



Секреты сервировки:

Сервировать –

в переводе с французского языка
означает накрывать на стол,
расставляя в определенном порядке
кушанья, посуду
и раскладывая приборы для еды,
чтобы гостям за столом
было удобно и красиво.



MyShared

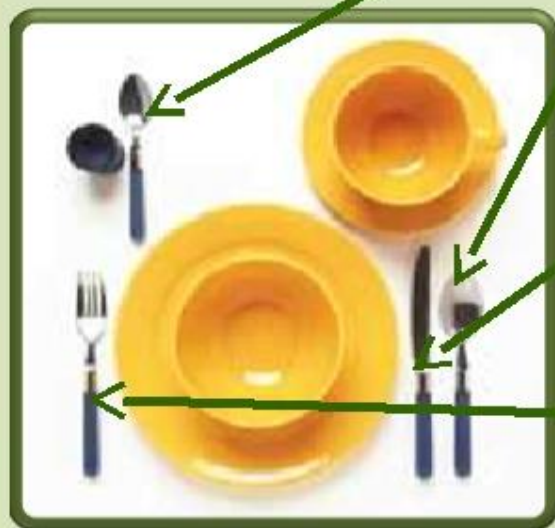
Приборы для сервировки

Чайная ложка

Столовая ложка

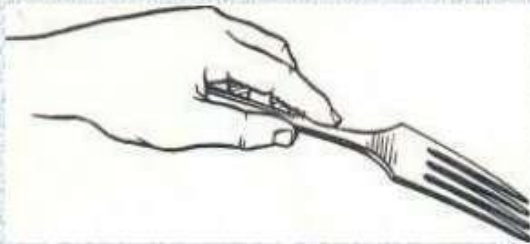
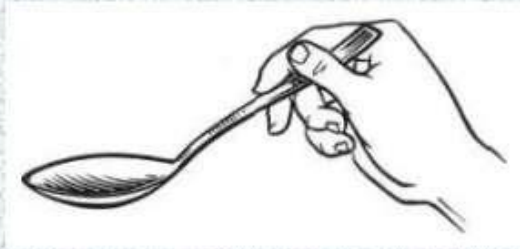
Столовый нож

Столовая вилка





ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ ДЕСЕРТА



- ▣ Бисквитные пирожные едят с помощью десертной вилки или чайной ложки, держа её при этом в левой руке.
- ▣ Песочные или слоёные торты едят с помощью десертных ножа и вилки.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

- Если еда прервана, столовые приборы кладут на край тарелки (ручками на стол)
- После окончания еды, столовые приборы кладут на тарелку крест-накрест или параллельно друг другу.



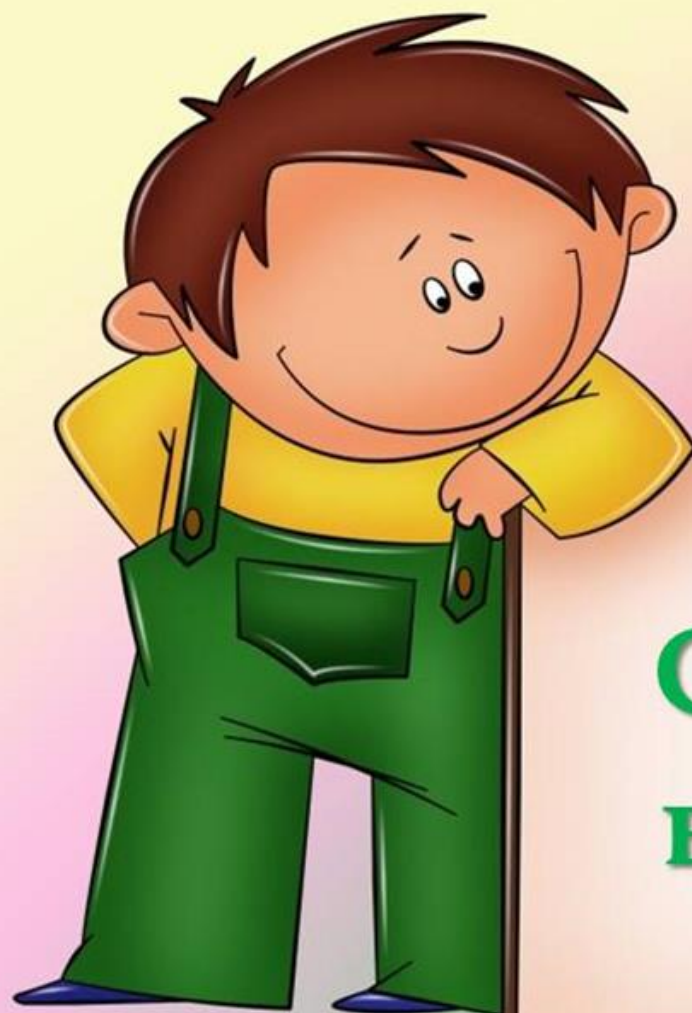
Бумажные салфетки:

- *Сворачивают в трубочку или веером и ставят на стол в невысоком стакане или кладут слева от каждого прибора.*
- *Во время и после еды ими вытирают губы и руки.*
- *После использования их сминают и кладут на тарелку.*









**Спасибо за
внимание!**

FedotoVA