

Организация производства и обслуживания

20.03.2020 г.

Выполненное задание в виде фотографий конспекта, сложенных вами салфеток, необходимо направить до 12 часов 23.03.2020 г. на электронную почту: nasap82@mail.ru

Задание: написать конспект, сложить салфетки тремя разными способами.

Тема урока: «Сервировка стола»

Видео по ссылке: <https://ok.ru/video/877990908165>



Сервировка стола, строго говоря, — это подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю, т.е. правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- соответствовать мероприятию — завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету, фуршету и т.д.;
- строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков;
- быть эстетичной — гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свертывания и цветом), интерьером;
- отражать тематическую направленность застолья, например торжество по поводу дня рождения или встреча Нового года и т.д.;
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

Чтобы научиться правильно и красиво сервировать стол, нужно запомнить многочисленные предметы сервировки, их названия, а главное — назначение. От хозяйки при этом потребуются не только аккуратность, но и художественный вкус, большое желание доставить приятное всем участникам застолья.

Красивая чистая посуда, полный комплект всех необходимых приборов, белоснежное столовое белье помогут вам украсить и сам стол, и все помещение, предназначенное для застолья, создать атмосферу торжественности и уюта, все это — залог хорошего аппетита и настроения.

При сервировке стола рекомендуется соблюдать определенную последовательность:

1. вначале накрывают стол скатертью;
2. расставляют тарелки;
3. раскладывают столовые приборы;
4. ставят стеклянную (хрустальную) посуду;
5. раскладывают салфетки;
6. расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

Соблюдая столь строгую последовательность, вы не только быстро и правильно расставите многочисленные предметы сервировки стола, но и избежите столь неприятной вещи, как бой посуды, особенно хрусталя.

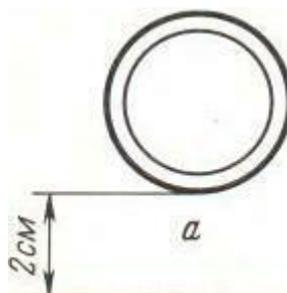
Прежде всего тарелки и столовые приборы нужно хорошенько осмотреть, протереть и даже отполировать до блеска полотенцем или салфеткой.

Скатерть. Хорошо выглаженную скатерть берут двумя руками по ширине, резко встряхивают над поверхностью стола и, опустив на стол, протягивают ее на себя. Образовавшаяся при встряхивании между столом и скатертью воздушная прослойка позволяет легко сдвигать скатерть в нужном направлении, чтобы ее центральные (поперечная и продольная) складки легли строго по центру стола. Желательно при этом, чтобы концы скатерти свисали равномерно со всех сторон примерно на 25—30 см: если скатерть будет свисать ниже, то она будет мешать сидящим за столом, а если выше — то будет смотреться неэстетично. Каждый угол скатерти должен опускаться строго против ножек стола и закрывать их.

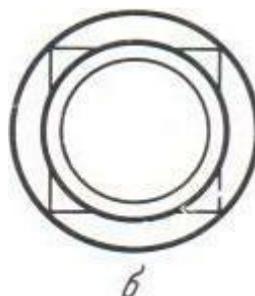
Не советуем выравнивать скатерть, вытягивая ее за углы или поглаживая руками по ее поверхности. И, конечно, недопустимо накрывать стол плохо отглаженной скатертью.

Тарелки. Итак, стол вы накрыли безупречно чистой и отглаженной скатертью. Теперь приступаете к расстановке тарелок. Строго против каждого стула ставят

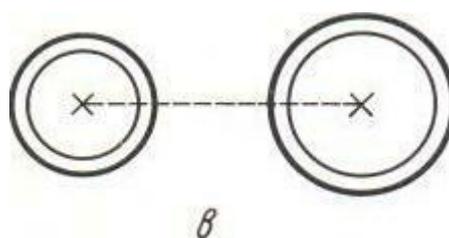
закусочную тарелку, следя за тем, чтобы расстояние от края стола до края тарелки составляло примерно 1,5—2 см (рис.5,а).



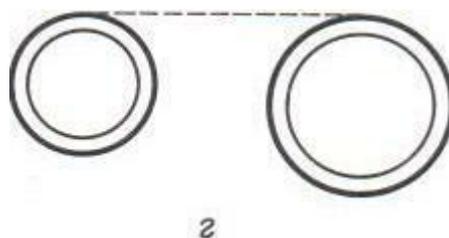
При сервировке стола по случаю особых торжеств вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а на них — закусовые тарелки. Чтобы закусовая тарелка не скользила по мелкой столовой, советуем положить между ними салфетку (рис. б). При этом нужно соблюдать то же расстояние от края стола до края тарелки, что и при расстановке закусовых тарелок.



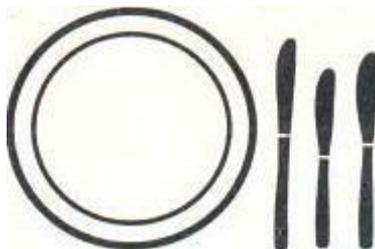
Затем на расстоянии 5—15 см слева от закусовых (или мелких столовых тарелок) ставят пирожковые тарелки, помня при этом, что их центр должен находиться на одной линии (рис. в).



В особо торжественных случаях пирожковую тарелку можно поставить так, чтобы дальние от края стола края тарелок были на одной линии с мелкой столовой тарелкой (рис. г).

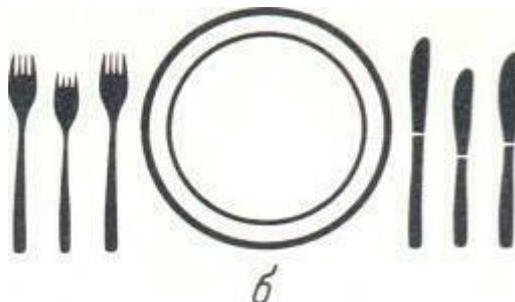


Приборы. Количество используемых ножей, вилок и ложек зависит от состава меню завтрака, обеда и ужина. Справа от тарелок (закусочных или мелких столовых) раскладывают ножи в следующем порядке: ближе к тарелке — столовый нож, правее рядом с ним — рыбный нож и последним — закусочный нож. Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке (рис. 6, а). Если вы намерены подать гостям суп, то между закусочным и рыбным ножами нужно положить ложку (столовую или десертную в зависимости от того, какой суп вы приготовили) носиком вверх. Если рыбного блюда не будет, то ложку кладут между закусочным и столовым ножами.



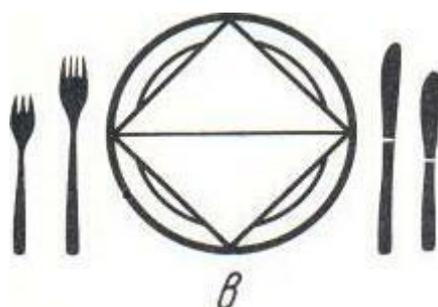
Слева от тарелок раскладывают соответствующие ножам вилки, причем зубцами вверх, — столовую, рыбную и закусочную (рис. б).

Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть примерно 0,5 см.



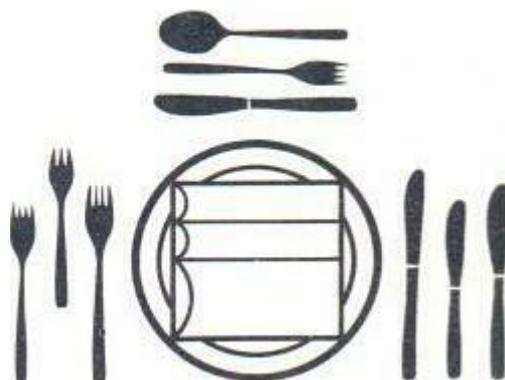
Все приборы необходимо располагать строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола такое же, как у тарелок, — 1,5—2 см.

Количество и наименование приборов, используемых для сервировки, зависят от предполагаемого меню. Так, если вы намерены подать только холодные закуски, то воспользуйтесь для сервировки только закусочными приборами; если же в меню входят и холодные закуски, и второе горячее мясное блюдо, то для сервировки стола потребуются закусочные и столовые ножи и вилки (рис. в).



Если меню включает закуски, два вторых горячих блюда из рыбы и мяса, то стол сервируют закусочными, рыбными и столовыми ножами и вилками (рис. 6, б).

Если же меню включает закуски, суп и два вторых горячих блюда из рыбы и мяса, то стол сервируют соответственно закусочными приборами, ложкой (столовой или десертной в зависимости от вида супа), ножами и вилками для рыбы и столовыми ножами и вилками. Десертные приборы раскладывают перед тарелкой (мелкой столовой или закусочной) в следующем порядке от тарелки к центру стола: нож, вилка, ложка. При этом нож и ложку кладут ручками вправо, а вилку — влево (рис.).

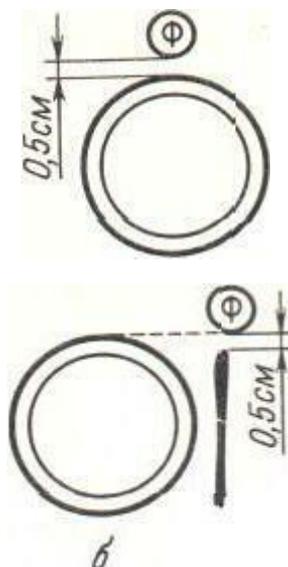


Десертный прибор в зависимости от состава десерта можно использовать не полностью, а частично. Например, если вы предполагаете подать на десерт одно сладкое блюдо, скажем компот или кисель, то вам понадобятся для сервировки только десертные ложки. Если же вы намерены подать еще и фрукты (яблоки, груши, персики) или какие-либо кондитерские изделия (к примеру, торт "Наполеон"), то, помимо ложек, понадобятся еще и десертные ножи и вилки. Если десерт состоит только из фруктов или арбуза или дыни, то вместо десертных приборов кладут только десертные нож и вилку.

Стекло (хрусталь). Издавна неизменным атрибутом праздничного стола являются различные напитки. Для их употребления используют обычно стеклянную или хрустальную посуду, количество и ассортимент которой зависят от того, какие напитки вы намерены предложить своим гостям.

Если вы предполагаете подать только воду (минеральную или фруктовую) и пиво, то в центре за каждой тарелкой или правее ее, на линии пересечения верхнего края

тарелки с концом первого ножа ставят фужер. Такую расстановку стекла или хрусталя в первом случае называют центральной, а во втором — правосторонней. Если вместо воды вы хотите подать квас или морс, то вместо фужера нужно поставить кружку, повернув ее ручкой вправо.



Центровая и правосторонняя расстановка фужеров

Для еще одного напитка — водки, или коньяка, или вина, или шампанского — рядом с фужером, справа от него ставят соответствующий напитку предмет сервировки — рюмку или бокал. Для коньяка в данном случае можно поставить водочную рюмку. При наличии кроме воды двух напитков фужер ставят на одну позицию левее центра тарелки, а рядом с ним правее ставят посуду для алкогольных напитков (например, мадерную и водочную рюмки).

Центральная и правая схемы сервировки стола стеклом или хрусталем являются основными: именно они наиболее распространены и в нашей стране, и за рубежом.

Салфетки. Салфетка — неперменный предмет сервировки стола. Ведь без салфетки невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом. А, кроме того, хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка еще и украшает стол.

Специи, цветы. Итак, салфетки вы положили, теперь нужно выставить на стол приборы со специями — солью, перцем и др., ассортимент которых и наши знания о них с каждым годом расширяются. При этом нужно проверить, чтобы специи были сухими и легко высыпались из мелких отверстий закрытых солонок и перечниц. Отверстия же, через которые специи засыпают, должны быть прочно закрыты пробками.

В торжественных случаях соль и перец ставят в открытых солонках и перечницах, а на каждый прибор кладут ложку выпуклостью вверх.

И закрытые, и открытые приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках или на пирожковой тарелке.

Кстати, насыпать в солонку слишком много соли не следует, иначе переживаний по поводу просыпавшейся соли не избежать.

Мелкая столовая соль, как известно, легко увлажняется. Подавать же на стол такую соль не рекомендуется. Каждой хозяйке пригодятся совсем несложные советы: смешать увлажнившуюся соль с поваренной, так называемой сухой солью или положить в солонку несколько зерен риса.

Если известно, что среди гостей есть любитель горчицы, то прибор с нею (горчицу с ложкой) ставят на стол рядом с солью и перцем. Кстати, в ресторанах прибор с горчицей подают только по желанию кого-либо из гостей.

И еще один совет хозяйкам; чтобы горчица не засыхала, в нее рекомендуется добавлять немного молока.

Можно также поставить рядом с приборами со специями флаконы с уксусом, растительным маслом и острыми соусами типа кетчуп.

И здесь не обойтись без советов. Чтобы отличить уксус от подсолнечного масла, добавляют несколько капель красного вина. А чтобы устранить помутнение подсолнечного масла, рекомендуется всыпать в него совсем немного, буквально на кончике ножа, соли.

Прекрасным украшением стола являются цветы. Особенно хороши они утром, как бы приветствуя садящихся за стол с добрым утром и настраивая на добрый лад.

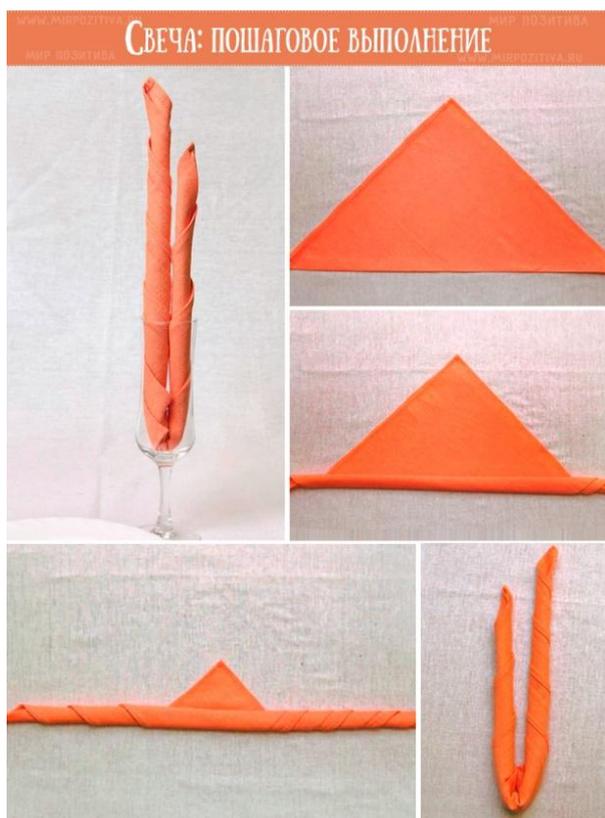
Невысокие вазы со свежими садовыми или полевыми цветами, по 3—7 шт. в каждой, ставят обычно в центре стола, хотя это и необязательно. Ставить вазы с большим букетом цветов не рекомендуется: ведь цветы не должны заслонять собой ни блюда, ни людей, сидящих визави.

Очень хороши так называемые "плавающие" цветы, особенно рекомендуемые для украшения банкетного стола. Для этого невысокие, плоские сосуды наполняют водой и погружают в них только соцветия.

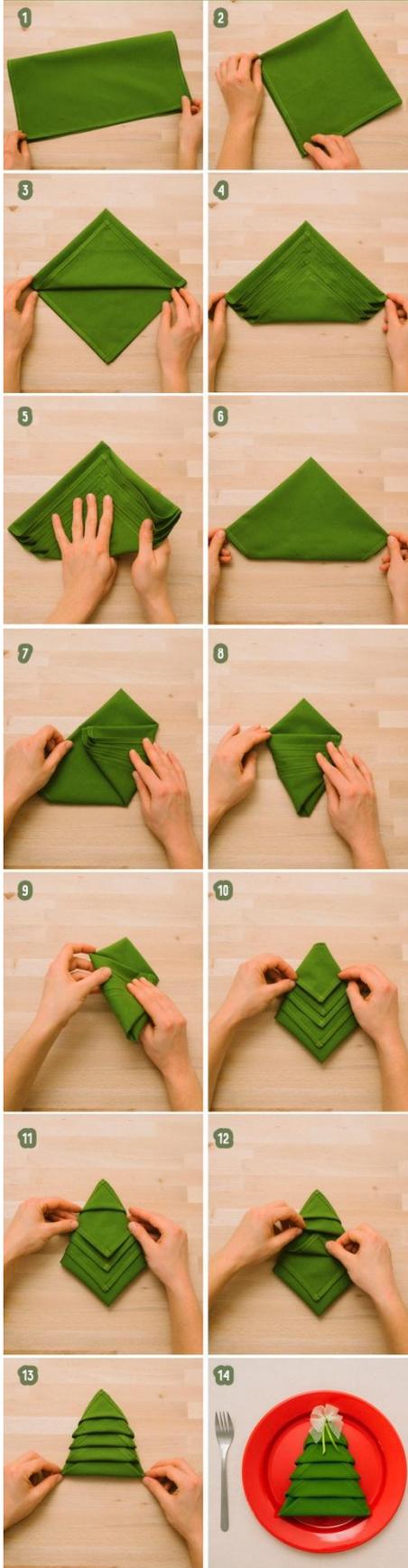
Рядом с приборами юбиляров, почетных гостей можно положить бутоньерки из цветов без резкого запаха. Разумеется, стебли у цветов должны быть сухими, чтобы на скатерти не оставалось пятен.

Заметим, что для украшения стола пригодны любые цветы. Кстати, хороши не только традиционные розы и гвоздики, но и полевые цветы, бесхитростные и неприхотливые, а осенью или зимой вполне можно использовать листья, небольшие веточки с плодами, ветки сосны, ели.

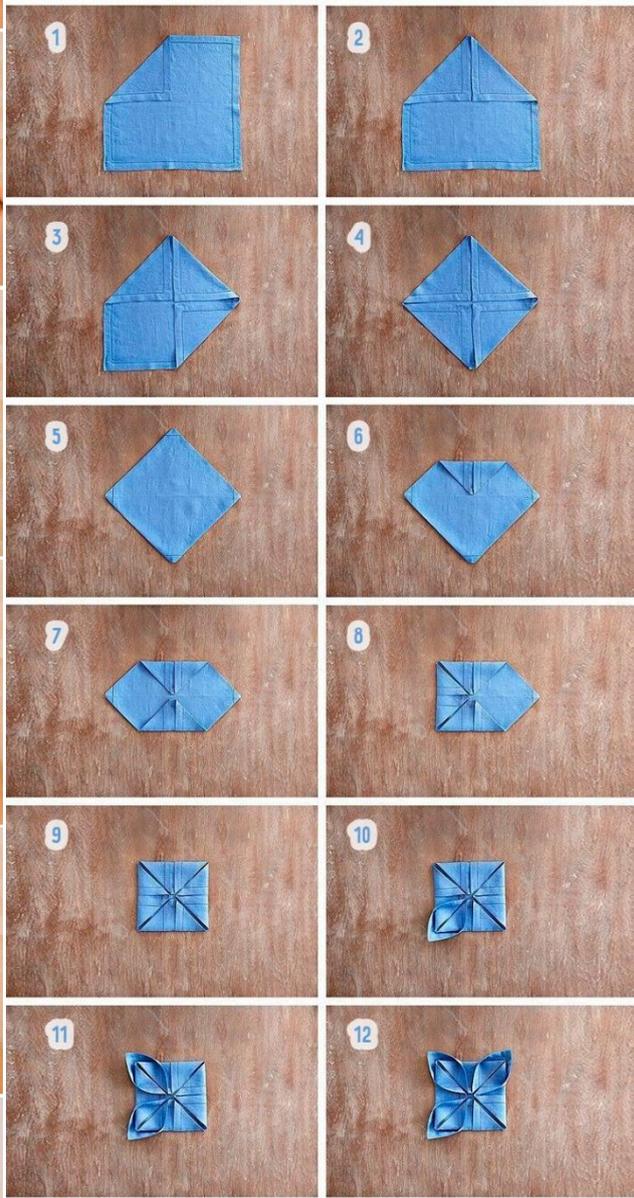
Складывание салфеток



Ёлочка: ПОШАГОВОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ

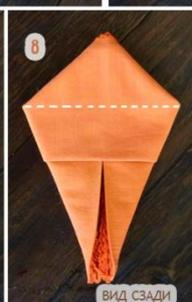
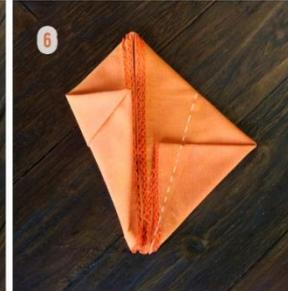


Лотос: ПОШАГОВОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ



ТЮЛЬПАН: ПОШАГОВОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ





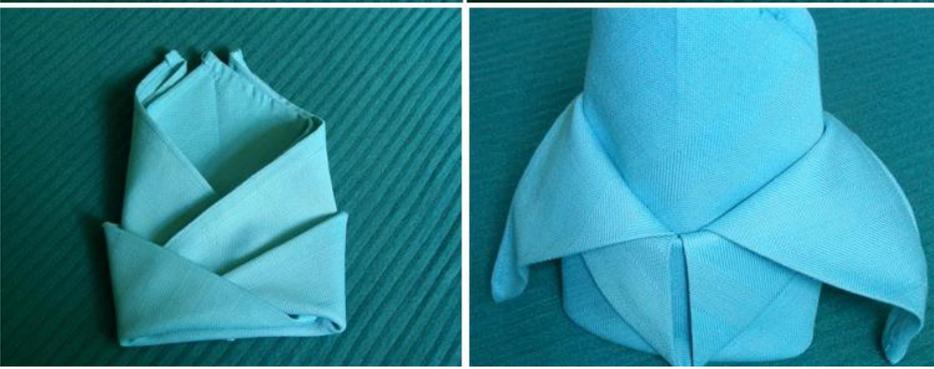
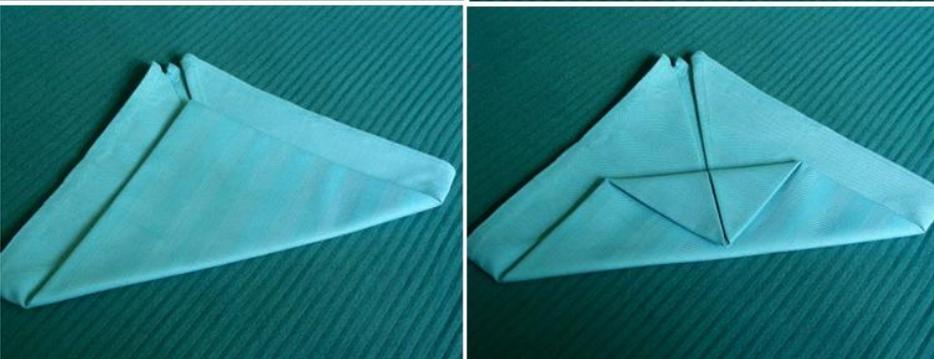
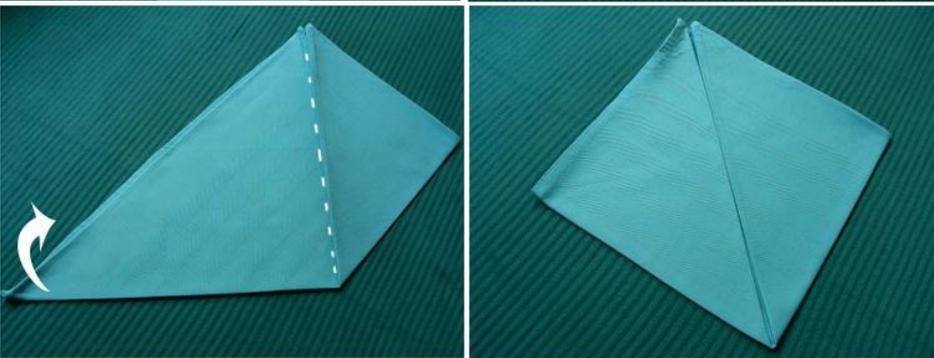
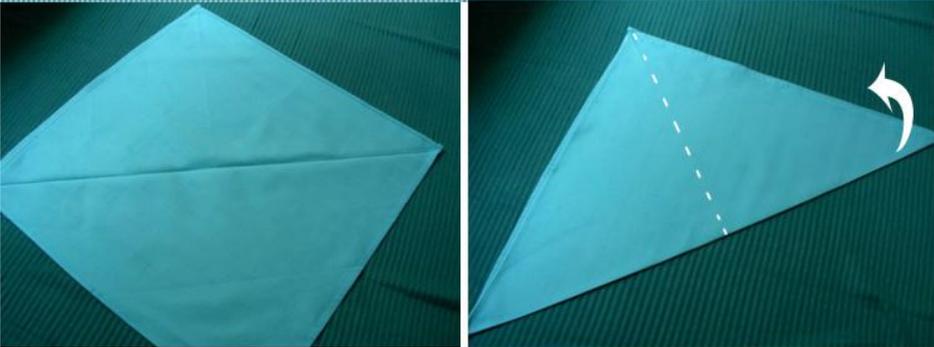
Розочка: пошаговое выполнение



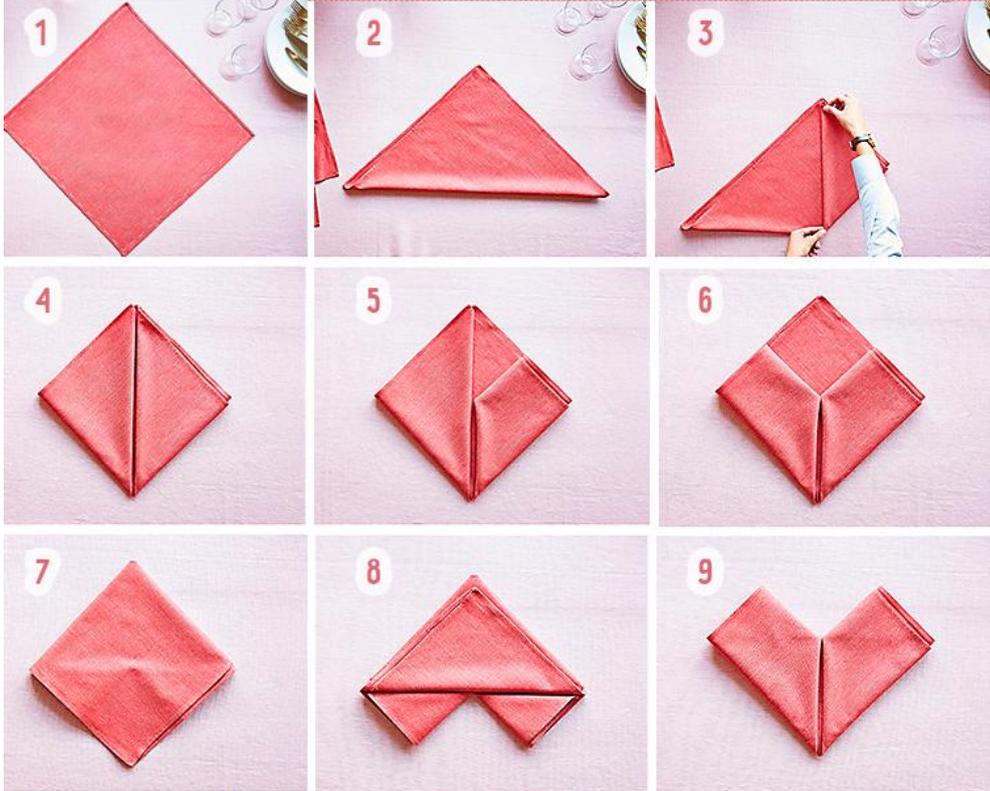
3 СКРУТИТЬ САЛОЕТКУ КОЛБАСКОЙ
НО НЕ ДО КОНЦА



Лилия: ПОШАГОВОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ



WWW.MIRPOZITIVA.RU МИР ПОЗИТИВА МИР ПОЗИТИВА
СЕРДЦЕ: ПОШАГОВОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ WWW.MIRPOZITIVA.RU



ВЕЕР С НОЖКОЙ: ПОШАГОВОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ



БАБОЧКА: ПОШАГОВОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ

