|  |
| --- |
|  |
| |  |  | | --- | --- | | http://texnolog.ucoz.ua/dok/serv3.jpg | **Правила сервірування столу**  **Тема 4.2. Культура споживання їжі. Етикет за столом** |   Не перевантажуйте стіл зайвими приладами. Правильна сервіровка припускає, що на столі повинні знаходитися тільки ті прилади, які необхідні в даний момент, при цьому стіл не повинен виглядати перегруженим. Розміщуємо гостей за правилами. Ви можете приготувати красиві картки із зазначенням імені кожного гостя. Картки звичайно розташовують біля келихів. Розставляючи картки, вам буде набагато простіше і швидше розсадити велику кількість гостей. Таким способом ви можете розсадити гостей так, щоб сусідам по столу було цікаво розмовляти один з одним.  Розстановка стільців. Сервірування столу починається з розстановки стільців для гостей. Стільці бажано розставляти так, щоб гості, сидячи за столом, відчували себе комфортно. Відстань між стільцями повинно становити 50-80 см. Використовуйте невеликі паперові або ткані серветки при сервіровці столу. Їх слід класти ліворуч від тарілки або на її дно. Ткану серветку складають у формі конуса або віяла, конус можна поставити на тарілку. Серветка, складена одним з таких способів, виглядає красиво і оригінально. Стелимо скатертину. Скатертина для стола повинна відповідати розміру столу і не бути надто маленькою або вузькою. Вона повинна звисати нижче краю столу приблизно на 20-30 см. Білий колір скатертини підкреслить урочистість вашого прийому. Тарілки та столові прилади. При сервіруванні столу рекомендується використовувати весь посуд і столові прилади з одного сервізу. Подаємо страви за правилами. Страви слід подавати на стіл красиво оформленими і належним чином зігрітими або, навпаки, охолодженими. Холодні закуски і салати потрібно поставити на стіл ще до початку трапези. Гарячі страви повинні бути подані в розігрітій, по можливості закритій, посуді безпосередньо перед їх вживанням. Не забувайте прибирати зі столу брудний посуд і прилади і ставити чистий посуд для подачі нової страви. Тарілки і прилади. Тарілки повинні розташовуватися напроти кожного стільця. Відстань від краю стола до тарілки повинне бути 1,5-2 см. Відстань між тарілкою і столовими приборами повинна бути приблизно півсантиметра. Таку ж відстань бажано витримати і між самими приладами.  Келихи і чарки. Келихи і чарки можуть розташовуватися як півколом, так і бути вирівняними в ряд. Бокал, призначений для мінеральної води або інших безалкогольних напоїв, буде розташовуватися справа всіх інших, так як він використовується в першу чергу. Далі за ним йде фужер для шампанського, потім - фужер для вина (спочатку для червоного, потім для білого) і останньої повинна стояти чарка. Правила сервіровки. Ложка для супу і ножі розташовуються праворуч від тарілки, ніж лезом до неї, вилки - ліворуч. І ложки, і виделки правильно розташовувати увігнутою стороною до столу. Порядок розташування справа наліво. Ложка для супу займає саме крайнє положення праворуч від тарілки, потім кладуть ножі з права на ліво у такій черговості: ніж для риби або іншої закуски (салати, холодні закуски), ніж для наступного блюда (якщо таке передбачається в меню) і, нарешті, у самого краю тарілки - ніж для основного гарячого блюда. Ніж для гарячого блюда (як втім, і вилка) найбільший за розміром, наступні за ним ножі менше за розміром. По ліву сторону від тарілки аналогічно викладаються виделки: у тарілки повинна бути виделка для основної гарячої страви, і далі по мірі віддалення від тарілки кладеться мала виделка для наступної (після риби або іншої закуски) страви, і крайнє ліве положення за правилами сервірування столу - для виделки під рибу. За тарілкою паралельно краю столу кладуться десертні ніж, виделка і ложка. Причому, щоб зручніше було користуватися десертними приладами, виделку за правилами сервіровки кладуть ручкою вліво, а ніж (лезом до тарілки) і ложку під десерт - ручкою вправо. Сервіруємо тарілки. Існує чотири види тарілок: супова - глибока тарілка, сервірувальна - велика неглибока тарілка, тарілка для гарячого блюда - середня неглибока тарілка і пиріжкова тарілка - найменша тарілка. Спочатку навпроти кожного передбачуваного місця для гостя ставлять сервірувальну тарілку. На неї поміщають або тарілку для гарячого, або глибоку тарілку для супу. Зліва від сервірувальної тарілки ставлять пиріжкову тарілку. Пиріжкова тарілка призначена для того, щоб класти на неї хліб, булочки і т. д. Протягом всієї трапези тарілки міняються, але сервірувальна тарілка залишається. Стіл для закусок. На столі попередньо розставляють закусочні тарілки. Салатник, ікорниці, соусники ставлять на пиріжкові або закусочні тарілки ручкою вліво. Попереду салатника або соусника на тарілку кладуть ручкою вправо чайні або десертні ложки, перед ікорницею - спеціальну лопатку або чайну ложку. На салат кладуть салатну або столову ложку поглибленням вниз. Соусник ставлять на тарілку, покриту серветкою. Хліб подають на пиріжковій тарілці. Для холодних страв і закусок з риби стіл сервірують закусочними ножами і виделками (але не рибними, які використовують тільки для гарячих рибних страв). Використовуваний посуд і прилади: тарілки закусочні; салатники квадратні; лотки, селедочниці вузькі; страви овальні (для м'ясних і рибних закусок); страви круглі (для м'ясних і овочевих закусок, птиці); вази на низькій ніжці (для салатів); соусники; чайні ложки; десертні ложки; лопатки; вилки і ножі закусочні. Стіл для супів. За способом приготування супи бувають прозорі (бульйони), заправні (щі, борщі, розсольники, солянки та ін), пюреподібні, молочні та солодкі. По температурі подачі супи діляться на дві групи: гарячі і холодні. Залежно від виду супу його подають в бульйонній чашці (прозорий і супи-пюре) або в глибокій столовій тарілці, поставленої на дрібну столову тарілку. Суп краще всього подавати до столу в супницях. Розливати суп в чашки або тарілки найзручніше на підсобному столику. На банкетах заправні супи (солянки, борщі, супи, овочеві з дрібно нарізаними продуктами) подають також у бульйонних чашках. Температура гарячих супів повинна бути 65-70 ° С, холодних - 14 ° С. Існують певні правила розливання супу з однієї миски в кілька тарілок. Кришку з супової миски знімають за допомогою серветки, кладуть її зовнішньою стороною вниз. Глибоку тарілку ставлять на дрібну і тримають їх в лівій руці так, щоб тарілка і миска знаходилися на одному рівні. Правою рукою розливають суп (при цьому його не збовтують), спочатку в тарілку перекладають густу частину супу, а після цього розливають рідку. Якщо в сервіровці столу не передбачена столова ложка, то її кладуть на борт дрібної столової тарілки при подачі, а потім перекладають на скатертину праворуч від тарілки. При використанні бульйонних чашок суп краще налити в них на кухні. Бульйонну чашку ставлять перед гостем ручкою вліво. Столову або десертну ложу кладуть на блюдце ручкою вправо. Багато національних супів готують і подають в керамічних горщиках. Горщик ставлять на тарілку перед гостем, з приладів в даному випадку більше підійде дерев'яна ложка. Однак такі супи можна подавати і в глибоких столових тарілках. Спочатку обережно переливають в тарілку не менше половини вмісту, потім за допомогою дерев'яної ложки перекладають густу частину супу, знову беруть горщик в руки і переливають решту супу. До бульйонів на пиріжкової тарілці подають пиріжки листкові з м'ясом, грінки, кулеб'яки та ін. Їх ставлять ліворуч від бульйону. Якщо на столі є тарілка з хлібом, то тарілку з пиріжком ставлять паралельно їй. Гарнір подають окремо в тому випадку, коли для приготування його застосовувалися такі способи теплової обробки, як смаження, запікання, випічка (на виробі є рум'яна корочка). Такі гарніри, як яйця, фрикадельки, пельмені, припущені овочі, кнелі і т. п., кладуть в бульйон безпосередньо перед подачею. Супи-пюре подають у бульйонних чашках, розподілити їх на порції слід на кухні. Чашку з блюдцем ставлять перед гостем ручкою вліво, ложку кладуть перед чашкою ручкою вправо. Заправні супи подають в глибоких столових тарілках. Якщо вони приготовлені з м'ясом, в сервіровці необхідні столовий ніж і вилка. До деяких заправних супів подають на пиріжкової тарілці ватрушки з сиром, пампушки або крупник. Рибальську юшку найкраще подати на стіл в казанку, підвісивши його на спеціальну підставку, а потім вже розливати на порції. Холодні супи подають так само, як і гарячі. Кубики харчового льоду до цих супів подають в салатнику, поставленому на пиріжкову тарілку. Щипці або десертну ложку для розкладки льоду кладуть на край тарілки. Солодкі супи в літню пору року готують холодними, а взимку - гарячими. Подають на стіл у глибоких столових тарілках, поставлених на дрібні. Окремо на пиріжкової тарілці можна подати сухий бісквіт, печиво, пудинг. Стіл для других страв. Після супу, передусім, прибирається колишній у вживанні загальний посуд, потім прибирають супові тарілки і ложки. На стіл ставлять соуси, салати та інші додавання до другого блюда. Якщо треба, додають ще хліба. Потім подають другу страву. Другі гарячі страви до столу подають порційно чи в овальних або круглих блюдах. Гарячі гарніри і соуси подають в металевому посуді, холодні - в порцелянової. Друга страва повинна поєднуватися не тільки з супом, але і з холодними закусками. При наявності різноманітних холодних закусок зазвичай буває достатньо однієї другої страви, що подається після супу. Така страва може бути м'ясна, рибна або овочева. Для святкового столу краще підходить не однорідний, а складний гарнір. Стіл для солодких страв. Солодкі страви подають зазвичай в кінці банкету. Перед тим як їх подати, рекомендується прибрати зі столу всю використану посуд, закуски, хліб, спеції. Стіл сервірують десертними приладами і посудом. Асортимент солодких страв досить широкий: киселі, компоти, желе, муси, пудинги, запіканки та інші. Більшу частину солодких страв (киселі, компоти, морозиво, желе) подають в креманках, які ставлять на десертну або пиріжкову тарілку. На тарілку ручкою вправо кладуть десертну або чайну ложку. Ці солодкі страви найкраще розподілити на порції в кухні та подати індивідуально кожному гостю. Морозиво подають у креманках, його укладають у вигляді кульок і прикрашають консервованими фруктами, шоколадом. Деякі солодкі страви краще подавати в тому посуді, в якій вони готувалися (парфе, суфле і ін.) Для їх розкладання необхідна десертна лопатка. Сервірування передбачає десертну тарілку і десертну ложку. Фрукти, вимивши і обсушити, подають у вазах, уклавши гіркою. В одну вазу можна класти різні фрукти. Вази з фруктами розміщують по центру стола. Сервірування столу передбачає десертні тарілки, фруктові ножі та виделки. Фрукти також можна подати індивідуально кожному гостеві на десертній тарілці. Грейпфрути розрізають на дві половини, м'якоть по краях акуратно підрізають. Подають на десертній тарілці зрізом вгору. У бананів надрізають плодоніжку, але не до кінця, подають їх на десертній тарілці. Абрикоси, персики, сливи також подають на десертній тарілці. Вишню, черешню з плодоніжками подають у скляних креманках, які ставлять на пиріжкові тарілки. Ягоди (чорниця, суниця та ін) подають у вазах з десертною ложкою для розкладання. У сервіровці столу передбачають десертну тарілку і десертну ложку. Кавун миють, висушують рушником, нарізають на частини вздовж плода. Подають на десертній тарілці (їдять за допомогою ножа і вилки десертних). Так само подають і диню. Тістечка, торти найкраще подати у плоскій вазі на різьблений паперовій серветці. Для розкладання тістечок використовуються кондитерські щипці, торта - кондитерська лопатка. Стіл для холодних напоїв. Глечик для прохолодних напоїв і соків ставлять на пиріжкову тарілку, праворуч кладуть соломинку. У салатник, поставленому на тарілці, подають харчовий лід. Використовуваний посуд і прилади: фужери, келихи, конічні склянки, глечики, пиріжкові тарілки, щипці для льоду.  Стіл для гарячих напоїв. Кава і какао подають у кавових чашках, цукор - в цукорниці або на розетці із щипцями, лимон - на розетці, молоко - в молочарі, поставленому на пиріжкову тарілку, варення - в креманці або вазочці, поставленої на пиріжкову тарілку, на яку кладуть ложку. Каву, зварену в турці, ставлять праворуч від гостя на тарілку з чайною ложкою. Ліворуч можна поставити склянку з охолодженою водою. Збиті вершки подають в креманці, яку ставлять справа. Кава-глясе в келиху, фужері або склянці з потовщеним дном ставлять на тарілку, на яку ручкою вправо кладуть ложку для морозива і дві соломинки для кави. Використовуваний посуд і прилади: кавники, кавові чашки з блюдцями, молочники, сливочник, вазочки для варення і цукру, розетки, келихи, фужери, склянки з потовщеним дном, чайні ложки. Стіл для чаю. Стіл покрити скатертиною, краще кольоровою і добре відпрасованою. З одного боку столу поставити невеликий столик, покласти на нього розписне блюдо або підніс, на яке поставити гарячий самовар або чайник з окропом і заваркою. У середину столу поставити велику вазу зі свіжими фруктами. По обидві сторони від вази, поперек столу, поставити стопки невеликих десертних тарілочок та біля них розмістити десертні ножі для фруктів. По обидва боки вази з фруктами, уздовж столу поставити овальної форми сухарниці, покриті серветкою, які наповнити нарізаними тонкими шматочками здобними кексами, булочками або печивом різної величини і смаку. Близько сухарниці розмістити невеликі скляні або кришталеві тарілочки з нарізаною тонкими часточками лимоном. Тут же розмістити графінчик з червоним вином або фруктовими сиропами для додавання в чай, а також вершки та цукор. Потім по обидва боки столу симетрично поставити 2-3 не дуже великі, але високі скляні або кришталеві вази з різним варенням, яке кладуть безпосередньо в чай ​​або їдять окремо і для якого по обидва боки цих ваз розставляють стопки розеток і чайні ложечки. Уздовж столу між вазами з фруктами і апельсинами можна поставити невеликі коробки з шоколадними цукерками та інші солодощі. |