**Содержание**

Общие принципы сервировки стола 3

Скатерть 4

Салфетки 4

Стол для закусок 6

Стол для горячих закусок 7

Стол для супов 7

Стол для холодных напитков 8

Стол для горячих напитков 8

Стол для чая 9

Использованные источники 10

# Общие принципы сервировки стола

 Основное условие сервировки - удобство и целесообразность. Важно, чтобы все было под рукой и хозяйке не приходилось поминутно выбегать на кухню.

 Каждый предмет сервировки имеет свое назначение и определенное место на столе. Ложку и нож (отточенной стороной лезвия в сторону тарелок) кладут справа от тарелки, вилку - слева. Ложки и вилки кладут на стол вогнутой стороной.

 Закусочную тарелку ставят точно против стула. Возле каждого прибора, за закусочной тарелкой, ставят рюмки и фужеры. Вино (кроме шампанского) ставят на стол в откупоренных бутылках. Фрукты до прихода гостей на стол не подают.

 Желательно сервировать стол одинаковыми приборами и посудой, но следует иметь ввиду, что слишком дорогая посуда не всегда уместна и может вызвать у гостя чувство неловкости. Надо предусмотреть наличие на столе бумажных и льняных салфеток.

 Для сервировки стола требуется достаточное количество столовой посуды, приборов и белья, которые нужно содержать в безукоризненном порядке. В домашних условиях обычно используется фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая и пластмассовая посуда.

 Стол для торжественных приемов сервируют особенно тщательно. Посуда должна соответствовать общему стилю оформления стола. Лучше использовать сервизы. Столовые приборы могут быть мельхиоровые или из нержавеющей стали. В число необходимых приборов входят вилка для лимона, нож для масла, лопатки для рыбы, салата, пирожных, щипцы для льда, сахара. Столовое белье - скатерти, салфетки, полотенца.


# Скатерть

Белая скатерть предназначается для всех торжественных событий и праздников, ее преимущество в том, что на ней смотрится посуда любого цвета и стол можно украсить любыми цветами. Розы, хрустальные бокалы, серебро подсвечников и старинный фарфор, не говоря уже о хорошем, старом вине, помогут создать именно ту атмосферу, которая должна царить при праздновании помолвки или годовщины свадьбы.

Созданию весеннего настроения способствуют скатерть нежных пастельных тонов розового, голубого или светло-зеленого, украшенная белой вышивкой. Прекрасным дополнением будут весенние цветы: ландыши, тюльпаны, нарциссы, гиацинты, крокусы или веточки вербы.

Лету, горячему и жаркому как само солнце, подойдет желтая скатерть с нежной вышивкой желтого, белого цвета или цвета охры. Стол можно украсить цветами из вашего сада, полевыми цветами, корзиночками с фруктами, колосками пшеницы - символом этого времени года.

Осень дышит покоем, тишиной, к этому времени года, пожалуй, лучше всего подойдет скатерть цвета охры, а украсят его блюда с фруктами, букеты осенних листьев. Ведь как красив сам по себе один лишь виноград: желтый, зеленый, красный, черный. А яблоки, груши, сливы? И почему бы не украсить стол перьями фазана, если сегодня вы угощаете своих гостей фазаном?!

# Салфетки

Салфетка - непременный предмет сервировки стола. Ведь без салфетки невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом. Кроме того, хорошо отглаженная и красиво сложенная полотняная салфетка еще и украшает стол.

Существует много способов свертывания салфеток, но мы рекомендуем наиболее удобный и простой способ, чтобы как можно меньше прикасаться к ней руками и чтобы в развернутом виде она не выглядела мятой.

При сервировке стола к завтраку или обеду обычно салфетки складывают вчетверо, треугольником, пополам и заворачивают рулетом, что, кстати не очень трудно, а для торжественного ужина или обеда допустимы более сложные формы складывания салфеток - парусом, колпачком, свечкой и др.

Свернутые салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку.

Можно полотняные салфетки заменить бумажными, разумеется, не разрезая их в целях экономии на части.

Как правильно пользоваться салфеткой

Садясь за стол и увидев на тарелке перед собой красиво свернутую белоснежную салфетку, некоторые испытывают какую-то робость перед ней. Иногда пытаются даже осторожно отложить ее в сторонку, не зная о том, что салфетка столь же необходима, как нож, вилка, ложка, и, так же как они, призвана помочь человеку во время еды.

Как уже говорилось, хорошо отглаженная и умеренно подкрахмаленная белоснежная салфетка, красиво сложенная, несомненно, украшает стол, придает ему вместе с другими предметами сервировки более торжественный вид. Основное же назначение салфетки состоит в том, чтобы предохранить костюм каждого от попадания случайных брызг, капель, крошек. Ею также обтирают пальцы и губы во время и после еды.

Непосредственно перед едой салфетку нужно развернуть, сложить вдвое и положить изгибом к себе на колени.

Закладывать салфетку одним из ее углов или краем за воротник или лацкан пиджака не принято.

Пальцы, случайно испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.

Для обтирания губ салфетку берут с колен двумя руками, укорачивают путем перевертывания ее концов в ладони и, приложив середину к губам, промокают их о верхнюю половину салфетки. Вытирать губы путем скользящих движений по ним салфеткой некрасиво.

Что недопустимо?

Совершенно недопустимо использовать салфетку вместо носового платка или в качестве полотенца для сильно испачканных рук.

Не полагается, сев за стол, пристально разглядывать приборы и посуду, а затем салфеткой протирать их, если вы вдруг заметили какое-то пятнышко. Этим вы обидите хозяев, усомнившись в их чистоплотности.

По окончании еды салфетку не следует тщательно складывать, пытаясь придать ей прежний вид, а просто аккуратно положить справа от своей тарелки. Не рекомендуется также вешать ее на спинку стула или класть на его сиденье.

Закладывать салфетку одним из ее углов или краем за воротник или лацкан пиджака не принято.

# Стол для закусок

 На столе предварительно расставляют закусочные тарелки. Салатник, икорницы, соусники ставят на пирожковые или закусочные тарелки ручкой влево. Впереди салатника или соусника на тарелку кладут ручкой вправо чайные или десертные ложки, перед икорницей- специальную лопатку или чайную ложку. На салат кладут салатную или столовую ложку углублением вниз. Соусник ставят на тарелку, покрытую салфеткой. Хлеб подают на пирожковой тарелке.

 Для холодных блюд и закусок из рыбы стол сервируют закусочными ножами и вилками (но не рыбными, которые используют только для горячих рыбных блюд).

 Используемая посуда и приборы: тарелки закусочные; салатники квадратные; лотки, селедочницы узкие; блюда овальные (для мясных и рыбных закусок); блюда круглые (для мясных и овощных закусок, птицы); вазы на низкой ножке (для салатов); соусники; чайные ложки; десертные ложки; лопатки; вилки и ножи закусочные.

Стол для холодных закусок

 Закуски подают в фарфоровой посуде. В каждое блюдо кладут приборы для раскладки: вилку зубцами вниз, а на нее- столовую ложку углублением вниз. Ручки приборов, обращенные к гостю, должны немного выступать за край посуды. Ручку ложки сдвигают по отношению к ручке вилки так, чтобы можно было взять ложку в правую, а вилку- в левую руку. Нож для масла кладут на край пирожковой тарелки справа, лезвием влево.

 Используемая посуда и приборы: блюда; салатники, вазы; закусочные вилки и ножи (отличаются от столовых меньшими размерами); рыбные вилки (с четырьмя зубцами) и рыбные ножи (с тупым лезвием в виде лопаточки); вилке для лимона; нож для масла; лопатки для икры, рыбы, салата.


# Стол для горячих закусок

 Горячие закуски подают в той посуде, в которой они приготовлены. Посуду с горячей закуской ставят на закусочную или пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

 Закуски, подаваемые в кокотницах (мелких кастрюльках для приготовления грибов, крабов, птицы, дичи), принято есть специальной вилкой или ложкой; закуски на сковородках- закусочной вилкой или десертной ложкой. Кокотницу ставят ручкой влево от гостя, вилку или чайную ложку кладут ручкой вправо. Используемая посуда и приборы: кокотницы; сковороды; закусочные ножи и вилки; чайные ложки.


# Стол для супов

 Прозрачные бульоны и супы-пюре подают в бульонных чашках, поставленных на блюдце или мелкую тарелку; заправочные супы- в глубоких тарелках, поставленных на мелкие. Столовую ложку кладут на край мелкой тарелки или справа от нее. Бульонную чашку ставят ручкой влево, ложку кладут на блюдце ручкой вправо или на стол с правой стороны.

 Для заправочных супов с мясом стол сервируют столовым ножом и вилкой. Сметану подают в соуснике, поставленном на пирожковую тарелку ручкой влево; чайную ложку кладут на тарелку ручкой вправо. Соусник ставят слева от гостя. Ватрушки и т.п. к заправочным супам подают на пирожковой тарелке, которую ставят слева от гостя.

 Используемая посуда и приборы: чашки бульонные (емкостью около 300 мл) с блюдцами; тарелки глубокие (емкостью до 500 мл) для полных порций, тарелки глубокие для полупорций; мелкие столовые тарелки (в качестве подстановочных); тарелки закусочные (в качестве подстановочных); суповые миски с крышками (при сервировке семейных обедов); столовые ложки; столовые вилки и ножи; пирожковые тарелки; соусники; чайные ложки.


# Стол для холодных напитков

 Кувшин для прохладительных напитков и соков ставят на пирожковую тарелку, справа кладут соломинку. В салатнике, поставленном на тарелке, подают пищевой лед. Используемая посуда и приборы: фужеры, бокалы, конические стаканы; кувшины; пирожковые тарелки; щипцы для льда.


# Стол для горячих напитков

 Кофе и какао подают в кофейных чашках; сахар- в сахарнице или на розетке со щипцами, лимон- на розетке, молоко- в молочнике, поставленном на пирожковую тарелку, варенье- в креманке или вазочке, поставленной на пирожковую тарелку, на которую кладут ложку.

 Кофе, сваренный в турке (кастрюльке с длинной ручкой), ставят справа от гостя на тарелку с чайной ложкой. Слева можно поставить стакан с охлажденной водой.

 Взбитые сливки подают в креманке, которую ставят справа.

 Кофе-гляссе в бокале, фужере или стакане с утолщенным дном ставят на тарелку, на которую ручкой вправо кладут ложку для мороженного и две соломинки для кофе.

 Используемая посуда и приборы: кофейники; кофейные чашки с блюдцами; молочники; сливочники; вазочки для варенья, сахара; розетки; бокалы, фужеры, стаканы с утолщенным дном; чайные ложки.


# Стол для чая

 Если чай подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками, поставленных на блюдца, то на стол ставят малый заварочный чайник и большой чайник с кипятком, кусковой сахар в сахарнице со щипцами или на розетке (в креманке). Ручка в чашке должна быть повернута влево, чайная ложка положена на блюдце ручкой вправо. Варенье, джем или мед в розетке или вазочке ставят слева.

 Лимон подают в розетке или на маленьком лотке с двухрожковой вилкой для раскладывания. Розетку ставят справа. Молочник или сливочник ставят на пирожковую тарелку справа от гостя.

 Используемая посуда и приборы: чайные чашки с блюдцами, стаканы в подстаканниках; малый заварочный чайник; большой чайник для кипятка; сахарница; розетки; молочник; сливочник; чайные ложки; вилка для лимона.


# Использованные источники

1. «Общие правила сервировки стола» http://www.glavposudtorg.ru/article1.html
2. «Сервировка стола. Салфетки» http://www.pizzam.ru/pm.php?library.AdvWare.wareNapkin
3. «Сервировка стола. Скатерть» http://www.pizzam.ru/pm.php?library.AdvWare.wareTablecloth