

Сервировка стола

Автор: Jaxa

02.12.2010 06:18 -



Перед сервировкой столов необходимо прогреть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло или хрусталь.

Перед началом сервировки Прежде чем приступить к сервировке стола, следует осмотреть посуду и приборы, обращая внимание на качество мойки, дефекты и т. п. Если при осмотре обнаружится, например, трещина в тарелке, скол на стекле, сломанный зубец у вилки, недостаточно чисто вымытые приборы, незаточенные ножи, их следует немедленно заменить или провести дополнительную обработку.

Перед сервировкой столов необходимо прогреть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло или хрусталь.

Следует знать приемы протирки:

Так, при протирке рюмок ножку рюмки берут левой рукой, обертывают частью полотенца, а при помощи остальной части полотенца правой рукой протирают рюмку внутри и снаружи.

Используя этот прием, надо проявлять большую осторожность, чтобы не разбить рюмку.

Бокал для шипучих вин требует особенного внимания, так как трудно проникнуть в его заостренное дно. Поэтому сначала осторожно просовывают в бокал один конец полотенца, а затем остальную его часть. Нельзя дуть на посуду из стекла и употреблять для протирки использованные салфетки.

При протирке тарелок их обхватывают левой рукой концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и протирают тарелку, поворачивая ее.

Протирка вилок, ложек и ножей осуществляется поочередно. Одним концом полотенца в левую руку берут несколько вилок, а остальной частью полотенца в правой руке протирают каждый прибор отдельно.

Подготовка специй и приправ Серьезное внимание надо уделять подготовке

Сервировка стола

Автор: Јаха
02.12.2010 06:18 -

предметов столового комплекта, к которому относятся солонка, перечница, горчицица, бутылки для уксуса, подсолнечного или оливкового масла, а также пепельница.

Солонка должна быть из хрустала или обыкновенного стекла, но с краями из нержавеющей металла. Ее нужно чистить ежедневно. Не следует насыпать в солонку слишком много соли.

Так как мелкая столовая соль легко увлажняется, ее смешивают с поваренной, так называемой сухой солью. С этой целью можно также положить в солонку несколько зерен риса.

В тех случаях, когда используют открытые солонки, их нужно наполнять каждый день, но перед этим промывать и высушивать самым тщательным образом. Поверхность соли выравнивается, и края солонки вытирают полотенцем.

Перечницу наполняют только наполовину сухим перцем. Отверстия в ее крышечке должны быть как можно меньше. Открытые сосуды для черного перца не употребляются, потому что он быстро выдыхается.

Особой заботы требует горчицица. Чтобы она не запачкалась снаружи, не нужно ее переполнять. Во избежание засыхания горчицы в нее добавляют несколько капель молока.

Лучше располагать запасными приборами столового комплекта, чтобы заменить все те, которые пришли в негодность.

Часто пачкаются и требуют замены пепельницы. Чистить их следует специальной тряпкой после каждого применения. Не следует чистить пепельницу в присутствии гостей – ее нужно вовремя заменять чистой.

Бутылки для приправ (подсолнечного масла, уксуса и др.) можно иметь в ограниченном количестве и подавать на стол по необходимости. Бутылки наполняют не до верха.

Чтобы отличить уксус от других жидкостей, добавляют несколько капель красного вина.

Помутнение подсолнечного масла можно устранить, прибавив к нему на кончике ножа немного соли.

Сервируя столы, на них всегда ставят соль и перец.

Хрен подается к рыбным блюдам — отварным, заливным, мясным заливным, к холодному отварному мясу и другим кушаньям.

Горчицу, если на столе нет мясных блюд, на стол не ставят и подают по просьбе на тарелке или небольшом подносе (при подаче мясного блюда горчицицу ставят

обязательно). Горчицу лучше не приобретать готовую, а готовить самостоятельно. Существуют несколько способов ее приготовления по определенной рецептуре и технологии (рецепты приготовления см. в конце этой страницы).

Сервировка — завершающий этап подготовки стола Важно предусмотреть на каждого присутствующего за столом не менее 80 см длины стола.

Перед сервировкой столы накрывают скатертями. Для этого используют определенные приемы. Сначала на каждый стол кладут сложенную скатерть. Развернув ее на столе и взяв обеими руками за кромки одной из сторон, скатерть поднимают, а затем резко опускают руки вниз, как бы встряхивая. Воздушная подушка, образовавшаяся между столом и развернутой скатертью, дает возможность сдвинуть ее в любую сторону и аккуратно уложить в нужном положении так, чтобы ее центральная складка совпала с центром стола. Перпендикулярная складка также должна проходить по середине стола.

При накрывании стола скатертью ее нельзя мять, тянуть за углы и прищипывать пальцами. Углы скатерти должны опускаться против ножек стола, закрывая их. Спуск скатерти со всех сторон стола должен быть одинаков — не менее чем на 25 см и не ниже сиденья стула; меньший спуск скатерти придает столу некрасивый вид, а больший неудобен для сидящих.

Если прямоугольный стол нужно накрыть двумя скатертями, то первую из них стелят на противоположную от главного входа в зал или главного прохода в нем сторону. На второй, верхней скатерти кромку подвертывают внутрь так, чтобы образовалась прямая ровная линия. Подсобные столы и серванты так же аккуратно накрывают скатертями или салфетками.

Если во время трапезы потребуется сменить скатерть, сделать это нужно по возможности быстро и почти незаметно. Принеся чистую скатерть, надо переставить посуду на подсобный столик. Затем, взяв края чистой скатерти и одновременно приподнимая края испачканной, быстро заменить ее. При этом крышка стола не должна обнажаться.

Сервировка стола

Автор: Jaxa

02.12.2010 06:18 -

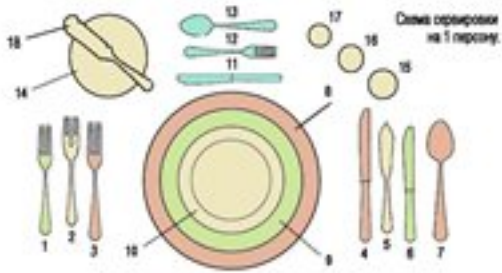


Схема сервировки
на 1 персону.

- 1, 8 – вилочный прибор
- 2, 5 – прибор для рыбы
- 3, 4, 7 – столовый прибор
- 9 – десертная тарелка
- 10 – глубокая тарелка для супа
- 11, 12, 13 – десертный прибор
- 14 – вилочный прибор
- 15, 16, 17 – вилка и нож для напитков
- 18 – нож для масла