

**Сервировка стола к чаю
и приготовление сладких угощений.**

*Провела воспитатель:
Анисимова Т.П.*



1

с т о л



2

ц в е т ы

3

с а х а р



4

с а м о в а р

5

б л и н

6

с к а т е р т ь



7

л и м о н



8

в а р е н ь е

9

б у б л и к



10

ч а й н и к



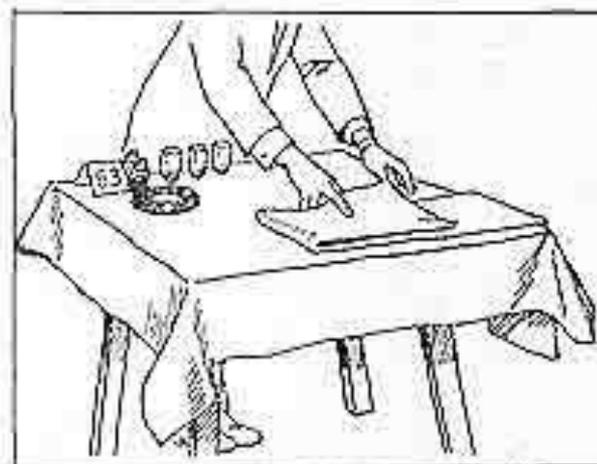
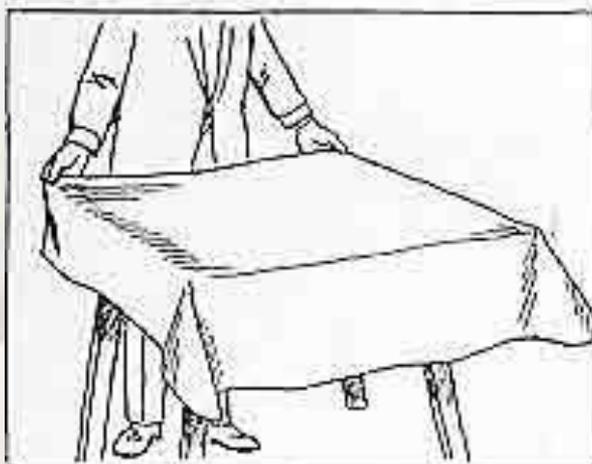
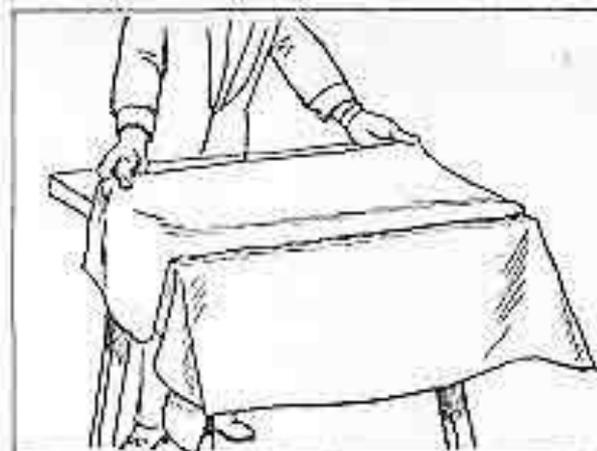
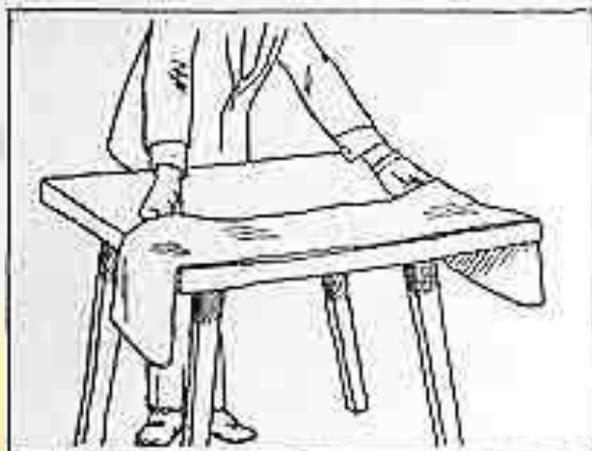
СЕРВИРОВКА СТОЛА

Сервировать стол – это значит подготовить стол для приема пищи. Основная цель сервировки стола – создать порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами.





1. Накрыть стол скатертью



2. Расставить чайные пары, пирожковые тарелки и приборы



3. Разложить салфетки

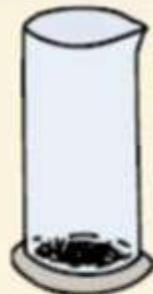


4. Заварить чай

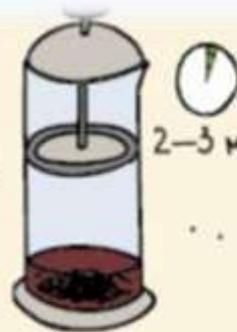
черный чай



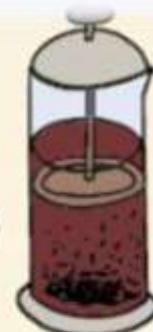
горячая вода
(не заливать кипящей водой)



положить чай



залить на $\frac{1}{10}$ объема



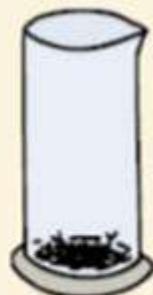
долить полностью

ГОТОВО

зеленый чай



горячая вода
(после закипания открыть и дать постоять 5-10 мин.)



положить чай



залить полностью

если перед подачей подогреть чашки, чай будет вкуснее и дольше останется горячим

5. Поставить угощения к чаю



6. Поведение за столом

1. Пирожки, печенье, конфеты берутся руками.
2. Ломтик лимона берут специальной маленькой вилочкой, кладут в чашку с чаем и ложкой выдавливают из него сок.
3. Руками допускается брать хлеб, фрукты, причём доставать из вазы их нужно самим.
4. Не следует просить у хозяйки вторую чашку чая, если гости ещё не выпили первую.

Блины и капкейки

Русское слово **блин** восходит к древне-русскому млинъ и изначально обозначало еду из перемолотой муки (сравни украинский млин «мельница»).

Капкейк - буквально «чашечный торт», известен также под названием fairy cake — «сказочный торт» — американское название кекса.



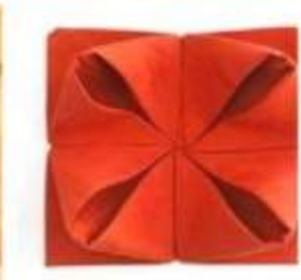
Инструкция по технике безопасности и санитарно - гигиенические требования

ПРИ РАБОТЕ С ГОРЯЧЕЙ ПОСУДОЙ И ЖИДКОСТЬЮ

1. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее от себя.
2. На сковороду с горячим жиром продукты класть аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.
3. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками.

ПРИ РАБОТЕ С НОЖОМ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯМИ

1. Пользоваться правильными приемами работы с ножом.
2. Передавать нож (или вилку) ручкой вперед.





Список использованных источников

- И.Н.Федорова, А.И.Осадчая «Домоводство» пособие для учителей. Изд. «Просвещение»
- <http://restorator.name/oborudovanie/stolovoe-bele/63-nakrytie-stola-skatertyu.html>
- <http://www.liveinternet.ru/tags/%EA%E0%EA+%E7%E0%E2%E0%F0%E8%E2%E0%F2%FC+%F7%E5%F0%ED%FB%E9+%F7%E0%E9/>
- <https://subscribe.ru/group/moi-lyubimye-retseptyi/4558816/>
- https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_pohlebkin/293/%D0%91%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%8B
- https://dic.academic.ru/searchall.php?SWord=%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D0%BA%D0%B5%D0%B9%D0%BA%D0%B8&from=xx&to=ru&did=enc_pohlebkin&stype=