

Посуда - предметы для хранения, приготовления или подачи пищи.



Виды посуды:

Кухонная – посуда, в которой готовят пищу (сковороды, кастрюли, ковши, сотейники и др.).



Виды посуды:

Столовая – посуда, из которой едят (тарелки, стаканы, соусницы, чашки, салатницы и т.д.).



Чайная посуда



Столовые приборы



Чайная ложка

Столовая ложка

Столовый нож

Столовая вилка



Из каких материалов делают посуду?



из стекла



из дерева



из пластмассы



из металла



из глины



из фарфора

Сервировка стола



- ▣ **Сервировка** (фр. *servir* – обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду ужину, праздничному застолью, банкету – фуршету, банкету – коктейлю, чайной церемонии.



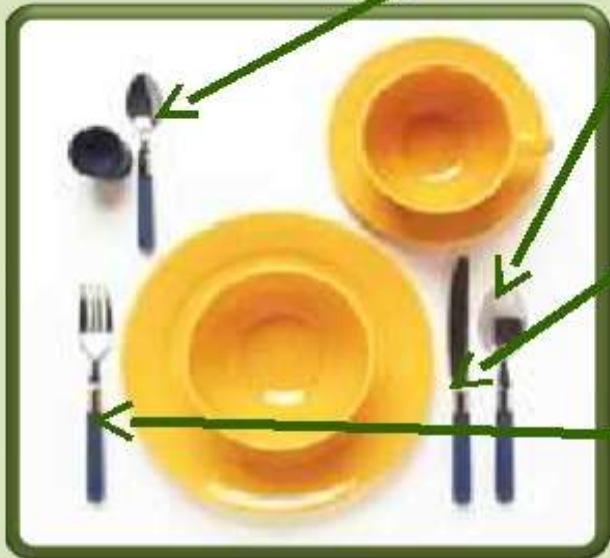
Приборы для сервировки

Чайная ложка

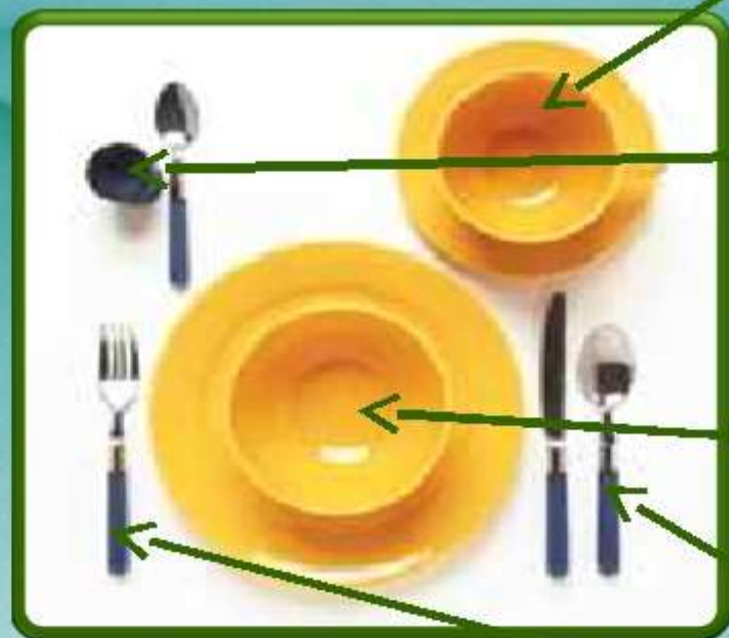
Столовая ложка

Столовый нож

Столовая вилка



Приятный завтрак в кругу семьи будет способствовать хорошему настроению на весь день.



1. Сервируя стол к завтраку, подают чашку или стакан на блюде, которые ставят справа, возле кончика ножа.

2. Если в меню входят сваренные «всмятку» или «в мешочек» яйца, то их подают в специальной подставке. Для яиц подают также небольшую чайную ложечку.

3. На завтрак полезна каша, которую подают в полупорционной тарелке

4. К ней полагается десертная ложка

5. Вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа.

Задание 1

Расставь при помощи стрелок чайную посуду на стол, столовую - в шкаф, кухонную - на плиту.



Задание 2:

Нарисуй в тетради кухонную посуду, подпиши её.

Практическая работа:

Сервируй стол к завтраку.

