

Энциклопедия

« Любимые домашние праздники» -

5000 советов по проведению праздников и застолий.

В разделе « Сервировка праздничного стола» вы найдете информацию о сервировке стола в зависимости от типа банкета, о использовании столовых приборов, о правильном расположении приборов, по отношению к подаваемым блюдам. Накрывая праздничный стол, необходимо помнить о том, что доброе настроение ваших гостей зависит не от количества и качества приготовленных блюд, не от дорогого сервиза, а от умения подать кушанья и со вкусом сервировать стол.

Н. Цветова. « Энциклопедия любимых праздников»

От правильной сервировки вашего стола зависит успех обычного ужина вечеринки или праздничного обеда. Из главы « Сервировка стола» вы узнаете, как накрыть стол для неофициального или делового ужина.

« Этикет и сервировка праздничного стола»

В этом издании Светлова Е. во второй главе касается традиций, утраченных в большинстве современных семей. Ведь не секрет, что русское общество забыло большинство традиций и отменило многие правила. К сожалению, взамен утраченного не возникло почти ничего нового. Каковы на самом деле правила сервировки и украшения русского стола вам расскажут такие разделы: Столовая мебель; Столовое белье; Столовые приборы; Столовая посуда; Посуда для напитков; Кувшины и графины; Общие правила сервировки; Способы подачи блюд. А так же разделы, посвященные правилам сервировки столов для холодного стола, стола для завтрака, парадного обеденного стола, стола для ужина, чайного стола, кофейного стола, фуршетного стола –буфета, прием на открытом воздухе, организация банкета.



**МБУК ЦБС Советского МР
Центральная библиотека.**



р. п. Степное

2014 год.

« Не навязывай никому того, что хочешь для себя; вкусы различны.»

Б.Шоу

Этот на первый взгляд, несколько странный эпиграф выбран не случайно. Хотя казалось бы, прямого отношения к теме он не имеет. В самом деле, безнравственно заставлять другого делать то, что ему не нравится. Но в то же время есть определенные четкие правила, которых не просто желательно, но и необходимо придерживаться.



При соблюдении всех правил, творчество возможно и здесь – никто не мешает вам реализовать полет фантазии, если вы решите вдруг « украсить » стол, водрузив на него пятикилограммовый самоцветный камень. Но за основу взять советы, которые предлагают вам авторы следующих книг.

«Сервировка стола от А до Я»

Сервировка стола - это настоящее искусство. И как в любом другом искусстве, его правила и традиции складывались на протяжении многих веков. В этой книге собрана информация, необходимая для тех, кто хочет овладеть тонким искусством сервировки. В ней собраны правила пользования посудой и столовыми приборами, приведены варианты оформления стола в зависимости от повода застолья, количества участников и стиля праздника, даны правила подачи и употребления в пищу тех или иных блюд; описаны аксессуары, помогающие украсить стол и разнообразить интерьер. А так же описаны самые эффектные способы складывания салфеток.

Иван Панкеев.

« Энциклопедия этикета » 1000 советов для дома, семьи, работы.

Советы предложенные в энциклопедии не устарели и по сей день, поскольку в основе их – удобство и практичность. Эта книга поможет вам не только отличить нож для масла от рыбного, а бокал для шампанского – от бокала для белого вина, но и поразить воображение ваших гостей той красотой и гармонией, которую вы своими руками сотворите на собственном столе.

Зайцева И.А.

« 1000 правил этикета и сервировки стола »

Умение правильно накрыть стол и вести себя во время застолья, так же относятся к правилам этикета. Сервировка стола напрямую связана с порядком подачи блюд и напитков, однако есть и общие правила, применимые к любому виду сервировки. Есть принятая последовательность действий, благодаря которой можно быстро и по правилам разместить все предметы сервировки. Как все правильно расставить на столе и как пользоваться предметами сервировки вы узнаете из книги « 1000 правил этикета и сервировки стола ».



