

**МАСТЕР- КЛАСС**

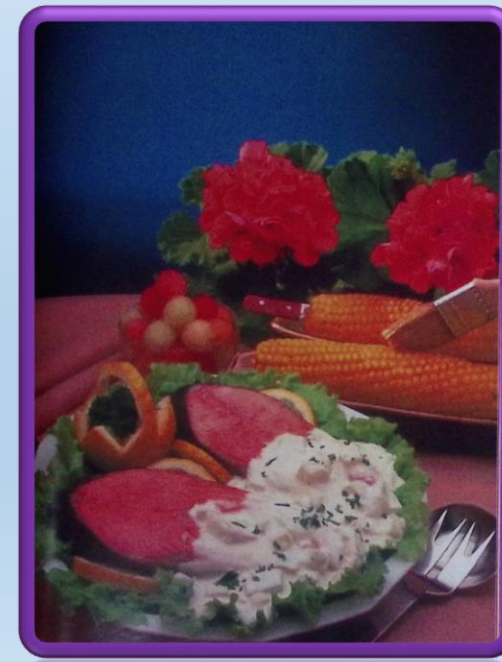
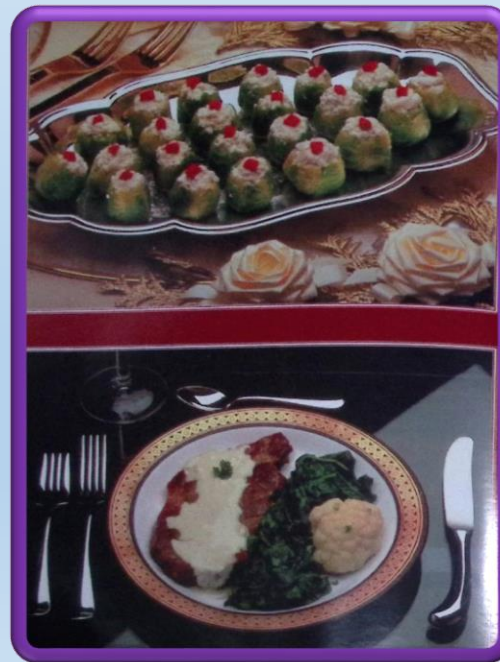
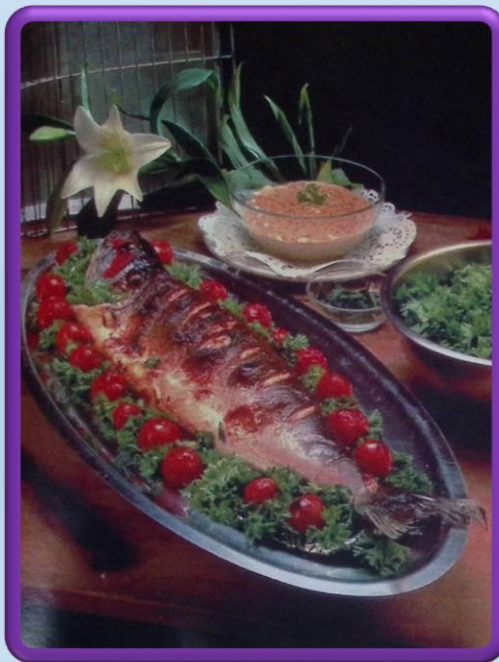
**«СЕРВИРОВКА СТОЛА И КАРВИНГ»**



Этикет, сервировка, украшение праздничного стола : научно-популярная литература / сост. Е. Светлова. - М. : Гамма-Пресс 2000, ИКТЦ "Лада", 2002. - 400 с. -

*Вы ждете гостей, собираетесь на презентацию, вам необходимо организовать торжественный банкет или детскую вечеринку. Как правильно сервировать стол, чем развлечь гостей, что приготовить необычного? Эта книга поможет вам чувствовать себя уверенно в различных ситуациях и сделать интересным и необычным любой праздник.*

*Книга предназначена для широкого круга читателей.*





# Темы для оформления стола



*Украшение стола – это и воспитание вкуса, и самовыражение, и возможность разделить радость творчества с другими.*





# Основные правила сервировки стола

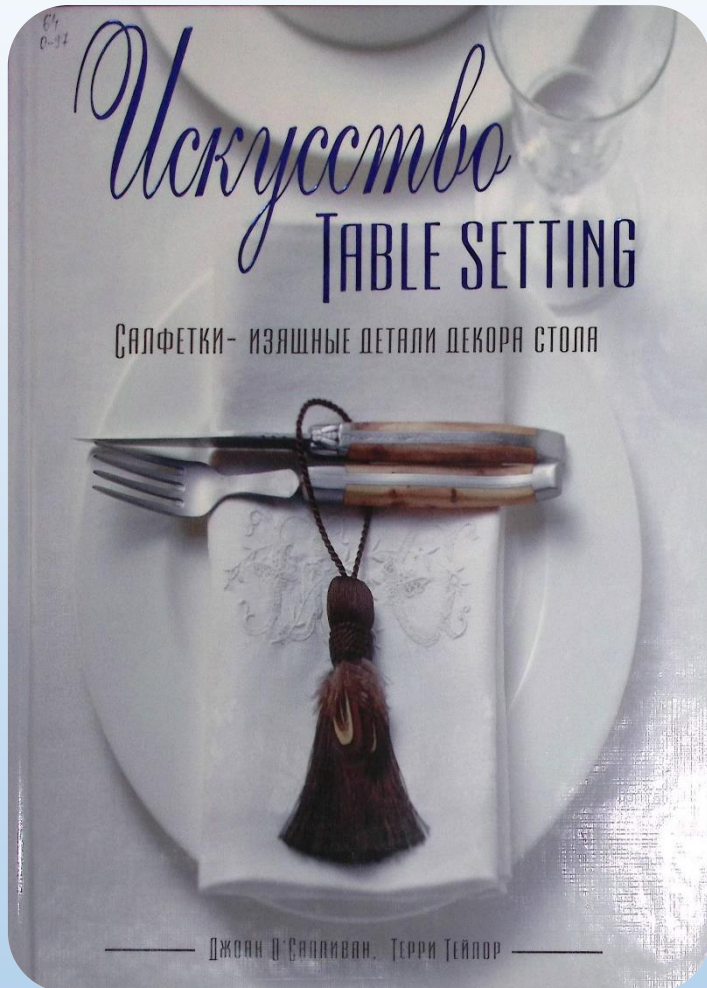
*Сервировать стол следует в такой последовательности: скатерть, тарелки, столовые приборы, бокалы, стаканы, салфетки, украшение стола. Все тарелки, посуда для напитков, приборы, скатерть и салфетки должны быть идеально чистыми, без пятен, разводов, трещин и дырок.*



*Столовые приборы всегда раскладывают от края к тарелке и сверху вниз. Каждому поданному блюду соответствует одна пара приборов(она должна оказаться крайней). Вилки кладут слева от тарелки, ножи и ложки справа. Исключением из этого правила является вилка для морепродуктов, ее место справа от тарелки. Вилка для салата всегда крайняя слева, за ней следует столовая вилка.*







**О'Салливан, Джоан.**

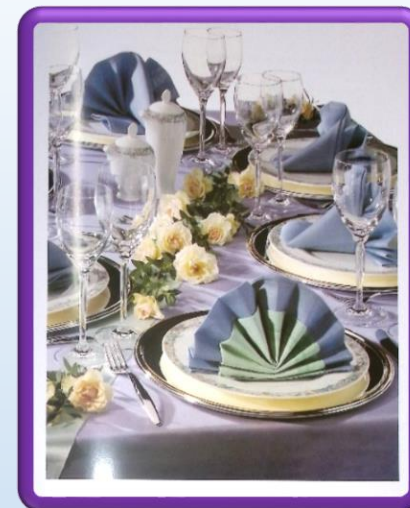
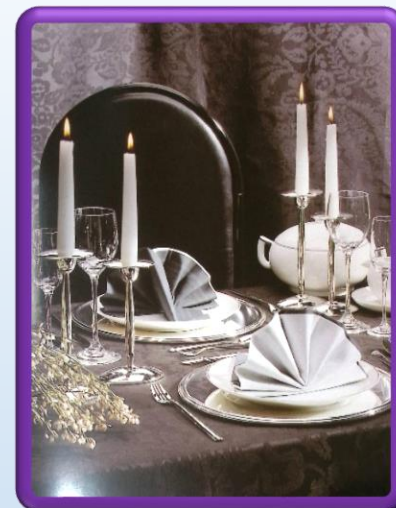
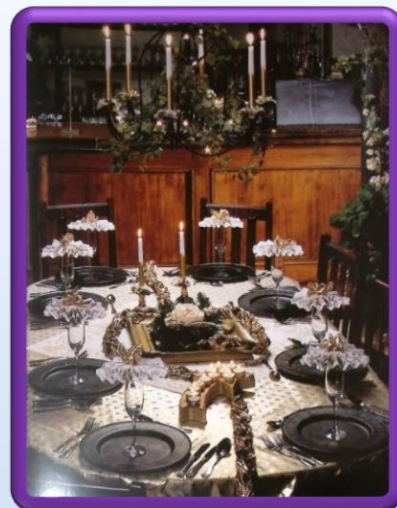
Искусство TABLE SETTING : издания для досуга / Дж. О'Салливан, Т. Тейлор. - М. : Эксмо, 2009. - 112 с. : ил. - Пер. с англ.

*При огромном многообразии оттенков и узоров возможности оформления стола с помощью салфеток почти неисчерпаемы. Подобрать декоративные детали, вы всегда сервируете стол в соответствии с конкретной ситуацией.*

*Простые и недорогие салфетки подойдут для повседневного использования, а салфетки подороже можно приберечь для торжественного случая.*





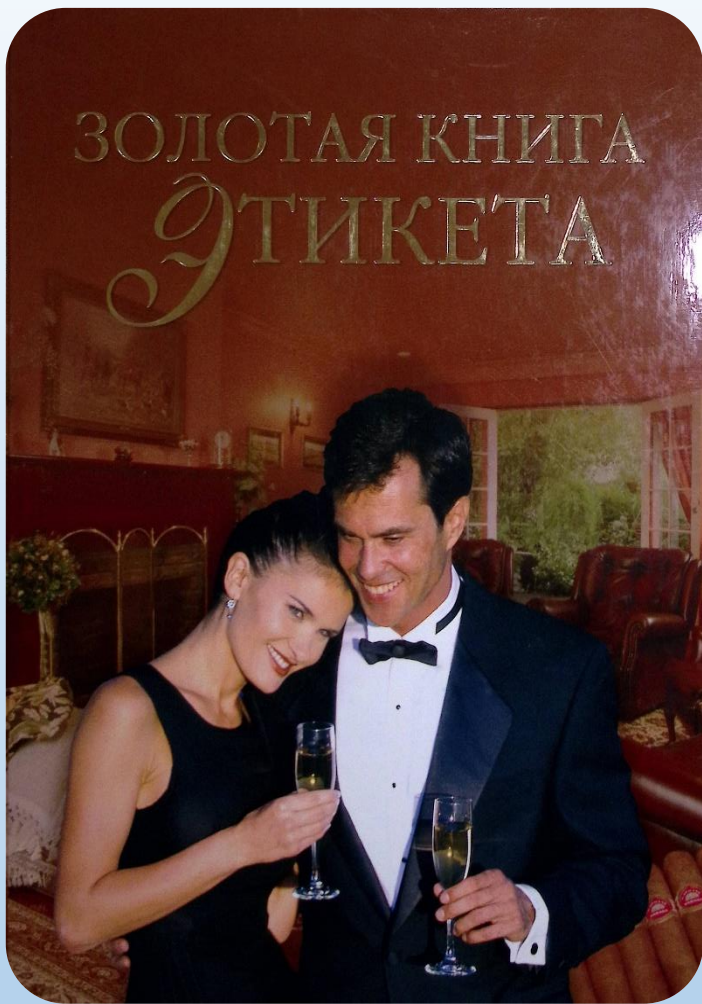




*В книге вы найдете много полезной информации о правилах поведения за столом, в кругу друзей, на званом обеде, на свадьбе и за чашкой кофе. Вы узнаете, как приглашать гостей, научитесь сочетать цвет и форму посуды с окружающей обстановкой. Книга поможет вам составить меню, выбрать подходящую посуду и скатерть, изысканно украсить стол, создать свободную доброжелательную атмосферу.*

Спраклинг, Хелен.  
Искусство столового этикета : издания  
для досуга / Х. Спраклинг. - М. :  
Центрполиграф, 2001. - 331 с. - Пер. с  
англ.





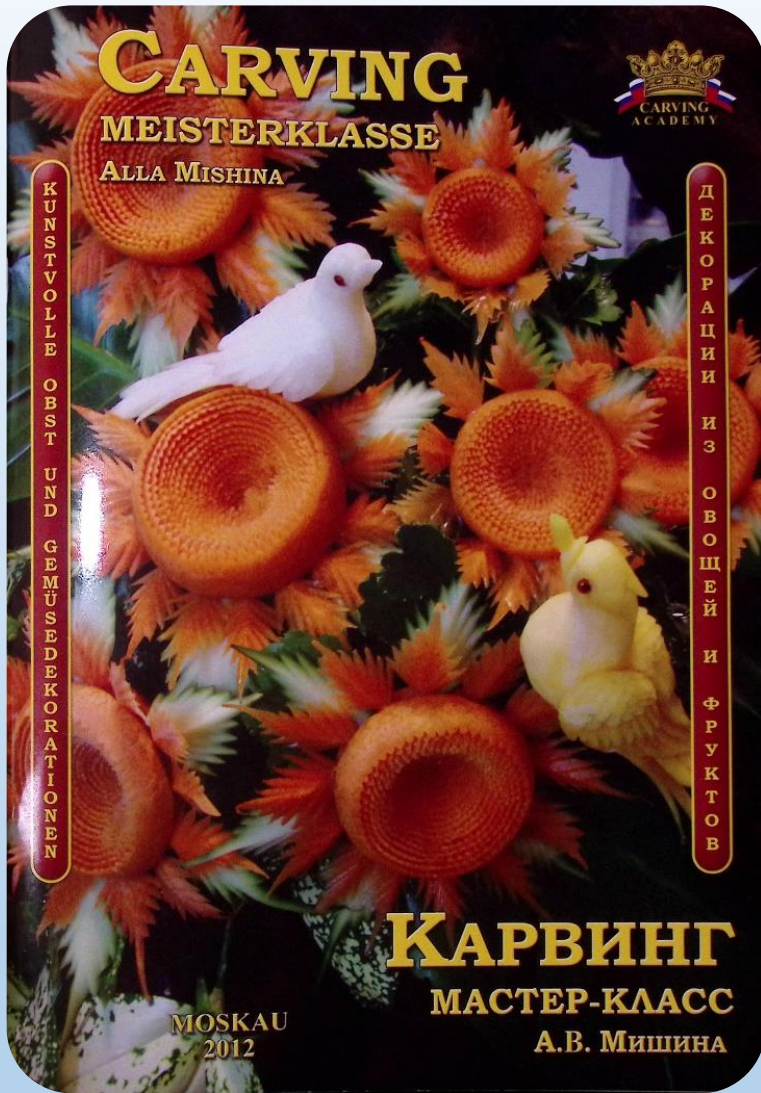
*Хотите ли вы уверенно чувствовать себя в любой ситуации? Соответственно случаю одеваться и дарить подарки, принимать гостей и подавать на стол? Блистать на вечеринке или на официальном приеме? Иметь имидж современного делового человека при устройстве на работу и в коллективе, при ведении переговоров и в традиционной переписке? Человеку, постигшему тонкости этикета, намного легче добиться успеха, сделать карьеру и чувствовать себя по-настоящему свободно. Правила этикета, собранные в этой книге, - ваше незаменимое подспорье. Для широкого круга читателей.*

Золотая книга этикета : издания для досуга /  
сост. В. Ф. Андреев. - М. : Вече, 2008. - 384 с.

Кáрвинг — это искусство художественной резки по овощам и фруктам.







*Искусство **КАРВИНГА** по фруктам и овощам возникло в восточных странах и за тысячи лет стало там частью национальных традиций.*

*В разных восточных странах **КАРВИНГ** основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются.*





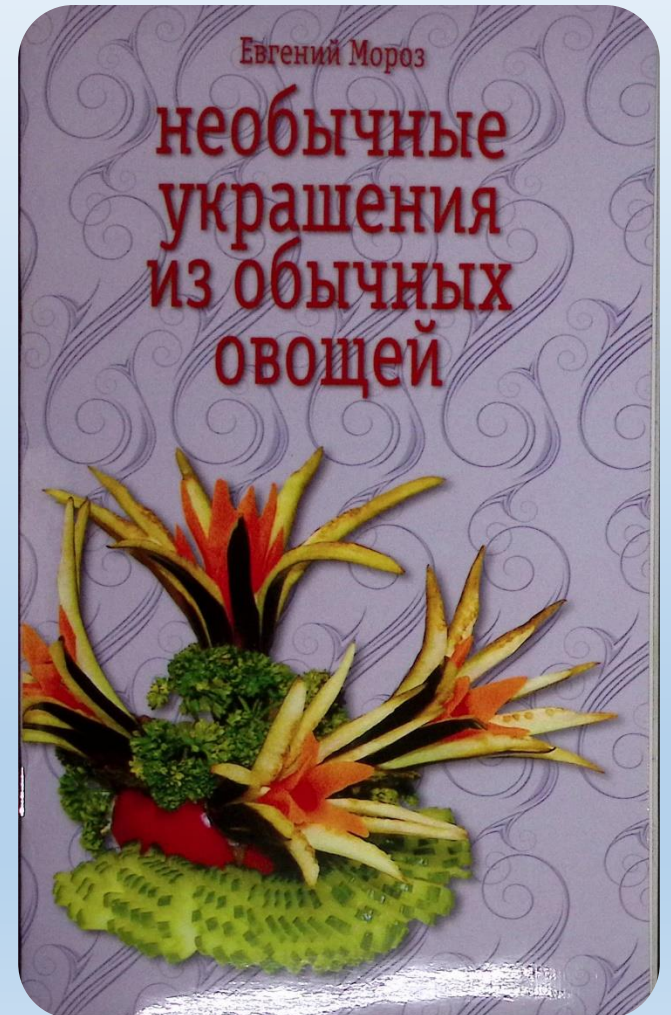
*Прием пищи – это не только наша основная потребность. Это еще и приятный повод собраться вместе, за одним столом, дружеской компанией.*

*Книги будут вашими незаменимыми помощниками, в которых вы найдете самые оригинальные, веселые и забавные украшения.*





*Нужно помнить, что еда и напитки должны быть не только хороши на вкус, но и аппетитны на вид*

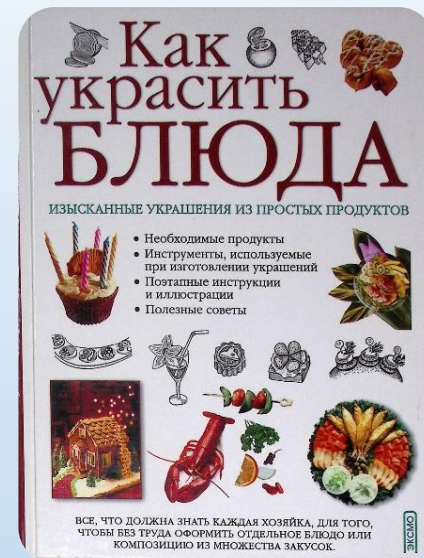
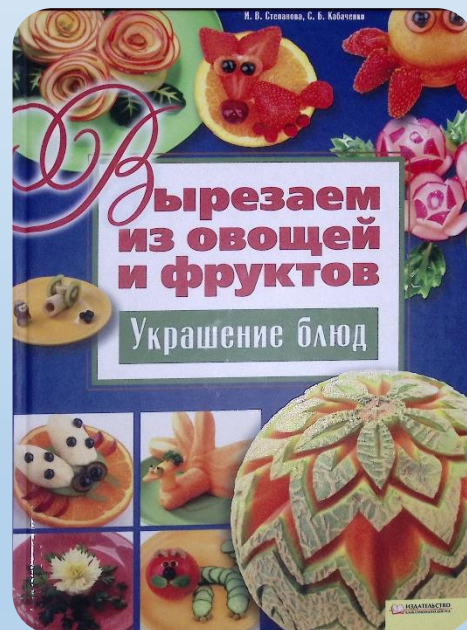
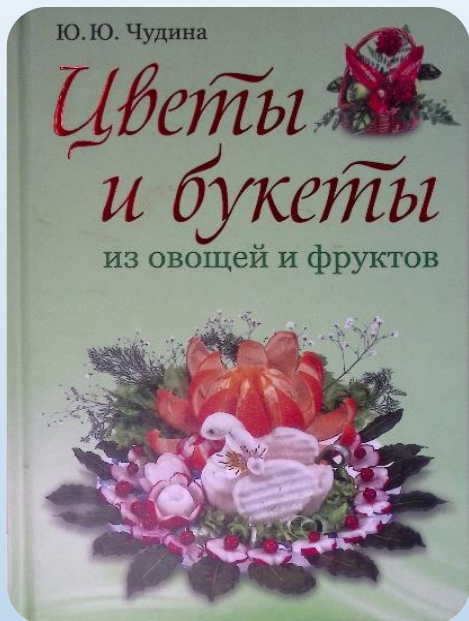








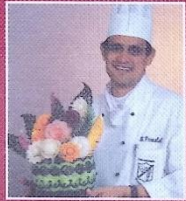
*Несколько минут, затраченных на то, чтобы сделать блюдо привлекательнее, подарят нам много часов хорошего настроения.*



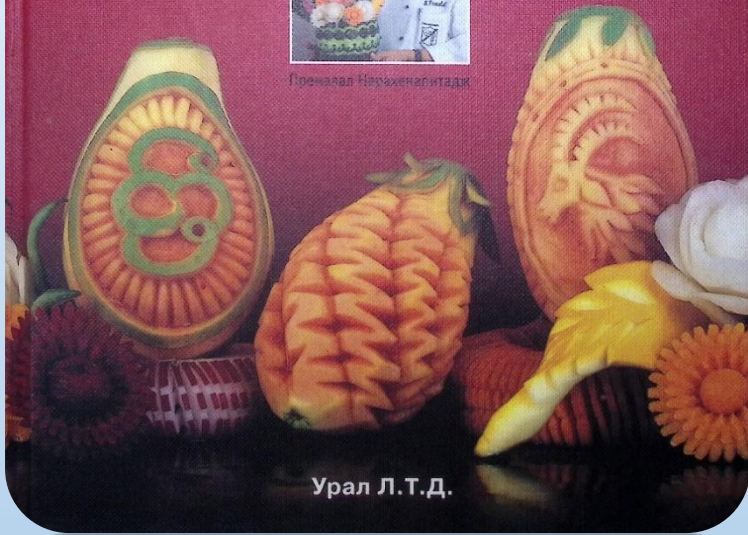


# И СЪЕСТЬ-ТО ЖАЛКО!

Украшения стола из фруктов  
и овощей, которые вы можете сделать сами



Премалал Нарахенапитадж



Урал Л.Т.Д.

Урал Л.Т.Д.

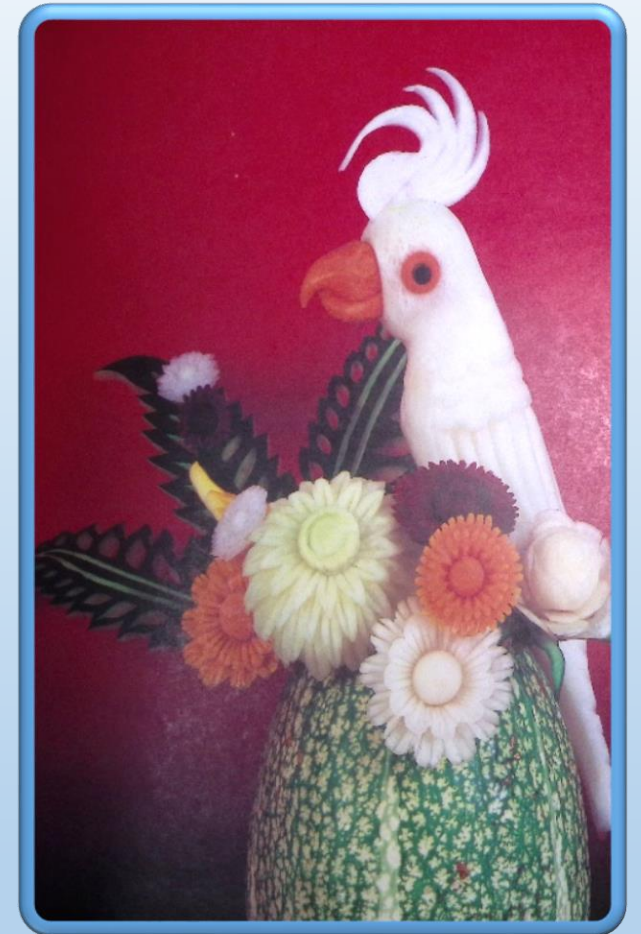
**Нарахенапитадж, Премалал.**  
И съестъ то жалко! Украшения стола из  
фруктов и овощей, которые вы можете сделать  
сами : издания для досуга / П.  
Нарахенапитадж. - Челябинск : Урал ЛТД,  
2002. - 127 с. : ил. - Пер. с нем.



## ЧЕРЕПАХА НА ПЛЯЖЕ

Такая черепаха может появиться на  
вашем столе. Если вы  
добавите к фруктам и  
овощам салат, получится  
красивый и полезный  
закусочный салат. Цен-  
ность и вкус его контролирует  
ваше воображение.

1





*Сам себе повар*

# лучшие рецепты



## ТЫКВА САХАЛИНСКАЯ С ОВОЩАМИ

*Литвинцев Виктор, Сахалинская область*

**состав**

тыква, перец сладкий, листья кресс-салата



арт-класс 111



641  
0-70

Book 13

# Orchard Products

Cake Decorating Tools

*The Flower Swan, Textured Ideas,  
and Flowers*



by

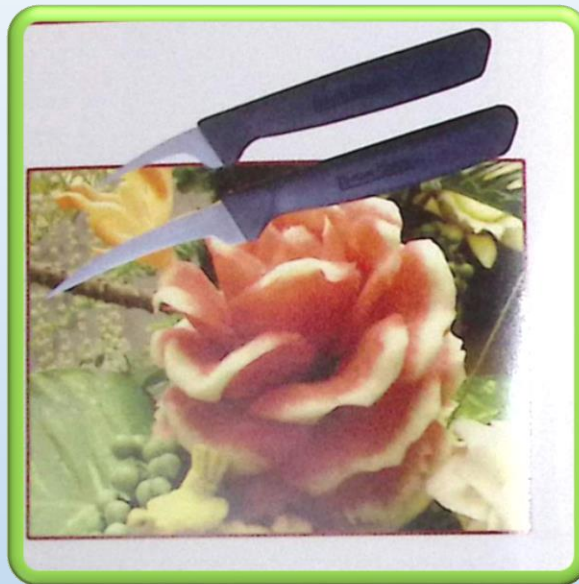
**PAT ASHBY**

Published by ORCHARD PRODUCTS





# Инструменты для карвинга





# Примеры оформления блюд

