

Программа практического семинара

Столовый этикет. Культура еды и поведения за столом

Практический семинар «*Столовый этикет. Культура еды и поведения за столом*» будет интересен и полезен в первую очередь для тех, кто хочет научиться красиво и правильно вести себя за столом, умело пользоваться столовыми приборами, научиться кушать различные блюда, быть приятным и обходительным во время застольного общения.

1. Как вести себя за столом

- ✓ Правила пользования столовыми предметами
- ✓ Как пользоваться салфеткой
- ✓ Застольная беседа
- ✓ Правила курения за столом

2. Этикет еды

- ✓ Последовательность подачи блюд
- ✓ В каком порядке следует есть блюда
- ✓ Перекладывание еды в тарелку

3. Как правильно есть различные блюда

- ✓ Общие советы. Хлеб
- ✓ Бутерброды
- ✓ Холодные закуски
- ✓ Горячие закуски
- ✓ Супы и бульоны
- ✓ Блюда из рыбы (жаренные целиком)
- ✓ Рыбные порционные блюда
- ✓ Мясные блюда (отварные, жаренные куском)
- ✓ Мясные соусные блюда (гуляш, бефстроганов)
- ✓ Рубленые мясные блюда (котлета, шницель, биточки)
- ✓ Блюда из птицы и дичи
- ✓ Цыпленок табака
- ✓ Котлеты по-киевски
- ✓ Десертные блюда
- ✓ Фрукты и ягоды
- ✓ Чай, кофе
- ✓ Холодные безалкогольные напитки
- ✓ Холодные алкогольные напитки