

Рисунки и картинки сервировки стола к завтраку, обеду и ужину



Оформление

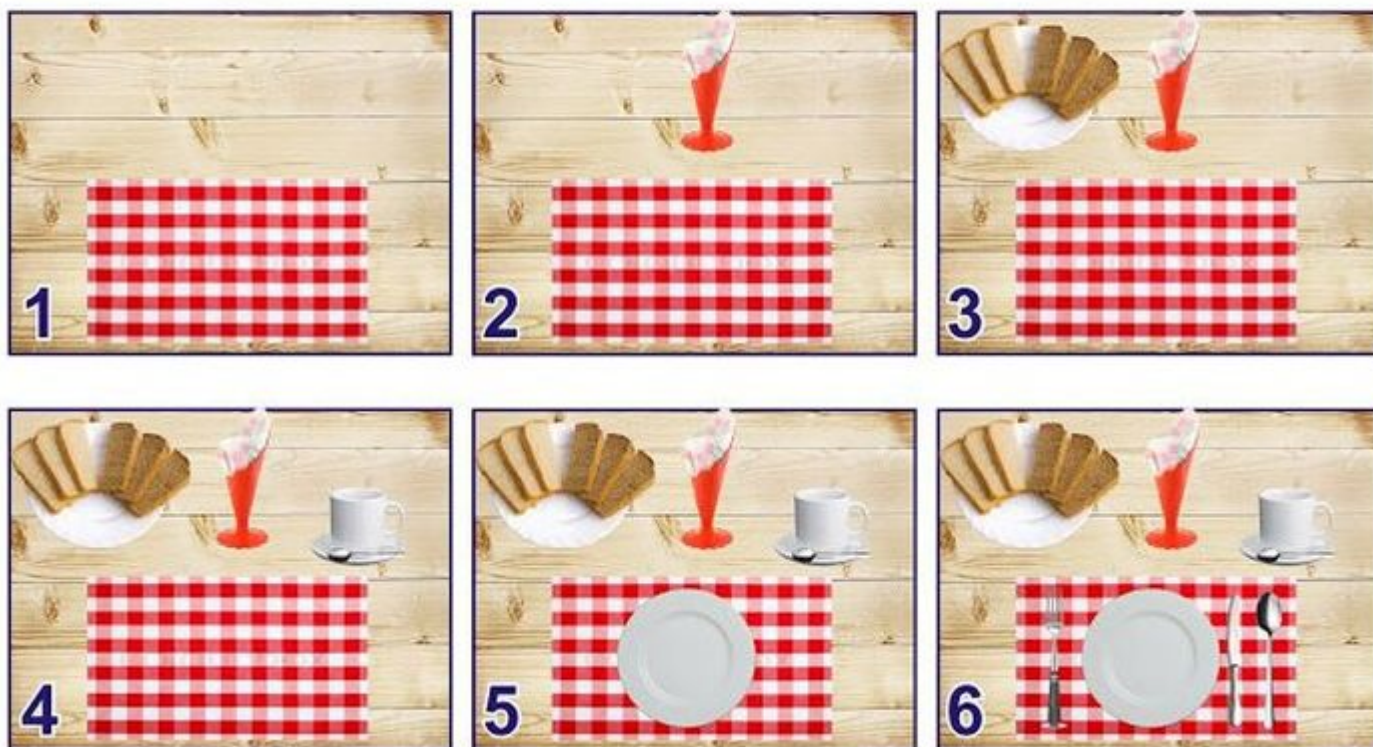
Время чтения **1 мин.** Просмотров **2930**

В правилах этикета четко и понятно прописаны законы сервировки стола. Эта эстетика добавляет любому приему пищи особого шарма, и определенно улучшает аппетит. Для детей же алгоритмы сервировки стола в первую очередь полезны тем, что малыш с ранних лет получает знания, которыми будет пользоваться всю жизнь.

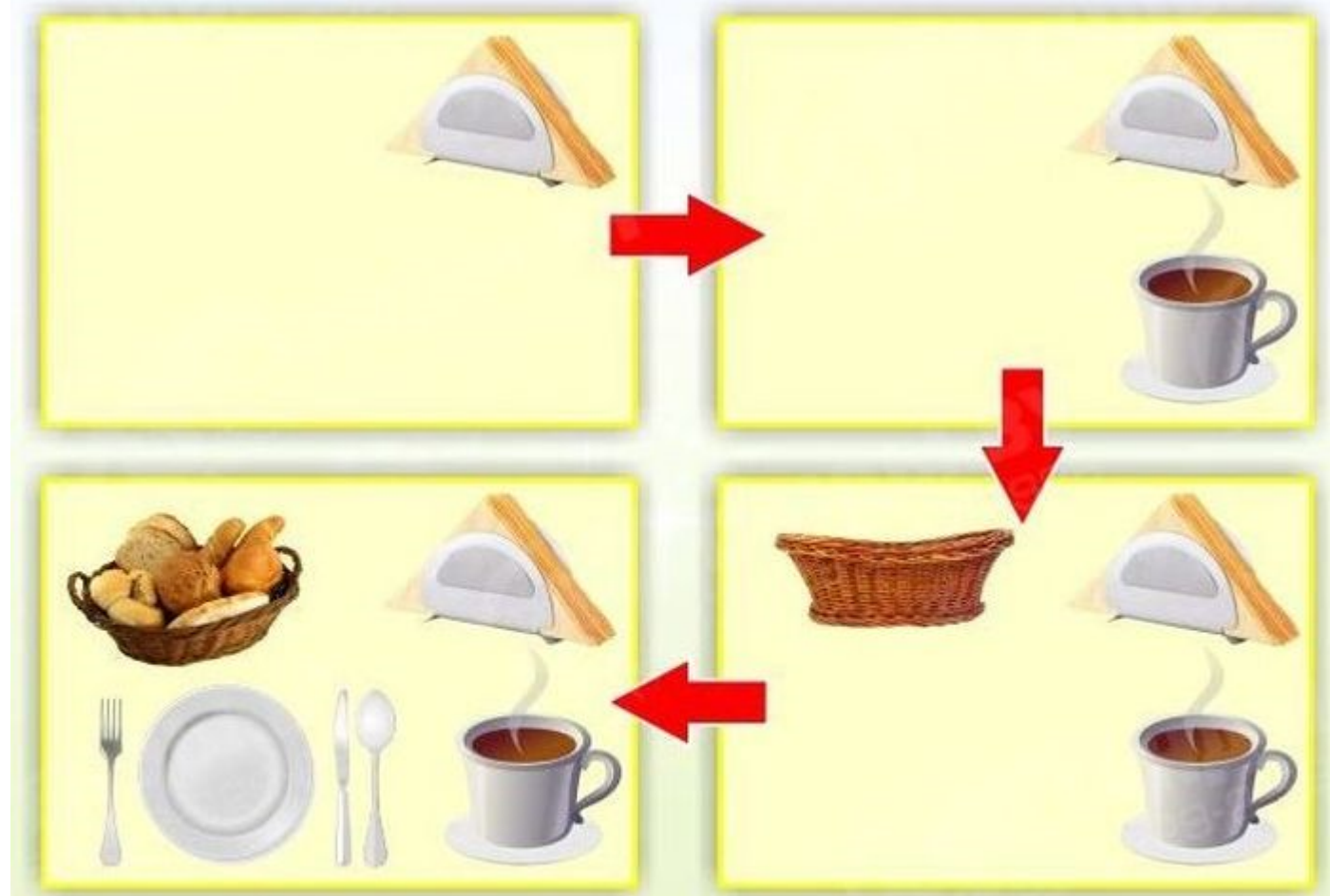


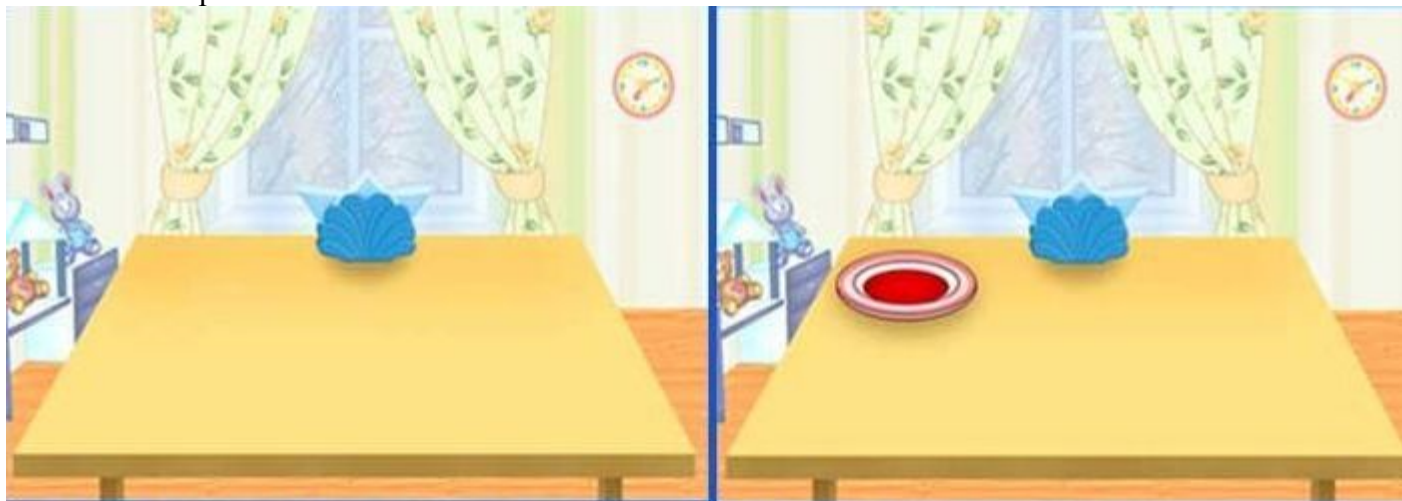
Накрываем на стол.

НАКРЫВАЕМ НА СТОЛ



АЛГОРИТМ СЕРВИРОВКИ СТОЛА





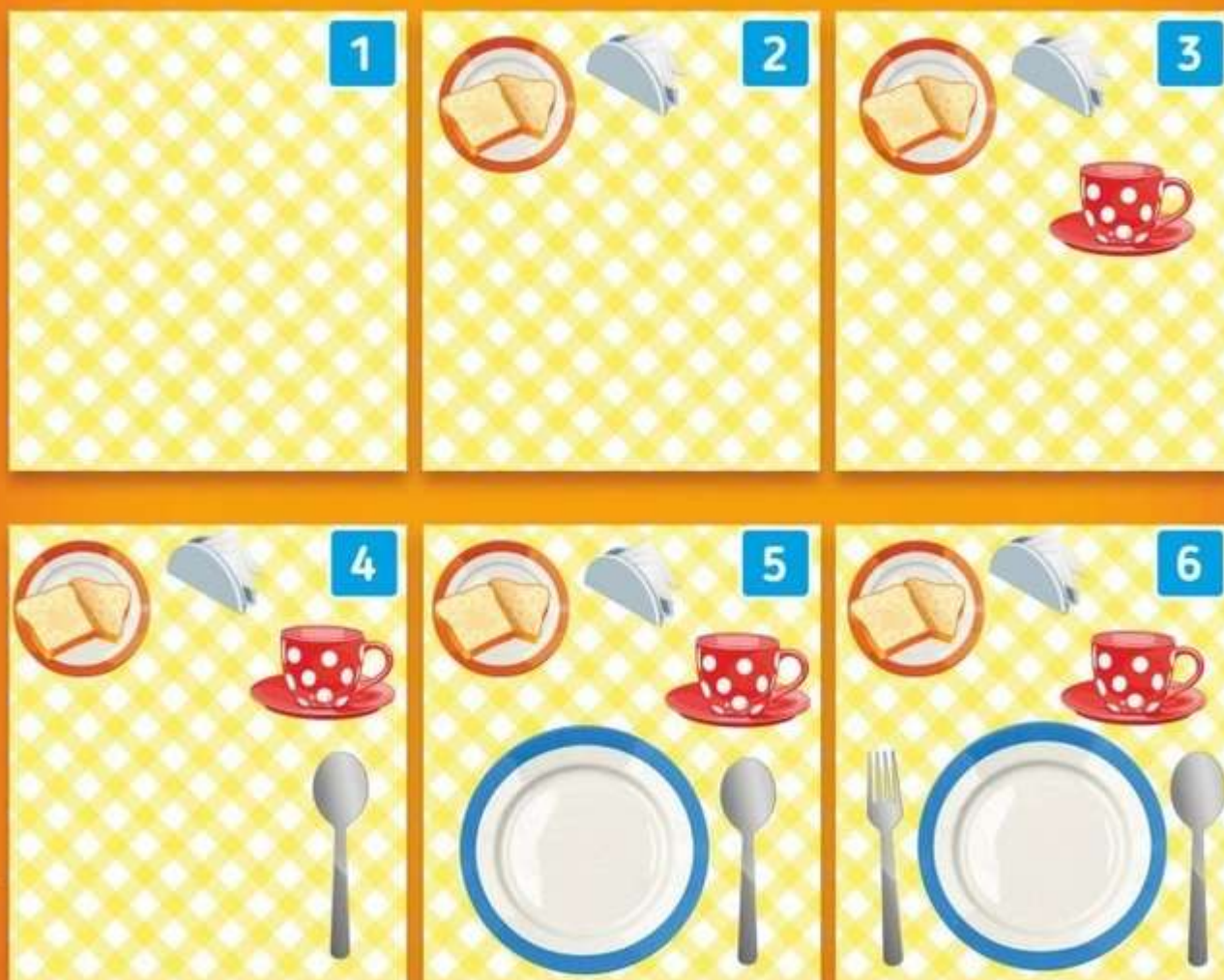
СЕРВИРОВКА СТОЛА



ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА



АЛГОРИТМ СЕРВИРОВКИ СТОЛА



Сервировка стола это обязательная часть приёма пищи. Кто-то довольствуется тем, что просто в хаотичном порядке расставляет столовые приборы. Для некоторых это целый ритуал, в котором нет незначительных деталей. Чтобы сделать свой выбор в вопросе сервировки стола, нужно попробовать оба варианта. Последовательность накрывания стола для приёма пищи в обед, завтрак

и ужин можно узнать прямо сейчас!

| | | | |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
| салфетки (скатерти) → | тарелки большие → | Вилка → | ложка → |
|  |  |  |  |
| → НОЖ → | салфетки в стакане → | тарелки (блюдца) → | чашка |

В наглядных картинках.



АЛГОРИТМ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

