**Mavzu:Nonushta uchun stol bezash**

**Reja:**

1. Nonushta uchun stol bezash usullari.

2. Taomnoma bo‘yicha ertalabki stol bezatish usuli.

**Nonushta uchun stol bezash usullari**

Sayyohlarga ertalabki nonushta berish uchun stol yasatilganda somsa likopchasi, gazak anjomlari, choy qoshiq, sochiq, salfetka qo‘yiladi. Taomnomaga binoan yana sariyog‘ uchun pichoq qo‘yilishi mumkin.

Yevropa sayyohlari nonushtada, albatta, choy yoki qahva ichadilar. Shuning uchun dasturxon yasalganda qahva va choy idishlari qo‘yilishi zarur, sut, qand, qiyom, limon idishlari ham qo‘yiladi. Likopchaning o‘ng tomoniga sariyog‘ uchun pichoq qo‘yiladi. Qanddon choy yoki qahva idishining o‘ng tomoniga qo‘yiladi, qiyom, sariyog‘ asosiy likopchaning tepasida bo‘lishi kerak.

Qahva yoki choyni sayyohlar stoliga issiq ovqat bilan barobar berish ham mumkin. Stolga meva mahsulotlari: qovun, tarvuz va boshqalar tortiladigan bo‘lsa, ular uchun ham tegishli anjomlar beriladi.

Stolni tuzash namunasi: 1 – gazak likopchasi; 2 – gazak anjomi; 3 – somsa uchun likopcha; 4 – sariyog‘ uchun pichoq; 5 – qahva chashkasi, qoshig‘i, taqsimchasi bilan; 6 – sariyog‘ uchun taqsimcha; 7 – murabbo uchun taqsimcha; 8 – sut idish; 9 – qahva qaynatadigan choynak; 10 – qanddon.

**Taomnoma bo‘yicha ertalabki stol bezatish usuli**

**Klassik nonushta uchun stolni quyidagicha bezash mumkin:**

- markazda asosiy issiq taom uchun (bo‘tqa, tuxum va b.) likopcha qo‘yiladi;

- likopchadan chapda sanchqi (tishlari yuqoriga qaratilib), o‘ng tomonga esa pichoq (o‘tkir kesadigan tomoni likopchaga qaratilgan holda) qo‘yiladi;

- asosiy likopchaning o‘ng tomonida diagonal holda qahva yoki choy uchun chashkalar qo‘yiladi.

- asosiy likopchaning chap tomonida sal yuqoriroqda kichikroq likopcha (somsa, sariyog‘li non, buterbrodlar uchun) qo‘yiladi, ustiga alohida qo‘shimcha pichoq o‘tkir keskir tarafi chap tomonga qaratilgan holda qo‘yiladi.