

TIPOS DE CARTAS (MINUTAS)

Un restaurante grande que presente amplia variedad de selecciones tendrá una minuta que catalogue gran cantidad de posibles elecciones . El orden lógico de presentación es , por supuesto , igual a aquel en que se escogerán los alimentos . Por lo tanto , es probable que la esquina superior izquierda de la carta contenga la lista de aperitivos , y cerca de la esquina inferior derecha la de postres y bebidas

1) MINUTAS A LA CARTA. La minuta más familiar es a la carta. Continúa siendo la misma , día tras día , y detalla muchas selecciones . Los platillos están catalogados separadamente bajo los encabezados respectivos . Los platos elegidos de las secciones a la carta tienden a ser más costosos porque se preparan individualmente y no se pueden ordenar ni cocinar en cantidad . Muchos platos a la carta tienen que conservarse a la mano por tiempo prolongado antes de que sean servidos , y por lo tanto siempre existe el peligro de perder los alimentos perecederos.

2) MINUTAS DEL DIA. Contiene comidas completas a precios fijos . Algunas minutas tienen una sección para el menú del día y otra para el menú a la carta y los clientes pueden escoger una comida completa a precio fijo u ordenar platos a la carta individualmente.

A diferencia de la minuta a la carta a menudo no se permiten sustituciones, a menos que el cliente esté dispuesto a pagar más por ellas. Por ejemplo, si un comensal desea de postre empanada de crema Boston, catalogada entre los postres a la carta pero no en las comidas del día, puede costarle \$13.00 adicionales. Algunos restaurantes establecen el criterio de no permitir ninguna sustitución.

Las órdenes numeradas pueden ocasionar errores . Suponga que un comensal que acaba de iniciar una dieta reductora de peso ordena una simple ensalada de lechuga y jitomate , que es el número 14 en su minuta , y té con limón . Usted tiene prisa y garrapatea rápidamente "número 40" por equivocación . ¡Cuando llega la orden número 40 , resulta ser una orden doble de hot cakes con miel! El resultado será tener disgustado a un cliente ya que lo obligará a esperar mientras trae la orden adecuada.

Para dar a conocer los platos principales presentados en un día particular , algunos restaurantes adjuntan el menú del día a la minuta a la carta . La lista de especialidades del día puede ser una minuta completa o solo una hoja pequeña de papel sujeta a la parte superior de la carta regular . Cuando está añadida toda una minuta , el menú especial incluye todo , desde aperitivo hasta postre.

Las especialidades del día usualmente son más baratas que los platillos de la minuta regular . Otro recurso es poner sobre la mesa un papel doblado como una "tienda de campaña" para anunciar la especialidad del día o alimentos especiales , como cenas del Día de Gracias.

Además de catalogar en su carta todos los licores disponibles , la lista da el precio por botella , por media botella y por copa.

Algunos restaurantes también los sirven en garrafas , o sea en botellas atractivas de distintos tamaños . La mayor parte de los vinos importados de alta calidad solo pueden ser comprados por botella , pues si se descorchan solo para servir una copa , el resto de la botella no consumido , se agriará.

3) MINUTAS BREVES

La mayoría de los restaurantes de órdenes rápidas , ni siquiera distribuyen minutas. Recurren a pizarrones , tableros con las minutas , o a una serie de letreros en la pared , para anunciar sus platillos.

ORDEN DE ENTRADAS N. 3

1) Bocadillos

Los bocadillos llamados también hors d'oeuvres, tienen por objeto estimular el apetito. Algunos restaurantes ofrecen antipasto, un aperitivo italiano que consiste en setas, pimientos, anchoas, aceitunas, alubias en aceite, atún y una variedad de alimentos sabrosos. Otros restaurantes pueden servir almejas u ostras, coctel de camarones, pepinos, apios y otras cosas; pero solo un aperitivo para cada comensal. El caviar rojo o negro, o sea huevo de pescado salado, se sirve con limón, cebollas picadas, o huevos duros picados.

En invierno son populares los canapés calientes; que pueden ser triángulos pequeños de pan calentados al horno, o galletitas con queso, carne o pescado. Algunas veces se ofrecen salchichas minúsculas calientes ensartadas en palillos. Una bandeja de entremés frecuentemente consta de encurtidos, cebollas, jitomates diminutos, manzanas condimentadas y diversos bocadillos dulces o agrios.

Son de naturaleza condimentados para estimular el apetito, están encurtidos y bien sazonados.

2) Sopas

Las sopas pueden ser frías o calientes.

A) El consomé gelatinoso, o caldo claro hecho de extracto de carne.

B) Los madrilene de jitomate son sopas frías bastante populares que tienen consistencia de gelatina.

C) La vichyssoise es una sopa espesa de papa y puerco que puede servirse caliente o fría y a menudo va con guarnición de cebollinos.

D) La más ligera de las sopas es el bouillon, caldo de res o de pollo sazonado delicadamente, similar al consomé.

E) Una crema es una sopa cremosa espesa; la crema de camarón o de langosta son favoritas entre quienes gustan de sopas ricas y cremosas.

F) El sancocho no es de ordinario tan rico y cremoso como la crema y por lo común se parece al estofado. El sancocho de almejas, especialmente cuando está recién preparado, es muy apreciado; puede ser a base de jitomate (estilo Manhattan) o a base de crema (estilo Nueva Inglaterra) y es la especialidad en muchos restaurantes de mariscos.

3) Ensalada

Una ensalada mezclada es exactamente eso; ingredientes ordinarios, varias clases de lechuga y jitomates, que se ponen en una ensaladera con aderezo y se mezclan con cubiertos para ensalada.

Una creación mucho más elaborada es la ensalada Waldorf, combinación de manzanas, apio, nueces picadas y mayonesa.

La col picada con frecuencia es una orden complementaria que puede servirse en un pequeño plato para ensalada o en un tazón, es básicamente col en tiras, cebollas picadas y zanahorias rebanadas mezcladas con mayonesa y un poco de vinagre o jugo de limón.

Las ensaladas pueden servirse como entremeses o como comidas completas. La ensalada Waldorf, es frecuentemente una comida en sí misma, como lo es la ensalada del chef, que contiene varias clases de verduras junto con tiras de queso, jamón y pollo. Una ensalada de fruta sobre una base de lechuga y cubierta con queso cottage es un alimento dietético frecuente. Las ensaladas de molde se forman al gusto empleando gelatina para su elaboración.

Se puede arruinar una buena ensalada si el aderezo es apropiado. Mucha gente insiste en que la combinación de aceite y vinagre es el único aderezo bueno para ensalada, porque permite que el sabor de los ingredientes se perciba claramente.

4) Platillo Principal

Como se mencionó antes , el plato principal básico de carne, aves, mariscos , tortillas de huevo , spaghetti y macarrones, verduras y cacerolas , indica que platillos adicionales se deben dedisponer.

Si el platillo principal es pescado , tal como bistec grande o asado, el comensal hará bien en evitar comer entremeses , botanas om sopas cremosas que sacian demasiado ; pero cuando consiste en una o dos chuletas de cordero , entonces sí es conveniente comer entremeses o añadir una sopa vigorosa.

El jamón y el tocino son los platillo de cerdo ordenados más frecuentemente y aparecen en casi todas las minutas. También son muy apreciadas las chuletas de cerdo , el cerdo asado y las costillitas , formas muy en boga de servir cerdo.

El pollo es platillo predilecto tanto en casa como en los restaurantes.

Otros platillo de aves muy de moda se hacen del pavo , la perdiz, el faisán , el pato y el pichón.

La mayoría de los restaurantes ofrecen cuando menos una comida de mariscos.

El perejil , las rebanadas de limón y la salsa tártara son guarniciones frecuentes .

Otros mariscos populares son los crustáceos que , naturalmente, tienen caparazón o concha de alguna clase , como las langostas, camarones , almejas , ostras y cangrejos.

Puede darse al comensal un cuchillo especial para ostras con punta delgada y redonda ; mas por lo común , los ostiones se abren por completo antes de servirse.

En verano frecuentemente se solicita té y café , café helado y Los franceses han perfeccionado las tortillas de huevo , que ya se sirven en muchos restaurantes estadounidenses como plato principal. Las omelettes son ligeras y esponjosas ; frecuentemente salpicadas con hierbas , tales como perejil , con relleno de queso , setas o verduras.

Otro platillo de huevo delicioso es el soufflé , una mezcla esponjosa de huevos , leche , salsa blanca y condimentos.

5) Platillos Complementarios

A) Generalmente se elige una farinácea como platillo complementario , como papas , arroz , o pasta. Después una verdura , quizá espinaca , ejotes o guisantes u otra clase de vegetal , betabel , col , berenjena o nabos. Los clientes que no comen carne pueden desear una comida completa de vegetales, y usted puede recomendar una cacerola de berenjena o algo parecido.

B) Los spaghetti , macaroni , lasagna y muchas otras variedades de diferentes anchuras y tamaños de tallarines se hacen de una especie de masa conocida como pasta.

C) Además de la lasagna y de los muchos platillos de spaghetti, otros platos populares de pasta incluyen ravioles , que son pastas pequeñas , cuadradas , con un relleno sabroso , de ordinario de queso o carne.

D) Pastas delgadas , planas , que se sirven frecuentemente con salsa de almejas ; macaroni y queso.

E) Los bollos calientes y el pan fresco pueden convertir el alimento más sencillo en algo especial Si el restaurante tiene pan, bollos , bizcochos o molletes.

F) Algunos restaurantes también ofrecen palitos de pan, hogazas largas de pan francés o pan italiano , o pumpernickel , un pan moreno de sabor fuerte.

6) Postres

Al cliente sujeto a régimen puede recomendarle una ensalada de fruta o una de gelatina.

Los "pays", por ejemplo , son muy populares. El pay de fruta se sirve frecuentemente a la mode , de lo que significa que se agrega una medida de helado. Un cobbler , llamado también pastel de plato hondo , es un pay de fruta que solo tiene la costra superior. Los pays de crema se cubren con una capa gruesa de crema batida. Los pays de calabaza tienen mucha demanda, especialmente en otoño.

En la mayoría de las minutas aparecen también los pasteles de capas , con turrón de muchos sabores , y el pastel de queso.

Muchos postres helados también varían de lo sencillo a lo complicado.

Algunos pudines son sencillos , como el pudín de arroz o el de chocolate ; otros , tales como el mousse , son complicados.

En Europa es costumbre ordenar queso después del postre o en su lugar cuya costumbre está arraigándose en Estados Unidos.

Los quesos para postre generalmente son más dulces que los utilizados en emparedados o en ensaladas. Los quesos Edam, Camembert , Brie y Gouda se solicitan a menudo y se sirven con pan o con galletitas. Cuando se ordena queso con pay de manzana , se sirve una rebanada de queso Cheddar.

7) Bebidas

En verano frecuentemente se solicite té y café , café helado y también leche y refrescos. Los refrescos se llevan en vasos altos, de ordinario llenos de hielo y con popotes.

El cacao o el chocolate caliente es favorito de los niños y también de muchos adultos.

RESUMEN

ENTRADAS EN LA REDACCION DE MENUS :

1.- BOCADILLOS

A) APERITIVOS

B) ENTREMES

2.- SOPAS

3.- ENSALADAS Y PLATILLOS FRIOS

4.- PLATILLOS PRINCIPALES

A) PESCADOS Y MARISCOS

B) ASADOS Y CARNES ROJAS

C) CARNES DE AVES Y CERDO

D) TORTILLAS DE HUEVO O SUFFLES

E) ANTOJITOS