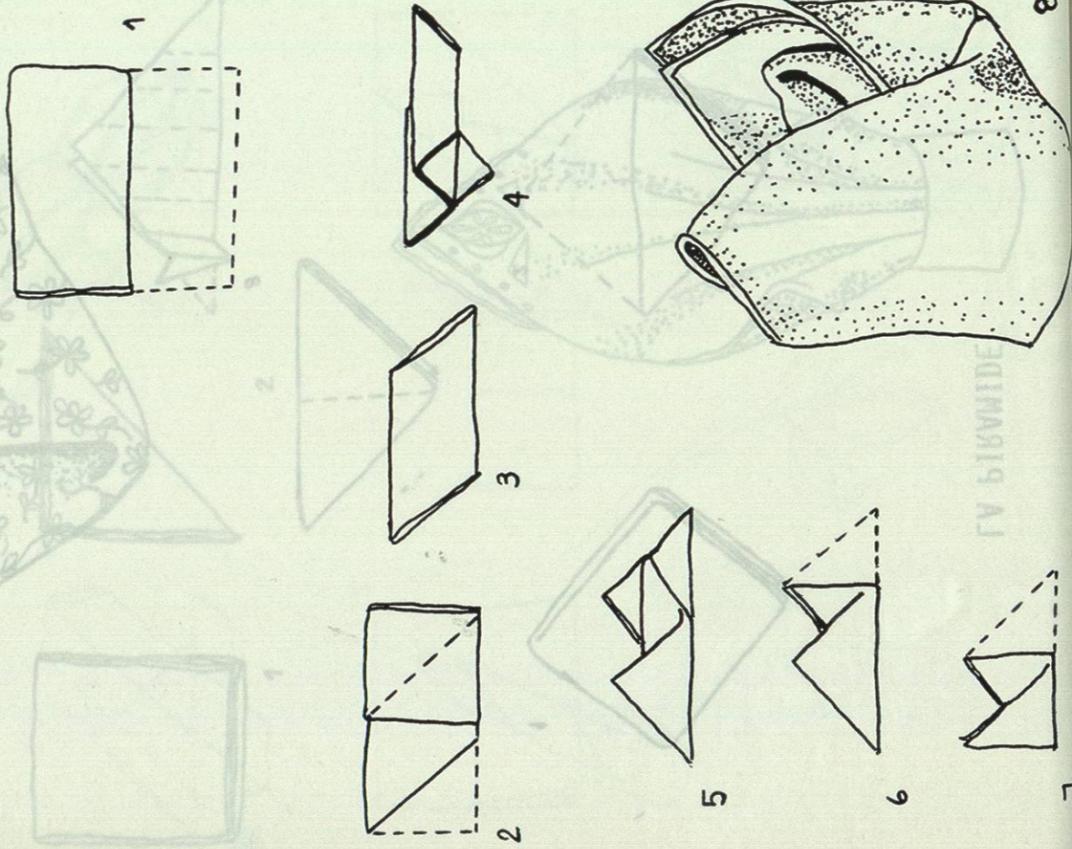
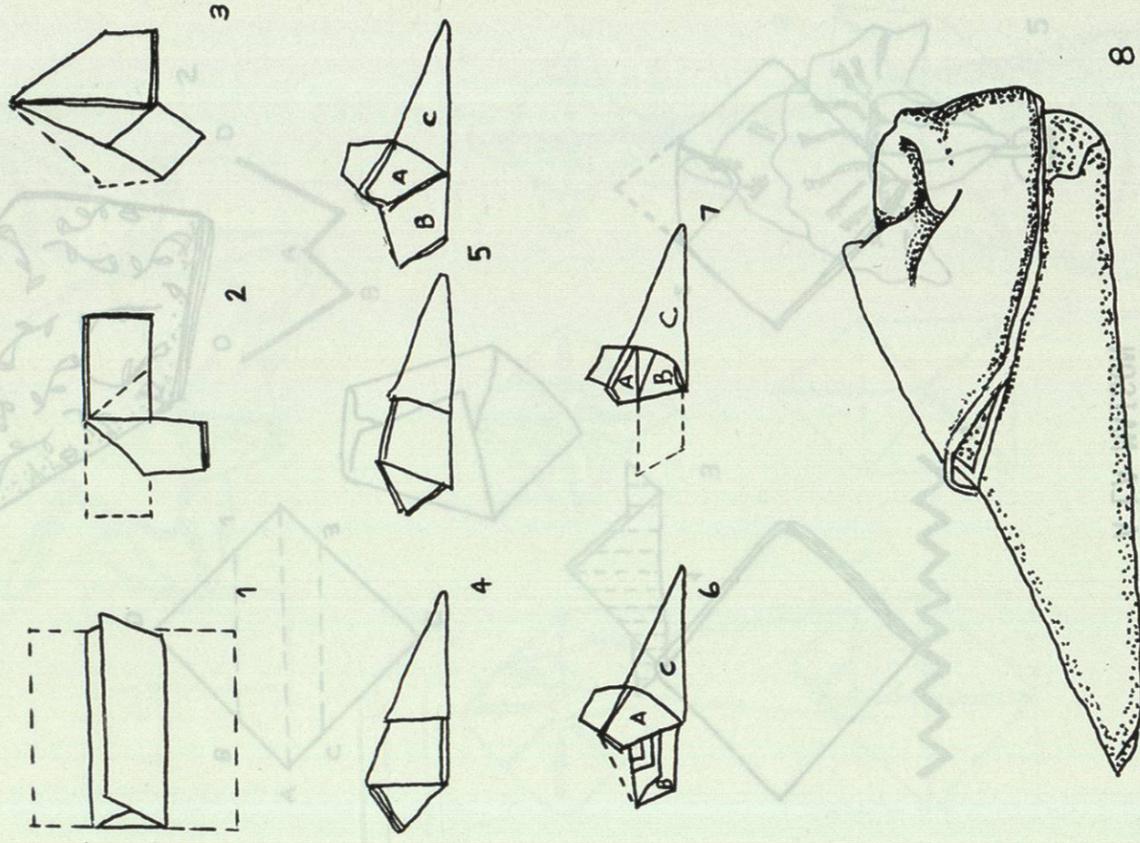


LA CORONA

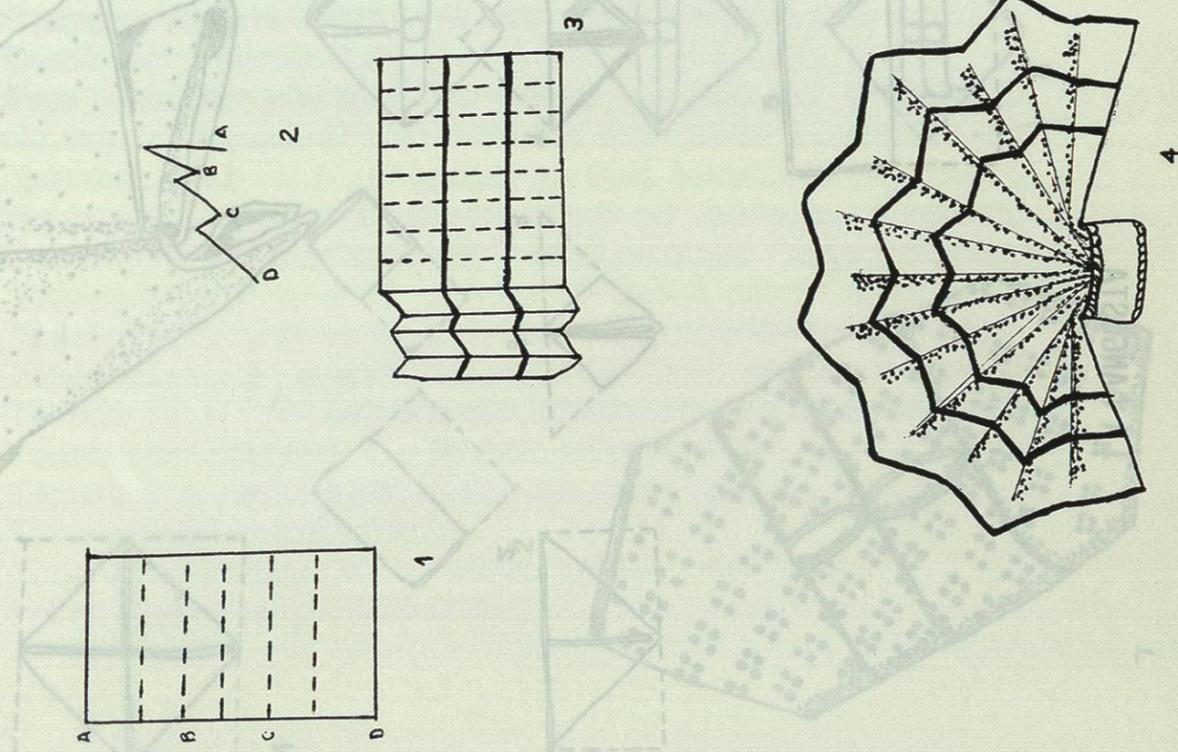
LA HOJA DE PALMA



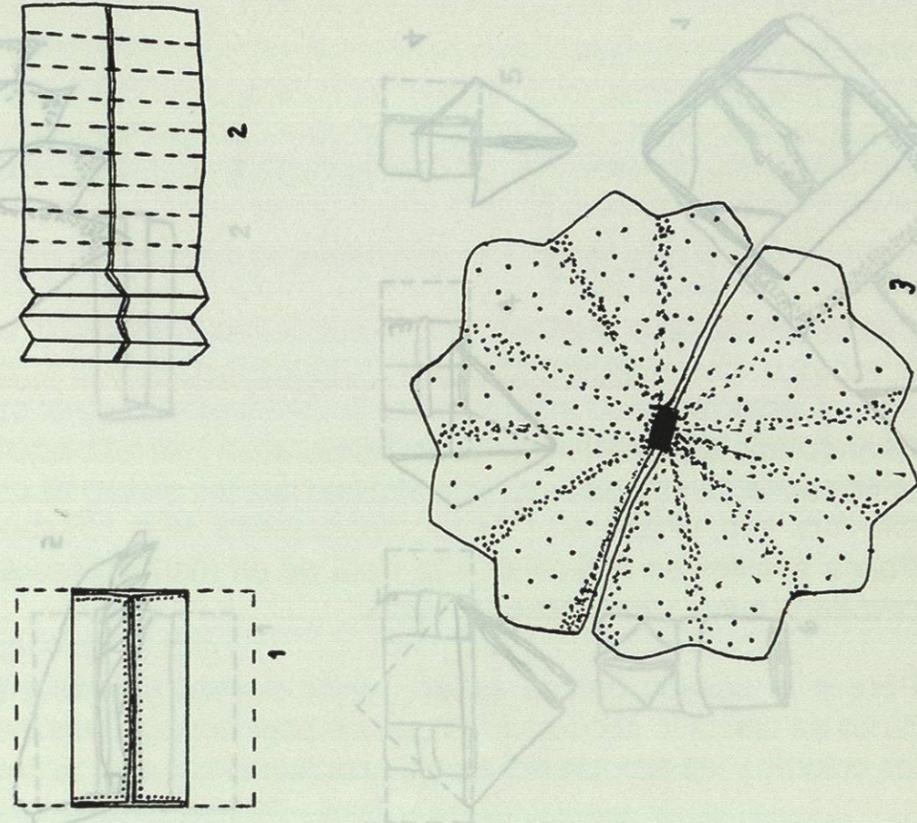
LA ZAPATILLA



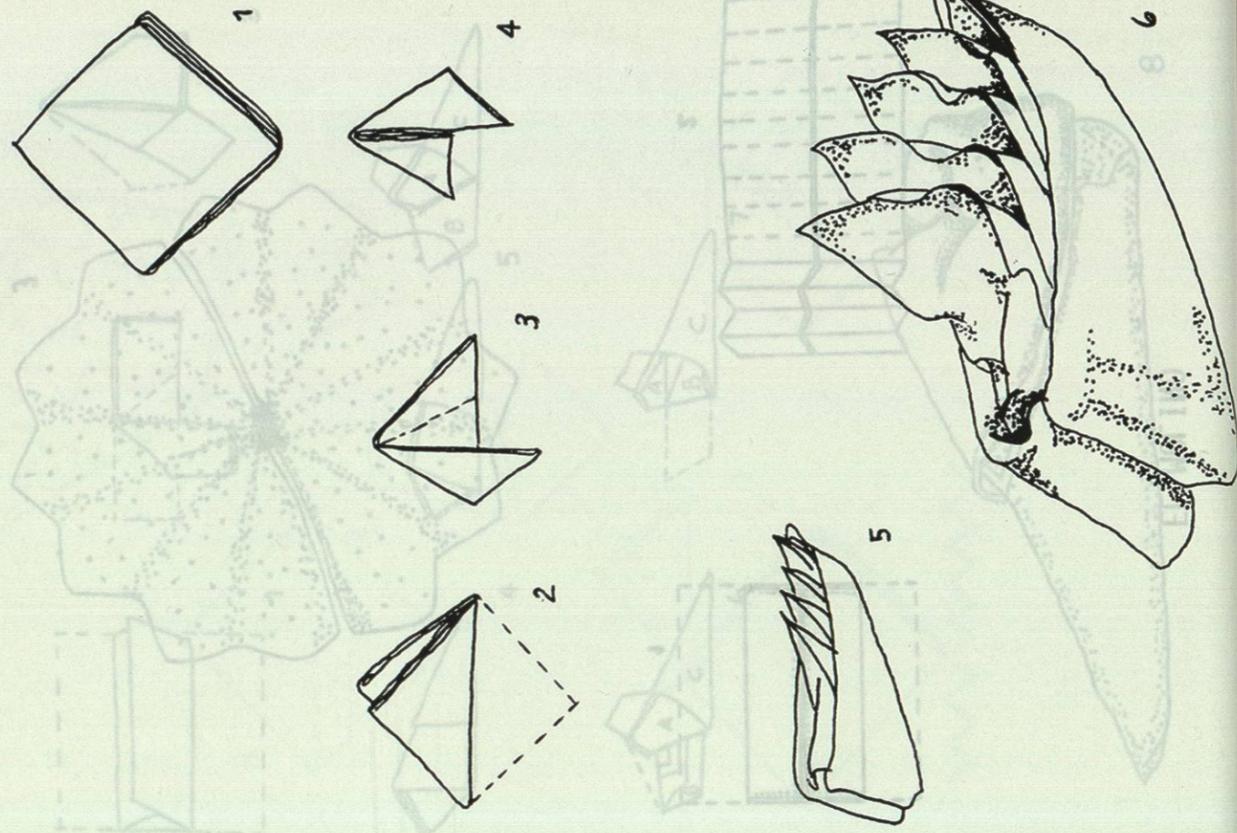
EL ABANICO PAVO REAL



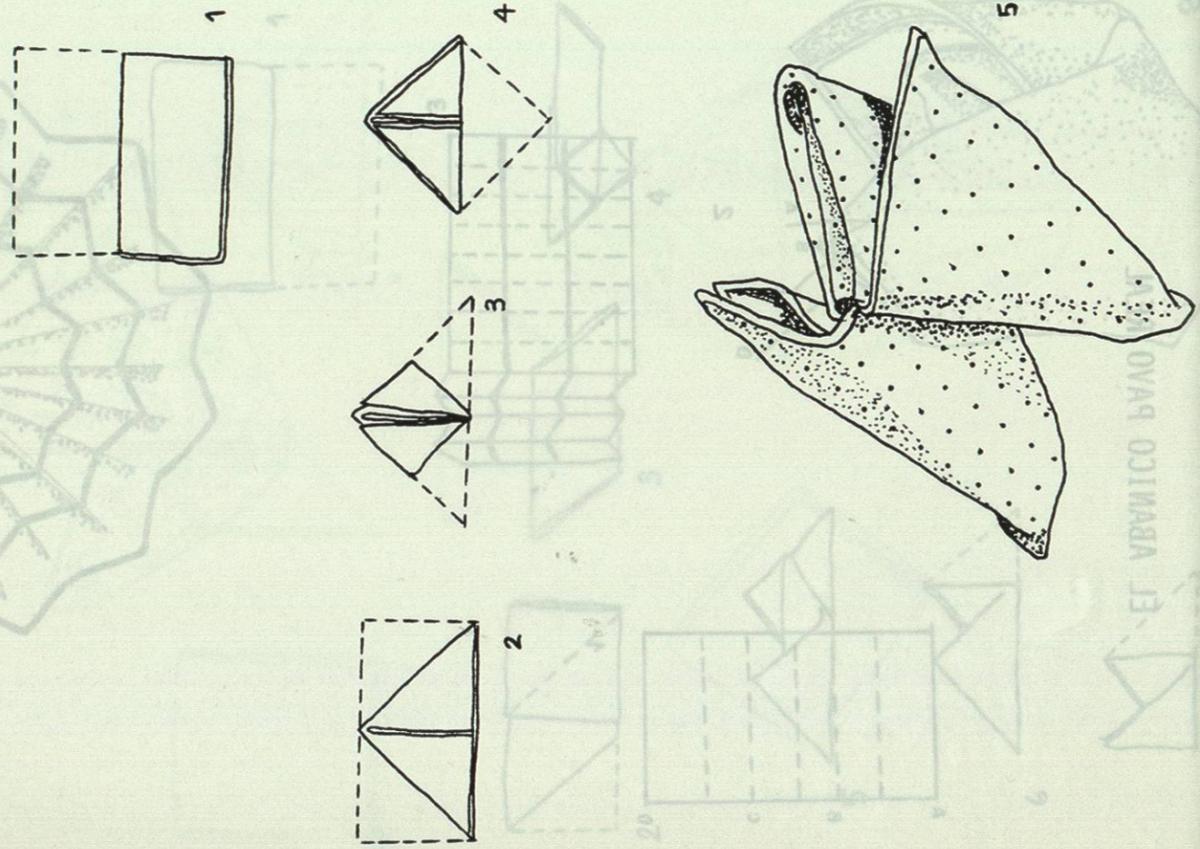
EL MOLINO



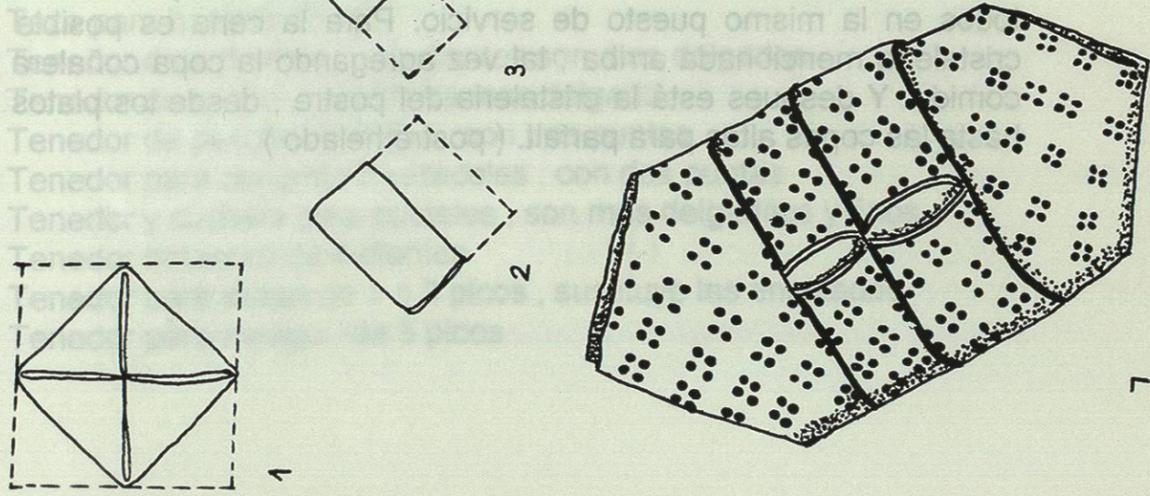
LA CRESTA DE GALLO



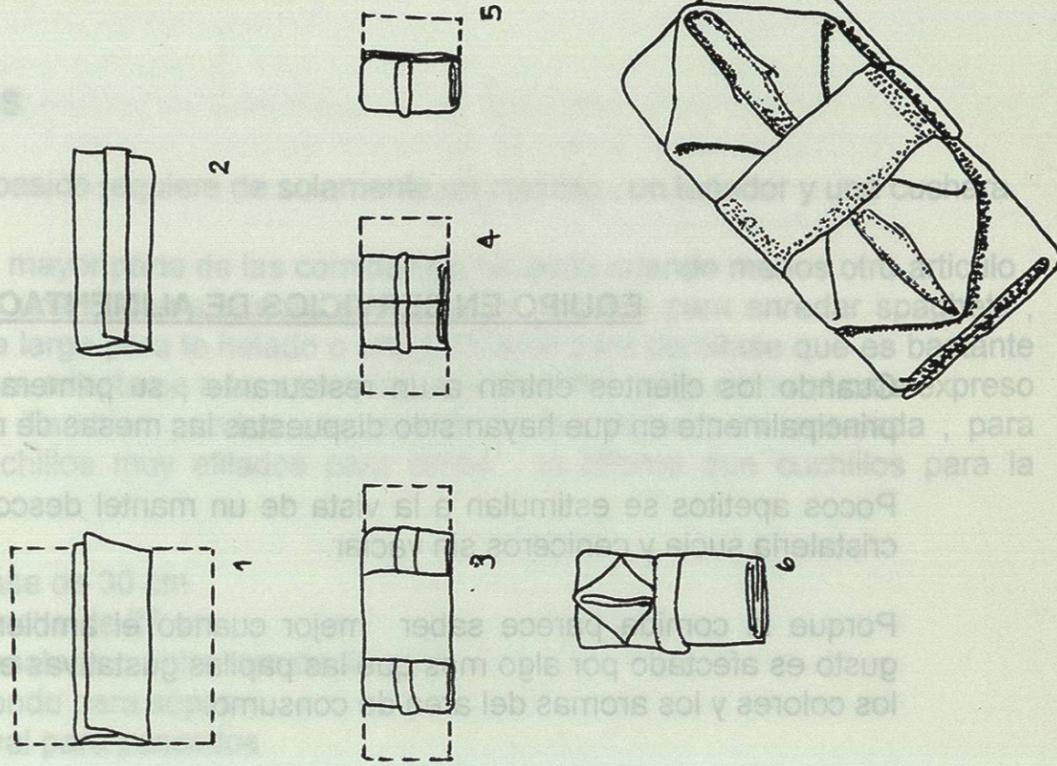
LA LANGOSTA



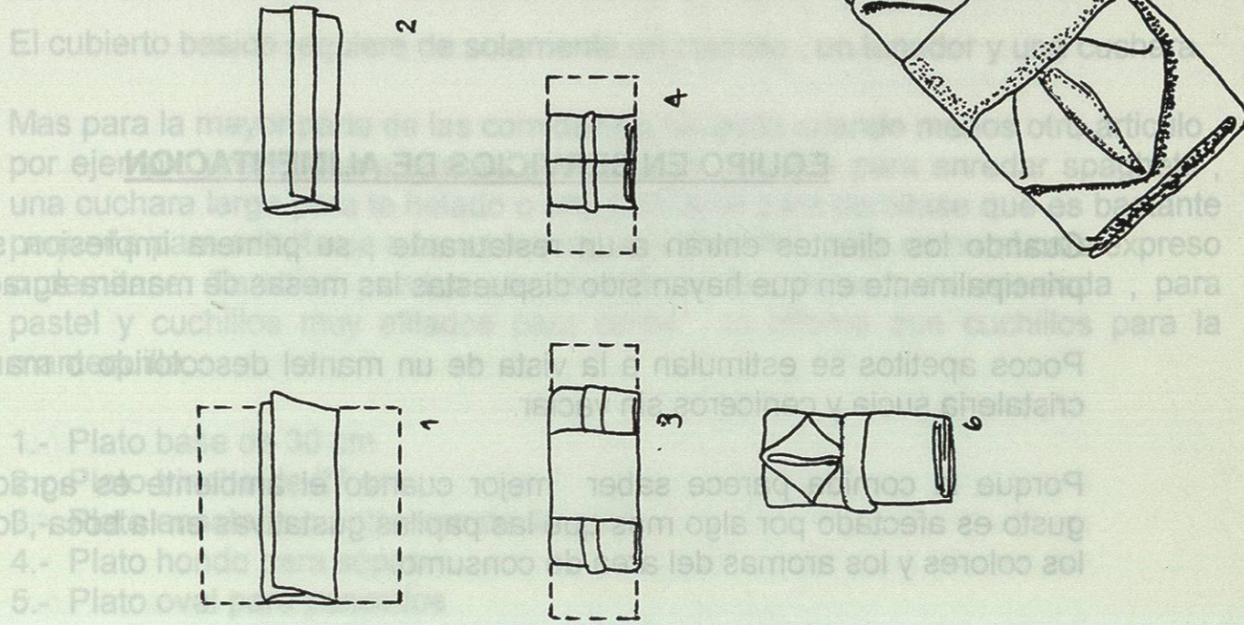
EL GOURMET



LA CASITA



CUBIERTOS



## EQUIPO EN SERVICIOS DE ALIMENTACION

Cuando los clientes entran a un restaurante , su primera impresion se funda principalmente en que hayan sido dispuestas las mesas de manera agradable .

Pocos apetitos se estimulan a la vista de un mantel descolorido o manchado , cristaleria sucia y ceniceros sin vaciar .

Porque la comida parece saber mejor cuando el ambiente es agradable .El gusto es afectado por algo mas que las papilas gustativas en la boca , lo afectan los colores y los aromas del area de consumo .

Antes que comience a trabajar debera saber que vasos y copas deben emplearse para servir cada una de las diferentes bebidas , que platos son para la sopa y cuales para la ensalada , y como identificar una variedad amplia de formas y tamaños de vasos , copas y platos . La sopa puede servirse en tazones y en platos hondos , la ensalada en tazones y en platitos triche medianos , el pan en platos para entremes y en cestas y el pollo en cestas y en platos trinche .

El numero de vasos y copas utilizados durante una comida aumenta generalmente a medida que avanza el dia . Un vaso para agua y uno para jugo pueden ser suficientes para un desayuno . Los vasos para jugo pueden ser grandes o pequeños . En el almuerzo quiza necesite una copa para coctel , un vaso para agua , uno para leche , una copa para vino y un vaso de te helado , todos en la mismo puesto de servicio . Para la cena es posible usar toda la cristaleria mencionada arriba , tal vez agregando la copa coñalera al final de la comida . Y despues está la cristaleria del postre , desde los platos para sorbete hasta las copas altas para parfait . ( postre helado )

## CUBIERTOS

El cubierto basico requiere de solamente un cuchillo , un tenedor y una cuchara .

Mas para la mayor parte de las comidas se necesita cuando menos otro articulo , por ejemplo una cuchara soper a ancha , una cuchara para enredar spaghetti , una cuchara larga para te helado o una cucharita para demitase que es bastante pequeña para adaptarse a tazas minusculas de cafe , tales como el cafe expreso o demitase . Tambien pueden ser necesarios tenedores para ensalada , para pastel y cuchillos muy afilados para carne , lo mismo que cuchillos para la mantequilla .

- 1.- Plato base de 30 cm
- 2.- Plato trinche de 27 cm.
- 3.- Plato ensalada o entremes de 25 cm
- 4.- Plato hondo para sopas
- 5.- Plato oval para pescados
- 6.- Tazon para cremas , consomes , caldos o cereales
- 7.- Plato para taza de cafe o consomes
- 8.- Plato para mantequilla 15 cm
- 9.- Plato para caracoles
- 10 Plato cokotte con orejas
- 11 Plato para postres o panes 18 cm
- 12 Demitasse para cafe express
- 13 Taza para cafe , chocolate , te , atole
- 14 Cremera
- 15 Tetera
- 16 Azucarera
- 17 Salsera
- 18 Taza para huevos tibios
- 19 Tenedor de entremes , sus dientes son mas delgados
- 20 Tenedor de queso , su talle es mas delgado
- 21 Tenedor de pescado y frutas , con tres puntas
- 22 Tenedor para cangrejo o caracoles , con dos puntas
- 23 Tenedor y cuchara para cocteles , son mas delgaditos y finos
- 24 Tenedor botanero de 4 dientes
- 25 Tenedor para elotes de 1 o 2 picos , sustituye las ensaladas
- 26 Tenedor para mango , de 3 picos

- 27 Tenedor para ostras con filo en la 4 punta
- 28 Cuchara para sopas y cremas son las mas grandes
- 29 Cuchara para consomes es mas redonda
- 30 Cuchara para cafe
- 31 Cuchara para postres o fruta
- 32 Cuchara para cafe express o americano es del tamaño mas pequeño
- 33 Cuchara para helado o pala
- 34 Cuchara para azucar , tienen el tallo largo al igual que las de te
- 35 Cuchillo de servicio , es el mas grande
- 36 Cuchillo para entremes , sin filo igual al de pescados
- 37 Cuchillo o pala para mantequilla , mousses o terrinas
- 38 Cuchillo para queso al final es como tenedor
- 39 Cuchillo para carne tiene mas filo
- 40 Cuchillo de sierra o curvo para pelar toronja
- 41 Cuchillo o pala para caviar va acompañado del tenedor y la cucharita 10 cm
- 42 Prensa para mariscos y extraer pulpas de tuetanos

## VAJILLAS

Asegurese de poder distinguir rapidamente entre los platos del almuerzo y los de la comida . De ordinario , los platos para el almuerzo son mas pequeños que los empleados para la comida , puesto que se sirven menos alimentos . Los platos para el pan y la mantequilla son mas pequeños y se proporcionan a cada uno de los comensales . Los clientes pueden tomar la mantequilla de un platito separado en la mesa y el pan de la cesta y entonces poner ambos sobre el plato para el pan y la mantequilla.

Se habla de un conjunto de platos de diversos tamanos y del mismo dibujo , se empezaron a usar en la china aproximadamente hacia el año 208 a.c. fabricada de materiales nobles como loza , ceramica y porcelana .

Una vajilla de 12 puestos es suficiente para atender bien unos invitados.

-doce platos para comida llanos de 10 a 25 cm

-doce platos para sopa hondos

-doce platos para ensalada o postre de 7 0 18 cm.

-doce platos para pan de 6 o 15 cm

-doce platos para consomes con sus tazones.

-doce tazas para te o cafe con sus platos

-doce tazas para cafe negro tinto con sus platos

-dos bandejas redondas y hondas para servir

-dos bandejas ovaladas para servir

-una ensaladera

-una cafetera y lechera , cremera , azucarera , salsera

-una sopera

-una vajilla de te , cafe que pueden ser diferentes al decorado del resto de la vajilla.

## PLATOS

Se disponen en el sitio de cada comensal a dos pulgadas del borde de la mesa.

Se coloca primero el plato de sitio , si lo hay , si no directamente el plato principal

A la izquierda del plato principal , ubicamos el plato del pan . El cual solo lo empleamos en almuerzos

El plato de ensaladas se coloca a la izquierda junto con el plato principal , solo se pone al instante de ser servida

Los cubiertos en el orden que han de usarse . Tenedores a la izquierda , cucharas y cuchillos a la derecha , estos con el filo hacia el plato.

El tenedor de 3 puntas va a la derecha al lado de la cuchara y los cuchillos , si la entrada es de mariscos u otros alimentos que lo ameriten.