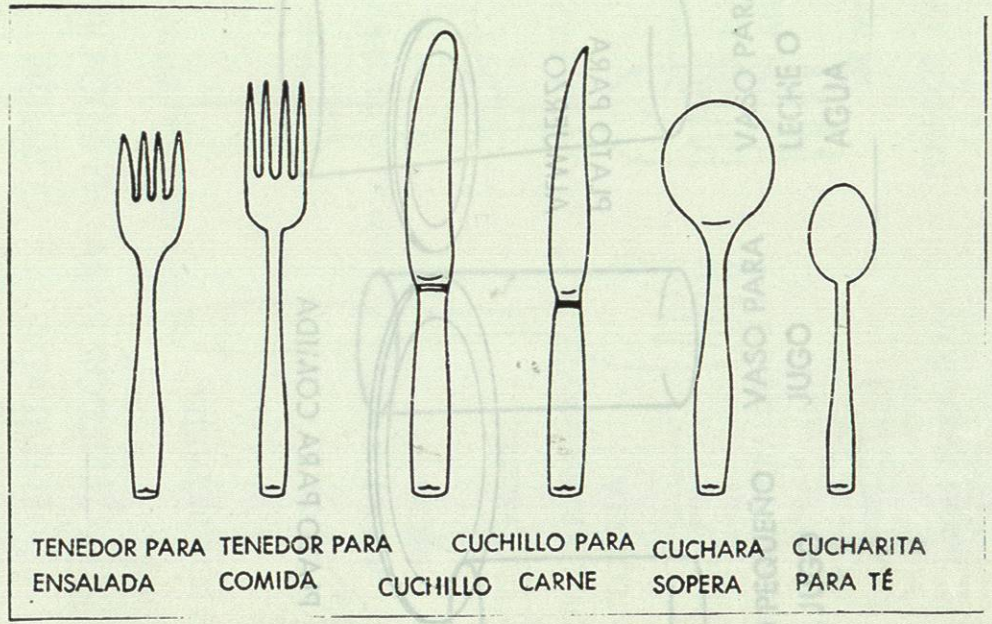


PLATO PARA COMIDA PLATO PARA ALMUERZO PLATO PARA PAN Y MANTEQUILLA PLATO PARA POSTRE PLATITO

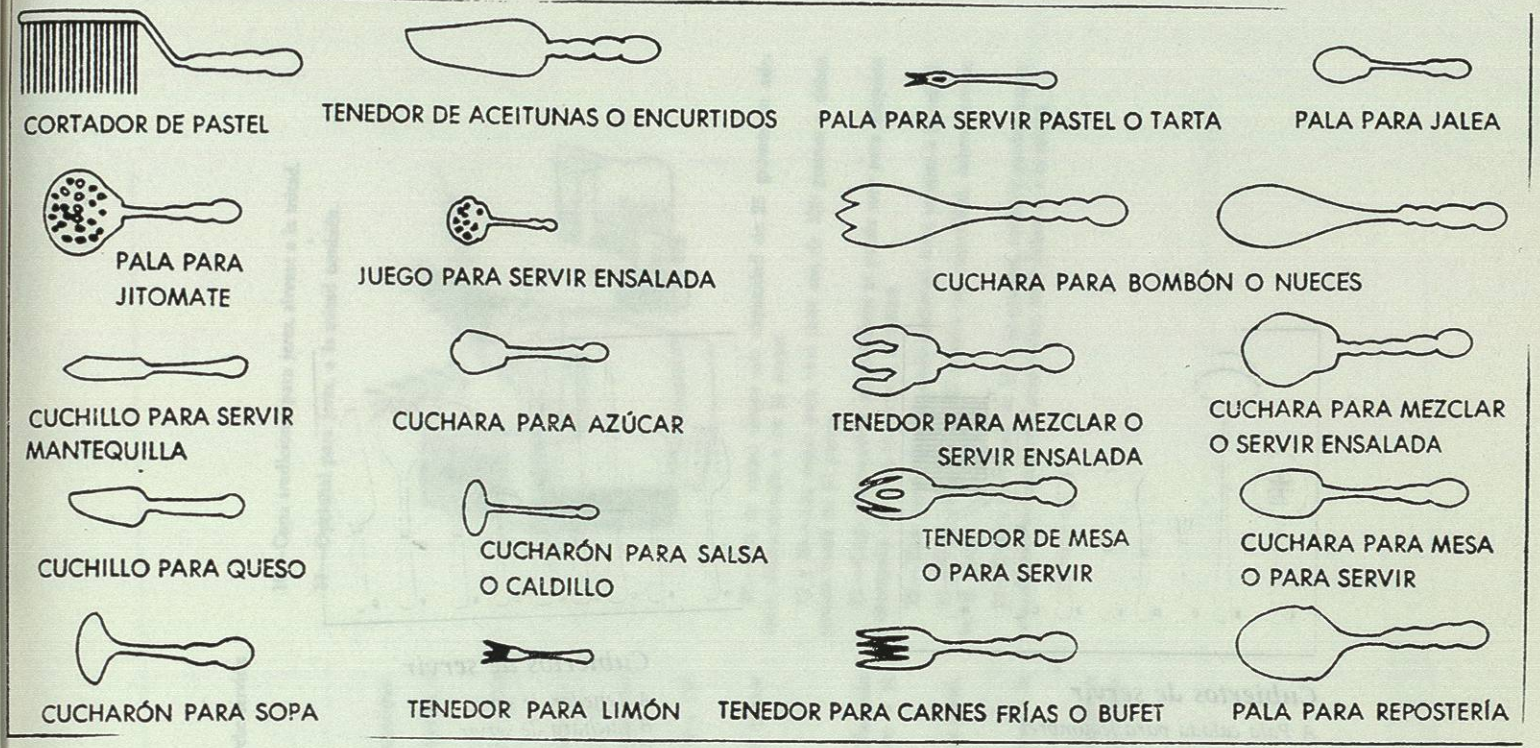
PLATO PARA ENSALADA TAZÓN PARA SOPA TAZA PARA SOPA TAZA



VASO PEQUEÑO PARA JUGO VASO PARA JUGO VASO PARA LECHE O AGUA VASO PARA TÉ HELADO COPA DE SORBETE COPA DE PARFAIT



TENEDOR PARA ENSALADA TENEDOR PARA COMIDA CUCHILLO PARA CUCHILLO CUCHILLO CARNE CUCHARA SOPERA CUCHARITA PARA TÉ



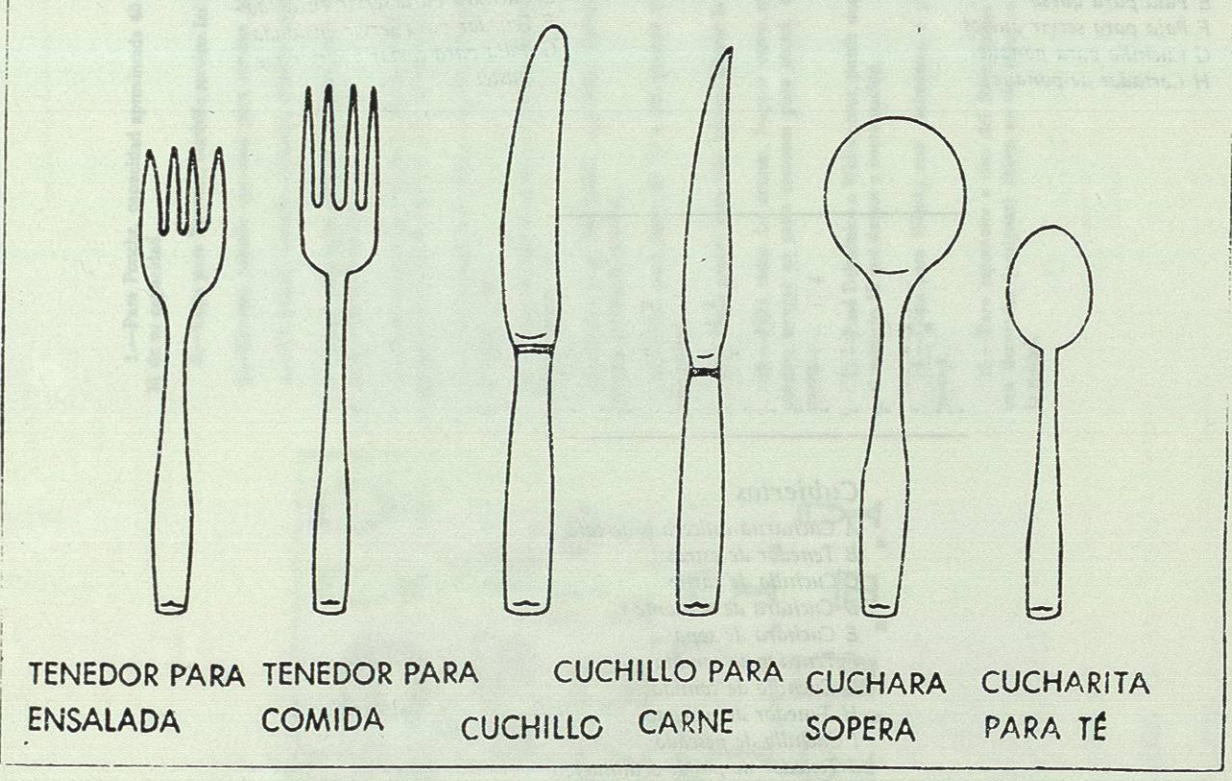
CORTADOR DE PASTEL TENEDOR DE ACEITUNAS O ENCURTIDOS PALA PARA SERVIR PASTEL O TARTA PALA PARA JALEA

PALA PARA JITOMATE JUEGO PARA SERVIR ENSALADA CUCHARA PARA BOMBÓN O NUECES

CUCHILLO PARA SERVIR MANTEQUILLA CUCHARA PARA AZÚCAR TENEDOR PARA MEZCLAR O SERVIR ENSALADA CUCHARA PARA MEZCLAR O SERVIR ENSALADA

CUCHILLO PARA QUESO CUCHARÓN PARA SALSA O CALDILLO TENEDOR DE MESA O PARA SERVIR CUCHARA PARA MESA O PARA SERVIR

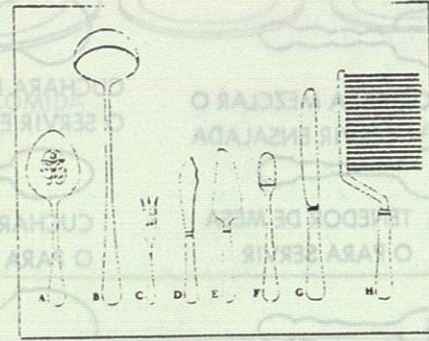
CUCHARÓN PARA SOPA TENEDOR PARA LIMÓN TENEDOR PARA CARNES FRÍAS O BUFET PALA PARA REPOSTERÍA



TENEDOR PARA ENSALADA TENEDOR PARA COMIDA CUCHILLO PARA CUCHILLO CUCHILLO CARNE CUCHARA SOPERA CUCHARITA PARA TÉ

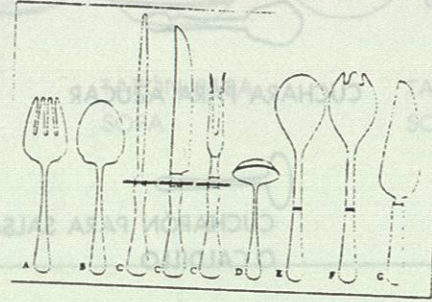
Cubiertos de servir

- A Pala calada para legumbres
- B Cucharón para sopa o ponche
- C Tenedor para rodajas de limón
- D Cuchillo pala para mantequilla
- E Pala para queso
- F Pala para servir quesos
- G Cuchillo para ponche
- H Cortador de ponche



Cubiertos de servir

- A Tenedor de servir
- B Cuchara de servir
- C Juego para cortar asados: afilador - cuchillo y trinche
- D Cuchara para salsa
- E Cuchara para servir ensalada
- F Tenedor para servir ensalada
- G Pala para cortar y servir pie o pastel



Cubiertos

- A Cucharita dulcera o de café
- B Tenedor de ostras
- C Cuchillo de carne
- D Cuchara de consomé
- E Cuchara de sopa
- F Tenedor de comida
- G Cuchillo de comida
- H Tenedor de pescado
- I Cuchillo de pescado
- J Tenedor de postre o almuerzo
- K Cuchara de postre o almuerzo
- L Tenedor de fruta
- M Cuchillo de fruta
- N Cucharilla de té frío
- O Cuchara para toronja

TENEDOR PARA ENSALADA TENEDOR PARA COMIDA CUCHILLO PARA CARNE CUCHARA SOPERA CUCHEARITA PARA TÉ

1.—Para Ponche, capacidad aproximada 40 gramos. Debe servirse $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

2.—Copa para Fuesnar, también servirse las $\frac{3}{4}$ partes.

3.—Cerveza, tamaño opcional, para servirse $\frac{3}{4}$ partes.

4.—Té helado, tamaño opcional, servirse igualmente la cantidad.

5.—Copa para agua, tamaño opcional, para servicio de comida y de cena. servirse la mitad.

6.—Vaso para agua, servirse la mitad, siendo preferible usar éstos únicamente fuera de la mesa, o para el desayuno.

7.—Copa grande para coñac, cupo 200 gramos, servirse únicamente la cuarta parte.

8.—Copa mediana para coñac, cupo aproximado de 50 gramos, servirse $\frac{3}{4}$ partes.

9.—Vasos para Old-fashion, capacidad aproximada de 75 a 110 gramos. Llénese $\frac{3}{4}$ partes.

10.—Vaso para jugos, de 75 a 100 gramos de capacidad, llénese a la mitad.

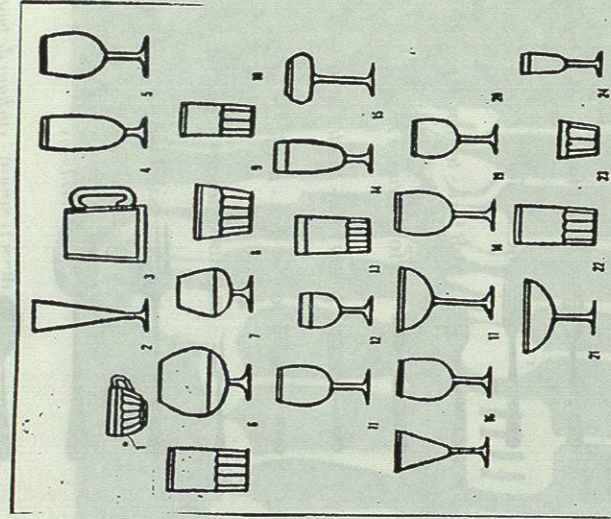
11.—Copa grande para vino blanco, llénese la mitad.

12.—Para todas las cremas, frappés como menta, etc. También pueden servirse en vasos comunes para coctel, deben llenarse a $\frac{1}{4}$ partes.

13.—Para Delmónico o Whisky sour, puede usarse el vaso de coctel, o el número 15 que damos a continuación.

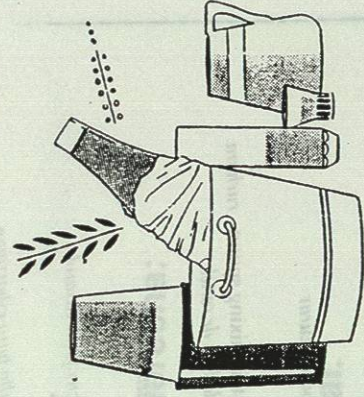
14.—Copa para Whisky sour, delmónico o parfais, se llena a la mitad.

15.—Para espumosos o vino del Rhin, copas que ocasionalmente van decoradas (antiguas) deben ser de color verde, se sirven hasta la mitad.



16.—Copa tradicional para jerez, sírvase a la mitad.

17.—Opcional para jerez, a la mitad también.



18.—Las de coctel tienen una capacidad de 25 gramos en adelante, deben servirse a las $\frac{3}{4}$ partes.

19 y 20.—Las copas para vino tinto son de 100 gramos y deben servirse hasta las $\frac{3}{4}$ partes.

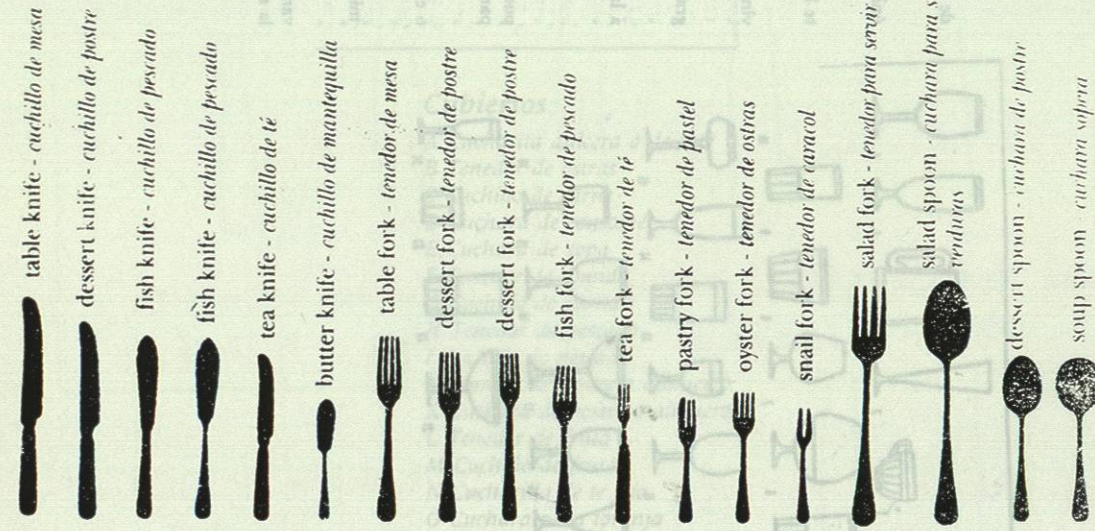
21.—Copa champañera, que también se puede usar para daiquiris y champañá, cocteles, se sirven a la mitad.

22.—Vaso para highball, tamaño opcional, debe servirse a la mitad.

23.—Vaso para whisky, 25 gramos de capacidad, deben servirse las $\frac{3}{4}$ partes.

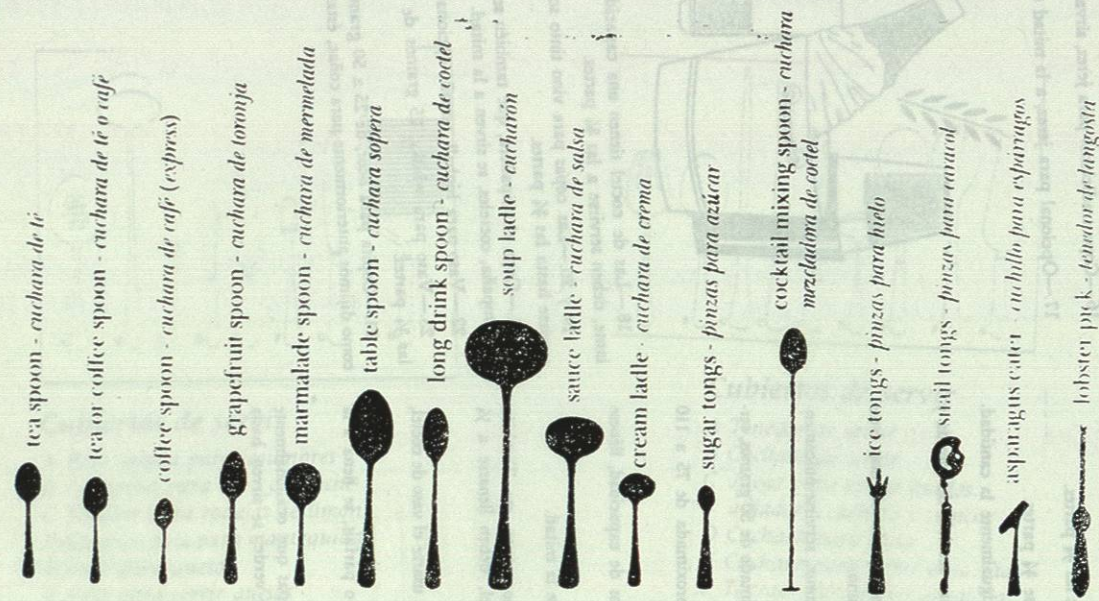
24.—Copita para licor, de 25 a 50 gramos, también pueden usarse como dijimos anteriormente para coñac, éstas deben ir a la mitad.

Anexo 4 Cubiertos



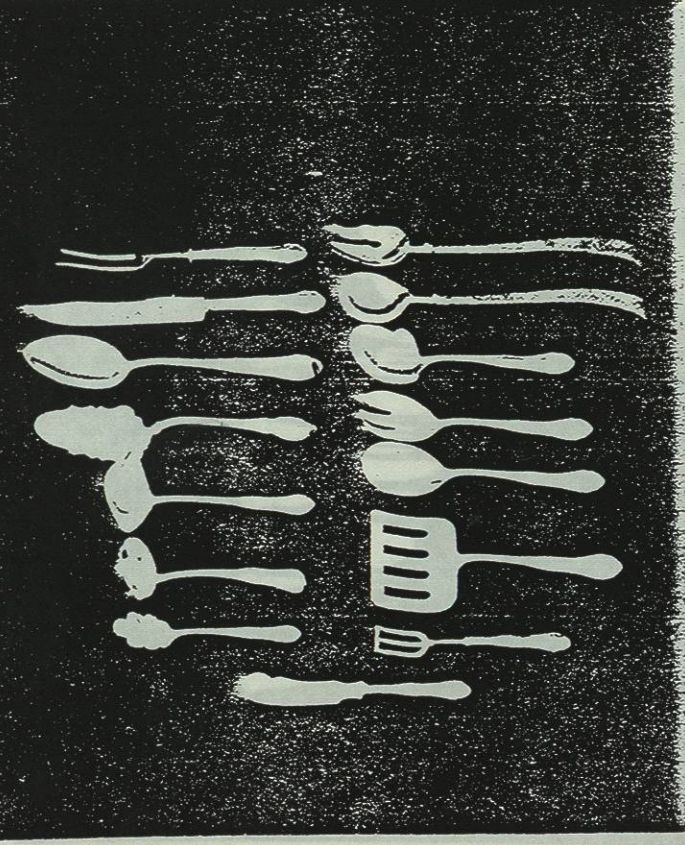
284

Anexo 4 Cutlery



285

Cuchillos para Quesos



En la fila de arriba de izquierda a derecha:

- 1- Cucharilla para el azúcar.
- 2- Cucharas para salsas dulces.
- 3- Cucharas para salsas en general.
- 4- Pala para pastelería.
- 5- Cuchillo para cortar asados.
- 6- Tenedor de dos puntas para el asado.

En la fila de abajo:

- 7- Palita para servir galletas o petit tours.
- 8- Pala grande para servir carnes cortadas, legumbres, pescados y pasteles.
- 9- Cuchara y tenedor para ensalada.
- 10- Cucharas para legumbres.
- 11- Otro juego de cucharas y tenedor para servir ensaladas.