

MANERAS DE CONSUMIR LOS ALIMENTOS

1.- AMERICANA :

El antebrazo y la mano derecha siempre descansan sobre la mesa , en cambio la mano izquierda permanece en el regazo mientras no se estan empleando ambas manos con los cubiertos o con las copas.

La cuchara de la sopa se sostiene con la mano derecha y se lleva a la boca de lado si contiene solamente liquido , y de punta si lleva solidos.

El tenedor que se ha tenido en la mano izquierda para ayudar a cortar se pasa sin que tenga ningun alimento ensartado a la mano derecha y entonces en sentido convexo se trincha el bocado y se lleva a la boca.

El cuchillo una vez que se ha utilizado para cortar algun alimento , se debe dejar descansando en el lado superior derecho del plato con el filo hacia adentro , se puede usar para ayudar al tenedor o bien emplear en su lugar un pedazo de pan para ayudarse a capturar el bocado.

El cuchillo no se usa para llevarse alimentos a la boca

2.- EUROPEA :

Las manos permanecen siempre descansando sobre la mesa cuando no se tienen ocupadas en el manejo de los cubiertos.

La cuchara tiene la misma etiqueta que a la americana , es decir se lleva a la boca con la mano derecha y se toman liquidos de lado y solidos de punta.

El tenedor siempre permanece en la mano izquierda en sentido concavo y no se debe llevar a la boca en sentido convexo.

El cuchillo se sostiene con la mano derecha , si se quiere descansar debe permanecer al tiempo con el tenedor dentro del plato y enfrentados.

SERVIR Y LEVANTAR LA MESA

A.-COMO LLEVAR LOS PLATILLOS

Los restaurantes pequeños , como las cafeterias tienden a emplear el sistema de llevar comida a mano en vez de transportarla en bandejas.

Los comedores mas grandes prefieren el servicio de bandeja.

1.- METODO A MANO Los platos se llevan al cliente obviamente sin emplear una bandeja , la parte mas importante de este sistema es la forma en que son llevados los alimentos. Los dedos deben tocar la superficie del plato lo menos posible , la palma debera estar colocada abajo del plato , con los dedos en el borde para dar firmeza.

2.- SERVICIO DE BANDEJA Las cosas se colocan sobre la bandeja de manera que aseguren un equilibrio adecuado , una bandeja que este sobrecargada en una direccion se incline y se vuelque. Recuerde poner los platos pesados del lado mas proximo a usted o en el centro., los otros platos pueden ser distribuidos en torno , a la orilla , los liquidos deben de ser colocados lejos del borde externo de la bandeja.

Coloque las tazas que contengan sopa , cafe o te directamente sobre la bandeja y no sobre el platito , para que queden mas estables, apilando los platitos junto a ellas. Cuando sirva cafe o te en jarras asegurese de que los picos esten hacia adentro. La cuchilleria debera colocarse junto a la orilla exterior de la bandeja para evitar deslizamientos , con todas las piezas apuntando en la misma direccion, hacia la izquierda y con la servilleta debajo. Las bandejas grandes se llevan en alto al nivel del hombro equilibradas sobre la palma de la mano izquierda , apoyadas sobre el hombro para dar mayor estabilidad. Cuando nada mas se usa una mano , la derecha quedara libre para abrir puertas . Coloque siempre las bandejas sobre un aparador o una mesita para servir , jamas la ponga sobre la mesa de la mesa.

Las ordenes menores pueden ser manejadas por el metodo de mano y bandeja , usualmente una bandeja de tamano mediano o chico , para que cuando se sirva sostenga la bandeja solo con la mano izquierda , cuando se emplea este sistema , se llevan en la bandeja incluso vasos

con agua y tazas de cafe , y al anotar la orden , apoye el bloc de notas contra la bandeja para apoyarse.

B.- COMO SERVIR LOS ALIMENTOS

Los platillos siguen determinado orden y los platos se llevan y traen en forma especial . Siempre que sea posible , todos los ocupantes de una mesa deben ser servidos al mismo tiempo , nadie debera estar terminando un primer platillo cuando el resto del grupo ni siquiera ha comenzado con el suyo. Los aperitivos o el jugo tienen que servirse a quienes los hayan ordenado y para los demas lleve a la mesa ensalada o pan de manera que todos tengan algo que comer. Las ensaladas y panes son complementos para las personas que no han pedido algun platillo que ordenaron sus acompañantes. Cuando un grupo haya terminado su platillo principal retire de la mesa los platos usados y disponga todo para servir el postre. Cuando tome la orden del postre o lo sirva , pregunte a los comensales si desean cafe o mas de el , si ya lo tomaron, puede sugerir un postre particularmente bueno como un mousse de fresa o bien llevar a la mesa el carrito o bandeja de reposteria para que los clientes puedan ver por si mismos lo que hay, no olvide que el postre requiere de cuchara y tenedor especial.

Si lleva de la cocina varios platos diferentes a un tiempo , sirva primero los alimentos calientes , despues los helados y por ultimo los platillos a temperatura ambiente , ya que los helados pueden derretirse antes que otros platillos solicitados por los otros comensales., esto si ambas ordenes van en la misma bandeja.

C.-SERVICIO Y LEVANTAMIENTO DESDE LA DIRECCION CORRECTA (ESTILO NUM.1)

Sirva todos los alimentos por la izquierda y todas las bebidas por la derecha . Cuando retire platos de la mesa , hagalo siempre por la derecha . No limpie los platos ni apile al estar levantandolos .Tenga cuidado de no levantar ningun plato hasta que este seguro de que los parroquianos han terminado , porque quienes todavia estan comiendo se sentiran apresurados si sus compañeros no tienen nada ante si.

Los clientes esperaran encontrar su ensalada a la izquierda y sus bebidas a la derecha , en esta orma no conundiran sus platos con los de sus vecinos . No varie lo ya establecido a menos que circunstancias extraordinarias lo hagan necesario y entonces asegurese de informar a los clientes lo que esta sucediendo .

Algunas ocasiones un comensal dejara sobre la mesa anteojos , cigarrillos o una cartera en el sitio donde usted quiere poner un plato.

Pida cortesmente al parroquiano que retire el objeto , no lo haga usted mismo.

Al ser terminado un platillo retire todos los platos inecesarios , ya que estos hacen que una mesa parezca desordenada.

Las salsas y los condimentos deberan servirse con los platillos que los acompañan y retirarse al terminar ese alimento . El limon tiene que servirse con el pescado , no cuando el pescado se haya consumido a medias. Si lleva a la mesa el acompañamiento al mismo tiempo que la vianda , habra menos oportunidad de que olvide algo. Luego que haya terminado de servir , examine la mesa para cerciorarse de que no ha olvidado alguna ensalada o salsa.

D.- APILAMIENTO DE PLATOS

Los platos del mismo tamaño se colocan unos sobre otros , los platos para entremes van en un monton , los platos para comer en otro.

Cuando este levantando la mesa , retire los platos mas grandes antes de recoger los mas pequenos , para que tenga una carga equilibrado.

Cuando sea posible , emplee una bandeja separada para los vasos para evitar roturas. Si va a servirse queso con el postre , no emplee el mismo pan que para el alimento . Traiga una nueva panera con pan fresco.

Los enjuagatorios son tazones pequeños , con agua hasta alrededor de una tercera parte y acompañados con una rodaja de limon para

refrescar el agua . Se llevan con el platillo con el que seran utilizados y se retiran cuando la vianda ha sido consumida.

Cuando sea posible , coloquelo sobre el plato. Siempre que preste este servicio , lleve una servilleta adicional limpia . Algunas veces se proporciona un enjuagatorio final al concluir la comida , con limon fresco y una servilleta nueva.

Despues que termine el postre retire los platos , pero deje las tazas por si los clientes quieren mas cafe. No las levante hasta que los parroquianos esten partiendo o hasta despues que se hayan retirado.

Si lleva de la cocina varios platos diferentes a un tiempo , sirva primero los alimentos calientes , despues los helados o frios , ya que antes de servir los platos de helados o frios , el ambiente debe estar fresco para que los platos se mantengan bien.

Cuando se levanten los platos , se debe levantarlos con cuidado para no hacer ruido y no tocar a los comensales.

Los platos se levantan con el platillo con el que se sirvieron y se llevan a la cocina para ser lavados y secados.

COMO SERVIR Y RETIRAR LOS ALIMENTOS DE LA MESA (ESTILO NUM.2)

Si se sigue este orden y metodo para realizar el servicio de la mesa diaria , el ama de casa nunca se vera con precipitaciones de ultimo momento que dan mal apariencia y muchas de las veces causan accidentes ademas de que todos los comensales se sentiran bien atendidos .

1-Presentar los platones por el lado izquierdo si la persona se va a servir los alimentos de alguna fuente que los contenga.

2-Servir por el lado derecho si el plato de cada comensal ya viene servido , asi tambien se servirán los liquidos y todos los complementos.

3-Se retira por el lado izquierdo , contemplando el contar con una charola cercana para irlos colocando.

4-Se van retirando conforme el oden del servicio , teniendo de antemano en la cocina una charola con agua tibia para depositarlos una vez que se han clasificado y evitando asi que se manchen con algun alimento.

5-Los vasos se van retirando de uno en uno y se colocan todos juntos , nunca deberan tomarse de la parte superior de los mismos.

6-No se quitara el mantel hasta que todos los comensales terminen incluyendo la sobremesa.

7-Al retirar se puede contar con un carrito de servicio para facilitar la tarea y el traslado de la vajilla hacia la cocina.