

FORMAS DE SERVICIO Y COMO SERVIR Y RIVRES OMOO

FRANCESA = Servir por la izquierda a excepcion de las bebidas y retirar por la derecha.

AMERICANA = Servir por la derecha y retirar por la izquierda.

Para determinar a que comensal se sirve primero el menu debemos contemplar que existen dos formas o estilos el tipo **ingles** en donde primero se sirve a la anfitriona y el segundo el estilo **americano** en donde el anfitrión al ultimo recibe su comida, ya que se sirve primero a la invitada de honor, las de mayor edad o la de mayor importancia, luego a las otras damas a la derecha de dicha persona, seguiran el invitado de honor, para despues cada uno de los caballeros. Aqui el dueño de la casa o anfitrión es a quien le toca probar el vino y se comienza a servirlo por las damas, luego a los caballeros y por ultimo el dueño de la casa.

Ademas con el fin de no equivocarse sobre los cubiertos partimos de la base de que deben estar colocados en el orden de que se van a emplear o sea de afuera hacia adentro del plato, los cuchillos y las cucharas a la derecha y los tenedores a la izquierda, los cuchillos con el filo hacia el plato.

Se pueden encontrar las cucharas y los tenedores en sentido concavo o convexo segun las costumbres del anfitrión y ambas son correctas.

DISPOSICION DE LOS INVITADOS

1.- Los anfitriones van a los extremos de la mesa o bien en el centro si estas son redondas.

2.- En mesas de 4, 8, 12 y 16 personas en las cabeceras de la mesa iran personas del mismo sexo, para esto la anfitriona se sentara a la izquierda del invitado de honor de sexo masculino de la reunion y asi se podran alternar sexos.

3.- Cuando hay numero desigual de personas de cada sexo o estos son impares o hay dentro de los invitados parejas de novios, puede alterarse el orden establecido.

La mesa estara presidida por los anfitriones que se sentaran a sus extremos, y los puestos hacia su derecha son los de honor. La habilidad de un buen anfitrión consiste en procurar sentar siempre alternando las damas y los caballeros, evitando sentar a los maridos a los lados de sus esposas. El dueño de la casa sentara a la invitada de honor de mayor importancia hacia su derecha o bien a la de mayor edad, haciendo lo mismo la anfitriona pero con el invitado de honor de la reunion.

En las comidas formales con servicio de banquete es correcto señalar el puesto del invitado con una tarjeta, la cual será colocada frente a cada plato, dentro de la distribucion y espacio de un puesto. Dicha tarjeta en eventos menos formales se colocara en el lado izquierdo del plato, en direccion del plato con la mantequilla.

NORMAS PARA LOS PRINCIPALES ALIMENTOS (ALIMENTOS TRAMPA)

SOPA : Cuando se toma en la taza de 2 asas se usa la cuchara y solamente se coje por las asas para beber el resto. La sopa servida en platos se tomara igualmente con la cuchara , sin raspar el fondo del plato.

PANECILLOS : Se sirven con la sopa o los entremeses. No se cortan con el cuchillo , se parten con la mano en pequeños trocitos a medida que se comen.

MANTEQUILLA : Nunca se debe untar esta con el cuchillo de la carne , se debe hacer con uno especial.

CAVIAR : Por lo general se sirve en un envase de origen acompañado de tostadas , untaremos el pan y la tostada con la mantequilla y despues el caviar , usando el mismo cuchillo , luego unas gotas de limon y se come llevandolo directamente con los dedos a la boca.

OSTRAS : Se comen con un tenedor especial , de 3 dientes , uno de los cuales es mas ancho. Se separa la carne de la concha con la parte de ancha de dicho tenedor y se rociara la ostra con limon. Esta carne se puede comer directamente de la concha o con el tenedor sorbiendo despues su jugo.

CARACOLES : Para comer los scargots o caracoles de tierra se deben emplear los cubiertos especiales como las pinzas y tenedor de 2 puntas , se toman las pinzas con la mano izquierda y con ellas se agarra el caracol y con el pequeño tenedor en la mano derecha se saca este de la concha y se lleva a la boca.

LANGOSTA : Se sostiene con la mano izquierda por el caparazon y con la derecha sosteniendo el tenedor indicado , se trincha y se come la pulpa. Es correcto arrancar las patas y luelas con las manos y hasta sorber la carne de dichas partes. Tambien se pueden romper las muelas con las pinzas para ello y sacar la carne. Esto no es correcto en una comida formal.

MARISCOS : Parecido a la langosta se comen del mismo modo , si se comen con las manos es necesario ofrecer lavaderos siempre que se sirva langosta , cangrejos o mariscos.

ESPARRAGOS : Se comen agarrandolos con los dedos , untandolos en la salsa y chupando luego discretamente la parte tierna.

ALCACHOFAS : Cuando son grandes , comerlas hoja por hoja con los dedos. Se debe poner tambien lavaderos a la disposicion de los comensales.

ENSALADA : La ensalada de hoja se servira con las hojas ya partidas , entonces sera facil comerla con el tenedor. No se debe usar cuchillo para cortar la ensalada.

ARROZ : Este y las leguminosas , se comen con el tenedor , el arroz con leche es un postre y se come con la cuchara de postre.

PASTAS : Espaguetti , macarrones , tallarines etc no se cortan ni con el cuchillo ni con el tenedor , se comen con este ultimo , en la mano derecha y con una cuchara grande en la izquierda , tratando de enrollarlos hasta obtener un bocado.

PAPAS : Las papas enteras ya sean hervidas o asadas , no se parten con el cuchillo , se parten con el tenedor en trocitos , pero sin hacer pure. Esi son servidas con piel se trinchara cada papa con el tenedor y se pelara con el cuchillo

HUEVOS : Pasados por agua se sirven en hueveras que se colocan en un plato. Se saca el huevo de la huevera , se golpeará ligeramente con la cuchara hasta abrirlo , se come con la cuchara , luego la cascara vacia se deja sobre el plato. Los huevos duros deben llegar pelados sobre el plato , al partirlos se hara con el tenedor.

VERDURAS : Se parten con el tenedor y no con el cuchillo .

PESCADO : Exceptuando los pescados salados como el arenque , se comen con un tenedor y cuchillo especial para ellos .Los pescados en conserva como las sardinas se comen solo con el tenedor. A causa de sus espinas el pescado se debe comer con mucho cuidado , si no se puede se sacaran aquellas de la boca con gran disimulo , dejandolas en el plato sobre el tenedor.

CARNE : Se corta en pequeños trozos a medida en que se come , no es correcto partirla toda en pedazos para comerla despues con el tenedor , las tostadas con carne se cortan con el cuchillo , las carnes muy blandas se pueden partir con el tenedor.

AVES : En familia podemos a veces coger una pierna de pollo y comerla con la mano , tambien se puede hacer lo mismo cuando se ofrece pollo frito en canasta , picnics en la playa o en el campo. Un anfitrión y sus invitados ante una mesa bien puesta comerán aves con cuchillo y tenedor.

CARNES FRIAS : Salchichon , chorizos , longanisas y otros embutidos se comen quitandoles la piel con el tenedor y el cuchillo. Las salchichas calientes y todos los embutidos en general se pelan por partes . Las de higado se cortan en rodajas , no se vacian con el cuchillo , se pelan.

FRUTA : Manzanas , peras , melocotones , en la mesa se comen con el cuchillo y tenedor . Otras frutas como los mangos se pueden cortar con el cuchillo o abrir con las manos , luego se saca la pulpa y se come con una cucharita, otras veces se corta en cuadritos pequeños , se pela y se come con el tenedor o en casos excepcionales con la mano.

NARANJAS : Existen 2 sistemas para comerlas .Primero partirlas por la mitad con el cuchillo , luego extraer la pulpa con una cucharita y Segundo quitarles con el cuchillo ayudados por el tenedor , el trozo circular de la piel tanto la parte superior como de la parte inferior , para que puedan sostenerse mejor en el plato sin rodar y luego pincharlas con el tenedor , quitando el resto de la cascara por secciones con el cuchillo , una vez que esten limpias se separan cada una por gajos con el cuchillo y el tenedor , llevando este ultimo a la boca.

MANDARINAS : Junto con las cerezas , las ciruelas y las uvas , son las unicas frutas que se pueden llevar directamente a la boca .

MANZANAS : Se empieza por cortarles con el cuchillo la coronilla , mientras se sujeta con el tenedor , tambien se hace lo mismo con la seccion circular del extremo opuesto , se dividen en cuartos y para quitarles la cascara se pincha cada pedazo y se lleva a la boca.

ALBARICOQUES : Se comen con piel para lo cual han de servirse convenientemente lavados , si son pequeños se pueden partir con la mano , si son muy grandes se parten por la mitad con el cuchillo sujetandolos con un tenedor , se les quita la semilla y se cortan en trocitos a medida que se va comiendo.

CIRUELAS : Generalmente se comen con la mano , hay que ofrecerlas bien lavadas.

CEREZAS : Se sirven y comen como uvas , las semillas se depositan en la mano y se dejan en el plato.

UVAS : Se comen con la mano arrancandolas una a una del racimo que nos han servido , de no comer las semillas se depositan discretamente en la mano y de alli al borde del plato.

MELON : Puede comerse de 2 maneras la primera consiste en separar la pulpa de la cascara con el cuchillo y con este se dan cortes verticales , para formar pequeñas porciones que se llevan a la boca con el tenedor a medida que se cortan , la segunda manera es menos convencional y consiste en comer la pulpa con una cuchara , mientras que se sostiene el melon con la mano izquierda.

PLATANO : Se pela muy facilmente con el cuchillo y el tenedor , se cortan los dos extremos con el cuchillo sujetandolo con el tenedor y abriendo a lo largo de la cascara sacandolo sobre el plato , para cortarlo en rodajitas que se llevan a la boca con el tenedor a medida que se van cortando.

PASTELES : Las tortas o dulces se comeran siempre con el tenedor.

MERMELADA : Se sirve con una cuchara de postres , nunca con nuestra cuchara o cuchillo.

ALIMENTOS QUE PUEDEN LLEVARSE A LA BOCA CON LAS MANOS

CRUDITES : Los pedacitos de verduras crudas pueden tomarse con las manos , mojandolos directamente en las salsas.

MAZORCAS : La cual se acompaña de muchos platos tipicos , se pueden coger con la mano o con los pinchones especiales.

FRUTAS SECAS : Se cogen con los dedos , cuando estos tienen cascara se dejan doble el mantel.

MUELAS DE CANGREJO : Tambien pueden sujetarse con las manos , mientras que un tenedor les extrae la masa.

CANAPES : Ademas de los bocadillos pequeños , los canapes se toman con la mano , las galletas o tostadas que se sirven con pate o con caviar.

POLLO : Si resulta muy dificil eliminarle los huesos a la porcion que le han servido.

PIZZA : Se acostumbra servirse cortada en pedazos triangulares , esta puede tomarse con la mano o tambien usar cuchillo y tenedor para comerla.

SANDWICHES : Se toman con las manos , lo mismo que las hamburguesas y los hot dogs.

FRUTAS : Como la manzana , pera , ciruela , duraznos , fresas etc. se pueden comer con las manos recogiendo las semillas discretamente en la palma de la mano.

FRESAS : Si vienen con crema o con azucar se comen con cuchara , cuando son servidos con su tallo , se toman por este ,se mojan en la crema o en la salsa y se llevan a la boca ,colocando el tallo sobre el plato.

SERVICIO DE BEBIDAS

