

Como fazer para simplificar (e requintar) o serviço a mesa

Independente de ser você quem serve a mesa ou se dispõe de uma pessoa ajudando, preste atenção e oriente sua assistente corretamente.

Travessas de comida – se estiverem sobre um aparador, tente não colar uma a outra: lembre que é preciso deixar um espaço para que a pessoa apoie o prato perto de cada travessa para se servir. Afinal de contas, usamos as duas mãos para isso e não dá para segurar o prato e se servir ao mesmo tempo...

Pratos: não devem ser empilhados mas retirados separadamente. Ainda que não esteja usando serviço a francesa, ao levar um (ou no máximo dois) por vez o serviço fica mais organizado.

Talheres ao retirar – devem continuar sobre o prato sem juntar todos os talheres em um só e muito menos raspar o prato para tirar o resto da comida.

Isso é feito na cozinha tá?



É osso – não coloque pratinhos separados para que depositem

ossos de frango ou outras aves depois de comer. É melhor cada um fica com seu osso no prato (que será retirado) do que deixar um ou mais pratos com ossos empilhados e misturados no centro da mesa...

Cabelos: sempre presos ou pelo menos meio presos. Isso é básico. Quem trabalha e/ou transita pela cozinha não pode ter cabelo solto. É simples assim e acontece mais do que se imagina de fios se soltarem diretamente para a travessa...

Valorize a sobremesa – sabe como? Retirando tudo o que se refere aos pratos salgados da mesa e aparadores: travessas dos primeiros pratos, saladas e galheteiros, queijo ralado, frascos de pimentas.... Apenas a jarra de água permanece além , é claro dos pratos de sobremesa. Nesse momento, a sobremesa ao chegar terá um destaque especial e não ficará perdida entre outros elementos que só poluem o espaço uma vez que não serão mais degustados...