

## Poner una Mesa Especial



En las culturas occidentales, cuando estamos sentados en la mesa del comedor, en especial en las celebraciones más formales, puede parecer que tenemos un laberinto de utensilios para comer delante de nosotros y nuestros ojos comienzan a buscar a nuestro alrededor. Pero una vez que entendemos cómo poner una mesa formal y las razones detrás de la aparente "locura de cubiertos", podremos presentar un despliegue impresionante que encantará a nuestros invitados.

Y como invitados, la manera en la que la mesa está puesta no debería dejarnos boquiabiertos incluso antes de que se sirva el primer plato. Un consejo - piensa en los cubiertos como en un mapa de ruta para los increíbles platos Saladmaster que están por llegar. Comenzamos con los utensilios exteriores y trabajamos nuestro camino hacia nuestro plato. Así, por ejemplo, si una ensalada es el primer plato, el tenedor de la ensalada se coloca en la parte exterior del tenedor de la comida, así que por ahí es por donde queremos comenzar. O si se sirve sopa como primer plato, la cuchara de la sopa se coloca en la parte exterior del cuchillo que será utilizado más adelante en la comida. Los cubiertos que no se necesitan para la comida no se deben colocar en la mesa. ¡Es así de simple, comienza en el exterior y ve acercándote al plato!

Vamos sobre el mantel: los tenedores se colocan en el lado izquierdo del plato y los cuchillos y cucharas se colocan en el lado derecho. El filo del cuchillo se coloca hacia el plato. La única excepción a esta regla es si se necesita un pequeño tenedor de cóctel, en cuyo caso se coloca en el lado derecho más alejado del plato.

Si se va a servir postre, los cubiertos se colocarán por encima del plato, con el mango del tenedor a la izquierda y el mango de la cuchara o cuchillo a la derecha (el filo del cuchillo mirando hacia el plato). Es adecuado sacar los cubiertos de postre con el postre.

Las servilletas van a la izquierda de los tenedores o sobre el plato

Cuando se sirve pan en un plato de mantequilla, el plato se coloca por encima de los tenedores a la izquierda del plato principal. El cuchillo de mantequilla se coloca en el plato con el mango hacia la derecha y con el filo hacia abajo.

La copa de vino se coloca sobre y hacia la derecha de las cucharas y los cuchillos, con el vaso de agua ligeramente por encima y a la izquierda de la copa de vino.

Así que ahora cuando se sirva una comida de varios platos deliciosos, la única pregunta en la mesa va a ser: "¿Cómo preparaste esta fabulosa comida?" Y, por supuesto, tendremos una buena respuesta: "Cociné en Saladmaster!"

**Valoración:**

