



# **WEBINAR CUISINE**

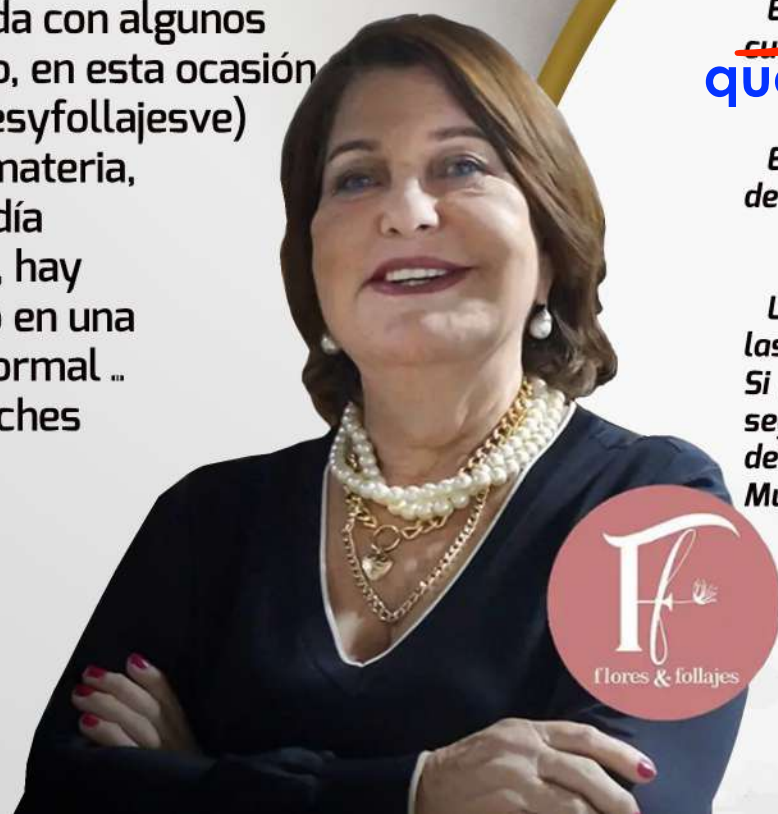
**APRENDE A SERVIR  
LA MESA EN 3,2,1...**

¡Que viaje tan maravilloso hemos emprendido juntos!

Hace casi un año, un día conversando, coincidimos en que queríamos obsequiarle a nuestros clientes y amigos algo de valor. Luego de darle vueltas y vueltas, tuvimos un momento eureka y decidimos emprender este camino con un equipo increíble. Y lo mejor de todo, cada mes se fueron sumando más personas que, como nosotros, siguen apostando por Venezuela.

Comenzamos con el chef Juan Bastardo, quien nos enseñó a preparar guarniciones para parrillas, luego el chef pastelero Adalberto Rodríguez compartió con nosotros unas deliciosas recetas para ~~preparar~~ postres en casa. Los amantes del pan se deleitaron con los tips que nos dejó el chef panadero Luis Vasquez, quien precedió a al chef ejecutivo de Hesperia Maracay, Juan Herrera, y sus tapas para compartir. Luego de tantas ricas recetas, nos deleitamos con las trufas ~~que nos enseñó~~ ~~preparar~~ el chef Chocolatier Jesús Mogollón. Pero sentíamos que faltaba algo ...

Así que decidimos cerrar esta primera temporada con algunos consejos y tips útiles para servir la mesa ... por eso, en esta ocasión Lucero Suárez CEO de Flores y Follajes (@floresyfollajesve) nos deleitó con sus conocimientos en la materia, comentándonos que si bien hoy en día la etiqueta en la mesa es más flexible, hay elementos que no podemos dejar de lado en una ocasión casual y mucho menos en una formal ... esperamos que los disfrutes y aproveches tanto como nosotros.



hacer

## ¿CUÁLES SON LAS NORMAS DE ETIQUETA BÁSICAS EN LA MESA?

En cada momento que compartimos creamos memorias, y aunque no lo creas, el espacio en el ~~cual~~ **que** nos reunimos nos brinda una parte importante de ellas, sobre todo en las navidades, que es una época del año, en donde la palabra compartir es la orden del día.

Existen muchísimas normas de Etiqueta en la Mesa, libros, artículos, en resumen, un sin fin de parámetros que deberíamos seguir y que nos pueden resultar necesarios y útiles a la hora de atender a nuestros invitados.

Las normas de etiqueta no son más que el conjunto de guías que cada una de las culturas ha ido adoptando como las pautas de educación que seguimos a la hora de comer. Si hablamos de normas de etiqueta, debemos mencionar los usos y costumbres que debemos seguir cuando compartimos una comida junto a otras personas, como, por ejemplo, cómo debemos colocar los cubiertos, los platos, las copas y los vasos, entre otros. Muchas veces esas normas no son más que las reglas convencionales de comportamiento y a las costumbres que nos han sido transmitidas en nuestros hogares y nuestro día a día.



## MESA FORMAL O DE ETIQUETA

*Destaca por su elegancia y el cumplimiento máximo de las normas de etiqueta. El estilo y la personalidad de cada anfitrión. Si bien en la actualidad hay mayor flexibilidad, existen códigos que no se deben descuidar:*

- *Se debe tener mantelería individual o mantel, un plato base, luego el plato principal, el de ensalada y/o postre.*
- *La posición de los cubiertos depende de los platos. Si hay sopa se ubica afuera a la derecha, el cuchillo va del lado derecho a la izquierda de la cuchara, con la sierra hacia el plato, del lado izquierdo el tenedor y la servilleta.*
- *Una vez usada la servilleta se dispone del lado derecho, nunca del izquierdo.*
- *La cuchara del postre va en la parte superior del plato.*
- *Se deben tener tantos cubiertos como platos se van a presentar y se van usando de afuera hacia adentro, y cada plato que se retira de la mesa se va con los cubiertos usados.*
- *Mientras se esta comiendo, los cubiertos se disponen en una orilla sobre el plato, jamás sobre la mesa y con el filo del cuchillo hacia adentro, no hacia afuera.*
- *Las copas también tienen una disposición especial, primero la de agua, le siguen la de vino tinto, la de vino blanco y luego la de Champagne, de izquierda a derecha.*

- *Las copas siempre se deben agarrar por el cuello, nunca en la base ni en la bombona.*
- *A la mesa nunca se lleva la copa del brindis y tampoco se remueven de la mesa, es decir, si hay que ir a otro lugar, la copa se deja en la mesa.*
- *Las carnes blancas se acompañan con vino blanco y las carnes rojas con vino tinto. El postre con Champagne.*
- *La servilleta se usa cuando antes de tomar agua o vino para retirar el exceso de comida en los labios y después de tomar algún líquido, con toques leves, sin desplazarla de un lado a otro.*

**Nota:** *las mesas formales servidas de noche siempre llevan velas, nunca en el día.*





esto puede ser un destacado con una nota o algo así...

## MESA CASUAL

*Perfecta para comer en familia y disfrutar de una mesa informal. Con lo que tienes en tu casa te puedes ayudar, pero si te hace falta algún utensilio, en Complementos Cuisine lo encuentras.*

*Hoy en día la etiqueta es muy flexible y nos permite usar lo que tenemos en casa sin prejuicios ni complicaciones. Todo está en ponerle corazón y personalidad a cada momento.*

*Pero ten presente siempre que:*

- La copa no es necesaria y podemos tener un vaso para el agua y otro para el jugo.*
- Los vasos y copas en la mesa se ubican de forma diagonal, en el sentido del cuchillo, es decir, el primero sale desde donde esta el cuchillo.*
- Es importante sentarse en una mesa agradable, si está servida con cariño, el momento es más acogedor y la comida se disfruta más.*
- Las servilletas de tela son más cómodas y lindas que las de papel y hasta son un elemento de ahorro, con una popelina de 40x40 (que es la medida estándar) y sus bordes con costura sencilla le cambian la cara a la mesa y la hace mucho mas agradable.*
- Un centro de mesa le da vida a la mesa, no tiene que ser algo costoso, cualquier detalle es ideal.*
- El plato nunca debe ir al borde de la mesa, se debe dejar un espacio de dos dedos aproximadamente. Y la comida se lleva a la mesa para que cada comensal tome las porciones que desee. Los platos no se llevan a la mesa con la comida ya servida.*

## ESTAS SON ALGUNAS DE LAS NORMAS QUE DEBES SEGUIR AL SENTARTE EN LA MESA.

### **El pan y la servilleta van a la izquierda.**

Estos dos elementos siempre quedan en el lado izquierdo del comensal, así que cuidado con despistarse y manosear las posesiones del vecino, no sería de buen gusto.

### **La servilleta sobre las piernas.**

Aunque pueda resultar divertido ver a alguien emplear la tela como un babero, la posición natural de la servilleta debe ser el regazo, donde prevendrá manchas, estropicios y donde además siempre quedará a mano.

**El pan se va partiendo con los dedos, a pequeños trozos que nos quepan en la boca.**

### **No se corta de más.**

La comida se va cortando a medida que se va comiendo. Se corta lo que uno se vaya a llevar a la boca, sin más, teniendo en cuenta que tampoco está bien visto dejar comida en un cubierto.

### **Cuando algo cae fuera del plato.**

Si se ha producido un accidente y algún alimento ha ido a parar fuera del plato, discretamente se recoge con el cuchillo, preferiblemente, y se deja en una orilla del plato. Ni se usa la mano, ni se devuelve al plato, ni mucho menos se come.

### **Comencemos a comer cuando lo marque el anfitrión.**

Incluso estando en familia, resulta de mala educación ver cómo algún comensal da comienzo a la comida en solitario, en una ocasión más célebre o formal el gesto queda todavía más feo. El anfitrión o el que invita siempre marca cuándo empezar.

### **¿Se bebe antes o después de masticar?**

¡Cuidado! De ninguna manera podemos llevarnos a la boca una bebida si todavía estamos masticando o nos queda alimento en la boca.

### **En los restaurantes se habla en voz baja.**

No es necesario involucrar a extraños en la conversación de la mesa y mucho menos molestar a los vecinos, así que mucha prudencia.

### **Al sentarse a una mesa, evite dejarse caer en la silla.**

La postura correcta es con la espalda recta sin recostarse sobre el respaldo como si estuviera cansado y con los antebrazos apoyados en la mesa. No se balancee al sentarse, los pies se colocan juntos delante de la silla, no se cruzan.

## TAMBIÉN ES IMPORTANTE TENER PRESENTE:

- Es de caballeros halar la silla para ayudar a sentarse a una dama.
- Al levantarse de la mesa, la servilleta se coloca, ligeramente arrugada en el lado derecho del plato, no se intenta doblar como si no se hubiese utilizado.
- Al llegar el momento de usar los cubiertos, fuera los codos de la mesa.
- Los vasos con agua se servirán antes que los comensales se sienten a la mesa.
- Las bebidas en la mesa deben ser servidas por la derecha y arriba de los cubiertos.
- Se mastica con la boca cerrada y mientras lo hace no se habla, pero tampoco se vaya al extremo y se dedique solo a comer y a comer un bocado tras otro.
- "Nunca, jamás" se chupe los dedos, sin importar qué buena está la comida.
- Jugar con los cubiertos o hablar manipulándolos, no es lo adecuado. Es correcto conversar con el cuchillo y el tenedor en las manos mientras come, pero no lo es accionar o jugar con ellos.
- Para enfriar la sopa no se sopla, ni se llena la cuchara y dejar caer el chorro en el plato, simplemente espere, o bien, muévela un poco con la cuchara. Empiece a tomar la sopa por la orilla del plato que da hacia el centro de la mesa.
- Son los alimentos los que se llevan a la boca y no la boca a los alimentos, solo inclínese ligeramente al comer.
- Ningún alimento blando se corta con cuchillo, por ejemplo: el huevo.
- No gire el plato para comer lo del otro extremo, coma lo que tenga frente a usted y de izquierda a derecha y de abajo hacia arriba.





*En **COMPLEMENTOS CUISINE** queremos ayudarte a disfrutar al máximo tus momentos en la cocina y el tiempo que compartes en la mesa con tus seres queridos.*

*Este e-Book ha sido preparado con cariño y esmero por todo un equipo que quiere apoyarte y acompañarte en tus momentos especiales.*

*Si tienes alguna duda o comentario, puedes compartirlo a través de nuestras redes sociales, en todas somos **@complementoscuisine**.*

*Gracias por dejarnos ser parte de ti y complementar tus días.*

*Somos **#PasiónCuisine***

*Invitado:  
Lucero Suárez **@floresyfoliajesve***

*Contenido:  
Lucero Suárez*

*Colaboración de contenido:  
María León **@manena1375***

*Redacción y Corrección de textos:  
Carla Carrera Ortiz **@borolaki***

*Diseño logo Webinar:  
Jesús Runke **@pixeelagencia***

*Diseño e-Book:  
Miguel Piñeiro **@osmign***

