

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

ΘΕΜΑ 2ο

2.10 Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος διακρίνεται για την κομψότητα και την επισημότητά του. Ο σερβιτόρος, κρατώντας την πιατέλα με το αριστερό του χέρι, την επιδεικνύει στον πελάτη από την αριστερή του πλευρά, με ελαφρά υπόκλιση, τα πόδια ενωμένα και το ελεύθερο χέρι του πίσω χαμηλά στην πλάτη. Εδώ ο πελάτης σερβίρεται μόνος του με τη λαβίδα (κουταλοπίρουνο), επιλέγοντας ελεύθερα την ποσότητα και την ποιότητα του εδέσματος που επιθυμεί. Έτσι αυξάνεται ο χρόνος που απαιτείται στο σερβίρισμα, το οποίο μπορεί να γίνει και με δύο πιατέλες ταυτόχρονα, όπου στη μία τοποθετείται το κρέας ή το ψάρι και στην άλλη η γαρνιτούρα.

2.2Στις παρασκευές που ο πελάτης χρησιμοποιεί τα δάκτυλά του, όπως αστακό, καραβίδες κτλ., τοποθετείται από τα αριστερά του ένα finger bowl με χλιαρό νερό και μία φέτα λεμόνι για να πλύνει τα χέρια του. Στην περίπτωση που έχουμε φρούτα, όπως σταφύλια, κεράσια κτλ., στο finger bowl, αντί λεμόνι, τοποθετούνται ροδοπέταλα.