



ASSOCIAÇÃO DO COMÉRCIO E DOS SERVIÇOS
DO DISTRITO DA GUARDA

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE MESA

AUTORES João Covêlo e Paulo Vaz



Produção apoiada pelo Programa Operacional Formação
Profissional e Emprego, co-financiado pelo Estado Português e
pela União Europeia, através do FSE
Programa Pessoa
Ministério do Trabalho e da Solidariedade
Secretaria de Estado do Emprego e Formação



TÍTULO Técnicas de Serviço de Mesa
AUTORIA João Covêlo e Paulo Vaz
COORDENAÇÃO TÉCNICA Armindo Costa e Rui Quinaz
COORDENAÇÃO DE PESQUISA Aristides Moreira
DIRECÇÃO EDITORIAL Jorge Camelo
COMPOSIÇÃO E MONTAGEM Helga Nunes e Rui Batista
TIRAGEM 50 exemplares
DEPÓSITO LEGAL 152034/00
DATA DE EDIÇÃO Abril 2000

Produção apoiada pelo Programa Operacional Formação
Profissional e Emprego, co-financiado pelo Estado
Português e pela União Europeia, através do FSE
Programa Pessoa
Ministério do Trabalho e da Solidariedade
Secretaria de Estado do Emprego e Formação



ÍNDICE

1. O RESTAURANTE E A SUA EVOLUÇÃO ATRAVÉS DOS TEMPOS	5
1.1. Origem do Restaurante	5
1.2. Evolução do Restaurante até à actualidade	5
1.3. FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE DURANTE AS REFEIÇÕES	6
1.3.1. Regras a observar durante o serviço	6
2. EQUIPAMENTO DO RESTAURANTE	11
3. DIFERENTES TIPOS DE SERVIÇO PRATICADOS NO RESTAURANTE	17
3.1. Serviço de mesa redonda	17
3.2. Serviço à carta ou lista	19
4. DIFERENTES TIPOS DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS	21
4.1. Serviço à Francesa	21
4.2. Serviço à Inglesa Directo	22
4.3. Serviço à Inglesa Indirecto	22
4.4. Serviço à Russa	23
4.5. Serviço à Americana "empratado"	23
5. AS REFEIÇÕES	27
5.1. Pequeno-Almoço	27
5.1.1. Pequeno-Almoço à Continental	27
5.1.2. Pequeno-Almoço à Inglesa	28
5.2. "Mise-en-place" dos tabuleiros e mesas de pequeno-almoço	28
5.2.1. Transporte de tabuleiros	29
5.2.2. Disposição do material no tabuleiro	29
5.2.3. Recolha dos tabuleiros	29
5.3. COMPOSIÇÃO BÁSICA DO PEQUENO-ALMOÇO À CONTINENTAL	30
5.4. EXEMPLOS DE "MISE-EN-PLACE" PARA O PEQUENO-ALMOÇO SERVIÇO NO QUARTO:	32
5.5. ALMOÇO	34
5.6. JANTAR	35
5.7. ELABORAÇÃO DE EMENTAS	35
5.7.1. CUIDADOS A TER NA ELABORAÇÃO DAS EMENTAS	35
5.8. ONDE SE PODEM SERVIR	35
5.9. Outras Refeições	36
6. MISE-EN-PLACE	43
6.1. Diferentes tipos de "mise-en-place"	43
6.2. Distribuição e colocação das mesas e cadeiras	44
6.3. Colocação e preparação de aparadores, banquetas	44
6.4. Preparação dos vários carros	45
6.4.1. Regras	45
6.5. Preparação geral das mesas	45
6.6. Talheres e outros para as diferentes iguarias	46
7. PROTOCOLO	57
7.1. Quem deve ser servido em primeiro lugar	57

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE MESA

8. CAVE DO DIA _____	61
9. CAFETARIA _____	63
10. COPA _____	65
10.1. Organização e equipamento da copa _____	65
10.2. Copa limpa _____	65
10.3. Copa suja _____	65
10.4. Cuidados com o material _____	66
10.5. Lavagem de material diverso _____	66
10.5.1 Louças com gorduras _____	66
10.6. Equipamento _____	66
10.7. Serviços prestados pela copa _____	67
10.7.1 Sabonárias _____	67
10.7.1.1. Vários tipos de sabonárias _____	67
10.7.1.2. Outro tipo de sabonária _____	67
11. QUEIJOS _____	69
11.1. Queijo de vaca _____	69
11.2. Queijo de cabra _____	69
11.3. Queijo de ovelha _____	69
11.4. Classificação dos queijos em função da sua gordura _____	69
11.5. Conservação dos queijos _____	70
11.6. Principais queijos portugueses _____	70
11.7. Algumas variedades estrangeiras _____	71
12. SERVIÇO DE FRUTAS _____	73
12.1. Diversas variedades _____	73
12.2. As frutas que se podem servir no princípio da refeição _____	75
12.3. Como se servem em cada caso _____	75
12.4. Como se apresentam várias frutas _____	76
12.5. Quais e como se descascam na sala _____	76
12.6. Outras preparações _____	77
13. SERVIÇO DE VINHOS _____	79
13.1. Ligação dos vinhos com os alimentos _____	79
13.2. TEMPERATURA INDICADA PARA CADA TIPO DE VINHO _____	83
13.3. Ordem do SERVIÇO DE VINHOS _____	84
13.3.1. Regra geral _____	84
13.3.2. Apresentação da garrafa _____	85
13.3.2.1. Abertura de garrafa _____	85
13.3.3. Como servir os vinhos _____	85
CONSIDERAÇÕES FINAIS _____	89
BIBLIOGRAFIA _____	91

1. O RESTAURANTE E A SUA EVOLUÇÃO ATRAVÉS DOS TEMPOS

1.1. ORIGEM DO RESTAURANTE

A origem do Restaurante (Restauração) não é tão antiga quanto possa imaginar-se, pois não está ligada desde o seu início à alimentação, como poderia parecer.

Sem pretendermos o exclusivo do significado, e com o devido respeito por outras definições, julgamos ser a que se segue, a que mais lógica contém.

Por volta do século XVIII, mais propriamente até 1765, apenas se serviam comidas, nos Albergues e Estalagens com menu fixo e a hora fixa. Nesta data, porém, apareceu um indivíduo de nome “Boulangier” que vendia sopas em Paris, e as quais considerou ótimas para a “Restauração” de forças humanas, pelo que as denominou “Restaurants”, escrevendo um visível letreiro por cima da porta:

BOULANGER FORNECE “RESTAURANTS” DIVINAS

1.2. EVOLUÇÃO DO RESTAURANTE ATÉ À ACTUALIDADE

Depois das primeiras versões do Restaurante, a sua evolução foi-se processando progressivamente e segundo várias experiências, efectuadas mais ou menos a partir de 1765.

Em 1783 foi fundado por “Beauvilliers” o segundo Restaurante em Paris e, a partir daí, este tipo de estabelecimento multiplicou-se e evoluiu, permitindo à população fazer refeições, de acordo com os seus gostos e possibilidades financeiras.

Prosseguindo essa evolução, foram aparecendo outras versões e tipos

de Restaurantes, em conformidade com as necessidades e conveniências da clientela frequentadora.

Assim, existem: "Snack-bar", "Self-service", Cantinas ou Restaurantes de empresas, "Coffee-shop", "Sandwich-bar", Cervejarias, Pastelarias, etc.

1.3. FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE DURANTE AS REFEIÇÕES

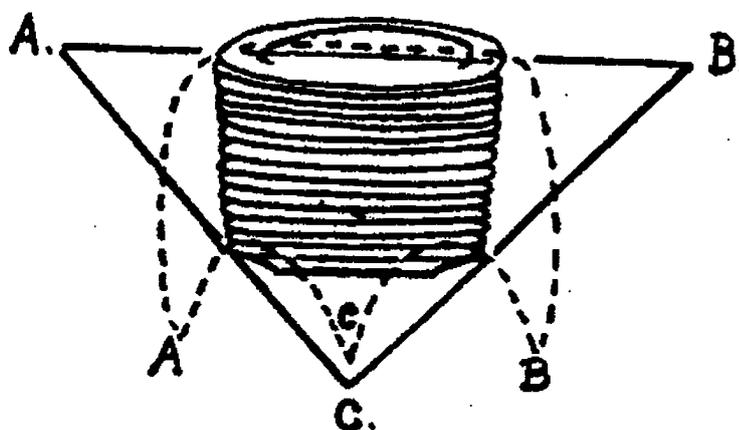
O funcionamento do Restaurante obedece a regras que todos os profissionais que executam serviços no restaurante devem conhecer, regras essas que devem ser reforçadas através da prática e de experiências constantes, bem como da definição das mesmas por meio de ordens verbais ou escritas.

1.3.1. REGRAS A OBSERVAR DURANTE O SERVIÇO

Os circuitos de serviço no restaurante são, geralmente, pela direita, salvo em casos especiais.

Sempre que um empregado de mesa transporte material (limpo ou sujo), deve preocupar-se em olhar em frente, para evitar choques que, inevitavelmente, causariam desperdícios de louças ou vidros.

Quando se transportam louças limpas, deve-se proteger as rimas de

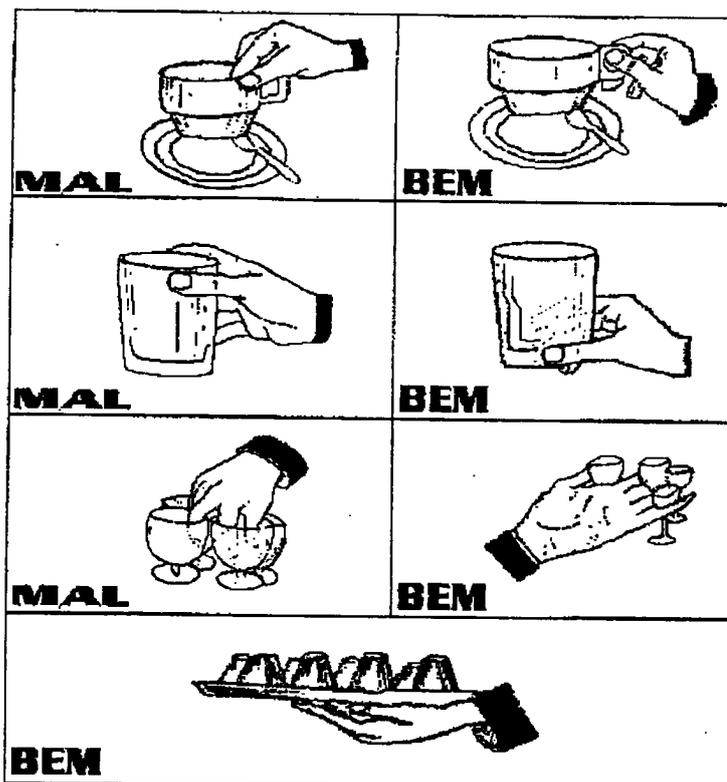


pratos (que não devem exceder 20), com um guardanapo de serviço, dobrado em triângulo, e colocar sobre a rima, com o canto central, a evitar que os pratos encostem ao casaco do empregado ou vice-versa. As pontas do guardanapo devem ser apanhadas pelas mãos do empregado, a firmar o prato do fundo pelos bordos, do que resulta uma grande segurança para os mesmos.

Este processo, além de mais higiénico, é mais seguro e mais estético, como se pode verificar na prática.

O desenho anterior mostra o guardanapo em triângulo e o picotado indica como o mesmo fica, depois de apanhado pelas mãos nos cantos assinalados com A e B, sendo o canto assinalado com C, o que isola os pratos, da roupa de quem os transporta.

O sistema atrás indicado, refere-se a serviços em que a necessidade obriga a transportar rimas de maior porte, pois no serviço do dia-a-dia, os pratos são retirados de estufas, onde se mantêm quentes, e colocados sobre "guéridon" (mesa de apoio), onde são servidos e daí colocados aos clientes pelo lado direito e pegando-lhe com a mão direita (salvo em casos especiais,



devido à posição em que o cliente se encontra).

Para transportar as iguarias em travessas ou pratos cobertos ou não, o empregado usará, segundo as casas, carrinhos, bandejas ou um pano (lito), para evitar queimaduras ou manchar as roupas.

O transporte de copos deve fazer-se em tabuleiros, bandejas ou carros devidamente forrados para que estes não escorreguem.

Os copos levantam-se pegando-lhes correctamente pelo pé, ou junto ao fundo se estes não tiverem pé.

Os talheres limpos devem ser transportados em tabuleiros apropriados ou, pelo menos, devidamente forrados com um guardanapo e cobrindo-os com uma parte deste (obviamente, sempre as partes do talher que vão à boca).

As toalhas e os guardanapos limpos devem ser transportados em cestos, tabuleiros ou carrinhos adequados para o efeito.

Antes de levantar as toalhas, devem-se limpar as mesas, em especial de produtos que possam perfurar as mesmas, como por exemplo, palitos dos dentes que os clientes possam ter utilizado. Assim, as louças devem ser levantadas cuidadosamente e tanto os restos de comidas, como os talheres, devem ser passados para um só prato, que depois será colocado sobre a rima, que terá o máximo de 8 a 10.

Os talheres devem ser colocados, cruzando as facas por debaixo dos garfos e/ou colheres, com os respectivos cabos voltados para fora, de modo a não tocarem nos restos de comidas.

Ao levantar louças e talheres ou outros, a arrumação dos mesmos deve fazer-se por detrás dos clientes, poupando-os à observação do desagradável aspecto dos restos de comidas a serem passados de um prato para outro.

Ao manipular louças, talheres, copos, etc., deve-se proceder de modo a evitar o excesso de ruídos desagradáveis que isso possa provocar.

Deve-se ainda ter em conta que as palavras indispensáveis entre os empregados, devem ser pronunciadas num tom de voz que não incomode os clientes.

Não se devem juntar grupos de empregados, à hora de serviço, pois isso denota desatenção e falta de profissionalismo.

Os empregados devem ter conhecimentos suficientes ou tentar informar-se, antecipadamente, sobre a composição e confecção das iguarias que constam da ementa do dia ou da lista.

Os chefes de turno devem ter noções de psicologia e poder de observação suficientes, de modo a aperceberem-se facilmente dos desejos dos clientes, não os incomodando com a presença ou omissão indesejadas.

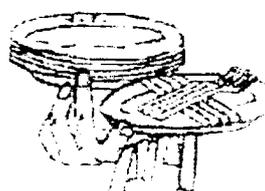
No caso de haver crianças, devem colocar-se cadeiras adequadas ou, na sua falta, almofadas, para que elas cheguem melhor à mesa.

Todos os cuidados atrás descritos, facilitam a execução do trabalho e definem os empregados que os praticam, como profissionais mais experientes e conscienciosos.

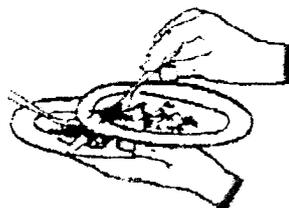
Transporte de Loiça e Talheres



MAL



BEM



MAL



BEM



MAL



BEM

2. EQUIPAMENTO DO RESTAURANTE

O Restaurante é dotado de um equipamento bastante variado e diferente, segundo o tipo de estabelecimento.

Há, porém, uma parte indispensável e pela qual começamos:

Mesas (vários formatos e tamanhos)

Cadeiras

Banquetas de apoio

Réchauds ou placas eléctricas

Estufas

Carros de serviços diversos

Talheres

Louças

Vidros

Roupas: toalhas e guardanapos

Serviço de ménage: galheteiro, saleiro, pimenteiro, etc.

Trinchantes

Tábuas

Fuzis

Frigideiras para flamejados

Suportes para garrafas

Suporte para presunto

Quebra-nozes

Pinças

Recipientes para queijo ralado

Açucareiros de pressão

Moinho para pimenta

Cinzeiros

Números para mesa

Etc.

Sua função e utilização:

No que diz respeito à utilização destes equipamentos, pouco há a dizer, porquanto a prática quase basta para o efeito, pelo que nos limitamos ao seguinte:

Banquetas - para apoio de bebidas e outros complementos da refeição como: galheteiros ou mostardeiras, que ali podem permanecer a pedido dos clientes.

Carros - de diversos tipos para: Acepipes, bebidas, serviço indirecto, trinchagem, flamejados.

Estufas - para aquecimento dos pratos, nos quais se devem servir as iguarias quentes.

Réchauds ou placas eléctricas - para sobre elas se colocarem travessas ou outros recipientes que contenham iguarias quentes, para que estas não esfriem durante o serviço e possam manter-se junto dos clientes até que lhes seja oferecida a refeição.

Suportes ou peanhas - são peças do género tripé ou com um tubo central ligado a um disco metálico, que assentam no chão e que servem para manter junto à mesa dos clientes o balde com mistura de gelo e água, no qual se colocam garrafas de vinhos servidos frescos.

Saleiros, pimenteiros, mostardeiras, galheteiros e outros - são recipientes que comportam condimentos e molhos preparados ou comerciais, que permitem ao cliente temperar a seu gosto. Para isso, devem-lhe ser oferecidos consoante as regras de utilização.

Exemplo:

- Mostarda - com carnes encarnadas, grelhadas, salsichas e carnes frias.
- Queijo ralado - com creme de tomate, esparguete, sopa de cebola gratinada, etc..
- Molho inglês - com sumo de tomate, saladas e algumas carnes.

- Açúcar em pó - com laranja descascada, salada de frutas, etc..

Trinchantes, tábuas e fuzis - utilizam-se quando são apresentadas peças inteiras e tendo em conta que o seu corte seja efectuado com material adequado, o que resultará mais fácil, vistoso e económico.

Suporte para presunto e tábua para salmão fumado - são auxiliares para o serviço a efectuar à vista dos clientes. Permite ao trinchador um corte mais fácil, económico e vistoso, pela forma como a peça se encontra firme e colocada ao jeito do corte.

Suporte para garrafas - podem ser de vários tipos e de material diverso (prata, cristofle, aço, vime, madeira, etc.). Utilizam-se para colocar garrafas de vinhos velhos, de forma a que estas mantenham os resíduos (assento ou pé) no fundo, indispensável para servir os vinhos com mais facilidade e melhor apresentação.

O material como frigideiras e outros, para confeccionar iguarias à vista dos clientes, dispensa explicação, pois seria inestético utilizar uma frigideira ou um tacho de cozinha na sala.

Os quebra-nozes, as pinças para lagosta ou lavagante, os açucareiros de pressão, os saleiros, os pimenteiros, os paliteiros, os cinzeiros, os números de mesa, etc., são objectos que fazem parte do equipamento da secção, mas que dispensam explicação. Apenas se recomenda que devem estar sempre em perfeito estado de higiene, pelo que alguns exigem cuidados diários.

Fazem ainda parte do equipamento os vários tipos de talheres que são utilizados de acordo com as diversas iguarias a servir. A utilização dos mesmos, independentemente do tipo ou da iguaria, deve ser rodeada dos cuidados higiénicos e profissionais devidos.

O aparador:

Faz parte do equipamento e também do mobiliário da secção. Descreve-se em separado devido às suas características e à utilidade que lhe é reco-

nhecida.

Deve estar de acordo com a decoração da sala e a sua composição deve ser estudada cuidadosamente, tendo em conta a facilidade de trabalho do empregado de mesa.

O aparador deve ser espaçoso e possuir gavetas com divisórias para arrecadar os talheres separados por tipo, prateleiras para arrumação de copos, armários para roupa (sendo esta toalhas, guardanapos e napperons), galheteiros, saleiros, pimenteiros, paliteiros, limpa migalhas, cinzeiros, molhos engarrafados, etc..

Embora os formatos variem, o aparador deve possuir as características acima indicadas e, se possível, dispor de uma caixa com boca larga para nela se colocarem as roupas que se retiram das mesas, evitando que estas estejam à vista, enquanto não se processa a troca das mesas.

Elementos para a arrumação do aparador

- A umenta do dia, lista, informações de serviço, etc.
- B prateleiras com copos, cálices, etc.
- C igual a P
- D talheres especiais e colheres de chá, etc.
- E garfos de sobremesa
- F facas de sobremesa
- G colheres de sobremesa
- H garfos de peixe
- I facas de peixe
- J garfos de carne
- L facas de carne
- M colheres de sopa
- N panos de limpeza e espanador
- O roupa utilizada (até ao momento da troca)
- P guardanapos de papel e outros
- Q guardanapos de pano

- R napperons, panos de carros, etc.
- S toalhas diversas para serviço diário
- T pratos de sobremesa e acepipes frios
- U pratos pequenos diversos
- V objectos partidos ou inutilizados, para conferir
- X cinzeiros e congéneres
- Z sal, pimenta, ketchup, molho inglês, tabasco, caiena, etc.
- A.1. - azeite, vinagre, mostarda, açúcar fino, lavabos, réchauds, etc.
- A.2. - gavetas individuais e com chave, para os empregados de mesa

Elementos para a arrumação do aparador

- A talheres especiais
- B garfos de sobremesa
- C facas de sobremesa
- D colheres de sobremesa
- E garfos de peixe
- F facas de peixe
- G garfos de carne
- H facas de carne
- I colheres de sopa
- J tábuas de trincar, facas e garfos trinchantes, etc.
- L suportes de garrafas e outros
- M réchauds
- N galheteiros, mostardeiras, saleiros, pimenteiros e outros

- As vantagens que o aparador oferece são bastante compensadoras em relação ao desenrolar do serviço, e a arrumação dos utensílios deve ser feita de acordo com a utilização dos mesmos durante o serviço.

- O aparador está, geralmente, colocado de forma a que possa ser utilizado, mais ou menos por igual para qualquer das mesas do turno (sector de mesas), no entanto, também depende do formato da sala, posição de

portas, janelas, colunas e outros.

- A limpeza do aparador não deve ser descurada, bem como de tudo o que nele se encontra, de forma a poder ser utilizado a qualquer momento, com a certeza de que se encontra em perfeitas condições.

3. DIFERENTES TIPOS DE SERVIÇO PRATICADOS NO RESTAURANTE

Os tipos de serviço definem-se pela forma como o mesmo se processa e segundo os costumes ou conveniência dos estabelecimentos.

Regra geral, os Restaurantes dispõem de duas modalidades de serviço, proporcionando a livre opção por parte dos clientes.

- a) Serviço de mesa redonda
- b) Serviço à carta

3.1. SERVIÇO DE MESA REDONDA

Entende-se por serviço de mesa redonda, aquele em que o cliente dispõe de um menu fixo, com ou sem escolha, mas sempre a preço fixo.

Não é possível a quem ensina, indicar meios radicais, pois a legislação, com as suas mudanças, altera várias vezes os sistemas.

Outros tipos de ementas a apresentar são elaboradas segundo a categoria da casa ou opção directiva. A ementa simples ou com opção tem sempre um preço previsto, seja qual for a sua composição.

Exemplo de composição de ementas

EMENTA FIXA

EMENTA

* * *

Linguado à Moleira

* * *

Frango na Púcara

* * *

Pudim de Laranja

Neste exemplo, o cliente não tem hipótese de escolha e pagará o mesmo, quer se sirva de toda a ementa ou de parte desta.

Porém, existe outro tipo de ementa que, embora seja serviço de mesa redonda e a preço fixo, dá ao cliente hipótese de escolha entre as iguarias constantes da ementa.

EMENTA COM ESCOLHA

Creme "Crecy"

Ou

Caldo Verde

* * *

Lulas Fritas à Sevilhana

Ou

Maionese de Pescada

* * *

Carne de Porco Frita à Portuguesa

Ou

Frango Grelhado à Americana

* * *

Pudim de Laranja

Ou

Pêra Bela Helena

Nesta ementa, o cliente dispõe de dois tipos de sopas diferentes e escolherá a que mais lhe agradar.

Dispõe, a seguir, de dois peixes e duas carnes de confecção e paladares diferentes, de entre os quais escolherá aquele que mais lhe agradar, assim como as sobremesas.

O serviço de ementa com escolha é mais utilizado em casas de categoria superior – Hotéis de 4 e 5 estrelas, Pousadas e Restaurantes de luxo, o que não invalida que outras de diferente categoria não o possam utilizar também. Logicamente, é mais caro do que o anterior, mas tem vantagens notórias para quem o utiliza.

Este tipo de ementa, desde que seja cuidadosamente elaborada, traz vantagens à própria casa, pelos aproveitamentos que permite, na medida em que um prato pode ser consumido por efeito de maior frequência dos clientes e será substituído sem os mesmos riscos do que quando se tratar de ementa fixa.

EMENTA SIMPLES

Sopa "Minestrone"

* * *

Bacalhau à Moda de Braga

* * *

Tarte Fonte Azul



Tosta de Cogumelos

* * *

Bife à Portuguesa

* * *

Mousse de Chocolate

3.2. SERVIÇO À CARTA OU LISTA

Este serviço é sem dúvida aquele que apresenta maiores vantagens no capítulo económico, quer para o estabelecimento, quer para o cliente.

Para o cliente, porque dispõe de uma maior variedade de escolha e selecciona os pratos que mais lhe agradam, controlando inclusive o preço da refeição, segundo o seu desejo.

Para o estabelecimento, porque da escolha do cliente depende o valor da refeição, sem que se torne necessária a limitação de lucros, "embora casual", o que acontece por vezes no processo de mesa redonda.

Enquanto no serviço de ementa se torna necessário variar as iguarias a servir, no serviço à lista as mesmas mantêm-se muito mais tempo, sem que tal comprometa o bom serviço.

A carta é elaborada segundo os princípios estabelecidos de utilização das iguarias, isto é, agrupando-se por sectores, para facilidade de escolha por parte do cliente, seguindo normalmente a seguinte ordem:

- Acepipes
- Sopas
- Ovos
- Peixes
- Massas
- Carnes
- Guarnições
- Saladas
- Sobremesas

Esta ordem não é rigorosa pois, por vezes, encontra-se trocada a ordem entre acepipes e sopas, entre ovos e peixes, entre carnes e massas ou entre guarnições e saladas.

4. DIFERENTES TIPOS DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

Como executar o serviço

A execução do serviço de mesa pode ser diferente segundo a preferência dos responsáveis, o tipo de Restaurante e em função do estabelecimento.

As formas como os mesmos se processam, são definidas e divididas em títulos adequados, que serão do conhecimento do empregado que os há-de executar.

Assim, temos:

- Serviço à Francesa
- Serviço à Inglesa directo ou indirecto
- Serviço à Russa
- Serviço à Americana

4.1. SERVIÇO À FRANCESA

O serviço à francesa é aquele em que o empregado:

Coloca o prato (aquecido para comidas quentes e frio para comidas frias) ao cliente, pelo lado direito, e com a mão direita;

Recolhe o serviço da cozinha, verificando se tudo está em ordem, e transportando a travessa (ou prato redondo) na mão esquerda, devidamente protegida pelo pano de serviço (lito);

Aproxima a travessa do prato do cliente, de forma a que qualquer alimento ou pingo caia no prato e não fora, permitindo que ele se sirva a seu gosto.

Na travessa irá ser colocado o talher de serviço, com os cabos voltados para o cliente.

O empregado deve manter-se em posição correcta, pés juntos, um pouco curvado sobre a mesa, para melhor facilitar o serviço, e mão direita levemente sobre as costas.

No caso de existir um molho ou uma guarnição separados, utiliza-se a mão direita para segurar e apresentar os recipientes.

No serviço à francesa, quando se trata de um número de pessoas até quatro, pode-se colocar a travessa com a iguaria principal em cima da mesa.

4.2. SERVIÇO À INGLESA DIRECTO

O empregado recolhe o serviço na cozinha.

Verifica se o mesmo está de acordo com o pedido.

Transporta-o para a sala.

Apresenta-o ao cliente (pelo lado esquerdo).

Após a aprovação deste, começa a servir, utilizando o talher de serviço (colher e garfo), que manipula em jeito de pinça com a qual passa os alimentos da travessa para o prato do cliente, tendo o cuidado de os colocar segundo as normas previstas, ou seja:

O alimento principal (carne ou peixe), será colocado um pouco sobre o lado do cliente;

As guarnições ou acompanhamentos, sobre o lado contrário e colocadas de forma a contrastar as suas cores e criar um aspecto vistoso;

Os molhos, sempre que sejam apresentados em separado, “molheiras e outros”, devem ser colocados ao lado das iguarias e nunca sobre elas;

Em contrapartida, se a iguaria vem envolvida no molho, não há dificuldade em colocá-lo sobre ela.

Neste caso, como sempre, os pratos são colocados e retirados pelo lado direito do cliente, salvo quando devido à posição da mesa, se torna mais fácil e mais cómodo para o cliente, executar esta operação pelo lado esquerdo, devendo neste caso pegar-se nos pratos com a mão esquerda.

4.3. SERVIÇO À INGLESA INDIRECTO

O empregado transporta a iguaria tendo os mesmos cuidados atrás mencionados mas, em vez de colocar os pratos vazios na mesa, coloca-os sobre a mesa de serviço “guéridon”.

O “guéridon” deverá ficar o mais próximo possível da mesa e com a melhor visibilidade possível e nele serão pousadas as travessas com os alimentos, que serão servidos segundo as normas prescritas e de frente para a mesa.

Para isso, o empregado utilizará o talher de serviço, colher e garfo, mas desta vez com a colher na mão direita e o garfo na mão esquerda.

As iguarias são colocadas nos pratos, à vista dos clientes, sem contudo existir o perigo dos fatos e vestidos serem manchados com o molho ou coisa semelhante, o que não deve mas pode acontecer nos outros tipos de serviço.

4.4. SERVIÇO À RUSSA

Este tipo de serviço está retirado da prática pela sua morosidade.

Só pode ser utilizado em pequenos e requintados banquetes para os quais se disponha de muito pessoal.

As peças vêm da cozinha, geralmente inteiras, em travessas ricamente decoradas e são apresentadas à apreciação dos convivas, após o que são colocadas sobre o “guéridon” e trinchadas, sendo mantido o seu formato primitivo.

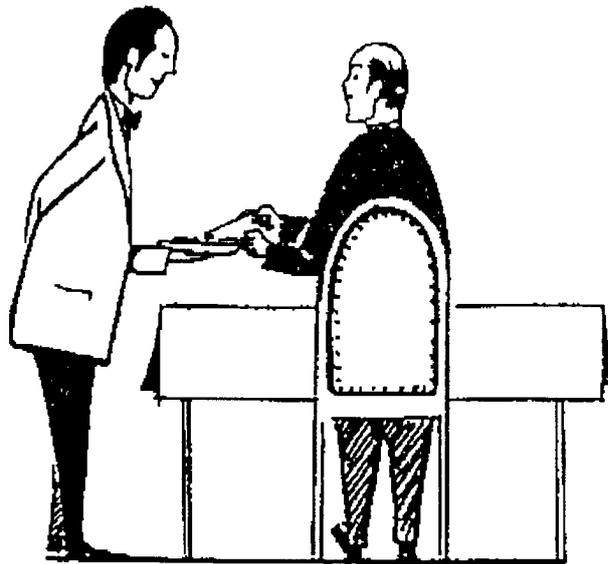
Após a peça ser trinchada e reconstruída, é de novo levada ao cliente e serve-se à francesa.

Também se pode optar pelo serviço à inglesa. Neste caso, não tem de se reconstruir a peça; apresenta-se inteira ao cliente, trincha-se e emprata-se no carro de serviço.

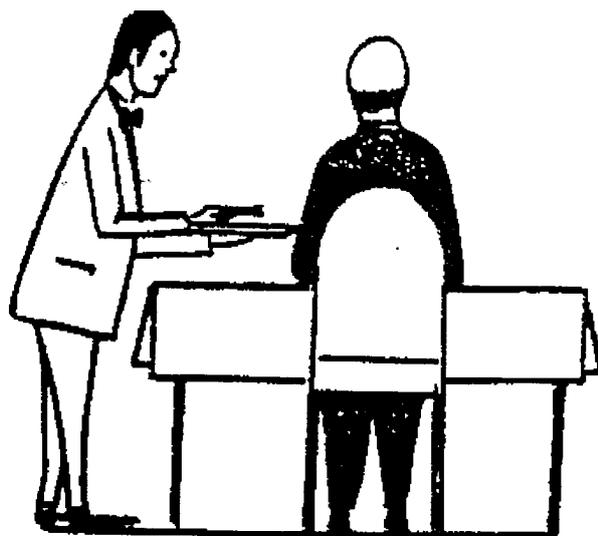
4.5. SERVIÇO À AMERICANA “EMPRATADO”

É o mais fácil de todos os serviços, pois as iguarias são empratadas na cozinha e daí seguem directamente para as mesas.

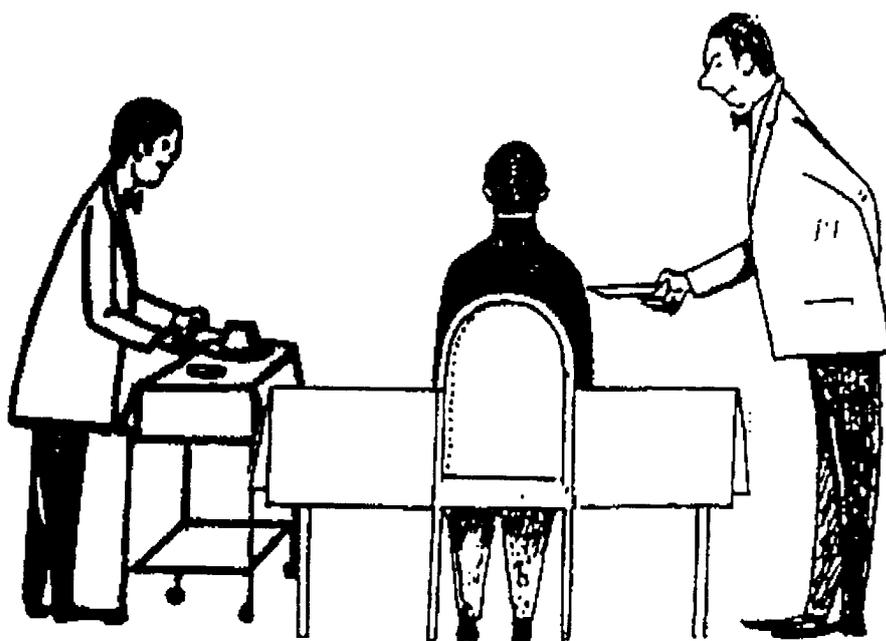
Não há praticamente serviço de mesa, pois a não ser o transporte de pratos e a sua colocação pelos processos previstos, o empregado não tem serviço em que possa demonstrar algo dos seus conhecimentos.



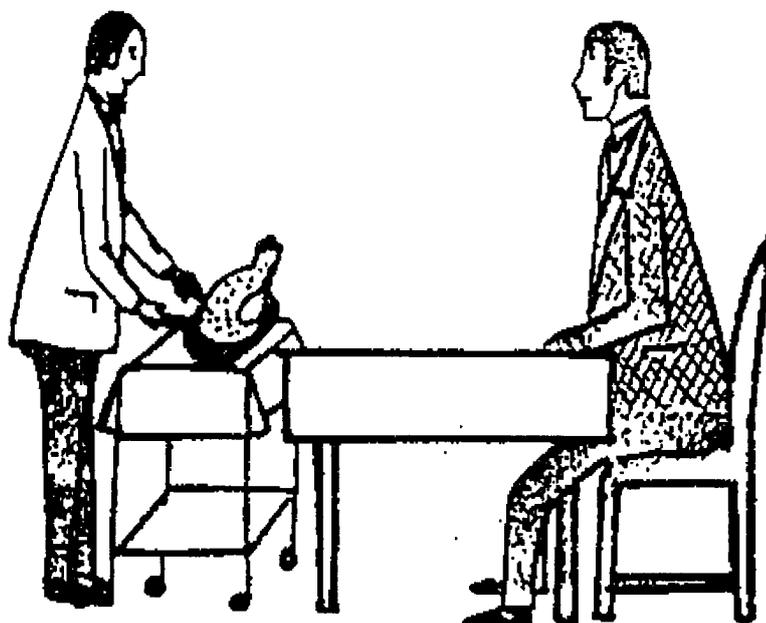
LEVANTAMENTO DA LOUÇA (pela direita)



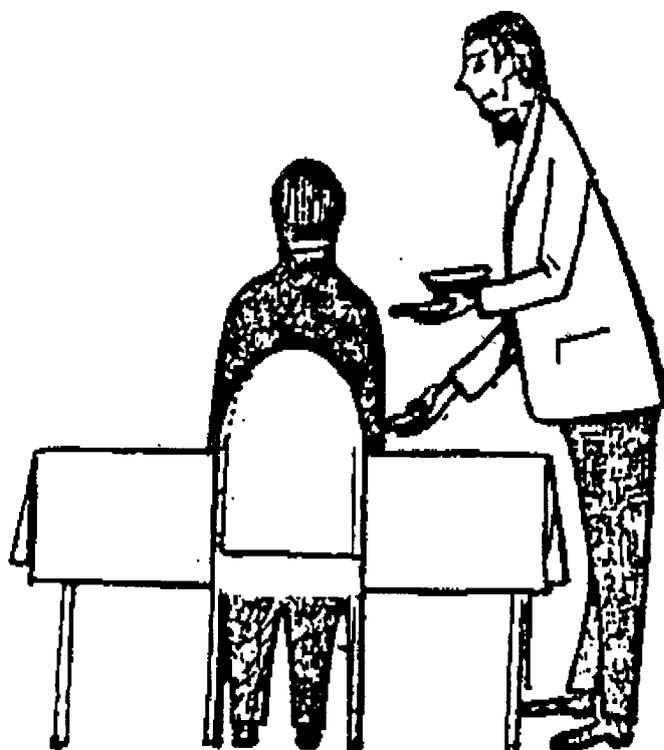
SERVIÇO À INGLESA DIRECTO



SERVIÇO À INGLESA INDIRECTO (ou de guéridon)



TRINCHAGEM SOBRE CARRO DE SERVIÇO (guéridon)



RETIRANDO OS PRATOS (pela direita)

5. AS REFEIÇÕES

As refeições consideradas principais, segundo os costumes, são o Pequeno-Almoço, o Almoço e o Jantar.*

5.1. PEQUENO-ALMOÇO

O pequeno-almoço (ou primeiro almoço) é, naturalmente, a primeira refeição diária e ela é, na sua essência, como que o tónico que actua no cliente, provocando-lhe uma boa ou má disposição para o resto do dia.

Se atentarmos nos inúmeros pormenores que compõem o quotidiano das pessoas e pensarmos naquilo que alguém pode ter suportado durante um dia (dito de azar), não será difícil concluir os efeitos (positivo ou negativo) de um bom ou mau pequeno-almoço como primeira refeição.

Não só a sua composição, mas a forma como se apresenta, a frescura dos produtos, a higiene dos materiais, a própria estética com que se apresentam os tabuleiros ou mesas de pequeno almoço, etc., podem contribuir para que aquele cliente a quem servimos comece bem o seu dia de trabalho, enquanto o contrário pode dar origem a várias complicações motivadas pela sua má disposição.

O pequeno-almoço, que entre nós é regra geral uma refeição ligeira e simples, não é o mesmo quando se trata de outras nacionalidades, nomeadamente, Ingleses, Americanos, Alemães, Franceses e outros.

Os Pequenos-Almoços mais usuais são:

Pequeno-almoço à continental

Pequeno-almoço à inglesa

5.1.1 PEQUENO-ALMOÇO À CONTINENTAL

O pequeno-almoço à continental, embora obedecendo a legislação adequada, segundo a categoria do estabelecimento, é na sua base composto de:

Café com leite, ou chá, ou chocolate ou qualquer infusão

Pão e/ou torradas

Brioche e/ou croissant

Manteiga

Compotas

Mel e açúcar

5.1.2. PEQUENO-ALMOÇO À INGLESA

O pequeno-almoço à inglesa tem a mesma composição do continental, acrescido de uma ou mais iguarias, segundo o gosto do cliente.

Exemplo:

Ovos 3 minutos, ovos estrelados com bacon, ovos mexidos, etc.

Corn flakes ou outros cereais

Carnes ou peixes

Frutas ao natural ou em calda, etc.

5.2. "MISE-EN-PLACE" DOS TABULEIROS E MESAS DE PEQUENO-ALMOÇO

A "mise-en-place" para o pequeno-almoço, seja em mesa ou em bandeja, segue os mesmos princípios.

Exemplo:

Por cada pessoa deve colocar-se:

Prato de sobremesa ou de pão

Pires de pequeno-almoço

Chávena aquecida e colocada apenas no momento de servir o pequeno-almoço

Colher de chá

Faca de sobremesa

Guardanapo de chá

Açúcar

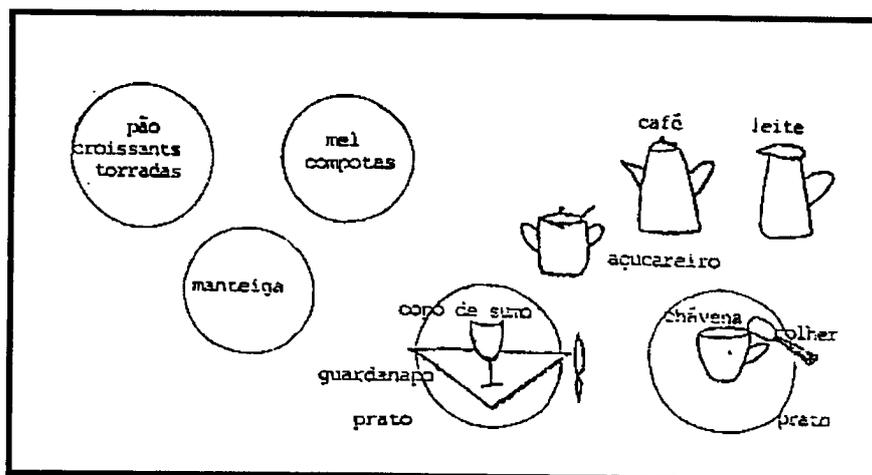
Para o pequeno-almoço à inglesa, a “mise-en-place” é acrescida de um prato para iguaria de cozinha e dos talheres correspondentes. Coloca-se também o saleiro e o pimenteiro.

5.2.1. TRANSPORTE DE TABULEIROS

O transporte de tabuleiros é um trabalho que, além de técnica, requer uma certa prática, pois nele se transportam vários materiais que se partem com facilidade.

Em casas de grande categoria, as bandejas são transportadas, em carrinhos especiais, o que torna o trabalho mais fácil e cria uma boa impressão ao cliente.

5.2.2. DISPOSIÇÃO DO MATERIAL NO TABULEIRO



5.2.3. RECOLHA DOS TABULEIROS

Em princípio, 30 a 40 minutos depois do pequeno-almoço ter sido servido, poder-se-á recolher o tabuleiro do quarto.

O pequeno-almoço está, geralmente, incluído no preço do quarto, salvo o pequeno-almoço à inglesa, cujos extras são pagos à parte.

5.3. COMPOSIÇÃO BÁSICA DO PEQUENO-ALMOÇO À CONTINENTAL

1º Nos hotéis de cinco estrelas

- a) Um sumo de fruta natural ou fruta da época;
- b) Café (ou café solúvel, com ou sem cafeína), ou chá, ou chocolate, conforme a escolha do hóspede;
- c) Leite em quantidade suficiente para duas chávenas;
- d) Duas variedades de pão (natural e torrado);
- e) Um brioche e um croissant ou duas unidades de qualquer destes tipos;
- f) Duas variedades de doce;
- g) Mel;
- h) Duas porções ou embalagens de manteiga;
- i) Três embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).

2º Nos hotéis de quatro estrelas e nas estalagens de cinco estrelas

- a) Um sumo de fruta;
- b) Café (ou café solúvel, com ou sem cafeína), ou chá, ou chocolate, conforme a escolha do hóspede;
- c) Leite em quantidade suficiente para duas chávenas;
- d) Duas variedades de pão (natural e torrado);
- e) Um brioche e um croissant ou duas unidades de qualquer destes tipos;
- f) Duas variedades de doce e uma porção de mel;
- g) Duas porções ou embalagens de manteiga;
- h) Três embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).

3º Nos hotéis de três estrelas, nas estalagens de quatro estrelas e nas albergarias

- a) Café (ou café solúvel, com ou sem cafeína), ou chá, ou chocolate, conforme a escolha do hóspede;
- b) Leite em quantidade suficiente para duas chávenas;

- c) Pão (natural ou torrado);
- d) Um brioche ou um croissant;
- e) Uma porção de doce ou mel;
- f) Duas porções ou embalagens de manteiga;
- g) Duas embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).

4º Nos hotéis de duas estrelas e nas pensões de quatro estrelas

- a) Café, ou chá, ou chocolate, conforme a escolha do hóspede;
- b) Leite em quantidade suficiente para duas chávenas;
- c) Pão (natural ou torrado);
- d) Um brioche ou um croissant;
- e) Uma porção de doce ou de mel;
- f) Uma porção ou embalagem de manteiga;
- g) Duas embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).

5º Nos hotéis de uma estrela e nas pensões de três estrelas

- a) Café, ou chá, ou chocolate, conforme a escolha do hóspede;
- b) Leite;
- c) Pão (natural ou torrado);
- d) Um brioche ou um croissant ou equivalente;
- e) Uma porção de doce ou de mel;
- f) Uma porção ou embalagem de manteiga;
- g) Duas embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).

6º Nas pensões de duas estrelas e de uma estrela

- a) Café ou chá, conforme a escolha do hóspede;
- b) Leite;
- c) Pão (natural ou torrado);
- d) Uma porção ou embalagem de manteiga;
- e) Duas embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).

Diferentes iguarias a servir ao pequeno-almoço

Bebidas – todas as indicadas para o pequeno-almoço à continental.

Sumos de frutas – laranja, toranja, ananás, uvas, etc. – frescos, bem como outros sumos de frutas preparados e conservados em frascos ou garrafas e em latas.

Frutas frescas – (de todo o ano): ananás, pêra, maçã, laranja e bananas.

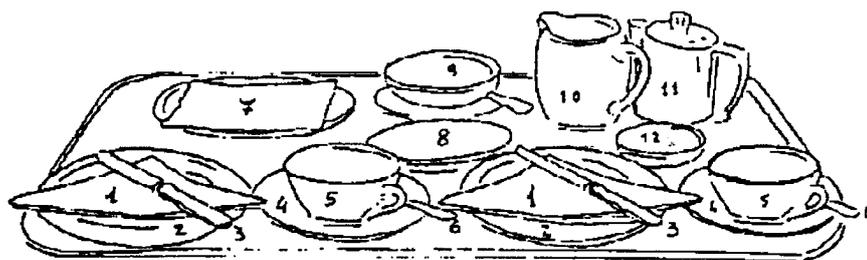
Frutas frescas – (da época): ameixas, melão, pêssegos, morangos, framboesas, cerejas, tangerinas, uvas.

5.4. EXEMPLOS DE “MISE-EN-PLACE” PARA O PEQUENO-ALMOÇO SERVIÇO NO QUARTO:

SERVIÇO NO QUARTO (Lugares paralelos)

(pequeno-almoço, café com leite para 2 pessoas):

1 - Guardanapos; 2 - Pratos de sobremesa ou de pão; 3 - Facas pequenas; 4 - Pires pequeno-almoço; 5 - Chávenas pequeno-almoço; 6 - Colheres de chá; 7 - Pão, Brioches, Croissants ou outros; 8 - Manteiga; 9 - Confitureira com pires e colher; 10 - Leite quente; 11 - Café quente; 12 - Açúcar.

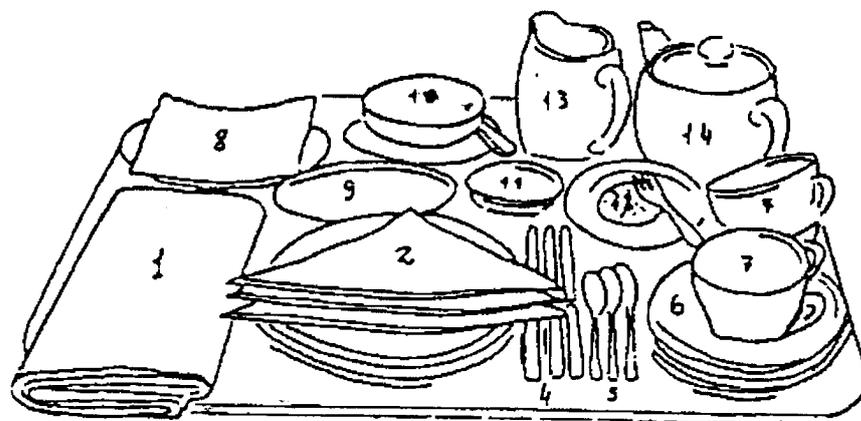


SERVIÇO NO QUARTO

(pequeno-almoço, chá com limão para 3 pessoas):

1 - Toalha; 2 - Guardanapos; 3 - Pratos de sobremesa ou de pão; 4 - Facas pequenas; 5 - Colheres de chá; 6 - Pires pequeno-almoço; 7 - Chávena pequeno-almoço; 8 - Pão; 9 - Manteiga; 10 - Confitureira com pires e colher; 11 - Açúcar; 12 - Pires com rodela de limão e pequeno garfo; 13 -

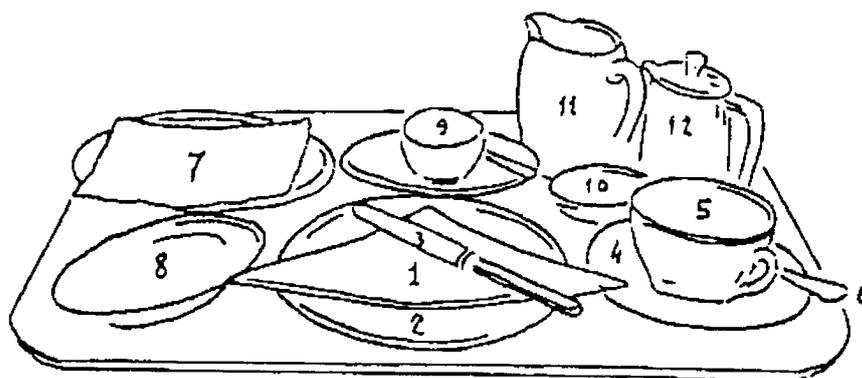
Água quente; 14 - Bule (de preferência de louça), com infusão de limão.



SERVIÇO NO QUARTO

(pequeno-almoço, café com leite para 1 pessoa):

1 - Guardanapo; 2 - Pratos de sobremesa ou de pão; 3 - Faca pequena;
4 - Pires pequeno-almoço; 5 - Chávena pequeno-almoço; 6 - Colheres de
chá; 7 - Pão, Brioches, Croissants ou outros; 8 - Manteiga; 9 - Confitureira;
10 - Açúcar; 11 - Leite quente; 12 - Café.

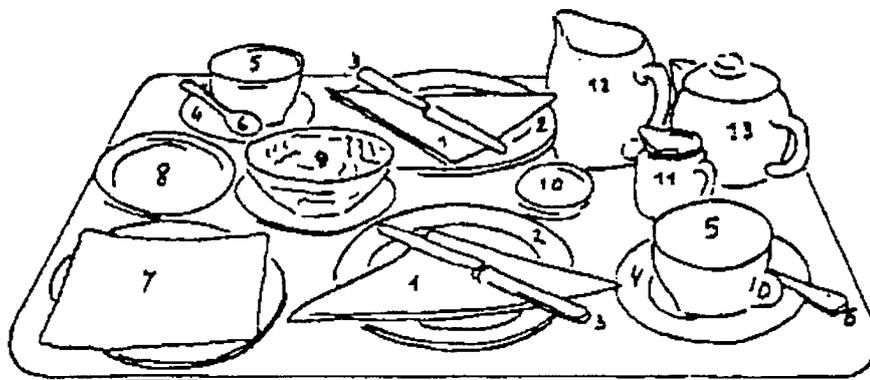


SERVIÇO NO QUARTO

(pequeno-almoço, chá completo para 2 pessoas):

1 - Guardanapos; 2 - Pratos de sobremesa ou de pão; 3 - Facas peque-
nas; 4 - Pires pequeno-almoço; 5 - Chávenas pequeno-almoço; 6 - Colheres
de chá; 7 - Pão, Brioches, Croissants ou outros; 8 - Manteiga; 9 -

Confitureira; 10 - Açúcar; 11 - Leite frio; 12 - Água quente; 13 - Bule com chá.



5.5. ALMOÇO

Almoço é o título que em França (déjeuner) foi consagrado para a refeição do meio-dia.

Tal título data da primeira metade do século XIX, exactamente na Assembleia Constituinte de 1848, na qual também foi confirmado o título jantar (diner).

O almoço é, regra geral, servido entre as 12 e as 15 horas, variando o início entre as 12.00-12.30, e nalguns casos 13.00 horas, e o término entre as 14.30 e as 15.00 horas.

O horário é escolhido pela entidade dirigente, em função do mercado local e das suas próprias conveniências.

A composição da ementa do almoço/jantar tem sofrido várias alterações através do tempo e orientadas pelos organismos legislativos adequados.

Deste modo, torna-se possível aos "Restauradores" fazerem a promoção dos seus estabelecimentos através da composição das suas ementas.

A composição actual é a seguinte: Sopa ou Creme ou Acepipes. Ovos ou Peixes ou Carnes ou Massas. Sobremesas - Queijo ou Doce ou Fruta.

5.6. JANTAR

Quase tudo o que se diz para o almoço pode ser adaptado ao jantar que, geralmente, é servido entre as 19.00 e as 22.00 horas, com o início entre as 19.00 e as 19.30 e o final entre as 21.30 e as 22.00 horas.

A composição do jantar é, de certo modo, semelhante à do almoço, sendo no entanto (regra geral) mais requintada e com base em cremes; consommés ou acepipes simples ricos; peixes de confecção requintada; carnes com base em assados ou grelhados; doces, geralmente de corte ou de colher, soufflés, gelados, semi-frios, etc..

É ao jantar que na sua quase totalidade são preparadas iguarias e sobremesas à vista dos clientes como: cocktails de marisco, mariscos flamejados, bifes flamejados, ou sobremesas como crepes ou frutas flamejadas, etc..

5.7. ELABORAÇÃO DE EMENTAS

Às ementas, na sua composição (almoço ou jantar), pouco há a acrescentar, salvo vários exemplos de composição ou a diversidade conforme se trate de serviços com ou sem dieta, costumes regionais ou refeições encomendadas ou ainda buffet's frios ou mistos.

5.7.1. CUIDADOS A TER NA ELABORAÇÃO DAS EMENTAS

- Clientela a quem se destina a ementa
- Seu equilíbrio
- Não repetição do mesmo tipo de confecção
- Não repetição de guarnição
- Tipo de ementa.

5.8. ONDE SE PODEM SERVIR

Qualquer das refeições referidas pode variar na sua composição e pode

ser servida em sala apropriada, sala geral ou nos quartos dos clientes. Para isso, existe uma secção que presta qualquer dos referidos serviços nos aposentos, denominada "Room-Service" e que, nos hotéis de maior categoria, presta assistência nos aposentos durante 24 horas por dia.

EMENTA

* * *

CANJA DE GALINHA

* * *

SUPREMOS DE GAROUPA

* * *

TAÇA DE GELADO COM CHOCOLATE

PREÇO 0.000\$00 I.V.A. Incluído à taxa de 12%

5.9. OUTRAS REFEIÇÕES

Além das refeições principais, Pequeno-Almoço, Almoço e Jantar, existem outras não menos importantes se atendermos a que as mesmas se processam por preferência, conveniência e acordo dos clientes segundo o acto a que se destinam.

Brunch

É um almoço ligeiro, com início entre as 11.00 e as 12.00 horas, quando as pessoas regressam de um exercício desportivo, de uma cerimónia religiosa, etc..

A ementa destes serviços, que são um misto de pequeno-almoço e almoço, é constituída normalmente por um prato succulento e abundante, cozido ou guisado, à base de carne, peixe ou marisco, ou ainda de uma combinação dos mesmos e completada com doce e frutas.

Como bebida usa-se o café com leite, chá ou chocolate, sumos e alguns espirituosos como:

- fizzes, collins, sours ou outros, em que entre o sumo de limão.

Copo d'Água

É muito parecido com o lanche de casamento, no entanto, a ementa é menos copiosa e não inclui iguarias quentes.

Não tem bolos simbólicos, como o bolo de noiva ou de baptizado, embora inclua por vezes, variedades e qualidade apreciáveis.

Lanche de casamento

É um serviço dentro do horário aproximado do almoço, o qual substitui, e mais propriamente a seguir à cerimónia do casamento. O seu início varia entre as 13.00 e as 14.00 horas, e não tem hora certa de terminar, salvo mediante acordo entre as partes.

A ementa é extensa e variada, sendo composta de quentes, frios, doces diversos, vinhos, entre os quais o espumante e, eventualmente, "cup" ou "sangria".

De entre os vários doces, o bolo de noiva é o mais tradicional e constitui momento alto, aquele em que se processa ao seu corte.

A composição de ementas de lanche de casamento, embora podendo variar, tem como base algumas iguarias que são servidas quentes e outras frias.

As frias, mais ou menos decoradas segundo o gosto, são colocadas em mesa ou mesas, preparadas para o efeito e distribuídas de forma a impressionar pelo efeito decorativo que produzem.

Composição de ementa tipo:

Caldo: (quente ou frio conforme os casos)

Canja, caldo verde, creme de marisco, etc..

Prato de ovos

Mexidos com espargos, salsichas, cogumelos, salsa, presunto, fiambre,

etc., ou outra confecção.

Prato de peixe

Rolinhos, filetes vários, soufflés, bacalhau de diversas maneiras, arroz de marisco ou outras confecções.

Prato ou pratos de carne

Arroz à Valenciana, frango com ervilhas, arroz de vitela, bifinhos, grenadinos, paupiettes ou outras, desde que confeccionadas de forma que o cliente possa comer segurando o prato na mão.

Frios em exposição

Robalo à Bela-Vista

Pinhas de camarão

Peixe de escabeche

Enguias fritas à Aveirense

Costeletas de borrego panadas

Frango com piri-piri

Carré de porco com puré de maçã

Rosbife frio com pickles

Perú à Marechal

Faisões montados

Língua afiamburada

Fiambre em cornucópias

Carnes frias sortidas

Pães de leite com foie-gras

Palitos de queijo

Bolo de noiva

Toucinho do céu

Entremeios diversos

Barriga de freira

Lampreia de ovos

Papos d'anjo

Pastelaria sortida

Drop's e caramelos

Gelado de laranja

Salada de frutas

A ementa de lanche de casamento que apresentamos como tipo, pode ser alterada, aumentada ou diminuída em função do preço, tipo de pessoas, etc..

Lanche de baptizado

É muito semelhante ao anterior, com a diferença de o bolo de noiva ser substituído pelo bolo de baptizado, de concepção e decoração adequada ao acto e cores a condizer com o sexo da criança.

Também a decoração floral será diferente, pois enquanto nos serviços de casamento a cor predominante é o branco, nos baptizados, opta-se pelas cores rosa ou azul, consoante os casos e devem preferir-se flores de nome feminino para os rapazes e flores de nome masculino para as raparigas.

É ainda característica destes serviços, embora menos rigorosa, o facto das ementas serem menos extensas.

Piquenique (merenda)

É uma merenda servida ao ar livre, em especial no campo, cuja constituição se resume a algumas iguarias pré-cozinhadas, e outras que se cozinham no próprio local, servindo-se portanto comidas quentes e frias.

Como remate, usam-se doces de confecção simples. As bebidas mais usuais são vinho branco e tinto, refrigerantes, espirituosos e café.

Garden Party

É uma refeição ligeira, servida quase sempre de tarde e ao ar livre, em

jardim ou bosque.

É muito usual em festas de recepção e a ementa é bastante simples, com base em pastelaria sortida, iguarias finas, sandes e fritos.

De entre as bebidas, destacam-se: espumantes, espirituosos e refrigerantes e bebidas quentes, café, chá, chocolate, etc..

Pôr-do-Sol (ou Cocktail Party)

Esta refeição, também designada por Sol Posto, é servida geralmente entre as 18.00 e as 20.00 horas.

É uma refeição ligeira baseada em tapas com sabor e apresentação cuidadas, pequenos pratos de carnes frias, folhados de marisco e outros, palitos de queijo, patês, azeitonas, pickles, amêndoa torrada, amendoim, cajú, pinhão, batata chip's, fava torrada, minis croquetes, pastéis de bacalhau, medalhões de lagosta, etc..

As bebidas mais usadas são:

Misturas (cocktails)

Vinhos generosos ou licorosos

Whiskies, gins, refrigerantes, sumos de frutas, etc..

Beberete ou Vinho de Honra

É o serviço geralmente escolhido para festejar uma instalação, um melhoramento, a visita de uma individualidade célebre, o encerramento de uma conferência, etc..

A ementa é bastante reduzida, em comparação com a dos lanches, tendo como base iguarias adequadas para a apreciação das bebidas que, geralmente, se resumem a um ou dois vinhos, os quais definem o serviço.

Ceia (sentado ou volante)

A ceia é uma refeição muito semelhante ao jantar, que se serve geralmente a partir das 22.00 horas, constituindo parte integrante de uma manifestação festiva.

A sua composição baseia-se em iguarias de confecção requintada com base em assados, grelhados e sobremesas, doces de colher.

Das bebidas fazem parte, regra geral, bons vinhos velhos e espumantes naturais.

Este serviço pode fazer-se com os clientes sentados ou em estilo de serviço volante, podendo as iguarias ser servidas directamente às pessoas de pé ou estarem colocadas em mesa de buffet, estando as quentes sobre réchauds adequados e as frias montadas ou não. Os clientes virão servir-se, estando a assistência e corte das peças a cargo dos empregados que se encontram junto à mesa de exposição e preparados para esse serviço.

Após servidos, os convivas vão para as suas mesas, de onde os empregados retirarão as louças utilizadas e servirão as bebidas.

A ceia volante tem actualmente muita aceitação por parte da clientela que, assim, pode fazer a sua escolha à vista do conjunto das iguarias constantes da ementa.

Buffet

Não é propriamente um serviço, mas sim uma maneira de o executar. Mais concretamente, o buffet pode ser frio, misto ou quente.

É a forma como se processa a maioria dos serviços volantes.

Coloca-se uma mesa grande em localização adequada, e geralmente a um lado da sala, deixando entre esta e a parede um espaço.

Nesta mesa, dispõem-se as diversas iguarias, desde as sopas aos doces, passando pelos peixes, ovos, carnes, massas, guarnições, saladas, etc..

São também colocados na mesma mesa ou noutras para o mesmo efeito, as louças, os copos, os talheres e outros que serão necessários para a refeição.

As comidas quentes devem estar colocadas sobre réchauds, lamparinas, banhos-maria, etc., de modo a manterem a temperatura.

Os empregados, depois de colocarem tudo nos seus lugares, devem manter-se no espaço atrás descrito e prontos a servir aquilo que pelos clien-

tes lhes for pedido. Regra geral, é o cliente que pega no prato e indica ao empregado aquilo que pretende, porém, não é posta de parte a hipótese de que seja o empregado a pegar no prato e servi-lo, segundo indicação do conviva que depois se dirige a uma mesa livre ou faz a refeição de pé.

Também acontece que as iguarias estejam expostas do mesmo modo e seja o próprio cliente a servir-se a seu gosto. Quando o Buffet é montado para substituir uma refeição, o cliente dirige-se a uma mesa livre onde, inclusivamente, já existe “mise-en-place”, pelo que apenas tem de transportar o prato com a iguaria, sendo as bebidas servidas à mesa e a louça suja levantada pelos empregados.

Noutras ocasiões, porém, casos de Pôr-do-Sol ou “Garden-Party”, as iguarias principais serão distribuídas por várias mesas com “mise-en-place”, às quais os clientes se sentam, sendo outros pratos e bebidas servidos pelos empregados.

Pelo exposto se comprova que, em qualquer género de serviço, há sempre lugar para a imaginação pessoal e este será efectuado em função das condições existentes.

De notar ainda que, para além deste tipo de serviço, é necessário ter alguns conhecimentos da arte de trincar, pois várias peças vêm inteiras para a mesa do Buffet, onde são trinchadas segundo o pedido dos clientes.

Composições

As composições de cada tipo de refeição, estão indicadas atrás, porém, por razões de conveniência ou gosto pessoal, podem sofrer ligeiras alterações sem que isso lhes retire o seu verdadeiro sentido.

“Mise-en-place”

A definição dos vários serviços tem uma certa relação com a pré-preparação dos mesmos, sendo porém normal repetir-se que, tal como se disse das composições, também a “mise-en-place” pode sofrer leves alterações por necessidade ou conveniência e que a seu tempo serão definidas na prática.

6. MISE-EN-PLACE

A “mise-en-place”, tal como a tradução indica, consiste na colocação das coisas nos seus lugares.

Entende-se neste capítulo toda a arrumação e preparação do Restaurante e anexos, para a execução dos respectivos serviços aos clientes.

A “mise-en-place” é a base do serviço e representa sensivelmente metade do trabalho total. Este é efectuado em função do género de serviço, da ementa do dia ou carta, e do número de “couverts”.

A cada mesa deve ser atribuído um número, que deve prevalecer sem alterações constantes para orientação do empregado.

6.1. DIFERENTES TIPOS DE “MISE-EN-PLACE”

Os diversos tipos de “mise-en-place” variam em relação ao tipo de serviço a praticar e à ementa a servir.

Assim, será diferente se se tratar de menu de hotel (mesa redonda) ou de Restaurante (à carta).

“Mise-en-place” de serviço mesa redonda

Para a “mise-en-place” de serviço de mesa redonda, coloca-se talher de carne, talher de peixe e colher de sopa, ou talher de entrada em substituição desta; prato de pão, faca de manteiga, copo de vinho branco, copo de vinho tinto e copo de água, saleiro, pimenteiro e número de mesa.

“Mise-en-place” de serviço à carta

Para o serviço à carta serão colocados na mesa o talher de carne, chamado o talher base, prato de pão, faca de manteiga, copo de água e copo de vinho tinto.

A “mise-en-place” para serviços especiais é mais para serviço de banquetes.

6.2. DISTRIBUIÇÃO E COLOCAÇÃO DAS MESAS E CADEIRAS

A distribuição e colocação das mesas e cadeiras obedece a regras que devem ser respeitadas, tais como:

- Posição em relação ao interior e exterior, tendo em conta a entrada e a vista panorâmica
- Espaços entre as mesas
- Colocação e posição das cadeiras
- Distância entre elas
- Etc.

Quando as mesas estão colocadas em posição paralela, devem ter um intervalo mínimo de 1,60m a 2m, e quando colocadas de canto, deve existir um espaço de canto a canto, na média de 1 metro.

Estas medidas pressupõem a existência de cadeiras com 50 a 70cm de comprimento.

A distância entre as cadeiras deve ser de 60cm a contar do centro de cada lugar.

6.3. COLOCAÇÃO E PREPARAÇÃO DE APARADORES, BANQUETAS

Os aparadores, bem como as banquetas, obedecem a uma colocação adequada ao serviço a que se destinam e à configuração do restaurante.

Assim, entendemos que os aparadores devem estar dispostos conforme a divisão dos sectores de mesas (turnos) ou o mais aproximado possível, para que o empregado os possa utilizar sem desperdício de tempo e caminhadas inúteis.

Quanto às banquetas, e em conformidade com o fim a que se destinam, devem ser colocadas junto a um lado disponível da mesa em que vão

ser utilizadas, servindo como suporte para vinhos ou outros acompanhantes da refeição.

A preparação de aparadores e banquetas, em especial dos primeiros, deve obedecer fundamentalmente às necessidades da sua utilização.

Deverá existir em cada aparador, um inventário do seu conteúdo, para que seja conferido facilmente.

6.4. PREPARAÇÃO DOS VÁRIOS CARROS

Os carros de serviços existentes no Restaurante devem ser preparados com os cuidados necessários à sua utilização, antes do início das refeições.

A sua "mise-en-place", deve obedecer às regras de higiene e de modo a que dos mesmos se obtenha o maior proveito para o serviço.

6.4.1. REGRAS

- Devem ser limpos com produtos adequados à sua composição.
- As rodas devem estar oleadas para deslizarem leve e suavemente.
- Os naperons ou panos devem ser verificados e substituídos, caso seja necessário.
- As tábuas, trinchantes, cuvetes, porta-garrafas, expositores de doces ou de queijos, etc., devem ser convenientemente verificados para que na hora da utilização não haja "surpresas" que prejudiquem o bom andamento do serviço.

6.5. PREPARAÇÃO GERAL DAS MESAS

A preparação das mesas deve obedecer a cuidados e regras que permitam um serviço eficaz, pois toda a pré-preparação ou "mise-en-place", como já foi dito anteriormente, constitui mais de 50% do trabalho geral.

As mesas devem ser forradas com uma flanela ou tecido semelhante que permita:

- Uma melhor fixação da toalha.
- A diminuição dos ruídos ao colocar pratos, copos e talheres, etc..
- Fazer sobressair a cor da toalha, em especial as brancas.

A flanela pode ser fixada por meio de colagem, fitas, elásticos, ou ainda, embora menos aconselhável, pioneses.

Em qualquer dos casos, esta deve ficar bem esticada para não apresentar rugas por debaixo das toalhas e não dificultar a substituição das mesmas.

A colocação das várias peças – guardanapos, copos, talheres, pratos, etc. – deve obedecer às razões funcionais da sua utilização, não devendo nunca colocar-se mais de 4 copos sobre a mesa para cada lugar, nem mais de 3 peças de talher do mesmo lado.

Também não se devem colocar 2 copos do mesmo tamanho e muito menos 1 copo mais alto à direita de outro mais baixo, pela dificuldade que isso ocasiona para o serviço.

6.6. TALHERES E OUTROS PARA AS DIFERENTES IGUARIAS

Foi estabelecida uma lista de talheres e outros para as diferentes iguarias, que resulta de um estudo para unificação e simplificação dos serviços de mesa em toda a Europa.

Esta lista foi elaborada após várias experiências profissionais com reputação mundial e tendo em conta a utilização mais adequada dos talheres a empregar em cada caso.

Sumos de frutas: Copos sem pé, com capacidade mínima de 1 dl, sobre pires forrado, colher de chá e açúcar.

Sumo de tomate: Servido como o anterior, com colher de chá, acompanhado de sal, pimenta e molho inglês.

Papas variadas (porridges e outros): Prato de sopa quente, colher de sobremesa, açúcar e leite frio.

Corn flakes e congéneres: Prato de sopa frio, colher de sobremesa, leite frio e açúcar.

Ovos “à la coque” (ovos quentes): Oveira sobre pires, colher de chá, sal e pimenta.

Sopas: Prato de sopa (quente ou frio, conforme os casos), sobre prato raso, colher de sopa à direita.

Consommés: Chávena de consommé (ou, na sua falta, almoçadeira), sobre pires adequado, colher de sobremesa.

Acepipes variados: Prato raso frio, faca e garfo de sobremesa.

Caviar (porção): Prato de sobremesa frio, faca especial prateada ou faca de sobremesa, torradas à inglesa de pão escuro, manteiga e limão (é usual colocar na mesa salsa, cebola, gema de ovo, sendo tudo picado finamente), folhas de blinis e natas azedas.

Caviar sobre tosta: Prato de sobremesa frio, faca e garfo de sobremesa.

Esparguete e outros: Prato de sopa quente, garfo de carne à direita e, geralmente, queijo ralado.

Omelete simples: Prato raso quente, garfo de carne do lado direito.

Ovos mexidos: Como o anterior.

Ovos em cocote (em tigelinhas): cocote colocado sobre prato de sobremesa forrado, colher de chá.

Ovos sobre torrada: Prato raso, faca e garfo de sobremesa.

Ovos estrelados simples: Prato de ovos (frigideira), sobre prato raso forrado, colher e garfo de sobremesa.

Ovos estrelados com bacon, presunto ou fiambre: Prato de ovos (frigideira), sobre prato raso forrado, faca e garfo e colher de sobremesa.

Cocktail de crustáceos: Taça apropriada sobre prato de sobremesa forrado, colher de sobremesa e garfo de sobremesa.

Foie gras: Prato de sobremesa frio, faca e garfo de sobremesa, torradas e manteiga.

Caldeirada: Prato de sopa quente sobre prato raso, talher de peixe e colher de sopa.

Mexilhões à marinheira: Prato de sopa quente sobre prato raso, talher de peixe, colher de sobremesa, pequeno prato para cascas, lavabo.

Carnes: Prato raso quente, talher de carne.

Espargos ao natural: Prato raso (quente ou frio conforme os casos), garfo de carne colocado à direita ou pinça própria para o efeito. Porém, geralmente, o cliente pega nos espargos à mão, pelo que deve sempre colocar-se, lavabo com água tépida e limão.

Alcachofras em rama: Prato apropriado sobre prato raso, garfo e faca de sobremesa, lavabo com água tépida e limão.

Queijos: Prato de sobremesa frio, faca e garfo de sobremesa, torradas, bolacha tipo água e sal, pão, manteiga, sal e pimenta.

Sobremesas frias: Prato de sobremesa frio, garfo e colher de sobremesa.

Sobremesas quentes: Igual ao anterior, mas com o prato aquecido.

Toranja: Meia toranja, colocada em taça própria e esta sobre prato de sobremesa forrado, colher de chá, açúcar fino e lavabo.

Meias meloas: Prato de sobremesa frio, colher de sobremesa e lavabo.

Melão em fatia: Prato de sobremesa frio, faca e garfo de sobremesa.

Melão com presunto: Prato de sobremesa frio, faca e garfo de sobremesa, o presunto colocado ao lado da fatia de melão.

Gelado com frutas: Taça colocada sobre prato de sobremesa forrado, colher de sobremesa e garfo de sobremesa.

Outros gelados em taça: Taça colocada sobre prato de sobremesa forrado, colher de sobremesa.

Tartes de frutas: Prato de sobremesa frio, colher e garfo de sobremesa.

Doces servidos ao lanche: Prato de sobremesa, garfo especial de bolos ou garfo de sobremesa colocado à direita.

Cesto de frutas: Prato de sobremesa frio, faca e garfo para frutas, lavabo ou, nalguns casos, saladeira com água para as frutas.

Salada de frutas: Taça colocada sobre prato de sobremesa forrado, colher de sobremesa.

Morangos e frutos congéneres: Prato de sobremesa frio, colher e garfo pequeno, açúcar fino.

Couverts especiais

Ostras: Prato especial (com cavidades) ou prato raso com guardanapo de pano ou ainda prato de sopa com gelo, garfo de ostras, torradas de pão escuro, gomos de limão, moinho de pimenta e lavabo com água tépida e limão.

Lagosta fria: Prato-raso frio, faca e garfo de sobremesa, pinça à esquerda, alicate à direita e lavabo com água e limão.

Caracóis: Prato especial sobre prato raso forrado, pinça de caracóis à esquerda, garfo de caracóis à direita e colher de chá.

Fondue Bourguignonne: Prato especial sobre prato raso, talher de carne e espeto para fondue.

Pratos para ossos, espinhas, etc.

Os pratos para ossos, espinhas, etc., devem colocar-se sempre que se sirvam:

- Crustáceos – lagosta, sapateira, santola, gambas, camarão.

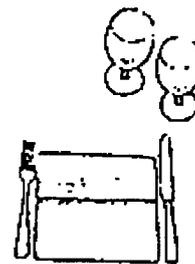
- Moluscos de concha – ostras, amêijoas, mexilhões e caracóis.

- Criação e caça – frango, franguinho, pombo, perdiz, codorniz, faisão, etc..

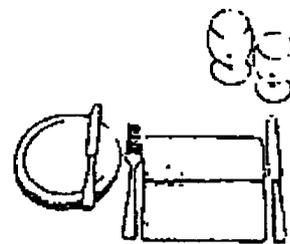
- Peixes miúdos – linguadinhos, carpas, marmotas e outros.

- Cozido à portuguesa, cabrito assado e outros – este pequeno prato permite evitar o volume de cascas, espinhas, ossos ou outros, segundo os casos, no prato junto às comidas, o que além de inestético, dificulta a refeição do cliente.

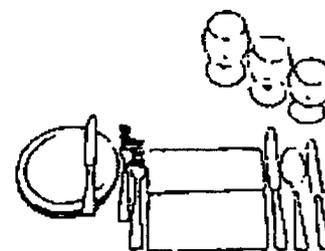
Talher de base simples



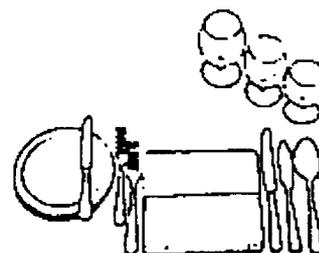
Talher de base à lista



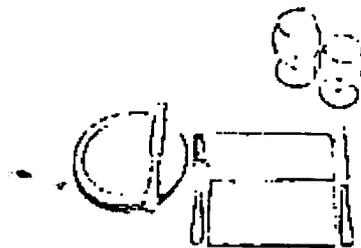
Acepipes, consommé e carne



Sopa, peixe e carne



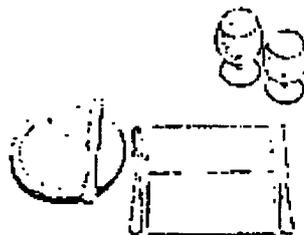
Acepipes



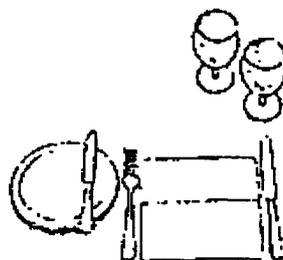
Caviar em porção (boion)



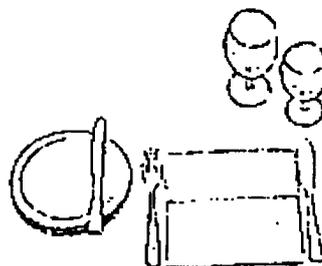
Caviar sobre tosta ou com blinis



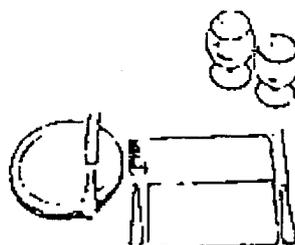
Salmão fumado, espadarte e outros



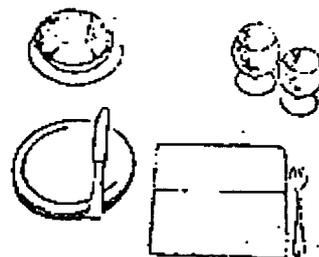
Peixes diversos



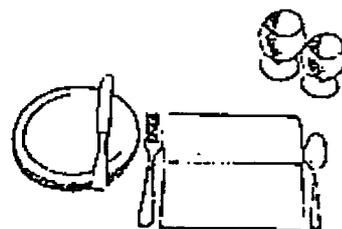
“Foie gras”



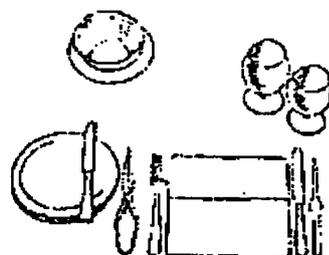
Ostras



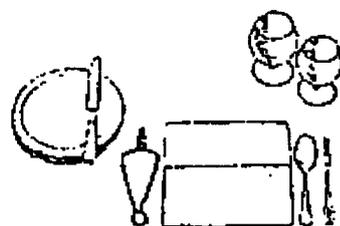
Cocktail de marisco



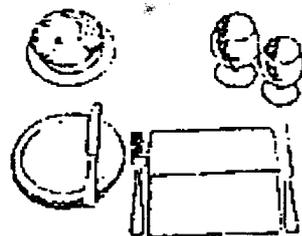
Lavagante ou lagosta frios



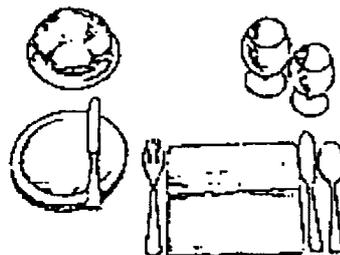
Caracóis



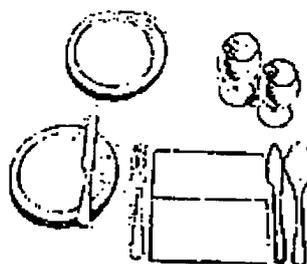
Pernas de rã



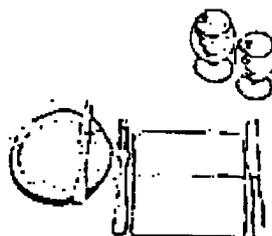
Mexilhões ou amêijoas à
Marinheira



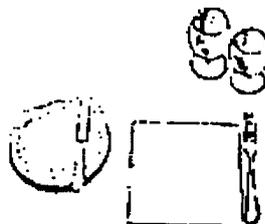
Caldeirada de peixes



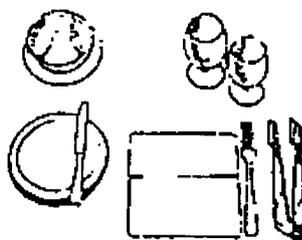
Cozido à Portuguesa



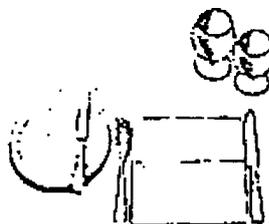
Omeletes, massas e legumes



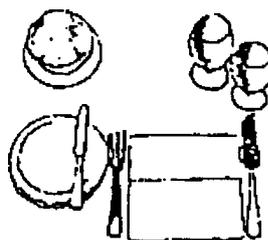
Espargos ao natural



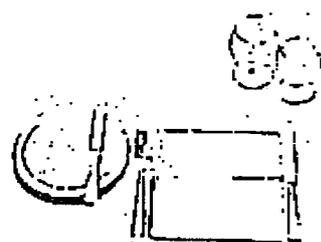
Espargos com presunto



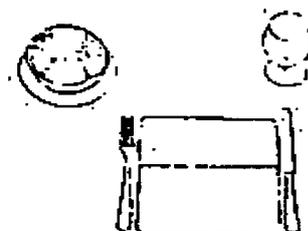
Alcachofras em rama



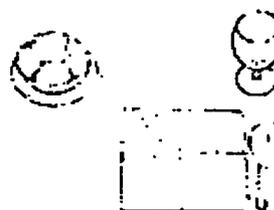
Queijos diversos



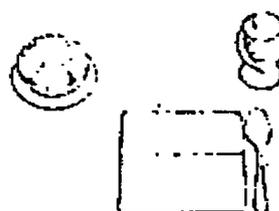
Frutas sortidas ao natural



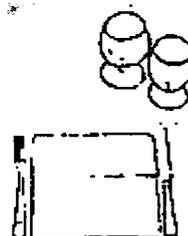
Toranja



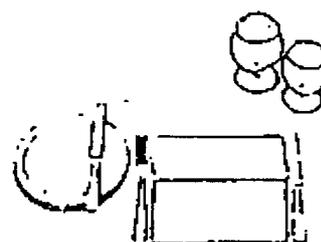
Meia meloa



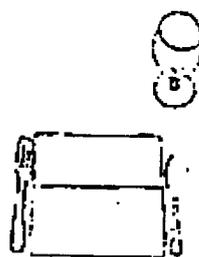
Melão fatiado



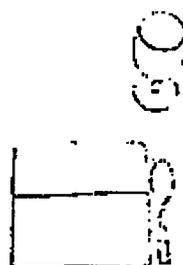
Melão com presunto



Pêssego melba servido em taça



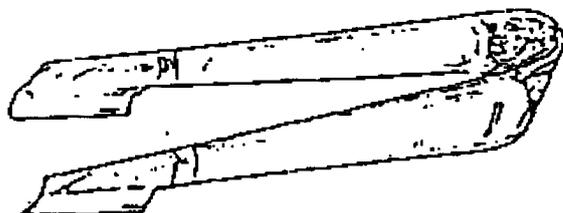
Outros doces servidos em taça



Salada de frutas, morangos, framboesas (servidas em prato);
se forem servidas em taça, colocar
colher de chá



Pinça para espargos



7. PROTOCOLO

Protocolo é um conjunto de regras que disciplinam determinados actos sob o aspecto social e cerimonial.

Um dos objectivos do protocolo é atribuir aos intervenientes em tais relações e actos solenes, as honras a que pela dignidade da sua função têm direito.

Este será dos capítulos mais complexos na hotelaria, pela diversidade dos actos e pelas pessoas intervenientes nos mesmos.

A prática dará conhecimentos para o bom desempenho de algumas regras protocolares.

7.1. QUEM DEVE SER SERVIDO EM PRIMEIRO LUGAR

Através da experiência, torna-se fácil ao chefe de turno verificar qual a pessoa que deve ser servida em primeiro lugar.

No entanto, em caso de dúvida ou em casos especiais, é preferível que, antes da refeição, se informe discretamente junto da pessoa que encomenda o serviço e pagará a conta, a fim de evitar confusões desagradáveis.

Esta consulta constitui uma atenção que é sempre bem acolhida pelo cliente e facilita a acção do empregado.

Como regras de base indica-se:

- Servir as senhoras antes dos cavalheiros.
- Servir as senhoras mais idosas antes das mais jovens.
- Servir as pessoas a quem se queira honra em primeiro lugar.
- O cavalheiro que convida, é o último a ser servido.
- Se é um casal que convida, a esposa será a última das senhoras a ser servida e o marido o último dos cavalheiros.
- Se é uma senhora que convida, o empregado de vinhos deve pergun-

tar-lhe se ela deseja provar os vinhos ou quem indica para o efeito.

NOTA: As crianças de tenra idade ou deficientes, têm prioridade sobre os adultos.

A prioridade ao servir as pessoas, obedece à mesma ordem da distribuição das ementas, com exceção para as crianças.

Exemplos

Casal, filho de 2 anos e filho de 4 anos:

Servem-se pela seguinte ordem:

- 1º o filho de 2 anos
- 2º o filho de 4 anos
- 3º a esposa
- 4º o marido

Casal, filha de 12 anos, filho de 4 anos e casal convidado:

- 1º o filho de 4 anos
- 2º a senhora convidada
- 3º a senhora que convida
- 4º a filha do casal
- 5º cavalheiro convidado
- 6º cavalheiro que convida

Pormenores referentes a serviços oficiais

Em serviços oficiais, a ordem de prioridade é geralmente indicada pelos serviços de protocolo que acompanham as comitivas. No entanto, existem regras de base que o empregado deve conhecer.

Seguindo em parte as regras de ordem particular, os graus hierárquicos devem ser respeitados e as considerações em relação a convidados, também.

Por vezes, os serviços oficiais têm como convidados, mais do que uma

figura ilustre, o que dificulta a tarefa de quem serve e dos próprios encarregados do protocolo. Porém, para esses casos e outros semelhantes, é usual encarregarem-se tantos empregados quantos os necessários para servirem em simultâneo, as pessoas que, segundo a sua posição social e hierárquica, nos suscitam dúvidas.

Também em relação ao poder espiritual – os representantes da Igreja, está convencionado que estes serão servidos sempre em primeiro lugar, salvo quando presente e em missão oficial, se encontrar o Presidente da República.

Quando se encontrar o Presidente da República e o representante da Igreja, a melhor forma de proceder é servir simultaneamente as duas personalidades em causa, continuando pelo mesmo processo em seguimento da ordem hierárquica e protocolar.

Sempre que para o efeito estejam presentes encarregados oficiais do protocolo, a missão do pessoal de Restaurante é simplificada, limitando-se a cumprir as instruções recebidas.

8. CAVE DO DIA

A cave do dia é uma secção de apoio ao Restaurante, que possui um stock de bebidas às temperaturas adequadas a que devem ser servidas.

A cave do dia deve estar equipada com frigoríficos, prateleiras para vinhos tintos, licores e aguardentes, máquinas de cubos de gelo, triturador de gelo, suportes para vinhos velhos, frappés, baldes de gelo, cestos para fruta, etc..

Esta secção tem como função fornecer ao Restaurante vinhos e outras bebidas, refrigerantes, águas, frutas, queijos, etc..

É fundamental que a cave do dia mantenha uma temperatura ambiente natural, nunca superior à do Restaurante, antes pelo contrário, evitando assim a alteração dos vinhos que são sensíveis a altas temperaturas.

Deste modo, é incorrecto que a cave do dia se encontre demasiado próxima da cozinha, pastelaria ou cafetaria, para evitar os efeitos do calor proveniente dos fogões ou de outras máquinas.

É importante estabelecer uma ordem de arrumação dos vinhos na cave do dia. A ordem que se considera mais funcional é a de colocar os vinhos por tipos e marcas, em prateleiras adequadas e numeradas. Isto é, colocar uma determinada marca de vinho numa prateleira numerada, o que possibilita ao chefe de vinhos pedir as bebidas por números, os quais vão corresponder a uma determinada marca de bebida pretendida.

Na cave do dia deve existir um stock fixo de garrafas e este deve ser completado todas as manhãs. Nenhuma garrafa deve sair da cave do dia sem vale de serviço a justificar a sua saída. Os vales de serviço permitem que se tenha um perfeito controlo da cave do dia.

É através dos vales de serviço que foram passados a pedir bebidas, que é feita a requisição interna para a reposição de stock.

9. CAFETARIA

A cafetaria é uma secção anexa ao Restaurante, onde são preparadas várias bebidas quentes, tais como:

- Café
- Chá
- Chocolate
- Infusões várias
- Farinhas

É na cafetaria que são preparadas torradas, tostas e, na maioria dos casos, sanduíches, tapas, etc..

O empregado de mesa deve conhecer as várias preparações de cafetaria, quer para o serviço de pequenos-almoços, quer para o serviço de lanches.

O equipamento de uma cafetaria é muito variável de casa para casa, em função da evolução constante no fabrico de maquinaria.

A cafetaria deve possuir um fogão, termos para leite e café, grelha eléctrica ou a gás, torradeira, máquina para café e material diverso, como cafeteiras, leiteiras, bules, cariocas para água quente, pratos para ovos, oveiras, batedores eléctricos ou manuais, varas para os casos necessários, frigoríficos, etc..

O controlo do serviço de cafetaria é feito por meio de senhas ou bilhetes, devidamente preenchidos, e é por meio destes documentos que se faz o controlo e se elaboram os mapas de despesas da secção.

É importante que o responsável por esta secção consiga fazer uma previsão, tanto no que diz respeito a pequenos-almoços, como às refeições a servir no Restaurante, para que possa fazer a requisição de acordo com as necessidades do serviço.

Esta requisição é sempre feita no dia anterior para o dia seguinte.

10. COPA

É a secção onde são lavados os copos, os talheres, as louças, etc., utilizados nos serviços de Restaurante e anêxos ou secções paralelas.

10.1. ORGANIZAÇÃO E EQUIPAMENTO DA COPA

A copa deve estar organizada de forma a prestar os serviços necessários às secções que dela necessitam.

A secção da copa divide-se em duas partes: copa limpa e copa suja.

10.2. COPA LIMPA

Destina-se à lavagem de copos, chávenas várias e respectivos pires, até ao prato de pão. Os talheres correspondentes a este tipo de louça também são lavados neste sector.

10.3. COPA SUJA

É a parte destinada à lavagem de travessas, louças, talheres, etc., utilizados para as várias comidas com gordura.

10.4. CUIDADOS COM O MATERIAL

O material deve ser transportado com os necessários cuidados, a fim de evitar a sua destruição.

Assim

- As rimas de louça devem ser de tamanho moderado.
- Escolher a louça por tipos, formatos e tamanhos.
- Retirar os restos, ossos, etc., para que estes não provoquem o desequilíbrio das mesmas.

10.5. LAVAGEM DE MATERIAL DIVERSO

A lavagem dos diversos tipos de material deve obedecer a rigorosos cuidados para que os cheiros de comidas ou líquidos como ovos, leite, peixes, caril, etc., não fiquem a notar-se de umas vezes para as outras.

10.5.1 LOUÇAS COM GORDURAS

As louças com gorduras, não só devem ser lavadas à base de detergentes adequados, como também com água bastante quente, passando-as por fim com água a ferver e absolutamente limpa (caso concreto das máquinas de lavar).

10.6. EQUIPAMENTO

A copa deve estar equipada, em conformidade com a categoria e o movimento das casas. Devem existir prateleiras, para arrumar e guardar todo o tipo de louças e vidros, recipientes para escolha e transporte de copos, chávenas, talheres, etc.. É indispensável a existência de tanques duplos, com água quente e fria, para as lavagens. Modernamente, é usual e de grande utilidade, a existência de tanque aquecido a gás ou electricidade, para esterilização e secagem das louças, evitando o uso de panos de limpeza.

As máquinas de lavar louças e de lavar copos vão-se tornando equipamento indispensável nas copas, pelas vantagens que oferecem, quer em perfeição e rapidez de serviços, quer em economia de mão-de-obra.

São necessários vários recipientes para a recolha de restos de comida e outros, assim como para lixos. Ultimamente, verifica-se a utilização de sacos plásticos, adequados aos recipientes destinados ao lixo, por estes permitirem uma limpeza mais fácil dos mesmos, pois cada vez que se torne necessário, retira-se saco e lixo em conjunto, colocando um novo saco.

10.7. SERVIÇOS PRESTADOS PELA COPA

Os serviços prestados pela copa resumem-se, na sua maioria e tal como se diz no início, à lavagem dos diversos materiais e, eventualmente, uma possível colaboração com a cafetaria.

10.7.1 SABONÁRIAS

Existem ainda as lavagens periódicas ou as sabonárias, que são feitas uma vez por semana. Estas sabonárias são feitas pelo pessoal da copa, ou em conjunto pelo pessoal da copa e do restaurante.

Existem casas onde embora haja pessoal de copa, a sabonária é feita pelo pessoal da mesa, partindo do princípio que o seu brio profissional os leva a fazer este trabalho para que a baixela, os talheres, etc., sejam colocados aos clientes em autêntico estado de higiene e apresentação.

10.7.1.1. Vários tipos de sabonárias

As chamadas sabonárias, por cujo nome são conhecidas na gíria, consistem em reunir o material, separá-lo por tipos, esfregar todas as peças com cré fino diluído em álcool, deixar secar, limpar com um pano seco, a seguir escaldar as peças em água bem quente e enxugar.

10.7.1.2. Outro tipo de sabonária

Colocar num recipiente com água bem quente cerca de 20g de carbonato de sódio por cada litro de água. Colocar o material num recipiente de rede com diâmetro inferior ao que contém a água quente, meter o mesmo na água durante 5 segundos para lhe retirar as manchas. Em seguida, pôr o material noutra recipiente com água limpa bem quente, retirá-lo e colocá-lo sobre panos e daí deve ser limpo sem deixar secar.

11. QUEIJOS

O queijo é um produto alimentar de origem animal que provém da coagulação do leite e é quase um alimento completo que contém substâncias necessárias ao crescimento e desenvolvimento do corpo humano. Os queijos fazem-se de vários tipos de leite: leite de vaca, leite de cabra e leite de ovelha. Convém saber que os melhores queijos são feitos de leite de ovelha.

11.1. QUEIJO DE VACA

Em todo o mundo, o queijo fabricado com leite de vaca é o que possui maior número de variedades.

11.2. QUEIJO DE CABRA

Os queijos fabricados com leite de cabra são muito raros nos mercados internacionais, embora haja alguns de grande fama pois, geralmente, são de fabrico regional e caseiro.

11.3. QUEIJO DE OVELHA

Embora existindo em menor número de tipos, os queijos de leite de ovelha estão incluídos nos mundialmente mais afamados.

11.4. CLASSIFICAÇÃO DOS QUEIJOS EM FUNÇÃO DA SUA GORDURA

- Queijo magro – até 20% de gordura
- Queijo meio gordo – de 20 a 35% de gordura
- Queijo gordo – no mínimo 45% de gordura
- Queijo muito gordo – no mínimo 60% de gordura
- Queijo tipo creme – no mínimo 75% de gordura

11.5. CONSERVAÇÃO DOS QUEIJOS

Os queijos devem ser conservados em locais frescos.

11.6. PRINCIPAIS QUEIJOS PORTUGUESES

Serra da Estrela: designação do famoso queijo nacional, fabricado com base em leite puro de ovelha.

Embora a produção se processe em toda a Serra da Estrela, os conce-
lhos mais afamados são Gouveia, Fornos de Algodres, Seia e Celorico da
Beira.

Consome-se no estado de meia-cura e curado. Considera-se de melhor
qualidade, aquele que é produzido de Dezembro a Março.

Azeitão: queijo fabricado com leite de ovelha, de pasta semi-dura e
sabor parecido ao do queijo da Serra.

Cabreira: produzido na zona de Castelo Branco, é fabricado com mis-
tura de leite de cabra e ovelha. Com a cura, a sua cõdea torna-se rugosa e o
cheiro e paladar acentuam-se bastante.

Cabreiro ou fresco: nome pelo qual é conhecido o queijo obtido do
coalho do leite de cabra, fabricado em quase todas as zonas do país, e que se
destina a ser consumido fresco.

É utilizado na maioria dos Restaurantes como fazendo parte do aperi-
tivo, "couvert".

Ilha: queijo famoso, fabricado com leite de vaca, ao qual é adicionada
uma pequena percentagem de leite de cabra. É fabricado na ilha do Pico, no
arquipélago dos Açores.

Serpa: queijo fabricado com leite de ovelha, na região de Serpa
(Alentejo).

A época de fabrico é normalmente na Primavera.

Encontra-se em dois tipos:

a) Amanteigado

b) Curado

O tipo amanteigado chega a ter um aspecto parecido com o Serra, mas de qualidade inferior.

Évora: fabricado na região de Évora, com leite de ovelha e de cabra. É um queijo de pasta dura. Existe também o de meia-cura e, neste caso, a sua pasta é menos dura.

11.7. ALGUMAS VARIEDADES ESTRANGEIRAS

Roquefort: queijo de leite de ovelha, fabricado em Roquefort, na região francesa de Aveyren. A sua massa apresenta-se com bolor em forma de veios esverdeados. Tem um gosto picante e delicado e a sua fama é mundial.

Camembert: produzido na Normandia (França) e fabricado com leite de vaca. A sua massa é mole e cremosa, de cor amarela clara e coberta de fina capa.

Gruyère: queijo suíço, é obtido a partir do leite de vaca. Queijo de dimensões especiais, é caracterizado pela existência de buracos do tamanho de cerejas, idênticos mas menores do que os do Emmental.

Emmental: inicialmente fabricado na Suíça, é actualmente produzido também em França, na Alemanha e na Dinamarca, embora com algumas diferenças, sendo o suíço o mais famoso. É feito de leite de vaca não desnatado e tem a característica da sua massa apresentar buracos no interior do tamanho de nozes.

Mozarella: queijo italiano, de pasta mole e cor branca, fabricado com leite de vaca.

Gorgonzola: queijo italiano, fabricado com leite de vaca. Pasta mole com bolores azuis, semelhante ao "Brie" (francês).

Manchego: queijo espanhol que se produz na Mancha e é feito com leite de ovelha. De forma cilíndrica, pasta dura e cor amarelada.

12. SERVIÇO DE FRUTAS

A fruta é um dos mais salutareos alimentos e um óptimo complemento da refeição.

12.1. DIVERSAS VARIEDADES

Abrunhos – diuréticos e laxativos, comem-se frescos, secos e em compota.

Alperce – de composição química semelhante à maçã, porém, contendo menos fósforo que esta, é parecido em aspecto ao pêsego. Come-se fresco, em compota e é muito utilizado em doces.

Ameixas – das várias qualidades existentes, destacam-se as Rainhas Claudias, a Ananás ou Japonesa, a Caranguejeira e a Mirabelle, esta última para destilação. A ameixa serve-se fresca, em compota ou seca, sendo neste caso de destacar as de Elvas e de Borba.

Amêndoa – não é verdadeiramente usada como fruta, pois a sua utilização é em doces e como aperitivo de bar.

Ananás – decorativo e aromático, é utilizado fresco como acepipe, como fruta de sobremesa ou flamejado; em compota e ainda como guarnição de iguarias, em bebidas de Bar e em sumos.

Banana – fruto bastante utilizado em culinária, que se pode considerar o mais consumido, devido às suas excepcionais qualidades alimentícias. Consume-se fresca, em flamejados e em guarnições.

Cereja – muito apreciada pelo seu valor diurético e refrescante. Serve-se fresca ou em compota; utiliza-se em doces e destila-se.

Côco – fruto de climas quentes, rico em gorduras e açúcar, sendo entre nós empregado na pastelaria, ralado ou em farinha.

Figos – calmantes e laxativos, utilizam-se também como acepipe e, depois de secos, em piqueniques, lanches, etc..

Framboesas – de aspecto parecido com os morangos, embora de infe-

rior qualidade, são mais digestivas. Consomem-se frescas, em compota e utilizam-se na pastelaria.

Ginja – parecida com a cereja, mas um pouco mais acre do que esta.

Groselha – das qualidades existentes, a branca é mais saborosa.

Laranja – de origem chinesa, a laranja é um fruto de excepcionais qualidades terapêuticas devido à percentagem de Vitamina C. Consume-se fresca ou em compota, utiliza-se em sumos, refrigerantes e, ainda, em destilações para licores.

Limão – famoso fruto oriundo da Síria, são inúmeras as suas propriedades alimentícias, higiénicas e terapêuticas. Usa-se na cozinha, na pastelaria e no bar.

Maçã – fruta das mais apreciadas, em especial pela quantidade de fósforo que contém, constituindo, portanto, um bom tratamento para o cérebro e nervos. Come-se crua, assada, cozida, em compota e ainda em guarnição de iguarias.

Marmelo – originário da ilha de Creta, é quase totalmente consumido no fabrico de marmelada e geleia.

Melão – ótimo refrescante, calmante e diurético, este fruto tem uma dupla utilização, pois serve-se como acepipe ou como fruta.

Morango – fruto aromático e decorativo, originário dos Alpes. Além de servidos ao natural ou com Porto ou chantilly, etc., são utilizados em compotas e em especialidades de pastelaria.

Nêspera – fruto indicado para aumento de calorias do corpo humano, bem como para combater a dilatação do estômago.

Pêra – muito apreciada pelas suas reais qualidades digestivas. As mais famosas são Rocha, Pérola, Carapineira, William's, Comice, Conference, etc.. Consume-se ao natural, em compota, em tartes, etc..

Pêssego – oriundo da Pérsia, passando por França, a sua cultura encontra-se hoje instalada em todo o país, sendo um fruto bastante apreciado. Consume-se cru, cozido, em compota, em tartes, flamejado, etc..

Tangerina – menos vitamínica do que a laranja ou o limão é, no entan-

to, mais saborosa e delicada. É comida crua e aproveitada na pastelaria, bem como no fabrico de licores.

Uva – fruta da videira. Dela se retira o suco que se transforma em vinho, sendo também utilizada como fruto e aperitivo (passas).

12.2. AS FRUTAS QUE SE PODEM SERVIR NO PRINCÍPIO DA REFEIÇÃO

Acepipes

Melão – simples, com presunto ou em cocktail.

Ananás – simples, com licoroso seco ou com presunto.

Figos – simples ou com presunto.

Abacate – simples, com licoroso seco ou em cocktail.

Toranja – simples, aromatizada ou em cocktail.

12.3. COMO SE SERVEM EM CADA CASO

Melão simples – serve-se cortado em fatias, às quais se retira a casca e as sementes e é devidamente refrescado.

Melão em cocktail – depois de limpo de pevides e filamentos, é retirado em bolas feitas com colher especial (forma de batata parisiense) ou cortado em cubos com 2cm de lado, aproximadamente, e aromatizado com o espirituoso que lhe dará o seu nome. Ex.: Kirch, Rum, Whisky, etc..

Melão com presunto – limpa-se de pevides e filamentos, corta-se em fatias, retira-se a casca e serve-se acompanhado de fatias finas de presunto colocadas ao lado do melão, sem estar em contacto com este.

Ananás simples ou aromatizado – serve-se geralmente em rodela, podendo ser em fatias, com ou sem adição de licoroso ou espirituoso.

Ananás com presunto – em rodela ou fatias, acompanhado de fatias finas de presunto, e seguindo as normas indicadas para o melão.

Figos simples – servem-se devidamente refrescados e acompanhados

de lavabo com água fria.

Figos com presunto – apresentam-se frios, inteiros e com as fatias de presunto à parte. O cliente cortará os figos ao meio ou em quartos e, com a ajuda de uma pequena colher, retira a polpa, que come acompanhada do presunto. Em alternativa: antecipadamente são feitas cornucópias de presunto, cujo interior se preenche com polpa de figo; põe-se a refrescar e serve-se a seguir.

Abacate simples ou aromatizado – abre-se ao meio e retira-se o caroço. Desliga-se a polpa, e pode aromatizar-se com Porto seco, Madeira seco ou com vinagrete, servindo dentro das próprias cascas colocadas em taça própria sobre prato forrado com guardanapo.

Abacate em cocktail – procede-se como anteriormente, mas retira-se a polpa e mistura-se ao molho do cocktail, com a qual depois de pronta e gelada, se enchem as cascas que serão utilizadas como recipiente.

Toranja – corta-se ao meio no sentido transversal e, com a ajuda de uma faca adequada, desliga-se a parte carnuda da casca. Separam-se os gomos com um corte, mas mantendo-os no seu lugar. Aromatiza-se consoante a sua terminologia e põe-se a refrescar, servindo depois em taça própria sobre prato forrado.

12.4. COMO SE APRESENTAM VÁRIAS FRUTAS

As frutas devem apresentar-se segundo as suas características, de forma a causar uma sensação de agrado a quem as vai consumir, quer em cestos ou “corbeilles” adequados, quer em bandejas ou saladeiras. Deve procurar tirar-se partido do efeito das cores, para obter os melhores resultados.

12.5. QUAIS E COMO SE DESCASCAM NA SALA

As frutas que mais vulgarmente se descascam na sala são laranjas, pêras, bananas, maçãs e eventualmente ananás. Para descascar frutas cuja de-

monstração será feita na prática, devem utilizar-se facas adequadas e que cortem muito bem, o que facilita o trabalho e deixa as frutas com melhor aspecto.

Acompanhamentos adequados

Conforme o tipo de fruta, existem vários acompanhantes como açúcar, vinho do Porto, Madeira e outros, licores diversos, chantilly, etc., e ainda sal ou pimenta nalguns casos.

12.6. OUTRAS PREPARAÇÕES

Além da sua forma natural, as frutas prestam-se a outras preparações como:

- Frutas assadas
- Frutas cozidas
- Doce de frutas
- Frutas conservadas
- Frutas flamejadas
- Salada de frutas
- Cup
- Sangria

13. SERVIÇO DE VINHOS

13.1. LIGAÇÃO DOS VINHOS COM OS ALIMENTOS

É preciso conhecer as regras que permitem valorizar os vinhos que se oferecem. Saber colocar um vinho num menu faz parte da arte da mesa.

Um erro neste domínio é uma falta de gosto e de jeito, que um bom vinho não merece. Tem-se escrito muito sobre este inesgotável assunto e chama-se a atenção para os numerosos quadros de acordos gastronómicos que encontramos nos livros de cozinha e nos guias de vinhos. O que nos interessa nestas páginas é descobrir, para além das preferências e hábitos pessoais, o quanto são variáveis, as razões profundas da ortodoxia estabelecida.

Concebe-se muito bem que, ao longo das refeições se procure instintivamente uma certa harmonia entre o sabor do que bebemos e o sabor do que comemos. Estas impressões alternadas e que por momentos se cruzam, não se devem contrariar ou neutralizar; elas devem ir ao encontro, corresponder e, se possível, fazerem-se valer. O acordo deve-se realizar à vez, sobre as intensidades das impressões, sobre a sua natureza e sobre a sua qualidade. Uma bebida rica em paladar acomoda-se mal com a insipidez de um alimento muito neutro. No recíproco, uma bebida insípida põe termo ao prazer de uma cozinha saborosa.

Uma certa concordância dos aromas e dos gostos entre o sólido e o líquido depende de cada um; é verdadeiramente chocante ver regar a verdadeira cozinha com bebidas industriais aromatizadas. Mas, aí, há também um acordo qualitativo a respeitar. Uma cozinha grosseira e rústica, quer uma bebida refrigerante da mesma natureza; um vinho requintado seria, neste caso, mal recebido e perderia a sua capacidade. Do mesmo modo, pode-se não conseguir o efeito de uma preparação culinária, plena de requinte e delicadeza, regando-a com um vinho grosseiro.

Se analisarmos os bons princípios desta harmonia, veremos, por con-

seguinte, que eles respondem a uma das três condições: uma analogia, uma associação, uma unidade de qualidades sensoriais. Mas a inclinação pode nascer também da complementaridade ou de um contraste. Assim, certos toques, muitas vezes por preocupação de originalidade e de horror do convencional, tomam o seu sentido oposto, das recomendações habituais. Se se trata de uma agradável fantasia num domínio onde existe demasiado rigor, devem-se aplaudir certas audácias de cada dia. Pode-se sempre tentar uma vez. Mas não esqueceremos que os exageros repetidos avizinham o mau gosto.

Graças à admirável diversidade de tipos de vinhos, encontramos sempre um (ou mais) que pode estar associado a um determinado prato, com algumas exceções.

São as razões psicológicas e fisiológicas que destinam aos vinhos brancos, o seu justo lugar nas nossas refeições. As qualidades que entram em linha de conta, que fazem um condimento alimentar apreciado, são as seguintes: a sua cor aloirada, o seu aroma a uvas, o seu sabor leve e refrescante, a sua frescura ácida, a sua doçura se eles contêm açúcar, fazem com que eles sejam bebidos frescos. Destas propriedades, resulta a maneira de os beber. Por outro lado, muitos deles, os mais macios e os mais aromáticos, podem beber-se sozinhos e não têm necessidade de acompanhamento.

A associação das cores prepara a associação dos gostos. Por outro lado, as suas qualidades aromáticas que lembram o fruto, a sua leveza de constituição, a sua fluidez, fazem com que eles combinem com as preparações mais finas e que convenham menos às iguarias fortes em sabor. Mas os vinhos brancos são, sobretudo, conhecidos como "partenaires" privilegiados dos produtos do mar. O seu sabor suprime o picante e é realçado por ele.

Os vinhos brancos têm uma outra dimensão, que é preciso saber desfrutar e que se tem tendência a negligenciar hoje em dia, menos em França: eles existem também em versão "meio-seco" ou "macio". Muitos ignoram esta gama de acordos adoçados ou esquecem no momento de compor um

menu ou de ler uma carta de vinhos. Os vinhos brancos e macios combinam bem com todas as iguarias doces.

A rica constituição dos vinhos tintos e a sua complexidade saborosa predispõem-nos a acompanhar refeições mais pesadas e paladares mais fortes. A sua cor carregada combina com a das carnes vermelhas, molhos escuros, molhos com vinho. Mas é o seu sabor tânico específico, por vezes amargo e restrito que é determinante – ele permite classificá-los em duas categorias de uso diferente: os vinhos tintos fracos (índice de tanino na ordem de 30 a 35) e os vinhos tintos encorpados (índice de tanino na ordem de 40 a 50). O seu tanino reage com as proteínas das carnes, com os fundos dos molhos e com os queijos de pasta dura e semi-dura. As matérias azotadas suprimem assim o amargo tânico.

O vinho é favorecido pelo alimento. Um grande vinho tinto não se revela verdadeiramente se não for com a refeição apropriada. Diz-se, por vezes, que o vinho tem melhor ou pior sabor, mas esquece-se que a diferença vem muitas vezes dos pratos que o acompanharam. Reservam-se os vinhos tintos muito velhos, para carnes novas (vitela, anho, caça de penas, aves de capoeira). Os vinhos tânicos, na força da idade, suportam as carnes vermelhas de vaca ou de carneiro e as carnes escuras de caça grossa, ou pombo bravo e galinhola.

O seu sabor, as especiarias e as guarnições associam-se bem a esta classe de refeições, enquanto que ele destoa com o odor dos peixes. Isto não é o caso de preparações com vinho tinto, como a “lampreia à bordaleza”, a caldeirada ou o guisado de lebre na nova cozinha, que são autorizadas a servir um vinho tinto novo e encorpado. O tânico do vinho tinto proíbe-o de se aproximar de tudo o que é salgado e açucarado; os paladares fazem-nos parecer ainda mais ásperos e amargos.

No decurso da refeição, os sentidos enfraquecem progressivamente. Por isso, quando servimos vários vinhos, devemos apresentá-los segundo uma graduação de gostos. É de regra começar pelo vinho menos bom, o mais novo, o mais titulado. Está, portanto, justificado saborear primeiro os

vinhos brancos para acabar nos vinhos tintos mais requintados.

Um bom preceito, ainda, é evitar a concorrência que se faz aos vinhos do mesmo tipo e do mesmo nível. Enfim, contrariamente ao que se pratica, é aconselhável esperar, em cada serviço, para deitar o vinho depois dos pratos serem servidos. Este detalhe é importante pois, deste modo, os convivas comem antes de saborear o vinho e encontram-se nas melhores disposições para o julgar.

Todos sabemos o que o vinho representa no enriquecimento de uma refeição.

Se os empregados de mesa souberem vender bons vinhos e adequados às iguarias que os clientes escolheram, podemos ter a certeza de que eles beberão mais e farão publicidade ao nosso trabalho.

Algumas vezes, a escolha metódica e racional das bebidas para acompanhar a refeição faz passar despercebida uma menos brilhante confecção de uma iguaria constante da mesma.

Não existe uma regra fixa para a ligação dos vinhos com as comidas mas, através da experiência e do conhecimento dos principais ingredientes que compõem as iguarias, surge a inspiração para restabelecer a ligação adequada entre os vinhos e as comidas.

Assim, estabelece-se como regra a considerar, o que a seguir se indica:

- a) Vinhos brancos secos – com acepipes variados, ou peixes de confecção forte ou temperada.
- b) Vinhos brancos meios secos – com peixes confeccionados à base de manteigas.
- c) Vinhos adamados – peixes cozidos e mariscos ao natural.
- d) Vinhos tintos leves – com carnes brancas ou caldeiradas de peixe e guisados, etc..
- e) Vinhos tintos encorpados – com carnes vermelhas e caça de pêlo.
- f) Vinhos tintos velhos – com assados, caça de penas e queijos após a refeição.
- g) Vinhos generosos ou licorosos – com queijo e doces de sobremesa.

13.2. TEMPERATURA INDICADA PARA CADA TIPO DE VINHO

“Temperar” (dosear a temperatura numa justa proporção) um vinho, é dar-lhe uma determinada temperatura. Isto consistirá umas vezes em arrefecê-lo ou refrescá-lo, outras vezes em reaquecer ou “chambrear” o vinho. Pelo contrário, gelar um vinho será a descida a uma temperatura inferior a 6°, o que não é aconselhável à maior parte dos vinhos, assim como amornar ou aquecer acima de 18°.

A definição de “chambrear” de Larousse evoca uma imagem ambígua: “colocar um vinho num quarto para que ele aí tome a temperatura”. Quando se diz que os quartos são as repartições menos aquecidas do apartamento, pode-se perguntar, finalmente, se se trata de amorná-lo ou refrescá-lo.

A arte de “temperar” os vinhos exige uma grande precisão e não é uma técnica fácil. Com os meios actuais, talvez seja mais fácil arrefecer ao grau exacto do que aquecer.

O ideal seria colocar a garrafa várias horas num ambiente à temperatura aconselhada, contudo, deve-se ter em conta a variação de temperatura ao longo do ano, um local a 16° ou 18° para vinhos tintos ou uma temperatura inferior, de 8 a 12°, para vinhos brancos.

Aquecer uma garrafa na água quente, no ar quente de uma estufa, perto do fogão, sobre um radiador ou em frente de uma lareira, não é aconselhável pois, localmente, uma parte do vinho ultrapassa a temperatura admitida – ficou sobreaquecida.

Uma modificação rápida da temperatura numa garrafa levantada, produz importantes e diferentes efeitos entre o alto e o baixo: a parte superior fica mais quente, como se só ela tivesse sido aquecida.

“Chambrear” à temperatura ambiente é o mais recomendado, mas demora muito tempo.

Em contrapartida, “temperar” na água regulada a uma temperatura bastante próxima da procurada, dá bons resultados muito mais rapidamen-

te. O inconveniente é o possível humedecimento do rótulo.

Um erro muito comum é o de pensar que uma garrafa não se pode “chambrear” (ou refrescar) estando desrolhada. É de supor que as mudanças de temperatura se fazem somente a partir da pequena área do gargalo, ou então que elas têm lugar através do vidro, apesar da sua pobre condutibilidade térmica, e à mesma velocidade que puserem ou não a cápsula na garrafa, tapada ou não.

Se a garrafa de vinho velho contém depósito e deve ser decantada, ela poderá ser “chambreada”, antecipadamente, em pé, à temperatura conveniente.

A garrafa poderá também repousar na posição vertical, à temperatura da cave: o vinho será então “temperado” mais rapidamente, no último momento, depois da decantação.

Para refrescar uma garrafa, têm-se discutido os méritos e defeitos dos baldes de gelo, a curta permanência num congelador ou mais prolongada num frigorífico. Experiências meticolosas mostram que, desde que se consiga obter o mesmo nível térmico de pelo menos cerca de 1º, não há qualquer diferença gustativa significativa entre estas três maneiras de refrescar garrafas de um mesmo vinho. O balde de gelo é prático e rápido. O seu emprego necessita, no entanto, da mistura das camadas superiores mais frias, senão o primeiro copo servido, o do convidado, não terá sido refrescado. No frigorífico a garrafa deve estar, de preferência, deitada, a fim de se evitarem estas irregularidades.

13.3. ORDEM DO SERVIÇO DE VINHOS

Vamos ver a ordem correcta para servir os diferentes tipos de vinhos:

13.3.1. REGRA GERAL

- a) Os brancos antes dos tintos
- b) Os secos antes dos doces

- c) Os novos antes dos velhos
- d) Os leves antes dos encorpados
- e) Os verdes antes dos maduros

13.3.2. APRESENTAÇÃO DA GARRAFA

A garrafa é apresentada intacta, com a mão esquerda, pelo lado esquerdo do anfitrião ou então, ao cliente que encomendou o vinho.

Para servir vinho branco, deve pegar-se num pano apropriado para fazer a apresentação.

Estes vinhos devem ser servidos frescos e, sempre que possível, apresentados dentro de baldes com água e gelo "frappés".

13.3.2.1. Abertura de garrafa

Depois de apresentada, a garrafa vai ser aberta. A pessoa encarregada de o fazer deve pôr todo o seu profissionalismo neste acto, pois à primeira vista, o abrir da garrafa parece simples, mas, não é como parece.

A garrafa deve ser aberta na presença do cliente.

A cápsula deve ser cortada a meio do anel. Depois, deve introduzir-se o saca-rolhas ao centro da rolha e ter em atenção que não se deve perfurar a rolha, para evitar que pequenos bocados de cortiça se misturem no vinho.

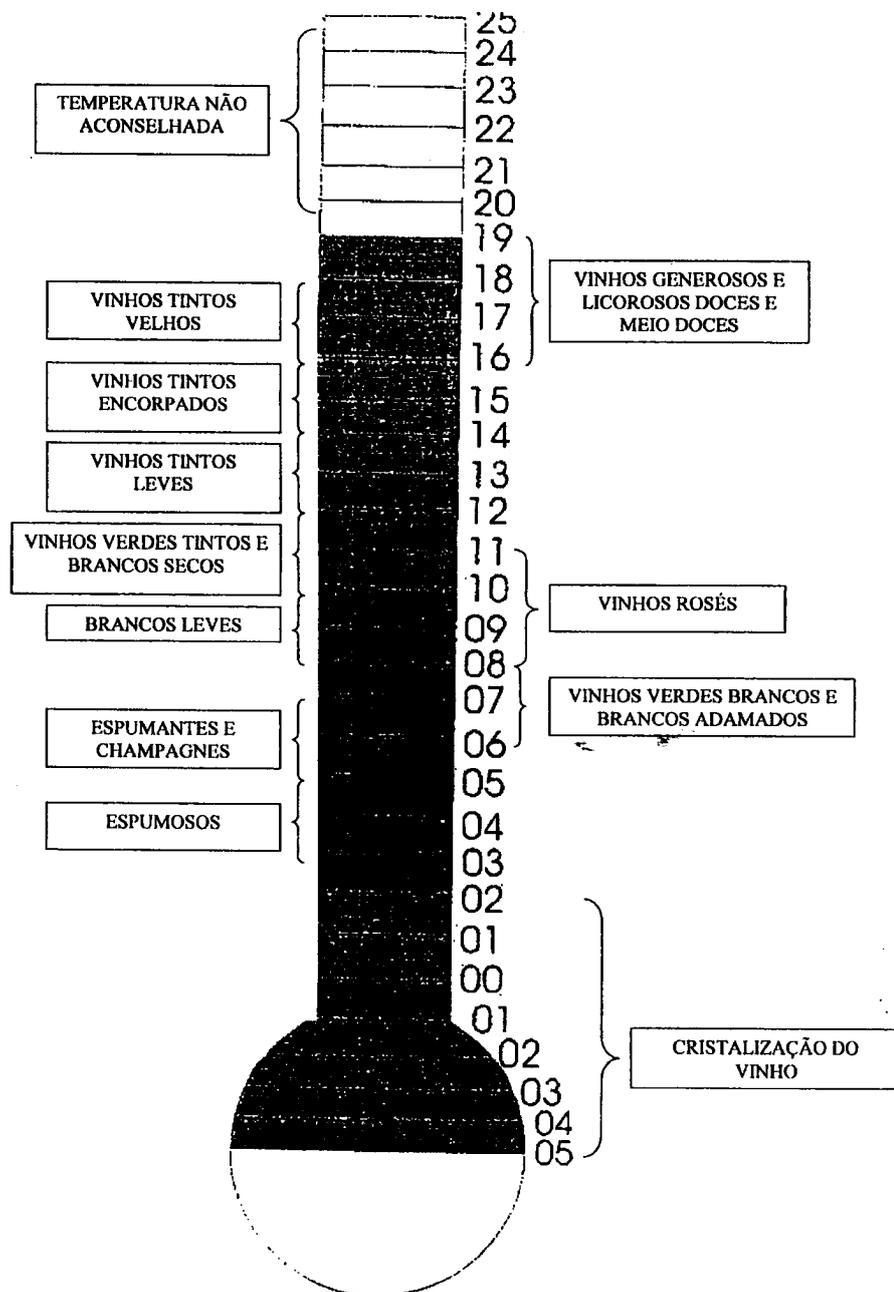
13.3.3. COMO SERVIR OS VINHOS

Os vinhos devem ser servidos respeitando a ordem de protocolo. Dá-se o vinho a provar à pessoa que fez a encomenda ou a outra em quem ela delegue e, a seguir, serve-se respeitando sempre a ordem de protocolo.

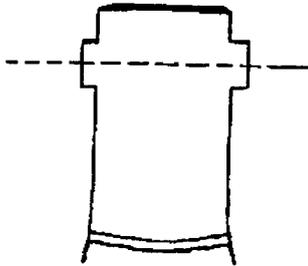
Os vinhos brancos servem-se até 2/3 da capacidade do copo e levantando o gargalo da garrafa até 5 a 10 centímetros do bordo do mesmo e, em certos casos, tratando-se de vinhos com gás, pode elevar-se até 15cm. No entanto, em qualquer dos casos, deve começar a servir-se mais junto ao bordo, levantando depois progressivamente, o que evita verter o vinho fora do copo.

Por sua vez, os tintos devem servir-se até ao meio da capacidade do copo e, em especial quando se trate de vinhos velhos, devem servir-se em copos especiais, como tipo “Borgonha”. Deve manter-se o gargalo da garrafa o mais junto possível do bordo do copo, mas sem contudo lhe tocar, a fim de não provocar a agitação do vinho, que ganha em ser vertido lentamente para o copo.

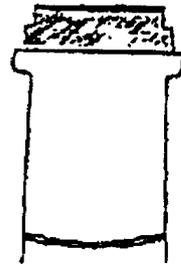
Temperatura para servir os Vinhos



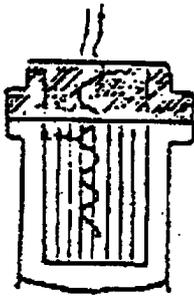
Abertura de uma garrafa de vinho



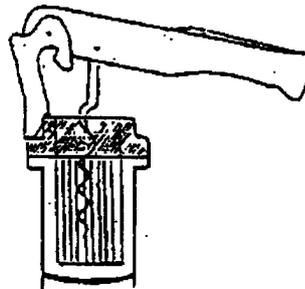
Cortar a cápsula protetora da rolha a meio do anel



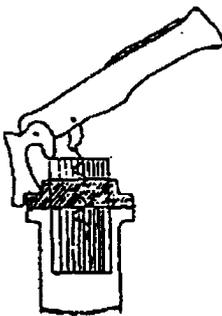
Limpar a boca da garrafa



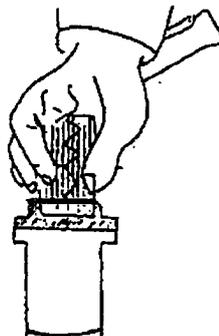
Introduzir o saca rolhas ao centro da rolha sem perfurar



Fixar a alavanca do saca rolhas



Puxar a rolha sem retirar completamente



Puxar a rolha com a mão com movimento rotativo

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esperamos que, através deste Manual, os Formandos possam rentabilizar todas as suas potencialidades e adquirir conhecimentos que sirvam de base ao seu êxito profissional.

As Técnicas de Serviço de Mesa constituem a base de bem servir o cliente e de com ele criar empatia que permita desenvolver um bom ambiente, desfrutando de algumas horas de lazer e bem-estar.

BIBLIOGRAFIA

ARAÚJO, Mercês, *Receitas do Tempo da minha Avó*, 1998.

BERNARD, Françoise, *Receitas fáceis para toda a família*, Livros do Brasil, Lisboa, 1994.

FERREIRA, Manuel, *A Cozinha Ideal. Cozinha, Pastelaria e Bar*, Notícias Editorial, 1998.

GOUCHA, Manuel Luís, *Receitas do Mundo Inteiro*, Difusão Cultural, 1994.

GOUCHA, Manuel Luís, *Menus Completos*, 1993

GOUCHA, Manuel Luís, *Coisas Boas*, Livros do Brasil.

GUIMARÃES, Matilde, *A Memória da Mesa. Jantares de Cerimónia*, Quetzal Editora, Lisboa, 1993.

MODESTO, Maria de Lurdes, *As receitas escolhidas*, Verbo.

PEYSSON, Anne-Marie, *Truques Milagrosos para a sua Cozinha*, Pergaminho.

MO 81