



El mensaje

LOS PLATOS

- La distancia entre el borde de la mesa y el del plato suele ser de 2 cm.



- Si el plato tiene dibujo debe quedar bien centrado.



- El plato llano soporta el soperero.
- No es correcto presentar en la mesa dos platos llanos uno encima de otro.



Los cubiertos

Según la etiqueta española todos los cubiertos se colocan a derecha e izquierda del plato.





Los cubiertos de postre si hay servicio se traen con el plato de postre.



- Los tenedores y cucharas se colocan boca arriba.
- Los cuchillos con el filo hacia adentro.



En la etiqueta alemana los cubiertos de postre se colocan delante del plato.





Para los platos de pescado se utilizan cubiertos especiales con tenedor y pala.

Las copas

- Las copas situadas delante del plato siguen el orden de izquierda a derecha: agua, vino tinto, vino blanco y jerez.
- La de vino más pequeña es la de vino blanco pues como se sirve frío así se evita que se caliente.
- La de cava se puede colocar la primera a la izquierda o bien se coloca detrás de las otras.



Los saleros

- Se pueden utilizar saleros individuales que son pequeños y se colocan a la derecha de cada servicio.
- Si se utilizan saleros más grandes es conveniente poner los necesarios para que todos los comensales puedan alcanzarlo con facilidad. Si la mesa es larga puede ser necesario colocar uno cada dos comensales.
- En los lugares donde se condimenta habitualmente con pimienta se pueden poner conjuntos de salpimenteros.





Platitos para el pan

En España, donde habitualmente se acompañan con pan todas las comidas, se coloca con este fin a la izquierda del servicio, un platito pequeño de la propia vajilla o bien de plata u otro metal .

Servicio preparado con plato de presentación o bajoplato





www.aulahogar.com