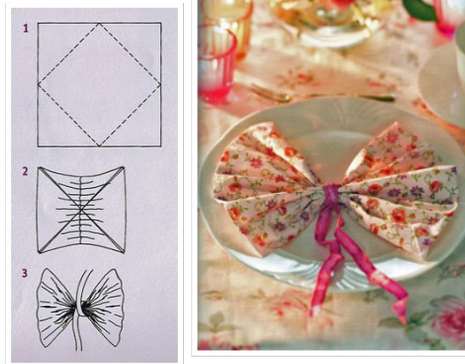
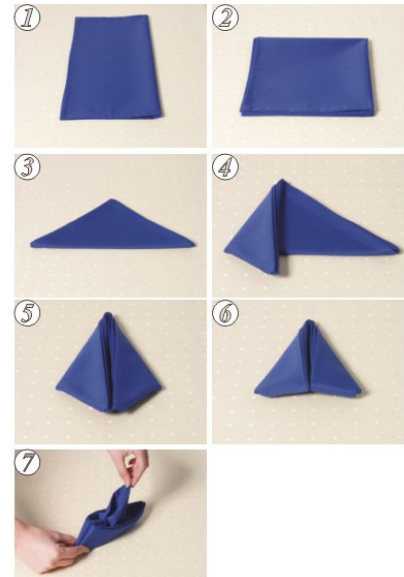
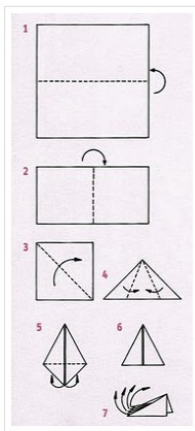


Esquemas de doblado de servilletas:

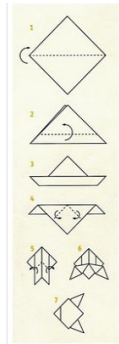
- Plegado de lazo, para las servilletas de papel:



- Junco o ave del paraíso.



- El pez:

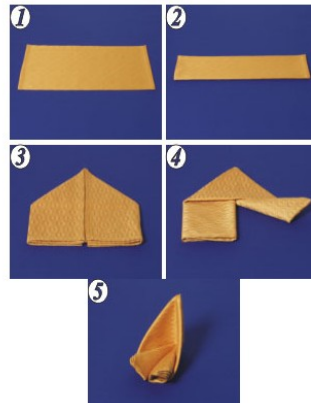
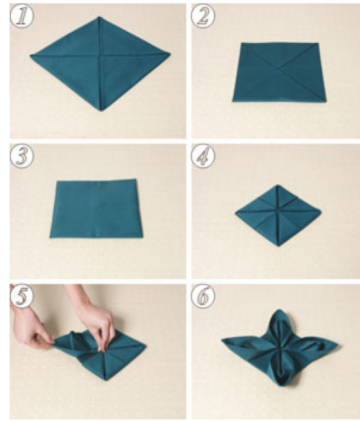


<http://librosdecocinaygastronomia.blogspot.com.es/2010/10/curso-de-doblar-servilletas-paso-paso.html>

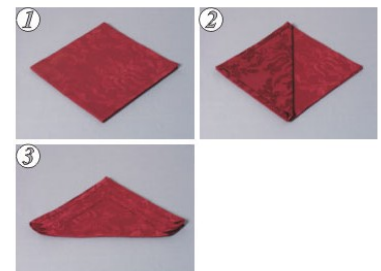
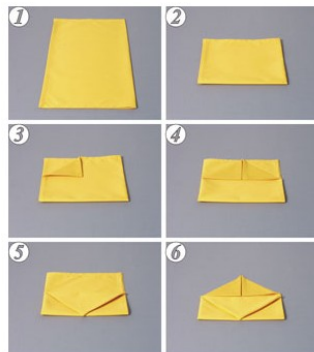
- Árbol de navidad.



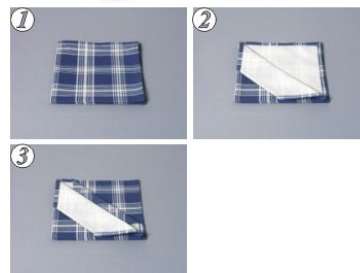
➤ Flor de loto o lirio:



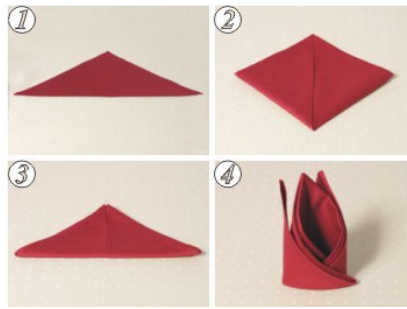
➤ Sobre I y II:



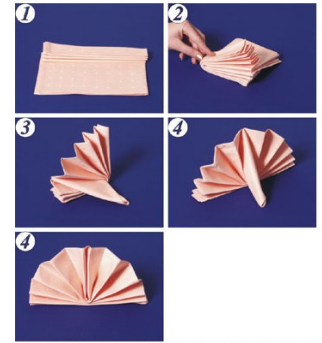
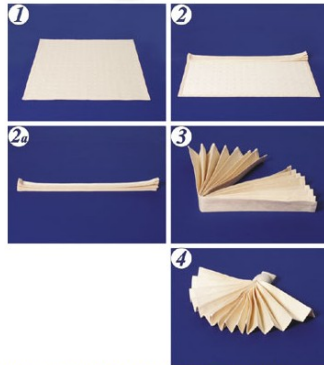
➤ Sobre III.



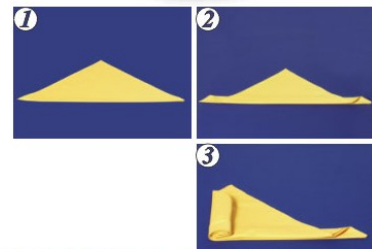
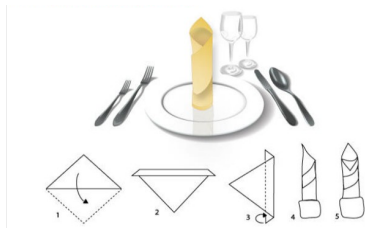
➤ Mitra:



➤ Abanico I y II

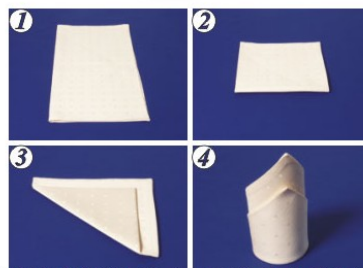


➤ Vela 1 y 2



<http://www-en-rhed-ando.blogspot.com.es/2010/12/como-doblar-servilletas-67-formas.html>

➤ Fácil 1



Curiosidades de la red, servilletas corbata...



Buenas Costumbres y Protocolo

<http://lacocinadealejandro.blogspot.com.es/2008/12/buenas-costumbres-y-protocolo.html>

Protocolo

Buena parte del placer que proporcionan los alimentos que necesitamos para nuestra salud depende, sin duda, de la forma en que son presentados y el ambiente que los rodea. Esto puede ser tan importante como la comida misma, desde el punto de vista psicológico.

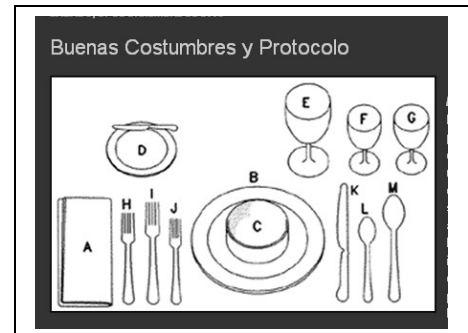
Mucho es lo que se ha escrito sobre las normas protocolarias que debe seguir el anfitrión perfecto a la hora de organizar una comida o cena importante en casa. Sin embargo, también es labor de los invitados guardar una serie de pautas de comportamiento frente a la mesa. Lo que ocurre es que, en algunas situaciones, a pesar de que nuestra intención es proceder con educación, no sabemos cuál es la manera más correcta de actuar.

Dicen que la mesa es uno de los lugares donde se demuestra una buena educación. Saber comportarse, saber utilizar los cubiertos, saber comer ... es un especie de examen general donde se ponen a prueba todos los conocimientos adquiridos. Además en la mesa, no todo tiene relación con la comida, también hay que saber mantener una conversación, hay que saber pedir perdón, etc.

Tanto los hábitos de comportamiento en la mesa como los comentarios son muy diversos y sin duda hay más de una forma de hacer las cosas bien. Posiblemente lo mejor es atender el refrán que dice: "allí donde fueres haz lo que vieres" y actuar con naturalidad. Las costumbres se suelen adquirir durante la infancia y la adolescencia: si las nuestras son diferentes a las de otras personas, no debemos concederle más importancia de la que en realidad tienen son sólo eso... costumbres que pueden variar mucho de un lugar a otro. Disfrute la comida y la agradable compañía. No se mortifique por algo que usted crea haber hecho mal. Sea como es usted, pues a fin de cuentas es siempre lo mejor.

La gráfica de la parte superior es para una cena formal y va detallada de la siguiente manera:

- A. Servilleta y mantel
- B. Plato de servicio
- C. Tazón en un plato extendido
- D. Plato para pan y mantequilla con cuchillo para mantequilla
- E. Copa para agua
- F. Copa para vino tinto
- G. Copa para vino blanco
- H. Tenedor para ensaladas
- I. Tenedor para la cena
- J. Tenedor para el postre
- K. Cuchillo
- L. Cuchara para té
- M. Cuchara sopera



Lo que el cliente busca

Cuando una persona visita un restaurante, no sólo quiere encontrar allí una buena comida; existen otra cantidad de situaciones que lo motivan e impulsan a frecuentar este tipo de lugares públicos. Dependiendo de la categoría y el tipo de alimento que vendan en el lugar, su ambientación y disposición será diferente.

En la medida en que un restaurante sea más o menos elegante que otro, también lo serán su ubicación, los muebles, la distribución de las mesas, la decoración, la música y, obviamente, la distinción y protocolo del servicio.

Restaurantes elegantes Si el prestigio y la distinción son las principales características de un restaurante, será de vital importancia el manejo de las normas protocolarias para la disposición de las mesas, de la vajilla, de la comida y de todos los elementos que constituyen y le dan vida al lugar.

Para que el momento en el que el cliente se siente a la mesa sea ideal, es un requisito fundamental que esté bien servida, que los cubiertos se hallen ubicados de manera correcta y que la sobriedad sea la principal característica que se respire en el lugar.

Un restaurante formal deberá tener muy presente los siguientes aspectos:

La ubicación de los cubiertos se hará con base en lo que dicta la etiqueta: Se pondrán en el orden en que serán usados; el primero en usarse más alejado del plato y el último más cerca. Del lado derecho de afuera hacia adentro se ubican: la cuchara de sopa, cuchillo para pescado, para carne y para mantequilla. Del lado izquierdo de la persona de afuera hacia adentro: tenedores de pescado, ensalada y carnes.

Si el vino es un reserva o gran reserva se presentará en una cesta

Antes de servir el postre se deben retirar los saleros, las salseras, cestas de pan, vasos y copas que ya no vayan a utilizarse y después se sirven los postres con licor o con crema.

Es necesario asesorar adecuadamente al cliente en todo lo que él requiera...