

RESUMO EXPANDIDO - GASTRONOMIA

MISE-EM-PLACE PARA COUVERT PARA MENU COM SOPA EM TACA, PEIXE, CARNE E SOBREMESA.

Antonio Ramos Tavares Filho (toninho_7ramos@hotmail.com)

RESUMO

Introdução :Mise-en-place é um termo técnico francês que significa “colocar no lugar”. Entende-se por “mise-en-place”, todo o serviço de pré-preparação do restaurante.

Couvert para menu com sopa em taça, peixe, carne e sobremesa: Guardanapo, Faca de carne, Garfo de carne, Faca de peixe, Garfo de peixe, Colher de sopa, Prato de pão, Espátula de manteiga, Colher de sobremesa, Garfo de sobremesa, Copo de vinho tinto, Copo de vinho branco, Copo de água.

Como montar a mesa:

- Use um prato para cada comida (entrada – sopa, salada – e prato principal), de acordo com o que for servido durante a refeição;
- O prato que vai ser usado primeiro fica sempre sobre o segundo prato, que por sua vez fica em cima do sousplat (prato de maior diâmetro que os outros que ajuda na ornamentação da mesa e protege a toalha de eventuais respingos);
- Os garfos ficam do lado esquerdo e as facas ficam no lado direito com o fio para dentro;
- Os talheres que vão ser usados primeiro ficam do lado de fora. Comece sempre a usar os talheres de fora para dentro, lembrando disso fica muito mais fácil acertar!
- A colher de sopa vai ao lado das facas;

- Os talheres para sobremesa vão acima do prato. A faca fica mais próxima ao prato, virada para a esquerda com o fio para baixo, em seguida o garfo virado para a direita e então a colher virada para esquerda. Uma dica para sempre recordar os talheres de sobremesa é: suba e acompanhe os talheres comuns. Por exemplo, subindo a faca que está do lado direito, ela ficará com apontada para a esquerda e subindo o garfo que está do lado esquerdo, ele ficará apontado para o lado direito.

- O pratinho e a faca para pão ficam em cima na esquerda;
- As taças devem estar posicionadas acima na direta. A taça maior é para a água, a menor é usada para o vinho branco e a outra, um pouco maior, para o vinho tinto. A taça de espumante/champagne fica por último;
- O guardanapo vai à cima dos pratos ou ao lado dos garfos, na esquerda;
- O marcador de lugar, caso tenha, ficará acima dos talheres de sobremesa;
- Caso queira colocar um descanso de talheres (normalmente utilizado quando a comida é servida em buffets), disponha no lado direito, ao lado das facas e colher para sopa, ou entre eles e as taças;
- Velas, vasos de flores, sousplat, guardanapo de pano e argolas para guardanapo sempre dão um toque especial, invista nos detalhes! Fazem toda a diferença. Você pode também misturar pratos e taças diferentes e fazer uma composição bem bacana!

Objetivo: O objetivo do estudo é mostrar como realizar corretamente o mise-en-place, para couvert completo em restaurantes.

Metodologia: Foi realizado uma revisão bibliográfica em matérias específicos da área e livros disponíveis na biblioteca da escola de gastronomia.

Conclusão: Observa-se que deve haver mais estudos na área de conhecimento por falta de literatura para embasamento teórico dos estudantes de gastronomia, alem de observamos com dispôs de um bom mise- en-place em restaurantes e serviços de alimentação.

Palavras-chave: Mise-en-plase, Couvert, Menu