



テーブルマナー

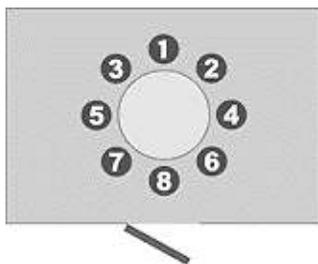
披露宴やお食事会のときなど、意外と緊張するのがテーブルマナー。今回はテーブルマナーと、食べる際の一般的なマナーや知識をご紹介します。

フルコース料理



- セッティングの基本は、食べる順番に合わせて外から内側に使います。
- 食事の途中はナイフ、フォークをハの字に広げて置き、食べ終わったら2本揃えて置く。
- ナイフの刃は内側に向け、フォークの先は奥に向ける。
- デザートナイフの刃は手前向き。右手で持ちます。
- デザートフォークは左手で持ちます。
- ◎コース料理の一般的な順番
前菜1→前菜2→スープ→魚介のメイン料理→口直しのシャーベット→肉料理のメイン料理→デザート→コーヒー
- 食事の途中で席を立つときはナブキンは軽くたたみ椅子の上に置き、食事が終わりお店を出る時はテーブルの上に置きます

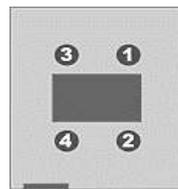
中華料理



- ★料理は時計周りに取って行きます!!
- ドアから遠い席が上座、近いほど下座になります。
- 中華料理のレストランなどでは、主賓が席に着くまで出入口近くで待つようにしましょう。
- 料理は上座の人から取り分けることができるように、目の前に料理が置かれた場合でも、テーブルを回します。
- 麺を食べる時は、箸だけでなくレンゲを上手に使うのがコツです。

※はみだし情報…回転テーブルは日本独自のものだそうです。本場でも観光客向けに導入されているとのこと

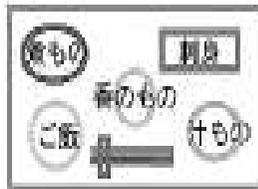
和食



- 出入口の近くほど下座、遠いほど上座となります。
- 床の間があればそれを背にした席が最も上座になります。次に良い席は、床棚(床の間の隣の違い棚)の前の席となります。
- お箸は、左手でお箸の中央を持って持ち上げ下から右手を添えるようにして持つときれいに持てます。
- お刺身を食べるマナー わさびは醤油に溶いてしまえば刺身もわさびも本来の風味が活かされないの、わさびは、刺身に乘せて醤油をつけて食べましょう。
- 魚の食べ方 ひっくり返すのは作法に反するので注意しましょう!!中骨に沿って箸を入れ、上半分→下半分の順で食べましょう。



基本的な配膳



酒席などで配膳するときの基本



ちよっぴりスパイシー★ サツマイモコロッケ

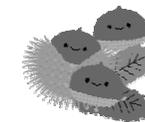
●材料(2人分)

- ・さつまいも…太め1本
- ・合挽き肉…300g
- ・にんじん…1/2本
- ・玉ねぎ…1/2個
- ・カレー粉…大さじ1.5~2
- ・塩・胡椒・酒…適量
- ・全卵…1個
- ・卵・小麦粉・パン粉・油…適量



- ①さつまいもは皮をむき、2cm角ぐらいに切って、レンジで7~8分程チンする。
- ②にんじん、玉ねぎをみじん切りにして、合挽き肉と共に炒める。カレー粉・塩・胡椒・酒で味を整える。
- ③①のさつまいもを木じゃくし等で潰し(固かったら追加でチンする)②を加え、よく混ぜ合わせる。
- ④しっとりめに仕上げたいので、全卵1個を加えさらに混ぜ合わせる。
- ⑤衣をつけ、色がつくまで揚げる。

★溶けるチーズを中に入れても美味しいです♪



長期優良住宅現場情報

このたび、KW邸の地鎮祭をおこないました。
また、工事中のKS邸は外構工事に入り、まもなくお引渡しです。



新しい家づくり

すなわちそれは古くは縄文時代の日本の家づくり(縄張のいた時代) 皆様の家づくりをサポートする場所



株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪

住まいの駅

〒571-0017 門真市四宮1-2-3

TEL 072-886-0311

<http://www.sumai-no-eki.jp/>