

●肉料理

使用するナプキンとフォークは、セットされている中で一番大型のもので、肉は左端からひと口で食べられる大きさの切りながらフォークで刺して食べます。付け合わせの野菜類は、大きなものは二つに切り、その一つを左端から少しずつ切ってフォークに刺すので腹のせて食べます。

●ステーキの切り方



フォークで肉を押さえ、ナイフは柄を人さし指でしっかりと押さえ、引き、ひと口大に切りまします。

●プロシエットのいただき方



串が熱いのでナプキンを使って持ち、串を少し回しながらフォークで肉を外してから食べます。

●フンポイント・アドバイス!

ステーキの焼き加減は「適し」

正式なコース料理では、焼き加減が聞かれます。個々の好みにもよりますが、肉の味を十分に引き出したおいしい焼き方とされているのは④のミディアムです。呼び方を覚えてしまっても、正確に焼いて下さるという場合は「ミディアム」や「焼く」でいいです。あるいは「ウェルダン」になります。なお「ミッドステーキ」のような薄切りステーキの場合は、焼き方は聞かれません。

①ベリーレア

生肉に近い焼き加減。

②レア

表面に焼き色をつけた程度で、中はあつたがいが火は通っていない。

③ミディアムレア

レアより少しよく焼いたもの。

④ミディアム

中間の焼き加減。肉の味は最高と言われている。

⑤ミディアムウェル

ミディアムより、少しよく火を入れたもの。

⑥ウェルダン

よく焼いたもの。

⑦ベリーウェルダン

完全に近い焼き方で、肉の芯まで火を通したものの。

●鳥料理

骨が付いている料理の場合、骨にそってナイフを入れ、骨と肉を切り離します。銀串に刺した鳥料理などは、フォークで肉を押さえて右手で串を持って抜き取り、串はお皿の向こう側に置いて、フォークを使って食べます。

●ローストチキンのいただき方



骨付き肉の場合は、骨から肉をはずし、左からひと口分ずつ切って食べます。

●肉料理のタブー

肉は一口ずつ切り、まじき肉。最初に全部切るのは、食べず、食べたいだけ切つて食べます。最初に全部切つてしまつて、温かい場合はおいしい肉が冷めてしまつてしまいます。

●サラダ

ガラスのボウルから直接食べるときは、フォークは右手に持ち直してもかまいません。ひと口で食べられないならボウルの下に敷いてある皿を取り分け用の皿として使い、ナイフ、フォークを使い、切つてから、フォークに刺して食べます。

まだ取り分け皿が無い場合はメインディッシュの皿の隅を少しあげて、そこにひと口分ずつ移し、フォークで口に運ぶようにします。

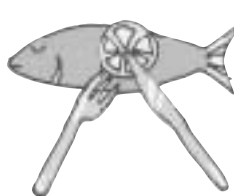


レタスのような大きな葉は、ナイフとフォークで押さえながらひと口大に折りたたんでから食べます。

●魚料理

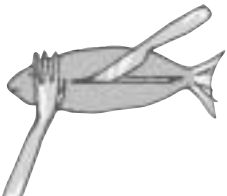
魚料理用に区別する為に付けられた、影り飾りがある銀製又は銀メッキ製のナイフ、フォークを使います。食べる時は、左手のフォークで刺すか、フォークの腹にのせていただくます。下身を食べる時、つくり返さないのは、熱いソースが飛び散らないようにするためです。

①



輪切りのレモンは魚にレモンをのせ、ナイフで押さえて香りをし込ませます。

②



フォークで魚の頭の方を押さえ、中骨にそってナイフで切り目を入れます。

③



上の身を食べ終わったら、中骨と下の身の間にナイフを入れて骨を浮かせます。

④



ナイフで頭と尾を下の方から切り離し、身をお皿の手前に引き寄せて食べます。

和

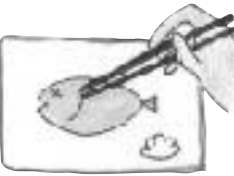
魚の姿焼きのいただき方

①



くし形のレモンやすだち、は、汁が飛ぶないように左手をかざしながら絞るようにします。

②



最初に箸をつけるのは頭に近い背側の身。頭から尾に向けて、ひと口ずつ食べていきます。

③



上側の半身を食べ終わったら中骨を箸で持ち上げて、頭と尾を付けたままはずします。

④



はずした中骨は器の向こう側にまとめ、下側の身をやはり頭から尾に向けて食べます。

●食べにくい料理の食べ方

●魚料理のときソースは頭のほうに取る



●伊勢えびを食べるときはナイフ、フォークで殻から身をはがす



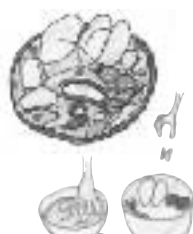
●スモークサーモンは薬味を使いすぎない



●生がきの貝柱を外す時は左手に殻を持ち、右手はフォークで貝柱をしごく



●フイヤーベス魚介類の煮込みの中の小骨は手で口から取り出してもよい



フォークやスプーンを使って口から取り出してもよく、取り出したら皿の隅に置く。骨やえびの殻を入れる専用の器があればその中にいれる。この料理にはフィンガーボウルが用意されている事が多く、出ていれば指先を洗う。出ていない場合はナプキンを使い指先を拭く。

殻をしっかりと持つのはよいが、フォークであるが、あくまで好み。使いすぎるとサーモン本来の味が味わえなくなる。薬味には、ケッパー、エシャロットのスライスやみじん切りにしたもの、パセリ、レモン、ディル、エストラゴンなどがある。

食べやすく切り、薬味を巻き込むか上にのせるが、あくまで好み。使いすぎるとサーモン本来の味が味わえなくなる。薬味には、ケッパー、エシャロットのスライスやみじん切りにしたもの、パセリ、レモン、ディル、エストラゴンなどがある。

フォークで頭部の方をしっかりと押さえ、ナイフを殻と身の間にに入れて身をはがすように、尾のほうに送る(片側ずつ)。身をはがしたらナイフで殻を押さえ、フォークで身を刺し、斜めに持ち上げると殻から外れるので、身を皿の手前に置く。ひと口大に切りながら食べる。

ソースを手前に取る。と、骨を外した時、骨にソースがついてしまいう、骨が外しにくい。マヨネーズやタルタルソースなどは、必要と思われる量(ティースプーン2杯くらいが目安)を頭のほうに取る。

