

Elementos de una Mesa Formal y su Uso

1. Plato base (o plato soporte)

Elemento decorativo que se mantiene durante toda la comida. Sobre él se colocan los platos de cada tiempo. No se come directamente sobre él.

2. Plato trinche (o plato llano)

Se utiliza para el plato principal y se coloca encima del plato base.

3. Tenedor

Para llevar la comida a la boca. Se coloca a la izquierda del plato. Los cubiertos se colocan de afuera hacia adentro según el uso.

4. Cuchillo

Para cortar alimentos. Se coloca a la derecha del plato, con el filo hacia adentro.

5. Cuchara (si aplica)

Se utiliza para sopas o cremas. Va a la derecha del cuchillo.

6. Servilleta

Se coloca sobre el regazo al sentarse. Se usa para limpiar discretamente la boca. Puede ir sobre el plato o a la izquierda del tenedor.

7. Copas

Para distintas bebidas. De izquierda a derecha: 1) Copa de agua (más grande), 2) Copa de vino tinto (más redonda), 3) Copa de vino blanco (más alargada).

8. Panera (plato para pan)

Se utiliza para colocar el pan individual. Se ubica a la izquierda, encima del tenedor. Puede incluir cuchillo para mantequilla.

9. Cucharilla y tenedor de postre

Se usan para postres sólidos o cremosos. Se colocan horizontalmente, en la parte superior del plato principal.

10. Orden de cubiertos

Los cubiertos se colocan de afuera hacia adentro según el orden en que serán usados. Los de postre van

Elementos de una Mesa Formal y su Uso

arriba del plato.