

西餐学校推荐文昌

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 西餐学校推荐文昌 |
| 公司名称 | 武汉市文昌高级职业学校 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内) |
| 联系电话 | 027-88081998 18971327977 |

产品详情

【西餐学校 推荐文昌】

教你吃西餐的过程中餐具的用法

西餐的餐具

西餐的餐具：广义的西餐餐具包括刀、叉、匙、盘、杯、餐巾等。其中盘又有菜盘、布丁盘、奶盘、白脱盘等；酒杯更是讲究，正式宴会几乎每一种酒，都要换上专用的玻璃酒杯。

狭义的餐具则专指刀、叉、匙三大件。刀分为食用刀、鱼刀、肉刀（刀口有锯齿，用以切牛排、猪排等）、黄油刀和水果刀。叉分为食用叉、鱼叉、肉叉和虾叉。匙则有汤匙、甜食匙、茶匙。公用刀、叉、匙的规格明显大于餐用刀叉。

餐具的摆法：垫盘放在餐席的正中心，盘上放折叠整齐的餐巾或餐纸（也有把餐巾或餐纸拆成花蕊状放在玻璃杯内的）。两侧的刀、叉、匙排成整齐的平行线，如有席位卡，则放在垫盘的前方。所有的餐刀放在垫盘的右侧，刀刃朝向垫盘。各种匙类放在餐刀右边，匙心朝上。餐叉则放在垫盘的左边，叉齿朝上。

一个座席一般只摆放三副刀叉。面包碟放在客人的左手边，上置面包刀（即黄油刀，供抹奶油、果酱用，而不是用来切面包）一把，各类酒杯和水杯则放在右前方。如有面食，吃面食的匙、叉则横放在前方。武汉市文昌高级职业学校《西餐培训》《西点培训》《披萨培训》《烧烤培训》《卤菜培训》《小吃技术培训》正在招生中

武汉文昌西餐培训学校地址：

武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。