Bodega de los Secretos explica el protocolo de los cubiertos

Comunicados | 19/04/2022 | 00:00

Comer es un auténtico placer: carnes, pescados, mariscos… existen un sinfín de platos para deleitar al paladar. Si bien la mayoría de la gente es conocedora de los cubiertos que se emplean con cada manjar, en ocasiones surgen dudas sobre cuál es la manera correcta de utilizar cada uno. Por eso, Bodega de los Secretos, el restaurante ubicado en la bodega más antigua de Madrid, resuelve todas las dudas para convertirse en comensales de excepción

/COMUNICAE/

Comer es un auténtico placer: carnes, pescados, mariscos… existen un sinfín de platos para deleitar al paladar. Si bien la mayoría de la gente es conocedora de los cubiertos que se emplean con cada manjar, en ocasiones surgen dudas sobre cuál es la manera correcta de utilizar cada uno. Por eso, Bodega de los Secretos, el restaurante ubicado en la bodega más antigua de Madrid, resuelve todas las dudas para convertirse en comensales de excepción

Los Pescados y mariscos

El pescado siempre debe comerse con el tenedor y el cuchillo de pescado. Si esto no es posible, se utilizan los cubiertos convencionales.

El cuchillo de pescado jamás se emplea para cortar, ya que la carne del pescado es blanda y puede partirse fácilmente con el tenedor.

El marisco se come, casi siempre, con las manos, aunque el comensal puede ayudarse de unas tenazas para romper las partes más duras.

Si el marisco se sirve preparado, solo se come con el tenedor.

Las vieiras se comen con el tenedor.

Las gambas pueden comerse con cuchillo y tenedor o, bien, con las manos.

Las almejas se comen con las manos, sin sorber.

Las cigalas se comen con las manos y con la ayuda de unas tenazas y de un tenedor de marisco.

Las nécoras se deben coger con ambas manos, utilizando un tenedor de marisco y unas tenazas. El caparazón se abre con las manos.

Las ostras se rompen con un cuchillo especial y, una vez abiertas, se despega el molusco con el tenedor específico para ostras.

Las Carnes

Todas las carnes se comen con cuchillo y tenedor y se deben trocear a medida que se van degustando.

Ciertas aves o piezas de caza se podrán servir enteras. Si la pieza es grande, la trincha el anfitrión y la sirve, si son más pequeñas la troceará el comensal con mucho esmero.

Los RoasBeef, redondos o semejantes se cortarán en medallones (a poder ser, gruesos)

Las piezas de cordero y similares se cortarán en lonchas horizontales.

Las verduras

Los guisantes se cogen con el tenedor, pero no se pinchan, aunque uno puede ayudarse del cuchillo para empujarlos.

Los espárragos se suelen tomar con el tenedor.

Las verduras crudas duras, como el apio o la zanahoria, necesitan un cuchillo para trocearlas.

Los Huevos

Para degustar las tortillas y los huevos se utiliza el tenedor, tanto para trocearlos, como para comerlos.

Los Postres

La mayoría de los postres se toman con cubiertos de postre, unos con el tenedor de postre (tartas, frutas, etc) y otros con la cucharilla (macedonias, sorbetes, cremas, etc).

Acerca de Bodega de los Secretos

Bodega de los secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras.

Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid

Más información en:

/bodegadelossecretos

@bodegadelossecretos

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/172226-bodega-de-los-secretos-explica-el-protocolo-de-los-cubiertos-.htm