



在金水区和东区,餐馆林立,从星级酒店到特色餐馆各具特色,在这里你能见到烹饪大师或企业老总的风采,他们就是我们的餐饮达人,你的身边如果有这样的朋友,皆可致电我们。热线电话:96678

西餐礼仪,你知道吗? 女士优先,同上同撤

吃西餐在过去人们的生活中还是一件大事,但现在,去吃一次西餐是很平常的事情。西餐您吃对了吗?该怎么吃?索菲特国际饭店西式餐饮服务总监吕兵来教大家。一走进圆顶阁西餐厅,超大透明的玻璃穹顶、错落有致的布局就营造出了极具法式情调的优雅浪漫氛围,无论从装饰、艺术品、制服,还是令人垂涎的美味,都展现了生活的完美艺术。

一直都在工作状态

记者见到吕兵是下午5点钟,帅气的脸庞,干净的谈吐,和他聊天让人感觉很舒服。

“我们做酒店跟其他的行业最不同的一点是,当其他的行业都放松的时候,我们一直是在工作状态。”吕兵说起工作,打开了话匣子,“我早上7点半左右就来了,有VIP客人的时候来得更早,晚上回去得很晚,下午就安排一些培训和会议,我负责餐饮部西餐和酒吧。”

每天早上上来了之后,他先对营业场所进行巡视,处理客人突发性的需求,每天早上都会有早会,看报表、VIP信息,收入,成本,要对客人服务的意见进行分析。

时间安排得这么紧,虽然已是下午,他依然看着很精神,没有一丝倦怠。

吃西餐的刀叉如何摆

说起西餐的礼仪,吕兵说,女士优先是西餐里遵循的一个规则。

具体点说,西餐从摆盘开始,西餐上菜顺序依次是头盘,汤,副主菜,主菜,甜品,咖啡,茶。

当我们坐下来的时候会看到桌子上摆了很多刀叉,这些刀叉是从外向里用的,每道菜会用不同的刀叉,用一道撤一道。就是上一道菜,我们用最外面的刀叉就可以了。

比如头盘,就会有一个沙拉刀和沙拉



地点:索菲特国际饭店 圆顶阁西餐厅
索菲特国际饭店西式餐饮服务总监 吕兵

叉,完了以后,如果我们没有用完,我们的刀叉可以呈八字形摆放,服务员就会知道客人还没有用完,一旦我们把菜用完的话,我们就把这个刀叉并在一起放在盘子里面,服务员就知道菜吃完了,会撤掉盘子。

西餐还要求同上同撤,男士和女士一起用餐的话,先给女士上餐,如果男士先吃完了,女士还没吃完,男士要等女士,吃完的盘子要放在桌子上,等到女士也吃完的时候,服务员才会把盘子一起撤掉,撤掉的时候也会先撤女士的盘子,这是一个默认的规则。

吃西餐需要注意的哦

在西餐里面,上菜前有时候会上一个面包,吃面包的时候,不要用刀叉切着吃,面包是用手掰着来吃的。

吃西餐的时候,在用午餐和晚餐的时候是不需要果酱的,只有早晨才需要果酱。

喝汤的时候,西餐是向外舀汤,避免汤汁溅到衣服。

口布,通常是要打开放在腿上的,在拥挤的餐厅或飞机上,口布可以塞在领子里。

吃饭的时候刀叉不要发出响声,吃多少切多少,不要一次全部切碎了再吃。

喝咖啡的时候,咖啡勺是搅拌用的,不是汤匙。

郑州晚报记者 鲁慧 文/图



咖啡的味道,就像音频般有高低,能够将它调到最舒服境界的,非咖啡达人不可。他们痴迷醉心于咖啡,也带给我们了芬芳。快快推荐一下他们吧,热线电话:96678



咖啡店吧台长朱华鹏 我想开个自己的饮品店

虹吸壶、咖啡桶、磨豆机、威士忌……10米见方的吧台内,便是朱华鹏每日工作8小时的地方。

朱华鹏,迪欧咖啡经三路店吧台长。

见到他时,他正忙着做一款名叫“比利时皇家咖啡”的饮品,金色的器皿,磨好的极品蓝山咖啡粉,极富贵族气息的饮品,5分钟的时间就端到了客人面前。

年仅22岁的他,略带些腼腆,但做起咖啡来,却是技术娴熟。领班杨晓俊说起朱华鹏,赞叹不已,“他是名非常好的吧台长”。

入这一行之前,他干过各式各样的工作,修电视天线、餐饮打工,甚至在工厂做过玻璃钢。谈到如何踏入这一行,他说:“2010年,这里需要人,朋友拉着我来应聘,就来到这里,那时,从打扫吧台开始做起。”

来之后,他用1天时间,记住吧台所有器具等物品的名称。1个月,学会简单的饮品调制。3个月,开始独立制作咖啡、鸡尾酒等饮品。两年后,业务精进、技术纯熟的朱华鹏就被提升为吧台长,手下有了三四个人。

说起未来,说起梦想,朱华鹏眼里闪烁着光芒:“希望能在两三年内拥有一个自己的饮品店,我在这里学到很多的东西,不能荒废了。”

朱华鹏推荐:“现在,顾客常点的咖啡多为拿铁、卡布奇诺、蓝山,如果为顾客推荐的话,我会推荐雾中迷情和金格杰克两种鸡尾酒,因为这两种酒味道棒,而且颜色特别漂亮,每当顾客点这个时,我都会很有激情去调制。”

郑州晚报记者 王翠 文/图



茶文化博大精深,其中不乏有深谙其道之人。都说高手在民间,赶紧推荐一下你身边的茶艺达人吧。热线电话:96678



在瓦库2楼051室,随着一声“您好”,一位身穿黑色工装、干练而清雅的女孩映入眼帘,这是记者对赵晓漫的初见印象。她是位年轻专业的茶艺师,同时也是瓦库的领班。

郑州晚报记者 刘怡辰 文/图

瓦库茶艺师赵晓漫 品茶是现代人的精神追求 茶友斗茶最有趣

赵晓漫,26岁,河南洛阳人。

问她为何从事茶艺的工作,赵晓漫笑着说,其实她学的是幼师专业,茶艺是半路出家学的,与茶结缘纯属一次偶然。

在2008年,一次偶然的的机会,赵晓漫的朋友对她说起关于茶艺方面的培训。在培训地点,老师优雅的茶艺表演及其讲述的关于茶的典故让她心动不已。那一刻,赵晓漫决定做一名像老师一样优雅的茶艺师。

“第一次学茶时,被滚烫了一下。”赵晓漫笑着说,看到老师的泡茶动作特别优雅,特别美,就想学老师一样,当把100℃的水倒在杯子里,当时忘了水是烫的,当她优雅地拿起了杯子时,却直接把杯子给扔了。

从最初对茶艺的尝试到如今行云流水般的操控,从茶艺员到茶艺师,赵晓漫对茶艺的不断追求,让本来活泼爱动的她慢慢

地具备了优雅气质和谈吐。

“边说话边泡茶这样其实是对茶的不尊重,泡茶时不仅要静下心来泡茶,同时也要爱惜、尊敬茶的器皿。”她在泡茶时,慢慢地把水倒入器皿内,从容地端起杯子,再慢慢地放到原位,一切是那么自然耀眼。

“茶,香叶,嫩芽,慕诗客,爱僧家。碾雕白玉,罗织红纱……”听着赵晓漫背着唐代诗人元稹的这首《一七令 赋茶》,闻着茶的清香,水蒸气在空气弥漫,仿佛穿越回到了古代。

除了茶艺,生活中的赵晓漫很简单,她和平常的女孩一样,喜欢唱歌、跑步。

平时的工作对赵晓漫也是一种学习,工作中的赵晓漫接触过很多资深的茶友,他们对茶的理解也深深地打动着赵晓漫。

从事茶艺工作的人员,一天9个小时都在上班,没有双休

日,所以对外界的了解除了电视和报纸之外,更多的就是客人之间的聊天。

“虽然在工作中茶艺师与客人交流得很少,更多的是聆听,但是从中我们学到了很多。”赵晓漫说。

说起上班中的趣事,赵晓漫说,在工作中会有一些茶友,拿着自己的好茶来到这里找我们斗茶,这是最有趣的。

两个不同的人泡同一款茶,同样的茶具、水温、投茶量,但泡出来的茶是不一样的味道,欣赏着不同的茶艺,品着不同的茶香,各自谈着对茶的理解,斗茶的同时也斗茶艺。

“茶艺的最高境界,是希望人们在品茶时抛开杂念,修炼内心,这也是现代人生活富足以后的精神追求吧。”赵晓漫说。

喝着温润的茶汤仿佛被她带进了另一个清静的世界。



赵晓漫推荐
“现在春茶刚上市,饮用绿茶最好。”