

Как правило, холодные закуски принято есть с помощью прибора, который предназначается для десерта.



А вот если блюдо нет необходимости резать на части (яйца, суфле, паштеты и прочее), то здесь, и вовсе, будет достаточно одной единственной вилки, которую нужно держать в правой руке. Также во время еды можно помогать себе небольшим кусочком булочки или хлеба, которые обязательно нужно держать именно в левой руке. А вот десерты, которые подаются в бокалах, следует есть небольшой вилочкой или ложечкой. Многочисленные заморские экзотические лакомства могут выделяться своими своеобразными вкусовыми качествами. Это говорит о том, что обязательно следует знать:

- икра подается исключительно на ломтике лимона с небольшим кусочком льда. В этом случае, на тарелку следует положить саму порцию икры, затем выжать из лимона сок и есть это с помощью вилочки и свежего хлеба с маслом или поджаренного тоста.
- артишоки, которые были сварены в соленой воде, как правило, подаются с растительным маслом или майонезом. Они обязательно должны быть именно такими, чтобы можно было легко отделять друг от друга отдельные их листья. Необходимо обрывать листья артишоков правой рукой и макать их в майонез или растопленное масло, а вот основная часть артишока – середина – отделяется с помощью вилки.
- спаржу принято есть руками. Хотя, в наше время появилась традиция подавать к спарже специальные вилки.
- маслины следует есть с помощью кофейной ложечки или небольших размеров вилочки, а вот их косточки следует обязательно подхватывать ложечкой и класть на край тарелки.
- устрицы подаются уже будучи раскрытыми. Раковину следует взять в левую руку и вилкой, которая находится в правой руке, оторвать от нее устрицу и высосать, предварительно немного сбрызнув ее лимонным соком.
- для лангустов, крабов, раков и креветок, если не предполагается есть их руками, подают специальные приборы – двузубые вилки и очень острые ножи со специальными отверстиями на лезвиях, благодаря которым и нужно выламывать клешни. Панцирь крабов принято вскрывать ножом, а вот мясо вынимать стоит исключительно с помощью вилки.

Если речь идет о теплых закусках, то, в первую очередь, имеются ввиду блюда, приготовленные из яиц. К этим блюдам, чаще всего, нож совсем не требуется, потому как их совсем нет необходимости резать. Едят эти блюда с помощью закусочной (десертной) вилки, которую обязательно держат именно в правой руке.

Источник: [Интернет портал о ресторанах всего мира «Все рестораны»](#)