

Mise-en-place

Mariane Ribeiro

Tassia Warchiak

Empratados

“Este Serviço é geralmente utilizado por snacks ou restaurantes de estilos Nouvelle Cuisine. Os pratos são montados dentro da própria cozinha e levados prontos até o cliente.”

Fonte: Centro Europeu – Material de Apoio do Curso Gastronomia – Técnicas de Serviço.

Serviço Empratado

- Usado em lanchonetes, restaurantes comerciais, serviço de *Room Service* e em banquetes;
- Pratos individuais preparados e “montados” na cozinha;
- Apresenta-se ao cliente já montado;
- Redução do tempo de serviço/porções/desperdício.



Convidados

- Ao serem recebidos são informados a mesa em que devem se assentar;
- As mesas devem ter algum tipo de designação, para que seja possível colocar a identificação em cada mesa no plano de distribuição de lugares na porta de entrada do espaço.

Convidados

Um plano de distribuição :

- Reduz confusão no momento da entrada;
- Incentiva um ambiente agradável,
- Evita que os convidados se sintam desconfortáveis;
- Diminui possíveis transtornos;

A maneira mais simples e adequada de organizar é numerar as mesas;

Mise-en-Place

Então, de acordo com esse serviço a mesa fica posta da seguinte maneira:

a mesa poderá ser ornamentada com uma bela toalha e um arranjo de flores, sendo composta por sousplat, pratos, talheres, guardanapos combinando com a toalha e copos para água, vinho tinto e branco.

Para a organização dos pratos, temos primeiro o sousplat e, logo acima, o prato, com o guardanapo a sua esquerda. Do lado direito ficarão a colher, em caso de haver consumê, ou a faca para a entrada, a faca para peixe ou a faca para carne ou ave. Do lado esquerdo, deverão estar o garfo para a entrada, um outro para peixe ou para carne. Acima dos garfos ficarão pratinhos para pão e sobre ele uma faca para manteiga. Acima dos pratos ficarão a faca, o garfo e a colher para sobremesa. Do lado direito, acima das facas, ficarão um copo para água, um para vinho tinto e outro para vinho branco.











Cuisine Nouvelle

A Cuisine nouvelle, ou nouvelle cuisine, foi desenvolvida nos anos 70 como uma reação à culinária tradicional. Esse tipo de cozinha é caracterizada por tempo de preparo menor, molhos mais leves e porções menores, apresentadas de forma refinada e decorativa.









Cardápio

Os alimentos são montados nos pratos na cozinha, apresentados ao cliente e servidos pela direita. Este gênero é recomendado para serviços à la carte e banquetes de porte grande e médio (não protocolares). Os pratos têm diâmetro maior e são decorados com esmero. Os pratos devem ter 28 cm de diâmetro.

Sugestões de Cardápios

Entradas Frias

Coquetel de Pitu no
Coco Seco e Salsão,
Salada da Fazenda
com Medalhão de
Lagosta ao Molho de
Azeite e Limão,
Presunto Parma com
Melão.



Entradas Quentes

Abacaxi recheado com Camarão
Gratinado, Vol au Vent de Aratu, Ravióli
de Abóbora ao Molho de Carne Seca.



Massas e Risotos

Risotto com Camarão e Palmito Fresco, Risotto com Aspargos e Frutos do Mar, Risotto ao Champagne, Penne ao Molho de Limão e Salmão Defumado, Fusilli ao Molho de Caranguejo e Vodka, Panqueca recheada com Presunto e Queijo Emental Gratinado.



Sopas



Consommée
Gelée,
Consommée Mil
Fantes, **Bisque
de Lagosta**,
Consommée de
Crustáceos com
Julienne de
Legumes.

Pratos Intermediários

**Granitée de
Champagne e
Morango, Sorbet
de Limão, Flocos
de Champagne
com Cupuaçu.**



Peixes e Frutos do Mar

Filé de Peixe ao Molho de Estragão com Guarnição de Folhado de Espinafre, Filé de Peixe ao Molho de Pesto com Guarnição de Legumes Crocantes, Filé de Peixe ao Molho de Vinagrette com Guarnição de Batata Risolée, Filé de Peixe ao Molho de Alho Porro com Guarnição de Batatas Sauté, Calda de Lagosta Japonesa ao Molho de Fruta Pócan com Guarnição de Aspargos, Calda de Lagosta à Thermidor com Guarnição de Purê de Mandioquinha, Pitu Grelhado com Guarnição de Moquequinha Baiana sobre leito de Palmito Fresco com Ervas.



Carnes e Aves

Filé Mignon ao Molho de Vinagre Balsâmico, Perfume de Hortelã com Guarnição de Batata Gratinada, Filé Mignon em Crosta de Massa folhada ao Molho de Vinho Marsala com Guarnição de Spaguetti de Legumes, Codorna recheada em Massa folhada com Guarnição de Purê de Espinafre, Confit de Pato ao Molho de Vinho Tinto com Guarnição de Arroz Selvagem, Peito de Frango ao Molho de Estragão com Ravióli de Abóbora.





Sobremesas

Mini Souflée de Chocolate com Sorvete de Creme, Babá típico napolitano com Frutas Tropicais, Mousse de Café com Palmier e Sorvete de Vanilla, Mini Torta de Maçã morna com Sorvete de Banana com Nozes, Turbante de Banana quente com Sorvete de Creme e Calda de Fruta Vermelha

