

Como fazer para acertar o ponto da Carne para todos



A pergunta me foi feita por Dani, uma leitora super detalhista que questionou como fazer para acertar o ponto em um serviço “empratado” – aquele em que o prato chega pronto da cozinha.

Antes de seguir adiante: é preciso ter em mente que nem sempre é possível atender a todas as exigências dos convidados o tempo todo. A ideia de receber para uma refeição tem muito mais a ver com a reunião e troca do que com a degustação de

iguarias levadas as últimas consequências...



De modo que , quando é um jantar de até 10, 12 pessoas com serviço empratado é possível perguntar o ponto, mas isso teria q ser feito no momento em que se serve a entrada para dar tempo de executar a contento e tempo enquanto os convidados comem. Já em um jantar maior é impossível, então usa-se o critério de bom senso: serve-se a carne “no ponto” de forma a agradar a um maior número de pessoas.

Simples assim e, pode ter certeza de que, se estiver no ponto, os amantes de carne mais crua não vão reclamar e muito menos os que amam uma carne super bem passada. Não vamos viajar em uma *vibe* de “somos todos masterchefs” – senão fica muito difícil mesmo ser feliz, concordam?