

Mesa: entenda a ordem de Entrada dos Pratos



De modo que, uma refeição pode ter até 10 fases se considerarmos as etapas do Café e Licores digestivos. Veja como:

1. Entrada fria (ou sopa/caldo quente no inverno);
2. Primeiro prato (massas ou outro a base de carboidratos, como risotos);
3. Segundo prato (carnes acompanhadas de legumes e/ou saladas);

4. Peixes (opcional servir junto com a carne) com acompanhamento;
5. Queijos com frutas secas e/ou geleias;
6. Sorbet (para preparar o paladar para a sobremesa);
7. Sobremesa doce (tortas, mousses, frutas em calda, pudim etc);
8. Frutas;
9. Café;
10. Licores digestivos.



Um pouco demais não é mesmo? Naturalmente, se for servir algo desse porte, é preciso que o serviço seja detalhado e para não mais do que 20 pessoas – para que todos possam compartilhar o momento juntos e o serviço a Francesa é mais comum para refeição.

Ok, mas vivemos tempos de menos é mais . De modo que, se quiser servir algo nessa linha, mas com menos etapas é possível eliminar a entrada, os queijos e o sorbet, deixando a refeição mais curta e simples com 7 cursos.