

Содержание

Об авторе	3
Вместо предисловия	4

Его Величество Этикет

Его Величество Этикет	6
Застольный этикет. Поведение за столом	9

Сервировка стола для торжественного обеда или ужина

Немного истории.	10
По порядку	11
Какие приборы нужны?	13
Сначала скатерть!	15
Украшения стола	16
Должна ли быть сервировочная тарелка?	18

Вилка зубцами вверх или вниз?	19
А что с тканевой салфеткой?	20
Тарелочка для хлеба	21
Сколько бокалов?	22
А приборы для десерта?	23
Где же специи?	24

Этикет в гостях

Наиболее распространённый порядок подачи выглядит так	26
Оформление меню	27
Как пригласить на приём?	29
Про идеальную хозяйку и хозяина	30
Рассадка	31
Пунктуальность	34
Подарок приносить?	34
А без подарка совсем нельзя?	37
Хорошо, подарок подарили.	
Что дальше?	39
«А где туалет?»	39
Аперитив	40

«Прошу к столу»	40
А где же мобильный телефон?	41
Итак, сели. Теперь расстилаем салфетку...	42
Как мы пользуемся салфеткой?	43
«А если на мне красная помада?!»	44
Сидим красиво	47
«Приятного аппетита!»	48
«Кто это заказал?»	48
Язык приборов	48
Разговорчики!	50
Как быть, если мы не хотим есть что-либо?	51

Смена блюд	52
Выходит из-за стола не рекомендуется	52
Куда положить салфетку в конце еды?	53

Окончание приёма	53
Говорить «было очень вкусно» или нет?	54

Что и как есть

Суп	57
Луковый суп французский	57
Салат	58
Котлеты, голубцы, тефтели	59
Стейки	59
Рыба	60
Устрицы	61
Улитки (escargots)	62
Мидии	63
Лангустины, разрезанные вдоль	63
Омары, крабы	63
Роллы и суси	64
Лягушачьи лапки	65
Фуа-гра, икра	65
Курица	65
Веточки зелени	65
Пицца	65
Паста	66
Жюльен	67
Картофель запечённый, варёный целиком или половинками	67
Яйца варёные	67
Глазунья	68
Паштет	68
Авокадо	68
Спаржа	68
Артишоки	69

Оливки, маслины	69
Кукурузные початки	69
Сыр	70
Пирожные и сорбеты	72
Сладкие пироги	72
Печенье	72
Кексы	73
Конфеты и птифуры (маленькие пирожные)	73
Хлеб	74
Круассан	74
Сэндвичи	74
Бургеры	74
Фрукты и ягоды	75
Банан	75
Хурма	77
Арбуз	77
Дыня	77
Виноград	79
Клубника	79
Мандарин	79
Грейпфрут	79
Абрикос	80
Яблоки	80
Груши	81
Вишня	81
Чай, кофе, дижестив	82
Фуршет	84

Поведение в ресторане

Приехали...	87
Кто заходит первым?	87
Гардероб	88
Проходим к столу	88

Рассадка	88
Куда сумку?	89
Женщина в ресторане в одиночку	90
Правило салфетки	90

Заказ	91
Оплата	92
Чаевые	92
Размер чаевых в ресторанах некоторых стран	93
На заметку рестораторам	95
Бронирование	96
Гардероб (когда уходим)	97
Кто выходит первым?	98
Лифт	98
Улица и лестница	99
Консерватория и театр	99
Общественный транспорт	101

Виды приёмов

ДНЕВНЫЕ ПРИЁМЫ	105
«Бокал вина»	
или «Бокал шампанского»	105
«Завтрак»	105
ВЕЧЕРНИЕ ПРИЁМЫ	106
«Чайный стол». Его ещё называют просто «Чай»	106

«Фуршет»	106
«Коктейль»	106
«Шведский стол» или «Обед-буфет»	107
«Обед»	108
«Ужин»	108
Общие правила приветствия	108
Особенности светской системы координат	110

И, наконец, о вине!

Сначала про бокалы	113
Хват бокала	114
Игристое вино	116
Красное вино	117
Белое вино	117
Крепкие вина	118
Основные крепкие напитки	119
Сладкие десертные вина	120
Сладкие креплённые вина (мадера, порто, херес)	120
«Чтобы подышало»	120

Декантация — за или против?	121
Когда открываем бутылку самостоятельно	122
Осадок — это плохо?	123
Must know,	
или Стыдно не знать!	124
Самые известные винодельческие регионы	125
Важный параметр — процент алкоголя	126
Гастрономическое сочетание	126

Идеальные сочетания

Теперь о безошибочных (и даже идеальных) сочетаниях вина и блюд/продуктов	128
---	-----

Заключение 132