外食業 技能測定 試験対策【接客全般】

1.接客に関する知識

(3)食のマナーについて

国や地域によって、食事の作法が違う。

★作法 ＝ a_____、方法のこと。

①和食のマナー

ア. 箸の使い方

・利き手と反対の手で、箸の b_____を持ち上げる。
・下から利き手を添えるようにして持つと、とてもきれいに見える。
※利き手→反対の手→利き手という持ち方もある。

・使うとき、c_____の箸は動かさず、
d_____の箸だけを動かすのが正しい。

イ. 一汁三菜

「ごはん」「汁」「菜(おかず)」「香の物(漬物)」のセット。

＊置き方

右の前　「汁」
左の前　「ごはん」
ごはんと汁の**間**　「香の物」
右の後ろ　「主菜」
左の後ろ　「副菜」
主菜と副菜の間・**前**　「酢の物」や「和え物」など

ウ. 会席料理を出す順番

前菜→吸い物→お造り→煮物・焼き物→揚げ物→酢の物→ごはん→水菓子

エ. 和室での席の順番

和室で日本料理を食べるとき、「上座」「下座」という座る場所があります。

上座・・・いちばん快適で、安全に過ごせる場所。　立場が e_____の人が座る。
下座・・・お客様を迎える場所。　立場が f_____の人が座る。

床の間・・・飾ってあるところ。入り口から一番遠いところが多い。

オ. 料理の食べ方

・日本では、茶碗や小皿を g_____食べます。
・大皿の料理は、小皿に分けてから食べます。