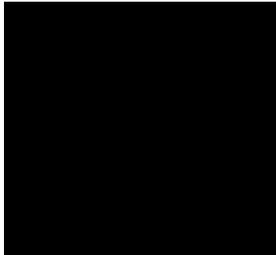


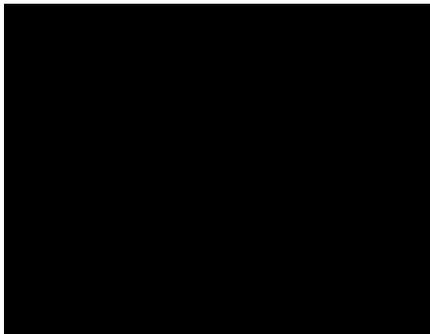
## Ideare il Menù - Evitare piatti "a rischio"

Categoria : GALATEO ON LINE

Pubblicato da [Giuseppe Ricci](#) in 25/4/2011



Non abbiate timore della semplicità. Evitate scelte estreme e privilegiate portate più consuete, soprattutto se non conoscete bene i gusti dei vostri ospiti. Evitate le porzioni troppo abbondanti.



### **Evitare piatti "a rischio"**

Il Galateo consiglia di non avventurarsi su piatti mai preparati prima ma di scegliere quelli che si conoscono meglio per evitare spiacevoli "disastri".

Nella scelta dei piatti da servire non dimenticate mai di:

- >**evitate le ripetizioni** (per un menù equilibrato ).
- >**fare attenzione al colore** delle pietanze, contribuisce al successo del menù, stimola l'appetito e permette di apprezzare al meglio la struttura del gusto.
- >evitare di proporre ad **ospiti stranieri** improbabili imitazioni dei piatti di casa loro.

**Attenzione!** Se volete realizzare un **menù a tema** comunicatelo al momento dell'invito dando così modo all'invitato di declinare qualora il menù fosse davvero incompatibile con i suoi gusti o le sue limitazioni alimentari.

**L'eccesso non è un successo!**

Nel comporre il vostro menù ricordate che il Galateo vi invita sempre a scelte miti e poco ardite. Quindi evitare:

->menù troppo speziati, piccanti o particolari soprattutto se non si conoscono bene i gusti dei commensali.

->menù che contengono interiora, lumache, rane, spesso non da tutti apprezzati

->Menù con selvaggina, potrebbe non incontrare i gusti di un commensale ecologista.

**Ricordate:** al momento dell'invito, con garbo, vi informerete in merito ad eventuali diete, allergie, intolleranze o prescrizioni religiose osservate dagli ospiti.

Quantità

In merito alla quantità di cibo da portare a tavola e servire, vige la **regola dell'equilibrio**, eviterete quindi porzioni troppo scarse ma allo stesso modo eviterete di esagerare con porzioni eccessive. Saranno gli ospiti, nel caso abbiano particolarmente apprezzato il piatto, a chiedere il bis.

**Siate sempre pronti!**

Un menù che soddisfi gli ospiti e quindi rispetti il Galateo deve essere ideato facendo attenzione a particolari molto pratici.

Prima di fare le vostre scelte verificate sempre che:

->le attrezzature adatte e collaudate per la realizzazione di ogni portata siano in casa.

->l'impianto elettrico regga l'eventuale elevato consumo di elettricità che si verificherà per la preparazione di un piatto specifico.

->Eventuali posate particolari e piatti specifici non manchino per poter servire le pietanze che intendete preparare.

**Ricordate: il menù scritto** è necessario solo in eventi particolarmente mondani, quali un matrimonio o un battesimo. In questi casi potete stamparne uno per ogni invitato, ponendolo in piedi sul piatto di portata, oppure scriverne uno solo da porre al centro della tavola.

**Consigli:**

E' sempre elegante privilegiare i prodotti di stagione

Se notate che il vostro menù ha appesantito troppo i vostri ospiti, correggete in corsa eliminando qualche portata. Ma fate attenzione a non stravolgere il percorso culinario che avevate ideato.

