

طرق لتزيين طاولة العشاء لحفل

المدون الضيف والمصممة الرائدة في مجال أدوات المائدة وأدوات المائدة روبرت ويلش يخرج التوتر من حفلات العشاء ويقدم نصائح حول وضع الطاولة المثالية - الطريقة السهلة!

وكما يعرف أي مضيف جيد ، فإن الطهي هو نصف المعركة فقط عندما يتعلق الأمر برمي حفل عشاء. الطعام ببساطة أفضل إذا كان يؤكل من طبق أنيق أو منضدة جيدة. يبدو غريبا ، ولكن هذا صحيح. نحن نأكل جميعًا بحواسنا ونسق شكل وجدولك الذي يساهم في التمتع بكامل طعامك.

وتتعلق حفلات العشاء بالأجواء التي تخلقها لضيوفك ، سواء كانت الإضاءة والشموع ، إلى نوع الموسيقى التي تعينها للموسيقى التصويرية لحفلات العشاء.

لهذا السبب ، قام Robert Welch بإنشاء الدليل النهائي لمساعدتك في تصميم طاولة حفلات العشاء. النظرية هي أنه إذا حصلت على العظام بشكل صحيح: السكاكين ، والسكاكين الصحيحة ، والأواني الزجاجية ... البقية يمكنك أن ترتدي ملابسك في هذه المناسبة ، أو في الموسم.



تتميز تصاميم روبرت ويلش ، المصنّعة بمهارة فائقة والمصنوعة من أجود أنواع الفولاذ ، بتضيف لمسة من الفخامة اليومية إلى وجبات الطعام الخاصة بك ، كما ستجعل حفلات العشاء الخاصة بك على موعد مع ضيوفك. بعد كل شيء ، تناول الطعام "في" هو تناول الطعام الجديد.

خمس خطوات بسيطة لنجاح حفل العشاء

1. يجب أن تجلس أطباق العشاء في وسط مكان الجلوس. ضع أدوات المائدة على الطاولة حسب ترتيب الاستخدام ، بدءًا من الخارج ، والعمل داخلها مع كل دورة تدريبية.
2. يجب وضع الشوكات على يسار اللوحة ، مع وضع السكاكين إلى اليمين ، مع حواف النصل التي تواجه الداخل. يجب أن تذهب ملائق الحساء إلى يمين السكاكين.
3. يجب وضع الشوك والملاعق الحلوة فوق الصحن مع شوك الشوكه المواجهة لليمين ووعاء الملعقة ناحية اليسار.

4. توضع أطباق جانبية على يسار طبق العشاء .
5. يجب وضع الأواني الزجاجية أعلى يمين لوحة العشاء ؛ النبيذ الأحمر والنبيذ الأبيض والنظارات المائية .

بمجرد إتقان الأساسيات ، يمكنك رفع طاولة طعامك بإضافة بعض الملحقات الإضافية وملاحظات الأنماط.

غطاء طاولة

لا شيء يقول "مناسبة خاصة" أكثر من مفرش مفرش أبيض. يجب أن ينزلق قماش الطاولة على الأقل إلى أسفل أسفل الطاولة وعلى عمق لا يقل عن 15 سم فوق سطح الأرض. قبل نشر مفرش المائدة ، من الجيد وضع بطانية على الطاولة لمنع الانسكاب أو الأطباق الساخنة التي تشير إليه .

المفارش

وضع placemats أمام كل كرسي التي سيتم استخدامها لحفل العشاء . حاول وترك 30 سم بين الضيوف للراحة. استخدم مزيجًا من القماش وأجهزة الشحن لإضافة بُعد جديد إلى طاولة الطعام الرسمية .

فناجين القهوة

دائما وضع فناجان القهوة والصحن ، جنباً إلى جنب مع ملعقة التحريك مناسبة ، على بعد بضعة سنتيمترات من الأواني الخارجية على اليمين.

المناديل

لا توجد قواعد صارمة وسريعة عندما يتعلق الأمر بالمناديل. إذا كنت ببساطة تطوي منديلاً إلى نصفين ، فإن وضعه على يسار اللوحة ، أسفل الشوك ، أمر جيد تماماً. لمزيد من المناديل المطوية النحيلة ، فإن مركز طبق العشاء هو المكان المفضل. المناديل الورقية ذات الجودة العالية هي أكثر من مقبولة في أجواء غير رسمية ، مع وجود الكتان والقطن في اختيار إعدادات الطاولة الرسمية. بالنسبة للبوفيه ، يمكن لف السكاكين في منديل.

صحن الخبز والزبدة

يجب وضع هذه اللوحة المستديرة الصغيرة على ارتفاع 10 سم فوق الشوكة. ضعي سكينه صغيرة من الزبدة أو شفرة الزبدة أفقياً فوق اللوحة ، وتواجه الشفرة الجهة اليسرى.

أدوات المائدة الإضافية

هناك الكثير من أواني الطعام المتخصصة المتاحة لقوائم أكثر غرابة. يمكن إضافة شوك المحار ، ولقطات جراد البحر ، وملاقط الحلزون وسكاكين السمك والشوك إلى إعداد الجدول الرسمي إذا كنت تخطط لتقديم شيء مختلف. تذكر فقط لوضعها في ترتيب الاستخدام ولا يمكنك الذهاب بعيدا عن الخطأ.



مستلزمات

الجزء الممتع حقاً من وضع جدول هو الإكسسوارات! يمكن إضافة الشموع والزهور وحاملي بطاقات الاسم والعدائين وحلقات المناديل لفستان طاولة لمجموعة كاملة من الأحداث. يعد إعداد لوحة ألوان طريقة جيدة للبدء ، ثم يمكنك إنشاء مجموعة من الإضافات الصغيرة لجعل الطاولة تلمع. ركز على التفاصيل الصغيرة مثل ربط أدوات تناول الطعام بمجموعة تحتوي على شريط أو خيوط لإنشاء نقطة محورية على اللوحات.