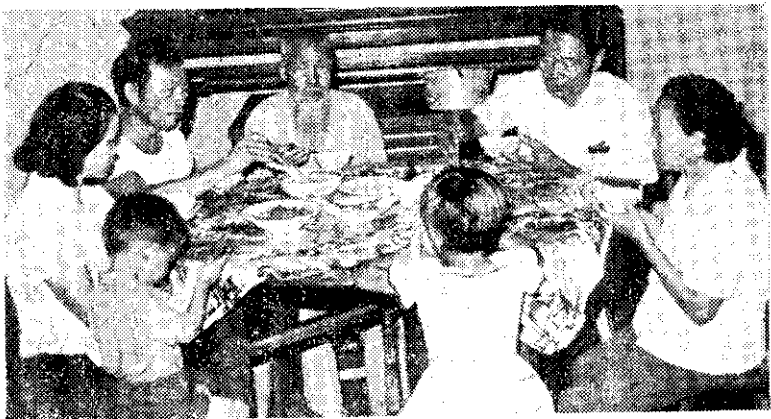


注意餐具使用調配

●●●●●清香



用餐 (林吉郎)

物以希爲貴，因此食欲大開，以先嘗爲快。你一口，我一口，他一口，爭相挾食，於是很快就能把碗皿中的菜餚爭食一空。

(3) 湯菜，如家庭人口衆多的，可多放些湯用大湯碗裝上，家人才能平均分配享用。如家庭人口少者，湯應少放些，並選用較小些的碗皿盛裝。湯太多食不完，要丟掉太可惜，而且湯菜的營養經煮沸後大多留在湯中。

(4) 隔餐剩菜重新回鍋後，必須選擇較好的器具盛裝，以淺水美麗碟皿盛裝最佳，如此可使家人對這道剩菜感到興趣而多挾食，在你一口，我一口，很快就能把碟中的菜餚食光。

(5) 碟皿形體有長、圓、橢圓、四方等形狀，有深、有淺之分，裝入菜餚或食物必須乾濕配合，乾炒食物可用淺的碟盤，稍微含有湯汁的菜餚食物，就應用深凹點的碟子。至於碟子的長、圓、橢圓、四方等形狀的選用，也必須依桌面上碗碟皿的排法決定，把它排得整齊美觀。

(6) 碟、盤、碗、皿的選擇購買，應選取圖案花樣畫在碟子邊緣四周的，菜餚食物裝入後，仍可明顯看到圖案花樣的，切忌選擇圖案花樣畫在碟盤或

碗皿中央或底面下部的。

因圖案花樣畫在碟盤、碗皿的中央，盛裝菜餚食物後，就被埋沒而看不到圖案。如盛裝燙熱食物，碗盤或碟中的圖案花樣受到熱燙之後容易脫色，不但不雅觀，也會影響衛生。

至於圖案畫於碗盤或碟皿底下面部，實如畫蛇添足，是多餘又不必要的，一點兒也不會增加美觀的。

至於碗盤或碟皿應選購底部放於桌面上能平整及無裂痕殘缺的。

(7) 當菜餚盛裝入碟盤或碗皿中後，一定要在廚房中將盛裝菜餚的碟盤或碗皿的四周邊緣，用清潔濕布擦拭乾淨，使它光亮鮮麗，以增加菜餚的高貴氣質，使一家人樂於食用，才不會浪費。

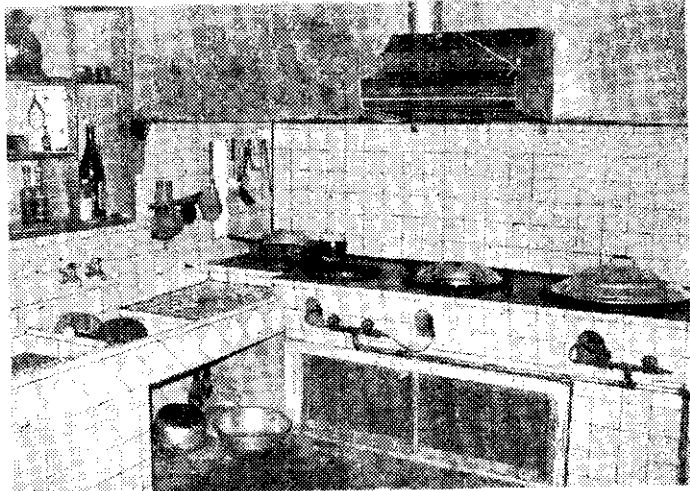
(8) 菜餚食物及用餐食器必須配合，如乾炒的菜餚以筷子挾用最適合，湯菜及燻羹類就必須用

湯匙搗取。

麵包、三明治、蛋糕類必須用叉子。食器能配合，在用餐時才能順利方便進食，以免發生尷尬動作而感窘困，不敢挾食。

主婦們大都希望自己烹任的菜餚，能獲得一家人的喜愛食用，假如主婦們有一手高明的烹任技術，如能再在使用餐具盛裝菜餚時多下些功夫，選用適合所做出菜餚的器具盛裝，必能獲得一家人對你烹任的菜餚喜愛。

整潔的廚房 (林吉郎)



家庭主婦都費盡心思，想盡方法希望自已做的菜餚，能使家人喜愛，以提高食欲。要如此，主婦除了必須提高烹調技術外，餐具的選擇及調配也很重要。

牡丹雖美，也須綠葉相配。主婦們却常忽視了餐具的重要性，以爲所有菜餚用任何餐具盛裝都是一樣，結果使人一看到難看的餐具就皺眉倒盡胃口，減低食欲。

因此爲增加食欲，除注意烹調技術外，必須注意餐具的使用和選擇調配。

(1) 貴重菜餚大都是少量的，不要用小碗皿盛裝，要用淺小碟皿裝上，既美觀又能使人感到這位主婦很會買菜做菜，這碟名貴菜餚分量多，一家人定可快快樂樂享受一番。

(2) 便宜、分量又多的菜餚，不管炒、煎、煮的菜，應用大碗皿盛裝，這樣可使人感到