

CÁCH DÙNG DAO, MUỖNG, NĨA ĐỂ ĂN MÓN PHÁP ĐÚNG ĐIỀU

Người Pháp có phong cách ẩm thực rất thanh lịch, điều này được bộc lộ rất rõ qua cách họ thưởng thức các món ăn, qua cách dùng dao, muỗng sao cho đúng điệu.



Những quy tắc căn bản khi thưởng thức món Pháp đó là: ***dao được cầm ở tay phải, nĩa được cầm ở tay trái, thức ăn khô được đưa lên miệng bằng nĩa, ngược lại thức ăn nước (súp, cháo...) được ăn bằng muỗng. Dao được dùng để cắt, thái thịt, lấy gia vị, tuyệt đối không được dùng dao để ăn.***

Khi ăn thịt, **tay trái dùng nĩa, tay phải dùng dao cắt thịt.** Nên **cắt thịt thành từng lát mỏng** thay vì cắt đi cắt lại nhiều lần. **Dao sau khi cắt thịt được đặt lên cạnh đĩa và lưỡi dao hướng vào phía trong.** Lúc này có thể chuyển nĩa từ tay trái sang tay phải cho thuận lợi.

Những **bộ dao, nĩa riêng được sử dụng riêng cho từng món ăn khác nhau.** Bộ đồ ăn để ăn cá và ăn thịt là hoàn toàn khác nhau, **không được lẫn lộn.** Bộ dao nĩa ăn cá chỉ để khơi ra từng mảnh cá nhỏ nên không sắc như bộ dao nĩa cắt thịt, hơn nữa thịt và cá vị khác nhau không thể dùng chung một thứ được.

Ngoài nguyên tắc cơ bản trên, **một nguyên tắc chung để nhớ** nữa khi dùng các loại dao, muỗng, nĩa bày la liệt trên bàn đó là: **bắt đầu từ phía ngoài cùng xa đĩa ăn nhất, rồi dần dần vào phía trong.**

Đầu tiên với món khai vị

Với chén súp đặt trên đĩa ăn, ta dùng muỗng súp phía ngoài cùng bên phải. Nếu là salad thì dùng nĩa phía ngoài cùng bên trái. Ăn xong đặt muỗng hoặc nĩa trên đĩa ăn.

Món thứ hai là món chính

Khi dùng món chính, tay trái cầm nĩa, tay phải cầm dao. Người thuận tay trái nên làm ngược lại (nĩa bên phải, dao bên trái)



Rồi lật ngược bàn tay lại



Khi cắt thịt: Dùng nĩa và dao một cách nhàn nhã, tự nhiên, cầm đúng cách, không nắm quá chặt hay dùng hết sức lực.





Khi dùng món tráng miệng

Muỗng và nĩa thường đặt phía bên trên đĩa ăn.



Bước một: Tay trái cầm nĩa, tay phải cầm muỗng.



Bước hai: Dùng nĩa đẩy thức ăn tráng miệng vào muỗng để ăn.

Có một lưu ý đó là, khi bạn thưởng thức đồ ăn Pháp, dao, nĩa, muỗng, đã dùng rồi, kể cả cán cầm, cũng không được đặt tiếp giáp với mặt bàn, dù là đặt trên khăn ăn. Chúng cần được đặt ngay ngắn trên đĩa.

Khi ăn xong, có một “**mật mã**” để báo cho chủ nhà hoặc người hầu bàn biết bạn đã ăn xong, đó là **đặt dao và nĩa song song, nghiêng về bên phải**. Như vậy hầu bàn sẽ ngầm hiểu là bạn đã dùng bữa xong. Cách kết thúc bữa ăn như thế này sẽ rất lịch sự và tao nhã.



Nguồn tham khảo thông tin: vanhoaphap.com