

Vocabulary-Lessico lezione 2

Link videolezione lezione 2: https://youtu.be/9v_fwKG2T-A

Restaurant equipment (p. 71/72 e 73 manuale)

Linen-Tovaglie-Attrezzatura di sala

Flannel=tovaglia in flanella/sottotovaglia o mollettone (*flanella=un tipo di tessuto/cotone)

Napkin=tovagliol

o

Tablecloth=tovag

lia

Top cloth=coprimacchia / copritovaglia

Glassware-

Bicchieri

Carafe=caraffa

Champagne cup=coppa di champagne

Decanter=Caraffa di vetro a collo allungato e corpo largo e piatto, usata per la decantazione e l'ossigenazione del vino

Flute=Bicchiere a calice, alto e stretto

Tasting glass/red wine goblet=calice da degustazione/calice per il vino rosso: è d'obbligo metterlo in tavola con i coperti di base, alla carta e per ogni menù- bicchiere a stelo, a forma di tulipano, per vini rossi e leggeri

Water goblet= calice per l'acqua

Water glass=bicchiere per l'acqua(grande bicchiere a stelo a forma di tulipano)

White wine goblet=calice per il vino bianco (piccolo bicchiere a stelo a forma di tulipano)

Cutlery-

Posate

Spoons-

Cucchiai

Coffee spoon(cucchiaio da caffè-molto più piccolo del cucchiaio da tè , lungo circa 11 cm, si trova sul piattino su cui poggia la tazzina. Si usa solo per mescolare la bevanda)/**dessert spoon**(da dessert-è leggermente più piccolo della forchetta e del coltello da dessert (circa 18 cm). Nella *mise en place* formale si trova davanti al piatto, in posizione orizzontale e con il manico rivolto verso destra.)/**soup spoon**(da zuppa e minestra- lungo circa 20 centimetri, serve per consumare le minestre. Si trova a destra del piatto)/**tea spoon**(per il tè-è leggermente più piccolo del cucchiaio da dessert ,circa 13 cm e si trova sul piattino, a destra della tazza. Si usa solo per mescolare la bevanda).

Forks-Forchette

Dessert fork(forchetta da dessert- lunga circa 15 centimetri, si usa per mangiare i dolci di una certa consistenza. Se presente in tavola, è posta orizzontalmente davanti al piatto, con il manico rivolto a sinistra)/**fish fork**(per il pesce-ha i rebbi più corti e più larghi di una forchetta da pasto e, di solito, si trova più a sinistra di essa. Questo perché le portate di pesce vengono servite prima di quelle di carne.-)/ **main fork**(forchetta principale-da pasto: è la forchetta principale, lunga circa 20 centimetri, la più vicina al piatto ,a sinistra).

Knives-Coltelli

Dessert knife(coltello da dessert: è più piccolo del coltello da carne ,circa 20 centimetri o poco più e ne ricorda la forma. Nella *mise en place* formale si trova sopra il piatto, in posizione orizzontale, con la lama rivolta verso il piatto e il manico a destra.-)/**fish knife**(per il pesce)/ **main knife**(coltello principale-per i piatti principali, detto anche "di resistenza)/**side knife**(da burro-simile al coltello da dessert, ha la lama molto più arrotondata. Si trova nel piattino del burro, dove va sempre riposto dopo l'uso)/**steak knife**(da bistecca-è un coltello da carne, con la lama molto più appuntita ed affilata).

Special cutlery- Posate per piatti speciali

Crustacean cracker(pinza per crostacei-è una tenaglia che serve a spezzare le chele)- **crustacean pick**(forchetta per crostacei o estraitrice: si usa nel servizio di crostacei nel loro carapace; si utilizza per estrarre la carne dalle chele, che vengono rotte con l'apposita pinza)-**oyster fork**(forchetta per ostriche: serve per staccare il mollusco dal guscio)-**snail fork**(forchetta per lumache: serve per estrarre la lumaca dal guscio, tenuto fermo con l'apposita pinza.)-**snail tongs**(pinze per lumache: è uno strumento per tenere fermo il guscio).

Chinaware-Stoviglieria di sala

Butter dish(burriera: recipiente di porcellana, ceramica, cristallo o altro, in cui si tiene o si mette in tavola il burro) /**coffee cup**(tazzina in cui viene servito il caffè: per il servizio del caffè espresso, lungo, macchiato)/**cream jug**(bricco per la panna)/**dessert plate**(piatto-piattino da dessert: è il piatto più piccolo)/**dinner plate**(piatto piano da tavola)/**milk jug**(lattiera-brocca per il latte)/**salad bowl**(insalatiera)/**sauce boat**(salsiera: piccolo recipiente, per lo più di porcellana, per servire in tavola le salse)/**saucer**(piattino per la colazione, l'insalata, i dessert e alcuni antipasti: come sottocoppa, con un tovagliolino di carta, per frutta, cocktail di crostacei, timballi, verdure, salsiere, coppe gelato e secchielli per spumante e per riporvi il conto) /**serving flat-platter**(piatto da portata: grande piatto simile a un vassoio per servire le vivande)/**show plate**(piatto segnaposto: indica la posizione del coperto e ha soprattutto una funzione decorativa. Durante il servizio non viene mai tolto)/**side plate**(piattino per il pane: per il servizio del pane; come sottocoppa per le marmellate, le coppette con il burro e lo zucchero, le bottigliette per olio e aceto, i flaconcini di salsa e salsiere)/**soup cup**(tazza da minestra- la tazza da consommé è un tipo di tazza usata per servire i piatti in brodo, creme o zuppe) /**soup plate**(piatto da minestra)/**sugar bowl**(zuccheriera)/**tea cup**(taza da tè: per il servizio di tè o caffè (quello lungo all'americana);più piccola di quella da consommé, con un manico solo).

Table service equipment-Attrezzatura servizio al tavolo

Bread basket(paniere-cestino per il pane)/**chafing dish**(scaldavivande: tiene in caldo i cibi riempiendo la base di acqua e riscaldandola; mantiene freschi cibi e bevande fredde riempiendolo con il ghiaccio; base per acqua o ghiaccio, serpentina elettrica con termostato, due bruciatori ad alcool per mantenere calda l'acqua mentre l'apparecchio è in sala, coperchio normale o a scomparsa)/**dish cover**(coprivivande-cloche)/**flambé burner and pan**(fornello per flambare e pentola)/**ice basket stand**(supporto per il secchiello del ghiaccio)/**oil and vinegar cruet**(oliera e aceto)/**plate warmer**(piastra scaldavivande)/**wine cooler**(sistema di raffreddamento per il vino).

Sommelier equipment-Attrezzatura da Sommelier

Champagne stopper(tappo da champagne/tappo stopper: i tappi per le bottiglie di Champagne sono quei particolari tappi a forma di fungo studiati appositamente per queste tipologie di vino) ;è utilizzato per mantenere l'effervescenza in alcuni vini frizzanti dopo la loro apertura. Quando lo spumante viene offerto come aperitivo al tavolo, nei *wine-bar*, nelle enoteche con degustazione ed in tutte le occasioni nelle quali si presenta l'esigenza di mantenere l'effervescenza della bottiglia non terminata, l'utilizzo del tappo stopper si rivela indispensabile.

Corkscrew(cavatappi :sono gli strumenti di lavoro più importanti. I modelli di destra hanno la leva a due scatti e rendono la stappatura della bottiglia più semplice e funzionale. Ogni cavatappi professionale è dotato di un coltellino seghettato per tagliare le capsule)

Decanter(caraffa da decantazione di vetro a collo allungato e corpo largo e piatto, usata per la decantazione e l'ossigenazione del vino)

Tastevin: è una piccola ciotola in argento o, più frequentemente, in metallo argentato, usato per la degustazione del vino che viene portato al collo come emblema dai sommelier.

Wine basket(cestino da vino o versavino) Il cestino a vino (o portabottiglie o panierino), può essere in vimini, in metallo, in argento. Viene utilizzato, durante il servizio, per trasportare direttamente dalla cantina alla sala ristorante o una bottiglia di vino invecchiato, che presenta un deposito di sedimenti sul fondo, in quanto ne mantiene la posizione originale (inclinata) ed evita di mettere in circolo i sedimenti stessi, che comprometterebbero la qualità del vino.

Wine bucket (secchio-secchiello con ghiaccio per il vino o secchiello per il ghiaccio: usato per il servizio degli spumanti, a volte dei vini bianchi e di alcuni rosati ; può essere in cristallo o d'argento. La funzione può essere duplice: il secchiello può servire per raffreddare velocemente la bottiglia, nel caso non fosse stata posta in anticipo in frigorifero, o solo per mantenerne bassa la temperatura. Il secchiello è sistemato su uno stand, o colonna porta secchiello, accanto al tavolo del cliente, dal quale la bottiglia verrà prelevata ogni qualvolta si debba procedere con il servizio, avendo cura di asciugarla con l'apposito tovagliolo, per evitare di far cadere attorno delle gocce d'acqua.

Wine tasting glass(calice da degustazione da vino)

Wine thermometer(termometro a penna per il vino: serve per verificare la temperatura del vino, da misurarsi nel bicchiere di assaggio del sommelier; non va introdotto nella bottiglia, sia per motivi

igienici, sia per una lettura reale della temperatura del vino che berrà il cliente, che nel bicchiere aumenta rapidamente di circa 1-2 gradi. Dopo ogni uso va asciugato.

Types of service-Tipologie di servizio

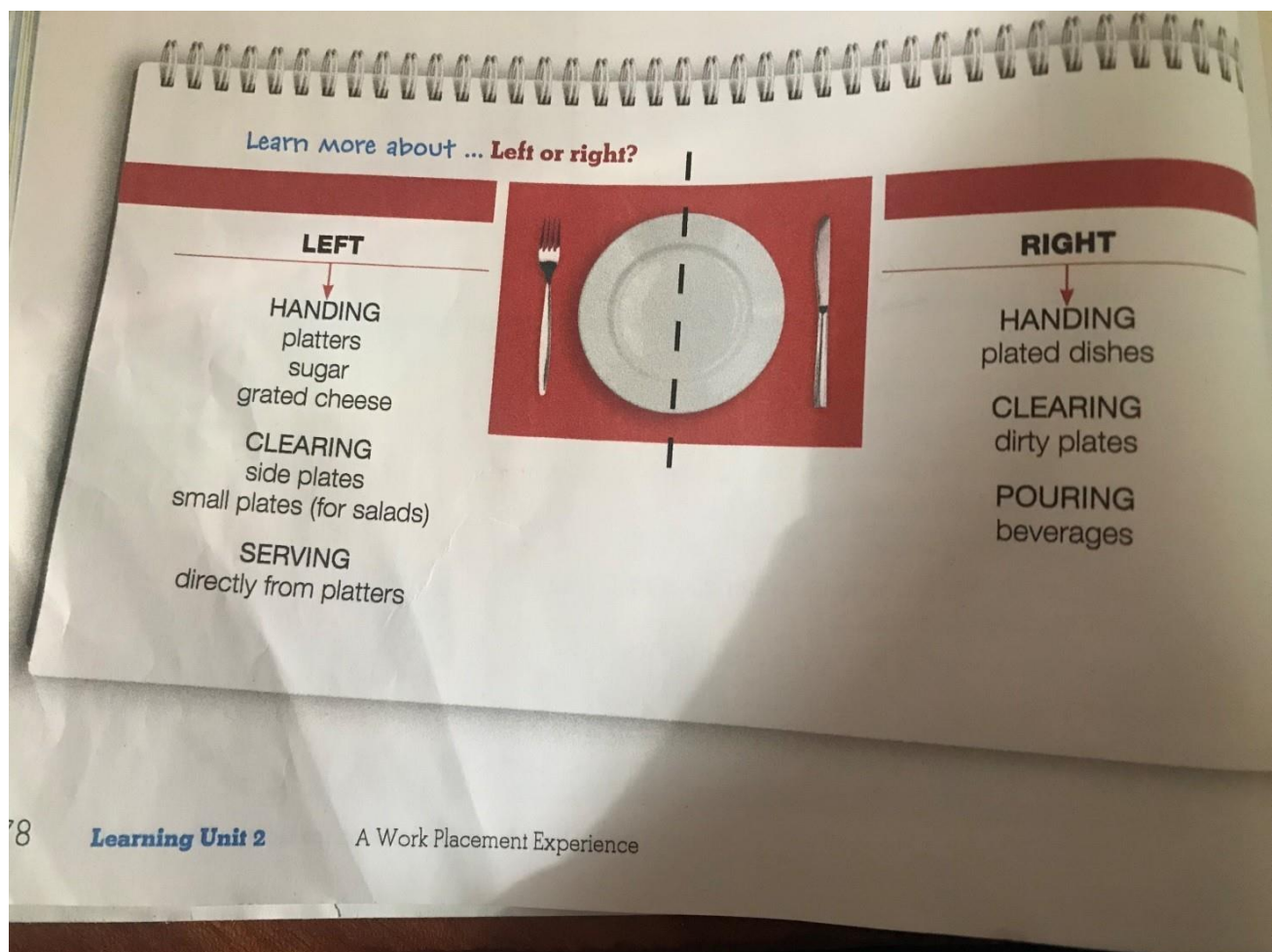
Guéridon service: Il cameriere lavora su un carrello, fa le porzioni del cibo, in presenza dei commensali. Il commis di sala servirà i piatti dalla destra del commensale.

Plate service (servizio al piatto): Il cameriere porta le pietanze, le quali sono già state messe nei piatti e guarnite in cucina e serve i commensali da destra

Family service: Il cameriere pone un vassoio pieno di cibo sulla tavola e i commensali si servono l'uno con l'altro

Silver service: Il cameriere serve i commensali direttamente dal vassoio, in piedi a sinistra, servendosi dell'attrezzatura tipica da sala.

*Approfondimenti: Spiegazione ulteriore sulla *mise en place*- Cosa va fatto a sinistra e cosa va fatto a destra?























Left(sinistra)= handing/a mano: piatti da portata, zucchero, formaggio grattugiato;il cambio dei piattini-cestini per il pane o di piccoli piatti (per le insalate); servire direttamente nel piatto di portata/dal vassoio

Right (destra)= a mano: cibi già messi nel piatto; cambio piatti sporchi; versare le bevande.

Associa i termini alle figure corrispondenti (*tradurre i termini per capire a quale figura corrisponde ogni termine in lingua)

Label the pictures with the following words.

butter cheese bowl Cognac / brandy condiment set copper pan cream
 flambé burner flambé trolley fork, knife and spoon garnishes matches
 mustard orange / lemon juice pepper mill plates service gear Tabasco sauce
 vodka white wine Worcester sauce

Equipment		Ingredients	
	1		6
	2		7
	3		8
	4		9
	5		10
	1		6
	2		7
	3		8
	4		9
	5		10

Fill in the table with the following Italian verbs. VOCABULARY

Test di apprendimento lezione 2

1)Tovaglie: Quale tra questi termini significa “tovagliolo”

- 1)Flannel
- 2)top cloth
- 3)tablecloth
- 4)napkin

2) Bicchieri: è un calice da degustazione da vino rosso

1) decanter

2) white wine goblet

3) flute

4) tasting glass/red wine goblet

3) Posate: Scrivi 4 tipi di cucchiaini, completando i puntini

1) spoon

2) spoon

3) spoon

4) spoon

4) Forchette: è la forchetta principale da pasto, la più vicina al piatto a sinistra

1) fish fork

2) main fork

3) dessert fork

4) fork

5) Coltelli: è il coltello da burro, simile a quello da dessert ma con una lama più arrotondata

1) dessert knife

2) main knife

3) steak knife

4) side knife

6) Attrezzatura servizio al tavolo: a cosa serve il “*chafing dish*”?

- 1)cuoce i cibi
- 2)è un coprivivande
- 3)tiene in caldo i cibi o li mantiene freschi
- 4)è una piastra scaldavivande

7)Attrezzatura da sommelier: serve al sommelier per misurare la temperatura del vino

- 1)wine tasting glass
- 2)wine bucket
- 3)wine thermometer
- 4)wine basket

8)Cos'è un "decanter"

- 1)un cavatappi
- 2)un tappo da champagne
- 3)una caraffa da degustazione
- 4)un calice da degustazione

9)Tipologie di servizio: scrivi 4 tipi di servizio, completando i puntini

- 1)...service
- 2)...service
- 3)...service
- 4)...service

10) Come si chiama quel tipo di servizio in cui il cameriere lavora sul carrello, fa le porzioni dei cibi, in presenza dei commensali?

1) Plate

2) Family

3) Guéridon

4) Silver