

披露宴のお料理によくお魚が出るけれど。。。裏返してはダメでしょうか？

カテゴリ : 結婚式編

投稿情報 : 投稿者: ラ・マリアージュ 掲載日: 2008-5-25

それは本当です！！フランス・日本・中国料理に共通するマナーは魚を裏返さないということです。“どんなお料理法であってもお魚を裏返すのはタブー”。もし丸ごと1匹の魚が出された時には、まず魚の中央に横にナイフを入れます。そして手前半分と向こう半分を食べます。次にフォークで骨の左端を押さえ、ナイフを骨の下にくぐらせて身を外します。背骨はお皿の上の方の空いたところに置いてから身を食べるようになります。ソーススプーンがついている場合はソースとからめた身をスプーンにのせて食べます。

また、お肉の場合は基本的には左端から食べやすい大きさに切って食べます。このとき最初に全部切ってしまわないことです。