

MISE EN PLACE

Posate da dessert, dal basso all'alto:
 1-coltellino
 2-forchettina
 3-cucchiaio da dessert o paletta da gelato (tagliata in cima)

Forchetta da dx a sx:
 1-da II o da pesce (con scanalatura in mezzo)
 2-da I
 3-da antipasto piccola



Vassoio per bicch. dessert: da sx coppa spumante dolce, copita, tulipano per vini passiti o liquorosi

Da sx a dx=
 1-Coltello da II o coltello da filetto (a punta) o paletta da pesce.
 2-coltello da I (pasticci, crêpes) o cucchiaio
 3-coltello da antipasto piccolo