

器の力を上手に借りる!
実践編

器次第で前菜盛り合わせが お店のように!

まずはスタートの前菜が美しく出せるかどうかに
おもてなしの成功はかかっています。前菜の盛りつけが難しい、
という声を聞くのですが、実は晏をかえるだけで、盛りつけはかなり楽く! どんなものがいいのか、実例でご紹介しますね。

Q「とっておきのいい食器を使ったのに、
なんだかあか抜けない
感じになってしまいました」

安くてもいいので、**A**
“シンプルでフラット”なお皿を取り入れてみましょう



1. よくある失敗

縁付けが素敵なお皿、金で豪華にされた高級なプレート。それぞれ単品で使うととても素敵なのですが、料理をのせてテーブルに同時に並べると……ごちゃついて雑然とした感じになってしまいます。また、柄の主張が強いので、前菜3品盛りをすると料理の色彩とケンカしてしまいます。

2. どうしたら解決する?

ごくシンプルなデザートプレートを使うと料理の色彩が引き立ちます。ただ、リムの立ち上がりがあると、のせるのは3品までが限界。これでもちろんいいのですが、もっと盛りつけをランクアップしたい場合は、右ページのようなフラットでリムの立ち上がりがないものを使います。

3. もっとランクアップしたいなら

左ページのデザートプレートのようなリムの立ち上がりがなく、のせる面がフラットなので、盛りつけの幅がぐんと広がります。買ってきたお惣菜や生ハム、チーズなどを等間隔で盛りつけて、空いているスペースにソースやハーブなどをあしらうだけで、レストランのような華やかなひと皿が完成!

使うだけで
盛りつけ上手に
なれる
フラットなお皿

