

DRANKENKENNIS 1, ALCOHOLVRIJE DRANKEN

COLOFON

Boom beroepsonderwijs
info@boomberoepsonderwijs.nl
www.boomberoepsonderwijs.nl

Auteurs: Pierre Wind en Lex Lemmers

Met dank aan:

- Mariëlla Erkens - theesommelier
- Wilfred Roth - sommelier *In de keuken van Floris*, Rotterdam
- Floris Versluijs - patron van *In de Keuken van Floris*, Rotterdam
- Roland vanden Abbeele – watersommelier
- Saskia van Lien - theesommelier en koffiespecialist, Simon Levelt
- Marin Kuipers – barista
- Elmo Taihitu – camera en geluid
- Vydia Goedan - camera

Titel: Drankenkennis 1, alcoholvrije dranken

ISBN: 978 90 372 5818 9, maakt deel uit van pakket 978 90 372 5817 2

Eerste druk/eerste oplage
© Boom beroepsonderwijs 2021

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van (een) gedeelte(n) uit deze uitgave in bijvoorbeeld een (digitale) leeromgeving of een reader in het onderwijs (op grond van artikel 16, Auteurswet 1912) kan men zich wenden tot Stichting Uitgeversorganisatie voor Onderwijslicenties (Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, www.stichting-uvo.nl).


De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Boom beroepsonderwijs, te vinden op www.boomberoepsonderwijs.nl

INHOUDSOPGAVE

1. WERKEN MET DIT KEUZEDEEL	4
2. EEN MARKT ZONDER GRENZEN	6
3. VAN THEE- TOT SAPSOMMELIER	31
4. DE HAPPY DRINKS ACADEMY	63
5. MEER DAN EEN BARISTA	88
6. UITDAGING	114

DIGITALE LEEROMGEVING

Bij sommige opdrachten heb je hulpmiddelen nodig. Bijvoorbeeld filmpjes, formulieren of een link naar een website. Deze staan allemaal in de digitale leeromgeving. Dit icoontje  verwijst naar de digitale leeromgeving. Om hier te komen ga je naar digitaal.boomonderwijs.nl/beroepsonderwijs.

Eerste keer inloggen in de digitale omgeving

Voordat je de digitale leeromgeving kunt gebruiken moet je je licentie activeren.

- Overleg met je docent welk type account je gebruikt.
- Ga naar www.boomberoepsonderwijs.nl/licentie.
- Bekijk de instructiefilm of lees het stappenplan.
- Volg de stappen.

Daarna kun je aan de slag!

DRANKENKENNIS 1, ALCOHOLVRIJE DRANKEN

Dit keuzedeel gaat over alcoholvrije dranken in de horeca. De markt voor alcoholvrij groeit en overal in de markt vindt innovatie plaats. Mede door de trend van gezond leven is de vraag naar kwalitatief hoogstaande alcoholvrije dranken in de horeca sterk toegenomen. Voor horecavakmensen ligt hier een markt met onbegrensde kansen en is het *the place to be*. Je kunt je onderscheiden met je vakmanschap en er valt serieus geld te verdienen.

De horeca past zich aan de nieuwe alcoholvrije markt aan. Maar het verkopen van alcohol is nog steeds makkelijker. Als professional moet je daarom niet alleen een mooi alcoholvrij aanbod creëren, maar ook de gast verleiden om ervoor te kiezen.

Innovatie

Innovatie is voor de ontwikkeling van alcoholvrije dranken van groot belang. Innovatie betekent vernieuwing. Het gaat om de ontwikkeling van nieuwe ideeën, producten of manieren om de doelgroep te bereiken. Om het zien van nieuwe kansen in de markt die anderen nog niet zien.

Het is belangrijk dat je ook zelf op zoek gaat naar innovatie in de alcoholvrije productgroepen én in de markt. Daar heb je een actieve beroepshouding voor nodig. In dit keuzedeel leer je daarom welke aspecten van je beroepshouding jou tot een innovator of vernieuwer maken. Om te innoveren stel je jezelf vragen, stel je jezelf open en laat je je inspireren. Wees een spons, gebruik je creativiteit en wees eigenzinnig. Uiteraard kun je pas echt goed innoveren als je basiskennis op orde is. Zorg daarom dat je de basis goed beheerst en denk van daaruit na over innovatie.

Pinkpop zonder alcohol?

Bekijk het filmpje. Het leek ondenkbaar, bierdrinkers die een alcoholvrije cocktail bestellen. Toch vroeg Pinkpop in 2012 aan Pierre Wind om een alcoholvrij café neer te zetten dat aantrekkelijk was voor alle festivalbezoekers.

Tegen alle verwachtingen in bleek het Happy Drinks café een megasucces. Zelfs stevige drinkers bleken de behoefte te hebben om af en toe wat rustiger aan te doen. Het Happy Drinks café was bedoeld als eenmalig experiment, maar wordt nu elk jaar teruggevraagd op Pinkpop.

LEERDOELEN

1. Je hebt kennis van thee: soorten, herkomst, smaken, bereidingswijzen.
2. Je hebt kennis van koffie: soorten, herkomst, smaken, bereidingswijzen.
3. Je hebt kennis van water: soorten, herkomst, smaken, bruisend, plat.
4. Je hebt kennis van cacaodranken: soorten, herkomst, smaken, bereidingswijzen.
5. Je hebt kennis van allergieën die samenhangen met lactose en/of fruit.
6. Je hebt kennis van melkvervangers en hun eigenschappen.
7. Je hebt kennis van smoothies en sappen: ingrediënten, smaken, hun calorische waarde.
8. Je hebt kennis van alcoholvrije cocktails: ingrediënten, smaken, bereidingswijzen.
9. Je hebt kennis van alcoholvrije aperitieven.
10. Je hebt kennis van trends op het gebied van alcoholvrije dranken/drankjes.
11. Je kunt benoemen wat je proeft.
12. Je kunt zelf alcoholvrije dranken bereiden.
13. Je kunt veelvoorkomende combinaties van spijs en alcoholvrije drank omschrijven.
14. Je kunt bij een (veelvoorkomende) allergie een alternatief voorstellen.
15. Je kunt gasten informeren over het aanbod aan alcoholvrije dranken.

Dit keuzedeel bestaat uit:

- *Theorie, begrippen en opdrachten*

Hierbij leer je over en oefen je met de praktijk. Elk hoofdstuk start met een introductie, de leerdoelen en het oprispen van je kennis met *Dit weet je al!*

In sommige opdrachten werk je aan beroepsproducten, deze opdrachten herken je aan de vermelding [BP]. Deze beroepsproducten kun je verzamelen in je portfolio en heb je nodig om de uitdaging aan het einde van het keuzedeel goed af te ronden.

De beroepsproducten in dit keuzedeel zijn:

- aanbevelen, bereiden en serveren van drankjes
- frisdrankenkaart
- eigen theemelange
- #Drinkstagram
- Happy Drink
- latte art
- proefboek.

- *Test je kennis*

Hiermee kun je zelf je kennis van de theorie testen.

- *Uitdaging*

Dit is het eindproduct en de afronding van het keuzedeel. Hier werk je gedurende het hele keuzedeel naartoe. En hier word je op beoordeeld.

Voor de uitdaging van dit keuzedeel maak je een alcoholvrije drankenkaart. Deze kaart is innovatief, leert de gast meer over alcoholvrije dranken en stimuleert het gebruik van het alcoholvrij assortiment. De drankenkaart bestaat uit diverse productgroepen, met unieke en aantrekkelijke opties én twee door jouzelf bedachte Happy Drinks.

- *Theorietoets*

Je docent besluit of je ter afsluiting een theorietoets maakt.

Sinds 2010 is de verkoop van alcoholvrij bier verviervoudigd en verschijnt de ene alcoholvrije innovatie na de andere. De markt voor alcoholvrij is niet meer te stuiten. Steeds meer consumenten vragen naar mooie alcoholvrije dranken. Producenten spelen hier steeds beter op in.

Deze ontwikkeling biedt ook grote kansen voor de horeca. Er ligt een nieuwe markt voor het grijpen die commercieel zeer aantrekkelijk is. Steeds meer gasten kiezen er bewust voor om te matigen met alcohol. Of om (tijdelijk) geen alcohol te drinken.

Als horecaprofessional moet je je verdiepen in de behoeften van de gasten. En op zoek gaan naar een aanbod dat inspeelt op deze behoeften. Zorg dat de gast wordt verleid met een innovatief en breed alcoholvrij aanbod dat de aandacht trekt. Dit is niet alleen interessant voor gasten die geen alcohol willen drinken, maar ook voor de gasten die graag alcohol drinken.

In dit hoofdstuk ga je je verdiepen in de verschillende doelgroepen die er zijn voor alcoholvrij. Je zult zien dat alcoholvrij een belangrijk maatschappelijk én lifestyle-issue is en dat er verrassende doelgroepen zijn voor alcoholvrije dranken. We beginnen het hoofdstuk met klassieke serveerwijzen. Je moet hier kennis van hebben om een vertaling naar deze tijd te kunnen maken.

AAN HET EIND VAN DIT HOOFDSTUK:

1. weet je wat alcoholvrije dranken zijn.
2. heb je kennis van de trends op het gebied van alcoholvrije dranken.
3. heb je kennis van de belangrijkste schadelijke aspecten van alcoholhoudende dranken.
4. heb je kennis van de doelgroepen voor alcoholvrije dranken.
5. kun je gasten informeren over het aanbod aan alcoholvrije dranken
6. weet je hoe je alcoholvrije dranken kunt 'vermarkten'.
7. kun je anderen adviseren over alcoholvrije dranken.
8. kun je alcoholvrije dranken bereiden.



Tip!

Bekijk alle filmpjes van dit keuzedeel meerdere keren. Je ziet elke keer iets nieuws en leert zo het meeste. Je vindt in de filmpjes ook antwoorden op de vragen en opdrachten die bij dit hoofdstuk horen. *Get ready for take-off!*

OPDRACHT 1 Proefboek

Proeven is essentieel om de mogelijkheden van alcoholvrij echt te leren kennen. Proeven draagt bij aan je smaakontwikkeling. Het noteren van je ervaringen is daarbij super belangrijk en daarom maak je gebruik van je eigen proefboek.

In je proefboek kun je aantekeningen maken bij opdrachten en recepten, en proefervaringen noteren. Het wordt een persoonlijk boek, waar je je leven lang iets aan hebt. Je houdt op een overzichtelijke manier bij wat je allemaal hebt geproefd. Welke geniale ingevingen je hebt gehad voor recepten. En welke recepten je zeker niet wilt vergeten. Ook als je dit keuzedeel hebt afgerond, kun je je proefboek blijven vullen.

Recepten

In dit keuzedeel kom je veel recepten tegen. Deze recepten zijn een richtlijn. Je bent vrij om de recepten aan te passen naar jouw eigen smaak en die van je eventuele gast. Om de smaak van de gast te leren kennen, is interactie belangrijk. Zo kun je aanpassingen doen die de gast nog blijer maken.



a. Download je proefboek. Lees de instructie voor het gebruik van het proefboek. Vul daarna je persoonlijke pagina in.



b. Op de afbeelding zie je herbruikbare rietjes. Deze zijn aan te bevelen voor je proefsessies. Bekijk het filmpje om te zien hoe je deze gebruikt.



DIT WEET JE AL!

// ALCOHOLVRIJ // Wel de lusten, niet de lasten!

Alcoholvrije dranken zijn dranken die helemaal geen alcohol bevatten, zoals water, koffie en thee. Maar ook dranken waar een heel klein beetje alcohol in zit, tot maximaal 0,5%. In bijna alle suikerhoudende dranken kan alcohol namelijk spontaan ontstaan, door een natuurlijk gistingsproces. Zelfs in limonade of sap kan zich een minimale hoeveelheid alcohol vormen.

Naast deze dranken zonder alcohol zijn er ook alcoholvrije dranken als variant op een drank met alcohol. Bijvoorbeeld:

- 0.0-bier
Bier zonder alcohol.
- alcoholvrij bier
Bier met maximaal 0,1% alcohol.
- alcoholarm bier
Bier met tussen de 0,1% en 1,2% alcohol. Hierbij hangt het dus af van het percentage alcohol, of dit nog valt onder alcoholvrije dranken.

Let op!

In andere landen gelden andere normen. Zo mag alcoholvrij bier gebrouwen in Duitsland tot 0,5% alcohol bevatten. In Spanje is dit zelfs 1,2% alcohol. Deze bieren worden ook verkocht op de Nederlandse markt, met op het etiket de vermelding 'alcoholvrij bier'. Controleer daarom altijd het alcoholpercentage op het etiket.

Bijzondere alcoholvrije dranken

In de supermarkt is een ruim assortiment aan frisdranken, waters en sappen verkrijgbaar. Deze zijn voornamelijk interessant voor thuisgebruik. Echt interessante alcoholvrije dranken voor de horeca moet je zoeken in speciaalzaken, lokale bedrijfjes, de groothandel of op het internet. Zelf maken is nog beter. Zo kun je de concurrentie aangaan met alcohol en een serieus alternatief bieden.

Trends

Trends komen en gaan. Ook bij alcoholvrije dranken. Zorg daarom dat je continu je voelsprietten uit hebt, om nieuwe ontwikkelingen te zien en te volgen.

Alcoholvrij verkopen

Alcoholhoudende dranken zijn makkelijker te verkopen dan alcoholvrije dranken. Voor een echte horecaprofessional is dit geen probleem, maar een uitdaging. Door je in te zetten voor een passend alcoholvrij aanbod ben je niet alleen een **innovator**, **pionier** en een **trendsetter** op je vakgebied, maar werk je ook mee aan een gezonder Nederland

OPDRACHT 2 Alcoholvrij

Wat weet jij al over alcoholvrije dranken? Beantwoord de vragen. Zoek de antwoorden eventueel op internet op.

- Hoeveel procent alcohol mag alcoholvrije wijn bevatten?
- Wat is het verschil tussen in Nederland geproduceerd alcoholvrij, alcoholarm en 0.0-bier?
- Waarom moet je extra goed opletten bij buitenlandse 'alcoholvrije' bieren?

THEORIEBRON KLASSIEKE SERVEERWIJZEN

Het is natuurlijk mogelijk om een drankje klakkeloos, zonder regels, op tafel te zetten. Maar de serveerleer heeft algemene regels voor het serveren van drankjes. Elke horecazaak vult die regels naar eigen inzicht in. De wijze waarop behoort tot de bedrijfsformule van de zaak.

De Franse klassieke serveerleer is de basis voor veel drankjes die tegenwoordig geserveerd worden. Door de regels te vertalen naar de tijd van nu, kun je innoveren. Zo wordt bijvoorbeeld een potje thee nu op dezelfde wijze, maar met een totaal ander uiterlijk geserveerd.

De volgende klassieke drankjes komen uit horeca-leerboeken van de jaren zestig, zeventig en tachtig van de vorige eeuw. Veel drankjes worden nog steeds ongeveer op dezelfde manier geserveerd:

KLASSIEKE SERVEERWIJZE

	<p>Koffie filter <i>Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, houder met glas en filter. Kannetje koffieroom.</i> <i>Tipje met suiker en een tipje met een koekje.</i></p> <p>Dit is een eenpersoonsfilterkoffie: per kopje. In de filter, met daarin gemalen koffie, wordt gekookt water gedaan. Nadat al het water door de filter in het glas is gelopen, haalt de gast de filter van het glas en zet deze op de deksel van de filter. De deksel heeft dus een extra functie als onderzetter!</p>
	<p>Koffie verkeerd <i>Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, koffiekop gevuld met 1/3 koffie. Kannetje hete melk (2/3). Tipje met suiker en een tipje met een koekje.</i></p> <p>Zorg ervoor dat het kopje goed gevuld is. Ongeveer 1 cm van de rand af. Tegenwoordig wordt de melk vaak al aan de bar in de koffie gedaan. De hete melk apart erbij serveren geeft wel een extra beleving.</p>

KLASSIEKE SERVEERWIJZE

**Kop koffie**

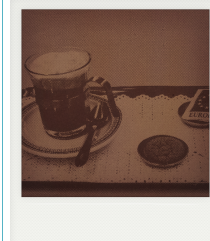
Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, kop koffie. Kannetje koffieroom. Tipje met suiker en een tipje met een koekje.

Deze beschrijving gaat uit van een standaard kop koffie (filter). Bij een espresso ga je er meestal vanuit dat de gast er geen melk of koffieroom bij hoeft. Want anders bestelt de gast wel koffie verkeerd, cappuccino of macchiato.

**Kleintje koffie**

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, klein kopje koffie. Klein glaasje water. Kannetje koffieroom. Tipje met suiker en een tipje met een koekje.

Het water wordt erbij geserveerd om de smaak in de mond na elke slok weer te neutraliseren, zodat je van elke volgende slok koffie weer vol van de koffiesmaak kunt genieten. In veel gevallen wordt er bij een kleintje koffie geen koffieroom (koffiemelk) geserveerd. Vraag de gast wat deze wil.

**Wiener melange**

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, koffieglass gevuld met 2/3 koffie. Daarop hete melk (1/3). Met daarop een rozet slagroom. Tipje met suiker en een tipje met een koekje.

In een glas gaat twee derde koffie. Dan, met behulp van de bolle achterkant van een lepel, wordt er een laagje hete melk (een derde) op de koffie gegoten. Daarop gaat een rozet slagroom. Het is de kunst om de koffie helder te houden, zodat je lagen ziet.

**Potje koffie**

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, voorverwarmd koffiekopje. Potje koffie. Kannetje koffieroom. Tipje met suiker en een tipje met een koekje.

De koffie in het potje, koffieroom en suiker moeten voldoende zijn voor minimaal twee kopjes (per persoon). Vaak worden in dit geval kleine koffiekopjes gebruikt.

**Koude kwast**

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, tumbler met het sap van een citroen. Karaf met ijswater. Tipje met suiker.

Een tumbler is een type glas waarin vooral frisdranken en een 'kleintje' pils worden geserveerd.

**Warme kwast**

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, glas in frame of glas met oor, met het sap van een citroen. Kannetje met heet water. Tipje met suiker.

KLASSIEKE SERVEERWIJZE

**Potje theeservies**

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, voorverwarmde theekop. Potje thee. Kannetje met heet water. Kannetje melk. Tipje met suiker en een tipje met koekje. En een leeg tipje voor het theezakje.

Het hele theeservies moet voldoende zijn voor minimaal twee kopjes (per persoon).

**Thee of koffie compleet**

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, Potje thee of potje koffie. Kannetje koffieroom (bij thee, melk en heet water en extra leeg tipje). Tipje met suiker en een tipje met een koekje. Een schaal met zoetigheden waarop onder andere cake, luxe koekjes, minigebakjes, toast met boter en zalm liggen. Oplegbestek. En ingedekt servet, dessertbord, dessertmes en dessertvork.

Dit is de Franse versie van de Engelse High Tea.

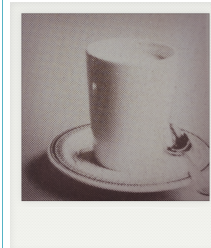
**Kop of glas thee**

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, kop of glas thee. Kannetje hete melk. Tipje met suiker en een tipje met een koekje.

Dit is de omschrijving van een klassiek Hollands kopje thee. De klassieke versie zonder melk heet 'Russische' thee. De versie zonder melk, maar met een schijfje citroen, heet 'Engelse' thee.

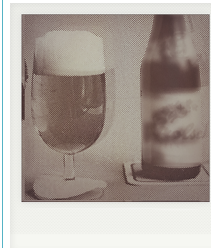
**Koude melk**

Benodigdheden: viltje, beker met koude melk.

**Warme melk**

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, beker met warme melk.

Vraag de gast of deze er suiker bij wenst. Bij een 'ja' serveer je er uiteraard een tipje met suiker bij.

**Alcoholvrij bier**

Benodigdheden: papieren onderzetter met incisie (inkeping) aan steel, of een glas op bierviltje. Flesje op viltje.

Draai het etiket van het flesje altijd naar het zicht van de gast. Spoel het glas van tevoren met koud water om. Het inschenken doe je waar de gast bij is. Houd het glas bij het inschenken enigszins schuin. Dit voorkomt onstuimige schuimvorming. De schuimkraag moet ongeveer 'twee vingers hoog' zijn.

KLASSIEKE SERVEERWIJZE



Flesje koude Chocomel

Benodigdheden: melkbeker of melkglas op viltje. Flesje op viltje.

Draai het etiket van het flesje altijd naar het zicht van de gast!



Frisdranken

Benodigdheden: glas (tumbler) op viltje. Flesje op viltje.

Serveer hier standaard geen ijsklontjes bij. Vraag de gast of hij er ijsklontjes bij wil. Serveer de ijsklontjes bij voorkeur apart, zodat de gast zelf kan bepalen hoeveel klontjes hij wil. Zo ontstaat er ook geen smeltwater. Draai het etiket van het flesje altijd naar het zicht van de gast!



Karnemelk

Benodigdheden: schoteltje, lange lepel, beker met koude karnemelk, tipje met suiker.



Kop of glas cacao

Benodigdheden: schoteltje, lepeltje, kop met chocoladedrank (op waterbasis). Tipje met suiker en een tipje met rozet slagroom. Daarbij nog een tipje met een kaneelbeschuitje.

Een kop cacao is wezenlijk iets anders dan een warme chocolademelk. Het is warm water, aangemaakt met cacao poeder. Tegenwoordig wordt er voor een kop cacao ook wel eens pure chocolade en water gebruikt.



Mocktail

Benodigdheden: cocktailglas of pyramide(jockey)glas.

Een mocktail is een alcoholvrije cocktail. Een mengsel van verschillende alcoholvrije vloeistoffen. In zoete mocktails doe je volgens de klassieke leer een cocktailkers en in droge mocktails een olijf of zilveruitje.



Tomatensap

Benodigdheden: glas (Bordeauxglas) op schoteltje met lepeltje. Flesje op viltje. Peper en zout.

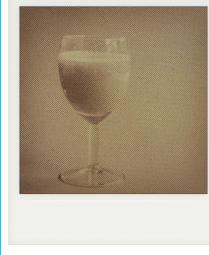
Kijk voor het serveren goed op het etiket van de tomatensap. Wanneer op het etiket niet de term 'gekruid' staat, kun je er vanuitgaan, dat de tomatensap ongekruid is. Dan serveer je er dus peper en zout bij, zodat de gast de smaak van de tomatensap naar wens kan bijsturen.

KLASSIEKE SERVEERWIJZE

**Tonic**

Benodigdheden: glas (tumbler) op schoteltje. Stampertje op het schoteltje, naast het glas. Schijfje citroen in het glas. Flesje op viltje.

Vraag de gast of deze er ijsblokjes bij wil. Serveer ze er apart bij, zodat de gast zelf kan beslissen hoeveel ijsblokjes hij in zijn tonic wil.

**Vruchtensappen**

Benodigdheden: Bordeauxglas

Jus d'orange, grapefruitsap, druivensap, appelsap, enzovoort, worden, wanneer ze niet met een flesje worden geserveerd, in een Bordeauxglas ongekoeld voor de gast neergezet. Bij gekoelde vruchtensappen komt er aan de steel een onderzetter met een incisie (inkeping).

Toelichting klassieke serveerwijzen:

- Onderzetter of viltjes zijn meestal bierviltjes. Maar in de sjiekere horecaomgeving zijn het vaak zachte papieren 'rondjes', oftewel papieren onderzetter. De viltjes of papiertjes worden onder het gekoelde fles of glas gezet om kringen op tafel te voorkomen. Ook staat het glas dan steviger op tafel, omdat het minder snel verschuift.
- Er zijn ook ronde papieren 'onderzetter' met een inkeping. Onderzetter is in dit geval een rare benaming, want deze papieren rondjes met een inkeping worden aan de steel van het glas bevestigd. Zo worden condens of druppels die van de kelk komen, opgevangen.
- Op de dienbladen zie je papieren kant, 'Dolly's of Doilies' genoemd. Dit is gekarteld of gekant papier. In de volksmond wordt dit papier ook wel 'taartranden' genoemd. Elke doily heeft een doffe en glimmende zijde. De doffe zijde is de onderkant en de glimmende kant is de kant die de gast ziet. Let erop dat je geen dubbele doilies serveert, want ze liggen in de verpakking stevig op elkaar gedrukt. Wrijf ze met je duim en wijsvinger goed los van elkaar. Kleine ronde doilies worden gebruikt om op een bordje een glas of kom soep te serveren. Het voorkomt verschuiven. Ook wordt er vaak op een klein bordje een passende doily gelegd en daarop de koekjes. Dat staat chic!
- Tipjes bestaan nog steeds. Het zijn kleine bakjes of schoteltjes met lage randen, waar je suiker of bijvoorbeeld koekjes in kunt doen. Tegenwoordig zie je de 'tipjes' in de horeca nog steeds, maar van ander materiaal, zoals disposable (wegwerp) of van porselein.
- Opvallend is dat op de dienbladen alle 'oortjes' van het servies naar dezelfde kant wijzen (naar rechts). Dat geeft een prettige en strakke symmetrie.
- Koffieroom heeft een andere samenstelling dan melk. Vooral bij een ouder publiek is koffieroom nog in trek.
- Zet bij het plaatsen van een flesje op tafel, altijd het etiket van het flesje naar het zicht van de gast neer, op een onderzetter. Draai de opening van het flesje, na het openen, met een servetje 'schoon'.
- Het is gebruikelijk om frisdrank uit een flesje deels voor de gast in te schenken. Let op: klassiek is een derde van het glas inschenken. De rest doet de gast zelf!
- Ijsklontjes worden bij voorkeur apart geserveerd. Dus niet in het glas, maar in een bakje of schoteltje met lepeltje of knijper. Dat voorkomt dat er smeltwater in het glas komt.