

Il controllo e la pulizia a mano del vasellame

Settimanalmente è bene controllare e pulire a mano gli articoli la cui pulizia in lavastoviglie non sempre è perfetta, in particolare caraffe, bicchi, teiere, tazze ecc. In tal caso è necessario utilizzare una spugnetta ruvida e detersivo.

In alcuni ristoranti è abitudine ripassare piatti e posate dopo il lavaggio a macchina, per essere assolutamente certi dello splendore della porcellana e del vasellame. Per fare ciò si bagna un panno con dell'aceto e, dopo averlo strizzato forte, si ripassano i piatti e le posate rimettendo eventualmente a lavare i pezzi sporchi. I piatti e le posate vanno quindi asciugati accuratamente per non lasciare odori sgradevoli e macchie di aceto evaporato nello scaldapiatti (réchaud). Questo controllo di pulizia comporta, però, un notevole dispendio di tempo e oggi molti ristoratori preferiscono ricorrere a buoni macchinari di lavaggio e a una asciugatura più attenta successivamente.