



Чек-лист по выбору туристического ресторана

Вот как мы выбираем ресторан, чтобы поужинать в незнакомом месте? Идем в первый попавшийся? Как бы не так! Как минимум во второй. Или даже третий. А то и прочесываем улицу за улицей, заглядывая в окна и в тарелки, пока не находим нечто такое, что заставляет угомониться и наконец занять столик. В данном чек-листе описаны простые и понятные параметры, по которым без труда можно выбрать хороший ресторан. Давайте приступим!

1. отметить наличие публики

Мы хотим, чтобы в ресторане, где мы собираемся обедать или ужинать, кроме нас еще были посетители. Лучше, чтобы все столы (кроме одного, естественно) были заняты, чтобы в зале царило легкое оживление, чтобы официанты сбивались с ног, чтобы был аншлаг и бурление людской массы

2. оценить дизайн интерьера

Мы непременно оцениваем дизайн. Помпезный стиль подходит Москве, однако в малознакомом или совсем незнакомом городе нам хочется чего-нибудь попроще – семейной траттории (вообще без дизайна) или чистых линий скандинавского толка.

3. ознакомиться с местной кухней

В путешествии нам всегда хочется местной кухни. Это уникальная возможность исследовать новые вкусы, питаться сезонными продуктами, предпочитать настоящее подделкам.

4. присмотреться к ценам

Цены не могут быть слишком низкими (это сказывается на качестве – свежие сезонные продукты с рынка не могут быть дешевле замороженных полуфабрикатов) и не должны быть слишком высокими (в таких заведениях почему-то чаще других выдают тухлое мясо за особый способ приготовления).

5. внимательно изучить меню

Отправляясь в путешествие, выпишите на шпаргалке названия местных блюд, наименования продуктов, термины – вроде степеней прожарки мяса и пару вежливых оборотов. Так будет легче ориентироваться в местном меню. И помните, в любом приличном заведении меню никогда не бывает большим.

6. выбрать музыкальный репертуар

Здорово иметь возможность, путешествуя, выбрать место, где никакой музыки нет вовсе или выбрать душевный репертуар: парень, тихонько напевающий на испанском под гитару, пианист, воображающий себя Синатрой, чернокожая девушка, исполняющая джаз.

7. рассмотреть кухню изнутри

В хорошем ресторане, как правило, видна кухня. Либо прямо в зале вы заметите открытую кухню, либо на улице – очаг или тандырную печь, либо, проходя по улице, сможете разглядеть через запотевшее окно плиты, разделочные столы и суету поварят. В общем, видна кухня – нечего скрывать.

8. обратить внимание на официантов

Они не должны быть слишком молодыми или слишком старыми, слишком суетиться или волочить ноги, быть чересчур разодетыми или совсем в своем, слишком чопорными или, наоборот, запанибрата. Лучший вариант – средних лет мужчины в фартуках, чистых белых рубашках и закрытой обуви.

9. подумать о виде из окна

Подумайте, хотите ли вы любоваться жизнью города, мечтаете ли о том, чтобы стол стоял на площади и вокруг ходили голуби, или же столик в помещении без вида, зато поближе к кухне вполне оправдывает ваши ожидания? Тут универсального рецепта нет.

10. уточнить местоположение

Хорошие рестораны расположены там, где люди живут. В офисных кварталах, у крупных достопримечательностей, вытеснивших горожан куда подальше, на вокзалах, в парках, как правило, можно поесть днем, но вечером нужно жаться к жителям.

11. узнать время работы

Хороший ресторан всегда закрыт днем, между обедом и ужином, причем перерыв соблюдается свято: повар просто уходит с кухни, а официанты начинают демонстративно разносить счета.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?