



이탈리아 음식문화와 서비스

6조 강현우 김소희 노수빈 이종훈

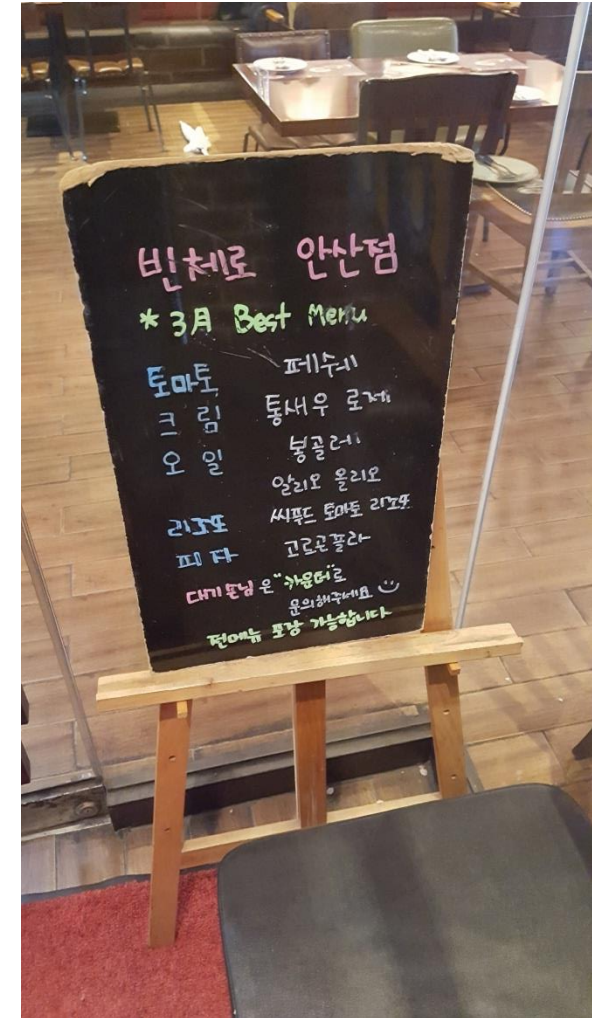
목차

1. 빈체로 파스타의 인테리어와 분위기
2. 테이블 세팅
3. 메뉴
4. 먹은 음식
5. 서비스 특색
6. 문화와 역사
7. 느낀점

빈체로 파스타



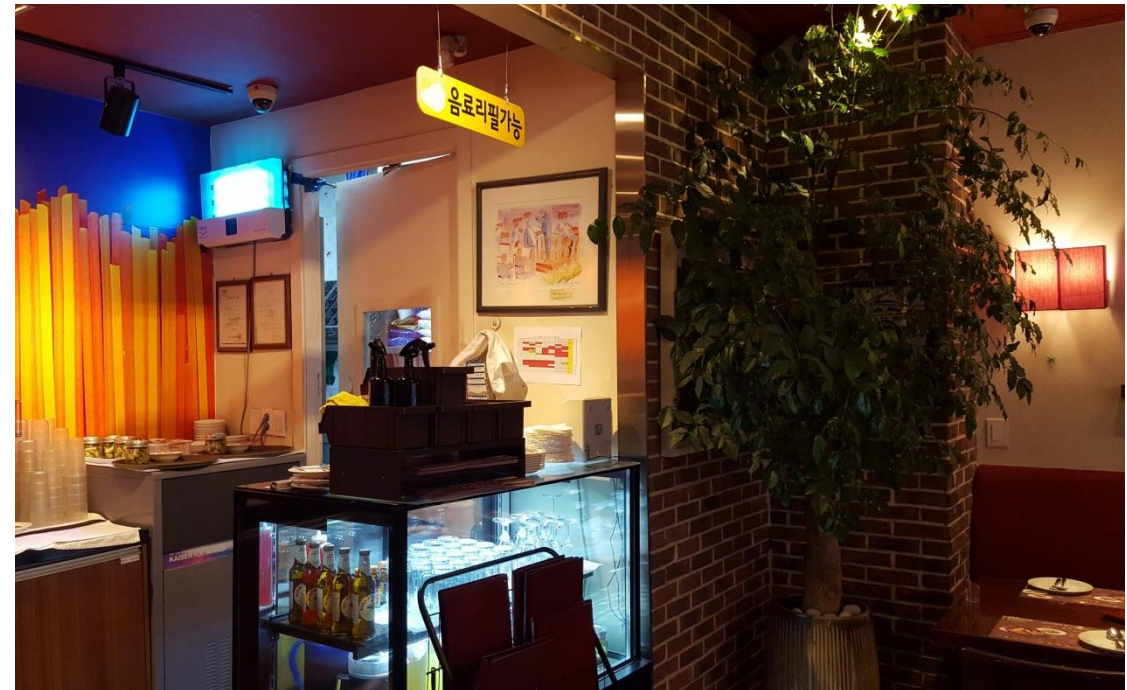
빈체로 파스타 실외



빈체로 파스타 내부



빈체로 파스타 내부



빈체로 파스타 분위기



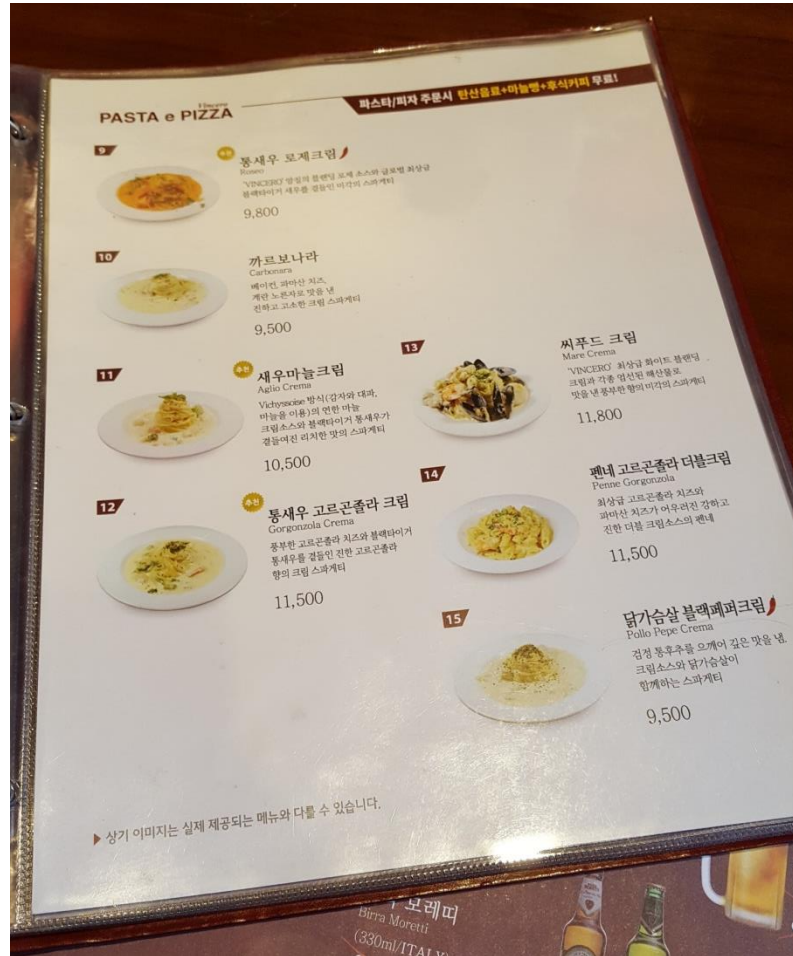
조용하고 어두운 분위기 연출

분위기 있는 음악을 깔아
운치 있는 느낌 조성

테이블 세팅



빈체로 파스타 메뉴



빈체로 파스타 메뉴



빈체로 파스타에서 먹은 음식



식전 마늘빵

알싸한 마늘향과 버터의 고소한향

빈체로 파스타에서 먹은 음식



페쉬

토마토 베이스, 다양한 해산물과 허브향

빈체로 파스타에서 먹은 음식



마늘 새우 크림파스타

우유&생크림의 고소한 향

새우 특유의 탱글한 식감과 바다향

빈체로 파스타에서 먹은 음식

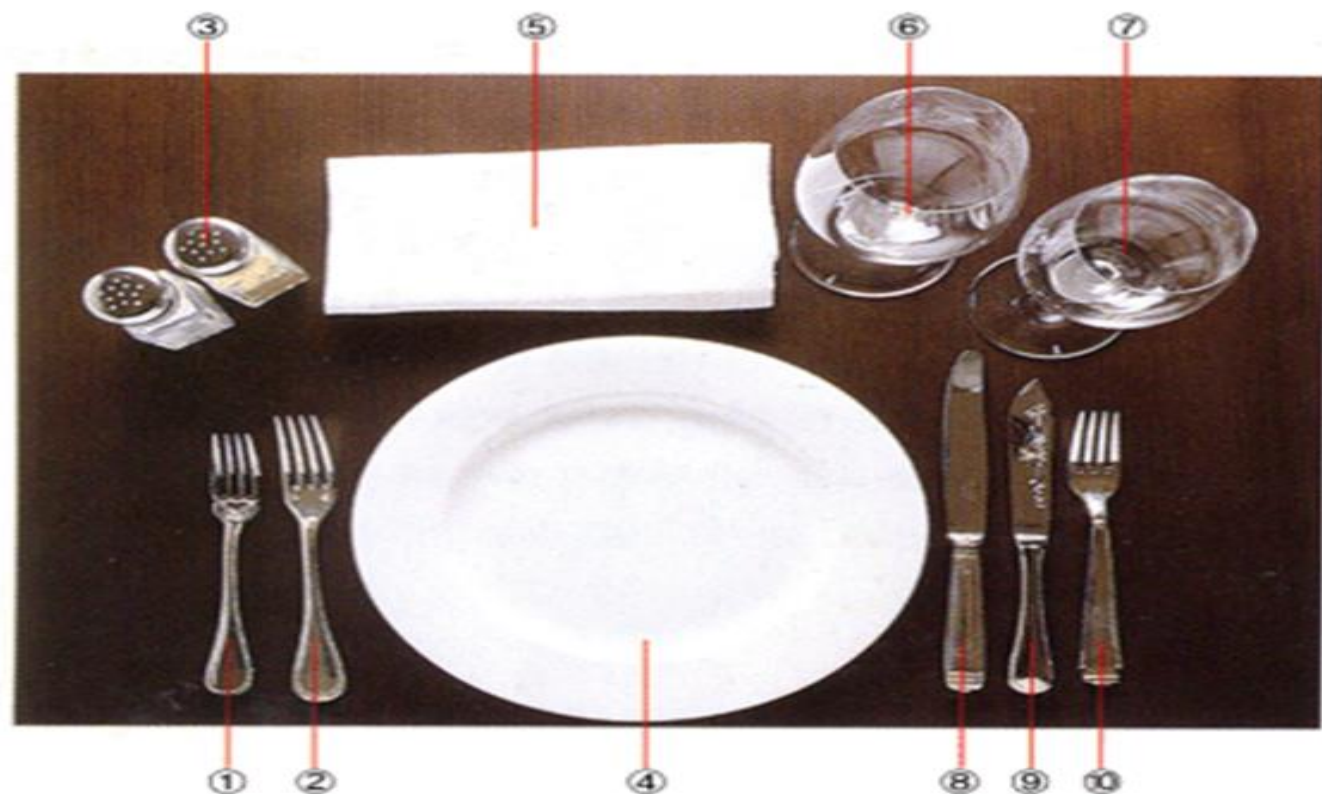


알마니스

얇은 도우에 옥수수가 많고 달콤한 꿀향

서비스 특색

이탈리아식 테이블세팅



- 1. 생선용 포크
- 2. 주요리용 포크
- 3. 소금과 후추 세트
- 4. 주요리용 접시
- 5. 냅킨
- 6. 레드와인 잔
- 7. 화이트와인 잔
- 8. 주요리용 나이프
- 9. 생선용 나이프
- 10. 파스타 또는
리조토용 포크

이탈리아 역사

1. 이탈리아의 초기 7왕국 시대(BC 753년 ~ BC 509년)
2. 이탈리아의 로마 공화정 시대(BC 509년 ~ BC 27년)
3. 이탈리아의 로마 제정 시대(BC 27년 ~ AD 476년)
4. 이탈리아의 중세 도시국가 시대(11세기~19세기 초)
 - 1) 이탈리아 도시국가의 형성과 르네상스(Renaissance)(11세기~16세기)
 - 2) 이탈리아 도시국가의 쇠퇴(16세기~19세기 초)
5. 이탈리아의 국가통일 시대(19세기 초)
6. 이탈리아의 파시스트 정권 시대(1924년~1944년)
7. 이탈리아의 기독교민주당 주도 연립정부 시대(1948년~1984년)

이탈리아 문화



아무리 바빠도 먹는 시간을
즐기는 여유

이탈리아만의 개성이 돋보이는
음식문화

느낀 점

좋았던 점

이탈리아의 서비스와 테이블 세팅의 기본을 알 수 있었고 친구들과 다같이 음식을 먹을 수 있어서 좋았다.

아쉬운 점

한 명의 직원이 동시에 여러 테이블의 음식을 가져오고 상대하는 등 나의 테이블만을 위한 서비스를 받지 못했던 점이 아쉬웠다.

감사합니다