



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## YEMEK SERVİS USULLERİ

Necip Usta

### 1 FRANSİZ USULÜ YEMEK SERVİSİ

Servis tabağına hazırlanmış olan yemeği garson sol eliyle müşterinin veya davetimin solundan tabağına bir santim mesafeye uzatır. Müşteri veya davetli servis tabağındaki tevzi kaşığı ve çatalı ile yemeğini alır ve tabağına koyar.

ESİRİSİ: Denir ki; Fransızların yemek hakkında kimseden öğrenecekleri bir şey yoktur. Bunun için kendi yemeklerini kendileri alırlar.

### 2 İNGİLİZ USULÜ YEMEK SERVİSİ

Servis tabağında hazırlanmış yemeği garson sol eli ile müşterinin veya davetlinin solundan tabağına bir santim mesafeye tabağı hizasına yemeği yaklaştırır, sonra sağ eli ile servis kaşığını ve çatalını tutarak yemeği müşteri veya davetlinin tabağına koyar.

ESİRİSİ: Denir ki; İngilizler centilmendir. Her davetlinin veya müşterinin ayrı ayrı alacakları yemekte servis kaşığını ve çatalını tevzi tabağına bırakırken ses çıkartır. Bu sese mani olmak ve sofrada sükuneti temin etmek için garson yemeği tabağa koymalıdır derler.

### 3 RUS USULÜ SERVİS

Bu servise şimdi (Geridon servisi denmektedir.) Mutfakta göze hitap edecek şekilde dekoratif olarak servis tabağında hazırlanan yemek garson tarafından önce müşteriye veya davetliye takdim edilir. Sonra müşterinin tam karşısında bir servis masasının (geridon) üzerinde yemek tabağına konur. Tabak garson tarafından müşterinin veya davetlinin sağından önüne konur.

ESİRİSİ: Ruslar Miğdeden önce gözü tatmin etmek için yemek sanatını görmek isterler denir.

### 4 TABAKTA SERVİS

Mutfakta hazırlanan yemek düzgünce tabağa konur ve hususi kapağı ile kapatılır. Garson tarafından alınarak bekletilmeden davetlinin veya müşterinin sağından önüne konur. Bugün bir çok lokanta ve lüks lokantalarda tabakta servis yapılmaktadır. Avantajı şudur: Sıcak ve çabuk servis edilmesi ve ekonomik oluşudur.

### 5 ARABADA SERVİS

Arabada yapılan yemek servisi iki kısma ayrılır. Soğuklar ve sıcaklar. Soğuklar ve diğer soğuk şeyler ve fümeler. Sıcaklar çevirmeler, Rotiler ve günün yemekleridir. Bu yemekler müşteri ve davetliye masasında takdim edilir. Arzu ettiğinde tabağa konarak sağından servis edilir.

### 6 SELF SERVİS

Müşteri kendi kendine servis eder, yemek takımlarını içeceğini ve yemeğini kendisi alır. Bu şekilde yemek yenen lokantaya self servis lokantası denir.

### 7 AMERİKAN SERVİSİ

Cornell Üniversitesi Good Table service kitabında Amerikan servisi hakkında şunları yazar : Amerikan servisi geliştirilmiş, kolaylaştırılmış bir servistir. Birleşik Devletlerde ve Kanada'da başarı ile uygulanır. Çabuktur ve ekonomiktir. Kalifiye garsona ihtiyaç olmadan normal garsonla iyi servis ve daha çok insana servis etmek imkânına sahiptir. Bunları (Cornelty yazar ama, doğru olduğundan kendisi de şüphelidir. Çünkü Amerikan servisi reform yapılmış modern bir servis değildir. Şartların meydana getirdiği bir servistir. Çabuk olduğu doğrudur. Çünkü Amerikalılar çabuk servis verebilmek için kusursuz teşkilâlanmakta eşsizdirler. Eğer bir müessesede 10 yemek salonu varsa her salonun yanına bir mutfak yaparlar. Bu Amerika'da evlerde de böyledir. Servis kolay olsun diye mutfağın içi yemek salonudur. Amerika'da lokanta veya otel v.s. yapılıırken ilk planlanan şey mutfakla salonlar arasındaki ulaşım ve havalandırmadır.

Amerikan servisinin hususiyetleri ve kitabımda izah ettiğim servis kaidelerinden ayrıldığı noktalar şunlardır.

Müşterinin siparişi soldan alınır. Bu umumi servis kurallarında da böyledir. Yemek taşıma tepsisi sol elin tabanına oturtularak omuz hizasına kaldırılarak taşınır, sağ el bazen yardımcı bazen kapı açmak için kullanılır. Umumi servis kurallarında tepsi iki elle tutulup gövdeye değdirmeden göbek hizasında solda taşınır. Kapı yan dönülerek sağ dirseğin de yardımı ile açılır. Tabii ne omuz hizasında taşınan şekli ne elle taşınan şekilde hiç bir garson ne elle ne yan dönerek kapı açmaz. Garsonların alıştığı şekil kapıya tekme vurarak açmaktır. Yani ayağının tabanı ile vurarak açar, bunun için bütün kapılara tabanın isabet edeceği yerlere sert cisimler konmuştur. Bunlara da tekmelik denir. Umumi servis kuralları Amerikan usulü tepsi taşımayı kabul etmişlerdir. Ayrıca bir çok hallerde Amerikan sisteminde yemekler paslanmaz sepetlerde taşınır. Bunun şu anda umumi servis kurallarında yeri yoktur.

Amerikan servisinde bütün yemekler soldan sol elle servis edilir. Diğer deyimle garson sol eliyle yemeği

müşterinin veya misafirin önüne koyar. Amerikan servisin temeli yemekleri tabakta hazırlamaktır. Umumi servis kaidelerinde ise servis kısmında geniş izahatını yaptığım gibi servis tabağında hazırlanan bütün yemekler soldan servis edilir. Tabakta hazırlanan bütün yemekler sağdan servis edilir. İstisnası salata ve ekmektir, v.s. Amerikan servisinde ekmeğin tabağı soldan çatalın önünde umumi servis kaidelerinde ise çatalın solunda orta hizasında durur.

Amerikan servisinde müşteri masaya oturuncaya kadar su bardağı ağzı aşağıya dönük olarak durur. Müşteri masaya oturur oturmaz bardağa buzlu su doldurulur. Umumi servis kaidelerinde ise bardağın kapalı durması servise hazır değil anlamına gelir ve müşteri istemeden bardakların içine bir şey konmaz.

Amerikan servisinde ekseriyetle ziyafetlerde kahve fincanı önceden masaya konur. Umumi servis kaidelerinde konmaz.

Not: Tepsi ile taşınacak bütün şeylerin kaymayı önlemek için altına servis bezi konur. Küçük tepsiler için kâğıt peçete olabilir. Küçük tepsi ile taşınan içecekler sağ elde taşınır. Küçük tevzide veya tabakta elde taşınması tabab eden yemek sol avucun içine oturtulmuş servis peçetesinin üzerine oturtularak taşınır.