



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TABAKLAR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

İyi bir yemeğin değeri içinde servis edilen tabak ile ortaya çıkar. Yemek servisinde kullanılan tabaklar, servis edilecek yemeğin cinsine göre değişik boylarda ve şekillerde olurlar. Yurdumuzda plastik, metal, seramik ve porselen tabaklar üretilmektedir.

Plastik, metal ve seramik yemek tabakları, kaliteli bir servis için elverişli değildir. Plastik çabuk çizilir ve mikrop tutar. Metal tabaklar hem pahalı hem de çabuk çizilir. Ayrıca parmak izlerini de çok gösterir. Metal tabakları uzun süre sıcak tutmak mümkün değildir. Seramik tabaklar çabuk kırılır ve hantal olur. Bu sebeplerden dolayı servise en elverişli tabaklar porselen tabaklardır. Tabaklar işletmenin cinsine ve kalitesine uygun olmalıdır. Kabartma desenler ve fazla desenli modeller kullanışlı değildir. Mümkün olduğunca sade ve beyaz rengin hakim olduğu modeller tercih edilmelidir.

Tabak Çeşitleri:

Tabakları şekillerine göre düz tabaklar, çukur tabaklar, kaseler ve fincanlar , yuvarlak ve oval tabaklar - kaplar olarak sınıflandırabiliriz.

DÜZ TABAKLAR

Servis Tabağı: Kuver kısaca; Yemek takımlarını yemek yeme usulüne göre masa üzerine yerleştirmesidir.

Salonun dekoruna uygun genel görüntü için masanın üzerine önceden konan dekoratif fonksiyonu da olan tabaktır. İçerisinde herhangi bir yemeğin servis edilmemesi gereken bir tabaktır. Kuver diğer bir adıyla, Gösteri tabağı: Masadaki kuverin daha görkemli olmasını sağlayarak servis edilecek yiyeceklerin servisleri arasında misafirin önündeki kuverin ortasının boş kalmamasını da sağlamaktır. Genellikle porselenden tercih edilir. Ancak mermerden, gümüşten, altın ve yaldızlı metallerden yapılan modelleri de vardır. 30 cm çapındadır. Masa üzerine konulan en büyük düz tabak modelidir.

Ana Yemek Tabağı: Et sote, ızgara piliç, kuzu pırzola, döner kebab, ızgara köfte, vb.. yiyeceklerin servisinde kullanılır. Mutfakta hazırlanan sıcak yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan 24-25 cm çapında düz tabaktır.

Ordövr Tabağı: Karışık ordövr, zeytin yağlı enginar, imam bayıldı, karışık peynir çeşitleri, Arnavut ciğeri, sigara böreği vb. yiyeceklerin servisinde kullanılan tabaklardır. Antre tabağı soğuk/sıcak başlangıç tabağı olarak da adlandırılır. Çapı 21-23 cm dir. Mutfakta sıcak/soğuk hazırlanan yemeklerin servis edilmesi amacıyla kullanılan tabak modelidir.

Dessert Tabağı: Tatlı tabağı, yemek tabağından küçük düz tabaklardır. Salata tabağı veya tatlı tabağı olarak da kullanılır. Çapı 18-19 cm dir. Salata sevisinde de kullanılacaksa 20-21 cm lik modeller tercih edilmelidir.

Pastanede hazırlanan tatlı veya meyvelerin servis edilmesi amacıyla kullanılan tabak modelidir.

Ekmek Tabağı: 16-17 cm çapın da olup serviste kullanılan en küçük düz tabaktır. Servis tabağı gibi kувere önceden yerleştirilir. Ekmek ve tereyağı servisi sırasında misafirlerin tereyağı kaplarından tereyağlarını alarak ekmeklerine rahatça sürebilmeleri için kullanılır.

ÇUKUR TABAKLAR

Genellikle derinlikleri 3 cm olan tabaklardır.

Çorba Tabağı: 20-24 cm çapında çukur tabaktır. Çorbaların servisinde kullanılan bir modeldir. Diğer bir ismi de çukur tabaktır. Çorbalar bu tabak dışında kasede de servis edilebilir

Yemek Tabağı: 19-20 cm çapında bir tabaktır. Sulu yemeklerin servisinde kullanılır. Genellikle lüks işletmelerde kullanılmamaktadır. Kuzu haşlama, etli yaprak sarma, kuru fasulye gibi soslu yemekler bu tabakta servis edilir.

Spagetti Tabağı: Spagetti (İtalyan spesiyal makarna türü) servisinde kullanılan düz bir model olup, ordövr tabağı büyüklüğünde bir tabaktır. İşletmelerde bu modelinin bulunmaması durumunda ordövr tabağı bu amaçla kullanılmaktadır.