



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AİLE SOFRASINDA SERVİS KAİDELERİ

Necip Usta

- 1- ÇORBA SERVİSİ: Sofrada yemeğe çorba ile başlanır. Çorba sağdan servis edilir.
- 2- YEMEK SERVİSİ : Yemek servisi iki kısımda mütalâa edilir:
 - a- Servis tabağında hazırlanarak servis edilen yemekler,
 - b- Tabakta hazırlanarak servis edilen yemekler.Servis tabağında hazırlanan bütün yemek çeşitleri, tatlı çeşitleri, meyve çeşitleri istisnasız soldan servis edilir. (Yalnız bazen localarda, duvar kenarlarında, sağa sola geçmeye imkân olmayan yerlerde kaideyi bırakır misafiri rahatsız etmeden sağdan veya soldan veya karşısından yemek servis edilir.) Tabakta hazırlanan bilumum yemek çeşitleri, tatlı çeşitleri, pasta, meyve çeşitleri sağdan servis edilir.
- 3- GARNİTÜRLERİN SERVİSİ: Garnitürler ayrı olarak servis edildiğinde soldan servis edilir ve tabağın önüne düzgünce solda sebze, ortada domates, sağda patates, pilav gibi çeşitler konur. Bir tek garnitür konursa tabağın önüne konur, et veya tavuk veya balık yemek yiyenin göbeğine bakar vaziyette tabağın önüne konur. Yemeklerin önüne de garnitürler konur.
- 4- SOSLARIN SERVİSİ: Soslar sos kabı (Sosyer) ile servis edildiklerinden soldan servis edilir. Bernez, hollandez gibi koyu soslar etin soluna tabağın boş kısmına konur. Sulu soslar hafifçe yemeğin üzerine konur.
- 5- YEMEK TABAĞA NE ŞEKİLDE KONUR. Yemeği tabağa iştah açacak şekilde koyunuz. Yemeği tabağın kenarına taşırmayınız. Garnitürlü bir yemeği ise tabağın göbeğinize bakan önüne yemek çeşidini, yemek çeşidinin önüne garnitürü koyunuz.
- 6- EKMEK SERVİSİ: Ekmek tabağı sofrada solda çatalların sol orta hizasında durur. Ekmek sofraya önceden tabağın içine konur, sonra lüzum ederse soldan servis edilir. Eğer ekmekle tereyağı servis edilirse tereyağı kabı ekmek tabağının önüne konur veya bir iki adet tereyağı soldan servis edilerek ekmek tabağının sağ köşesine konur.
- 7- SALATA SERVİSİ: Salata ana yemekle yenir. Ana yemek çorba ve ordövrden sonra gelen üçüncü yemektir. Menü daha zenginleştirilirse dördüncü yemek olur. Et, balık, tavuk, av etleri çeşitleri v.s. balıkla et çeşitleri bir menüde yer alırsa salata et çeşitleri ile servis edilir. Yalnız salata ana yemek servis edildikten sonra soldan yemek tabağının soluna sofraya konur. Niçin mi? Salatayı önceden koyarsanız servis tabağı ile yemek servis eden garson veya hizmetçinin ceketinin kolu salatanın içine girer de onun için. Salata tabağı konurken, ekmek tabağını hafif yukarı iterseniz sofraya daha kolay koyabilirsiniz.
- 8- PEYNİR SERVİSİ: Peynir servisi peynirlerin kesilebilmesi için varsa peynir tahtası üzerine yerleştirilmiş üzüm yaprağı üzerine peynirler yerleştirilerek yanında muhtelif siyah ekmekler, çavdar ekmekleri, pumpernikel, kümmel'e bulanmış, kesme veya koki tereyağı, soyulmuş kereviz dalı ve kabuklu ceviz ile peynir tahtasında peyniri kesmek için peynir bıçağı ve servis çatalı ile soldan servis edilir. Ceviz verdiğiniz zaman yanında ceviz kıracağı (pens) vermeyi unutmayınız. «Bizde bunlar yok nasıl servis edelim dersanız çavdar ekmeği, tereyağı, bir kaç kırmızı turp ve bir kaç dal maydanozla peyniri servis edebilirsiniz.»
- 9- TATLI SERVİSİ: Tatlı servisi yapılmadan önce masanın üzeri temizlenir, masanın üzerindeki ekmek kırıntıları süpürülür. Masada yalnız tatlı takımları kalır, tatlı servis tabağı ile servis edilirse soldan servis edilir. Eğer tabakta hazırlanmış ise sağdan servis edilir.
- 10- MEYVA SERVİSİ: Meyva servisi tatlı servisindeki gibi yapılır. Meyva servisi yapılmadan önce masaya meyva çatalının önüne el tası konur. Eğer üzüm, kiraz yenilecekse el tasının sağına ilâve kiraz ve üzümü yerken yıkamak için yarım bardak veya yarım kase su konur.