



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAÇLARI ZİYAFET MASASI ÜZERİNDE YERLEŞTİRMESİ

Ziyafet masalarının hazırlanışı belirli bir yemek listesine göre uygulanır. Tabaklar, masa kenarından içeri bir baş parmak boğumu olmak üzere yerleştirilir. Tabağın sol tarafına çatal, sağ tarafına bıçak keskin tarafı içe gelmek üzere ve kaşık yerleştirilir. Çatal hiç bir zaman sağ tarafta yer almaz, bıçaksız yenmesi gereken yemekler dahil sol tarafa yerleştirilen çatal sağ elle alınır.

Yemek bittikten sonra tabak içinde bırakılır (Çatal daima bir çakla kullanıldığında prensip olarak yeri sol taraftır.)

Tabağın ön tarafı tatlı, meyve ve peynir araçları içindir.

Tabağın iç kısmı çapraz olarak yerleştirilmiş ordövr araçlarına aittir.

Peçete tabak içine veya tabağın sol tarafına konur (her iki biçimde doğrudur).

Su bardağı tabağın sağ tarafında, bıçağın uç kısmında (yalnız olduğu zaman).

Yemek tabakları düz desensiz olduğu zaman masaya yerleştirildiğinde her hangi bir kural uygulanmaksızın yerleştirilir. Monogramlı ve desenli tabakların yerleştirilmesinde tabağın içindeki en yoğun desen üst yöne gelmek üzere yerleştirilir. Monogramlı tabaklarda aynı biçimde monogram üstte getirilerek yerleştirilir.

Yemek tabağının sağ ve soluna yemek sırasına göre dizilen yemek yeme araçları, kişilerin bu araçları kullanırken dikkatsizlik nedeniyle birçok yanlışlıklar yapıldığı görülmüştür. Genellikle tabağın yanlarına ilk iki yemekte kullanılacak yemeklerin araçlarını koymak servisin aksamaması için uygun görülmektedir. Sonraki yemeklerde gerekli yemek araçlarını her yeni yemek için tabağı ile birlikte getirilmesi uygun görülür.

Bir yemek masası düzenlenmesinde özellikle yeme içme araçlarının yerleştirilmesine çok dikkat edilmeli, araçlar karşılıklı yan yana yerleştirmelerde çok düzenli ve itinalı olmasını izlemelidir. Sigara tablaları karabiberlik, tuzluk veya diğer çeşni kapları her kişinin uzanabileceği biçimde aralara konmalıdır. Bütün yeme içme araçlarının önceden konan iskemlelerin sağ tarafından koyma alışkanlığının alınmasına dikkat edilmelidir. Çünkü tek olarak servis edilen tabaklar sağdan konur ve kirliler sağdan alınır. Bu bir servis kuralıdır. Bir çorba servisi yapılıyorsa çorba tabağı altlık tabağı ile sağ elle getirilir kişinin sol tarafından Kuver tabağı alınırken sağ elle dolu çorba tabağı sağdan verilir.