



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL BIÇAK VE KAŞIK TAKIMLARI

Çatal, bıçak, kaşık takımlarının gümüş, kristof, madensel ve benzeri çeşitli kıymet ve kalitede türleri var ise de, büyük ziyafetlerde, zarıflık, kullanış ve zenginlik bakımından bunların kristof, günlük kullanış için metal olanlarını seçmelidir. (Gümüşler sararmaları dolayısıyla kristoflar kadar kullanışlı değildirler). Çatal, bıçak ve kaşık takımlarının da, yemeklerin cinslerine göre kullanılması gerekir. Büyüklü, küçüklü, çeşitli boy ve tipte olanları vardır.

- a) Ordövr çatal, bıçak ve kaşıkları: Boyları 18 - 20 santim arasında olup çerezlerin yenmesinde kullanılır.
- b) Balık çatal ve bıçakları: Boyları aşağı yukarı 19 - 22 santim arasında olup her çeşit balık yemeklerinde kullanılır.
- c) Yemek çatal, bıçak ve kaşıkları: Boyları 21 - 25 santim arasında olup yer çeşit çorba, etsuyu, et, tavuk, sebze, pilav ve makarna gibi yemeklerde kullanılır.
- d) Yemiş ve pasta çatal ve bıçakları: Boyları 17 - 18 santim arasında olup yemiş pasta ve alaturka tatlılarda kullanılır.
- e) Dondurma kaşıkları: Boyları aşağı yukarı 13-14 santim arasında olup dondurmada kullanılır. Bununla beraber bu kaşıklardan uçları düz olanları kompostolarda kullanılabilir.
- f) Servis çatal, bıçak ve kaşıkları: Boyları aşağı yukarı 24 - 26 santim arasında olup ancak yemekleri servis tabaklarından yemek tabaklarına almak için kullanılır.

Kuvertlerin hepsi yiyeceklerimizin değışikliğı ile ilgili bir incelik göstermelidir. Bunların ıstakoz kaşığından buz kaşığına kadar birçok çeşidi vardır.

Böylece komple bir servise sahip olmak tabii ki çok lüktür. Gümüş veya kararmayan cins servisler 12 veya 24 adetliktir. 49 dan 189 parçaya kadar olabilir. Klasik modeller hiçbir zaman demode olmaz. Paslanmaz servisler hem bütçemize uygun hem de bakımları kolaydır. Stil bakımın dan porselen servisimize uygun olmalıdır.