



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ MAŐA SERVİSİ

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

Maőa; aynı boy kaőık ve çatalın sağ el ile tutulup yiyecek servisi yapamaya yarayan servis aracıdır. Çođunlukla büyük kaőık ve büyük çatal kullanılır. Konuk çatalı sol eline kaőığı da sağ eline alarak yemeği, kayık tabaktan kendi tabağına alır. Personelin servisi kendisinin yapması gerektiği hallerde kaőık ve çatalı üç Őekilde tutarak maőa yapar. Bunlar:

Düz Maőa Tutuőu: Kaőığın altta çatalın üstte olduğu her iki takımın da iç kısımlarının birbirine paralel olduğu tutuő biçimidir. Kolay alınabilen yemeklerin, garnitürlerin ve sosların servisinde kullanılabilir.

Bitiőik Maőa Tutuőu: Kaőığın solda çatalın sağda olduğu iç kısımlarının yukarı baktığı tutuő biçimidir. Pilav, küçük taneli veya küçük doğranmış sebzeler ve sote yemeklerin servisinde kullanılabilir.

Ters Maőa Tutuőu: Kaőığın altta çatalın üstte olduğu; iç kısımlarının birbirine baktığı tutuő biçimidir. Kayık tabaktan alınması güç, tek ve büyük parçalı yemekler, dolmalar ve ekme servisinde kullanılabilir.