



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS YEMEK SERVİSİ

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

Ruslar mideden önce gözü tatmin etmek için yemek sanatını görmek isterler. Çarlık Rusyası'ndan itibaren büyük ziyafetlerde kümes hayvanları, av hayvanları, küçük baş hayvanlar orkestra eşliğinde servis edilir (kuzu, ördek, kaz, balık, dana budu, gibi).

Rus Yemek Servisi Uygulaması:

Rus servisi yapılacak masaları düzenleyiniz.

Protokol, vip misafirler ve diğer konukları da göz önüne alarak yemek salonunu, masa düzenlerinden birini seçerek hazırlayınız. Çoğunlukla yuvarlak masalar tercih ediniz. Bunun sebebi yemeğin servis şeklidir.

Masalar hazırlanırken mutlaka kişi sayılarının eşit olmasına ve 6'yı aşmamasına dikkat ediniz.

Her masanın yanında bir servan vardır. Buna paralel yemek salonu geniş olmalıdır ve masaların arasında normalden daha fazla aralığa ve alana ihtiyaç vardır.

Masalar hazırlanırken çiçeklere ve dekoratif süslemelere önem veriniz.

Başlangıç yemeklerini masaya yerleştiriniz.

Masalar hazırlandıktan sonra soğuk servis edilecek yemekleri servis arabasıyla salona getiriniz.

Salataları servis tabağının sol üst tarafına yerleştiriniz.

Çeşitli ordövrleri içeren ordövr tabağını mönüde çorba yoksa servis tabağı içerisine yerleştiriniz.

İlk önce çorba servisi gerçekleştirilecek ise; tek çeşit mezeleri salata tabağının sağ tarafına, servis tabağının üst kısmına yerleştiriniz.

İçecek servisini yapınız. İçecekler, sağdan servis kurallarına uygun olarak sunulur.

Tatlı ve meyveler ile içecek servisi yenilenecek ise ana yemek boşları toplanırken tekrar sipariş alınır, servisi gerçekleştirilir.

Ana yemekten önce masanın boşları toplayınız.

Ana yemek servisi başlamadan önce tüm misafirlerin tabaklarını aynı anda sağ taraftan toplayınız.

Ana yemeğin prezentasyonu masa üzerinde gerçekleştirilecek ise masanın ortasını boşaltınız. Çünkü tepsi bu alana yerleştirilecektir.

Bu işlemler tüm salonda aynı anda gerçekleştirileceği için mümkün olduğunca sessiz ve seri bir şekilde çalışınız.

Ana yemeği bütün ve gösterişli olarak salonda sununuz.

Ana yemek tepsilerini sol elde ve omuz hizasında taşıyınız.

Tepsi içerisindeki jel yakıt veya maytap gibi alevli yanan nesnelere dikkat ediniz.

Mutfaktan aynı anda ve birbirinizi takip ederek çıkınız.

Salonda bir tur atınız görevli olduğunuz masaya giderek prezentasyonu yapınız.

Konuklara yemeği izlemeleri için zaman tanıyınız.

Davranışlarınızda ölçülü, nazik ve kibar olunuz.

Ana yemeği porsiyonlayınız.

Ana yemeğin porsiyonlanmasına geçmeden önce gueridon üzerindeki hazırlığınızı tamamlayınız. Porsiyonlanacak yemeğe özel olarak (balık, kaz, tavuk, kuzu, budu gibi) servis takımlarını hazırlayınız.

Tepsi üzerinde bulunan ana yemeğin konuklara prezentasyonunu tamamladıktan sonra porsiyonlamak için gueridon üzerine alınız.

Porsiyonlama işlemleri bu konuda bilgili personel tarafından yapılır.

Porsiyonlanan ana yemeği tabaklara alınız, garnitürlendiriniz.

Ana yemek tabağını misafire sununuz.

Porsiyonlanmış, garnitürlendirilmiş ve tabağa alınmış olan ana yemeği "Demi Chef de Ranga" sağ taraftan servis etmesi için veriniz.

Servis sırasına uyarak tabakları sağdan servis ediniz. (Demi Chef de Rang)

Ana yemek Rus servisinde çok önemlidir. Bu yüzden tabağın misafire sunumunda çok özenli ve dikkatli olunuz.

Tatlı ve meyve servisi öncesi masayı toplayınız ve düzenleyiniz.

Tatlı ve meyve servisi öncesi masalardaki tüm boşları aynı anda toplayınız.

İlk önce cam malzemeleri daha sonra porselenleri toplayınız.

Bu sırada salonda bir gürültü meydana gelecekse bunun tek seferde ve aynı anda olması her seferinde gürültü çıkmasından daha iyidir.

Masa üzerindeki tüm menajları kaldırınız.

Siparişe uygun dessert kuveri hazırlayınız. Kuver masa üzerinde ise düzeltiniz.

Masa üzerindeki dekoratif süslemeler tatlı servisi sonuna kadar kalır.

