



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SERVİS KAPLARI

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

Mutfakta hazırlanan yemeklerin tabaklara porsiyonlanmadan bütün halde salona getirilmesinde ve misafirin gözü önünde hazırlanmasında kullanılan kaplardır.

Çorba Servis Kasesi: Çorbanın servis personeli tarafından salonda servis edilmesi için kullanılan geniş hacimli, oval, kapaklı, porselen, kulplu servis araçlarıdır. Çorba tevzi kabı veya Truen olarak da adlandırılır. Kapağın bir kenarı, kepçe kabın içine konulduğunda kapağın kapanması için girintilidir. İki kulplu veya kulpsuz modelleri vardır.

Kayık Tabaklar: Elips şeklinde tabaklardır. Yemek servisinde en fazla kullanılan tabak modelidir. Yemeklerin servis personeli tarafından salona bütün olarak getirilip misafir yanında porsiyonlayarak servis edilmesinde; büfe servisi yapılan salonlarda yemekleri büfeye yerleştirmekte ve bazı salata çeşitlerini masaya servis etmekte kullanılan servis tabaklarıdır. İhtiyaca göre değişik boy ve şekilleri de vardır. Genellikle porselen olanlar tercih edilmekle beraber paslanmaz çelik, seramik gibi malzemelerden de imal edilmiş modelleri mevcuttur. Yemek tevzi fayansları olarak da adlandırılmaktadır.

Balık Servis Tabağı: Kayık tabaklara göre daha dar ve daha uzun metal veya porselen kaplardır. Sivri taraflarında balık kuyruğu ve baş motifi bulunan modelleride mevcuttur. Bütün olarak hazırlanan ızgara veya tava balıkların servisinde kullanılırlar.

Sosluklar: Çeşitli yiyeceklerin soslarını servis etmek için kullanılan kaplardır. Porselen tercih edilmekle beraber metal modelleri de vardır. Bir tarafı kulplu diğer tarafı sosun akması için kanallıdır. Kendinden altlıklı çeşitleri de kullanılmaktadır. Kendinden altlığı yok ise mutlaka kullanım esnasında damlamayı önlemek için altlık ile servis edilmesi gereklidir. Sosun özelliğine ve misafir sayısına göre değişik ebatlarda sosluklar kullanılmaktadır.

Servis Tepsileri: Çeşitli boy ve ebatlarda oval veya dikdörtgen servis malzemeleridir. Kulplu ve kulpsuz modelleri vardır. Kenarı özelliğine göre dekore edilmiştir. Soğuk etler, salam vb. yiyeceklerin teşhir ve servisinde kullanılan kapaksız tepsilerdir. Bu tepsiler dışında tabak ve bardak taşımak amacıyla kullanılan dikdörtgen ve yuvarlak tepsilerde mevcuttur. Dikdörtgen modeller, tabak yuvarlak modeller bardak taşımada kullanılır.