



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SERVİS TAKIMLARI

Necip Usta

KUVER (COUVERT)

Yemek takımlarının yemek yeme usulüne göre yemek masasının üzerine yerleştirilmesine kuver denir. Kuver kelimesi binlerce yıl eskidir. Yemek bıçağı tunç devrinde ismi bilinmeyen birisi tarafından icat edildi. Kaşık beşbin yıl önce firavunlar tarafından icat edildi. Çatal onbeş ve onaltıncı asırlarda italyan Rönesansı zamanında icat edildi. Çatalın icadı ile devrin asilzadeleri artık yemek yemek için uzun kola ihtiyaç kalmadığını beyan ederek (Sofrada) KOMPLE KUVER kullanarak yemek yemeye başladılar. Zamanın meşhur firmaları altın ve gümüş çatal - kaşık - bıçak çeşitleri yapmakla ve zamanın asilzadeleri en iyi sofrta takımlarına sahip olmakla birbirleri ile yarış ettiler. Bu durum hergün biraz daha tekamül ederek ve sadeleşerek günümüze kadar geldi ve tekamül ederek devam etmektedir.

KUVER TABAĞI

28-30 santim büyüklüğünde salonun dekoruna uygun umumi görüntü için masanın üzerine önceden konan tabak.

ÇORBA TABAĞI

23-24 santim büyüklüğünde çukur tabak. ET SUYU FİNCANI (KONSOME FİNCANI)
200 gr. likid alan iki kulplu fincana et suyu fincanı (Konsome Fincan) denir.

YEMEK TABAĞI

23-24 santim büyüklüğünde normal düz tabak.

DEŞER TABAĞI

20-21 santim büyüklüğünde yemek tabağından küçük düz tabaktır.
A - Tatlı Tabağı da denir.
B - Salata Tabağı da denir.

EKMEK TABAĞI

17-18 santim kutruna düz yuvarlak tabak.

SOFRA TAKIMLARI BIÇAK ÇEŞİTLERİ

YEMEK BIÇAĞI

22-23 santim büyüklüğünde normal yemek bıçağı (Büyük bıçak da denir.)

STEK BIÇAĞI «STEAK»

21-22 santim büyüklüğünde yukardaki yemek bıçağının aynısı, eti iyi kesmesi için ağzının yarısı veya tamamı testere gibi tırtıllı bıçak.

BALIK BIÇAĞI

19-20 santim büyüklüğünde palet şeklinde keskin olmayan bıçak.

KÜÇÜK BIÇAK

19-20 santim büyüklüğünde yetnek bıçağının küçüğüdür. A - Küçük bıçak denir.
B - Desert (Tatlı bıçağı denir.) En çok kullanılan bıçaklardan birisidir. (Ördövrler, mezeler, tatlılar, meyvalar) bu bıçakla yenir.

MEYVA BIÇAĞI

Desert bıçağının küçüğüdür. Meyveyi soyabilmesi için daha keskindir. Her yerde bulunmadığı için yerine yukardaki desert bıçağı kullanılır.

PEYNİR BIÇAĞI

19-20 santim büyüklüğünde palet biçimindedir. Her yerde bulunmaz, yerine yukardaki Desert bıçağı kullanılır.

TEREYAĞI BIÇAĞI

17-18 santim büyüklüğünde iki şekil tereyağı bıçağı vardır. Küçük palet şeklinde veya yukardaki Desert bıçağının küçüğüdür.

HAYVAR BIÇAĞI

Havyan ekmeğın üzerine sürmeye yarayan 17-18 santim büyüklüğündedir. İki çeşittir. Birisi mala şeklinde, ikincisi ağız sapına eşit küçük bıçaktır.

SOFRA TAKIMLARI ÇATAL ÇEŞİTLERİ

YEMEK ÇATALI

Normal 4 taraklı çatal yemek çatalı 20-21 santim büyüklüğündedir.

DESERT ÇATALI (Küçük çatal)

Normal yemek çatalının biraz küçüğüdür. 4 taraklıdır. Sofrada yemek çatalından sonra gelir. Küçük çatal, desert çatalı denir. Sofradan çok kullanılan çatal cinsidir. Ordövr çeşitleri, tatlı çeşitleri, salata, bu çatalla yenir. 17,5-18-,5 santim büyüklüğündedir.

BALIK ÇATALI

Üç tarağı bulunan balık yemeye mahsus balık çatalı 18-19 santim büyüklüğündedir.

PASTA ÇATALI

Üç tarağı bulunan sol tarafındaki tarak biraz daha kalın olan 15-16 santim büyüklüğündedir.

MEYVE ÇATALI

Üç tarağı bulunan meyveye kolayca bataabilecek sivri uçlu küçük çataldır. 17-18 santim büyüklüğündedir, her yerde bulunmaz yerine Oesert çatalı kullanılır.

SARDALYA ÇATALI

4 dişli palet biçimi çatal. Sardalyayı kırmadan alabilecek şekilde yapılmıştır. Çok nadiren bulunur ve* kullanılır.

SOSİS ÇATALI

İki ince uzun taraklı sivri uçlu çatal (Fazla kullanılmaz)

KUŞKONMAZ PENSİ

Kuşkonmazı kıştırarak yemeye yarayan pens.

SOFRA TAKMALARI KAŞIK ÇEŞİTLERİ

ÇORBA KAŞIĞI

20-21 santim büyüklüğünde çorba kaşığı.

KONSOME KAŞIĞI (ET SUYU KAŞIĞI)

17-18 santim büyüklüğünde yuvarlak ağızlı kaşık ülkemizde henüz yok. Bu kaşığın yerine tatlı kaşığı kullanılır.

DİSBİT KAŞIĞI (TATU KAŞIĞI)

7-18 santim büyüklüğünde çorba kaşığının biraz küçüğü tatlı kaşığı.

TATLI KAŞIĞI veya BUZLU ÇAY KAŞIĞI veya KOKTEYL KAŞIĞI

9-20 santim uzunluğunda uzun saplı çay kaşığı

ÇAY KAŞIĞI

3-14 santim büyüklüğünde normal çay kaşığı

KAHVE KAŞIĞI veya MOKA KAŞIĞI

Çay kaşığının biraz küçüğüdür (Kahve kaşığı) (Moca kaşığı denir) 11-12 santim büyüklüğündedir.

YUMURTA KAŞIĞI

Çay kaşığı büyüklüğünde rafadan yumurtalar için kullanılır. Bu kaşık olmadığı zaman yerine çay kaşığı kullanılır. 13-14 santim büyüklüğündedir.

DONDURMA KAŞIĞI

Çay kaşığı büyüklüğünde kürek biçimi düz ağızlı kaşık. 13-14 santim büyüklüğündedir.

SERVİSDE KULLANILAN TAKIMLAR

Yemek dağıtımı için kullanılan takımlara servis takımı denir. Servis takımları yemek yenen sofra takımlarından hem daha büyük hem daha kuvvetlidir. Yemek servis takımlarının yemek yenen sofra takımlarına uygun olması lâzımdır. Servis takımları bulunmadığı zaman sofrada yemek servisini normal yemek çatalı ve kaşığı ile yapabilirsiniz.

YEMEK SERVİS ÇATALI - YEMEK SERVİS KAŞIĞI

23-24 santim büyüklüğünde sofrada yemek dağıtmaya mahsus büyük kaşık ve büyük çatal.

SALATA SERVİS ÇATALI - SALATA SERVİS KAŞIĞI

25-26 santim uzunluğunda salata servisi için hafif çukur büyük çatal ve kaşık.

BALIK SERVİS ÇATALI - BALIK SERVİS BIÇAĞI

Balıkları servis etmeye mahsus 4 taraklı Mala biçimi çatal. Geniş ağızlı palet biçimi bıçak. 24-25 santim

uzunluğundadır.

ET KESME ÇATALI - ET KESME BIÇAĞI

27-28 santim büyüklüğünde sofrada veya sofranın yanında et kesmeye mahsus sofrta takımlarına uygun et kesme bıçağı ve iki dişli et kesme çatalı.

ORDÖVR SERVİS ÇATALI - ORDÖVR SERVİS KAŞIĞI

Hors d'oeuvres servis etmeye mahsus geniş ağızlı hafif çukur 4 kısa dişli çatal ve düz ve iki yanı hafif köşeli kaşık.

KUŞKONMAZ SERVİS PALETİ

Kuşkonmaz servisi için ızgara 11 mala biçimi palet.

PİLİÇ KESME MAKASI

Daya ziyade aile sofralarında piliç kesmek için kullanılan makas.

TOST SERVİS ÇATALI

Üç taraklı büyük çataldır. Bugün çok nadiren kullanılır.

CEVİZ PENSİ

Avrupa'da peynir servisi ile kabuklu ceviz de servis ederler. Bu cevizleri kırma için kullanılan kısaç pens.

PASTA SERVİS PENSİ

Pastayı bozmadan kavrayabilecek geni; ağızlı pens.

ŞEKER PENSİ

Kesme şekeri tutmaya yarar şeker pensi.

SOS KEPÇESİ

Sofraya gelecek yemeğin yanında verilen sos (Salça) yi servis etmek için kullanılır.

PUDRA ŞEKERİ SERVİS KAŞIĞI

Altı süzgeç gibi delikli tırtıllı büyük kaşık. Pudra şekerini misafirin veya müşterinin önünde eleyerek servis etmek için.

SEBZE SERVİS KAŞIĞI - SEBZE SERVİS ÇATALI

Sebze servis etmeye mahsus hafif çukur, düz uçlu ve iki yan uçları hafif köşeli 23-24 santim büyüklüğündedir.

EKMEK BIÇAĞI

Sofrada ekmek kesmeye mahsus büyük bıçak. Daha ziyade Avrupa'da tipik lokantalarda kullanılır.

PASTA BIÇAĞI

Sofrad pasta dilimlemeye mahsus büyük palet biçimi bıçak

PAT SERVİS PALETİ

Su böreği, fırın makarna, lazanya v.s. gibi hamur işlerini servis etmeye yarayan palet.

PASTA SERVİS PALETİ

Tart tipi pastaları ve dilim gatoları servis etmeye yarayan mala biçimi palet. Bazen bir tarafı biraz keskindir.

DONDURMA BIÇAĞI

Parfe tipi kalıpta donmuş dondurmaları kesen büyük palet tipi bıçak.

ÇORBA KEPÇESİ

Sofrada çorba tevzii için kullanılır.

BARDAKLAR

Her sıvı kendi bardağında içilirse iştah açıcı olur. Zarif bir bardaktan içilen içecek içeni pişman etmez, zevk verir.

BALON BARDAK:

Yumurta biçimi bir balonu enine ortadan kesilmiş kabul edin. Dibine bir sap ilâve ederdeniz, bu bir balon bardak tipidir.

LÂLE TİPİ BARDAK

Yukardaki balon bardak gibi ağzına yakın kısmı hafif içeri girintili, ağzı gövdesinden daha geniş lâleye benzeyen bardak.

SU BARDAĞI

Su iki DL likid alan ayaklı balon bardaklarda veya düz ayaksız bardaklarda veya ayaklı lâle tipi bardaklarda içilir.

SOFRA TAKIMLARI FİNCANLARI

Fincanlar sofrta takımlarının en az çeşidi olanıdır.

FİLTRE KAHVE FİNCANI veya FRANSIZ KAHVE FİNCANI veya AMERİKAN KAHVE FİNCANI
2 DL likid alan tek kulplu fincan

ÇAY FİNCANI

Yukardaki kahve fincanının aynısı 2 DL likid olanı tek kulplu fincan.

DÖMİ TAS KAHVE FİNCANI

Aşağıdaki Türk kahve fincanının aynısıdır. 1 DL likid alanı da vardır.

MOKKA TÜRK KAHVESİ FİNCANI

3/4 DL likid alan tek kulplu fincan.