



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SU SERVİSİ

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

Servisin vazgeçilmez içeceklerinden biri de sudur.

Kuverin sağında bulunan su bardağına su sürahi veya benzeri kaplarla servis edilebileceği gibi, restoran back Office (bek ofis)inde doldurulmuş bardakla da servis edilir. Günümüzde marketlerde satılan 0,5 -1- 1,5 lik plastik şişelerle de servis yapılmaktadır.

Su servisi için öncelikle içerisine kumaş peçete aşılmış bir tepsi hazırlanır. Sürahi veya şişe ile su bardağı ve bir adet dolley ile kağıt peçete tepsi üzerine yerleştirilir. (Masada hazır halde de bulunabilir.) Önce dolley masaya bırakılır.

Konuğun sağ tarafından bardak kuverdeki bıçağın uç ilerisine ve dolley üzerine konur (masada bulunan bardak kapalı ise ilk iş bardağı açmaktır.) Sürahi veya şişe ile bardak iki santim boşluk kalıncaya kadar doldurulur.

Masada yok ise kağıt peçete (üçgen katlanmış) bardağın sağ yanına bırakılır. Sürahi veya Şişe bardağın sağ ilerisine ve kulpu 45 derece sağa bakacak şekilde bırakılır. Konuğun başka bir isteği olup olmadığı sorulur ve selamlanarak masadan uzaklaşılır.

Su servisi günümüzde işletmelerin birçoğunda ekstra içecek olarak sunulmaktadır. Bu nedenle konunun içecek siparişini verdikten sonra su bardağı masaya uygun şekilde yerleştirilir ve su servisi yapılır. İster şişe ile ile ister sürahi ile servis yapılsın su servisi konunun sağından, servis ve görgü kuralları çerçevesinde yapılmalıdır.

---