



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TABAK SERVİSİ

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

Tabak servisi mutfakta hazırlanan yiyeceklerin, mutfak personeli tarafından tabaklara mutfakta yerleştirilerek, servis personeli tarafından salona getirilerek, konukların sağından servis edilmesidir.

Tabak servisi, Amerikan servisi olarak da bilinmektedir. Bu servis usulünde mutfakta hazırlanan tabaklar servis personeli tarafından mutfaktan alınarak konunun sağından sağ elle servis edilmesi ve toplanması esasına dayanır. Tabakların servise hazırlanması işlemi mutfak personeli tarafından yapıldığından servisinde özel bir beceri ve deneyim gerektirmez.

Sadece mutfaktan alınan tabaklar güler yüzle konuklara sunulur.

Tabak servisi kolay bir servis şeklidir. Kolay bir servis şekli olduğu için yiyecek içecek işletmeleri kalabalık gruplarda tabak servisini tercih etmektedirler. Yiyecek içecek işletmeleri özellikle öğle yemeği servisinde fazla zamanı olmayan konuklar veya konuk sayısının fazla olduğu durumlarda bu servis şeklini tercih etmektedirler.