



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SERVİS YÖNTEMLERİ

Servisin yöntemi ve öncelik sırası toplumdan topluma değişir. Bunları bilmek ve tek tek ele alarak uygulamak, ya da birkaçının bazı özelliklerini birleştirerek özgün bir servis yöntemi geliştirmek mümkündür. Servis yöntemlerinden bazıları şunlardır:

a) İngiliz yöntemi: Aile reisi, ya da annenin, sofrada bulunanların tabaklarına yemekleri koyarak servis yapmasına dayanan bu yöntem, yemek süresinin büyük bir bölümünde ev sahiplerinin masa başında olmalarına olanak verir. Bir bakıma ülkemizdeki servis alışkanlığına da uygun düşer. Ev sahibi hanım oturduğu yerin yakınına getirdiği bir servis masasının üzerinde duran servis tabağından konuklara yemek verir. Ancak, böyle bir servis yönteminde, evsahiplerinin 8-10 kişiden fazla konukla ilgilenmesi mümkün olmaz. Ayrıca, konuk sayısı ne olursa olsun resmi davetlerde İngiliz yöntemi uygulamak doğru değildir. Kalabalık ve resmi davetlerde yardımcılardan yararlanılmalı, konukların tercihleri sorularak servis yapılmalıdır.

b) Fransız yöntemi: Fransız yönteminde yemek ve ordövrler konuklara servis tabağıyla sunulur. Konuklar sapları kendilerine doğru çevrilmiş servis çatal bıçağıyla istedikleri yerden istedikleri kadar yemek alabilirler. Yalnız, salatalar önceden tabaklara konulmuştur. Herkesin, her türde salata sosundan hoşlanmayacağı göz önünde tutularak isteğe bağlı olarak servis yapılmalı, önceden salata tabaklarına konulan salataların sosu, servis sırasında konuğa sorularak verilmelidir.

c) Rus yöntemi: Bu yöntemde konuklara verilen değer, bir tören, ya da gösteri havasında ifade edilir. Hazırlanan yemek önceden bütün olarak ve süslü biçimde konuklara gösterilir ve daha sonra önlerinde parçalanarak yukarıda sözü edilen yöntemlerden yararlanılarak servis yapılır.