

# METAL SERVİS TAKIMLARININ KUVERE YERLEŐTİRİLMESİ

## Kuvere Yerleőtirilecek Metal Servis Takımlarının Seęimi



- Kuverde kullanılacak metal servis takımları çatal, kaşık, bıçak gibi araçlardan oluşur. Bu takımların bazıları konukların yemek yemesi sırasında kullanılır. Bazı metal araçlar iseyemeklerin taşınması ve servisinde kullanılır. Genel olarak kullanılan metal servis takımları çeliktendir. Ayrıca iŐletmenin sınıfına, yemeğin veriliŐ amacına ve yemeğin çeşidine göre gümüş veya altın kaplama olabilir.
- Metal servis takımları görünüŐleri, temizliği, kalitesi, zarafeti ile restoran hakkında ilk izlenimi veren önemli unsurlardandır. Metal takımların değeri de iŐletmenin olanakları, sınıfı ve servisin kalitesi hakkında da bilgi verir.
- Piyasada kullanılan metal takımlar krom, nikel alaŐımından yapılan paslanmaz çelik takımlardır. Bu takımlar çizilmediği için sağlık açısından daha uygundur. Temizlięi ve diğer takımlara göre muhafazası daha kolaydır. Ayrıca, maliyetleri altın kaplama ve gümüş takımlara göre daha düŐüktür.
- Kaliteli iŐletmelerde ve en üst düzey protokol yemeklerinde, altın kaplama ve gümüş takımlar kullanılır. Bu takımlar günümüzde günlük kullanılmayacak kadar maliyetleri yüksek olmasının yanı sıra saklanması ve temizliği özel bilgi gerektirir. Ayrıca yumurta, peynir, lahana, karnabahar, havyar ve deniz ürünleri gibi fosfor ve kükürt içeren yiyeceklerde servisinde altın veya gümüş takım kullanılmaz.
- Bu yiyecekler metal takımlarda oksitlenmeye neden olur. Bu nedenle boynuz ve sedef gibi malzemelerden yapılıŐ takımlar kullanılır.

### **Metal servis takımları belirlenirken Őu noktalara dikkat etmek gereklidir.**

- Takımlar, iŐletmenin sınıfına uygun kalitede olmalıdır.
- Temizlenmesi kolay metallere (genellikle paslanmaz çelik) seçilmelidir.
- Kolay çizilmeyen, dayanıklı metallere olmalıdır.
- Bu tür takımlar sık eksildiğinden, tamamlanabilmesi için devamı bulunan modellerden tercih edilmelidir.
- Modeller genellikle sade ve diğer servis takımları ile uyum içinde olmalıdır.

## **Kuverde Kullanılacak Metal Servis Takımlarının Taşınması**



- Metal servis takımları taşınırken, tabaklarda olduğu gibi hijyen kurallarına uymak gerekir. Yıkılarak kurulanmış metal takımlar gerekli temizlik gösterilmezse taşıma sırasında çizilebilir. Çizilen takımlar tabaklarda olduğu gibi sağlık açısından sakıncalıdır. Ayrıca görüntüleri bozulduğu için yenilerinin alınması işletmeye de mali yük getirir. Özellikle gümüş ve altın kaplama takımlar çok kolay çizilir. Kuver hazırlanırken çok sayıda takımı taşıma işlemi bu nedenle önemlidir. Metal servis takımları masaya getirilirken tepsi içerisinde, tabak içerisinde veya peçeteye sarılı olarak taşınmalıdır. Kesinlikle çıplak elle takımlar taşınmamalıdır. Salon boşken, masalara servis esnasında kuvere takım ilave etme veya kaldırma esnasında da bu kural geçerlidir.

## **Peçete ile Elde Taşıma**



Kumaş peçete iki defa eşit şekilde katlanarak, sol el avuç içine yerleştirilir. Takımların en ince yerlerinden tutularak, konuğun ağızına degecek yerlere dokunmadan peçetenin içine yerleştirilir.

Taşınabilecek kadar veya kuveri açılacak masada ihtiyaç olan takımlar kadar takım alındıktan sonra peçetenin alt ucu yukarı kaldırılmalıdır.

Takımlar sol elde masaya götürülerek yine en ince yerlerinden tutularak masaya yerleştirilmelidir.

## **Peçete ile Tabakta Taşıma**



- Büyük boy tabak üzerine peçete açılır.
- Estetik görünmesi için peçete değişik şekilde katlanabilir.
- Takımlar yine ince yerlerinden tutularak peçete üzerine yerleştirilir.
- Tabak içerisinde çatallar üstte, bıçaklar altına girecek şekilde yerleştirilir.
- Servis personeli tabağı çatalların saplarının bulunduğu kısımdan tutar.
- Peçetenin sarkan kısmı takımların üzerine örtülür.
- Masaya götürülen takımlar ince yerlerinden tutularak yerlerine yerleştirilir.

### **Metal Servis Takımlarının Kuvre Yereleştirilmesi**

Antre, ana yemek ve tatlı takımlarından oluşan metal servis takımları, servis edilecek yemek ve kuver çeşidine göre masaya yerleştirilir. Bu sıralamada esas, kullanılacak takımların, yemeklerin servis sırasına göre dıştan içe doğru yerleştirilmesidir. Bu sıralama, servis edilecek ilk yemeğin takımının en dışa, en son yenecek yemeğin takımının servis tabağına en yakın yerleştirilmesidir. Takımlar arasında yeterince boşluk bırakılarak kullanım kolaylığı sağlanmalıdır. Çatal menüye uygun olarak hem alandan kazanmak hemde estetik görünmesi amacı ile simetrik biçimde yerleştirilir.

Tatlı takımları Tabldot mönü kuverinde servis tabağının üst kenarına dizilir. Tatlı takımları da diğer yemek takımlarında olduğu gibi öncelik sırasına göre servis tabağının üst kenarına dıştan içe doğru yerleştirilir. Tüm yemek takımları birbirlerine paralel, masa kenarına dik yerleştirilir. Tatlı takımları, tabldot menü kuverinde masa kenarına paraleldir.

Ala carte kuverinde, tatlı takımları ana yemek servisi tamamlandıktan sonra alınan sipariş doğrultusunda; diğer takımlar gibi masa kenarına dik ve 2 cm içeride olacak şekilde yerleştirilir. Ancak tatlı kaşığı tek başına servis edilecekse kuver alanına sağ tarafa yerleştirilir.

### **Bıçaklar**

Antre ve ana yemek bıçağı her çeşit kuverde servis tabağının sağında yer alır. Bıçak masa kenarına dik olarak masa kenarından 2 cm kadar içeri gelecek şekilde keskin tarafı tabağa bakacak şekilde yerleştirilir. İki veya daha fazla bıçak kullanıldığında da altları aynı hizada olmalıdır. Tatlı bıçağı, tabldot kuverinde servis tabağının üst kenarına keskin tarafı servis tabağına dönük olarak, sapı sağa bakacak şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir. Ala carte kuverinde yemek servisi tamamlandıktan sonra, tatlı ya da meyve servisi yapılmadan önce tatlı bıçağı diğer takımlarda olduğu gibi masa kenarına dik olarak masa kenarından 2 cm kadar içeri gelecek şekilde keskin tarafı tabağa dönük olarak kuver alanın sağına yerleştirilir.

## **Çatallar**

Antre ve yemek çatalları genellikle servis tabağı veya (servis tabağı yerine peçete konmuşsa) peçetenin soluna konur. Ağızları yukarı gelecek şekilde, sapları masa kenarına dik olarak, masa kenarından 2 cm içeri yerleştirilir. Kuverde tek çatal olacaksa veya spagetti servisi yapılacaksa, çatal servis tabağının sağına yerleştirilir.

Menüye göre birden fazla çatal kullanılacaksa ikinci çatal ağız kısmının uzunluğu kadar ileriye yerleştirilir. Üçüncü çatal, tabağa yakın olan çatal ile aynı hizada olacak şekilde simetrik olarak yerleştirilir.

Tatlı ve pasta çatalları tabldot menü kuverinde servis tabağının üst kenarına sapı sola gelecek şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir. Ala carte kuverinde diğer yemek servislerinde olduğu gibi sapı masa kenarına dik ve masa kenarından 2 cm içeri gelecek şekilde tatlı (dessert) tabağının soluna yerleştirilir.

## **Kaşıklar**

Çorba ve sulu yemekler için kaşık kuvere, ağızı yukarı bakacak şekilde, sapı masa kenarına dik olarak, masa kenarından 2 cm içeri, servis tabağının sağına yerleştirilir. İkinci kaşık birinci kaşığın yanında aynı hizada yer alır. Spagetti servisinde ise kaşık servis tabağının soluna yerleştirilir.

Tatlı kaşığı, tabldot kuverinde servis tabağının üst kenarına sapı sağa gelecek şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir. Ala carte kuverinde yemek servisi tamamlandıktan sonra temizlenen kuver alanına, sapı masa kenarına dik ve masa kenarından 2 cm içeri gelecek şekilde tatlı tabağının sağına yerleştirilir.

Tüm metal takımların masaya yerleştirilmesine, ana yemek bıçağından başlanır. Diğer takımlar sırası ile yerlerine yerleştirilir. Yukarıdaki örnek resimler incelenirken simetriye dikkat edilmelidir.

Bunların dışında Fransız servis yapan bazı restoranlarda çatal ve kaşıklar masaya ağızları kapalı olarak konur.