

TÜRK SERVİS USULÜ

1-Türk servisinin özellikleri:

- **Türk gelenek ve göreneklerini yansıtan servis usulüdür.**
- **Yemekler hazır porsiyonlar şeklinde servis edilir.**
- **Tekerlekli geridonda servis yapılır.**
- **Alışla gelmiş masa servisinin tam aksine yer sofrası şeklinde servis eldir.**
- **4-6-8-10 kişilik servis tahtaları bulunur.**
- **Her bir postanın bir garsonu ve bir komisi vardır.**
- **Kişiler divanlarda oturur.**
- **Modern ortamın aksine otantik bir ortamdan esinlenilmiştir.**
- **Menage, kuver takımı vs. önceden atılır.**
- **Saygıdan dolayı garson hafif eğilerek servis yapar**
- **Servis ilk olarak ev sahibinin sağ tarafından başlanır ve en son ev sahibine servis edilir.**
- **Gerekirse servis önceliği bayanlara, çocuklara ve yaşlılara tanınır.**

- Menüde sosluklar getirilmelidir.
- Yemekten sonra çay veya kahve servisi yemeğe dâhil olan içecektir.



2 Türk servis kuveri:

- Yemek tahtası
- Sofra bezi ve tahta örtüsü, kapağı.
- Servis tabağı
- Kuver takımları (Modern kuver Sıralamasına uygun bir şekilde dizilmelidir.
- Ekmek tabağı, su bardağı, kumaş peçete, molton.
- Kuver standart sistemde verilir.

3 Türk servisinde salon hazırlığı:

- Öncelikle salon otantik bir ortama dönüştürülür.
- 4.6.8.10 kişilik olmak üzere tercih

edilen sofralar kurulur.

- **4 kişilik sofra için; bir divan,4 kişilik sofra tahtası ve geri don hazırlanır.**

Salonda halı döşeli olduğu için konuklara

4 Türk servisinde kullanılan araç gereçler:

- **Yemek tahtası**
- **Ekmek tabağı, su bardağı, kumaş peçete, molton.**
- **Sofra bezi ve tahta örtüsü, kapağı.**
- **Geridon**
- **Servis maşası, servis tepsi,**

5 Türk servisinde yapılacak yemeklerin özellikleri:

- **Başlangıç yemekleri Türk mutfağında her zaman görülen bir yemek grubu değildir. Ancak ramazan iftar sofralarında iftariyelikler(peynirler, turşular, salam, pastırma, zeytin salatalık. Domates. yumurta dolması, tereyağı reçel çeşitleri, bal) servis öncesinde masalara kişi başı**

birere tabak veya 3–4 kiřinin ortak kullanabilecekleri bir yere konur.

- **1-orba servisi: mutfakta çorba tabaklarda veya kâselerine porsiyonlanır ve servis edilir.**
- **2-ana yemeklerde çorbalarda olduğu gibi mutfakta porsiyonlaşır ve masaya getirilerek servis önceliğine göre servis edilir.(ana yemekte et yemekleri, balıklar ve rotiler bir grupta toplanmıştır.**
- **Türk usulü servisin en önemli özelliklerinden biriside yemeğin en iyi yeri konuėa ikrama edilir.**
- **Orta Asya Türk kültüründe onuruna yemek verilen konuğa değerini göstermek için konuk için kesilen küçükbaş hayvanın başıda pişirilerek konuk masasına getirilir. Böylece konuğa “bu hayvan sizin için kesilmiştir “demek istenir.**
- **Ayrıca ana yemekle beraber ana yemek servisi yapıldığı esnada**

soğuk sebze yemeklerde masanın uygun yerlerine serpiştirilir. isteyen konuk bu soğuk sebze yemeklerinden de alarak yer.

3 tatlı servisi: ana yemek boşları toplandıktan sonra tatlı çeşidine göre(hamur tatlısı genellikle, süt tatlıları vb.) mutfakta porsiyonlanır ve yine sırasına göre konuklara servis yapılır.

4 meyve servisi: tatlı sonrası boşlar toplandıktan sonra her için servis edilecek meyve çeşidine göre ayrı ayrı tabak hazırlanın ve servis edilir.

5-çay servisi: bütün yemekler sonrasında ve masadaki bütün boşlar ve menajlar toplandıktan sonra cay servisine geçilir. Çay servisinde çaydanlık mutfakta değildir. Özel ısıtma düzenekli (elektrikli semaver) servis malzemeleriyle konuk masasına getirilir yine sırasıyla servis yapılır. Daha sonraki serviste bardağı boşalandan başlanarak devam edilir.

6 boşların toplanması:

- **Boş alımından önce misafirden izin alınmalıdır.**
- **Boşlar misafirin sol tarafından alınır.**
- **Ev sahibinin ve protokolün boşları garson diğerleri komi tarafından alınır.**
- **Boş toplanırken tepsi ve geri don kullanılmalıdır.**



7 cay ve kahve sevisi:

- **Türk çayı semaverde oluşturulmuş; cam bardağında veya porsiyon olarak servis edilir.**
- **Kahve ise misafir gözü önünde**
- **Hazırlanıp servis edilir.**
- **Tamamen Türk çayı ve kahvesi servis edilir.**
- **Kahve yanında kesinlikle soğuk su bulundurulmalıdır.**
- **Kahve yanında Türk lokumu vs... tatlılar servis edilebilir.**



8 Türk servis usulünde dikkat edilecek noktalar:

- **Yemekler mutfaktan sıcak çıkarılmalı ve hemen salona taşınmalıdır.**
- **Yemeklerin sıcaklığı reso üzerinde muhafaza edilmelidir.**
- **Trans işlemi önceden mutfakta yapılır.**
- **Şayet misafir 2. bir servis isterse temiz takım ve tabakla servis edilir.**
- **Yemeğin garnitürleri tahtanın orta kısmına yerleştirilir.**

- **Misafirlerin ekmek, içecek ve garnitür takibi iyi yapılmalıdır.**
- **Servis kapları misafirlerin omuz hizalarının üstünden tahtaya uzatılmalı; yemek tabağının kenarından bir iki cm. kadar içeride tutulmalıdır.**
- **Aynı anda misafirin sağında ve solunda iki personel bulunmamalıdır.**
- **Garsonlar beyaz servis eldiveni ve peetesi kullanmalıdır.**

AMACIMIZ:

Türk yemek kültürünü ve adabını dünyaya tanıtmak ve ulusal servis usulleri arasına katmaktır.



Hazırlayan:
Emrah yılmaz&mevlut tapan. Yakup
bentoğlu