**Masa düzeni nasıl olmalıdır ?**

Özel bir yemek daveti için sofra hazırlamak sizi korkutmasın. Bazı temel kuralları izleyerek kolay bir şekilde zarif bir yemek masası hazırlayabilirsiniz.

1)**Sofranın üzerine ütülenmiş güzel bir örtü örtün.**

2)**Tabakları düzenli bir şekilde iki tabak arasında aynı mesafeyi bırakarak koyun.**

Masa örtüsünün üzerine ilk olarak düz ve büyük olan tabağı (bu sizin yemekleri sunduğunuz tabak olucak ve en altta kalıcak) yerleştirin. Bu tabağın üzerine ana yemek tabağı ve ortasına çorba kasesini yerleştirin.

Her tabağın en üst soluna bir ekmek tabağı yerleştirilir. Ekmek tabağı, eğer servis tabağımızı bir saat olarak düşünürsek 10:00 , 11:00 yönünde konulabilir.

**Not:** Salata tabağı çorba bittiğinde çorba kasesiyle yer değiştirilir.

3)**Peçeteleri yerleştirin.**

Peçeteleri tabağın soluna yerleştirin,masanızın büyüklüğüne göre peçete ve tabaklar arasında yer varsa çatalları peçetenin üzerine yerleştirebilirsiniz yada masanız genişse  çatallar masa örtüsüne yerleştirilebilir.

**4)Varsa gümüş takımlar yada çatal bıçak kaşıkları tabağın her iki tarafına yerleştirin.**

Çatal bıçak ve kaşıkları soldan sağa yerleştirin.

Salata çatalı, sonra ana yemek çatalı, bıçak, sonra sağ tarafa çorba kaşığı,

ekmek tabağının üstünün yatay bir şekilde karşısına yada üzerine tereyağı bıçağını yerleştirin.

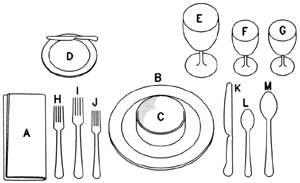
tabağın yukarısına bir tatlı kaşığı ( çatalla yenilebilecek bir tatlı ise yanına tatlı çatalı) yerleştirin.

**5)Bardaklar kaşık ve bıçağı yerleştirin.**

Su bardağını tabağın sağ üst köşesine, bıçağın hizasında yerleştirin. Su bardağının sağına ve kaşığa doğru şarap bardağını yerleştirin. (İçkisiz davetlerde şarap bardağı yerine meşrubat için bir bardak daha yerleştirin)

**6)Tuzluk biberlik ve çiçekleri yerleştirin.**

Masanın ortasına yakın, misafirlerin uzanabileceği şekilde tuzluk biberlikleri koyun, ve dekorasyon için sofranıza zarif bir çiçek ekleyin…

[](http://www.gulselim.com/wp-content/uploads/2009/01/masa-duzeni-3.gif)

A= Peçete

B= Ana yemek tabağı

C=Çorba kasesi

D=Ekmek ve tereyağı tabağı,tereyağı bıçağıyla

E=Su bardağı

F=Şarap bardağı

G=Şarap bardağı

H=Salata çatalı

I= Ana yemek çatalı

J= Tatlı çatalı

K=Bıçak

L=Tatlı yada çay kaşığı

M=Çorba kaşığı

Servis takımları lokantanın görüntüsünü tamamlayan ve misafire işletme hakkında bilgi sahibi olmasını sağlaması açısından büyük önem taşır. Servis takımları olarak çatal, kaşık, bıçak, tabakları ve bardakları inceleyeceğiz.

**SOFRA TAKIMLARI – BIÇAK ÇEŞİTLERİ:**

* **Yemek Bıçağı**: 22 – 23 cm. büyüklüğünde normal yemek bıçağı. (Büyük bıçak da denir.)
* **Steak (Stek) Bıçağı**:21 – 22 cm. büyüklüğünde yukarıdaki yemek bıçağının aynısı, eti iyi kesmesi için ağzının yarısı veya tamamı testere gibi tırtıllı bıçak.
* · **Balık Bıçağı**:19 – 20 cm. büyüklüğünde, palet şeklinde keskin olmayan bıçak.
* · **Küçük Bıçak**:9 – 20 cm. büyüklüğünde yemek bıçağının küçüğüdür.
* · **Desert (Tatlı) Bıçağı**: En çok kullanılan bıçaklardan birisidir. (Ordövrler, mezeler, tatlılar, meyveler )
* · **Meyve Bıçağı**: Desert bıçağının küçüğüdür. Meyveyi soyabilmesi için daha keskindir. Her yerde bulunmadığı için yerine yukarıdaki desert bıçağı da kullanılabilir.
* · **Peynir Bıçağı**: 19 – 20 cm. büyüklüğünde palet biçimindedir. Her yerde bulunmaz. Yerine yukarıdaki desert bıçağı da kullanılır.
* · **Tereyağı Bıçağı**:17 – 18 cm. büyüklüğünde iki şekil tereyağı bıçağı vardır. Küçük palet şeklinde veya yukarıdaki desert bıçağının küçüğüdür.
* · **Havyar Bıçağı**: Havyarı ekmeğin üzerine sürmeye yarayan 17 – 18 cm. büyüklüğünde bıçaktır. İki çeşittir. Birisi mala şeklinde, ikincisi ağzı sapına eşit küçük bıçaktır.
* **SOFRA TAKIMLARI – ÇATAYemek Çatalı**: Normal dört taraklı çatal, yemek çatalı 20 – 21 cm. büyüklüğündedir.
* **Desert Çatalı**: Normal yemek çatalının biraz küçüğüdür. Dört taraklıdır. Sofrada yemek çatalından sonra gelir. Küçük çatal da denir. Sofrada en çok kullanılan çatal cinsidir. Ordövr çeşitleri, tatlı çeşitleri, salata bu çatalla yenir. 17,5 – 18,5 cm. büyüklüğündedir.
* **Balık Çatalı**: Üç tarağı bulunan, balık yemeye mahsus balık çatalı 18 – 19 cm. büyüklüğündedir.
* **Pasta Çatalı**: Üç tarağı bulunan, sol tarafındaki tarak biraz daha kalın olan 15 – 16 cm. kalınlığında bir çataldır.
* **Meyve Çatalı**: Üç tarağı bulunan, meyveye kolayca batabilecek sivri uçlu küçük çataldır. 17 -–18 cm. büyüklüğündedir. Her yerde bulunmaz, yerine desert çatalı kullanılır.
* **İstiridye Çatalı**: Üç tarağı bulunan 14 – 15 cm. büyüklüğünde küçük boy çataldır. İstiridye, tarak gibi çiğ yenen deniz mahsullerinde sağ elle tutularak kullanılır. Karides, ıstakoz kokteyli ve benzeri kokteyllerde çatal sol elle kullanılır. Sol elde ise soslu kısmı yemek için çay kaşığı bulunur.
* **Salyangoz Çatalı**: İki taraklı, salyangozun içine girebilecek şekilde sivri uçlu çataldır.
* **Sardalya Çatalı**: Dört dişli palet biçiminde çataldır. Sardalyeyi kırmadan alabilecek şekilde yapılmıştır. Çok nadiren bulunulur ve kullanılır.
* **Sosis Çatalı:**İki ince uzun taraklı, sivri uçlu çataldır. Fazla kullanılmaz.
* **İstakoz – Kabuklu Deniz Mahsulleri Çatalı** Daha ziyade istakoz ve pavuryaların bacaklarındaki etleri çıkarmak için kullanılan, iki küçük dişi bulunan ince uzun tire pote isimli çataldır. İstakoz yerken aynı zamanda filetosu için balık takımı verilir.

**SOFRA TAKIMLARI – KAŞIK ÇEŞİTLERİ:**

* **Çorba Kaşığı**:20 – 21 cm. büyüklüğündedir
* **Konsome Kaşığı (Et Suyu Kaşığı**) :17 – 18 cm. büyüklüğünde, yuvarlak ağızlı kaşıktır. Olmadığı zaman yerine tatlı kaşığı kullanılır.
* **Desert (Tatlı) Kaşığı**:17 – 18 cm. büyüklüğünde, çorba kaşığının biraz küçüğüdür.
* **Frape Kaşığı Veya Buzlu Çay**
* **Kaşığı Veya Kokteyl Kaşığı**: 19 – 20 cm. uzunluğunda uzun saplı çay kaşığı.
* **Çay Kaşığı**:12 – 14 cm. büyüklüğünde normal çay kaşığı.
* **Kahve Kaşığı Veya Moka Kaşığı**:Çay kaşığının biraz küçüğüdür. 11–12 cm. büyüklüğündedir.
* **Yumurta Kaşığı**: Çay kaşığı büyüklüğünde, rafadan yumurtalar için kullanılır. Bu kaşık olmadığı zaman yerine çay kaşığı kullanılır.
* **Dondurma Kaşığı**:13–14 cm. büyüklüğünde, kürek biçiminde düz ağızlı kaşık.

**SOFRA SERVİS TAKIMLARI:**

Yemek dağıtımı için kullanılan takımlara servis takımı denir. Servis takımları yemek yenen sofra takımlarından hem daha büyük hem daha kuvvetlidir. Yemek servis takımlarının yemek yenen sofra takımlarına uygun olması lazımdır. Servis takımları bulunmadığı zaman sofrada yemek servisini normal yemek çatalı ve kaşığı ile yapabilirsiniz.

[](http://www.goktepe.net/wp-content/uploads/2011/02/1250662621870jpg.jpg)

* **Yemek Servis Çatalı Ve Kaşığı**: 23 – 24 cm. büyüklüğünde sofrada yemek dağıtmaya mahsus büyük kaşık ve büyük çatal.
* **Salata Servis Çatalı Ve Kaşığı**: 25 – 26 cm. uzunluğunda, salata servisi için hafif çukur büyük çatal ve kaşık.
* **Balık Servis Çatalı Ve Bıçağı** :Balıkları servis etmeye mahsus dört taraklı mala biçimli çatal. Geniş ağızlı palet biçimli bıçak . 24 – 25 cm. uzunluğundadır.
* **Et Kesme Çatalı Ve Bıçağı** :27 – 28 cm. büyüklüğünde sofrada veya sofranın yanında et kesmeye mahsus, sofrada takımlarına uygun et kesme bıçağı ve iki dişli et kesme çatalı.
* **Ordövr Servis Çatalı Ve Kaşığı** :Ordövrler servis etmeye mahsus, geniş ağızlı, hafif çukur, dört kısa dişli çatal ve düz iki yanı hafif köşeli kaşık.
* **Kuşkonmaz Servis Paketi**:Kuşkonmaz servisi için ızgaralı mala biçimli palet.
* **Piliç Kesme Makası**:Genellikle  aile sofralarında piliç kesmek için kullanılan makas.
* **Tost Servis Çatalı**:Üç taraklı büyük çataldır. Bugün çok nadiren kullanılır.
* **Kabuklu Deniz Mahsulleri Servis Çatalı Ve Bıçağı**:İstakoz ve Pavuryaların  penslerini kırmak ve müşterinin önünde kesmek için kullanılan 28 – 29 cm. büyüklüğünde iki dişli çatal ve bıçak.
* **Pavurya Pensi** :Lezzetli Pavurya kıskaçlarını kırarak yemeye yarayan pens. İstakozlar ve langus böcek) için de kullanılır.
* **Ceviz Pensi**:Avrupa’da peynir ile kabuklu ceviz de servis ederler. Bu cevizleri kırmaya yarayan penstir.
* **Pasta Servis Pensi** :Hazırlanmış Pastayı bozmadan kavrayabilecek geniş ağızlı pens.
* **Şeker Pensi** :Kesme şekeri tutmaya yarayan pens.
* **Sos Kepçesi** :Sofraya gelecek yemeğin yanında verilen sosu servis etmek için kullanılır.
* **Pudra Şekeri Servis Kaşığı**: Altı süzgeç gibi delikli, tırtıllı büyük kaşık. Pudra şekerini misafirin veya müşterinin önünde eleyerek servis etmek için.
* **Sebze Servis Kaşığı Ve Çatalı**: Sebze servis etmeye mahsus hafif çukur, düz uçlu ve iki yan uçları hafif köşeli, 23 – 24 cm. büyüklüğündedir.
* **Ekmek Bıçağı: Sofrada** ekmek kesmeye mahsus büyük bıçak. Daha ziyade Avrupa’da tipik lokantalarda kullanılır.
* **Pasta Bıçağı** :Sofrada pasta dilimlemeye yarayan büyük palet biçimli bıçak.
* **Pat Servis Paleti** :Su böreği, fırın makarna, lazanya vs. gibi hamur işlerini servis etmeye yarayan palet.
* **Pasta Servis Paleti** : Tart tipi pastalarıve dilim gatoları servis etmeye yarayan mala biçimli palet. Bazen bir tarafı biraz keskindir.
* **Dondurma Bıçağı**:Kalıpta donmuş( Parfe tipi )dondurmaları kesen büyük palet tipli bıçak.
* **Çorba Kepçesi** : Sofrada çorba servisi için kullanılır.
* **BARDAKLAR** :

Her içki kendi bardağında içilirse iştah açıcı olur. Zarif bir bardaktan içilen içki, .içen kişiye zevk verir. Burada sizlere yalnızca sofrada kullanılan bardaklar tanıtılacaktır.

* **Balon Bardak**: Yumurta biçimli bir balonu enine ortadan kesilmiş kabul edin. Dibine bir sap ilave ederseniz, bu bir balon bardak tipidir.
* **Lale Tipi Bardak**: Yukarıdaki balon bardak gibi ağzına yakın kısmı hafif içeri girintili, ağzı gövdesinden daha geniş, laleye benzeyen bardak.
* **Su Bardağı**: Su, Dl. Likid alan ayaklı balon bardaklarda veya düz ayaksız bardaklarda veya ayaklı lale tipi bardaklarda içilir.
* **Beyaz Şarap Bardağı**: Beyaz şarap, 1 Dl. Likid alan lale tipi bardaklarda veya aynı büyüklükteki ayaklı balon bardaklarda içilir.
* **Kırmızı Şarap Bardağı**: Kırmızı şarap, 1,5 Dl. Likid alan lale tipi ayaklı bardaklarda veya aynı büyüklükteki ayaklı balon bardaklarda içilir.
* **Rakı Bardağı:** Rakı 2 Dl. Likid alan ayaksız limonata bardağı dediğimiz bardaklarda içilir. Bu bardak 1954 yılında Hilton Otelinin açılışı dolayısı ile Paşabahçe’ye modeli verilerek yaptırılmıştır. Bu bardaklarda aynı zamanda viski de servis edilmektedir.
* **Viski Bardağı**: Viski yukarıdaki rakı bardağı ile de içilir. 2,5 Dl. Likid alan düz dipli, “old fashioned” veya “on the rocks” bardağı denen bardakla içilir.
* **Şampanya Bardağı**: Şampanya flüt bardakla içilir. Flüt 1,5 Dl. likid alan ince uzun ayaklı bardaktır. Bir şişeyi ters çeviriniz. Şişenin ağız kısmını; ayak olarak, dip kısmını; açık ağız olarak kabul edin. Bu bir flüt bardak şeklidir.
* **Köpüklü Şarap Bardağı:** Köpüklü şaraplar cup (kup) bardak denen ayaklı, geniş ağızlı, kâse biçiminde, 1 Dl. likid alan bardaklarda içilir.
* **Konyak Bardağı**: Konyak, Fransızların Napolyon, Amerikalıların Snifter diye isimlendirdikleri konyak bardaklarında içilir. Bu bardaklar ayaklıdır. İki boydur. Birisi 1,5 Dl. diğeri 2 Dl. likid alacak büyüklüktedir. Gövdeleri geniş, ağızları dardır. Sebebi ise bardağı ağzına alıp içerken bardağın bir ucu burnunuza dayanır ve kokuyu hissettirir. Konyak, 2,5 Dl. olarak servis edilir
* **Bira Bardağı**: Bira bardakları çok çeşitlidir. Her bira imalatçısı aynı tipte bira yaptırmaktadır.

Bira genellikle 2 Dl. veya daha fazla likid alan bardaklarda içilir.

**SOFRA TAKIMLARI – FİNCANLAR:**

Fincanlar sofra takımlarının en az çeşidi olanıdır.

**Filitre Kahve, Fransız Kahvesi Veya Amerikan Kahvesi Fincanı**:

2 Dl. likid alan tek kulplu fincan

**Çay Fincanı**:  Yukarıdaki kahve fincanını aynısı.

**Dömi Tas Kahve Fincanı**: Aşağıdaki Türk kahve fincanının aynısıdır.

**Mokka Türk Kahvesi Fincanı**: 3 / 4 Dl. likid alan tek kulplu fincandır.