



HAVZA MESLEK YÜKSEKOKULU

BÜRO YÖNETİMİ VE YÖNETİCİ ASİSTANLIĞI

Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları

Öğr.Gör. Yusuf ÇATALKAYA

Menü Hazırlama

Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları

Hafta 10



Konu Başlıkları

- Menü Hazırlama, Menü Sunma ve Menü Örnekleri
- Yemek Servis Kuralları
- Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları
- Yemek Yeme Kuralları

Menü Hazırlama, Menü Sunma ve Menü Örnekleri

Menü, yemek davet ve ziyafetlerinde onur konuğunun ve konukların yemek tercihleri, zevkleri, dini inançları ve sağlık durumları dikkate alınarak hazırlanmalıdır. Çünkü kimi kişiler vejetaryen ya da perhizli olabilir; yağsız veya tuzsuz tercih edebilir; zeytinyağlı sebzeyi veya balığı sevmeyebilir; alkollü içki içmeyebilir. Bu yüzden menü onur konuğunu ve konukları memnun edecek biçimde hazırlanmalıdır.

Menü Hazırlama, Menü Sunma ve Menü Örnekleri

Yemek restoranda verildiğinde ve davetli sayısı altı kişiden fazla olduğunda, davet sahibi daha önceden restoran sahibi ile görüşerek sunulacak menüyü saptar. Davetli sayısı altı ve daha az kişi ise restoranda davetliler yiyecek ve içeceklerini menüden seçerler.

a. Menü Hazırlama

Yemek davet ve ziyafetlerinde önemli olan yemek çeşidinin çokluğu ve bolluğu değil; davetlileri güler yüzle kabul ve karşılama, güzel bir sofrayı kurma ve masa süslemesi yapma; damak zevki veren güzel ve dengeli dört beş, en fazla altı çeşit yiyecek içeren bir menü hazırlamaktır.

a. Menü Hazırlama

Menü hazırlamanın genel kuralları şunlardır:

Menüde yabancı konuklara verilen ziyafetlerde ulusal nitelikli yemekler ve içecekler; özel ev davetlerinde yöresel yemekler sunulmalıdır. (Örneğin Aydın'lı ev sahibinin Kayserili konuğuna mantı ikram etmesi doğru değildir. Öte yandan, Kayserili bir ev sahibinden de mantı ikramı beklenir.)

a. Menü Hazırlama

Menü; ülkenin ve yörenin koşulları, kurumun veya kişinin maddi gücü ve statüsü çerçevesinde hazırlanmalıdır. Menü seçiminde yemek çeşidinin çokluğundan ziyade dengeli olmasına dikkat edilmelidir. Aynı lezzette, aynı baharatları içeren ve içinde aynı maddelerin bulunduğu yemekler aynı menüde yer almamalıdır. Yemekler göze ve damağa hitap etmeli, sunulan yemeklerin süslemesine önem verilmelidir.

a. Menü Hazırlama

Menü hazırlamasında mevsim yemekleri ve meyveleri göz önünde bulundurulmalı; konserve yerine taze sebze, meyve tercih edilmeli; balık mevsimine göre seçilmelidir. Resmi yemeklerde menü listesi hazırlanmalı, masaya konmalıdır. Yemek servisi menüdeki sıraya göre yapılmalıdır. Serviste hafif lezzetli yemekler (çorba, zeytinyağlı sebzeler, beyaz etler) önce; ağızda tat bırakan ağır yemekler (kırmızı sıcak etler) daha sonra verilmelidir.

a. Menü Hazırlama

Akşam yemeği davetinde menü içkili ise ordövr (soğuk yiyecek) tabağı hazırlanmalı, ikram edilen içkiler ile yemek uyumlu olmalıdır. Beyaz etle beyaz şarap, kırmızı etle kırmızı şarap servis edilmelidir. Resmi davetlerde balık veya hindi, kuzu, süt dana eti ikram edilmeli; tavuk ikram edilmemelidir.

a. Menü Hazırlama

Yabancı konuklara verilecek yemek davetlerinde menü hazırlanırken konukların hangi ülkeye mensup olduğu dikkate alınmalıdır. Örneğin; İrlanda heyetine somon balığı verilmemeli, Arap heyetine alkollü içki ikram edilmemelidir. Yabancı konuklara birden fazla yemek daveti verildiğinde, menülerde aynı yemeklerin yer almamasına dikkat edilmeli; her menüde Türk mutfağından çeşitli yemeklerin tattırılmasına özen gösterilmelidir.

a. Menü Hazırlama

Çalışma günlerinde verilen öğle yemeklerinde içki ikram edilmemeli, resmi ve eşli akşam yemeklerinde sert içki ikram edilmemeli; beyaz veya kırmızı sofr şarabı ikram edilmelidir. Davetlerde alkollü içkiler, iki kadehten fazla ikram edilmemelidir. Yemek içkili olsun veya olmasın, alkollü içki sevmeyen ve içmeyenler için mutlaka meyve suyu ikram edilmelidir.

a. Menü Hazırlama

Ziyafetlerde, onur konuğu alkollü içki içmiyorsa konuklara alkollü içki ikram edilmemeli ya da onur konuğunun izniyle edilmelidir. Alkollü içki ikramında kural; davet sahibinin içki içip içmemesi değil, onur konuğunun alkollü içki içip içmemesidir. Onur konuğu alkol alıyorsa davet alkollü içki ile verilir. Onur konuğu yoksa, alkol ikramı davet sahibinin takdirine bağlıdır.

b. Menü Servis Sırası

1. Antre:

Başlangıç yemeğidir. Alkollü içki ikram edilen yemeklerde antre olarak zeytinyağlı enginar, deniz ürünleri veya ordövr tabağı; alkollü içki ikram edilmeyen yemeklerde ise çorba servis edilir. Deniz ürünlerinden istiridye, midye, havyar, füme alabalık, karides kokteyl verilir. Deniz ürünleri verildiğinde şarap da servis edilir ve arkasından çorba ikram edilir; ordövr servis edilmez.

b. Menü Servis Sırası

1. Antre:

Ordövr tabağı, alkollü içki ikram edilen akşam yemeklerinde verilir. Ordövr masaya oturulunca servis edilir. Kalabalık sosyal davetlerde ordövr tabağı önceden hazırlanıp servis edilebilir.

Ordövr tabağında 6-12 çeşit yiyecek (peynir çeşitleri, söğüş domates, salatalık, dolma ve sarma türleri, ezme, Rus salatası, salam, sucuk, karides) bulunur. Ordövr verilince çorba servis edilmez. Ordövrden sonra ara sıcak servis edilir.

b. Menü Servis Sırası

1. Antre:

Çorba, alkollü içki ikram edilmeyen yemeklerde sunulur. Çorba et sulu veya kremalı olarak sıcak servis edilir. Çorba ikram edilince, ordövr (meze) tabağı ya da ara sıcak servis edilmez; zeytinyağlı yemek veya ana yemek verilir.

2. Ara sıcak:

Ordövrden sonra, ikişer adet sigara veya muska böreği ile kaşar pane ya da mantar pane, yuvarlak küçük köfte veya kızarmış karides vb. sıcak yiyecek ikram edilir.

b. Menü Servis Sırası

3. Ana yemek:

Ana yemek, sıcak et yemeğidir. Özel ve sosyal davetlerde balık esas yemek olarak da sunulabilir. Ayrıca, zeytinyağlı yemek verilmediği zaman çorbadan sonra ikinci yemek olarak balık sunulabilir.

4. Salata:

Özel ve sosyal yemeklerde iştah açıcı olarak esas yemekten önce, resmi yemeklerde esas yemekten sonra veya sıcak et yemeği ile birlikte verilir.

b. Menü Servis Sırası

5. Tatlı ve/veya Meyve:

Öğle yemeklerinde tatlı ve meyveden biri, akşam yemeklerinde her ikisi de ikram edilebilir. Her ikisi de ikram edildiğinde önce tatlı, on veya on beş dakika sonra meyve verilir. Hem tatlı hem meyve olarak meyveli veya dondurmalı tatlı ikram etmek daha makbuldür.

6. Kahve ve/veya Likör:

İçkili yemeklerden sonra kahve arkasından likör ikram edilir. İçkisiz yemek davetlerinde sadece kahve servis edilir.

Yemek Servis Kuralları

Resmi ve yarı resmi yemek davetlerinde servis, servis elemanları tarafından yapılır.

Masa üstü sofrası ve servis düzeni (kumaş masa örtüsü, kumaş peçete; servis tabağı, kaşık, çatal, bıçaklar; ekmek/salata tabağı, bardak ve kadehler) konuklar gelmeden önce hazırlanmış olmalıdır. İlke olarak kaşık ve bıçaklar servis tabağının sağına, çatal sola yerleştirilir. Bu yerleştirme, servis sırasına göre dıştan içe doğru sıralanır. Su bardakları davetliler masaya oturmadan doldurulur. İçki ve meyve suları önceden servis edilmez, arzuya göre yemek sırasında servis edilir.

Yemek Servis Kuralları

Ekmek masaya önceden değil, servis başlayınca konur. Ekmek resmi davetlerde dilimlenmiş olarak tabakta servis edilir ve yemek tabağının soluna konur. Özel ve sosyal davetlerde dilimlenmiş veya küçük yuvarlak olarak sepetiyle ortaya konur.

Servis, herkes masaya oturunca başlar. Servis, içkili davetlerde ordövr tabağı veya zeytinyağlı yemek; içkisiz davetlerde çorba ile başlar.

Yemek Servis Kuralları

Servis, ev sahibinin sağındaki birinci konuktan başlar ve atlamadan sağdan devam eder.

Yemekte hanımlar varsa, ilk servis ev sahibi erkeğin sağında oturan birinci konuk hanımdan başlar ve sağdan atlamadan devam eder. Servisin önce hanımlara, sonra erkeklere yapılması uygulamasından vazgeçilmiştir. Eşli olarak onur konuğunun bulunduğu yemekte ilk servis onur konuğu hanıma, ikinci servis onur konuğu erkeğe yapılır; servise atlamadan devam edilir.

Yemek Servis Kuralları

Masada 12 kişiden fazla davetlinin olduğu yemekteki davetlerde iki servis elemanı görevlendirilir ve servis aynı anda, onur konuğu hanım ve erkekten başlar. Kalabalık davetlerde 10 kişiye bir servis elemanı görevlendirilir.

Yemek Servis Kuralları

Servis, İngiliz yöntemiyle (servis elemanı veya hizmetkâr tarafından tabaklara konulması şeklinde) yapılabileceği gibi, Fransız yöntemiyle de (servis elemanı veya hizmetkâr tarafından servis tabağı konuklara yaklaştırılması ve yemeğin konukların kendilerinin almasını sağlamak şeklinde) yapılabilir. Türkiye’de özel ve sosyal yemeklerde birinci yöntem; resmi yemeklerde ikinci yöntem uygulanır. Servis tabağından yemek alırken iki eli de kullanmak gerekir. Servis tabağındaki servis çatalı sol elle, servis kaşığı sağ elle tutularak yemek tabağa alınır.

Yemek Servis Kuralları

Çorba kasesi doğrudan masa üstüne konmaz, servis tabağı üzerine konur. Servis tabağı yoksa, çorba kendi alt tabağı ile sunulur. Çorba kasesi ağızına kadar doldurulmaz; en fazla 2/3 oranında konur. Çorba içildikten sonra konukların önündeki çorba kasesi ile çorba altlığı kaşık ile birlikte kaldırılır. Masada herkes yemeğini bitirmeden ikinci servise geçilmez.

Yemek Servis Kuralları

Herhangi bir yemek servis edilmeden içki servisi yapılmaz. Şarap servisi, ana yemek servisinin hemen sonrasında yapılır. Davet sahibi (restoranda) önce kendisi şarabın tadına bakar, bir-iki kelimeyle memnuniyetini belirterek servis edilmesini ister. Servis elemanı, önce ev sahibinin sağındaki birinci konuktan, sonra ev sahibini atlayarak solundaki ikinci konuktan itibaren servise devam etmelidir. Şarap kadehe üçte ikisi dolacak kadar konur. Davetli şarap istemediğini işaret ederse kadehine şarap konmaz.

Yemek Servis Kuralları

Salata, ufak salata tabağı ile herkese ayrı servis edilir ve ana yemek tabağının soluna konur. Salata, ana yemekle birlikte yemek tabağında verilmez. Yemek yenen tabaklar herkes yemeğini bitirince toplanır. Tatlı servisine geçmeden önce masa temizlenir. Kadehler hariç, masadaki tuzluk ve biberlikler, ekmek tabakları ve kullanılmamış çatal bıçaklar toplanır. Masada kullanılmış tabak konuğun sağından alınır; temiz tabak konuğun solundan konur. Tabaklar üst üste konarak toplanmaz, tek tek toplanır. Masa toplandıktan ve temizlendikten sonra tatlı tabağı ile tatlı çatal veya kaşığı getirilip servis edilir. Özel ve sosyal davetlerde tatlı kaşığı, çatal veya bıçağı masaya önceden konulur.

Yemek Servis Kuralları

Salona, masaya getirilen ve servis edilen her şey tepsi içinde sunulur. Hiçbir yiyecek ve içecek elden verilmez ve alınmaz. Elle yenen yiyecek ikram edildiğinde, içinde limonlu ılık su bulunan parmak yıkama kasesi ile peçete ya da kolonyalı mendil servis edilir. Resmi yemeklerde meyve masaya tabak içinde konmaz, soyulmuş olarak sunulmaz. Meyve, her konuğa ayrı tabakta servis edilir. İçki, çay, kahve, süt, meyve suyu ve su servisi konuğun sağından yapılır. Boş kadeh, bardak ve fincanlar solundan alınır.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Protokol kurallarının büyük bir bölümünü davet ve ziyafetlerde; sofrada ve yemek görgü ve nezaket kuralları oluşturur. Bu konuda bilgi ve görgüsü olmayan ya da az olan kişi katıldığı davette başkalarını rahatsız eder ve ayıplanır. Bu yüzden herkesin sofrada ve yemek görgü ve nezaket kurallarını bilmesi ve uygulaması gereklidir.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Yemekte dik ve masaya iki-üç parmak mesafede oturulmalı; bacaklar kapalı olarak yan yana durmalı; ayaklar uzatılmamalı, sandalyenin çevresine dolanmamalı, arkada çapraz yapılmamalı; dizler iki yana açılmamalı, bacak bacak üstüne atılmamalıdır. Ayakkabılar sıkça bile kesinlikle çıkarılmamalıdır. Dirsekler masaya dayanmamalı, kollar masaya yayılmamalı, yandaki sandalyenin arkasına konmamalıdır. Otururken sandalye sallanmamalı, oturup kalkarken sandalye sürünerek ses çıkarılmamalıdır.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Masaya oturunca, ev sahibi ya da onur konuğu kumaş peçeteyi aldıktan sonra peçete alınmalı; sağ üst köşesinden tutularak açılmalı ve ikiye katlanarak kucağa konmalıdır. Kumaş peçete kesinlikle boğaza takılmamalı veya tabak altına iştirilmemelidir. Masadan kalkmak gerektiğinde peçete oturulan sandalyeye bırakılır, masaya konmaz.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Su içtikten veya yağlı bir yemekten sonra ya da yemek sırasında dudaklardaki olası su ve yemek artığı peçeteyle hafifçe silinir. Yemek bitince, peçete kullanıldığı belli olacak şekilde katlanmadan masaya tabağın sağına konur. Peçeteyi masaya koymak yemeğin bittiğini belirten bir harekettir. Bu yüzden ev sahibi veya onur konuğu peçetesini masaya bırakmadan diğer konuklar peçetelerini masaya koymamalıdır. Masadaki tabak, bardak, kaşık, çatal, bıçağı peçeteyle silmek ev sahibi hanıma veya restoran sahibine hakaret kabul edilir. Peçeteyle ter silmek ayıptır.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Kağıt peçete pantolon ya da etek üstüne serilmez. Sofrada hem kağıt hem kumaş peçete varsa kumaş peçeteyle dudaklar silinmez, kağıt peçeteyle silinir. Sofrada kullanılan kağıt peçete buruşturulup, topaç haline getirilip yere atılmaz, tabak içine konmaz, tabağın sağına bırakılır.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Çorbanın soğumaması için ev sahibi servis yapılanlara başlamalarını rica etse bile, çorbanın ev sahibine sunulması ve ev sahibinin “buyurun, afiyet olsun!” demesiyle başlamak gerekir. Evde verilen bir davette yemeği ev sahibi hanım başlatır; içkili yemeklerde içkiyi ev sahibi erkek “Hoş geldiniz”, “Şerefimize!” ya da “Sağlığınıza!” diyerek ve kadeh kaldırarak başlatır.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Davetlerde ev sahibi, varsa onur konuğu yemeğe başlamadan yemeğe; ev sahibi erkek kadeh kaldırmadan içkiye başlanmamalıdır. Yemeğe herkesle beraber başlanır. Ancak kalabalık veya çok masalı yemeklerde masadaki konukların yarısına servis yapılıncaya yemeğe başlanabilir. Erkekler aynı masada oturdukları bayanların yemeğe başlamalarını beklemelidir.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Servis beklenirken kesinlikle ekmek alınıp yenmemeli; sofrada çatal, bıçak veya ekmekle oynanmamalıdır. İkram edilen hiçbir yemek koklanmamalı; mazeret ileri sürerek reddedilmemelidir. Arzu edilmediği takdirde bir-iki lokma alıp tabakta bırakılmalıdır. Sofrada ağızda yemek varken konuşmamalı; lokma önce yutulmalı sonra konuşmalıdır. Yemek yerken ağız kapalı tutulmalı; ağza alınan ve çiğnenen lokmayı sofrada bulunanlar görmemelidir.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Yemekte suskun oturulmamalı; sağdaki ve soldaki konuklarla sohbet edilmelidir. Yemekte konukları rahatsız edebilecek kaza, hastalık, savaş ve ölüm gibi üzücü, moral bozucu, iştah kaçırıcı, kötü ve tatsız olaylardan ve konulardan söz edilmemeli; terör ve savaşla ilgili konular, siyasi ve dini konular konuşulmamalıdır. Sofrada herkesi ilgilendiren ve eğlendiren ortak konular konuşulmalı; yüksek sesle veya çatal bıçağı ele alarak, el kol hareketleri yaparak konuşmamalıdır.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Masadakilerin iştahını ve huzurunu kaçıracı, sesli biçimde burun silme, aksırma, öksürme, ağızdan elle meyve veya zeytin çekirdeği çıkarma, çorbayı üfleyerek ve höpürdeterek içme, yemeği şapırdatarak yeme, ağızda yemek varken konuşma gibi olumsuz hareketlerden kaçınmalı; yemeğin sonunda kürdanla diş karıştırılmamalıdır.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Sofrada yemek devam ederken ani bir rahatsızlık veya ihtiyaç olduğunda (burun temizleme, ilaç alma, cep telefonu ile konuşma, kürdan kullanma, makyaj tazeleme vb.) ev sahibinden; kalabalık davette yanda oturanlardan izin alarak masadan kimseyi rahatsız etmeden kalkmak, salona veya lavaboya giderek ihtiyaç gidermek, gelince özür dilemek uygun olan davranış yöntemidir.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Sofrada bardak devrilmesi, yemek dökülmesi gibi küçük kazalar büyütülmemeli; hoşgörüyle karşılanmalı ve görmezden gelinmelidir. Yere düşürülen kaşık, çatal, bıçak veya peçete yerden alınmamalı; servis elemanından yenisi istenmelidir.

Yemek sırasında, servis elemanına yardımcı olmak için tabak uzatmak veya elinden tabak almak yanlıştır. Her şeyi servis elemanı kendisi almalı ve koymalıdır. Ancak samimi ev davetinde ev sahibi hanıma yardım etmek nezakettir.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Resmi bir davette sözlü ve yüksek sesli müzik çalınmaz, radyo ve televizyon açılmaz. Fon müziği olarak yalnızca piyano ve klasik müzik çalınabilir. Ancak sosyal nitelikli, içkili ve eğlenceli akşam ziyafetlerinde müzik eşliğinde yemek yemek normaldir.

Zorunluluk olmadıkça ev sahiplerinin yemekte sofradan kalkması, konukları yalnız bırakması doğru değildir. Ev sahipleri bütün konuklar yemeklerini bitirdikten sonra birlikte, varsa onur konuğu ile birlikte sofradan kalkarlar. Sofradan kalktıktan sonra, ayakta bir şeyler yemeye veya içmeye devam etmek hoş olmayan davranıştır.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Yemek davetlerinde, ev sahibi yemeğin sonuna doğru (tatlı ikramından sonra) kadehine çatalın kenarıyla hafifçe vurarak konukların dikkatini çeker ve ayağa kalkarak konuklarını ağırlamaktan ve bu davete vesile olan olayı birlikte kutlamaktan dolayı eşiyle birlikte büyük onur ve mutluluk duyduklarını ifade eder. Davete teşekkür konuşmasını, onur konuğu ya da davet sahibinin sağında veya karşısında oturan birinci konuk erkek yapar. Konuşmasında, yapılan ikramlar ve ev sahiplerinin konukseverliklerine, konuklar adına teşekkür eder.

Davet ve Ziyafetlerde Görgü ve Nezaket Kuralları

Bir davette yemeği hep birlikte başlamak ve birlikte bitirmek temel görgü ve nezaket kuralıdır. Bu yüzden, yemeği önce bitirip sofradan kalkmak doğru değildir. Davetliler, ev sahibi ve onur konuğu sofradan kalkmadan kalkmamalıdır. Sofradan kalkarken sandalye hafifçe kaldırılarak geriye doğru çekilmeli; kalktıktan sonra da geçişi engellemek için masaya hafifçe yaklaştırılmalıdır. Önce, hanımların geçmelerini beklemek nezakettir.

Yemek Yeme Kuralları

Yemek yeme kuralları toplumsal ve kurumsal yaşamda kişinin görgü, nezaket ve temsil düzeyini gösteren en önemli ölçütlerden biridir. Özel, sosyal ve resmi ortamlarda verilen davet ve ziyafetlerde yemek yeme kuralları protokol, görgü ve nezaket açısından son derece önemlidir. Sosyal ortamda çorba içmeyi bilmeyen bir kişinin görgü ve terbiyesi zayıf; resmi ortamda ise temsil niteliği yok demektir. Bu yüzden yemek yemeyi bilmeyen kişinin önce kendisi, sonra ailesi ve kurumu ayıplanır. Bu nedenle sosyal ve kurumsal yaşamda herkes yemek yeme kurallarını bilmek ve uygulamak zorundadır.

Yemek Yeme Kuralları

Çorba ekmekle içilmez, çorbanın içine ekmek doğranmaz. Çorba, kâsedden masanın ortasına doğru olan tarafından 2/3 oranında doldurularak kaşığa alınır ve kaşığın yan uç kısmından bir defada içilir; kaşık tamamen ağza sokulmaz. Çorba çok sıcak ise soğutmak için kaşıkla biraz karıştırılır. Çorba içerken hafif eğilmek normaldir. Çorba içerken kaşık çorba kâsesinin içinde bırakılır, kâseye köprü yapılmaz.

Yemek Yeme Kuralları

Çorba bitince kaşık kâsenin altındaki tabağın sağ tarafına konur. Çorba kâsesinin altında tabak yoksa kaşık çorba kâsesinin içinde bırakılmalıdır. Resmi davette kâsenin dibindeki çorbayı içmek için kâse eğilmez. Özel ortamda kâsenin dibindeki çorbayı içmek için kâse masanın ortasına doğru eğilir, kaşığın masanın ortasına bakan yanıyla alınır.

Yemek Yeme Kuralları

Ekmek, ister yuvarlak ister dilimlenmiş servis edilsin, sepetin içinden çatalla alınır ve varsa yemek tabağının solundaki ekmek tabağına konur; ekmek tabağı yoksa alınan ekmek dilimi yemek tabağının kenarına konur veya yemek tabağının soluna kâğıt peçete üstüne konur.

Ekmek ısırılarak yenilmez, bıçakla kesilmez, lokma lokma elle koparılıp yenir. Ekmeği yemeğin suyuna banmak, ekmekle tabağı sıyırmak da doğru değildir.

Yemek Yeme Kuralları

Yemek servis edilen kaşık, çatal veya bıçak kullanılarak yenir; kesinlikle ekmek banarak yenmez. Servis tabağındaki yiyecek, servis kaşığı ile tabağa alınır, servis kaşığı tekrar yerine konur.

Bal, reçel, tereyağı, ketçap ve hardal gibi yiyecekler kaşık ile önce tabağa alınır; küçük parçalar hâlinde tabaktan alınarak lokma üstüne konarak yenir. Sos doğrudan yemeğin üstüne dökülebilir.

Yemek Yeme Kuralları

Tabakta servis edilen, kesilmiş ve dilimlenmiş limon elle alınır. Limon sıkılırken suyunun etrafa sıçramasını önlemek için sol el ile çorba ya da salata tabağının üstünde, sağ elin baş ve işaret parmaklarıyla, sol elin avucu içinde sıkılır. Limon sıkmak için, çatal veya kaşık kullanılmaz.

Resmi davetlerde limon tüle sarılı olarak servis edilir. Sirke, yağ, limon gibi sıvılar yavaşça ve etrafa sıçratmadan dökülür.

Yemek Yeme Kuralları

Yemeği tatmadan önce tuz kullanmak doğru değildir. Üstü açık tuzluk ve biberlik içindeki ufak kaşıkla alınır. İçinde kaşığı yoksa temiz bir bıçağın ucuyla alınır. Yemek masasındaki tuzluk, biberlik, ekmek uzakta ise uzanarak veya kalkarak alınmaz, en yakın kişiden rica edilir. Hiçbir zaman üstlerden ve onur konuğundan tuzluk, biberlik vb. istenmez. Tuzluk, biberlik gibi baharat ve tatlandırıcılar kullanıldıktan sonra ortaya konur, iade edilmez.

Yemek Yeme Kuralları

Kural olarak yumuşak olan köfte, sebze ve salata bıçakla kesilmez; çatalın kenarı ile küçük parçaya bölünür. Ancak çatal bıçak servis edilmiş ise çatal bıçak kullanılarak yenir.

Balık, özel balık bıçağı ve çatalıyla yenir. Balık, önce başından kuyruğına kadar bıçak ile çatalın yardımıyla orta kısmından yarılır, iskeletinden ayrılarak ikiye bölünür. Üstte kalan parça bıçakla kılçıktan ayıklanır. Bu kısım yendikten sonra diğer parça kılçıktan ayrılarak yenir.

Yemek Yeme Kuralları

Balık, et gibi bıçakla kesilerek yenmez, kılçıktan ayrıldıkça çatalla parça parça yenir. Balığı temizledikçe yemek gerekir; baştan tamamen temizleyip sonra yemek doğru değildir. Balık yenirken iskelet ve kılçıklar, ayrıca servis edilen tabağa konur; ayrı tabak yoksa tabağın bir kenarında biriktirilir. Ağza gelen kılçık parmakla çıkarılıp tabağın kenarına konur. Yeme işi bitince, kılçıklar tabağın ortasına itilir. Piliç ve tavuk, çatal bıçakla ve birer lokma kesilerek yenir.

Yemek Yeme Kuralları

Et yemeği (ana yemek) servis elemanı tarafından tepside servis edildiğinde seğim yapmadan, sırada ne varsa o alınır. Et, çatal bıçakla lokma lokma kesilerek yenir. Tabakta etin hepsini çatal bıçakla küçük parçalar hâlinde kesmek, kesilen parçaları tabakta biriktirip sonra yemek doğru değildir. Her lokma yeneceği zaman bıçakla kesilir, kesilen parça çatala saplanır ve çatal ağza götürölerek yenir.

Yemek Yeme Kuralları

Yemekte çatal bıçak beraber kullanıldığı zaman, çatal sol ele, bıçak sağ ele alınır. Bir yiyecek kesmek için, mutlaka çatal-bıçak kullanılır. Ancak sol elle yemek yiyemeyen kişi, iki üç lokmayı (yarısını) kesip bıçağı tabağın üst kısmına masaya paralel biçimde koyarak, çatalı sağ eline alarak yiyebilir. Yemek sırasında çatal bıçak birlikte kullanıldığında tabak içine 'Λ' şeklinde bırakılır. Bu pozisyon yemeğin devam ettiğini gösterir. Yemek sırasında çatal ve bıçak tabakta çapraz bırakılmaz, tabağa dıştan köprü yapılmaz; masanın veya peçetenin üstüne konmaz.

Yemek Yeme Kuralları

Yemek bittiğinde çatal ve bıçak tabak içinde saat dördü yirmi geçe pozisyonunda birbirine paralel biçimde bırakılır. Bıçağın yüzü çatala (sola), çatalın dişleri tabağa bakar. Yemekte sadece çatal kullanıldığı zaman, çatal sağ ele alınır, yemek sağ elle yenir.

Kişi, ortadaki servis tabağından doğrudan kendi kaşığı ile yiyecek alıp yememeli; servis kaşığı ile almalıdır.

Yemek Yeme Kuralları

Yemekte başkasının bardağı, kaşığı, çatalı ve bıçağı izin alınarak dahi kullanılmaz. Yemek sırasında ağza gelen kemik vb. dil ucuyla çatala konur veya ağız peçete ile kapatılarak çıkarılır ve tabağın kenarına bırakılır. Yemekten kıl, sinek vb. çıkarsa kimseye belli etmeden üstü yemekle örtülür ve yemeğe devam ediliyor izlenimi verilir; yemekte sorun çıkarılmaz. Yemek sırasında parmaklar yemekle temas ederse parmaklar yalanmaz, peçeteyle silinir.

Yemek Yeme Kuralları

Tabakta yemek bırakmak kibarlık değildir. Kişi yiyeceği kadar yemek almalı ve aldığı yemeği bitirmelidir. Tabağı lokmayla sıyırmak, tabağın dibindeki yemeği almak için tabağı eğmek doğru değildir.

Pilav ve makarna sağ elle ve çatalla yenir. Spagetti, kaşık içinde çatala dolanarak lokma hâline getirilip yenmelidir. Sarkan kısım, bıçakla değil çatalın kenarı ile tabakta koparılır. Patates çatalla yenir. Kızarmış gevrek patates ve cips elle yenir.

Börek bıçakla kesilir, çatalla yenir.

Yemek Yeme Kuralları

Bisküvi, kek, kaneppe, kuru pasta ve küçük sandviç elle yenir. Tatlı olarak ikram edilen kek ve pasta çatala yenir. Ancak pasta, çatal bıçakla servis edilmiş ise, çatal bıçak kullanılarak yenmelidir. Sütü tatlılar ile dondurma ve yoğurt, servis edilen kaşıkla yenir. Yerken kaşık tabağın içine konur, yemek bittikten sonra servis tabağının sağ tarafına konmalıdır.

Yemek Yeme Kuralları

Genel kural olarak bir yiyecek ne ile servis edilmiş ise onunla yenir. Çatal bıçak konmuş ise ikram edilen yiyecek çatal bıçakla yenir, yalnızca çatal konmuş ise çatalla, kaşık konmuş ise kaşıkla yenir. Çatal, bıçak ya da kaşık konmamış ise elle yenir. Nasıl yeneceği bilinmeyen veya yemesi zor olan yemek, masada onur konuğuna, ev sahibine veya refakat edilen hanıma bakılarak yenir. Ayrıca nasıl yeneceği bilinmeyen bir yiyeceğin nasıl yeneceğini servis görevlisine sormak ayıp değildir.

Yemek Yeme Kuralları

Yemek hızlı yenmemeli; onur konuğuna ve yanında bulunan hanımla veya topluluğa uyularak yavaş yavaş yenerek birlikte bitirilmelidir. Ağızda yemek varken bir şey içilmemeli lokma önce yutulmalı sonra içilmelidir. Su, meyve suyu veya içki gibi içeceklerin bir defada içilip bardağın boşaltılması son derece yanlıştır.