

Mövzu 13. Qonaqların masa arxasında yerləşdirilməsi.

Plan

Masa arxasında əyləşmə qaydası. Qəbul zallarına tələbat. Stolların düzülmə qaydaları. Masaların bəzənməsi və servisləşdirilməsi. İşgüzar qəbullar zamanı masa arxasında etiket və ünsiyyət qaydaları. Qidalanma qaydaları.

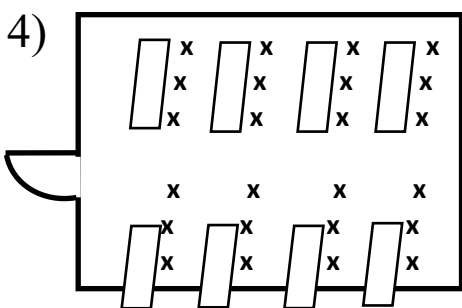
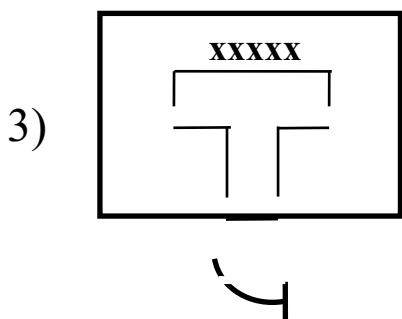
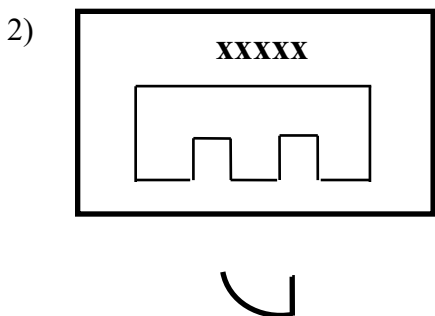
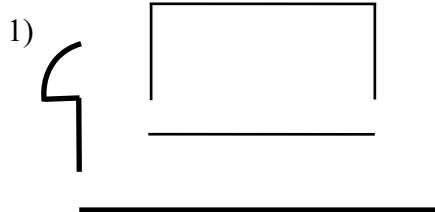
Az sayda qəbul zamanı (10-12 nəfər) dəvət olunanlar özləri masa arxasında əyləşirlər. Əgər işgüzar qəbullara çoxlu sayda dəvət olunan olarsa, qonaqlar üçün yerlər əvvəlcədən müəyyənləşdirilməlidir. Çox vaxt müasir təşkilatlarda müəssisələrin özlərinin binalarında qəbullar üçün xüsusi zallar nəzərə alınır. Əks halda restoranların banket zalları icarəyə götürülür. Zalın böyük və ya kiçik olmasına dair elə də ciddi tələblər yoxdur, ancaq optimal variant 1 nəfərə 10 m² az olmamaqla (masa arxasında yer daxil olmaqla) nəzərdə tutulur.

Qonaqların sayı az olarsa (10-12 nəfər), hər oturacaq yerin qarşısında olan ən hündür bakalın üzərinə qonağın adı, soyadı və titulu yazılan kart qoyulur.

Qonaqların sayı çox az olarsa, yerləşmə planı zala daxil olan yerdə asılır, yaxud xüsusi vərəqələrdə qonağa verilir.

Qonaqarı əyləşdirmək üçün masaları müxtəlif variantlarla düzmək olar:





X-X-X ilə ən əhəmiyyətli qonaqlar qeyd olunub. Üzü giriş qapısına doğru olan yerlər ən əhəmiyyətli qonaqlar üçün nəzərə alınır. Əgər bu

mümkün deyilsə, onda üzü pəncərəyə, yaxud geniş sahəyə doğru olmalıdır.

Giriş qapısına yaxın adətən oturacaq yerləri düzülür. Əgər tələb olunarsa, onda orada qonaq qəbul edən firmanın cavan işçilərini əyləşdirmək olar.

Bir qonaq üçün ayrılan masanın səthinin məsləhət görülmə minimal sahəsi - 60 (70) x40-a təşkil edir.

Masaların bəzənməsi və servisləşdirilməsi

Müasir işgüzar qəbullar zamanı masaların üzəri süfrə ilə örtülür. Süfrə adətən ağ rəngdə olmalıdır. Təntənəli qəbullarda ancaq ağ rəngdə olmalıdır. Bəzi firmalar süfrə və salfetlər sifariş edərkən üzərlərində firmanın loqotipi, yaxud ticarət nişanı göstərilir.

Süfrə stolun kənarından 20-30 sm aşağı düşməli, qablar süfrəyə uyğun seçilməlidir. Serviz və qabların da üzərində müəssisənin loqotipi, yaxud ticarət nişanı ola bilər.

Stollar güllərlə və şamlarla bəzənilə bilər, ancaq güldanlar və şamdanlar servizə uyğun seçilməlidir. Güllər və şamlar masanın üstündə elə yerləşməlidir ki, onlar qonaqların ünsiyyətinə maneə olmasın. Əgər zalın ölçüləri imkan verərsə, onda güldanları yerdə yerləşdirmək olar.

İşgüzar qəbullar zamanı masa arxasında etiket və ünsiyyət qaydaları

Yeməyi sakit, tələsmədən yemək lazımdır. Şorbanın axırını qasığını yeyən zaman boşqabı özünə sarı deyil, əks tərəfə əyin. Əgər xörəyin üstünə sous əlavə edilibsə, onda dizin üstünə dəsmal salınmalıdır. Heç vaxt çörəyin tikəsini sousa batırmayın, çörək çəngəldə olsa belə. Sümüklü əti yeyən zaman sümüyü çox sümürməyin, barmaqla sümükdə ət axtarmayın.

Salatı bıçaqla deyil, çəngəllə götürmək məsləhətdir. Masa arxasında bıçağı nə yediyimiz çörək parçasının, nə də istifadə etdiyiniz boşqabın kənarına qoymayın. Doğranmış pendiri, hətta ən nazik dilimləri belə bıçağın ucunda ağzınıza almayın, kiçik çörək parçalarının üstünə qoyub yemək olar.

Banan və ya ümumiyyətlə qabığı soyulan meyvələr xüsusi meyvə dəsti ilə yeyilir. Heç vaxt başınızı əyib stəkandan bir nəfəsə içməyin. Stəkanı (bakalı, rumkanı) tutan zaman çeçələ barmağınızı kənarda saxlamayın, bu cür yalnız qəhvə fincanını tutmaq olar.

Masa arxasında çox danışib çərənçilik etməyin, kobudluqla, deyingənliyinizlə, qaş-qabağınızla məclisi pozmayın.

Badələrə içkini birdən-birə çox doldurmayın. Qonağı yeməyə məcbur etməyin. Masa arxasında burnunuzu bərkdən silməyin, mümkün dairəsində öskürəyinizi də saxlamağı bacarın. Masa arxasında dirsək qoymaq məqbul hesab olunur.

Gülmək insana məxsus gözəl xüsusiyyətdir. Bununla belə, gülmək tərz, gülməyi bacarmaq kimin nə dərəcədə tərbiyəli olduğunu təyin edir. Ağzınızı geniş açaraq həddindən artıq bərkdən və çox gülmək olmaz. Səbəbsiz gülmək yaxşı deyil. Ümumiyyətlə, qaydasınca şən

və nəzakətli olmağı bacarın. Bir müdrik kəlamı da yadda saxlamaq lazımdır: “Daimi gülən adam ağılsız, heç gülməyən isə riyakardır”.

MÜXTƏLİF XORƏKLƏRƏ təklif olunan İCKİLƏR.

APERİTİV (fr. Aperitif) qonaqlığı açır, söhbətə ,iştahaya səbəb olur. Qonaqları salamlayaraq, təntənəli qəbulun başlanğıcından əvvəl sahiblər APERİTİV təklif edirlər.

Aperitiv kimi sinidə qədəhlər təklif edilir:

şampan şərabı üçün,

quru və ya ağ şərab üçün,

ağ vermut üçün,

quru və ya yarım şirin şerri üçün,

quru və ya şirin kokteyl üçün.

Aperitivə təklif edilir:

qızardılmış badam və ya fındıqlar,

meyvələr,

duzlu peçenyələr,

müxtəlif duzlu kremlərlə kanape,

qat-qat xəmindən müxtəlif tərəvəz salatları kiçik səbətlərdə.

qəlyanaltılara , ətədən və balıq xorəklərinə, pendir, xərçənglərə AG SƏRABLAR vermək olar.

Balığın yağlı növlərinə quru Şerri daha məqsədə uyğundur.

Krablarla- quru ağ şərab.

QƏLYANALTILARA onların növündən asılı olaraq şərablar təklif edilir:

balıq və ətli salatlara — quru ağ və ya çəhrayı şərab,
ətə — qırmızı şərab.

BİŞMİŞ dana ətinə və ya TOYUQ ƏTİNƏ- ağ və ya çəhrayı , başqa ət , pendir və ondan hazırlanmış yeməklərə - qırmızı şərab, (pendirin kəskin növləriylə — qırmızı portveyn).

YARIMŞİRİN QIRMIZI ŞƏRABI qoyun, dana, quş ətlərindən HAZIRLANAN müxtəlif yeməklərə

TÜNT QIRMIZI ŞƏRABLARI- bifşteksə.

ŞORBALARLA alkoqollu içkilər, bir qayda olaraq, vermirlər (masada yalnız mineral su ola bilər), ancaq, bəzi ölkələrdə quru Şerri təklif etməyi münasib hesab edilir, göbələk şorbasına - quru maderə, və balıq bulyonuna - quru ağ şərab (İsveçdə)TƏKLİF EDİLİR.

İSTİ QƏLYANALTILARA əsas yeməyə verilən içkilər verilir.

ARAQ,VİSKİ- duzlu, ədviyyəli, yağlı xorəklərə uyğun hesab olunur.

DESERT ŞƏRABI -yarımşirin, şirin, likör və şampan şərabı - çərəzə, meyvələrə təklif edilir.

Giləmeyvələrə, çərəzlərə- şirin ağ şərab, portveyn, giləmeyvə və ya meyvə likörü və ya spirt qatılmış meyvə-giləmeyvə şərabı daha uyğundur.

Qaymaqlı çərəzlərə şirin maderə və ya portveyn uyğundur.

Bu qaydalara riayət etmək lazımdır:

şərab xörəyə uyğun olmalıdır;

quru şərab şirindən əvvəl verilir;

zəif şərabı — tündən əvvəl ;

ucuz — bahalıdan əvvəl ;

qədəhlər ağzınacan deyil, yalnız yarımçıq və ya 2 sm kənara qədər doldurmaq olar;

zəif şərab üçün böyük qədəhlər verilir;

şərablar heç vaxt portağallara və başqa sitrus, həmçinin duzlu və ya hisdə qurudulmuş ətə və ya balığa, tərəvəz yeməklərinə , yumurta və şokolada təklif edilmir.

şərab masaya verməzdən əvvəl lazımlı temperaturda olmalıdır.

(ağ şərabın temperaturu 8 — 12°; onu ən azı iki saat soyuducuda soyutmaq lazımdır;

şampan şərabı — 6 — 8°, onlar ən azı iki saat soyuducuda soyutmaq lazımdır;

qırmızı şərab — 16 — 18°, yəni, otaq t-ru, o probkasız otaq temperaturunda ən azı iki saat durmalıdır, çünki. içki "nəfəs almalıdır". Bu onun dadını yaxşılaşdırır. Qırmızı şərabın qızdırılması tədricən olmalıdır , belə ki, onun dadı və ətiri zərər çəkməsin).

KONYAK və LİKÖR qəhvə masasının dəyişməz ləvazimatıdır.

Konyak qəhvəyə və ya çaya verilir.

Onu soyuducuya qoymaq olmaz.

Konyakı yavaş-yavaş, kiçik qurtumlarla içirlər, əldə qədəhi saxlayaraq.

ŞƏRAB nə qədər tündür, o qədər QƏDƏH kiçik olmalıdır.

PİVƏ duzlu balığa, pendirə, həmçinin, müxtəlif ət yeməklərinə verilir . Masanın arxasında pivəni və şərabı birlikdə vermək lazım deyil.

PİVƏ və MİNERAL SUYU soyuq qəlyanaltılara , "isveç süfrəsi" vaxtı, təklif etmək olar.