**Mavzu**: Ruscha usulda xizmat ko`rsatish

Reja:

1.O`z-o`ziga xizmat ko`rsatish.

2.Issiq ichimliklar.

**O‘z-o‘ziga xizmat qilish**

Dasturxonga ovqat tortishda asosan o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatish elementlaridan foydalaniladi. Qoidaga ko‘ra mehmon taomni o‘zi soladi, ofitsiant unga yordamlashadi.

Bu usulda xizmat qiluvchi idishdagi barcha sovuq va issiq taomlar bevosita tegishli jihozlar bilan oldindan xizmat qilinadigan ovqatlanish stoliga joylashtiriladi. Ofitsiant oval idishlarning tagiga issiq ovqat bilan gazlamali salfetka qo‘yib, dumaloq idishlarning tagiga likopcha qo‘yadi.

Sovuq taom va gazaklarni ziyofat avvalida bir vaqtda dasturxonga tortiladi, issiq taomlar esa ketma-ketlik bilan tortiladi. Issiq taom tortilishidan avval stolga isitilgan kichik likopchalar qo‘yib chiqiladi.

Ofitsiant navbatdagi taomni tortishdan oldin, stoldagi ishlatilgan idishlarni tozasiga almashtiradi. Taqsimlangan taomni mijozning chap tomonidan likop yoniga qo‘yiladi. Alohida idishlardagi garnir va souslarni ham xuddi shu tarzda likop yoniga chapdan o‘ngga qarab joylashtiriladi.

8-rasm. Stolni sozlash va bezatish.

Mehmonlar o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatadi. Bunda taom tortishda ingliz va fransuz usullaridan ham foydalansa bo‘ladi.

Shuningdek, foyeda yoki banket zalida sovuq gazaklar va taomlar bilan bufet stolini o‘rnatish odatiy holdir. Menyuda taqdim etilgan issiq taomlar bevosita bayram stoliga tortiladi.

**Issiq ichimliklar Issiq ichimliklar** (qahva va choy) qahva idishlari va choynaklarda, shuningdek, samovarlarda, bufetdagi ichimliklar esa shishalarda, dekanterlarda va ko‘zalarda tortiladi.

Xizmatning ruscha usuli asosan tabiatda va stolda xizmat ko‘rsatish usuliga taalluqlidir va ko‘pincha marosimlarda ishlatiladi (8-rasm). Bayram stoliga oldindan xizmat qilinadi (sanchqilar, shisha idishlar, salfetkalar, gullar bilan). Mehmonlar kelishidan oldin dasturxonga sovuq gazaklar, salatlar, sovuq baliq va go‘shtli taomlar, mevalar va ichimliklar qo‘yiladi.