3

உணவு வழங்கும் முறைகள்

TSPYQE

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- “கவர்”/ உணவு இருக்கையின் தேவையை அறிதல்
- கவர் அமைப்பதற்குத் தேவையான திறனைப் பெறுதல்
- பல்வேறு விதமான உணவு வழங்கும் முறைகள் மற்றும் வகைகள் பற்றிய அறிவினைப் பெறுதல்
- சிறப்பான உணவு வழங்கும் முறைகளை பின்பற்றுவதன் முக்கியத்துவத்தைப் புரிந்து கொள்ளுதல்.

உணவு பரிமாறுதல் என்பது ஒரு கலை. அது ஒரு உணவகத்தின் நன்மதிப்பினை வளர்க்கக் கூடியது அல்லது எதிர்மறையான எண்ணத்தை ஏற்படுத்தக் கூடியது. உணவு பரிமாறுதல் என்பது வாடிக்கையாளருக்கு ஆரோக்கியமான மற்றும் முழுமையான உணவு உண்ணும் அனுபவத்தைக் கொடுக்க வேண்டும், அதுவே வாடிக்கையாளர்களை மீண்டும் உணவகத்திற்கு வரவழைக்கும். முழுமையான உணவு உண்ணும் அனுபவமானது, உணவு பரிமாறும் முறை, சூழ்நிலை மற்றும் உணவு எவ்வகையில் விருந்தினருக்கு பரிமாறப்படுகிறது என்பதைப் பொறுத்து அமையும். முறையற்ற உணவு பரிமாறுதல் அல்லது பணியாளரின் அதிருப்தியான தோற்றம் மற்றும் பணியில் கவனக்குறைவு போன்ற காரணங்களால் நன்முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட நல்ல தரமான உணவு வகைகள் கூட உண்ணாமல் மறுக்கப்படுகிறது.

புகைபடம் 3.1 உணவகத்தில் உணவு வழங்குதல்

அனைத்து உணவகங்களும் தரத்தினைத் தொடர்ந்து செயலாற்ற ரம்மியமான சூழ்நிலையை ஏற்படுத்துவது, மகிழ்ச்சி அளிக்கக் கூடிய உணவினை வழங்குவது, வாடிக்கையாளரின் கருத்துக்கு மதிப்பளிப்பது மற்றும் வாடிக்கையாளரின் எதிர்பார்ப்பிற்கு மேல் சேவை அளிப்பது ஆகியவற்றினைக்” குறிக்கோள்களாகக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.

உணவகத்தைப் பற்றிய நன்மதிப்பு ஒரு வாடிக்கையாளருக்கு உணவு மேசையிலிருந்துதான் ஆரம்பமாகும். எனவே உணவருந்தும் மேசை ஒழுங்குடன்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 56 1/13/2020 12:41:46 PM

திறமையாகவும், அழகாகவும் அமைக்கப்பட வேண்டியது மிகவும் முக்கியம். உணவு மேசையைத் தயார் செய்வது என்பது மேசையை அமைத்தல் (Cover laying) அல்லது உணவகத் தொழில் முறையில் **"கவர்" (Cover)** என அழைக்கப்படுகிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ஒவ்வொரு நபருக்கும் விருந்தினர் மேசையில்அளிக்கப்படும்இடத்தின்அளவு (அல்லது கவரின் அளவு) பொதுவாக 24" x 18" ஆகும்.

3.1 கவர்/உணவு இருக்கை வரையறை மற்றும் உணவருந்தும் மேசையை அமைப்பதற்குத் தேவையானவை

"கவர்" (Cover)/உணவு இருக்கை என்பது ஒரு உணவகத்தில் ஒரு வாடிக்கையாளருக்கு உணவருந்தத் தேவையானவைகளை ஒழுங்குடன் மேசையில் அமைப்பதாகும். நான்கு நபர்களுக்கு / விருந்தினர்களுக்கு ஒரு உணவருந்தும் மேசை அமைக்கப்பட்டிருந்தால் அதை **"நான்கு கவர்கள்" (Four covers)** என்றும் இரண்டு நபருக்கு எனில் அதை "இரண்டு கவர்கள்" (Two covers) என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.

விருந்தினரின் முதல் நன்மதிப்பு உணவருந்தும் இடத்தில் ஆரம்பிப்பதால் ஒரு உணவகத்தில் விருந்தினர் வருவதற்கு முன் உணவருந்தும் மேசை சுத்தமாகவும், அழகாகவும் தயார் செய்ய வேண்டும். தூசி போன்றவற்றிலிருந்துபாதுகாப்பிற்காகமேசை விரிப்பு கொண்டு மூடப்படுவதால் கவர் எனக் குறிப்பிடப்படுகின்றது.

3.1.1 வரையறை

"கவர்" (Cover) என்பது ஒரு தனிப்பட்ட விருந்தினருக்கு உணவு மேசையில் உணவருந்துவதற்காக ஒதுக்கப்பட்ட இடத்தினைக் குறிக்கிறது. இது ஒரு குறிப்பிட்ட உணவு பரிமாறும் விதத்திற்கேற்ப தேவைப்படும் உணவருந்தும் உபகரணங்களான கண்ணாடி சாதனங்கள் (Glassware), பீங்கான் சாதனங்கள் (Chinaware), மேசையில் உணவருந்தப் பயன்படும் சாதனங்கள் (Tableware) மற்றும் மேசையின் மீது விரிக்கப்படும் மேசை விரிப்பு அல்லது லினென் ஆகியவற்றைக் குறிக்கும்.

கவர் கீழ்க்கண்டவற்றையும் குறிப்பதாகும்.

- குறிப்பிட்ட விருந்திற்கு வருகை தரும் விருந்தினர்களின் எண்ணிக்கை
- ஒரு உணவகத்தில் அல்லது உணவருந்தும் அறையில் உள்ள இருக்கைகளின் எண்ணிக்கை. எடுத்துக்காட்டாக, ஒரு உணவகத்தில் அதிகபட்சமாக 85 கவர்கள் (விருந்தினர்கள்) அல்லது அதற்கு மேற்பட்டதாகவும் இருக்கும்.
- ஒருதனிப்பட்ட நபர்அமர்ந்துஉணவருந்தத் தேவையான குறிப்பிட்ட வகையான உணவு வழங்கும் முறைக்கேற்ற இடவசதி, தேவையான வெட்டும் கருவிகள் (Cutlery), தட்டையான சாதனங்கள் (Flatware), பீங்கான் சாதனங்கள் (Crockery), கண்ணாடி சாதனங்கள் (Glassware) மற்றும் மேசை விரிப்பு ஆகியவற்றின் எண்ணிக்கை.

3.1.2 உணவருந்தும் மேசையை அமைப்பதற்குத் தேவையானவை

ஒரு உணவகத்தில் உணவருந்தும் மேசையை அமைப்பதற்கும் (Laying cover), உணவை வழங்குவதற்கும் தேவையான பொருட்கள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

உணவு மேசையை அமைப்பதற்குத் தேவையானவை

- **மரச் சாமான்கள்**
  - மேசை
  - நாற்காலி
- **மேசை விரிப்பு / லினென்**
  - டேபிள் ரன்னர்
  - பிளேஸ்மாட்ஸ்
  - சிலிப் துணி
- **உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கத் தேவையான உபகரணங்கள்**
  - கண்ணாடி சாதனங்கள்
  - பீங்கான் சாதனங்கள்
  - மேசையில் பயன்படும் சாதனங்கள்
    - தட்டையானவை
    - வெட்டும் கருவிகள்
    - ஹாலோவேர்
- **மேசை நாப்கின்**
- **மேசைக்கு நடுவில் இருப்பவை**
  - க்ரூயட் செட்
  - மலர் அலங்காரம்

படம் 3.1 உணவருந்தும் மேசையை அமைப்பதற்குத் தேவையானவை

I. மரச்சாமான்கள் (Furniture)

ஒரு உணவகத்திற்கான மரச்சாமான்களைத் தேர்ந்தெடுக்கும்போது அதன் தேவைகள், வழங்கும் முறைகள் மற்றும் அலங்காரம் போன்றவற்றை கருத்தில் கொள்ள வேண்டும். அங்கு பயன்படுத்தக் கூடிய சாமான்களின் வகை, தரம் மற்றும் அதன் வடிவமைப்பு உணவகத்தின் சூழலை பாதிப்பதால், அதற்கேற்றவாறு அமைக்கப்பட வேண்டும். இச்சாமான்கள், மரம், அலுமினியம் மற்றும் ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீலினால் செய்யப்பட்டவையாக இருக்கலாம். தற்போது பிளாஸ்டிக் மற்றும் கண்ணாடி இழைப் பொருளால் (Fibre glass) செய்யப்பட்ட சாமான்கள் அதிக அளவில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இவை அதிக நாள் உழைக்கக் கூடியது, எடை குறைவானது, குறைந்த விலையுடையது மற்றும் எளிதில் சுத்தப்படுத்தக் கூடியது.

ஒரு உணவகத்தில் சாமான்கள் சீரமைக்கப்படும் போது கீழ்க்கண்டவற்றை மனதில் கொள்ள வேண்டும்.

புகைபடம் 3.2 வட்ட வடிவ மேசை

உணவகத்தின் வரைபடத்தின்படி மேசை, நாற்காலிகள் அமைக்கப்பட வேண்டும்.

புகைபடம் 3.3 சதுர வடிவ மேசை

FSM_TAM_Chapter 03.indd 58 1/13/2020 12:41:48 PM

சாமான்கள் சுத்தமாகவும், உறுதியாகவும் இருக்க வேண்டும்.

மேசைக்கும் நாற்காலிக்கும் இடையே தகுந்த இடைவெளி அவசியம். இது பணியாளர்கள் தங்கள் பணியை எளிதாக செய்வதற்கு உதவும்.

இரண்டு கவர்கள் மட்டுமே அமைக்கப்படும்போது ஒன்றுக்கொன்று எதிரெதிராக இருக்குமாறு அமைக்கப்பட வேண்டும்.

1. மேசை (Table)

பொதுவாக உணவகங்களில் வட்டம், சதுரம் மற்றும் செவ்வக வடிவ மேசைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. உணவகத்தின் வகையைப் பொறுத்து பல வடிவ மேசைகளோ அல்லது ஒரே மாதிரியான வடிவமைப்பு கொண்ட மேசைகளோ பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

அளவுகள்

- வட்ட வடிவ மேசை (4 கவர்கள்) – 4 அடி விட்டம்
- வட்ட வடிவ மேசை (8 கவர்கள்) – 5 அடி விட்டம்
- செவ்வக வடிவ மேசை (4 கவர்கள்) – 4 அடி 6 அங்குலம் x 2 அடி 6 அங்குலம்
- சதுர மேசை (2 கவர்கள்) – 2 அடி 6 அங்குல சதுரம்
- சதுர மேசை (4 கவர்கள்) – 3 அடி சதுரம்

2. நாற்காலி (Chair)

நாற்காலியின் பரிமாண அளவு மேசையின் அளவுடன் ஒத்ததாக இருக்க வேண்டும். நாற்காலிகள் வாங்கப்படும் போது அதன் அளவு, உயரம், வடிவம் மற்றும் தேவையான இருக்கைகளின் வகை ஆகியவற்றை கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பக்கப் பலகைகள் (Side Boards)

- ஒரு உணவகத்தின் பக்க பலகைகளில் அவ்வுணவகத்திற்குத் தேவையான வெட்டும் கருவிகள், பீங்கான் சாதனங்கள், ஹாலோவேர், உணவுப் பட்டியல் அட்டை (Menu card), சரிபார்க்கும் அட்டை (Check pads) மற்றும்சாஸ்கள் (Sauces) போன்றவை அடுக்கப்பட்டிருக்கும், இப்பக்கப் பலகை “டம்மி வெயிட்டர்” (போலிப் பணியாளர் – Dummy Waiter) என அழைக்கப்படுகிறது. இவற்றில் அடுக்குகள், தட்டுகள், இழுப்பறைகள் (Drawers) போன்றவை இருக்கும்.

புகைபடம் 3.4 பக்கப் பலகைகள்

அளவுகள்

- நாற்காலியின் உயரம் – தரையிலிருந்து அமரும் இடத்தின் உயரம் – 18 அங்குலம் மற்றும் 39 அங்குலம்

புகைபடம் 3.5 நாற்காலி

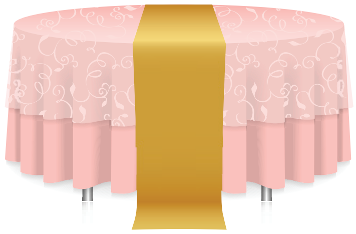
- மேசையின் உயரம் – தரையிலிருந்து மேற்புறம் வரை உள்ள அளவு 2 அடி 6 அங்குலம்

II. மேசை விரிப்பு / லினென் (Table cloth / Linen)

புகைபடம் 3.6 மேசை லினென்

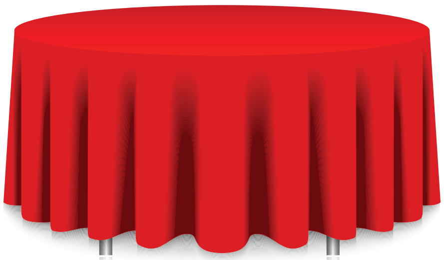
மேசை அமைத்தலில் மேசை விரிப்பு என்பது முக்கியமான அலங்காரத் துணைப்பொருளாக உள்ளது. இது கவரின் மற்ற பொருட்களுக்கு பொருத்தமாக இருக்க வேண்டும். மேசை விரிப்பில் வடிவ மூலப்பொருட்களான ஆளுமை (dominance), பார்வை (visual), எடை, நிறம், தொடுதன்மை (Texture) மற்றும் பாங்கு (Pattern) ஆகியவை கருத்தில் கொள்ளப்பட வேண்டும். பருத்தி, செயற்கை இழை, நைலான் மற்றும் விஸ்கோஸ் போன்ற பலவகை இழைகளால் ஆன மேசை விரிப்பு பயன்படுத்தப்படுகின்றது, உணவகத்தின் தன்மைக்கேற்ப லினெனின் தன்மை மற்றும் தேவை மாறுபடும்.

1. **ஸ்லிப் துணி (Slip cloth):** மேசை லினென் விரிக்கப்பட்டவுடன் அதன் மேல் ஸ்லிப் துணி விரிக்கப்படுகிறது. அடியில் விரிக்கப்பட்டுள்ள மேசை விரிப்பின் பரிமாணத்திலிருந்து ஸ்லிப் துணியின் அளவுகள் மாறுபட்டு இருக்க வேண்டும். இவை மேசை விரிப்பின் மீது நேரடியாக உணவுப்பொருட்கள் சிந்தாமல் இருக்கவும், அதிக விரிப்புகளை பயன்படுத்துவதைத் தவிர்ப்பதற்கும் உதவுகிறது.



புகைபடம் 3.7 ஸ்லிப் துணி

2. **அலங்கார மடிப்புகளுடன் கூடிய மேசை விரிப்பு (Frills):** பஃபே மேசையை அலங்கரிப்பதற்காக பலவித நிறங்களில் உள்ள மேசை விரிப்புகள் குண்டூசியைப் பயன்படுத்தி மடிப்புகளாகத் தொங்கவிடப்படுகிறது. இவை பெருவிருந்து (Banquets) மற்றும் விழாக்களில் விருந்தினர் மேசையில் பயன்படுத்தப்படுகிறது, சாதாரண அளவு 10மீ x 1மீ ஆகும்.



புகைபடம் 3.8 அலங்கார மடிப்புகளுடன் கூடிய மேசை விரிப்பு

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

மேசை விரிப்பின் தொங்கவிடும் நீளம் (The length of the table cloth overhang)

தொங்கவிடும் நீளம் என்பது மேசையின் மேற்புறத்திற்கும் மேசை விரிப்பின் கீழ்ப்புறத்தில் உள்ள ஹெம்மிற்கும் இடையே உள்ள அளவாகும். இவற்றின் அளவு மேசையின் பரிமாணம் மற்றும் துணியின் எடையைப் பொறுத்து அமைகிறது.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 60 1/13/2020 12:41:50 PM

3. புஃபே விரிப்பு (Buffet cloth): இது புஃபேமேசையின் மீது விரிக்கப்படுகிறது. இதனுடைய சாதாரண அளவு 2மீ x 4மீ. இதன் நீளம் அகலத்தை விட அதிகமாக இருக்கும்.

புகைபடம் 3.9 புஃபே விரிப்பு

அளவுகள்

- வட்ட மேசை (4 கவர்கள்) – 54 அங்குலம் x 54 அங்குலம்
- சதுர மேசை (2 கவர்கள்) – 54 அங்குலம் x 54 அங்குலம்
- சதுர மேசை (4 கவர்கள்) – 72 அங்குலம் x 72 அங்குலம்
- செவ்வக மேசை (4கவர்கள்) – 72 அங்குலம் x 54 அங்குலம்

4. டேபிள் ரன்னர் (Table Runner): டேபிள் ரன்னர் என்பது குறுகிய அகலம் கொண்ட நீளமான துணியை மேசை விரிப்பின் மீது விரிப்பதாகும். மேசையின் நடுவில் விரிக்கப்பட்டு இருக்கைகளைப் (கவர்) பிரித்துக் காட்டவும் அல்லது அடிப்படைக்கருத்தினைமையப்படுத்திக் காட்டவும் உதவுகிறது. சராசரி இருக்கையின் அளவினை அமைக்க, டேபிள் ரன்னரின் அளவு 14 - 17 அங்குல அகலமும், மேசையிலிருந்து கீழே தொங்கவிடும் நீளம் 15 அங்குலமாகவும் இருக்க வேண்டும்.

புகைபடம் 3.10 டேபிள் ரன்னர்

5. பிளேஸ்மாட்ஸ் / டேபிள்மாட்ஸ் (Placemats / Tablemats): மேசையின் ஓரத்திற்கு இணையாக, அதே சமயம் நேராக வைக்கப்பட வேண்டும். விருந்தினர் ஒவ்வொருவருக்கும் அவரவர் பயன்பாட்டிற்குத் தேவையான அளவு அதிக இடம் இருக்க வேண்டும். டேபிள்மாட்ஸ் மேசையில் வைக்கப்படுவதற்கு முன் அதில் உணவுத் துணுக்குகள் அல்லது தூசிகள் இல்லாமல் சுத்தம் செய்து மேசையில் வைக்கப்பட வேண்டும்.

புகைபடம் 3.11 டேபிள் மாட்ஸ்

III. உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கத் தேவையான உபகரணங்கள்

உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் உபகரணங்கள் என்பது கண்ணாடி சாதனங்கள் (Glassware), பீங்கான் சாதனங்கள் (Chinaware) மற்றும் மேசையில் பயன்படுபவை (Tableware) என வகைப்படுத்தப்படுகிறது. **மேசையில் பயன்படுபவை** என்பது **தட்டையானவை (Flatware), வெட்டும் கருவிகள் (Cutlery)**

FSM_TAM_Chapter 03.indd 61 1/13/2020 12:41:53 PM

மற்றும் **ஹாலோவேர் (Holloware)** ஆகியவற்றைக் குறிப்பது. **"தட்டையான சாதனம்"** என்பது கரண்டி (Spoon), முள்கரண்டி (Fork) மற்றும் பரிமாற உதவும் தட்டையான கருவிகளைக் குறிக்கிறது.

வெட்டும் கருவிகள் அல்லது "கட்லரி" (Cutlery) என்பது கத்தி மற்றும் வெட்டும் சாதனங்களைக் குறிக்கிறது. **ஹாலோவேர் (Holloware)** மேலே கூறியவற்றைத் தவிர உணவு பரிமாற உதவும் இதர சாதனங்களைக் குறிக்கிறது. எடுத்துக்காட்டாக, தேநீர் பாத்திரம் (Tea pot), பால் ஜக்குகள் (Milk jug) மற்றும் உணவு பரிமாறுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள்.

1. கண்ணாடி சாதனங்கள் (Glassware)

கண்ணாடி சாதனங்கள் என்பவை மேசையில் பயன்படுபவை (Tableware) தவிர பானங்கள் அருந்த உதவும் கண்ணாடிக் குவளைகள் மற்றும் கோப்பைகளைக் குறிக்கிறது. நன்கு வடிவமைக்கப்பட்ட கண்ணாடி சாதனங்கள் நேர்த்தி, வலிமை மற்றும் உறுதியுடன் இருக்கும். பார்ப்பதற்கு அழகாகவும், ஓரங்கள் வழுவழுப்பாக சமமாகவும் இருக்கும். ஒவ்வொரு வகை பானங்களையும் வழங்க தரமான அளவுகளிலும், வடிவங்களிலும் கண்ணாடியாலான சாதனங்கள் கிடைக்கின்றது. கண்ணாடிப் பொருட்கள் தயாரிக்க உதவும் மூலப்பொருட்கள் சிலிகா (Silica), மண் மற்றும் சுண்ணாம்பு (சோடா சாம்பல் – Soda ash) ஆகும்.

கண்ணாடி சாதனங்களின் சில வகைகள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

i) **டாம் கோலின்ஸ் (Tom Collins):** பானங்களைப்பரிமாறஉதவும்உயரமான மெல்லிய கண்ணாடி குவளை.

ii) **ஷாம்பெய்ன் குவளை (Champagne Glass):** உயரமான மற்றும் குழிவான குறுகிய கிண்ணம் போன்ற குவளைகள் ஷாம்பெய்ன் ஊற்றப் பயன்படுகிறது. மேற்புறம் சிறிதாக இருப்பதால் திரவத்தின் கார்பனேற்றத்தை குவளைக்குள்ளேயே நீண்ட நேரம் வைத்திருக்கிறது.

iii) **வெள்ளை வைன் குவளை (White wine glass):** இவை வெள்ளை வைனை பரிமாற பயன்படுத்தப்படுகிறது. இதன் விளிம்பு சிவப்பு வைன் குவளையை விட சிறியதாக இருக்கும். இப்பானத்தை அருந்துபவர் குவளையின் கிண்ணம் போன்ற பகுதியைப் பிடிப்பதற்கு பதில் அதன் மெல்லிய தண்டு போன்ற பகுதியை பிடித்திருப்பர். ஏனெனில் இக்குவளை பானத்தின் குளிர்ச்சியை நீண்டநேரம் தக்க வைத்துக் கொள்ளும்.

iv) **சிவப்பு வைன் குவளை (Red wine glass):** குவளையில் பாதி அளவிற்கு வரைதான் சிவப்பு வைன் பரிமாறப்படும். டுலிப் வடிவம் (Tulip shape) வைனின் மணத்தை தக்கவைத்துக் கொள்கிறது.

v) **காஃபி குவளை (Coffee glass):** இக்குவளை சூடான அல்லது குளிர்ந்த பானங்களான காஃபி, தேநீர் அல்லது சிடர் (cider) போன்றவற்றை பரிமாறப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

vi) **தண்ணீர் குவளை (Water glass):** இவை 5 முதல் 14 அவுன்ஸ் தண்ணீரை ஊற்றி வைக்கப் பயன்படுகிறது.

vii) **பீர் கோப்பை (Beer mug):** கனமான, தடிமனான கோப்பை. எளிதாகக் கைகளில் பிடிக்க வசதியாக உறுதியான கைப்பிடியுடன் இருக்கும்.

கண்ணாடி சாதனங்கள் மென்மையாக எளிதில் உடையும் தன்மையுடனும், மேலும் அதிக விலையுள்ளதாகவும் இருக்கும். எனவே இவற்றைக் கையாளுதல், சுத்தம் செய்தல், சேமித்தல் மற்றும் பரிமாறுதலின் போது மிகுந்த கவனம் தேவை.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 62 1/13/2020 12:41:53 PM

புகைபடம் 3.12 டாம் கோலின்ஸ்

புகைபடம் 3.13 ஷாம்பெய்ன் குவளை

புகைபடம் 3.14 வெள்ளை வைன் குவளை

புகைபடம் 3.15 சிவப்பு வைன் குவளை

புகைபடம் 3.16 கா:ஃபி குவளை

புகைபடம் 3.17 தண்ணீர் குவளை

புகைபடம் 3.18 பீர் மக்

2. பீங்கான் சாதனங்கள் (Chinaware)

பீங்கான் சாதனங்கள் என்பது போன் சைனாவினால் (Bone China) செய்யப்பட்ட அதிக விலையுள்ள, நேர்த்தியான பொருட்களையும், மண்பாண்டங்கள் (ஒளி ஊடுருவ இயலாதது, விலை குறைவானது) அல்லது கண்ணாடி போன்ற சாதனங்களைக் குறிக்கிறது. சிலிகா, சோடா சாம்பல் மற்றும் சைனா களிமண் இவற்றைக் கொண்டு செய்யப்பட்ட பீங்கான் சாதனங்கள் மெருகூட்டப்பட்டு பளபளப்பான அழகான வடிவத்துடன் பல வடிவங்களிலும், நிறங்களிலும் கிடைக்கிறது. இவை கண்ணாடி சாதனங்களை விட வெப்பத்தைத் தாங்கும் திறன் உடையது.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 63 1/13/2020 12:41:55 PM

i). **ஜாயின்ட் பிளேட் (Joint Plate):** உணவு வழங்குதலில் முக்கிய உணவினை (Main course) பரிமாறுவதற்குப் பயன்படுகிறது. இதன் விட்டம் 25 செமீ ஆகும்.

ii). **பக்கத்தட்டு (Side plate):** இரவு உணவிற்காகப் பரிமாறப்படும் தட்டினை விட சிறியதாகவும், ரொட்டி மற்றும் அதன் துணை உணவுகளும் இத்தட்டில் பரிமாறப்படுகின்றன.

iii). **மீன் உணவிற்கான தட்டு (Fish plate):** இதன் அளவு 8 முதல் 9 அங்குலம். இவை பசி தூண்டும் உணவுகள் (Appetizer) பரிமாறப் பயன்படுகிறது.

iv). **சூப் தட்டு (Soup plate):** சற்று குழிவான, ஓரங்களில் அகலமானதும், 20 செமீ விட்டமும் உடையது. சூப் பரிமாற உதவுகிறது.

v). **சூப் கிண்ணம் (Soup bowl):** அதிக ஆழமில்லாத 9 லிருந்து 10 அங்குல விட்டமுடைய கிண்ணம். இவற்றில் 8-12 அவுன்ஸ் சூப் பரிமாறலாம்.

vi). **இனிப்பு உணவிற்கான தட்டு (Dessert / Sweet plate):** இனிப்புகளைப் பரிமாறப் பயன்படும் 18 செமீ விட்டமுடையது.

vii). **சீஸ் தட்டு (Cheese Plate):** சீஸ் மற்றும் பிஸ்கெட் போன்றவற்றைப் பரிமாறலாம், இதன் விட்டம் 16 செமீ.

viii). **சீரியல் கிண்ணம் (Cereal bowl):** தானிய உணவுகள் மற்றும் புட்டிங் (Pudding) வகைகளைப் பரிமாறப் பயன்படும், இது 13 செமீ விட்டமுடையது.

ix). **பட்டர் டிஷ் (Butter dish):** வெண்ணெய் அல்லது மார்ஜரைன் பரிமாறப் பயன்படுகிறது. இவை வெண்ணெயை புதிதாகவும், அதன் வாசனை மாறாமலும் வைக்கிறது.

x). **மற்றவை:** தேநீர் பாத்திரம் (Tea pot), தேநீர் கோப்பை (Tea cup), பால் ஜக் (Milk jug), கிரீம் ஜக் (Cream jug), காஃபி பாத்திரம் (Coffee pot), காஃபி கோப்பை (Coffee cup), சர்க்கரை பாத்திரம் (Sugar pot), ஆஷ் டிரேஸ் (Ash trays).

புகைபடம் 3.19 ஜாயின்ட் பிளேட்

புகைபடம் 3.20 பக்கத்தட்டு

புகைபடம் 3.21 மீன் உணவிற்கான தட்டு

புகைபடம் 3.22 சூப் தட்டு

FSM_TAM_Chapter 03.indd 64 1/13/2020 12:41:57 PM

புகைபடம் 3.23 சூப் கிண்ணம்

புகைபடம் 3.27 பட்டர் டிஷ்

புகைபடம் 3.24 இனிப்பு உணவிற்கான தட்டு

புகைபடம் 3.28 தேநீர் செட்

புகைபடம் 3.25 சீஸ் தட்டு

பளபளப்பான பீங்கான் பாத்திரங்கள் உறுதியானது. எளிதில் உடையும் தன்மை கொண்டதால் பயன்படுத்தும்போதும், சேமிக்கும்போதும் அதிக பாதுகாப்பு தேவை.

3. மேசையில் பயன்படுபவை (Tableware)

அ. கட்லரி / வெட்டும் கருவிகள் (Cutlery)

தற்கால உணவகங்களில் "கட்லரி" என்பது உண்பதற்காகப் பயன்படும் கத்திகள் (Knives), கரண்டிகள் (Spoons) மற்றும் முள்கரண்டிகள் (Forks) ஆகியவற்றைக்

புகைபடம் 3.26 சீரியல் கிண்ணம்

புகைபடம் 3.29 வெட்டும் கருவிகள்

குறிப்பதாகும். அநேக உணவகங்களில் வெள்ளி அல்லது ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீலினால் ஆன கட்லரிகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

i. கத்தி (Knife)

உணவு பரிமாறும்போது குறிப்பிட்ட பயன்பாட்டிற்காக பல்வேறு வகையான கத்திகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. வெட்டுதல் (Chopping), பிரித்தல் (Tearing), சீவல் போன்ற துண்டுகளாக்குதல் (dicing), தேய்த்துப்பரப்புதல் (Spreading), செதுக்குதல் (Carving) மற்றும் துண்டு துண்டாக்குதல் (Slicing) போன்ற செயல்களுக்காக கத்தி வடிவமைக்கப்படுகிறது. இவை கத்தியின் விளிம்பு கூர்மையாகவோ, மழுங்கியோ, ரம்பம் போன்ற பற்களைக் கொண்டோ இருப்பதைப் பொறுத்து பயன்படும்.

மழுங்கிய முனை கொண்ட கத்திகள் மென்மையான அல்லது சமைக்கப்பட்ட உணவினை வெட்டுவதற்கு பயன்படுகிறது. ரம்பம் போன்ற பற்கள் உள்ள கத்திகள் பழங்களை வெட்டுவதற்கும், பிரிப்பதற்கும் பயன்படுகிறது. அகலமான தட்டையான விளிம்புடைய கத்தி மீனை உண்பதற்கும், மழுங்கிய முனைகள் கொண்ட கத்தி வெண்ணெய், சீஸ், மார்மலேட்டுகள் போன்றவறை தேய்த்துப் பரப்புவதற்கும் பயன்படுகிறது.

படம் 3.2 **கத்தியின் வகைகள்**

கத்திகள் அதன் அளவு மற்றும் பயன்பாட்டை அடிப்படையாகக் கொண்டு கீழ்க்கண்டவாறு வகைப்படுத்தப்படுகிறது.

- **இனிப்பு உணவிற்கான கத்தி (Dessert knife):** இக்கத்தியின் அளவு 9½ மற்றும் 10அங்குலம். உணவினைவெட்டுவதற்கும், தள்ளுவதற்கும் பயன்படுகிறது.
- **மாமிச உணவிற்கான கத்தி (Steak knife):** இரவு உணவிற்கான கத்திக்கு பதிலாக பயன்படுகிறது. பற்களுடனோ அல்லது பற்கள் இல்லாமலோ, எம்மாதிரியான மாமிச துண்டோ அதற்கேற்றாற் போல் பயன்படுகிறது. நான்கிலிருந்து ஐந்து அங்குல நீளமுடையது,
- **இரவு உணவிற்கான கத்தி (Dinner knife):** இனிப்பு வகைகள் அல்லது இனிப்புப் பாகில் ஊறிய பழத்துண்டு (Candied fruit) ஆகியவற்றை உண்பதற்கு பயன்படுகிறது. இவை கேக் மற்றும் பேஸ்ட்ரீஸ் வெட்டுவதற்கும் பயன்படுகிறது.
- **பழத்திற்கான கத்தி (Fruit knife):** இவை 6½ முதல் 7½ அங்குல அளவுடையது. இதன் முனை கூர்மையாகவும், குறுகியதாகவும் இருக்கும். இக்கத்தி பற்கள் கொண்டதாகவோ அல்லது சிறிது வளைந்தோ காணப்படும். இவை பழங்களை தோலுரிக்கவும் வெட்டுவதற்கும் பயன்படும்.
- **மதிய உணவிற்கான கத்தி (Luncheon knife):** இவை இரவு உணவிற்கான கத்தியை விட சிறிது அளவு குறைவாக இருக்கும். மதிய உணவு தட்டுக்களில் உணவினை உண்ணுவதற்கு பொருத்தமான அளவில் இருக்கும்.
- **மீன் வகைகளுக்கான கத்தி (Fish knife):** இது 8¾ அங்குலம் அளவுடையது. அகலமான கத்தியாக ஓரங்களில்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 66 1/13/2020 12:42:00 PM

மழுங்கியும் இருக்கும். இவை மீன் உணவின் தோல், தசை ஆகியவற்றில் உள்ளே நுழைப்பதற்கும், அகலமான பகுதி மீனை முள்கரண்டிக்கு மாற்றி எடுப்பதற்கும் வசதியாக இருக்கும்.

- **வெண்ணெய் தடவும் கத்தி (Butter knife):** இவை அளவில் சிறியதாகவும் ஐந்து முதல் ஆறு அங்குல நீளம் உடையதாகவும் இருக்கும். இதன் விளிம்பு சிறிது வட்டமாக, வெண்ணெய் தடவும்போது ரொட்டி சிதையாமல் இருக்க உதவுகிறது.

புகைபடம் 3.30 இரவு உணவிற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.31 மாமிச உணவிற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.32 இனிப்பு உணவிற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.33 பழத்திற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.34 மதிய உணவிற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.35 மீன் உணவிற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.36 வெண்ணெய் தடவும் கத்தி

ii. கரண்டிகள் (Spoons):

கரண்டிகள் உணவினைத் தட்டு அல்லது கிண்ணத்திலிருந்து எடுத்து

படம் 3.3 **கரண்டியின் வகைகள்**

வாய்க்கு கொண்டு செல்ல பயன்படுகிறது, இவற்றின் பயன், அளவு, வடிவத்திற்கேற்ப வகைப்படுத்தப்படுகிறது.

- **தேக்கரண்டி (Tea spoon):** காஃபி மற்றும் தேநீர் கலக்கவும், உணவினை உண்ணுவதற்கும் பயன்படுகிறது.
- **மேசைக் கரண்டி (Table Spoon):** இது தேக்கரண்டியை விடப் பெரியது. இது பரிமாறும் கிண்ணங்களிலிருந்து உணவைப் பரிமாறப் பயன்படுகிறது.
- **அனைத்துபயன்பாட்டிற்கானகரண்டி (All purpose spoon):** இது தேக்கரண்டியை விடப்பெரியதாகவும், மேசைக்கரண்டியை விட சிறியதாகவும் அனைத்து பயன்பாட்டிற்கும் உபயோகிக்கக் கூடிய கரண்டியாகும்.
- **சூப் கரண்டி (Soup spoon):** சூப்பினை உண்பதற்கு வசதியாக உள்ள பெரிய வட்டவடிவ கரண்டி.
- **இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி (Dessert spoon):** இனிப்பு உணவு வகைகள், புட்டிங்ஸ் (Puddings) போன்றவற்றை உண்பதற்குப் பயன்படுகிறது.
- **சண்டே கரண்டி (Sundae spoon):** சண்டே குவளையின் அடிவரை தொடக்கூடிய நீளமான கரண்டி. பாதி திரவநிலையில் உள்ள ஐஸ்கிரீம் மேல் உள்ளவை, மிதக்கக் கூடிய கிரீம் போன்றவை மற்றும் ஜெல்லியை உண்ண வசதியானது.
- **பழத்திற்கான கரண்டி (Fruit spoon):** நீளமான அகன்ற கிண்ணம் போன்ற அமைப்புடன் நுனி கூர்மையானதாக

புகைபடம் 3.37 தேக்கரண்டி

புகைபடம் 3.38 மேசைக்கரண்டி

புகைபடம் 3.39 அனைத்துபயன்பாட்டிற்கான கரண்டி

புகைபடம் 3.40 சூப் கரண்டி

புகைபடம் 3.41 இனிப்புஉணவிற்கானகரண்டி

புகைபடம் 3.42 சண்டே கரண்டி

புகைபடம் 3.43 பழத்திற்கான கரண்டி

FSM_TAM_Chapter 03.indd 68 1/13/2020 12:42:05 PM

இருக்கும். இவை பழத்தை வெட்டுவதற்கும், திராட்சை, ஆரஞ்சு மற்றும் மெலன் வகை பழங்களை உண்பதற்கும் பயன்படும்.

iii. முள் கரண்டிகள் (Forks)

முள் கரண்டிகள் பரிமாறும் போது கத்திகள் மற்றும் கரண்டிகளோடு சேர்த்துப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. முள்கரண்டிகள் அவற்றின் பயன்பாட்டிற்கேற்ப வகைப்படுத்தப்படுகிறது.

படம் 3.4 **முள்கரண்டியின் வகைகள்**

- **இரவு உணவிற்கான முள்கரண்டி (Dinner fork):** முக்கிய உணவு (Main course) பரிமாறப்படும்போது பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது ஏழு அங்குல அளவுடையது.
- **சாலட் முள்கரண்டி (Salad fork):** சாலட் உண்பதற்கு பயன்படுகிறது. உட்புறத்தில் இருப்பவற்றை விட ஓரங்களில் இருக்கும் டைன்ஸ் அகலமாக வெட்டப்பட்டது போன்று இருக்கும். இதனுடைய நீளம் ஆறு அங்குல அளவுடையது.
- **அதிகடைன்கள் உள்ள முள்கரண்டி (Forks with extra tines):** ஸ்பகத்தி (Spaghetti) மற்றும் நூடுல்ஸ் (Noodles) போன்ற உணவுகளை உண்ண பயன்படுகிறது.
- **இனிப்பு உணவிற்கான முள்கரண்டி (Dessert fork):** சாலட் முள்கரண்டிக்கு ஒத்து இருக்கும். கேக், பை (Pie) மற்றும் பேஸ்ட்ரீஸ் (Pastries) போன்ற உணவுகளை உண்ண பயன்படுகிறது.
- **மீன் வகைகளுக்கான முள்கரண்டி (Fish fork):** நான்கு டைன்கள் உள்ள முள்கரண்டி, சாலட் முள்கரண்டியை விட நீளமானது. இவை மீனை எடுக்கவும், பரிமாறவும் பயன்படுகிறது. டைன்ஸின் அகலமும் நீளமும் சீராக இருக்கும்.
- **கடல் உணவிற்கான முள்கரண்டி (Seafood fork):** ஓடுடைய மீன்களான கிரஸ்டேஷியன்ஸ் (Crustaceans) போன்றவற்றை உண்பதற்கு பயன்படுகிறது. இதனை நண்டு உண்பதற்கான முள்கரண்டி (Crab fork) அல்லது லோப்ஸ்டர் உண்பதற்கான முள்கரண்டி (Lobster

புகைபடம் 3.44 இரவு உணவிற்கான முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.45 சாலட் முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.46 அதிக டைன்கள் உள்ள முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.47 இனிப்பு உணவிற்கான முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.48 மீன் உணவிற்கான முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.49 கடல் உணவிற்கான முள்கரண்டி

fork) எனவும் அழைக்கலாம். இவை சிறிய, குறுகிய மற்றும் மூன்று குட்டையான டைன்களுடன் நீளமான பிடியுடன் இருக்கும். கூரான முனை கடல் உணவுகளை எடுக்கவும் மற்றும் வளைந்த சுருண்ட பகுதி அவற்றை வெளியே பிரித்து எடுக்கவும் பயன்படும்.

ஆ. ஹாலோவேர் (Holloware)

ஹாலோவேர் என்பது பலவித உலோகத்தாலான மேசையில் வைக்கப்படும் சாதனங்களாகும். சர்க்கரை கிண்ணம் (Sugar bowl), கிரீம் வைக்கும் பாத்திரம் (Creamers), காஃபி பாத்திரம் (Coffee pot), சூப் டுரீன் (Soup turean), உணவினை சூடாக வைக்க உதவும் மூடி (Hot food covers), தண்ணீர் ஜக் (Water jug), தட்டுக்கள் (Platters), மேசையில் வைக்கப்படும் மற்ற பாத்திர வகைகள் ஆகியவை ஹாலோவேர்கள் ஆகும். கட்லரி அல்லது மற்ற உலோகத்தினாலான பாத்திரங்கள் இவ்வகையில் சேராது. ஹாலோவேரானது நீண்டகாலம் நீடித்து உழைக்கக் கூடியது.

பானங்களைப் பரிமாற உதவும் சால்வர் (Salver for serving drinks)

சால்வர் என்பது சாதாரணமாக வெள்ளியால் செய்யப்பட்ட தட்டையான வடிவம் கொண்ட ட்ரே. இது உணவு வகைகளைப் பரிமாற எடுத்துச் செல்லப் பயன்படும்.

புகைபடம் 3.50 பரிமாறும் சால்வர்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 70 1/13/2020 12:42:07 PM

புகைபடம் 3.51 ஐஸ் கட்டிகளை எடுக்க உதவும் இடுக்கி

புகைபடம் 3.52 ஐஸ் கட்டிகள் உள்ள பக்கெட்

- பரிமாறுவதற்குப் பயன்படும் சால்வர்
- சுத்தப்படுத்தப்படும்போது பயன்படும் சால்வர்
- ஐஸ் கட்டிகளை எடுக்க உதவும் இடுக்கி (Ice tong)
- ஐஸ் கட்டிகள் உள்ள பக்கெட் (Ice bucket)

புகைபடம் 3.53 சர்க்கரை கட்டிகளை எடுக்கப் பயன்படும் இடுக்கி

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பரிமாறப் பயன்படும் சால்வர் (A Service Salver)

சர்வீஸ் சால்வர் என்பது ஒரு வெள்ளித் தட்டு நாப்கின்களுடன் இருக்கும். உணவு வழங்குதலில் பல்வேறு வகைகளில் பயன்படுகிறது.

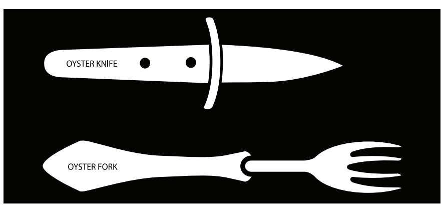
- சுத்தமான குவளைகளை எடுத்துச் செல்ல மற்றும் மேசையிலிருந்து பயன்படுத்திய குவளைகளை அப்புறப்படுத்த
- பயன்படுத்திய கட்லரி, தட்டையான பொருட்கள் ஆகியவற்றை மேசையிலிருந்து அப்புறப்படுத்த
- மேசையில் சுத்தமான கட்லரி, தட்டையான சாதனங்களை வைப்பதற்கு,
- சைடு தட்டு மற்றும் சைடு கத்திகளை மேசையில் வைப்பதற்கு
- காஃபி வழங்குதலுக்கு தேவையானவற்றை மேசையில் வைப்பதற்கும் பயன்படுகிறது.

மேசையில் வைக்கும் பிரத்யேகமான சாதனங்கள் (மற்றவை)

- **சர்க்கரை கட்டிகள் எடுக்கும் இடுக்கி (Sugar tongs)** – சதுர வடிவ சர்க்கரை கட்டிகளை எடுக்கப் பயன்படுகிறது.
- **அஸ்பராகஸ் டாங்ஸ் (Asparagus tongs)** - அஸ்பராகஸ் போன்றவற்றை எடுக்கப் பயன்படும் இடுக்கி
- **ஆய்ஸ்டர் முள்கரண்டி (Oyster fork)** – ஷெல் மீன்கள், காக்டெய்ல் / ஆய்ஸ்டர் உண்பதற்கு பயன்படுகிறது.
- மண் பாத்திரங்கள் மற்றும் பித்தளையால் செய்யப்பட்ட கட்லரிகள்.

- **சாஸ் மற்றும் சூப் கரண்டிகள்** – சாஸ் குவளையிலிருந்து (Sauce bowl) எடுக்கப் பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 3.54 அஸ்பராகஸ் எடுக்கப் பயன்படும் கத்தி



புகைபடம் 3.55 ஆய்ஸ்டர் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.56 பித்தளை கட்லரி

புகைபடம் 3.57 சூப் கரண்டி

புகைபடம் 3.58 க்ரூயட் செட்

புகைபடம் 3.59 கொட்டை உடைக்கும் கருவி

புகைபடம் 3.60 ஐஸ்கிரீம் ஸ்கூப்

புகைபடம் 3.61 கை கழுவும் கிண்ணம்

- **க்ரூயட் செட் (Cruet set)** – உணவு மேசை மீது உப்பு, மிளகு பொடி மற்றும் ஊறுகாய் வைக்கும் சிறிய கிண்ணம்.
- கொட்டைகளை உடைப்பவை (Nut crackers)
- ஐஸ்கிரீம் ஸ்கூப்புகள் (Ice cream scoops)
- **ஃபிங்கர் கிண்ணங்கள் (Finger bowls)** – உணவிற்குப் பிறகு கைகளைக்

புகைபடம் 3.62 மேசை நாப்கின்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 72 1/13/2020 12:42:13 PM

கழுவுவதற்காக சிறிய கிண்ணத்தில் தண்ணீர் வைக்கப்பட்டிருக்கும்.

IV. மேசை நாப்கின் (Napkins)

மேசை நாப்கினின் அடிப்படை பயன் என்பது வாயையும், விரல்களையும் துடைப்பது தான். நாப்கின்கள் பொதுவாக சதுரமானவை. இது சர்வியட்ஸ் (Serviettes) என அழைக்கப்படுகிறது. இதனுடைய அளவு உணவு வழங்கும் விதத்திற்கேற்ப மாறுபடும் (எடுத்துக்காட்டாக – முறையான அல்லது பலவிதமான உணவு பரிமாறும் வரிசை உள்ள உணவுத்திட்டம் – பெரிய நாப்கின்கள் 22-26 அங்குல சதுரம்).

- நாப்கினின் நிறமானது, மேசை விரிப்பின் நிறம் மற்றும் தொடுதன்மைக்கு பொருத்தமாக இருக்க வேண்டும்.
- நாப்கினின் தொடுதன்மை ஈரத்தை உறிஞ்சக் கூடியதாக இருக்க வேண்டும்.
- இடவசதிக்காக பரிமாறும் தட்டின் நடுவில் நாப்கின்கள் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- மேசையின் மீது நாப்கின் ரிங்கில் (Napkin ring) அதனுடைய நுனி விருந்தினரை பார்க்கும் வண்ணம் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- நாப்கின் மடிப்புகள் என்பது அழகையும் கற்பனைத் திறனையும் காட்டக்கூடியது. பல விதங்களில் அனைவரையும் கவரக்கூடிய மடிப்புகளைத் தயார் செய்யலாம்.

புகைபடம் 3.63 ஆஷ் ட்ரே

அளவுகள்

- இரவு உணவிற்கான நாப்கின் – 18 அங்குல சதுரம்
- காக்டெய்ல் நாப்கின் – ஆறு அங்குல சதுரம்

V. மேசையின் நடுவில் இருப்பவை (Central Appointments)

- ஆஷ் ட்ரே
- மலர் அலங்காரம்
- க்ரூயட் செட் (உப்பு மற்றும் மிளகு வைக்கும் கிண்ணம்)

மேசையின் நடுவில் இவற்றை வைப்பதன் மூலம் மேசைக்கு ஒரு தனி அழகையும், கவர்ச்சியையும் அளிக்கிறது. இவை பொதுவாக மேசையின் நடுவில் வைக்கப்படுகிறது.

1. **மலர் அலங்காரம்:** உணவு மேசையின் நடுவில் ஒரு சிறிய மலர் அலங்காரம் வைப்பது பொருத்தமானதாக இருக்கும். மலர்கள் புதியதாகவும், ஆரோக்கியமாகவும், அதே சமயம் அதிக வாசனை இல்லாமலும் இருக்க வேண்டும். பெரிய மலர் அலங்காரம் மேசையின் மீது பயன்படுத்தக் கூடாது. ஏனெனில் எதிரெதிர் அமர்ந்திருக்கும் விருந்தினரின் பார்வையை மறைக்கும்.

புகைபடம் 3.64 மலர் அலங்காரம்

2. **க்ரூயட் செட்:** க்ரூயட் செட்டில் பொதுவாக உப்பு மற்றும் மிளகு நிரப்பி வைக்கப்பட்டிருக்கும். இவை உலோகம், பீங்கான், கண்ணாடி அல்லது ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீலினால் செய்யப்பட்டிருக்கும். உணவுப் பொருட்களைப்பொறுத்து டப்பாக்களில் துளைகளின் எண்ணிக்கை மாறுபடும். நிரப்பப்பட்டிருக்கும் உப்பு மற்றும் மிளகு எளிதாக விழும் வண்ணம் துளைகள் சரியான அளவில் இருக்க வேண்டும் (பொதுவாக மிளகிற்கு மூன்று துளைகளும் உப்பிற்கு இரண்டு துளைகளும் இருக்கும்). சிறிது அரிசியை (வேக வைக்காத அரிசி மணிகள்) உப்பு உள்ள டப்பாவில் போடுவதன் மூலம் உப்பு கட்டியாவதைத் தடுக்கலாம். ஏனெனில் உப்பில் உள்ள அதிக ஈரப்பதத்தைஅரிசிஉறிஞ்சிக்கொள்ளும். தென்னிந்திய உணவகங்களில் க்ரூயட் செட் உடன் ஊறுகாய் வகைகள், பருப்பு பொடி, இட்லி பொடி போன்ற பொடி வகைகள் மற்றும் சட்னி வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும்.

புகைபடம் 3.65 க்ரூயட் செட்

3.2 உணவு மேசையைத் தயார் செய்தல் / "கவர்" அமைத்தல்

உணவகங்களில் விருந்தினர்களுக்கு மரியாதையுடன் கூடிய தனிப்பட்ட கவனம் அளிப்பது பணியாளர்களின் முக்கியமான பண்பாகும். சரியான விதிமுறைகளின்படி உணவு வழங்குவதற்கான கவரை அமைக்கும்போது விருந்தினர்கள் திருப்தியுடன் செல்ல வழிவகுப்பதோடு அவர்களுக்கு சிறந்த உபசரிப்பு கொடுத்த உணர்வினை அடையவும் வழிவகுக்கிறது. ஒரு உணவகத்தில் அமைக்கப்படும் கவரின் எண்ணிக்கையை அடிப்படையாகக் கொண்டு வருவாயை கணிக்க முடியும். மேலும் இதனால் தேவையான பணியாளர்களின் எண்ணிக்கையையும் முடிவு செய்யலாம். பணியாளர்கள் பரிமாற எடுத்துக்கொள்ளும் நேர அளவுகளில் கவனமாக இருந்தால் கவரின் மதிப்பை அதிகரிக்கலாம்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

கவர் கட்டணம் (Cover charge)

"கவர் கட்டணம்" என்பது சில மதுபான விடுதிகள் (Bars), இரவு விடுதிகள் அல்லது ரெஸ்டாரன்டுகளில் நுழைவுக் கட்டணமாக வசூலிக்கப்படுகிறது. பணியாளர் வழங்கும் சேவைக்காக நிலையான கட்டணமாக இரவு விடுதி அல்லது ரெஸ்டாரன்டுகளில் ரசீது சீட்டில் சேர்க்கப்படுகிறது.

புகைபடம் 3.66 கவர் அமைத்தல்

உணவகப் பணியாளர்கள் அவ்வுணவகத்தின் உணவு வழங்கும் முறையைப் பொறுத்து கவர் அமைப்பது என்ற கலையில் நிபுணராக இருப்பது அவசியம். (எ.கா. அலகார்ட் மற்றும் தாப்ளதோத்). பணியாளர்களின் முக்கியமான பணி என்பது விருந்தினர்கள் உணவகத்திற்கு வரும் முன் கவரை அமைப்பது மற்றும் அவரின் விருப்ப உணவுகளை அறிந்தபின் அதற்குத் தேவையான பணிகளை செய்வதும் ஆகும். சரியான கட்லரி இல்லாமலும், தவறான கட்லரியுடன் கவர் அமைக்கப்பட்டால் விருந்தினருக்கு அதிருப்தியை விளைவிப்பதோடு உணவகத் தொழிலையும் பாதிக்கும்.

கீழ்க்கண்டவாறு மேசை விரிப்பை அமைக்க வேண்டும்.

- மேசை சரியான இடத்தில் நிலையாக உள்ளதா என்பதை உறுதி செய்யவும்.
- நாற்காலிகளை வெளியே இழுத்து வைக்கவும், அதனால் மேசை விரிப்பை அமைப்பது எளிதாக இருக்கும்.
- மோல்டன் (Molleton) அல்லது ஃபெல்ட் (Felt) என்னும் கம்பளித் துணியை மேசை விரிப்பிற்கு அடியில் வைப்பதன் மூலம் விரிப்பு சரிந்து விழுவதையும் மற்றும் வெள்ளிப் பாத்திரங்கள் மேசையுடன் உரசி சப்தம் எழும்புவதையும் தவிர்க்கலாம்.
- இஸ்திரி போடப்பட்ட மேசை விரிப்பினை, அதற்கேற்ற நிறம், அளவு கொண்ட நாப்கின்களோடு மேசை மீது விரிக்கலாம். (உணவகத்தின் கருத்தினை (Theme) மனதில் கொள்ள வேண்டும்).
- மேசை விரிப்பினைப் பிரித்து மேசையின் நடுப்பகுதியை மையமாகக் கொண்டு விரிக்கவும். ஓரங்களை சரி செய்யவும்.
- மேசை விரிப்பின் நான்கு பகுதிகளும் தரையிலிருந்து சமமான இடைவெளிகளில் மேசையின் ஒவ்வொரு முனைகளிலும் இருக்குமாறு உறுதி செய்யவும். மேசை விரிப்பின் நடு மடிப்பு துல்லியமாக மேசையின் நடுவில் இருக்குமாறு பார்த்துக் கொள்ளவும்.

புகைபடம் 3.67 மேசை நாப்கின் மடிப்புகள்

- மேசை விரிப்பின் சரியான பக்கம் (Correct side) எப்பொழுதும் மேசையின் மேற்பகுதியில் தெரியுமாறும், மேசையினை மையப்படுத்தியும் இருக்குமாறு சரி செய்யவும்.
- மேசை விரிப்பினை நேர்ப்படுத்தவும்.
- டேபிள் ரன்னரை விரித்து அதன் ஓரங்கள் மேசை விளிம்புகளிலிருந்து (இரு பக்கமும்) கீழே தொங்குமாறு பார்த்துக் கொள்ளவும்.
- பிளேஸ்மாட்ஸ் (Placemats) பயன்படுத்தப்பட்டால் அதனுடைய ஒப்பனை வடிவம் (Pattern) விருந்தினர்களை பார்த்து இருக்குமாறு வைக்கவும். அதனால் அதிலுள்ள வார்த்தைகள் அல்லது அதனுடைய கலைவடிவத்தைப் பார்க்க முடியும்.
- கத்திகள் மற்றும் கரண்டிகள் தட்டின் வலதுபக்கமும், வெண்ணெய் தடவும் கத்தியைத் தவிர மற்ற முள்கரண்டிகள் இடதுபக்கமும் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- வெண்ணெய் தடவும் கத்தியைத் தவிர மற்ற கத்திகளின் முனை எப்போதும் தட்டினைப் பார்த்து இருக்குமாறு வைக்க வேண்டும்.

- நாப்கின் மடிப்புகள் முன்னரே செய்யப்பட்டு தயாராக இருந்தால் கவர் அமைப்பது எளிதாக இருக்கும்.
- அதிக வேலைகள் இல்லாத எளிமையான, அதேசமயம் நேர்த்தியான நாப்கின் மடிப்பு ஒரு உணவகத்தின் கவர் அமைத்தலுக்கு சரியானது.
- க்ரூயட் செட் கவரின் மேல் பாகத்தில் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- நாற்காலிகளை சரியான முறையில் ஒருங்கமைத்து ஒவ்வொன்றிற்கும் இடையில் தகுந்த இடைவெளி இருக்குமாறு (20 செமீ) அமைய வேண்டும்.
- நாற்காலியின் நடுப்பகுதிக்கு நேராக கவர் தட்டினை வைக்கவும் (Joint plate) தட்டின் முனை மேசையின் ஓரத்திலிருந்து 2 செமீ இடைவெளியில் இருக்க வேண்டும்.
- கட்டை விரலை படுக்கை நிலையில் வைத்து சரியான இடைவெளி தூரத்தை அளக்கலாம்.
- மடிக்கப்பட்ட நாப்கினை கவர் தட்டின் (Cover plate) மேல் வைக்கவும்.

3.3 பல்வேறு உணவுப்பட்டியலுக்கு ஏற்றவாறு கவர் அமைத்தல்

பொதுவாக இரண்டு வகையான கவர்கள் உணவகங்களில் அமைக்கப்படுகின்றன.

I. அலகார்ட் கவர் (A'la carte)

அலகார்ட் என்பது தேர்ந்தெடுக்கும் வசதியுள்ள உணவுப்பட்டியலைக் கொண்டுள்ளது. ஒவ்வொரு பரிமாறும் வரிசையிலும் உணவு மற்றும் பானங்களை தேர்ந்தெடுக்கும் வசதியுள்ளது. ஒவ்வொரு பரிமாறும் வரிசையிலும் தேர்ந்தெடுக்கும் வசதி உள்ளதால், முழு உணவு வேளைக்கும் ஒரு கவரை அமைத்தால் போதுமானது.

புகைபடம் 3.68 அலகார்ட் கவர்

- அலகார்ட் உணவுப்பட்டியல் என்பதால் உணவு உண்ணும் இடத்தில் இருந்து விருந்தினர்கள் விருப்ப உணவு வகைகளைத் தெரிவிப்பர் (Order). அதற்கேற்ற கட்லரிகள் குறிப்பிட்ட பரிமாறும் வரிசையில் உணவு வகைகளுடன் கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
- எளிமையான அலகார்ட் கவரில் ஒரு சூப் கரண்டி, கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி வைக்கப்பட்டிருக்கும். பின் மற்ற கட்லரிகள் உணவு வகைகளுக்கேற்றவாறு எடுத்து வரப்படும்.

அலகார்ட் கவர் அமைக்கத் தேவையானவை

i. பக்கத்தட்டு, பக்கக்கத்தி
ii. மீன் உணவிற்கான தட்டு (கவரின் நடுவில் வைக்க வேண்டும்)
iii. மீன் உணவிற்கான முள்கரண்டி
iv. நாப்கின்
v. க்ரூயட் செட்
vi. சாஸ் மற்றும் எண்ணெய் பாட்டில்
vii. தண்ணீர் குவளை
viii. வைன் குவளை

தற்போது அலகார்ட் பரிமாறுதலில் பல வகைகள் உள்ளன. அழகான

FSM_TAM_Chapter 03.indd 76 1/13/2020 12:42:16 PM

அட்டவணை 3.1 அலகார்ட் கவர் (இந்திய உணவு)

பரிமாறும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர் (Cover)
சூப்	சைவம் / அசைவம்	சூப் கிண்ணம் கீழ் ஒரு தட்டுடன் சூப் கரண்டி க்ரூயட் செட் (உப்பு மற்றும் மிளகுதூள்)
பசி தூண்டுவன (Appetizer) ஆரம்ப உணவு (Starter)	சைவம் அசைவம்	அரை தட்டு (Half plate), சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி அரை தட்டு, மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
ஆன்த்ரே / முக்கிய உணவு	ரொட்டி / சப்பாத்தி / ருமாலி ரொட்டி அரிசி உணவு மாமிச உணவு / கோழி இறைச்சி கடல் உணவுகள் முட்டை	முழு தட்டு, பெரிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி முழு தட்டு, அனைத்துப் பயன்பாட்டிற்கான கரண்டி மாமிச உணவிற்கான கத்தி (Steak knife) மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
சாலட்	வெஜிடபிள் / ஃப்ரூட் சாலட்	சாலட் முள்கரண்டி
இனிப்புகள்	புதிதான பழங்கள் மற்றும் கொட்டைகள்	அரை தட்டு, பழத்திற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
இனிப்பு சிற்றுண்டிகள்	அனைத்து வகையான இனிப்பு வகைகள்	அரை தட்டு, இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி (Dessert spoon) மற்றும் முள்கரண்டி
பானங்கள்	காஃபி / தேநீர்	காஃபி குவளை / தேநீர் கோப்பை

வேலைப்பாடுள்ள பெரிய கவர் தட்டு வைக்கப்பட்டு சைடு பிளேட், கத்தி மட்டும் வைக்கப்பட்டு கவர் அமைக்கப்படும் அல்லது கத்தி, முள்கரண்டிக்கு பதிலாக ஜாயின்ட் கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி வைக்கப்படும்.

விருந்தினர் தேர்ந்தெடுத்த உணவு வகைகளுக்கான கட்லரிகள் ஒவ்வொரு உணவு பரிமாறும் வரிசைக்கு தகுந்தவாறு வைக்கப்படும். முதல் பரிமாறும் வரிசையில் விருந்தினர் உண்டு முடித்தவுடன் அதற்கான கட்லரிகள் சுத்தம் செய்வதற்கு எடுத்துச் செல்லப்படும். அடுத்த பரிமாறும் வரிசைக்கு ஏற்ற புதிய சுத்தமான கட்லரிகள் கவரில் வைக்கப்படும்.

புகைபடம் 3.69 தாப்ளதோத் கவர்

அட்டவணை 3.2 தாப்ளதோத் கவர் (இந்திய உணவு)

பரிமாறும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர் (Cover)
சூப்	கிரீம் சேர்த்த தக்காளி சூப்	சூப் கிண்ணம் கீழ் ஒரு தட்டுடன் சூப் கரண்டி, க்ரூயட் செட்
ஆரம்ப உணவு (Starter)	வெங்காய பஜ்ஜி, சிக்கன் டிக்கா, புதினா சட்னி	அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
முக்கிய உணவு (Main Course)	புலாவ் ரைஸ், சில்லி சிக்கன் / பொரித்த இறால், வெங்காய பச்சடி பராத்தா, பட்டர் சிக்கன் மசாலா	முழு தட்டு, பெரிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி அனைத்து பயன்பாட்டிற்கான கரண்டி, மாமிச உணவிற்கான கத்தி
இனிப்பு	அரிசி புட்டிங் மாம்பழ குல்ஃபி பருவகால பழங்கள்	இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி (Dessert spoon) பழத்திற்கான கத்தி (Fruit knife) மற்றும் முள்கரண்டி
பானங்கள்	தேநீர் / காஃபி	காஃபி குவளை, தேநீர் கோப்பை தேக்கரண்டி

II. தாப்ளதோத் கவர் (Table d'hote Cover)

அட்டவணை 3.3 பரிமாறும் வரிசை மற்றும் அதற்குரிய கவர்

வ.எண்	பரிமாறும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர் (Cover)
1.	ஆதவ (Hors d'oeurse) / பசி தூண்டுவன (Appetizer)	அபிடைசர் வகைகள்	குளிர்ந்த நிலையில் அரை தட்டு, மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
		மீன் வகைகள்	அரை தட்டு, மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
		அபிடைசர் கூபே (Coupe)	அடியில் ஒரு தட்டுடன் கூபே, டாய்லி (Doily) மற்றும் தேக்கரண்டி
		வெஜிடபிள் அபிடைசர்	அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
2.	புத்தாஜ் / சூப் (Potage / Soup)	நீர்த்த சூப்	அடியில் தட்டுடன் சூப் கிண்ணம், இனிப்பிற்கான கரண்டி
		அடர்த்தியான சூப்	அடியில் தட்டுடன் சூப் கிண்ணம், சூப் கரண்டி

FSM_TAM_Chapter 03.indd 78 1/13/2020 12:42:17 PM

வ.எண்	பரிமாறும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர் (Cover)
3.	ஊவ்ஸ்/ முட்டைகள் (Oeufs / Eggs)	ஆம்லெட், போச்டு முட்டை	அரை தட்டு, கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
4.	ஃபாரிநேக்ஸ் / பாஸ்தா (Farineux / Pastas)	ஸ்பகத்தி (Spaghetti) / நூடுல்ஸ்	அரை தட்டு, பெரிய முள்கரண்டி – வலது பக்கம், இனிப்பிற்கான கரண்டி – இடது பக்கம் இது முக்கிய உணவாக இருந்தால் முழு தட்டு வைக்கப்பட வேண்டும்.
5.	பசான் / மீன் (Poisson / Fish)	புகையூட்டிய மீனைத் (Smoked fish) தவிர மற்ற மீன் உணவுகள்	அரை தட்டு, மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
6.	ஆன்த்ரே / ரொட்டி முக்கிய உணவு (Entrée / Main Course)	இறைச்சி உணவு – விருந்தின் முக்கிய உணவு	முழு தட்டு, பெரிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
7.	பயறு வகைகள் / காய்கறிகள்	அனைத்து வகையான காய்கறி வகை உணவுகள்	அரை தட்டு, இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
8.	ஆன்ட்ரமேட்ஸ்/ இனிப்புகள் (Entremets/ sweets)	அனைத்து வகை இனிப்புகள்	அரை தட்டு, இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
		கூபே அல்லது கண்ணாடி சாதனங்களில் பரிமாறுதல்	கூபே / கிளாஸின் அடித்தட்டில் தேக்கரண்டி
9.	ஃபுரோமாஜ் / சீஸ் (Fromage / cheese)	அனைத்து வகை சீஸ்	கால் தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
10.	சேவரிஸ் (தின்பண்டம்) (Saveureux / (Savoury)	அனைத்து வகை தின்பண்டம்	அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
11.	இனிப்பு பழங்கள் (Dessert – (Fruits)	புதிய பழங்கள் மற்றும் கொட்டைகள்	அரை தட்டு, பழத்திற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி

- இது ஒரு நிர்ணயிக்கப்பட்ட உணவுப்பட்டியல். ஒரு குறிப்பிட்ட பரிமாறும் வரிசைகளில் முழு உணவாக (Full meals) நிர்ணயிக்கப்பட்ட விலையில் வழங்கப்படுகிறது.
- இவ்வகையான உணவு வழங்கும் முறை எளிமையானது, இதற்கு குறைந்த அளவு நேரம் மற்றும் பணியாளரின் தேவை போதுமானது.

தாப்ளதோத் கவர் அமைக்கத் தேவையானவை

i. பக்கத்தட்டு, பக்கக்கத்தி
ii. தண்ணீர் குவளை
iii. மீன் உணவிற்கான முள்கரண்டி மற்றும் கத்தி
iv. சூப் கரண்டி
v. அனைத்துப் பயன்பாட்டிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
vi. இரவு உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
vii. இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
viii. க்ரூயட் செட்
ix. சாஸ் மற்றும் எண்ணெய் பாத்திரம்

பல்வேறு உணவு வரிசைகளுக்குத் தகுந்தவாறு வைக்கப்படும் கவர் விவரங்கள் அட்டவணை 3.3-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

3.4 உணவகத்தில் உணவு வழங்கும் முறைகள்

ஒரு உணவகத்தில் விருந்தினர்களின் உணவருந்தும் அனுபவம் இனிமையாகவும் திருப்தியுடனும் இருக்க வேண்டும். அதில் ஒவ்வொரு பணியாளரின் பங்களிப்பு மிகவும் முக்கியமானது.

3.4.1 உணவு வழங்குதலில் பின்பற்ற வேண்டிய படிகள்

உணவகத்தில் சரியான உணவு வழங்கும் சேவைக்கு பணியாளர்கள் கீழ்க்கண்ட செயல்முறைகளைப் பின்பற்ற வேண்டும்.

புகைபடம் 3.70 விருந்தினரை வரவேற்றல்

1. விருந்தினரை வரவேற்று அமரச் செய்தல் (Greeting and seating the guests)
2. விருந்தினர்களின் உணவுத் தேவையை அறிதல் (Taking orders)
3. உணவு வழங்குதல் (Service)
4. பணம் செலுத்துதல் (Payment)

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

விருந்தினர் பயன்படுத்திய உபகரணங்களை அகற்றுதல் (Crumbing down)

விருந்தினர் முக்கிய உணவினை முடித்தவுடன் உணவு பரிமாறும் பணியாளர் மேசையில் உள்ள பயன்படுத்திய உபகரணங்களை அகற்றும் முறையை 'க்ரம்பிங் டவுன்' என்று உணவகத்தில் கூறுவர்.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 80 1/13/2020 12:42:17 PM

1. விருந்தினரை வரவேற்று அமரச் செய்தல் (Greeting and seating the guests)

- பணியாளர் (உணவகத்தின் மேலாளர் அல்லது மேற்பார்வையாளர்) உணவகத்தின் வாயிலில் இருந்து விருந்தினரை வரவேற்பதற்கு பொறுப்பாவார்.
- விருந்தினர் உள்ளே வரும்போது அவர்கள் காத்திருக்க வேண்டுமா அல்லது முன்னரே மேசையை பதிவு செய்துள்ளனரா என அறிந்திருக்க வேண்டும். பதிவு செய்திருந்தால் சரி பார்த்து அவர்களை குறிப்பிட்ட மேசைக்குச் செல்ல உதவ வேண்டும். பதிவு செய்யவில்லை எனில் விருந்தினர்களின் எண்ணிக்கைக்கு தகுந்தபடி காலியாக உள்ள மேசைக்கு அழைத்துச் செல்ல வேண்டும்.
- இலேசாக நாற்காலியை வெளியே இழுத்து விருந்தினர்கள் இருக்கைகளில் அமர வசதி செய்ய வேண்டும்.
- விருந்தினர் குழுவில் சிறிய குழந்தைகள் இருந்தால் உயரமான நாற்காலி அல்லது பூஸ்டர் சீட் (Booster seat) என்று சொல்லக் கூடிய குழந்தைகளுக்கான குஷன் நாற்காலியை ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும்.
- **நாப்கின்களைப் பிரித்தல்** – விருந்தினர்கள் இருக்கையில் அமர்ந்த பின் அவர்களே நாப்கின்களைப் பிரித்து மடியில் வைப்பர். சில சமயங்களில் பணியாளர்கள் செய்வதற்காக காத்திருப்பர்.
- விருந்தினர்கள் இருக்கையில் அமர்ந்தபின் இந்திய உணவகங்களில் தண்ணீர் தரப்படும். குளிர்ந்த அல்லது வெதுவெதுப்பான தண்ணீர் காலநிலையைப் பொறுத்து வழங்கப்படும். தற்போது விருந்தினர்கள் சுத்திகரிக்கப்பட்ட தண்ணீர் வழங்குவதை விரும்புகின்றனர்.

2. விருந்தினர்களின் உணவுத் தேவையை அறிதல் (Taking orders)

- விருந்தினர்கள் இருக்கையில் அமர்ந்த பின் உணவு பரிமாறும் பணியாளர் அவர்களை கவனிப்பார்.
- உணவுப்பட்டியல் அட்டை விருந்தினரின் வலது பக்கத்தில் இருந்து வழங்கப்படும்.
- ஆர்டர்களைப் பெறும் பணியாளர் உணவுப்பட்டியலின் முழு விவரம், அன்றைய சிறப்பு உணவின் தன்மை, தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்பட்ட பொருட்களைக் கூட அறிந்திருக்க வேண்டும்.
- அபிடைசர் / பசி தூண்டுவன முதலில் ஆர்டர் எடுக்கப்பட்டு சமையலறை

புகைபடம் 3.71 ஆர்டரை எடுத்தல்

புகைபடம் 3.72 உணவு வழங்குதல்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 81 1/13/2020 12:42:19 PM

பணியாளர்களிடம் தெரிவிக்கப்பட வேண்டும்.

- உணவகத்தின் வகையைப் பொறுத்து ஒவ்வொரு மேசையின் ஒரே இடத்திலிருந்து முக்கிய உணவிற்கான (Main course) ஆர்டர் எடுக்கப்பட வேண்டும். ஏனெனில் அப்பொழுதுதான் பணியாளர் எளிதாகவும், சரியான மேசைக்கு அவர்கள் ஆர்டர் செய்த உணவு வகைகளைக் கொண்டு செல்லவும் முடியும்.
- பல பரிமாறும் வரிசை கொண்ட உணவகங்களில், பசி தூண்டுவன / அப்பிடைசருக்குப் பிறகு முக்கிய உணவிற்கான ஆர்டரையும் எடுத்துக்கொள்வர். அதனால் தேவையான பரிமாறும் வரிசைகள் சமையலறையில் தயாரிக்கப்பட்டு சரியான நேரத்திற்குள் வழங்கப்படும்.
- உணவு பரிமாறுபவர் அவ்வப்போது தகுந்த இடைவெளிகளில், உண்ணும் விருந்தினரை கண்காணித்துக் கொள்ள வேண்டும். அதனால் விருந்தினரின் உணவு திருப்தியை அறிந்து கொள்ள முடியும். அது மட்டுமல்லாமல் மேசையில் பரிமாறப்படும் உணவு வகைகளுக்குத் தேவையான கட்லரிகள் வைக்கப்பட்டுள்ளதா என்பதை உறுதி செய்து கொள்ள முடியும்.

3. உணவு வழங்குதல் (Service)

- திறமையான மேசைப்பணியாளர் (Waiter) விருந்தினரின் தேவையைத் திறம்பட சமாளிப்பார்.
- உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்குதலில் ஒரு மேசைப்பணியாளர் தெரிந்து கொள்ள வேண்டிய அடிப்படை அம்சங்கள் பின்வருமாறு –
    - உணவு மேசையில் பணியாளர் கொண்டு வரும் தட்டிலிருந்து விருந்தினரின் தட்டிற்கு உணவு பரிமாறப்படுவது எப்பொழுதும் வலது பக்கத்திலிருந்து பரிமாறப்பட வேண்டும்.
    - உணவு சமையலறையிலிருந்தே பரிமாறப்பட்டு (Preplated) வந்தால் விருந்தினரின் வலது பக்கத்திலிருந்து கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
    - பானங்கள் அனைத்தும் வலது பக்கத்திலிருந்து கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
    - சூப் வகைகள் வலது பக்கத்திலிருந்து வழங்கப்பட வேண்டும். சில சமயங்களில்பெரியசூப்டுரீனிலிருந்து (Soup Tureen) சூப் கிண்ணத்தில் பணியாளர் ஊற்றுவாரானால் விருந்தினரின் இடது பக்கத்திலிருந்து கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
    - பெண்களுக்கும், குழந்தைகளுக்கும் முதலில் பரிமாற வேண்டும். மற்ற விருந்தினருக்கு வலது புறத்திலிருந்து சுழற்சி முறையில் வழங்க வேண்டும்.
    - உணவருந்திய பின் தட்டுக்கள் வலது புறத்திலிருந்து சுத்தம் செய்வதற்காக எடுத்துச் செல்லப்பட வேண்டும்.
    - மேசையின் மேல் வைக்கப்பட வேண்டிய க்ராக்கரி மற்றும் புதிய

புகைபடம் 3.73 பணம் செலுத்துதல்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 82 1/13/2020 12:42:20 PM

கட்லரிகள் வலது புறத்திலிருந்து விருந்தினர்களுக்கு வழங்கப்பட வேண்டும்.

- விருந்தினர்கள் மேசையில் அமர்ந்திருக்கும்போது, அனைத்து உணவு வகைகள் மற்றும் சாதனங்களை வலது புறத்தில் உள்ளவைகளை வலது புறத்திலிருந்தும், இடது புறத்தில் உள்ளவைகளை இடது புறத்திலிருந்தும் வழங்க வேண்டும்.

உணவின் பாதுகாப்பு என்பது உணவக சேவையில் மிக முக்கியமான ஒன்றாகும். உணவகத்தில் பரிமாறும் பணியில் இருக்கும் பணியாளர்கள் உணவினை சமைக்கும் பணியில் ஈடுபடாமல் இருந்தாலும், உணவு பரிமாறுதலில் அவர்களின் பங்கு இருப்பதால் உணவின் பாதுகாப்பு மற்றும் சுத்தம் பற்றிய பயிற்சி வகுப்புகளில் பங்கெடுப்பது நல்லது.

4. பணம் செலுத்துதல் (Payment)

- விருந்தினர்கள் பணம் செலுத்தும் நடைமுறைகள் உணவு வழங்கும் நிறுவனத்தின் வகையைப் பொறுத்தும் அவை இருக்கும் இடத்தினைப் பொறுத்தும் மாறுபடும் (பணமாக வழங்குதல், காசோலை, வங்கி அட்டை)
- விருந்தினர்களுக்கு ரசீது வழங்கப்படுவதற்கு முன் அவர்கள் உண்ட உணவு வகைகளுக்கானதா என சரி பார்த்துக் கொடுக்க வேண்டும்.

அட்டவணை 3.4 **உணவு வழங்கும் வகைகள்**

வ.எண்	உணவு வழங்கும் வகை	முக்கியமான அம்சங்கள்
1.	கரிடான் சர்வீஸ் (Gueridon service) புகைபடம் 3.74 கரிடான் உணவு வழங்கும் வகை	■ விரிவான சேவை முறைகள் மற்றும் விருந்தினர்களுக்கு தனிப்பட்ட முறையில் அதிக கவனிப்பு கொடுப்பது. ■ உணவுமேசைக்கருகில்எரிவாயுஅடுப்பு(Gas burners) இணைக்கப்பட்ட கரிடான் டிராலி (Gueridon Trolley) கொண்டுவரப்படும், உணவு சமைக்கப்படாமலோ அல்லது பாதி சமைக்கப்பட்ட நிலையிலோ கொண்டு வரப்பட்டு விருந்தினர் முன்னிலையில் சமைத்து பின் பரிமாறப்படும். ■ அதிக விலையுள்ள உணவு வகைகள் ■ மாமிசத்திலிருந்து எலும்பை அகற்றும் திறன் (filtering), செதுக்குதல் (carving) மற்றும் தணலில் உணவினை சுடக்கூடிய திறன் (flaming) ஆகியவற்றில் பயிற்சி பெற்ற பணியாளர்கள் தேவைப்படுவர்

வ.எண்	உணவு வழங்கும் வகை	முக்கியமான அம்சங்கள்
2.	கஃபடேரியா உணவு வழங்கும் வகை (Cafeteria Service) புகைபடம் 3.75 கஃபடேரியா உணவு வழங்கும்	■ தொழிற்சாலைகள், கல்லூரிகள், மருத்துவமனைகளில் உள்ள கேன்டீன்கள், விடுதிகளில் உள்ள உணவுக் கூடங்கள் போன்றவற்றில் விரைவாகவும், தாங்களே எடுத்துப் பரிமாறிக்கொள்ளும் வசதியும் (Self service) இருக்கும். ■ வாடிக்கையாளர் முன்னரே பெற்ற கூப்பன் அல்லது டோக்கனைக் கொடுத்து உணவு வழங்கும் இடத்தில் உள்ள உணவு வகைகளைத் தேர்ந்தெடுத்து பெற்றுச் செல்வர். ■ உணவுத் தட்டுக்களில் ஏற்கனவே பரிமாறப்பட்டு, கட்லரிகளுடன் உணவு வழங்கும் இடத்தில் (Counter) கொடுக்கப்படும். ■ நின்று கொண்டே சாப்பிட வசதியாக உயரமான மேசைகள் போடப்பட்டிருக்கும்.
3.	கவுண்ட்டர் உணவு வழங்கும் வகை (Counter service) புகைபடம் 3.76 கவுண்ட்டர் உணவு வழங்கும் வகை	■ உணவு வழங்கும் இடத்தில் (Counter) உணவு வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும் ■ உணவு வழங்கும் இடத்திற்கு அருகில் விருந்தினர்கள் அமர்ந்து உண்ண வசதியாக உயரமானநாற்காலிகள்போடப்பட்டிருக்கும்.
4.	நடமாடும் உணவகம் (Mobile pantries) புகைபடம் 3.77 நடமாடும் உணவகம்	■ உணவக ஊர்திகள் கல்வி நிலையங்கள், அலுவலகங்கள் மற்றும் சாலை ஓரங்களில் நிறுத்தி வைக்கப்படுகிறது. குறைந்த விலை உணவு வகைகள் வாடிக்கையாளர்களுக்கு விற்கப்படும். ■ பெரிய உணவகங்களில் விருந்தினர்கள் அறைகளிலேயே உண்ணக்கூடிய வகையில் ப்ரிபிளேட்டடு உணவு மற்றும் பானத்தை வழங்கும் தானியங்கி இயந்திரம் பொருத்தப்பட்டிருக்கும்.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 84 1/13/2020 12:42:22 PM

வ.எண்	உணவு வழங்கும் வகை	முக்கியமான அம்சங்கள்
5.	கிரில் ரூம் உணவு வழங்கும் வகை (Grill room service) புகைபடம் 3.78 கிரில் ரூம் உணவு வழங்கும் வகை	■ உணவு வழங்குமிடத்திற்கு பின்புறம் மாமிச உணவுகளான ஆட்டிறைச்சி, கோழி இறைச்சி மற்றும் மீன் போன்றவை காட்சிப்படுத்தப்பட்டிருக்கும். ■ விருந்தினர்கள் தங்களுக்குத் தேவையான மாமிசத்தின் பகுதியைத் தேர்ந்தெடுத்து அப்பகுதிமட்டும்தகட்டின்மேல்வாட்டப்பட்டு (Grilled) தட்டில் பரிமாறப்பட்டு வழங்கப்படும்
6.	அறையில் உணவு வழங்கும் முறை (Room service) புகைபடம் 3.79 அறையில் உணவு வழங்கும் முறை	■ உணவு மற்றும் பானங்கள் சிறிய அளவிலோ அல்லது அதிகமான அளவிலோ விருந்தினர்களின் அறையில் சென்று வழங்கப்படுகிறது. ■ இம்முறையில் விருந்தினர்களின் உணவுத் தேவை பெறப்பட்டு சமையலறை ஊழியர்களுக்குத் தெரிவிக்கப்படுகிறது ■ ட்ரே அல்லது டிராலி மூலமாக ஆர்டர் செய்த உணவு வகைகளை பணியாளர்கள், அறையில் சென்று வழங்குவர்
7.	பு∴பே உணவு வழங்கும் முறை (Buffet service) புகைபடம் 3.80 பு∴பே உணவு வழங்கும் முறை	■ உணவு மற்றும் பானங்கள் ஷா∴பிங் பாத்திரங்களில் (Chaffing dishes) வைக்கப்பட்டிருக்கும். இவை எளிய வகைகளிலிருந்து அதிக வகையான உணவு வகைகளையும் கொண்டிருக்கும். விருந்தினர்கள் தாங்களே பரிமாறிக் கொள்ளும் வசதி இருக்கும். ■ அமர்ந்து உண்ணும் வசதி உள்ள பு∴பே வழங்கும் முறையில், உணவு மேசையில், தேவைப்படும் க்ராக்கரி, கட்லரி போன்றவை இருக்கும். ■ பு∴பே உணவு வகைகளை காட்சிப்படுத்த சிறப்பான கவனமும், திட்டமும் தேவை.

வ.எண்	உணவு வழங்கும் வகை	முக்கியமான அம்சங்கள்
8.	உணவினை எடுத்துச்செல்லும் வசதி (Take away service) புகைபடம் 3.81 உணவினை எடுத்துச்செல்லும் வசதி	■ உணவிற்கான ஆர்டர் உணவு வழங்கும் இடத்திலோ (Counter), பயணிக்கும் சாலையிலோ (drive away), வலைத்தளம் (website) அல்லது செல்பேசி செயலி (Mobile app) மூலமாகவோ கொடுக்கப்படும். ■ உணவிற்கான தொகை ஆன்லைன் மூலமாக முதலிலேயோ அல்லது உணவு வழங்கப்படும்போதோ செலுத்தப்படுகிறது. ■ இவ்வகையான உணவு வழங்கும் முறையில் இயந்திரம் மூலமாக உணவு வழங்கப்படும் முறையும் (Automated vending machine) அடங்கும்.
9.	ரோபோடிக் உணவு வழங்கும் முறை (Robotic Service) புகைபடம் 3.82 ரோபோடிக் உணவு வழங்கும் முறை	■ பெரிய உணவகங்களில் உணவு தயாரித்தலுக்கும், வழங்குதலுக்கும் ரோபோட்ஸ் பயன்படுத்தப்படுகிறது. ■ விருந்தினர்கள் தொடுதிரையில் தங்கள் விருப்பத்தினை ஆர்டர் செய்வார்கள், அது ரோபோடிக் செயலி மூலம் அனுப்பப்படும். ■ ரோபோட்டின் கை மூலமாக உணவு தயாரிக்கப்பட்டு அவைகளின் மூலமாகவோ அல்லது பணியாளர் மூலமாகவோ உணவு பரிமாறப்படும். ■ சில உணவகங்களின் செயலிகள் ஸ்மார்ட் செல்பேசியில் பதிவிறக்கம் செய்யப்பட்டு அதன் மூலம் விருந்தினர்கள் உணவினைத் தேர்ந்தெடுத்து ஆர்டர் செய்வர்.

- ரசீதை வழங்கும்போது அதை நேர்த்தியாக ஒரு ஃபோல்டரில் (Folder) வைத்துக் கொடுக்க வேண்டும்.
- விருந்ினர்கள் தங்களுக்குரிய ரசீது தொகையை பணமாகவோ, காசோலையாகவோ அல்லது பற்று அல்லது கடன் அட்டை மூலமாக வழங்குவர்.
- பணமதிப்பு இழப்பு இந்தியாவில் நடைமுறையில் உள்ளதால்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 86 1/13/2020 12:42:25 PM

அட்டவணை 3.5 உணவு வழங்கும் விதங்கள்

வ.எண்	உணவு வழங்கும் விதம்	முக்கியமான அம்சங்கள்
1.	ஆங்கிலேயர்களின் உணவு வழங்கும் விதம் (English Service) புகைபடம் 3.83 ஆங்கிலேய உணவு வழங்கும் விதம்	■ இது பணியாளர் அல்லது பட்லர் சர்வீஸ் (Butler Service) என அழைக்கப்படுகிறது. ■ விருந்தோம்பல் அதிகமுள்ள உணவு வழங்கும் முறை, இதில் ஒரே ஒரு பணியாளர் உணவுப் பட்டியலின் ஒவ்வொரு உணவு பரிமாறும் வரிசையையும் வரிசைக் கிரமமாக செய்வார். ■ பணியாளர் உணவினைத் தட்டுக்களில் கொண்டு வந்து விருந்தினரின் மேசையில் அவர் இடதுபுறம் இருந்து உணவினைப் பரிமாறுவார்.
2.	ஃப்ரெஞ்ச் உணவு வழங்கும் விதம் (French service) புகைபடம் 3.84 ப்ரெஞ்ச் உணவு வழங்கும் விதம்	■ விரிவான,அதிகபணியாள் தேவையுள்ள மற்றும் அதிக செலவுள்ள உணவு பரிமாறும் விதம் ■ அதிக விலையுள்ள உணவு வகைகள் மிகுந்த கவனத்துடன்விருந்தினர்களுக்குவழங்கப்படும் ■ பாதி தயாரிக்கப்பட்ட அல்லது சமைக்கப்படாத உணவு வகைகள் பெரிய தட்டுக்களுடன் கூடிய கரிடான் ட்ராலியில் (Gueridon Trolley) கொண்டு வரப்பட்டு விருந்தினர்களின் முன்னிலையில் மற்றொரு மேசையில் தயாரிக்கப்படும். ■ உணவு வகைகள் அனைத்தும் வலது பக்கத்திலிருந்து வழங்கப்பட்டு அப்பக்கமே சுத்தம் செய்யப்படும்.
3.	சில்வர் உணவு வழங்கும் விதம் (Silver service) புகைபடம் 3.85 சில்வர் உணவு வழங்கும் விதம்	■ விரிவான அலங்காரங்களுடன் உணவு வகைகள் வெள்ளி பாத்திரங்களில், கட்லரியுடன் வழங்கப்படும் ■ சுத்தமான வெள்ளியாலான உணவு வழங்கும் பொருட்களுடன்கவர்அமைக்கப்பட்டிருக்கும். ■ சமையலறையில் இருந்து உணவு வெள்ளித் தட்டில் வைத்து எடுத்து வரப்பட்டு விருந்தினர்களுக்கு பக்க பலகையில் வைத்து அலங்கரிக்கப்பட்டு வழங்கப்படும் ■ பரிமாறும் பணியாளர் தட்டுக்களை விருந்தினர்களிடம் காண்பித்து அவர்கள் அனுமதியைப் பெற்று இடதுபுறத்திலிருந்து பரிமாறுவர்.

வ.எண்	உணவு வழங்கும் விதம்	முக்கியமான அம்சங்கள்
4.	அமெரிக்கன் உணவு வழங்கும் விதம் (American Service) புகைபடம் 3.86 அமெரிக்கன் உணவு வழங்கும் விதம்	■ சமையலறையிலேயே உணவு தட்டுக்களில் பரிமாறப்பட்டு விருந்தினர்களுக்கு வழங்கப்படும். சாலட், ரொட்டி மற்றும் வெண்ணெயைத் தவிர மற்றவை பிரிபிளேட்டடு (Preplated) சர்வீசாகப் பரிமாறப்படும். ■ தட்டில் உணவு பரிமாறப்படும் அளவு சமையற்காரரால் முடிவு செய்யப்பட்டு அதற்குத் தேவையான மற்ற உணவு வகைகளும் முக்கிய உணவு வகையுடன் கொடுக்கப்படும். ■ ஒரே ஒரு தட்டில் உணவு பரிமாறப்பட்டு அலங்கரிக்கப்படும். ■ குறைந்த அளவு பணியாளர் மற்றும் விரைவான சேவை தேவைப்படுகிறது.
5.	ரஷ்யன் உணவு வழங்கும் விதம் (Russian Service) புகைபடம் 3.87 ரஷ்யன் உணவு வழங்கும் விதம்	■ உணவு வகைகள் சமையலறையில் தயாரிக்கப்பட்டு வெள்ளித்தட்டுக்களில் பரிமாறப்பட்டு எடுத்து வரப்படும் ■ பரிமாறும் பணியாளர், விருந்தினரின் அனுமதியை பணிவுடன் பெற்று பரிமாறுவார்
6.	சைனீஸ் உணவு வழங்கும் விதம் (Chinese Service) புகைபடம் 3.88 சைனீஸ் உணவு வழங்கும் விதம்	■ "லேசி சூசன்" (Lazy Susan) என்று சொல்லக் கூடிய வட்டவடிவ சுழலும் தட்டு பெரிய மேசைக்கு நடுவில் வைக்கப்படும், இது உணவுவகைகளை விருந்தினர்களுக்கிடையே பரிமாறிக் கொள்ள வசதியாக இருக்கும். ■ அடிப்படை கவர் என்பது ஒரு சின்ன தேநீர் கப், பெரிய தட்டு, காலியான சிறிய அரிசி உணவிற்கான கிண்ணம், வலப்பக்கத்தில் ஒரு சாப்ஸ்டிக்ஸ் (Chopsticks) மற்றும் ஒரு கரண்டி.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 88 1/13/2020 12:42:29 PM

வ.எண்	உணவு வழங்கும் விதம்	முக்கியமான அம்சங்கள்
		■ பரிமாறும் வரிசைக்குத் தேவையான அனைத்து உணவு வகைகளும் லேசி சூசனில் வைக்கப்பட்டிருக்கும். ■ தலைமை விருந்தினருக்கு முதலில் பரிமாறப்பட்ட பின் கடிகாரச் சுற்றில் வலது பக்கத்திலிருந்து மேசையைச் சுற்றி அனைத்து விருந்தினர்களுக்கும் பரிமாறப்படும்.
7.	இத்தாலியன் உணவு வழங்கும் விதம் (Italian Service) புகைபடம் 3.89 இத்தாலியன் உணவு வழங்கும் விதம்	■ இத்தாலியர்கள் மீனுடன் வெள்ளை வைன், கடல் உணவுகள் மற்றும் பாஸ்தா, மாமிசத்துடன் சிவப்பு வைன் பரிமாறுவர். ■ இத்தாலியர்களின் பரிமாறும் அளவு குறைவாக இருந்தாலும் உணவு ஆரோக்கியமாக இருக்கும். ■ இத்தாலியர்கள் கத்திகளை மாற்றிக் கொள்ள மாட்டார்கள். உணவருந்தும்போது வலது கையில் கத்தியும், இடது கையில் முள்கரண்டியும் இருக்கும். ■ உணவருந்தி முடித்தவுடன், கத்தியையும், முள்கரண்டியையும் உணவுத் தட்டின் வலது புறத்தில் குறுக்குவாட்டில் ஒன்றுக்கொன்று இணையாக வைப்பர். முள்கரண்டியின் டைன்கள் கீழ்நோக்கி இருக்கும்.
8.	ஜப்பானியர்கள் உணவு வழங்கும் விதம் (Japanese Service) புகைபடம் 3.90 ஜப்பானியர்கள் உணவு வழங்கும் விதம்	■ உணவு பரிமாறுதல் என்பது அவர்களின் முறையான சடங்குகள் மற்றும் மொழியுடன் தொடர்புடையது. ■ பரிமாறும் பணியாளர்கள் மரியாதையான மொழியான “கீய்க்ஸ்” (Keigs) என்பதை பணிவாக உச்சரிக்க வேண்டும். ■ இரவு உணவுடன் தேநீர் அல்லது தண்ணீர் இலவசமாக வழங்கப்படும். ■ சாப்ஸ்டிக்ஸ்கவருடன் மேசையில் இருக்காது. விருந்தினர் அங்கிருக்கும் பெட்டியிலிருந்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

வ.எண்	உணவு வழங்கும் விதம்	முக்கியமான அம்சங்கள்
9.	கான்டிநென்டல் உணவு வழங்கும் விதம் (Continental Service) புகைபடம் 3.91 கான்டிநென்டல் உணவு வழங்கும் விதம்	■ இது நளினமான முறையில் உணவினை உண்பதாகும். ஆனால் இதற்கு முறையான பயிற்சி தேவை. ■ முள்கரண்டி இடது கையிலும், அதனுடைய டைன்களின் நுனி கீழ்நோக்கியும் இருக்க வேண்டும். கத்தி வலது கையில் இருக்க வேண்டும். ■ உணவு முள்கரண்டியில் குத்தி எடுக்கப்பட்டு உண்ணப்படுகிறது. ■ உணவு உண்ணும் இடைவெளியில் கத்தியும் முள்கரண்டியும் தட்டின் நடுவில் குறுக்குவாக்கில், முள்கரண்டியின் டைன்களின் நுனி கீழ்நோக்கியும் வைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். ■ விருந்தினர் உணவருந்தி முடித்து விட்டதைக் குறிப்பதற்கு கத்தியும், முள்கரண்டியும் தட்டின் வலது பக்கத்தில் அடுத்தடுத்து வைக்கப்பட வேண்டும்,

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

"லேசி சூசன்" (Lazy Susan)

"லேசி சூசன்" என்பது வட்டவடிவில் இருக்கும் சுழலக்கூடிய தட்டு மேசையின் நடுவில் வைக்கப்பட்டிருக்கும். பல்வேறு உணவு வகைகளிலிருந்து தேர்ந்தெடுப்பதற்கும், பகிர்ந்து கொள்வதற்கும் வசதியானது. இவை கண்ணாடி, மரம் அல்லது பிளாஸ்டிக்கினால் ஆனது. ஒருவர் உணவினை அதன் பாத்திரத்திலிருந்து தன்னுடைய கிண்ணம் அல்லது தட்டிற்கு மாற்றிக் கொண்டிருக்கும்போது அடுத்த விருந்தினர் லேசி சூசனை அசைப்பதைத் தவிர்க்க வேண்டும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

"தேநீர் விழா" (Tea Ceremony)

தேநீர் விழா" என்பது ஜப்பானியர்களின் பாரம்பரிய விழா "தேநீரின் வழி" (Way of tea) எனவும் அழைக்கப்படுகிறது/ இவை விழாவிற்கான ஏற்பாடுகளையும் மற்றும் பொடியாக்கப்பட்ட பச்சை தேயிலையை வழங்கும் கலாச்சாரத்தையும் குறிக்கிறது. வாடிக்கையாளர்கள் "இராஷிமஸ்" (Irasshaimase) எனக் கூறி வரவேற்கப்படுகின்றனர். இதன் அர்த்தம் "நல்வரவு, தயவு செய்து உள்ளே வாருங்கள்" என்பதாகும்.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 90 1/13/2020 12:42:32 PM

தற்காலங்களில் விருந்தினர்கள் கடன் அல்லது பற்று அட்டையைப் பயன்படுத்தி பணமில்லா பரிவர்த்தனை செய்ய விரும்பும்போது ஸ்வைப்பிங் மெஷின் (Swiping machine) விருந்தினர் இருக்கும் மேசைக்கு கொண்டு வரப்பட வேண்டும்.

- சிறு அன்பளிப்பு (tips) போன்றவைகளை விருந்தினரிடமிருந்து எதிர்பார்க்கக் கூடாது. விருந்தினர்களை புன்னகையுடன் நன்றி கூறி அனுப்ப வேண்டும்.
- மேசையை சுத்தம் செய்து அடுத்து வரும் விருந்தினருக்காக அல்லது அடுத்த வேளை உணவிற்காக கவரை தயார் செய்ய வேண்டும்.

3.4.2 உணவு வழங்கும் வகைகள் (Types of Service)

உணவு வழங்குதல் என்பது உணவு வழங்கும் வகை, வாடிக்கையாளர், உணவு தயாரிப்பதற்கு எடுத்துக்கொள்ளும் நேரம், உணவுப் பட்டியலின் வகை, உணவின் விலை மற்றும் உணவகத்தில் விற்பனை அளவு ஆகியவற்றைப் பொறுத்து மாறுபடும். உணவகங்களில் பல்வேறு விதங்களில் மற்றும் வகைகளில் உணவு வழங்கப்படுகிறது.

உணவகங்களில் உணவு வழங்கும் வகைகள் (Types of Service) பற்றி அட்டவணை 3.4-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

3.4.3 உணவு வழங்கும் விதம் (Style of Service)

உணவு வழங்குதல் என்பது பல விதங்களில் நடைபெறுகிறது. இவை உணவகங்கள் இருக்கும் இடத்தினைப் பொறுத்தும்,வழங்கப்படும்உணவுவகைகளின் அடிப்படையிலும் தேர்ந்தெடுக்கப்படும். விருந்தினரின் மேசையில் வெவ்வேறு முறையில் உணவினை வழங்கலாம். சில உணவு வழங்கும் விதங்கள் அட்டவணை 3.5-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

3.4.4 இந்திய உணவு வழங்கும் விதம்

பாரம்பரிய இந்திய உணவு வழங்கும் முறைகளில்**தாளி உணவு வழங்கும் விதம்** மற்றும் **வாழை இலையில் உணவு** வழங்குவது என்பது பொதுவானது. இந்தியாவில் தரை மீதோ, குறைந்த உயரமுள்ள நாற்காலி / முக்காலி அல்லது பாயின் மீது அமர்ந்து உணவு உண்ணும் வழக்கம் உள்ளது. உணவினை கட்லரியைப் பயன்படுத்தாமல் வலது கையில் உண்ணும் பழக்கம் உள்ளது.

பணியாளர் உணவு பரிமாறாமல் விருந்தினர்களே தங்கள் உணவினை எடுத்துக்கொள்ளும்போது இடது கை

புகைபடம் 3.92 தாளி உணவு

புகைபடம் 3.93 வாழை இலையில் உணவு வழங்குதல்

பயன்படுத்தப்படுகின்றது. சைவ மற்றும் அசைவ உணவுகள் தமிழ்நாடு மற்றும் வட இந்திய பகுதிகளில் பொதுவானது.

அ. தாளி உணவு வழங்குதல் (Thali meals)

தாளி உணவு வழங்குதல் என்பது இந்திய உணவு வழங்கும் முறை. இதில் பல்வேறு உணவு வகைகள் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு உணவுத்தட்டில் பரிமாறப்படுகிறது. தாளி உணவு வகைகளில் ஆறு வித்தியாசமான சுவைகளான இனிப்பு, உவர்ப்பு, கசப்பு, புளிப்பு, துவர்ப்பு மற்றும் காரம் அடங்கிய உணவு வகைகள் ஒரே தட்டில் இருக்கும். இது பொதுவாக வட இந்தியாவில் பின்பற்றப்படுகிறது.

தாளியில் பரிமாறப்படும் உணவு வகைகள் ஒவ்வொரு பகுதிக்கும் மாறுபடுகிறது. பொதுவாக கட்டோரி (Kattori) என அழைக்கப்படும் சிறு சிறு கிண்ணங்களில் தனித்தனியாக உணவு பதார்த்தங்களை வைத்து வட்டத் தட்டில் பரிமாறப்படும் அல்லது நிறைய தனிப்பிரிவுகளாகப் பிரிக்கப்பட்ட ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் தட்டில் உணவு பரிமாறப்படும். அரிசி சாதம், பருப்பு, காய்கறிகள், ரொட்டி, பப்படம், தஹி (தயிர்),

A-Z கலைச்சொற்கள்

க்ரூயட் செட் (Cruet set)	:	மேசையின் மேல் பயன்படுத்தும் உப்பு, மிளகு தூள் மற்றும் எண்ணெய் இருக்கக் கூடிய கொள்கலன்கள்
வாட்டர் காப்ளட் (Water Goblet)	:	தண்ணீர் குடிக்கப் பயன்படும் குவளை. கூம்பு வடிவத்தில் கைப்பிடியுடன் இருக்கும்.
மோல்டன் (Molleton)	:	ஓசை எழுப்பாமல் இருக்க மேசை விரிப்பின் கீழ் பயன்படுத்தப்படும் கம்பளித் துணி
போன் சைனா (Bone China)	:	களிமண்ணுடன் போன் சாம்பல் கலந்து தயாரிக்கப்படும் போர்சலின்
பான்கெட் (Banquet)	:	அதிக எண்ணிக்கையிலான நபர்களுக்கு அளிக்கப்படும் பெருவிருந்து
பு∴பே (Buffet)	:	பல உணவு வகைகளுடன் உள்ள விருந்து, விருந்தினர்கள் தாங்களே பரிமாறிக் கொள்வர்
மர்மலேட் (Marmalade)	:	சிட்ரஸ் பழங்களிலிருந்து சற்றே கசப்பு சுவையுடன் பிழியப்பட்டு பதப்படுத்தப்பட்டது
கேன்டீடு ∴ப்ரூட் (Candied fruit)	:	படிகமாக்கப்பட்ட பழம் / பனியால் உலர்ந்த பழங்கள் (Glace fruit) / சிறிய துண்டுகளாக்கப்பட்ட பழங்கள்/ பழத்தோலின் துண்டுகள். இவை வெப்பப்படுத்திய சர்க்கரை சிரப்பில் இருக்கும்
ஸ்பகத்தி (Spaghetti)	:	திடமான பட்டைகள் போன்று இருக்கும் பாஸ்தா, மாக்ரோனிக்கும், சேமியாவிற்கும் இடைப்பட்ட தடிமனாக இருக்கும்.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 92 1/13/2020 12:42:33 PM

சிறிய அளவில் சட்னி அல்லது ஊறுகாய் மற்றும் ஒரு இனிப்பு வகையும் பரிமாறப்பட்டிருக்கும். சில சமயங்களில் தட்டின் மீது ஒரு வட்டவடிவத்தில் வாழை இலை நறுக்கப்பட்டு அதன் மீது கட்டோரிகள் அடுக்கப்பட்டிருக்கும்.

ஆ. வாழை இலையில் உணவு வழங்குதல் (Banana Leaf Service)

வாழை இலையில் உணவு வழங்குதல் என்பது தென்னிந்திய உணவு வகைகளை பாரம்பரிய முறைப்படி பரிமாறுவது ஆகும். இதற்கு சுத்தமான வாழை இலை பயன்படுத்தப்படுகிறது. வாழை இலையில் உணவு பரிமாறப்படும்போது உணவிற்கு பிரத்யேக சுவையும் மணமும் கிடைக்கிறது.

வாழை இலையில் உணவு வழங்குதலில், இலையின் மீது அரிசி சாதம் பரிமாறப்பட்டு பல்வேறு வகை காய்கறிகள், ஊறுகாய், பப்படம் மற்றும் அப்பகுதியின் காரம், வாசனைப் பொருட்கள் சேர்க்கப்பட்ட உணவு தயாரிப்புகள் வழங்கப்படுகின்றன. முதலில் அரிசி சாதத்துடன் பருப்பு, நெய் பரிமாறப்படும்.பின்புகுழம்புஅல்லதுசாம்பார், அதன் பின் புளிக்குழம்பு, ரசம், கடைசியாக தயிர் அல்லது மோர் வழங்கப்படுகின்றது. இடையிடையே விருந்தினரின் தேவைக்கேற்ப சாதம் பரிமாறப்படும். செட்டிநாட்டு உணவு முறையில் வேகவைத்த முட்டை, மசாலா நிறைந்த அல்லது பொரித்த மாமிசம் அல்லது கடல் உணவு வகைகளும் பரிமாறப்படுகிறது. வாழை இலை உணவு பரிமாறுதலில் உணவு கையினால் உண்ணப்படுகிறது. உணவு உண்டு முடிக்கப்பட்டவுடன் விருந்தினர் இலையை உட்புறமாக மடிக்க வேண்டும். இது விருந்தளிப்பவர்க்கு நன்றியுடன் கூடிய மரியாதையைக் காண்பிக்கும் விதம் ஆகும். இம்முறை உணவகங்களில் கூட பின்பற்றப்படுகிறது.

உணவகத்தின் தன்மையைப் பொறுத்தும், உணவு வழங்கப்படும் நேரம் மற்றும் தேவையை மனதில் கொண்டும் உணவானதுபலவகைகளில்வழங்கப்படுகிறது. மாறிக் கொண்டிருக்கும் சமுதாயத்திற்கு ஏற்றவாறு உணவகத்தில் மேலாளர் மற்றும் பணியாளர்கள் புதிய வகை மாற்றங்களை கடைபிடிக்கத் தயாராக வேண்டும். ஒரு உணவகத்தின் வெற்றி மாறிவரும் வாடிக்கையாளரின் ஆர்வத்தினைப் புரிந்து கொண்டு அவர்களுக்கான உண்ணும் நேரத்தை மகிழ்வூட்டுவதாக அமையச் செய்வதே ஆகும்.

பிளேட்டர்ஸ் (Platters)	:	விழாக்களிலும் உணவு பரிமாறுவதற்காகவும் பயன்படுத்தப்படும் வெள்ளியினாலான ட்ரே அல்லது ஒரு பெரிய தட்டு
பேஸ்ட்ரீஸ் (Pastries)	:	அடுமனைப் பொருள். க்ரீம் அல்லது ஜாம் அல்லது பழங்களினால் நிரப்பப்பட்டு (filling) சுடப்பட்ட இனிப்புப் பொருள்
லன்ச்சான் பிளேட் (Luncheon plate)	:	இரவு உணவிற்கான தட்டு மற்றும் சாலட் தட்டிற்கு இடைப்பட்ட அளவுடன் இருக்கக் கூடிய தட்டு
சன்டே கிளாஸ் (Sundae glass)	:	ஐஸ்கிரீமின் மேல் சிரப் ஊற்றப்பட்டு பரிமாறப்படும் கோப்பை
க்ரஸ்டேசியன்ஸ் (Crustaceans)	:	ஆர்த்ரோபோட் வகை கடல் உணவு. இவ்வகையில் நண்டு, இறால், ஷிரிம்ப் மற்றும் கிரே மீன் (Cray fish) ஆகியவை அடங்கும்
சூப் டுரீன்ஸ் (Soup tureens)	:	டுரீன் என்பது சூப் மற்றும் ஸ்டூவை (stew) பரிமாறப் பயன்படும் அகன்ற, குழியான இரண்டு பக்கமும் பிடியுடன் கூடிய பாத்திரம்
நட் க்ரேக்கர் (Nut cracker)	:	கொட்டைகளின் ஓடுகளை உடைத்து, அவற்றை வெளியே எடுக்கும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்ட கருவி
ஐஸ் டாங்ஸ் (Ice tongs)	:	இரண்டு பிடியுடன் இடுக்கி போன்று பெரிய ஐஸ்கட்டி துண்டுகளை எடுக்க உதவும் இடுக்கி.
ஹாஃப் பிளேட் (Half plate)	:	20 செமீ விட்ட அளவுள்ள தட்டு
குவார்ட்டர் பிளேட் (Quarter plate)	:	15 செமீ விட்ட அளவுள்ள தட்டு
ஃபுல் பிளேட் (Full plate)	:	25 செமீ விட்ட அளவுள்ள தட்டு
ஆய்ஸ்ட்ர் ஃபோர்க் (Oyster fork)	:	மூன்று குட்டையான அகன்ற வளைந்த டைன்ஸுடன் உள்ள முள்கரண்டி. இவை மீன் தட்டின் வடிவிலேயே அமைந்திருக்கும்
டாய்லி (Doily)	:	அழகாக வடிவமைக்கப்பட்ட சிறிய மேட் (Mat) அல்லது லேஸ் வடிவத்தில் உள்ள காகிதம்
கூபே (Coupe)	:	இனிப்பு வகைகளைப் பரிமாறப் பயன்படும் தண்டுப்பகுதியுடன் கூடிய கண்ணாடியாலான பாத்திரம்
டைன்ஸ் (Tines)	:	முள்கரண்டியில் உள்ள முட்கள்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 94 1/13/2020 12:42:33 PM

இணையத்தில் தேட

- https://youtu.be/8jVoMYMoVfs
- https://youtu.be/KoU1XiQJ1vo
- https://youtu.be/SpK1owmRemQ
- https://youtu.be/8jVoMYMoVfs
- https://youtu.be/3BUxB4rGf3M
- https://youtu.be/4odDMlulw_8

மாணவர் செயல்பாடு

- உணவு மேசைப் பணியாளர் போல நடித்து (Role play) உணவு வழங்கும் முறைகளை பாவனை செய்து காட்டல்.
- உணவகம் போன்று ஒரு மாதிரியை அமைத்து கவரை அமைத்துப் பழகுதல்.
- நவீன உணவு வழங்கும் முறைகளைப் பற்றி கண்டறிதல்.
- உணவு மேசையில் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்களின் படங்களை சேகரித்து சார்ட் தயார் செய்தல்.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- மாணவர்களை சரியான கட்லரியின் (கத்திகள், கரண்டிகள் மற்றும் முள்கரண்டிகள்) வகையை கண்டுபிடிக்கச் செய்தல்.
- பள்ளிகளிலிருக்கும் உணவகத்திற்குச் சென்று கவர் அமைக்கும் முறையினை அறியச் செய்தல்.

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. ___________ என்பது உணவகத்தில் ஒரு நபருக்குத் தேவையான மேசையை அமைப்பதைக் குறிப்பதாகும்.

   அ) கவர்

   ஆ) லினென்

   இ) ப்ளேஸ்மேட்ஸ்

   ஈ) கட்லரி

2. நான்கு கவர்கள் உள்ள வட்ட வடிவ உணவு மேசையின் அளவுகள் ___________ அடி விட்டமாகும்.

   அ) 2

   ஆ) 4

   இ) 8

   ஈ) 5

3. ___________ என்பது அதிக மேசை லினென் பயன்பாட்டினைத்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 95 1/13/2020 12:42:33 PM

தவிர்ப்பதற்காக முன்னரே விரிக்கப்பட்ட மேசை விரிப்பின் மீது விரிப்பதாகும்.

அ) அலங்கார மடிப்புகள்

ஆ) ஸ்லிப் துணி

இ) ரன்னர்

ஈ) க்ரூயட் செட்

4. ___________ என்பது கத்திகள் மற்றும் மற்ற வெட்டும் கருவிகளைக் குறிக்கும் சொல்லாகும்.

அ) ஹாலோவேர்

ஆ) பீங்கான் சாமான்கள்

இ) கட்லரி

ஈ) கண்ணாடியாலான சாதனங்கள்

5. பானங்களை வழங்க உயரமான மற்றும் மெல்லிய கண்ணாடி குவளைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. அவை ___________ என அழைக்கப்படுகிறது.

அ) சிவப்பு ஒயின் கோப்பை

ஆ) காஃபி கோப்பை

இ) பீர் மக்

ஈ) டாம் கோலின்ஸ்

6. அதிக டைன்கள் உள்ள முள்கரண்டி ___________ உண்ணப் பயன்படுகிறது.

அ) ஸ்பகத்தி

ஆ) கேக்

இ) சாலட்

ஈ) மீன்

7. சர்வியட் என்பது ___________ என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.

அ) டேபிள் ரன்னர்

ஆ) கட்லரி

இ) நாப்கின்

ஈ) க்ரூயட் செட்

8. ___________ கரண்டி பாதி திரவ நிலையிலுள்ள ஐஸ்கிரீம், டாப்பிங்ஸ், மிதப்பவைமற்றும்ஜெல்லிபோன்றவற்றை உண்ணப் பயன்படுகிறது.

அ) பழம்

ஆ) மேசை

இ) சன்டே

ஈ) இனிப்பு உணவு

9. ___________ என்பது உணவிற்குப் பின் கைகளைக் கழுவப் பயன்படுகிறது.

அ) க்ரூயட் செட்

ஆ) பிங்கர் பௌல்ஸ்

இ) நட் கிரேக்கர்

இ) ஐஸ் டாங்ஸ்

10. முட்டையைப் பரிமாற ___________ கவர் பயன்படுகிறது.

அ) அரை தட்டு, கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி

ஆ) அரை தட்டு, மீனிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி

இ) அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி

ஈ) அரை தட்டு, இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி

11. தொழிற்சாலைகளில் உள்ள உணவகங்களில் ___________ உணவு வழங்கும் விதம் பின்பற்றப்படுகிறது.

அ) அறைக்குச் சென்று உணவு வழங்கும் வகை

ஆ) புஃபே உணவு வழங்கும் வகை

இ) ரோபோடிக் உணவு வழங்கும் வகை

ஈ) கஃபடேரியா உணவு வழங்கும் வகை

12. அதிக விலையுள்ள உணவு வகைகள் மற்றும் திறன் வாய்ந்த பணியாளர்கள் ___________ வகை உணவு வழங்குதலுக்கு அவசியம் ஆகும்.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 96 1/13/2020 12:42:33 PM

அ) நடமாடும் உணவகம்

ஆ) கவுண்ட்டர் உணவு வழங்கும் வகை

இ) கரிடான் உணவு வழங்கும் வகை

ஈ) புஃபே உணவு வழங்கும் வகை

13. ___________ என்பது பணியாளர் / பட்லர் சர்வீஸ் என அழைக்கப்படுகிறது.

அ) ஃப்ரெஞ்ச் உணவு வழங்கும் விதம்

ஆ) ஆங்கிலேயர்களின் உணவு வழங்கும் விதம்

இ) அமெரிக்கன் உணவு வழங்கும் விதம்

ஈ) சைனீஸ் உணவு வழங்கும் விதம்

14. ___________ என்பது உணவு மேசையின் நடுவில் வைக்கப்படும் வட்டவடிவ சுழலும் ட்ரே ஆகும்.

அ) சர்வீஸ் சால்வர்

ஆ) லேசி சூசன்

இ) சர்வியட்

ஈ) சாப்ஸ்டிக்ஸ்

15. ப்ரிபிளேட்டடு சர்வீஸ் என்பது ___________ விதத்தில் உணவு வழங்குவதைக் குறிக்கும்.

அ) அமெரிக்கன்

ஆ) ஃப்ரெஞ்ச்

இ) சைனீஸ்

ஈ) ஜப்பான்

16. ___________ என்பது தாளி உணவு வழங்குதலில் பல வகையான உணவு வகைகளை வைப்பதற்குப் பயன்படுகிறது.

அ) சூப் கிண்ணம்

ஆ) கட்டோரிகள்

இ) அரை தட்டு

ஈ) டாம் கோலின்ஸ்

17. ___________ என்பது கவரின் நடுவில் வைக்கக் கூடியவை.

அ) மேசை விரிப்பு

ஆ) மரச்சாமான்

இ) க்ரூயட் செட்

ஈ) டேபிள் ரன்னர்

18. ___________ என்பது சோடா சாம்பல் மற்றும் களிமண்ணால் செய்யப்பட்ட க்ராக்கரி என அழைக்கப்படுகிறது.

அ) ஹாலோவேர்

ஆ) பீங்கான் சாமான்கள்

இ) கட்லரி

ஈ) கத்தி

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. உணவகத்தில் கவர் என்பதனை வரையறு.
2. ஒரு உணவகத்தினை ஆரம்பிக்க, உணவு மேசையைத் தயார் செய்யத் தேவையானவற்றைப் பட்டியலிடு.
3. ஒரு உணவகத்தில் மரச்சாமான்களை சீரமைக்கும் போது மனதில் கொள்ள வேண்டிய கருத்துக்கள் யாவை?
4. ஒரு உணவகத்தில் உள்ள பல்வேறு வடிவத்தில் உள்ள மேசைகளின் அளவுகள் என்ன?
5. டேபிள் ரன்னரைப் பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.
6. கவர் மேல் பயன்படுத்தப்படும் ஐந்து கண்ணாடியாலான சாதனங்களை எழுதுக.
7. உணவு மேசையைத் தயார் செய்யும்போது பயன்படும் பல்வேறு வகையான கத்திகளைப் பட்டியலிடுக.
8. கவரில் பயன்படும் ஏதேனும் ஆறு வகை கரண்டிகளை பட்டியலிட்டு அதன் பயன்களைக் குறிப்பிடுக.

9. கவரின் மேல் எப்பொழுது எதற்காக கடல் உணவிற்கான முள்கரண்டியைப் பயன்படுத்துவாய்? ஏன்?
10. க்ரூயட் செட்டை கவரின் மேல் எவ்வாறு பயன்படுத்துவாய்? அதன் முக்கியத்துவத்தை எழுது.
11. சூப்பினைப் பரிமாறத் தேவையான கவரினைக் குறிப்பிடு.
12. முக்கியமான உணவில் நூடுல்ஸ் பரிமாறப்படுகிறது. அதற்கான கவரைக் குறிப்பிட்டு அதன் காரணத்தை விவரி.
13. ஆங்கிலேய முறை உணவு வழங்கும் விதம் பட்லர் சர்வீஸ் என ஏன் அழைக்கப்படுகிறது?
14. "லேசி சூசன்" என்றால் என்ன?
15. "தாளி உணவு" வழங்குதல் குறிப்பு வரைக.
16. ஒரு எளிய அலகார்ட் கவர் அமைக்கத் தேவையானவை யாவை?

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. மேசை விரிப்பைத் தவிர கவரின் மேல் பயன்படுத்தப்படும் சாதனங்கள் யாவை?
2. பீங்கான் சாமான்கள் பற்றி எழுது.
3. ஒரு உணவகத்தில் பயன்படும் பல்வேறு வகையான முள்கரண்டிகளைப் பற்றி விவரி.
4. உணவகத்தில் மேசையில் விருந்தினருக்கு உணவு உண்பதற்கு வைக்கும் பிரத்யேகமான சாதனங்களைப் பட்டியலிட்டு அதன் பயன்களை எழுது.
5. ஒரு உணவகத்தில் பணியாளர் எவ்வாறு விருந்தினர்களிடமிருந்து விருப்ப உணவிற்கான ஆர்டரைப் பெறுவார்?
6. உணவு வழங்குதலில் ஒரு பணியாளர் உணவகத்தில் பின்பற்ற வேண்டிய படிகளை விவரி.
7. ரோபோடிக் உணவு வழங்குதலை விவரி.
8. நடமாடும் உணவகம் எவ்வகையில் பயன்படுகிறது?
9. சைனீஸ் உணவு வழங்குதலில் முக்கிய அம்சங்களை எழுதுக.
10. எவ்வகை உணவு வழங்கும் விதம் பிரிபிளேட்டடு சர்வீஸ் என அழைக்கப்படுகிறது? அது எம்முறையில் வழங்கப்படுகிறது?
11. தாப்ளதோத் உணவுப் பட்டியலுக்கு மேசை அமைக்கத் தேவையானவைகளைப் பட்டியலிடு.

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. உணவருந்தும் மேசையை அமைக்கத் தேவையானவைகளை விவரித்து எழுதுக.
2. கவரில் (Cover) மேசையில் பயன்படுத்தப்படும் சாதனங்கள் (Tableware) பற்றி விவாதி.
3. ஒரு உணவகத்தில் கவர் அமைக்கும் படிகளை விளக்குக.
4. ஒரு உணவகத்தின் மேசை பணியாளர் எவ்வாறு உணவு வழங்குதலை விருந்தினருக்கு வெற்றிகரமாக செய்வார்? அதன் படிகளை விளக்கு.
5. உணவகங்களில் பின்பற்றப்படும் பல்வேறு வகையான உணவு வழங்கும் முறைகள் பற்றி விவரி.
6. இந்தியன் அலகார்ட் கவரை எடுத்துக்காட்டுடன் விவரி.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 98 1/13/2020 12:42:34 PM