



Görgü Kuralları ve Protokol

Öğr. Gör. Burcu Bozkurt

6.Hafta

Yemek Kuralları

Sofra Düzeni

- Masaya yerleştirilecek yemek takımının dizilişi kendi içinde ve diğer servislerle uyumlu olmalıdır.
- Sıkışık ve düzensiz bir masa yerleşimi iyi bir görünüm oluşturmadığı gibi, yemek için gelen misafirlerin de rahatsız olmasına neden olur.
- Sıkışıklığı önlemek için masada her servis için 60cm civarında bir alan ayrılmalıdır.

Yemek Tabakları

- Yemek masasındaki tabaklara katiyen el sürülmez, peçete ile silinmez ve koklanmaz.
- Masadaki çatal, kaşık ve bıçaklar temiz mi? Diye kontrol edilmez, peçete silinmez ve koklanmaz.
- Daha önce masaya konmuş olan servis tabağına, hiçbir şey alınıp yenmez. Çünkü yemek servisi yapıldıkça yemek tabakları getirilip servis tabağının üstüne konulacaktır. Yemek getirilen bu tabaktan yenilecektir. Yemek servisi, sağ tarafınızdan yapılır. İşi biten tabakları garson sol tarafınızdan alır.

Yemek Tabakları

Garson ile ilgili kurallar:

- Garsona tabak uzatılmaz. Yemek veya herhangi bir şeyi koyması için tabak garsona uzatılmaz. Garson, tabağınıza yemeği kendisi koyacaktır.
- Garson elinden tabak alınmaz. Dolu veya boş olsun garson, tabağınızı masaya kendisi koyacaktır.
- Garsonun eline tabak verilmez. Garson, masadaki tabakları kendisi alır. Masadaki işi biten tabakları kaldırması garsondan kibarca istenir.
- İş bitmiş dahi olsa tabak, katiyen sigara tablası olarak kullanılmaz. Tabağın içine kullanılmış kağıt peçete vesaire konmaz.

Çatal, Bıçak, Kaşık Kaç Yaşındadır?

Çatal, kaşık ve bıçağın kullanılması öyle pek eski zamanlara kadar gitmez.

İlk çatal, İtalya'da M.S. 1100 senelerinde İtalyan asilleri tarafından kullanılmaya başlanmıştır.

Yemekte ilk bıçak, yine İtalya'da Rönesans'ta kullanılmıştır.

İngilizler, ancak M.S. 1600 senelerinde yemek masasına önce bıçağı, sonra çatalı, en sonunda da kaşığı yerleştirmişlerdir. Çatal, kaşık, bıçak bilahare Amerika Birleşik Devletleri'ne İngiltere'den geçmiştir.

İlk **peçete**, Fransa'da ancak 17.yüzyılda VII.Şarl'ın sarayında yemekte kullanılmaya başlanmıştır. Demek ki eskiden krallar bile yemeği elleri ile yerleşmiş.

Çatal / Bıçak / Kaşık Yerleşimi

- Çatal, bıçak ve kaşıklar dıştan içe doğru dizilir. Dolayısıyla kullanırken de bu sıra takip edilmelidir.
- Tabağın sağında bıçaklar ve kaşıklar bulunur.
- Tabağın solunda kullanım yerine göre çeşitli boy ve ebatlarda çatallar yer alır.
- Bunlar tabağa ve birbirine birer santim ara bırakılarak dizilir.
- Tatlı için kullanılacak bıçak, tabağın ön kısmında bulunur.
- Bıçakların ağzı tabağı gösterir.
- Bu takımların oyuk tarafları yukarı doğru bakar.
- Masada yeterli miktarda, çatal, bıçak ve kaşık bulundurulur. Ancak, bunun sayısı her biri için üçü geçmez. Daha fazla kullanılması gerekiyorsa, ne ile kullanılacaksa onunla birlikte getirilir.
- Sadece balık çatalı, kaşığın sağında bulunur.
- Çatal ve bıçak servis edilirken ortasında tutularak verilir.

Bardaklar ve Sürahilerin Yerleştirilmesi

- Bardaklar sağdan sola gelecek şekilde küçükten büyüğe sıralanır.
- İçme suyu sürahilerin içinde masada bulunur ve su bardakları önceden doldurulur.
- Pahalı şaraplar kendi şişesinde ikram edilir ancak sofraya konmaz. Ucuz olanlar ise küçük sürahilerle sofraya konur.
- Maden suyu kendi şişesinde sofraya konur.

Kadehler

- Şarap kadehleri: Ayaklı ve kulpsuzdur. Ufak ve orta büyüklükte olabilir. Şarap kadehlerinin masaya, yenecek yemekle birlikte servis edilmeleri uygundur ama daha önceden masaya su bardağının sağına da konabilir.
- Şarap kadehleri, hiçbir zaman ağızına kadar doldurulmaz. Şarap, kadehin üçte ikisine kadar doldurulur.
- Unutmayınız, şarap kadehleri baş parmak ve diğer iki parmakla tutulur (elin bütünü ile tutulmaz).
- Rakı kadehleri: Rakı, altı ve üstü aynı genişlikte ayaksız ve kulpsuz bardaklarla içildiği gibi orta büyüklükteki ayaklı kadehlerle de içilebilir.

Kadehler

- Viski kadehi: Ayaksız, genişçe ve dipleri dolgun kadehlerdir. Gece kulüplerinde ve içki barlarında çok değişik kadehlerle de viski servisi yapılmaktadır.
- Bira bardağı: Bira, kulplu büyük bardaklarla içilir. Kulpsuz dahi olsa büyük bardaklar kullanılmalıdır.
- Şampanya kadehi: Mutlaka ayaklı ve üst kısmı geniş kadehlerdir.
- Likör kadehi: Ufak bir kadehtir.
- Su bardakları: Kulpsuz olur. Ayaklı ve ayaksız olabilir. Resmi yemeklerde ayaklı su bardakları kullanılır.
- Su bardakları misafirler masadaki yerlerini almadan doldurulmalıdır.

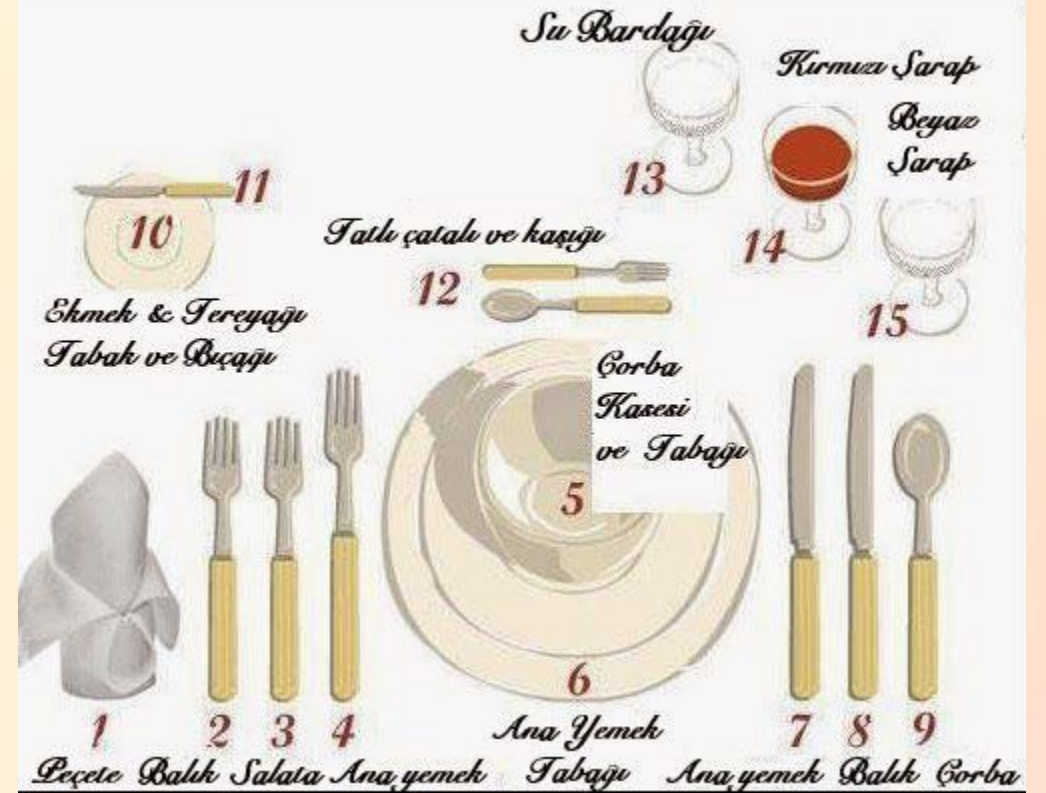
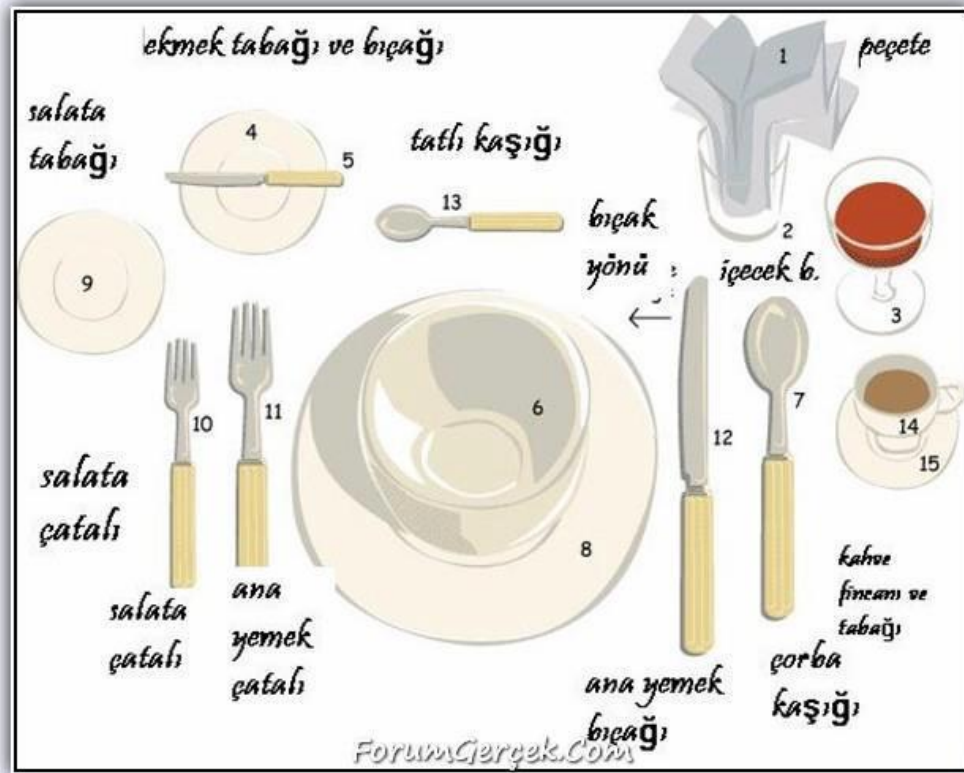
Peçetenin Yeri

- Resmi yemeklerde peçetenin yeri servis tabağının içidir.
- Bunun haricinde ise çatalların solunda bulunur.
- Bez peçetenin olduğu yerde kağıt peçeteye gerek yoktur.

Diğer Aksesuarlar

- Her iki servisin arasında birer adet tuzluk, biberlik, limonluk ve sirkelik konur.
- Şamdanların göz hizasında bulunmamasına dikkat edilmelidir. Göz hizasının altında ya da üstünde olabilir. Şamdanda beyaz renkli, akmayan mumlar kullanmak daha uygun olur. Kokulu mumlar yemek masasına konmaz.
- Sofraya konacak uygun boyutta bir çiçek demeti, görünümü daha farklı ve hoş hale getirecektir.

Sofra Düzeni



<https://tr.pinterest.com/pin/487233253439769349/>

<https://tr.pinterest.com/pin/552957660483403670/>

Oturma Düzeni / Kim, Nerede Oturur?

- Davette bulunan ev sahibi ve ev sahibesi karşılıklı otururlar. Eğer birden fazla masa bulunuyorsa aynı masa da oturmazlar.
- Davette ev sahiplerinin sağ ve sol yanları en seçkin misafirlere ayrılan şeref yerleridir. Ancak sağ taraf soldan daha değerlidir. Buna göre oturma düzeni şöyle oluşur:
 - En seçkin erkek konuk, ev sahibi hanımın sağına;
 - En seçkin kadın konuk ise, ev sahibi bayın sağına oturmalıdır.
- Şeref yerleri dışındaki yerler davetlilerin yaşı ve sosyal durumlarına bakılarak belirlenir.
- Farklı meslek gruplarından oluşan, sosyal seviyeleri birbirine eşdeğer davetliler arasında masaya yerleştirme zorluğu yaşanıyorsa bu durumda yuvarlak masa tercih edilmelidir.

Oturma Düzeni / Kim, Nerede Oturur?

- Ev sahibi beyin eşi bulunmuyorsa, karşısında en seçkin kadın oturur. Aynı durumdaki ev sahibi hanımın karşısında babası, kardeşi başta olmak üzere en yaşlı akrabası yer alır.
- Aile içinde düzenlenen bir yemek davetinde oturma şekli şöyle olur:
 - Ev sahibi bey; eşinin annesini sağına, kendi annesini soluna oturtur.
 - Ev sahibi hanım; eşinin babasını sağına, kendi babasını soluna oturtur.
 - Eğer sofrada büyükanne ve büyükbaba varsa bu yerlere onlar oturur.
- Diğer aile ferleri (amca, dayı, hala, teyze...) yaş durumu göz önüne alınarak sıralanır.

Oturma Düzeni / Kim, Nerede Oturur?

Sandalyede Otururken Şunları Yapmayınız

- Sandalyede sallanmak,
- Ayakları arkada çapraz yapmak,
- Ayakları sandalyenin çevresine dolamak,
- Dizleri iki yana açmak,
- Sandalyenin yaslandığımız kısmı bizim önümüze gelecek şekilde ters oturmak,
- Oturmak için seçtiğimiz sandalyeyi sürüyerek gürültü çıkarmak,
- Yanınızdakinin sandalyesinin arkasına kolunuzu koymak, hoş olmayan hareketlerdir.

Servis Sırası Nasıldır?

Servis yapılacak ilk kişi, ev sahibi beyin sağında oturan, onur konuğu olan, hanımdır. Daha sonra řu sırayla servis yapılır:

- Ev sahibi beyin solunda oturan hanım,
- Öncelik sırası gözetilerek diğer hanımlar,
- Ev sahibi hanım,
- Ev sahibi hanımın sağında oturan, onur konuğu olan bey,
- Ev sahibi hanımın solunda oturan bey,
- Öncelik sırasına göre diğer beyler,
- Ev sahibi bey.

Yemek Yerken Dikkat Edilecek Kurallar

Genel Kurallar

- Tabağınıza yiyebileceğiniz miktarda yemek almaya özen gösterin.
- Yemeğin tuzsuz olduğu anlaşılmadan, yemek tadılmadan önce, tuz kullanılmamalıdır.
- Yemek ne çok yavaş ne de hızlı hızlı yenmelidir.
- Yemekte tiksindirici şeylerden konuşmayın.
- Yemeğinizde kötü bir sürprizle karşılaşmışsanız ve istemediğiniz bir şey çıkmışsa (saç, taş vb.) kimseye belli etmeden yok edin.
- Size sunulan yemekler koklanmaz.

Genel Kurallar

- Oturma şekli olarak; dirsek ve kol masaya dayanmaz, sadece bilekler masanın kenarına değebilir. Ancak, kollar fazla açılarak yanınızda bulunanların alanı daraltılmaz. Ayaklar karşıya uzatılmaz.
- Ağzınızda yemek varken konuşulmaz, gülünmez.
- Ağzınıza aldığınız lokmayı başkalarının görmemesi gerekir. Bunun için de ağzınız kapalı çiğnemelisiniz.
- Ağzınıza gelen kemik, kılçık vb. şeyleri tabağınıza bırakın, sofraya örtüsüne değil.
- Yemek esnasında ilaç alınmaz.
- Yemeği ağıza götürürken yemek tabağının üstüne eğilinmez. Baş biraz öne eğilir.

Genel Kurallar

- Yemek doğrudan servis tabağından yenmez. Önce kendi tabağınıza almanız gerekir.
- Yemek esnasında olumsuz, tartışma çıkarıcı konuşmalardan kaçınılmalıdır. Kötü haber ve olaylardan söz açılmamalıdır. Mutlu ve huzur verici bir konuşma ortamı oluşturmak en doğru olanıdır.
- Yemek masasında uzakta bulunan tuzluk, karabiber vb. şeyleri uzanarak alıp yanınızdakileri rahatsız edeceğinize, size verebilecek birinden isteyebilirsiniz.
- Sofrada herhangi bir şey içerken höpürdetmek, bir şey yerken ağzı şapırdatmak, ağızda yemek varken konuşulmaz ve öksürülmez yani her halükarda ses çıkarmak sofraya kurallarına uymaz.
- Üstü açık tuzluk ve biberlikten, içindeki ufak kaşıkla tuz ve biber alınır. İçinde kaşık yok ise bıçağın ucu ile alınır. (El ile veya kaşığın sapı ile alınmaz.)

Genel Kurallar

- Yemek masasında diş karıştırılmaz. Ancak rahatsızlık veren bir durum karşısında bir el ile ağız b6lgesi kapatılarak k6rdan kullanılır.
- Yemekle ilgili evin hanımına iltifat edebilirsiniz, ancak aşırı d6zeyde olmamalıdır.
- Hoşunuza giden bir yemeği ev sahibinden ikinci kez istemeden 6nce yemeğin bitmediğinden emin olun.
- Masada makyaj tazelenmemelidir.
- Yemek masasında ardı ardına, n6bet şeklinde gelen 6ks6rme, hapşırma gibi istem dışı durumlarda masadan kalkılmalı ve geri d6nd6đ6n6zde 6z6r dilenmelidir.
- Sofradan kalktıktan sonra ayakta bir şeyler yemeye, iğmeye devam etmek hoş değildir.

Ekmek Yerken

- Masadaki ekmeğe yemekten önce katiyen el sürülmez ve taze mi bayat mı diye kontrol edilmez.
- Yemek servisi yapılmadan önce ekmek yemeye başlanmamalıdır.
- Dilimlenmiş olarak ekmek sepetinde bulunan ekmekler elle bölünerek tabağın sol üst köşesinde bulunan küçük tabağa konur.
- Ekmek ağızla koparılmaz.
- Ekmek koparılıp yemeğin veya çorbanın içine konmaz. Çorba ile beraber yağda kızartılmış ufak ekmek parçaları servis edilmiş ise bu parçalardan bir miktar çorbaya konabilir.
- Bıçak, çatal, kaşık vb. temizlemek için ekmeği kullanmayın.
- Yemeğin suyuna ekmek batırılmaz ve banılmaz.
- Yemek tabağı ekmek ile sıyrılmaz.

Çorba İerken

- Çorba içerken kaşığa üflemeyin.
- Çorba kasesine ekmek doğramayın.
- Çorba kaşığını ağzınıza tam sokmayın veya uzakta tutup hpürdeterek içmeyin.
- Çorba içerken kaşık tamamen doldurulmaz, kaşığın ucuyla içilmez, yan tarafı kullanılır.
- Çorba bittikten sonra kaşık, sapı kendinize dönük, oyuk tarafı yukarı bakacak şekilde kaseye bırakılır.
- İki kulplu kaselerde servis edilen çorbalar, kasenin kulpundan tutularak içilebilir.

Çorba Kaşığı nereye bırakılır?

- Kaşık, işi bitince çorba tabağının içine bırakılır. Çorba, altında başka bir tabakla servis edilmişse kaşık bu tabağa bırakılır. Kaşık, tabağın yanına dayalı olarak da konulmaz.

Çorba içerken dikkat edilecek noktalar:

- Kaşıktaki çorba üfleyerek soğutulmaz.
- Çorba, iki kepçeden fazla alınmaz ve istenmez.
- Çorbayı ne kadar beğenirseniz beğenin tekrar istenmez.
- Çorba tabağı yan yatırılarak tabağın dibindeki çorba içilmeye çalışılmaz.
- Çorbanın içine ekmek doğranmaz. (Çorbanın yanında yağda kızartılmış ufak ekmek parçacıkları servis edilmiş ise bu parçalardan bir miktar çorbaya konabilir.)
- Çorba sesli içilmez.

Makarna Nasıl Yenir?

- Kısa veya küçük makarnalar, sağ el ile ve yalnız atal ile yenir (bıçak ve kaşık kullanılmaz).
- Uzun makarnalar (spagetti), atal ve kaşık ile yenir. atal sağ elde, kaşık sol elde tutulur.
- Makarnanın bir kısmı sağ eldeki atal ile diğerlerinden biraz ayrılır. Bu ayrılan kısım atal ile sol eldeki kaşık içinde burularak çatala dolanır ve yenir.
- Makarna yerken bıçak kullanılmaz ille blecekseniz atal ile kesilebilir.

Peynir ve Zeytin Nasıl Yenir?

Peynir

- Çatal ile kesilmez ve çatal ile yenmez.
- Eğer peynir dilimleri büyük ise sağ eldeki bıçakla kesilir.
- Peynir, sağ eldeki bıçakla sol eldeki ekmek üzerine konur ve sol el ile ağza götürülür ve yenir.
- Peynir; Avrupa'da, Amerika'da ve Türkiye'deki modern masalarda yemeğin sonunda hazmı kolaylaştırıcı olarak yukarıdaki şekilde yenmektedir.
- Türkiye'de yemekten önce rakı mesesi olarak yenir. Peynir, Türkiye'de ancak teklifsiz rakı sofralarında çatalla yenilebilir.

Zeytin

- Zeytin, sağ eldeki çatal ile yenir. El ile yenmez.
- Zeytin kesilmeden ve çekirdekleri çıkarılmadan çatal ile bütün olarak ağza götürülür. Bir zeytin bir seferde yenir.
- Ağızındaki çekirdekler, ele çıkarılmaz, çatala çıkarılarak tabağa konulur.

Balık Yerken

- Balık için yemek masasında kendine ait çatal ve bıçağı bulunur.
- Balığın önce üst kısmı baştan aşağı bıçakla ortadan ikiye bölünür.
- Her iki parça, balığın ortasında bulunan kılçıktan ayrılarak yenir.
- Sonra ortadaki kılçık alınır ve altta kalan balığı yemeğe devam edilir.
- Balık bıçağı balığı kesmek için değil, kılçıklardan ayırmak için kullanılır. Yani balık, bıçakla et gibi parça parça kesilerek yenmez. Balık, bıçak yardımı ile kılçığından ayrıldıkça çatal ile yenir. Zaten balığı bıçağı sadece şekil olarak bıçaktır. (Keskin değildir.)
- Balık bıçağının olmadığı sofralarda eti kılçıktan ayırma işi bir parça ekmek yardımı ile yapılır. Bu ekmek parçası ayrılan o balık parçası ile yenir.
- Bu arada ağzınıza takılan kılçıklar elle alınarak tabağın kenarına konur. Yeme işi bitince kılçıklar tabağın ortasına itilir.
- Balık, et ve tavuktan önce servis edilir ve yenir.

İstiridye Nasıl Yenir?



- İstiridye, masaya üst kabukları çıkarılmış ve büyükçe bir tabağa dizilmiş olarak getirilir.
- İstiridye özel çatalı ile beraber servis edilmelidir.
- İstiridye sol elde, çatal sağ elde tutulur. Çatal ile kabuğun içindeki et kazınarak oyulur. Bu et, kabuğun içinde bırakılır, tabağa alınmaz. Oyma işi bitince çatal tabağa bırakılır. Kabuğun içindeki bu etin üzerine sağ el ile limon sıkılır. Sol eldeki bu etli kabuk, dudağa dayanır ve gürültü çıkarmadan bir nefeste ağıza çekilir, yenir. Kabuk tabağa bırakılır.

Karides Nasıl Yenir?



- Karides kabukları çıkarılmış olarak masaya servis edilir. Kabukları çıkarılmamış olan karides hiçbir zaman servis edilmez. (Eğer kabukları çıkarılmamış olarak servis edilmiş ise el ile tutulup kabukları çıkarılır.)
- Karides kızartılmış veya haşlanmış olarak yenir. Kızartılmış karides, çatal ile yenir.
- Haşlanmış karides kuyruğundan el ile tutularak yenir.
- Karides kuyruk hariç hepsi bütün olarak yenir. Karidesle birlikte sos veya salça servis edilmiş ise karides bunlara batırılarak da yenilebilir.

Istakoz Nasıl Yenir?



- Istakoz masaya dilimlenmiş olarak veya kabuklu ve bütün olarak getirilebilir. Istakozla birlikte balık çatalı ve balık bıçağı da servis edilmelidir.
- Istakoz, dilimlenmiş olarak masaya getirildiği takdirde bıçak çatalı ile yenir. Eğer istakoz masaya büyük dilimler halinde getirilmiş ise bunlar çatal ile kesilip parçalanarak yenir.
- Istakoz dilimlerinin kesilip parçalanması için bıçak kullanılmaz.
- Balık bıçağı, istakoz dilimine mayonez sürmeye ve istakozu çatalın üstüne koymaya yardım için kullanılır.
- Istakoz, masaya dilimlenmeden bütün olarak da getirilebilir. Bu masalara balık çatal ve balık bıçağından başka özel bir alet de getirilir. Istakoz bu aletin yardımı ile parçalara ayrılarak yenir.
- Istakoz servisi, çorbadan sonra, et ve tavuktan önce servis edilir.
- Yengeç ve pavurya da istakoz gibi yenir.



Kümes Hayvanları (kaz, ördek, hindi, tavuk, piliç) Nasıl Servis Edilir ve Yenir?

- Davetlerde kümes hayvanları genelde masaya bütün olarak gayet süslü bir şekilde getirilir. Bunları kesip parçalamak ve misafirlere servis yapmak ev sahibine aittir.
- Bütün olarak masaya getirilen kümes hayvanı sırtüstü boş bir tabağa alınmalıdır.
- Sol eldeki büyük servis çatalı, göğüse sıkıca batırılır ve sağ eldeki keskin bıçakla evvela butlar gövdeden ayrılır.
- Sonra sol eldeki çatal kanat altından saplanır, göğüs etleri kanatlara yapışık olarak ayrılır.
- Bilahare sırt ve göğüs parçalara ayrılır.
- Sonra bütün bu parçalar misafir adedine göre parçalara ayrılır. Sonra bütün parçalar bir tabağa aktarılır. Bu tabaktan misafirlere servis yapılır.
- Kümes hayvanlarının sırt, boyun ve gerisi ev halkından olanlara servis edilmelidir.
- Kümes hayvanları da yemek bıçağı ve yemek çatalı ile diğer etler gibi yenir. El ile yenmez.

Meyve Yerken

- Her türlü meyve, masaya büyük ve özel meyve tabaklar içerisinde getirilir ve masanın tam ortasına konur. Misafirler sevdikleri meyveleri elleri ile kendi tabaklarına alabilecekleri gibi meyveler her misafire ayrı bir meyve tabağı ile de ikram edilebilir.
- Elma, armut, şeftali, erik, kayısı, muz, portakal, incir, kavun ve karpuz meyve bıçağı ve çatalla yenir.
- Kiraz, üzüm el ile yenir. Çilek ve greyfurt isteğe bağlı olarak meyve kaşığı ile üzerine pudra şekeri serpiştirilerek yenilebileceğı gibi çilek el ile de yenir.
- Kiraz ve vişnenin çekirdekleri sağ ele veya sağ eldeki kaşığa çıkarılır ve tabağı konur.

Çatal/Bıçak/Kaşık Kullanımı

- Yemekler, bıçak sağ elde, çatal sol elde tutularak yenilir.
- Sofrada konuşurken elinizdeki kaşık, çatal gibi gereçleri sallayarak konuşmayın.
- Yiyeceğinizin hepsini doğrayıp yemeye kalkışmayın, lokmanız bittikçe kesin.
- Bıçak tutarken işaret parmağınız kesici kısmın sırtında durmalı.
- Bıçağı ağızınıza götürerek bir şey yemeğin.
- Et yerken; çatal sol ele alınır, sağ eldeki bıçak yardımıyla et kesilir.

Ayrıca sebze yerken alması zor oluyorsa sağ elimize aldığımız bıçak yardımıyla sol elimizde bulunan çatala doğru sebze itilir, böylece zorluk yaşamazsınız.

- Başkasının bardağı, kaşığı, çatalı kullanılmaz.
- Yemeğin üzerine eğilmek olmaz. Çatal, kaşık ağza götürülür; ağız, çatal, kaşığa doğru gitmez.

Çatal/Bıçak/Kaşık Kullanımı

- Çay, kahve gibi içeceklerin kaşığı kullanıldıktan sonra bardağın içinde bırakılmaz, tabağın için kenarına konulur.
- Çorba kaşığı, tabağın içinden dışına doğru hareket ettirilir.
- Yemek devam ederken çatal ve bıçak, bırakılması gerektiğinde tabağın içine bırakılmalıdır. Ancak gelişi güzel değil de uçları öne doğru birleşmiş şekilde, yani ters V şeklinde bırakılır. Bu arada çatalın uçları yukarı bakar. Tüm bu kompozisyon, yemeğin devam ettiği anlamına gelir.

Büyük restoranlarda veya davetlerde farklı şekillerde bırakılan çatal-bıçaklar yemeğiniz bitmeden garson tarafından alınmasına neden olur.

- Yemek bittiğinde ise çatal ve bıçak, saatin dördü yirmi geçe pozisyonunda, birbirine paralel şekilde tabağın içine bırakılır.

Peçete Kullanımı

- Peçete, önlük gibi boyuna asılmamalı veya tabağın altına sıkıştırılarak sarkıtılmamalıdır.
- Peçeteyi dizlerinize serin.
- Ele bulaşan yemek yalanmaz, peçeteye silinir.
- Yemek bitmeden masadan kalkmak gerekirse peçete sandalyeye bırakılır.
- Yemek bitiminde peçeteyi katlamanıza gerek yoktur. Dağınık bir şekilde soluna bırakabilirsiniz.
- Peçeteyi katlayarak bırakmak kibarlık değildir. Davet sahibine «Bizi tekrar davet et!» anlamına gelir.
- Kağıt peçeteler de işi bitince el ile sıkılıp buruşturulmaz. Yemek tabağının içine konulmaz. Masa üstüne bırakılır.
- Yemeklerde büyük peçete kullanılır. Çay sofralarında ve kahvaltıda küçük peçeteler kullanılır.

Görsel ve Yazılı Kaynaklar

- Alıcı Akın, Yeni Görgü Kuralları. (2.Basım, Eylül 2013), Ankara: Elma Yayınevi.
- Okur Suna, Suna Okur ile Görgü ve Protokol. (1.Basım, Nisan2015), İstanbul: Öteki Adam Yayınları.
- Deniz Hasan, En Yeni Görgü Kuralları. (13.Baskı), İstanbul: İnkılap Kitapevi.
- Esirci Şükrü, Görgü ve Nezaket Kuralları. (2.Basım, Nisan 2013), Ankara: Bilgi Yayınevi.
- <http://nezaketkurallari.com/tanisma-ve-tanistirma/>