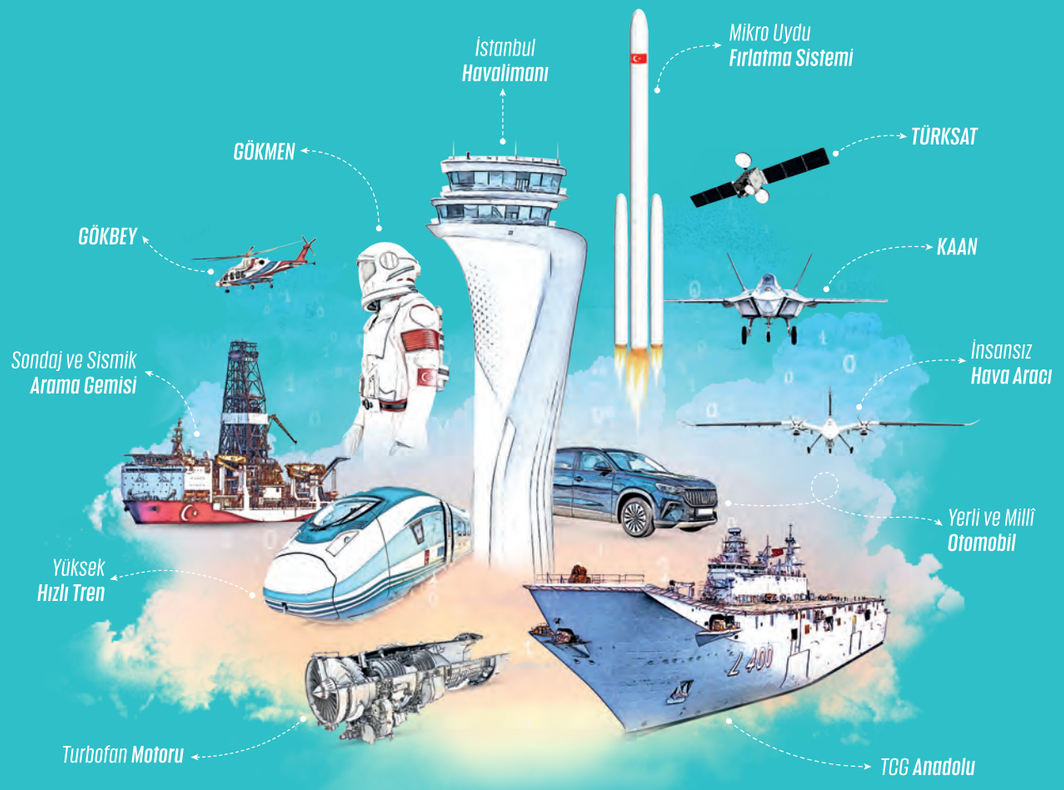
Bu kitaba sığmayan daha neler var!

eba
www.eba.gov.tr

Karekodu okut, bu kitapla ilgili EBA içeriklerine ulaş!

Teknoloji Yolculuğumuz



BU DERS KİTABI MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINCA ÜCRETSİZ OLARAK VERİLMİŞTİR.
PARA İLE SATILAMAZ.

ISBN : 978-625-5498-19-9

Bandrol Uygulamasına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmeliğin Beşinci Maddesinin İkinci Fıkrası Çerçevesinde Bandrol Taşıması Zorunlu Değildir.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

SERVİS ATÖLYESİ

11 DERS MATERYALİ

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



SERVİS ATÖLYESİ 11

DERS MATERYALİ

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

SERVİS ATÖLYESİ

11

DERS MATERYALİ

YAZARLAR

Dr. Serkan ÇALIŞKAN

Dilek ÇIRAK

Gülcan KALE

Sedat ÖZDEMİR

Tuğba AKIN

Yeşim Tuğçe ŞİT

Yüksel ÇELİK

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYINLARI ..... : 10950
YARDIMCI VE KAYNAK KİTAPLAR DİZİSİ ..... : 03869

Her hakkı saklıdır ve Millî Eğitim Bakanlığına aittir. Ders materyalinin metin,soru ve şekilleri kısmen de olsa hiçbir surette alınıp yayımlanamaz.

HAZIRLAYANLAR

EDİTÖR	Gülcan KALE
DİL UZMANI	Mehmet ÖNER
PROGRAM GELİŞTİRME UZMANI	Ergül SIRKINTI
REHBERLİK UZMANI	Yeliz GENÇTAV
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME UZMANI	Günay DURUCAN
GÖRSEL TASARIM UZMANI	Tuba ÖNAL

ISBN : 978-625-5498-19-9

Millî Eğitim Bakanlığının 24.12.2020 gün ve 18433886 sayılı oluru ile Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce ders materyali olarak hazırlanmıştır.



İSTİKLÂL MARŞI

Korkma, sönmez bu şafaklarda yüzen al sancak;
Sönmeden yurdumun üstünde tüten en son ocak.
O benim milletimin yıldızıdır, parlayacak;
O benimdir, o benim milletimindir ancak.

Çatma, kurban olayım, çehreni ey nazlı hilâl!
Kahraman ırkıma bir gül! Ne bu şiddet, bu celâl?
Sana olmaz dökülen kanlarımız sonra helâl.
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl.

Ben ezelden beridir hür yaşadım, hür yaşarım.
Hangi çılgın bana zincir vuracakmış? Şaşarım!
Kükremiş sel gibiyim, bendimi çiğner, aşarım.
Yırtarım dağları, enginlere sığmam, taşarım.

Garbın âfâkını sarmışsa çelik zırhlı duvar,
Benim iman dolu göğsüm gibi serhaddim var.
Ulusun, korkma! Nasıl böyle bir imanı boğar,
Medeniyyet dediğin tek dişi kalmış canavar?

Arkadaş, yurduma alçakları uğratma sakın;
Siper et gövdeni, dursun bu hayâsızca akın.
Doğacaktır sana va'dettiği günler Hakk'ın;
Kim bilir, belki yarın, belki yarından da yakın.

Bastığın yerleri toprak diyerek geçme, tanı:
Düşün altındaki binlerce kefensiz yatanı.
Sen şehit oğlusun, incitme, yazıktır, atanı:
Verme, dünyaları alsan da bu cennet vatanı.

Kim bu cennet vatanın uğruna olmaz ki feda?
Şüheda fışkıracak toprağı sıksan, şüheda!
Cânı, cânânı, bütün varımı alsın da Huda,
Etmesin tek vatanımdan beni dünyada cüda.

Ruhumun senden İlâhî, şudur ancak emeli:
Değmesin mabedimin göğsüne nâmahrem eli.
Bu ezanlar -ki şehadetleri dinin temeli-
Ebedî yurdumun üstünde benim inlemeli.

O zaman vecd ile bin secde eder -varsa- taşım,
Her cerîhamdan İlâhî, boşanıp kanlı yaşım,
Fışkırır ruh-ı mücerret gibi yerden na'şım;
O zaman yükselerek arşa değer belki başım.

Dalgalan sen de şafaklar gibi ey şanlı hilâl!
Olsun artık dökülen kanlarımın hepsi helâl.
Ebediyyen sana yok, ırkıma yok izmihlâl;
Hakkıdır hür yaşamış bayrağımın hürriyyet;
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl!

Mehmet Âkif Ersoy

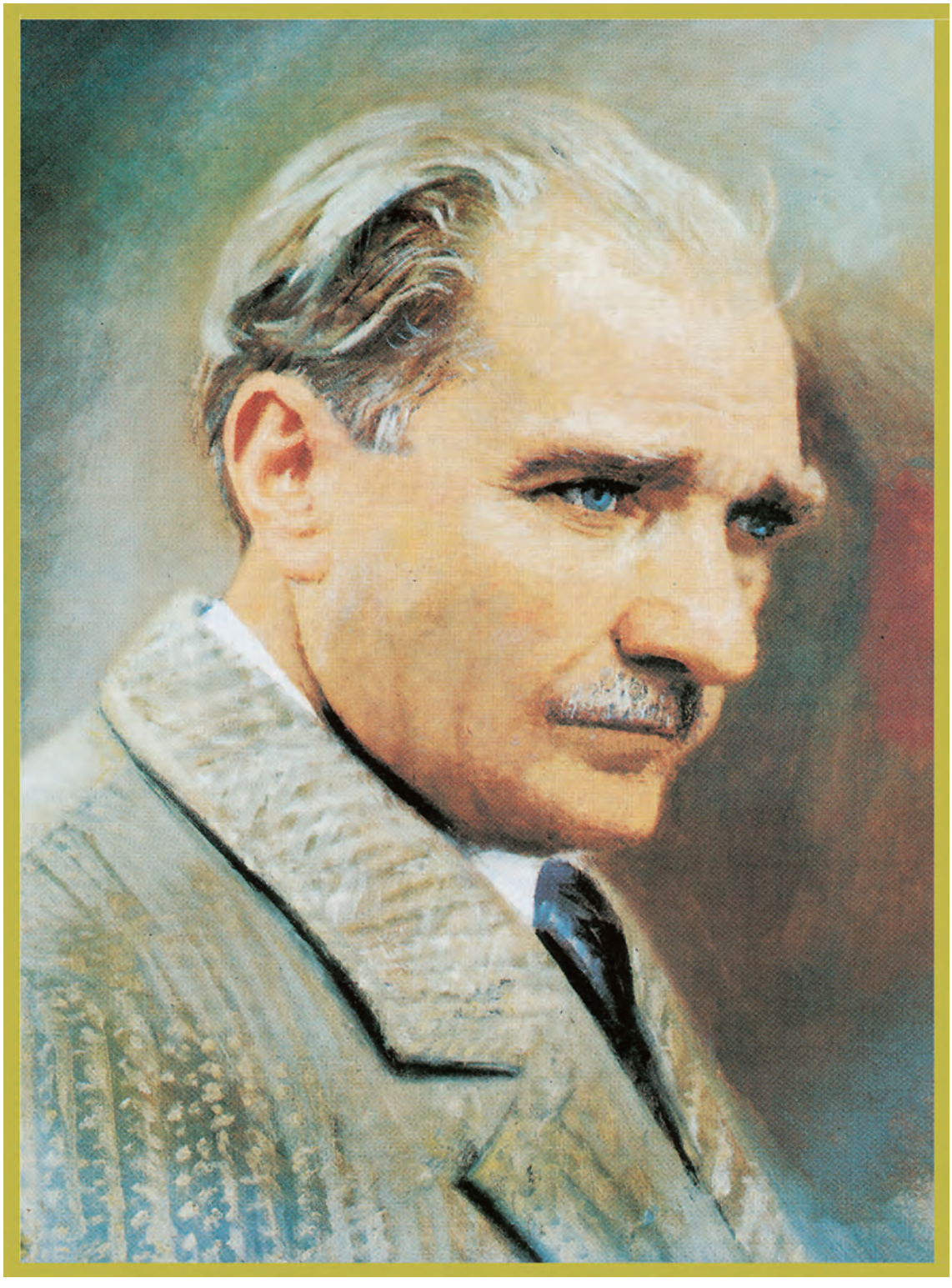
GENÇLİĞE HİTABE

Ey Türk gençliği! Birinci vazifen, Türk istiklâlini, Türk Cumhuriyetini, ilelebet muhafaza ve müdafaa etmektir.

Mevcudiyetinin ve istikbalinin yegâne temeli budur. Bu temel, senin en kıymetli hazinendir. İstikbalde dahi, seni bu hazineden mahrum etmek isteyecek dâhilî ve hâricî bedhahların olacaktır. Bir gün, istiklâl ve cumhuriyeti müdafaa mecburiyetine düşersen, vazifeye atılmak için, içinde bulunacağın vaziyetin imkân ve şeraitini düşünmeyeceksin! Bu imkân ve şerait, çok namüsait bir mahiyette tezahür edebilir. İstiklâl ve cumhuriyetine kastedecek düşmanlar, bütün dünyada emsali görülmemiş bir galibiyetin mümessili olabilirler. Cebren ve hile ile aziz vatanın bütün kaleleri zapt edilmiş, bütün tersanelerine girilmiş, bütün orduları dağıtılmış ve memleketin her köşesi bilfiil işgal edilmiş olabilir. Bütün bu şeraitten daha elîm ve daha vahim olmak üzere, memleketin dâhilinde iktidara sahip olanlar gaflet ve dalâlet ve hattâ hıyanet içinde bulunabilirler. Hattâ bu iktidar sahipleri şahsî menfaatlerini, müstevlîlerin siyasî emelleriyle tevhit edebilirler. Millet, fakr u zaruret içinde harap ve bîtap düşmüş olabilir.

Ey Türk istikbalinin evlâdı! İşte, bu ahval ve şerait içinde dahi vazifen, Türk istiklâl ve cumhuriyetini kurtarmaktır. Muhtaç olduğun kudret, damarlarındaki asil kanda mevcuttur.

Mustafa Kemal Atatürk



MUSTAFA KEMAL ATATÜRK

İÇİNDEKİLER

Ders materyalinin dijital kopyalarında "İçindekiler" sayfasında başlıklar üzerine tıklayarak ilgili sayfalara, iç sayfalarda Öğrenme Birimi isimleri veya numaralarının üzerine tıklayarak "İçindekiler" sayfasına ulaşabilirsiniz.

DERS MATERYALİNİN TANITIMI 11

1. ÖĞRENME BİRİMİ: YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ 15

1.1. KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ 16

1.1.1. İstiridye Servisi 16

1.1.2. Istakoz Servisi 26

1.1.3. Havyar Servisi 35

1.1.4. Salyangoz Servisi 42

1.1.5. Kurbağa Bacağı Servisi 46

1.1.6. Yengeç Servisi 48

1.1.7. Pate, Terin, Galentine Servisi 53

1.1.8. Karides Servisi 56

1.1.9. Mousse Servisi 59

1.2. ORDÖVRLERİN SERVİSİ 60

1.2.1. Soğuk Ordövrlerin Servisi 61

1.2.2. Sıcak Ordövrlerin Servisi 73

1.2.3. Peynirlerin Servisi 77

1.3. SALATALARIN SERVİSİ 101

1.3.1. Salata Çeşitleri 101

1.3.2. Salata Kuverinde Kullanılan Araç Gereç 102

1.3.3. Salata Servisi 104

1.4. ÇORBALARIN SERVİSİ 110

1.4.1. Çorba Çeşitleri 111

1.4.1.1. Konsomeler 111

1.4.1.2. Taneli Çorbalar 114

1.4.1.3. Kremalı Çorbalar 115

1.4.1.4. Sebzeli Çorbalar 115

1.4.1.5. Graten Çorbalar 115

1.4.2. Çorba Kuverleri 116

1.4.3. Çorba Servis Usulleri 116

1.4.3.1. Fransız Usulü Çorba Servisi 117

1.4.3.2. İngiliz Usulü Çorba Servisi 117

1.4.3.3. Tabak Servis Usulü Çorba Servisi 117

1.4.4. Çorba Garnitürlerinin Servisi 118

1.4.5. Çorba Soslarının Servisi 119

1.4.6. Özel Çorbaların Servisi 124

1.4.6.1. Egzotik Çorbalar 124

1.4.6.2. Soğuk Çorbalar 133

1.5. HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ 134

1.5.1. Hamur İşi Yemek Çeşitleri 134

1.5.1.1. Börek Türü Hamur İşi Yemeklerinin Servisi 135

1.5.1.2. Mantı Türü Hamur İşi Yemeklerinin Servisi 139

1.5.1.3. Pide ve Pizza Türü Hamur İşi Yemeklerinin Servisi 146

1.5.1.4. Makarna Türü Hamur İşi Yemeklerinin Servisi 150

1.6. KIYMETLİ SEBZELERİN SERVİSİ 157
1.6.1. Kuşkonmaz Servisi 157
1.6.2. Enginar Servisi 168
1.7. MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ 178
1.7.1. Meyvelerin Servisi 178
1.7.2. Tatlıların Servisi 194
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 201

2. ÖĞRENME BİRİMİ: İÇECEK SERVİSİ 203
2.1. İÇECEK MAKİNELERİ 204
2.1.1. Soğuk İçecek Makineleri 204
2.1.1.1. Premix ve Postmix Makineleri 205
2.1.1.2. Konsantre Makineleri 206
2.1.1.3. Milkshake Blender ve Kullanımı 206
2.1.1.4. Meyve Sıkacakları 206
2.1.1.5. Soğutucu Dolaplar 207
2.1.2. Sıcak İçecek Makineleri 208
2.1.2.1. Kahve Makineleri 208
2.1.2.2. Çay Demleme Makineleri 209
2.1.2.3. Sıcak Çikolata Makineleri 210
2.2. SOĞUK İÇECEKLER 210
2.2.1. Meyve Suları 210
2.2.2. Sebze Suları 211
2.2.3. Gazlı İçecekler 211
2.2.4. Buzlu İçecekler 212
2.2.5. Ayran 212
2.2.6. Boza 212
2.2.7. Limonata 213
2.2.8. Soğuk Çay ve Kahve 213
2.2.9. Şuruplar 213
2.3. SICAK İÇECEKLER 213
2.3.1. Çay 213
2.3.2. Kahve 214
2.3.2.1. Türk Kahvesi 215
2.3.2.2. Espresso Kahve 216
2.3.2.3. Filtre Kahve 216
2.3.2.4. Hazır Kahve 216
2.3.2.5. Sütlü Sıcak İçecekler 216
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 222

EKLER 224
CEVAP ANAHTARI 248
KAYNAKÇA 249

Öğrenme biriminin numarasını gösterir.

Öğrenme biriminin adını gösterir.

1. ÖĞRENME BİRİMİ



YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ

KONULAR
1.1. KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ
1.2. ORDÖVRLERİN SERVİSİ
1.3. SALATALARIN SERVİSİ
1.4. ÇORBALARIN SERVİSİ
1.5. HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ
1.6. KIYMETLİ SEBZELERİN SERVİSİ
1.7. MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ

TEMEL KAVRAMLAR
- antre
- ıstakoz
- kokteyl
- kuver
- sipariş

Öğrenme birimi içerisinde yer alan temel kavramları gösterir.

HAZIRLIK ÇALIŞMALARI
1. Ana yemek öncesinde hangi yiyecekleri başlangıç olarak seçersiniz?
2. Çevrenizdeki restoranlarda çorbalar hangi yöntemlerle servis yapılıyor araştırınız. Edindiğiniz bilgileri sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Öğrenme birimine ait karekodu gösterir.

15

Öğrenme birimi içerisinde yer alan ana konu başlıklarını gösterir.

Hazırlık çalışmalarını gösterir.

Öğrenme biriminin adını gösterir.

İÇECEK SERVİSİ

GİRİŞ

İçecek, içilebilen tüm sıvıların genel adıdır. Türk Dil Kurumu, içeceği "içilen her şey, meşrubat" olarak tanımlar. Daha kapsamlı bir ifadeyle insan sağlığına faydalı, besleyici özellik taşıyan ve sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilen tüm sıvılar içecek kabul edilir.

Su, süt, çay, kahve, salep, boza, gazoz, meyve suyu gibi birçok sıvı içecek türüne girer. İçecekler, insan sağlığı için gereklidir ve düzenli olarak tüketilmelidir (Görsel 2.1). Vücuda yeterli sıvı alınmadığında su kaybı (dehidrasyon) meydana gelir; bu da çeşitli sağlık sorunlarına yol açabilir. Ayrıca bazı içecekler, vücudun ihtiyaç duyduğu mineral, vitamin, protein ve karbonhidratları karşılamaya yardımcı olur.



Görsel 2.1: Sıcak salep

İçecekler yalnızca biyolojik gereklilik olarak değil, keyif alma, haz ve eğlence amacıyla da tüketilebilir. Yemekten önce, sonra veya yemek sırasında içilerek sindirimi kolaylaştırabilir ve yemeğin lezzetini artırabilir. Çoğu zaman içecekler, bir yiyecekle birlikte tüketildiğinden "yiyecek ve içecek" kavramları bir bütün olarak ele alınır ve birbirinden bağımsız düşünülemez.

İçecekler, farklı ölçütlere göre sınıflandırılabilir. Bu bölümde içecekler soğuk ve sıcak içecekler olmak üzere iki ana kategori altında incelenecektir.

2.1. İÇECEK MAKİNELERİ

İçeceklerin hazırlanmasında çeşitli makineler kullanılır. İçecek bankosunda yer alan bu makineler; soğutma, ısıtma, parçalama, sıkma gibi farklı işlevleri yerine getirir. Kullanım amaçlarına göre içecek makineleri, soğuk ve sıcak içecek makineleri olmak üzere iki gruba ayrılır.

2.1.1. Soğuk İçecek Makineleri

Soğuk içeceklerin hazırlanmasında kullanılan makineler, işlevlerine göre farklı türlere ayrılır. Bu makineler; premix makinesi, posmix makinesi, kokteyl otomatı, konsantre makinesi, blender, içecek mikseri, katı meyve sıkacağı, narenciye sıkacağı, buzdolapları, buz makinesi, bardak soğutma dolabı gibi ekipmanları içerir. Bu makineler, içeceklerin hazırlanmasını kolaylaştırırken, aynı zamanda sunum kalitesini ve lezzetini artırır.

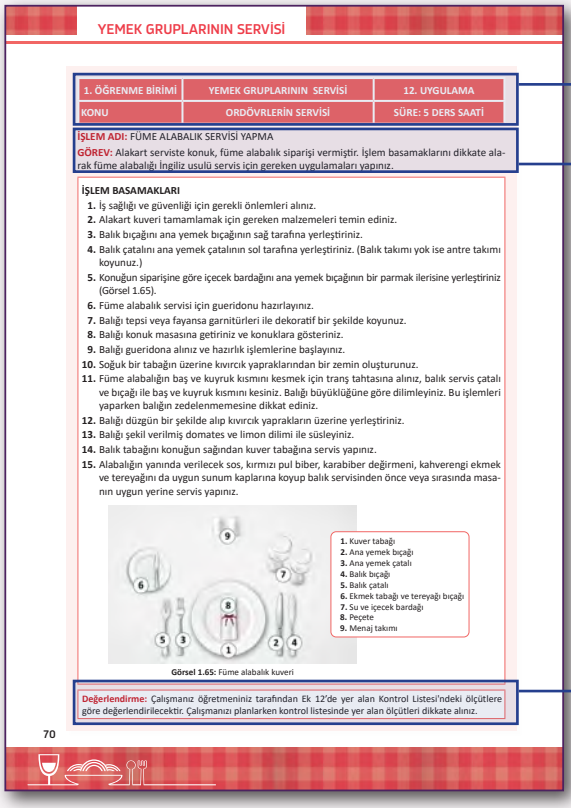
2.1.1.1. Premix ve Postmix Makineleri

Premix ve postmix makineleri, içecek servisi için kullanılan iki farklı sistemdir. Her iki makine de içecekleri soğutarak basınç yardımıyla musluktan bardağa doldurur. Ancak aralarındaki temel fark, içeceklerin hazırlanma yöntemi ve maliyetleridir.

204

Sayfa numarasını gösterir.

Öğrenme birimine ait görseli, görsel numarasını ve açıklamasını gösterir.



YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	12. UYGULAMA
KONU	ORDÖVRLERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: FÜME ALABALIK SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, füme alabalık siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak füme alabalığı İngiliz usulü servis için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Balık bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.
4. Balık çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz. (Balık takımı yok ise antre takımı koyunuz.)
5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz (Görsel 1.65).
6. Füme alabalık servisi için gueridonu hazırlayınız.
7. Balığı tepsi veya fayansa garnitürleri ile dekoratif bir şekilde koyunuz.
8. Balığı konuk masasına getiriniz ve konuklara gösteriniz.
9. Balığı gueridona alınız ve hazırlık işlemlerine başlayınız.
10. Soğuk bir tabağın üzerine kıvırcık yapraklarından bir zemin oluşturunuz.
11. Füme alabalığın baş ve kuyruk kısmını kesmek için tranş tahtasına alınız, balık servis çatalı ve bıçağı ile baş ve kuyruk kısmını kesiniz. Balığı büyüklüğüne göre dilimleyiniz. Bu işlemleri yaparken balığın zedelenmemesine dikkat ediniz.
12. Balığı düzgün bir şekilde alıp kıvırcık yaprakların üzerine yerleştiriniz.
13. Balığı şekil verilmiş domates ve limon dilimi ile süsleyiniz.
14. Balık tabağını konuğun sağından kuver tabağına servis yapınız.
15. Alabalığın yanında verilecek sos, kırmızı pul biber, karabiber değirmeni, kahverengi ekmek ve tereyağını da uygun sunum kaplarına koyup balık servisinden önce veya sırasında masanın uygun yerine servis yapınız.

Görsel 1.65: Füme alabalık kuveri

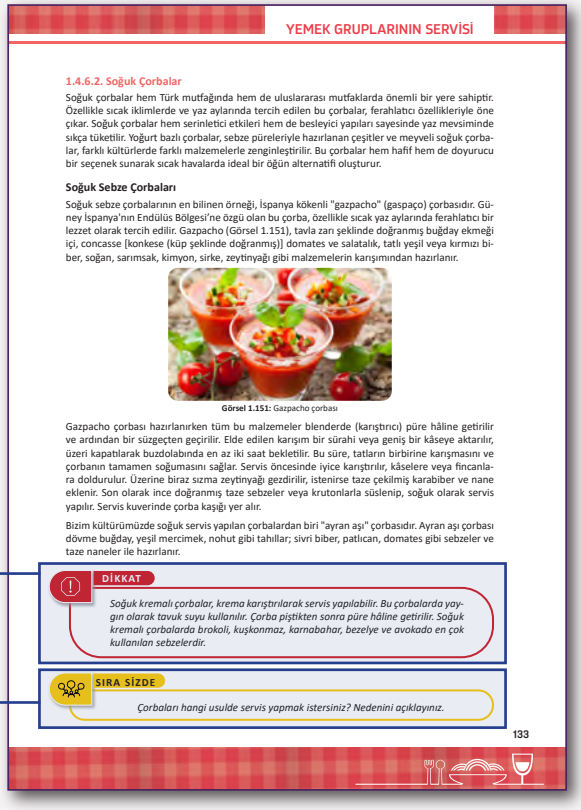
Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 12'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

70

Öğrenme biriminin adı, konu adı, uygulamanın sayısı ve süresinin yer aldığı uygulama yaprağını gösterir.

Uygulama ile ilgili işlem adını ve görevi gösterir.

Uygulamaya ilişkin yapılacak değerlendirme ile ilgili bilgilendirmeyi gösterir.



YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ

1.4.6.2. Soğuk Çorbalar

Soğuk çorbalar hem Türk mutfağında hem de uluslararası mutfaklarda önemli bir yere sahiptir. Özellikle sıcak iklimlerde ve yaz aylarında tercih edilen bu çorbalar, ferahlatıcı özellikleriyle öne çıkar. Soğuk çorbalar hem serinletici etkileri hem de besleyici yapıları sayesinde yaz mevsiminde sıkça tüketilir. Yoğurt bazlı çorbalar, sebze püreleriyle hazırlanan çeşitler ve meyveli soğuk çorbalar, farklı kültürlerde farklı malzemelerle zenginleştirilir. Bu çorbalar hem hafif hem de doyurucu bir seçenek sunarak sıcak havalarda ideal bir öğün alternatifi oluşturur.

Soğuk Sebze Çorbaları

Soğuk sebze çorbalarının en bilinen örneği, İspanya kökenli "gazpacho" (gaspaço) çorbasıdır. Güney İspanya'nın Endülüs Bölgesi'ne özgü olan bu çorba, özellikle sıcak yaz aylarında ferahlatıcı bir lezzet olarak tercih edilir. Gazpacho (Görsel 1.151), tavla zarı şeklinde doğranmış buğday ekmeği içi, concasse [konkese (küp şeklinde doğranmış)] domates ve salatalık, tatlı yeşil veya kırmızı biber, soğan, sarımsak, kimyon, sirke, zeytinyağı gibi malzemelerin karışımından hazırlanır.

Görsel 1.151: Gazpacho çorbası

Gazpacho çorbası hazırlanırken tüm bu malzemeler blenderde (karıştırıcı) püre hâline getirilir ve ardından bir süzgeçten geçirilir. Elde edilen karışım bir sürahi veya geniş bir kâseye aktarılır, üzeri kapatılarak buzdolabında en az iki saat beklетilir. Bu süre, tatların birbirine karışmasını ve çorbanın tamamen soğumasını sağlar. Servis öncesinde iyice karıştırılır, kâselere veya fincanlara doldurulur. Üzerine biraz sızma zeytinyağı gezdirilir, istenirse taze çekilmiş karabiber ve nane eklenir. Son olarak ince doğranmış taze sebzeler veya krutonlarla süslenip, soğuk olarak servis yapılır. Servis kuverinde çorba kaşığı yer alır.

Bizim kültürümüzde soğuk servis yapılan çorbalardan biri "ayran aşı" çorbasıdır. Ayran aşı çorbası dövme buğday, yeşil mercimek, nohut gibi tahıllar; sivri biber, patlıcan, domates gibi sebzeler ve taze naneler ile hazırlanır.

DİKKAT

Soğuk kremalı çorbalar, krema karıştırılarak servis yapılabilir. Bu çorbalarda yaygın olarak tavuk suyu kullanılır. Çorba piştikten sonra püre hâline getirilir. Soğuk kremalı çorbalarda brokoli, kuşkonmaz, karnabahar, bezelye ve avokado en çok kullanılan sebzelerdir.

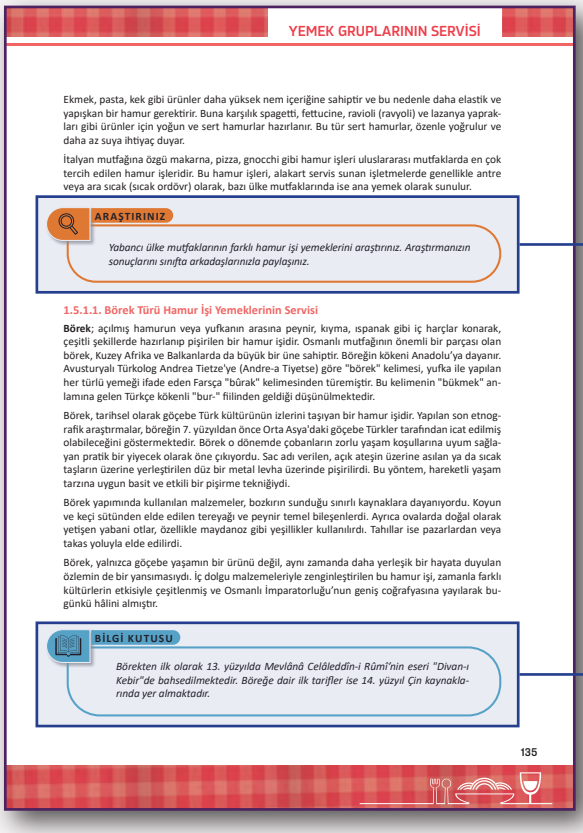
SIRA SİZDE

Çorbaları hangi usulde servis yapmak istersiniz? Nedenini açıklayınız.

133

Öğrenme birimine ait dikkat edilmesi gereken bilgileri gösterir.

Öğrenilen bilgileri desteklemek ve pekiştirmek için yapılacak çalışmaları gösterir.



YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ

Ekmek, pasta, kek gibi ürünler daha yüksek nem içeriğine sahiptir ve bu nedenle daha elastik ve yapışkan bir hamur gerektirir. Buna karşılık spagetti, fettucine, ravioli (ravyoli) ve lazanya yaprakları gibi ürünler için yoğun ve sert hamurlar hazırlanır. Bu tür sert hamurlar, özenle yoğrulur ve daha az suya ihtiyaç duyar.

İtalyan mutfağına özgü makarna, pizza, gnocchi gibi hamur işleri uluslararası mutfaklarda en çok tercih edilen hamur işleridir. Bu hamur işleri, alakart servis sunan işletmelerde genellikle antre veya ara sıcak (sıcak ordövr) olarak, bazı ülke mutfaklarında ise ana yemek olarak sunulur.

ARAŞTIRINIZ

Yabancı ülke mutfaklarının farklı hamur işi yemeklerini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

1.5.1.1. Börek Türü Hamur İşi Yemeklerinin Servisi

Börek; açılmış hamurun veya yufkanın arasına peynir, kıyma, ıspanak gibi iç harçlar konarak, çeşitli şekillerde hazırlanıp pişirilen bir hamur işidir. Osmanlı mutfağının önemli bir parçası olan börek, Kuzey Afrika ve Balkanlarda da büyük bir üne sahiptir. Böreğin kökeni Anadolu'ya dayanır. Avusturyalı Türkolog Andrea Tietze'ye (Andre-a Tiyetse) göre "börek" kelimesi, yufka ile yapılan her türlü yemeği ifade eden Farsça "bürak" kelimesinden türemiştir. Bu kelimenin "bükmek" anlamına gelen Türkçe kökenli "bur-" fiilinden geldiği düşünülmektedir.

Börek, tarihsel olarak göçebe Türk kültürünün izlerini taşıyan bir hamur işidir. Yapılan son etnografik araştırmalar, böreğin 7. yüzyıldan önce Orta Asya'daki göçebe Türkler tarafından icat edilmiş olabileceğini göstermektedir. Börek o dönemde çobanların zorlu yaşam koşullarına uyum sağlayan pratik bir yiyecek olarak öne çıkıyordu. Sac adı verilen, açık ateşin üzerine asılan ya da sıcak taşların üzerine yerleştirilen düz bir metal levha üzerinde pişirilirdi. Bu yöntem, hareketli yaşam tarzına uygun basit ve etkili bir pişirme tekniğiydi.

Börek yapımında kullanılan malzemeler, bozkırın sunduğu sınırlı kaynaklara dayanıyordu. Koyun ve keçi sütünden elde edilen tereyağı ve peynir temel bileşenlerdi. Ayrıca ovalarda doğal olarak yetişen yabani otlar, özellikle maydanoz gibi yeşillikler kullanılırdı. Tahıllar ise pazarlardan veya takas yoluyla elde edilirdi.

Börek, yalnızca göçebe yaşamın bir ürünü değil, aynı zamanda daha yerleşik bir hayata duyulan özlemin de bir yansımasıydı. İç dolgu malzemeleriyle zenginleştirilen bu hamur işi, zamanla farklı kültürlerin etkisiyle çeşitlenmiş ve Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasına yayılarak bugünkü hâlini almıştır.

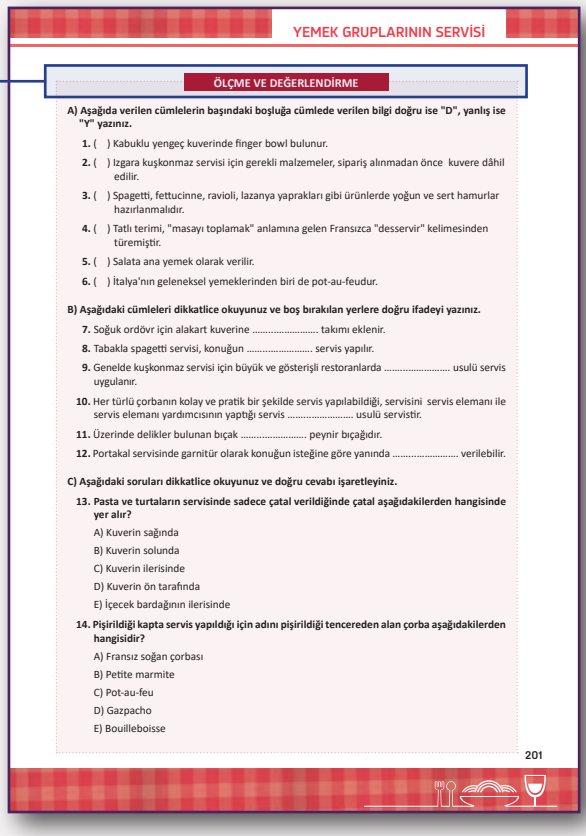
BİLGİ KUTUSU

Börekten ilk olarak 13. yüzyılda Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin eseri "Divan-ı Kebir"de bahsedilmektedir. Böreğe dair ilk tarifler ise 14. yüzyıl Çin kaynaklarında yer almaktadır.

135

Konuyla ilgili olarak ders dışında yapılması istenilen araştırmaları gösterir.

Bilgi dağarcığını geliştiren ilgi çekici bilgileri gösterir.



YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümlede verilen bilgi doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Kabuklu yengeç kuverinde finger bowl bulunur.

2. ( ) Izgara kuşkonmaz servisi için gerekli malzemeler, sipariş alınmadan önce kuvere dâhil edilir.

3. ( ) Spagetti, fettucinne, ravioli, lazanya yaprakları gibi ürünlerde yoğun ve sert hamurlar hazırlanmalıdır.

4. ( ) Tatlı terimi, "masayı toplamak" anlamına gelen Fransızca "desservir" kelimesinden türemiştir.

5. ( ) Salata ana yemek olarak verilir.

6. ( ) İtalya'nın geleneksel yemeklerinden biri de pot-au-feudur.

B) Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyunuz ve boş bırakılan yerlere doğru ifadeyi yazınız.

7. Soğuk ordövr için alakart kuverine ..... takımı eklenir.

8. Tabakla spagetti servisi, konuğun ..... servis yapılır.

9. Genelde kuşkonmaz servisi için büyük ve gösterişli restoranlarda ..... usulü servis uygulanır.

10. Her türlü çorbanın kolay ve pratik bir şekilde servis yapılabildiği, servisini servis elemanı ile servis elemanı yardımcısının yaptığı servis ..... usulü servistir.

11. Üzerinde delikler bulunan bıçak ..... peynir bıçağıdır.

12. Portakal servisinde garnitür olarak konuğun isteğine göre yanında ..... verilebilir.

C) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

13. Pasta ve turtaların servisinde sadece çatal verildiğinde çatal aşağıdakilerden hangisinde yer alır?

A) Kuverin sağında
B) Kuverin solunda
C) Kuverin ilerisinde
D) Kuverin ön tarafında
E) İçecek bardağının ilerisinde

14. Pişirildiği kapta servis yapıldığı için adını pişirildiği tencereden alan çorba aşağıdakilerden hangisidir?

A) Fransız soğan çorbası
B) Petite marmite
C) Pot-au-feu
D) Gazpacho
E) Bouilleboisse

201

Öğrenme birimine ait ölçme ve değerlendirme sorularını gösterir.



YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ

KONULAR

1.1. KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ
1.2. ORDÖVRLERİN SERVİSİ
1.3. SALATALARIN SERVİSİ
1.4. ÇORBALARIN SERVİSİ
1.5. HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ
1.6. KIYMETLİ SEBZELERİN SERVİSİ
1.7. MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ

TEMEL KAVRAMLAR

- antre
- ıstakoz
- kokteyl
- kuver
- sipariş

HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. Ana yemek öncesinde hangi yiyecekleri başlangıç olarak seçersiniz?

2. Çevrenizdeki restoranlarda çorbalar hangi yöntemlerle servis yapılıyor araştırınız. Edindiğiniz bilgileri sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

GİRİŞ

Bazı yemeklerin servisi, standart uygulamalardan farklı yöntemler gerektirir ve özellikle değerli antrelerin sunumu; daha fazla bilgi, beceri ve dikkat ister. Bu tür yemeklerin sunumunda yemeğin türüne ve özelliğine uygun özel servis takımları kullanılır. Aynı şekilde yemeğin özelliği ve pişirme yöntemine göre farklı kuver düzenlemeleri ve servis yöntemleri uygulanır. Bu nedenle bu yemeklerin servisinde hem kurallara hem de görsel sunuma dikkat edilmesi büyük önem taşır.

1.1. KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ

Antre, Fransızca kökenli bir terim olup klasik menü düzeninde yemeğin ikinci bölümü olarak tanımlanır. Modern menülerde ise ana yemekten önce sunulan sıcak veya soğuk başlangıç yemeklerini ifade eder. Fransızca "entrée" (antiri) kelimesinden türeyen antre; günümüzde aperitif, ordövr, ön yemek veya başlangıç yemeği terimleriyle eş anlamlı olarak kullanılmaktadır.

Kıymetli antreler arasında istiridye, ıstakoz, havyar, salyangoz, yengeç, karides gibi deniz ürünleri ile pate ve terinler yer alır. Bu tür başlangıçlar hem lezzetleri hem de sunumlarıyla öne çıkar. Kıymetli antreler özel yiyecekler olup temini, hazırlanması, pişirilmesi ve servisi diğer yiyeceklere göre farklılık gösterir. Bu nedenle daha çok nitelikli ya da fine dining [fayn dayning (üst düzey)] restoranların menüsünde yer alır.

Başlangıç yemeklerinin servisinden önce konuklara aperitif içeceklerin yanı sıra su ile tereyağı veya zeytinyağı eşliğinde kızarmış ekmek ikram edilir. Bu uygulama, siparişlerin hazırlanma süresinde konuklara bekleme konforu sağlamak ve ana yemeğe geçişi desteklemek amacıyla yapılır.

1.1.1. İstiridye Servisi

Su ürünlerinin tüketimi, insanlık tarihiyle sıkı bir bağa sahiptir. Arkeolojik bulgular, deniz kenarlarında yaşamış insanların balık avlamadan önce su canlılarını tükettiğini göstermektedir. Mağaralarda bulunan çok sayıdaki istiridye ve midye kabuğu, bu türlerin ilk insanların beslenmesinde önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Su ürünleri, tarih boyunca doğal ortamlarından avlanarak tüketilmiş bir besin kaynağıdır.

İstiridye, kabuklu deniz mahsullerindendir. Yatay iki kabuktan meydana gelir. Bir tarafı düz diğer tarafı hafif kavisli, ağız kısmına doğru genişleyen bir hayvandır. İstiridyenin kabuğu düzgün değildir, pütürlü bir şekildedir. Alttaki kabuk kalın ve dışa doğru, üst kabuk daha muntazam bir yapı göstermekle birlikte kabuklar düzensiz yapıdadır. İstiridye, sağlam kaslarla birbirine bağlı iki kabuğu ve yatay halkalarla belirgin bir yapısı olan bir su ürünüdür. Kabukları sarımsı kahverengi tonlarında, iç yüzeyi ise parlak beyaz ve sedeflidir. Genellikle 1 ila 5 metre derinlikte bir yüzeye yapışarak yaşamını sürdürür. Midyeden oldukça büyük olan istiridyeler, inci üretimiyle de bilinir; değerli inciler çoğunlukla bu canlıların içinden çıkar.

İstiridyenin kabuğunun içinde yer alan etli kısmı yenilir. Çoğunlukla çiğ olarak tüketilir ancak farklı pişirme yöntemleriyle de hazırlanabilir. Bu özelliği, istiridyenin hem sade tüketilmesine hem de farklı tariflerde kullanılmasına olanak tanır.

Natürel İstiridye Servisi

Canlı istiridyeler, tüketim öncesinde sert bir fırça ile iyice yıkanıp temizlenir. Temizleme işleminin ardından özel istiridye bıçağı, istiridye açma makinesi ya da dikkatlice kullanılan normal bir bıçak yardımıyla açılır. Açma işlemi sırasında istiridyenin kavisli, yani çukur kabuğu altta kalacak şekilde yerleştirilmelidir (Görsel 1.1).



Görsel 1.1: İstiridye kabuğunun açılması

Çiğ olarak servis yapılan istiridyelerde üst kabuk çıkarılır ve çukur kabukta kalan etli kısım, genellikle kabuktan ayrılır. Bu şekilde hazırlanan istiridyeler, doğal bir sunumla masaya getirilir.

Natürel istiridye servisinde istiridyeler, pişirilmeden buz üzerinde servis yapılır (Görsel 1.2). Konuk; istiridye kabuğunu sol eline alır, kabuğun içine sos ekler ve limon sıkar. Ardından kabuğu doğrudan ağzına götürerek istiridyenin etiyle birlikte sosunu çorba gibi içer. Eğer istiridyenin eti kabuğundan ayrılmamışsa konuk özel bir istiridye çatalı kullanarak eti kabuktan çıkarır ve tüketir, sonrasında kabukta kalan sosu içer.



Görsel 1.2: Buz üzerinde istiridye servisi

Çiğ istiridye kuverinde istiridye çatalı, kuverin sağına yerleştirilir. Bu çatal; yaklaşık 15 cm uzunluğunda, üç taraklı ve özel bir tasarıma sahiptir. Etleri kolayca sıyırabilmek için çatalın sol dişinin kenarı daha keskindir ayrıca dış dişleri normal çatallara göre daha bombeli bir yapıdadır (Görsel 1.3).



Görsel 1.3: İstiridye çatalı

İstiridye yerken el kullanıldığı için kuvere finger bowl [fingır bool (parmak yıkama tası)] eklenir. Ayrıca istiridye kabuklu şekilde servis yapıldığı için masaya bir artık (deşet) tabağı da yerleştirilir. Finger bowl, genellikle kuverin sol üst köşesine yerleştirilir ancak masanın düzenine ve kuverin kalabalıklığına bağlı olarak boş ve uygun bir noktaya da yerleştirilebilir ya da gerekirse yemeğin sonunda servis yapılır.

Çiğ istiridye servisi, tabak servisi yöntemiyle yapılır. Bu servis için bir servis kabı veya porsiyon kabı kullanılır.

Porsiyon kabı ile istiridye servisi için sadece istiridye kuveri açılacaksa kuverde şunlar bulunur (Görsel 1.4):

- Kuver tabağı
- İstiridye çatalı (tabağın sağında ve sapı 45 derece sağa açık)
- Artık tabağı (ekmek tabağının sağ ilerisinde)
- Finger bowl
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete



Görsel 1.4: Porsiyon kabı ile istiridye kuveri

Uygulamada, özellikle alakart servislerde konuk natürel istiridye siparişi verdikten sonra porsiyon kabı ile yapılacak servis için gerekli takımlar, servis öncesinde kuvere eklenir.

Natürel istiridye servisi öncesi alakart kuverde şunlar bulunur:

- Molton
- Masa örtüsü
- Kapak
- Servis tabağı
- Kumaş peçete
- Ana yemek bıçağı
- Ana yemek çatalı
- Ekmek tabağı
- Tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardakları
- Menaj takımı

Sipariş mutfakta ve içecek bankosunda hazırlanırken servis elemanı alakart kuveri tamamlar. Servis elemanı, peçete serilmiş bir tabak içinde getirdiği takımları masaya getirir ve kuvere ekler. Konuğun istediği içeceğin bardağı kuverde yoksa bu bardak da kuvere eklenir. Kullanılmayan diğer içecek bardakları ise masadan kaldırılır.

Porsiyon kabı ile natürel istiridye servisi için alakart kuvere eklenen kuver malzemeleri şunlardır:

- İstiridye çatalı
- Artık tabağı
- Finger bowl
- İçecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Porsiyon kabı ile natürel istiridye servisinde porsiyon kabı her konuk için ayrı ayrı hazırlanır. İstiridye porsiyon kabı, düz bir tabak olabileceği gibi özel tasarlanmış istiridye tabağı da olabilir. Konuğun sağından kuver tabağının üzerine servis yapılır. İstiridye ile limon dilimleri, acı tatlı sos [sweet chili (siwit çili)], acı biber sosu, worchester (vorçıstır) sosu, soya sosu, ketçap, tereyağı, tost ekmeği, çavdar ekmeği verilir. Natürel istiridye servisi sırasında gereken menaj, soslar ve garnitürler istiridyelerle aynı anda ya da önceden servis yapılmalıdır.

Çiğ istiridye, porsiyon kabı ile her konuğa özel olarak servis yapılabileceği gibi servis kabı kullanılarak ortaya da servis yapılabilir (Görsel 1.5). Çiğ istiridyeler, servis kabı ile yapılan natürel istiridye servisinde buz üzerine kişi başı her porsiyona 5-6 adet olacak şekilde yerleştirilir. Bu servis kabı, gümüş veya cam malzemeden olabilir. Servis kabında istiridyelerle birlikte limon dilimleri ve çeşitli soslar da bulunur. Soslar küçük sunum kaplarında düz bir tabağın üzerinde de verilebilir.

Konuklar, ortada bulunan servis kabından istiridyeleri tabaklarına alıp, ardından garnitür ve sosları ilave ederek yerler. Burada önemli olan ayrıntı, konuğun tabağının soğuk olmasıdır.



Görsel 1.5: Servis kabı ile natürel istiridye servisi

Servis kabı ile natürel istiridye kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Soğuk, ana yemek tabağı
- İstiridye çatalı (tabağın sağında ve sapı 45 derece sağa açık)
- Artık tabağı (ekmek tabağının sağ ilerisinde)
- Finger bowl (sağda)
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı, tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste konuğun natürel istiridye siparişi alındıktan sonra alakart kuvere servis kabı ile natürel istiridye servisi için gereken servis takımları eklenir. Sipariş mutfak ve içecek bankosunda hazırlanırken servis elemanı kuveri tamamlar.

Servis kabı ile natürel istiridye servisi için alakart kuvere eklenen kuver malzemeleri şunlardır:

- Soğuk, ana yemek tabağı
- İstiridye çatalı (tabağın sağında ve sapı 45 derece sağa açık)
- Artık tabağı
- İçecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Finger bowl

Servis elemanı, istiridye servis kabını tüm konukların istiridyeleri rahatça alabileceği şekilde masanın en uygun yerine yerleştirir. Bu düzenleme, konukların kaba kolayca ulaşabilmesini sağlar.

İstiridye Kokteyl Servisi

Bazı sebze, meyve, balık ve kabuklu deniz mahsulleri parçalarının sosla karıştırılması ve süslenmesine **kokteyl** denir. Kokteyller, diğer ordövrlerden farklı olarak özel şekilde servis yapılır. Kabuklarından ayrılan istiridyeler, kokteyl sosu ile karıştırılarak hazırlanır. Bu karışım, varsa iki katlı özel kokteyl kabında, yoksa ayaklı içecek bardağı ya da kuplarda süslenerek servis yapılır.

Özel kokteyl kabı, altta buzun konduğu kısım, üstte ise kokteylin yer aldığı kısımdan oluşur. İstiridye kokteyl kabı, dolly (dantel kâğıt) veya kumaş peçete serilmiş tatlı tabağı üzerine yerleştirilir. Kuverinde kokteyl çatalı ve kaşığı kullanılır (Görsel 1.6 ve Görsel 1.7). Konuk kokteyl çatalı ile kokteylini yerken kaşığı ile de sosunu içer. Eğer kokteyl çatalı ve kaşığı yoksa tatlı çatalı ve kaşığı veya antre çatalı ve kaşığı kullanılabilir.



Görsel 1.6: Kokteyl çatalı



Görsel 1.7: Kokteyl kaşığı

Kuverde kokteyl çatalı solda, kokteyl kaşığı ise sağda yer alır ve diğer takımlara paralel veya sapları sağa ve sola 45 derecelik açıyla yerleştirilir. Alakart serviste istiridye kokteyli için gereken kuver malzemeleri, siparişten sonra kuvere eklenebileceği gibi kokteylle birlikte de masaya getirilebilir. Kokteyl takımı; kokteyl kabının altındaki tabağın üzerinde, çatal solda ve kaşık sağda veya her iki takım da sağda olacak şekilde kokteyl ile verilebilir.

İstiridye kokteyl kuverinde şunlar bulunur (Görsel 1.8):

- Kuver tabağı
- Kokteyl çatalı
- Kokteyl kaşığı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete



Görsel 1.8: İstiridye kokteyl kuveri

Alakart serviste istiridye kokteyli için gereken kuver malzemeleri, sipariş alındıktan sonra kuvere eklenir ya da kokteylin sunulduğu bardağın alt tabağına konarak kokteylle birlikte masaya getirilir. Sipariş, mutfak ve içecek bankosunda hazırlanırken servis elemanı, servis öncesinde alakart kuveri tamamlar.

İstiridye kokteyl servisi için alakart kuvere eklenen kuver malzemeleri şunlardır:

- Kokteyl çatalı
- Kokteyl kaşığı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

İstiridye kokteyli, tabak veya İngiliz usulü servis şeklinde yapılabilir. Servisin özelliğine göre mutfakta veya konuk masasında hazırlanabilir. Hazırlanan istiridye kokteyli, konuğun sağından kuver tabağının üzerine servis yapılır.

İstiridye kokteyli, diğer deniz mahsulleri kokteylinde olduğu gibi konuk masasında da hazırlanabilir. Kokteyl için hazırlanmış istiridyeler, garnitürlerle birlikte bir fayans veya tepsiye konur, ardından konuklara takdim edilir. Sonrasında gueridona (geridon) götürülerek kokteyl hazırlanır. Kabuklarından ayrılan 4-6 adet istiridye, kokteyl sosu ile karıştırılır.

Kokteyl kabının alt kısmına talaş buz konur, üst kısmına doğranmış marul yaprakları yerleştirilir ve üzerine de kokteyl karışımı eklenir. İstiridye kokteyli istiridye, limon dilimi ile süslenir. Kokteyl kabı, üzerinde dolly veya peçete olan bir alt tabak üzerine yerleştirilir. Takımlar kuverde yer almamışsa alt tabak üzerine eklenir. Hazırlanan istiridye kokteyli, konuğun sağından kuver tabağının üzerine servis yapılır.

İstiridye kokteylinin yanında kokteyl sos verilebileceği gibi deniz mahsullerinde kullanılan diğer soslar da verilebilir. İstiridye kokteyl ile genellikle kahverengi ekmek ve tereyağı da servis yapılır. Bu, yemeğin lezzetini tamamlar.

İstiridye Graten Servisi

İstiridye, natürel olarak servis yapılmasının yanı sıra çeşitli pişirme yöntemleriyle de sunulabilir. İstiridyeler önce temizlenir, kabuklarından ayrılır ve sotelenir. Ardından ısıya dayanıklı bir graten kabına alınır, üzerine morney sosu dökülür ve graten şeklinde pişirilir. Alternatif olarak çeşitli sebzeler eklenip, peynir serpilerek üzeri peynirli bir graten yapılabilir (Görsel 1.9).



Görsel 1.9: İstiridye graten

İstiridye graten kabı, servis öncesi dolly serilmiş bir düz tabağa yerleştirilerek hazırlanır. Graten istiridye sıcak ordövr tabağına alınarak da servis yapılabilir.

Graten istiridye kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Balık çatalı (solda)
- Tatlı kaşığı (sağda)
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takım
- Peçete

Alakart serviste graten istiridye için gereken kuver malzemeleri, sipariş alındıktan sonra kuvere eklenir. Tatlı kaşığı sosu yemek için kullanılır. İstiridye graten, tabak usulü ile servis yapılır. Graten istiridye, konuğun sağından kuver tabağına servis yapılır.

Pane İstiridye Servisi

İstiridye; kabuğundan çıkarılır, panelenir ve kızartılır (Görsel 1.10). Pane istiridye, sıcak olarak ordövr tabağında servis yapılır. Pane istiridye, balık çatalı ve bıçağı ile yenir.



Görsel 1.10: Pane istiridye

Pane istiridye kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Balık çatalı ve bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste pane istiridye için gereken kuver malzemeleri, sipariş alındıktan sonra kuvere eklenir. Pane istiridye, tabak usulü ile servis yapılır. İstiridyeler, konuğun sağından kuver tabağına servis yapılır. Genellikle yanında tartar sos verilir.

İstiridye Güveci/Yahnisi Servisi

İstiridye güveci veya yahnisi için istiridyeler temizlenip kabuklarından ayrılır. Ardından tereyağı, sarımsak, arpacık soğanı gibi malzemelerle birlikte pişirilir. Süt ve krema eklenerek yemeğin lezzeti zenginleştirilir. Hazırlanan istiridye güveci/yahnisi, çorba kıvamında olduğu için kâsede servis yapılır. Kâse dolly serilmiş düz bir tabağa konarak servise hazırlanır.

İstiridye güveci/yahnisi kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Antre kaşığı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste istiridye güveci/yahnisi için gereken kuver malzemeleri, siparişten sonra kuvere eklenir. İstiridye güveci/yahnisi servisinde tabak usulü ile servis uygulanır ve konuğun sağından kuver tabağına servis yapılır. İstiridye güveci/yahnisi kızarmış ekmek veya istiridye krakeri ile servis yapılır. İstiridye krakerleri, tuzlu krakerlere benzer bir tada sahiptir ancak daha az tuzludur.

ARAŞTIRINIZ

Yabancı ülke mutfaklarındaki farklı istiridye yemeklerini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	1. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: NATÜREL İSTİRİDYE SERVİSİ İÇİN KUVER AÇMA

GÖREV: Porsiyon kabı ile natürel istiridye servisi için kuver açılacaktır (Görsel 1.11). İşlem basamaklarını dikkate alarak porsiyon kabı ile natürel istiridye kuveri için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Kuver tabağını amblemi konuğun karşısına gelecek şekilde kuverin ortasına yerleştiriniz.
4. İstiridye çatalını kuver tabağının sağına ve sapı 45 derece sağa açık olacak şekilde yerleştiriniz.
5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını istiridye çatalının bir parmak ilerisine yerleştiriniz. Su bardağını da içecek bardağının sol yanına yerleştiriniz. Alternatif olarak su bardağını içecek bardağının sol ilerisine istiridye çatalına 45 derecelik açı yapacak şekilde de yerleştirebilirsiniz.
6. Ekmek tabağını kuver tabağının soluna kuver tabağı üst kenarı ile aynı hizada yerleştiriniz. Tabağın üzerine tereyağı bıçağını yerleştiriniz.
7. Artık tabağını ekmek tabağının sağ ilerisine, kuver tabağının ön tarafına yerleştiriniz.
8. Finger bowlu masanın boş olan yerine örneğin kuverin sol üst köşesine veya istiridye çatalının sağına yerleştiriniz.
9. Peçeteyi katlayıp ana yemek tabağının içine yerleştiriniz.
10. Menaj takımını kuverin üst ilerisine yerleştiriniz.



Görsel 1.11: Porsiyon kabı ile natürel istiridye

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	2. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İSTİRİDYE KOKTEYL SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart restoranda konuk istiridye kokteyl siparişi vermiştir (Görsel 1.12). İşlem basamaklarını dikkate alarak istiridye kokteyli İngiliz usulü ile servis yapmak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Gueridonu hazırlayınız.
3. Kokteyl için hazırlanmış istiridyeleri garnitürlerle beraber bir fayans veya tepsiye koyunuz.
4. İstiridyeleri konuklara takdim ediniz ve istiridyeleri gueridona götürünüz.
5. İstiridye kokteylini hazırlayınız. Kabuklarından ayrılan 4-6 adet istiridyeyi kokteyl sosu ile karıştırınız. Kokteyl kabının alt kısmına talaş buz, üst kısmına da doğranmış marul gibi yeşil salata yapraklarını, onun üzerine de soslanmış istiridyeleri koyunuz. Kokteyli istiridye ve maydanoz yaprakları ile süsleyiniz.
6. Kokteyl kabını üzerinde dolly veya peçete olan bir alt tabak üzerine koyunuz.
7. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.
8. Kokteyl çatalını ana yemek çatalının soluna, ana yemek çatalına paralel veya sapı sola 45 derece açı olacak şekilde yerleştiriniz.
9. Kokteyl kaşığını da ana yemek bıçağının sağına, ana yemek bıçağına paralel veya sapı sağa 45 derece açı olacak şekilde yerleştiriniz. Alternatif olarak kokteyl takımını kokteyl kabının altındaki tabağın üzerine çatal solda, kaşık sağda veya her iki takım da sağ tarafta olacak şekilde yerleştiriniz.
10. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
11. İstiridye kokteyli konuğun sağından kuver tabağının üzerine servis yapınız.



Görsel 1.12: İstiridye kokteyl

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.1.2. Istakoz Servisi

Istakoz, denizlerde yaşayan bir kabuklu deniz canlısıdır. Çoğunlukla yüksek standartlı restoranlarda sunulan bir deniz ürünüdür. Istakoz, konukların ana öğünlerini tamamlayan bir yemek yerine genellikle antre olarak tüketilir. Bu nedenle ıstakoz servisi ana yemekten önce yapılır.

Istakoz, restoranlarda konuklar tarafından yoğunlukla tercih edilen bir deniz ürünüdür ve farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanır. Alakart restoranlarda haşlama, buğulama, pane, ızgara, sote gibi çeşitli yöntemlerle pişirilen ıstakoz, sert kabuğu nedeniyle özel servis takımlarıyla servis yapılır.

Istakoz takımı; ıstakoz çatalı, kaşığı ve pensinden oluşur. Istakoz çatalı ve kaşığı, ıstakozun kıskaçlarında ve antenlerinde bulunan et ve iliklerin kolayca çıkarılabilmesi için kullanılır. Çatal kısmının iki küçük dişi bulunur, diğer ucu ise kaşık formundadır. Kaşık kısmı, ıstakoz ile sunulan soslar için kullanılır. Istakoz pensi ise kıskaç ve kabukların kırılmasında kullanılır. Farklı tasarımlarda üretilen ıstakoz pensleri, genellikle uç kısmı kıvrık bir kargaburnunu veya kısa uçlu klasik bir pens görünümünü andırır (Görsel 1.13).



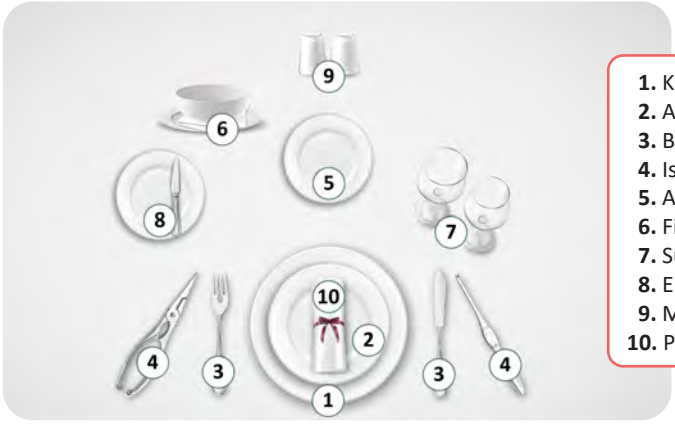
Görsel 1.13: Istakoz pensi

Natürel Istakoz

Istakoz için en fazla tercih edilen pişirme usulü haşlamadır. Natürel ıstakoz, canlı ıstakozun kaynamış suda pişirilmesidir. Natürel ıstakoz, sıcak veya soğuk olarak servis yapılabilir. Natürel ıstakoz kuverinde özel servis takımları yer alır. Istakoz çatalı kuverin sağında, pens ise solunda bulunur. Sol eldeki pens; ıstakozun kabukları, kıskaçları ve kollarını kırmak amacıyla kullanılır. Istakoz çatalı ile ıstakozun etleri tabağa çıkarılır. Istakoz çatalı ve pensi kuvere diğer takımlarla paralel veya sapları sağa ve sola 45 derece açık olacak şekilde yerleştirilir. Natürel ıstakoz kuverinde, deniz ürünü olduğu için balık takımı bulunur. Konuk, ıstakoz etini kuverde yer alan balık çatalı ve bıçağı ile yer. Artık tabağı, ekmek tabağının sağ ilerisine yerleştirilir. Finger bowl, kuver hazırlanırken eklenebileceği gibi konuk ıstakozunu yedikten sonra da servise dâhil edilebilir.

Natürel ıstakoz kuverinde şunlar bulunur (Görsel 1.14):

- Kuver tabağı
- Balık çatalı ve bıçağı
- Artık tabağı
- Finger bowl
- Menaj takımı
- Ana yemek tabağı
- Istakoz çatalı ve pensi
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Peçete



1. Kuver tabağı
2. Ana yemek tabağı
3. Balık çatalı ve bıçağı
4. Istakoz çatalı ve pensi
5. Artık tabağı
6. Finger bowl
7. Su ve içecek bardağı
8. Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
9. Menaj takımı
10. Peçete

Görsel 1.14: Natürel ıstakoz kuveri

Alakart serviste natürel ıstakoz için gereken kuver malzemeleri, sipariş alındıktan sonra kuvere eklenir. Natürel ıstakoz, konuk masasına tabak veya İngiliz usulü ile servis yapılabilir. Tabak servisinde haşlanan bütün Istakoz mutfakta servis kabına yerleştirilir ve garnitürlenir. Garnitür olarak maydanoz, limon dilimleri, marul, Brüksel lahanası, brokoli, haşlanmış patates ve mısır; sos olarak ise çekilmiş tereyağı, sıcak tereyağı sosu, şantili mayonez sos, remulad sos ve ravigot sos verilebilir. Istakoz servis kabı, konuk masasının uygun olan yerine yerleştirilir. Küçük kaplar içindeki soslar, ıstakoz servis kabında veya ayrı düz bir tabağın üzerinde servis yapılır.

Istakoz servisi, genelde fine dining restoranlarında İngiliz usulü servis olarak yapılır. Istakoz, mutfakta servis kabı içinde bütün olarak hazırlanır ve garnitürlenir. Istakoz, konuklara takdim edildikten sonra tranş arabasında tranşör veya servis elemanı tarafından tranş edilir. Ardından konukların tabakları hazırlanır ve servisi konuğun sağından yapılır. Istakozun servis şekline göre kuverdeki takımlar değişebilir. Bu şekilde servis yapılacaksa kuverde ana yemek tabağı bulunmaz. Istakozun makasları kırılmış ve etleri çıkarılmış olduğundan kuverde yalnızca balık çatalı ve bıçağı yer alır. Konuk, parmaklarıyla ıstakozu tutmayacağı ve elleri kirlenmeyeceği için finger bowl ve artık tabağı da kuvere dâhil edilmez.

Istakoz Kokteyl

Haşlanmış ve küçük parçalar hâlinde doğranmış ıstakoz eti hazırlanır. Yeşil salata kokteyl kabına yerleştirilir. Et, yeşil salata üzerine dizilir ve üzeri kokteyl sos ile kaplanır. Deniz mahsulleri için kullanılan diğer soslar da tercih edilebilir. Garnitür olarak limon dilimi, marul yaprakları ve maydanoz ile süslenir (Görsel 1.15). Istakoz kokteyli dolly veya kumaş peçete serilmiş bir tatlı tabağı üzerine konularak servise hazırlanır.



Görsel 1.15: Istakoz kokteyli

Istakoz kokteyl kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Kokteyl çatalı
- Kokteyl kaşığı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste ıstakoz kokteyli için gereken kuver malzemeleri, sipariş alındıktan sonra kuvere eklenir. Kuverde kokteyl çatalı sol tarafa, kokteyl kaşığı ise sağ tarafa, diğer takımlarla paralel şekilde veya sapları sağa ve sola 45 derece açık olacak şekilde yerleştirilir. Alternatif olarak kokteyl çatalı ve kaşığı, kokteyl kabının altındaki tabağın üzerine, çatal sol tarafta ve kaşık sağ tarafta olacak şekilde veya her iki takım sağ tarafa konarak kokteyl ile birlikte servis yapılır.

Istakoz kokteyli, tabak ya da İngiliz usulü ile servis yapılabilir. Servisin özelliğine göre mutfakta veya konuk masasında hazırlanabilir. Tabak servisinde mutfakta hazırlanan ıstakoz kokteyli, konuğun sağ tarafından kuver tabağının üzerine yerleştirilir.

İngiliz usulü ıstakoz kokteyli servisi, konuk masasında gueridon üzerinde hazırlanır. Hazırlanan kokteyl, konuğun sağından kuver tabağının üstüne servis yapılır.

Istakoz kokteylinin yanında kokteyl sosun yanı sıra deniz mahsulleri için kullanılan diğer soslar da verilebilir. Kokteylin yanına kahverengi ekmek ve tereyağı servis yapılır. Bu malzemeler, kokteyl servisi öncesinde veya kokteyl servisiyle aynı anda masaya yerleştirilmelidir.

Istakoz Thermidor

Istakoz thermidor (termidor); ıstakoz etinin kabuğundan çıkarılıp, soslanarak lezzetlendirildikten sonra tekrar kabuğuna doldurularak servis yapılan bir antredir. Klasik bir Fransız mutfağı yemeği olan ıstakoz thermidor, lezzetiyle öne çıkar. İlk kez 1800'lerde Fransa'da hazırlanan bu yemek hem eşsiz tadı hem de göz alıcı sunumuyla zamanla popülerleşmiştir. Istakoz, kabuğuna zarar verilmeden ikiye ayrılır ve eti çıkarılıp doğranır. Tava kızdırılıp alevlendirilir ve et tereyağında sote edilir. Istakoz etleri tekrar kabuğuna doldurulur. Sos hazırlanır ve ıstakozun üzerine dökülür. Sosun üzerine rendelenmiş kaşar veya parmesan peyniri eklenip gratine edilir. Beyaz pilav, haşlanmış mevsim sebzeleri (bezelye, havuç), brokoli güveç, karnabahar güveç, mısır koçanı, tater tots (rendelenmiş ve daha sonra derin yağda kızartılmış patates garnitürü), limon dilimleri, baharatlı patates dilimleri, marul gibi garnitürlerle servis yapılır (Görsel 1.16).



Görsel 1.16: Istakoz thermidor

Istakoz thermidor kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Balık çatal ve bıçağı
- Tatlı kaşığı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste ıstakoz thermidor için gereken kuver malzemeleri, siparişten sonra kuvere eklenir. Konuk, balık takımı ile ıstakozun etini yerken tatlı kaşığını sosu yemek için kullanır. Istakoz thermidor, genellikle tabak usulü ile servis yapılır. Konuğun tabağı mutfakta hazırlanır ve konuğun sağ tarafından servis yapılır. Kuverde ana yemek tabağı yer almaz. Istakoz thermidor servis kabında garnitürleriyle hazırlanmışsa servis kabı konuk masasının uygun bir yerine servis yapılır. Servis kabı ile servis yapılacak ise kuverde büyük düz tabak yer alır.

BİLGİ KUTUSU

Istakoz thermidor, adını 1891 tarihli "Thermidor" adlı popüler oyundan alır.

Izgara Istakoz

Istakoz pişirme yöntemleri arasında haşlama kadar ızgara da sıkça tercih edilmektedir. Izgara yöntemi, ıstakozun doğal lezzetini ön plana çıkararak ona kendine özgü, dumanlı bir aroma kazandırır. Bu yöntem, özellikle açık hava yemeklerinde tercih edilir. Istakoz bütün hâlde tereyağı ile kaplanarak etli kısmı ateşe gelecek şekilde ızgarada pişirilir. Istakozlar, uzunlamasına ikiye bölünerek de pişirilebilir. İkiye bölünmüş ıstakozların etli kısmı da ateşe gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Bazı işletmelerde ıstakozların yalnızca kuyruk kısmı ızgara yapılır. Kuyruğun ızgara sırasında kıvrılıp katlanmaması için içine çöp şiş yerleştirilebilir.

Izgara yöntemiyle pişirilen ıstakoz, servis kabına alınır. Garnitürler, ıstakozun çevresine estetik bir düzenle yerleştirilir. Soslar küçük sunum kaplarında ayrı olarak da servis yapılır. Garnitürler ise türlerine göre özenle hazırlanarak servis kabına yerleştirilir (Görsel 1.17).



Görsel 1.17: Izgara ıstakoz servisi

Izgara ıstakoz kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Istakoz çatalı ve pensi
- Finger bowl
- Balık takımı
- Menaj takımı
- Ana yemek tabağı
- Artık tabağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Peçete

Alakart serviste ızgara ıstakoz için gereken kuver malzemeleri, siparişten sonra kuvere eklenir. Izgara ıstakoz, konuk masasına tabak veya İngiliz usulüyle servis yapılabilir. Tabak servisinde ızgara ıstakoz, mutfakta servis kabına alınır ve garnitürlenir. Hazırlanan ıstakoz servis kabı, konuk masasındaki uygun bir yere servis yapılır. Küçük kaplar içindeki soslar da ıstakoz servis kabına veya ayrı bir düz tabak üzerine yerleştirilerek konuk masasına getirilir.

Genellikle lüks restoranlarda ızgara ıstakoz servisi için İngiliz usulü servis tercih edilir. Istakoz, mutfakta servis kabı içinde bütün olarak hazırlanır ve garnitürlenir. Hazırlanan ıstakoz, konuklara sunulduktan sonra tranş arabasında tranşör veya servis elemanı tarafından tranşı yapılır, konukların tabakları hazırlanır ve konuğun sağından servisi yapılır. Servis şekline göre kuverdeki takımlar değişebilir. Bu şekilde servis yapılacaksa kuvere büyük düz tabak eklenmez. Istakozun makasları kırılmış ve etleri çıkarılmış olduğundan kuverde sadece balık çatalı ve bıçağı yer alır. Konuk, ıstakozu doğrudan parmakları ile tutmadığı ve elleri kirlenmediği için kuverde finger bowl ve artık tabağı bulundurulmaz.

Izgara ıstakozun yanında garnitür olarak tereyağlı beyaz pilav, kremalı risotto, roka salatası, limon dilimleri, ızgara mısır, ızgara mevsim sebzeleri ve taze otlar verilebilir. Ayrıca sos olarak sıcak tereyağı sosu ve otlu tereyağı tercih edilebilir. Bu garnitür ve soslar, ızgara ıstakozun lezzetini tamamlayarak zengin bir sunum oluşturur.

Istakoz Tempura

Istakoz, karides, kalamar, istiridye, yengeç gibi deniz ürünleri, tempura tekniği ile pişirilerek lezzetli ve hafif bir şekilde sunulabilir. Tempura tekniği; kabuklu deniz ürünleri, balık, et veya sebzelerin hafif bir un hamuruna batırılarak kızartıldığı Japon kökenli bir pişirme tekniğidir. Tempura hamuru; un, su ve yumurta ile hazırlanır. Hamurun kıvamı ne çok koyu ne de çok sıvı olmalı, kızartma sırasında çıtır bir doku oluşturacak şekilde ayarlanmalıdır.

Istakoz tempura yapımı için çiğ ıstakoz kabuklarından ayrılır, eti çıkartılır ve tek lokmalık olacak şekilde parçalara kesilir. Tempura hamuru hazırlanır. Istakoz eti tempura hamuruna batırılır ve önceden ısıtılmış yağda 3-4 dakika kızartılır. Istakoz tempuranın üzerine limon suyu, limon dilimleri ya da misket limonu kabuğu rendesi eklenir. Istakoz tempura marul, taze kişniş ve frenk soğanı ile garnitürlenir. Sıcak ordövr tabağında servis yapılır (Görsel 1.18).



Görsel 1.18: Istakoz tempura

Istakoz tempura kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Balık takımı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste ıstakoz tempura için gereken kuver malzemeleri, sipariş alındıktan sonra kuvere eklenir. Hazırlanan ıstakoz tempura, tabak usulüyle konuğun sağından servisi yapılır. Tempura ile birlikte tatlı kişniş sosu, acılı mayonez sos veya soya bazlı soslar verilir. Soslar, küçük kaplar içinde hazırlanır.

Istakoz Parizyen

Haşlanmış ıstakozun eti dikkatlice çıkarılır ve bütün hâlde olan et, büyüklüğüne göre madalyon şeklinde eşit parçalara ayrılır. Istakozun kabuğunun içine haşlanmış şalgam, havuç, bezelye ve ince fasulye, mayonezle karıştırılarak yerleştirilir. Hazırlanan bu karışımın üzerine kesilmiş ıstakoz etleri özenle dizilir. Istakoz parizyen; garnitür olarak enginar, yumurta dolması, Amerikan salata, kiraz domates, kızarmış tost ekmeği ve jöle krutonları ile servis yapılır. Istakoz parizyen, ıstakoz kabuğunun içinde ya da kabuğu kullanılmadan da hazırlanabilir.

Istakoz parizyen kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Balık takımı
- Menaj takımı
- Peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı

Alakart serviste ıstakoz parizyen için gereken kuver malzemeleri sipariş alındıktan sonra kuvere eklenir. Istakoz parizyen servis kabı konuk masasının uygun bir yerine servis yapılır.

Istakoz Newburg

Istakoz Newburg (nubırg), Amerikan mutfağının ünlü bir deniz ürünleri yemeğidir ve özellikle lezzetiyle tanınır (Görsel 1.19). İlk olarak 1876 yılında New York'un ünlü restoranı Delmonico'sta (delmänikōs) tanıtılan bu yemek, zamanla büyük bir popülerlik kazanmıştır. Yemeğin özel bir günü de vardır. 25 Mart, her yıl Ulusal Istakoz Newburg Günü olarak kutlanır. Istakoz newburg, zengin ve kremalı bir sosla hazırlanır. Üzerine benmaride çırpılmış yumurta sarısı dökülür ve karıştırılır. Bu karışım, graten olarak da servis yapılabilir. Yemeğin servisi, porsiyonlanmış şekilde tabakta veya servis kabında yapılır. Eğer tabak servisi yapılacak ise kuvere ana yemek tabağı eklenmez.



Görsel 1.19: Istakoz newburg

Istakoz newburg kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Balık çatal ve bıçağı
- Tatlı kaşığı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste ıstakoz newburg için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Istakoz servis kabı, konuk masasının uygun olan yerine yerleştirilir. Yanında haşlanmış kuşkonmaz, brokoli, havuç, ekmek krutonları, pilav gibi garnitürler verilebilir.

Istakoz Indiana

Haşlanmış ıstakoz dilimleri tereyağında ısıtılır ve sos ilave edilerek pişirilir. Pişirilen ıstakoz kuyrukları kabuklarından çıkartılır ve kıyılmış soğanla birlikte yağda hafifçe öldürülür. Ardından su ilave edilip, 1/3 oranında azalıncaya kadar kaynatılır. Tuz ve biber baharatlandırılıp alevlendirilir ve önceden ısıtılmış sıcak tabaklara alınarak tavadaki sos üzerine dökülür. Istakoz indiana; garnitür olarak lahana dilimleri, beyaz pilav, Brüksel lahana salatası, haşlanmış mısır ve soya filizleri ile sunulur. Istakoz indiana kuveri ve servisi, ıstakoz tempura kuveri ve servisi ile aynıdır. Sadece sosun yenilebilmesi için kuvere tatlı kaşığı konur.

Istakoz Bellevue

Haşlanmış ıstakozun eti, ıstakozun kabuğu bozulmadan dikkatlice çıkarılır ve ince dilimler hâlinde kesilir. Dilimlerin üzerine havyar, siyah mantar ve yumurta dilimleri yerleştirilir. Hazırlanan ıstakoz, servis kabında kabuğunun üzerine dizilerek veya kabuğu kullanılmadan sunulabilir. Istakoz bellevueyle garnitür olarak yumurta dolması, kırmızı turp ve kuşkonmaz verilir.

Istakoz bellevue kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Balık takımı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste ıstakoz indiana için gereken kuver malzemeleri, siparişten sonra kuvere eklenir. Istakoz, servis kabında hazırlandıktan sonra konuk masasının uygun olan yerine servis yapılır.

SIRA SİZDE

Deniz ürünleri ile ilgili restoranınız olsa ıstakoz antrelerinden hangisi menünüzde yer alırdı? Nedenini açıklayınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	3. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ISTAKOZ KUVERİ AÇMA

GÖREV: Konuk natürel ıstakoz siparişi vermiştir. Natürel ıstakoz (Görsel 1.20), servis kabı içinde bir bütün olarak servis yapılacaktır. Istakoz servisi için gereken servis takımları alakart kuvere eklenecektir. İşlem basamaklarını dikkate alarak ıstakoz kuverinin tamamlanması için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Ana yemek tabağını kuver tabağının üzerine yerleştiriniz.
4. Balık bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.
5. Istakoz çatalını balık bıçağının sağına ve sapı 45 derece sağa açık olarak yerleştiriniz.
6. Balık çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.
7. Istakoz pensini balık çatalının soluna ve sapı 45 derece sola açık olacak şekilde yerleştiriniz.
8. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
9. Artık tabağını ekmek tabağının sağ ilerisine, kuver tabağının ön tarafına yerleştiriniz.
10. Finger bowlu masanın uygun boş bir yerine örneğin ıstakoz çatalının sağına yerleştiriniz.



Görsel 1.20: Natürel ıstakoz

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	4. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ISTAKOZ THERMİDOR SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart restoranda konuk ıstakoz thermidor siparişi vermiştir (Görsel 1.21). İşlem basamaklarını dikkate alarak servis kabında ıstakoz thermidor servisi için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Ana yemek tabağını kuver tabağının üzerine yerleştiriniz.
4. Tatlı kaşığını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.
5. Balık bıçağını tatlı kaşığının sağına yerleştiriniz.
6. Balık çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.
7. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının ilerisine yerleştiriniz.
8. Istakoz thermidoru servis kabında garnitürleri ile konuk masasının uygun olan yerine servis yapınız.



Görsel 1.21: Servise hazır ıstakoz thermidor

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.1.3. Havyar Servisi

Havyar; işlenmiş balık yumurtasıdır ve genellikle mersin balığı, kefal, alabalık, inci kefali, sazan gibi balıklardan elde edilir. Yumurtalar, balıklar henüz canlıyken sağılarak ya da balıkların karınları yarılarak alınır. Elde edilen yumurtalar yıkanır ve temizlendikten sonra tuzlanır. Ayrıca dumanlanarak da işlenebilir. Yumurtalar, balıktan ayrıldıktan sonra gerekirse katkı maddeleri eklenerek hazırlanır. Kutulanmış havyar, ısıl işlemle dayanıklı hâle getirilir. Havyar; çiğ, kızarmış veya ızgara olarak da tüketilebilir.

Havyar, gastronomi dünyasında lüks ve prestijin simgesi olarak kabul edilir ve yüzyıllardır yüksek sosyoekonomik statü ile ilişkilendirilir. Piyasada bulunan başlıca balık yumurtası çeşitleri arasında siyah havyar, malasol havyar, süzme havyar, kırmızı havyar, kefal havyarı, tarama ve salmon havyarı yer alır. Türk Standardları Enstitüsü (TSE) tarafından bu türlerin tümü, "havyar" olarak tanımlanır. Havyar, genellikle yüksek kalite ve özenle işlenmiş bir ürün olarak kabul edilir ve özel günlerde veya lüks restoranlarda tüketilir.

Havyarın kalitesi, yumurtaları kullanılan balığın türü ve yumurtalara uygulanan teknolojik işlemler göz önüne alınarak belirlenir. Balık yumurtasının kalitesi tane iriliği ve havyardaki tuz oranıdır.

BİLGİ KUTUSU

En kaliteli ve en pahalı havyar, iri taneleri ve kendine özgü lezzetiyle bilinen Beluga havyarıdır. Beluga havyarı, mersin balığından elde edilir ve dünya çapında en yüksek kalitedeki havyar olarak kabul edilir. Karadeniz ve Azak Denizi'nin sahillerinde yaşayan mersin balıkları, bu tür havyarın en iyi örneklerini üretir. Bu nedenle Rus havyarları dünya çapında ünlüdür ve prestijli bir statüye sahiptir.

Havyar servisi, özenli bir sunum ve özel servis takımları gerektirir. Takımlar genellikle metal olmayan malzemelerden üretilir çünkü metal, havyarın tadını değiştirebilir ve oksitlenmesine yol açabilir. Bu yüzden havyar takımı sedef, kemik, kristal, boynuz gibi malzemelerden imal edilir. Takım, bir bıçak ve bir kaşıktan oluşur (Görsel 1.22 ve Görsel 1.23). Havyar bıçağı iki çeşittir. Bıçağın biri mala şeklinde diğeri ise ağız kısmı sapına eşit şekildedir. Havyar bıçağı, yaklaşık 17-18 cm büyüklüğündedir. Tereyağı bıçağına benzer. Bıçak, havyarı kabından alıp ekmek üzerine sürmede kullanılır. Havyar bıçağı yok ise antre bıçağı kullanılabilir. Havyar kaşığı ise tatlı kaşığı büyüklüğündedir. Genellikle özel ahşaptan ve porselenden yapılmış olanları kullanılmaktadır. Kaşık, konuğun havyarı önündeki tabağa veya tost ekmeğinin üzerine almasında kullanılır. Havyar servis kabı, kristal cam olup 2 veya 3 parçadan oluşur (Görsel 1.24). Bu kaplar tek porsiyonluk küçük kaplar olabileceği gibi büyük kapları da vardır. Havyar servisi için büyük kâseye talaş buz doldurulur ve ortasına orta kâse yerleştirilir. Havyar orta kâseye konur. Orta kâsenin ortasına küçük kâse konur. Küçük kâse, limon dilimleri veya garnitürler içindir. Bazı işletmelerde yine tatlı tabağının üzerine buz, buzun üzerine de büyükçe bir istiridye kabuğunun içine havyar konarak servis yapılır.



Görsel 1.22: Havyar bıçağı



Görsel 1.23: Havyar kaşığı



Görsel 1.24: Cam havyar servis kabı

Havyar, tarihsel olarak seçkin sofralarda yer alan değerli bir üründür ve özellikle Avrupa mutfaklarında yaygın olarak tüketilir. Taze veya pastörize edilmiş havyar, servis öncesinde mutlaka soğutulmalıdır. Bu uygulama, ürünün tazeliğini koruması ve aromasının en iyi şekilde hissedilmesi için gereklidir. Havyar, servis yapılana kadar buzdolabında bekletilmeli ve sunum sırasında da soğuk tutulmalıdır.

Havyar genellikle saf ve sade bir şekilde soğutulmuş olarak sunulsa da bazen daha zengin tatlar oluşturmak için yemeklere eklenebilir. Özellikle deniz ürünleri, risotto gibi zengin lezzetli yemeklerde havyar kullanmak, lezzeti artırabilir. Havyar, restoranlarda geleneksel olarak blini (Rus minik krepi) eşliğinde servis yapılır. Blini ve havyar, geleneksel bir Rus sunumu olup sıcak blini üzerindeki soğutulmuş havyar ile birlikte servis yapılır. Bu kombinasyon, tat uyumu yaratır.

Havyar servis şekilleri şunlardır:

Özel Havyar Kabı ile Servis

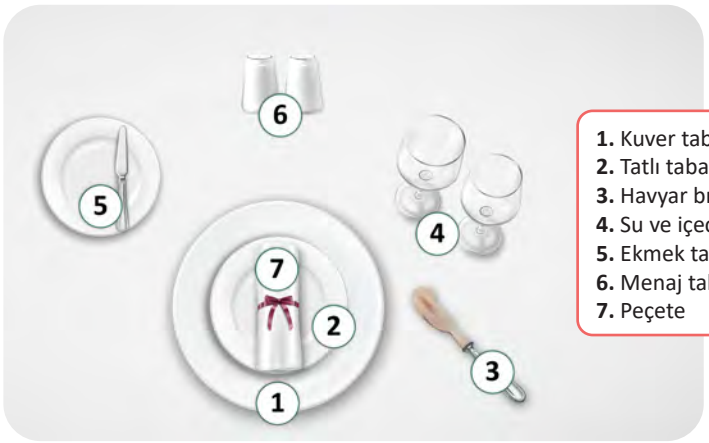
Havyar servisi için iki veya üç parçadan oluşan havyar kabı hazırlanır. En alttaki parçaya talaş buz, ikinci parçaya 50-55 gram havyar eğer üç parçalı havyar kabı kullanılıyorsa en üstteki parçaya garnitür konur. Dantel kâğıt konmuş bir tatlı tabağı üzerinde ve yanında havyar kaşığı ile servis yapılır. Havyar kaşığı, 45 derecelik açıyla sağ tarafa yerleştirilir.

DİKKAT

Havyar mutlaka buz üzerinde servis yapılmalıdır.

Havyar kuverinde şunlar bulunur (Görsel 1.25):

- Kuver tabağı
- Tatlı tabağı
- Havyar bıçağı (sağda)
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete



1. Kuver tabağı
2. Tatlı tabağı
3. Havyar bıçağı
4. Su ve içecek bardağı
5. Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
6. Menaj takımı
7. Peçete

Görsel 1.25: Havyar kuveri

Alakart serviste özel havyar kabı ile servis yapılırken siparişten sonra havyar servisi için gereken kuver malzemeleri kuvere eklenir. Havyar kabı, bir tepsiyle masaya getirilip konuğun sağından servis yapılır. Servis kabı, konuğun önündeki kuver tabağının üst ilerisine yerleştirilir.

Havyar genellikle sade şekilde servis yapılsa da yanında sıcak tost ekmeği veya tost melba, tereyağı, rendelenmiş yumurta sarısı ve beyazı, kıyılmış arpacık soğan, taze soğan, dereotu, maydanoz, turşu, limon kabuğu gibi minimal garnitürlerle sunulabilir. Günümüzde modern sunumlarda havyar, avokado, hafif tuzlu krakerler veya taze hazırlanmış patates kızartmaları eşliğinde de servis yapılabilir. Garnitürler, küçük sunum kaplarında hazırlanarak büyük bir düz tabağa yerleştirilir ve masaya servis yapılır. Ayrıca kokteyl sos, tartar sos gibi soslar da garnitürlerle birlikte servis yapılabilir.

Konuklar, havyar kaşığıyla havyarı alıp kızarmış ekmek veya tost ekmeği üzerine koyar ve havyar bıçağıyla yayar. Ardından tercihine göre garnitür ve sos ekleyerek hazırlar. Havyarın yanında genellikle rendelenmiş yumurta beyazı bulunur. Bu, havyarın tuzunu dengelemek için tercih edilir. Modern servislerde garnitür ve nötr tatlar havyarın lezzetini öne çıkarmak için kullanılır.

Kendi Ambalaj Kabında Servis (Orijinal Havyar Kutusunda Servis)

Havyar, orijinal ve markalı kabı içinde, buzla doldurulmuş bir kâseye yerleştirilerek servis yapılabilir (Görsel 1.26 ve Görsel 1.27). Havyar kabının buz üzerine oturtulması, ürünün ideal servis sıcaklığında kalmasını sağlar ve tazeliğini korur. Buz dolu kâse, üzerinde peçete veya dolly olan bir tabak üzerine yerleştirilir.



Görsel 1.26: Orijinal havyar kabı



Görsel 1.27: Buz üzerinde orijinal havyar kabı

Kendi ambalajında havyar servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Tatlı tabağı
- Havyar bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste kendi ambalajında havyar kabı ile servis için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Tepsi üzerine yerleştirilen havyar, masaya götürülerek konuğa takdim edilir. Bu tür bir serviste havyarın markasının konuğa gösterilmesi ve bu detayın vurgulanması önem taşır. Konuğun onayı alındıktan sonra havyar gueridona götürülüp gereken hazırlıklar yapılır.

Havyarın orijinal ambalajı, gerekli araç gereç kullanılarak açılır. Ambalajın kapağı etrafında plastik bir bant var ise bu bant bıçakla kesilerek çıkarılır. Havyar, kendi kabından alınarak özel havyar kabına veya soğutulmuş bir tatlı tabağına yerleştirilir. Hazırlanan tabak, yanında havyar kaşığı ile servis yapılır. Garnitür servisi ise özel havyar kabı ile yapılan garnitür servisi gibidir.

Buzdan Heykeller Üzerinde Havyar Servisi

Havyar servisi için mutfakta özel olarak hazırlanan buzdan heykelcikler kullanılır. Havyar, kendi özel kutusunda veya kâsede buz heykelciklerin üzerine dikkatlice yerleştirilir ve görsel bir şölen sunmak için aydınlatılır. Dekoratif gümüş bir tepsi üzerine yerleştirilen buzdan heykelciklerin etrafı garnitürler ile süslenerek havyar servise hazırlanır. Bu yöntem, servise estetik bir değer katarken havyarın tazeliği ve soğukluğunu da korur.

Buzdan heykeller üzerinde havyar servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Havyar bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste buzdan heykeller üzerinde havyar servisi için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Bu özel servis İngiliz usulü ile gerçekleştirilir. Havyar, dekoratif olarak süslenmiş buzdan heykeller üzerinde hazırlanmış bir tepsi içinde gueridon kullanılarak konuk masasına getirilir. Gueridon üzerinde bulunan havyar, servis elemanı tarafından garnitürleri ile birlikte kişi sayısına göre soğuk tatlı tabaklarına porsiyonlanır. Hazırlanan havyar tabakları, yanında özel havyar kaşığı ile konuğun sağından dikkatlice servis yapılır. Servis tamamlandıktan sonra gueridon üzerindeki buz heykeller dipfrize kaldırılarak muhafaza edilir. Bu yöntemle hem estetik açıdan hem de işlevsellik açısından başarılı bir servis gerçekleştirilir.

Blini ile Havyar Servisi

Havyar, blini adı verilen küçük kreplerle de servis yapılabilir (Görsel 1.28). Blini, Rus mutfağına ait ince hamurun tavada pişirilmesiyle elde edilen bir yiyecektir. Bu serviste blininin üzerine sıcak tereyağı ve ekşi krema sürülür, kremanın üzerine bir miktar havyar yayılır. Havyarın üzerine tekrar bir blini konarak katlı şekilde servis yapılır. Blininin üzerine bir kaşık havyar ve bir miktar ekşi krema konup, blini rulo hâline getirilerek de sunum yapılabilir. Bu servis şekli, havyarın lezzetini dengeli bir şekilde öne çıkarmanın yanı sıra estetik bir sunum sağlar. Blinilerin sıcak, tereyağının taze ve ekşi kremanın hafif serin olması havyarın tadını tamamlar.



Görsel 1.28: Blini ile havyar

Blini ile havyar servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Antre takımı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Alakart serviste blini ile havyar servisi için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Blini ile havyar servisinde tabak veya İngiliz servis usulü uygulanabilir.

Blini ile havyar servisinde tabak servis usulü uygulanıyorsa blini, ekşi krema ve tereyağı büyük bir servis tabağına yerleştirilir. Havyar ise orijinal kabında, buz dolu bir sunum kasesi içinde sunulur. Bu şekilde hazırlanan tabak, konuğun sağından servis yapılır. Konuk, dilerse kendi blinisini havyar ve garnitürlerle hazırlayabilir. Bu durumda, kuvere tatlı tabağı eklenir ve kuver tabağına yerleştirilir. Alternatif olarak mutfakta önceden hazırlanmış havyarlı blini tabağı da doğrudan konuğun sağından servis yapılabilir.

İngiliz usulü servis için gueridon hazırlanır ve blini sipariş üzerine mutfakta pişirilir. Sıcak tereyağı, sosiyere eklenir ve ekşi krema küçük bir kâseye konur. Havyar ise buz üzerine yerleştirilir. Tüm bu malzemeler, gueridon ile konuk masasına getirilir. Blini ile havyar servisi, blinilerin boyutuna göre iki şekilde hazırlanır. Blini büyük ise sıcak tatlı tabağına açılır ve üzerine sıcak tereyağı ile ekşi krema sürülür. 25 gram havyar bu karışımın üzerine kaşıkla yayılır. Blini rulo olacak şekilde sarılır veya dörde katlanır. Blini küçük ise yine sıcak tatlı tabağına açılır, üzerine sıcak tereyağı ve ekşi krema sürülür. 15 gram havyar bu karışımın üzerine yayılır. İkinci blini havyarın üzerine yerleştirilir, üzerine sıcak tereyağı ve ekşi krema sürülür. Konuk masasında hazırlanan havyarlı blini, konuğun sağından servis yapılır.

ARAŞTIRINIZ

Çevrenizde yer alan ve menülerinde havyar olan alakart restoranları belirleyiniz. Bu restoranların havyarı nasıl servis yaptığını araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınız ile paylaşınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	5. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÖZEL KABINDA HAVYAR SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk havyar siparişi vermiştir (Görsel 1.29). İşlem basamaklarını dikkate alarak özel kabında havyar servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Havyar kabını hazırlayınız. En alt parçaya talaş buz, ikinci parçaya 50-55 gram havyar koyunuz. Dantel kâğıt konmuş bir tatlı tabağı üzerine havyar kabını ve kabın yanına da havyar kaşığını koyunuz. Kaşığın 45 derecelik açıyla sağ tarafta olmasına dikkat ediniz.
3. Havyarın yanında verilecek tereyağı, tost melba, rendelenmiş yumurta sarısı, rendelenmiş yumurta beyazı, kıyılmış arpacık soğan, taze soğan, limon kabuğu, dereotu, maydanoz gibi garnitürleri azar azar küçük sunum kaplarına ve bu sunum kaplarını da büyük bir düz tabağa koyunuz.
4. Havyarın yanında verilecek kokteyl sosu ya da tartar sosu da küçük sunum kaplarına azar azar koyunuz. Küçük sos sunum kaplarını garnitürlerin konulduğu tabağa koyunuz.
5. Tost ekmeğini kızartınız, ekmek sepetine alınız ve soğumaması için kumaş peçete ile örtünüz.
6. Kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
7. Tatlı tabağını kuver tabağının üzerine yerleştiriniz.
8. Havyar bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.
9. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
10. Hazırlanan kızarmış ekmek, özel havyar kabı, garnitür-sos tabağını tepsi ile salona taşıyınız.
11. Kızarmış, sıcak tost ekmeğini havyar servisinden önce konuğun solundan servis yapınız.
12. Garnitür-sos tabağını konuğun solundan; kızarmış, sıcak tost ekmeğinin sağına havyar kabının soluna gelecek şekilde servis yapınız.
13. Hazırlanan özel havyar kabını konuğun sağından kuver tabağının sağ üst ilerisine servis yapınız.



Görsel 1.29: Havyar kabı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 5'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	6. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BLİNİ İLE HAVYAR SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, blini ile havyar siparişi vermiştir (Görsel 1.30). İşlem basamaklarını dikkate alarak blini ile havyarın İngiliz usulü servisiyle tamamlanması için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Blini ile havyar servisi için antre bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.
4. Blini ile havyar servisi için antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.
5. Konuğun istediği içeceğe göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
6. İngiliz usulü servis için gueridonu hazırlayınız. Sipariş üzerine mutfakta pişirilen bliniyi tabağa, sıcak tereyağını sosiyere, ekşi kremayı ise küçük bir kâseye koyunuz. Havyarı buz üzerine yerleştiriniz.
7. Malzemeleri gueridona yerleştiriniz ve konuk masasına getiriniz.
8. Blinili havyarı hazırlayınız. Bliniyi boyutuna göre iki şekilde hazırlayabilirsiniz. Blini büyük ise bliniyi sıcak tatlı tabağına açınız. Sıcak tereyağı ve ekşi kremayı blininin üzerine havyar bıçağı ile sürünüz. 25 gram havyarı bu karışımın üzerine havyar kaşığı ile yayınız. Bliniyi rulo şeklinde sarınız veya dörde katlayınız. Blini küçük ise bliniyi sıcak tatlı tabağına açınız. Sıcak tereyağı ve ekşi kremayı blininin üzerine havyar bıçağı ile sürünüz. 15 gram havyarı bu karışımın üzerine havyar kaşığı ile yayınız. İkinci bliniyi havyarın üzerine yerleştiriniz. Blininin üzerine sıcak tereyağı ve ekşi kremayı tekrar sürünüz.
9. Konuk masasında hazırlanan havyarlı bliniyi konuğun sağından kuver tabağına servis yapınız.



Görsel 1.30: Küçük blinili havyar

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 6'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.1.4. Salyangoz Servisi

Salyangozlar, yumuşak vücutları ve sırtlarında bulunan sert kabuklarıyla dikkat çeken ilginç canlılardır. Genellikle simetrik olmayan ve konik şekilli bir merkez etrafında dolanan tek kabuklu yumuşakçalardır. Salyangozlar, nemli ortamlarda yaşamayı tercih eder. Salyangoz etinin en lezzetli olduğu dönem nisan, mayıs ve haziran aylarıdır. Bu aylarda toplanan salyangozlar taze olarak tüketilebildiği gibi konserve şeklinde de kullanılabilir. Temmuz ayından itibaren salyangozların yapısında meydana gelen değişiklikler, etlerinin tadının bozulmasına neden olur.

Salyangoz özellikle Fransız mutfak kültürünün vazgeçilmez bir yiyeceğidir. İtalyan, İspanyol ve Portekiz mutfaklarında da önemli bir yere sahiptir.

Kabuklu salyangoz servisinde kullanılan özel takımlar, salyangozun kabuğundan içindeki etin çıkarılması ve sunumu için özel olarak tasarlanmıştır. Bu takım; salyangoz pensi, salyangoz çatalı ve salyangoz tavasından oluşur (Görsel 1.31).



Görsel 1.31: Salyangoz takımı

Salyangoz pensi, salyangozu tutmak ve kabuklarını kırmak amacıyla kullanılır. 17-19 cm ebatlarında olan bu pens sıkıldığında ağzı açılır ve bırakıldığında salyangozu kavrar. Pensin çukur kısımları, birbirine bakan iki kaşık gibi bir yapıya sahiptir. Salyangoz çatalı, 17-19 cm ebatlarında olup iki dişli bir yapıya sahiptir. Çatalın diş kısımları oldukça sivri olup salyangozun içindeki eti çıkarmak ve yemek için kullanılır.

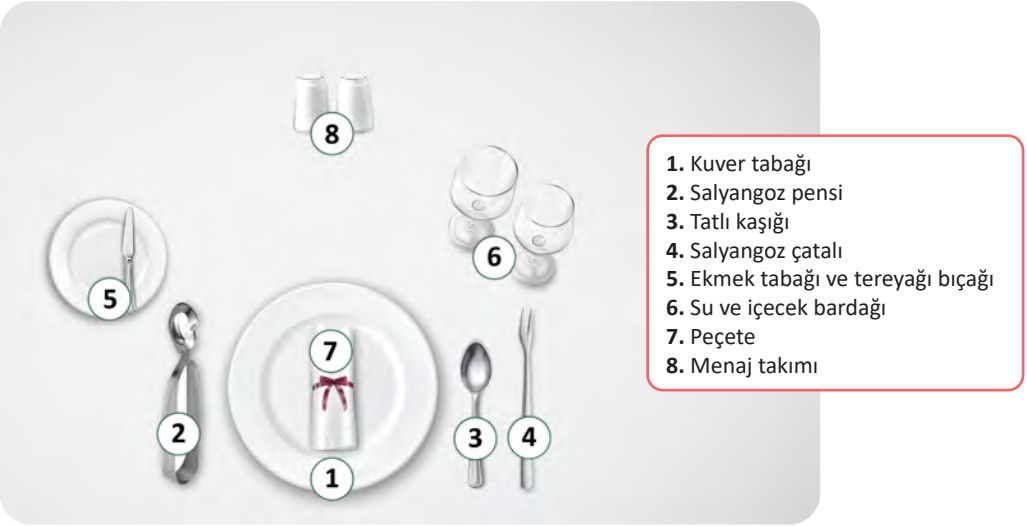
Salyangoz tavası, haşlanmış salyangozları içinde tutarak sosunun dökülmesini engelleyen özel oluklara sahip bir tava türüdür. Bu tava, salyangozların düzenli bir şekilde sunulmasını sağlar. Salyangoz, genellikle haşlanmış ve sossuz olarak servis yapılır.

Kabuklu Salyangoz Servisi

Salyangoz; haşlama, güveç, sote, ızgara gibi birçok şekilde pişirilebilir. Salyangoz pişirme yöntemleri ülkeden ülkeye değişiklik gösterir fakat taze salyangozu en yaygın pişirme şekli, Fransa'nın Burgonya Bölgesi'nde uygulanan pişirme şeklidir. Salyangozlar haşlanır, salyangozların içleri çıkarılıp temizlenir ve dana eti suyu içinde kaynatılıp köpükleri temizlenir. Pişen salyangozlar et suyundan çıkarılır. Et suyu soğutulur. Soğuduktan sonra 10 ml fond, salyangoz kabuğunun içine konur ve çıkarılan salyangozun eti kabuğuna tekrar yerleştirilir. Kabuğun ağzı sarımsaklı tereyağı ile örtülür. Bu şekilde hazırlanan salyangozlar, derin dondurucuda muhafaza edilir. Yarı hazır durumdaki salyangozlar, sipariş üzerine salyangoz tavasına ağızları yukarı gelecek şekilde yerleştirilir. Sıcak fırında pişirilir.

Kabuklu salyangoz kuverinde şunlar bulunur (Görsel 1.32):

- Kuver tabağı
- Salyangoz pensi (solda)
- Tatlı kaşığı (sağda)
- Salyangoz çatalı (kaşığın sağında)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Peçete
- Menaj takımı



Görsel 1.32: Kabuklu salyangoz kuveri

Salyangoz tavası, peçete serilmiş büyük bir düz tabak üzerinde servis yapılır. Eğer salyangoz tavası ile servis yapılamıyorsa kuvere çorba tabağı eklenir. Salyangoz tavası konuğun sağ tarafından kuver tabağına servis yapılır. Salyangoz genellikle sade ve garnitürsüz servis yapılır ancak konuğun isteğine göre yanında kızarmış tost, francala veya çavdar ekmeği de verilir.

Burgund usulü salyangozu yemek için sol eldeki pensle bir salyangoz alınır, ardından sağ eldeki iki parmaklı salyangoz çatalı ile et çıkarılır ve yenir. Salyangozun kabuğunda kalan sıvı, kaşığa boşaltılarak içilir veya direkt kabuktan içilebilir. Kabuk boşaldıktan sonra içi boşalan kabuk tekrar yerine konur.

Kabuksuz Salyangoz Servisi

Salyangoz tüketimi genellikle konserve veya dondurulmuş olarak tercih edilir. Konserve salyangozlar, kutularda genellikle kabuksuz olarak bulunur ve bunlar tavadaki çukurluklara yerleştirilir. Salyangozların üzerine konservenin suyundan ve sarımsaklı tereyağı eklenip salyangozlar fırında pişirilir. Salyangoz tavası, peçete serilmiş büyük bir düz tabak üzerinde servis yapılır. Kabuksuz salyangoz servisi için kuver, kabuklu salyangoz kuverinden farklıdır ve buna göre hazırlanır.

Kabuksuz salyangoz kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Salyangoz çatalı (solda)
- Tatlı kaşığı (sağda)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Peçete
- Menaj takımı

Salyangoz tavası konuğun sağından servis yapılır.

Salyangoz Kroket Servisi

Elma salyangozları; önce yağda soğan, domates sosu, karabiber ve limon ile pişirilir. Ayrı bir tavada tereyağı eritilir; içine un, tuz ve süt eklenir. Karışım koyulaşıncaya kadar pişirilir. Karışıma pişmiş elma salyangozları ve doğranmış maydanoz eklenerek karıştırılır. Karışım, kroket şekline getirilir. Kroketler önce galeta ununa, sonra çırpılmış yumurtaya ve tekrar galeta ununa batırılır. Ardından kızartılır ve sıcak ordövr tabağına alınarak servis yapılır.

Salyangoz kroket kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Balık çatal ve bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı
- Peçete

Salyangoz kroket, konuğun sağından servis yapılır ve yanında tarator sos, limon verilir.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	7. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KABUKLU SALYANGOZ SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, Burgund usulü salyangoz siparişi vermiştir (Görsel 1.33). İşlem basamaklarını dikkate alarak Burgund usulü salyangoz servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Salyangoz pensini ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.

4. Tatlı kaşığını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

5. Salyangoz çatalını tatlı kaşığının sağına yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

7. Mutfakta servis için hazırlanan salyangoz tavasını peçete konmuş düz bir tabak üzerine yerleştiriniz.

8. Salyangoz tavasını konuğun sağından kuver tabağına servis yapınız.



Görsel 1.33: Burgund usulü salyangoz

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 7'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.1.5. Kurbağa Bacağı Servisi

Kurbağalar hem suda hem de karada yaşayabilen amfibiler sınıfına aittir. Kurbağa eti beyaz renkli, yumuşak ve gevrek bir dokuya sahiptir. Kurbağa etinin lezzetli olmasının yanı sıra sindirimi de kolaydır.

Kurbağa bacağı, özellikle Fransız mutfağında ulusal bir lezzet olarak kabul edilmekle birlikte dünyanın birçok farklı bölgesinde tüketilen bir yiyecektir. Çin, Endonezya, İtalya, Slovenya, Hırvatistan, İspanya, Arnavutluk, Yunanistan, Meksika, Romanya, Ukrayna, Karayipler, Amerika Birleşik Devletleri, Kamboçya, Vietnam, Tayland, Hindistan, Kore, Portekiz, Bulgaristan gibi pek çok ülkede popülerdir. Ülkemizde de son yıllarda lüks restoranlarda yerini almaya başlamıştır.

Kurbağaların tüketiminde çoğunlukla bacakları tercih edilir (Görsel 1.34). Bazı ülkelerde ise kurbağaların iç organları çıkarıldıktan sonra gövdesinin tamamı tüketilir. Kurbağaların arka bacakları, bel bölgesinden kesilerek ve derisi yüzülerek genellikle pişirmeye hazır şekilde satılır. Restoranlarda dondurulmuş ve konserve şeklinde bulunur. Kurbağa bacağı; füme, pane, kızartma, haşlama, sote olarak hazırlanır.



Görsel 1.34: Kızartılmış kurbağa bacağı

Kurbağa bacağı, Fransız mutfağında genellikle baharatlı una batırılır ve ardından tereyağı veya zeytinyağında sarımsak ve kıyılmış maydanozla sote edilir. Yanında fırında kremalı patates ile servis yapılır. Ayrıca Fransız şefler tarafından haşlanarak da hazırlanabilir. Çin ve Endonezya'da ise kurbağa bacakları sote edilir, kızartılır, haşlanır veya çorba, lapa gibi yemeklere eklenir. Amerika'nın bazı bölgelerinde ise kurbağa bacakları kızartılarak veya güveçlerde kullanılır.

Değişik pişirme usulleri ile hazırlanan kurbağa bacakları, büyüklüğüne göre farklı adetlerde servis yapılır. Büyük boy kurbağa bacakları genellikle iki adet olacak şekilde, orta boy olanlar ise altı adet olacak şekilde hazırlanır. Servis, sıcak ve büyük düz bir tabakta yapılır.

Kurbağa bacağı kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Elle yenmesi durumunda finger bowl
- Menaj takımı
- Balık çatalı ve bıçağı
- Artık tabağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Peçete

Kurbağa bacağı konuğun sağından kuver tabağının üzerine servis yapılır. Pişirme şekline göre değişiklik gösterse de genellikle yanında persillade sos (bol tereyağı, sarımsak ve maydanozla yapılan sos), soya sosu, acı sos, fırında kremalı patates, limon dilimleri ve yeşillikler verilir. Füme kurbağa bacağı ile birlikte bal hardalı, ranch (ranç) sosu, barbekü sosu veya acı sos verilir. Ayrıca yanında sütlü kızarmış ekmek de servis yapılır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	8. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: IZGARA KURBAĞA BACAĞI SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, ızgara kurbağa bacağı siparişi vermiştir (Görsel 1.35). İşlem basamaklarını dikkate alarak kurbağa bacağı servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Balık çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.
4. Balık bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.
5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
6. Artık tabağını kuver tabağının üzerine yerleştiriniz.
7. Finger bowlu masanın uygun boş bir yerine örneğin balık bıçağının sağına yerleştiriniz.
8. Kurbağa bacağının yanında verilecek sosları ve limon dilimlerini küçük sunum kaplarına azar azar koyunuz. Sunum kaplarını üzerine dolly serilmiş düz bir tabağa yerleştiriniz.
9. Kurbağa bacağını konuğun sağından kuver tabağının üzerine servis yapınız.
10. Sos ve garnitür kaplarını konuğun sağından servis yapınız.



Görsel 1.35: Izgara kurbağa bacağı tabağı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 8'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.1.6. Yengeç Servisi

Yengeçler, sert kabuklu deniz ürünleri arasında yer alır ve tuzlu ya da tatlı sularda yaşar. Ancak yengecin her türü yenilebilecek nitelikte değildir. Yengeç, yüksek besin değeri ve lezzetiyle deniz ürünleri arasında özel bir yere sahiptir. Hem günlük yemeklerde hem de özel davetlerde şık bir seçenektir. Çeşitli şekillerde pişirilip hazırlanır. Yengeçler farklı boyutlarda ve türlerde bulunur. Yengeçler; fırında ve buharda pişirme, haşlama, ızgara gibi yöntemlerle hazırlanabilir. Özellikle mavi yengeç, pavurya gibi türler, birçok alakart restoranın deniz ürünleri menüsünde sıkça yer alır.

Yengeç eti; hafif, tatlımsı bir tada sahip olup dokusu yumuşak ve gevrektir, bu yüzden çok değerli bir lezzet olarak kabul edilir. Farklı tariflerde yaygın olarak kullanılan yengeç etinin vücudunun çeşitli bölümleri yenilebilmekle birlikte en çok tercih edilen kısmı göğüs ve kıskaçlarda bulunan beyaz ettir.

Yengeç servisinde yengeç çatalı, pensi, tokmağı gibi özel kuver malzemeleri kullanılır (Görsel 1.36). Bu malzemeler, yengeç kabuğunun kırılması ve etinin kolayca çıkarılmasına yardımcı olur. Yengeç çatalı, iki dişli bir yapıya sahip olup salyangoz çatalına benzeyen sivri dişli bir çataldır. Bu çatal, yengecin etlerini kabuğundan çıkarmak için kullanılır. Yengeç bıçağının ise ağız kısmı düz ve keskindir, ortasında yengecin kıskaçlarını kırmak için özel bir delik bulunur.



Görsel 1.36: Yengeç çatalı, pensi ve ahşap tokmağı

Bazı restoranlarda yengeç servisinde yengeç maşası kullanılır. Yengeç maşası makas şeklindedir, ucu ince ve bombelidir. Bu araç, yengeci tutmak ve sıkıştırmak için kullanılır. Ayrıca bazı işletmeler yengeç kabuklarını kırmak için kuvere tokmak veya yengeç pensi de ekler. Yengeç tokmağı, ahşap veya metal olabilir (Görsel 1.37).



Görsel 1.37: Yengeç tokmağı

Yengeçler, soğuk ya da sıcak olarak servis yapılabilir. Büyük yengeçler genellikle bütün olarak sosları ve garnitürleriyle birlikte büyük bir servis kabında ya da tepside ortaya servis yapılır. Küçük yengeçler ise sosları ve garnitürleriyle birlikte porsiyon hâlinde sunulur.

ARAŞTIRINIZ

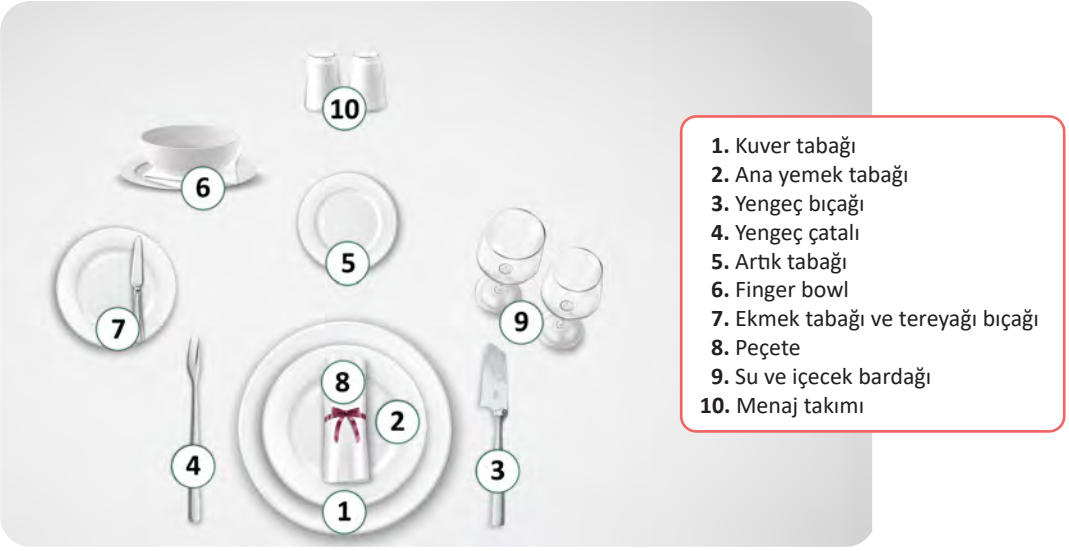
Ülkemizde mavi yengecin özellikle nerede çıkarıldığını ve ne şekilde tüketildiğini araştırınız . Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Kabuklu Yengeç Servisi

Mutfakta haşlama, ızgara, fırında pişirme gibi yöntemlerle bütün olarak pişirilen yengeç, servis kabı veya tepsiye alınır. Kabuklu yengecin yanında verilecek sos ve garnitürler küçük sunum kaplarına konur. Sos ve garnitürler da servis kabına konur. Kabuklu yengeç kuverinde özel servis takımları yer alır.

Kabuklu yengeç kuverinde şunlar bulunur (Görsel 1.38):

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Yengeç bıçağı (sağda)
- Yengeç çatalı (solda)
- Artık tabağı
- Finger bowl
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Peçete
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı



Görsel 1.38: Kabuklu yengeç kuveri

Yengeç servis kabı, garnitürleri ve sosları ile birlikte konuğun masasına servis yapılır. Yengeç ile birlikte genellikle Brüksel lahanası, brokoli, haşlanmış patates, mısır, limon dilimleri, marul yaprakları, maydanoz gibi garnitürler servis yapılır. Sos olarak da çekilmiş tereyağı, sıcak tereyağı sosu, mayonez, tartar sos, remulad sos, ravigot sos gibi deniz mahsulleri için uygun olan soslar yengece eşlik eder. Ayrıca yemeğin yanında kızarmış ekmek de servis yapılarak yemeğe tamamlayıcı bir unsur olarak eklenir.

Kabuksuz Yengeç Servisi

Yengeç, masaya servis kabı içinde bütün olarak ya da İngiliz servis usulü ile servis yapılabilir. Üst düzey restoranlarda genellikle İngiliz servis usulü tercih edilir. Bu yöntemde yengeç, mutfakta servis kabı içinde bütün olarak hazırlanır ve garnitürlenir. Daha sonra masaya getirilerek konuklara gösterilir. Ardından tranş arabasında tranş işlemi yapılır ve konukların tabakları hazırlanarak servis yapılır (Görsel 1.39). Bu şekilde servis yapılacaksa kuvere ana yemek tabağı konmaz. Yengecin kıskaçları kırıldığı ve etleri çıkarıldığı için takım olarak sadece balık çatalı ve bıçağı kuverde yer alır. Konuk parmakları ile yengeci tutmayacağı ve elleri kirlenmeyeceği için finger bowl ve artık tabağı kuverde bulunmaz.



Görsel 1.39: Tranşı yapılmış ızgara yengeç

Kabuksuz yengeç kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Balık bıçağı
- Balık çatalı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Peçete
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı

Tranşı yapılan ve porsiyonlanan yengeç konuğun sağından servisi yapılır.

Yengeç Rangoon Servisi

Yengeç rangoon (rangun) içi dolgulu, hamurlu bir ara sıcak çeşididir. Dünyaca ünlü olan bu yemek, farklı isimlerle de anılır; örneğin yengeç rangoon pufları veya peynirli wonton [wɑntɑn (Çin mutfağında bir tür mantı, mantı hamuru)] olarak bilinir. Bu lezzet, gevrek wonton hamuru içinde yengeç eti ve krem peynirden oluşan bir dolgu ile hazırlanır. Yemeğin hazırlanışında krem peynir ve yengeç eti karışımı baharatlarla harmanlanır. Hazırlanan yengeç karışımı wonton hamuruna yerleştirilir ve hamura şekil verilir. Daha sonra dolgulu wonton hamuru kızartılarak gevrek bir kıvam elde edilir. Yengeç rangoon, genellikle sıcak olarak servis yapılır (Görsel 1.40).



Görsel 1.40: Yengeç rangoon

Alakart serviste yengeç rangoon servisi için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir.

Yengeç rangoon kuverinde şunlar bulunur (Görsel 1.41):

- Kuver tabağı
- Antre çatal ve bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Peçete
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı



Görsel 1.41: Yengeç rangoon kuveri

Yengeç rangoon servisinde tabak servis usulü uygulanır ve servisi konuğun sağından yapılır. Yengeç eti ve krem peynirle doldurulmuş bu klasik Amerikan-Çin usulü etli mantı, genellikle tatlı erik sosu, tatlı ekşi sos ya da geleneksel tatlı biber sosu eşliğinde servis yapılır.

Yengeç kekleri, yengeç tartoletleri gibi farklı antrelerin servisi için yengeç rangoon kuveri uygulanır. Yengeç kekleri, dolgu maddeleri ve baharatlarla birleştirilmiş yengeç etinden hazırlanan bir tür balık köftesidir. Pişirme yöntemi olarak fırında, ızgarada veya derin yağda kızartma tercih edilebilir. Servisinde genellikle garnitür olarak limon dilimleri, ızgara sebzeler, kızarmış mısır, yuvarlak ekmek, otlu patates ya da yeşil salata sunulur. Sos olarak ise remulad, ballı hardal sosu, tartar sos, kremalı avokado, mango püresi, yaban turp kreması gibi seçenekler eşlik eder.

Yengeç tartolet ise yengeç etiyle hazırlanmış özel bir dolgunun tart hamuru içinde pişirilmesiyle elde edilir. Minik yeşil salata yaprakları, maydanoz, mikro filizler, limon kabuğu rendesi ve wasabi (vasabi) sosu ile servis yapılır.

SIRA SİZDE

Kabuklu ve kabuksuz yengeç kuver malzemelerini karşılaştırınız. Kuverlerdeki farklı malzemeleri belirtiniz.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	9. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: YENGEÇ SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, buharda pişirilmiş yengeç siparişi vermiştir (Görsel 1.42). İşlem basamaklarını dikkate alarak yengeç servis kabı servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Ana yemek tabağını kuver tabağının üzerine yerleştiriniz.
4. Yengeç bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.
5. Yengeç çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz.
6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
7. Artık tabağını kuver tabağının üzerine yerleştiriniz.
8. Finger bowlu masanın uygun boş bir yerine örneğin ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.
9. Bütün olarak buharda pişirilmiş yengecin garnitür ve sosları ile hazırlanmış servis kabını konuk masasına servis yapınız.



Görsel 1.42: Buharda pişirilmiş yengeç

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 9'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.1.7. Pate, Terrin (Terin), Galentine Servisi

Pate (pate), terinler ve galantine (galentin) Fransız mutfak kültürünün önemli yemekleri arasında yer alır ve aperitif olarak servis yapılır. Terin ve pateler; peynir, sebze, ciğer, balık, deniz mahsulleri, kümes hayvanları, av etleri gibi birçok farklı ürünle hazırlanabilir.

Pate kelimesi, herhangi bir ürünün püre hâline getirilip fırında pişirilmiş hâlini ifade eder. Pate, macun kıvamında et ve yağ karışımı bir üründür. Hazırlanırken sebzeler, aromatik otlar ve baharatlar pateye eklenir. Pate hem sıcak hem de soğuk servis yapılabilir ancak tam lezzetine ulaşması için dinlendirilmesi önerilir. Pate olarak hazırlanan malzemelerin bir hamurun içinde pişirilmesiyle pate en croute (pate ön kourt) adı verilen antre hazırlanmaktadır (Görsel 1.43). Pate chinois (çinoz), tavuk ciğeri pate, kereviz pate, mantar pate gibi çeşitleri vardır. Özellikle kaz ciğerinden yapılan pate, dünya mutfağında büyük bir üne sahiptir.



Görsel 1.43: Tavuklu pate en croute

Terinler; patelerden farklı olarak hamur kullanılmadan hazırlanır, özel kalıplarda pişirilir ve dilimlenerek genellikle soğuk servis yapılır. Terinlerin dokusu daha taneli ve pütürlü bir yapıdadır, içinde minik parçacıklar bulunur.

Terin; ince kıyılmış et, balık veya sebzelerin ezme hâline getirilmiş malzemelerle karıştırılıp terrine (terin) adı verilen dikdörtgen toprak veya seramik bir kaba yerleştirilmesiyle hazırlanır. Bu karışım, fırında veya bazen bain marie (benmari) yöntemiyle pişirilir ve piştikten sonra dinlendirilir. Terin, içeriğine göre soğuk veya sıcak servis yapılabilir.

Küçük porsiyonluk kaplarda pişirilen terinler, kabından çıkarılarak bütün hâlinde veya volovan (hamurdan yapılmış çanak şeklinde bir aperitif) eşliğinde sunulur. Büyük terinler ise kabından çıkarıldıktan sonra dilimlenerek servis yapılır. Bu yöntem hem görsel sunum hem de porsiyon kontrolü açısından tercih edilir (Görsel 1.44).



Görsel 1.44: Volovan ile terin servisi

DİKKAT

Terinler uzun süre bekletmeye uygun değildir. Mümkün olduğunca taze tüketilmelidir.

Galentin; gösterişli, soğuk ve jöleli et yemekleri olarak bilinir. Genellikle kümes hayvanları veya balıklardan hazırlanır. Galentin hazırlanırken öncelikle etin kemikleri çıkarılır. Daha sonra et, içi pate hâline getirilmiş bir karışımla doldurulur. Dolgusu tamamlanan et, poache (poşe) yöntemi kullanılarak pişirilir. Pişirildikten sonra soğutulan galentin, aspik jöle ile kaplanarak servise hazır hâle getirilir. Aspik jöle, galentinlerin daha albenili görünmesini sağlar ve malzemenin kurumamasına yardımcı olur. Ayrıca iyi bir aspik jöle, yemeğin lezzetini zenginleştiren önemli bir bileşendir. Galentin, zarif sunumu ve dikkat çekici görünümü ile genellikle özel davetlerde ya da fine dining restoranlarda tercih edilen bir lezzettir.

Pate, terin ve galentin kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Antre çatal ve bıçağı
- Peçete
- Menaj takımı
- Ordövr tabağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Pate, terin ve galentinler tabak ve İngiliz usulü ile farklı şekillerde servis yapılabilir. Konuk masasına tabak servisi şeklinde yapılacak ise mutfakta porsiyonlanıp hazırlanır ve konuğun sağından servis yapılır. Kuvere ordövr tabağı konulmaz (Görsel 1.45).



Görsel 1.45: Servise hazır pate tabağı

Pate, terin ve galentin; servis kabında servis edilecek ise dilimlenip, birleştirilerek garnitür ve sosları ile kabına hazırlanır. Özel tepside getirilir ve konuk masasına servis yapılır. Konuklar tabaklarına kendileri alır. Pate, terin ve galentin, İngiliz usulü servis yapılacak ise servis kabı hazırlanır. Servis kabı salona tepsi ile getirilir ve konuklara takdim edilir. Sonra gueridona alınır, dilimlenir. Pate, terin, galentin gibi hazırlanan yiyeceklerin kesilmesi ustalık ister. Kesme işlemi, keskin bir bıçakla üstten baskı uygulamadan ve yemeği dağıtmadan dikkatlice yapılmalıdır. Bu işlemi kolaylaştırmak için bıçak önceden sıcak suda bekletilip kurulanabilir. Hazırlanan tabaklar, servis kurallarına uygun olarak konuğun sağından sunulur. Bu şekilde servis yapılacak ise kuvere ordövr tabağı konulmaz.

Pate, terin ve galentinler yeşilliklerle ve renkli sebze garnitürleriyle süslenerek servis yapılır. Garnitür olarak marul yaprakları, kornişon turşu, Brüksel lahanası, brokoli, arpacık soğan verilir. Patelerin yanında cumberland (kambırlınd) sos, özellikle somon pate ile kremalı havyar sos servis yapılabilir. Et ile hazırlanan terinler ile cumberland sos, deniz mahsulleri ile hazırlanan terinlerle de mayonez ve mayonezden türeyen soslar (sos tartar, sos verte), vinegret sos, chutney [çatni (Hint sosu)] verilir. Kızarmış ekmek, brioche [briyoş (bir tür Fransız ekmeği)], kraker, tost melba, sarımsaklı kızarmış ekmek özellikle patelerin yanında servis yapılır. Kaz ciğeri terini; yanında çıtır ekmek dilimleri, baget, kızarmış brioche, kızılcık cevizli somun ve kremaması, yağlı lezzeti tamamlayacak herhangi bir meyve kompostosu veya chutney ile soğuk olarak servis yapılır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	10. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KAZ CİĞERİ PATE SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, kaz ciğeri pate siparişi vermiştir (Görsel 1.46). İşlem basamaklarını dikkate alarak kaz ciğeri pate servis kabının servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Ordövr tabağını kuver tabağının üzerine yerleştiriniz.

4. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.

5. Antre çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

7. Kaz ciğeri pateyi, servis kabında dilimlenmiş ve birleştirilmiş olarak garnitür ve sosları ile hazırlayınız. Sosları küçük sunum kapları ile garnitürleri ise servis kabını canlandıracak şekilde ve tüm malzemeleri uygun bir dekorla servis kabına yerleştiriniz.

8. Kaz ciğeri pate servis kabını tepsiye koyunuz ve konuk masasına getiriniz.

9. Kaz ciğeri pate servis kabını konuk masasına servis yapınız.



Görsel 1.46: Kaz ciğeri pate

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 10'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.1.8. Karides Servisi

Karides, kabuklular sınıfının ön ayaklılar takımına ait bir su ürünüdür ve denizlerin incisi olarak kabul edilir. Mutfağın vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan karides, çeşitlilik açısından oldukça zengindir. Karides; ızgara, buğulama, kızartma gibi farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanabilir. Pişirme süresi genellikle çok kısa olduğu için hızlı ve kolay bir şekilde pişirilebilir.

Karides, büyük otel ve restoranların menülerinde yer alır. Şişte karides ızgara, sarımsaklı karides, tereyağlı karides tava, safranlı karides böreği, karidesli enginar göbeği, karides krep, karidesli pilav, karides kokteyl, karides sote, fırında karides güveç, karidesli pizza, karides soslu makarna, beğendili karides, karides mantısı gibi birçok farklı çeşitte sunulur. Ayrıca karides; kokteyl partilerinde, düğünlerde ve iş yemeklerinde küçük porsiyonlarda kokteyl olarak servis yapılabilir (Görsel 1.47).



Görsel 1.47: Şat bardağında karides kokteyli

Çavdar ekmeği, yoğurt, mangolu salsa sosu gibi değişik ürünler ile hazırlan karidesli kanepeler, küçük porsiyonlar hâlinde sunulur. Karides, yabancı mutfaklarda da farklı şekillerde hazırlanır. Suşi içinde karides, karidesli erişte, karides köfte, karides cipsi gibi yemekler dünya mutfağında popülerdir. Lüks restoranlarda ise karides flambe gibi gösterişli sunumlar yapılır. Hem besleyici hem de lezzetli bir deniz ürünü olan karides, dünya mutfak kültüründe geniş bir yere sahiptir.

Karides Kokteyl Servisi

Haşlanan karidesler; mayonez, ketçap, limon suyu, tuz, biber, tabasco ve worcestershire (vosterşer) sosu ile hazırlanan karışımla soslanarak lezzetlendirilir. Bu karışım karideslerin aromalanmasını sağlar. Karides kokteyli genellikle limon dilimleri, marul yaprakları, maydanoz ve haşlanmış yumurta dilimleri ile süslenir.

Karides kokteyl, kokteyl kabına hazırlanır ve dolly veya kumaş peçete serilmiş tatlı tabağı üzerinde servis yapılır. Bu sunum, şık bir görünüm sağlar. Ayrıca karides kokteyli bazen shot (şat) bardaklarında da hazırlanır.

Karides kokteyl kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Kokteyl kaşığı
- Peçete
- Menaj takımı
- Kokteyl çatalı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Karides kokteyl takımları, masaya servis yapılırken kokteylin sunulduğu bardağın alt tabağına yerleştirilerek birlikte getirilir. Kokteyl çatalı ve tatlı kaşığı kuvere eklenecekse kokteyl kaşığı kuverin sağ tarafına, kokteyl çatalı ise sol tarafına yerleştirilir. Karides kokteyl takımı kokteyl ile birlikte verilecek ise kokteylin alt tabağının sağına 45 derecelik açıyla veya hem sağ hem de sol tarafına 45 derecelik açıyla yerleştirilir.

Karides kokteyli tabak veya İngiliz usulü ile servis yapılır. Servis şekline göre mutfakta veya konuk masasında hazırlanır (Görsel 1.48). Tabak usulü ile serviste mutfakta hazırlanan karides kokteyl kabı konuğun sağından servis yapılır. Karides kokteyli konuk masasında hazırlanacaksa haşlanmış karidesler bir fayans veya tepsiye garnitürlerle beraber konur. Karidesler konuk masasına getirilir, konuklara gösterilir ve gueridonda karides kokteyli hazırlanır. Karides kokteyl kabı üzerinde dolly veya peçete olan bir alt tabak üzerine konur. Takımlar kuvere konmamış ise alt tabak üzerine yerleştirilir. Hazırlanan kokteyl konuğun sağından kuver tabağının üzerine servis yapılır.



Görsel 1.48: Karides kokteyl hazırlama

Karides kokteylinin yanında kokteyl sosu veya deniz mahsullerine özel olarak kullanılan diğer soslar sunulabilir. Ayrıca karides kokteylinin yanına kahverengi ekmek ve tereyağı da servis yapılır. Bu malzemeler, kokteyl servisi öncesi ya da kokteyl ile masaya konmuş olmalıdır.

Karides Güveç Servisi

Mutfakta pişirilen karides güveç, orijinal güveç kabında servis yapılır. Tavada pişirilen karides güveç toprak kaba alınır ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek fırında peynir eriyinceye kadar kısa süre pişirilir. Güveç kabı dolly veya kumaş peçeye serilmiş tabak üzerine yerleştirilir.

Karides güveç kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Balık çatal ve bıçağı
- Tatlı kaşığı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı
- Peçete

Konuk, tatlı kaşığı ile güvecin sosunu içer. Karides güveç, konuğun sağ tarafından servis yapılır. Garnitür olarak limon dilimleri, brokoli, dereotu, maydanoz gibi yeşillikler verilir.

Tereyağlı karides, karides sote, karides scampi [sıkampi (Karides ve sarımsaklı tereyağı sosundan oluşan bir İtalyan-Amerikan yemeğidir.)] kuveri ile karides güveç kuveri aynıdır. Karides tempura, karides köfte, karidesli mantar dolma kuverinde de karides güveç kuverindeki malzemeler bulunur fakat tatlı kaşığı bulunmaz.

SIRA SİZDE

Bildiğiniz farklı karides antreleri hangileridir?

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	11. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KARİDES GÜVEÇ SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, karides güveç siparişi vermiştir (Görsel 1.49). İşlem basamaklarını dikkate alarak karides güvecin, güveç kabında servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Tatlı kaşığını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.

4. Balık bıçağını tatlı kaşığının sağ tarafına yerleştiriniz.

5. Balık çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

7. Güveç kabını dolly veya kumaş peçeye serilmiş tabak üzerine yerleştiriniz.

8. Karides güveci konuğun sağından kuver tabağına servis yapınız.



Görsel 1.49: Karides güveç

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 11'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.1.9. Mousse Servisi

Mousse (mus), Fransızca "köpük" anlamına gelir ve genellikle püre hâline getirilmiş ana malzemenin içine köpürtülmüş yumurta akı ve krema eklenerek hazırlanır. Bu karışım jelatinle katılaştırılır. Mousselar, tatlı veya tuzlu olarak yapılabilir. Tuzlu mousselar genellikle kümes hayvanları, kaz ciğeri, balık, kabuklu deniz hayvanları gibi malzemelerle hazırlanır ve otlar, soğan, karabiber, meyve veya sebzelerle tatlandırılabilir. Örneğin kaz ciğeri mouse, siyah trüf mantarı ile tatlandırılabilir.

Mousselar genellikle soğuk servis yapılır. Ekmeğe veya krakere sürülerek yenilebilir. Kaz ciğeri mousse, kuru eriklerin içine doldurularak da sunulabilir. Ayrıca mini hamur kabuklarına veya tuzlu profiterollere sıkılarak şık kanepeler hazırlanabilir. Kremalı böreklerin içine konulabilir veya jambonun içine sürülerek sarılabilir. Alakart serviste mousselar için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir.

Mousse kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ordövr tabağı
- Antre çatalı
- Antre bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete

Mousselar, tabak veya İngiliz usulü servis yapılabilir. Mutfakta hazırlanan porsiyon mousselar, mousse tabağı veya mousse servis kabı içinde konuk masasına servis yapılır (Görsel 1.50). İngiliz usulü servis yapıldığında ise mousse, servis elemanı tarafından gueridon üzerinde dilimlenir ve konukların tabağı hazırlanarak servis yapılır. Bu usulde mousse kuverine ordövr tabağı konmaz.



Görsel 1.50: Servise hazır mousse tabağı

Tavuk ciğer mousse; sıcak tost, ekşi maya veya cevizli kuru üzümlü crostini [kurostini (Çeşitli lezzetli soslarla kaplanmış küçük parça tost veya ızgara ekmeklerden oluşan bir grup İtalyan mezesi.)] ile servis yapılabilir. Balık mousseta ise limon dilimleri, kornişon turşusu ve tost ekmeği dilimleri verilir.

1.2. ORDÖVRLERİN SERVİSİ

Fransızca bir terim olup kelimenin aslı "hors d'oeuvre" (ordövr) dir. Öğünün ana yemeğinden önce sunulan küçük, iştah açıcı ve doyurucu olmayan yiyeceklerdir. Yeme isteğini artırmak, tat alma tomurcuklarını uyararak mideyi ana yemeğe hazırlamak için hazırlanır. Küçük boyutlu ve dekoratif sunumlarıyla dikkat çeker. Klasik menü sıralamasında ilk sırada yer alır (Görsel 1.51).



Görsel 1.51: Soğuk ordövr çeşitleri

Ordövr çeşitleri arasında kanepeler, sebze garnitürleri ve çeşitli küçük, gösterişli yiyecekler yer alır. Bu yiyecekler sıcak ya da soğuk olabilir ve genellikle ana yemek öncesi servis yapılır. Farklı kültürlerde bu tür yiyecekler aperitif, antre, meze, ön yemek ya da başlangıç yemeği olarak adlandırılabilir ancak hepsinin ortak özelliği iştah açıcı olarak sunulmasıdır. Ordövr, aynı zamanda ana yemekten önce sunulan soğuk ya da sıcak yiyeceklerin servis yapıldığı alana [gerde manger (rerdö manje)] verilen bir isimdir.

BİLGİ KUTUSU

Farklı kültürlerde ana yemekten önce sunulan iştah açıcı yiyecekler için farklı isimler kullanılır. Bu tür yiyecekler; Türkiye ve Orta Doğu'da "meze", İtalya'da "antipasta", Fransa'da "hors d'oeuvre İspanya'da "tapas" olarak adlandırılır. Kuzey Afrika ülkelerinde "mukabalat", İngilizce konuşulan ülkelerde ise genellikle "aperitif" veya "appetizer" olarak tanımlanır. Çin mutfağında da özellikle geleneksel atıştırmalıklar için "dim sum" terimi kullanılır.

Ordövr, öğünlerde ön yemek olarak sunulur ve tat algısını uyandırarak iştahı açmayı amaçlar. Bu nedenle ordövrler, konuğu doyurmayacak kadar küçük porsiyonlarda olmalı, lezzetli ve görsel olarak cazip olmalıdır. Tabakta çeşitlilik bulunmalı ve bu çeşitler birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Klasik bir ordövr tabağında havyar, kabuklu deniz ürünleri, pate, galentin, marinatlı veya soslu sebzeler, füme etler ve kanepeler yer alabilir. Ordövrler, ana yemekten önce sunulabileceği gibi kokteyllerde ve açık büfelerde de servis yapılabilir.

Menüde yer alan ordövrler, soğuk ve sıcak olmak üzere iki grupta sınıflandırılır. Soğuk ve sıcak ordövrlerin pişirme yöntemleri, servis sıcaklıkları, servis sıralamaları gibi farklılıkları bulunur. Soğuk ordövrler, klasik ve modern menü sıralamasında ilk sırada yer alır. Sıcak ordövrler ise çorbanın ardından yani üçüncü sırada servis yapılır.

1.2.1. Soğuk Ordövrlerin Servisi

Soğuk ordövrler, ana yemekten önce soğuk olarak servisi yapılan ve soğuk tüketilen yiyeceklerdir. Menüde başlangıç olarak yer alır ve ana yemekten önce iştah açma özelliği taşır. Genellikle önceden hazırlanan bu yiyecekler, konuğun ana yemeğini bekleme süresinde oluşabilecek memnuniyetsizlikleri engellemeye yardımcı olur. Soğuk ordövrler; haşlama, ızgara, buharda pişirme, yağda kızartma, üstten pişirme gibi farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanabilir.

Soğuk ordövrler şunlardır:

- Zeytinyağlı sebze yemekleri
- Yoğurtla hazırlanan yiyecekler
- Kızartmalar
- Salatalar
- Turşular
- Soğuk et ürünleri
- Peynirler
- Dolma ve sarmalar
- Deniz ürünleri
- Mezeler
- Füme etler

Kavun, ülkemizde genellikle meyve olarak tatlı niyetine tüketilse de Batı mutfağında ordövr grubuna da dâhil edilebilmektedir. Bu kültürde yemeklere doğrudan kavun ile başlanabilmektedir.

ARAŞTIRINIZ

Çevrenizdeki otel veya restoranların menülerindeki soğuk başlangıçları araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Menü takdiminden sonra konuklardan sipariş alınır (Görsel 1.52). Bu işlemi servis şefi, şef tarafından tanıtılacak captain [kapteyn (kaptan)] veya servis elemanı gerçekleştirir. Yiyecek sipariş alma sürecine genellikle soğuk ordövr ile başlanır. Sipariş alınırken konukların başlangıç yemeği tercihi sorulur ve bu tercihler dikkatle not edilir. Konuklar ordövr çeşitleri hakkında bilgi sahibi değillerse kendilerine uygun öneriler sunularak yönlendirme yapılır.



Görsel 1.52: Sipariş alma

Servis personeli, menüdeki ordövrler hakkında bilgi verirken şu hususlara dikkat etmelidir (Görsel 1.53):

- Ordövrlerin hangi malzemelerden yapıldığı
- Ordövrlerin hangi usulde pişirildiği
- Ordövrlerin hangi soslar ile servis yapıldığı
- Ordövrlerin yanında alınabilecek içecekler
- Ordövrlerin hazırlanma süresi
- Ordövrlerin besin değeri



Görsel 1.53: Servis elemanının menü hakkında bilgilendirmesi

Servis personeli ordövr siparişi alırken satış tekniklerini kullanmalıdır. Konuklar; özellikle hazırlanış şekilleri, besin değerleri ve tatları hakkında yapılacak yorumlarla ordövr tüketimine yönlendirilebilir. Konuklar birden fazla ordövr siparişi verebilir. Servis sırasında yanlışlık yaşanmaması için birinci ve ikinci iştah açıcıların sırası belirtilmelidir. Konuklar, başlangıç yemeği siparişi vermek istemiyorsa ısrarcı olunmamalıdır. Başlangıç yemeği almayan konuklara ana yemeklerini ne zaman istedikleri sorularak yemeğin zamanı öğrenilir.

SIRA SİZDE

Soğuk başlangıçların satışlarını artırmak için hangi satış tekniğini kullanırdınız? Açıklayınız.

Restoranda ordövr siparişi alan personel, konukların istediği yiyecekleri tüm detaylarıyla yazar. Yiyecek içecek işletmelerinde siparişler genellikle elle veya elektronik ortamda alınarak kaydedilir. Sipariş elle yazılarak alındıysa sipariş pusulasının kopyasının biri mutfağa iletilir. Sipariş elektronik aletler aracılığıyla alındıysa gönderildiğinden emin olunur. Mutfağa gönderilen sipariş, servis personeli tarafından takip edilir. Ordövr siparişi mutfağa iletildikten sonra aboyeur [aboyer (sipariş anonsçusu)], servis personelinin yazıp verdiği siparişleri aşçılara anons eder. Siparişler mutfakta hazırlandığında servis elemanı yardımcısı tarafından tepsi veya servis arabası ile konuk masasına getirilir. Masaya getirilen yemeklerin servisi, servis elemanı tarafından özenle gerçekleştirilir.

Soğuk ordövrler, tek soğuk ordövr veya karışık soğuk ordövr olarak servis yapılabilir. Tek soğuk ordövr, yalnızca tek bir ordövrün porsiyon hâlinde servis yapılmasıdır (Görsel 1.54). Bu gruba giren yiyecekler arasında füme etler (somon füme ve dil füme), soğuk etler (pastırma, çiğ köfte, salam, jambon, söğüş dil, tavuk ve kuzu eti), midye dolma, soğuk balıklar, çeşitli salatalar, mantar dolması, yumurta dolması, midye salatası, kabuklu deniz ürünleri kokteyli, ıstakoz salatası, tarama, lakerda, zeytinyağlı dolma, sarma gibi lezzetler yer alır. Ayrıca havyar gibi kıymetli antreler, acılı ezme, fava, hamsi çiroz gibi meze çeşitleri de tek soğuk ordövr olarak sunulabilir.



Görsel 1.54: Tek soğuk ordövr tabağı

Karışık ordövr, farklı ordövrlerin bir arada bulunduğu ve tek tabakta sunulan bir başlangıç yemeğidir. Bu tabakta yer alan ordövrlerin çeşit sayısı genellikle 5 ila 15 arasında değişir (Görsel 1.55). Her yiyecekten az miktarda konarak hazırlanan karışık ordövr tabakları, konukların ana yemek öncesinde hafif bir şekilde iştahlarını açmayı amaçlar. Karışık ordövr tabaklarında kaşar peyniri, peynirli kabak rulo, beyaz peynir, vişneli yaprak sarma, imam bayıldı, haydari, Rus salatası, mercimek köfte, Girit ezme, yoğurtlu biber salatası, Çerkez tavuğu, tabbule, baharatlı peynir topu, muhammara, kırmızı köz biber salatası, patlıcan salatası, bruschetta (birihşatah), peynir, somon rulo gibi yiyecekler yer alabilir.



Görsel 1.55: Karışık soğuk ordövr tabağı

Karışık ordövr tabakları, içerdikleri yiyeceklerin sayısı ve niteliğine göre farklı türlerde sunulmaktadır. Bu tabaklar; küçük boy, büyük boy ve zengin (lüks) ordövr tabakları olarak sınıflandırılır.

Küçük boy karışık soğuk ordövr tabağı, genellikle 5 ila 7 çeşit ordövr içerir ve antre tabağı ile servis yapılır. Büyük boy karışık soğuk ordövr tabağı ise 11 ila 15 çeşit soğuk ordövr içerir ve ana yemek tabağı ile sunulur. Zengin (lüks) ordövr tabakları, kıymetli ve özel yiyeceklerin yer aldığı sunumlardır. Bu tabaklarda sıklıkla füme etler, pastırma, karides, havyar, ıstakoz, yengeç, istiridye, kalamar, kaz ciğeri pate, füme balık gibi değerli ürünler bulunur. Zengin ordövr tabakları, hem görsel hem de lezzet açısından özenle hazırlanır ve seçkin sunumlarla konuklara ikram edilir.

Soğuk Ordövr Kuveri

Servis yapılacak ordövr çeşidinin belirlenmesinin ardından konuk masasındaki hazırlıklara hemen başlanır. Alakart serviste soğuk ordövr için gereken kuver malzemeleri sipariş alındıktan sonra alakart kuvere eklenir. Soğuk ordövr servisi için antre takımı kullanılır. Bu takım, orta boy çatal ve bıçaktan oluşur. Antre bıçağı kuver tabağının sağ tarafına en dışa, antre çatalı ise sol tarafına en dışa yerleştirilir (Görsel 1.56). Aynı takım, sıcak ordövrlerin servisi için de kullanılabilir. Bazı özel ordövrlere ise özel servis takımları gerekir. Örneğin balık füme için balık takımı, deniz mahsulleri kokteyli için kokteyl çatalı ve kaşığı, havyar içinse havyar bıçağı kullanılır.



Görsel 1.56: Antre takımının kuverdeki yeri

Ziyafet ve banket yemeklerinde menü önceden belli olduğu için antre çatal bıçağı kuvere yerleştirilmiş şekilde bulunur. Soğuk ordövrlerin servisinde genellikle soğuk tabaklar tercih edilir.

Soğuk Ordövrlerin Servisi

Soğuk ordövrler Fransız, tabak, İngiliz, Rus, kokteyl, açık büfe gibi farklı servis usulleriyle servis yapılabilir.

Fransız Usulüyle Servis

Tecrübeli servis elemanları tarafından gerçekleştirilen, gösterişli ve pratik bir yöntemdir. Bu yöntemde soğuk ordövrler mutfakta fayansa hazırlanır. Servis elemanı, fayans üzerindeki ordövrleri büyük boy çatal ve kaşıktan oluşan bir maşa yardımıyla konuğun tabağına servis yapar ya da konuk, ordövrleri kendi alır (Görsel 1.57). Bu tür servis için maşa kullanımına uygun yiyecekler tercih edilmelidir. Servisin en önemli noktası, konuğun sol tarafından yapılmasıdır.



Görsel 1.57: Soğuk ordövrü Fransız usulü servisi yapma

Fransız usulü serviste kullanılan maşa, ordövrün türüne göre farklı şekillerde tutulur. Düz maşa; kaşığın altta, çatalın üstte olduğu ve iç kısımlarının birbirine baktığı bir kullanım şeklidir. Zeytinyağlı dolma, sarma, sosis, mercimek köfte, baharatlı peynir topu gibi kolay alınabilen ordövrler için uygundur. Bitişik maşa; kaşığın solda, çatalın sağda ve iç kısımlarının yukarı baktığı bir kullanım şeklidir. Kısır, Rus salatası, şakşuka, barbunya pilaki gibi küçük taneli veya küçük doğranmış sebzelerden oluşan ordövrler için uygundur. Ters maşa ise kaşığın altta, çatalın üstte olduğu ve iç kısımlarının birbirine baktığı bir kullanım şeklidir. Zor alınabilen büyük parçalı ordövrler; örneğin dolma, peynir ve somon rulo, yumurta dolması, enginar dolması gibi yiyecekler bu maşa ile servis yapılabilir. Ters maşa özellikle soğuk ordövrlerden ziyade sıcak ordövrlerin servisinde daha uygundur.

Tabak Servisi

Servis personelinin yükünü azaltmak ve hızlı, standart porsiyonlama sağlamak amacıyla ordövrlerin servisinde tabak servis yöntemi tercih edilir (Görsel 1.58). Bu yöntemde soğuk ordövrler sayısına göre mutfakta soğuk antre tabağına veya ana yemek tabağına konur. Hazırlanan tabaklar, tepsi veya gueridon yardımıyla konuk masasına getirilir ve konuğun sağından servis yapılır. Özellikle karışık soğuk ordövr servisinde pratikliği nedeniyle yaygın olarak tercih edilir. Türkiye'de çok yaygın olarak kullanılan bir ordövr servis şeklidir.



Görsel 1.58: Tabak servisi usulü ile soğuk ordövr servisi

Soğuk ordövrlerin servisinde ordövr arabası da kullanılabilir. Bu yöntemde soğuk ordövrler servis kaplarında arabaya yerleştirilir ve arabada ordövrlerin servisinde kullanılacak tabak ve takımlar bulunur. Ardından ordövr arabası konuk masasına getirilir ve konuklar arabadan istedikleri ordövrü seçer. Seçilen ordövr, çeşidine göre ana yemek veya antre tabağına konup konuğun tercihine göre ya konuğun sağından kuver tabağına ya da masaya, ortaya servis yapılır. Eğer masaya ortaya servis yapılmışsa ana tabak veya antre tabağında kuvere eklenir. Konuklar, istedikleri ordövrlerden alarak yer. Ayrıca konuğun alakart kuverine antre çatal ve bıçağı ilave edilir.

Alternatif olarak zeytinyağlı enginar, dolma ve sarmalar, mantar dolması, havuç tarator, şakşuka, acılı ezme gibi porsiyonlanmış başlangıç ve meze tabakları hazır bir şekilde gueridon veya büyük dikdörtgen tepsi ile konuk masasına getirilir ve konuğa sunulur (Görsel 1.59). Konuğun istediği başlangıçlar konuk masasına ortaya servis yapılır. Ana yemek veya antre tabağı kuvere eklenir. Konuklar istediği ordövrlerden alarak yer.



Görsel 1.59: Soğuk ordövr çeşitleri

İngiliz Usulü Servis

Mutfakta büyük servis kabında hazırlanan bazı başlangıçlar; konuk karşısında, gueridon, tranş arabası veya servis masasında tranşı, porsiyonlaması yapılarak, tabaklara konup dizayn edilir ve servis yapılır. Bu servis usulü, fine dining restoranlarda sıklıkla uygulanır. Özellikle 4-6 kişilik küçük gruplara aynı başlangıcın servis yapılması durumunda tercih edilir. İngiliz servis usulü genellikle bütün olarak pişirilen ıstakoz, yengeç gibi yiyeceklerin servisi için kullanılır. Çeşitli salatalar, istiridye, ıstakoz, karides gibi deniz mahsullerinin kokteylleri ile enginar gibi kıymetli sebzelerden hazırlanan başlangıçlar konuk masasında hazırlanır. Ayrıca soğuk etler, füme etler, pate, terin gibi soğuk ordövrler de konuk masasında dilimlenip servis yapılır (Görsel 1.60).



Görsel 1.60: Et jambonu dilimleme

Başlangıçların özelliğine göre hazırlık yapılır. Bütün olarak pişirilen bazı yiyecekler de konuk karşısında tranşlanır. Bu tür yiyeceklerin servisi için tranş arabası hazırlanır. Tranş arabasına garnitürler, tranş takımı ve soğuk tabaklar yerleştirilir. Tranş arabası yoksa gueridon hazırlanır. Mutfakta hazırlanan yiyecekler, salona getirilir ve konuklara takdim edilir. Tranşör veya servis elemanı tranş işlemini yaparak porsiyonlanan yemeği garnitürleri ve sosuyla birlikte tabağa koyar. Bu yiyeceklerin tabağa konması, maşa ile gerçekleştirilir. Tranşör veya servis elemanı tarafından hazırlanan tabaklar, konuğun sağından servis yapılır.

Bazı yiyecekler, servis sırasında konukların önünde dilimlenir. Pastırma, soğuk balıklar, dana jambon, söğüş dil, tavuk, kuzu eti, kuru et, füme kuzu eti gibi gibi ürünler; uygun servis takımlarıyla konuk masasında dilimlenerek servis yapılır.

Etin incecik dilimlenmesi için şu hususlara dikkat edilmelidir (Görsel 1.61):

1. Doğru keskin bıçak kullanılmalıdır.
2. Et soğutulmalı ve sertleştirmek için hafifçe dondurulmalıdır.
3. Dilimlenen et türüne uygun kesme tekniği uygulanmalıdır. Etin ne kadar kuru olduğuna bağlı olarak ete hafif baskı uygulanmalıdır. Et yavaş, eşit ve ileri geri vuruşlarla dilimlenmelidir.
4. Eşit dilimler için sürekli baskı uygulanmalıdır.



Görsel 1.61: Füme et kesimi

Füme etler, tranşör veya servis elemanı tarafından tepsi veya fayansa garnitürleri ile dekoratif bir şekilde hazırlanır. Öncelikle füme et konuklara gösterilir, ardından gueridona alınarak dikkatlice dilimlenir. Konukların tabakları roka, çeri domates, kırmızı soğan halkaları ve yeşillik ile garnitürlendirilir. Hazırlanan tabaklar, konukların sağından servis yapılır. İngiliz usulü servis uygulanacaksa konuğun kuverine tabak konmaz.

Füme balık servisinden önce alakart kuver tamamlanır. Kuvere balık çatal ve bıçağı eklenir. Füme balık, fileto edilmiş balık etinin kılçık ve derisinin alınarak kuru tuzlanması, dumanlanması, soğutulması ile elde edilen bir üründür. Kılçıklarının olmamasından dolayı kuvere artık tabağı konulmaz. Füme balık, tepsi veya fayansa garnitürler ile özenle yerleştirilir ve konuklara gösterilir. Füme balığın baş ve kuyruk kısmı var ise bunlar kesilmek üzere tranş tahtasına alınır ve büyüklüğüne göre dilimlenir. Hazırlanan tabağa marul, roka, dereotu gibi yeşillikler, limon dilimleri, kapari, soğan halkaları ve taze baharatlar eklenerek garnitürlenir. Füme balık, konuğun sağından servis yapılır. Ayrıca sos, kırmızı pul biber, karabiber değirmeni, kahverengi ekmek, kraker ve tereyağı uygun sunum kaplarına konularak balık servisinden önce veya hemen sonra masanın uygun bir yerine servis yapılır.

Enginar, konuk masasında hazırlanan kıymetli başlangıçlardan biridir. Farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanan enginar hem ordövr hem de sebze yemeği olarak sunulabilir. Haşlanarak hazırlanan enginar hem soğuk hem de sıcak başlangıç olarak servis yapılabilir. Sıcak ve soğuk başlangıç olarak haşlanmış enginarın servis şekli aynıdır. Alakart serviste sipariş alındıktan sonra kuverin sağ tarafına enginar göbeğinin yenilmesi için kullanılacak ana yemek çatalı, enginar yaprakları elle yenildiği için bir finger bowl, yaprakları koymak için bir artık tabağı ve içeceğin türüne göre içecek bardağı kuvere eklenir. Bu şekilde hazırlanan enginar yemeğinde çatalın yeri kuverin sağında olur çünkü çatal bıçakla birlikte kullanıldığında sol elle tutulur. Son zamanlarda enginarın kuverine bıçak da ilave edilmektedir. Bıçak eklendiğinde çatal sol, bıçak ise sağ tarafta bulunur.

Enginar, etrafındaki çelenk yaprakları alınmadan haşlanarak pişirilir. Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra enginarlar, tepsi veya fayans üzerine alınır ve limon dilimleri, maydanoz yaprakları veya dereotu ile garnitürlenir. Ardından konuk masasına götürülür. Masada konuklara gösterildikten sonra konuğun tabağı hazırlanmak üzere gueridona veya servis masasına yerleştirilir. Enginar için sos hazırlanır. Sıcak enginar için hollandaise sos veya beurrefond [bör fond (sıcak tereyağı)], soğuk enginar için ise vinegret sos veya yoğurtlu sos kullanılır. Soslar önceden ya da konuğun önünde gueridonda hazırlanabilir.

Tepsi veya fayans üzerindeki enginar alınarak tabağa konur. Soğuk enginar için soğuk, sıcak enginar için ise sıcak ana yemek tabağı kullanılır. Enginarın ortasında bulunan yapraklı kısmı, iki çatal veya çatal ve kaşıkla alınır, yandaki yapraklar ise yerinde bırakılır. Sos, enginarın göbeğine yani açılan yere doldurulur. Orta yapraklar, sosun üzerine her bir yaprak kendi yerine konarak yerleştirilir. Limon dilimleri, maydanoz yaprakları veya dereotu garnitürleri de tabağa eklenir. Garnitürlerin yemeği kapatmamasına özen gösterilmelidir. Hazırlanan enginar tabağı, konuğun sağından servis yapılır. Enginar sıcak servis yapılacaksa hollandaise sos veya beurrefond; soğuk servis yapılacaksa vinegret sos veya yoğurtlu sos, sosiyerliklerde veya küçük sunum sos kaplarında servis yapılır.

Haşlanan enginar, sağ eldeki çatal ve sol elin parmaklarıyla yaprakları kopartılarak yenilir. Koparılan her yaprak, birlikte servis yapılan sosa batırılır. Yaprakların gövdeye birleştiği kısmı yumuşaktır. Yaprakların yumuşak kısımları yenir, sert kısımları ise birlikte verilen artık tabağına konur.

Rus Usulüyle Servis

Rus usulü servis, genellikle canlı müzik eşliğinde düzenlenen ziyafet ve banketlerde uygulanan, menüsü önceden belirlenmiş bir servis türüdür. Soğuk ordövrler, meze ve salatalar servis arabalarıyla salona getirilerek konuk masalarına yerleştirilir. Bu yiyecekler, tatlı servisine kadar masada kalır (Görsel 1.62). Konukların rahatça alabilmesi için tabakların yanında mutlaka maşa bulundurulur. Özellikle düğün ve benzeri toplu organizasyonlarda, menüde yer alan soğuk ordövrler önceden hazırlanır ve konuklar salona gelmeden önce masalara servis yapılır.



Görsel 1.62: Soğuk ordövrlerin Rus usulü servisi

Kokteyl Servisi

Genellikle kokteyllerde soğuk ordövrler küçük porsiyonlar hâlinde sadece el, kürdan veya çatal ile yenilebilecek şekilde servis yapılır. Bu yiyecekler iştah açıcı, gösterişli ve lezzetli olur. Kanepe, tartölet içinde patlıcan ezme, piliç jambon rulo, shot bardağında karides kokteyli gibi kolay servisi yapılan ordövrler çok tercih edilir. Kokteyl için hazırlanan ordövrler, servis başlamadan yarım saat önce bistro masaların üzerine konularak sunulabilir. Servis elemanı tarafından salonda tepsi ile dolaşılarak da servis yapılabilir (Görsel 1.63).



Görsel 1.63: Kokteylde soğuk ordövr servisi

Kokteyl için soğuk ordövrler hazırlanırken şunlara dikkat edilmelidir:

- Birer lokmalık parçalar hâlinde hazırlanmalı ve kolay yenilebilir olmalıdır.
- Kanepe ekmeklerinin dilimleri, 3-4 mm'den kalın olmamalıdır.
- Kokteyl yiyeceği olarak hazırlanan soğuk ordövrler el ve kürdan ile yenilebilecek şekilde hazırlanmalıdır.

DİKKAT

Kokteyl masalarının 6 veya 8 kişilik olduğu düşünüldüğünde bistro masalara konacak yiyecek miktarı buna uygun olmalıdır.

Açık Büfe Servisi

Ordövrler, açık büfe yiyeceği olarak sunulabilir ve açık büfe servis usulü ile servis yapılır (Görsel 1.64). Açık büfedeki soğuk ordövrlerden bazıları, özel soğutuculular veya buz üzerinde sunulur. Mutfakta hazırlanan soğuk ordövrler, mutfak personeli tarafından çeşitli servis kaplarına dekoratif bir şekilde yerleştirilir. Gösterişli süslenmiş karides salatası, zeytinyağlı enginar gibi soğuk ordövrler büyük tepsi veya fayanslarda; karışık füme balık ve etler ayna üzerinde; yoğurt mayonez gibi soslar ile yapılan ordövrler (haydari, Rus salatası, köpoğlu) ise derin kâse ve oval kaplarda büfeye yerleştirilir. Büfeye konacak ordövrlerin üzerine dökülecek sosu varsa bu soslar ordövrün önüne veya yanına konur. Açık büfeden ordövr servisi iki şekilde yapılabilir: Konuklar ordövrlerini kendileri alır veya servis elemanı konuklara servis yapar. Uygulamada genellikle konuklar ordövrlerini kendileri alır.



Görsel 1.64: Soğuk ordövr büfesi

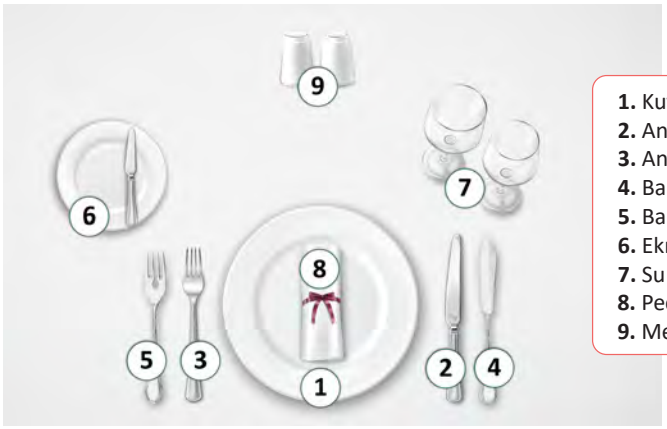
1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	12. UYGULAMA
KONU	ORDÖVRLERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: FÜME ALABALIK SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, füme alabalık siparişi vermiştir (Görsel 1.65). İşlem basamaklarını dikkate alarak füme alabalığı İngiliz usulü servis için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Balık bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.
4. Balık çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz (Balık takımı yok ise antre takımı koyunuz.).
5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
6. Füme alabalık servisi için gueridonu hazırlayınız.
7. Balığı tepsi veya fayansa garnitürleri ile dekoratif bir şekilde koyunuz.
8. Balığı konuk masasına getiriniz ve konuklara gösteriniz.
9. Balığı gueridona alınız ve hazırlık işlemlerine başlayınız.
10. Soğuk bir tabağın üzerine kıvırcık yapraklarından bir zemin oluşturunuz.
11. Füme alabalığın baş ve kuyruk kısmını kesmek için tranş tahtasına alınız, balık servis çatalı ve bıçağı ile baş ve kuyruk kısmını kesiniz. Balığı büyüklüğüne göre dilimleyiniz. Bu işlemleri yaparken balığın zedelenmemesine dikkat ediniz.
12. Balığı düzgün bir şekilde alıp kıvırcık yaprakların üzerine yerleştiriniz.
13. Balığı şekil verilmiş domates ve limon dilimi ile süsleyiniz.
14. Balık tabağını konuğun sağından kuver tabağına servis yapınız.
15. Alabalığın yanında verilecek sos, kırmızı pul biber, karabiber değirmeni, kahverengi ekmek ve tereyağını da uygun sunum kaplarına koyup balık servisinden önce veya sırasında masanın uygun yerine servis yapınız.



1. Kuver tabağı
2. Ana yemek bıçağı
3. Ana yemek çatalı
4. Balık bıçağı
5. Balık çatalı
6. Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
7. Su ve içecek bardağı
8. Peçete
9. Menaj takımı

Görsel 1.65: Füme alabalık kuveri

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 12'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	13. UYGULAMA
KONU	ORDÖVRLERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SOĞUK ORDÖVR SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, soğuk ordövr siparişi vermiştir (Görsel 1.66). İşlem basamaklarını dikkate alarak soğuk ordövrü tabak servisi usulü için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.

4. Antre çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz.

5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

6. Soğuk ordövr tabağını tepsi ile salona taşıyınız.

7. Konuğun sağından kuver tabağına servis yapınız.



Görsel 1.66: Tabak servisi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 13'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	14. UYGULAMA
KONU	ORDÖVRLERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SOĞUK ENGİNAR SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, soğuk enginar siparişi vermiştir (Görsel 1.67). İşlem basamaklarını dikkate alarak soğuk enginarı İngiliz usulü servis için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Enginar için ana yemek bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.
4. Enginar için ana yemek çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz.
5. Artık tabağını ekmek tabağının sağ ilerisine, kuver tabağının ön tarafına yerleştiriniz.
6. Finger bowlu masanın boş olan yerine örneğin ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.
7. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
8. Soğuk enginar servisi için gueridonu hazırlayınız.
9. Haşlanmış enginarı tepsi ve fayansa garnitürleri ile dekoratif bir şekilde koyunuz.
10. Soğuk enginarı konuk masasına getiriniz ve konuklara gösteriniz.
11. Soğuk enginarı gueridona alınız hazırlık işlemlerine başlayınız.
12. Enginar için vinegret veya yoğurtlu sos hazırlayınız.
13. Tepsi veya fayanstaki enginarı alınız, soğuk ana yemek tabağına koyunuz.
14. Enginarın ortasında bulunan yapraklı kısmı iki çatal veya çatal ve kaşık ile alınız.
15. Sostan bir miktar alınız ve enginarın göbeğinin üzerine yani açılan yere doldurunuz.
16. Alınan orta yaprakları sos üzerine her yaprak kendi yerine olacak şekilde koyunuz.
17. Limon dilimleri, maydanoz yaprakları veya dereotu garnitürleri ile tabağı süsleyiniz.
18. Hazırladığınız enginar tabağını konuğun sağından önüne servis yapınız.
19. Vinegret sosu veya yoğurtlu sosu enginar ile birlikte veya enginar servisinin öncesinde sosiyerlerde ya da küçük sos kaplarında servis yapınız.



1. Kuver tabağı
2. Ana yemek bıçağı
3. Ana yemek çatalı
4. Ana yemek bıçağı
5. Ana yemek çatalı
6. Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
7. Artık tabağı
8. Finger bowl
9. Su ve içecek bardağı
10. Peçete
11. Menaj takımı

Görsel 1.67: Soğuk enginar kuveri

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 14'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.2.2. Sıcak Ordövrlerin Servisi

Sıcak ordövrler, iştah açıcı küçük sıcak yiyeceklerdir. Bu yiyecekler daima az miktarda, küçük porsiyonlarda ve süslü olarak hazırlanır. Ara sıcak olarak da bilinen sıcak ordövrler, klasik ve modern menülerde eğer çorba var ise çorbadan sonra yok ise soğuk ordövrlerden sonra servis yapılır. Sıcak ordövrler, soğuk ordövrlerden farklıdır; pişirildikten hemen sonra sıcak şekilde servis yapılır. Farklı ülkelerin mutfaklarında kendine özgü birçok sıcak ordövr çeşidi bulunur. Bu sıcak ordövrlerin örnekleri şunlardır:

Volavan: İçi boş yuvarlak halkalar şeklinde kesilen milföyler; kaz ciğeri, balık veya tavuk ile doldurulup, küçük kuleler şeklinde pişirilerek sıcak servis yapılır.

Kroket: Kırmızı et, tavuk, hindi kıymasıyla yapılan mini köfteler ve balık ile çeşitli deniz ürünlerinden yapılan kroketler de sıcak ordövrler arasında yer alır. En bilinen kroket çeşitleri ise patates, balık, tavuk ve peynir krokettir (Görsel 1.68).



Görsel 1.68: Peynir kroket

Ravyoli ve Tortellini: Mantıya benzeyen ancak mantıdan daha büyük boyutlarda hazırlanan, içine çeşitli malzemeler konarak sıcak ve soslu yenen hamur işi yemeklerdir. Ispanaklı, ricotta (rikotta) peynirli ravyoli gibi çeşitleri bulunur.

Krepler ve Blini: Krepler, içine konan çeşitli malzemelerle fırında pişirilerek sunulur. Blini ise mini krepler şeklinde hazırlanır. Blinilerin üzerine çeşitli aperitifler konarak servis yapılır.

Börek Çeşitleri: Çeşitli malzemelerle hazırlanmış sigara böreği, muska böreği, Çin böreği, paçanga böreği, kıymalı kol böreği gibi börekler menülerde tercih edilen ara sıcaklardır.

Mini Şiş ve Kebaplar: Porsiyon miktarı küçük olmak şartıyla her türlü ızgarada, fırında pişirilmiş veya kızartılmış etler sıcak başlangıç olarak yenilebilir. Mitite köfte ve yaprak ciğer en çok tercih edilen sıcak başlangıçlardandır.

Deniz Ürünleri: Çeşitli deniz ürünleri ve balıklar; haşlama, kızartma, ızgara, pane, kroket, sote veya tava şeklinde aperitif olarak tüketilir. Örneğin midye tava, karides tava, kalamar tava ve karides provansal.

Sufle: Tuzlu sufleler genellikle ana yemek veya aperitif olarak servis yapılır. Domatesli, patatesli, peynirli, mantarlı, somonlu, patlıcanlı, havuçlu, ıspanaklı, brokolili gibi çok çeşidi bulunur. Köpürtülen yumurta akının krema veya tereyağıyla karıştırılan malzemelerin yumurta köpüğünü söndürmeden karıştırılıp fırınlanmasıyla hazırlanır.

Yumurtalar: Sıcak olarak hazırlanan kahvaltılık yumurta çeşitleri ve basit yumurta yemekleri sıcak ordövr olarak verilebilir. Örneğin omlet çeşitleri, sahanda yumurta çeşitleri, menemen, kıymalı veya ıspanaklı yumurta, mıhlama ve çılbır.

Kanepeler: Soğuk ve sıcak olarak hazırlanıp servis yapılır. Sıcak kanepeler; ince dilimlenmiş salam, sosis, peynir gibi pişirilebilen malzemelerle hazırlanır. Fırında pişirildikten hemen sonra sıcak olarak servis yapılır.

Mini Paneler: Pane yapılabilecek her türlü yiyecek çeşidiyle hazırlanabilir. Örneğin kaşar pane, beyin pane, mantar pane, susamlı jumbo karides pane, jalapeno poppers [halapenyo papırz (içi oyulmuş, peynir, baharat ve bazen kıyma karışımıyla doldurulmuş, ekmek kırıntısıyla kaplanıp kızartılmış jalapeno biberleri)] gibi çeşitler hazırlanabilir (Görsel 1.69).



Görsel 1.69: Jalapeno poppers

Mini Sosisler: Çiçek sosis veya minik sosisler kızartılıp, sos içinde ya da yanında sos ile birlikte sıcak ordövr olarak servis yapılır.

Sıcak Pastırma ve Sucuk: Pastırma ve sucuk, soğuk meze olarak verilebildiği gibi sıcak olarak da çeşitli şekillerde hazırlanıp, kaliteli ve özel sıcak başlangıçlar olarak da servis yapılır. Örneğin kâğıtta pastırma, pastırmalı humus, pastırmalı börek, pastırmalı veya sucuklu sahanda yumurta, kâğıtta sucuk, sucuk şiş, sosis tava.

Diğerler Sıcak Ordövrler: Klasik mezelerin yanı sıra minik boyutlarda hazırlanmış çeşitli hamur işleri, gratenler, güveçler (karides güveç), karnıyarık, sıcak kızartma, içli köfte gibi seçenekler de sıcak başlangıç olarak sunulabilir.

Sıcak Ordövr Kuveri

Alakart serviste sıcak ordövr için gereken kuver malzemeleri sipariş alındıktan sonra alakart kuvere eklenir. Servis yapılacak sıcak ordövr çeşidi belirlendikten hemen sonra konuk masasında gereken düzenlemeler yapılmalıdır. Bu amaçla sıcak ordövr için de antre takımı kuvere eklenir (Görsel 1.70). Sıcak ordövr servisi için antre çatalı ana yemek çatalının solunda, antre bıçağı ise ana yemek bıçağının sağında bulunur.



Görsel 1.70: Antre takımının alakart kuverdeki yeri

Ziyafet-banket yemeklerinde ise menü önceden belli olduğundan sıcak ordövr servisi için antre takımları kuvere önceden yerleştirilir. Bu durumda antre çatalı sol tarafta soğuk ordövr için bırakılmış antre çatalının sağında, antre bıçağı ise sağ tarafta soğuk ordövr için bırakılmış antre bıçağının solunda yer alır.

Sıcak Ordövr Servisi

Sıcak ordövrler genellikle Fransız usulü servis veya tabak servisi ile konuk masasına servis yapılır. Bunun yanı sıra kokteyl ve açık büfe servis usulleri de sıcak ordövrlerin servisinde kullanılabilir.

Fransız Usulü Servis

Bu yöntemde sıcak ordövrler mutfakta fayansa hazırlanır. Servis elemanı, fayans üzerindeki ordövrü büyük çatal ve kaşıktan oluşan bir maşa yardımıyla konuğun tabağına servis yapar ya da konuk kendi alır. Ordövrün özelliğine göre maşa; düz, bitişik veya ters maşa olarak kullanılır. Paçanga böreği, peynirli tepsi böreği, kol böreği gibi düşme riski olan ara sıcaklar ters maşa ile servis yapılır. Küçük köfteler, sigara böreği, mücver, sosis tava gibi kolay tutulabilen orta büyüklükteki sıcak ordövrler ise düz maşa ile servis yapılır. Kalabalık gruplarda sıcak ordövrler, soğuk ordövr servisinden sonra aynı tabağa maşa ile servis yapılır. Ancak konuk memnuniyetini sağlamak için sıcak ordövrlerin, soğuk ordövr tabağı ve takımları toplandıktan sonra yapılması önerilir. Bu durumda kuvere sıcak antre tabağı ve antre takımı açılarak servis yapılır.

Tabak Servisi

Sıcak ordövrler, çeşidine göre mutfakta sıcak antre tabağına konur. Sıcak ordövr tabağı, tepsi veya gueridon ile konuk masasına getirilir ve konuğun sağından servisi yapılır.

Kokteyl Servisi

Sıcak ordövrler kokteyllerde küçük porsiyonlar hâlinde sadece el, kürdan, çatal ile yenebilecek şekilde iştah açıcı, gösterişli ve lezzetli olarak servis yapılır. Genelde patates-peynir-tavuk kroketi, kremalı köri soslu tavuk, peynirli su böreği, muska böreği, sigara böreği, puf böreği, köfte, pizza, tavuk parçaları, istiridye-midye-karides pane, kaşar pane, mantar pane, mitite köfte, minik pideler, fırında peynirli mantar, çeşitli pizzalar, pastırmaya sarılmış tavuk ciğeri, çöpte parmak köfte, sıcak kanepe gibi kolay servis yapılan sıcak ordövrler tercih edilir. Kokteyl için hazırlanan sıcak ordövrler, genellikle soğutulmadan bistro masaların üzerine konularak ya da servis elemanı tarafından salonda tepsiyle dolaştırılarak da servis yapılır.

Açık Büfe Servisi

Sıcak ordövrler açık büfelerde de sunulabilir ve bu durumda açık büfe servis usulü uygulanır. Uygun sıcaklık ve lezzetin korunması için benmari, reşo gibi sıcak tutma ekipmanları kullanılır. Açık büfeye konacak ordövrün üzerine sos eklenmesi gerekiyorsa ordövrün önüne veya yanına yerleştirilir. Konuklar ordövrleri kendileri alır veya servis elemanı konuklara servis yapar. Uygulamada genellikle konuklar sıcak ordövrlerini büfeden kendileri alır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	15. UYGULAMA
KONU	ORDÖVRLERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SICAK ORDÖVR SERVİSİ YAPMA

GÖREV: 20 kişilik grup yemeğinde ara sıcak olarak paçanga böreği verilecektir (Görsel 1.71). İşlem basamaklarını dikkate alarak paçanga böreğini Fransız usulü servis için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Sıcak antre tabaklarını konukların sağından kuvere koyunuz.
3. Servis tabağına hazırlanmış paçanga böreğini servis elemanı yardımcısı olarak mutfaktan konuk masasına getiriniz.
4. Paçanga servis kabını maşa olarak kullanılacak çatal ve kaşık ile servis elemanına veriniz.
5. Ara sıcak servis tabağını garson peçetesi serdiğiniz sol ön kol kemiğinizin üzerine alınız.
6. Konuğun solundan yaklaşınız.
7. Servis tabağını rahat bir pozisyonda, konuğun solundan, sol ayağınız bir adım önde ve sağ eliniz arkadan belinize dokunmuş şekilde konuğun tabağına doğru yanaştırınız.
8. Maşa olarak kullanılan ana yemek çatal ve kaşığının sap kısımlarının, konuğun böreği düşürmeden rahatça alabilmesi için sağa baktığına dikkat ediniz ve konuğa yakın yerde durunuz.
9. Servis kabını konuğun yemeği alırken zorlanmaması için tabağının 2-3 cm yukarısı ve 1-2 cm içerisinde tutunuz.
10. Konuğa uzattığınız paçanga böreğini konuğun kendi tabağına almasını bekleyiniz.
11. Maşayı ve böreği düzelttikten sonra paçanga böreğini ters maşa kullanarak konuğun tabağına servis yapınız ve ardından diğer konuğun servisine geçiniz.
12. Servis bittikten sonra paçanga servis tabağını salonda tutmayınız.



Görsel 1.71: Sıcak ordövr servisi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 15'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.2.3. Peynirlerin Servisi

Peynir, farklı sütlerden elde edilen süt ürünüdür. Süt proteini olan kazeinin peynir mayası ve/veya peynir kültürü ile pıhtılaştırılması ve bu pıhtının peynir suyundan ayrılması sonucu elde edilen fermente bir üründür. Peynir yapımında genellikle inek, koyun, keçi, manda sütü ayrıca krema, peynir altı suyu, yayık altı kullanılmaktadır. Peynirin kesin olarak kimler tarafından, nasıl ve nerede üretildiği tam olarak bilinmese de arkeolojik ve tarihî bulgular yaklaşık MÖ 6000 yıllarına işaret etmektedir. Bu bulgulara göre Mezopotamya veya İndus Vadisi'nde yaşayan çobanlar sütü hayvan derisinden yapılmış torbalarda taşırken torbanın iç yüzeyinde bulunan doğal enzimler ve sıcak hava koşulları sayesinde sütün pıhtılaşmasıyla ilk peynir oluşmuştur. Bu tesadüfi keşif, insanlık tarihinde peynir üretiminin başlangıcı olarak kabul edilmektedir.

BİLGİ KUTUSU

Türkiye'de çok çeşitli peynir üretilmesine rağmen henüz özellikli peynir turizmi rotaları oluşturulmamıştır. Oysa Fransa, İtalya gibi ülkelerde turistik peynir gezileri düzenlenmekte ve bu geziler turizm endüstrisine büyük katkı sağlamaktadır.

Peynir Çeşitleri

Dünya genelinde farklı türlerde peynir üretilmektedir (Görsel 1.72). Bu çeşitlerin sayısı 1000 ila 4000 arasında değişmektedir. Fransa'nın resmî olarak 250'den fazla peynir çeşidi bulunmaktadır. Uluslararası Sütçülük Federasyonu (IDF) tarafından yapılan çalışmalarda 500'den fazla peynir çeşidi belirlenip tanımlanmıştır.



Görsel 1.72: Peynir çeşitleri

Peynirler, çeşitli özelliklerine göre sınıflandırılır. Tekstürüne göre yumuşak, yarı yumuşak, yarı sert ve sert peynirler olarak gruplandırılabilir.

Yumuşak Peynirler

Brie (Bri): Paris'in güneydoğusunda Nangis şehrinde üretilen geleneksel bir Fransız peyniridir. İnek sütünden üretilen bu peynir; yumuşak bir yapıya, kremamsı, meyvemsi bir tada sahiptir. Genellikle büyük tekerlekler şeklinde üretilir (Görsel 1.73). Üstü ince, yenilebilir beyaz bir tabaka ile kaplıdır. Brienin beyaz küflü kabuğu, yumuşak ve kremsi bir iç yapısı vardır. Snack (atıştırmalık) ve kanepeler için ideal bir peynirdir. Bu peynirin ilkbahar ve yaz aylarında üretilen çeşitleri en kaliteli ve lezzetli hâlidir.



Görsel 1.73: Brie

Boursin (Bursen): Yumuşak ve krem peynir yapısında olan bir Fransız peyniridir. Genellikle kraker ve cipslerle servis yapılır. Peynirin biberiye, rezene ve taze soğan ile hazırlanan taze otlu çeşitleri ve iri çekilmiş karabiber ile üzeri kaplanmış biberli çeşitleri bulunmaktadır (Görsel 1.74).



Görsel 1.74: Boursin

Burrata: İtalyan menşeli olan ve pasta filata tekniği ile üretilen özel bir peynirdir. Burratayı diğer peynirlerden ayıran en önemli özellik, üretim sürecinde yapılan çekme işlemidir. Bu peynir, yoğun kremaya batırılmış mozzarella parçacıkları içerir. Yağlı aroması, hafif ve tatlı lezzeti ile dikkat çeken, çok yumuşak ve kremsi dokuya sahip taze bir peynirdir. Genellikle oda sıcaklığında tüketilir. Avokado, domates ve zeytinyağı ile uyumlu bir lezzet sunar.

Camembert (Kamember): Dünya çapında tanınan ve birçok çeşidi bulunan ünlü bir Fransız peyniridir (Görsel 1.75). İnek sütünden üretilir ve dışı beyaz küf florasıyla kaplıdır. Hafif mantar ve küf tadının yanı sıra meyvemsi bir aromaya sahiptir. Olgunlaştıkça yumuşak bir tattan daha keskin bir tada dönüşen, kendine özgü bir lezzete sahiptir. Atıştırmalık olarak mükemmel bir seçimdir ve tatlı peynirdir. Camembert peyniri, ilk kez 1791 yılında Marie Harel (Mari arel) adlı bir kadın tarafından üretilmiştir. Ahşap kutularda saklanabilmesi sayesinde gemilerle taşınmış ve dünyanın birçok ülkesine yayılmıştır.



Görsel 1.75: Camembert

Feta Peyniri: Yunanistan ve Midilli Adası kökenli taze, beyaz, yumuşak veya yarı yumuşak bir peynirdir. Keskin ve tuzlu bir tada sahiptir. Genellikle koyun sütü veya koyun ile keçi sütü karışımından üretilir. Olgunlaşma süresi en az üç aydır. Taze yaz meyveleriyle uyumlu bir lezzet sunar. Ayrıca zeytinyağlı kızartmalarda, salatalarda ve sandviçlerde ufalanarak kullanılır.

Gorgonzola (Gorgonzola): İtalyanların en ünlü mavi peyniridir ve dünyanın en iyi küflü, mavi peynirlerinden biri olarak kabul edilir (Görsel 1.76). Peynir hamuruna kültür küfü katılmasıyla yeşil-mavi küf damarları oluşur ve yüzeyinde de bu renkte lekeler bulunur. Yağlı, keskin ve güçlü bir tada sahiptir. Silindir tekerlekler şeklinde üretilen bu peynir, inek sütünden yapılır. Kremsi yapısı sayesinde ağızda erir. Eritme peyniri olarak yemek ve salata soslarında, ordövrlerde ve tatlılarda kullanılır.



Görsel 1.76: Gorgonzola

Labne: Orta Doğu ülkelerinde "labneh anbaris" adıyla bilinen, geleneksel bir fermente süt ürünüdür. Süt beyazı renge, hafif asidik bir lezzete sahiptir. Pürüzsüz, yumuşak ve kremamsı kıvamdadır. Sürülebilir özelliği sayesinde farklı kullanım alanlarına uygundur. Labne; özellikle Lübnan, Suriye, Fas, Irak ve diğer Orta Doğu ülkelerinde yaygın olarak tüketilen bir peynirdir. Son yıllarda dünya genelinde de labne kullanımı artmıştır.

Ricotta (Rikotta): Taze ve olgunlaşma süresini tamamlamamış bir İtalyan peyniridir (Görsel 1.77). Koyun, keçi, inek ve manda sütlerinden üretilen peynirlerden kalan peynir altı suyunun değerlendirilmesiyle üretilir. Ricottanın üretim süreci, klasik lor peynirininkine benzer. Keskin olmayan, yumuşak bir tada sahiptir. Genellikle pizzalar, tatlılar ve tuzlu yemeklerde kullanılır.



Görsel 1.77: Ricotta

Yarı Yumuşak Peynirler

Mavi Danimarka Peyniri [Danish Blue (Deyniş Blue)]: Homojenleştirilmiş inek sütünden üretilmektedir. Yarı yumuşak yapıda ve hafif mavi damarlı bir peynirdir. Yumuşak krem peynir yapısına sahip olup genellikle silindir veya blok şeklindedir. Rengi beyaz-sarımsı olup hafif nemli ve yenilebilir bir kabuğa sahiptir. Danimarkalı peynir üreticilerinin küf kültürleri üzerinde yaptıkları çalışmalara dayanarak ortaya çıkan bu peynir (Görsel 1.78), kremamsı bir dokuya ve güçlü bir tada sahiptir. Tatlı peynir olarak oldukça popülerdir ve özellikle açık sandviçlerde yaygın olarak kullanılır.



Görsel 1.78: Mavi Danimarka peyniri

Mozzarella (Mozarella): İtalyan kökenli bir peynirdir, pasta filata tekniği ile üretilir (Görsel 1.79). Geleneksel olarak manda sütünden yapılsa da manda sütü azlığı nedeniyle çoğu zaman inek sütüyle karıştırılarak yapılır. Kesildiğinde katman katman yapısı vardır. Taze olarak tatlı ve yumuşak, olgunlaştığında ise ekşi ve yosunlu bir aroma taşır. Sofralık ve pizzalık olmak üzere iki farklı çeşidi bulunur. Yumuşak ve nemli yapısı, kremamsı ve hafif lezzetiyle bilinir. Mozzarellanın otlusu ve biberlisi de mevcuttur. Pizza, lazanya ve sıcak sandviçlerde yaygın olarak kullanılan pişirme peyniridir.



Görsel 1.79: Mozzarella

Taleggio (Talenco): İtalya kökenli, yarı yumuşak bir peynir olan taleggio, güçlü bir tada sahiptir. Taleggionun genellikle ağır bir kokusu olduğu bilinse de aroması çok baskın değildir. Taleggionun üretimi 10. yüzyıla kadar uzanır ve tarihi boyunca üreticileri peyniri olgunlaşması için mağaralarda bekletip tuzlu suya batırılmış süngerlerle yıkamıştır. Günümüzde de aynı yöntemle mağaralarda olgunlaştırılmaktadır. Bu peynirin bekletildiği mağara ve olgunlaşma koşullarındaki küçük değişiklikler, peynirin yapısını olumsuz yönde etkileyebilir.

Yarı Sert Peynirler

Edam (Edam): Hollanda'nın meşhur peynirlerinden biridir ve inek sütünden üretilir. İsmini Kuzey Hollanda'nın Edam kasabasından alır. Yumuşak ve tereyağımsı bir tada sahiptir. Üzeri kırmızı bir bal mumu tabakasıyla kaplıdır (Görsel 1.80). Taze iken oldukça yumuşak bir yapıdadır ancak olgunlaştıkça sertleşir, içinde ve üzerinde çatlaklar oluşur ve aroması daha keskin hâle gelir. Hafif tuzlu bir tada sahip olan bu peynir, yarı sert ve genellikle tekerlek şeklinde üretilir. Kimyon tohumlarıyla baharatlandırılmış bir edam çeşidi de bulunmaktadır. Edam, ülkemizde de oldukça tanınan ve yaygın olarak tüketilen bir peynirdir.



Görsel 1.80: Edam

Emmenthal (Emental): İnek sütünden üretilen meşhur bir İsviçre peyniridir. Hollanda, Almanya, Norveç gibi farklı Avrupa ülkelerinde de üretilir. Peynir kesildiğinde "göz" adı verilen delikli yapısı dikkat çeker (Görsel 1.81). Emmenthalin fındıksı bir kokusu, sert, gözenekli yapısı ve tatlı bir lezzeti vardır. Genellikle tekerlek şeklinde üretilir. Yapısının sıcak ordövrler için uygun olması, kolay eriyebilme özelliği sayesinde fondü gibi yemeklerde kullanılır. Peynir tabakları ve sıcak yemeklerde kullanımı idealdir.



Görsel 1.81: Emmenthal

Gruyere (Gravyer): İsviçre'nin inek sütünden yapılan en meşhur peynirlerinden biridir ve görünüş olarak emmenthale benzer (Görsel 1.82). Gravyerin fındıksı bir kokusu ve delikli bir yapısı vardır. Gravyer, peynir tabağına uygunluğunun yanı sıra fondü, kiş ve soslar için de uygundur. Hem lezzeti hem de yapısı sayesinde sıcak yemekler ve atıştırmalıklar için ideal bir seçimdir. Bu peynirin sert dokusu, eridiğinde zengin bir lezzet sunar.



Görsel 1.82: Gruyere

Gouda (Guda): İlk kez Hollanda'nın Gouda kentinde üretilen ve oldukça tanınan bir peynir türüdür. Lezzeti ve dayanıklılığı sayesinde Orta Çağ'da denizciler, seyyahlar ve tüccarlar tarafından tercih edilmiştir. Gouda peyniri, inek sütünden yapılır ve %30-40 oranında yağ içerir. Dış kısmı kendine has sarı-portakal renkte olup (Görsel 1.83) sıkı dokulu çiğ sütten üretilir. Üretildikten sonra birkaç ay içinde meyvemsi, tatlı ve sıkı bir dokuya sahip olur. Olgunlaştıkça yapısında küçük delikler oluşur ve peynir kırılgan granüller hâlini alır. Ağızda yumuşak bir tat bırakır. Taze olarak da yenilebilir ancak bir yıl olgunlaştırıldığında peynirin tadı daha da güzelleşir. Gouda peyniri salamura edildiği için dışında doğal bir kabuk vardır. Yemekler, sandviçler, atıştırmalıklar, salatalar ve pizzalarda sıklıkla kullanılır.



Görsel 1.83: Gouda

Hellim: Kıbrıs bölgesinin geleneksel bir peyniridir ve son yıllarda ülkemizde de üretilmeye başlanmıştır. Taze veya olgunlaşmış olarak tüketilebilir. Hellimin kendine özgü karakteristik aroması, elastik yapısı ve delik içermeyen sıkı dokusu vardır. Doğrudan yenilebileceği gibi tavada veya ızgarada kızartılarak da tüketilebilir. Özellikle ızgara yapılan hellimin dışı altın rengi ve çıtır olurken içi yumuşak kalır.

Maasdam (Maasdam): Hollanda kökenli bir peynir olup inek sütünden üretilir. Orta sertlikte olan bu peynir, tereyağı kıvamında ve hafif bir lezzete sahiptir. Peynirin pürüzsüz ve doğal bir kabuğu vardır. Bu kabuk bazen cilalanıp mum ile kaplanabilir.

Mimolette: Hollanda kökenli bir peynir olmakla birlikte 17. yüzyıldan itibaren Fransa'nın kuzeyinde de üretilmeye başlanmıştır. Üretim yöntemi edam peyniriyle benzerlik gösterir ancak mimolettein en belirgin farkı, en az üç ay olgunlaştırılması ve "anatto" adı verilen doğal bir boya ile renklendirilmesidir. Bu sayede peynirin hem dışı hem de içi turuncu renktedir. Yapısı pürüzsüz olup tadı lezzetlidir. Olgunlaştıkça rengi parlak turuncudan kahverengimsi turuncuya döner, dokusu kırılganlaşır ve aroması belirgin şekilde keskinleşir. Top şeklinde olan mimolette; dilimlenip, meze olarak tüketilebilir ve peynir tabaklarına hem görsel hem de lezzet açısından zenginlik katar. Özellikle meyvelerle birlikte servis edildiğinde dengeli ve uyumlu bir tat sunar.

Provolone: Çiğ inek sütünden üretilen İtalyan peyniridir ve en az dokuz ay olgunlaştırılır. Bu peynirin tatlımsı ancak kuru bir tadı vardır. Peynirin dış yüzeyinde yenmeyen koruyucu bir kabuk (parafin) bulunur ve bu kabuğa bağlı bir ip aracılığıyla asılıp olgunlaşmaya bırakılır. Yarı sert bir peynir olan provolone; özellikle sandviçlerde, ekmek üzerinde ya da omletlerin içinde eritilerek kullanılır.

Roquefort (Rokfor): Fransa'nın Causes (Koses) Bölgesi'nde üretilen bu peynir "peynirlerin kralı" olarak nitelendirilir. Yaklaşık iki yüz yıl önce koyun sütünden üretilen peynirin mağarada unutulmasından birkaç gün sonra peynirde yeşilimsi küflerin oluştuğu görülmüş ve o günden sonra yörede yaşayan çobanlar peynirlerini mağarada olgunlaştırmışlardır. Çok nemli bir ortama sahip özel mağaralarda olgunlaştırılan rokfor, süresini tamamlamaya yakın mavileşir. Rokfor peynirinin tamamen olgunlaşması ile peynir yağı peynir içi boşluklara dolar ve peynir baharatlı ve iştah açıcı bir özellik kazanır (Görsel 1.84). Rokfor üretimi 1411 yılında koruma altına alınmıştır. Koyun sütü ile üretilir. Yarı sert, mavi damarlı bir peynirdir. Güçlü ve zengin bir tadı vardır. Sofra peyniri olarak kullanılmasının yanı sıra sos yapımında çok iyi sonuç verir. Rokfor, keskin ve zengin tadı sayesinde farklı şekillerde kullanılabilir. Özellikle ekşi mayalı ekmek ile salatalar, makarnalar, et yemekleri ve soslara ayrı bir lezzet katar.



Görsel 1.84: Rokfor

Tilsit: Sarı renkte, sıkı dokulu ve keskin lezzetli bir Doğu Prusya peyniridir. İnek sütünden yapılır ve günümüzde Avrupa'nın birçok bölgesinde üretilmektedir. Meyvemsi bir tadı ve keskin bir kokusu olan tilsit, az da olsa delikli bir yapıya sahiptir. Tatlılar ve sandviçler için ideal bir peynir olarak bilinir. Suflelerde veya gratine yemeklerde emental peyniri yerine kullanılabilir. Lezzeti ve kullanışlı özellikleriyle farklı yemeklerde tercih edilir. Tilsitin anasonlu çeşidi de bulunur.

Sert Peynirler

Sert peynirler genellikle bakteriler tarafından olgunlaştırılır.

Cheddar (Çedar): İngiltere'nin Somerset Cheddar (Samırset Çedar) kasabasından adını alan, İngilizlerin en bilinen peynirlerinden biridir. İnek sütünden üretilen bu sert peynirin tadı, üretim sürecine göre yumuşak veya keskin olabilir. Peynirin doğal rengi sarı veya kirli beyazdır ancak çoğunlukla anatto (anatto ağacının tohumlarından elde edilen turuncu-kırmızı bir çeşni ve gıda boyası) ile turuncu renge dönüştürülür (Görsel 1.85). Cheddar peyniri; özellikle sos, sufle, salata ve pizzalarda eritme peyniri olarak kullanılır. Ayrıca fast food (hazır yemek) sektöründe de çokça tercih edilir.



Görsel 1.85: Cheddar

Manchego (Mançeko): Orta İspanya'nın La Mancha (Lamança) Bölgesi'nde üretilen ve tam yağlı koyun sütünden yapılan bir peynirdir. Ortalama 5 aylık bir olgunlaşma süresinin ardından satışa sunulur. Bu peynirin ağızda dağılan keskin bir tadı ve belirgin bir süt kokusu vardır. Hem dilimlenerek doğrudan yenilebilir hem de eritilerek kullanılabilir. Manchego; makarnalar, soslar ve İspanyol mutfağının etli yemeklerinde kullanılır.

Permigiano [Permicona(Parmesan)]: İtalya'nın kuzeyindeki Parma (Permigiano) şehrine özgü, dünya çapında tanınan ve yüksek kaliteli bir granüllü peynirdir. İtalya dışında üretimi çok sınırlı olan bu peynir, genellikle yüksek fiyatlıdır. Parmesan, inek sütünden yapılır ve kendi suyu ile mayalanır. Lezzetli bir parmesan üretimi için sabah ve akşam ayrı sağılan inek sütlerinin yağ oranı önemlidir.

Parmesan peynirinin yapısı sert, rengi ise açık sarıdır (Görsel 1.86). Büyük tekerlekler hâlinde üretilir ve satılır. Bu peynirin olgunlaşma süresi en az iki üç yıldır. Tam olgunlaşmış parmesanlar genellikle rendelenerek veya toz hâline getirilerek kullanılır. Parmesan, mutfaklarda çok yönlü bir kullanıma sahiptir; özellikle salatalar, hamur işleri, makarnalar ve et yemeklerinde kullanılır. Ayrıca kremayla da uyumlu bir lezzet oluşturur.



Görsel 1.86: Parmesan

Pecorino (Pekorino): Roma İmparatorluğu Dönemi'ne kadar uzanan bir geçmişe sahip olan, İtalya'nın Toscano (Toskana) Bölgesi'ne özgü geleneksel bir koyun sütü peyniridir. Sert granül yapısı olan bu peynir (Görsel 1.87), olgunlaşma süresine göre farklı kullanımlara sahiptir. Olgunlaşma süresi fazla aşılmamış olan pecorino sofra peyniri olarak tüketilebilirken uzun süre olgunlaşan pecorino ise genellikle rendelenerek kullanılır.



Görsel 1.87: Pecorino

Pecorino, keskin ve tuzlu bir lezzete sahip olup sert yapısı ile dikkat çeker. Parmesan peynirine alternatif olarak da kullanılabilecek bu peynir, özellikle hamur işleriyle mükemmel bir uyum sağlar. Peynirin güçlü aroması; makarnalar, salatalar ve çeşitli yemeklere zengin bir lezzet katmak için idealdir.

Toscana: İtalya'nın Toskana Bölgesi'ne özgü sert dokulu bir koyun sütü peyniridir. Toscana peyniri dilimlenebilir ve rendelenebilir. Toscana mutfağına özgü çorba, et ve sebze yemeklerinin üzerinde kullanılır.

Ülkemizdeki Yöresel Peynirler

Süt ürünleri arasında geniş ürün yelpazesine sahip olan peynir, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de sevilerek tüketilir. Süt sanayinde işlenen toplam çiğ sütün önemli bir kısmı peynir üretiminde kullanılır. Ülkemizde peynirlerin büyük bir bölümü inek sütünden üretilse de en faydalı peynirlerin keçi ve koyun sütünden yapılan peynirler olduğu bilinmektedir. Ülkemizde özellikle beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri ve çeşitli yöresel peynir türleri en çok tercih edilenler arasında yer alır. Peynir, çeşitliliği ve zengin lezzet seçenekleriyle Türk mutfağının vazgeçilmez bir parçasıdır.

BİLGİ KUTUSU

Kars kaşarı, Edirne beyaz peyniri, Erzincan tulumu, Ezine peyniri, Erzurum civil peyniri ve Diyarbakır örgü peyniri coğrafi işaretli peynirlerimiz arasındadır ve çok tanınmıştır.

Ülkemizdeki yöresel peynir çeşitlerinden bazıları şunlardır:

Abaza Peyniri: Abaza peynirini ülkemize 1800'lü yılların ortalarında Rusya'dan gelen Abaza (Abhaz) halkı getirmiştir. Tam yağlı koyun-manda, koyun-inek ya da manda-inek sütlerinden üretilir. Elastik yapıda, orta sertlikte, düzgün kıvamda ve örgü biçimindedir. Abaza peynirinin tadı hafif tuzludur. Peynir sıcak suda kaynatıldıktan sonra tipik saç örgüsü şekline getirilir.

Antakya Kesme Peyniri: Antakya yöresinin tuzlu ve az yağlı geleneksel peyniridir. Kızartılarak veya sade olarak kahvaltılarda kullanılır.

Antakya Sünme Peyniri: İnek sütünden elde edilen bir peynirdir. Sıcak suda eritilerek ip şekline getirilir. Az tuzlu ve dayanıklı bir peynirdir. Kahvaltılar, yumurta yemekleri ve makarnalarda kullanılır.

Antakya Sürkü (Çökeleği): Antakya sürkünün en önemli özelliği, bölgede yaygın olarak dağlardan toplanan zahter bitkisinin kazandırdığı aromadır. Bu peynirin bileşiminde kırmızı acı biber, nane, kimyon, kişniş, mahlep, yenibahar, cincir, küçük Hindistan cevizi, karanfil, karabiber, tarçın gibi pek çok baharat bulunur. Bir tür çökelek çeşidi olan Antakya sürkünün şekli konik ve rengi turuncudur. Tuzlu, ekşi ve acı tatları bir arada barındıran bu peynir, salatalarda veya ince ince doğranarak sızma zeytinyağı içinde kahvaltılarda tüketilir.

Antakya Küfü Sürkü (Çökeleği): Antakya yöre halkı tarafından "pişmiş" olarak da adlandırılan bu sürk çeşidin ülkemizde tüketilen diğer küflü peynirlerden farkı, üzerindeki küf tabakasının uzaklaştırılarak tüketilmesidir. Bu çökeleğin dışında sert bir kabuk oluşur ve rengi koyu kırmızıdan kahverengiye kadar değişir. Antakya küfü sürkünün henüz endüstriyel üretimi yapılmamaktadır.

Antep Peyniri/Gaziantep Peyniri/Antep Sıkma Peyniri: Gaziantep iline özgü yöresel peynirlerimizden olan Antep sıkma peyniri, yörede "pişken" ya da "kelle" olarak da bilinir. Meralarda otlatılan küçükbaş hayvanların sütlerinden üretilir. Antep peyniri; homojen, gözeneksiz, pürüzsüz, sıkı yapıda olup kesilince ufalanmayan, yarı sert ve esnek bir özelliğe sahiptir. Rengi grimsi beyazdır ve ağızda kolayca dağılır. Avuç içinde şekillendirildiği için düzgün olmayan oval (el ayası benzeri) bir görünüme sahiptir.

Çökelek Peyniri: Lor peynirine benzer görünür ancak çökelek peynirinin üretiminde kullanılan ham madde farklıdır. Çökelek; süt, yoğurt veya ayranın kaynatılmasıyla üretilir. Gastronomi alanında kahvaltılarda sıkça tüketilir ve börek, çörek gibi hamur işi ürünlerinin yapımında kullanılır.

Diyarbakır Örgü Peyniri: Genellikle ilkbahar aylarında koyun sütünden üretilen bu peynir, keçi ve inek sütü karışımından da üretilir. Üretim süreci açısından kaşar peyniriyle benzerlik gösterir. Kendine özgü aroması, krem beyaz rengi ve parlak görünümüyle dikkat çeker. Peynir, elle iplik şeklinde ayrılabilen yapıya sahiptir ve tipik olarak saç örgüsü şeklindedir.

Edirne Beyaz Peyniri: Türkiye'nin her yerinde üretilip tüketilir. Özellikle Trakya, Marmara ve Ege Bölgesi'nde yoğun olarak tercih edilir. Edirne beyaz peynirinin kendine has kokusu, tadı ve yapısı vardır. Bu peyniri değişik kılan ise Edirne'nin coğrafi konumu ve üretildiği süttür. Edirne beyaz peyniri genellikle salamurada veya tenekede üretilir. Salamurada tuzlanarak olgunlaştırılan beyaz peynir gözeneksiz ve düz bir yapıya sahiptir (Görsel 1.88).



Görsel 1.88: Edirne beyaz peyniri

Koyun Sepet Peyniri: Zeytin dallarından yapılan örme sepetlerde kalıplanarak şekillendirilir. Genellikle karışık sütten (keçi, koyun ve inek) üretilir. Az tuzlu yapısıyla dikkat çeker. Salatalar, kahvaltılar ve başlangıç yemeklerinde kullanıma uygundur.

Erzincan Tulum (Şafak) Peyniri: Geleneksel yöntemlerle koyun sütünden elde edilir. Keçi derisinden yapılan tulumlara konarak üç aydan bir yıla kadar mağaralarda veya soğuk hava depolarında olgunlaştırılır. Türkiye'de en yaygın tüketilen tulum peynirlerinden biridir. Besin değeri yüksek, gözeneksiz ve hafif keskin kokulu, yarı sert yapısıyla dikkat çeker. Erzincan ve Tunceli civarında üretilen bu peynir, kendine özgü rengini tulum içinde olgunlaşma sürecinden alır.

Erzurum Civil Peyniri: Erzurum başta olmak üzere Kars, Ağrı gibi birçok ilimizde üretilen yöresel bir peynir türüdür. Tel (lif) şeklinde olmasıyla tanınır ve "Erzurum tel peyniri" olarak da bilinir (Görsel 1.89). Bu peynirin yağ oranı düşük, protein oranı ise yüksektir. Yağı alınmış taze sütten üretilir ve hafif ekşi bir tada sahiptir. Civil peyniri; kahvaltı sofralarının yanı sıra börek, makarna ve omlet yapımında da sıklıkla tercih edilen lezzetli ve sağlıklı bir peynirdir.



Görsel 1.89: Erzurum civil peyniri

Erzurum Küfü Civil (Göğermiş) Peyniri: Erzurum'da "göğermiş peynir" olarak da adlandırılan bu peynir, civil peyniri ile aynı özelliklere ve yapım sürecine sahiptir. Halk arasında oldukça yaygın bir şekilde tüketilir. Olgunlaştırma sürecinde plastik, ahşap, deri gibi materyallere basılarak peynirin doğal olarak mavi ve yeşil renkli küflendirilmesi sağlanır. Bu küflendirme işlemi, peynire karakteristik aroma ve farklı bir lezzet kazandırır.

Ezine Peyniri: Çanakkale'nin Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinde tam yağlı inek, koyun ve keçi sütü karışımından üretilen bir peynir çeşididir (Görsel 1.90). Bölgedeki hayvanların yağlı ve aromatik otlarla beslenmesi, Ezine peynirine kendine özgü lezzet ve aroma kazandırır. Geleneksel Türk kahvaltısının vazgeçilmez bir parçasıdır. Sert veya yumuşak kıvamlı seçenekleriyle üretilen Ezine peyniri, tam yağlı ya da yarım yağlı çeşitleriyle sunulmaktadır. Kahvaltının yanı sıra unlu mamuller ve salatalarda kullanılır.



Görsel 1.90: Ezine peyniri

İsli Çerkez Peyniri: Hakiki Çerkez peynirinin tütsülenmiş hâli olan bu peynir, az yağlı ve az tuzlu olup füme aroması ve kokusuna sahiptir (Görsel 1.91). Salatalarda, yağsız tavada kızartılarak ya da kahvaltılık olarak tüketilebilir. İsli Çerkez peynirinin sade, cevizli ve biberli olmak üzere üç farklı çeşidi vardır.



Görsel 1.91: İsli Çerkez peyniri

Kafkas Saçak: Ardahan'ın yüksek köylerinde, Kars'ta, Kağızman ve Selim ilçelerinde kadınlar tarafından üretilen Kafkas saçak peyniri, tüketicilerin ilgisini çeken yöresel bir lezzettir. Uzun yıllardır kırsal kesimde beslenmede önemli bir yere sahiptir. Yağsız bir yapıya sahip olan bu peynir, kır kahvaltılarında özellikle lavaş ve tandır ekmeği ile tüketilir. Doğu Anadolu'da "saçak peyniri" olarak da bilinir ve ince lifli yapısıyla tanınır.

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri: Karaman ilinin Üçharman (Divle) köyü ve çevre köylerinde üretilen, tamamen doğal yollarla beslenen koyun ve keçi sütünden yapılan bir peynir çeşididir. Bu peynirin özelliği, yerel yaylalar ve meralarda bulunan yüzlerce şifalı ot ile beslenen hayvanların sütlerinden üretilmesidir. Çoğunlukla çiğ süt kullanılarak yapılır. Geleneksel olarak keçi ve kuzu derisinden yapılan tulumlarda beş altı ay boyunca Divle Obruğu mağaralarında olgunlaştırılır.

Divle Obruğu peynirini diğer tulum peynirlerinden ayıran en belirgin özelliği, kendine özgü bir küf florasına sahip olmasıdır. Bu peynirin dış yüzeyinde yaklaşık bir ay sonra mavi, sonra beyaz ve daha sonra kiremit kırmızısı renkli küf mantarları gelişir. Peynirin dış yüzeyinin kiremit kırmızısı renk alması, olgunlaşmasının tamamlandığını gösterir.

Kargı Tulum Peyniri: Çorum'un Kargı yöresinde sonbaharda sağılan sütlerden yapılan, lezzetli ve yağlı bir peynirdir. Başlangıç olarak salata ve kahvaltılarda kullanılır (Görsel 1.92).



Görsel 1.92: Kargı tulum peyniri

Kars Kaşarı: Kars ve Ardahan'ın merkez ve ilçelerinde üretilen, Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirlerinden biridir. Yaklaşık 1600 çeşit çiçekli bitkinin bulunduğu zengin meralarda otlayan hayvanların sütlerinden yapılır. Kars kaşarının kesit yüzeyi beyazımsı bir renktedir, hafif tuzlu tadı ve ağızda kolayca dağılan bir yapısı vardır (Görsel 1.93).



Görsel 1.93: Kars kaşarı

Kazdağı Keçi Peyniri: Kaz Dağları'nda yaşayan keçilerin sütlerinden yapılan, az yağlı, tuzlu ve yumuşak bir peynirdir. Kahvaltılarda kullanılır.

Lor Peyniri: Kolayca ufalanan, tuzsuz bir peynir türüdür (Görsel 1.94). Çeşitli yemekler ve hamurlu gıdaların yapımında kullanılabilir. Çeşitli baharatlar veya otlarla akşam yemeğinde meze olarak tüketilebileceği gibi kahvaltılarda da tercih edilir. Tuzsuz yapısı nedeniyle tatlıların yapımında da rahatlıkla kullanılabilir.



Görsel 1.94: Lor peyniri

Malkara Eski Kaşar Peyniri: Malkara ilçesinde üretilen bu yöresel peynir; özellikle yöredeki doğal bitkilerle beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütünden yapılır. Bu bitkiler arasında mürdümük, yabani yonca, tüylü yonca, sarı çiçekli yonca, yüksek çayır yulafı ve uzun gövdeli kekik yer alır. Malkara eski kaşarı, koyu saman sarısı renginde olup sert yapılı ve silindirik formdadır. Tam olgunlaşmış hâliyle pişmiş, kremamsı ve meyvemsi bir tat ile fındığımsı bir aroma barındırır.

Mihaliç Peyniri: Osmanlı İmparatorluğu zamanında üretilmeye başlanan Mihaliç peyniri, özellikle çiğ kıvırcık koyun sütünden yapılan bir peynir türüdür. Keçi veya inek sütü ile de üretilebilen Mihaliç peyniri; iri gözenekli, sert ve tuzlu bir yapıya sahiptir. Tam yağlı ve oldukça keskin bir tadı olan bu peynir "Türk peynirlerinin şahı" olarak adlandırılır (Görsel 1.95). Kahvaltılarda, erişte, makarna ve hamur işlerinde kullanılmasının yanı sıra tuzlu ve keskin tadı sayesinde salatalarda, yemeklerde veya fırın ürünlerinde de kullanılabilir. Ayrıca mezelerde veya garnitürlerde de tercih edilerek ana yemeklerin yanında lezzetli bir tamamlayıcıdır.



Görsel 1.95: Mihaliç peyniri

Örgü Peyniri: Ülkemizin birçok şehrinde yapılan örgü peyniri bileşim yönünden beyaz peynire, üretim teknolojisi açısından ise kaşar peynirine benzer. Bu peynirin en önemli özelliği sıcak suda kaynatıldıktan sonra tipik saç örgüsü şeklinin verilmesidir. Yüksek besin değerine ve karakteristik bir aromaya sahiptir. Kahvaltılarda kullanılır. İlkbahar aylarında üretilir.

Trabzon Koloti Peyniri: Karadeniz Bölgesi'nde yağsız inek ya da koyun sütünden pide biçiminde üretilen bir peynirdir. Mıhlama yapımında ve kahvaltılarda kullanılır.

Yozgat Çanak Peyniri: Yozgat merkez ve ilçelerinde üretilir. Yozgat'ın doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen küçükbaş hayvanların sütlerinden yapılır. Az olgun ve yarım yağlı peynirdir. Olgunlaşması için topraktan yapılmış çanak içine basılır ve sonra kuma gömülür.

Van Otlu Peyniri: Kendine özgü otlar ve doğal meralarda otlatılan koyunlardan elde edilen taze sütle üretilir. Bu peynirin belirgin özelliği; içine katılan otlardan (sirmo, heliz, mendo, siyabo, kekik ve yabani nane) kaynaklanan lezzet, koku ve renk farklılığıdır. Genellikle ilkbahar aylarında üretilen bu peynir, iki üç ay olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulur. Kekik, hafif sarımsak kokusu ile karakterize olan Van otlu peyniri, genellikle koyun sütünden yapılır ancak bazen inek ve keçi sütleri de karıştırılabilir. Çiğ süt kullanılarak yapılan peynir, orta sertlikte, küçük gözenekli ve saydam dilimlenebilen bir yapıya sahiptir. Peynirin rengi, kullanılan süte göre beyazımsı ya da sarımtırak olabilir (Görsel 1.96).



Görsel 1.96: Otlu peynir

ARAŞTIRINIZ

Ülkemizde üretilen diğer peynir çeşitlerini araştırınız. Araştırma sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

Peynirlerin Saklanması

Doğru üretilmiş bir peynir için süt sağımından başlayan ve yıllandırmaya kadar giden çok uzun süre gerekir. Diğer fermente süt ürünleri gibi peynir de canlıdır. Raf ömrü boyunca peynirin duyusal, yapısal ve kimyasal özelliklerinde çeşitli değişiklikler görülebilmektedir. Bu değişiklikler minimumda tutulmalıdır. Peynir yaşayan, çabuk bozulan bir süt ürünü olduğundan tadını korumak, dokusunu tam kıvamında tutmak için peynirleri uygun şekilde saklamak gerekir.

Peynir saklanırken dikkat edilmesi gereken hususlar şunlardır:

- Peynirler; +3 °C ila +5 °C arasında, ışıksız bir ortamda saklanmalıdır. Soğuk hava deposu ve buzdolabı en uygun saklama alanıdır ancak buzdolabında saklanacaksa sebzelik kısmında muhafaza edilmelidir. Peynirin saklanma koşulları, çeşidine göre farklılık gösterir. Salamura beyaz peynir, salamura suyu içinde +4 °C'ta 15 gün süreyle saklanabilir. Kaşar ve kalıp beyaz peynir, +4 °C'ta 5 gün süreyle saklanmalıdır. Dilimlenmiş kaşar ve beyaz peynir ise +4 °C'ta sadece 2 gün, lor peyniri ve tulum peyniri, +4 °C'ta 7 gün boyunca saklanabilir. Her peynir türünün lezzetini ve dokusunu koruyabilmesi için doğru sıcaklık ve saklama koşullarına dikkat edilmesi önemlidir.

- Sert peynirler sınıfında olan beyaz, gri, sarı, mavi ve diğer renklerdeki kabuklu peynirlerin ambalajları açıldıktan sonra kesilmiş kısımlarının zeytinyağı, ayçiçeği yağı, kanola yağı veya benzeri yağlarla ovularak yağlanması gerekir. Böylece bu peynirlerin kesilmiş kısımlarının hava ile teması önemli ölçüde engellenir.
- Peynirler buzdolabında keskin kokulu yiyeceklerden uzak tutulmalıdır.
- Peynirler derin dondurucuda muhafaza edilmemelidir. Derin dondurucu peynirin yapısal özelliklerini olumsuz etkiler. Sadece pişirmek amacıyla kullanılan çok sert peynirler derin dondurucuda saklanabilir. Rutubet miktarı fazla olan peynirler, yani yumuşak peynirler derin dondurucuda hiç saklanmamalıdır.
- Peynir hemen tüketilmeyecek ise kendi ambalajında saklanmalıdır. Peynirin orijinal ambalajı plastik ise ambalajından çıkartılmalıdır. Vakumlu plastik ambalajda saklanmış peynir, ambalajında bırakılmamalıdır. Plastik ambalaj peynire plastik tadı verebilir.
- Peynirlerin ambalajı açıldıktan sonra lezzetinin korunması ve taze kalması için mutlaka ambalaj malzemeleriyle sarılarak saklama kabında muhafaza edilmesi gerekir. Peynirin ömrünü uzatmak için nem dengesinin korunması son derece önemlidir. Peynirin en uygun saklama yöntemi; kurumaması için peynir kağıdına, mumlu kâğıda veya parşömen kağıdına sarıp hava almayan bir saklama kabında +4 °C'ta tutmaktır. Bu yöntemle peynirin nem kaybı engellenerek aroması ve lezzeti korunur. Aksi takdirde peynirin nemini kaybetmesi, aroma ve lezzetinin azalmasına yol açar.
- Peynirler, buzdolabında kesinlikle açıkta saklanmamalıdır. Açıkta kalan peynir zamanla sertleşir ve lezzetini kaybeder. Peynir buzdolabında açıkta kalarak sertleşirse onu eski hâline getirebilmek için salamura, yani tuzlu su hazırlanarak peynirin bu suyun içinde yumuşatılması gerekir. Bu yöntem, peynirin dokusunu ve lezzetini geri kazandırmaya yardımcı olur.
- Peynir koklandığında veya tadıldığında kimyasal bir tat var ise tüm peynir parçasının etrafındaki ince üst tabaka bir bıçak ile kazınmalıdır. Bu işlem plastik ambalajdan etkilenen peynir alanını kaldırır.
- Beyaz peynir, ambalajı açıldıktan sonra içme suyuna tuz eklenerek hazırlanan tuzlu suda saklanabilir. Böylece peynirin olgunlaşma süreci de devam eder.
- Peynir dilimlere ayrılmadan saklanmalıdır. Parça olarak kesildiği anda oksijenle temas edip nem kaybetmeye başlar. Peynirleri dilimlemek bozulmayı hızlandırır.
- Tuzlu suda saklanan peynir, kirli bir kaşık veya elle alınmamalı, suyu kirletilmemelidir. Peynirin suyu kirlenirse değiştirilmelidir. Salamura suyundan çıkarılan peynirlerin hava ile teması olmamalıdır.
- Kabuklu peynirler (eski kaşar vb.), kabuğu temizlenmeden saklanmalı, temizleme işlemi peyniri tüketilmeden hemen önce yapılmalıdır.
- Krem peynirler mutlaka kendi ambalajının içinde ve kapağı kapalı olarak saklanmalıdır.
- Kızartma peynirleri tüketilmeden önce 4-5 saat suda bekletilerek peynirlerin tuzu alınmalıdır.
- Beyaz peynir dışındaki peynirler yıkanmamalıdır. Su ile temas peynirin lezzet ve aromasının kaybolmasına yol açar.

Peynir Garnitürleri

Peynir sunumuna eşlik eden yiyeceklerin seçimi, peynir kadar önemlidir. Peynir tabağı hazırlanırken üzüm, incir, nar, cennet hurması gibi taze meyveler; ceviz, badem gibi kuru yemişler; zeytin ve çeşitli çerezler tabağa eklenebilir (Görsel 1.97). Bu eşlikçiler, peynirin doğal tuzlu tadını dengelemeye yardımcı olur. Ancak seçilen meyve ve kuru yemişlerin peynirle uyumlu olmasına dikkat edilmelidir. Tatlı meyveler bile peynirin tadını bastırmamalıdır.

Olgun ve küflü peynirler; üzüm, nar, incir, cennet hurması gibi taze meyvelerle iyi bir uyum sağlar. Aynı zamanda peynir tabağına görsel bir zenginlik de katar. Peynirle birlikte sunulan bazı atıştırmalıklar, farklı tatlar arasında geçiş yaparken damakta bir denge sağlar. Nötr tatlara sahip bisküvi, kraker, kızarmış ekmek, elma, kereviz sapı, maydanoz, nane gibi çiğ sebze ve meyveler, peynirle birlikte tüketildiğinde hem peynirin algılanan lezzetini artırır hem de damağın temizlenmesine yardımcı olur.

Tatlı ve tuzlu dengesini sağlamak için bal, reçel ve farklı soslar da peynirin yanında kullanılabilir. Örneğin bal; mavi peynir, rokfor gibi yoğun aromalı peynirlerle uyumlu bir eşlikçidir. İspanyollar, koyun sütünden yapılan manchego peynirini tatlı ayva ezmesi olan membrillo (membirillo) ile birlikte tüketir. Benzer şekilde keskin aromalı Divle obruk peyniri, Erzincan tulum peyniri veya Kars kaşarı bal veya kayısı marmeladı ile eşleştirilebilir. Bunun gibi peynirin tuzlu tadını dengeleyen veya peynirde süt tadını öne çıkaran tatlı eşlikçiler peynir tabağında yer alabilir (Görsel 1.97).



Görsel 1.97: Peynir tabağı

Peynir tabakları farklı amaçlara göre hazırlanabilir. Kahvaltı için hazırlanan bir peynir tabağı, başlangıç olarak hazırlanan peynir tabağı ve yemeğin sonunda sunulan digestive peynir tabağı şeklinde düzenlenebilir. Bu nedenle peynir tabağının hazırlanma amacı, seçilecek eşlikçileri de belirler.

SIRA SİZDE

Bir peynir tabağı hazırlayacak olsanız peynir tabağına hangi eşlikçileri eklersiniz? Fikirlerinizi sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Genel olarak peynirle birlikte sunulan bazı eşlikçiler şunlardır:

- Ekşi mayalı köy ekmeği
- Tandır ekmekleri
- Galetalar
- Krakerler
- Tuzlu bisküviler
- Gevrekler
- Taze üzüm (özellikle kırmızı üzüm)
- Ceviz içi
- Tuzlu badem içi
- Fındık
- Kaju
- Taze badem
- Taze pırasa yaprakları
- Kırmızı turp
- Siyah turp dilimleri
- İncir, çilek, elma, kavun, karpuz gibi meyveler
- Kuru üzüm, hurma, kayısı, incir, portakal, papaya ve kayısı
- Tuzlu simitler
- Cezerye, pestil, cevizli sucuk gibi yöresel lezzetler
- Bal, reçel gibi tatlı soslar

Peynir Kesme Takımı

Peynir kesiminde peynir kesme tahtası, peynirin özelliğine göre farklı peynir bıçakları, peynir çatalı ve peynir sunum tabağı kullanılır.

Peynir Kesme/Dilimleme Tahtası: Üzerinde peynir porsiyonlamak, kesmek için kullanılır (Görsel 1.98). Tik ağacı, ceviz, bambu, akasya gibi farklı ahşap türlerinden üretilen bu tahtalar; kare, yuvarlak, dikdörtgen gibi çeşitli şekillerde tasarlanabilir.

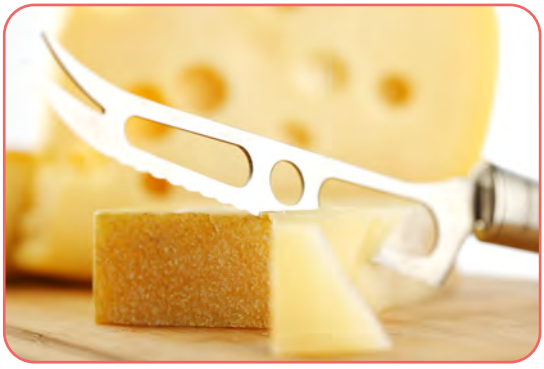


Görsel 1.98: Peynir kesme/dilimleme tahtası

Peynir Bıçakları: Kalıp peynirleri kesip porsiyonlamak için özel peynir bıçakları kullanılır. Peynirleri kesmek için yumuşak peynir bıçağı, sert peynir bıçağı gibi farklı bıçak türleri bulunur. Her peynir çeşidi için aynı bıçak kullanılmamalıdır çünkü bıçağın şekli ve yapısı peynirin dokusuna uygun olmalıdır. Peynirin çeşidi, sertliği ve boyutuna göre doğru bıçak seçmek kesme işlemini kolaylaştırır. Peynir bıçakları genellikle yüksek kaliteli paslanmaz çelikten üretilir.

Yumuşak Peynir Bıçağı: Açık peynir bıçağı olarak da bilinir. Bu bıçağın minimal yüzey alanı vardır. Yumuşak peynirlerin yapışmasını önlemek için bıçakta delikler bulunur. Bıçağın delikleri peynirin kesim esnasında bölünmesini önler, rahat ve düzgün kesim yapılmasını sağlar. Kesilen peynir, delikler sayesinde hava alarak kolayca bıçaktan ayrılır. Ayrıca delikler kullanılarak peynir bıçaktan itilebilir. Delikli peynir bıçaklarının metal kısımları 10-20 cm arasında değişir. Yumuşak ile yarı yumuşak peynirlerin kesiminde kullanılır. Brie, camembert ve taze mozerella, yumuşak peynir bıçağıyla kesimi ideal olan peynirlerdendir.

Çatallı Peynir Bıçağı: Çatal uçlu peynir bıçağı, "çatal uçlu mızrak" olarak da adlandırılır (Görsel 1.99). Şekil olarak yumuşak peynir bıçağına benzer ancak bazı çatallı peynir bıçaklarının üzerinde delikler bulunmaz. Bıçağın kesme kısmı yukarı doğru hafifçe kıvrılmış ve dar yapıdadır. Kenarları keskindir ve ucu iki dişli çatal şeklindedir. Bu dişli uç, kesilen peynir parçalarını tabağa almak için kullanılır. Yüzey alanı az olduğu için yumuşak peynirlerin bıçağa yapışmasını engeller. Yumuşak ve yarı sert peynirlerin kesimi için uygundur. Özellikle parmesan, brie gibi peynirlerin kesilmesinde tercih edilir.



Görsel 1.99: Çatal uçlu peynir bıçağı

Düz Peynir Bıçağı: Düz peynir bıçağına "keski bıçağı" da denir. Düz peynir bıçağı; kürek benzeri, kesen tarafı yani alt tarafı geniş, düz, keskin bir bıçaktır (Görsel 1.100). Eski peynirleri dilimlemek, kesmek için kullanılır. Bu bıçak, kesme işlemi sırasında dikey olarak tutulur ve aşağıya doğru bastırılarak kullanılır. Sert peynirleri tıraşlamak için de uygundur. Yarı yumuşak ve yarı sert peynirlerin kesiminde tercih edilir. Özellikle provolone, İsviçre gruyere gibi peynirlerin kesimi için ideal bir bıçaktır.



Görsel 1.100: Düz peynir bıçağı

Parmesan Bıçağı: Metal kısmı üçgen, sivri uçlu, uzun kenarı keskin, kısa bir bıçaktır (Görsel 1.101). Bu bıçağın ortalama uzunluğu 12 cm'dir. Parmesan bıçağı, sert ve kuru peynirleri kesmek ve dilimlemek için özel olarak tasarlanmıştır. Peynirin kabuklarını ayırmada da kullanılır. Keskin ucu kesme işlemi sonrası peynir dilimlerini kaldırarak tabağa yerleştirmeyi kolaylaştırır. Özellikle parmesan gibi sert peynirlerin kesimi için ideal bir bıçaktır.



Görsel 1.101: Parmesan bıçağı

Dar Düzlem Peynir Bıçağı: Düz peynir bıçağına benzer ancak daha dikdörtgen şeklindedir (Görsel 1.102). Diğer peynir bıçaklarından farklı olarak iki keskin kenarı vardır. Hem kısa hem de uzun kenarı keskindir. Bu sayede çok yönlü bir kullanım sunar. Özellikle düz ve köşeli peynirlerin kesiminde tercih edilir. Yarı sert ve sert peynirler için uygundur. Kaşar peyniri ve "yıkanmış teleme" olarak bilinen, ısıtıldığında uzayan peynirlerin kesiminde sıkça kullanılır. Gouda, cheddar gibi peynirlerin kesimi için ideal bir bıçaktır.



Görsel 1.102: Dar düzlem peynir bıçağı

Peynir Dilimleyici: Sert peynirleri dilimlemek ve aynı ölçülerde ince tost peynirleri hazırlamak için kullanılır. Keskin bıçak kısmı sert peyniri keserken ergonomik sap kısmı kolay kullanım sağlar (Görsel 1.103). Bıçağın düz plaka kısmı ise kesilen peynir dilimini nazikçe kaldırarak tabağa yerleştirmeye yardımcı olur. Bu özellikleri sayesinde gouda, cheddar, kaşar gibi yarı sert ve sert peynirlerin kesimi için ideal bir seçimdir.



Görsel 1.103: Peynir dilimleyici

Peynir Çatalı: Peynir kesme esnasında peyniri tutmak ve kesilmiş peynir parçalarını peynir tabağına almak için kullanılır. Eski peynir bloklarını daha küçük parçalara ayırmak için de kullanılabilir. Peynir çatalının ahşap tutma kısmı ve iki sivri ucu vardır (Görsel 1.104). Feta, cheddar, gouda, provolone, parmesan; peynir çatalı kullanımı için ideal peynirlerdir.



Görsel 1.104: Peynir çatalı

Peynir Kesme Teli: Peynir teli yumuşak peynirleri ezmeden ve çok fazla yaymadan kesmek için kullanılır. Yay şeklinde (Görsel 1.105) ve telli peynir dilimleyicili tahta (Görsel 1.106) olarak iki şekildedir. Telli peynir dilimleyicili tahtada tel peynir tahtasına takılır ve tel, peynirin içinden dikkatlice geçirilerek dilimleme yapılır. Bu yöntem, beyaz peynir gibi kırılabilecek yumuşak peynirleri keserken oldukça işlevseldir. Peynir kesme teli beyaz peynir gibi bıçak ile kesilirken kırılabilecek peynirlerin daha kolay dilimlenmesi için kullanılır. Yumuşak ve yarı yumuşak peynirler, taze mozzarella, ricotta, robiola gibi peynirlerin kesiminde ideal bir araçtır.



Görsel 1.105: Peynir dilimleme teli



Görsel 1.106: Telli peynir dilimleyicisi

Peynir Servis (Sunum) Tabağı: Kare, dikdörtgen, oval, yuvarlak gibi farklı şekillerde olabilir. Porselen, tik ağacı, ceviz, bambu, akasya gibi ahşaplardan; mermer, gümüş, cam gibi farklı malzemelerden üretilebilir (Görsel 1.107). Peynirin konuğa şık bir şekilde sunulmasında kullanılır. Bu tabaklar kapaklı olabilir. Kapaklı tasarımlarda kapak için özel bir oturma alanı da yer alır. Bambu peynir tabakları özellikle yaygın olarak tercih edilir. Ayrıca mekanizmalı ve dönen peynir tabakları, özellikle davet sofralarında konukların her yiyeceğe kolayca ulaşabilmesini sağlar. Peynir servis tabağının geniş, düz ve sade olması, peynirler ve eşlikçilerin rahatça sergilenmesine olanak tanır. Bu şekilde sunulan peynir çeşitleri ve diğer eşlikçiler, kalabalık bir görüntü oluşturmaz; estetik ve düzenli bir sunum sağlar.



Görsel 1.107: Ahşap peynir tabağı

SIRA SİZDE

Bir peynir tabağı hazırlasaydınız nasıl bir peynir tabağı tercih edersiniz? Açıklayınız.

Peynir Kesim Teknikleri

Peynir türlerine göre ayrı peynir bıçağı kullanılmalıdır. Özellikle rokfor, gorgonzola gibi ağır kokulu peynirleri kesmek için ayrı bir bıçak kullanılmalıdır. Peynirler, figürlü kesme kalıpları ile de kesilebilir. Kaşar peynirinin oda sıcaklığına gelmesi, kesim sırasında daha iyi bir sonuç alınmasına yardımcı olur. Peynirin sertliğine göre uygun bıçak kullanılmalıdır. Parmesan, parmigiano reggiano (reciano) gibi sert peynirlerin kesiminde sert peynir bıçağı tercih edilmelidir. Sert peynir bıçakları, peynirin yapısına zarar vermeden düzgün ve net dilimler elde etmeyi sağlar. Ayrıca kâğıt veya mumla ambalajlanmış peynirlerin ambalajını açarken de bir bıçak kullanılması gerekir. Kesim sırasında kesinlikle çıplak el ile peynire dokunulmamalıdır. Hijyen açısından mutlaka eldiven kullanılmalıdır. Peynirin doğru bir biçimde kesilebilmesi için önce kalıp peynirden geometrik kurallara uygun şekilde parça kesilmelidir. Sonra peynirin türüne ve istenilen sunum şekline göre üçgen, blok, yuvarlak gibi şekiller verilerek peynir dilimlenmelidir. Peynirleri keserken dikkat edilmesi gereken en önemli noktalardan biri; her dilimin düzgün, aynı boyutlarda ve aynı oranlarda kesilmesidir.

DİKKAT

Kesim sırasında peynir bıçağa yapışabilir. Bu durumu önlemek için bıçak zaman zaman bir kap içinde getirilmiş ılık suya batırılmalıdır. Bu işlem, bıçağın yüzeyindeki yapışmayı azaltarak peynirin daha kolay kesilmesini sağlar. Ayrıca bıçağın temiz tutulması her dilimin düzgün ve temiz bir şekilde kesilmesine yardımcı olur.

Kama Şeklinde Peynir Kesimi: Peynir üçgen şeklinde kesilir. Kesilen peynirin uç noktası belirlenip, bu noktadan başlanarak yanlara doğru kesim yapılır (Görsel 1.108). Son kalan parça, uzunlamasına üç eşit parça olacak şekilde dilimlenir. Bu yöntemle peynirin her dilimi eşit büyüklükte ve düzgün olur, sunumda estetik bir görünüm elde edilir.



Görsel 1.108: Kama şeklinde kesim

Blok Şeklinde Peynir Kesimi: Sert peynir, genellikle kalın ve büyük dilimlere ayrılır. Bıçağın ince tarafı kullanılarak peynir eşit kalınlıkta dilimlenir (Görsel 1.109). Ardından da her dilim, daha küçük parçalara ayrılmak için ikiye bölünür.



Görsel 1.109: Blok şeklinde peynir kesimi

Çevirme Şeklinde Peynir Kesimi: Bu kesim için özel peynir çevirme aleti girolle (jirol) kullanılır (Görsel 1.110). Girollenin "peynir sıyırıcı", "peynir kazıyıcı" gibi farklı adları da vardır. Ayarlanabilir olmasından dolayı istenen kalınlıkta peynir blokları alete yerleştirilir ve üstünden kazılarak kesilir. Sert peynirler girolle ile chanterelle [şanterel (mantar çeşidi)] mantarlarına benzer şekilde kesilir.



Görsel 1.110: Girolle

Oval Şekilde Peynir Kesimi: Peynir oval şeklinde küçük bir parça kesilir (Görsel 1.111). Oval kesilen peynir, istenen kalınlıkta dilimlenir.



Görsel 1.111: Oval şeklinde peynir kesimi

Üçgen Şeklinde Peynir Kesimi: Yuvarlak peynir, büyük üçgen şeklinde kesilir. Kesilen üçgen peynir istenen kalınlıkta dilimlenir (Görsel 1.112). Peynir kalıbı yuvarlak değilse öncelikle kare veya dikdörtgen bir parça kesilir. Bu kare veya dikdörtgen parça, köşelerinden kesilerek üçgen şekline getirilir. Ardından her üçgen parça, uygun kalınlıkta dilimlenir. Bu kesim şekli, peynirin daha düzgün ve estetik bir şekilde sunulmasına yardımcı olur.



Görsel 1.112: Üçgen şeklinde peynir kesimi

Peynir Tabağı Hazırlama

Peynir tabakları değişik amaçlarla hazırlanabilir. Başlangıç ve kahvaltı için ya da yemeğin sonunda sindirimi kolaylaştırmak (digestive) için sunulabilir. Peynir tabağı sunumu için birçok alternatif bulunmaktadır. Konuğun damak tadına göre seçtiği peynirler; görsel açıdan şık bir şekilde düzenlenmeli, süslenmeli ve servis yapılmalıdır. Peynir tabağı hazırlama konusunda katı kurallar yoktur ancak peynirlerin uyumu, estetik düzeni ve sunumun görsel çekiciliği önemlidir.

Peynir hazırlama konusunda şu hususlara dikkat edilmelidir:

- Peynir tabağı geniş, düz ve sade olmalıdır. Peynir tabağının kaç kişilik hazırlanacağı göz önünde bulundurularak uygun büyüklükte tabak seçilmelidir.
- Peynir, çeşidine göre servisinden ortalama en az bir saat önce buzdolabından çıkarılmalıdır. Soğuk peynir tatsızdır ve peynirlerin tadı ve aroması, oda sıcaklığında daha iyi ortaya çıkar.
- Peynir kesim işlemi sırasında servis elemanı peyniri kesme esnasında peynire çıplak el ile dokunmamalıdır. Hijyen açısından eldiven kullanarak çalışmalıdır.
- Bir peynir tabağında en az üç, en fazla beş çeşit peynirin servis yapılması uygundur. Aksi takdirde konukların damak tadı karışabilir.
- Peynir tabağı hazırlanırken kişi başı miktarı da dikkate alınmalıdır. Her bir kişi için yaklaşık 100-150 gram peynir yeterlidir.
- Dilimlenen her porsiyon peynir bir miktar kabuk içermelidir. Çünkü peynir dışarıdan içeriye doğru olgunlaştıkça lezzetin çoğu kabuğun yanında bulunur.
- Aynı türden çok fazla peynir kullanmak yerine, farklı bölgelerden ve farklı sütlerden elde edilen peynirler tercih edilmelidir. Bu çeşitlilik, peynir tabağının lezzet profilini zenginleştirir. Peynir tabağında yumuşak, sert ve mavi olmak üzere birer çeşit peynir olması uygundur. Yumuşak, sert, aromatik ve taze peynirler dengeli bir kombinasyonda sunulmalıdır.
- Peynirler için doğru kesim şekli tercih edilmelidir. Peynir türlerinin kendine özgü kesim şekilleri vardır. Yumuşak peynirler dilimlenmeli, sert peynirler ise küp şeklinde kesilmelidir.
- Öncelikle suyunu bırakan peynirlerden kaçınılmalıdır. Çünkü sulu peynirler, bir süre sonra tabağa suyunu bırakır ve bu da diğer yiyeceklerin tadını bozabilir. Bu nedenle peynirlerin kuru ve sağlam olması tercih edilir. Böylece tabağın genel sunumu ve diğer yiyeceklerin lezzeti olumsuz etkilenmez.
- Peynirin yanına kraker, kurutulmuş veya taze meyve, kuru yemiş gibi birkaç eşlikçi eklenmelidir.
- Peynir tabağındaki eşlikçiler, tat olarak peynirle uyumlu olmalıdır.
- Peynirler tabağa düzenli bir şekilde yerleştirilmelidir. Sunumun gücünü artırmak için peynirler belirli bir sıraya göre yerleştirilebilir. Bu sıralama için peynirlerin rengi, şekli, boyutları gibi faktörler dikkate alınabilir. Örneğin peynirler; açık renkten koyuya, küçükten büyüğe, tat olarak hafiften ağıra veya yapısına göre yumuşaktan serte doğru sıralanabilir.
- Peynirler ve eşlikçileri tabağa yerleştirilirken farklı dokular ve renklerle kontrast oluşturularak göz alıcı bir sunum yapılmalıdır. Peynirler bir daire veya çizgi şeklinde düzenlenerek peynirlerin yanına eşlik eden lezzetler yerleştirilebilir.
- Peynir tabağı hazırlanırken renge dikkat edilmelidir. Peynir ve eşlikçilerin tabakta renk uyumu olmalıdır. Farklı renkteki peynirler, düzenli bir şekilde yerleştirilebilir. Peynir tabağı renksiz ise biraz mevsimsel yeşillikler, yapraklar gibi kontrast yaratacak süsler tabağa eklenmelidir.
- Peynir tabağını süslemek için ceviz, taze kekik, biberiye, çörek otu, yenilebilir çiçekler, yapraklar gibi doğal malzemeler kullanılabilir.

Peynir Servisi

Peynir; genellikle kahvaltılarda, başlangıç olarak veya yemeğin sonunda digestive olarak servis yapılır. Peynirler, klasik menüdeki yiyecek sıralamasına göre en son sırada, yemek sonunda servis yapılan yiyeceklerdir. Özellikle Fransa'da bu gelenek çok yaygındır. Alakart serviste de peynir, tatlıdan sonra sipariş alınır. Konuk peynir siparişi verdikten sonra alakart kuverine peynir servisi için gereken servis takımları eklenir.

Peynir kuverinde şu malzemeler bulunur:

- Kuver tabağı ve peçete
- Ordövr-tatlı tabağı
- Antre çatal bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Karabiber (menaj veya karabiber değirmeni)
- Su bardağı
- İçecek bardağı (siparişe göre)

Lüks restoranlarda peynir servisi için peynir tabağı konuk masasında hazırlanır. Peynir arabası konuk masasına getirilir ve peynirler konuklara tanıtılır. Arzu edilen çeşitlerden ve istenen miktarlarda peynir kesilerek ve eşlikçiler de eklenerek ordövr tabağına veya peynir servis kabına hazırlanır. Peynir arabası yok ise peynir tahtasına çeşitli peynirler yerleştirilir. Garnitürlenerek üzeri şeffaf kapakla kapatılır. Servis arabası veya tepsi ile salona getirilerek gueridon üzerine konur. Konuk masasında kapak açılarak peynirler konuklara tanıtılır. Arzu edilen çeşitlerden ve istenen miktarlarda kesilerek servis yapılır. Peynir porsiyon şeklinde ordövr tabağına hazırlandı ise konuğun sağından önüne, peynir servis tabağında ise tüm konukların rahatlıkla alabileceği şekilde masanın uygun bir yerine servis yapılır (Görsel 1.113). Peynir tabağı mutfakta da hazırlanabilir.



Görsel 1.113: Peynir sunum tabağı servisi

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	16. UYGULAMA
KONU	ORDÖVRLERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PEYNİR KESİM TEKNİKLERİ

GÖREV: Alakart serviste konuk, peynir siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak kaşar peynirini üçgen ve kama şeklinde kesmek için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Peynir kesimi için gereken malzemeleri temin ediniz. Peynir kesme tahtası, peynir çatalı, peynir servis tabağını ve peynirinize uygun bıçağı alınız. Kaşar peyniri yarı sert bir peynir olduğu için dar düzlem peynir bıçağı kullanınız.

3. Üçgen şeklinde peynir kesimi için yuvarlak kaşar peynirini büyük üçgen şeklinde kesiniz.

4. Kesilen üçgen peyniri ince bir şekilde dilimleyiniz. Peynir kalıbınız yuvarlak değilse peynir kalıbından kare veya dikdörtgen parça kesiniz. Sonra dikdörtgen parçanın köşelerinden keserek parçaya üçgen şekli veriniz. Büyük ve kalın üçgen parçalarını dilimleyiniz (Görsel 1.114).

5. Kama şeklinde peynir kesimi için peyniri üçgen kesiniz.

6. Kesilen peyniri uç noktadan başlayarak yan kesiniz.

7. Son kalan parçayı uzunlamasına üç eşit parça olacak şekilde kesiniz.

8. Kesilmiş peynir parçalarını peynir çatalı ile peynir tabağına alınız.



Görsel 1.114: Peynir dilimleme

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 16'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	17. UYGULAMA
KONU	ORDÖVRLERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PEYNİR SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, başlangıç olarak peynir siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak peynir servis için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.
4. Antre çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz.
5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
6. Peynir arabasını konuk masasına getiriniz.
7. Peynirleri konuklara tanıtınız.
8. Konuğun arzu ettiği çeşitleri öğreniniz.
9. Arzu edilen çeşitlerden istenen miktarda peyniri uygun bıçaklar kullanarak kesiniz ve geometrik şekilde dilimleyiniz.
10. Tabağı renklendirecek eşlikçileri de ekleyerek peynir tabağını hazırlayınız (Görsel 1.115).
11. Hazırladığınız peynir tabağını konuğun sağından servis yapınız.



Görsel 1.115: Peynir tabağı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 17'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.3. SALATALARIN SERVİSİ

Sağlıklı, hafif ve pratik beslenme dendiğinde akla ilk gelen yiyeceklerden biri salatadır. Salatalar, dünya mutfaklarında önemli bir yere sahip olup yemeklerde farklı amaçlarla kullanılabilir. Bir aperitif, eşlikçi, ana yemek veya tatlı olarak sofraların önemli bir parçasıdır. Salatalar; sofranın rengini ve uyumunu tamamlayan, zengin vitamin ve besin ögeleri içeren yemeklerdir. Genellikle sebze, meyve, yeşillik, kök bitkileri gibi malzemeler kullanılarak yapılır. Bu malzemeler çoğunlukla pişirilmeden ya da pişirilip bir araya getirilerek hazırlanır. Salatalar, sağlıklı beslenmeye katkı sağlar ve ferahlatıcı etkileri ile dikkat çeker.

Salatalar, çiğ veya pişmiş sebzeler, meyveler, otlar, tahıllar, makarna, baklagiller, etler, şarküteri ürünleri, deniz ürünleri gibi çok çeşitli malzemelerle hazırlanabilir. Örneğin pirinç, bulgur, makarna gibi tahıllar, tavuk, et, balık gibi protein kaynakları hatta konserve ya da füme balık da salatalara eklenebilir. Salata çeşitleri, günün her öğününde tercih edilebilir. Genellikle soğuk servis yapılsa da sıcak servis yapılan salata çeşitleri de vardır. Örneğin sıcak vinegret soslu pastırmalı ıspanak salatası veya sıcak lahana salatası.

Salataların hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken en önemli şey, kullanılan malzemelerin taze ve gevrek olmasıdır. Ayrıca salata zengin ve soslu olmalı, göz alıcı bir sunumla hazırlanmalıdır. Salatanın lezzeti, rengini ve sunumunu artıran malzemelerle çeşitlendirilerek sofranın en lezzetli ve sağlıklı yemeği yapılabilir.

1.3.1. Salata Çeşitleri

Günümüzde farklı malzemelerle sınırsız sayıda salata çeşidi hazırlanabilir. Salatalar, mevsime ve yapıldığı bölgeye göre değişiklik gösterir, bu da onlara farklı tatlar ve dokular katar. Salatalar, içeriklerine ve menüdeki işlevlerine göre farklı şekillerde sınıflandırılabilir. Yapıldığı malzemeye göre sebze, kuru baklagil, tahıl, makarna, balık, sakatat veya meyve salataları olarak ayrılır. Menüdeki işlevine ve konuklara servis yapılış amacına göre ise aperitif, eşlikçi (garnitür), ana yemek ve tatlı salatalar olarak gruplandırılır.

Aperitif (Başlangıç) Salatalar: Ana yemek öncesi sunulan salatalardır. Hem soğuk hem de sıcak aperitif olarak sunulabilir. Aperitif salatalar iştah açıcıdır. Göz alıcı bir aperitif salata, konukta yemeğin devamının da iyi olacağı duygusu uyandırır. Salata porsiyonları, konukları doyuracak kadar büyük olmamalı; kendi içinde dengeli olacak şekilde ve yeterli miktarda olmalıdır. Salata Batı'da özellikle iştah açıcı olarak tüketilir. Mevsimsel bahçe salatası, salata soslu pırasa, salata soslu kuşkonmaz, çoban salatası, mozzarella peynirli domates salatası, armut, rezene elma ve rezene salatası, ceviz salatası, marine edilmiş karides ve mantar salatası, elma ve ananaslı coleslaw (kovlslo), Sezar salatası, füme samonlu avokado ve greyfurt salatası, Akdeniz salatası, Orta Doğu salatası, pancar ve kereviz salatası, sebze salatası vb. aperitif salatalara örnek verilebilir.

Eşlikçi (Garnitür) Salatalar: Salata; ana yemeğin yanında ana yemeği lezzet, tat olarak tamamlayan ve bütünleyen yardımcı besin öğesidir. Genellikle et, balık gibi ana yemeklerin yanında onları tamamlamak için tercih edilir. Eşlikçi salatalar, yemek ile denge ve uyum içinde olmalıdır. Örneğin pilav gibi nişastalı bir garnitür olan yemeğin yanında patates salatası sunulmamalıdır. Eşlikçi salatalar, hafif ve lezzetli olmalı fakat ana yemeği gölgede bırakmamalıdır. Sebze salataları, genellikle iyi bir eşlikçidir. Özellikle et, deniz ürünleri, peynir vb. protein içeren salatalar ağır salatalardır. Bu yüzden ana yemek hafif ise ağır salatalar tercih edilmelidir. Salata, ana yemekle birlikte yemek tabağında verilmez.

Ana Yemek Salataları: Özellikle yağlı ve ağır yemekler yerine hafif beslenmeyi seven kişilerin tercih ettiği salatalardır. Özellikle son yıllarda bir öğün salata ile geçirilebilir. Bu salatalara **kompoze salatalar** veya **doyumluk salatalar** da denir. Ana yemek kadar doyurucu şekilde karbonhidrat içeren ve proteince de zengin, yanında başka bir ana yemeğe ihtiyaç duyulmayan salatalardır. Bu salataların içeriği daha zengin ve porsiyon miktarı daha fazladır. Ana yemek salataları, tam yemek olacak şekilde porsiyonlanmalı ve mutlaka yeterli miktarda protein içermelidir. Kırmızı et, beyaz et, kanatlı hayvan etleri, deniz ürünleri, peynir çeşitleri, yumurta vb. salatalarda tercih edilebilecek önemli protein kaynaklarıdır (Görsel 1.116). Tabak, protein kaynaklarına ek olarak dengeli şekilde sebze ve yeşillik içermelidir. Soğanlı marine biftek salatası, midyeli makarna salatası, sosisli mercimek salatası, salamlı kuru fasulye salatası, Uzak Doğu usulü erişte salatası, füme ördekli yabani pirinç salatası, teriyaki tavuk salatası, balık salatası vb. salatalar ana yemek salatalarına örnek verilebilir.



Görsel 1.116: Balık salatası

Ana Yemek Sonrası Servis Yapılan Salatalar: Klasik menüde salatalar, rotilerden sonra servis yapılır. Ana yemekten sonra tamamlayıcı ve hazmettirici bir yiyecek olarak sunulur. Bu salatalar yapılırken aperitif salatalardaki kadar fazla malzeme kullanılmaz ancak ana yemekle birlikte servis yapılan salatalar kadar küçük porsiyonlu da olmaz.

Tatlı Salatalar: Salatalar sadece meyveler veya meyve ile sebzeler kullanılarak hazırlanabilir. Tatlı salatalar; genellikle meyve, tatlandırılmış jelatin, fındık, fıstık, krema vb. içeren tatlı tada sahip salatalardır. Tatlı bir tada sahip olduğu için genellikle yemek sonrası tatlı olarak tercih edilir. Birbiriyle uyumlu birkaç meyvenin bir araya getirilmesiyle hazırlanan meyve salatası, tatlı salata türlerinden biridir. Mevsiminde taze ve bol bulunan meyvelerden hazırlanmalıdır. Hazırlanan meyve salatası kâse veya kup'a konur. Kâse ve kup, üzerine dolly serilmiş bir alt tabak ile servis yapılır.

1.3.2. Salata Kuverinde Kullanılan Araç Gereç

Menüde başlangıç, eşlikçi gibi farklı işlevleri olan salatalar genellikle tabak ve İngiliz servis usulü ile servis yapılır. Salataların menüde servis yapılma zamanı ve sırasına bağlı olarak kuver malzemeleri de değişiklik gösterir.

Aperitif Salata Kuveri

Aperitif olarak alınacak salata, diğer başlangıçlarda olduğu gibi başlı başına bir yemek gibi servis yapılır. Alakart serviste konuğun aperitif siparişi alındıktan sonra alakart kuvere salata servisi için gereken servis takımları eklenir.

Başlangıç olarak alınacak salata kuver malzemeleri şunlardır:

- Kuver tabağı
- Peçete
- Antre çatalı
- Antre bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı

Eşlikçi Salata Kuveri

Alakart restoran, lüks işletmelerde ve protokol yemeklerinde salata servisi için salata çatalı veya antre çatalı kuvere eklenir. Salata çatalı sadece salata ve sebze yemekleri için kullanılır. Yemek çatalından kısa, 14-16 cm'lik bir çataldır. Dört dişlidir, en dıştaki diş daha kalın ve kesmeye uygundur. Diğer çatallara göre daha geniş ağızlı ve yayvandır. Salata veya antre çatalı; kuver tabağının sol tarafına, ana yemek çatalının sol tarafına gelecek şekilde alakart kuvere yerleştirilir. Ziyafetlerde salata servisi için antre çatalı kuvere eklenmez. Ana yemek çatalı salata için de kullanılabilir. Salata için ayrı bir takım açılmaz. Salata, ufak salata tabağı ile herkese ayrı servis yapılır ve ana yemek tabağının soluna konur.

Ana Yemek Salata Kuveri

Alakart serviste konuğun ana yemek olarak salata siparişi alındıktan sonra alakart kuvere herhangi bir takım eklenmez. Konuk alakart kuverdeki ana yemek çatal ve bıçağını sipariş ettiği salata için kullanır.

Ana Yemekten Sonrası Alınan Salata Kuveri

Salata, resmî yemeklerde sıcak et yemeği ile servis yapılabileceği gibi esas yemekten sonra da servis yapılabilir. Ana yemekten sonra servis yapılacak salata kuver malzemeleri şunlardır:

- Kuver tabağı
- Peçete
- Antre çatalı, salata çatalı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı

Alakart restoran veya lüks işletmelerde ana yemekten sonra servis yapılacak salata için antre çatalı veya salata çatalı kuvere eklenir. Kural olarak yumuşak olan sebze ve salata bıçakla kesilmez, çatalın kenarı ile küçük parçaya bölünür. Antre çatalı veya salata çatalı kuver tabağının sağ tarafına konur. Çatallar genellikle kuverde sol tarafta bulunmasına rağmen bazı özel yemeklerin servisi ve özel durumlarda sağ tarafa konulabilir. Çataldan başka takım olmadığı için ana yemekten sonra alınacak salata kuverinde çatal sağ tarafa yerleştirilir.

Tatlı Salata Kuveri

Alakart restoran veya lüks işletmelerde ana yemekten sonra servis yapılacak meyve salatası için sipariş alındıktan sonra kuver açılır. Meyve salatasının kuver malzemeleri şunlardır:

- Peçete
- Tatlı çatal ve kaşığı (Bardakla servis yapılan meyve salatalarında kuvere kahve kaşığı ve tatlı çatalı konur.)
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Menüsü belli olan ziyafetler için meyve salatası kuverinde gerekli olan tatlı çatal ve kaşığı kuver tabağının üst kenarına gelecek şekilde açılır. Tatlı çatalı, kuver tabağının üst kenarına sapı sola gelecek şekilde masa kenarına paralel olarak, tatlı kaşığı ise yine kuver tabağının hemen üst kenarına sapı sağa gelecek şekilde masa kenarına paralel olarak yerleştirilir.

1.3.3. Salata Servisi

Menüde başlangıç, eşlikçi gibi farklı işlevleri olan salatalar genellikle tabak ve İngiliz servis usulü ile servis yapılır.

Tabak Servisi

Mutfakta hazırlanan aperitif veya ana yemekten sonra servis yapılacak salata, gueridon ile konuk masasına getirilerek, konuğun sağ tarafından usulüne uygun olarak konuğun önüne servis yapılır (Görsel 1.117 ve Görsel 1.118). Ana yemek ile servis yapılan eşlikçi salata ise konuğun sol tarafından ekmek tabağının alt kısmına, masa kenarına yakın ana yemek tabağının alt kenarına salata tabağının alt kenarı hizalanacak şekilde yerleştirilir. Kuver, hazırlamada ekmek tabağı masanın kenarına, kuver tabağının alt köşesine hizalanarak konmuş ise biraz ileriye itilerek boş alan oluşturulur ve salatanın servisi yapılır.



Görsel 1.117: Gueridon ile taşınan salata tabakları



Görsel 1.118: Salata servisi

İngiliz Usulü Servis

Servis elemanı menüdeki salataların malzemeleri, sosu ve yapılışı hakkında bilgi sahibi olmalıdır. İngiliz usulü servis için öncelikle servisi yapılacak salatanın ön hazırlığı mutfakta yapılır. Salatanın konuk masasında kısa sürede hazırlanması için yıkama, kurutma, pişirme vb. hazırlıklar mutfakta veya servis ofisinde tamamlanır. Salata konuk masasında hazırlanmadan önce servis elemanı kullanacağı bütün araç gereci gueridon üzerine belli bir düzen doğrultusunda yerleştirir. Salata hazırlama araçları en üst katta, daha az ihtiyaç duyulan ve hazırlama aşamasına göre sonda yer alan araçlar alt raflarda yer almalıdır. Bu düzen dâhilinde mice en place (mizanplas) yapılmış gueridon arabasında salata hazırlama ve sunumda kullanılacak malzemeler şunlardır:

- Ön hazırlığı yapılmış salata gereçleri
- Karıştırma kapları
- Servis maşası, kaşığı ve çatalı
- Doğrama tahtası
- Sebze doğrama ve dekor bıçakları
- Salatanın çeşidine göre salata tabağı, kayık tabak veya kâse (bowl)
- Sosluklar

Sunulacak salataya göre gueridon hazırlandıktan sonra konuğun çalışmayı rahatça görebileceği şekilde konuk masasına yaklaştırılır ve salata hazırlanır. Salataların konuk masasında hazırlanması onların göz zevklerine de hitap etmeyi sağlar.

Salata konuk masasında hazırlanırken birtakım kurallara dikkat etmek gerekir. Konuk masasında hazırlanacak salata; konuğun gözü önünde hijyenik, düzenli, besin ögelerine zarar vermeden lezzet, kıvam, renk ögelerine ve birleşimlerine dikkat edilerek pratik ve çabuk hazırlanmalıdır. Salata kendi içinde renk ve kıvam bakımından ahenkli olmalıdır. Birlikte yenen yemek var ise bu yemeğe uyum sağlamalıdır. Örneğin et yemeklerinin yanında yeşil yapraklı sebzeler, domates, havuç gibi renk olarak birbirini tamamlayan salatalar kullanılmalıdır. Salatalar, soğuk olarak servis yapılacaksa mutlaka soğutulmuş tabaklarda sunulmalıdır. Hazırlanırken salatanın yapısal bütünlüğü göz önünde bulundurulmalı ve kullanılan malzemelerin renk, doku ve tat açısından birbiriyle uyumlu olmasına dikkat edilmelidir.

Salata yapısı dört ana bölümden oluşur:

1. Taban (Yatak): Salatanın esas (gövde) kısmının yerleştiği yeri ifade eder. Salatada yatağın kullanılması, salatayı daha ilgi çekici ve iştah açıcı hâle de getirir. Yapraklar, salataya yükseklik kazandırarak serbest ve küçük parçaları bir arada tutup sınırlar. Tabanın salata tabağını tamamen kapatmamasına dikkat edilmelidir. Özellikle yeşil salatalara yeşil yapraklı yatak kullanılmamalıdır. Ispanak, roka, pazı, marul, lolorosso, endivyen, hindiba, radika ve karalahana taban olarak kullanılabilir. Örneğin patates salatası, doğrudan salata tabağına konmak yerine marul yapraklarıyla hazırlanmış bir yatak üzerine yerleştirildiğinde daha estetik bir sunum elde edilir. Özellikle bütün hâldeki aysberg marul yaprağı gibi malzemeler, kâse şekli verilip dikkat çekici bir yatak olarak kullanılabilir.

2. Gövde: Salatanın esas kısmını oluşturur ve yatağın üzerine yerleştirilir. Gövde; yatak dışındaki yeşillikler, çiğ veya pişmiş sebzeler, nişastalı ve proteinli gıdalardan oluşur.

3. Sos: Salataları lezzetlendirmek için kullanılan sıvı ya da yarı sıvı karışımlara **salata sosu** denir (Görsel 1.119). Salataları lezzetlendirmek için hazırlanan salata soslarına **dressing** (diressin) adı verilir. Sos, salatanın vazgeçilmez ve önemli bir unsurudur. Tatlı ve ekşi tatların birlikte kullanılması salata soslarının genel özelliğidir. İtalyan mutfağındaki agrodolce (ağrodolçe) sosu, bu özelliğe örnek olarak verilebilir.



Görsel 1.119: Salata sosları

Birçok salata sosu; temel olarak sıvı yağ, ekşi tat ve lezzet veren diğer malzemelerin eklenmesiyle oluşur. Bu ürünler çırpılarak homojen hâle getirildikten sonra salataya eklenir. Sos, salatanın esas lezzetini tamamen maskelememelidir. Sosun tadı salatanın tadının önüne geçmemelidir. Sosun salata malzemeleri ile uyumu da oldukça önemlidir. Salata hazırlarken birbiri ile uyumlu malzeme ve sos tercih edilmelidir. İnce yapraklı salatalarda yoğunluğu az soslar kullanılmalıdır. Yeşil yapraklı salatalarda mayonezli soslar kullanılırsa salatanın canlılığı kalmaz.

Sos salatada lezzeti oluşturur. Sos konmayan salata istenen tadı vermeyebilir. Sosun tadının en iyi şekilde alınabilmesi için salata malzemelerinin suyu iyice alınmalı ve salata malzemeleri kuru olmalıdır. Yeşil salatalar ve sebze salataları için genellikle ekşi soslar tercih edilir. Uluslararası mutfaklarda kullanılan birçok salata sosu mevcuttur. Soslar mutfakta önceden yapılabilir. Basit ve pratik olan soslar ise konuğun yanında hazırlanabilir. Servisten önce sosun hazırlanıp, karıştırılarak bekletilmesi sosun lezzetini daha da artırır. Özel bir neden olmadığı sürece salata sosları, salatalara servisten hemen önce ilave edilir. Konuğun tercihine uygun miktarda sos salata üzerine dökülür. Sos, tüm salatada eşit miktarda olacak şekilde iyice karıştırılır, harmanlanır. Karıştırma sırasında sosun etrafa sıçramamasına özen gösterilir. Salata sosları, salatalarla beraber sosluklarda ve konuk masasında servis yapılabilir.

4. Garnitür: Salatanın görsel çekiciliğini artırmak için salataya eklenen, yenilebilir ve dekoratif malzemelerdir. Garnitürler, salatada gereğinden fazla kullanılmamalı; salataya hâkim olmamalıdır. Garnitür, salatanın bütünü ile uyum içinde olmalıdır. Salatanın ana malzemeleri, yeterince ilgi çekici ve iştah açıcı ise salatada garnitür kullanılmayabilir. Hemen hemen tüm sebze ve meyveler, garnitür için uygun şekilde doğranıp kullanılabilir. Salata garnitürleri; salataya son şeklini veren, salatanın güzelliğini ve çekiciliğini tamamlayan süslerdir. Salatanın renk ve şekil uyumunu garnitür tamamlar. İyi bir salata için malzemelerin birbirini bütünler nitelikte olması gerekir. Örneğin kabakla dereotu, domatesle fesleğen, cevizle peynir birlikte kullanıldığında iyi bir lezzet ve sonuç verir.

Parlak renkleri ile salataların görünümünü güzelleştiren bazı salata garnitürleri şunlardır (Görsel 1.120):

- Kereviz sapları
- Yuvarlak havuç
- Salatalık dilimleri
- Dilimlenmiş domates
- Yeşil domatesler
- Kokteyl kirazı
- Mikro filizler
- Yeşil biber halkaları
- Salatalık turşusu
- Halka soğanlar
- Mısır
- Dolmalık fıstık
- Kiraz domates
- Peynir çeşitleri



Görsel 1.120: Salata garnitürleri

Özellikle bazı salatalarda taze meyveler, baharatlı elma, şeftali ve karpuz turşuları garnitür olarak kullanılabilir.

Konuk masasında hazırlığı biten salata, çeşidine uygun olan tabaklara eşit miktarlarda porsiyonlanır ve garnitürlerle süslenir (Görsel 1.121). Salata porsiyonlanması, salatanın çeşidine ve yapısına göre yapılır. Tüm salatalarda gövde ve sos bulunur fakat taban ve garnitür bazı salatalarda uygulanmayabilir.



Görsel 1.121: Salata hazırlama

Konuk masasında çiğ veya pişmiş sebze ile et, balık, tahıl, süt ürünlerinin karıştırılması ile hazırlanabilecek birçok salata çeşidi mevcuttur. Konuk masasında hazırlanabilecek bazı salatalar; parizyen salata, mimoza salata, Sezar salata, waldorf salata, dakos salata, mechouia (meşuya) salata, Niçoise (niswaz) salata, şef salata ,mozzarella salata ve İtalyan salatadır (Görsel 1.122, Görsel 1.123 ve Görsel 1.124).



Görsel 1.122: Mozzarella salatası



Görsel 1.123: Waldorf salata



Görsel 1.124: Tuna salata

Konuk yanında hazırlanan salata tabağı kuverinde gereken değişiklik ve düzenlemeler yapıldıktan sonra servisi yapılır. Salata sosları, salatalara eklenmeyip salatalarla beraber sosluklarda konuk masasında da servis yapılabilir.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	18. UYGULAMA
KONU	SALATALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: APERİTİF VE EŞLİKÇİ SALATA KUVERİ HAZIRLAMA

GÖREV: Alakart serviste konuklar, aperitif salata ve ana yemeğinin yanında salata siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak aperitif salata ve eşlikçi salata kuveri (Görsel 1.125 ve Görsel 1.126) için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Aperitif salata için antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.

4. Aperitif salata için antre bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

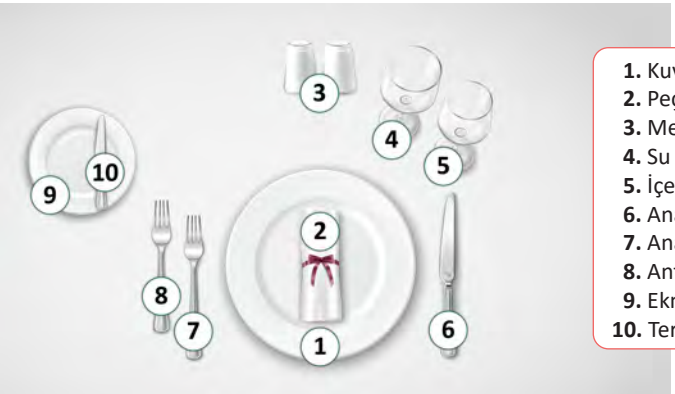
5. Eşlikçi salata için salata veya antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.

6. Konukların istediği içeceğin bardağını su bardağının sağına yerleştiriniz.



1. Kuver tabağı
2. Peçete
3. Menaj
4. Su bardağı
5. İçecek bardağı
6. Antre bıçağı
7. Ana yemek bıçağı
8. Ana yemek çatalı
9. Antre çatalı
10. Ekmek tabağı
11. Tereyağı bıçağı

Görsel 1.125: Aperitif salata kuveri



1. Kuver tabağı
2. Peçete
3. Menaj
4. Su bardağı
5. İçecek bardağı
6. Ana yemek bıçağı
7. Ana yemek çatalı
8. Antre çatalı
9. Ekmek tabağı
10. Tereyağı bıçağı

Görsel 1.126: Eşlikçi salata kuveri

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 18'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	19. UYGULAMA
KONU	SALATALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KONUK MASASINDA SALATA HAZIRLAMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, salata siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak salatayı İngiliz usulü servis yapmak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz ve kuveri tamamlayınız.
3. Salata için gueridonu hazırlayınız. Gueridona salata yapımında kullanılabilecek ön hazırlığı yapılmış salata gereçleri, karıştırma kapları, servis maşası, kaşığı ve çatalı, doğrama tahtası, sebze doğrama ve dekor bıçakları, tabak, kâse, sosluklar gibi tüm araç gereci belli bir düzen doğrultusunda yerleştiriniz. Hazırlama araçlarını en üst kata, daha az ihtiyaç duyulan ve hazırlama aşamasına göre sonda kullanılacak araçları daha alttaki rafa yerleştiriniz.
4. Gueridonu konuk masasına getiriniz.
5. Salatanın tabanını hazırlayınız. Salata tabanını tabağın şekli ve boyutunu dikkate alarak taze ve solmamış sebzelerden oluşturunuz.
6. Salatanın gövde kısmını hazırlayınız. Pişmiş veya çiğ sebzelerin salatanın esasını oluşturduğunu unutmayınız ve tabanda kullanılan sebzeler dışında protein değeri yüksek malzemeleri tercih ediniz.
7. Salatanın garnitürlerini hazırlayınız. Garnitür seçiminde sunumu ve lezzeti tamamlayıcı malzemeler kullanılmasına özen gösteriniz.
8. Salatanın sosunu hazırlayınız.
9. Salatayı düzenleyerek servise hazır hâle getiriniz ve tabağa alınız (Görsel 1.127).
10. Salatayı servis yapınız.



Görsel 1.127: Konuk masasında salata hazırlama

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 19'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.4. ÇORBALARIN SERVİSİ

Menü, yiyecek ve içecek endüstrisinde konuklara belirli bir sırayla servis yapılan ve birbiriyle uyumlu yemeklerden oluşan özel bir listedir. Servis yapılacak yiyecek ve içecek gruplarının işletmelerin amaçlarına göre planlanması, geliştirilmesi ve bir şekilde düzenlenmesi olarak da açıklanabilir. Çorbalar hem klasik hem de modern menüde soğuk ordövrlerden sonra yemeğin ikinci bölümünde yer alır. Türk mutfağında ve uluslararası mutfaklarda önemli bir yere sahiptir. Özel gün ve davet sofralarında da sıkça sunulan lezzetler arasındadır.

Çorba; et, sebze gibi malzemelerin et suyu, süt veya suyla birleştirilmesiyle hazırlanan, genellikle sıcak bazen de soğuk servis yapılan, sıvı bir besindir (Görsel 1.128). Türk mutfak kültüründe vazgeçilemeyen bir gıda türü olan çorba, sadece iştah açıcı bir yemek değil aynı zamanda kültür ve tarihin bir temsilidir. Çorba; Fransızcada **soupe** [sup (çorba, et suyu)], Latincede **suppa** [supa (et suyuna batırılmış ekmek)] ve Proto-Cermen dilinde **sup** [sup (sıvı yapmak)] şeklinde ifade edilir.

Farklı bir kültürel kimliğe sahip olarak kabul edilen çorbalar hem Türk mutfak kültüründe hem de dünya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Çorba, birçok kültürün zevk aldığı bir yemektir ve her ülkenin tipik çorbaları, o ülkede bulunan mutfağa ve malzemelere göre değişir.



Görsel 1.128: Çorba

Çorbanın icadıyla ilgili kesin bir tarih verilemese de çok eski çağlardan beri farklı toplumlar tarafından tüketildiği bilinmektedir. Bu görüşü destekleyen en eski buluntulardan biri, MÖ 20.000 yılına ait bir çorba kâsesi örneği, Çin'in Jiangxi (ciangşi) Eyaleti'ndeki Xianrendong (şienrındong) Mağarası'nda keşfedilmiştir. Arkeolog John Speth'e (Con Spet) göre insanlar eti ateşte pişirmeye başladıklarında hayvan kemiklerinden yağ elde edebilmek için kaynatma yöntemini kullanmış ve bu sırada oluşan et suyunu çorba olarak tüketmişlerdir. Tencerenin icadıyla birlikte hayvan kemiklerinin suyla kaynatılması yaygın bir pişirme yöntemi hâline gelmiştir. Zamanla bu et sularına sebze, baharat ve otlar eklenmiş, böylece günümüzde tüketilen çeşitli çorbaların temeli atılmıştır.

Çorba, MS 476'da Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasıyla birlikte Bizans İmparatorluğu'nda varlığını sürdürmüştür. 1453'te Osmanlı Türklerinin İstanbul'u fethetmesiyle birlikte Orta Asya çorbaları, Avrupa çorba kültürünü etkilemeye başlamıştır. Türkler, Anadolu'ya yerleştikten sonra geleneksel beslenme kültürlerinin bir parçası olan çorba içme alışkanlıklarını sürdürmüş ve bu kültürü zamanla daha da zenginleştirmiştir.

Çorbalar; sebze, et, tahıl gibi malzemelerle hazırlanan, besleyici bir yemek türüdür ve menünün genel dengesine katkı sağlar. Akşam menülerinde genellikle ilk yemek olarak sunulmakla birlikte günün her saatinde tüketilebilir. Çorbanın başlangıç yemeği olarak servis yapılması, birçok Batı mutfağında uzun süredir uygulanan bir gelenektir. Çorba, menünün akışını belirleyen bir başlangıç niteliği taşır. Ana yemekten önce çorba tüketilmesi, mide ve bağırsaklarda sindirim sıvılarının salgılanmasını destekler ve sonraki yemeklerin sindirimine olumlu katkı sağlar.

Çorbaların hazırlanışı, servisi, tüketildiği öğün, içeriği ve kıvamı farklılık gösterebilir. Farklı usullerle hazırlanan çorbaların yapımı genellikle mutfakta gerçekleştirilse de servis personelinin çorbaların hazırlanışı ve doğru servis yöntemleri hakkında bilgi sahibi olması gerekir. Bu nedenle çorbaların servisi de en az yapımı kadar önemlidir. Bilgi, beceri ve incelik ister. Bazı çorbaların servisi, özel servis takımları ile yapılır. Yemeğin özelliği ve pişirme yöntemine göre farklı kuver ve servis şekilleri uygulanır.

BİLGİ KUTUSU

Osmanlı sofrasında başyemeklerden biri olan çorbanın geçmişi oldukça eskidir. Hatta Acemi ve Yeniçeri Ocağı'nda bölük ve orta kumandanlarına "çorbacı" ünvanı verilmiştir. İmparatorluğun her kesiminde halktan padişaha kadar herkesin akşam yemeğinde ve hatta sabah kahvaltılarında çorba içtiği tarihî kaynaklarda yer almaktadır.

1.4.1. Çorba Çeşitleri

Dünyanın hemen her ülkesinde tüketilen çorba, mutfak kültürlerinin önemli bir parçasıdır. Çorbaların tarihi insanlık tarihiyle iç içe geçmiş olup her bölge kendi lezzet ve malzemelerini bu yemeğe dâhil etmiştir. Ulusların dini, coğrafyası, iklimi ve yaşam tarzları mutfak kültürlerini de şekillendirir, bu da ürün çeşitliliğine yansır. Çorbalar bölgesel ve ulusal farklılıkları en iyi yansıtan yiyecek gruplarından biridir. Dünya mutfağında pek çok farklı çorba çeşidi vardır.

1.4.1.1. Konsomeler

Konsomeler (consomme); et suyu ve sebzelerin kaynatılmasıyla yapılan, yoğunlaştırılmış ve berraklaştırılmış güçlü bir çorbadır. Fransızca kökenli olan konsome "tamamlanmış" veya "yoğunlaştırılmış" anlamına gelir. Konsome yüzyıllar öncesinde sadece yemeği değil aynı zamanda bir süreci ifade etmiştir.

Geleneksel konsome, zengin et suyunun berraklaştırılmasıyla yapılır. Bu işlemde çorbadaki katı malzemeleri yoğunlaştırmak için yumurta beyazları kullanılır, böylece bu katı malzemeler süzülebilir ya da çıkarılabilir. Konsome; genellikle dana eti, tavuk suyu, kasaplık ve av hayvanlarının kıymalarının karışımına mirepoix [mirpua (havuç, kereviz ve soğan karışımı)], domates ve yumurta beyazları eklenerek hazırlanır. Sığır veya dana konseme, kavrulmuş kemiklerden ve domates salçası gibi bir domates ürününden elde edilen kahverengi sudan yapılır ve kehribar rengine sahiptir. En popüler konsome çeşidi olan tavuk konsome ise tavuk suyundan yapılır ve soluk sarı renkte olur. Konsomenin her durumda ayırt edici özelliği güçlü aroması ve berraklığıdır.

Konsome, pişirme sürecinde kemiklerdeki kolajenin jelatine dönüşmesiyle oluşan yüksek jelatin içeriği sayesinde yoğun dokulu ve besleyici bir çorbadır. Yani konsome daha zengindir ve ince olan et suyundan daha ağır bir ağız hissine sahiptir. Bu yoğunluk, konsomenin hayvansal kaynaklı malzemeler içermesi nedeniyle veganlar ya da hayvansal ürün tüketmeyenler için uygun olmadığı anlamına gelir. Ancak vejetaryen bir seçenek arayanlar için popüler ve yapımı kolay bir alternatif, domates konsomesidir. Bu çeşit; hafif ve yazlık bir yemek olarak taze domates, domates sosu, fesleğen, yumurta beyazları ve az miktarda şekerle hazırlanır. Genellikle çıtır ekmek veya sebzelerle servis yapılabilir.

Konsomenin hazırlanma süreci zaman alabilir ancak berrak ve kusursuz bir konsome, dikkatli adımlar izlendiğinde kolaylıkla elde edilebilir. Bu süreçte dikkat edilmesi gereken en önemli kurallardan biri, kaynatma işlemi sırasında konsomenin karıştırılmamasıdır. Sıvı kaynarken karıştırmak ya da çalkalamak, berraklaştırma işlemini bozar ve konsomenin bulanıklaşmasına yol açar. Konsemeler içerdikleri besin maddelerine göre adlandırılır. Konsomenin et bazlı veya vejetaryen seçenekleri bulunabilir ve bu seçeneklerin her biri zengin, derin bir lezzet sunar. En çok bilinen konsome türleri şunlardır:

Klasik Sığır Konsomesi: Berraklaştırma adı verilen bir işlemle zenginleştirilmiş sığır suyundan hazırlanır. Bu işlemde et suyu, kıyma, sebzeler ve yumurta beyazı karıştırılıp kaynatılır. Sonra sıvı dikkatlice süzülerek katı parçacıklardan ayrılır. Sonuç olarak berrak, yoğun ve aromatik bir sığır eti çorbası elde edilir.

Tavuk Konsomesi: Sığır konsomesine benzer şekilde hazırlanır ancak tavuk suyu ya da tavuk ve dana eti karışımı kullanılır. Berraklaştırma süreci aynı şekilde uygulanır; tavuk eti suyu, kıyma, sebzeler ve yumurta beyazları karıştırılıp kaynatılır. Sonra sıvı dikkatlice süzülerek katı parçacıklardan ayrılır. Sonuç olarak narin tavuk aromasına sahip berrak ve altın rengi bir et suyu elde edilir.

Mantar Konsomesi: Et bazlı konsomelere vejetaryen veya vegan bir alternatiftir. Mantar, sebze ve otlar birleştirilerek kaynatılır, böylece doğal aromalarının ortaya çıkması sağlanır. Sonra tıpkı et bazlı konsomelerde olduğu gibi sıvı berraklaştırılır. Sonuç olarak yoğun aromalı ve berrak bir mantar konsomesi elde edilir.

Domates Konsomesi: Olgun domateslerin otlar ve baharatlarla kaynatılmasıyla hazırlanan aromalı bir çorbadır. Bu işlem, domatesin zengin ve lezzetli aromasını suya geçirir. Elde edilen sıvı, berraklaştırmak amacıyla yumurta beyazı kullanılarak işlenir. Sonuç olarak berrak ve canlı bir domates konsomesi elde edilir.

Balık Konsomesi: Balık kılçığı ve aromatik sebzeler kullanılarak hazırlanan balık suyundan yapılır. Diğer konsomelere benzer şekilde berraklaştırılması için sıvıya yumurta beyazı ve sebze karışımı eklenir. Kaynatma süreci sonucunda narin bir balık aromasına sahip berrak ve hoş kokulu bir et suyu elde edilir.

Konsome çeşitleri berraklaştırma işlemiyle elde edilen, belirgin tatlara sahip berrak ve lezzetli et sularından oluşur. Konsomeler genellikle içeriklerinde kullanılan garnitürlere göre adlandırılır. Örneğin konsome julienne (sebzelerin jülyen doğranmış hâli), classic chicken consome (klasik çıkın konsome), beef consomme (bif konseme).

Örnek: Beef consemme hazırlamak için ilk adımda domatesler, kereviz sapları ve kıyma mutfak robotunda iyice karıştırılır. Yumurta beyazları, kabarıncaya kadar çırpılır. Sonra kıyma, mirepoix ve yumurta karışımı tencereye eklenir ve tahta bir kaşıkla karıştırılır. Büyük bir çorba tenceresinde kemik suyu ve bu karışım birleştirilir. Baharat kesesi ve tuz da tencereye eklenip karışım ocağa alınır. Yüksek ateşte buhar çıkıncaya kadar karıştırılır ve kaynamaya yakın ateş kısılır. Karıştırmadan 40-50 dakika pişirilir. Pişirme süresi sona erdiğinde tencere ocaktan alınır ve sıvı, çift kat tülbentten süzülür. Sıcak olarak servis yapılır.

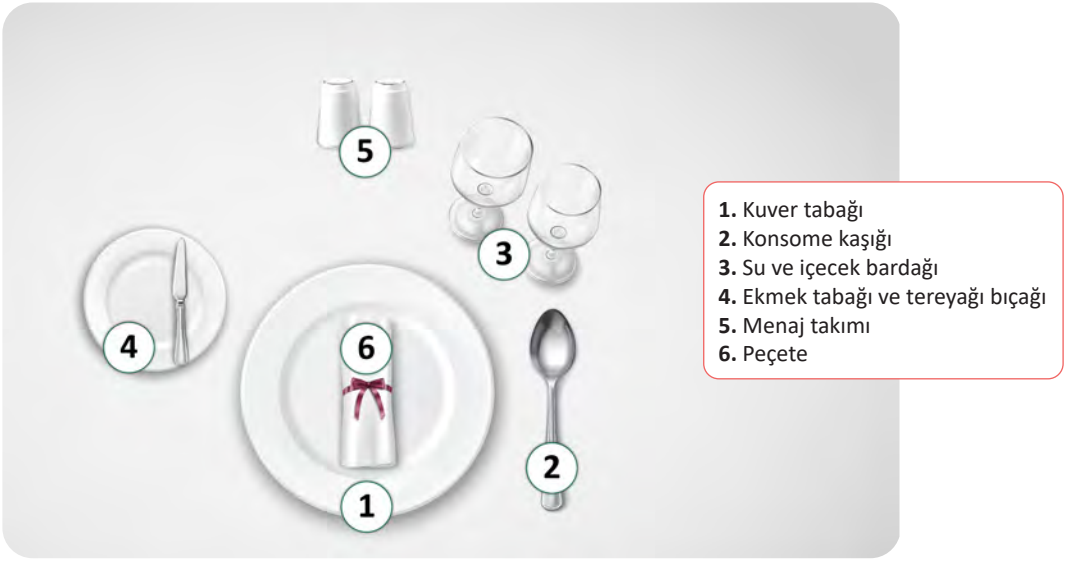
Konsomeler sıcak veya soğuk servis yapılabilir. Konsome servisinde özel konsome kâseleri kullanılır ve kuverinde konsome kaşığı yer almaktadır (Görsel 1.129). Konsome kâsesinin tek veya iki tarafında kulpu vardır ve kâsenin çapı yaklaşık olarak 13 cm civarındadır. Alt tabakları ile birlikte takım hâlinde kullanılan kâsedir.



Görsel 1.129: Çift kulplu konsome kâsesi

Konsome kâsesi ile çorba servisi için sadece çorba kuveri açılacaksa kuverde şu parçalar yer alır (Görsel 1.130):

- Kuver tabağı
- Konsome kaşığı (tabağın sağında)
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete



Görsel 1.130: Konsome kâsesi ile çorba kuveri

Alakart serviste konuğun konsome siparişi alındıktan sonra çorba servisi için gereken servis takımları alakart kuvere servis öncesi eklenir.

Sipariş mutfak ve içecek bankosunda hazırlanırken servis elemanı alakart kuveri tamamlar. Servis elamanı takımları üzerinde peçete serilmiş tabak ile masaya getirir ve kuvere ekler. Konuğun istediği içeceğin bardağı alakart kuverde yok ise kuvere eklenir ve kullanılmayan diğer içecek bardakları kaldırılır.

Konsome kâsesi ile konsome servisi için alakart kuvere eklenen kuver malzemeleri şunlardır:

- Konsome kaşığı
- İçecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Alakart serviste konsome kâsesi ile çorba servisi için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Konsome, konuğa özel olarak bireysel şekilde servis yapılabileceği gibi potla [tureen (çorba servis kâsesi)] İngiliz veya Fransız usulüne göre de servis yapılabilir.

SIRA SİZDE

Beğendiğiniz çorbalar hangileridir? Nedenini açıklayınız.

1.4.1.2. Taneli Çorbalar

Taneli çorbaların tarihi, on bin yılın üzerinde bir geçmişe sahiptir. Bu çorbalar, tarih öncesi çağlarda buğday veya arpa tanelerinin taşlarla açılan çukurlara dökülen suyun içine sıcak taşların eklenmesi ile kaynatılarak hazırlanırdı. Bazı insanlar, sindirimi daha kolay hâle getirebilmek için yulafları pişirmeden önce taşla döverek lapaya dönüştürürdü. Zamanla bu temel tekniği geliştiren insanlar, tahılları et veya deniz ürünleri suyunda pişirerek lezzetlerini artırdılar. Ardından baklagiller, yapraklı sebzeler, sarımsak, soğan ve aromatik bitkiler ekleyerek çorbalara daha derin tatlar kazandırdılar.

Taneli çorbalar; genellikle tavuk, et suyu veya sade suyun içinde kuru ya da yaş sebzeler [örneğin İtalyan minestrone çorbası (Görsel 1.131)], baklagiller [örneğin mercimek çorbası (Görsel 1.132)], tahıl (pirinç, buğday ve mısır), tahıl ürünleri (makarna, bulgur, erişte, şehriye vb.) gibi malzemelerin pişirilmesiyle hazırlanır. Ayrıca çorbalara küçük köfteler ve parça etler de eklenebilir. Bu çorbaların özelliği, tanelerinin çorbanın içinde görülmesi ve kıvam olarak sulu olmasıdır. Bu nedenle meyane, un gibi malzemelerle çorbalara kıvam kazandırılabilir.



Görsel 1.131: İtalyan minestrone çorbası



Görsel 1.132: Mercimek çorbası

Taneli çorbalar mutlaka sıcak sunulmalıdır. Kıyılmış maydanoz, rendelenmiş kaşar peyniri veya naneli, biberli soslarla servis yapılabilir. Hem çok besleyici hem de lezzetli olmaları nedeniyle dünya mutfağında da önemli bir yere sahiptir.

1.4.1.3. Kremalı Çorbalar

Kremalı çorbalar; krema veya süt bazlı olarak hazırlanan, pürüzsüz ve kremsi kıvamı ile karakterize edilen, lezzeti ve içerik çeşitliliği açısından geniş bir yelpazeye sahip çorbalardır. Genellikle un veya püre hâline getirilmiş sebzeler gibi malzemelerle koyulaştırılır. Mantar, patates, brokoli, deniz ürünleri gibi çeşitli malzemelerle hazırlanabilir ve lezzetlerini artırmak için ek baharatlar ve taze otlar kullanılır. Genellikle sıcak servis yapılır ve tek başlarına rahatlatıcı ve doyurucu bir öğün olarak veya ana yemeğin yanında sunulur.

Kremalı çorbalara örnek olarak cream of chicken soup [krim of çikın sup (kremalı tavuk çorbası)], creamy mushroom soup [krimi maşrum sup (kremalı mantar çorbası)] ve creamy pumpkin and lentil soup [krimi pamkın end lentıl sup (kremalı bal kabağı ve mercimek çorbası)] verilebilir (Görsel 1.133). Bu tür çorbalar genellikle süt, krema veya benzeri sütlü malzemelerle zenginleştirilerek hazırlanır. Böylece yumuşak ve pürüzsüz bir kıvam elde edilir.



Görsel 1.133: Kremalı çorbalar

1.4.1.4. Sebzeli Çorbalar

Sebze çorbası, ana malzemesi sebzeler olan yaygın bir çorbadır. Sebze çorbaları; sebze meyveleri, yumrular, soğanlar, yapraklı sebzeler, baklagiller gibi çok çeşitli ham maddeler kullanılarak hazırlanabilir. Bu çeşitlilik, sebze çorbalarını dünya çapında popüler kılarken aynı zamanda sağlıklı bir besin kaynağı sunar. Sebzeler, vücuda faydalı biyoaktif bileşikler içerir ve sağlığı korumaya yardımcı olabilir. Ayrıca sebze çorbaları evde saklanması ve hazırlanması kolay, maliyet açısından da uygun bir seçenek sunar.

1.4.1.5. Graten Çorbalar

Graten; genellikle ekmek kırıntıları, rendelenmiş peynir, yumurta, beşamel sos veya tereyağı kullanılarak yapılan bir mutfak tekniğidir. Bu teknik, çorbanın üzerine koruyucu malzeme ekleyip fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilmeyi içerir. Graten, Fransız mutfağında ortaya çıkmıştır ve genellikle sığ bir tabakta hazırlanır (Görsel 1.134). Graten çorbalar, sıcak servis yapılması gereken yemeklerdir ve servis yapılmadan hemen önce pişirilmelidir.



Görsel 1.134: Fransız soğan çorbası

ARAŞTIRINIZ

Sınıf listesine göre altı gruba ayrılınız. Her grup, farklı kıtalardaki ülkelerin mutfaklarında bulunan çorba çeşitlerini araştırınız. Yaptığınız araştırma sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla sözlü olarak paylaşınız.

1.4.2. Çorba Kuverleri

Çorbaların servisi farklı usullerde yapılabilir ve bu usullere göre hazırlıklar ve masa düzeni değişir. Büyük organizasyonlarda çorba servisi genellikle Fransız servis usulüyle yapılır. Bu yöntem, çorbanın hızlı bir şekilde sunulmasını sağladığı için tercih edilir. Menü önceden belirlendiği için konuklar salona gelmeden önce kuver tabağı üzerine çorba kâsesi ve kaşığı yerleştirilir. Bu düzen, büyük etkinliklerde çorbanın türü ve özelliğine göre belirlenir.

Alakart serviste çorba siparişi alındıktan sonra Fransız servis usulü uygulanacaksa çorba kâsesi ve çorba kaşığı sağ taraftan kuvere eklenir. Çorba kaşığı eklenirken dikkat edilmesi gereken önemli bir nokta, kaşığın bir tabak içinde ve peçete üzerinde sunulmasıdır. Alakart çorba servisi İngiliz usulü veya tabak servisi yapılacaksa çorba kâsesi kuvere eklenmez, sadece çorba kaşığı eklenir.

1.4.3. Çorba Servis Usulleri

Çorbalar, konuklara değişik servis usulleri uygulanarak sunulur. Bunlar; klasik Fransız servis usulü, İngiliz servis usulü ve tabak servisidir.

1.4.3.1. Fransız Usulü Çorba Servisi

Klasik Fransız usulü servis, konukların servis tabaklarından kendi tabaklarına servis yapmasıdır. Fransız usulü servis, detaylara gösterilen özen ve şıklıkla bilinir. Uzun bir süredir Fransa'da ve tüm dünyada birinci sınıf restoranlarda uygulanmaktadır. Özel kalabalık davet yemekleri, iş yemekleri ve ziyafetlerde tercih edilen bir sunum şeklidir. Bu servis şekli; mutlaka bilgili, eğitimli ve yetenekli servis elamanı gerektirir.

Fransız usulü serviste yiyeceklerin porsiyonlarını konuklar belirler. Bu nedenle konukların bu servis hakkında bilgi sahibi olması gerekir. Klasik Fransız servisinde her türlü çorba, kolaylıkla ve pratik bir şekilde servis yapılabilir; bu servis genellikle servis elemanı ile servis elemanı yardımcısı tarafından gerçekleştirilir.

Klasik Fransız servis usulüne göre çorba servisinde servis potu (Görsel 1.135) ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine konur. Servis potuna ait bir altlık yok ise üzerine kumaş peçete konmuş bir servis tabağı da kullanılabilir. Servis elemanı, servis potunu sol elinin üzerinde taşır ve öncelik sırasına önem vererek konuğun sol tarafından masaya gelir. Sol ayağını bir adım öne atarak servis potunu konuğun omuz hizasından çorba tabağına yaklaştırır ve potun kapağını açar. Konuğa çorbayı takdim eder ve konuk, tabağına çorbasını istediği kadar alır. Çocuk, yaşlı, özel gereksinimli bireyler gibi çorbalarını kendi tabaklarına alamayacak durumda olan konuklara servis elemanı yardımcı olur (Görsel 1.136).



Görsel 1.135: Servis potu



Görsel 1.136: Pot ile çorba servisi

1.4.3.2. İngiliz Usulü Çorba Servisi

İngiliz usulü servisin kökenleri, 18. yüzyıl İngiltere'sinin aristokrat yemek odalarına kadar uzanır. Bu dönemde zenginler, konuklarının her ihtiyacını karşılamak için yetenekli servis elamanlarından oluşan bir ekip çalıştırmıştır. Zamanla bu servis tarzı, İngiliz soylularının sınırlarının ötesine yayılmış ve dünya çapında popüler bir seçim hâline gelmiştir. Günümüzde İngiliz servisi hâlâ bir zarafet işareti olarak kabul edilir ve genellikle resmî akşam yemeklerinde, düğünlerde ve diğer özel günlerde yer alır.

İngiliz servisinin en belirgin özelliklerinden biri, her konuğa gösterilen özel ilgidir. Bu usulde ev sahibi veya belirlenmiş bir servis elemanı, her konuğa ayrı ayrı servis yapma sorumluluğunu üstlenir. Bu sorumluluk, yemek tabaklarını konuğa bizzat sunmayı veya yemek sırasında ortaya çıkan diğer ihtiyaçları karşılamayı içerir. İngiliz servisinde yemeğin sunumu son derece önemlidir. Yemekler genellikle görsel olarak çekici bir şekilde masaya servis yapılır.

İngiliz usulü çorba servisinde pot ile birlikte gueridon üzerinden konuklara servis yapılır ya da mutfakta hazırlanan çorba servis kâsesi, içinde kepçesiyle birlikte servis elemanı tarafından tepsi ile salona getirilir. Tepsi servanta alınır. Servis kâsesi servantın sağ tarafına, sıcak çorba tabakları da sol tarafa yerleştirilir. Servis elemanı sol eline aldığı çorba tabağına çorbayı doldurur ve çorbayı servis önceliğine göre sağ taraftan servis yapar. Özel bir servis usulü olduğu için şefin doldurduğu çorba kâsesini servis elemanı yardımcısı servis yapar. Son kâseyi ise servis elemanı servis yaparak servisi tamamlar.

1.4.3.3. Tabak Servis Usulü Çorba Servisi

Mutfakta, sos ve garnitürleriyle birlikte birer porsiyon hâlinde hazırlanan yemeğin (Görsel 1.137), servis elemanı tarafından konuğun sağ tarafından sunulmasına **tabak servisi** denir (Görsel 1.138). Tabak servisi; büyük kalabalık gruplarda, küçük gruplarda ve alakart yemeklerde sıklıkla tercih edilir.



Görsel 1.137: Servis için mutfakta hazırlanan tabaklar



Görsel 1.138: Tabak servisi

Tabak servisi, özel bir uzmanlık veya eğitim gerektirmediği için hem ekonomik hem de hızlı ve pratiktir. Bu nedenle sıkça tercih edilir. Yemeğin tranş edilmesi, porsiyonlanması ve tabağın düzenlenmesi mutfakta tamamlandığından servis elemanı yalnızca hazırlanan tabağı mutfaktan alarak konuğa sunar.

Tabak konuğun sağ tarafından bırakılır ve sağ tarafından alınır (Görsel 1.139).



Görsel 1.139: Tabakta deniz mahsulleri çorbası

Tabak servisinde ekmek ve tereyağı konuğun sol tarafından; antre, çorba, ana yemek, tatlı ve içecekler sağ tarafından sunulur. Yiyecek içecek işletmelerinde çorba servisinde genellikle tabak yerine daha kolay taşınması açısından kâse tercih edilir.

Kâse ile çorba servisinde çorba servisinin doğru şekilde yapılabilmesi için kâselerin sıcak olması gereklidir. Çorba servis kâsesi ile altlığı arasında peçete bulunmalı, kâse altlığı yoksa yerine kullanılan tabağa mutlaka peçete konmalıdır. Kâseler çok doldurulmamalıdır. Kuverde çorba kaşığı bulunmuyorsa çorba servisine başlanmadan önce masaya eklenmelidir. Çorba servisi her zaman konuğun sağ tarafından yapılmalı ve boş kâseler altlıklarıyla birlikte konukları rahatsız etmeden yine sağ taraftan toplanmalıdır.

1.4.4. Çorba Garnitürlerinin Servisi

Çorba garnitürleri, çorbanın kalitesini ve lezzetini artırmanın basit bir yoludur. Bu garnitürler; çorbalara renk, doku ve kontrast katarak yemeğin görsel ve tatsal çekiciliğini artırır.

Ağır ve koyu çorbalarda garnitür olarak salatalık dilimleri, domates ve ince soğan halkaları, eriyen peynirle kaplanmış kızarmış ekmek dilimleri, kesilmiş sebze gibi malzemeler kullanılır. Kremalı ve püre hâline getirilmiş çorbalarda daha hafif garnitürler tercih edilir. Bu tür çorbalara bir tutam taze ot, doğranmış ya da bütün yapraklar hâlinde sebzeler gibi malzemeler eklenir. Berrak et suyu ve konsomelerde ise en hafif garnitürler tercih edilir. Uzun şeritler hâlinde doğranmış soğan, rendelenmiş renkli sebzeler, ince şeritler şeklinde kesilip üst üste konarak çapraz biçimde yerleştirilen taze otlar ve yeşillikler bu çorbalarda sıkça kullanılan garnitürlerdir. Ayrıca kızarmış tortilla şeritleri, Çin eriştesi, kızarmış ekmek küpleri gibi malzemeler de bu çorbalarda uygun ve başarılı sonuçlar verir (Görsel 1.140).



Görsel 1.140: Çeşitli çorba garnitürleri

En yaygın kullanılan çorba garnitürleri şunlardır: Krutonlar (tereyağlı kızarmış ekmek küpleri), krakerler, peksimet ve grisini, karamelize soğan, çıtır adaçayı yaprakları, otlu pesto, kızarmış ve kurutulmuş ancho (anço) veya pasilla biberleri, kaju kreması, taze maydanoz, taze nane, taze kişniş, frenk soğanı, dereotu, fesleğen gibi taze otlar, rendelenmiş peynirler, tortilla şeritleri, limon dilimleri, çıtır soğan, kabak çekirdeği, keçi peyniri, kavrulmuş siyah susam, dilimlenmiş kırmızı lahana, jülyen doğranmış havuç, kornişon turşu, ızgara peynir, tost melba, kavrulmuş badem veya fındık.

Çorbanın servis usulüne uygun olarak çorba garnitürlerinin sunumu da farklılık gösterir. Mutfakta hazırlanmış çorbanın garnitürleri de mutfakta hazırlanır. Alakart restoranların bazılarında garnitürler çorbaya ilave edilmeden tepsi üzerinde salona getirilir. Sağ taraftan konuğa çorba servisi yapıldıktan sonra garnitürler yine sağ taraftan çorba tabağının hemen önüne servis yapılır. Garnitürler için küçük farklı şekillerde küçük sunum kapları ve orta boy kaşık kullanılır. Garnitür kaşıklarının sap kısımları sağa bakar (Görsel 1.141).



Görsel 1.141: Krutonla servis yapılan patates çorbası

Çorba gueridon üzerinde hazırlanmışsa çorbanın garnitürleri gueridon üzerinde eklenir. Potla çorba servis yapılacaksa garnitürler kumaş peçete açılmış kayık tabak üzerinde konuk masasına getirilir. Sol elle ve maşa servisi ile sol taraftan servis yapılır. Servis elemanı çorba servisini yaparken servis elemanı yardımcısı garnitür servisini yapar. Servis elemanı ve yardımcısı; çorba, garnitür ve sos servisi esnasında konuğun sağında ve solunda aynı anda bulunmaz. Her iki servis personeli arasında iki konukluk mesafe olur. Konuk istediği kadar garnitürü tabağına alır. Konuk servisi kendi yapamayacak durumda ise servis elemanı konuğa yardımcı olur.

1.4.5. Çorba Soslarının Servisi

Çorbaların lezzetini zenginleştirmek ve görsel sunumu desteklemek amacıyla kullanılan başlıca soslar ve karışımlar şunlardır: Tereyağında kavrulmuş pul biber, nane, toz kırmızı biber, fesleğen, kekik sosları, hardal, süzme yoğurt, sarımsak sosu, limon sosu, domates-biber salçası ve tereyağı ile hazırlanan soslar, sirke ve sarımsak karışımı soslar, soya sosu ve çorbalara yumuşaklık katmak için krema (Görsel 1.142).



Görsel 1.142: Çorba sosları

Çorba sosları, garnitürlerden önce servis yapılır. Sosların sunumu için genellikle özel şişeler, kaplar veya mutfakta hazırlanmış soslar için sosiyerlik ve küçük kâseler kullanılabilir. Eğer sosiyerliklerin altlıkları var ise bunlar kullanılır, altlıkları yok ise kumaş peçete açılmış tabaklar üzerine yerleştirilir. Sosların servisi sırasında orta boy kaşık kullanılır, garnitürlerin servisinde olduğu gibi düzenli ve dikkatli bir şekilde sunum yapılır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	20. UYGULAMA
KONU	ÇORBALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KLASİK FRANSIZ USULÜ İLE ÇORBA SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Minestrone çorbası (Görsel 1.143), altı kişilik konuk grubuna klasik Fransız usulü ile servis yapılacaktır. Çorbanın servisi için gereken çalışmaları atölye ortamında gerçekleştiriniz.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Boş çorba kâse veya tabaklarını ısıtınız.
3. Sıcak çorba kâsesini altlığıyla birlikte tepsi veya gueridon ile masaya getiriniz.
4. Çorba kâsesi konuğun sağ tarafından masaya nazikçe koyunuz.
5. 6-8 kişilik çorbayı mutfakta pota (tureen) koyunuz.
6. Servis potunu kapaklı olarak kâğıt peçete veya dantel kâğıt konmuş bir tabak üzerine koyunuz.
7. Servis potunu içinde kepçeyle sol eliniz ile salona taşıyınız.
8. Konuğun soluna geçiniz. Sol ayağınız bir adım önde olacak şekilde masaya doğru eğiliniz.
9. Sol elinizde tuttuğunuz servis potunu konuğa doğru yaklaştırıp sağ elinizle potun kapağını açınız.
10. Servis potunu konuk kâsesine değdirmeden kâseye yaklaştırınız.
11. Konuğun, çorbasını kendi tabağına alması için bekleyiniz.
12. Diğer konuklara servis yapmadan önce kepçenin sap kısmını tekrar düzeltiniz.
13. Son konuğun servisinden sonra potun kapağını kapatınız. İstenmesi durumunda yaşlı ve çocukların servisini yapınız.
14. Boş çorba kâselerini konuğun sağ tarafından toplayınız.



Görsel 1.143: Minestrone çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 20'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	21. UYGULAMA
KONU	ÇORBALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İNGİLİZ USULÜ İLE ÇORBA SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Bal kabağı çorbası (Görsel 1.144), dört kişilik konuk grubuna İngiliz usulü ile servis yapılacaktır. Çorbanın servisi için gereken çalışmaları atölye ortamında gerçekleştiriniz.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Çorbadan önce su, ekmek ve tereyağı servisini yapınız.
3. 4-6 kişilik çorbayı mutfakta pota doldurunuz.
4. Servis potunu kapaklı olarak kâğıt peçete veya dantel kâğıt konmuş bir tabak üzerine koyunuz.
5. Servis potunu içinde kepçesiyle birlikte tepsi üzerinde salona taşıyınız.
6. Servis potunu gueridonun sağ tarafına, sıcak çorba kâselerini sol tarafına yerleştiriniz.
7. Çorbanın çeşidine göre birlikte servis yapılacak veya süslenmesinde kullanılacak kruton, kaşar rendesi, sos, baharat ve ince doğranmış sebzeleri (dereotu, maydanoz, fesleğen, nane, taze soğan vb.) potun arka tarafına gueridonun konuk masasına yakın olan kısmına yerleştiriniz.
8. Sol elinize aldığınız sıcak kâseye çorbayı doldurunuz.
9. Hazırladığınız çorba kasesini servis yapması için servis elemanı yardımcınıza veriniz.
10. Servis elemanı yardımcısının servis yapmasından sonra son tabağı kendiniz servis yapınız.



Görsel 1.144: Bal kabağı çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 21'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	22. UYGULAMA
KONU	ÇORBALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TABAK SERVİS USULÜ İLE ÇORBA SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, çorba siparişi vermiştir (Görsel 1.145 ve Görsel 1.146). İşlem basamaklarını dikkate alarak çorbayı tabak servis usulü ile servis yapmak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Kuveri tamamlamak için gerekli malzemeleri temin ediniz.

3. Çorba kaşığını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

4. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

5. Sipariş üzerine mutfakta hazırlanan çorba tabağını masaya getiriniz.

6. Konuğun sağ tarafından kuver tabağına servis yapınız.



Görsel 1.145: Tabakta çorba



Görsel 1.146: Kâsede berrak et çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 22'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	23. UYGULAMA
KONU	ÇORBALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇORBA, GARNİTÜR VE SOS SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Tortellini çorbası garnitür ve soslarıyla (Görsel 1.147) dört kişilik konuk grubuna servis yapılacaktır. Atölye ortamında çorbanın garnitürleri ve soslarıyla birlikte servis yapılmasını canlandırınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Senaryoya göre görev dağılımını yapınız.

2. Kuveri tamamlamak için gerekli malzemeleri temin ediniz.

3. Çorba kaşığını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

4. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

5. Garnitür olarak rendelenmiş parmesan peyniri, ince doğranmış maydanoz, fesleğen, kavrulmuş çam fıstığı ve küçük krutonlar hazırlayınız. Sos olarak pesto sos ve domates sosunu mutfakta sosiyerlik ya da küçük sunum kaplarında hazırlayınız. Hazırladığınız garnitür ve sosları çorba kâseleriyle birlikte tepsiyle salona taşıyınız.

6. Konuğa çorba servisi yapınız.

7. İsteğe göre çorba soslarını konuğun sol tarafından, çorbanın üzerine dökünüz.

8. Garnitürleri konuğun sağ tarafından, çorba tabağının hemen önüne servis yapınız.



Görsel 1.147: Tortellini çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 23'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.4.6. Özel Çorbaların Servisi

Özel çorbalar; temel çorbalardan içerik çeşitliliği, pişirme teknikleri ve sunum biçimleri açısından ayrılan, özgün niteliklere sahip çorba türleridir. Genellikle geleneksel, gurme ya da şifalı özellikler taşır. Mevsim sebzeleri, yöresel ürünler, egzotik baharatlar ya da fonksiyonel bileşenler gibi özel malzemeler, bu çorbaların karakteristik yapı taşlarını oluşturur.

Özel çorbaların sadece içeriği değil sunuluş biçimi de büyük önem taşır. Bu nedenle özel çorba kuverleri; çorbanın türü, kıvamı, servis sıcaklığı ve sunum konseptine uygun şekilde özenle hazırlanır.

1.4.6.1. Egzotik Çorbalar

Egzotik; yabancı, uzak ülkelere ait veya uzak bölgelerden gelen anlamına gelir. Fransızcadan dilimize geçen bu kelime, farklı kültürlere ait yiyecekler, olaylar veya mekânları tanımlamak için kullanılır. Egzotik çorbalar, dünya mutfaklarında önemli bir yer tutan ancak bizim mutfağımızda yaygın olmayan özel çorbalardır. Farklı kültürlere özgü tatlar sunan bu çorbalar arasında kanguru kuyruğu çorbası, kaplumbağa çorbası ve köpek balığı yüzgeci çorbası, deniz kırlangıcı çorbası en bilinen örneklerdir. Egzotik çorbalar kızarmış ekmekle servis yapılır.

Kanguru Kuyruğu Çorbası

Avustralya mutfağının benzersiz bir yönünü temsil eder ve geleneksel pişirme yöntemlerini ülkenin doğal yaban hayatının zengin lezzetleriyle birleştirir. Özgün bir yemek olan kanguru kuyruğu çorbası, kanguru etinin belirgin av eti aromasıyla diğer rahatlatıcı yemeklerden ayrılır ve Avustralya'nın mutfak mirasına özgü bir lezzet sunar.

Bir lezzet olarak kabul edilen kanguru kuyruğu, doyurucu kıvamı ve zengin tadıyla çorba için sağlam ve etli bir temel sağlar ve onu soğuk akşamlarda veya yılın herhangi bir zamanında iç ısıtan bir yemek için mükemmel bir seçim hâline getirir. Kanguru kuyruğu çorbası, sert yapıya sahip olan kuyruğun yavaş pişirilmesiyle hazırlanır. Uzun süren bu pişirme süreci, etin yumuşamasını sağlarken sebze ve otların aromasının çorbaya geçmesine yardımcı olur. Besin değeri yüksek ve lezzet açısından zengin olan bu çorba, özellikle doyurucu ve ısıtan bir yemek olarak tercih edilir. Kanguru kuyruğu çorbası kuverinde servis için çorba kâsesi ve çorba kaşığı yer alır.

BİLGİ KUTUSU

Avustralyalılar, yalnızca yağsız olması ve protein açısından zenginliği için değil aynı zamanda geleneksel hayvancılığa kıyasla daha çevre dostu olması sayesinde iyi bir seçim olan kanguru etinin değerini uzun zamandır kabul etmiştir. Kanguru kuyruğu çorbası günümüzde de ülkenin gastronomik çeşitliliğinin bir sembolü olmaya devam etmektedir.

Kaplumbağa Çorbası

Özellikle ABD, İngiltere, Karayipler ve Çin'de çok popüler olan, domates bazlı bir çorbadır. Egzotik çorbalar arasında en çok servis edilenlerden biridir ve genellikle konserve olarak tüketilir. Bu çorbanın ana malzemeleri kaplumbağa eti, havuç, soğan, kereviz, maydanoz, tereyağı, un, kekik, tuz ve katı yumurtadır. Geleneksel kaplumbağa çorbası dışında biftek, dana kellesi gibi etlerin karışımıyla hazırlanan yalancı kaplumbağa çorbaları da yaygın olarak satılmaktadır.

Kaplumbağa çorbası kendine has kâse ve fincanlarda servis yapılır. Kaliteli işletmelerin kuverinde kaplumbağa amblemi taşıyan kâse yer alır. Kâsesinin yer aldığı servislerde konsome kaşığı kuvere eklenir. Kaplumbağa çorbası fincan ile servis yapılacaksa fincanın sapı sol tarafa bakmalı kaşık ise fincan tabağının sağ tarafında yer almalıdır. Fincanla serviste kahve kaşığı kullanılabilir. Yanında limon dilimleri, taze otlar ve kızarmış ekmek dilimleri ile servis yapılır.

DİKKAT

Bütün egzotik çorbalarla birlikte eşlikçi olarak normal tost veya tostmelba verilir. Tostmelba üçgen şeklinde ince dilimlenmiş ekmek dilimlerinin ızgara altında her iki tarafı hafif kızartılarak yapılır. Genellikle çorba ve salatalarla servis yapılır.

Köpek Balığı Yüzgeci Çorbası

Çin ve Japon mutfaklarının önemli yemeklerinden biri olan köpek balığı yüzgeci çorbasının ana malzemesi köpek balıklarının yüzgeç etidir. Taze soğan, pırasa, kurutulmuş siyah mantar, et suyu, mısır nişastası, zencefil, sıvı yağ ve tuz bu çorbanın diğer temel malzemeleridir. Çorba genellikle çorba kâsesi ve çorba kaşığı ile servis yapılır. Balık yüzgeçleri çorbanın içinde bütün olarak bulunuyorsa balık çatalı ve bıçağı kuvere eklenir.

Balık Çorbası [Bouilleboisse (Buyyabess)]

Bouilleboisse, Fransa'nın güneyinde yer alan liman kenti Marsilya'ya özgü, klasik bir Fransız balık çorbasıdır. İsmini hazırlama yönteminden alır. Et suyu önce kaynatılır, ardından farklı balık türleri sırayla suya eklenir ve her kaynama noktasında ateş düşürülür. Başlangıçta Marsilyalı balıkçılar tarafından pazarlarda satılamayan kemikli kaya balıklarını değerlendirmek amacıyla yapılan bu çorba, günümüzde geleneksel Fransız mutfağının önemli bir parçasıdır. Orijinal bir bouillabaisse; kırmızı rascasse (raskas), scorpaena scrofa (skorpeena skrofa), deniz levreği ve Avrupa yılan balığı kullanılarak yapılır. Ayrıca çipura, kalkan balığı, kefal, Avrupa mezgiti gibi diğer balıklar da çorbanın yapımında kullanılabilir. Kabuklu deniz ürünleri ve deniz kestanesi, midye, kadife yengeç, örümcek yengeci, ahtapot gibi diğer deniz ürünleri de çorbaya eklenebilir (Görsel 1.148).



Görsel 1.148: Deniz ürünleri, otlar ve zengin bir et suyuyla yapılan geleneksel bouillabaisse

Bouillabaisse'i diğer balık çorbalarından ayıran özellikler; Provence (provans) otlarının ve özel baharatların kullanılması, kemikli Akdeniz balıklarının tercih edilmesi, balıkların tek tek eklenip kontrollü bir şekilde pişirilmesi ve farklı bir servis yöntemine sahip olmasıdır. Marsilya'da geleneksel olarak et suyu ekmek dilimleriyle birlikte bir çorba tabağında servis yapılır. Sonra balıklar büyük bir servis tabağında sunulur veya masaya ayrı ayrı getirilip, büyük çorba tabaklarında birleştirilip servis yapılır.

Bouillabaisse yapımında önce büyük bir tencere orta ateşte ısıtılır ve tencereye yağ eklenir. Isınan yağa soğan ve pırasa ilave edilir, yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilir. Ardından tencereye ince doğranmış sarımsak eklenir ve yaklaşık bir dakika pişirilir. Daha sonra tencereye domatesler, taze otlar, ince rendelenmiş portakal kabuğu, safran ve tuz eklenir. Karışıma balık kılçıkları ile karides kabukları da ilave edilip su eklenir. Karışım kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve yaklaşık otuz dakika kadar pişirilir. Sonra karışımın suyu büyük bir kâse veya başka bir tencereye süzülür ve suya katı maddeler eklenir.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra karışım ince bir süzgeç yardımıyla süzülerek et suyu elde edilir. Süzülen bu et suyu başka bir tencereye veya büyük bir kâseye aktarılır. Bu et suyuna önceden hazırlanan balık parçaları ve diğer deniz ürünleri eklenerek çorbanın son aşaması tamamlanır.

Süzülerek elde edilen et suyu tekrar tencereye alınır ve kaynatılır. Kaynamaya başlayan suya karidesler eklenir ve pembeleşinceye kadar yaklaşık bir iki dakika pişirilir. Sonra balık parçaları ve diğer kabuklu deniz ürünleri tencereye eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirme işlemine devam edilir.

Midyeler veya istiridyeler kullanılıyorsa kabuklarının açılması beklenir. Bu işlem genellikle birkaç dakika sürer. Tüm deniz ürünleri piştikten sonra çorbanın tadına bakılır ve damak zevkine göre biraz daha tuz ve taze çekilmiş karabiber eklenir. Bouillabaisse sıcak olarak servis yapılır.

Rouille (rui) hazırlamak için zeytinyağı hariç tüm malzemeler bir mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çekilir. Sonra zeytinyağı yavaşça eklenerek karışıma yedirilir.

Hazırlanan rouille sosu, kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerine sürülür. Bouillabaisse, bu ekmek dilimleri ve rouille sosu ile birlikte sıcak olarak servis yapılır.

Bouilleboisse kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Balık takımı ve çorba kaşığı
- Peçete
- Artık tabağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı

Fransız Soğan Çorbası

Soğanların hafifçe kızartılıp su veya et suyunda pişirildiği, genellikle krutonlarla gratenlenmiş veya üzerinde peynir bulunan büyük bir ekmek parçasıyla servis yapılan geleneksel bir çorbadır. Soğan çorbaları Fransa'da Orta Çağ'dan beri bilinmektedir ancak bu çorbaların günümüzde bilinen versiyonu 19. yüzyılın ortalarına dayanmaktadır.

Fransız çorbasının hazırlanışında öncelikle margarin bir tencerede eritilir. Soğanlar tencereye eklenip hafif kahverengileşinceye kadar kavurulur. Soğanlara un eklenir ve esmer meyane (kahverengi roux) hazırlanır. Bu karışıma azar azar et suyu eklenerek bir taşım kaynatılır. Çorba tuz ve biberle tatlandırılır ve 20-25 dakika kadar pişirilir.

Hazırlanan çorba şu iki şekilde servis yapılır:

Graten olarak yapılan serviste soğan çorbası kâsesine iki büyük kaşık kruton veya birer dilim kızartılmış ekmek yerleştirilir. Ekmeklerin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Isıya dayanaklı kâse salamandraya sürülür. Peynir altın sarısı rengini alıncaya kadar gratine edilir ve çorba sıcak servis yapılır.

Servis kâsesiyle yapılan serviste ise servis kâseleri ve servis kabı gueridon üzerinde salona getirilir. Çorba, gueridon üzerinden kâselere dökülür. Çorbanın üzerine kruton eklenir ve rendelenmiş peynir serpilir. Kruton ve rendelenmiş peynir, misafirin isteği doğrultusunda kâseye eklenmeyip masaya, servis tabağının yanına bırakılabilir.

Fransız soğan çorbası kuverinde şunlar bulunur:

- Tatlı kaşığı (çorba kâsesi ile serviste)
- Çorba kaşığı (çorba tabağı ile serviste)
- Peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı
- Garnitürler

Petite Marmite

Çeşitli et ve sebzelerle hazırlanan, lezzetli ve aromalı bir Fransız çorbasıdır. Fransızcada "küçük pişirme kabı" anlamına gelen petite marmite, ismini çorbanın içeriğinden çok pişirildiği kaptan alır. Bu çorba, geleneksel olarak pişirildiği tencerede servis yapılır.

Petite marmitenin farklı kültürlerde et ve sebzelerle hazırlanan çeşitleri vardır ancak bunların temel pişirme yöntemleri aynıdır. Genellikle tavuk, dana eti, kemik iliği, lahana, diğer sebzeler ve baharatlarla yapılır. Bu zengin içerikli çorba, Fransız mutfağının geleneksel ve önemli lezzetlerinden biri olarak kabul edilir.

Petite marmite, masaya getirildiğinde sıcak olduğu için kabı peçete ile tutulur ve konuğun sağ tarafından servis yapılır. Çorba büyük kaplarda hazırlanmışsa gueridon üzerinde salona getirilir. Servis elemanı, sıcak çorbayı tabaklara koyar ve yine konuğun sağ tarafından servisi yapar.

Petite marmite kuverinde şunlar bulunur:

- Çorba kaşığı
- Peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı

Pot-Au-Feu

Pot-au-feu (po o fö), Fransa'nın geleneksel yemeklerinden biri olup yavaş yavaş pişirilen et ve sebzelerle hazırlanır. Fransızcada "ateşte tencere" anlamına gelen bu çorba, başlangıçta işçi sınıfı tarafından ucuz sığır etlerini daha lezzetli ve yumuşak hâle getirmek için yapılmıştır. Zamanla Fransa genelinde yaygınlaşmış ve farklı bölgelerde çeşitli tariflerle hazırlanarak zengin bir kültürel mirasa dönüşmüştür.

Pot-au-feunun servisi, özel bir sunum yöntemiyle yapılır. Bu yemeğin en önemli özelliği, içi ısıtıcılı olan **chafing dish** (çeyfing diş) adı verilen bir servis arabasında sıcak tutulmasıdır. Sipariş alındığında servis elemanı bu arabayla konuk masasına yaklaşır. Servis arabasında francala ekmeği bulunur. Ekmek, kumaş bir peçete üzerinde ince dilimler hâlinde kesilir. Ekmek tabağına konur ve konuğun sol tarafından maşa ile servis yapılır.

Sıcak çorba tabakları boş olarak konuğun sağ tarafından masaya yerleştirilir. Chafing dish içindeki çorba, konuk sayısına göre bir servis potuna alınır. Fransız usulü servis tekniği uygulanarak sıcak çorba tabaklarına konukların sağ tarafından servis yapılır. Bu çorbanın yanında garnitür olarak kornişon turşu, sos olarak hardal servis yapılır.

Pot-au-feu kuverinde şunlar bulunur:

- Çorba tabakları (sıcak)
- Çorba kaşığı
- Ana yemek çatal ve bıçağı (alakart kuvere ek olarak)
- Peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı



1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	24. UYGULAMA
KONU	ÇORBALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BALIK ÇORBASI (BOUİLLEBOİSSE) SERVİSİ

GÖREV: Alakart restoranda konuk, balık çorbası (bouilleboisse) siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak çorbanın İngiliz servis usulü için gerekli uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyunuz.
2. Çorbanın yanında verilecek tost melbayı üçgen şeklinde kesiniz. Kesilen parçaların üzerine rendelenmiş sarımsak sürünüz. Ardından rendelenmiş parmesan peyniri serpiniz ve salamanderde kızartarak gratine ediniz.
3. Çorbayı mutfakta pota doldurunuz.
4. Servis potunu altına kâğıt peçete veya dantel kâğıt serilmiş tabak üzerinde kapaklı olarak hazırlayınız.
5. Servis potunu kepçesiyle birlikte tepsiye yerleştirerek salona taşıyınız.
6. Gueridon üzerinde servis potunu sağ tarafa, sıcak çorba tabaklarını sol tarafa yerleştiriniz.
7. Gratine edilmiş tostları servis kâsesi içinde, potun arka kısmına ve konuk masasına yakın olacak şekilde düzenleyiniz.
8. Sol elinize aldığınız sıcak tabağa önce dört adet tost koyunuz, sonra kepçe ile çorbayı doldurunuz.
9. Hazırladığınız tabağı servis yapması için servis elemanı yardımcınıza veriniz.
10. Servis elemanı yardımcınız tarafından servis yapıldıktan sonra son tabağı kendiniz servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 24'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ARAŞTIRINIZ

Çevrenizde bulunan alakart restoranlarının menülerinde özel çorbalar var mı, varsa ne şekilde servis yapılıyor? Araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınız ile paylaşınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	25. UYGULAMA
KONU	ÇORBALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: FRANSIZ SOĞAN ÇORBASI SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart restoranda konuk, Fransız soğan çorbası siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak çorbanın servisi için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Isıtılmış çorba tabağını konuğun sağ tarafından kuver tabağına yerleştiriniz.

4. Çorba kaşığını konuğun sağ tarafından ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının ilerisine yerleştiriniz.

6. Üzerine sarımsak rendesi sürülerek kızartılmış tost ekmeğini sol taraftan konuğun ekmek tabağına koyunuz.

7. Servis önceliğine göre servis potu ile konuğun sol tarafından çorba servisini yapınız.

8. Garnitürleri (peynir) konuğun isteğine göre konuk masasının uygun olan yerine servis yapınız.

(Çorba graten olarak servis yapılacaksa ısıya dayanıklı bir kâseye konur. Çorbanın üzerine tost parçaları ve rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilerek servis tamamlanır. Kuvere tatlı kaşığı konur.)

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 25'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

SIRA SİZDE

Fransız soğan çorbası graten olarak servis yapıldığında kuveri nasıl olmalıdır? Kuverlerdeki farklı malzemeleri söyleyiniz.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	26. UYGULAMA
KONU	ÇORBALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PETİTE MARMİTE SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, petite marmite (Görsel 1.149) siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak özel kabında petite marmite servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Çorba kaşığını konuğun sağ tarafından ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

4. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının ilerisine yerleştiriniz.

5. Çorbayı marmit adı verilen küçük servis kabıyla masaya getiriniz.

6. Çorbayı özel servis kabıyla konuğun sağ tarafından kızarmış ekmekle servis yapınız.



Görsel 1.149: Petite marmite

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 26'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	27. UYGULAMA
KONU	ÇORBALARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: POT-AU-FEU SERVİSİ

GÖREV: Alakart serviste konuk, pot-au-feu (Görsel 1.150) siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak pot-au-feu servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Isıtılmış çorba tabağını kuver tabağına yerleştiriniz.

4. Çorba kaşığını konuğun sağ tarafından ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının ilerisine yerleştiriniz.

6. Servise hazır hâlde bulunan çorba, peçeteye sarılmış francala ekmeği ve ekmek bıçağının bulunduğu arabayı konuk masasına yaklaştırınız.

7. Önce bir dilim francala ekmek kesiniz. Ekmeği konuğun sol tarafından ekmek tabağına maşa ile servis yapınız.

8. Çorbayı konuğun sağ tarafından tabağa koyup servis yapınız.



Görsel 1.150: Pot-au-feu

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 27'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.4.6.2. Soğuk Çorbalar

Soğuk çorbalar hem Türk mutfağında hem de uluslararası mutfaklarda önemli bir yere sahiptir. Özellikle sıcak iklimlerde ve yaz aylarında tercih edilen bu çorbalar, ferahlatıcı özellikleriyle öne çıkar. Soğuk çorbalar hem serinletici etkileri hem de besleyici yapıları sayesinde yaz mevsiminde sıkça tüketilir. Yoğurt bazlı çorbalar, sebze püreleriyle hazırlanan çeşitler ve meyveli soğuk çorbalar, farklı kültürlerde farklı malzemelerle zenginleştirilir. Bu çorbalar hem hafif hem de doyurucu bir seçenek sunarak sıcak havalarda ideal bir öğün alternatifi oluşturur.

Soğuk Sebze Çorbaları

Soğuk sebze çorbalarının en bilinen örneği, İspanya kökenli "gazpacho" (gaspaço) çorbasıdır. Güney İspanya'nın Endülüs Bölgesi'ne özgü olan bu çorba, özellikle sıcak yaz aylarında ferahlatıcı bir lezzet olarak tercih edilir. Gazpacho (Görsel 1.151), tavla zarı şeklinde doğranmış buğday ekmeği içi, concasse [konkese (küp şeklinde doğranmış)] domates ve salatalık, tatlı yeşil veya kırmızı biber, soğan, sarımsak, kimyon, sirke, zeytinyağı gibi malzemelerin karışımından hazırlanır.



Görsel 1.151: Gazpacho çorbası

Gazpacho çorbası hazırlanırken tüm bu malzemeler blenderde (karıştırıcı) püre hâline getirilir ve ardından bir süzgeçten geçirilir. Elde edilen karışım bir sürahi veya geniş bir kâseye aktarılır, üzeri kapatılarak buzdolabında en az iki saat bekletilir. Bu süre, tatların birbirine karışmasını ve çorbanın tamamen soğumasını sağlar. Servis öncesinde iyice karıştırılır, kâselere veya fincanlara doldurulur. Üzerine biraz sızma zeytinyağı gezdirilir, istenirse taze çekilmiş karabiber ve nane eklenir. Son olarak ince doğranmış taze sebzeler veya krutonlarla süslenip, soğuk olarak servis yapılır. Servis kuverinde çorba kaşığı yer alır.

Bizim kültürümüzde soğuk servis yapılan çorbalardan biri "ayran aşı" çorbasıdır. Ayran aşı çorbası dövme buğday, yeşil mercimek, nohut gibi tahıllar; sivri biber, patlıcan, domates gibi sebzeler ve taze naneler ile hazırlanır.

DİKKAT

Soğuk kremalı çorbalar, krema karıştırılarak servis yapılabilir. Bu çorbalarda yaygın olarak tavuk suyu kullanılır. Çorba piştikten sonra püre hâline getirilir. Soğuk kremalı çorbalarda en çok kullanılan sebzeler; brokoli, kuşkonmaz, karnabahar, bezelye ve avokadodur.

SIRA SİZDE

Çorbaları hangi usulde servis yapmak istersiniz? Nedenini açıklayınız.

1.5. HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ

Hamur, unun su ve diğer yardımcı malzemelerle yoğrulması sonucu elde edilen bir karışımdır (Görsel 1.152). Hamur yapımında genellikle buğday ve çavdar kullanılır ancak mısır, pirinç, baklagiller, badem ve diğer tahıllardan da hamur hazırlanabilir (Görsel 1.153). Hamur yapımında temel işlem karıştırmadır. Un, su, maya, tuz ve diğer bileşenler iyice karıştırılarak katı ama elastik bir hamur kıvamı elde edilir. Hamur yapma ve şekillendirme işlemi, ekmek ve ekmek bazlı ürünlerden çok çeşitli gıda maddelerinin hazırlanmasına olanak sağlar.



Görsel 1.152: Hamur yapımında kullanılan malzemeler



Görsel 1.153: Hamur hazırlanması

Hamur işleri, mutfaklarda önemli bir yer tutar ve genellikle Fransız ve İtalyan mutfağının ürünü olarak bilinir. Türk mutfağında ise özellikle mantı, hamur işleri arasında özel bir yere sahiptir. Bu yemeklerin doğru şekilde servis yapılması konuk memnuniyetini önemli ölçüde etkiler. Hamur işlerinin çeşidi, pişirme yöntemi ve miktarına göre servis şekilleri değişebilir. Örneğin mantı, börek, makarna, erişte, pide, pizza gibi yemekler geleneksel olarak servis yapılan hamur işleri arasında yer alır. Bunların her biri özel kuver gereksinimine sahip olabilir.

Bu tür yemeklerin servisinde bilgi, beceri ve nezaket gerekir. Servis tabağı, garnitürlerin düzeni, pişmiş ürünlerin yerleşimi gibi faktörler, sunumun kalitesini artırır. Yemeğin özellikleri ve pişirme yöntemlerine göre farklı kuverler ve servis şekilleri uygulanır.

1.5.1. Hamur İşi Yemek Çeşitleri

Dünyanın en eski hamur kalıntılarına Konya'nın Çumra ilçesinde bulunan arkeolojik alan Çatalhöyük'te rastlanmıştır. Yapılan kazılar sonucunda MÖ 8600 yılına dayanan, üstten girilen ve birbirine bitişik kerpiç evlerin bulunduğu "Mekân 66" olarak adlandırılan yapıda bir fırın keşfedilmiştir. Bu alanda fermente edilmiş ancak fırınlanmamış somun ekmek şeklindeki buluntuya rastlanmıştır. Mikroskobik analizler sonucunda un ve suyun birleştirilerek bir hamur oluşturulduğu ve bu hamurun saklandığı öne sürülmüştür. Bu organik kalıntının gözlem, analiz ve tarihlendirme çalışmaları sonucunda bu ekmeğin yaklaşık 8.600 yıllık olduğu belirlenmiştir.

Hamurun pürüzsüz ve esnek yapısı neredeyse gizemli bir özellik taşır. Bu dokunun oluşumu un ve su oranına bağlıdır. Hamurun yoğrulma işlemi, glütenin gelişmesini sağlayarak pürüzsüz ve elastik bir yapı oluşturur (Görsel 1.154). Yoğurma süreci hem sıcaklık hem de zamanla doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle hazırlanacak ürüne uygun hamur seçimi önemlidir.



Görsel.1.154: Yoğrulmuş hamur

Ekmek, pasta, kek gibi ürünler daha yüksek nem içeriğine sahiptir ve bu nedenle daha elastik ve yapışkan bir hamur gerektirir. Buna karşılık spagetti, fettucine, ravioli (ravyoli) ve lazanya yaprakları gibi ürünler için yoğun ve sert hamurlar hazırlanır. Bu tür sert hamurlar, özenle yoğrulur ve daha az suya ihtiyaç duyar.

İtalyan mutfağına özgü makarna, pizza, gnocchi (nyoki) gibi hamur işleri uluslararası mutfaklarda en çok tercih edilen hamur işleridir. Bu hamur işleri, alakart servis sunan işletmelerde genellikle antre veya ara sıcak (sıcak ordövr) olarak, bazı ülke mutfaklarında ise ana yemek olarak sunulur.

ARAŞTIRINIZ

Yabancı ülke mutfaklarının farklı hamur işi yemeklerini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

1.5.1.1. Börek Türü Hamur İşi Yemeklerinin Servisi

Börek; açılmış hamurun veya yufkanın arasına peynir, kıyma, ıspanak gibi iç harçlar konarak, çeşitli şekillerde hazırlanıp pişirilen bir hamur işidir. Osmanlı mutfağının önemli bir parçası olan börek, Kuzey Afrika ve Balkanlarda da büyük bir üne sahiptir. Böreğin kökeni Anadolu'ya dayanır. Avusturyalı Türkolog Andrea Tietze'ye (Andre-a Tiyetse) göre "börek" kelimesi, yufka ile yapılan her türlü yemeği ifade eden Farsça "bûrak" kelimesinden türemiştir. Bu kelimenin "bükmek" anlamına gelen Türkçe kökenli "bur-" fiilinden geldiği düşünülmektedir.

Börek, tarihsel olarak göçebe Türk kültürünün izlerini taşıyan bir hamur işidir. Yapılan son etnografik araştırmalar, böreğin 7. yüzyıldan önce Orta Asya'daki göçebe Türkler tarafından icat edilmiş olabileceğini göstermektedir. Börek o dönemde çobanların zorlu yaşam koşullarına uyum sağlayan pratik bir yiyecek olarak öne çıkıyordu. Sac adı verilen, açık ateşin üzerine asılan ya da sıcak taşların üzerine yerleştirilen düz bir metal levha üzerinde pişirilirdi. Bu yöntem, hareketli yaşam tarzına uygun basit ve etkili bir pişirme tekniğiydi.

Börek yapımında kullanılan malzemeler, bozkırın sunduğu sınırlı kaynaklara dayanıyordu. Koyun ve keçi sütünden elde edilen tereyağı ve peynir temel bileşenlerdi. Ayrıca ovalarda doğal olarak yetişen yabani otlar, özellikle maydanoz gibi yeşillikler kullanılırdı. Tahıllar ise pazarlardan veya takas yoluyla elde edilirdi.

Börek, yalnızca göçebe yaşamın bir ürünü değil aynı zamanda daha yerleşik bir hayata duyulan özlemin de bir yansımasıydı. İç dolgu malzemeleriyle zenginleştirilen bu hamur işi, zamanla farklı kültürlerin etkisiyle çeşitlenmiş ve Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasına yayılarak bugünkü hâlini almıştır.

BİLGİ KUTUSU

Börekten ilk olarak 13. yüzyılda Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin eseri "Divan-ı Kebir"de bahsedilmektedir. Böreğe dair ilk tarifler ise 14. yüzyıl Çin kaynaklarında yer almaktadır.

Türkiye'nin her bölgesi, tarihsel ve kültürel geçmişinin izlerini taşıyan kendine özgü börek çeşitleriyle zengin bir mutfak mirasına sahiptir (Görsel 1.155). Börek, sadece bir yiyecek değil aynı zamanda bölgesel kimliklerin bir ifadesi hâline gelmiştir.



Görsel 1.155: Hamur işi börekler

Örneğin Rize iline özgü olan Laz böreği, diğer börek çeşitlerinden farklı olarak tatlı bir lezzet profiline sahiptir. Laz böreği iç harcında muhallebi bulunur ve üzeri bolca toz şekerle kaplanarak fırınlanır. Tatlı bir hamur işi olmasına rağmen börek adıyla anılması, böreğin ne kadar geniş bir yelpazede yorumlanabileceğinin kanıtıdır. Börekler, farklı şekillerde hazırlanabilmekle birlikte genellikle kısa ve kalın rulolar hâlinde yapılır (Görsel 1.156). Böreğin iç harcında kıyma, beyaz peynir, patates, ıspanak gibi malzemeler kullanılmaktadır (Görsel 1.157).



Görsel 1.156: Kıymalı börek



Görsel 1.157: Ispanaklı peynirli börek

Politik ve teknolojik değişiklikler böreğin ve türevlerinin dünyaya yayılmasını sağlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş topraklara yayılması, böreğin Balkanlar'dan Kuzey Afrika'ya kadar ulaşmasını sağlamıştır.

Börekler, menü sıralamasında ara sıcak veya ana yemek olarak sunulabilir. Kahvaltı ve çay sofraları, açık büfeler, kokteyller ve özel günlerde sıkça tercih edilir. Börekler fırından çıktıktan sonra bir süre dinlendirilerek sıcak servis yapılmalıdır. Gün içinde sıcak tutulabilir veya yeniden ısıtılarak sunulabilir. Servis sırasında üst üste gelmeyecek şekilde tabaklara yerleştirilmeli ve hijyen kurallarına dikkat edilerek elle temas edilmeden, maşa veya eldiven kullanılarak nazikçe sunulmalıdır. Garnitür olarak domates, salatalık, yeşil biber, taze nane ile birlikte servis yapılabilir (Görsel 1.158).



Görsel 1.158: Garnitürle börek sunumu

Böreklerin servisi, klasik Fransız usulü servis ve tabak servisi ile gerçekleştirilebilir. Tabak servisinde mutfakta porsiyonlanmış börekler tabaklara yerleştirilir ve konuğun sağ tarafından servis yapılır. Fransız usulü serviste ise börekler mutfakta hazırlanır ve konuğun sol tarafından maşa ile servis yapılır. Börekler küçük parçalara kesilerek, şekilleri bozulmadan kürdan ile sunularak kokteyl servisi de yapılabilir. Büfe veya bistro masalarına konukların alabileceği şekilde yerleştirilir ya da servis personeli tepsi ile konuklar arasında dolaşıp ikramda bulunur.

Börek kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı veya antre tabağı (sıcak)
- Peçete
- Antre çatalı
- Antre bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı

Alakart serviste börekler için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Garnitür ve soslar uygun kaplarda konuk masasının uygun olan yerine servis yapılır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	28. UYGULAMA
KONU	HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BÖREK SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, ıspanaklı peynirli börek siparişi vermiştir (Görsel 1.159). İşlem basamaklarını dikkate alarak Fransız usulü servis ile börek servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.
4. Antre çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz.
5. Antre tabağını kuver tabağının üstüne yerleştiriniz.
6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
7. Börek servisi için gueridonu hazırlayınız.
8. Böreği tepsi ve fayansa garnitürleri ile dekoratif bir şekilde koyunuz.
9. Böreği konuk masasına getiriniz.
10. Böreği konuğun sol tarafından maşa servisi ile düzgün bir şekilde sıcak antre tabağına servis yapınız.
11. Börek yanında verilecek sosları uygun sunum kaplarında börek servisinden önce veya sonra masanın uygun yerine servis yapınız.



Görsel 1.159: Ispanaklı peynirli börek

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 28'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.5.1.2. Mantı Türü Hamur İşi Yemeklerinin Servisi

Mantı Servisi

Mantı, Türk mutfağı başta olmak üzere Orta Asya, Batı Asya, Güney Kafkasya ve Balkanlarda yaygın olarak tüketilen özel bir hamur işidir. Kelimenin kökeni Çince "mantou" olarak gösterilse de mantının İpek Yolu boyunca Orta Asya'dan Anadolu'ya Moğol ve Türk halkları tarafından getirildiği konusunda genel fikir birliği vardır. Tarihsel olarak Türk ve Moğol atlılarının kamp ateşinde hızlıca pişirilebilen, kurutulmuş ve dondurulmuş mantılar taşıdığı düşünülmektedir. Zamanla göç eden Türkler, mantıyı Anadolu'ya taşımış ve burada farklı yorumlarla zenginleşen ürün Türk mantısı hâline dönüşmüştür.

Mantının en eski yazılı tarifi, 15. yüzyılda Muhammed bin Mahmud Şirvani tarafından kaleme alınmış bir Osmanlı yemek kitabında yer almaktadır. Bu tarifte mantı; kıyılmış kuzu eti ve ezilmiş nohut ile doldurulur, tarçınla baharatlanır ve sirke ile tatlandırılır. Buharda pişirilen bu versiyon, sumak ile süslenir ve çoğu günümüz mantı çeşitlerinde olduğu gibi sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapılır.

Modern Türk mutfağında mantı, Orta Asya'da yapılan çeşitlerinden farklı şekilde genellikle haşlanarak veya fırınlanarak pişirilir. Türkiye'de en popüler mantı çeşidi, Kayseri ilimizin kültürel bir simgesi olan Kayseri mantısıdır. Kayseri mantısının servis yöntemlerinden biri, üzerine bol miktarda sarımsaklı yoğurt sosu ve eritilmiş tereyağı eklenmesidir. Bu yöntem, mantının lezzetini zenginleştiren kremsi bir sos oluşturur. Ayrıca kırmızı biber ve taze maydanozla süslemek, mantıya hem lezzet hem de görsel bir zenginlik katar. Maydanoz, mantı servisinde sık tercih edilen bir garnitürdür. İnce çekilmiş ceviz eklenmesi ise yemeğe geleneksel bir özellik kazandırır ve lezzetini destekler (Görsel 1.160). Tepsi mantısı gibi yöresel mantılar, bazı restoranlarda porsiyonluk olarak hazırlanmakta olup yöreselliği vurgulamak amacıyla porsiyonluk tepsi içinde servis edilmektedir.



Görsel 1.160: Kayseri mantısı

Dünyanın pek çok kültüründe mantı geleneğine rastlamak mümkündür. Örneğin Çin'de jiaozi (cao-dzı), Japonya'da gyoza [gyoza (Görsel 1.161)], İtalya'da ravioli, Rusya'da pelmeni (pel-meni), Kore'de mandu (man-du), Gürcistan'da khinkali (hinkali), Azerbaycan'da düşbere, Özbekistan'da kaskoni, Moğolistan'da buuz ve İspanya'da noqui (nyo-ki) türleri bulunmaktadır.



Görsel 1.161: Gyoza

Dim sum, Çincede "kalbe dokunmak" anlamına gelirken ilişkili Kantonca "yum cha" ifadesi "çay içmek" anlamına gelir. Dim sum; buharda pişirilmiş ve kızartılmış çeşitli çörek, köfte ve ruloların oluşturduğu hem tuzlu hem tatlı tatları barındıran ve küçük tabaklarda çayla birlikte servis yapılan bir yemektir. Restoranlarda brunch (branç) olarak tüketilir. Kanton mutfağıyla ilişkilendirilen dim sum, bazı kanton restoranlarında sabahın erken saatlerden itibaren servis yapılırken daha geleneksel restoranlar öğleden sonraya kadar sunulabilir. Birçok dim sum yemeği; deniz ürünleri, kıyılmış etler veya hamura sarılmış sebzelerden hazırlanır. Bu yemekler buharda pişirilir veya tavada kızartılır.

Çin mantıları; mayasız hamurdan hazırlanan ve et, yumurta, tofu, kıyılmış sebze gibi malzemelerden oluşan ve tuzlu iç harçlardan yapılan doldurulmuş mantılardır (Görsel 1.162). Bu mantılar haşlanabilir, tavada kızartılabilir veya buharda pişirilebilir. Sos olarak soya sosu, siyah pirinç sirkesi, acılı yağ ve kavrulmuş susam yağı tercih edilir (Görsel 1.163). Çin mantıları hem yemek çubuklarıyla hem de çorba kaşıklarıyla servis yapılabilir.



Görsel 1.162: Kızarmış karides mantı



Görsel 1.163: Sosa batırılmış Çin mantısı

Mantı, farklı ülkelere göre çeşitli isimlerle anılır; farklı iç malzemeler ve soslarla servis yapılır. Genellikle bu yemeğe özel restoranlarda tek başına ya da alakart menülerde sıcak olarak sunulur. Orta boy çukur ve sıcak tabaklarda veya bambu ile ahşap servis kaplarında servis yapılır. Mantı kuveri, servis yapılan restoranların tarzına göre değişiklik gösterir. İri mantı sunan işletmelerde büyük çatal-kaşık ya da sadece kaşık tercih edilir. Bu durumda kaşık sağda, çatal ise solda yer alır. Sadece antre kaşığı kullanılıyorsa kaşık yine sağ tarafta bulunur. Servis sırasında porsiyonun konuğun isteğine uygun olmasına özen gösterilir.

Mantı kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Antre çatalı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete
- Antre kaşığı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

DİKKAT

Alakartta kuvere antre çatal veya kaşığı eklenir. Ana yemeğin mantı olarak alındığı durumlarda ise ana yemek çatal veya kaşığı kullanılır.

Ravioli Servisi

İtalyan mutfağı, çeşitli ve lezzetli makarna yemekleriyle ünlüdür. Bu yemekler arasında ravioli, ülke genelinde sevilen bir temel makarna türüdür. "Ravioli", İtalyancada "raviolo" kelimesinin çoğuludur. Peynir, et, sebze, deniz ürünleri gibi farklı iç harçlarla doldurulan bu makarna hamuru genellikle kare veya küçük yuvarlak şekillerde hazırlanır (Görsel 1.164). İtalyan raviolileri, çeşitli dolguları ve bölgesel çeşitleriyle ülkenin zengin mutfak geleneklerini yansıtır. İtalya'nın köklü makarna kültürünün önemli bir parçasıdır. İnce makarna hamuruna sarılan iç harcı ve taraklı kenarlarıyla dikkat çeken bu makarnanın Kuzey İtalya'dan Güney İtalya'ya kadar farklı çeşitleri bulunur.



Görsel 1.164: Peynirli ravioli

Ravioliler, iç harçlarına göre farklı isimler alır. Örneğin ricotta (rikotta) peynirli ravioli, balık dolgulu ravioli, peynirli ve trüf mantarlı ravioli, adaçaylı bezelyeli ravioli, ıspanaklı ravioli gibi çeşitler bulunmaktadır. Tatlı bir ravioli hazırlanmak istendiğinde ise beyaz ve bitter çikolata dolgulu ravioli, frambuaz soslu çikolatalı ravioli gibi seçenekler tercih edilebilir.

Ravioli için hazırlanan hamur, mantı hamuruna benzer. Hamur, unlanmış bir oklava ile mümkün olan en ince ve en uzun dikdörtgen şekli elde edecek şekilde açılır. İç harçtan yaklaşık bir tatlı kaşığı kadar alınıp hamurun üzerine, aralarında 3-5 cm boşluk kalacak şekilde yerleştirilir. Sonra hamurun üst kısmı dolgunun üzerine katlanır. Hamurun üst parçası, dolgunun üzerine ve etrafına bastırılarak hava boşlukları giderilir. Tırtıklı hamur kesici, una bastırılarak ravioliler yaklaşık 3-4 cm kareler hâlinde kesilir. Kesilen ravioliler bol tuzlu suda haşlanır. Tavada bir miktar yağ eritilir. Ravioliler tuz ve karabiber ile sote edilir ve bir fırın kabına alınır. Üzerine eritilmiş tereyağı ve parmesan peyniri ilave edilerek üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Ravioli; adaçayı ve tereyağı, domates, peynir veya sarımsaklı kremalı soslarla ya da zengin bir et suyunda sıcak olarak servis yapılır.



Görsel 1.165: Ravioli kuveri

Ravioli, mantı gibi çukur ve sıcak bir tabakta antre çatal ve bıçağı ile sunulur. Bıçak sağ tarafta, çatal ise sol tarafta yer alır (Görsel 1.165). Zeytinyağlı ekmeklerle başlangıç yapılabilir.

Ravioli kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Antre çatalı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Peçete
- Antre bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

DİKKAT

Ravioli servisinde konuğun tercihine göre kaşık da verilebilir.

Cannelloni Servisi

Cannelloni (kannelloni); İtalyanca kökenli olan, "büyük borular" anlamına gelen hem İtalya'da hem de dünyada sevilen, ikonik bir İtalyan yemeğidir (Görsel 1.166). Taze makarnadan silindir şeklinde hazırlanan cannelloni; genellikle ricotta ve ıspanak karışımı veya ragu gibi tuzlu bir iç harçla doldurulur, kendi üzerine sarılır ve beşamel, parmesan veya domates sosuyla kaplandıktan sonra fırında pişirilir.



Görsel 1.166: Çiğ cannelloni

Canneloni servisinde sıcak antre tabağı kullanılır. Kuver tabağının sağına antre bıçağı, soluna ise antre çatalı yerleştirilir.

Canneloni kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Peçete
- Antre çatalı
- Antre bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)
- Menaj takımı

BİLGİ KUTUSU

***Ragu**, İtalya'da hamur işleriyle servis yapılan ve et temelli soslar için kullanılan bir terimdir. Ragunun temel malzemeleri arasında iri çekilmiş kıyma, soğan, havuç, domates, kereviz, süt ve baharatlar bulunur.*

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	29. UYGULAMA
KONU	HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MANTI SERVİSİ İÇİN KUVER AÇMA

GÖREV: Alakart restoranda konuk, hinkali siparişi vermiştir (Görsel 1.167). Hinkali servisi için kuver açılacaktır. İşlem basamaklarını dikkate alarak hinkali kuveri için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Kuver tabağını kuverin ortasına amblemi konuğun karşısına gelecek şekilde yerleştiriniz.

4. Antre çatalını kuver tabağının sol tarafına yerleştiriniz.

5. Antre kaşığını kuver tabağının sağ tarafına yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını antre kaşığının bir parmak ilerisine yerleştiriniz. Su bardağını da içecek bardağının sol yanına yerleştiriniz veya su bardağını içecek bardağının sol ilerisine antre kaşığına 45 derecelik açı yapacak şekilde yerleştiriniz.

7. Ekmek tabağını kuver tabağının solunda kuver tabağı üst kenarı ile aynı hizada yerleştiriniz. Ekmek tabağı üzerine tereyağı bıçağını yerleştiriniz.

8. Peçeteyi katlayınız ve kuver tabağının içine yerleştiriniz.

9. Menaj takımını kuverin üst ilerisine yerleştiriniz.



Görsel 1.167: Hinkali (Gürcü mantısı)

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 29'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	30. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: RAVİOLİ SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, ravioli siparişi vermiştir (Görsel 1.168). İşlem basamaklarını dikkate alarak ravioli servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.

4. Antre çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz.

5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

6. Sipariş üzerine mutfakta tüm garnitür ve soslarıyla hazırlanmış ravioli tabaklarını tepsiyle salona taşıyınız.

7. Ravioliyi konuğun sağ tarafından servis yapınız.

8. Garnitür ve sosları konuğun sağ tarafından servis yapınız.



Görsel 1.168: Ravioli sunumu

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 30'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	31. UYGULAMA
KONU	HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: CANNELLONİ SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, cannelloni siparişi vermiştir (Görsel 1.169). İşlem basamaklarını dikkate alarak cannelloni servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Antre çatalını ana yemek çatalının sol tarafına yerleştiriniz.

4. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağ tarafına yerleştiriniz.

5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

6. Sipariş üzerine mutfakta sıcak antre tabağına hazırlanan cannelloniyi konuk masasına getiriniz.

7. Cannelloniyi konuğun sağ tarafından kuver tabağının üstüne servis yapınız.



Görsel 1.169: Cannelloni sunumu

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 31'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.5.1.3. Pide ve Pizza Türü Hamur İşi Yemeklerinin Servisi

Pide Servisi

Pide, temel olarak bir tür dolguyla kaplanıp tuğla fırında pişirilen yassı bir ekmektir. Usta pide yapımcılarının hamuru açmayı, dolgu malzemelerini dengeli bir şekilde yerleştirmeyi ve pideyi mükemmel bir şekilde pişirmeyi öğrenmeleri yıllar süren bir çıraklık gerektirir. Pide hamurunu özel kılan, birinci sınıf malzemelerle hazırlanması ve incelikle elle yoğurulmasıdır.

Un, su, tuz ve maya ile yapılan pide hamuru birkaç saat önceden hazırlanır ve mayalanmaya bırakılır. Unun kalitesi, hamurun dinlenme süresi ve ortam sıcaklığı iyi bir pide hamuru elde etmek için temel koşullardır. Hamurun pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar yoğrulması oldukça önemlidir. İyi hazırlanmış bir pide hamuru, üzerine iç ve üst malzemeler eklendiğinde yırtılmamalı ve elastikiyetini kaybetmemelidir.

Pide, Orta Doğu mutfağının etkileriyle şekillenen, farklı dolgu malzemeleriyle zenginleştirilebilen bir lezzettir. Dolgular genellikle çeşitli peynirler, dana eti, sebzeler ve baharatlardan oluşur. Ayrıca yumurta, kıyma, pastırma, tahin gibi malzemeler de pide iç harcı olarak kullanılabilir. Bu malzemeler, "satır arası" adı verilen bir teknikle özel bir bıçak yardımıyla incecik kıyılır. Elde edilen karışım, hamurun üzerine dengeli bir şekilde sürülerek homojen bir lezzet uyumu sağlanır.

Pide, genellikle uzunlamasına, tekne benzeri bir formda hazırlanır. Bu şekil, pişirme sırasında hamurun çıtır bir doku kazanmasını ve iç harcın sulu kalmasını sağlar. Geleneksel olarak tuğla fırınlarda pişirilen pide, bu fırınların yüksek ısısı ve kubbeli yapısı sayesinde çabuk ve eşit şekilde pişer. Ateş tuğlası, kil veya taş kullanılarak inşa edilen bu fırınlar, pidenin dış kabuğunun çıtır çıtır, iç malzemesinin ise tam kıvamında olmasını sağlar. Odun ateşinde pişirilen taş fırın pideleri, hamurun iç malzemelerle uyumlu hâle gelerek otantik ve aromatik bir tat kazanmasına yardımcı olur. Bu pişirme yöntemi, pidenin geleneksel lezzetini ortaya çıkaran önemli bir unsurdur.

Pideler servis yapılmadan önce üzerine eritilmiş tereyağı sürülerek pidelere satenimsi bir parlaklık kazandırılır. Ayrıca konukların tercihine bağlı olarak kullanabilmesi için masada ekstra bir tereyağı tabağı bulunur. Pide, tabak servisi ile servis yapılır. Pide servisinde ahşap ve uzun servis tabakları, büyük boy tabak veya antre tabaklar kullanılır. Pide kuverinde antre çatal ve bıçağı yer alır.

Pide kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Peçete
- Antre bıçağı
- Menaj takım
- Ana yemek tabağı veya antre tabağı
- Antre çatalı
- Tereyağı tabağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Alakart serviste pide için gerekli olan kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Konuğun sağ tarafından kuver tabağına servis yapılır. Genelde salata ile sunulur.

Pizza Servisi

Pizza; zeytinyağı, kekik, domates, zeytin, mozzarella veya diğer peynir çeşitleri ile kaplanmış yassı bir ekmek hamuru diskinden oluşan, İtalyan kökenli bir yemektir. Genellikle ticari ortamlarda, çok yüksek sıcaklıkla ısıtılmış odun ateşinde fırınlarda hızlı bir şekilde pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.

Kökeni Napoli'ye dayanan pizza, İtalyan mutfağının en ünlü ve dünyaya yayılan lezzetlerinden biridir. Pizza kavramına ilişkin farklı efsaneler vardır. Bir rivayete göre "gözleme" anlamına gelen Latince "pinsa" kelimesinden türediği ifade edilir. Tarih kitaplarında Fenikelilerin ve Yunanlıların taş üzerinde pişirilen sulu hamur tükettiklerinden bahsedilir. Pizza, günümüzdeki şeklini almaya Orta Çağ'da başlamış ve zamanla çeşitlenerek dünya genelinde farklı mutfaklara uyarlanmıştır.

Pizza, aslında mozzarella peyniri ve domatesin muhteşem uyumuyla yüzyıllar boyunca yoksul İtalyan halkının vazgeçilmez lezzeti olarak tüketilmiştir. Ancak dünya çapında ün kazanma hikâyesi, 1889 yılında İtalyan Kraliçe Margherita'nın (Margerita) bu lezzeti tatmasıyla başlamıştır. Bu tarihe kadar yoksul halk tarafından tüketilen pizza, kraliçenin kendine sunulan pizzayı beğenmesi ve aşçı Esposito'ya bir teşekkür mektubu göndermesi ile zengin halkın da sofrasına girmiştir.

Pizza, genellikle yaklaşık 30-32 cm çapında özel tahta servis tabağı üzerinde sunulur (Görsel 1.170). Porsiyonlama sırasında pizzanın dağılmaması için özel tırtıklı bir bıçak kullanılır. Büyük boy İtalyan pizzaları ise tahta servis tepsisiyle doğrudan masaya getirilir ve masada dilimlenerek konuğun sağ tarafından servis yapılır. Ana yemek çatal ve bıçağı kullanılarak tüketilir (Görsel 1.171).



Görsel 1.170: Bütün hâlde sunulan pizza



Görsel 1.171: Pizza dilimi

İtalyan tarzı pizzacılarda zeytinyağı ile hazırlanmış ve çeşitli baharatlarla zenginleştirilmiş acılı sos karışımları sıklıkla kullanılır. Ülkemizde ise pizzalar genellikle bir içecek ve salata eşliğinde servis yapılır. Ayrıca pizzanın yanında ketçap, mayonez, barbekü sos, tabasco acı sos, ranch sos gibi farklı soslar da sunulabilir. Pizza servisinde kuverde ana yemek çatalı ve bıçağı yer alır.

Pizza kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Peçete
- Ana yemek bıçağı
- Menaj takımı
- Ana yemek tabağı veya antre tabağı
- Ana yemek çatalı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Alakart serviste pizza için gerekli olan kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Pizza, konuk masasına tabak veya İngiliz usulü servis yapılabilir. Tabak usulü serviste mutfakta hazırlanan pizza tabağı konuğun sağ tarafından servisi yapılır. İngiliz usulü serviste konuk masasında gueridon üzerinde pizza dilimlenerek konuk tabaklarına hazırlanır ve yanında soslarla verilir. Soslar da küçük kaplar içinde masaya yerleştirilir.

SIRA SİZDE

Pizza restoranınız olsa menüde hangi pizzalara yer verirdiniz? Nedenini açıklayınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	32. UYGULAMA
KONU	HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PİDE SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, spesiyal pide siparişi vermiştir (Görsel 1.172). İşlem basamaklarını dikkate alarak pide servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.

4. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

6. Sipariş üzerine mutfakta pişirilen spesiyal pideyi porsiyonlayarak sıcak antre tabaklarına hazırlayınız.

7. Garnitürleri ve pideyi konuk masasına getiriniz.

8. Pideyi konuğun sağ tarafından kuver tabağının üstüne servis yapınız.



Görsel 1.172: Spesiyal pide

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 32'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	33. UYGULAMA
KONU	HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PİZZA SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, pizza siparişi vermiştir (Görsel 1.173). İşlem basamaklarını dikkate alarak pizza servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Ana yemek tabağı veya antre tabağını kuver tabağının üstüne yerleştiriniz.

4. Ana yemek bıçağını kuver tabağının sağ tarafına yerleştiriniz.

5. Ana yemek çatalını kuver tabağının sol tarafına yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

7. Mutfakta pişen pizzayı bütün hâlde servis tahtasına koyunuz ve konuk masasının uygun olan yerine yerleştiriniz.

8. Sosları küçük sunum kaplarında, garnitürleri ise uygun bir dekorla pizza servisi öncesi veya hemen sonrası konuk masasına getirip servisi tamamlayınız.



Görsel 1.173: Servisi yapılmış pizza

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 33'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.5.1.4. Makarna Türü Hamur İşi Yemeklerinin Servisi

Spagetti Servisi

Spagetti; İtalyan mutfağında ve dünya genelinde çok popüler olan uzun, ince, silindirik bir makarna şeklidir (Görsel 1.174). Adını "ince ip" anlamına gelen İtalyanca "spago" kelimesinden alır. Sert buğday irmiği ve su ile yapılır. Spagettinin uzun, ince şekli çok yönlüdür ve çok sayıda sosla eşleştirilebilir. Domates sosları, zeytinyağlı pesto sosu ve zengin krema sosları spagettiyle sıkça eşleştirilen lezzetler arasındadır. Kolay pişirilmesi ve lezzet çeşitliliğiyle hem günlük sofralarda hem de özel davetlerde konukları memnun eden bir yemek olarak tercih edilir.



Görsel 1.174: Uzun, ince ve silindirik makarna

İtalyan makarnalarının kökeni, Yunanlılar tarafından sıklıkla "kuru makarna" olarak adlandırılan, Arap kökenli "itriyya" yemeğine dayanır. İtalyan makarnaları yumurta bazlı ve su bazlı makarnalar olarak iki ana türe ayrılır. Kuzey İtalya'ya özgü klasik taze makarna tariflerinde yumuşak buğday unu ve yalnızca yumurta kullanılır. Güney İtalya'da ise taze makarna genellikle yumurta olmadan yapılır. Her iki tür için de makarna hamuru pürüzsüz ve esnek oluncaya kadar yoğrulur.

Spagetti, işletmelerde taze olarak hazırlanabilir veya piyasadan paket hâlinde satın alınabilir (Görsel 1.175). Spagetti; un, yumurta, biraz su ve isteğe bağlı zeytinyağı içeren, taze olarak yapılması kolay olan makarnalardan biridir. Hazırlanan sert hamur özel makinelerde açılır ve şeritler hâlinde kesilir (Görsel 1.176). Başlangıçta çoğu spagetti yaklaşık 50 cm uzunluğunda olmuşken günümüzde genellikle 25-30 cm uzunluğundadır. Derin büyük tencerede kaynayan tuzlu suya spagettiler eklenir ve ara ara karıştırılarak pişirilir. Genellikle spagetti paketinin üzerinde makarnanın iyice pişirileceği bir kaynatma süresi verilir. Al dente (dişe gelir) makarna elde edilmek isteniyorsa verilen süreden bir veya iki dakika daha az pişirilmelidir.



Görsel 1.175: Hazır spagetti



Görsel 1.176: Makarna hamuru açma makinesi

Spagettiler sunulduğu soslara veya içine eklenen malzemelere göre farklı adlar alır. Örneğin spagetti milanez, spagetti napoliten, spagetti bolonez ve kum midyeli spagetti çeşitleri İtalyan mutfağında popülerdir. İtalya'da spagetti genellikle daha hafif ve rafine soslarla sunulur. Sos eklenen spagetti, isteğe göre üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpilerek sıcak olarak servise sunulur.

Spagetti, alakart serviste sunulan en önemli hamur işi yemeklerdendir. Servisinde sıcak düz tabak tercih edilir. Kuverinde antre çatal ve kaşık kullanılır. Genel uygulamalardan farklı olarak spagetti kuverinde kaşık sola, çatal sağa konur. Bunun nedeni, sol ele alınan kaşığın spagetti tabağının kenarında sabit tutulması; sağ elle tutulan çatalla bir miktar spagetti alınarak kaşığın içinde döndürülüp sarılmasıdır (Görsel 1.177). İtalya'da insanlar spagettiyi genellikle çatalla yer. Bazı insanlar özellikle sadece çatal kullanma konusunda daha az deneyimliyse de makarnayı döndürmek için bir kaşık kullanabilir. Ancak yerel halk arasında en yaygın alışkanlık, spagettiyi tabakta doğrudan döndürmek için yalnızca antre çatalının kullanılmasıdır.



Görsel 1.177: Çatala sarılmış spagetti

Spagetti servisinde Fransız usulü ve tabak usulü olmak üzere iki farklı yöntem uygulanabilir. Fransız usulü serviste spagetti mutfakta hazırlanarak servis tabağına yerleştirilir ve yanına maşa konur. Konuğun sol tarafından yaklaşılır ve konuğun kendisi yemeğini tabağına alır veya servis elemanı, maşa ile spagettiyi bir hamlede ve düzgün bir şekilde sıcak tabağa aktarır. Bu işlem, dikkat ve uzmanlık gerektirir çünkü spagetti düzgün bir şekilde sunulmalı ve konuklara sıcak olarak ulaşmalıdır. Servis elemanının işini titizlikle yapması büyük önem taşır.

Spagetti sosları iki şekilde sunulur. İlk yöntemde sipariş alındıktan sonra önceden haşlanmış spagetti için mutfakta sos hazırlanır, sos spagettiyle karıştırılır ve tabağa alınarak servis yapılır. İkinci yöntemde ise haşlanmış ve sıcak spagetti konuğun tabağına sunulduktan sonra sos genellikle bir gueridon üzerinde eklenir. Sos ya doğrudan konuğun tabağına eklenir ya da masada servis tabağının sol tarafına bırakılır ve konuk kendisi alır. Spagetti sosları, genellikle mutfakta hazırlanan sıcak soslardır. Spagetti, sostan sonra üzerine mutlaka rendelenmiş parmesan peyniri veya kaşar peyniri ilave edilerek sunulur.

Tabakla spagetti servisinde mutfakta uygun şekilde tabaklara hazırlanan spagetti konuk masasına getirilir ve konuğun sağ tarafından servis yapılır.

Günümüzde restoranlarda spagetti ve benzeri uzun makarnaların sunumunda ortası çukur ve geniş kenarlı özel tabaklar kullanılmaktadır. Çünkü bu tabaklar, hem sunumun daha estetik görünmesini sağlar hem de yemeğin ideal sıcaklıkta servis yapılmasına yardımcı olur. Ayrıca tabakların çukur yapısı, spagettinin sosuyla birlikte dağılmadan toplanmasını sağlar. Böylece hem lezzet dengeli dağılır hem de yeme kolaylaşır. Bu özel tabaklar, restoranlarda konuk memnuniyetini artırmak için tercih edilmektedir.

Spagetti kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Peçete
- Antre kaşığı
- Menaj takımı
- Ana yemek tabağı
- Antre çatalı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Alakart serviste spagetti için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Rendelenmiş peynir mutfakta, gueridonda veya masaya sol ileriye konularak sunulur. Sos ve rendelenmiş peynir masaya konularak servis yapılacaksa uygun şık kaplarda ve yanında tatlı kaşığı ile getirilmelidir.

ARAŞTIRINIZ

Çevrenizdeki alakart restoranların menülerinde spagetti var mı, varsa ne şekilde servis yapılıyor? Araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınız ile paylaşınız (Not: Çevrenizde bu restoranlardan yoksa konuyla ilgili internet araştırması yapınız.).

Lazanya Servisi

Lazanya, en eski ve en bilinen makarna çeşitlerinden biridir. Orta Çağ'da İtalya'da ortaya çıkan bu yemeğin Napoli şehrine ait olduğu bilinmektedir. Lazanya; genellikle dikdörtgen veya şerit şeklindedir, un ve yumurta bazlı bir hamurdan yapılır ve çok sayıda çeşidi vardır.

Haşlandıktan sonra dikdörtgen lazanya erişteleri süzülür ve farklı yerel geleneklere göre değişen bir dolguyla ve soslarla katmanlar hâlinde yerleştirilir. Haşlama işleminde su yerine besin değerini ve lezzetini daha çok artırmak için et suları da kullanılabilir. Soslar domates ve et, peynir, pesto hatta sebze ve beşamel bazlı olabilir. Malzemelerin en üstünde bir kat parmesan peyniri vardır ve kullanılan lazanya eriştesinin türüne bağlı olarak belirli bir süre fırınlanır.

Lazanya servisinde konuk masasına tabak servis usulü uygulanır. Tabak usulü serviste mutfakta hazırlanan lazanya tabağı konuğun sağ tarafından servisi yapılır. Lazanya sıcak antre tabağında sunulur (Görsel 1.178). Kuverleri kontrol edilerek gerekirse düzeltilir. Lazanya kuveri cannelloni kuveri ile aynıdır. Lazanyanın soslu bir hamur işi olması nedeniyle kuverine antre kaşığı da eklenir.



Görsel 1.178: Lazanya sunumu

Lazanya kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Antre çatalı
- Antre kaşığı
- Menaj takımı
- Peçete
- Antre bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Alakart serviste lazanya için gereken kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir.

Erişte Servisi

Erişte dünya çapında çok sevilen bir yiyecektir. Hazırlanan hamurlar açılıp, kesilerek yapılan erişte, eski çağlardan beri insanların beslenmesinde önemli bir yer tutmuştur. Doğu Asya'dan Avrupa'ya kadar birçok kültür, kendi türünde bir erişte yemeğine sahiptir. Ancak erişteyi ilk olarak hangi bölge ve kültürlerin yarattığı konusunda çeşitli görüşler vardır. Bazı tarihçiler, eriştelerin Orta Doğu'da ortaya çıktığına ve başlangıçta ırmikle yapılıp, pişirilmeden önce kurutulduğunu savunur.

Çin'de eriştenin kökenine ilişkin yaygın görüş, bu ürünün orada ortaya çıktığı ve Marco Polo'nun seyahatleri sayesinde Batı'ya ulaştığı yönündedir. Buna karşılık İtalya'da, makarnanın kendi kültürlerinde geliştiği ve Marco Polo'nun doğumundan çok önce İtalya'da erişte benzeri ürünlerin bulunduğu savunulur. Ancak bazı gıda tarihçileri ve arkeologlar, eriştelerin ilk olarak sert buğdayın ekildiği Yakın Doğu'da (Batı Asya, Türkiye ve Mısır) ortaya çıktığına ve zaman içinde hem Doğu'ya hem de Batı'ya yayıldığına dikkat çeker.

Genellikle sert veya yumuşak buğday unuyla hazırlanan eriştelere ek olarak artık pirinç, kara buğday, yeşil fasulye, mısır ile yapılan eriştele de vardır. Erişte bitkisel protein oranı yüksek, özellikle B grubu vitaminleri bakımından zengin bir karbonhidrat kaynağıdır. Erişte hazırlanırken un, yumurta, su veya süt, ırmik ve tuz kullanılır. Ayrıca kullanım alanına göre erişte hazırlanırken haşlanmış ve rondodan geçirilmiş ıspanak yaprağı, domates salçası püresi gibi malzemeler de hamura eklenebilir.

Erişte, Türk mutfağı menülerinde pilav ve makarna çeşidi olarak yer alır. Yemek olarak kullanılabildiği gibi et yemeklerinin yanında garnitür olarak da verilebilir. Erişte; haşlanarak, demlenerek, kavrularak veya kızartılarak kullanılabilir. Çok yönlü bir malzeme olan erişte, farklı yemeklerde ve çorbalarda da sıkça tercih edilir. Örneğin eriştеli yoğurt çorbası, yeşil mercimek çorbası, nohutlu yayla çorbası gibi çeşitlerle zengin lezzetler elde edilebilir.

Erişte, tabak veya klasik Fransız usulü ile servis yapılabilir. Konuk masasına tabak servisi şeklinde sunum yapılacak ise mutfakta porsiyonlanan ve hazırlanan erişte tabağı konuğun sağ tarafından servis yapılır ve kuvere tabak konmaz. Konukların isteğine göre erişte üzerine peynir, ceviz, kıyma gibi besin maddeleri eklenerek servis yapılır. Erişte; üzerine konan besin maddesine göre peynirli erişte, cevizli erişte, kıymalı erişte gibi adlar alır. Haşlanan erişte üzerine beşamel sos konarak erişte graten, domates sos ilave edilerek domates soslu erişte adını alır. Soslar eriştenin besleyiciliği ve lezzetini artırdıkları gibi görünüşünü de güzelleştirir.

DİKKAT

Hamur işleri, sıcak antre olarak sunulduğunda antre takımı, ana yemek olarak sunulduğunda ise ana yemek takımları kullanılır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	34. UYGULAMA
KONU	HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SPAGETTİ SERVİSİ İÇİN KUVER AÇMA

GÖREV: Porsiyon kabı ile spagetti servisi için kuver açılacaktır (Görsel 1.179). İşlem basamaklarını dikkate alarak porsiyon kabı ile spagetti kuveri için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Kuver tabağını amblemi konuğun karşısına gelecek şekilde kuverin ortasına yerleştiriniz.

4. Antre çatalını kuver tabağının sağına yerleştiriniz.

5. Antre kaşığını kuver tabağının soluna yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını antre çatalının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

7. Ekmek tabağını kuver tabağının solunda kuver tabağı üst kenarı ile aynı hizada yerleştiriniz. Üzerine tereyağı bıçağını yerleştiriniz.

8. Peçeteyi katlayınız ve ana yemek tabağının içine yerleştiriniz.

9. Menaj takımını kuverin üst ilerisine yerleştiriniz.



Görsel 1.179: Spagetti sunumu

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 34'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	35. UYGULAMA
KONU	HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BEŞAMEL SOSLU LAZANYA SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, beşamel soslu lazanya siparişi vermiştir (Görsel 1.180). İşlem basamaklarını dikkate alarak beşamel soslu lazanyanın tabak usulü servis ile tamamlanması için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Antre kaşığını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

4. Antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.

5. Antre bıçağını antre kaşığının sağına yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

7. Beşamel soslu lazanya servisi için mutfakta porsiyonlanıp hazırlanan tabakları konuk masasına getiriniz.

8. Beşamel soslu lazanya tabağını konuğun sağ tarafından kuver tabağına servis yapınız.



Görsel 1.180: Beşamel soslu lazanya

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 35'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	36. UYGULAMA
KONU	HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ERİŞTE SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, ballı hardallı erişte siparişi vermiştir (Görsel 1.181). İşlem basamaklarını dikkate alarak eriştenin tabak usulü servis ile tamamlanması için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.
4. Antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.
5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.
6. Mutfakta porsiyonlanıp, garnitür ve sos ilave edilerek hazırlanan ballı hardallı erişteyi konuk masasına getiriniz.
7. Ballı hardallı erişte tabağını konuğun sağ tarafından kuver tabağına servis yapınız.



Görsel 1.181: Ballı hardallı erişte

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 36'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.6. KIYMETLİ SEBZELERİN SERVİSİ

Sebze; bitkilerin yaprak, çiçek, kök, yumru, gövde, sürgün, meyve, tohum gibi kısımlarından elde edilen, çiğ ya da pişmiş, taze veya işlenmiş olarak tüketilebilen besinlerdir. Temel vitamin ve mineraller, diyet lifi ve fitokimyasallar açısından zengin olan sebzeler, sağlıklı beslenmenin önemli bir parçasıdır. Düzenli sebze tüketimi, birçok tehlikeli hastalık ve sağlık sorununa karşı koruyucu etki gösterir ve genel sağlık durumunun iyileştirilmesine katkıda bulunur.

Sebzeler dünya genelinde yaygın şekilde yetiştirilmektedir. Sebzelerin çoğu taze olarak pazarlanmakta ve sadece küçük bir kısmı işlenmektedir. Çoğu sebze düşük kalorilidir ve %70'in üzerinde su, yaklaşık %3,5 protein ve %1'den az yağ içerir. Değerli sebzeler; özellikle kalsiyum, demir gibi mineraller, A ve C vitaminleri açısından zengin, değerli besin kaynaklarıdır. Değerli sebzeler yalnızca garnitür olarak değil aynı zamanda antre olarak da servis yapılabilir. Kuşkonmaz (Görsel 1.182) ve enginar (Görsel 1.183), bu tür kıymetli sebzelere örnek olarak gösterilebilir.



Görsel 1.182: Kuşkonmaz demetleri



Görsel 1.183: Enginar sebzesi

Kıymetli sebze yemekleri; teorik ve pratik bilgi, beceri, incelik ve özel servis gerektiren yemeklerdir. Kıymetli sebze yemeklerinin servisi standart yemek servislerinden farklıdır. Bu yemekler özel servis takımları ile servis yapılır. Yemeğin özelliği ve pişirme yöntemine göre farklı kuver ve servis şekilleri uygulanır.

BİLGİ KUTUSU

Fitokimyasallar bitkilerde bulunan, besleyici olmayan kimyasallardır. Bu kimyasalların hastalıklardan koruyucu etkisi vardır.

1.6.1. Kuşkonmaz Servisi

Kuşkonmaz, halk arasında "serçe otu" olarak bilinen ve bilimsel adı "asparagus" olan bir bitki türüdür**.** İlkbahar mevsiminde yetişen, çiçekli ve çok yıllık bir bitkidir. Tarihi birinci yüzyıla kadar uzanan kuşkonmaz, narin aroması ve çok yönlü kullanımıyla mutfaklarda önemli bir yere sahiptir. Diğer pek çok sebze gibi ilk olarak vahşi doğada keşfedilmiştir. Vahşi kuşkonmaz, genellikle kalemden daha ince filizlere sahiptir ve marketlerde satılan daha kalın kuşkonmazlardan farklıdır. Kuşkonmaz; tepe (eğrelti otu), taç (tomurcuk) ve köklerden oluşur.

Kuşkonmazın başlıca üreticileri arasında Çin ve Peru bulunmaktadır. Bitkinin tam verimle hasat edilebilmesi için ekimden sonra yaklaşık üç yıl boyunca toprakta olgunlaşmaya bırakılması gerekmektedir. Uygun yetiştirme koşulları ve çevresel faktörlere bağlı olarak bir kuşkonmaz bitkisi genellikle 8 ila 12 yıl arasında ürün verebilir. Kuşkonmazın en lezzetli olduğu dönem ise mart ile haziran ayları arasındadır.

Aynı bitkiden gelen üç ana kuşkonmaz türü vardır (Görsel 1.184):

Yeşil Kuşkonmaz: Kuşkonmazın en yaygın türüdür. Bu tür, kalem inceliğinden oldukça kalın saplara kadar değişen boyutlarda bulunabilir. Çoğu Amerikan kuşkonmazı bu çeşittir. Genellikle boyu 15 cm'ye ulaştığında hasat edilir.

Beyaz Kuşkonmaz: Yumuşak mızraklar elde etmek için saplar toprakla örtülerek, ışık almadan büyümeye zorlanır. Bu yöntem, bitkinin klorofil üretimini engelleyerek beyaz rengini korumasını sağlar. Özellikle Hollanda ve Belçika'da popüler olan beyaz kuşkonmaz, daha yumuşak bir dokuya ve yeşil kuşkonmaza kıyasla daha hafif, belirgin olmayan bir tada sahiptir.

Mor-Menekşe Kuşkonmaz: İtalya'nın Albenga Bölgesi kökenlidir. Bu kuşkonmazın mızrakları koyu mor renktedir. Çiftçiler bitkiyi genellikle açık tozlaşmayla elde edilen tohumlar aracılığıyla çoğaltır. Mor kuşkonmaz, yeşil kuşkonmaza göre daha tatlı ve yumuşak bir dokuya sahiptir. Meyvemsi aroması sayesinde özellikle salatalarda kullanılmaya çok uygundur. Ayrıca hızlı soteleme gibi kısa süreli pişirme yöntemleriyle rengini koruyabilir ancak uzun süre pişirildiğinde mor rengini kaybederek yeşile döner.



Görsel 1.184: Kuşkonmaz türleri

Kuşkonmaz, sağlık açısından birçok fayda sunan besleyici bir sebzedir. Lif açısından zengin olması sayesinde sindirim sistemini destekler, bağırsak sağlığını iyileştirir ve kan basıncını düzenlemeye yardımcı olur. 100 gram çiğ kuşkonmaz 27 kalori içerir. Bu da kuşkonmazı düşük kalorili ve besleyici bir seçenek hâline getirir. Kuşkonmaz A, E vitamini gibi güçlü antioksidanlar bakımından zengindir. Bu antioksidanlar, vücutta serbest radikallerle savaşarak hücre hasarını önlemeye yardımcı olur. Serbest radikaller; hücrelerin DNA'sına zarar vererek kanser, kalp hastalıkları ve diğer sağlık sorunlarına yol açabilir. Kuşkonmazın içerdiği antioksidanlar ise bu zararlı maddeleri etkisiz hâle getirerek hücrelerin korunmasına ve genel sağlığın desteklenmesine katkıda bulunur.

Kuşkonmaz, yetiştirilmesi zahmetli özen gerektiren bir sebze olduğu için genellikle pahalıdır. Taze kuşkonmazı (Görsel 1.185) anlamak için mızrakların uçları ve kesik uçlar dikkatlice incelenmelidir. Üst kısımlar sıkıca kapalıysa ve alt kısımlar hâlâ sulu bir görünüme sahipse kuşkonmaz tazedir. Ancak üst kısmın açılması veya alt kısımların çok kuru olması, sebzenin nemini kaybetmeye başladığını ve en taze dönemini geride bıraktığını gösterir. Gevşek ya da bükülmüş kuşkonmazlar ise tazeliğini tamamen yitirmiştir. İyi kuşkonmazın sapı, alt kısma doğru yumuşak bir geçişle beyaza dönerken canlı ve parlak yeşil bir renge sahip olmalıdır. Donuk renkte olanlar ise tazeliğini kaybetmiş demektir.



Görsel 1.185: Tabakta taze kuşkonmaz

Kuşkonmazı taze tutmanın en kolay yöntemlerinden biri, demet hâlinde birkaç yaprak nemli bir kâğıt havluyla sarıp, hava alabilen bir plastik torbaya koyarak buzdolabının sebze çekmecesine yerleştirmektir. Uzun süre saklanmak istenirse şu adımları uygulamak gerekir:

- Kuşkonmaz sapları lastik bantla bir arada tutulur ve uçları birkaç santim kesilir.
- Derin bir kavanozun veya bardağın dibine birkaç parmak su eklenir. Kuşkonmaz dik ve uçları suya batacak şekilde bardağa yerleştirilir.
- Kuşkonmazın üstü, hava alabilen bir plastik torba ile kapatılır ve torba, lastik bantla gevşek bir şekilde sabitlenir. Torbanın alt kısmında hava dolaşımına izin verilmesi sağlanmalıdır.
- Buzdolabının sebzelik çekmecesinde 5 güne kadar saklanabilir. Su bulanıklaştığında değiştirilmelidir.

Kuşkonmazla yapılan yemek çeşitleri her geçen gün yaygınlaşmaktadır. Kuşkonmaz yemekleri, sıcak veya soğuk olarak servis yapılır. Kuşkonmaz, yemeklerin yanında garnitür olarak genellikle taze veya konserve biçiminde servis yapılabilir. Sıcak kuşkonmaz yemekleri; haşlanmış taze patates, haşlanmış yumurta, krep, domates dilimleri gibi garnitürlerle sunulur. Soğuk kuşkonmaz yemekleri ise çavdar ekmeği, tost, soğuk etlerle, pastırma, jambon gibi garnitürlerle sunulur. Ayrıca değişik şekillerde hazırlanan salatalar da kuşkonmaz yemeklerinin yanında garnitür olarak tercih edilebilir. Kuşkonmazdan haşlanmış kuşkonmaz, kuşkonmaz ve yabani pirinç salatası, çiftlik usulü kuşkonmaz, kuşkonmaz ve jambon, kuşkonmaz çorbası, beşamel soslu kuşkonmaz gibi pek çok çeşit antre ve yemek hazırlanabilir.

ARAŞTIRINIZ

Türkiye'de kuşkonmaz üretimi yapan iller hangileridir? Araştırınız.

Haşlanmış Kuşkonmaz Servisi

Kuşkonmazı haşlamak için önce odunsu uçlar yıkanır ve kesilir (Görsel 1.186). Sonra bir sebze soyacağı yardımıyla kuşkonmazın sapının 5 ila 7 cm'lik son kısmı soyulur (Görsel 1.187). Beyaz kuşkonmazlar baş kısmının hemen altından, yeşil kuşkonmazlar ise orta kısmının altından başlanarak soyulur. Kuşkonmazlar haşlanır. Haşlanan kuşkonmazların tencereden kolay çıkarılması için yağlı kâğıt veya mutfak ipliği ile demet hâlinde bağlanması gerekir (Görsel 1.188).



Görsel 1.186: Kuşkonmazların kesilmesi



Görsel 1.187: Kuşkonmazların soyulması



Görsel 1.188: Demet hâlinde bağlanmış kuşkonmazlar

Kuşkonmazların haşlanmasında iki yöntem kullanılır. Birinci yöntemde kuşkonmazlar büyük bir tencerede bütün olarak haşlanır. Bu yöntemde tencereye 5 su bardağı su eklenir ve kaynatılır. Su kaynayınca 1 tatlı kaşığı tuz ve ardından kuşkonmazlar tencereye eklenir. Sapların kalınlığına göre kuşkonmazlar orta ateşte yaklaşık 6 ila 10 dakika kaynatılır. Kuşkonmazların pişip pişmediğinin kontrol edilmesi için bir çatalla delinmesi yeterlidir. Kuşkonmaz yumuşak olmalı ama çıtır kalmalıdır. Haşlanmış kuşkonmazlar, renklerini korumak için hemen buzlu suya alınır ve sonra kâğıt havlu ile güzelce kurulanır. Diğer yöntemde kuşkonmazlar doğranır ve bir sos tavasında haşlanır (Görsel 1.189 ve Görsel 1.190). Bu yöntemde de aynı haşlama süreci uygulanır. Haşlanan kuşkonmazların üzerine bir tutam tuz, taze çekilmiş karabiber, bir damla sızma zeytinyağı ve biraz taze limon veya balzamik sirke eklenerek kuşkonmazlar sağlıklı, taze ve lezzetli bir şekilde sunulur.



Görsel 1.189: Kuşkonmazların doğranması



Görsel 1.190: Haşlanmış kuşkonmaz

Kuşkonmazlar, doğrudan elle tutularak yenilebilir, sıcak veya soğuk olarak servis yapılabilir. Haşlanan kuşkonmazlar, kurulanarak özel servis kabına yerleştirilir. Bu kaplar genellikle dikdörtgen veya kayık şeklinde ızgaralı yapıdadır. Servis yapılmadan önce ızgaralı kabın altına su doldurulur ve kuşkonmazlar ızgaranın üzerine dizilir. Kuşkonmazlar, özel servis kabıyla getirilip konuğun sağ tarafından yemek tabağının biraz ilerisine bırakılır. Tabakla servis uygulanıyorsa mutfakta hazırlanan tabak, yine konuğun sağ tarafından konuğun önüne bırakılır.

DİKKAT

Kuşkonmaz için özel servis kabı yoksa porselen bir servis kabı kullanılabilir. O da yoksa metal servis kabı yerine kumaş peçete arasında servis yapılır.

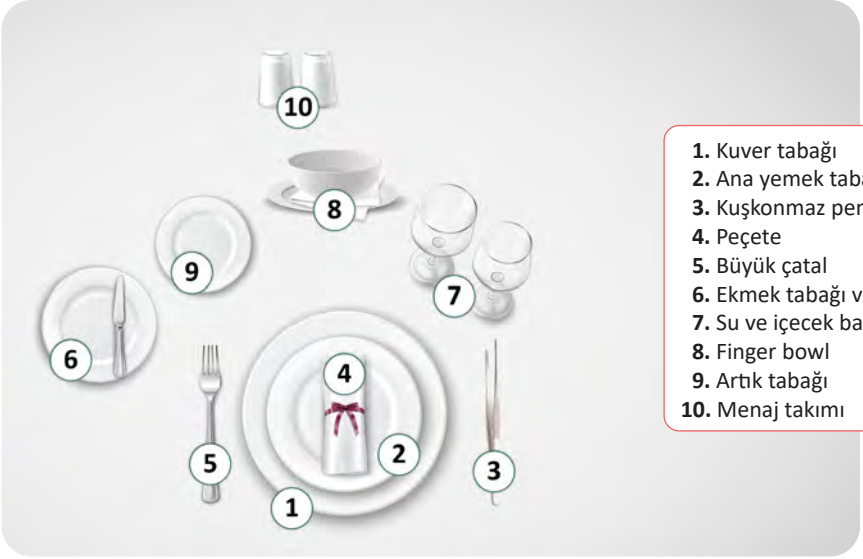
Kuşkonmaz pensi; 13-15 cm uzunluğunda, uçları yarım silindirik olan ve çukur kısımları karşılıklı birbirine dönük bir maşadır (Görsel 1.191). Bu pens, kuşkonmazın kaymadan kavranıp düzgün bir şekilde yenmesi için kullanılır ve genellikle kuverin bir parçası olarak sunulur.



Görsel 1.191: Kuşkonmaz pensi

Kuşkonmaz özel servis kabı ile haşlanmış kuşkonmaz servisi için sadece kuşkonmaz kuveri açılacaksa kuverde şunlar bulunur (Görsel 1.192):

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı veya antre tabağı
- Ana yemek çatalı (tabağın solunda)
- Kuşkonmaz pensi (tabağın sağında)
- Peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Artık tabağı (Ekmek tabağının sağ ilerisinde kuşkonmazın yenilmeyen kısımlarını atmak için kullanılır.)
- Su bardağı
- İçecek bardağı (içeceğin türüne göre)
- Finger bowl
- Menaj takımı



Görsel 1.192: Özel servis kabı ile haşlanmış kuşkonmaz kuveri

DİKKAT

Kuşkonmaz pensi kuver tabağının sağına, büyük çatal soluna yerleştirilir. Pens olmadığı durumda büyük çatal sağ tarafa yerleştirilir. Artık tabağı ve finger bowl solda yer alır.

Uygulamada genellikle alakart serviste konuğun haşlanmış kuşkonmaz siparişi alındıktan sonra porsiyon kabı ile birlikte servis yapılması için gereken servis takımları da alakart kuvere servis öncesi eklenir.

Sipariş mutfak ve içecek bankosunda hazırlanırken alakart kuveri servis elemanı tarafından tamamlanır. Servis takımları, peçete serilmiş tabak üzerinde masaya getirilir ve kuvere eklenir. Konuğun tercih ettiği içeceğin bardağı kuverde bulunmuyorsa kuvere eklenir ve kullanılmayan diğer içecek bardakları masadan kaldırılır.

Porsiyon kabı ile haşlanmış kuşkonmaz servisi için alakart kuvere eklenen kuver malzemeleri şunlardır:

- Kuşkonmaz pensi
- Artık tabağı
- Finger bowl (parmak yıkama kabı)
- İçecek bardağı (istenen içeceğe göre)

Kuşkonmazlar, servis elemanı tarafından tüm konukların kolayca ulaşabileceği şekilde masanın ortasına yerleştirilir. Sağ eldeki kuşkonmaz pensiyle sap tarafından tutulur. Eritilmiş tereyağı veya verilen sosa batırılarak yenir. Ağza götürülürken sol eldeki ana yemek çatalı veya parmaklarla desteklenir. Sos ayrı veriliyorsa kuvere tatlı kaşığı eklenir veya sos ile birlikte getirilir.

Izgara Kuşkonmaz

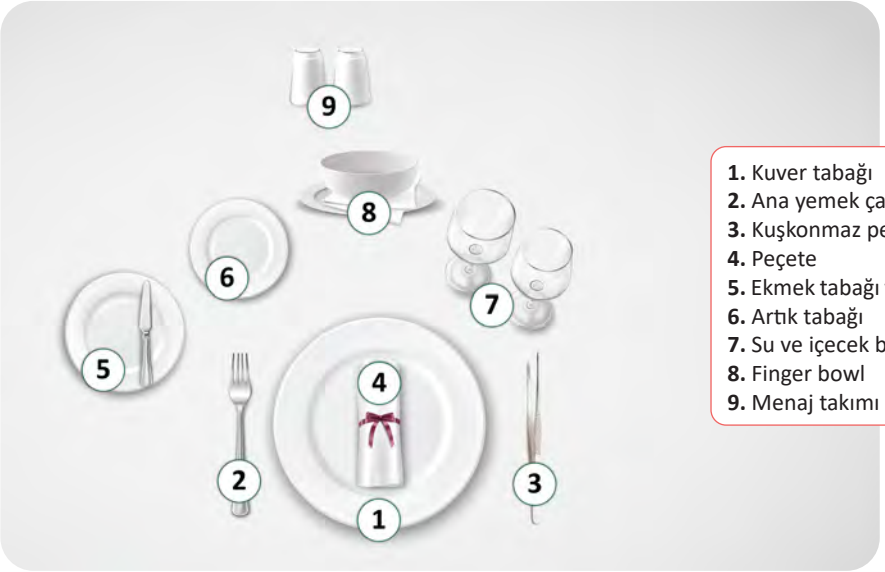
Kuşkonmaz pişirme yöntemleri arasında haşlama kadar ızgara da yaygın olarak tercih edilir (Görsel 1.193). Izgarada pişirme, kuşkonmazın doğal lezzetini ön plana çıkarır ve özellikle açık hava yemeklerinde tercih edilir. Öncelikle kuşkonmazlar yıkanır, uçları kesilir ve sap kısımları soyulur. Sonra ızgara tavası iyice ısıtılarak yağlanır. Kuşkonmazlar, her tarafı eşit şekilde pişmesi için yaklaşık 6-10 dakika boyunca ters yüz edilerek ızgarada pişirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra servis kabına alınarak görsel açıdan şık bir servis yapılır. Soslar küçük sunum kaplarında, garnitürler ise türüne göre uygun şekilde servis kabına yerleştirilerek kuşkonmazın lezzeti ve sunumu zenginleştirilir.



Görsel 1.193: Izgara kuşkonmaz

Izgara kuşkonmaz kuverinde şunlar bulunur (Görsel 1.194):

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Kuşkonmaz pensi
- Peçete
- Ana yemek çatalı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Finger bowl
- Artık tabağı (Ekmek tabağının sağ ilerisinde bulunur, kuşkonmazın yenmeyen kısımlarını atmak için kullanılır.)
- Menaj takımı



Görsel 1.194: Izgara kuşkonmaz kuveri

Alakart serviste ızgara kuşkonmaz için gerekli olan kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Izgara kuşkonmaz konuk masasına tabak veya İngiliz usulü servis yapılır. Tabak servisinde ızgara kuşkonmaz mutfakta servis kabı içine konur ve yanına garnitürler eklenir. Kuşkonmaz servis kabı konuk masasının uygun olan yerine servis yapılır. Küçük kaplar içindeki soslar, kuşkonmaz servis kabında veya ayrı bir düz tabağın üzerinde masaya yerleştirilir.

Büyük ve gösterişli restoranlarda kuşkonmaz servisi için genellikle İngiliz usulü servis uygulanır. Kuşkonmaz, mutfakta servis kabı içinde hazırlanır ve yanına garnitürler eklenir. Konuklara takdim edildikten sonra konukların tabağı hazırlanır ve sağ tarafından servisi yapılır.

Izgara kuşkonmaz servisi, lezzeti artırmak için çeşitli garnitür ve soslarla zenginleştirilebilir. Kızarmış tereyağı ve fındık eklenerek daha yoğun bir aroma sağlanabilir. Alternatif olarak kuşkonmaz üzerine balzamik sirke gezdirilip keçi peyniri, kavrulmuş çam fıstığı ve taze otlarla birlikte sunulabilir. Ayrıca kuşkonmaz sarımsaklı vinegret veya sarımsaklı zeytinyağı ile tatlandırılarak servis yapılabilir. Garnitür olarak fesleğen, dereotu, maydanoz gibi taze otlar; çam fıstığı, badem gibi kavrulmuş kuru yemişler; feta peyniri, rendelenmiş parmesan gibi peynir çeşitleri eklenerek sunumun lezzet ve görselliği artırılabilir.

ARAŞTIRINIZ

Çevrenizde bulunan alakart restoranlarının menülerinde kuşkonmazla hazırlanan yemekler var mı, varsa ne şekilde servis yapılıyor? Araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınız ile paylaşınız.

Kuşkonmaz ve Yabani Pirinç Salatası

Pirinçler haşlanarak hazırlanır. Haşlanmış pirinç, limon kabuğu rendesi, kişniş, nane, soğan ve limon suyu büyük bir kâseye alınır. Karışıma tuz ve karabiber eklenir. Karışım servis tabağına aktarılır ve üzerine haşlanıp uzunlamasına ikiye bölünmüş kuşkonmazlar, ceviz, nar taneleri, limon kabuğu rendesi, kişniş ve nane yaprakları serpilir. Salata, isteğe bağlı olarak sıcak sote mantar ve ufalanmış beyaz peynir ile zenginleştirilerek balzamik sos eşliğinde servis yapılır (Görsel 1.195).



Görsel 1.195: Kuşkonmaz ve yabani pirinç salatası

Kuşkonmaz ve yabani pirinç salatası kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı veya antre tabağı (soğuk)
- Peçete
- Ana yemek çatal ve bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Artık tabağı (Ekmek tabağının sağ ilerisinde bulunur, kuşkonmazın yenmeyen kısımlarını atmak için kullanılır.)
- Su ve içecek bardağı
- Menaj takımı

Kuşkonmaz ve yabani pirinç salatası, mutfakta veya konuk masasında hazırlanabilir. Mutfakta hazırlanan salata, konuğun sağ tarafından kuver tabağına servis yapılır. Konuk masasında hazırlanan salata da aynı şekilde konuğun sağ tarafından kuver tabağına servis yapılır.

Salata yanında ayrıca sos ile servis yapılabilir. Servisten önce veya hemen sonra sos malzemeleri ve garnitürlerin masada hazır bulunması gerekir. Salata; çavdar ekmeği veya tost, jambon, pastırma gibi soğuk etlerle sunulabilir.

Çiftlik Usulü Kuşkonmaz

Çiftlik usulü kuşkonmaz; kızarmış tortilla (lavaş) üzerine baharatlı domates sosu, haşlanmış kuşkonmaz ve sahanda yumurta eklenerek servis yapılır (Görsel 1.196).



Görsel 1.196: Çiftlik usulü kuşkonmaz

Çiftlik usulü kuşkonmaz kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Peçete
- Ana yemek çatal ve bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Menaj takımı

Jambon Sarılı Kuşkonmaz

Kuşkonmaz ve jambon ayrı ayrı veya birlikte servis yapılabilir (Görsel 1.197). Ayrı servis yapılacaksa kuşkonmaz ana yemek tabağında, jambon salata tabağında sunulur. Bu durumda kuvere finger bowl konur ve jambon için bıçak eklenir.



Görsel 1.197: Jambona sarılı kuşkonmaz

Jambon sarılı kuşkonmaz kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Peçete
- Büyük çatal ve bıçak
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Menaj takımı

Kuşkonmaz genellikle jambon veya pastırmaya sarılarak servis yapılır ve yanına garnitür olarak baharatlandırılmış patates eklenir (Görsel 1.198). Ayrıca omlet veya krep içine sarılarak sunulabilir. Kuşkonmazın üzerine sahanda yumurta eklenerek kızarmış ekmek veya kruton ile birlikte servis yapılması da yaygın bir sunum şeklidir.



Görsel 1.198: Pastırmaya sarılı kuşkonmaz

SIRA SİZDE

Restoranınız olsa menüde hangi kuşkonmaz yemeklerine yer verirdiniz? Nedenini açıklayınız.

Kuşkonmaz Çorbası

Kuşkonmaz çorbası servisi yapılırken çorba tabağı düz yemek tabağının üzerine yerleştirilir (Görsel 1.199). Çorba, içindeki kuşkonmazların yenmesi için ana yemek kaşığı ve çatalı ile servis yapılır. Ayrıca artıkların konması için kuvere bir artık tabağı da eklenir.



Görsel 1.199: Kuşkonmaz çorbası

Kuşkonmaz çorbası kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek çatal ve kaşığı
- Artık tabağı
- İçecek bardağı (içeceğin türüne göre)
- Peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su bardağı
- Menaj takımı

Alakart serviste kuşkonmaz çorbası için gereken kuver malzemeleri sipariş alındıktan sonra kuvere eklenir. Ana yemek çatalı solda, çorba kaşığı ise sağda olacak şekilde yerleştirilir.

Kuşkonmaz çorbası mutfakta hazırlandığında tabak servisi ile konuğun sağ tarafından kuver tabağının üzerine altlığıyla birlikte servis yapılır. Çorbanın yanına kruton, ekmek ve tereyağı da sunularak servis tamamlanır.

Graten olarak hazırlanan kuşkonmaz çorbası, üzerine haşlanmış kuşkonmaz eklenerek ve üstü kızartılarak servis yapılır. İsteğe göre taze soğan ve peynir ile de servis yapılır.

Beşamel Soslu Kuşkonmaz

Kuşkonmazlar haşlanıp baharatlandırılır ve beşamel sosla birlikte fırın tepsisine yerleştirilir. Kuşkonmazlar pişmeye başlamadan 5 dakika önce üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilir. Peynirler eriyip kızarıncaya kadar fırında pişirilir (Görsel 1.200). Sıcak olarak servis yapılır.



Görsel 1.200: Beşamel soslu kuşkonmaz

Beşamel soslu kuşkonmaz kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Menaj takımı
- Ana yemek tabağı
- Ana yemek çatal ve bıçağı
- Su ve içecek bardağı

BİLGİ KUTUSU

Kuşkonmaz, yemeklerin yanında sunulacaksa garnitürler için uygun bir kap seçilir. Bu kap kuşkonmazın yanında verilecek patates, yumurta, havuç, domates, mantar, peynir dilimi gibi garnitürlerin sunulmasında kullanılır. Garnitürler genellikle kapaksız ve uygun büyüklükte bir tabakta taşınır. Konuk garnitürleri kendi alacaksa her bir tabağa uygun büyüklükte bir maşa (ya da çatal ve kaşık) eklenir.

1.6.2. Enginar Servisi

Enginar, Batı ve Orta Akdeniz ile Kuzey Afrika'ya özgü bir bitki olup eski zamanlarda evcilleştirilmiş ve zamanla Doğu Akdeniz'e taşınmıştır. Enginarın yenebilir çiçek formuna ilişkin ilk kayıtlar 15. yüzyılın başlarında, yaklaşık 1400 yılında İtalya'da görülmektedir. Günümüzde ise Akdeniz ülkeleri, Amerika, zengin toprak ve ılıman iklime sahip diğer bölgelerde yaygın olarak yetiştirilmektedir. Enginar çok yıllık bir bitkidir. Kalın, derimsi pulların tabanındaki et ve olgunlaşmamış çiçek başının yuvası olan "kalp" kısmı, mutfakta lezzetli bir malzeme olarak kullanılmaktadır. Enginar başları genellikle haşlanır veya buharda pişirilerek soslu sıcak sebze, soğuk salata ya da meze olarak servis yapılabilir.

Türkiye'de enginar üretimi; ağırlıklı olarak Akdeniz, Ege ve Doğu Marmara'da yapılır. Aydın, Bursa ve İzmir illeri bu üretimin büyük bir kısmını gerçekleştirirken son yıllarda Antalya ve Adana illerinde üretim miktarı artmıştır. Bayrampaşa, Darıca, Sakız, Şıra gibi yerel enginar çeşitleri Türkiye'de yaygın şekilde yetiştirilir (Görsel 1.201).



Görsel 1.201: Enginar çeşitleri

Enginar, lif açısından zengin ve antioksidan bakımından yoğun bir sebzedir. Bu özellikleri sayesinde bağırsaklar, karaciğeri ve kalbin sağlığını iyileştirmeye yardımcı olur. Ayrıca enginar; potasyum, C vitamini ve diyet lifi bakımından da zengin bir kaynaktır. İçerdiği doğal bitki kimyasalları (fitokimyasallar) sayesinde bakteri, mantar, parazit ve virüslere karşı koruma sağlar.

Enginar, değişik yöntemlerle pişirilip servis yapılabilir. Hem ordövr hem de sebze yemeği olarak sunulabilir. Soğuk enginar için soğuk, sıcak enginar için sıcak tabak kullanılır. Enginar servisinde antre tabağı kullanılabilir.

Alakart sipariş alındıktan sonra kuverin sağ tarafına enginar göbeğinin yenmesinde kullanılacak ana yemek çatalı konur. Ayrıca enginar yaprakları elle yendiği için kuvere bir finger bowl ve yaprakları koymak için bir artık tabağı eklenir.

Enginar yemeğinde tek çatal kullanılacaksa kuverin sağına konur. Çünkü çatal, bıçakla birlikte kullanıldığı zaman sol elle tutulur. Salatalar ve enginar yemekleri ayrı bir kapta servis yapıldığında çatal sağ ele alınarak kullanılır.

Limon dilimleri, maydanoz yaprakları veya dereotu enginar ile aynı tabakta garnitür olarak yer alır. Küp şeklinde doğranmış havuç, patates ve bezelye garnitürleri enginar ile aynı tabakta verilecekse renklerine göre açık ve koyu şeklinde tabağın sol ilerisine yerleştirilir.

Garnitürler tabağa yerleştirilirken garnitürlerin yemeği kapatmamasına dikkat edilmelidir. Haşlanmış havuç, haşlanmış patates ve bezelye servis elemanı tarafından konuk masasına servis yapılır. Garnitürler kaplara yerleştirilerek kapların her birine uygun büyüklükte maşa konur. Kaplar bir tepsi veya gueridon yardımıyla konuk masasına götürülür. Kendi kaplarıyla servis yapılacak garnitürler konuk masasında tabağın ilerisine bırakılır.

ARAŞTIRINIZ

Osmanlı mutfağında enginarın nasıl kullanıldığını araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınız ile paylaşınız.

Enginar Haşlama

Enginarların uçları dikenli olduğu için mutfak makası ile kesilir. Enginarın tepesinden yaklaşık 2,5 cm kadar bir kısmı keskin bir bıçakla alınır (Görsel 1.202). Sonra enginarlar yıkanır. Büyük bir tencereye su, sarımsak, bir dilim limon ve bir defne yaprağı eklenerek enginarlara aroma katılır. Su kaynatıldıktan sonra tencereye enginarlar eklenir ve yaprakları yumuşayıncaya kadar pişirilir (Görsel 1.203). Ayrıca bu işlem buharda pişirme yöntemiyle de yapılabilir.



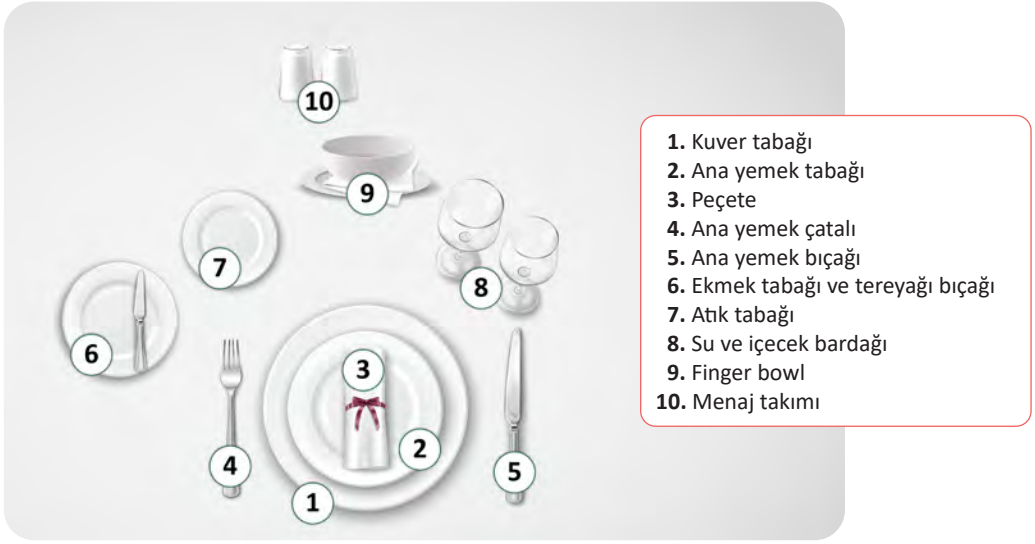
Görsel 1.202: Enginarın kesilmesi



Görsel 1.203: Enginar yaprakları

Enginar haşlama kuverinde şunlar bulunur (Görsel 1.204):

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Peçete
- Ana yemek çatalı (solda)
- Ana yemek bıçağı [sağda (Çanağını yerken çanağı kesmede kullanılır.)]
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Artık tabağı
- Su ve içecek bardağı
- Finger bowl
- Menaj takımı



Görsel 1.204: Haşlanmış enginar kuveri

Enginarlar, servis öncesi tepsi veya fayans üzerinde hazırlanıp masaya getirilir. Masada konuklara gösterildikten sonra servis tabağının hazırlanması için servis masası veya gueridona alınır. Haşlanan enginar, sağ eldeki çatal ve sol elin parmaklarıyla yaprakları kopartılarak yenir (Görsel 1.205).



Görsel 1.205: Haşlanmış enginar ve sos

Koparılan her enginar yaprağı, birlikte servis yapılan soslardan birine batırılır. Haşlanmış ve kabuklarıyla hazırlanan enginarla genellikle hollendez veya vinegret soslardan biri verilir. Enginarın yenilebilir kısmı, yapraklarının yumuşak bölümleridir. Sert kısımlar ise tüketilmeyip artık tabağına bırakılır. Yapraklar tükendikten sonra enginarın iç kısmında yer alan tüylü bölüm temizlenir ve ardından sebzenin özü olan "enginar kalbi" çatalla yenir.

Enginar Çorbası

Enginar çorbası servisi yapılırken kuver tabağının üzerine çorba tabağı yerleştirilir. Çorbada enginar yaprakları bulunmuyorsa çorba kaşığı ile servis yapılır ve kaşık kuver tabağının sağ tarafına yerleştirilir. Ancak enginar yaprakları çorbada yer alıyorsa kuvere bir çatal eklenir. Enginar yaprakları sıyrıldıktan sonra yenmeyen kısımlar için ayrıca bir artık tabağı konur. Konukların ellerini temizlemesi için parmaklarını yıkayabileceği bir finger bowl da kuvere dâhil edilir.

Enginar çorbası kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Peçete
- Ana yemek çatal ve kaşığı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Artık tabağı
- Finger bowl
- Su ve içecek bardağı
- Menaj takımı

Alakart serviste enginar çorbası için gerekli olan kuver malzemeleri siparişten sonra kuvere eklenir. Enginar çorbası mutfakta hazırlanırsa tabak servisi ile konuğun sağ tarafından kuver tabağının üzerine altlığıyla birlikte servis yapılır. Çorbanın yanına kruton, ekmek ve tereyağı ile servis tamamlanır.

Enginar Dolma

Enginarların sapları dik durmasını sağlayacak şekilde kesilir (Görsel 1.206) ve yapraklarının arası yıkanır. Ayrı bir yerde pirinç, kıyma, soğan, domates, sarımsak, salça ve baharatlar karıştırılır. İç malzeme yaprakların arasına doldurulur. Tencereye enginarların yarısına gelecek kadar su doldurulup üzerine zeytinyağı gezdirilir. Enginarlar yaklaşık 45-50 dakika kadar orta ateşte pişirilir. Sıcak servis yapılır ve elle yenir (Görsel 1.207).



Görsel 1.206: Enginar saplarının kesilmesi



Görsel 1.207: Enginar dolma

Enginar dolma kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Peçete
- Ana yemek çatalı (sağda)
- Ana yemek bıçağı [solda (Çanağını yerken çanağı kesmede kullanılır.)]
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Artık tabağı
- Su ve içecek bardağı
- Finger bowl
- Menaj takımı

SIRA SİZDE

Beğendiğiniz enginar yemekleri hangileridir? Nedenini açıklayınız.

Etli Enginar Dolma

Enginarlar yaprakları temizlendikten sonra limonlu suda yarı yarıya pişinceye kadar haşlanır. Ayrı bir tavada sıvı yağda fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurulur. Tavaya ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleşinceye kadar kavurulmaya devam edilir. Pirinç, kuş üzümü, bir tatlı kaşığı şeker, tuz, baharatlar ve sıcak su tavaya eklenir. Karışım, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirilir. Kıyılmış nane ve maydanoz da harca eklenir ve etli harç, enginar göbeklerine doldurulur. Enginarların pişerken şeklini koruması için üzeri ve yanları yağlı kâğıtla sarılır. Enginarlara yarım su bardağı haşlama suyu eklenir ve enginarlar 10 dakika pişirilir (Görsel 1.208).



Görsel 1.208: Etli enginar dolma

Etli enginar dolma, pişirilip soğutulduktan sonra limon dilimleri ile birlikte servis yapılır. Türk mutfağında enginar, daha çok zeytinyağlı sebze olarak kullanılır.

Etli enginar dolma kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Peçete
- Ana yemek çatal ve bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Menaj takımı

Fırında Tuzlu Enginar

Enginarlar yıkandıktan sonra saplarının büyük kısmı kesilerek çıkarılır. Ardından kesme tahtası üzerine yan yatırılan enginarların üst kısmı enine kesilir. Daha sonra uzunlamasına dilimler hâline getirilir. Dilimlenen enginarlar, kararmalarını önlemek amacıyla bir kâseye alınır ve üzerine su ile bir çay kaşığı limon suyu eklenir.

Fırın önceden ısıtılır. Enginar dilimleri, fırın kâğıdı serili bir tepsiye yerleştirilir ve üzerine zeytinyağı sürülür. Yaklaşık 7-8 dakika kadar pişirilir. Ardından enginar dilimleri ters çevrilir ve 7-8 dakika daha pişirilir. Enginarlar fırından çıkarıldıktan sonra üzerine deniz tuzu serpilir ve sıcak olarak servis yapılır (Görsel 1.209).



Görsel 1.209: Tuzlu fırında enginar

Tuzlu fırında enginar kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Peçete
- Ana yemek çatal ve bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Menaj takımı

Enginarlı ve Kekikli Pappardelle Makarna

Makarna hamuru hazırlanır ve merdaneyle ince bir şekilde açılır. Hamur, 1,5 cm kalınlığında tırtıllı kesme ruletiyle kesilir. Enginarlar temizlenip doğranır ve tavaya alınır. Zeytinyağı ve doğranmış soğanla yüksek ateşte sotelenir. Tavaya birkaç damla limon suyu ve 1 dal taze kekik, birkaç dakika sonra da 3 kepçe sebze suyu eklenir. Enginarlar tuz ve karabiber ile tatlandırılır ve üzerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirilip doğranmış maydanoz serpilir.

Taze makarna, kaynayan tuzlu suda haşlanıp süzülür ve enginarlarla tavada birkaç dakika çevrilir. Makarna servis tabağına alınınca üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpilir ve sıcak olarak servis yapılır (Görsel 1.210). Bu yemek, enginarın hafifliğiyle taze makarnanın lezzetini birleştirerek sağlıklı ve doyurucu bir seçenek sunar.



Görsel 1.210: Enginarlı ve kekikli pappardelle makarna

Enginarlı ve kekikli pappardelle makarna kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Peçete
- Ana yemek çatal ve bıçağı
- Büyük kaşık
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Menaj takımı

Keçi Peynirli Fırında Enginar

Enginarlar, içlerine dolgu yerleşecek şekilde kesilir. Kesilen dilimler, kararmaması için su ve bir çay kaşığı limon suyu bulunan bir kâseye konur. Enginarlar yaklaşık 4 dakika haşlanır. Diğer tarafta dolgu malzemesi hazırlanır. İç dolgu için tost ekmeği, rendelenmiş keçi peyniri, parmesan peyniri, tuz, karabiber ve doğranmış taze baharatlar bir kapta karıştırılır. Enginarlar iç malzemesiyle doldurulur ve fırın tepsisine yerleştirilir. Peynirler eriyip üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine deniz tuzu serpilir ve sıcak olarak servis yapılır.

Keçi peynirli fırında enginar kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Peçete
- Ana yemek çatal ve bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Menaj takımı

Keçi peynirli fırında enginar servisinin yanında süzme yoğurt, dereotu ve sarımsaklı sos servis yapılabilir.

Enginarlı Risotto

Enginarların kabuğu ayıklanıp doğranarak limonlu suya bırakılır. Doğranmış bir adet soğan, dört adet ançüez ve ince kıyılmış sarımsak bir tavada zeytinyağıyla sotelenir. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca süzülen enginarlar tavaya eklenir. Enginarların üzerine iki kepçe sebze suyu ilave edilir ve tavanın kapağı kapatılıp 5 dakika kaynatılır. Tavaya 500 gram carnaroli (karnorali) veya arborio (arboriyo) pirinci eklenip sebze suyu ile pişirilir. Enginarlı risotto piştikten sonra rendelenmiş sert keçi peyniri [pecorino (pekorino) ile tatlandırılır. Sıcak olarak servis yapılır (Görsel 1.211).



Görsel 1.211: Enginarlı risotto

Enginarlı risotto kuverinde şunlar bulunur:

- Kuver tabağı
- Ana yemek tabağı
- Peçete
- Ana yemek çatal ve bıçağı
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Menaj takımı

DİKKAT

Enginarlı risottoda konserve enginar kalbi de kullanılabilir.

İç Baklalı Enginar

Soğan, havuç ve iç baklalar sotelenir ve enginarların üzerine yerleştirilir. İç baklalı enginar portakal suyuyla pişirilip dereotuyla süslenir. Soğuk olarak servis yapılır (Görsel 1.212). İç baklalı enginarın kuveri diğer enginar yemeklerinin kuveri gibidir.



Görsel 1.212: Tabakta iç baklalı enginar

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	37. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ SEBZELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ENGİNARLI CANNELLONİ SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, enginarlı cannelloni siparişi vermiştir (Görsel 1.213). İşlem basamaklarını dikkate alarak servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Antre tabağını kuver tabağının üstüne yerleştiriniz.

4. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

5. Antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

7. Enginar cannelloniyi servis kabında hazırlayınız.

8. Enginar cannelloniyi konuk masasına getiriniz.

9. Enginar cannelloniyi konuğun sağ tarafından masaya servis yapınız.



Görsel 1.213: Enginar cannelloni

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 37'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	38. UYGULAMA
KONU	KIYMETLİ SEBZELERİN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BİBERİYE İLE MARİNE EDİLMİŞ ENGİNAR KALPLERİ SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, biberiye ile marine edilmiş enginar kalpleri siparişi vermiştir (Görsel 1.214). İşlem basamaklarını dikkate alarak servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Antre tabağını kuver tabağının üstüne yerleştiriniz.

4. Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştiriniz.

5. Antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını ana yemek bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

7. Biberiye ile marine edilmiş enginar kalplerini servis kabında garnitür ve sosları ile birlikte hazırlayınız. Sosları küçük sunum kapları ile garnitürleri ise servis kabını canlandıracak şekilde ve tüm malzemeleri uygun bir dekorla servis kabına yerleştiriniz.

8. Biberiye ile marine edilmiş enginar kalpleri servis kabını tepsiye koyunuz ve konuk masasına getiriniz.

9. Enginar kalplerini konuk masasına servis yapınız.



Görsel 1.214: Biberiye ile marine edilmiş enginar kalpleri

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 38'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.7. MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ

Meyveler, birçok toplumda yemek sonrası tercih edilen tatlılar arasında önemli bir yer tutar (Görsel 1.215). Hem hazmı kolaylaştırıcı etkisi hem de vücuda gerekli enerjiyi sağlama özelliği sayesinde beslenmede önemli bir yere sahiptir. Yağ ve kalori açısından düşük olan meyveler; lif, vitaminler, mineraller, fitokimyasallar ve antioksidanlar açısından oldukça zengindir. Bu da onları sağlıklı bir tatlı seçeneği hâline getirir. Meyveler, sahip oldukları doğal tatlılık sayesinde ilave şekere gerek kalmadan lezzetli bir tat deneyimi sunar.



Görsel 1.215: Çeşitli meyveler

Meyve ve tatlıların menüde yer alması, yemekten sonra tok hissetmeyi destekler ve kan şekeri düzeyinin dengelenmesine katkıda bulunabilir. Şeker tüketimi, bazı kişilerde ruh hâli üzerinde geçici etkiler gösterebilir. Tatlıların bileşimindeki bazı maddeler, serotonin üretimini etkileyebilir ve bu durum tatlıların öğün sonunda tercih edilmesinde rol oynayabilir.

Meyve ve tatlıların menüde yer alması, yemekten sonra hem tok hissetmeyi sağlar hem de düşük kan şekerini telafi eder. Şeker tüketimi, ruh hâlini iyileştirmeye yardımcı olabilir, bu da tatlılara ilgiyi artıran bir faktördür.

ARAŞTIRINIZ

Yabancı ülke mutfaklarındaki farklı tatlıları araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

1.7.1. Meyvelerin Servisi

Meyveler, menülerde çoğunlukla tatlı olarak sunulmalarının yanı sıra tatlı ve peynir tabaklarına alternatif oluşturabilecek hafif ve ferahlatıcı bir seçenektir. Kahvaltılarda taze meyve dilimleri, reçeller ve kuru meyveler şeklinde servis yapılırken ara sıcaklar ve başlangıçlarda salatalara tazelik ve renk katmak amacıyla kullanılabilir. Ana yemeklerde garnitür veya sos olarak yemeğe denge sağlar ve tatlı menülerinin vazgeçilmez bir parçası olarak yer alır.

Meyveler, yapısal özelliklerine bağlı olarak farklı tüketim biçimlerine sahiptir (Görsel 1.216). Bazı meyvelerin yalnızca dış kısmı, bazılarının ise yalnızca iç kısmı tüketilir. Tüketim şekillerine göre meyveler elle yenen ve takım kullanılarak yenen meyveler olmak üzere iki gruba ayrılır. Erik, kayısı, incir, çilek, üzüm, kiraz, vişne gibi küçük ve yumuşak meyveler genellikle doğrudan elle tüketilirken portakal, elma, armut, şeftali, kivi, muz, ananas, mango, kavun, karpuz gibi meyveler çatal, bıçak veya kaşık gibi servis takımlarıyla tüketilir.



Görsel 1.216: Meyve tabağı sunumu

Meyvelerin özellikleri ve çeşitlerine göre kuver düzeni ile kullanılan servis takımları farklılık gösterir. Meyve servisi; 17-19 cm çapında porselen tabaklar, porselen çukur kâseler veya yayvan kup bardaklarda yapılır. Meyveler genellikle tatlı çatalı ve bıçağı kullanılarak tüketilir. Çekirdekli meyvelerin servisinde ise çekirdeğin ağızdan alınmasını kolaylaştırmak amacıyla kuvere kahve kaşığı eklenir. Meyve servisi, meyvenin türüne ve sunum şekline göre şu iki başlık altında incelenir:

- Natürel meyvelerin servisi
- Soyulmuş porsiyon meyve servisi

BİLGİ KUTUSU

Meyveler, içerdiği farklı asitler nedeniyle havayla temas ettiklerinde kararmaya başlar. Ayrıca soyulup kesilen ve dilimlenen meyvelerin vitamin değerlerinde azalma olur. Bu nedenle meyvelerin besin değerini ve tazeliğini koruyabilmek için soyma, doğrama ve porsiyonlara ayırma işlemleri servisin hemen öncesinde yapılmalıdır.

Natürel Meyvelerin Servisi

Natürel meyve servisi, meyvelerin kabuklarıyla birlikte doğal hâlleriyle sunulmasıdır. Bu servis türünde meyveler herhangi bir işlem görmeden yalnızca yıkanıp temizlendikten sonra servis yapılır. Elma, armut, mandalina, portakal, şeftali gibi meyveler natürel olarak sunulabilir.

Natürel meyve servisi, meyvelerin doğal renkleri ve görünümleriyle estetik bir sunum oluşturmasını sağlar. Bu nedenle meyvelerin sunumunun yapıldığı sepetler veya özel kaplar şık ve özenli olmalıdır. Hem elle hem de çatal-bıçak takımıyla yenilebilen kabuklu meyveler natürel olarak servis yapılabilir.

Natürel meyveler, tabak servisi ile sunulur ve porsiyon servis tabağında veya özel meyve servis kabında hazırlanır. Porsiyon tabağı ile servis yapılırken öncelikle konuktan meyve siparişi alınır. Sonra önceki yemeğe ait kuver araç gereci tamamen kaldırılır, masa örtüsü üzerindeki kırıntılar temizlenir ve gerekirse masa örtüsü değiştirilir. Meyvelerin türü ve özelliğine uygun olarak genellikle tatlı çatalı ve bıçağı kuvere yerleştirilir. Bıçağın keskin tarafı her zaman tabağa bakacak şekilde konumlandırılmalıdır. Kuver tabağının yerine ise katlanmış bir kumaş peçete konur. Mutfakta porsiyon olarak hazırlanan meyveler, meyve veya antre tabağına yerleştirilir ve konuğun sağ tarafından servis yapılır (Görsel 1.217).



Görsel 1.217: Tabak meyve servisi

Meyve servis kabında ortaya servis yapıldığında meyveler mutfakta meyve servis kabına veya ayaklı meyve servis stantlarına yerleştirilip masaya getirilir. Meyveler bütün hâlde servis tabağına veya ayaklı meyve servis stantlarına hazırlanır ve konuk masasında uygun bir yere yerleştirilir. Konuklar, istedikleri kadar meyveyi alarak tüketir. Kuver hazırlığı, porsiyon olarak servis yapılan meyvelerin kuver düzeniyle aynıdır. Buna ek olarak kuvere tatlı veya antre tabağı eklenir.

Natürel meyve kuverinde tatlı çatal ve bıçağı kullanılacaksa bıçak sağ tarafa, çatal sol tarafa yerleştirilir. Tatlı bıçak ve kaşığı kullanılacaksa bıçak iç tarafa, kaşık dış tarafa yerleştirilir. Portakal ve elma soyacağı, greyfurt bıçağı gibi özel takımlar kuverin sağ tarafına yerleştirilir.

Kabuğu, sapları ve çekirdeği yenmeyen meyveler için artık tabağı eklenir. Artık tabağının yeri, meyve tabağının sol tarafı ya da boş ise sağ ilerisi olarak belirlenir.

Elde soyulan (elma, armut, şeftali gibi) ve elle yenen (üzüm, çilek, incir, kiraz, vişne gibi) meyvelerden sonra parmakların temizlenmesi için finger bowl kullanılır. Finger bowl, alt tabağın üzerine konmuş kumaş peçetenin içine yerleştirilir ve kuverde tatlı tabağının sol ilerisine yerleştirilir.

DİKKAT

Soyulmuş ve dilimlenmiş olarak servis yapılan meyvelerin kuverlerinde finger bowl kullanılmaz.

Elma Servisi

Elma servisi sırasında tatlı veya meyve tabağına konan elma, konuğun sağ tarafından servis yapılır (Görsel 1.218). Elma tatlı çatalı ve bıçağı kullanılarak tüketilir (Görsel 1.219). Konuk, elmayı sol eliyle tabağa hafifçe dayayarak elmanın kaymasını önler. Elma önce ortadan ikiye, sonra tekrar ikiye bölünerek dört parçaya ayrılır. Konuk isterse dilimlerin kabuklarını soyar ve çekirdek yuvasını çıkarır. Alternatif olarak tatlı çatalını bir dilime batırıp tatlı bıçağı yardımıyla çekirdek yuvasını çıkarabilir. Elma, küçük lokmalar hâlinde kesilerek tatlı çatalı ile yenir. Diğer türlü elma sol ele alınır. Sap kısmından başlanarak helezon şeklinde soyulur. Tatlı tabağında çatal ve bıçak yardımı ile dilimlenip, lokmalara ayrılarak yenir.



Görsel 1.218: Meyve tabağında elma



Görsel 1.219: Tatlı çatal ve bıçağı

Elma servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Tatlı tabağı
- Katlanmış kumaş peçete
- Tatlı çatalı ve bıçağı
- Elma soyacağı (tatlı bıçağının sağına)
- Artık tabağı
- Su ve içecek bardağı

Armut Servisi

Armut servisi de elma servisi gibidir. Tatlı veya meyve tabağına konan armut, konuğun sağ tarafından servis yapılır. Tatlı çatalı ve bıçağı kullanılarak yenir (Görsel 1.220).

Armut servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Tatlı tabağı
- Katlanmış kumaş peçete
- Tatlı çatalı ve bıçağı
- Artık tabağı
- Su ve içecek bardağı



Görsel 1.220: Armut servisi

Portakal Servisi

Tatlı veya meyve tabağında bütün hâlde olan portakal, porsiyon olarak konuğun sağ tarafından servis yapılır. Portakal soyucusunun çengeli ile portakalın kabuğu çiçekten sap kısmına doğru çizilir. Portakal elle veya bıçak yardımı ile çizilen kısımlardan soyulur ve dilimlere ayrılır. Ayrılan dilimler elle yenir. Çekirdekler kahve veya tatlı kaşığı ile ağızdan alınıp artık tabağına bırakılır. Konuğun masadan kalkmadan önce parmaklarını yıkayabilmesi için kuvere finger bowl eklenir.

Portakal servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Tatlı tabağı
- Katlanmış kumaş peçete (kuver tabağının yerine)
- Tatlı bıçağı
- Portakal soyacağı (tatlı bıçağının sağına)
- Artık tabağı
- Finger bowl
- Kahve veya tatlı kaşığı
- Su ve içecek bardağı

Meyvenin yanında konuğun isteğine göre garnitür olarak pudra şekeri de verilebilir. Pudra şekeri, meyve tabağı servis yapılmadan önce veya yapıldıktan hemen sonra kuvere eklenir ve meyve tabağının ön ilerisine yerleştirilir.

Şeftali Servisi

Şeftali, tatlı tabağında konuğun sağ tarafından servis yapılır. Konuk tarafından tatlı çatalı meyveye batırılarak şeftalinin kabuğu çiçek kısmından artı şeklinde kesilir ve kabuklar tatlı bıçağıyla aşağıya doğru çekilerek soyulur. Soyulan şeftali ikiye bölünür ve çekirdeği çıkarılarak artık tabağına konur. Daha sonra tatlı çatalı ile bıçağı kullanılarak küçük dilimlere kesilir ve tüketilir.

Servisi yapılan şeftali tam olgunlaşmamışsa ve kabukları soyulamıyorsa ortadan ikiye bölünüp çekirdeği çıkarılır. Ardından her dilim tek tek soyulabilir (Görsel 1.221). Meyve ortaya servis yapılırsa kuvere tatlı tabağı eklenir.



Görsel 1.221: Dilimlenmiş şeftali

Muz Servisi

Muz antre tabağı veya tatlı tabağı üzerinde servis yapılır. Konuk sol eliyle muzun sap kısmını tutar ve sağ elindeki tatlı bıçağı ile muzun ucundan küçük bir parça keser. Daha sonra kabuklarını elle soyar. Kabukları soyulan muz, tatlı çatalı ve bıçağı yardımıyla küçük parçalara kesilerek yenir.

Muz servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Katlanmış kumaş peçete
- Tatlı çatalı ve bıçağı
- Artık tabağı
- Su ve içecek bardağı

Meyve ortaya servis yapılırsa kuvere antre tabağı veya tatlı tabağı eklenir. Konuğun isteğine bağlı olarak muzun yanında bal, rendelenmiş fındık, ceviz gibi garnitürler servis yapılabilir. Garnitürler, tatlı tabağının ön ilerisine yerleştirilir (Görsel 1.222). Antre tabağı veya tatlı tabağı, meyve servis yapılmadan önce veya yapıldıktan hemen sonra kuvere eklenir.



Görsel 1.222: Tatlı tabağında muz

Kavun ve Karpuz Servisi

Kavun ve karpuz yaz günlerinin vazgeçilmez meyveleridir. Kavun ve karpuz servis yapılmadan önce yıkanır ve kurulanır. Keskin bir bıçakla önce ikiye sonra da servis usulüne uygun dilimler hâlinde kesilir ve çekirdekleri çıkarılır (Görsel 1.223). Kavun ve karpuz porsiyonlanmış olarak servis yapılır. Meyve veya tatlı tabağında sunulur.



Görsel 1.223: Servis için hazırlanan karpuz

Kavun; ortadan ikiye kesilip, çekirdeği temizlendikten sonra kabukları soyulup yarım hâlde antre tabağına yerleştirilir ve konuğun sağından servis yapılır (Görsel 1.224). Konuğun isteğine göre pudra şekeri veya yabancı konukların tercihine bağlı olarak tuz da garnitür olarak verilebilir.

Kavun ve karpuz servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Tatlı çatalı ve bıçağı
- Katlanmış kumaş peçete
- Su ve içecek bardağı



Görsel 1.224: Servis için hazırlanan kavun

Greyfurt Servisi

Greyfurt, uygun bir kâse içinde yarım olarak servis yapılır (Görsel 1.225). Konuk, üzerine pudra şekeri ekleyerek greyfurtun etli kısmını, greyfurt kaşığı ya da çay kaşığı ile yer (Görsel 1.226). Alternatif olarak konuk greyfurtun etli kısmını tatlı tabağına çıkararak isteğe göre pudra şekeri ile tatlandırabilir.



Görsel 1.225: Tabakta greyfurt servisi



Görsel 1.226: Greyfurt kaşığı

Greyfurt servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Peçete
- Tatlı çatalı ve bıçağı
- Greyfurt kaşığı (yoksa çay kaşığı)
- Finger bowl
- Su ve içecek bardağı

Tropikal İklim Meyvelerinin Servisi

Birçok yaygın tropikal meyve, Dünya'nın ekvator kuşağında yer alan ülkelere özgüdür. Tropikal meyveler çok yönlü kullanım alanına sahip olup tek başına tüketilebildiği gibi meyve salatalarında, smoothielerde [smuti (meyve karışımlı içecek)] ve özellikle vegan mutfaklarda da sıkça tercih edilmektedir.

Bazı tropikal meyveler şunlardır:

1. Ejder Meyvesi (Pitaya): Kökeni Güney ve Orta Amerika ile Güney Meksika'ya da dayanan, pitaya olarak da bilinen tropikal bir meyvedir. Canlı pembe, kalın ve sivri görünümlü bir kabuğa sahiptir. Dış kabuğu genellikle pembe renkte olup iç kısmı beyaz veya canlı pembe renkte, küçük siyah yenilebilir tohumlarla doludur. Ejder meyvesinin bazı çeşitleri sarı kabukludur, iç kısmı sadece beyazdır ve yine siyah tohumlar içerir. Hafif ve tatlı lezzeti, armut ve kiviyi andırır. Ejder meyvesi kesilerek meyve salatalarına eklenebilir, smoothie kâselerinde ve yoğurt parfelerinde kullanabilir. Ananas, mango, muz, portakal, papaya, çilek, limon gibi meyvelerle uyumlu lezzetler oluşturur.

2. Çarkıfelek Meyvesi (Liliko'i): Kökeni Brezilya, Bolivya, Arjantin, Uruguay, Paraguay gibi Güney Amerika'nın tropik ve ılıman bölgelerine dayanan egzotik bir meyvedir. Hawaii dilinde "liliko'i" olarak da bilinir. Sert mor veya sarı renkte bir dış kabuğa, jöle kıvamında altın sarısı bir iç dokuya ve tohum dolu bir merkeze sahiptir. Mor çarkıfelek meyvesi siyah tohumlara, sarı liliko'i olan çeşidi ise kahverengi tohumlara sahiptir. Tohumları gevrektir ve yenilebilir. Hem ekşi hem de tatlı bir tada sahiptir.

Çarkıfelek meyvesini hazırlamak için tırtıklı bir bıçakla dikkatli bir kesim yapılmalıdır. Meyvenin içindeki posa ve tohumlar olduğu gibi yenilebilir. Canlı rengi ve çekici görünümü sayesinde kek, turta, pavlova ve smoothie kâselerinde süsleme amaçlı kullanılabilir. Papaya, kavun, muz, mango, vanilya gibi meyvelerle uyumludur. Ayrıca yoğurt, krema, muhallebi gibi sütlü tatlılarla da lezzetli bir uyum sağlar.

3. Rambutan: Kökeni Güneydoğu Asya, Avustralya ve Hawaii olan tropikal bir meyvedir. Kırmızı renkte kabuğu ve kabuğunu çevreleyen yumuşak dikenleri ile dikkat çeker. Erik büyüklüğünde olan rambutanın kırmızı kabuğunun altında, ortasında yenmeyen kahverengi bir çekirdek ve üzüm benzeri, yumuşak, yarı saydam bir meyve bulunur. Rambutanın tatlı, hafif kekremsi ve çilek aromasına benzer bir lezzeti vardır. Rambutan, çiğ olarak tek başına tüketilebildiği gibi meyve salatalarına da eklenebilir. Ayrıca kokteyl kürdanına geçirilerek içeceklerin üzerine garnitür olarak da sunulabilir.

4. Papaya: Yeşil veya sarı renkte, ince ve esnek kabuğa sahip, büyük ve damla şeklinde bir meyvedir. İç kısmı somon renginde, yumuşak ve lezzetli olup ortasında yenilebilir siyah, parlak ve küçük çekirdeklerden oluşan bir küme bulunur. Kökeni Orta Amerika'ya dayanan papaya; hafif tatlı, kremsi ve kaşıkla yenilebilecek bir yapıya sahiptir. Yumuşak dokusu ve hafif aroması sayesinde smoothie hazırlamak için uygun bir meyvedir. Ayrıca salatalara tazelik katmak amacıyla da kullanılabilir. Papaya ile iyi uyum sağlayan meyveler arasında çarkıfelek meyvesi, liçi, mango, guava, ananas ve çilek bulunur. Özellikle ekşi meyveler papayanın hafif tadını dengeleyerek lezzetini artırır. Bunun yanında ejder meyvesi, kavun, muz, mango gibi daha yumuşak meyvelerle de uyumlu bir şekilde kullanılabilir.

5. Mango: Mangifera indica (mangifera indika)**,** dünyanın bazı bölgelerinde "meyvelerin kralı" olarak adlandırılan çekirdekli bir meyvedir. Ortasında büyük bir çekirdeği bulunur. Ana vatanı Hindistan ve Güneydoğu Asya olan mango, 4.000 yıldan uzun süredir insanlar tarafından yetiştirilmektedir. Kendine özgü tat, şekil, boyut ve renklere sahip yüzlerce mango çeşidi bulunmaktadır. Mango yalnızca lezzetli değil aynı zamanda zengin besin içeriğiyle de dikkat çeker. Vitamin, mineral ve antioksidan bakımından zengin olan mango, bağışıklık sistemini güçlendirme, sindirimi destekleme, göz sağlığını koruma gibi birçok faydasıyla bilinir. Ayrıca mangonun kanser karşıtı etkileri olduğu da düşünülmektedir. Tatlı aroması ve çok yönlü kullanımı sayesinde en çok tercih edilen tropikal meyvelerden biridir. Mango; salatalarda, smoothie ve tatlı tabaklarında kullanılabileceği gibi meyve suyu, dondurma, meyve barları, turta ve tatlı-acı sos hazırlamak için de tercih edilir.

6. Ananas: Yenilebilir meyvesi olan tropikal bir meyvedir. Ananasın ana vatanı yüzyıllardır yetiştirildiği Güney Amerika'dır. Ananas; altıgen birimlerden oluşan sert bir kabuğa, sarıdan beyaza kadar değişen renkte lifli ve sulu bir dokuya sahiptir. C vitamini bakımından zengin olan ananas, sindirimi kolaylaştırıcı özellik gösterir. Ananas; sade olarak tüketilebildiği gibi salatalara eklenerek, ızgara yapılarak veya güveçte pişirilerek de sunulabilir. Ayrıca smoothielerde, tatlılarda, fırınlanmış ürünlerde ve çeşitli yemeklerde kullanılır.

7. Kivi: Kivi meyvesi olarak da bilinir, Güneybatı Çin'in dağları ile yamaçlarına özgü bir meyvedir. İnce, tüylü, lifli yapıya sahip olan kivi, açık kahverengi kabuğunun altında, sıra sıra dizilmiş küçük siyah yenilebilir tohumlar içeren açık yeşil veya altın rengi yumuşak bir dokuya sahiptir. Tatlı ve kendine özgü lezzetiyle bilinen kivi, C vitamini bakımından son derece zengindir. Ayrıca lif, potasyum, E vitamini, folat ve çeşitli antioksidanlar ile enzimler gibi biyoaktif bileşenler içerir. Kivi; sade olarak tüketilebildiği gibi tatlılarda, salatalarda ve smoothielerde sıklıkla kullanılır.

Tropikal meyveler bütün olarak servis yapılır (Görsel 1.227). Kuverde bulunan çatal ve bıçak yardımıyla meyvelerin kabuğu soyulur, çekirdekleri temizlenir ve meyve dilimlenerek yenir.



Görsel 1.227: Tropikal meyveler

Meyve Salatası Servisi

Taze mevsim meyveleri, soyulup küçük parçalara doğranarak hazırlanır. Muz, elma, armut, portakal, mandalina, çilek, kiraz, şeftali ve kayısı, meyve salatasında en yaygın kullanılan meyvelerdir. Kavun ve karpuz ayrıca ananas, papaya, kivi gibi tropikal meyveler de meyve salatasında kullanılabilir. Meyve salatalarında meyveler genellikle küp şeklinde doğranır. Meyvelerin üzerine bir miktar pudra şekeri serpilir. Şekerin miktarı, meyvelerin doğal aromasını bastırmayacak şekilde ayarlanmalıdır. Meyve salataları, cam ve kristal kâseler veya tatlı bardaklarında servis yapılır (Görsel 1.228).



Görsel 1.228: Meyve salatası sunumu

Meyve salatası, diğer salatalar gibi konuk masasında İngiliz servis usulüyle hazırlanabilir. Meyveler ve meyve kuverinde kullanılacak tabaklar, cam ve kristal kâseler ile takımlar gueridonda hazırlanır. Servis elemanı, meyve salatasını gueridonda hazırlayarak konuğun sağından servis yapar. Tatlı çatalı ve kaşığı, meyve salatası ile ya da hemen öncesinde kuvere eklenir.

Meyve salatası, tatlı bardaklarında servis yapılacaksa kuvere kahve kaşığı ve tatlı çatalı konur. Kahve kaşığı, çekirdeklerin ağızdan alınıp artık tabağına konması için kullanılır.

BİLGİ KUTUSU

Muz, aromasından dolayı hem yaz hem de kış meyveleri ile yapılan meyve salatalarında kullanılabilir. Muz, kararmaması için en son doğranmalı ve kullanılmalıdır. Portakal, mandalina, greyfurt gibi meyveler doğranmadan önce zarlarından ayrılmalıdır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	39. UYGULAMA
KONU	MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: NATÜREL ELMA SERVİSİ İÇİN KUVER AÇMA

GÖREV: Tatlı tabağı ile natürel elma servisi için kuver açılacaktır (Görsel 1.229). İşlem basamaklarını dikkate alarak servis kabı ile natürel elma kuveri için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Tatlı tabağını kuverin ortasına yerleştiriniz.

4. Tatlı bıçağını tabağın sağına yerleştiriniz.

5. Tatlı çatalını tabağın soluna yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını tatlı bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz. Su bardağını da içecek bardağının soluna veya yanına yerleştiriniz. Alternatif olarak su bardağını içecek bardağının sol ilerisine 45 derecelik açı yapacak şekilde yerleştiriniz.

7. Artık tabağını kuverin sağ ilerisine, tatlı tabağının ön tarafına yerleştiriniz.



Görsel 1.229: Tatlı tabağında elma servisi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 39'da yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	40. UYGULAMA
KONU	MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KARPUZ SERVİSİ İÇİN KUVER AÇMA

GÖREV: Alakart serviste konuk karpuz siparişi vermiştir (Görsel 1.230). İşlem basamaklarını dikkate alarak karpuz servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Tatlı tabağını yerleştiriniz.

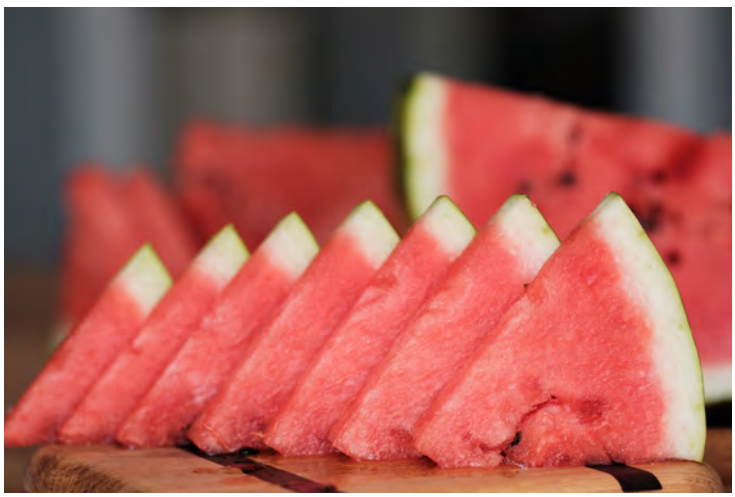
4. Tatlı çatalını tabağın soluna yerleştiriniz.

5. Tatlı bıçağını tabağın sağına yerleştiriniz.

7. Konuğun siparişine göre içecek bardağını tatlı bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz. Su bardağını da içecek bardağının soluna veya yanına yerleştiriniz.

8. Mutfakta servis için dilimlenip çekirdekleri temizlenmiş karpuzu servis kabında konuk masasına getiriniz.

9. Karpuzu konuğun sağ tarafından maşa ile servis yapınız.



Görsel 1.230: Dilimlenmiş karpuz

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 40'ta yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	41. UYGULAMA
KONU	MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MEYVE SALATASI SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, meyve salatası siparişi vermiştir. İşlem basamaklarını dikkate alarak meyve salatasını İngiliz usulü servis ile tamamlanması için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Kuver açmak için gerekli malzemeleri temin ediniz.

3. Peçeteyi kuverin ortasına yerleştiriniz.

4. Tatlı kaşığını peçetenin sağına yerleştiriniz.

5. Tatlı çatalını peçetenin soluna yerleştiriniz.

6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını tatlı kaşığının bir parmak ilerisine yerleştiriniz. Su bardağını da içecek bardağının soluna veya yanına yerleştiriniz. Alternatif olarak su bardağını içecek bardağının sol ilerisine 45 derecelik açı yapacak şekilde yerleştiriniz.

7. Artık tabağını kuverin sağ ilerisine, peçetenin ön tarafına yerleştiriniz.

8. İngiliz usulü servis için meyveler ve kullanılacak tabak, cam ve kristal kâseleri gueridona yerleştirip konuk masasına getiriniz.

9. Konuk masasında hazırlanan meyve salatasını konuğun sağ tarafından servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 41'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

El ile Yenen Natürel Meyvelerin Servisi

Natürel olarak servis yapılan meyvelerin bir kısmı elle yenir. Üzüm, kayısı, erik, kiraz, vişne, çilek böğürtlen ve incir bu kategoriye girer. Bu meyvelerin kuverlerinde meyveye özel takımlar yer alır.

Üzüm Servisi

Üzümler büyük bir kâseye konur, kâse biraz sirke ve suyla doldurulur. Böylece servis yapılmadan önce meyvenin içindeki mikrop ve bakterilerin yok olması sağlanır. Üzüm salkımları daha küçük, servis boyutunda kümelere ayrılır ve servis için servis tabağına veya bir tepsiye yerleştirilir (Görsel 1.231). Daha sonra masaya getirilir.



Görsel 1.231: Servis tabağında üzüm

Üzüm kuverinde şunlar bulunur:

- Tatlı tabağı
- Tatlı kaşığı
- Artık tabağı
- Peçete

Üzüm servisi kuverinde üzüm makası ve tatlı kaşığı tatlı tabağının sağ tarafında yer alır. Artık tabağının yeri tatlı tabağının sol ilerisidir. Bazı restoranlarda üzüm, doğallığını kaybetmemesi için konuk masasına yıkanmadan getirilir ve kuvere üzüm yıkama kabı eklenir. Üzüm yıkama kabının kuverdeki yeri tatlı tabağının sol tarafıdır. Üzümler mutfakta yıkanıp servis yapılacaksa kuvere üzüm makası ve yıkama kabı konulmaz.

Kayısı ve Erik Servisi

Kayısı ve erik elle yenen meyvelerdendir, mutfakta hazırlanıp servis tabağında konuk masasına finger bowl ile servis yapılabilir. Ayrıca tabak usulü servis ile antre veya tatlı tabağında hazırlanıp konuğun sağ tarafından servis yapılır (Görsel 1.232). Kuverine meyvelerin çekirdekleri için artık tabağı ve finger bowl eklenir.



Görsel 1.232: Tatlı tabağında erik

Kayısı ve erik kuverinde şunlar bulunur:

- Tatlı tabağı
- Tatlı kaşığı
- Artık tabağı
- Peçete
- Finger bowl

Kiraz, vişne, üzüm gibi meyveler de aynı usulle servis yapılır. Meyveler yıkanmadan servis yapılacaksa kuvere meyve yıkama tası eklenir.

Çilek Servisi

Çilek tek başına lezzetli ve sağlıklı bir meyve olmasının yanı sıra salatalarda, milkshakelerde, dondurmalarda, reçellerde ve jölelerde de iyi sonuç verir. Çileklerin kırmızı tonunu vurgulamak ve çilekleri tepside servis yapmak için genellikle beyaz tabaklar, gümüş veya cam kâseler kullanılır (Görsel 1.233). Meyvelerin tazeliğini öne çıkarmak için çilekler sapları çıkarılmadan konuk masasına servis yapılabilir. Bu yöntem, çileklerin masadan alınmasını kolaylaştırır ve çilekleri tüketirken tutucu işlevi görür. Çilekler yıkandıktan sonra bütün olarak veya boyutlarına göre ikiye bölünerek hazırlanır. Ardından dantel kâğıt serilmiş tatlı tabağına yerleştirilerek konuğa sunulur (Görsel 1.234). İsteğe bağlı olarak çileğin yanında pudra şekeri veya krem şanti de sunulabilir.



Görsel 1.233: Cam kâsede sunulan çilek



Görsel 1.234: Tatlı tabağında çilek

Çilek kuverinde şunlar bulunur:

- Tatlı çatalı ve tatlı kaşığı
- Artık tabağı
- Peçete

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	42. UYGULAMA
KONU	MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÜZÜM SERVİSİ İÇİN KUVER AÇMA

GÖREV: Alakart serviste konuk, üzüm siparişi vermiştir (Görsel 1.235). İşlem basamaklarını dikkate alarak üzüm servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Tatlı tabağını kuverin ortasına yerleştiriniz.

4. Tatlı çatalını tabağın sağına yerleştiriniz.

5. Finger bowlu masanın uygun boş bir yerine yerleştiriniz.

6. Artık tabağını kuverin sağ ilerisine, tabağın ön tarafına yerleştiriniz.

7. Konuğun siparişine göre içecek bardağını tatlı çatalının bir parmak ilerisine yerleştiriniz.

8. Mutfakta servis için kümelere ayrılmış üzümleri servis kabında konuk masasına getiriniz.

9. Maşa servisi ile üzümü konuğun sağ tarafından servis yapınız.



Görsel 1.235: Tatlı tabağında üzüm servisi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 42'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

Soyulmuş Porsiyon Meyve Servisi

Soyulmuş ve dilimlenmiş meyveler, natürel meyve servisinde olduğu gibi tabak servisiyle sunulur. Porsiyon servis tabağında veya meyve servis kabında hazırlanır. Servis için meyvelerin mutfakta kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılır ve meyveler dilimlenir (Görsel 1.236). Meyvelerin tabakta düz durabilmesi için alt yüzeyleri bıçakla düzeltilir. Hazırlanan porsiyon, tatlı tabağına konarak konuğun sağ tarafından servis yapılır.



Görsel 1.236: Meyvelerin servis için hazırlığı

Soyulmuş porsiyon meyve servisi; işletmenin özelliği, konuk sayısı gibi faktörlere göre İngiliz usulü, tabak servisi ve Fransız usulü ile yapılabilir.

İngiliz usulü serviste mutfakta hazırlanıp meyve servis tabağına yerleştirilen meyveler, gueridon ile konuk masasına getirilir ve sunum yapılır. Servis tabağındaki meyve çeşitlerinden yeterli miktarda alınıp konuğun sağ tarafından servis yapılır. Ayrıca meyve tabağına bir maşa bırakılır, böylece konuklar tabaklarına meyve alabilir.

Tabak servis usulünde mutfakta soyulup çekirdekleri temizlenen ve dilimlenen meyveler, antre veya meyve tabağına porsiyon olarak hazırlanır. Bu porsiyon, konuğun sağ tarafından kuverin ortasına yerleştirilir.

Fransız usulü serviste soyulup dilimlenmiş meyveler, servis kabına yerleştirilir. Hazırlanan servis kabındaki meyveler, servis elemanı tarafından maşa ile alınıp konuğun sol tarafından tatlı tabaklarına servis yapılır (Görsel 1.237).



Görsel 1.237: Meyve servisi yapan servis elemanı

SIRA SİZDE

Eğer tatlı servisi yapan bir restoranınız olsaydı menüde hangi tatlılara yer verirdiniz? Seçtiğiniz tatlıları neden tercih ettiğinizi sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

1.7.2. Tatlıların Servisi

Tatlı terimi, Fransızca "desservir" kelimesinden türetilmiştir ve bu kelime, "masayı toplamak" anlamına gelir. **Tatlı**; genellikle yemeklerin sonunda sunulan, tat, doku ve görünüm çeşitliliği gösteren bir yemek türüdür. Tatlılar; bir yemeği sonlandıran, genellikle daha tatlı ve hafif bir seçenek olarak tanımlanabilir.

Bazı tatlı çeşitleri şunlardır:

- Hamur işi tatlılar
- Krem tatlılar ve pudingler
- Pastalar ve turtalar
- Dondurmalar
- Flambe tatlıları
- Kompostolar

Tatlıların çeşitlerine göre kuverlerinde kullanılan takımlar da farklılık gösterir.

Tatlı servisi için porselen tatlı tabakları ve servis tabakları kullanılır (Görsel 1.238). Servis tabakları sade ve şık olan düz tabaklar olup tatlı servisi için ideal bir seçimdir. Servis yapılacak tatlı, tatlı tabağına alınır ve tatlının özelliğine uygun garnitürlerle süslenir (Görsel 1.239). Dantel kâğıt serili bir tepsi üzerine yerleştirilen tatlı, konuğun masasına götürülür ve konuğun sağ tarafından servis yapılır.



Görsel 1.238: Tatlı tabağı



Görsel 1.239: Tatlı tabağının hazırlanması

Tatlı ile birlikte verilecek garnitürler (pudra şekeri, Hindistan cevizi rendesi, rendelenmiş fındık, ceviz vb.) tatlı servisinden hemen önce veya hemen sonra getirilir ve tatlı tabağının ilerisine konur.

Tatlı gruplarından bazıları bardakta servis yapılır. Trifle, sade ve karışık dondurmalar, kuplar, mousse, parfe ve kremler bu grupta yer alır. Sade ve karışık dondurmaların servis yapıldığı bardaklar "dessert glas" olarak adlandırılır (Görsel 1.240). Tatlı, bardağa konduktan sonra tatlıya uygun garnitürlerle süslenir. Dantel kâğıt serili tatlı tabağına yerleştirilir ve tatlı kaşığı kullanılarak servis yapılır. Panna cotta veya diğer yumuşak tatlılar için renkli bardaklar tercih edilir.



Görsel 1.240: Dessert glasta dondurma sunumu

Mousse, parfe ve kremler; kendilerine özgü kısa ayaklı, geniş gövdeli bardaklarda dondurularak aynı bardakta servis yapılır (Görsel 1.241). Bu tatlılar, servis öncesinde garnitürlerle süslenir. Tatlı bardağı, dantel kâğıt serili bir tatlı tabağına yerleştirilir ve tatlı kaşığı ile servis yapılır.



Görsel 1.241: Bardakta tatlı sunumu

Tatlı servisi için uygun bir diğer alternatif, kâselerdir. Sütlaç, muhallebi, puding, aşure, keşkül gibi tatlılar cam veya porselen kâselere konup soğutulur. Kâseler dantel kâğıt serili tatlı tabağı üzerinde, yanında tatlı kaşığı ile konuğun sağ tarafından servis yapılır.

Günümüzde tatlı servisinde yaygın olarak kullanılan bir diğer araç weck (vik) kavanozlardır. Weck kavanozlar, tatlıların düzenli katmanlar hâlinde sunulmasını sağlar. Magnolia, çikolatalı puding, tiramisu, panna cotta gibi ürünler bu kavanozlarda katmanlı yapılarını net biçimde gösterir (Görsel 1.242). Bu sunum; tatlıların taşınabilirliğini artırır, porsiyon kontrolü sağlar, bireysel ya da toplu tüketim için uygun bir seçenek oluşturur.



Görsel 1.242: Weck kavanozda sunulan magnolia

ARAŞTIRINIZ

Ülkemize özgü hamur işi tatlıları araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Hamur İşi Tatlıların Servisi

Hamur işi tatlılar, faklı şekillerde hazırlanan hamurların fırında veya yağda kızartıldıktan sonra üzerine şerbet dökülmesiyle yapılır. Lokma, tulumba tatlısı, kalburabastı gibi tatlılar yağda kızartılan hamur işi tatlılardır. Baklava, revani, şöbiyet gibi tatlılar ise fırında pişirilerek hazırlanan hamur işi tatlılardır. Konuklara tatlı tabağı ile servis yapılır. Tatlının özelliğine göre kuvere tatlı çatalı, bıçağı ve kaşığı eklenir.

Baklava Servisi

Türk mutfağında baklava geleneksel olarak fıstık, ceviz veya bademle doldurulur. Karadeniz Bölgesi'nde ise fındıkla doldurulur. Gaziantep, yerel olarak yetiştirilen fıstıklardan yapılan ve kaymak kremasıyla sunulan baklavalarıyla ünlüdür. Gaziantep baklavası, Avrupa Komisyonu tarafından korumalı isim hakkı verilen ilk Türk ürünü olma özelliğine sahiptir. Baklava tabakta ve oda sıcaklığında servis yapılır (Görsel 1.243). Konuk, tatlı tabağına istediği kadar baklava alır.



Görsel 1.243: Servis tabağında baklava

Alakart serviste sipariş alındıktan sonra baklava mutfakta porsiyonlanır ve kuvere tatlı çatalı ve bıçağı eklenir. Baklava, garnitürleriyle birlikte konuğun sağ tarafından servis yapılır.

Baklava servisi kuverinde şunlar bulunur:

- Katlanmış kumaş peçete
- Tatlı çatalı
- Tatlı bıçağı
- Su ve içecek bardağı

BİLGİ KUTUSU

Kesilmesi gereken hamur işi tatlılarının kuverinde tatlı çatalı ve bıçağı bulunur. Kesilmesi gerekmeyen hamur işi tatlılarının kuverinde ise tatlı çatalı kullanılır ve bu çatal kuverin sağına yerleştirilir.

Krem Tatlıların Servisi

Krem brüle, krem bavaruva, krem karamel gibi tatlılar kremalı tatlılar arasında yer alır. Krem brüle, özel kabında pişirilir ve doğrudan servis yapılır. Krem karamel ise yumurta, süt, karamelize edilmiş şeker ile hazırlanıp benmari usulüyle fırında pişirilir. Ardından kalıbından çıkarılıp tatlı tabağına ters olarak yerleştirilir ve üzerine sos eklenerek sunulur. Krem bavaruva; meyveli, çikolatalı, vanilyalı gibi çeşitli şekillerde hazırlanabilir. Bu tatlı; kalıbından çıkarıldıktan sonra tatlı tabağına konur, üzerine krema sıkılır ve yanına garnitür olarak çeşitli meyveler eklenip servis yapılır.

Krem tatlıların kuverinde şunlar bulunur:

- Peçete
- Tatlı kaşığı (sağda)
- Su ve içecek bardağı

Pasta ve Turtaların Servisi

Yaş pastalar ve turtalar; pandispanya katmanları arasına krema, çikolata, meyve, jöle gibi malzemelerin eklenmesiyle hazırlanan tatlılardır. Yaş pastalar ve turtalar, içeriğinde kullanılan malzemelere ve şekillerine göre adlandırılır. Örneğin yaş pasta, muzlu rulo, elmalı turta gibi çeşitleri bulunur.

Yaş pasta ve turtalar genellikle lobilerdeki beş çayı servislerinde ve alakart restoranlarda "tatlı arabası" adı verilen iki veya üç katlı arabalarla konuk masasına getirilir. Konukların arzu ettiği pasta bir porsiyon büyüklüğünde kesilip, tatlı tabağına yerleştirilerek servis yapılır. Bazı işletmelerde ise tatlı tabağı önceden hazırlanarak konuk masasına sunulur. Yaş pasta ve turtaların kuverinde tatlı çatalı ve bıçağı bulunur. Çatal tek olarak verildiğinde kuverin sağ tarafında yer alır.

Pasta ve turtaların kuverinde şunlar bulunur:

- Peçete
- Tatlı kaşığı (sağda)
- Tatlı çatalı (solda)
- Su ve içecek bardağı

Dondurmaların Servisi

Dondurma, birçok ülkede yaygın olarak tüketilen bir tatlı çeşididir. Kremsi dokusu, aroma çeşitliliği ve tarihsel gelişimiyle gıda sektöründe önemli bir yere sahiptir. Dondurma; süt, krema, şeker veya alternatif tatlandırıcılar ile kakao, vanilya gibi tat vericiler ve çeşitli meyveler kullanılarak üretilir. Özel tekniklerle dondurulup yumuşak ve kremsi bir yapı kazanır. Türk dondurması ise kendine özgü dokusu, üzerine serpilen fındık, fıstık gibi garnitürler ile konuklara hem lezzetli hem de farklı bir sunum tarzı sağlar.

Dondurma; külah, cam, kristal, gümüş kâseler, tatlı bardakları veya özel tasarlanmış tabaklarda servis yapılır. Dondurma servisinin en yaygın yolu ise külah kullanılarak yapılan servistir. Dondurma külahı, genellikle gofret dokusunda, kuru ve hafif şekerli bir yapıya sahiptir. Kıtır kıtır olan bu külah, birçok dondurma çeşidiyle uyum sağlar. Ayrıca dondurma külahı eritilmiş çikolataya batırılarak kaplanabilir ve farklı soslarla süslenerek görsel ve lezzet açısından zenginleştirilebilir. Ayrıca dondurma sandviçi şeklinde servis de yapılabilir. Dondurma sandviçi oluşturmak için iki adet gofret, kurabiye veya bisküvi arasına dondurma yerleştirilir.

Dondurma; özel tabaklarda, kâselerde veya kup bardaklarda servis yapılacaksa kuvere mutlaka dondurma kaşığı eklenir. Kâselerde ve kup bardaklarda yapılan dondurma servislerinde, dondurma tatlı tabağı üzerine yerleştirilir ve yanında dondurma kaşığı ile birlikte konuğa sunulur. Dondurma kaşığı bulunmadığı durumlarda alternatif olarak kahve kaşığı da kullanılabilir. Büyük ziyafetlerde dondurma, büyük kalıplar hâlinde servis kabıyla salona getirilir. Dilimlenen dondurmalar porselen veya gümüş tatlı tabaklarına alınarak konuklara ikram edilir. Dondurma mutfakta porsiyonlanmışsa servis tabağıyla salona getirilir ve maşa yardımıyla konukların tatlı tabaklarına servis yapılır. Dondurma ile birlikte sos verilecekse soğuk soslar, mutfakta dondurmanın üzerine eklenir; sıcak soslar ise salonda, servisten hemen önce dondurmanın üzerine dökülerek sunulur.

Dondurmaların kuverinde şunlar bulunur:

- Tatlı çatalı (solda)
- Dondurma kaşığı (sağda)
- Peçete
- Su ve içecek bardağı

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	43. UYGULAMA
KONU	MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BAKLAVA SERVİSİ İÇİN KUVER AÇMA

GÖREV: Baklava servisi için kuver açılacaktır (Görsel 1.244). İşlem basamaklarını dikkate alarak baklava servisi için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Peçeteyi kuver tabağının yerine, kuverin ortasına yerleştiriniz.
4. Tatlı bıçağını peçetenin sağına yerleştiriniz.
5. Tatlı çatalını peçetenin soluna yerleştiriniz.
6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını tatlı bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz. Su bardağını da içecek bardağının soluna veya yanına yerleştiriniz.
7. Mutfakta porsiyonlanan tatlıyı konuğun sağından servis yapınız.



Görsel 1.244: Tatlı tabağında baklava

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 43'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	44. UYGULAMA
KONU	MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SÜTLAÇ SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Alakart serviste konuk sütlaç siparişi vermiştir (Görsel 1.245). İşlem basamaklarını dikkate alarak sütlaç servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.

2. Kuver açmak için gereken malzemeleri temin ediniz.

3. Peçeteyi kuver tabağının yerine, kuverin ortasına yerleştiriniz.

4. Tatlı kaşığını peçetenin sağına yerleştiriniz.

5. Konuğun siparişine göre içecek bardağını tatlı kaşığının bir parmak ilerisine yerleştiriniz. Su bardağını da içecek bardağının soluna veya yanına yerleştiriniz. Alternatif olarak su bardağını içecek bardağının sol ilerisine 45 derecelik açı yapacak şekilde yerleştiriniz.

6. Pastanede hazırlanmış cam kâsede soğuk tatlıyı dantelli peçete serili tatlı tabağının üzerine yerleştiriniz.

7. Tatlıyı masaya getirip konuğun sağ tarafından servis yapınız.



Görsel 1.245: Cam kâsede sütlaç servisi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 44'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	45. UYGULAMA
KONU	MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: YAŞ PASTA SERVİSİ YAPMA

GÖREV: Konuk yaş pasta siparişi vermiştir (Görsel 1.246). İşlem basamaklarını dikkate alarak pasta arabası ile yaş pasta servisini tamamlamak için gereken uygulamaları yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız.
2. Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin ediniz.
3. Katlanmış kumaş peçeteyi kuverin ortasına yerleştiriniz.
4. Tatlı çatalını peçetenin soluna yerleştiriniz.
5. Tatlı bıçağını peçetenin sağına yerleştiriniz.
6. Konuğun siparişine göre içecek bardağını tatlı bıçağının bir parmak ilerisine yerleştiriniz. Su bardağını da içecek bardağının soluna veya yanına yerleştiriniz.
7. Malzemeleri tatlı arabasına yerleştiriniz ve konuk masasına getiriniz.
8. Konuğun istediği pastadan bir porsiyon kesip tatlı tabağına yerleştiriniz.
9. Yaş pastayı konuğun sağ tarafından servis yapınız.



Görsel 1.246: Porsiyonlanmış pastalar

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 45'te yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümlede verilen bilgi doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Kabuklu yengeç kuverinde finger bowl bulunur.

2. ( ) Izgara kuşkonmaz servisi için gerekli malzemeler, sipariş alınmadan önce kuvere dâhil edilir.

3. ( ) Spagetti, fettucinne, ravioli, lazanya yaprakları gibi ürünler için sert hamurlar hazırlanmalıdır.

4. ( ) Tatlı terimi, "masayı toplamak" anlamına gelen Fransızca "desservir" kelimesinden türemiştir.

5. ( ) Salata ana yemek olarak verilir.

6. ( ) İtalya'nın geleneksel yemeklerinden biri de pot-au-feudur.

B) Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyunuz ve boş bırakılan yerlere doğru ifadeyi yazınız.

7. Soğuk ordövr için alakart kuverine ..... takımı eklenir.

8. Tabakla spagetti servisi, konuğun ..... servis yapılır.

9. Genelde kuşkonmaz servisi için büyük ve gösterişli restoranlarda ..... usulü servis uygulanır.

10. Her türlü çorbanın kolay ve pratik bir şekilde servis yapılabildiği, servisini servis elemanı ile servis elemanı yardımcısının yaptığı servis ..... usulü servistir.

11. Üzerinde delikler bulunan bıçak ..... peynir bıçağıdır.

12. Portakal servisinde garnitür olarak konuğun isteğine göre yanında ..... verilebilir.

C) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

13. Pasta ve turtaların servisinde sadece çatal verildiğinde çatal aşağıdakilerden hangisinde yer alır?

A) Kuverin sağında

B) Kuverin solunda

C) Kuverin ilerisinde

D) Kuverin ön tarafında

E) İçecek bardağının ilerisinde

14. Pişirildiği kapta servis yapıldığı için adını pişirildiği tencereden alan çorba aşağıdakilerden hangisidir?

A) Fransız soğan çorbası

B) Petite marmite

C) Pot-au-feu

D) Gazpacho

E) Bouilleboisse

15. Havyar takımı aşağıdakilerden hangisidir?

A) Bıçak, çatal, kaşık

B) Bıçak ve kaşık

C) Bıçak ve çatal

D) Pens ve kaşık

E) Pens ve çatal

16. Spagetti kuverinde kaşık ve çatalın yeri aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak verilmiştir?

A) Kaşık sola, çatal sağa konur.

B) Kaşık sağa, çatal sola konur.

C) Kaşık sağa, çatal kaşığın yanına konur.

D) Kaşık sola, çatal kaşığın yanına konur.

E) Kuverde çatal yer almaz.

17. Balık çorbası (bouilleboisse) kuverinde hangisi bulunmaz?

A) Tatlı kaşığı

B) Balık takımı ve çorba kaşığı

C) Artık tabağı

D) Kuver tabağı

E) Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı

18. Aşağıdakilerden hangisinin ızgara kuşkonmaz kuverinde bulunması gerekir?

A) Kuşkonmaz küreği

B) Kuşkonmaz paleti

C) Kuşkonmaz pensi

D) Büyük kaşık

E) Tatlı bıçağı

Ç) Aşağıdaki soruları sınıf ya da atölye ortamında cevaplayınız.

19. Greyfurt servisinde kuverde greyfurt kaşığının bulundurulmasının amacını açıklayınız.

20. Kuşkonmaz ve jambon ayrı tabaklarda servis yapılacaksa hangi tabaklarda sunulmalıdır?



İÇECEK SERVİSİ

KONULAR

2.1. İÇECEK MAKİNELERİ

2.2. SOĞUK İÇECEKLER

2.3. SICAK İÇECEKLER

TEMEL KAVRAMLAR

- çay
- içecek makinesi
- kahve
- meşrubat
- meyve suyu
- soğutucu

HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. Okul kantinlerinde en çok tercih edilen içecekler hangileridir?

2. Sizce iyi demlenmiş bir çay için kullanılan su nasıl olmalıdır? Neden?

GİRİŞ

İçecek, içilebilen tüm sıvıların genel adıdır. Türk Dil Kurumu, içeceği "içilen her şey, meşrubat" olarak tanımlar. Daha kapsamlı bir ifadeyle insan sağlığına faydalı, besleyici özellik taşıyan, sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilen tüm sıvılar içecek kabul edilir.

Su, süt, çay, kahve, salep, boza, gazoz, meyve suyu gibi birçok sıvı, içecek türüne girer. İçecekler, insan sağlığı için gereklidir ve düzenli olarak tüketilmelidir (Görsel 2.1). Vücuda yeterli sıvı alınmadığında su kaybı (dehidrasyon) meydana gelir; bu da çeşitli sağlık sorunlarına yol açabilir. Ayrıca bazı içecekler; vücudun ihtiyaç duyduğu mineral, vitamin, protein ve karbonhidratları karşılamaya yardımcı olur.



Görsel 2.1: Sıcak salep

İçecekler yalnızca biyolojik gereklilik olarak değil keyif alma, haz ve eğlence amacıyla da tüketilebilir. Yemekten önce, sonra veya yemek sırasında içilerek sindirimi kolaylaştırabilir ve yemeğin lezzetini artırabilir. Çoğu zaman içecekler, bir yiyecekle birlikte tüketildiğinden "yiyecek ve içecek" kavramları bir bütün olarak ele alınır ve birbirinden bağımsız düşünülemez.

İçecekler, farklı ölçütlere göre sınıflandırılabilir. Sıcak ve soğuk içecekler olarak iki grupta incelenebilir.

2.1. İÇECEK MAKİNELERİ

İçeceklerin hazırlanmasında çeşitli makineler kullanılır. İçecek bankosunda yer alan bu makineler; soğutma, ısıtma, parçalama, sıkma gibi farklı işlevleri yerine getirir. Kullanım amaçlarına göre içecek makineleri, soğuk ve sıcak içecek makineleri olmak üzere iki gruba ayrılır.

2.1.1. Soğuk İçecek Makineleri

Soğuk içeceklerin hazırlanmasında kullanılan makineler, işlevlerine göre farklı türlere ayrılır. Bu makineler; premix makinesi, posmix makinesi, kokteyl otomatı, konsantre makinesi, blender, içecek mikseri, katı meyve sıkacağı, narenciye sıkacağı, buzdolapları, buz makinesi, bardak soğutma dolabı gibi ekipmanları içerir. Bu makineler, içeceklerin hazırlanmasını kolaylaştırırken aynı zamanda sunum kalitesini ve lezzetini artırır.

2.1.1.1. Premix ve Postmix Makineleri

Premix ve postmix makineleri, içecek servisi için kullanılan iki farklı sistemdir. Her iki makine de içecekleri soğutarak basınç yardımıyla musluktan bardağa doldurur. Ancak bu makinelerin arasındaki temel fark, içeceklerin hazırlanma yöntemi ve maliyetidir.

Premix Makinesi

Premix makinesi, içilmeye hazır meşrubatları soğutan ve karbondioksit basıncıyla musluktan akıtan bir sistemdir. Bu makinelerde kullanılan içecekler, üretim tesislerinde önceden karıştırılmış ve şişelenmiş olarak gelir. Makinenin işlevi, yalnızca bu içecekleri soğutmak ve basınç yardımıyla servis yapmaktır.

Premix makinelerine aynı anda birden fazla bağlanabilir ancak her içecek için farklı bir basınç ölçer (manometre) kullanılması gerekir. Örneğin kola, meyveli gazozlara kıyasla daha fazla basınç gerektirir. Karbondioksit gazının yardımıyla içecekler soğutulur ve musluktan bardağa akıtılır. Musluk açıldığında içecek, +3 ila +5 °C arasında soğutulmuş olarak bardağa dökülür. 330 ml'lik bardaklar baz alındığında bir premix tankı yaklaşık 75 bardak içecek verebilir.

Postmix Makinesi

Postmix makinesi, içeceklerin şurup ve su karışımını otomatik olarak hazırlayan bir sisteme sahiptir. Şurup, özel bir tankta bulunur; su ise doğrudan şebekeden temin edilir. Makine; bu iki bileşeni önceden belirlenmiş oranlarda karıştırır, ardından karbondioksit gazı basıncıyla karışımı soğutur ve musluktan bardağa aktarır.

Postmix makinelerine aynı anda birden fazla içecek şurubu bağlanabilir. Ancak her içecek için uygun karışım oranının doğru şekilde ayarlanması gerekir. Bu sistem sayesinde içecekler, her servis anında taze olarak hazırlanır. Musluk açıldığında +3 ila +5 °C arasında soğutulmuş içecek bardağa akar.

Premix ve Postmix Makineleri Arasındaki Farklar

- **Hazır İçecek Durumu:** Premix makinelerinde içecekler önceden karıştırılmış olarak gelir, postmix makinelerinde ise içecekler makinede karıştırılarak taze hazırlanır.
- **Kullanılan Ürünler:** Premix makinelerinde meşrubat tanklarında hazır içecekler bulunur, postmix makinelerinde ise şurup ve su karıştırılarak içecek yapılır.
- **Basınç:** Premix makinelerinde içecek sadece soğutulup basınçla bardağa aktarılır, postmix makinelerinde ise karıştırılan şurup ve su basınçla taşınır.
- **Tazelik:** Premix makinelerinde içecekler fabrikada hazırlanır, postmix makinelerinde ise içecekler anlık olarak hazırlanır, bu yüzden daha tazedir.
- **Çeşitlilik:** Premix makinelerinde aynı anda birkaç çeşit içecek hazırlanabilir, postmix makinelerinde ise daha fazla çeşit içecek hazırlanabilir.
- **Maliyet:** Premix makineleri, hazır içecek kullanımı nedeniyle daha yüksek maliyete sahiptir, postmix makineleri ise şurup ve su kullanımının etkisiyle daha düşük maliyetlidir.

Postmix Makinesinin Temizliği

Tanklar bağlanmadan önce ağız kısımları dikkatlice temizlenmeli, gerekiyorsa yıkanmalıdır. Makinenin periyodik temizliği hem içeceklerin hijyenik koşullarda sunulmasını hem de lezzet kalitesinin korunmasını sağlar.

Premix Makinesinin Temizliği

Premix tankları temiz, serin ve havadar bir ortamda muhafaza edilmelidir. Taşıma sırasında tanklar sallanmamalı ve darbelere karşı korunmalıdır. Tank ağızları, makineye bağlanmadan önce mutlaka temizlenmeli ve gerekiyorsa yıkanmalıdır. Karbondioksit tüpü dik pozisyonda tutulmalı, devrilmelere karşı güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

2.1.1.2. Konsantre Makineleri

Konsantre makinesi, içine eklenen konsantre meyve sularını soğutarak servis yapmayı kolaylaştıran bir cihazdır. Genellikle 1 ila 4 hazneye sahiptir ve sıvıları +5 ila +10 °C arasında soğutur. Karıştırma özelliği sayesinde tortu oluşumunu engelleyerek içeceğin homojen bir şekilde soğumasını sağlar.

Makine, düz bir zemine yerleştirilerek çalıştırılır. Haznesine konsantre meyve suyu ile uygun oranda su eklenir. Kapağı kapatıldıktan sonra çalıştırılan makine, içeceği karıştırarak soğutur ve servis için hazır hâle getirir.

Makinenin günlük temizliği büyük önem taşır. Hazneler her kullanım sonrası suyla iyice yıkanmalı, musluklar ise şeker birikintilerine karşı dikkatle temizlenmelidir. Dış yüzey temiz ve hijyenik tutulmalı; elektrik ve soğutma sistemleri düzenli olarak kontrol edilmelidir. Doğru ve düzenli bakım hem makinenin ömrünü uzatır hem de içeceklerin taze ve sağlıklı şekilde servis yapılmasını sağlar.

2.1.1.3. Milkshake Blender ve Kullanımı

Milkshake blender, döner bıçakları sayesinde içindeki malzemeleri parçalayarak sıvı ile homojen bir karışım elde edilmesini sağlayan bir cihazdır. Özellikle süt, dondurma ve meyve ile hazırlanan milkshake gibi içeceklerin yapımında kullanılır.

Blenderin içine bütün hâlde buz atılmamalı ve bıçakların zorlanmamasına dikkat edilmelidir. Çalıştırma hızı kademeli olarak artırılabilir, bu da kullanım kolaylığı sağlayarak yoğun servis temposunda büyük avantaj sunar. Eller kullanılmadan içecekleri hızlıca karıştıran bu pratik cihaz, zamandan tasarruf sağlar.

2.1.1.4. Meyve Sıkacakları

Meyve sıkacakları, farklı meyvelerin sularını pratik bir şekilde elde etmek için kullanılan cihazlardır. Katı meyve sıkacakları ve narenciye sıkacakları olarak iki temel sıkacak türü bulunur.

Katı Meyve Sıkacakları

Elma, armut, havuç, nar gibi su oranı düşük meyvelerin suyunu çıkarmak için kullanılır. Süzgeçli yapısı sayesinde meyve posasını ayırarak pürüzsüz bir meyve suyu elde edilmesini sağlar. Farklı hız ve devir seçenekleri ile çeşitli meyve türlerine uygun şekilde çalışabilir. İşletmelerde yaygın olarak kullanılan bu makineler hem hızlı hem de pratik bir şekilde meyve suyu hazırlamaya olanak tanır.

Narenciye Sıkacakları

Portakal, mandalina, greyfurt gibi su oranı yüksek meyvelerin sıkılması için kullanılır. El tipi narenciye sıkacakları, meyvenin manuel olarak çevrilmesiyle çalışır ve dayanıklı malzemelerden üretilir. Elektrikli narenciye sıkacakları ise meyvenin hazneye yerleştirilmesiyle otomatik olarak devreye girer ve meyve suyunu hızlı ve verimli bir şekilde elde etmeyi sağlar.

Meyve Sıkacaklarının Temizlik ve Bakımı

Meyve sıkacaklarının düzenli temizliği hem hijyeni korumak hem de farklı meyve tatlarının birbirine karışmasını önlemek açısından önemlidir. Katı meyve sıkacaklarında çıkarılabilir parçalar, kullanım kılavuzuna uygun şekilde sökülmeli, deterjanlı su ile yıkanıp durulandıktan sonra kurulanarak tekrar monte edilmelidir. Narenciye sıkacaklarında da benzer şekilde sökülebilir parçalar her kullanımdan sonra yıkanıp kurutulmalıdır. Bu temizlik rutini, cihazların hem uzun ömürlü olmasını hem de sağlıklı şekilde çalışmasını sağlar.

2.1.1.5. Soğutucu Dolaplar

İçecek servisi yapılan işletmelerde soğutucu dolaplar hem hijyen hem de içeceklerin ideal sıcaklıkta sunulması için önemli bir role sahiptir. Bu dolaplar, içeceklerin taze ve soğuk bir şekilde muhafaza edilmesini sağlar. Gazlı içeceklerden meyve sularına, süt ürünlerinden suya kadar birçok ürün, soğutucu dolaplarda uygun sıcaklıkta saklanır ve servis yapılır.

Soğutucu dolaplar genellikle +2 ila +8 °C arasında çalışacak şekilde tasarlanır. Cam kapaklı dolaplar, ürünlerin görselliğini ön plana çıkararak müşterilere kolay seçim imkânı sunar. Ayrıca içeceklerin düzenli bir şekilde yerleştirilmesini sağlayarak servis sürecini hızlandırır.

Bardak soğutma dolapları, özellikle kokteyl servisi yapılan işletmelerde bardakların uygun sıcaklıkta tutulmasını sağlayan temel ekipmanlardır. Kokteyllerin soğuk servis yapılması, içeceğin aromasının daha iyi algılanmasına ve karışımın lezzetinin korunmasına katkı sağlar. Soğutulmuş bardaklar, içeceğin ısısını daha uzun süre muhafaza ederek hem kaliteli bir sunum hem de daha iyi bir içim deneyimi sunar.

Soğutucu Dolapların Temizliği ve Bakımı

Soğutucu dolapların düzenli olarak temizlenmesi ve bakımı hem hijyen hem de verimli çalışma açısından büyük önem taşır. Raflar, belirli aralıklarla temizlenmelidir. Dolap içindeki sıcaklık kontrol edilip sıcaklığın standartlara uygunluğu sağlanmalıdır. Bakımı doğru yapılan bir soğutucu dolap; enerji tasarrufu sağlar, uzun ömürlü olur ve içeceklerin lezzetini korur. Soğutucu dolaplar, içeceklerin taze ve kaliteli bir şekilde müşterilere sunulmasında vazgeçilmez bir ekipmandır.

BİLGİ KUTUSU

Bardak soğutma dolabı bulunmadığında bardağın soğutulması için "frappe işlemi" uygulanır. **Frappe**; bardağın içine buz doldurulup, bir süre bekletilerek soğutulması işlemidir. Bu yöntem, içeceklerin daha soğuk ve uygun bir şekilde servis yapılmasını sağlar. Günümüzde ise kahve, buz, şeker ve süt karışımıyla hazırlanan soğuk içecekler de aynı isimle anılmaktadır.

Buz makineleri; içecek servisinin ayrılmaz bir parçası olarak restoran, kafe, otel ve barlarda sıkça kullanılır. İçeceklerin serin ve taze sunulmasını sağlamak için buz üretir ve depolar. Gazlı içeceklerden kokteyllere, meyve sularından soğuk çaylara kadar birçok içecekte buz hem görsellik hem de serinletici etkisiyle servis kalitesini artırır.

Modern buz makineleri, çeşitli buz türleri üretebilir. Küp, kırık, yuvarlak, konik gibi farklı şekillerde buz üreterek farklı ihtiyaçlara cevap verir. Özellikle kokteyller için uygun boyut ve şekil, içeceğin sunumunu zenginleştirir. Bu çeşitlilik, içeceklerin görsel çekiciliğini artırırken soğuk kalmasını da sağlar.

Buz Makinelerinin Temizliği ve Bakımı

Buz makinelerinin temizliği ve bakımı, hijyen açısından kritik öneme sahiptir. Günlük temizlik, makinenin su deposu ve iç aksamlarının mikroorganizmalardan arındırılmasını sağlar. Periyodik bakım ise makinenin performansını artırır ve uzun ömürlü olmasını sağlar. Temiz ve düzenli kullanılan bir buz makinesi, içeceklerin hijyenik ve kaliteli şekilde sunulmasına katkı sağlar. Buz makineleri, yoğun içecek servislerinde hız ve kolaylık sunarak işletmelerin müşteri memnuniyetini artırmasına yardımcı olan temel ekipmanlardandır.

2.1.2. Sıcak İçecek Makineleri

Sıcak içecek makineleri; özellikle kafe, restoran, otel gibi işletmelerde yaygın olarak kullanılan, kahve, çay, sıcak çikolata gibi içecekleri hızlı ve verimli bir şekilde hazırlayan cihazlardır. Bu makineler sayesinde personel zamandan tasarruf ederken müşteri memnuniyeti de artar. Bu makineler genellikle pratik kullanımları, hijyenik tasarımları ve enerji verimlilikleriyle öne çıkar. Bu özellikler, içeceklerin her zaman kaliteli ve taze sunulmasını sağlarken işletmelerin daha etkin çalışmasına katkıda bulunur.

2.1.2.1. Kahve Makineleri

Kahve makineleri, kahve çekirdeklerini öğüterek veya hazır kahve kullanarak çeşitli kahve türlerini hazırlayabilir. Espresso makineleri, filtre kahve makineleri, otomatik kahve makineleri gibi çeşitli modeller bulunur. Espresso makineleri, daha yoğun bir kahve elde etmek için yüksek basınçla suyu kahve çekirdeklerine iterken filtre kahve makineleri daha hafif bir kahve yapar. Otomatik kahve makineleri ise kullanıcıya pek çok seçenek sunarak tek dokunuşla farklı kahve türlerini hazırlayabilir.

Kahve makineleri; kahve hazırlama sürecini hızlı, pratik ve profesyonel bir hâle getiren cihazlardır. Farklı türde kahveler hazırlayabilen bu makineler; özellikle kafe, restoran, otel gibi işletmelerde yaygın olarak kullanılır. Kahve makineleri, genellikle espresso bazlı içeceklerden filtre kahveye kadar geniş bir yelpazede seçenek sunar. Her makine tipi, farklı kullanıcı ihtiyaçlarına göre özelleştirilmiştir.

a) Espresso Makineleri

Espresso makineleri, kahve çekirdeklerini yüksek basınçla suya geçirerek yoğun bir kahve elde eder (Görsel 2.2). Bu makineler; espresso, americano, cappuccino, latte gibi birçok kahve çeşidi hazırlayabilir. Espresso makineleri; manuel, yarı otomatik ve tam otomatik olarak üç ana gruba ayrılır:

Manuel Espresso Makineleri: Barista eğitimi gerektiren, tamamen elle kontrol edilen makinelerdir. Kahve demleme sürecinin her aşamasında müdahale gerektirir.

Yarı Otomatik Espresso Makineleri: Kahve çekirdeklerinin öğütülmesi, suyun sıcaklığı ve basıncı genellikle otomatik olarak ayarlayan makinelerdir. Kahve miktarını Kullanıcının ayarlaması gerekebilir.

Tam Otomatik Espresso Makineleri: Kahve öğütme, demleme ve bazen süt köpürtme işlemlerini tamamen otomatik olarak gerçekleştiren makinelerdir.



Görsel 2.2: Espresso makinesi

b) Filtre Kahve Makineleri

Filtre kahve makineleri, daha hafif bir kahve hazırlamak için tercih edilir. Bu makinelerde öğütülmüş kahve, sıcak su ile temas ettirilir ve kahve suyu, filtre aracılığıyla süzülerek demlenir. Çoğu filtre kahve makinesi, farklı boyutlardaki kahve hazırlama seçeneklerine sahip olup sabah kahvaltıları veya büyük gruplara hizmet veren işletmeler için idealdir. Bu makineler, pratik kullanımları ve uzun süreli sıcaklık koruma özellikleri ile popülerdir.

c) Türk Kahvesi Makineleri

Türk kahvesi makineleri, geleneksel Türk kahvesi tarifine uygun şekilde kahve çekirdeklerini ince öğütüp, su ile karıştırarak pişirir. Elektrikli Türk kahvesi makineleri, otomatik ısıtma ve karıştırma işlemleri sunarak geleneksel yöntemlere benzer bir tat profili sağlar. Bu makineler, özellikle Türk kahvesinin servis yapıldığı mekânlarda yaygın olarak kullanılır.

ç) Single Serve (Pod) Kahve Makineleri

Single serve kahve makineleri, önceden paketlenmiş kahve kapsülleri veya podları kullanarak kahve hazırlamak için tasarlanmıştır. Bu makineler, hızlı kahve hazırlama imkânı sunar ve genellikle tek bir fincan kahve hazırlamak için kullanılır. Pod kahve makineleri, özellikle ofislerde veya bireysel kullanımda tercih edilir çünkü kullanımı son derece basittir ve çeşitli kahve seçenekleri sunar.

d) Süt Köpürtme ve İçecek Hazırlama Makineleri

Kahve makinelerinin bazı modelleri, süt köpürtme aparatıyla birlikte sunulur. Bu sayede latte, cappuccino ve diğer sütlü kahve çeşitleri kolayca hazırlanabilir. Süt köpürtme aparatı, sütün buharla ısıtılıp köpürmesini sağlayarak içeceğe kremsi ve yumuşak bir doku kazandırır.

Kahve Makinelerinin Bakımı ve Temizliği

Kahve makinelerinin düzenli bakımı hem kahvenin lezzetini korumak hem de cihazın ömrünü uzatmak açısından büyük önem taşır. Filtreler, su hazneleri ve buhar nozulları belirli aralıklarla temizlenmelidir. Su kalitesini artırmak ve kireç birikimini önlemek için düzenli kireç temizliği yapılmalıdır. Ayrıca espresso makinelerinin grupları, makine gövdesi ve diğer parçaların temizliği ve bakımı da titizlikle yürütülmelidir.

Kahve makineleri; her işletmenin ihtiyaçlarına göre farklı tiplerde tasarlanmış, kullanımı kolay ve verimli cihazlardır. Mükemmel kahve hazırlamak için doğru makineyi seçmek, kaliteli hizmet sunmanın temel unsurlarındandır.

2.1.2.2. Çay Demleme Makineleri

Çay, dünya genelinde yaygın olarak tüketilen ve birçok kültürde önemli bir yere sahip bir içecektir. Çay demleme makineleri ve otomatları, çayın hızlı ve pratik bir şekilde demlenmesini sağlayan cihazlardır. Bu makineler, demleme sürecini otomatikleştirerek özellikle yoğun iş temposuna sahip işletmelerde hem zaman kazandırır hem de çayın lezzetinde tutarlılık sağlar.

Çay makineleri, özellikle restoran ve kafelerde sıcak çay servisi için kullanılan pratik araçlardır. Genellikle suyu ideal sıcaklığa getirerek çayın doğru şekilde demlenmesine yardımcı olur. Elektrikli çaydanlıklar, suyu hızlı bir şekilde kaynatarak çayın kısa sürede hazırlanmasını sağlar. Bazı modellerde farklı çay türlerine uygun demleme ayarları bulunur; bu özellik, çeşitli çay seçeneklerinin sunulmasını kolaylaştırır.

Çay makineleri ve otomatlarının düzenli bakımı, uzun ömürlü olmaları ve çayın kalitesini korumaları için çok önemlidir. Çay makinelerinin bakımı düzenli olarak yapılmalı, su hazneleri kireçten arındırılmalı ve çay filtresi temizlenmelidir. Çay otomatlarının da içindeki suyun sıcaklık kontrolü ve karıştırıcı sistemleri düzenli olarak bakıma alınmalıdır. Bu bakımlar, çayın lezzetinin korunması ve makinelerin verimli çalışmasına yardımcı olur.

2.1.2.3. Sıcak Çikolata Makineleri

Sıcak çikolata makineleri, sıcak çikolata içeceği hazırlamak için kullanılan özel cihazlardır. Bu makineler; çikolata ve süt karışımını homojen bir şekilde ısıtarak kıvamlı, pürüzsüz ve lezzetli bir içecek sunar. Bu makinelerde genellikle çikolata şurubu, toz çikolata veya çikolata tabletleri kullanılır. Ayrıca bu makineler, çikolatanın yanmasını engelleyerek her zaman ideal sıcaklıkta servis yapılmasını sağlar. Özellikle kış aylarında popüler olan sıcak çikolata, çeşitli malzemelerle (örneğin marshmallow veya krema) zenginleştirilebilir. Çoğu sıcak çikolata makinesi, kullanıcı dostu temizleme özelliklerine sahip olup hijyenin korunmasına yardımcı olur.

Sıcak içecek makineleri işletmeler için verimliliği artıran ve müşteri memnuniyetini yükselten önemli cihazlardır. Doğru kullanım ve bakım ile uzun ömürlü ve verimli bir hizmet sunar.

SIRA SİZDE

Yiyecek içecek işletmelerinin önemli ekipman gruplarından biri de içecek makineleridir. Siz de bu işletmelerde kullanılmak üzere dijital bir içecek makineleri kataloğu hazırlayınız ve kataloğu sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

2.2. SOĞUK İÇECEKLER

Sıcak yaz günlerinin serinleticisi ve yemeklerin ayrılmaz parçası olan soğuk içecekler, özelliklerine göre değişmekle birlikte genellikle 10 °C altındaki sıcaklıklarda ve 200 ml ile 350 ml arasındaki hacme sahip bardaklarda servis yapılır. İçeceğin türüne bağlı olarak sunumlarda buz, pipet ve çeşitli garnitürler kullanılabilir.

2.2.1. Meyve Suları

Taze ve olgun meyvelerin sularından yapılan içeceklerdir (Görsel 2.3). Bu içecekler tek bir çeşitten (örneğin vişne) veya farklı meyvelerin (örneğin şeftali ve kayısı) karıştırılmasıyla elde edilebilir. Portakal, greyfurt gibi meyveler preslenerek meyvelerin suyu çıkarılır. Havuç, elma, armut, nar gibi meyvelerin suyu ise katı meyve sıkacağı ile elde edilir. İçecek bankosunda görevli personel bu yöntemlerle taze meyve suları hazırlayabilir.



Görsel 2.3: Konsantre meyve suları

Paketlenmiş meyve suları sıkça kullanılmaktadır. Kullanıma hazır olan bu meyve sularının bardağa boşaltılmadan önce iyice çalkalanması tavsiye edilmektedir. Ayrıca piyasada sıvı ve toz hâlinde konsantre meyve suyu çeşitleri de bulunmaktadır.

Türk Gıda Kodeksi; konsantre içecekleri içindeki meyve oranına göre meyve suyu, nektar, meyveli içecek veya aromalı içecek olarak sınıflandırır. Sıvı veya toz konsantre içecekler, paketin üzerindeki talimatlara uygun şekilde sulandırılarak kullanılır.

2.2.2. Sebze Suları

Sağlıklı yaşam bilincinin artmasıyla birlikte, beslenmeye gösterilen özen de giderek çoğalmıştır. Bu doğrultuda, sağlıklı gıdaların başında gelen sebzelerin farklı yöntemlerle elde edilen suları da yaygın şekilde tüketilmeye başlanmıştır. Domates, pancar, kereviz, şalgam, salatalık, buğday çimi, maydanoz, ıspanak gibi sebzelerden elde edilen sular, bu kategoriye örnek olarak verilebilir. Sebze suları, içecek bankosunda taze olarak hazırlanabileceği gibi paketlenmiş formlarıyla da sıklıkla kullanılır.

DİKKAT

Meyve ve sebze suyu elde etmek için kullanılan elektrikli aletlerin kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Bu aletleri elektrik bağlantısını kestikten sonra temizleyiniz.

2.2.3. Gazlı İçecekler

Gazlı içecekler; üretildikleri maddeler, üretimlerinde kullanılan meyvelerin oranları ve içindeki aroma maddelerine göre çeşitli gruplara ayrılır.

a) Gazozlar

- Meyve aromalı gazozlar
- Bitki aromalı gazozlar

b) Sodalar

- Doğal maden suyu kaynak sodası
- Yapay sodalar
- Meyve aromalı sodalar

c) Kola

ç) Tonik

d) Malt içecekler

Gazlı içeceklerin ortalama servis sıcaklığının 3 ila 5 °C arasında olması gerekir (Görsel 2.4). Daha soğuk içecek tercih eden konuklar için bardağa buz ilave edilebilir. Maden suyu ve sodalar ise gazozlara kıyasla biraz daha yüksek sıcaklıklarda, ortalama 7 ila 9 °C arasında servis edilebilir. Bu tür içeceklerin sunumunda buz, limon veya portakal dilimleri ile nane yaprağı gibi garnitürler kullanılabilir.



Görsel 2.4: Gazlı içecekler

Gazlı içecekler, premix makinelerinden doldurularak veya şişe ile masada servis yapılabilir. Şişe ile yapılacak serviste uygun bir bardak konuk masasına götürülmeli ve şişe, konuk önünde açılarak servis tamamlanmalıdır.

2.2.4. Buzlu İçecekler

Buzlu içecekler; meyve parçacıkları, dondurma, süt, krema, buz ve meyve suyu ile hazırlanan içeceklerdir (Görsel 2.5). Milkshake (milkşeyk), smothiee (sımodi), frozen (frozın), ice slush (ays sılaş) gibi isimlerle içecek menülerinde yer alır. İçecek bankosunda sipariş üzerine hazırlanır. İçeceğin tarifinde yer alan malzemeler, blender yardımıyla parçalanır. Hazırlanan karışım bardağa konur ve çeşitli süslemeler ile servis yapılır.



Görsel 2.5: Buzlu içecekler

2.2.5. Ayran

Türk Gıda Kodeksi'ne göre yoğurda su katılması veya süte ayran mayası ilavesiyle hazırlanan fermente süt ürününe **ayran** denir. Ayran ülkemize özgü, besleyici değeri yüksek ve sağlıklı bir içecektir. Yiyecek içecek işletmeleri, kendi ürettikleri ya da piyasada mevcut olan hazır ayranı kullanır. Hazır ayran, genellikle 200 ml veya 330 ml olarak paketlenmiş hâlde bulunur. Masaya bardakla servis yapılır.

2.2.6. Boza

Geleneksel içeceklerden olan boza; mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday gibi tahılların su, un, şeker, yoğurt ve maya ile fermantasyon işlemine tabi tutulmasıyla hazırlanır. Servis sırasında içine vanilya ve tarçın eklenebilir. Her ne kadar kış içeceği olarak bilinse de genellikle soğuk tüketilir. Bozaya garnitür olarak geçmişte zencefil dökülürken günümüzde tarçın ve sarı leblebi dökülmektedir (Görsel 2.6).



Görsel 2.6: Boza

2.2.7. Limonata

Limonata; limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından içine su, şeker ve limon suyu karıştırılması ile hazırlanan bir içecektir. Soğuk olarak servis yapılır. İşletmeler, kendi ürettikleri ya da paketli limonataları kullanır. Konuklar, günlük olarak hazırlanan katkısız limonataları tercih eder.

2.2.8. Soğuk Çay ve Kahve

Soğuk (buzlu) çay, çayın soğutulup çeşitli aroma vericilerle lezzetlendirilmesiyle sunulan hâlidir. "Ice tea" (ays ti) olarak da adlandırılır. Limon ve şeftali aromalı soğuk çaylar, kutu ve plastik şişelerde bulunur. İşletmeler, soğuk çayı kendileri hazırlayabilir ancak genellikle hazır olanları tercih eder. Soğuk çaylar limon dilimi, buz ve nane yaprağı ile servis yapılabilir.

Soğuk kahve, iki yöntem ile elde edilir. İlk yöntemde sıcak su, diğer yöntemde ise soğuk suyla yapılır. Soğuk kahve yapımında çözülebilir kahve, filtre kahve ya da espresso kullanılır. İçinde buz, süt, krema, dondurma, şeker ve çeşitli aroma vericiler kullanılarak farklı isimlerle adlandırılır. Soğuk kahveler, fincan yerine cam bardaklarda ve genellikle pipetle birlikte servis yapılır.

2.2.9. Şuruplar

Şurup su ve şeker karışımından oluşan yapışkan bir sıvıdır. Koyu kıvamlı bu karışımın daha sulu olanına ise **şerbet** denir. Bu karışımların sade olanları "şeker şurubu" ve "şeker şerbeti" olarak da adlandırılır. Şuruplar ve şerbetler, çeşitli katkı maddeleriyle renklendirilebilir ve farklı aromalarla lezzetlendirilebilir. Şurupların vişne, çilek, ahududu, portakal, Hindistan cevizi şurubu gibi çeşitleri vardır.

2.3. SICAK İÇECEKLER

Sıcak içecekler, yılın her döneminde ve günün farklı saatlerinde tüketilen ürünlerdir. Sıcak içecek denildiğinde genellikle çay, kahve ve sütlü içecekler akla gelir. Bu içeceklerin hazırlanması kolay görünse de her aşamasında özen ve dikkat gerektirir. Hazırlık sürecinin tarif ve standartlara uygun şekilde yürütülmesi, içeceklerin doğru servis edilmesiyle birlikte konuk memnuniyetini artırır.

2.3.1. Çay

Çay, Türkiye'de cam bardakta servis yapılır. Bardak için özel tasarlanmış bir altlık ve kaşık bulunur. Servis sırasında temiz bardak sıcak suyla ısıtılır; ardından önce bir miktar dem, sonra sıcak su eklenerek çay hazırlanır. Bardakta "dudak payı" olarak adlandırılan küçük bir boşluk bırakılır. Hazırlanan çay, kendine özgü berrak kırmızı rengiyle "tavşan kanı" olarak adlandırılır.

Altlık üzerine konan bardağın sağ yanına kaşık yerleştirilir. Bazı işletmeler, kaşığı bardağın içine de koyabilir. Kaşığın temiz ve kuru olmasına dikkat edilir. Şeker, genellikle tek kullanımlık paketler hâlinde şekerlikte bulunur ve çay bardağı takımı (çay bardağı, altlığı ve kaşığı) ile birlikte servis yapılır.

Çay bardağı, tepsi üzerinde taşındığında konuğun sağ tarafından servis yapılır. Masada uygun boşluk var ise ana yemek bıçağının önüne ve su bardağının yanına yerleştirilir. Bardak masaya bırakılırken kaşığın saat dört yönünü göstermesi sağlanır (Görsel 2.7).



Görsel 2.7: Çay servisi

Bardağı boşalan konuğa, çay içmeye devam edip etmeyeceği nazik bir şekilde sorulmalıdır. Çay taşınırken bardak altına dökülebilir; bu tür durumlarda, servis yapılmadan önce bardak ve altlığı mutlaka temizlenmelidir.

Bitki ve meyve çayları, genellikle kurutulmuş bitki yaprakları ve meyvelerden hazırlanır. Ada çayı, ekinezya, ıhlamur, kekik, nane, papatya, rezene, safran, sinameki, tarçın, zencefil gibi çaylar bitki çaylarına örnek olarak verilebilir. En bilinen meyve çayları ise elma, kayısı, kuşburnu, portakal ve limon çayıdır. Ayrıca farklı meyve ve bitkilerin karışımı ile hazırlanan orman meyveli çay, form çayı, uyku çayı gibi farklı çeşitler de bulunmaktadır.

Bitki ve meyve çaylarının sağlıklı olduğu ve çeşitli hastalıklara iyi geldiği bilinmektedir. Ancak kronik hastalığı olan ve ilaç kullanan kişilerin bu çayların tüketimi konusunda dikkatli olması gerekmektedir. Bu çayların servisinde genellikle poşet veya granül (eriyebilen toz) çaylar kullanılmaktadır. Bazı işletmeler ise bitkileri fincan veya bardak içine koyarak doğal demleme yöntemini tercih etmektedir (Görsel 2.8.).



Görsel 2.8: Bitki çayı sunumu

Dünyada sudan sonra en çok tüketilen içecek çaydır. Bu nedenle çayın hem hazırlanması hem de servisi oldukça önemlidir. Servis personeli tarafından hazırlanıp sunulan bu içecek, her zaman taze olarak servis yapılmalıdır. Çayın hazırlanmasından konuğa sunulmasına kadar geçen her aşamada özen gösterilmelidir. Bu durum konuk memnuniyetini artırır.

2.3.2. Kahve

Kahve ağacının Etiyopya'da keşfedildiği ve buradan dünyaya yayıldığı kabul edilmektedir. İlk olarak Güney Arabistan'da tüketilmeye başlanan kahve, Osmanlı İmparatorluğu'nun bölgeyi hâkimiyeti altına almasının ardından İstanbul'a getirilmiş ve burada önemli bir kültürel unsura dönüşmüştür. İstanbul'da ilk kahvehane 1544 yılında Suriyeli Araplar tarafından açılmış, zamanla kahvehaneler sosyal yaşamın merkezlerinden biri hâline gelmiştir. Bu süreçte hazırlama ve sunum tekniğiyle kendine özgü bir kimlik kazanan Türk kahvesi, Osmanlı'dan Avrupa'ya uzanan bir kültürel etki alanı oluşturmuştur (Görsel 2.9).



Görsel 2.9: Türk kahvesi servisi

Dünyada en fazla kahve üreten ülkeler sırasıyla Brezilya, Vietnam, Kolombiya, Endonezya ve Etiyopya'dır. Türkiye'de ise Mersin ve Antalya'da kahve tarımı deneme çalışmaları yapılmaktadır.

Kahvenin "arabika" ve "robusta" olmak üzere iki ana türü vardır. Kahve, aynı adı taşıyan ağacın olgunlaşan meyve çekirdeklerinden elde edilir. Bu çekirdekler toplandıktan sonra kurutulur ve kavrulur. Kavrulmuş kahve çekirdeklerinin tazeliğini uzun süre koruyabilmesi için kullanılmadan hemen önce öğütülmesi gerekir

Kahve çekirdekleri, demleneceği zaman taze olmalı ve öğütüldükten sonra mümkünse hemen kullanılmalıdır. Kahve, farklı demleme yöntemlerine göre farklı isimler alabilir. Öğütülmüş kahve daima ağzı kapalı bir şekilde saklanmalıdır. Özel bir saklama kabı yoksa cam kavanoza boşaltılmalıdır. Bu saklama kabı her zaman temiz tutulmalı ve içindeki bitmeden kaba yeni kahve ilave edilmemelidir. Ayrıca saklama kabına rutubetli veya ıslak kaşık sokulmamalıdır.

2.3.2.1. Türk Kahvesi

Türk kahvesi, en ince öğütülmüş kahve çekirdekleri kullanılarak hazırlanan özel bir kahve türüdür. Kahve ve su, "cezve" adı verilen bir özel kap içinde karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Kahve kaynamaya başlayınca üstünde oluşan köpük kaşıkla alınır. Kahve ikinci kez kaynatıldıktan sonra fincana dökülerek servis yapılır.



Görsel 2.10: Türk kahvesi sunumu

Türk kahvesi, geleneksel olarak şekersiz hazırlanır ve yanında lokum ile servis yapılır. Günümüzde ise isteğe bağlı olarak pişirme aşamasında kahveye şeker eklenebilir. Telvesi (kahve tortusu) ile servis yapılan tek kahve olan Türk kahvesi, özel küçük fincanlarda sunulur. Bu fincanların hacmi genellikle 70 ml'dir. Kahve servisinden önce fincan, sıcak su ile ısıtılarak hazırlanır. Türk kahvesi, geleneksel olarak daima bir bardak su eşliğinde ikram edilir (Görsel 2.10).

Günümüzde Türk kahvesi yapımında tam otomatik makineler, elektrikli cezveler, kumlu ısıtıcılar, kahve arabaları gibi farklı ekipmanlar kullanılmaktadır. Ancak Türk kahvesi, sadece bir içecek olmanın ötesinde kültürel bir miras olarak da değerlendirilir. Pişirilme yönteminden sunumuna kadar birçok otantik öge içerir. Kullanılan fincan, kahvenin hazırlanma şekli ve sunum yapan kişinin kıyafeti bile bu kültürel geleneğin bir parçasıdır.

Türk kahvesi, Birleşmiş Milletler Somut Olmayan Kültür Miras Listesi'nde yer almaktadır. Bilinen en eski kahve pişirme yöntemine sahiptir. Mardin, Şanlıurfa, Gaziantep gibi illerimizde ise Arap coğrafyasına özgü "mırra" kahvesi yaygın olarak tüketilmektedir. Mırra, kahvenin birkaç kez kaynatılarak yoğunlaştırılmasıyla elde edilir. Acı ve yoğun bir lezzete sahip olan mırra kulpsuz ve küçük fincanlarda servis yapılır (Görsel 2.11). Mırranın iki yudumda içilmesi geleneksel bir kuraldır.



Görsel 2.11: Turistik mırra sunumu

2.3.2.2. Espresso Kahve

Espresso, İtalyanlara özgü özel bir yöntemle hazırlanan yoğun aromalı bir kahve türüdür. İnce öğütülmüş kahve çekirdeklerinin yüksek basınçla geçirilen sıcak su ile kısa sürede demlenmesiyle elde edilir. Bu işlem için özel olarak tasarlanmış espresso makineleri kullanılır. Koyu kıvamı ve güçlü aromasıyla bilinen espresso, sade olarak tüketilebildiği gibi süt, köpük, şurup, likör gibi katkılarla farklı adlar alarak çeşitli sunum biçimlerine kavuşur.

Bazı yaygın espresso bazlı kahveler şunlardır:

Americano: 1 ölçü espressoya 2 ölçü sıcak su ilavesiyle hazırlanır.

Capuccino: Fincanın 1/3'ü espresso, 1/3'ü sıcak süt ve 1/3'ü süt köpüğü oranı ile hazırlanır.

Latte: Süt köpüğü dolu fincana 1 ölçü espresso ilavesiyle hazırlanır. Üzerine krema ilave edilebilir.

Mocha (Moka): 1 ölçü espressoya sıcak süt ile karıştırılmış çikolata (kakao) ilavesiyle hazırlanır.

Con Panna (Kon Piana): 1 veya 2 ölçü espressoya 1 ölçü krema ilavesiyle hazırlanır. Yiyecek içecek hizmetleri alanında kahve yapan ve sunan uzman personele **barista** (profesyonel kahve hazırlayıcı) denir.

2.3.2.3. Filtre Kahve

Filtre kahve, damlama yöntemiyle demlenen bir kahve türüdür. İri öğütülmüş kahve çekirdekleri, bir filtrenin üzerine yerleştirilir ve yaklaşık 90 °C sıcaklığındaki su, damlalar hâlinde kahvenin üzerine akıtılarak yavaşça demlenir. Türk kahvesine kıyasla daha hafif bir içime sahiptir. Genellikle sade olarak tüketilse de isteğe bağlı olarak süt veya krema ile zenginleştirilebilir.

Filtre kahve, kahve fincanı veya kahve potu ile servis yapılır. Fincan, konuk masasının sağ tarafından sunulur ve fincan tabağındaki kaşık, saat dört yönünü gösterecek şekilde yerleştirilir.

French press (frenç pires), kahve hazırlamak için kullanılan yaygın bir ekipmandır. Silindir biçimindeki cam bir kap ve ucunda metal filtre bulunan bir piston mekanizmasından oluşur. French press ile hazırlanan kahve, doğrudan fincana dökülerek servis yapılır.

2.3.2.4. Hazır Kahve

Suda çözünebilir hâldeki kahve çeşididir. Fincanın içerisine 1 tatlı kaşığı hazır kahve konur ve üzerine kaynamış su ilave edilip içime hazır hâle getirilir. Süt, şeker, krema ya da süt tozu ile birlikte servis yapılır. Çeşitli aromaların ilavesiyle tek kullanımlık paketler hâlinde piyasada bulunmaktadır.

2.3.2.5. Sütlü Sıcak İçecekler

Sütlü sıcak içecekler arasında en çok tüketilenler salep ve sıcak çikolatadır.

Salep, salep bitkisinin yumru köklerinin kurutulup öğütülmesiyle elde edilen toz ile yapılır. Salep tozu, şeker ile karıştırıldıktan sonra üzerine yavaş yavaş soğuk süt ilave edilerek kaynatılır. Salep bir taşım kaynadıktan sonra üzerine tarçın serpilerek servis yapılır (Görsel 2.12).

Sıcak çikolata; çikolata veya kakao tozu, süt ve şeker ile hazırlanır. Buhar üzerinde eritilen çikolatanın üzerine süt ve şeker eklenerek karıştırılır. Bazı tariflerde çikolatanın ham maddesi olan kakao tozu kullanılabilir.



Görsel 2.12: Tarçınlı salep servisi

2. ÖĞRENME BİRİMİ	İÇECEK SERVİSİ	1. UYGULAMA
KONU	İÇECEK MAKİNELERİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İÇECEK MAKİNELERİNİN SERVİSE HAZIRLANMASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak içecek makinelerini servise hazırlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği (İSG) kurallarına uygun hazırlık yapınız.
2. Konsantre makinelerinin haznelerini boşaltarak günlük bakım ve temizliğini yapınız, ardından makineleri servise hazır hâle getiriniz.
3. Meyve sıkacağının fişini prizden çekiniz, parçalarını sökerek temizleyiniz ve makineyi servise hazır hâle getiriniz.
4. Kahve makinesinin filtre kısmını temizleyiniz, kâğıt filtreleri yenisi ile değiştiriniz.
5. Kahve makinesinin genel temizliğini yaparak makineyi servise hazır hâle getiriniz (Görsel 2.13).
6. Çay otomatının dem kısmını boşaltınız, sirke ile kireç temizliğini yapınız.
7. Çay otomatının diğer kısımlarını temizleyerek makineyi servise hazır hâle getiriniz.
8. Türk kahvesi makinesinin haznelerini deterjan kullanmadan temizleyiniz.
9. Türk kahvesi makinesinin diğer kısımlarını temizleyerek makineyi servise hazır hâle getiriniz.
10. Tüm makinelerin güvenlik ve hijyen açısından kontrolünü yapınız, eksiklikleri gidererek makineyi servise hazır hâle getiriniz.



Görsel 2.13: Kahve makinesi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 47'de yer alan Kontrol Listesi'ndeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken kontrol listesinde yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	İÇECEK SERVİSİ	2. UYGULAMA
KONU	SOĞUK İÇECEKLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SOĞUK İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak, soğuk içecekleri servise hazır hâle getirip servis yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun hazırlık yapınız.
2. Konuklarınıza güler yüzlü davranarak soğuk içecek siparişini alınız ve siparişi not ediniz.
3. Siparişe uygun araç gereci hazırlayınız.
4. Siparişini aldığınız içeceği bankoda hazırlayınız (Görsel 2.14).
5. Bardakta soğuk içecek servisini yapınız; tepsiyi sol elinizde taşıyarak konuğun sağ tarafından sununuz.
6. Şişe ile soğuk içecek servisini yapınız; masaya götürdüğünüz şişenin temiz olmasına dikkat ediniz.
7. Kutu ile soğuk içecek servisini yapınız; içecek kutusunun bardağını konuğun sağ ilerisine bırakınız.
8. Servis sırasında İSG talimatlarına uygun olarak hareket etmeye özen gösteriniz.
9. Servis esnasında hijyen ve düzen kurallarına dikkat ediniz.
10. Servisi tamamladıktan sonra gerekli kontrolleri yaparak masadan ayrılınız.



Görsel 2.14: Soğuk içecek servisi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 46'da yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

SIRA SİZDE

Aşağıda yer alan tabloda meyve suyu hazırlanması ve servisine ilişkin tarif verilmiştir. Siz de ayran, limonata ve milkshake hazırlanması ve servisine yönelik tarifler hazırlayınız. Başlığa uygun tarifi boşluğa yazınız.

Meyve Suyu Hazırlanması ve Servisi	Limonata Hazırlanması ve Servisi
(2 kişilik taze portakal suyu hazırlanması) **1.** 8 adet portakal ile 1 adet limonu yıkayınız ve ortadan ikiye kesiniz. **2.** Portakal ve limon parçalarını narenciye sıkma makinesi ile sıkınız. **3.** Meyve suyu bardağına iki adet küp buz koyunuz. Bardağın ¾ lük kısmını meyve suyu ile doldurunuz. **4.** Meyve suyu dolu bardağı garnitürler ve pipet ile süsleyiniz. **5.** Meyve suyunu tepsi ile konuğun masasına götürerek sağ tarafından servis yapınız. **6.** Çalışma alanınızı temizleyiniz.	
Ayran Hazırlanması ve Servisi	**Muzlu Milshake Hazırlanması ve Servisi**

2. ÖĞRENME BİRİMİ	İÇECEK SERVİSİ	3. UYGULAMA
KONU	SOĞUK İÇECEKLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SICAK İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak, sıcak içecekleri servise hazır hâle getirip servis yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun hazırlık yapınız.
2. Sipariş aldığınız ürünü not ediniz ve hazırlık için gerekli malzemeleri düzenleyiniz.
3. Ürünü reçetesine uygun olarak hazırlayınız (Görsel 2.15).
4. Hazırlanan sıcak içeceği tepsiye dengeli bir şekilde yerleştiriniz, son kontrolleri yapınız.
5. Tepsiyi sol elinizde taşıyarak konuğun sağ tarafından servis yapınız.
6. Servis sırasında kaşığın 4 yönünü gösterecek şekilde konumlandırmaya dikkat ediniz.
7. İçeceği konuğa güler yüzlü ve nazik bir şekilde ikram ediniz.
8. Servis esnasında İSG talimatlarına ve hijyen kurallarına özen gösteriniz.
9. Konuğun içeceği bittikten sonra boş bardağı toplayınız.
10. Konuğa tekrar servis isteyip istemediğini nazikçe sorunuz.



Görsel 2.15: Sıcak içecek servisi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 46'da yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

SIRA SİZDE

Aşağıda yer alan tabloda salep hazırlama ve servisine ilişkin tarif verilmiştir. Siz de Türk kahvesi, çay ve hazır kahve hazırlanması ve servisine yönelik tarifler hazırlayınız. Başlığa uygun tarifi boşluğa yazınız.

Salep Hazırlama ve Servisi (4 Kişilik)	Türk Kahvesi Hazırlama ve Servisi
1. 2 tatlı kaşığı toz salep ile 2 yemek kaşığı toz şekeri tencerede karıştırınız. **2.** Karışımın üzerine 4 bardak soğuk süt ekleyiniz. **3.** Tencereyi ocağa koyunuz ve malzemeleri süt kaynayıncaya kadar karıştırınız. **4.** Süt kaynamaya başlayınca salebi kısık ateşte koyulaşıncaya kadar kaynatınız. **5.** Salebi fincanlara boşaltıp tarçın ile birlikte servis yapınız.	
Çay Hazırlama ve Servisi	**Hazır Kahve Hazırlama ve Servisi**

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümlede verilen bilgi doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Premix makinelerinde içecekler servis öncesinde fabrikada hazırlanmış karışım hâlinde makineye konur.

2. ( ) Ayran, süt ve şeker kaynatılarak elde edilen sıcak bir içecek değildir.

3. ( ) Çay servisi yapılırken servis işlemi konukların sağ tarafından gerçekleştirilir.

4. ( ) Soğuk içeceklerin servis sıcaklığı her zaman 0 °C olmak zorunda değildir.

5. ( ) Türk kahvesi UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer almaktadır.

B) Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyunuz ve boş bırakılan yerlere doğru ifadeyi yazınız.

6. Sağlıklı, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş bir veya birkaç çeşit meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk tat ve koku özelliklerini gösteren ürünlere ..... denir.

7. Toz şeker ile ovulan limon kabuklarına su, şeker ve limon suyu karıştırılarak hazırlanan içeceğe ..... denir.

8. Mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday gibi tahılların su, un, şeker, yoğurt ve maya ile fermantasyon işlemine tutulup vanilya, tarçın ile servis yapılan bir içeceğe ..... denir.

C) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

9. Aşağıdakilerden hangisi içecek bankosu hazırlıklarını kapsamaz?

A) İçecek bankosunu temizlemek

B) İçecek bankosu dolaplarını temizlemek

C) İçecek bankosu eksiklerini tamamlamak

D) Ön hazırlık yapmak

E) İçecek bankosu satışlarını kontrol etmek

10. Soğutuculu dolapları temizlerken ilk iş olarak aşağıdakilerden hangisi yapılır?

A) Atık su hazneleri dışarıya çıkarılır.

B) Soğuk meşrubatlar dışarıya çıkarılır.

C) Dolapların elektriği kesilir.

D) Depodan gelen şişelerin tozu alınır.

E) İçecekler cinsine göre ayrılır.

11. Soğutmasız dolaplarda aşağıdakilerden hangisi saklanmaz?

A) Kırtasiye malzemeleri

B) Çerezler

C) Kokteyl süsleri

D) Taze sıkılmış meyve suları

E) Temizlik malzemeleri

12. Aşağıdakilerden hangisi premix makinelerinde basınç sağlamak için kullanılır?

A) Azot B) Hidrojen C) Karbondioksit D) Karbonmonoksit E) Oksijen

13. Filtre kahve makinesinde filtre olarak en fazla kullanılan malzeme aşağıdakilerden hangisidir?

A) Cam B) Kâğıt C) Metal D) Metal cam karışımı E) Plastik

14. Aşağıdakilerden hangisi soğuk içecek makinelerinden değildir?

A) Premix makinesi

B) Posmix makinesi

C) Kokteyl otomatı

D) Konsantre makinesi

E) Tost makinesi

15. Aşağıdakilerden hangisi doğada kendiliğinden yetişen çaylardır?

A) Beyaz B) Bitki C) Meyve D) Siyah E) Yeşil

16. Aşağıdakilerden hangisi Türk kahvesinin özelliklerinden değildir?

A) İnce çekilmiş olması

B) Ağır ateşte uzun süre pişirilmesi

C) Lokum ve su ile servis yapılması

D) UNESCO somut olamayan kültür listesinde olması

E) Kahve tanelerinin suda çözünmesi

17. Aşağıda verilenlerden hangisi iyi çayın demlenmesi ile ilgili yanlıştır?

A) Çaylar, kireçli suyla demlenir.

B) Bir bardak çay için bir çay kaşığı kuru çay kullanılır.

C) Çay demi kaynatılmamalıdır.

D) Çayın demliği demlenmeden önce ısıtılmalıdır.

E) Çay, demlenmesi için 15 dakika beklenmelidir.

EK 1

1. ÖĞRENME BİRİMİ 1. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Tabakları kuvere yerleştirdi.		
3	İstiridye çatalını kuvere yerleştirdi.		
4	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
5	Finger bowlu kuvere yerleştirdi.		
6	Peçeteyi kuvere yerleştirdi.		
7	Menaj takımını kuvere yerleştirdi.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 2

1. ÖĞRENME BİRİMİ 2. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Gueridonu hazırladı.		
3	İstiridyeleri konuklara gösterdikten sonra gueridona götürdü.		
4	İstiridye kokteylini hazırladı.		
5	İstiridye kokteyl kuverini hazırladı.		
6	İstiridye kokteyli servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 3

1. ÖĞRENME BİRİMİ 3. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Tabakları kuvere yerleştirdi.		
3	Naturel ıstakoz kuver takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
5	Finger bowlu kuvere yerleştirdi.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 4

1. ÖĞRENME BİRİMİ 4. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Büyük düz tabağı kuvere yerleştirdi.		
3	Istakoz thermidor için metal servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
5	Istakoz thermidoru servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 5

1. ÖĞRENME BİRİMİ 5. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Havyar kabını hazırladı.		
3	Kızarmış ekmek ve garnitürleri hazırladı.		
4	Havyarın yanında verilecek sosu hazırladı.		
5	Tost ekmeğini hazırladı.		
6	Kuveri hazırladı.		
7	Havyar servisini yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 6

1. ÖĞRENME BİRİMİ 6. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Havyarlı blini için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
3	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
4	Gueridonu hazırladı.		
5	Havyarlı bliniyi hazırladı.		
6	Havyarlı bliniyi servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 7

1. ÖĞRENME BİRİMİ 7. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Salyangoz servisi için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
3	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
4	Salyangoz tavasını servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 8

1. ÖĞRENME BİRİMİ 8. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Metal servis takımlarını kuvere attı.		
3	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
4	Artık tabağını kuvere yerleştirdi.		
5	Finger bowlu kuvere yerleştirdi.		
6	Kurbağa bacağını servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 9

1. ÖĞRENME BİRİMİ 9. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Tabakları kuvere yerleştirdi.		
3	Yengeç servisi için metal servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
5	Finger bowlu kuvere yerleştirdi.		
6	Izgara yengeç servis kabını konuk masasına servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 10

1. ÖĞRENME BİRİMİ 10. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Antre tabağını kuvere yerleştirdi.		
3	Antre bıçağını kuvere yerleştirdi.		
4	Antre çatalını kuvere yerleştirdi.		
5	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
6	Kaz ciğeri pateyi, servis kabında garnitür ve sosları ile hazırladı.		
7	Kaz ciğeri pate servis kabını konuk masasına servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 11

1. ÖĞRENME BİRİMİ 11. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Balık bıçağını kuvere yerleştirdi.		
3	Tatlı kaşığını kuvere yerleştirdi.		
4	Balık çatalını kuvere yerleştirdi.		
5	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
6	Karides güveci servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 12

1. ÖĞRENME BİRİMİ 12. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Balık bıçağını kuvere yerleştirdi.		
3	Balık çatalını kuvere yerleştirdi.		
4	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
5	Füme alabalık servisi için gueridonu hazırladı.		
6	Balığı konuklara gösterdi.		
7	Balığı gueridonda hazırladı.		
8	Balık tabağını servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 13

1. ÖĞRENME BİRİMİ 13. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Antre bıçağını kuvere yerleştirdi.		
3	Antre çatalını kuvere yerleştirdi.		
4	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
5	Konuğun sağından servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 14

1. ÖĞRENME BİRİMİ 14. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Enginar için ana yemek bıçağını kuvere yerleştirdi.		
3	Enginar için ana yemek çatalını kuvere yerleştirdi.		
4	Artık tabağını kuvere yerleştirdi.		
5	Finger bowlu kuvere yerleştirdi.		
6	İçecek bardağını kuvere yerleştirdi.		
7	Enginar servisi için gueridonu hazırladı.		
8	Soğuk enginarı konuklara gösterdi.		
9	Soğuk enginar tabağını hazırladı.		
10	Enginar tabağını servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 15

1. ÖĞRENME BİRİMİ 15. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Sıcak antre tabaklarını konukların sağından kuvere koydu.		
3	Kayık servis tabağına hazırlanmış paçanga böreğini servis elemanı yardımcısı olarak mutfaktan konuk masasına getirdi.		
4	Paçanga servis kabını maşa olarak kullanılacak çatal ve kaşık ile servis elemanına verdi.		
5	Konuğun solundan yaklaştı.		
6	Konuğa uzattığı paçanga böreğini konuğun kendi tabağına almasını bekledi.		
7	Maşa ve böreği düzeltip diğer konuğun servisine geçti.		
8	Veya paçanga böreğini ters maşa ile konuğun tabağına servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 16

1. ÖĞRENME BİRİMİ 16. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Peynir kesimi için peynir kesme tahtası, peynir çatalı, peynir servis tabağı ve dar düzlem peynir bıçağını temin etti.		
3	Üçgen şeklinde peynir kesimi için yuvarlak kaşar peynirini büyük üçgen şeklinde kesti.		
4	Kesilen üçgen peyniri ince bir şekilde dilimledi.		
5	Kama şeklinde peynir kesimi için peyniri üçgen kesti.		
6	Kesilen peyniri uç noktadan başlayarak yan kesti.		
7	Son kalan parçayı uzunlamasına üç eşit parça olacak şekilde dilimledi.		
8	Kesilmiş peynir parçalarını peynir çatalı ile peynir tabağına aldı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 17

1. ÖĞRENME BİRİMİ 17. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Başlangıç peynir servisi için kuver tamamlandı.		
3	Peynir arabasını konuk masasına getirdi.		
4	Eşlikçileri de ekleyerek peynir tabağını hazırladı.		
5	Peynir tabağını konuğun sağından servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 18

1. ÖĞRENME BİRİMİ 18. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Aperitif salata için antre çatalını kuvere yerleştirdi.		
3	Aperitif salata için antre bıçağını kuvere yerleştirdi.		
4	Eşlikçi salata için salata veya antre çatalını kuvere yerleştirdi.		
5	İçeceğin bardağını kuvere yerleştirdi.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 19

1. ÖĞRENME BİRİMİ 19. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Alakart kuveri tamamladı.		
3	Salata için gueridonu hazırladı.		
4	Gueridon konuk masasına getirdi.		
5	Salatayı düzenleyerek servise hazır hâle getirdi.		
6	Salatayı servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 20

1. ÖĞRENME BİRİMİ 20. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Kâse veya tabakları ısıttı.		
3	Çorba kâselerini masaya getirdi.		
4	Çorbayı pota koyup salona getirdi.		
5	Çorbayı klasik Fransız usulü kurallarına göre servis yaptı.		
6	İstenmesi durumunda yaşlı ve çocukların servisini yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 21

1. ÖĞRENME BİRİMİ 21. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Konuğa su, ekmek ve tereyağı servisi yaptı.		
3	Çorbayı pota koyup salona getirdi.		
4	Kâseye çorbayı doldurdu.		
5	Hazırladığı çorba kâsesini servis yapması için servis elemanı yardımcısına verdi.		
6	Servis elemanı yardımcısının servis yapmasından sonra son tabağı kendi servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 22

1. ÖĞRENME BİRİMİ 22. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Kuveri tamamlamak için gerekli malzemeleri temin etti.		
3	Metal servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	Çorba tabağını masaya getirdi.		
5	Çorbayı tabak servis usulüne göre servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 23

1. ÖĞRENME BİRİMİ 23. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Kuveri tamamlamak için gerekli malzemeleri temin etti.		
3	Çorba servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	Garnitür ve sosları salona getirdi.		
5	Konuğa çorba servisini yaptı.		
6	Çorba garnitür ve soslarının servisini yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 24

1. ÖĞRENME BİRİMİ 24. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Çorbanın yanında verilecek tost melbayı üçgen şeklinde kesti.		
3	Kesilen parçaların üzerine rendelenmiş sarımsak sürdü.		
4	Ardından kesilen parçalara rendelenmiş parmesan peyniri serpip salamanderde kızartarak gratine etti.		
5	Kuver açmak için gereken malzemeleri temin etti.		
6	Çorbayı mutfakta pota doldurdu.		
7	Servis potunu ve gratine edilmiş tostları salona getirdi.		
8	Sol eline aldığı sıcak tabağa önce dört adet tost koyup ardından kepçe ile çorbayı doldurdu.		
9	Hazırladığı tabağı servis yapması için servis elemanı yardımcısına verdi.		
10	Servis elemanı yardımcısı servis yaptıktan sonra son tabağı kendi servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 25

1. ÖĞRENME BİRİMİ 25. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Kuver açmak için gereken malzemeleri temin etti.		
3	Çorba tabağını kuver tabağına yerleştirdi.		
4	Metal servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
5	Servis potu ile çorba servisini yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 26

1. ÖĞRENME BİRİMİ 26. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Kuver açmak için gereken malzemeleri temin etti.		
3	Metal servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	Çorbayı marmit adı verilen küçük servis kabıyla masaya getirdi.		
5	Çorbayı kızarmış ekmekle servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 27

1. ÖĞRENME BİRİMİ 27. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Pot-au-feu için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
3	Servis arabasını konuk masasına yaklaştırdı.		
4	Servis arabasında bulunan ekmeği dilimledi.		
5	Ekmekleri ekmek tabağına yerleştirdi.		
6	Ekmek dilimlerini maşa ile servis yaptı.		
7	Servis arabası içindeki çorbayı servis potuna aldı.		
8	Çorbayı servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 28

1. ÖĞRENME BİRİMİ 28. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Börek için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
3	Börek servisi için gueridonu hazırladı.		
4	Böreği konuk masasına getirdi.		
5	Börek servisini yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 29

1. ÖĞRENME BİRİMİ 29. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Kuver tabağını yerleştirdi.		
3	Antre çatalını kuver tabağının sol tarafına yerleştirdi.		
4	Antre kaşığını kuver tabağının sağ tarafına yerleştirdi.		
5	Peçeteyi kuver tabağına yerleştirdi.		
6	Menaj takımını yerleştirdi.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 30

1. ÖĞRENME BİRİMİ 30. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Alakart kuveri tamamlamak için gereken malzemeleri temin etti.		
3	Ravioli için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	Ravioli tabağını salona getirdi.		
5	Ravioliyi servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 31

1. ÖĞRENME BİRİMİ 31. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Canneloni için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
3	Cannelloniyi konuk masasına getirdi.		
4	Cannelloniyi servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 32

1. ÖĞRENME BİRİMİ 32. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Pide için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
3	Pideyi konuk masasına getirdi.		
4	Pideyi servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 33

1. ÖĞRENME BİRİMİ 33. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Tabakları kuvere yerleştirdi.		
3	Metal servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	Pizzayı konuk masasının uygun yerine yerleştirdi.		
5	Pizza servisi yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 34

1. ÖĞRENME BİRİMİ 34. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Tabakları kuvere yerleştirdi.		
3	Spagetti için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	Peçeteyi ana yemek tabağının içine yerleştirdi.		
5	Menaj takımını kuverin üst ilerisine yerleştirdi.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 35

1. ÖĞRENME BİRİMİ 35. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Lazanya için metal servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
3	Lazanya tabağını konuk masasına getirdi.		
4	Lazanya servisini yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 36

1. ÖĞRENME BİRİMİ 36. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştirdi.		
3	Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştirdi.		
4	Erişte tabağını konuk masasına getirdi.		
5	Erişte servisi yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 37

1. ÖĞRENME BİRİMİ 37. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Tabakları kuvere yerleştirdi.		
3	Antre bıçağını ana yemek bıçağının sağına yerleştirdi.		
4	Antre çatalını ana yemek çatalının soluna yerleştirdi.		
5	Enginar cannelloniyi konuk masasına getirdi.		
6	Enginar cannelloniyi servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 38

1. ÖĞRENME BİRİMİ 38. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Enginar kalpleri için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
3	Servis kabında enginar kalplerini masaya getirdi.		
4	Enginar kalplerini konuk masasına servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 39

1. ÖĞRENME BİRİMİ 39. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Tatlı tabağını kuvere yerleştirdi.		
3	Tatlı bıçağını tabağın sağına yerleştirdi.		
4	Tatlı çatalını tabağın soluna yerleştirdi.		
5	İçecek bardağını tatlı bıçağının bir parmak ilerisine yerleştirdi.		
6	Su bardağını içecek bardağının soluna veya yanına yerleştirdi.		
7	Artık tabağını kuverin sağ ilerisine yerleştirdi.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 40

1. ÖĞRENME BİRİMİ 40. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Tatlı tabağını kuvere yerleştirdi.		
3	Tatlı bıçağını tabağın sağına yerleştirdi.		
4	Tatlı çatalını tabağın soluna yerleştirdi.		
5	Karpuzu servis tabağında konuk masasına getirdi.		
6	Maşa ile servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 41

1. ÖĞRENME BİRİMİ 41. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Peçeteyi kuverin ortasına yerleştirdi.		
3	Tatlı kaşığını peçetenin sağına yerleştirdi.		
4	Tatlı çatalını peçetenin soluna yerleştirdi.		
5	Artık tabağını kuverin sağ ilerisine, peçetenin ön tarafına yerleştirdi.		
6	Meyve salatasını servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 42

1. ÖĞRENME BİRİMİ 42. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Tatlı tabağını kuvere yerleştirdi.		
3	Üzüm servisi için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	Finger bowlu masanın uygun boş bir yerine yerleştirdi.		
5	Artık tabağını kuverin sağ ilerisine, tabağın ön tarafına yerleştirdi.		
6	Üzümleri servis tabağında masaya getirdi.		
7	Maşa ile servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 43

1. ÖĞRENME BİRİMİ 43. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Peçeteyi kuverin ortasına yerleştirdi.		
3	Tatlı çatalını peçetenin soluna yerleştirdi.		
4	Tatlı bıçağını peçetenin sağına yerleştirdi.		
5	Baklava servisini yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 44

1. ÖĞRENME BİRİMİ 44. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Peçeteyi kuverin ortasına yerleştirdi.		
3	Sütlaç için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	Tatlıyı masaya getirip servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 45

1. ÖĞRENME BİRİMİ 45. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri aldı.		
2	Peçeteyi kuverin ortasına yerleştirdi.		
3	Pasta için servis takımlarını kuvere yerleştirdi.		
4	Tatlı arabasını masaya getirdi.		
5	Pastayı kesip tabağa yerleştirdi.		
6	Pastayı servis yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 46

2. ÖĞRENME BİRİMİ **DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ**						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**						
1: Geliştirilebilir **2:** Zayıf **3:** Orta **4:** İyi **5:** Çok iyi						
Ölçütler		1	2	3	4	5
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Malzemeleri ölçülere uygun olarak kullandı.					
4	Tarife uygun tekniği uyguladı.					
5	İstenen derecede sunum yaptı.					
6	Ürünü istenen lezzette hazırladı.					
7	Ürünü istenen görünümde hazırladı.					
8	Ürünü özelliğine uygun olarak servis yaptı.					
9	Süreyi etkin kullandı.					
10	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.					
TOPLAM PUAN						
Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir ölçüt için 5 puandır. Tabloda toplam 10 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek ölçek 10 × 5 = 50'dir. **Toplam Puan:** [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/50] formülü uygulanır. Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.						

EK 47

2. ÖĞRENME BİRİMİ 1. UYGULAMA KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun hazırlık yaptı.		
2	Konsantre içecek makinesinin haznelerini boşalttı.		
3	Konsantre içecek makinesinin temizliğini yaptı.		
4	Meyve sıkacağını prizden güvenli şekilde kapattı.		
5	Meyve sıkacağının parçalarını uygun şekilde temizledi.		
6	Kahve makinesinin filtre kısmını temizledi.		
7	Kahve makinesinin genel temizliğini yaptı.		
8	Çay otomatının dem kısmını boşalttı.		
9	Çay otomatının kireç temizliğini yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

CEVAP ANAHTARI

1. ÖĞRENME BİRİMİ YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ		
A)	**1**	D
	2	Y
	3	D
	4	D
	5	D
	6	Y
B)	**7**	antre
	8	sağından
	9	İngiliz
	10	Fransız
	11	yumuşak peynir bıçağı
	12	pudra şekeri
C)	**13**	A
	14	B
	15	B
	16	A
	17	A
	18	C
Ç)	**19**	-
	20	-

2. ÖĞRENME BİRİMİ İÇECEK SERVİSİ		
A)	**1**	Y
	2	Y
	3	D
	4	Y
	5	D
B)	**6**	meyve suyu
	7	limonata
	8	boza
C)	**9**	E
	10	C
	11	E
	12	C
	13	B
	14	E
	15	B
	16	E
	17	A

- Akar Şahingöz, S. Süren, T. (2020) Mutfak Uygulamaları. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altınel, H. (2017). Banket ve Servis Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Anadolu Üniversitesi Yiyecek-İçecek Hizmetleri. (2013). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Baysal, A. (2020). Genel beslenme. Ankara: Hatiboğlu Yayıncılık.
- Boudan, C. (2006). Mutfak Savaşı. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bulut, M. A. (2011). Can Boğazdan Çıkar. İstanbul: Hayat Yayınları.
- Çukurova, Ş. (1989). Servis Garsonluğu. Ankara: T.C. Devlet Bakanlığı Yayınları.
- Day, M. (2014). Dünyanın En Güzel Tatlıları. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Dilsiz, S. (2018). Salataya Dair Her şey. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.
- Doğan, H. (2017). Adım Adım Hamur İşleri. İstanbul. Afra Yayıncılık.
- Dolapçı, Ş.Ş. Sevki Usta'dan Soğuk Mutfak Sanatı. Ankara. Burgaz Yayınları.
- Erdoğan, M. Şirvancı, B. (2010). %100 Salata. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Eren, F. Y., & Sezgin, A. C. (2018). Kültürel Miras Açısından Türk Kahvesi. *Social Sciences*, 13(10), 697-712. http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.12880
- Gürsoy, D. (2014). Gastronomi Tarihi. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Koçak, N. (2016). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- MEB. (2024). Mesleki Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı.
- Sadler, C. (2009). Şarap Seçimi ile Deniz Ürünleri. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Sökmen, A. (2008). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sürük, B. A. Çakıt, C. (2016). Adım Adım 62 Salata. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, Mas Matbaacılık.
- Şengül, S. (2020). Yiyecek ve İçecek Servisi Klasik ve Modern Yaklaşım. Ankara: Detay Yayıncılık.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Yiyecek ve İçecek Servisi. (2009). Ankara.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Türkçe Sözlük. (2012). Ankara: TDK Yayınları.
- Üzmez, S. (2018). Lezzetin Rotası. Ankara: Trilye Yayınları.
- Willan, A. (2004). Resimleriyle Adım Adım Salatalar. İstanbul: Remzi Kitabevi.

- Yeğen, E. M. (2007). Kuşaklar Boyunca Ekrem Muhittin Yeğen'le Yemek Öğretimi (Soslar, Salatalar, Çorbalar). İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Yılmaz, Y. (1989). Servis Tekniği ve Yönetimi. Balıkesir: İnce Ofset.
- Yılmaz, Y. (2014). Konaklama & Ağırlama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

*Kaynakça, Apa 7'ye göre yazılmıştır.

Verilen karekod ile veya aşağıdaki linkten görsel kaynakçasına ulaşabilirsiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/karekod/Kaynak.php?KOD=4209