

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ

YİYECEK İÇECEK SERVİSİ II

Turizm ve Otel İşlet. Prog.

Öğr. Gör. Erkan DENK

2020

ERZURUM SOSYAL BİLİMLER MYO

1.KLASİK USÜLLERDE SERVİS

Dünya üzerinde milyonlarca insan çeşitli amaçlarla yer değiştirir. Bulundukları şehrin veya ülkelerinin dışına çıkarlar. Böylece farklı kültür ve medeniyetleri tanıma fırsatı bulurlar. Eski uygarlıkları, doğal ve kültürel harikaları, dini merkezleri ziyaret ederler. Spor, sağlık, dinlenme, merak, iş gezileri ve daha bir çok sebeple turizm faaliyetlerine katılırlar. Bu süre zarfında yeme, içme, konaklama gibi ihtiyaçlarına turizm tesisleri cevap verir. Her ülkede farklı yemekler ve içecekler sunulur.

Yemek ve içmek karşılanması zorunlu temel gereksinimlerdir. İlk insanlar, yaban hayvanları, kabuksuz meyve ve ham besinlerle yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Sonraları insanların yerleşik hayata geçmeye, tarlada çalışmaya, hayvanları evcilleştirmeye başlaması ve ateşin bulunması ile pişirme yöntemleri geliştirilmeye başlandı. En eski uygarlıklar olan Çin, Hitit ve Mezopotamya ile mutfak kültürü de gelişme göstermiştir.

Aslına bakarsanız her ülkenin kendine has yiyecek ve içecek kültürü vardır. Dünya mutfakları coğrafi konuma, iklime, ekonomiye, dini inanışlara göre farklılık gösterir. Ama hazırlanan bu yemeklerin sunuş biçimlerinin ortak bir paydada toplanması ve bir standardın olması servis hizmetleri açısından büyük değer ve önem taşır.

Yemeklerin tadı kadar sunuş biçimi de önemlidir. Servis kelime anlamı olarak konuklara yiyecek ve içeceklerin servis personeli tarafından, uygun takımlarla ve belirli bir servis metodunun kurallarına göre sunma sanatıdır. Daha geniş anlamda servis, misafirlerin yiyecek ve içecek ihtiyaçlarını belirli kurallar dahilinde yerine getirmek, sıcak ve samimi ortamda onları, psikolojik ve sosyolojik yönden tatmin ederek rahatlatmak ve profesyonelce çalışarak işletme ile personele mümkün olan en yüksek geliri sağlama meslek ve sanatıdır. Servis ne kadar kaliteli ve iyi olursa konukların tatmini, memnuniyeti ve buna paralel olarak işletmenin karlılık oranı da o derece yüksek olur. Servisin bir ahenk içerisinde göze hoş gelecek bir biçimde gerçekleştirilmesi, bu konuda yetenekli ve bilgili personel tarafından sunumu çok önemlidir. Mutfakta hazırlanan yemeklerin günümüzde dört farklı klasik servis usulüne göre konuk masasına sunumu gerçekleştirilebilir. Bu klasik servis usulleri üst sınıf yiyecek ve içecek işletmelerinde, alakart restoranlarda ya da şehir otellerinde yoğun bir biçimde uygulanmaktadır. Sahil otellerinde daha çok “Her Şey Dahil” açık büfe hizmet verildiği için sadece alakart restoranlarında bu servis usullerini görmemiz mümkün olabilir. Bunlar; Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan servis usulleridir.

1.1.YİYECEKLERİ FRANSIZ USULDE SERVİS YAPMAK

1.1.1.Fransız Servisinin Özellikleri

Bu servis usulü uzun bir süredir Fransa’da ve tüm dünyada birinci sınıf veya De Luxe restoranlarda uygulanmaktadır. Resmi davet ve yemeklerinde, iş yemeklerinde ziyafetlerde uygulanan bir servis şeklidir. Fransız servisi için bilgili ve yetenekli servis personeli gerektirir. Fransız servisinde yemeğin

porsiyonlarını konuk kendisi belirler. Başka bir deyişle kendi tabağını kendisi hazırlar. Bu yüzden konukların da bu servis hakkında bir parça bilgi sahibi olması gerekmektedir. Servisi Captain ile Waiter-ess(servis görevlisi) yapar. Bu servis usulü ülkemizde “maşa servisi”, dünyada ise “silver service” olarak isimlendirilir. Yemeklerin mutfaktan getirilmesi, misafirlere takdimi ve servisi zamanında ve usulüne uygun olarak yapılmazsa bütün servis aksar. Fransız usulü serviste, bütün servislerde olduğu gibi önce içecek ve ekmek servisi yapılır. Sıcak yemekler için sıcak, soğuk yemekler için soğuk boş tabaklar yemeğin servisinden önce misafirlere sağ taraftan servis edilir. Servis tabağına, çorba potuna ya da aynaya hazırlanmış olan yemeği garson sol eliyle konukun solundan yemek tabağına uzatır. Konuk dağıtım tabağındaki servis kaşık ve çatalı veya maşası ile yemeğini arzu ettiği kadar alır ve tabağına koyar. Diğer misafirlere de servis yapılırken servis tabağı ya da aynadaki yiyeceklerin düzgün olmasına ve servis takımlarının/maşanın ara sıra değiştirilmesine, saplarının misafire dönük şekilde konulmasına dikkat edilmelidir. Servis anında personelin görünümü, sol ayak hafif önde, bel hafif eğik ve sağ el dirsekten kırılarak bele kavuşacak şekildedir. Yemeğin taşındığı sol el ve kol masaya dokunmamalı, servis kapları misafirlerin omuz hizalarının üstünden masaya uzatılmalı, yemek tabağının kenarından bir iki cm. kadar içeride tutulmalıdır. Yemeğini kendisi almayan ya da alamayacak durumda (yaşlı, hasta, engelli, vb.) olan misafire servis personeli servis yapar. Boşlar ise sağ taraftan kaldırılır.

1.1.2.Fransız Servis Kuveri

Bu usulde yemeğin menüsü belli ise konuklar salona gelmeden önce hazırlıklar tamamlanır ve başlangıç yemeğinin tabağı masa kuverine eklenir. Alakart menülerde ise kuver basit kuver olarak açılır. Başlangıç yemeği maşa veya tureen (çorba servis potu) ile servis edilecek bir yemek ise kuvere tabağı yerleştirilir.

1.1.3.Fransız Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

Denilir ki; “Fransızların yemek hakkında kimseden öğrenecekleri bir şey yoktur. Bunun için kendi yemeklerini kendileri alırlar.”Fransız servisinde her türlü çorba, soğuk ve sıcak ordövrler; et ve sebze yemekleri rahatlıkla servis edilebilir.



Servise hazır kuver örneği

1.1.4.Maşa Servisi

Maşa; aynı boy kaşık ve çatalın sağ el ile tutulup yiyecek servisi yapmaya yarayan servis aracıdır. Çoğunlukla büyük kaşık ve büyük çatal kullanılır. Konuk çatalı sol eline kaşığı da sağ eline alarak yemeği, kayık tabaktan kendi tabağına alır. Personelin servisi kendisinin yapması gerektiği hallerde kaşık ve çatalı üç şekilde tutarak maşa yapar. Bunlar:

*Düz Maşa Tutuşu

Kaşığın altta çatalın üstte olduğu her iki takımın da iç kısımlarının birbirine paralel olduğu tutuş biçimidir. Kolay alınabilen yemeklerin, garnitürlerin ve sosların servisinde kullanılabilir. Dilimler halindeki yiyecekler (ekmek, biftek vb.) düz maşa tutuşu ile servis edilir.



Düz maşa

*Bitişik Maşa Tutuşu

Kaşığın solda çatalın sağda olduğu iç kısımlarının yukarı baktığı tutuş biçimidir. Pilav, küçük taneli veya küçük doğranmış sebzeler ve sote yemeklerin servisinde kullanılabilir. Çok geniş olan tek parçalar (Bütün balık veya fileto balık, sote yemekler vb.) bitişik maşa tutuşu ile servis edilir.



Bitişik maşa

*Ters Maşa Tutuşu

Kaşığın altta çatalın üstte olduğu; iç kısımlarının birbirine baktığı tutuş biçimidir. Kayık tabaktan alınması güç, tek ve büyük parçalı yemekler, dolmalar ve ekmek servisinde kullanılabilir. Küresel şekilli yiyecekler (patates, köfte, dolmalar vb.) ters maşa tutuşu ile servis edilir.



Fransız Usulü Servis Görselleri



Tureen ile çorba servisi



Yemeğin maşa servisi için misafire sunumu



Yemeğin misafir tarafından yemek tabağına alınması



Yemeğin servis elemanı tarafından maşa servisi

1.2.YİYECEKLERİ İNGİLİZ USULDE SERVİS YAPMAK

1.2.1.İngiliz Servisinin Özellikleri

İngiliz servisi; genel olarak mutfakta hazırlanmış, porsiyonlanmış yemeklerin “gueridon” (Geridon-İlave küçük masa) üzerine tabaklara belirli bir düzen içerisinde yerleştirilmesi, buradan konuk masasına servisidir. Bu servis için misafir masalarının yanına küçük servis masası ilave edilir ya da servis arabası kullanılır. Bu servis şekli İngiliz aile sofrasından Avrupa’ya oradan da dünyaya yayılmıştır. Yetenekli bilgili ve tecrübeli personel gerektirir. İngiliz servisinde bütün olarak pişirilen et yemekleri misafirin önünde porsiyonlanır, balıklar ayıklanır, salatalar müşteri önünde hazırlanır, flambe (alevlendirme) yemekleri ve tatlılarda da porsiyonlamayı ve tabak içi yerleşimini servis elemanı kendisi yapar. Özellikle kaliteli alakart restoranlarda uygulanır. Yemeğin servisi uzun zaman aldığı için ziyafetlere ve kalabalık grupların servisine uygun değildir. Servis personeli konuk masasında fazla vakit geçirir. Yemek mutfaktan çıktıktan sonra her şey konuğun gözü önünde, masasının yanında hazırlanır.

1.2.2.Gueridon Üzerinden Maşa Servisi

Gueridon üzerinde porsiyonlara ayrılmış olan yemekler sağ elde tutulan büyük kaşık ve sol elde tutulan büyük çatal vasıtasıyla servis kabından alınıp yemek tabağına yerleştirilir. Bunun yanında yemek takımlarından daha büyük boyda olan servis takımları da kullanılabilir.

İngilizler centilmen olduklarını söyler ve her konuğun kendi kendilerine alacakları her yemek servisi esnasında, servis kaşık ve çatalını dağıtım tabağına bırakırken ses çıkartır. Bu sese mani olmak için “yemeği tabağa servis personeli koymalıdır” derler.

1.2.3.İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

İngilizler servis sırasında çıkan tabak ve çatal seslerinden rahatsız oldukları için bu işi servis personeline bırakmıştır. Servis personeli tüm servisi gerçekleştirir misafir servise müdahale etmez.

Hemen hemen tüm yemekler, İngiliz servisi yapılabilir. Misafir masasında servis edilecek yemeklerin sıcak olmasına özen gösterilmelidir. Porsiyonlanması yapılacak yemeklerin eklem yerleri gibi noktalarının servis personeli tarafından çok iyi bilinmesi ve tecrübeli kişiler tarafından yapılması gerekmektedir. Özellikle bütün olarak fırında pişen tavuk, hindi, domuz yavrusu budu, şatobiryan, balık buğulama gibi yemeklerden oluşur.

1.2.4.Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynı

Çatal ile kolay alınabilecek, taneli ve bıçakla kesilebilecek olan garnitürler tabağın sağ tarafına; hafif akıcı soslar ise çatalın üzerine bıçak yardımıyla alınır. Karbonhidrat garnitürleri etin hemen üst kısmına; tabak ambleminin altına yerleştirilir. Akıcı soslar da etin üzerine dökülür. Yemekler servis kurallarına göre misafirin sağ tarafından servis edilir, boşlar ise yine sağ taraftan alınır.



İngiliz Usulü Servis Görselleri



Gueridon'da yemek hazırlanması



Gueridon'da çorbanın tabağa konulması



Geuridon servisinde tabağın masaya konulması



Geridon'da salata hazırlanması ve balık ayıklanması



1.3.YİYECEKLERİ RUS USULÜ SERVİS YAPMAK

1.3.1.Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması

Rus servisi, çoğunlukla canlı müzik yapılan ziyafetlerde uygulanan ve menünün daha önceden belli olduğu bir servis usulüdür. Ayrıca bu servis yöntemi için çok sayıda ve birbiriyle uyumlu çalışan, tecrübeli personele ihtiyaç vardır. Servis bir ahenk içinde, aynı anda ve seri bir şekilde gerçekleşmelidir. Rus servisinin en önemli özelliği ana yemeklerin garnitür ve sosları ile aynı servis tabağına güzel bir dekorla yerleştirilmesidir. Bir diğer özelliği de ana yemek tabağının tek tek misafirlere gösteriminin (sunumunun) yapılmasıdır. Bu nedenle Rus servisine “show servis” de denilmektedir. Masalar hazırlanırken menüye göre servisi yapılacak beyaz şarap veya köpüklü şaraplar soğukluğunu koruyacak şekilde masalara yerleştirilir.

1.3.2.Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

Ruslar mideden önce gözü tatmin etmek için yemek sanatını görmek isterler. Çarlık Rusya’sından itibaren büyük ziyafetlerde kümes hayvanları, av hayvanları, küçükbaş hayvanlar orkestra eşliğinde servis edilir (kuzu, ördek, kaz, balık, dana budu, vb.). Hazırlanan yemek önceden bütün olarak ve süslü biçimde konuklara gösterilir daha sonra servis edilir.

1.3.3.Başlangıç Yemeklerinin Servisi

Rus servisinde salatalar, ordövrler, mezeler misafirler salona gelmeden önce masalara yerleştirilir. Konuklar oturduklarında ordövr tabaklarına maşalarla soğukları alırlar. Menüde çorba var ise; çorbalar masaya gelmeden önce ordövrler ve boş, kirli tabaklar masadan kaldırılır. Tepsiler üzerinde gelen çorba kaseleri tüm salonda aynı anda misafirlere sağdan sunulur.

1.3.4.Ana Yemeğin Sunumu

1.3.4.1.Ana Yemeğin Salona Getirilmesi

Ana yemek salona gelmeden önce masa üzeri temizlenir ve ana yemeğe uygun bir hale getirilir. Rus servisi diğer servis usulleri gibi sakın ve sessiz bir ortamda geçmez. Aksine bu servis usulünde bir show ve aksiyon vardır. Ana yemek salona gelmeden önce dans grupları tarafından bir gösteri düzenlenebilir. Daha sonra orkestra yemek müziği çalar, ışıklar söner, tepsiler üzerinde garnitürlendirilmiş ve soslanmış yemekleri taşıyan servis elemanları bir sıra dahilinde yemek salonunu dolaşırlar. Daha sonra masalara gidilerek konuklara yemeklerinin prezantasyonu yapılır. Eğer yemek çok özel ise porsiyonlanmadan önce kısa bir süreliğine de olsa masaya bırakılır ve konukların izlemesi sağlanır. Rus servisinde ana yemeğin sunumu önemlidir.

1.3.4.2.Ana Yemeğin Salonda Porsiyonlanması

Ana yemek misafirlere sunulmadan önce mutfakta porsiyonlaması yapılmış ve bir bütün görünümü verilerek servis kabı içersine yerleştirilmiştir. Özellikle et yemekleri mutfakta parçalanmış, fazlalıkları alınmış ve servis tepsisine yerleştirilmiştir. Servis elemanı salonda misafirlerin göz zevkine hitap ederek

dolaştırılmış olan yemeği tabaklara porsiyonlamak amacıyla gueridon üzerine alır.

1.3.4.3.Porsiyonlanan Ana Yemeğin Misafirlere Sunulması

Porsiyonlanan ana yemek iki şekilde misafirlere sunulabilir. Bunlardan birincisi, porsiyonlama işleminden sonra yemek; tabaklara alınır ve garson yardımcısı tarafından misafirlerin sağ tarafından İngiliz servisi gibi sunulur. Diğeri ise daha basit ve hızlıdır. Ana yemeğin salonda prezentasyonu bittikten sonra gueridon üzerine alınır. Burada bozulmuş ise görünüşleri düzeltilir. Etrafına kişi sayısı kadar maşa ters olarak bırakılır. Konuklar kendileri tepsinin üzerinden yiyecekleri tabaklarına alır. Servisini yapamayacak durumda olanlar ile yapmak istemeyenlerin servisini servis personeli (waiter-ess) kendisi yapar. Bu işlemler Fransız servisindeki gibi misafirin sol tarafından gerçekleştirilir. Temiz tabaklar sağdan konulur, boş tabaklar sağdan alınır ve içecek servisleri tüm servis usullerinde olduğu gibi sağ taraftan gerçekleştirilir.



Ana yemeğin sunumu



Servisi yapılmış Rus stili masa

1.4.YİYECEKLERİ AMERİKAN USULDE SERVİS YAPMAK

1.4.1.Amerikan Servis Kuveri

Amerikan servisi Kanada ve Amerika’da yoğun bir şekilde uygulanmakta olup ikinci dünya savaşıdan sonra da Avrupa’ya yayılmıştır. Temel özelliği zamandan tasarruf sağlanmasıdır. Çok yetenekli ve bilgili personele ihtiyaç yoktur.

Klasik Amerikan kuveri restoranın özelliğine göre alakart kuverdir. Ancak servis tabağı yerine kumaş peçete vardır. İçecek siparişinde konuğa kahve içip içmeyeceği sorulur. Kahve içecekse kahve fincanı ile kuver tamamlama yapılır. Yemekle birlikte kahve servis edilir. Bu servisin usulünde masa üzerinde masa örtüsü, kapak yerine ise Amerikan peçete kullanılır. Bazı işletmelerde masa örtüsü de kullanılmaz. Cilalı ve ahşap masa üzerine açılan Amerikan peçetesi kullanılır. Bu hem temizlik, hem de maliyetlerin azaltılması açısından günümüzde uygulanan bir kuver hazırlama usulüdür. Yemeklerin bir arada servis edilebilmesi için bölmeli tabaklar da kullanılmaktadır. Bu tabaklar “Blue Plate” olarak adlandırılır.

1.4.2.Amerikan Servis Özellikleri

1.4.2.1.Tost Ekmeği, Tereyağı ve Su Servisi

Bir kuverde su bardağının kapalı olması masanın servise açık olmadığını gösterir. Ancak Amerikan servisinde konuk masaya oturduktan sonra kapalı olan bardak çevrilerek buzlu su servisi yapılır. Genellikle akşam yemeklerinde de tere yağ ve kızarmış ekmek servisi yapılır.

1.4.2.2.Yemek Tabaklarında Kapak (Kloş-Cloche) Kullanımı

Yemek tabakları mutfak personeli tarafından özenle tüm garnitür ve soslarıyla birlikte tabak içerisinde hazırlanır. Tabakların sıcaklığını muhafaza etmesi ve taşıma kolaylığı açısından yemek kapakları (Kloş-Cloche) kullanılır. Kaliteli restoranlarda kaplamalı lüks kapaklar kullanılır. Ancak kalite düşmeye başladıktan sonra bunun yerini plastik kapaklar alır ve bu kapakları üst üste taşınması da kolaydır. Bu kapaklar oda servisi bölümünde de kullanılmaktadır.



Yiyeceklerin servisinde kapak kullanımı (Kloş-Cloche)

1.4.2.3.Tabakların Salona Taşınması

Amerikan tipi restoranlarının özelliği mutfak ile restoranın yan yana ve iyi bir havalandırma ile ayrılmış olmasıdır. Böylece taşıma işleri de daha seri bir biçimde gerçekleşir. Amerikan servisinin bir özelliği de diğer servis usullerine göre daha az personel kullanılmasıdır. Mutfaktan restorana tabakların taşınması işlemini de servis görevlileri yapabilir. Tabaklar sol el üzerine yerleştirilen tepsiler vasıtasıyla taşınır.

1.4.2.4.Tepsi Ayağı Kullanımı

Tepsi ve tepsi ayağı sol elde taşınır. Tepsi ayağı masanın uygun bir yerine konulur tepsi üzerine yerleştirilir. Buradan servis sırasına göre konuklara tabaklar üstleri açılarak servis edilir. Servis bittikten sonra tepsi ve tepsi ayağı masanın yanından kaldırılır.

1.4.2.5.Tabakların Servisi

Ülkemizde ve Avrupa’da tabaklar misafirin sağ tarafından Amerika’da ise tam tersi sol taraftan servis yapılır. Bu sırada sol el arkaya katlanır. Amerikan usulü serviste tabakların sağ taraftan verilmesinin sebebi servis akışını hızlandırabilmek içindir. Mutfakta servise hazır hale getirilen tabaklar servis personeli tarafından konuğun sağ tarafından sunulur. İçeceklerin servisi sağ taraftan sağ el ile yapılır.



Mutfakta hazırlanan tabağın taşınması ve sağdan servisi

1.4.2.6.Boşların Toplanması

Boş tabaklar sağ el ile sağ taraftan sol kol üzerine toplanır. Boş bardaklar ise yine sağ taraftan sağ el ile tepsi üzerine toplanır.



1.5.Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesi

*Yemeğin Türüne Göre

Yemeklerin çeşidi, hazırlanış şekli ve veriliş sebepleri uygulanacak servis usulünün belirlenmesinde önemli bir yer tutar. Serviste amaç, belli kurallar ve usullere uyarak servisi gerçekleştirmektir. Örneğin çorba çeşitlerinde görünüş ikinci planda kaldığı halde, asıl önemli olanın çorbanın tadıdır. Oysa pahalı ve değerli yemeklerde görünüş de önemlidir. Bu tip yemekleri mutfakta porsiyonlayıp küçük parçalar halinde salona getirmek, bunların göze hitap etme özelliğini azaltır. Örneğin;

- ✓ Kalabalık bir konuk grubunun katıldığı bir ziyafette yemekler, mümkün olduğu kadar çabuk ve standart bir porsiyonlama ile sunulmalıdır. Böyle bir durumda çabuk servis yapma imkânı veren tabak servisi (Amerikan usulü servis), maşa servisi (Fransız usulü servis) kullanılmaktadır.
- ✓ Zamanı çok kısa olan bir konuk grubuna ise salonda porsiyonlanarak servis edilen bir yemek çeşidi (İngiliz usulü servisi) kullanılamaz.
- ✓ Yemeğin türü ne olursa olsun yemekler, alakart servis yapılan restoranlarda ve akşam yemeklerinde servis edilecekse, konukların zamanı daha boldur. Buralarda daha gösterişli fakat fazla zaman almayan bir servis usulü kullanılabilir (İngiliz ve Fransız usulü servis gibi).
- ✓ Çok kalabalık bir konuk grubu için soufflé usulü bir yemek çeşidi kullanılması sıkıntı yaratacaktır. Kalabalık bir gruba sunulduğu takdirde soufflé sönerek özelliğini kaybedecektir.
- ✓ Düğün, nişan, yılbaşı gibi özel gün yemekleri (Düğün, nişan pastası, yılbaşı hindisi gibi) gösterişli ve show isteyen yemek çeşitleridir. Bu nedenle mutfakta hazırlığı ve süslenmesi tamamlanan yemekler salona bütün olarak getirilir ve konukların yemeği görmesi sağlanır ve salonda konuğun gözü önünde porsiyonlanarak servis edilir.
- ✓ Flambe türü yemekler tamamen show amaçlı, salonda konuğun hoşça vakit geçirmesini sağlayan bir yemek çeşididir, bu tür bir yemeği mutfakta hazırlamak yemeğin özelliğini göstermeyecektir.

Yukarıda belirttiğimiz örnekleri ve açıklamaları devam ettirmek mümkündür.

Ancak burada önemli olan ve bilinmesi gereken önemli nokta; servis yapacak personelin tüm servis usullerini, nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde uygulayabilme bilgi ve becerisine sahip olması gerekmektedir. Sonuç olarak servis personeli, servis edilecek yemeğin özelliğine uygun servis usulünü uygulayabilmek için servis edilecek grubu, mekânını ve zamanını iyi bildiği takdirde, uygun servis şeklini kolaylıkla belirleyebilecektir.

*Yemeğin Miktarına Göre

Yemeğin kaç kişiye verileceği servis şekli açısından büyük önem arz etmektedir. Kalabalık konuk grupları için (ziyafetler) pratik bir servis usulü kullanılmalıdır.

- ✓ 8–10 kişilik bir konuk grubu için rahatlıkla zahmet isteyen (İngiliz ve Rus servis usulü) bir servis usulü uygulanabilecek olsa da zamanı olmayan bir

konuk için tranş ve flambe gerektiren yiyeceklerin servisi yapılamaz. Memnuniyetsizlik ve şikayet yaratacaktır.

- ✓ Zamanı bol olan ancak kalabalık bir konuk grubuna, özellikle ziyafet yemeklerinde, uzun sürede servis imkânı bulunabileceğinden çeşitli yöntemleri bir arada kullanabilme imkânı tanımaktadır. Örneğin menüde yer alan soğuk ordövrler konuk gelmeden kısa bir süre önce servis edilebilirken, ara sıcaklar soğuk ordövr tabağına maşa servisi ile yapılabilmektedir. Ana yemekler ise mutfakta porsiyonlanmış ve dekorasyonu tamamlanmış olarak salona getirilip tabak servisi yapılabilir. Düğün pastası ise salona müzik eşliğinde gösterişli bir şekilde getirilip salonda porsiyonlanabilmektedir. Günümüzde konaklama işletmelerinde ya da alakart restoranlarda ziyafet ya da özel yemeklerde uygulanan genellikle bu karma yöntemdir.

Restorana gelecek olan konuk sayısı ve konukların sosyal durumları da belirlenecek servis türlerinde etki etmektedir.

***Personelin Becerisine Göre**

Yemek servisi, özel bilgi ve beceri gerektirir. İstenen kalitede servis, görgü ve nezaket kurallarını bilmeyen, gerekli bilgi ve beceriye sahip olmayan bir personel ile yapılması mümkün değildir. Bu nedenle servis yapmak istediğimiz yemeğe ait tüm malzemelere sahip olsak dahi servisi tamamen servis personeli gerçekleştireceğinden gerekli bilgi ve beceriye sahip olmaması, servisin kalitesini olumsuz yönde etkileyecektir.

Örneğin: Konuk masasında flambe yapılması için deneyimli, bilgi ve beceriye sahip bir servis personeli gerekmektedir. Servis yapmak istediğimiz usule uygun gerekli bilgi ve beceriye sahip personelimiz bulunmuyorsa bütün bir et yemeğini konuk önünde tranş etmek yerine mutfakta porsiyonlayarak daha az beceri gerektiren, tabak servisi ile sunulabilir.

Servis yapmayı düşündüğümüz yemek için servis yöntemine karar vermeden önce, elimizde bulunan mevcut personelin bilgi ve becerisinin yanında sayısı da göz önünde bulundurularak karar verilmelidir.

***Eldeki Servis Araçlarına Göre**

Karma usulde servis ya da servis usullerinin her birini kullanırken eldeki servis araçları servis yöntemimizi uygulamanın temelini oluşturmaktadır. Örneğin; tamamen tepsi servisi gerektiren kokteyl partilerinde elimizde yeterli tepsi bulunmaması kokteyl servisinin gereğince yapılmamasına neden olacaktır.

ÖRNEK UYGULAMA:

Serpme Mezeler Konuk gelmeden önce veya geldikten sonra mezeler masaya yerleştirilir. Salata ve mezeler tatlı servisine kadar masada kalır. (**Rus Usulü Srv.**)

Sıcak Ordövrler Servis kapları ile sıcak börek, mitite köfte, ciğer getirilip garsonlar tarafından maşa ile konuk tabaklarına servis edilir veya konuklar kendileri alır. (**Fransız Usulü Servis**)

Piliç Çevirme Mutfakta tabaklara konur. Tepsilerle salona getirilerek tabaklar konuklara sağdan servis edilir. (**Amerikan Usulü Servis**)

Doğum Günü Pastası Mumlar söndürüldükten sonra gueridona alınarak servis personeli tarafından porsiyonlanır ve tabaklara konarak konuklara servis edilir. (**İngiliz Usulü Servis**)

2.KAHVALTININ TANIMI ve ÖNEMİ

Sağlıklı beslenme açısından günün en önemli öğünüdür. Çünkü akşam yemeği ile sabah kahvaltısı arasında uzun bir zaman dilimi vardır. Bu uzunluk insanlarda kan şekerinin düşük olmasına sebep olmaktadır. Kan şekerini dengelemek adına mutlaka kahvaltı yapılmalıdır. Kahvaltı adını kahve-altından almıştır. Yani Türk kültüründe kahve içiminden önce yenilen hafif yiyecekler kahvaltıyı oluşturmuş ve bu adı almıştır. Bütün gece aç kalan vücuda enerji ve diğer besin öğelerini sağlamak ve günlük çalışmaya kişiyi hazırlaması açısından önemlidir.

Mutfakta kahvaltı servisi uluslar arası kurallarla belirlenmiştir. Kahvaltıda aşçının rolü kahvaltılık yiyecekleri hazırlamaktır. Özellikle kahvaltılık yumurta çeşitlerini pişirerek, şarküteri ürünlerini ve diğer kahvaltılık yiyecekleri dilimleyerek, tabaklara yerleştirerek servise hazır hale getirir. Kahvaltı servisini servis elemanları yapar. Bazı işletmelerde kahvaltının bütün hazırlıklarını servis elemanları yapar.

Temiz, havalanmış, ferah bir salonda, güler yüzlü servis personeli ile güne başlamak konukları memnun eder. İşletmeyi daha sonrada tercih etmelerini sağlar. Günümüzde hem şehir hem de kıyı otel işletmelerinde genellikle kahvaltı servisi “Açık Büfe” ve “Self Servis” olarak uygulanmaktadır.

Kahvaltı büfesi için kuver hazırlarken kahvaltı içeceklerinin (çay, kahve gibi) servis ediliş şekli farklı olabilmektedir. Bazı işletmelerde misafirler içeceklerini kendileri fincanlara koyup masalarına götürmektedirler. Bazı işletmelerde ise misafirler büfeden sadece yiyeceklerini alırlar. İçecekleri görevli personel dolaşarak servis yapar.

Bazı otel işletmelerinde “Oda Kahvaltı Kartı” hazırlanarak, konğun kahvaltısını kendisinin seçmesine olanak sağlanmaktadır. Önceden hazırlanmış ve oda kapısına asılmış kartlar üzerinde misafirler diledikleri gıdaları (Reçel, bal, tereyağı, tost, yumurta çeşitleri, simit, poğaç, vb.) seçerek kahvaltısının odasına kadar servis edilmesini isteyebilmektedirler.

Uluslar arası otel işletmelerinin kahvaltı menüleri incelendiğinde, Continental Kahvaltı, İngiliz Kahvaltı, Amerikan Kahvaltı ve Viyana Usulü Kahvaltı karşımıza çıkmaktadır. Biz bunlara ilave olarak Türk Usulü Kahvaltıya da yer vereceğiz. Çünkü Türk mutfağındaki zenginlik ve çeşitlilik kahvaltı kültürümüze de fazlasıyla işlemiştir. Bu kahvaltı çeşitlerinde farklı yiyecekler ve içecekler servis edilmektedir. Detaylı olarak inceleyecek olursak;

2.1.KAHVALTI ÇEŞİTLERİNİN SERVİSİ

2.1.1-Continental Kahvaltı

Dünyada yaygın olarak kullanılan bir kahvaltı türüdür. Genellikle oda-kahvaltı şeklinde servisi yapılır. Normal kahvaltı saatleri 07.00–10.30 arasındadır. Continental kahvaltıda aşağıdaki yiyecekler ve içecekler bulunur:

- ✓ Taze portakal ya da greyfurt suyu
- ✓ Tereyağı

- ✓ Bal ve reçel
- ✓ Kahve, çay veya kakao
- ✓ Kahvaltı ekmekleri

Continental kahvaltı üç farklı şekilde servis edilebilmektedir:

Birinci yol:

- Siparişi alan servis elemanı, sipariş pusulasının bir kopyasını kasiyere bırakır. İkinci kopyayı onaylatarak kahvaltı mutfağındaki görevliye verir karşılığında kahvaltı yiyecek ve içeceklerini alır.
- Bir tepsi üzerinde tereyağı, reçel, bal, meyve suyu, kahvaltı içeceği ve ekmek sepetini salona getirir.
- Konuğun **sağ** tarafından tereyağı, reçel, meyve suyunu ve kahvaltı içeceğini servis eder, potları masaya bırakır.
- Konuğun sol tarafına geçerek ekmek sepetini kahvaltı tabağının **sol** ilerisine koyar.

İkinci yol:

- Sabah göreve başlayan personel tereyağı, reçel, bal ve ekmekleri masalara dağıtır.
- Konuklar gelince selamlayıp masalarına yerleştirir ve içecek siparişlerini alır.
- Mutfaktan tepsiyle getirilen içecek **sağ** taraftan servis edilip potlar fincanın sağ tarafına bırakılır.

Üçüncü yol:

- Sabah göreve başlayan personel tereyağı, reçel, bal ve ekmekleri masalara dağıtır. Süt ya da kremaları da masalara yerleştirir.
- Konuklar masalarına oturduktan sonra görevli personel meyve suyu servisi yapar.
- Daha sonra büyük boy çay ve kahve potlarıyla gelerek konukun istediği içeceği servis eder.
- Görevli personel masalar etrafında dolaşarak içeceği biten konuklara tekrar içecek servisi yapar.
- Konuklar çay ya da kahvelerine sütü masalarındaki süt potlarından kendileri alırlar.



Servis yapılmış Continental Kahvaltı masası

2.1.2.Continental Kahvaltı Kuveri

Basit şekilde hazırlanan kahvaltı masasında ve kuverinde şu çalışmalar yapılmalıdır:

- 1- Masa örtüsü ve kapak kirliyse değiştirilerek yerine temizi açılır.
 - 2- Her kuver için ayrılan yerin ortasına, masa kenarından bir parmak eni kadar içeriye kahvaltı tabağı konur.
 - 3- Kahvaltı tabağının üzerine veya sol tarafına peçete konur.
 - 4- Tabağın sağına ve masa kenarına dik olacak şekilde kahvaltı bıçağı konur.
 - 5- Bıçağın sağına, kahvaltı tabağının üst kenarıyla aynı hizada olacak şekilde fincan tabağı ve kahve kaşığı yerleştirilir.
 - 6- Tabağın sol tarafına ise kahvaltı menüsü bırakılır.
 - 7- Kahvaltı tabağının ilerisinde tereyağı, reçel, bal için yeteri kadar boşluk bırakıldıktan sonra kül tablası ve menaj takımı konur.
 - 8- Fincan tabağının biraz ilerisine şekerlik yerleştirilir.
 - 9- Reçel, bal kaplarının içine birer tane tatlı kaşığı konulabilir.
- Konuk masasında Continental kahvaltı kuverine akşamdan aşağıdaki servis takımları konur:



Continental Kahvaltı kuveri

- * Kahvaltı bıçağı (Orta boy bıçak Ordövr-Dessert)
- * Fincan tabağı, altlığı ve kaşığı
- * Şekerlik, altlığı ve şeker maşası
- * Menaj takımı
- * Kumaş peçete



Continental Kahvaltı tabağı

2.2.İngiliz Kahvaltı

İngilizler için kahvaltı günün en önemli zamanıdır. Bu nedenle İngiliz usulü kahvaltı servisi uygulayan işletmeler standart kahvaltının yanında besleyici yiyeceklerden oluşan bir menü de sunmaktadırlar. İngilizler için kahvaltıda ve akşam üzeri çay içmek ayrı bir önem taşımaktadır. İngiliz kahvaltı çayı çok koyu olarak hazırlanır ve servis yapılırken içerisine süt konur. Standart İngiliz kahvaltısı aşağıdaki yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:

1- Kahvaltı içeceği (sütlü çay veya kahve)

2- Meyve ya da sebze suyu

3- Tereyağı, reçel, bal

4- Ekmek çeşitleri ve tost

5- Sütlü yulaf ezmesi

6- Kahvaltı sosisleri

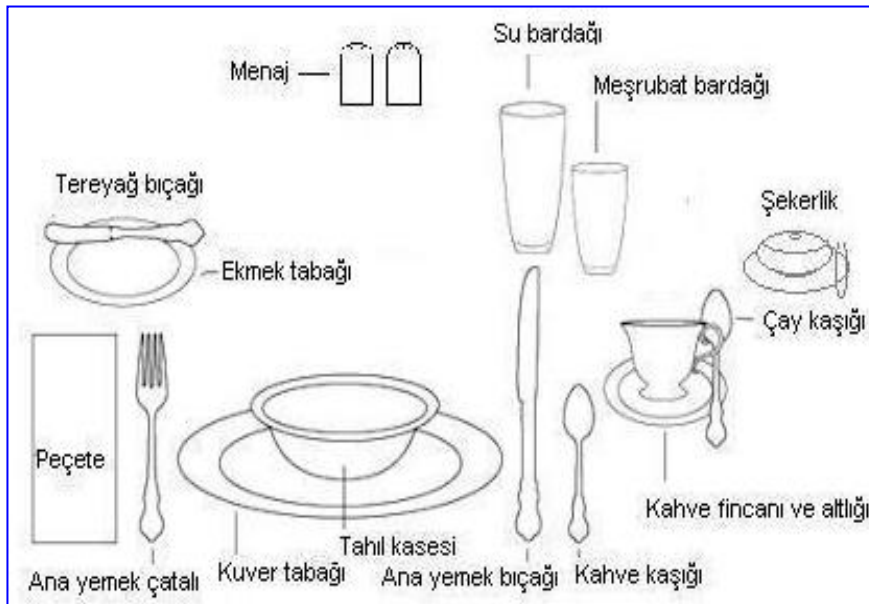
İngiliz kahvaltı servisinde konuklar gelip masalara yerleştirildikten sonra siparişler alınarak kahvaltı tabağı hazırlanır. İngiliz kahvaltı tabağında bulunan yiyecekler şunlardır;

- ✓ Bacon (domuz pastırması)
- ✓ Poşe veya sahanda yumurta
- ✓ Yağda veya ızgarada pişirilmiş domates,
- ✓ Yağda pişirilmiş mantar,
- ✓ Sosis

- ✓ Pişmiş fasulye veya barbunya, bazen patates püresi, sebze kızartmaları,
- ✓ Yağda kızartılmış ekmek veya tereyağlı kızartılmış tost ekmeği,

2.2.1.İngiliz Kahvaltı Kuveri

Masa ve kuver hazırlarken hangi yiyecek ve içeceklerin hangi takımlarla servis edileceğinin bilinmesi ve ona göre davranılması gerekir. Kuvere Continental kahvaltı için gerekli olan takımlardan başka İngiliz kahvaltısında verilen yulaf ezmesi, sosis, sütlü çay için gerekli olan takımların da yerleştirilmesi gerekir. Bu noktalar göz önünde bulundurularak İngiliz kahvaltısı için kuver şöyle hazırlanır:



İngiliz kahvaltı kuveri

- ✓ Temiz masa örtüsü ve kapak açılır.
- ✓ Menaj masanın ortasına yerleştirilir.
- ✓ Kuverin ortasına servis tabağı konur.
- ✓ Servis tabağının sağına büyük bıçak ve orta boy/büyük kaşık, soluna ise büyük çatal yerleştirilir. Takımların masa kenarından bir parmak eni kadar içeride olmasına dikkat edilmelidir.
- ✓ Kuverin soluna peçete konur.
- ✓ Kuverin soluna ekmek tabağı ve üzerine tereyağı/kahvaltı bıçağı yerleştirilir.
- ✓ Kuverin sağ tarafına çay fincanı, altlığı ve kaşığı, ilerisine şekerlik konur.
- ✓ Bıçağın ilerisine meyve suyu bardağı kapalı olarak yerleştirilir.



Servisi yapılmış İngiliz kahvaltısı

2.3.Amerikan Kahvaltı

İngiliz kahvaltısına benzeyen, patlamış mısır, pirzola, çeşitli şekillerde hazırlanmış yumurta yemekleri, çeşitli kurabiye ve tostlar gibi yiyeceklerin de servis edildiği bir kahvaltı çeşididir. Amerikan kahvaltısını diğer kahvaltılardan ayıran farklardan biri kahvaltıdan önce ve kahvaltı sırasında bol buzlu su içilmesidir. Standart Amerikan kahvaltısı şu yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:

- ✓ Kahvaltılık yumurtalar-Sahanda yumurta, sosisli-mantarlı, poşe yum., vb.
- ✓ Bacon, jambon, sosis veya biftek
- ✓ Patates kızartması veya püresi
- ✓ Taze meyve veya meyve suyu
- ✓ Kızarmış ekmek çeşitleri
- ✓ Genellikle kahve veya çay

Amerikan kahvaltıda buzlu su servisi ile kahvaltıya başlanır. Amerikan kahvaltı servisinde sırasıyla aşağıdaki işlemler yapılmaktadır:

- ✓ Buzlu su servis edilir.

- ✓ Meyve suyu ve kahvaltı içeceği konuğun **sağ** tarafından servis edilir.
- ✓ Kahvaltı tabağı da misafirin **sağ** tarafından servis edilir.
- ✓ Konuğun **sol** tarafından ekmek sepeti kahvaltı tabağının sol ilerisine bırakılır.
- ✓ Su bardağı boşaldıkça doldurularak tamamlanır.
- ✓ Kahvaltı sıcak içeceği boşaldıkça yenilenir.
- ✓ Kahvaltı bittikten sonra eğer misafir masada oturmaya devam ediyorsa sağ taraftan boşlar toplanır.

2.3.1.Amerikan Kahvaltı Kuveri

Amerikan kahvaltısında Continental kahvaltı yiyeceklerine ilave olarak jambonlu, baconlu veya sosisli yumurta da verildiği için kuver hazırlarken bunların yenmesinde kullanılan takımların da masaya yerleştirilmesi gerekir. Burada izlenecek yol şöyledir:



Amerikan Kahvaltı Kuveri

- ✓ Masa örtüsü ve kapak kirliyse değiştirilir.
- ✓ Kuver için ayrılan yerin ortasına servis tabağı konur.
- ✓ Peçetenin sağına büyük bıçak, soluna büyük çatal konur.
- ✓ Çatalın soluna peçete konur
- ✓ Çatalın soluna ekmek tabağı ve üzerine tereyağı bıçağı konur.
- ✓ Büyük bıçağın ilerisine meyve suyu bardağı ve su bardağı kapalı olarak konulur.
- ✓ Şekerlik, meyve suyu bardağının biraz ilerisine yerleştirilir.
- ✓ Büyük bıçağın sağ tarafına fincan ve kahve kaşığı konur.
- ✓ Menaj masanın ortasına yerleştirilir.



Amerikan kahvaltı kuveri

2.4.Viyana Kahvaltısı

Viyana usulü kahvaltıda Continental kahvaltıya ilave olarak, arzuya göre hazırlanmış rafadan yumurta verilir. Viyana kahvaltısı şu yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:

- ✓ Kahvaltı içeceği (genellikle kahve)
- ✓ Tereyağı
- ✓ Reçel ve bal
- ✓ Rafadan yumurta
- ✓ Ekmek çeşitleri

Viyana usulü kahvaltının servisi Continental kahvaltıda olduğu gibi yapılır. Hangi yöntem uygulanıyorsa aşağıdaki işlemlerden bir tanesi uygulanabilir:

* Sipariş alınıp kahvaltı yiyecek ve içecekleri bir tepsiyle getirilir. Kahvaltılıklar ve içecekler **sağdan**, ekmek soldan servis edilir.

* Ekmek ve kahvaltılıklar önceden masaya konur. İçecek siparişi alınarak **sağdan** servis edilir.

* Ekmek ve kahvaltılıklar masaya konur. Servis personeli salonda dolaşarak elindeki çay ya da kahve potlarıyla isteğe göre içecek servisi yapar.

Bu yollardan hangisi uygulanırsa uygulansın ilk servis sırasında konuğun yumurta siparişi alınır. Konukların arzusuna göre hazırlanan yumurta, bir yumurtalık içinde ve yumurta kaşığı ile salona getirilir. Konuğun **sol** tarafından kahvaltı tabağının sol tarafına konur. Masanın ortasında bulunan tuz ve biber de yumurtanın yanına yaklaştırılır.



Servis edilmiş Viyana usulü kahvaltı

2.5.Türk Kahvaltısı

Ülkemizdeki her türlü otel işletmesinde ve diğer işletmelerde servis edilen bir kahvaltı çeşididir. Türk kahvaltısında ülkemize özgü olan beyaz peynir ve yeşil-siyah zeytin bulunmaktadır. Son yıllarda ise söğüş domates ve salatalık da menüye eklenmiştir. Türk kahvaltısı aşağıdaki yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:

- ✓ Kahvaltı içeceği (Çay)
- ✓ Tereyağı, reçel, bal
- ✓ Beyaz peynir, siyah zeytin
- ✓ Söğüş domates ve salatalık
- ✓ Kızarmış ekmek

Türk kahvaltısında verilen yiyecekler Continental kahvaltıdan farklı olduğu için kuvere bazı ilaveler yapılması gerekmektedir. Kuvere orta boy (Ordövr/Dessert) bıçak ile birlikte orta boy (Ordövr/Dessert) çatal da konur. Türk kahvaltı kuveri aşağıdaki şekilde hazırlanır:

- ✓ Masa örtüsü ve kapak açılır.
- ✓ Kahvaltı tabağı ve peçete kuver için ayrılan yerin ortasına konur.
- ✓ Tabağın sağına kahvaltı bıçağı, soluna kahvaltı çatalı konur.
- ✓ Fincan, tabağı ve kaşığı, şekerlik, menaj, kül tablası kuverdeki yerlerine yerleştirilir.

Türk kahvaltısının servisi ise Continental kahvaltıdan farklı değildir. Uygulanan yöntemlerden birisi seçilerek servisi yapılır.

Buna göre:

*Konuk geldikten sonra siparişleri alınır. Kahvaltılık yiyecekler, kahvaltı içeceği ve ekmek bir tepsiyle salona getirilir.

* Yiyecekler ve içecek **sağ** taraftan servis edilir. İçecek potları masaya bırakılır.

* Ekmek **sol** taraftan kahvaltı tabağının sol ilerisine konur.

Ya da:

Kahvaltılık yiyecek ve ekmek önceden masaya konur. Konuk geldiği zaman içecek potlarla servis edilir.



Servisi yapılmış Türk kahvaltısı masası

Türk kahvaltısında 5 bin yıllık tarihe sahip çay ayrı bir yer tutmaktadır. Yine kendimize özgü demleme, çeşitli cam bardaklarla servis (ince belli) ve içme şekli (Kıtlama) ile çay kültürüne toplum olarak katkılarımız olmaktadır. Önce Çinliler, daha sonra çayı onlardan altıncı yüzyılın sonuna doğru aldıkları söylenen Japonlar, kendi yemek adaplarına uygun düşen bir çay içme kültürü geliştirmişlerdir. Çin’de önceleri ilaç olarak kullanılan çay, 4-5. Yüzyıldan sonra içecek olarak kullanılmaya başlanmıştır. Çinlilere göre çay küçük fincanda soğumadan içilmeli ve hemen yenilenmelidir. Japonlar ise çaya daha farklı

anlamlar katarak, çay evlerinde törenler düzenleyerek, sanat eseri yaklaşımı göstermektedirler. Bir sanat eseri olarak çay, en ince niteliklerini ustasının elinde gösterir. İyi ya da kötü resim olduğu gibi iyi ya da kötü çay da vardır. Dünya da en kötü üç şeyden biri kötü hazırlanarak mahvolan mükemmel bir çaydır. Günlük kullanımda demli çay kullanılmakla beraber, çırpma metodu ile hazırlanan toz çay her zaman çayların efendisi olarak kabul edilir. Çayla 17.yüzyılın sonunda sömürgesi Hindistan vasıtasıyla tanışan İngilizler zamanla çayı yaşamlarının ayrılmaz bir parçası haline getirmişlerdir. İngilizler, Erally Grey çayını tercih ederler. Bu yoğun kokulu çay, bergamot esansı ile harmanlanarak hazırlanmaktadır. Bugün İngiltere de çat kapı gelen birine konukseverliğin işareti olarak bir fincan çay sunulur. İkinci vakti olan 'Beş Çayı' olarak adlandırılıp, Dünya'ya da armağan edilen küçük çay daveti, dostların bir araya gelmesi için düşünülmüştür. Rusya'da her öğün çay içilmesi bir gelenektir. Ruslar çaylarını semaverde demlerler, beyazlatılmamış şeker ve limon suyu ilave ederek içerler. Gerçek bir çay tiryakisi Rus çayına şeker atmaz, şekerini ağzına alarak çayını içer. Çay, konuklara yanında marmelat ile sunulur. Konuk, daha fazla çay gelmesini önlemek isterse bardağın altlığını bardağın üstüne koyar.

2.6.Kahvaltı Tabagının Düzenlenmesi

Kahvaltı çeşitlerine göre farklı kahvaltı tabakları düzenlenmektedir. Basit kahvaltılıklardan oluşan Continental kahvaltı tabağının düzenlenmesi için mutfakta gerekli hazırlıklar yapılır. Eğer paketlenmiş (piknik tipi) bal, tereyağı, reçel kullanılıyorsa tabağa kahvaltı çeşitlerinin paketleri konur. Açık reçel, bal, tereyağı kullanılıyorsa küçük kaplar (reçellik) içinde kahvaltı tabağına konur. Bazı işletmelerde bu kahvaltılıklara ek olarak peynir, salam gibi kahvaltılıklar da konmaktadır.

İngilizler güne iyi ve besleyici bir öğünle başlamak isterler. Bu yüzden temel kahvaltı tabağına ilave olarak farklı kahvaltılıklar da alırlar. Kahvaltı tabağı masaya konduktan sonra mutfakta yulaf ezmesi hazırlanarak kâseye konulur. Izgarada ya da tavada kahvaltı sosisleri hazırlanır. Yulaf ezmesinin boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağına kahvaltı sosisleri yerleştirilir.

Amerikan kahvaltısı çeşit açısından oldukça zengin besinlerden oluşmaktadır. Standart kahvaltı tabağından başka (tereyağı, reçel, bal) konuğun arzusuna göre farklı yiyeceklerden hazırlanan kahvaltı tabakları da sunulmaktadır. Amerikan kahvaltısında genelde jambonlu, sosisli, baconlu yumurta verilir. Mutfakta bunun için gerekli hazırlıklar yapılır. Jambon, sosis, bacon vb. etler uygun şekilde doğranır ve tavada eritilen yağ içine serpiştirilir. Yumurtalar içine kırılarak pişirilir. Hazırlanan yumurta yemeği sıcak büyük düz tabağına konur. Viyana usulü kahvaltı tabağının düzenlenmesinde Continental kahvaltı tabağına ilave olarak konuğun arzusuna göre hazırlanmış rafadan yumurta kullanılır. Hazırlanan yumurta yumurtalığa yerleştirilir ve servis edilmek üzere salona gönderilir.

Türk kahvaltısı ülkemizdeki otel işletmelerinde yaygın olarak kullanılır. Otellerde verilen kahvaltılarda Türk insanının evinde kahvaltıda yediği kahvaltılıklar kullanılır. Bu kahvaltıda siyah-yeşil zeytin, söğüş doğranmış domates ve salatalık da konur.

2.6.1.Kahvaltı Tabağının Servisi

Kahvaltı çeşitlerine göre hazırlanan kahvaltı tabaklarının servisi aşağıdaki şekillerde yapılmaktadır:

Servis elemanı tarafından, mutfakta hazırlanan Continental kahvaltı tabağı bir tepsi üzerinde salona getirilir. Konuğun **sağ** tarafından masaya bırakılır.

İngiliz kahvaltısında ilk önce, hazırlanan Continental kahvaltı tabağı salona getirilerek konuğun **sağından** masaya bırakılır. Mutfakta hazırlanan yulaf ezmesi kase ile getirilerek yanında süt ya da krema ile birlikte **sağ** taraftan servis edilir. Yulaf ezmesi boşu kaldırıldıktan sonra mutfakta hazırlanan kızartılmış küçük kahvaltı sosisleri tabağa yerleştirilerek masaya getirilir. Masada kuver değişikliği yapılarak gerekli takımlar konur ve tabak **sağ** taraftan konuğun önüne yerleştirilir. Sosis boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağı konuğun önüne çekilir.

Amerikan kahvaltısında Continental kahvaltı tabağı konuğun **sağ** tarafından servis edilir. Hazırlanan jambonlu, sosisli, baconlu yumurta masaya getirilir. Kahvaltı tabağı sola alınır. Ondan boşalan yere yumurta tabağı konur. Takımlar servis sırasında değiştirilebilir.

Viyana usulü kahvaltı da Continental kahvaltı tabağı gibi konuğun **sağ** tarafından servis edilir. Konuğun yumurta siparişi alınır. Konuklar genelde rafadan yumurtayı 3 ile 5 dakika pişmiş olarak isterler. Konuğun arzusuna göre haşlanan yumurta, yumurtalık içinde ve yanında yumurta kaşığı ile getirilir. Konuğun **sol** tarafından kahvaltı tabağının **sol** tarafına konur. Yumurta kaşığının sapı 45 derece sağ aşağıya dönük olmalıdır. Masanın ortasında bulunan tuz ve biber yumurtanın yanına getirilir.

Türk kahvaltısına göre hazırlanan kahvaltı tabağı Continental kahvaltıda olduğu gibi mutfaktan alınarak salona getirilir. Konuğun **sağ** tarafından servis edilir.

2.7.Kahvaltı Açık Büfesi

Günümüz otelciliğinde en çok görülen kahvaltı çeşidi ve kahvaltı servis biçimidir. Çok fazla servis elemanına gereksinim duyulmaması bu servisin son yıllarda yaygın bir şekilde uygulanmasını sağlamıştır. Continental kahvaltı yerine çok çeşit veren bir büfeden kahvaltı etmek konukları da memnun etmektedir.

Büfe, konukların rahatça gelip görebileceği ve yiyeceğini alabileceği bir yere kurulur. Yeteri kadar masa yan yana dizilerek üzeri örtülür ve etrafı da etekle (skirt) kapatılır. Üzerine çeşitli dikkat çekici süsleme ve dekorlar konulabilir. Kahvaltı yiyecekleri bir sistem dâhilinde iştah açıcı bir şekilde masalara yerleştirilir. Salona giren konuklar büfe girişindeki tabaklara büfedeki yiyeceklerden istedikleri kadar alarak masalarına götürür ve yerler. Bazı

durumlarda ise büfede sunulan yiyecekler buradan servis elemanı tarafından tabaklara konarak servis edilir. Kahvaltının açık büfe şeklinde servis edilmesinin çeşitli yararları bulunmaktadır. Bunlar:

- ✓ Personelden önemli ölçüde tasarruf sağlar.
- ✓ Servisin çabuklaşmasını sağlar.
- ✓ İşletme için iyi bir reklâm aracıdır.
- ✓ Konuklara istediklerini seçme imkânını verir.
- ✓ Mutfağın çalışmalarını rahatlatır.

Kahvaltıyı açık büfe şeklinde servis etmenin bazı sakıncaları da bulunmaktadır. Bunları aşağıdaki şekilde sıralayabiliriz:

- ✓ Salonda özellikle büfe önünde fazla konuk trafiği olur.
- ✓ Gürültü sebebiyle bazı konuklar rahatsız olabilir.
- ✓ Kahvaltıyı fazla kaçıran konuklar öğle yemeğinden vazgeçebilirler.
- ✓ Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir.



2.7.1.Kahvaltı Büfesi İçin Kuver Hazırlamak

Kahvaltı büfesi için kuver hazırlarken kahvaltı içeceklerinin (çay, kahve gibi) servis ediliş şekline dikkat etmek gerekir. Bazı işletmelerde konuklar içeceklerini kendileri fincanlara koyup masalarına götürmektedirler. Bazı işletmelerde ise konuklar büfeden sadece yiyeceklerini alırlar. İçecekleri servis personeli sipariş sonrası dolaşarak servis yapar. Bu iki uygulamaya göre kahvaltı büfe kuveri şu şekillerde hazırlanır:

2.7.1.1.İçeceklerin Büfede Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması

Böyle bir servis şekli uygulanıyorsa masaya fincan koymaya gerek yoktur. Kuver şu şekilde hazırlanır:

- ✓ Masa örtüsü ve kapak açılır.
- ✓ Her kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
- ✓ Peçetenin sağına orta boy bıçak, soluna orta boy çatal konur.
- ✓ Her dört kişiye bir kül tablası, menaj ve şekerlik masa ortasına yerleştirilir.
- ✓ Uygun aralıklarla çiçekler yerleştirilir ve kuver hazırlığı tamamlanmış olur.

2.7.1.2.İçeceklerin Servis Elemanları Tarafından Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması

Böyle bir durumda hazırlanacak kahvaltı büfesi kuveri şöyle olmalıdır:

- ✓ Masa örtüsü ve kapak açılır.
- ✓ Her kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.
- ✓ Peçetenin sağına orta boy bıçak, soluna orta boy çatal konur.
- ✓ Bıçağın sağına fincan tabağı, fincan ve kaşığı yerleştirilir. Fincan kapalı olarak konmalıdır.
- ✓ Her dört kişiye bir menaj ve şekerlik masa ortasına yerleştirilir.
- ✓ Uygun aralıklarla çiçekler yerleştirilir.

2.7.1.3.Kahvaltı İçeceklerinin Servisini Yapmak

Kahvaltılarda servis edilen sıcak, soğuk içecekler ve taze sıkılmış meyve sularıdır. Kahvaltı içecekleri servis görevlisi tarafından siparişi alınarak servisi yapılabileceği gibi bir büfeden self servis olarak sunulabilir.



*Sıcak İçeceklerin Servisi

- **Porselen potlarla sıcak içeceklerin masaya servisi:** Bütün kahvaltı çeşitlerinde (Continental, Viyana, Türk, İngiliz, Amerikan) sıcak içecekler (çay, kahve vb.) Continental kahvaltıdaki yöntem kullanılarak servis edilir. Yani mutfaktan tepsiyle getirilen içecek konuğun **sağ** tarafından servis edilip porselen potlar fincanın **sağ** tarafına bırakılır.
- **Fincanlarla sıcak içeceklerin servisi:** Bütün kahvaltı çeşitlerinde sıcak içeceklerin fincanla servisi Continental kahvaltıda olduğu gibi yapılmaktadır. Kahvaltı içeceği bir tepsi üzerinde salona getirilir. Konuğun **sağ** tarafından servis edilir. Fincanın sapının 45 derece sağ aşağıya dönük durmasına dikkat edilmelidir.
- **Cam potlarla sıcak içeceklerin servisi:** Bütün kahvaltı çeşitlerinde ve bazı durumlarda açık büfe kahvaltı servisinde sıcak içecekler görevli personel tarafından büyük boy, cam çay ve kahve potlarıyla konukun istediği şekilde servis edilir. Görevli personel masalar etrafında dolaşarak içeceği biten konuklara tekrar içecek servisi yapar.



Açık büfe kahvaltı içecekleri

*Soğuk İçeceklerin Servisi

- **Bardakta soğuk içeceklerin servisi:** Meyve suyunun kahvaltıda ilk sırada servis edilecek içecek olduğu unutulmamalıdır. Bu yüzden kahvaltıda meyve suyu verilecekse, büfeden bardakla getirilip kahvaltı bıçağının ilerisine konur. Bardak tepsiyle taşınır ve konukun **sağ** tarafından masadaki yerine bırakılır.
- **Sürahide soğuk içeceklerin servisi:** Meyve suyunun bir başka servis şekli de sürahi ile servistir. Kalabalık gruplara aynı anda servis yapmak için sürahiler kullanılır. Meyve suyu bardağı boş olarak akşamdan kuverdeki yerine konur. Bir sürahi ile getirilen meyve suyu konukun **sağ** tarafından bardağa doldurulur. Bardağın ağzında iki santim kadar boşluk

bırakmak gerekir. Hem içerken dökülmeyi önler hem de konuk isterse buz için yeteri kadar boşluk bırakılmış olur. Meyve suyu sürahisi de çay-kahve potları gibi bardağın **sağ** tarafına ve sapı 45 derece sağ aşağıya dönük olarak masaya konur.

- **Kahvaltıda su servisi:** İngiliz-Amerikan kahvaltısının ilk içeceği. Kahvaltılarda soğuk su servis edilir. Su bardağı boşaldıkça doldurulur. Su servisi için sürahilerin tercih edilmesi servis açısından daha uygundur. Misafir masadan kalkmadan su bardağı masadan kaldırılmaz.

2.7.1.4.Kahvaltı İçeceklerin Self Servisi

Kahvaltıda verilecek olan soğuk içecekler, açık büfenin uygun bir yerine kurulan şerbet soğutma makinelerine konarak soğutulur. Yanına yeteri kadar bardak dizilir. Konuklar büfeden çıkarken meyve sularını da alıp masalarına giderler.



Soğuk içeceklerin açık büfeden self servisi

Sıcak içecekler de yine büfenin uygun bir yerine çay ve kahve makineleri yerleştirilerek yanlarında fincanlar, altlıkları ve çay kaşıkları olacak şekilde misafirlere sunulurlar.



Açık büfeden sıcak içeceklerin self servisi



HUNKAR

Taze meyve suları; büfenin uygun bir yerinde bu iş için görevlendirilmiş bir personel ile veya self servis uygulanarak misafirlere sunulur. Konuk taze meyve suyu istediği zaman görevli personel meyve sıkma makinesinde meyveyi sıkarak veya misafir kendisi sıkarak bardağa doldurur. Konuk meyve suyunu alarak masasına gider.

2.7.1.5.Kahvaltı İçecek Boşlarının Toplanması

Meyve suları ilk servis edilen içecekler oldukları için konuklar meyve sularını içtikten sonra boş bardakları sağ taraftan toplanır. Konuklar kahvaltılarını bitirdikten sonra boşlarını bırakarak kalkarlar. Servis elemanları boşları kaldırıp masaları temizledikten sonra tekrar düzenlerler.

Sabah kahvaltısı hazırlarken dikkat edilecek esaslar şunlardır:

- ✓ Kahvaltıda her gün süt, peynir, yumurtadan birinin mutlaka olması gerekir.
- ✓ Kahvaltılık yiyecek olarak peynir, yumurta, reçel-yağ ve zeytin kullanılır.
- ✓ Kahvaltıda içecek yanında bunlardan en az iki tanesinin verilmesi gerekir. Yumurta haftada iki kez kullanılmalıdır.
- ✓ Kahvaltılık içecekler çay, süt ve taze sıkılmış meyve suyudur. Süt haftada en az iki kez verilmelidir.
- ✓ Reçel-yağ, kahvaltılık tek çeşittir. Ayrı ayrı düşünülmemelidir.
- ✓ Kahvaltıda monotonluğu önlemek için beyaz peynir, kaşar, tulum,örgü vb.; zeytin siyah, yeşil, dolgulu; reçel vişne, çilek, kayısı vb. olarak veya bal, pekmez şeklinde değiştirilerek kullanılmalıdır.



3.SOSLARIN MENÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

Bir yemeği yaparken kullandığımız malzemeler kadar, görünüşü de önemlidir. Yemeğin görünüşünü ise, yemeğin pişiriliş şekli, garnitürleri ve üzerine veya yanına konulan sos tamamlar. Soslar, yiyeceklere yumuşaklık, tat, lezzet, renk, görünüm kazandırırken, aynı zamanda çeşitli besin maddeleri ile yiyeceği zenginleştiren koyu ya da daha akıcı sıvı maddelerdir.

Klasik Fransız Mutfağının bütün dünyada kabul görmesinin nedeni soslarıdır. Sos, her zaman yemekten ayrı hazırlanır, yemeğin suyu sos olarak kabul edilmez. Sos, eşlik ettiği yemeğin lezzet ve görünüm yönünden tamamlayıcısıdır.

Sosun yemekle uyum sağlaması ve güzelleştirmesi için doğru sosun doğru yemekte kullanılması gerekir. Ayrıca sosun istenilen kıvamda yapılması, ağızda güzel bir tat bırakması kullanılan baharatların acı, ekşi gibi tatlarının uyumlu olması gerekir. Örneğin, kızartılmış et kendi suyuyla yapılan sosu olmazsa, aynı tadı verir mi? Veya salatalar mayonez karışımı soslar olmadan bu kadar iştah açabilir mi? Ya da haşlanmış makarna, bir sosu olmadan lezzetli olur mu? İyi ve mükemmel bir sos hazırlamak kolay değildir. Unu fazla katarsanız, kızartma için hazırlanan sosu bir bulamaca dönüştürür. Aşırı pişen bir yumurta sosu koyu hale gelebilir. İyi bir sos hazırlamanın en önemli kuralı tüm malzemeleri tam ve istenilen ölçüde kullanmaktır. Bir diğer kuralı da hangi sosla hangi yemeğin servis edileceğini bilmektir. En önemlisi de güzel bir yemeğin yanında **yemek-garnitür-sos** üçlüsü tabakta renk armonisi oluşturacak şekilde hazırlanmalıdır. Sos yeterli miktarda kullanılmalı, yemeği tamamen kapatmamalı, yemeğin görüntüsünü ve tadını ortaya çıkarmalıdır. Bu yeterliği kazanmak için iyi öğrenmek, doğru uygulamak ve kendimizi daima geliştirmemiz şarttır.

Türk Mutfağında sos kavramı yoktur, yemekler genellikle piştikleri suyun içinde servis edilirler. Tencere yemeklerimizin, salçalı yemeklerimizin pişme suları mükemmel birer sos sayılabilirler. Ancak bizim mutfak kültürümüzde sos olarak yer almazlar.

Batı Mutfağında da bizim yemeklerimize benzer yahni gibi suyu ile servis edilen yemekler vardır. Ayrıca yemeklerin pişme suları ile servis edilmesi Batıda da oldukça yaygınlaşmıştır. Soslar; yemekler hazırlanırken veya servis sırasında onun üzerine dökülerek, lezzet, koku, görünüş güzelliği ve besin değer katkısı sağlayan kıvamlı maddelerdir.

Soslar çeşitli kaynaklarda farklı şekillerde sınıflandırılmışlardır. Sıcak ve soğuk soslar, kahverengi ve beyaz soslar veya yapımında kullanılan fondlara göre gibi gruplandırılmışlardır.

Mutfak için en uygun olanı sosları, kullanılan fondlara göre gruplamaktır. Soslar altı grupta toplanırlar. Bu gruplamadan başka bir de bu sosların türeyenleri mevcuttur. Genel olarak;

1-BEŞAMEL	2-DOMATES	3-DEMİ GLAS	4-VELÜTE	5-MAYONEZ	6-HOLLANDEZ
SÜT FONDU İLE HAZIRLANIR	DOMATES FONDU İLE HAZIRLANIR	KAHVERENGİ FONDU İLE HAZIRLANIR	BEYAZ FOND İLE HAZIRLANIR (BEYAZ DANA FONDU, TAVUK FONDU VEYA BALIK FONDU)	SIVI YAĞ FONDU İLE HAZIRLANIR (ZEYTİNYAĞ VEYA DİĞER SIVI YAĞLAR)	TEREYAĞ FONDU İLE HAZIRLANIR

Bunların dışında;

- ✓ Soğuk tereyağından hazırlanan soslar,
- ✓ Tavada ve fırında hazırlanan et yemeklerinin tepsideki suyundan hazırlanan soslar,
- ✓ Köri sosu,
- ✓ Nane sosu vb.

3.1.Fondun Tanımı

Çorbaların, sosların ve bazı yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ana sıvıya uluslararası mutfaklarda **fond** denir.

Fond kemik ve etlerin kaynatılması, sebzelerin haşlanması ile elde edildiği gibi bazen de süt, yağ (zeytinyağı, tereyağı) vb. besin maddeleri de kullanılabilir. Kemik ve etlerden elde edilenlere bouillon (bulyon) denilmektedir (Fond kelimesi Fransızca kökenlidir “fond” olarak yazılır, “fon” olarak da okunur).

Fond, uluslararası otel mutfaklarında çeşitli soslarda (örneğin demi glacé ve velauté soslar için et ve kemik suyu, mayonnaise sos için zeytinyağı, hollandaise sos için tereyağı), çorbalarda ve yemeklerin hazırlanmasında kullanılır. Fondlar yemeğin, çorbanın ve sosun kalitesini etkiler. Kısaca fond sos, çorba ve yemeklerin ana sıvı maddesidir. Fondlar kullanıldığı yere göre et suyu, sebze suyu, yağ ve süt olabilir. Her çeşit fondun kendine özgü özelliği vardır.

Örneğin kremalı tavuk çorbasında tavuk fondunun kullanılması çorbanın kalitesini, lezzetini ve besin değerini de artırır. Balık çorbasında tavuk fondunun kullanılması lezzet karmaşasına neden olur. Bu da çorbayı hazırlayan kişinin, fondlar konusundaki bilgisizliğini ve yetersizliğini gösterir. Aynı durum soslar ve yemekler için de geçerlidir. Bu açıdan aşçının, doğru yemek için doğru fondu kullanması gerekir.

Fondu hazırlayan aşçının elindeki reçeteyi işlem basamaklarına uyarak hazırlaması, tat ve lezzet kontrolü yaparak kullanması gerekir.

3.1.1.Fond Çeşitleri

3.1.1.1.Kahverengi fondlar (fond brown)

Kahverengi fondlar, sığır kemiği ve etlerinden hazırlanır. Kemikler sebze ve yağ ile kavrulup salça, ot ve baharat ilave edilir. Önce kemikler tencerede veya

fırında kahverengi renk alıncaya kadar kavrulur, sonra diğer malzemeler ilave edilir.

a-Av Hayvanları Fondü (fond de gibier) : Kahverengi fondlar sığır kemiği ve etlerinden hazırlandığı gibi av hayvanlarından da hazırlanır. Bu fondun tek farkı av hayvanlarına ait kemik ve etlerin kullanılmasıdır. Hazırlanan fonda da av hayvanları fondü denir.



Av hayvanları fondunun hazırlanış aşamaları

3.1.1.2.Beyaz Fondlar (fond white)

Beyaz fond-dana fondü (fond blanc) hazırlanırken dana kemikleri ve etleri, ot ile baharatlar kullanılır. Diğer fondlardan farkı, kemik ve diğer malzemeler kesinlikle kavrulmaz. Sadece haşlanır ve süzülür. Kemikler kirli veya beklemiş ise mutlaka blanching yapılır.

***Blanching-ön haşlama (blanşing):** Kirli kemikler önce yıkanır. Tencereye su koyulur, kaynatılır. Hazırlanan kemikler kaynayan suyun içine atılır. Bir taşım kaynatılır. Hemen çıkartılır ve soğuk suyun içine konulur. Bu işleme ön haşlama veya blanching (blanşing) denilir. Gerekliyse işlem tekrarlanır. Amacı kemiklerdeki istenmeyen kirleri ve kokuyu yok etmektir.



Kemik ve et blanching işlemi



Beyaz fondun hazırlanış aşamaları - tavuk fondü (fond de volaill)

a-Tavuk Fondü (fond de volaill)(fon dö volay): Dana fondundan farkı tavuk kemikleri, boyun, kanat, beyaz mire poix(soğan, kereviz ve pırasa), ot ve baharatlar

kullanılarak hazırlanır. Bütün malzemeler 2–3 saat kaynatılır ve süzülür. Tavuk kemiği az olduğu zaman süt dananın kemiği bir miktar eklenebilir.



Balık fondun hazırlanış aşamaları

b-Balık Fondu (fond de poisson)(fon dö puason): İri, yağsız balık kemikleri ve kafası, beyaz mire-poix, ot ve baharatlar kullanılarak hazırlanır. Bütün malzemeler 2–3 saat kaynatıldıktan sonra süzülerek kullanılır. Balık fondu sadece balık çorbası, yemek ve soslarının hazırlanmasında kullanılır.



Sebze fondunun hazırlanış aşamaları

3.1.1.3.Sebze Fondları (fond de legumes)(fon dö legüme): Sebze fondu, mevsime uygun olarak bütün sebzeler kullanılarak hazırlanır. Bu fond hazırlanırken kullanılacak sebzenin miktarına ağırlık verilerek o sebzeden fond hazırlanır. Sebzelerin türüne uygun ot ve baharatlar seçilir. Kaynatma süresi sebzelerin çeşidine göre değişiklik gösterir. Sebze fondu özellikle vejeteryanlar için hazırlanan çorba, yemek ve soslarda kullanılır.

3.1.2.Fond Hazırlama İlkeleri

- ✓ Önce lezzet veren sebze karışımları hazırlanmalıdır (bouquette garnie veya mire-poix).
- ✓ Otlar ve baharatlar hazırlanmalıdır (tane karabiber, tane bahar, sarımsak, kekik dalı ve maydanoz sapı).
- ✓ Kemikler bekletilmiş ise blanching yapılmalıdır.
- ✓ Fond hazırlamaya başlanırken mutlaka soğuk suyla başlanmalıdır.(Böylece besin öğeleri ve lezzet veren maddelerin suya geçmesi sağlanır.)
- ✓ Fondlar kesinlikle yüksek ısıda kaynatılmamalıdır. Bu ilkeye dikkat edilmezse fondun besin değeri azalır ve lezzeti kaybolur.
- ✓ Kaynama esnasında fondun üzerinde oluşan kef (köpük) mutlaka alınmalıdır.
- ✓ Hafif ateşte ağız açık olarak uzun süre kaynatılmalıdır.

3.1.3.Fondların Kullanıldığı Yerler

- ✓ Çorbalarda kullanılır.
- ✓ Soslarda kullanılır.
- ✓ Et yemeklerinde kullanılır.
- ✓ Zeytinyağlı yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.

3.2.TEMEL SOSOLARIN SINIFLANDIRILMASI

3.2.1.Beşamel Sos

Beşamel sos mutfağımıza eskiden girmiş, kabul görmüş ve yaygın olarak kullanılmaktadır.

4-6 Kişi standart ölçü

50 g tereyağı veya margarin
50 g un (tepeleme bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş)
500 g süt
1 küçük boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan, veya sadece bir defne yaprağı da olabilir).
Az tuz (az miktarda beyaz biber, muskat rendesi kullanılabilir)

5 Litre sos için Standart ölçü:

300-400 g tereyağı veya margarin
400 g elenmiş un
5 Litre Süt
1 çay kaşığı muskat rendesi
1 orta boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan)
1 Yemek kaşığı tuz
½ çay kaşığı beyaz biber

İŞLEM BASAMAKLARI

1-Tereyağı kalın dipli bir tencerede eritilir. Yeni elenmiş ve havalandırılmış un eklenir. Sarartılmadan üç dakika kadar karıştırılarak kavrulması sağlanır.

2-Ocaktan alınır 5-10 dakika kadar soğutulur. Soğutulmazsa sosun dibi tutar.

3-Tekrar ocağa alınır soğuk süt eklenir ve hızla karıştırılır. Garnished Onion (defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber eklenir.

4-Karıştırılarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatılır. Dibinin tutmamasına dikkat edilmelidir. Ocaktan alınır.

5-Garnished Onion (defneli karanfilli soğan) çıkartılır. Sos pütürlü ise süzülebilir.

6-Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise biraz daha yoğunlaşana kadar kaynatabilirsiniz. Kaşığın ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanıyorsa normal kıvama gelmiş demektir. İstenilen yerde kullanılabilir.



Tereyağının Eritilmesi



Unun Eklenmesi



Sütün Eklenmesi

Beşamel Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- *Tereyağı yerine margarin kullanılabilir ancak tereyağı ile hazırlanan sos daha kaliteli olur.
- *Tereyağı kullanılacaksa tereyağı ayrı bir kaptan eritilir ve dibe çöken tortusu bırakılır, üstte kalan kısım ile sos hazırlanır.
- *Un kullanılmadan hemen önce elenerek havalandırılmalıdır, böylece kolay dağılır topaklanmaz.
- *Un mutlaka beyaz kalacak şekilde kavrulmalıdır, sarartılırsa sosun rengi beyaz olmaz, az kavrulursa da çiğ un kokusu olur.
- *Un yağla kavrulduktan sonra ocaktan alınır, ılıklaştırılır. Daha sonra tekrar ocağa konulur ve soğuk süt eklenir. Aksi halde karışım hamurumsu olur ve süner.
- *Süt sıcak olursa karışım topaklanır, homojen olmaz.
- *Az miktarda hazırlanan soslar için baharatlar iyi ayarlanmalıdır, aksi halde baharatların tadı baskın olabilir.
- *Sebze graten için sos hazırlanıyor ise süt miktarının yarısı kadar sebzenin pişme suyu kullanılabilir.
- *Süt eklendikten sonra kaynayana kadar karıştırılması gerekir. Aksi halde dibi tutabilir.
- *Kaynama başladıktan sonra kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kaynatmaya devam edilmelidir.
- *Yine de dibi tutmuşsa dibini kaldırmadan başka bir kaba aktarılabilir.
- *Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise yoğunlaşana kadar biraz daha kaynatabilirsiniz.

İyi Hazırlanmış Beşamel Sosun Özellikleri

- ✓ Rengi beyaz olmalıdır.
- ✓ Pütürsüz ve homojen olmalıdır.
- ✓ Akıcı kıvamda olmalı, kaşığın ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanmalıdır.
- ✓ Tadı ve kokusu hoş gider olmalı, çiğ un kokusu, yanık kokusu olmamalıdır.
- ✓ Yiyeceğin üzerinde ince bir tabaka halinde kaplanmalıdır.

3.2.1.1 Beşamel Sosun Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler:

***Sos Oror (Sauce Aurore)**

Beşamel sos hazırlanırken, un kavrulduktan sonra (sosun miktarına göre değişebilir) 1–2 çorba kaşığı domates salçası eklenir. Salça miktarı sosun miktarına göre değişebilir. Diğer işlemler aynı şekilde yapılır.

Kullanıldığı Yerler: Yumurta çeşitleri, kümes hayvanları, uykuluk vb yerlerde kullanılır.



***Sos Şantili (Sos Chantilly)**

Koyu kıvamlı hazırlanmış bir ölçek sos beşamele iki ölçek (çırpılarak köpürtülmüş) krema eklenerek karıştırılır hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Kümes hayvanları ve diğer beyaz etlerle kullanılır.

***Sos Nantu (Sos Nantua)**

Bir su bardağı kadar beşamel sosa 6-7 damla kanyak veya brandy, ½ su bardağı krema eklenir, karıştırılır. Yarım su bardağını dolduracak şekilde ezilmiş kerevit, ince doğranmış karides veya yengeç eti eklenerek hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Yumurtalar, balıklar, kabuklu deniz ve su ürünlerinde kullanılır.

***Sos Morney (Sos Morney)**

Beşamel sosun içerisine 1/3su bardağı kadar rendelenmiş eski kaşar peynir veya permasan peyniri, acı toz biber (az miktarda) eklenip karıştırılmasıyla hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Beyaz etlerin her türü ve sebzelerde kullanılır.

Bunların dışında Beşamel sosun daha başka türeyenleri de vardır.



Beşamel sos ve türeyenleri sebzeler, balıklar ve kümes hayvan yemekleri için yoğun olarak kullanılmaktadır. Beşamel soslu enginar, Beşamel soslu sebzeli tavuk, Beşamel soslu fırında karnabahar, Beşamel soslu fırında patates, Beşamel soslu levrek, Beşamel soslu somon, Sebze gratenler, Lazanya örnek olarak verilebilir.

Beşamel Sos ve Türeyenlerinin Saklanması

Beşamel sos kolay ve kısa sürede hazırlanan soslardandır. Bu nedenle depolanmasına gerek yoktur. Mutfakta hazırlandıktan sonra üzerine tereyağı konularak veya ara sıra karıştırılarak kabuklanması önlenir. Soğuk odada üzerine yağlı kağıt kapatılarak 1-2 gün bekletilebilir. Kullanılacağı zaman ocak üzerinde karıştırılarak kıvama getirilir, biraz süt eklenerek kıvamı düzeltilebilir. Beşamel sosun türeyenlerinin bekletilmeden kullanılması uygun olur. Bekletilmesi besin zehirlenmesi riskine neden olabilir.

3.2.2.Domates ve Soğuk Tereyağı Sosları

3.2.2.1.Domates sosu (sos tomate) hazırlanması

Domates günlük hayatımızda yemeklerde en çok kullandığımız sebzedir. Yemeklerimizin rengini kırmızı yani salçalı veya domatesli görmek isteriz. Türk mutfak kültüründe domatesin yeri ayrıdır. Birçok yemeğimizin hazırlanmasında (makarna, pilav, balık, sebzeler vb) domates püresi veya salçası kullanırız. Her aşçının veya ev hanımının kendine özgü bir domates sosu tarifi veya yapım şekli vardır. Domates rendelenip biraz tuz ve zeytinyağı ile lezzetlendirildikten sonra bile hiç işlem görmeden sos olarak kullanılabilecek kadar güzel bir sebzedir. Güney Amerika'da 1500'lü yıllarda keşfedilen domates önce İspanya sonra

Avrupa ülkelerine yayılarak tüm dünyada popüler bir besin haline gelmiştir. Domatesin Anadolu'ya gelişi 100 yıldan fazla sürmüştür. Anadolu'da pembe, mor, salçalık, çeri olmak üzere farklı türlerde domates yetiştirilmektedir. Domates, beslenmede birçok alternatif sunması, rengi, tadı, kokusu ve hemen hemen her yemeğe yakışmasıyla hayatımızın önemli bir yerinde bulunmaktadır. Ayrıca atıştırmalık olarak kahvaltıda peynirin yanında, salatada, çorbalarda, tencere yemeklerinde de tüketilmektedir.

Domatesin asit oranı yüksektir. Pişirilen domatesin asit oranı azalıp likopeni arttığı için zeytinyağı ile yenildiği zaman vücut tarafından daha kolay emilir. A, C, K, B6 vitaminleri, magnezyum, potasyum, fosfor ve bakır kaynağıdır. A ve C vitaminleri kansere neden olan bazı maddeler için de bir antioksidandır. Kan şekerinin düzenlenmesinde yardımcı da olmaktadır. Mide ve bağırsakların düzenli çalışmasını sağlamaktadır.

DOMATES SOS MALZEMELERİ

ÖLÇÜ	5 LİTRE İÇİN	½ LİTRE İÇİN
Margarin	350g	30 g
Soğan (mire-poix doğranmış)	400 g	40 g
Havuç (mire-poix doğranmış)	400 g	40 g
Kereviz (mire-poix doğranmış)	200 g	25 g
Defne yaprağı	1 adet	½ adet
Taze kekik	1 dal (1 tatlı kaşığı. Kuru kekik)	1 dal veya 1 çay kaşığı
Sarımsak	1 diş (dövülmüş)	½ diş (dövülmüş)
Un	400 g	40 g
Domates (concasse hazırlanmış)		
Veya püre halinde	3000 g	300 g
Domates Salçası	300 g	30 g
Et suyu	5 litre	400 ml
Seker	50 g	1 çay kaşığı
Tuz	(yeterince)	(yeterince)
Taze çekilmiş karabiber	(yeterince)	(yeterince)
(Domates olmadığı zaman ¼ ölçüsünde salça kullanılabilir.)		

İŞLEM BASAMAKLARI

1-Derin bir tavada margarini eritin. Soğan, havuç, kereviz, defne yaprağı, taze kekik ve sarımsağı ekleyin, hafif kavrulmasını sağlayın.

2-Unu katıp, sarı meyane (sarı roux-un ve tereyağı karışımı) kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bırakın.

3-Domates concasseyi ekleyip karıştırın.

4-Et suyunu ayrı bir yerde kaynatın. Sıcak et suyunu karışıma bir spatülle sürekli karıştırarak yedin. Topaklanmamasına dikkat ediniz.

5-Şekeri ekleyin. Tuz ve karabiberini kontrol ederek ekleyin.

6-Kısık ateşte 1 saat kadar dibinin tutmaması için sürekli karıştırarak pişirin. Oluştukça köpüğünü alın.

7-İnce bir süzgeçten geçirin ve süzün. Sosun kabuk bağlaması için üzerine eritilmiş margarin gezdirerek soğutup soğuk odada (buz dolabında) saklayın.



Domates sosu ve yoğurt ile servise hazırlanmış manti

Domates Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- *Kaliteli domatesin bulunmadığı aylarda salça ölçüsü iki misline çıkarılarak hazırlanır,
- *Et suyu yerine su kullanılabilir, o zaman domates sosu daha hafif olur,
- *Domates veya salçanın kalitesine ve kullanmak istediğiniz yere göre miktarını değiştirebilirsiniz. Bazı ölçüler ustanın kendisine aittir,
- *Mire poix yerine buketgarni kullanılabilir,
- * Et ve sosis artık ve kalıntıları da domates sosu hazırlarken kullanılabilir,
- *Taze kekik yoksa kuru kekik kullanılabilir,
- *Mutlaka lezzet kontrolü yapınız.



Eritilmiş margarin ve Domatesin eklenmesi Et suyunun eklenmesi Süzgeçten geçirilmesi sebzelerin eklenmesi

3.2.2.2.Domates Sosu Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler:

Domates sosu; makarnalar, sebzeler ve çeşitli sosların türetilmesinde kullanılır.

***Portuguaz Sosu (Sauce Portugoise)**

Portuguaz Sosu Malzemeleri (1-2 Porsiyon İçin)

1 yemek kaşığı sıvı yağ	½ diş dövülmüş sarımsak
2 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan	¼ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
½ yemek kaşığı domates salçası	100 ml koyu et suyu (fond de veau)
4 orta boy domates (concasse hazırlanmış)	½ yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
veya püre halinde	½ yemek kaşığı soğuk tereyağı (küçük parçalara ayrılmış)

İŞLEM BASAMAKLARI

- 1-Tencereye veya tavaya yağ konur, soğanlar hafif pembeleştirilir,
- 2-Domates salçası eklenir, hafif kavrulur, domates ve sarımsak ilave edilip, 10 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır,
- 3-Koyulaştırılmış et suyu eklenir, karıştırılır, 2-3 dakika kaynatılır,
- 4-Karabiber eklenir, lezzet kontrolü yapılır, eksik varsa eklenebilir,
- 5- Kaynama derecesinde tutulur, tereyağı ve maydanoz eklenip hemen kullanılır.

Kullanıldığı Yerler: Balıklar, kümes hayvanları, yumurtalar ve çeşitli etlerde kullanılır.



Balık fileto üzerinde tomate sos (sos portuguaz)

***Provençal Sos (Sos Provencale)**

Malzemeleri (1-2 Porsiyon için)

3 yemek kaşığı sıvı yağ	150 ml beyaz şarap (isteğe bağlı)
4 yemek kaşığı soğan (brunoise doğranmış)	250 ml et suyu
¼ yemek kaşığı domates salçası	¼ yemek kaşığı maydanoz ince kıyılmış
4 büyük boy domates (concasse hazırlanmış)veya püre halinde	1.5 yemek kaşığı mantar (istenirse ince doğranmış sote yapılmış)
1 diş (dövülmüş)sarımsak	2 adet siyah zeytin (istenirse ince doğranmış)
¼ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber	

İŞLEM BASAMAKLARI

- 1-Tencereye veya tavaya yağ konur, soğanlar hafif pembeleştirilir,
- 2-Domates salçası eklenir hafif kavrulur, domates ilave edilir,

- 3-Şarabın üçte biri konulur sarımsak eklenir,
4-Karabiber ve tuz eklenir, 2-3 dakika yüksek ısıda karıştırılarak kaynatılır,
5-Şarabın geri kalan kısmı ve et suyu eklenir, karıştırılır 15 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır,
6-Maydanoz, istenirse mantar ve zeytin eklenip tekrar karıştırılır ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı: Balıklar, yumurtalar ve küçük et parçaları ve süt dana için kullanılır.

***Düksel Sosu (Sauce Duxelles)**

Malzemeleri (1-2 Porsiyon İçin)

2 yemek kaşığı sıvı yağ veya margarin	1 su bardağı domates sosu
3 yemek kaşığı mantar (ince doğranmış)	1/5 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
100 g beyaz şarap (isteğe bağlı)	½ su bardağı koyu et suyu (fond de veau)
1 yemek kaşığı soğan (brunoise doğranmış)	1 yemek kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 tutam nutmeg (Hindistan cevizi) rendesi	

İŞLEM BASAMAKLARI

- 1-Tencereye veya tavaya yağ konur. Ertilir, mantarlar eklenip suyunu saldırmadan kavrulur,
2-Soğan ilave edilir, iyice öldürünceye kadar kavrulur,
3-Şarap ve nutmeg (Hindistan cevizi) eklenir,
4- Şarabı çekince domates sosu ve et suyu ilave edilir, 2-3 dakika karıştırılarak kaynatılır,
5-Karabiber ve tuz eklenir, lezzet kontrolü yapılır. Ocaktan alınıp maydanoz eklenir ve kullanılır.
6-Maydanoz, istenirse mantar ve zeytin eklenip karıştırılır ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı Yerler: Balıklar, tavuk, yumurtalar ve diğer etlerde kullanılır.

Domates Soslarının Saklanması

İçinde et suyu olan soslar soğuk odada (buzdolabında) et suları gibi bir gün bekletilebilir, derin dondurucuda birer kullanımlık paketler halinde 3-6 ay saklanabilir. Et suyu ile hazırlanmamış ise derin dondurucuda uzun süre (salça gibi) saklanabilir, domatesin asit yapısı bozulmayı önler.

3.2.2.3. Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar

Soğuk tereyağından sos hazırlanması, adından da anlaşılacağı gibi eritilmemiş oda sıcaklığındaki yarı katı tereyağına tat ve lezzet veren ot, baharat ve diğer malzemelerin karıştırılması ile hazırlanır. Bu karışımlar sos olmadığı zaman sos yerine kullanılır. Izgaradan yeni alınmış sıcak bir dilim et parçasının üzerine

yerleştirilir, etin sıcaklığı ile yağ erirken içindeki ot ve baharatların tadı ete ve yemeğe yumuşaklığın yanı sıra lezzet katar.

Aslında tereyağı hiçbir şey eklenmeden de muhteşem bir lezzettir. Hazırlanacak olan tereyağının kaliteli ve taze olması gerekir. Tereyağı oda sıcaklığına getirilir, çırpma teli ile çırpılır, sarılarak 4-5 cm lik rulo yapılır. Dondurulur ve gerektiğinde dilimler halinde kesilerek kullanılır.

3.2.2.4.Tereyağı ile Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

*Tereyağı kaliteli ve taze olmalıdır,

*Tereyağı ısıtılmadan, oda sıcaklığına getirilir, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır, içine malzemeler eklendikten sonra yeniden çırpılır,

*Yağlı kağıda sıkıca sarılarak rulo yapılır,

*1/2 kg lık rulolar halinde hazırlanır ve dondurularak saklanır. Günlük kullanılacaksa, buzdolabında 2-3 gün bekleyebilir,

*Dilimler halinde dondurularak da saklanabilir,

*Çeşitli ızgara ve diğer etlerle, sebzelerle, balıklarla, yumurtalarla ve şekilli kesilmiş küçük ekmek dilimlerinin (kanepe ekmeği gibi) üzerine sürülüp süslenebilir.

Tereyağından Hazırlanan Sosların Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler:

***Sade Limonlu Bör Kompoze (Beurre Composé)**

Malzemeleri (250 g için)

225 g tereyağı

½ çay kaşığı beyaz biber

1 çay bardağı limon suyu

1 tabaka yağlı kağıt

½ çay kaşığı tuz

İŞLEM BASAMAKLARI

1- Tereyağı ısıtılmadan, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır,

2- Limon suyu, tuz, beyaz biber konulup, tekrar çırpılır,

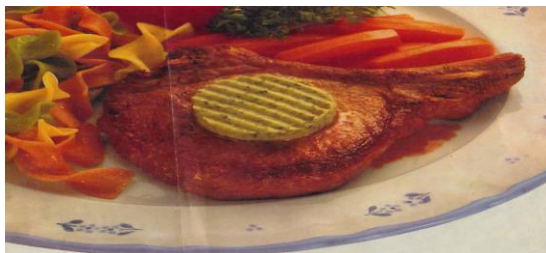
3- Şekil verilecek duruma getirilip, yağlı kağıda sarılarak (çok iyi, eşit kalınlıkta ve düzgün rulo halinde) sarılarak şekillendirilir,

4-Uzun süre bekletilecekse derin dondurucuda, kısa süre bekletilecekse buzdolabında saklanır,

5- Tereyağı bıçağı veya şekillendirici bıçakla kesilip kullanılır.

Not: Çeşitli ilavelerle türetilebilir.

Kullanıldığı Yerler: Izgara etler, sebzeler, balıklar, yumurtalar kanepler.



Servise hazırlanmış et üzerinde bör metrdötel

***Ançuezli Bör Dançoaz (Beurre d'anchois)**

Hazırlanan 250 g lık bör kompozeye 150 g ançuez filetosu ince kıyılarak eklenir. Yukarıdaki gibi hazırlanarak saklanır.

Kullanıldığı Yerler: Izgara balıklarla kullanılır.

***Mayonez ve Karabiberli Bör Metrdötel (Beurre maitre d'hotel)**

Hazırlanan 250 g lık bör kompozeye 75 g çok ince kıyılmış maydanoz ve ½ çay kaşığı beyaz biber eklenerek hazırlanır. En çok bu şekli kullanılır ve bu isimle bilinir.

Kullanıldığı Yerler: Izgara etler, haşlama sebzeler, balıklar, yumurtalar vb kullanılır.

***Dereotlu Bör Danets (Beurre d'anetis)**

Hazırlanan 250 g lık bör kompozeye 50 g çok ince kıyılmış dereotu eklenerek hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Soğuk ordövr tabağında peynirlerin yanında dilim halinde veya kanepelerde vb. yerlerde kullanılır.

***Sarımsaklı Bör Dayal (Beurre d'ail)**

Hazırlanan 250 g lık bör kompozeye 100 g çok ince kıyılmış, macun haline getirilmiş, sarımsak eklenerek hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Izgara etler, balıklar ve kanepelerde kullanılır.

Soğuk Tereyağından Hazırlanan Sosların Saklanması

- ✓ Yarım kg.lık rulolar halinde hazırlanır ve –32 °C dondurulup, –18 °C de 3-6 ay saklanır.
- ✓ Günlük kullanılacaksa buz dolabında 2-3 gün bekleyebilir.
- ✓ Dilimler halinde dondurularak da saklanabilir.

3.2.3.Demi Glace Sos**MALZEMELER (5 litre sos için)**

4-5 kg kırılmış süt dana kemikleri
250-300 g mire poix (Eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa)
1 adet defne yaprağı
½ çay kaşığı kekik
100- 150 g sıvı yağ
100 g domates salçası
500-600 g beyaz veya kırmızı şarap
10 litre Kahverengi fond.
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tuz
5-6 tane karabiber kırılmış

3.2.3.1.Hazırlanışı

- ✓ Kırılmış dana kemikleri kalın dipli tencerede ocak üzerinde kavrulur. (Tepsiyle fırınlanarak da kavrulabilir).
- ✓ Mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa), defne yaprağı, kekik, (istenirse mercan köşk otu ve biberiye) eklenir ve kavurmaya devam edilir.
- ✓ Sebzeler kahverengileşince domates salçası eklenir ve 10-12 dk kadar kavrulur.
- ✓ Şarabın 300 gramı (yarısı) eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır.
- ✓ Şarap kadar fond eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Şarabın geri kalanı eklenir, çektirilir. Bu işleme özleştirme (reduction) denir. Bu işlem 3-4 seferde yapılabilir. Bu işlem sosa renk, koku, lezzet ve parlaklık kazandırır.
- ✓ Ayrıca un ve yağ kavrularak kahverengi meyane (roux) hazırlanır. Karabiber eklenir. Karışım oda sıcaklığına getirilir. Kaynamakta olan sosa ilave edilir.
- ✓ Soğuk fond eklenir, kaynayıncaya kadar karıştırılır. Karabiber ve tuz eklenir.
- ✓ Ocak kısılır ve sos yarıya ininceye kadar ağır ateşte kaynatılır (Ara sıra karıştırılır.)
- ✓ Üzerindeki yağı ve kefi ara sıra alınır. Hiç yağ kalmamalıdır.
- ✓ İnce mutfak bezinden süzülür.
- ✓ Lezzet kontrolü yapılır. Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buzdolabı veya derin dondurucuda saklanır.
- ✓ Demi glace sauce türeyenlerinin hazırlanmasında ve braisé usulü (Yağda kızartıp az sosa kısık ateşte) pişen yemeklerde kullanılır. (Macar Gulaş, Portakallı Ördek, Dana Yahni, vb.).



Kahverengileşinceye kadar kavrulmuş kemik ve mire poix



Kaynamaya bırakılmış demi glace sauce

Demi Glace Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- * Kemikler, mire poix ve un iyice kavrulmalıdır, renginin güzel bir kahverengi olması buna bağlıdır.
- * Mutlaka türetilerek kullanılır.
- * Kaliteli hazırlanmış demi glace sauce direk olarak da yemeklerin yanında kullanılabilir.
- * Genellikle pahalı etler, av etleri gibi özel yemeklere eşlik eder.
- * Kaliteli kahverengi fond ile hazırlanmalıdır.
- * Kavrulmuş karışıma soğuk fond eklenmelidir.
- * Kaynama süresince üzerindeki yağlar ve kefi (köpüğü) sürekli toplanır, hiç yağ kalmamalıdır.
- * Yağ kalmışsa hazırlanmış sos soğutulur, üzerindeki donan yağlar bir kaşık yardımıyla toplanır.
- * Hazırlanmış sos ince bir tel süzgeçten veya tülbentten süzülür.
- * Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buzdolabı veya derin dondurucuda saklanır.
- * Demi glace sostan türeyen soslar, hemen kullanılmalı bekletilmemelidir, kullanılacağı kadar hazırlanmalıdır,
- * Et yemeği hazırlanmış olan tavaya demi glace sos eklenir, kızarmış etin kalıntılarının sosa geçmesi sağlanır.
- * Sos özelliğine uygun hazırlanmalıdır, mutlaka uygun ölçülerde, doğru şarap ile türetilmelidir.

İyi Hazırlanmış Demi Glace Özellikleri

- ✓ Rengi kızarmış et rengine, kahverengi, parlak, akıcı, yoğun ve koyu görünümlü olmalıdır.
- ✓ İyi süzölmüş olmalı, pütürlü olmamalıdır.

3.2.3.2.Demi Glace Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler:

Demi glace sauce türeyenlerinin hazırlanmasında ve braisé usulü pişen yemeklerde kullanılır. Demi glace sostan türeyen 100 den fazla çeşit vardır. Biz en çok tercih edilenlere değinmeye çalışacağız. Meslekte kendinizi geliştirdikçe, diğer türeyenlerini de araştırarak hazırlayabilirsiniz.

Genellikle 1-2 porsiyon için kullanılacağı kadar hazırlanırlar. Etin kızartıldığı tavada demi glace sos türeyeni hazırlanır. Böylece etin tadının sosa geçmesi sağlanır.

***Sauce Bordelaise (Sos Bordolez)**

ÖLÇÜ (1-2 porsiyon için)

1 yemek kaşığı brunoise doğranmış
acı soğan
1 adet defne yaprağı
200 ml bordeaux şarabı
1 /2 çay kaşığı kekik
2-3 adet tane karabiber (yeni
dövülmüş)

Yeterince tuz
1 su bardağı sauce demi glace
30-40 g tereyağı
25 g sığır kemiği iliği
1 çay kaşığı kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı

- ✓ Steak (et diliminizi) kızarttığınız tavaya, brunoise doğranmış acı soğan, bordeaux şarabı, karabiber, defne yaprağı, kekik, tuz eklenip hepsi beraber ocak üzerinde üçte ikisi kalıncaya kadar ağır ateşte çektilirerek özleştirilir,
- ✓ Sauce demi glace eklenir, üçte biri kalıncaya kadar kaynatılır,
- ✓ Süzülür, tekrar kaynatılır, dilimlenmiş ilikler eklenir, 1-2 dk daha kaynatılır ve ocaktan alınır. (Bordeaux şarabı yerine Madéire şarabı kullanılırsa Sauce Madéire, porto şarabı kullanılırsa Sauce Auporto adını alır.)

Kullanıldığı yerler: Sauce Bordelaise, steak'lerde kullanılır. Pişirilen bonfilenin üzerine sos gezdirilir ve "filet steak bordelaise" adını alır. Sote veya ızgara (grill) kırmızı etlerde kullanılır.



Sauce Madéire ile sığır dili

*Sauce Chasseur (Sos Çasur)

4 yemek kaşığı julienne doğranmış soğan
6-7 yemek kaşığı temizlenmiş ve doğranmış mantar
100 ml beyaz şarap
2-3 adet tane karabiber (yeni dövülmüş)

ÖLÇÜ (2-3porsiyon için)

1/4 yemek kaşığı tuz
1 su bardağı sauce demi glace
50-60 g tereyağı
1 /2 yemek kaşığı domates salçası
1 /2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı

- ✓ Tereyağının 3/4ü tavada eritilir, soğanlar hafif kavrulur.
- ✓ Mantarlar eklenir, suyu çekilinceye kadar kavrulur.
- ✓ Domates salçası eklenir, arkasından karıştırarak beyaz şarap eklenir, ağır ağır kaynatılarak özleştirilir.
- ✓ Sauce demi glace, tuz, karabiber eklenip biraz daha kaynatılır.
- ✓ Kalan tereyağı, kıyılmış maydanoz eklenip hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Küçük parça kaliteli et yemeklerinde, sote edilmiş av etlerinde kullanılır, ızgara veya fırında yapılmış kırmızı et yemeklerinde kullanılır.



(Sauce Chasseur)Avcı soslu tournedo

Sauce Italienne (İtalyan)*ÖLÇÜ (30 cl. sos için)**

20 cl demi glace

10 cl beyaz şarap

60 gr mantar

1 çorba kaşığı sıvı yağ

50 gr jambon

1 çorba kaşığı domates salçası

1 adet küçük soğan

Hazırlanışı

- ✓ İnce doğranmış mantar ve soğan sıvı yağda sote edilir.
- ✓ Küpler halinde doğranmış jambon, ilave edilir.
- ✓ Beyaz şarapla kaynatılır.
- ✓ Şarap yarı yarıya azalınca diğer malzemeler konarak bir taşım daha kaynatılır.



Kullanıldığı Yerler: Yumurta, sebze yemekleri, sote ve ızgara kırmızı et yemeklerinde kullanılır.

Sauce Zingara (Zingara)*ÖLÇÜ (50 cl.sos için)**

25 cl demi glace sos

50 gr mantar

10 cl domates salçası

50 gr jambon

5 cl mantar suyu

50 gr dil,

5 cl beyaz şarap

30 gr türüf mantarı

Hazırlanışı

- ✓ Önceden pişirilip soğutulmuş mantar, türüf mantarı, dil, jambon küçük küpçükler pariziyen) halinde doğranır.
- ✓ Mantar suyu ve beyaz şarap karıştırılıp kaynatılır.
- ✓ Demi glace sos, domates salçası ilave edilir.
- ✓ Kaynayınca kıyılıp hazırlanmış diğer malzemeler karıştırılır.

- ✓ Bir taşım kaynatılarak sos tamamlanır.



Kullanıldığı Yerler: Izgara ve fırında pişen kırmızı et ve kümes hayvanları yemeklerinde kullanılır.

Sauce Piquante (Pikant)*ÖLÇÜ (1-2 Porsiyon)**

1 büyük soğan

20 cl. demi glace sos

10 cl sirke

10 gr tereyağı

50 gr kornişon turşusu

Hazırlanışı

- ✓ İnce doğranmış soğan yağda öldürülür. İçine sirke konarak kaynatılır.
- ✓ Demi glace sos ilave edilir. Bir müddet kaynatılır.
- ✓ Ocaktan indirilerek ince uzun dilimler halinde (jülyen) doğranmış kornişon turşusu karıştırılır.



Kullanıldığı Yerler: Fırında kızarmış etler, sote ve ızgara et yemeklerinde kullanılır.

***Sauce Colbert (Sos Kolbert)**

ÖLÇÜ (1-2 porsiyon için)

2 yemek kaşığı brunoise doğranmış acı soğan
200 ml beyaz şarap
5-6 adet tane karabiber (yeni öğütülmüş)
Yeterince tuz

1 su bardağı sauce demi glace
30-40 g tereyağı
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1/2 çay kaşığı limon suyu

Hazırlanışı

- ✓ Steak (Et diliminizi) kızarttığınız tavada, brunoise doğranmış acı soğan, beyaz şarap, karabiber ocak üzerinde üçte ikisi kalıncaya kadar ağır ateşte çektilerilerek özleştirilir.
- ✓ Sauce demi glace ekleyiniz. Kısık ateşte 3-5 dakika kadar kaynatın. İnce süzgeçten geçirip süzünüz.
- ✓ Tekrar ocağa alın, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz.
- ✓ Tereyağını, limon suyunu, ince kıyılmış maydanozu katıp karıştırın ve sosu hemen kullanınız.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış her türlü sebze ve haşlanmış etlerde kullanılır. Karnabahar, brokoli, fasulye gibi sebze garnitürleri ile uyumlu bir sostur. A'la Colbert şeklinde isimlendirilir.

Demi glace Sauce'un Saklanması

- ✓ Demi glace sos uzun süre depolanabilir.
- ✓ Daha küçük saklama kaplarına bölünür, hızla soğutulur.
- ✓ Buz dolabında bir gün bekletilebilir.
- ✓ Derin dondurucuda 3-6 ay saklanabilir.
- ✓ Kullanılacağı zaman çözündürülerek kullanılır.
- ✓ Türeyenleri saklanmaz, kullanılacağı zaman türetilerek kullanılır.

3.2.4.VELAUTÉ SAUCE

3.2.4.1.Sauce Velauté Hazırlama

Sauce Velauté, beşamel sos gibi hazırlanır, ancak süt yerine beyaz fondlardan bir tanesi kullanılır. Kullanıldığı fonda göre isim alır.

Dana fondu ile hazırlanıyor ise Velauté de Veau adını alır ve kırmızı et yemeklerinde kullanılır.

Tavuk fondu ile hazırlanıyor ise Velauté de Volaille adını alır ve tavuk yemeklerinde kullanılır.

Balık fondu ile hazırlanıyor ise Velauté de Poisson adını alır ve balık yemeklerinde kullanılır.

MALZEMELER

(4 litre sos için)

250 g tereyağı (eritilmiş, süzölmüş)
4 lt tavuk, dana veya balık fondu
250 g un
1 yemek kaşığı tuz
½ çay kaşığı beyaz biber

Hazırlanışı

1-Kalın dipli bir sos kabında tereyağı eritilir, un eklenir, sarı roux (un hafif sarı renkte kavrulur) hazırlanır.

2-Karışım ocaktan alınır 5-10 dk soğutulur. Tekrar ocağı konur ve soğuk fond eklenir. Tuz ve beyaz biber eklenir.

3-Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra ara sıra karıştırılarak 30 dk kadar kaynatılır. Uygun kıvama getirilir, gerekiyorsa biraz daha soğuk fond eklenir.

4-Lezzet kontrolü yapılır, gerekiyorsa ekleme yapılır.

5-Hızla soğutularak depolanır. İstenilen miktarda alınarak doğrudan veya türetilerek kullanılır.

Sauce Velauté Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

*Fond iyi hazırlanmış değilse 300-400 g kadar beyaz mire poix tereyağında kavrulur, sonra un eklenir ve işlem aynı şekilde tamamlanır. Sonunda sos süzölerek mire poix ayrılır.

*Sarı roux hazırlandıktan sonra soğutulmadan fond eklenirse sosun dibi tutma olasılığı fazlalaşır. Yanık kısımlar işlemin sonunda sosun tadını ve görünüşünü bozar.

*Fond mutlaka soğuk eklenmelidir.

*Un elenmelidir.

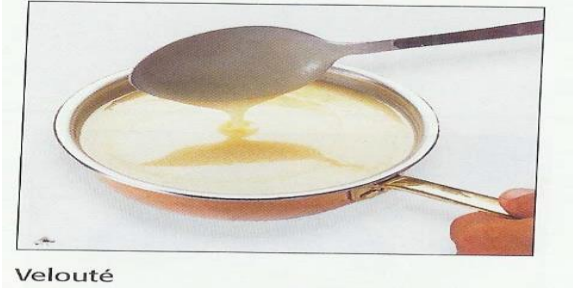
*Yinede topaklanmışsa işlemin sonunda süzölebilir.

*Beklerken üzeri kabuklanmaması için sıcak sosa bir miktar tereyağı atılır.

İyi Hazırlanmış Sauce Velauté' nin Özellikleri

✓ Rengi sarıya çalan beyazlıkta olmalıdır.

- ✓ Koyu kıvamlı akıcı, kaşığın ters tarafını 2-3-mm lik kalınlıkta kaplamalıdır.
- ✓ Pürüzsüz, homojen olmalıdır.
- ✓ Tadı hoş a gider olmalıdır.



Servise hazır halde Sauce Veloute



3.2.4.2. Sauce Velauté Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler:

Kullanılacağı yemeğin türüne göre fond seçilir ve Sauce Velauté hazırlanır. Hiçbir zaman balık velütesi, dana et yemeğiyle servis edilemez. Genellikle çeşitli haşlama, poche etlerle ve sebzelerle servis edilir.

***Sauce Normande (Sos Normande) ÖLÇÜ (300g sos için)**

200 g Velauté de Poisson(balık velüte)	2 adet yumurta sarısı
100 g mantar suyu (konservede olabilir)	45g krema
100 g Fond de poisson (balık fondu) (yeni haşlanmış poche balık suyu da olabilir)	3-4 damla limon suyu
	45 g tereyağı

Hazırlanışı

- 1- Sauce Velauté, mantar suyu ve balık fondunu ağır ateşte kaynatınız. Miktar yaklaşık 1 su bardağı kadar kalmalıdır.
- 2-Ayrı bir kapta yumurta sarıları hafif kabarıncaya kadar çırpılır, krema eklenir ve karıştırılır. Alıştırılarak sosa eklenir.
- 3-Bir iki dk karıştırılıp ocaktan alınır. Tereyağı eklenir ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Haşlama balıklarla kullanılır. Kullanıldığı balığa adını verir. Örneğin: Dil balığı normande, levrek normande gibi isimlendirilir. Uygun garnitürlerle servis edilir.

***Sauce Allemande (Sos Alemende) ÖLÇÜ (500g sos için)**

1200 g Velauté de Veau (dana velüte)
2-3 adet yumurta sarısı
100 g krema
3-4 damla limon suyu
½ kaşık tereyağı
1.5 çay kaşığı nutmeg rendesi



Hazırlanışı

1. Velouté de Veau sos tenceresi ile ocağa konur, çırpma teli veya tahta kaşıkla karıştırılarak ağır ateşte üçte biri kalıncaya kadar koyulaştırılır.
2. Ayrı bir kapta yumurta sarıları hafif kabarıncaya kadar çırpılır, krema eklenir ve karıştırılır. İstenirse nut meg rendesi eklenebilir.
3. Alıştırılarak sosa eklenir. Ocaktan hemen alınır, kaynama durdurulur, biraz daha karıştırılır.
4. Limon suyu konulur, karıştırılır. Lezzet kontrolü yapılır. Tereyağı eklenir ve hemen kullanılır (bain marie'de bekleyecekse tereyağı kabuklanmasını önler). Sos homojen değilse süzgeçten geçirilebilir.

Kullanıldığı yerler: Dil, beyin, kelle gibi haşlanmış sakatatlarda, poche piliçte, yumurtalarla, sebzelerle, haşlanmış balık yemeklerinde kullanılır. Ayrıca bazı ilavelerle başka soslar türetilir.

***Sauce Capres (Kepr)**

ÖLÇÜ (20 cl. sos için)

20 cl Almand sos

1 çorba kaşığı kıyılmış kapari çiçeği



Almand sos içine kıyılmış kapari çiçeği konarak karıştırılır.

Kullanıldığı Yerleri: Haşlama balık ve dana et yemeklerinde kullanılır.

***Sauce Raifort (Sos Refort)**

ÖLÇÜ(400g sos için)

Taze hazırlanmış sıcak 1 su bardağı sauce allemande içerisine bir yemek kaşığı bayır turbu (yaban turbu-horse radish), eklenir ve karıştırılır. Bekletilmeden hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış dana ve sığır etleri, sıcak rose boeuf ile kullanılır.

***Sauce aux champignons (Sos Oxşampion) ÖLÇÜ (400g sos için)**

100 g mantar tepeleri (ayıklanmış
yıkılmış küçük mantarlar)

300 g sauce allemande
¼ yemek kaşığı beyaz biber

1.5 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

- 1- Sos kabında mantarlar sote yapılır.
- 2- Sauce Allemande ve beyaz biber eklenir, karıştırılır, 1-2 dk ocak üzerinde tutulur ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış ve poche usulde pişmiş Süt dana, süt kuzu, tavuk, hindi, yağsız balık vb her türlü et yemeğinde kullanılır. Örneğin: Mantar soslu tavuk, balık, kuzu gibi isimlendirilir.

***Sauce suprême (Sos Sapreme)**

ÖLÇÜ (1 lt sos için)

500 ml fond de volaille
800 ml velauté de volaille
200 ml karamel krema
75 g tereyağı
Tuz ve taze çekilmiş karabiber



Hazırlanışı

- 1- Fond de volaille ve velauté de volaille bir tavada karışımın yarısı kalıncaya kadar kısık ateşte çektilir,
- 2-Kremanın yarısını ekleyerek kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin,
- 3-Tereyağını ve kalan kremayı katıp karıştırın, tuz ve karabiberini ekleyin.
- 4-Lezzet kontrolü yapın ve hemen kullanın.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış ve poche usulde pişmiş tavuk yemekleriyle kullanılır. Amerikan et yemekleri ve sebzelerinde kullanılır. Başka sosların türetilmesinde kullanılır.

***Sauce Vin Blanc (Ven Blan) ÖLÇÜ (50 cl. sos için)**

50cl Velauté de Poisson(balık velüte)
1 yumurta sarısı
Üç çorba kaşığı krema
20 cl. beyaz şarap



Hazırlanışı

- 1-Beyaz şarap ısıtılır,
- 2-Krema ve yumurta sarısı karıştırılarak ilave edilir,
- 3-Bu karışım balık völyute içine ilave edilir.

Kullanıldığı yerler: Diğer sosların yapımında ve haşlanmış balık yemeklerinde kullanılır.

Beyaz Sosların (Sauce Velauté'un) saklanması

- ✓ Sauce velauté hazırlandıktan sonra hızla soğutulur.
- ✓ Buzdolabında bir gün, üzeri sıfır kapatılarak (ince naylon veya yağlı kağıt ile) bekletilebilir.
- ✓ Dondurulmasına gerek duyulmaz çünkü kısa sürede hazırlanabilen bir sostur.
- ✓ Soğutularak bekletilmiş olan sosun kıvamı biraz fond eklenerek ve ısıtılarak düzeltilir.
- ✓ Türeyenleri bekletilmez hemen kullanılmalıdır.

3.2.5.MAYONNAISE SAUCE

3.2.5.1.Mayonnaise Sauce Hazırlama

Soğuk mutfakın temel sosudur. Günümüzde sanayi tipi kiloluk ambalajlarda ticari mutfaklar için satılmaktadır. Yapımı zaman aldığı, riskli olduğu ve çiğ yumurta kullanıldığı için hazır mayonezler tercih edilmektedir. Fakat her aşçı mayonez yapımını bilmelidir. Teknik olarak; Mayonnaise sauce, yumurta sarısının içine bitkisel sıvı yağın emülsiyeye edilmesi esasıyla hazırlanmaktadır. Emülsiyonu yumurtanın yapısındaki lesitin sağlar.

Anahtar ölçü: 1 yumurta sarısı için yaklaşık 200 ml sıvı yağ önerilir.

Aşağıdaki Mayonnaise sauce tarifinde 4 yumurta sarısı ile sos hazırladık, bu miktar yumurta sarılarının büyüklüğüne göre $\pm$ % 10 oranında değişebilir.

MALZEMELER

(1Litre sos için)

4 adet Yumurta sarısı
1 Tatlı kaşığı tuz
Beyaz biber yeterince (1 çay kaşığı)
Hardal yeterince (1 tatlı kaşığı)
Bitkisel sıvı yağ 840 ml
Sirke (kaliteli üzüm sirkesi) 45 ml
Limon suyu yeterince

Hazırlanışı

1-Yumurta sarıları cam, porselen veya çelik kaseye konur. Hızlıca elde veya mikserde yumurtalar kabarıncaya kadar çırpılır.

2-Sirkenin yarısı eklenir ve karıştırılır.

3-Yağ damlalar halinde akıtılmaya başlanır. Orta hızda çırpıma devam edilir. Karışım emülsiyon oluşturmaya başladıkça yağı ip gibi akıtmak gerekir.

4-Mayonezin kıvamında katılaşma gözlenirse aralıklarla bir kaç damla sirke eklenmelidir. Karıştırmaya kesintisiz devam edilmelidir.

5-İşlemin sonunda tuz, beyaz biber, hardal ve limon suyu eklenir ve karıştırılır.

6-Mayonez uygun bir kaseye alınır, üzeri düzeltilir, streçle kapatılır, buzdolabında saklanır. Gerekirse hemen kullanılabilir.



Mikser ile Mayonnaise Sauce yapım aşamaları

Mayonnaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Mayonnaise sauce yapımı sırasında emülsiyon dengesi çeşitli nedenlerle bozulabilir ve sos yapımı başarısızlıkla sonuçlanabilir. Bunu engellemek için aşağıdaki noktalara dikkat etmeliyiz.

*Kullanılacak malzemelerin tamamı oda sıcaklığına getirilmelidir,

*Elde, mekanik araçla veya mikserle hazırlanışında, mutlaka hızlı çırpılmalı, hız düşürülmemeli, çırpma kesintisiz sürmelidir,

*İşleme sirkenin yarısı ve yumurta sarıları ile başlanır. Daha sonra damlalar halinde yağ ve aralıklarla sirkenin diğer yarısı eklenir. Karışım katılaşıp gözlemlenince sirke damlalar halinde eklenmelidir. Karıştırma sırasında yumurta kabın kenarlarına bulaştırılmadan kabın dibinde karıştırılmaya dikkat edilmelidir,

*Emülsiyon formu oluştuktan sonra yağ miktarı arttırılarak (ip gibi akıtılarak) eklenmelidir (mikserle veya elde çevirme hızı artırılmalıdır).

*Mayonez yapımının sonunda tuz, beyaz biber, hardal ve limon suyu eklenmeli ve karıştırılmalıdır, daha önce eklenirse emülsiyon dengesi bozulur ve sos başarısız olur,

*Mayonnaise sauce yapımında porselen, cam, çelik, kalaylı bakır, kaliteli plastik kaplar kullanılmalıdır,

*Kullanılan yağ kaliteli, asitsiz, taze ve iyi saklanmış olmalıdır,

*Önerilen yağ kaliteli ve asitsiz zeytinyağıdır. Ancak pahalı olması ve zor bulunması nedeniyle kaliteli ayçiçeği yağı, mısır özü yağı, vb bitkisel sıvı yağlar kullanılmaktadır.

*Yumurtalar taze olmalıdır, aksi halde Mayonnaise sauce çabuk bozulur, sağlığı tehdit eder, bu nedenle çok bekletilmeden kullanılmalıdır.

*Mayonnaise sauce hazırlanırken karışım birden sertleşebilir, bu durumda bir kaşık sirke damlalar halinde eklenerek karıştırılır ve kıvam ayarlanır. Aynı işlem bir miktar sıcak suyla da yapılabilir. Sertleşmiş karışıma yağ eklenirse homojen emülsiyon dengesi bozulur ve karışım sulanır, işlem başarısızlıkla sonuçlanır,

*Herhangi bir nedenle bozulan karışım atılmaz. Yeniden 1 veya 2 yumurtayla Mayonnaise sauce hazırlanır, bozulan karışım yeni sosa damlalar halinde (karıştırılarak) eklenir ve yedirilir.



Mayonnaise Sauce ile soğuk büfe için hazırlanmış mayonezli balık

İyi Hazırlanmış Mayonnaise Sauce'un Özellikleri ve Kullanıldığı Yerler

İyi hazırlanmış Mayonnaise sauce:

- 1-Rengi açık sarı veya kırık beyaz olmalı,
- 2-Çırpma telinden düşmemeli,
- 3-Yumuşak ve şekillendirilebilir olmalı, krema torbasından sıkılarak dekor yapılabilmesi,
- 4-Pürüzsüz ve parlak olmalı,

Mayonnaise sauce'un kullanıldığı yerler:

- 1-Mayonnaise sauce türeyenlerinin hazırlanmasında,
- 2-Soğuk ordövrlerin hazırlanmasında,
- 3-Salataların (Sebze, et ve tavuk) hazırlanmasında,
- 4-Mayonnaise sauce; türeyenleri, soğuk etlerin (balıklar, kabuklu ve kabuksuz deniz ürünleri, tavuk ve soğuk kırmızı etler), tava balıkların servisinde kullanılır.
- 5-Fast food tarzı serviste kullanılır. Özellikle gençler tarafından sevilerek tüketilmektedir.



Aioli sauce ile hazırlanmış ızgara uskumru (Aioli sauce: Mayonnaise sauce zeytinyağıyla hazırlanır ve dövülmüş sarımsak eklenerek türetilir)

3.2.5.2. Mayonnaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler:

Mayonez sosun türeyenleri aşağıda gösterilenler kadar değildir. Oldukça fazla türeyeni vardır.

***Sauce Gribişe (Sos Gribiş)**

ÖLÇÜ (4-5 porsiyon için)

2 su bardağı Mayonnaise sauce
4 adet katı pişmiş yumurta
4 yemek kaşığı sirke
½ çay kaşığı tuz,
200 g bitkisel sıvı yağ
½ çay kaşığı toz beyaz biber
½ çay kaşığı hardal
2 yemek kaşığı ince doğranmış kornişon

1 yemek kaşığı kapari
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı ince kıyılmış tarhun otu
2 yemek kaşığı körpe ve taze yeşil soğan sapı

Hazırlanışı

1- Salata kasesinin içine, mayonez, sirke, ezilmiş yumurta sarısı, tuz, beyaz biber, hardal konarak mayonez yapar gibi çırpılır. Sıvı yağ damla damla yedirilir.

2- Kapari, ince doğranmış kornişon, ince kıyılmış maydanoz, ince kıyılmış tarhun otu, körpe ve taze yeşil soğan sapı eklenip karıştırılır.

3- Ayrılmış olan yumurta akları, julienne doğranıp sosa eklenir.

Kullanıldığı yerler: Her çeşit haşlama soğuk etler, balıklar, kabuklu deniz ürünleri ile kullanılır. Özellikle haşlama dana baş eti ve balıklarla verilir.

***Sauce Verte (Sos Verte)**

ÖLÇÜ (10 porsiyon için)

450 ml Mayonnaise sauce
25 g su teresi
50 g ıspanak
2 yemek kaşığı maydanoz
2 yemek kaşığı tarhun otu
2 yemek kaşığı körpe ve taze yeşil soğan sapı



Hazırlanışı

1-Uygun bir tencerede su kaynatınız.

2-Kaynamakta olan suyun içinde su teresi, ıspanak, maydanoz, tarhun otu, körpe ve taze yeşil soğan sapını 2 dk ön haşlama yapınız.

3-Sebzeleri soğuk sudan geçirerek süzölmelerini sağlayınız. Fazla sularını elle sıkınız.

4-Süzölmüş sebzeleri robot yardımıyla veya süzgeçten geçirerek püre yapın (tahta üzerinde kıyılarak da püre haline getirilebilir).

5-Püreyi mayonnaise sauce ile karıştırıp, istediğiniz yerde kullanınız.

Kullanıldığı yerler: Her çeşit yağsız balık ile verilebilir, özellikle; soğuk alabalık, denizalası ve kabuklu deniz mahsullerinin yanında servis edilir.

***Sauce Remoulade (Sos Remulad)**

ÖLÇÜ (10 porsiyon için)

500 ml Mayonnaise sauce	2 yemek kaşığı, isteğe bağlı kıyılmış tarhun otu
2 yemek kaşığı kıyılmış ançüez	
1 çay bardağı kıyılmış kapari	1 su bardağı kornişon ince doğranmış
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz	

Hazırlanışı

1-Malzemenin hepsini, uygun bir salata kabında karıştırınız.

Kullanıldığı yerler: Kızartılmış balıklar ve her türlü soğuk balık ile servis edilir.

***Sauce Tartar (Sos Tartar)**

500 ml Mayonnaise sauce
1 ay bardağı kıyılmış kapari
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
2 adet katı haşlanmış, kıyılmış
yumurta sarısı
1 su bardağı kornişon ince doğranmış
2 yemek kaşığı çok ince doğranmış
yeşil soğan katılabilir (yalnız hemen
kullanılmazsa kokusu ağırlaşır ve

ÖLCÜ (10 porsiyon için)

bozular, bir günden fazla
bekletilmemelidir)



Hazırlanışı

1-Malzemenin hepsini, uygun bir salata kabında karıştırın.

Kullanıldığı yerler: Kızartılmış balıklar ve her türlü soğuk balık, soğuk etler, rose boeuf ile servis edilir. Fast food restaurantlarda ve soğuk büfelerde kullanılır.

***Sauce Cocktail (Sos Kokteyl)**

500 ml Mayonnaise sauce
2 yemek kaşığı kanyak (yoksa whisky
veya brandy olabilir)
Az tuz ve az toz hardal
4-5 damla limon suyu
3-4 damla tabasko sos (yoksa
kullanmayınız)
3-4 damla Worçesterhire sos (yoksa
kullanmayınız)
2 ay kaşığı refor (yoksa
kullanmayınız) (refor=toprak altında
yetişen bayır turbu)

ÖLCÜ (10 porsiyon için)

½ su bardağı isteğe bağı krema (taze
ve çırpılarak kabartılmış)



Hazırlanışı

1-Malzemenin hepsini, uygun bir salata kabında karıştırın.

Kullanıldığı yerler: Kızartılmış balıklar ve her türlü soğuk balık, soğuk etler, rose boeuf ile servis edilir. Fast food restaurantlarda ve soğuk büfelerde kullanılır.



Sauce cocktail ile servise hazırlanmış karides kokteyl salatası

Mayoise Sauce'un Saklanması

1-Kesinlikle dondurularak saklanmaz.

2-Hazırlanmış mayonez +4 °C de buzdolabında derin plastik veya cam bir kaptaki saklanmalıdır.

3-Hazır mayonez ise ambalajı açıldıktan sonra yine aynı şekilde +4-6 °C de buzdolabında saklanmalıdır.

4-Mayonez açıkta saklanabilir; üzeri kabuk bağlar, böylece mikroorganizma üremesi engellenir.

5- Üzeri kabuk bağlamaması için streç film veya yağlı kağıt ile sıfır kapatılmalıdır. Eğer arada hava kabarcığı kalırsa mikroorganizma üremesine neden olur.

6-Havayla teması kesecek kadar su konularak saklanabilir.

7-Kullanılacağı zaman üzerinden çukur oluşturacak şekilde alınmamalıdır, kaşıkla sıyırarak düzgün bir yüzey kalacak şekilde alınmalıdır. Çukur oluşturularak alınırsa, o bölgeye yağ toplanabilir ve homojen emülsiyon dengesi bozularak mayonezin bozulmasına neden olur.

8-Taze yumurtayla hazırlanmış iyi bir mayonez ancak yukarıdaki koşullarda 3-5 gün saklanabilir.

9- Mayonez sos türeyenleri; içine konulan malzemelerin bekleyebilme özelliğine göre bazıları 1 gün bekleyebilir. Genellikle türetildikten sonra hemen kullanılması önerilir. İçinde soğan gibi koku yapan katkıları bekledikçe daha çabuk bozulmaya neden olur.

10- Hazır satılan ticari mayonez ve türeyenlerinin bekleme koşulları ambalaj üzerinde belirtilmiştir. Bu koşullar doğrultusunda çok daha uzun süre bekleyebilir.

3.2.6.HOLLANDAİSE SAUCE

Teknik olarak; Hollandaise sauce, yumurta sarısının içine tereyağının emülsiyon edilmesi esasıyla hazırlanmaktadır. Emülsiyonu yumurtanın yapısındaki lesitin sağlar. Fondumuz erimiş tereyağıdır. Temel sıcak tereyağlı soslar grubundadır. Hollandaise sauce türetilerek kullanılabildiği gibi türetilmeden direk olarak da kullanılabilir. 35 °C-80 °C derecelerde sıcak ortamda hazırlanır ve 35-40 °C, derecelerde kısa süreli bekleyebilir. Kesinlikle depolanamaz. Taze hazırlanıp servis edilmelidir, bu nedenle kıymetli bir sostur. Kıymetli (bonfile gibi) et yemekleriyle, balık yemekleri, kuşkonmaz gibi bazı sebze yemekleri ile servis edilir. Hollandaise sos ana sostur ve bundan yola çıkılıp, bazı içerik değişiklikleriyle birçok başka sos elde edilebilir.



MALZEMELER**(1/2Litre sos için)**

3 adet yumurta sarısı
Bir miktar tuz
8 adet dövülmüş (1 çay kaşığı) beyaz biber
2,5 su bardağı tereyağı
2.5 yemek kaşığı 1 üzüm sirkesi
1/5 çay bardağı limon suyu
1/4 çay bardağı su

3.2.6.1.Hazırlanışı

1-Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabin dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltınız ve ılık tutunuz. Tortu sosa karışmamalıdır.

2- Sirkenin yarısını ve beyaz biberleri bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çekirin. Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız.

3-Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65-80°C de) sürekli çırparak pişiriniz (saboyen). Pişince benmariden alınız, sürekli çırpma devam ederek soğutunuz, 30-37°C'ye kadar ılıklaştırınız.

4-Çırpma devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyin. İnce bir süzgeçten geçirip süzün. (sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun) Baharatını ve tuzunu ayarlayın.

5- Limon suyunu katarak sosu tamamlayın. 30-37°C'de benmaride saklayın. Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir.

Kullanıldığı yerler: Bu sos haşlanmış kıymetli sebzeler (kuşkonmaz, brokoli vb), beyaz etler, tavuk, süt dana, yumurta ve poché (poşe) balıkların yanında servis edilir.



Hollandaise sauce ile buharda haşlanmış brokoli servisi

Hollandaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

*Hollandaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun renginde bozulma olabilir,

*Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır.

***Hollandaise sauce hazırlamada birinci ve en önemli işlem;** ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır; tereyağı eritildikten sonra oluşan kef ve tortu ayrılmalıdır. Aksi halde sosun lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur.

***İkinci işlem saboyen hazırlamaktır.** Saboyen hazırlanırken ısı 85 °C' yi asla geçmemelidir, sürekli çırparak pişmesi ve kabın kenarlarına yapışması önlenmelidir.

Saboyen: Yumurtaların ılık ortamda iyice sulandırılacak miktarda suyla çırpılarak kabartılması işlemidir. Yumurta sarıları benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirilir. Pişme işlemi karışım yapışkanlaşıp kabardığında tamamlanır.

***Benmarinin ısisının fazlalaştığını veya yumurtaların pişmeye başladığını gördüğümüz zaman sos kabı ara sıra kenara alınarak soğutulur.**

***Çırpma işlemi asla durdurulmamalıdır.**

***Üçüncü işlem tereyağının eklenmesidir.** Saboyen hazır olduktan sonra ben mariden alınır ve ısı (ılıklaştırılır) 30-37°C ye düşürülür daha sonra tereyağı eklenmeye başlanır.

***Çırpma devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde eklenir.**

***Sos çok koyulaşırsa kesilir, bunu önlemek için aralıklarla sirke damlatılmalıdır.**

***Katılaşmış sosa 1-2 damla soğuk su damlatılması da sosun düzelmesine yardım eder.**

***Sos hazırlandıktan sonra, ince bir süzgeçten geçirilerek ısıtılmış bir saklama kabıyla 30-37°C de bir veya bir buçuk saat kadar bekletilebilir, aksi halde soğur, emülsiyon bozulur, yağ üste çıkar, tekrar ısıtıldığında da kesilir.**

***Eğer sos kesilirse tekrar eski haline getirmek için; tek yumurtadan saboyen hazırlanır ve kesilmiş karışımı sürekli çırparak saboyen yedirilir.**

***Eski beklemiş Hollandaise sauce ile yeni hazırlanmış sosu birbirine karıştırılmaz.**

***Tuzu ve baharatları en son eklenmelidir.**

İyi Hazırlanmış Hollandaise Sauce'un Özellikleri

- ✓ Olabildiğince ince dokulu ve kıvamlı olmalıdır,
- ✓ Rengi açık sarı ve doğal olmalı, kirli sarı görünümü olmamalı,
- ✓ Tadı hoş a gider olmalı,
- ✓ Pütürlü olmamalı,
- ✓ Daima ılık olmalıdır.

3.2.6.2.Hollandaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler:

***Sauce Maltaise (Sos Maltez)**

Hazırlanışı

İki şekilde hazırlanabilir:

1-Hollandaise sauce hazırlanırken içerisine su yerine sıkılmış kırmızı renkte kan portakalı eklenerek sos hazırlanır. Portakal kabukları sarı zar gibi soyulur, haşlanır (veya ince rende ile rendelenerek suyu sıkılır) jülienne doğranır ve sosa eklenerek karıştırılır.

2-Hazırlanmış Hollandaise sauce'nin içerisine bir miktar sıkılmış kırmızı renkte kan portakalı eklenerek karıştırılır (500 ml Hollandaise sauce için 1 adet kan portakalı yeterlidir).Portakal kabukları sarı zar gibi soyulur, haşlanır (veya ince rende ile rendelenerek suyu sıkılır) jülienne doğranır ve sosa eklenerek karıştırılır.



Kullanıldığı yerler: Genellikle sıcak kuşkonmazla verilir. Ördekle de servis edilir.

***Sauce Mousseline (Sos Muslin)**

ÖLÇÜ (500 ml sos için)

500 ml Hollandaise sauce
100 ml krema

Hazırlanışı

1-Kremayı hafif çırparak kıvamını koyulaştırıp, kabarmasını sağlayınız.
2-Çırpılmış kremayı Hollandaise sauce a katıp karıştırınız.



Kullanıldığı yerler: Haşlanmış sıcak balık ve haşlanmış sebzelerle servis edilir. Hollandaise sauceun servis edildiği bütün yemeklerle servis edilebilir.

***Sauce Choron (Sos Şoron)**

ÖLÇÜ (500 ml sos için)

500 ml Hollandaise sauce veya
Sauce Béarnaise (maydanozu ve
tarhun otu katılmamış)
250 g çiğ domates konkase veya 2
yemek kaşığı dolusu kaliteli domates
salçası



Hazırlanışı

1- Çiğ domates konkase yeterli miktarda tereyağı ile suyu uçup koyulaşmaya kadar pişirilir.
2-Yumuşak bir sos kıvamına gelmiş domatesler tel süzgeçten süzülür (veya yerine 2 yemek kaşığı dolusu kaliteli domates salçası kullanılır).
3-Hazırlanan domates sos Hollandaise sosa eklenerek karıştırılır.

Kullanıldığı Yerler: Kıymetli ızgara ve sote etlerin yanında servis edilir. (Filet mignons (file minyon), tournedos (tornado) gibi)

***Sauce Béarnaise (Sos Bernez)**

ÖLÇÜ (1/4 Litre sos için)

3 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu
veya 1/3 çay kaşığı kuru tarhun
1 çorba kaşığı maydanoz
Tuz
6 adet dövülmüş beyaz biber (1 çay kaşığından az)
1 su bardağı tereyağı
1/4 çay bardağı üzüm sirkesi
1/4 çay bardağı su
2 çorba kaşığı dolusu ince kıyılmış
arpacık soğanı



Hazırlanışı

1-Tarhun otu ve maydanoz yapraklarını ince ince kıyınız maydanoz saplarını ayrıca kıyınız.

2-Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltın ve ılık tutunuz. Tortu sosa karışmamalıdır.

3-Sirkenin yarısını, kıyılmış arpacık soğanı, maydanoz saplarını ve beyaz biberi bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çektirin. Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız.

4-Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirin(saboyen). Pişince benmariden alınız, sürekli çırpmaya devam ederek soğutun, 30-37°C'ye kadar ılıklaştırın.

5- Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını damlalar halinde ekleyin. İnce bir süzgeçten geçirip süzünüz sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun. Baharatını ve tuzunu ayarlayınız.

6-İnce kıyılmış tarhun otu ve yapraklarını ekleyerek karıştırınız.

7-Karışımı 30-37°C'de benmaride saklayınız.

Kullanıldığı Yerler

Bu kıymetli ve lüks etler, pahalı ızgaralar, steakler ve ızgara balıkların yanında servis edilir.



Hollandez Sos Yapım Aşamaları



Bearnaise Sauce ile Tournedo Steak servisi (Kıymetli ızgara ve sote etlerin yanında servis edilir).



Hollandez Soslu Somon balığı servisi



4.ORDÖVRLERİN TANIMI VE SERVİSLERİ

4.1.Menüde Yer Alan Ordövrlerin Özellikleri

Ordövrler kendilerini takip eden basamakları tamamlamak, yeme isteğini arttırmak için doyurucu olmayan dekoratif şekilde hazırlanmış küçük boyutta iştah açıcı yiyeceklerdir. Ordövr kelimesinin Fransızca kökenli Hors d'oeuvre kelimesinden gelmektedir. Esas yemeğin dışında anlamına gelir.

Menüde yer alan ordövrler soğuk (Mezeler, füme balıklar, havyar, soğuk karides, soğuk istakoz, karides kokteyl vb.) ve sıcak (Volavan, kroket, börek çeşitleri, ravioli, lazanya, peynir sufle vb hamur işleri) olarak iki grupta toplanır. Bu gruplar içinde yer alan yiyecekler, pişirmede ve servis sırasında farklı özellikler gösterir. Soğuk ordövrler klasik ve modern menü sıralamasında ilk sırada yer alırken sıcaklar çorbadan sonra servis edilir. Ancak günümüz uygulamasında sıcak ordövrler, servis başlangıcından bir müddet sonra soğuk ordövr tabağında genellikle maşa servisiyle servis edilir.

4.2.Ordövrlerin Pişirme Özellikleri

Ordövrlerin pişirilme şekli ve süreleri tat, koku ve görünüşlerini önemli ölçüde etkilediğinden pişirme şekil ve süreleri çok önemlidir. Örneğin, sebzeler az piştiğinde görüntü olarak daha güzel görünürken tat bakımından istenilen düzeyde olmayacaktır. Aynı şekilde etlerin de pişirme sürelerinin ayarlanması görüntü ve tadını etkileyecektir.

4.2.1.Ordövrlerin Pişirme Usulleri

Ordövrler aşağıda sayılan 5 ana şekilde pişirilebilir:

4.2.1.1.Buharda Pişirme

Yiyeceklerin suyla temas etmeden buhar gücünden yararlanarak pişirilmesi yöntemine denir. Sebzelerin besin değeriyle doğal renk ve yapılarını en iyi biçimde korumaya elverişli pişirme yöntemidir. Bu iş için özel tencerelerden yararlanılmaktadır. Bu yöntemde besin değerleri daha çok korunurken görüntü de bozulmamaktadır. Özellikle sebzelerde uygulanan bu yöntem ordövr pişirmede de sıkça kullanılmaktadır.

Buharda pişirme işlemi için çeşitli makine, tencere vb. ürünler kullanılabileceği gibi kaynayan bir tencere üzerine metal bir süzgeç kullanılarak da bu işlem gerçekleştirilebilir.



Buharda pişirme sepeti



Buhar tenceresi

4.2.1.2.Yağda Pişirme

Yiyeceklerin kızgın yağa atılarak pişirilmesi yöntemine denir. Bu yöntem birçok yiyeckte uygulanabilmekle beraber sebzelerde ve pane yiyeceklerde daha çok kullanılmaktadır. Yağda pişirme yöntemi besin değeri açısından çok sağlıklı olmasa da görüntü ve tat bakımından güzel sonuçlar elde etmek mümkündür. Bu yöntem için fritöz veya tava kullanılmakla beraber dikkat edilmesi gereken konu, yiyeceklerin kızartılmadan önce sudan arındırılmış olmalarıdır. Aksi halde yağda taşma ve patlamalar olur.



Yağda pişirme

4.2.1.3.Suda (Haşlayarak) Pişirme

Yiyeceklerin kaynayan suda bekletilmesi suretiyle yapılan pişirme yöntemidir. Bu yöntem daha çok sebze ve etlerde kullanılmaktadır. Besin değeri açısından daha sağlıklı olmakla beraber görüntü ve tat daha az çekici olabilmektedir. Haşlama için derin bir tencere yeterli olmaktadır.



Haşlayarak pişirme



4.2.1.4.Üstten (Salamander) Pişirme

Yiyeceklerin sadece üstten ısıtılarak pişirilmesi yöntemidir. Salamander denilen yiyecekleri üstten pişirmeye yarayan makine ile yapılan bu yöntem görüntü ve besin değeri açısından kullanışlı bir yöntemdir. Özellikle et, hamur işi ve sebzelerde kullanılmaktadır.



Salamander ızgara

4.2.1.5.Izgara (Grill) Pişirme

Yiyeceklerin yağlı veya yağsız olarak ızgarada pişirme yöntemidir. Bu yöntemde lezzet ve görüntü çok iyi sonuç verirken besin değeri diğer yöntemlere göre daha düşüktür.



Izgara sebze



➤ Pişirme Süreleri

Ordövrlerde kullanılacak yiyecekler, hazırlanacak ordövr tabağının özelliğine göre çeşitli sürelerde pişirilebilir. Özellikle sebzelerin pişirme süreleri servis edilen işletmeye, pişiren kişiye ve misafirin isteğine göre farklılık gösterebilmektedir. Ancak bazı yiyecekler için genelde kullanılan pişirme süreleri aşağıda verilmiştir:

Yemek İsmi	Pişirme Süresi (dk.)
Etli Biber Dolması	30
Kabak Dolması	40
Kurtulmuş Biber Dolması	40
Mantarlı Et Sote	25
Zeytinyağlı Enginar	70
Zeytinyağlı Kereviz	30
Ciğer Sote	30
Karides (Jumbo)	8-12

4.3.Menü Yemeklerinin İçerikleri

Ordövrler genelde alakart restoranlarda akşam yemeklerinde ve ziyafetlerde giriş yemeği olarak servis edilir. Bu sebeple bu yiyeceklerin taze, kolay pişirilebilir, iştah açıcı özelliklere sahip olması beklenir.

Sıcak veya soğuk ordövrlerin özellikle alkollü restoranlarda alkol tüketimine uygun meze tarzı yiyecekler olarak hazırlanması, konuk memnuniyeti açısından yerinde bir karar olmaktadır. Gerektiğinde banketler, ziyafetler, düğün ve toplu yemeklere dönük olarak da düzenlenmesi gereklidir.

Günümüzde özellikle her şey dâhil otel mutfakları açık büfelere yoğun olarak ordövr koymakta ve çeşitliliği arttırmaktadır. Bu yiyecekler yeni hazırlanabileceği gibi büfeden geri gelen yemeklerin değerlendirilmesinde de kullanılmaktadır. Örneğin, büfeye havuç salatası olarak çıkan rendelenmiş havucun artması durumunda ertesi gün yoğurtla soslandırılarak yeni bir ordövr üretilmektedir.



Karişık soğuk ordövr tabağı



Soğuk Büfesi

4.3.1.Menüdeki Yemeklerin Hazırlanma Süreleri

Yemeklerin ana malzemeleri ve pişirme usullerine göre pişme süreleri farklılık gösterir. Siparişlerin alınması esnasında yemeklerin pişme süreleri dikkate alınmalıdır. Siparişlerde benzer pişme süreleri olan yemeklerin tavsiye edilmesi servis zamanlaması açısından önemlidir.

Pişme süreleri	İngilizcesi	Kısaltması
Çok az pişmiş	Rare	R
Az pişmiş	English	E
Orta pişmiş	Medium	M
Çok pişmiş	Welldone	W

Pişirme süreleri ve kısaltmalar

4.3.2.Ordövr Siparişi Alma

Soğuk ordövrler ekmek ve su servisinden hemen sonra servis edilmesi gereken yiyecekler olması nedeniyle siparişlerin dikkatli alınması ve hazırlayacak ekibe süratle bildirilmesi gerekir. Servis elemanının sipariş alırken tercihen mutfakta önceden hazırlanmış olan ordövrlerden de seçim yaptırması ve bunların servisini hemen yapması konuk memnuniyetini artıracaktır.

Klasik menü sıralamasında ilk sırada olan soğuk ordövrler ve çorbadan sonra servis edilen sıcak ordövrlerin siparişi alınırken standart sipariş kurallarına dikkat edilerek sipariş alınmalıdır. Konukların siparişlerinin karıştırılmaması için 4 ile 6 kişilik masalara kadar olanlarda konuklar zihinden kapı tarafındaki konuk 1 sayılarak numaralandırılırken sayı olarak 6 kişiden fazla olan masalarda bu numaralandırma masa krokisi çizilerek yapılmalıdır.

Siparişler manuel olarak alınıyorsa ivedilikle mutfağa ulaştırılmalı ve hazırlanması sağlanmalıdır. Siparişlerin elektronik ortamda alındığı restoranlarda sipariş, anında mutfakta görüneceğinden buna gerek yoktur. Bu esnada konuklara içecekleri için siparişlerine uygun tavsiyeler verilerek içecek siparişi alınmalıdır.

4.3.3.Ordövr Satışlarını Arttırma

Ordövr çeşitleri misafirler tarafından yeterince bilinmemesi durumunda konuklara ordövrlerle ilgili tavsiyelerde bulunmak gerekecektir. Özellikle hazırlanış şekilleri, besin değerleri ve tatları hakkında yapılacak yorumlarla konuklar ordövr tüketimine yönlendirilebilir.

Sipariş kayıtlarında günümüzde restoranlar için iki ayrı teknik kullanılır. Bunlardan ilki kalem ve kâğıt kullanarak kaydetmedir. Kâğıt yerine matbu hazırlanmış sipariş pusulaları (Adisyon, captain order) kullanılır. İkincisi ise dijital kayıttır. Dijital kayıt için bir el terminali veya post terminaline ihtiyaç vardır.

4.3.4.Siparişleri Kaydetme

4.3.4.1.Manuel Kayıt

En yaygın kullanılan kaydetme yöntemidir. Bir sipariş pusulası, bir kalem ve menü kartları sipariş alma işlemi için yeterlidir. Siparişlerin kayıt işlemlerinde dikkat edilmesi gereken hususlar şunlardır:

1. Karides kokteyl	2.Naturel istiridye	3.Karışık soğuk ordövr tabağı	4. Karides kokteyl
5. Kalamar tava	6. İstakoz	7.Karışık soğuk ordövr tabağı	8. Karides kokteyl

Masa krokisi

Servis görevlisi, sipariş pusulasının köşesine masa numarası, servis yapılacak kişi sayısı ve siparişin alındığı saati not etmelidir. Başlangıç yemeklerinin siparişini alırken her yemeğin yanına tercih eden misafirin numarası yazılarak gösterilir. Ana yemek siparişi alırken yemeğin sağına özel notlar yazılır (Örneğin, baharat seçimi, pişirme süresi vb.). Bunu bütün misafirlerin ana yemeklerine tekrarlar. Diğer siparişleri alarak sipariş alımını tamamlar. Sipariş pusulasını imzalar.

4.3.4.2.Elektronik Kayıt

Servis terminalleri olan restoranlarda, servis görevlileri misafirlerin siparişlerini masalarında bir sipariş pusulasına alır. Sipariş alımı tamamlandığında siparişleri terminale kaydeder. Her servis görevlisine verilen şifre, yetki kartı veya parmak tanıma ile restoran salonundaki terminale girilir. Servis görevlisi sisteme girdikten sonra siparişini aldığı masa numarasını seçer. Yemekteki misafirlerin hesaplarını açar. Sistem otomatik olarak tarih ve saati kaydeder. Bir el terminali kullanılıyorsa sipariş pusulası ve kalem kullanmadan misafir masasından doğrudan müşteri hesabı açılabilir.

4.3.4.2.1.Siparişlerde Kullanılan Kısaltmalar

Siparişlerin her çalışan tarafından rahatça anlaşılması için genel ve işletmeye özel kısaltmalar kullanılmaktadır. Bu kısaltmalar sipariş alış süresini kısaltıp pusulada gereksiz kalabalığı önlemektedir. Bu kısaltmalardan bazıları şunlardır:

*Ordövr-(Ord.) *Çorba-(Çrb.) *Karides kokteyl-(Krd.Kkt.) *İstakoz-(İstk.)
*Bonfile-(Bf) *Pirzola-(Prz) *Dondurma-(Don) *Krem şokela-(Kş) *Kola-(Kl)
*Diet kola-(D.kl) *Meyveli gazoz-(M.gz) *Meyve suyu-(Ms) *Beyaz şarap-(B.şar)
*Kırmızı şarap-(K.şar) *Portakal suyu-(Ps)

Siparişte kullanılan bazı kısaltmalar

4.3.5.Siparişlerin Takibi

Servis görevlisi, kendi misafirlerinin sipariş ettiği yemek siparişlerini bilir. Bu istekleri servis görevlisi (veya komisini gönderir) siparişlerin hazırlanacağı birimde mutfak görevlisinin anlayacağı şekilde izah ederek teslim eder. Bir servis görevlisinin siparişi, zamanı gelince servise hazır bir şekilde mutfak tezgâhına gelir, burada şef (veya sous şef) tarafından kontrol edildikten sonra servis görevlisinin siparişleri sipariş pusulasından kontrol edilerek teslim edilir.

4.3.6.Siparişlere Göre Kuver Düzenleme

Bir masaya çorba servisi ve ordövr veya balık için de takım konulmuş fakat misafirler bunların hiçbirini sipariş etmemiş ise servis görevlisi bu durumda ilgisi olmayan metal takımları kaldırmalıdır. İşletmelerde kuver atmada farklı uygulamalar mevcuttur.

Genel kural şudur: Masadaki herhangi bir metal servis takımına ihtiyaç duyulmuyorsa masadan daima üzerine peçete serilmiş bir tabak üzerine alınarak kaldırılmalıdır. Siparişi alındığı hâlde kuverde takımı bulunmayan yemeklerin takımları da üzerinde peçete bulunan bir tabak üzerinde getirilerek misafirin kuverine ilave edilir. Kuvere ilave etme işlemi en geç yemeğin masaya servisi esnasına kadar yapılmalıdır. Sonrasında yapılacak işlemler misafirde memnuniyetsizlik yaratabilir.

Dessert siparişlerinin kuver düzenlemesinde; kuverde dessert takımı atılmış ise fazlalar kaldırılır. Kuverde dessert takımı atılmamışsa dessert servisinin hemen öncesine kadar kuvere ilave edilmez. Dessert takımları misafirin masasına servisiyle aynı anda da getirilebilir. Dessert servisinden önce ekmek masadan kaldırılmalıdır. Yemeğin sonunda masa toplandığında sadece su bardağı kalır. Misafir gidene kadar su bardakları masada kalmaya devam eder.

A LA KART SERVİS İÇİN



4.3.7.TEK SOĞUK ORDÖVRLERİN SERVİSİ

Tek Soğuk Ordövr Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

Tek başına porsiyon olarak servis edilen soğuk yiyeceklerden oluşan ordövrlerdir. Bu yiyecekler hazmı kolay, çabuk hazırlanabilen ve görsel olarak gösterişli yiyecekler olmalıdır. Konuğa ilk olarak servis edilen yiyecek olması itibari ile misafir memnuniyeti bu yemeğin başarısına da bağlıdır. Bu yiyecekler örnek olarak karides, ıstakoz, kalamar gibi kıymetli ordövrler verilebileceği gibi füme etler, zeytinyağlı enginar, mantarlı avokado, mantar dolması gibi yiyecekler de sayılabilir.

Tek Soğuk Ordövrlerin Maşayla Servisi

Bu yöntemde kayık tabakta mutfaktan alınan soğuk ordövrler büyük boy çatal ve büyük boy kaşıktan oluşan maşa yardımı ile düz maşa tutuşu, ters maşa tutuşu veya bitişik maşa tutuşu ile misafirin tabağına arzu edilen miktarda servis edilir.

Tek Soğuk Ordövrlerin Tabakla Misafirin Sağından Servisi

Soğuk ordövrler mutfakta ordövr tabağına yerleştirilir. Tepsi veya araba ile salona getirilerek servis edilir. Servis yapılırken nezaket ve görgü kurallarına dikkat edilmelidir. Ayrıca tabak elde taşınırken yiyeceğin şeklinin bozulmaması için sallanmamalı ve dengeli taşınmalıdır. Sipariş edilen ordövr, tabakla servis kurallarına göre misafirin sağından servis edilir.

Arabadan Servis (Ya da Tepsi diye isimlendirilebilir)

Tek çeşit ordövrler için ordövr arabası da kullanılabilir. Soğuk ordövrler servis kaplarında ordövr arabasına yerleştirilir. Bu arabada yiyeceklerin servisinde kullanılacak tabaklar ve takımlar da bulunur. Konuk masasına araba ile gidilir. Sipariş edilen ordövr, uygun tabağa konularak tabakla servis yapılır. Ya da arabanın üzerinde direk porsiyonlanmış tabaklar bulunabilir. Bu tabaklar alınarak direk misafire servis gerçekleştirilir.



Ordövr arabası



4.3.8.KARIŞIK SOĞUK ORDÖVRLERİN SERVİSİ

Karışık Soğuk Ordövr Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

Soğuk olarak servis edilen çeşitli yiyeceklerin oluşturduğu bir ordövr çeşididir. Bu yiyeceklerde tek soğuklarda olduğu gibi taşınması gereken özellikler vardır. Bunlar ilk servis edilen ve konunun ilk olarak göreceği ve tüketeceği yiyecek olmasından dolayı önemlidir. Taşınması gereken özellikler şunlardır:

- ✓ Hazmı kolay olmalıdır.
- ✓ Kolay hazırlanabilir olmalıdır.
- ✓ Birbirlerine uyumlu yiyecekler olmalıdır.
- ✓ Görsel olarak gösterişli olmalıdır.
- ✓ Besin değeri bakımından dengeli olmalıdır.

Karışık Soğuk Ordövrlerin Maşayla Servisi

Karışık ordövrler, çatal ve kaşıktan oluşan maşa ile servis edilecekse yiyecekler de ona göre seçilmelidir. Maşa ile birçok yiyecek servis edilebilir ancak bazı yiyeceklerin servis imkânı daha zordur. Bu yiyecekler için maşanın değişik şekilleri kullanılmalıdır. Haşlanmış yumurta, 3-4 cm'lik sosisler, tane mantar ve zeytinyağlı soğuklar, akışkan olanlardan yoğurt, haydari, tarator çeşitleri, küçük taneli olanlardan ise haşlanmış bezelye, barbunya pilaki ve gerektiğinde iç pilav, biber dolması, enginar dolması vb. maşa ile servis edilebilir.

➤ Yumurta Dolması: Malzemeler

4 adet yumurta

1 tatlı kaşığı dijon hardalı

2 sap dereotu

2 yemek kaşığı krem peynir (Labne ya da sürülebilir beyaz peynirlerden de olabilir.)

Tuz



Yumurta dolması



Süslemek için: Kornişon turşu ve közlenmiş kırmızıbiber

Yapılışı:

Yumurtaları 10 dakika kadar haşlayınız. Haşladığınız yumurtaları soğuk suya atınız ve tamamen soğuyana kadar bekleyiniz. Yumurtaları soyup boyuna 2 parçaya bölünüz. Dereotunu ince ince kıyınız. Yumurta sarılarını dikkatlice çıkarınız ve bir kaseye alarak peynir, hardal, dereotu ve tuz ile karıştırarak macun kıvamına getiriniz ve krema torbasına alınız. Hazırladığınız karışımı yumurtaların ortasına sıkınız. Kornişon turşu ve közlenmiş kırmızıbiberle süsleyerek servis yapınız.

➤ Zeytinyağlı Dolma

Malzemeler

1kg Dolmalık biber

2,5 Su bardağı pirinç

1 tatlı kaşığı yenibahar

1/2 litre zeytinyağı

1 fincan temizlenmiş kuş üzümü

1 fincan temizlenmiş beyaz fıstık

1,5 kg ince kıyılmış soğan

1 çorba kaşığı tuz

1 çay kaşığı tozşeker

2,5 su bardağı kaynar su

Baharat için: Birer bağ ince kıyılmış dereotu, nane ve maydanoz yaprakları.



Zeytinyagli dolma

<http://www.nasil.tv/Zeytinyagli-biber-dolmasi-nasil-yapilir>

<https://www.youtube.com/watch?v=uIESf5vPdeY>

-Pirinci ılık, tuzlu, bolca suda 1 saat ıslayıp 4-5 defa suyunu değiştirerek yıkayınız sonra süzülmesi için bir süzgece çıkarınız.

-Zeytinyağını genişçe bir tencereye koyup hafifçe kızdırınız.

-Fıstığı ilâve ederek fıstıklar hafif sararıncaya kadar yaklaşık 30 saniye karıştırınız.

-Soğanı ilâve ediniz. Devamlı surette ağır ağır karıştırarak tencerenin kenarlarına bulaştırmadan ve yakmadan orta kuvvetli hararete soğanlar hafif sarı bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurunuz.

-Hemen pirinci ilâve edip karıştırarak 4-5 dakika daha kavurup tuzunu, şekerini, yenibahar ve kuşüzümünü ekleyerek bir kere karıştırdıktan sonra kaynar olarak suyunu ilâve ediniz.

-Bir kere kaynatıp karıştırıp tencerenin kapağını kapatınız. Gayet ağır ateşte, fırın mevcutsa fırında 15 dakika pişiriniz.

-Sonra bir tepsiye boşaltıp dereotu, maydanoz ve nanesini ilâve edip bir kere karıştırınız.

-Hazırlanan harcı soğuması için tencereden alın. Küçük bir kaşıkla, hazırladığınız harcı dolmaların içerisine yerleştirin.

-Biberleri yerleştirdikten sonra dik olarak tencereye dizin. Pirinçler şişeceği için, içlerini fazla doldurmayın. Tencereye biberleri dizdikten sonra, biberlerin kapaklarını kapatın. Biberlerin üzerine gelmeyecek şekilde, tencerenin kenarından sıcak su dökün.

-Tencere ısınana kadar yüksek, ısınıp kaynadıktan sonra düşük ateşte pişirmeye bırakın.

-Biber dolmasının dışına harç bulaştırmamak için, çay veya tatlı kaşığı kullanabilirsiniz.

-Dolmanın piştiğini anlamak için, pirinçlerin iyice pişmiş olduğunu kontrol etmeniz lazımdır.

Karışık Soğuk Ordövrlerin Tabak İle Misafirin Sağından Servisi

Karışık soğuk ordövrler mutfakta ordövr tabağına yerleştirilir. Tepsi veya araba ile salona getirilerek servis edilir. Servis yapılırken nezaket ve görgü kurallarına dikkat edilmelidir. Ayrıca tabak elde taşınırken yiyeceğin şeklinin bozulmaması için sallanmamalı ve dengeli taşınmalıdır. Değişik görsellik ve tada sahip

yiyeceklerin birbirine karışmadan misafire servis edilmesi, servisin başarısı açısından büyük önem taşımaktadır.



Ordövr Tabağı

İsteğe göre 5, 7, 9 çeşit ordövr mutfakta düz orta boy tabaklara yerleştirilir. Tabakla salona getirilir ve misafirin sağından servis edilir. İşletmelere göre değişmekle beraber genel olarak 4 çeşit ordövr tabağı vardır.

➤ Küçük Ordövr Tabağı

5-7 çeşit ordövr ile hazırlanan tabaklardır. Orta boy (ordövr) tabağı ile servis edilir. Kuverinde orta boy (Ordövr) çatal-bıçak kullanılır. Örneğin; jambon, peynirli kanepe, kıvırcık salata, karides kokteyl, mantar sote, sigara böreği, tavuk pate vb.



Küçük ordövr tabağı



➤ Büyük Boy Ordövr Tabağı

Büyük düz tabakta 11-15 çeşit soğuk ordövrdan oluşan bir ordövr tabağıdır. Kuverinde orta boy (Ordövr) çatal-bıçak kullanılır. Örneğin; somon füme, jambon, pastırma, salam, sosis, kuşkonmaz, zeytinli kanepe, havyarlı kanepe, marul, zeytinyağlı sarma, mantar sote vb.



Büyük ordövr tabağı



➤ Zengin Ordövr Tabağı

Lüks ordövr tabağı da denilen bu tabakta yiyecekler yine büyük düz tabak üzerine dizilir fakat yiyeceklerin kalitesi büyük boy ordövr tabağına göre daha yüksektir. Kuverinde orta boy (Ordövr) çatal-bıçak kullanılır Örneğin; füme etler, salam, pastırma, karides, ıstakoz, istiridye, kalamar, kaz ciğeri ve eti, füme balık vb.



Zengin ordövr tabağı

➤ Füme Ordövr Tabağı

Sadece füme etler ve balıklardan oluşan kaliteli bir ordövr tabağıdır. Genellikle ordövr tabağında servis edilir. Kuverinde orta boy (Antre) çatal-bıçak kullanılır.



Füme et tabağı



4.3.9.SICAK ORDÖVRLERİN SERVİSİ

Sıcak Ordövr Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri

Ülkemizde ve hemen her yerde “ara sıcaklar” olarak adlandırılan sıcak ordövrler, soğuk ordövrlerle bağlantılı olarak servis edilir. Klasik menülerde çorbadan sonra servis edilen ara sıcaklar soğuk ordövr tabağına servis edilebileceği gibi ayrıca tek olarak da servis edilebilir.

Sıcak Ordövrlerin Maşa İle Servisi

Sıcak ordövrler işletme kalitesine veya politikasına, yemeğin cinsine (alakart, ziyafet, gala vb.) göre iki şekilde maşa ile servis edilebilir.

1-Maşa İle Soğuk Ordövr Tabağına Servis

Ara sıcaklar maşa ile soğuk ordövr tabağına servis edilir. Kalabalık gruplarda ara sıcak servis edilecekse soğuk ordövr servisinden bir müddet sonra aynı tabağa maşa ile servis edilir.

2-Maşa İle Sıcak Tabağa Servis

Konuk memnuniyeti ve kaliteye önem veren restoranlarda sıcak ordövrler soğuk ordövr tabağına servis edilmez. Konukların soğuk ordövrlerini bitirmeleri beklenir. Soğuk ordövr tabağı ve takımları toplanır. Kuvere tekrar orta boy takım konulur. Sıcak ordövr için konuğun önüne “sıcak” tabak konur. Servis kaplarında getirilen sıcak ordövrler maşa ile soldan servis edilir. Sıcak ordövr olarak kalamar tava, ıstiridye pane, ıstakoz, arnavut ciğeri, kaşar pane, kroket, sosis tava, mitite köfte, mücver, lazanya ve benzeri yiyecekler servis edilir.



Naturel ıstakoz



➤ Beşamel Soslu Lazanya

Malzemeler:

10 parça lazanya
300 gram kıyma
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 soğan
2 sivribiber
2 domates
2 yemek kaşığı biber salçası
Karabiber

Tuz
3 su bardağı süt (beşamel sos için)
3 yemek kaşığı un (beşamel sos için)
100 gram margarin (beşamel sos için)
50 gram tereyağı (beşamel sos için)
Tuz (beşamel sos için)

Yapılışı:

Önce soğan ufak doğranıp sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İnce doğranan biberler eklenip kavrulur. Kıyma ve baharatlar eklenir.

Domatesler rendelenir ve 2 kaşık biber salçası ile beraber kıyma harcına eklenir. Suyunu çekene dek karıştırarak pişirilir. Beşamel sos için margarin ve tereyağı birlikte eritilip un eklenir. Topaklanmaması için sürekli karıştırarak hafif kahverengileşinceye kadar kavrulur. Kahverengileştiğinde 3 bardak süt yavaş yavaş eklenerek karıştırmaya devam edilir. Kaynamaya başlayınca tuz eklenir ve koyulaşana kadar karıştırmaya devam edilir. (Hazırlanan bu beşamel sos, lazanyaları yumuşatacağı için normalden biraz daha cıvık olmalıdır). Yağlanmış bir fırın kabına (Orta boy dikdörtgen bor cam olabilir.) ince bir tabaka beşamel sos sürülüp 2 adet lazanya yaprağını dizilir (Boş kalan bölümlere lazanyayı kırıp yerleştirebilirsiniz).

Üzerine biraz beşamel sos sürülür. Beşamel sosun üzerine kıymalı harçtan bir miktar eklenir. Tekrar lazanya yaprağı koyulur. Kıymalı harç-beşamel sos-lazanya işlemini üç kez tekrarladıktan sonra en üst kata beşamel sos dökülüp onun üzerine de kaşar peyniri rendesini serperek önceden ısıtılmış 200°C fırında 20 dk. kadar pişirilir.



Lazanya



<http://www.youtube.com/watch?v=MdOGaGg6wUc>

➤ Fırında Karnabahar

Malzemeler:

1 karnabahar

1 su bardağı un

3 çorba kaşığı sıvı yağ

3 çorba kaşığı limon suyu

1 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak ve Tuz

Yapılışı:

Karnabaharı yıkayıp çiçek köklerinden ayırınız. Az su ile yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Un, yağ, limon suyu, tuz ve 3/4 su bardağı su ile bir bulamaç hazırlayınız. Karnabaharları bulamaca batırıp, yağlanmış tepsiye yan yana dizin. Orta hararetle fırında pembe renkte olana kadar pişiriniz. Üzerine bol kaşar peyniri rendesi koyabilirsiniz.



Fırında karnabahar



<http://www.uzmantv.com/konu/firinda-karnabahar>

<http://www.youtube.com/watch?v=HHbkDcH9o3Y>

Mutfaktan kayık tabaklara konulan sıcak ordövrler, servis elemanı tarafından alınır. Çatal ve kaşıktan oluşan maşa ile misafirin solundan tabağa servis edilir. Düz maşa ile servis edilen sıcak ordövrler kolay tutulabilen, orta büyüklüktedir. Sıcak ordövrler değişik boyutlarda olduğunda servis elemanı maşa tutuş şeklini değiştirerek (Ters, bitişik) servisini yapmalıdır. Düz maşa ile servis edilebilecek sıcak antreler; mitite köfte, sigara böreği, mücver, sosis tava vb.

➤ Mücver

Malzemeler

1 bağ maydanoz

1 bağ dereotu

Yarım demet taze nane

10 adet taze soğan

5 adet taze sarımsak

1,5 su bardağı un

3 yumurta

Tuz, Karabiber, Kimyon, Kırmızı

pul biber

Yapılışı:

Tüm yeşillik yıkanır, ayıklanır. İster elde ufak ufak doğranır ister blendırdan geçirilerek derin bir kaba alınır. İçine yumurta, un ve baharatlar konularak kek kıvamında bir hamur hazırlanır. Bu hamurdan birer yemek kaşığı alınarak yağsız teflon tavaya veya yapışmaz bir tavaya konur. Hafifçe kaşığın ucuyla yassılaştırılır ve önlü arkalı pişirilir.



Mücver



<http://www.uzmantv.com/konu/mucver-yapmanin-puf-noktaları>

<http://www.uzmantv.com/mucver-nasil-kizartilir>

Bitişik maşa daha çok akışkan ve küçük taneli sıcak ordövr servisinde kullanılan bir maşa şeklidir. Sıcak ordövr soslarının servisinde de maşanın bu şekilde tutulması servis elemanına kolaylık sağlayacaktır.

İri taneli sıcak ordövr servisinde kullanılan ters maşa daha çok düşme riski olanlar için kullanılmaktadır. Paçanga böreği, peynirli tepsi böreği, kol böreği gibi börekler ve hamurdan yapılan çeşitli sıcak ordövrleri bu maşa tutuşu ile servis edilir.

Sıcak Ordövrlerin Tabak İle Misafirin Sağından Servisi

Kaliteli servis yapılan alakart işletmelerde ara sıcaklar soğuk ordövr tabağına servis edilmez. Mutfakta ayrı bir tabağa hazırlanan ara sıcak tek başına servis edilir. Konuklar soğuk ordövrlerini bitirdikten sonra tabaklar ve takımlar kaldırılır. Kuver tekrar orta boy (Ordövr) takım ilave edilir. Mutfakta hazırlanan tabak sağdan servis edilir.

5.HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ

5.1.Hamur İşi Yemek Çeşitleri

Ana malzemenin un olduğu, su veya başka malzemelerle yapılan karışımlara hamur denilmektedir. Hamurlar oluşturulacak ürüne göre hazırlanmaktadır. Bu nedenle ürün, hamurun niteliğini belirlemektedir. Örneğin kek yapılacaksa hamur yumuşak olmalı, ürün mantı ya da raviyoli ise hazırlanan hamurlar sert olmalıdır. Sert ve katı hamurlar özleştirilerek hazırlanan hamurlardır. Bu tür hamurlar yoğrularak hazırlanır. Özleştirilerek hazırlanan hamurlar yoğrulmaları sırasında çok az suya ihtiyaç duyarlar. Uluslararası mutfakta en çok tercih edilen hamur işi çeşitleri genellikle İtalyan mutfağına özgü başlangıç yemekleridir. Alakart servis sunan işletmelerde Sıcak Ordövr olarak sunulan hamur işleri bazı ülkelerde ana yemek olarak sunulabilmektedir. Örneğin mantının bizim kültürümüzde ana yemek olması gibi veya İtalya’da spagetti servisi gibi.

➤ Spagetti

Spagetti, İtalyan mutfağının dünya yemek kültürüne kazandırdığı en önemli zenginliklerden biridir. İtalyan mutfağı hamur işleri ile ünlü bir mutfaktır. Ülkenin güneyi “pasta” denilen makarna çeşitleri, kuzeyi ise spagettinin zengin türleri ile ünlüdür. Spagetti taze olarak otel mutfaklarında hazırlanır ya da paket olarak piyasadan satın alınır. Ana maddesi; eşit ölçüde buğday ve irmik unu ile yumurta akıdır. Sert hazırlanan hamur özel makinelerde şerit halinde kesilir. Ülkemizde 0 (sıfır) numara çubuk makarna olarak bilinir. Dünya mutfak kültüründe ise başlı başına bir tür olarak “spagetti” diye adlandırılır. Derin kaptan tuzlu, sıvı yağlı kaynayan suya spagettiler atılır. Tekrar kaynayana kadar ara sıra karıştırılır. Haşlama (Boiling) yöntemi ile hazırlanan spagetti bu esnada tuzu içine çekerek tatlanır. Paket halinde satın alınan spagettiler 9 ila 12 dakika arasında haşlanır. İtalyanlar için en makbul olanı 10-11 dakikada hafif diri (al dente) olarak pişirilir. Spagetti hamuru taze olarak işletmenin mutfağında hazırlanıyor ve haşlanıyorsa, bu hamur yine tuzlu suda 4-5 dakikada pişer. Piştikten sonra sıcak suyu yarı yarıya dökülüp üzerine soğuk su ilavesi ile pişmesi durdurulur. Daha önceden hazırlanmış sosu ile sunulur. Spagetti sunulduğu sosa göre isim alır. Örneğin; Spagetti Bolognez, Spagetti Napoliten gibi. Sosu da eklenen spagetti, arzuya göre parmesan ya da kaşar peyniri ile sunulur.



Spagetti bolonez <http://www.uzmantv.com/konu/spagetti-bolonez-tarifi>

➤ Manti ve Raviyoli

Manti; Anadolu'nun genelde orta ve doğusunda hazırlanan çok özel bir hamur işi türüdür. Spagetti gibi o da kendine özgü lokantalarda tek başına ya da alakart menülerin uygulandığı işletmelerde ara sıcak (sıcak ordövr) olarak sunulur. İç malzeme, kıyma, soğan, maydanoz, tuz ve karabiberin sırasıyla eklenmesiyle kavrularak hazır hale getirilir. Un, tuz, su ve yumurtanın ölçülü kullanımı ile hazırlanan hamurlar bir süre dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen hamur açılır ve kareler halinde kesilir (Bazı yörelerimizde üçgen kesilir). Karelerin tam ortasına hazırlanan iç konulup, hamurun dört ucu da birleştirilip yapıştırılır. Fırında pembeleştirilir ya da kaynayan tuzlu suda haşlanır. Bazı yörelerimizde ise her iki işlem de uygulanır. Haşlama işlemi su yerine lezzet artırıcı olarak et suları ya da özel salçalı, yağlı soslarla da yapılabilir. Yöresel farklılıklar gösterse de mantı yapımının temel özellikleri aynıdır. Bu nedenle sunum farklılığına çok fazla rastlanmaz. Kayseri ilimizin mantısı çok meşhur olduğu için, Kayseri Mantısı en çok bilinen türüdür. Bir yemek kaşığına kırk tane konulabildiği söylenir. İçi boş olarak kapatılan çeşidine sosyete mantısı ya da yalancı mantı, rulo yapıp kesilen ve fırınlananına Yörük mantısı, lahmacun şeklinde hazırlanan ve katlanan çeşidine ise Sabit mantısı denir. Manti hazırlanan özel sosu ile sunulur.

Raviyoli ise; mantı benzeri bir çeşit İtalyan yemeğidir. Manti hamuru gibi hazırlanan ürünün farkı ise şöyledir: İki parça halinde açılan hamurun birinci parçasına fırça ile biraz su ile çırpılmış yumurta sürülür. Daha önceden hazırlanan iç malzeme belirli aralıklarla hamurun üzerine yerleştirilir. Hamurun diğer parçası üzerine kapatılır ve ortadan başlayarak harçların kenarları bastırılarak iki hamur birleştirilir. Tırtıllı bir hamur kesici ile 3-4'cm'lik kareler halinde hamurlar kesildikten sonra bir süre kurutulur. Daha sonra bol tuzlu suda haşlanan raviyoli soğuk sudan geçirilir. Bir miktar yağ eritilmiş tavada tuz ve karabiber ile sote edilip bir fırın kabına alınır. Eritilmiş tereyağı ve parmesan peynir ilavesi ile salamanderde üzeri pembeleştirilir (graten). Sıcak olarak sosları ile sunulur. İç malzeme olarak genellikle İtalyan peynir çeşitleri kullanılsa da, sebzeler ve et türleri ile de iç hazırlanabilir. İç malzemesine göre de isim alır. Örneğin ıspanaklı raviyoli, mantarlı raviyoli gibi. Raviyoli gibi hazırlanan ve kapatılan, kesilirken ise tırtıklı kesici ile yarım ay şekli verilen ve aynı yöntemle pişirilen hamur işine ise Tortorelli denir.



Manti



Raviyoli

http://www.youtube.com/watch?v=SgdOoyNX_ZE
<http://www.youtube.com/watch?v=6NRA170xOQo>

➤ Canneloni (Kaneloni) ve Lazanya

Un, yumurta, tuz ve su ile hazırlanmış hamurdan yapılan bir İtalyan yemeğidir. Sert hamurdan hazırlanır. Açılan hamurlara iç malzeme (genellikle peynirli karışımlar) yerleştirilerek kalınca bir rulo yapılır. Rulonun kenarlarından pişme sırasında malzeme taşmasın diye ekmek veya patatesle tutturulur. Hafif yağlanmış tepsiye alınan kaneloniler üzerinde parmesan peyniri rendesi ile fırınlanır. Peynirler kızarmış bir görüntü alınca servis tabağına alınıp sıcak olarak sunulur.



Deniz mahsulü kaneloni



Lazanya

<http://www.youtube.com/watch?v=IsuFkgCijSM>

<http://www.youtube.com/watch?v=n14wO0hsLL0>

Lazanya ise aynı tür hamurdan farklı hazırlanış yöntemi ile yapılan bir İtalyan yemeğidir. Hamur açma makinesi ile açılan hamurlar pişirilecekleri fırın kabına uygun olarak kesilir. Diğer hamur türleri gibi bir süre dinlendirilip bol tuzlu suda haşlanır. Haşlama işlemi su yerine lezzet ve besin değerini artırmak için et suları ile yapılabilir. Haşlanan hamurlar bir miktar soğuk su ile şoklanır. Yağlanmış fırın tepsisine bir miktar beşamel sosu çekmesi için parmesan rendesi, bir adet hamur, onun üzerine de isteğe göre; peynir, et, sebze, baharat ya da hepsinin karışımından hazırlanan iç malzeme konulur. Bu işlem altı katta da tekrarlanır. Üzerine tekrar beşamel sos ve parmesan rendesi konularak fırınlanır. Bol soslu ve malzemeli bir çeşit böreğe benzer yemek olur. Lazanya da diğerleri gibi sıcak antre olarak sunulur.

5.2. Hamur İş Yemekleri Kuveri

Günümüzde insanların yemek yeme alışkanlıklarındaki değişimler, hızlı tüketme ve sağlıklı beslenme konularındaki bilinçlenme menülerdeki birçok yardımcı yemeğin ana yemek olarak alınmasına ya da bir öğünde yenilen yemek türü ile miktarın azalmasına neden olmuştur. Hamur işleri de bu değişimden etkilenmiş yemek gruplarından bir tanesidir. Konuk odaklı ürün hazırlama, anında oluşturma, masaya kuver koyma mantığını da değiştirmiştir.

Günümüzde yiyecek içecek işletmeleri; ziyafetler (banket) hariç masada hazır kuver tutmayı masa üstü yardımcılarının (menajlar, kumaş peçete ve restoranın özel servis uygulamalarının) dışında hijyen ve kullanım kolaylığı için doğru bulmamaktadır.

ÖNEMLİ NOT: Yiyecek-içecek işletmelerinde sıcak antre olarak sunulan hamur işleri için ordövr (orta boy) takımı, ana yemek olarak sunulan için ise büyük boy (ana yemek-main course) tercih edilmektedir.

***Spagetti Kuveri**

Spagetti günümüzde alakart serviste sunulan en önemli hamur işi çeşididir. Kuveri ordövr (orta boy) çatal ve kaşıktan oluşmaktadır. Spagetti kuverinde genel uygulamadan farklı olarak kaşık sola çatal ise kuverin sağına yerleştirilir. Bunun nedeni konuğun sol eline alacağı kaşığı spagetti tabağının kenarında sabit tutarken, daha iyi kullandığı sağ eli ile tuttuğu çatala aldığı bir miktar spagettiği bu kaşığın içinde döndürerek sarmasıdır. Solak insanlar için ise bu tam tersidir. (Servis elemanı her zaman kuveri işletme kurallarına uygun olarak hazırlar ama konuk kuverini istediği şekilde kullanabilir.) İtalyan yemeği olan spagetti, İtalyanlar için ise sadece ordövr çatalı ile tabağın kenarında sarılarak yenen bir yemektir. Kaşık kullanmak, bazı bölgelerde görgüsüzlük bile sayılır. Masada kuver tabağı (işletmenin tercihinine kalmış), kumaş peçete, tuz, karabiber, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı ve menüye uygun bardaklar bulunur.



Spagetti kuveri

***Mantı ve Raviyoli Kuveri**

Mantı kuveri için alakart da ordövr çatal-kaşığı eklenir. Ana yemeğin mantı olarak alındığı durumlarda ise büyük çatal-kaşık kullanılır. Bu tercih işletmeye kalmıştır. Sadece mantı servisi yapan işletmeler veya mantının iri sunulduğu işletmelerde büyük çatal-kaşık hatta sadece kaşıktaki sunulabilir. Kaşık kuverin sağ, çatal ise sol tarafında yer alır. Kaşık mantının sulu sos kısmı, çatal ise taneleri içindir. Bazı işletmelerin sadece ordövr kaşığı kullandıkları durumlarda kaşık yine sağ taraftadır. Bunun dışında masada menaj, sol tarafta ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı, kumaş peçete klasik olarak bulunmaktadır.

***Raviyoli ve Tortorelli** ise; ordövr çatal- bıçağı ile sunulur. Her zaman olduğu gibi bıçak sağda ve çatal soldadır. Kuverde ayrıca, tuz, karabiber, peçete ve ekmek tabağı ile tereyağı bıçağı bulunur. (Raviyoli ve benzeri olan tortorelli de Akdeniz yemekleri oldukları için zeytinyağılı ekmeklerle başlangıç yapılabilir). Konuğun tercihinə göre kaşık da verilebilir.



Raviyoli kuveri



Değişik şekilde atılmış raviyoli kuveri

***Kaneloni (Cannelloni) ve Lazanya Kuveri**

Kaneloni sarılmış bir tür hamur işi olduğu için kuverinde, kuver tabağının sağına ordövr bıçağı, soluna ise ordövr çatalı eklenir. Alakart kuverde bulunan masaüstü malzemeler kaneloni ve lazanyada da mevcuttur. Lazanya kuveri kaneloni ile aynıdır. Tek fark lazanyanın soslu olması nedeni ile bazı türlerine ordövr kaşığı da eklenir.



Kaneloni ve lazanya kuveri

Hamur İşi Yemekleri Garnitürleri

Hamur işi yemekler genellikle yanlarında herhangi bir garnitür olmaksızın servis edilirler. Garnitür olan tamamlayıcıları içlerine konulan malzemelerdir diyebiliriz. Örneğin; lazanyanın içine konulan değişik iç malzemeler aynı zamanda onun garnitürü de olabilir. Genel anlamda bildiğimiz, yemeğin yanında tamamlayıcı olarak sunulan garnitürler ise bu tür hamur işlerinde pek kullanılmamaktadır. Garnitür malzemeleri diye adlandırılabilirse sosların içindeki malzemeler bu isimle adlandırılabilir.

Hamur İşi Yemekleri Sosları

Soslar, yiyecek hazırlanırken ya da servisi sırasında yiyeceğin üzerine eklenerek veya yanında servis yapılan; kendine has tadı, görünüşü, rengi ve kıvamıyla birlikte sunulan yiyeceğe de renk, koku, lezzet ve görünüş değişikliği veren çeşitlerdir.

*Spagetti Sosları

Spagetti için soslar çok önemli tamamlayıcılardır. Spagettiler genellikle servis edildikleri bu soslara göre isim alırlar. Spagettiler için özel olan bu soslar genellikle temel domates (tomato) sostan türeyen yardımcılarıdır. Domates sos adından da anlaşıldığı gibi ana maddesi domates olan ve buna ilave tereyağı, baharatlar vb. ile tatlandırılan sostur. Spagettiye haşlama sonrası sıcak olarak eklenir ve servise sunulur. Domates sos tek başına olduğu gibi genellikle türeyenleri ile de sunulur. Napoliten sos için ana sosa bir adet doğranmış kuru soğan, kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domates ve kıvam için un eklenir. Kendi adı ile sunulan spagettide kullanılır. Bolonez sos ise temel domates sosa soğan, dana kıyması, maydanoz ve kırmızı şarap ilavesi ile hazırlanır.

ÖNEMLİ NOT: Günümüz mutfak üretiminde speşiyal üretim önemlidir. Klasik tatların yanı sıra yemek üreticileri kendi yaratıcılıklarını sergilemeye yönelmişlerdir. Tercih zenginliği için de bu gereklidir. Bu özgünlük kendini yemeğin sunumunda da göstermektedir. Yemeklerin sos, garnitür, kuver, baharat vb. tamamlayıcı tat ve görsel öğeleri mutfak ve servis sorumluları tarafından işletme ve yemeğe özgün olarak belirlenir. Bu durum bütün yemekler veya bütün işletmeler için ortak servis hazırlığı ve sunumunu da etkilemiştir.



Spagetti için hazırlanan porçini mantarlı kremalı sos

*Mantı ve Raviyoli Sosları

Anadolu mutfağına özgü olan mantının geleneksel sosu, sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağıdır. Sarımsaklı ve tuzlu yoğurt mantı tabağının üzerine eklenir. Sonra da kızdırılmış tereyağlı pul biber veya kırmızı toz biber eklenir. Bu soslar genellikle mantı ile sunulsa da konuğa içerikleri anlatılarak sipariş alınır. (Konuklar bizim kültürümüze uzak, ilk defa mantı ile karşılaşmış olabilirler. Sarımsaksız yoğurt veya tereyağı yerine sıvı yağ isteyebilirler. Bu istekler tartışmadan yerine getirilir ama bu arada orijinal tarif mutlaka anlatılmalıdır)

Raviyoli ise mantı benzeri bir yemek olduğu için sosları benzerdir. Yoğurtlu soslar, iç malzemesine göre temel sosların çoğu kullanılabilir. Örneğin graten (üstten kızartılarak pembeleştirmek) yapılanlar için beşamel veya mornay sos; sebzeli iç malzemeler için üzerine domates sos eklenebilir.

***Cannelloni (Kaneloni) ve Lazanya Sosları**

Kaneloni genellikle peynirli iç ile hazırlandığı için sos olarak beşamel sos kullanılabilir. Beşamel sos Kaneloniye servis esnasında, Lazanyaya ise pişerken kullanılmaktadır. Kaneloni ve Lazanya içleri sebzeli ise domates sos, et ürünleri ile demiglas sos kullanılabilir.

5.3.Hamur İşi Yemeklerin Servis Şekilleri

***Spagetti Servisi**

Spagetti, Amerikan usulü serviste, tabakla masaya getirilir. Yani mutfakta porsiyonlanmış tabaklarla misafirin sağından tabak servisi yapılır. Fransız usulü serviste, misafirin solundan masaya yaklaşılr. Servis tabağına maşa konarak konuğa sol tarafından sunulur. Her iki usulde de dikkat edilmesi gereken noktalar söz konusudur.

Tabakla (Amerikan) serviste;

- ✓ Tabak mutlaka sıcak olmalıdır. Çukur tabak tercih edilir. (Ana yemek veya ordövr olarak değişebilir.)
- ✓ Masadaki kuver kontrol edilip tamamlanmış olmalıdır.
- ✓ Tabağın mutfakta uygun şekilde hazırlanıp, soslandığı kontrol edilmelidir.
- ✓ Tabak, servis kurallarına uygun şekilde, konuğun sağından sunulmalıdır.

Fransız usulü serviste (maşa ile serviste) ise;

- ✓ Servis edilecek konuk tabağı, sıcak olarak getirilmiş ve bekletilmemiş olmalıdır. (Bu nedenle banketlerde fazla tercih edilmez).
- ✓ Servis elemanı işini iyi yapabilen uzman kişi olmalıdır. (Kötü bir sunum maşa servisinde kaliteyi düşürür).
- ✓ Maşa servisi, konuğu rahatsız etmemek için sol taraftan yapılmalıdır.
- ✓ Maşa ile alınan spagetti mümkün olduğunca düzgün ve bir hamlede sunulmalıdır.

***Mantı ve Raviyoli Servisi**

Mantı ve raviyoli servisinde dikkat edilecek noktalar;

- ✓ Her ikisi de sıcak ve çukur tabakta sunulur.
- ✓ Masadaki kuver kontrol edilir.
- ✓ Mutfaktan alınan porsiyonun konuk isteğine uygunluğu kontrol edilir.

***Kaneloni ve Lazanya Servisi**

Kaneloni ve lazanya servisinde ise,

- ✓ Her ikisi de sıcak tabakta sunulur.
- ✓ Servislerinde ordövr tabağı kullanılır.
- ✓ Kuverleri kontrol edilir, gerekirse düzeltilerek sunulur.

5.4.Hamur İşi Yemeklerin Soslarının Servisi

*Spagetti Soslarının Servisi

Spagetti sosları çok çeşitli olmakla beraber sadece iki şekilde sunulur.

- Haşlanmış spagettiye, sipariş gelince sos mutfakta hazırlanıp spagetti ile karıştırılıp tabağa alınarak sunulur.
- Başka bir usulde ise; haşlanmış ve sıcak olarak konuğa sunulan spagettiye sosu mutfakta değil restoranda eklenir. Bu işlem; guerdonda sos ekleme, konuk masasında sos ekleme veya direkt sosu masada servis tabağının sol ilerisine bırakarak konunun kendi alması sağlanarak gerçekleşir. Spagetti sosları genellikle mutfakta eklenen sıcak soslardır. Bu soslara göre yemek isim alır. Örneğin; Spagetti Napoliten, Spagetti Bolonez, Spagetti Milanez (Mantar ve jambon ilave edilir) gibi. Bazen de yemeğin içine eklenen malzemeler spagettiye adını verir. Örneğin, kum midyeli spagetti gibi.

ÖNEMLİ NOT: Midyeli Spagetti günümüz İtalyan mutfak kültüründe önemli bir spesiyaldır.

- ✓ Spagetti sosları genellikle sıcak soslardır.
- ✓ Spagetti sostan sonra mutlaka rendelenmiş parmesan (Kaşar peynir benzeridir. Bu nedenle kaşar peynir de uygun olabilir) ilavesi ile sunulur. Parmesan rendesi de sos gibi; mutfakta, guerdonda veya masaya sol ileriye konularak yapılabilir. Masaya sos veya peynir rendesi gelecekse; uygun kaplarda ve yanında tatlı kaşığı ile olmalıdır.



Servis edilmiş spagetti

*Mantı ve Raviyoli Soslarının Servisi

Mantı servisinde; suda haşlanan mantı için; çorba tabağındaki yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt (Tercihe göre sade yoğurt da olabilir) ve eritilmiş tereyağı ile kırmızı pul biber eklenir. Fırında pişirilen mantının üzerine ise servisten önce domates sos ilave edilir. Sostan sonra biraz sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağı ile kırmızı pul biber-kırmızı toz biber eklenir.

***Lazanya ve Kaneloni Soslarının Servisi**

Lazanya fırında beşamel sos ve içine konulan malzeme ile uyumlu başka soslarla piştiği için servis esnasında ekstra sosa ihtiyaç duyulmaz. Hazırlanırken mevcut olan soslarla beraber sıcak olarak sunulur. Kaneloni de lazanya gibi fırınlanan bir hamur işidir. Ancak daha az sosla piştiği için servise sunulmadan önce iç malzemesi ile uyumlu soslarla tamamlanabilir. Örneğin, sebzeli içlerle uyumlu sos demiglas veya domates sos ilavesi gibi. Kaneloni sosları da diğerleri gibi mutfakta ya da servis esnasında eklenebilir.

ÖNEMLİ NOT: Hamur işi yemeklerle genellikle garnitür verilmediği için garnitür servisinden bahsedemeyiz. Hamur işleri kendi başlarına, sosları, iç malzemeleri ile muntazam birer porsiyondurlar. Hatta günümüzde vejetaryen ve natürel mutfak arayışları sayesinde sıcak başlangıç olmaktan çıkmış iyi birer ana yemek olmuşlardır. Spagetti veya mantıyı yedikten sonra başka bir ana yemek siparişi vermek anlamsızdır. Yemeklerin tamamlayıcısı olan garnitürlere hamur işlerinde çok fazla ihtiyaç duyulmama nedeni; zaten garnitürleri içinde barındırmasıdır. Örneğin; Spagetti Bolonez, hem kendisi bir hamur işi, hem de sosu sebzelerden oluşan, ayrıca kıyma ile şarap da içeren yüksek kalorili ve uyumlu bir yemektir. Ayrıca yanında garnitüre gerek yoktur. Yemeğin kendi içindeki bu uyum diğer hamur işleri için de söz konusudur.



6.TATLI ve MEYVE SERVİSİ

Meyve ve tatlılar yemek sonunda servis edilen yiyeceklerdir ve konuklara sunumu ayrıca önem taşır. İnsanlar servis edilen meyvenin çeşitliliğinden veya tatlının tadından çok öncelikle görünümüne ve servis şekline dikkat ederler. Meyve ve tatlıların daha güzel görünmesini sağlamak için mutfakta uygun malzemelerle garnitürlenmesi ve süslenmesi gerekmektedir. Güzel hazırlanmış meyve veya tatlı tabağı servisi konukların yemekten daha çok keyif alarak ayrılmasını sağlar. Hemen hemen bütün toplumların yemeğin sonunda yenilen yemeğin sindirilmesi için gerekli enerjiyi sağlayacak tatlı ve meyveleri vardır. Bu tatlılar; Fransa için krem karamel, sufledir. İngilizlerin brüle, Çinlilerin bademli kurabiyeleri, Alman pastaları ve Türk baklavaları en önemli örnekleridir. Mevsiminde yenilen meyveler yemek sonrası vücudun ağırlaşmasını önleyen ve canlılık veren yiyeceklerdir. Soğuk yenilen tatlılar vücudun soğutulmasına yardımcı olurken özellikle kış aylarında sıcak tatlılar da vücudun ısıtılmasına yardımcı olan besinlerdir. Ayrıca tatlılar ve meyvelerin beynin mutluluk hormonu salgısını artırıcı etkisi de vardır.

❖ Kuverin Tatlı İçin Hazırlanması

Tatlılar; yemek sonlarında alınan, şeker içeren yiyecek maddelerinden oluşurlar. Tatlılar,

- Hamur işi tatlılar,
- Krem tatlılar ve pudingler,
- Pastalar ve turtalar,
- Dondurmalar,
- Flambe tatlıları,
- Kompostolar olmak üzere çeşitli ana gruplara ayrılır ve kuverlerinde kullanılan takımlar grubuna göre çeşitlilik gösterir.

*Hamur İş Tatlıların Kuveri

Türk mutfağının karakteristik özelliklerinden biri olan hamur işi tatlılar en fazla çeşitlilik gösteren gruplardan biridir. Bu gruba giren tatlılar çeşitli şekillerde hazırlanan hamurların yağda veya fırında kızartıldıktan sonra üzerlerine şerbet dökülmesiyle hazırlanır. Kalburabastı, kadingöbeği, tulumba tatlısı, lokma, vezirparmağı gibi tatlılar yağda kızartılarak yapılırlar. Tel kadayıf, ekmek tatlısı, revani, baklava, sarı burma, şöbiyet, künefe gibi tatlılar ise fırında pişirilenlere örnek teşkil ederler.

Hamur işi tatlıların kuverinde;

- ✓ Peçete (sol tarafa dessert çatalın altına veya yanına)
- ✓ Kesilmesi için bıçak gerektiren hamur işi tatlılarda; dessert çatal ve bıçağı verilir.(Çatal solda, bıçak sağda olacak şekilde konur.)
- ✓ Sosunun tatlı üzerine dökülmesi gereken hamur işi tatlılarda; dessert kaşığı ve çatalı verilir.(Çatal içte kaşık dışta olacak şekilde kuverin sağında yer alır)

- ✓ Kesilmesi ve sos dökülmesi gerekmeyen hamur işi tatlılarda, dessert çatalı verilir ve kuverin sağına konulur.
- ✓ Su bardağı veya içki bardağı kuverin sağındaki takımın 1 cm ilerisine konur.

***Kremlerin Kuveri**

Krem tatlılar dondurulmadan önce akıcı bir özelliğe sahiptir. Düz bir tabağa sıcak olarak konulursa yayılırlar. Bu nedenle kremler çeşitli reçetelerle hazırlanıp kalıplar içerisinde pişirilen ve soğutulduktan sonra dessert tabağına çıkarılarak servis edilen tatlılardır.

Krem tatlıların kuverinde;

- ✓ Peçete (sol tarafa çatalın altına veya yanına)
- ✓ Dessert kaşığı ve çatalı (Kaşık sağa, çatal sola gelecek şekilde konulur.)
- ✓ Su bardağı veya içki bardağı, (kaşığın 1 cm ilerisine konur.)

***Puding, Parfe ve Bardaktaki Kremlerin Kuveri:**

Pudingler; süt ve çeşitli koyulaştırıcı maddelerle şekerin birlikte pişirilmesiyle hazırlanır. Porsiyonluk cam veya porselen kaselere konularak soğutulur ve soğuk olarak servis edilir. Pudingler kâseleriyle, muss, parfe ve kremler de bardaklarıyla dantel kâğıtlı bir dessert tabağına konur. Yanında tatlı kaşığı ile servis edilir.

Kuver için gerekli malzemeler:

- ✓ Peçete,
- ✓ Tatlı kaşığı
- ✓ Su veya içki bardağı

***Pasta ve Turtaların Kuveri**

Yaş pastalar ve turtalar çeşitli şekillerde hazırlanmış pandispanya arasına kremler, meyveler, çikolata, jöle vb. maddelerin konulması ile hazırlanan tatlı yiyeceklerdir. Bunlar; şekillerine ve yapılarındaki kullanılan malzemelere göre rulo pasta, yaş pasta, meyveli turta vb. isimler alırlar. Pastalar ve turtalarda tatlı bıçak ve çatalı kullanılır. Bazı işletmelerde pastalar için tek olarak pasta çatalı kullanıldığı görülmektedir. Çatal tek olarak verildiğinde kuverin sağ tarafına konulur.

Kuver için gerekli malzemeler.

- ✓ Peçete
- ✓ Dessert çatal ve bıçağı (eğer varsa özel pasta çatalı ve bıçağı). Çatal tek olarak verildiğinde kuverin sağ tarafına konulur.
- ✓ İçki bardağı (Lobby de beş çaylarında çay- kahve fincanı ve potları ayrıca şekerlik vb. malzemeler)

***Dondurmaların Kuveri**

Dondurmalar çok değişik şekillerde hazırlanır ve hazırlanış şekillerine göre kuverlerinde kullanılan takımlar da farklılık gösterir.

Sade ve karışık dondurmalar, özel dondurma kaplarında veya “dessert glass” denilen kısa ayaklı bir bardağa konur. Dantel kâğıdı konulmuş dessert tabağı üzerine yerleştirilir ve dondurma kaşığı ile servis edilir.

Kuplar, çeşitli dondurmalar, meyveler, krema ve soslardan meydana gelir. Cam, Kristal, gümüş kaselerde veya ayaklı geniş ağızlı cam bardaklarda (dondurma kupu) dantel kâğıtlı dessert tabağı üzerinde ve yanında dondurma kaşığı ile birlikte servis edilir.

Kasattalar, yarım silindir veya yarım küre şeklindeki kalıplara değişik dondurmaların kat kat konarak dipfrizde dondurulması suretiyle hazırlanır. Servisten önce sıcak suya batırılarak ters çevrilir ve bir tepsi üzerine çıkarılır. Dilimler halinde kesilerek servis edilir.



Kasatta

Ice Bombe, yarım küre şeklindeki kalıbın içi 1-2 cm kalınlığında dondurma ile kaplanır. Kalan kısma çok koyu şeker şurubu, çırpılmış yumurta sarısı, çırpılmış krema ve diğer tat ve koku verici maddeler (çikolata, vanilya, kahve vb.) karışımı ile doldurularak dipfrizde dondurulur. Servisten önce tepsi üzerine ters çevrilerek çıkarılır. Kasattalar da olduğu gibi dilimler halinde kesilerek dessert tabağında servis edilir.



Ice Bombe

Kasatta ve ice bombe kuveri de aşağıdaki şekildedir;

- ✓ Peçete
- ✓ Dondurma kaşığı, pasta çatalı,
- ✓ İçki bardağı (içkinin cinsine göre)



➤ Tabakla Tatlı Servisi

Pasta ve turtalar lobilerde beş çaylarında ve alakart restoranlarda pasta arabası veya dessert tirolley denilen iki veya üç katlı arabalarla konuk masasına getirilir. Burada istenilen pasta bir porsiyon büyüklüğünde kesilip dessert tabağına konularak servis edilir.



Yaş pasta servisi

Daha küçük işletmelerde ise pastaneden tabağına hazırlanmış olarak çıkar ve tabakla konuk masasına götürülür.

Krem karamel; yumurta, süt, karamelize edilmiş şeker ile hazırlanır. Benmariye konularak fırında pişirilir. Kalıbından çıkarılıp ters olarak dessert tabağına konulan krem karamel üzerine dökülen sosu ile servis edilir.

Krem Bavaruaz ise; vanilyalı, çikolatalı, meyveli değişik şekillerde hazırlanabilir. Kalıbından çıkarılıp dessert tabağına konulduktan sonra torbadan krema sıkılarak, ve çeşitli meyvelerle garnitürlenerek servis edilir.



Krem karamel servisi



Servis edilecek tatlı dessert tabağına alındıktan sonra, özelliğine göre uygun garnitür malzemeleriyle süslenir. Doley serilmiş tepsi üzerine yerleştirildikten sonra konuk masasına gidilerek konuğun sağ tarafından masaya bırakılır. Eğer tatlı ile verilecek pudra şekeri, Hindistan cevizi rendesi, rendelenmiş fıstık, fındık, ceviz vb maddeler var ise bunlar tatlı servisinden hemen önce veya tatlı servis edildikten hemen sonra getirilerek tatlı tabağının ilerisine bırakılır.



Hamur işi tatlı servisi

Günümüzde otel işletmelerinde veya tatil köylerinde alışılmışın dışında tatlı servisi için dessert tabağı yerine daha büyük ölçülerdeki tabaklar kullanılabilmektedir. Bu tabaklar hazırlayana hareket serbestisi (yerleştirme ve garnitürlemede) sağladıkları için daha geniş kullanım alanı bulmaktadır. Asıl olan tabağın ölçülerinden ziyade hazırlanan tatlı tabağının görüntüsündeki ve servisindeki estetiklidir. Kasattalar ve ıce bombe olarak hazırlanan dondurmalar da dilimler halinde kesilerek dessert tabağında servis edilir.



Büyük boy tabağa hazırlanmış tatlı tabağı

Bardakta Tatlı Servisi

Tatlı gruplarından bazıları bardakta servis edilir. Bunlar, sade ve karışık dondurmalar, kuplar, musslar, parfe ve kremlerdir. Sade ve karışık dondurmalar ile kupların servis edildikleri bardağa dessert glass adı verilir. Konuğa servis edilecek miktardaki dondurma çeşidi bardağa konulduktan sonra uygun malzemelerle garnitürlenir. Dantel kâğıtlı dessert tabağına konur. Yanında dondurma kaşığı ile servis edilir.



Dondurma servisi

Muss, parfe ve kremler mutfakta hazırlandıktan sonra kendilerine özgü kısa ayaklı geniş gövdeli bardak içerisine konularak dondurulurlar ve donduruldukları bardakta servis edilirler. Garnitür ve süslemeleri servisten önce yapılır. Bardak dantel kâğıtlı(dolley) bir

dessert tabağına konur, yanında tatlı kaşığı ile servis edilir.





Bardakta tatlı servisi



Kupta hazırlanmış tatlı servisi

Kâsede Tatlı Servisi

Sütlaç, muhallebi, keşkül, aşure ve pudingler, porsiyonluk cam veya porselen kaselere konularak soğutulurlar ve soğutuldukları kasede servis edilirler. Dolley konulmuş dessert tabağı üzerine konulan cam veya porselen kase konuk masasında sağ taraftan servis edilir. Yanında tatlı kaşığı verilir.



Kasede sütlaç



Kasede aşure

❖ Kuverin Meyve İçin Hazırlanması:

Meyveler menüde diğer tatlılara ve peynirlere alternatif olarak verilen yiyeceklerdir. Konuklar tarafından doğrudan elle veya takım kullanılarak yenilir. Elle yenilebilen meyveler, üzüm, çilek, kiraz, erik, kayısı, vişne, incir gibi taze meyveler veya kuru üzüm, kuru kayısı, ceviz, fındık gibi kuru yemişlerden oluşur. Takım kullanılarak yenilebilen meyveler ise; kavun, karpuz, portakal, elma, armut, şeftali, muz, kivi, ananas, mango vb. taze meyvelerdir. Meyvelerin çeşitlerine ve özelliklerine göre kuverleri ve kuverde kullanılan takımları farklılık gösterir.

Natürel Meyve Kuveri,

Meyvelerin olduğu gibi doğal halleri ile herhangi bir işleme (kabuğunun soyulması, dilimlenmesi, çekirdeklerinin ayrılması vb) tabi tutulmaksızın servisinde konuk masasında açılan kuverdir. Gerek elle yenilen meyveler gerekse takım kullanılarak yenilen kabuklu meyveler için kuver açma basamakları genel olarak aşağıdaki gibidir.

➤ Porsiyon servis kuveri

-Meyve siparişi alma ve mise en place yapma;

- ✓ Servisi yapılacak meyve siparişi alınır.
- ✓ Konuk masasından önceki yemeğe ait kuver araç gereçleri tamamen kaldırılır.

- ✓ Masa örtüsü üzerindeki kırıntılar temizlenir veya masa örtüsü kirli ise yenisiyle değiştirilir.

-Tabak ve takımları seçerek yerleştirme;

- ✓ Meyve için kullanılacak takımlar (çatal, bıçak, kaşık) seçilir ve aşağıdaki şekilde masaya yerleştirilir.
- ✓ Dessert çatal-bıçağı kullanılacaksa, bıçak sağda çatal solda olacak şekilde masaya konur.
- ✓ Dessert bıçağı- dessert kaşığı kullanılacaksa; bıçak içte, kaşık dışta olacak şekilde sağ tarafa konur.
- ✓ Ancak özel takım gerektiren meyveler için kullanılacak özel takımlar kullanım özelliğine göre kuverin sağına ve soluna yerleştirilir.(portakal – elma soyacağı, greyfurt bıçağı, üzüm makası, çekirdek çıkarıcı vb.)
- ✓ Çekirdeğin ağızdan alınıp artık tabağına konulması gereken meyvelerin servisinde kuverin sağına ayrıca bir tatlı kaşığı konulur.

Konuklara porsiyon olarak servis edilecek meyveler; mutfakta, meyve veya ordövr tabağına hazırlanarak getiriliyorsa kuvere tabak konulmaz. (Kuver tabağının yerine katlanmış kumaş peçete konulur.)

-Finger bowl (parmak yıkama kabı) koyma;

Elma, armut, şeftali gibi elde soyulan meyveler ile üzüm, kiraz, vişne, incir gibi elle yenilen meyvelerde kirlenen parmakların yıkanması için kullanılır. Finger bowl kuverde dessert tabağının sol ilerisine konulur. Finger bowl bir alt tabağın üzerine konulmuş bez peçete içine yerleştirilir. Meyve servisinde soğuk su ile hazırlanır. İçerisine gül yaprakları ve bir miktar parfüm sıkılır.

-Meyve yıkama tası koyma;

Üzüm, kiraz, çilek gibi yıkanarak yenilmesi gereken meyveler servis edilecekse kuvere ayrıca yıkama tası da ilave etmek gerekir. Meyve yıkama tası bir alt tabak üstünde kuverin sağ ilerisine yerleştirilir. Konuk aldığı meyveyi yıkama kabındaki suya batırıp yıkadıktan sonra tabağına alır.

Meyvelerin daha sağlıklı yıkanabilmesi için bu yöntem yerine mutfakta yıkanmaları daha uygundur.

-Artık tabağını yerleştirme;

Çekirdeği, kabuğu, sapları yenmeyen meyvelerin artıkları için kuverde olması gereken diğer bir malzemede artık tabağıdır. Kuverde meyve tabağının soluna veya boş ise sağ ilerisine yerleştirilir.

-Su ve içki bardağını yerleştirme;

Su bardağı kuverin sağ tarafına yerleştirilen takımın (çatal, bıçak, kaşık) 1 cm ilerisine yerleştirilir. İçki bardağı ilave edilecekse su bardağı sağa doğru çekilir, su bardağının yerine içki bardağı konulur.

-Meyvelerin yanında verilecek garnitür malzemelerini masaya yerleştirme;

Bazı meyvelerin yanında şeker, pudra şekeri, rendelenmiş fıstık, fındık ve ceviz, tuz vb maddeler servis edilir. Meyvelerle servis edilecek bu malzemeler meyve tabağı servis edilmeden veya meyve tabağının servisinden hemen sonra masaya konulur. Kuverdeki yeri meyve tabağının ön ilerisidir.

➤ **Ortaya Meyve Servis Kuveri**



Ortaya meyve servisi kuveri

Meyveler bütün olarak, servis tabağına veya ayaklı meyve servis standlarına konularak konuk masasında uygun bir yere bırakılırlar. Konuklar istedikleri meyveyi alarak yerler. Kuver hazırlıkları tıpkı bütün halde porsiyon olarak servis edilen meyvelerin kuverinde olduğu gibidir.



Natürel meyve servisi

➤ **Soyulmuş meyve kuveri**

Meyvelerin mutfakta kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş olarak dessert veya meyve tabağına porsiyon olarak hazırlanıp servis edildiğinde açılacak kuver için kullanılacak malzemeler ve yerleştirilmesi aşağıdaki şekildedir:

- ✓ Peçete, (kuverin solunda çatalın yanında veya altında olacak şekilde)
- ✓ Dessert çatalı ve bıçağı, (çatal solda, bıçak sağda olacak şekilde)
- ✓ İçki bardağı (tercih edilen içkiye uygun) kuverin sağ ilerisine yerleştirilir
- ✓ Ortaya servis edilen soyulmuş meyve kuverinin tek farkı dessert tabaklarının kuvere önceden konulmasıdır.

➤ **Birinci yol;**

Mutfakta kabukları soyulup, dilimlenmiş olarak hazırlanan tabaktaki meyve gueridon üzerine konulur. Tabaktaki meyve çeşitlerinden konuk tabaklarına yeterli miktarda yerleştirilerek konuğun sağ tarafından servis edilir.



Soyulmuş porsiyon meyve servisi

➤ İkinci yol;

Mutfakta soyulup tabağa dilimlenmiş olarak yerleştirilen meyveler, servis elemanı tarafından konuk masasına getirilir ve masaya bırakılır. Meyvelerin alınması için yanına maşa bırakılır. Konukların kendisi ortaya servisi yapılan soyulmuş meyve tabağından maşa yardımı ile yeterince meyve çeşidini kendi tabaklarına alarak yerler.



➤ Üçüncü yol;

Mutfakta soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve dilimlenmiş meyveler servis kabına yerleştirilir. Hazırlanmış meyve servis kabındaki meyveler servis elemanı tarafından konunun sol tarafından maşa servisi ile konukların dessert tabaklarına istenilen meyve çeşitlerinden yeterince konularak servis yapılır.



Konuk tabağına maşa ile meyve servisi



Soyulmuş ortaya meyve servisi

➤ Meyve Salatası Kuveri

Taze mevsim meyveleri soyulup küçük parçalar hâlinde küp küp doğranır. Bir miktar şeker veya pudra şekeri ile meyvelerin üzeri örtülür, istenilen herhangi bir likörle parfümlenir. Cam ve kristal kâselerde veya dessert bardaklarında servis edilir.

Meyve salatası kuveri aşağıdaki malzemelerden oluşur.

- ✓ Dessert tabağı
- ✓ Peçete
- ✓ Dessert çatal ve kaşığı (bardakla servis edilen meyve salatalarında kuvere kahve kaşığı ve tatlı çatalı konulur.)
- ✓ İçecek bardağı (su ve içki bardağı her ikisi de kuverin sağ tarafında yer alır)





7. PEYNİRLERİN SERVİSİ

7.1. Peynirin Tanımı

Peynir; çok büyük bir çeşitlilikteki aroma, tat, yapı ve şekle sahip bir grup fermente süt ürünü için kullanılan genel addır. Dünyada 1.000'den fazla peynir çeşidi vardır. Elde somut bir tarihsel kanıt olmamakla birlikte peynirin ilk kez bundan yaklaşık 8.000 yıl önce Mezopotamya veya İndus vadisinde çobanlar tarafından üretildiği sanılmaktadır. Hayvanların ehlileştirilmesi Asya'da başlamıştır. Buradan göç ederek Avrupa'ya yerleşenler, beraberlerinde ehlileştirdikleri hayvanları da getirmişlerdir. Avrasya'nın özellikle sütün önce tesadüfen ekşimesi ardından da bilinçli bir şekilde ekşitilmesi yoluyla peynirin ilk üretildiği bölge olduğu, Tatarların, Kırgızların, Tibetlilerin ve Perslerin de Babilliler veya İbranilerden daha önce peynirle tanışmış oldukları söylenmektedir. Asya dışındaki coğrafyada ise İtalya, Güney Fransa ve Kuzey Afrika'da ilk kez evcil koyun ve keçiye rastlanmaktadır.

7.2. Peynir Çeşitleri

➤ Taze ve Yumuşak Peynirler



*Beyaz Peynir (Feta cheese)

Literatürde Yunan peyniri olarak bilinen beyaz peynir, yumuşak



*Bri (Brie)

İnek sütünden üretilen yumuşak yapılı bir Fransız peyniridir.



*Bursen (Boursin)

Yumuşak, krem peynir yapısında olan bir Fransız peyniridir.



*Kamember (Camembert)

Dünya çapında tanınmış bir Fransız peyniridir. Adını Fransa'nın Orne

peynirlerin diğer bir örneğidir. Keskin tuzlu bir tada sahiptir. Genellikle inek, koyun, bazen ise keçi sütünden yapılır.

Kremamsı ve meyve aromalı bir tada sahiptir. Büyük tekerlekler şeklinde üretilmektedir. Üstü ince ve yenilebilir beyaz bir tabaka ile kaplıdır. Snack ve kanepeler için ideal bir peynirdir.

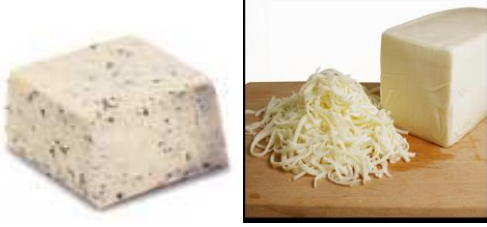
Genellikle krakerlerle servis edilir. Biberiye, rezene ve taze soğan ile yapılan taze otlu ve iri çekilmiş karabiber ile üzeri kaplanmış biberli çeşitleri mevcuttur.

ilindeki Camembert kasabasından almıştır. Pastörize edilmemiş inek sütünden yapılmaktadır. Yumuşak ve kremamsı bir yapıya sahiptir. Dışı beyaz bir küf florasıyla kaplıdır. Mükemmel bir Snack ve tatlı peyniridir.



***Mihaliç**

Ülkemize özgü olan Bursa ve Balıkesir yöresinde üretilen bu



***Mozarella (Mozzarella)**

İtalyanların diğer bir olgunlaşmasını tamamlamamış peyniridir. Orijinali buffalo sütünden yapılır. Fakat



*** Otlı Peynir**

Ülkemizin Doğu illerinde üretilen bu peynir genellikle Van'ın otlı peyniri olarak bilinir. Görünüşü beyaz peyniri andırır. Her türlü süttten yapılır. Rengi kullanılan süte göre



***Rikotta (Ricotta)**

Taze ve olgunlaşma süresini tamamlamamış olan Ricotta, bizdeki lor peynirinin İtalyan versiyonudur. İnek sütünden yapılır.



***Tulum Peyniri**

Ülkemize özgü bir peyniridir. En iyisi tam yağlı koyun sütüne biraz

peynir kıvırcık koyunun sütünden yapılır. Açık sarı renkli ve tuzlu bir peyniridir. İçi delikli yapıdadır. Taze tüketilir. Bekletilecekse tuzlanır.

günümüzde özel olarak inek sütünden de üretilmektedir. Yumuşak ve nemli bir yapıdadır. Kremamsı ve hafif lezzete sahiptir. Otlusu ve biberlisi de mevcuttur. Pizza, salata, lazanya ve sıcak sandviçlerde kullanılan bir pişirme peyniridir.

açık sarıdan koyu sarıya doğru değişim gösterir. Otlu peynirde turp sap ve yaprakları, taze kimyon, nane, defne, dereotu, kekik, lavanta, rezene, safran, sarımsak ve bazı çiçekler kullanılır. Peynirin lezzetini kullanılan bu otlar belirler.

Yumuşak ve keskin olmayan bir tadı vardır. Aynı lordaki gibi peynir altı suyundan yapılır. Peynir altı suyu kaynatılır, kestirilir ve bez torbanın içinde süzdürülür. Pizzalar dahil birçok tatlı ve tuzlu yemeklerde kullanılır.

keçi sütü karıştırılarak yapılır. Erzincan ve İzmir'inki meşhurdur. Tadı, tuzlu ve keskindir. Rengi krem-beyaz veya açık sarımsıdır.

➤ Yarı Sert Peynirler



*Çedar (Cheddar)

İngilizlerin en çok bilinen peynirlerindendir. İnek sütünden yapılır, yağlı ve serttir. Sarı renkte



*Edam (Edam)

Meşhur, orta sertlikte bir Hollanda peyniri olan Edam, inek sütünden üretilir. Yumuşak, tereyağımsı bir



*Emental (Emmenthal)

Adı "Emme" vadisi anlamına gelen Emental, inek sütünden üretilen oldukça meşhur, orta setlikte bir



*Guda (Gouda)

Oldukça iyi tanınan diğer bir Hollanda peyniridir. Edam gibi inek sütü ile yapılır. %30-40 oranında yağ içerir. Açık sarı renktedir. Bu peynir olgunlaşma süresini tamamlamadan

bir peynir türüdür ve tadı biraz ekşidir. En az 1 yıl beklemiş makbuldür. Çoğunlukla soslarda, suflelerde, salatalarda, cheese burgerde ve pizzalarda eritme peyniri olarak kullanılır.

tada sahiptir. Ülkemizde de oldukça tanınmıştır. Üzeri kırmızı veya sarı bir balmumu tabakası ile kaplıdır. Kimyon tohumları ile baharlandırılmış bir çeşidi de vardır. Top şeklindedir ve şaraplarla uyumludur.

İsviçre peyniridir. Peynir kesildiğinde "göz" diye tabir edilen delikli yapısı ortaya çıkar. Fındığımsı kokulu ve tatlı lezzettedir. Yapısı sıcak ordövr ve fondülere (Eritilmiş peynir baharat ve sebze karışımları) çok uygundur.

yani taze olarak da yenilebilir. Fakat bir yıl olgunlaşmaya bırakılırsa tadı mükemmelleşir. Taze olanları Kırmızı parafin balmumu ile kaplı olarak satılır. Eski gouda ise genellikle siyah bir kaplama ile satılır. Ayrıca daha aromatik olan baharatlı Gouda çeşidi de mevcuttur.

➤ Mavi Ve Küflü Peynirler



***Gorgonzola (Gorgonzola)**

İtalyanların en meşhur küflü peyniridir. Yeşil, mavi, küflü ve



Mavi Danimarka Peyniri (Danish Blue)
Danimarka'nın, homojenleştirilmiş inek sütünden üretilen ünlü bir peyniridir. Bu peynir yumuşak kremimsi bir dokuya ve oldukça



***Rokfor (Roquefort)**

Fransa'nın "Causes" bölgesinde üretilen bu peynir "peynirlerin kralı" olarak nitelendirilmektedir. Koyun sütü ile üretilir. Çok nemli bir ortama sahip özel mağaralarda

➤ Sert Peynirler



***Parmesan (Parmesan/Permigiano)**

İtalya'nın en çok tanınmış granüller yapılı peyniridir. Çok sert bir dokuya sahiptir. İnek sütünden yapılır.

Pekorino (Pecorino)

Koyun sütünden üretilen, sert granüller yapılı bir Güney İtalya peyniridir. Olgunlaşma süresini fazla aşmamış olanlar sofraya peyniri olarak kullanılabilir. Bu süreyi aşanlar ise sadece rendelenerek kullanılır. Hamur işleri ile iyi uyum sağlar.

yumuşak bir yapıya sahiptir Adını Milano yakınlarındaki Gorgonzola kasabasından almıştır ve inek sütünden yapılır. Makarna, salata soslarında, tatlı ve ordövrlerde ve eritme peyniri olarak kullanılır.

güçlü bir tada sahiptir. İmal edildikten sonra 8-12 hafta arası dinlendirilir. Sandviçlere, salataların üzerine, meyve tabaklarına çok yakışır. Ayrıca bu peynirden çok güzel de makarna sosu olur.

olgunlaştırılan Rokfor, süresini tamamlamaya yakın mavileşir. İyi bir Rokfor peyniri kavuniçi renginde, ince kabuklu, içi beyaz küf damarlı olan, tereyağı yumuşaklığındadır. Sofra peyniri olarak kullanılmasının yanı sıra salata soslarında da çok iyi sonuç verir.

Büyük tekerlekler halinde satılır. Olgunlaşma süresi en az 2-3 yıldır. Tamamen olgunlaşmışları sadece rendelenerek veya toz haline getirilerek kullanılır. Hamur işleri, makarnalar ve salatalar ile çok iyi uyum sağlar.

➤ Ülkemizdeki Yöresel Peynirler

Ülkemizde tüketimi en yaygın olan peynirler, beyaz peynir ve kaşar peyniridir. Ancak ülkemiz yöresel peynir yönünde hayli zengindir. Bu çeşitlerin bazıları şunlardır:

* **Antakya Kesme Peyniri:** Antakya yöresinin tuzlu, 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. Kahvaltılarda, yumurta yemekleri ve makarnalarda kullanılır.

* **Antakya Sürk Peyniri:** Çökelek elde edildikten sonra içine kırmızı pul biber, taze kekik, yenibahar, çakşır otu, toz karabiber ve dövülmüş hindistan cevizi katılan, özel lezzetli bir peynirdir. Kahvaltılarda, salatalarda ya da sadece sızma zeytinyağının içine ince ince doğranarak kullanılır.

* **Edremit Sepet Peyniri:** Zeytin dallarından yapılan, örme sepetlerde kalıplanan, genellikle karışık süttten (keçi, koyun, inek) yapılan, az tuzlu bir peynirdir. Salatalarda, kahvaltılarda ve başlangıç olarak şarapla birlikte kullanıma uygundur.

* **Erzurum Civil (Tel) Peyniri:** Doğrudan yağsız süttten ya da ekşitilmiş yağlı süt yayıkılarak yapılır. Yağı az, proteini fazla bir peynirdir. Kahvaltılık olarak veya eritmeye uygun bir peynir olduğundan börek ve tatlı çeşitlerinde kullanılabilir.

* **Erzincan Tulum (Şafak) Peyniri:** Buzdolabının olmadığı zamanlarda, peynir, uzun süre korunmak için tuzlanarak hayvan derisinden tulumlara basılırdı. Çok eski zamanlardan günümüze gelen bu yöntemle hâlâ peynir üretiliyor ve korunuyor. Erzincan'ın dağlık bölgelerinde üretilen tulum peyniri, beğenilen peynir türleri arasında yer alıyor. Kıl keçisi tulumlara basılan peynir, yüzde 75-80 nem oranına sahip mağaralarda iki, üç ay bekletiliyor. Elazığ, Tunceli ve Konya bölgelerinde de üretilen bu lezzetli peynir, yörelere göre küçük lezzet farklılıkları gösteriyor.

* **İsli Çerkez Peyniri:** Hakiki Çerkez peynirinin üretildikten sonra tütsülenmiş halidir. Az yağlı, az tuzlu, nefis kokulu ve füme tadında bir peynirdir. Salatalarda, yağsız tavada kızartılarak ve kahvaltılık olarak kullanılabilir. Şarap yanında da lezzetli bir peynirdir. Sade, cevizli ve biberli olmak üzere üç çeşidi vardır.

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

* **Kars Gravyeri:** Tam yağlı inek sütünden yapılır. Biçim olarak Fransız Gruyere, tat olarak İsviçre Emmental peynirine benzer. Kahvaltılarda ve şarapla birlikte yenilmeye uygundur.

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

* **Mihaliç Peyniri:** Tam yağlı, çiğ kıvırcık koyun sütünden yapılan, iri gözenekli, sert, tuzlu bir peynirdir. Türk peynirlerinin şahı olarak adlandırılan mihaliç, kahvaltının yanında erişte, makarna ve hamur işlerinde kullanılmaya uygundur.

* **Trabzon Koloti Peyniri:** Karadeniz bölgesinde yağsız inek ya da koyun sütünden pide biçiminde üretilen bir peynirdir. Mıhlama ve kahvaltılarda kullanılır.

* **Kıbrıs Hellim Peyniri:** Sık dokulu, sert ve alışılmışı göre daha tuzlu bir peynir çeşidi olan *Hellim Peyniri*; sadece keçi sütü ile veya marka ve yöresine göre de inek veya koyun sütü karışımlarıyla yapılır. Sarımsı beyaz renkli hellim peyniri genellikle ızgarada ya da yağsız tavada kızartılarak tüketilir.

➤ **Peynirlerin Muhafazası**

- ✓ Peynir, +3 - +5 derecede, ışıksız ortamda (buzdolabında, sebzelik gözünde, soğuk odalarda) saklanmalıdır.
- ✓ Peynir hemen tüketilmeyecek ise, kendi ambalajında saklanmalıdır. Ambalajı açıldıktan sonra ise mutlaka saklama kabında veya ambalaj malzemelerine sararak korunmalıdır. Aksi takdirde peynir nemini kaybeder, aroması ve lezzeti azalır.
- ✓ Beyaz peynir; ambalajı açıldıktan sonra, içme suyuna, yumurta yüzecek kadar tuz eklenerek hazırlanan sıvıda saklanabilir. Böylece peynirin olgunlaşma süreci de devam eder.
- ✓ Peynir dilimlere ayrılmadan saklanmalıdır, böylece dış ortamla teması en aza indirilebilir.
- ✓ Kabuklu peynirler (eski kaşar gibi), kabuğu temizlenmeden saklanmalı, temizleme işlemi peyniri tüketmezden hemen önce yapılmalıdır. Krem peynirler mutlaka kendi ambalajının içinde ve kapağı kapalı olarak saklanmalıdır.
- ✓ Kızartma peynirleri tüketilmeden önce 4-5 saat suda bekletilerek tuzu alınmalıdır.
- ✓ Beyaz peynir dışındaki peynirler yıkanmaz, su ile temas peynirin lezzet ve aromasının kaybolmasına yol açar.
- ✓ Beyaz peynirleri keserken, bıçağı ıslatmak peynirin düzgün kesilmesine yardımcı olur.

Peynir Kuveri

Peynir kuverinde şu malzemeler bulunur:

- ✓ Kuver tabağı, peçete
- ✓ Orta boy tabak – Ordövr tabağı
- ✓ Ordövr bıçağı
- ✓ Ordövr çatalı
- ✓ Ekmek tabağı
- ✓ Tereyağı bıçağı
- ✓ Karabiber (menaj veya karabiber değirmi)
- ✓ Su bardağı
- ✓ İçki bardağı (siparişe göre)



Peynir Garnitürleri Peynirle birlikte sunulan garnitürler şunlardır:

- ✓ Taze üzüm
- ✓ Ceviz içi
- ✓ Tuzlu badem içi
- ✓ Taze badem
- ✓ Taze pırasa yaprakları
- ✓ Kırmızı turp
- ✓ Siyah turp dilimleri
- ✓ Tuzlu simitler



Peynir Kesme Takımı

Peynir kesiminde Peynir Bıçağı ve kesim tahtası kullanılır. Ayrıca peynir kesim işlemi sırasında servis personeli plastik folyo veya şeffaf mutfak eldiveni kullanarak peyniri tutmalıdır.



PEYNİR SERVİSİ

Peynir Kesim Metotları

Peyniri doğru bir biçimde kesebilmek için önce klasik geometrik kurallara uygun şekilde dilimlemek gerekmektedir. Daha sonra köşeli, yuvarlak biçimde, silindirik şeklinde vb. kesiliş şekilleri ona göre yapılmalıdır.

Sert peynir şekilleri tıpkı İtalyan Parmesan ya da Parmigiano Reggiano biçimlendirilmesi gibi sert peynir bıçağıyla parçalara ayrılır. Böylece gelen konuklar peynirleri istedikleri gibi yeme imkânına sahip olurlar.

Rendelenmiş peynir her zaman servis edilen masanın üstünde durmamalıdır. Bu tür peynirlerin olması gereken yer peynir büfesidir.

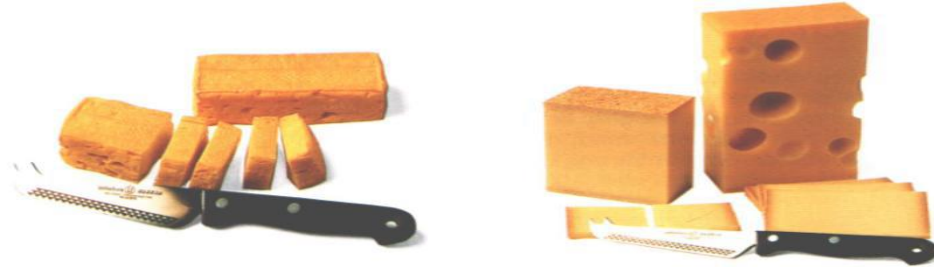
Kama şeklinde önceden kesilen peynir parçaları rende ile dikdörtgen şeklinde kesilebilir.

***Kama Şeklinde Kesim**



Peynirler uç noktadan yan kesilir. Son kalan 1/3 uzunluğuna kesilir.

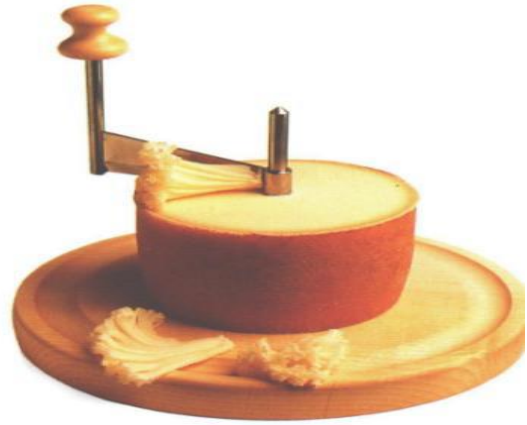
***Blok şeklinde Kesim**



Sert olan ve dilimlere ayrılmış olan peynirler kesilen bıçak şeklinde, ince tarafından kesilir ve ikiye ayrılır.

***Çevirme Şeklinde Kesim**

Bu yöntemde özel peynir çevirme makinesi kullanılır. Kesim için ayarlanabilir bir kesim ağzı bulunmaktadır. İstenilen kalınlıkta peynir bloklarını üstünden kesilebilir.



***Oval Şekilde Kesim**

Yumurta şeklinde(oval kesim) peynir yan ve kalın olmayacak şekilde ince kesilmelidir.



Peynir Servisi

Peynirler yemek sonunda alınan yiyeceklerdir. Peynir tahtasına çeşitli peynirler yerleştirilir. Garnitürlenerek üzeri şeffaf kapakla kapatılır. Servis arabasıyla veya tepsi ile salona getirilerek gueridon üzerine konur. Kapak açılarak peynirler konuklara tanıtılır. Arzu edilen çeşitlerden ve istenilen miktarlarda kesilerek ordövr veya orta boy düz tabağa konularak servis edilir.

Kesim sırasında peynir bıçağa yapışabilir. Bunu önlemek için bıçak zaman zaman bir kap içinde getirilmiş olan ılık suya batırılmalıdır. Rokfor, gorgonzola gibi ağır kokulu peynirleri kesmek için ayrı bir bıçak kullanılmalıdır.

Kâğıt yada mum ile ambalajlanmış olan peynirlerin ambalajı bir dessert çatal bıçağı yardımıyla açılır. Kesim sırasında kesinlikle çıplak el ile peynire dokunulmaz. Mutlaka plastik eldiven, folyo, jelâtin kâğıdı veya peçete ile tutulmalıdır.

Peynirle Alınan İçkiler



Kaşarlaşmış sert peynirlerle genellikle kırmızı şaraplar.



Baharlı ve sert kokulu peynirlerle kuvvetli kırmızı şaraplar. (Cabernet, Sevignon, Boğazkere vb.)



Krem ve eritme peynirlerle konuk arzusuna göre beyaz veya roze şaraplar, bazen bira servis edilir.

Şarabın bileşimi çok karmaşıktır. İçinde % 65- 70 su, %5-15 etil alkol ve çok az (yaklaşık %1) asitler, tanen (renk veren bileşen) ve çeşitli tuzlar bulunur. İyi bir şarapta alkol en az 8 derece olmalıdır. Ama yoğunluk 15-16 dereceden fazla olmaz çünkü alkol maya için bir antiseptiktir ve şarap bu dereceye ulaşınca mayalanma durur.

Kırmızı Şarap

Kırmızı şaraplar 10 ile 14 derece arasında, kuvvetli kırmızı şaraplar ise 14 ile 18 derece arasında içilmelidir. Sanıldığı gibi her türlü kırmızı şarap yıllanmaya uygun değildir. 'Primeur' şaraplar etiket tarihlerini takip eden yılın ortasından önce tüketilmelidir. Yıllandırılacak şaraplar ise etiket tarihlerinden itibaren 6-7 yıl saklanabilirler. Kırmızı şaraplar yıllandıkça renkleri soluklaşır. Kırmızı şarap içilmeden önce mutlaka havalandırılmalıdır. Şarap genç ise bu süre yaklaşık 10 dakika, yıllanmış bir şarap ise bu süre yaklaşık 45 dakika civarında olmalıdır. Şarabın havalanmasını hızlandırmak için şarabın bir tarafa aktarılmasında fayda vardır. Böylece şarap aromasını ve kokularını çevresine daha hızla sunacaktır. Kırmızı şarapların büyük kadehlerde içilmesi önerilmektedir. Böylece şarap özelliklerinde olan aromasını ortama bırakacak ve şişede beklerken edindiği kötü kokuları kaybedecektir. Kırmızı şaraplar sek veya

tatlı olarak gruplandırılabilirler. Sek şaraplar şeker ihtiva etmezler. Tatlı şaraplar portolar gibi olup, seker ve yüksek alkol miktarı ihtiva ederler. (%17-18)

Beyaz Şarap İçimi

Beyaz şarap soğuk içilmelidir. Tatlı beyaz şaraplar +4 ile +6 derece, sek beyaz şaraplar ise +6 ile +10 derece arasında içilmelidir. Beyaz şaraplar kırmızılardan kadar yıllandırılmazlar. Yıllandıkça beyaz şaraplar açık sarıdan kahverengiye doğru koyulaşırlar. Beyaz şaraplar ufak kadehlerde içilir. Böylece kadehteki şarap ısınmadan tüketilir ve kadehe her defasında serin şarap ilave edilir. Beyaz şaraplar sek veya dömisek olarak gruplandırılabilirler. Dömisek şaraplar yarıtatlı olurlar. Bu şaraplar talılarla beraber veya aperatif olarak tüketilebilirler. Sek şaraplar ise dömisek şaraplar gibi şeker ihtiva etmezler.

Kuvvetli ve baskın tatlı bir yemekle kuvvetli bir şarap tercih edilmelidir.(Cabernet Sauvignon, Boğazkere gibi). Hafif bir yemekle hafif bir şarap tercih ediniz. (Merlot, Öküzgözü gibi) Çok yağlı, sirkeli veya limonlu yemeklerle şarap uyuşturmamak zordur. Bu tip yemeklerle şarap tercih edilmez.

Şarabın Servisi

Siparişi alınan şarap önce siparişi veren kişiye takdim edilir. (Takdim esnasında etiket müşteriye dönük olarak tutulur) Müşteri masasında ya da yanında açılan (Geridon üstünde vb.) şarabın mantarı bir tabak ve peçete üzerinde bekletilir. (Müşteri arzu ederse kontrol edebilir) Şaraptan bir miktar siparişi veren kişiye servis yapılır. Onay alındıktan sonra (Yaş, cinsiyet vb. dikkate alınarak) önce bayanlara, sonra baylara, son olarak da tadımı gerçekleştiren yani siparişi veren kişiye servis gerçekleştirilir.

Şarap servisinde beyaz şaraplar bardağa 5-10 cm. yüksekten dökülürse yıldız denen köpük meydana gelir ve bu tercih edilen bir yoldur. Kırmızı şarapların servisinde ise bunun tam tersine şarap şişesi bardağa iyice yaklaştırılır.



			
CHARDONNAY	BRIE	SAUVIGNON BLANC	GRUYERE
			
MERLOT	GOUDA	RIESLING	ROQUEFORT
			
CABERNET SAUVIGNON	CHEDDAR	PINOT GRIGIO	RICOTTA
			
CHIANTI	PARMESÃO	SAUVIGNON BLANC	MOZARELLA

-FİHRİST-

Alaca Soymak :Kabuklu meyve veya sebzelerde, kabuğun birer parmak arayla uzunlamasına soyulmasına denir.

Aldante: Normalden daha az pişirme usulü (Aldante spagetti,aldante sebze gibi).

Ançüz: Genellikle hamsi, bazen de çaça, sardalye veya tirsi balıklarından yapılan tuzlu ve yağlı ezme.

Benmari :Bazı yiyeceklerin düşük sıcaklıklarda pişirilmesi için kullanılan bir yöntemdir. Bu teknikte bir kap yarı yarıya kadar sıcak su ile doldurulur ve gerekiyorsa ağır ateş üzerine oturtularak suyun sıcaklığının sürekliliği sağlanır. Bu kabın içine tabanı ve kenarları sıcak su ile temas edecek ikinci bir kap oturtulur. Yiyecekler bu ikinci kabın içine konularak pişirilir.

Blanşe Etmek :Bazı yiyeceklerin kokusunu gidermek, bazı yiyeceklerinde renklerini korumak için kısa süreli kaynar suda haşlama usulü.

Braisé usulü pişirme :Fırında üzeri kapalı olarak az sıvıyla, yavaş yavaş pişirme.

Brioş :Yumurtalı, yağlı ve mayalı hamur kızartması.

Brunoise (brunoaz) (toplu iğne başı): En küçük doğrama şeklidir. Sıçan dişi de denir. Bütün parçaların aynı büyüklükte olmasına dikkat edilir. Bunu sağlamak için sebzeler önce julienne şeklinde doğranır, daha sonra brunoise şekline getirilir. Consomelerde, et yemeklerinin yanında sebze garnitürlerinde ve salatalarda kullanılır. Toplu iğne başı büyüklüğünde en küçük doğrama şeklidir. Bütün parçaların aynı büyüklükte olması önemlidir. Çeşitli çorbaların ön hazırlığında, süslemelerde ve garnitür olarak kullanılır.

Buketgarni: Birbirine bağlanmış pırasa yaprağı,defne yaprağı, maydanoz sapı, kekik,havuç parçası.

Emülsiyon :Birbiri içinde çözünmeyen iki sıvının karışımıdır.

Eskolop : İnce dövülmüş, inceltirilmiş yağsız ve sinirleri alınmış dilim halinde hindi, tavuk veya dana eti.

Fermentasyon : Mayalanma.

Fondan : Şekerleme haline gelmiş beyaz krema.

Frape :Dondurulmuş yada buzlu olarak hazırlanan meşrubat veya içkidir.

Füme Et :Dumanda kurutulmuş ete verilen isimdir. Yine aynı şekilde balık ve peynir de yapılır.

Gato : Pastaların pandispanyasına verilen addır.

Garnished Onion:Garnitür, süsleme soğan.

Graten :Dünya mutfak literatüründe iki anlamı vardır. Birincisi pişirilmiş olan yemeğin üzerine parmezan, kaşar, dil peyniri gibi peynir çeşitlerinden birini rendeleterek üzeri kızarana kadar pişirmek, ikincisi ise yemeğin üzerine beşamel sos dökerek yemek pişene ve sosun üzeri kızarana kadar fırında bekletmektir.

Gratine Etmek :Genellikle gratine edilecek yemeğin üzerindeki sosa rendelenmiş peynir serpilerek fırın ızgarasında kızartılması işlemidir.

Jelatin: Aşçılıkta ve pastacılıkta kullanılan, soğuduktan sonra donan (pıhtılaşma görevi yapan) madde; yaprak veya toz şeklinde satılır.

Juliyenne: Yarım veya bir bıçak sırtı kalınlığında, yaklaşık 3-4 cm uzunluğunda, ince çubuklar halinde ve aynı kalınlık ve boylarda doğrama şeklindedir. her tür çeşit sebzelerde kullanılan bu doğrama şeklinde; önce eşit ince plakalar kesilir

Kazein :Sütte bulunan en önemli proteindir.

Karamel :Pasta ve tatlılara lezzet vermek için kullanılan yanmış şeker.

Kef: Kaynatılan yemeğin üzerinde istenmeyen kısımların oluşturduğu köpük.

Krim: Taze, dinlenmiş sütün üzerinde biriken yağlı kısım.

Konkase(Concasse): Profesyonel mutfak terminolojisinde bir çeşit doğrama tekniğidir. Sos yapımında ve yemeklerde kullanım kolaylığı sağlayan konkase domatesi hazırlamak için, domatesin sap kısmını çıkardıktan sonra alt taban kısmına bıçakla hafifçe artı işareti yaparak kaynar suya atın. Kabukları hafif soyulmaya başlayana kadar yaklaşık 30 saniye kadar kaynar suda beklettikten sonra domatesleri çıkartıp buzlu soğuk suya atın. Bu sayede kabukları kolaylıkla soyabilirsiniz. daha sonra domatesleri dörde bölüp çekirdeklerini çıkartın ve yaklaşık 1 cm'lik küp şeklinde doğrayın.

Konsome: Yağı alınmış şeffaf et suyu.

Kuvertür: Pasta, tatlı üzerine, süs veya parlatma amacıyla sürülen veya kaplanan pastacılıkmalzemesi.

Lesitin: Yunanca yumurta sarısı demek olan lekithos—(λεκιθος)dan gelir.Lesitin ticari olarak yüksek derece saflıkta bulunabilmekte ve bir gıda [katkı maddesi](#) olarak yahut ilaç yapımında kullanılmaktadır.

Likopen:Sebze ve meyvelerde doğal olarak bulunan karoten familyasına ait bir pigmenttir. Likopen güçlü bir antioksidandır ve vücudumuz tarafından üretilmeyip çeşitli besinlerle vücuda alınır. Başlıca likopen kaynağı domates olup ayrıca tropikal meyveler, karpuz ve kırmızı greyfurt gibi meyve ve sebzeler de likopen kaynaklarındandır.

Malt :Bira yapımında kullanılmak üzere çimlendirilmiş ve daha sonra filizleri ile kökleri ayıklanmış arpa.

Marinat: Et yemeklerine lezzet katmak veya yumuşamalarını sağlamak için taze ot ve baharatlardan hazırlanan sıvılar.

Meyane : Un ve su ile yapılan karışım.

Mire Box: (bizdeki anlamı kuşbaşı) burada parçaların tamamı muntazam küp veya küpe yakın eşit ölçülere sahip olmalıdır. 3-4 tanesi bir yemek kaşığına sığacak büyüklükte olmalıdır. Soğan, kereviz, kereviz kabukları, pırasa ve defne yaprağından oluşan gruba bu isim verilir.

Muskat:Ceviz görünümünde, fındık büyüklüğünde muskat ağacı meyvelerinden elde edilen bir baharat.

Mühürlemek :Etleri pişirmeden önce kuvvetli ateşte yağ ile çepeçevre kavurma işlemi. Böylelikle etin dışı bir zırh gibi kaplanmış olur. Bunun sonucunda etin suyu, tadı ve faydalı mineralleri içinde kalır.

Özleştirmek: Hamuru iyice yoğurarak esnek hale getirmek.

Pane :Yiyeceklerin önce una, sonra yumurtaya ve galeta ununa bulanıp kızartılmasıdır.

Pastörize :Besinlerin özel cihazlarda 65 derece kadar ısıtılarak birdenbire soğutulmasıyla, içindeki mikropların öldürülmesi işlemi.

Pektin: Elma, ayva limon gibi meyvelerin hücre sıvısında bulunan bir madde, yiyeceklere jölemsi özellik kattıkları için marmelat yapımında kullanılır.

Pimpinell :Bir çeşit anason türüdür. Çorba, sebze ve balık yemeklerinde kullanılır.

Poşe :Yumurtayı kabuksuz olarak kaynar suyun içerisinde pişirmek.

Roux: Çorba vb. yiyeceklere lezzet kazandırmak için un ve yağla yapılan karışımdır.

Rozbif: Dana etinin tek parça halinde dışının kabuk tutup içinin pembe kalacağı şekilde pişirilmesi.

Saboyen: Yumurtaların ılık ortamda iyice sulandırılacak miktarda suyla çırpılarak kabartılması işlemidir.

Salamandra: Isıyı üstten veren bir alettir. Genellikle profesyonel mutfaklarda kullanılır.

Sote Etmek: Eşit parçalara ayrılmış sebze veya etin sürekli karıştırılarak kahverengileşinceye kadar pişirilmeleri.

Sünmek: Çekilerek uzamak, esnemek.

Trüf Mantarı: Meşelik alanlarda, meşe ağaçlarının köklerinde, 5 ile 20 cm. toprak derinliğinde yetişen, kokulu bir mantardır, Akdeniz bölgesinde bilinir olmasıyla beraber dünyanın birçok bölgesinde bulunmaktadır. Ceviz büyüklüğünde ve ortalama ağırlığı 100 gr olan trüf mantarlarının aroması, en yoğun tadını tazeyken sunar, 70 kadar çeşidi olduğu söylenmektedir.

Uykuluk: Bir sakatat çeşididir. Uykuluk kuzu ve danalardan çıkarsa da, en çok süt kuzusu tercih edilir. Uykuluk denen kısım hayvanın göğüs kafesinin üst kısmında bulunan timus ve pankreas bölgelerindeki bazı salgı bezlerinden oluşur.

Volovan: Yaprak hamuru (milföy) ile hazırlanan bir çeşit soslu börek.





Kaynakça

1. ALTINEL, H. *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2011.
2. BAKİ, Ö. *Bar ve Kokteyller*, 2. Baskı, İm Yayıncılık, Antalya, 1999.
3. RIZAOĞLU, B. ve Murat Hançer, *Menü ve Yönetim*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005.
4. SAPAZ, A. *Bütün Yönleriyle İçki ve Kokteyl Rehberi*, 4. Baskı, İnkılap Yayınevi, 1997.
5. Servis ve Bar Kitabı, 1992.
6. SÖKMEN, A. *Yiyecek ve İçecek Servisi*, 3. Baskı, Detay Yayınları, Ankara, 2011.
7. YILMAZ, Y. *Konaklama & Ağırlama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Yönetimi*, 9. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014.
8. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Ord%C3%B6vr%20Ve%20Mezeler.pdf
10. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/A%C3%A7%C4%B1k%20B%C3%BCfe.pdf
11. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Soslar%C4%B1n%20Servisi.pdf
12. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Meyve%20Ve%20Tatl%C4%B1lar%C4%B1n%20Servisi.pdf
13. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Hamur%20I%C5%9Flerinin%20Servisi.pdf
14. [http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Horse%20D%20uvre%20lerin%20\(Ord%C3%B6vrlerin\)%20Servisi.pdf](http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Horse%20D%20uvre%20lerin%20(Ord%C3%B6vrlerin)%20Servisi.pdf)
15. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Peynirlerin%20Servisi.pdf
16. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Kahvalt%C4%B1%20Servisi.pdf
17. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Klasik%20Usullerde%20Servis.pdf
18. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Modern%20Usullerde%20Servis.pdf
19. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Soslar%C4%B1n%20Servisi.pdf