



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

METAL SERVİS TAKIMLARINI TEMİZLEME YÖNTEMLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Her gün yerine göre birçok kimse tarafından kullanılan ve kirlenen takımların temizlenmesi ve daima temiz tutulması gerekir. Bu iş, kullanılan servis takımlarının yıkanıp silinmesi ve kapalı yerlerde istif edilmesi ile mümkün olur.

Temizleme işlemine geçmeden önce; Takımların bulaşıkhaneye bir düzen içerisinde bırakılması; kullanılan kirli takımların yemek artıklarından ayrılarak bir sepet veya kaptan toplanması gereklidir.

Karışık ve düzensiz olarak takımların bulaşıkhaneye bırakılması yemek artıklarıyla birliktelikte takımların da çöpe atılmasına neden olabilir. Ayrılıp toplanan takımlar çok kirli ise deterjanlı sıcak suda artıkların tamamen ayrılması için bir süre bekletilmelidir. Yumurtalı bulaşıklarda deterjanlı su soğuk olmalıdır.

Kirli takımlar sabunlu ve sıcak su ile yıkanır. Durulamanın sıcak su ile yapılmasında fayda vardır. Küçük işletmelerde bulaşık yıkama işlemi elle yapılır. Büyük otellerde ve bağımsız işletmelerde yıkama bulaşık makineleri ile yapılır.

Bulaşık takımları önce bir tabaka halinde (yatık vaziyette) tel sepetlere konarak sıcak su ile duş yaptırılır, sonrada makineye verilir. Makine haznesindeki deterjanlı su ile bir iki defa takımlar üzerine basınçla fışkırtılır. Durulama bölümüne geldiği zaman sıcak su ile durulanır. Bulaşık makineleri çeşitli büyüklükte olup yarı veya tam otomatiktirler. Tam otomatik makinelerde sepeti makineye vermek yeterlidir.

METAL SERVİS TAKIMLARININ KURULANMASI

Elle veya bulaşık makinesi ile yıkanan takımların üzerindeki su damlacıkları kendi halinde kurumadan silinip kurulmalıdır. Kendi halinde kurumaya bırakılan takımlar üzerinde su lekesi kalır. Takımları silmek için özel takım ve tabak silme bezleri kullanılır.

Bardak bezleri ile takım bezleri kesinlikle birbirine karıştırılmamalıdır.

(Genellikle işletmelerde kumaş silme bezleri kullanılıyor olsa da kağıt havluların kullanılması hijyen açısından faydalıdır.)

TAKIMLARIN SİLİNMESİ

Takım silme bezi sol el üzerine açılır ve bir ucu aşağıya doğru sarkıtılır.

Silinecek takımlar sağ elle sepetten alınıp sol avuç içine takımların sapları arkaya gelecek biçimde konur.

Sol ele aynı anda çatal, kaşık, bıçaklar karışık olarak alınmamalıdır.

Bezin sarkan ucu sağ ele alınır. Sol eldeki bir takım aynı elin işaret ve baş parmaklarıyla tutularak sağ eldeki beze alınır.

Silinen her takım ayrı bir kap veya tepsiye konur. Silme sırasında kaşık ve çatalların ağız yukarıya, bıçakların keskin tarafı sola bakacak şekilde tutulmalıdır. Bu tutuş şekli çatal veya kaşıkların içinin iyi silinmesini, bıçağın sola bakması da el ya da bezin kesilmesini önler.

METAL SERVİS TAKIMLARININ DÜZENLİ OLARAK YERLEŞTİRİLMESİ

Misafir masalarının kuveri için hazırlanan takımlar servanların özel gözlerinde, çekmecelerinde veya özek takım kutularına istif edilerek saklanır. Servis sırasında gerektiğinde buradan alınarak kullanılır.

Silme sırasında ayrı kaplara veya tepsilere konan takımların her cinsi bir çekmece veya göze dizilir.

Takımların istifleme işi, çekmece veya gözün en dip tarafından başlanır ve sapları öne gelecek şekilde dizilir.

Çatal ve kaşıkların çukur kısımları sola bakacak şekilde dizilmelidir. Birinci sıra dolunca biraz geriden ve aynı şekilde ikinci ve sonraki sıralar dizilir. Bıçaklar üst üste sapları geride ve keskin tarafı sola bakacak şekilde dizilir. Yıkanan servis takımları silindikten sonra çıplak elle mümkün olduğu kadar az dokunulmalıdır. Kaşık ve çatalların ağız girecek kısımları ile bıçakların ağız kısımlarına hiç dokunulmamalıdır. Aksi halde takımların bu kısımlarında parmak izleri kalır ve hijyen kurallarına uyulmamış olur.

Çatal ve kaşıkların ince boğumlarından, bıçakların ise saplarından tutulmalıdır.

Gümüş takımların yıkanması ve silinmesi paslanmaz çelik takımlar gibidir. Ancak gümüş takımları yıkarken, silerken veya istif ederken daha dikkatli davranılmalı ve fazla sürtünmeleri ve düşmeleri önlenmelidir. Zamanla paslanan (okside olan) takımlar şu şekilde temizlenir.

Mekanik Temizleme: Bu metodun esası, gümüş üzerindeki oksidin (pasın) sürtme yoluyla giderilmesidir. Paslı takımlar piyasada gümüş cilası olarak satılan maddeye batırılıp bez veya güderi ile sürtülerek parlatılır.

Bir başka yolda kalkerle parlatmadır. Gayet ince öğütülmüş kalker ispiro ile koyu bir bulamaç haline getirilir.

Oksitli takımlar bu bulamaçla ovulur. Büyük otellerde gümüş temizlemek için mekanik usule çalışan gümüş parlatma makineleri kullanılır. Parlatılacak takımlar (özellikle kaplar) makineye konur üzeri sıcak sabunlu su ile doldurulur ve makine çalıştırılır. Gümüşlerin bulunduğu kısım döndükçe, makine içindeki küçük bilyeler sürtünme yolu ile gümüşlerin üzerindeki pası temizler.

Kimyasal Temizleme: Kimyasal metotla gümüş parlatmanın esası iyonlaşma yolu ile gümüş üzerindeki pasın

ayrışması ve yardımcı metal üzerine birikmesidir.