



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇIK BÜFE HAKKINDA

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

Açık Büfe Hazırlama İlkeleri:

Fransız kültüründen dünyaya yayılmıştır. Açık büfe yemekleri konuklara sunuş şekillerinden bir tanesidir. Günümüzde oldukça yaygın olarak kullanılmaktadır. Büfe için geniş ferah salonlar tercih edilir, ancak mevsimine göre açık havada bahçe vb yerlerde de kurulabilir. Salonun hazırlanması, belli kurallar dahilinde yapılır. Büfenin ilgi çekici olması için dekorasyondan ışıklandırmaya kadar tasarım yapılır.

Çorbadan tatlıya kadar her türlü yemek çeşidi hazırlanarak açık büfeye konur.

Konuklar yiyecekleri yemeği görerek seçebilirler. Yemekler süslü ve iştah açıcı olur.

Çekiciliği arttırmak için yağdan heykeller, buzdan heykeller, şekillendirilmiş karpuz, kavun vb çeşitli dekor malzemeleri kullanılır.

Genellikle soğuk yemekler daha çok tercih edilir. Bu yöntemde servis personelinin işi oldukça azalır, mutfağın yükü ağırdır. Mutfak personelinin hazırlıklarını bir plan dahilinde yapması gerekir. Planlama; yemekler taze, özelliğine uygun ve kaliteyi düşürmeden sunabilecek şekilde yapılmalıdır. Yiyecekleri süslemede sınır yoktur. Tamamen ustaların hayal gücü ve becerileri sanata dönüşür.

Konuk sayısına ve maliyete göre açık büfe menüsü belirlenir, çeşit ve miktarın ne olacağına karar verilir ve ön hazırlıklar bu doğrultuda yapılır. Açık büfelerde soğuk yiyecekler ağırlık verilir. Bunun yanında en az iki çeşit sıcak yemek olmalıdır. Salata ve tatlı çeşitleri büfeye renk veren, canlılık kazandıran tamamlayıcıdır.

Salona giren misafirler büfe girişindeki tabaklara büfedeki yiyeceklerden istedikleri kadar alarak masalarında yerler. Bazı durumlarda ise büfede sunulan yiyecekler buradan servis elemanı veya aşçı tarafından tabaklara konularak servis edilirler.

Açık büfe servisi; servis personelinin tasarruf sağlar, servisi çabuklaştırır, işletme için iyi bir reklâm aracıdır, misafirlere seçme imkânı verir, mutfağın çalışmalarını servis sırasında rahatlatır. Bu avantajların yanında bazı dezavantajları da vardır. Örneğin büfe önünde fazla misafir trafiği oluşabilir. Gürültü sebebiyle bazı misafirler rahatsız olabilirler.

Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir, konuklar yemeği fazla kaçırabilirler. Ayrıca aşçının mutfakta işi hazırlık aşamasında fazladır.

Büfe Çeşitleri:

Otelciliğin vazgeçilmezi olan büfe sistemi maliyet ve iş gücü açısından çok avantajlıdır. Özellikle kapasitesi büyük tesislerde hem misafire fazla alternatif hemde işletmeye fayda sağlamaktadır.

Açık Büfe Çeşitlerinin Sınıflandırılması:

Öğünlere Göre:

Günlük kahvaltı büfesi ve branç (brunch) büfeler

Öğlen ve akşam yemekleri için hazırlanan büfeler

Hazırlandığı yere göre:

Sabit Büfeler: Büfe misafirlerin rahatça gelip görebileceği ve yiyeceğini alabileceği bir yere, masalar yan yana dizilerek üzerleri örtülür ve etrafı da etekle (skört) kapatılarak kurulabilir.

Hareketli büfeler: Profesyonel otellerde mermer, cam, yuvarlak veya oval vb. özel bunun için hazırlanmış deskler üzerinde ve geniş ferah salonlarda yiyecekler sistem dâhilinde iştah açıcı bir şekilde masalara yerleştirilir.

Açık Büfe Aşağıdaki Bölümlerden Oluşur:

Öğle ve Akşam büfesi

Çorba Büfesi

Salata Büfesi

Soğuk Büfe

Sıcak Büfe

Kesme İstasyonu

Show Cooking (şov yemekleri)

Izgaralar

Tatlı Büfesi

Meyve Büfesi

İçecek Büfesi

EkmeK Köşesi

Kahvaltı büfesi:

EkmeK Köşesi

Süt Ürünleri Köşesi
Kornflakes Köşesi
Meyve Köşesi
Şarküteri Köşesi
Meyve Suları ve Sıcak İçecekler
Yumurta ve extra büfesi (günlük kahvaltı büfelerinde olmayabilir)

Büfenin Amaçları:

Bu yöntem ile kalabalık gruplara fazla servis personeline gerek duyulmadan hizmet verilir. Konuk açısından istediği yemeği porsiyon kısıtlaması olmadan seçme imkanı verir. Mutfağın becerilerini ve kalitesini sergileyen bir uygulamadır. Yiyecekler ve içecekler çeşitli boyutlardaki büfelerde sergilenir.

Konuk sayısı her zaman fazladır.

Büfeler verilmiş amaçlarına göre kahvaltı büfesi, ikinci çay büfesi, resepsiyon büfesi, öğle ve akşam yemeği büfesi olarak adlandırılır. Açık büfe zamana, mevsime, grubun özelliklerine göre farklılık gösterir. Örneğin, yaz aylarında tatil yerlerindeki açık büfelerde çok renkli, soğuk yiyecekler ve yaz meyve-sebzeleri ağırlıklı olur. Ayrıca bir yörenin veya bir ülkenin kültürünü yansıtan büfeler hazırlanır. Örneğin, İtalyan günleri, Türk gecesi veya Urfa yemekleri gibi.

Açık büfe (ziyafet veya parti) yapıldığı yere göre isim alır (garden party gibi).

Yapılış amacına göre de süsleme, dekorasyon, menü ve diğer hazırlıklar değişir.

Doğum günü, yılbaşı, düğün, kutlamaları gibi. Yılbaşı gibi özel bir gün için yapılacaksa seçilen yiyecekler ve süsleme bunu yansıtacak özellikte olmalıdır.

Grubun Özelliği:

Resmi bir toplantı sonrası verilen açık büfe düzenlemeleri gruptaki konukların ağırlığına uygun kalitede olmalıdır. Seçilen renkler, mönüdeki yemekler, içecekler ve dekorasyon bunlara dikkat edilerek yapılmalıdır. Gençlerin mezuniyet partisi gibi bir konuda açık büfe yapılıyorsa gençlerin sevdiği içecek ve yemek çeşitlerine yer verilmeli ve dekorasyon gençlere hitap etmelidir.

Kısacası açık büfe hazırlıkları sunumu dekorasyondan yemeklerin seçimine kadar uzmanlık isteyen ve ziyafet birimi içinde yeri olan bir hizmet alanıdır.

Büfe Dekorları:

Yiyecekler büfeye görkemli, abartısız, karmaşaya meydan vermeyen bir dizayn ile tamamen göze hitap edecek zariflikte büfeye dizilir. Yapılan sanatın en iyi şekilde görülmesini sağlayacak yükselticiler, aynalar, basamaklar hazırlanır. Biten yiyeceklerin yerine yenisi aynı kalitede konulur. Dekorasyonda renkli kumaşlara, otantik kumaşlara ve objelere yer verilir. Bunların yanında ustalar buzdan ve yağdan heykeller, sebze ve meyvelerle arajmanlar; heykelcik, bal kabağı, karpuz, kavun gibi meyveler oyularak mask, çiçek motifleri gibi süsleme gereçleri hazırlar. Bütün bunlar konukların büyülenecek derecede etkilenmelerini sağlar. Ayrıca büfeye dizilen bütün yemekler kendi içinde süslenmiş olmalıdır. Süslemeler abartısız, fakat özenli, ince bir zevki yansıtmalıdır.