



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## AÇIK BÜFEDE AŞÇININ GÖREVLERİ

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

Büfenin hazırlanması, sunumu, dekorasyonu tamamen mutfağın başarısıdır. Büfedeki yiyeceklerin dizilmesi, çeşitliliği, süslenmesi ve lezzeti aşçıların kalitesini ortaya koyar.

Mutfak personelinin hazırlıklarını bir plan dahilinde yapması gerekir. Planlamada yemekler taze, özelliğine uygun ve kaliteyi düşürmeden sunabilecek şekilde yapılmalıdır. Yiyecekleri süslemede sınır yoktur diyebiliriz, tamamen ustaların hayal gücü, becerileri sanata dönüşür.

Özellikle soğuklar ve tatlılar çekici ve süslü hazırlanır. Soğuklar aspik (jöle) ile parlatılabilir, bu hem kurumayı önler hem de güzel görünmelerini sağlar. Açık büfede yer alacak yiyeceklerin tespit edilmesinden itibaren aşçı başı hazırlıkları planlar, iş bölümünü yapar, satın alma, depolama işlemlerini ilgili birimlere iletir. Ön hazırlıklar yapılır. Soğuk yemekler ve tatlıların hazırlıkları bir gün önceden yapılır. Sıcaklar ise servise en yakın zamanda veya servis sırasında hazırlanır.

Büfedeki yiyeceklerin devamlılığı sağlanmalı ve biten yiyeceklerin yerine yenisi hemen konulmalıdır. Bunun için gerekli tedbirler alınmalıdır.

Yiyeceklerin Büfeye Sıralanması:

Büfenin yeri belirlenir veya sabit yer varsa ona göre hazırlıklar planlanır. Büfe uzun, U şeklinde, oval veya yuvarlak masalar şeklinde hazırlanabilir. Büfelerin önünde yığılmaları önlemek ve kalabalık gruplar için birkaç yere ayrı ayrı soğuk ve sıcak büfeleri kurulabilir.

İçecek büfesi ayrı kurulur. Alkollü içki varsa sınırlama ile ilgili tedbirler alınır. Yiyecekler görkemli, uyumlu, iştah açıcı ve zarif dekorasyonlarla dizilir. Büfede yüksek basamaklar yapılır. Dekor amaçlı hazırlanan objeler uygun yerler seçilerek yerleştirilir. Hazırlanan büfe bir sergiyi andırır. Büfede en başta veya her çeşidin uygun bir yerinde tabaklar ve kaseler bulunur. Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde tereyağı, ekmek, peçete, çatal ve bıçak takımı yer alır.

Geleneksel bir açık büfede yiyeceklerin sıralanması;

Soğuk yemekler

Salatalar

Sıcak yemekler

Tatlı, pasta ve meyveler

Ekmek büfesi

İçecekler şeklinde yapılır