



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALAKART TEREYAĞI SERVİSİ

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

Alakart servis yapılan restaurantlarda tereyağı servisi aşağıdaki şekillerde servis edilmektedir;

Porsiyon kaplarında: Tereyağı, 20-25 gr. tereyağı alan küçük kaplara doldurularak dolapta soğutulur. Sipariş üzerine kendine has bir tabak üzerine veya kahve fincanı tabağına konarak servis edilir.

Porsiyonluk kâsede: Küçük cam veya porselen kâseye talaş buz doldurulur. Buzun üzerine de özel aletle şekillendirilmiş (silindir, çiçek, yıldız, rulo vb) tereyağı parçaları konur. Kâse dantel kâğıt (dolley) ya da kâğıt peçete konmuş küçük bir tabak üzerine konarak servis edilir.

Özel servis kabında: Tereyağı 2 veya 3 parçalı olan özel servis kaplarında servis edilmektedir. Bu kabın alt bölmesine talaş buz doldurulmakta, üstteki delikli parçasına yine talaş buz konarak üzerine şekillendirilmiş tereyağı parçaları yerleştirilerek, üst parçası olan kapağı kapatılarak dolley ya da kâğıt peçete konmuş bir dessert tabağı üzerinde servis edilir.

En görkemli ve güzel görünüşlü olan servis şekli olmasına rağmen özel malzeme gerektirdiği için fazla tercih edilmemektedir. Kabın özelliği gereği eriyen buzlar deliklerden süzülerek, alt bölmede birikmekte ve tereyağının erimesini ve su içinde kalmasını engellemektedir. Her üç servis şeklinde de tereyağı kabı konuğun solundan servis edilir.