



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMUSE BOUCHE

Amuse-bouche Fransızca kökenli ve Türkçeye "Ağız Eğlenceliği" ya da "Damak Hoşluğu" diye çevrilen bir terimdir. Çoğunlukla kaşık üzerinde sunulan ve şefin estetik yaratıcılığını konukların ve ana yemeğin önüne geçmeden ortaya koymasını sağlayan bir çeşit aperatiftir. Müşterilere yemek servisinden önce sunulan ve şefin ikramı olan bu atıştırmalıklar tat alma tomurcuklarını ana yemekten önce harekete geçirir böylece "ağız eğlenceliği" ile gerçek yemek deneyimine hazırlık yapılmış olur. Bir şefin yeteneklerini ve ideallerini küçük ısırlıklara dönüştürmesi olarak da tanımlayabileceğimiz "Amuse-bouche" tamamen müessesenin ikramı olarak sunulur ve menüde bulunmaz. Ana yemek siparişi alındıktan hemen sonra servis edilmesi uygun düşer. Çoğunlukla bir kaşığın üstünde servis edilir ve genellikle uzakdoğu usulü çorba kaşıkları "Amuse-bouche" sunumları için tercih sebebidir.

