



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAKTA TATLI SERVİSİ

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

Tatlı gruplarından bazıları bardakta servis edilir. Bunlar, sade ve karışık dondurmalar, kuplar, musslar, parfe ve kremlerdir.

Sade ve karışık dondurmalar ile kupların servis edildikleri bardağa dessert glass adı verilir. Konağa servis edilecek miktardaki dondurma çeşidi bardağa konulduktan sonra uygun malzemelerle garnitürlenir. Dantel kâğıtlı dessert tabağına konur. Yanında dondurma kaşığı (masa üstü servis takımları) ile servis edilir.

Muss, parfe ve kremler mutfakta hazırlandıktan sonra kendilerine özgü kısa ayaklı geniş gövdeli bardak içerisine konularak dondurulurlar ve donduruldukları bardakta servis edilirler.

Garnitür ve süslemeleri servisten önce yapılır. Bardak dantel kâğıtlı(dolley) bir dessert tabağına konur, yanında tatlı kaşığı ile servis edilir.