



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTKİSEL MEYVE VE ÇAYLARININ SERVİSİ

Servis İçin Gerekli malzemeler:

Çay servis tepsi ve altlığı

Fincan veya bardak, altlık, kaşık

Bardak altlığı (dolley)

Şekerlik ve maşa

Küçük boy tabak (posalar için)

Bitki ve meyve çayları benzer şekilde servis edilirler.

Bitki veya meyve çayları eğer çaydanlıkta demlenmişse, tepsiye altlık veya peçete, şekerlik ve maşası konur.

Demlenen çay kaşıklı ve altlıklı fincan ya da bardaklara konur.

Tepsiyle misafire sağdan yanaşılır, servis için izin istenir. Servis kurallarına uygun olarak servis yapılır. Misafirin başka isteği olup olmadığı sorulur ve masadan uzaklaşılır.

Bitki çayları fincanda veya bardakta hazırlanıp servis edilecekse şöyle hareket edilir.

Tepsiye altlık, şekerlik ve maşası, bitki dal ve yapraklarını koymak için küçük boy tabak konur. Kaynamış sudan fincana veya bardağa su konup üzerine küçük dal veya yapraklar ilave edilir. Kaşık sağ tarfta olmalıdır. Misafire sağdan servis yapılır.

Bitki veya meyve çayı poşet çay şeklinde servis edilecekse tepsinin altlığı yerleştirilir.

Şekerlik ve maşa, poşet çay fincanı ve altlığı konur. Kaynamış sudan fincana ya da bardağa doldurulur, fincanın yanına poşet çay konur. Misafire sağdan yanaşılır ve servis kurallarına uygun şekilde servis yapılır.

Granül olarak üretilen meyve çaylarını (elma çayı, kivi çayı vb.) fincana doldurulan sıcak suya yeteri miktarda meyve granülü konup hazırlanan tepsiyle sağdan servis edilir.

Servis tepsinine peçete veya doley serilir. Tepside fincan ve altlığı, çay kaşığı, şekerlik ve maşa bulunur.