BÜFE SERVİSİ

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

Çorbalardan, soğuk, sıcak yemek çeşitlerinden tatlıya kadar birçok yemeğin mutfakta hazırlanarak salonda, uzun masaların üzerine dizilerek, konukların istedikleri yiyecek ve içeceklerden istedikleri kadar almasına olanak sağlayan yiyecek ve içecek sunma şeklidir.
Açık büfe servisinin en belirgin özelliği sıcak yiyeceklerin sıcak, soğuk yiyecekler soğuk sunulmasıdır. Yiyeceklerin soğuk ve sıcak kalmalarını sağlamak amacı ile özel saklama araçları (reşolar vb) kullanılmalıdır. Servis masaları üzerine konan yiyeceklerin en az beklemeyi öngeren ve hızlı sevis imkânı sağlayacak şekilde düzenlenmsi gerekmektedir.
Günümüzde bazı yemek ve garnitürler, şov şeklinde konuğun gözü önünde hazırlanbilmektedir. Izgara etler, pide çeşitleri, alevlendirilerek (flambe) hazırlanan bazı yemek ve garnitürler de konuğun gözü önünde hazırlanarak, konukların almaları sağlanmaktadır.
Yemekler genel olarak süslü ve iştah açıcı şekilde sunulurlar. Ayrıca büfeler genellikle buzdan, yağdan heykeller ve çeşitli maketler ve bitkilerle süslenerek görkemli bir şekilde sunulur.
Günümüzde büfe servisi yapmak oldukça yaygın bir yemek sunuşşeklidir. Özellikle konaklama işletmelerinde her şey dâhil sistem adı altında verilen yiyecek ve içecek hizmetleri, genellikle açık büfe servisi şeklinde sunulmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerine geniş çalışma zamanı tanıyan ve büyük oranda servis personeli açısından az personelle daha fazla iş yapma imkânı sağlayan bir yöntemdir. Konuklara ise geniş seçme imkânı rahat hareket edebilme imkânı sağlamaktadır.

© lezzetler.com tarif no:101102 • adı:BÜFE SERVİSİ • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.05.2024 - 21:14