



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BUZLU ÇAY SERVİSİ

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

İçe-tea servisinde kullanılacak araçlar; Bardaklar(genelde long drink bardağı), çay tabağı, limonata kaşığı, pipet, tepsi.

İçe-tea servisinde kullanılacak gereçler; buzlu çay, limon dilimi ve suyu, buz, toz şeker. İçe-tea servisi aşağıdaki şekilde yapılmaktadır:

Longdrink bardağa buz konup üzeri soğutulmuş çay ile doldurulur. İçerisine daire şeklinde kesilmiş limon dilimi konularak şeker ya da şeker şurubu ilave edilir ve camdan yapılmış buzlu çay kaşığı ile konuğun sağından servis edilir. Konuğun isteğine göre masaya toz şeker konur.

Piyasada değişik tat ve aromalarda teneke kutularda yaygın olarak satılan limon ve şeftali aromalı buzlu çaylar bulunmaktadır.

Servisi aşağıdaki şekilde yapılmaktadır:

Siparişten sonra, içine peçete konmuş tepsiye; uygun bardak, kağıt peçete ve üst ve dış yüzeyi silinmiş kutu içecek ile gerekiyorsa buz kabı alınır.

Peçete ve bardak konuğun sağından masaya bırakılır. Bardak, peçetenin üstüne veya yanına konur.

İçecek açılarak konuğun sağından bardağa boşaltılır.

İçecekler bardaklara doldurulurken taşırılmamalı, bunun için dikkatli ve sabırlı olunmalıdır.

İstenirse bardağa birkaç parça buz daha ilave edilebilir. Buz ile beraber limon dilimi de konur. Buz ilave edilecek bardaklar doldurulurken biraz boşluk bırakılmalıdır.

Kutuda kalan içecek, bardağın sağ ilerisine bırakılır.

Hazır içeceğin yanında şeker ve kaşığa gerek yoktur. Sadece pipet ile servis edilir.