



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYLARIN SERVİSİ

Servis edecek olduğunuz malzemenin; tepsi, fincan veya bardak, kaşık ve tabağın temizliğinden ve sağlamlığından emin olunuz. Özellikle ruj lekelerine ve çatlaklıklara dikkat ediniz. Sipariş alırken sipariş ayrıntılarını not ederek hatalara meydan vermeyiniz. Örneğin bazı konuklar çayı açık, bazıları koyu demli çay ister.

Sıcak içecekleri, ısıtılmış fincan ve bardaklarda servis ediniz.

Bardak ve fincanlarda dudak payı bırakınız.

İçeceği fincanın ya da bardağın dışına taşırmadan servis ediniz.

Şekeri şekerlikle ve maşayla servis ediniz.

Şekerle birlikte sakarin bulundurunuz.

Her zaman nemli ve kuru temizlik bezini servantinizde bulundurunuz.

Temiz ve düzenli çalışınız boşalan ambalajları çöpe atıp dolan çöpleri boşaltınız.

Boş zamanlarınızda malzeme kontrolünü ve temizliği yapınız.

Çay servisi kültürden kültüre farklılıklar göstermektedir. Yaklaşık beşbin yıllık geçmişe sahip olan çay, yetiştirildiği ülkenin kültürüne göre servisi şekillenmiş, zamanla dünyada tüm ülkelerin tükettiği sıcak bir içecek haline gelmiştir. Doğada yetişen ve çay olarak tüketilen bazı bitki ve meyve çaylarında kendine has servis yöntemleri vardır.

Günümüzde ön plana çıkan yöntem klasik çay servisi yöntemidir. Çayı pota, bardağa ya da fincana koymadan önce mutlaka süzünüz. Süzgeç kullanmanın temel sebebi görüntüsünün kötü durması ya da ağza çay yapraklarının gelme olasılığıyla beraber, bardakta kalan çay yapraklarının demlenmeye devam etmesidir. Bu da çay zevkini bozar. Başta İngiltere olmak üzere birçok ülkede siyah çay isteğe göre limon veya sütle servis edilebilir.

Çayların yanında pasta, kek, börek vb yiyecekler servis edilebilmektedir.

Klasik Çay Servisi:

Klasik çay servisi dendiğinde akla ilk gelen çay siyah çaydır. Renkleri ve tatları dışında siyah çay ile yeşil çay arasındaki farklardan biri de yeşil çayın genellikle altlığı olmayan fincanla, servis edilmesidir. Yüzyıllarca hiçbir tatlandırıcı kullanılmadan sunulan çaya zamanla çeşitli tatlandırıcılar, bal, şurup vs. katılmıştır. Çay günümüzde beyaz, esmer şeker ve tatlandırıcılarla tatlandırılır.

Demlenen çay şöyle servis edilir: Çaydanlıkta demlenen çay porselen çaydanlığa alınmadan önce bir kez karıştırılır. Çay demlikten sonra pota veya bardağa süzülür. Çay servisi yapılırken yanında şeker veya tatlandırıcılar bulunur.

Klasik çay servisi iki şekilde yapılır. Potla yapılan servis ve fincanda yapılan servistir.

Potla yapılan klasik çay servisinde kullanılan servis araçları:

Çay servis tepsisi, peçete veya dolay

Çay ve su potu(potların kendi altlığı var ise pot altına yerleştirilir. Üzerine dolley veya peçete konur. Yok ise dessert tabak ve içerisinde dolley konularak kullanılır)

Fincan ve altlığı

Çay kaşığı

Şekerlik ve maşa

Potla çay servisinde misafire sağdan yaklaşılır ve servis için izin istenir. Sırasıyla potta çay servisi yapışı çay fincanı kulpu ve kaşığın sapı misafirin sağına gelecek şekilde konur. Şekerlik ve maşası fincanın ilerisine konur.

Fincana ilk çay servisi garson tarafından yapılır. Fincanın sağ ilerisine çay potu ve yanına su potu yerleştirilir.

Misafirin başka isteği olup olmadığı sorulup masadan uzaklaşılır.

Fincanla yapılan klasik çay servisinde kullanılan servis araçları;

Çay servis tepsisi, peçete veya dolley

Çay bardağı veya fincanı ve altlığı

Çay kaşığı

Şekerlik ve maşa

Fincanla klasik çay servisinin potlu servisten farkı, çayın konuk masasına fincanla getirilmesidir.

Barda tepsiye gerekli servis araçları konur.

Fincana veya bardağa yeteri miktarda çay süzülür, üzerine su doldurulur.

Tepsiyle misafire sağdan yaklaşarak servis için izin istenir.

Çay fincanı misafirin önüne kaşıkla beraber konur.

Şekerlik ve maşası bardağın ilerisine konup servis tamamlanır.

Misafirin başka isteği olup olmadığı sorularak masadan uzaklaşılır.

