



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY SERVİSİNDE KULLANILAN MALZEMELER

Servis edilecek çayın çeşidine göre çay servisi farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle servisinde kullanılacak araç gereçlerde farklılıklar olabilmektedir. Örneğin çay limonlu servis edilecekse limonluk ve çatal servis malzemelerine dahil edilmelidir. Genellikle çay servisinde çay servis tepsi, teps altlığı, potla servis edilecekse potlar, fincan ve altlığı, bardakla servis edilecekse bardak ve altlığı, kaşık, şekerlik, çay servis altlıkları kullanılır. Çay servisinde kullanılan malzemeler, üretildiği maddenin özelliğine göre metal, porselen, cam, ahşap ve kumaştan yapılan malzemeler olarak sınıflandırılır.

Metal malzemeler: Çay kaşığı, çay bardağı altlığı, şekerlik, maşa, tepsileri vb

Porselen malzemeler: Fincanlar, altlıklar, şekerlik, sıcak su çay ve süt potları.

Cam malzemeler: Bardaklar, fincanlar, altlıklar, şekerlik, tepsiler, sıcak su- çay ve süt potları, servis altlığı vb.

Ahşap malzemeler: Tepsiler, fincanlar, şekerlik, maşa, servis altlığı.

Kumaş ve kâğıt malzemeler: Peçeteler ve altlıklar (dolley).

Çay servisinde kullanılan malzemeler şunlardır;

Potlar: Çaylar direk fincan veya bardakta servis edildiği gibi çay takımıyla beraber çay ve su potlarıyla da masada servis edilebilir. Bunun için daha çok porselen potlar tercih edilir. Ancak cam veya metal potlarla da servis edilebilmektedir. Kahve ve su potuna nazaran daha geniş ve kısa potlardır.

Tea Pres: Tea pres, ortadaki kolona çay konulur, (maximum emziğin 4 cm altına kadar sıcak su konulur.) kapağı üzerine konularak press yapılmadan, siyah çay için 3-5 dakika, bitki ve meyve çayları için 5-10 dakika demlenmesi için beklenir ve sonra pres yapılır. Artık çay servise hazırdır. 0.5-1,5 litrelik çeşitleri bulunmaktadır. Tea preslerde çay hazırlanır ve potlara koyulmadan servis edilebilir.

Tepsiler: Çay servisinde kullanılan tepsiler değişik model ve büyüklüktedir. Metal, ahşap vb. maddelerden yapılırlar.

Fincanlar: Genel olarak yiyecek içecek işletmelerinde kulplu beyaz porselen fincanlar kullanılmaktadır. Ancak çay içme kültürü ülkeden ülkeye değişiklik göstermektedir. Kimi ülkeler ahşap kimileri cam, kimileri metal porselen kullanmaktadır. Çin ve Japonya gibi ülkeler fincan altlığı kullanmamaktadır.

Bardaklar: Daha çok ülkemizde çay servisinde kullanılırlar. Evlerimizde, işletmelerde çay içerken fincandan çok cam çay bardaklar tercih edilmektedir. Genellikle ince camdan yapılmaktadır.

Çay bardağı altlığı: Genellikle metal veya camdan üretilir.

Şekerlikler: Çayın yanında servis edilen şeker için kullanılan bir servis aracıdır. Porselen, metal, Ahşap veya camdan üretilmektedir. İşletmelerde çok yaygın kullanılmamakla beraber toz şeker için şekerlikler bulunmaktadır.

Çay kaşıkları: Normal çay kaşığı, yaklaşık 13-14 cm dir. Buzlu çay kaşığı ise uzun saplı çay kaşığıdır. Genellikle paslanmaz çelikten yapılır.