



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVET HAZIRLIKLARI

Salonların temizlenmesinde dikkat edilecek hususlar, duvarlar, radyatörler, tablolar, abajur ve aplikler, camlar, vitrinler, halılar yerler (parke, taş marley, vb.) temizlik ve cilaları yapılır.

Yemekte kullanılan aksesuar kaplarının temiz tutumu, sırasıyla, karabiber, değirmenleri veya gümüş karabiberlik, hardallıklar, zeytinyağlık sirke kapları, tuzluk, kürdanlık, sigara tablaları ve diğer çeşni kapları büyük bir itina ile temizlenir, üzerlerinde gümüş çerçevesi veya sapı bulunuyorsa parlatılmalıdır.

Özellikle; tuzluklar boşaltılarak, rutubetin etkisiyle topaklanan tuzlar kurutulmalı ve tuzlukların delikleri kolayca akabilecek biçimde açılmalıdır.

Hardal kapları ve kaşıkların kaplarından boşaltılarak yıkanmalı ve tekrar kapların içine yerleştirilerek masaya konmalıdır. (Tatlı ve sert hardallar birbirine karıştırılmamalıdır.)

Ketçap ve yabancı menşeli baharatlar, kapları yıkanıp, kurulandıktan sonra tekrar kaplarına yerleştirilmelidir.

Zeytinyağ, sirke, limonlukların kapları boşaltılıp yıkanmalı kurulandıktan sonra yenisi tekrar konmalıdır.

Sirkelerde tortu varsa, ince süzgeç kâğıdından süzülmalıdır.

Kürdanlıklar; cam, kristal, porsölen, gümüş veya herhangi bir madenden yapılmışsa. Kürdanlar, temizlenmiş, kurulanmış kürdanlıklara yerleştirilir. Gümüş kürdanlıklar özel gümüş cilası ile parlatılır.

Sosluk, salata ve diğer çeşni kapları dikkatle temizlenir, parlatılır ve kurulanır.

Su sürahileri ve bardakların temizliklerinde sabun veya herhangi deterjanlı sıcak su kullanılır. Bardaklar böylece yıkandıktan sonra durulanır ve keten bir bezle kurulanır.

Özellikle su, çay, kahve, bardaklarında ruj lekelerinin kalmamasına dikkat edilmelidir.

Sürahilerin içine zar şeklinde ince patates atılmalı, bir iki avuç tuz, bir bardak sirke ilâve ederek ağzını kapatarak sağa sola, yukarı aşağı çalkalanmalı ve bir bez üzerine tersine süzölmeye bırakılmalıdır.

Parmak yıkama kapları, buzluklar, her kullanıştan sonra yıkanıp kurulanarak kaldırılmalı, gümüş kısımları parlatılmalıdır.

Gümüş bıçak, çatal ve kaşıklar yıkanmış, parlatılmış olarak servise çıkarılmalıdır. Diğer madenden yapılmış olanlar sadece sabunlu su ile yıkanarak kurulanmalı ve diğer yemek tabakları da yıkanmış ve kurulanmış olarak servise konmalıdır.

Yemek servisini kolaylaştıran servanfiar ve istasyon büfelerinde temizlikleri, salonun çeşitli yerlerine konması gereken saksı, çiçek vazoları, sandalye yemek masası temizlikleri dikkatle gözden geçirilir.

Bütün bu temizlik ve hazırlıklar yapıldıktan sonra, salon davetli kişilerin sayılarına, salonun plânına ve salonda bulunan sarbit engellere göre düzen ve biçime sokulur.

Soğuk büfenin kurulması itina isteyen bir husustur, aşağı yukarı bir metre yüksekliğinde olmalı örtüsü ön kısımdan yere kadar inmelidir böylece arka tarafa yerleştirilen araçlar ve buz kovaları görülmemiş olur.

Masa üzerine dizilmiş tabaklar bıçak çatal ve peçeteler, servis tarafına çeşitli yemekler sıcak soğuk, tatlı, pasta, meyve sepetleri ve bardaklar dizilmelidir.