EKMEK YAĞ VE SU SERVİSİ

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

Ekmek, yağ ve su servisi genel olarak alakart öğle ve akşam yemeklerinin vazgeçilmez bir parçasıdır. Alakart yemeklerde konuk siparişini verdikten sonra yiyecek ve içecekler hazırlanmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin hazırlanarak servis edilmesi için belirli süreye ihtiyaç vardır. Bu süre zarfında konuğa ekmek, yağ ve su servisi yapılır. Bu servisin amacı, mideyi yemeğe alıştırarak iştah açmak ve sipariş gelene kadar konuğun sıkılmasını engellemektir. Ekmek çeşitleri genellikle kızarmış olarak sunulmaktadır. Yağ servisinde ise tereyağ (baharatlı, bahratsız vb.) ve/veya zeytinyağı (baharatlı, baharatsız vb.) sunulmaktadır. Ekmek ve yağ servisi yiyecek içecek işletmelerine göre farklılık göstersede temel amaç konuğun iştahını açmaktır.
Bazı yiyecek içecek işletmeleri ekmek ve yağ servisi yerine küçük porsiyonlar (tadımlık) şeklinde hazırlanmış yiyecekleri sunmaktadırlar. Bunların sunuluş amacı iştah açmanın yanında konukların farklı tadlar ve lezzetleri denemelerini sağlayarak, iyi bir başlangıç yapmaktır.
Su servisi, konuğun siparişi alındıktan sonra konuğun sağından yapılır.

© lezzetler.com tarif no:101080 • adı:Ekmek Yağ ve Su Servisi • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:06.05.2024 - 14:51