



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FLAMBE ARABASINDA BULUNAN ARAÇLAR

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

Flambe arabası salonda misafirlerin masasının önünde flambe yapımında kullanılan bu iş için imal edilmiş özel bir Flambe arabası şeklinde bir arabadır.

Bu arabanın sabit, kendine ait flambe yapımında kullanılan içecekleri, sosları, menajları, servis tabaklarını, maşaları, peçeteleri ve flambe yapımında kullanılacak yiyecekleri koymaya yetecek kadar rafları ve çekmeceleri mevcuttur. Ayrıca bütan gaz ya da ispiro ile çalışan bir ya da iki ocağı ve ocağın tüpünü koymak için kapaklı bir dolabı mevcuttur.

Flambeler bu iş için imal edilmiş özel flambe arabalarının yanında gueridon üzerine portatif ateşi ayarlanabilen sıvı ya da jel şeklindeki yakıtla çalışan, özel ocaklar konularak da gerçekleştirilebilir. Gueridon üzerine de flambe yapımında kullanılan araç gereçler sırası ile yerleştirilebilir.

Flambe arabasında yer alan araçları genel olarak şu başlıklar altında toplayabiliriz:

**Reşo:** Reşolar, jel veya sıvı yakıtla çalışan, içine ılık su konularak, üzerine yiyecek dolu kabın yerleştirilmesi ile yiyeceklerin sıcak kalmasını sağlayan araçlardır. Reşoların kullanıldığı alana göre farklı çeşitleri bulunmaktadır. Ancak flambe yapımında ya da misafir masasında yemek hazırlamada kullanılan reşolar, bir ya da iki çeşit olmak üzere 274 kişilik olarak hazırlanmış yemekleri, garnitürleri sıcak tutmaya yarayan çeşitleridir.

**Flambe tavaları:** Genel olarak bakır veya çelikten yapılmış oval veya yuvarlak çeşitleri bulunan tavalardır.

Flambe yaparken zamanla yarıldığı ve pişen yiyeceğin ısısının yüksek olması alevlenmenin etkisini arttıracığından bakır tavalara tercih sebebidir. Flambe tavalarını diğer tavalardan ayıran en önemli özellik ise yayvan olmasıdır. Yayvan tava flambe yapım aşamasında tavanın hafif ateşe eğilmesi ile alev almasını sağlayacağından önemlidir.

**Servis tabakları:** Flambe arabasında ya da gueridon üzerinde hazırlanacak olan flambeler de hazırlanacak olan flambe çeşidine uygun, servis tabakları hazır olarak bulundurulmalıdır. Çeşitli boydaki servis tabakları kişi sayısına yetecek kadar mice en place aşamasında (ön hazırlık) hazırlanmalıdır. Örneğin tatlı ve meyve flambeleri için dessert tabağı, et flambeleri için büyük boy düz tabak, Deniz mahsulleri flambelerinin çeşidine uygun kayık ya da büyük boy düz tabaklar hazırlanmalıdır.

**Maşalar:** Hazırlık çalışmaları sırasında ve hazırlanan yemeklerinin veya soslarının servisinin yapılmasında çeşitli maşalar kullanılmaktadır. Bu maşalar büyük boy kaşık ve çataldan oluşan servis maşasının yanında çeşitli boydaki klasik maşalar, sos kaşıkları mice en place aşamasında hazırlanacak olan flambe dikkate alınarak flambe arabasında veya gueridon üzerinde hazırlanmalıdır.

**Baharatlıklar:** Flambe yapımında kullanılan baharatlıklar hazırlanacak olan flambenin çeşidine göre farklılık göstermektedir. Örneğin et flambeleri, deniz ürünleri ve kümes hayvanları flambeleri için tuz, karabiber, beyaz biber başta olmak üzere flambenin çeşidine göre, kekik, nane, kırmızı toz biber, kimyon kullanılmaktadır. Ayrıca hardal, ketçap, mayonez, tarhun., fesleğen, muskat gibi baharat ve tatlandırıcılarda flambe çeşidine göre kullanılmaktadır. Meyve ve tatlı flambeleri için ise toz seker, pudra şekeri, tarçın kullanılmaktadır. Tüm baharatlar uygun baharatlıkları ile sipariş alınan Flambe çeşidinde, kullanılacak baharat çeşidine göre mice en place aşamasında Flambe arabasına yerleştirirler.