



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLAMBE

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

Fransızca kökenli olan Flambe kelimesinin kelime anlamı aydınlatma, alev, alevlendirme anlamına gelmektedir. Restoranda Flambe ise, çeşitli sebze ve meyveleri, deniz ürünlerini, et ve kümes hayvanları etlerini salonda misafir önünde, alevlendirilerek hazırlanmasıdır.

Flambeler salonda misafir masasının yanında gueridon üzerinde özel ocağı (sıvı veya jöle yakıtlı ocaklar) ya da özel flambe arabası üzerinde özel tavası ile servisten hemen önce kalifiye elemanın profesyonel mesleki yeteneklerini ortaya koyabileceği bir alevlendirme işlemidir. Alevlendirme yemeğin içinde olur.

Flambe sadece az insan gruplarına yapılmalıdır. Flambeden istenen başarıyı elde etmek için en fazla dört kişi için uygulanmalıdır.

Flambeler genel olarak, günümüzde bağımsız hizmet veren ala carte servis sunan restoranların münülerinde yer almakta ve siparişler doğrultusunda uygulanmaktadır. Ancak konaklama işletmelerinin pansiyon durumunun her şey dahil sistem adı ile alınan (Alles İnkulısive) pansiyon çeşidi şeklinde değişmesi ile her şey dahil sisteme göre konaklayan misafirler için ağırlıklı olarak açık büfe servisi sunulmaktadır. Bu durum Flambe yöntemini show amacıyla salonda Show büfelerinde mutfak personeli tarafından da uygulanmaktadır.

Ayrıca klasik anlamda olduğu gibi konaklama işletmesi bünyesinde bulunan ala carte servis sunan restoranlarda ise üst düzey servis personeli tarafından uygulanmaya devam edilmektedir.

Yemeğin tüm sunumu Flambe yapmanın anlamına uygun olmalıdır ki beklenen en yüksek fayda elde edilebilsin. Aksi takdirde alevlendirme işlemi basit bir havai fişek parlamasından ileriye gidemez.