



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZLI İÇECEKLERİ SERVİSE HAZIRLAMA

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

Meşrubatlar soğuk olarak servis edildikleri için servis edilmeden önce yeteri kadar soğutulmaları gerekmektedir. Bunun için servis başlamadan önce dolaplar kontrol edilerek ihtiyaç belirlenmeli ve meşrubatlar depolardan alınarak dolaplara yerleştirilmelidir. Bunun için en uygun zaman akşam servis bittikten sonra dolapların doldurularak ertesi güne hazır bırakılmasıdır. Meşrubatların saklandığı depolar direk güneş ışığı almayan koku nem ve rutubetten uzak yerler olmalıdır.

Meşrubatlar dolaplara yerleştirilmeden önce dolaplar kontrol edilerek temizlenmelidir. Dolapların içinde buzlanmadan dolayı su birikmiş veya şişelerden biri kırılmış olabilir. Önce dolap kapatılarak fiş prizden çıkartılır. Dolap içindeki su haznesi boşaltılır. Eldiven takılarak dolap içerisindeki kırıklar temizlenir. Deterjanlı ılık su hazırlanır, temiz bezle güzelce temizlenir. Aksi takdirde meşrubatların şekerli özelliğinden dolayı dolabın içi yapışkan halde olacak ve şişelere de bulaşabilecektir. Camlar temiz kuru bezle silinmelidir. Temizleme işinden sonra duru su ile tekrar silinmeli ve deterjan artığı kalmadığından emin olunmalıdır.

Dolap havalandırılıp kapaklar kapatılarak çalıştırılır. Zaman zaman dolap kontrol edilmeli, buzlama varsa kapatılarak buz çözdürülmelidir.

Dolaplar yeteri kadar soğuduktan sonra depolardan çekilen meşrubat şişeleri temiz nemli bir bezle silinerek dolaplara yerleştirilir. Çünkü meşrubatlar birçok işletmede şişeleri ile servis edilmektedir. Şişeler dolaplara yerleştirilirken gruplara ayrılmalı (kola, maden suyu vb.) ve bu gruplar sıra dahilinde dolaplara yerleştirilmelidir. Bu bize servis esnasında kolaylık sağlayacaktır. Dolap soğutulmadan şişeler yerleştirilir ise dolap çok daha fazla çalışmak zorunda kalacak ve soğuma daha geç olacaktır. Meşrubatlar taşıma esnasında çok fazla sarsılmamalı, çarpmalardan korunmalıdır. Dolaplar temizlenmeden sadece eksikleri tamamlanacak ise; dolapta bulunan soğuk meşrubatların arka tarafta kalmamasına dikkat edilmelidir. Ayrıca şişeler dolaplara düzenli bir şekilde yerleştirilmeli, servis esnasında şişelerin devrilerek kırılmaları önlenmelidir.