



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZLI İÇECEKLERİN SERVİSİ

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

Gazlı içecekler serinletici ve sindirimi kolaylaştırıcı olarak yemekle birlikte ve diğer zamanlarda da alınabilen içeceklerdir. İçerdikleri asit ve diğer maddeler, midedeki besinlerin sindirimini kolaylaştırır, ferahlık verirler. Gazlı oldukları için aperatif olarak alınmaları doğru değildir.

Gazlı İçeceklerin Servis sıcaklığı:

Meyve aromalı gazozlar ve kola serinletici özelliklerinden dolayı soğuk olarak tüketilen içeceklerdir. Bu içeceklerin ortalama servis sıcaklığı +3 ila +5 °C arasında olması gerekmektedir. Ayrıca daha soğuk arzu edenler için buz ilave edilebilir. Maden suyu ve sodalar ise gazozlara nazaran daha sıcak servis edilebilirler. Bunların ortalama servis sıcaklığı +7 ila +9 °C arasındadır.

Gazlı İçeceklerin Servis Şekilleri:

Meyve aromalı gazozlar ve kola miktar olarak 25-35 cl arasında servis edilir. Önceden dolapta soğutulmuş meşrubatların (kola, gazoz vb.) servisinde 30-35cl hacimli highball bardakları kullanılır. Soda ve maden suları için ise, 25-30 cl alan daha küçük hacimli bardaklar tercih edilir. Daha önceden yeteri kadar soğutulmamış içeceklere buz konularak servisi yapılabilir. Ancak buz katılarak soğutulan içeceklerin servisinde biraz daha büyük bardakların (35-40 cl) kullanılması daha uygundur.

Meyveli olmayan gazozların, sodanın ve kolanın servisinde limon ve portakal dilimi eklenebilir. Gazlı içeceklerin servisi şişeden veya premix makinelerden yapıllışlarına göre değişiklik göstermektedir.

Şişeden Servis:

Meşrubatlar daha önceden dispens barda bardaklara konularak servis edilebileceği gibi şişe ile misafirin masasına giderek buradan da servisi yapılabilir. Bu tarz servis hem göz dolduracak hemde servis esnasında içeceğin gazının kaçmasını önleyecektir.

Meyve aromalı gazozların ve kolanın şişe ile servisinde izlenmesi gereken yöntem şu şekildedir. ØTepsi üzerine şişe ve bardakların kaymasını önlemek için dolley veya kumaş peçete serilir.

Tepsi sol elin dört parmağıyla alttan, baş parmakla da üstten olacak şekilde tutulur.

Tepsiye konulan şişelerin devrilmesini önlemek için şişeler, tepsinin üstünde kalan baş parmağa değecek şekilde tepsiye konulur. Eğer iki şişe varsa baş parmak iki şişe arasında kalmalı ve her iki şişeye de destek olmalıdır. (Fazla sayıdaki şişe ve bardağı taşımak kuvvet gerektirdiği için tepsi, bütün parmaklar altta kalacak şekilde tutulur.)

Bardak şişenin sağına gelecek şekilde tepsiye yerleştirilir. İçecek limon dilimi ile garnitürlenecek ise bir dilim limon bardağın içine konur.

Bardak altlığı ve gerekiyorsa, buz kovanı alınır.

Misafirin sağ tarafında yaklaşılarak bardak altlığı masaya konur. (Masa üzerinde masa örtüsü varsa altlık koymaya gerek yoktur. Bardak altlığı genellikle cam, vitray, ahşap vb. üzerine örtü kullanılmayan yüzeylerde kullanılır.)

Bardak, altlığın üzerine gelecek şekilde masaya yerleştirilir. Varsa bardaktaki amblemin misafire dönük olması gerekir.

Şişe sağ ele alınarak, etiketi misafire bakacak şekilde, içindeki içecek bardağa boşaltılır. Bardağın ¾'nün doldurulması yeterlidir.

İçecekler bardaklara doldurulurken taşırılmamalı; bunun için dikkatli ve sabırlı olunmalıdır. Gazozlar asitli içecekler olduklarından, köpürme yapar ve biraz yavaş olunmazsa bardaktan taşabilir. Bunun için biraz doldurduktan sonra köpüklerin dinmesi için birkaç saniye beklenir ve sonra devam edilerek bardak doldurulur. Gazozların çok fazla köpürmemesi için taşımada fazla hareket edilmemelidir.

Yeteri kadar boşaltıldıktan sonra şişe, yine etiketi misafire bakacak şekilde bardağın sağ ilerisine bırakılır.

Masada yeteri kadar yer yoksa şişe geridona da konulabilir.

İçecek yeteri kadar soğuk değilse veya misafirler özellikle isterlerse bardağı birkaç parça buz konabilir.

Misafirlerin bardakları takip edilerek bardaktaki içecek biter bitmez şişede kalan içecek bardağa konulmalıdır.

Boşalan şişe hemen masadan kaldırılır.

Gazoz şişeleri misafir masasında da açılabilir. Bu takdirde;

Yukarıda anlatıldığı gibi hazırlanan tepsi misafirin masasına getirilerek geridon üzerine konur.

Bardak altlıkları sağ taraftan misafirlerin önüne yerleştirilir. arsa bardaktaki amblemin misafire dönük olması gerekir.

Şişeler geridon üzerinde açılarak teker teker misafirlerin bardaklarına servis yapılır.

Bardaklar ¾ ü kadar doldurulduktan sonra şişeler, etiketleri müşteriye bakacak şekilde bardakların sağ ilerisine veya geridona bırakılır.

İçecek yeteri kadar soğuk değilse veya misafirler özellikle isterlerse bardağa birkaç parça buz konabilir.

Misafirlerin bardakları takip edilerek bardaktaki içecek biter bitmez, şişede kalan içecek bardağa konulmalıdır.

Boşalan şişe hemen masadan kaldırılır.

Maden sularının ve sodaların servisi de aynı yöntemler izlenerek yapılır. Bu içecekler miktar olarak daha az oldukları için bardağa, içeceğin tamamına konularak şişe kaldırılır.

Tonikler genellikle sade içilen içecekler değildirler. Daha ziyade kokteyllerin ve karışımların yapımında kullanılırlar. En çok bilineni cinle yapılan karışımdır.

Makineden Servis:

Premix ve postmix makineleri, şifon sistemi ile çalışan makinelerdir. Sistem içecek tankları içerisindeki hazır içeceklerin (premix), gaz basıncı ile sistemin dağıtım musluklarına soğutulmuş olarak gönderilmesine dayanır. Bardaki bu musluktan sisteme bağlı içecekler soğutulmuş (+3 ila +5 °C) olarak bardaklara doldurulur.

Bu şekilde içecekler bardaklara, barda bulunan ve devamlı içecek sağlayan şifon [?] dipenserden doldurulur.

Arzuya göre buz ve limon dilimi ilave edilir. Bardak, içinde dolly bulunan tepsiye alınır ve salona getirilerek konunun sağından servis edilir.

Boşlarının Toplanması:

Misafirlerin masaları devamlı takip edilerek boşların zaman geçirilmeden toplanması gerekmektedir. Boş şişe ve bardakların masada uzun süre kalması hem görüntünün çirkin olmasına hemde boş şişelerin kolay devrilmesinden dolayı istenmeyen kazalara yol açabilir.

Misafirlerin sağ tarafından yaklaşarak önce şişe boşları alınır. Sonra boş bardak alınarak sol eldeki, üzerinde dolley olan tepsiye konur ve kaldırılır. Ancak, boş gazlı içecek şişelerin tepsi üzerinde durması tehlikelidir. Bunun için ikinci servisten sonra boşalan şişeyi hemen masadan kaldırmak en uygun olanıdır. Bardaklar da boşalınca sağ taraftan toplanarak tepsiye alınıp bulaşıkhaneye götürülür.

Gazlı İçeceklerin Garnitürleri:

Gazlı içecekleri servis ederken bardağın içerisine konulan bir dilim limon garnitür olarak kullanılabilir. Sade gazozları servis ederken isteğe bağlı olarak portakal dilimleri de kullanılabilir. Ancak meyve aromalı gazozların servisinde içeceklerin kendi aromalarını bozmamak için bunlar kullanılmaz. İçecek servisi çocuklara yapılıyor ise içerisine bardağın boyutlarında kesilmiş pipet konulabilir.