



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇECEK SERVİSİNDE VE BOŞLARININ TOPLANMASINDA GENEL İLKELER

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

Sipariş alma aşamasında konukların zevkleri dikkate alınarak içeceklerini nasıl istedikleri sorulmalıdır.

İçeceklerin taşınmasında içine doli veya kumaş peçete serilmiş tepsi kullanılmalıdır.

İçecekler bir engel yoksa her zaman konukların sağından servis edilmelidir.

Doğrudan çıplak masa veya cam yüzeylere bırakılan içeceklerin altına peçete veya doli konulmalıdır.

Soğuk içecekler soğuk ve özelliğine uygun olarak servis edilmelidir.

Bütün içecekler uygun, temiz bardak ve araçlarla sunulmalıdır.

İçecekler eksik veya fazla malzeme ile hazırlanmamalı, reçetede belirtilen ölçülere uyulmalıdır.

Katkılı olarak veya katkıları masada eklenecek olan içeceklerin katkılarının içeceklerle birlikte götürülmesi gerektiği unutulmamalıdır.

Boşlar masada fazla durmamalı, zamanında kaldırılmalıdır. Su bardağı boş olsa da konuk masayı terk edene kadar kaldırılmamalıdır. Boşlar kaldırılırken içeceklerin tazelenip tazelenmeyeceği sorulmalıdır.

Bardaklar masaya bırakılırken ve masadan kaldırılırken dip kısımlarından veya ayaklarından tutulmalıdır.