



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İNGİLİZ SERVİSİNDE YEMEĞİN VE GARNİTÜRLERİN TABAKTAKİ DİZAYNI

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

Çatal ile kolay alınabilecek, taneli ve bıçakla kesilebilecek olan garnitürler tabağın sağ tarafına; hafif akıcı soslar ise çatalın üzerine bıçak yardımıyla alınır. Karbonhidrat garnitürleri etin hemen üst kısmına; tabak ambleminin altına yerleştirilir. Akıcı soslar da etin üzerine dökülür.

© lezzetler.com tarif no:100470 • adı:İngiliz Servisinde Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizayn • gönderen:ışı • indirme tarihi:06.04.2025
- 05:29