



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI BÜFESİ İÇİN KUVER HAZIRLAMAK

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

Kahvaltı büfesi için kuver hazırlarken kahvaltı içeceklerinin (çay, kahve gibi) servis edilmiş şekline dikkat etmek gerekir. Bazı işletmelerde konuklar içeceklerini kendileri fincanlara koyup masalarına götürmektedirler. Bazı işletmelerde ise konuklar büfeden sadece yiyeceklerini alırlar. İçecekleri görevli personel sipariş sonrası dolaşarak servis yapar. Bu iki uygulamaya göre kahvaltı büfe kuveri şu şekillerde hazırlanır:

İçeceklerin Büfede Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması:

Böyle bir servis şekli uygulanıyorsa masaya fincan koymaya gerek yoktur.

Masa örtüsü ve kapak açılır.

Her kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.

Peçetenin sağına orta boy bıçak, soluna orta boy çatal konur.

Her dört kişiye bir kül tablası, menaj ve şekerlik masa ortasına yerleştirilir.

Uygun aralıklarla çiçekler yerleştirilir ve kuver hazırlığı tamamlanmış olur.

İçeceklerin Servis Elemanları Tarafından Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması:

Masa örtüsü ve kapak açılır.

Her kuver için ayrılan yerin ortasına peçete konur.

Peçetenin sağına orta boy bıçak, soluna orta boy çatal konur.

Bıçağın sağına fincan tabağı, fincan ve kaşığı yerleştirilir. Fincan kapalı olarak konmalıdır.

Her dört kişiye bir kül tablası, menaj ve şekerlik masa ortasına yerleştirilir.

Uygun aralıklarla çiçekler yerleştirilir.

