



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI BÜFESİ

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

Kahvaltının Tanımı, Önemi:

Sağlıklı beslenme açısından günün en önemli öğünüdür. Kahvaltı adını kahve altından almıştır. Yani Türk kültüründe kahve içiminden önce yenilen hafif yiyecekler kahvaltıyı oluşturmuş ve bu adı almıştır. Bütün gece aç kalan vücuda enerji ve diğer besin öğelerini sağlamak ve günlük çalışmaya kişiyi hazırlaması açısından önemlidir.

Ticari mutfakta kahvaltı servisi uluslar arası kurallarla belirlenmiştir. Kahvaltıda aşçının rolü kahvaltılık yiyecekleri hazırlamaktır. Özellikle kahvaltılık yumurta çeşitlerini pişirerek, şarküteri ürünlerini ve diğer kahvaltılık yiyecekleri dilimleyerek, tabaklara yerleştirilerek servise hazır hale getirir. Kahvaltı servisini servis elemanları yapar. Bazı işletmelerde kahvaltının bütün hazırlıklarını servis elemanları yapar. Büyük işletmelerde ve otellerde ayrıca kahvaltı aşçısı bulunur. Kahvaltı aşçısı (Cuisinier Du Breakfast), şef antremetye[?]ye (Chef Entremétier) bağlı çalışır. Kahvaltı salonu genellikle restorandan ayrı olur. Temiz, havalanmış, ferah bir salonda, güler yüzlü servis personeli ile güne başlamak konukları memnun eder. İşletmeyi daha sonrada tercih etmelerini sağlar. Kahvaltı büfesi için kuver hazırlarken kahvaltı içeceklerinin (çay, kahve gibi) servis ediliş şekli farklı olabilmektedir. Bazı işletmelerde misafirler içeceklerini kendileri fincanlara koyup masalarına götürmektedirler. Bazı işletmelerde ise misafirler büfeden sadece yiyeceklerini alırlar. İçecekleri görevli personel dolaşarak servis yapar.

Kahvaltı Çeşitleri:

Kontinental Kahvaltı:

Kontinental kahvaltı yiyecekleri reçel, bal, tereyağı, kahvaltı ekmekleri, içecek olarak kahve, çay veya kakao servis edilir.

Akşamdan temiz bir masa örtüsü serilmiş masaya; kuver tabağı, şekerlik, orta boy bıçak, yağ tabağı, fincan tabağı, peçete reçel ve bal tabağı, menaj takımı servis kurallarına uygun konulur.

Taze portakal ya da greyfurt suyu müşteri gelmeden önce ise yağ, reçel, bal, ekmek gibi yiyecekler hazırlanır. Müşteri geldikten sonra ise içecek takımları ilave edilir ve içecek potları getirilir.

Türk Kahvaltısı:

Ülkemizdeki her türlü otel işletmesinde ve diğer işletmelerde servis edilen bir kahvaltı çeşididir. Türk kahvaltısında ülkemize özgü olan beyaz peynir ve siyah zeytin bulunmaktadır. Son yıllarda ise söğüş domates ve salatalık da menüye eklenmiştir. Kızarmış ekmek tercih edilir. Türk kahvaltı kültüründe kahvaltıda çorba özellikle tarhana çorbası bulunurdu. Günümüzde de bazı yerel işletmelerde çorba servisi yapılmaktadır. Bunun dışında normal kahvaltılık yiyeceklerle ek olarak özel kahvaltılık yiyecekler yer alır. Örneğin menemen, sucuk, sucuklu yumurta, sahanda yumurta, kaymaklı bal vb. Kahvaltı içeceği ise genellikle çay olur.

İngiliz Kahvaltısı:

Kontinental kahvaltı yiyeceklerine yulaf ezmesi, sosis, sütlü çay veya kahve, meyve suyu, sebze suyu, tost çeşitleri, gibi yiyecek ve içecekler eklenir. Bu yiyeceklerin takım ve tabakları kuvere ilave edilir.

Amerikan Kahvaltısı:

İngiliz kahvaltısına benzeyen patlamış mısır, pirzola, çeşitli şekillerde hazırlanmış yumurta yemekleri, çeşitli kurabiye ve tostlar gibi yiyeceklerin de servis edildiği bir kahvaltı çeşididir. Amerikan kahvaltısını diğer kahvaltılardan ayıran farklardan biri kahvaltıdan önce ve kahvaltı sırasında bol buzlu su içilmesidir. Standart Amerikan kahvaltısı taze meyve ya da meyve suyu, kahvaltı içeceği (çay, kahve, kakao), jambonlu, sosisli veya baconlu yumurta, tereyağı, reçel, bal, ekmek çeşitlerinden oluşur. Kuver hazırlarken bunların yenmesinde kullanılan takımlarda masaya yerleştirilir.

Kahvaltı Büfesinin Tanımı, Önemi:

Kahvaltılık yiyeceklerin ve içeceklerin küçük bir büfede toplu halde sıralanması ile hazırlanan büfelerdir. Amaç konukların istediği kadar yiyeceği ve içeceği seçerek almasını sağlamaktır. Servis personelinin tasarruf sağlar, servisi çabuklaştırır, işletme için iyi bir reklâm aracıdır, misafirlere seçme imkânı verir.

Kahvaltı Büfesinin Çeşitleri:

Günlük Büfeler

Günlük kurulan normal kahvaltı hizmeti veren büfelerdir. Büfenin hazırlanması ve sunumu işletmenin kalitesini

yansıtır. Günlük büfelerde kahvaltılık yiyecekler biraz daha çeşitli olur. Konuklar yiyeceklerden istedikleri kadar alma imkanına sahip olurlar. Asla açık büfe veya brunch gibi zengin olmazlar.

Brunchlar:

Pazar günleri, yılbaşı günü, diğەر tatil günleri brunch için düzenlenen bfeye brunch büfesi denir. İngilizce [?]breakfast ve lunch[?] (kahvaltı ve öğle yemeği) kelimelerinin karışımıdır. Kahvaltı büfesi (brunch) kahvaltı için geç, öğle yemeği için de henüz erken olan bir saatte alınan ve oldukça uzun süren bir ğndr. Genellikle 11.00[?]15.00 saatleri arasında uygulanır. Günümüzde pastahanelere kadar yaygınlaşmıştır. Branlar (brunch) Pazar günleri sabah ve öğle öğünlerini içine alan keyifli ve uzun kahvaltı çeşididir. Özellikle büyük şehirlerde kış aylarında insanları bir araya gelmesini hoş vakit geçirmesini sağlayan yemekli toplantılar haline gelmiştir. ğnn özelliğine uygun olarak brunch bfesinde hem kahvaltılık hem de öğle yemeğinde servis edilecek yiyecek ve içecekler bulunur.



Fotođraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.07.2022