



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI EKSTRA YİYECEKLERİN SERVİSİ

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

Kahvaltıda konuk eğer meyve sipariş etmişse kahvaltı tabağı ve bıçağı sol tarafa alınır.

Meyvenin cinsine göre kuver konarak meyve tabağı konuğun sağından servis edilir. Elle yenen meyveler için kuvere fingerbol ilave edilir.

Konuk komposto istemişse sipariş çorba kâsesine konarak dantel kâğıtlı tabakta ve orta boy kaşıkla servis edilir. Meyve ve komposto servisinde işi biten malzeme masadan hemen kaldırılmalı ve masa tekrar eski haline getirilmelidir.

Yoğurt, kâsede veya bardakta verilir. Daha sonra üzerine peçete konmuş tabağa konarak masaya getirilip konuğun sağından servis edilir. Yanına tatlı kaşığı ve pudra şeker verilir.

Hububat yiyecekleri siparişinde, istenen hububat yiyeceği çorba tabağına ya da kâsesine konarak üzerine kâğıt peçete konulmuş düz tabak üzerinde masaya getirilir. Kuvere çorba kaşığı (büyük kaşık) ilave edilir. Konuğun önündeki kahvaltı tabağı ve bıçağı kuverin sol tarafına alınarak konuğun sağından hububat yiyeceği servis edilir. Yiyeceklerle beraber getirilen süt potu ise kahve fincanının biraz ilerisine bırakılır. Hububat yiyeceği boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağı ve bıçağı eski yerine çekilir.

Yumurtalı yiyeceklerin servisi aşağıdaki şekillerde yapılmaktadır:

Sahanda yumurta: Her porsiyon için iki veya üç yumurtanın tavada tereyağıyla ve karıştırılmadan pişirilmesi sonucu ortaya çıkan yemektir. Kuralına uygun olarak pişirilen yumurtalar düz büyük tabakta masaya getirilir. Konuğun kahvaltı tabağı ve bıçağı sola alınarak konuğun sağından yumurta tabağı ve tabağın sağına da büyük kaşık konur.

Çırpılmış yumurta: Derin bir kaba yumurta kırılır ve üzerine isteğe göre tuz ve süt konur, çatalla çırpılıp tavada eritilmiş yağ üzerine dökülür. Daha sonra karıştırılmaya devam edilir ve pişirildikten sonra özel kabına konarak konuğun sağından servis edilir. Kuvere büyük çatal, bıçak konur.

Jambonlu, baconlu, sosisli yumurta: Sahanda yumurtanın değişik bir şeklidir. Jambon, sosis veya pastırma tavada eritilmiş yağ içine konur. Yumurtalar içine konarak pişirilir. Sıcak büyük düz tabağa konarak konuğun sağından servis edilir. Servis sırasında kahvaltı tabak ve bıçağı sola alınır. Kuvere büyük çatal ve bıçak ilave edilir.

Poşe yumurta: Kaynayan sirkeli, limonlu ve tuzlu suya iki adet çiğ yumurta kırılarak fazla pişirilmeden alınıp ılık su dolu olan kaba konur. Sıcak desert tabağına alınarak üzerine sıcak tereyağı ve holandez sos dökülerek konuğun sağından servis edilir. Kuvere orta boy takım ya da büyük düz tabakta servis ediliyorsa büyük takım ilave edilmelidir.

Omletler: Tavada eritilmiş yağ içerisine çırpılmış yumurtalar ilave edilir. Altı ve üstü çevrilerek kızartılır. Pişirme sırasında çeşitli yiyeceklerde konarak omletler hazırlanabilir. Sıcak büyük tabağa konarak konuk masasına getirilir. Masadaki kahvaltı tabak ve bıçağı sola çekilir. Konuğun sağından servis edilir. Kuvere büyük boy çatal ve bıçak veya sadece büyük çatal ilave edilir.

Haşlanmış yumurta konuğun arzusuna göre değişik şekillerde hazırlanabilir. Rafadan yumurtada isteğe göre hazırlanan yumurta sıcak sudan çıkarılıp yumurtalığa konur. Yanına bir yumurta kaşığı ilave edilip üzerine peçete konulmuş desert tabağına yerleştirilerek masaya getirilip sol taraftan kahvaltı tabağının soluna konur. Yumurta masaya konduktan sonra menaj takımı yumurtalığa yakın bir yere çekilir. Katı şekilde haşlanan yumurta ise ya yumurtalıkla ya da kuver tabağına konarak servis edilir.

Balıklar tava ya da ızgara olarak hazırlanırlar. Servisi yumurtalarda olduğu gibi yapılır. Hazırlanan balık masaya getirilir. Kahvaltı tabağı ve bıçağı sola alınır. Kuvere balık çatal ve bıçağı konur. Balık yemeği konuğun önüne yerleştirilir.

Et çeşitleri, kahvaltılık yiyecekler olan salam, jambon, rozbif, tavuk gibi soğuk etler ve sosis de yumurtalar gibi servis edilir. Kahvaltı tabağı ve bıçağı sola alınır. Kuvere büyük çatal ve bıçak konur. Hazırlanan yiyecek konuğun sağından masaya yerleştirilir.

Marmelat, reçel, bal, peynir çeşitleri, tereyağı servisleri kahvaltı çeşitlerinde olduğu gibi yapılır.