



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI İÇECEKLERİNİN SERVİSİ

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

Sıcak İçeceklerin Servisi:

Porselen potlarla sıcak içeceklerin masaya servisi: Bütün kahvaltı çeşitlerinde (Continental, Viyana, Türk, İngiliz, Amerikan) sıcak içecekler (çay, kahve vb.) Continental kahvaltıda kullanılan yöntem kullanılarak servis edilir. Yani mutfaktan tepsiyle getirilen içecek konuğun sağ tarafından servis edilip porselen potlar fincanın sağ tarafına bırakılır.

Fincanlarla sıcak içeceklerin servisi: Bütün kahvaltı çeşitlerinde sıcak içeceklerin fincanla servisi Continental kahvaltıda olduğu gibi yapılmaktadır.

Kahvaltı içeceği bir tepsi üzerinde salona getirilir. konukun sağ tarafından servis edilir. Fincanın sapının 45 derece sağ aşağıya dönük durmasına dikkat edilmelidir.

Sıcak içeceklerin self servisi: Çay, kahve, süt gibi kahvaltı içecekleri, açık büfenin uygun bir yerine ya da salonun çeşitli bölümlerine kurulan çay-kahve büfesine büyük termoslarla veya termostatlı ve musluklu kaplarla konur. Yanına yeteri kadar fincan tabağı, fincan ve kahve kaşığı dizilir. Konuklar büfeden çıkarken içeceklerini de alıp masalarına giderler.

Cam potlarla sıcak içeceklerin servisi: Bütün kahvaltı çeşitlerinde ve bazı durumlarda açık büfe kahvaltı servisinde sıcak içecekler görevli personel tarafından büyük boy, cam çay ve kahve potlarıyla konukun istediği şekilde servis. Görevli personel masalar etrafında dolaşarak içeceği biten konuklara tekrar içecek servisi yapar.

Soğuk İçeceklerin Servisi:

Bardakta soğuk içeceklerin servisi: Meyve suyunun kahvaltıda ilk sırada servis edilecek içecek olduğu unutulmamalıdır. Bu yüzden kahvaltıda meyve suyu verilecekse, büfeden bardakla getirilip kahvaltı bıçağının ilerisine konur. Bardak tepsiyle taşınır ve konukun sağ tarafından masadaki yerine bırakılır.

Sürahide soğuk içeceklerin servisi: Meyve suyunun bir başka servis şekli de sürahi ile servistir. Kalabalık gruplara aynı anda servis yapmak için sürahiler kullanılır. Meyve suyu bardağı boş olarak akşamdan kuverdeki yerine konur. Bir sürahi ile getirilen meyve suyu konukun sağ tarafından bardağa doldurulur. Bardağın ağzında iki santim kadar boşluk bırakmak gerekir. Hem içerken dökülmeyi önler hem de konuk isterse buz için yeteri kadar boşluk bırakılmış olur. Meyve suyu sürahisi de çay-kahve potları gibi bardağın sağ tarafına ve sapı 45 derece sağ aşağıya dönük olarak masaya konur.

Soğuk İçeceklerin Self Servisi:

Kahvaltıda verilecek olan soğuk içecekler (Gıda tüzüğüne ve Türk standartları hükümlerine uygun olarak yoğunlaştırılarak hazırlanan meyve suları), açık büfenin uygun bir yerine kurulan şerbet soğutma makinelerine konarak soğutulur. Yanına yeteri kadar bardak dizilir. Konuklar büfeden çıkarken meyve sularını da alıp masalarına giderler.

Taze meyve suları da veriliyorsa; büfenin uygun bir yerinde bu iş için görevlendirilmiş bir personel bulundurulur. Konuk taze meyve suyu istediği zaman görevli personel meyve sıkma makinesinde meyveyi sıkarak bardağa doldurur. Konuk meyve suyunu alarak masasına gider.