



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI TABAĞININ DÜZENLENMESİ

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

Kahvaltı çeşitlerine göre farklı kahvaltı tabakları düzenlenmektedir. Basit kahvaltılardan oluşan Continental kahvaltı tabağının düzenlenmesi için mutfakta gerekli hazırlıklar yapılır. Eğer paketlenmiş bal, tereyağı, reçel kullanılıyorsa tabağa kahvaltı çeşitlerinin paketleri konur. Açık reçel, bal, tereyağı kullanılıyorsa küçük kaplar içinde kahvaltı tabağına konur. Bazı işletmelerde bu kahvaltılara ek olarak peynir, salam gibi kahvaltılıklar da konmaktadır.

Viyana usulü kahvaltı tabağının düzenlenmesinde Continental kahvaltı tabağına ilave olarak konuğun arzusuna göre hazırlanmış rafadan yumurta kullanılır. Hazırlanan yumurta yumurtalığa yerleştirilir ve servis edilmek üzere salona gönderilir.

Türk kahvaltısı ülkemizdeki otel işletmelerinde yaygın olarak kullanılır. Otellerde verilen kahvaltılarda Türk insanının evinde kahvaltıda yediği kahvaltılıklar kullanılır. Bu yüzden kahvaltı tabağına Continental de verilen kahvaltılıklara ilave olarak beyaz peynir, siyah zeytin, söğüş doğranmış domates ve salatalık da konur. İngilizler güne iyi ve besleyici bir öğünle başlamak isterler. Bu yüzden temel kahvaltı tabağına ilave olarak farklı kahvaltılıklar da alırlar. Kahvaltı tabağı masaya konduktan sonra mutfakta yulaf ezmesi hazırlanarak kâseye konur. Izgarada ya da tavada kahvaltı sosisleri hazırlanır. Yulaf ezmesinin boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağına kahvaltı sosisleri yerleştirilir.

Amerikan kahvaltısı çeşit açısından oldukça zengin besinlerden oluşmaktadır. Standart kahvaltı tabağından başka (tereyağı, reçel, bal) konuğun arzusuna göre farklı yiyeceklerden hazırlanan kahvaltı tabakları da sunulmaktadır. Amerikan kahvaltısında genelde jambonlu, sosisli, baconlu yumurta verilir. Mutfakta bunun için gerekli hazırlıklar yapılır. Jambon, sosis, bacon vb. etler uygun şekilde doğranır ve tavada eritilen yağ içine serpiştirilir.

Yumurtalar içine kırılarak pişirilir. Hazırlanan yumurta yemeği sıcak büyük düz tabağına konur.