



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONATA SERVİSİ

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

Limonata servisinde kullanılacak araçlar; çeşitli ayaksız bardaklar (genelde highball bardağı), sürahi, tepsi, peçete, içki kamışı (pipet), buzdolabı, saklama kabı, şerbet soğutma makinesi.

Limonata servisinde kullanılacak gereçler; hazırlanan limonlu karışım, buz, limon dilimleri, şeker.

Limonatanın Servisi: Hazırlanan limonata soğutulmak için uygun ve ağzı kapaklı kaplarla buzdolabına konur.

Gerektikçe uygun bir kapla bardaklara doldurulur.

Bardağın kenarına veya içerisine limon dilimi konur. Bardak tepsi ile misafir masasına götürülerek sağdan servis edilir. Misafir isterse içerisine buz konabilir.

Kalabalık gruplara aynı anda servis yapmak için sürahiler kullanılır. Bardaklar tepsilerle götürülüp sağ taraftan misafirlerin önüne konur. Sonra sürahi ile sağ taraftan bardaklar doldurulur. Bardağın ağzında iki santim kadar boşluk bırakmak gerekir. Hem içerken dökülmeyi önler hem de misafir isterse buz için yeterli boşluk kalmış olur. Limonata, şerbet soğutma makinelerinde de servis edilebilmektedir. Hazırlanan limonata, soğutma makinesinin haznesine doldurulur. Makine limonatayı hem karıştırır hem de soğutur. Limonata bardağı musluğun altına götürülüp oradaki kol itildiği zaman limonata bardağa akar. Doldurulan bardak tepsiyle misafir masasına götürülerek sağdan servis yapılır.