



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELERİN TRANŞI

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

Yemek münülerinde yer alan vazgeçilmez diğeri bir yiyecek de meyvelerdir. Meyveler münüde Tatlılar altında yer alır. Yenilme şekillerine göre; elle yenilebilenler (üzüm, çilek, kiraz, erik, kayısı, vişne veya kuru üzüm, kuru kayısı gibi kuruyemişler) ve bir takım yardımıyla yenilebilenler (portakal, elma, armut, şeftali, kavun, karpuz, muz, kivi, ananas gibi) şeklinde sınıflandırılabilir.

Meyvelerin çeşitlerine göre misafire sunumları da farklılık gösterir. Mutfakta hazırlayıp servis etme, meyve sepetiyle sunulup konuğun almasını sağlama, gueridon veya servis masasından tabaklara hazırlayıp sunulması şeklinde servisi vardır.

Misafir masasında hazırlanarak servis edilen meyveler takım kullanılarak yenilebilen meyvelerdir. (Diğeri bir deyişle kabuğu soyulan meyvelerdir.)

Misafir masasında meyve hazırlamak diğeri yemeklerin tranşlanıp misafire sunulması kadar önemlidir.

Meyvelerin soyulması ve dilimlenmesinde göz önünde tutulması gereken hususları aşağıdaki şekilde sıralamak mümkündür.

Servis edilecek meyvenin istenilen olgunlukta olmalıdır. (çok olgun veya ham olmamalı)

Meyve soyulacak ve tranş yapılacak büyüklükte olmalıdır.

Meyve için uygun kesim tahtası seçilmelidir. (Bazen büyük düz tabak içerisinde de tranş yapılabilir.)

Tranş bıçağının keskin olmasına dikkat edilmelidir. (Meyvenin çeşidine göre, ağız kısmı tırtırlı veya düz olabilir.)

Meyvelerin kendine has özelliklerinin bilinmelidir. (kabuk kalınlığı, çekirdek yapısı vb.)

Kesim meyvenin özelliğine uygun yapılmalıdır. (Önce kabuk soyulmalı, çekirdek varsa çıkarılmalı veya temizlenmeli, daha sonra eşit dilimler halinde kesilmelidir.)

Meyvelere, soyulması ve dilimlenmesi esnasında çıplak elle dokunulmamalıdır.

Meyveler salata için hazırlanıyorsa, uygun büyüklükte ve şekilde doğranmalı (küp şeklinde, kabukları ve zarları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş)

Hazırlanan meyvelerin servisinde kullanılacak tabaklar ve kâseler uygun büyüklükte olmalıdır.

Takımla yenilen meyveler için misafir masasına açılan kuverde ordövr tabağı, peçete, dessert çatalı ve bıçağı olmalıdır.