



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ODA SERVİSİ İÇİN KAHVALTI TEPSİLERİNİ HAZIRLAMAK

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

Oda servis personeli boş zamanında, özellikle akşamları, ertesi sabah kahvaltıda kullanılacak tepsileri hazırlar. Tepsiler raflarda veya servantlar üzerine istif edilmelerine göre değişik şekillerde hazırlanır. Tepsilerin hazırlanırken; önce kahvaltı tepsisine uygun büyüklükte örtü açılır. (kağıt örtü de kullanılabilir) daha sonra kahvaltı tabağı, takımı, peçete, fincan tabağı ve tereyağıreçel için küçük tabaklar yerleştirilir. Hazırlanan tepsiler üst üste konarak yarı hazır hale getirilir. Tekerlekli veya sabit raflarda ise; Kahvaltı tepsisine uygun örtü serilir, bir ya da iki kişilik için kuver hazırlanır. (fincan ve meyve suyu bardakları kapalı olmalıdır), menaj, şekerlik, tereyağı ve reçel kapları konur, Ambalajlı reçel ve ballar tabaklarına konur. Servis saatinde sadece tereyağı, ekmek, meyve suyu ve kahvaltı içecekleri konarak servise çıkar.