



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORDÖVR TABAĞI

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

Ordövrlerin Tanımı ve Mönüdeki Yeri:

Ordövrler kendilerini takip eden basamakları tamamlamak, yeme isteğini arttırmak için doyurucu olmayan dekoratif şekilde hazırlanmış küçük boyutta iştah açıcı yiyeceklerdir.

Birinci faaliyette ordövr kelimesinin Fransızca kökenli olduğunu belirtmiştik. Aslı Hors d'oeuvre dir. Ordövr kelimesi esas yemeğin dışında anlamına gelir. Klasik menü sıralamasında ilk sırada yer alırlar. Çok eskiden Ruslarda ve Fransızlarda yemek masasında değil salonunun dışındaki bir odada verilirdi. Çeşitli kanapeler, sebze garnitürleri, değişik küçük gösterişli yiyecekler, ordövr çeşitlerini oluştururdu. Bu yenilen yiyeceklerin içerikleri mönüde tekrarlanmazdı. Rusların bu geleneğine "Zakuski" denir.

Benzer geleneği Fransızlarda uygulamışlar, ancak daha sonra tepsi ile yemek sofrasına getirme geleneği başlamış ve günümüzdeki şekline dönüşmüştür. İngiltere'de de yemek sonrası "savories" denilen baharatlı biberli ordövr sunma geleneği vardı.

Ordövrlerin menüdeki yerini klasik menü sıralamasındaki yerini görelim:

Klasik menüde yemekler şu şekilde sıralanır.

Soğuk ordövrler: Mezeler, füme balıklar, balık yumurtası, havyar, vb.

Çorbalar: İçilen her türlü çorba ve konsome çeşitleri

Sıcak ordövrler: Volavan, kroket, börek çeşitleri, ravioli, lazanya, küçük şişler, küçük kebablar, peynir sufle vb hamur işleri (daima miktar az, porsiyon küçük ve süslü hazırlanır).

Balıklar: Sebze ve sosla hazırlanmış bütün balıklardan oluşur. Günümüzde bu grup antre olarak

verilebilmektedir. Balığın bütün olması gerekmemektedir. Poché, grill, etüvé, mönier (tereyağlı) vb pişmiş olabilir

Esas yemek (ana yemek): Kasap etleri, kümes hayvanları ve av etlerinden oluşan yemeklerdir. Bütün olabilir.

Müşteri yanında parçalanır ve servis edilebilir. Parçalanarakta getirilebilir ancak, en az iki çeşit garnitürle ve sosu ile verilmelidir. Esas yemek menünün ağırlık noktasıdır.

Antreler (sıcak antre ve soğuk antreler): Esas yemekten sonra verilir. Müşteri yanında parçalama yapılmaz.

Porsiyonlar hazır hale getirilir,

Antre çeşitleri:

Kasap etleri, av hayvanları, kümes hayvanları,

Mouslar (hafif krem şeklindeki sıcaklar),

Soufleler (fırından kabarmış olarak çıkan ve hemen servis edilen özel ve hafif yiyecekler

Tart ve börek içinde hazırlanan etler, sosisler, galantinler, ragout, goulasch, vb. yemekler,

Soğuk antreler; aynı şekilde soğuk olarak hazırlanan etler (roast beef), tartlar, et jöleleri, galantinler, soğuk şarküteri ürünlerini içerir.

Şerbet (sorbe). Hafif donmuş az şekerli, meyveli içeceklerdir. (Sindirimi kolaylaştırmak amacıyla hazırlanır)

Roti ve salata: Kasap etleri, av hayvanları, kümes hayvanlarından rotiller hazırlanır, yanında uygun sos ve patates, sebze garnitürü verilir, hafif sindirimi kolaylaştırıcı mevsim salatalarıyla beraber sunulur.

Soğuk roti: Bu bölümde; tavuk galantin, pate, jambon, terin, trüff mantarı vb yiyecekler yer alır,

Sebzeler: Her çeşit sebze. enginar göbeği, o gratenler (au graten), saute veya bastılar günümüzde bu bölüm ordövrlerine kaydırılmıştır.

Peynirler: Peynir çeşitleri

Tatlılar: Sufleler, parfeler, bavaruvalar, savarenler, dondurma kuplar, krem kuplar, st. honore vb gibi tatlılar.

Meyveler: Her çeşit sofralık meyve çeşitleri Klasik menü sıralamasındaki yemeklerin basamak sayısı günümüzde azalmıştır Ancak sıralama değişmemiştir.

Kısaltılmış mönü sıralaması;

Örnek -1

Soğuk ordövr

Çorba

Sıcak ordövr

Esas yemek (ana yemek)+sebze ve salata

Tatlılar ve peynirler

Örnek -2

Soğuk ordövr

Çorba

Balık
Esas yemek (ana yemek)+sebze ve salata
Tatlı

Örnek -3
Çorba
Balık
Esas yemek (ana yemek)+sebze
Tatlı

Örnek -4
Çorba
Esas yemek (ana yemek)+sebze
Tatlı

Antremetiyenin Tanımı Mönüdeki Yeri ve Önemi:

Fransızca kökenli bir sözcüktür, "entremets" şeklinde yazılır. Antreler, yemeğin ikinci bölümünde servis edilen sebze yemekleridir.

Antre aşçısı yani "Chef Entremetier" günümüzde çok büyük kapasitedeki otellerde bulunmaktadır. Genellikle bu aşçının işleri diğer aşçılar tarafından yapılmaktadır. Görevi; çorba ve consomeleri yapar, patates frit ve cips hariç her türlü sıcak sebze ve patates çeşitlerini, ıspanak yaprağı, havuç glacé, taze fasulye vb. haşlama, sauté ve braise sebzeleri, makarna, erişte pilav gibi hamur işlerini, hazırlar ve hazırlattırır. Klasik mönü sıralamasındaki yeri esas yemekten sonra gelir. Günümüzde kısaltılmış mönülerde sıcak ordövrlerle aynı sırayı almıştır, kaynaşmış durumdadır yani antreler sıcak ordövr olarak verilebilmektedir. İkisinden birisi verilir dersek daha doğru ifade etmiş oluruz.