



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORTAYA SOYULMUŞ MEYVE SERVİSİ

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

Birinci yol;

Mutfakta kabukları soyulup, dilimlenmiş olarak hazırlanan tabaktaki meyve geridon üzerine konulur. Tabaktaki meyve çeşitlerinden konuk tabaklarına yeterli miktarda yerleştirilerek konuğun sağ tarafından servis edilir (İngiliz usulü servisi).

İkinci yol;

Mutfakta soyulup tabağa dilimlenmiş olarak yerleştirilen meyveler, servis elemanı tarafından konuk masasına getirilir ve masaya bırakılır.

Meyvelerin alınması için yanına maşa bırakılır. Konukların kendisi ortaya servisi yapılan soyulmuş meyve tabağından maşa yardımı ile yeterince meyve çeşidini kendi tabaklarına alarak yerler.

Üçüncü yol:

Mutfakta soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve dilimlenmiş meyveler servis kabına yerleştirilir. Hazırlanmış meyve servis kabındaki meyveler servis elemanı tarafından konuğun sol tarafından maşa servisi ile konukların dessert tabaklarına istenilen meyve çeşitlerinden yeterince konularak dağıtım yapılır.