



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTÖRİZE MEYVE SUYUNUN SERVİSİ

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

Bardakla Servis: Uygun bir bardak seçilerek sipariş edilen meyve suyu bardağa doldurulur. Doldurma anında kullanılan bardak ayak kısmından ayaksız ise tabana yakın olan bir noktadan tutulmalıdır. Bardak soğutucularda soğutulabilir. İçecek soğuk değil ise, bardağa içecek konduktan sonra içine 2-3 parça buz konmalıdır. Daha sonra bardak üzeri dolley (dantel kâğıt) veya kumaş peçete örtülmüş bir tepsi üzerine konarak misafirin sağından masaya bırakılır.

Şişe veya Kutudan Servis: Sipariş alınan meyve suyunun şişesi bardan alınır ve şişenin dış yüzeyi su damlacıklarını kurulamak için kuru bir bez ile silinir. Daha sonra bir tepsi alınarak üzerine dolley (dantel kağıt) veya kumaş bir örtü konur. Uygun meyve suyu bardağı ve şişe tepsi üzerine alınarak misafir masasına gidilir ilk önce bardak misafirin sağından masaya bırakılır daha sonra şişenin ağzı açılarak etiketi misafire dönük bir şekilde şişenin ağzı bardağa dokundurulmadan ve fazla yüksekte dökülmeden bardağa bir dudak payı kalacak şekilde doldurulur. Şişe yarım kalır ise bardağın ilersine etiketi misafire bakacak şekilde bırakılır.