



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SERVANTTA BULUNAN MENAJ TAKIMLARI

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

Bu malzemeler ana servan adı verilen salon içinde yedek malzemelerin bulunduğu dolaplarda her an kullanıma hazır bulundurulurlar. Misafir istemesi durumunda masaya götürölürler. Yemeklere tat katan ve yiyecek servisini tamamlayan bu malzemelerin servis esnasında tam ve temiz servannda bulundurulmasına özen gösterilmelidir.

Hardal Kabı: Kullanıma hazır hardalın servis edilmesinde kullanılan kaptır. Küçük bir kaşıkla ve altlık ile birlikte misafire verilir. Her servisten önce mutlaka boşaltılıp sıcak su ile temizlenmeli ve tekrar doldurulmalıdır. Çünkü hardal bir iki saat içinde hava ile teması sonucu kuruyup hoş olmayan bir görünüme bürünür. Genellikle ufak porselen veya metal kaseler şeklinde de olan hardal kaplarının gümüş olanları da mevcuttur. Gümüş hardal kaplarının temizliğı diğer gümüşlerin temizliğinde olduğu gibi yapılır.

Ketçap ve Sos Şişeleri: Ketçap genellikle işletmelerde hardal kabında anlatıldığı biçimde porselen veya gümüş ufak kase içinde bir kaşık ve altlığı ile servis edilir. Ayrıca özel olarak şişeyi andıran kendi kaplarında da kullanılmaktadır. Cam veya metal olarak kullanılan sos şişeleri, ufak sürahiyi andıran kapların dışında acı biber sosu gibi soslar kendi orijinal şişe veya kaplarında da servis edilebilir. Sos şişeleri de servis esnasında ufak bir tabak üzerine konarak servis edilir. İçleri her servisten önce kontrol edilmeli eksik ise tamamlanmalıdır.

Zeytinyağı ve Sirkelikler: Zeytinyağı ve sirkeyi misafir masasında servis etmek için kullanılan sos şişelerinin benzeridir. Ancak onlardan hacim ve ebat olarak daha büyük servis malzemeleridir. Bunlara ufak sürahi de diyebiliriz. Her servisten önce boşaltılıp yıkanır. Kurulandıktan sonra tekrar doldurulur. Bir önceki yağ ve sirke tekrar konulacaksa bir tülbent veya çok ince süzgeç ile süzölmesi gerekir.

Kürdanlıklar: Değişik malzeme (plastik, tahta vb.) ve şekillerde yapılan kürdanların konulduğu kaplardır. Kulpsuz uzunca fincanı andırır. Kürdanlığın nemli bez ile temizliğı yapıldıktan sonra içi yeteri miktarda kürdanla doldurulur. Kürdanın özel bir koruması yok ise (kağıt veya plastik içinde) üzerleri temiz bir peçete ile kapatılması gereklidir.