



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAGETTİ SOSLARININ SERVİSİ

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

Spagetti sosları çok çeşitli olmakla beraber sadece iki şekilde sunulur.

Haşlanmış spagettiye, sipariş gelince sos mutfakta hazırlanıp spagetti ile karıştırılıp tabağa alınarak sunulur.

Başka bir usulde ise; haşlanmış ve sıcak olarak konuğa sunulan spagettiye sosu mutfakta değil restoranda eklenir. Bu işlem; Gueridan[?]da(servis arabası) sos ekleme, konuk masasında sos ekleme veya direkt sosu masada servis tabağının sol ilerisine bırakarak konuğun kendi alması sağlanarak gerçekleşir. Spagetti sosları genellikle mutfakta eklenen sıcak soslardır. Bu soslara göre yemek isim alır. Örneğin; Spagetti napoliten.spagetti bolonez, spagetti milanez gibi. Bazen de yemeğin içine eklenen bazı malzemeler spagettiye adını verir. Örneğin, sosisli spagetti gibi.

Spagetti sosları genellikle sıcak soslardır.

Spagetti sostan sonra mutlaka rendelenmiş permesan (bizim kültürümüzde ki kaşar peynir benzeridir. Bu nedenle kaşar peynir de uygun olabilir.) ilavesi ile sunulur. Permesan rendesi de sos gibi; mutfakta, gueridonda veya masaya sol ileriye konularak yapılabilir. Masaya sos veya peynir rendesi gelecekse; uygun kaplarda ve yanında tatlı kaşığı olmalıdır.