



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUYUN SERVİSE HAZIRLANMASI

Suyun canlı yaşamındaki önemi herkesçe bilinmektedir.

İçme suyu yeraltı kaynağından çıkan, tortusuz, renksiz ve tatsız sudur.

İçilebilecek suda bu özelliklerden başka sağlığa zararlı bakteriler, yabancı maddeler de bulunmamalıdır. İçme suları piyasaya şişe suyu adı altında renksiz cam, pet şişe ve damacanalarla sürülebilir. Suyun ağzı dış ortam ile teması kesecek şekilde plastik veya folyo kapakla kapatılmalıdır. İçecek servisinde ve buz yapımında kullanılacak olan suyun sertlik derecesi ve kireçli olup olmadığı önemlidir.

Suyun servise hazırlanmasında dikkat edilecek noktaları şöyle sıralayabiliriz:

Su servisi konunun sağ tarafından yapılmalıdır.

Su servisi yapılırken peçete sol elde taşınmalı, bir konuktan diğerine geçerken, sürahi ağzından akan sular silinmelidir.

Servis edilecek su, yeterince soğuk veya konunun isteğine uygun bir ısıda olmalıdır.

Şişe ile yapılan su servislerinde gerek cam şişe folyosu, gerekse plastik şişe kapağı konunun gözü önünde açılmalıdır.

Gerek sürahi ile yapılan serviste gerekse şişe ile yapılan serviste sürahi veya şişe bardağa değiştirilmeden bardağın 2/3'ü doldurulmalıdır.