



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE MEYVE SULARININ SERVİSİ

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

Taze Meyve Sularının Servis Sıcaklığı: Taze meyve sularının servis sıcaklığı +8 ila +10 C arasındadır. Bu sıcaklığa erişebilmeleri için ağız kapalı sürahilerde soğutucularda +8 ila +10 C soğutularak servise sunulur. Taze meyve suları uygun bardağına uygun sıcaklıkta konduktan sonra üzerine dolley (dantel kağıt) veya kumaş bir peçete açılmış tepsi üzerine konur. Daha sonra misafir masasına gidilerek misafirin sağından bıçağın ilerisine bırakılır. Bardağın Doldurma Oranı: Meyve suyu bardaklarına meyve suyu bardağının büyüklüğüne göre 150 ila 250 cc miktarında taze meyve suyu konmalıdır.