



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRANŞ ARAÇ GEREÇLERİ

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

Tranş tahtası; mümkünse tek parça halinde ve kenarları etlerin suyunun akması için oyuk ve masif ağaçtan yapılmış olmalıdır. Servis edileceği yemeğin özelliğine uygun değişik büyüklükte ve şekilde (oval, dikdörtgen, balık şeklinde vb) olanları mevcuttur.

Tranche bıçakları: Keskin bir bıçaktır. Sapı metal ya da başka bir malzemeden yapılmış olabilir. Genellikle kesilen etlerin büyüklüğüne göre küçük veya büyük olmak üzere iki çeşittir. Büyük parçaların kesiminde kullanılanlar uzun ve sırtı ince bıçaklar olmalıdır. Steakler, kümes hayvanları için ise daha küçük (kısa) kalın sırtlı bir bıçak kullanılır.

Tranş çatalı: Tranş bıçağı ile birlikte kullanılan iki parmaklı bir çataldır. Tranche bıçağı gibi bunun da iki çeşidi vardır. Düz parmaklı olanlar kümes hayvanları tranşında, kavisli parmaklı olanlar ise büyük parça etlerin ve steaklerin kesiminde kullanılır.

Balık Tranş Takımı (Balık Bıçağı, Balık Çatalı) Büyük boy balık çatalı ve bıçağıdır. Balık bıçağı palet şeklinde ve ucu sivri olur. Bunda amaç balığın derisini yüzmek ve kılçıklarını kolayca ayıklamak içindir. Tranş edilen balık parçalarının tabağa kolayca konulabilmesi için balık küreği de kullanılır. (Bunların olmadığı yerde orta boy balık takımı veya büyük çatal ve kaşık da kullanılabilir.)

Masa Reşoları: Tranş için masaya getirilen yiyecekleri ve garnitürlerini sıcak tutmak amacıyla kullanılan; elektrikli, gazlı, jelli ve sıvı yakıtlı sıcak tutuculardır.

Maşalar: (Servis Maşası) Kesilip porsiyonlanan yemeklerin konuklara servis edilmesi amacıyla kullanılan büyük boy kaşık ve çataldan oluşur.

Peçeteler: Kesip-porsiyonlama işleminin kolay yapılabilmesi için, kuzu budu ve istakoz gibi yiyeceklerin tutulması amacıyla kullanılan servis peçetesidir. Temiz olmasına ayrıca dikkat edilmelidir.

Sosiyerler: Çeşitli yiyeceklerle birlikte servis edilecek sosların ve sıcak tereyağı servisinde kullanılan kaplardır. Porselen veya metal olabilirler. Sosiyerin bir tarafı kulplu diğer tarafı sosun akabileceği şekilde olur. Bazı modellerin alt tabağı ve sosiyer tek parça halindedir. Alt tabağı olmayan modeller mutlaka bir alt tabak ile kullanılmalıdır.

Sos Kepçesi: Sos kepçesi veya sos kaşığı sosiyerin tamamlayıcısıdır. Servis edilecek sosa ve misafirin sayısına göre çeşitli boyları vardır. Porselen veya metal olabilirler.

Servis Tabakları: Servis edilecekleri yemeklerin özelliklerine göre şekilleri, boyutları ve özellikleri farklı olur.