



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRANŞ MİCE EN PLACE❗I YAPMA

Tepsiadaki Hazırlıklar:

Tepsi ıslak nemli bezle silinerek temizlenir.

Üzerine temiz bir örtü serilir.

Tranş edilecek yiyeceğe uygun tranş tahtası Tepsinin uzun kenarının ortasına gelecek şekilde personelden tarafa yerleştirilir.

Tranş takımları tranş tahtasının üzerine çatal ve bıçağın sapları sağa bakacak şekilde çapraz yerleştirilir.

Tranş edilecek yiyecek tranş tahtasının tarafına yerleştirilir.

Tranş edilecek yiyeceklerle birlikte servis edilecek sos ve garnitürler ayrı ise bunlar tranche tahtasının ilerisine yerleştirilir.

Serviste kullanılacak tabaklar, tranche tahtasının sağ tarafına konur.

Maşa ve peçeteler de tranche tahtasının sağ ilerisine yerleştirilir.

Tranş Arabasında Hazırlıklar:

Tranş arabasının temizliği usulüne uygun yapılır.

Tranş tahtası yiyeceğe uygun olarak seçilir ve tranş takımları kontrol edilerek masaya yerleştirilir.

Tranş tahtası Tranş arabasının personel tarafındaki uzun kenarı ortalayacak şekilde konur.

Tranş bıçağı tahtanın sağına, tranş çatalı tahtanın soluna gelecek şekilde konabileceği gibi; her ikisi de tranş tahtasının üzerine de konulabilir.

Tranche edilecek yiyeceğin sıcak olması gerekiyorsa, reşonun yakıtı ve yanıp yanmadığının kontrolü yapılır.

Reşo ve mutfaktan gelen ana yemek servis kabı tranche tahtasının sol tarafına konur.

Yiyeceklerle birlikte verilecek garnitür ve sos kapları tranş tahtasının ilerisine, geridonun misafir masasına yakın kenarına dizilmelidir. Garnitürlerin sıralanışı tabağa konulacakları sıraya uygun olmalıdır.(Pilav ortaya, sos sola ve varsa sebze sağa konmalıdır).

Yemeğin servisinde kullanılacak tabaklar ya reşo üzerinde veya doğrudan masanın üzerinde fakat tranche tahtasının sağ tarafına yerleştirilmelidir.

Maşalar tranche tahtasının sağ ilerisine üst köşeye yerleştirilir.(Geridon iki katlı ise maşalar, kâğıt ve kumaş peçeteler katlanmış olarak alt kata da konabilir).