



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLARIN SERVİSİ

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

Konuklara kızarmış ekmek ve tostlarla birlikte sunulan tereyağının (veya zeytinyağı) alakart servis uygulanan işletmelerde üç şekilde servis edilme yöntemi vardır.

Yağların Servis Yöntemleri:

Posiyonluk Kaplarında Servis: Küçük kaplar içerisinde 20 [?] 25 gr tereyağı konarak dolaplarda soğutulur. Özel tabak veya kahve fincanı tabağında servis edilir.

Porsiyonluk Kasede Servis: Küçük cam veya porselen kaseye talaş buz doldurulur. Buzun üzerine silindir, yıldız veya rulo şekilleri verilmiş tereyağı parçaları konur. Kase dantel kağıtlı(dolley) küçük bir tabak üzerine konarak servis edilir.

Özel Servis Kabında Servis: Tereyağı servisinde kullanılan iki veya üç parçalı tereyağı kabının alt bölümüne talaş buz konur. Üstteki delikli kısma bir parça buz ve üzerine şekillendirilmiş tereyağı konur. Üzerine kapağı kapatılır. Dessert tabak üzerinde masanın solundan servis edilir. Kapağı açılarak kabın kenarına bırakılır.

Her üç yöntemde de tereyağı kabı konuğun sol tarafından masaya konur. Tereyağı kabının yeri ekmek tabağının sol ilerisidir. Porsiyonluk kase ve özel tereyağı servis kabının yanında kokteyl çatalı verilebilir. Çatal, sapı 45 derece sağ aşağıya bakacak şekilde masaya bırakılır.