



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YİYECEK VE İÇECEKLERİN BÜFEYE DİZİLMESİ VE DEKORASYONU

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

Kurulmuş olan büfeye yiyecek ve içeceklerin göze hoş görünecek şekilde yerleştirilmesi için öncelikle büfede yer alacak yiyeceklerin ve içeceklerin bilinmesi gerekir. Bu nedenle konaklama tesislerinin yöneticileri büfede yer alması gereken yiyecek ve içecekleri, büfenin özelliğine, büfe maliyetine ve yiyeceklerin birbirleri ile lezzet ve renk uyumunu da dikkate alarak belirlerler. Büfe için hazırlanan yemeklerin hangi servis kaplarına konacağı mutfak şefleri tarafından belirlenir. Gösterişli süslenmiş ve dekorlu çeşitli zeytinyağlı dolmalar füme etler vs gibi dekorlu ürünler için büyük ayna ve fayanslar, soslu yemekler için derin kâse ve oval kaplar vs tercih edilmektedir.

Büfelerde yemeklerin çeşidi kadar dekorasyonda çok önemlidir. Büfe dekorasyonu iki şekilde gerçekleştirilir. İlk olarak yiyeceklerin dekoratif bir şekilde hazırlanmasıdır. Bütün halde hazırlanan yiyecekler mutfakta mutfak personeli tarafından porsiyonlanarak çeşitli servis kaplarına dekoratif bir şekilde yerleştirilir. Günümüzde birçok işletmede yiyecekler mutfakta bütün halde pişirilerek büfeye bütün halde konularak mutfak personeli tarafından konukların gözü önünde tranş (porsiyonlanarak) edilerek göze daha hoş görünmesi sağlanabilmektedir ya da mutfakta pişirmeye hazır halde salona getirilen yiyecekler konukların gözü önünde pişirilerek porsiyonlanır ve konuklara servis edilmektedir. Yemek ve yemek kapları dışında büfelerin dekorasyonu çeşitli yağdan, buzdan, strafordan yapılan heykeller, sebze ve meyveler, çiçekler, kap kacak, metal, ahşap figür ve heykellerle sağlanmaktadır. Bunlar büfeye eşit ağırlık verecek şekilde yerleştirilmelidir.

Servis personeli tarafından yeri, şekli ve büyüklüğü belirlenerek kurulan büfelerin üzerlerine konacak olan yiyecekler, servis ve mutfak mutfak personeli tarafından salona getirilerek salon şefinin talimatları doğrultusunda aşağıdaki şekilde dizilmelidir:

Aynı yemekten birden fazla ise büfeye eşit aralıklarla dizilmelidir.

Yanyana konacak yiyeceklerin renk uyumuna özen gösterilmelidir.

Bir yemekle birlikte verilecek soslar ve garnitürler o yemeğin önüne veya yanına konmalıdır.

Yüksek yiyecekler büfenin arkasından başlayarak boy sırasına göre yerleştirilmelidir.

Servis kaplarının daha iyi görünmeleri için, altına küçük yükselticiler (kapalı tabak gibi) konarak arka tarafları hafif öne doğru kaldırılır.

Dekorasyon için konulacak malzemeler büfeye uygun şekilde yerleştirilir.

Dekorasyon malzemeleri yemekleri kapatmayacak şekilde büfenin arkasına doğru yerleştirilir.

Büfeler çift taraflı ya da birkaç girişli olarak düzenleniyor ise her yiyecekten bütün bölümlerde bulunmasına özen gösterilmelidir.

Büfenin girişinde servisin çeşidine göre tabak, takım, peçete ve ekmekler bulunmalıdır.

Yemeklerin alınabilmesi için çeşidine uygun maşa ve servis kaşıkları yerleştirilir.