

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**DİĞER YÜKSEK ALKOLLÜ
İÇECEKLER VE SERVİSİ**

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. CİN SERVİSİ	3
1.1. CİN.....	3
1.1.1. Tanımı.....	3
1.2. CİNİN YAPILIŞINA GÖRE ÇEŞİTLERİ VE ÜNLÜ MARKALARI	4
1.2.1. London Dry Gin (<i>landın dray cin</i>).....	4
1.2.2. Plymouth Gin (plimut cin).....	4
1.2.3. Old Tom Gin (old tom cin).....	5
1.2.4. Ünlü Markalar.....	5
1.3. Yüksek Alkollü İçkilerin Saklanması ve Depolanması.....	6
1.4. CİN Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Bardaklar	6
1.5. CİN Servis Şekilleri	7
1.6. Yüksek Alkollü İçkilerle Verilebilecek Yiyecek ve İçecekler.....	8
UYGULAMA	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	11
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	12
2. VOTKA SERVİSİ.....	12
2.1. Votka.....	12
2.1.1. Tanımı.....	12
2.1.2. Özellikleri	12
2.2. Yerli ve Yabancı Votka Çeşitleri ve Ünlü Markaları.....	12
2.2.1. Votka	12
2.2.2. Altınbaş.....	13
2.2.3. Binboğa.....	14
2.2.4. Yabancı Votka Çeşitleri.....	15
2.3. Votka Servisinde Kullanılacak Araç Gereç ve Bardaklar	15
2.4. Votka Servis Şekilleri	16
2.4.1. Pour Votka (Sade Votka) Servisi.....	16
2.4.2. On The Rock Votka Servisi	16
2.4.3. Votka- Limon	16
2.4.4. Votka – Meyve Suyu	16
UYGULAMA	17
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	19
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	20
3. ROM SERVİSİ.....	20
3.1. Rom.....	20
3.1.1. Tanımı.....	20
3.1.2. Özellikleri	20
3.2. Rom çeşitleri	21
3.2.1. Renklerine Göre.....	21
3.2.2. Tat ve Diğer Özelliklerine Göre Romlar	21
3.3. Rom Servisinde Kullanılacak Araç Gereç ve Bardaklar	23

3.4. Rom Servis Şekilleri	23
3.4.1. Pour Rom (Sade Rom) Servisi.....	23
3.4.2. On The Rock Rom Servisi.....	23
3.4.3. Rom- Su.....	23
UYGULAMA	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	26
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	27
4.TEKİLA SERVİSİ	27
4.1. Tekila	27
4.1.1. Tanımı.....	27
4.1.2. Özellikleri	27
4.2. Tekila Çeşitleri ve Ünlü Markaları	27
4.2.1. Tekila Çeşitleri Ve Özellikleri.....	28
4.3. Tekila Servisinde Kullanılacak Araç Gereç ve Bardaklar	28
4.4. Tekila Servis Şekilleri.....	29
UYGULAMA	30
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	32
CEVAP ANAHTARLARI.....	33
MODÜL DEĞERLENDİRME	34
KAYNAKÇA	35

AÇIKLAMALAR

MODÜLÜN KODU	
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Barmen
MODÜLÜN ADI	Diğer Yüksek Alkollü İçkiler ve Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında diğer yüksek alkollü içkiler ve servisi kurallarının yer aldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	“Kanyak Servisi Yapma ” modülünü almış olmak
YETERLİK	Diğer yüksek alkollü içkilerin servisini usulüne uygun olarak yapmak
MODÜLÜN GENEL AMACI	Genel Amaç Uygun ortam sağlandığında servis ve nezaket kuralları çerçevesinde diğer yüksek alkollü içkilerin servisini yöntem ve tekniğine uygun olarak yapabileceksiniz. Amaçlar <ul style="list-style-type: none">➤ Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak cin çeşitlerini tanıyıp servisini yapabileceksiniz.➤ Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak votka çeşitlerini tanıyıp servisini yapabileceksiniz.➤ Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak rom çeşitlerini tanıyıp servisini yapabilecektir.➤ Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak tekila çeşitlerini tanıyıp servisini yapabileceksiniz.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Bar ortamı, bar malzemeleri, barda kullanılan yüksek alkollü içecekler, servis malzemeleri, bardaklar,sınıf, atölye
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Bu modül hazırlanırken kalifiye elemanlar ile uluslar arası düzeyde bilgi ve beceriyle donatılmış başarılı bar elemanları yetiştirilmesi amaçlanmıştır.

Yüksek Alkollü İçecekler modülünü aldıktan sonra barlarda daha üst mevkilere gelebilecek, içkiler ile ilgili bilgi ve kültürünüzü artırmış olacaksınız.

Günümüzde barmenlik çok aranan bir meslek dalıdır. Ancak eğitimli barmenler çok lüks otellerin barlarında yüksek maaşlarla çalışmaktadırlar. Bu modül sayesinde deneyimli ve her Yüksek Alkollü İçecekler modülünü tamamladığınızda; sektördeki otellerde işletmenin aradığı eleman olacaksınız.

Diğer ve bağımsız bar işletmelerinde; yöntem ve tekniğine uygun olarak cin, votka, rom, tekila servisini ve özelliklerini öğrenerek daha verimli olarak çalışabilme yeterliğini kazanmış olacaksınız. Bu sayede, konaklama işletmelerin bünyesinde bulunan barlarda ve bağımsız bar işletmelerinde çalışabilme imkânını elde etmiş olacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun cin çeşitlerini öğrenip usulüne uygun servis yapabilecektir

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:
Cin çeşitlerini araştırınız.

- Cin servisi hakkında bilgi toplayınız.

Araştırma işlemleri için internet ortamı ve şarap ile ilgili kitap dergi gibi kaynaklardan faydalanabilirsiniz. Ayrıca otel ve restoranlarda cinlerin hazırlanışı hakkında bilgi toplayınız.

1. CİN SERVİSİ

1.1. Cin

1.1.1. Tanımı

Saf etil alkol ile ardıç tohumlarının ve sağlığa zararlı olmayan bitkisel drogların damıtılmasıyla elde olunan berrak, kendine özgü kokusu ve tadı olan, hacmen % 46-48 alkol içeren damıtık bir içkidir.

Cin (gin); arpa, mısır, çavdar, ardıç tohumlarının damıtılması (destilasyon) sonucunda elde edilen bir damıtık içkidir. Genelde susam, kişniş, bergamot, badem, melek otu, dereotu, yeşil limon ve portakal kabuğu katılarak aromalandırılır. Yüksek alkollü bir içkidir. Alkol derecesi 40-47 arasındadır. Eskitilmeden şişelenen bir içkidir. Ülkemizde tek el tarafından üretilen cin, 47 alkol derecesine sahiptir. 5 cl, 35 cl ve 70 cl hacimli şişelerde satışa sunulmaktadır



Cin arpa ve buğday sırasına ardıç eklenerek üretilir. Cinin kaliteli olabilmesi için süzme işleminin çok yavaş gerçekleştirilmesi gerekir. Damıtma işleminden sonra renk vermeyecek kaplarda en az beş ay yillandırılır. Cin kokteyl yapımında çok önemli bir yer teşkil etmektedir.

Cinin aromatik maddesini ardıç teşkil eder. Ardıç ülkemizin çeşitli bölgelerinde yüksek yaylalarda, özellikle Uludağ'ın 1300 metre yüksekliğinden başlayarak 2000 metreye kadar olan kısımlarında yetişir.

Ardıçlar genelde muhtelif türlerde olur ve hemen hemen birçok ülkede bulunur. Bir kısmının meyvesi kırmızı, bir kısmının süyaha yakın koyu menekşe rengi vardır. Önce yeşil daha sonra kendi rengini alan bu meyve yurdumuzda kasım ve aralık aylarında toplanır ve kurutulur.

1.2. Cinin Yapılışına Göre Çeşitleri Ve Ünlü Markaları

1.2.1. London Dry Gin (landın dray cin)

London Dry Gin, Londra'nın otantik lezzetinde olan bir cindir. 1820'den bu yana terkihi hiç değişmeksizin Kennington'da üretilmektedir. Cinler içinde en kaliteli olarak tanınır. Yüzde 40 alkol düzeyiyle İngiltere'deki pazarın yüzde 73'ünü elinde tutmaktadır.



Resim 1: Londo Dry Gin

1.2.2. Plymouth Gin (plimut cin)

Yalnız İngiltere'nin "Plymouth" şehrinde yapılan bir cindir. Cinlerin içinde en sek olan cin türüdür. Bir ya da iki damla "angostura bitter" ilavesiyle su ile içilen "**Pink cin**" için kullanılan en uygun cindir.



Resim 2: Plymouth Gin

1.2.3. Old Tom Gin (old tom cin)

Tom collins (tom kolins) koktelyline adını veren bir cin türüdür. Günümüzde artık önemini yitirmiştir. Çok az bulunan ve tatlandırılmış bir cin türüdür.



Resim 3: Old tom Gin

1.2.4. Ünlü Markalar

Ünlü cin markalarının başlıcaları; Genever, Beefeater (*bifğtur*), Stainhaeger (*staynheger*), Tanqueray (*tankirey*) Bombay (*bombey*), Gilbey's (*gilbiys*), Gordon gin, Bols Silver top gin (*bols zilvır tıp gin*) dir.



Resim 4: Çeşitli markalarda cin

1.3. Yüksek Alkollü İçkilerin Saklanması ve Depalanması

Yüksek alkollü damıtık içkiler (viski, konyak, votka, rom vb.) güneş görmemek ve serin yerde dik tutulmak kaydıyla çok uzun yıllar saklanabilirler, bozulmazlar. Güneş ise renklerini soldurur, sıcakta da içkinin kapağından alkol buharlaşır ve alkol derecesi düşer. Bu da bozulma riski yaratır. Şişeyi dik tutmadaki amaç da mantarın ıslanmamasıdır. Zira bunlar şarap mantarı kadar sıkı olmadıklarından, yatık kalırlarsa mantardan sızdırabilirler.

1.4. Cin Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Bardaklar

- Buz kovası
- Buz maşası
- Yuvarlak tepsi
- Tepsi ve bardak altlığı (doly)
- Bardaklar
- Peçete
- Cin
- Tonik
- Soda



Resim 5: Çeşili bar malzemeleri

1.5. Cin Servis Şekilleri

1.5.1. Pour Cin (sade cin) Servisi

4 cl cin, küçük boy viski bardağına konularak servis edilmiş şeklidir. Snaps bardağında da servis edilebilir.

1.5.2. On The Rock Cin Servisi

Küçük boy viski bardağına 4 cl konulan cin üzerine 4 ya da 5 parça buz konularak servis edilmiş şeklidir.

1.5.3. Cin-Soda

Çok uygulanan bir servis şeklidir. İki ya da üç parça buz viski tumbler bardağına konur. 4 cl cin bardağa doldurulur. Üzerine tranş limon kesilerek bırakılır. Soda şişesiyle birlikte konuk masasına götürülür. Cin konuğun sağından masaya konur. Daha sonra soda açılarak cinin üzerine doldurulur. Kalan soda şişesiyle birlikte konuk masasına bardağın sağına bırakılır.

1.5.4. Cin-Tonik

Viski tumbler bardağına iki ya da üç parça buz konur. Üzerine 4 cl cin doldurulur.. Tonik konuk masasına şişe ile götürülür. Cin soda servisinde olduğu gibi bardak konuğun sağ tarafından masaya bırakılır. Üzerine tonik ilave edilir. Kalan tonik bardağın sağ tarafına konur.

Cin-soda ve Cin-tonik servislerinde konukların isteğine göre içecekler masada da hazırlanabilir. Böyle bir servis yapılırken tepsi hazırlanır, üzerine kumaş peçete veya doley kâğıt serilir. Buz kovası, buz maşası cin, tonik veya soda tepsiye konularak konuk masasına gidilir. Bardak konuk masasına boş olarak bırakıldıktan sonra 4 cl kadar cin konulur. Konuğun onayı alındıktan sonra buz ilave edilir. Soda veya tonik daha sonra bardağa konulur. Arta kalan içecek masaya bırakılır. Bu servis şekli çok fazla uygulanmaz.

1.6. Yüksek Alkollü İçkilerle Verilebilecek Yiyecek ve İçecekler

Yüksek alkollü içecekler sade, su, soda, tonik, kola, meşrubat ve meyve suları ile servis edilebilir. Ayrıca kokteyl yapılırken diğer katkı maddeleri kokteylin özelliğine göre konulabilir.

Yüksek alkollü içeceklerle, daha çok soğuk hazırlanan ordövrler servis edilir. Haydari, hibeş, Antep ezmesi, rus salatası, beyaz peynir vb. ayrıca mevsimine göre meyvelerlede servisi yapılması mümkündür.

Özellikle yemeklerde vokal içecek olarak yüksek alkollü içecek sunulacak ise, ana yemekle de yüksek alkollü içecekler servis edilir.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişi alınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Konuk masasına gitmeden önce üzerinde bulunması gereken araç gereçleri ve özellikle kalem, adisyon veya sipariş fişinin olup olmadığını kontrol ediniz.➤ Konuk masasına uygun mesafede yaklaşınız.➤ Siparişi önce kimden alacağınızı belirleyiniz.➤ Sipariş alırken “içecek olarak ne alırdınız.” gibi cümleler kurunuz.➤ Siparişi aldıktan sonra konuklara okuyarak onay alınız.➤ Arkanıza dikkat ederek iki adım geri gidiniz.➤ Daha sonra dönerek konuk masasından uzaklaşınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Cin servisinde kullanılacak araç gereçleri ve bardakları temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Cin servisinde kullanılacak;<ul style="list-style-type: none">• Cin• Soda• Tonik• Yuvarlak tepsi• Buz kovası• Buz maşası• Peçetekullanılacak bardakları cin servisinin özelliğine göre bardan temin ediniz.➤ Kullanılacak malzemelerin temizlik kontrolünü yapınız.➤ Siparişe göre hazırladığınız araç gerecin tam olup olmadığını kontrol ediniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tepsi ve araç gereçleri hazırlamak 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siparişe uygun büyüklükte seçtiğiniz tepsinin üzerine örtü seriniz. (veya doley kâğıt) ➤ Yapacağınız cin servisinin şeklini kontrol et (Pour, on the rocks, cin-soda, cin-tonik) ➤ Servis için uygun bardağın temizlik kontrolünü yapınız. ➤ Sonra eğer içkiyi barda hazırlayacaksınız bardağa 2 ya da üç parça buz koyunuz. ➤ Üzerine 4 cl cin koyunuz. ➤ Eğer soda veya tonik ile servis yapacaksınız soda veya tonik şisesini tepsiye yerleştiriniz. ➤ Siparişe göre tranş limon istenmiş ise bardağın içine bir dilim traş limon koyunuz. ➤ Eğer cini konuk masasında hazırlayacaksanız bardağı boş olarak hazırlayınız. ➤ Buz kovasını, buz maşasını tepsiye yerleştiriniz. ➤ Cin, soda veya toniği tepsiye uygun şekilde yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konuklara sek veya karışık cin servisi yapmak 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlamış olduğunuz tepsiyi sol elinizin ortasına yerleştiriniz. ➤ Konuk masasına yaklaşmaya kadar sağ elinizle tepsiyi tutarak destek sağlayınız. ➤ Konuk masasına gelince konuklardan servis için müsaade isteyiniz. ➤ Konuğun sağından yaklaşarak bardağı uygun yere koyunuz. (Bardak altlığı kullanılacak ise önce altlık sonra bardak konulur). ➤ Daha sonra katkı maddesi olarak soda veya tonik kullanılacak ise bardağa doldurunuz. Kalanı bardağın sağına bırakınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1- CİN SERVİSİ İLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

A- Aşağıdaki cümlelerin doğru ve yanlış olarak değerlendiriniz.

1. Cın (gin); arpa, mısır, çavdar, ardıç tohumlarının damıtılması (destilasyon) sonucunda elde edilen bir damıtık içkidir
2. London Dry Gin İngiltere’de üretilen kaliteli bir cindir.
3. Yüksek alkollü içiler mahsenlerde şişeler yatık olarak saklanmalıdır.
4. Pour cın servisi sek cın servisi demektir.
5. Yüksek alkollü içeceklere buz konulmaz.

B- Aşağıdaki çoktan seçmeli soruları cevaplandırınız.

6. Aşağıdaki malzemelerden hangisi cının yapımında kullanılmaz?
A). Arpa B) Dere otu C) Ardıç tohumu D) Pirinç
7. Aşağıdaki markalardan hangisi ünlü bir cın markası değildir?
A) Bombay B) Beefeater C).Tanqueray D) Absolut
8. Aşağıdaki cın servis şekillerinden hangisinde snaps bardağı kullanılır?
A) On the rock B) Cın soda C) Cın tonik D) Pink lady
9. Yüksek alkollü içecekler aşağıdakilerden hangisiyle servis edilmez?
A) Su B) Tonik C) İce Tea D) Soda
10. “Plymouth Gin” e aşağıdakilerden hangisi ilave edilerek su ile içilir?
A) Worcester sos B) Angostura bitter C) Aniset D) Avakoda

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrar inceleyiniz

Tüm sorulara doğru cevap verdiyseniz diğer faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, konuğa tekniğine uygun bir şekilde votka servisi yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlar olmalıdır:

- Otel ve restoranlarda yapılan kırmızı votka hakkında bilgi toplayınız.
- Votkanın nasıl servis yapıldığı hakkında bilgi toplayınız.

2. VOTKA SERVİSİ

2.1. Votka

2.1.1. Tanımı

Tahıl tanelerinin damıtılmasıyla elde edilen alkollü bir içkidir. Votka saf alkol denilebilecek bir içecektir. Bundan dolayı özel bitki veya meyve aroması taşımaz.

2.1.2. Özellikleri

Votka berrak, kendine has kokulu, alkol derecesi 39-41 derece arasındaki bir içkidir. Ana maddesi patates veya tahıldır.

Votka adı Latince ‘hayat suyu’ anlamına gelen “aqua vitae”den türetilmiştir. Polonyalılar bu içkiye önce ‘Okoyta’ adını verdi daha sonra da bunu su anlamına gelen ‘wodka’ ile değiştirdi. Saydam ve nötr tadı olan bu içki, bugün votka olarak biliniyor.

2.2. Yerli ve Yabancı Votka Çeşitleri ve Ünlü Markaları

2.2.1. Votka

Tarımsal kökenli alkolün birkaç defa saflaştırılıp, aktif kömürden geçirildikten sonra, 3 kez destile edilip dinlendirilmesi sonucu ortaya çıkan hoş içimli bir votkadır. Natürel bir tada, aromaya sahiptir ve %40 oranında alkol ihtiva eder.

- **ŞiŖe hacmi:** Piyasada 5, 35 ve 70 cl' lik ŖiŖelerde bulunmaktadır.
- **Üretildiği fabrika:** Bilecik İçki Fabrikasında üretilmektedir.
- **Alkol derecesi:** %40
 - **Tüketim önerisi:** İçim sıcaklığı 7-10°C olmalıdır. Çerez, meyve, yeŖil zeytin, havuç dilimleri, nar ve domates suyu ile içilmesi tavsiye edilir. Kokteyl olarak ya da buzlukta bekletilerek sek olarak içilebilir. Kokteyllerin ana içkisi olmanın yanında, sek olarak ya da meyve sularıyla karıŖtırılarak da rahatlıkla içilir.



Resim 6: Votka

2.2.2. AltınbaŖ

%40 oranında alkol ihtiva eden AltınbaŖ Votka; özenle seçilmiŖ hububatın çok özel yöntemlerle birkaç defa saflaŖtırılması, aktif kömürden geçirildikten sonra 3 kez distile edilmesi ile elde edilen alkolün, demineralize su ile seyreltilmesi sonucu üretilen yumuŖak içimli bir votkadır.

ŞiŖe hacmi: Piyasada 70cl'lik ŖiŖelerde bulunmaktadır.

Üretildiği fabrika: Bilecik İçki Fabrikası'nda üretilmektedir.

Alkol derecesi: %40

- **Tüketim Önerisi:** İçim sıcaklığı 7-10°C olmalıdır. Çerez, meyve, yeŖil zeytin, havuç dilimleri, nar ve domates suyu ile içilmesi tavsiye edilir. Kokteyl olarak ya da buzlukta bekletilerek sek olarak içilebilir.



Resim 7: Altınbaş Votka

2.2.3. Binboğa

İçerik: Binboğa votka da kullanılan hububat alkolü üretiminde, nişasta ve azotça zengin biralık arpadan elde edilen malt kullanılır.

Maltlık arpalar yemlik olarak kullanılan arpalardan gerek fiziki gerekse çimlenme kabiliyeti ve bilhassa kimyasal bileşimi bakımından ayrılırlar. Binboğa votka üretiminde kullanılan su (arındırılmış) demineralize sudur. Sündürmede (seyreltme) kullanılan su, özel yöntemlerle iyonlardan (anyon-kasyon) arındırılmış yumuşak sudur.

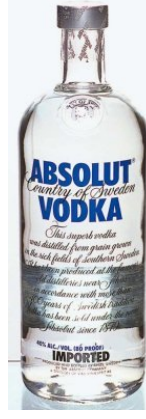


Resim 8: Binboğa Votka

2.2.4. Yabancı Votka Çeşitleri



Smirnoff



absolut



Antiche



gorbatschow

Resim 9: Yabancı marka votka çeşitleri

Ayrıca Reisky, Puschkin, Wyborowa, Zubrovka, Bols Wodka, Wallfschmich dünyaca tanınmış önemli yabancı votka markalarıdır.

2.3. Votka Servisinde Kullanılacak Araç Gereç ve Bardaklar

- Yuvarlak Tepsi
- Tepsi ve bardak altlığı (doley)
- Bardaklar
- Peçete
- Cin
- Tonik
- Limon
- Limon suyu

- Meyve suları
- Buz kovası
- Buz maşası
- Limon karafı

2.4. Votka Servis Şekilleri

2.4.1. Pour Votka (Sade Votka) Servisi

4 cl votka, küçük boy viski bardağına konularak servis edilir. Küçük ayaklı votka bardağında da servis edilebilir.

2.4.2. On The Rock Votka Servisi

Küçük boy viski bardağına 4 cl konulan votka üzerine 4 ya da 5 parça buz konularak servis edilmiş şeklidir. Konukların isteğine göre tranş limon da konulabilir.

2.4.3. Votka- Limon

Sevilerek içilen bir votka servsidir. İki yada üç parça buz viski tumbler bardağına konur. 4 cl votka bardağa doldurulur. Bir “karaf” a taze limon suyu sıkılır. Limon suyu karaf ile birlikte konuk masasına götürülür. Votka konuğun sağından masaya konulur. Daha sonra konuğun isteğine göre karaf ile limon suyu votka'nın üzerine doldurulur. Kalan limon suyu karaf ile birlikte konuk masasına bardağın sağına bırakılır.

2.4.4. Votka – Meyve Suyu

Viski tumbler bardağına iki ya da üç parça buz konur. Üzerine 4 cl cin doldurulur. Votka – Limonda olduğu gibi meyve suyu karafa hazırlanır ve servis edilir. Meyve olarak; vişne veya greyfurt gibi ekşi meyve kullanılmalıdır.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Siparişi alınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Konuk masasına gitmeden önce üzerinde bulunması gereken araç gereçleri ve özellikle kalem, adisyon veya sipariş fişinin olup olmadığını kontrol ediniz.➤ Konuk masasına uygun mesafede yaklaşınız.➤ Siparişi önce kimden alacağınızı belirleyiniz.➤ Sipariş alırken “İçecek olarak ne alırdınız?” gibi cümleler kurunuz.➤ Siparişi aldıktan sonra konuklara okuyarak onay alınız.➤ Arkanıza dikkat ederek iki adım geri gidiniz.➤ Daha sonra dönerek konuk masasından uzaklaşınız.
<p>➤ Votka servisinde kullanılacak araç gereçleri ve bardakları temin ediniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Votka servisinde kullanılacak;<ul style="list-style-type: none">• Votka• Limon• Greyfurt, vişne• Yuvarlak tepsi• Buz kovası• Buz maşası• Karaf• Peçete vekullanılacak bardakları votka servisinin özelliğine göre bardan temin ediniz.➤ Kullanılacak malzemelerin temizlik kontrolünü yapınız.➤ Siparişe göre hazırladığınız araç gerecin tam olup olmadığını kontrol ediniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tepsi ve araç gereçleri hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siparişe uygun büyüklükte seçtiğiniz tepsinin üzerine örtü seriniz, (veya doley kâğıt) ➤ Yapacağın votka servisinin şeklini kontrol ediniz (Pour, on the rocks, votka-limon, votka-meyve suyu) ➤ Servis için uygun bardağın temizlik kontrolünü yapınız. ➤ Sonra eğer içkiyi barda hazırlayacaksanız bardağa 2 ya da üç parça buz koyunuz. ➤ Üzerine 4 cl votka koyunuz. ➤ Eğer limon veya meyve suyu ile servis yapacaksanız karafı tepsiyeye yerleştiriniz. ➤ Siparişe göre tranş limon istenmiş ise bardağın içine bir dilim tranş limon koyunuz. ➤ Eğer votkayı konuk masasında hazırlayacaksanız bardağı boş olarak hazırlayınız. ➤ Buz kovanını, buz maşasını tepsiyeye yerleştiriniz. ➤ Votkayı, limonu karafı ve meyveleri tepsiyeye uygun şekilde yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konuklara sek veya karışık votka servisi yapınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlamış olduğunuz tepsiyi sol elinizin ortasına yerleştiriniz. ➤ Konuk masasına yaklaşmaya kadar sağ elinizle tepsiyi tutarak destek sağlayınız. ➤ Konuk masasına gelince konuklardan servis için müsaade isteyiniz. ➤ Konuğun sağından yaklaşarak bardağı uygun yere koyunuz. (Bardak altlığı kullanılacak ise önce altlık sonra bardak) ➤ Daha sonra karaf ile limon suyu veya meyve suyunu bardağa doldurunuz. Kalanı karaf ile bardağın sağına bırakınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

VOTKA SERVİSİ İLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

A. Aşağıdaki cümleleri doğru veya yanlış olarak değerlendiriniz.

1. Votka; tahıl tanelerinin damıtılmasıyla elde edilen alkollü bir içkidir. Ana maddesi tahıl ve patatestir.
2. Votkanın içim ısısı oda sıcaklığında olmalıdır.
3. Votka buz ile içilmez.
4. Votka – limon servisi yapılacak ise limon taze sıkılmış olmalı ve karafta hazırlanmalıdır.
5. Konuk masasında votka bardağı konuğun solundan servis edilir.

B. Aşağıdaki çoktan seçmeli soruları cevaplandırınız.

6. Aşağıdaki içeceklerden hangisi ünlü votka markalarından değildir?
A) Smirnoff B) Absolut C) Moskovskaja D) Genever
7. Pour Votka hangi bardakla servis edilir?
A) On the rocks B) Gobelet C) Long Drink D) Whisky tumbler
8. Aşağıdakilerden hangisi votkanın servise hazırlanış şekillerinden değildir?
A) Votka meyve suyu B) Pour votka C) Votka on the rocks D) Votka su

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrar inceleyiniz

Tüm sorulara doğru cevap verdiyseniz diğer faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında konuğa tekniğine uygun bir şekilde rom hazırlayıp servis edebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlar olmalıdır:

- Otel ve restoranlarda yapılan romlar hakkında bilgi toplayınız.
- Romun servis edilmiş şekilleri hakkında bilgi toplayınız.

3. ROM SERVİSİ

3.1. Rom

3.1.1. Tanımı

Ülkemizde ROM, diğer ülkelerde İngilizce rum, İspanyolca ron, Fransızca RHUM olarak bilinen ve şeker kamışından yapılan bir çeşit içkidir.

İsmi şekerin latincesi olan SACCHARUM'dan aldığını savunanlar olduğu gibi gürültücü manasına gelen RUMBUSTION veya RUMBULLION kelimelerinden de türediğini iddia edenler de vardır.

3.1.2.Özellikleri

Rom Karayip adaları başta olmak üzere Güney Amerika ülkelerinin çoğunda üretilmektedir. Başlıca iki şekilde imal edilirler. Dark rum ve light rum. Koyu renkli olan dark rum daha ağır yapılı ve aromatik renksiz olan light rum hem yapı itibarıyla hem de aroma itibarıyla çok daha hafiftir. Bu iki ana çeşidin dışında bunlara benzer başka türler de vardır. Koyu renk olanları genellikle meşe fıçılarda üç veya daha fazla sene dinlendirilir. Açık renkli olanları ise pek yllandırılmaz.

Orijinal rum Jamaika adalarında şeker kamışından üretilen ve %80 alkol içeren bir içkidir. Ancak bu alkol derecesiyle şişelenip satışı sunulmaz. Büyük boy fıçı ve tanklarda ihraç edilir. Satılacağı ülkelerde söndürülerek 40 dereceye kadar düşürülür.

Günümüzde rum şeker kamışı melası ile saf alkol karışımının yapılmaktadır.

3.2. Rom çeşitleri

3.2.1. Renklerine Göre

3.2.1.1 Renksiz Rom

Cin ve votka gibi renksiz berrak, kendine has tadı ve kokusu olan bir rom çeşididir. Renksiz rom sek (dry) karakterlidir. Açık renkli romlar pek yllandırılmazlar.

3.2.1.2 Açık Renkli Rom

Kanyak ve viski gibi açık kahverengi kendine has tad ve kokusu olan bir romdur.

3.2.1.3 Koyuk Renkli

Koyu kırmızı renkli bir romdur. Bu romlar çoğunlukla 5-8 yıl meşe fıçılarda dinlendirilirler.

Romun yapıldığı ülkelere göre kendine özgü özellikleri vardır. Koyu renkli olanlarının mayanlama süresi daha uzun tutularak şeker kamışından daha çok karakter ve rayiha alması sağlanır. Açık renkli olanları çok daha çabuk bir şekilde mayalandırılarak hemen damıtılır. Dolayısıyla yapı itibarıyla çok daha hafif ve hatta bazıları neredeyse vodkaya yakın bir şekilde renksizdir. Romların koyu veya açık olarak renklendirilmesinde karamel kullanılır.

Romlar üretildiği yere göre ayrı özellikler taşır. Mesela Jamaika da yapılanlar koyu renkli ve daha ağır yapılı iken Puerto Rico da yapılanlar genellikle açık renkli veya renksiz ve hafiftirler. Bacardi bu ikincisine örnek tipik bir markadır. Dry Cane beyaz Captain Morgan Lambs Navy Rum önde gelen koyu renkli Rom markalarıdır.

3.2.2 Tat ve Diğer Özelliklerine Göre Romlar

➤ Bacardi

Küba ve Porto Riko'da üretilen renksiz ve açık renkli romdur.



Resim 10: Bacardi çeşitleri

➤ **Coruba**

Küba’da üretilen karamelimsi tatta bir romdur. Rengi, koyu kırmızıdır.



Resim 11: Coruba

➤ **Jamaica**

Jamaika adalarında üretilen bir rom çeşididir. Rengi koyu kırmızıdır.



Resim 12: Jamaica

➤ **Lemon hard**

Jamaika adalarında üretilen açık renkli bir romdur.

3.3. Rom Servisinde Kullanılacak Araç Gereç ve Bardaklar

- Yuvarlak tepsi
- Tepsi ve bardak altlığı (doley)
- Bardaklar
- Peçete
- Rom
- Buz kovası
- Buz maşası
- Şişe suyu

3.4. Rom Servis Şekilleri

3.4.1. Pour Rom (Sade Rom) Servisi

4 cl rom, küçük boy viski bardağına konularak servis edilir.

3.4.2. On The Rock Rom Servisi

Küçük boy viski bardağına 4 cl konulan rom üzerine 4 ya da 5 parça buz konularak servis edilir.

3.4.3. Rom- Su

İngilizlerin tercih ettiği bir servis şeklidir. Viski tumber bardağına iki ya da üç parça buz ve 4 cl rom konur. Şişe suyu ile servis edilir. Konuk masasında su, romun üzerine doldurulur.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Siparişi alınız.</p>	<p>➤ Konuk masasına gitmeden önce üzerinizde bulunması gereken araç gereçlerin ve özellikle kalem, adisyon veya sipariş fişinin olup olmadığını kontrol ediniz.</p> <p>➤ Konuk masasına uygun mesafede yaklaşınız.</p> <p>➤ Siparişi önce kimden alacağımızı belirleyiniz.</p> <p>➤ Sipariş alırken “İçecek olarak ne alardınız” gibi cümleler kurunuz.</p> <p>➤ Siparişi aldıktan sonra konuklara okuyarak onay alınız.</p> <p>➤ Arkanıza dikkat ederek iki adım geri gidiniz.</p> <p>➤ Daha sonra dönerek konuk masasından uzaklaşınız.</p>
<p>➤ Rom servisinde kullanılacak araç gereçleri ve bardakları temin ediniz.</p>	<p>➤ Rom servisinde kullanılacak;</p> <ul style="list-style-type: none">• Rom• Şişe suyu• Yuvarlak tepsi• Buz kovası• Buz maşası• Peçete ve kullanılacak bardakları rom servisinin özelliğine göre bardan temin ediniz. <p>➤ Kullanılacak malzemelerin temizlik kontrolünü yapınız.</p> <p>➤ Siparişe göre hazırladığımız araç gerecin tam olup olmadığını kontrol ediniz.</p>

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tepsi ve araç gereçleri hazırlamak 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siparişe uygun büyüklükte seçtiğiniz tepsinin üzerine örtü seriniz (veya doley kâğıt). ➤ Yapacağın rom servisinin şeklini kontrol ediniz (Pour, on the rocks, rom-su). ➤ Servis için uygun bardağın temizlik kontrolünü yapınız. ➤ Sonra eğer içkiyi barda hazırlayacaksınız bardağa 2 ya da üç parça buz koyunuz ➤ Üzerine 4 cl rom koyunuz. ➤ Şişe suyunu tepsiye yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konuklara sek veya karışık Rom servisi yapınız 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlamış olduğunuz tepsiyi sol elinizin ortasına yerleştiriniz. ➤ Konuk masasına yaklaşınca kadar sağ elinizle tepsiyi tutarak destek sağlayınız. ➤ Konuk masasına gelince konuklardan servis için müsaade isteyiniz. ➤ Konuğun sağından yaklaşarak bardağı uygun yere koyunuz. (Bardak altlığı kullanılacak ise önce altlık, sonra bardak konulur) ➤ Daha sonra şişe suyunu bardağa doldurunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

3- ROM SERVİSİ İLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümleleri doğru veya yanlış olarak değerlendiriniz.

1. Günümüzde rum, şeker kamışı melası ile saf alkol karışımından yapılmaktadır.
2. Bacardi; Küba ve Porto Riko'da üretilen renksiz ve açık renkli romdur.
3. Rom meyve suyu ile servis yapılır.
4. Şeker kamışından yapılan orijinal romun 80 derece alkol oranı vardır.
5. Açık renkli rom kanyak ve viski gibi açık kahverengi bir romdur.

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruları cevaplandırınız.

6. Aşağıdakilerden hangisi rom un ülkeler arası ifade ediliş şekli değildir?
A) Room B) Rum C) Rhum D) Ron
7. Rom gruplarından hangisi pek yıllandırılmaz?
A) Açık renkli romlar B) Açık renksiz romlar
C) Koyu renkli romlar D) Koyu renksiz romlar
8. Rom markalarından hangisi koyu kırmızı renkli değildir?
A) Coruba B) Appletton dark C) Negrita D) Bacardi
9. Rom su hangi bardakta servis edilir?
A) On the rock B) Long drink
C) Viski tumbler D) Küçük viski bardağı

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrar inceleyiniz.

Tüm sorulara doğru cevap verdiyseniz diğer faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, konuğa tekniğine uygun bir şekilde tekila servis edebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlar olmalıdır:

- Otel ve restoranlarda yapılan tekila hakkında bilgi toplayınız.
- Tekila çeşitleri ve servisi hakkında bilgi toplayınız.

4. TEKİLA SERVİSİ

4.1. Tekila

4.1.1. Tanımı

Meksikanın milli içkisidir. Kırlarda kendi başına büyüyen kaktüse benzeyen “mezkal” bitkisinin dış yaprakları kesilip atılır, iç göbek kısmı kabaca doğranarak haşlanır ve soğutulduktan sonra elde edilen mezkal suyuna maya ve şeker katılarak fermantasyonu sağlanır. İki kez, klasik ibriklerde damıtılır. En az üç yıl meşe fiçılarında dinlendirildikten sonra şişelenir.

4.1.2. Özellikleri

%40-45 oranında alkol içerir. Meksika'nın Tequila kasabası civarında bahsedilen kaktüslerden elde edilen su püresinin destilasyonu sonucunda üretilen ekşimsi ve acımtrak bir içkidir.

4.2. Tekila Çeşitleri ve Ünlü Markaları

Tekila golden ve silver olmak üzere iki stilde üretilir. Ünlü markaları ise; “Olmeca, Sierra Tequila Sauza, Tequila coervo, Tequila Herredura” dur.

Mezcal: İçinde kurtu olan kaktüsten yapılmış tekiladır, şişenin içindeki kurta " GUSANO" denir.



Resim 13: Çeşitli tekila markaları

4.2.1. Tekila Çeşitleri Ve Özellikleri

- Silver : 1 - 2 ay dinlenmiş
Reposado : 2 - 6 ay dinlenmiş
Anejo : 1 - 3 yıl dinlendirilmiş



Resim 14: Çeşitli Tekila markaları

4.3. Tekila Servisinde Kullanılacak Araç Gereç ve Bardaklar

- Yuvarlak tepsi
- Tepsi ve bardak altlığı (doley)
- Bardaklar
- Peçete

- Tekila
- Buz kovası
- Buz maşası
- Limon
- Tuz

4.4. Tekila Servis Şekilleri

Tekila servisinden önce tekilanın iyice soğutulması ve daha sonra yine önceden soğutulmuş olan tekila bardağına boşaltılarak içilmesi gerekmektedir.

Tekila bardağının ağız kısmı tuz ile kaplandıktan sonra isteğe bağlı olarak bir limon dilimi ile de bardak süslenebilir veya bir tabak içinde sunulabilir.

Diğer bir yöntem de Tequila Slammer'dir. Shot bardağından daha büyük bir viski bardağına bir ölçek tekila ve bir ölçek de tonik konur. Bardağın ağızı elle kapatıp masaya vurularak köpürtüldükten sonra shot yapılır. Tonik ilave edildiğinden dolayı limon ve tuza gerek yoktur.

Tequila Sprite: İki parmak tekilaya 4 misli Sprite eklenir bardak masaya vurulur, içki köpürür köpürmez bir dikişle bitirilir.

Meksikalılar bu içkiyi bir eline tuz ve limon diğer eline de sek olarak içkisini alarak, bir tuzdan, bir limondan yalayıp bir içkisini yudumlayarak içer. Ayrıca sıcak domates suyu ile birlikte de içerler.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişi alınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Konuk masasına gitmeden önce üzerinde bulunması gereken araç gereçleri ve özellikle kalem, adisyon veya sipariş fişinin olup olmadığını kontrol ediniz.➤ Konuk masasına uygun mesafede yaklaşınız.➤ Siparişi önce kimden alacağınızı belirleyiniz.➤ Sipariş alırken “İçecek olarak ne alırdınız” gibi cümleler kurunuz.➤ Siparişi aldıktan sonra konuklara okuyarak onay alınız.➤ Arkanıza dikkat ederek iki adım geri gidiniz.➤ Daha dönerek konuk masasından uzaklaşınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Tekila servisinde kullanılacak araç gereçleri ve bardakları temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tekila servisinde kullanılacak;<ul style="list-style-type: none">• Tekila• Limon• Yuvarlak tepsi• Buz kovası• Tuz• Buz maşası• Peçete ve kullanılacak bardakları rom servisinin özelliğine göre bardan temin ediniz.➤ Kullanılacak malzemelerin temizlik kontrolünü yapınız.➤ Siparişe göre hazırladığımız araç gerecin tam olup olmadığını kontrol ediniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Tepsi ve araç gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişe uygun büyüklükte seçtiğiniz tepsinin üzerine örtü seriniz. (veya doley kâğıt)➤ Servis için uygun bardağın temizlik kontrolünü yapınız.➤ İçki bardağını ayrıca buz ile çalkalayarak soğutunuz.➤ Üzerine 4 cl tekila koyunuz.➤ Limon ve tuzu tepsiye yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Konuklara sek veya karışık tekila servisi yapınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Hazırlamış olduğunuz tepsiyi sol elinizin ortasına yerleştiriniz.➤ Konuk masasına yaklaşmaya kadar sağ elinizle tepsiyi tutarak destek sağlayınız.➤ Konuk masasına gelince konuklardan servis için müsaade isteyiniz.➤ Konuğun sağından yaklaşarak bardağı uygun yere koyunuz. (Bardak altlığı kullanılacak ise önce altlık sonra bardak konulur)

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

3- TEKİLA SERVİSİ İLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümleleri doğru veya yanlış olarak değerlendiriniz.

1. Tekila, Meksika'nın milli içkisidir.
2. Tekila %10-15 oranında alkol içerir
3. Tekila golden ve silver olmak üzere iki stilde üretilir
4. Tekila, tuz ve limonla içilir.
5. Tekila ısıtılarak içilmelidir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırmız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrar inceleyiniz

Tüm sorulara doğru cevap verdiyseniz diğer faaliyete geçiniz.

Modülü tamamladınız, tebrik ederiz. Öğretmeniniz size çeşitli ölçme araçları uygulayacaktır. Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ -1 CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Doğru
3	Yanlış
4	Doğru
5	Yanlış
6	D
7	D
8	A
9	C
10	B

ÖĞRENME FAALİYETİ -2 CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Yanlış
3	Yanlış
4	Doğru
5	Yanlış
6	D
7	A
8	D

ÖĞRENME FAALİYETİ -3 CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Doğru
3	Yanlış
4	Doğru
5	Doğru
6	A
7	B
8	D
9	C

ÖĞRENME FAALİYETİ -4 CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Yanlış
3	Doğru
4	Doğru
5	Yanlış

MODÜL DEĞERLENDİRME

Diğer Yüksek Alkollü İçkiler ve Servis modülünde yer alan; cin servisi, votka servisi, rom servisi ve tekila servisi ile ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız. Arkadaşınızla birbirinizi aşağıdaki ölçüte göre değerlendiriniz.

İŞLEM BASAMAKLARI	Evet	Hayır
Sipariş aldınız mı?		
Cin Servisinde kullanılacak araç gereç ve bardağı temin ettiniz mi?		
Tepsiyi ve araç gereçleri hazırladınız mı?		
Konuklara sek veya karışık cin servisi yaptınız mı?		
Votka servisinde kullanılacak araç-gereç ve bardağı temin ettiniz mi?		
Tepsiyi ve araç gereçleri hazırladınız mı?		
Konuklara sek veya karışık votka servisi yaptınız mı?		
Rom servisinde kullanılacak araç-gereç ve bardağı temin ettiniz mi?		
Tepsiyi ve araç gereçleri hazırladınız mı?		
Konuklara sek veya karışık rom servisi yaptınız mı?		
Tekila Servisinde kullanılacak araç-gereç ve bardağı temin ettiniz mi?		
Tepsiyi ve araç gereçleri hazırladınız mı?		
Konuklara istediği tekila çeşidini uygun şekilde servisi yaptınız mı?		

KAYNAKÇA

- EREN Ersümer,- Tülin Eren, **Kokteyl Teknikleri 1-2**, Anadolu Otelcilik ve Turizm **Meslek Lisesi Yayınlanmamış Ders Notları**, Antalya, 2002.
- GÜREL Mehmet, Gülol Gürel, **Servis ve Bar**, Devlet kitapları Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Eskişehir 1998.
- GEDÜK Recep, **İçki Teknolojisi ve Maliyet Hesapları** Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Yayınlanmamış Ders Notları, Antalya, 2005.
- MISIRLI İrfan, **Yiyecek ve İçecek Servisi** – Turizm Bakanlığı, Ankara, 1995.
- SAPAZ Ahmet, **Bütün Yönleriyle İçki ve Kokteyl Rehberi**, İnkılap Kitapevi İstanbul, 2003.
- İnternet ortamında Fransız, Alman ve Türk web siteleri