

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP
(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

KOKTEYL HAZIRLAMA TEKNİKLERİ

2



ANTALYA
2005

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

MODÜLÜN KODU	
ALAN	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Barmen
MODÜLÜN ADI	Kokteyl Hazırlama Teknikleri 2
MODÜLÜN TANIMI	Kokteyl hizmetlerinin yürütülmesine ait konuların işlendiği bir öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖNKOŞUL	Alkolsüz içeceklerin servis dersi modülleri ve Alkollü içeceklerin servis dersi modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Bağımsız barlarda kokteyl hazırlama tekniklerine uygun kokteyl yapmak ve servis edebilmek.
MODÜLÜN AMACI	Genel amaç: Gerekli ortam sağlandığında Barda kokteyl hazırlama yöntem ve tekniklerini kullanarak kokteyl hazırlayabilecektir. Amaçlar: <ul style="list-style-type: none">• Bar departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak bardağında kokteyl hazırlayabileceksiniz.• Bar departmanında yöntem ve tekniğine uygun mikser ve blenderde kokteyl hazırlayabileceksiniz.• Bar departmanında yöntem ve tekniğine uygun diğer kaplarda yöntem ve tekniğine uygun kokteyl hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Barda bulunan ve kokteyl yapımında kullanılan araç ve gereçler. Çeşitli Alkollü-Alkolsüz içkiler
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<ul style="list-style-type: none">• Modülün içinde yer alan her faaliyetten sonra, verilen ölçme araçlarıyla kazandığımız bilgileri ölçerek kendi kendinizi değerlendirebileceksiniz.• Öğretmen, modül sonunda size ölçme aracı (test, çöktan seçmeli, doğru yanlış vb.) uygulayarak modül uygulamaları ile kazandığımız bilgi ve becerileri değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili öğrenciler;

Yeme içme hizmetlerini karşılamayı amaçlayan işletmelerin, göz estetiği ve damak zevkine hitap edebilecek düzeyde kaliteli hizmet üretebilmeleri ancak kalifiye elamana sahip olmaları ile mümkündür. Personelin kalifiye olması için, alanında ülke sınırlarını aşan uluslar arası düzeyde bir bilgiyle donatılması gerekir. Bu da eğitim ve öğretim kurumları yanında bizzat işletmelerin de konuya gereken önemi vermeleri ile gerçekleşecektir.

Gastronomi bir bilim dalı olmasının yanı sıra, eşsiz bir sanat dalı olarak da kabul ediliyor. Gastronomide yemek ve içki ayrı ayrı yer almasına karşı, uygulamada bu ikiliyi birbirinden ayırmak mümkün değildir.

İçki karışımlarının hazırlanmasında vazgeçilmeyen sanatkârlarından biri de barmenlerdir. Barmenin uluslar arası kokteyl türlerini bilmesi, bu kokteyl türlerinin hazırlanışı ve süslemelerine yeterli özeni göstermesi barmenin görevlerinin başında geliyor.

Barmen/Barmaid Kokteyl hazırlanışı sırasında standartları yakalamaya çalışırken mutlaka ana içki olarak kullanılan klasik lezzetleri, ana ve yardımcı içkilerin karakteristik özelliklerini tanımalı, standart, egzotik ve fantastik süsleme sanatını bilerek uygulamalıdır.

Damak tadı tutkunları barda, servise sunulan klasik içkilere olduğu kadar özel içki karışımlarına da özen gösterirler.

Konuğuyla kurduğu dostluk köprüleri sayesinde, konuğunun damağına ulaşabilmesi barmenin maharetini ortaya çıkarır.

Mesleğinizde farklı ve önde olmak istiyorsanız yaratıcılığınızı ortaya koymak zorundasınız.

Bu modül sonunda elde edeceğiniz bilgi ve beceriler, sektördeki geleceğiniz açısından çok önemlidir. Alanınızda yükselmek için bu bilgileri eksiksiz olarak öğrenmelisiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam sağlandığında bar departmanında işletme prosedürüne uygun olarak bardağında kokteyl hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde kokteyl hizmeti veren otel bünyesinde olan bar ve bağımsız bar'a giderek;
 - *Barda kullanılan bardak çeşitleri ve özellikleri,
 - *Bardakta kokteyl hazırlama basamakları,
 - *Bardakta hazırlanan Alkollü ve Alkolsüz kokteyl gruplarının sınıflandırılması hakkında bilgi toplayarak dosya oluşturunuz.
 - *Barmenin kokteyl bardaklarında hazırlayıp servis ettiği kokteyl reçetelerinden bir tanesini sınıfta uygulayarak gösteriniz.

1. BARDAĞINDA KOKTEYL HAZIRLAMA

1.1 Bardakta kokteyl hazırlama çeşitleri

a.Karıştırılarak: Bu hazırlama şeklinde, kokteyl meydana getiren maddeler doğrudan doğruya içeceğin servis edileceği bardakta karıştırılır.

b.Karıştırmadan: Bardakta kokteyli oluşturan malzemelerin birbirine karıştırılmadan hazırlanarak, servis edilecek içecekler için uygulanan bir yöntemdir.

1.2 Bardakta kokteyl hazırlama basamakları

Shaker ve mixing glassta kokteyl hazırlamada olduğu gibi bardağında karıştırılarak veya karıştırılmadan kokteyl hazırlama yöntemlerinde de uyulacak birtakım hususlar vardır. Ancak bu hususların sırası değişik kaynaklarda farklı olarak karşınıza çıkabilir. Bu husus sizi yanıltmasın. Biz burada genel anlamda bardakta kokteyl hazırlama basamaklarını mümkün olduğunca doğru sıralamaya özen gösterdik. Buna göre bardakta kokteyl hazırlama basamakları aşağıdaki şekildedir;

-Hazırlanacak kokteyl ile ilgili mise en place yapma

Kokteyl için gerekli içkiler, şuruplar, yardımcı maddeler ve garnitürler hazırlanır.

-Bardak seçme ve hazırlama

İçkinin hazırlanıp servis edileceği bardak seçilir. Seçilen bardak kokteyle göre hazırlanır.(soğutulur veya ağzına tuz ya da şeker ile gerdan çekilir)

-Kullanılacak buzun seçimini yapma

Hazırlanacak kokteylin çeşidine göre küp buz veya kar buz kullanılır.(buzlar içkiden önce bardağa konulur)

-Malzemelerin bardağa konulması

İçkilerin bardağa konuluşlarında standart bir sıralama söz konusu değildir. Her içki, kendi reçetesinde belirtilen sıra göre hareket edilerek konulur.(bazılarında önce ana içki sonra yardımcı içkiler konulurken, bazılarında önce yardımcı içkiler daha sonra ana içki konulur.)

★ Bardağa en son soda, kola vb. gazlı içecek türleri konulur. ★

-Bardığa konulan içkileri karıştırma

Bardığa reçeteye göre konulan içkilerin bazıları kısmen karıştırılırlar, bazıları ise hiç karıştırılmazlar. Karıştırılması gerekiyorsa karıştırma kaşığı kullanılarak karıştırılmalıdır. Eğer bu tür içecekler karıştırma çubuğu ile servis edilecekse bu iş konuğa bırakılır.

-Bardığı süsleme(garnitürleme)

Hazırlanan içkilerde kullanılacak süs ve garnitür malzemelerinin karışıma uygun olmasına özen gösterilmelidir. Süsleme yaparken abartıya kaçılmamalıdır. Mümkün olduğunca meyve ve sebze garnitürleri kullanılmalıdır. (Bkz.garnitür ve süsleme modülü)

-Bardığı servis etme

Hazırlanan içecekler bekletilmeden servis edilmelidir. Çünkü kokteyller hazırlandığı anda görünüş güzelliğinin ve lezzetinin en üst noktasındadır. Hazırlanan içecekler masada konukların sağ tarafından servis edilirler.



Resim 1. Bardığa buz ve malzemelerin konulması



Resim 2: Bardakta içkilerin Karıştırılması

-Servis sonrası temizlik yapma

İçecek konuğa servis edildikten veya servis için tepsiye konulduktan sonra ilk fırsatta gerekli düzen ve temizlik yapılmalıdır.

1.3 Bardakta hazırlanan klasik kokteyl grupları

1.3.1.Collins'ler

Collins'ler normal olarak yaz mevsiminde veya sıcak havalarda geniş hacimli uzun bardaklarda buzlu olarak içilen serinletici içkilerdir. Orijinal olarak cinle yapılan bu karışık içkileri brendi, bourbon whisky, rom,votka vb. yüksek alkollü içkilerle de yapabiliriz.

Collins'ler yüksek alkollü içkilere aynı ölçüde limon suyu ile bir miktar şeker veya şeker şurubu ile hazırlanıp, soda ile tamamlanan long drink içkilerdir. Büyük boy tumbler bardağına hazırlanır ve kokteyl kirazı ile garnitürlenirler.

Tom Collins(Cin Colins)

Malzemeler

4 cl	Cin
2 cl	Limon suyu
1 cl	Şeker şurubu
1 şişe	Soda
Bardak	Collins(dar ağızlı uzun bardak) highball bardağı(geniş ağızlı uzun bardak)
Dekor	½ limon dilimi, kiraz



Resim 3. Tom Collins

Hazırlanışı ve Servisi

Collins veya highball(tumbler) bardağına 3–4 parça küp buz, şeker şurubu, limon suyu ve içki konup karıştırılır. Üzerine soda eklenir yarım tranş limon dilimi ve kirazla garnitürlenir. Pipetle servis edilir.

1939 yılından önce John Collins Hollanda ciniyle, “Tom collins” ise “old tom gin” ile yapılırdı. Ama günümüzde her ikisi de –London dry gin- denilen bildiğimiz standart cinlerle yapıldığından birbirinin benzeridir.

Temel içkiyi değiştirerek collinsleri artırabilirsiniz. Örneğin: Whisky Collins,Votka katarak Joe Collins, Brandy Collins vb.

Bacardi Collins

Malzemeler

4 cl	Bacardi.
2 cl	Limon suyu
1 cl	Şeker şurubu
1 şişe	Soda
Bardak	Collins (dar ağızlı uzun bardak) highball bardağı (geniş ağızlı uzun bardak)
Dekor	½ limon dilimi, kokteyl kirazı



Resim 4: Bacardi Collins

Hazırlanışı ve Servisi

Collins veya highball(tumbler) bardağına 3-4 parça küp buz, şeker şurubu, limon suyu ve içki konup karıştırılır. Üzerine soda eklenir yarım tranş limon dilimi ve kirazla garnitürlenir. Pipetle servis edilir.

1.3.2..Fix'ler

Fix kelimesi yerleştirme, yerli yerine koyma, oturtma, güç durum, açmaz durum, çıkmaz gibi anlamlara gelir. İçenleri güç duruma soktuğu için bu adı aldıkları söylenir.

Bunlar daha çok kırılmış bol buzla içilen küçük hacimli(short drink) içkilerdir. Çeşitli meyve dilimleriyle dekore edilerek pipetle birlikte servis edilirler.

Fix'ler yüksek alkollü(cin,brandy,whisky,rum vb. gibi) bir ana içki ile çeşitli likörler ve meyve suları ile hazırlanan içkilerdir.

Fix'ler old fashioned veya whisky tumbler bardağında hazırlanırlar. Garnitür olarak limon dilimi kullanılır, ve pipetle servis edilirler.

Cin Fix

Malzemeler:

4 cl	Cin
2 cl	Limon suyu
1 cl	Şeker şurubu
Bardak	Old fashioned, whisky tumbler
Dekor	½ limon dilimi,



Resim 5: Cin Fiks

Hazırlanışı ve Servisi

Malzemelerin hepsi bir whisky tumbler veya old fashioned bardağına konarak kaşıkla karıştırılır. Bardağa bolca buz doldurulur. Yarım tranş limon dilimiyle servis edilir.

Brandy Fix

Malzemeler

4 cl	Brandy	Hazırlanışı ve Servisi Malzemelerin hepsi bir whisky tumbler veya old fashioned bardağına konarak kaşıkla karıştırılır. Bardağa bolca buz doldurulur. Yarım tranş limon dilimiyle servis edilir
2 cl	Vişne likörü	
2 cl	Limon suyu	
1 cl	Şeker şurubu	
Bardak	Goblet tipi ayaklı bardak	
Dekor	½ limon dilimi, portakal dilimi, kiraz	

1.3.3. Float

Float; sal, duba, şamandıra, suyun yüzünde durmak, suyun yüzünde gitmek veya havada uçup düşmemek anlamlarına gelir.

Float' lar çok fazla isim yapmamış bir kokteyl türüdür.Bu nedenle hakkında çok fazla bilgiye rastlanmaz.

Float' lar adını yapım özelliğinden almıştır. Örneğin; Float' ta kullanılan ana içki, diğerlerinin üstünde kalacak şekilde bardağa konur ve böyle servis edilir.(yani karıştırılmaz)

Brandy Float

Malzemeler

4 cl	Kanyak - weinbrand
1 şişe	Maden suyu
Bardak	Old fashioned, Kanyak bardağı
Dekor	½ limon dilimi,

Hazırlanışı ve Servisi

Bir old fashinod bardağına veya kanyak bardağına , iki adet küp buz konur. Bardağın üst kısmında bir parmak boşluk kalacak şekilde sodayla doldurulur. Bunun üzerine kanyak yemek kaşığının sırtından



Resim 6: Brandy float

yavaş yavaş boşaltılır. Kanyak öyle dikkatle boşaltılmalıdır ki, maden suyu ve buzların üzerinden yüzer durumda kalsın.

Likörle yapılan Float'ların hazırlanışı:

Pousse cafe bardağına, istenilen likör konur. Likör hiçbir zaman bardağın yarısından fazla olmamalıdır. Üzerine ezilmemiş taze krema özenle boşaltılır. Likör altta, krema üstte kalmalıdır. Likörlerle yapılanların üzerine kürdana batırılmış bir kokteyl kirazı konur.

1.3.4.Gimlet

Gimlet'ler en kolay hazırlanabilen kokteyl türüdür. Kelime anlamı olarak gimlet, burğu ve delgi anlamına gelir.

Gimlet'ler; bir parfait bardağına bir-iki adet küp buz, içine bir ana içki ve aynı oranda misket limon suyu ilave edilerek hazırlanır.(eğer ekşi buluyorsanız şeker şurubu ile tatlandırabilirsiniz). Misket limon dilimi veya portakal dilimi ile süslenir.

Gimlet

Malzemeler:

4 cl	Votka	Hazırlanışı ve Servisi Votka, whisky tumbler bardağına konarak kaşıkla karıştırılır. Bardağa iki adet küp buz konur. Bardak misket limon suyuyla doldurulur. Bar kaşığı ile karıştırılarak servis edilir.Yarım tranş limon dilimiyle garnitürlenebilir.
8 cl	Limon suyu	
1 cl	Şeker şurubu	
Bardak	Whisky tumbler, parfait bardağı	
Dekor	½ limon dilimi, portakal dilimi,	

1.3.5.Grog

Grog; çok sıcak olarak hazırlanan bir kokteyl türüdür.Soğuk kış günlerinde içilebilecek en nefis kokteyl türü grog'lardır. Yapımlarında ana içki olarak, Rom veya Kanyak kullanılır. Sıcak çay, ıhlamur veya kaynatılıp süzölmüş nane yaprağı suyu ilave edilir. Portakal, vişne veya çekirdek likörleri yardımcı malzeme olarak kullanılır. Grog'lara karanfil ve tarçın da katılarak lezzetleri bir kat daha artırılabilir.



Resim 7. Grog

Bu tür kokteyller grog veya kulplu kokteyl bardaklarında hazırlanarak servis edilirler.

Rum Grog

Malzemeler:

4 cl	Golden rum, siyah rum	Hazırlanışı ve Servisi Karışıma girecek maddeler bir cezve ya da bir başka kaba konulduktan sonra kaynatılıp süzülerek ısıya dayanıklı bir bardağa aktarılır ve üzerine misket Hindistan cevizi(muskat) rendesi serpilir.
10 cl	Su	
2 cl	Şeker şurubu	
1 adet	Cubuk tarçın	
Bardak	Whisky tumbler, parfait bardağı	
Dekor	½ limon dilimi, (kabuğuna karanfil batırılmış).	

1.3.6.Julep

İngilizce bir kelime olan julep, ilaca katılan tatlı bir sıvıyı ifade eder. Ancak Amerika’da şeker, buz ve nane ile yapılan içki anlamına gelmektedir.

Eski bir geçmişe sahip olan julep’ler, bugün bütün dünyanın tüm ülkelerinde beğenilerek içilen, hoş kokulu ve güzel görünümlü kokteyllerdir. Yapılışları pek pratik olmayıp, zaman alır.

İçildiğinde ise zamanınızın boşa harcanmadığını, içkinin lezzetinden anlarsınız. Taze nane yapraklarının şeker ve bir miktar su ile birlikte bardak içerisinde bir kaşık yardımıyla ezildikten sonra bol miktarda talaş buz ilave edilir, arzu edilen bir içki bunun üzerine dökülüp karıştırılır. En çok tanınan julep bourbon, viskiyle yapılan “mint julep” tir.

Taze nane yaprakları ve limon dilimi(nadiren portakal dilimi) ile garnitürlenir.



Resim 8: Mint-junior julep

Mint Julep

Malzemeler

4 cl	Bourbon viski
2 bar kaşığı	Su
2 bar kaşığı	Toz şeker
	Taze nane yaprağı
Bardak	Highball, tumbler
Dekor	Kokteyl kirazı

Junior Julep

Malzemeler

4 cl	İskoc viski
2 bar kaşığı	Su
2 bar kaşığı	Toz şeker
	Taze nane yaprağı
Bardak	Highball, tumbler
Dekor	½ limon dilimi,

Hazırlanışı ve Servisi

Her iki kokteylin hazırlanması bardağa konulan 5-6 adet nane yaprağı, toz şeker ve tahta havaneli yardımıyla iyice ezildikten sonra şeker, su ile eritilip alkol ve ikişer çorba kaşığı talaş buz eklenir. Kalan nane yaprakları, tranş limon ya da limon kabuğu ile de kokteylin süslenmesi ve garnitürlemesi işlemi yapılır.

Bu hoş kokulu kokteyl grubunun temel içkisini değiştirerek kokteyl sayısını artırabiliriz. Brandy Julep, Cin Julep, Santiago(Rom) Julep vb.

1.3.7. Cobbler(koblrlar)

Cobbler kar buzla bardakta hazırlanan bir kokteyldir. Bazı reçeteler kokteyl çalkalama kabında hazırlanabilir. Ana içki olarak cin, kanyak, votka, rom, viski ve şarap türleri kullanılır. İçlerine çeşitli likörler konduğu gibi, Claret, Port, Rhein, Soutern veya sherry şarapları da ilave edilir. Meyve dilimleriyle süslenmiş, geniş ağızlı bardaklarda ve çok soğuk olarak servis edilirler.

Cobbler hazırlanırken bardak yarıya kadar kar buz ile doldurulur. Reçetede ki içecekler üzerine konur ve meyvelerle süslenir. Pipet ve kahve kaşığı ile servisi edilir.

Popüler olan cobbler reçetelerinden “Claret Wine Cobbler”, ve “Kanyak Cobbler” ın hazırlanış ve servisi aşağıdaki gibidir.

Claret Wine Cobbler

Malzemeler:

4 cl	Claret şarabı	Hazırlanışı ve Servisi: Kar buzla doldurulmuş cobbler bardağına Reçedeki Porto şarabı hariç diğer malzemeler ilave edilerek karıştırılır. Üzerine bir miktar porto şarabı içine de küçük parçalar halinde hazırlanmış mevsim meyveleri ilave edilerek servis edilir.
3 cl	Portakal suyu	
1 bar kaşığı	Şeker şurubu	
	Porto şarabı	
Dekor	Küçük doğranmış mevsim meyveleri	
Bardak	Cobbler bardağı, Şampanya bardağı	

Kanyak Cobbler

Malzemeler:

2 cl	Portakal likörü(Çuraçao)	Hazırlanışı ve Servisi : Cobbler bardağının yarısına kadar kar buz doldurulur. Reçetedeki malzemeler ilave edilerek karıştırılır. Bardağın üzerin porto şarabı ilave edilir. Meyvelerle garnitürlenerek pipet ve kahve kaşığı ile birlikte servis edilir.
1 cl	Grenadin(nar şurubu)	
1 bar kaşığı	Şeker şurubu	
4 cl	Kanyak	
	Porto şarabı	
Dekor	Küçük doğranmış mevsim meyveleri	
Bardak	Cobbler bardağı, Şampanya bardağı	

1.3.8.Puff

Kelime anlamı olarak puff, üfürük, rüzgâr püfütüsü veya püf püf üfleme anlamına gelir.

Puff'lar pek az kimse tarafından bilinen ve az içilen bir kokteyl türüdür. Besleyici maddelerden yapıldığı için enerji veren karışımlardır. İçimleri oldukça hafiftir.

Kanyak Puff

Malzemeler

4-5 cl	Kanyak	Hazırlanışı ve Servisi Highball veya viski tumbler bardağına iki adet buz konur. Üzerine kanyak ve süt boşaltılır. Bardak sodayla doldurulur. İyice karıştırıldıktan sonra servis edilir. Tatlı sevmeyenlere şeker şurubu konmayabilir.
4-5 cl	Süt	
2 cl	Şeker şurubu	
	Maden suyu	
Bardak	Highball, tumbler	
Dekor	Bitter çikolata, Hindistan cevizi rendelenmiş	

1.3.9. Pousse Cafe

Çeşitli renk, yoğunluk ve türdeki içki ve likörlerin birbirine karıştırmadan üst üste konulmaları ile hazırlanır. Görünüşlerinin güzel ve tatlı olmaları nedeniyle daha çok hanımlar tarafından tercih edilir.

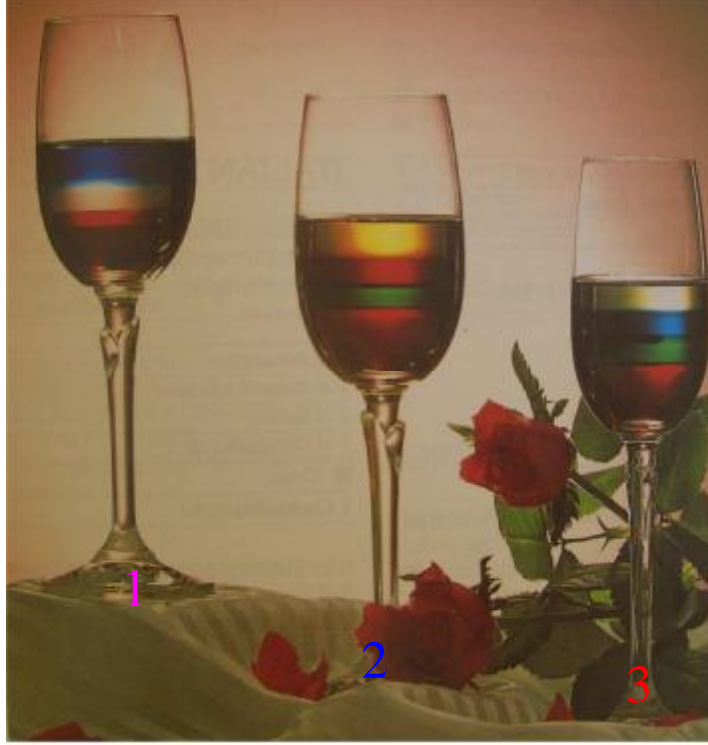
Hazırlanışında içkilerin yoğunlukları farklılıklar gösterdiği için karışımda; yoğunluğu hafif olanı dikkatlice ağırın üzerine dökersek birbirlerine karışmadan ayrı ayrı durmalarını sağlamış oluruz. Bunun için de bir küçük kaşığı ters çevirip bardağın iç yanına dayayın ve kullanacağınız içkiyi yavaşça üzerinden bardağa dökünüz. Bu iş için kokteyl master denilen bir araçta kullanılmaktadır. Onun yardımıyla içkiler birbirine karıştırılmadan konulabilir.

Pousse Cafeler mutlaka bir pipetle servis edilirler.

Angel's Dream Pousse Cafe

Malzemeler

3 cl	Grenadin	Hazırlanışı ve Servisi Reçetede ki sıraya göre malzemeler birbirine karıştırılmadan bardağa konur. Pipetle servis edilir..
3 cl	Portakal likörü	
3 cl	Krema	
Bardak	Pousse Cafe	



Resim 9: Pousse-Cafe

POUSSE-CAFE 1		POUSSE-CAFE 2		POUSSE-CAFE 3	
1	Grenadine	1	Grenadine	1	Grenadine
2	Maraschino	2	Crem de Menthe	2	Crem de Menthe
3	Blue cruçao	3	Cherry Brandy	3	Blue Cruçao
		4	Chartreuse gelb	4	Escorial grün
Dekor:	Hindistan cevizi rendesi				
Bardak	POUSSE-CAFE	POUSSE-CAFE	POUSSE-CAFE	POUSSE-CAFE	POUSSE-CAFE
<p>Hazırlanışı ve Servisi: Reçetedeği sıraya göre malzemeler birbirine karıştırılmadan bardağa konur. Pipetle servis edilir.</p>					

1.3.10. Rickey

İlk kez 1900'lü yılların başlarında Washington'da Shoemaker Restaurant'ın barmeni tarafından Albay Jim Rickey için cin, misket limonu(lime)suyu ve soda ile hazırlanmıştır. Rickeyler konulduğu bardak ve hazırlama yönteminden dolayı collinslere çok benzeyen long drink içkilidir. Daha sonraları geliştirilmiş olan Rickey'ler günümüzde; herhangi bir ana içkiye bir miktar limon suyu ilave edilip üzeri soda ile tamamlanarak servis edilirler.

Garnitür olarak tranş limon(misket limonu) ve portakal kabuğu kullanılır.

Kanyak Rickey

Malzemeler

4 cl	Kanyak	Hazırlanışı ve Servisi Highball veya viski tumbler bardağına iki adet buz konur. Üzerine kanyak, galliona ve limon suyu boşaltılır. Bardak sodayla doldurulur. İyice karıştırılır. Tranş limon ve portakal kabuğu ile garnitürlenerek servis edilir.
2- cl	Galliona	
2 cl	Misket limon suyu	
10 cl	Maden suyu	
Bardak	Highball, tumbler	
Dekor	Trans limon ve portakal kabuğu	

1.3.11.Sangaree

Fransızca'da sang, İspanyolca'da sangre olan içecek, kan anlamındadır. Sangaree, adının anlamı ve renginden dolayı, hazırlanacak olan kokteylin de kırmızı olmasına özen gösterilir. Sangaree'ler; çeşitli damıtılmış içkilere veya kıymetli şaraplara şeker, su ve meyve suları ilavesi ile hazırlanır.

Parfait(parfe), water goblet(ayaklı balon su bardağı) veya whisky tumbler bardaklarında hazırlanabilirler. Buz olarak kar buz (veya kırık buz) kullanılır. Hindistan cevizi rendesi, limon dilimi(gerekliyorsa kokteyl kirazı) ile garnitürlenirler. Servisinde pipet kullanılır.

Rum Sangaree

Malzemeler

3 cl	Rum	Hazırlanışı ve Servisi Bardak talaş buzla doldurulur. Rum , tatlı kırmızı vermut bar kaşığı ile karıştırılır. İnce rendelenmiş hindistan cevizi, bir dilim limon ve bir kokteyl karıştırma çubuğuyla servis edilir. Pipetle içilir.
3 cl	Tatlı kırmızı vermut	
1 dilim	Portakal (zarı ve çekirdekleri alınmış)	
	Rendelenmiş muskat rendesi	
Bardak	Whisky tumbler	
Dekor	Tranş limon ve portakal kabuğu	

1.3.12. Scaffa

Scaffa'lar kolay hazırlanabilen ve soğutulmadan servis edilen kokteyllerdir. Scaffa'lar hazmettirici(digestive) kokteyl türüdürler.

Cin Scaffa

Malzemeler

3 cl	Cin	Hazırlanışı ve Servisi Kokteyl bardağına angustra bitter konur üzerine cin ve vişne likörü doldurulur. Bar kaşığı ile karıştırılır Tranş limon ve portakal kabuğu ile garnitürlenerek servis edilir.
3 cl	Vişne likörü	
2 dash	Angustra bitter	
Bardak	Kokteyl bardağı	
Dekor	Tranş limon ve portakal kabuğu	

1.3.13. Smash

İngilizce'de smash; ezmek, parça parça etmek, kırıp parçalamak, ayrıca konuşma dilinde buzlu kanyak anlamındadır. Smashlar, juleplerin küçük bardaklarda hazırlanmış türleridir. Old fashioned veya küçük tumbler bardaklarında alkol, nane yaprakları, şeker ve su ile hazırlanırlar. Portakal dilimi ve nane dalı ile garnitürlenerek servis edilirler.

Brandy Smash

Malzemeler

2 cl	Brandy	Hazırlanışı ve Servisi Old fashioned bardağına bir kaşık toz şeker ve üç taze nane yaprağı konur. Bunlar bar kaşığının tokmak biçimindeki ucuyla iyice ezilir. Üzerine iki adet küp buz brandy, benedictine ve su eklenir. Bar kaşığı ile karıştırılır. Bir dilim portakal ve pipetle servis edilir.
2- cl	Benedictine	
1 kaşık	Toz şeker	
1 kaşık	Su	
	Taze nane yaprağı	
Bardak	Old fashioned, whisky bardağı	
Dekor	Tranş limon ve portakal kabuğu	

1.3.14. Special(Fancy)

Her türden özel hazırlanmış kokteyllerdir. Belirli bir hazırlanış yöntemi yoktur. Ülkelere göre çeşitli kokteyller vardır.Hazırlanışları diğer içki gruplarında olduğu gibi belli kurallara bağlı olmayan, her birisi kendine has usullerle hazırlanan içki grubudur. Bu nedenle diğer içki gruplarında olduğu gibi, genel olarak şöyle hazırlanır ve şu tip bardakta servis edilirler diye bir kuraldan bahsedilemez.

Falez Akdeniz

Malzemeler

5 cl	Portakal Suyu	Hazırlanışı ve Servisi: Highball veya tumbler bardağı yarısından biraz fazla kar buzla doldurulur. Soda hariç reçetedeki malzemeler konup bir kaşıkla karıştırılır. Soda ilave edilir. Portakal dilimi ve kirazla garnitürlenip pipetle servis edilir.
2 cl	Kanyak	
2 cl	Beğendik Likörü	
	Maden suyu	
Dekor	Tranş yarım portakal dilimi ve kiraz	
Bardak	Tumbler, highball	

1.3.15.Toddy.

Toddy, Hindistan'da bazı hurma ağaçlarından çıkartılan tatlı bir şıra ve Hint rakısı anlamında kullanılan İngilizce bir kelimedir. Toddy'ler sıcak veya soğuk içilebilen karışık içkilerdir. Arzu edilen herhangi bir yüksek alkollü içki ile yapılabilirler.

Soğuk toddy'ler old fashioned veya küçük boy tumbler bardağına iki adet küp buz ve reçetedeki içkiler konulup karıştırıldıktan sonra üzeri su ile doldurularak hazırlanırlar. Tranş limon ve kokteyl kirazı ile garnitürlenirler.

Sıcak toddy'ler ise grog veya şarap bardağına şeker ve diğer maddeler konup üzeri sıcak su ile doldurularak hazırlanır. Bir tabak üzerinde ve kaşık ile servis edilirler. Garnitür olarak çubuk tarçın,Hindistan cevizi rendesi ve limon kabuğu kullanılır.

Sıcak toddy'ler daha ziyade üşüme ve benzeri durumlarda tercih edilirler.

Kanyak Toddy

Malzemeler

4 cl	Kanyak	Hazırlanışı ve Servisi (Soğuk) old fashioned veya whisky tumbler bardağına iki veya üç parça buz, angostura, su ve şeker konup karıştırılır. Kanyak ilave edilir. Daha sonra üzeri su ile doldurulup çubuk tarçın, Hindistan cevizi rendesi ve limon kabuğu ile garnitürlenerek pipet ile servis edilir. (Sıcak) Buzsuz olarak hazırlanır ve sıcak su ile doldurulur. Grog bardağında servis edilir.
3 dash	Angostura	
1 bar kaşığı	Toz şeker	
1 bar kaşığı	Su	
Bardak	Old fashioned, whisky tumbler	
Dekor	Çubuk tarçın, Hindistan cevizi, limon kabuğu	

1.3.16. Klasik Kokteyller

Old Fashioned

1 küp	Şeker
2 dash	Angostura
5 cl	Jack Daniels whisky
Bardak	Old fashioned
Dekor	Limon , portakal dilimleri ve kiraz



Resim 10: Old Fashined

Hazırlanışı ve Servisi

Old fashioned bardağına bir kesme şeker konup üzerine iki dash angostura dökülür. Kesme şeker tahta havaneli ile iyice ezilir. 5 cl Jack Daniels whisky ilave edilerek iyice

kariřtirilir. Bardak irice kırılmıř buzla doldurulur. Trańř limon, portakal dilimleri ve kirazla garnitürlenerek servis edilebilir.

Black Russian

4 cl	Votka
2 cl	Kahve Likörü(Kahlua)
Bardak	Old fashioned
Dekor	Limon dilimi

Hazırlanışı ve Servisi

Old fashioned bardağına üç dört parca buz konur. Reçetedeki malzemeler bardağa konur. Kaşıkla kariştirilip pipet konup servis edilir.



Resim 11: Black Russian

B 52

3 cl	Kahlua
3 cl	Baileys
3 cl	Cointreau
Bardak	Kokteyl
Dekor	

Hazırlanışı ve Servisi:

Kokteyl bardağına sıra ile kahlua ve baileys konur. Cointreau diğerlerine kariştirilmeden bir kaşık sırtından yavaşca akıtılarak ilave edilir. Alevlendirilir. Küçük bir tabak yanında kısa pipetle servis edilir.



Resim12: B 52



Resim 13: Americano

Americano

Malzemeler

3 cl	Vermouth dry	Hazırlanışı ve Servisi : Whisky tumbler'a iki veya üç parça buz konur. Üzerine angostura, kırmızı vermut ve campari ilave edilir. Soda ile doldurulur. 4-5 cm . uzunluğundaki limon kabuğu iki ucundan tutulup burğu gibi bükülerek twist edilerek bardağın içine konur.
3 cl	Campari	
2 dash	Angostura	
1 şişe	Soda	
Dekor	Limon Kabuğu	
Bardak	Tumbler	

American Glory

Malzemeler

6 cl	Elma suyu	Hazırlanışı ve Servisi : Mixing glass'a iki üç adet küp buz ve reçetedeki malzemeler (soda hariç) konularak karıştırılır. Longdrink bardağına buzla birlikte süzülür üzeri soda ile doldurulur. Bardak spiral elma dilimi ve mini elma ile garnitürlenerek servis edilir.
2 cl	Grenadin	
1 şişe	Soda	
Dekor	mini elma, spiral elma dilimi	
Bardak	Longdrink glas	



Resim 14: Screw Driver

Screw Driver

Malzemeler

4 cl	Votka	Hazırlanışı ve Servisi: Tumbler bardağına 2-3 parça buz konur ve malzemeler ilave edilir. Portakal dilimi ile garnitürlenerek servis edilir.
10 cl	Portakal suyu	
Bardak	Tumbler, Highball	
Dekor	Portakal dilimi	

1.4 Bardakta hazırlanan alkolsüz kokteyller

Ate

6 cl	Tonik	Hazırlanışı ve Servisi: Tumbler bardağına 2-3 parça buz konur ve malzemeler ilave edilir. Portakal dilimi ve kirazla garnitürlenir. Pipet ile servis edilir.
6 cl	Portakal suyu	
Bardak	Tumbler, Highball	
Dekor	Portakal dilimi, kiraz	



Resim 15:Ate

Ayço

4 cl	Ananas suyu	Hazırlanışı ve Servisi: Tumbler bardağına 2-3 parça buz konur ve malzemeler ilave edilir. Portakal ve ananas dilimi garnitürlenir. Pipet ile servis edilir.
4 cl	Portakal suyu	
2 cl	Limon suyu	
1 cl	Şeker şurubu	
	Maden suyu	
Bardak	Tumbler, Highball	
Dekor	Portakal, limon, ananas dilimi	



Resim 16:Ayço

Aren

4 cl	Kivi suyu	Hazırlanışı ve Servisi: Kokteyl bardağına 2-3 parça buz konur ve malzemeler ilave edilir. Kivi dilimi ve kirazla garnitürlenerek servis edilir.
4 cl	Portakal suyu	
1 cl	Limon suyu	
2 dash	grenadin	
Bardak	Kokteyl	
Dekor	Kivi dilimi, kiraz	



Resim 17: Aren

UYGULAMALAR

Bardakta Kokteyl Hazırlama

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<ul style="list-style-type: none">Reçetede malzemeleri temin ediniz,	<ul style="list-style-type: none">Üniforma giyinizMesleğinizi sevinizPratik olunuzBardakta kokteyl yapmak için ön hazırlığı yapınız.Reçeteye uygun bar araç-gereçlerini hazırlayınızBar araç gereçlerinin kullanımına özen gösteriniz.Planlı ve organize olunuzHijyen kurallarına uygun davranınız
<ul style="list-style-type: none">Uygun bardağı seçiniz,	<ul style="list-style-type: none">Kokteyle uygun bardağı seçiniz,Dikkatli olunuz,Kokteylleri kendine has bardağında servis ediniz.
<ul style="list-style-type: none">Reçeteye göre içecekleri bardağa koyunuz,	<ul style="list-style-type: none">Kokteyl reçetesini kontrol edinizKokteyl hazırlarken reçetede ölçülere uyunuz.Kokteyli hazırlama aşamalarına göre yapınız.Karıştırma tekniklerini kullanınız.Kokteyl hazırlarken karıştırma süresine dikkat ediniz.Özelliği olan kokteyllerde istisnai durumlara dikkat ediniz.Kokteyl hazırlarken uygun buz kullanınız.Zamanı iyi kullanınız.
<ul style="list-style-type: none">Bardağın süslemesini yapınız,	<ul style="list-style-type: none">Kokteyl hazırlarken garnitür ve süslemeyi kokteyle uygun yapınız.
<ul style="list-style-type: none">Hazırlanan kokteyli servis ediniz,	<ul style="list-style-type: none">Hazırlanan kokteyli bir tepsi ile hızlı bir şekilde servis ediniz,Güler yüzlü olunuz,Tepsinin altına mutlaka bir bez peçete veya doley koyunuz,Bardağı misafirin sağından veya

	barda iseniz uygun bir şekilde servis ediniz, <ul style="list-style-type: none">• Kokteyl sonrası temizlik ve düzeninizi yapınız .
--	--

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen çoktan seçmeli soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A- OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

1. Bardakta kokteyl hazırlanırken dikkat edeceğimiz basamaklardan **değildir**?
 - a. Bardak seçme ve hazırlama
 - b. Hazırlanacak kokteyl ilgili ön hazırlık yapma
 - c. Kullanılacak buz seçimini yapma
 - d. Servis tekniklerine uygun servis etme
2. Collins'lerin servisinde long drink bardak kullanılmasının nedenini belirtiniz?
 - a. Collinslerin soğuk havalarda içilmesi
 - b. Hazırlanmalarında şeker şurubu kullanılması
 - c. Collinslerin hazırlanmasında bardağa küçük dilimler halinde meyve eklenmesi
 - d. Collinsler'in hazırlanırken soda ve buz eklenerek sıcak havalarda tercih edilen kokteyl olması
3. Collinsler hazırlanırken kokteyl hazırlama yöntemlerinden hangisi kullanılır?
 - a. Çalkalama kabında çalkalayarak (shaker)
 - b. Blenderda karıştırarak (bowl)
 - c. Kendi bardağında karıştırarak
 - d. Karıştırma bardağında karıştırarak(mixing glass)
4. Old fashioned bardağı hangi kokteyl grubunun hazırlanmasında kullanılır?
 - a. Collins
 - b. Egg-nog
 - c. Fix
 - d. Grog

5. Bardağında hazırlanan kokteyl grubundan hangisi sıcak hazırlanır?

- a. Collins
- b. Egg-nog
- c. Fix
- d. Grog

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

Öğrenme faaliyetindeki eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Hepsine doğru cevap verdiyseniz diğer öğrenme faaliyetine geçebilirsiniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlama yoluna gidiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

KRİTERLER (ÖLÇÜTLER)	EVET	HAYIR
Kokteyl için gerekli ön hazırlığı (mise en place) yaptınız mı?		
Kokteylin servis edileceği uygun bardağı seçtiniz mi?		
Kokteyl grubuna göre uygun buz kullandınız mı?		
Kokteyl yapılırken reçetede ölçüleri uyguladınız mı?		
Kokteyl hazırlarken karıştırma süresine dikkat ettiniz mi?		
Kokteyl hazırlarken garnitür ve süslemeyi kokteyle uygun yaptınız mı?		
Kokteyli hazırlama aşamalarına göre mi yaptınız?		
Kokteyli uygun bir şekilde servis ettiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		

Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Barın temizliğine dikkat ettiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci uygun seçtiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci temizlediniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereçleri yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığımız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam sağlandığında bar departmanında işletme prosedürüne uygun olarak mikser ve blender' da kokteyl hazırlama basamaklarına göre alkollü alkolsüz kokteylleri hazırlayıp, servisini yapabileceksiniz,

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde kokteyl hizmeti veren otel bünyesinde olan bar veya bağımsız bar'a giderek;
 - * Barda kullanılan mikser ve blender çeşitleri ve özellikleri,
 - * Mikser ve blenderda kokteyl hazırlama basamakları,
 - * Mikser ve blenderda hazırlanan Alkollü ve Alkolsüz kokteyl gruplarının sınıflandırılması hakkında bilgi toplayarak dosya oluşturunuz.
 - * Barmenin Mikser ve blenderda hazırlayıp servis ettiği kokteyl reçetelerinden bir tanesini sınıfta uygulayarak gösteriniz.

2.MİKSER VE BLENDER' DA KOKTEYL HAZIRLAMA

2.1. Mikser tanımı, kullanım özellikleri

Mikser karıştırıcı demektir. Normal bir mikserde birbiriyle uyumlu olarak, her biri kendi etrafında dönen iki parça vardır. Kullanılış amacına göre bu parçalar değiştirilebilir(evlerde elle çalışan tipleri de vardır).

Barlardaki elektrikli mikserde ise bir tek döner çubuk vardır. Bu çubuğun ucu yıldız şeklinde veya yuvarlak bir parça şeklinde olabilir.

Çok hızlı ve çabuk karıştırılması gereken içkilerle, kar buzla hazırlanan içeceklerin karıştırılması için kullanılır.

Barmene, içki hazırlama aşamasında konuğa gösteri yapılmasına imkân vermemesi nedeniyle pek fazla tercih edilmeyen kokteyl hazırlama şeklidir. Zamanın önemli olduğu durumlarda tercih edilirler. Bunun dışında içine meyve parçacıkları, yumurta vb. konulan içeceklerin homojen hale getirilmesi daha kolay olduğu için tercih edilebilmektedirler.

2.2. Mikserde kokteyl yapma basamakları

*Hazırlanacak içki ile ilgili ön hazırlık (mise en place) yapılır (reçetede ki içkiler, şuruplar, yardımcı maddeler, garnitürler vs.).

*İçkinin servis edileceği bardak seçilir, hazırlanır.

*Mikserin karıştırma kabına yeterli miktarda buz konularak soğutulur ve dipte oluşan su süzülür.

*Hazırlanacak içecekler için kar buz kullanılır.

*Reçetede ki malzemeler (yumurta, şurup, krema, likör, bitter, meyve suyu, alkollü içkiler) mikserin karıştırma kabına sırasıyla ve reçetede ki standart ölçülerde konulur.

*Mikser çalıştırılarak reçetede ki malzemeler yeterince karıştırılır.

*Karıştırma işi bitince mikser kapatılır, hazırlanan karışım bar süzgeci kullanılarak servis edileceği bardağa süzülür.

*Gazlı içecekler (kola, soda, tonik vb.) karıştırma işleminden önce değil, malzemeler karıştırılıp bardağa süzildikten sonra üzerine ilave edilir.

*Hazırlanan içeceğin servisinde kullanılacak bardak çalkalamaya başlanılmadan hazırlanmalıdır. Bardağın frappe edilmesi (soğutulması), kenarının şekerlenmesi veya tuzlanması (gerdan yapma) gibi işlemler içecek çalkalandıktan sonraya bırakılmamalıdır.

*Hazırlanan içeceğin tazeliği ve görüntüsü bozulmadan servis edilmelidir.

*Hazırlanan içecek servis edildikten sonra mikserin parçaları ve çalışma alanı temizlenir.

2.3. Mikserde hazırlanan klasik kokteyl grupları:

İçerisinde krema, yumurta, ve iyi karıştırılması gereken malzemelerin bulunduğu tüm kokteyl grupları (flip'ler, egg nogg'lar, frappe'ler gibi) mikserde hazırlanır. Krema, yumurta vb, yiyeceklerin içecek ile birleşerek homojonize olması oldukça zordur. Mikser bu kokteyller için oldukça uygun bir araçtır. Aynı kokteyl gruplarının sheakarda da hazırlandığını görmek mümkündür.

Mikser de karıştırma işlemi daha iyi ve hızlı olmaktadır. Biz burada birkaç örnek vermekle yetineceğiz. Daha fazla bilgi için kokteyl hazırlama teknikleri 1 modülüne bakabilirsiniz.

2.3.1. Sıcak Egg-Nogg'lar

Yumurta sarısı, süt ve diğer malzemelerin karışımıyla hazırlanan besleyici özelliği olan içkilendir.

Sıcak egg-nog'ların kısa sürede ve hızlı çırpılarak hazırlanmaları gerektiğinden mikserde hazırlanırlar ve üzerine sıcak süt ilave edilir. Sıcak egg-nog'larda yumurta sarısı süte kaynatıldıktan sonra eklenmelidir. Süt ısıtılırken bardağa ilave edilmemelidir.

Whisky Egg Nog

Malzemeler

1 adet	Yumurta sarısı	Hazırlanışı ve Servisi: Yumurta sarısı ve şeker mikserde karıştırılırken sıcak süt ilave edilir. Whiskey tumbler bardağına konur. Whisky ilave edilerek karıştırılır. Hindistan cevizi rendesiyle garnitürlenir.
2 bar kaşığı	Şeker veya şeker şurubu	
4 cl	Whisky	
	Sıcak süt	
Bardak	Whisky tumbler.	
Dekor	Hindistan cevizi rendesi.	

2.3.2. Flipler

Flipler de egg nogg'lar gibi yumurta kullanılarak hazırlanırlar. Dolayısıyla hazırlanacak karışımın istenilen homojenlikte olabilmesi için flip reçetelerinin bazıları mikserde yapılır.

Apple Jack

Malzemeler

1 adet	Yumurta sarısı	Hazırlanışı ve Servisi: Mixer kabına dört beş parça buz ve reçetede bütün malzemeler konur. 20-25 saniye kadar karıştırılarak bardağa süzülür. Hindistan cevizi rendesiyle garnitürlenir..
2 bar kaşığı	Şeker veya şeker şurubu	
4 cl	Calvados	
Bardak	Sour	
Dekor	Hindistan cevizi rendesi.	

2.3.3. Frappe

Elektrikli karıştırıcıya (mixer) bir miktar kırık buz konur. İçine istenilen likör türünden 4-5 cl konur. Kısa bir süre karıştırılır. Kokteyl bardağına buzlarla birlikte boşaltılır. İki küçük kamışla servis edilir.

Frappelerin mikserde yapılması kimi barmenlerce doğru bulunmamaktadır. Çünkü hızlı ve çabuk karıştırma esnasında kullanılan karbuz hemen eriyip hazırlanan karışımın

istenilen tatda olmasını engeller. Çok fazla yaygın olmamakla birlikte mikserde hazırlanan Frappe reçeteleri de mevcuttur. En meşhur olanı nane likörü frappedir. Bakınız Modül 1

2.3.4. Klasik Kokteyller

Amerikan Daiquiri;

Malzemeler

1 cl	Şeker Şurubu	Hazırlanışı ve Servisi: Mixer karıştırma kabına dört beş parça buz ve reçetedeki bütün malzemeler konur. 20-25 saniye kadar karıştırılarak Büyük kokteyl bardağına iki kaşık karbuz konur. Üzerine karıştırılm malzemeler süzülür. Kokteyl kirazı ile garnitürlenir.
3 cl	Limon suyu	
5 cl	Beyaz rum	
Bardak	Büyük kokteyl	
Dekor	Kokteyl kirazı	

Big Bamboo:

Malzemeler

1,5 cl	Limon suyu	Hazırlanışı ve Servisi: Mixer karıştırma kabına beş altı parça buz ve reçetedeki bütün malzemeler konur. 20–25 saniye kadar karıştırılarak Karbuz dolu highball bardağına süzülür. Bir veya iki dal taze nane ile garnitürlenir. Pipetle servis edilir.
1,5 cl	Portakal suyu	
1,5 cl	Ananas suyu	
1,5 cl	Curaçao	
2 cl	Şeker şurubu	
4 cl	Rum	
Bardak	Highball – tumbler	
Dekor	Taze nane dalı	

Flamingo:

Malzemeler

3 cl	Limon suyu	Hazırlanışı ve Servisi: Mixer karıştırma kabına dört beş parça buz ve reçetedeki bütün malzemeler konur. 10-15 saniye kadar karıştırılarak bardağa süzülür. Limon dilimi veya ananas dilimi ile garnitürlenir.
3 cl	Ananas suyu	
1 cl	Grenadin	
4 cl	Beyaz rum	
Bardak	Şampanya	
Dekor	Limon veya ananas dilimi	

2.4 Mikserde hazırlanan alkolsüz kokteyller

Antalya:

Malzemeler

3 cl	Limon suyu	Hazırlanışı ve Servisi: Mikserin yarısına kadar buzla doldurun ve içine portakal, ananans, limon suyunu ve şeker şurubunu ekleyin. 20–25 saniye karıştırın Süzdükten sonra tamamını buzla highball bardağa boşaltın. Üstüne sodayı ekleyin son olarak grenadini yavaşça süzün. Limon dilimiyle süsleyerek servis ediniz.
3 cl	Ananas suyu	
1 cl	Grenadin	
4 cl	Portakal suyu	
1 bar kaşığı	Şeker Şurubu	
	Maden suyu	
Bardak	Highball	
Dekor	Limon dilimi	

Pembe Limonata:

Malzemeler

2 cl	Şeker Şurubu	Hazırlanışı ve Servisi: Mixer kabına dört beş parça buz ve reçetedeki bütün malzemeler konur. 20-25 saniye kadar karıştırılarak Highball bardağına iki kaşık kar buz konur. Üzerine karıştırılan malzemeler süzülür. Üzerine buz gibi soğutulmuş maden suyu veya su konur. Limon dilimi ve kokteyl kirazı ile süsleyerek servis ediniz.
3 cl	Limon suyu	
1 cl	Grenadin	
	Maden suyu veya normal su	
Bardak	Highball	
Dekor	Kokteyl kirazı	

2.5 Blender tanımı, kullanım özellikleri

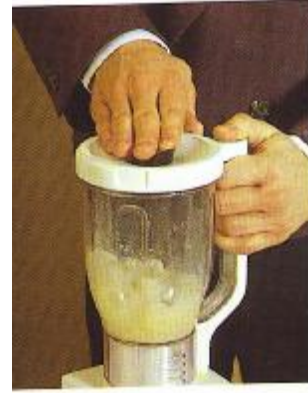
İçinde dönen bıçakları olan elektrikli bir karıştırıcıdır. Blenderda birbiriyle iyice harmanlanıp karışması ve homojen bir hal alması gereken maddeler karıştırılır.

Büyükçe bir bardak şeklindeki parçanın tabanında, kendi eksenini etrafında dönen bıçaklar vardır. Bu bıçaklar yardımıyla hem malzemeler birbirine karıştırılır ve hem de sert parçalar ufalanarak sıvının homojen hale gelmesi sağlanır.

Blender, kremalı, dondurmali içkilerin hazırlanmasında ve meyvelerin püre haline getirilmesinde (Muzlu süt, çilekli süt vb.) kullanılır.

2.6 Blender de kokteyl yapma basamakları

- *Blender'a konulacak meyveler seçilir ve temizlenir.
- *Hazırlanacak kokteyle ait içkiler reçeteye göre hazırlanır.
- *İçkinin servis edileceği bardak hazırlar.
- *Karıştırılacak olan kokteyl malzemeleri blender'ın haznesine konur.
- *Blender çalıştırılarak malzemeler yeterince karıştırılır.
- *Hazırlanan karışım servis edileceği bardağa süzülür.
- *Bardak hazırlanan içkiye uygun garnitürlenir.
- *Bardak masada misafire sağ taraftan servis edilir.
- *Blender ve çalışma alanının temizliği yapılır.



2.7 Blender da hazırlanan klasik kokteyl grupları

2.7.1.Milk Shakes:

Milk shake'ler soğuk süt, dondurma, çeşitli meyveler ve şurupların blender'da karıştırılması ile hazırlanan besleyici özelliği olan içkilerdir. Alkollü ve alkolsüz olarak hazırlanabilirler.

Amerika Birleşik Devletlerinde 1900'lü yılların başında alkol yasaklanınca çok fazla yaygınlaşmış ve halk içkisi haline gelmiştir.

İyi bir milk shake hazırlamak için kullanılacak sütün çok soğuk olması ve yeteri kadar makede karıştırılması gerekir. Ilık süt hem içkinin yoğunluğunu bozar hem de tadını kötü yönde etkiler.

Resim 18: Blender'da kokteyl yapma

Blender'ın çalışma süresi de içki kalitesi bakımından önemlidir. İçki tam anlamıyla homojen hale gelip, köpürene kadar karıştırılmalıdır.

Milk shake'ler ile milk mix drink'ler çoğu zaman birbirine karıştırılmaktadır. Milk shake'ler dondurma ile yapılır. Muzlu süt, çilekli süt vb.isimlerle anılan içeceklerin hazırlanmasında dondurma kullanılmaz. Bu içeceklerin soğutulmasında soğuk süt kullanılır. Bundan dolayı bu karışımlar milk mix drinks diye adlandırılır.

Muzlu Milk shake,

Malzemeler

20 cl	Soğuk süt	Hazırlanışı ve Servisi: Reçetedeeki malzemeler ve muz(dilimlenerek)blenderda bir dakika çırpılır. Bardağa boşaltılır. Plastik kürdana sıra ile muz dilimi, kiraz, muz dilimi takılır. Bardağın üzerine gelecek şekilde konur. Pipetle servis edilir
2 top	Vanilyalı dondurma	
1 adet	Muz(küçük)	
1 cl	Muz likörü.	
Bardak	Büyük tumbler	
Dekor	kokteyl kirazı,muz dilimi	

Şeftali Milk Shake:

Malzemeler

20 cl	Soğuk süt	Hazırlanışı ve Servisi: Reçetedeeki malzemeler ve Şeftali(dilimlenerek)blenderda bir dakika çırpılır. Bardağa boşaltılır. Çikolata rendesi ile garnitürlenip pipetle servis edilir.
3 top	Vanilyalı dondurma	
1 adet	Şeftali	
1 cl	Archers	
Bardak	Büyük tumbler	
Dekor	Çikolata rendesi	

2.7.2. Blender da hazırlanan alkolsüz kokteyller

Nescafe Milk Shake:

Malzemeler

20 cl	Soğuk süt	Hazırlanışı ve Servisi: Reçetedeeki malzemeler önce süt olmak üzere blender'a konur. Bir dakika kadar çırpıldıktan sonra bardağa süzülür. Rendelenmiş bitter çikolata ile garnitürlenip pipetle servis edilir.
3 top	Vanilyalı dondurma	
1 kahve kaşığı	Nescafe	
2 cl	Şeker şurubu	
Bardak	Büyük tumbler	
Dekor	Nescafe	

Çilekli Milk Shake:

Malzemeler

20 cl	Soğuk süt	Hazırlanışı ve Servisi: Reçetedeeki malzemeler ve dört adet çilek blender'da bir dakika çırpılır. Bardağa boşaltılır. Kalan bir adet çilek bardağın kenarına takılarak garnitürlenir ve pipet ile servis edilir.
3 top	Vanilyalı dondurma	
5 adet	Çilek	
2 cl	Şeker şurubu	
Bardak	Büyük tumbler	
Dekor	Taze çilek	

UYGULAMALAR

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<ul style="list-style-type: none">Blender da hazırlanacak kokteyle uygun malzemeleri seçiniz,	<ul style="list-style-type: none">Üniforma giyinizMesleğinizi seviniz ve yaratıcı olunuzPratik olunuzBlender/Mikser’de kokteyl yapmak için ön hazırlığı yapınız.Blender/Mixer’in elektrik bağlantısını kontrol ediniz.Mixer veya blender’ın kokteyl için çalışırılığını ve temizliğini kontrol ediniz.Hazırlanacak kokteyl reçetesini belirleyinizReçeteye uygun bar araç-gereçlerini hazırlayınızBar araç gereçlerinin kullanımına özen gösteriniz.Planlı ve organize olunuzHijyen kurallarına uygun davranınız
<ul style="list-style-type: none">Karıştırılacak malzemeleri mikser/blender’a koyunuz,	<ul style="list-style-type: none">Kokteyl reçetesindeki malzemeleri ölçüsünde kullanınız.Kullanılacak buz çeşidini hazırlayınız (karbuz veya küp buz gibi)Reçetedeki malzemeleri ölçüsüne uygun olarak mikser/blender karıştırma kabına koyunuz.
<ul style="list-style-type: none">Blender/mikser’ı gerekli kıvamı bulana kadar çalıştırınız,	<ul style="list-style-type: none">Elektrikli blender/mixer’i çalıştırınız.Karıştırma süresini iyi ayarlayınız.Kısa bir süre çalıştırdıktan sonra blender/mixer’i kapatınız.
<ul style="list-style-type: none">Bardağını seçiniz,	<ul style="list-style-type: none">Bardağı doğru seçinizKokteyllin servis edileceği bardağı seçerek hazırlayınız
<ul style="list-style-type: none">Bardağına koyunuz,	<ul style="list-style-type: none">Karıştırma kabındaki içkiyi önceden hazırlanmış bardağa süzünüz.İçkiyi uygun malzeme ile garnitürleyiniz.Kokteyl hazırlarken garnitür ve süslemeyi kokteyle uygun yapınız.

<ul style="list-style-type: none">• Servis ediniz,	<ul style="list-style-type: none">• Bardağa konulan içkiyi bekletmeden masada misafirin sağından servis ediniz.(berraklığının ve kıvamının bozulmaması için)• Barda servis edecekseniz bir altlık ile servis ediniz.
<ul style="list-style-type: none">• Kontrol ediniz,	<ul style="list-style-type: none">• İçkinin servis edilmesinden sonra malzemelerin temizliğini yaparak eski yerlerine konulmasını sağlayınız.• Hijyen kurallarına uygun davranınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen çoktan seçmeli soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

1-Mikserde hazırlanan kokteyllerin yaygın olmayışının temel nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

- a-Garnitürlerin taze görünmesini engeller.
- b-Garnitürleri küçültür tatlarını bozar.
- c. Kullanılan buzların erimesini hızlandırır ve kokteylin özelliği bozulur.
- d. Kokteylin hızlı hazırlanmasını sağlar.

2-Aşağıdakilerden hangisi mikserde hazırlanabilecek kokteyllerin özelliklerinden biridir?

- a. İçim süreleri uzundur.
- b- Genelde kar buz kullanılır. Serinletici içeceklerdir.
- c- Yüksek alkollü içkilerdir.
- d- Mideyi rahatlatıp, hazmı kolaylaştırıcı içkilerdir.

3-Blender’da hazırlanan kokteyllerin mikserde hazırlanan kokteyllerden farkı nedir?

- a-Blender’da hazırlanan kokteyllerde malzemeler genelde katıdır.
- b-Mikserde hazırlanan kokteyllerde malzemeler sıvaktır.
- c-Blender’da sütlü kokteyller hazırlanır.
- d-Mikserde genelde limon suyu kullanılır.

4-Çilekli Milk shake'in malzemelerinde neler bulunur?

- a-Soyulmuş şeftali, Archers
- b-Rendelenmiş Hindistan cevizi.
- c-Süt ve vanilyalı dondurma
- d-Nescafe ve moka

5- Aşağıdakilerden hangisi Mikser ve Blender ile yapılan kokteyl gruplarından değildir?

- a-Egg-Nogg'lar
- b-Flip'ler,
- c-Frappe'ler
- d-Collins'ler

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırmış ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

Öğrenme faaliyetindeki eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Hepsine doğru cevap verdiyseniz diğer öğrenme faaliyetine geçebilirsiniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlama yoluna gidiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

KRİTERLER (ÖLÇÜTLER)	EVET	HAYIR
Elektrikli blender/mikser'i kokteyl için hazırladınız mı?		
Reçeteye uygun malzemeleri seçtiniz mi?		
Kokteyllin servis edileceği bardağı hazırladınız mı?		
Uygun buz çeşidini seçtiniz mi?		
İçkileri reçetedeki sıraya göre blender/mikser'in kabına boşalttınız mı?		
Blender/mikser'in çalışma süresini ve hızını ayarladınız mı?		
Karıştırma sonunda hazırladığınız kokteyli servis edileceği bardağa		

süzdünüz mü?		
Bardağı uygun malzeme ile garnitürlediniz mi?		
Hazırlanan kokteylli bekletmeden masada misafirin sağından servis ettiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Barın temizliğine dikkat ettiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci uygun seçtiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereçleri temizlediniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereçleri yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam sağlandığında bar departmanında işletme prosedürüne uygun olarak diğer kaplarda kokteyl hazırlama basamaklarına göre alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlayıp servisini yapabileceksiniz,

ARAŞTIRMA

- Diğer kaplarda kokteyl hazırlama basamaklarını belirleyiniz..
- Diğer kaplarda hazırlanan kokteyl gruplarını sınıflandırıp örnek reçeteler oluşturunuz.
- Diğer kaplarda hazırlanan alkolsüz kokteyl reçetelerini oluşturunuz.

3-DİĞER KAPLARDA KOKTEYL HAZIRLAMA

3.1. Diğer kaplarda hazırlanabilecek kokteyller:

Kokteyl hazırlama -1- modülünde bahsedildiği gibi, kokteyl karıştırma kabı(sheakar), mixing glass, mikser ve blenderın dışında değişik kaplar kullanılarak da kokteyl hazırlamak mümkündür. Bu kaplarda hazırlanan içkiler için kullanılan miktarlar diğer kaplarda kullanılanlara göre daha fazladır.

3-2. Diğer kaplarda kokteyl hazırlarken dikkat edilecek hususlar

- a. Meyveler temizlenip gerekiyorsa dilimlenir.
- b. Üzerine şeker konarak buzdolabında dinlendirilir.
- c. Şarap ilave edilerek soğutulur.
- d. Servisten önce şampanya ilave edilir.
- e. Kahve kaşığı veya tatlı kaşığı ile sunulur.

3.3. Kalabalık gruplara kokteyl hazırlama

3.3.1.Bowl (Bol):

Bowl kelime anlamı olarak tas, kâse veya kadeh olarak açıklanır. Bowler genelde büyük kaplarda hazırlanır. Geniş gövdeli ve kulplu bowl bardaklarında veya geniş ağızlı bardaklarda servis edilirler. Bowler hazırlanışı uzun zaman ister. Bolde genellikle bir tek ana içki ve tercihen de beyaz şarap kullanılır. Bowlerde genellikle tek çeşit meyve kullanılır. Kokteylin kokusu ve tadı, çeşitli likörler, kokulu veya sade şuruplarla artırılır. Ayrıca rendelenmiş, doğranmış veya dilimlenmiş taze meyveler de kullanılır. Alkol derecesi fazlaştırılmak isteniyorsa, ana içki çoğaltılır; hafifletilmek isteniyorsa, kokteyle soda ilave edilir. Meyve üzerine şeker ekilerek bir süre bekletilir, daha sonra içkiler ilave edilerek kokteyl servise hazır hale getirilir.

Şeftali Bol (Bowl):

Malzemeler (10 kişilik)

8 adet	Olgun Şeftali
8 cl	Kanyak
4 cl	Limon suyu
4 kaşık	Toz şeker
2 şişe	Beyaz Şarap
2 şişe	Şampanya
Bardak	Büyük tumbler, Bol
Dekor	Limon dilimi veya yapraklı şeftali dilimi



Resim 19:Şeftali Bowl

Hazırlanış ve Servisi:

Şeftaliler soyulduktan sonra dilimlenir. Bol kabında üzerine şeker dökülerek ağzı kapatılır ve buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Beyaz şarap ve kanyak konup karıştırılır ve tekrar buzdolabına konur. Servisten önce şampanya karıştırılır. Gerekirse küp buz ilave edilir. Bol bardaklarına kepçe ile doldurularak kaşıkla birlikte servis edilir

Mandalina-Greyfurt Bowl:**Malzemeler(10 kişilik)**

8 adet	Mandalina
6 adet	Pembe greyfurt
4 kaşık	Toz şeker
3 cl	Grenadin (nar şurubu)
6 cl	Portakal likörü
2 şişe	Beyaz Şarap
2 şişe	Şampanya
Bardak	Bol
Dekor	Limon dilimi ve limette kabuğu, greyfurt dilimleri

Hazırlanışı ve Servisi:

Meyveler soyulduktan sonra dilimlenir. Bol kabında üzerine şeker dökülerek ağzı kapatılır ve buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Beyaz şarap, portakal likörü ve grenadin konup karıştırılır ve tekrar buzdolabına konur. Servisten önce şampanya karıştırılır. Gerekirse küp buz ilave edilir. Bol bardaklarına kepçe ile doldurularak kaşıkla birlikte servis edilir

Muz-Kivi Bowl:**Malzemeler(10 kişilik)**

4 adet	Muz
5 adet	Kivi
2 cl	Limon suyu
6 cl	Kivi likörü
2 cl	Mandaline likörü
3 şişe	Beyaz şarap
1 şişe	şampanya
Bardak	Bol
Dekor	Limon dilimi, kivi dilimi yuvarlar doğranmış muz.

Hazırlanışı ve Servisi:

Meyveler soyulduktan sonra dilimlenir. Beyaz şarap, kivi likörü, mandaline likörü ve limon suyu bol kabında meyveler üzerine konup karıştırılır ve buzdolabına konur.Yarım saat dinlendikten sonra şampanya karıştırılır ve servis edilir. Gerekirse küp buz ilave edilir. Bol bardaklarına kepçe ile doldurularak kaşıkla birlikte servis edilir



Resim 20: Mandalina-greyfurt, muz-kivi likörü

3.3.2.Cup:

Kelime karşılığı su kâsesi, içki kupası, bardak, fincan ve kadeh anlamına gelir. Bar dilinde cup; çeşitli meyve dilimleri, bir esas içki ve tat, renk, koku artırıcı yardımcı maddelerin birbiriyle karıştırılması ile hazırlanan bir içki türüdür.

Cuplar, cam kâselerde veya bol kaplarında hazırlanır. Yapımlarında, bir ana içki, likör, şarap ve soda kullanılır. Diğer kokteyl türlerinde olduğu gibi içlerine meyve suları katılmaz. Meyveler dilimlenerek ve küçük parçalar halinde doğranarak konur. Genellikle mevsimin taze meyveleri seçilmelidir.

Cuplar genellikle büyük boy veya geniş ağızlı bardaklarda servis edilir. Daima küp buzlarla, çok soğuk olarak hazırlanmalıdır.

Claret Cup:

Malzemeler (10 kişilik)

70 cl(1 şişe)	Claret şarabı	Hazırlanışı ve Servisi: Reçetedeki ölçüleri belirtilen içkileri, bir bol kabına boşaltır. İyice karıştırılır. İçine portakal ve elma parçaları ilave edilir. Bol kabına bolca küp buz da konduktan sonra bir süre soğutulur. İyice soğuyunca şampanya bardağında, içine taze nane yaprağı katılarak servis edilir.
3 cl	Vişne likörü(maraschino)	
3 cl	Portakal likörü(çuraçao)	
4 cl	Şeker şurubu	
Bardak	Şampanya	
Dekor	Taze nane yaprağı	

Kalecik Karası Cup:

Malzemeler(10 kişilik)

1 şişe	Kalecik Karası şarabı	Hazırlanışı ve Servisi: Reçetedeki ölçüleri belirtilen içkileri, bir bol kabına boşaltır. İyice karıştırılır. İçine portakal ve elma parçaları ilave edilir. Bol kabına bolca küp buz da konduktan sonra bir süre soğutulur. İyice soğuyunca şampanya bardağında, içine çekirdeksiz kuru üzüm katılarak servis edilir.
4 cl	Ihlara brandy	
4 cl	Vişne likörü	
4 cl	Portakal likörü	
Bardak	Şampanya	
Dekor	Taze nane yaprağı	

3.3.3.Punch:

Ana yurdu Hindistan olan punch; Avrupa ve Amerika'da panch (punch) diye adlandırılır. Kelime karşılığı zimba, yumruk, delgi, matkap anlamına gelse de etimolojik olarak Sanskriçe'den gelmektedir. Şanskriçe'de punch kelimesi pençab kelimesinin

karşılığıdır. Peñab, beş su demektir. Hindistan'da genellikle beş çeşit içeceğin karıştırılmasıyla yapılan içkinin adı da buradan gelmektedir. Bundan dolayı punchların hazırlanması için beş madde karıştırılacaktır.

Punchlar; alkol, meyve suları, mineraller, kokteyl sosları ve şuruplar, şeker, çay, kahve vb. ile hazırlanır.

Sıcak-soğuk ve alkollü-alkolsüz hazırlanabilen punchlar grup (parti) içkileri olmasına karşın bir kişi için de hazırlanabilir. Sıcak punchlar kulplu grog veya çay bardaklarıyla, soğuk punchlar ise tumbler ile servis edilirler. Soğuk punchlar ayaklı bira bardağı ve şampanya bardağı ile de servis edilebilir.

İsviçre Punch(Sıcak Punch)

Malzemeler(10 kişilik)

1 litre	Kırmızı şarap
6 cl	Kanyak
2 kaşık	Toz şeker
10 adet	Kuru karanfil
1 kaşık	Zencefil
1 kaşık	Kardomemkorner
100 gr	Badem
100 gr	Kuru üzüm
Bardak	Büyük tumbler
Dekor	Limon dilimi

Hazırlanışı ve servisi:

Reçetede ki malzemeler ölçülerine uyularak punch kabına konur. Hafif ateşte bir süre ısıtılır. Punch fincanlarında kuru üzüm ve bademle birlikte servis edilirler.



Resim 21: Sıcak Punch

Grup Punch: (Soğuk punch)

Malzemeler (30 kişilik)

1 şişe	Kanyak	Hazırlanışı ve Servisi: Reçetedeeki ölçüleri belirtilen içkileri, bir bol kabına boşaltır. İyiçe karıştırılır. Bol kabına bolca küp buz da konduktan sonra bir süre soğutulur. İyiçe soğuyunca şampanya bardağına servis edilir. Bardağın üzeri rendelenmiş Hindistan cevizi ile süslenir.
1 şişe	Beyaz şarap	
150 cl	Ananas suyu	
10 cl	Hindistan cevizi surubu	
10 cl	Grenadin	
Bardak	Şampanya	
Dekor	Rendelenmiş Hindistan cevizi	



UYGULAMALAR

Diğer Kaplarda Kokteyl Hazırlama

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<ul style="list-style-type: none">Hazırlanacak kokteyle uygun malzemeleri seçiniz,	<ul style="list-style-type: none">Üniforma giyinizMesleğinizi seviniz ve yaratıcı olunuzPratik olunuzBowl kabının temizliğine dikkat ediniz.Hazırlanacak kokteyl reçetesini belirleyinizReçeteye uygun bar araç-gereçlerini hazırlayınızBar araç gereçlerinin kullanımına özen gösteriniz.Planlı ve düzenli olunuzHijyen kurallarına uygun davranınız
<ul style="list-style-type: none">Karıştırılacak malzemeleri uygun kaba koyunuz,	<ul style="list-style-type: none">Reçetede içkilerin asıllarını kullanmaya özen gösteriniz.Reçetede malzemeleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınızKullanılacak buz çeşidini belirleyerek temin ediniz.(küp buz) İçkiyi daha çok soğutması için küp buz kullanınız.Reçetede içkileri ölçülerine uygun olarak bowl kabına boşaltınız.
<ul style="list-style-type: none">Gerekli kıvamı bulana kadar karıştırınız,	<ul style="list-style-type: none">Bowl kabına boşalttığınız içkileri iyice karıştırınızİçkilerin birbiriyle karışmasını sağlayınız.Hijyen kurallarına uygun davranınız
<ul style="list-style-type: none">Bardağı seçiniz,	<ul style="list-style-type: none">Kokteylin cinsine uygun bardağı seçiniz,Seçimini yaptığınız bardağı önceden soğutunuz.Bardağı uygun garnitür ile garnitürleyiniz,Garnitürlemede abartıya kaçmayınız
<ul style="list-style-type: none">Bardağına koyunuz,	<ul style="list-style-type: none">Yeterince soğutulan içki, önceden hazırlanmış bardağına doldurulur.

<ul style="list-style-type: none"> • Servis ediniz, 	<ul style="list-style-type: none"> • Bardaktaki içkiyi bekletmeden misafirin sağından servis ediniz. • Barda ise uygun bir şekilde bir altlık ile ve gerekiyorsa bir pipetle servis ediniz,
<ul style="list-style-type: none"> • Temizlik yapınız, 	<ul style="list-style-type: none"> • İçkinin servis edilmesinden sonra malzemelerin temizliğini yaparak kaldırınız.
<ul style="list-style-type: none"> • Kontrol ediniz, 	<ul style="list-style-type: none"> • İşlem bittikten sonra çalışma ortamının temizlik ve kontrolünü yapınız, • Kullanılan malzemeleri yerli yerine koyunuz. • Temizlik ve hijyen kurallarına uyunuz • Düzenli çalışınız, • Zamanı iyi kullanınız

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında gerekli bilgileri kazandınız. Aşağıda verilen soruların doğru cevaplarını işaretleyiniz.

A- OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

- 1-Bowllerin alkol derecesi artırılmak isteniyorsa nasıl hareket edilir.
 - a- İçerisine soda ilave edilir.
 - b- Şarap oranı artırılır.
 - c- Meyve üzerine şeker ekilerek bekletilir.
 - d- Ana içki artırılır.
- 2- Cuplar genellikle hangi bardaklarda servis edilirler.
 - a- Büyük boy ve geniş ağızlı bardaklarda
 - b- Kulplu bira bardağında
 - c- Kanyak bardağında
 - d- Şarap bardağında
- 3- Punch'ları diğer içki gruplarından ayıran en önemli özellik hangisidir.
 - a-Punch'ların servis edildiği bardak çeşidi
 - b-Punch'ların yapımında kullanılan içkilerin özellikleri
 - c-Punch'ların soğuk-sıcak ve alkollü-alkolsüz hazırlanabilir olması
 - d-Punch'ların yapımında meyve kullanılması

4- Bowl'lere şampanya ne zaman ilave edilir.

- a-İlk önce
- b-Servisten önce
- c-Diğer içkilerle birlikte
- d-Meyveler ilave edildikten sonra

5-Cuplar hazırlanırken kullanılmayan içecek hangisidir.

- a- Şampanya
- b- Beyaz şarap
- c- Likörler
- d- Meyve suları

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

Öğrenme faaliyetlerindeki eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Hepsine doğru cevap verdiyseniz modül değerlendirmesi için öğretmeninize başvurabilirsiniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlama yoluna gidiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

KRİTERLER (ÖLÇÜTLER)	EVET	HAYIR
Kokteyl için gerekli ön hazırlığı (mise en place) yaptınız mı?		
Bowl kabını hazırladınız mı?		
Reçetedeki malzemeleri sırasına ve ölçülerine göre Bowl kabına koydunuz mu?		
uygun buz kullandınız mı?		
Karıştırma işlemini tekniğine uygun yaptınız mı?		
Soğuması için yeterince beklediniz mi?		
Hazırlanan karışımı şampanya bardağına doldurdunuz mu?		
Kokteylli nane ile garnitürlediniz mi?		

İçkiyi misafirin sağından servis ettiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Barın temizliğine dikkat ettiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci uygun seçtiniz mi?		
Reçetede ölçülere uydunuz mu?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci temizlediniz mi ?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereçleri yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Zaman ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

1. ÖĞRENME FAALİYETİ CEVAP ANAHTARI

Cevap 1	D
Cevap 2	D
Cevap 3	C
Cevap 4	C
Cevap 5	D

2. ÖĞRENME FAALİYETİ CEVAP ANAHTARI

Cevap 1.	C
Cevap 2.	B
Cevap 3.	A
Cevap 4.	C
Cevap 5.	D

3. ÖĞRENME FAALİYETİ CEVAP ANAHTARI

Cevap 1.	D
Cevap 2.	A
Cevap 3.	C
Cevap 4.	B
Cevap 5.	D

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Kokteyl Teknikleri 2 modülü, faaliyetleri ve araştırma çalışmaları sonunda kazandığınız bilgilerin ölçülmesi ve değerlendirilmesi için kendinizi değerlendirme ölçeğine göre değerlendiriniz. Bu değerlendirme sonucuna göre bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

KRİTERLER (ÖLÇÜTLER)	EVET	HAYIR
Kokteyl için gerekli ön hazırlığı (mise en place) yaptınız mı?		
Kokteyl hazırlarken karıştırma süresine dikkat ettiniz mi?		
Kokteylleri kendine has bardağında servis ettiniz mi?		
Kokteyl uygun buz kullandınız mı?		
Kokteyl hazırlarken garnitür ve süslemeyi kokteyle uygun yaptınız mı?		
Kokteyl yapılırken reçetedeki ölçüleri uyguladınız mı?		
Kokteyli hazırlama aşamalarına göre yaptınız mı?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Barın temizliğine dikkat ettiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci uygun seçtiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereç temizlediniz mi ?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereçleri yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

KAYNAKLAR

- BAKİ Özgür, Bar ve Kokteyller, Detay Kitap ve yayıncılık, Antalya, 2003
- DAŞKIN İlyas, Kokteyl Teknikleri ve Resimleri, Yayınlanmamış Eğitim Notları, Şhreton Hotel, Antalya, 2002
- EREN Ersümer, Klasik kokteyller, Yayınlanmamış Ders notları Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Antalya , 1998
- EREN Tülin , Kokteyl Grupları, Yayınlanmamış Ders notları, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Antalya, 1998
- GEDÜK Recep, Garnitür ve Süsleme, Yayınlanmamış Ders Notları, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Antalya, 1999,
- GÜREL Gülol, Mehmet GÜREL, **Servis Teknikleri ve Uygulaması**, I, M.E.B. Devlet Kitapları Müdürlüğü, İstanbul, 2004.
- KILIÇ Dr.Burhan, IBA Tarafından Tanımlanan Klasik Kokteyller, Yayınlanmamış Ders Notları, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Afyon, 2004
- Simon Siegel, Sieglinde < siegel, Heinz < lenger, Peter Roman, Gerhard Radl, **Handlexikon Der Getranke, 1986**
- SAPAZ Ahmet, İçki ve Kokteyl Rehberi, İnkılâp Kitabevi Yayını, İstanbul, 1997, Ankara, 1994.
- W.R. Hoffmann.W. Hubert. U.Lottring, Cocktails, Falken ,Frankfurt,1990
- ZAT Vefa, Uluslararası Kokteyller, Der yayınları, İstanbul, 2002 Uygulamaları, Detay Yayıncılık, Ankara, 2003.
- www.cocktailtimes.com
- www.cocktail.com
- www.cocktail.uk.com
- www.webtender.com
- www.1001cocktails.com
- www.cocktaildb.com/
- www.cocktail-lounge.net
- www.bartime.de/cocktails
- www.drinks101.com

