

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BAR YİYECEKLERİ 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 satılamaz.

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. HAZIR GIDALARIN SERVİSİ	3
1.1. Barda Servis Edilen Yiyeceklerin özellikleri	3
1.1.1. Kuruyemişlerin Tanımı	3
1.1.2. Cipslerin Tanımı	4
1.1.3. Popcorn Tanımı	5
1.1.4. Dondurma	6
1.1.5. Çikolata Servisi Çeşitleri	10
UYGULAMA FAALİYETİ	13
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	14
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	16
2. MEYVE VE SEBZELERİN SUNUMA HAZIRLANMASI	16
2.1. Barda Servis Edilen Meyve Çeşitleri (Elma, Portakal, Muz, Şeftali, Armut, Kivi, Ananas, Kavun, Karpuz, Kiraz, Kayısı, Üzüm, Erik)	16
2.1.1. Meyve Satın Alırken Dikkat Edilecek Noktalar	16
2.2. Meyvelerin Hazırlığı ve Servisi	18
2.3. Meyve Servisinde Kullanılan Takımlar	18
2.4. Servis Edildikleri İçecekler	19
UYGULAMA FAALİYETİ	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	21
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	23
3. Siparişten Sonra Hazırlanan yiyecekler ve Servisi	23
3.1. Siparişten Sonra Hazırlanan Yiyecekler	23
3.1.1. Sandviç ve Çeşitleri	23
3.1.2. Pommes Frit (French Fries)	26
3.1.3. Sigara Böreği	27
3.1.4. Izgaralar	28
3.1.5. Omletler	29
3.2. Önceden Hazırlanan Yiyecekler	29
3.2.1. Peynirler	29
3.2.2. Soğuk Ordövrler	33
3.2.3. Kuru Pastalar	33
3.2.4. Yaş Pastalar	34
3.3. Servis Edildikleri İçecekler	35
UYGULAMA FAALİYETİ	36
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	37
MODÜL DEĞERLENDİRME	39
CEVAP ANAHTARLARI	40
KAYNAKLAR	42

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK090
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık, Pastacılık, Servis Elemanı, Barmen
MODÜLÜN ADI	Bar Yiyecekleri ve Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Barda içkilerle verilen yiyecek çeşitlerinin ve hazırlanma şekillerinin anlatıldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	
YETERLİK	İçeceklerle verilen bar yiyeceklerini usulüne uygun servis etmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun iş ortamı ve donanım sağlandığında; barda içkilerle verilen yiyecekleri yöntem, teknik ve hijyen kurallarına uygun hazırlayıp servis usulüne göre konuğa sunum yapabileceksiniz. Amaçlar Ø Barda, hazır gıdaları usul ve yöntemine göre hazırlayıp, servis kurallarına uygun olarak konuğa sunabileceksiniz. Ø Barda, meyve ve sebze söğüşlerini hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayıp, konuğa usulüne uygun servis yapabileceksiniz. Ø Barda, pişirilerek hazırlanan yiyecekleri yöntem ve tekniğine uygun olarak konuğa servis edebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restoran barları, Donanım: Televizyon, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar, printer, scanner, tüm servis araç vb. donanımları: (Hazır gıda çeşitleri, çeşitli boyda tabak, kase, dondurma bardağı, dondurma kaşığı, tepsi, doley, Sebze ve meyve çeşitleri, kesim tahtası, çeşitli boy ve özellikte bıçaklar, doğrama makineleri, şekillendiriciler, değişik şekil ve ebatta tabaklar, plastik kılıç kürdan, süsleme malzemeleri vb bar ortamı Pişirilerek hazırlanan yiyecek çeşitleri, çatal-bıçak takımları, Amerikan servis, menajlar,
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığımız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili öğrenci,

Her çeşit alkollü ve alkolsüz içeceklerin ve bunların karıştırılmalarıyla hazırlanan kokteyllerin satıldığı yerler barlardır.

Genel anlamda bar denilince çeşitli içeceklerin hazırlanıp satıldığı yer akla gelmektedir. Fakat hazırlanan ve satılan içeceklerin cinsleri her barda aynı değildir. Bazılarında sadece alkollü içecekler, bazılarında sadece alkolsüz içecekler, bir kısmında da süt ve sütlü içecekler hazırlanıp satılmaktadır.

Barlarda sadece içecek servisi yapılmaz. İçeceklerin yanında bazı yiyeceklerin de servisi yapılır.

Bazılarında müzik yayını, çeşitli gösteriler, kabare oyunlar sergilenir.

Misafirler içeceklerini içip, sohbet ederler, bir başkasında da dans ederler. Bunları yaparken de içeceklerinin yanında aperatif tarzında yiyecekler isterler.

Örneğin Amerikan barlarda, içecekler ile birlikte cips, kuruyemişler, havuç ve salatalık gibi sebzeler de servis edilir.

Snack barlarda, öğle ve akşam saatlerinde hazırlanması ve servisi kolay yiyecekler servis edilir. Peynirli, salamlı, jambonlu sandviçler, çeşitli tostlar, ızgaralar, patates kızartması, hamburgerler, salatalar, omletler gibi yiyecekler servis edilir.

Lobby barda, sandviçler, kuru pastalar, yaş pastalar vb. yiyecekler bulunur.

Yeni yeni yayılmaya başlayan cafe-barlar ise, kahvehane+pastane+bar işlevlerinin bir mekanda yerine getirildiği işletmelerdir. Buralarda çeşitli pastalar, basit yiyecekler, sıcak ve soğuk alkolsüz içecekler ve alkollü içecekler servis edilir.

İşte şimdi, barlarda servis edilen yiyeceklerin neler olduğunu, usulüne uygun olarak hazırlanma yöntemlerini ve nasıl servis edildiklerini öğreneceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, barda, hazır gıdaları usul ve yöntemine göre hazırlayıp, servis kurallarına uygun olarak sunabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklara inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- Ø Barlarda servis edilen hazır yiyeceklerin özelliklerini, çeşitlerini ve bunları servis yaparken nelere dikkat edildiği gibi konularda araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler ve basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. HAZIR GIDALARIN SERVİSİ

1.1. Barda Servis Edilen Yiyeceklerin özellikleri

1.1.1. Kuruyemişlerin Tanımı

Çeşitli meyveler taze olarak yenmesinin dışında, kurutularak da yenilmektedir. Meyvelerin kurutularak yenilmesi temel olarak tarımsal ekonomik yapıya sahip ülkelerde yaygın bir gelenektir. Sanayileşmiş ülkeler, kuruyemişi, ekonomileri tarıma dayalı ülkelere ithal ettikleri için çok pahalıya yiyebilmektedirler.

Ülkemizde kuruyemiş gerek çeşit, gerek miktarı yönünden ekonomimizde önemli bir yer tutmaktadır.

Kuruyemişler, genellikle mutlu anlarımızı tamamlayan minik ve farklı tat takviyeleridir. İçki sofralarında, içkili toplantı ve kokteyllerde, cafe-barlarda, aperatiflere eşlik eden küçük tabaklarda bir araya gelirler.

Son yıllarda ambalaj sistemindeki gelişmeler sayesinde kuruyemişler gerek genel tüketimde, gerekse armağan olarak küçük paketler içinde güzel kutularda hem temiz, hem de uzun süre dayanıklı bir biçimde tüketime sunulmaktadır.

Ø Hazırlığı

Satın alınan kuruyemişler, servisten önce kapaklı cam kavanozların içerisinde dolaplara konur. Eğer küçük paketler halinde iseler, paketlerin açılmasına gerek yoktur. Servis sırasında açılırlar. Pakette iseler, o zaman dolaplara yerleştirilir.

Karışık kuruyemiş servisi yapıldığı gibi, tek bir çeşit kuruyemiş servisi de yapılır.

Kuruyemiş tabakları, cam, porselen, ahşap gibi maddelerden; dikdörtgen, kare, yuvarlak şeklinde olabilir. Kuruyemiş tabakları kişiye özel olduğu için küçüktür

Servisten önce mutlaka tabakların, temizliği kontrol edilmelidir.



Resim 1

Ø Servisi

Sipariş üzerine küçük bir kase veya özel yapılmış küçük kuruyemiş tabaklarına dolley veya kâğıt peçete açılır. Onun üzerine de kuruyemiş konur.

Tepsi ile birlikte, sipariş edilen içeceğin yanında misafir masasına götürülür. Misafirin sağından önce içecek sonra da kuruyemiş tabağı servis yapılır.

1.1.2. Cipslerin Tanımı

İnce dilimler halinde doğranmış patates ve çeşitli işlemlerden geçirilmiş Mısırın sıvı yağda kızartılması ile yapılan bir yiyecektir.

Özel tesislerde, el değmeden soyma, dilimleme ve kızartma işlemlerinden geçirilir. En son olarak paketlenir.

Ø Çeşitleri

Patates cipsi: Patatesten yapılan ciptir. Patates kalsiyum ve demirin yanı sıra B1 + C vitaminleri içerir ve yüksek oranda nişastaya sahiptir. Sade, baharatlı, peynirli vb. çeşitleri vardır.

Mısır cipsi: Mısır tanelerinin çeşitli işlemlerden geçirilmesi sonucunda yapılan ciptir. Patates cipsinde olduğu gibi, sade, baharatlı, peynirli, acılı, vb. çeşitleri vardır.



Resim 2

Ø Hazırlığı

Cipsler satın alındıktan sonra, dolaplara paketleri içerisinde yerleştirilir. Paketler servis sırasında açılmalıdır. Aksi takdirde tazeliklerini kaybederler.

Kuruyemiş tabakları, cips servisinde de kullanılır.

Ø Servisi

Kuruyemiş servisi ile aynı şekilde servisi yapılır. Dolley yerleştirilmiş düz bir tabak içerisine cips tabağı yerleştirilir.

Cips, içeceği ile birlikte masaya servisi yapılır.



Resim 3



Resim 4

1.1.3. Popcorn Tanımı

Kurutulmuş mısır tanelerinin özel makinelerinde veya ev tipinde tencerelerde ateş üzerinde patlatılması sonucu meydana gelen yiyeceğin genel adıdır.

Günümüzde yaygın olarak mısırdan yapılan popcorn kullanılır. Tuzlu ya da tuzsuz olarak üretilebilir. Pirinçten yapılan çeşidine pirinç patlağı denilir.



Resim 5

Patlamış mısır nasıl patlıyor?

Patlayan mısırın gizemini oluşturan iki faktör vardır: Mısır tanesinin içinin çok güzel bir ısı geçiş özelliği ve müthiş bir mekanik mukavemete, yani sağlamlığa sahip kabuğudur.

Kalın kabuk ısıtıldığında, tanenin içi de süratle ısınır ve içindeki su, basınçlı bir su buharı oluşturur. Isınma süresince gittikçe artan bu basınç, sonunda kalın kabuğun adeta

infilak ederek yırtılmasına yol açar. Tane ilk boyutundan yaklaşık 30 misli büyür, içi dışına gelir, yani tanenin içindeki yumuşak kısım dışarı çıkarak yenilebilir kısmı oluşturur.

Ø Hazırlığı

Sipariş alırken, misafire popcornu tuzlu ya da tuzsuz olarak nasıl istediği sorulur. İsteğe göre mısır özel makinesinde patlatılır.

Kuruyemiş, cips ve patlamış mısır tabağı aynı tabaktır.

Ø Servisi

Popcorn küçük bir kaseye konarak servis yapılır.

Popcorn içeceği ile birlikte misafirin sağından servis edilir.



Resim 6

1.1.4. Dondurma

Çeşitli işlemlerden geçirilmiş, sütlü-sütsüz, meyveli, vanilyalı, çikolatalı, vb. çeşitleri olan soğuk, besleyici değeri yüksek ve sağlıklı yiyeceklerdir.

Ø Çeşitleri

- **Krem dondurma**

Süt, şeker ve yumurta sarısından meydana gelir.

- **Hazırlanışı**

Süt, şeker, yumurta sarısı ve katkı maddeleri-neskafe, kakao, vanilya, tarçın- birlikte ısıtılır. Süzülür ve soğutulur.

Dondurma makinesinde karıştırarak dondurulur.

Tat verici olarak meyve püresi kullanılacağı zaman; süt, şeker

ve yumurta sarısı karışımı soğutulduktan sonra meyve püresi eklenir ve dondurma makinesinde karıştırarak dondurulur.

- **Çeşitleri**



Resim 7

Kaymaklı, vanilyalı, kakaolu, kahveli, limonlu, vişneli gibi içerisine konulan malzemeye göre isim alırlar.

Dondurma ile hazırlanan özel içecekler:

Dondurmalı salep: Çikolatalı dondurma ile Dondurmalı sıcak çikolata: Sade dondurma ile Ice Cherry: Vişne suyu, soda, hindistan cevizli ve vişneli dondurma, vişne parçacıkları Dolce: Kayısı suyu, hindistan cevizli dondurma, çilek parçacıkları Orangette: Portakal suyu, portakallı dondurma, frambuaz parçacıkları

Çilekli milkshake: Sade ve çilekli dondurma, çilekli süt, taze çilek parçacıkları Aromatik milkshake: Fındıklı ve çikolatalı dondurma, granül kahve, süt Fıstıklı milkshake: Fıstıklı dondurma, muzlu süt, fıstık sosu Çikolatalı milkshake: Çikolatalı süt, hindistan cevizli ve çikolatalı dondurma, parça çikolata



Resim 8

- **Kuplar**

Çeşitli dondurmalar, meyveler, krema ve soslardan meydana gelir.



Resim 9

- **Çeşitleri**

Kup Ananas: Kiraz likörlü ananas salatası üzerine vanilya dondurması konur. Bir parça ananas ile garnitürlenir.

Kup Jacques: Bardağa limonlu dondurma, üzerine kiraz likörlü meyve salatası ve çilekli dondurma konur.

Kup Romanoff: Vanilya dondurması üzerine, portakal suyu ve likörü ile parfümlenmiş çilek konur. Üstü kremşanti ile kapatılır. Tuttu Frutti: İnce uzun bardağa sırasıyla çilekli, limonlu ve ananaslı dondurmalar; aralarına kiraz likörü ile parfümlenmiş meyve salatası konarak doldurulur.

Kup Tropikal: Çilekli, portakallı, hindistan cevizli, karadutlu, muzlu dondurma, krem şanti, meyve salatası, bisküvi bar ve taze meyve ile hazırlanır.

Kup Negra: Çikolatalı, fıstıklı, karamelalı, fantezi, sade dondurma, krem şanti, meyve salatası, bisküvi bar ve taze meyve ile hazırlanır.

- **Parfe**

Yumurta sarısı, yumurta akı, şeker, tat verici maddeler-kahve, kakao, tarçın gibi maddelerden yapılır.



Resim 10

○ Hazırlanışı

Krema ve yumurta akı ayrı ayrı kaplarda kabarcıca kadar çırpılır. Yumurta sarısı ve şeker önce sıcak su havuzu üzerinde; sonra havuzun dışında soğuk çırpılır.

İyice çırpılarak kabartılmış yumurta akı, dikkatli bir şekilde yumurta sarısı+şeker karışımına eklenir ve yedirilir.

Temiz, uygun görülen kalıplara doldurulur ve derin dondurucuda dondurulur.

Parfe kaplardan kolay çıkması için kalıplar kısa bir süre ılık suyun içinde tutulur. Sonra kalıplar ters çevrilir ve Parfe çıkartılır.

○ Çeşitleri

Limonlu parfe: Limonlu jöle, krem şanti, limon, süt, limon kabuğu rendesi ile hazırlanır.

Çikolatalı parfe: Yumurta, su, badem krokan, kakao, bitter çikolata ve toz şeker ile hazırlanır.

Pasta parfe: İçerisinde bisküvi, yumurta, süt, krem şanti, şeker, kakao, neskafe, bitter çikolata ve Şam fıstığı vardır.

Neskafeli parfe: Neskafe, şeker, krem şanti, süt ve yumurta ile hazırlanır.



Resim 11

• Sorbe

Yumurta sarısı ve süt olmaksızın hazırlanan bir yarı dondurma türüdür; meyve suyu, şekerin karışımından elde edilen hafif bir tatlıdır.

○ Hazırlanışı

Şeker, su ile şekerin kıvamı 22 derece oluncaya dek kaynatılır. Şekerin kıvamı, şeker kıvamını ölçen aletle belirlenir.

Meyve suyu, 22 derece kıvamındaki şeker, su karışımına eklenip, karıştırılır ve karışımın kıvam derecesi 18 dereceye düşünce, karışım dondurma makinesi ile karıştırılır ve donmaya bırakılır.

○ Çeşitleri



Resim 12

Meyve sorbesi: Meyve suyu, şeker ve su ile yapılır. Balkabaklı, çilekli, elmalı, frambuazlı, greylfurt, kavunlu, mangolu sorbe gibi.

Beyaz şarap sorbesi: Beyaz şarap, limon suyu, şeker ve su ile yapılır.

Şampanya sorbesi: Sorbet bardağına iki top vanilya dondurması, üzerine de şampanya doldurularak hazırlanır.

Kanyak, rum ve çeşitli likörlerle hazırlanacak sorbe için, 18 derece şeker şurubu, limon suyu ile karıştırılarak karlama derecesinde soğutulur. İçine İtalyan meringosu ve istenen likör karıştırılır.

- **Servisi**

Sorbeler genellikle kup olarak veya yüksek ayaklı kadehler içinde, bazen üzerine, sorbenin yapımında kullanılan meyvenin aromasıyla uyumlu bir likör gezdirilerek servis edilir.

Servis sırasında dikkat edilecek en önemli nokta, kullanılan servis kabının da soğutulmuş olmasıdır. Dondurılmaya bırakılmadan önce sorbe kabının dibine üzüm, fıstık veya fındık gibi kuru yemişler de konabilir.

- **Kasatta**

Yarım silindir veya yarım küre şeklindeki kalıplara değişik dondurmaların kat kat konarak derin dondurucuda dondurulması suretiyle hazırlanır.

Servisten önce sıcak suya batırılarak ters çevrilir ve bir tepsi üzerine çıkarılır. Dilimler halinde kesilerek servis edilir.

- **Çeşitleri**

Kasatta Napoliten: Yarım küre şeklindeki kalıba sırasıyla vanilya, ahududu, Antep fıstıklı dondurmalar sıvanarak konur. Ortasına çok koyu şeker şurubu-32 derece- meyve şekerlemesi ve çırpılmış yumurta akı karışımı derin dondurucuda dondurulur.

Kasatta Sicilya: Napoliten gibi hazırlanır. Fıstıklı dondurma yerine çikolatalı dondurma konur.

Kasatta Kontes: Dikdörtgen şeklindeki kalıp çilekli dondurma ile sıvanır. Kalan kısma vanilyalı dondurma doldurulur.

Kasatta Marie Therese: Dikdörtgen kalıp çikolatalı dondurma ile sıvanır. İçi krem şanti, bisküvi kırıntıları, kiraz likörü karışımı ile doldurulur. Tepsie çıkartıldıktan sonra, ananas dilimleri ile garnitürlenir.

- **Ice Bombe**



Resim 12

Yarım küre şeklindeki kalıbın içi 1-2 cm kalınlığında dondurma ile kaplanır. Kalan kısma çok koyu şeker şurubu -32 derece- çırpılmış yumurta sarısı, çırpılmış krema ve diğer tat ve koku verici maddeler, çikolata, vanilya, kahve vb.- karışımı ile doldurularak derin dondurucu da dondurulur. Servisten önce tepsi üzerine ters çevrilerek çıkartılır. Dilimler halinde kesilir.



Resim 13

o **Çeşitleri**

Bombe Diana: Form Antep fıstıklı dondurma ile kaplanır. Çikolatalı içle doldurulur. Derin dondurucuda dondurulur. Servisten önce tepsiye çıkartılıp krem şanti, çikolata parçaları ve kokteyl kirazı ile garnitürlenir.

Bombe Kardinal: Kalıp çilekli dondurma ile sıvanır. İçi vanilyalı mus ile doldurulur.

Bombe Marinette: Kalıp vanilyalı dondurma ile sıvanır. Çilekli mus ile doldurulur.

o **Servisi**

Krem dondurmalar, özel dondurma kaplarında veya “dessert glass” denilen kısa ayaklı ve dantel kağıtlı dessert tabağı bulunan bardaklarda, yanında dondurma kaşığı ile servis edilir. Dondurma kaşığı yoksa kahve kaşığı da kullanılabilir.

Dondurma ile yapılan içecekler: ince, uzun veya konik şeklindeki bardaklar, içerisinde dantel kâğıtlı dessert tabağı üzerine konarak servis edilir.

Kuplar ve sorbet; cam, kristal, gümüş kaselerde veya ayaklı geniş ağızlı cam bardaklarda servis edilirler. Hazırlanan kup, dantel kağıtlı dessert tabağı üzerinde ve yanında dondurma kaşığı ile servis edilir. Sorbet servisinde ise tabak üzerine kokteyl kaşığı veya kahve kaşığı, gerekirse pipet de konur. Kasattalar ve ice bombe, dilimlenmiş olarak dessert tabağının içinde, dondurma kaşığı ve pasta çatalı ile birlikte servis edilir.

Serviste Dikkat Edilecek Öneriler

Erimiş dondurma ve çeşitleri hiçbir zaman yeniden dondurulup yenilmemelidir.

Salmonella içerebileceği için zehirlenme ihtimali doğar



Resim 14

1.1.5. Çikolata Servisi Çeşitleri

Çikolata kakaonun içerisine, çeşitli maddeler katılarak yapılan tatlı bir yiyecektir.

Bileşiminde, polyphenol diye adlandırılan antioksidant, seratonin maddesi, kafein, phenethylamine (PEA) vardır. Çikolata sağlık için gerekli birçok mineral, kalsiyum, fosfor, magnezyum, demir, çinko ve bakır içerir.

Çikolata kanseri önlemede, kalp hastalıklarını engellemede, bağışıklık sistemini kuvvetlendirmede önemli rol oynar. Aynı zamanda duygusal anlamda da kendimizi iyi hissetmemizi sağlar. Ancak çikolatanın içerisinde bulunan doymuş yağlar kötü kolesterol (LDL) içerir ve kandaki kolesterol miktarını yükseltir.

Çikolata aynı zamanda uyarıcı bir madde olan kafein içerir.

45 g siyah çikolata 30 mg,

Sütlü çikolata 10 mg,

250 g sıcak çikolata ise 5 mg kafein içerir.

250 g demli kahve 135 mg,

Kola ise 35 mg kafein içerir.



Resim 15

○ **Çeşitleri.**

Kalıplar halinde: Pralin; kuvertür, damla drop, dondurma sosu, maskot, madlen, çikolatin, üzüm, portakal, fındık, badem ve Şam fıstıklı draje, bar, çecek olarak: Sıcak çikolata olmak üzere iki çeşittir.

○ **Servisleri**



Resim 16

Kuvertür çikolata, kâğıtlara sarılmış paketlerde dantel kağıtlı tatlı tabağında veya kaselerde,

Draje, drop çikolatalar tabakta,

Pralin çikolatalar; ayaklı, ağız geniş bardaklarda servis edilir.

Sıcak çikolata servisi ise, dantel kâğıtlı altlığı olan fincanla yapılır.

Servis Edildikleri içecekler

Kuruyemiş, cips, patlamış mısırs, her türlü alkollü ya da alkolsüz içeceklerle servis edilebilir.

Dondurma, parfe, kasatta gibi soğuk yiyecekler köpüklü Őaraplarla servis edilirler.

Çikolata ise, Şarap hariç olmak üzere, her türlü alkolsüz ya da yüksek alkollü içecekler ile özellikle de viski ve likör ile servis edilir.



Resim 17

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Alınan siparişe uygun hazır gıda çeşitlerini belirleyiniz.</p>	<p>Ø Hazır gıda çeşidini sipariş fişine göre bardan veya mutfaktan temin ediniz.</p> <p>Ø Hazırlanan gıda çeşitlerini sipariş fişine göre tekrar kontrol ederek doğru ve noksatsız olduğundan emin olunuz.</p>
<p>Ø Uygun araç gereci hazırlayınız.</p>	<p>Ø Hazır gıda için kullanılacak araç gereçlerin temizlik kontrolünü yapınız</p> <p>Ø Kullanılacak takımları ve araç gereçleri uygun yere istifleyiniz.</p>
<p>Ø Usulüne uygun servise hazırlayınız.</p>	<p>Ø Konuklardan alınan siparişe göre kullanılacak kuver malzemelerini ve yiyecekleri uygun kaplara yerleştiriniz.</p> <p>Ø Tepsi kullanılacak ise tepsinin üzerine dolly kağıt seriniz.</p>
<p>Ø Yöntem ve tekniğine uygun servis yapınız.</p>	<p>Ø Siparişe göre hazırlanan yiyecekleri uygun kaplarda konuk masasına uygun tepsi ile götürünüz.</p> <p>Ø Konuklara önce içecek daha sonra yiyecek servisini sağından yapınız.</p> <p>Ø Servis yaptıktan sonra konuklara Başka bir isteklerinin olup olmadığını sorunuz.</p> <p>Ø Konuk masasından ayrılırken önce iki küçük adım geri geldikten sonra dönerek görev yerinize gidiniz.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

ÖLÇME SORULARI

A) ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1. Cips Servisinde Nasıl Tabaklar Kullanılır?
A) Büyük salata tabakları
B) Küçük kaselerde
C) Salata servis kasesinde
D) Büyük düz tabaklarda
2. Dondurma İle Sorbet Arasında Nasıl Bir Fark Vardır?
A) Dondurmanın içerisinde süt vardır, sorbet de yoktur.
B) Dondurma yumurta sarısı ile yapılır, sorbet yumurta akı ile
C) Dondurma da şeker vardır, sorbet meyve suyu ile yapılır
D) Hiçbir fark yoktur, ikisi de aynıdır.
3. Çikolata Ne Zaman Yenir?
A) Yemek sırasında
B) Yemekten sonra
C) Şarap ile birlikte
D) Dondurma ile birlikte
4. Cipsler Nasıl Yiyeceklerdir?
A) Yağlı yiyeceklerdir.
B) Kalorisi yüksektir.
C) Mısırdan veya patatesten yapılırlar.
D) Hepsi.
5. Hazmetsirici İçecekler İle Alınan Yiyecekler Hangileridir?
A) Çikolata
B) Patlamış mısır
C) Dondurma
D) Sorbet

B) DOLDURMALI TEST

1. Kasatta, çeşitli şekillerdeki kalıplara değişik dondurmaların konarak derin dondurucuda dondurulması şeklinde hazırlanırlar.
2. Dondurmalı içecekler arasında en çok bilinen içecek tir.
3. Hindistan'dan ülkemize gelen kuruyemiş, adıyla bilinir.
4. Patlamış mısır, sipariş üzerine veya olarak hazırlanır.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki “Uygulamalı Değerlendirme Ölçeğini yaparak belirleyiniz.

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Siparişi aldıktan sonra hazır gıdaları servis kaplarına yerleştirin. Uygun tepsiyi kullanarak, içeceği ile birlikte hazır gıdayı misafir masasına servis yapın.

AMAÇ	Soruları dikkatli okuyarak, cevaplarınızın karşısına X işareti koyunuz.	Evet	Hayır
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ			
1. Malzemeleri kırmadan /dökmeden servanta taşıdınız mı? Ø Uygulama sırasında diğer platforma taşıyabildiniz mi?			
2. Taşınacak malzemeye göre tepsi seçebildiniz mi?			
3. Tepsiye dolleyi yerleştirdiniz mi? Ø Malzemeler tepsiye doğru yerleştirdiniz mi?			
4. Servis önceliğine dikkat ettiniz mi? Ø Servis kurallarına uydunuz mu?			
5. İşi yaparken seri çalıştınız mı?			
6. İşini yaparken dikkatinizi verdiniz mi?			
7. Uygulama süresince sessiz çalıştınız mı?			
8. Bütün işi istenilen sürede yaptınız mı?			
9. Kişisel temizliğinizi yaptınız mı? Ø Gömleğiniz ütülü mü? Ø Önlüğünüz temiz ve ütülü mü? Ø Papyonunuz var mı? Ø Sakal traşı oldunuz mu?/Makyajınız var mı?			
10. İşi yaparken gerekli ciddiyet var mı?			
11. İş bitiminde malzemeleri yıkadınız mı? Ø Malzemeleri kuruladınız mı? Ø Malzemeleri yerlerine kaldırdınız mı?			
12. Tepsi taşıma kurallarına uydunuz mu? Ø Araçları doğru kullandınız mı?			
TOPLAM PUAN			

Yapılan değerlendirme sonunda hatalarınızı –hayır şeklindeki cevaplarınızı -bir daha gözden geçiriniz.

Kendinizi yeterli görmüyorsanız, “Öğrenme Faaliyeti-1”i tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, barda, meyve sebze söğüşlerini hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayıp konuğa usulüne uygun servis yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- Barda meyve-sebze söğüşlerinin ve servislerinin nasıl yapıldığını, meyve ve sebzeleri seçerken nelere dikkat edildiği konularında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. MEYVE VE SEBZELERİN SUNUMA HAZIRLANMASI

2.1. Barda Servis Edilen Meyve Çeşitleri (Elma, Portakal, Muz, Şeftali, Armut, Kivi, Ananas, Kavun, Karpuz, Kiraz, Kayısı, Üzüm, Erik)

Bol vitamin kaynağı olan meyveler sağlıklı yiyeceklerin başında gelir. Birçok hastalıkları önleyici etkilerinin yanı sıra pasta yapımında da bol miktarda kullanılır. Yazın dondurmalara da meyve sosu katılarak lezzetlendirilir.

Meyveler çeşitli biçimlerde değerlendirilmektedir. Hem taze olarak, hem kurutulularak, hem de suyu çıkarılarak tüketilirler. Meyve suyu yapımı ayrı bir sanayi kolu olmuştur. Ülkemizde de meyve suyu yapan fabrikalar açılmıştır.

2.1.1. Meyve Satın Alırken Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø Elma: Sert, düzgün, temiz kabuklu ve güzel renkli olmalıdır.

- Ø Portakal: İnce kabuklu, sert, parlak renkli meyvedir. Yumuşaklık veya ucunda beyazımsı küf hissi verenlerden uzak durulmalıdır.
- Ø Muz: Dolgun, aynı biçimde ve istenilen olgunlukta olmalıdır. Lekelenmiş veya çürümüş kabuklulardan sakınılmalıdır.
- Ø Şeftali: Kremi veya sarı renkli kabuk olmalıdır. Olgun şeftaliler hafifçe ellendiğinde biraz yumuşaktır. Yeşil, çok sert veya çürük olmamalıdır.
- Ø Armut: Sert kabuklu bir meyvedir. Toplandıktan sonra gittikçe olgunlaşır.
- Ø Kivi: Olgun şeftali yumuşaklığında olmalıdır. Düzgün ve sağlam meyveleri seçilmelidir.
- Ø Ananas: Büyük, dolgun, yeşil yapraklı ve tatlı, taze görünüşlü meyvedir. Yumuşak benekli, çürük alanlı veya fermente olmuş kokululardan sakınılmalıdır.
- Ø Kavun: En az 2,5 kg ağırlığında, hafif yeşil renkli mumlu beyaz kabuğu vardır. Tamamen olgunlaşmış olanlar krem rengi kabuğa sahiptir.
- Ø Karpuz: Ağır, iyi şekillenmiş, kabuk ve çeşidinin karakteristik renginde olmalıdır. Olgun karpuzlar güzel kokulu ve dipleri hafif yumuşaktır. Sapı kuru ve kahve olmalı, yeşil olmamalıdır.
- Ø Kiraz- vişne: Dolgun, parlak renkli, tatlı veya ekşidir. Kırmızı kahve kabuklu, tatlı kiraz ve vişneler aromalıdır. Fazlaca yumuşak veya kurumuş veya koyu sapsarı olanlar alınmamalıdır.
- Ø Kayısı: Mümkün olduğunca çok altın-turuncu renkli ve dolgun olmalıdır. Lekeler, kabukta çatlak olmadıkça aromayı etkilemez.
- Ø Üzüm: Dolgun üzümler, yeşil ve bükülebilir sapa sıkıca yapışmışlardır. Renk, hoş koku ve olgunluğun en iyi işaretidir.
- Ø Erik: Olgunlaşmışların ucu hafifçe ellendiğinde yumuşaklık hissi verir.
- Ø Greyfurt: Sert, ince kabuklu, renkli ve ağırdır. En iyi greyfurtlar düzgün, ince kabuklu ve her iki ucu düz olanlardır.
- Ø Çilek: Sert, dolgun ve tamamen renklenmiş taneler olmalıdır.
- Ø Mango: Genellikle satıldığında oldukça serttir ve yenmeden önce daha çok olgunlaşmaya ihtiyacı vardır. Olgunlaştığında, yumuşakça basınç verir.

2.2. Meyvelerin Hazırlığı ve Servisi

Meyveler hazırlanışlarına göre değişik şekillerde servis edilirler

- Ø Meyve salatası: Çeşitli şekillerde hazırlanabilir. Mevsim meyveleri soyulup küçük parçalar halinde doğranır. Bir miktar şeker ve istenilen herhangi bir likör ile parfümlenir. Cam, kristal kaselerde veya dessert bardaklarında servis edilir.
- Ø Soyulmuş meyve tabağı: Çeşitli meyveler soyulup dilimlenerek servis kaplarına dizilir. Üzerine bir maşa konarak misafir masasına getirilir. Burada masaya konarak misafirlerin kendilerinin alması sağlanır.
- Ø Bir diğer servis şeklinde de çeşitli meyveler soyulup dilimlenir. Dessert tabağına yerleştirilir. Tek tabak halinde veya 2-3 katlı özel raflarda servis edilirler.

Misafirin isteğine göre soyulmuş meyve tabağı tek bir çeşit meyveden yapıldığı gibi, karışık meyve tabağı şeklinde de yapılabilir.

Örneğin;

- Ø Muz soyulur, halkalar halinde dilimlenir, servis tabağına yerleştirilir. Muzların üstüne kaşık kaşık bal döküldükten sonra, fındık ve ceviz de bolca üstüne serpilir.



Resim 18

- Ø Dessert çatalı ile servis yapılır.

Eğer meyveler barda söğüş yapılacaksa, daha önceden yıkanıp, dolaplara kaldırılır. Sipariş üzerine, meyve kesim tahtası üzerinde el değmeden soyulup söğüş yapılır.

Ancak günümüzde bir çok işletme meyveleri barda söğüş yapmak yerine, mutfakta hazırlanıp servis yapılmaktadır.

2.3. Meyve Servisinde Kullanılan Takımlar

Meyve servisinde kullanılan takım; dessert çatalı ve bıçağıdır.

Meyve salatası kâsesi dantel kâğıtlı bir fincan tabağına veya ordövr tabağına konarak servis edilir. Yanına dessert çatal ve kaşığı servis edilir.

Meyve salatası bardakla servis yapılmışsa, kahve kaşığı ve tatlı çatalı ile servis yapılır.

Soyulmuş meyve tabağı için ise dessert çatalı ve bıçağı kullanılır.

2.4. Servis Edildikleri İçecekler

Meyveler ve sebzeler ile birlikte her çeşit alkolsüz içecekler servis edilir.

Alkollü içecek alınacaksa; meyveler ile köpüklü veya tatlı şaraplar, bira, yüksek alkollü içecekler servis edilir.

Pişmiş sebzeler ile beyaz şaraplar, bira ve diğer alkollü içecekler; çiğ sebzeler ile her türlü alkollü içecekler servis edilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Barda servisi yapılacak meyve çeşitlerini seçiniz.	Ø Konuk siparişine göre istenilen meyve çeşitlerini mutfaktan temin ediniz. Ø Meyvelerin seçiminde hijyen kurallarına dikkat ediniz.
Ø Meyve hazırlama usûl ve yöntemini tespit ediniz.	Ø Alınan siparişe göre meyvenin nasıl hazırlanacağını, sipariş fişini tekrar okuyarak tespit ediniz.
Ø Uygun araç ve gereçleri hazırlayınız.	Ø Meyve serisi ve meyvelerin hazırlanmasında kullanılan araç gereçleri temin ederek yöntemine göre hazırlayınız. Ø Malzemelerin temiz olmasına dikkat ediniz.
Ø Yöntemine uygun meyveleri ve sebzeleri doğrayınız.	Ø Siparişe göre istenilen meyveleri usulüne uygun olarak doğrayınız. Ø Meyveleri doğrarken hijyen kurallarına dikkat ediniz.
Ø Hazırlanan meyveleri tabağa yerleştiriniz.	Ø Usulüne göre kesilen meyveleri tabağa hijyen kurallarına uyarak yerleştiriniz. Ø Servis kurallarına göre meyveleri süsleyiniz.
Ø Yöntem ve tekniğine göre servis yapınız.	Ø Servis kurallarına göre hazırlanan meyve tabaklarını dolley serilmiş tepsi ile konuk masasına götürünüz. Ø Konuğa önce içecek servisi sağından yapınız. Ø Daha sonra konuğa yine sağından meyve servisi yapınız. Ø Servis bittikten sonra konuğa başka bir isteğinin olup olmadığını sorunuz. Ø Daha sonra iki adım geri çıkınız. Sonra geri dönerek görev yerine gidiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

ÖLÇME SORULARI

A) ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

- Çiğ Sebzeler Nasıl Servis Edilmelidir?
A) Soyulmuş ve dilimlenmiş olarak
B) Soymadan bütün olarak
C) Soyulmuş, dilimlenmiş ve limonlu su dolu bardakta
D) Sebzeler çiğ olarak servis yapılmaz.
- Meyveler Hazırlanış Şekillerine Göre Nasıl Servis Edilirler?
A) Kişiyeye özel soyulmuş meyve tabağı şeklinde
B) Servis kâsesine konarak, ortaya servis şeklinde
C) Çeşitli meyve salataları şeklinde
D) Hepsi
- Meyve Servisinde Hangi Tabak Kullanılır?
A) Büyük tabak B) Dessert tabağı C) Kosome kasesi D) Hiçbiri
- Soyulmuş Meyve Tabağı İçin Hangi Takım Kullanılır?
A) Dessert çatalı ve bıçağı C) Dessert çatalı ve kaşığı
B) Kahve kaşığı ve tatlı çatalı D) Kahve kaşığı ve tatlı bıçağı
- Meyveler İle Hangi Alkollü İçecekler Alınabilir?
A) Bira B) Köpüklü şaraplar C) Tatlı şaraplar D) Hepsi
- Sebze Yemekleri Hangi Takım Servis Edilir?
A) Dessert çatal ve bıçağı C) Dessert çatalı
B) Büyük çatal D) Tatlı çatalı

B) DOLDURMALI TEST

- Meyve salatası bir miktar ile parfümlenir.
- Çeşitlerine göre, suda pişirme, fırınlama, ızgara gibi pişirme yöntemleri uygulanır.
- Çok fazla suda, süre pişen sebze şekil değişikliğine uğrar.

NOT: Sınav süresi 10 dakikadır. Soruları cevaplarırken, objektif olması için bilgi konularına bakmayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki “Uygulamalı Değerlendirme Ölçeğini yaparak belirleyiniz.

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Siparişi aldıktan sonra meyve ya da sebze söğüşlerini hazırlayarak servis kaplarına yerleştiriniz. Uygun tepsiyi kullanarak içeceği ile birlikte misafir masasına servis yapınız.

AMAÇ	Soruları dikkatli okuyarak, cevaplarınızın karşısına X işareti koyunuz.	Evet	Hayır
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ			
Barda, meyve-sebze söğüşlerini usul ve yöntemine göre hazırlayıp servis kurallarına uygun olarak sunabilmek.			
1. Malzemeleri kırmadan /dökmeden servanta taşıdınız mı? Ø Uygulama sırasında diğer platforma taşıyabildiniz mi?			
2. Taşınacak malzemeye göre tepsi seçebildiniz mi?			
3. Tepsiye dolleyi yerleştirdiniz mi? Ø Malzemeler tepsiye doğru yerleştirdiniz mi?			
4. Servis önceliğine dikkat ettiniz mi? Ø Servis kurallarına uydunuz mu?			
5. İşi yaparken seri çalıştınız mı?			
6. İşi yaparken dikkatinizi verdiniz mi?			
7. Uygulama süresince sessiz çalıştınız mı?			
8. Bütün işi belirlenen sürede yaptınız mı?			
9. Kişisel temizliğinizi yaptınız mı? Ø Gömleğiniz ütülü mü? Ø Önlük temiz ve ütülü mü? Ø Papyonunuz var mı? Ø Sakal traşı oldunuz mu?/Makyajınız var mı?			
10. İşi yaparken gerekli ciddiyet var mı?			
11. İş bitiminde malzemeleri yıkadı mı? Ø Malzemeleri kuruladı mı? Ø Malzemeleri yerlerine kaldırdı mı?			
12. Tepsi taşıma kurallarına uydunuz mu? Ø Araçları doğru kullandınız mı?			
TOPLAM PUAN			

Yapılan değerlendirme sonunda hatalarınızı –hayır şeklindeki cevaplarınızı -bir daha gözden geçiriniz.

Kendinizi yeterli görmüyorsanız, “Öğrenme Faaliyeti-2”yi tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, barda, pişirilerek hazırlanan yiyecekleri yöntem ve tekniğine uygun olarak konuğa servis edebileceksiniz

ARAŞTIRMA

Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz araştırma gruplarıyla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- Ø Pişirilerek hazırlanan yiyecekler ve servisleri konularında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. SİPARİŞTEN SONRA HAZIRLANAN YİYECEKLER VE SERVİSİ

3.1. Siparişten Sonra Hazırlanan Yiyecekler

3.1.1. Sandviç ve Çeşitleri

Ø Sıcak Sandviçler

Sandviç ekmeğinin içerisine, çeşitli malzemeler konarak hazırlanan bir yiyecektir. İçerisine konan malzemeye göre isim alır.

Servis öncesinde gereken malzemeler doğranarak dolaplarda hazır bekletilir.

Sandviçin çeşidine göre, sipariş alındıktan sonra ya önceden ekmeği ısıtılarak ya da içerisine malzemesi konduktan sonra, tost makinesinde pişirilerek hazırlanır.



Resim 19

- **Çeşitleri**

Hot dog: Sandviç ekmeğinin arasında sosis, yanında parmak patates ve Amerikan salatası ile Special sosis: Sandviç ekmeği üzerine, dilimlenmiş sosisler, eritilmiş kaşar peyniri, ketçap, baharat, yanında parmak patates ve yeşillik ile Fransız sandviç: Tost ekmeği, dilimlenmiş kaşar peyniri, yumurta, süt, hardal, tereyağı, Kızartmak için sıvı yağ, Tuz, karabiber, kekik Piliç sandviç: Cajun baharatı ile marine edilmiş piliç filetosu sandviç ekmeği arasında, yanında parmak patates ve yeşillik ile California steak sandviç: Tost ekmeği üzerine soğan, mantar, biber ile sotelenen jülyen bonfile parçaları, eritilmiş kaşar peyniri, parmak patates ve yeşillik ile Ton balıklı sandviç: Siyah kepek ekmeği, salatalık, ton balığı, taze soğan, siyah zeytin, kırmızıbiber, göbek marul

Ø Soğuk sandviçler

Sıcak sandviçlerde olduğu gibi sandviç ekmeğinin içerisine, çeşitli malzemeler konarak hazırlanan bir yiyecektir. İçerisine konan malzemeye göre isim alırlar. Sıcak sandviçlerle arasındaki fark, soğuk yenen yiyeceklerden meydana gelmesidir.

Servisten önce, bütün malzemeler doğranır. Sipariş üzerine, sandviç hazırlanarak servis yapılır.

Sandviç çeşitleri daha önceden hazırlanarak dolapta bekletilebilir. Ancak, hijyenik olması açısından her biri şeffaf folyo ile sarılmalıdır.



Resim 20

Ø Çeşitleri

Mayonezli ton balıklı sandviç: Sandviç ekmeği, mayonez, ton balığı, ince ince kıyılmış kereviz sapı, tuz, karabiber, domates, salatalık turşusu Karışık sandviç: Baget ekmeği yağsız taze peynir, salam, tost peyniri, kırmızıbiber, salatalık, nane

Piliç kulüp sandviç: Kızartılmış 3 dilim tost ekmeği arasına söğüş tavuk, kaşar peyniri, kıvrıcık yaprakları, domates, salatalık, mayonez, yanında parmak patates ve yeşillik ile

Füme hindi sandviç: Kepekli sandviç ekmeği arasına füme hindi dilimleri, yeşillik, domates, kaşar peyniri, hardal-mayonez sos, yanında parmak patates ve yeşillik ile

Füme somon sandviç: Kepekli sandviç ekmeği arasına füme somon, roka yaprakları, domates, kapari çiçeği, soğan halkaları, krem peynir, yanında parmak patates ve yeşillik ile

Ø Burgerler

İki tane hamburger ekmeğinin içerisine, köfte, mayonez, yeşillik, ketçap vs. konarak hazırlanan bir çeşit sıcak sandviçtir.

Köftesi hazır alınabileceği gibi, istenirse, mutfakta da hazırlanabilir.



Resim 21

Hamburger köftesi

Malzemeler (12 kişilik)	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">Ø 1/2 kilo orta yağlı kıymaØ 1 su bardağı ufalanmış ekmekØ 1 çay bardağı sütØ 2 çay kaşığı hardalØ 1 çay kaşığı karabiber, kırmızıbiber ve tuzØ Yarım demet maydanozØ 1 adet ince doğanmış soğan	<ul style="list-style-type: none">Ø Bir kabın içinde kıyma, ufalanmış ekmek, süt, hardal, tuz, baharatlar, ince kıyılmış maydanoz, ince doğranmış veya rendelenmiş soğan birlikte yoğrulur.Ø Hazırlanan kıymadan parçalar koparılıp hamburger köftesi yapılır.

Hazırlanan köfteler, buzdolabına üzeri şeffaf folyo ile kapatılarak, kaldırılır.

Servisten kısa bir süre önce hazırlanan köfteler, dolaptan çıkartılır.

Sipariş alındıktan sonra, isteğe göre kızgın yağda veya ızgarada kızartılır.

Kızartılan köfteler, hamburger ekmeklerinin içine çeşidine göre yerleştirilir. Tost makinesinde 3 dakika kadar ısıtılır.

Arzuya göre hamburgerlerin arasına hardal, mayonez, ketçap ve yeşillik konarak servis yapılır.

Ø Çeşitleri

Cheese burger: Dana kıyma, yarım demet taze soğan, salatalık turşusu, tuz ve karabiberden meydana gelen hamburger köftesidir. Hamburger ekmeklerinin içine mayonez ve ketçap sürülür. Kızartılan köftelerden konup, üzerlerine domates ve turşu dilimleri yerleştirilir. En üstü tost peyniri (Amerikan Peyniri) konup servise sunulur.



Resim 22

Mantarlı piliç burger: Pane edilmiş tavuk üzerine sote mantar, kaşar peyniri ve pestolu domates sos, yanında yeşillik ve parmak patates ile servis edilir.

Midpoint burger: Burger köftesi üzerine Amerikan salatası, domates, yanında yeşillik ve parmak patates ile servis edilir.

Ø Servisi

Orta boy tabak içerisine dolley veya kâğıt peçete yerleştirilir. Hazırlanan sandviç veya hamburger özel kâğıt kaplarının içerisinde tabağa konur. Eğer özel kâğıt kaplardan yoksa, o zaman kâğıt peçete arasına konarak servis yapılır.

Tepsi ile misafir masasına gtirlr. Misafirin sağından servis yapılır.

3.1.2 Pommes Frit (French Fries)

Patateslerin soyulduktan sonra, ince uzun dilimler halinde bol sıvı yağda kızartılmış şekline denir.

Bir diğer adı da parmak patates kızartmasıdır.

Ø Hazırlanması

Soyduktan sonra, bir bıçakla yanlarından alarak patatesler dikdörtgen şekline getirilir. Yarım cm kalınlığında dilimler kesilir ve bu dilimleri tekrar yarım cm kalınlığında kesilerek, dört köşe çubuklar elde edilir.

Kızartma yağı 150 derecede (orta hararet) kızdırılır.

Patatesler soğuk su ile yıkanır ve szlp bir bezle kurulanır.



Resim 23

Kızartma yağına batırarak 3-4 dakika (kızartmadan) yarı pişirip çıkarılır, süzülür ve bir kapta servis zamanına kadar bekletilir.

Servis zamanı geldiğinde patatesler tekrar 180 derecedeki yağa (kızgın yağ) batırılarak kızartılır.

Fazla yağının alınması için, kızarmış patatesler emici bir kağıt havlu üzerine çıkartılır ve üzerine biraz tuz serpilir.

Günümüzde işletmeler, hızlı servis yapabilmek, besin değerlerinin kaybolmasını engellemek amacıyla, parmak patatesleri hazır doğranmış, dondurulmuş paketlerde alıyorlar.

Hazır olan patatesler sipariş üzerine, porsiyon miktarı kadar kızartılır.

Ø Servisi

Kızartılan patatesler, sıcak olarak ordövr tabağında orta boy çatal ile servis yapılır.

Bazı barlar ise patates kızartmasını küçük boy tabak içerisinde kürdan ya da ince uzun çatal ile servis yapmaktadırlar.



Resim 24

3.1.3. Sigara Böreği

Yufkaların içerisine karışım konduktan sonra, rulo halinde sarılıp kızartılarak servis yapılan börektir.

Ø Hazırlanışı

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">Ø 3 adet hazır yufkaØ 200 g beyaz peynir veya 200 g yağsız dana kıyma ve rende soğanØ ½ demet maydanozØ Karabiber	<p>Her yufka ortadan ikiye katlanarak kesilir, meydana gelen yarım daire merkeze doğru üçe bölünür. Bu şekilde 18 parça sigara böreği yufkası elde edilmiş olunur.</p> <p>İç malzeme, kesilmiş yufkanın geniş kenarına bir miktar konarak dolma sarar gibi, önce iki yanını içeriye kıvrılır sonra rulo halinde yuvarlanır.</p> <p>Sivri ucu suyla ıslatılarak ruloya yapıştırılır. Kızgın ayçiçeği yağında her yanı gevrek sarı pembe hal alana kadar kızartılır.</p>



Resim 25

Beyaz peynir bir tabak içinde çatala iyice ezilir ince doğranmış maydanoz ve karabiber katılarak iç malzeme hazırlanır.

Sigara Böreği kıymalı olacak ise:

Rende soğanı kıyma ile birlikte kavrulur, maydanoz ve karabiberi katılarak iç malzeme hazırlanır.

Servis öncesinde yeterli miktarda hazırlanır. Kurumaması için üzeri şeffaf folyo ile kapatılır. Buzdolabına kaldırılır.

Bazı işletmeler sigara böreğini kendileri hazırlamayıp, hazır dondurulmuş halde alırlar.

Sipariş alındıktan sonra, buzdolabında hazır olan sigara böreklerinden porsiyon miktarı kadar alınır. Kızgın yağda kızartılır. Kâğıt peçetenin üzerine fazla yağın alması için çıkartılır. Soğumadan hemen servisi yapılır.



Resim 26

Ø Servisi

Dessert veya ordövr tabağında, orta boy çatal ve bıçakla servis edilir.

Bazı işletmelerde, parmak patates kızartmasında olduğu gibi kürdan veya ince uzun kürdan ile de servis edilirler.

3.1.4. Izgaralar

Et çeşitlerinin, ızgarada pişirilerek garnitürleri ile birlikte servis edilmesidir. Izgaraları olan barlarda gösteri amaçlı olarak misafirlerin gözü önünde yapılır.

Bazı işletmelerde ise, ızgaralar barda değil, mutfakta pişirilip servis yapılmaktadır.



Resim 27

Garnitürleri; pilav çeşitleri, parmak patates, domates, çeşitli soslar olabilir.

Ø Servisi

Servisinde büyük düz tabak, büyük çatal ve bıçak kullanılır.

3.1.5. Omletler



Resim 28

2-3 tane yumurtanın çırıldıktan sonra içerisine süt, peynir, maydanoz, vb. malzemeler konarak, teflon tavada pişirilmiş halidir.

İçerisine konan malzemelere göre isim alırlar.

Ø Çeşitleri

Sebzeli omlet: Biberler çekirdekleri çıkarılıp ince şeritler halinde doğranır. Havuç temizlenip rendelenir. Yumurtalar ayrı bir kaptaki çırpılır. Tereyağı eritilip sebzeler sote edilir. Çırpılmış yumurtalar içine katılır. Pişirilir. Piştikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Renkli omlet: Soğan, patates, domates, dolmalık yeşilbiber, kıyılmış maydanoz, tereyağı, yumurta, süt, tuz ve karabiber ile yapılır.

Jambonlu omlet: Yumurta, süt, jambon, tuz ve karabiber ile yapılır.

Sosisli omlet: Yumurta, süt, sosis, tuz ve karabiber ile yapılır.

Ø Servisi

Sıcak büyük tabakla servis edilir. İçinde jambon, sosis vb. et çeşitleri olan omletler büyük çatal ve bıçakla, diğer omletler ise sadece büyük çatal ile servis edilir.

3.2. Önceden Hazırlanan Yiyecekler

3.2.1. Peynirler

Süt, tuz ve peynir mayası ile elde edilen yiyecektir. Mutfakta ve serviste kullanım yerleri çoktur.



Resim 29

Ø Çeşitleri

• Taze ve yumuşak peynirler

Beyaz peynir (Feta cheese): Literatürde Yunan peyniri olarak bilinen beyaz peynir, yumuşak peynirlerin diğer bir örneğidir. Keskin tuzlu bir tada sahiptir. Genellikle koyun, bazen ise keçi sütünden yapılır.

Bri (Brie): İnek sütünden üretilen yumuşak yapılı bir Fransız peyniridir. Kremamsı ve meyve aromalı bir tada sahiptir. Büyük tekerlekler şeklinde üretilmektedir. Üstü ince ve yenilebilir beyaz bir tabaka ile kaplıdır. Snack ve kanapeler için ideal bir peynirdir.

Bursen (Boursin): Yumuşak, krem peynir yapısında olan bir Fransız peyniridir. Genellikle krakerlerle servis edilir. Biberiye, rezene ve taze soğan ile yapılan taze otlu ve iri çekilmiş karabiber ile üzeri kaplanmış biberli çeşitleri mevcuttur.

Kamamber (Camembert): Dünya çapında tanınmış bir Fransız peyniridir. Birçok çeşidi vardır. İnek sütünden üretilir. Dışı beyaz bir küf florasıyla kaplıdır. Olgunlaştıkça yumuşaktan keskinliğe doğru değişen kendine has bir tada sahiptir. Mükemmel bir snack ve tatlı peyniridir.

Mihaliç: Ülkemize özgü olan ve Bursa ve Balıkesir yöresinde üretilen bu peynir kıvrıkcık koyunun sütünden yapılır. Açık sarı renkli ve tuzlu bir peynirdir. İçi delikli yapıdadır. Taze tüketilir. Bekletilecekse tuzlanır.

Mozarella (Mozzarella): İtalyanların diğer bir olgunlaşmasını tamamlamamış peyniridir. Orijinali bufalo sütünden yapılır. Fakat günümüzde özel olarak inek sütünden de üretilmektedir. Yumuşak ve nemli bir yapıdadır. Kremamsı ve hafif lezzete sahiptir. Otlusu ve biberlisi mevcuttur. Pizza, lazanya ve sıcak sandviçlerde kullanılan bir pişirme peyniridir.

Otlu peynir: Ülkemizin Doğu illerinde üretilen bu peynir genellikle Van'ın otlu peyniri olarak bilinir. Görünüşü beyaz peyniri andırır. Her türlü süttten yapılır. Rengi kullanılan süte göre açık sarıdan koyu sarıya doğru değişim gösterir. Otlu peynirde turp sap ve yaprakları, taze kimyon, nane, defne, dereotu, kekik, lavanta, rezene, safran, sarımsak ve bazı çiçekler kullanılır. Peynirin lezzetini kullanılan bu otlar belirler.

Rikotta (Ricotta): Taze ve olgunlaşma süresini tamamlamamış olan Ricotta bir İtalyan peyniridir. İnek sütünden yapılır. Yumuşak ve keskin olmayan bir tadı vardır. Pizzalar dahil birçok tatlı ve tuzlu yemeklerde kullanılır.

Tulum peyniri: Ülkemize özgü bir peynirdir. En iyisi tam yağlı koyun sütüne biraz keçi sütü karıştırılarak yapılır. Erzurum ve Sivas'ınki meşhurdur. Tadı, tuzlu ve keskindir. Rengi krem-beyaz veya açık sarımsıdır.

- **Yarı sert peynirler**

Çedar (Cheddar): İngilizlerin en çok bilinen peynirlerindedir. İnek sütünden yapılır. Çoğunlukla soslarda, suflelerde, salatalarda ve pizzalarda eritme peyniri olarak kullanılır. Üretime göre yumuşak veya keskin olabilen bir tadı vardır.

Edam (Edam): Meşhur bir Hollanda peyniri olan Edam, inek sütünden üretilir. Yumuşak, tereyağımsı bir tada sahiptir. Ülkemizde de oldukça tanınmıştır. Üzeri kırmızı bir balmumu tabakası ile kaplıdır. kimyon tohumları ile baharlandırılmış bir çeşidi de vardır. Top şeklindedir.

Emental (Emmenthal): Adı "Emme" vadisi anlamına gelen Emental, inek sütünden üretilen oldukça meşhur bir İsviçre peyniridir. Peynir kesildiğinde "göz" diye tabir edilen delikli yapısı ortaya çıkar. Fındığımsı kokulu ve tatlı lezzettedir. Yapısı sıcak ordövr ve fondörlere çok uygundur. Tekerlek halinde üretilir.

Gravyer (Gruyere): İsviçre'nin inek sütünden yapılan en meşhur peynirlerinden biri olan Gravyer görünüşü ile Emental'e benzer. Fındıksı kokulu ve delikli yapıya sahiptir. Peynir tabağına uygunluğunun yanı sıra fondö, kiş ve soslarda da çok iyi netice verir.

Guda (Gouda): Oldukça iyi tanınan diğer bir Hollanda peyniridir. Edam gibi inek sütü ile yapılır. %30-40 oranında yağ içerir. Açık sarı renktedir. Ağızda yumuşak bir tat bırakır. Bu peynir olgunlaşma süresini tamamlamadan yani taze olarak da yenilebilir. Fakat bir yıl olgunlaşmaya bırakılırsa tadı mükemmelleşir. Salamura edilmesinden dolayı dışında doğal bir kabuğu vardır. Tat olarak Edam ile çok yakındır.

Taze ve eski kaşar: Ülkemizde üretilen çok yaygın olarak kullanılan bu peynir inek sütü ile yapılır. Olgunlaşma süresine göre taze ve eski kaşar adını alır. Olgunlaştıkça tadı keskinleşir.

Tilsit (Tilsit): Oldukça sarı renkli, sıkı dokulu, keskin lezzetli bir Doğu Prusya peyniri olan Tilsit, günümüzde bütün Avrupa kıtasında üretilmektedir. İnek sütünden yapılır. Diğer peynirlerden kolayca ayırt edilmesini sağlayan meyve tadı ve keskin bir kokusu vardır. Az da olsa delikli bir yapıya sahiptir. Tatlı ve sandviçler için ideal bir peynirdir. Suflelerde veya gratine yemeklerde Emental'in yerine geçebilir. Anasonlu bir çeşidi de mevcuttur.

- **Mavi ve küflü peynirler**

Gorgonzola (Gorgonzola): İtalyanların en meşhur mavi peyniridir. Bu peynirin üzerinde yeşil-mavi lekeler bulunur ve güçlü bir tada sahiptir. Salata soslarında, tatlı ve ordövrlerde eritme peyniri olarak kullanılır.

Mavi Danimarka peyniri (Danish blue): Danimarka'nın, homojenleştirilmiş inek sütünden üretilen ünlü bir peyniridir. Bu peynir yumuşak kremimsi bir dokuya ve oldukça güçlü bir tada sahiptir. Çok iyi bir tatlı peyniridir. Açık sandviçlerde de yaygın olarak kullanılır.

Rokfor (Roquefort): Fransa'nın "Causes" bölgesinde üretilen bu peynir "peynirlerin kralı" olarak nitelendirilmektedir. Koyun sütü ile üretilir. Çok nemli bir ortama sahip özel mağaralarda olgunlaştırılan Rokfor, süresini tamamlamaya yakın mavileşir. Güçlü ve zengin bir tadı vardır. Sofra peyniri olarak kullanılmasının yanı sıra salata soslarında da çok iyi sonuç verir.

- **Sert peynirler**

Parmesan (Parmesan/Permigiano): İtalya'nın en çok tanınmış granüler yapılı peyniridir. Çok sert bir dokuya sahiptir. İnek sütünden yapılır. Büyük tekerlekler halinde satılır. Olgunlaşma süresi en az 2-3 yıldır. Tamamen olgunlaşmışları sadece rendelenerek veya toz haline getirilerek kullanılır. Hamur işleri ile çok iyi uyum sağlar.

Pekorino (Pecorino): Koyun sütünden üretilen, sert granüler yapılı bir Güney İtalya peyniridir. Olgunlaşma süresini fazla aşmamış olanlar sofra peyniri olarak kullanılabilir. Bu süreyi aşanlar ise sadece rendelenerek kullanılır. Pekorino'nun bir çeşidi olan Pekorino Pepato, Sicilya'da üretilir ve içinde karabiber tanecikleri vardır. Pekorino, hamur işleri ile iyi uyum sağlar.

Ø **Hazırlığı ve servisi**

İki şekilde hazırlık yapılır. Birincisinde, Peynir tabakları hazırlanarak, dolaplarda üzerine şeffaf folyo kapatılır. Ancak günlük olarak hazırlanmalıdır. Aksi takdirde peynirlerin rengi değişebilir. Misafir siparişi üzerine servis yapılır.

İkinci şekilde ise peynir tahtası ve bıçağından oluşan peynir takımı ile yapılan servistir. Peynir tahtasına çeşitli peynirler yerleştirilir. Garnitürlenerek üzeri şeffaf kapakla kapatılır. Barın üzerinde bir kenara veya varsa özel arabasıyla konur. İstenirse, kapak açılarak misafirlere tanıtılır.

Sipariş alındığı zaman, istenilen çeşit ve miktarlarda kesilerek ordövr tabağına konur ve servis edilir.

Örneğin;

Peynir tabağı: Hellim peyniri, beyaz peynir, rokfor peyniri, keçi peyniri, İsviçre peyniri ve mozzarella peyniri

Peynir ile birlikte iç ceviz, taze veya tuzlu badem içi, siyah turp dilimleri, taze pırasa yaprakları, kırmızı turp, tuzlu simitler, taze üzüm garnitür olarak servis edilir.

Garnitürler, peynir tabağının içerisinde veya ayrı olarak servis yapılır.



Resim 30

3.2.2. Soğuk Ordövrler

Çiğ ya da pişirilen çeşitli yiyeceklerin karışık olarak bir arada veya tek çeşit olarak servis edilmeleridir. Ülkemizde, meze ifadesi kullanılmaktadır. İştah açıcı yiyecekler olarak mönü başında yenilen soğuk yiyeceklerdir.

Ø Servisi

Soğuk ordövrler genel olarak üç şekilde servis edilirler.

Karışık ordövrlerin servisi: İsteğe göre 5-7 çeşitten 9-15 çeşide kadar çeşitli sayıda soğuk ordövr, mutfakta düz tabaklara yerleştirilir. Sipariş üzerine salona tabakla getirilip servis yapılır.

Tek çeşit ordövrlerin servisi: Mutfakta ordövr tabağına yerleştirilir. Örneğin, haydari, Antep ezmesi, paşa mezesi, tarator gibi

Soğuk ordövrlerin servisinde takım olarak ordövr takımı kullanılır.

Kokteyllerin servisi: Bazı sebze, meyve, balık vb. kabuklu deniz ürünlerinin kokteyl sosla karıştırılarak servis edilen şekline kokteyl denir.

Kokteyller soğuk ordövrlerden farklı olarak özel kokteyl kabında veya bulunmaması halinde geniş ağızlı kase şeklindeki bardakta servis edilirler. Takım olarak kokteyl çatal ve tatlı kaşığı, kokteyl çatalı yoksa orta boy çatal ve kaşık kullanılır.

3.2.3. Kuru Pastalar

Tatlı ve tuzlu olarak hazırlanmış kuru pastaların orta boy tabakta servis edilmesidir. Oteller ve barlarda cookies diye tanınırlar.



Resim 31

Ø Servisi

Sipariş üzerine hazırlanan kuru pastalar, dessert tabağında servis edilir. Tek bir tabak içerisinde servis edilebileceği gibi, üç katlı özel servis kaplarıyla da servis edilebilirler.

3.2.4. Yaş Pastalar

Çeşitli şekillerde hazırlanmış pandispanya arasına kremler, meyveler, çikolata, jöle vb. maddelerin konulması ile hazırlanan tatlı yiyeceklerdir.

Bunlara şekillerine ve yapılarında kullanılan malzemelere göre rulo pasta, yaş pasta, meyveli turta vb. isimler verilir.



Resim 32

Ø Servisi

Servisten önce hazırlanan yaş pastalar, özel dolaplarında saklanır. Sadece birkaç çeşit bulunduruluyorsa, barın üzerinde kapaklı bir şekilde de konur.

Sipariş alındığı zaman, yaş pasta dilimlenerek varsa sosu ile birlikte dessert tabağına yerleştirilir. Dessert çatal ve bıçağı ile birlikte misafire servis edilir. Varsa özel pasta çatal ve bıçağı ile servis edilir.

3.3. Servis Edildikleri İçecekler

Sandviçler ile alkolsüz içecekler, alkollü içeceklerden ise bira,
Pommes frit ve sigara böreği ile alkolsüz içecekler, bira, rakı, kırmızı şarap,
Izgaralar ile her türlü alkolsüz içecekler, etin rengine göre şarap, bira, rakı,
Omletler ile alkolsüz içecekler, bira, kırmızı şarap, rakı,
Eritme peynir ile yumuşak ve hafif, beyaz yarı sek şaraplar (Silvaner, Müller-Thurgau,
Gutedel (Almanya)) ve rozeler,

Taze ve yumuşak peynirler ile orta derece asitli, meyvemsi, beyaz yarı sek şaraplar
(Riesling, Kerner (Almanya), Grüner Veltliner (Avuturya)) und roze,

Yarı sert ve sert peynirler (kaşar peyniri, gravyer (gruyere-İsviçre), otlu peynir, çedar
(cheddar-İngiltere), permesan ...) ile asitli, beyaz sek şaraplar ve roze veya hafif kırmızı
şaraplar,

Küflü ve mavi peynirler ile aromatik, beyaz tatlı şaraplar (Traminer, Scheurebe
Auslese) veya baharat kokulu, zengin gövdeli kırmızı şaraplar (Bourgogne, Rhône, Piemont
ve Toskana),

Soğuk ordövrlerle ülkemizde rakı, beyaz şarap, bira, çeşitli yüksek alkollü içecekler,
Kuru pastalar ile daha çok alkolsüz içecekler,
Yaş pastalar ile tatlı veya köpüklü şaraplar, bira, alkolsüz içecekler servis edilir.

Piştirilerek Hazırlanan Yiyeceklerin Servisinde Dikkat Edilecek Noktalar

- A) Becerikli olunuz.
- B) Temiz ve özenli olunuz.
- C) Hızlı ve estetik çalışınız.
- D) Güler yüzlü olunuz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Alınan siparişe uygun hazır gıda çeşidini belirleyiniz.	Ø Temiz ve düzenli çalışınız. Ø Dikkatli ve özenli olunuz.
Ø Uygun araç gereci hazırlayınız	Ø Detaylara özen gösteriniz. Ø Estetik bakış açısını gözetiniz. Ø Servis kurallarına uygun hazırlık yapınız.
Ø Usule uygun servise hazırlayınız.	Ø Meslek kurallarına uyunuz. Ø Servis takımlarının temizliğinden emin olunuz. Ø Dikkatli ve özenli olunuz.
Ø Yöntem ve tekniğine uygun servis yapınız.	Ø Konuklara karşı nazik davranınız. Ø Servis kurallarına uyunuz. Ø Konuğu selamlamayı unutmayınız. Ø Güler yüzle konuğa, başka isteği olup olmadığını sorarak masadan ayrılınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

ÖLÇME SORULARI

A) ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

- Sıcak Sandviç Olarak Servis Edilen Yiyecekler Hangileridir?
A) Et çeşitleri
B) Salam çeşitleri
C) Sıcak olarak yenilen yiyecekler
D) Hepsi
- Sıcak Sandviç İle Soğuk Sandviç Arasındaki Fark Nedir?
A) Garnitür farkı
B) Sos farkı
C) Sıcaklık farkı
D) Hepsi
- Gösteri Amaçlı Çalışan Barlarda Izgaralar Nasıl Servis Yapılır?
A) Misafirlerin gözü önünde
B) Mutfakta pişirilerek
C) Daha önceden pişirilerek
D) Hiçbiri
- Omletler Hangi Tabakta Servis Yapılır?
A) Sıcak büyük tabakla
B) Sıcak dessert tabağında
C) Servis tabağında
D) Çorba tabağında
- Mavi ve Küflü Peynirler İçerisinde En Çok Bilinen Peynir Hangisidir?
A) Gorgonzola
B) Rokfor
C) Mavi Danimarka peyniri
D) Hepsi
- Eritme Peynirler İle Hangi İçecekler Servis Edilirler?
A) Kırmızı sek şaraplar
B) Beyaz sek şaraplar
C) Tatlı şaraplar
D) Hepsi
- Soğuk Ordövrler İle Hangi İçecekler Servis Edilir?
A) Köpüklü şaraplar
B) Rakı
C) Çay
D) Espresso

B) DOLDURMALI TEST

- Burgerler de bir çeşit sandviçtir.
- Daha önceden hazırlanan soğuk sandviçler ile sarılmalıdır.
- Pommes fritin bir diğer adı da kızartmasıdır.

NOT: Sınav süresi 10 dakikadır. Soruları cevaplarırken, objektif olması için bilgi konularına bakmayın.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki Uygulamalı Değerlendirme Ölçeğini yaparak belirleyiniz.

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Siparişi aldıktan sonra pişirilerek hazırlanan yiyecekleri hazırlayarak servis kaplarına yerleştiriniz. Uygun tepsiyi kullanarak, içeceği ile birlikte misafir masasına servis yapın.

AMAÇ Barda, pişirilerek hazırlanan yiyecekleri usul ve yöntemine göre hazırlayıp, servis kurallarına uygun olarak sunabilmek.	Soruları dikkatli okuyarak cevaplarınızın karşısına X işareti koyunuz.	Evet	Hayır
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ			
1. Malzemeleri kırmadan /dökmeden servanta taşıdınız mı? Ø Uygulama sırasında diğer platforma taşıyabildiniz mi?			
2. Taşınacak malzemeye göre tepsi seçebildiniz mi?			
3. Tepsiye dolleyi yerleştirdiniz mi? Ø Malzemeler tepsiye doğru yerleştirdiniz mi?			
4. Servis önceliğine dikkat ettiniz mi? Ø Servis kurallarına uydunuz mu?			
5. İşi yaparken seri çalıştınız mı?			
6. İşi yaparken dikkatinizi verdiniz mi?			
7. Uygulama süresince sessiz çalıştınız mı?			
8. Bütün işi istenilen sürede yaptınız mı?			
9. Kişisel temizliğinizi yaptınız mı? Ø Gömleğiniz ütülü mü? Ø Önlüğünüz temiz ve ütülü mü? Ø Papyonunuz var mı? Ø Sakal traşı oldunuz mu?/Makyajınız var mı?			
10. İşi yaparken gerekli ciddiyet var mı?			
11. İş bitiminde malzemeleri yıkadınız mı? Ø Malzemeleri kuruladınız mı? Ø Malzemeleri yerlerine kaldırdınız mı?			
12. Tepsi taşıma kurallarına uydunuz mu? Ø Araçları doğru kullandınız mı?			
TOPLAM PUAN			

Yapılan değerlendirme sonucunda hatalarınızı –hayır şeklindeki cevaplarınızı -bir daha gözden geçiriniz.

Kendinizi yeterli görmüyorsanız, “Öğrenme Faaliyeti-3” ü tekrar ediniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.

Kazandığınız tecrübeleri göz önüne alarak: Mutfak atölyesinde veya barda hazırlanan ürünleri, uygun tepsiyi seçerek, dikkatli bir şekilde servanta taşıyınız. Yiyecek dolu tabakları ve içecekleri servis kurallarına uygun olarak servisini yapınız. Zamanı göz önüne alarak, sessiz ve dikkatli bir şekilde toplayıp, tepsi ile bulaşıkhaneye götürünüz.

DEĞERLENDİRME

- Ø **Raporun değerlendirilmesi:** İçerik, şekil ve imla kuralları, resimler, toplanan belgeler, görüşme ve mülakatlar olmak üzere 35 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- Ø **Uygulamanın değerlendirilmesi:** 65 puan üzerinden değerlendirilecektir.

AMAÇ:	Uygun iş ortamı sağlandığında tekniğine uygun olarak servis yapabilmek, servis esnasında veya sonunda boşları toplayabilmek				
ÖĞRENCİNİN:		OKUL		SINIFI/	
ADI-SOYADI:		NU:		ŞUBESİ	
İŞLEM BASAMAKLARI				Evet	Hayır
1. Uygun araç seçimi					
Ø Malzemelerin tepsi ile taşınması					
Ø Doğru tabak seçimi					
2. Doğru tepsi yükleme					
Ø Doğru tepsi taşıma					
Ø Tabak taşıma şekli					
3. Kullanılan malzemeleri yıkama					
Ø Kullanılan malzemeleri kurulama					
Ø Kullanılan malzemeleri yerine kaldırma					
4. İşini belli bir düzende yapma					
Ø Zamana dikkat etme					
5. Kılık-kıyafet					
6. Tavır-davranış					
TOPLAM PUAN					

İstenilen yeterliği kazandıysanız, bir sonraki modüle geçiniz. Hedeflenen davranışlara ulaşamadıysanız modülü baştan tekrarlayınız.

Zümre kurulu kararları ile modül değerlendirmesi başka şekillerde de yapılabilir.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENİM FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

A. Çoktan Seçmeli Test

1	B
2	A
3	B
4	D
5	A

B. Doldurmalı Test

1	kat kat
2	milkshake
3	keşü
4	tuzlu, tuzsuz

ÖĞRENİM FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

A. Çoktan Seçmeli Test

1	C
2	D
3	B
4	A
5	D
6	B

B. Doldurmalı Test

1	likör
2	sebzelere
3	uzun

ÖĞRENİM FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

A. Çoktan Seçmeli Test

1	D
2	C
3	A
4	A
5	D
6	B

B. Doldurmalı Test

1	sıcak
2	şeffaf folyo
3	parmak patates

Cevapların hepsi doğru olmalıdır. Doğru ise Uygulamalı Değerlendirme Ölçeğine geçiniz. Yanlış cevapların varsa, “Öğrenme Faaliyeti 3’ü” tekrar ediniz.

KAYNAKLAR

- Ø H. Mügen Seymen, Şahin Sevinç-Aşçıbaşı yardımcısı, Yücel Atalay - Captain ve Fatma Korkut'un tecrübelerinden yararlanılmıştır.
- Ø **GÜREL**, Mehmet Gülol. **SERVİS VE BAR**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 2001.
- Ø **YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ**, Öğretmen El Kitabı, T.C. Turizm Bakanlığı-Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Ankara, 1993
- Ø **KONAKLAMA TESİSLERİNDE MUTFAK HİZMETLERİ**, Turizm Eğitimi Sertifika Programı Kitabı, Anadolu Üniversitesi Yaygın Eğitim Merkezi Yayını, Eskişehir, 1989.
- Ø Fotoğraf çekimleri, Bursa Holiday Inn oteli'nde yapılmıştır.
- Ø www.midpoint.com
- Ø www.yemektarifleri.org
- Ø www.mado.com.tr
- Ø www.mehmet_kilic_usta.sitemynet.com
- Ø www.sihirlitur.com
- Ø www.sana.com.tr
- Ø www.unileverfoodsolutions.com.tr
- Ø yemek.meltem.gen.tr
- Ø www.aslancikolata.com