

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**GAZLI İÇECEKLERİN 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

AÇIKLAMALAR.....	ii
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1.....	3
1.GAZLI İÇECEKLERİ HAZIRLAMAK.....	3
1.1. Gazlı İçeceklerin Tanım ve Özellikleri.....	3
1.2. Gazlı İçeceklerin Çeşitleri.....	4
1.2.1. Gazozlar.....	5
1.2.2. Soda.....	5
1.3. Gazlı İçecekleri Hazırlamada Kullanılan Makineler.....	7
1.3.1. Premix Makinesinin Kullanımı.....	7
1.3.2. Postmix Makinesinin Kullanımı.....	11
1.4. Şişe Gazlı İçecekleri Servise Hazırlama.....	12
1.5. Gazlı İçeceklerin Bardakları.....	13
UYGULAMA FAALİYETİ.....	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	16
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	18
2. GAZLI İÇECEKLERİN SERVİSİ.....	18
2.1. Gazlı İçeceklerin Servis sıcaklığı.....	18
2.2. Gazlı İçeceklerin Servis Şekilleri.....	18
2.2.1. Şişeden Servis.....	19
2.2.2. Makineden Servis.....	21
2.2.3. Boşlarının Toplanması.....	21
2.3. Gazlı İçeceklerin Garnitürleri.....	22
UYGULAMA FAALİYETİ.....	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	24
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	25
CEVAP ANAHTARLARI.....	26
KAYNAKLAR.....	28

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK110</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Barmen</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Gazlı İçeceklerin Servisi</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Gazlı içeceklerin hazırlanması ve servisi ile ilgili bilgi ve becerilerinin verildiği bir öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/16
<b>ÖN KOŞUL</b>	Kişisel Hazırlık Yapmak, Bar Ön Hazırlıkları, Konukları Karşılama ve Servis Hazırlıkları modüllerini başarmış olmak
<b>YETERLİK</b>	Gazlı içecek servisi yapmak
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayabilecek, gazlı içecekleri uygun yöntem ve teknikleri kullanarak ve hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servisini yapabileceksiniz. <b>Amaçlar</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø Uygun ortam sağlandığında, gazlı içecekleri usul ve yöntemine uygun olarak hazırlayabileceksiniz.</li><li>Ø Uygun ortam sağlandığı takdirde gazlı içecekleri servis tekniklerine uygun olarak konuğa servis edebileceksiniz.</li></ul>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Ortam:</b> Servis atölyesi ve uygulama barları, <b>Donanım:</b> Premix ve posmix makinesi bardaklar, limon sürahiler, peçete, bardak altlığı, pipet, tepsi v.b.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra, verilen ölçme araçlarıyla (uygulama) kazandığınız bilgileri ölçerek kendinizi değerlendirebileceksiniz Ayrıca modül sonundaki ölçme araçları ile de modülde kazandığınız bilgi ve becerileri ölçebileceksiniz.

# GİRİŞ

## **Sevgili öğrenci,**

Hızla gelişmekte olan yiyecek içecek hizmetleri içerisinde yer alan içecek servisinin bir önemli konusu da gazlı içeceklerin servisidir. Yapılan araştırmalara göre ülkemizde yılda toplam olarak 22 milyar litre ambalajlı içecek tüketilmekte ve bunun da 2 milyar litrelik kısmını gazlı içecekler (meşrubatlar) oluşturmaktadır. Bu meşrubatlar içinde %70 payla en çok tükettiğimiz içecekleri kola ve gazozlar oluşturmaktadır.

Bilindiği üzere müşteri memnuniyetinin ön planda tutulduğu hizmet sektöründe otomasyon söz konusu değildir. Ancak belli standardı yakalamak, belli hizmetlerin bir bütünlük ve düzen içerisinde yürütülmesini sağlamak için gazlı içeceklerin hazırlanması ve servisinde de belli hususların bilinmesi ve uygulanması gerekmektedir. Unutulmamalıdır ki küçük ayrıntılar büyük farkları ortaya çıkartırlar. Bu modül içerisinde gazlı içeceklerin çeşitleri, nitelikleri, ayırt edici özellikleri ve servis şekilleri konularında sizi aydınlatıcı bilgi ve becerileri bulacaksınız.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, gazlı içecekleri usul ve yöntemine uygun olarak hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø Bireysel veya kendi aranızda oluşturduğunuz araştırma grupları ile öğretmeninizin yönlendireceği içecek servisi yapan işletmelere giderek, işletmelerde servis edilen gazlı içecek çeşitleri ve servis öncesi yapılan ön hazırlıkları gözlemleyiniz.
- Ø Premix ve postmix makineleri inceleyerek bu makinelerin bağlantı şekillerini işletme yetkililerinden öğreniniz. Gözlemlerinizi arkadaşlarınızla paylaşarak konu üzerinde tartışınız.

## 1.GAZLI İÇECEKLERİ HAZIRLAMAK

### 1.1. Gazlı İçeceklerin Tanım ve Özellikleri

İçecekler içerisinde önemli bir paya sahip olan gazlı içecekler, karbondioksit ile gazlandırılmış olan meyveli, aromalı, kola, tonik gibi içeceklerdir. Gazlı içecekler genel olarak gazoz veya meşrubat olarak da adlandırılırlar.

Gıda Maddeleri Tüzüğüne göre gazoz, içerisinde belli miktarda sitrik asit veya tartarik asit, şeker ve saf karbonik asidi ihtiva eden içilmeye elverişli sularla yapılan içkiye denir. (m. 443)

Türk Standartlarına göre ise gazoz (gazlı alkolsüz içecek); içilebilir özellikteki su ve izin verilen tat verici, asitlendirici, tamponlayıcı, stabilize ve emülsifiye edici renklendirici oksitlenmeyi önleyici, köpük önleyici aroma verici ve kimyasal koruyucu katkılarla tekniğine uygun olarak hazırlanan ve karbondioksitle yapay olarak gazlandırılmış olan içecektir (TS 4080)

Serinletici bir özelliğe sahip olan gazlı içecekler günün her saati içilebiliyor olmalarından dolayı tüketimi oldukça fazladır. Bitki, meyve aromalı ve sade olmak üzere birçok çeşitleri mevcuttur.

Ülkemizde piyasada mevcut olan meşrubat markalarından bazıları şunlardır;

- Ø Uludağ
- Ø Fruko
- Ø Yedigün
- Ø Fanta
- Ø Seven Up
- Ø Coca Cola
- Ø Pepsi
- Ø Sprite
- Ø Tonik water
- Ø Maden suyu, soda
- Ø Fresh
- Ø Schweppes
- Ø Ritmix
- Ø F5



Resim 1.1: Çeşitli Meşrubatlar

Türk gıda kodeksinin alkolsüz içecekler tebliğinde yer alan hususlar göz önüne alınarak gazlı içeceklerin taşınması gereken özelliklerini şu şekilde sıralayabiliriz.

- Ø Tiplerine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
- Ø Gazlı içeceklerin karbondioksit miktarı en az 2 g/l olmalıdır.
- Ø Kola içeceğinde kafein miktarı en çok 150 mg/l, tonik içeceğinde kinin miktarı (sülfat tuzu olarak) en çok 90 mg/l olmalıdır.
- Ø Sofra içeceğindeki mineral madde miktarı en çok 2 g/l yapay sodadaki mineral madde miktarı en az 600 mg/l olmalıdır.
- Ø Alkolsüz içeceklerin hazırlanmasında şeker olarak sakkaroz, glukoz, fruktoz, glukoz şurubu, fruktoz şurubu veya invert şeker şurubu kullanılabilir. Gazozlar suni tatlandırıcılarla (sakkarin, dulsin gibi) tatlandırılmazlar. Sunî esanslarla kokulandırılmazlar ve boyanamazlar. Sınıflarına göre saf karamel ve tabî boyalarla renklendirilebilirler ve kokulandırılabilirler.
- Ø Vitamin, mineral ve diğer besin öğeleri ile zenginleştirilebilir.
- Ø Meyveli gazozda meyve suyu veya püresi ağırlıkça en az % 4, gazsız meyveli içeceklerde ise en az % 10 olmalıdır

## 1.2. Gazlı İçeceklerin Çeşitleri

Gazlı içecekler üretildikleri maddelere, üretimlerinde kullanılan meyvelerin oranlarına ve içerisindeki aroma maddelerine göre çeşitli gruplara ayrılırlar. Bunlar;

- Ø Gazozlar
  - Meyve aromalı gazozlar
  - Bitki aromalı gazozlar
- Ø Sodalar



- Doğal maden suyu kaynak sodası
- Yapay soda
- Meyve aromalı soda
- Ø Kola
- Ø Tonik
- Ø Malt içecekleri

### 1.2.1. Gazozlar

#### Ø Meyve aromalı gazozlar

Meyve suyu, püresi veya bunların konsantresinin içilebilir özellikteki su, şeker, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine göre gazlı olarak hazırlanan içeceklerdir.

Meyveli Gazoz; içerisinde en az % 6 meyve suyu ve % 7 şeker (sakkaroz) içeren gazozdur. Yapımında kullanılan meyve suyuna göre portakallı gazoz, mandalinalı gazoz vb. olarak adlandırılır.

Meyve Aromalı Gazoz; içerisinde en az % 2 meyve suyu ve yeteri kadar meyve aroması içeren gazozdur. Hazırlanmasında kullanılan meyve suyunun cinsine göre çilek aromalı, böğürtlen aromalı, ahududu aromalı gazoz vb. isimlerle anılırlar.



**Resim 1.2:**  
Portakallı gazoz

#### Ø Bitki aromalı gazoz

Bitki Aromalı Gazoz; yapımında çeşitli bitkilerin ekstrakt veya aroması kullanılan gazozdur. Sade gazoz olarak bilinir. Karışık aromalı gazoz ise değişik bitki ve meyve aromalarıyla hazırlanan sade gazozdur.

#### Ø Kola

Kola; içilebilir özellikteki su, şeker, kafein, diğer bileşenler ve izin verilen katkı maddeleri ve kendine özgü aroma maddeleri ile tekniğine göre hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan içecektir. Saf karamel ile renklendirilir. Litresinde en çok 0,6 g. kola(fosforik asit Po) ve 0,15 g. kafein ve %7 şeker (sakkaroz) içerir.



**Resim 1.3:**  
Buzlu Kola Meşrubatlar

### 1.2.2. Soda

#### Ø Doğal maden suyu kaynak sodası

Çözünmüş halde mineral ve gaz içeren kaynak suları maden suyu adı altında toplanır. Maden suyu, içerdiği tüm mineraller ve karbondioksit gazı ile birlikte yer altındaki çatlaklardan yol bularak yeryüzüne çıkar ve tamamen “doğaldır”. Maden suyu sodası olarak da ifade edilir.



**Resim 1.4:** Maden Suyu

Maden suyu yerin en derin katmanlarından çıkar ve çıktığı yerin jeolojik özelliklerini taşır. Magmadan aldığı karbondioksit gazının basıncı vasıtasıyla yeryüzüne çıkarlar. Yeryüzüne çıkarken geçtikleri katmanlardan mineralleri de alarak yol alırlar. Doğal suların içerdiği zengin mineraller vücudumuzda vitaminlerin fonksiyonlarına yardımcı olurlar. İçerisindeki çözünmüş katı madde içeriği 250 ppm'den az olan sulardır. İçme suyu olarak veya meyve suyu, şurup ve alkollü içkilere karıştırmak için kullanılır.

Maden suyu kapağı açılmaz ise kesinlikle bozulmaz. Ürünlere son kullanma tarihi konulmasının tek nedeni, dolumdan sonra belirli bir süre geçtiği zaman sadece kapak ve ambalajdan dışarıya karbondioksit gazı kaçması ve azalmasıdır.

### Ø Yapay soda

Yapay soda; içilebilir özellikteki su, sodyum bikarbonat veya izin verilen mineral tuzu, katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine göre hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan içecektir. İçilebilir nitelikteki herhangi bir suya karbondioksit eklendiğinde soda yapmış oluruz.

Maden suyu ile soda arasındaki fark şudur. Maden suyunda karbondioksit gazı doğal olarak bulunmakta iken sodada daha sonradan ilave edilmiştir. Ayrıca maden suları yer altındaki kaynaklarında yeryüzüne çıkarken geçtikleri katmanların minerallerini de alır. Bu durumda maden suyu mineralce çok zengin iken soda mineral içermez.

Maden suyu ve soda, mideyi rahatlatma özelliğine sahiptir. Karbondioksit gazı dilimiz ile temas ettiğinde geçici olarak tat algılayıcılarını uyuşturduğu için içimi kolaylaştırmaktadır. Gazlı içecek üretiminde çok özel proseslerle üretilen ve % 99,99 saflıkta gıda üretimi için özel karbondioksit gazı kullanılır. İçeceğe sağladığı kolay yutma özelliğinin yanı sıra karbondioksit gazının önemli bir faydası da içinde bulunduğu içeceklerde bakteri ve mikrop üremesine izin vermediği için tüketiciler açısından güvenli olmasıdır.

Renksiz ve güneşten etkilendiği için genellikle yeşil veya kahverengi şişelerde ambalajlanarak piyasaya sürülürler.

### Ø Meyve aromalı soda

Maden sularına ve sodaya değişik meyve aromalarının ilave edilmesiyle elde edilen içeceklerdir. Ürünü çeşitlendirmek amacıyla piyasaya sürülen meyve aromalı sodaların; elma, vişne, çilek, ananas, böğürtlen, limon, mandalina, portakal, şeftali, tropik, kavun, kivi, muz vb. birçok çeşidi vardır. Doğal tatlandırıcı olarak meyvenin kendisinden elde edilmekte olan glukoz şurubu kullanılmaktadır.



**Resim 1.5:**  
**Aromalı soda**

Ülkemizde piyasada olan bazı yerli ve yabancı markalar şunlardır.

YERLİ:	İTHAL:
Freşa	Clearly Canadian
Akmina	Perrier
Uludağ Frutti	San Pelegrino
Sırma	Welch
Anatolya	Fontana
Sarıköz	Bloom
Kızılay	Mac B

### Ø Tonik

Tonik; içilebilir özellikteki su, şeker, kinin veya narincin, diğer bileşenler ve izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine göre hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan acı gazozdur. En az % 6 şeker (sakkaroz) ile litresinde en çok 90 miligram kinin tuzu veya narincin bulunur. Hazırlanmasında meyve suyu kullanılıp kullanılmadığına göre sade, limonlu, greyfurtlu vb. çeşitleri vardır. Genellikle sek olarak tüketilmekten ziyade değişik karışım ve kokteyllerin yapımında yardımcı içecek olarak kullanılır.

### Ø Malt içecekleri

Çimlendirilerek kavru lan tahıllara malt denir. Bunlardan elde edilen içeceklerdir. İçeceği oluşturan şıra mayalı olmadığı için, içecek alkol içermez. Tahıllardan özellikle de arpadan elde edilen malt içecekleri B vitamini bakımından zengindirler. Elma, nar, şeftali vb. meyvelerle aromalandırılarak piyasaya sürülür. Soğuk olarak tüketilen içeceklerdir. Mayasız oldukları için içerisine buz katılabilir. Alkolsüz malt içecekleri, alkolsüz bira ile aynı değildir, Aralarındaki en önemli fark, alkolsüz malt içeceklerinin tatlı ve daima koyu renkli olmasıdır. Fermantasyonu biradan farklıdır.



Resim1.6: Malt içecekleri

## 1.3. Gazlı İçecekleri Hazırlamada Kullanılan Makineler

Gazlı içeceklerin çok fazla tüketildiği yerlerde zamandan ve yerden tasarruf etmek amacıyla özel makineler kullanılır. 18-25 litrelik metal tanklarda olan içecekler bu makineler yardımıyla bardaklara doldurularak servis edilir.

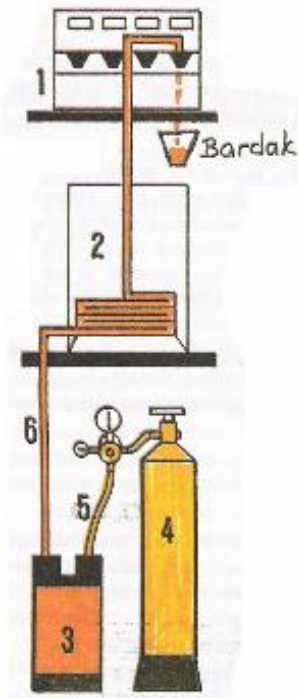
### 1.3.1. Premix Makinesinin Kullanımı

Servise hazır meşrubatı soğutarak, tüplerde bulunan karbondioksit gazının basıncıyla musluğundan akıtan makinelere premix makine denir. Bu şekilde içecekler, barda bulunan ve devamlı içecek sağlayan sifon-dispenser'den doldurulur.



**Resim 1.7: Premix Makinesi**

Premix makinelere bir cins veya birkaç cins içecek aynı anda bağlanabilir, ancak her cins için ayrı bir manometre olmalıdır. Çünkü kola meyveli gazozlardan daha fazla basınç ister. Bu sistemde meşrubat tankları ayrı ayrı satış noktasında bulunan premix makineye bağlanır. Tüpte bulunan ve basıncı ayarlanmış karbondioksit gazı yardımıyla içecek soğutucudan geçirilerek doldurma musluğuna getirilir.



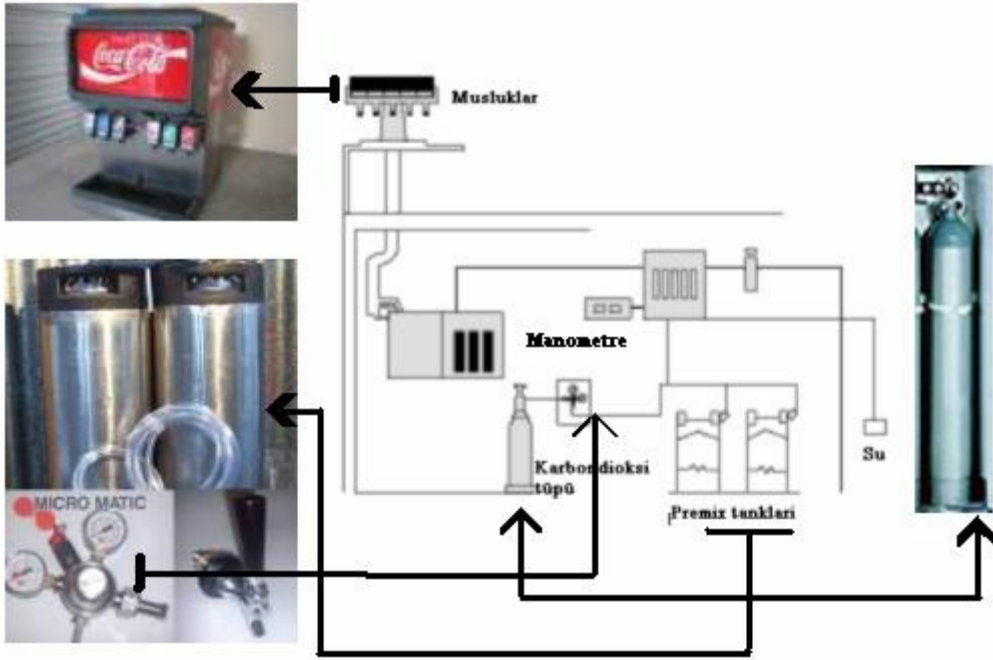
Tankların basıncı dışarıdaki hava sıcaklığına göre değişir. Musluk açılınca +3 +5 derecede soğumuş meşrubat bardağa akar. 330cl olarak hesaplandığında bir premix tankından 75 bardak meşrubat elde edilir.

Premiks makinelerinin üniteleri:

- Ø Dağıtım musluğu
- Ø Soğutma ünitesi
- Ø Premix tankı
- Ø Karbondioksit gazı tüpü
- Ø Basınç düşürücü ve gaz borusu
- Ø İçecek iletim borusu

Premix tanklarının saklandığı mahzen temiz ve havadar olmalıdır. Tanklar mahzene giriş ve çıkışlarında fazla sallanmamalı darbelere karşı korunmalıdır. Tanklar bağlanmadan önce ağız kısımları iyice temizlenmeli gerekiyorsa yıkanmalıdır. Karbondioksit tüpü mutlaka dik durmalı, devrilmelere karşı uygun şekilde koruma altına alınmalı veya sabit bir yere zincirlenmelidir.

**Resim 1.8: Şematik olarak premix makinesi**



Resim1.9: Şematik olarak premix makinesi

Premix tankları ve karbondioksit tüpleriyle ilgili önemli uyarılar:

- Ø Kola tüpleri gerektiğinde seri bağlanabilir. Diğer meşrubat tüpleri kesinlikle seri bağlanmamalıdır.
- Ø Tankların depolandığı yer ile bağlantı yeri arasında ısı farkı varsa, tanklar bağlanmadan bir müddet önce bağlanma yerine getirilmeli ve bekletilmelidir.
- Ø Tankların ve tüplerin depolama yeri her türlü kokudan arındırılmış, havadar ve temiz olmalıdır. Bağlantı yerlerinin temizlenmesi için depoda su bulunmalıdır.
- Ø Premix tanklar için ideal depolama sıcaklığı 6 ile 8 derece arasındadır. Bu imkan yoksa fazla tank bulundurulmamalıdır.
- Ø Tanklar serin depolarda en fazla dört hafta kalabilir.
- Ø Karbondioksit tüpleri katiyen devrilmemelidir. Aksi halde basınç düşürücü manometre buzlanarak patlamaya neden olur.

## Premix Makinelerinde Görülebilen Arızalar ve Sebepleri

ARIZA CİNSİ	MUHTEMEL SEBEPLER
Açık musluktan meşrubat akıyor.	Ø Meşrubat tankı boşalmıştır.
	Ø Karbondioksit tüpü boşalmıştır.
	Ø Tüp ve tanklar arasındaki bağlantılar yanlış yapılmıştır.
	Ø Soğutucu borular donmuştur.
Meşrubat istenen lezzette değil.	Ø Doldurma musluğu temiz değildir.
	Ø Karbondioksit basıncı düşüktür.
	Ø Meşrubat tank içinde uzun süre beklemiştir.
Meşrubat çok köpük yapıyor	Ø Meşrubat soğutulmuyor veya yeteri kadar soğutulmuyordur.
	Ø Karbondioksit sevk basıncı hatalıdır.

Yukarıdaki hatalardan herhangi birinin görülmesi halinde ilgili işletmenin teknik servisini aramadan önce;

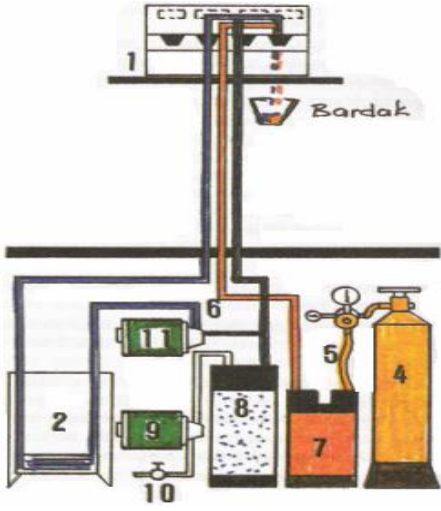
- Ø Tüp içindeki karbondioksit miktarı,
- Ø Tanklardaki meşrubat miktarı,
- Ø Tankların bağlantı şekli,
- Ø Makinenin elektrik bağlantısı kontrol edilmelidir.

Premix tankların basınç ayarı, dışardaki hava sıcaklığına göre değişir. Premix tanklarındaki basınçlar aşağıdaki gibi ayarlanmalıdır.

Meşrubatın Cinsi	Dış Ortam Isısı		
	25 °C	30 °C	35 °C
Kola	4.7 Atü	5.2 Atü	5.7 Atü
Sade Gazoz	4.7 Atü	5.2 Atü	5.7 Atü
Soda	4.7 Atü	5.2 Atü	5.7 Atü
Meyveli Gazoz	3.5 Atü	4.2 Atü	4.5 Atü

### 1.3.2. Postmix Makinesinin Kullanımı

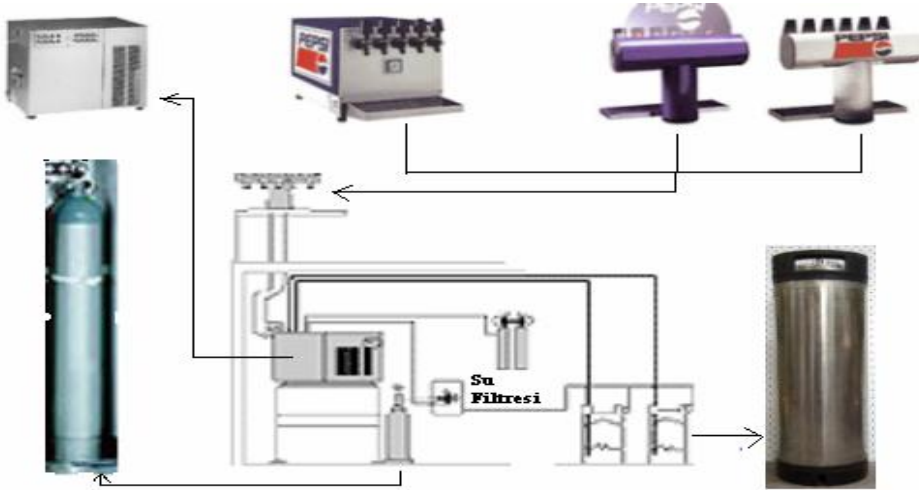
Postmix makineleri, premix makinelerine göre daha karmaşık bir yapıya sahiptirler. Tankında içime hazır (premix) meşrubat değil, servis edilecek meşrubatın konsantresi (postmix) bulunur. Yoğunlaştırılmış konsantre içecekler kullanıldığından premikslerden farklı olarak sistemde, su bağlantılı soda tankı vardır. Bir karbonatör yardımıyla karbondioksitli su (soda) yapar. Musluk açıldığında makine yeterli miktar da konsantreyi yine aynı musluktan ve aynı anda akan soda ile karıştırarak bardağa boşaltır.



Postmix makinelerinin bağlantısı şu şekilde yapılır:

- Ø Dağıtım musluğu
- Ø Soğutma ünitesi
- Ø Karbondioksit gazı tüpü
- Ø Basınç düşürücü ve gaz borusu
- Ø İçecek iletim borusu
- Ø Postmix konsantre tankı
- Ø Karbonatlı su
- Ø Karbonat pompası
- Ø Su girişi
- Ø Soda pompası

Resim 1.10: Şematik olarak postmix makinesi



Resim 1.11: Şematik olarak postmix makinesi

Postmix makinelerinin premix makinelerine göre avantajları şunlardır

- Ø Bir tanktan daha fazla meşrubat alınır, depolama kolaylığı sağlar .
- Ø Sık sık tank değiştirmek gerekmez, işçilikten tasarruf sağlar.
- Ø İstendiğinde yalnız soda alınabilir, diğer içeceklerin hazırlanmasında fayda sağlar.

## 1.4. Şişe Gazlı İçecekleri Servise Hazırlama



**Resim 1.12: Vitrinli meşrubat dolabi**



**Resim 1.13: Kapaklı meşrubat dolabi**

Meşrubatlar soğuk olarak servis edildikleri için servis edilmeden önce yeteri kadar soğutulmaları gerekmektedir. Bunun için servis başlamadan önce dolaplar kontrol edilerek ihtiyaç belirlenmeli ve meşrubatlar depolardan alınarak dolaplara yerleştirilmelidir. Bunun için en uygun zaman akşam servis bittikten sonra dolapların doldurularak ertesi güne hazır bırakılmasıdır. Meşrubatların saklandığı depolar direk güneş ışığı almayan koku nem ve rutubetten uzak yerler olmalıdır.

Meşrubatlar dolaplara yerleştirilmeden önce dolaplar kontrol edilerek temizlenmelidir. Dolapların içinde buzlanmadan dolayı su birikmiş veya şişelerden biri kırılmış olabilir. Önce dolap kapatılarak fiş prizden çıkartılır. Dolap içindeki su haznesi boşaltılır. Eldiven takılarak dolap içerisindeki kırıklar temizlenir. Deterjanlı ılık su hazırlanır, temiz bezle güzelce temizlenir. Aksi takdirde meşrubatların şekerli özelliğinden dolayı dolabın içi yapışkan halde olacak ve şişelere de bulaşabilecektir. Camlar temiz kuru bezle silinmelidir. Temizleme işinden sonra duru su ile tekrar silinmeli ve deterjan artığı kalmadığından emin olunmalıdır. Dolap havalandırılıp kapaklar kapatılarak çalıştırılır. Zaman zaman dolap kontrol edilmeli, buzlama varsa kapatılarak buz çözündürülmelidir.

Dolaplar yeteri kadar soğuduktan sonra depolardan çekilen meşrubat şişeleri temiz nemli bir bezle silinerek dolaplara yerleştirilir. Çünkü meşrubatlar birçok işletmede şişeleri ile servis edilmektedir. Şişeler dolaplara yerleştirilirken gruplara ayrılmalı ( kola, maden suyu vb.) ve bu gruplar sıra dahilinde dolaplara yerleştirilmelidir. Bu bize servis esnasında kolaylık sağlayacaktır. Dolap soğutulmadan şişeler yerleştirilir ise dolap çok daha fazla çalışmak zorunda kalacak ve soğuma daha geç olacaktır. Meşrubatlar taşıma esnasında çok fazla sarsılmamalı, çarpmalardan korunmalıdır. Dolaplar temizlenmeden sadece eksikleri tamamlanacak ise; dolapta bulunan soğuk meşrubatların arka tarafta kalmamasına dikkat edilmelidir. Ayrıca şişeler dolaplara düzenli bir şekilde yerleştirilmeli, servis esnasında şişelerin devrilerek kırılmaları önlenmelidir.



## 1.5. Gazlı İçeceklerin Bardakları

Bardak seçimi ieeğin karakteristik özelliğini yansıtacağı için bardak seçiminde dikkatli olunmalıdır. Gazlı içeceklerin servisinde 25-35 cl büyüklüğünde highball ve long drink bardaklar kullanılmaktadır. Maden suları ve soda daha az hacimli oldukları için genellikle 25-30 cl. hacimli highball bardaklarda verilirler.



**Resim 1.14: Highball bardaklar**

Meşrubatlar buzlu olarak servis edileceklerse 35-40 cl. ebadında daha büyük bardakların tercih edilmesi daha uygundur.



**Resim 1.15: Highball bardaklar**



**Resim 1.16: Long drink bardakları**

## UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Boşalan tüpleri dolularıyla değiştiriniz.	Ø Tankları bağlanmadan önce ağız kısımlarını iyice temizleyiniz, gerekiyorsa ağız kısımlarını yıkayınız. Ø Karbondioksit tüpü mutlaka dik durmalıdır. Ø Tüpler devrilmelere karşı uygun şekilde koruma altına alınmalı veya sabit bir yere zincirlenmelidir. Ø Karbondioksit tüpleri katıyen devrilmemelidir. Aksi halde basınç düşürücü manometre buzlanarak patlamaya neden olur.
Ø Premix makinesinin fişini takınız.	Ø Premix makinesinin fişini prize takarken dikkatli olunuz.
Ø Dolu gaz tankının basıncını ayarlayınız.	Ø Premix tanklarındaki basınçları aşağıdaki gibi ayarlayınız.  DIŞ ORTAM ISISI 25°C 30°C 35°C  Kola 4.7 Atü 5.2 Atü 5.7 Atü Sade 4.7 Atü 5.2 Atü 5.7 Atü Gazoz Soda 4.7 Atü 5.2 Atü 5.7 Atü Meyveli 3.5 Atü 4.2 Atü 4.5 Atü Gazoz
Ø Akış hızını ayarlayınız.	Ø Makinenin akış hızını iyi ayarlayınız.
Ø Gazlı içeceklerin şişelerini silerek soğutma dolaplarına yerleştiriniz.	Ø Dolabın elektriğini kesiniz. Ø Fişi prizden çekiniz. (Dolabı kapatmış dahi olsanız, temizliğini yaparken her türlü ihtimale karşılık dolabın fişini prizden çekiniz.) Ø Dolabın içerisindeki meşrubatları çıkartınız. Ø Dolabın haznesinde su birikmiş ise çıkartarak boşaltınız. Ø Dolapta kırılmış şişeler varsa elinize bir eldiven geçirerek kırıkları

<p>Ø Gazlı içeceklerin bardaklarını servise hazır hale getiriniz.</p>	<p>temizleyiniz.</p> <p>Ø Dolap buzlanma yapmış ise belli bir süre buzların erimesini bekleyiniz. Kesinlikle buzları sert cisimler ile kazımayınız.</p> <p>Ø Temizlik için doğru araç gereçleri seçiniz; bez, kova, su, cam sil, yüzeyin cinsine uygun temizlik ilaçları vb.</p> <p>Ø Eğer yeterli temizlik aracı ve ilacı kalmamışsa, gerekli yerlerden temin ediniz.</p> <p>Ø Bir sünger ardımı ile eriyen suları dolaptan alınız.</p> <p>Ø Deterjanlı ılık su hazırlayarak dolabı güzelce temizleyiniz.</p> <p>Ø Temizledikten sonra su ile durulayarak deterjan artıklarının kalmasını önleyiniz.</p> <p>Ø Camlı dolaplarda camları camsil ile temizleyiniz.</p> <p>Ø Dolabı havalandırarak kapatınız. (Deterjan kokusunun kalmaması için)</p> <p>Ø Fişi takarak dolabı çalıştırınız.</p> <p>Ø Kullandığınız temizlik araç gereçleri yerlerine kaldırınız.</p> <p>Ø Dolaplar yeter kadar soğuduktan sonra şişeleri dolaplara yerleştirebilirsiniz.</p> <p>Ø Elinize temiz nemli bir bez alınız.</p> <p>Ø İçecekleri çeşitlerine göre ayırınız.</p> <p>Ø Şişeleri teker teker siliniz.</p> <p>Ø Şişeleri servis esnasında rahatlıkla alabilecek şekilde çeşidine göre ayırarak dolaba yerleştiriniz.</p> <p>Ø Daha önce çıkarttığımız soğuk şişeleri ön tarafa gelecek şekilde dolaplara yerleştiriniz.</p> <p>Ø Dikkatli ve özenli çalışınız. Kırılacak malzemelere özen gösteriniz.</p> <p>Ø Temiz ve düzenli olunuz.</p> <p>Ø İçeceğin karakteristik özelliğini yansıtacak highball ve long drink bardaklar tercih ediniz.</p> <p>Ø Bardağın içine 3-4 parça buz koyunuz.</p> <p>Ø İçeceği bardağa doldurunuz.</p> <p>Ø Limon dilimi ile garnitürleyiniz.</p>
-----------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### A) Aşağıdaki soruları cevaplayınız;

1. Türk gıda kodeksine göre gazlı içeceklerin özellikleri nasıl olmalıdır?
2. Maden suyu ile soda arasındaki farkı belirtiniz.
3. Gazlı içecek servisinde kullanılan makineler nelerdir?
4. Postmix makinesinin premix makinesine göre avantajları nelerdir?
5. Premix makinesinde açık musluktan meşrubat akıyor ise bunun sebebi neler olabilir?

### B) ÇOKTAN SEÇMELİ SORULAR

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

1. Meyveli gazozların üretiminde kullanılması gereken en az meyve suyu oranı ne olmalıdır.  
A) % 3 Meyve suyu  
B) % 6 Meyve suyu  
C) % 10 Meyve suyu  
D) % 15 Meyve suyu
2. Dolapların temizliğinde dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir?  
A) Dolapların elektrik bağlantısı kesilmelidir.  
B) Dolapların temizliğinde eldiven kullanılmalıdır.  
C) Dolap buzlanma yapmış ise önce buzu çözündürülmelidir.  
D) Hepsi
3. Gazlı içeceklerin servisinde ne tür bardaklar kullanılır.?  
A) Flüt bardak  
B) On the rock bardak  
C) Highball bardak  
D) Parfaid bardak

4. İçilebilir özellikteki su, şeker, kinin veya narincin, diğer bileşenler ve izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine göre hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılan içecek aşağıdakilerden hangisidir.?
- A) Kola
  - B) Tonik
  - C) Soda
  - D) Maden Suyu
5. Premix tanklar için ideal depolama sıcaklığı kaç derecedir?
- A) 6 ile 8 derece arası
  - B) 10 ile 12 derece arası
  - C) 12 ile 15 derece arası
  - D) 15 ile 17 derece arası

## **DEĞERLENDİRME**

Öğreneme faaliyeti 1'i bitirmiş bulunmaktasınız. Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiyseniz bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Eğer yanlış cevaplarınız varsa başa dönerek tekrar ediniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Uygun ortam sağlandığı takdirde gazlı içecekleri servis tekniklerine uygun olarak konuğa servis edebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği yiyecek içecek işletmelerine gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Ø Bu işletmelerde gazlı içecek servisinin nasıl yapıldığını gözlemleyiniz.
- Ø Yetkililerden servis şekilleri hakkında bilgi alınız. Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 2. GAZLI İÇECEKLERİN SERVİSİ

Gazlı içecekler serinletici ve sindirimi kolaylaştırıcı olarak yemekle birlikte ve diğer zamanlarda da alınabilen içeceklerdir. İçerdikleri asit ve diğer maddeler, midedeki besinlerin sindirimini kolaylaştırır, ferahlık verirler. Gazlı oldukları için aperatif olarak alınmaları doğru değildir.

### 2.1. Gazlı İçeceklerin Servis sıcaklığı

Meyve aromalı gazozlar ve kola serinletici özelliklerinden dolayı soğuk olarak tüketilen içeceklerdir. Bu içeceklerin ortalama servis sıcaklığı +3 ila +5 °C arasında olması gerekmektedir. Ayrıca daha soğuk arzu edenler için buz ilave edilebilir. Maden suyu ve sodalar ise gazozlara nazaran daha sıcak servis edilebilirler. Bunların ortalama servis sıcaklığı +7 ila +9 °C arasındadır.

### 2.2. Gazlı İçeceklerin Servis Şekilleri

Meyve aromalı gazozlar ve kola miktar olarak 25-35 cl arasında servis edilir. Önceden dolapta soğutulmuş meşrubatların (kola, gazoz vb.) servisinde 30-35cl hacimli highball bardakları kullanılır. Soda ve maden suları için ise, 25-30 cl alan daha küçük hacimli bardaklar tercih edilir. Daha önceden yeteri kadar soğutulmamış içeceklere buz konularak servisi yapılabilir. Ancak buz katılarak soğutulan içeceklerin servisinde biraz daha büyük bardakların (35-40 cl) kullanılması daha uygundur.

Meyveli olmayan gazozların, sodanın ve kolanın servisinde limon ve portakal dilimi eklenebilir. Gazlı içeceklerin servisi şişeden veya premix makinelerden yapıllışlarına göre değişiklik göstermektedir.

## 2.2.1. Şişeden Servis

Meşrubatlar daha önceden dispans barda bardaklara konularak servis edilebileceği gibi şişe ile misafirin masasına giderek buradan da servisi yapılabilir. Bu tarz servis hem göz dolduracak hemde servis esnasında içeceğin gazının kaçmasını önleyecektir.

Meyve aromalı gazozların ve kolanın şişe ile servisinde izlenmesi gereken yöntem şu şekildedir.

- Ø Tepsi üzerine şişe ve bardakların kaymasını önlemek için dolley veya kumaş peçete serilir.
- Ø Tepsi sol elin dört parmağıyla alttan, baş parmakla da üstten olacak şekilde tutulur.
- Ø Tepsie konulan şişelerin devrilmesini önlemek için şişeler, tepsinin üstünde kalan baş parmağa değecek şekilde tepsie konulur. Eğer iki şişe varsa baş parmak iki şişe arasında kalmalı ve her iki şişeye de destek olmalıdır.( Fazla sayıdaki şişe ve bardağı taşımak kuvvet gerektirdiği için tepsi, bütün parmaklar altta kalacak şekilde tutulur.)



Resim 2.1: Tek şişe taşıma



Resim 2.2: İki şişe taşıma

- Ø Bardak şişenin sağına gelecek şekilde tepsie yerleştirilir. İçecek limon dilimi ile garnitürlenecek ise bir dilim limon bardağın içine konur.
- Ø Bardak altlığı ve gerekiyorsa, buz kovası alınır.
- Ø Misafirin sağ tarafında yaklaşarak bardak altlığı masaya konur.(Masa üzerinde masa örtüsü varsa altlık koymaya gerek yoktur. Bardak altlığı genellikle cam, vitray, ahşap vb. üzerine örtü kullanılmayan yüzeylerde kullanılır.)
- Ø Bardak, altlığın üzerine gelecek şekilde masaya yerleştirilir. Varsa bardaktaki amblemin misafire dönük olması gerekir.
- Ø Şişe sağ ele alınarak, etiketi misafire bakacak şekilde, içindeki içecek bardağa boşaltılır. Bardağın ¾'nün doldurulması yeterlidir.



Resim 2.3: Şişeden servis

- Ø İçecekler bardaklara doldurulurken taşırılmamalı; bunun için dikkatli ve sabırlı olunmalıdır. Gazozlar asitli içecekler olduklarından, köpürme yapar ve biraz yavaş olunmazsa bardaktan taşabilir. Bunun için biraz doldurduktan sonra köpüklerin dinmesi için birkaç saniye beklenir ve sonra devam edilerek bardak doldurulur. Gazozların çok fazla kpürmemesi için taşımada fazla hareket edilmemelidir.
- Ø Yeteri kadar boşaltıldıktan sonra şişe, yine etiketi misafire bakacak şekilde bardağın sağ ilerisine bırakılır. Masada yeteri kadar yer yoksa şişe geridona da konulabilir.
- Ø İçecek yeteri kadar soğuk değilse veya misafirler özellikle isterlerse bardağı birkaç parça buz konabilir.
- Ø Misafirlerin bardakları takip edilerek bardaktaki içecek biter bitmez şişede kalan içecek bardağa konulmalıdır.
- Ø Boşalan şişe hemen masadan kaldırılır



**Resim 2.4: Meşrubak kpürüne taşmaması için ara veriniz.**

Gazoz şişeleri misafir masasında da açılabilir. Bu takdirde;

- Ø Yukarda anlatıldığı gibi hazırlanan tepsi misafirin masasına getirilerek geridon üzerine konur.
- Ø Bardak altlıkları sağ taraftan misafirlerin önüne yerleştirilir. arsa bardaktaki amblemin misafire dönük olması gerekir.
- Ø şişeler geridon üzerinde açılarak teker teker misafirlerin bardaklarına servis yapılır.
- Ø Bardaklar 3/4 ü kadar doldurulduktan sonra şişeler, etiketleri müşteriye bakacak şekilde bardakların sağ ilerisine veya geridona bırakılır.
- Ø İçecek yeteri kadar soğuk değilse veya misafirler özellikle isterlerse bardağa birkaç parça buz konabilir
- Ø Misafirlerin bardakları takip edilerek bardaktaki içecek biter bitmez, şişede kalan içecek bardağa konulmalıdır.
- Ø Boşalan şişe hemen masadan kaldırılır.



**Resim 2.5: şişenin masaya bırakılması**



Maden sularının ve sodaların servisi de aynı yöntemler izlenerek yapılır. Bu içecekler miktar olarak daha az oldukları için bardağa, içeceğin tamamına konularak şişe kaldırılır.

Tonikler genellikle sade içilen içecekler değildirler. Daha ziyade kokteyllerin ve karışımların yapımında kullanılırlar. En çok bilineni cinle yapılan karışımdır.

### 2.2.2. Makineden Servis

Premix ve postmix makineleri, şifon sistemi ile çalışan makinelerdir. Sistem içecek tankları içerisindeki hazır içeceklerin (premix), gaz basıncı ile sistemin dağıtım musluklarına soğutulmuş olarak gönderilmesine dayanır. Bardaki bu musluktan sisteme bağlı içecekler soğutulmuş (+3 ila +5 °C) olarak bardaklara doldurulur.

Bu şekilde içecekler bardaklara, barda bulunan ve devamlı içecek sağlayan şifon – dipenserden doldurulur. Arzuya göre buz ve limon dilimi ilave edilir. Bardak, içinde dolly bulunan tepsiye alınır ve salona getirilerek konuğun sağından servis edilir.

### 2.2.3. Boşlarının Toplanması

Misafirlerin masaları devamlı takip edilerek boşların zaman geçirilmeden toplanması gerekmektedir. Boş şişe ve bardakların masada uzun süre kalması hem görüntünün çirkin olmasına hemde boş şişelerin kolay devrilmesinden dolayı istenmeyen kazalara yol açabilir.

Misafirlerin sağ tarafından yaklaşarak önce şişe boşları alınır. Sonra boş bardak alınarak sol eldeki, üzerinde dolley olan tepsiye konur ve kaldırılır. Ancak, boş gazlı içecek şişelerin tepsi üzerinde durması tehlikelidir. Bunun için ikinci servisten sonra boşalan şişeyi hemen masadan kaldırmak en uygun olanıdır. Bardaklar da boşalınca sağ taraftan toplanarak tepsiye alınıp bulaşıkhaneye götürülür.



Resim 2.6: Tepsi taşıma



Resim 2.7: Cam yüzeylere serviste bardak altlığı (dolly) kullanımı.



Resim 2.8: Bardağın ¾'ünün doldurulması yeterlidir.

## 2.3. Gazlı İçeceklerin Garnitürleri

Gazlı içecekleri servis ederken bardağın içerisine konulan bir dilim limon garnitür olarak kullanılabilir. Sade gazozları servis ederken isteğe bağlı olarak portakal dilimleri de kullanılabilir. Ancak meyve aromalı gazozların servisinde içeceklerin kendi aromalarını bozmamak için bunlar kullanılmaz. İçecek servisi çocuklara yapılıyor ise içerisine bardağın boyutlarında kesilmiş pipet konulabilir.



Resim2.10: Vişne soda



Resim 2.9: Bardağın limonla süslenmesi

## UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Gazlı içeceğin özelliğine uygun bardağı seçiniz.	Ø Gazlı içeceğin özelliğine uygun bardağı seçiniz.
Ø Gazlı içeceği bardağa doldurunuz.	Ø Gazlı içeceği bardağa doldururken dikkatli olunuz. Ø İçeceği bardağa boşaltırken şişe ağzının bardağa değmemesine dikkat ediniz. Ø İçeceği bardaktan taşdırmamak için gereken özeni gösteriniz.
Ø Gazlı içeceğe garnitür, pipet ve buz ekleyiniz.	Ø Bardağa garnitür, pipet ve buz eklerken temiz çalışınız. Ø Gerekli hijyen kurallarına uyarak çalışınız.
Ø Gazlı içeceği bardak altlığı ile misafirin sağından masaya koyunuz.	Ø İçeceği bardak altlığı ile misafirin sağından masaya koyunuz. Ø Bardağı dolleynin üzerine gelecek şekilde masaya yerleştiriniz. Ø Varsa bardaktaki amblemin misafire dönük olmasına dikkat ediniz Ø İçeceği misafire servis ederken güler yüzlü olunuz.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### A) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

1. Tepsiye konulan şişelerin devrilmesini önlemek için tepsiyi nasıl tutmalıyız.
2. Gazlı içecekleri hangi zamanlarda alabiliriz?
3. Gazlı içeceklerin servisinde garnitür olarak neleri kullanabiliriz?

### B) ÇOKTAN SEÇMELİ SORULAR

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

1. Meyve aromalı gazozlar ve kolanın servis sıcaklığı aşağıdakilerden hangisidir?  
A) 1 ila 3 °C arasında  
B) 3 ila 5 °C arasında  
C) 5 ila 7 °C arasında  
D) 7 ila 9 °C arasında
2. Aşağıdakilerden hangisinin servisinde limon dilimleri kullanılabilir?  
A) Meyve suyu  
B) Limonata  
C) Kola  
D) Meyve aromalı gazozlar
3. Misafirlerin masasından boş şişeler ne zaman kaldırılır.  
A) Şişe bitince hemen kaldırılır.  
B) Bardakla beraber kaldırılır.  
C) Servis sonunda kaldırılır.  
D) Misafir masadan kalktıktan sonra kaldırılır.
4. Maden suları ve soda kaç cl. hacimli bardaklarda servis edilir?  
A) 15-20 cl.  
B) 20-25 cl.  
C) 25-30 cl.  
D) 30-35 cl.
5. Tepsi üzerine konulan şişe ve bardakların kaymasını önlemek için aşağıdakilerden hangisi kullanılır.  
A) Skört  
B) Molton  
C) Pipet  
D) Dolley

### DEĞERLENDİRME

Öğrenme Faaliyeti 2'yi bitirmiş bulunmaktasınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevapladığınız konularla ilgili öğrenme faaliyetinizi tekrarlayınız. Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiğinizden sonra bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

## PERFORMANS TESTİ (YETERLİK ÖLÇME)

Gazlı İçeceklerin Servisi Modülünde yer alan; Gazlı içecekleri hazırlama ve gazlı içeceklerin servisi öğrenme faaliyetleri ile ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız. Arkadaşınızla birbirinizi aşağıdaki ölçüte göre değerlendiriniz. Bu değerlendirme sonucuna göre bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Ø Dolapları kontrol ederek eksikleri temin ettiniz mi?		
Ø Dolapları temizleyerek hazırladınız mı?		
Ø Meşrubatları silerek dolaplara yerleştirdiniz mi?		
Ø Boşalan piremiks tanklarını dolularıyla değiştirdiniz mi?		
Ø Tankların basınç ayarlarını yaparak akış hızını ayarladınız mı?		
Ø Gazlı içeceğin özelliğine uygun bardağı seçtiniz mi?		
Ø Misafirin sağından içecek servisini yaptınız mı?		
Ø Misafir masasından boşları kaldırdınız mı?		
Ø Çalışırken güler yüzlü ve sessiz oldunuz mu?		
Ø Hijyen kurallarına uydunuz mu?		

## DEĞERLENDİRME

Hayır cevabı verdiğiniz konuları tekrarlayınız. Cevaplarınızın hepsi evet ise bu modül ile verilen yeterliği kazandınız. Bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

### A Grubu Soruları Cevapları

1. Gazlı içeceklerin taşınması gereken özellikler şunlardır:

- Ø Tiplerine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
- Ø Gazlı içeceklerin karbondioksit miktarı en az 2 g/l olmalıdır.
- Ø Kola içeceğinde kafein miktarı en çok 150 mg/l, tonik içeceğinde kinin miktarı (sülfat tuzu olarak) en çok 90 mg/l olmalıdır.
- Ø Sofra içeceğindeki mineral madde miktarı en çok 2 g/l yapay sodadaki mineral madde miktarı en az 600 mg/l olmalıdır.
- Ø Alkolsüz içeceklerin hazırlanmasında şeker olarak sakkaroz, glukoz, fruktoz, glukoz şurubu, fruktoz şurubu veya invert şeker şurubu kullanılabilir. Gazozlar suni tatlandırıcılarla (sakkarin, dulsin gibi) tatlandırılmazlar. Suni esanslarla kokulandırılmaz ve boyanamazlar. Sınıflarına göre saf karamel ve tabî boyalarla renklendirilebilir ve kokulandırılabilirler.
- Ø Vitamin, mineral ve diğer besin öğeleri ile zenginleştirilebilir.
- Ø Meyveli gazozda meyve suyu veya püresi ağırlıkça en az % 4, gazsız meyveli içeceklerde ise en az % 10 olmalıdır

2. Maden suyu ile soda arasındaki fark şudur. Maden suyunda karbondioksit gazı doğal olarak bulunmakta iken sodada daha sonradan ilave edilmiştir. Ayrıca maden suları yeraltındaki kaynaklarından yeryüzüne çıkarken geçtikleri katmanların minerallerini de alır. Bu durumda maden suyu mineralce çok zengin iken soda mineral içermez

3. Gazlı içeceklerin servisinde kullanılan makineler;

- Ø Premix Makinesi
- Ø Postmix Makinesi

4. Postmix makinelerinin premix makinelerine göre avantajları şunlardır:

- Ø Bir tanktan daha fazla meşrubat alınır, depolama kolaylığı sağlar .
- Ø Sık sık tank değiştirmek gerekmez, işçilikten tasarruf sağlar.
- Ø İstendiğinde yalnız soda alınabilir, diğer içeceklerin hazırlanmasında fayda sağlar.

5. Premix makinesinde açık musluktan meşrubat akıyor ise bunun sebepleri şunlar olabilir.

- Ø Meşrubat tankı boşalmıştır.
- Ø Karbondioksit tüpü boşalmıştır.
- Ø Soğutucu borular donmuştur.
- Ø Tüp ve tanklar arasındaki bağlantılar yanlış yapılmıştır

### B Grubu Sorularının Cevapları

1	B
2	D
3	C
4	B
5	A

### ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

#### A Grubu Soruların Cevapları

1. Tepsiye konulan şişelerin devrilmesini önlemek için şişeler, tepsinin üstünde kalan baş parmağa değecek şekilde tepsiye konulur. Eğer iki şişe varsa baş parmak iki şişe arasında kalmalı ve her iki şişeye de destek olmalıdır. Fazla sayıdaki şişe ve bardağı taşımak kuvvet gerektirdiği için tepsi, bütün parmaklar altta kalacak şekilde tutulur.
2. Gazlı içecekler serinletici ve sindirimi kolaylaştırıcı oldukları için yemekle birlikte ve günün her saatinde rahatlıkla alınabilen içeceklerdir. Yalnız gazlı oldukları için yemek öncesi aperatif olarak alınmaları doğru değildir.
3. Gazlı içecekleri servis ederken bardağın içerisine konulan bir dilim limon, garnitür olarak kullanılabilir. Sade gazozları servis ederken isteğe bağlı olarak portakal dilimleri de kullanılabilir. Ancak meyve aromalı gazozların servisinde içeceklerin kendi aromalarını bozmamak için bunlar kullanılmaz. İçecek servisi çocuklara yapılıyor ise içerisine bardağın boyutlarında kesilmiş pipet konulabilir

#### B Grubu Soruların Cevapları

1	B
2	C
3	A
4	C
5	D

## KAYNAKLAR

- Ø ÇOPUR Utku, **İçecek Bilgisi**, Ankara, 2000.
- Ø GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, İstanbul, 2001.
- Ø KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**, 2001.
- Ø ÖRS Tamer, **Yayınlanmamış Ders Notları**, İzmir
- Ø Türk Gıda Kodeksi, **Alkolsüz İçecekler Tebliği**, Tebliğ No:98/24, 30.10.1998 / 23508