

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



MEGEP

**(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

LİKÖRLER VE SERVİSİ

ANKARA, 2008

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. LİKÖRLERİ SERVİSE HAZIRLAMA	3
1.1. Tanımı	3
1.2. Özellikleri	4
1.3. Üretim Aşamaları	4
1.4. Likörlerin Yapıldıkları Maddelere Göre Sınıflandırılması	6
1.4.1. Meyve Suyu ve Meyve Aromalı Likörler	6
1.4.2. Baharat Likörleri	10
1.4.3. Alkol İlaveli Likörler	11
1.5. Siparişe Göre Likörlerin Temin edilmesi	13
UYGULAMA FAALİYETİ	15
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	16
ÖĞRENME FAALİYETİ- 2	19
2. LİKÖRLERİN SERVİSİ	19
2.1. Likör Servisinde Kullanılan Bardak Çeşitleri ve Hacimleri	19
2.2. Likörlerin Servis Sıcaklıkları ve Miktarı	20
2.3. Likör Servisinde Uyulması Gereken İlkeler	20
2.4. Likör Servisi Çeşitleri	20
2.4.1. Arabadan Likör Servisi	20
2.4.2. Şişeden Likör Servisi	21
2.4.3. Bardakla Likör Servisi	22
UYGULAMA FAALİYETİ	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	25
CEVAP ANAHTARLARI	27
MODÜL DEĞERLENDİRME	28
KAYNAKÇA	29

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK117
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Barmen
MODÜLÜN ADI	Likörler ve Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Kutlama, tanıtım, iş toplantıları, tanışma partileri, açılış gibi sebeplerle bir araya gelen misafirlere likör çeşitlerini hazırlayarak usulüne uygun likör servisi yapmayla ilgili bilgi ve becerilerin kazandırıldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	“Alkolsüz İçecekler ve Servisi” dersiyle ilgili modülleri almış olmak
YETERLİK	Likör servisi yapmak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun olarak likörü hazırlayıp servisini yapabileceksiniz. Amaçlar 1. Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak likör çeşitlerini servise hazırlayabileceksiniz. 2. Gerekli ortam sağlandığında çeşitli likörleri servis usullerine uygun olarak konuğa servis edebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restoranları Donanım: Televizyon, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar, printer, scanner, tüm bar servis araç vb. donanımları: (Tepsi çeşitleri, tepsi dolly’si, likör çeşitleri, likör bardak çeşitleri, içki servis arabası, kumaş peçeteler, servant, tepsi ayağı, masa)
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz size çeşitli ölçme araçları uygulayacaktır.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Turizm sektöründe satılamaz hiçbir ürün yoktur. Asıl amaç, ürünün nasıl satılacağıının öğrenilmesidir. Bu nedenle servis elemanlığı mesleğinin önemini ve inceliklerini bilmeniz gerekmektedir.

Bundan önce, yiyecek-içecek işletmelerinde, alkolsüz içeceklerin hazırlanışının ve servisinin nasıl olduğunu öğrendiniz. Bu modülle de alkollü içeceklerden likör çeşitlerinin neler olduğunu ve likör çeşitlerini servise nasıl hazırlamak gerektiğini öğreneceksiniz.

İşletmelerde ağırlanacak misafirler, isteklerinin mümkün olduğunca çabuk ve seri bir şekilde gerçekleşmesini ister. Bazı müşterileri memnun etmenin zor bir iş olduğunu unutmamak gerekir.

Siparişini aldığınız likörleri usul ve yöntemlerine uygun bir şekilde hazırlayarak takdim etmek sizin görevinizdir. En iyi servis, kurallar dâhilinde yapılandır. Bunları yaparken de müşteriye bekletmemeli, müşterinin isteklerini zamanında yerine getirmelisiniz.

Şimdi likörlerin nasıl hazırlanacağını ve nasıl servis yapılacağını öğreneceksiniz. Bunu başardığınızda becerilerinizi biraz daha artırmış olacak ve sektörde daha iyi iş bulma olanağını yakalayacaksınız. Başarılar dileriz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, yöntem ve tekniğine uygun olarak likör çeşitlerini servise hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarında kaynakları inceleyip gözlem ve araştırma yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- İşletmede kullanılan likörlerin neler olduğu, likörlerin servis sıcaklığının ne olduğu ve servis yapılırken nelere dikkat edildiği gibi konularda araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Araştırmalarınızı, sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. LİKÖRLERİ SERVİSE HAZIRLAMA

1.1. Tanımı

Likörler; aromatik tatlandırıcılarla tatlandırılmış, şeker, bal, yumurta, meyve, meyve suları, çeşitli esanslar ya da türlü bitkilerin (baharatların) veya bunların viski, cin, rom, votka, brandy gibi içkilerle harmanlamasıyla yapılan içkilerin genel adıdır.

Çok eskiden manastırlarda tıbbi amaçlarla kullanılan likörlerin reçeteleri de çok gizli tutulmuş. Günümüzde tıbbi amaçlarla değil, tek başına içilen ya da kokteyl yapımında kullanılan likörlerin içkiler arasında kendine özgü bir yeri vardır.



Resim 1.1

1.2. Özellikleri

İnsanlar başlangıçta değişik aroma maddelerini pekmezde bekletip buna şarap katarak likör benzeri ürünler üretmişler ve bunları daha çok ilaç olarak kullanmışlardır. Bu da bize likörlerin iyileştirici özellikleri olduğunu gösteriyor.

Likörler, alkol dereceleri %17-25 arasında değişen içkilerdir. İçerisinde whisky, votka, brandy, cin ve rom kullanılan likörlerin alkol oranları % 40'a kadar yükselir. Likörler, şeker oranları diğer içkilerle kıyaslandığında biraz daha yüksek fazla sert olmayan tatlı içeceklerdir (Bayanlar tarafından daha çok tercih edilir.).

Likörler yemeklerden önce aperatif olarak alındıklarında iştah açıcı özelliğe, yemeklerden sonra alındığında ise digestive (hazmı kolaylaştırıcı)özelliğe sahip içkilerdir.

1.3. Üretim Aşamaları

Likör, farklı malzemelerin alkolde bekletilmesi ve kimi zaman da distile edildikten sonra şeker eklenmesiyle yapılır. Üç ayrı yöntemle üretilir.

- Yaş meyveden
- Meyve esansı kullanılarak
- Baharat ve otlarla

Yaş meyvelerden elde edilen likörlerin bir bölümü olgunluk dönemindeki meyvenin etli kısmından yapılır.

Özel yerlerden temin edilen ahududu, çilek, kayısı, vişne gibi meyveler, sap ve çekirdekleri çıkartılıp üzerine alkol ilave edilmesini takiben üç ay kadar bekletilir.



Gül likörü

Yaş meyvelerin kabuğundan yararlanılarak yapılan yöntemde ise, özellikli yörelerden alınan mandalina, portakal, limon ve turuncun kabukları soyularak meyveli kısmından ayrılır. Soyulan meyve kabukları üzerine alkol ilave edilip takriben üç ay kadar bekletilir ve damıtılır. Elde edilen yarı mamul likör katkı maddeleri ile zenginleştirilir.

Meyve esansı kullanılarak yapılan muz, nane, gül likörlerinin yapım aşamaları da genel likör aşamalarının aynısıdır. Sadece meyvenin kendisi yerine esansı kullanılır. (Türk üreticilerin gül liköründe ulaştığı kalite Avrupalıları şaşırtacak düzeydedir.)

Baharat ve otlar kullanılarak yapılan likörler drog likörlerdir. Çeşitli ot ve baharat karışımına alkol ilave edilmesi suretiyle elde edilir.

Kahve (mokka), kakao likörlerinde ise çekirdekler kavrulup öğütüldükten sonra alkole yatırılıp distile edilir.

Likör için kullanılacak meyvenin özü veya suyu 95 derecelik alkolde meşe fıçılarda birkaç ay bekledikten sonra makinede süzdürülüp içine şurup ve alkol karıştırılır.

Likörün üretiminde fabrika laboratuvarından piyasaya arzına kadar fiziksel ve kimyasal analizi her safhada yapılır.

Üretim aşamasında çelik tanklarından alınan örneklerde alkol derecesi, şeker miktarı, koku, renk ve berraklıkları incelenir.



Resim 1.2

Likörün rayihalandırılmasında, tek bir meyve veya bitki kullanıldığı gibi bunlardan başka fesleğen, biberiye, ada çayı, kekik, pelin otu, lavanta, zambak çiçeği, portakal çiçeği, gül, safran, kınakına ağacı kabuğu, tarçın, sandal ağacı kabuğu, melek otu kökü, kereviz kökü, kızıl kantaran, zencefil, kına, meyan kökü, zerdaçal, anason tohumu, badem ve kayısı çekirdeği, karanfil, kakao, kahve, kişniş tohumu, amber çiçeği tohumu, andıç meyvesi ve bunlara benzer pek çok bitki kullanılır.

Herhangi tanınmış bir likörün detaylı imal şeklini öğrenmek mümkün değildir. Likör firmalarının çoğu formüllerini gizli tutar.

1.4. Likörlerin Yapıldıkları Maddelere Göre Sınıflandırılması

1.4.1. Meyve Suyu ve Meyve Aromalı Likörler

1.4.1.1. Tanımı ve Özellikleri

Meyve suyu likörleri; alkol içerisine su, meyve suyu, şeker ilave edilerek hazırlanır. Meyve suyu likörleri yaş meyveden imal edilen likörlerdir. Olgunluk dönemindeki meyvelerin etli kısımlarından yapılır.

Özel yerlerden temin edilen ahududu, çilek, kayısı ve vişne gibi meyveler, sap ve çekirdeklerin kayışla çıkartılıp değirmenlerde ayrıştırılmasından sonra içine alkol ilave edilmesini takiben üç ay bekletilir.

Meyve aromalı likörler ise; alkol içerisine çeşitli meyvelerin aromaları ilave edilerek hazırlanır.

1.4.1.2. Çeşitleri

Meyve Suyu Likörü Çeşitleri

➤ Vişne Likörü

Kütahya ve Afyon yörelerinde yetiştirilen vişnelerden elde edilir. Zenginleştirmek için bir miktar ahududu enfüzyonu katılır. Vişne, ahududu, şeker ve etil alkol içerir. Alkol derecesi %32 olup litresinde 130 gr şeker vardır.



Resim1.3: Vişne likörü

➤ **Çilek Likörü**

Karadeniz Ereğlisi yöresinde yetiştirilen Osmanlı çileğinin meyvesinden elde edilmektedir. Çilek, ahududu, şeker ve etil alkol içerir. Alkol derecesi % 22 olup litresinde 130 gr şeker vardır.



Resim 1.4: Çilek likörü

➤ **Ahududu Likörü**

Trakya Baltalimanı ve Etiler semtlerinde yetiştirilen ahududu meyvesinden elde edilmektedir. Ahududu, şeker ve alkol içerir. Alkol derecesi %25 olup litresinde 130 gr şeker vardır.



Resim 1.5: Meyve aromalı likör çeşitleri

➤ **Portakal Likörü**

Hatay Dörtüol dolaylarında yetiştirilen portakal kabukları kullanılarak yapılır. Portakal alkolası, limon alkolası sedra alkolası, turunç alkolası, mandalina alkolası, şeker şurubu, etil alkol içerir. Alkol derecesi % 40 olup litresinde 140 gr şeker vardır.

➤ **Mandalina Likörü**

Bodrum ve çevresinde yetişen aroması yüksek mandalina kabuklarının damıtılmasıyla elde edilmektedir. Mandalina alkolası veya mandalina, şeker şurubu, boya maddesi ve etil alkol içerir. Alkol derecesi % 30 olup litresinde 110 gr şeker vardır.

➤ **Turunç Likörü**

Adana ve Mersin yöresi turunç meyvelerinin kabukları kullanılarak yapılır. Portakal alkolası, portakal enfüzyonu, turunç alkolası, jansiyon enfüzyonu, kına enfüzyonu, ayva enfüzyonu, karamel, şeker ve etil alkol içerir. Alkol derecesi %30 olup litresinde 130 gr şeker vardır.

➤ **Limon Likörü**

Mersin ve dolaylarında yetiştirilen limonların kabuklarının damıtılmasıyla elde edilmektedir. Limon veya limon alkolası, şeker şurubu, sitrik asit, boya maddesi ve etil alkol içerir. Alkol derecesi %30 olup litresinde 120 gr şeker vardır.

➤ **Kayısı Likörü**

Bol aromalı Tokaloğlu kayısılarından elde edilmektedir. Bu kayısı yalnız Konya Ereğlisi ile Iğdır ve yakın çevresinde yetişmektedir. Kayısı, şeker, karamel ve etil alkol içerir. Alkol derecesi % 27 olup litresinde 150 gr şeker vardır. Zenginleştirmek için kayısı çekirdeği alkolasıyla vanilya ilave edilmektedir.

➤ **Muz Likörü**

Muz esansı, şeker, boya ve etil alkol içerir. Alkol derecesi % 25 olup litresinde 130 gr şeker vardır.

1.4.1.3. Meyve Suyu ve Meyve Aromalı Yabancı Likör Çeşitleri

Günümüzde en fazla bilinen meyve suyu ve meyve aromalı yabancı likörler aşağıdaki şekilde adlandırılır.

- **Archers:** Şeftali likörüdür.
- **Apricot Brandy:** Kayısı likörüdür.
- **Amourette:** Fransa’da üretilen portakal kokulu bir likördür.
- **Barack/ Barack palinka:** Macaristan’da üretilen bir kayısı türüdür.
- **Cherry Heering:** Kırmızı renkli bir Danimarka kirazı likörüdür.
- **Cointreau:** Fransada üretilen ve kullanımı yaygın olan bir portakal likörüdür.
- **Curaçao:** Curaçao adasındaki portakallardan yapılan bir çeşit portakal likörüdür.
- **Fraisa:** Fransa’da üretilen çilek likörüdür.
- **Framboise:** Fransız ahududu likörüdür.
- **Kibowi:** Kivi likörüdür.
- **Kirschwasser:** Almanya ve İsviçre’de üretilen renksiz ve güzel kokulu bir kiraz likörüdür.
- **Mandarine nepoleon:** Mandalina kabuğundan yapılan berrak turuncu renkli bir Belçika likörü olup alkol derecesi %40’tır
- **Maraschino:** Yugoslavya ve İtalya’da yetişen Maraska kirazından yapılan likördür.
- **Mirabelle :** Fransanın Elzas bölgesinde yetişen bir cins erikten yapılan likördür.
- **Parfait Amour:** Portakal kabuğu, Vanilya, badem ve gül yağından yapılan mor renkli ve vanilya kokulu bir likördür.
- **Raspberry Brandy:** Ahududu likörüdür.
- **Rubis:** İtalya’da üretilen bir kiraz likörüdür.
- **Triple Sec:** Renksiz portakal likör çeşididir.
- **Van den Hum :** Bir tür portakalla yapılan Güney Afrika likörüdür. Bu memlekete ilk gelen Hollandalı göçmenlerin vatanlarındaki portakal likörüne özlemlerinden dolayı yaptıkları bir içkidir. Bu içkiyi ilk kimin yaptığını çıkaramadıklarından adını Van Den Hum diyerek adlandırmışlardır. Türkçe’si “Yapanın Adı Nedir?” adını taşır.
- **Williams :** Şişesinin içerisinde armut meyvesi de bulunan bir armut likörüdür. Bergamotto olarak da adlandırılır.

1.4.2. Baharat Likörleri

1.4.2.1. Tanımı ve Özellikleri

Alkol içerisine şeker, su ve çeşitli baharatlar karıştırılarak yapılan likörlerdir. Oda sıcaklığında içilir. Bu likörler genellikle yemekten sonra hazmettirici olarak servis edilir.

1.4.2.2. Çeşitleri

➤ Altın Likörü

Eski bir inanışa göre, altın madeninin insan vücuduna direnç kattığı ve sinir sistemini düzenlediği söylenir.

Kuzey Avrupa'da bilinen bu likör altın alkolası, limon alkolası, sadra alkolası , portakal alkolası, şeker ve etil alkol , kişniş ve ardıç meyvelerinin kendine has yöntemlerle harmanlanmasıyla elde edilir. İçerisinde 22 ayar altın zerrecikleri bulunan bu likörün alkol derecesi % 40 , şeker oranı 130 gr/litredir.

➤ Beğendik Likörü

Beğendik likörü, çeşitli kokulu bitkilerin damıtılmasıyla elde edilir. Fransız kökenli Benedictine likörü örnek alınarak yapılır.

Beğendik alkolası, meşe enfüzyonu, karanfil, vanilya, şeker ve alkol içerir. Alkol derecesi tıpkı altın liköründeki gibi %40 olup litresinde 130 gr şeker vardır.

➤ Nane Likörü

Nane esansı, şeker, etil alkol, boya içerir. Alkol derecesi %25 olup litresinde 130 gr şeker vardır.



Resim 1.6: Nane likörü

1.4.2.3. Ünlü Baharat Likör Çeşitleri

Bu likörlerin alkol dereceleri daha yüksektir. Kokteyllerin hazırlanmasında tatlandırıcı olarak kullanılır. Bazıları sek olarak da servis edilir. Özellikle soğuk algınlığı rahatsızlıklarında tedavi amaçlı kullanıldıkları tarih boyunca bilinen bir gerçektir.

- **Ameretto di Saronno / Ameretto:** Alkol derecesi % 28 olan badem likörü olup biri İtalya’da diğeri ise Hollanda’da üretilen bahar likörüdür.
- **Aniset :** Renksiz bir anason likörüdür
- **Benedictine:** Üretiminde Chartreuse likörü yapımında kullanılan draglardan başka acı suyanası, kantaran, pelin, anason, havlıcan, süsen kökü, zencefil, eğer otu, defne yaprağı, nane, küçük Hindistan cevizi, turunç kabuğu, biberiye, kekik, karanfil ve ardıç meyvesi de kullanılarak yapılır.

Yaklaşık 1,5 kg drag üzerine, 6,5 litre %95 derece alkol oranı olan ispiro ve 3,5 litre su konduktan sora damıtılır. Bu damıttıktan 3,5 veya 4,4 litre alınarak alkol miktarı %42, şeker miktarı %40 olacak şekilde ispiro ve şurup ilave edilir. Su ile 100 litreye tamamlanır.

- **Chartreuse:** Bu likörün yapımında çok fazla sayıda bitki drogları kullanılır. Bunlar misk ve melek otları kökleri, kişniş ve oğul otu tohumları, amber çiçeği, vanilya, kakao ve kimyondur. Bunların karışım oranları uzmanlarca belirlenir ve gizli tutulur. Yeşil ve sarı renkleri olan baharat likörüne verilen addır.
- **Galliano:** İtalyan baharat likörüdür.
- **Half of Half:** Portakal likörü ile portakal kabuğundan yapılmış bir bitterin karışımıyla hazırlanan Hollanda baharat likörüdür.
- **Izarra:** Pirene dağlarında yetişen çeşitli çiçek ve baharatlardan yapılan bir likör olup sarı ve yeşil renkleri mevcuttur. Sarı renklisi %40, yeşil renklisi % 48 alkol oranına sahiptir.
- **Peppermint :** Yeşil renkli nane likörüdür.

1.4.3. Alkol İlaveli Likörler

1.4.3.1. Tanımı ve Özellikleri

Whisky, rom, kanyak vb. yüksek alkol içeren kıymetli içkilere şeker, bal, çay kahve, yumurta, krema ve çeşitli soslar karıştırmak suretiyle yapılan likörlerdir. En belirgin özelliği, alkol oranının diğer likör çeşitlerinden daha yüksek olmasıdır.



Resim:1.7:Badem likörü

1.4.3.2. Çeşitleri

Yerli ve yabancı olmak üzere alkol ilaveli pek çok likör çeşidi mevcuttur. Bunları şu şekilde sıralamak mümkündür.

➤ Kahve Likörü

Malzemeler: Bir şişe votka, 250 gr çekilmiş kahve

Hazırlanışı: Votka içine 250 gr kahve ilave edilir ve bu karışım bir kavanoz içinde gennantasyona bırakılır.

Değişik aralıklarla kahvenin ananasının votka içine geçmesi için çalkalanır. Yaklaşık 10 gün sonra karışım likör kıvamında içime hazır olur. İçilmeden önce bir süzgeç kağıdı veya evde kolayca bulunabilen tülbent yardımıyla süzildükten sonra tüketilebilir. İçimi gayet rahattır.

➤ Kakao Likörü

Üretimde kavrulmuş ve kırma şeklinde, kaba öğütülmüş kakao kullanılır.

Kakao kırmasına iki katı % 96,5'lik içki ispiertosu ve bir miktar su konarak kapalı bir kaptaki 65-70 OC'de ısıtılır. 48 saat bu sıcaklıkta tutulur. Sonra soğutulup bez torbadan süzülür. Posaya ispiroto ilave edilir, %50 alkolle sulandırılır ve damıtıkta alkol oranı %25'e ininceye kadar posa damıtılır.

Alınan damıtık ikinci kez damıtmaya alınarak baş, orta ve son ürünler ayrılır. Orta ürün ve özüt 3 ay dinlendirilir. 5,6 litre özüt, 7 litre alkolle karıştırılır.

Alkol miktarı %25-35 şeker miktarı %30-40 olarak şekilde 100 litreye tamamlanır, likör üç ay dinlendirilir ve şişelenir.

➤ **Moka Likörü**

Kavrulmuş Brezilya kahvelerinden elde edilen bir likördür. Litresinde 229 gr şeker içerir. Alkol derecesi %27'dir.

1.4.3.3. Alkol İlaveli Yabancı Likör Çeşitleri

- **Kahlua:** Meksika kökenli bir kahve likörüdür.
- **Advakot:** Yumurta sarısı ve kanyak karışımından meydana gelen Hollanda likörüdür.
- **Bailey's Irish Cream:** İrlanda viskisine krema, çikolata ilave edilmek suretiyle yapılan bir likördür.
- **Cardial Medoc:** Medok şarabından yapılan bir Fransız likörüdür.
- **Drambuie:** Viski ve bal karışımından yapılan bir iskoçya likörüdür.
- **Glen Mist:** İskoç viskisinden yapılan koyu altın sarısı renkte bir likördür.
- **Grand Marnier:** Konyak ile yapılan portakal likörüdür. Sarı ve kırmızı renkli olmak üzere iki çeşidi vardır.
- **Irish Cream:** İrlanda viskisine krema ve çikolata karıştırılarak hazırlanan bir likördür.
- **Tia Maria** Jamaika'nın esaslı kahve ve bazı baharat esanslarıyla yapılan meşhur bir kahve likörüdür.
- **Irish Coffee:** İrlanda viskisi esaslı çeşitli aromatik otlarla kahve ve balla yapılan bir İrlanda likörüdür.
- **Irish Mist:** Çeşitli aromatik otlarla, bol ve İrlanda viskisiyle yapılan bir likördür.

1.5. Siparişe Göre Likörlerin Temin edilmesi

Misafirlerden sipariş alındıktan sonra likörlerin temini yapılmalıdır. Likörleri temin etmek için siparişi alma esnasında sipariş pusulası kullanılıyor ise (captain order) iki nüsha hâlinde doldurulur. Siparişi temin etmek için bir nüshası kasaya konuğun masa hesabını açmak için verilir. Diğer nüshası ise servis-bar veya restaurant bara sipariş edilen likörü temin etmek için iletilir. Arabadan servis edilecek ise diğer nüsha arabada bırakılır. İşletmede elektronik sipariş alma makineleri (hand mate) kullanılıyor ise konukların masa hesapları otomatik olarak açılacak ve bardaki POS cihazından siparişler görülecektir. Siparişin iletilmesinden sonra servis için gerekli malzemeler temin edilebilir. Eğer porsiyon hâlinde servis söz konusu ise alınan likör siparişi barda hazırlanır. Yanında verilecek yiyecek ve içecekler varsa bunlar da likörlerle aynı anda hazırlanır. İçki arabası veya şişe ile servis yapılacak ise içki arabası üzerinde siparişi alınan içki ve servis edileceği bardağın olup olmadığı kontrol edilerek eksik malzeme tamamlanarak konuk masasına taşınır.



Resim:1.8:Elektronik sipariş alma makinesi (hand mate) ile sipariş alma

UYGULAMA FAALİYETİ

Siparişe göre likörlerin temin edilmesi

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Likör siparişi alınız.</p> 	<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişten önce üzerinizde bulunması gereken araç gereci kontrol ediniz.➤ Konuk masasına duyma mesafesinde ve konuğun solundan yaklaşınız.➤ Likör siparişini alırken “İçecek olarak ne arzu edersiniz?” gibi uygun cümleler kurunuz.➤ Aldığınız siparişi konuklara tekrar ederek onaylarını alınız.➤ Siparişi tamamladıktan sonra konuk masasından arkanıza dikkat ederek çıkınız.
<p>➤ Servis edilecek likörleri temin ediniz.</p> 	<ul style="list-style-type: none">➤ Konuklardan aldığınız siparişe göre istenilen likör çeşidini bardaki uygun dolaptan çıkarınız.➤ Şişenin dışını kuru bir bezle siliniz.
<p>➤ Servis edilecek likörlerin bardaklarını seçiniz.</p> 	<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişi alınan likörün servis edileceği bardağı porsiyon miktarına göre belirleyiniz.➤ Özel bardakları olan likörlerin kendi bardaklarını tercih ediniz.➤ Bardağın temizliğini kontrol ediniz.➤ Bardağı bir bezle silerek parlatınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. OBJEKTİF TEST

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

Çoktan Seçmeli Test

1. Likör için kullanılacak meyvenin özü kaç derecelik alkolde bekletilir?
A) 90
B) 95
C) 80
D) 85
E) 75
2. Likörlerin alkol dereceleri hangi sınırlar içerisindedir?
A) %15-25
B) %20-30
C) %25-35
D) %30-40
E) %35-45
3. Likörler içime hazır hâle gelmesi için paslanmaz tanklarda kaç gün bekletilmelidir?
A) 7-20 gün
B) 10-23 gün
C) 5-15 gün
D) 15-30 gün
E) 1-7 gün
4. Aşağıdakilerden hangisi baharat likörüdür?
A) Limon
B) Nane
C) Muz
D) Kakao
E) Moka
5. Aşağıdakilerden hangisi meyve likörünün içeriğinde bulunmaz?
A) Meyve suyu
B) Alkol
C) Su
D) Şeker
E) CO₂

6. Alkol derecesi % 40 olan meyve likörü hangisidir?
A) Portakal
B) Limon
C) Çilek
D) Turunç
E) Vişne
7. En çok satılan ve ferahlatıcı özelliği bulunan likör hangisidir?
A) Altın
B) Ahududu
C) Nane
D) Muz
E) Turunç
8. Aşağıdakilerden hangisi alkol ilaveli likörlerin ünlü markalarından değildir?
A) Kahlua
B) Tia Maria
C) Irish Coffee
D) Irish Mist
E) Chartreuse

Doldurmalı Test

1. kavrulmuş Brezilya kahvelerinden elde edilen bir likördür.
2. Altın, nane ve beğendik likörleri grubu likörlerine girer.
3. Bütün likörler ana bir içkinin veya nötr alkolün çeşitli bitkilerle ve ilavesiyle tatlandırılmış bir biçimdir.

DEĞERLENDİRME

Faaliyetin sonundaki sorulara doğru cevap verdiyseniz performans testine geçebilirsiniz. Yanlış cevaplarınız varsa, “Öğrenme Faaliyeti 1’i tekrar ediniz.

B. PERFORMANS TESTİ

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki uygulamalı değerlendirme ölçeğini yaparak belirleyiniz.

Grup arkadaşlarınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Likörlerin servisi modülünde yer alan; likörlerin tanımı, yapılışı, yapıldıkları maddelere göre sınıflandırılması ile ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız.		
Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Likörlerin tanımı ve özelliklerini öğrendiniz mi?		
2. Likörlerin nasıl yapıldığını öğrendiniz mi?		
3. Eksikleri yazmak ve önemli konuları not almak için not defterinin önemini öğrendiniz mi?		
4. Siparişe göre likörlerin nasıl temin edileceğini öğrendiniz mi?		
5. Likörlerin nasıl servise hazırlanacağını öğrendiniz mi?		
6. Çalışmalarınızda servis yöntem ve tekniklerine uydunuz mu?		
7. Çalışmalarınızda seri olmaya özen gösterdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Öğreneme Faaliyeti 1'i bitirmiş bulunmaktasınız. Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiyseniz faaliyeti başarıyla tamamladınız demektir. Yanlış cevaplarınız varsa faaliyete dönerek konuyu tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 2

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında çeşitli likörleri servis usullerine uygun olarak konuklara servis edebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği otellere ve restoranlara inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- İşletmede servis edilen likör çeşitleri, servis sıcaklıkları, servis edilecekleri bardak çeşitleri ve servis yapılırken nelere dikkat edildiği gibi konularda gözlem yapınız. Araştırmanızı destekleyecek fotoğraf, broşür ve basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Araştırmalarınızı, sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. LİKÖRLERİN SERVİSİ

2.1. Likör Servisinde Kullanılan Bardak Çeşitleri ve Hacimleri

Likör servisinde kullanılacak bardakların servis edilecekleri likörün özelliğini iyi yansıtabilmeleri gereklidir.

Piyasada çeşitli firmalara ait çok çeşitli likör bardağı mevcuttur. Tüm büyük hacimli bardak çeşitlerinin küçük hacimli olanları likör bardağı olarak kullanılmaktadır.

Alkol ilaveli likörler ve baharat likörlerinin servisinde kullanılan likör bardakları geniş ağızlı, dar gövdeli ve kısa ayaklıdır.

Akıcılığı az olan (krema, yumurta sarısı, vanilya, Hindistan cevizi sütü vb. karışımlardan yapılan) likörler için seçilecek bardağın ağzı geniş olmalıdır.

Günümüzde piyasada bulabileceğimiz likör bardaklarının hacmi konusunda çok net bir şey söylemek mümkün değildir. Klasik olarak bu bardakların hacimlerinin 30 ila 60 cc arasında olması uygundur. Ancak kanyak bardağı şeklinde olanların hacimleri diğerlerinden biraz daha büyük olabilir.

Bu bardaklar söz konusu hacimde ayaklı veya ayaksız modelleri olabildiği gibi kulplu veya kulpsuz modellere rastlamak da mümkündür.(Daha fazla bilgi için Masa Üstü Servis Takımları modülüne bakınız.)



Resim 2.1: Çeşitli boy ve hacimde likör bardağı çeşitleri

2.2. Likörlerin Servis Sıcaklıkları ve Miktarı

Likörlerin, servis ediliş zamanlarına, özelliklerine göre sıcaklıkları değişir. Baharat içeren likörler (Örneğin; Cardial Medoc, Grand Marnier, Triple Orange, Parfaid Amour vb) genelde oda sıcaklığında (16-28 derece) servis edilirken, diğer likörler genel olarak 8-10 derecede servis edilirler.

Likör bardakları ısıtılmaz. Likörlerin servisinde içerisine soğumaları için buz ilavesi yapılmamalıdır.

Likörler küçük hacimli bardaklarda servis edilen içecekler olduğundan porsiyon miktarlarını 2 veya 4 cl olarak belirlemek faydalıdır.

2.3. Likör Servisinde Uyulması Gereken İlkeler

- Likörlerin siparişi tam ve doğru alınmalıdır.
- Likörleri özelliklerini dikkate alarak gruplandırınız.
- Likörler servis edileceği zaman dikkate alınmalıdır(Yemekten önce veya yemekten hemen sonra mı verilecek?).
- Likörlerin özelliklerine göre yanında verilecek ikram doğru ayarlanmalıdır. (lokum, çikolata, bisküvi, kek vb.).
- Likörler özelliğine uygun ısıya getirilmelidir.(Soğuk servis edilecekse servis saatinden en az yarım saat önce buzdolabına konmalıdır).
- Frappe olarak içilen likörlerin bardağına küçük bir içme kamışı koymayı ihmal etmemek gerekir.
- Servis edileceği miktara dikkat edilmelidir.

2.4. Likör Servisi Çeşitleri

2.4.1. Arabadan Likör Servisi

İçki arabası üzerinde servis edilecek içkiler belirli bir sıra dâhilinde temiz bir şekilde dizilir. Şişeler, etiketleri müşteri tarafından kolay görülecek şekilde yerleştirilir.

Diğer raflarda daha önceden hazırlanan bardakların kontrolü son kez mutlaka yapılmalıdır. İçki arabası ile müşteri masasına yeterince yaklaşılr. Müşterinin siparişi alınır, masaya likör bardakları konulur. Bu arada müşterilere isterse siparişi alınan likörle ilgili bilgi verilir. Servis sırası usul ve yöntemine göre(siparişi verenden veya masada bayan varsa ilkönce ondan başlayarak) likörler 2 veya 4 cl olmak üzere misafirin sağ tarafından servis edilir.

Servis tamamlandıktan sonra misafirin başka bir isteği olup olmadığı sorularak masadan ayrılır.



Resim 2.2: Arabadan likör servisi

2.4.2. Şişeden Likör Servisi

Konuğun siparişini aldıktan sonra servis bardan sipariş edilen likör şişesi ve servisinde kullanılacak bardaklar içine dolly serilmiş bir tepsi içerisine yerleştirilir. Şişe tepsinin iç tarafına ve etiketi misafire dönük, bardaklar şişenin önüne gelecek şekilde konulur. Tepsi sol kol üzerinde konuk masasına taşınarak gueridona bırakılır.



Resim2.3 :Şişeden likör servisi

Likör bardağı müşterinin sağ tarafından masaya bırakılır. Likör şişesi sağ ele alınır, konuğun sağ tarafından bardağına boşaltılır (Servis sırası unutulmamalıdır.).Masadaki bardaklara içki doldurma işi bitince kalan likör şişesinin etiketi konuk tarafından görülebilecek şekilde masaya (servant'a) bırakılır. Konuğun başka bir isteği olup olmadığı sorularak masadan ayrılır.

2.4.3. Bardakla Likör Servisi


Konuklardan likör siparişi alındıktan sonra, captain order yani sipariş fişi ile servis bara gidilir. Fişin bir nüshası kasaya, diğer nüshası bara verilir. Bu arada tepsi üzerine dolly serilir. Bar çalışanı tarafından verilen likör bardağı tepsi üzerine yerleştirilir. Konuk masasına gidilerek servis kurallarına uygun (konuğun sağ tarafından) servis edilir.



Resim2.4 : Servis-bardan likör servisi

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Likör servis yöntemini belirleyiniz.</p> 	<p>➤ Konuk sayısı, servis edileceği zaman ve konunun bulunduğu yere göre (bar, restaurant, cafe gibi) servis yöntemini belirleyiniz.</p>
<p>➤ Likör servisinin şekline göre kullanılacak araç gereci temin ediniz.</p> 	<p>Likör arabadan servis edilecek ise;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ İçki arabasının temiz olup olmadığına dikkat ediniz. ➤ İçki arabasında likör çeşitlerinin bulunup bulunmadığını kontrol ederek eksikleri tamamlayınız. ➤ İçki arabasında likör bardaklarının temizlik kontrolünü yaparak yeteri kadar olduğundan emin olunuz. ➤ Üzerinizde bulunması gerekli araçların tam olduğundan emin olunuz. <p>Likör şişeden servis edilecek ise;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Likör servisi yapılacak konuk sayısına uygun büyüklükte tepsiyi temin ediniz. ➤ Tepsinin temizlik kontrolünü yapınız. ➤ Tepsie manşet veya dolly kağıt seriniz. ➤ Servis edilecek konuk sayısına göre likör bardaklarını temin ediniz. ➤ Bardakların temizlik kontrolünü yapınız. ➤ Likör şişesini taşıyıcı tarafına üzerindeki marka konuklara dönük olarak yerleştiriniz. ➤ Bardakları tepsiye kapalı şekilde yerleştiriniz. ➤ Üzerinizde bulunması gerekli araç gerecin tam olduğundan emin olunuz. <p>Likör bardakta servis edilecek ise;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Likör servisi yapılacak konuk sayısına uygun büyüklükte tepsiyi temin ediniz. ➤ Tepsinin temizlik kontrolünü yapınız.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tepsie manşet veya dolly kağıt seriniz. ➤ Bardağına konulmuş olan likörü hazırlamış olduğunuz tepsiye yerleştiriniz. ➤ Tepsinizdeki siparişlerinizin eksik olup olmadığını captain order'den kontrol ediniz.
<p>➤ Usûlüne uygun servis yapınız.</p> 	<p>Arabadan ve şişe ile servis edilecek ise;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlamış olduğunuz içki arabasıyla konuk masasına yaklaşınız. ➤ Konuklardan uygun dilde sipariş alınız. ➤ Alınan siparişe göre likör bardaklarını konukların sağından masaya koyunuz. ➤ Likör şişesini etiketi misafire dönük olacak şekilde kavrayarak konukların sağından bardaklara servis yapınız. ➤ Servis yaparken öncelik sırasına göre servis yapmayı unutmayınız. ➤ Konuklar isterler ise servis edilen likörler hakkında bilgi veriniz. ➤ Masadan ayrılmadan önce konuklara başka arzularının olup olmadığını sormayı unutmayınız. <p>Bardak servisi yapılacaksa;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Likör bardaklarını konukların sağından masaya koyunuz. ➤ Servis yaparken öncelik sırasına göre servis yapmayı unutmayınız. ➤ Masadan ayrılmadan önce konuklara başka arzularının olup olmadığını sormayı unutmayınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. OBJEKTİF TEST

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

Çoktan Seçmeli Test

1. Likörler genel olarak hangi sıcaklıkta servis edilir?
A) 8-10 °C
B) 15-25 °C
C) 20-25 °C
D) 10-15 °C
E) 12-15 °C
2. Likörleri servisten önce en az kaç dakika buzdolabında bekletilir?
A) 10 dk.
B) 15 dk.
C) 20 dk.
D) 25 dk.
E) 30 dk.
3. Likörlerin porsiyon miktarı kaç cl' dir?
A) 1-2 cl
B) 2-4 cl
C) 4-6 cl
D) 6-8 cl
E) 8-10 cl

Doldurmalı Test

1. Cordial Medoc, Grand Marnier, Triple Orange, Parfaid Amour vb. ayrıca..... içeren likörler oda sıcaklığında servis edilir.
2. Siparişleri dolly konmuş tepsi ile masaya getirip müşteriye yapılan servise denir.
3. Sipariş edilen likörü bardağı ile birlikte tepside masaya getirip gueridon servanta bırakarak yapılan servise servis denir.

B. PERFORMANS TESTİ

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki uygulamalı değerlendirme ölçeğini yaparak belirleyiniz.

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Siparişe göre likörü temini ediniz. Uygun bardağı seçip doğru yerleştirme yaparak malzemeleri diğer platforma kurallarına uygun şekilde taşıyınız.

Grup arkadaşlarınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Likörlerin Servisi modülünde yer alan; likörlerin servisi ile ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız.		
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ	Evet	Hayır
1. Likörlerin servisinde kullanılan bardak çeşitlerini öğrendiniz mi?		
2. Likör bardaklarının hacimlerini öğrendiniz mi?		
3. Likör servisinde uyulması gereken kuralları öğrendiniz mi?		
4. Likör servisi için arabanın nasıl hazırlanacağını öğrendiniz mi?		
5. Likörlerin şişeden nasıl servis yapılacağını öğrendiniz mi?		
6. Bardan likör servisinin nasıl yapılacağını öğrendiniz mi?		
7. Çalışmalarınızda seri olmaya özen gösterdiniz mi?		

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ -1 CEVAP ANAHTARI

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1	B	5	E
2	C	6	A
3	A	7	C
4	B	8	E

B. DOLDURMALI TEST:

1	Moka likörü
2	Baharat
3	Aromalandırılmış-şeker şurubu

ÖĞRETİM FAALİYETİ -2 CEVAP ANAHTARI

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1	A
2	E
3	B

B. DOLDURMALI TEST

1	Bitter
2	Servis bardan servis
3	Şişeden

MODÜL DEĞERLENDİRME

Likörlerin tanımı, yapılışı, çeşitleri ve servisiyle ilgili işlem basamaklarını uygulayınız. Arkadaşınızla birbirinizi aşağıdaki ölçütlere göre değerlendiriniz.

Gözlenecek Davranışlar	Evet	Hayır
1. Likör siparişini konuktan aldınız mı?		
2. Servis edilecek likörü temin ettiniz mi?		
3. Likörleri yapıldıkları maddelere göre sınıflandırdınız mı?		
4. Likör servis yöntemini belirlediniz mi?		
5. Likör servisinin şekline göre kullanılacak araç gereci temin ettiniz mi?		
6. Likörleri usulüne uygun servis yaptınız mı?		

DEĞERLENDİRME

“Likörler ve Servisi” modülünü tamamladınız.

Yapılan performans testi sonunda “Hayır” şeklinde cevapladığınız sorularla ilgili konuları bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz.

KAYNAKÇA

- DURMUŞOĞLU Celal, Güner AKER, Ali GÖK, **MEB Yayını**, İstanbul, 1987.
- GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, MEB Yayını, İstanbul, 2001.
- GEDÜK Recep, **Alkollü İçecekler Ders Notları**, Erzincan, 2002.
- İSTEK Abdullah, **Alkollü İçecekler ve Servisi Ders Notları**, Rize, 1996.
- SAPAZ Ahmet, **İçecek Bilgisi**, MEB, Yayını
- ZAT Vefa, **Der Yayınları**, İstanbul, 1992.
- www.yemektarifleri.org internet sitesi
- www.mutfakrehberi.com.tr internet sitesi