

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SÜTLÜ SICAK İÇECEKLERİN SERVİSİ

Ankara, 2014

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1.SÜTLÜ SICAK İÇECEKLER	3
1.1.Sıcak Çikolata	3
1.1.1. Kakao Çeşitleri ve Özellikleri	3
1.1.2. ÇİKOLATA ÜRETİM AŞAMALARI	5
1.1.3. Çikolata Çeşitleri	7
1.1.4. Sıcak Çikolatanın Hazırlanması	7
1.2.Salep.....	9
1.2.1.Salebin Özellikleri	9
1.2.2. Salebin Pişirilmesi	10
UYGULAMA FAALİYETİ	12
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	14
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	15
2. SÜTLÜ SICAK İÇECEKLERİN SERVİSİ	15
2.1. Sıcak İçeceklerde Kullanılan Bardak ve Fincanlar	15
2.2. Sıcak İçeceklerin Garnitürlenmesi ve Servisi	16
2.2.1. Sıcak Çikolatanın Garnitürlenmesi ve Servisi	16
2.2.2.Salep Garnitürlenmesi Servisi	16
UYGULAMA FAALİYETİ	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	20
CEVAP ANAHTARLARI	21
KAYNAKÇA	23

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Barmen
MODÜLÜN ADI	Sütlü Sıcak İçeceklerin Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında sütlü sıcak içecekleri hazırlayabilmek ve sunabilmek için gerekli olan kuralların yer aldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	“Kahvelerin Hazırlanması ve Servisi” modülünü almış olmak.
YETERLİK	Sütlü sıcak içecekleri hazırlayarak usulüne uygun olarak konuk masasında servis yapabilmek.
MODÜLÜN AMACI	<p>Genel Amaç: Öğrenci; bu modülle gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak sütlü sıcak içecekleri hazırlayarak servis etme yeterliği kazanabilecektir.</p> <p>Amaçlar :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Özelliğine göre sütlü sıcak içecekleri hazırlayabilecektir.2. Hazırlanan sütlü sıcak içecekleri uygun servis yöntem ve tekniklerini kullanarak konuğa servis edebilecektir.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Servis atölyesi, restoran-bar ortamı, tepsisi, fincan ve bardaklar, ısıtıcılar, peçete, kakao, süt, salep, sıcak çikolata.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçme kamacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Yiyecek ve içecek sektöründe bir basamak daha yol alabilmek için daima kendinizi yenilemek ve geliştirmek zorundasınız. Turizm sektöründe içecekler hatırı sayılır bir yer tutmaktadır. Yerli ve yabancıların devamlı turizm hareketlerine katıldığı ülkemizde servise sunulan içecek miktarı günden güne artarak devam etmektedir. Bu artış, içecekleri hazırlama ve bunları hizmete sunma bilgi ve becerisini de daha önemli bir hale getirmektedir. Günün her saatinde konuklara sunulan sütlü sıcak içeceklerde, gerek hazırlanması aşamasında gerekse servisi aşamasında önemi küçümsenemeyecek bilgi ve beceri gerektirmektedir. Bu içeceklerin nezaketle ve servis kuralları gereğince sunumu onlara daha iyi bir görüntü ve keyif verecektir.

Mesleğini severek yapan bir servis personeli, mutfakta veya restoranda hazırlanarak konuklara servis edilen tüm içecekler hakkında yeterli bilgi ile donatılmalıdır. Siz de bu modülle çeşitli içeceklerin nasıl hazırlandığını ve servisini öğrenecek, yiyecek içecek sektöründe daha iyi bir yere geleceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Bu faaliyette sütlü sıcak içeceklerle ilgili bilgi edineceksiniz.

ARAŞTIRMA

Sütlü sıcak içecek hazırlama ve çeşitleri ile ilgili araştırma yapınız.

1. SÜTLÜ SICAK İÇECEKLER

1.1.Sıcak Çikolata

1.1.1. Kakao Çeşitleri ve Özellikleri

“Theobroma Cacao” adı verilen kakao ağacı, ekvatorun 20 derece kuzeyi ve 20 derece güneyi arasındaki sıcak ve rutubetli ekvator kuşağında yetişir. 700 metre yüksekliğe kadar yetişebilir. Ağacın kaynağı konusunda farklı görüşler olmasına rağmen izi Venezuela, Honduras ve Meksika'nın tropik bölgelerine dayandığına inanılmaktadır.



Resim 1.1: Kakao ağacı

Kakao üretiminde ilk sırada yer alan ülkeler Fildişi Sahili, Gana ve Endonezya'dır. Günümüzde Afrika, önde gelen kakao tedarikçisidir. Dünyadaki kakao mahsulünün %75'ini bu ülke sağlar.

Kakao ağaçları hayatlarının beşinci ya da altıncı yılından itibaren meyve vermeye başlar. Yaşam süreleri 25 yıldır.

Kakao ağacı yıl boyunca 6 aylık iki devrede çiçek verir. Meyveleri uzunca ve yeşil renkli kavunlara benzerler. Hasattan sonra meyveler birkaç günde olgunlaşırlar. Dış kabuğu uzun bıçak kullanılarak ve hassas bir kesim yöntemiyle, çekirdeklere değmeden açılır. Bu işlem yılda iki defa tekrarlanır.

Değerli kakao çekirdeklerini içeren meyve özü kabuktan çıkarılır ve sepetler içinde toplanır. Bundan sonra çekirdekler, türüne göre beş veya yedi gün mayalanmaya bırakılır. Bu işlem, yerde ya da muz yaprakları ile örtülü tepsipler içinde gerçekleşir.

Mayalanma önemli bir adımdır çünkü bu işlem çekirdeklere doğal olarak yapışmış olan meyve posasını temizler. Çekirdekler bej renginden mor rengine dönüşürler ve kokmaya başlarlar.

Mayalanmadan sonra çekirdekler güneş altına yayılırlar ve altı gün boyunca kurumaya bırakılırlar. Çekirdekler kuruyunca kakao işçileri değerli mahsullerini toplama merkezine getirirler ve burada çekirdekler sınıflandırılır.



Resim 1.2: Kakao

1.1.1.1. Kakao Türleri

Kakao ağacının üç farklı türü bulunmaktadır. Günümüzdeki ekim alanlarında görülen ağaçlar bu üç türün bilerek ya da tesadüfen türetilmiş kırıkları (melezleri) olup her birinin kendine has özellikleri bulunur.

- **Criollo;** kakao ağaçlarının prensi olarak bilinir ve çok ince kabuklu meyveler verir. Kakaosu solgun renkte ve kendine has bir aromaya sahiptir. Bu tür az mahsul verir ve aynı zamanda çok narindir.
- **Forastero;** daha dayanıklı, ekimi daha kolay olan ve daha fazla ürün veren bir ağaç türüdür. Kakao meyveleri daha kalın ve kaba kabukludur ve keskin aromaya sahiptir. Forastero ağacından elde edilen kakaoya çoğu zaman dökme (yığma) kakao adı verilir. Çünkü çikolataya tipik ve tanınan temel kokusunu verir. Bu nedenle bu kakao, çikolataların çoğunluğundaki temel maddedir ve çoğu zaman kakao karışımının %80'ini oluşturur.

- **Trinitario;** diğler iki ağacın melezidir ve her ikisinin özelliklerine sahiptir. Keskin ama rafine bir aromaya sahiptir ve en önemlisi, ekimi çok kolaydır.

1.1.2. ÇİKOLATA ÜRETİM AŞAMALARI

Olmeç ve Aztekler' den buyana tüketilen kakao içecekleri, İspanyollar vasıtasıyla Avrupa' ya taşınmıştır. Bu döneme kadar kakaonun fazla yağı ayrıştırılamıyordu. 1828 yılında Coenraad Van Houten adlı Hollandalı bir kimyager, etkili bir hidrolik baskı makinesi patentini alarak toz kakaoyu üretmeyi başardı. 10 yıl sonra bu patenti Fry ve Cadbury ailelerine satarak modern çikolatanın üretimini sağladı.

İlk çikolata imalatı Bristol'de Fry fabrikalarında gerçekleşti. Daha sonraları İsviçreli Daniel Peter, Henri Nestle tarafından bulunan süt tozunu çikolata yapımında kullanarak sütlü çikolatayı Avrupa'ya tanıttı. Bu tarihten sonra çikolata, çikolata ustaları tarafından farklı tatlar ve lezzetler keşfedilerek günümüze kadar geldi.

Çikolata kakao kütlesi, kakao yağı, süt tozu, şeker, vanilin ve lesitin karışımından oluşan bir gıda maddesidir. Bu hammaddelerin farklı oranlarda karıştırılmasıyla 3 tip çikolata karışımıza çıkar. Bunlar sütlü çikolata, bitter çikolata ve beyaz çikolatadır.

Çikolatanın ana hammaddesi kakao çekirdeğidir. Kakao çekirdeği tropikal ülkelerde yetişmektedir. İthal bir üründür. Kakao çekirdeğinin işlenmesi sonucunda kakao kütlesi, kakao yağı ve kakao tozu elde edilir ve ancak bu formlarda doğrudan çikolata yapımında kullanılır.

Günümüzde Çikolata Üretim Aşamaları:

- Kakao meyvelerinin çekirdeklerinin çıkarılması,
- Kakao çekirdeklerinin fermantasyonu,
- Çekirdeklerin kavrulması,
- Çekirdeklerin üzerinde bulunan kabukların çıkarılması,
- Öğütülmesi,
- Şeker (çeşidine göre süt tozu) karıştırılması,
- İnceltilmesi,
- Kakao yağı ve diğler maddelerin katılımı ve yoğurma (konçlama),
- Kıvam verme,
- Kalıba dökme,
- Kaplama,
- Paketleme.

Çikolata genelde iki karakteristik özellik taşır; koku ve doku. İyi bir çikolata oda sıcaklığında 18-20 °C stabil olmalı dış ortamda erimemeli ve ağızda ise erimeye başlamalıdır. Eriyen çikolata ağızda hissedilen tanecikler bırakmamalıdır Bitter çikolatada bulunmayan süt tozu, beyaz çikolatada yoğun bir şekilde bulunmaktadır. Bitter çikolatada yoğun aroma kakao ve kakao yağı, beyaz çikolatada ise süt tozu ve kakao yağı ön plandadır.

Çikolatanın kalitesini belirleyen unsur kakao yağı oranıdır. Kakao yağı oranı arttıkça çikolatanın kalitesi de artar. Kakao yağı yerine bitkisel yağlar da kullanılabilir; ancak bu, çikolatanın kalitesini düşürür. Kakao yağı yerine bitkisel yağ kullanılarak yapılan kakaolu ürüne “kokolin” denir. Kakao yağı, 27 °C’de erimeye başlar. Diğer bitkisel yağlar ise 40 °C’de erir. Yani bitkisel yağ kullanılmış çikolata ağızda erirken damağa yapışır ve zor erir.

Kalite Ölçütleri

Görüntü; pürüzsüz ve parlak görünmeli,
Koku; aşırı derecede tatlı kokmamalı,
Ses; gevrek olmalı ve kırarken “çatırtı” duyulmalı,
Dokunma; avuçta tutulduğunda yüksek kakao yağı nedeniyle hemen erimeli ve ağızda akıcı olmalı,

Tat; değişken tatlar ve çeşniler içerdiğinde, hafif ekşilik, tatlılık ve tuzluluk hissedilmelidir.



Resim 1.3: Çikolata

Çikolatanın saklama koşulları 20-22 °C’dir. Çok sıcak veya çok soğuk ortamda bekletilirse, formunda bozulma meydana gelir. Kesinlikle buzdolabında muhafaza edilmemelidir. Nem ise çikolatada biyolojik bozulmaya sebebiyet verir. Bu nedenle ideal nem oranı % 60-65’tir. Çikolata çabuk koku alır. Bu yüzden çikolatanın kokulu ortamlarda bulunmaması gerekir. Çikolatanın erime ısısı 32 °C’dir. Vücut ısısının 36,5 °C olduğu düşünülürse, uzun süre elde tutulan çikolata eriyecektir.

1.1.3. Çikolata eşitleri

- **Bitter ikolata;** bileşiminde en az %18 kakao yağı ve en az % 14 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 35 toplam kakao kuru maddesi içeren ikolatadır.
- **Sütlü ikolata;** bileşiminde en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kuru maddesi içeren, ayrıca en az %14 sütlü kuru maddesi ve en az % 3,5 sütlü yağından oluşan, kakao yağı ve sütlü yağı toplam miktarı ise en az %25 olan ikolatadır.
- **Beyaz ikolata;** bileşiminde en az %20 kakao yağı ve en az %14 sütlü kuru maddesi içeren ve en az %3,5'i sütlü yağı olan ikolatadır.
- **Dolgu lu çikolata;** dış kısmı toplam ürün ağırlığının en az % 25'ini içeren, bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata ve beyaz çikolatalardan birinden oluşan dolgu lu ikolatadır.



Resim 1.4: Dolgu lu ikolata

- **Pralin;** toplam ürün ağırlığının en az % 25'i bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata, beyaz çikolataların kombinasyonundan, karışımından veya herhangi birinden ya da dolgu lu çikolatadan oluşan bir lokma büyüklüğündeki ikolatadır.

1.1.4. Sıcak ikolatanın Hazırlanması

Sıcak ikolata; sütlü, çikolata ya da kakao tozu ve şekerden oluşan içecektir. Sıcak ikolata Avrupa'ya Amerika'dan gelerek yaygınlaşmıştır.



Resim 1.5: Sıcak ikolata

Sıcak ikolata malzemeleri

Sıcak ikolata birkaç şekilde hazırlanabilir. Bu hazırlama yöntemleri malzemelerinde de farklılıklar gösterir. İşletmeler, kendilerine has yöntem belirleyerek uygulayabilirler. Bu yöntemler aşağıda ifade edilmiştir:

- Tarifinin malzemeleri
 - 2 paket bitter çikolata,
 - 1 fincan su,
 - 6 yemek kaşığı şeker,
 - Tuz,
 - 3 fincan süt,
- Tarifinin malzemeleri
 - Baharatlı sıcak çikolata
 - 60 gram çikolata,
 - 250 ml süt,
 - Muskat, tarçın ve zencefil.
- Tarifinin malzemeleri
 - 350 ml süt,
 - 20 gram sütlü çikolata,
 - 2 yemek kaşığı krema,
 - 1/2 çay kaşığı tarçın.

Hazırlanması; malzemelerin farklılığı ölçüsünde hazırlanış yöntemleri de farklılık gösterir. Birkaç çeşit sıcak çikolata hazırlama şekilleri aşağıda ifade edilmiştir.

- Tarifinin hazırlanışı
 - Su ve çikolata orta sıcaklıktaki ateşte, çikolata eriyene kadar pişirilir.
 - Daha sonra içine şeker ve tuzu katılıp 5 dakika kadar kaynatılır.
 - Sütü katıldıktan sonra iyice karıştırılır.
 - Sıcak servis edilir.
 - Sıcak çikolata krem şanti veya çikolata rendesiyle süslenebilir.
- Tarifinin hazırlanışı
 - Çikolata küçük parçalara kırılıp sütün içine atılır.
 - Tarçın ilave edilir.
 - Ağır ateşte zaman zaman karıştırılarak çikolatanın erimesi sağlanır.
 - Diğer tarafta krema çırpılarak kabartılır.
 - Çikolata tamamen eridiğinde fincanlara alınır.
 - Üzerine kabartılan krema konulup servis yapılır.
- Tarifinin malzemeleri
 - Çikolatanın içine bir tatlı kaşığı su eklenir ve benmari usulü eritilir.
 - Aynı anda süt de kaynar hale gelene kadar ısıtılır.
 - İkisi aynı kapta birleştirilir, baharatları eklenip, köpürene kadar çırpılır.

1.2.Salep

1.2.1.Salebin Özellikleri

Salep, orkideler ailesine ait bazı bitkilerin toprak altı yumrularından elde edilir. Daha çok çiçeklenme zamanında çapa ile sökülerek toplanan o yılın yumruları suyla yıkanarak temizlenir ve ipe dizilerek su veya sütle kaynatılır, sonra açık havada kurutulur. Kurutulan yumrular dövülerek toz haline getirilir. Elde edilen bu toz kullanılacak hale gelmiş olan saleptir. Yumrular kremi renkte, yumurta şeklinde, çatalsı veya saçaklıdır.

Ülkemizde uzun yıllardan beri üretilen ürünlerden biri olan salebin Türkiye’de yetiştiği yerler; genellikle Batı, Güneybatı, Güney ve Kuzey Anadolu olmakla beraber Anadolu’nun birçok yerinde yetişir.

Bileşiminde nişasta, şekerler, müsilaj (suyla şişen maddeler) ve azotlu maddeler vardır. Özellikle çocuklarda ishal kesici, kuvvet verici gıda olarak kullanılır. Bağırsak nezlesinde, soğuk algınlıklarında ve öksürüğe karşı halk arasında çok kullanılmaktadır. Kış aylarında sevilerek tüketilen sıcak içeceği yanında başta dondurma sanayi olmak üzere birçok gıda maddesinde kullanılmaktadır. Diğer yandan gerek sağlık açısından bir takım faydaları gerekse içerdiği müsilaj nedeniyle ağız ve yutakta yumuşaklık hissi vermesi ve gerekse de kendine has hoş kokusu nedeniyle iç ve dış pazarlardaki talepler giderek artmaktadır.



Resim 1.6: Salebin hazırlama

1.2.2. Salebin Pişirilmesi

Bileşiminde herhangi bir madde bulunmamakla birlikte hazırlanması aşamasında tarçın ilave edilir.

Süt ve şeker, salebin hazırlanması için gereken diğer gereçlerdir. Salep hazırlamak için gerekli olan malzeme ve ölçüleri aşağıda verilmiştir.



Resim 1.7: Salep bitkisi

Malzemeler

- 2 tatlı kaşığı salep,
- 2,5 yemek kaşığı şeker,

- 4 su bardağından biraz az süt,
- Tarçın

Hazırlanması

- Salep ve şekeri bir tencereye koyup iyice karıştırınız.
- Karışıma azar azar soğuk süt ekleyerek eziniz.
- Kısık ateşte, karıştırarak koyulaşmaya kadar 10-15 dakika pişiriniz.
- Fincanlara boşaltıp üzerine tarçın serpererek servis yapınız.



Resim 1.8: Salebin servisi

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Servis edilecek sıcak içecek çeşitlerini tespit ediniz.➤ Konuklardan usulüne uygun olarak sipariş alınız.➤ Hazırlayacağınız kakao, salep, sıcak çikolatayı belirleyiniz.➤ İçecek çeşitlerine uygun malzemeleri hazırlayınız.➤ İçeceklerin malzemelerini hazırlarken dikkatli ve itinalı olunuz.➤ Hijyen kurallarına dikkat ediniz.➤ Malzemeleri hazırlama tezgâhınıza düzenli olarak yerleştiriniz.➤ Malzemeleri tespit ederken ölçülerine dikkat ediniz.➤ Hazırlama yöntem ve tekniğini belirleyiniz.➤ Sıcak suyun temiz ve kireçsiz olduğundan emin olunuz.➤ Hazırlama öncesi hangi sırayla ilaveler yapacağınızı tespit ediniz.➤ Ölçüleri tespit ediniz.➤ Sıcak içeceği usulüne uygun olarak hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hazırlama öncesi güvenlik önlemlerinizi alınız.➤ Araç gereçlerinizin temizliğini kontrol ediniz.➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Dikkatli ve özenli olunuz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Servis edilecek sıcak içecek çeşitlerini tespit ettiniz mi?		
2. Konuklardan usulüne uygun olarak sipariş alınız mı?		
3. Hazırlayacağınız kakao, salep, sıcak çikolatayı belirlediniz mi?		
4. İçecek çeşitlerine uygun malzemeleri hazırladınız mı?		
5. İçeceklerin malzemelerini hazırlarken dikkatli ve itinalı olunuz mu?		
6. Hijyen kurallarına dikkat ediniz mi?		
7. Malzemeleri hazırlama tezgâhınıza düzenli olarak yerleştirdiniz mi?		
8. Malzemeleri tespit ederken ölçülerine dikkat ediniz mi?		
9. Hazırlama yöntem ve tekniğini belirlediniz mi?		
10.Sıcak suyun temiz ve kireçsiz olduğundan emin olunuz mu?		
11.Hazırlama öncesi hangi sırayla ilaveler yapacağınızı tespit ettiniz mi?		
12.Ölçüleri tespit ettiniz mi?		
13.Sıcak içeceği usulüne uygun olarak hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. **Hangi çikolata türü daha fazla kakao yağı ve kakao kuru maddesi içerir?**
 - A) Sütlü
 - B) Bitter
 - C) Beyaz
 - D) Dolgulu
2. **Servise hazırlanan salep üzerine tarçın ne zaman ilave edilir?**
 - A) Salebin kaynamasından önce
 - B) Salep kaynamaya başladığında
 - C) Fincanlara konulduktan sonra
 - D) Şekerin ilavesinden sonra
3. **Aşağıdakilerden hangisi kakaonun hazırlanma şekillerinden değildir?**
 - A) Suyla hazırlama
 - B) Kuvertür ile hazırlama
 - C) Şekerli karışıma hazırlama
 - D) Toz kakao ile hazırlama
4. **Süt, çikolata, kakao tozu ve şekerden oluşan içecek nedir?**
 - A) Meyve özleri
 - B) Salep
 - C) Sıcak çikolata
 - D) Kakao
5. **Çikolatanın ideal saklanma ısı kaç derecedir?**
 - A) 20-22
 - B) 6-8
 - C) 30-32
 - D) 12-14

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Bu faaliyette sütlü sıcak içeceklerin servisini öğreneceksiniz.

ARAŞTIRMA

Sütlü sıcak içeceklerin servisi ile ilgili araştırma yapınız.

2. SÜTLÜ SICAK İÇECEKLERİN SERVİSİ

2.1. Sıcak İçeceklerde Kullanılan Bardak ve Fincanlar

Cam ve porselen bardak ve fincanlar sıcak içecekler için en çok kullanılan servis kaplarıdır. Servisinde cam ve porselen potlar da kullanılır.



Resim 2.1:Fincan çeşitleri

Porselen kapların en önemli özelliği içecekleri sıcak tutmasıdır. Kakao, salep ve sıcak çikolataların kendine has fincanları ve altıkları kullanılabilir. Fincan ve bardaklar 12 – 15 cl. sıvı alan ölçülerdedir.

2.2. Sıcak İçeceklerin Garnitürlenmesi ve Servisi

Sıcak içeceklerin servisinde dikkat edilmesi gereken önemli ayrıntılar vardır. Servis elamanı bunlara dikkat etmelidir.

2.2.1. Sıcak Çikolatanın Garnitürlenmesi ve Servisi

Sıcak olarak hazırlanan çikolata ısıtılmış halde bekletilen fincanlara doldurulur. Önceden hazırlanan köpürtülmüş krema üzerine ilave edilir. Bir kap içerisinde rendelenmiş halde bulunan çikolata ile süslenerek önceden hazırlanan tepsi üzerine yerleştirilir. Kontrol edilen tepsi ile misafir masasına gidilir. Misafirin sağından sıcak çikolata fincanı, sapı ve kaşığı sağa bakacak şekilde masaya bırakılır. Üzerine konan çikolata rendesi misafirin isteği doğrultusunda da servis edilebilir. Bu durumda rende çikolata bir kap içerisinde yanında kahve kaşığıyla birlikte masaya bırakılır.



Resim 2.2: Sıcak çikolata servisi

Sıcak çikolata servisinde dikkat edilmesi gereken püf noktalar.

- Sıcak çikolatanın üzerine konacak krema önceden hazırlanmalıdır.
- Servis fincanı sıcak olarak bekletilmelidir.
- Çikolata rendesinin konuk isteğine bağlı olacağı unutulmamalıdır.
- Servis sağdan yapılır.

2.2.2. Salep Garnitürlenmesi Servisi

Daha önceden hazırlanan salep sıcak olarak bekletilir. Konuğun siparişi alındıktan sonra servis için tepsi hazırlanır. Üzerine kumaş peçete örtülür. Diğer yandan hazırlanan salep önceden ısıtılmış fincana doldurulur. Altlığına alınan fincanın yanına kaşığı, fincan sapına paralel olarak konur. Salep fincanı tepsiye alınır. Tarçın genellikle menaj olarak masada bulunsa da, saleple birlikte de masaya götürülebilir. Her konuk tarçın sevmeyebilir. Tepsi üzeri kontrol edildikten sonra misafir masasına gidilerek, sağdan fincan sapı sağa

bakacak şekilde masaya bırakılır. Tarçın saleple getirilmiş ise menaj takımının yanına bırakılır. Konuğa başka isteği olup olmadığı sorularak servis tamamlanır.

Salep servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Salep fincanının sıcak olmasına özen gösterilmelidir.
- Üzerine konacak tarçının konuk isteğine bağlı olacağı unutulmamalıdır.
- Servis sağdan yapılır.



Resim 2.3: Salep servisi

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak içeceğin servis edileceği fincan veya bardağı tespit ediniz.➤ Konukların sipariş ettiği içeceğe uygun bardağı seçerken servis miktarını dikkate alınız.➤ Fincan veya bardağın temiz olduğundan emin olunuz.➤ Servis tepsisini usulüne uygun hazırlayınız.➤ Tepsinin üzerine kumaş peçete açınız.➤ Fincan pot gibi malzemelerin kulplarının dışarı taşmamasına dikkat ediniz.➤ Hijyene dikkat ediniz.➤ Servis araç ve gereçleri servis sırasını dikkate alarak yerleştiriniz.➤ İçeceği doldurunuz.➤ İçeceğin yeterli sıcaklıkta olduğundan emin olunuz.➤ Fincanın sıcak olduğundan emin olunuz.➤ Dikkatli olup titiz çalışınız.➤ Sıcak içeceği uygun servis ediniz.➤ Konuk masasına sağdan yaklaşınız.➤ Konukları selamlamayı unutmayınız.➤ Servis anında ayağınızın birinin biraz önde olduğundan emin olunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kibar ve güler yüz gösteriniz.➤ Dikkatli olunuz.➤ Boşları toplayınız.➤ Boşların servis edildiği yönden toplanacağı kuralını unutmayınız.➤ Temiz ve düzenli olunuz.➤ Dikkatli ve itinalı olunuz.➤ Pratik olunuz.➤ İş güvenliğine dikkat ediniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Sıcak içeceğin servis edileceği fincan veya bardağı tespit ettiniz mi?		
2. Konukların sipariş ettiği içeceğe uygun bardağı seçerken servis miktarını dikkate aldınız mı?		
3. Fincan veya bardağın temiz olduğuna dikkat ettiniz mi?		
4. Servis tepsisini usulüne uygun hazırladınız mı?		
5. Tepsinin üzerine kumaş peçete açınız mı?		
6. Fincan pot gibi malzemelerin kulplarının dışarı taşmamasına dikkat ettiniz mi?		
7. Hijyene dikkat ettiniz mi?		
8. Servis araç ve gereçleri servis sırasını dikkate alarak yerleştirdiniz mi?		
9. İçeceğin yeterli sıcaklıkta olduğundan emin oldunuz mu?		
10. Fincanın sıcak olduğundan emin oldunuz mu?		
11. Dikkatli olup titiz çalıştınız mı?		
12. Sıcak içeceği uygun servis ettiniz mi?		
13. Konuk masasına sağdan yaklaştınız mı?		
14. Konukları selamlamayı unuttunuz mu?		
15. Servis anında ayağınızın birinin biraz önde olduğundan emin oldunuz mu?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

- Sıcak içeceklerin servis edildiği fincan ve bardakların hacimleri kaç cl'dir?**
 - 12-15 cl
 - 20-25 cl
 - 8-10 cl
 - 15-20 cl
- Kakao potu konuk masasında nereye konulur?**
 - Konuğun sol tarafına
 - Peçetenin ilerisine
 - Konuğun sağ tarafına
 - Konuğun sağ tarafına fincanın sağ ilerisine
- Hangi malzemeden yapılan bardaklar sıcak çikolata servisine uygun değildir?**
 - Cam
 - Porselen
 - Seramik
 - Plastik
- Hangi garnitür salep için en uygundur?**
 - Krema
 - Tarçın
 - Hindistan cevizi
 - Çikolata rendesi
- Sıcak içeceklerin servisinde kullanılan cam ve porselen kapların en önemli özelliği nedir?**
 - Görünüşlerinin güzel olması
 - Daha kolay temizlenmesi
 - İçecekleri uzun süre sıcak tutması
 - Büyük hacimli olmaları

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

1. Hangi çikolata türü daha fazla kakao yağı ve kakao kuru maddesi içerir?
 - A) Sütü
 - B) Bitter
 - C) Beyaz
 - D) Dolgulu
2. Servise hazırlanan salep üzerine tarçın ne zaman ilave edilir?
 - A) Salebin kaynamasından önce
 - B) Salep kaynamaya başladığında
 - C) Fincanlara konulduktan sonra
 - D) Şekerin ilavesinden sonra
3. Sıcak içeceklerin servis edildiği fincan ve bardakların hacimleri kaç cl'dir?
 - A. 12-15 cl
 - B. 20-25 cl
 - C. 8-10 cl
 - D. 15-20 cl
4. Kakao potu konuk masasında nereye konulur?
 - A) Konuğun sol tarafına
 - B) Peçetenin ilerisine
 - C) Konuğun sağ tarafına
 - D) Konuğun sağ tarafına fincanın sağ ilerisine
5. Hangi malzemeden yapılan bardaklar sıcak çikolata servisine uygun değildir?
 - A) Cam
 - B) Porselen
 - C) Seramik
 - D) Plastik

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	C
3	C
4	C
5	A

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	D
3	D
4	B
5	C

MODÜL DEĞERLENDİRME'NİN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	C
3	D
4	B
5	C

KAYNAKÇA

- AKTAŞ, Ahmet, **Servis ve Bar**, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 1996.
- GÜREL, Mehmet, Gürol GÜREL, **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Yayınları, İstanbul, 1997.
- KIRMIZI, Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 200.
- ATKINSON, Catherine, Mary BANKS, Cristine FRANCE, Cristine MCFADDEN, **The Chocolate And Coffee Bible (Çikolatalı ve Kahveli Tarifler)**, İş Bankası Kültür Yayınları, Londra,2005.