

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**OPERATİFLER VE SERVİSİ**

ANKARA 2006

### **Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;**

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	ii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ – 1 .....	3
1. KLASİK APERATİFLER.....	3
1.1. Klasik Aperatif İçkilerin Özellikleri.....	3
1.2. Klasik Aperatif İçkilerin Markaları .....	3
1.2.1. Sherry .....	3
1.2.2. Porto .....	4
1.2.3. Mader .....	5
1.2.4. Marsala .....	5
1.3. Klasik Aperatif İçkilerin Servis Özellikleri.....	6
1.3.1. Sherry .....	6
1.3.2. Porto .....	7
1.3.3. Mader .....	7
1.3.4. Marsala .....	7
UYGULAMA.....	8
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	9
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	10
2. MODERN APERATİFLER.....	10
2.1. Vermutlar .....	10
2.1.1. Vermutların Özellikleri .....	10
2.1.2. Vermut Türleri.....	10
2.1.3. Vermut Markaları .....	11
2.1.4. Vermutların Servisi .....	11
2.2. Bitterler.....	12
2.2.1. Bitterlerin Özellikleri .....	12
2.2.2. Bitter Markaları .....	12
2.2.3. Bitterlerin Servisi .....	13
2.3. Anisler (Anasonlu İçkiler).....	13
2.3.1. Anislerin Özellikleri .....	13
2.3.2. Anis Markaları.....	13
2.4.3. Anislerin Servisi .....	15
UYGULAMA.....	16
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	17
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	18
CEVAP ANAHTARLARI.....	19
KAYNAKÇA .....	20

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Barmen</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Aperatifler ve Servisi</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Aperatifleri tanıyıp servise hazırlayabilme becerisini kazandıracak olan öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/24
<b>ÖN KOŞUL</b>	Alkolsüz İçkiler, Şaraplar, Garnisaj modülünü almış olmak
<b>YETERLİK</b>	Aperatiflerin servisini yapmak
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Gerekli ortam sağlandığında aperatiflerin servisini yapabileceksiniz. <b>Amaçlar</b> ➤ Barda klasik aperatifleri tanıyarak servisini yapabileceksiniz. ➤ Barda modern aperatifleri tanıyarak servisini yapabileceksiniz.
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Servis atölyesi veya bar, Aperatif çeşitleri, Aperatif bardakları, servis tepsisi, tepsi dolesi, bardakaltlığı
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içerisinde yer alan her faaliyetten sonra verilen ölçme araçları ile kazandığınız bilgileri ölçerek kendi kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda size ölçme aracı (test, çoktan seçmeli, doğru yanlış, klasik, uygulama, boşluk doldurma ve örnek olay inceleme) uygulayarak, modül uygulamaları ile kazandığınız bilgileri değerlendirecektir.

# GİRİŞ

## **Sevgili Öğrenci,**

Bu modül de, yemek öncesi iştah açan ve mideyi hazma hazırlayan içkiler olan aperatifleri öğrenecek ve bu içkilerin servisini yapabilmek için gerekli teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olacaksınız.

Ülkemizde Turizm ve Otelcilik sektörü hızla gelişmektedir. Yiyecek ve İçecek hizmetleri de bu sektörde önemli bir yer tutmaktadır. Sektördeki gelişmeye paralel olarak nitelikli eleman ihtiyacı da her geçen yıl artmaktadır.

Yiyecek içecek sektöründe hizmet veren kişiler, içkileri tanımalı, uygun araç gereç kullanarak, servisini yapabilmelidirler. Bu konuda, hazırlamış olduğumuz modülün sizlere faydalı olacağını umuyoruz.

Başarılar dileriz.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Barda klasik aperatifleri tanıyarak servisini yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Klasik Aperatiflerin neler olduğunu ve nasıl üretildiklerini araştırınız.
- Klasik aperatiflerin alkol derecelerini ve servis sıcaklıklarını araştırınız.
- Çevrenizdeki otel işletmelerinin barlarını gezerek hangi klasik aperatiflerin daha çok servis edildiğini ve bunların servis şekillerini öğreniniz.
- Klasik aperatiflerin şişesi üzerindeki etiketleri inceleyip, işaret ve kavramları araştırarak öğreniniz.

## 1. KLASİK APERATİFLER

### 1.1. Klasik Aperatif İçkilerin Özellikleri

Klasik aperatifler, aperatif veya fortified (fortifay) şaraplar olarak da bilinirler. Diğer şaraplardan farkı alkolle güçlendirilmiş olmalarıdır. Alkol dereceleri % 15-22 vol arasındadır.

Bu şarapların özelliği mayalanma sürecinde üzüm şirasındaki şekerin tamamı alkole dönüşmeden, şaraba % 20 oranında üzüm alkolü (brandy) ilavesiyle kalan şekerin alkole dönüşmesi durdurulur. Böylece normal şaraplardan daha çok alkol içerir. Şıra içindeki şeker de alkole dönüşmeden şarap içinde kalır. Bu tip şarapların tatlı olmalarının nedeni de budur. Sek türlerinde şeker tamamen alkole dönüşür.

### 1.2. Klasik Aperatif İçkilerin Markaları

#### 1.2.1. Sherry

İspanyolların ünlü aperatif şarabıdır. İspanya'nın Jerez de la Frontera şehrinde üretilir. Mayalanma sonunda içine suma (ham alkol) veya kaynatılmış üzüm suyu karıştırılır. Dört beş yıl fıçılarda dinlendirilir. Alkol oranı % 17-20 arasında değişir.



**Resim 1: Sherry Şarabı**

Başlıca Sherry tipleri şunlardır.

- **Fino:** Çok açık renkli sek, hafif yapılı, taze aromalı bir sherry'dir. Kendine has güzel kokusu vardır.
- **Amontillado:** Kehribar renginde, fiçılarda uzun süre dinlendirilmiş, normal kokuludur, fino kadar sek değildir.
- **Vino de Pasto:** Demisek, biraz koyu renkli ve hoş kokuludur.
- **Montilla:** "Amontillado"dan daha sek ve açık renklidir.
- **Golden:** Altın renkli demisek bir "sherry"dir.
- **Olorosso:** Tatlımsı bir "sherry"dir.

### 1.2.2. Porto

Portekiz'in Dourotal (dorotal) bölgesinde üretilir. Porto şehrinden ihraç edildiği için bu ismi almıştır. Şıra mayalanmayı tamamlamadan önce (içinde daha bir miktar üzüm şekeri varken) meşe fiçılara alınarak ham alkol ilave edilir. Fiçıda en az üç yıl dinlendirilir ve uzun yıllar dinlendirilmeye uygun kalitede şaraplardır. Porto şarap enstitüsü denetiminde şişelenir. Alkol oranı %17-20 arasındadır. Beyaz ve kırmızısı olan sek ve tatlı şaraplardır. Porto'nun tatlı şarabı likör şarapların en ünlüsüdür. Sek olanı aperatif, tatlı olanı yemeklerden sonra digestif olarak servis edilir.



**Resim 2: Porto şarabı**



Başlıca Porto tipleri

- **White Port (Vayt Port):** Aperatif olarak içilen sek, beyaz, altın renkli porto şarabıdır.
- **Porto Millesime (Porto millezime):** Çok kaliteli Porto şarabıdır. 10 -15 yıl arası dinlendirilirler.
- **Crust Port (Kırast Port):** Millezime Porto'ya çok benzer. Birkaç güzel Porto şarabın karışımından elde edilir. Dolgun yapılı ve güçlü aromalıdır.
- **Tawny Port (Tavni Port):** Farklı yıllarda üretilen Porto şaraplarının kupaj (harmanlanarak) edilerek, meşe fıçılarda dinlendirilmesiyle üretilir. Zarif ince ve sindirimi kolaylaştırıcı bir şaraptır. Renkleri yıllandıkça değişir. Başlangıçta menekşeden yakuta dönen renk, yavaş yavaş şaraba adını veren sarımtırak kahverengine (tawny) dönüşür. Beyaz, demi sek Porto şarabıdır.
- **Ruby Port (Rubi Port):** Kırmızı, tatlı Porto şarabıdır.

### 1.2.3. Mader

Mader şarabı, Portekiz'in Maderia bölgesinin ünlü şarabıdır. Yıllandırılma bakımından en çok dayanabilen şaraptır. Yapıldığı üzüm türüne göre çeşitleri vardır.

- **Sercial (sörşial):** Bu tür, Mader şarapların en açık renklisi ve sek olanıdır.
- **Verdelho (Verdelo):** Kehribar renginde, orta sek bir şaraptır. Çorbalarla servis edilen bir türdür.
- **Malamsey (Malmzu):** Koyu renkli, zengin aromalı ve yumuşak içimli bir mader şarabıdır. Mader şarapların en tatlısıdır.



Resim 3: Mader şarabı

### 1.2.4. Marsala

Marsala Sicilya'nın batı bölgesinde yer alır. 1798'de İtalyanların kendi şaraplarını, İngiltere'ye tanıtmak için üretilmiştir ve yine İngiltere'ye taşınması sırasında içine brandy eklenerek kuvvetlendirilmiştir. Günümüzde İtalyanlar yemeklerinde Marsala'yı kullanırlar.



**Resim 4: Marsala şarabı**

### **Başlıca Marsala tipleri**

- **Fine:** % 17 vol. 1 yıl yllandırılır.
- **Superiore:** % 18 vol. 2 yıl yllandırılır.
- **Superiore reserve:** % 18 vol. 4 yıl yllandırılır.
- **Vergine soleras:** % 18 alkol 5 yıl yllandırılır.

## **1.3. Klasik Aperatif İçkilerin Servis Özellikleri**

### **1.3.1. Sherry**

Sherry kendi adıyla anılan küçük, ince uzun ve yukarı doğru hafifçe daralan bardağıyla 6 - 10 cl arasında servis edilir. Sek olanlar 8 - 10 °C'da soğuk ve aperatif olarak servis edilir. Tatlı olanlar, oda sıcaklığında 18 - 20 °C'da yemek sonrası dessertlerle verilir.



**Resim 5: Sherry şarabı bardağı**

### 1.3.2. Porto

Porto servisi için kendi adıyla anılan, 7,5 - 14 cl hacimli özel bardak kullanılır. 5 - 10 cl arasında, kırmızı olanlar 16 - 20 °C'da (oda sıcaklığında), beyaz olanlar 12 - 16 °C'da servis edilir. İçimden bir gün önce salona getirilmelidir. Tortulu olanlar sarsılmadan taşınmalıdır ve tortuları süzülmalıdır. Açıldıktan sonra kalırsa bozulur.



Resim 6: Porto şarabı bardağı

### 1.3.3. Mader

Mader şarapların sercial olanları aperatif olarak 10 - 14 °C'da, diğer türleri ise vokal veya digestif olarak 14 - 16 °C'da servis edilir. Mader şarabı servisi için, porto, sherry veya küçük ayaklı bardaklar kullanılır.



Resim 7: Mader şarabı bardağı

### 1.3.4. Marsala

Marsala yemek öncesi ve ilk yemekle birlikte servis edilir. Günümüzde Parmesan, gorgonzola, roquefort gibi peynirlerle servis edilir.

## UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Klasik aperatif servisi için bardağı seçiniz.</p>	<p>➤ Çalıştığınız ortamın (servis atölyesi veya bar) hijyenik ve düzenli olmasını sağlayınız.</p> <p>➤ Klasik aperatif servisi için gerekli araç gereci hazırlayınız. Açıklamalar kısmındaki eğitim öğretim ortamları ve donanımları kısmını inceleyiniz.</p> <p>➤ Servisini yapacağınız klasik aperatif için uygun olan bardağı seçiniz. Klasik aperatif içkilerin servis özellikleri kısmını inceleyiniz.</p>
<p>➤ Klasik aperatifi bardağa doldurunuz.</p>	<p>➤ Servisini yapacağımız klasik aperatifi, klasik aperatiflerin servis özelliklerinde anlatıldığı miktarda ölçü kabı kullanarak daha önce hazırlamış olduğunuz bardağa doldurunuz.</p>
<p>➤ Klasik aperatifi misafire sununuz.</p>	<p>➤ Klasik aperatifin servisi için daha önce hazırlamış olduğunuz, üzerine dolaşmış servis tepsisine içki dolu bardağı ve bardakaltlığını koyunuz.</p> <p>➤ Servis tepsisini sol elinize alarak misafirin sağından önce bardakaltlığını daha sonrada üzerine içki bardağını misafirin sağ ön tarafına bırakınız.</p> <p>➤ Servis sırasında güler yüzlü, nazik ve kibar olmayı unutmayınız.</p> <p>➤ Misafir eğer barda oturuyorsa, önce bardakaltlığını misafirin önüne koyunuz, üzerine de içki bardağını bırakınız.</p> <p>➤ Servis işlemi bittikten sonra, misafire başka bir isteği olup olmadığını sorup, afiyet olsun diyerek masadan uzaklaşınız.</p>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Boş bırakılan kısımları doldurunuz. Cevaplarınızı, cevap anahtarından kontrol ediniz.

1. .... İspanyanın Jerez de la frontera şehrinde üretilir.
2. Klasik aperatiflerin alkol dereceleri % ..... vol arasındadır.
3. Sherry'ler, kendi adıyla anılan bardaklarında ..... cl olarak servis edilir.
4. Porto servisi için, kendi adıyla anılan ..... cl hacimli özel bardak kullanılır.
5. Kırmızı porto şarabı ..... °C'da, beyaz porto şarabı ..... °C'da servis edilir.
6. Mader şarabı ..... bölgesinin ünlü şarabıdır.
7. Klasik aperatiflerin servisi için barda ..... , ..... , ..... bulundurulur.
8. Mader şarapları yapıldığı üzüm türüne göre üçe ayrılır. Bunlar, ..... , ..... dir.
9. .... yemek öncesi ve ilk yemekle birlikte servis edilir. Günümüzde Parmesan, gorgonzola, roquefort gibi peynirlerle servis edilir.
10. Mader şarapların sercial olanları aperatif olarak ..... °C'da, servis edilirler.

## DEĞERLENDİRME

Sorulara verdiğiniz cevaplar ile cevap anahtarını karşılaştırınız. Cevaplarınız doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevaplarınız varsa öğrenme faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Barda modern aperatifleri tanıyarak servisini yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Modern aperatiflerin neler olduğunu ve nasıl üretildiklerini araştırınız.
- Modern aperatiflerin alkol derecelerini ve servis sıcaklıklarını araştırınız.
- Çevrenizdeki otel işletmelerinin barlarını gezerek hangi modern aperatiflerin daha çok servis edildiğini ve bunların servis şekillerini öğreniniz.
- Modern aperatiflerin şişesi üzerindeki etiketleri inceleyip, işaret ve kavramları araştırarak öğreniniz.

## 2. MODERN APERATİFLER

### 2.1. Vermutlar

#### 2.1.1. Vermutların Özellikleri

“Vermut”un ana maddesi beyaz şaraptır. Şarabın içine saf alkol, vermut bitkisi, tarçın, karanfil, turunç kabuğu, rezene, çentiyane gibi bitki drogları (kökleri) katılarak üretilen aromalı içkidir. İsmi Almanca Wormut (vermut) yani pelin otu bitkisinden almıştır. Alkol dereceleri % 14 - 31 vol. arasında değişmektedir. İtalya ve Fransa başta gelen iki önemli vermut üreticisidir. İtalyan vermutu deyimli tatlı vermutları, Fransız vermutu deyimli de sek vermutları ifade eder.

#### 2.1.2. Vermut Türleri

- **Sek – Dry:** İçildiği zaman şeker tadı hissedilmeyen kuru vermuttur.
- **Rose:** Hafif tatlı bir vermuttur.
- **Bianco:** Tatlı vermuttur.
- **Rosso:** Karamel tadında tatlı bir vermuttur.

### 2.1.3. Vermut Markaları



Resim 8: Cinzano çeşitleri

- **İtalyanların;** Martini, Cinzano,
- **Fransızların;** Dubonnet, Noily, Prat, Amerpican,
- **Ülkemizde;** Mey tarafından kırmızı vermouth adıyla üretilmektedir.



Resim 9: Martini çeşitleri

### 2.1.4. Vermutların Servisi

Vermutlar genelde soda, kola, gazoz ve meyve suyu (portakal, limon) karıştırılarak servis edilir. Buz ve bir dilim limon ile sek olarak da servis edilebilir. Tekel tarafından üretilen kırmızı vermouth sade (sek ) olarak servis edilir. Vermut kokteyl yapımında yardımcı içki olarak ta kullanılır. Arzuya göre limon, portakal ve kokteyl kirazıyla süslenebilir.

Aperatif servisi için viski on the rocks ve sodalı serviste de tumbler bardakları kullanılır. Ölçü olarak 3- 4 - 5 cl olarak servis edilir.



Resim 10: Martini servisi

## 2.2. Bitterler

### 2.2.1. Bitterlerin Özellikleri

Bitterler farklı bitkilerden, bitki köklerinden, çiçeklerden yapılan bir aperatif çeşididir. Bitterler günümüzde aperatif özelliğinin dışında yemeklerde ve kokteyllerde de kullanılmaktadır. Alkol oranları % 40 ve daha fazladır. Bitterler ilk yapılış tarihlerinde daha çok tedavi amaçlı olarak üretilmiştir. Bu nedenle bitterler günümüzde vücuttaki kırgınlığı almak, karın ağrısı gibi bölgesel vücut ağrılarını tedavi etme özelliğini korumaktadır.

### 2.2.2. Bitter Markaları

- **Angostura Bitter:** 1824 yılında Dr. Siegert tarafından Venezuela'nın Angostura bölgesindeki 40 farklı bitkiden üretilmiştir. Kokteyllerin tatlandırılmasında ve kokulandırılmasında kullanılır. Yorgunluğu ve karın ağrılarını giderici özelliği vardır. Günümüzde her barda bulunan bir aperatiftir. Alkol oranı % 40'tır.
- **Fernet Branko:** Bu içki 1845'te 40'tan fazla bitki ve baharattan yapılmıştır. Genellikle yemek sonrası digestive olarak servis edilir. Bunun yanında bazı kahvelerde ve özellikle espresso ile birlikte içilebilir. Oda sıcaklığında veya bir iki parça buzla içilebilir. Alkol oranı % 40'tır.
- **Peychaud:** 1800'lü yılların başında New Orleans'ta Dr. Peychaud tarafından öncelikle sağlık amaçlı üretilen daha sonra brandy eklenerek aperatif özelliği kazandırılan "bitter" dir. Alkol oranı % 42'dir.





Resim 11: Bitter çeşitleri

### 2.2.3. Bitterlerin Servisi

Bitterler genellikle ayaklı, uzun ve ağızına doğru daralan bardaklarda servis edilir. Bitterler, kışın oda sıcaklığında, yazın ise birkaç buz parçası ile servis edilir. Bitterler birlikte, kola, tonik, kahve servis edilebilir. Bitterler kokteylerde de tatlandırıcı olarak kullanılır.



Resim 12: Bitter bardağı

## 2.3. Anisler (Anasonlu İçkiler)

### 2.3.1. Anislerin Özellikleri

Anason tohumu veya anason esansı ile karıştırılarak üretilen, soda veya su ile karıştırılarak içilen içkilerdir.

### 2.3.2. Anis Markaları

- **Rakı:** Kuru üzümünden elde edilen ve % 85 alkol içeren sumanın , anason tohumu veya anason esansı ile karıştırılıp damıtılmasıyla elde edilen içkiye rakı denir. Damıtma sonunda % 80 alkol içeren sıvı elde edilir. İçine iyi kalite ( yumuşak ) su katılarak alkol derecesi düşürülür. % 45 - 50 vol. Rakı üretilmiş olur.



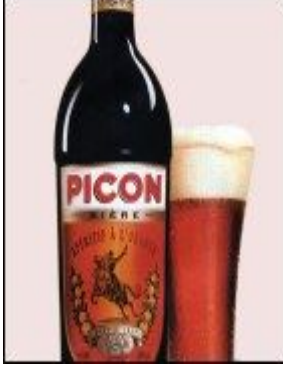
Resim 13: Rakı Çeşitleri

- **Pernod:** Hafif yeşil, sarı renkli bir Fransız rakısıdır. Türk rakısı gibi su katılarak içilir.
- **Sambuka:** Açık renkli, tatlı anason aromalı bir İtalyan aperatifidir.



Resim 14: Modern Aperatif çeşitleri

- **Cynar:** Kinin , enginar ve çeşitli baharatlarla yapılan bir İtalyan aperatifidir. Kırmızı renkli ve acımtırak bir tada sahiptir. Sade ve su ile karıştırılarak içilir.
- **Amerpikon:** Fransa'da yapılan bir aperatifdir. Soda ile karıştırılarak içilir.



Resim 15: Modern Aperatif çeşitleri

### 2.4.3. Anislerin Servisi

Anisler, soda veya su katılarak servis edilir. Rakı kendi adıyla anılan bardağında servis edilir.

## UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Modern aperiatif servisi için bardağı seçiniz.</p>	<p>➤ Çalıştığınız ortamın ( Servis atölyesi veya bar ) hijyenik ve düzenli olmasını sağlayınız.</p> <p>➤ Modern aperiatif servisi için gerekli araç gereci hazırlayınız. Açıklamalar kısmındaki eğitim öğretim ortamları ve donanımları kısmını inceleyiniz.</p> <p>➤ Servisini yapacağınız modern aperiatif için uygun olan bardağı seçiniz. Hangi modern aperiatifin servisini yapacaksanız, konu anlatımında, ilgili modern aperiatifin servisi kısmını inceleyiniz.</p>
<p>➤ Modern aperiatifi bardağa doldurunuz.</p>	<p>➤ Servisini yapacağınız modern aperiatifi, modern aperiatiflerin servis özelliklerinde anlatıldığı miktarda ölçü kabı kullanarak daha önce hazırlamış olduğunuz bardağa doldurunuz.</p>
<p>➤ Modern aperiatifi misafire sununuz.</p>	<p>➤ Modern aperiatifin servisi için daha önce hazırlamış olduğunuz, üzerine dole konulmuş servis tepsisine içki dolu bardağı ve bardakaltlığını koyunuz.</p> <p>➤ Servis tepsisini sol elinize alarak, misafirin sağından önce bardak altlığını daha sonrada üzerine içki bardağını misafirin sağ ön tarafına bırakınız.</p> <p>➤ Servis sırasında güler yüzlü, nazik ve kibar olmayı unutmayınız.</p> <p>➤ Misafir eğer barda oturuyorsa, önce bardak altlığını misafirin önüne koyunuz, üzerine de içki bardağını bırakınız.</p> <p>➤ Servis işlemi bittikten sonra, misafire başka bir isteği olup olmadığını sorup, afiyet olsun diyerek masadan uzaklaşınız.</p>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Boş bırakılan kısımları doldurunuz. Cevaplarınızı, cevap anahtarından kontrol ediniz.

1. .... ana maddesi beyaz şarap olan içine ..... ve bitki kökleri katılarak üretilen ..... içkidir.
2. ....kuru üzümünden elde edilen ve % 85 alkol içeren .....nın , anason tohumu veya anason esansı ile karıştırılıp damıtılmasıyla elde edilen içkiye ..... denir.
3. Vermutların alkol dereceleri ..... vol arasındadır.
4. İtalyan vermutu deyimi , ..... , Fransız vermutu deyimi ..... ifade eder.
5. Vermutlar ölçü olarak ..... cl servis edilir.
6. .... hafif yeşil , sarı renkli bir Fransız rakısıdır. Türk rakısı gibi su katılarak içilir.
7. .... fransa da yapılan bir aperatifdir. Soda ile karıştırılarak içilir.
8. .... karamel tadında bir tatlı vermuttur.
9. .... 1845'te 40'tan fazla bitki ve baharattan yapılmıştır. Genellikle yemek sonrası digestive olarak servis edilir.
10. .... farklı bitkilerden, bitki köklerinden, çiçeklerden yapılan bir aperatif çeşididir.

## DEĞERLENDİRME

Sorulara verdiğiniz cevaplar ile cevap anahtarını karşılaştırınız. Cevaplarınız doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevaplarınız varsa öğrenme faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

1. Bir Porto şarabı servisi uygulaması yapınız.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Çalıştığı ortamın temiz, düzenli ve hijyenik olmasını sağladınız mı?		
Klasik aperatif servisi için gerekli olan araç gereci hazırladınız mı?		
Klasik aperatif servisi için uygun bardağı seçtiniz mi?		
İçkiyi gerektiği miktarda bardağa doldurdunuz mu?		
Bu işlemi yaparken ölçü kabı kullandınız mı?		
Servis tepsi üzerine dole koydunuz mu?		
Servis tepsi üzerine bardak altlığı koydunuz mu?		
Misafirin sağ tarafından önce bardak altlığını sonra üzerine içki bardağını koydunuz mu?		
Servis yaparken güler yüzlü, kibar ve nazik davrandınız mı?		
Misafirin başka bir isteği olup olmadığını sorup, afiyet olsun diyerek masadan ayrıldınız mı?		

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1	SHERRY
2	% 15 – 22 VOL
3	6 – 10 CL
4	7.5 – 14 CL
5	16 – 20 CL / 12 - 16
6	PORTEKİZİN MADERİA
7	APERATİF ÇEŞİTLERİ, APERATİF BARDAKLARI, SERVİS TEPSİSİ, TEPSİ DOLESİ, BARDAK ALTKIĞI
8	SERCİAL, VERDEL, MALAMSEY
9	MARSALA
10	10 - 14

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	VERMUT / SAF ALKOL
2	RAKI / SUMA
3	% 14 – 31
4	TATLI / SERT
5	3 – 4 – 5 CL
6	PERNOD
7	AMERPİKON
8	ROSSO
9	<b>FERNET BRANKO</b>
10	<b>BİTTERLER</b>

## KAYNAKÇA

- GÜREL, Mehmet ve Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Basımevi İstanbul, 2001.
- KIRMIZI, Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 2**, Milli Eğitim Basımevi Trabzon, 2003.
- **[www.thedrinkshop.com](http://www.thedrinkshop.com)**
- **[www.webtender.com](http://www.webtender.com)**
- **[www.angosturo.com](http://www.angosturo.com)**
- **[www.epinions.com](http://www.epinions.com)**