

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**DİĞER SICAK İÇECEKLER**

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. ÇEŞİTLİ SICAK İÇECEKLERİ HAZIRLAMA.....	3
1.1. Kakao    3	
1.1.1. Tanımı .....	3
1.1.2.Çeşitleri .....	4
1.1.3.Hazırlanması.....	4
1.2. Sütün Servise Hazırlanması 5	
1.3. Salep    6	
1.3.1. Tanımı .....	6
1.3.2. Malzemeleri .....	6
1.3.3. Hazırlanması.....	7
1.4. Sıcak Çikolata 7	
1.4.2.Malzemeleri .....	7
1.4.3. Hazırlanması.....	8
1.5. Meyve Özleri 8	
1.5.1. Tanımı .....	8
1.5.2. Çeşitleri.....	9
1.5.3. Hazırlanması.....	9
UYGULAMA FAALİYETİ    10	
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME    11	
PERFORMANS DEĞERLENDİRME 12	
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	13
2. ÇEŞİTLİ SICAK İÇECEKLERİN SERVİSİ.....	13
2.1. Sıcak İçeceklerde Kullanılan Bardak ve Fincanlar 13	
2.2. Sıcak İçeceklerle Verilen Yiyecekler 14	
2.3. Sıcak İçeceklerin Servisi ve Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar 14	
2.3.1.Kakao Servisi.....	14
2.3.2. Süt Servisi.....	14
2.3.3. Salep Servisi .....	15
2.3.4. Sıcak Çikolata Servisi .....	16
2.3.5. Meyve Özleri Servisi.....	16
UYGULAMA FAALİYETİ    18	
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME    19	
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	21
CEVAP ANAHTARLARI.....	22
KAYNAKLAR .....	23

# AÇIKLAMALAR

<b>MODÜLÜN KODU</b>	<i>811ORK115</i>
<b>ALAN</b>	<i>Yiyecek İçecek Hizmetleri</i>
<b>MESLEK/DAL</b>	<i>Barmen</i>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<i>Çeşitli Sıcak İçeceklerin Servisi</i>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında diğer sıcak içecekleri hazırlayabilmek ve sunabilmek için gerekli olan kuralların yer aldığı öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/16
<b>ÖN KOŞUL</b>	<i>“Kahvelerin Hazırlanması Ve Servisi” modülünü almış olmak.</i>
<b>YETERLİK</b>	Çeşitli sıcak içecekleri hazırlayarak usulüne uygun olarak konuk masasında servis yapabilmek.
<b>MODÜLÜN GENEL AMACI</b>	Öğrenci; bu modül ile gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak diğer sıcak içecekleri hazırlayarak servis etme yeterliği kazanabilecektir.
<b>AMAÇLAR</b>	Bu modül ile öğrenci; Ø Özelliğine göre çeşitli sıcak içecekleri hazırlayabilecektir. Ø Hazırlanan sıcak içecekleri uygun servis yöntem ve tekniklerini kullanarak konuğa servis edebilecektir.
<b>ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR</b>	Servis atölyesi, restoran-bar ortamı, tepsi, fincan ve bardaklar, ısıtıcılar, peçete, kakao, süt, salep, sıcak çikolata, meyve özleri.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan, herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla 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. Bugüne kadar başarıyla almış olduğunuz modüllerle bu sektörde bir yer edinecek konuma geldiniz. Yine başarıyla alacağınız bu modülle de yerinizi sağlamlaştıracak ve mesleki bilgi ve becerinize yenilerini ekleyeceksiniz.

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 çeşitli sıcak içeceklerde, gerek hazırlanması aşamasında gerekse servisi aşamasında önemi küçümsenemeyecek bilgi ve beceri gerektirmektedir. Kışın sert günlerinde sunulan bir fincan salep, bir sabah kahvaltısında sunulan bir fincan süt, sanırım hiçbirimizin hayır diyemeyeceği kadar vazgeçilmezdir. Bu içeceklerin nezaketle ve servis kuralları gereğince sunumu onlara daha iyi bir görüntü ve keyif verecektir.

Mesleğini severek ve önemseyerek 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

Uygun ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun olarak çeşitli sıcak içecekleri hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

Aşağıda verilen araştırma konularına önceden hazırlanarak derse gidiniz.

- Ø Salep ülkemizde en çok nerelerde yetişmektedir ve nasıl hazırlanmaktadır.
- Ø Yakın çevrenizdeki işletmelerde sıcak olarak servis edilen içecekler nelerdir.

Yaptığınız araştırma sonucunda elde ettiğiniz bulguları sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşarak tartışınız.

## 1. ÇEŞİTLİ SICAK İÇECEKLERİ HAZIRLAMA

### 1.1. Kakao

#### 1.1.1. Tanımı

Sıcak olarak içilen kakao, özellikle Amerika ve Batı Afrika' da yetişen 15-16 m boyundaki kakao ağacının kurutulmuş meyvelerinin içerisinden çıkartılan tohumların fermante edildikten sonra aromatik hale getirilmiş tozlarıdır. Kakaonun fermantasyon süresi üç ile yedi gün arasında değişmektedir. Kakaonun meyve halinden toz haline getirilebilmesi için birtakım işlemlerden geçmesi gerekir. Bu süreçte; meyvelerin içinden çıkan tohumlar kavrulur, kızılımsı kahverengi un haline getirilir ve yağı çıkarılır. Yağ çıktıktan sonra katılaştan kakao, yeniden öğütülerek çok ince toz haline getirilir ki, bu toz kakao tozunu teşkil eder.

Kakao, nemden etkilendiği için serin ve kuru bir yerde, ağzı kapalı ve ışık geçirmeyen malzeme ile ambalajlanarak saklanmalıdır. Cam ve porselen kaplar saklama için kullanılabilir.

### 1.1.2.Çeşitleri

- Ø **Forastero:** Dayanıklı ve bol ürün veren kakaodur. Yassı çekirdekli ve normal kalitelidir.
- Ø **Criollo:** Zor yetişen, yuvarlak ve büyük çekirdekli. Çekirdekler beyaz, tadı yumuşak ve çok az kekredir. İyi kalitelidir.
- Ø **Amelonado:** ekvatorda yetişen, mor renkli ve çekirdekleri yuvarlak bir kakaodur. Tadı normal kekrelindedir ve iyi bir kakaodur.

### 1.1.3.Hazırlanması

Sütle hazırlanan, sıcak ve soğuk olarak servis edilen bir içecektir. Kakao, toz olarak, kuvertür ile hazırlama ve şekerli karışımla hazırlama olarak üç şekilde hazırlanabilir.

#### a) Toz Kakao İle Hazırlama

- Ø İki fincan süt ateşe konur.
- Ø 20-25 gram kakao tozu soğuk sütle karıştırılır.
- Ø Sütün kesilmemesi için soğuk sütle karıştırılan toz ısınan süte karıştırılarak kaynatılır. Hazırlanan kakao, daha önceden ısıtılmış pota alınır.

#### b) Kuvertür İle Hazırlama

- Ø İki fincan süt ateşe konur.
- Ø 20-25 gram rendelenmiş kuvertür bir kaba konarak benmaride eritilir.
- Ø Eriyen kuvertüre biraz süt katılarak karıştırılır.
- Ø Sütle karıştırılan erimiş haldeki kuvertür kaynayan süte karıştırılarak kaynatılır. Hazırlanan kakao servis için ısıtılmış potlara alınır.

#### c) Şekerli Karışımla Hazırlama

Şekerli karışım, marketlerde satılan ve içerisinde şekeri ve tatlandırıcıları ilave edilmiş kakao tozlarıdır. Özel jelatinli ambalajlarda tek porsiyonluk olabileceği gibi, daha fazla miktarlarda da sunulurlar. Soğuk ve sıcak olarak hazırlanabilir.

- Ø Bir porsiyon için 20-25 gram toz karışım yeterlidir.
- Ø Bir fincan soğuk veya sıcak sütün içerisine konularak karıştırılır. Hazırlanan kakao servise sunulur.



## 1.2. Sütün Servise Hazırlanması

Sudan sonra tarihin en eski içeceğidir. Sabah kahvaltıları başta olmak üzere, günün her saatinde tüketilen bir içecektir. Soğuk ve sıcak olarak konukların isteği doğrultusunda hazırlanır ve servise sunulur. Genellikle sade olarak servise sunulmakla birlikte meyveli olarak hazırlanıp sunulabilirler. Ayrıca günün belli saatlerinde diğer içeceklere katılarak da hazırlanabilirler. Özellikle İngilizler akşam beş çayı dedikleri öğleden sonrasında sütlü çay hazırlayarak servis ederler.

İyi bir süt servisi edilmeden önce mutlaka kontrol edilmelidir. Dikkat edilmesi gereken özellikleri gözden kaçırmamak gerekir. Bunlar;

1. Sütün taze olması,
2. Renk kaybına uğramamış olması,
3. Kokusunun değişmemiş olması,
4. Ekşi bir tat almamış olması servisi edilecek sütte dikkat edilmesi gereken özelliklerdendir.



**Resim 1.1: Sütün servise hazır hali**

Konukların siparişi alındıktan sonra Back Office de veya mutfakta sütün servise hazırlanması için yapılacak işlemler şunlardır.

- Ø Süt, dolaptan alınarak tezgah üzerine alınır.
- Ø Konuk isteğine göre hazırlanması gerekirken genellikle sıcak içileceğinden ısıtılacak kaplar seçilerek temizlik kontrolü yapılır.
- Ø Süt ısıtmaya başlanmadan bir tepsi içerisine kumaş peçete veya tepsi dolley açılır.
- Ø Sütün konuk masasına götürüleceği pot, fincan ya da bardak, şekerlik ve maşası seçilerek temizlik kontrolü yapılır.
  - Tepsi üzerine servis malzemeleri servis sırasına da uyularak (Önce masaya servis edilecek olanlar tepsinin ön tarafına konur.) tepsiye yerleştirilir.

- Süt, ısıtılmak üzere kaba konarak ocak veya fırın üzerinde ısıtılmaya bırakılır.
- Isınan süt, tepsi üzerinde bir tabak ve dolay üzerindeki pota konur.

Servis elemanı tarafından son kontrolün yapılmasından sonra süt artık servise hazırdır.

### 1.3. Salep

Soğuk kış günlerinin vazgeçilmezidir. Yüzlerce yıldır Anadolu insanının büyük keyif alarak içtiği salep, dünyanın birçok yerinde içilmektedir. Büyük bakır imbiclerde, satıcıların sırtında sokak sokak dolanarak insanların hizmetine sunulmuştur. Vücut direncinden ishali kesmeye, bağırsak nezlesinden cinsel gücü artırmaya kadar bir çok hastalığı iyileştirdiği düşünülen salep, ülkemizde çoğunlukla Batı, Güneybatı, Güney ve Kuzey Anadolu olmakla beraber Anadolu'nun birçok yerinde yetişir.



Resim 1.2: Salep'i hazırlama

#### 1.3.1. Tanımı

Doğada yetişen bir çeşit yabani orkidelerin köklerindeki yumruların çıkarılarak yıkanarak temizlenmesi, ipe dizilmesi, su veya süt içerisinde kaynatılması, açık havada kurutulması ve sonrasında dövülerek toz haline getirilmesi işlemlerinden sonra ortaya çıkan bir içecektir.

#### 1.3.2. Malzemeleri

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 1.3: Tarçın bitkisi

#### Ø Malzemeler

- Salep (2 tatlı kaşığı - 10 gram)
- Şeker (2,5 yemek kaşığı - 25 gram)
- Süt (4 su bardağından biraz az - 750 gram)
- Tarçın

### 1.3.3. Hazırlanması

- Ø Salep ve şekeri bir tencereye koyup iyice karıştırılır.
- Ø Karışıma azar azar soğuk süt ekleyerek ezilir.
- Ø Kısık ateşte, karıştırarak koyulaşmaya kadar 10-15 dakika pişirilir.
- Ø Fincanlara boşaltıp üzerine tarçım serpilerek servis yapılır.



Resim 1.4: Salep'in servisi

## 1.4. Sıcak Çikolata

### 1.4.1. Tanımı

**Çikolata**, kakao ürünleri ile şeker ve/veya tatlandırıcı; gerektiğinde süt yağı dışındaki hayvansal yağlar hariç olmak üzere diğer gıda bileşenleri ile süt ve/veya süt ürünleri ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde izin verilen katkı ve/veya aroma maddelerinin ilavesi ile tekniğine uygun şekilde hazırlanan ürünü ifade eder.

**Sıcak çikolata**, süt, çikolata ya da kakao tozu ve şekerden oluşan içecektir. Sıcak çikolata



Avrupa'ya Amerika'dan gelerek yaygınlaştırılmıştır.

Resim 1.6: Sıcak Çikolata

### 1.4.2. Malzemeleri

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

- Ø **1. Yöntem**
  - 2 paket bitter çikolata
  - 1 fincan su
  - 6 yemek kaşığı şeker
  - Tuz
  - 3 fincan süt
- Ø **2. Yöntem**
  - Baharatlı Sıcak Çikolata
  - 60 gr çikolata
  - 250 ml süt
  - Muskat, tarçım, zencefil

### Ø 3. Yöntem

- 350 ml süt
- 20 gram sütlü çikolata
- 2 yemek kaşığı krema
- 1/2 çay kaşığı tarçın

### 1.4.3. Hazırlanması

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

#### Ø Hazırlanışı 1

- 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.

#### Ø Hazırlanışı 2

- 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.

#### Ø Hazırlanışı 3

- Çikolatanın içine bir tatlı kaşığı su ekleyin ve benmari usulü eritilir.
- Aynı anda sütü de kaynar hale gelene kadar ısıtılır.
- İkisini aynı kaptaki birleştirin, baharatları ekleyip, köpürene kadar çırpılır.

## 1.5. Meyve Özleri

### 1.5.1. Tanımı

Tat, koku ve renklendirici boya maddeleri ile yapılan, su ile karıştırıldıktan sonra tüketilen çeşitli meyve özlerinin toz haline getirilmiş çeccek grubudur. İçerisinde yapay katkı maddeleri bulunur(boyar madde, doğala özdeş meyve esansı , emülgatör, sitrik asit) bir çok katkı maddesi ilave edilerek üretilir. Piyasada bir çok çeşidini bulmak mümkündür.

### **1.5.2. Çeşitleri**

Elma, Kayısı, Őeftali, Portakal, Limon, Kuşburnu, Ananas v.b. bir çok meyvenin toz haline getirilmiş özleri bulunmaktadır. Su ile hazırlanarak servis edilirler.

### **1.5.3. Hazırlanması**

Fincan veya bardakta hazırlanan meyve özleri için temiz ve kireçsiz su kullanılır. Bir kap içerisinde kaynatılan su fincan veya bardaklara alınır. Kendine özgü altlıklı kase içerisinde getirilen meyve özleri konuk isteğide göz önüne alınarak sıcak su konmuş fincana kahve ve ya çay kaşığı ile ilave edilir. Karıştırılarak hazır hale getirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

## UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Servis edilecek sıcak içecek çeşitlerini tesbit ediniz.	Ø Konuklardan usulüne uygun olarak sipariş alınız. Ø Hazırlayacağınız kakao, salep, meyve özü, sıcak çikolata veya sütü belirleyiniz.
Ø İçecek çeşitlerine uygun malzemeleri hazırlayınız.	Ø İçeceklerin malzemelerini hazırlarken dikkatli ve itinalı olunuz. Ø Hijyen kurallarına dikkat ediniz. Ø Malzemeleri hazırlama tezgâhınıza düzenli olarak yerleştiriniz. Ø Malzemeleri tespit ederken ölçülerine dikkat ediniz.
Ø Hazırlama yöntem ve tekniğini belirleyiniz.	Ø Sıcak suyun temiz ve kireçsiz olduğundan emin olunuz. Ø Hazırlama öncesi hangi sırayla ilaveler yapacağınızı tespit ediniz Ø Ölçüleri tespit ediniz.
Ø Sıcak içeceği usulüne uygun olarak hazırlayınız.	Ø Hazırlama öncesi güvenlik önlemlerinizi alınız. Ø Araç gereçlerinizin temizliğini kontrol ediniz. Ø Meyve özlerini bir kase veya kap içerisinde yanında kaşık olarak hazırlayınız. Ø Hijyen kurallarına uyunuz. Ø Dikkatli ve özenli olunuz.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1-Baharatlı sıcak çikolatanın hazırlanmasında kullanılmayan malzeme hangisidir?

- A)Muskat
- B)Tarçın
- C)Zencefil
- D)taze krema

2- Servise hazırlanan salep üzerine tarçın ne zaman ilave edilir.?

- A)Salebin kaynamasından önce
- B)Saleb 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- Meyve özlerinin içinde olan katkı maddesi hangisidir?

- A) Damla çikolata
- B) Doğala özdeş meyve esansı
- C) Taze krema
- D) Zencefil

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrar inceleyiniz

Tüm sorulara doğru cevap verdiyseniz diğer faaliyete geçiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

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

Sıcak içecek hazırlamak için gerekli kakao, salep, sıcak çikolata, süt ve meyve özlerini ve araç-gereçleri temin ediniz. Sıcak içecekleri hazırlarken, aşağıda ifade edilen aşamaları kontrol etmeyi ve işlemlerinizin doğruluğunu değerlendirmeyi unutmayınız.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
Ø Sıcak içecekleri hazırlamak için konuklardan siparişleri alarak sipariş pusulasına yazdınız mı?		
Ø Hangi sıcak içeceklerin servis edileceğini tespit ettiniz mi?		
Ø Sıcak içeceklerle beraber verilecek yiyecekleri tespit ettiniz mi?		
Ø İçecekleri hazırlayabilmek için gerekli olan malzemeleri tespit ettiniz mi?		
Ø Hazırlama aşamasında kullanacağınız araç ve gereci tespit ettiniz mi?		
Ø Araç ve gereçlerin temizlik kontrolünü yaptınız mı?		
Ø Malzeme ile beraber araç gereçleri, içecekleri hazırlama bölümüne getirdiniz mi?		
Ø Sıcak içecekleri hazırlama yönteminizi tespit ettiniz mi?		
Ø İçecekleri hazırlarken gerekli hijyen koşullarını sağladınız mı?		
Ø Belirlediğiniz hazırlama yöntemine uygun şekilde içecekleri hazırladınız mı?		
Ø Hazırlama sırasında gerekli güvenlik önlemlerini aldınız mı?		

### DEĞERLENDİRME

Performans değerlendirme ölçütlerine cevaplarınızın hepsi “EVET” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Cevaplarınızdan bir veya birkaçı “HAYIR” ise öğrenme faaliyetini tekrar ediniz.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında hazırlanan sıcak içecekleri uygun servis yöntem ve teknikleri kullanarak konuğa servis edebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

Aşağıda verilen araştırma konularına önceden hazırlanarak derse giriniz.

- Ø Yakın çevrenizdeki işletmelerde sıcak içecek servisi yapılıyor mu?, Yapılıyor ise hangi çeşit fincan ve bardaklar kullanılmaktadır?
- Ø Yakın çevrenizdeki işletmelerde sıcak olarak servis edilen içecekler için özel servis yöntemi uygulanıyor mu?

Yaptığınız araştırma sonucunda elde ettiğiniz bulguları sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşarak tartışınız.

## 2. ÇEŞİTLİ 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 altlıkları kullanılabilir. Fincan ve bardaklar 12 – 15 cl. Sıvı alan ölçülerdedir.

## 2.2. Sıcak İçeceklerle Verilen Yiyecekler

Kurugite yiyecekler(susamlı simitler, kraker, susamlı çubuklar v.b. ), kuruyemişler, hazır cipsler, kek ve kuru pastalar sıcak içeceklerin yanında verilen yiyeceklerdendir.

## 2.3. Sıcak İçeceklerin Servisi ve Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

### 2.3.1.Kakao Servisi

Servis için üzerine kumaş peçete açılmış bir tepsi hazırlanır. Üzerine Krema, şeker, kakao fincanı, altlığı ve kaşığı, tepsiye dizilir. Servise hazır halde hazırlanmış kakao için ısıtılmış bir pot üstüne dolley konmuş altlığına alınır. Sıcak kakao pota doldurulur. Pot tepsi üzerine konur. Misafirin sağından masaya yaklaşılır. Şeker ve krema masada misafirin ön ilerisine bırakılır. Kakao fincanı kaşığı ile birlikte sapı sağa gelecek şekilde sağdan masaya bırakılır. Pot ile getirilen sütlü kakao fincana doldurulur. Kremayı misafir de koyabilir. Servis elemanı da sorarak servis edebilir. Kakao potu fincanın sağ ilerisine ve sapı sağa bakacak şekilde masaya bırakılır.

Kakao servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Ø Kakao hazırlanırken sütün sıcak olması gerekir.
- Ø Fincan ve potlar ısıtılmış olmalıdır.
- Ø Servis sağdan yapılır.



Resim 2.2: Kakao

### 2.3.2. Süt Servisi

Konuk siparişi alındıktan sonra bir cezve veya kastro ile misafir sayısına yetecek miktarda süt ısıtılır. Süt ısıtılırken servis için tepsi hazırlanır. Hazırlanan tepsinin üzerine kumaş peçete örtülür. Süt için fincan, altlığı ve kaşığı boş olarak tepsiye yerleştirilir. Şekerlik ve maşası da tepsi üzerine konur. Isıtılan süt sıcak olarak bekleyen pota doldurulur. Tepsi kontrol edildikten sonra misafir masasına gidilerek sağdan fincan masaya bırakılır. Kaşığı ve fincan sapı sağa bakmalıdır. Şekerlik masada ön ileriye bırakılır. Pot ile getirilen süt fincana doldurulur. Pot sapı sağa gelecek şekilde fincanın ilerisine masaya bırakılır.



Resim 2.3: Sütün hazırlanması

Süt servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Ø Fincan ve potlar sıcak olarak bekletilmeli veya servis öncesinde ısıtılmalıdır.
- Ø Sütün taze olduğuna dikkat edilmelidir.



**Resim 2.4: Sütün servis edilmesi**

### **2.3.3. Salep Servisi**

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

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



**Resim 2.5: Salep servisi**

### 2.3.4. Sıcak Çikolata 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 2.6: Sıcak çikolata servisi

Sıcak çikolata servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar:

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

### 2.3.5. Meyve Özleri Servisi

Tepsinin üzerine kumaş peçete örtülür. Hazırlanan sıcak meyve özünü sıcak halde bekletilen porselen ya da cam bardak veya fincana doldurulur. Tepsi üzerine altlığı ve kaşığıyla birlikte konur. Yanında şekerlik ve tabak içerisindeki yiyecekleriyle birlikte servis tepsisiyle misafir masasına götürülür. Misafirin sağından masaya yaklaşarak öncelikle fincan masaya sapı sağa gelecek şekilde bırakılır. Şekerlik konuğun ön ilerisine maşasıyla birlikte bırakılır. Beraber getirilen yiyecek tabağı sağdan bırakılır. Başka isteği olup olmadığı sorularak servis tamamlanır.



Resim 2.7: Servisi yapılmış meyve özünü

Bir başka yöntem olarak misafir masasında hazırlama ve servis etme yöntemi uygulanabilir. Bu durumda fincan ya da bardak altlığı ve kaşığıyla birlikte boş olarak tepsiye yerleştirilir. Meyve özleri altına doley konmuş bir kap içerisinde yanında kahve kaşığıyla birlikte masaya getirilir. Fincan masaya bırakıldıktan sonra potta getirilen sıcak suyla doldurulur. Misafirin sağından ne kadar istediği sorularak meyve özü kaşıkla fincana ilave edilir. Misafir kendisinde fincanına alabilir.

Meyve özleri servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Ø Meyve özünü ilave ederken misafir istekleri unutulmamalıdır.
- Ø Servis fincanları ve pot sıcak olarak bekletilmelidir.



**Resim 2.8: Servise hazır bir tepsi örneği**

## UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Sıcak içeceğin servis edileceği fincan veya bardağı tespit ediniz.	Ø Konukların sipariş ettiği içeceğe uygun bardağı seçerken servis miktarını dikkate alınız. Ø Fincan veya bardağın temiz olduğundan emin olunuz.
Ø Servis tepsisini usulüne uygun hazırlayınız.	Ø Tepsinin üzerine kumaş peçete açınız. Ø Fincan pot gibi malzemelerin kulplarının dışarı taşmamasına dikkat ediniz. Ø Hijyene dikkat ediniz. Ø Servis araç ve gereçleri servis sırasını dikkate alarak yerleştiriniz.
Ø İçeceği doldurunuz.	Ø İçeceğin yeterli sıcaklıkta olduğundan emin olunuz. Ø Fincanın sıcak olduğundan emin olunuz. Ø Dikkatli olunuz. Ø Titiz çalışınız.
Ø Sıcak içeceği usulüne uygun servis ediniz.	Ø Konuk masasına sağdan yaklaşınız. Ø Konukları selamlamayı unutmayınız. Ø Servis anında ayağınızın birinin biraz önde olduğundan emin olunuz. Ø Kibar ve güler yüz gösteriniz. Ø Dikkatli olunuz.
Ø Boşları toplayınız.	Ø Boşların servis edildiği yönden toplanacağı kuralını unutmayınız. Ø Temiz ve düzenli olunuz. Ø Dikkatli ve itinalı olunuz. Ø Pratik olunuz. Ø İş güvenliğine dikkat ediniz.



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

- 1-) 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
- 2-) Kakao potu konuk masasında nereye konulur?  
A) Konuğun sol tarafına  
B) Peçetenin ilerisine  
C) Konuğun sağ tarafına  
D) Konuğun sağ tarafına fincanın sağ ilerisine
- 3-) Sıcak çikolata ile servis edilen garnitür hangisidir?  
A) Tarçın  
B) Çikolata rendesi  
C) Kakao  
D) Hindistan cevizi rendesi
- 4-) Meyve özleri servisinde konuk masasına şeker servisi niçin yapılmaz?  
A) Şeker meyve özlerinin tadını bozduğu için.  
B) Beraberinde şekerli yiyecek verildiği için.  
C) Şeker meyve özlerinin rengini bozduğu için.  
D) Meyve özlerinde yapay tatlandırıcı olduğu için.
- 5-) Sıcak içeceklerin servisinde kullanılan cam ve porselen kapların en önemli özelliği nedir?  
A) Görünümlerinin güzel olması  
B) Daha kolay temizlenmesi  
C) İçecekleri uzun süre sıcak tutması  
D) Büyük hacimli olmaları

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrar inceleyiniz.

Tüm sorulara doğru cevap verdiyseniz diğer öğrenme faaliyetine geçiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşlarınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Sıcak içecek hazırlamak için gerekli kakao, salep, sıcak çikolata, süt ve meyve özlerini ve araç-gereçleri temin ediniz. Sıcak içecekleri hazırlarken, aşağıda ifade edilen aşamaları kontrol etmeyi ve işlemlerinizin doğruluğunu değerlendirmeyi unutmayınız.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
<input type="checkbox"/> Hazırlanan içeceklerin servis edileceği fincanları temin ettiniz mi?		
<input type="checkbox"/> Hazırlanan içeceklerin servis edileceği bardakları temin ettiniz mi?		
<input type="checkbox"/> Fincan bardak ve diğer servis araç ve gereçlerinin temizliğinden emin oldunuz mu?		
<input type="checkbox"/> Yeterli güvenlik önlemlerini aldınız mı?		
<input type="checkbox"/> Servis için kullanacağınız tepsiyi temin ederek üzerine tepsi dolley veya kumaş peçete yerleştirdiniz mi?		
<input type="checkbox"/> Sıcak olarak hazırlanmış içecekleri servis için bardak veya fincanlarına doldurdunuz mu?		
<input type="checkbox"/> Sıcak içecekleri servis sırasına uygun olarak tepsiye yerleştirdiniz mi?		
<input type="checkbox"/> Fincan altlarına dolley yerleştirdiniz mi?		
<input type="checkbox"/> Konuk masasına hareket etmezden önce son kez tepsinizi kontrol ettiniz mi?		
<input type="checkbox"/> Konuk masasına yaklaşınca konuğu selamladınız mı?		
<input type="checkbox"/> İçecekleri sağ tarafından konuk masasına servis ettiniz mi?		
<input type="checkbox"/> Başka bir istekleri olup olmadığını sordunuz mu?		
<input type="checkbox"/> Konuklar içeceklerini içtikten sonra boşlarını topladınız mı?		

### DEĞERLENDİRME

Performans değerlendirme ölçütlerine cevaplarınızın hepsi “EVET” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Cevaplarınızdan bir veya birkaçı “HAYIR” ise öğrenme faaliyetini tekrar ediniz.



# MODÜL DEĞERLENDİRME

Sıcak içecekler servisinde yer alan; sıcak içecekleri hazırlama ve sıcak içeceklerin servisi ile ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız .Arkadaşınızla birbirinizi aşağıdaki ölçüte göre değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
Ø Servis edilecek sıcak içecekleri servis ettiniz mi?		
Ø İçecek çeşitlerine uygun malzemeleri hazırladınız mı?		
Ø Uygun hazırlama teknik ve yöntemlerini belirlediniz mi?		
Ø Sıcak içeceği usulüne uygun şekilde hazırladınız mı?		
Ø Sıcak içeceğin servis edileceği fincan veya bardağı temin ettiniz mi?		
Ø Servis teysisini usulüne uygun olarak hazırladınız mı?		
Ø İçeceği sıcak olarak beklettiğiniz fincana doldurdunuz mu?		
Ø Sıcak içeceği usulüne uygun servis ettiniz mi?		
Ø Boşları konuk masasında usulüne uygun olarak topladınız mı?		
Ø Başka bir istekleri olup olmadığını sordunuz mu?		
Ø Başka bir istekleri olup olmadığını sordunuz mu?		
Ø Tüm işlemler sırasında nazik ve kibar oldunuz mu?		

## DEĞERLENDİRME

Sıcak İçecekleri Hazırlama ve Servis Modülünün son aşaması olan modül değerlendirme aşamasına geldiniz. Değerlendirme kriterlerinin hepsine “EVET” cevabı verdiyseniz, tebrikler, bir sonraki modüle geçiniz. Bir veya birkaç kritere “HAYIR” cevabı vermiş iseniz, modülü tekrar inceleyiniz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	D
2-	C
3-	A
4-	C
5-	B

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	A
2-	D
3-	B
4-	D
5-	C

## KAYNAKLAR

- Ø AKTAŞ Doç.Dr. Ahmet, **Servis ve Bar Anadolu üniversitesi yayınları**, Eskişehir, 1996.
- Ø GÜREL Mehmet, GÜREL Gürol, **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Yayınları, İstanbul, 1997.
- Ø KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 2001.