

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



MEGEP

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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

GARNİTÜR VE BARDAK SÜSLEME

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. GARNİTÜR VE BARDAK SÜSLEME	3
1.1. Garnitür	3
1.1.1. Tanımı.....	3
1.1.2. Özellikleri	3
1.1.3. Garnitür ve Süslemenin Önemi	4
1.2. Barda Kullanılan Garnitürler	4
1.3. Garnitür Hazırlamada Kullanılacak Araçlar ve Kullanımı	5
1.3.1. Parizyen Kaşığı.....	5
1.3.2. Şekillendirici Bıçaklar	6
1.3.3. Çekirdek Çıkarıcılar.....	6
1.3.4. Diğer Dekor Bıçakları.....	7
1.4. Garnitür Şekilleri Ve Kullanımları:	7
1.5. Diğer Garniture Hazırlama Şekilleri	8
1.6. Garnitür Malzemelerinin Bardağa Yerleştirilmesinde Dikkat Edilemesi Gereken Noktalar	8
UYGULAMA	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	12
DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ	13
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	14
2. diğer malzemelerle bardak süsleme.....	14
2.1. Süslemede Kullanılan Diğer Garnitür Malzeme Çeşitleri ve Kullanıma Haz.....	14
2.1.1. İçme Kamışları	14
2.1.2. Karıştırma Kaşıkları.....	15
2.1.3. Plastik Kürdan	15
2.1.4. Kâğıt Süsler, Şemsiyeler.....	16
2.1.5. Püsküllü Süsler Ve Maytaplar	16
2.2. Süsleme Malzemelerinin Bardağa Yerleştirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar	17
UYGULAMA	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	19
CEVAP ANAHTARLARI	21
KAYNAKÇA	22

AÇIKLAMALAR

MODÜLÜN KODU	
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Barmen
MODÜLÜN ADI	Garnitür ve Bardak Süsleme
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında garnitür ve bardak süsleme kurallarının yer aldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	“Bar Ölçü Birimleri” modüllerini almış olmak
YETERLİK	Garnitür ve süsleri usulüne uygun olarak bardağa yerleştirmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun ortam sağlandığında servis ve nezaket kuralları çerçevesinde Garnitür ve bardak süsleme yöntem ve tekniğine uygun bardakları hazırlayabileceksiniz. Amaçlar ➤ Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak yenilebilir malzemelerle garniture hazırlayabileceksiniz. ➤ Genekli ortam sağlandığında diğer malzemelerle hazırlanan kokteyl çeşidine ve kullanılan bardağa uygun süsleme yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Atölye, restaurant, bar, sınıf ortamı, çeşitli bardaklar, kokteyl malzemeleri
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Bu modül sonunda edineceğiniz bilgi ve beceriler ile şaraplar hakkında gerekli bilgiye sahip olacaksınız. Bu bilgiler sayesinde daha iyi bir kariyer yapabilirsiniz.

Hazırlanan içeceğin garnitürlenmesi ve süslenmesi son derece önemlidir. Barda kokteyller süslemenden servis edildiğinde çok fazla içilmez. Onu daha cazip hale getirmek ve daha güzel görünüm sağlamak için mutlaka garnitürlenmesi ve süslenmesi gerekmektedir. Böylece daha fazla satılacaktır.

Güzel garnitürlenmiş bir kokteyl her zaman fazla satacağından işletmeye kar sağlayacak ve sizin konumunuzu da etkileyerek yükselmenize sebep olacaktır.

İnsanlar içkilerin tadından çok öncelikle görünümüne dikkat ederler. Hazırlayacağınız güzel süslenmiş bir kokteyl sizin bar konusunda daha yetenekli olduğunuzun isbatı olacaktır. Böylece kendinize olan güveniniz artacaktır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun garnitür ve bardak süsleme çeşitlerini öğrenip usulüne uygun servis yapabilecektir

ARAŞTIRMA

- Garnitür çeşitlerinin araştırmasını yapınız.
- Garnitür ve bardak süsleme malzemeleri hakkında bilgi toplayınız.

Araştırma işlemleri için internet ortamı ve bar ile ilgili kitap dergi gibi kaynaklardan faydalanabilirsiniz ayrıca otel, restaurant ve barlarda servise hazırlanışı hakkında bilgi toplayayınız.

1. GARNİTÜR VE BARDAK SÜSLEME

1.1. Garnitür

1.1.1. Tanımı

Fransızca garnitüre olan garnitür; barlarda servis edilen içeceklerde ve özellikle kokteyl süslemede kullanılan tamamlayıcıdır.

Kokteyllerin rengini, tadını, kokusunu güzelleştirmek için içkilerle birlikte kullanılan yardımcı malzemelere garnitürler denir.



Resim 1: Garnitürlenmiş bardak

1.1.2. Özellikleri

Hazırlanan içeceğin garnitürlenmesi ve süslenmesi son derece önemlidir. Birçok içeceğin garnitürleri klasikleşmiştir. Reçetede belirtilen şekillerde garnitürlenmeleri gerekir. Sadece güzel görünümlü olması için içecekler kendilerine uymayan maddelerle garnitürlenmemelidir.



Resim 2 Garnitürlenmiş bardak

1.1.3. Garnitür ve Süslemenin Önemi

Garnitürlenmiş ve süslenecek hazırlanan içkiler göze daha hoş görünür ve zengin bir görünüm kazandırır. Genel olarak küçük garnitürler (kiraz, zeytin, arpacık soğan, küçük limon ve portakal kabuğu gibi) içeceklerin içine konur.



Resim 3 Garnitürlenmiş bardak



Resim4 Garnitürlenmiş bardak

1.2. Barda Kullanılan Garnitürler

Barda kullanılan garnitürlerin en önemlilerinden biri limondur. Limonun ana vatanı italya ve ispanyadır. Daha çok sert içkilerde kullanılır. Bunun sebebi, sert içkilerin acımtırak tadını yumuşatmasıdır.

Barda kullanılan garnitürlerin en çok kullanılanlarından biri de portakal ve mandalınadır. Bu garnitürlerin taze olarak kullanılmaları tercih sebebidir. Ancak pileto olarak dilimlenmiş mandalınanın konservesi de bulunmaktadır. Bunlar süsleme için çok uygundur. Portakal ve mandalina kokteyllere çok hoş bir rayiha verir.

Ayrıca barlarda kokteyl kirazı da çok kullanılan bir garnitürdür. Bardağın kenarına konulduğu gibi kokteyl kirazı içkinin içine de konulabilir.



Resim 5: Limon ile garnitürlenmiş kokteyl



Resim 6: Kokteyl kirazı ile garnitürlenen kokteyl örnekleri

Diğer önemli garnitürler ise; tuz, karabiber, kırmızıbiber, sirke, zeytinyağı, ketçap, Worchester sos, tabasco, acıso soslari, toz ve pudra şekeri, taze krema ve süt, yeşil zeytin, conserve arpacık soğanı, çekilmiş kahve, kakao, yumurta, çubuk tarçın ve karanfil, hindistan cevizi, bitter çikolata, kuruyemişler, meyve suları, conserve şeftali, taze meyveler (greyfurt, elma, muz, çilek, üzüm) domates suyu, salatalık, havuc, küp ve talaş buz, grenadine, bitterler, çeşitli kola ve gazozlar, soda tonik, şişe suyu, angostro bitter.



Resim 7: Çeşitli meyvelerle garnitürlenmiş kokteyl

1.3. Garnitür Hazırlamada Kullanılacak Araçlar ve Kullanımı

1.3.1. Parizyen Kaşığı

Genellikle kavun, karpuz süslemeleri için kullanılmakla birlikte sert sebzeler de pekâlâ şekillendirilebilir. İyi bir tahta gövde, kaliteli bir çelik ve pürüzsüz bir biçim bu kaşıkların kalite göstergesidir. Bazen sapın ucunda bir tek metal kısım görülürse de bunlar yerine sapın her iki ucuna da yerleştirilmiş iki kısımlı olanları tercih edilmelidir. İkili olanların kaşık kısımları farklı boylarda yapılır. Parizyen kaşıklarının klasik biçimi yuvarlak olmakla birlikte oval uçlu, hatta tırtıllı oval uçlu olanları da mevcuttur.



1.3.2. Şekillendirici Bıçaklar

Kısa saplı keskin veya tırtırlı ağızlı bıçaklardır. Açılıp kapanabilen modelleri de vardır.



1.3.3. Çekirdek Çıkarıcılar

Meyvelerin çekirdeklerini çıkarmak için kullanılan ucu yuvarlak dekor aletidir.



1.3.4. Diğer Dekor Bıçakları

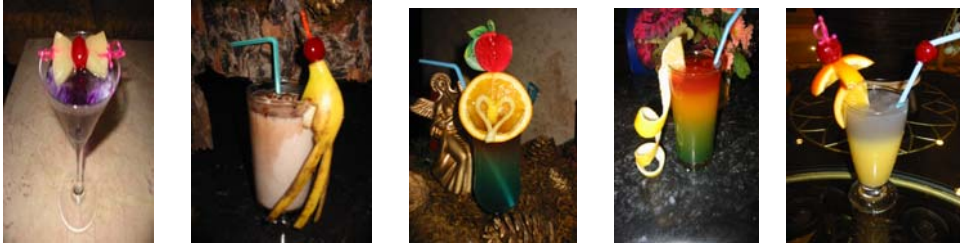
Meyve ve sebzelerin kabuklarını soymak için kullanılan dekor aletidir.	
Meyveler için V uçlu dekor aletidir.	
Narenciye kabuğundan şerit çıkarmak için dekor aletidir.	
Şekillendirici dekor bıçağıdır.	

1.4. Garnitür Şekilleri Ve Kullanımları:

Peel sitili (pil-piil): Limon, portakal gibi meyvelerin en dış kabuklarının 2-3 cm uzunluğunda soyularak kullanılmasıdır. Twist stilinde garnitür hazırlama: Twist yarım parmak büyüklüğünde kesilmiş uzun meyve kabuğunun sıkılması, Peel edilmiş kabukların bükülüp sıkılarak yağlı esanslarını bardaktaki içkiye sindirme işlemidir.	 
Zest: Kabukların sıkılması ile elde edilen (twist) meyve kabuklarının yağlı aroması	
Spiral stilinde garnitür hazırlama: Bir meyve kabuğunun tamamının koparılmadan helezyon şeklinde soyulma işlemidir.	

Enine ve boyuna kesilen limon ve portakal dilimleri	
C veya S şeklinde kesilen limon ve portakal dilimleri	

1.5. Diğer Garniture Hazırlama Şekilleri



1.6. Garnitür Malzemelerinin Bardağa Yerleştirilmesinde Dikkat Edilemesi Gereken Noktalar

Garnitür malzemelerini bardağa yerleştirirken çok büyük parçalar olmamasına dikkat etmelisiniz. Bu müşterinizin kokteyli daha rahat içmesini sağlar.

Yenebilecek şeyler olmalı ve kesinlikle hijyenik olmalıdır. Mesela kabuklu meyve kullanıyorsak mutlaka çok iyi yıkanmış olmalıdır.

Eğer alkolsüz meyve kokteyli hazırlamak istiyorsanız, kesinlikle hazır meyve suları kullanmamalısınız. Taze meyve alıp bunların sularını sıkarsanız sizler için unutulmaz geceler ve anlar olacaktır. Kokteyl süslemelerinde kullanılan portakal, limon, mandalina, muz, şeftali, kayısı, kiraz, çilek, ananas, kivi gibi meyveler dilimlenmiş olarak küp şeklinde kesilerek küre yapılarak veya doğal halleriyle bırakılarak kullanılabilir.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Garnitür olarak hazırlanacak meyve ve sebze çeşitlerini belirleyiniz. ➤ Garnitür malzemelerini gruplandırınız. ➤ Meyve ve sebze de kullanılacak araç gereçleri temin ediniz.	➤ Sunulacak içkinin özeliğini öğreniniz. ➤ Bu içki için hazırlanabilecek meyve ve sebzelerin tesbitini yapınız. ➤ Belirlenecek meyve ya da sebzelerin temizlik kontrolünü yapınız. ➤ Garnitür olarak kullanılacak meyve ve sebzeleri ayrı ayrı olarak ayırınız. ➤ Meyveleri kendi aralarında gruplandırınız ➤ Sebzeleri kendi aralarında gruplandırınız. ➤ Diğer garnitürleri (arpacık soğanı, granül kahve, bitter çikolata, çekilmiş kahve, çubuk tarcın, Hindistan cevizi, karanfil, kokteyl kirazı, toz şeker, toz kakao, yeşil zeytin gibi) hangi içki hazırlanacak ise uygun garnitürleri kendi aralarında gruplandırınız. ➤ Garnitür hazırlamada kullanılacak bıçaklar, soyma aletleri, çekirdek çıkarıcılar ve şekillendirme bıçaklarını mutfaktan temizlenmiş olarak alınız ve tekrar temizlik kontrolünü yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Meyve ve sebzeleri değişik kullanımlara göre şekillendirme usulünü belirleyiniz. ➤ Usulüne uygun meyveleri hazırlayınız	➤ Garnitürü hangi yöntemde (peel, twist, zest, sprial, limon ve portakal kabuğundan şeritler çıkarma, enine limon dilimleri, boyuna limon dilimleri, limon ve portakal dilimi C veya S şeklinde hazırlama gibi) kullanılacak yöntemi belirleyiniz. ➤ Belirleme işmeni yaparken içkinin özelliğini unutmayınız. ➤ Garnitür için daha önceden belirlediğiniz meyveyi tekrar yıkayınız. ➤ Meyveyi sol elinize alınız. ➤ Bıçağı sağ elinize alarak keskin tarafı ile meyveyi belirlenen usüle göre şekillendiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
	
➤ Hazırlanan süsleme malzemelerini bozulmamaları için uygun ortamda saklayınız.	➤ Hazırladığınız süslenmiş garnitürleri ileri zamanda kullanılacak ise, önce bir kayık tabağa yerleştiriniz. ➤ Tabağın üzerini streç ile kaplayınız. ➤ Buzdolabının uygun rafına yerleştiriniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- GARNÜTÜR VE BARDAK SÜSLEME İLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümleleri doğru veya yanlış olarak değerlendiriniz.

1. Genel olarak küçük garnitürler (kiraz, zeytin, arpacık soğan, küçük limon ve portakal kabuğu gibi) içeceklerin içine konur.
2. Kokteyllerin rengini, tadını, kokusunu güzelleştirmek için içkilerle birlikte kullanılan yardımcı malzemelere garnitür denir.
3. Portakal ve mandalina ile yapılan garnitürler kokteyllerin alkol oranını artırır.
4. Tuz, karabiber, kırmızıbiber, sirke, zeytinyağı ve ketçap garnitür malzemeleridir.
5. Twist yarım parmak büyüklüğünde kesilmiş uzun meyve kabuğunun sıkılması işlemidir.
6. Zest: Kabukların sıkılması ile elde edilen (twist) meyve kabuklarının yağlı aromasıdır.
7. Bir meyve kabuğunun tamamının koparılmadan helezyon şeklinde soyulma işlemine C şeklinde dilimleme denir.
8. Garnitür malzemelerini bardağa yerleştirirken çok büyük parçalar olmamasına dikkat edilmelidir. Bu müşterinizin kokteyli daha rahat içmesini sağlar.
- 9.



Şekilde görülen parizyen kaşığıdır

10. Peel sili, limon, portakal gibi meyvelerin en dış kabuklarının 2-3 cm uzunluğunda soyularak kullanılmasıdır.

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ (ÖLÇÜTLER)	Evet	Hayır
İŞLEM BASAMAKLARI		
Garnitür ve süslemenin önemini kavradınız mı?		
Barda kullanılan garnitürleri öğrendiniz mi?		
Garnitür hazırlamada kullanılacak araç gereçleri temin ettiniz mi?		
Kullanacağınız malzemeler hijen kurallarına uygun mu?		
Garnitür şekillerini öğrendiniz mi?		
Garnitür malzemelerinin bardağa yerleştirmesini kurallara uygun yaptınız mı?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Hijyenik çalıştınız mı?		
Servis kurallarına uygun çalıştınız mı?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında. tekniğine uygun bir şekilde diğer malzemelerle (içme kamışları, karıştırma kaşıkları, plastik kürdanlar, kağıt süsler, şemsiyeler, püsküllü süsler) ile bardak süsleyebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlar olmalıdır:

- Otel, restaurant ve barlarda diğer bardak süsleme malzemeleri hakkında bilgi toplayınız.
- Bardak süslerinin bardağa yerleştirilmesi hakkında bilgi toplayınız.

2. DİĞER MALZEMELERLE BARDAK SÜSLEME

2.1. Süslemede Kullanılan Diğer Garnitür Malzeme Çeşitleri Ve Kullanıma Hazırlanması

Barmenler büyük bir emek harcayarak hazırlamış olduğu kokteyllerinin konuklar tarafından daha çok beğenilmesi için yenilebilir garnitür malzemelerinin dışında, çeşitli bardak süsleme malzemeleri kullanırlar.

Bu malzemeler; kokteylin tadını, kokusunu değiştirmek yerine konunun göz zevkine hitap eden, hazırlanan kokteyllin daha estetik görünmesini sağlayan çeşitli süsleme araç gereçleridir.

2.1.1. İçme Kamışları

İçme kamışları kâğıt veya plastik malzemelerden yapılan çeşitli renk ve boylarda ince uzun borulardır. Pipet olarak da adlandırılırlar. Düz ve basit olanlarının dışında içimi daha kolaylaştırmak amacıyla körüklü (otomatik) olanları da mevcuttur.

Her alanda olduğu gibi içme kamışları da çağın yeniliklerinden nasibini almış ve İçeceğin daha güzel görünmesini sağlamak amacıyla çeşitli meyveler ve figürlerle donatılmıştır. İçki kamışları bar ön hazırlıkları esnasında bar çalışma tezgâhının uygun bir yerinde her biri ayrı ve silindirik şeklindeki cam, metal veya gümüş özel içki kamışı kapları içine düz, körüklü (otomatik) ve süslü olarak yerleştirilir. Özel kamış kabı olmaması durumunda içki kamışları bu iş için uygun büyüklükte bir bardak içine de yerleştirilebilir.

Kısa bardaklarda servis edilecek içkiler için kullanılacak pipetler ayrı üretilmediği için servis öncesi hazırlanmalıdır (düz pipetlerin boyları kısaltılmak suretiyle).



Resim: 10 İçme kamaşları ve içme kamaşı kullanılarak yapılan bir kokteyl

2.1.2. Karıştırma Kaşıkları

şampanya veya gazlı (soda, tonik, kola, vb) içkilerle hazırlanan long drink kokteyllerin karıştırılmasında misafir tarafından kullanılır.

Otel dilinde swizzle stick denilen bu kaşıklar 15-18 cm uzunluğunda plastik veya sudan etkilenmeyen aħřap bir malzemeden yapılır. Sap kısmında kullanıldığı işletmenin amblemi veya değişik şekiller vardır.



Resim: 11 çeşitli karıştırma kaşıkları

2.1.3. Plastik Krdan



Plastik kürdanlar kokteyllerin içine veya bardağın üzerine konulacak garnitür malzemelerinin (zeytin, kokteyl kirazı, ilek, parizyen kaşığıyla şekillendirilmiş meyve topları, limon, portaka kabuğun) takılması için kullanılırlar. Ağaçtan yapılan çeşitlerinden çok plastik olanları tercih edilir.

Plastik krdanların çeşitli şekillerde (kılıç, baston vb.) yapılanları vardır.

Servis ncesi bar hazırlıklarında çok kullanılan bazı garnitür malzemeleri bardağa konulacak şekilde hazırlanır.(rneğin plastik krdan üzerine kokteyl kirazı, yarım limon veya portakal dilimi takılarak hazırlanır.

Resim 12: Plastik krdan kullanılarak süslenen kokteyl bardağı

2.1.4. Kâğıt Süsler, Şemsiyeler

Hazırlanan kokteyllerin konuk tarafından daha güzel görünmesini sağlamak amacıyla kullanılan diğer bir garnitür malzemesi de kâğıt süsler, şemsiyeler ve maytaplardır.

Kâğıt süslerin: şemsiye, top, çeşitli meyveler, hayvan figürleri, ülkeleri temsil eden bayraklar vb çeşitleri vardır.

Kâğıt süs malzemelerinin boyları kısadır. O nedenle bardağa yerleştirilirken tranş limon veya portakal dilimine takılarak kullanılır. (Kısa boy bardaklarda buna gerek yoktur.)



Resim13: Çeşitli kâğıt süsler ve şemsiyeler

2.1.5. Püsküllü Süsler Ve Maytaplar

Bu süsler uzun bir kürdanın tepesinde değişik simgelerden ya da açıldığında dağınık püsküllerden oluşur ve genellikle long drink olarak hazırlanan kokteyllerin süslenmesinde kullanılır.

Kokteyllerin daha şık görünmesini sağlar.

Maytaplar da püsküllü süsler gibi long drink olarak hazırlanan alkollü veya alkolsüz kokteyllerin servisinde kullanılır.

Hazırlanan kokteylin servisi sırasında maytap yakılarak kokteyllin daha güzel görünmesi sağlanır. Ancak bu tür servis işlemlerinde kazalara neden olmamak için servis elemanının dikkatli olması gerekir. Aksi halde küçük ihmaller tamiri güç sonuçlar doğurur.



Resim 14: Çeşitli püsküllü süsler ve hazırlanmış garnitürler

2.2. Süsleme Malzemelerinin Bardağa Yerleştirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

- Süsleme yapılacak kokteylin özellikleri iyi bilinmelidir.
- Süsleme, bardağın şekil ve boyutuna göre yapılmalı, süsleme malzemelerinin kokteyle uyumlu olmasına dikkat edilmeli
- Süsleme yapılırken renk uyumuna dikkat edilmelidir.
- Süsleme malzemelerinin boyutlarına dikkat edilmelidir.
- İçme kamışları misafire dönük olmalıdır.
- Süslemede aşırıya kaçılmamalıdır.
- Kısa boy süsleme malzemeleri bardak kenarına takılan tranş limon veya portakal dilimine takılmalıdır.



Resim 15: Garnitür ve süslerin bardağa hazırlanış örnekleri

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kokteyl süslemede kullanılan diğer garnitür malzemelerini tespit ediniz	➤ Alınan siparişe göre istenilen kokteylin özelliklerini sipariş fişinden tekrar okuyunuz. ➤ İstenilen kokteyli hazırlayınız. ➤ Kokteyl için kullanılacak süslerin neler olacağını kokteylin özelliğine göre hazırlayınız.
➤ Kokteyl süsleme malzemelerini gruplandırınız.	➤ Hangi kokteyllerde hangi süslerin kullanılacağı konusundaki bilgilerinizi kontrol ediniz. ➤ Bu bilgilere göre süsleri gruplandırınız
➤ Kokteyl süsleme malzemelerini hazır hale getiriniz.	➤ Kullanılacak süslerin gruplandırtan sonra süslemeye hazır hale gelmesi için bardaki uygun yere yerleştiriniz. ➤ Pratik kullanabilmek için aynı kokteyllerde kullanılacak süsleri birbirine yakın yere yerleştiriniz.
➤ Kokteyl için kullanılacak bardağı seçiniz	➤ Kokteylin özelliğine göre kullanılacak bardağın şeklini ve hacmini tesbit ediniz ➤ Bardağın temizlik kontrolünü yapınız ➤ Tüm bu çalışmaları konuğun karşısında yapacağınızdan hareketlerinizin estetik olmasına dikkat ediniz
➤ Uygun süsleme malzemesini kullanınız	➤ Hazırlayacağınız kokteyl için uygun olan süsleri kokteyl bardağının özelliğine, kokteylin rengine ve özelliğine göre kullanınız. ➤ Eğer içki kamışı kullanılacak ise bardağın büyüklüğüne göre ayarlayınız. ➤ İçki kamışının körüğü veya süsü var ise bunları açınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

B- DİĞER MALZEMELERLE BARDAK SÜSLEME İLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümleleri doğru veya yanlış olarak değerlendiriniz.

1. Bardak süslemede içme kamışları bardağın büyüklüğüne göre ayarlanmalıdır.
2. Süsleme yapılırken her zaman çok fazla süslemeden kaçınmalı ve renk uyumuna dikkat edilmelidir.
3. Kokteyl, servis yapılırken içme kamışı misafire dönük olmalıdır
4. Kokteyl hazırlanırken hangi bardakta hazırlandığı önemli değildir.
5. Kokteyl süslerini gruplandırmak önemli değildir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ (ÖLÇÜTLER)	Evet	Hayır
İŞLEM BASAMAKLARI		
İçme kamışlarının hangi içkiler için kullanıldığını öğrendiniz mi?		
Karıştırma kaşıklarının nasıl kullanıldığı hakkında bilgi sahibi oldunuz mu?		
Plastik kürdanların hangi garnitürlerde kullanıldığını kavradınız mı?		
Kağıt süslerin nasıl kullanılabileceğini öğrendiniz mi?		
Süsleme malzemelerinin bardağa yerleştirilmesini öğrendiniz mi?		
Kullanacağınız malzemeler hijyen kurallarına uygun mu?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Hijyenik çalıştınız mı?		
Servis kurallarına uygun çalıştınız mı?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ -1 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	Y
4	D
5	D
6	D
7	Y
8	D
9	Y
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	D
4	Y
5	Y

KAYNAKÇA

- GÜREL Mehmet, **Gürol Servis ve Bar**, Milli Eğitim Yayınları, İstanbul, 1997.
- AKTAŞ Doç.Dr. Ahmet, **Servis Ve Bar Anadolu Üniversitesi Yayınları**, Eskişehir, 1996.
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 2001.
- EREN Ersümer, **Kokteyl Hazırlama Teknikleri 1 Yayınlanmamış Ders Notları**, Antalya, 2005.
- EREN Ersümer, **Kokteyl Hazırlama Teknikleri 2 Yayınlanmamış Ders Notları**, Antalya, 2005.
- KILIÇ Dr Burhan, **IBA Tarafından Belirlenen Klasik Kokteyller**, AFYON,2004
- **www.afiyetolsun.net**