

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**HAMUR İŞİ YEMEKLERİN 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. KUVERİN HAMUR İŞİ YEMEKLER İÇİN TAMAMLANMASI.....	3
1.1. Hamur İşi Yemek Çeşitleri.....	3
1.1.1. Spagetti.....	4
1.1.2. Mantı ve Raviyoli.....	5
1.1.3. Canneloni (Kaneloni) ve Lazanya.....	6
1.2. Hamur İşi Yemeklerin Kuveri.....	6
1.2.1. Spagetti Kuveri.....	7
1.2.2. Mantı ve Raviyoli Kuveri.....	7
1.2.3. Kaneloni (Cannelloni) ve Lazanya Kuveri.....	8
1.3. Hamur İşi Yemeklerin Garnitürleri .....	9
1.4. Hamur İşi Yemeklerin Sosları .....	9
1.4.1. Spagetti Sosları.....	9
1.4.2. Mantı ve Raviyoli Sosları.....	10
1.4.3. Canneloni (Kaneloni) ve Lazanya Sosları.....	10
UYGULAMA.....	11
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	12
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	15
2.HAMUR İŞİ YEMEK SERVİSİ .....	15
2.1. Hamur İşlerinin Servisi .....	15
2.1.1. Spagetti Servisi.....	15
2.1.2. Mantı ve Raviyoli Servisi.....	16
2.1.3. Kaneloni ve Lazanya Servisi .....	16
2.2. Hamur İşi Yemekler Soslarının Servisi.....	16
2.2.1. Spagetti Soslarının Servisi.....	16
2.2.2. Mantı ve Raviyoli Soslarının Servisi.....	17
2.2.3. Lazanya ve Kaneloni Soslarının Servisi.....	17
UYGULAMA.....	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	21
PERFORMANS TESTİ KONTROL LİSTESİ.....	23
CEVAP ANAHTARLARI.....	25
KAYNAKÇA .....	26

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Hamur İşlerinin Servisi</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Hamur işi yemeklerinin servisinin işlendiği bir öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40\16
<b>ÖN KOŞUL</b>	
<b>YETERLİK</b>	Otel işletmeleri restaurantı veya bağımsız bir restaurantta hamur işi yemeklerin servisini yapabilmek
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaçlar</b> Uygun ortam ile malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre zamanında ve eksiksiz hamur işi yemeklerin servisini yapabileceksiniz. <b>Amaçlar</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hijyen ve servis kurallarına uygun biçimde, kuveri, hamur işi yemeklerin servisi için tamamlayabileceksiniz.</li><li>➤ Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak hamur işi yemeklerin servisini yapabileceksiniz.</li></ul>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Ortam:</b> Servis atölyesi ve uygulama restaurantları, sınıf ve kütüphane ortamı <b>Donanım:</b> Televizyon, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar yazıcı, tarayıcı, servis araç gereçleri
<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,

Yiyecek-İçecek sektörünün en önemli özelliği, bağlı bulunduğu turizm sektörü gibi dinamik ve gelişmelere açık olmasıdır. Günümüzde, eskiden olduğu gibi yine konunun istek ve ihtiyaçları önemlidir. Bu önemle beraber işletmeler, kendilerine özgü yenilik arayışları ile çalışanlarının yaratıcılıklarını daha fazla desteklemiştir. Yiyecek-İçecek işletmeleri yaratıcılığın en iyi sergilenebileceği turizm alanlarıdır.

Turizm sektörünün Yiyecek-İçecek birimlerinde çalışmak için hazırlanan sizlerin temel hedefleri; yeniliklere açık, meslekî sevgi ve yaratıcılığı yüksek, insana ve işine önem veren saygın ve saygılı insanlar olarak yetişmek olmalıdır. Bu öğrenme modülümüzün öncesinde yer alan Yemek Gruplarının Servisi ile ilgili tüm modüllerimiz bu dünya kültürünün sunumunu yansıtmaktadır. Çoktan seçmeli mönülerin uygulandığı işletmelerde mönü kartındaki yiyeceklerin belirli bir sıralaması vardır. Bu sıralama konunun yemeğe başlamak için seçecekleri ile bitirişine kadar olanları kapsamaktadır. Bu öğrenme modülümüzün kapsamını belirleyen hamur işi yemekler ise mönünün önemli değişmez üyelerinden biridir. Dünya mutfaklarında önemli yere sahip hamur işleri genellikle İtalyan ve Fransız mutfağı ürünü olanlardır. Ülkemizde yoğun olarak ise kendi kültürümüze ait, özel bir ürün olan mantı ile İtalyan hamur işleri mönülerde yerini almaktadır. Kültürümüzde yer alan mantının dışındaki özel hamur işlerimiz ise ( börekler, makarnalar, eriştelere vb.) İşletmelerde antre ve çeşitli ana yemeklerin yanında garnitür olarak yerini almaktadır.

Bu öğrenme modülümüzde hamur işlerinin hazırlanışı, sunumu, sosları ile ilgili temel öğretici bilgiler bulacaksınız.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Uygun ortam ile malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre zamanında ve eksiksiz hamur işi yemeklerin servisini yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Dünya mutfaklarında hamur işlerinin önemini araştırınız. Öğretmeninize yazılı olarak iletiniz.
- Ülkemiz yemek kültüründen çıkmış, dünya yemek kültüründe tanınan hamur işi yemekleri araştırıp arkadaşlarınıza araştırmanızı sununuz.
- Çevrenizdeki bir işletmede hamur işi yemeklerin servislerinin nasıl yapıldığını araştırınız.

## 1. KUVERİN HAMUR İŞİ YEMEKLER İÇİN TAMAMLANMASI

### 1.1. Hamur İşİ Yemek Çeşitleri

Ana malzemenin un olduğu, yardımcı araç gereçlerle yapılan karışımlara hamur denilmektedir. Hamurlar oluşturulacak ürüne göre hazırlanmaktadır. Bu nedenle ürün, hamurun niteliğini belirlemektedir. Örneğin kek yapılacaksa hamur yumuşak olmalı, ürün mantı ya da raviyoli ise hazırlanan hamurlar sert olmalıdır. Sert ve katı hamurlar özleştirilerek hazırlanan hamurlardır. Bu tür hamurlar yoğrularak hazırlanır. Özleştirilerek hazırlanan hamurlar yoğrulmaları sırasında çok az suya ihtiyaç duyarlar. Uluslar arası mutfakta en çok tercih edilen hamur işi çeşitleri genellikle İtalyan mutfağına özgü başlangıç yemekleridir. Alakart (çoktan seçmeli) servis sunan işletmelerde Sıcak Ordövr (antre-ara yemek) olarak sunulan hamur işleri bazı ülkelerde ana yemek olarak sunulabilmektedir. Örneğin mantının bizim kültürümüzde ana yemek olması gibi veya İtalya'da spagetti servisi gibi.



**Resim 1: Hamur işleri ile hazırlanmış bir açık büfe**

### 1.1.1. Spagetti

Spagetti, İtalyan mutfağının dünya yemek kültürüne kazandırdığı en önemli zenginliklerden biridir. İtalyan mutfağı hamur işleri ile ünlü bir mutfaktır. Ülkenin güneyi 'pasta' denilen makarna çeşitleri, kuzeyi ise spagettinin zengin türleri ile ünlüdür. Spagetti taze olarak otel mutfaklarında hazırlanır ya da paket olarak piyasadan satın alınır. Ana maddesi; eşit ölçüde buğday ve irmik unu ile yumurta akıdır. Sert hazırlanan hamur özel makinelerde şerit halinde kesilir. Ülkemizde 0 (sıfır) numara çubuk makarna olarak bilinir. Dünya mutfak kültüründe ise başlı başına bir tür olarak 'spagetti' olarak adlandırılır. Derin kapta tuzlu, sıvı yağlı kaynayan suya spagettiler atılır. Tekrar kaynayana kadar ara sıra karıştırılır. Haşlama (Boiling) yöntemi ile hazırlanan spagetti bu esnada tuzu içine çekerek tatlanır. Paket halinde satın alınan spagettiler 9 ila 12 dakika arasında haşlanır. İtalyanlar için en makbul olanı 10-11 dakikada hafif diri (aldante) olarak pişirilendir. Spagetti hamuru taze olarak işletmenin mutfağında hazırlanıyor ve haşlanıyorsa, bu hamur yine tuzlu suda 4-5 dakikada pişer. Pişikten sonra sıcak suyu yarı yarıya dökülüp üzerine soğuk su ilavesi ile pişmesi durdurulur. Daha önceden hazırlanmış sosu ile sunulur. Spagetti sunulduğu sosa göre isim alır. Örneğin; Spagetti Bolognez, Spagetti Napoliten (Bu konuya hamur işi yemeklerin sosları bölümünde yer verilecektir.) gibi. Sosu da eklenen spagetti arzuya göre parmesan ya da kaşar peyniri ile sunulur.



**Resim 2: Spagetti bolonez**



### 1.1.2. Manti ve Raviyoli

Manti Anadolu'nun genelde orta ve doğusunda hazırlanan çok özel bir hamur işi türüdür. Spagetti gibi o da kendine özgü lokantalarda tek başına ya da çoktan seçmeli (alakart) münülerin uygulandığı işletmelerde ara sıcak (sıcak antre) olarak sunulur. İç malzeme, kıyma, soğan, maydanoz, tuz ve karabiberin sırasıyla eklenmesiyle kavrulularak hazır hale getirilir. Un, tuz, su ve yumurtanın ölçülü kullanımı ile hazırlanan hamurlar bir süre dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen hamur açılır ve kareler halinde kesilir (Bazı yörelerimizde üçgen kesilir). Karelerin tam ortasına hazırlanan iç konulup, hamurun dört ucu da birleştirilip yapıştırılır. Fırında pembeleştirilir ya da kaynayan tuzlu suda haşlanır. Bazı yörelerimizde ise her iki işlem de uygulanır Haşlama işlemi su yerine lezzet artırıcı olarak et suları ya da özel salçalı, yağlı soslarla da yapılabilir. Yöresel farklılıklar gösterse de mantı yapımının temel özellikleri aynıdır. Bu nedenle sunum farklılığına çok fazla rastlanmaz. Kayseri ilimizin mantısı çok meşhur olduğu için, Kayseri Mantısı en çok bilinen türüdür. Bir yemek kaşığına kırk tane konulabildiği söylenir. İçi boş olarak kapatılan çeşidine sosyete mantısı ya da yalancı mantı, rulo yapılıp kesilen ve fırınlanana Yörük mantısı, lahmacun şeklinde hazırlanan ve kat sonlanan çeşidine ise Sabit mantısı denir. Manti hazırlanan özel sosu ile sunulur. (Soslar konusunda işlenecektir.)

Raviyoli ise; mantı benzeri bir çeşit İtalyan yemeğidir. Manti hamuru gibi hazırlanan türünün farkı ise şöyledir: İki parça halinde açılan hamurun birinci parçasına fırça ile biraz su ile çırpılmış yumurta sürülür. Daha önceden hazırlanan iç malzeme belirli aralıklarla hamurun üzerine yerleştirilir. Hamurun diğer parçası üzerine kapatılır ve ortadan başlayarak harçların kenarları bastırılarak iki hamur birleştirilir. Tırtıllı bir hamur kesici ile 3-4'cm lik kareler halinde hamurlar kesildikten sonra bir süre kurutulur. Daha sonra bol tuzlu suda haşlanan raviyoli soğuk sudan geçirilir. Bir miktar yağ eritilmiş tavada tuz ve karabiber ile sote edilip bir fırın kabına alınır. Eritilmiş tereyağ ve parmesan peynir ilavesi ile salamandırdı üzeri pembeleştirilir (graten). Sıcak olarak sosları ile sunulur. (Soslar konusu daha sonra işlenecektir.) İç malzeme olarak genellikle İtalyan peynir çeşitleri kullanılsa da, sebzeler ve et türleri ile de iç hazırlanabilir. İç malzemesine göre de isim alır. Örneğin ıspanaklı raviyoli, mantarlı raviyoli gibi. Raviyoli gibi hazırlanan ve kapatılan, kesilirken ise tırtıllı kesici ile yarım ay şekli verilen ve aynı yöntemle pişirilen hamur işine ise Tortorelli denir.



Resim 3: Manti



Resim 4: Raviyoli

### 1.1.3. Canneloni (Kaneloni) ve Lazanya

Un, yumurta, tuz ve su ile hazırlanmış hamurdan yapılan bir İtalyan yemeğidir. Sert hamurdan hazırlanır. Açılan hamurlara iç malzeme (genellikle peynirli karışımlar) yerleştirilerek kalınca bir rulo yapılır. Rulonun kenarlarından pişme sırasında malzeme taşmasını diye ekmek veya patatesle tutturulur. Hafif yağlanmış tepsiye alınan kaneloniler üzerinde parmesan peyniri rendesi ile fırınlanır. Peynirler kızarmış bir görüntü alınca servis tabağına alınıp sıcak olarak sunulur.



Resim 5: Deniz mahsulu kaneloni



Resim 6: Lazanya

Lazanya ise aynı tür hamurdan farklı hazırlanış yöntemi ile yapılan bir İtalyan yemeğidir. Hamur açma makinesi ile açılan hamurlar pişirilecekleri fırın kabına uygun olarak kesilir. Diğer hamur türleri gibi bir süre dinlendirilip bol tuzlu suda haşlanır. Haşlama işlemi su yerine lezzet ve besin değerini artırmak için et suları ile yapılabilir. Haşlanan hamurlar bir miktar soğuk su ile şoklanır. Yağlanmış fırın tepsisine bir miktar beşamel sos (Soslar modülüne bakınız.) sosu çekmesi için parmesan rendesi, bir adet hamur, onun üzerine de isteğe göre; peynir, et, sebze, baharat ya da hepsinin karışımından hazırlanan iç malzeme konulur. Bu işlem altı katta da tekrarlanır. Üzerine tekrar beşamel sos ve parmesan rendesi konularak fırınlanır. Bol soslu ve malzemeli bir çeşit böreğe benzer yemek olur. Lazanya da diğerleri gibi sıcak antre olarak sunulur.

## 1.2. Hamur İşi Yemeklerin Kuveri

Günümüzde insanların yemek yeme alışkanlıklarındaki değişimler, hızlı tüketme ve sağlıklı beslenme konularındaki bilinçlenme münferatlarındaki birçok yardımcı yemeğin ana yemek olarak alınmasına ya da bir öğünde yenilen yemek türü ile miktarın azalmasına neden olmuştur. Hamur işleri de bu modernleşmeden etkilenmiş yemek gruplarından bir tanesidir. Konuk odaklı ürün hazırlama, anında oluşturma (ala minute servis) usulü; masaya kuver koyma mantığını da değiştirmiştir.

Günümüzde yiyecek içecek işletmeleri; ziyafetler (banket) hariç masada hazır kuver tutmayı masa üstü yardımcılarının (menajlar, kumaş peçete ve restoranın özel servis uygulamalarının) dışında hijyen ve kullanım kolaylığı için doğru bulmamaktadır.

Aşağıda kuverleri belirtilen yemek türleri birbirine servis olarak da çok yakındır. Bu genel başlıkları öğrenip bundan sonra öğreneceğiniz hamur işi yemeklere de uygulayabilirsiniz.

**ÖNEMLİ NOT:** Yiyecek içecek işletmelerinde sıcak antre olarak sunulan hamur işleri için antre(orta boy) takımı, ana yemek olarak sunulan için ise büyük boy(ana yemek-main course) tercih edilmektedir.

### 1.2.1. Spagetti Kuveri

Spagetti günümüzde alakart servise sunulan en önemli hamur işi çeşididir. Kuveri antre (orta boy) çatal ve kaşıktan oluşmaktadır. Spagetti kuverinde genel uygulamadan farklı olarak kaşık sola çatal ise kuverin sağına yerleştirilir. Bunun nedeni konuğun sol eline alacağı kaşığı spagetti tabağının kenarında sabit tutarken daha iyi kullandığı sağ eli ile tuttuğu çatala aldığı bir miktar spagettiği bu kaşığın içinde döndürerek sarmasıdır. Solak insanlar için ise bu tam tersidir.( Servis elemanı her zaman kuveri işletme kurallarına uygun olarak hazırlar ama konuk kuverini istediği şekilde kullanabilir.) İtalyan yemeği olan spagetti, İtalyanlar için ise sadece antre çatalı ile tabağın kenarında sarılarak yenen bir yemektir. Kaşık kullanmak ise bazı bölgelerde görgüsüzlük bile sayılır. Kısaca kuver antre çatal-kaşığı veya sadece antre çatalından oluşur. Masada kuver tabağı (işletmenin tercihine kalmış), kumaş peçete, tuz, karabiber, ekmeğe tabağı tereyağı bıçağı ( Akdeniz mutfağında bu ayrıntının yerine kültüre uygun olarak zeytin yağı çeşitleri olabilir) ve mönüye uygun bardaklar bulunur.



Resim 7: Spagetti kuveri

### 1.2.2. Manti ve Raviyoli Kuveri

Manti kuveri için alakart da antre çatal-kaşığı eklenir. Ana yemeğin mantı olarak alındığı durumlarda ise büyük çatal-kaşık kullanılır. Bu tercih işletmeye kalmıştır. Sadece

mantı servisi yapan işletmeler veya mantının iri sunulduğu işletmelerde büyük çatal-kaşık hatta sadece kaşığa sunulabilir. Kaşık kuverin sağ, çatal ise sol tarafında yer alır. Kaşık mantının sulu sos kısmı, çatal ise taneleri içindir. Bazı işletmelerin sadece antre kaşığı kullandıkları durumlarda kaşık yine sağ taraftadır. Bunun dışında masada menaj, sol tarafta ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı, kumaş peçete klasik olarak bulunmaktadır.

Raviyoli ve Tortorelli ise antre çatal- bıçağı ile sunulur. Her zaman olduğu gibi bıçak sağda ve çatal soldadır. Kuverde ayrıca, tuz, karabiber, peçete ve ekmek tabağı ile tereyağı bıçağı bulunur. (Raviyoli ve benzeri olan tortorelli de Akdeniz yemekleri oldukları için zeytinyağılı ekmeklerle başlangıç yapılabilir.)Konuğun tercihine göre kaşık da verilebilir.



Resim 8: Raviyoli kuveri



Resim 9: Değişik şekilde atılmış raviyoli kuveri

### 1.2.3. Kaneloni (Cannelloni) ve Lazanya Kuveri

Kaneloni sarılmış bir tür hamur işi olduğu için kuverinde, kuver tabağının sağına antre bıçağı, soluna ise antre çatalı eklenir. Alakart fırınlanırken kuverde bulunan masaüstü malzemeler kaneloni ve lazanyada da mevcuttur. Lazanya kuveri kaneloni ile aynıdır. Tek fark lazanyanın soslu olması nedeni ile bazı türlerine antre kaşığı da denir.

**ÖNEMLİ NOT:** Hamur işlerinin sıcak antre olarak sunulanlarında antre takımı, ana yemek olarak sunulanlarında ise büyük takımlar kullanılabilir.



Resim 10: Kaneloni ve lazanya kuveri

### 1.3. Hamur İŖi Yemeklerin Garnitürleri

Hamur işi yemekler genellikle yanlarında herhangi bir garnitür olmaksızın servis edilirler. Garnitür olan tamamlayıcıları içlerine konulan malzemeler diyebiliriz. Örneğin lazanyanın içine konulan değişik iç malzemeler aynı zamanda onun garnitürü de olabilir. Genel anlamda bildiğimiz, yemeğin yanında tamamlayıcı olarak sunulan garnitürler ise bu tür hamur işlerinde pek kullanılmaz. Garnitür malzemeleri diye adlandırılabilirse sosların içindeki malzemeler bu isimle adlandırılabilir.

### 1.4. Hamur İŖi Yemeklerin Sosları

Soslar, yiyecek hazırlanırken ya da servisi sırasında yiyeceğin üzerine eklenerek veya yanında servis yapılan; kendine has tadı, görünüşü, rengi ve kıvamıyla birlikte sunulan yiyeceğe de renk, koku, lezzet ve görünüş değişikliği veren çeşitlerdir.

#### 1.4.1. Spagetti Sosları

Spagetti için soslar çok önemli tamamlayıcılarıdır. Spagettiler genellikle servis edildikleri bu soslara göre isim alırlar. Spagettiler için özel olan bu soslar genellikle temel tomato (domates) sostan türeyen yardımcılarıdır. Sos tomato adından da anlaşıldığı gibi ana maddesi domates olan ve buna ilave tereyağı, baharatlar vb. ile tatlandırılan soster. Spagettiye haşlama sonrası sıcak olarak eklenir ve servise sunulur. Sos tomato tek başına olduğu gibi genellikle türeyenleri ile de sunulur. Napoliten sos için ana sosa bir adet doğranmış kuru soğan, kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domates ve kıvam için un eklenir. Kendi adı ile sunulan spagettide kullanılır. Bolonez sos ise temel tomato sosa soğan, dana kıyması, maydanoz ve kırmızı şarap ilavesi ile hazırlanır.

**ÖNEMLİ NOT:** Günümüz mutfak üretiminde spesiyal yani özel üretim önemlidir. Klasik tadların yanı sıra yemek üreticileri kendi yaratıcılıklarını sergilemeye yönelmişlerdir. Tercih zenginliği için bu gereklidir. Bu özgünlük kendini yemeğin sunumunda da göstermektedir. Yemeklerin sos, garnitür, kuver, baharat vb. tamamlayıcı tad ve görsel öğeleri mutfak ve servis sorumluları tarafından işletme ve yemeğe özgün olarak belirlenir. Bu durum bütün yemekler veya bütün işletmeler için ortak servis hazırlığı ve sunumunu da etkilemiştir.



**Resim 11: Spagetti için hazırlanan porçini mantarlı kremalı sos**

### **1.4.2. Mantı ve Raviyoli Sosları**

Anadolu mutfağına özgü olan mantının geleneksel sosu, sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağıdır. Sarımsaklı ve tuzlu yoğurt mantı tabağının üzerine eklenir. Sonra da kızdırılmış tereyağlı pul biber eklenir. Bu soslar genellikle mantı ile sunulsa da konuğa içerikleri anlatılarak sipariş alınır. (Konuklar bizim kültürümüze uzak, ilk defa mantı ile karşılaşmış olabilirler. Sarımsaksız yoğurt veya tereyağı yerine sıvı yağ isteyebilirler. Bu istekler tartışılmadan yerine getirilir ama bu arada orijinal tarif mutlaka anlatılmalıdır.)

Raviyoli ise mantı benzeri bir yemek olduğu için sosları benzerdir. Yoğurtlu soslar, iç malzemesine göre temel sosların çoğu kullanılabilir. Örneğin graten (üstten kızartılarak pembeleştirme) yapılanlar için beşemal veya mornay sos; sebzeli iç malzemeler için üzerine tomato (domates) sos eklenir. (Bk. Soslar modülü).

### **1.4.3. Cannelloni (Kaneloni) ve Lazanya Sosları**

Kaneloni genellikle peynirli iç ile hazırlandığı için sos olarak beşemal sos kullanılabilir (Beşemal sos için Soslar modülünden yararlanınız.). Beşemal sos Kaneloniye servis esnasında, Lazanyaya ise pişerken kullanılmaktadır. Kaneloni ve Lazanya içleri sebzeli ise sos tomato, et ürünleri ile sos demiglas kullanılabilir. Soslar günümüzde geniş ve yaratıcı bir alan oluşturmaktadır. Bu nedenle mutfak çalışanları yeniliklere daima açık olmalıdır.

## UYGULAMA

### Spagetti Servisi:

<b>İşlem Basamakları</b>	<b>Öneriler</b>
➤ Kuver araç gerecinin temizlik ve hijyenini kontrol ediniz.	➤ Üniforma giyiniz. ➤ Kişisel temizliğinize dikkat ediniz. ➤ Özenli olunuz. Kuverdeki araçları peçete ile tutarak taşıyınız.
➤ Kuveri Spagetti için uygun hale getiriniz.	➤ Güler yüzlü olunuz, ➤ Nazik ve kibar olunuz, ➤ Dikkatli olunuz.
➤ Kaşığı kuver tabağının soluna, çatalı da sağına yerleştiriniz	➤ Pratik olunuz. Konuğun sıkılmasına izin vermeyiniz. ➤ Servis takımlarını sap ve ağız kısmının ortasındaki ince noktadan tutunuz,
➤ Spagettinin sos ve garnitürünün sunuma uygun olup olmadığına bakınız.	➤ Hijyen kurallarına dikkat ediniz, ➤ Sunum anında konuğa özel bir sunum olduğunu hissettiriniz,
➤ Servis tabağının sunum öncesi sıcaklık kontrolüne dikkat ediniz.	➤ Tabağı eğer soğuk ise tabak ısıtma reşosunda ısıtınız. ➤ İtinalliy olunuz.
➤ Yemek porsiyon miktarının konuk isteğine ve uyumuna son kez bakınız.	➤ Özenli olunuz. ➤ Güler yüzlü olunuz.
➤ Konuğunuzun servis ile ilgili özel istekleri var ise buna göre kuveri son defa kontrol ediniz.	➤ Konuğa nazik bir şekilde hitap ediniz. ➤ Seri olunuz.



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen çoktan seçmeli soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

### OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıda verilen sorularda doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

- Aşağıdakilerden hangisinde Spagetti kuverinde bulunanlar doğru olarak verilmiştir?
  - Sağ tarafta kaşık, solda çatal
  - Solda kaşık, sağda çatal
  - Sağda bıçak, solda çatal
  - Sağda çatal, solda kaşık( İtalyanlar için sadece sağ tarafta büyük çatal)
- Aşağıda verilen açıklamalardan hangisi yanlıştır?
  - Kaneloni sigara böreği benzeri bir çeşit hamur işidir.
  - Lazanya beşemal sos ile hazırlanan, ayrıca içine özel malzeme ve parmesan peyniri de eklenen bir yemektir.
  - Mantı için tavsiye olunan sos; sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağıdır.
  - Spagetti Napoliten, soğuk Spagettiye sos eklenmesi ile elde edilen bir türdür.
- Hamur işlerinin kuveri hangisinde sonradan tamamlanır?
  - Ala carte (alakart yani çoktan seçmeli) serviste.
  - Table de Hote ( tabldot yani yiyeceklerin belli olduğu ) usulde.
  - Banket (Ziyafet) yemeklerinin sunumunda.
  - Fast food (hızlı tüketim servisler) larda.
- Günümüzde Hamur işleri için açılan kuverler değişiklik göstermektedir. Aşağıdakilerden hangisi bu değişikliğin oluşma nedenlerinden biri değildir?
  - Hamur işleri ordövr olarak sunulduğunda kuver ordövr takımı olur.
  - Hamur işleri ana yemek olarak sunulduğunda kuverde büyük takım kullanılır.
  - Kuver konukin tercihinine göre değişiklik gösterebilir.
  - Kuver personelin tercihinine göre değişebilir.



5. Aşağıdakilerden hangisi hamur işlerinin geneli ile uyumlu bir tamamlayıcı değildir?
- A) Parmesan peyniri
  - B) Kaşar peyniri
  - C) Uyumlu bir şarap
  - D) Rokfor peyniri rendesi
6. Mantı aşağıda belirtilen hamur işlerinin hangisine daha çok benzemektedir.
- A) Lazanya
  - B) Kaneloni
  - C) Raviyoli
  - D) Pide
7. Aşağıdaki hamur işlerinden hangisi sadece haşlanarak pişirilir.
- A) Spagetti
  - B) Mantı
  - C) Raviyoli
  - D) Lazanya
8. Kaneloni hazırlanırken sarılan iç malzeme kenarlardan taşmasın diye aşağıdakilerden hangisi ile tutturulur?
- A) Kaşar peyniri
  - B) Ekmek,patates
  - C) Salçalı su
  - D) Beşamel sos

## BOŞLUK DOLDURMA SORULARI

Aşağıdaki cümlelerdeki boşlukları uygun kelimelerle tamamlayınız.

1. Ana malzemenin un olduğu yardımcı araç gereçlerle hazırlanan karışıma ..... denir.
2. Uluslar arası mutfakta en çok tercih edilen hamur işleri ..... mutfağına aittir.
3. Taze spagetti tuzlu suda ....veya..... dakika da pişer.
4. .... Anadolu kültürüne özgü, alakart serviste sunulan bir hamur işi türüdür.
5. İtalyanlar spagettiği sadece kuverlerinde bulunan ..... ile tabaklarının kenarında sararak yerler.

## UYGULAMALI TEST

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

Değerlendirme Kriterler (Ölçütler)	Evet	Hayır
Kuver araç gerecinin temizlik ve hijyenini kontrol ettiniz mi?		
Kuveri hamur işinin çeşidine göre uygun hale getirdiniz mi?		
Kuverde yer alması gereken takımları yerli yerine yerleştirdiniz mi?		
Spagettinin sos ve garnitürünün sunuma uygun olup olmadığına kontrol ettiniz mi?		
Servis tabağının sunum öncesi sıcaklık kontrolüne dikkat ettiniz mi?.		
Yemek porsiyon miktarının konuk isteğine uyumunu son kez kontrol ettiniz mi?		
<b>Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma</b>		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma ortamının temizliğine dikkat ettiniz mi?		
Serviste kullandığınız araç gereci uygun seçtiniz mi?		
Serviste kullandığınız araç gereci temizlediniz mi ?		
Serviste kullandığınız araç gereçleri yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Zaman ve enerjinizi uygun kullanmaya dikkat ettiniz mi?		

## 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.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Uygun ortam ve malzeme sağlandığında hamur işi yemeklerin doğru olarak sunumunu yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bölgenizdeki yiyecek-içecek işletmelerine giderek hamur işi yemeklerin servisinin nasıl yürütüldüğünü gözlemleyiniz. Gördüklerinizle ilgili bir iki sayfalık kısa bir rapor hazırlayınız.
- Bir yiyecek -içecek işletmesinde hamur işi yemeklerin servisinde hangi sorunlarla karşılaşılabilir? Bu sorunların çözümleri nasıl üretilir? Araştırınız. Yanıtını öğretmeninize bir rapor olarak sununuz.
- Hamur işleri ile sunulan soslar hangileridir? Araştırınız. Sizce en uyumlu hamur işi yemek ve sosu hangisidir? Nedenini arkadaşlarınızla tartışınız.

## 2.HAMUR İŞİ YEMEK SERVİSİ

### 2.1. Hamur İşlerinin Servisi

#### 2.1.1. Spagetti Servisi

Spagetti, Amerikan usulü serviste, tabakla masaya getirilir. Yani mutfakta porsiyonlanmış tabaklarla misafirin sağından tabak servisi yapılır. Fransız usulü serviste, misafirin solundan masaya yaklaşılır. Servis tabağına maşa konarak konuğa sol tarafından sunulur. Her iki usulde de dikkat edilmesi gereken noktalar söz konusudur.

Tabakla serviste;

- Tabak mutlaka sıcak olmalıdır. Düz tabak tercih edilir. (Ana yemek veya ordövr olarak değişebilir.)
- Masadaki kuver kontrol edilip tamamlanmış olmalıdır.
- Tabağın mutfakta uygun şekilde hazırlanıp iletildiği kontrol edilmelidir.
- Tabak, servis kurallarına uygun şekilde, konuğun sağından sunulmalıdır.

Fransız usulü serviste maşa ile serviste ise;

- Servis edilecek konuk tabağı sıcak olarak getirilmiş ve bekletilmemiş olmalıdır. (Bu nedenle banketlerde fazla tercih edilmez.)
- Servis elemanı işini iyi yapabilen uzman kişi olmalıdır. (Kötü bir sunum maşa servisinde kaliteyi düşürür.)
- Maşa servisi, konuğu rahatsız etmemek için sol taraftan yapılmalıdır.
- Maşa ile alınan spagetti mümkün olduğunca düzgün ve bir hamlade sunulmalıdır.

### **2.1.2. Mantı ve Raviyoli Servisi**

Mantı ve raviyoli servisinde dikkat edilecek noktalar;

- Her ikisinde sıcak ve çukur tabakta sunulur.
- Masadaki kuver kontrol edilir.
- Mutfaktan alınan porsiyonun konuk isteğine uygunluğu kontrol edilir.

### **2.1.3. Kaneloni ve Lazanya Servisi**

Kaneloni ve lazanya servisinde ise,

- Her ikisi de sıcak tabakta sunulur.
- Servislerinde ordövr tabağı kullanılır.
- Kuverleri kontrol edilir, gerekirse düzeltilerek sunulur.

## **2.2. Hamur İşi Yemekler Soslarının Servisi**

### **2.2.1. Spagetti Soslarının Servisi**

Spagetti soslari çok çeşitli olmakla beraber sadece iki şekilde sunulur.

- Haşlanmış spagettiye, sipariş gelince sos mutfakta hazırlanıp spagetti ile karıştırılıp tabağa alınarak sunulur.
- Başka bir usulde ise; haşlanmış ve sıcak olarak konuğa sunulan spagettiye sosu mutfakta değil restoranda eklenir. Bu işlem; Gueridan'da(servis arabası) sos ekleme, konuk masasında sos ekleme veya direkt sosu masada servis tabağının sol ilerisine bırakarak konuğun kendi alması sağlanarak gerçekleşir. Spagetti soslari genellikle mutfakta eklenen sıcak soslardır. Bu soslara göre yemek isim alır.Örneğin; Spagetti napoliten.spagetti bolonez, spagetti milanez gibi. Bazen de yemeğin içine eklenen bazı malzemeler spagettiye adını verir. Örneğin, kum midyeli spagetti gibi.

**ÖNEMLİ NOT:** Midyeli Spagetti günümüz İtalyan mutfak kültüründe önemli bir spesiyaldır.

- Spagetti sosları genellikle sıcak soslardır.
- Spagetti sostan sonra mutlaka rendelenmiş permesan (bizim kültürümüzde ki kaşar peynir benzeridir. Bu nedenle kaşar peynir de uygun olabilir.) ilavesi ile sunulur. Permesan rendesi de sos gibi; mutfakta,gueridonda veya masaya sol ileriye konularak yapılabilir. Masaya sos veya peynir rendesi gelecekse; uygun kaplarda ve yanında tatlı kaşığı olmalıdır.



**Resim 12: Servis edilmiş spagetti**

### **2.2.2. Mantı ve Raviyoli Soslarının Servisi**

Mantı servisinde; suda haşlanan mantı için; çorba tabağındaki yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt (Tercihe göre sade yoğurt da olabilir.) ve eritilmiş tereyağı ile kırmızı pul biber eklenir. Fırında pişirilen mantının üzerine ise servisten önce domates sos ilave edilir. Sostan sonra biraz sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağı ile kırmızı pul biber eklenir.

### **2.2.3. Lazanya ve Kaneloni Soslarının Servisi**

Lazanya fırında sos beşemal ve içine konulan malzeme ile uyumlu başka soslarla piştiği için servis esnasında ekstra sosa ihtiyaç duyulmaz. Hazırlanırken mevcut olan soslarla beraber sıcak olarak sunulur. Kaneloni de lazanya gibi fırınlanan bir hamur işidir. Ancak daha az sosla piştiği için servise sunulmadan önce iç malzemesi ile uyumlu soslarla tamamlanabilir. Örneğin, sebzeli içlerle uyumlu sos demi glace veya sos tomato (domates)

ilavesi gibi.(Sosların yapımı ile ilgili geniş bilgi için önceki modülümüze bk.) Kaneloni sosları da diğerleri gibi mutfakta ya da servis esnasında eklenebilir.

**ÖNEMLİ NOT:** Hamur işi yemeklerle genellikle garnitür verilmediği için garnitür servisinden bahsedemeyiz. Hamur işleri kendi başlarına, sosları, iç malzemeleri ile muntazam birer porsiyondurlar. Hatta günümüzde vejetaryen ve natürel mutfak arayışları sayesinde sıcak başlangıç olmaktan çıkmış iyi birer ana yemek olmuşlardır. Spagetti veya mantıyı yedikten sonra başka bir ana yemek siparişi vermek anlamsızdır. Yemeklerin tamamlayıcısı olan garnitürlere hamur işlerinde çok fazla ihtiyaç duyulmama nedeni; zaten garnitürleri içinde barındırmasıdır. Örneğin; Spagetti Bolonez, hem kendisi bir hamur işi, hem de sosu sebzelerden oluşan, ayrıca kıyma ile şarap da içeren yüksek kalorili ve uyumlu bir yemektir. Ayrıca yanında garnitüre gerek yoktur. Yemeğin kendi içindeki bu uyum diğer hamur işleri için de söz konusudur.



**Resim 13: Sos yapımında kullanılan malzemeler**

## UYGULAMA

### Raviyoli ve Manti Servisi

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Alakart kuveri, mantı ve raviyoli için uygun hale getiriniz.</p>	<p>➤ Bu aşamada işletme, servis kurallarına veya öğretmeninizin daha önceki yönlendirmelerine dikkat ediniz.</p>
<p>➤ Büyük ya da antre çatalı kuverin soluna, kaşığı ise sağına yerleştiriniz. Bunlardan herhangi biri tek başına kuverde bulunacaksa sağ tarafa yerleştiriniz.</p>	<p>➤ Bu aşamada mantının veya raviyolinin türüne dikkat ediniz.</p>
<p>➤ Masaya sunum için gerekli menajları (tuz, karabiber, kırmızıbiber vb.) ekleyiniz.</p>	<p>➤ Sıcak tabağın yemeğin lezzetini koruduğunu unutmayınız.</p>
<p>➤ Sunum tabağının sıcak olmasına dikkat ediniz.</p>	<p>➤ Sağ taraf uygun değil ise konuğa en az rahatsız olacağı şekilde sol veya karşısından servis yapınız. <b>DİKKAT:</b> Bunu sadece çok gerekli durumlarda uygulayınız.</p>
<p>➤ Yemeği tabak ile konuğun sağ tarafından izin isteyerek uygun şekilde servis ediniz.</p>	<p>➤ Sosun uygun ısıda ve konuğa istediği özellikte olduğunu kontrol ediniz. Örneğin; Konuğunuz mantı için yoğurt sosunu sarımsaksız tercih etmiş olabilir.</p>
<p>➤ Servis sonrası sunulacak sos var ise (sos mutfakta eklenmemiş veya ilave soruluyor ise); konuğun sol tarafından eğilerek yemeğin üzerine ekleyiniz. Masanın sol ilerisine de konuğa sorarak sosu bırakabilirsiniz.</p>	<p>➤ <b>DİKKAT:</b> Masaya konuğun ilave yapması için bıraktığınız sosu dahi ihtiyaç anında siz servise sununuz.</p>

## Lazanya ve Kaneloni Servisi

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kuveri, yemek için uygun hale getiriniz.	➤ İşletmenizin kuralları veya öğretmeninizin daha önceki yönlendirmelerinden yararlanınız.
➤ Alakart kuveri, antre takımına dönüştürerek sadeleştiriniz. Bıçağın sağda, çatalın solda olmasına dikkat ediniz.	➤ Özenli olunuz.
➤ Alakart kuveri, antre takımına dönüştürerek sadeleştiriniz. Bıçağın sağda, çatalın solda olmasına dikkat ediniz.	➤ DİKKAT: Bütün sıcak tabak taşımalarında servis peçetesinden yararlanınız.
➤ Tabakla olan sunumunuzu konuğun sağ tarafından yapınız.	➤ Sunum sırasında özenli olunuz.
➤ Sonradan yemek için gerekli olan sos varsa sol taraftan maşa servisi mantığında sununuz.	➤ Daha önce öğrendiğiniz maşa servisini hatırlayınız.
➤ Menajları yemeğe ve konuk isteğine uygun tamamlayınız.	➤ Her tür hamur işi için kendine özgü tamamlayıcı baharatlar ayrı olabilir. Unutmayınız.
➤ Konuğunuza başka bir isteği olup olmadığını sorunuz.	➤ DİKKAT: Konuğumuzun memnun kalıp kalmadığını da sorabiliriz. Soru sorma tarzımız sorgulayıcı değil tamamlayıcı olmalıdır.



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında gerekli bilgileri kazandınız. Aşağıda verilen soruların doğru cevaplarını işaretleyiniz.

### OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıda verilen sorularda doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1. Spagetti napolitene, sos 'napoliten' ne zaman eklenir?  
A) Spagetti haşlanırken eklenir.  
B) Haşlama sonrası eklenir ve hemen servis edilir.  
C) Servis anında eklenir.  
D) Yemekten hemen sonra yemeğin üzerine alınır.
2. Lazanya'ya pişirme esnasında eklenen temel sos hangisidir?  
A) Sos bolonez  
B) Sos mayonez  
C) Sos beşamel  
D) Sos demi glace
3. Spagetti servisi için aşağıdakilerden hangisi yanlış bir ifadedir?  
A) Spagetti Amerikan usulü serviste tabakla masaya getirilir.  
B) Spagetti Fransız usulü serviste konuğun sol tarafından masadaki tabağa sunulur.  
C) Servis tabakları sıcak olmalıdır.  
D) Maşa servisi Amerikan servisinin genel adıdır.
4. Aşağıdaki hamur işi yemeklerin hangisinin sosu bol ve akışkan olacağı için mutlaka çukur tabakla servis edilmelidir?  
A) Lazanya  
B) Kaneloni  
C) Manti  
D) Spagetti napoliten
5. Aşağıdakilerden hangisi günümüzde klasik türlerin dışında çok tercih edilen bir spagetti spesiyali değildir?  
A) Kum midyeli spagetti  
B) Porçini (hamur işi yemeklerle uyumlu özel bir mantar)  
C) Deniz ürünleri karışımı spagetti  
D) Spagetti bolonez

6. Kullanılan soslar yemeğe aşağıdaki özelliklerden hangisini katmaz?  
A) Lezzet verir.  
B) Koku güzelliği salar.  
C) Sos yemeğe tazelik katar.  
D) Besin değerini arttırır.
7. Aşağıdakilerden hangisi hamur işleri ile garnitür servisi yapılmama nedenidir?  
A) İşletme için maliyeti yüksektir.  
B) Personel için yorucu bir iştir.  
C) Hamur işlerinin iç malzemeleri zaten garnitür görevi üstlenmiştir.  
D) Garnitür kullanımı günümüz mutfaklarında yasaklanmıştır.
8. Hamur işlerinin servisi sırasında sıcak tabak kullanımı niçin gereklidir?  
A) Hamur işi yemekler soğuduklarında yoğun lezzet kaybına uğradıkları için  
B) Hamur işi yemek servis çalışanlar için diğer servislerden üstün olduğu için  
C) Sıcak tabak bütün işletmelerde kullanıldığı için  
D) Sağlıklı olduğu için
9. Aşağıdaki kelimeleri karşılardaki ifadelerden doğru olanlarla eşleştiriniz.  
A) Lazanya 1) Sarımsaklı yoğurt ile sunulmalıdır.  
B) Mantı 2) Sosları genellikle servis sırasında eklenir.  
C) Raviyoli 3) Yarım ay şeklinde hazırlananı da vardır.  
D) Kaneloni 4) Kuverinde antre bıçağı bulunan bir hamur işidir.

## FAALİYET ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki ifadelerden doğru olanları “D” yanlış olanları “Y” harfi ile belirtiniz.

1- Porçini özel bir mantar türüdür.	
2- Spagettinin çok pişmiş çeşidine aldante denir.	
3- Salamander, üstten ısı vererek pişirme yöntemidir.	
4- Soslar yemeğin yanında alınan hazmettiricilerdir.	
5- Sosu bol olan hamur işleri ile de antre veya ana yemek kaşığı verilir.	

## PERFORMANS TESTİ KONTROL LİSTESİ

<b>Modülün Adı:</b> <b>Konu:</b> <b>Amaç:</b>	Hamur işi yemeklerin servisi Bir alakart restoranda spagetti servisi Tüm incelikleri ile en çok servis edilen hamur işi olan spagetti sunumunu öğrenme	Modül Eğitimini Alanın:  Adı ve Soyadı		
<b>AÇIKLAMA:</b> Bu faaliyeti gerçekleştirirken aşağıdaki kontrol listesini bir arkadaşınızın doldurmasını isteyiniz. Sadece ilgili alanı doldurunuz. Aşağıda listelenen davranışların her birinin arkadaşınız tarafından yapıp yapılmadığını gözlemleyiniz. Eğer yapıldıysa evet kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz. Yapılmadıysa hayır kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz.				
<b>Değerlendirme Kriterleri</b>			<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
1	Servis için kıyafetiniz uygun mu?			
2	Kullanacağınız araç gerecin temizliğini kontrol ettiniz mi?			
3	Konukları uygun şekilde karşıladınız mı?			
4	Konukları uygun şekilde masalara yerleştirdiniz mi?			
5	Konuğun peçetesini açıp, kapalı ise bardağını çevirdiniz mi?			
6	Alakarta uygun olarak ekmek ve su servisi (Su bazı işletmelerde tercihe göre sunulur. Ana içecek her zaman bir şaraptır.) yaptınız mı?			
7	Konuklara mönü kartını açık olarak sundunuz mu?			
8	Tercih yapmasına yardım ettiniz mi? Spesiyal veya güne özel yemekleri tavsiye ettiniz mi?			
9	Spagettinin herhangi bir türünü seçen konuğa şarap listesini sunarak, uygun seçimde yardımcı oldunuz mu?			
10	Sadece ana yemek için spagetti 'porçini mantarlı' tercih eden konuk için mutfağa siparişi iletiniz mi?			
11	Masanın üzerindeki ala kart kuveri sadeleştirip, Ana yemek spagetti için; sol tarafa büyük kaşık, sağ tarafa büyük çatal yerleştirdiniz mi?			

12	Konuğumuzun tercih ettiği şarabın sunumunu kurallı olarak yaptınız mı?		
13	Şarabı kurallı olarak açıp servisini yaptınız mı?		
14	Mutfaktan gelen yemeğin sıcak tabakta ve uygun görünümde olduğunu gözlemlediniz mi?		
15	Bu yemeğin sosu mutfakta eklendiği için sos servisi yapmanıza gerek kalmamıştır. Permesan peyniri rendesini hazır ettiniz mi?		
16	Yemeği izin alarak ve özenli bir şekilde konuğun sağ tarafından takdim ettiniz mi?		
17	Permesan peyniri rendesini konuğun sol tarafından istediği miktarı sorarak kibarca sundunuz mu?		
<b>Düşünceler:</b>			

## DEĞERLENDİRME

Modül faaliyetleri ve araştırmalar ile ilgili değerlendirmeler sonucunda başarılı olduysanız bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

# CEVAP ANAHTARLARI

Sorulara verdiğiniz cevaplar ile cevap anahtarınızı (değerlendirme kriterleri) karşılaştırınız, cevaplarınız doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevap verdiyseniz öğrenme faaliyetinin ilgili bölümüne dönerek konuyu tekrar ediniz.

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

### A. TEST SORULARI

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

### B. BOŞLUK DOLDURMA SORULARI

1. Hamur
2. İtalyan
3. 4 veya 5
4. Mantı
5. Büyük çatal

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

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

9. SORUDAKİ EŐLEŐTİRMELER A-4, B-1, C-3 D-2

### FAALİYET ÖLÇME SORULARININ CEVAPLARI

1	D
2	Y
3	D
4	Y
5	D

## KAYNAKÇA

- ARLI Mine, Nevin ŞANLIER, **Yiyecek Üretimi 1-2**, YA-PA Yayınları, Ankara, 1981.
- GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, MEB Yayınları, Antalya, 1994.
- KILIÇ Dr. Burhan, **Servis Tek. Ve Uyg. Dersi Ders Notları**, Afyonkarahisar, 2004.
- SÖKMEN Alptekin, **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Detay Yayınları, Ankara, 2005.
- YEĞEN Ekrem Muhittin, **Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi ve Sofra Düzeni**, İnkılap yayınları
- Lezzet Dergisi Ekim 2005 Sayı 95
- Sofra Dergisi Eylül 2005 Sayı 105
- Gusto Dergisi Ağustos 2005 Sayı 85
- <http://www.turkishstarchefs.com> Raviyoli ve Mantı 22.10.2005.
- <http://www.yemekiemek.com>. Mantı 20.10.2005.
- <http://www.lezzet.com.tr>. Spagetti Napoliten, Mantı, 24.10.2005.