

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MEYVE SULARI VE SERVİSİ

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. TAZE MEYVE SULARININ HAZIRLANMASI VE SERVİSİ	3
1.1. Meyve Suyu Tanımı ve Özellikleri	3
1.2. Meyve Suyu Sıkma Araçları ve Kullanım Özellikleri	4
1.2.1. Katı Meyve Sıkacağı	4
1.2.2. Narenciye Sıkacağı	4
1.3. Taze Meyve Sularının Hazırlanması	6
1.4. Taze Meyve Sularının Servise Kadar Muhafazası	6
1.5. Meyve Sularının Servis Edildiği Araçlar	7
1.5.1. Sürahiler	7
1.5.2. Bardaklar	7
1.6. Taze Meyve Sularının Servisi	8
1.6.1. Taze Meyve Sularının Servis Sıcaklığı	8
1.6.2. Bardağın Doldurma Oranı	9
UYGULAMA FAALİYETİ	10
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	12
ÖĞRENME FAALİYETİ - 2	13
2. KONSANTRE İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ	13
2.1. Konsantre Meyve Suyu ve Tanımı	13
2.2. Konsantre Çeşitleri	14
2.2.1. Sıvı	14
2.2.2. Katı (Toz)	14
2.3. Konsantre Makinesi	14
2.3.1. Tanımı	14
2.3.2. Özellikleri	15
2.3.3. Kullanımı	15
2.4. Konsantre Makinesinde Hazırlanan İçeceklerin Servisi	15
UYGULAMA FAALİYETİ	16
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	17
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	18
3. PASTÖRİZE MEYVE SULARININ HAZIRLANMASI VE SERVİSİ	18
3.1. Pastörize Meyve Suyunun Tanımı ve Özellikleri	18
3.2. Pastörize Meyve Suyu Depolanması ve Taşınmasında Dikkat Edilecek Hususlar	18
3.3. Pastörize Meyve Suyunun Servise Hazırlanması	19
3.4.1. Bardakla Servis	19
3.4.2. Şişe veya Kutudan Servis	19
UYGULAMA FAALİYETİ	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	21
MODÜL DEĞERLENDİRME	22
CEVAP ANAHTARLARI	23
KAYNAKLAR	24

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK111
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Barmen
MODÜLÜN ADI	Meyve Suları ve Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek, içecek hizmetleri alanında meyve sularının hazırlanması ve servisini anlatan öğretim materyalidir
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	Kişisel hazırlık yapmak, bar ön hazırlıkları, konukları karşılamak ve Servis hazırlıkları dersi modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Meyve suyu servisi yapmak.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Öğrenci uygun ortam sağlandığında meyve sularını uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir. Amaçlar Ø Uygun ortam sağlandığı takdirde, taze meyve sularını yöntemine uygun olarak hazırlayıp konuğa servis edebilmek. Ø Uygun ortam sağlandığı takdirde konsantre meyve sularını yöntemine uygun olarak hazırlayıp konuğa servis edebilmek. Ø Uygun ortam sağlandığı takdirde pastörize meyve sularını yöntemine uygun olarak hazırlayıp konuğa servis edebilmek.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Katı meyve sıkma makinesi, mikser, blender, meyve suyu bardakları, sürahiler, meyveler.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her 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 değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Turizme katılan insanlara en iyi hizmeti vermeyi amaçlayan işletmelerin göz estetiği ve damak zevkine hitap edebilecek düzeyde kaliteli hizmet üretebilmeleri, bu konuda eğitilmiş, yetenekli elemanlara ve standartlara uygun malzemeye sahip olmaları ile mümkündür.

Servis faaliyetlerinin bilimsel esaslardan uzak ve geliş güzel yapılması yiyecek – içecek hizmetlerinden faydalanmak için gelen misafirlerin hayal kırıklığına uğramalarına yol açar.

Modülün işlenmesinde ve konuların kavranmasında çevre işletmelerle işbirliğini ön planda tutunuz. Bu çalışma sizi daha iyiye, güzele ve yeniye ulaştıracaktır. İşletmelerdeki uygulama ve beklentilerin neler olduğunu, öğrenerek faaliyetlerde verilecek olan araştırma ziyaretlerini sınıf ortamında paylaşınız. Elde ettiğiniz tecrübe ile çalıştığınız işletmelerin şartlarına göre hareket edebilme; öğrendiklerinizi iş hayatına uyarlayabilme becerisi kazanacaksınız.

Bu modül, yiyecek-içecek servisin de meyve suları ve servisini yapabilmemiz için sahip olmanız gereken malzeme bilgisi ve becerisini kazanmanız için hazırlanmıştır. Modül sonunda elde ettiğiniz yeterlilik meslek hayatınızın temelini oluşturacak ve başarılı, kalifiye bir servis elemanı olmanızın yolunu açacaktır.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 1

AMAÇ

Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak meyve sularının hazırlanması ve servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği taze meyve sularının hazırlanışı ve servisi hakkında; araştırma, ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Ø Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

1. TAZE MEYVE SULARININ HAZIRLANMASI VE SERVİSİ

1.1. Meyve Suyu Tanımı ve Özellikleri

Sağlıklı, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş bir veya birkaç çeşit meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk tat ve koku özelliklerini gösteren ürünlerdir. İçindeki meyve suyu oranı yüzde 100'ü bulur.

Taze meyve suları portakal, greyfurt, elma, üzüm vb. gibi meyvelerin mekanik veya manuel sıkacaklarla sıkılmasıyla elde edilir.



Resim 1.1: Taze sıkılmış meyve suyu

Taze meyve suları en büyük özelliği içindeki meyve suyu oranının % 100 olmasıdır. Bilindiği gibi taze meyveler içerdikleri vitamin çeşitliliği ve oranları ile insan sağlığı açısından son derece önemlidir. Taze meyve suları elde edildikten kısa süre sonra servis edilmelidir ki içerdikleri vitamin grupları kaybolmadan misafirlerimize servis edebilelim.

1.2. Meyve Suyu Sıkma Araçları ve Kullanım Özellikleri

1.2.1. Katı Meyve Sıkacağı

Katı meyve sıkacakları su oranları az olan pürelı meyvelerin sularının sıkılması için kullanılan elektrikli meyve suyu sıkacaklarıdır.

Bir çok özelliği bulunmaktadır. Süzgeçli olmaları katı meyvelerin pürelirinin süzülmesinde önemli bir oynar. Katı meyve sıkacakları meyvelerin özelliklerine göre birkaç değişik devirde ve hızda olmalıdır. Çünkü bazı meyvelerin yapıları ve su oranları birbirinden farklıdır.

Katı meyve sıkacaklarının kullanılan aparatlarının yıkanabilmesi ise büyük önem taşımaktadır. Çünkü arka arkaya sıkılan farklı meyvelerin tatlarının birbirine karışmaması için bu büyük bir önem taşımaktadır.



Resim 1.2: Katı meyve sıkacakları

Günümüzde işletmelerde katı meyve suyu sıkacakları yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. İstenen meyvelerin sularının çıkartılmasında büyük kolaylıklar sağlamaktadır. Pratik kullanımları ve seri olmaları istenilen meyvenin suyunun çıkartılmasında ve vitamin kaybına uğramadan servise sunulmasında büyük kolaylıklar sağlamaktadır.

Katı meyveler denince elma, armut, havuç, kivi, nar vb. gibi meyveler akla gelmektedir.

1.2.2. Narenciye Sıkacağı

1.2.2.1. El Tipi (manuel)

El tipi narenciye sıkacakları suyu kolay çıkartılabilen portakal, mandalina, greylfurt vb. gibi meyvelerin isnan gücü yardımı ile çıkartılmasında kullanılan sıkacaklardır.

Oteller ve restoranlar için dizayn edilen el tipi narenciye sıkacakları paslanmaz çelikten yapılırlar.



Resim 1.3: Oteller ve restoranlar için el tipi narenciye sıkacağı

Yarım daire şeklinde kesilen meyveler el tipi narenciye sıkacağına ters olarak konur. Hazne altına bir adet meyve suyu bardağı yerleştirilir ve makinenin kolu el gücü ile aşağıya doğru itilir. Mekanik olarak aşağıya inen hazne tavanı alt hazne üzerine konan yarım meyvenin üzerine pres uygulayarak meyvedeki suyun hazne altında bulunan meyve suyu bardağına boşalmasını sağlar. Bazı el tipi narenciye sıkacaklarının alt tarafında kendi hazneleri mevcuttur. Buraya dolan meyve suları hazne yerinden çıkartılarak meyve suyu bardağına boşaltılır ve servise gönderilir.



Resim 1.4: El tipi narenciye sıkacağı

Bazı makinalar ise yarım daire şeklinde kesilen meyvenin el yardımı ile sağa ve sola çevrilmesi ile suyunun çıkartılması esası ile çalışmaktadır.

1.2.2.2. Mekanik (elektrikli)

Mekanik (elektrikli) meyve suyu sıkacakları suyu kolay çıkartılabilen bol sulu portakal, mandalina, greyfurt vb. gibi meyvelerin sularını çıkartmaya yarayan ve elektrik enerjisi ile çalışan narinciye sıkacaklarıdır.

Bir kablo yardımı ile elektrige bağlı olan makinanın üst haznesine yarım daire şeklinde doğranmış olan meyve konunca hazne elektrik enerjisinin yardımı ile dönerek meyvenin suyunun makine alt haznesine dolmasını sağlamaktadır.



Resim 1.5: Mekanik narenciye sıkacağı

1.3. Taze Meyve Sularının Hazırlanması

Taze meyve suları sıkılmadan önce mutlaka dış kabukları yıkanarak temizlenmelidir. Daha sonra keskin bir bıçak yardımı ile kesim tahtası üzerinde iki eşit parçaya bölünerek kullandığımız makinelerde suyu çıkartılır.

Hazırlanan meyve suları uygun sürahi veya bardaklara konmalıdır.



Resim 1.6: Taze meyve suları

1.4. Taze Meyve Sularının Servise Kadar Muhafazası

Taze meyve sularının vitamin değerlerinin kaybolmaması için fazla uzun süre bekletilmemesi gerekmektedir. Bekletilmek isteniyor ise ağzı kapalı sürahilerde +8 ila +10 C sıcaklıkta soğutucularda bekletilmesi ve uygun sıcaklığa ulaşması doğru olacaktır.

1.5. Meyve Sularının Servis Edildiği Araçlar

1.5.1. Sürahiler

İşletmelerde taze meyve sularının soğutucularda uygun sıcaklıkta (+8 - +10 C) bekletilmesi ve servise çıkartılmasında kullanılan sürahiler 1 ila 2 lt kapasiteli ve ağız kapaklı sürahilerdir.



Resim 1.7: Sürahiler

Su, meyve suyu gibi içeceklerin servisinde kullanılan servis malzemeleridir. Cam, metal, plastik gibi birçok malzemeden yapılmış modelleri mevcuttur. İşletmenin sınıfına servis alanının dekorasyon özelliklerine ve atmosferine göre değişik model ve yapıda olabilir. Kapaklı ve kapaksız modelleri mevcuttur. Kullanılış amacına göre su sürahisi, ayran sürahisi vb. gibi isimlendirilirler.



Resim 1.8: Karafklar

Sürahlere şekil olarak benzeyen ancak gövdesi daha oval ve boğaz kısmı biraz daha dar olan servis malzemelerine KARAF (karafi) adı verilir. Karafkların ufak modelleri ülkemizde rakı servisinde; büyük modelleri ise genel olarak yiyecek içecek servisinde özellikle kırmızı şarap içinde oluşan tortuyu süzerek servis etmek (dekante) için kullanılır. Karafklar içerisindeki içeceğin görünmesi için cam dan yapılan malzemelerdir.

1.5.2. Bardaklar

Taze meyve suyu veya konsantre meyve suyu servisinde kullanılan ayaksız bardaklardır. İşletmenin özelliğine ve servis edilecek içeceğin özelliğine göre değişik hacim ve modellerde imal edilmiştir. İşletmeler tarafından diğer bardak modellerinde olduğu gibi içindeki sıvıyı tam olarak gösterdiğinden dolayı cam olan modelleri tercih edilir



Resim 1.9. Bardaklar

Meyve suyu bardakları ayaklı ve ayaksız bardaklar olmak üzere iki değişik bardak da servis edilebilir.



Resim 1.10: Ayaklı ve ayaksız cam bardaklar

Meyve suyu bardakları cam olmalıdır. Cam bardaklar sağlık ve içine konan sıvıların renklerini tam yansıttıkları için daha kullanışlıdır.

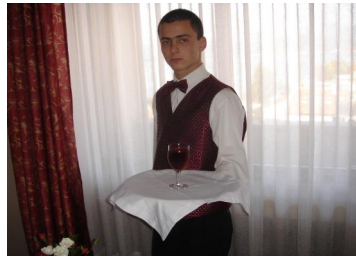
Meyve suyu bardakları 185 ila 300 cc sıvı alabilen bardaklardır. Piyasada bir çok örneği mevcuttur.

1.6. Taze Meyve Sularının Servisi

1.6.1. Taze Meyve Sularının Servis Sıcaklığı

Taze meyve sularının servis sıcaklığı +8 ila +10 C arasındadır. Bu sıcaklığa erişebilmeleri için ağız kapalı sürahilerde soğutucularda +8 ila +10 C soğutularak servise sunulur.

Taze meyve suları uygun bardağına uygun sıcaklıkta konduktan sonra üzerine dolley (dantel kağıt) veya kumaş bir peçete açılmış tepsi üzerine konur.



Resim 1.11: Tepsinin hazırlanması

Daha sonra misafir masasına gidilerek misafirin sağından bıçağın ilerisine bırakılır.



Resim 1.12: Servisin yapılması

1.6.2. Bardağın Doldurma Oranı

Meyve suyu bardaklarına meyve suyu bardağının büyüklüğüne göre 150 ila 250 cc miktarında taze meyve suyu konmalıdır.



Resim 1.13: Bardağın doldurulması

UYGULAMA FAALİYETİ

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
Ø Sıkılacak meyve çeşitlerini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sıkılacak meyveleri alınan siparişe göre seçiniz.Ø Seçilen meyveleri duru su ile yıkayınız.Ø Meyveleri çeşitlerine göre ayrı ayrı kaplara yerleştiriniz.
Ø Sıkılacak meyve çeşidine göre araç-gereci hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sıkılacak meyvenin türüne göre (katı, narenciye veya bol sulu) kullanılacak araç-gerecin seçimini yapınız.Ø Araç-gereç'in temizlik kontrolünü yapınız.Ø Meyvelerin sıkıldıktan sonra konulacak, bardak, karaf, sürahinin temizlik kontrolünü yapınız.
Ø Sıkma yöntem ve tekniğini belirleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Meyve türüne göre seçilecek araç-gereçte kullanılacak yöntem ve tekniği belirleyiniz.
Ø Meyveleri ve sebzeleri sıkmak.	<ul style="list-style-type: none">Ø Tekniğine uygun meyveleri sıkınız.Ø Hazırladığınız meyve sularını uzun süre bekletmeyiniz. Uygun sıcaklıkta (8 – 10 derece) buz dolabında saklayınız.
Ø Servis tepsisini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Servis için uygun büyüklükte tepsiyi seçiniz.Ø Tepsinin temizlik kontrolünü yapınız.Ø Tepsiye peçete veya dolay kağıt seriniz.
Ø Usulüne uygun servis yapınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Hazırlamış olduğunuz meyve sularının uygun sıcaklıkta olup olmadığını kontrol ediniz (8 – 10 derece).Ø Uygun sıcaklıktaki meyve suyunu uygun bardağa doldurunuz.Ø Bardağın tamamen doldurmayınız.Ø Bardağı hazırlamış olduğunuz tepsiye yerleştiriniz.Ø Tepsiyi sol elinizin avuç içine yerleştiriniz.Ø Konuk masasına yaklaşmaya kadar sağ elinizle tepsiye destek verebilirsiniz.Ø Konuk masasına geldiğinizde

	<p>konuktan müsaade alarak konuğun sağından bıçağın ilerisine meyve suyu bardağının alt kısmından tutarak servis yapınız.</p> <ul style="list-style-type: none">Ø Konuklardan “başka bir isteklerinin olup olmadığını” uygun cümlelerle sorunuz.Ø Arkanıza dikkat ederek bir adım geri çıkınız. Daha sonra dönerek görev yerinize gidiniz.
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Sorular

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

1-Taze meyve suyu içindeki taze meyve suyu oranı % de kaçtır?

- A) %80
- B) %100
- C) %90
- D) %75

2-Taze meyve sularının servis sıcaklığı kaç derece olmalıdır?

- A) +4 ila +9
- B) +5 ila +7
- C) +8 ila +10
- D) +2 ila +5

3-Bardağa konan taze meyve suyu misafir masasında nereye bırakılır?

- A) Misafirin kuver tabağına
- B) Misafirin solundan çatalın ilersine
- C) Misafirin sağından bıçağın ilersine
- D) Misafirin solundan dessert bıçağının yanına

4-Meyve suyu bardaklarına kaç cc taze meyve suyu konmalıdır?

- A) 150 – 200 cc
- B) 200 – 250 cc
- C) 150 – 225 cc
- D) 150 – 250 cc

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz.

Değerlendirme sonunda yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız, “Öğrenme Faaliyeti-1’i” tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız “DOĞRU” ise “Öğrenme Faaliyeti-2” ye geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 2

AMAÇ

Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında servise uygun konsantre meyve sularını servis edebilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak Öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Ø Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Ø Araştırmalarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. KONSANTRE İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ

2.1. Konsantre Meyve Suyu ve Tanımı

Bu ürünlerin ana maddesi taze meyvelerdir. Taze meyvelerin toplam kuru maddesinin %75'i suda çözünür kuru maddedir (Brix oranı). Meyvelerin kuru madde düzeyi özel yöntemlerle %10-20'den %68-72'ye kadar yükseltilecek konsantre hale getirilir. Özel olarak 100 kg. meyve suyunda 15-20 kg. arasında değişen miktarda konsantre elde edilmekte ve meyve suyunun hacim ve ağırlığı 5-7 misli azaltılmış olmaktadır. Böylece hem ambalajlama hem de taşıma giderleri asgari indirilerek ekonomik hale getirilmektedir.

Meyve suları içindeki meyve suyu konsantresi oranına göre farklı isimler alır. Meyve suyu, nektar, meyveli içecek ve aromalı içecek.

Gıda Kodeksi'ne göre meyve suları yüzde yüz meyveden elde edilir. Nektarlar ise yüzde 25-50 arasında meyve içerir.

Meyve suyu ve nektarlarında sadece asit düzenleme görevi olan katkı maddelerinden birkaçı kullanılabilir. Yasal hükümlere göre koruyucu ve renklendirici gibi katkıları içeremezler.

Meyve suları ve nektarlar elde edilmiş yöntemlerine ve elde edildikleri meyvenin özelliklerine bağlı olarak farklı oranlarda besin bileşenleri içerirler.

Elde edilen meyvenin tipik renk, tat, koku özelliklerini gösterirler. Bu nedenle meyve suyu ve nektarlar, meyveli içeceklere kıyasla daha doygunluk verirler.

- Ø **Nektar:** Meyveden elde edilen konsantrenin (pulp) az da olsa su ile seyreltilmesiyle üretilir ve içinde en az yüzde 25-50 oranında meyve suyu bulunur. Vişne nektarı yüzde 35, kayısı nektarı yüzde 40, şeftali nektarı yüzde 45, portakal nektarı yüzde 50 meyve suyu içerir.
- Ø **Meyva suyu konsantresi üretimi (bin ton):** Yıllar/Üretim: 1996/280, 1997/290, 1998/320, 1999/280, 2000/305, 2001/310, 2002/330 Kaynak: DPT
- Ø **Tüketim:** 1970'li yılların başında meyve suyu tüketimi kişi başına 0.4 lt iken bu oran 1996 yılında 10 kat artarak kişi başına 3.9 lt'ye çıkmış. Bugün ise bu değer 4.5 lt civarında. Ancak bu rakam dünya ortalamasının oldukça altında kalıyor. Şayet meyva suyu tüketimi kişi başına Almanya'da 41 lt., A.B.D.'de 30 lt., Belçika'da 21 lt. Ülkemizde meyva suyu tüketiminin az olması; meyvaların yaş tüketiminin tercih edilmesi ve asitli içeceklere olan yoğun ilgiden kaynaklanıyor.

2.2. Konsantre Çeşitleri

2.2.1. Sıvı

Meyvelerin doğal lezzeti ve vitamin değerleri olduğu gibi korunarak alkolsüz ve gazsız ürettiği konsantre içecek çeşitleri; vişne, portakal, limon, mandalina, ahududu, çilek, nar, elma, kayısı, şeftali, tropikal, kuşburnu, ananas, mango ve kivi'dir.

Konsantre meyve suyu yapımı 1 ölçek konsantre meyve suyuna 9 ölçek soğuk su karıştırılarak hazırlanır.

2.2.2. Katı (Toz)

Yoğunlaştırılmış ve tatlandırılmış meyve özleridir. Toz şeklinde olup içine su ilave edilip ve iyice karıştırılarak çoğaltılıp kullanılırlar. Konsantre meyve suyu makinelerine konarak iyice karıştırılarak soğutulurlar. Hazırlanması 50 gr toz konsantre meyve suyuna 1 lt su ilave edilerek hazırlanır.

2.3. Konsantre Makinesi

2.3.1. Tanımı

İçine konan konsantre meyve sularını uygun sıcaklıkta soğutan, istenildiği zaman musluk mekanizması ile bardağa hazır soğutulmuş konsantre meyve suyu veren makine.



Resim 2.1: Konsantre makinesi

2.3.2. Özellikleri

Konsantre makineleri 1,2,3,4 hazneli içine konan sıvıyı +5 ila +10 C' de soğutan özelliktedirler. Aynı zamanda içine konan konsantre meyve sularını karıştırarak daha dengeli soğumasını ve çöküntü yapmasını engeller.

2.3.3. Kullanımı

Konsantre meyve suyu makinelerinin kullanımı çok kolaydır. Elektrik ile çalışmaktadır. Kullanmadan önce mutlaka hazneleri ve muslukları çok iyi bir şekilde su ile temizlenmelidir. İyi temizlenmeyen makinelerin haznelerine farklı meyve suyu konsantresi konduğu zaman tat değişikliği buda lezzet kaybına yol açacaktır. Konsantre meyve suları şekerli sıvılar olduğu için musluk ağzı ve yollarında birikerek musluktan gelen sıvı oranını azaltmakta veya tamamen tıkamaktadır.

Temizliği makine uygun bir yere dengeli bir şekilde konduktan sonra uygun miktarda konsantre meyve suyu (toz veya sıvı) konur ve daha sonra uygun oranda su ilave edilerek üst kapakları kapatılır. Daha sonra düğmesine basılarak makine çalıştırılır. Makine haznesindeki sıvıyı karıştırır ve aynı zamanda soğutur.

2.4. Konsantre Makinesinde Hazırlanan İçeceklerin Servisi

Konsantre makinesinde +8 - +10 C de soğutulan konsantre meyve suları meyve suyu bardaklarına musluğu yardımı ile doldurulur. Üzerine dolley (dantel kâğıt) veya kumaş peçete açılan bir tepsi üzerine konur. Misafir masasına gelince misafirin sağından kuver de yer alan bıçağın ilerisine bırakılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İŞLEM BASAMAKLAR	ÖNERİLER
<p>Ø Konsantre makinesini hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Konsantre makinesinin temizlik kontrolünü yapınız.Ø Konsantre makinesine konulacak nektar miktarını tespit ediniz.Ø Konsantre makinesine konulacak su miktarını tespit ediniz.Ø Önce suyu konsantre makinesine doldurunuz.Ø Konsantre makinesine yeterli miktarda meyve nektarını boşaltınız.Ø Elinizin ve elektrik fişinin kuru olduğuna dikkat ediniz.Ø Fişi dikkat ederek takınız.Ø Konsantre makinesini çalıştırma düğmesine basarak çalıştırınız.
<p>Ø Konsantre içecekleri servis ediniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Alınan siparişe göre istenilen konsantre içeceği uygun bardağa doldurunuz.Ø Bardağın tamamen doldurmayınız.Ø Uygun tepsinin temizlik kontrolünü yapınız.Ø Tepsiye peçete veya dolley kağıt seriniz.Ø İstenilen içecekleri bardakların alt kısmından tutarak tepsiye yerleştiriniz.Ø Tepsiyi sol elinizin avuç içine yerleştiriniz.Ø Konuk masasına gidinceye kadar tepsiye sağ elinizle destek olunuz.Ø Konuğun sağından yaklaşarak müsaade isteyiniz.Ø Konuğun sağından bıçağın üst tarafına içeceği, bardağın alt tarafından tutarak servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Sorular

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

- 1- Katı (toz) konsantre meyve suları hazırlanırken 1 litre suya kaç gram toz konsantre meyve suyu konur?
A) 100 gr
B) 50 gr
C) 150 gr
D) 75 gr
- 2- Sıvı konsantre meyve suları hazırlanırken 1 ölçek sıvı konsantre meyve suyuna kaç ölçek konsantre meyve suyu konur?
A) 5
B) 6
C) 10
D) 9
- 3- Nektarın içinde en az % kaç meyve suyu oranı olmalıdır?
A) %25-50
B) %50-60
C) %25-80
D) %40-45
- 4- Konsantre makinelerinin günlük olarak temizlenmesinin nedenleri nedir?
A) Makinelerin parlak gözükmesi
B) Makinelere konan konsantrelerin tadının karışmaması ve musluğun tıkanmaması için
C) Makinelerin kullanım talimatnamesi gereği
D) Personelin titizliği

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz.

Değerlendirme sonunda yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız, “Öğrenme Faaliyeti - 2’i” tekrar ediniz. Tüm yanıtlarınız “DOĞRU” ise “Öğrenme Faaliyeti - 3” ye geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında dikkatli ve servise uygun olarak pastörize meyve sularının servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Ø Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Ø Araştırmalarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. PASTÖRİZE MEYVE SULARININ HAZIRLANMASI VE SERVİSİ

3.1. Pastörize Meyve Suyunun Tanımı ve Özellikleri

Meyvelerin sıkılmasıyla elde edilen meyve suları şişe ve teneke kutularda satılır. Restoranlarda şişeler tercih edilir. Portakal, şeftali, elma, kayısı vb. gibi çeşitleri vardır.

Pastörize meyve sularının servis sıcaklıkları +8 - +10 C' dir.

3.2. Pastörize Meyve Suyu Depolanması ve Taşınmasında Dikkat Edilecek Hususlar

Serin ve rutubetsiz yerlerde depolanmalı, fazla sıcaklıklardan, doğrudan güneş ışığı almasından ve ıslanmasından kaçınılmalıdır.

Aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde ambalaj üzerine yazılır;

- Ø Firmanın ticaret ünvanı, veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası,
- Ø Standardın numarası(TS1596 gibi),
- Ø Malın adı(Şeftali nektarı gibi),
- Ø Dolum tarihi(ay ve yıl gibi),
- Ø Hazırlandığı başka maddelerin adı,
- Ø Meyve oranı,
- Ø Konsantreden hazırlanmışsa “Konsantreden hazırlanmıştır” ibaresi,

- Ø Anma dolun hacmi,
- Ø Dolun kodu.

3.3. Pastörize Meyve Suyunun Servise Hazırlanması

Pastörize meyve suları ambalajlarında ağızları kapalı olarak +8 - +10 C de soğutulurlar. Ambalajları cam veya karton kutu ambalajlardır. Burada önemli olan karton ambalajların nemli ortam ve sudan uzak tutulmasıdır.

3.4. PASTÖRİZE MEYVE SUYUNUN SERVİSİ

3.4.1. Bardakla Servis

Uygun bir bardak seçilerek sipariş edilen meyve suyu bardağa doldurulur. Doldurma anında kullanılan bardak ayak kısmından ayaksız ise tabana yakın olan bir noktadan tutulmalıdır. Bardak soğutucularda soğutulabilir. İçecek soğuk değil ise, bardağa içecek konduktan sonra içine 2-3 parça buz konmalıdır.

Daha sonra bardak üzeri dolley (dantel kâğıt) veya kumaş peçete örtülmüş bir tepsi üzerine konarak misafirin sağından masaya bırakılır.



Resim 3.1: Bardakla servis

3.4.2. Şişe veya Kutudan Servis

Sipariş alınan meyve suyunun şişesi bardan alınır ve şişenin dış yüzeyi su damlacıklarını kurulumak için kuru bir bez ile silinir. Daha sonra bir tepsi alınarak üzerine dolley (dantel kağıt) veya kumaş bir örtü konur. Uygun meyve suyu bardağı ve şişe tepsi üzerine alınarak misafir masasına gidilir ilk önce bardak misafirin sağından masaya bırakılır daha sonra şişenin ağzı açılarak etiketi misafire dönük bir şekilde şişenin ağzı bardağa dokundurulmadan ve fazla yüksekte dökülmeden bardağa bir dudak payı kalacak şekilde doldurulur. Şişe yarım kalır ise bardağın ilersine etiketi misafire bakacak şekilde bırakılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
Ø Pastörize meyve suyunu hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Konuklara sunulacak pastörize meyve suyunu buzdolabından çıkarınız.Ø Meyve suyunun sıcaklık kontrolünü yapınız.
Ø Pastörize meyve suyunu servis yapınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Servis için tepsiyi hazırlayınız.Ø Tepsinin temizlik kontrolünü yapınız.Ø Tepsiye peçete veya dolley kâğıt seriniz.Ø Pastörize meyve suyunu dışını kuru bir bezle siliniz.Ø Meyve suyunu usulüne uygun açınız.Ø Uygun bardağa uygun miktarda meyve suyunu doldurunuz.Ø Meyve suyunu bardağın alt kısmından tutarak tepsinin ortasına yerleştiriniz.Ø Tepsiyi sol elinize alınız.Ø Diğer meyve suyu servislerinde olduğu gibi servis yapınız. (Öğrenme faaliyeti 1'e bakınız)

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Sorular

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

1. Meyve suyu şişesinin dış yüzeyinin silinmesinin nedeni nedir?
 - A) Şişe dışındaki su damlacıklarının kurulanması
 - B) Şişe dışının parlaması
 - C) Meyve suyunun daha iyi görünmesi
 - D) Hiçbiri
2. Meyve suyu bardağına ne kadar meyve suyu konmalıdır?
 - A) Dudak payı kadar
 - B) Yarisına kadar
 - C) Silme
 - D) 3/2 si oranında

MODÜL DEĞERLENDİRME

Meyve sularının özellikleri ve servisi ile ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız. Arkadaşınızla birbirinizi aşağıdaki ölçüte göre değerlendiriniz.

GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	EVET (X)	HAYIR (X)
<input type="checkbox"/> Sıkılacak meyve çeşidini hazırladınız mı?		
<input type="checkbox"/> Sıkılacak meyve çeşidine göre araç-gereç hazırladınız mı?		
<input type="checkbox"/> Sıkma yöntem ve tekniğini belirlediniz mi?		
<input type="checkbox"/> Meyveleri tekniğine uygun sıktınız mı?		
<input type="checkbox"/> Servis tepsisini hazırladınız mı?		
<input type="checkbox"/> Meyve sularını usulüne uygun servis yaptınız mı?		
<input type="checkbox"/> Konsantre yapılacak içeceğin çeşidini belirlediniz mi?		
<input type="checkbox"/> Konsantre makinesini hazırladınız mı?		
<input type="checkbox"/> Meyve özünü ve suyu konsantre makinesini koydunuz mu?		
<input type="checkbox"/> Konsantre meyve suyunu kurallarına uygun olarak servis ettiniz mi?		
<input type="checkbox"/> Pastorize meyve suyunu hazırladınız mı?		
<input type="checkbox"/> Pastorize meyve suyunu kurallarına uygun servis ettiniz mi?		

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1.	B
2.	C
3.	C
4.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1.	B
2.	D
3.	A
4.	B

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1) A		2) A	
------	--	------	--

KAYNAKLAR

- Ø AKTAŞ Doç.Dr. Ahmet, **Servis ve Bar**, Anadolu Üniv. Yayınları, Eskişehir, 1996.
- Ø GÜREL Mehmet Gürol , **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Yayınları, İstanbul, 1997.
- Ø **Yiyecek ve İçecek Servisi**, T.C.Turizm Bakanlığı ,Eğitim Genel Müdürlüğü-ILO, Ankara, 1995.
- Ø SÖKMEN Alptekin, **Yiyecek ve İçecek Yönetimi**,Detay Yayınları, Ankara ,2003.
- Ø YILMAZ Yrd.Doç.Dr. Yaşar, **Servis Tekniği ve Yönetimi**,Detay Yayınları, Ankara, 2004.
- Ø KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1** , Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 2001.
- Ø GEDÜK Recep, **İçeceklerin Servisi Ders Notları**, Erzincan
- Ø KILIÇ Dr. Burhan, **Servis - Bar Teknikleri ve Uygulaması Ders Notları**, Afyon
- Ø YILMAZ Yaşar, **Servis Tekniği ve Yöntemi**, AyTa yayınları, Balıkesir, 1997.
- Ø www.afiyetolsun.net
- Ø www.depo.com
- Ø www.porland.com