

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SALATALARIN SERVİSİ

ANKARA 2007

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. KONUK MASASINDA SALATA HAZIRLAMA	3
1.1. Misafir Masasında Hazırlanan Salatalar	4
1.1.1. Sezar Salata	5
1.1.2. Yeşil Salata	6
1.1.3. Karışık Salata	7
1.1.4. Mimoza Salata	8
1.1.5. Parizyen Salata	9
1.1.6. Waldorf Salata	10
1.1.7. Şef Salata (1)	11
1.2. Salata Garnitürleri	13
UYGULAMA FAALİYETİ	14
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	17
2. SALATA SERVİSİ	17
2.1. Kuveri Salata İçin Hazırlama	18
2.1.1. Antre olarak alınacak salata kuveri	18
2.1.2. Ana Yemekle Alınacak Salata Kuveri	19
2.1.3. Ana Yemekten Sonra Servis Edilecek Salata Kuveri	20
2.2. Salata Sosları	22
2.2.1. Limonlu Salata Sosu	22
2.2.2. Sirkeli Salata Sosu	23
2.2.3. Anadolu Salata Sosu	23
2.2.4. Yayla Salata Sosu	23
2.2.5. Vinegret Sos	24
2.2.6. French Sos (French dressing)	24
2.2.7. Kokteyl Sos	25
2.2.8. Revigot sos	25
2.2.9. Adalar Sos (Tausend Island)	25
2.2.10. Rokfor Sos	26
2.3. Salata servisi	26
UYGULAMA FAALİYETİ	29
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	30
MODÜL DEĞERLENDİRME	32
CEVAP ANAHTARLARI	34
KAYNAKÇA	35

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK092
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Servis Elemanlığı
MODÜLÜN ADI	Salataların Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Misafir masasında salataları hazırlayıp servisini yapılabilmesi için gerekli temel bilgi, beceri ve konuların işlendiği bir öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖNKOŞUL	'Sosların Servisi' modülünü almış olmak
YETERLİK	Salataların servisini yapmak.
MODÜLÜN AMACI	Genel amaç: Uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz salataların servisini doğru olarak yapabileceksiniz. Amaçlar: <ol style="list-style-type: none">1. Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak salataların servisini yapabileceksiniz.2. Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak konuk masasında salata hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restaurantları, Donanım: Televizyon, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar, printer, scanner, tüm servis araç vb. donanımları: (Kuver takımları, salata hazırlama kabı, tahta kaşık, salata servis takımı, maşa, sosluklar, baharatlıklar vb.)
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<ul style="list-style-type: none">Ø Modülün içinde yer alan her faaliyetten sonra, verilen ölçme araçlarıyla kazandığınız bilgileri ölçerek kendi kendinizi değerlendirebileceksiniz.Ø Öğretmen, modül sonunda size ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru yanlış vb.) uygulayarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Günümüz dünyasında insanların hayat standartları ve beklentileri sürekli gelişerek artmaktadır. Bunun doğal sonucu olarak Turizm işletmelerinin insanların beklentilerine cevap verebilmesi ve onları kendi işletmelerine çekebilmesi bazı farklılıkları ve özellikler ortaya koymasını gerektirmektedir. Yiyecek içecek sektörü insanların sadece yaşamlarını idame etmeleri için gıdaları misafirlere sunmak anlayışından yavaş yavaş sıyrılmaya başlamıştır. Günümüz insanı beslenmesini gerçekleştirirken kendini sosyal bir çevreye sokmak, değişik kişilerle tanışmak, hoşça vakit geçirmek, eğlenmek, değişik sosyal aktivitelere katılmak istemektedir. Bu beklentisi olmasa işletmelerde yemeğini yemek yerine kendi evinde yemek yemeği tercih ederdi.

Günümüz insanının bu beklentilerini karşılamayı hedefleyen yiyecek-içecek işletmeleri hazırladıkları ürünlerin bir kısmını insanların gözü önünde yani misafir masasında hazırlamayı tercih etmektedir. Misafir masasında yemeklerin hazırlanması çok eski zamanlardan günümüze yansıyan servis usullerinin bir parçası olsa da misafire verilen önemi vurgulamak, misafire gösteri yapmak, servis kalitesini yükseltmek, yemekte misafire yardımcı olmak, işletmenin reklamını yapmak amacıyla bir çok işletme tarafından özellikle tercih edilmektedir.

Salatalar; ev ve ticarî mutfakların vazgeçilmez bir parçasıdır. Her yemekte başlı başına bir besin ögesi olarak veya ana yemeği tamamlayan bir lezzet unsuru olarak mönülerde yer almaktadır. Bu vazgeçilmez yiyecekleri misafirin gözü önünde hazırlayıp onlara sunmak özel bir beceri ve tecrübe istemektedir. Servisini yapacağınız salatayı mutfakta tüm hazırlıklarını yaparak misafire sunabilirsiniz. Ancak misafir açısından hem görünüş hem de lezzet bakımından bir noktasını eksik bırakmış olursunuz. Misafir hazırlanışını görerek yediği bu besinden daha büyük keyif alacağı kuşkusuz kesindir.

Bu özellikleri göz önünde bulundurarak işleyeceğimiz bu modülde temizliği yapılmış salata grubu yiyeceklerin, karışımların misafirin gözü önünde, misafirin masasında bir nevi misafire Show yaparak nasıl hazırlamanız gerektiğini öğrenecek; büyük yetenek ve tecrübe gerektiren bu uygulamaların becerisini kazanacaksınız.

İyi bir servis personeli kendi mesleğinin yanında aynı zamanda bir aşçının bilgi ve azda olsa becerisine sahip olmalıdır. Modül sonunda elde ettiğiniz yeterlilik meslek hayatınızın başarılı, kalifiye bir servis elemanı olmanızın yolunu açacaktır.

“Salata zayıf düşürmeden hayat verir; sınırları yatıştırır ve sizi geliştirir.”

Brillat SAVARİN



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam, ekipman ve malzeme sağlandığında misafir masasında hazırlanan bazı temel salataların yapılış ve hazırlanışını öğreneceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø İşletmelerde hangi salataların daha çok tercih edildiğini araştırınız.
- Ø İyi bir salata hazırlamak için nelere dikkat edilmelidir Araştırınız?
- Ø Hijyen ve servis kurallarına dikkat edilerek bir salata nasıl hazırlanabilir?

Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız. Araştırmalarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. KONUK MASASINDA SALATA HAZIRLAMA

Salata; genellikle bazı çiğ ot ve sebzelerle yapılan, yağ, limon vb. maddeler konulan yemeklerle birlikte yenen yiyeceklerdir. İnsan vücudunun vitamin ve madensel tuz ihtiyacını tamamlayan ve iştah açan bu yiyecekler tek başlarına veya bir kaçının bir arada herhangi bir sosla karıştırılması ile de servis edilebilir.



1.1. Misafir Masasında Hazırlanan Salatalar.

Madensel tuz ve vitamin kaynağı olması, iştah açmasının yanında salatalar vücudun günlük çiğ sebze ihtiyacını karşılayarak, birleşimindeki selüloz sayesinde sindirimi daha aktif hale getirir. Ayrıca yoğurt, yumurta, peynir, et, nohut, fasulye vb. ilaveler ile yapılan salatalar hayvansal ve bitkisel protein içerir.

Besin bakımından insan vücuduna birçok faydası olan bu besinlerin misafir masasında hazırlanması onların göz zevklerine de hitap etmeyi sağlar. Çiğ veya pişmiş sebze ile et, balık, tahıl, süt ürünlerinin karıştırılması ile hazırlanabilecek bir çok salata çeşidi mevcuttur. Ancak misafir masasında hazırlanacak salatanın misafirin gözü önünde hijyenik, düzenli, besin öğelerine zarar vermeden lezzet, kıvam, renk, öğelerine ve birleşimlerine dikkat ederek pratik ve çabuk hazırlanması esastır. Malzemeleri misafir masasına getirmeden önce mutfakta ön hazırlıkların da yapılmış olması gereklidir.



Resim 1: Sebzeler

Mutfakta bazı hazırlıklar yapıldıktan sonra misafirin önünde salata hazırlayabilmek için geridon veya servis arabasında da bazı hazırlıklarımız olmalıdır. Servis arabasının veya geri donun üzerine salata hazırlamada kullanacağımız malzemeleri eksiksiz temiz ve düzenli bir şekilde yerleştirmeliyiz.(takımlar, tabaklar vb.)

Sunacağımız salatanın özelliğine uygun servis takımlarını, karıştırma kaplarını ve kullanacağımız sosları önceden servis kurallarına uygun olarak arabamıza veya geridonu muza hazırladıktan sonra konuk masasına yanaşarak misafirin yaptığımız çalışmayı görebileceği bir yerden misafirin salatasını hazırlamaya başlamalıyız.

Bu ölçütleri dikkate alarak misafir masasında hazırlayabileceğimiz bazı salatalar;



Resim 2: Mozerella salatası örneği

1.1.1. Sezar Salata

Malzemeler: (2 Kişilik)

- Ø El ile Koparılarak Parçalanmış marul (2 porsiyon)
- Ø Rendelenmiş parmesan peyniri (3 çorba kaşığı)
- Ø Kuroton (tavla zarı şeklinde kesilip kızartılmış tost ekmeği veya normal ekmeğ- 3 çorba kaşığı)
- Ø Çiğ yumurta sarısı (1 adet)
- Ø Ançüez (Genellikle hamsi, bazen de çaça, sardalye veya tirsi balıklarından yapılan tuzlu ve yağlı ezme) filesi (3 adet)
- Ø Sarımsak (1 diş)
- Ø Sıvı yağ (2 çorba kaşığı)
- Ø Hardal (1 kahve kaşığı)
- Ø Limon suyu (yarım limon)
- Ø Tuz (1 çay kaşığı)
- Ø Karabiber (1 çay kaşığı)



Resim 3: Sezar salata

Ön hazırlık:

Salata çeşitlerini temizleyip yıkayınız ve susuz olarak sudan çıkarınız İki parmak eninde el ile kopararak Parçalayınız kurulayınız. Ekmeğin kabuğunu çıkarıp zar gibi doğrayınız ve kızartınız.

Hazırlanışı:

Büyük bir kase içerisine sarımsak ve ançüz fileleri koyup, iyice ezilerek püre haline getirilir. Sonra sırasıyla hardal, yumurta sarısı konarak karıştırılır. Hazırlanan bu karışıma mayonez yapım tekniğinde olduğu gibi yavaş yavaş sıvı yağ ve ara sıra limon suyu ilave edilir. Malzemeler tam olarak karıştığında salatanın sosu hazırlanmış demektir.

Hazırlanan sosun bulunduğu kaba Koparılmış marul yaprakları konarak sos ile karıştırılır. Tuzu ve biberi ilave edilir. Rendelenmiş peyniri ve kurotonu da ilave edilerek son kez karıştırılır. Porsiyonlanarak servisi yapılır.

Garnitürlemek için dolmalık fıstık ve kiraz domates de kullanılabilir.



Resim 4: Sezar salata örnekleri

1.1.2. Yeşil Salata

Malzemeler: (2 Kişilik)

- Ø Göbek marul (yarım)
- Ø Zeytin yağı (4 çorba kaşığı)
- Ø Limon (1adet)
- Ø Tuz (1 çay kaşığı)
- Ø Karabiber (1 çay kaşığı)

Ön hazırlık:

Marul yapraklarına ayrılarak iyice yıkanır. Yıkanan yapraklar uygun büyüklükte doğranır.



Resim 5: Yeşil salata

Hazırlanışı:

Doğranmış marul yaprakları bir kaseye konularak üzerine zeytin yağı, limon, tuz ve biber ilave edilir. Porsiyonlanarak servisi yapılır. Misafirin arzusuna göre porsiyonlamadan önce kap içerisinde karıştırılabilir.

Yeşil salatanın bir çok usulde hazırlanması mümkündür. Marula Akdeniz yeşillikleri, taze soğan, kiraz domates ilave edilerek de servis edilebilir. Bunun yanı sıra yine salata malzemesi olarak kullanılan sebzeler ile birlikte hazırlanıp servisi mümkündür. (örn: Yeşil salata havuç ile hazırlanırsa havuçlu yeşil salata olarak servis edilmektedir.) Ayrıca sosunda limon yerine sirke de yaygın kullanılmaktadır. Sos olarak bahsedilen sos dışında “salata sosları” bölümünde anlatılan soslar tercih edilebilir.

İşletmelerde sıkça kullanılan bir diğer tarif ise;

Yukarıda bahsedilen yeşil salata tarifine roka, kibrit havuç ve salatalık ilave edilerek servis sırasında üzerine keçi peyniri konan “Akdeniz Yeşil Salata”dır.



Resim 6: Yeşil salata örnekleri

1.1.3. Karışık Salata

Karışık salata olarak hazırlanan salata çeşidinde tam bir standart yoktur. Adından anlaşıldığı üzere salata malzemelerinin bir kısmını karıştırmak sureti ile hazırlanan salatadır. Bu salatanın hazırlanmasına birkaç örnek vereceğiz.

Karışık Salata (1)

Malzemeler: (2 Kişilik)

- Ø Göbek marul (1 adet)
- Ø Zeytin yağı (4 çorba kaşığı)
- Ø Limon (1adet)
- Ø Yumurta (2 adet-katı)
- Ø Domates (4 adet)
- Ø Salatalık (4 adet)
- Ø Kibrit havuç (100 gr)
- Ø Rende kırmızılahana (100 gr)
- Ø Tane mısır (1 çorba kaşığı)
- Ø Siyah zeytin (10 adet)

Ön hazırlık:

Marul yapraklarına ayrılarak iyice yıkanır.
Havuçlar, domatesler salatalıklar temizlenir.
Yumurta katı pişirilip kabukları soyulur.



Hazırlanışı:

Marul yaprakları ayrılarak dizilir. Salatalıklar, domatesler ve yumurta dilimlenir. Havuçlar, çubuklar (kibrit) şeklinde kesilir. Hazırlanan malzeme marul yapraklarının üzerine yerleştirilir. Rende kırmızı lahana mısır taneleri ve zeytinler en üste yerleştirilerek süslenir. Zeytinyağı, tuz ve limon karıştırılarak salatanın yanında sos olarak servis edilir.



Resim 8: Karışık salata örnekleri



Resim 9: Karışık salata

Karışık Salata : (2)

Malzemeler: (2 Kişilik)

- Ø Patates (4 adet)
- Ø Havuç (1 adet)
- Ø Bezelye (1 çay bardağı)
- Ø Mayonez

Ön hazırlık:

Patatesler haşlanır, soyulur ve rendelenir. Havuç ve bezelye haşlanır ve küçük küçük doğranır.

Ø Hazırlanışı:

Haşlanıp rendelenen ve küçük doğranan sebzeler bir kap içerisinde mayonez ile karıştırılır.

Karışık Salata : (3)

Malzemeler: (2 Kişilik)

- Ø Kıvırcık salata (yarım)
- Ø Salatalık (2 adet)
- Ø Zeytin (4 adet)
- Ø Domates (1 adet)
- Ø Kırmızılahana (½ adet)
- Ø Havuç (1 adet)
- Ø Pancar turşusu (2 adet)
- Ø Karışık turşu (20 gr)
- Ø . Maydanoz (yarım Demet)
- Ø . Dereotu (yarım Demet)
- Ø .Mısır tanesi (2 yemek kaşığı)
- Ø .Zeytin yağı (½ su bardağı)
- Ø Sirke (1,5 yemek aşığı)
- Ø Limonun suyu (1 adet)
- Ø .Tuz

Ø Hazırlanışı:

Kıvırcık salatayı iyice yıkayıp doğrayınız, geniş bir kabın içine alınız. Daha sonra salatalık, domates ve turşuyu doğrayıp kıvırcığın üzerine ekleyiniz. Kırmızı lahana ve havucu rendeleyiniz, maydanoz ve dereotunu ince kıyınız, bunları da kaba ilave edin. Kaba en son mısır taneleri ve zeytini koyunuz Derince bir kaseinin içinde zeytinyağı, sirke, limon ve tuzu iyice çırpınız, doğradığımız malzemeye sosu iyice karıştırınız. Dörde pay ederek servis yapınız.



Resim 10: Karışık salata

1.1.4. Mimoza Salata

Malzemeler: (2 Kişilik)

- Ø Göbek marul (1 adet)
- Ø Yumurta sarısı (1 adet-katı-rendelenmiş)
- Ø Semizotu (1/2 demet)
- Ø Roka (1/2 demet)
- Ø Sarı biber (2 adet)
- Ø Beyaz peyniri (100 gr)
- Ø Vinegret sos veya Anadolu sos (bk salata soslari)



Resim 11: Mimoza salata

Ön hazırlık:

Göbek marul kökü kesilerek, yeşilliklerle beraber iyice yıkanır. Yumurta haşlanıp sarısı çıkartılır ve rendelenir.

Hazırlanışı:

Göbek marul ortadan ikiye kesilir. Yarım olarak Salata tabağına yerleştirilir. Marulun üzerine roka, semizotu ve doğranmış biber konulur. Üzerlerine yumurta sarısı ve rendelenmiş peynir serpilir. İsteğe göre sos yanında veya üzerine dökülerek servis edilir.

Mimoza salatasında dekoratif amaçlı veya göbek salata yerine mutfakta kullanılan diğer yeşilliklerde (yeşil soğan, maydanoz, tere vb.) kullanılabilir.

Ayrıca mimoza salatasının bir değişik hazırlama şekli ise meyvelerdir. Portakal, üzüm ve muz soyulup temizlendikten sonra ince ince kesilip yumurta sarısı yerine bu meyveler kullanılabilir.



Resim 12: Mimoza salata örnekleri

1.1.5. Parizyen Salata

Malzemeler: (2 Kişilik)

- Ø Göbek marul (1/2 adet)
- Ø Kıvırcık Marul (3 yaprak)
- Ø Roka (5 Yaprak)
- Ø Tere (5 Dal)
- Ø Maydanoz (6 dal)
- Ø Yumurta (1 adet)
- Ø Zeytin (4 adet)
- Ø Kırmızı Turp (4 adet- küçük)
- Ø French dressing (1 kahve fincanı)
- Ø Kabak (1 adet)
- Ø Havuç (1 adet)
- Ø Domates (1adet)

Ø Salatalık.



Ön hazırlık:

Kırmızı turp, kabak, havuç, domates haşlanır. Arzuya göre salatalıktan sebze sepeti yapılır.

Yumurta haşlanıp dilimlenir.

Hazırlanışı:

Tüm yeşillikler küçük parçalar halinde doğranır. Bir kase içerisinde french dressing ile karıştırılır. Salata tabağına konup, üzerine kırmızı turp, kabak, havuç, domates ve salatalıktan parizyen kaşığı ile çıkartılan malzemeler yerleştirilir. Katı yumurta dilimleri, zeytin, kırmızı turp (dilim, gül vb. şekillerde) garnitürlenerek servis edilir.

Yeşillik olarak bahsedilen sebzeler mevsim özelliğine göre değişiklik gösterebilir. Ayrıca sos ile beraber hardalda isteğe göre salatanın yanında verilebilir.



Resim 14: Parizyen salata örneği

1.1.6. Waldorf Salata

Ø Malzemeler: (2 Kişilik)

- Ø Elma (2 adet-orta boy)
- Ø Kereviz (1 adet-orta boy)
- Ø Mayonez (3 çorba kaşığı)
- Ø Portakal (1 adet)
- Ø İç ceviz (8 adet)
- Ø Kiraz domates (2 adet)
- Ø Tuz, karabiber, limon suyu

Ön hazırlık:

Elma ve kereviz soyulup rendelenir. Kararmaması için limon suyu sıkılır. Portakallar soyulup ince ince kesilir.

Hazırlanışı:

Mayonez bir kap içerisine konur. Elma ve kereviz rendesi ilave edilerek iyice karıştırılır. Yeteri kadar tuz ve biber ilave edilir. Hazırlanan karışım salata kâsesine konduktan sonra üzeri portakal dilimleri, ceviz ve kiraz domates ile garnitürleşerek servis edilir.

Salatanın dekoratif görünmesi için Lollo Rosso ve endivien yeşilliği, havuç ile garnitürleşebilir. Sos olarak French dressing veya kokteyl sos da kullanılabilir.



Resim 15: Waldorf salata

1.1.7. Şef Salata (1)

Malzemeler: (2 Kişilik)

- Ø Yeşil salata (2 porsiyon-doğranmış)
- Ø Rozbif (2 çorba kaşığı-jülyen doğranmış)
- Ø Kaşar peyniri (2 çorba kaşığı-jülyen doğranmış)
- Ø Jambon (2 çorba kaşığı-jülyen doğranmış)
- Ø Tavuk eti (2 çorba kaşığı-jülyen doğranmış-söğüş)
- Ø Katı yumurta (2 adet-soyulup dilimlenmiş)
- Ø Zeytin (8 adet)
- Ø Halka domates (2 adet)
- Ø Sarı biber (2 adet)
- Ø French dressing sos(8-10 cl)



Resim 16: Şef salata

Ön hazırlık:

Yeşil salata iyice yıkanıp porsiyon miktarına ve servis edilecek salata kasesinin veya tabağının büyüklüğüne göre doğranır. Rozbif, kaşar peyniri, Jambon, tavuk eti (söğüş hazırlanan) Jülyen(İnce uzun dilimler halinde) doğranır.

Hazırlanışı:

Yeşil salata kesilmiş şekilde salata tabağına yerleştirilir. Üzerine Jülyen kesilmiş malzemeler yatay-diklemesine sıra ile konur. Dilimlenmiş yumurta ve zeytin ile süslenecek isteğe göre üzerine sosu dökülür veya yanında götürülerek servisi yapılır.

Genellikle işletmeler tarafından tercih edilen bu hazırlama usulü dışında; şef salatının başka bir hazırlama usulü ise;

Büyük bir kase içerisine yumurta zeytin ve sos haricindeki malzemeler konulur. Üzerine sos dökülerek karıştırılır. Salata kâselerine porsiyonlanır. Yumurtalar dörde bölünüp üzerine yerleştirilir. Zeytin ile garnitürlenerek servis edilir.



Resim 17: Şef salata

Şef Salata :(2)

Ø Malzemeler: (2 Kişilik)

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Ø Bir adet göbek salata | Ø 100 g. Macar salamı |
| Ø Bir adet kıvırcık salata | Ø 2 adet kırmızıbiber |
| Ø Bir demet tere | Ø 8 adet taze kuşkonmaz |
| Ø Bir demet roka | |
| Ø 100 g. dana jambon | sos için: |
| Ø 100 g. piliç jambon | Ø Dört çorba kaşığı mayonez |
| Ø 100 g. kaşar peyniri | Ø Bir fincan sirke |

Hazırlanışı:

Göbek salatayı, kıvırcık salatayı, tere ve rokayı ince ince doğrayarak bir tabağa koyunuz. Dana jambon, piliç jambon, kaşar peyniri ve Macar salamını ince şeritler halinde doğrayınız. Ardından yine ince uzun doğradığınız kırmızıbiberlerle harmanlayınız. İkiye böldüğünüz kuşkonmazları da ekleyiniz. Harmanladığınız malzemeyi yeşil salatanın üzerine serpiştiriniz. Başka bir kaptaki sos için tüm malzemeyi bir çırpma teliyle karıştırınız. Hazırladığınız salatanın üzerine gezdiriniz. Haşlanmış yumurta ve kiraz domateslerle süsleyerek servis yapabilirsiniz.



Resim 18: Şef salata

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Salata çeşidine uygun malzemeleri tepsi veya arabaya yerleştiriniz.	Ø Dikkatli olunuz. Ø Planlamanızı yapınız. Ø Malzemelerinizi tam olarak hazırlayınız. Ø Servis araç gerecinizi tam olarak hazırlayınız.
Ø Konuk masasında tarife göre sosu ve salatasını hazırlayınız.	Ø Seri olunuz. Ø Nazik ve görgülü olunuz.
Ø Konuk masasında tarife uygun salatayı hazırlayınız.	Ø Misafiri selamlayınız. Ø Misafirperver olunuz Ø Detaylara özen gösteriniz. Ø Kurallara uygun çalışınız. Ø Uygun ve doğru malzeme kullanınız.
Ø Salata çeşidine uygun malzemelerinizi tepsi veya arabaya yerleştiriniz.	Ø Olumlu bir iletişim kurunuz. Ø Misafirin önemli olduğunu hissettiriniz.
Ø Uygun tabağa salatayı koyunuz ve garnitürleriniz.	Ø Doğru ve uygun malzeme kullanınız. Ø Uygun tabağa salatayı koyup garnitürleyiniz.
Ø Salatanın servisini yapınız.	Ø Zamanı iyi kullanınız Ø Dikkatli olunuz. Ø Pratik olunuz. Ø Nazik ve kibar olunuz. Ø Davranışlarınızda ölçülü olunuz. Ø Salatanın servisini servis kurallarına uygun yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A. OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

- Aşağıdaki malzemelerden hangisinin Sezar salata yapımında kullanılması uygun olmaz ?
 - El ile koparılmış marul
 - Rendelenmiş Permasan peyniri
 - Kuroton
 - Pişmiş yumurta sarısı
- Yeşil salata hazırlarken aşağıdakilerden hangisi yapılır?
 - Marul yaprakları yıkandıktan sonra doğranır.
 - Marul yaprakları yıkanmadan doğranır.
 - Marul doğranmadan salata hazırlanır.
 - Yeşil salata marul kullanılmaz.
- Aşağıdakilerden hangisi karışık salatanın önemli bir özelliğidir.
 - Maruldur.
 - Domatestir.
 - Tüm salata malzemeleri karışık salata kullanılabilmektedir.
 - Tüm salata soslarının bu salata kullanılmasıdır.
- Waldorf salata aşağıdaki malzemelerden hangisinin kullanılması doğru olmaz?
 - Elma
 - Kereviz
 - Mayonez
 - Domates
- Şef salatanın sosunu nasıl servis edersek kuralına uygun olur?
 - Salata hazırlanırken konur.
 - Yanında götürülür.
 - Üzerine dökülür.
 - Misafirin isteğine göre yanında götürülebileceği gibi hazırlandıktan sonra üzerine de dökülebilir.
- Kabakla dereotu, domatesle fesleğen, cevizle peynir birlikte kullanılmasının faydası;
 - Renk-lezzet uyumu
 - Renk-şekil uyumu
 - Şekil-lezzet uyumu
 - Bu malzemeler beraber kullanılmamalıdır.
- Mimoza salatası meyvelerle de hazırlanabilir.
 - Evet
 - Hayır

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyetin ilgili konularını tekrar ediniz.

B. UYGULAMALI TEST

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Ø Salata malzemelerinizi hazırladınız mı?		
Ø Salata hazırlamak için ön hazırlığınızı yaptınız mı?		
Ø Kullanacağınız malzemeler hijyen kurallarına uygun mu?		
Ø Konuk masasına gelmeden tüm hazırlıklarınız tamam mı?		
Ø Hazırladığınız salatada doğru malzeme kullandınız mı?		
Ø Hazırladığınız salatada uygun sos kullandınız mı?		
Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma		
Ø Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Ø Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Ø Hijyenik çalıştınız mı?		
Ø Servis kurallarına uygun çalıştınız mı?		
Ø 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.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Bu faaliyetle, gerekli ortam, ekipman ve malzeme sağlandığında misafir masasında hazırlanan bazı temel salataların kuverini hazırlayabilecek; salata yanında verilen temel sosları öğrenecek ve salata servisi yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø İşletmelerde salataların servisin de kullanılan kuver çeşitlerini araştırınız.
- Ø Salata servisinde kullanılan sos çeşitlerini araştırınız.
- Ø İyi bir salata servisi için nelere dikkat edilmelidir?

Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapınız. Araştırmalarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. SALATA SERVİSİ

Salatalar genellikle çiğ olarak hazırlandıkları için bol vitamin içerirler. Az yağ ile hazırlanmalarından dolayı istenildiği kadar yenilebilme imkânı vardır.

Salatayı misafir masasında hazırlarken ve servis ederken bir takım kurallara dikkat etmek gerekir. Salata kendi içinde renk ve kıvam bakımından ahenkli olmalıdır. Birlikte yenilen yemek var ise bu yemeğe uyum sağlamalıdır. Örneğin et yemeklerinin yanında yeşil yapraklı sebzeler, domates veya havuç gibi renk olarak birbirini tamamlayan salatalar kullanılmalıdır. Haşlanmış sebze salatalarının bazıları misafir masasına ılık olarak da servis edilebilir.

Salatalar aile sofralarında masada servisi yapılırken, ziyafetlerde yemek ile beraber servisi tercih edilmektedir.

Misafirin arzusuna göre besleyici değeri oldukça yüksek, mineral ve vitamin bakımından zengin salataların hazırlanması da diğer yiyecek gruplarına nazaran çabuk olur. Hazırlanışı çabuk olan bu besin grubunun servisini de çabuk ve pratik yapmak gereklidir

2.1. Kuveri Salata İçin Hazırlama

İşletmelerde salata genellikle misafirin isteği doğrultusunda üç şekilde servis edilmektedir. Bunlardan ilki yemeğe yeni başlayacak misafirlere ordövr veya antre olarak salatanın servsidir. Bir diğer servis şekli ana yemeğin yanında ana yemeği tamamlayan ve bütünleyen yardımcı besin ögesi olarak servis edilmesidir. Bunların dışında salata ana yemekten sonra bir nevi hazmettirici besin grupları gibi servis edilebilir. Salatanın ne zaman servis edileceği misafire sunulan mönü ve misafirin isteklerine göre değişiklik arz edebilir.

Mönüde salatanın servis edilme zamanı ve sırasına göre servis edildiği tabaktan, porsiyon miktarına, kullanılan salata malzemelerinden masadaki kuver e kadar bir takım değişiklikler söz konusu olur.

2.1.1. Antre olarak alınacak salata kuveri

Antre olarak alınacak salata aynı antre ve ordövrlerde olduğu gibi başlı başına bir yemek gibi servisi yapılır. Tek başına servis edilebilmesi veya ana yemekten önce bir giriş yemeği olması nedeniyle hazırlanmasında kullanılan malzemelere bağlı olarak da kuverinde bazı farklılıklar oluşur. Genellikle işletmelerde kullanılan kuver biçimi;

Ø Kuver için gerekli malzemeler;

- Peçete
- Ordövr tabağı
- Orta boy çatal
- Orta boy bıçak
- Beraberinde servis edilecek içeceğin çeşidine göre içecek bardağı
- Ekmek tabağı
- Tereyağı bıçağı
- Menaj takımları

Ø **Kuverin Hazırlanması:** Kuvere öncelikle servis kurallarına uygun olarak ordövr tabağı ve peçete yerleştirilir. Orta boy çatal kuver tabağının sol tarafına orta boy bıçak sağ tarafına yine kuver hazırlama kurallarına uygun olarak konulur. İçecek bardağı bıçağın sağ üst köşesi hizalanarak yerleştirilir. Çatalın sol tarafına ekmek tabağı, üzerine tereyağı bıçağı gelecek şekilde kuvere konulur. Son olarak menajlar masaya yerleştirilerek kuver tamamlanır.



Resim 21: Antre olarak alınacak salata kuveri

2.1.2. Ana Yemekle Alınacak Salata Kuveri

Salata ana yemeğin yanında ana yemeği lezzet, tat, kıvam ve görünüş olarak tamamlayıcı bir besin grubu olarak verilecek ise porsiyon miktarı ve kuverinde buna bağlı bir takım değişiklikler mevcuttur. Kuvere bazı uygulamalarda herhangi bir takım ilavesi veya değişikliği yapılmazken bazı uygulamalarda orta boy çatal ilave edilmektedir. Yaygın olarak özellikle ziyafetlerde ki kullanışı mevcut Kuvere takım ilavesi yapmaksızın ana yemek çatalını salata için de kullanılmasıdır. Ancak; alakart restoran veya lüks işletmelerde salata servis edilirken salata çatalı olarak da adlandırılan orta boy çatal kuvere ilave edilmektedir.

Ø Kuver için gerekli malzemeler;

- Salata tabağı
- Salata çatalı (orta boy çatal)
- Beraberinde servis edilecek yemeğin kuver malzemeleri
- Menaj takımları

Ø **Kuverin Hazırlanması:** Servisi yapılacak mönüye göre önceden hazırlanan kuver malzemelerine salatanın servis edileceği zaman kuver veya ana yemek tabağının sol tarafına orta boy salata çatalı, yine sol tarafta ekmek tabağının altına gelecek şekilde salata tabağı yerleştirilir.

Ancak işletmeler özellikle ziyafetlerde masada takım kargaşasının oluşmaması açısından ana yemek çatalını salata çatalı olarak da kuvere koymaktadırlar. Salata için çatal kuvere ilave etme yerine ana yemek çatalını hem yemek hem de salata için kullanılabilmektedir..



Resim 22: Ana yemekle alınacak salata kuveri

2.1.3. Ana Yemekten Sonra Servis Edilecek Salata Kuveri

Salata bir mönüde ana yemekten sonra tamamlayıcı ve hazmettirici bir yiyecek olarak servis ediliyorsa antr olarak servis edilen salataların yapılışında kullanıldığı kadar malzeme kullanılmaz. Ancak ana yemek ile servis edilen salatalar kadar porsiyon olarak da az olmaz. Genellikle tercih edilen kuver biçimi şöyledir.

Ø Kuver için gerekli malzemeler;

- Peçete
- Büyük tabak
- Büyük boy çatal
- Beraberinde servis edilecek içeceğin çeşidine göre içecek bardağı
- Menaj takımları

Ø Kuverin Hazırlanması:

Ana yemekten sonra servis edilecek salatalar mn de yiyecek grubu olarak servis edildiğinden dolayı kuveri buna göre hazırlanır. Büyük tabak ve peçete kuver hazırlama kurallarına uygun masaya yerleştirildikten sonra büyük boy çatal tabağın sağ tarafına kuralına uygun konulur. Çatallar genellikle kuverde sol tarafta bulunmasına rağmen bazı özel yemeklerin servisi ve özel durumlarda sağ tarafa konulabilir. Çatal ile beraber masaya konulan başka takım olmadığından dolayı ana yemekten sonra alınacak salata kuverinde çatal sağ tarafa yerleştirilir. Çatalın sağ üst köşesine içecek bardağı ve masanın uygun yerine kuralına uygun menaj takımları yerleştirilerek kuver tamamlanır.



Resim 23: Ana yemekten sonra servis edilecek salata kuveri



Resim 24: Antre olarak servis yapılmış salata kuveri



Resim 25: Ana yemekle servis edilen salata kuveri



Resim 26: Ana yemekten sonra servis edilen salata kuveri

2.2. Salata Sosları

Sos salatada lezzeti oluşturur. Salatının beraberliği, anlamı sos tarafından sağlanır. Sos konmayan salata istenilen tadı vermeyebilir. Uluslar arası mutfaklarda kullanılan birçok salata sosu mevcuttur. Sosun temel birleşenlerinde bazı değişiklikler yaparak veya içine konulan baharat vb. maddelerin oranını artırarak ya da değiştirerek bir çok yeni sos türleri üretebiliriz. Sos özel salatalar ve istisnalar haricinde genellikle servisten hemen önce salataya ilave edilir.



Resim 27: Salata sosları

Mutfaklarda sıkça kullanılan bazı sosların hazırlanışı;

2.2.1. Limonlu Salata Sosu

Malzeme:	1	kahve fincanı	Zeytinyağı
	1	çay kaşığı	Tuz
	1	adet	Limon

Hazırlanışı:

Limon suyunu sıkıp tel süzgeçten geçiriniz. Zeytinyağı ve tuz ilave edip çırpınız.

2.2.2. Sirkeli Salata Sosu

Limonlu salata sosunun hazırlanışında olduğu gibidir. Limon yerine sirke kullanılır.

2.2.3. Anadolu Salata Sosu

Malzeme:	6	kahve fincanı	Zeytinyağı
	1	çorba kaşığı	ince kıyılmış Soğan
	2	kahve fincanı	Sirke
	0.5	çay kaşığı	Toz şeker
	0.5	çay kaşığı	Kekik
	0.5	komposto kaşığı	Tuz
	1	çimdik	Karabiber
	0.5	çay kaşığı	Toz hardal

Ø Hazırlanışı:

Sirke ve zeytinyağı hariç, diğer malzemeyi çukur bir kaba koyup,1 yumurtayı çırpma teliyle iyice çırpınız. Sonra sirke ve zeytinyağını ilave edip iyice karıştırıldıktan sonra bir şişeye doldurunuz. İsteddiğiniz zaman iyice çalkalayıp kullanınız.

2.2.4. Yayla Salata Sosu

Malzeme:	2	kahve fincanı	Yoğurt
	6	kahve fincanı	Zeytinyağı
	0.25	kahve kaşığı	Dövülmüş İtir
	0.5	tatlı kaşığı	Tuz
	1	çay kaşığı	Toz Şeker
	1	çimdik	Karabiber
	2	kahve fincanı	Limon Suyu

Ø Hazırlanışı:

Malzemenin hepsini birlikte iyice karıştırıp bir şişeye koyunuz. Servis anında iyice çalkalayıp kullanınız. Not: ITIR baharatçılarda bulunur.



Resim 28: Yayla salatası

2.2.5. Vinegret Sos

Malzeme:	3	kahve fincanı	Zeytinyağı
	0.5	kahve fincanı	Sirke
	1	çay kaşığı	Toz Hardal
	0.5	çay kaşığı	Karabiber
	0.5	çay kaşığı	Tuz
	2	çorba kaşığı	Kıyılmış kor turşu
	1	çorba kaşığı	Kıyılmış kapari
	1	çorba kaşığı	Kıyılmış maydanoz

Ø Hazırlanışı:

Malzemenin hepsi bir kap içerisinde karıştırılıp servise hazır edilir.

2.2.6. French Sos (French dressing)

Malzeme:	1	kahve fincanı	Sirke
	2	kahve fincanı	Zeytinyağı
	1	tatlı kaşığı	Toz Şeker
	0.5	tatlı kaşığı	Toz Hardal
	1	çay kaşığı	Tuz
	1	çay kaşığı	Karabiber

Ø Hazırlanışı:

Malzemenin hepsi bir kap içerisinde karıştırılıp servise hazır edilir.

2.2.7. Kokteyl Sos

Malzeme:	25	cl	Mayonez
	10	cl	Ketçap
	4	cl	Kanyak
	1-2	damla	Acı biber sosu
	1	çay kaşığı	Limon suyu
	1	tutam	Hardal
	1	tutam	Tuz

Ø Hazırlanışı:

Önceden hazırlanan mayoneze diğer malzemeler ilave edilerek iyice karıştırılır.

2.2.8. Revigot sos

Malzeme:	20	cl	Vinegret sos (bak: Vinegret sos)
	2	adet	Katı yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Katı yumurta sarıları rendelenir veya incecik kıyılır. Vinegret sos karıştırılır.

2.2.9. Adalar Sos (Tausend Island)

Malzeme:	200	g (1 su bardağı)	Mayonez
	100	g	Ketçap
	1	Çay kaşığı	Kırmızı toz biber
	2	Kahve fincanı	İnce doğranmış yeşilbiber
	2	Kahve fincanı	Kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:

Mayonezin içine tüm katkı maddelerini koyunuz. Çırpma teli ile tüm malzemeleri kıvama gelinceye kadar (ne çok katı nede çok sıvı olacak şekilde) karıştırınız..



Resim 29: Çeşitli soslar

2.2.10. Rokfor Sos

Malzeme:	15	cl	Vinegret sos (bak: Vinegret sos)
	3	çorba kaşığı	Rendelenmiş rokfor peyniri

Ø Hazırlanışı:

Önceden hazırlanmış olan Vinegret sosa rendelenmiş veya tel süzgeçten geçirilmiş rokfor peyniri karıştırılır.

- Mayonezle yapılan salata soslarında zeytinyağı kullanılmaz.
- Salata malzemesi yıkandıktan sonra çok iyi kurulanmalıdır. Sos ne olursa olsun malzemeler kuru olmazsa sos yaprakların üzerinden akar gider.
- Salataların lezzetli olması için sos salata ile iyice harmanlanması gerekir. Sos salatanın üzerine kesinlikle dökülmemelidir
- Soslarda çok ince bir çırpma teli kullanılması şarttır. Böylece sos ulaşabileceği en ince kıvama getirilebilir.
- Salatamızın lezzetli olmasını isterseniz, evvela sirkeyi veya limonu tuzla karıştırıp dökmeli sonra zeytinyağını ilave etmelisiniz.
- Genellikle haşlanmış sebze salatalarına sos olarak limon ve zeytin yağlı soslar; çiğ sebze salatalarında sirke-zeytinyağı veya limon-zeytinyağı sos tercih edilir.

2.3. Salata servisi

Misafir masasında hazırlanan salataların servisi İngiliz servisinde olduğu gibi Geridon servisidir. Öncelikle servisi yapılacak salatanın ön hazırlık ve temizliği mutfakta yapılır.

Misafir masasında çabuk hazırlanamayacak uzun süre pişirme, harmanlama vb. hazırlıklar gerektiren işlemler mutfakta veya servis ofisinde tamamlanır. Servis arabasının üzeri salata hazırlamaya elverişli çalışma şeklinde düzenlenerek misafir masasına tüm malzemeler eksiksiz bir şekilde gidilir.



Resim 30: Geridon veya servis arabasının genel olarak hazırlanması ve salata hazırlama



Resim 31: Salata arabası ile salata servisi servisi



Resim 32: Salata arabası ile salata servisi

Misafir yanında hazırlanan salata tabağı salatanın servis ediliş şekline göre kuverinde gerekli değişiklik ve düzenlemeler yapıldıktan sonra servis sırası göz önüne alınarak servisi yapılır.

Antre olarak veya ana yemekten sonra servis edilecek salata olarak mönüde yer alıyor ise Amerikan servisinde olduğu gibi misafirin sağ tarafından usulüne uygun olarak misafirin önüne servisi yapılır (Tabak servisi).



Resim 33: Tabakta salata servisi

Ancak ana yemek ile beraber servis edilen bir salata türü ise kuverinde de bahsedildiği gibi misafirin sol tarafından ekmek tabağının alt kısmına masa kenarına yakın ana yemek tabağının alt kenarına salata tabağının alt kenarı hizalanacak şekilde yerleştirilir. Eđer kuver hazırlamada ekmek tabağı masanın kenarına kuver tabağının alt köşesine hizalanarak konmuş ise biraz ileriye iterek boş alan oluşturulur. Bu alana salatanın servisi yapılır.



Resim 34: Tabakta salata servisi

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Kuveri salata servisi için hazırlayınız	Ø Dikkatli olunuz. Ø Planlamanızı yapınız. Ø Seri çalışınız. Ø Uygun araç gereç kullanınız. Ø Hijyenik çalışınız. Ø Kuveri salata servisi için hazır hale getiriniz.
Ø Servis edilecek salatanın soslarını temin ediniz.	Ø Seri çalışınız Ø Uygun malzeme kullanınız. Ø Uygun sosu seçiniz. Ø Nazik ve kibar olunuz.
Ø Salataları konuk masasına koyunuz.	Ø Nazik ve kibar olunuz. Ø Davranışlarınızda ölçülü olunuz. Ø Özen gösteriniz.
Ø Konuğa salata sosunu sununuz.	Ø Servis kurallarına uygun servis yapınız. Ø Sağ el ile servis yapınız. Ø Sosu konuğa servis kurallarına uygun sununuz. Ø Seri ve sağlığa uygun olunuz. Ø Kibar ve nazik olunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

(Aşağıdaki cümlelerin doğru veya yanlış olduklarını satır sonuna yazınız)
(.....) **1. Antre olarak alınacak salata kuveri için gerekli malzemeler;**

- 2.1. Peçete
- 2.2. Ordövr tabağı
- 2.3. Orta boy çatal
- 2.4. Orta boy bıçak
- 2.5. Beraberinde servis edilecek içeceğin çeşidine göre içecek bardağı
- 2.6. Ekmek tabağı
- 2.7. Tereyağı bıçağı
- 2.8. Menaj takımları
- 2.9.

(.....) **2. Ana yemekle alınacak salata kuveri için gerekli malzemeler;**

- 2.10. Ordövr tabağı
- 2.11. Büyük boy çatal
- 2.12. Beraberinde servis edilecek yemeğin bardak çeşitleri
- 2.13. Menaj takımları

(.....) **3. Ana yemekten sonra servis edilecek salata kuveri için gerekli malzemeler;**

- 2.14. Peçete
- 2.15. Büyük tabak
- 2.16. Büyük boy çatal
- 2.17. Beraberinde servis edilecek içeceğin çeşidine göre içecek bardağı
- 2.18. Menaj takımları

(.....) **4. Salata soslarında limon ve sirke beraber kullanılmaz..**

(.....) **5. Vinegret sostan bir çok salata sosu türetilir.**

(.....) **6. Salatalar her zaman misafirin solundan servis edilir.**

(.....) **7. Salata malzemesi yıkandıktan sonra çok iyi kurulanmalıdır.**

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız . Yanlış cevaplarınız için faaliyetin ilgili konularını tekrar ediniz.

B. UYGULAMALI TEST

Uygulama faaliyetinde yapmış olduğunuz çalışmayı kendiniz yada bir arkadaşınızla değerlendirerek, eksik olduğunuz konuyu ve kazanımlarınızı belirleyiniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Ø Servis edilecek salataya göre kuveri hazırladınız mı?		
Ø Servis edilecek salatanın sosunu temin ettiniz mi?		
Ø Salatayı konuk masasına kuralına uygun koydunuz mu?		
Ø Konuğa salatanın sosunu kuralına uygun sundunuz mu?		
Ø Çalışmalarınızı önceden planladınız mı?		
Ø Konuk ile olumlu bir iletişim kurdunuz mu?		
Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma		
Ø Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Ø Çalışma alanını tertipli düzenli kullandınız mı?		
Ø Uygun araçgereçi seçip kullandınız mı?		
Ø Zamanı iyi kullandınız mı?		
Ø Güler yüzlü ve nazik davrandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Öğrenme faaliyetlerindeki eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİK ÖLÇME

Modül ile kazandığınız yeterliği aşağıdaki ölçütlere göre ölçünüz.

Salataların servisi modülü, faaliyetleri ve araştırma çalışmaları sonunda kazandığınız bilgi ve becerilerin ölçülmesi ve değerlendirilmesi için kendinizi değerlendirme ölçeğine göre değerlendiriniz. Bu değerlendirme sonucuna göre bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Ø Konuğu güler yüzle karşıladınız mı?		
Ø Göz kontağı kurdunuz mu?		
Ø Günün saatine göre selamladınız mı?		
Ø Konuğa masaya kadar eşlik ettiniz mi?		
Ø Konukla olumlu bir iletişim kurdunuz mu?		
Ø Konuğun siparişini aldınız mı?		
Ø Verdiği salata siparişini tam olarak not edip siparişini konuğa tekrarladınız mı?		
Ø Kuverde verilen salata siparişine uygun düzenleme yaptınız mı? / Kuveri hazırladınız mı?		
Ø Çalışma düzeninizi planladınız mı?		
Ø Uygun araç gerecinizi hazırladınız mı?		
Ø Malzemelerinizi tam tedarik ederek ön hazırlıklarınızı yaptınız mı?		
Ø Servis arabası veya tepsinizi tam olarak hazırladınız mı?		
Ø Salonda misafirin sizi görebileceği yakınlık ve pozisyonda çalışma için yerleşim yaptınız mı?		
Ø İstenilen salatayı kurallarına uygun hazırladınız mı?		
Ø Uygun sosu hazırladınız mı?		
Ø Uygun garnitür kullandınız mı?		
Ø Kullandığınız tüm malzemeler renk ve şekil açısından uyumlu ve birbirini tamamlıyor mu?		
Ø Servis kurallarına uygun salatayı misafire servis ettiniz mi?		
Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma		
Ø Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Ø Çalışma alanını tertipli-düzenli ve hijyenik kullandınız mı?		

Ø	Uygun malzeme seçip kullandınız mı?		
Ø	Zamanı iyi kullandınız mı?		
Ø	Güler yüzlü ve nazik davrandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yapılan değerlendirme sonunda hayır cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz.

Bütün cevaplarınız evet ise modülü tamamladınız, tebrik ederiz.

Öğretmeniniz size çeşitli ölçme araçları uygulayacaktır.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYET 1 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYET 2 CEVAP ANAHTARI

1.	DOĞRU
2.	YANLIŞ
3.	DOĞRU
4.	DOĞRU
5.	DOĞRU
6.	YANLIŞ
7.	DOĞRU

KAYNAKÇA

- Ø AKTOROS Fikret, **Yemek Dünyası**, Ankara, 1982.
- Ø GÜREL Gülol, Mehmet GÜREL, **Servis ve Bar Temel Ders kitabı**, M.E.B. Devlet Kitapları Müdürlüğü, İstanbul, 1997.
- Ø GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon matbası, Ankara, 1983.
- Ø GÜRMEŒ Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 3**, M.E. B. Devlet Kitapları Müdürlüğü, İstanbul, 2000.
- Ø GÜLAL Mihrinur, , Prof Dr. Meral KOZAY, **Yemek Pişirme**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1987.
- Ø NAU Gisela, BonAppetit, Germany, 1973.
- Ø RadissonSAS Hotel İstanbul, **Exe.chef Ümit YÜKSEL**
- Ø USTA Necip, **Türk Mutfak Sanatı**, Nadir basımevi, 1979.
- Ø TDK, Türkçe Sözlük
- Ø Tolay Levent, **Servis Teknikleri ve uygulaması ders notları**, Tekirdağ.
- Ø **Yeni Yemek Ansiklopedisi**, Medi grup, İstanbul.
- Ø www.ekolay.net
- Ø www.sevginehri.net
- Ø www.yemektarifleri.org
- Ø www.vatan.com
- Ø www.afiyetolsun.net
- Ø www.aksam.com.tr
- Ø www.ubffoodsolutions.com.tr
- Ø www.haciabdullah.com.tr