

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ

SEBZE YEMEKLERİNİN 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. KUVERİN SEBZE YEMEKLERİ İÇİN TAMAMLANMASI	3
1.1. Sebze Yemekleri Çeşitleri	3
1.1.1. Kuşkonmaz	3
1.1.2. Enginar	4
1.1.3. Avokado	4
1.2. Sebze Yemeklerinin Kuveri	5
1.2.1. Kuşkonmaz Kuveri	6
1.2.2. Jambonlu Kuşkonmaz Kuveri	7
1.2.3. Enginar Kuveri	8
1.2.4. Avokado Kuveri	9
1.3. Sebze Yemeklerinin Garnitürleri	10
1.4. Sebze Yemeklerinin Sosları	11
UYGULAMA FAALİYETİ	12
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	13
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	15
2. SEBZE YEMEKLERİNİN SERVİSİ	15
2.1. Sebze Yemeklerinin Servisi	15
2.1.1. Kuşkonmaz	15
2.1.2. Enginar	16
2.1.3. Avokado	17
2.2. Sebze Yemeklerinin Garnitürlerinin Servisi	18
2.3. Sebze Yemeklerinin Soslarının Servisi	18
2.4. Sebze Yemekleri ile Servis Edilen İçkiler	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	22
MODÜL DEĞERLENDİRME	24
CEVAP ANAHTARLARI	25
KAYNAKÇA	26

AÇIKLAMALAR

MODÜLÜN KODU	811ORK099
ALAN	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Servis Elemanı
MODÜLÜN ADI	Sebze Yemeklerinin Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Sebze yemeklerinden kuşkonmaz, enginar ve avokadonun kuverleri, servisleri, yanında alınan sosları, garnitürleri, beraber servis edilen içkileri hakkında bilgi ve beceri kazandıran öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	
YETERLİK	Özel servis gerektiren sebze yemeklerinin servisini yapmak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak sebze yemeklerinin servisini yapabileceksiniz. Amaçlar: Ø Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri sebze yemekleri servisi için tamamlayabileceksiniz. Ø Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak sebze yemeklerinin servisini yapabileceksiniz.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Kuver takımları, kuşkonmaz maşası, kuşkonmaz tavası, çeşitli boy ve ebatlarda tabaklar ve diğer servis araç gereçleri, servis atölyesi ve uygulama restoranı
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	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,

Öğrenim gördüğünüz alan, ülkemizde geniş iş olanakları sağlayan, istihdam yaratan bir hizmet endüstrisidir.

Bu hizmet endüstrisinin de birinci amaç müşteriyi memnun etmektir. Bunu da güler yüze yapmak şarttır. Otellerde ve restoranlarda yemek servisi çok önemlidir ve kurallarına uygun yapılması gerekir. Bu modül, sebze yemeklerinin servisini kurallara uygun olarak yapabilmenizi sağlayacak bilgileri içermektedir.

Bu modül sayesinde okul uygulamalarında, beceri eğitimlerinizde ve sonraki meslek hayatınızda özel servis gerektiren sebze yemeklerinin servisi hakkında teorik ve pratik bilgileri kazanmanızı sağlayacaktır.

Ayrıca, bu modülde sebze yemeklerinin çeşitleri, kuverleri, garnitürleri, sosları, beraber servis edilen içkileri, kuverlerin şekilleri ve servisin nasıl yapıldığı konusundaki bilgileri de öğrenmenizi sağlayacaktır.

Bu modül ile, özel servis gerektiren sebze yemeklerini konuklara sunma yeterliliği kazanacaksınız.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri sebze yemekleri servisi için tamamlayabilme yeterliliğini kazanabileceksiniz

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otellerin sebze yemekleri kuverlerini öğreniniz.
- Ø Otellerde kullanılan özel servis takımları hakkında bilgi toplayınız.
- Ø Sebze yemekleri yanında servis edilecek garnitürleri araştırınız.
- Ø Sebze yemekleriyle verilen sosları araştırınız.

1. KUVERİN SEBZE YEMEKLERİ İÇİN TAMAMLANMASI

1.1. Sebze Yemekleri Çeşitleri

1.1.1. Kuşkonmaz

Kuşkonmaz kıymetli bir sebzedir. Ortalama 10 -15 cm uzunluğunda olup beyaz ve yeşil çeşitleri vardır. Yetiştirilmesi zahmetli olduğu için pahalı bir sebzedir.

Sebzeler genellikle taze ve konserve olarak diğer yemeklerin yanında garnitür olarak verilmektedir.



Resim 1.1: Yeşil ve beyaz kuşkonmaz

Genel olarak kuşkonmazlar haşladıktan sonra tuz, limon suyu, beyaz biber, kekik, zeytinyağı, beyaz şarap ile marine edilerek sebze yemeği olarak sevisi yapılmaktadır.



Resim 1.2: Kuşkonmaz tavası



Resim 1.3: Kuşkonmaz haşlama tavası ve paleti

1.1.2. Enginar

Yurdumuzda ve Akdeniz iklimi olan ülkelerde yetişen kıymetli bir sebzedir. Etlı kalın yapraklardan oluşan uzun saplı, top şeklinde bir sebzedir. Yapraklarının etsiz sert kısımları kesilir. Genellikle beyaz şarap, dereotu, maydanoz ve su karışımından oluşan “Court Boillon” (kort bulyon) denen sıvıda haşlanarak hazırlanır.

Enginar göbeği tuzlu ve limonlu suda haşlanarak ve sirke, limon suyu, beyaz şarap, kekik, defne yaprağı, tuz, beyaz biber, zeytinyağı ve rezene karıştırılarak hazırlanır. Karışım 6-7 saat bekletilir.



Resim 1.4: Enginar

1.1.3. Avokado

Besin değeri yüksek olan kıymetli bir meyvedir. Avokadonun genellikle meyve olmasından dolayı dessertler grubunda servisi daha çok yapılmaktadır. Son yıllarda güney illerimizde bol miktarda üretilmekte ve servisi de yaygınlaşmaktadır.

Avokado iştah açıcı ve başlangıç yemeği olarak da alınabilir. Avokado sebze yemeği olarak, natürel ve avokado dolması şeklinde servisi yapılmaktadır. Avokado şekil olarak armut görünümünde ve içinde büyük çekirdeği vardır.



Resim 1.5: Avokado

Avokado ortadan ikiye uzunlamasına bölünerek ortadaki büyük yuvarlak çekirdek çıkartılır. Kararmaması için limon suyu ile ıslatılır. Servis kabı üzerine peçete konur. Limon suyu ile ıslatılmış avokadolar servis edilmek üzere peçete üzerine yerleştirilir.

1.2. Sebze Yemeklerinin Kuveri

Sebzeler her mevsimde taze veya konserve olarak diğer yemeklerin yanında garnitür şeklinde servis edilse de aynı zamanda başlı başına bir yemek olarak da servisi yapılmaktadır. Sebze yemeklerinin servislerinde belirgin bir farklılık yoktur. Özel servis gerektiren sebzeler olsalarda çoğu özel takım gerektirmezler.

Sebze yemeklerinin kuverlerinde genellikle şunlar bulunur;

- Ø Büyük düz tabak (sıcak ve soğuk)
- Ø Peçete
- Ø Büyük atal (Bazı işletmeler büyük bıçak da kullanmaktadır)
- Ø Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Ø Su bardağı, içki bardağı (içkinin cinsine göre)
- Ø Fingerbol (gerektiğinde)
- Ø Artık tabağı (gerektiğinde)
- Ø

Aşağıda yer alan masadaki (Resim 1.6.) takımlar farklılık göstermeyen sebze yemekleri kuverini oluştururlar. Kuver, kuşkonmaz, enginar, avokado yemekleri için hemen hemen aynıdır.



Resim 1.6: Sebze yemekleri kuveri

Solda: Tost sepeti, tereyağı kabı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı

Ortada: Büyük tabak, peçete, menajlar, mum, çiçek kül tablası

Sağda: Büyük çatal, su ve beyaz şarap bardakları

NOT: Yemeğin kuverinde yalnız çatal kullanılacaksa yeri tabağın sağ tarafıdır.

1.2.1. Kuşkonmaz Kuveri

Kuşkonmaz kuverinde şunlar bulunur:

- Ø Büyük düz tabak (sıcak ve soğuk)
- Ø Peçete
- Ø Büyük çatal ve kuşkonmaz pensi (çatal solda pens sağda)
- Ø Kuşkonmaz servis kabı (İngiliz servisinde bulunmaz.)
- Ø Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Ø Su bardağı
- Ø İçki bardağı (içkinin cinsine göre)
- Ø Fingerbol (gerektiğinde)
- Ø Menajlar, kül tablası



Resim 1.7: Kuşkonmaz kuveri

Solda: Tost sepeti, tereyağı kabı, sosiser, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı, menaj
Ortada: Büyük düz tabak, peçete, servis kabı ve maşası, çiçek, mum, kül tablası
Sağda: Büyük çatal, (pens olmadığı için büyük çatal sağ tarafta) su ve beyaz şarap bardağı, fingerbol

Kültablasının ileriye alınışına, tuz ve karabiberin misafire yaklaştırıldığına dikkat ediniz. (Kuşkonmazlar tabakla serviste kuşkonmaz tomurcukları sağa bakar)

1.2.2. Jambonlu Kuşkonmaz Kuveri

Soğuk kuşkonmazın çok servis edilen bir çeşididir. Haşlanmış sonra soğutulan kuşkonmazlar bir ya da birkaç jambon dilimine sarılarak servisi yapılır.

Kuverde şunlar bulunur;

- Ø Büyük düz tabak (soğuk)
- Ø Peçete
- Ø Büyük çatal ve bıçak
- Ø Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Ø Kuşkonmaz servis kabı
- Ø Su bardağı
- Ø İçki bardağı (içki cinsine göre)
- Ø Menajlar, kül tablası



Resim 1.8: Jambonlu kuşkonmaz kuveri

Solda: Tost sepeti, tereyağı kabı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı, büyük çatal, sosiyer, menaj.

Ortada: Büyük tabak, peçete, servis kabı ve maşası, mum, çiçek, kül tablası.

Sağda: Büyük bıçak, su ve beyaz şarap bardağı.

Katlanmış peçete üzerinde jambona sarılmış kuşkonmazlara ve tuz ve karabiberin misafire yaklaştığına dikkat ediniz. Misafirler jambonlu kuşkonmazları çatal bıçak yardımıyla yiyecekleri için fingerbole gerek yoktur.

1.2.3. Enginar Kuveri

Enginar kuverinde şunlar bulunur;

- Ø Büyük düz tabak
- Ø Büyük çatal (sağ tarafta)
- Ø Peçete
- Ø Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Ø Su bardağı, İçki bardağı (içki cinsine göre)
- Ø Artık tabağı (yaprağın sert kısımları için gerektiğinde)
- Ø Fingerbol (gerektiğinde)
- Ø Menaj, kül tablası



Resim 1.9: Enginar kuveri

Solda: Tost sepeti, tereyağı kabı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı, sosiyer
Ortada: Büyük düz tabak, peçete, menaj, kültablası, mum, çiçek
Sağda: Büyük çatal, su ve beyaz şarap bardağı, fingerbol (gerektiğinde)

Enginar servis kabı masaya servis edileceğı zaman kültablası ileriye doğru alınır. Boşalan yere servis kabı konur, menajlar misafire doğru yaklaştırılır.

Enginar yapraklarının etsiz sert kısımları için artık tabağı da kuvere konur. Misafirin yemeğı sosuyla yemesi için sosiyer konur. Elleriyle yerse fingerbol de kuvere konur. (Eğer enginar göbeğı ise artık tabağına gerek yoktur. Enginar göbeğini elle yemeyeceğı için fingerbol de gerekmez.)

1.2.4. Avokado Kuveri

Natürel avokado kuverinde şunlar bulunur:

- Ø Büyük düz tabak
- Ø Peçete
- Ø Dessert çatalı ve kaşığı (çatal solda, kaşık sağda)
- Ø Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Ø İçki bardağı (içkinin cinsine göre)
- Ø Avokado servis kabı
- Ø Fingerbol (gerektiğinde)
- Ø Menaj



Resim 1.10: Avokado kuveri

Solda: Tost sepeti, tereyağı kabı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı, dessert çatalı, sosiyer, menaj

Ortada: Büyük düz tabak, peçete, avokado servis kabı, kültablası, mum, çiçek

Sağda: Dessert kaşığı, su ve beyaz şarap bardakları, fingerbol

Kuverde fingerbol gerekmebilir. Çünkü misafir dessert çatal ve bıçağını kullanır. Direk mutfaktan büyük düz tabağa yemek konarak servisi de yapılır. Bu durumda servis kabı kullanılmaz.

1.3. Sebze Yemeklerinin Garnitürleri

Sebzeler aslında diğer yemeklerin yanında garnitür olarak verilir. Sebzeler başlı başına yemek olarak verildiği zaman yanında garnitür de verilebilir. Kuşkonmaz yemeği, sıcak ve soğuk servis edilmektedir.

Soğuk kuşkonmaz ile çavdar ekmeği, tost, sıcak kuşkonmaz ile haşlanmış taze patates, krep, haşlanmış yumurta, domates dilimleri servis edilmektedir.

Enginar ile ekmek, limon dilimleri, maydanoz yaprakları, mantar, havuç dilimleri, biber dilimleri servis edilmektedir.

Avokado ile tost veya köy ekmeği, yumurta dilimleri, limon dilimleri, siyah mantar, peynir garnitür olarak servis edilir.

Garnitürler için uygun bir kap seçilerek sebze yemeklerinin yanında verilecek patates, yumurta, havuç, domates, mantar, peynir dilimleri garnitürlerinin misafir masasına

götürülmesinde kullanılır. Genelde kapaksız, uygun büyüklükte bir tabakta taşınır. Misafir kendisi alacaksa her birinin içine maşa konur (uygun büyüklükte çatal ve kaşık).

1.4. Sebze Yemeklerinin Sosları

Sebze yemekleri ile süttten tereyağından ve zeytinyağından yapılan çeşitli soslar servis edilir.

Soğuk kuşkonmaz ile mayonez, chantili (şantili) sos, vinaigrette (vinegret) sos ve tereyağı servis edilir.

Sıcak kuşkonmaz ile hollandaise (holendez) sos, bearnaise (bernez) sos, maitaise (maltez) sos, mousseline (muslin) sos, bechamel (beşamel) sos, mornay (morney) sos, sıcak tereyağı servis edilir.

Enginar ile holendez sos, vinegret sos, mayonez sos limon sosu, sirke sosu, kokteyl sos, şantili sos, sıcak tereyağı servis edilir. Avokado ile mayonez, kokteyl sos, hardal, kırmızıbiber sosu, tereyağı servis edilir.

Sebze yemekleriyle birlikte servis edilecek sosların ve tereyağının servisinde kullanılan kaplardır. Sosisyerler porselen veya metal olabilir. Bazılarının alt tabağı vardır. Bir tarafı kulplu diğer tarafı sosun akacağı şekildedir. Alt tabağı olmayanlar için uygun büyüklükte tabak kullanılır. Altlığın üzerine peçete konur. Yanına da sos kaşığı konarak servisi yapılır.

Soldaki resimde kuşkonmaz ile servis edilen tereyağı görülmektedir. Sos ve tereyağı kendi kabında servis edilmektedir. Tereyağının erimemesi için altına buz konmuştur.



Resim 1.11: Kuşkonmaz ve tereyağ

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">Ø Siparişi alınız.Ø Kuveri sebze yemekleri servisi için tamamlayınız.Ø Servis edilecek sebze yemeklerinin garnitürlerini temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sipariş pusulası kullanınız.Ø İçki tavsiyesinde bulununuz.Ø Sandalye karşısına büyük düz tabağı masa kenarından 2 cm içeriye koyunuz.Ø Kuşkonmaz pensini tabağın sağına, büyük çatalı soluna koyunuz (kuşkonmaz için).Ø Jambonlu kuşkonmaz da büyük bıçağı tabağın sağına, büyük çatalı soluna koyunuz.Ø Kuverde sadece büyük çatal kullanılacak ise tabağın sağına koyunuz (enginar ve kuşkonmaz için).Ø Avokado için dessert kaşığı tabağın sağına, dessert çatalını soluna koyunuz.Ø Yemeğe uygun garnitür seçiniz. Uygun bir garnitür kabı seçinizØ Garnitür kabı için uygun büyüklükte maşa (çatal ve kaşık) seçiniz.Ø Garnitürleri tabağa yerleştirirken maşa kullanınız.Ø Sos için sosiyer ve altlık seçiniz.Ø Sos için kaşık seçiniz.Ø Su ve içki bardağını (içki cinsine göre) yerine koyunuz.Ø Menajların temizliğini kontrol ediniz.Ø Menajları masaya uygun şekilde yerleştiriniz (kuver açma konusuna bk.).Ø Hijyen ve servis kurallarına dikkat ediniz.Ø Dikkatli ve planlı çalışınız.Ø Seri olunuz.Ø Kibar olunuz.Ø Davranışlarınızda ölçülü olunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

1. Enginarın haşlandığı sıvının adı nedir?
A) Defne suyu B) Court boillon C) Fond D) Jus
2. Kuşkonmaz kuverinde pens nereye konur?
A) Büyük tabağın önüne
B) Menajların yanına
C) Tost sepetinin soluna
D) Büyük tabağın sağına
3. Aşağıdakilerin hangisinde fingerbol gerekmez?
A) Natürel avokado B) Enginar C) Enginar göbeği D) Kuşkonmaz
4. Kuşkonmaz ile servis edilen içki hangisidir?
A) Beyaz şarap B) Rakı C) Votka D) Likör
5. Avokadonun servisinde hangi takım bulunur?
A) Pens ve palet B) Ordövr bıçağı C) Dessert çatal ve kaşık D) Istakoz çatalı
6. Sebze yemekleri servis kabının kuverdeki yeri neresidir?
A) Büyük tabağın sağı
B) Büyük tabağın ilerisi
C) Ekmek tabağının solu
D) Bıçağın sağı
7. Enginar kuverinde içki bardağı nerede bulunur?
A) Çatalın 1cm ilerisi
B) Su bardağının ilerisi
C) Misafirin solunda
D) Tabağın solunda

DEĞERLENDİRME

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

B. UYGULAMALI TEST

Uygulama faaliyetinde yapmış olduğunuz çalışmayı kendiniz ya da arkadaşınızla değerlendirerek eksik olduğunuz konuyu ve kazanımlarınızı belirleyiniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Ø Siparişi aldınız mı?		
Ø İçki tavsiyesinde buldunuz mu?		
Ø Sebze yemekleri kuveri için ekipmanları tamamladınız mı?		
Ø Kuveri sebze yemeklerinin servisi için açtınız mı?		
Ø Özel servis takımlarını kuverde kullandınız mı?		
Ø Özel servis takımlarının yerine başka takım kullandınız mı?		
Ø Servis edilecek sebze yemeklerinin garnitürlerini temin ettiniz mi?		
Ø Garnitürler için uygun kap seçtiniz mi?		
Ø Garnitür kaplarının her birisi için maşa seçtiniz mi?		
Ø Garnitürlerin sebze yemeklerine uygunluğuna dikkat ettiniz mi?		
Ø Sebze yemekleri ile servis edilecek sosları seçtiniz mi?		
Ø Soslar için uygun kab seçtiniz mi?		
Ø Sosiyerin yanında sos kaşığı seçtiniz mi?		
Ø Sosiyer için altlık seçtiniz mi?		
Ø Hijyen ve servis kurallarına dikkat ettiniz mi?		
Ø Dikkatli, planlı ve seri çalıştınız mı?		
Ø Davranışlarınıza özen gösterdiniz 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 hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak sebze yemeklerinin servisini yapabilme yeterliliğini kazanabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otellerin ve restoranların sebze yemekleri servisini araştırınız.
- Ø Otellerde sebze yemekleri ve garnitürlerin nasıl servis edildiğini araştırınız.
- Ø Sebze yemekleri ile servis edilen sosları araştırınız.
- Ø Sebze yemekleri ile servis edilen içkileri araştırınız.

2. SEBZE YEMEKLERİNİN SERVİSİ

2.1. Sebze Yemeklerinin Servisi

2.1.1. Kuşkonmaz

Kuşkonmazlar sıcak ve soğuk servis edilmektedir. Haşlanan kuşkonmazlar kurulanır, özel servis kabına uçları aynı yöne gelecek şekilde yerleştirilir. Özel servis kabı yok ise üzerine peçete açılmış porselen servis kabında da servis yapılabilir.

Sıcak kuşkonmaz için özel servis kabının altına sıcak su doldurulur, kuşkonmazların soğuması önlenir (özel servis kabı için masa üstü takımları konusuna bk.) Peçete açılmış porselen servis kabında servis edilecekse peçete sıcak su ile ıslatılır, üzerine kuşkonmazlar konur.

Kuşkonmazlar sapından pens ile tutularak çatal yardımıyla erimiş sıcak tereyağı ve sosa batırılarak yenir. Pens yok ise çatal tarafta sağ elle kuşkonmazlar çatal yardımıyla tereyağı ve sosa batırılarak yenir. Kuşkonmazları elle yiyenler için kuverde fingerbol bulunur.

Kuşkonmazlar servis kabıyla masaya bırakılarak servis edilir. Bu şekilde kuverde büyük düz tabak konur. Geridonda servis edilecekse kuşkonmazların uçları sola gelecek şekilde tabaklara yerleştirilir (kuşkonmaz pensi var ise). Eğer kuşkonmazlar uçları sağa

gelecek şekilde yerleştirilirse sadece çatal kullanılacak demektir. Kuşkonmazların lezzetli ve taze kısımları uçlarıdır.

Jambonlu kuşkonmaz soğuk servis edilir. Kuşkonmazlar jambon dilimine sarılarak servis tabağına yerleştirilir. Misafirler servis tabağındaki jambonlu kuşkonmazları önündeki tabağına maşa yardımıyla alırlar. Sosunu da tabağına koyarak çatal ve bıçak ile yerler. Çatal ve bıçak ile yediklerinden dolayı fingerbole gerek yoktur.



Resim 2.1. Servise hazır kuşkonmazlar

2.1.2. Enginar

Enginar genellikle limon sos, mayonez, sirke sos ile sade veya dolma şeklinde servis edilir.

Haşlanmış enginarın sağ eldeki çatalla ve sol elin parmaklarıyla yaprakları koparılır ve yanında servis edilen sosa batırılarak yenir. Enginarın yaprağının gövdeye birleştiği kısmı etli ve yumuşaktır. Enginarın yumuşak kısımları yenir, sert kısımları yenmediği için kuverde artık tabağı bulunur. Enginar elle yenirse etli kısımları dişlerle sıyrılır ve kuverde de fingerbol bulunur.

Enginarın göbeği haşlanarak tabakta servis edilir. Enginarın göbeği yumuşak olduğu için çatal yardımıyla yenir. Çatal kullanıldığı için de fingerbole gerek yoktur. Göbek kısmının yaprakları yumuşak olduğu için artık tabağı da gerekmez. Court boillon denen sıvıda hazırlanan enginar, hollandaise ya da vinegret soslarıyla servis edilir.



Resim 2.2: Servise hazır enginar

2.1.3. Avokado

Avokadonun uzunlamasına ortadan ikiye bölünerek çekirdeği çıkartılır. Kararmasın diye limon suyu ile ıslatılır. Peçete açılmış servis kabı üzerine avokadolar yerleştirilir. Misafire avokadolar tuz, karabiber, mayonez, kokteyl sos, hardal ile servis edilir. Misafirler avokadoyu alarak etini kaşıkla yuvarlak şeklinde çıkarırlar. Çatal yardımıyla tabakta ezip yanında servis edilen sosa batırarak yerler. Lokmalar şeklinde ekmeğe sürülerek de yenebilir. Avokado ile tereyağı, tost ya da köy ekmeği servis edilir.



Resim 2.3: Avokado dolması

Avokado dolması aynı şekilde hazırlanır, sadece avokado içine deniz ürünleri salataları doldurulur. Büyük düz tabak ile servis edilir. Servis kabıyla servis edilirse kültablası ileri alınır, ayrılan yere konur menajlar misafire yaklaştırılır.

Avokado sebze yemeği malzeme ve takımlar geridona uygun yerleştirilerek servisi yapılabilir.

Aşağıda personel tarafından kullanılan avokado dilimleyicisi ve servisinde kullanılan servis kasesi görülmektedir.



Resim 2.4: Avokado servis bowlü ve dilimleyicisi

2.2. Sebze Yemeklerinin Garnitürlerinin Servisi

Sebzeler aslında diğer yemeklerin yanında garnitür olarak servis edilmektedir. Fakat başlı başına yemek olarak verileceği zaman yanlarında garnitür verilmesi gerekir. Yemeği daha zengin göstermek gerekir.

Kuşkonmaz yanında; jambon dilimleri, çavdar ekmeği, tost, haşlanmış patates, krep, domates dilimleri, yumurta dilimleri enginar ile; limon dilimleri, ekme dilimleri, maydanoz yaprakları, avokado ile; tost, köy ekmeği, yumurta dilimleri, siyah mantar ve limon dilimleri için uygun bir garnitür kabı bulunur. Kuşkonmaz ile jambonlar sarılı şekilde servis edileceği gibi ayrı tabakta da verilebilir. Çavdar ekmeği, tost sepet ile servis edilir.

Enginar ile aynı tabakla limon dilimleri, maydanoz yaprakları, haşlanmış havuç servis personeli tarafından misafir masasına servis yapılır.

Avokado ile tost, köy ekmeği sepetle, yumurta dilimleri, mantar, limon dilimleri, deniz mahsulleri salatası yemeğin tabağında uygun yerleştirilmiş bir şekilde personel tarafından masaya servis edilir ya da servis kabıyla masaya konur misafir kendisi maşa ile tabağına alır.

Garnitürler kaplara yerleştirilerek kapların her birine uygun büyüklükte maşa konur. Kaplar bir tepsi veya geridon yardımıyla misafir masasına götürülür. Garnitürler yemek ile aynı tabakta verilecekse renklerine göre açık koyu şeklinde tabağın sol ilerisine yerleştirmek gerekir. Garnitürleri tabağına yerleştirirken yemeği kapatmamasına dikkat edilmelidir. Kendi kaplarıyla servis edilecek garnitürler misafir masasında tabağın ilerisine bırakılmalıdır.

2.3. Sebze Yemeklerinin Soslarının Servisi

Sebze yemekleri sosları yine aynı şekilde yemek tabağında ya da sosiyerle servis edilir. Akıcı soslar yemeğin tabağında yemeği kapatmayacak şekilde katı soslar yemeğin soluna yerleştirilerek servis edilir.

Soğuk kuşkonmaz ve sıcak kuşkonmaz tabak ile; mayonez, şantili, vinegret, hollandaise, maltez, muslin veya sıcak tereyağı yemeğin üzerinde servis edilebilir. Eğer ayrı servis edilecekse sosiyer kullanılır. Kuverdeki yeri büyük tabağın sol ilerisidir (bk. sebze yemekleri kuveri).

Enginar ile hollandaise, vinegret, kokteyl, şantili, mayonez, sirke, limon soslardan birisi veya sıcak tereyağı; avokado ile mayonez, kokteyl sos, hardal, tereyağı aynı şekilde servis edilir. Misafir, yemeğin tabağında servis edilen soslara banarak yer. Sosiyerle getirilmişse sosu kendi tabağına alarak yer.

Soldaki resimde servise hazırlanmış avokadonun garnitürleri ve sosu yanında servis edilmiştir. Kırmızıbiber sosu ayrı olarak servis kâsesinde kaşığıyla beraber ekmeği, yumurta ve peyniri yemeğin tabağında servisi yapılmıştır.



Resim 2.5: Servise hazır avokado

2.4. Sebze Yemekleri ile Servis Edilen İçkiler

Sebze yemekleri ile beraber genellikle beyaz şaraplar servis edilmektedir. Çünkü genel olarak sebze yemeklerine en iyi uyum sağlayan ve birbirini tamamlayan içecek beyaz şaraplardır.

Kuşkonmaz ile içki olarak hafif içimli beyaz şaraplar servis edilir. Avokado ve enginar için de hafif içimli sek beyaz şaraplar tercih edilir (Daha ayrıntılı bilgi için Şaraplar ve Servisi modülünden yararlanınız).

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Sebze yemeklerinin servisini yapınız.</p> <p>Ø Sebze yemekleri ile alınan garnitür ve sosların servisini yapınız.</p>	<p>Ø Özel servis kabı kullanınız.</p> <p>Ø Özel servis kabı yok ise üzerine peçete açılmış porselen servis kabı kullanınız.</p> <p>Ø Geridonda servis ise geridonu siliniz ve örtü açınız.</p> <p>Ø Geridonda servis ise servis kabını, tabakları, maşaları, takımları, peçeteleri, sosları, garnitürleri, içkileri yerleştiriniz.</p> <p>Ø Büyük düz tabak seçiniz.</p> <p>Ø Geridonda yemekleri tabaklara yerleştirerek servis yapınız.</p> <p>Ø Sol eliniz geriye, sağ ayağınızı 1 adım ileriye atınız.</p> <p>Ø Eğer servisi kabı masaya konacaksa büyük düz tabağın ilerisine bırakınız.</p> <p>Ø Kültablasını ileri alınız.</p> <p>Ø Menajları misafire doğru yaklaştırınız.</p> <p>Ø Ellerini kullananlar için masanın sağına fingerbol koyunuz.</p> <p>Ø Yemeğin artıkları için (varsa) artık tabağını kuver tabağının sol ilerisine bırakınız.</p> <p>Ø Sosiyere uygun sosu koyunuz.</p> <p>Ø Sosiyeri sol taraftan büyük tabağın soluna bırakınız.</p>

	<ul style="list-style-type: none">Ø Garnitürleri ayrı tabakta servis edilecekse uygun tabak seçiniz.Ø Her bir garnitür kabı için maşa koyunuz.Ø Garnitürleri misafir masasındaki servis kabının soluna koyunuz.Ø Garnitürleri tabağa açık koyu şekilde yerleştiriniz.Ø Yemeğin tabağında servis edilecekse akıcı sosları yemeğin üzerine, katı sosları sol yanına yerleştiriniz.Ø Güler yüzlü olunuz.Ø Hijyen ve servis kurallarına dikkat ediniz.Ø Dikkatli, planlı ve seri olunuz.Ø Görgülü ve nazik ve kibar olunuz.
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

1. Kuşkonmaz servisinde hangi takımlar kullanılır?

- A) Dessert kaşığı B) Büyük çatal C) Dessert çatalı D) Büyük kaşık

2. Kuşkonmaz pensi kim tarafından kullanılır?

- A) Mutfak personeli B) Servis personeli C) Misafir D) Hiçbiri

3. Enginar garnitürü olarak hangisi servis edilmez?

- A) Limon dilimleri B) Maydanoz yaprakları C) Ekmek dilimleri D) Salam

4. Aşağıdakilerden hangisi enginarın servis edildiği soslardan değildir?

- A) Hollandaise sos B) Maltez sos C) Mayonez sos D) Vinegret sos

5. Avokado hangi içki ile servis edilir?

- A) Hafif sek beyaz şarap B) Sek kırmızı şarap C) Whisky D) Cin

6. Sebze yemekleri servisinde özel servis kabı yoksa ne kullanılır?

- A) Çorba tabağı B) Dessert tabağı C) Ordövr tabağı D) Büyük düz tabak

7. Kuşkonmaz pensi ne amaçla kullanılır?

- A) Kuşkonmazları soymak için
B) Kuşkonmazları kesmek için
C) Kaymasını önlemek için
D) Kuşkonmazları bölmek için

DEĞERLENDİRME

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

B. UYGULAMALI TEST

Uygulama faaliyetinde yapmış olduğunuz çalışmayı kendiniz ya da arkadaşınızla değerlendirerek, eksik olduğunuz konuyu ve kazanımlarınızı belirleyiniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Ø Kuveri sebze yemeklerinin servisi için açtınız mı?		
Ø Özel servis takımlarını kuverde kullandınız mı?		
Ø Özel servis takımlarının yerine başka takım kullandınız mı?		
Ø Servis arabasını temizlediniz mi?		
Ø Servis arabasına temiz örtü açtınız mı?		
Ø Servis arabasına malzemeleri ve takımları uygun yerleştirdiniz mi?		
Ø Misafir masasına servis arabasını götürdünüz mü?		
Ø Sebze yemeklerinin garnitürlerini tabağa uygun yerleştirdiniz mi?		
Ø Garnitürlerin sebze yemeklerine uygunluğuna dikkat ettiniz mi?		
Ø Garnitür kaplarının her birisi için maşa koydunuz mu?		
Ø Sosları misafir tabağına uygun yerleştirdiniz mi?		
Ø Sos ayrı ise uygun sos kabına koydunuz mu?		
Ø Gerekirse sos için kaşık koydunuz mu?		
Ø Güler yüzlü ve nazik, davrandınız mı?		
Ø Hijyen ve servis kurallarına dikkat ettiniz mi?		
Ø Dikkatli, planlı, seri çalıştınız mı?		
Ø Davranışlarınıza özen gösterdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığımız 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 modül değerlendirme bölümüne geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİK ÖLÇME

Sebze Yemeklerinin 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 Misafirlerin siparişlerini sipariş pusulasına yazdınız mı?		
Ø Sebze yemekleri kuveri için ekipmanları tamamladınız mı?		
Ø Özel servis takımlarını kuverde kullandınız mı?		
Ø Özel servis takımlarının yerine başka takım kullandınız mı?		
Ø Servis edilecek sebze yemeklerinin garnitürlerini temin ettiniz mi?		
Ø Herbir garnitür için kap seçtiniz mi?		
Ø Garnitürler için maşa seçtiniz mi?		
Ø Sebze yemekleri ile servis edilecek sosları seçtiniz mi?		
Ø Soslar için uygun kab seçtiniz mi?		
Ø Sosislerin yanında sos kaşığı seçtiniz mi?		
Ø Geridona tabakları, takımları, maşaları ve peçeteyi yerleştirdiniz mi?		
Ø Geridona servis kabını, sosisleri, garnitürleri yerleştirdiniz mi?		
Ø Tabağa; yemeği, garnitürleri ve sosunu uygun şekilde koydunuz mu?		
Ø Sosu ayrı ise sosisleri büyük tabağın sol ilerisine koydunuz mu?		
Ø Kültablasını ileriye doğru aldınız mı?		
Ø Servis kabıyla serviste kabı büyük tabağın ilerisine bıraktınız mı?		
Ø Servis kabına maşa koydunuz mu?		
Ø Menajları misafire yaklaştırdınız mı?		
Ø Hijyen ve servis kurallarına dikkat ettiniz mi?		
Ø Güler yüzlü ve kibar davrandınız mı?		
Ø Planlı ve seri çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yapılan değerlendirme sonunda hayır cevaplarınızı yeniden gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız evet ise modülü tamamladınız, tebrikler. Öğretmeniniz size çeşitli ölçme araçları uygulayacaktır. Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

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

KAYNAKÇA

- Ø GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, MEB Yayınları, Onuncu Baskı İstanbul, 2003.
- Ø GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 3**, MEB Yayınları, İstanbul, 2000.
- Ø KURT Nazif, **Yiyecek ve İçecek Servisi**, Turizm Bakanlığı, Ankara, 1995.
- Ø TÜTER Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı**, 1. Cilt, İnkılap Kitabevi, Beşinci Baskı, 1996.
- Ø www.yemek.icmek.com
- Ø www.amazon.com
- Ø www.i-gunler.com
- Ø www.corbis.com
- Ø www.afiyetolsun.com
- Ø www.otelekipman.com