

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



MEGEP

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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

DİĞER SOĞUK İÇECEKLER 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	i
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. DİĞER SOĞUK İÇECEK ÇEŞİTLERİ VE HAZIRLANMASI	3
1.1. Suyun Servise Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar	3
1.2. Ayranın Hazırlanması ve Saklanması	4
1.2.1. Tanımı ve Özellikleri	4
1.2.2. Hazırlanması, Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar ve Saklanması	5
1.3. İce-tea (Buzlu Çay)	6
1.3.1. Tanımı ve Özellikleri	6
1.3.2. Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar	7
1.4. Limonata Hazırlanması	9
1.4.1. Tanımı ve Özellikleri	9
1.4.2. Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar	9
1.5. Soğuk Çikolata	10
1.5.1. Tanımı ve Özellikleri	10
1.5.2. Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar	12
1.6. Milk Shake	13
1.6.1. Tanımı ve Özellikleri	13
1.6.2. Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar	14
1.7. Boza	17
1.7.1. Tanımı ve Özellikleri	17
1.7.2. Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar	17
1.7.3. Saklama Koşulları	19
UYGULAMA FAALİYETİ	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	22
2. DİĞER SOĞUK İÇECEKLERİN SERVİSİNİ YAPMAK	23
2.1. Su Servisi	23
2.1.2. Su Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi	23
2.2. Ayran Servisi	26
2.2.1. Ayran Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi	26
2.2.2. Saklama Koşulları	27
2.3. İce-Tea Servisi	28
2.3.1. İce-Tea Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi	28
2.4. Limonata Servisi	29
2.4.1. Limonata Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi	29
2.5. Soğuk Çikolata Servisi	30
2.5.1. Soğuk Çikolata Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi	30
2.6. Milk Shake Servisi	31
2.6.1. Milk Shake Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi	31
2.7. Boza Servisi	32
2.7.1. Boza Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi	32
UYGULAMA FAALİYETİ	34
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	37
MODÜL DEĞERLENDİRME	39
CEVAP ANAHTARLARI	40
KAYNAKLAR	41

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK112
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Barmen- Garson
MODÜLÜN ADI	Diğer Soğuk İçecekler ve Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek içecek hizmetleri alanında diğer alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanması ve servisinin nasıl yapıldığının yer aldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	Kişisel Hazırlık Yapmak, Bar Ön Hazırlıkları, Konukları Karşılama ve Servis Hazırlıkları dersi modüllerini almış olmak
YETERLİK	Diğer soğuk içecekleri hazırlamak ve servisini yapmak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun iş ortamı sağlandığında diğer soğuk içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik ortamda hazırlayıp konuğa servis yapabileceksiniz. Amaçlar ➤ Diğer soğuk içecekleri yöntem ve tekniğine uygun olarak hazırlayabileceksiniz. ➤ Diğer soğuk içecekleri servis tekniklerine uygun olarak konuğa servis edebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Servis atölyesi, uygulama restaurantları ve barları, Masa, sandalye, masa örtüleri, bardak çeşitleri, tepsi, sürahi, mikser, blender, peçete, pipet, buz çeşitleri, su, yoğurt, çay, süt, limon, şeker, toz çikolata, dondurma, bulgur, kuru maya, leblebi vb
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan öğrenme faaliyetlerinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri, ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanan ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Diğer Soğuk İçecekler ve Servisi modülüne hoş geldiniz...

İçecekler canlıların yaşamında önemli bir yer tutar. Su, yaşamın sürdürülebilmesi için vücuda alınması zorunlu olan bir maddedir.

İçeceklerimiz, mutfığımızı süsleyen, onu tamamlayan bir öğedirler. Örneğin; karlı kış gecelerinde gecenin sessizliğini bozan, sokakta boza satan bozacının sesi, bize belki de kış mevsimini daha çok sevdirmektedir. Ayrıca sıcak yaz günlerinde, vücudun ter yoluyla kaybettiği su ve mineralin yerine konması açısından büyük önem taşıyan ayran da vazgeçilmez içeceklerdendir. Bunun gibi, vücudun ihtiyacını karşılamak, serinlemek, keyif almak amacıyla başka soğuk alkolsüz içecekler de tüketilmektedir.

Bir servis elemanı, barda çalışsın ya da çalışmasın içecekleri tanımalı, hazırlayabilmeli ve servislerini yapabilmelidir. İçkileri tanımanın en kolay yolu, içkileri gruplandırarak tanımaktır. Her grupta, isim yapmış, en çok ün kazanmış olanları bilmek işleri kolaylaştıracaktır. Konaklama ve yeme-içme işletmelerinde servis elemanlarının her türlü içeceğin servisini başarıyla yapmaları beklenir.

Diğer Soğuk İçecekler ve Servisi modülünde, diğer soğuk içecekleri tanıyarak yöntem ve tekniğine uygun olarak hazırlayabilecek, hazırladığınız bu içecekleri servis tekniklerine uygun olarak konuğa servis edebileceksiniz.

Modülün işlenmesinde ve konuların kavranmasında çevredeki işletmeleri inceleyerek oradaki uygulamaların neler olduğunu öğrenerek sınıfta arkadaşlarınızla paylaşırsınız.

Bu modülde öğrendikleriniz meslek hayatınızın temelini oluşturacak ve turizm sektöründe aranılan elemanlar olma yolunda emin adımlarla ilerleyeceksiniz.

Mesleğinizde ve çalışmalarınızda başarılar...

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında yöntem ve tekniklere uygun olarak diğer soğuk içecek çeşitlerini öğrenip hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

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 yapıp çeşitli notlar alınız.

Araştırmalarınızı, sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.



Resim 1: Alkolsüz soğuk içecekler

1. DİĞER SOĞUK İÇECEK ÇEŞİTLERİ VE HAZIRLANMASI

1.1. Suyun Servise Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Alkolsüz içeceklerin başında ilk akla gelen içme suyudur. Canlı yaşamındaki önemi herkesçe bilinmektedir.

İçme suyu yeraltı kaynağından çıkan, tortusuz, renksiz ve tatsız sudur.

İçilebilecek suda bu özelliklerden başka sağlığa zararlı bakteriler, yabancı maddeler de bulunmamalıdır. İçme suları piyasaya şişe suyu adı altında renksiz cam, pet şişe ve damacanalarla sürülebilir. Suyun ağzı dış ortam ile teması kesecek şekilde plastik veya folyo

kapakla kapatılmalıdır. İçecek servisinde ve buz yapımında kullanılacak olan suyun sertlik derecesi ve kireçli olup olmadığı önemlidir.

Suyun servise hazırlanmasında dikkat edilecek noktaları şöyle sıralayabiliriz:

- Su servisi konuğın sağ tarafından yapılmalıdır.
- Su servisi yapılırken peçete sol elde taşınmalı, bir konuktan diğerine geçerken, sürahi ağzından akan sular silinmelidir.
- Servis edilecek su, yeterince soğuk veya konuğun isteğine uygun bir ısıda olmalıdır.
- Şişe ile yapılan su servislerinde gerek cam şişe folyosu, gerekse plastik şişe kapağı konuğun gözü önünde açılmalıdır.
- Gerek sürahi ile yapılan serviste gerekse şişe ile yapılan serviste sürahi veya şişe bardağa değiştirilmeden bardağın 2/3'ü doldurulmalıdır.

1.2.Ayranın Hazırlanması ve Saklanması

1.2.1.Tanımı ve Özellikleri

Türk Standartları Enstitüsü'nün tanımına göre ayran; standarda uygun yoğurt veya inek, koyun, keçi, manda sütlerinin tekniğine uygun olarak işlenmesiyle elde edilen; kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünümü olan bir süt ürünüdür.

Sıcak yaz günlerinde, vücudun ter yoluyla kaybettiği su ve mineralin yerine konması açısından büyük önem taşıyan ayran, sağlık açısından son derece yararlı bir içecektir.

Ayran, hayli zengin bir içeriğe sahip olup, kalsiyum ve potasyum içermesi sebebiyle özellikle kemik ve dişlerin oluşumuna olumlu etki yapar. % 90'ı su olan ayran ayrıca, süt şekeri, kazein, laktik asit, bazı mineraller, A, B12, D, B2 ve B6 vitaminleri ile protein deposudur.

Ayranın bugüne kadar hiçbir olumsuz etkisi saptanmamıştır. Ayran, özellikle içeriğinde bulunan yoğurt bakterileri sayesinde çok önemli bir içecektir. Yoğurt bakterilerinin anti kanserojen etkileri yapılan araştırmalar sonucunda ortaya konmuştur. Bu araştırmalarda yoğurt bakterilerinin kanser başlangıcını önlediği ve tümör hücrelerinin gelişimini geriletmediği saptanmıştır. Yoğurt bakterileri taşıyan ayran ayrıca, kolesterol miktarını azaltmanın yanı sıra, toksik maddelerin nötralizasyonunu da sağlar.

Ayran, vücudun sıvı dengesinin korunması açısından da önemlidir. Yaz aylarında aşırı sıcaklar nedeniyle kaybedilen sıvının yine mutlaka sıvı tüketimiyle geri kazanılması gerektiğinin ve bu sıvının sodyum ve klorür açısından zengin olmasının büyük önemi vardır.

Ayran elektrolit yönünden oldukça zengin bir içecektir. Bu sebeple, yaz aylarında bolca ayran tüketmeliyiz. Ayran ayrıca, bağırsak florasının stabilitesini artırıyor ve düzenliyor. Sindirim sistemindeki olumsuzlukların giderilmesine yardımcı olur. Birçok sindirim bozukluğu üzerinde tedavi edici etki yapar. Vücudun sıvı akışını dengelemek ve normal kan basıncını sağlamak için gerekli olan potasyumu sağlar.

- Ayran içerdiği yağ miktarına göre;
- Tam yağlı (yağ oranı en az %1,5),
 - Yarım yağlı (yağ oranı %08-%1,4),
 - Yağsız (yağ oranı %08'den az), olmak üzere üç gruba ayrılır.

Ayranın Genel Özellikleri:

- Ayranın yapımında kullanılan su standarda uygun olmalıdır.
- Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır.
- Ayranda asitlilik, laktik asit cinsinden, %06'dan aşağı, %16'dan yukarı olmamalıdır.
- Ayranda yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemelidir.
- Ayranın yoğunluğu 1,020'den az olmamalıdır.
- Ayranda sofr tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
- Ayranın bir mililitresinde 10'dan çok koliform grubu organizma; 100'den çok küf ve maya olmamalıdır.

Anadolu'muzda eskiden geleneksel olarak ayran yapmak için 'yayık' kullanılırdı. Bugün bu geleneğimiz kaybolmuş gibidir. Yalnızca bazı köylerimizde devam etmektedir.

1.2.2. Hazırlanması, Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar ve Saklanması

Geleneksel içeceğimiz olan ayran, yoğurdun iyice çırpılması ve içerisine su, biraz tuz, süt ilave edilmesiyle hazırlanır.



Resim 2: Yoğurt, süt, su ve tuzun ayran için hazırlanması



Resim 3: Malzemelerin mikser'e konması



Resim 4: Malzemelerin mikser’de karıştırılması



Resim 5: Karıştırılan ayranın bardağa doldurulması

- **Ayranın hazırlanması** (3 porsiyon):

<u>İçindekiler</u>	<u>Ölçü</u>	<u>Miktar</u>
Yoğurt	2 su bardağı	400 gr
Süt	1 su bardağı	250 gr
Su	1,5 su bardağı	300 gr
Tuz	½ tatlı kaşığı	4,5 gr

Önce yoğurt derin bir kaba konur. El mikseri ile çırpılarak üzerine iyice karışmaya kadar azar azar süt (kaynatılmış, soğutulmuş ya da pastörize) eklenir. Soğuk su ve tuz karıştırılır. Süt yerine su daha fazla konabilir.



Resim 6: Ayranın hazırlanması



Resim 7: Hazırlanmış ayran

Ayranın 1 porsiyonunun besin değerinde;

Enerji 90 cal., protein 7.09, yağ 2.7 gr., karbonhidrat 9-6 gr., kalsiyum 248 mg., çinko 1 mg., sodyum 710mg., A vitamini 190 IU, niasin 0.16 mg., kolesterol 18 mg., olarak tespit edilmiştir.

1.3. İce-tea (Buzlu Çay)

1.3.1.Tanımı ve Özellikleri

İngiliz ve Amerikan içecek kültüründe ortaya çıkmış soğuk içecek türüdür.

Çayın yapısında bulunan florür, diş minesini kuvvetlendirir ve ağızdaki bakterileri kontrol altında tutarak plak oluşumunun azalmasına yardımcı olur ve diş eti hastalıklarına karşı koruma faktörü oluşur. İçeriğindeki kafeinin ise kalp dolaşım sistemi için hafif uyarıcı olabileceği ve damar sertliği ihtimalini azaltabileceği ulusal ve uluslar arası araştırmalarda ortaya konmuştur.

1.3.2.Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Buzlu çay, yaz günlerinde serinletici ve hararet giderici bir içecektir.

Soğuk çay demi, limon suyu ve şeker şurubu ile hazırlanır. Şeker şurubu ise bir ölçü şeker ve suyun kaynatılması ile hazırlanır. Buz içerisinde şekerin erimesi güç olduğundan tercih edilir. Turistlerin tercih ettiği bir içecektir.

➤ **Limonlu İce-tea:**

1 bardak için malzemeler;

- ½ su bardağı demli çay
- Yemek kaşığı limon suyu
- Şeker şurubu
- Buz
- Defneyaprağı, limon dilimi

- **Yapılışı:** Büyük bir kokteyl bardağının yarısına kadar çay doldurulur. Üzerine yeterli miktarda buz konur. İyice karıştırılır. Limon suyu ve şeker şurubu eklenir. İyice karıştırılır. Defneyaprağı ve limon dilimi ile süslenir. Soğuk olarak servis edilir.

İstenirse ice-tea saf şeftali suyu ya da saf limon suyu kullanılarak da hazırlanabilir.

- **Süslemesi:** Greyfurt süslemesi için 1 adet greyfurdun altından ve üstünden dilim kesip, yuvarlak bir şekil elde edin. Bıçağı zigzaglar çizerek greyfurdun etrafında dolaştırın ve küçük parçalar kesin. Daha sonra ortadan ikiye kesin. Hazırladığınız bu greyfurt süsünü ice tea bardağının kenarına takın.

Çabuk ve kolayca yapabileceğimiz bir tarifte şöyle:

Bir tarafta porselen demlikte siyah çayı 3-5 dakika bırakalım ve içine meyve parçaları atalım. Bu karışımlardan biri çilek, şeftali ve bir kaç karanfil olabilir. Sürahinin en az yarısına kadar buzla dolduralım ve demi doğrudan buzların üstüne dökelim. Buzlar eridikten sonra gerektiği kadar su ekleyelim. Yarım limonu içine sıkıp, yarım limonu da 4'e bölüp kabuklarıyla içine atalım. İstenen şekilde (şeker, tatlandırıcı, bal ...) tatlandırdıktan sonra biraz buzdolabında bekletelim.



Resim 8: Buzun, limon suyunun ve demli çayın hazırlanması



Resim 9: Demli sıcak çayın buzun üzerine doldurulması



Resim 10: Çay konulan buzun erimesi



Resim 11: Çayın üzerine suyun eklenmesi



Resim 12: Limon suyunun çaya konması



Resim 13: Limon dilimlerinin ilave edilmesi



Resim 14: Balla buzlu çayın tatlandırılması



Resim 15: Buzlu çayın limon dilimiyle garnitürlenmesi

Soğuk çay yaparken püf noktası demin hemen soğutulmasıdır. Bu yüzden bol buz kullanmak gerekir. Bu yapılmadığında tadı değişir ve acılaşır.

1.4. Limonata Hazırlanması

1.4.1.Tanımı ve Özellikleri

Limonata, limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından su, şeker ve limon suyu karıştırılarak hazırlanan bir içecektir.

Limonatanın özellikleri şöyle olmalıdır:

- Meyve ve meyve suyu oranı %6–30 oranında olmalıdır.
- Kullanılan limon taze olmalıdır.
- Limonatanın servis ısısı 8-10 derece arasında olmalıdır.
- Limonata hazırlarken herhangi bir şekilde yapay tat vericiler kullanılmaz ve şeker miktarı %8'den aşağı olamaz.
- Limonataya ekşiliğini artırmak için herhangi bir asit katılmamalıdır
- Kokulandırılması için esans, boya ve koruyucu madde kullanılmamalıdır.

1.4.2.Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Limonatalar, limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından su, şeker ve limon suyu karıştırılarak hazırlanır.

Ayrıca Lemon squash denen taze sıkılmış limon suyuna soda ilavesi ile hazırlanan serinletici ve ferahlatıcı bir içekte tercih edilmektedir.

Limonata türü içecekler, özellikle sıcak yaz günlerinde hararet giderici olarak tercih edilir. Hazmı kolaylaştırarak mideyi rahatlatır. Yemek ve içkiyi fazla kaçıranlara önerilir. Konsantre olarak sunulan limon sularına da limonata denmektedir.

Değişik Aromalı Limonata Tarifleri

➤ LİMONATA

Malzemeler:

- 6 adet limon
- 5 su bardağı kaynar su
- 1 su bardağı toz şeker
- Limon dilimleri

Hazırlanışı: Limonların suyunu sıkın ve kabuklarını rendeleyin. Limon kabuğu rendesi ve 1 su bardağı toz şekeri bir sürahiye koyup, üzerine kaynar suyu boşaltın ve şeker eriyene Resim 17: Limonatanın malzemelerinin hazırlanması kadar karıştırın. Sürahiyi yaklaşık 2-2,5 saat kadar soğuması için buzdolabında bekletin.



Resim 18: Limon kabuğunun rendelenmesi



Resim 19: Hazırlanmış ve bardağa doldurulmuş limonata

Daha sonra limon suyunu ince bir tülbent ile süzüp, sürahiye boşaltın. Limon dilimi ile süsleyip soğuk olarak servis yapın.

Biraz daha farklı bir tat istenirse, yarım limon kabuğu ve 15 adet nane yaprağı havanda toz şekerin bir kısmı ile dövülerek ilave edilir. Biraz bekletildikten sonra süzülerek servis edilir.

➤ ZENCEFİLLİ LİMONATA

Malzemeler: (5–6 bardak için)

- 5 adet limon kabuğu
- 4–5 dal taze nane
- 1 yemek kaşığı bal
- 5 adet limonun suyu
- 1 silme çay kaşığı zencefil
- 5 su bardağı su



Resim 20: Zencefilli Limonata

Hazırlanışı: Limon kabuklarını, naneleri ve balı blender'den geçirin. 5 adet limon suyu, 1 silme çay kaşığı zencefil ilave edin. Karışımı tülbentten geçirerek süzün. 5 bardak su ilave edin. Soğuk servis edin. Arzuya göre buz katılabilir.

1.5. Soğuk Çikolata

1.5.1.Tanımı ve Özellikleri

Çikolata; kakao ürünleri ile şeker veya tatlandırıcı, gerektiğinde süt yağı dışındaki hayvansal yağlar hariç olmak üzere diğer gıda bileşenleri ile süt veya süt ürünleri ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde izin verilen katkı ve aroma maddelerinin ilavesi ile tekniğine uygun şekilde hazırlanan üründür.

Soğuk çikolata ise, bu şekilde hazırlanan çikolatanın eritilerek soğuk su veya sütle karıştırılarak hazırlandığı bir içecektir.



Resim 21: Kakao Ağacı



Resim 22: Olgunlaşmış Kakao Meyvesi



Resim 23: Kakao tohumları



Resim 24: Kavrulmuş Kakao Çekirdeği



Resim 25: Kakao çekirdeğinden çıkarılan kakao yağından hazırlanmış çikolata

Çikolata sadece muhteşem lezzetli bir yiyecek ve içecek değil, aynı zamanda yararlı bir üründür. Kakao yağının içinde bol bulunan stearik asit sayesinde kanımızdaki iyi kolesterolün yükselmesini sağlar. Çikolatanın kanseri önlemede, kalp hastalıklarını engellemede, bağışıklık sistemini kuvvetlendirmede rol oynadığı belirtilmektedir. Aynı zamanda duygusal anlamda kendimizi iyi hissetmemizi sağlar. Ayrıca başka birçok gıdadan daha fazla olmak üzere çikolata, vücudumuzun ihtiyaç duyduğu birçok mineral, kalsiyum, fosfor, magnezyum, demir, çinko ve bakır içerir. Ancak tabii ki, çikolata içeriğindeki bol şeker ve kalori değeri nedeniyle, sağlıklı yiyeceklerle kıyaslanamaz.

Bu açıklamalara göre çikolatanın aşağıdaki özelliklere sahip olması gerekir:

- İçilebilir çikolata, en az %25 kakao tozu içinde kuru maddede en az %20 kakao yağı içeren, kakao tozu ve şeker karışımından oluşmalıdır.
- İyi kalite çikolata mutlaka kakao yağından yapılmalıdır.
- Çikolata, tadını ve kendine özgü aromasını koruması için; güneş ışığından, aşırı sıcaktan, nemden korunmalıdır.
- İçeceğin yapımında kullanılacak süt veya su kesinlikle soğuk olmalıdır.
- Çikolata direkt olarak ateş üzerinde eritilmemeli, benmari yöntemi kullanılmalıdır.
- İçekte kullanılan çikolata kesinlikle taze olmalıdır.

1.5.2. Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Çikolata; süt ile eritilmiş çikolatanın sıvı halidir. Kahvaltılarda ve diğer zamanlarda tercih edilen bir içecektir.

Soğuk çikolata içeceği; hem çikolatanın (kuvertür) eritilmesi ile hazırlanır hem de piyasada satılan toz çikolata, şeker ve çeşitli maddelerin karışımından oluşan ürünlerden hazırlanır.

➤ **Kuvertür (bitter çikolata) ile hazırlanması**

Malzemeler: 25-30 gr.

- Bitter çikolata
- 1 bardak süt



Resim 26 a.b.c: Çikolatanın benmaride eritilmesi

Hazırlanışı:

1 bardak süt ısıtılır. Rendelenmiş çikolata bir kaba konarak benmaride eritilir. Eriyen çikolataya ısıtılmış süttten biraz konarak karıştırılır. Çikolata karışımına kalan süt ilave edilir. Sütü çikolata iyice soğutulur ve servise hazırlanır.

➤ **Toz şekerli karışımla hazırlanması**

Malzemeler:

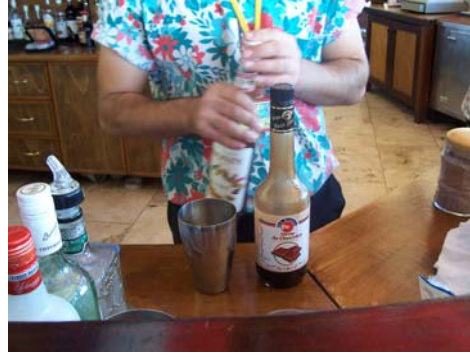
- 20-25 gr. Toz karışım
- 1 bardak soğuk süt

Hazırlanışı:

Bir porsiyon için 20-25 gr. Toz karışım soğuk süt içine konup karıştırılır. Süsleme olarak bardağın üzerine krem şanti konulabilir.



Resim 27: Toz karışımının karıştırıcıya konması



Resim 28. Çikolata şurubunun ilave edilmesi



Resim 29: Sütün karışıma ilave edilmesi



Resim 30: Karışımın çalkalanarak bardağa doldurulması

1.6. Milk Shake

1.6.1.Tanımı ve Özellikleri

Milk Shake, soğuk süt, dondurma, çeşitli meyveler ve şurupların blenderda karıştırılması ile hazırlanan besleyici içkilerdir. Çoğunlukla alkolsüz hazırlanır. Alkollü olarak hazırlananları da vardır.

Amerika Birleşik Devletleri'nde 1900 lü yılların ilk çeyreğinin başlarında alkol yasaklanmış, bu yüzden halk arasında oldukça yaygınlaşmıştır.

İyi bir milk shake şu özellikleri taşımalıdır:

- Milk shake için kullanılacak süt çok soğuk olmalıdır.
- Malzemeler makinede yeterli süre karıştırılmalıdır.

- Milk shake için kullanılacak meyveler mutlaka taze olmalıdır.
- Kullanılacak süt pastörize ya da kaynatılmış olmalıdır.
- Dondurma taze ve katı olmalıdır.

1.6.2. Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

İyi bir milk shake hazırlamak için kullanılacak sütün çok soğuk olması ve yeteri kadar blenderda karıştırılması gerekmektedir. Ilık süt hem içkinin yoğunluğunu bozar hem de tadını kötü yönde etkiler. Blender'ın çalışma süresi de çok önemlidir. İçecek homojen hale gelip köpürene kadar karıştırılmalıdır. Ortalama 50-60 saniye karıştırılmalıdır.

Milk shake ile milk mix drinks birbirine karıştırılmamalıdır. Milk shake dondurma ile yapılır. Milk mix drinks denen muzlu süt, çilekli süt vb. isimlerle anılan içeceklerin hazırlanmasında ise dondurma kullanılmaz.

Aşağıda çeşitli malzemelerle hazırlanmış birkaç milk shake tarifi verilmiştir.

➤ YUMMY MİLK SHAKE

Malzemeler:

- 1 paket negro
- 4 su bardağı süt
- 3 kaşık şeker
- 5-6 tane buz
- 5 kaşık çikolatalı dondurma
- Kakao

Hazırlanışı: Negroları, sütü, şeker, buzları ve 3 kaşık çikolatalı dondurmayı mixerde karıştırıp bardaklara koyuyoruz. Üstlerine kalan dondurmayı koyup en üste. (çok az) kakao serpiyoruz



Resim 31: Milk shake için kullanılacak malzemeler



Resim 32: Malzemelerin mikser’de karıştırılması



Resim 33: Milk shake’in bardağa doldurulması



Resim 34: Kakao’yla içeceğin süslenmesi



Resim 35: Hazırlanmış yummy milk shake

➤ **Çikolatalı Milk Shake**
Malzemeler:

- 1 su bardağı soğuk süt
- 3 top vanilyalı dondurma
- 1 yemek kaşığı çikolata şurubu
- Çikolata rendesi



Resim 36: Hazırlanmış çikolatalı milk shake.

Hazırlanışı:

Yukarıdaki malzemeler önce süt olmak üzere blender’e konup bir dakika kadar karıştırılır. Daha sonra bardağa süzülür. Çikolata rendesiyle garnitürlenerek servise hazırlanır.

➤ Muzlu Milk Shake

Malzemeler:

- 1 bardak soğuk süt
- 1 top vanilyalı dondurma
- 1 adet küçük muz
- 1 cl. muz likörü (isteğe bağlı)



Resim 37: Hazırlanmış muzlu milk shake

Hazırlanışı:

Yukarıdaki malzemeler ve muzun 3/2'si (muzlar küçük parçalara doğranarak) blender'da 1 dakikaya yakın karıştırılır. İçecek bardağa boşaltılır. Plastik kürdana sıra ile muz dilimi, kiraz, muz dilimi takılır. Hazırlanan garnitür bardağın üzerine konur.

➤ Çilekli Milk Shake

Malzemeler:

- 1 bardak soğuk süt
- 3 top çilekli dondurma
- 3 cl. şeker şurubu
- 5 adet orta boy çilek

Hazırlanışı:

Yukarıdaki malzemeler ve ikiye bölünmüş dört adet çilek blender'da bir dakika kadar karıştırılır. İçecek bardağa boşaltılır. Kalan bir adet çilek bardağın kenarına takılarak garnitürlenir.



Resim 38: Hazırlanmış Çilekli Milk Shake

➤ Şeftalili Milk Shake

Malzemeler:

- 1 bardak soğuk süt
- 3 top vanilyalı dondurma
- 1 adet şeftali

Hazırlanışı:

Şeftali soyulup doğranır. Bütün malzemeler blender'da karıştırılarak bardağa süzülür. Çikolata rendesi ile garnitürlenir.



Resim 39: Milk Shake'in Hazırlanması

1.7. Boza



Resim 40: Boza

1.7.1.Tanımı ve Özellikleri

Mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, karabuğday gibi tahıllar, su, un, şeker, yoğurt ve kuru maya katkısı ile su içinde bekleme, haşlama, buzdolabında bekletme, tekrar pişirme, soğutma gibi işlemlerden geçip fermentasyonu (mayalanması) yapılan, vanilya ve tarçın eklenerek hazırlanmış soğuk olarak servis edilen geleneksel içeceğimize boza adı verilir.

Günümüzde Türkiye’den başka, Kırım, Volga Yöresi, Kafkasya, Türkistan, Balkanlar, Macaristan, Mısır, Arabistan ve İran’da da yapılmaktadır.

TÜBİTAK bünyesinde yapılmış olan bir araştırmada bozanın insan sağlığı açısından son derece yararlı bir besin olduğu ortaya çıkmıştır. Bir litresinde 1000 kalori bulunan bozanın içinde, A ve B vitaminlerinin dört türü ile (B, B6, B12 gibi) C ve E vitaminleri bulunur. Boza, mayalanma sırasında, gıda maddelerinde çok az bulunan, çok değerli olan laktik asit üretir. Bu yüzden hazmı kolaylaştırıcı etkisi olduğu bilinmektedir.

Satın aldığımız ya da evimizde yaptığımız boza da çeşitli özellikler bulunmalıdır:

- Bozadaki alkol oranı %2’yi geçmemelidir.
- Bozanın yapımında doğal maddeler kullanılmalıdır.
- Mayalandırılan boza en az üç gün dinlendirilmelidir.
- Boza koyu kıvamlı, tatlımsı, mayhoş bir içecek türüdür.
- Boza genelde kış aylarında üretilir ve tüketilir.
- Mayalandırma işleminde genel kurallara uyulmalıdır.

Boza yapıldıktan sonra fazla bekletilmemelidir.

1.7.2.Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar



Resim 41: Bozanın mermer kapta hazırlanması



Resim 42 a.b: Hazırlanmış bozanın şişe ve bardağa doldurulması



Türkiye’de genellikle darıdan yapılan boza, başka ülkelerde yapıldığı yerin başlıca ürününe göre mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, karabuğday, arnavutdarısı, gernik gibi tahılların unu, bazen de pirinç ve ekmek, nadir olarak kenevir unu ve karamuk mayalandırılarak yapılır. Kepeği alınmış darı unu kazanda kavrulup, yumruk veya tokmakla dövülerek suyla hamur haline getirilip pişirilir. Ardından geniş tepsilere alınarak soğutulur. Soğuduktan sonra elekten geçirilip içine biraz su biraz da şeker ilave edilerek ham boza elde edilir. Ham haldeki bu boza ise eski bozayla karıştırılıp mayalanmaya bırakılarak serin yerde 3–7 gün dinlendirilir. Üzerinde küçük kabarcıkların oluşmasıyla birlikte boza hazır hale gelir. Ülkesine göre alkol oranı %2–6 arasında değişir.

Mayhoş boza günümüzde dut ağacından fiçılarda değil, paslanmaz çelik tanklarda üretilmektedir. Bozanın mevsimi 15 Eylül–15 Mayıs arasındır.

Soğuk kış gecelerini tatlandırmak için boza yapılmak istenirse pratik bir tarifimiz aşağıda verilmiştir:

Malzemelerimiz iki su bardağı bulgur, iki su bardağı su ve iki su bardağı şekerden oluşmaktadır.

Bulgur bir gece önceden ıslatılır ve kabarmaya bırakılır. Bulgurlar iyice kabardıktan sonra üzerine iki bardak su ilave edilerek, orta ateşte pişirilir. Piştikten sonra tel süzgeçten geçirilerek içine toz şeker konulur. Bu karışım üç gün dinlendirilerek mayalanması sağlanır ve karışım yüzeyinde kabarcıklar oluşmasıyla birlikte boza hazır hale gelir. Bardaklara doldurulan bozanın üzerine tarçın serpilir.

Farklı miktarlarda, farklı malzemelerden yapılmış boza tarifleriyle bilgi dağarcığımızı genişletelim:

➤ **BOZA (12 Porsiyon)**

Malzemeler:

- Su bardağı bulgur (Bulgur yerine darı, arpa ya da bulgur-darı karışımı da kullanılabilir.)
- 21 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı un
- ½ su bardağı yoğurt
- ½ tatlı kaşığı kuru maya
- 2,5 çorba kaşığı şeker
- ½ çorba kaşığı vanilya
- 2 çorba kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

Bulguru büyük bir tencereye koyup 12 bardak su ile üzeri kapalı olarak oda sıcaklığında 1 gece bekletin. Kısık ateşte 2 saat pişirin. Mutfak robotuna koyup çekin ve süzgeçten geçirin. Karışımı buzdolabına koyun.

Süzgecin üzerinde kalan bulguru yeniden tencereye koyun ve 8 bardak su ilave edip kısık ateşte 1 saat daha pişirin. Süzgeçten geçirip buzdolabına koyun.

Unu küçük bir tencereye koyup üzerine 2/3 bardak su koyun ve kısık ateşte sürekli koyulaşmaya dek pişirin. Ateşten alıp içine 2 çorba kaşığı şeker koyup eriyinceye dek karıştırın. İliyinca içine yoğurt katın.

Mayayı ¼ bardak ılık suda ezip 5 dakika bekletin ve yoğurt karışımına katın. Ilık ortamda 30 dakika bekletin.

Mayalı karışımı ezilmiş bulgura ekleyip oda sıcaklığında yaklaşık 1–2 gün bekletin ve ara sıra karıştırın. Vanilya ve kalan şekeri ekleyip şeker iyice eriyinceye kadar karıştırın. Bu karışımı soğumak üzere buzdolabında bekletin. Tarçın ilave ederek servise hazırlayın.

➤ **BOZA**

Malzemeler:

- 3 su bardağı bulgur
- Kahve fincanı pirinç
- Su bardağı toz şeker
- 1 bardak eski boza ya da kibrit kutusu büyüklüğünde maya

Hazırlanışı: Bulgurlar akşamdan bol su ile ıslatılır. Ertesi gün bulgurlar ve pirinç iyice ezilinceye kadar pişirilir. Mikser ile çırpılır ve ince süzgeçten geçirilir.

Bu karışım hafif ateşe konur. İçine şeker katılır ve eriyinceye kadar karıştırılır. Sonra ateşten alınır. Bir yerde ılınmaya bırakılır. Arada bir karıştırılır. Ilıklaştıktan sonra içine eski boza ya da ılık suyla ezilmiş maya katılır. İyice karıştırılır.

Bu karışımın ağzı kapatılarak, 20–25 derecelik bir yerde, arasıra karıştırılarak 2-3 gün bekletilir. İçinde gözgöz hale gelmiş kabarcıklar görülürse olmuş demektir. Daha sonra karışım serin bir yere alınır ve soğumaya bırakılır.

1.7.3. Saklama Koşulları

Boza, mayalı ve gıda bakterilerinin yaşadığı bir içecek olduğundan koruma şartları çok önemlidir. Hazırlanan boza dışarıda bırakılmamalıdır. Bu karışım hemen buzdolabına konmalı ve 2–3 gün içerisinde tüketilmelidir.

Boza hava alabilen, sağlıklı cam şişede saklanmalı ve satışa sunulmalıdır. Şişelenmesi sırasında fermentasyonu devam eden bozanın çok hızlı tüketilmesi gerekir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Servis edilecek soğuk içeceği tespit ediniz.	➤ Misafirin siparişini alınız. ➤ Misafirin hangi içeceği istediğini öğreniniz. ➤ Soğuk içeceğin özelliklerini öğreniniz. ➤ Misafirin içeceğini nasıl istediğini sorunuz. ➤ İşinizi yaparken güleryüz gösteriniz.
➤ İçecek çeşidine uygun malzeme hazırlayınız.	➤ İçecek çeşidine göre kullanılacak malzemeleri tespit ediniz. ➤ Malzemeleri mutfaktan ya da bardan temin ediniz. ➤ Malzemeleri alırken malzeme istek fişi kullanınız. ➤ Malzeme seçerken soğuk içeceklerin özelliklerine dikkat ediniz. ➤ Malzemelerin temiz, taze ve sağlıklı olmasına dikkat ediniz. ➤ Malzemeleri çalışma tezgâhında kullanıma hazır hale getiriniz. ➤ Dikkatli ve temiz olunuz. ➤ Planlı ve seri olunuz. ➤ Sessiz çalışınız ve özen gösteriniz.
➤ Uygun yöntem ve tekniği belirleyiniz.	➤ İçeceği hazırlarken kullanacağınız yöntem ve tekniği tespit ediniz. ➤ Buna göre kullanacağınız araçları hazırlayınız. ➤ Kirli, paslanmış ve eski olanları kullanmayınız. ➤ Blenderda karıştırma, mikserde çalkalama, benmaride eritme, ocakta kaynatma ve pişirme, süzme, soğutma, demleme tekniklerinden birini içeceğin özelliğine göre hazırlayınız. ➤ Dikkatli ve seri olunuz. ➤ İşinize özen gösteriniz ve temiz çalışınız.

➤ İçeceği, usulüne uygun olarak hazırlayınız.	➤ Çalışma tezgâhını temizleyiniz ve düzenleyiniz. ➤ Kullanacağınız malzemeleri tezgâhta hazırlayınız. ➤ Yıkanacak olanları yıkayınız. ➤ İçeceği hazırlarken reçetede belirtilen ölçülere uyunuz. ➤ İçerikleri hazırlarken eksik ya da fazla malzeme kullanmayınız. ➤ İçeceği, özelliğine göre uygun yöntem ve tekniği kullanarak hazırlayınız. ➤ İçeceği belirlenen sürede hazırlayınız. ➤ Temizlik ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Dikkatli, seri ve özenli çalışınız. ➤ İşinizi yaparken sessiz olunuz.
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki ifadelerden doğru olanların önündeki boşluğa “D”, yanlış olanların önündeki boşluğa “Y” harfini yazınız.

1. Ayran, kemik ve dişlerin oluşumunu olumsuz yönde etkiler.
2. Limonata da ekşiliğini artırmak ve tadını güzelleştirmek için katkı maddeleri kullanılır.
3. İçilebilir çikolata, kakao yağı içeren kakao tozu ve şeker karışımından oluşmalıdır.

Aşağıdaki boşluklara doğru olan ifadeleri yazınız.

4. İçme suları piyasada renksiz cam, velarla satılabilir.
5.; soğuk çay demi, limon suyu ve şeker şurubu ile hazırlanan serinletici bir içecektir.
6. İyi bir milk shake hazırlamak için kullanılacak sütün çok olması ve yeteri kadarda karıştırılması gerekir.

Aşağıdaki sorulara verilen cevaplardan doğrusunu seçerek yuvarlak içine alınız.

7. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi içme suyunun özelliklerinden değildir?
A) Tortusuz olmalıdır. C) Renksiz olmalıdır.
B) Tatsız olmalıdır. D) Kireçli olmalıdır.
8. Limonatanın servis ısısı nasıl olmalıdır?
A) -5 ile 1 derece arasında C) 10 ile 15 derece arasında
B) 8 ile 10 derece arasında D) 1 ile 4 derece arasında
9. Boza, mayalanma sırasında, gıda maddelerinde çok az bulunan hangi maddeyi üretir?
A) Laktik asit C) Kalsiyum
B) Potasyum D) Nükleik asit

Aşağıdaki soruların cevaplarını bilgileriniz dahilinde yazınız.

10. Benmari sizce nedir?
11. Milk shake ile milk mix drinks arasındaki fark sizce nedir?
12. Boza nasıl bir içecek türüdür?

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun yöntemler ve servis teknikleri kullanılarak diğer soğuk içecekleri konuğa servis edebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

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. DİĞER SOĞUK İÇECEKLERİN SERVİSİNİ YAPMAK

2.1. Su Servisi

2.1.2.Su Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi

Su servisine, konukların siparişleri alındıktan sonra başlanır. Su servisi genellikle sürahi ve şişeyle yapılır. Şişeler cam olabilir. Günümüzde daha çok pet şişeler kullanılmaktadır. Su servisinde çeşitli bardaklar kullanılmaktadır. Bu bardaklar, ayaklı ve ayaksız çeşitte olabilir. Su bardaklarının şekli, masadaki diğer bardaklarla uyum göstermelidir. Su bardakları hacim olarak ortalama 22-35 cl arasında değişmektedir. Bütün su bardaklarının ortak özellikleri, insanı suya kandırabilecek kadar hacme sahip olmaları ve içindeki sıvının kolayca içilebileceği gövde yapısına sahip olmalarıdır. Su bardaklarının gövdelerinin aşırı uzun, gövdesinin geniş ağzının dar, hacminin gerekenden daha fazla olması gerekmemektedir.



Resim 43: Ayaklı su bardakları



Resim 44: Ayaksız su bardakları



Resim 45: Su servisinde kullanılan sürahiler

Konuklarımıza sağlıklı ve temiz yiyecek sunmak kadar sağlıklı ve temiz su servisi yapmakta önemlidir. Ülkemiz su kaynakları bakımından oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Birçok yöremizde, evlerdeki ve işyerlerindeki musluklardan sağlıklı su akmaktadır. Ancak çevresel kirlilikler ve insanların sağlıklı ve temiz su konusunda bilinçlenmesi, paketlenmiş sağlıklı suya olan ihtiyacı artırmıştır.

Özellikle turizmin yoğun olduğu merkezlere gelen turistler, hijyenik koşullarda, el değmeden doldurulmuş ve özel ambalaj olan pet şişelerdeki suları tercih etmektedir. Pet şişelerde piyasaya 0,5 litre, 1,5 litre ve 5-10 litrelik şişeler halinde piyasada satılmaktadır. İşletmeler daha çok 1,5 litrelik ve daha büyük miktarlarda olanları tercih etmektedir.



Resim 46: Suyun ve bardağın misafirin önüne konması



Resim 47: Suyun bardağa doldurulması.

Suyun sürahilerle servisi daha yaygın olduğu için şişedeki sular sürahiye alınır. Sular, yazın soğuk olmaları açısından dolaplardan mümkün olduğunca geç çıkarılmalıdır.

Sürahiyle su servisi şu şekilde yapılmaktadır:

- Alt tabağın üzerine bez peçete ve bunun üzerine sürahi konulur.
- Tabağı sol ele alıp taşımak, servanta veya servis masasına bırakmak gerekmektedir.
- Alt tabağı ile hazırlanan sürahiden su servisi için, sürahi alt tabağın üzerinde servant veya servis masasından alınır.
- Uygun şekilde konuğun sağına yaklaşılr.
- Sol elde tabak üstünde olan sürahinin sapı sağ elle kavranır ve her ikisi ön taraftan su bardağının yanına kadar getirilir.
- Sürahinin tabakla ilişkisini kesmeden eğerek su bardağına $\frac{3}{4}$ oranında su doldurulur. Tabağı bu şekilde tutmaktaki amaç sürahiden damlayacak suların masaya dökülmemesini sağlamaktır.
- Sürahiyi düzeltip geri çekilmek gereklidir.
- Başka bir konuğa geçilerek, sırasıyla su servisine devam edilir.
- Bazı durumlarda da sürahi servanttın alınırken tabak alınmaz. Sol elde servis peçetesi bulundurulur. Su doldurulurken tabak yerine peçete tutulur. Kadeh doldurulup sürahi kaldırılırken peçete ile sürahi ağzındaki su damlaları hafifçe değiştirilerek kurulanır.
- Sürahi servanttaki tabak üzerine bırakılır.



Resim 48: Suyun sürahiyle tabak üzerinde servis edilmesi



Resim 49: Sürahinin tabakla ilişkisi kesilmeden su dolduruluyor



Resim 50: Su Bardağı 3/2 Oranında Doldurulmuştur

Su dolu sürahiler, servant veya geridon da bekletilirken üzerleri bir peçete ile örtülmelidir.

2.2. Ayran Servisi

2.2.1. Ayran Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi

Ayran servisinde kullanılacak araçlar; Buzdolabı, cam veya plastik şişe, çeşitli bardaklar (su bardağı veya highball bardağı), tuzluk, tepsi, şerbet soğutma makineleri, sürahi ya da ağzı kapalı kaplar, ayranı karıştırmak için karıştırıcı, peçete.

Ayran servisinde kullanılacak gereçler; ayran (yoğurt, su ve tuz ile hazırlanmış), tuz, su, buz, bazen soda (köpürmesi için).

- **Açık Ayran Servisi:** Ülkemizde birçok işletme kuralına uygun olarak ayranı kendisi yapmaktadır. Bu tip ayranlar ağzı kapalı bir kap içerisinde buzdolabında saklanır. Ayran soğuk servis edilir. Servis için genelde ayaksız bardak veya su bardağı kullanılır. Her servisten önce karıştırılarak bardağı doldurulur. Miktar olarak 30-35 cl veya biraz daha fazla konabilir. Tepsiyle misafir masasına götürülüp sağ taraftan servis edilir. Misafirin arzusuna göre buz katılabilir. Misafir ayranına tuz koymak isteyebilir. Bu yüzden masaya menaj olarak tuzluk konabilir.



Resim 51: Servise hazır ayran



Resim 52: Ayranın konuğa servisi

- **Kapalı Ayran Servisi:** Kapalı olarak cam, plastik ve diğer ambalajlardaki ayran temiz bir ortamda buzdolabında soğutulur. İdeal servis ısısı 4-10 derecedir. Dolaptan alınan şişe önce çalkalanmalıdır. Misafir masasında açılarak misafirin sağından bardağa boşaltılmalıdır.



Resim 53: Ayran kutusunun tepside getirilmesi



Resim 54: Ayranın açılarak sağdan bardağa boşaltılması



Resim 55: Ayran kutusunun bardağın sağ ilerisine bırakılması



Resim 56: Bardağa konuğun isteği üzerine pipet konması

Şerbet soğutma makineleri de ayran için kullanılabilir. Bu makine devamlı karıştırarak ayranı soğutur. Makineden bardağa doldurularak servis edilir.

Ayran özellikle Türk mutfağında kebab ve köfte çeşitleri, et yemekleri ve pilavların yanında içecek olarak servis yapılır.

2.2.2.Saklama Koşulları

Ayran 10 derecenin altında saklanmalı ve kapalı araçlarda taşınmalıdır. İdeal saklama derecesi 4 derecedir. Ayranın yapıldığı, saklandığı ve satıldığı yerlerde kötü kokulu maddeler bulundurulmamalıdır.

Ayran çevreden herhangi bir bulaşma olmayacak şekilde cam kaplar, sağlığa zararlı olmayan, bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde otomatik tesislerde el değmeden doldurulup kapandıktan sonra piyasaya sunulur.

Ayran kapları ya da kapakları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde basılır:

- Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası,
- Standardın işaret ve numarası,
- Malın adı ve tipi,
- İmalat tarihi (gün ve ay olarak),
- Net ağırlığı veya hacmi,
- Tuz katılıp katılmadığı,
- Son kullanma tarihi (gün ve ay olarak).

Usulüne uygun olarak işletmelerin kendi hazırladıkları ayranlar ağzı kapalı bir kap içerisinde buzdolabında saklanır.

2.3. İce-Tea Servisi

2.3.1. İce-Tea Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi

İce-tea servisinde kullanılacak araçlar; Bardaklar(genelde long drink bardağı), çay tabağı, limonata kaşığı, pipet, tepsi.

İce-tea servisinde kullanılacak gereçler; buzlu çay, limon dilimi ve suyu, buz, toz şeker. İce-tea servisi aşağıdaki şekilde yapılmaktadır:

Longdrink bardağa buz konup üzeri soğutulmuş çay ile doldurulur. İçerisine daire şeklinde kesilmiş limon dilimi konularak şeker ya da şeker şurubu ilave edilir ve camdan yapılmış buzlu çay kaşığı ile konuğun sağından servis edilir. Konuğun isteğine göre masaya toz şeker konur.

Piyasada değişik tat ve aromalarda teneke kutularda yaygın olarak satılan limon ve şeftali aromalı buzlu çaylar bulunmaktadır.

Servisi aşağıdaki şekilde yapılmaktadır:

- Siparişten sonra, içine peçete konmuş tepsiye; uygun bardak, kağıt peçete ve üst ve dış yüzeyi silinmiş kutu içecek ile gerekiyorsa buz kabı alınır.
- Peçete ve bardak konuğun sağından masaya bırakılır. Bardak, peçetenin üstüne veya yanına konur.
- Kutu içecek açılarak konuğun sağından bardağa boşaltılır.
- İçecekler bardaklara doldurulurken taşırılmamalı, bunun için dikkatli ve sabırlı olunmalıdır.
- İstenirse bardağa birkaç parça buz daha ilave edilebilir. Buz ile beraber limon dilimi de konur. Buz ilave edilecek bardaklar doldurulurken biraz boşluk bırakılmalıdır.
- Kutuda kalan içecek, bardağın sağ ilerisine bırakılır.
- Hazır içeceğin yanında şeker ve kaşığa gerek yoktur. Sadece pipet ile servis edilir.



Resim 57: İce-tea bardağının masaya bırakılması



Resim 58: Kutudaki ice-tea'nın bardağa boşaltılması

2.4. Limonata Servisi

2.4.1. Limonata Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi

Limonata servisinde kullanılacak araçlar; çeşitli ayaksız bardaklar (genelde highball bardağı), sürahi, tepsi, peçete, içki kamışı (pipet), buzdolabı, saklama kabı, şerbet soğutma makinesi.



Resim 59: Limonata servisinde kullanılan sürahiler

Limonata servisinde kullanılacak gereçler; hazırlanan limonlu karışım, buz, limon dilimleri, şeker.

- **Limonatanın Servisi:** Hazırlanan limonata soğutulmak için uygun ve ağzı kapaklı kaplarla buzdolabına konur. Gereklikçe uygun bir kapla bardaklara doldurulur. Bardağın kenarına veya içerisine limon dilimi konur. Bardak tepsi ile misafir masasına götürülerek sağdan servis edilir. Misafir isterse içerisine buz konabilir.

Kalabalık gruplara aynı anda servis yapmak için sürahiler kullanılır. Bardaklar tepsilerle götürülüp sağ taraftan misafirlerin önüne konur. Sonra sürahi ile sağ taraftan bardaklar doldurulur. Bardağın ağzında iki santim kadar boşluk bırakmak gerekir. Hem içerken dökülmeyi önler hem de misafir isterse buz için yeterli boşluk kalmış olur.



Resim 60: Şerbet soğutma makinesinde limonatanın hazırlanması ve servisi

Limonata, şerbet soğutma makinelerinde de servis edilebilmektedir. Hazırlanan limonata, soğutma makinesinin haznesine doldurulur. Makine limonatayı hem karıştırır hem de soğutur. Limonata bardağı musluğun altına götürülüp oradaki kol itildiği zaman limonata bardağa akar. Doldurulan bardak tepsiyle misafir masasına götürülerek sağdan servis yapılır.

2.5. Soğuk Çikolata Servisi

2.5.1. Soğuk Çikolata Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi

Soğuk çikolata servisinde kullanılacak araçlar; İnce uzun bardak, alt tabağı, tepsi, pipet, peçete.

Soğuk çikolata servisinde kullanılacak gereçler; Hazırlanmış soğuk çikolata içeceği, krem şanti, çikolata rendesi.

- **Soğuk Çikolatanın Servisi:** Hazırlanmış olan soğuk çikolata long drink bardağına doldurulur. Üzerine istenirse çikolata rendesi ya da krem şanti ilave edilir. Bardak, üzerine dantel kağıt konmuş tepsiye yerleştirilir. Misafir masasına götürülerek misafirin sağından servis edilir.



Resim 61: Hazırlanan soğuk çikolatanın bardağa doldurulması



Resim 62: Soğuk çikolatanın misafire servis edilmesi



Resim 63: Soğuk çikolatanın servisi

2.6.Milk Shake Servisi

2.6.1.Milk Shake Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi

Sütlü ve meyveli bir içecek olan milk shake, yemek için zaman olmadığında veya yaz sıcaklığında hafif bir öğün hayal ediliyorsa ideal bir içecektir. Üstelik milk shake sadece lezzetli bir içecek değil, aynı zamanda kemikler için gerekli kalsiyum açısından da zengindir.

Milk shake servisinde kullanılacak araçlar; Büyük tumbler ya da ayaksız bira bardağı, pipet, tepsi, peçete, süzgeç, plastik kürdan, dantel kağıt.

Milk shake servisinde kullanılacak gereçler; Dondurma, süt, çeşitli taze meyveler (muz, çilek, şeftali, portakal, kivi, vb.), çikolata, kahve, antepfıstığı, şeker şurubu, kakao, buz.

- **Milk Shake Servisi:** Dondurma, süt ve çeşitli taze meyveler ile diğer katkı maddelerinin karışımıyla hazırlanan milk shake büyük tumbler (highball) bardağına süzülür. Hazırlanan milk shake'in özelliğine göre meyve dilimleri veya çikolata, antepfıstığı, kakao, kahve gibi maddelerle garnitürlenerek içerisine pipet konur. İçerisine dantel kağıt konmuş tepsiye yerleştirilir. Misafir masasına götürülerek misafirin sağından servis edilir.



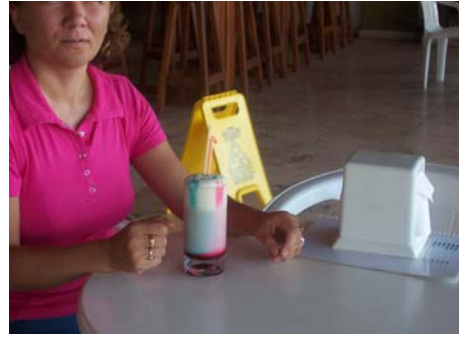
Resim 64: Hazırlanan milk shake'in bardağa doldurulması



Resim 65: Milk shake'in renklendiricilerle süslenmesi



Resim 66: Milk shake'in konuğa servis edilmesi



Resim 67: Rervisi yapılmış milk shake

2.7. Boza Servisi

2.7.1. Boza Servisinde Kullanılacak Araç-Gereçler ve Servisi

Boza servisinde kullanılacak araçlar; Su bardağı veya long drink bardağı, kapaklı saklama kabı, tahta karıştırma kaşığı, buzdolabı, tepsi, peçete.

- **Boza Servisinde Kullanılacak Yiyecekler:** Eskiden üzerine zencefil dökülerek içilen boza, günümüzde tarçın ve sarı leblebiyle sunulmaktadır. Bazen isteğe bağlı olarak tatlandırmak için bal da kullanılmaktadır.



Resim 68: Hazırlanan bozanın bardaklara doldurulması

- **Bozanın Servisi:** Uzun işlemler sonucunda hazırlanan boza, long drink bardağa veya su bardağına doldurulur. Üzerine tarçın eklenir. Sarı leblebi üzerine ilave edilir veya yanında sunulur. Üzerinde dantel kağıt bulunan tepsiye konur. Misafir masasına götürülerek misafirin sağından soğuk olarak servis edilir.



Resim 69: Bozanın servis edilmesi



Resim 70: Servis edilmiş bozanın masadaki konumu



Resim 71: Üzerine tarçın dökülmüş boza

- **Bozanın Saklama Koşulları:** Boza mayalı bir içecek olduğundan çok çabuk bozulur. Bu yüzden buzdolabında ağzı kapalı kaplarda bekletilmeli ve 2-3 gün içerisinde tüketilmelidir.

Alkolsüz içeceklerin servisinde ve boşlarının toplanmasında genel ilkeler şunlardır:

- Sipariş alma aşamasında konukların zevkleri dikkate alınarak içeceklerini nasıl istedikleri sorulmalıdır.
- İçeceklerin taşınmasında içine doli veya kumaş peçete serilmiş tepsi kullanılmalıdır.
- İçecekler bir engel yoksa her zaman konukların sağından servis edilmelidir.
- Doğrudan çıplak masa veya cam yüzeylere bırakılan içeceklerin altına peçete veya doli konulmalıdır.
- Soğuk içecekler soğuk ve özelliğine uygun olarak servis edilmelidir.
- Bütün içecekler uygun, temiz bardak ve araçlarla sunulmalıdır.
- İçecekler eksik veya fazla malzeme ile hazırlanmamalı, reçetede belirtilen ölçülere uyulmalıdır.
- Katkılı olarak veya katkıları masada eklenecek olan içeceklerin katkılarının içeceklerle birlikte götürülmesi gerektiği unutulmamalıdır.
- Boşlar masada fazla durmamalı, zamanında kaldırılmalıdır. Su bardağı boş olsa da konuk masayı terk edene kadar kaldırılmamalıdır. Boşlar kaldırılırken içeceklerin tazelenip tazelenmeyeceği sorulmalıdır.
- Bardaklar masaya bırakılırken ve masadan kaldırılırken dip kısımlarından veya ayaklarından tutulmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Soğuk içeceğin cinsine göre bardağını temin ediniz.	➤ Servanttın bardakları alınız. ➤ Kırık ve çizik olan bardakları kullanmayınız. ➤ Sipariş verilen soğuk içecekte kullanacağınız bardağı seçiniz. ➤ Bardağın temiz olmasına dikkat ediniz. ➤ Bardağın içeceğe uygun hacimde ve boyutta olmasına dikkat ediniz. ➤ İş güvenliğini sağlayınız. ➤ Hijyen ve temizlik kurallarına uyunuz. ➤ İşinize özen gösteriniz ve seri olunuz.
➤ Servis tepsisini hazırlayınız.	➤ Servanttın kullanacağınız tepsiyi alınız. ➤ Tepsinin düzgün, sağlam, temiz ve servise uygun olmasına dikkat ediniz. ➤ Tepsinin içerisine dolley ya da kumaş peçete seriniz. ➤ İşinize özen gösteriniz ve temiz olunuz. ➤ Seri, dikkatli ve planlı davranınız.
➤ İçeceği doldurunuz.	➤ İçeceğe uygun bardağı tezgâhta hazırlayınız. ➤ İçeceği uygun bir araçla bardağa doldurunuz ya da süzünüz. ➤ İçeceği bardağa doldururken 1-2 cm boşluk bırakınız. ➤ İçeceği doldururken dökülmemesine ve bardağın kirlenmemesine dikkat ediniz. ➤ İçecek için gerekiyorsa garnitürünü koyunuz veya bardağı süsleyiniz (Meyve dilimi, çikolata rendesi vb.). ➤ İşinizi yaparken hijyen ve temizlik kurallarına uyunuz. ➤ Dikkatli, özenli ve seri olunuz.
➤ Usulüne uygun servis ediniz.	➤ Bardağı tepsiye yerleştiriniz. ➤ Tepsiye ayrıca peçete, gerekiyorsa pipet ve buz gibi malzemeleri de yerleştiriniz. ➤ Eğer hazır içecek istenmişse içecek kutusunu tepsiye bardağıyla beraber yerleştiriniz.

	➤ Tepsiyi misafir masasına götürünüz. ➤ Hazır içecek istenmişse önce bardağı ve peçeteyi sağ taraftan masada uygun yere koyunuz. ➤ Bardağı dolley ya da kağıt peçetenin üzerine servis ediniz. ➤ İçeceği sağ taraftan masadaki bardağa doldurunuz. ➤ İçeceği bardağa doldururken boşluk bırakınız. ➤ Kutuda kalan içeceği bardağın sağ ilerisine bırakınız. ➤ Diğer şekillerde tepsideki bardağa konmuş içeceği ve peçeteyi sağ taraftan misafirin önüne koyunuz. ➤ Eğer misafir isterse içeyeğe buz ilave ediniz. ➤ Dikkatli, özenli ve seri olunuz. ➤ Servis usullerine uyunuz. ➤ Görgü kurallarına uyunuz ve güleryüz gösteriniz.
➤ Boşları toplayınız.	➤ Misafirin içeceği bitirmesini bekleyiniz. ➤ Boşları toplarken misafire içecekten tekrar isteyip istemediğini sorunuz. ➤ Boş bardağı masada bırakmayınız, zamanında kaldırınız. ➤ Yalnızca su bardağı boşunu alırken misafirin masadan kalkmasını bekleyin. ➤ Sağ taraftan boş bardağı alınız. ➤ Bardağı masadan alırken dip kısmından veya ayağından tutunuz. ➤ Boşları servanta koyunuz. ➤ Kurallara uygun davranınız. ➤ Dikkatli, özenli ve seri çalışınız. ➤ Güleryüzlü ve kibar olunuz. ➤ Son kontrollerinizi yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki ifadelerden doğru olanların önündeki boşluğa “D”, yanlış olanların önündeki boşluğa “Y” harfini yazınız.

- Ayran 10 derecenin altında saklanmalı ve kapalı araçlarda muhafaza edilmelidir.
- Hazırlanmış olan soğuk çikolata kısa ve kalın bardakta servis edilir.

Aşağıdaki boşluklara doğru ifadeleri yazınız.

- Su servisi genellikle ve yapılır.
- Şerbet soğutma makineleri limonatayı hem hem de
- Günümüzde boza servisinde garnitür olarak ve kullanılır.
- Bardaklar masaya bırakılırken ve masadan kaldırılırken veya tutulmalıdır.

Aşağıdaki cevaplardan doğrusunu seçerek işaretleyiniz.

- İce-tea servisinde kullanılacak bardak çeşidi aşağıdakilerden hangisidir?
A) On the rocks bardağı C) Long drink bardağı
B) Whisky tumbler bardağı B) Kokteyl bardağı
- Kutu ice-tea servisinde kutuda kalan içecek masada nereye bırakılır?
A) Bardağın sağ ilerisine bırakılır.
B) Sol tarafa konur.
C) Menaj takımının önüne bırakılır.
D) Masaya bırakılmaz.
- Milk shake servisinde aşağıdaki hangi garnitür maddesi kullanılmaz?
A) Taze meyveler C) Kakao
B) Çikolata rendesi D) Pudra şekeri

Aşağıdaki sorunun cevabını işlem sırasına göre maddeler halinde yazınız.

- Kapalı ayran servisi nasıl olmalıdır?
- Çalıştığınız işletmede müşteri size boza siparişi verdi. Bozanın servisini nasıl yaparsınız?

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Dersin Adı Amaç	Alkolsüz İçeceklerin Servisi Uygun Yöntemlerle Diğer Soğuk İçecekleri Hazırlayabilmek ve Tekniğine Uygun Servisini Yapabilmek Diğer Soğuk İçecekleri Hazırlamak ve Servisini Yapmak	Öğrencinin Adı : Soyadı : Sınıf no :	
Konu			
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları kendinizde gözlemlediyseniz (EVET) kutucuğunun altına (X) işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları gözlemleyemediyseniz (HAYIR) kutucuğunun altına (X) işareti koyunuz.			
İŞLEM BASAMAKLARI		Evet	Hayır
Çalışma ortamını hazırladınız mı?			
Uygun malzeme seçimini yaptınız mı?			
Soğuk alkolsüz içecek çeşitlerine göre uygun araçları tezgâha yerleştirdiniz mi?			
Kullanacağın araç-gereçlerin temizliğini yaptınız mı?			
Müşterinin isteklerini dikkate aldınız mı?			
İçeceği hazırlarken uygun yöntem ve teknikleri kullandınız mı?			
İçeceği reçetesine uygun olarak hazırladınız mı?			
İçeceği özelliğine uygun bardağa doldurdunuz mu?			
İçneğin uygun şekilde süslemesini ve garnitürlemesini gerçekleştirdiniz mi?			
Servis yaparken servis tekniğine uygun hareket ettiniz mi?			
Servis sırasında görgü kurallarına dikkat ettiniz mi?			
Boşları kuralına uygun olarak topladınız mı?			
Boşları beklemeden servanta ya da mutfağa götürdünüz mü?			
Zamanını iyi kullandınız mı?			
Sessiz çalışmaya dikkat ettiniz mi?			
Temizlik ve hijyen kurallarına uydunuz mu?			
Güvenli çalışma ortamı oluşturdunuz mu?			
Kılık-kıyafete dikkat ettiniz mi?			
Son kontrollerini yaptınız mı?			
TOPLAM			

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda cevaplarınızın hepsi “Evet” ise Modül Değerlendirmeye geçiniz. Değerlendirme sonunda “Hayır” cevabını verdiniz ise ve yeterlik düzeyine ulaşamadıysanız, “Öğrenme faaliyeti-1 ve 2’yi “tekrar ediniz.

YETERLİLİK ÖLÇME

- İşletmede yaptığınız çalışmaları içeren bir rapor hazırlayınız.
- Diğer alkolsüz soğuk içecek çeşitlerini yöntemlerine uygun hazırlayınız.
- Diğer alkolsüz soğuk içecek çeşitlerini servis tekniğine uygun olarak servis ediniz.
- Diğer alkolsüz içecek çeşitlerinin boşlarını kuralına uygun olarak toplayınız.

DEĞERLENDİRME

- **Raporun değerlendirilmesi:** İçerik, şekil ve imla kuralları, resimler, toplanan belgeler, görüşmeler 40 puan üzerinden değerlendirilecektir.

- İçerik (15 puan)
- Şekil ve imla kuralları (5 puan)
- Resimler (10 puan)
- Toplanan belgeler (5 puan)
- Görüşmeler (5 puan)

- **Uygulamanın değerlendirilmesi:** Doğru araç-gereç seçimi, teknik bilgi ve beceri, temiz, düzenli ve güvenli çalışma, kılık-kıyafet, tavır-davranış, zamanı verimli kullanma 60 puan üzerinden değerlendirilecektir.

- Doğru araç-gereç seçimi (10 puan)
- Kılık-kıyafet (5 puan)
- Tavır-davranış (5 puan)
- Teknik bilgiyi beceriye dönüştürme (20 puan)
- Zamanı verimli kullanma (10 puan)
- Temiz, düzenli ve güvenli çalışma (10 puan)

İstenilen yeterliği kazandıysanız bir sonraki modüle geçiniz. Hedeflenen davranışlara ulaşamadıysanız modülü baştan tekrarlayınız.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modülü tamamladınız. Kazandığınız bilgi, beceri ve tavırların ölçülmesi için öğretmeninize başvurunuz.

Öğretmeniniz çeşitli ölçme araçları kullanarak yeterliğinizi ölçecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1	YANLIŞ
2	YANLIŞ
3	DOĞRU
4	PET ŞİŞE, DAMACANA
5	İCE TEA
6	SOĞUK, BLENDER
7	D
8	B
9	A

10. Çikolata gibi yiyeceklerin ateşe temas etmeden su buharında erimesini sağlayan yöntem ve araçtır.
11. Milk shake dondurma ile yapılır. Milk mix drinks denen muzlu süt, çilekli süt gibi içeceklerin yapımında ise dondurma kullanılmaz.
12. Boza, koyu kıvamlı, tatlımsı, mayhoş, soğuk olarak tüketilen bir içecek türüdür.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	DOĞRU
2	YANLIŞ
3	SÜRAHİ, ŞİŞEYLE
4	KARIŞTIRIR, SOĞUTUR.
5	TARÇIN, SARI LEBLEBİ
6	DİP KISIMLARINDAN, AYAKLARINDAN
7	C
8	A
9	D

10. Kapalı olarak cam, plastik ve diğer ambalajlardaki ayran temiz bir ortamda buzdolabında soğutulur. İdeal servis ısısı 4-10 derecedir. Dolaptan alınan şişe önce çalkalanmalıdır. Misafir masasında açılarak sağdan servis edilir.
11. Boza, long drink bardağa ya da su bardağına doldurulur. Üzerine tarçın eklenir. Sarı leblebi ya üzerinde ya da yanında sunulur. Tepsiyle misafir masasına götürülerek sağdan servis edilir.

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonucunda bütün soruları doğru cevaplandırdınız ise bir sonraki modüle geçiniz.

Değerlendirme sonucunda yanlış cevabınız var ise ilgili öğrenme faaliyetindeki yanlış cevaplarınızı kontrol ederek tekrar etme yoluna gidiniz.

KAYNAKLAR

- BULDUK, Sıdika, Ayşe AYCAN, **Servis-1**, Ya-pa Yayınları, İstanbul, 2002.
- DOĞAN, Gülcan, **Servis Ders Notları**, Muğla, 2005.
- GÜREL, Mehmet ve Gülal GÜREL, **Servis ve Bar**, M.E. B. Yayınları, Antalya, 1994.
- KIRMIZI, Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 2**, M.E.B. Yayınları, İstanbul, 2003.
- SÖKMEN, Alptekin, **Servis Tekniği ve Uygulamaları**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2001.
- GÜRBÜZ, Gökhan, **Alkolsüz Soğuk İçecekler Hazırlanması ve Servisi Fotoğrafları**,
 - **Simba Algül Otel, Muğla, 2005.**
- AKMAN Pastanesi ve Bozacısı, **Boza Servisi Fotoğrafları**, Ankara, 2005.
- www.kulturturizm.gov.tr
- www.guneyrut.com.tr
- www.ailemveben.com.tr
- www.bigglook.com
- www.bahce.biz
- www.kulturdunyasi.tripod.com
- www.evyemegi.com
- www.atamanhotel.com.tr
- www.yemektarifleri.org
- www.annecocuk.com
- www.ntvmsnbc.com
- www.ender.com.tr
- www.turkishcookbook.com
- www.portakalagaci.com
- www.connectiontour.com
- www.istanbulguide.net
- www.antalya24.com
- www.serbiancafe.com
- www.iceage.com
- www.nokadietten.no
- www.parsleysoup.co.uk
- www.kitchen-home-appliances.com
- www.arieltheatre.com
- www.kuzanbank.sitemynet.com