

OTEL İŞLETMELERİ MUTFAKLARINDA ÜRETİM SÜRECİ

Otel İşletmeleri Mutfaklarında Üretimin Kapsamı

- › Mutfakta üretimin özünü yemek pişirme oluşturur
- › Ancak üretim ile ilgili çalışmaları mutfakın fiziki alanıyla sınırlamak doğru olmayacaktır
- › **Mutfakta üretim**; yiyecek malzemelerinin satın alınması, teslim alınması, depolanması, üretime hazırlanması, pişirilmesi, porsiyonlanması, servise sunulması ve sonrasındaki temizlik işlemlerini kapsayan bir süreçtir

Mutfakta Üretim Aşamaları

- › Yiyecek malzemelerinin satın alınması
- › Teslim alınması
- › Depolanması
- › Üretime hazırlanması
- › Pişirilmesi
- › Porsiyonlanması ve servise sunulması
- › Üretim sonrası temizlik çalışmaları

Yiyecek Malzemelerinin Satın Alınması

- › Yiyecek malzemelerinin satın alınmasında sadece maliyetler göz önünde bulundurulmamakta, kalite ve hijyen de diğer önemli faktörleri oluşturmaktadır
- › Satın alma işlemleri ile elde edilmek istenen sonuç; üretimi aksatmadan, menüde yer alan yemeklerin sürekli sunumunu sağlayabilecek ve aynı zamanda da fazla stoklama yapmadan doğru bir stok seviyesinin korunması gerçekleştirebilmektir
- › Satın alma prosedürü işletmeden işletmeye farklılık gösterse de genellikle şöyledir:

Yiyecek Malzemelerinin Satın Alınması

- › Mutfak yöneticisi ihtiyaç duyduğu yiyecek malzemelerini malzeme istek formuna yazar, formu imzalayarak ambar memuruna iletir
- › Ambar memuru talep edilen yiyecek malzemelerinin depoda yeteri kadar olup olmadığını kontrol eder
- › Eksik olan yiyecek malzemelerini satın alma birimine bildirir
- › Satın alma birimi piyasa araştırması yapar
- › En uygun satıcıyı belirleyerek sipariş emri formunu hazırlar

Yiyecek Malzemelerinin Satın Alınması

- › Satın alınacak yiyecek malzemesinin miktar ve kalitesini etkileyen bazı faktörler vardır:
 - Menü kalemleri
 - Servis yöntemi
 - Satılacak yemek miktarı
 - Mutfak hizmet sunduğu konuk profili
 - Standart reçete ve verim testleri
 - Standart satın alma özellikleri formu
 - Satın almadan sorumlu kişi ya da kişilerin bilgi ve becerileri
 - Mutfak çalışanlarının bilgi ve becerileri
 - İşletme bütçesi

Yiyecek Malzemelerinin Satın Alınması

- ▶ Mutfak yöneticisi satın almayla ilgili şu noktalara dikkat etmelidir:
 - Mutfaktan satın alma bölümüne geri bilgi akışı sağlanmalıdır
 - Yiyecek malzemeleri ile ilgili istekler belirtilirken dikkatli davranılmalıdır
 - Mutfak yöneticisi zaman zaman satın alma işlemlerine bizzat katılmalıdır
 - Siparişlerin zamanlamasına özen gösterilmelidir

7

Yiyecek Malzemelerinin Teslim Alınması

- ▶ İşletmeye gelen malzemelerin depolara aktarılmadan önce kontrollerinin yapıldığı aşamadır
- ▶ Bu görevi büyük otel işletmelerinde satın alma bölümüne bağlı bir teslim alma memuru, küçük işletmelerde ise işletme müdürü, yiyecek içecek müdürü ya da aşçıbaşı yerine getirir

8

Yiyecek Malzemelerinin Teslim Alınması

- ▶ Teslim almadan sorumlu olacak kişinin şu işlemleri yapması gerekir:
 - Yiyecek malzemelerinin miktar ve fiyatlarını, sipariş emri formu ve satıcının elindeki faturayla karşılaştırmak
 - Malzemelerin kalitelerini satın alma özellikleri formuna göre değerlendirmek
 - Gerekli formları düzenlemek ve bunların birer nüshalarını muhasebeye ve ambar memuruna ulaştırmak
 - Eksik malzemeler hakkında satıcı ile görüşerek gerekli düzeltmeleri yapmak
 - Malzemeleri mutfak ve ilgili depolara iletmek

9

Yiyecek Malzemelerinin Teslim Alınması

- ▶ Günlük olarak alınan malzemeler doğrudan mutfağa iletilir
- ▶ Diğerleri uygun depolara gönderilir
- ▶ Depolara taşırken uygun bir sıra izlenmelidir
- ▶ Donmuş gıdalar depoya ilk taşınması gereken malzemelerdir
- ▶ Sonra soğuk odalara konacak et, balık, kümes hayvanları, sebze ve meyveler, şarküteri türü malzemeler gelir
- ▶ Dayanıklı malzemeler en son taşınabilir

10

Yiyecek Malzemelerinin Teslim Alınması

- ▶ Malzemeler depoya gönderildikten sonra ambar stok kartına işlenmelidir
- ▶ Malzemeler içerisinde etler maliyetleri yüksek olduğu için önemli bir grubu oluşturur
- ▶ Teslim alma sırasında rengi kontrol edilmelidir
- ▶ Kokusuna ve yüzeyine bakılmalıdır

11

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- ▶ Satın alınan malzemeler, teslim alındığı andan itibaren kullanılıncaya kadar depolanmalıdır
- ▶ Kullanım amaçları dikkate alındığında bir otel işletmesinde yer alabilecek depolar iki ana başlık altında toplanabilir:
 - Ana depolar
 - Günlük ihtiyaç (Mutfak koltukaltı) depoları

12

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- ▶ **Ana Depolar:** Mutfak dışında bulunan depolardır
- ▶ Ambar memurunun sorumluluğu altındadır
- ▶ Genellikle uzun süre dayanabilen yiyecek malzemelerinin saklandığı kuru gıda depolarıdır
- ▶ Bu gıdalar uzun süre burada saklanabilir, mutfak taleplerine uygun olarak buradan çıkışı yapılır



13

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- ▶ **Günlük İhtiyaç (Koltukaltı) Depoları:** Günlük olarak ihtiyaç duyulan malzemelerin saklandığı depolardır
- ▶ Mutfak alanı içerisinde yer alırlar ve genelde soğuk oda şeklindedirler
- ▶ Kuru gıdaların ana depodan alındıktan sonra kısa süreli depolanabileceği küçük kuru gıda depoları da bulunabilir



14

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- ▶ Depolanmak istenen malzemenin özelliğine göre ise depolar;
 - Kuru gıda depoları
 - Soğuk odalar
 Olarak ikiye ayrılır



15

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- ▶ **Kuru Gıda Depoları:** 10 – 15 derece arasında ısıya sahip olan; konservelerin, çay, şeker, un, hububat, salça, patates gibi yiyeceklerin saklandığı depolardır
- ▶ Kuru depolamayla ilgili şu hususlara dikkat edilmelidir:



16

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- Depolar serin ve nemsiz olmalı, hava akımı sağlanmalıdır
- Yapay aydınlatma sağlanmalıdır
- Depo temiz tutulmalı, kemirgenler ve diğer zararlılara karşı önlem alınmalıdır
- Yeteri kadar raf bulunmalıdır. Bunlar yerden 20–25 cm yüksek olmalı ve duvarla arasında 5 cm olmalıdır
- Gerekli bakım-onarım ve temizlik çalışmaları belirli sürelerde ve düzenli olarak yapılmalıdır
- Tek kapısı bulunmalı ve açık olmadığı zamanlarda kilitli tutulmalıdır



17

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- ▶ Soğuk odalar ise ısı derecelerine göre ikiye ayrılır:
- ▶ Kısa süreli depolamalarda kullanılan ve en fazla 4 C ısıya sahip soğuk odalarda; et, balık, tavuk, süt ve süt ürünleri, yumurta, sebze ve meyveler saklanabilmektedir



18

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- ▶ Uzun süreli depolama için kullanılan ve -18 ile -36 derece arasında ısılarına sahip olan soğuk odalar ise derin dondurucu olarak adlandırılmaktadır
- ▶ Bu depolarda et, tavuk, balık gibi yiyecekler dondurulmuş bir şekilde saklanırlar
- ▶ Soğuk odalar tek bölmeli ya da birden fazla bölmeli olabilir

19

- ▶ Soğuk odalarla ilgili şu hususlara dikkat edilmelidir:
 - Soğuk odalar içeriden kolayca açılabilir bir şekilde yapılmalıdır
 - Kolay temizlenebilmesi için yüzeylerin düz, girintisiz çıkıntısız olması gerekir
 - Nem derecesi istenen düzeyde tutulmalıdır
 - Havalandırma sağlanmalıdır
 - Haftada bir kez genel temizlikleri yapılmalıdır

20

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- Soğutucular sürekli çalışır durumda tutulmalıdır
- Deponun kapısının açılma sayısı ve süresi en az düzeyde tutulmalıdır
- Kapasitelerinin üzerinde malzeme konmamalıdır
- Malzemeler sıcak olarak konmamalıdır
- Deponun ısısı sürekli olarak kontrol edilmelidir
- Malzemelerin depolarda bekletilebileceği süreler bilinmeli ve bu sürelerle uyulmalıdır

21

Yiyecek Malzemelerinin Depolanması

- ▶ Hem soğuk odalar hem de kuru gıda depoları için depodan malzeme çıkışı **ilk giren ilk çıkar (FIFO – First In First Out)** prensibine göre yapılmalıdır

22

Üretime Hazırlık

- ▶ Satın alınan yiyecek malzemelerinin çoğu işlenmemiş durumdadır
- ▶ Depodan malzemeler alındıktan sonra pişirme ya da servis öncesi çeşitli aşamalardan geçirilir
- ▶ Bu aşamalar şunlardır:

23

Üretime Hazırlık

- ▶ Etlerin kemiklerinden, sinir ve yağlarından ayrılması ve kullanım amacına göre parçalanması
- ▶ Izgara yapılacak etlerin marine (terbiye) edilmesi
- ▶ Donmuş etlerin çözündürülmesi
- ▶ Sebzelerin ve meyvelerin ayıklanması, yıkanması ve doğranması
- ▶ Balıkların pullarının ve iç kısımlarının çıkarılması, yıkanması ve filetolarının çıkarılması

24

Üretime Hazırlık

- ▶ Kurubaklagillerin ayıklanması, ıslatılması ve ön haşlamadan geçirilmesi
- ▶ Et, tavuk ya da balıklardan et sularının hazırlanması
- ▶ Sıcak sosların hazırlanması
- ▶ Hamurların hazırlanması
- ▶ Hazırlığı tamamlanan yiyeceklerin pişirmeye değin saklanması

25

Yiyeceklerin Pişirilmesi

- ▶ Bu işlem standart reçetelerde belirtilen ve dolayısıyla hazırlık aşamasından çıkan yiyecek malzemesinin özelliğine en uygun pişirme yöntemi kullanılarak yapılmalıdır

26

Piştirme Yöntemleri

Yöntem	Piştirme Şekli
Suda Piştirme Yöntemleri	▪ Ön Haşlama (Blanching) ▪ Hafif Ateşte Haşlama (Poaching) ▪ Haşlama (Boiling / Simmering) ▪ Kısık Ateşte Az Suda Piştirme (Brasing) ▪ Kendi Suyu İle Piştirme (Stewing)
Buharda Piştirme Yöntemleri	▪ Buharda Piştirme (Steaming)
Kuru Isıda Piştirme Yöntemleri	▪ Izgarada Piştirme (Grilling / Broiling) ▪ Fırında Kızartma (Roasting) ▪ Fırında Piştirme (Baking)
Yağda Piştirme Yöntemleri	▪ Sote (Sauteing) ▪ Wok İçinde Karıştırarak Piştirme (Stir Frying) ▪ Derin Yağda Kızartma (Deep Fat Frying) ▪ Az Yağda Kızartma (Shallow Fat Frying)

27

Suda Piştirme Yöntemleri

- ▶ Besin maddelerinin su veya sos içinde pişirilmesi
- ▶ Suyun kaynama derecesine göre belirlenen ve adlandırılan bir piştirme yöntemidir
- ▶ Yağda kızartma ya da kavurma gibi piştirme yöntemlerine göre insan sağlığı açısından daha sağlıklıdır

28

Suda Piştirme Yöntemleri

- ▶ **Ön Haşlama (Blanching)**
- ▶ Ağartma da denilmektedir
- ▶ Çiğ malzemelerin kaynar suya birkaç dakika için daldırılıp çıkarılması şeklinde tanımlanır
- ▶ Ön piştirme yöntemi olarak da adlandırılabilir
- ▶ Amaç; sebzelerin renginin ortaya çıkmasını sağlamak ve sebzelerdeki enzimlerin aktivitelerini engellemektir
- ▶ Yemek kalitesine olumlu etki eden bir yöntemdir
- ▶ Malzemeler önce kaynayan suya atılır, daha sonra buzlu suda soğutulur

29

Suda Piştirme Yöntemleri

- ▶ **Hafif Ateşte Haşlama (Poaching):**
- ▶ Bizim mutfağımızda "poşe yapmak" olarak adlandırılır
- ▶ Besinler kaynama derecesinin altındaki sıcaklıkta yavaş yavaş kaynatılarak pişirilmektedir
- ▶ En iyi örnek çılıbr yemeğidir
- ▶ Çok uzun süre piştirme gerektirmeyen beyaz etli balıklar ve tavuk göğsü gibi narin besinlerin pişirilmesinde de kullanılır

30

Suda Pişirme Yöntemleri

- › Henüz kaynamamış olan su kullanılır
- › Haşlama benzeri bir yöntemdir
- › Kullanılan su miktarı besinin yüzeyini örtmelidir
- › Yumurta, tavuk, balık gibi besinlere uygulanabilir



31

Suda Pişirme Yöntemleri

- › **Haşlama (Boiling):**
- › Besin maddelerinin su içinde ve suyun kaynama noktası olan 100 derecede kaynatılarak pişirilmesi
- › Türk mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır
- › Et suları ile et suları kullanılarak hazırlanan çeşitli soslar ve çorbalar, kök sebzeler bu yöntem ile pişirilirler



32

Suda Pişirme Yöntemleri

- › Haşlama yapılırken şunlara dikkat edilmelidir:
- › Yeşil yapraklı sebzeler pişirilirken tencerenin kapağı kapatılırsa renkleri kararır
- › Makarna yapımında da kapak kapatılmaz
- › Haşlama suyu atılmamalı et suyu, sos ya da çorba yapımında kullanılmalıdır



33

Suda Pişirme Yöntemleri

- › **Kısık Ateşte Az Suda Pişirme (Braising):**
- › Besinlerin az miktarda su ile kısık ateşte pişirilmesi
- › Kuru ısıda ve suda pişirme yöntemleri birlikte kullanıldığından kombine pişirme metodu olarak da tanımlanır
- › Etlerin orta sertlikteki bölümleri için uygulanır
- › Et önce yüksek ısıda tavada sote edilir, daha sonra az miktarda sıvı (su, et suyu, meyve suyu ya da şarap) içinde yavaş yavaş pişirilir



34

Suda Pişirme Yöntemleri

- › Besin maddesinin suyu yeteriyse sıvı eklenmez, kendi suyunda pişirilir
- › Bu yöntem Türk mutfağından en iyi örnek güveçtir
- › Pişirme işlemi ocak üzerinde yapılabileceği gibi önceden ısıtılmış fırında da uygulanabilir
- › Et, büyük balıklar ve lahanalar, bakla, fasulye gibi sebzeler bu yöntemle pişirilebilir



35

Suda Pişirme Yöntemleri

- › **Kendi Suyu İle Pişirme (Stewing):**
- › Tavuk eti, bonfile, kontrfile gibi yumuşak etlerin kuşbaşı doğranarak kısık ateşte çok az sıvı ilavesi veya kendi suyunda pişirilmesi esasına dayanır
- › Bu sıvı; su, meyve suyu, şarap veya et suyu gibi sıvılar olabilir
- › Et ve balıklar kendi suyunda çok az yağ ile sote edilir, daha sonra kendi suyunda veya sıvı ilave edilerek kısık ateşte pişirilir



36

Buharda Pişirme Yöntemleri

- ▶ **Buharda Pişirme (Steaming):**
- ▶ Bu yöntemde besinler buharın oluşturduğu nem içinde basınçlı tencerelerde veya buhar tenceresinde kısa sürede pişirilirler
- ▶ Yiyeceklerin rengi ve besin değerini korumak amacıyla uygulanır
- ▶ Türk mutfağında yaygın olarak kullanılan bir yöntem değildir
- ▶ Çin mutfağında oldukça sık kullanılır

37

Buharda Pişirme Yöntemleri

- ▶ Yapılan bir araştırmaya göre haşlama ve buharda pişirme yöntemiyle en çok zarar gören besin öğeleri folik asit ve C vitamindir
- ▶ Çiğ tüketimle karşılaştırıldığında buharda pişirme besinlerdeki folik asidi % 15 azaltırken, haşlama yöntemi % 35 dolayında azaltmıştır
- ▶ Aynı şekilde C vitaminindeki kayıp buharda pişirme yöntemiyle % 15 olmuşken, haşlama yöntemiyle pişirmede % 25 olmuştur

38

Buharda Pişirme Yöntemleri



Mushiki; Japon mutfağında kullanılan buharda pişirici

39

Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri

- ▶ **Izgara Yapma (Grilling / Broiling):**
- ▶ Bu yöntemde besinler ısı kaynağının üstüne (grilling) ya da altına (broiling) yerleştirilerek doğrudan ısı teması ile hızlı ve yüksek ısıda pişirilir
- ▶ Kömür ateşi, elektrik ya da gazlı ısıtıcılar kullanılarak yapılabilir
- ▶ Genellikle yumuşak etler, tavuk, balık ve bazı sebzelerde kullanılır
- ▶ Türk mutfağında sıklıkla kullanılır

40

Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri

- ▶ Izgara yapılırken şunlara dikkat edilmelidir:
- ▶ Pişirme işleminden önce ızgaranın ısıtılması ve yağlanması gerekir
- ▶ Fazla sert olmayan yiyecekler pişirilmelidir
- ▶ Balıklarla diğer yiyecek malzemeleri aynı ızgarada pişirilmemelidir
- ▶ Izgara üzerinde biriken yağlar ve yiyecek artıkları kazınarak temizlenmelidir

41

Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri

- ▶ Broiling, salamander kullanılarak su eklemenden yapılan bir pişirme yöntemidir
- ▶ Etlerin çabuk pişen kısımları ya da çabuk pişen et çeşitleri için uygulanır
- ▶ Başka bir yöntemde iki taraflı ızgaradır
- ▶ Isı kaynağı hem altta hem de üstte yer alır
- ▶ Broiler diye adlandırılan bu ekipman bir konveyöre sahiptir ve üzerine konulan gıda maddesi aynı anda üstü ve altı pişmiş olarak diğer taraftan alınır
- ▶ Daha çok fast food mutfaklarında kullanılır

42



► Kore Barbeküsü – Galbi

43

Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri

- **Fırında Kızartma (Roasting):**
- Su eklemenden kuru ısıda pişirme yöntemidir
- Bu yöntem genellikle et ve tavuğa uygulanır
- Büyük et parçaları üstü kapatılmadan bu yöntemle pişirilebilir
- Etlerin yüzeyinin kurumaması için yağlı kısmı üste gelecek şekilde tepsiye yerleştirilir ve kızartma esnasında, kısa aralıklarla etlerin üzerine, etin kendi suyu ve yağı sürülür

44

Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri

- **Fırında Pişirme (Baking):**
- Fırında kızartma yönteminde olduğu gibi su eklemenden kuru ısıda pişirme yöntemidir
- Fırın sıcaklığı 150 – 175 C arasındadır
- Ekmek, pasta, makarna, tatlılar, etli sebze yemekleri, tavuk yemekleri ve balıklara uygulanır

45

Yağda Pişirme Yöntemleri

- **Sote / Kavurma (Sauteing):**
- Yüksek ısıda kısa süreli bir pişirme yöntemidir
- Küçük parçalar halindeki besin maddeleri tavada yağsız veya çok az yağ ile sote edilirler
- Az yağda pişirme yöntemiyle benzerlik gösterir
- Et ya da tavuk sote edildiğinde tavadan alınır, tavaya şarap, et suyu ya da sebze suyu eklenir ve tavada kalan kahverengi kısmın temizlenmesi sağlanır
- Bu işleme deglaze adı verilir
- Elde edilen sıvı sos olarak kullanılır

46

Yağda Pişirme Yöntemleri

- Sote yaparken şunlara dikkat edilmelidir:
- Yiyecek malzemeleri tavaya konmadan önce tava iyice ısıtılmalıdır
- Yiyeceklerin her yanının eşit pişmesi için sürekli karıştırılmaları gerekir
- Aynı tavada farklı yiyecek malzemeleri pişirilecekse bu durumda yiyecekler tavaya sırayla konur
- Yiyeceklerin kızartılması tamamlanmadan tavaya sıvı eklenmemelidir

47

Yağda Pişirme Yöntemleri

- **Az Yağda Karıştırarak Kızartma (Stir Frying):**
- Asya mutfağına özgü bir pişirme yöntemidir
- Küçük parçalara doğranmış et, balık veya sebzelerin yüksek ateşte az miktarda yağda karıştırılarak kızartılmasıdır
- Soteye benzer ancak daha fazla yağ kullanılır
- Pişirme süresi daha uzundur
- Wok tava kullanılır
- Yağ ilave edilmeden tava iyice ısıtılır, besinler daha sonra ilave edilir

48

Yağda Pişirme Yöntemleri

- ▶ **Derin ve Kızgın Yağda Kızartma (Deep Fat Frying):**
- ▶ Besinlerin sıcak yağ içinde pişirilmesi esasına dayanır
- ▶ Yağın ısısı 175 – 180 C civarında olmalıdır
- ▶ Düşük ısıda yapılan kızartma işlemi besinlerin fazla yağ çekmesine, yüksek sıcaklık ise yanmasına neden olacaktır
- ▶ Kızartma tavası fazla doldurulmamalıdır
- ▶ Kaliteli yağ kullanılmalıdır

49

Yağda Pişirme Yöntemleri

- ▶ Her kızartmadan sonra % 10–20 yağ eklenmeli ve yağ 2–3 kızartmadan sonra değiştirilmelidir
- ▶ Kızartmalar mümkün olduğunca servis saatine yakın yapılmalıdır
- ▶ Yağ; su, tuz ve yiyecek artıklarından korunmalıdır

50



51

Yağda Pişirme Yöntemleri

- ▶ **Az Yağda Kızartma (Shallow Fat Frying):**
- ▶ Az yağda kızartma işlemi genellikle tavada yapılır
- ▶ Önce tava ısıtılır ve içine yağ ilave edilir
- ▶ Yağ çok iyi ısınmalıdır
- ▶ Balık, et, tavuk ve çeşitli sebzeler için uygulanabilir

52

Yağda Pişirme Yöntemleri

- ▶ Bu yöntemde şunlara dikkat edilmelidir:
- ▶ Tavaya gereğinden fazla yiyecek malzemesi konmamalıdır
- ▶ Yiyecekler ıslak ise kurulanmalıdır
- ▶ Yiyecekler pişirme işleminden önce tuzlanmamalıdır
- ▶ Bu tür kızartmalar için kalın tabanlı ve fazla derin olmayan yayvan tavalardan kullanılabilir

53

Porsiyonlara Ayırma ve Servise Sunma

- ▶ Yemeğin sunumunu gerçekleştirebilmek için öncelikle porsiyonlara ayrılması gerekir
- ▶ Bunun için standart porsiyonlardan yararlanılır
- ▶ Standart porsiyonlama her müşteriye servis edilecek yiyecek miktarının eşit olmasını sağlayan bir yöntemdir
- ▶ Yiyecekler porsiyonlandıktan sonra uygun tabaklara yerleştirilerek süslenmelidir

54

Porsiyonlara Ayırma ve Servise Sunma

- › Uygulanacak servis şekli Rus servisi ise; bütün halde hazırlanmış yemek müşterilere gösterildikten sonra yeniden mutfağa getirilerek porsiyonlara ayrılır
- › Fransız servisinde ise; servis elemanları tarafından maşa ile servis edilir
- › İngiliz servisine göre ise yemekler gueridon adı verilen servis arabası üzerinde porsiyonlanarak servis edilir



Gueridon Masası

55

56

Üretim Sonrası İşlemler

- › **Bulaşık Yıkama:**
- › Mutfak bulaşıkları yemek pişirme alanına yakın bir yerde el ile yıkanılır
- › Müşteri bulaşıkları ise mutfak ile servis alanı arasında bir yerde genellikle bulaşık makinelerinin yardımıyla yıkanılır
- › Bulaşık yıkama aşamaları şunlardır:

57

Üretim Sonrası İşlemler

- › Artıkların sıyrılması
- › Sıcak deterjanlı su ile yıkama
- › Durulama
- › Sterilizasyon
- › Kurulama
- › Depolama

58

Üretim Sonrası İşlemler

- › **Çöplerin Toplanması:**
- › Bunun için şu yöntemlerden yararlanılabilir:
- › Çöp bidonlarında toplamak
- › Çöp bacaları ile toplamak
- › Çöp öğütücüleri ile yok etmek
- › Soğuk çöp odalarında toplamak

59