Masa Başında Yemek Pişirme ve Oyma:

Bir Mutfak Deneyi



Anthony BETTS & Yagmur KARALI

All Sciences Academy

Masa Başında Yemek Pişirme ve Oyma

BİR MUTFAK DENEYİ

Anthony BETTS [1]

Yağmur KARALI [2]

1.Dr. Anthony Betts Yardim Docent; Ozyegin University, Uygulamali Bilimer Fakultesi, anthony.betts@ozyegin.edu.tr ORCID No: 0009-0007-6774-0192

2.Yagmur Karali BSc Gastronomy & Culinary Arts. BSc Hotel Management Ozyegin University, Uygulamali Bilimer Fakultesi. yagmur.karali@ozu.edu.tr (Arastirma ve Ceviri)

Apareyler Masa Başında Yemek Pişirme ve Oyma - BİR MUTFAK DENEYİ

Anthony BETTS, Yağmur KARALI

Dizayn: All Sciences Academy Design
Basım Tarihi: Nisan 2026
Yayıncı Sertifika Numarası: 72273
ISBN: 978-625-8676-83-9
Doi: https://doi.org/10.5281/zenodo.19383535

© All Sciences Academy

www.allsciencesacademy.com
allsciencesacademy@gmail.com

İÇERİK

ÖZET 5

GİRİŞ 5

BÖLÜM 1 FINE DINING RESTORANLARIN TARİHÇESİ 7

MASA BAŞI YEMEK PİŞİRMENİN TARİHÇESİ 11

1970'TEN BERİ SOFRA BAŞI YEMEK PiŞiRMENiN DÜŞÜŞÜ 12

MASA BAŞI YEMEK PİŞİRMENİN MODERN CANLANMASI 13

BÖLÜM 2 OYMA SANATI 14

ÇATAL BIÇAK TAKIMI VE EKİPMANLARI OYMACILIĞI 18

KASAP ETİ OYMACILIĞI 19
- Sığır eti 19
- Dana eti 22
- Koyun ve Kuzu Eti 23
- Domuz eti 25

KÜMES HAYVANLARI OYMACILIĞI 26

AV KUŞLARI TÜYLÜ 31

FURRED OYUNU 32

BALIK 33
- Torpido Şekli Balık 33
- Yassı Balık 36
- Kalkan 36

KABUKLULAR 38

BÖLÜM 3 MASA BAŞI YEMEK PİŞİRMEK İÇİN GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER 40

Yiyecek ve İçecek Servisinde Kullanılan Araba Çeşitleri 43

BÖLÜM 4 MASADA YEMEK PİŞİRMEK, ALEVLENDİRMEK VEYA YEMEKLERI BİTİRMEK 46

GUERIDON SERVİSİ 47

FARKLI KÜLTÜRLERDE SOFRA BAŞI YEMEK PİŞİRME 48

TEPPANYAKI HAKKINDA HERŞEY 48

GUERIDON SERVİSİ İÇİN İŞLEMLER 49

ÇATAL BIÇAK TAKIMI VE EKİPMANLARI 51

BÖLÜM 5 MASA BAŞI YEMEK TARİFLERİ 53

ORDÖVR, SALATA VE YAN YEMEKLER 53

ÇORBA 56

BALIK VE KABUKLULAR 58

ET YEMEKLERİ 59

AV HAYVANLARI VE KÜMES HAYVANLARI 65

MAKARNA 69

FONDÜ 71
Et Suyu Fondü 72

YEŞİL SALATALAR 73

TATLI 77

MEYVE SALATASI 82

TATLI FONDÜLER 85

KAHVE VE AKŞAM YEMEĞİ SONRASI İÇECEKLER 86
İrlanda ve Likörlü Kahveler 88

BÖLÜM 6 IZGARA 89

EK 98

KALİTELİ YEMEKLERİN EVRİMİNDE YER ALAN RESTORANLAR 98

REFERENCES 121

ÖZET

Bu kitap, fine dining kültürünün gelişimini ve masa başında gerçekleştirilen gastronomik uygulamaların tarihsel, teknik ve kültürel yönlerini inceleyen kapsamlı bir çalışmadır. Çalışmanın temel amacı, restoran deneyiminin yalnızca yemek tüketiminden ibaret olmadığını, aynı zamanda bir sanat, performans ve misafir deneyimi olduğunu ortaya koymaktır. Özellikle masa başında yemek pişirme, flambé yapma ve oyma (carving) gibi geleneksel servis teknikleri üzerinden gastronomi servisinin estetik ve teatral yönü ele alınmaktadır.

Kitabın ilk bölümünde fine dining kavramının tarihsel gelişimi incelenmekte ve masa başında yemek pişirme uygulamalarının ortaya çıkışı açıklanmaktadır. Ayrıca 1970'li yıllardan sonra bu servis tekniklerinin neden gerilemeye başladığı ve günümüzde gastronomi dünyasında nasıl yeniden ilgi görmeye başladığı ele alınmaktadır. İkinci bölümde oyma sanatı detaylı şekilde incelenerek kullanılan ekipmanlar ve farklı gıda türleri üzerindeki uygulamalar açıklanmaktadır. Et, kümes hayvanları, av hayvanları, balık ve kabukluların doğru tekniklerle oyulması servis estetiği ve misafir deneyimi açısından değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler - Fine Dining, Gueridon Servisi,Masa Başı Yemek Pişirme,Oyma Sanatı (Carving), Gastronomi Servis Teknikleri

GİRİŞ

Westminster Technical College Hotel School'da okurken, restoran / yiyecek ve içecek sektörüne ömür boyu sürecek ilgimi veren iki deneyimli restoran hizmeti eğitmeniyle karşılaşma ayrıcalığına sahip oldum. Zamanlarının en büyük restoranlarıyla ilgili hikayeleri ve en yüksek masa servisi standartlarına olan bağlılıkları, Yemek Pişirme, Flambéing ve Masada Oyma üzerine bu çalışmayı derlemem için bana ilham verdi.

Yıllar içinde sofra servisi değişmiş olsa da, konuğun huzurunda özel bir yemeği pişirmek ve bitirmek, beceri ve deneyimle yapıldığında ilgi çekici bir süreçtir ve aşçılık sanatının ayrılmaz bir parçasını oluşturduğuna şüphe yoktur. Hem misafir hem de sunucu için kesinlikle iştah uyandırır. Bazı yemeklerin ve sosların alevlenmesinin, malzemelerden elde edilebilecek maksimum hassas aromayı ortaya çıkaracağını bilmenin verdiği memnuniyet vardır.

Oymacılık da yüzyıllar boyunca bize aktarılan eski bir sanattır ve her profesyonel ve bu meslekten olmayan kişinin amacının iyi bir oymacı olmak olduğu iyi bilinmektedir.

Günümüzün restoran işletmecileri, yaratıcı dekor, üniformalar ve benzersiz sunum yöntemleriyle atmosfer yaratmaya, böylece unutulmaz bir ortam ve deneyim - **"yemek deneyimi"-** yaratmaya çalışıyorlar.

Her birinci sınıf garsonun ve tabii ki her iyi şefin ustalaşması gereken becerilerden biri, konuğun masasındaki belirli yemeklerin oyulması ve tamamlanmasıdır. Arabadan veya masanın kendisinden oyma yapmak uzun yıllardır alışılmış bir şeydi, ancak masada yemek pişirmek veya tamamlamak, birinci dünya savaşından önce bile birinci sınıf kuruluşlarda geleneksel olmasına ve savaşlar arasında yeniden popüler hale gelmesine rağmen, son birkaç yılda azalmıştır..

Bu ülkedeki garsonlara nadiren hak ettikleri saygı gösterilir. Arka planda gezinirken, şefler birkaç yıl önce, asla hayal edilemeyen övgüler ve yıldızlıklar kazanıyorlar. Ancak, iyi hizmet veren personel beklemeden mükemmel yemeklerin etkisini kaybedeceği çok sık unutulur.

Personel beklemeye ya da kariyer olarak beklemeye gösterilen küçümseme İngiltere ile sınırlı görünmüyor. İşte Türkiye'de hizmet eşittir kulluk,

Fransa ve İtalya'da garsonlar profesyonel olarak kabul edilir ve yaptıkları işten gurur duyarlar. ABD'de bekleme, hiçbir şekilde kölelik duygusu göstermeyen insanlar tarafından gerçekleştirilir. Bu ülkede tanınmak için birçok baş garson, '**restoran müdürü'** olarak tanınmak istiyor. Artık bir baş garsonun tam olarak ne olduğu ve becerilerinin nerede başlayıp, nerede bittiği konusunda çok fazla kafa karışıklığı var.

Beklemeye başlarsanız, güçlü bir **tiyatro anlayışına sahip olmanız gerekir - restoran bir sahnedir.** İtalya ve Fransa'da insanlar restoran müdürü olmak için üniversiteye giderler. İngiltere'de ve Türkiye'de insanlar sadece şef olmak istiyor ve beklemeyi bir kariyer olarak görmüyorlar. Aşağılayıcı olması durumunda bu durum değişebilir.

Bahşiş verme gibi uygulamalar kaldırıldı ve yerine makul maaşlar getirildi ve kolejlere tam zamanlı bekleme kursu verildi.

Önde gelen endüstri profesyonelleri, garsonların gümüş servis, oyma ve flambé sanatını yeniden kazandığı iyi, eski moda restoran hizmetini ve "**bir ressamın rolünü arzulayan**" bir şef için tabak taşıyıcısı rolünü sona erdirmeyi hala savunuyor**.**

Nouvelle mutfağı, asil bir meslek olan bekleme için ölüm öpücüğüydü. Bu ülkede çok büyük değişiklikler gördüm. Yemek kalitesi, hizmet kalitesinden 10 yıl ileride, Nouvelle mutfağı temelde bekleme işini öldürdü. Ancak, müşterileri yeni yemekler denemeye ikna etmek daha kolay hale geliyor çünkü Türkler damak tadında daha az muhafazakar hale geliyor. Bugün garsonlar iyi satıcılar olmak zorunda.

"Mesleğin daha fazla fark edilmesi konusunda iyimserim. Ancak, işverenler servis elemanlarını elinde tutmak ve hizmet kalitesini artırmak istiyorlarsa, işi daha ilginç hale getirmeye çalışmak zorunda olduklarını söyledim, aynı zamanda garsonlar restoranda daha fazla performans gösterebilselerdi, müşteri sadece fayda sağlayabilirdi."

Masa başında yemek pişirmenin modern canlanması, odak noktasının yalnızca yemeğin kendisi değil, genel yemek deneyimi olduğu deneyimsel yemek yemeye yönelik daha geniş bir eğilimin parçası olarak ortaya çıktı. Bu canlanma, kişiselleştirme arzusu, etkileşim ve geleneksel mutfak uygulamalarına dönüş dahil olmak üzere çeşitli faktörlerden etkilenir.

Bununla birlikte, masada yemek pişirmek, konuklara bir gösteri sunmak için bazı restoranlarda kendi başına bir amaç haline gelen ayrım gözetmeyen flambéing ile hiçbir şekilde eşanlamlı değildir. Bu kesinlikle tatbikatın amacı değildir ve üzüntü duyulacak çok şeydir. Masada sadece bu yemekler tamamlanmalıdır, aksi takdirde mükemmelliğin son aşamasında servis edilemez. Aynısı masadaki oyma için de geçerlidir. Masada yemek pişirmekten bahsettiğimizde, çoğu durumda bu gerçek bir yemek pişirme meselesi değil, neredeyse her zaman '**bitirme'** meselesidir. Mutfakta mükemmel bir şekilde hazırlanabilen yemekler bu yardıma ihtiyaç duymaz. Hiçbir yemek, sadece misafire bir gösteri sağlamak için tamamen pişene kadar yemek odasına gönderilmemelidir.

Bununla birlikte, çorbalardan tatlılara kadar yetenekli bir garsonun yardımına ihtiyaç duyan pek çok yemek vardır ve bunlar ilgili bölümlerde ayrıntılı olarak açıklanacaktır. Masada tamamlanan imza yemekleri geliştiren ve sunan bir dizi restoran da ekte yer almaktadır. Son bölümde, son yıllarda mutfaklardan birinci sınıf işletmelerin yemek odalarına taşınan ve aynı zamanda misafirlerin önünde gerçekleşen en iyi et pişirme yöntemlerinden biri olan ızgara ile ilgilidir.

BÖLÜM 1 FINE DINING RESTORANLARIN TARİHÇESİ

Bugün yemek ve misafirperverlikte heyecan verici olan şeylerin çoğu, biri harika bir otelci ve diğeri harika bir şef olan iki mütevazı doğuştan vizyoner olan César Ritz ve Escoffier ile başladı. Aristokrasinin, nouveau riche'nin ve beau monde'nin özgürce ve kolayca karıştığı yeni bir tür lüks kuruluş kavramsallaştırdılar ve yarattılar.

César Ritz, bugünlerde söylendiği gibi ilk "etkileyici" miydi? Viktorya döneminin son nefesinde bir rüya tüccarı olarak, yalnızca yeni bir kozmopolitizmin efendisi değildi. Ama aynı zamanda, artık neredeyse kanıksadığımız bir şeyin habercisi: "yaşam tarzı" olarak oteller ve restoranlar ve popüler kültür olarak yemek.

1889'un başlarında, genç İsviçreli otelci **César Ritz,** yeni açılan **Savoy Hotel'in** otel ve restoran operasyonlarını her yönüyle incelemek için **Richard D'Oyly Carte** tarafından Londra'ya davet edildi. **Ritz**, gerçek amacının duruşmalara Kıta Avrupası'nın sofistike bir parıltısını sunmak olduğunun farkındaydı. 1890'ın ilk aylarında, kıtadaki kendi otellerini denetlemeye devam etmesine izin veren bir teklifi kabul ettikten sonra, yıllarca birlikte çalıştığı insanlardan oluşan kendi ekibini organize etmeye başladı. Çoğunlukla Grand Hotel Monte Carlo'da, hepsinden önemlisi, mutfağı yönetmek *mutfak şefi* **Auguste Escoffier** olacaktı**.**

D'Orly Carte'nin sadece misafirlere değil, halka da açık olacak otel restoranı için büyük hedefleri vardı. "Restoranın kozmopolit olması gerekiyor, **Bignon's Cafè Riche**, **daha sonra ünlü** Tour D'Argent olan **Cafè Anglais** ve Paris'teki diğerleri gibi ünlü kuruluşlara **eşit olmalı;New York'taki Delmonico's**; ve **Hamburg'daki Pfordte's**." Bunlar on dokuzuncu yüzyılın en büyük restoranlarından bazılarıydı. Her biri kendi şehrinde ve ötesinde, en azından sofistike gezginler arasında iyi biliniyordu, tam da D'Orly Carte'nin The Savoy'da elde etmeyi planladığı türden bir ün.

Ritz restorandaki kalabalıktan dolayı acı çekiyordu. Amacı, Savoy'un kozmopolit Londra'nın tam kalbini işgal etmesi, muhteşem moda sosyetesini ve ünlülerini, kraliyet mensuplarını ve bohem sanatçıları ve yeni basılmış milyonerleri her gece bir araya getirmekti - şehrin tüm enerjisini ve dramasını tek bir yerde. Toplum liderleri evde ayrıntılı akşam yemeği partileri düzenlemek yerine Savoy'da akşam yemekleri yemeye başladılar.

Savoy'un yemek salonunda, insanlar daha önce hiç olmadığı kadar birbirlerine dikkat ediyorlardı, zenginlik, statü ve kötü şöhretin iç içe geçmesiyle donanmışlardı. İşte aktörler, parlamento üyeleri, Amerikalı milyonerler, Kıta aristokratları; burada Sarah Bernhardt, Hwfa Williams, Barney Barnato vardı ve garsonlar Londra'da daha önce hiç görülmemiş kalitede yemekler servis ettiler ve çok dikkat çektiler. Burada Galler Prensi (daha sonra Edward VII) özel yemek odalarından birine gösteriliyordu. Bu, **Savoy'da icat edilen** restoranın yeni bir tiyatrosunun başlangıcıydı.

Ritz, hafif müzik çalan bir orkestra ekleyerek Savoy yemek deneyimine yeni bir boyut kazandırdı. Restoran her zamankinden daha farklı bir tür tiyatroydu ve yemek yiyenler seyirciydi.

Yemek odasında, Ritz ve Escoffier misafirlerini izlediler ve kısa süre sonra başka bir sorun tespit ettiler: menüleri okuyamıyorlar. Fransızcaydı ve yemeklerin isimleri her zaman tamamen açıklayıcı değildi. Bir başka karmaşıklık da, İngiliz yemek yiyenlerin yemeğin uygun dengesinden - kendileri için hoş bir dizi yemeğin nasıl düzenleneceğinden - emin olmamalarıydı, bu nedenle menüyü İngilizce'ye çevirmek bile yardımcı olmazdı.

Çözüm basitti ve son derece popüler olduğu kanıtlandı: “prix fixe yemeği”. En az dört kişiden oluşan herhangi bir parti için Escoffier, belirli bir fiyat karşılığında kişiselleştirilmiş yedi çeşit menü oluşturacaktı. (Daha küçük partiler garsonun yardımıyla alakart sipariş verdi.)

1850' lerde **Urbain Dubois** ve **Emile Bernard**, yemeklerin tek seferde değil, sırayla masaya getirildiği servis "â la russe'*un" popülerleşmesine yardımcı oldular* . 1856'da yayınlanan önemli yemek kitabı *La Cuisine Classique*'de, akşam yemeğini bu şekilde servis etmenin tüm avantajlarını ortaya koydular (örneğin, mutfaktan gelen yiyecekler hala uygun şekilde sıcak) ve temel tarifler ve yöntemler belirlediler. Bu, Escoffier'in daha sonra rafine ettiği ve mükemmelleştirdiği alakart sistemin geliştirilmesine yol açtı.

Haziran 1890'da Savoy'da insanların konuştuğu şey - modern teknolojinin hiç bitmeyen harikalarının yanı sıra, yedikleri yiyeceklerdi. Bu çarpıcı ve sevindirici bir gelişmeydi. "Diana'nın Günlüğü" sütunu olarak *Resimli Spor ve Dramatik Haberler* Bildirilen.

"*Röpörtaj sırasındaki konuşmalar hiç işaretlenmedi, çünkü her şey yemekle ilgiliydi. (Akşam yemeği konuşmalarının en parlakının yemekle ilgili olduğunu düşünmeye başladım. Çok uygun ve her yemeğin üzerine bir tez yazılması ondan alınan zevki artırıyor.) Çok tartışılan bir yemek bana güzelden çok tuhaf geldi; buna Omelette en sürpriz deniyordu. İçinde dondurma olan bir omlet. Dondurma yemeden önce erimezse, bu gerçekten bir sürpriz olur. Tabii ki, bu yemeğin uygun etkiyi yaratması için masada hazırlanması gerekiyor.*



Omlet en Sürpriz/Fırında Alaska

'dir. Beze ve dondurma tatlısı, **New York'taki Delmonico'da** popüler hale gelen ve "*Alaska, Florida" **olarak adlandırılan** nispeten yeni bir icattı.* Son yıllarda Fransa'da da menülerde çeşitli versiyonlar ortaya çıkmıştı. Escoffier, yemeği doğasında var olan, dramatik olduğu için beğendi: sıcak, kızarmış kahverengi beze dış kısmı yerini soğuk, tatlı dondurmaya bırakıyor.

Mart 1898'de Savoy'dan kovulmalarının ardından Ritz, Escoffier ve ekibinin diğer önemli üyeleri, Place Vendôme'deki yeni Ritz Paris'i ve 1899'da Londra'daki The Carlton'u tamamlamak ve açmak için Paris'e taşındı. Carlton kısa süre sonra yeni yüzyılın başında sosyal, göz alıcı Londra'nın merkezi haline geldi. Ritz, Savoy'da yaptığı gibi, Carlton'daki yemek odaları için de ışıltılı, resmi bir atmosferi garanti eden bir **"gece elbisesi olmazsa olmaz"** kuralı koydu. Bu kısa süre sonra II. Dünya Savaşı'nın başlangıcına kadar yeni lüks otel restoranları için norm haline geldi.

Bembeyaz masa örtüleri ve peçeteler, gümüş sofra takımları, kaliteli porselen ve porselenler, kaliteli cam eşyalar ve resmi giyimli garsonlar yemek odası düzeninin temel unsurlarıydı.



Les Paris, Tropicana Otel, Atlantik Şehri



La Champagne, Registry Hotel, Scottsdale Az.


Los Angeles: Bold, solid colors and sharp contrasts complement the minimalist approach to table settings at Cardini in the Los Angeles Hilton and Towers. Faux-marble tbouplates and Italian flatware accent the restaurant's Northern Italian flavor.

Cardini, Los Angeles Hilton & Towers



MASA BAŞI YEMEK PİŞİRMENİN TARİHÇESİ

Masa başında yemek pişirme, çeşitli kültürel uygulamalara ve yemek deneyimlerinin evrimine kadar uzanan zengin bir tarihe sahiptir. Kökenleri, özellikle Fransa'da, 19. yüzyılın Avrupa yemek gelenekleriyle ilişkilendirilebilir. Uygulama, şeflerin müşterilerin önünde yemek hazırladığı kaliteli yemek işletmelerinde popülerlik kazandı ve yemek deneyimini teatral bir etkinliğe dönüştürdü.

Kökeni:

1. **Erken Başlangıçlar**: Konukların önünde yemek pişirme konsepti, ortaçağ Avrupası da dahil olmak üzere çeşitli kültürlerde büyük ziyafetlerin açık mutfaklarında çalışan şeflerle eski zamanlara kadar uzanır. Ancak, 19. yüzyılda daha resmi hale geldi.

2. **Fransız Etkisi:** Masa başı yemek pişirmenin ortaya çıkışı, şefin sanatının ve malzemelerin kalitesinin belirgin bir şekilde sergilendiği Fransa'daki haute mutfağı ile yakından ilişkilidir. Bu uygulama, yemek yiyenlerin pişirme sürecinin bir parçası olmasına izin verdi ve yemeklerine bir kişiselleştirme unsuru ekledi.

3. **Mutfak İkonları:** Auguste Escoffier gibi önemli şefler, yemek yemenin bir sanat formu olarak kurulmasına katkıda bulundu ve masa başı hazırlıklarının yemeğin öne çıkan bir özellik haline geldiği, beceri, hassasiyet ve sunum sergilediği bir sanat formu haline geldi.

Evrim:

1. **Popülerliğin Yükselişi:** 20. yüzyılın ortalarında, masa başında yemek pişirmenin popülaritesi ABD ve Avrupa'da, özellikle de üst düzey restoranlarda arttı. Sezar salatası, Steak Diane ve Bananas Foster gibi yemekler bu trendin temel unsurları haline geldi. Süreç, yemek yiyenler için unutulmaz ve eğlenceli bir deneyim yaratan becerilerini sergileyen şefleri içeriyordu.

2. **Kültürel Farklılıklar:** Farklı kültürler, masa başında yemek pişirmeyi mutfak geleneklerine uyacak şekilde uyarladılar. Örneğin, İtalyan mutfağında masada flambe yemekleri ve makarna hazırlığı yer alırken, Japon restoranları genellikle suşi yuvarlama ve teppanyaki yemeklerini öne çıkarır.

3. **Modern Trendler:** Son yıllarda, masa başı yemek pişirme, sous-vide yemek pişirme gibi teknolojinin kullanımı ve küresel mutfakların da dahil edilmesi üzerine, çeşitli etkileşimli mutfak deneyimlerini içerecek şekilde gelişti.

4. **Yemek Deneyimleri**: Yemek sahnesi deneyimsel yemeğe odaklanarak gelişmeye devam ederken, masa başında yemek pişirme, gündelik yemeklerde ve temalı restoranlarda yeniden canlanıyor ve konukların kendilerinden önce hazırlanan yiyeceklerle etkileşimini artırıyor.

Genel olarak, masa başında yemek pişirme, beceri, gösteri ve etkileşimin bir karışımı yoluyla yemek yemenin sosyal yönünü geliştiren bir mutfak sanatının kutlaması olmaya devam ediyor. Kalıcı çekiciliği, şefler ve yemek yiyenler arasında kurduğu bağlantıda yatmaktadır.

1970'TEN BERİ SOFRA BAŞI YEMEK PiŞiRMENiN DÜŞÜŞÜ

Masa başı aşçılık, yeteneği ve draması ile onlarca yıldır kaliteli yemeklerde bir ayırt edici özellikti. 1970'lerden bu yana düşüşü, faktörlerin bir araya gelmesine bağlanabilir:

1.**İşçilik Maliyetleri ve Beceri**

- Yüksek Beceri Gereksinimi: Masa başı hizmeti, yalnızca sunucular değil, aynı zamanda sanatçılar ve aşçılar olan yüksek vasıflı, deneyimli ve iyi eğitimli personel gerektirir. Bu seviyedeki personeli işe almak ve elde tutmak pahalıdır.
- Zaman Yoğun: 10-15 dakika boyunca masa başında yemek hazırlamaya adanmış bir sunucu, diğer masalarla ilgilenemez, bu da genel verimliliği azaltır ve daha fazla personel gerektirir.

2. Ekonomik Baskılar ve Verimlilik

- Masa Devir Hızı: Masa başı servis, restoran karlılığı için çok önemli olan masa devir hızını önemli ölçüde yavaşlatır.
- Alan Kısıtlamaları: Gueriyon (araba) ve ekipman, değerli zemin alanını kaplar ve potansiyel olarak masa sayısını azaltır.
- Malların Maliyeti: Etkileyici olsa da, gıda maliyetlerini kontrol etmek ve israfı en aza indirmek, kontrollü bir mutfaktan daha zor olabilir.

3. Lokanta Tercihlerini ve Yemek Kültürünü Değiştirmek

- Gündelik Yemeklere Geçiş: Daha rahat, daha hızlı ve daha az resmi yemek deneyimlerine doğru geniş bir geçiş oldu. Masa başı servisinin ayrıntılı ritüeli, bazı modern lokantalar için anakronik veya aşırı havasız gelebilir.
- Sağlık Bilinci: Birçok klasik masa başı yemeği tereyağı, krema ve alkol (flambéing için) açısından zengindir. Yemek yiyenler sağlık konusunda daha bilinçli hale geldikçe, bu şımartıcı yemeklerin çekiciliği bazıları için azaldı.
- İçerik saflığına odaklanın: Modern mutfak, masada daha az ayrıntılı manipülasyon ile genellikle malzemelerin kalitesini ve "saflığını" vurgular. "Gösteri" genellikle açık mutfağa taşındı.

4. Güvenlik ve Pratiklik

- Güvenlik Endişeleri: Lokantaların yakınında açık alevler (alevli), sıcak tavalar ve keskin bıçaklar güvenlik ve sorumluluk riskleri oluşturur. Sigorta maliyetleri daha yüksek olabilir.
- Havalandırma: Duman ve güçlü yemek kokuları, bunun için özel olarak tasarlanmamış yemek odalarında bir sorun olabilir.

5. "Yıldız Şef"in Yükselişi ve Açık Mutfaklar:

- Odak noktası, masadaki "gösteri"den mutfakta meydana gelen ve genellikle açık mutfak tasarımlarında görülebilen sanata kaymıştır. Şef yıldız oldu ve kreasyonları mutfaktan bitmiş sanat eserleri olarak sunuldu.

6. Menü Basitleştirme:

- Birçok restoran, ana mutfaktan verimli ve tutarlı bir şekilde yürütülebilecek daha akıcı menülere yöneldi.

Tamamen gitti mi?

Tam olarak değil, bazı klasik, üst düzey kuruluşlar hala gururla masa başı hizmeti sunuyor ve hatta benzersiz, retro veya son derece kişiselleştirilmiş bir deneyim sunmak isteyen bazı yeni restoranlarda

niş bir canlanma bile var. Ancak, artık bir zamanlar olduğu gibi yaygın bir uygulama değil. Yemek yemenin standart bir özelliğinden ziyade kasıtlı, özel bir teklif haline geldi.

MASA BAŞI YEMEK PİŞİRMENİN MODERN CANLANMASI

Masa Başında Yemek Pişirmenin Modern Canlanması, Odak Noktasının Yalnızca Yemeğin Kendisi Değil, Genel Yemek Deneyimi Olduğu Deneyimsel Yemek Yemeye Yönelik Daha Geniş Bir Eğilimin Parçası Olarak Ortaya Çıktı. Bu Canlanma, Kişiselleştirme Arzusu, Etkileşim Ve Geleneksel Mutfak Uygulamalarına Dönüş Dahil Olmak Üzere Çeşitli Faktörlerden Etkilenir.

1. Deneyimsel Yemek:

•Yemek Yiyenler Giderek Daha Benzersiz Deneyimler Ararken, Masa Başında Yemek Pişirme, Yemekleri Zenginleştiren Teatral Bir Unsur Sağlar. Yemeklerin Hazırlanışını Ve Sunumunu İzlemek, Müşterilerin Şeflerle Ve Yemekleriyle Doğrudan Etkileşim Kurmasına Olanak Tanıyan Etkileşimli Bir Yön Katar.

2. Kişiselleştirme:

•Masa Başında Yemek Pişirme, Bireysel Zevklere Hitap Eden Yemeklerin Özelleştirilmesine Olanak Tanır. Yemek Yiyenler Genellikle Belirli Bileşenlerin Nasıl Hazırlandığını Veya Sunulduğunu Etkileyerek Daha Özel Bir Yemek Deneyimine Yol Açabilir.

3. Nostalji Ve Klasik Teknikler:

•Birçok Restoran, 20. Yüzyılın Ortalarında Kaliteli Yemeklerde Popüler Olan Klasik Masa Başı Hazırlıklarını Yeniden Ziyaret Ediyor. Sezar Salatası, Steak Diane Ve Cherries Jubilee Gibi Özel Yemekler Yeniden Tanıtılıyor Ve Geçmiş Yemek Dönemlerinin Nostaljisinden Yararlanıyor.

4. Sosyal Medya Etkisi:

•Sosyal Medyanın Yükselişi, Görsel Olarak Çarpıcı Yemek Deneyimleri Arzusunu Artırdı. Masa Başı Sunumlar Son Derece Fotojenik Olabilir, Bu Da Onları Instagram Gibi Platformlarda Paylaşmak İçin İdeal Hale Getirir. Bu Görünürlük, Vızıltı Yaratabilir Ve Instagram'a Layık Yemekler Arayan Müşterileri Çekebilir.

5. Mutfak Sanatına Daha Fazla Odaklanma:

•Yemek Kültürü Geliştikçe, Mutfak İşçiliği İçin Daha Fazla Takdir Var. Şefler Artık Sanatçı Olarak Görülüyor Ve Masa Başında Yemek Pişirme Becerilerini, Yaratıcılıklarını Ve Tekniklerini Sergiliyor. Bu Sadece Yemek Yiyenlerin İlgisini Çekmekle Kalmaz, Aynı Zamanda Şefin Zanaatlarıyla Olan Bağlantısını Da Geliştirir.

6. Kültürel Etkiler:

•Dünya Çapında Çeşitli Mutfak Gelenekleri, Masa Başında Yemek Pişirmeyi Benimsemiş Ve Konsepti Fransız Mutfağının Ötesine Genişletmiştir. Asya, Latin Amerika Ve Akdeniz Mutfaklarından Yemekler Sunan Restoranlar, Suşi Yuvarlama, Guacamole Yapımı Ve Flambé Tatlıları Gibi Masa Başı Hazırlıklarını Bir Araya Getiriyor.

7. Üst Düzey Ve Rahat Yemekler:

•Masa Başında Yemek Pişirmek Genellikle Kaliteli Yemeklerle İlişkilendirilirken, Aynı Zamanda Sıradan Restoranlara Ve Yemek Mekanlarına Da Giriyor. Deneyimin Bu Demokratikleşmesi, Daha Geniş Bir İzleyici Kitlesini Mutfak Hazırlığında Yer Alan Beceri Ve Sanatı Takdir Etmeye Davet Ediyor.

Masa Başı Yemek Pişirmenin Modern Canlanması, Nostalji, Sanat Ve Yemek Deneyiminin Artan Öneminin Bir Araya Gelmesini Yansıtıyor. Yemek Yiyenler Sadece Bir Yemek Değil, Aynı Zamanda İlgi Çekici, Unutulmaz Bir Fırsat Ararken, Masa Başı Hazırlıkları Geri Dönüşlerini Sürdürmeye Ve Mutfak Manzarasını Zenginleştirmeye Hazırlanıyor.

BÖLÜM 2 OYMA SANATI

Oyma sanatı, ahşap, taş veya yiyecek gibi malzemeleri karmaşık tasarımlar ve formlar halinde şekillendirmeyi içeren bir beceridir. Bu uygulama, yaratıcılığı, hassasiyeti ve tekniği heykel, mutfak sanatları ve ahşap işçiliği dahil olmak üzere çeşitli alanlardaki uygulamalarla birleştirir. İşte yiyecek oymacılığının farklı yönlerine daha yakından bir bakış:

Oyma Çeşitleri:

•**Buz Oymacılığı:** Bu oyma şekli, mutfak sanatlarında, özellikle ziyafetler ve etkinlikler için popülerlik kazanmıştır. Sanatçılar, büyük buz bloklarından hassas heykeller oluşturmak için testereler ve keskiler kullanırlar.

•**Yemek Oymacılığı:** Genellikle mutfak sunumu bağlamında görülen yemek oymacılığı, meyve ve sebzeleri genellikle büfe ortamlarında kullanılan sanatsal sergilere dönüştürmek için teknikler içerir.

Oyma sanatı, yaratıcılık ve işçilik temel ilkelerini korurken yüzyıllar boyunca gelişen çok yönlü bir beceridir. İster güzel sanatlar, ister pratik nesneler veya enfes yemek sunumları yaratıyor olun, oymacılık, bizi kültürel köklerimize ve birlikte çalıştığımız malzemelere bağlayan güçlü bir insan ifadesi biçimi olmaya devam ediyor.

Oyma sanatı çok eski zamanlara dayanır. Hali vakti yerinde olan Romalıların, flüt müziğiyle zamanında oyma yapabilmek ve misafirlere hizmet edebilmek zorunda olan, makas olarak bilinen özel oymacılar tuttuklarını biliyoruz. Orta Çağ boyunca ve modern çağın çok ilerisinde. Oyma sanatı, dans etmek ve eskrim yapmak kadar bir beyefendinin temel becerilerinden biriydi. Avrupa mahkemelerindeki mahkeme atamalarından biri oymacının ofisiydi ve bunun için arazinin en yükseği tamamlandı. Seneschal bu ofisi Merovenj sarayında doldurdu ve Alman imparatorları döneminde en yüksek makamlardan biriydi. Ancak "memur tranchant" aynı zamanda soyluların saraylarında da önemli bir kişiydi ve mutfak şefi ile eşit statüye sahipti.

O günlerde bile et, kümes hayvanları, av hayvanları veya balıkların uygun şekilde oyulması dikkatli uygulama gerektiren bir sanattı. Ahşap modeller genellikle çeşitli yiyeceklerin anatomisini tanımanın bir yolu olarak incelenmiştir. Oymacının çatal bıçak takımı on beş farklı eşya içeriyordu ve bir ustanın bir kuşu çatal üzerinde havada tutarken oyabilmesi gerekiyordu. Oymacılıkla ilgili literatür çok geniş değildir ve bununla ilgili bazı kitaplar artık birinci dereceden bibliyofil hazineleridir. Sanata verilen önem, "**Arte Cisoria**" konulu ilk kitabın Aragon kraliyet hanedanının bir üyesi olan Don Herrique de Aragon tarafından yazılmış olması ile gösterilmektedir. Metin 1425'te Madrid'de yazılmış, ancak 1776'ya kadar basılmamıştır.

En önemli kitap, muhtemelen Vincenzo Cervio'nun 1593'te Venedik'te basılan "**Il Trinciante**" adlı eseri ve ardından gelen Avrupa dilinde bir dizi eser. Bir diğer önemli kitap, **Andreas Kletten'in** 1660 yılında Jena'da yayınlanan ve yirmi sekiz muhteşem levha ile resimlenen "**Neus Trenchier-Büchlein**" adlı kitabıydı.

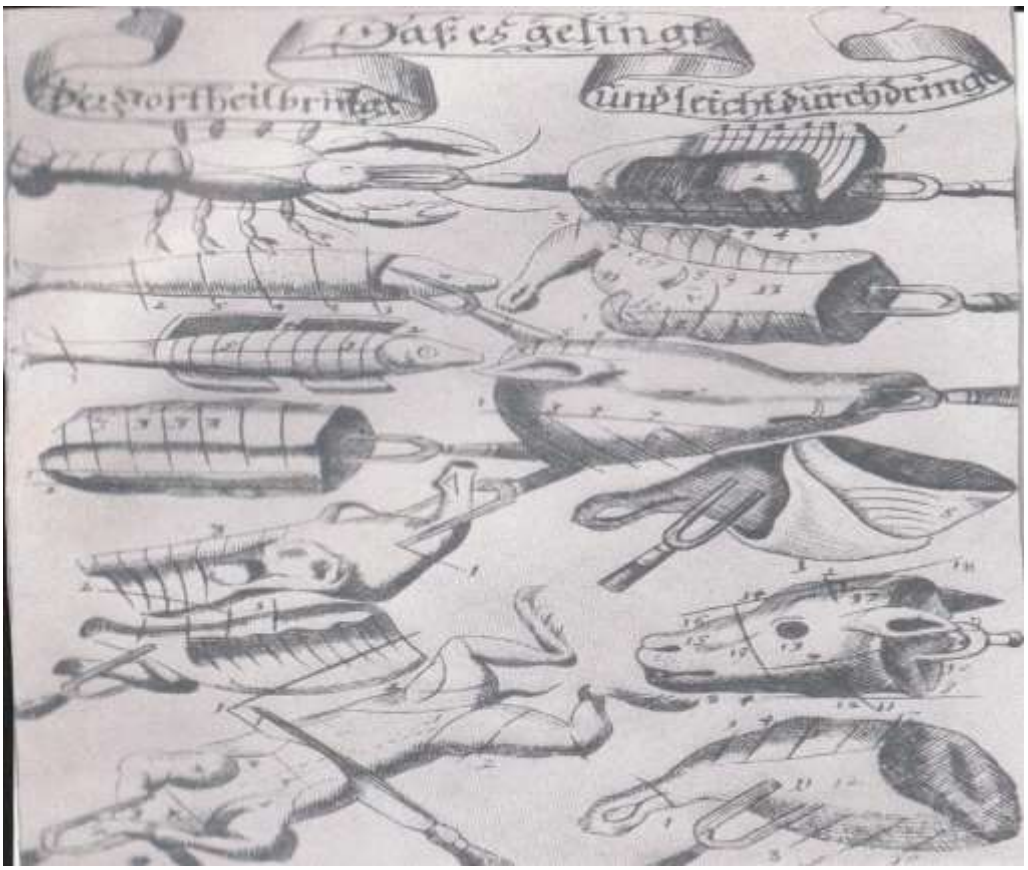


"Oyma Sanatı" üzerine eski bir kitabın ön yüzü

İngiltere'de et, kümes hayvanları ve av hayvanlarının yetenekli bir şekilde oyulması her zaman bir beyefendinin temel başarılarından biri olmuştur. En yetenekli oymacılar her zaman saray şenliklerinde ve Londra Belediye Başkanı'nın ziyafetlerinde istihdam edilir ve "Simpsons in the Strand" gibi restoranlar, kıtada nadiren görülmesine rağmen, etin oyulduğu ısıtmalı arabaları kullanarak "eklemi kesmek" için hizmet etti. Bu üzücü. Çünkü günlük restoran servisi için özellikle kullanışlıdırlar.

Büyük özel akşam yemeklerinde et, kümes hayvanları veya av hayvanları mutfaklarda oyulur ve servise hazır hale getirilir. Ancak, küçük akşam yemekleri ve alakart servis için masadaki her şeyi oymak gelenekseldir. Açıkçası, göreve emanet edilen kişi, özel bir oymacı veya eğitimli bir garson olmak, önemli ölçüde bilgi ve beceri gerektirir. Oyma sanatı da sadece teori ile öğrenilemez; Pratik yaparak edinilmelidir. Bu, herkesin sahip olmadığı belirli bir beceriyi gerektirir.

Düzgün bir şekilde oyma yapamayan bir şefin, birinci sınıf bir restoranda çalışmanın neredeyse imkansız olduğunu görecektir.



Oymacılıkla ilgili eski bir kitaptan gravür, balık, etin nasıl olduğunu gösteriyor. Tavuk vb. Oyulmuş

Yetenekli bir oymacı olmak isteyen herkes önce temel kuralları öğrenmelidir, yani bu yemekleri düzgün bir şekilde oyabilmek için et, av hayvanları, kümes hayvanları ve balıktaki kemiklerin yapısını ve konumunu tam olarak bilmelidir. Düzgün oyma aynı zamanda restoranın da yararınadır, çünkü iyi bir oymacı sadece her konuğun porsiyonunun sulu kalacak ve besleyici değerini koruyacak şekilde kesilmesini sağlamakla kalmaz, aynı zamanda gereksiz israfı da önler. Sulu bir eklem veya kuş, hızlı ve ustaca oyulmazsa büyük ölçüde bozulabilir.

İster bir arabadan ister bir oyma tahtası üzerinde oyma olsun, prensip her zaman aynıdır. Arabalar çoğunlukla sığır Baronu, Dana Eyeri veya çeyrek kuzu eti gibi büyük eklemler için kullanılırken, geyik eti, koyun eti veya kuzu ve kümes hayvanları eyerleri bir tahta üzerine oyulur. Tramvay her zaman masaya getirilir, böylece konuğun sahip olabileceği tercihleri izleyebilir ve ifade edebilir. Misafire servis yapılır yapılmaz. Çıkarılabilir veya menteşeli olabilen kapak, eti sıcak tutmak için değiştirilir.

Bir oyma tahtası kullanılıyorsa. Konuğun masasına karşı yerleştirilmiş bir servis masasında kullanılır. Bir araba veya tahta kullanılıp kullanılmadığına bakılmaksızın, garnitürler, sos veya sos ve sıcak tabaklar her zaman hazır olmalıdır, böylece et hala sıcakken konuğa hızlı bir şekilde servis yapılabilir.

Sofraya oyulacak her parça mutfakta uygun şekilde hazırlanmalı, pişirmeden önce fazla yağ ve çirkin köşeler çıkarılmalı ve tüm parça iştah açıcı bir görünüm sunmalıdır. Yemek odasına sıcak olarak getirilir ve bir kapakla kapatılır. Bu, yalnızca yemek konuğa sunulduğunda kaldırılır. Tabak, oyma sırasında bir ocak gözüne yerleştirilir, böylece kopan parçalar doğrudan ısıtılmış plakalara yerleştirilmedikçe sıcak

tutulabilir. Çatalın az pişmiş eti delmesine asla izin verilmemelidir. meyve suyunun hiçbir koşulda bitmesine izin verilmemelidir. Etin oyularak zarar görmemesi de gerekir; Derisi çıkarılmamalı ve et ufalanmamalıdır. Et veya kümes hayvanları konuğa gösterildikten ve oyulduktan sonra, orijinal şekline geri döndürülmesi mümkün olmalıdır. Bu yetenekli bir oymacının işaretidir. Doğrudan tabaklara servis edilmeyip tabağa konuluyorsa, sıcak kalması için hemen bir kapakla kapatılmalıdır.



TRICKS OF GOOD CARVING

"NOBODY can carve without a good knife. Be familiar with your knife, but not contemptuous — they can bite," Eddie said.

"Many people think a knife must be gripped. That is not true, you guide the knife rather than force it. You carve as you pull the knife back towards you and not by pushing the knife forwards as some people believe. That imbalances both you and the joint.

"When carving from right to left or downwards, the index finger is put behind the knife for pressure. To carve from left to right use your thumb. A side of smoked salmon, for example, should be sliced from left to right, using the thumb for pressure so that customers can see what you are doing. Your arm would be in the way if you were carving from right to left," Eddie said.

He has been using some of his knives for 30 years. They are now used for carving lamb, as the thin blades, ground down over the years, get into the bone structure better.

"The old steel knives had to be cleaned with fine emery and olive oil. Stainless steel was a godsend," Eddie said. "We had to grind the old knives every week to get a 45° angle on the blades. Now we only have to do it every six months and resharpen on a steel.

"The blade may get a J-shaped edge, when the tip of the blade is bent around from touching a bone, but if the blade becomes chipped there is probably something wrong with your carving technique. A well-balanced knife will bend at the bottom of the blade rather than at the top near the handle," Eddie said.

Eddie carving wafer-thin, translucent slices of smoked salmon. The salmon has been trimmed and the bones removed. A small incision is cut around the dark fat in the centre so that it is removed with each stroke, as it does not look appetising. Eddie carves from his left to right so that customers can see what he is doing. He puts his thumb behind the knife for gentle pressure, right to the base without letting the knife waver.

Francis Edward, Londra'daki Savoy Oteli'nde oymacı 1950-1988

ÇATAL BIÇAK TAKIMI VE EKİPMANLARI OYMACILIĞI

Hızlı ve uzman oyma, uygun yüksek kaliteli aletler gerektirir. Bunlar şunları içermelidir:

- Et sularını toplamak için bir oluk ile kare veya oval bir parke oyma tahtası.
- Üç bıçak – jambon bıçağı olarak adlandırılan yaklaşık 12 inç (30 cm) uzun, dar bir bıçak; güçlü, sivri uçlu bir bıçak; küçük bir pişirme çeliği; güvenlik çubuğu olan veya olmayan uzun, iki uçlu bir çatal; sıradan bir masa çatalı, bir dizi Fisher sunucusu; küçük bir balık kepçesi; Peçete; bir ocak gözü veya ispirto sobası (resme bakın).
- Jambon, geyik eti bacağı veya koyun budu jambon bıçağıyla oyulur; Dana eti, geyik eti veya kuzu eti ve orta boy bıçakla kaz veya hindi gibi büyük kuşların eyeri, küçük bıçak ise küçük et parçaları, kızarmış tavuk sülün ve chateaubriand vb. İçin yeterlidir.
- Tüm aletler tertemiz olmalı ve oyma tahtasının kar beyazı temizliğine özel dikkat gösterilmelidir. Bıçaklar konuğun huzurunda keskinleştirilmez, ancak önceden keskinleştirilmiş olmalıdır.

Normalde tahıllara karşı oyulur, aksi takdirde et çok iştah açıcı görünmez ve çiğnenmesi daha zordur. Bıçak hafifçe yönlendirilir ve etin içine bastırılmaz. Dilimlerin iştah açıcı görünmesi için her kesim hassas bir şekilde yapılmalıdır. Her şeyden önce, çatalın asla az pişmiş ete batırılmaması gerektiği bir kez daha vurgulanmalıdır. Küçük parçalar söz konusu olduğunda, bıçak gerçekten keskinse, çatal genellikle düz tutularak yeterli destek elde edilebilir. Eyer parçaları çapraz olarak kesilmelidir, ancak buna daha sonra geri döneceğiz.

Bıçak, balık servisi için çok nadiren gerekli olacaktır; Balık dilimi veya balık kepçesi yeterli olacaktır. Jambon bıçağı sadece somon veya somon alabalığı gibi soğuk balıklar ve somon füme için kullanılır.

Parçanın soğuması için zaman kalmayacak kadar hızlı bir şekilde oymak önemlidir. Bu, sıcak yemeklerin, sıcak tabakların, sıcak sos veya sosun ve sıcak garnitürlerin kolayca bulunabilmesi gerektiği anlamına gelir.

KASAP ETİ OYMACILIĞI

Sığır eti

Sığır Eti – Du Boeuf

Sığır filetosu bifteği veya chateaubriand gibi küçük parçalar bir tabağa oyulabilir; Daha büyük parçalar için bir oyma tahtası gereklidir.

Sığır filetosu Biftek – Entrecôte double

Bu parça her zaman çapraz olarak dilimlenir, tırnaklarla delinmez, çatalın düz kısmı ile tutulur. Ucunu kesin, yaklaşık 3/4 inç (2 cm) kalınlığında dilimleyin, dilimleri tekrar bir araya getirin ve toplanan meyve suyu, ot veya benzeri tereyağı ve garnitür ile servis yapın.

Çift Fileto Biftek – Chateaubriand

Bu parça genellikle otlu tereyağı, Colbert yağı veya kırmızı şarap yağı ile ızgarada pişirilir, sağdan sola yaklaşık 3/4 inç kalınlığında (2 cm) birkaç çapraz dilim halinde kesilir ve beraberindeki tereyağı dilimleri ile tekrar sıcak bir tabakta birlikte çıkarılır. Chateaubriand genellikle çift fileto biftek olarak adlandırılsa da, gerektiğinde iki, üç, dört veya beş müşteriden oluşan bir partiye hizmet edecek kadar büyük olabilir.



Kaburga Pirzola – Côte de boeuf

Bu parça genellikle 4 kişi için yeterlidir ve her zaman ızgarada pişirilir. Masada, önce eti kemikten keskin bir kesim ile çıkarın, kemiğin kesilmiş ucunu bir bez veya kağıt peçete ile tutun. Daha sonra sığır filetosu bifteği ile aynı şekilde sağdan sola 3/4 inç (2 cm) dilimler halinde kesin, değiştirin ve sıcak bir tabağa veya sıcak tabaklara giydirin.

Porterhouse Biftek

Bu, fileto da dahil olmak üzere bir kaburga pirzola olduğundan, her iki parça da kemikten öncekiyle aynı şekilde ayrılır. Filetoyu biraz daha ince dilimler halinde kesin ve her konuğa her birinden biraz servis yapın.

Sığır Eti Kemikli Kaburga – Contrefilet

Bunlar, orta boy bıçakla sağdan sola doğru çok ince, düz dilimler halinde kesilir ve iyi, düzenli dilimler elde etmek için eklemi çatalın düz kısmı ile aşağı doğru tutar. Bu pratik ve beceri gerektirir.

Kemikte Sığır Eti Kaburga Kızartması - Côte de boeuf rotie

Bu sadece gerçekten ısıtılmış bir arabadan servis edilebilir. Eklem çok büyük değilse, oymacının büyük ve keskin bir bıçakla ince, yatay dilimler kesebilmesi için eti dik tutmak en iyisidir. Dilimlerin çıkarılabilmesi için etin bıçağın ucuyla kemikten hafifçe ayrılması gerekir. Bu da pratik gerektirir, eğer iyiyse, eşit dilimler elde edilecektir.. Hemen sıcak bir tabağa koyun, üstüne biraz sıcak sos dökün ve garnitürleri ekleyin veya ayrı ayrı elinize verin. Oyma işleminden sonra, arabanın kapağı derhal mafsalın üzerine değiştirilmelidir.









Kızartma Fileto – Filet de boeuf

Filetonun şekli nedeniyle, uç her zaman ortasından veya sonundan daha iyi pişirilir. Bu nedenle, önce uçtan yaklaşık 4 inç uzunluğunda (10 cm) bir parça kesmeniz ve etlerini iyi pişmiş olarak tercih eden misafirler için saklamanız tavsiye edilir. Neredeyse her zaman domuz yağı olduğu için, yaklaşık 1/2 inç (1 cm) kalınlığında, kalın uçtan başlayarak oyma çatalının arkası ile tutularak düz dilimler halinde kesilir. Çapraz dilimler her zaman iyi görünmez, çünkü oyma sırasında lardonları çekme tehlikesi vardır.

Sığır eti döş – Poitrine de boeuf

Haşlanmış sığır eti orta sınıf bir yemek olsa da, birçok birinci sınıf restoranda öğle yemeği olarak popülerdir. Kemikli veya kemiksiz pişirilebilir veya kemikli, rulo haline getirilmiş ve bağlanmış olabilir. Araba servisi için en iyi opsiyon görünür ve kemikli ancak haddelenmemişse oyulması en kolay olanıdır.

Yaklaşık 1/2 inç kalınlığında düz dilimler halinde sağdan sola kesin; Daha iyi destek sağlamak için çatal etin içine yerleştirilebilir. Bu durumda, dilimler düz ve yaklaşık 1 1/2 inç (4 cm) kalınlığında kesilir ve daha sonra ortadan ikiye kesilir. Daha sonra eti doğrudan sıcak bir tabağa koyun, üstüne bir kaşık sıcak et suyu dökün ve bir tarafa garnitürü ve sosu ekleyin.

Döş genellikle et suyunda haşlanmış patates ve yaban turpu sosuyla servis edilir: rendelenmiş yaban turpu veya yaban turpu kreması ve ayrıca kızılcık, pancar, soğan turşusu, kornişon turşusu veya salatalık salatası gibi soğuk bir garnitür. Et her zaman çok sıcak olmalıdır.

Kızarmış Aitchbone – Pointe de boeuf braisée

İyi, yumuşak, kızarmış ve sırlanmış bir aitchbone gerçek bir inceliktir. Ne yazık ki, çok nadiren servis edilir. En iyi arabadan servis edilir. Önce ucu keskin bir bıçakla çapraz olarak kesin ve ardından yaklaşık 1/3 inç (1 cm) kalınlığında çapraz dilimler kesin. Tahılları kesmek için her zaman özen gösterilmelidir, aksi takdirde düzgün ve eşit dilimler elde etmek mümkün değildir.

Öküz Dili – Langue de boeuf

Öküz dilleri haşlanır veya kızartılır, taze veya salamura edilir, ancak bir büfenin parçası olmadıkça yemek odasında nadiren oyulur. İnce, dikey dilimler keserek kalın uçtan başlayın. İyi dilimler elde etmeye devam etmek için bıçağı yalnızca uca yaklaşırken çapraz olarak tutmaya başlayın. Dil bir tarafa yatırılabilir ve çatalın arkası ile tutulabilir, ancak delinmesine izin verilir. Başka bir yöntem, tek bir uzunlamasına kesimle yarıya indirerek başlamak ve ardından her bir yarıyı çapraz olarak daha kalın dilimler halinde kesmektir.



Dana eti

Dana budu – Cuisseau de veau

Bütün dana budu günümüzde sütle beslenen çok genç buzağılar dışında neredeyse hiç kavrulmamaktadır. Koyun budu ile aynı şekilde oyulmuşlardır. Daha büyük bacaklar genellikle çiğ olarak kemiklenir ve sadece üst taraf ve uzun gümüş taraf kavrulur; Her ikisi de domuz yağıdır. Etin beyaz görünümünü koruması için lekesiz bir bıçakla ince ve dikey olarak dilimlenmeli, sıcak tabaklara yerleştirilmeli ve sos üstüne değil yan tarafa dökülmelidir.

Dana Eyer – Selle de veau

Sırt kaburga ve eyerden oluşur. Kavurma için böbrekleri yağıyla birlikte çıkarın ve kaburgaları düzgün bir şekilde doğrayın. Genellikle kemiklerin altında bulunan küçük filetolar açık bırakılır, ancak omurganın alt tarafı, eyerin sağlam durması için bir kıyıcı ile biraz kesilmelidir. Kanatları yanların altına katlayın ve seleyi ip ile sıkıca bağlayın. Büyük sırt filetoları genellikle derili ve domuz yağı ile kaplanmıştır. İyi bir besili dana eti eyeri genellikle 7-9 lbs (3-4 kg) ağırlığındadır.

Eyer her zaman bir tahta üzerine oyulmalıdır. Uzun, keskin bir bıçak kullanarak önce omurganın bir tarafından kaburgalara kadar kesin. Destek sağlamak için arka filetoların en dış kenarına sıradan bir masa

çatalı yerleştirilebilir. Bu, kanatların altına döndürüldüğü noktada yapılmalıdır veya oyma çatalı omurganın yanına yerleştirilebilir. Eti ilk uzunlamasına kesi ile gevşettikten sonra, etin kolayca kaldırılabileceği durumlarda, kaburgalar boyunca omurgaya, yanlara doğru kesin. Bir taraftan çıkardıktan sonra diğer tarafta da aynı şekilde devam edin.

Bu iki fileto çapraz olarak 1/2 inç kalınlığında dilimlenmeli ve kemiklerin üzerine orijinal şekil formlarında yerleştirilmelidir. Sunum, Bununla birlikte, genellikle, soğumayı önlemek için hemen sıcak plakalara yerleştirilir, sos yan tarafa dökülür ve garnitür eklenir, Küçük filetoları çıkarmak için karkası ters çevirin, Bunları uzunlamasına kesiklerle çıkarın ve her birini boyutlarına göre 3 veya 4 çapraz dilim halinde kesin. Bu kadar büyük bir bağlantı durumunda soğutmayı en aza indirmek için hızlı, uzman oyma şarttır ve plakaların çok sıcak olması gerekir.

Böbrekli kemikli dana filetosu – Rognonade.

Bu, yarım eyer, çiğ kemikli ve yan kanat düzleştirilmeli, uzunlamasına yarıya bölünmüş bir böbrek ve küçük bir filetodan oluşmalıdır. Böbrek yağının çoğunu çıkarın, fileto yanlarında olacak şekilde kanatta uç uca yarımları yerleştirin ve hepsini sıkıca yuvarlayın. Bağlayın ve kızartın veya direkt kızartın. Çatalı kalın ete çok fazla sokmamaya dikkat ederek, 1/2 inç kalınlığında dikey dilimler halinde çok dikkatli bir şekilde oyun. Böbrek ve fileto dilimlerinin dökülmesini önlemek ve servis için küçük bir palet bıçağı kullanışlıdır. Dilimler doğrudan sıcak plakalara yerleştirilir.

En iyi bel ucu – Carre de veau

Bunlar, omurga düzgünce kesilmiş ve eyerden uzunlamasına kesilmiş kaburgalardır. Oyulması nispeten kolay bir bağlantıdır, çünkü her bir kaburgayı sadece keskin bir bıçakla kesmek ve bir pirzolayı birbiri ardına çıkarmak, eklemi oyma çatalının arkasıyla veya kaburganın yanına yerleştirilmiş bir masa çatalı ile tutmak gerekir. Birkaç kalın pirzola kesmek yerine, bir kaburga kesmek, ardından bir sonraki kaburgadan önce kemiksiz bir dilim kesmek yaygındır.

Dana Göğsü – Poitrine de veau

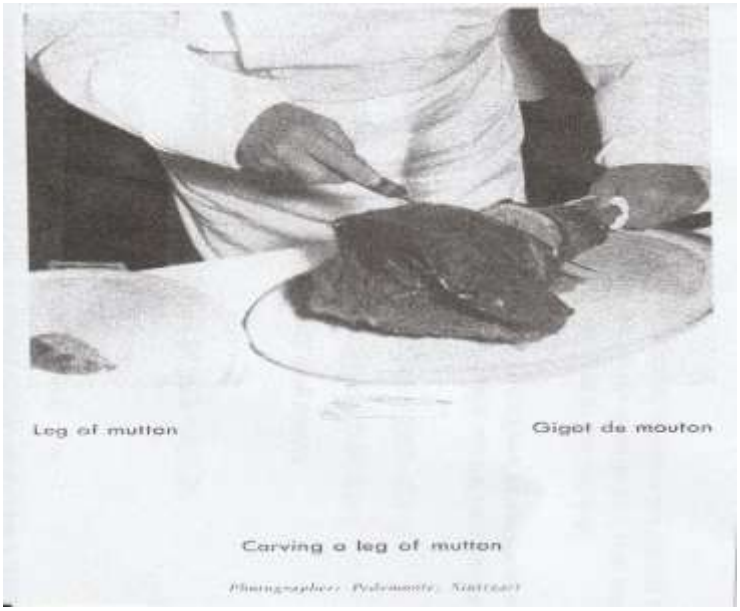
Bu eklemin oyulması da kolaydır, çünkü genellikle kavurmadan önce kemiklidir. Sağdan sola dikey, kalın dilimler halinde yaklaşık 3/4 inç kesin ve çatalı kullanmaktan korkmanıza gerek yoktur. Göğüs doldurulmuşsa, bıçağın özellikle keskin olması gerekir, böylece doldurma düzgün bir şekilde kesilir ve parçalanmaz.

Koyun ve Kuzu Eti

Koyun budu – Gigot de mouton

Kavurmadan önce, mafsal kemiği her zaman çıkarılmalı, bacak kemiği kısaltılmalı ve düzgün bir şekilde kesilmelidir. Hizmet verilecek oldukça fazla sayıda misafir varsa, en iyi prosedür şu şekildedir: Bacak kemiğini bir sap takılmamışsa, bir peçete ile tutun; Vidalanabilen özel kulplar vardır. Bacağını bir oyma tahtası üzerine, kalın kısmı aşağı gelecek şekilde çok sıkı bir şekilde tutarak yerleştirin. Uzun, keskin bir bıçakla, üst eti, kemik boyunca boğum ucundan kalın uca kadar tek bir kesikle çıkarın. Daha sonra bacağını ters çevirin, bıçağın ucunu üzerinde gezdirerek kemiği gevşetin ve etin alt kısmını çıkarmak kolay olacaktır. Şimdi bıçağı dikey olarak tutarak her iki parçayı da ince bir şekilde kesin ve her konuğa her birinden bir kısmını doğrudan sıcak tabaklara servis edin. Bacak kızartılmışsa veya tamamen kavrulmuşsa, çatal içine sokulabilir, ancak olması gerektiği gibi az yapılırsa, suyunun kaybını önlemek için çatalın sadece arkasını kullanın.

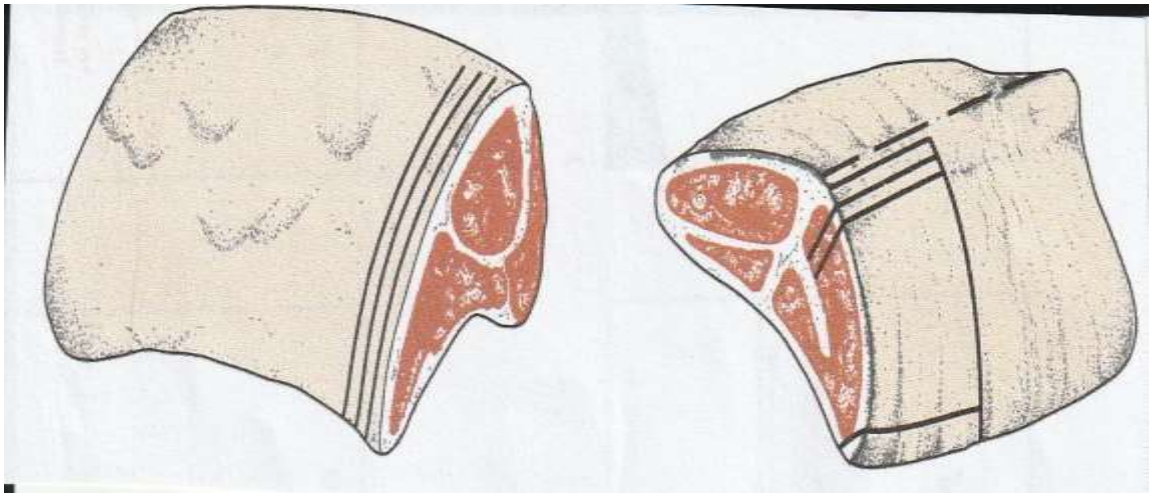
Konuklara arka arkaya servis yapılıyorsa, önce çok küçük dilimler çıkararak, mafsal ucunda bir kesikle başlamak en iyisidir. Büyük somun, bacağı mafsal ucundan tutarak iyi, eşit dilimler halinde kesilebilir. Oymacı soldan sağa, yani kendilerine doğru keser. Bıçağı bu şekilde kontrol etmek daha kolaydır, basınç daha düzenli olur ve kesim taneye karşı yapılır. Somunun tamamı oyulduğunda, bacağı ters çevirin ve alt tarafı oyun. Bu sefer en kalın kısımdan başlayarak sağdan sola doğru kesiyoruz.



Koyun veya Kuzu Eyeri – Selle de mouton ou d'agneau

Genel olarak, bir koyun eti, bir dana eyeri ile aynı şekilde kemikten çıkarılır ve yaklaşık 1/2 inç kalınlığında çapraz dilimler halinde kesilir. Bununla birlikte, her bir sırt filetosu yaklaşık 1 1/2 inçlik dilimler halinde dikey olarak da kesilebilir. Bu İngiliz tarzı olarak bilinir ve her zaman bir kuzu eyeri için kullanılır.

Ancak koyun eti veya geyik eti eyeri için sadece istek üzerine kullanılır. Almanya'da daha az yaygın olan ve aynı zamanda 2 veya 3 kişiye hizmet ederken sadece kuzu ve koyun eti eyeri ve geyik eti eyerinin parçaları için kullanılan üçüncü bir yöntem vardır. Burada her bir fileto hemen uzunlamasına, yani omurgaya paralel olarak 3 veya 4 eşit dilim halinde kesilir ve bir koyun eti eyeri söz konusu olduğunda, bunlar dikey olarak eşit büyüklükte 2 veya 3 parçaya kesilir. Bu yöntem ekonomik değildir ve her zaman tahıllara karşı oyulması gerektiği kuralına aykırıdır. Ancak, İngiliz ve Amerikalı konuklar sık sık bunu ister.



Yöntem A **Yöntem B**

Kuzu eyer oymacılığı

Koyun veya Kuzu Filetosu – Carrė de mouton ou d'agneau

Koyun filetosu, dana filetosu ile aynı şekilde oyulur., önce kemikli bir pirzola, sonra kemiksiz bir pirzola kesmek olağandır. Kuzu filetosu oldukça küçük olduğu için, iki pirzola kalınlığında, yani 2 kemikli dilimler kesmek olağandır.

Koyun Omzu – Epaule de mouton

Genellikle kemik ve haddelenmiş, bazen doldurulmuş. Nadiren masaya oyulmuştur. Bu durumda, dikey olarak oldukça kalın dilimler halinde kesilir.

Domuz eti

Domuz eti _ Du porc

Domuz eti genellikle masada birinci sınıf serviste bulunmaz, ancak çıtır çıtır kavrulmuş bir but veya domuz filetosu mükemmeldir. Taze kızarmış bir budu oyarken, önce çıtırtıyı çıkarın ve ardından jambonla aynı şekilde oyun, ancak o kadar ince dilimlemeyin. Her konuğa etin yanı sıra biraz çıtır çıtır servis yapın. Bel, dana eti ile aynı şekilde oyulmuştur.

Jambon -Jambon

Jambon çiğ olarak, sadece haşlanmış, sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir, kızartılabilir veya bir hamur işi kabuğunda pişirilebilir. Temel kural aynı kalır – her zaman çok ince, neredeyse dikey, damarlara karşı pürüzsüz dilimler kesin. Sıcak jambon en iyi şekilde bir tahtaya oyulmuştur. Jambonu sağlam tutmak için oyma çatalını mafsalın bir veya 2 inç arkasına yerleştirin. Boğumun hemen arkasındaki kemiğe kadar kesin ve yukarıdan aşağıya doğru, düz, ince dilimler kesin, kemiğe ulaştığınızda bıçağı her seferinde hafifçe sola çevirin, böylece her dilimi kolayca kaldırabilirsiniz. Üst kısmın oyulmasını tamamladıktan sonra, jambonu ters çevirin ve alt kısmı, bir koyun budu gibi soldan sağa doğru çalışarak oyun. Başka bir yöntem de jambonun düşünce ucundan oymaya başlamaktır. Bunun avantajı, hemen iyi kalın dilimlerin elde edilmesidir. Ancak bunları eşit ve ince bir şekilde kesmek için çok usta bir oymacı gerekir. Büyük Britanya'da, büyük somunun ortasındaki bir kesikten bir jambon oymaya başlamak ve ardından oradan her iki yönde de çalışmak olağandır.

Soğuk jambon, ister çiğ ister haşlanmış olsun, kesilmiş mafsal kemiğinin bir peçete veya tutucuda tutularak ve kalın ucu oyma tahtası üzerinde, yani Dikey olarak oyulur. Önce kemik boyunca dikey olarak kesin, ardından kısa bir yatay kesim ile mafsal ucundaki ince parçayı çıkarın. Ancak o zaman bütünü ince, yatay dilimler halinde değil, her zaman kemiğe kadar kesin. Çiğ jambon için dilimler, onları yapmak mümkün olduğu kadar ince olmalıdır.

Somunun tamamı oyulduğunda jambonu ters çevirin ve bu sefer kalın ucundan oymaya başlayın. Jambon kemiği peçete yerine özel bir tutucuda tutulabilir. Ayrıca, jambonun oyma için yerleştirilebileceği gümüş kaplama veya krom kaplama sehpalar da vardır, bu da işi önemli ölçüde kolaylaştırır.

KÜMES HAYVANLARI OYMACILIĞI

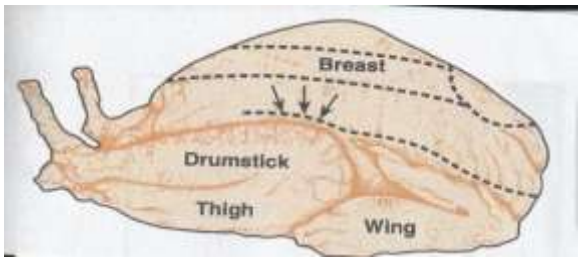
Taze kavrulmuş kümes hayvanları, hemen masaya oyulduğunda en iyi tadı verir. Cilt daha gevrek kalır ve daha az meyve suyu kaybı olur. Ya bütün olarak bırakılan ya da sadece yarıya indirilen küçük kuşlar dışında, kümes hayvanları her zaman bir tahtaya oyulur. Kuşu misafirine sunduktan sonra, servis edildiği tabağı veya cocotte'u ocak gözüne koyun, kuşu çıkarın ve oyulduğu gibi sıcak tabaklarda hemen servis edilmediği sürece, servis edilene kadar sıcak kalması için oymadan sonra değiştirin.

Kızarmış Tavuk – Poulet rôti

Tavuğu, göğsü sağa bakacak şekilde oyma tahtasının üzerine yanlamasına koyun. Bacağı çatalla tutun ve ete zarar vermeden bacağın ve göğsün altından kısa bir bıçakla hafif bir kesi yapın. Tavuk bıçağın arkasıyla tutulursa, bacak artık zorluk çekmeden çıkarılabilir. Kuşu diğer tarafına çevirin ve ikinci bacağını çıkarın. İki bacak şimdi eklemde kısa, keskin bir kesimle, yani oymacıya bakan yuvarlak kısımla ikiye bölünmüştür. 4 parçayı yan yana, bacağını alt kısmı dışa bakacak şekilde sıcak tabağın veya cocotte'un üzerine yerleştirin. Göğsü oymak için kuşu sırtına, göğsü oymacıya bakacak şekilde yerleştirin. Çatalı bacağın çıkarıldığı sol tarafa yerleştirin ve eklem boyunca kısa, keskin bir kesik ile kanadı küçük bir göğüs parçasıyla çıkarın. İkinci kanadı da aynı şekilde çıkarın. Kanatla birlikte verilen meme parçasının boyutu, eşit büyüklükte 2 parçanın daha kesilmesi için göğüste yeterli et kalacak şekilde ölçülmelidir. İki kanat parçasını çatalla en etli kısmından tutun, göğüs kemiğine doğru çekin ve bıçakla yardımcı olun. Pinyonlar genellikle kavurmadan önce mutfakta çıkarılır, ancak bu yapılmadıysa, eklemden kesin; Onlara servis yapılmaz. İki kanadı bacakların sağına ve soluna yerleştirin. Şimdi sadece meme kaldı. Tavuğu bir kez daha yan yatırın, çatalı kasaya yerleştirin, salıncak kemiğini kesmek için kesin ve bıçağın ucuyla eti gevşetin. Karkası çatalla hafifçe kaldırın ve bıçağın arkasıyla göğsü tutun ve çıkarın. Uzunlamasına ikiye bölün; büyük bir tavuk söz konusu olduğunda, tekrar kesilebilir,

Yemeğin ortasında bacakların üstüne giyin.

Büyük bir tavuk söz konusu olduğunda, meme de farklı şekilde oyulabilir. Göğüs kemiğini uçtan kanat kemiğine kadar kesin ve daha sonra eklemden kesin. Bu, her biri 3 veya 4 uzun, çapraz dilimler halinde kesilebilen iki ince meme verir. Bu yöntem yağ kuşları için tercih edilir. Arka kısım şimdi birçok konuk tarafından saygı duyulan iki küçük, yuvarlak fileto (istiridye) ve papazın burnu ile kaldı. Karkas mutfağa geri gönderilir.



Rosto Horozu – Poulet de grain

Bu genç yavru horozlar sadece 1 1/4 - 1 1/2 lb ağırlığında olduklarından, çok fazla parçaya bölünemezler. İki bacak eklemden koparılır ve kesilir, meme sırttan bir çapraz kesi ile ayrılır ve daha sonra uzunlamasına ikiye bölünür ve kemik çıkarılır.

Izgara Tavuk - Poulet grillé

Izgara bir tavuğun oyulması, kızarmış tavuğun oyulmasından daha zordur çünkü düzleştirilmiş ve bacakları ete itilmiştir. Önce bacakları dairesel bir kesikle gevşetin ve çatalla kaldırın. Daha sonra kanatları ve bir parça göğüs, eklemden dışa doğru çapraz bir kesi ile çıkarın ve son olarak göğüs kemiği boyunca uzunlamasına keserek göğüsün beyaz etini çıkarın.

Yağ tavuğu – Poularde

Şişman bir kümes hayvanı, kızarmış bir tavuk gibi oyulur, ancak iki göğüs, göğüs kemiği boyunca bir kesikle kanat eklemine kadar kesilir. Bıçağı hafifçe çapraz tutarak her bir yarıyı dört veya beş dilim halinde kesin. Üst bacağın kalın eti kemikten çıkarılır ve uzun, kalın parçalar halinde kesilir ve kemiğin her iki tarafından alt bacaktan et kesilmesi tavsiye edilir. Misafire her çeşit etten bir miktar verilir. Tabaktaki oyulmuş eti değiştirmek için, karkası alt taraftan düz bir şekilde, kümes hayvanı makası ile kesin ve iki ucunu düzgün bir kesimle kısaltın. Sırtı, bu durumda daha sonra oyulmuş olan alt bacaklar her iki tarafta, kemik öne bakacak şekilde sırtın biraz önünde olacak şekilde tabağın ortasına uzunlamasına yerleştirin; Üst bacakları arkalarına yerleştirin. Kanat kemiklerini göğsün iki yarısından düzgün bir şekilde kestikten sonra, ikincisini uzun, ince çapraz dilimler halinde kesin ve bıçağı hafifçe dışa doğru çevirin. Sırtın üstünde sola ve sağa giyin. Bacakları ancak göğüs servis edildikten sonra kesin ve servis yapın.

Trüflü yağ tavuğu – Poularde truffe

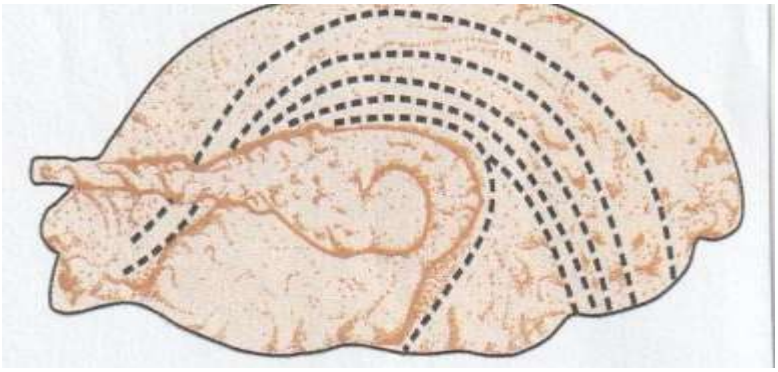
Burada göğüsler, derinin yırtılmasını önlemek ve altına yerleştirilen trüf dilimlerinin düzgün bir şekilde kesilmesi için özellikle keskin bir bıçakla oyulmalıdır. Aynı nedenle, göğüsleri uzun ince dilimler yerine daha kalın, hafif çapraz dilimler halinde kesmek daha iyidir. Bu sayede deriye ve trüf mantarı dilimlerine en az zarar verilir.

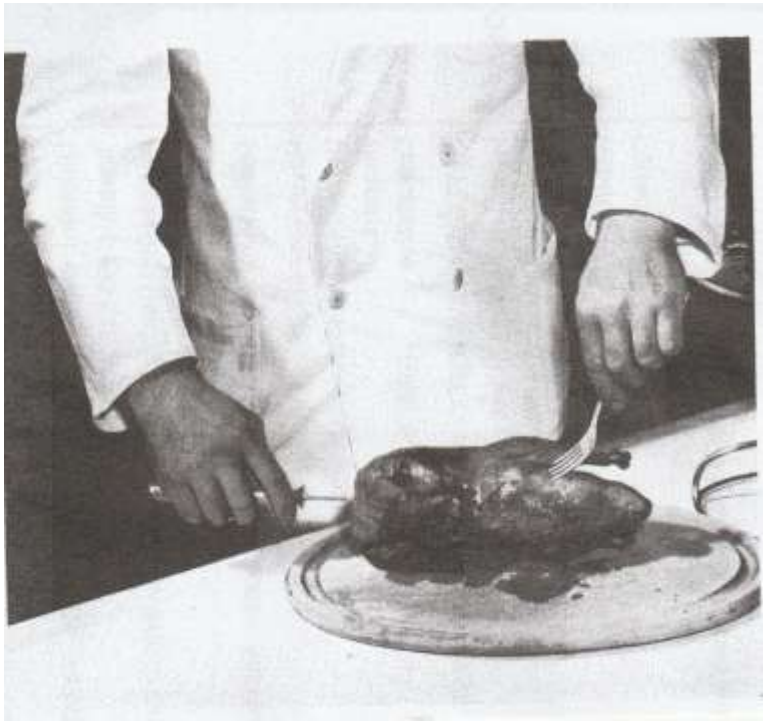
Küçük Tavuk – Poussin

Poussinler genellikle uzunlamasına sadece ikiye bölünür, kuyruk önden arkaya kesen oymacıya doğru çevrilir. Misafir ilk yarıyı yerken ikinci yarı sıcak tutulur. Talep üzerine poussin bütün olarak servis edilebilir.

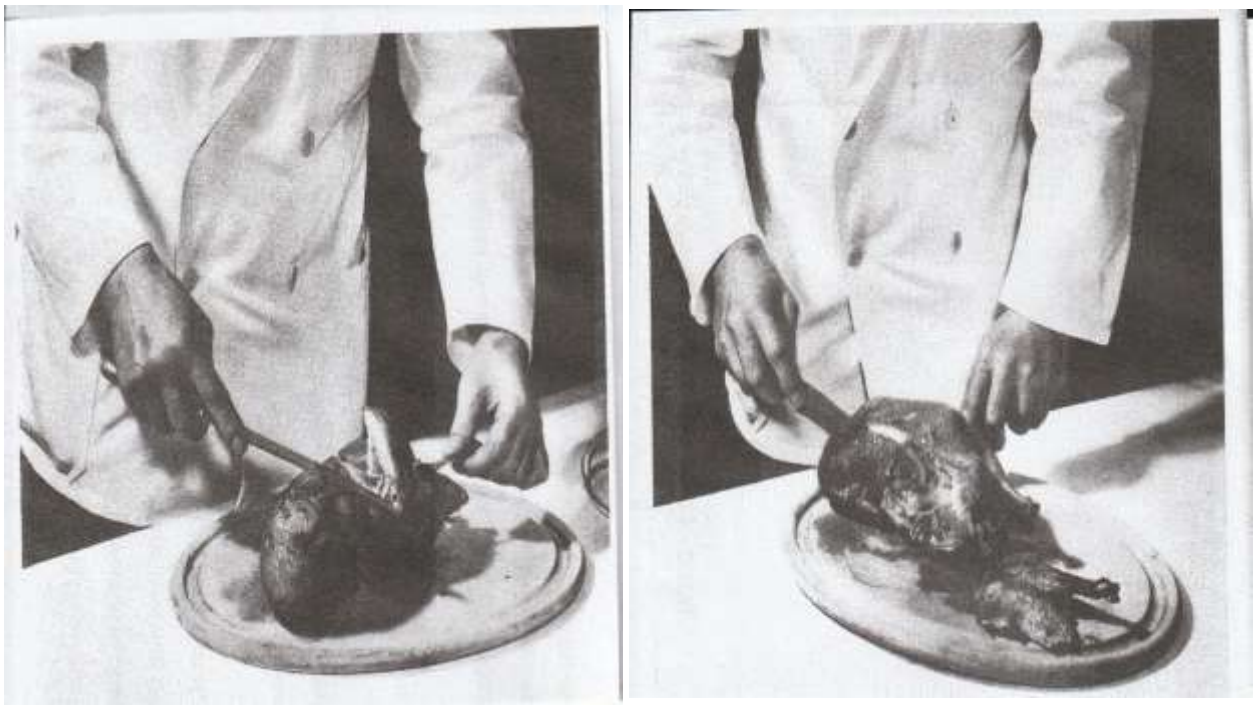
Türkiye, genç türkiye – Dinde, dindonneau

Hindiyi oymanın en iyi yolu, kızarmış tavukta olduğu gibi iki bacağını çıkararak, diz ekleminden bölerek ve üst ve alt bacağı yaklaşık 3/4 inç kalınlığında dilimler halinde keserek başlamaktır. Göğsü kolayca oymak için, kuşu sırt üstüne, göğsü oymacıya doğru yerleştirin, çatalı karkasın sol tarafına yerleştirin ve eti gevşetmek için bıçağı göğüs kemiğinin her iki yanından geçirin. Kanadın eklemde kesilmesi. Et daha sonra karkastan kolayca çıkarılabilir. Göğsü, bıçağı çapraz tutarak önden başlayarak yaklaşık 1/4 inç kalınlığında uzun, geniş dilimler halinde kesin. Büyük bir hindi, önemli sayıda iyi dilim halinde kesilebilir. Her konuğa etin bir kısmını, yani budu ve göğsü servis edin. Tüm misafirlere birlikte servis yapılmayacaksa, sadece bir bacağını çıkarın, diz ekleminden ayırın ve gerektiği gibi dilimler kesin. Meme yerinde bırakılır ve uzun, çapraz kesiklerle oyulur. Hindi, ocak gözü veya araba üzerinde bırakılır ve soğumayı önlemek için her zaman oymalar arasında kapatılır.

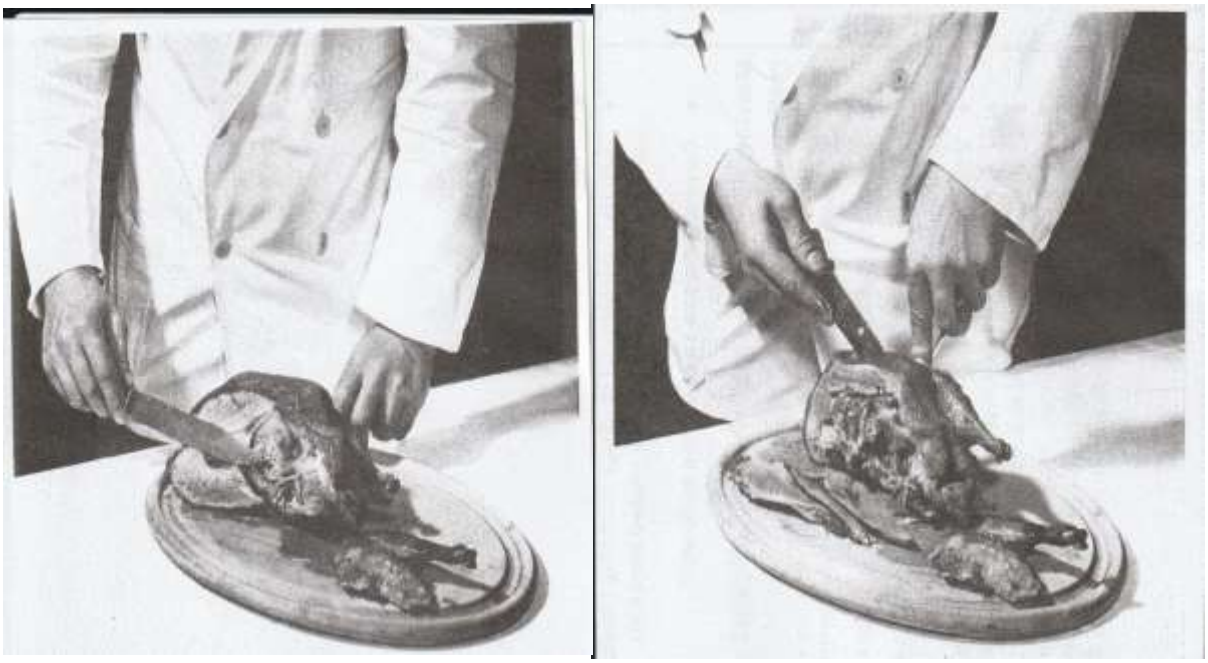




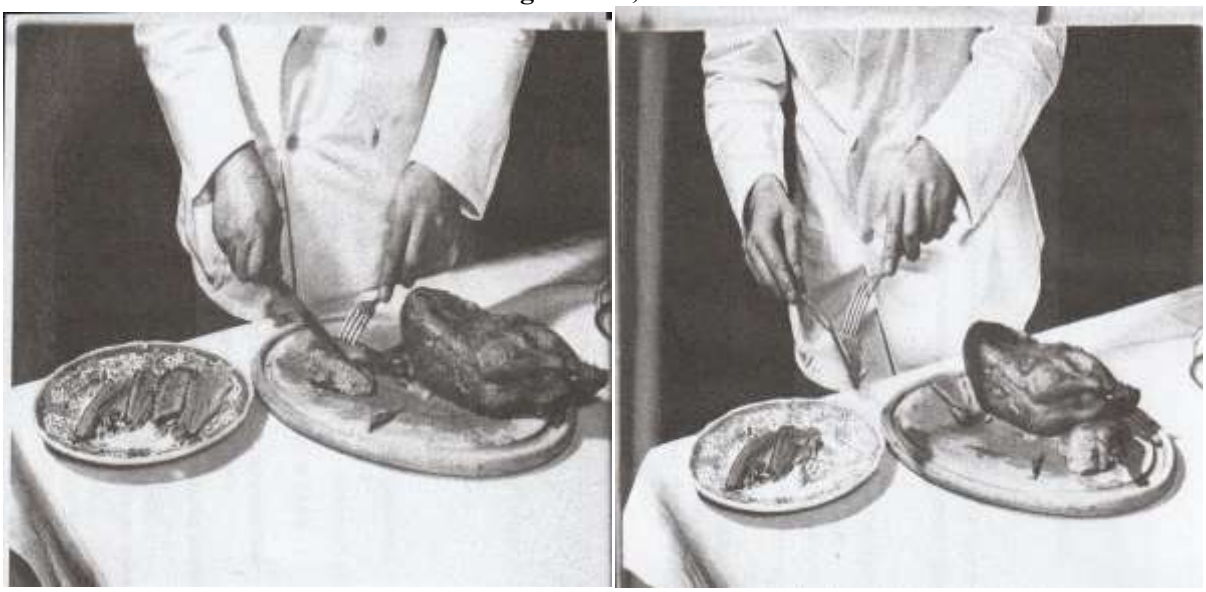
Bir ördek oymacılığı



Önce bacakları ayırın: Kanadı küçük bir göğüs parçasıyla kesin



Bir kanat kesildi Göğsü uzun, ince dilimler halinde kesin



Dilimlenmiş göğsü sıcak tabaklarda servis edin: Daha sonra servis edilmek üzere eklemden bacakları kesin.

Fotoğrafçı: Gerh, Kollig, Berlin Lichterfelde / Ritz restoranında çekildi Berlin 30

Kaz, kaz yavrusu – Oie, oison

Masa servisi için sadece genç ve etli kazlar kullanılır ve iyi pişirilmeleri gerekir. Prensip olarak, bir kaz bir ördek ile aynı şekilde oyulur. Eklemli bacaklar hindi gibi uzun dilimler halinde kesilir. Göğüs şeritleri bir ördeğinkinden çok daha uzun olduğu için ortadan ikiye bölünür. Kaz doldurulmuşsa, kuyruk uçlarından kesi yapılarak ve kesilerek yağ tavuğu gibi iç harcı çıkarılır. Doğal olarak, konuğa yine her etten bir çeşit ile servis edilir.

Gine tavuğu – Pintade

Kızarmış tavukla aynı şekilde oyulmuş, gerçekten keyifli olacaksa piştikten sonra çok sulu olmalı. Eti çok yumuşak olduğu için göğsün oyulduğunda parçalanmaması için ince, çok keskin bir bıçak kullanılması gerekir. Alt kısım kuru ve sinirli olduğu için sadece üst bacağa hizmet etmek olağandır.

Güvercin – Güvercin, güvercinneau

Güvercin. Poussinler gibi, uzunlamasına ikiye bölünür.

AV KUŞLARI TÜYLÜ

Sülün – Faisan

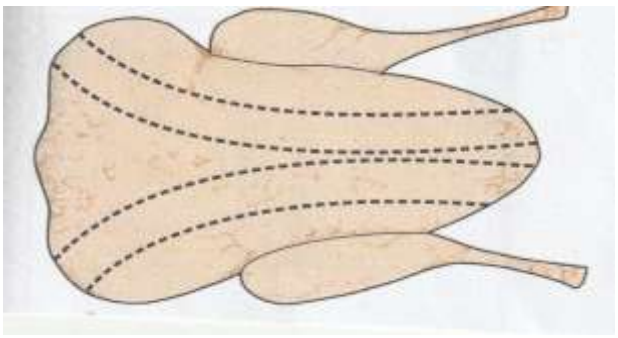
Sülün genellikle kızarmış tavukla aynı şekilde oyulur. Sulu kalmak için çok az yapılmış olmalı. Bacakları çıkardıktan sonra, her bir göğsü kanatla birlikte kesin, uzunlamasına ince, çapraz dilimler halinde kesin ve her konuğa bir parça üst bacak ve iki dilim meme servis edin; Alt bacak da normalde servis edilmez, genellikle kuru ve sinirlidir. Av kuşları her zaman kızartma için çubuklu olduğundan, her konuğa genellikle geniş şeritler halinde kesilen bir parça barding pastırması da servis edilmelidir.

Keklik – Perdreau

Keklik 1 Eylül - 1 Şubat tarihleri arasında sezondadır.

Keklikler genellikle uzunlamasına ikiye bölünür; Her iki yarısı da yarıya bölünmüş kruton üzerine yerleştirilir ve ilk yarısı yenilirken ikinci yarısı sıcak tutulur. Bununla birlikte, tavukta olduğu gibi iki bacağın çıkarılması ve iki göğsün kemiğe yakın bir bıçakla kesilmesi misafir için çok daha kolaydır. Bir göğüs, sıcak bir tabakta tek ayak üzerinde giydirilir; Üstüne bir kaşık sos dökülür ve garnitür bir tarafa konur. Burada da ikinci yarısı daha sonra servis edilmek üzere sıcak tutulur. Büyükse, üç porsiyon şunlardan oluşacaktır:

1. Bir bacak ve bir kanat, küçük bir göğüs takılı
2. Yukarıdaki gibi
3. Meme kemik üzerinde kaldı.



Çulluk – Bècasse

Bir çulluk keklik gibi oyulmuştur. "İz" ile krutonları eklemeyi unutmayın.

Fındık tavuğu, Böğürtlen, Orman Tavuğu – Gelinotte, Coq de Bruyère, Orman Tavuğu

Bütün bu kuşlar Keklik ile aynı şekilde muamele edilir.

Yaban Ördeği – Canard sauvage

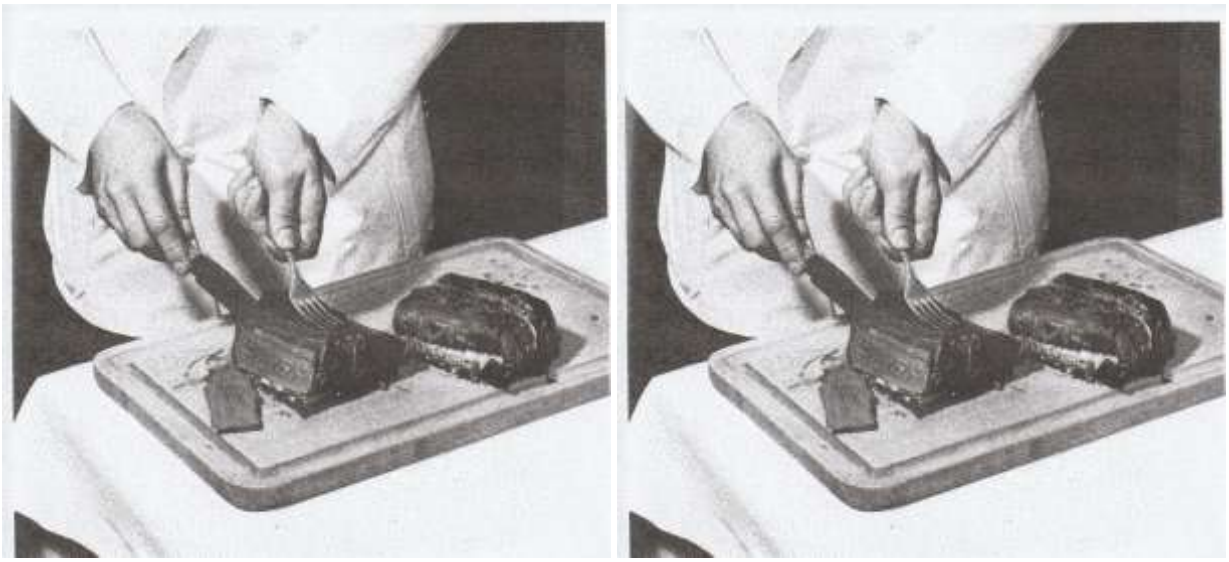
Her tür yaban ördeğinin lezzetli olması için gereğinden az yapılması gerekir. Önce bacakları çıkarın ve daha fazla kavurma veya ızgara için mutfağa geri koyun. Bu arada, göğüsleri evcil ördeklerde olduğu gibi uzun, çok ince dilimler halinde kesin. Bacakları daha sonra dizde eklemli olarak servis edin.

Canard Sauvage a la Presse, Paris'teki ünlü Tour D'Argent restoranının imza yemeğidir ve daha sonraki bir bölümde yer almaktadır.

FURRED OYUNU

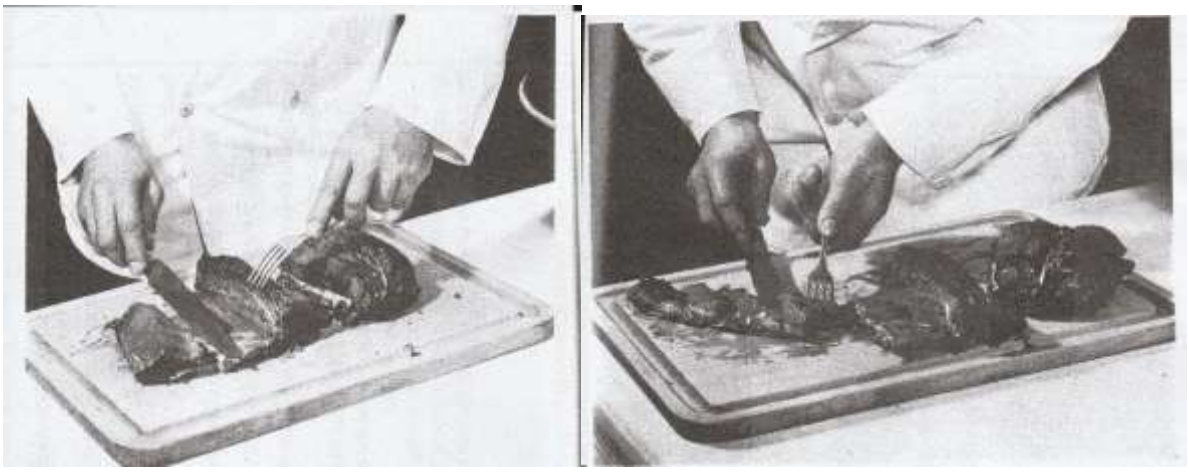
Geyik Eti Eyeri – Selle de chevreuil, de cerf ou de daim

Bütün bir sırt olduğunda, dana eti eyeri gibi iki arka filetoyu çıkarın, yaklaşık 1/2 inç kalınlığında oldukça çapraz dilimler halinde kesin veya kemiğin üzerine yerleştirin ya da bir kerede servis yapın. Eklemin alt tarafında bulunan iki küçük fileto (fileto mignon) çıkarılır ve daha sonra servis edilir. Sadece eyer veya eyerin bir parçası ise, İngiliz yöntemi kullanılabilir veya sırt filetoları kemik üzerine dört veya beş, hatta omurgaya paralel dilimler halinde oyulur. Bir eyerin bir kısmı iki veya üç kişiye servis edilirken, bu yöntem her zaman belirtilir çünkü basittir, Eğer tüm eyer bu şekilde oyulmuş ise, dilimler ortadan bir kez daha kesilmelidir, aksi takdirde plakalar için çok büyük olacaktır.



(YÖNTEM 1)

Eyerden dilimler soyun; çok ince olmamalılar Eyer Oymacılığı



(YÖNTEM 2)

Bütün bir filetoyu omurgadan ayırın. Eti çok ince olmayacak şekilde çapraz dilimler halinde kesin

Fotoğrafçı: Gerb, Kollig, Berlin Lichterfelde / Ritz restoranında çekildi Berlin 30

Geyik Eti Bacağı - Gigue de chevreuil

Bu, koyun budu ile aynı şekilde oyulmuştur.

Geyik Eti Tepesi – Cuissot de cerf

Bu koyun budu gibi oyulmuştur, ancak dilimler daha ince ve biraz daha küçük kesilmiştir.

Tavşan Eyeri – Râble de lièvre

İyi, az pişmiş bir tavşan eyeri o kadar hassas olmalıdır ki, sırt filetosu bir kaşıkla kolayca kaldırılmalıdır, çatal eklemi tutmak için kullanılır. Her fileto yine kaşıkla büyüklüğüne göre üç veya dört parçaya bölünür. Bununla başa çıkma yeteneğine sahip olmayan herkes, önce filetoları bir bıçakla çıkarabilir ve sonra dikey olarak üç veya dört parçaya bölebilir veya geyik eti eyerinde olduğu gibi omurgaya paralel ince dilimler kesilebilir.

Genç Yaban Domuzu Eyeri - Selle de marcassin

Thos, dana eti eyeriyle aynı şekilde oyulmuştur, ancak dilimler biraz daha çapraz ve daha ince olmalıdır.

Genç yaban domuzu bacağı – Jambon de marcassin

Bir jambonla aynı şekilde oyun, ancak çok ince çapraz dilimlerin kesildiği kalın uçtan başlamak normaldir.

BALIK

Balıklar söz konusu olduğunda, tek tek porsiyonların işaretlenmesi ve kaldırılmasından ziyade oyma meselesidir. Bu neredeyse tamamen bir balık bıçağı ve çatalı ile yapılır; Daha büyük bir balık söz konusu olduğunda, bir balık dilimi kullanılabilir. Prensip olarak, balık her zaman servis edildiği tabağa oyulur. Sadece bir tabakta birkaç küçük balık servis edildiğinde, yani kızarmış veya ızgara dil balığı, alabalık, mezgit vb. kemik için ayrı ayrı bir tabağa koyarlar. Büyük balıklar, büyük, soğuk bir somon balığı dışında, yalnızca haşlandığında veya kızartıldığında yemek odasına gelir, ikincisi genellikle büfeler içindir.

Torpido Şekli Balık

Somon, somon alabalığı, alabalık, turna balığı, sazan, turna balığı vb. şekil olarak torpidoya benzeyen balıklardır.

Somon – Saumon

Balık, karnının üzerinde yatarken tabakta yan yattığından daha etkileyici görünür, ancak oyulması daha zordur. Öyleyse yan yattığını varsayalım. Sırt oymacıya doğru çevrilmelidir. Önce başın hemen arkasında, göbekten sırta doğru derin bir kesi yapın. Şimdi, balığın tüm uzunluğu boyunca, yaklaşık üç inç aralıklarla bir dizi benzer, paralel kesi yapın. Daha sonra bıçağın ucu ile baştan kuyruğa doğru yatay bir çizgi çizin ve üstteki ve alttaki cildi çıkarın. Yiyecek dilimleri elde etmek için, şimdi dikey kesiler arasında yatay olarak kesin, aradaki mesafe balığın büyüklüğüne bağlı olarak. İyi kuruluşlar göbek kapaklarına hizmet etmez; Mutfağa geri gönderilir ve salata, mayonez vb. yerlerde kullanılır. Her dilimin genişliği uygun şekilde ölçülmelidir; Büyük bir somon, göbek kanadı olmadan kolayca üç dilim vermelidir. Her parça balık dilimi ve çatal ile kolayca çıkarılabilir. Bir taraf bittiğinde, diğer tarafla aynı şekilde devam edin, balığı büyük bir balık dilimi ile ters çevirin veya omurgayı çıkarın. Bireysel porsiyonlar ne çok büyük ne de çok küçük olmalı ve çok doğru bir şekilde kesilmelidir. Bu sadece balık taze ve noy haşlanmış/haşlanmış çok yumuşak olduğunda mümkündür. Dondurulmuş balık genellikle kurudur.

Soğuk somon balığı karnına servis edildiğinde, sonuna kadar çekici görünmesini sağlamak için prosedür biraz farklıdır. Önce bıçakla başın arkasından kuyruk parçasının hemen kısasına, göbek kanadının hemen üzerine kadar uzunlamasına bir kesim yapın. Omurga boyunca uzunlamasına ikinci bir kesim yapın, eti hafifçe gevşetin ve ardından yukarıdan aşağıya yaklaşık üç inç aralıklarla dikey kesimler yapın. Bu kesikler arasında ortada başka bir yatay kesi yapın, böylece balık dilimi ile aralarındaki iki eşit parçayı kaldırmak mümkün olur.

Bütün olarak bırakılan kuyruk parçasının hemen öncesine kadar dikey ve yatay kesimlere devam edin. Bir tarafı bitirdikten sonra diğer tarafla aynı şekilde devam edin. Göbek parçaları sadece istek üzerine servis edilir, aksi takdirde başka amaçlar için kullanılmak üzere mutfağa iade edilir. Bütün bir somon balığı masada muhteşem görünse de, günümüzde nadiren, düzgün ve eşit bir şekilde oyulması çok zor olduğu için bir büfeye getirilir veya yerleştirilir.



SMALL SALMON TROUT — TRUITE SAUMONEE

Run the fish knife along the back to loosen the flesh

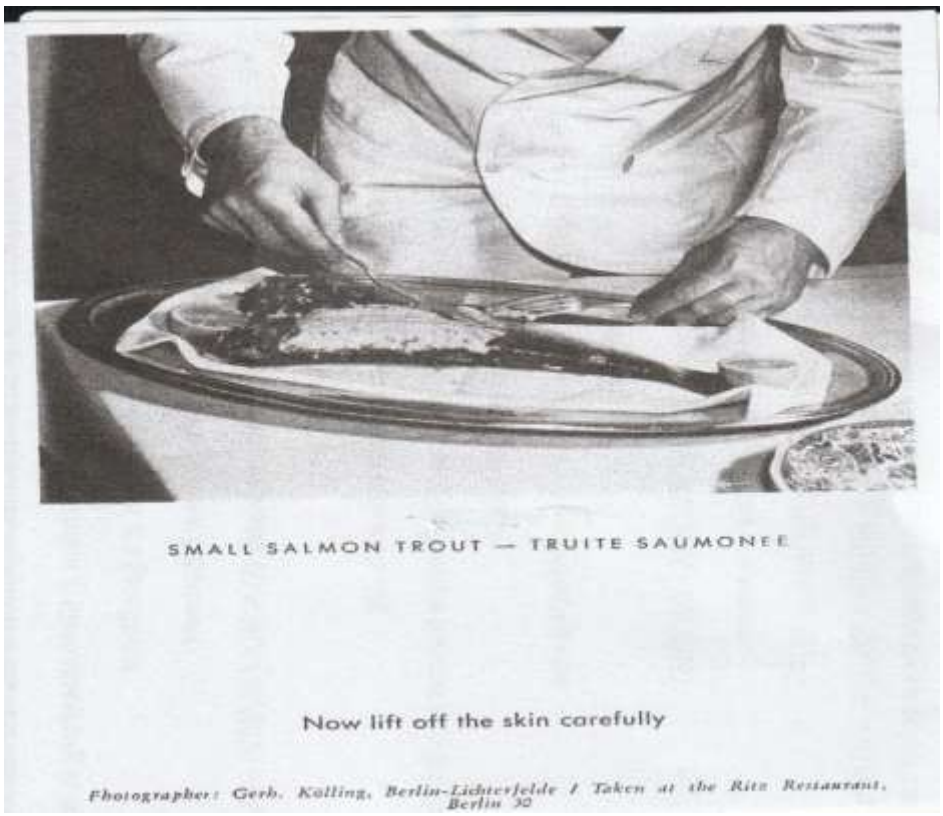
Photographer: Gerh. Kölling, Berlin-Lichterfelde / Taken at the Ritz Restaurant, Berlin W



SMALL SALMON TROUT — TRUITE SAUMONEE

Now lift off the skin carefully

Photographer: Gerh. Kölling, Berlin-Lichterfelde / Taken at the Ritz Restaurant, Berlin W



Alabalık – Truite

Bir porsiyon alabalık, misafir istemedikçe kemikli değildir; Au bleu pişirilmiş ise, doğrudan su ısıtıcısından tabağa servis edilir. Kemiklenecek ise, önce bıçakla kafasını kesin, ardından sırtından dikkatlice geçirin ve iki yarısını kaldırın. Yüzgeçleri çıkardığınızdan emin olun. Alabalık kızartılmış ise, başın hemen arkasındaki omurgadan aşağı doğru bir kesi yapın, ardından bıçağı kemik boyunca gezdirin ve çatal yardımıyla üst filetoyu kaldırın. Diğer fileto kaldırılabilecek şekilde balığı ters çevirin.

Beyaz Balık -Fėra

Bu, bir alabalıkla aynı şekilde kemikli olabilir.

Sazan – Sazan

Önce balık bıçağıyla başın hemen arkasından bir kesi yapın ve kuyruk ucundaki kemiğe kadar bir kesi daha yapın. Ardından bıçağı sırtından hafifçe geçirin ve cildi karnına doğru çekin. Bıçağı omurga boyunca gezdirin, balık dilimi yardımıyla eti kaldırın, göbekteki kemiklerden düzgün bir şekilde çıktığını ve yüzgeçlerin çıkarıldığını görmeye dikkat edin. Karşı tarafla aynı şekilde fırlatın. Her iki yarı da ikiye veya daha büyük bir balık olması durumunda üç veya dörde bölün.

Levrek



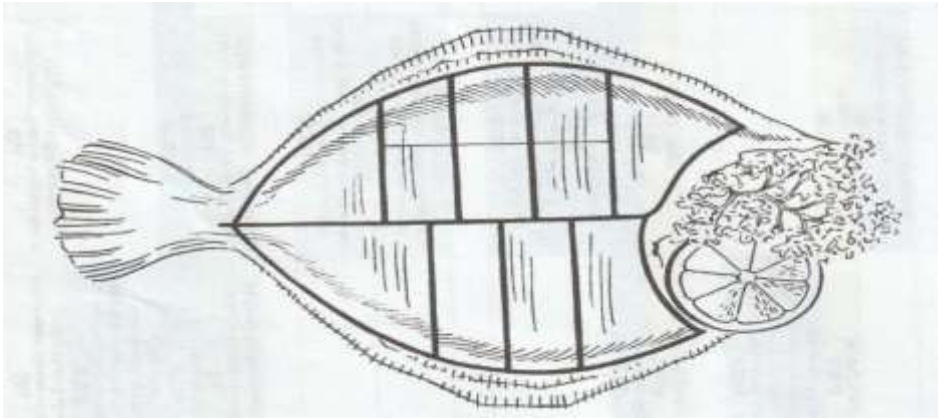


Tuzlu bir kabukta pişmiş bütün levrek, masa başında sunum ve servis gerektiren bir yemektir. Tuzda pişmiş için bulunan en eski tarif, Archestratus'un Lüks Yaşamı'nda MÖ dördüncü yüzyıldan kalmadır. Bugün birçok Akdeniz restoranının menüsünde yer alıyor. Tuz, balıktaki nemi tutan bir kabuğa oturur.

Garson tarafından kırılarak açıldığında büyük parçalar halinde soyulur. Bunu masada yaparken, garson kırıntıları fırçalar ve bütün somon balığında olduğu gibi porsiyonlar servis edilir. Tuz kabuğu derisini çektiği için balığın ölçeklenmesine gerek yoktur.

Yassı Balık

Balıklar en sık kalkan, brill, dil balığı ve dab içerir. Hızlı ve düzgün bir şekilde oyulmaları ve sıcak servis edilmeleri için yapılarının doğru bir şekilde bilinmesi gerekir.



Kalkan

Ağır siyah çizgiler kalkanın nasıl oyulduğunu gösterir, daha ince çizgiler ise porsiyonların daha büyük bir balıkta nasıl tekrar bölünebileceğini gösterir

Kalkan Balığı -Kalkan Balığı

Önce bir balık bıçağı ile kafaların etrafında dairesel bir kesim yapın, ardından omurga boyunca baştan neredeyse kuyruğun sonuna kadar kesin. Şimdi, balığın kıvrımlarını takip ederek, kalın et ile küçük

kemikler arasındaki kenarın her yerine art arda kesiler yapın, ayrıca tek tek kısımlar daha sonra bu kemikler olmadan çıkarılabilir. Tek tek porsiyonları servis etmeden önce, balığın boyutuna bağlı olarak solda dört ila beş kesi ve sağda üç ila dört kesi yaparak bir balık bıçağıyla işaretleyin.

Daha sonra bıçak ve balık dilimi ile kolayca kaldırılabilirler. Porsiyon sayısındaki fark, her zaman beyaz tarafı yukarı bakacak şekilde servis edilmesi gereken balığın, başın hemen arkasında, sağdan bağırsaklarının atılmasından kaynaklanmaktadır. Baş ve kuyruk kullanılmaz. Beyaz taraf oyulur oyulmaz, omurganın her iki ucunda bıçakla derin kesiler yapın ve bıçağı kenarlar boyunca gezdirerek balık dilimi ile birlikte kaldırın. Her bir parçayı böldükten sonra ve servis yapmadan önce kabuğunu soymak en iyisidir. Teorik olarak, elbette, balığı diğer tarafa çevirmek mümkün olurdu, ancak yemek odasında çok hantal olurdu ve hoş görünmezdi.

Brill -Barbie Bu, kalkan balığına benzer şekilde oyulmuştur.

Taban – Taban

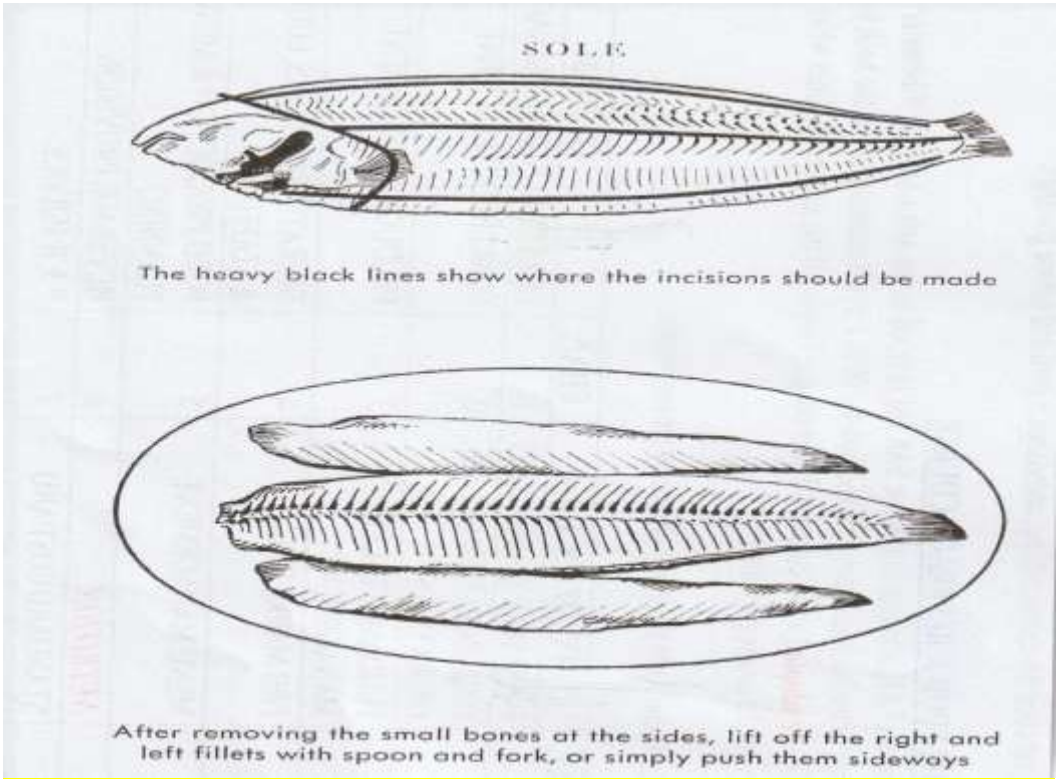
Dilin kızartılmış, ızgara yapılmış veya haşlanmış olmasına bakılmaksızın yöntem aynıdır. Aynı tabaktan birkaç balık servis edilmediği sürece servis tabağında kemiklidir.

Bıçakla ilk kesiyi başın hemen arkasından kuyruğa, ardından omurganın sağına ve soluna doğru yapın. İkinci kesim, yandaki kemikleri ayırmak için balığın kıvrımlarını takip ederek yanlar boyunca yapılır. Filetoları baş ucundan altlarına bir balık dilimi veya kaşık iterek gevşetin, kemikten kaldırın ve sıcak tabaklara yerleştirin. Taban artık ters çevrilebilir ve diğer filetolar kaldırılabilir. İyi işletmelerde tabanlar genellikle baş ve yan kemikler alınmış olarak servis edilir. Bu durumda şunlar yeterlidir: Uzunlamasına kesin ve filetoları bıçakla hafifçe gevşetin. Daha sonra kolayca omurgadan yana doğru itilebilirler.

Dab/Limon Tabanı – Kireçli

Bu, eti lezzetli ve çok sindirilebilir olmasına rağmen, iyi kuruluşlarda nadiren servis edilir. Bu muhtemelen etin çok yumuşak olması ve kolayca parçalanmasından kaynaklanmaktadır. Filetoların kırılmaması için kemiklerden çok dikkatli bir şekilde gevşetilmeli ve balık dilimi ile kaldırılmalıdır. Yöntem taban ile aynıdır.

Sosla kaplanmış olarak servis edilecek büyük balıklar mutfakta uygun şekilde hazırlanmalıdır. Yemek odasında oymayı kolaylaştırmak için tüm yüzgeçleri kesin ve her iki taraftaki filetoları hafifçe gevşetin.



KABUKLULAR

Masada oyma için sadece ıstakoz ve kerevit uygundur. Bu, geniş sırtlı 9-10 inç uzunluğunda (25 cm) güçlü bir bıçak gerektirir. Kabuklular her zaman bir tahtaya oyulmuştur.

Masada estetik olarak ıstakoz pençelerinden etin çıkarılması çok zor olduğu için bunlar çıkarıldıktan sonra açılmak üzere mutfağa gönderilmelidir. Orada pençelerin kenarları ağır bir bıçakla koparılır, böylece kabuk bir balık bıçağı ile kaldırılırken ve kırılırken et bir ıstakoz çatalı ile kolayca çıkarılabilir.

Istakoz – Homard

Istakozu kuyruğu uzatılmış bir oyma tahtası üzerine yerleştirin, başını bir peçeteye tutun ve pençeleri büküm hareketiyle çekin. Şimdi kuyruğu bir bıçakla ikiye bölün ve ardından kesilen parçayı bir peçetede tutarak kafadan kesin. Bıçak her zaman başın kuyrukla birleştiği merkeze yerleştirilir. Bağırsağı - merkezden aşağı inen uzun, koyu renkli şerit - her iki yarıdan da dikkatlice çıkarın. Pençeleri kısa, keskin bir kesimle koldan çıkarın, kolun ucunu peçeteyle tutun ve keskin bir bıçakla uzunlamasına ikiye bölün; Et bir ıstakoz çatalı ile çıkarılır. Kolların eti, en sulu olduğu için bir kerede servis edilmelidir.

Şimdi eti pençelerden soyun. Mutfakta düzgün bir şekilde açılmışlarsa, sadece bir peçete ile tutmak ve kısa parçayı koparmak gerekir, bu da merkezdeki kıkırdağı çıkaracaktır. Hala pençenin ucunu tutarak, bıçağı et ile kabuk arasına sokun ve kabuğu yukarı doğru basınçla kaldırın. Et artık bir balık veya ıstakoz çatalı ile kolayca çıkarılabilir. Kuyruk etini kabuğundan çıkarmak için, kabuğu bir kaşıkla tahtaya tutun ve eti bir çatalla yavaşça kaldırın ve dışarı çekin. Istakoz salatası veya kokteyl için kullanılacaksa, boyuta göre 3, 4 veya daha fazla çapraz dilim halinde kesin. Istakoz mayonez veya başka bir sos ile servis edilirse, eti bozulmadan kalır.

Kerevit, dikenli ıstakoz – Langouste

Kerevitlerin pençeleri yoktur, sadece keçeleri vardır, bu yüzden açılacak pençeleri yoktur. Kabuğu ve kuyruğu ıstakozla aynı şekilde ikiye bölün ve 3, 4 veya daha fazla kalın çapraz dilimler halinde kesin. Ancak' istek üzerine, kalın bacaklar ıstakozla aynı şekilde açılır ve kabuklanır,



Istakozu güçlü bir bıçakla uzunlamasına kesin ve pençelerini çıkarın

Fotoğrafçı: Kurt Robrig. Kaiser Keller Frankfurt Main'de çekildi



Kabuğu bir kaşıkla tutarken eti bir çatalla kuyruktan dışarı çekin

Fotoğrafçı: Gerb. Kolling. Ritz Restaurant Berlin 30'da çekildi

BÖLÜM 3 MASA BAŞI YEMEK PİŞİRMEK İÇİN GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

Parlama lambaları
Bunlar gueridon servisi için önemli bir ekipman parçasıdır ve yemeklerin pişirilmesinde ve işlevlendirilmesinde kullanılır. Lambanın bakımı, lambanın ömrünü en üst düzeye çıkarmak ve kaza olasılığını en aza indirmek için önemlidir.

Günümüzde kullanılan ana lamba türleri üç yoldan biriyle beslenir:

Metillenmiş ispirtolar*:* Bunlar iyi bir aleve sahiptir, ancak fitili kesmek için özen gösterilmelidir, bu da dumanları önlemeye yardımcı olacaktır. Herhangi bir ispirto sızıntısı ciddi bir yangın tehlikesine neden olabileceğinden, tüm bileşenler birbirine iyi uymalıdır. Bu lambaların kullanımı azalmaktadır.

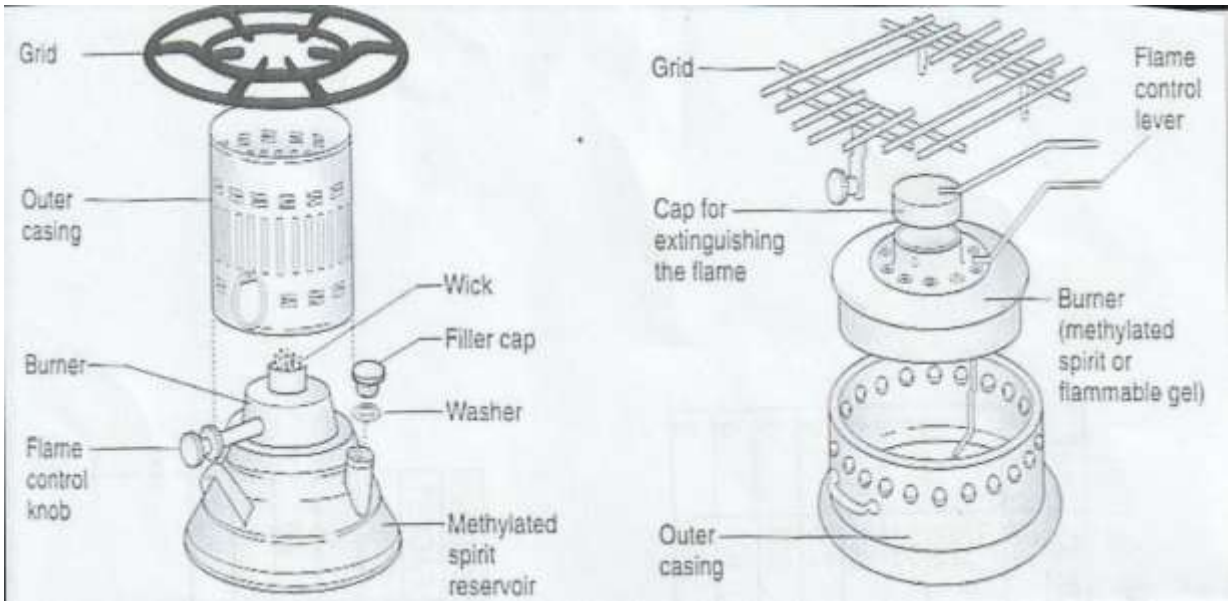
Yanıcı jel*: (**Sterno**)* bu, son derece temiz ve yeniden doldurulması güvenlidir, çünkü jel ya doğrudan lambaya uyan ayrı lamba boyutunda kaplarda ya da bir dağıtıcı ile büyük bir kapta gelir. Bununla birlikte, alev zayıf olabilir.

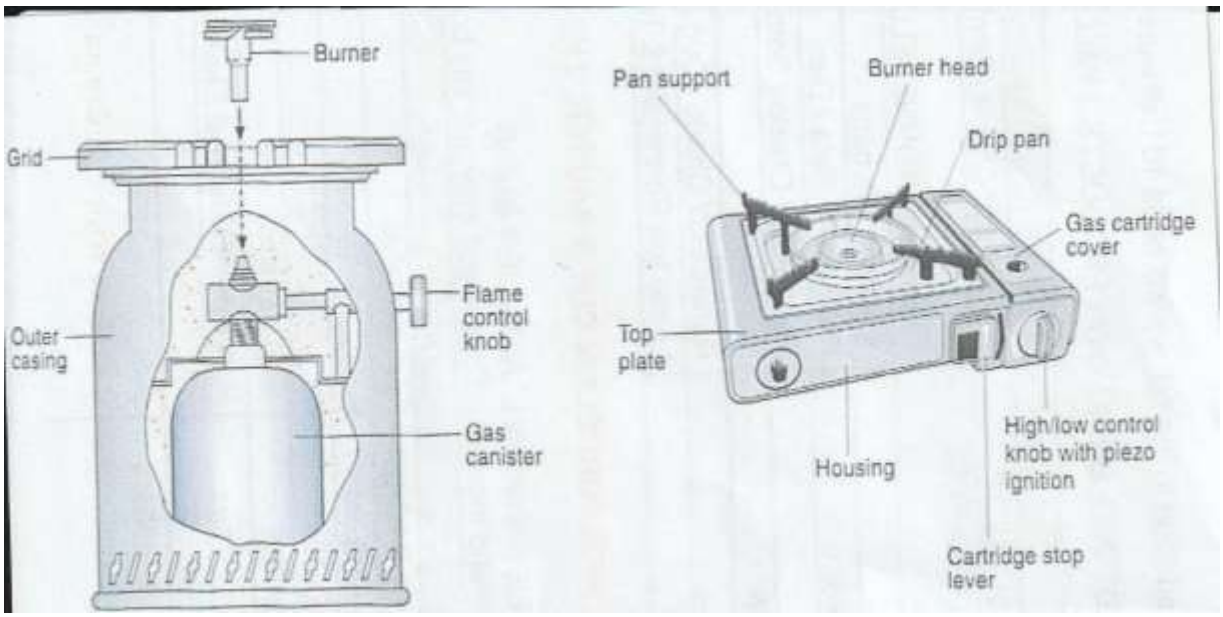
Klor gazı: Bu lambalar son derece popülerdir ve doğrudan lambaya uyan yedek bidonlar elde edilebilir. Gaz kokusuzdur ve alevin mükemmel bir şekilde kontrolü sağlanabilir. Bu lambalar genellikle, lambanın yapıya dahil edildiği amaca yönelik arabalarda kullanılır, böylece araba üstü boyunca aynı çalışma yüksekliğini verir. Bu çok daha güvenlidir ve kaza olasılığı daha azdır. Arabanın üst kısmı paslanmaz çeliktir ve bu da kolay temizlik sağlar.

Son yıllarda ilk olarak kamp ocağı olarak üretilen portatif gaz sobaları, gueridon arabası üzerinde yemek pişirme amaçlı kullanılmaya başlanmıştır. Bunlar kendi taşıma çantasında hafif, bağımsız, portatif sobalardır.

Otomatik basmalı düğmeli ateşleme ve yerleşik güvenlik özelliklerine sahiptirler. Soba, bir Sunn gazı P220 kartuşu üzerinde iki saate kadar çalışacaktır. Ek olarak, bu sobalar ortalama parlama lambasından daha ucuzdur.

N





Dört tip Gueridon lambası: 1) geleneksel metillenmiş ispirto lambası 2) modern metillenmiş yanıcı jel lamba ruhu 3) gaz lambası ve 4) gaz sobası.

Flambė ispirto sobası ve bileşen parçaları

Gueridon normalde gaz lambası için bir kontrol anahtarına, fazla servis ekipmanı için bir çekmeceye, masa başında yemek pişirirken kullanılmak üzere bir kesme tahtasına, alt rafta alkollü içki ve likör şişelerini tutmak için kullanılan bir brakete ve eşlikçileri tutmak için üstte bir girintiye sahip olacaktır.

Reşo bulaşıkları ve Suzette tavaları

Gerçek reşo kabı derindir, bir kapağı vardır ve kendi bireysel ısıtma ünitesine uyacak şekilde tasarlanmıştır. Bunların daha büyük versiyonları artık büfelerde bulunuyor. Lambalı pişirme için kullanılan sığ tavalara Suzette tavaları denir. Şekil ve boyut olarak kızartma tavalarına benzerler ve dudaklı veya dudaksız 23-30 cm (9-12 inç) çapa sahiptirler. Dudak genellikle sol tarafta bulunur. Tavalar, eşit bir ısı dağılımı sağladığı için gümüş kaplı bakırdan yapılmıştır.

Ocaklar

Bir ocak gözünün ana işlevi, yiyecekleri müşteriye servis edilmeden önce sıcak tutmaktır. Genellikle büfe üzerinde konumlandırılırlar, ancak genellikle hem büfede hem de gergidon üzerinde bulunabilirler. Çok çeşitli boyutlarda gelirler ve gaz, elektrik, metillenmiş ispirto veya yanıcı jel ile ısıtılabilirler; Kızılötesi olanlar da mevcuttur.

Ekipmanın bakımı ve bakımı

Birçok müşteri için çekici olan masada yemek hazırlamanın görsel bir görüntüsüdür. Bu nedenle tüm eylemler en yüksek hijyen ve güvenlik standartlarını karşılamalıdır ve iyi bir planlama ve organizasyon bunu başarabilir. Gueridon hizmeti ile ilgili hijyen ve güvenlik faktörleri aşağıda verilmiştir.

- Personelin hijyeni ve görünümü en yüksek standartta olmalıdır.
- Tüm ekipmanlar günlük olarak tertemiz ve cilalı olmalıdır.
- Yiyecekler çıplak elle tutulmamalıdır.
- Arabalar her kullanım arasında silinmelidir.
- Ocak gözü veya lamba asla araba ayaklarının dışına yerleştirilmemelidir.
- Araba, perdelere veya yumuşak mobilyalara yakın kullanım için konumlandırılmamalıdır.
- Alkollü içecekler asla ısıtılmış arabaların veya çıplak alevlerin yakınında bırakılmamalıdır.
- Bulaşıkları alevlendirirken alkollü içecekler dikkatli bir şekilde kullanılmalıdır.

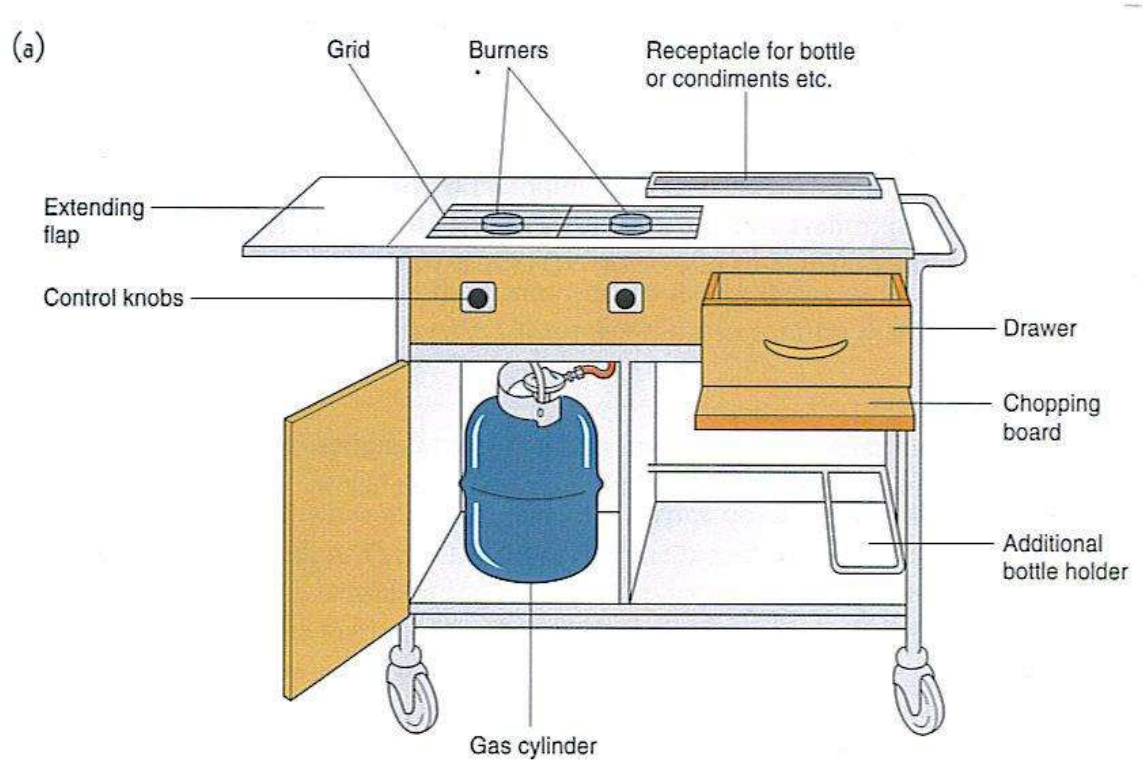
- Araba, üzerinde yiyecek veya ekipman varken restoranın etrafında hareket ettirilmemelidir.
- Lambalar, iyi durumda olduklarından emin olmak için günlük olarak kontrol edilmelidir.

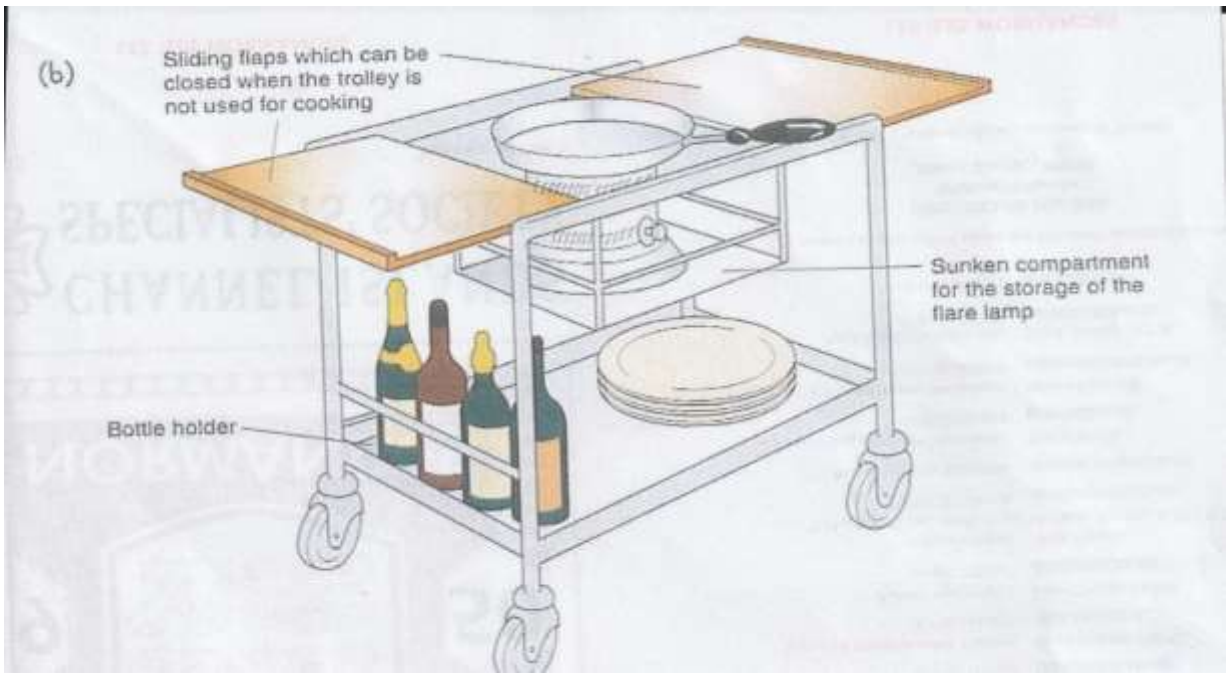
Günlük bir güvenlik denetimi ve temizlik programı, bir temizlik rotası veya programı kullanılarak uygulanmalıdır. Yemek servisi personeli bu işi normal mizansen döneminin bir parçası olarak ve ekibin kıdemli bir üyesinin gözetimi altında yapmalıdır.

Küçük gümüş ekipmanın tüm parçaları, parlatma makinesi, plaka tozu, gümüş daldırma gibi uygun temizleme yöntemi kullanılarak günlük olarak kontrol edilmelidir .

Fambile lambaları, Suzette tavaları, ocaklar ve arabalar gibi tüm büyük ekipmanlar yine günlük olarak doğru temizleyicilerle elde temizlenmelidir. Her zaman en az aşındırıcı temizleyiciyi kullanmayı unutmayın, aksi takdirde ekipmanın yüzeyi çizilir. Bakır bazlı ürünler için tuz, limon ve biraz sirke karışımı yeterlidir.

Ekipmanın belirli parçalarının özel bakımı çok önemlidir. Bu, arabalardaki tekerleklerin yağlanmasını ve menteşeler ve çekmece kızakları gibi kullanılan ekipmanın hareketli parçalarını içerebilir. Üçü bir arada yağ veya WD40 kullanılabilir.





Flambė arabalarına örnekler: (a) Gaz yakıtlı araba ve (b) ispirto lambalı flambė arabası

Yiyecek ve İçecek Servisinde Kullanılan Araba Çeşitleri

Konukseverlik dünyasında, kusursuz bir yemek deneyimi sağlamak çok önemlidir. Yiyecek ve içecek servisi, perde arkasında iyi yağlanmış bir makineye dayanır ve bu makinedeki çok önemli bir dişli, mütevazı arabadır. Bu uyarlanabilir iş beygirleri, her biri belirli bir ihtiyacı karşılamak üzere tasarlanmış çeşitli şekil ve boyutlarda gelir.

Ağırlama için Arabaların Önemi:
Kalabalık bir restoran hayal edin. Garsonlar koşuşturuyor, yiyeceklerin mutfaktan masalara hızlı bir şekilde ulaşması gerekiyor ve oda servisinin otel misafirlerini mutlu etmesi gerekiyor. İşte bu noktada servis arabaları devreye giriyor! Bu beygir arabaları basit görünebilir, ancak sorunsuz konaklama hizmeti için gizli bir silahtır.

- **Verimlilik –** Arabalar büyük miktarlarda yiyecek ve içeceği hızlı ve kolay bir şekilde taşıyarak personelin zamanından tasarruf sağlar ve hizmetin sorunsuz olmasını sağlar.
- **Sıcaklık Kontrolü –** Sıcak yiyecekler sıcak, soğuk yiyecekler soğuk kalır ve konukların yemeklerini mükemmel sıcaklıkta almalarını sağlar.
- **Organizasyon –** Arabalar, tabaklar, mutfak eşyaları, çeşniler ve daha fazlası için bölmelerle her şeyi düzenli tutar, dökülmeleri ve eşya aramak için harcanan zamanı azaltır.
- **Misafir Deneyimi –** Arabalar, yiyeceklerin hızlı, verimli ve doğru sıcaklıkta ulaşmasını sağlayarak daha iyi bir konuk deneyimine katkıda bulunur.
- **Sunum –** Peynir arabaları ve tatlı arabaları gibi bazı arabalar, konukları cezbeden görsel olarak çekici bir sunuma izin verir.

1. Oda Servis Arabası
Oda servisi arabası, odada lüks bir yemek deneyimi yaşamak isteyen konuklar için parlayan zırhlı bir şövalyedir. Genellikle dayanıklı ve temizlemesi kolay paslanmaz çelik veya alüminyum arabalardan yapılan bu arabalar, kompakt ve manevra kabiliyeti yüksektir, dar otel koridorlarında kolaylıkla gezinir. Bulaşıkları sıcak tutmak için ısıtmalı raflar ve içecekler için soğuk bölmelerle donatılmış olan bu raflar, yiyeceklerin konuğun kapısına taze ve davetkar bir şekilde ulaşmasını sağlar.

Oda servisi arabaları genellikle tabak takımlarının, çatal bıçak takımlarının ve çeşnilerin düzenli bir şekilde depolanması, alanı en üst düzeye çıkarmak ve dökülmeleri en aza indirmek için birden fazla katmana sahiptir.

2. Oyma Arabası
Zarif bir masa başı sunumu için oyma arabası ön plana çıkar. Isıtmalı bir platforma sahip, güzelce cilalanmış ahşap veya paslanmaz çelik bir araba hayal edin.

Bu mobil iş istasyonu, şeflerin kavrulmuş etleri doğrudan konukların önünde oymasına olanak tanıyarak yemek deneyimine mutfak performansına bir dokunuş katıyor. Oyma arabaları tipik olarak mutfak eşyaları, garnitürler ve soslar için bölmelerle birlikte gelir ve kusursuz bir sunum sağlar.

3. Peynir Arabası
Peynir arabası, kremalı brie'den keskin kaşara kadar çok çeşitli peynirler için bir cennettir. Bu arabalar, farklı peynir türlerine hitap etmek için genellikle birden fazla sıcaklık kontrollü bölmeye sahiptir.

Ayrıca yerleşik bir peynir dilimleyici ve peynir bıçakları ve üzüm, kraker ve Hint turşusu gibi eşlikçiler için bölmeler içerebilirler. Peynir arabası, restoranın peynir seçimini sergilemenin ve yemek deneyimini yükseltmenin güzel bir yoludur.

4. Tatlı Arabası
Nefis tatlılardan oluşan bir geçit törenine kim karşı koyabilir? Tatlı arabası, bir dizi tatlı ikramı sergilemek için katmanlı raflara veya soğutmalı bölmelere sahip mobil bir teşhir ünitesidir.
Kek ve hamur işlerinden köpüklere ve pudinglere kadar tatlı arabası, konukların tatlıya düşkünlüklerini şımartmalarına ve yemeğin mükemmel sonunu görsel olarak seçmelerine olanak tanır.



5. Ordövr Arabası

Ordövr arabası ile partiyi başlatın! Sıcak ordövrleri sıcak ve soğuk mezeleri soğuk tutmak için tasarlanan bu araba, çeşitli seçenekler için birden fazla katmana veya bölmeye sahiptir. Genellikle soğuk eşyaları taze tutmak için bir buz bölmesine sahip olan ordövr arabası, konukları her şeyden biraz denemeye teşvik eden görsel olarak çekici bir sunum sağlar.



6. Gueridon Arabası

Ekstra bir mutfak havası dozu için, flambé arabası olarak da bilinen gueridon arabası gerçek bir göstericidir. Gueriyon servisinde kullanılan araba türlerini keşfedin. Bu çok yönlü araba, tipik olarak yerleşik bir brülör olan bir ısı kaynağına sahiptir ve şeflerin yemekleri masanın yanında bir ateş dokunuşuyla hazırlamasına olanak tanır. Dramatik alevli veya zarif son rötuşları süslü düşünün. Gueridon arabaları genellikle malzemeler, mutfak eşyaları ve tabaklar için ek bölmelere sahiptir ve bu da mobil bir mutfak iş istasyonu oluşturur.



7. İçecek Arabaları

Şarap uzmanları, şarap arabasının zarafetini takdir edeceklerdir. Bu özel araba, şarap ve içeceklerin en iyi şekilde depolanması ve sunulması için tasarlanmıştır. Yerleşik şarap rafları, buz kovaları için bölmeler ve cam eşya tutucular gibi özellikleri arayın. Şarap arabası, verimli masa başı hizmeti sağlar ve restoranın şarap seçimini şık bir şekilde sergiler. Şampanya, akşam yemeğinden sonra içecekler ve kokteyller için başka arabalar da mevcuttur.



Bunlar, restoranlarda ve otellerde yiyecek ve içecek servisinin sorunsuz çalışmasını sağlayan birçok araba türünden sadece bir kaçıdır. Her biri, konuklar için sorunsuz ve keyifli bir yemek deneyimi sağlamada hayati bir rol oynar.

Ek olarak, oyma arabası, tatlı arabası, peynir ve içecek arabaları satış ve satış yardımcıları olarak kullanılabilir.

BÖLÜM 4 MASADA YEMEK PİŞİRMEK, ALEVLENDİRMEK VEYA YEMEKLERI BİTİRMEK

Giriş bölümünde , bunun nadiren bir mesele veya gerçek bir yemek pişirme olduğu vurgulandı. Ama esas olarak konuğun masasında belirli yemekleri bitirmekten biri. Bunun asla başarısız olmayan bir cazibe olduğu kesindir ve yalnızca uygun şekilde eğitimli personele sahip birinci sınıf kuruluşların bu talebi karşılayabileceği asla görülmemiştir. Birçok misafir aldatılamayan gerçek gastronomlardır. Bu gerçek oğul için, kim olan herkes.masada yemek pişirmeyi üstlenmek için yüzde yüz yetenekli olmalıdır · İster şef, ister garson olsun. Kaymamalılar; Güvenilir olmayan eğitimli garson bile yemek odasında işe yaramaz.

Yemekler konuğun önünde alevlendirildiğinde, fikir büyük bir şenlik ateşi başlatmak değil, bir yemeğe mükemmel bir dokunuş katmak veya lezzeti daha dolgun hale getirmek için gereken yakıt miktarını kullanmaktır. Aynı şey , alevli olmayan, ancak sadece tamamlanan lo yemekler için de geçerlidir. Amaç, konuğun yararına bir gösteri yapmak değil, onlara yemeği mutfakta önceden hazırlanmış olsaydı mümkün olandan daha taze ve daha mükemmel bir biçimde sunmaktır.

Bu nedenle, gereksiz yere büyük miktarlarda alkollü içki içerek blasé bir konuğu etkileyebileceklerine veya bunun yemeği iyileştirdiğine inanan herkes çok yanılıyor. Aşırı miktarda ispirto, özellikle tamamen yanmadığında, yemeğin lezzetini kesinlikle bozacaktır. Ancak çok azı da kötüdür. Yemeği düzgün bir şekilde alevlendirmek için yeterli değilse, çiğ, yanmamış alkol kalacak ve yemeğe hoş olmayan bir tat verecektir. Tek bir porsiyon için 30 ml – 40 ml yeterli olacaktır; birkaç porsiyon için miktar orantılı olarak ayarlanabilir. Kullanılan brendi kalitesi de önemlidir.

Böbrek, fileto, gulaş vb. yemeklerin alevlendirilmesinde dikkatli olunmalıdır. İçleri tamamen çiğ olmadıkça, üzerlerine dökülen sosun ısısı onları pişirmek için yeterlidir; Çok uzun süre alevlenirlerse kolayca sertleşebilirler. Sosun içinde kaynamalarına asla izin verilmemelidir; Bu aynı zamanda eti sertleştirir. Bu küçük örnek, yemeklerin masada ne kadar dikkatli bir şekilde tamamlanması gerektiğini göstermek için yeterli olmalıdır.

Her zaman popüler olan krepler ve alevli meyveler söz konusu olduğunda, mutlak minimum ispirto kullanılmalı ve tadı tamamlamak için sadece son anda eklenmelidir. Aşırılık kendi amaçlarını yener.

Şimdi tatma üzerine bir kelime. Bu gizli ve estetik bir şekilde yapılmalıdır. Kullanılan kaşık bir kerede kaldırılmalı ve servis yapmak şöyle dursun, sosu veya eti karıştırmak için kullanılmamalıdır.

GUERIDON SERVİSİ

Gueryon teriminin tanımı, yiyeceklerin servis edilebileceği hareketli bir servis masası veya arabasıdır. (***"KİTAP YEMEK DİLİ: İKİ FLAMBE' YEMEĞİ ÜZERİNE BİRKAÇ NOKTA")*** Bu, oyulması, birleştirilmesi veya fileto haline getirilmesi gereken yiyecekleri, alevlendirilmesi gereken yiyecekleri, hazırlanması ve servis edilmesi gereken yiyecekleri veya sadece geridondan servis edilen yiyecekleri içerebilir.

Başka bir deyişle, gerekli olabilecek her türlü yedek ekipman ile birlikte, servis gereksinimleri için yeterli donanımı taşıyan hareketli bir büfedir. Gueridon'un kendisi çeşitli şekillerde olabilir, örneğin, amaç için özel olarak yapılmış bir Calor gaz arabası, düz bir araba veya hatta küçük bir masa. Bu hizmet şekli aynı zamanda bir oyma arabası, peynir arabası veya tatlı arabası anlamına da gelebilir. Gueridon servisi normalde alakart menü ve servis ile birinci sınıf işletmelerde bulunur. Daha yüksek düzeyde servis becerileri, daha pahalı ve ayrıntılı ekipman kullanımı ve arabaların hareketi için daha geniş bir alan gerektirdiğinden daha maliyetlidir.

Flambé yemekleri ilk olarak Edward döneminde İngiltere'de popüler oldu. **Crepes Suzette**, 1894'te Monte Carlo'daki Cafe de Paris'te komiser olarak çalışırken **Henri Charpentier** tarafından icat edildiği iddia edilen ilk flambé yemeği olduğunu iddia ediyor.

Teppanyaki olarak bilinen Japon masada yemek pişirme sanatı, müşteri için büyük bir görsel çekiciliğe sahip daha modern ve uzman bir yaklaşımdır. **Teriyaki**' nin hizmetini içerir; terbiyeli bir soya sosu turşusuna batırıldıktan sonra ızgarada veya ızgarada pişirilen bir Japon et veya balık yemeği. Japon şefin teriyaki etini karides, pilav ve sebzelerle birlikte müşterilerin hemen önünde hazırladığı bir **teppan** veya **hibachi** masasında hazırlanır. Bu, yemek pişirme, yemek ve eğlenceyi bir arada birleştiren bir yemek deneyimi yaratır.



FARKLI KÜLTÜRLERDE SOFRA BAŞI YEMEK PİŞİRME

Masa başı hizmeti veya gueridon servisi olarak da bilinen masa başı pişirme, yemeğin doğrudan misafirlerin önünde masada hazırlandığı, bitirildiği veya servis edildiği bir yemek deneyimidir. Bu uygulama, her biri benzersiz mutfak geleneklerini ve tekniklerini içeren kültürler arasında farklılık gösterir. Masa başında yemek pişirme, konukları hazırlık sürecine dahil ederek, kişiselleştirmeye olanak tanıyarak ve daha etkileşimli bir atmosfer yaratarak yemek deneyimini geliştirir. Her kültür kendi yeteneğini getirir ve masa başında yemek pişirmeyi küresel gastronominin keyifli bir yönü haline getirir.
İşte bazı örnekler:

1. Fransız Mutfağı

- **Flambéing**: Crêpes Suzette gibi bir yemeğin lezzeti ve sunumu geliştirmek için alkolle ateşlendiği klasik bir Fransız tekniği.
- **Salade Niçoise**: Bazen doğrudan masada toplanır ve yemek yiyenlerin taze malzemelerin birleştirildiğini görmelerini sağlar.

2. İtalyan Mutfağı

- **Fettuccine Alfredo**: Bazı restoranlarda makarna masaya tereyağı ve peynirle birlikte atılır ve yemek yiyenlerin önünde kremalı bir sos oluşturur.
- **Risotto**: Bazı işletmeler risottoyu masada bitirebilir, malzemeleri ekleyebilir ve yemeği konukların önünde karıştırabilir.

3. Japon Mutfağı

- **Shabu-shabu**: Bu güveç yemeği, masada bir tencerede kaynar su içinde ince et ve sebze dilimlerinin pişirilmesini içerir. Yemek yiyenler pişirme sürelerini kontrol edebilir ve yemeklerini kişiselleştirebilir.
- **Suşi Ruloları**: Bazı suşi barlarında şefler, akşam yemeklerinden hemen önce suşi ruloları hazırlayarak taze malzemelerin tadını çıkarmalarını sağlar.
- **Teppanyaki**: müşteri için büyük bir görsel çekiciliğe sahip daha modern ve uzman bir yaklaşımdır. **Teriyaki**'nin hizmetini içerir; terbiyeli bir soya sosu turşusuna batırıldıktan sonra ızgarada veya ızgarada pişirilen bir Japon et veya balık yemeği. **Japon şefin** teriyaki etini karides, pilav ve sebzelerle birlikte müşterilerin hemen önünde hazırladığı bir **teppan veya hibachi** masasında hazırlanır. Bu, yemek pişirme, yemek ve eğlenceyi bir arada birleştiren bir yemek deneyimi yaratır.

4. Meksika Mutfağı

- **Guacamole**: Genellikle masada taze olarak hazırlanır ve yemek yiyenlerin misket limonu, soğan ve kişniş gibi malzemelerle kişiselleştirmesine olanak tanır.
- **Fajitalar**: Sıcak bir tabakta cızırtılı olarak servis edilirler, genellikle dramatik bir sunum için masaya getirilirler.

5. Orta Doğu ve Türk Mutfağı

- **Meze**: Humus veya baba ghanoush gibi bazı yemekler masada hazırlanabilir veya karıştırılabilir, bu da ortak bir yemek deneyimi sağlar.
- **Kebaplar**: Bazen masada bir şiş üzerinde ızgara yapılır, bu da yemek yiyenlerin yemek pişirmenin aromasının ve deneyiminin tadını çıkarmasına olanak tanır.
- **Ocakbaşı:** Ocakbaşı'nın kökleri, etlerin açık ateşte ızgara yapılmasının popüler bir pişirme yöntemi haline geldiği Osmanlı İmparatorluğu'na kadar uzanabilir. Gelenek, ailelerin ve arkadaşların taze hazırlanmış yemeklerin tadını çıkarmak için açık bir masa ızgarası etrafında toplandığı sosyal bir yemek deneyimi olarak gelişti.

TEPPANYAKI HAKKINDA HERŞEY

Teppanyaki ne anlama geliyor? Bu, kelimenin tam anlamıyla, en basit haliyle Japon teppanyaki tarzı yemek pişirmenin tanımı olan çelik bir ızgarada kızartılmış anlamına gelir, ancak teppanyaki tarzının tam olarak ne zaman kullanılmaya başlandığı biraz daha karmaşıktır.

Bazıları, geleneğin 200 yılı aşkın bir süre önce ailelerin küçük hibachi ızgaralarında birlikte yemek hazırladığı zaman başladığına inanıyor. Diğerleri, 1900'lerin başında, teppanyaki şeflerinin tarzı ve karmaşık bıçak becerileriyle birlikte yemek yiyenlere tanıttığı fasulyeye inanıyor.

Teppanyaki tarzı et lokantasının yaratıcısı, ***1945'te*** bir teppan***'da Batı etkisindeki yemekleri pişirme tarzını tanıtan*** Japon restoran zinciri Misono **'dur**. Kısa süre sonra mutfağın Japonlar arasında yabancılardan daha az popüler olduğunu gördüler ve yemekleri hazırlayan şeflerin yetenekli manevralarını izlemekten daha geleneksel Japon yemeklerinden daha fazla keyif aldılar. Restoranlar Japon olmayanlar için turistik yerlerde daha popüler hale geldikçe, zincir, yanan bir soğan volkanı oluşturmak için soğan dilimlerini istiflemek gibi şefin hazırlığının performans yönünü artırdı.

Aynı ailedeki başka bir ekipman parçası, dairesel brülörler üzerinde yassı bir çelik parçasından oluşan ve Moğol barbeküsü gibi tipik olarak daha küçük ve yuvarlak bir düz ızgaradır.

Teppanyaki mutfağı ***sunan restoranlar*** genellikle "Hibachi ızgaraları" veya "Japon et lokantaları" olarak bilinir.

Amerika Birleşik Devletleri'nde ***teppanyaki, 1964 yılında New York'ta ilk restoranını açan*** Benihana restoran zinciri **tarafından ünlendi** . Benihana ve diğer teppanyaki et lokantası zincirleri, şefin yemek yiyenler için bir gösteri gerçekleştirmesine vurgu yapmaya, yeni varyasyonlar ve püf noktaları sunmaya devam etmeye devam ediyor. Şef mutfak eşyalarıyla hokkabazlık yapabilir, bir karidesi gömlek cebine atabilir, şapkasında bir yumurta yakalayabilir, bir yumurtayı havaya fırlatabilir ve bir spatula ile bölebilir, düzleştirilmiş bir karides parçalarını yemek yiyenlerin ağzına çevirebilir veya soğan halkalarını ateş püskürten volkanlara yerleştirebilir.



Chef preparing a flaming onion volcano

GUERIDON SERVİSİ İÇİN İŞLEMLER

Gueridon servisi yapılırken, tüm yemekler, yemeğin fiili servisinden önce ve özellikle herhangi bir yemeğin filetolanması, birleştirilmesi ve oyulmasından önce masada müşterilere sunulmalıdır. Bu, müşterilerin yemekleri servis edilmeden önce mutfağın sunduğu gibi görebilmeleri içindir. Müşteriler ayrıca siparişlerin doğru olduğunu da onaylayabilir.

Gueridon Servisi için Mise-en-Place

Geridon hizmetinin yürütüldüğü birçok kuruluşta, geridonun temel düzenini standartlaştırmak bir politikadır. Bu, gerekli hizmet standartlarının karşılanmasını ve güvenliğin tüm servis personeli için en önemli husus olmasını sağlamak içindir.

Gerektiğinde, gueridon'un üst ve alt rafı katlanmış bir kayma bezi ile örtülmelidir, ancak bu elbette gueridon'un doğasına ve genel görünümüne bağlı olacaktır. Çalışma kolaylığı için, çatal bıçak takımı düzeni bir büfedeki gibi olmalıdır, çünkü bu zamandan tasarruf sağlar ve servisi hızlandırır.

Bu şunları içerebilir:

- Servis kaşık ve çatalları (eklem) çorba ve tatlı kaşık ve çatallarını içeren özel ekipmanlar, sos kepçesi, çay ve kahve kaşıkları, eklem ve yan bıçaklar. balık bıçakları ve çatalları.

- Ocaklar veya masa ısıtıcıları genellikle geridonun üst kısmında sol tarafa yerleştirilir. Bu ısıtıcılar gaz, elektrik veya metillenmiş ispirto olabilir. Ayrıca üstte bir oyma tahtası, oyma, birleştirme ve fileto için bıçaklar ve yağ ve sirke, Worcestershire sosu, İngiliz ve Fransız hardalı ve pudra şekeri gibi çeşitli temel eşlikler olabilir.

- Altında servis tabağı ve servis yapılırken kirli çatal bıçak takımı için yan plakalar ve bazı bağlantı plakaları bulunacaktır. Sebze ve sosların servisi için çeşitli boyutlarda bazı alt daireler de bulunmalıdır. Sosların ve diğer eşliklerin sunumu için çeşitli çörekler veya tabak kağıtları yararlı olabilir. Kahve tabakları, eşlikler ve kontrol pedleri gibi gerekli diğer tüm mizansenler, acil durumlarda tüm gueridon ekipmanının fazlalığı ile birlikte garsonun büfesinde veya iş istasyonunda olacaktır.

Gueridon Hizmeti için Prosedür

- Gueridon servisi esasen bir chef de rang ve commis servisidir. Bu nedenle, onlar ve ekibin diğer üyeleri arasında tam bir irtibat ve ekip çalışması olmalıdır.
- Gergedonu her zaman itin, asla çekmeyin. Bu, kişinin nereye gittiğini daha kolay görebileceği için kazaların önlenmesine yardımcı olur.
- Gueridon, eksiksiz bir kursun hizmeti için tek bir konumda tutulmalı ve müşteriden müşteriye taşınmamalıdır.
- Gümüş servisinden farklı olarak, servis kaşığı ve çatal tek elde birlikte kullanıldığında, gueridon servisinde kaşık ve çatalın her iki elde bir tane kullanılması gerekir. Bu daha fazla kontrol sağlar ve daha hızlı bir prosedürdür.
- Yemek önce müşteriye sunulur ve yemeğin adı belirtilir, örneğin 'Dover tabanınız, hanımefendi'. Çanak daha sonra gergidona geri verilir.
- Sıcak servis tabakları, servis edilen yiyecekler sıcak tabağa yerleştirilirken, arabanın yan tarafına yerleştirilir.
- Servis edilen yemek daha sonra oyulur, birleştirilir veya gerekirse fileto haline getirilir ve müşterinin tabağına yerleştirilir.
- Garson daha sonra tabaklar hala geridonun üzerindeyken patatesleri ve sebzeleri tabaklara yerleştirir. Garson ayrıca sosları tabaklara servis ediyor.
- Plakalar daha sonra müşterilerin önüne yerleştirilir.
- Gueridon'dan ikiden fazla örtü servis edildiğinde, her müşterinin sadece ana yemeği gueridon'dan servis edilmeli, patates ve sebzeler, soslar ve eşlikler her zamanki gibi servis edilmelidir. Bu, servisi hızlandırır, çünkü genellikle tam yemeğin servisi için gueridon'da yeterli yer yoktur.
- Yiyecekleri ve sıvıları servis dairelerinden ve tabaklardan tabağa aktarırken, tabağa damlama damgasını vurmamak için çatal her zaman kaşığın alt tarafından geçer.
- Asla gümüş bir tabağı fileto haline getirmeyin, üzerine oymayın veya oyma yapmayın, çünkü bu onu mahvedebilir. Bir oyma tahtası veya sıcak bir bağlantı plakası kullanın. Oymada çatal kullanırken, her zaman kavisli tarafı aşağı bakacak şekilde çalışır, aksi takdirde tırnaklar eti deler.
- Komiser her zaman gueridon'u kirlerden uzak tutmalıdır.
- Bir masada servis bittiğinde, gueridon'u silin ve hemen bir sonraki masaya geçin. Daha sonra dolu bir tepsi ile mutfaktan gelen komiser için hazır olacaktır.

Farklı yiyecekler için servis hususları:

Ordövr	Bunlar, çeşitli özel yemekler dışında her zamanki gibi servis edilir
Çorba	İster bireysel çorba kaselerinde, ister kepçe gerektiren daha büyük çorba kaselerinde olsun, her zaman gerilladan servis edilir
Makarna ve Pirinç yemekleri	Gergidonda müşterinin tabağına servis edilir. Makarna, makarnayı bir kaşık ve çatal kullanarak servis tabağından yükseğe kaldırarak ve ardından bunu müşterinin tabağının üzerine getirerek ve makarnayı tabağa indirerek servis edilir.
Balık yemekleri	Gerektiğinde fileto haline getirilir ve gerillada servis edilir.
Et	Gerektiğinde ve her zaman bir oyma tahtası üzerinde oyulmuş ve birleştirilmiştir ve daha sonra müşterinin tabağına servis edilir.

Patates ve sebzeler	Ya geridon büfesinde müşterilerin tabaklarına servis edilir, ya da ana yemekler müşterilerin tabaklarına konulup önlerine konulduktan sonra gümüş serviste olduğu gibi servis edilir. Eşlik olarak soslar da aynı şekilde servis edilir
Peynir	Çoğu zaman bir peynir arabasından servis edilir, ancak geridon üzerinde sunulan bir servisten (peynir tahtası gibi) de servis edilebilir.
Tatlı	Flambe tipi bir tabak ise gueridon'dan veya soğuk tatlı arabasından servis edilir
Tuzlu	Gueridon'dan servis edilir veya önceden kaplanır.
Kahve ve çay	Özel kahveler gerekmedikçe masada olağan servis

ÇATAL BIÇAK TAKIMI VE EKİPMANLARI

En usta şef veya garson, uygun ekipman ve çatal bıçak takımı olmadan işlerini yapamaz. En önemli öğeler aşağıdaki gibidir:

- Sos oluklu oyma tahtası, oyma bıçağı, oyma çatalı. Orta ısıda tutulması gereken yemekler için ocaklar (Sterno), 1 veya 2 normal ispirto sobası, 1 veya 2 flambe sobası. Bugün çoğu soba gaz bidonları kullanıyor.
- Krom-nikel çelik veya bakırdan hem düz hem de dep, içi iyi galvanizli veya gümüş kaplamalı çeşitli küçük ve büyük kızartma tavaları.
- Oval ve yuvarlak güveçler, timballer ve yanmaz porselen, gümüş kaplama veya krom-nikel kaplama tabaklar.
- Tavuk presi, küçük sos ve çorba kepçeleri, sos süzgeci, limon ve portakal presleri.

Bazı yemekler için önce ruhların ısıtılması gerekir. Bu, küçük bir kepçe içinde ispirto lambası üzerinde yapılabilir, ancak daha pratik bir yol, küçük bir Türk cezvesini bu amaç için tutmak ve özellikle 30 ml'den fazla ısınması gereken ruh söz konusu olduğunda, bir an için ocak gözünün üzerinde tutmaktır.

Aşağıdaki öğeler ve malzemeler her zaman mevcut olmalıdır:

- Tuz, karabiber ve kırmızı biberlik karıştırıcılar, şeker fıskiyesi. Sirke, zeytinyağı, hardal, Worcestershire sosu, domates ketçap ve diğer baharat sosları. Köri tozu, limon, portakal. Gerektiği gibi alkollü içkiler ve likörler.

Masada hazırlanacak yemekler için sipariş alınırken, mutfak tam olarak hangi malzemelerin gerekli olacağını bilmelidir. Baş garson, son anda şefe haber vermesi gerekmediğinden emin olmalıdır. Mutfak, her porsiyon için doğru bir malzeme listesine sahip tarifler olmalı ve yeni yemekler tanıtıldığında bu güncel hale getirilmelidir. Garsonların elinde sınırsız alan olmadığından, gerekli olacak tüm malzemeler küçük kaplara yerleştirilmelidir. Büyük bir gümüş tepsi birkaç küçük croute veya cocottes veya küçük plats russe tutacaktır.

Bu düzeyde hizmet sunan kaliteli bir restoranda bir garsonun veya şefin işi, masadaki yemeği tamamlamakla sınırlı değildir, belirli ordövr ve ordövr salataları, yeşil salatalar ve meyve salataları hazırlayabilme ve baharat yapabilmelidir.





Specialised equipment as listed



BÖLÜM 5 MASA BAŞI YEMEK TARİFLERİ

ORDÖVR, SALATA VE YAN YEMEKLER

Sofrada en sık tamamlanan ordövrler arasında tavuk, kerevit, ıstakoz veya somon mayonez yer alır. Salata ve mayonez arasında ayrım yapmak gerekir. Salatalar çeşitli baharatlı soslar/soslarla hazırlanırken, ıstakoz, tavuk veya somon mayonez her zaman mayonez sos ile yapılır. Bir mayonez sunduktan sonra, bir garsonun sadece iyice karıştırmak gerekir, ancak salata için sos / sos yapması gerekir.

Salata kasesi, misafir yemek yerken de son ana kadar soğuk tutmak için genellikle daha büyük bir kırılmış buz kasesine yerleştirilir.

Salataların yanı sıra, çeşitli ordövr kokteylleri son ana kadar hazırlanmayarak önemli ölçüde iyileştirilir. Burada da ana malzemeler yemek odasına buz üzerinde getirilmelidir. Masada neredeyse hiç sıcak ordövr hazırlanmaz, blinis birkaç istisnadan biridir.

Şeri, liman, madeira veya marsala ile buzlu kavun – Melon glace au Xérès, Porto, Madère ou marsala

Bu genellikle bir kavundur. Kapak olarak bir daire kesin ve tohumları çıkarın, şarabın yaklaşık 2 solungaç (250 ml) içine dökün. Kapağı değiştirin ve soğuması için kırılmış buzun içinde bekletin. Kırılmış buz ve asma veya diğer yapraklar üzerinde ayakta sunulmalıdır. Tabağı servis masasına koyun, kapağı bir çatalla çıkarın ve bir şerit kaşıkla şaraba batırılmış etin iyi ovallerini kesin. Bir tatlı tabağına koyun ve üzerine kavun suyunun bir kısmını dökün.

Buzlu Kavun – Kavun buzulu

Kavun yemek odasına bütün olarak gönderilirse, garsonun yapması gereken tek şey paslanmaz çelik bir bıçakla yukarıdan aşağıya doğru gerekli sayıda parçaya kesmek, her birinin tohumlarını gümüş bir kaşıkla

çıkarmak ve misafire servis etmektir. Çekirdeklerini çıkarırken kavunu çatalla tutun. İhale tütsülenmiş çiğ jambon özellikle buzlu kavun ile iyidir. Küçük ince dilimler halinde kesin ve kavun ile servis yapın.

Eski tarz Tavuk, Istakoz veya Somon Salatası - salade de volaille, homard veya saumon â l'ancienne

Bu yöntem artık eskisi kadar yaygın değil, ancak Fransızlar ve İngilizler arasında çok popülerdi. Bu salatalar her zaman aynı desende yapılır; Bir cam kaseyi yarıya kadar çok ince kesilmiş marulla doldurun, üstüne iyi, ince dilim tavuk göğsü, pul pul somon ıstakozu koyun. Garnitür, hamsi filetosu, dörde bölünmüş haşlanmış yumurta, marul kalbi, taşlaşmış zeytin ve kapariden oluşur. Bu salata her zaman garsonun salatanın üzerine dökmeden önce başka bir kasede yaptığı basit bir Fransız sosu ile karıştırılır. 1 ölçü çok hafif sirke, 3 ölçü en iyi zeytinyağı, bir tutam tuz ve taze çekilmiş karabiber den oluşur.

Tavuk salataları – Salades de volaille
Günümüzde bu salataları yapmanın birçok farklı yolu var ki, sadece malzemeler ve soslar hakkında bazı genel göstergeler vermek mümkün. Buzlu soğuk servis edilmeleri gerektiği daha önce belirtilmişti. Sos, salatanın üzerine dökülmeden önce daha küçük bir salata kasesinde ayrı ayrı karıştırılır. Tüm malzemeler iyice karıştırılmalıdır, aksi takdirde tam lezzet çıkmaz.

Tavuk salatası 1- Salade de volaille
Malzemeler: 2 ölçü tavuk, küçük dilimler halinde kesilmiş, 1 ölçü ince dilimlenmiş çiğ mantar, 1 ölçü çekirdekli, soyulmuş peynir mayası, kısa kalın şeritler halinde kesilmiş, 1 ölçü soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış iyi süzülmüş domatesler.

Sos: 1 ölçü yumuşak şarap veya tarhun sirkesi, 3 ölçü zeytinyağı, 1 küçük kaşık rendelenmiş yaban turpu, 1 çizgi Worcester sosu, 1 yemek kaşığı domates ketçabı, 1 küçük kaşık doğranmış karışık otlar, tuz, karabiber.

Tavuk salatası 2- Salade de volaille
Malzemeler: 3 ölçü küçük dilimler halinde kesilmiş tavuk, kısa, kalın şeritler halinde kesilmiş 1 ölçü taze ananas, 2 ölçü jülyen kereviz.

Sos: Duble kremayı çıta, kırmızı biber, biraz limon suyu ve bir tutam brendi ile tatlandırın, domates ketçap ile iyice tatlandırın. Portakal suyu ile kalın bir salata sosu/sosu bileşenine düşürün ve küçük bir kaşık doğranmış otlar ile tamamlayın – dereotu, frenk maydanozu, biraz tarhun.

Tavuk salatası 3- Salade de volaille
Malzemeler: 3 ölçü ince tavuk dilimleri, 1 ölçü çok küçük portakal dilimleri, 1 ölçü çok ince jülyen kırmızı biber, 1 ölçü kısa kalın taze salatalık şeritleri.

Sos: Galler Prensi ve Worcestershire sosu, brendi ve kereviz tuzu ile iyi bir çizgi ile tatlandırılmış ve biraz krema ve limon suyu ile gerekli kıvama getirilmiş kalın mayonez.

Bouzy tarzı Kerevit Salatası – Salade de queues d'écrevisses Bouzy
Malzemeler: İnce rendelenmiş marul, üstüne 1 ölçü kerevit kuyruğu, 1 ölçü soyulmuş doğranmış domates, kişi başı çeyrek haşlanmış yumurta.

Sos: 1 ölçü tarhun sirkesi, 3 ölçü zeytinyağı. 1/2 ölçü domates ketçap, tuz, karabiber, ince doğranmış otlar (dereotu, frenk maydanozu, biraz tarhun). Sos ve salatayı iyice karıştırın ve dörde bölünmüş yumurta ile süsleyin.

Kerevit salatası 2 - Salade de queues d'écrevisses
Malzemeler:1 ölçü kerevit kuyruğu, 1 ölçü küçük, kısa elma şeritleri, 1 ölçü ince kereviz jülyen, 1 ölçü çok ince jülyen yeşil biber.

Sos: Çift kremayı biraz köri tozu ve Hint turşusu, bir tutam tuz ve limon suyu ile iyice tatlandırın; Taze portakal suyu ile gerekli kıvama düşürün.

Kokteyl sosları – Soslar kokteyli
Aşağıdakiler 6 kişiye hizmet vermek üzere tasarlanmıştır.

Istakoz veya kerevit kokteyli için 1:
1/2 çay kaşığı tuz, solungaç (120 mg) kalın mayonez, 1 yemek kaşığı rendelenmiş yaban turpu, 4 yemek kaşığı domates ketçap, 2 yemek kaşığı şeri, 1 yemek kaşığı brendi, 1 yemek kaşığı portakal suyu, 1 büyük tutam kırmızı biber, 1/2 çay kaşığı Fransız hardalı, /2 çay kaşığı doğranmış frenk maydanozu ve tarhun, 1 tutam kırmızı biber, 8 damla tabasco sosu.

Istakoz veya kerevit kokteyli için 2:
Kalın mayonezi biraz rendelenmiş yaban turpu, domates ketçabı ve Worcestershire sosu ile tatlandırın, birkaç damla tabasco sosu ekleyin, biraz duble krema ile birleştirin ve şeri, brendi veya viski ile iyice tatlandırın.

İstiridye için:
3/4 solungaç (90 mg) domates ketçabı, 3/4 solungaç (90mg) kuru şeri, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 yemek kaşığı ince kıyılmış yeşil zeytin, bir tutam Worcestershire sosu, 8 damla tabasco sosu, bir tutam tuz. Bu soslar olağanüstü derecede çeşitli olabilir ve misafirleriniz tarafından hangisinin tercih edildiğini görmek için bunları denemek bir konudur.

Deniz Ürünleri Kokteyli
İçindekiler: Karides, karides veya ıstakoz; rendelenmiş marul, mayonez, elenmiş haşlanmış yumurta sarısı ve yumurtanın beyazı, kıyılmış maydanoz, domates konkası, domates ketçapı, Worcestershire sosu, limon suyu ve bir dilim limon.

Hazırlık; Domates kabuğunu bir bardağın tabanına yerleştirin. Bunun üzerine rendelenmiş marulu ve ardından soyulmuş kabuklu deniz hayvanlarını ekleyin. Süslemek için bir karidesi kabuğunda tutun. Mayonez, ketçap ve Worcestershire sosu ile biraz limon suyunu bir çorba tabağında karıştırarak sosu hazırlayın; Kabuklu deniz hayvanlarını aromalı mayonez ile kaplayın. Üstünü elenmiş, haşlanmış yumurta sarısı, yumurta akı ve kıyılmış maydanozla süsleyin. Kalan kabuklu deniz ürünleri ve limon dilimi ile süsleyin.

Avokado Ritz
İçindekiler: Avokado, kabuklu karides, mayonez, limon suyu; Worcestershire sosu, domates ketçapı, domates kabuğu, krema, marul, domates, tuz, karabiber.

Hazırlık: Armutu temiz bir peçeteye sarın, ortadan kesin ve taşı çıkarın. Balık tabağına bir marul yaprağı yerleştirin ve 2 yarım armutu marulun üzerine yerleştirin. Bir sos teknesinde mayonez, domates kabuğu, limon suyu, Worcestershire sosu, krema ve domates ketçabını karıştırın ve tadına bakın. Kabuklu karidesleri armutların oyuğuna kaşıkla koyun. Kokteyl sosunun üzerine dökün ve çeyrek domates ve limon dilimi ile süsleyin.

Havyar veya Somon Füme ile Blini (Sıcak) – Blinis au havyar veya saumon dumanı (chaud)
Mutfaktan malzemeler: blinis, yani bir krep tavada kızartılmış, ancak kreplerden biraz daha kalın olan ince, ince fermente macun krepleri; sıcak eritilmiş tereyağı, smetana (Rus ekşi kreması), gerekirse limon suyuyla ekşimiş çift krema ile değiştirilebilir.

Blinis somon füme ile servis edilecekse, garson uzun keskin bir bıçakla çok ince dilimler kesmeli ve sipariş verilir verilmez bir kez daha kesmelidir. Uygun olmayan somon, Norveç tarzında hazırlanan çok yumuşak, hafif tuzlu türdür. Sıcak tutmak için sıcak bir tabağa blini ve tereyağını koyun, bliniler bir kapakla kapatılmıştır. Garson çok sıcak bir tabağa bir blini koyar, üzerine küçük bir kaşık eritilmiş tereyağı ve küçük bir kaşık smetana döker, ardından üstüne ya biraz buz gibi havyar ya da 2 küçük dilim somon füme ekler, duruma göre belki kapak olarak bir blini daha ekler, sırasıyla bir kaşık daha tereyağı ve smetana döker ve asistanına servis ettirir. Garson, tüm misafirlere servis yapılana kadar aynı şekilde devam eder.

Hızlı çalışması gerekir, böylece bliniler mümkün olduğunca sıcak kalır, çünkü smetana ve doldurma onları hızlı bir şekilde soğutur.

ÇORBA

Sofrada çorba hazırlamak zordur ve özel dikkat gerektirir. Son anda hazırlanırlar ve konuğun çorbası için birkaç dakika beklemesi gerektiği, bunun tersi olduğundan daha iyidir. Çorbalar, seçim için küçük bir krom nikel çelik tenceresinde yapılır ve ispirto ocağının üzerinde sıkıca duran düz bir çift dip bulunur: tencere yüksek değil sığ olmalıdır. Boyut, servis edilecek porsiyon sayısına bağlı olmalıdır; Asla yarısından biraz fazla dolu olmamalıdır. Bu çorbalar genellikle konsommé kaplarında servis edilir. Tertemiz bir tahta kaşıkla veya daha iyisi küçük, galvanizli bir çırpma teli ile karıştırın. Soğuk malzemeleri tencerede karıştırın, ılık, çok sıcak olmayan bir ispirto ocağına koyun ve sürekli karıştırarak veya çırparak yavaşça ısıtın. Çorba yeterince koyulaşır koyulaşmaz, yani kaşığı kaplayacağı zaman, ocaktan alın ve bardaklara kepçeyle alın. Çorbanın ne pahasına olursa olsun çok ısınmaması önlenmelidir, çünkü bu tariflerin neredeyse tamamı yumurta sarısı ile yapılır ve bu nedenle kıvrılır.

Gordon's Cin Domates Çorbası - Ritz Restaurant'ın Spesiyalitesi, Batı Berlin - Crème de tomates et Gordon's Gin

500 gr tamamen olgunlaşmış, çekirdekleri çıkarılmış, soyulmuş domates, 500 gr soyulmuş domates, 15 gr glutamat, tuz, karabiber, bir tutam şeker, bir tutam kırmızı biber, agar-agar, bir jülyen yağsız domuz pastırması, daha iyi kremalı. Sarımsak, kekik, mantar, arpacık soğanı.

Hazırlık:

Mutfak: Bir çeşit domates püresi yapmak için her iki tür domatesi birlikte doğrayın ve glutamat, tuz, karabiber, kırmızı biber ve sarımsak ile tatlandırın. Agar-agar ile bağlayın ve karışımı yarım küre içine dökün. domates büyüklüğünde kalıplar. Ayarlandığında, domateslere benzeyen küreler yapmak için çiftler halinde birleştirin ve pırasa yaprakları ile çiçekleri simüle edin. Pastırma jülyen doğranmış arpacık soğanı ile hafifçe pişirin, biraz sarımsak ve kekik ile tatlandırın ve soğuyunca kremalı tereyağı ile bağlayın.

Masa Yanı:

Hazırlanan tereyağından kişi başı 1 çay kaşığı uygun bir tavaya koyun ve erişmesine izin verin ve içinde beyaz bir mantar üstü pişirin. Üzerine yarım likör bardağı Gordon's Gin dökün, hazırlanan pırasalı domateslerden birini ekleyin, neredeyse kaynatın, bir tutam şekerle tatlandırın ve bir yemek kaşığı taze krema ile tamamlayın. Bu çorba en iyi 2 - 6 kişi için hazırlanır.

Booth'un domates kreması – Crème de tomates et Booth's Cin

Her porsiyonda 120 ml seyreltilmemiş taze domates püresi ve 2 büyük beyaz dilimlenmiş mantar bulunur. Saf püreyi 2 yemek kaşığı soğuk bulyon ile kaynatın, tuz, kırmızı biber, bir tutam domates ketçap ve birkaç damla tabasco sos ile tatlandırın ve 40 ml taze krema ile koyulaştırın. Son olarak, 2 yemek kaşığı Booth's cin ekleyin, baharatları dikkatle kontrol edin ve bir kerede uyarılan çorba kaplarına doldurun.



Fotoğrafçı: Gerh. Kolling. Ritz Restaurant Berlin 30'da çekildi

Eski şeri ile çulluk yumruğu – Essence de bècasse au Xèrès

Sıcak çorba mutfaktan gönderilir; Yaklaşık 120 ml kapasiteli zımba bardaklarına doldurulmuş olması en uygunudur, bu da 2 / 3'ten fazla olmamalıdır. Garsonun tek yapması gereken, servis yapmadan önce her bardağa yaklaşık 20 ml kalınlığında, taze krema ve 20 ml eski şeri dökmektir.

Germiny – Germiny

Mutfaktan malzemeler: 2 yemek kaşığı kalın jülyen pişmiş kuzu kulağı, 350 ml hafif konsantre et suyu, 100 ml taze krema. 3 küçük yumurta sarısı.:

Hazırlık: Krema ve yumurta sarısını iyice birleştirin, et suyu, kuzukulağı, tuz ve bir tutam kırmızı biber ekleyin ve karışımı koyulaşana kadar çırpma teli ile sürekli karıştırarak ısıtın. Son olarak, 4-5 tereyağı pat (yaklaşık 30 gm) ve hemen normal çorba kaplarına doldurun. 4 kişiye hizmet verecek.

Bengal kremalı tavuk – Crème de volaille bengalaise

3 su bardağı mutfaktan malzemeler: 250 ml konsantre fakat hafif tuzlu tavuk suyu, yağsız; 100 ml taze krema; 2 yumurta sarısı; 3 yemek kaşığı şekersiz krem şanti; 1 tepeleme çay kaşığı hafifçe kavrulmuş hindistan cevizi gevreği, köri tozu.

Hazırlık: Krema ve yumurta sarısını iyice birleştirin, 1/2 çay kaşığı köri tozu ve bir tutam tuz ekleyin ve et suyu ile iyice karıştırın. Tencereyi ispirto ocağına koyun ve çorba koyulaşana kadar sürekli karıştırarak ısıtın. Tadın, çorba kaplarına bir kerede doldurun ve her bardağın üzerine bir kaşık krem şanti koyun, kırmızı biber serpin ve üzerine birkaç hindistan cevizi gevreği serpin.

Gueridon Çorba Servisi

Consommé au Xeres – Şeri ile Consommé

1. Konsommé'yi bardaklara paylaştırın
2. Bir çorba kepçesinin kasesini ispirto lambasının alevi üzerinde ısıtın ve bir ölçü şeri ekleyin.
3. Kepçeyi alevin üzerine yerleştirin ve ısınırken buharlaşan şeriyi alevlendirmek için kepçeyi eğin.
4. Yanan şeriyi çukurlu konsommé'nin yüzeyine dikkatlice dökün ve hala yanarken hemen servis yapın.

Kaplumbağa Çorbası

> Bir zamanların en popüler çorbası Consommé au Xeres'e benzer şekilde, peynirli çörekler, bir dilim limon ve esmer ekmek ve tereyağı eşliğinde servis edildi. Bununla birlikte, 1973 tarihli Nesli Tükenmekte Olan Türler Yasası ile ABD sularında deniz kaplumbağalarını öldürmek yasa dışı hale geldi ve birçok kaplumbağa fabrikası iflas ilan etti. O zamandan beri, kaplumbağa çorbası bir gıda maddesi olarak kolektif hafızamızdan neredeyse kayboldu.

Bisque d'Homard – Istakoz Bisküvi

1. Bir porsiyon krema ekleyerek çorbayı tekrar ısıtın
2. Servis tabaklarına porsiyonlayın.
3. Şeri yerine brendi yerine yukarıdaki gibi devam edin.

BALIK VE KABUKLULAR

Masada yemek pişirmeye veya tamamlamaya uygun yemeklerin sayısı azdır. Sadece birkaç örnek verilebilir. Genellikle yemek için sosu hazırlama meselesidir ve oldukça düz kenarları olan gümüş veya krom kaplı bir tencere kullanmak en iyisidir.

Alice stili Sole (Escoffier tarafından oluşturuldu) – Sole Alice

Mutfaktan malzemeler: İyi balık suyu ve beyaz şarapta haşlanmış bir dil balığı, yaklaşık 250 ml et suyu ile kaplanmış ve bir tabak russe üzerine giydirilmiş; 1 küçük yemek kaşığı çok ince doğranmış soğan; 1 büyük tutam toz kekik; 3 küçük, ezilmiş, şekersiz peksimet (toplamda yaklaşık 100 gm); 4 büyük, sakallı istiridye; 30 gr tereyağı.

Hazırlık: Tabağı tabanı ile birlikte bir ispirto ocağına koyun, balığı çıkarın, fileto haline getirin ve 2 tabak arasında sıcak tutun. Et suyunu tencereye dökün, sıcak ocağa koyun, soğanları ekleyin, hızlıca ısıtın ve toz kekiği ekleyin. Şimdi sosu koyulaştırmak için gerektiği kadar ezilmiş peksimet ekleyin ve biraz tuz ve bir tutam kırmızı biberle tatlandırın. İstiridyeleri ekleyin ve sosu bir kez daha kaynatın. Alevi söndürün ve tavanın dönme hareketiyle tereyağını sosa ekleyin. Ya filetoları tabak russe üzerine yerleştirin, bir istiridye ile süsleyin ve sosu üstüne dökün ya da doğrudan tabaklara servis yapın. Sos kremsi olmalı ve kolayca akmalı ancak çok kalın olmamalıdır.

Elmalı ve ketçap soslu Scampi – Langoustines avec des pommes er soslu ketçap

Mutfaktan malzemeler: Her porsiyon 1 dilim olgun, soyulmuş ve yaklaşık 1,3 cm özlü elma, 2 pişmiş yarım scampi, yaklaşık 100 gr tereyağı, 20 ml brendi, iyi bir tutam beyaz şarap, tuz ve karabiber gerektirir.

Hazırlık: Tereyağını tavada ısıtın, elma dilimlerini ekleyin ve her iki tarafını da hafifçe pişirin. Beyaz şarabı ekleyin ve pişene kadar pişirin, çok yumuşamamasına dikkat edin, aksi takdirde dağılırlar. Elmayı tavadan çıkarın ve sıcak tutun. Elma stoğuna ikiye bölünmüş scampi ekleyin, hafifçe baharatlayın ve iyice ısıtın: stok neredeyse sıfıra kadar kaynamalıdır. Şimdi brendi ile flambė ve her elma diliminde 4 scampi yarısı giyin. Elmalar pişerken duble krema ile domates ketçap ile iyice tatlandırın, kırmızı biber ekleyin ve kalın, soğuk bir sos haline getirmek için ince krema kullanın. Soğuk sosu çok sıcak scampi'nin etrafına dökün ve hemen konuğun önüne koyun. Bu sıcak-soğuk kombinasyonu özellikle iyidir.

Köri kremalı Scampi – Langoustines â la crême au curry

3 kişilik malzemeler: 6 büyük veya 8 orta boy, bağırsakları çıkarılmış pişmiş yarıya scampi; 1 çorba kaşığı doğranmış soğan; 40 ml brendi; 200 ml taze krema; 1 yemek kaşığı çift krema; 1/2 çay kaşığı köri tozu; 40 gr tereyağı; tuz; biber.

Hazırlık: Tereyağını derin bir tavada eritin, soğanları ekleyin ve renklerine izin vermeden iyice pişirin. Scampi'yi ekleyin, her iki tarafını da kızartın, hafifçe baharatlayın ve üzerlerine köri tozu serpin; Sonra hafifçe kahverengileşsin. Şimdi brendi ile flambė, kremayı ekleyin ve Sos yeterince kalın olana kadar yavaş yavaş pişirin. Son olarak sosu tadın, 1-2 yemek kaşığı duble dökün ve sosla iyice karışana kadar tavayı fırlatın. Bu yemek haşlanmış pilav ile servis edilebilir.

Güney tarzı flambe scampi – Langoustines flambés Mėridionales

3 kişilik malzemeler: 6 büyük veya 8 orta boy, bağırsakları çıkarılmış pişmiş yarıya scampi; 1 yemek kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı, 3 orta boy kabuklu, doğranmış ve çekirdekleri çıkarılmış domates; 20 gr tereyağı, 1 yemek kaşığı zeytinyağı; 40 ml brendi; 130 ml sek beyaz şarap; 1 çay kaşığı doğranmış otlar (maydanoz, frenk maydanozu, biraz tarhun); tuz; biber.

Hazırlık: Tereyağı ve yağı derin bir tavada ısıtın; Arpacık soğanı ekleyin ve ısındıklarında domatesleri ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın, yüksek ateşte kaynatın ve neredeyse tamamen kaynamasına izin verilmesi gereken beyaz şarabı ekleyin. Şimdi scampi'yi ekleyin, kısa bir süre kaynatın, Flambė yapın, otları ekleyin, karıştırmak için tavayı döndürün. Tadımdan sonra safranlı pilav eşliğinde bir kerede servis yapın.

Pernod ile karides flambe – Crevettes au Pernod

İçindekiler: Pişmiş karides, ince doğranmış soğan, ince doğranmış mantar, tereyağı; kremalı pastis/Pernod; karides sosu.

Hazırlık:

1. Soğanları tereyağında suyunu dökmeden kısık ateşte kavurun, soğanlar yumuşadıkça mantarları ekleyin.
2. Karides sosunu ekleyin ve kaynarken karidesleri ekleyin.
3. Tavayı eğin, Pernod ve flambė ekleyin
4. Krema ile bitirin, yemeğin kaynatılmadan tekrar ısınmasına izin verin/.
5. Haşlanmış pirinçle servis yapın veya bouchées veya vol au vent kutularına ekleyin.

Rob Roy tarzı yengeç eti – Crabe â la Rob Roy

2 kişilik malzemeler: 2 büyük, taze pişmiş enginar dibi; 250 gr iri dilimlenmiş yengeç eti; 70 gr dilimlenmiş mantar; 40 gr tereyağı; 1/2 cam beyaz bağlantı noktası; 120 ml taze krema; 30 ml İskoç viskisi; 1/4 limonun suyu; Kırmızı biber; tuz.

Hazırlık: Enginar diplerini 1 veya 2 kaşık dolusu hafif et suyu ile kaplanmış plat russe içinde yemek odasına göndermek ve sıcak bir tabakta sıcak tutmak en iyisidir. Tereyağını tencerede ısıtın ve içindeki mantarları hafifçe kızartın. Yengeç etini ekleyin, tuz ve gül kırmızı biberi ile tatlandırın ve hafifçe kızartın. Bağlantı noktasını ekleyin ve hemen hemen hiçbir şeye kaynatın. Viski ile karıştırın, krema ekleyin, koyulaşana kadar pişirin ve limon suyuyla tatlandırın.

Her misafir için sıcak bir tabağa bir adet süzülmüş enginar tabanı koyun ve üzerine yengeç etini koyun. Üzerine biraz kırmızı biber serpin ve hemen servis yapın. Teneke kutularda satılan kral yengeç eti, bu yemek için en uygun olanıdır.

ET YEMEKLERİ

Et yemeklerine tam dikkat gösterilmelidir. Çok küçük, ince et parçalarıyla uğraşıldığından, sadece birkaç saniye fazla pişirmek onları sertleştirebilir. Bu nedenle sosun içinde kaynamalarına veya kaynayan sosun içine konulmalarına asla izin verilmemelidir. Bu bağlamda kullanılan tek tür olan dana böbrekleri, sığır filetosu veya dana karaciğeri mutfakta çok küçük, çok ince olmayan dilimler halinde kesilir;

Çok zayıflarsa, hızla sertleşirler. Prensip şu şekildedir; İspirto ocağının üzerine büyük bir kızartma tavası koyun, alevi yükseğe çevirin, tereyağını koyun ve eritin. Çok sıcak olur olmaz ve kahverengileşmeye başlar başlamaz eti ekleyin ve hızlı ama büyük ısıda kızartın, böylece içi hala çiğ olur. Eşit pişirmeyi sağlamak için gümüş bir yemek kaşığı ile sürekli karıştırın: ya da usta bir garson, bir şefin yaptığı gibi tavayı fırlatarak bunu başarabilir. Et ısınır ısınmaz ılık bir tabağa koyun veya daha iyisi, suyunu toplamak için altında bir tabak bulunan küçük bir süzgecin üzerine koyun.

Dananın Böbreği Robert (Escoffier tarafından yaratıldı) – Rognon de veau Robert

Mutfaktan malzemeler: Böbrekler uzunlamasına ikiye bölünmüş, düzgün bir yağ çevresi dışında her şeyle kesilmiş; tereyağı, brendi, Fransız hardalı, çeyrek limon, kıyılmış maydanoz.

Hazırlık: Böbrekleri yanmaz bir tabakta sıcak tereyağında hızlıca baharatlayın ve kızartın, kokot servis yapın ve yemek odasına gönderin. Orada böbreği cocotte'den çıkarın ve ispirto ocağına koyun, kızartma kalıntısını yaklaşık 30 ml brendi ile azaltın ve yarıya kadar kısık ateşte pişirin. Bu arada böbreği çok ince dilimleyin ve üzerini sıcak bir çorba tabağı ile örtün. Haşlanmış brendi için 1 tatlı kaşığı Fransız hardalı, 30 gr pul pul tereyağı, çeyrek limon suyu ve bir tutam kıyılmış maydanoz ekleyin ve iyice karıştırın. Dilimlediğiniz böbreği suyunu akan suyuyla birlikte sosun içine ekleyin ve kaynamasına izin vermeden ısıtın. Sos ile bir kerede servis yapın,

Dana Böbrekleri Koğuş Odası – Rognon de veau Koğuş Odası

Mutfaktan malzemeler: Böbrekler uzunlamasına ikiye kesilir, düzgün bir çevrede yağ, tereyağı, krema, Cin, diş sarımsak, defne yaprağı, kalın dilimlenmiş mantar ve baharat ile kesilir.

Hazırlık: Tereyağını eritin ve önce böbrekleri, yağlı tarafını soteleyin. Böbreklerin oldukça az yapılması gerektiğinden, yeterince renklendikleri anda döndürülebilirler. Dönerken ve yağsız yardımcı mühürlendikten sonra mantarları ekleyin ve pişirmeyi tamamlayın. Fazla yağı dökün, geriye sadece tuzlu tava kalıntısı kalıyor. Cin ile alev. Kremayı ekleyin ve tava kalıntısı ile iyice karıştırın. Sıcakken baharatı ayarlayın ve servis yapın.

Böbrekler Turbigo – Rognons de veau Turbigo
Mutfaktan malzemeler: Böbrekler uzunlamasına ikiye kesilmiş, düzgün bir çevrelenmiş yağ, tereyağı, krema, brendi, doğranmış arpacık soğanı, kalın dilimlenmiş mantar, et sosu, jus lie, domates concasse, kırmızı şarap, kıyılmış maydanoz, ince chipolata sosisleri ve baharatlar.

Hazırlık: Tereyağını eritin ve böbrekleri ve chipolataları oldukça yüksek ateşte her tarafı kızarana kadar pişirin. Böbrekleri ve sosisleri kaldırın ve bir kenara koyun. Biraz daha tereyağı ekleyin ve mantarları ve arpacık soğanı ekleyin ve sık sık karıştırarak 5 dakika soteleyin. Domates kabuğunu, et sosu ve jus lie'yi ekleyin. Hafifçe kaynatın, kırmızı şarabı ekleyin ve yarı yarıya azaltın. Brendi ile alev. Alevleri krema ile söndürün ve iyice birleştirin. Sosu böbreklerin ve sosislerin üzerine dökün, kıyılmış maydanoz serpin ve servis yapın. Bu yemeğin klasik eşlikçisi kızarmış kruton

Flambė böbrekler – Rognons de veau flambés

2 kişilik mutfaktan malzemeler: 250 gr dana böbrekleri tüm yağ ve sinirlerle birlikte çıkarılır, uzunlamasına dörde bölünür ve 1 cm'lik dilimler halinde kesilir; 100 gr ince dilimlenmiş, haşlanmış kültür mantarları; 60 gr tereyağı; 40 ml brendi; 3 büyük kaşık çift rem; 1/2 çay kaşığı Fransız veya İngiliz hardalı, bir tutam Worcestershire sosu; birkaç damla limon suyu ; tuz; biber.

Hazırlık: Böbrekleri çok hızlı bir şekilde 30 gr tereyağında kızartın, böylece içleri hala çiğ olsun, bir kerede alev alın ve bundan sonra sadece mevsim geçirin. Tavadan çıkarın, süzün ve ılık bir tabağa koyun. Kalan tereyağını tavaya koyun ve içindeki mantarları hızlıca kızartın. Çifte krema ve böbrek suyunu ekleyin, sos koyulaşana kadar kaynatın, hardal, Worcester sosu ve birkaç damla limon suyu ile tatlandırın ve tadın. Ocağı hemen kapatın ve sos artık kaynamayınca böbrekleri ekleyin, sos ve böbrekleri karıştırmak için tavayı çevirin ve hemen servis yapın. Sosun ısısı böbrekleri pişirmek için yeterli olacaktır, böylece içi pembe ve yumuşak kalır.

Venedik usulü scaloppini – Scaloppini alla Venezia

Mutfaktan malzemeler: Her porsiyon, bir dana filetosundan kesilmiş ve hafifçe düzleştirilmiş yaklaşık 60 gramlık 3 madalyon gerektirir. 4 ince dilimlenmiş çiğ mantar, 1 yemek kaşığı Marsala, 3 küçük ince yuvarlak dilim çiğ jambon (her biri 20 gr), 40 ml beyaz şarap, 3-4 yemek kaşığı taze krema 60 gr tereyağı, tuz, karabiber.

Hazırlık: Madalyonları baharatlayın ve jambonlu tereyağının yarısında her iki tarafını da kızartın: bu 2 dakikadan fazla sürmemelidir. Dana eti ve jambonu tavadan çıkarın ve iki tabak arasında sıcak tutun. Dilimlenmiş mantarları sıcak tereyağında yüksek ateşte iyice kızartın, iyice karıştırın, beyaz şarapla azaltın ve neredeyse hiç kaynatmayın. Isıyı azaltın, kremayı ve marsala'yı ekleyin, alevi çevirin, kalan tereyağını karıştırın ve tadın. Bu yemek alevli değil. Madalyonları jambonun üzerine yerleştirin, sos ve mantarlarla kaplayın ve hemen servis yapın. Risotto aynı anda servis edilebilir.

Dana Escalope Acı Tatlı – Escalope de veau acı tatlı

Mutfaktan malzemeler: Dana deniz tarağı, pudra şekeri, beyaz şarap, sirke veya limon suyu, tereyağı, doğranmış kornişon jülyen, kapari.

Hazırlık: Tereyağını ısıtın ve terbiyeli eskalopu soteleyin. Neredeyse piştiğinde, şekeri ve bir tutam daha tereyağını ekleyin. Köpürürken bir tutam sirke veya limon suyu ile kornişon ve kapari ekleyin. Servis yapmadan önce salyangozu kaplayarak tüm malzemeleri iyice birleştirin.

Piccata Marsala

Mutfaktan malzemeler: Piccata (küçük deniz tarağı), terbiyeli un, demi-glace, tereyağı ve marsala.

Hazırlık: tereyağını ısıtın ve unlu piccatas'ı soteleyin. Pişirildiğinde, demi-glace ile deglaze edin. Marsala'yı ekleyin ve gerekirse birkaç fındık tereyağı ekleyin.

Kuzugöbeği ile dana rozetleri – Rosettes de veau aux morilles

Her kişi için mutfaktan malzemeler: 150 gr dana filetosu, 1 5 cm kalınlığında 4-6 yuvarlak dilimler halinde kesilmiş; Tereyağında pişirilmiş 1 porsiyon taze kuzu göbeği, 120 ml taze krema; 30 gr tereyağı; 40 ml kuru şeri, tuz, karabiber.

Hazırlık: Tereyağını tavada ısıtın, terbiyeli rozetleri ekleyin ve çok fazla kızarmalarına izin vermeden her iki tarafını da hızlıca kızartın. Alev çok sıcak olmayacak şekilde kontrol edilmelidir. Her iki taraf için maksimum kızartma süresi 2 dakikadır. Alev almayın. Rozetler biter bitmez tavadan çıkarın ve sıcak tutun. Şeriyi tavaya dökün ve neredeyse sıfıra kadar kaynatın, kremayı ekleyin, koyulaşana kadar pişirin ve iyice baharatlayın; Bir tutam kırmızı biber ve birkaç damla limon suyu eklenebilir. Sosun kaynaması durduktan sonra rozetleri ekleyin, bir an için fırlatın, servis yapın, sosla kaplayın ve kuzugöbeği ile süsleyin. Thai yemeği sadece mevsiminde taze kuzu göbeği ile yapıldığında iyidir.

Maitre d'hôtel style fileto gulaş -Sauté de boeuf Mite d'hôtel

1 kişilik mutfaktan malzemeler: 150 gr dana filetosu (kalın uç veya uç), küçük ama çok ince olmayan dilimler halinde kesilmiş, 30 gr ince doğranmış soğan, 25 ml Madeira, 30 ml brendi, 60 ml kırmızı şarap, 100 ml demi-glace, 40 gr tereyağı; tuz, karabiber; 1 çay kaşığı kıyılmış maydanoz.

Hazırlık: Eti maksimum ısıda soteleyin. İçinin hala çiğ olması için, flambe, sonra baharatlayın, tavadan çıkarın ve küçük bir tabağa koyun. Soğanları tereyağında hızlıca kızartın, kırmızı şarabı ekleyin ve demi glace'yi eklemeden önce neredeyse tamamen kaynatın. Kısa bir süre kaynattıktan sonra etin suyunu ekleyin, sosu karıştırmak için tavayı döndürün, Maderia'yı ekleyin, tadın ve eti maydanozla birlikte sosun içine koyun; Sos hala sıcak olmalı, ancak artık kaynamamalıdır. Sıcak tabakta bir kerede servis yapın.

Maitre d'hôtel tarzı dana karaciğeri – Foie de veau Maitre d'hôtel

Hazırlık: fileto gulaş ile aynı şekilde yapılır. Küçük dilimler 10 mm'den daha az kalınlıkta olmamalı ve sosla karıştırıldığında içlerinin hala kırmızı olması için hızlı bir şekilde kızartılmalıdır.

Limfjord tournedos – Limfjord Tournedos

1 porsiyon mutfaktan malzemeler: 1 çok az pişmiş tournedo, 100 gr, 1 çok büyük sakallı Limfjord istiridyesi, demi-glace ile bağlanmış doğranmış, kızarmış marul ile doldurulmuş 1 tartlet; 1 porsiyon fondan patates. Ayrıca gerekli 20 gr tereyağı, 2 yemek kaşığı çift krema, 40 ml kuru port; Çıta; biber, birkaç damla limon suyu; bir tutam acı biber.

Hazırlık: Çanağı sıcak tutmak için bir ocak gözüne koyun, tournedoları küçük bir tavada tereyağında çok kısa bir süre kızartın ve sıcak tutun. Limanı tavaya ekleyin ve çift kremayı eklemeden önce neredeyse sıfıra kadar kaynatın. Kısa bir süre kaynatın, baharatlayın, bir tutam kırmızı biber ve biraz limon suyu ekleyin. Tournedoları sıcak bir tabağa koyun, yatay olarak kesin, ancak tam olarak değil, üst kısmını bir çatalla hafifçe kaldırın ve buz gibi istiridyeyi ikinci bir çatalla yerleştirin. Hazırlanan sosu etin üzerine dökün ve garnitürle birlikte hemen servis yapın.

Biftek Diane

Mutfaktan malzemeler: Bir dakika tik, doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, tereyağı, Worcestershire sosu, Fransız hardalı, brendi.

Hazırlık: Bifteği baharatlayın ve her iki tarafına ince bir kat Fransız hardalı sürün. Tereyağını eritin ve doğranmış soğanları tavada renk vermeden tatlılaştırın. Biftekleri tavaya koyun ve gerektiği gibi pişirin. Bir tutam Worcestershire sosu ekleyin. Brendi ve flambe ekleyin. Kıyılmış maydanoz serpin ve servis yapın. Steak Diane'in yapımında, her biri bir kuruluşa veya garsonun geleneksel tarifine göre yapılan birçok varyasyon vardır.

Biberli biftek – Steak au Poivre

Mutfaktan malzemeler: Biber parçacıklarının ete nüfuz etmesi için iri öğütülmüş karabiber ekleyerek düzleştirilmesi gereken fileto biftek (pirzola sopasıyla). Karabiber, tereyağı iyi kahverengi et suyu veya konsommé, beyaz şarap, krema, brendi.

Hazırlık: Bifteğin iyi baharatlandığından emin olun. Tereyağını eritin ve sıcakken terbiyeli bifteğin içine koyun. İyice kahverengileşmesine ve hızlı bir şekilde dönmesine ve ters tarafta kahverengileşmesine izin verin. Biftekleri sıcak bir tabağa alın. Tavayı beyaz şarap ve biraz konsommé ile yüksek ateşte deglaze edin ve bu yarı yarıya azaldığında kremayı ekleyin. Biftekleri sosun içine koyun ve 2 dakika daha pişirin, tavanın dibindeki tüm tortunun iyice karıştığından emin olun. Brendi ile alevlendirin ve hala alevliyken servis yapın. Biber bifteği yapımında, her biri bir işletmeye veya garsonun geleneksel tarifine göre yapılan birçok varyasyon vardır.

Govia Dina Strogonov – File sote Strogonov

Her porsiyon için mutfaktan malzemeler: Yaklaşık 5 cm uzunluğunda ve 50 ml genişliğinde şeritler halinde kesilmiş, uçtan veya kalın uçtan 150 gr sığır filetosu. 60 gr ince dilimlenmiş mantar: 1/2 küçük, doğranmış soğan, 40 gr soyulmuş kornişon turşusu, şeritler halinde kesilmiş turşu, 125 ml ekşi krema, 60 gr tereyağı, kıyılmış maydanoz, beyaz şarap, Worcestershire sosu

Hazırlık: Eti biber değirmeninden tuz ve karabiberle tatlandırın. Tereyağını yüksek topal üzerinde ısıtın ve eti içi hala çiğ olacak şekilde hızlıca kızartın. Eti çıkarın ve sıcak tutun. Isıyı azaltın ve soğanı tereyağında iyice kızartın, mantarları ekleyin ve sadece hafifçe kızartın. Büyük bir bardak beyaz şarapla azaltın, neredeyse sıfıra kadar kaynatın, ekşi kremayı ekleyin ve koyulaşana kadar kaynatın. Kornişonları sosa ekleyin, ısıyı azaltın, küçük bir çay kaşığı Fransız hardalı ile karıştırın ve bir tutam Worcestershire sosu ve birkaç damla limon suyu ekleyin. Eti kalın olması gereken sosa ekleyin; Et suyu onu biraz inceltir veya uygun kıvama getirir. Eti sosun içinde ısıtın, ancak kaynamasına izin vermeyin. Kıyılmış maydanoz serpin ve sıcak tabaklara servis yapın. Kızarmış küp küp patates, pilav veya erişte uygun bir garnitür yapar.

Domuz eti, Tavuk ve Dana etinin deniz tarağı veya piccata olarak pişirilmesine ek olarak, bu etlerin Beef Stroganoff / Stroganoff'tan farklı olmayan bir tarzda pişirilmek üzere hazırlanabileceği, cop'larda veya jülyen şeklinde kesilebileceği açıktır. Benzer kesilmiş garnitürler değişen oranlarda eklenebilir. Domuz eti – ananas, Dana eti ve tavuk – kuşkonmaz veya mantar veya domates kabuğu.

Tavla Singapur - biftek de jambon

Mutfaktan malzemeler: Tavla bifteği, demi-glace, ananas dilimleri, tereyağı, dilimlenmiş mantar, tabasco sosu, rom, limon.

Hazırlık: Daha önce mutfakta pişirilmiş tavla bifteğini sıcak tutun. Tereyağını eritin ve ince dilimlenmiş mantarları ekleyin. Neredeyse piştiğinde demi-glace ekleyin, tuz, karabiber, bir tutam tabasco ile tatlandırın, limon sıkın ve ananas dilimlerini ekleyin. Konuklara tavla ile servis yapıldığı anda rom ve alevi ekleyin. Biftekleri ananas ve mantar sosuyla doldurun.

Steak Tartare – Biftek tartar

Mutfaktan malzemeler: Çiğ doğranmış fileto bifteğin bir kısmı, köfte şeklinde kalıplanmış, bir yumurta sarısı tutmak için ortasından şişirilmiş; doğranmış arpacık soğanı, kapari, kornişon, sirke, zeytinyağı, maydanoz, fransız hardalı, Worcestershire sosu Garnitür, hamsi filetosu, soğan halkası, marul.

Hazırlık: Tuz, karabiber ve Fransız hardalını bir salata kasesinde birleştirin ve iyice karıştırın. Yumurta sarısını ekleyin ve birlikte iyice çırpın. Bir tutam sirke ekleyin ve karıştırın ve biraz zeytinyağı ekleyin. Çok fazla sos yapmayın, çünkü son ürün nemli olmalı, ancak akıcı veya çok sıvı olmamalıdır. Doğranmış kornişon, kapari, maydanoz ve arpacık soğanı ekleyin ve iyice birbirine bağlayın. Şimdi doğranmış fileto bifteğini bir tutam Worcestershire sosuyla birlikte yerleştirin ve sosla birleştirin. Bir köfte haline getirin ve tabağa koyun ve soğan halkaları ve hamsi filetosu ile süsleyin.



Le Cordon Bleu'den Biftek Tartar

Bordo usulü kızarmış sığır eti – (Genellikle yanlışlıkla Fondue Bourguignonne olarak tanımlanır) – Friture Bourguignonne)

Konukların kendilerinin pişirdiği bu yemek daha çok bir eğlencedir, ancak bu yemeklerin seçimini tamamlamak adına dahil edilmiştir.

Her misafir için malzemeler: Kalın ucundan 160 gr dana filetosu, 2,45 cm küp halinde kesilmiş, tuz; değirmenden biber ve zeytinyağı. Eti pişirmek için ayarlanabilir bir ispirto ocağına, küçük, yassı, bakır bir tencereye, gümüş kaplamaya veya en azından içi yeni galvanize veya güçlü bir çanak çömlek veya yanmaz porselen güveç, ahşap saplı bir dizi uzun çatal kullanılabilir – sıcak tabaklar ve çatal bıçak takımı.

Konuklar pişirmeye başlamadan önce, soğuk çeşniler ve garnitürler küçük kaselerde masanın üzerinde hazır bulunmalıdır. Bunlar arasında turşu düğme soğanı, kornişon, piccalilli veya karışık turşu, mantar, dörde bölünmüş enginar dipleri veya kereviz, Worcestershire sosu, mango turşusu vb. sayılabilir. Tavayı ocağa koyun: en az 4 cm yağ içermelidir. Konuk, fileto parçalarını birkaç şişin üzerine batırır ve tuz ve karabiberle tatlandırır. Ocağın alevini açın ve yağ hafifçe tütmeye başlar başlamaz misafir etli şişleri yerleştirir ve etler kendi zevkine göre pişene kadar kızartır. Misafir kızartmaya başlar başlamaz garson sıcak garnitürleri, kibrit çöpünü veya doğranmış patatesleri ve sosları getirir. Bunlar aşağıdakilerden biri veya daha fazlası olabilir: yarı sıvı Colbert, ot, yaban turpu, kırmızı şarap veya Bercy yağı.

Misafir eti çatalla şişten çıkarır, seçtiği sosa batırır ve istediği garnitürlere kendisi yardımcı olur.

Garsonun görevi ispirto ocağını düzenlemek, sıcak garnitürleri servis etmek ve gerekirse soğuk olanları yenilemektir. Konuğun bir kerede istediği kadar et kızartması yapabilmesi için yeterli tahta şiş bulunduğunu görmek çok önemlidir. Doğal olarak, et için sıcak bir tabak sağlanmalı ve soğuk garnitürler için soğuk tutulmalıdır.







Bordo Usulü Kızarmış Sığır Eti
İspirto ocağı, zeytinyağlı güveç, doğranmış et ve çeşitli garnitürler.
Fotoğraflar: H Mùller, Stuttgart / Restaurant Alte Kanzlei Stuttgart.

Türevleri:

Dana fondü: Dana fileto pirzolasından elde edilen "göz" kullanarak. Soslar: Ot, Limon, Breton, Domates

Garnitürler: Portakal salatası, limon dilimleri, pirinç, turşu, zeytin

Kuzu fondü: But veya bel kullanarak küpler halinde kesin. Soslar: Köri, Nane, Cumberland

Garnitürler: Sarımsaklı tereyağı, havuç/elma salatası, zeytin, dilimlenmiş domates ve salatalık

Domuz fondü: Küpler halinde kesilmiş domuz filetosu kullanmak. Soslar: Soya, Kızılcık, Elma, Domates

Garnitürler: Pancar turşusu, Brüksel lahanası, Hint turşusu, portakal salatası, pirinç.

Balık fondü: Kabuklu karides ve sert etli balık kullanımı, Soslar: Tartar, Hollandaise, Soya

Garnitürler: Karışık salata, limon dilimleri, pilav (sade haşlanmış) veya safran

Tavuk Fondü: Küpler halinde kesilmiş tavuk göğsü kullanarak: Soslar: Soğuk Köri, Breton, Bearnez

Garnitürler: Mantar salatası, safranlı pilav, portakal salatası, Brüksel lahanası.

AV HAYVANLARI VE KÜMES HAYVANLARI

Birçok kümes hayvanı ve av kuşu yemeğinde sos, pişirilen kuşun preslenmiş suyu ile koyulaştırılır. Tabii ki bu meyve suyu. Kandan oluşur ve aşırı ısıtılırsa pıhtılaşır. Bu nedenle, sosu koyulaştırmak için gereken noktanın ötesinde ısıtmamaya özen gösterilmelidir. Yemek odasında hazırlanan klasik ve en iyi bilinen kümes hayvanları yemeği

Preslenmiş Ördek veya Frédéric tarzı ördek – Caneton á la Presse ou Caneton Frédéric

Fransa'da bu yemek genellikle tüm kanlarını muhafaza etmeleri için kesilmek yerine boğulan Rouen ördeklerinden yapılır. İçi oldukça çiğ olacak şekilde 20'den fazla veya en fazla 25 dakika kavrulmaması gereken çok dolgun yumuşak bir ördek yavrusu alın, Önce bacakları çıkarın ve ızgara veya daha fazla kızartma için mutfağa geri koyun. Göğüsleri uzun ince şeritler (aiguillettes) halinde kesin ve karkasları keskin bir bıçakla küçük doğrayın. Ördek presindeki kanı sıkın, yavaş yavaş yarım bardak iyi bordo ekleyin. Artık 2 işlem yöntemi var.

Canard sauvage à la presse

—1—

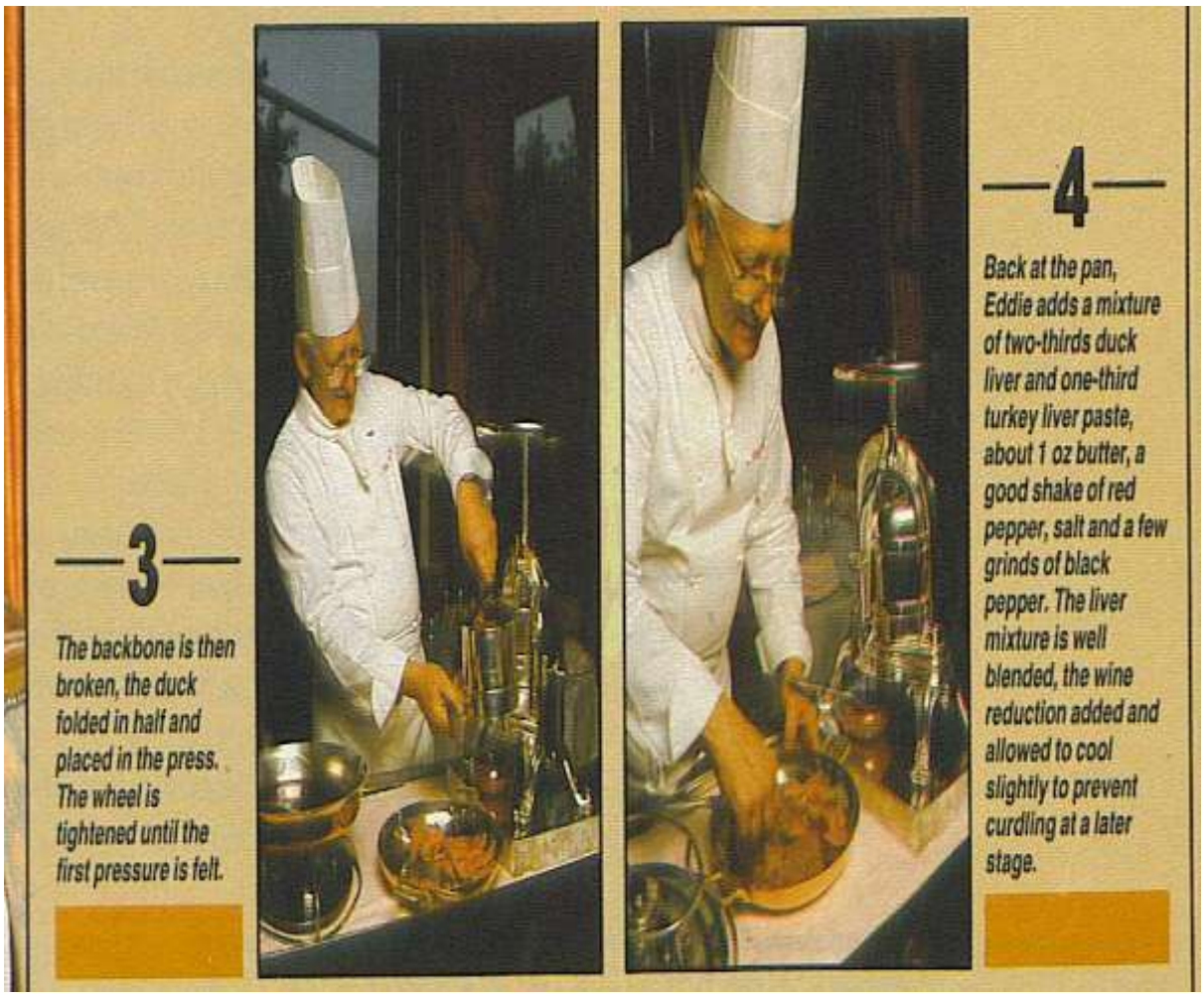
Eddie starts by reducing two parts red wine to one part Port, adds a splash of brandy and pieces of orange and lemon peel for a tangy citrus flavour.
While that is reducing, Eddie carves the duck which must be undercooked. He removes the legs first which are sent back to the kitchen to be finished "diable" (devilled) with Dijon mustard and breadcrumbs.

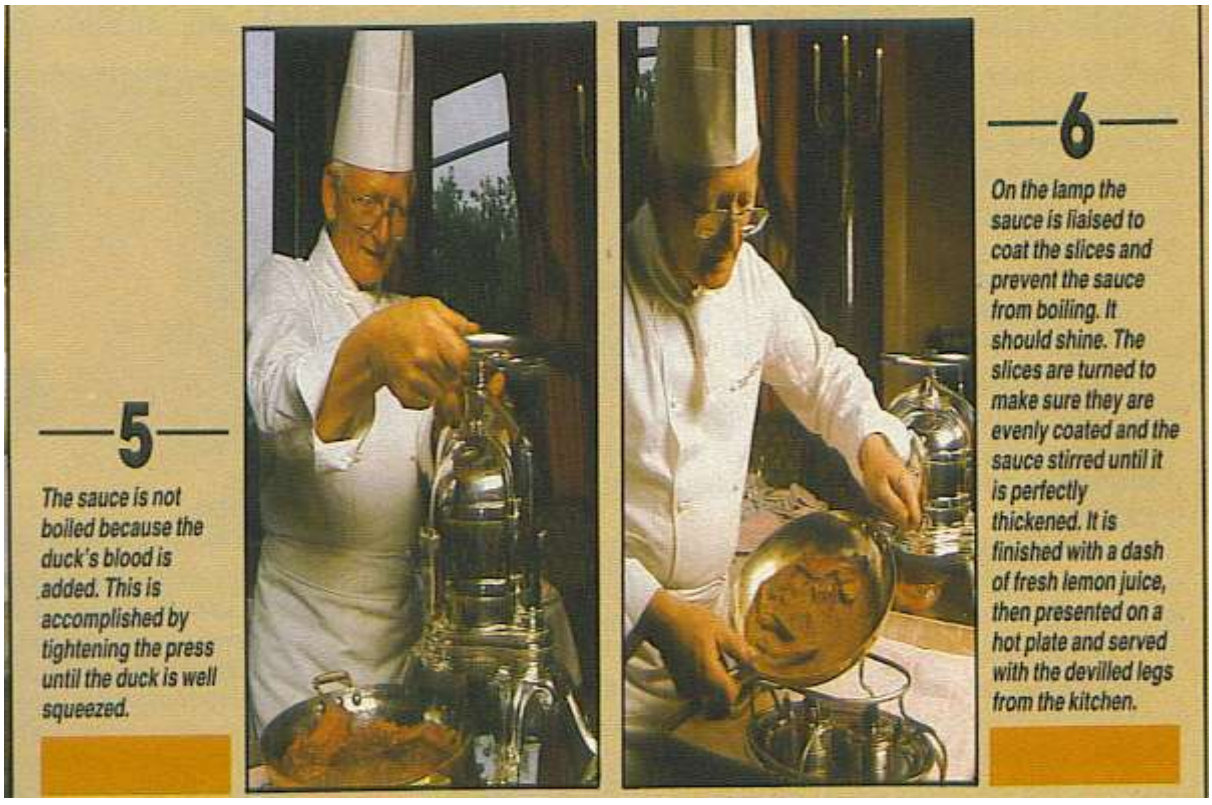




—2—

The skin and all traces of fat are removed from the duck, which would ruin the sauce, using a standard table knife for ease and safety. He inserts his fork deeply and firmly into the back and takes slices from both sides which are arranged around the edge of a pan.





Yöntem 1. Çeyrek bardak bordoyu ispirto ocağının üzerinde gümüş bir tabakta neredeyse hiçbir şey kalmayana kadar kaynatın ve alevi çok kısın. Şarap derecesi ılıktan fazla olmadığında, aiguilletteleri tabağa yan yana koyun ve ılık tutun.

Tuz ve karabiberle hafifçe tatlandırın ve koyulaşana kadar kısık ateşte yavaşça ısıtın, biraz tereyağı ekleyin ve sos koyulaşana kadar tabağı ileri geri hareket ettirin, hemen ılık tabaklara servis yapın ve aiguillettes'in üzerine biraz sos dökün.

Yöntem 2. Aiguilletteleri oyduktan sonra gümüş bir tabağa yan yana koyun ve sıcak tutun. Bu arada, bordo ile karkası bastırın ve oyma tahtası üzerinde büyük bir çiğ ördek ciğeri ince ince doğrayın. Karaciğer ve kanı küçük bir tabakta veya küçük bir güveçte karıştırın, tuz, karabiber ve biraz tereyağı ekleyin ve gümüş bir kaşıkla sürekli karıştırarak koyulaşana kadar yavaşça ısıtın. Alev söndükten sonra sos ondan ısıyı emmeye devam edeceğinden, yemeği aşırı ısıtmamaya dikkat edin. Sos kalınlaştığında, aiguillettes'i biraz brendi ile hızlı bir şekilde alevlendirin, sosu üstüne dökün, iyice fırlatın ve bir kerede ılık tabaklarda servis yapın. Ördek genellikle ince bir patates püresi ve yeşil salata ile servis edilir. Daha fazla kavrulduktan sonra mutfaktan geri getirilen bacaklar daha sonraki bir porsiyon için kullanılır.

Yaban ördeğine basın - Canard Sauvage â la Presse.

Ördeği 15-18 dakika kızartın, ardından Yöntem 1'e göre bitirin. Bacaklara normalde servis yapılmaz. Kasaya basarken bordo yerine liman eklenebilir.

Preslenmiş Sülün – Faisan â la Presse

Sülünü 18-20 dakika kızartın ve preslenmiş ördek Yöntem 2'de olduğu gibi bitirin. Göğüsler ince, çapraz dilimler halinde oyulmalı ve pişirmeyi bitirmek için bir süre ılık bir sosta bırakılmalıdır, ancak sosun fazla ısınmasına izin verilmemelidir.

Flambé Woodcock – Bècasse á la fine champagne.

Mutfaktan malzemeler: 15 dakika kavrulmuş 1 (veya birkaç) çulluk, ince kıyılmış bağırsaklar, midesi olmadan, 60 gr yumuşak tereyağı, 40 ml av suyu ile karıştırılmış.

Hazırlık: Çulluğu omurga olmadan 2 bacak ve 2 göğüs olmak üzere dörde kesin. Parçaları biraz tereyağının eritilmiş olduğu bir tavaya koyun. Brendi ile flambe, tavayı çıkarın ve sıcak tutun. Et suyunu tavaya dökün, yarı yarıya azaltın, ispirto ocağının alevini çok kısın, iz-tereyağı karışımını bir kaşıkla karıştırın, hafifçe tuz, bir tutam kırmızı biber ve birkaç damla limon suyu ile tatlandırın**,** çulluk parçalarını ekleyin ve birkaç dakika ısıtın ama kaynamasına izin vermeyin.

Horcher tarzı flambe çulluk – Bècasse flambe Horcher

Burada da çulluk en fazla 15 dakika kavrulur. Sadece göğüsleri kullanın; Bacaklar ve karkas prese girer. 30 gr kaz ciğeri parfe ve 30 gr tereyağını çatalla iyice karıştırın. Göğüsleri küçük bir tavaya koyun ve brendi veya Armagnac ile alevlendirin, tavadan çıkarın ve sıcak tutun ama sıcak değil. Tavaya 1/2 bardak bordo dökün ve neredeyse sıfıra kadar kaynatın. Alevi çok kısın ve bastırılmış kanı eklemeden önce tavanın biraz soğumasını bekleyin. Isıtın, kaz ciğeri yağını yavaşça karıştırın ve biraz tuz, bir tutam kırmızı biber ve birkaç damla limon suyu (isteğe bağlı) ile tatlandırın.

Sos yeterince kalın olur olmaz alevi söndürün, göğüsleri sosun içine koyun ve birkaç dakika bekletin ve hemen servis yapın. Burada yine sosun hiçbir şekilde kaynamasına veya çok ısınmasına izin verilmemelidir.

Flambe Keklik – Perdreau flambé á Armagnac

Flambe woodcock ile aynı şekilde hazırlanın, ancak Armagnac ile flambe. Sos bağırsaklarla koyulaştırılmaz, ancak daha büyük ölçüde kaynatılır.; 40 ml bordo ekleyin ve kaynayınca 20 gr tereyağı ile karıştırın, bir tutam kırmızı biber, bir tutam tuz ve birkaç damla limon suyu ile tatlandırın. Dörde bölünmüş kekliği servis yapmadan önce sosun içinde birkaç saniye bekletin,

Tavuk Jerez – Suprême de volaille Jerez

Mutfaktan malzemeler: Tavuk göğsü, tereyağı, terbiyeli un, krema ve şeri.

Hazırlık: Tereyağını eritin ve terbiyeli ve unlu tavuk göğüslerini soteleyin. Renklendirildiğinde ve pişirildiğinde, şeri (veya beyaz şarap) ile iyice parlatın. Kremayı ekleyin ve kaynatmadan tekrar ısıtın.

Varyantlar: İnce kıyılmış arpacık soğanı ve/veya mantar üzerinde ön soteleme

Şarap ruhu veya likör aromasının değiştirilmesi.

Hazırlanmış alternatif sosları kullanın, örneğin Allemande – Madeira

Bitirmeden önce,

1) yenibahar şeritleri 2) domates concassė 3) mantar ile süsleyin

Örneğin, Supreme de Volaille Grand Marc: soğan/domates/mantar

MAKARNA

Makarna, rendelenmiş parmesan peyniri, tereyağı ve diğer malzemelerle son anda masada karıştırılırsa lezzeti önemli ölçüde artar. Makarna çok sıcak olmalı, ancak mutfaktan geldiğinde yapışkan olmamalıdır. Makarnanın tavanın dibinde yanmaması için çok sıcak ama çok sıcak olmaması gereken bir ispirto ocağında bir tavada karıştırın.

Alfredo tarzı erişte – Nouilles á d'Alfredo

Tavayı ılık bir ispirto ocağına koyun ve içine iyi büyüklükte bir parça taze tereyağı koyun. Eridikten hemen sonra erişteleri ekleyin ve iyice karıştırın, tuz, karabiber ve küçük bir tutam rendelenmiş hindistan cevizi ile tatlandırın, makarnayı tereyağında bir kaşık ve çatalla tekrar tekrar çevirin, çok köpürene kadar karıştırın. Bol miktarda ince rendelenmiş parmesan peyniri ekleyin ve tereyağı ve peynir erişte ile iyice karışana kadar karıştırmaya devam edin. Yemeğin lezzetli olması için bol miktarda peynir ve tereyağı kullanılmalıdır.

Bitki soslu spagetti – Spagetti alla Carrettiera -Spagetti á la sauce aux fines herbes.

4 kişilik mutfaktan malzemeler: 500 gr spagetti al dente, yani İtalyan usulü pişirilmiş, çok yumuşak değil. 250 gr doğranmış, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış domates, 160 gr ince doğranmış çörek veya diğer taze mantarlar, 1 küçük, doğranmış soğan, 60 gr konserve ton balığı, 30 gr tereyağı, 4 yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan peyniri. Ayrıca gerekli: tuz, karabiber, 1 bardak kuru beyaz şarap, 1 çorba kaşığı doğranmış ince ot.

Hazırlık: Spagetti mutfakta tereyağına hafifçe atılmalı ve baharatlanmalı ve ardından bir ocak gözünde sıcak tutulmalıdır. Flambe ispirto ocağının üzerine büyük bir tava koyun, tereyağını koyup eritin, soğanları ekleyin ve kızartın. Mantarları ekleyin ve iyice kızardıklarında domatesleri ekleyin; Baharatlayın ve beyaz şarabı ekleyin. Tüm bu malzemeler bir sos haline gelirken, ton balığını bir çatalla çok ince ezin ve sosun içine karıştırın. İyice baharatlayın ve alevi söndürün, sosa otlar ekleyin, ardından spagettiyi ekleyin ve iyice karıştırın. Son olarak parmesan ekleyin ve her şey iyice karışana kadar karıştırmaya devam edin.

Özel stil yeşil erişte – Nouilles vertes

Mutfaktan veya 4 kişiden malzemeler: 400 gr pişmiş yeşil erişte, 1 küçük sos şekersiz krem şanti. 1 küçük sos teknesi kremalı tereyağı (yaklaşık 70 gr), 200 gr soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, dörde bölünmüş, hafif sotelenmiş domates, 40 gr rendelenmiş parmesan, 2 yemek kaşığı küçük kızarmış ekmek küpleri, tuz karabiber. Garnitür: 8 çok küçük kızarmış dana filetosu (scaloppini).

Hazırlık: Erişteleri hazırlarken scaloppini'yi sıcak bir tabakta sıcak tutun. İspirto ocağında büyük bir tavayı ısıtın, içine küçük bir tereyağı eritin ve erişteleri ekleyin. Baharatlayın ve tereyağı ve ardından krema ile iyice karıştırın. Üzerine parmesan serpin, bir kez daha iyice karıştırın ve domatesleri gevşek bir şekilde katlayın. Şimdiye kadar çok sıcak ve kremsi olması gereken erişteyi servis edin, kızarmış ekmek küplerini her porsiyonun üzerine bir kaşıkla serpin ve porsiyon başına 2 scaloppini ile süsleyin. (Batı Berlin'deki Ritz restoranının spesiyalitesi.)



Önce erişteleri baharatlayın ve tereyağı ile karıştırın.



Şimdi biraz şekersiz kremayı nazikçe karıştırın, Ardından domatesleri ve rendelenmiş peyniri ekleyin.

Erişteleri kızarmış ekmek küpleri üzerine serpilmiş ve süslenmiş olarak servis edin
2 veya 3 scaloppini ile

Jambonlu erişte – Fettuccini alla Papalino – Nouilles au jambon

4 kişilik mutfaktan malzemeler: 500 gr pişmiş yumurtalı erişte, 200 gr şeritler halinde kesilmiş haşlanmış jambon, 100 mg taze tereyağı, kremalı, 60 gr rendelenmiş parmesan, Tuz, bir tutam rendelenmiş hindistan cevizi, karabiber.

Hazırlık: İspirto ocağının üzerine büyük bir tava koyun ve içinde küçük bir kaşık tereyağını eritin. Jambonu bu şekilde çatalla karıştırarak hafifçe kızartın. Ilık erişteleri ekleyin, baharatlayın ve sürekli karıştırarak kalan tereyağını yavaş yavaş ekleyin. Erişteler tereyağı ile iyice kaplandığında parmesanı ekleyin, iyice karıştırmaya devam edin ve çok sıcak servis yapın.

FONDÜ

Fondü, yaşlı kadın gibi, etrafta dolaşıyordu. İsviçreli köylüler tarafından icat edilen bu kitap, 19. yüzyılda **Brillat-Savarin**'in sayfalarını oluşturduğunda moda oldu. Yıllar geçtikçe gözden düşen fondü, 1950'lerde **Şef Konrad Egli**'nin New York'ta fondü/**Friture Bourguignonne'u** tanıttığı zaman çok popülerdi, kızgın yağda pişirilmiş et küpleri. Çikolata fondü 1960'larda ortaya çıktı. Balonun üzerindeki koyu zengin tatlı sıvıdan oluşan bir tencereye kim karşı koyabilir?

Fondü fikrinin tamamı, tek başınıza yaptığınız bir şey olmamasıdır. Bir grup etkinliği, yoldaşı yakınlaşmaya ve yeni tanışanları arkadaş olmaya davet eder. İster deux ister topluca olsun, sıcak bir fondü tenceresinin etrafında toplanmak belirli bir bonhomie'yi gösterir. Ekmeğinizin fondü tenceresine düşmesine izin verirseniz, ceza gelenekleri vardır. Bu eğlencenin bir parçası. Ekmeğinizi kaybedebilirsiniz ama bakın ne kazanmışsınız.

Piyasada birçok farklı fondü seti bulunmaktadır. Bir fondü kabı ve yiyecekleri masada sıcak tutmak için ısıtma elemanını içeren bir standdan oluşur. Ayrıca daldırma için ahşap saplı ekstra uzun çatallar da sağlanacaktır.

Çoğu fondü için emaye dökme demir veya paslanmaz çelik tencere tavsiye edilir. Bir yağ fondü kabı, yağın sıçramasını veya dökülmesini önlemek için daha yüksek kenarlara sahip olacaktır. Sadece çikolata için genellikle seramik ve biraz daha küçük olan bir tane var. Hangi tencere seçilirse seçilsin; Her yerde eşit ısı sağlayan bir malzemeden yapılmalıdır. Bu, ısının düşük ve sabit tutulması gereken peynir veya çikolata fondü için çok önemlidir. Çikolata, eritildiğinde zengin, şehvetli bir ağız hissi ile dikkatli muameleyi ödüllendirir, ancak kumlu hale gelir ve en düşük ısı dışında her şeyde yanar. Buna karşılık, yağ ve et suyu fondü, çiğ yiyecekleri masada pişirmek için yüksek ısıda tutulmalıdır.

Son derece az yağlı ve sağlıklı bir seçenek olan çok sayıda et suyu türü fondü sunacaksanız, Moğol güveç adı verilen özel bir tencere satın almalısınız. Bunlar, fondü çatalına kolayca sığmayan kesilmiş yiyecekleri daldırmak için küçük süzgeç sepetleri ile birlikte gelir. Süzgeçler, tüm fondü pişirmeyi daha çok yönlü hale getirdikleri için kullanışlıdır.

Neuchatel fondü – Fondü Neuchateloise

2 kişilik malzemeler: 160 gr Emmenthal ve 160 gr gravyer peyniri; 1 küçük diş sarımsak, 170 ml sek beyaz şarap, 1/2 yemek kaşığı patates unu, 25 ml kirsch, biber, hindistan cevizi.

Hazırlık: Özel çanak çömlek fondü tabağının içini bir çatal üzerinde tutulan sarımsak karanfili ile ovalayın. Rendelenmiş veya ince dilimlenmiş peyniri şarapla birlikte içine koyun. Çanağı bir ispirto ocağına koyun ve peyniri tahta kaşıkla sürekli karıştırarak orta ateşte eritin. Fondü kabarmaya başlar başlamaz beyaz şarap suyuyla karıştırılmış patates ununu ekleyin, bir tutam biber ve hindistan cevizi ile tatlandırın ve karışım pürüzsüz olana kadar tahta kaşıkla karıştırın. Sonunda Kirsch'i karıştırın.

Fondü, küçük parçalara bölünmüş beyaz ekmekle servis edilir ve her misafirin uzun saplı bir çatalı vardır. Misafir bunun üzerine bir parça ekmek batırır ve yemeden önce fondü karışımına batırır. Fondü, masanın ortasındaki bir ispirto ocağının üzerinde küçük bir alevin üzerinde kalır.



Küçük ekmek kareleri uzun bir çatal yardımıyla fondüye batırılır ve çataldan yenir.

Fotoğrafçı: Gerh Kölling, Berlin-Lichterfelde / Çekildiği yer: The Ritz Restaurant Berlin 30

Et Suyu Fondü

Moğol Güveç veya Ateş Tenceresi ve muadili Japon Shabu-Shabu, yemek yiyenlerin ısıyı tutmak için merkezi bir bacası olan büyük yuvarlak bir tencerede masada kendi yemeklerini pişirdikleri saygıdeğer Asya yemekleridir. Bireysel pirinç tel süzgeçler, konukların yiyecekleri kokulu sıcak et suyuna, daldırılmış pişmiş malzemeleri çeşitli soslarda daldırmasına izin verir. Özel bir kap olmadan idare edilebilir, ancak ısıyı dengelemek için tencerenin üst kısmına ihtiyaç duyulacaktır. İşin püf noktası, et suyunun kaynamasına izin vermeden köpürmesini sağlamaktır. Tencerenin gerektiği gibi doldurulmasını sağlamak için yeterince et suyu hazırlayın. Mewl'in sonunda et suyundaki tatlar derinleşmiş ve yoğunlaşmış olacak, Büyük bir final için çorba görevi yapın.

Moğol güveç

Bu tür yemeklerin inanılmaz hafifliği ve lezzeti, onu sağlık bilincine sahip olanlar için olduğu kadar egzotik olana meraklı olanlar için de ideal kılar. Sığır eti yerine dilimlenmiş kuzu, tavuk göğsü veya karides kullanın veya bunların bir karışımını deneyin. Kalitenin elde edebileceğiniz en yüksek kalite olduğundan emin olun, çünkü tabakta bunu söyleyecektir.

6 kişilik malzemeler: 1,5 kilo birinci sınıf sığır eti, kağıt ince dilimler halinde kesilmiş (eti 20 dakika dondurmak dilimlemeyi kolaylaştıracaktır); 4 soyulmuş bütün diş sarımsak, 1 3/4 parça zencefil kesilmiş; 1 litre iyi tavuk suyu; 1/2 kilo shiitake mantarı, kesilmiş ve çırpılmış temiz, 500 gr (selofan) erişte yaklaşık 30 dakika ılık suda bekletilir; 2,5 cm uzunluğunda kesilmiş 8 adet taze soğan, küçük küpler halinde kesilmiş 1 kilo tofu; 8 yaprak Çin lahanası veya Çin lahanası, kabaca doğranmış; 225gm rendelenmiş Japon beyaz turp; 250 gr kalaylı bambu filizleri, küçük parçalar halinde kesilmiş.

Hazırlık: Sarımsak ve zencefili tavuk suyunda 20 dakika pişirin. Sarımsak ve zencefili çıkarın. Et suyunu kaynatın. Sıcak suyu dikkatlice güveç veya fondü dolgusuna aktarın, en fazla 2/3 dolu. Isı kaynağı (ispirto ocağı) üzerine masanın üzerine yerleştirin.

Et dilimlerini, tofuyu, sebzeleri ve fasulye ipini servis tabaklarına çekici bir şekilde yerleştirin. Çubuğa birkaç avuç sebze koyun. Konuklar, et ve sebzeleri pişirmek için stoka batırır ve ardından sosları yudumlar.

Ayrı küçük kaseleri aşağıdaki malzemelerden herhangi biriyle doldurun: Soya-Zencefil sosu, Hoisin Daldırma sosu, Siyah fasulye sarımsak sosu, acı biber sosu, acı biber yağı, istiridye sosu, erik sosu, terbiyeli pirinç sirkesi.



MOĞOL GÜVEÇ

YEŞİL SALATALAR

Her usta garsonun parmaklarının ucunda olması gereken becerilerden biri de yeşil salata sosudur. Bir konuğun mutfakta bazı temel soslara batırılmış bir salata ile servis edilmesi birinci sınıf bir kuruluşa yakışmaz. Masada şunlar giyilmelidir: marul, çünkü marul (marul), kuzu marul, su ve bahçe teresi, hindiba, hindiba, escariol, Hint teresi ve daha önce bahsedilen ordövr salataları, ancak karışık salatalar veya bir süre marine edilmesi gerekenler.

Her zaman mevcut olması gereken en önemli bileşenler şunları içerir:

- En iyi zeytinyağı veya fındık yağı
- Hafif şarap veya tarhun sirkesi
- Limon suyu, tuz, karabiber, kırmızı biber, şeker tercih eden misafirler için sıkmak için limon. Bu sadece özel istek üzerine kullanılmalıdır.
- Fransız veya İngiliz hardalı.
- Worcestershire, A1, Galler Prensi, Harvey ve biber sosu, domates ketçap
- Gerekirse mutfaktan sipariş edilecek ek malzemeler:
- Taze veya ekşi krema
- Haşlanmış yumurta

Genellikle maydanoz, frenk maydanozu ve biraz tarhundan oluşan doğranmış karışık otlar. Frenk soğanı ve diğer otlar sadece istek üzerine. Doğranmış soğan yeşil salatalarla iyi gitmez.

Tüm salatalar mutfaklarda hazırlanır, yani gerekirse sadece koparılmaz veya kesilmez, aynı zamanda yıkanır, iyice sallanır ve soğutulur. Yeşil salatalar sadece gerçekten soğuksa tadı güzeldir. Pansumanı hazırlamadan önce, garson misafirin tercihlerinin ne olduğunu sormalıdır. Hiçbiri yoksa, normal Fransız pansumanını sevecekleri varsayılabilir

Sosun çeşitli bileşenleri, çoğu zaman olduğu gibi doğrudan salatanın üzerine dökülmemelidir, çünkü bu, tat üzerinde herhangi bir uygun kontrolü engeller. Doğru yöntem, yeterli büyüklükte temiz bir salata kasesine birer tutam tuz ve karabiber koymak, bir ölçü hafif sirke ve üç ölçü yağ ile çatalla vurmak, salatayı

eklemek ve boynuz, kemik veya tahtadan oluşan salata sunucuları kullanarak iyice karıştırmaktır. Sirke, konuğun isteği üzerine limon suyu ile değiştirilebilir, tıpkı yağ yerine taze veya ekşi krema kullanılabileceği gibi. Her şeyden önce, sirkenin çok asitli olmadığını görmek için çok dikkatli olunmalıdır, çünkü bunu düzeltmek için yapılan tüm girişimler boşuna olacaktır, şeker ilavesi bile sorunları iyileştirmeyecektir.

Haşlanmış yumurta, biraz hardal, ince otlar veya baharat sosları da sosa eklenebilir, ancak yalnızca konuğa danıştıktan sonra. Çok ekşi olmamalı, çok tuzlu olmamalı ve salatayı iyice kaplayacak kadar yapılmalı, sos şef veya garson tarafından hazırlandıktan sonra salatayı içine koyun – kesinlikle kuru olmalıdır – ve salata sunucuları ile iyice karıştırın.

Birçok misafir krema ile yapılan pansumanı sever. Bu durumda, sirke ılımlı miktarda limon suyu ile değiştirilmelidir; Küçük bir tutam kırmızı biber ekleyin. Bazı insanlar ayrıca ince bir mayonez sever.

Salataları lezzetli hale getirmenin birçok yolu vardır, bunlardan sadece bir kaçından bahsediyoruz:

Marul- Kesme marul -laitue

Fransız sosu, sade veya hardallı, ince otlar, doğranmış frenk soğanı, haşlanmış yumurta veya her birinden biraz; Limon suyu ile taze veya ekşi krema ve her birini tuz ve kırmızı biber çimdikleyin.

Su Teresi – Tere

Fransız sosu, doğranmış yumurta, bir tutam Worcestershire sosu, doğranmış pancarlı Fransız sosu ve bir tutam Worcestershire sosu.

Çünkü marul – Romaine

Bir tutam Galler Prensi soslu Fransız sosu; ince otlar. Bir tutam Piccalilli soslu Fransız sosu, ince kıyılmış otlar ile ince mayonez.

Hindiba – Chicorėe et Chicorėe de Bruxelles

Bir tutam Worcestershire sosu ve bir tutam domates ketçap ile Fransız sosu; Hardal ve biraz limon suyu ile inceltilmiş mayonez.

Kuzu marulu – Mâche

Bir tutam Worcestershire sosu, küçük pancar şeritleri ile Fransız sosu.

Kıvırcık Hindiba – Hindiba frisée

Bir tutam Harvey sosu ve doğranmış yumurta ile Fransız sosu, ince otlar ile Fransız sosu, bir tutam biber sosu.

Escariol – Eskariole

Fransız sosu, doğranmış otlar, hardallı Fransız sosu

Hint Teresi - Cresson indien

Doğranmış yumurta ve ince otlar ile Fransız sosu

Salatalık – Concombres

İnce dilimlenmiş, ancak tuzlanmamalıdır. Kıyılmış dereotu ile Fransız sosu; taze krema, limon suyu, tuz, karabiber, doğranmış dereotu, frenk soğanı veya maydanoz.

Tabii ki, başka birçok olasılık var.

Sosu veya sosu emmesi için birkaç dakika bırakılabilen hindiba, hindiba escariol ve Hint teresi dışında, yeşil salatalar her zaman son anda hazırlanmalıdır.

Pansuman formunda sadece 5 dakika bekletilirse, lezzetini ve tazeliğini kaybederler: 10 dakika sonra yapraklar zaten solarlar ve yumuşarlar. Bu özellikle marul ve kesme marul için geçerlidir.

Sofrada salata hazırlamanın çok zaman aldığı iddiası yanlıştır, Fransa'da, İtalya'da ve diğer ülkelerde, mütevazı işletmelerde bile mümkün olan, başka ülkelerde birinci sınıf bir işletmede mümkün olmalıdır. Ne de olsa, aynı nedenle masada oymaya veya yemek pişirmeye itiraz edilebilir.

1952'de **The Blackhawk, Chicago,** "yemeğin şov olduğu" mekan olarak biliniyordu.**Don Roth**, tekerlekli bir arabadan parıltı ile hazırladığı ve masanın yanında servis ettiği ***21 malzemeli imzalı*** *Spinning Bowl Salatasını* tanıttı.

Don Roth'un Blackhawk İplik Salatası Kasesi

- Baş marul, marul ve hindiba dahil olmak üzere 1 avuç çekilmiş karışık yeşillik
- 2 yemek kaşığı Don Roth'un Blackhawk İplik Kasesi Sosu
- Tat vermek için terbiyeli tuz
- 1 tepeleme çay kaşığı doğranmış sert pişmiş yumurta
- Tat vermek için taze çekilmiş karabiber
- 1 tepeleme çay kaşığı peynir sosu (2 ölçü krem peynir ila 1 ölçü mavi peynir, suda yumuşatılmış)
- 2 hamsi veya pişmiş karides

Yeşillikleri bir kaseye koyun ve ardından bu kaseyi buzla dolu daha büyük bir kaseye koyun. Küçük kaseyi döndürürken Spinning Bowl Sargısı uygulayın.

Terbiyeli tuz ve yumurtayı ekleyin. İhale yeşilliklerini zedelememek için salatayı üç kez hafifçe karıştırın.

Biberleri ezin ve peynir sosunu ekleyin. Salatayı üç kez daha karıştırın. Hamsi veya karides ile süsleyerek servis yapın.

Dönen kase salatasının gizli tarifi o kadar popülerdi ki Don Roth onu şişeledi





Don Roth, yemek yiyenler için Spinning -Bowl Salatasını hazırlıyor
Buster Keaton dahil (sağda)

Sezar Salatası

Sezar salatası meze veya yan olarak servis edilebilir veya tam bir antre için ızgara tavuk gibi yağsız protein eklenebilir. Bu salatanın farklı çeşitleri var, fındık klasik tarifi her zaman bir hit. Yapması basittir ve her seferinde lezzetli sonuçlar verir.

Sezar salatası, 1920'lerin başında Meksika'nın Tijuana kentinde bir restoranı olan İtalyan şef Caesar Cardini tarafından icat edildi. Yasaktan kaçınmak için Kaliforniya'dan Tijuana'ya taşınmıştı ve 4 Temmuz 1924'te Sezar'ın Sezar Salatası'nı icat ettiğine inanılıyor. Kızı Ros Cardini'ye göre, restoran Amerikalı müşterilerle dolup taştı. Mutfakta malzeme sıkıntısı çeken babası geriye kalanları bir araya getirdi: marul sapları, zeytinyağı, çiğ yumurta, kruton, parmesan peyniri ve Worcester sosu, başlangıçta parmak yemeği olarak tasarlandı, orjinal Sezar salatası tarifi, sosa batırılacak ve parmaklarla yenecek olan bütün marul yaprağını gerektiriyordu.

Cardini'nin salatası o kadar popüler oldu ki, kısa sürede dünyanın dört bir yanındaki restoranlarda servis edilmeye başlandı. Bugün, Amerika'nın en popüler salatalarından biridir.

Malzemeler: 105 ml sızma zeytinyağı, koşer tuzu ve taze çekilmiş karabiber, 1 büyük yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı limon suyu (15ml), 2-6 hamsi. 5ml Worcestershire sosu, 1/3 su bardağı (80ml) kanola yağı, Dijon hardalı, 2 baş **marul**, sadece iç yapraklar, yıkanmış ve dikkatlice kurutulmuş, büyük yapraklar daha küçük parçalara ayrılmış, küçük yapraklar bozulmadan bırakılmış, parmesan peyniri, sarımsaklı kruton.

Hazırlık: Büyük bir salata kasesinde yumurta sarısı, limon suyu, hamsi, Worcestershire sosu, preslenmiş sarımsak ve 1/4 su bardağı parmesan peynirini karıştırın. Pürüzsüz bir emülsiyon oluşana kadar kanola yağında yavaşça gezdirin. Sürekli çırparak, yavaşça 60 ml daha sızma zeytinyağı gezdirin. Tuz ve karabiberle cömertçe tatlandırın.

Servis yapmak için marulu birkaç yemek kaşığı sos ile atın, istenirse daha fazlasını ekleyin. Marul kaplandıktan sonra, kalan peynirin yarısını ve krutonların dörtte üçünü ekleyin ve tekrar fırlatın. Servis tabağına aktarın ve kalan peynir ve kruton serpin.



SEZAR SALATASI

TATLI

Masada hazırlanan tatlılar her zaman popülerdir ve krepler muhtemelen en çok talep edilenlerdir. Geleneksel olarak, bu krepler küçük ve çok ince olmalıdır. Bazı işletmelerde tereyağı karışımı mutfakta hazırlanır ve kreplerle birlikte yemek odasına gönderilir. Misafirin makul olmayan bir süre bekletilmemesi için hazırlıklar iyi bir şekilde yapılmalıdır. Bu tür müstahzarlar arasında, Krep Suzette için portakal üzerine şeker topaklarını ovalamak veya Limonlu Krep için limon kabuğu yer alır, Krep Suzette için birkaç yöntem vardır, ancak hepsi benzerdir. İlk yöntem, Paris'teki ünlü Restaurant Larue'nin merhum sahibi olan büyük usta **Edouard Nignon** tarafından kullanılan yöntemdir ve bunu biraz daha basit bir versiyon takip eder.



Krep Suzette 1
3 kişilik mutfaktan malzemeler: 9 küçük krep ve kilerde hazırlanabilen aşağıdaki tereyağı karışımı: 2 portakalın kabuğuna 12 büyük şeker topağı sürün ve yaklaşık 40 ml brendi içinde tamamen çözün. Bu brendi 100 gr kremalı tereyağı ile birleştirin.
Hazırlık: Krepleri bir ocak gözüne koyun. Bir ispirto ocağının üzerine bir kızartma tavası yerleştirin ve içindeki tereyağı karışımının 1 / 3'ünü eritin. Üç krep koyun, 20 ml brendi ve Grand Marnier Cordon Rouge, flambe üzerine dökün, krepleri kaşık ve çatalla birkaç kez tereyağından çekin ve 4'e katlayın tp üzerine dökülen aromalı tereyağı ile aynı anda servis yapın. Tüm krepler alevlenene kadar bu şekilde devam edin.

Krep Suzette 2
3 kişilik mutfaktan malzemeler: 9 küçük krep, tereyağı, pudra şekeri, portakal kabuğu rendesi, portakal, limon,

Hazırlık: Isıtılmış tavaya pudra şekeri serpin ve karamelize olmasına izin verin. Bir tutam tereyağı ekleyin ve karamel ile iyice birleştirin, tüm topakları karıştırın. Damak tadınıza göre portakal suyu ve yarım limonun suyunu ekleyin. İyice karıştırarak kabuğu rendesini ve bir ölçü Grand Marnier veya Cointreau'yu ekleyin. Kreplerin içine teker teker koyun, üzerini sosla kaplayın ve 4'e katlayın. Bu işlem sırasında sos azalmalı ve koyulaştırılmalıdır. Sos yeterince azaldığında, bir ölçü brendi ve flambé ekleyin, hala alevliyken sıcak tabaklarda servis yapın.



Krepleri tereyağı karışımında yuvarlayın



Krepler servise hazır

Krep au Citron

3 kişilik mutfaktan malzemeler: 9 küçük krep, 1 1/2 limonun üzerine 12 büyük şeker topağı sürülüp, 1/4 limon ve 40 ml Cointreau'da eritilerek ve 100 gr kremalı tereyağı ile karıştırılarak yapılan limon yağı. Krep Suzette için olduğu gibi devam edin.

Krep Nansen

2 kişilik mutfaktan malzemeler: 4 küçük ince krep, brendi yağı (30 gr pudra şekeri ve 30 ml brendi ile 60 gr kremalı tereyağı), 120 ml sıcak çikolata sosu (sadece çikolata ve krema), 1 küçük porsiyon yumuşak vanilyalı buz, 1 küçük yemek kaşığı nibbed kavrulmuş badem).

Hazırlık: Sıcak tutmak için krepleri ve sosu sıcak bir tabağa koyun. Bir flambe ispirto ocağının üzerine bir tava koyun, tereyağını ekleyin, erimesine izin verin ve içindeki krepleri birkaç kez çevirin. Şimdi aşağıdaki gibi servis yapın. Servis tabağına bir krep koyun, bir kaşık dolusu vanilyalı buzu ikinci bir kreple üst kapağa koyun, üzerine sıcak çikolata sosu dökün ve kavrulmuş bademleri serpin. Sos çok kalın olmalı ve garson çok hızlı servis yapmalıdır, böylece sıcak ve soğuk arasındaki kontrast ortaya çıkar

Krep Normande ve diğer varyantlar

		Doldurma	**Flambe ajanı/tatlandırıcı**
1.	Krep Normande	Elma Püresi	Calvados
2.	Krep Sürprizleri	Vanilyalı dondurma	Meyve Likörü
3.	Krep Sancaktar	Çikolata & Kuruyemiş	Kanyak
4.	Krep Şekerleme	Vişne Reçeli	Kocaman
5.	Krep aux Fraise	Çilek & Krema	Meyve Likörü
6.	Yayla krepleri	Marmelat	Drambuie Belediyesi
7.	Krep Noyeau	Kıyılmış Fındık	Amaretto Belediyesi

Romlu Omlet - Omelette au Rhum

Bu nadiren mükemmel hazırlanmış bir tatlıdır. Ön koşul, omletin son dakikada yapılması ve çok kabarık olmasıdır. Bir plat russe üzerine yerleştirmek en iyisidir. Üzerine bol pudra şekeri serpin. Yemek odasında, sıcak değil, ılık bir tabağa koyun, böylece yemek ısınır ancak omlet pişmeye devam etmez. Bol miktarda romu ısıtın, alevlendirin, yanan romu bir kaşıkla omletin üzerine birkaç kez dökün ve hemen servis yapın.

Montmorency Omleti - Omlet Montmorency

Burada omlet son anda yapılmalı ve çok kabarık olmalıdır. Birkaç kaşık dolusu hafifçe kalınlaştırılmış vişne kompostosu ile doldurun, pudra şekeri serpin ve hafifçe ısırılmış badem serpin. Bu omlet de bir tabak russe üzerine giyinmiş. Yemek odasında yaklaşık 30 ml kirsch, flambe ısıtın ve omletin üzerine dökün.

Kiraz Jübilesi – Cerises Jübile

Kirazların (veya çileklerin) bir kısmını kendi şuruplarında kaynama noktasına kadar ısıtın/ Şurup minimuma düştüğünde pudra şekeri ve brendi ile flambé serpin. Normalde vanilyalı dondurma veya Sufle Sürprizi üzerinde servis edilir. Bu sos, azaltmaya yardımcı olmak için ararot veya mısır unu ile koyulaştırılabilir. Kitsch, brendi yerine kullanılabilir.

Muz Jamaik

Malzemeler: Kişi başı 1 muz, taze portakal, limon yağı. pudra şekeri, Cointreau, Rom.

Hazırlık: Tavaya pudra şekeri serpin ve karamelize olmasına izin verin. Tereyağı ekleyin ve topakları karıştırarak karamel ile iyice birleştirin. Portakal ve limon suyunu ve Cointreau'yu ekleyin. Muzlar pişerken sıvının azalması için ısı uygulamaya devam ederek ikiye bölünmüş (uzunlamasına muzları ekleyin). Çevirin ve iyice teyelleyin. Rom ve flambe ekleyin. Sıcak tabaklarda servis yapın.

Bananas Forster (Brennan'ın Restoranı, New Orleans, ABD)

1950'lerde New Orleans, Orta ve Güney Amerika'dan gönderilen muzlar için ana giriş limanıydı. **Owen Edward Brennan** , yetenekli şefi **Paul Blangé**'ye, Owen'ın ithal edilen meyveyi tanıtma yolu olan yeni bir mutfak yaratımına muzları dahil etmesi için meydan okudu. Aynı zamanda, Holiday Magazine, Owen'dan Brennan's ile ilgili bir makale makalesinde yer almak üzere yeni bir tarif sağlamasını istemişti.

1951'de Şef Paul, **Bananas Foster'ı** yarattı. Enfes tatlı, başkan olarak Owen ile birlikte Fransız Mahallesi'ni temizlemek için sivil bir çaba olan New Orleans Suç Komisyonu'nda görev yapan Richard Foster'ın adını aldı. Foster Tente Şirketi'nin sahibi Richard Foster, Brennan'ın sık sık müşterisi ve Owen'ın çok iyi bir arkadaşıydı.

Bananas Foster'ın uluslararası bir favori haline geleceğini ve restoranın menüsünde en çok talep edilen öğe olduğunu çok az kimse fark etti. Brennan's'ta her yıl dünyaca ünlü tatlısının hazırlanmasında otuz beş bin pound muz yakılıyor.

4 kişilik malzemeler: 4 muz, uzunlamasına ikiye bölünmüş, koyu rom, 1/2 çay kaşığı tarçın, esmer şeker, tereyağı, muz likörü, 4 top vanilyalı dondurma.

Hazırlık: Tereyağı, şeker ve tarçını bir flambe tavada birleştirin. Tavayı kısık ateşte koyun ve şeker eriyene kadar pişirin. Muz likörünü karıştırın, ardından muzları tavaya koyun. Muz bölümleri yumuşayıp kahverengileşmeye başladığında romu dikkatlice ekleyin. Rom ısınana kadar pişirmeye devam edin, ardından romu tutuşturmak için tavayı hafifçe eğin. Alevler azaldığında, muzları tavadan kaldırın ve dondurmanın her bir parçasının üzerine 4 parça koyun. Dondurmanın üzerine cömertçe ılık sos dökün ve hemen servis yapın.



Taze Meyveli Flambés
Şeftali, Armut, Ananas popüler tatlı flambé yemekleridir.

Şeftali Flambé:

İçindekiler: tereyağı, pudra şekeri, şeftali yarımları, şeftali şurubu. Kanyak.

Hazırlık: Tavaya pudra şekeri serpin ve karamelize olmasına izin verin. Tereyağı ekleyin ve topakları karıştırarak karamel ile iyice birleştirin. Şeftali şurubu ekleyin ve ısınmaya bırakın. Şeftali yarımlarını ekleyin. Şeftali yarımlarını ısı ve şurubun nüfuz etmesi için çatalla delin, şeftalileri ara sıra yağlayarak sosun azalmasını sağlayın. Alev almaya yardımcı olduğu için biraz pudra şekeri serpin. Sıcak tabağı konuğun önüne yerleştirin. Şeftali ve flambé üzerine brendi dökün. Sosu pişmiş şeftalilerin üzerine kaşıklayarak tavadan servis yapın.



Armut Flambé: Armut ve armut şurubu yerine kullanın.

Ananas Flambé: Ananas dilimleri ve portakal suyu yerine kullanın.

Flambe elma dilimleri - Pommes flambé
Cox'un portakal pippinlerini 1 cm kalınlığında dilimler halinde, porsiyon başına 3 dilim olacak şekilde kesin ve çekirdeğini çıkarın. Yemek odasında her iki tarafa da pudra şekeri serpin, una batırın, fazla unu iyice çalkalayın ve dilimleri eritilmiş tereyağında kızartma tavasına koyun. Önce yüksek ateşte her iki tarafı da hızlıca kızartın, ardından ısıyı azaltın ve pişene kadar pişirin. Şimdi bir kez daha pudra şekeri serpin, romlu flambé yapın, 2 kaşık hafif kayısı sosu ile azaltın ve sıcak bir tabağa alın. Elma dilimlerinin üzerine büyük bir kaşık duble krema dökün.

Çilek Romanoff
İçindekiler: Çilek, pudra veya pudra şekeri, duble krema, Curacao veya Grand Marnier
Hazırlık: Likörü çileklerin üzerine dökün ve birkaç dakika yumuşamaya bırakın. Kremayı koyulaşana kadar karıştırın. Çileklerin 2/3'ünü ve sıvıyı bir cam kaseye alın ve bir servis çatalı ile karıştırın. Karışım sertleşene kadar koyulaştırılmış kremayı azar azar ekleyin: Soğuk bir tabağa servis yapın ve kalan çileklerle süsleyin. Biraz pudra şekeri serpin ve servis yapın.

Türevleri:

Eton Mess: Çilekler daha küçük parçalar halinde kesilir, curacao ve limon suyu ile tatlandırılır ve küçük beze parçaları ile krem şanti haline getirilir.
Fraise Royale: Van der Hum, Kirsch ve portakal suyu ile tatlandırılmış çilekler krema ile birleştirildi

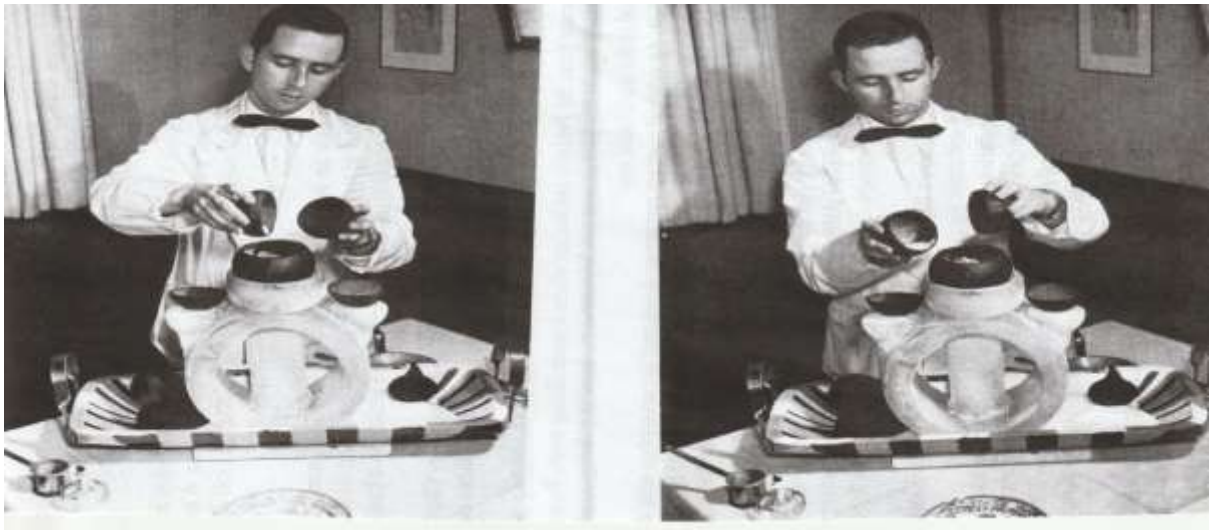
Şeftali Royale: Şeftali ve çilek, brendi ve krem şanti ile birleşir.

Chaffe Khan – Arap tatlısı - Tatlı Arapça (Batı Berlin'deki Ritz Restaurant'ın spesiyalitesi)
2 kişilik mutfaktan malzemeler: 2 küçük porsiyon mocha parfe, 1 büyük, dilimlenmiş muz, 1 küçük kahve kaşığı ince öğütülmüş kahve (Türk kahvesi değirmeninde öğütülmüş); Ayrıca 2 küçük kahve kaşığı pudra şekeri ve yaklaşık 40 ml brendi.

Hazırlanışı: Bu tatlının sofrada nasıl hazırlandığı bireysel bir tat meselesidir; Ritz Restaurant Berlin'den alınan aşağıdaki çizimler bir yöntemi göstermektedir. Daha küçük parçalara bölünmüş parfeyi, kırılmış buz üzerine bir şerit timbale içinde yemek odasına getirin, ayrıca tavayı artık sıcak olmaması gereken muz dilimleri ile yerleştirin. Önce muzu, ardından şekeri ve kahveyi buza ekleyin ve hafif, gevşek ve hızlı bir şekilde karıştırın. Brendi ister küçük bir cezvede ister küçük bir kepçede bir ispirto lambası üzerinde alev almaya başlayana kadar ısıtın. Yanan brendi parfenin üzerine dökün ve hemen servis yapın.



Add the sliced bananas to the ice cream



Now add the sugar **and ground coffee**



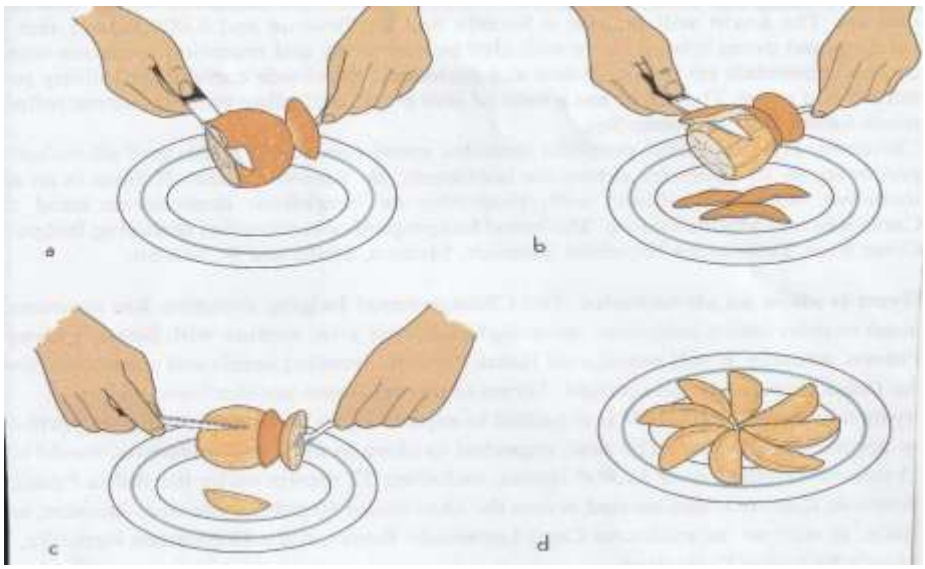
Finally add the flaming brandy

Photographs: Gerh. Kőlling Berlin Lichterfelde/ take at Ritz Restaurant

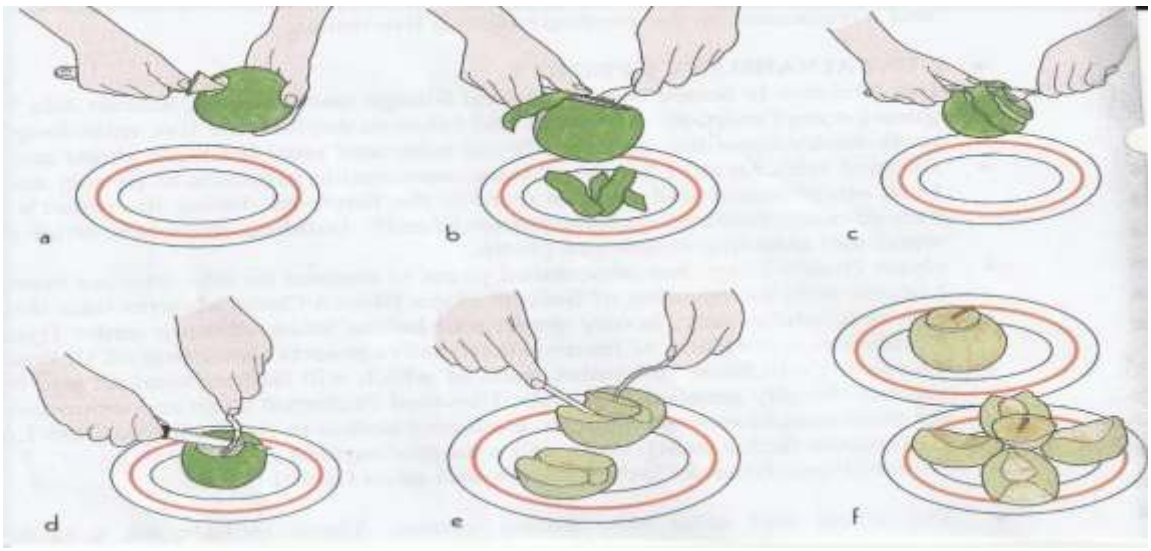
MEYVE SALATASI

Her profesyonel, meyve salatası büyük miktarlarda bulundurulursa, kısa sürede tazeliğini kaybedeceğini ve çeşitli meyvelerin şeker şurubu ve alkol ile her zamanki gibi hazırlandıklarında bozulacağını bilir. Daha küçük miktarlar için veya gün içinde çok fazla talep olmayacağını biliyorsanız, masada meyve salatası hazırlanabilir.

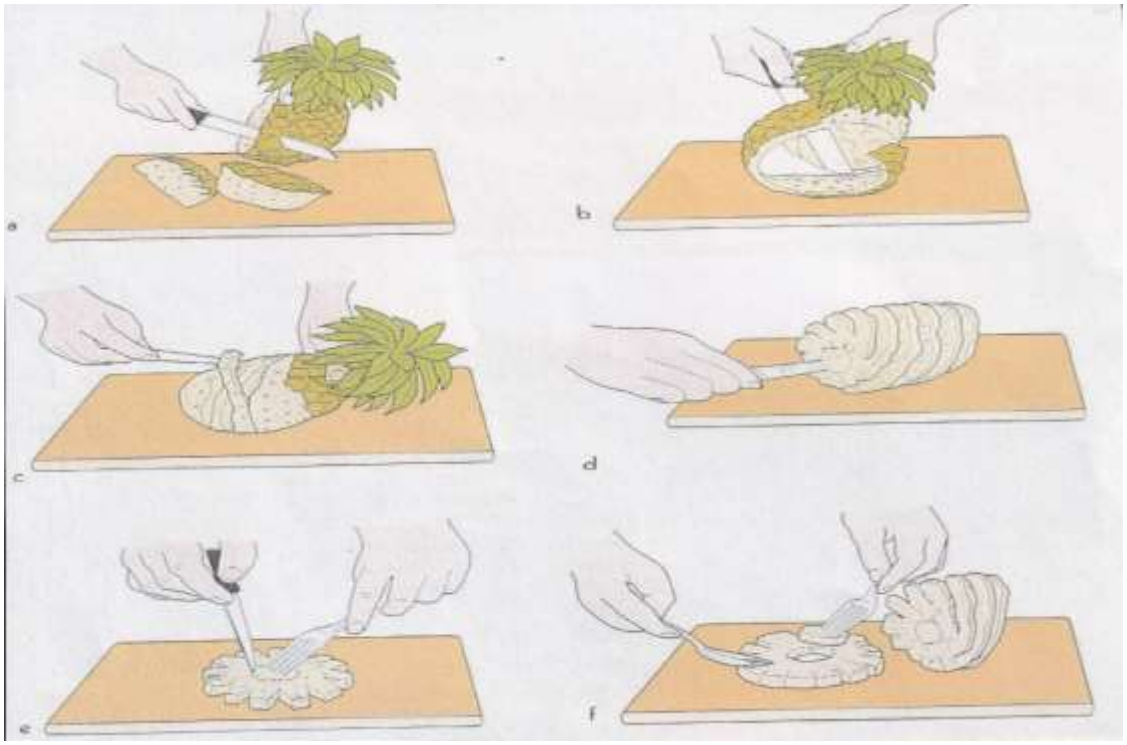
Usta bir garson, kırılgan elmaları, armutları, muzları çatala saplanırken estetik bir şekilde soyabilmeli ve ince bir şekilde dilimleyebilmelidir. Aynısı ananas için de geçerlidir. Zorluklar sadece yıkanması gereken çilek ve ahududu gibi yumuşak kırmızı meyvelerde ve bazen kabuğu zor olan şeftalilerde ortaya çıkar. Cildi turuncu segmentlerden çıkarmak da her zaman kolay değildir.



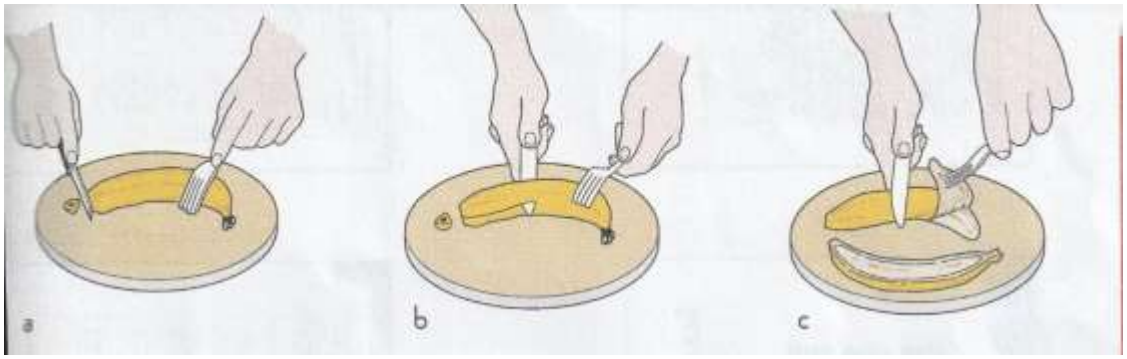
Portakal hazırlamak



Bir elmanın hazırlanması



Ananas Hazırlanması



Muzun Hazırlanışı

Bununla birlikte, servis sırasında çok miktarda meyve salatası gerekiyorsa, aşağıdaki yöntem kullanılabilir. Çeşitli malzemeler - portakal dilimleri, çilekler, ahududu - ikincisi yıkanmış ve iyice süzülmüş - dilimlenmiş elmalar, muzlar, armutlar ve şeftaliler - ikincisine koyulaşmalarını önlemek için limon suyu serpilir - ayrı olarak, koruyucu kavanozlarda iyice örtülmüş olarak buzdolabında saklanmalıdır. Bir sipariş verildiğinde, porsiyon sayısına bağlı olarak her meyveden birkaç kaşık bir cam kaseye koyun ve kırılmış buzla dolu bir başka kaseye koyun. Mevsimin en güzel meyveleri, özellikle kırmızı olanları en üstte olmalıdır. Masada önce meyveye ince şeker serpin, ardından istediğiniz likörlerle tatlandırın ve salata sunucularıyla hafifçe karıştırın. Servis yapmadan önce birkaç dakika bekleyin. Tatlandırmak için likörler ve alkollü içkiler kullanırken çok dikkatli olunamaz. Sadece meyvenin lezzetinin altını çizmeli, asla boğmamalıdırlar.
Doğal olarak bu tür bir hizmet, masada meyve soymak gibi, sadece birinci sınıf işletmelerde mümkündür. Her gün önemli miktarlarda meyve salatası satıldığı yerlerde, her porsiyonu ayrı ayrı bitirmek sadece zaman nedeniyle imkansızdır.

Meyve salatası için iyi lezzet kombinasyonları aşağıdaki gibidir:

Kırmızı meyvelerin baskın olduğu salatalar:
- Kirsch, curaçao, Maraschino ve kirsch ile Ahududu Brendi

Ananas ve muzun baskın olduğu meyve salatası:
- Rom, kirsch, biraz Cointreau ile brendi

Portakal filetolarının baskın olduğu portakal salatası veya meyve salatası:
- Brendi ve curacao veya Grand Marnier, brendi ve şeftali brendi

Taze şeftali salatası veya bol şeftalili meyve salatası:
- Maderia ve biraz brendi, Cointreau ve brendi, Brendi ve kayısı brendi

Tabii ki, kişinin kendisi için deneyebileceği başka birçok varyasyon var. Ancak likörlerin ve alkollü içkilerin idareli kullanılması gerektiği bir kez daha vurgulanmalıdır.

Keskin badem veya ceviz, meyve salatalarının lezzetini ve görünümünü iyileştirir. Salata hazırlandıktan sonra üstüne serpilmelidir.

Kardinal tarzı meyve salatası – Macedoine de fruits cardinal

Mutfakta veya yemek odasında hazırlanan meyvelerin yanına bir kase buzlu taze çilek püresi (porsiyon başına 100 ml) sipariş edin. Meyve salatasını çok az kirsch ve şekerle karıştırın, üzerine çilek püresini dökün ve üzerine nibbed badem serpin.

Ahududu püreli şeftali salatası – Salade de pêches á la puree de framboises

Bu, dilimlenmiş taze şeftali, ahududu püresi ve nibbed antep fıstığından yapılır. Salatayı şeker, birkaç damla limon suyu ve bir tutam kirsch ile karıştırın, ahududu püresi ile kaplayın ve fındıkları üstüne dağıtın.

Ahududulu kavun salatası – Salade de melon aux framboises

Bu sadece küçük, yuvarlak kavun kavunları ile yapılabilir. Mutfakta ikiye bölün, tohumları çıkarın ve soğutun. Kırılmış buz üzerinde servis yapın ve yıkanmış, iyi süzülmüş ahududu ile birlikte yemek odasına gönderin. Ahududuları hafifçe şekerleyin ve kavun etini tatlı kaşığı ile gevşetin. Cildi değiştirin, hafifçe şekerle tozlayın ve üzerine bir çorba kaşığı brendi dökün. Likör eklenmemesi gereken ahududu ile doldurun.

TATLI FONDÜLER

Giderek daha popüler hale gelen bir tatlı, tatlı bir fondüdür. Misafir, sıcak çikolata veya meyve ve tatlı esansların daha iyi bir kokusunu almak için öne eğildiklerinde bir elini karınlarına doğru belli belirsiz sallamaz ve lezzetli parfümlerini fondü tenceresinden salgılarken tabaklarını masadan güvenilirlikle itmezler. Tatlı fondü hazırlamak kolaydır. Temel fikre sahip olduğunuzda, malzemeler yalnızca hayal gücünüzle sınırlıdır.

Çikolata Fondü
4-6 kişilik malzemeler: 250 ml duble krema 250 gr ince doğranmış en iyi dak çikolata, 2-4 yemek kaşığı Konyak veya İskoç viskisi.

Hazırlık: Krema ve konyak veya viskiyi fondü tenceresinde ısıtın. Çikolatayı ekleyin. Eriyene ve iyice karışana kadar kısık ateşte sürekli karıştırın. Çikolata kabını mümkün olan en düşük ısıda bir ispirto ocağının üzerine yerleştirin. Amaretti bisküvileri, bayan parmakları, buzlu taze çilek, dilimlenmiş kivi, dilimlenmiş muz veya incir ve marshmallow ile servis yapın.

Grand Marnier, Chambord, White Crème de Menthe veya Drambuie gibi farklı likörlerin yerini alarak tatlandırıcıyı değiştirebilirsiniz, Daha yoğun bir tat için bir çay kaşığı vanilya özü veya hazır kahve tozu da ekleyebilirsiniz.

Orjinal çikolata fondü bir Toblerone çubuğu ile yapılmıştır, ancak bitter çikolata yerine başka herhangi bir çikolata ikame edilebilir.

Taze Berry fondü
4-6 kişilik malzemeler: 500 gr çilek veya çilek ve ahududu karışımı, 2 yemek kaşığı mısır unu, 125 gr pudra şekeri, 150 ml Prosecco veya diğer köpüklü şarap, 2 yemek kaşığı Chambord veya Drambuie.

Hazırlık: İlk dört malzemeyi bir blender veya mutfak robotunda kabaca püre haline gelene kadar karıştırın. Bir tencereye ateşte koyun. Kaynatın ve koyulaşana kadar 1 dakika kaynatın. Daha düşük ısı, likörü karıştırın. Mümkün olan en düşük ısıda bir ispirto sobasının üzerine yerleştirin. Hindistan cevizli bademli kurabiye, bayan parmakları veya kesilmiş kek parçaları ile servis yapın.

Bellini Fondü:

Çilek yerine taze şeftali kullanın ve1yemek kaşığı şeftali likörü veya kayısı brendi ekleyin.

Limon Damlası Fondü:

4-6 kişilik malzemeler: 200m gr limonlu lor, 200 gr mascarpone, 2 yemek kaşığı altın şurubu veya bal. İnce rendelenmiş 1 limon kabuğu rendesi, 2-3 yemek kaşığı limoncello likörü.

Tüm malzemeleri bir fondü tenceresine koyun. Kremsi ve pürüzsüz olana kadar karıştırarak kaynatın. Makaronlar, bayan parmakları veya Amaretti, buz gibi taze meyveler veya incir ile servis yapın.

Limoncello, İtalya'nın Amalfi Sahili'nden gelen Sorrento limonlarından yapılan enfes bir likördür. Buz gibi shotlar içmek için şişeyi dondurucuda saklayın.

KAHVE VE AKŞAM YEMEĞİ SONRASI İÇECEKLER

Çoğu Avrupa kültüründe, yemek yiyenlerin yemeğin sonunda bir fincan kahvenin tadını çıkarması gelenekseldir.



Espresso makinesinin piyasaya sürülmesinden önce birçok restoran **Vakumlu Kahve Makinesini kullandı**

1840 yılında İskoç deniz mühendisi Robert Napier tarafından icat edilen vakum yöntemi, bazı insanların en iyisi olarak değerlendirdiği kahveyi demler - bir French press'te yapılan kadar tam aromalı, ancak daha sıcak ve neredeyse damla kahve kadar berrak ve tortu içermeyen bir demleme. Aslında, vakumlu cezvenin bazı hayranları, tıpkı kokusu gibi tadı olan kahve verdiğini söylüyor. Ancak laboratuvar cam eşyalarına benzeyen bir vakumlu kahve makinesi hantal ve kırılgandır ve özenli bir dikkat ve dikkatli bir saklama gerektirir.

Öğütülmüş kahve üst küreye yerleştirilir ve bir filtre ile yerinde tutulur. Alt kürenin yarısına kadar dökülen soğuk su, diğer yarısında basınçlı hava bırakır. Alt kürenin ısıtılması havanın genleşmesine neden olur ve sonuç olarak suyu borudan üst küreye doğru zorlar. Isıtıldığında, basınç azalır ve şimdi demlenmiş kahve alt küreye doğru süzülür.



Vakumlu (Cona) kahve makinesi

Daha yakın zamanlarda, restoranlar espresso makinelerine ve diğer modern kahve makinelerine yatırım yaptılar, bu da her konuğun tercihini karşılamak için taze bireysel kahveler yapmalarını sağladı:

Kafeterya/Fransız Presi/Piston

- Yöntem, geleneksel Fransız yöntemidir ve birçok kahve tutkunu için tercih edilen demleme yöntemidir. Piston cihazı, merkezden uzanan metal bir çubuğa sahip bir cam silindirden oluşur. Çubuğun üst ucundan çıkıntı yapan bir tutamak ve alt uçta cam silindirin iç kısmına sıkıca oturan bir filtre bulunur.

- Kahve, **orta ila kaba öğütülmüş** ve kaynamış su, piston ve ağ filtre telveyi sıvıdan ayırarak yavaşça aşağı itilmeden önce sürahi içinde üç ila dört dakika bekletilmelidir.

- Bu benzersiz yöntem, kahve çekirdeklerinin ince lezzetini tamamlamak için ağır bir gövde ekler. **Kafeterya** , aynı cihazda kahve hazırlamanın ve servis etmenin çekici bir yoludur.



Türk Kahvesi
"Kaynatma" (veya yapımı çok kolay olduğu için 'kovboy kahvesi') olarak da bilinir. Öğütülmüş kahve soğuk suya konur ve yavaş yavaş kaynatılır. Daha sonra filtreleyebilir veya telvenin dibe çökmesine izin verebilirsiniz. Bu masa başında kolayca hazırlanabilir.

Buradaki en iyi ipucu suyu fazla kaynatmamaktır, 90 derece civarında tutmak tadında herhangi bir acılık olmasını önleyecek ve dipteki tortuları karıştırmamaktır.

İyi kahve yapmak için genel kurallar.

İyi bir fincan kahve hazırlamak kolay olmalıdır - demleme içilebilir hale gelene kadar öğütülmüş çekirdekleri suyla birleştiriyorsunuz. Bununla birlikte, teknikteki farklılıklar sonsuzdur ve kalite, kesin bilgiye bağlıdır.

Bununla birlikte, hemen hemen her kahve yapma yöntemine uygulayabileceğiniz birkaç kural vardır. Bu kurallara uyarsanız, sürekli olarak iyi bir fincan kahve yapıldığından emin olacaksınız:

1. Kullanmakta olduğunuz herhangi bir ekipmanın iyice temizlendiğinden emin olun. Artık kalıntılar, yağlar ve telve, demlemenizde garip tatlar bırakacaktır. İdeal olarak, yağları çıkarmak için kahve makinenizi haftada en az bir kez su ve sirke karışımı ile iyice temizlemelisiniz.

2. Taze, kaliteli kahve çekirdekleri satın alın ve başlayın. Kahve ne kadar iyi olursa olsun, bayat ise çok düz olacaktır.

3. Bir fincan kahvenin %98'i sudur. Kötü su, kötü kahve demektir. Kahvenizi hazırlamak için taze, temiz su kullanın.

4. Kahvenizi her zaman mümkünse demlemeden hemen önce öğütün. Bu, taze bir tat verecek ve kahvede acı veya bayat tatları önleyecektir.

5. Kullandığınız kahvenin öğütülme şeklinin yönteminize ve damak tadınıza uygun olduğundan emin olun.

6. Doğru miktarda kahve kullanın. Sıklıkla yapılan en yaygın hata, yeterince kahve kullanmamanın, lezzet derinliğinden yoksun ve her kahveyi benzersiz kılmaya yardımcı olan ayırt edici niteliklere sahip olmayan ince bir fincanla sonuçlanmasıdır. Mükemmel bir fincan yapmak için iyi bir kural, her 6 oz (175grm) fincan kahve için iki yemek kaşığıdır. Kahve içmeyenler için bu güçlüdür, ancak herkes bu noktadan başlamalı, ardından damak tadınızı ayarlamalıdır.

7. Kahve, 195 ila 200 derece Fahrenheit (95-98 ° C) arasında "kaynatıldıktan hemen sonra" demlenmelidir. Kahve kaynar su ile demlenirse, hassas tatlar kaybolacaktır. Su yeterince sıcak değilse, kahvenin tüm lezzetini çıkaramazsınız ve daha ince bir fincan elde edersiniz.

8. Kahveyi dökmeden önce fincanınızı ısıtın; Bu, kahveyi daha uzun süre sıcak tutar.

9. Servis yapmadan önce kahveyi karıştırın. Daha ağır yağlar ve tutarsız ekstraksiyon, kahvenin kıvamında farklılıklara neden olur.

10. Kahvenizi taze demlenmiş olarak için. Kahveyi asla tekrar ısıtmayın veya 20 dakikadan fazla ısıtıcı üzerinde bekletmeyin. En iyi ihtimalle, donuk ve bayat bir tada sahip olacaktır; en kötüsü, acı, buruk bir tat geliştirecektir.

Kahve çekirdeklerinin tadı doğal olarak tatlıdır ve bu ayırt edici acılık, sıcak su eklendiğinde ekstraksiyondan gelir. Kural olarak, kahve ne kadar uzun süre demlenirse, tadı o kadar acı olur - çünkü kafein her şeyden önce çıkarılır. Bundan önce asidik bir tat vardır, bu yüzden çok hızlı yapılan kahvenin tadı ince ve ekşidir.

İrlanda ve Likörlü Kahveler

1930'ların sonlarında ve 1940'ların başlarında Foynes, ABD ve Avrupa arasındaki hava yolculuğu (uçan tekne) merkeziydi. 1942'de bu yeni restoran Şef / Sahibi Joe Sheridan ile açıldı. Soğuk bir gecede, korkunç hava koşulları nedeniyle bir uçak Foynes'e geri döndü , restoran yiyecek ve içecek almak için uyardı.

Joe Sheridan kahve hazırladı ve içine küçük bir şey koymaya karar verdi. Demlemeye İrlanda viskisi ekledi. Şaşırmış bir Amerikalı yolcu, ***"Bu Brezilya kahvesi mi?"*** diye sordu. Joe, ***"Hayır, bu İrlanda kahvesi!"*** *diye yanıtladı.*

O günden itibaren İrlanda kahvesi, Foynes Havalimanı'nda servis edilen resmi karşılama içeceği olarak dünya çapında tanındı. Foynes (Shannon), İrlanda kahvesinin doğduğu yerdi.

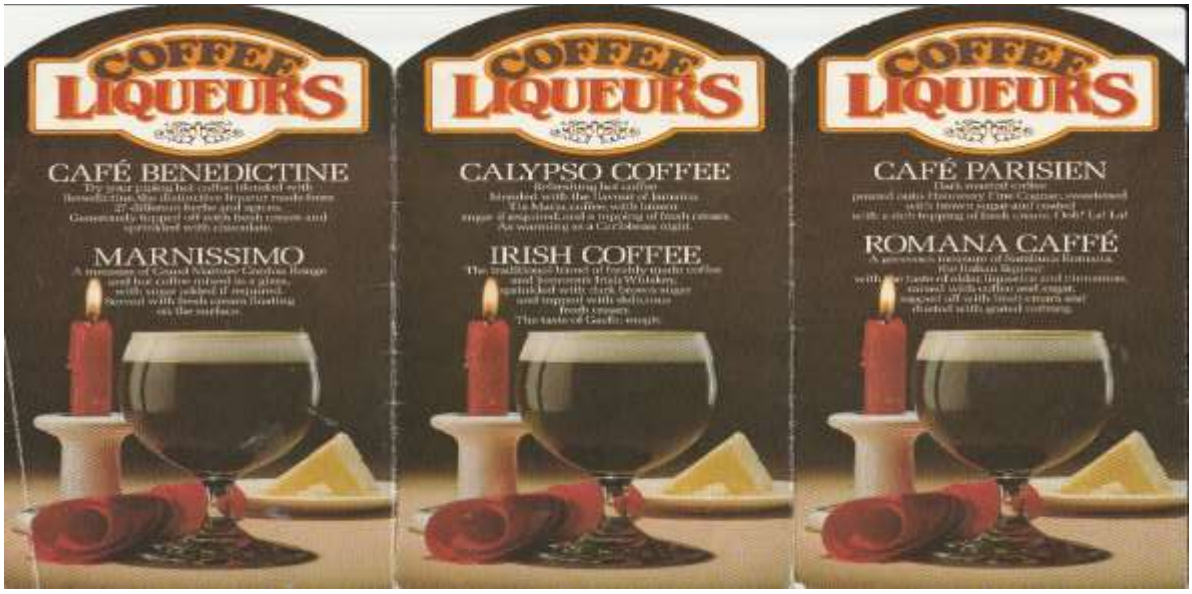
San Francisco, Kuzey Amerika'ya giriş limanıydı. San Francisco'daki Buena Vista Café;Yakındaki sardalya konserve fabrikasında çalışan liman işçilerinin ve işçilerin mola verdiği salon. Buena Vista'nın İrlanda kahvesinin ünü tüm ülkeye yayıldı.

Orijinal Shannon Tarifi;

Saplı bir viski kadehini ısıtın.
Bir shot İrlanda viskisi dökün.
Üç küp şeker ekleyin.
Üstüne bir inç kadar güçlü siyah kahve ile doldurun.
Yavaşça karıştırın.
Hafifçe havalandırılmış yoğun krema ile ağzına kadar doldurun.



Likörlü kahveler artık konukların masa başında yetenekli teatral hazırlığın tadını çıkardığı bir yemeğin popüler bir sonu haline geldi.



BÖLÜM IZGARA

Izgara

Izgara genellikle en eski pişirme aparatı parçası olarak kabul edilir. Tabii ki, kısa süre sonra tükürük izledi. İlk zamanlarda bu aletler son derece ilkeldi, yanan odun içeren bir çukurun üzerine serilmiş birkaç sert ağaç dalından veya şiş durumunda, yere batırılmış iki çatallı çubuğa tutturulmuş ince bir ağaç gövdesinden oluşuyordu. Günümüzün gazlı, elektrikli veya kızılötesi ızgaralarından çok yol kat etti.

Kömür ızgarası. On sekizinci yüzyılda, demir çerçeveli kömür ızgarası geliştirildi ve zamanla, ızgara yapılacak yiyeceklerin yükseltilip alçaltılabilmesi için ayarlanabilir yan parçalarla büyük ölçüde iyileştirildi. Tüm yeniliklere rağmen, gurmeler hala kömür ızgarasını tercih ediyor. Üzerinde pişirilen yemeğin yelek aromasına sahip olduğunu iddia ediyorlar. Yemek odasından ızgarayı yasaklayan birçok iyi

restoran, son yıllarda misafirin süreci izleyebilmesi ve doğrudan kaynağından servis edilebilmesi için bir tane yeniden kurdu.

Müşterilerin ilgisini çekmek için bir başka modern tasarım trendi, açık mutfakların ve mutfağın yemek odasına getirildiğini gördü. İstanbul Karaköy'de bulunan **"Mür Restaurant"**ın yemek salonunda açık odun ocakları ve ızgaralar bulunmaktadır.



Gazlı veya elektrikli ızgaralar. Gurmeler bir kömür ızgarasını en iyisi olarak görseler bile, birçok kuruluş gazlı veya elektrikli ızgaralar kurmaya karar verdi. Diğerleri, **acelesi olanlar için** kızılötesi bir ızgara ile desteklenen modernize edilmiş bir kömür ızgarası seçti.



Gas Grill



American Broiler Grill



Ribbed Electric Grill



Flat Plate Electric Grill



Infra-red Grill

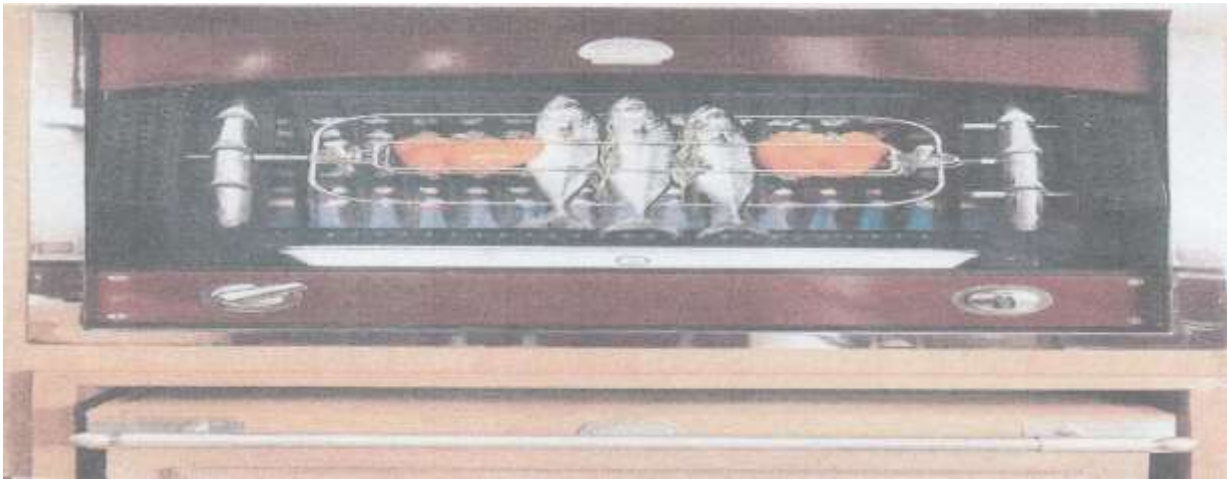


Combination Grill in open Kitchen

1908'de Paris'in kalbinde Albert Dupay, seçkin mutfağın ateşini ateşledi. Dupay, dünyanın ilk konveksiyonlu fırınının prömiyerini burada yaptı. O zamanlar fırınların çoğu, rafları ateşin üzerinde asılı tutan düz tepeli boşluklardı. İnsanların çoğu yemek pişirmeyi yemek için yiyecekleri ısıtmak olarak görüyordu. Ancak Dupay, "**Yemek pişirmek gerçekten ne anlama geliyor**?" diye düşündü, yiyeceğin altında yanması için hapsetmek yerine, yemeğin etrafındaki ısıyı sağlamak için tonozlu tavanlı bir fırın geliştirdi. Optimum hassasiyet sağlamak için fırın, Işık Şehri'ndeki evlere ve sokak lambalarına giden şehir gaz hatlarından yararlandı. Dupay, fırını Fransızca bir terim olan cornue'den sonra La Cornue® olarak vaftiz etti - yeni yaratılışı ısıtan gazı rafine etmek için kullanılan sistem ve aynı zamanda parfümeride kullanılan damıtma imbikleri ile benzerliği için.







Şirket, şu anda Rotisserie Noir, Suadaye, İstanbul **gibi bir dizi uzman restoran yemek salonuna monte edilen bir döner şiş** olan "The Flamberge"yi tasarlamaya gitti.





Müşterilerin ilgisini çeken bir diğer yenilik ise misafirlerin bifteğini masaya getirilen önceden ısıtılmış taşlarda pişirmelerini sağlayan Grillstones.



Bugün, dökme demir ızgara plakaları başka bir seçenektir.



Kesin olan bir şey var - her ızgara, özellikle de çubuklar tertemiz tutulmalıdır, böylece ızgara sırasında lezzeti bozacak siyah parçacıklar birikmez. Aslında, her yerde en üst düzeyde temizlik ve düzen olmalıdır. Izgara şefi, yemek odasında yemek pişiriyorsa, her zaman tertemiz giyinmeli ve sadece ızgara değil, tüm alan ve tüm aletler temizliği olumlu bir şekilde yaymalıdır. İş estetik bir şekilde yapılmalıdır; Yiyeceklere elle dokunulmamalıdır

Ve etin içine çatal sokulmamalıdır. Normalde şefin görevi, servisten önce tereyağı karışımları da dahil olmak üzere ızgarada gerekli olan et ve diğer yiyecekleri hazırlamak için gereklidir.

Bazı restoranlar, şefin et, hazırlanmış kümes hayvanları ve balıkları gerektiği kadar saklayabileceği ızgaranın yanında küçük bir buzdolabına sahiptir. Durumun böyle olmadığı durumlarda, mütevazı bir et stoğu dışında her şey mutfaktan sipariş edilmelidir. Izgaranın yanında buzdolabı yoksa, sadece kısa bir süre için gerektiği kadar et saklanmalıdır. Aynısı, gerektiğinde buz parçaları ile soğuk suda tutulması gereken porsiyonlardaki tereyağı karışımları için de geçerlidir. Tuz, karabiber ve kırmızı biber iyi kapanan tekerleklerde veya cam kavanozlarda saklanmalıdır.

Et, maşa, yassı balık, balık filetosu ve büyük bir dilim ile küçük ekmek kırıntıları ile çevrilir. Bunlardan en az ikisi saklanmalı, biri sadece balıklar için ayrılmalıdır. Her şeyin göz kamaştırıcı derecede temiz olması ve her servisten sonra temizlenmesi gerektiği bir kez daha vurgulanmalıdır.

Etin yanı sıra, özellikle sığır eti, kümes hayvanları av hayvanları ve balık ızgara yapılabilir, Son iki yüzyıl boyunca kuzey halkları, özellikle İngilizler, Almanlar, İskandinavlar ve Amerikalılar büyük sığır eti yiyicileri haline geldi. Sadece iyi asılmış et veya av eti ve yumuşak kümes hayvanları ızgarada pişirildiğinde iyi olacaktır.

En çok talep edilenler:

Sığır eti: Fileto biftek, sığır filetosu biftek, but biftek, hamal bifteği, chateaubriand ve T-Bone biftek

Dana eti: dana pirzola, dana bifteği, bazen dana karaciğeri.

Domuz eti: Domuz pirzola, kemikli fileto filetosu, domuz sosisleri.

Kuzu: Kuzu pirzola, kuzu pirzola, koyun böbrekleri

Kuzu pirzola, küçük turnedo, koyun böbreği, küçük dilim dana ciğeri, 2 dilim yağsız domuz pastırması, küçük sosis, 2 yarım domates, 2 büyük tarla mantarından oluşan karışık ızgara. Bu geleneksel kompozisyonlardır, ancak bazı restoranlar kendi kombinasyonlarını seçer.

Kümes hayvanları: Genç tavuklar veya güvercinler, sırtları bölünmüş, omurgası çıkarılmış, düzleştirilmiş ve bazen ekmek kırıntıları haline getirilmiş.
Oyun: Esas olarak geyik eti bifteği veya pirzola.
Balık: Bütün, iyi kesilmiş tabanlar, dil balığı filetosu, somon bifteği, fileto kalkan veya pisi balığı, uskumru ve alabalık.

İyi bir ızgara, her şeyden önce meyve sularının konsantre edilmesine bağlıdır. Dışarıdan nüfuz eden ısı, etin hücrelerini etkiler ve proteini pıhtılaştırır. Isının neden olduğu kabuk, meyve sularını giderek daha fazla merkeze doğru zorlar, burada bükülürler, tekrar dışa doğru çabalarlar ve böylece eti pişirirler. Ek olarak, kabuğun oluşumu, özellikle ızgara etin lezzeti için belirleyici olan yeni aromatik maddelere yol açar. Artık yiyeceği en sulu olduğu anda ızgaradan çıkarmak meselesidir. Bununla birlikte, her şey aynı şekilde ele alınamaz ve bu nedenle ızgaralar dört kategoriye ayrılır.

1. Koyu et: Sığır eti, koyun eti ve av eti
2. Beyaz et: Dana eti, kuzu eti ve kümes hayvanları
3. Yağsız ve yağlı balık
4. Ekmek kırıntılı yiyecek.

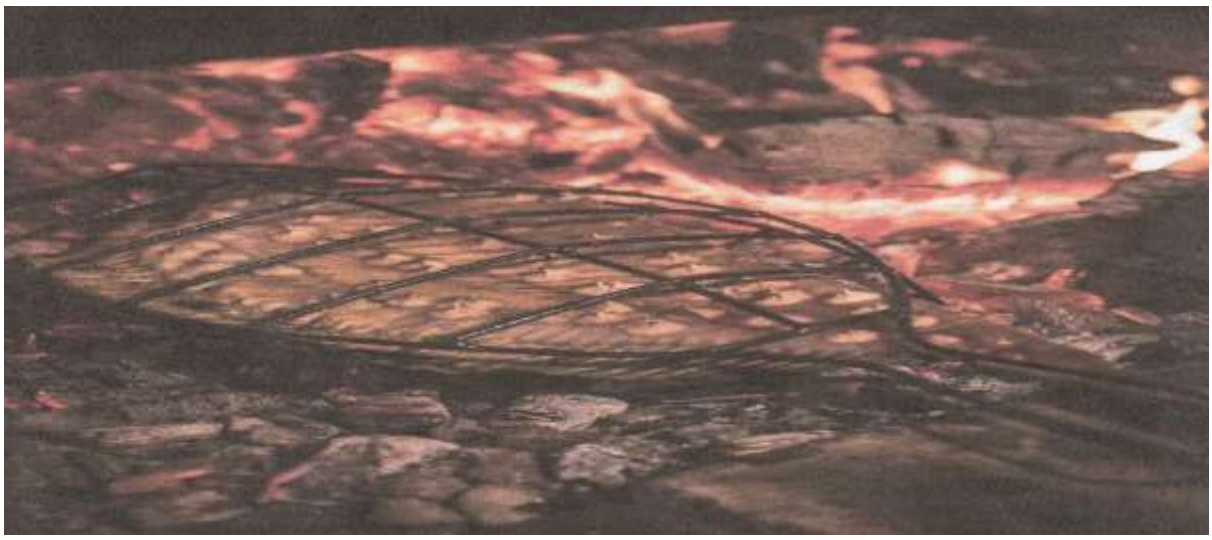
Çok çabuk kurumaması için sıcak ızgaraya yerleştirilmeden önce her öğeye bol miktarda yağ veya arıtılmış tereyağı serpilmelidir. Bu ızgara sırasında tekrarlanmalıdır. Koyu et, özellikle sığır eti en iyi yapıldıktan sonra baharatlanır, dana karaciğeri her zaman ızgaradan sonra, aksi takdirde sertleşir.

Isı düzenlemesi: Isı, her kategori için farklı şekilde düzenlenmelidir. Koyu et için, meyve sularının kaçmasını önlemek için koruyucu bir kabuğun hızlı bir şekilde oluşması için sıcaklık yeterince yüksek olmalıdır. Bu ilk sıcaklık, elbette, kalın et parçaları için daha ince olanlardan daha yüksek olmalıdır. Bir kabuk oluşur oluşmaz, etin içi yavaşça pişirilmesi için türüne bağlı olarak ya ısıyı kısarak ya da ızgaranın yüksekliği ayarlanarak sıcaklık düşürülür. Boyunca yüksek bir sıcaklık korunursa, et dışarıda kömürleşir ve içeride hala çiğ kalır. Koyu et her zaman bir dereceye kadar az pişirilmelidir. Yüzeyde gül renkli damlalar oluşur oluşmaz, parça á noktasıdır. Yani, sadece doğru. Deneyimli aşçılar bunu bir bıçağın arkasıyla bastırarak kolayca söylerler.

Beyaz et veya kümes hayvanlarını ızgara yaparken, sığır eti kadar kabuk oluşumu olmamalıdır., eski kahverengileşmeli ve aynı anda pişirilmelidir. Bu nedenle ilk ısı çok yüksek olmamalı ve baştan sona eşit olmalıdır.

Aynısı bütün taban, fileto veya biftek olmasına bakılmaksızın tüm balıklar için geçerlidir, Balık ızgaradan önce un ve bol yağa batırılır. Balıkları kolayca çevirmek ve kırılmasını önlemek için ısıtılmış ve yağlanmış bir makas ızgarası kullanmak en iyisidir; gerçekten çok sıcak.

Genellikle küçük olan deniz tarağı, fileto balık, tavuk göğsü vb. gibi galeta unu ürünleri, aynı anda hem kızaracak hem de pişecek şekilde ızgarada pişirilmelidir. Yine, sıcak, iyi yağlanmış bir makas ızgarası kullanmak, ızgara sırasında tekrar tekrar yağlamak, böylece yiyeceklerin sulu kalması ve zarar görmemesi en iyisidir. Beyaz et, içinden çıkan meyve suyu beyaz ve berrak olduğunda yapılır; Kemikten kolayca çıktığında balık tutar.



Makas ızgarasına yerleştirilmemiş et parçalarını çevirmek için özel ızgara maşası kullanın. Çatal sokulursa gereksiz bir meyve suyu kaybı olur, ancak yetenekli ızgara şefleri eti çatal olmadan delinmeden akort edebilirler.

Garnitürler: Izgaralar genellikle sos ile değil tereyağı karışımları ile servis edilir. Izgara parçalarını tek başına giydirmek ve hemen hemen her zaman bir şekilde patates içeren garnitürü ayrı ayrı servis etmek her zaman en iyisidir. Her ne kadar konuğun zevki konuya karar verecek olsa da, öneriler için minnettar olabilirler.

Izgaralar için önerilen tereyağı karışımları ve patates garnitürleri:

Sığır eti: Otlu tereyağı, Colbert, arpacık soğanı, yaban turpu veya kırmızı şarap yağı; cips, sufle, Pont Neuf, kibrit çöpü veya saman patates gibi derin yağda kızartılmış patatesler.

Kürklü oyun: kırmızı biber aromalı muz yağı, kırmızı kuş üzümü jölesi, portakal veya elmalı yaban turpu kreması, hafif patates püresi veya fondan patates ile karıştırılmış hafif hardal yağı.

Koyun eti: ot, hafif tarhun veya arpacık soğanı yağı; saman veya kibrit çöpü patates.

Dana eti, kuzu eti, beyaz kümes hayvanları: Otlu tereyağı, biraz doğranmış tarhun ve kırmızı biberli domates yağı, tereyağlı dana sosu, hardal yağı; fondan veya şato patates, saman patates, cips.

Yağsız balık: Ot, hamsi, karides, arpacık soğanı veya hardal yağı; hafifçe tereyağlı yeni patatesler.

Yağlı balık: Otlu tereyağı, yaban turpu kreması, ravigotte veya tartar sosu. Hafifçe tereyağlı yeni patatesler.

EK

KALİTELİ YEMEKLERİN EVRİMİNDE YER ALAN RESTORANLAR

1. Café Anglais, Paris

Café Anglais, Fransa'nın Paris kentindeki Boulevard des Italiens (13 numara) ve Rue de Marivaux'nun köşesinde bulunan ünlü bir Fransız restoranıydı.

1802 **yılında açılan** restoran, İngiltere ile Fransa arasında imzalanan bir barış anlaşması olan Amiens Antlaşması'nın onuruna seçildi . Başlangıçta, müşterileri arabacılar ve ev hizmetçileriydi, ancak daha sonra yakındaki Opera Binası'nın aktörleri ve müşterileri tarafından sıkça ziyaret edildi. 1822'de yeni sahibi **Paul Chevreuil**, burayı kavrulmuş ve ızgara etleriyle ünlü şık bir restorana dönüştürdü. **Şef Adolphe Duglėrė'**nin gelişinden sonra Café Anglais en yüksek gastronomik itibarını elde etti. Daha sonra Paris'in zenginleri ve aristokrasisi tarafından uğrak yeri oldu.



Şimdi site

Beyaz yüzlü dış cephe sade olmasına rağmen, iç mekan maun ve ceviz ağacından mobilyalar ve altın varak patina aynaları ile özenle dekore edilmiştir.

Binada 22 özel oda ve salon bulunuyordu. Londra yemek eleştirmeni ve tarihçi Lt.-Col. Nathaniel Newman-Davis şunları söyledi: ***"... Anglais' büyük bir dinlenme yeriydi, entresolün küçük tavşan kulübeleri, İkinci İmparatorluğun büyük adamları tarafından verilen en çılgın ve en ilginç partilerden bazılarına sahne oluyordu."*** En ünlüsü *Le Grand 16 olarak biliniyordu.*

Dugléré'nin yarattığı tarifler arasında **Banque de France'ın başkanı** Comte de Germiny'ye adanmış Germiny Çorbası da vardı . Dugléré ayrıca**, İkinci İmparatorluğun ünlü fahişesi Anna Deslions'un onuruna verilen** Pommes Anna'yı da yarattı.['dir.] Ayrıca Çar II. Alexander, Kaiser Wilhelm I ve Otto von Bismark onuruna **"Üç İmparator Yemeği"** adlı menüyü besteledi. 1867'de Paris'te Exposition Universelle için. Restoran 1913'te kapandı.

2. La Tour d'Argent, Paris

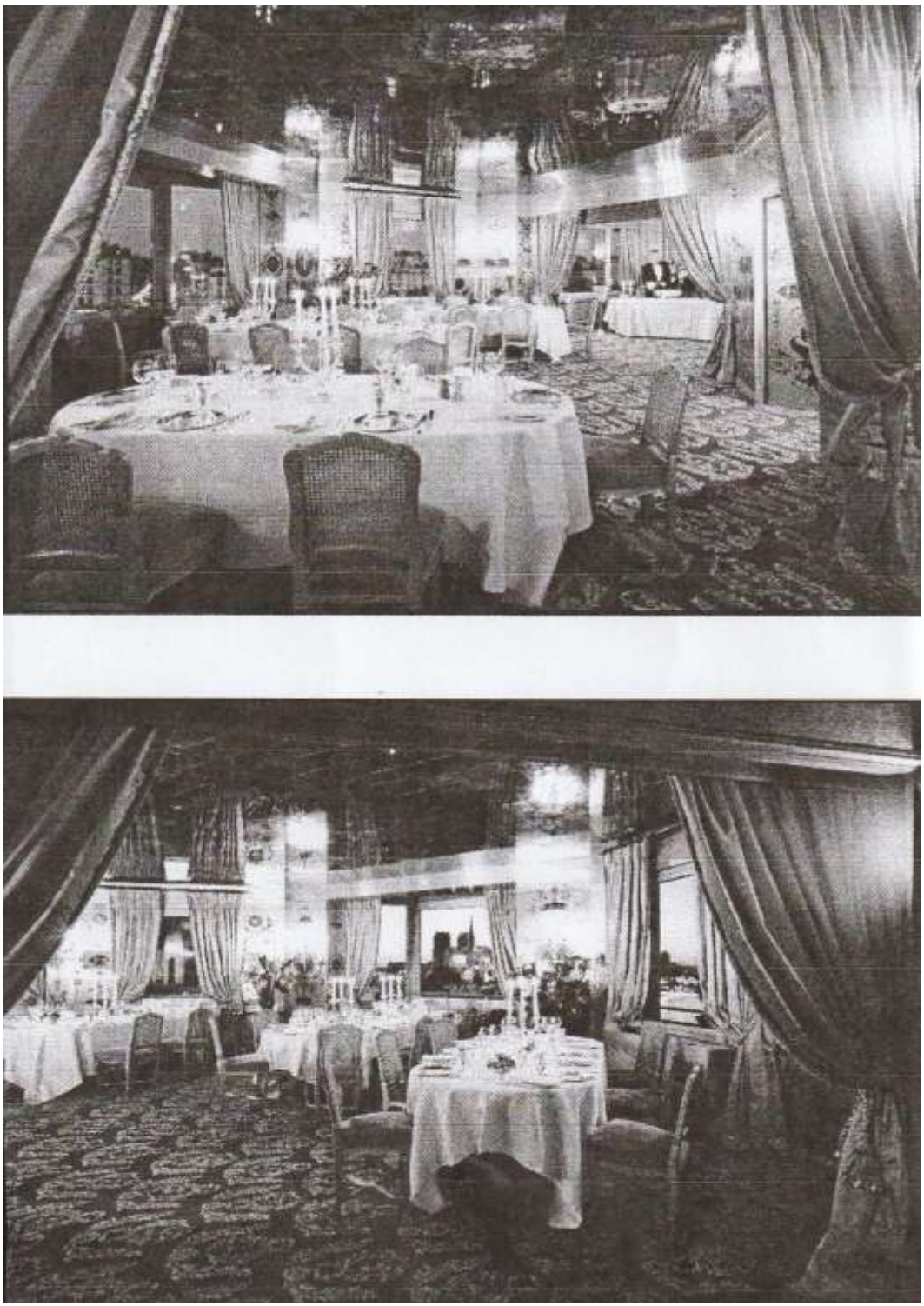
Her kulenin kendi efsanesi vardır ve bizimki de kesinlikle bir istisna değildir. Neredeyse bir asırdır, tarihin iniş çıkışları boyunca, Tur ibadete yaklaşarak geleneği ve onuru korumuştur. Kuruluşun yaşı ve onu çevreleyen anekdotların gerçekliği, her şey ve her şey için, André Terrail'in nasıl besleneceğini bildiği, ardından oğlu Claude ve şimdi de André'nin izlediği canlı şevkten daha az önemlidir. Zaman ve ünlüler gelir ve gider, menüler ve modalar değişir, masa Tour d'Argent'ta sabit kalır.

1867'de Paris Dünya Sergisi sırasında **Cafe Anglais** zirvesindeydi. Tanık! Güzel bir gün mü?, Rus İmparatorluğu Çarı II. Aleksandr, Çareviç ve geleceğin III. Aleksandrı, Prusya Kralı ve geleceğin İmparatoru I. William ve Prens Otto von Bismarck aynı masaya oturdu. Bu ünlü konuklar için, **Dugléré,** Şef, eşit derecede olağanüstü bir menü hazırladı; Orjinal menü birinci katta görülebilir.



Yeni evli Bay Terrail, Tour d'Argent efsanesine, **Adolphe Dugléré**'nin tariflerine ve şarap mahzeninin muhteşem şişelerine katkıda bulundu. Georges V Hotel, Bellman Hotel, Paris'teki San Régis Hotel, Miramar d'Esterel'deki St. Christophe Hotel ve Le Touquet'teki Normandie Hotel gibi çok sayıda kuruluş geliştirerek yorulmak bilmeyen bir girişimci olacaktı. 1936'da yemek odasını 6. kata çıkardı ... ve bildiğimiz şekliyle Tour d'Argent ortaya çıktı.

19. yüzyılın ortalarında Tour d'Argent'ın sahibi olan bu baş garsonun yönetiminde masaya servis yepyeni bir boyut kazandı. **Frédéric** , tabağa değmesine izin vermeden bir çatalın ucuna bir ördek oymacılığı uyguladı. Bugün bildiğimiz şekliyle "preslenmiş ördek" veya "ördek yavrusu" tarifini kodladı ve çabasının dayanıklılığından o kadar emindi ki, 1890'da servis edilen her ördeğe bir numara vermeye karar verdi.



La Tour D'Argent, Paris

3. Bignon'un Café Riche'si, Paris

Louis Bignon, Café Riche'i Paris'in en gözdesi haline gelen ünlü bir Fransız şeftş. Aynı zamanda tanınmış bir tarımcıydı, ürünleri için ödüller kazandı ve Onur Lejyonu ile ödüllendirildi.

Louis Bignon, 26 Haziran 1816'da Allier bölgesindeki Hėrisson'da doğdu. Paris'te Quai d'Orsay'daki Dışişleri Bakanlığı'nın mutfağında çalışmaya başladı. Daha sonra Rue Montpensier'in köşesindeki "La Minerve"de garsonluk yaptı. Çeşitli şık restoranlarda aşçı olarak çıraklık yaptı.

1843**'te Bignon,** Café Foy**'u satın aldı ve yeniden düzenledi**. Birkaç yıl içinde burayı önde gelen bir gastronomi merkezi haline getirmişti. Daha sonra Paillard olan Café Foy, Rue de la Chaussėe-d'Antin ve Boulevard es Italiens'in köşesindeydi. 1847'de Bignon, Café Foy'u, Paris'in **önde gelen bir başka restoranı** olan Les Freres Provencaux'nun yöneticilerinden biriyle yakın zamanda evlenen erkek kardeşine devretti.



Café Riche, 1890 civarında kartpostal

Bignon daha sonra köhne hale gelen **Café Riche**'yi bir milyon frank gibi büyük bir meblağ karşılığında satın aldı. Kısa sürede Paris'in en gözde restoranı haline geldi. Fransız toplumunun önde gelen isimlerinin ve büyük sanatçıların ve yazarların uğrak yeriydi. Café Riche'de ilk olarak ***Sole à la Riche* ve *Bécasse à la Riche dahil olmak üzere bazı muhteşem yemekler yaratıldı*.** Alexandre Dumas sık sık ziyaret ediyordu ve Bignon'un tariflerinin çoğunu *Petit dictionnaire de cuisine'inde kullandı*. Bignon'un yerine şef olarak Vauquelin, Fèvre ve Seroulle geçti. İsimleri bir plaket üzerine kazınmıştır.Daha sonra kendi başına ünlü bir şef olacak olan Joseph Favre, 1869 civarında Café Riche'de çıraklık yaptı.

Louis Bignon hijyen konusunda bir öncüydü ve bunu Café Riche'nin mutfaklarının tasarımında ve işleyişinde önemli bir husus haline getirdi. Bignon, mahzenlerini dünyanın en iyi şaraplarıyla doldurmaya özen gösterdi. Tüm şaraplarının saf olduğunu ve her birinin kendi türünün en iyisi olduğunu söyledi. Hiç sahte bir isimle şarap servis etmemişti. Bignon fiyatlarını yüksek tuttu. Bu konuda sorgulandığında, yüksek fiyatların kaba olanı dışarıda tuttuğu ve sessiz bir samimiyet atmosferi sağladığı için bunun müşterisinin çıkarına olduğunu söyledi.

4. Pfordte Restoran Hamburg

Franz Pfordte, 23 Ocak 1840'ta Saksonya'nın Delitzsch kentinde doğdu. 1858'de Hamburg'a geldi ve **"Wilkens Keller" restoranında çalıştı.** Wilkens Restaurant zaten mükemmel bir üne sahiptir.

1859'da Wilkens restoranını Franz Pfordte'ye devretti. 1878'de Pfordte, Hamburg'un merkezinde yeni bir bina satın aldı ve **"Pfordte" restoranını kurdu.**

İmparatorlar, krallar ve büyük düklerin yanı sıra aralarında Bismark ve Moltke'nin de bulunduğu diğer sosyal açıdan önemli şahsiyetler sık sık Pfordte'nin restoranını ziyaret etti.

Pfordte, Fransız mutfak klasiklerinin hevesli bir takipçisiydi.Antoine Careme, Urbain Dubois ve Émile Bernard'dan ilham aldı. Bununla birlikte, keskin sezgisi ona, bu büyük Fransızların sanatını Alman ve özellikle Hamburglu izleyicilere ayrım gözetmeksizin sunamayacağını söyledi. Bu nedenle, misafirleri için doğru beğeniyi bulduğuna inanana kadar tarifleri geliştirdi.

Pfordte'nin tutkusu, restoranını süsleyen herkesi kendisi kadar mükemmel bir gurme olması için eğitmekti. Hamburg, mutfağı Almanya sınırlarının çok ötesinde ünlü olan ve kuruluşu şehirde önemli bir cazibe merkezi olan adamla gurur duymaya başladı.

1909'da, zaten mesleğinin büyük bir yaşlı adamı olarak kabul edildiğinde, restoran işletmecisi yeni açılan "Hotel Atlantic" e taşındı ve burada restoran müdürü olarak görev yaptı ve ilk baş aşçısı **Alfred Walterspiel** ile birlikte Alster#'deki saraydaki mutfak sanatlarından sorumluydu ve böylece Hotel Atlantic'e dünya çapında yaygın bir ün kazandırdı.

Mutfağın önemini vurgulamak için otele, cephenin üzerindeki bir çatı ızgarasında dev harflerle gösterilen "**Atlantic - Pfordte**" adı verildi.

Paris'teki 1900 Dünya Sergisi'nde Alman Restoranı'nı yönetti.

Berlinli köşe yazarı **Pem**, 1929'da Neue *Berliner Zeitung /12 Urt Blatt'ta şöyle yazıyordu:*

"*'**Pfordte**' - bu benim Hamburg deneyimim. Bu restoran - ya da buna bir yemek odası mı demeliyiz - kesinlikle herhangi bir misafirden daha zarif. Garsonlar kalın kilimlerin üzerinde sessizce geziniyor; hiçbir küfür gürültüsü minnettar damak zevkini rahatsız etmez; Tabaklar, tabaklar ve çatal bıçak takımı, ses geçirmez metal olmasa da kadifeden yapılmış gibi görünüyor. Hiçbir şey sipariş etmemeyi tercih edersiniz; Garson her şeyi daha iyi bilir, sanırsın. Menü, hayal kırıklığına uğratmayan karmaşık egzotik yemekler vaat ediyor*."

5. Delmonico'nun New York'u

1837'de, New York City'nin dünyanın finans merkezi olarak devriminin başlangıcında, dünyaca ünlü bir mutfak kurumu haline gelecek olan Delmonico's Restaurant'ın doğuşu belirlendi. Klasik olarak hazırlanmış hamur işleri, kaliteli kahve ve çikolata, bonbonlar, şaraplar ve likörlerin yanı sıra Havana puroları satan küçük bir dükkan Delmonico kardeşler tarafından işletiliyordu. Başarısı, onları Beaver, William ve South William Streets'in kesiştiği noktada üçgen bir arsa satın almaya yöneltti ve 1837'de ülkedeki ilk kaliteli yemek restoranını açtılar.

Delmonico's, duyulmamış bir lüks sundu - ayrımcı eğlencenin günün sırası olduğu özel yemek odalarının (üçüncü katta yer alır) mevcudiyeti. Bodrum katında, şehrin en büyük özel şarap mahzeni olan restoran sahibinin hazinesi vardı ve dünyanın en iyi şaraplarından 1.000 şişe etkileyici bir şekilde tutuluyordu. Bu ilk yıllarda **Şef Alessandro Fellippini** , ev spesiyalitesi olan Delmonico Steak ile restoranın mutfak kimliğini geliştirmeye başladı.

Bugün, orijinal özelliklere göre hazırlanmış birinci sınıf bir sığır eti kesimi sunmaya devam ediyorlar. Gerçekten de Amerika Birleşik Devletleri'nde servis edilen tek otantik Delmonico Bifteği. 1862'de **Charles Ranhofer**, ocaklarımızda geçirdiği süre boyunca birçok orijinal yemek icat ederek Mutfak Şefi seçildi. En çok yenilikçi kreasyonları Eggs **Benedict, Baked Alaska, Lobster Newburg ve Chicken A la Keene ile tanınır**. Bu yemekler bugün Delmonico'nun menüsünde yer almaya devam ediyor.

Delmonico'nun Wall Street'in önde gelen kaliteli yemek restoranı yapma misyonuyla 56 Beaver Street konumu, ilk yıllarının zenginliğini üstlenecek şekilde yenilendi. Davetkar revak, orijinal Pompei sütunları tarafından desteklenmeye devam ediyor, özel yemek odalarımız sağduyulu olanı ağırlıyor, şarap mahzeni kirişlere kadar dolu ve mutfak, 1837'de söz verildiği gibi, şehrin sunabileceği en iyi yemekler.

6. Simpson’s in the Strand'daki Evi, Londra

Simpson's-in-the-Strand, Londra'nın en tarihi simge restoranlarından biridir ve 170 yılı aşkın bir süredir memnun müşterilerine klasik İngiliz yemekleri sunmaktadır.Aslen 1828'de bir satranç kulübü ve kahvehane olarak açıldı - Grand Cigar Divan.

İngiliz mutfağının en iyisinin gerçek bir tadı için Simpson's-in-the-Strand'dan daha kaliteli bir yemek mekanı yoktur. Ülkedeki en iyi Rozbif ve Kuzu Eti de dahil olmak üzere çok çeşitli klasik yemekler sunan bir Bill of Fare'de Master Cook tarafından yalnızca en iyi mevsimlik malzemeler kullanılır ve mevsiminde oyun yapılır. Kızartmalar, Simpson' ın Master Carvers tarafından mükemmel bir restoran tiyatrosu örneğinde antika gümüş kubbeli arabalardan konukların masalarına oyulmuştur. Simpson's ayrıca hafta içi her gün, hendek kazıcı iştahı için 'On Ölümcül Günah' ile Büyük Britanya Kahvaltısı servis etmektedir.

1940'tan önce Simpson'ın günlük tüketimi 35 eyer koyun eti ve 15 sığır filetosu, 20 buzağı başı ve banyo paçavrası idi. Buna ek olarak, menüde haşlanmış sığır eti, havuç ve domuz filetosu vardı, tüm eklemler arabadan oyulmuştu. Kış aylarında çok popüler bir yemek biftek, böbrek ve mantarlı pudingdir, Bugün tüketim artık günde ortalama 25 sığır filetosu, 25 eyer kuzu eti ve 36 kızarmış ördek.

Simpson'ın menüsünde alakart, özel günlük öğle yemeği yemekleri ve akşamın erken saatlerinde tabldot menü sunulmaktadır. Londra'nın en eski restoranlarından biri olarak, aynı zamanda kuruluşun kısa bir geçmişine de sahiptir.





Simpson's şu anda kira sözleşmesiyle ilgili bir sorun nedeniyle kapalı, ancak ünlü restoran işletmecisi **Jeremy King'in (Corbin & King)** rehberliğinde kısa süre içinde yeniden açılması bekleniyor.



Simpson's in the Strand

7. "Orijinal" Blackhawk Restaurant, Chicago'nun Tarihi

Otto Roth'un 27 Aralık 1920'de 139 North Wabash Bulvarı'ndaki 'L' harfinin gölgesinde kapıları açtığı andan, Yasağın Ocak ayında başladığı yıl, oğlu Don Roth'un 1984'te kapıyı kapatmasına kadar, 64 yıllık unutulmaz bir koşu.

Birkaç nesil Chicagolu için bir efsane olan Blackhawk, on dokuzuncu yüzyılın başlarında Illinois ve Wisconsin'de ABD Ordusuna yardım eden **Şef Black Hawk**'ı onurlandırmak için I. Dünya Savaşı'ndaki 86. Piyade Tümeni Blackhawk'ın adını aldı.



Wabash Bulvarı'ndaki Blackhawk restoranında güneye bakış, Chicago's Loop, 1952. Blackhawk çubuğunun adı olan "INJUNBAR"a dikkat edin.

Baba ve oğul, "trend belirleyici" kelimesi Amerika'nın yerel dilinin bir parçası haline gelmeden önce yemek yiyenlerin arzularından yararlanan ve trendleri belirleyen anlayışlı yenilikçilerdi.



1979'da Don Roth'un Blackhawk Restoranı'ndaki Randolph'tan Wabash'a güneye bakış.

Ana kattaki 600 kişilik yemek odasında muhteşem duvar resimleri, zengin ahşap paneller ve kristal avizeler vardı. Beyaz masa örtüleri, kumaş peçeteler ve kristal, gümüş, tepeli çinilerle parıldayan masalarda oturan müşterilere kusursuz garsonlar tarafından geniş bir kıta menüsü servis edildi. Yemek yiyenler aşağıda yemek yerken klasik müzisyenler balkondan çaldı.

Yasak uygulandıktan sonra Otto, daha fazla müşteri çekmenin bir yolunu aradı. Eylül 1926'da klasik müzik formatını terk etti. Bir sahnesi vardı ve büyük bir dans pisti vardı. Otto, genç dans grubu Carlton Coon-Joe

Sanders ve Kansas City Nighthawks'ı iki sezon boyunca çalmaları için rezerve etti. Success, orkestranın rezervasyonunu The Blackhawk'taki rezervasyonunu önümüzdeki beş yıla kadar uzattı.

Alt kattaki erkek ızgarası, daha düşük fiyatlı öğle ve akşam yemeklerinin hem masalarda hem de tezgahlarda hızlı bir şekilde servis edildiği bir lokantanın simgesi olan bir rathskeller (bodrum katındaki restoran) idi. Oturduktan sonra, bir menü bölümü 30 dakikalık öğle yemeği seçenekleri sunuyordu.

"Dining in Chicago" *(1931*) kitabının yazarı **John Drury'**ye göre *: "Çorba ve antre arasında dans etmeyi seviyorsanız (bilenler bunun kötü bir uygulama olduğunu iddia ediyor), parlak ışık alanının doğu ucundaki Blackhawk'ı öneriyoruz (139 Kuzey Wabash Bulvarı);* **Marshall Field Co.'nun karşısındaki cadde** *büyük mağaza. İşte hem yemeklerin hem de müziğin üst düzey olduğu ve mutlu ve çok mutlu olmayan çiftleri görebileceğiniz ve her yönüyle iyi vakit geçirebileceğiniz lüks bir yemek odası. Coon-Sanders orkestrası, başka hiçbir şey yapmazsa ayak parmaklarınızı gıdıklayacak. Dans 18:30 - 01:30 saatleri arasındadır ve hiçbir zaman teminat ücreti alınmaz. Blackhawk müşterilerinin onayını alan 1,50 dolarlık tabldot (sabit fiyatlı) bir akşam yemeği servis ediyorlar.*

Bob Crosby ve Bob Cats, Jack Teagarden, Les Brown ve diğerleri gibi birçok orkestra lideri ve müzisyen The Blackhawk'ta ün kazandı.

Daha sonra, 1930'larda radyo popüler hale geldiğinde, Otto Roth doğrudan The Blackhawk'tan yapılan yayınlara sponsor oldu ve eğlencesiyle tanınmasını sağladı. "***Canlı!*** **Blackhawk'tan!**" o kadar popüler oldu ki Louis Prima, Glenn Miller, Perry Como, Kay Kyser, Chico Marx, Ozzie Nelson, Doris Day, Ted Weems gibi şovmenler ve 1929'da 4 yaşındaki Mel Tormé hem akşam yemeklerini hem de dansçıları ağırladı.

Melvin Howard Torme, Chicago, Illinois'de, soyadı Torma olan göçmen Rus Yahudisi bir ailenin çocuğu olarak dünyaya geldi. Ancak, Ellis Adası'nda isim "Torme" olarak değiştirildi. Bir dahi çocuk, ilk olarak 4 yaşında Coon-Sanders Original Nighthawk Orchestra ile profesyonel olarak şarkı söyledi ve Chicago'daki Blackhawk Restaurant'ta "You're Driving Me Crazy" şarkısını söyledi.

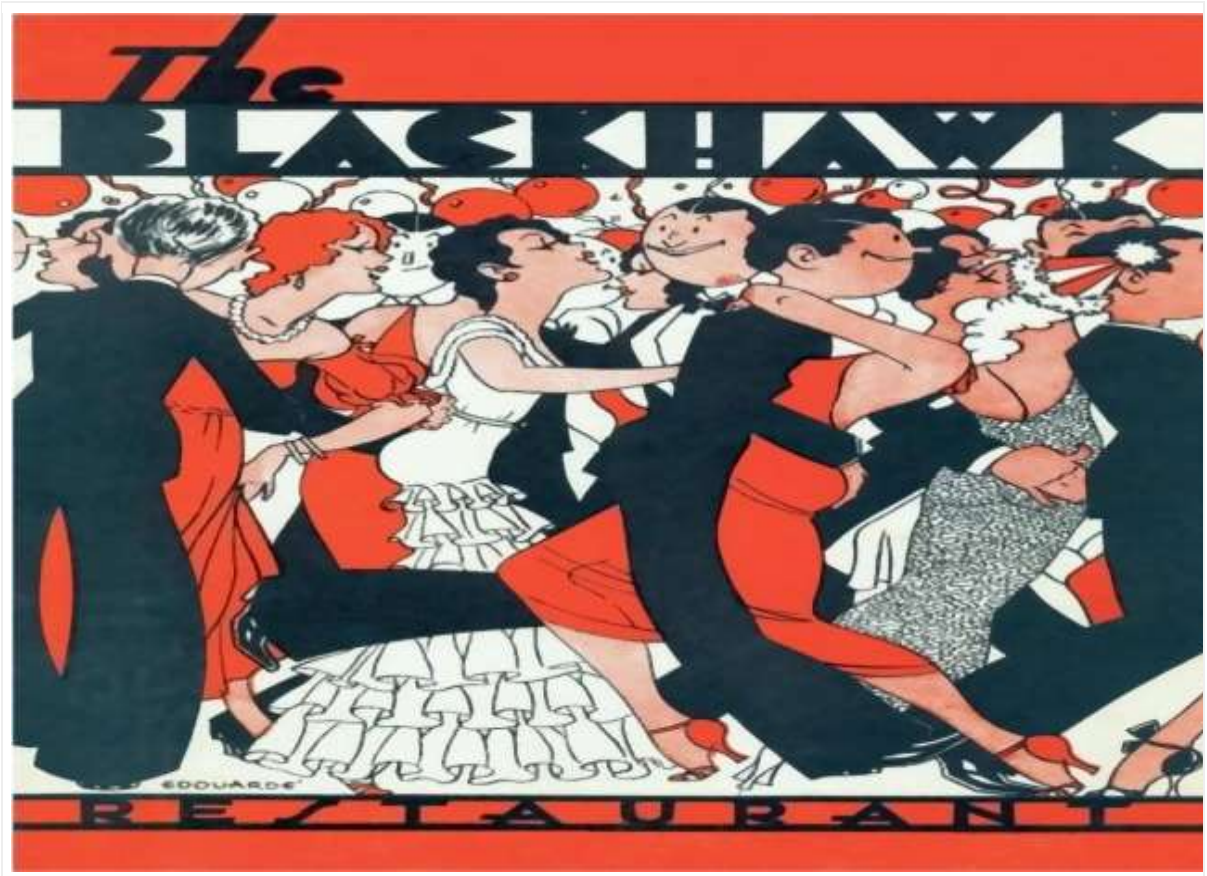
Radyo şovu o kadar ünlü oldu ki Western Union, Rocky Dağları'nın doğusundaki eyaletlerden şarkı isteklerini almak için bando standına bir telgraf makinesi koydu.

Blackhawk, eğlence seçimleri ve yemek kalitesi nedeniyle her ikisi de 1933'te sona eren Büyük Buhran ve Yasak'tan kurtuldu.

1938'de Don Roth, babası kalp krizi geçirdikten sonra restoranın işletmesini devraldı. O sırada Don Roth, Deniz Piyadeleri'nde görev yaparken restoranı işletmek için yöneticiler tuttu. Babasının ölümünden bir yıl sonra, 1945'te The Blackhawk'a sahip-yönetici olarak geri döndü.

Big band dönemi 1950'de sona erdiğinde, Don Roth The Blackhawk'ın odağını eğlenceden yemeğe kaydırdı. Şirket yöneticilerine hitap eden restoran yemekleri, patatesli kaburga ve salata gibi büyük porsiyonlarda et sunmaya odaklandı.

1952'de Blackhawk, **"yemeğin şov olduğu"** mekan olarak biliniyordu.**Don Roth**, tekerlekli bir arabadan parıltı ile hazırladığı ve masanın yanında servis ettiği ***21 malzemeli imzalı Spinning Bowl Salatasını*** tanıttı.



Menü Kapağı

Otto Roth, akşam yemeği ve dansı bir araya getiren ilk restoran işletmecilerinden biri olmuştu. Otto, kadın müşterileri "zarif bir öğle yemeği" için cezbeden bilgili bir organizatördü, yöneticiler müşterilerle yemek yiyordu ve bunaltıcı Chicago'luları "serin havanın" tadını çıkarmak için cezbediyordu.



Otto Roth'un reklamları, alışveriş yapan kadınları saygın ve "zarif bir öğle yemeği" için uğramaya, yöneticileri müşterilerle yemek yemeye ve bunaltıcı Chicago'luları Blackhawk'ın "doğal olarak soğutulmuş havasının" tadını çıkarmaya davet etti.
Otto Roth 1944'te aniden öldüğünde, oğlu Don devraldı. Don Roth, II. Dünya Savaşı sırasında Deniz Piyadeleri'nde teğmen olarak görev yapmaktan yeni çıkmış olan Champaign-Urbana'daki Illinois Üniversitesi mezunuydu.

"Doyurucu bir restorandık," dedi Don, "Ama hayatta kalmak istiyorsak büyük grupları devrim niteliğinde bir şeyle değiştirmemiz gerektiğini biliyorduk." Don'un saltanatı sırasında, ***"Make Food the Show"u tercih ederek sahneyi ve canlı müziği ortadan kaldırdı.***



Don'un masa başı tiyatrosu, yemek odasından geçen yemek arabalarından servis edilen birinci sınıf kaburga ve rosto biftek içeriyordu. İmzası olan Spinning Bowl Salatası buz üzerine yerleştirildi ve daha sonra şişeleyip yerel marketler aracılığıyla sattığı gizli "eğirme kasesi" sosu da dahil olmak üzere tüm malzemelerle çevriliydi. Restoranın imzaları arasında 15 karides kokteyli ve Boston scrod vardı.

Don'un karısı Ann Roth, restoranın aynı zamanda 1940'larda sanat sergileri açan ilk restoran, bir salata barı ve siyah beyaz garsonların yan yana çalıştığı ilk restoranlardan biri olduğunu iddia ediyor. "*Çok yaratıcı bir insandı ve son derece yaratıcıdır. Kocam Don işi severdi ve çok karizmatikti"* dedi.

Don Roth, 31 Ağustos 1984'te Original Blackhawk Restaurant'ı kapattı.

8. Benihana



Her iyi hikaye gibi, Benihana'nın tarihi de bir samuray savaşçısının ve küçük bir Tokyo kahve dükkanının soyundan gelmesiyle başlar. Savaştan hemen sonra, Yunosuke Aoki (samuray soyundan gelen ve popüler bir şovmen) karısı Katsu ile bir kahve dükkanı açmaya karar verdi. Bölgedeki diğer kahve dükkanlarından farklı bir şey sunmak isteyen Yunosuke Aoki, dükkanında servis yapmak üzere gerçek şeker satın almak için bisikletini 20 milden fazla sürdü.

Tohum parası yerindeyken, Rocky bir kredi aldı ve bunu West 56th street'te Amerika'nın ilk Japon teppanyaki restoranını başlatmak için kullandı. Adını ailesinin Tokyo'daki kahve dükkanından alan Benihana, 1964 yılında otantik bir Japon çiftlik evinin iç mekanına ve müşterilerin hemen önünde çelik teppanyaki ızgaralarında hazırlanan yemeklere ev sahipliği yapıyor. Yüksek eğitimli teppanyaki şefleri, karmaşık bıçak işleri ve tiyatro ile müşterileri memnun etti. Lezzetli yemeklerden bahsetmiyorum bile. Ancak efsanevi yemek eleştirmeni Clementine Paddleford, Benihana'ya övgü dolu bir eleştiri yapana kadar, restoran gerçekten yükselişe geçti ve sadece altı ay içinde kendini amorti etti.

Kısa bir süre sonra Rocky, New York'ta ikinci bir Benihana ve Chicago'da üçüncü bir Benihana restoranı açtı. 1972'ye gelindiğinde, Amerika Birleşik Devletleri'nde altı Benihana lokasyonu vardı ve her geçen gün daha fazlası açılıyordu. Ne yazık ki, Rocky Aoki 2008 yılında 69 yaşında öldü. Ancak mirası, Amerika Birleşik Devletleri, Karayipler ve Orta ve Güney Amerika'da 70'den fazla Benihana restoranı ve servis edilen 100 milyondan fazla öğünle yaşıyor.

9. Brennan'ın New Orleans'ı

Eski Absinthe Evi'nin sevgili sahibi **Owen Brennan**, Kont Arnaud tarafından bir İrlandalının mutfak becerilerinin haşlanmış patatesle sona erdiği konusunda alay ettiğinde, onun yanıldığını kanıtlamaya kararlıydı. **1946**'da Bourbon Caddesinde Owen Brennan'ın Vieux Carre Restoranı'nı açtı ve burada **Bananas Foster**, Breakfast at Brennan's ve bu süreçte tarih yazıldı.

Başarılı bir on yıllık iş ve Owen'ın zamansız vefatından sonra, restoran şu anki yerine taşındı. Şenlikli New Orleans tarzında, sadık müşteriler, şanlı bir geçmişe sahip yeni bir yer olan 417 Royal Street'te akşam yemeğine geçit töreni yapmadan önce son bir akşam yemeği yediler ve içtiler.

1795 yılında Edgar Degas'ın büyük büyük babası tarafından inşa edilen ünlü pembe bina, bir zamanlar Louisiana Eyalet Bankası'na ev sahipliği yapıyordu, özel bir konut olarak hizmet veriyordu ve eksantrik satranç ustası Paul Morphy'ye ev sahipliği yapıyordu. Tulane Üniversitesi'ne miras bırakıldı, kiralandı ve daha sonra 1984'te Brennan ailesine satıldı ve 2013'te büyük bir restorasyonu tamamlayan ortaklar Ralph Brennan ve Terry White tarafından satın alındı.

Yetenekli zanaatkarlar şehrin en değerli yapılarından birini restore etmek için yorulmadan çalışırken, gizem ve keşif projeyi çevreledi. Unutulmuş bir gizli kapı bulunurken, söylentilere göre altın dolu bir tünel bulunamadı.



Bugün, Brennan's hem tarihi hem de çağdaştır ve kaliteli yemeklerin gururla alakalı kaldığının kanıtıdır. Diğer şehirler geleneksel restoranlarını hızlı tempolu bir dünyada yaşam tarzı değişikliklerine kaptırırken, New Orleans bu sanatı sürdüren büyük işletmeleri kucaklamaya ve desteklemeye devam ediyor.

10. Arnaud'un New Orleans'ı

Arnaud's, Louisiana, New Orleans'ın Fransız Mahallesi'nde Creole mutfağında uzmanlaşmış bir restorandır. 1918 yılında kurulan, şehrin en eski ve en ünlü restoranlarından biridir. Restoran ayrıca New Orleans Mardi Gras'ın bir müzesine ev sahipliği yapmaktadır. Yy

Tarih



Arnaud'dan Germaine Wells, 1956'da Fransız Mahallesi Paskalya geçit törenine liderlik etmeye başladı

Arnaud's, 1918 yılında Fransız şarap satıcısı **Arnaud Cazenave** tarafından kuruldu. 20. yüzyılın başlarında New York City üzerinden 1902'de Fransa'dan New Orleans'a göç etmişti. Cazenave, yerel halka kaliteli yemek ve şarap sunmak amacıyla New Orleans'a geldi. New Orleans Fransız Mahallesi'ndeki Bienville Caddesi'nde birden fazla bitişik mülk satın aldı ve böylece büyük bir restoran kurdu.

Cazenave'nin kızı **Germaine Wells,** 1948'de ölümünden itibaren Arnaud'un yönetimini devraldı. Wells'in mülkiyeti döneminde, babası tarafından kurulan restoran uygulamalarını sürdürdü. 1957'de Ulusal Restoran Derneği tarafından restoran işletmecisi olarak misafirperverliği nedeniyle tanındı.

1978'de, restoranın ilk açılışından 60 yıl sonra, **Archie Casbarian** ve eşi Jane Casbarian, Arnaud's'un işletmesini başlangıçta bir kiralama olarak satın aldı. Casbarian ailesi konaklama sektöründe hatırı sayılır bir deneyime sahipti. O zamana kadar, Arnaud's bakımsızlıktan önemli ölçüde kötüleşmişti ve Casbarian ailesi restoranı orjinal cazibesini koruyarak o zamanki çağdaş standartlara göre restore etti. Bu tadilatlar hem binada yapılan fiziksel değişiklikleri hem de menünün güncellenmesini ve iyileştirilmesini içeriyordu. Tadilatları finanse etmek için, yeni sahipler restorandaki masaların devre mülk haklarını sattı. Bu anlaşmalarda, 10.000 ABD Doları karşılığında, alıcılar restoranda 12.000 ABD Doları tutarında yiyecek ve içecek kredisi aldı. Ayrıca, restoranla iletişime geçtikten sonra 30 dakika içinde masalarının hazır olacağına dair bir garanti aldılar ve isimleri restorandaki bir duvarda kalıcı olarak anıtlaştırıldı. Bu değişiklikler restorana olumlu bir tanınırlık ve yaygın onay getirdi ve restoranın zarafetini geri kazandırdı. Devre mülk düzenlemesi, bazı müşteriler arasında bir mülkiyet duygusu da yarattı.

Arnaud'un restorasyon ve modernizasyon dan geçtiği aynı zamanda, yeni sahipler Louisiana Creole mutfağı tekliflerini güncellediler ve klasik creole tariflerinin kendi versiyonlarını tanıttılar. Tekliflerini değerlendirirken, yerel creole şefi ve restoran işletmecisi Warren LeRuth'u danışman olarak kullandılar.

Restoranın Casbarians tarafından kiralanması şartlarına göre, Germaine Wells restoran binaları içinde bir apartman dairesinde yaşamaya devam etti. Aynı zamanda, restoran yönetimi üzerinde bir miktar etkisi oldu. Casbarian'lar, Wells'in 1983'teki ölümü sırasında Arnaud'un tam mülkiyetini satın aldı.

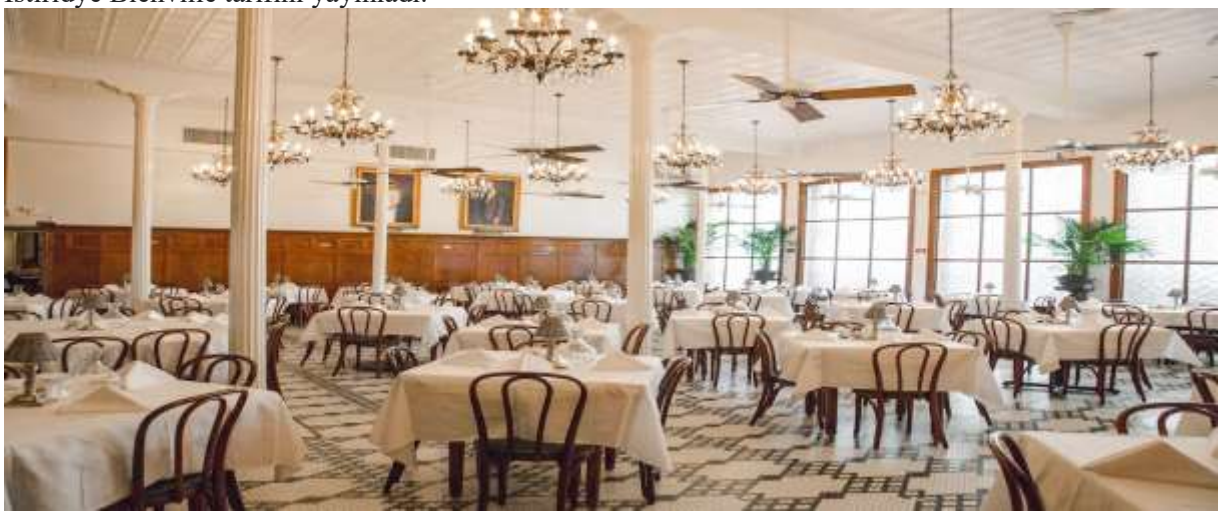
Arnaud'un restoranı, Ağustos 2005'te Greater New Orleans bölgesinde büyük hasara neden olan Katrina Kasırgası'ndan sonra yeniden açılan ilk yerel restoranlardan biriydi ve Kasım 2005'te yeniden açıldı.

2014 yılı itibariyle Arnaud's, Katy Casbarian ve Archie Casbarian kardeşler ile anneleri Jane Casbarian olan Casbarian ailesinin dördüncü nesli tarafından yönetilmektedir. Aile, kurucusu Arnaud Cazenave'nin tarzını koruyor. 2018'de Arnaud's yüzüncü yılını halka açık bir şekilde kutladı.

Çağdaş restoran

Arnaud's'ta klasik Louisiana Creole yemekleri servis edilmektedir. Restoranın on dört adlandırılmış yemek odası vardır: Asma kat, Creole Cottage, Bourbon Suites, Edison Park, 1920, Iberville, Bienville, Toulouse, Dauphine, Lafitte, Bacchus, Gold, Irma ve Count's. Her oda, Cazenave'nin restoranı ilk kurduğu 20. yüzyılın başlarındaki ortamı düşündüren çeşitli antikalar, avizeler ve perdelerle döşenmiştir. Restoran 220 kişiye kadar yemek kapasitesine sahiptir. Arnaud's'un altı menüsü vardır: À La Carte Akşam Yemeği Menüsü, Pazar Brunch ve Caz Menüsü, Fransız 75 Menüsü, Tabldot Menü, Tatlı Menüsü ve Speakeasy. Restoranda yaklaşık 220 kişi çalışıyor. Arnaud's, istiridye yemekleri ile ünlüdür. 1956'da *The New York Times*, Arnaud'un sahibi **Germaine Wells tarafından** The New York Times*'a verilen*

İstiridye Bienville tarifini yayınladı.



Bananas Forster, Eggs Benedict ve Shrimp Arnaud'u da içeren Arnaud'un imza yemekleri, yine New Orleans Fransız Mahallesi'ndeki Bourbon Caddesi'nde bulunan daha aile dostu bir kafe olan "Remoulade"de servis edilmektedir.

11. Quaglino's, Londra

Quaglino's, Londra'nın merkezinde 1929'da kurulan, 1977'de kapanan ve 1993'te yeniden canlandırılan bir restorandır.

1930'lardan 1950'lere kadar, orijinal Quaglino's, çoğu düzenli olan kraliyet ailesi de dahil olmak üzere İngiliz aristokrasisi arasında popülerdi ve Londra'nın kafe sosyetesinin uğrak yeriydi. Akşam yemeği, müzik ve dans sundu. 1960'larda bir dizi otel şirketine satıldı ve itibarı azaldı; 1977'de kapandı.

Giovanni "John" ve kardeşi **Ernesto "Ernest" Quaglino**, İtalya'nın Piedmont kentinden göçmenlerdi. John, *Cannes'daki Hotel Martinez'de* maître d'hôtel idi ve daha sonra Londra'daki The Savoy'da **Giovanni "John" Sovrani** ile çalıştı. Sovrani, 1927'de Jermyn Caddesi'ndeki Sovrani's Restaurant'ı başlatmak için The Savoy'dan ayrıldı ve Quaglino'yu da yanına aldı; ancak söylentiye göre Sovrani, Quaglino'nun karısına çok fazla ilgi gösterdi ve 1929'da baş garsonluktan istifa etmesine neden oldu.

John, Quaglino's'u yakınlardaki Bury Caddesi'ndeki St. James's Palace Hotel'in (daha sonra **Meurice**) bodrum katında, Lady Furness'ın himayesinde ve kardeşi Ernest'in baş garsonu olarak başlattı. Sovrani's, işlerinin çoğunu Quaglino'ya kaptırdı ve 1931'de kapandı.

İkinci Dünya Savaşı'ndan önce

Her ikisi de çekiciliklerini maksimum etki için kullandılar, ancak mükemmel karşılama olarak tanınan John'du. Hiçbir kadın ziyaretçinin, sanki şimdiye kadar bu kadar çok tercih edilen tek kişi oymuş gibi, ona bir çiçek sunarken gösterdiği zarif yoldan etkilenmemesi mümkün olmadığı söylenirdi. Tatlı ev sahibinin özü olarak, müdavimlerini isimleriyle pohpohladı, ancak ne aşırı tanıdık ne de itaatkar, karşı konulmaz olduğu kanıtlanan o ince çizgiyi - gereken saygı ile profesyonel nezaket arasındaki - çizdi.

Quaglinos, büyük ölçüde Quaglinos'un cazibesi nedeniyle 1930'larda oldukça moda oldu. Mountbattens, Evelyn Waugh, Galler Prensi Edward ve Bayan Simpson, İspanya Kralı Alfonso, Romanya Kralı Carol tarafından himaye edildi. Lord Forte, John Quaglino'nun kraliyet ailesine "saygılı ama telaşsız" davrandığını, ancak aynı zamanda "her konuğun... rütbesi ne olursa olsun, önemli olan tek kişinin o olduğunu hissedin.

Quaglino's gece yarısına kadar yemek, dans ve kokteyller sundu.'dir.

Britanya'nın ilk popüler siyah şovmenlerinden biri olan Leslie "Hutch" Hutchinson, 1930'larda ve 1940'larda Quaglino's'ta düzenli bir sanatçı oldu. 1930'larda romantik roman yazarı Barbara Cartland, Quaglino'da servis edilen bir istiridyenin içinde gerçek bir inci buldu.

Steak Diane, 1930'larda Quaglino's'ta, belki de baş şefleri Bartolomeo "Meo" Calderoni tarafından icat edilmiş olabilir.

Quaglino kardeşler 1940'ta Man Adası'nda düşman vatandaşları olarak hapsedilmek yerine İtalya'ya gittiler. Faşist sempatizanları olabilirlerdi. Ayrıldıktan sonra restoranın adı "Meurice" olarak değiştirildi.'dir.

İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Quaglino kardeşler 1947'de biraz zorlukla İngiltere'ye döndüler. Ancak restoran popüler olmaya devam etti.'dir. 1947'de **George Soros**, Quaglino'da garsondu.'dir.

Kraliçe II. Elizabeth, 1956'da Quaglino'da yemek yedi ve onu halka açık bir restoranda yemek yiyen ilk hükümdar İngiliz hükümdarı yaptı. Restaurantın, Prenses Margaret, Kent Dükü ve Düşesi ve Prenses Alexandra'nın düzenli ziyaretleri için kalıcı olarak ayrılmış bir masaya sahip olduğu söylendi.

Quaglino'nun ünü 1960'larda bir dizi otel şirketine satıldığı için azaldı ve 1977'de kapandı.'dir.

Yeni Quaglino'nun, 1993

Conran Restaurants'tan (Daha sonra D&D London) Terence Conran ve Joel Kissin, restoranı 1993 yılında satın aldı ve adını yeniden canlandırdı· Orijinalin ruhunu yeniden canlandırmayı amaçlayan:

"*1993'te Conran's Quaglino'nun podyum merdivenlerinden aşağı indiğimde, burada Giovanni Quaglino'nun orijinalini piyasaya sürdüğü muhtemelen 1929'dan beri eksik olan bir tür Londra ihtişamı olduğunu düşündüm. Yine de bir nostalji egzersizi değildi; Crustacea'ya tapınmaya adanmış heyecan verici derecede dinsiz sunakta doruğa ulaşan tamamen modern bir çekimdi*." ***Fay Maschler (The Standard'ın Yemek Eleştirmeni)***

2013 yılında Quaglino's, Barbara Cartland'ın 1930'larda kazara küçük bir inci bulduğu olaya dayanan bir tanıtım gösterisi olarak restoranda servis edilmek üzere bir istiridyenin içine 2000 sterlinlik bir inci sakladı.['dir.]

2014 yılında restoran, Conran Restaurants, D&D London'ın yeni sahipleri altında 3 milyon sterlinlik bir tadilattan sonra yeniden açıldı.['dir.]

2018'de Quaglino's, sürdürülebilir kaynaklı ürünler içeren sürdürülebilir menüsü "Sürdürülebilirlik Bilimi"ni piyasaya sürdü.



12. Trocadero. Piccadilly, Londra



Lyons, 1896'da Trocadero'yu açtı. Bina, daha önce Londra'daki Great Windmill Caddesi'ndeki Argyll Odaları olan Trocadero Müzik Salonu'nun yerine inşa edildi ve 1902'de genişletildi. 1920'lerin ortalarında Lyons, yemekler sırasında eğlencenin yeniliğini tanıttı. Bu o kadar başarılıydı ki, restoranın Grill odasında Kabareleri işletmek için Charles Cochran'ı işe aldılar. Cochran'ın revüleri büyük bir başarıydı ve 1946'ya kadar dümende devam etti.

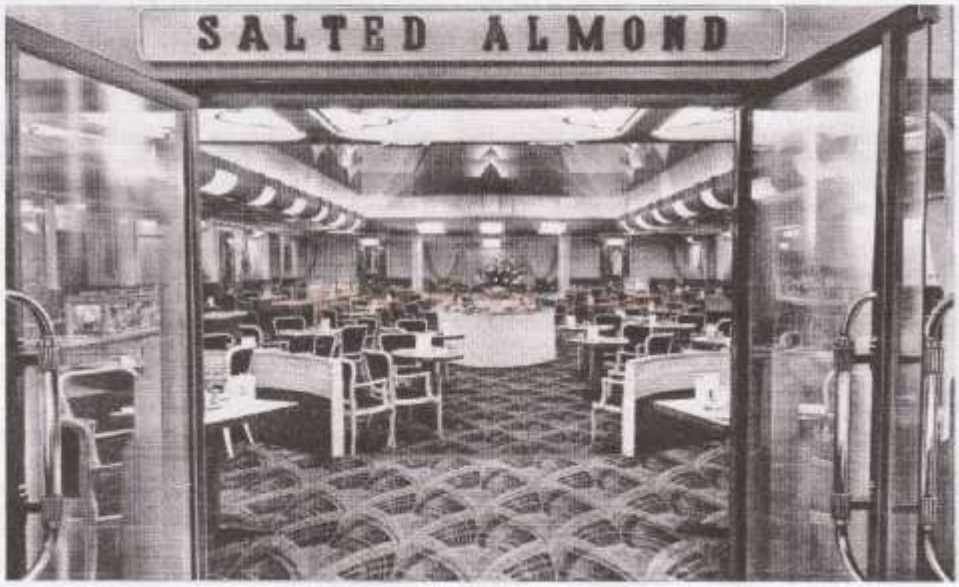




1960'lara gelindiğinde Londralıların Trocadero Restaurant'a olan iştahı azalmıştı ve Lyons sonunda binayı Mecca Ltd'ye sattı ve Temmuz 1965'te Tiffany's adlı bir dans salonu ve restoran olarak yeniden açtı ve bu da "***Şehirdeki en heyecan verici romantik yer***" olarak faturalandırıldı.



Above - The Trocadero Grill Room in the 1930s - Courtesy Ron Knee.



Above - The Trocadero's Salted Almond Restaurant in the 1930s - Courtesy Ron Knee.

13. ULTRAVIOLET ve 14. SUBLIMOTION

"Mutfak evrimi zincirindeki sonraki adımlar".

Ultraviolet .by **Paul Pairet**, Çin'in Şangay kentinde Mayıs 2012'de Fransız şef Paul Pairet ve VOL Group tarafından açılan tek masalı bir restorandır. Ekim 2014'te Ultraviolet, bu organizasyonda Çin'den çıkan ilk

restoran olan Les Grandes Tables du Monde'un restoran üyelerinden biri oldu. Eylül 2017'de, Michelin Rehberi Şangay'ın ikinci baskısı 2018 sonuçlarını yayınladı ve Ultraviolet 3 Michelin yıldızı aldı

Dünyanın ilk çok duyusal restoranı olarak faturalandırılan Ultraviolet, kontrollü ve özel bir atmosfer aracılığıyla yiyecekleri geliştirmek için görme, ses ve koku kullanır.['dir.] Restoranda 10 kişilik tek kişilik bir masa vardır ve her gece on konuk için tek bir 20+ çeşit akşam yemeği menüsü servis edilmektedir. Ultraviolet'in yemek odası, dekor, eser, tablo veya manzara olmadan münzevidir. Oda, kuru koku projektörleri, sahne ve UV aydınlatması, 360 derece duvar projeksiyonu, masa projektörleri, hüzme hoparlörler ve çok kanallı hoparlör sistemi gibi çoklu duyusal teknoloji ile donatılmıştır.['dir.] Menünün her bir kursuna, yemeğin tadı için bağlam sağlamak için ışıklar, sesler, müzik ve/veya kokular eşlik eder.

Ultraviyole aslen Pairet'in "alakart" hizmet vermek üzere düzenlenen geleneksel restoranın teknik kısıtlamalarını azaltma arzusundan doğdu. Bu tür bir organizasyon, Pairet'in "alt standart" olarak kabul ettiği hazırlık yöntemlerini gerektirir. Ultraviolet, kursların zamanlamasını izleyerek ve sabit bir menü sunarak, geleneksel restoranların çoğunun yapamayacağı şekilde yemek pişirme kontrolünü ve kalitesini optimize etmeye çalışır - kökleri tarihi "tabldot tonu" kavramına dayanan bir model. Bu kontrol, Ultraviyole'nin çoklu duyusal teknoloji aracılığıyla her yemek için atmosferi yönlendirilmesini sağlar.

Ultraviyole, The New York Times yazarı Howie Kahn'ın "zihne açılan bir kapı" olarak *tanımladığı Pairet'in 'psiko tat' kavramını yönlendirmek ve kontrol etmek için geleneksel olarak ilgisiz alanlarda kullanılan teknolojiyi içeriyor.*

Kasım 2024'te, Ultraviolet'in çevredeki bir şantiyeden kaynaklanan aksaklıkları gerekçe göstererek operasyonları süresiz olarak askıya alınacağı bildirildi. Duyuru, ülkenin uzun süreli emlak kriziyle bağlantılı olarak Çin'deki lüks harcamalarda daha geniş bir düşüşün ortasında geldi. Pairet, Şanghay'da kalacak ve yeni bir gıda kamyonu projesi başlatmaya odaklanacaktı. Mayıs 2025 itibariyle, restoranın web sitesi, 29 Mart 2025'te "kapılarını halka kapatacağını" ve bu tarihten sonra rezervasyonların yapılamayacağını belirtti.

Restoranın mutfağı, Pairet'in Fransız geçmişinden, Paris, Hong Kong, Sidney Jakarta ve İstanbul'daki çalışma deneyiminden yararlanıyor ve deneysellik, konfor ve sadeliğe vurgu yapıyor. Restoran, mutfağını "avangart figüratif" olarak tanımladı. 1996'dan beri bu konsepti geliştirdikten sonra Pairet, Ultraviyole'nin son teorisini ilk kez 2010 yılında Fransa'nın Deauville kentindeki OFF5 Fransız Omnivore Yemek Festivali'nde halka açık olarak sundu.

Genel bakış

Howie Kahn yorum yaptı***. "Ultraviyole ve auteur'ü, mutfak evrimi zincirindeki bir sonraki adımlar gibi görünüyor".*** Yemek ve yemek deneyimini "***zekice, büyüleyici ve amaçlandığı gibi lezzetli bir şekilde başarılı" olarak tanımladı.***['dir.]

Sydney Morning Herald'dan Brian Johnston, Ultraviolet'i ***"muhtemelen dünyanın en avangart restoranı" olarak nitelendirdi.***['dir.] Telegraph, restoranı 2017 yılında inceledi ve onu "dünyanın en yenilikçi restoranı" ve "kıyaslanamaz bir mutfak deneyimi" olarak nitelendirdi.

Sublimotion, İspanya'nın Hard Rock Hotel Ibiza'da bulunan ve yemek pişirmede moleküler gastronomiyi kullanan şef **Paco Roncero** tarafından işletilen bir restorandır. Restoran, dünyanın en pahalıları arasında yer almasıyla bilinir. 2015 itibariyle, restoran, kişi başı 1900 € 'nun (2.000 ABD Doları) biraz üzerinde bir ortalama fiyatla en pahalı olarak kabul edilmek üzere Urasawa ve Per Se'yi geride bıraktı. 2025 fiyatı kişi başı 2380 dolar.

Restoran 2014 yılında İbiza'daki Hard Rock Hotel'de açıldı ve haute mutfağa odaklanıyor Yemek kursu 20 yemek tadımı mezesinden oluşuyor ve en fazla 12 müşteriyi ağırlayabiliyor. 2014 yılında Sublimotion, En İyi İnovasyon Yiyecek ve İçecek ödülüne layık görüldü.

Sublimotion Tartışması

Paul Pairet, Paco Roncaro'nun 2014 yılında açılan restoranı Sublimotion'ı, restaurant konseptini kopyaladığından şüphelendiği için eleştirdi, özellikle Sublimotion***'un "dünyanın ilk gastronomi şovu" olarak pazarlanmasına itiraz etti.***['dir.]



SUBLIMOTION

REFERENCES

- "A Cut Above." *Caterer and Hotelkeeper*, 8 October 1987.
- "Service Game – Waiting in the Wings." *Caterer and Hotelkeeper*, 2 May 1991.
- Boulicot, T., & Jeuffrailt, D. (2022). *Restaurant Service*. Editions BPI.
- Bickel, W. (1963). *Cooking, Flambéing and Carving at the Table*. Stuttgart: Hugo Matthaes.
- Campbell-Smith, G. (1967). *Marketing of the Meal Experience*. University of Surrey.
- Lillicrap, D., & Cousins, J. (2006). *Food & Beverage Service* (7th ed.). Hodder Arnold.
- Miller, L. H. (2003). *Fondue with Friends*.
- Barr, L. (2018). *Ritz and Escoffier*. Clarkson Potter Publishers.
- Wood, R. C. (2003). "How Important is the Meal Experience?" In *Strategic Questions in Food and Beverage Management*. Butterworth-Heinemann.
- Dubois, U., & Bernard, E. (1856). *La Cuisine Classique*.
- Cervio, V. (1593). *Il Trinciente*. Retrieved from http://books-google.it
- Kletten, A. (1660). *Neus Trenchier-und Pilcatur Büchlein*. Retrieved from http://books-google.com
- *Café Anglais.* Retrieved from https://www.wikipedia.org/wiki/Cafe_Anglais
- *La Tour d'Argent.* Retrieved from https://www.tourdargent.com
- *Simpson's in the Strand.* Retrieved from https://thesavoylondon.com
- *Delmonico's.* Retrieved from https://theoriginaldelmonicos.com
- *Arnaud's.* Retrieved from https://www.arnaudsrestaurant.com
- *Brennan's.*
- *Benihana.* Retrieved from https://en.wikipedia.org/wiki/Benihana
- *Café Riche.* Retrieved from https://en.wikipedia.org/wiki/Louis_Bignon
- *Pfordte Restaurant.* Retrieved from https://de.wikipedia.org/wiki/Franz_Pfordte
- Roth, D. *The Blackhawk Restaurants*. University of Illinois Archives.
- Khan, H. "Shanghai Surprise." Retrieved from https://tmagazine.blogs.nytimes.com/2013/08/23/shanghai-surprise/
- *Ultraviolet by Paul Pairet.* Retrieved from https://uvbypp.cc
- "At $2000 a head, the world's new most expensive restaurant is a sensory overload." *Business Insider*. Retrieved from http://businessinsider.com/sublimotion-new-most-expensive-restaurant-2014-4