

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP
(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

KOKTEYL HAZIRLAMA TEKNİKLERİ 1



ANTALYA
2005

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

MODÜLÜN KODU	
ALAN	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Barmen
MODÜLÜN ADI	Kokteyl Hazırlama Teknikleri 1
MODÜLÜN TANIMI	Kokteyl hizmetlerinin yürütülmesine ait konuların işlendiği bir öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖNKOŞUL	Alkolsüz içeceklerin servis dersi modülleri ve Alkollü içeceklerin servis dersi modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Bağımsız barlarda kokteyl hazırlama tekniklerine uygun kokteyl yapmak ve servis edebilmek.
MODÜLÜN AMACI	Genel amaç: Gerekli ortam sağlandığında Barda kokteyl hazırlama yöntem ve tekniklerini kullanarak kokteyl hazırlayabilecektir. Amaçlar: <ul style="list-style-type: none">• Bar departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak kokteylleri tanıyıp sınıflandırabileceksiniz.• Bar departmanında yöntem ve tekniğine uygun çalkalama kabında (Shakar) kokteyl hazırlayabileceksiniz.• Bar departmanında yöntem ve tekniğine uygun karıştırma bardağında (mixing glass) kokteyl hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Barda bulunan ve kokteyl yapımında kullanılan araç ve gereçler, Çeşitli Alkollü-Alkolsüz içkiler, Garnitür ve süsleme araçları
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<ul style="list-style-type: none">• Modülün içinde yer alan her faaliyetten sonra, verilen ölçme araçlarıyla kazandığımız bilgileri ölçerek kendi kendinizi değerlendirebileceksiniz.• Öğretmen, modül sonunda size ölçme aracı (test, çoktan seçmeli, doğru yanlış vb.) uygulayarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili öğrenciler;

Yeme içme hizmetlerini karşılamayı amaçlayan işletmelerin, göz estetiği ve damak zevkine hitap edebilecek düzeyde kaliteli hizmet üretebilmeleri ancak kalifiye elamana sahip olmaları ile mümkündür. Personelin kalifiye olması için, alanında ülke sınırlarını aşan uluslar arası düzeyde bir bilgiyle donatılması gerekir. Bu da eğitim ve öğretim kurumları yanında bizzat işletmelerin de konuya gereken önemi vermeleri ile gerçekleşecektir.

Gastronomi bir bilim dalı olmasının yanı sıra, eşsiz bir sanat dalı olarak da kabul ediliyor. Gastronomide yemek ve içki ayrı ayrı yer almasına karşı, uygulamada bu ikiliyi birbirinden ayırmak mümkün değildir.

İçki dalının vazgeçilmeyen sanatkârlarından biri de barmendir. Barmenin uluslar arası kokteyl türlerini bilmesi, bu kokteyl türlerinin hazırlanışı ve süslemelerine yeterli özeni göstermesi barmenin görevlerinin başında geliyor.

Başarıyı sağlayan teorik ve uygulamanın birlikte kullanılmasıdır. Teoriksiz uygulama olamayacağı gibi uygulamasız teorikte bizim çalışmalarımızı olumsuz etkiler

Barmen/Barmaid Kokteyl hazırlanışı sırasında standartları yakalamaya çalışırken mutlaka ana içki olarak kullanılan klasik lezzetleri, ana ve yardımcı içkilerin karakteristik özelliklerini tanımalı, standart, egzotik ve fantastik süsleme sanatını bilerek uygulamalıdır.

Damak tadı tutkunları barda, servise sunulan klasik içkilere olduğu kadar özel içki karışımlarına da özen gösterirler.

Konuğuyla kurduğu dostluk köprüleri sayesinde, konuğunun damağına ulaşabilmesi barmenin maharetini ortaya çıkarır.

Günümüzde her konuda olduğu gibi içki konusunda da sürekli ve hızlı bir değişim ve yenilikler sergilenmektedir. Yeni içkiler ve farklı buluşlar yapılmaktadır.

Mesleğinizde farklı ve önde olmak istiyorsanız yaratıcılığınızı ortaya koymak zorundasınız.

Kokteyl de sınır olmadığı söylenir ki bu doğrudur. Sürekli deneyerek yeni karışımlarla başka kokteyl reçeteleri yaratmanız her zaman mümkündür.

Bu modül sonunda elde edeceğiniz bilgi ve beceriler, sektördeki geleceğiniz açısından çok önemlidir. Alanınızda yükselmek için bu bilgileri eksiksiz olarak öğrenmelisiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam sağlandığında bar departmanında işletme prosedürüne uygun olarak kokteylleri tanıyıp sınıflandırabileceksiniz

ARAŞTIRMA

- 1.İnternet ortamında kokteyllin tanımı ve tarihçesi hakkında araştırma yapınız.
 - 2-Barda hazırlanıp servis edilen kokteyller konusunda yazılmış kitap ve dergileri araştırınız.
 - 3-Çevredeki konaklama tesisleri ve bağımsız bar işletmelerinde çalışan bir barmenle görüşerek;
 - Barda hazırlanıp servis edilen kokteyllerin neler göz önünde tutularak sınıflandırıldığını
 - Kokteyl hazırlama basamakları ve dikkat edilecek noktalar hakkında bilgi ve doküman alınız.
- Toplanan dokümanları bir rapor haline getirerek sınıfta arkadaşlarınıza (15-20 dk) sunum yapınız.

1. KOKTEYLERİ ÖZELLİKLERİNE GÖRE SINIFLANDIRMA

1.1. Kokteyller

1.1.1. Tanımı:

Kokteyl kelimesinin İngilizce karşılığı “Cocktail” dir; İngilizce horoz “tail” ise kuyruk anlamını taşır; Fransızca, Almanca dillerinde İngilizce dilinde olduğu gibi yazılmaktadır. Bu kelimenin kökeni için, kimi yazarlar Kızılderililerden, kimileri de Meksika ve Aztek dillerinden geldiğini iddia etmektedirler.

Kokteyllin ilk olarak 1806 yılında bir amerikan dergisinde kelime anlamı şöyle ifade edilmektedir. Alkol, şeker, su, buz ve içine acı otlar konulan iştah açıcı ve rahatlatıcı bir içki karışımı olarak tanımlanmıştır.



Resim 1: Kokteyller

Kokteyl birden fazla birbirleriyle uyumlu alkollü veya alkolsüz içeceğin karışımından hazırlanan yeni içecektir.

1.1.2. Tarihçesi:

Kokteylin kaynağının tam olarak nerden geldiği bilinmez. Ancak batı ülkelerinin tamamı kendine göre bir kokteyl hikâyesi yazmıştır.

Bunlardan gerçeğe yakın olanlardan en iyisi Amerika da ki horoz dövüşlerinden sonra ortaya çıkan hikâyedir. Bu dövüşlerde kaybeden horozun renkli tüyleri kopartılarak, kazanan horozun sahibine hediye edilirdi. Bu yarışma sonucu kutlamalar yapılırdı. Burada içilen içeceklere de kokteyl “Cocktail”(horoz kuyruğu) adı verilirdi. Bu hikâye Amerikalıların kokteyli sahiplenmesidir.

Fransızlar ise hikâyeyi şöyle anlatırlar: Betsy Flangen bir askerin dul eşidir. New York’da 1776 yılında Elmsford’da Fransız subayların da sık ziyaret ettiği bir kafede eğleniyor ve subaylarla sohbet ediyordu. Bir gün İngiliz komşusunun tavuk çiftliğini ziyarete gider ve horozların renkli kuyruklarından birkaç adet koparır; kafeye geldiğinde karışık içkiler hazırlar ve bu içkileri de horoz kuyruklarıyla süsler. Bunun üzerine bir Fransız askeri “Vive le coq’s tail” (yaşasın horoz kuyruğu) diye bağırır; bundan sonra karışık içkiler kokteyl adıyla anılmaya başlar.

Fransızların kokteyli Amerikalıların elinden alabilmek için değişik bir yaklaşımı daha vardır. Bordeaux yöresinin karışık şarapları için kullanılan geleneksel “coquetel” kadehlerine verilen adın temel olduğu savunulur. Bir diğeri de New Orleans’da “coquetiers” denilen ancak Amerikalıların “cock-tails” olarak televizyon edebildikleri bir içkiyi çift dipli yumurta kapları içinde servis yapılmasını kokteyl kelimesinin temeli olarak kabul ederler

Yorkshire’da, ise melez atların kuyruklarının kesilmesi çok yaygındı, bu şekilde safkan atlardan ayırt edilebiliyorlardı; bu atlara “curtailed-kesik kuyruklu at” denilmekteydi, belki de karışık içkiler adını bu uygulamadan aldı. Bu tür hikâyeler oldukça fazladır.

Kokteyllere ilk rağbet Amerika da olmuştur. Başlangıçta bar içkisi olmaktan çok uyarıcı etkisi olan ve sportif faaliyetlerde, pikniklerde kullanılan karışımlar olarak ortaya çıkmıştır. Kokteyille dünya çapında ilgi, çalkantılı 1920’li yıllarda Amerika’daki yasaklamaların insanların içki içme adetlerini değiştirmeye başlamasıyla olmuştur. Alışa geldikleri içkiyi bulamadıkları için, bulabildikleriyle uyumlu olabilecek karışımlar denemeye başlamışlardır. Ortaya çıkan karışımın tadı hoş olmayınca başka başka eklemelerle karışımı geliştirme yoluna gitmişler, bu da çoğunlukla başarılı olmuştur.

İlk kokteyl kitabı 1862 yılında Barmixer “Jerry Thomas” tarafından yazılmıştır. Kitap “The Bon-Vivant’s Guide or How to mix Drinks” adıyla yayınlanmıştır.

1.2. Kokteylleri Sınıflandırmak

1.2.1 İçim zamanlarına göre:

1.2.1.1.Yemek öncesi içilen içkiler (Before Diner, Pre Diner):

Yemekten önce alınan içkiler **aperatif** olarak adlandırılır. Fransızca da açmak anlamına gelen **aperire** kelime olarak **aperatif** in kökünü oluşturmaktadır. Burada ki açmak anlamı **iştahı açmak** olarak anlaşılmalıdır.

Aperatif içkiler yemekten önce alınan, mideyi yemeğe hazırlayan içkiler olduğundan fazla alkol içermemelidir. Alkol oranı yüksek olursa veya fazla içilirse mideyi rahatsız eder. Yemekten önce içilen içkiler karışimsız (sek) ve karışık içkiler olarak da hazırlanabilir. Karışık içkiler de kullanılan ürünler en fazla beş maddeden oluşur; bu maddelerde atım (dash) ve damla(drop) dahildir.

Yemekten önce içilen içkiler;

Cin, rom, tekila, votka gibi şeker miktarı az olan (dry) içkilerdir.

Yemekten önce sek olarak içilen aperatif içkiler;

Anasonlu aperatifler: Alkol oranı genellikle %40-50 arasında değişen içkiler, soğuk su katılarak alkol oranı düşürülerek içilir. Milli içkimiz olan rakı gastronomi biliminde anasonlu aperatifler arasında yer alır. Ayrıca Fransa'dan; pernod, ricard, berger ve Yunanistan' dan ouzo tanınmış markalardır.

Vermut Aperatifleri:

Vermutlar da sek (extra dry,) ve tatlı (roze, bianco, rosso) olmak üzere iki çeşidi vardır. Yemekten önce daha çok sek (dry) olan vermutlar içilir. Vermut anavatanı İtalya ve Fransa olarak bilinir.

Tanınmış bazı markalar



Resim 2: Vermut Çeşitleri.

Marka	Renk	Tat	Ülke
Martini	Kırmızı-beyaz	Tatlı	İtalya
Martini dry	Beyaz	Sek	İtalya
Cinzano	Kırmızı-beyaz	Tatlı	İtalya
Cinzano dry	Beyaz	Sek	İtalya
Dubonnet	Kırmızı-beyaz	Tatlı	Fransa
Noilly Prat	Beyaz	Sek	Fransa

Bitter Aperatifler : Kelime anlamı acı olan bitter aperatifler “Feinsprit” olarak adlandırılır. İspirtolu içkilerin aromatik ve acımtırak bitkilerle, ekstraktlar, şeker, esanslar ve suyun karışımıyla elde edilir

Tanınmış markalar;

Marka	Ülke
Amer Picon	Fransa
Amora cora	İtalya
Cynar	İtalya
Campari	İtalya

Klasik aperatifler (güney şaraplar): Klasik aperatifler Türkçe’ye çevrilen aperatif şaraplar likör ve dessert şarapları olarak isimlendirilir . Genellikle İspanya, Portekiz , İtalya ve Yunanistan da üretilir. Şaraplara konyak katılarak alkol oranları % 16-22 lere yükseltir.

Tanınmış Markaları;

Markalar	Tat	Ülke
Sherry (Fino)	Çok Sek	İspanya
Sherry (amontillado)	Sek	İspanya
Sherry (vino de pasto)	Demisek	İspanya
Sherry (montilla)	Çoksek	İspanya
Sherry (golden)	Demisek	İspanya
Sherry (olorosso)	Tatlı	İspanya
Porto	Sek ve tatlı	Portekiz
Maderira	Sek	Portekiz
Maderira	Tatlı	Portekiz

1.2.1. 2. Yemek süresince içilen içkiler (Vocal):

Yemekle birlikte içilen bu içecekler genellikle şarap, köpüklü şarap ve şampanyalardan oluşur. İkinci sırada bira gelir. Yemek dışında serinletici olarak da içilen bir içecektir. Şarap ve bira dışında votka, bölgesel olarak ve özellikle havyarla içilirken ülkemizde rakı tüm yemek boyunca(tatlı hariç) içilen bir içecektir.

1.2.1.3.Yemekten sonra içilen içkiler (After Diner Drinks):

Yemekten sonra içilen içkiler, hazmı kolaylaştıran içkilerdir. Bu içkiler “Digestive” olarak tanımlanır. Yemekten sonra içilen içkiler mideyi rahatlatmak ve hazmettirmek amacıyla içilir. Hazım kolaylaştırıcı içkiler sek ve karışık(kokteyl) olarak içilir.

Digestive sek içkiler:

Bitkisel likörler ; Benedictine ve Chartreuse,
Bitter likörler ; Fernet Branca, Underberg ve Boonkamp,
Konyak ; Çeşitli Brandyler ve Armanyak,
Meyve likörleri ; Portakal, kayısı, çilek, vişne ve muz
Vermutlar ; Carpano, Martini ve Dubonnet.

Digestive karışık (Kokteyller) içkiler:

Mikado, Grasshopper, Alexander, Paradise, ve Stinger.

1.2.2 Hazırlanışlarına göre:

Yemekten önce ve yemekten sonra içilen içkiler; kendi arasında “short drinks” ve “Long drinks” içilme zamanlarına göre tekrar ikiye ayrılırlar.

1.2.2.1 Short Drinks: Short drinks içkiler kısa sürede içilen içkilerdir; İçlerinde miktar artırıcı herhangi bir madde konmayan ve normalde en az “2 cl” ve en fazla “6 cl” olarak hazırlanır. Bunlar kokteyller olabileceği gibi, karıştırılmadan sek olarak içilebilen içkilerde olabilir.

Short drink içecekler kısa zamanda içilir. Likörler, pur olarak verilen yüksek alkollü içkiler (cin, rakı, votka, şnapşlar, whiskyler), aperatif olarak bazı kokteyller, güney şaraplar short drink içeceklere örnek olarak gösterilebilir.

1.2.2.2 Long Drinks: Kelime anlamı uzun içki demektir. Long drinks içkiler uzun sürede içilen içkilerdir; long drinks içkiler 6 cl’den fazla olan karışımlardır. Long drinksler en az 14 cl olmalı, en fazla 25 cl olmalıdır. Long drinks içkiler yavaş ve uzun sürede içilmelidir. Long drinkteki amaç hoşça vakit geçirmektir. Özellikle havuz barda, sahil de, plaj barda vb yerlerde long drinks içkiler keyif vericidirler. Long drinks içkiler genellikle rakı, cin, rom, votka, ve tekila gibi yüksek alkollü içkilere, likör ve meyve suyu ilavesiyle hazırlanırlar. Fizz, sour, cobbler, collins ve highbollar long drinks kategorisine göre karıştırılmış (mixed drink) içkilere örnek olarak verilebilir.

1.2.3. Alkol oranına göre:

1.2.3.1. Alkollü Kokteyller

1.2.3.1.1. Alkollü sıcak içecekler: Alkollü sıcak içilen içkiler ise, genellikle kışın dağ otellerinde servis edilen içkilerdir. Alkollü sıcak içeceklerin en çok bilineni pançlardır. Pançlar (punch) soğuk olarak ta servis edilir. Pançların dışında alkollü sıcak içecek olarak servis edilen diğer karışık içkiler ise , grog'lar ile glühwein'lerdir.

1.2.3.1.2. Alkollü soğuk içecekler: Alkollü soğuk içkiler yemek öncesinde, yemek sırasında ve yemekten sora içilen içkiler olmak üzere üç gruba ayrılır. Yemekten önce ve yemekten sonra içilen içkiler karışimsız (sek) olarak servis edilebileceği gibi, karışık içkiler olarak da servis edilebilir. Ancak, gastronomi kurallarına göre yemek sırasında servis edilen içkiler ise, sadece şaraplardır.

1.2.3.2. Alkolsüz Kokteyller

1.2.3.2.1. Alkolsüz sıcak içecekler: Kahve, çay, adaçayı, ıhlamur ve diğer bitki çayları ile elma vb meyve çaylarından oluşmaktadır.

1.2.3.2.2. Alkolsüz (soft drinks) soğuk içecekler: Gazoz, soda, meyve suyu, kola, fanta ve çeşitli meyve suları, buzlu çay (ice tea) gibi içeceklerden oluşmaktadır. Alkolsüz hazırlanan kokteyllerde bu grup içindedir

1.3. Kokteyl hazırlarken dikkat edilecek noktalar:

Konuk memnuniyetinde içeceklerin hazırlanıp sunulması çok özen ve dikkat isteyen bir çalışmadır. Bize göre basit bir içeceğin bile, konuk içimine sunulması için bazı noktalar dikkat etmek gerekir. Örneğin kola bardağına önce buz konmalı, rakı bardağına önce rakı sonra buz konulmalıdır. Böylece misafirin istediği oranda su koymak mümkün olur. Bu konun önemi barda içki hazırlarken birçok konuya dikkat edilmesi gerektiğini göstermektedir.

1.3.1. Kokteyl yapılırken ön hazırlığı iyi yapılmış olmalıdır.

Kokteyl yapımında herhangi bir araç-gereci veya içeceği ararken geçen süre kokteylin istenen şekilde olmasını engeller. Geçen bu sürede fazla eriyen buz kokteyli sulandırabilir veya kokteyl istenenden fazla soğuyabilir. Bu nedenle kokteyle başlamadan önce kullanılacak bir şekilde dizilmesi aynı içeceğin aynı yere konulması bir içecek veya aracı ararken kolaylık sağlar.

1.3.2. Kokteyl yapılırken reçetedeki ölçüleri uyulmalıdır.

Kokteyl içeceklerin belirli oranlarda karışımı ile ortaya çıkan bir içecektir. Barda kullanılan alkolsüz ve alkollü her içeceğin kendine özgü rengi, tadı, kokusu ve karışımı vardır. Kokteyl isteyen bir konuk kokteyl ilgili tat. Renk, koku ve içeriği hakkında bilgilidir

Kokteyl reçetesinin uygulanışı orijinaliyle aynı olmalıdır. Bilinmeyen bir reçete barmenin kendisine göre uygulandığı zaman sonuç konuk memnuniyetsizliği ile sonuçlanır.

Kokteyllerin reçetesinde içecek miktarları ve cinsleri yanında markaları da verilmiştir. Aşağıda reçetesi verilen kokteylde kahlua yerine Türk kahvesi likörü, Grand Marnier yerine portakal likörü kullanılsa kesinlikle aynı renk ve tat oluşmaz.

POUSE CAFE

Kahlua
Grand Marnier
Geschlagene Sahne



Resim 3: Pause Cafe

1.3.3. Araç ve gereçler temiz olmalıdır.

Kokteyl denilince akla gelen temel araç bardaktır. Bardaklar kullanılmadan önce son bir defa daha ışığa tutularak kontrol edilmelidir. Bardakta görülen bir leke çok güzel hazırlanmış bir kokteylin değerini yok eder. Kirli kullanılan araç ve gereç kokteylin tadını bozabileceği gibi konukların sağlığına da zarar verebilir. Kirli araç-gereçle çalışıldığını gören bir konuk hemen işletmeyi terk edecektir.

Kokteyllerin özü içkilerin karışımı olsa da bunların farklı kaplar kullanarak ve içeceklerin karışım sırasına göre yapılması gerekir. Örnek Margarita Shaker da hazırlanması gerekir. Bu kokteyli mixing glass'ta kaşıkla karıştırılarak hazırlandığı zaman reçeteye göre kullanılan malzeme aynı olsa dahi farklı kaplarda yapılan kokteylin renkleri, tatları ve kokuları aynı olmaz. Kokteyl yapılırken malzemelerin hangi kap içinde ve nasıl hazırlandığının da bilinmesi ve kesinlikle uyulması gerekir.

1.3.4. Kokteyl yapılırken çalkalama ve karıştırma işlemi ölçülü yapılmalıdır.

Kokteyl fazla çalkalandığında normalinden fazla soğuyup sulanır. Az çalkalandığında da yeteri kadar soğumaz veya karışım tamamlanamaz. Bu nedenle istenilen derecede karıştırma yapılmalıdır.

1.3.4. Kokteyl yapılırken hazırlama aşamalarına uygun yapılmalıdır.

Kokteylleri hazırlamanın reçeteye göre bazı aşamaları olabilir. Kokteyl hazırlanırken bu kokteyli meydana getiren malzemelerden hangileri karıştırma kabına konacak hangileri karıştırma işlemi bittikten sonra ilave edilecek, malzemelerin konuş sıraları nasıl olacaksa ona kesinlikle uyulması gerekir. Bu sıraya uyulması kokteylde olması gereken renk, koku ve tadı oluşturamayız. Özellikle pousse cafe lerde kesinlikle sıraya uyulmadığı zaman istenen renk oluşturulamaz. Pek çok kokteylde soda, tonik, gazlı içecek, ve şampanya vb. kullanılır. Bu içecekler kokteyl hazırlanırken Shakera diğer malzemeler birlikte bulunduğu zaman sonuç fiyaskoyla sonuçlanır. Bu içecekler çalkalama veya karıştırma işleminden önce konursa karıştırma sırasında kokteyl köpürüp taşar. Bu içeceklerin gazı kaçacağı için hazırlanan kokteyl tadı da istenilen şekilde olmaz.

1.3.6. Yumurta doğrudan kokteyl malzemeleri içine kırılmamalıdır.

Yumurtalar bozuk olabilir. Eğer kokteyl için konulmuş içecekler üzerine bozuk bir yumurta kırılırsa malzemenin hepsinin atılması gerekir. Bu nedenle yumurta bir kaba kırılıp bozuk olmadığı anlaşıldıktan sonra diğer maddelerle karıştırılmalıdır.

1.3.7. Kokteyl yapılırken uygun buz kullanmak gerekir.

Kokteyllerin hazırlanmasında kullanılan buzun öncelikle berrak, klorsuz, kireçsiz ve mikropsuz olması gerekir. Short drinklerin içine fazla su karışmaması gerekir. Long drinklerde ise hacimli olmaları nedeniyle buzun erimesi tadını değiştirmez.

Kokteyl hazırlarken buz kullanmanın amacı kokteyli soğutmak ve içeceklerin birbirine karışımını sağlamaktır. Günümüzde özellikle iki türlü buz kullanılmaktadır. Bunlar;

Küp Buz: Buz makinesiyle yapılan veya ev tipi buz dolaplarda buz kalıplarıyla yapılan küçük parçalar halindeki buzdur. Kokteyllerde en çok kullanılan buz çeşididir. Şaker ve mixing glass'ta hazırlanan kokteyllerde kullanılır. Short drinklerde genellikle küp buz kullanılır.

Talaş Buz: Kendine ait makinesinde yapılır. Buz kırma makinesinde hazırlanır. Özellikle Frozen içkilerde, genellikle long drink içeceklerde kullanılır.



Resim 4 Buz kırma

1.3.8. Soğuk içecekler soğuk, sıcak içecekler sıcak bardakla servis edilmelidir.

Soğuk bir içecek oda sıcaklığında bir bardağa konulduğunda ısı kaybı olur. Bu durumda kokteyl uygun soğukluğunu kaybedecektir. Bu da istenmeyen bir durumdur. Soğuk kokteyl için bardaklar soğutucuya konularak soğutulurlar. Bir başka soğutma yolu da bardağa buz koyarak bir müddet içinde tutulması yöntemidir. Sıcak içecek için de bardak oda ısısında olmalı veya ılık hale getirilmeli.

1.3.9. Kokteyl yapılırken garnitür ve süslemeyi kokteyle uygun yapılmalı

Kokteyllerin garnitürleri ve süsleri klasikleşmiştir. Pek çok garnitür kokteyl adıyla bütünleşmiştir. Reçetede belirtilen şekilde garnitür kullanılması gerekir. Kokteylin görünüşü güzel olsun diye reçete dışı garnitür ve süs kullanılamaz. Kullanılacak süs malzemeleri içeceğin görünüşünü kapatacak, içimini güçleştirecek derecede olmamalıdır.

Kokteyller en çok kullanılan garnitürler (zeytin, arpacık soğanı, kiraz, limon dilimi, limon kabuğu, portakal dilimi veya portakal kabuğu vb.) kokteyllerin içine konur.

Long Drinklerde kullanılan limon dilimi, portakal dilimi, çeşitli meyvelerin helezon şeklindeki kabukları ise ya tamamen veya kısmen kokteylin içinde kalacak şekilde konurlar. Kısmen dışarıda kalacak olanlar bardağın kenarına takılır. Uzun kabuklar bardağın kenarından sarkıtılabileceği gibi, ayağına da dolanarak sarılabilir.

Kokteyllerin servisinde kullanılacak içki kamışları bardağın büyüklüğüne göre konmalıdır. Küçük kokteyl bardaklarına konacak pipetler düz içki kamışlarından kesilerek kısaltılmak suretiyle hazırlanır. Körüklü içki kamışlarının ve diğerlerinin varsa süsleri açılır. Körüklülerin ucu yeteri kadar kıvrıldıktan sonra bardağa konur ve kokteyl servis edilir.**Bakınız: Garnitür ve Bardak Süsleme Modülü**



Resim 5: Garnitürler

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

A.Aşağıdaki soruların doğru cevabını noktalı yerlere yazınız?

1. Batı dünyasına kokteyl, 'dan yayılmıştır.
2. Kokteyl; birden fazla birbiriyle uyumlu.....veiçeceğin karışımından oluşan yeni içecektir.
3. İçim süreleri kısa olan içkilere..... içecekler denir.

B.Aşağıdaki soruların doğru cevabını yuvarlak içine alarak gösteriniz.

4. Long drink içkilerin en önemli özelliği nedir?
 - a. İçim sürelerinin uzun zaman almasıdır.
 - b. En az 14 cl en fazla 25 cl hazırlanmasıdır.
 - c. küp buzla servis edilmesidir.
 - d. kendi adıyla anılan bardakta servis edilmesidir.
5. Kokteyl garnitürlemede dikkat edilecek en önemli özellik nedir?
 - a- Garnitürlerin taze görünmesine
 - b- Garnitürlerin büyük olmasına
 - c. Servis edilecek içki ile uyumlu olmasına
 - d. Yenilebilir malzemeler olmasına

6. Yemekten sonra içilen içkiler nasıl bir özellik taşır?
 - a. İçim süreleri uzundur.
 - b- serinletici olarak içilebilirler.
 - c- yüksek alkollü içkilere.
 - d- mideyi rahatlatıp, hazmı kolaylaştırıcı içkilere.

c. Aşağıdaki bilgileri okuyarak, doğru olanları (D) veya yanlış olanları (Y) olarak işaretleyiniz.

- () 7-) Yemekten önce içilen içkiler; cin, rom ve votka gibi şeker miktarı az olan içkilere.
- () 8-) Yemekten sonra içilen içkiler, hazmı kolaylaştıran içkilere.
- () 9-) Kokteyl hazırlanırken kullanılan buzun kırılma şekli önemli değildir.
- () 10-) Yumurta doğrudan kokteyl malzemeleri içine kırılmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlama yoluna gidiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

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

KRİTERLER (ÖLÇÜTLER)	EVET	HAYIR
Kokteyl tanımını yaptınız mı?		
Kokteyl tarihçesini öğrendiniz mi?		
Kokteylleri sınıflandırdınız mı?		
Kokteyl hazırlarken dikkat edilen noktaları öğrendiniz mi?		
Kokteyl hazırlarken garnitür ve süslemeyi kokteyle uygun yaptınız mı?		
Kokteyl yapılırken reçetedeki ölçüleri uyguladınız mı?		
Kokteyli hazırlama aşamalarına göre yaptınız mı?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Barın temizliğine dikkat ettiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereç uygun seçtiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereç temizlediniz mi ?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereçleri yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam sağlandığında bar departmanında işletme prosedürüne uygun olarak shekerda kokteyl hazırlama basamaklarına göre alkollü alkolsüz kokteylleri hazırlayıp servisini yapabileceksiniz,

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde Kokteyl hizmeti veren otel bünyesinde olan bar ve bağımsız bar'a giderek;
 - *Barda kullanılan kokteyl çalkalama kabı çeşitleri ve özellikleri,
 - *Şaker'da Kokteyl hazırlama basamakları
 - *Kokteyl çalkalama kabında hazırlanan Alkollü ve Alkolsüz kokteyl gruplarının sınıflandırılması hakkında bilgi toplayarak dosya oluşturunuz.
 - * Barmenin kokteyl çalkalama kabında hazırlayıp servis ettiği kokteyl reçetelerinden bir tanesini sınıfta uygulayarak gösteriniz.

2. ÇALKALAMA KABI (SHEKAR) DA KOKTEYL HAZIRLAMA

2.1. Shaker Tanımı

Kokteyl çalkalama kabı olarak da ifade edilen SHAKER, karışımı daha zor olan içeceklerin hazırlanmasında kullanılan bir bar aracıdır. İngilizce si Shekar olan çalkalama kabı bizde de aynı şekilde kullanılmaktadır.

2.2. Shakerın Bölümleri

Geleneksel Shaker üç bölümden meydana gelir. Amerikalıların kullandığı iki bölümden meydana gelenleri de vardır. Avrupa ve Türkiye'de genellikle üç parça olan geleneksel shaker kullanılır.

2.2.1. Soğutucu Bölümü.

Karışımı yapılacak içeceklerin ve buzun konulduğu 350-400 ml sıvı alabilen shakerın **gövde** kısmıdır. Buzlar karışımı sağlarken aynı zamanda içecekleri soğutmuş olur.

2.2.2. Süzgeç,

Shakerın orta bölümüdür ve üzerinde küçük delikler vardır. Bu bölüm içki karışımları Hazırlanırken kullanılan buz, limon çekirdeği ve diğer iri parçaları süzerek içki bardaklarına Geçmesini önler. Yumurtanın sarısını beyazından ayırtmada da kullanılır.

2.2.3. Kapak

Shakerın en üst bölümüdür.İçkilerin çalkalanma esnasında dökülmelerini önleme için kullanılır.Kapak bazen ölçü kabı olarak da kullanılır.

2.3 Shaker Çeşitleri

İki çeşit shaker vardır.

2.3.1. Üç parçalı shaker

Geleneksel shaker olup, en altta kokteyl malzemelerinin konulduğu kısım, ortada süzgeçli kısım ve en üstte de küçük bir kapak bulunur. Geleneksel shakerın genellikle iki boyu kullanılmaktadır. Küçük boyunda tek kişilik karışımlar hazırlanırken, büyük boyunda 2-3 kişilik karışımlar hazırlanır.

1.3.2. İki parçalı Shaker

Daha çok Amerikalıların kullandığı bu shakera boston shaker da denilir.iki parçadan oluşur.genellikle alt kısmı kalın cidarlı dayanıklı camdan,üst kısmı ise paslanmaz çelik veya gümüş kaplı bir metalden yapılmıştır.

Camdan olan alt kısım aynı zamanda “Mixing Glass” olarak da kullanılır
Gövde ve kapaktan oluşan Boston shaker da hazırlanan karışımların bardağa süzülmesi (strainer) bar süzgeci ile yapılır.

2.4 Shaker da Kokteyl Hazırlama Basamakları

Bir bardakta veya mixing glass ta karıştırılmayacak türdeki içecekler Shakerda çalkalanarak hazırlanır. Bu tür kokteyller genellikle yumurta, krema ,sıkma meyve suyu,bitter,likör vb. türde maddeler içerirler.

* **Hazırlanacak içki ile ilgili mise en place yapılır,**

* **Kokteyl için gerekli içkiler, şuruplar, yardımcı maddeler,garnitürler vb ile servis edileceği bardak hazırlanır.**

* Shakerı soğutma

Yeterli miktarda buz konularak kısa bir süre çalkalandıktan sonra oluşan su süzülür.

• Shakera malzemeleri koyma

İçecek reçetesindeki maddeler yumurta, şurup, krema, likör, bitter, meyve suyu, alkollü içkiler sırasına göre gerekli ölçülerde konulur. (Buz tüm malzemelerden önce konmalıdır)

• **Karbondiyoksit İçeren** Kola, tonik, soda, şampanya gibi içecekler kesinlikle diğer maddelerle birlikte shakera konulup çalkalanmamalıdır. Gazlı içecekler diğer malzemeler karıştırılıp bardağa süzildikten sonra üzerine ilave edilmelidir.

• Shakerın Kapağını kapatma

Malzemeler konulduktan sonra çalkalama esnasında dökülmeyi önlemek için Shakerın üst kapağı dikkatlice kapatılmalıdır. (üç parça olan shakerlarda süzgeç kapağı unutulmamalıdır)

• Shekarı Tutma

Shakerın Çok değişik tutuş şekilleri olmakla birlikte önemli olan çalkalama anında kapağın açılmaması için emniyetli bir şekilde tutulmasıdır. Küçük shakerlar tek elle tutulabilir ancak uzun ve büyük olanlar iki elle tutulmalıdır.

Shaker ile çalkalama bir şov şeklinde yapılmalıdır

Bu nedenle tutuş şekli çalkalama anında yapılacak şova da olanak sağlayacak şekilde yapılmalıdır. (Shaker Garson peçetesine sarılarak da çalkalanabilir, tutuş şekli yine peçetesizde olduğu gibidir.

—Tek Elle Tutuş

Shaker tek elle işaret parmağı üst kapağın üstünden bastırılarak başparmak gövdenin bir yanından diğer parmaklar öbür yanından kavrayabilecek şekilde tutulmalıdır.

—İki Elle Tutuş 1

Bu tutuşta her iki elin başparmakları üst kapak üzerinde, diğer parmaklar tüm gövdeyi shakerın alt ve üst parçalarını kavrayabilecek şekilde tutulur.



Resim 6: Şakera buz koyma



Resim 7: Şakerın kapağını kapatma

—İki Elle Tutuş 2

Bu tutuş şeklinde shaker tabanı sol elin parmakları üzerine oturtulur. sol el baş parmak gövdeye yaslanır. Sağ el ile de kapak tarafından aşağı doğru kavranır.

• Ritmik Hareketlerle Çalkalama

Shaker iki elle omuz hizasında ve yere paralel olarak tutulur. Kısa ve sert hareketlerle ileri geri hareket ettirilerek çalkalanır. Diğer bir çalkalama şeklide

Tek elde ve çift elde tutuşta “8” çizdirerek yapmadır. Barmenin bu konuda kendisinin geliştirdiği çalkalama teknikleride mevcuttur. Önemli olan shakerda bulunan içkilerin en kısa zamanda ve en iyi karıştırılmasıdır.

* Çalkalama süresini sona erdirme

-Shakerda çalkalama süresi yaklaşık olarak 10-20 saniyedir. Çalkalama süresi hazırlanacak içeceğin özelliğine göre ayarlanmalıdır.

-Soda,tonik,kola vb içeceklerle artırılacak içkiler uzun süre çalkalanırlar.

-Meyve suyu,şurup,likör içeren içkiler uzun süre çalkalanırlar.

-Flipler ve kremalı içkiler kısa süre çalkalanırlar.Uzun çalkalama sırasında eriyen buz içkinin özelliğini bozar. Çalkalama sonucu shaker üzerinde oluşan buğudan çalkalama süresinin sona erdirilmesi gerektiğini anlamak tecrübeyle kazanılır.

• Bardağa Süzme

Üç parçalı shaker da üstteki küçük kapak açıldığında ortadaki parçanın süzgeci de açılmış olur.Kokteyl doğrudan bu süzgeçle servis edileceği bardağa süzülebilir. İki parçalı shakerlarda ise üstteki kapak açıldıktan sonra alttaki kabın ağzına bar süzgeci (Strainer) yerleştirilerek kokteyl bardağına süzülür. Hazırlanan kokteyllin birden fazla bardağa paylaşılması durumunda,önce bardağa yarım konulup sonra ikinci turda tamamlanması unutulmamalıdır.



Resim 8: Kokteyl bardağa süzme

• Bardağı süsleme

Hazırlanan kokteyl servis edileceği bardağa boşaltıldıktan sonra içkinin görünüş güzelliği süsleme ile sağlanır. Süslemede dikkat edilmesi gereken en önemli husus kullanılacak süs malzemelerinin hazırlanan karışımla uyum içinde olmasıdır. Süsleme yaparken abartıya kaçılmamalıdır.

- **Bardağı Servis etme ve gerekli temizliği yapma**

Hazırlanan içecek derhal servis edilmelidir. Çünkü karıştırılan içecek bardağa konuğu anda görünüş güzelliğinin ve lezzetinin en st noktasındadır. Daha sonra servis edilmek için beklediği her saniyede görünüm ve lezzetinden kayba uğrayacaktır.

İinin servis edilmesi sonrasında shaker yıkanır, parçalar i içe olarak tekrar kullanılmak üzere yerine konur.

2.5 alkalama Kabında Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları

alkalama kabında hazırlanan kokteyl guruplarını aşağıdaki şekilde sıralamak mümkündür.

2.5.1. Flip ;

İngilizce de Flip fiske vurmak,hafif vuruş anlamındadır.Flipler besleyici,rahatlatıcı,pick-me up kokteylerdendir. Flipler hazırlanırken alkollü içkilerin yanı sıra,yumurta sarısı ,toz şeker veya pudra şekeri gibi kuvvetli besin maddeleri kullanılır.



Flipler hazırlanırken yumurta sarısı pudra şekeri veya toz şekerle iyice karıştırılır.Daha sonra içine alkollü içki ve buz karıştırılır.

YUMURTA SARISI

SEKER

Flipler uzun kokteyl bardağına veya sour bardağına szlrlenir. Hindistan cevizi rendesi yada vanilya ile garnitrlenirler.

BUZ

Avrupa ve Amerikalıların sabah erken saatlerde ,ayılıcı içki olarak içtikleri Flipler bazı kimselerce de,özellikle akşam yemeklerinden sonra hazmettirici kokteyl olarak iilirler.Bu gibi durumlarda nadiren sütlü ve sıcak olarak hazırlanırlar.

GARNİTÜR

SEK İCECEK

Ululslararası kokteyl litaretrnde en popüler olanı, porto fliptir

Not: Tablolar gurplara göre formule edilmiştir. Kesik çizgilerle oluşturulan metin kutularına yazılan malzemeler kokteyl çeşidine göre değişkendir.

PORTO FLİP Malzemeler;		KANYAK (COGNAC)FLİP Malzemeler;	
4-6 cl	Porto şarabı	5-6 cl	kanyak
1 bar kaşığı	Pudra şekeri veya toz şeker	1 bar kaşığı	pudra şekeri veya toz şeker
1 adet	yumurta sarısı veya bütün yumurta	1 adet	bütün yumurta
Dekor : Hindistan Cevizi rendesi		Dekor : Hindistan Cevizi rendesi	
Kokteyl bardağı, flip bardağı		Kokteyl bardağı, flip bardağı	

Hazırlanışı ve servisi;

-Kokteyl çalkama kabına (shaker) dört beş parça küp buz ve reçetedeki malzemeler konularak iyice karışmaları sağlanır.

-hazırlanan karışım kokteyl veya flip bardağına süzülür.

-Kokteylin üzeri Hindistan cevizi rendesi ile garnitürlenir.



Resim 9: Cognac Flip ve Porto Flip

2.5.2. FIZZ:

Kelime anlamı fışrtı, fışrdamak ve köpüklü içki anlamındadır.Fizler hafif alkollü serinletici long drink içkilerdir. Fizzler iki aşamada hazırlanır.Önce yüksek alkollü bir içki limon suyu, şeker şurubu diğer malzemelerle kokteyl çalkalama kabında çalkalanır.Servis edileceği bardağa süzöldükten sonra üzerine sifon veya şişeden çalkalanarak soda sıkılır.Fizzler tranş limon dilimi ile garnitürlenir.

Genelde fizz ve higball bardağında servis edilirler. Cin fizz reçetesi fizz reçetelerinin iskeletini oluşturur.

Ayrıca cin yerine rum, votka, viski vb. kullanılarak fizz'ler yapılabilir. Yapıldığı içkinin adını alır.



BUZ

SEK İCECEK

LİMON SUYU

SEKER

YUMURTALAR

ŞEKER ŞURUBU

MADEN SUYU



Resim 10: Cin fizz yapılışı

CİN FİZZ:

Malzemeler:

4 cl	Cin
2 cl	Limon suyu
1 cl	Şeker şurubu
1 şişe	soda
Bardak	Lonkdrink-highball bardağı
Dekor	½ limon dilimi

Hazırlanışı ve Servisi:

Soda hariç malzemeler Kokteyl çalkalama kabında, küp buzlarla çalkalanır.

-Bardağa iki adet küp buz ilave edilir.

-Hazırlanan karışım highball bardağına, süzülür

-Soda fizz edilerek bardak doldurulur.

-Traş Limon dilimi ile garnitürlenir ve servis edilir.

Not: Cin fizz içine yumurta akı ilavesiyle **silver**, yumurta sarısı ilavesiyle **golden** ve yumurta ilavesiyle **royal fizz** elde edilir.

SILVER FİZZ:

Malzemeleri:

4 cl	Cin
2 cl	Limon suyu
1 cl	Şeker şurubu
1 adet	Yumurta akı
1 şişe	soda
Bardak	Longdrink-highball

Hazırlanışı ve Servisi:

-Soda hariç malzemeler Kokteyl çalkalama kabında, küp buzlarla çalkalanır.

-Bardağa iki adet küp buz ilave edilir.

-Hazırlanan karışım highball bardağına, süzülür

-Soda fizz edilerek bardak doldurulur.



Resim 11: SILVER FİZZ:

2.5.3. COOLER:

Cooler'lar serinletici long drink içkilerdir.Reçetedeki yüksek alkollü içkiler(rom,bacardi ,brandy,cin,votka,viski vb.) ve diğer malzemeler Kokteyl çalkalama kabında iyice çalkalanarak hazırlanır.Higball bardağına süzülür üzeri soda ile doldurulur(soda fiz edilmez) limon kabuğu zarı ,limon dilimi veya benzeri meyvelerle dekore edilir.



Resim 12: Dekor hazırlama

HIGHLAND COOLER

Malzemeler,

4 cl	Scotch Whisky
2 dash	Angostura
2 cl	Limon suyu
1 cl	Şeker şurubu
1 şişe	soda

Hazırlanışı ve servisi:

Shaker'a beş altı parça buz ve reçetedeki soda hariç tüm malzemeler ilave edilir.Yeteri derecede shake yapılır. Longdrink bardağına veya fizz bardağına süzülür.Bardağa birkaç parça küp buz ilave edilir.Yarım limon dilimiyle garnitürlendikten sonra servis edilir



BUZ

SEK İÇECEK

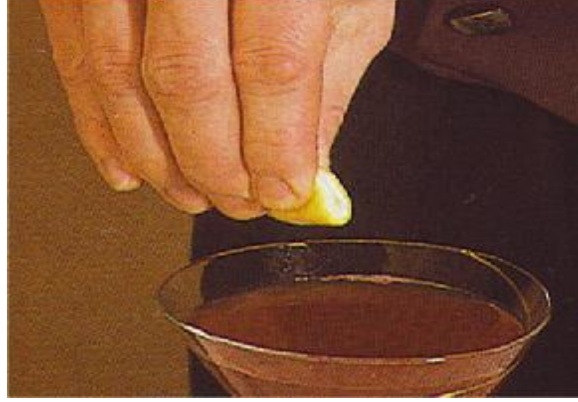
LİMON SUYU

MADEN SUYU

GARNİTÜR



Resim 13 : Highland cooler



Resim 14: Twist

CİN COOLER

Malzemeler:

4 cl	Cin
2 cl	Limon
2 bar kaşığı	Şeker şurubu
	Soda
Bardak	Longdrink-highball
Dekor	Limon kabuğu

Hazırlanışı ve servisi:

Shaker'a beş altı parça buz ve reçetedeki soda hariç tüm malzemeler ilave edilir.Yeteri derecede shake yapılır. Bardağa birkaç parça küp buz ilave edilir. Highball bardağına veya fizz bardağına süzülür. Limon kabuğu spiral bükülür (twist) Kirazla da garnitürlendikten sonra servis edilir

2.5.4. SOUR:

Sour'lar ekşi olarak hazırlanan kokteyl türüdür. İçimleri hafiftir. Hazırlanışlarında ana içki olarak, cin, votka, viski, rom ve tekila kullanılır.

Sour'lar taze limon suyu,bir iki bar kaşığı şeker şurubu, birkaç damla yumurta akı ve arzu edilen herhangi yüksek alkollü bir içkinin birlikte kokteyl çalkalama kabında shake yapılmasıyla hazırlanan küçük hacimli kokteyllerdir.

Yumurta beyazının konulmasında amaç kokteyllin üzerinde kalınca bir köpük tabakası elde etmektir.Bazı kokteyl hazırlayıcıları aynı tabaka köpüğü elde etmek için "Creamy head for cocktails" adlı hazır köpük yapıcısını kullanırlar.Köpük yapıcı kokteyllin lezzetine hiçbir olumsuz etki yapmaz.Bazı barlarda ise köpük oluşturulması için Sour'lara bir yudum soda ilavesi de yapılmaktadır. Sour'ların bazıları şeker şurubu,



BUZ

SEK İÇECEK

LİMON SUYU

YUMURTA AKI

GARNİTÜR

bazıları da pudra şekeri ile yapılır.Sour'lar özel sour bardağı veya orta boy şarap ve parfait bardaklarında servis edilirler.
Garnitür olarak portakal dilimi ve kokteyl kirazı kullanılır.

VOTKA SOUR:

Malzemeler

Votka	4 cl
Limon suyu	2 cl
Şeker Şurubu	1 cl
Dekor	½ limondilimi , 1 kokteyl kirazı
Bardak	Tumbler,

Hazırlanışı ve servisi:

Yukarıdaki malzemeler çalkalama kabı(shaker) nda üç dört parça buzla çalkalanarak bardağa süzülür. Portakal dilimi(tranş değil) ve kiraz ile garnitürlenir. İstek üzerine bir-iki yudum soda konabilir.



Resim 15: Votka sour.

RUM SOUR:

Malzemeler

5 cl	Rum
2 cl	Limon suyu
2 cl	Şeker şurubu
	Soda
Dekor	Portakal dilim Kokteyl kirazı
Bardak	Sour

Hazırlanışı ve servisi:

Votka Sour gibi hazırlanarak servis edilir



Resim 16: Rum sour.

2.5.5. PICK-ME-UP.

Ayıltıcı ve zindelik verici kokteyl türüdür.

Bu terimin esası İngilizce olup “Tut beni kaldır,düzel” gibi manalara gelmektedir.İçkinin fazla alındığı bir akşamın sabahında hissedilen mide bulantısı, ve baş ağrısından kurtulmak için alınan ters karışımlardır

.(Bazı reçeteler kokteyl çalkalama kabı yerine servis edileceği bardakta da hazırlanabilir.)



Resim 17: Pick-me-up

Pick-me-up

Malzemeler

1 cl	Brandy	Hazırlanışı ve Servisi. Soda hariç reçetedeki diğer malzemeler kokteyl çalkama kabında shake yapıldıktan sonra bardağa süzerek üzerini soda ile tamamlayıp servis edilir.
8 cl	Soğuk süt	
1 bar kaşığı	Toz Şeker	
3.4 damla	Angostura bitters	
	Soda	
Dekor	Limon dilimi	
Bardak	Higball bardağı	

2.5.6.EGG_NOGG:

Egg Nogg'lar yumurta ve süt temelli pick-me-up türü kokteyllerdir.

Alkol, şeker, Yumurta, krema ve süt ile soğuk veya sıcak olarak hazırlanan besleyici içkilere.

Egg-nogg'larda ana içki olarak Rom,kanyak ve whisky kullanılır. Hoş kokulu bitkilerle tadları bir kat daha artırılır.

Egg nog'lar kalori yönünden oldukça zengin içeceklerdir.Genellikle soğuk kış günlerinde ve sabahları içilir.İstenirse fazlaca da yapılarak kısa bir süre muhafaza edilerek içilebilir.

Sıcak egg-nog'lar elektrikli karıştırıcıda hazırlanırlar.sıcak egg nogg'larda yumurta sarısı, süt kaynatıldıktan sonra eklenmelidir.Ayrıca bardakta ısıtılmamalıdır.



BUZ

SEK İÇECEK

YUMURTA

SEKER

SOĞUK SÜT

ILIK SÜT

MUSKAT

BREAKFAST EGG NOGG 1		BALTIMORE EGG NOGG 2		HOLIDAY EGG NOGG: 3	
4 cl	Kanyak	2 cl	Kanyak	4 cl	Bourbon Whisky
2 cl	Curacao blue	2 cl	Rum	2 cl	Rum
6 cl	Süt	2 cl	Madeira	1 cl	Şeker şurubu
1 cl	Şeker şurubu	1	Yumurta Sarısı	4 cl	Süt
1	yumurta	12 cl	Süt	1	yumurta
Dekor:	Hindistan cevizi rendesi				
Bardak	longdrink	Bardak	Longdrink-Highball	Bardak	Longdrink
Hazırlanışı ve Servisi: Kokteyl çalkalama kabına dört beş adet küp buz konur ve Soğuk süt hariç reçetedeki diğer malzemeler ilave edilerek kuvvetlice çalkalanır. Longdrink bardağına süzülür.Üzeri soğuk sütle doldurulur Hindistan cevizi rendesi ile garnitürlenerek servis edilir.					

1. Brekfast Egg Nogg
2. Baltimore Egg Nogg
3. Holiday Egg Nogg



Resim 18 : Çeşitli Egg Nogg lar

2.5.7. CRUSTA:

Crustalar, çok güzel bir görünüşe ve üstün bir lezzete sahip kokteyllerdir. Çok fazla çeşitleri yoktur. Hazırlanmalarında genellikle; kanyak, cin, votka, rom ve viski ana içki olarak kullanılır.

Crustas'lar kokteyl çalkalama kabında (shaker) bol kırık buzla shake yapılarak hazırlanır. Geniş ağızlı ayaklı kokteyl veya şarap bardaklarında servis edilirler.

Crustas'ların temel özelliği; bardakların ağız kısmına şekerle veya pudra şekeri ile ince bir gerdan çekilmesidir. Garnitür olarak; portakal – limon kabuğu helezon şeklinde soyularak bardağın içerisine konur.

Crusta bardağını hazırlamak için bir limon dilimiyle bardağın ağız etrafına nemlendirilir. Bu şekilde ıslatılan bardak toz



BUZ

BİTTERS

LİMON SUYU

SEK İÇECEK

SEKER

GARNİTÜR

şekere basılarak şekerin yuvarlak bir halka şeklinde yapışması sağlanır ve sonra hazırladığımız içki konularak servis edilir.

CİN CRUSTA:



Malzemeler:

4 cl	Cin
1 cl	Limon suyu
2 dash	Maraschino
1 bar kaşığı	Şeker Şurubu
1 dash	Angostura Bitter
Dekor	Sprial limon kabuğu, kokteyl kirazı
Bardak	Ağzi şekerlenmiş Balon

Resim 19: Cin Crusta

Hazırlanışı ve Servisi:

Tablodaki ölçülerde belirtilen içkiler, kokteyl çalkalama kabına kırık buzla birlikte konur. Ağız kısmına gerdanlık çekilmiş balon bardağa boşaltılır. Küçük limon dilimi ve bir kokteyl kirazı ilave edilerek servis edilir.

BALANCE

Malzemeler:

2 cl	Votka
1 cl	Beyaz Rum
1 cl	Curaçao Triple sec
1 bar kaşığı	Granadine
Dekor	Kokteyl Kirazı
Bardak	Ağız şekerlenmiş Balon



Resim 20: Balance

Hazırlanış ve Servisi:

Shaker'a bolca kırık buz konur. Reçetedeki malzemeler ilave edilerek çalkalanır. Şeker kenarlı balon bardağa süzülür. Kokteyl kirazı ile garnitürlenip servis edilir.

2.5.8. DAISY:

İngilizce'de daisy papatya,bahar çiçeği,enfes,nefis anlamına gelir.Daisy'len gerçektende çiçek gibi güzel kokulu,tatlı içkilendir.

Daisy'ler alkol,şeker,kokteyl şurupları,meyve suları ve soda ile sheakarda hazırlanır ve goblet bardaklarında kırık buzla servis edilirler.

Daisyler taze meyveler, nane yaprakları ve çiçeklerle dekore edilirler.

Daisyler tatlı lezzete sahip içkileri sevenler için hazırlanacak olursa, içlerine bir bar kaşığı şeker şurubu ilave edilir.

CHAMPAGNER DAİSY

Malzemeler

2 cl	Kanyak(brandy)
1 cl	Limon suyu
1 cl	Grenadine
	şampanya
Dekor	Çilek,kokteyl kirazı,portakal kabuğu ve ananas dilimi
Bardak	Goblet Şampanya bardağı



Resim 21: Şampanya daisy

Hazırlanışı ve servisi:

Shaker'a dört beş parça küp buz konur.Reçedeki şampanya hariç diğer malzemeler ilave edilerek çalkalanır.Goblet veya şampanya bardağının yarısına kadar kırık buz doldurarak shakerdaki içki süzülür.Üzerine şampanya ilave edilir. Kokteyl kirazı ve Çilek ile garnitürlenir.Pipet ile servis edilir.

BRANDY DAİSY

Malzemeler:

4 cl	Kanyak(brandy)	Hazırlanışı ve Servisi : Champagner daisy gibi hazırlanır. Şampanya yerine soda ilave edilir. kokteyl kirazı ile garnitürlenir portakal kabuğu ile süslenebilir. pipetle servis edilir.
2 cl	Limon suyu	
2 cl	Chartreuse(Şartröz)	
1 bar kaşığı	Şeker şurubu	
	soda	
Dekor	Kokteyl kirazı, portakal kabuğu.	
Bardak	Goblet Brand bardağı	

2.5.9. SHRUB:

Shrup'lar soğuk veya sıcak olarak hazırlanırlar. Soğuklarına küçük parçalara doğranmış,dilimlenmiş veya rendelenmiş olarak taze meyveler ve meyve suları ilave edilir.Özel sürahilerde servis edilirler.Punch'lardan daha tatlı olarak hazırlanırlar. Eski bir geçmişe sahip olan shrup'lar günümüzde en az içilen kokteyl türüdür.

Kanyak Shrup

Malzemeler

4 cl	Kanyak likörü	Hazırlanışı ve servisi: Reçetedeki malzemeler, kokteyl çalkalama kabında küp buzlarla çalkalanarak soğutulur. Daha sonra Collins bardağına boşaltılır, üzerine soda ilave edilir. Bir dilim portakal ve kokteyl kirazı ile garnitürlenerek servis edilir.
3 cl	Limon suyu	
3 cl	Portakal likörü	
3 cl	Vişne likörü	
3 cl	Şeker şurubu	
Dekor	Portakal dilimi Kokteyl kirazı	
Bardak	Collins bardağıardağı	

2.5.10. ZOOM:

Zoom; İngilizce de dikine yükseliş veya ani yükseliş anlamına gelir.

Zoom'lar hoş kokulu, güzel görünümlü ve insanı ısıtabilen özelliğe sahip kokteyllerdir.

Zoom'lar, Alkol, bal ve krema ile hazırlanırlar.

WHISKEY ZOOM

Malzemeler:

5 cl	Whisky	Hazırlanışı ve servisi: *Bal bir kap içerisinde sıcak suyla inceltilir. * 3-4 parça küp buz konmuş kokteyl çalkalama kabına boşaltılır. üzerine reçetedeki diğer malzemeler ilave edilerek çalkalanır. * Büyük boy kokteyl veya şampanya bardağına süzülür.Kokteyl kirazı ile garnitürlenerek servis edilir.
2 cl	krema	
2 bar kaşığı	Bal	
Bardak	Kokteyl veya şampanya bardağı(büyük boy)	
Dekor	Kokteyl kirazı	

2.5.11. KLASİK KOKTEYLLER.

Bar içkilerini gruplandırırken benzer özellikler gösterenler aynı isim altında toplanmıştır.Cocktail de bu guruplardan birisidir.Ancak cocktail gurubunun altında yer alan alt sınıflandırmada içkilerin hazırlanış aşamaları birbirinden farklıdır.Biz burada çalkalama kabında hazırlananları ele alacağız.

ALEXANDER

Malzemeler:

2 cl	Kanyak
2 cl	Kakao likörü
2 cl	Taze krema
Dekor	Hindistan cevizi rendesi Çikolata rendesi
Bardak	Kokteyl bardağı



Resim 22: Alexander Brandy

Hazırlanışı ve servisi

- * 3-4 Küp buzla birlikte reçetedeki malzemeler shakerda iyice çalkalanır
- * Kokteyl bardağına boşaltılır.
- * İçkinin üzeri Hindistan cevizi veya çikolata rendesi ile garnitürlenerek servis edilir.

Konyak yerine cin konularak **Alexander cin**, Kakao likörü yerine nane likörü konularak **Alexandr's sister** kokteyli yapılır.

SIDE CAR

Malzemeler:

2 cl	Konyak
2 cl	Cointreau
2 cl	Limon suyu
Dekor	Süs kullanılmaz.
Bardak	Kokteyl bardağı



Resim 23: Side Car

Hazırlanışı ve servisi Alexander gibidir. süs Kullanılmaz.

BRONX

Malzemeler

4 cl	cin
2 cl	Vermut rosso
2 cl	Portakal suyu
Dekor	Portakal kabuğu(2cm kalınlığında)
Bardak	Kokteyl bardağı



Resim 24: Bronx

Hazırlanışı ve servisi:

Alexander kokteyl gibidir. Portakal kabuğunun bir kısmı bardağın içerisine gelecek şekilde konur.

MARGARİTA

Malzemeler;		Hazırlanışı ve servisi
4 cl	Tequila	*Ayaklı özel margarita bardağının ağzı 2cm kadar limonlandıktan sonra tuzlanır. *3-4 Küp buzla birlikte reçetedeki malzemeler shakerda iyice çalkalanır * Margarita bardağına boşaltılarak servis edilir.
2 cl	cointreau	
2 cl	Limon suyu	
Dekor	Tuz ile bardağın ağzına gerdan çekilir.	
Bardak	Margarita bardağı	



Resim 25: Margarita

PİNK LADY

Malzemeler

4 cl	Cin
1 cl	Grenadin
1 cl	Limon suyu
1	Yumurta beyazı
Dekor	Süs kullanılmaz
Bardak	Kokteyl bardağı



Resim 26: Pink Lady

Hazırlanışı ve servisi

*3-4 küp buzla birlikte reçetedeki malzemeler shakerda iyice çalkalanır

*kokteyl bardağına süzülür.Süs kullanılmaz.

DAIQUIRI

Malzemeler.

5 cl	Beyaz rum
3 cl	Limon suyu
2 cl	Şeker şurubu
Dekor	½ limon dilimi
Bardak	Kokteyl bardağı

Hazırlanışı ve servisi

Tüm malzemeler shakerda 3-4 küp buzla birlikte çalkalanır.

Kokteyl bardağına süzildükten sonra yarım limon dilimi ile garnitürlenerek servis edilir.



Resim 27: Daiquiri

PLANTER'S PUNCH

Malzemeler

3 cl	Bacardi rum light-dryba
3 cl	Bacardi rum Premium black
4 cl	Greyfurt suyu
4 cl	Portakal suyu
4 cl	Ananas suyu
1 cl	Grenadin şurup
Dekor	Ananas dilimi ve kokteyl kirazı
Bardak	Longdrink bardağı

Hazırlanışı ve servisi

Tüm malzemeler shakerda 3-4 küp buzla birlikte iyice çalkalanır.

*Long drink bardağına süzildükten sonra Ananas dilimi ve kokteyl kirazı ile garnitürlenerek servis edilir.



Resim 28: Planters punch

.Not: Planter's punchların bazıları shaker yerine servis edilecekleri bardakta da hazırlanmaktadır

PİNA COLADA

Malzemeler

6 cl	Beyaz veya kahverengi rum
6 cl	Coconut cream
6 cl	Ananas suyu
1 cl	krema
Dekor	½ Ananas dilimi kokteyl kirazı
Bardak	Longdrink bardağı

Hazırlanışı ve servisi

*Planter's punch gibi hazırlanıp servis edilir.



Resim 29: Pina colada

Tekila Sunrise

Malzemeler

6 cl	Tekila
1 cl	Limon suyu
12 cl	Portakal suyu
2 cl	Grenadin
Dekor	½ Ananas dilimi kokteyl kirazı
Bardak	Longdrink bardağı

Hazırlanışı ve servisi



Resim 30: Pina colada

Shekara 4-5 parça buzla birlikte grenadin hariç reçetedeki malzemeler konur ve çalkalanır. Long drink bardağına süzülür. Grenadin şurup yavaş birşekilde bar süzgecinden bardağa süzülür. Bardak portakal dilimi ile süslenir. Portakal kabuğu suyu kokteyl üzerine fiz edilir. Pipetle birlikte servis edilir.

2.6. alkalama kabında hazırlanan Alkolsüz kokteyller

Bilindiği gibi meyve suları ile hazırlanan özel karışımlar “fruit cocktail”, “fruit Punch” yada “Non-Alcoholic cocktails” olarak adlandırılır. Vitamin barlarda meyve kokteylleri zaman zaman mocktail olarak da anılmaktadır. Ayrıca sadece yapıldığı yörelere özgü yada kişilere özel adlarıyla anılanları da vardır. Örneğin, Cinderella gibi,

Tüm kokteyl türlerinde olduğu gibi meyve kokteyllerinde taze sıkılmış meyve suları ile hazırlanır. çünkü en kalite yoğunlaştırılmış meyve suları bile hiçbir zaman taze sıkılmış meyve suyunun lezzet ve nefasetine ulaşamaz.

Meyve kokteyllerinin yanı sıra salatalık, havuç, kereviz, domates gibi sebzelerin suları ile de sebze kokteylleri hazırlanabilir. Virgin Mary, Cucamber sour, bu türe iki örnek olarak gösterilebilir.

Sütle hazırlanan strawberry milk shake, banana milk shake türü gibi yumurta sarısı, krema, sütle hazırlanan non-Alcoholic egg-nogg türleri de vardır. American Glory de bu türe benzer bir kokteyldir.

Enerji C

Malzemeler:

4 cl	Greyfurt suyu
4 cl	Portakal suyu
4 cl	Ananas suyu
4 cl	Kivi suyu
Bardak	Long Drink
Dekor	Portakal kabuğu, ananas dilimi, kivi dilimi, Kokteyl kirazı



Resim 31: Enerji C

Hazırlanışı ve Servisi:

*3-4 adet küp buzla birlikte reçetedeki malzemeler shake edilir.

*İçki Tumbler bardağına boşaltılır.

*Portakal kabuğu, ananas dilimi ve kiviyle garnitürlenerek servis eldir.

VIRGIN MARY

Malzemeler.

10 cl	Domates suyu
1 cl	Taze limon suyu
8-10 damla	Worcestershire sos
	Tuz - biber
Bardak	Tumbler bardağı
Dekor	Limon dilimi / Kereviz yaprağı

Hazırlanışı ve Servisi:

*3-4 adet küp buzla birlikte reçetedeki malzemeler shake edilir.

*İçki Tumbler bardağına boşaltılır.

*Limon dilimi ve kereviz yaprağı ile garnitürlenerek servis eldir.



Resim 32: Virgın Mary

CINDERALLA

Malzemeler

5 cl	Limon suyu	Hazırlanışı ve servisi * Reçetedeki malzemeler 3-4 adet küp buz ile birlikte kokteyl çalkalama kabında iyice çalkalanarak soğutulur. *İçine buz konulmuş parfait bardağına süzülür. *Kokteyl kirazı ile süslenmiş bir dilim portakal ve pipetle servis eldir.
5 cl	Portakal suyu	
5 cl	Ananas suyu	
2 bar kaşığı	Şeker şurubu	
Bardak	Parfait bardağı	
Dekor	Kokteyl kirazı ile süslenmiş dilim portakal	

UYGULAMA FAALİYETİ 2

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<ul style="list-style-type: none">Shakera konulabilecek içecekleri tespit ediniz.	<ul style="list-style-type: none">Shakar ile yapılabilecek kokteyl hakkında bilgi edininiz.Bu kokteyllerde kullanılabilir içkileri kendi aralarında gruplandırınız.Shakar da yapılacak kokteylde kullanılacak içkilerin shekar a konuluş sıraları hakkında bilgi edininiz.
<ul style="list-style-type: none">Servis edileceği kokteyl bardağını seçiniz,	<ul style="list-style-type: none">Hazırlayacağınız kokteylin özelliği hakkında bilgi edininizKullanılacak bardağın özelliği hakkında bilgi edininiz.Bardağı Bar rafından alınız.Bardak eğer ayaksız ise bardağın alt kısmından tutarak parmak izinizin çıkmamasına dikkat ediniz.Bardak ayaklı ise ayak kısmından başparmak ve işaret parmağınızla tutunuz.Bardağı ışığa tutarak temizlik kontrolünü yapınız.Bardağı kokteyl'e uygun gürnitürleyiniz. (bakınız: Garnitür ve Bardak Süsleme modülü)
<ul style="list-style-type: none">Reçeteye göre içecekleri shakera koyunuz	<ul style="list-style-type: none">Alınan siparişi tekrar okuyunuzSiparişte istenilen kokteyl için hazırlanacak içkileri gruplandırınızShakera konuluş sıraları hakkında bilgi edininiz.Reçeteye göre istenilen kokteylde içkilerin shaker a hangi miktarlarda konulacağı hakkında bilgi edininizBar ölçü aletlerini temizlik temin ediniz.Bar ölçü aletlerinin nasıl kullanılacağı hakkında bilgi edininiz.Reçetede ölçülere ve shakera konuluş sırasına göre shakera

<ul style="list-style-type: none"> • Shakerı yöntem ve tekniğine uygun çalkalayınız. 	<p>koyunuz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Malzemeleri sırası ile shaker a koyduktan sonra kapağının iyice kapanıp kapanmadığını kontrol ediniz. • Shaker ın özelliğine göre (üç parca olanlar için) sügeç kapağının iyice kapandığının kontrolünü yapınız. • Shakerı tutuş teknikleri dikkate alarak tutunuz. Bu tutuş şekli ne olursa olsun kapağın açılmamasına dikkat ediniz. • Eğer shakerı tek elle tutarak çalkalanacak ise; sağ elin işaret parmağı ile shakerın üst kapağına kapağın açılmasını önleyiniz • Baş parmak ve diğer parmaklar ile shakerın gövdesinden sararak kavrayınız. • Eğer shaker iki elle tutulacak ise; Her iki elin başparmağı ile shakerın üstü kapağını tutunuz. • Diğer parmaklar ile shakerı kavrayınız. • Her iki şekil tutuşundada mutlaka ritimli olarak shaker'ı omuz hizasında ve yere paralel olarak ileri geri sallayarak çalkalayınız.
<ul style="list-style-type: none"> • Hazırlanan kokteylin tat kontrolünü yapınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Shaker'da çalkalama işleminden sonra hazırlanan kokteylli shakerın kapağına koyunuz. • Kapağa konulan kokteylli sol elinizin baş parmağı ile işaret parmağının arasına koyarak ısısını kontrol ediniz. • Kapaktaki kokteyli önce koklayınız. Kokusunu kontrol ediniz. Sonra bir yudum ağzınıza alarak bir yada iki saniye bekleyiniz. Sonra ağzınızda çalkalayarak tadının kontrolünü yapınız.
<ul style="list-style-type: none"> • Hazırlanan kokteyli bardağına koyunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Daha önceden hazırladığınız kokteyl için uygun bardağı bar deksinin üzerine yerleştiriniz.

	<ul style="list-style-type: none">• Shaker'ı bardağın sağ tarafından doldurunuz.• Doldurma işlemi bittikten sonra shaker'ı deksin üzerine koyunuz ve kapağını ters olarak koyunuz
<ul style="list-style-type: none">• Kokteylin servisini yapınız	<ul style="list-style-type: none">• Hazırlanan kokteyli uygun bardağına koyduktan sonra bardağı doly kağıdı serilmiş tepsinin içine yerleştiriniz.• Konuk barda oturuyor ise; Kokteyli bardağa yerleştiriniz. Ve konuğun bulunduğu yere servis yapınız.• Tepsiyi sol elin avuç içine yerleştiriniz• Konuğun oturduğu masaya konuğun sağ tarağından servis yapınız.• Servis yaptıktan sonra iki adım geri çıkınız. "Başka bir arzunuz var mı?" diye sorunuz.• Geri dönerek görev yerinize gidiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

1-Şaker in yumurtanın sarısını beyazından ayırmada kullanılan bölümü hangisidir

- a- kapak b-süzgeç c- gövde(soğutucu bölüm) d- gövde (sıcak bölüm)

2- Gazlı içeceklerin (soda,Kola,tonik,şampanya) shaker'a konulmamasının nedeni hangisidir.

- a- İçkilerin hacimlerini artırır.
b- İçkilerin berrak görünmelerine engel olurlar.
c- İçkilere karışmaları zordur..
d- Çalkalama esnasında köpürür ve taşarlar.

3-Flip'lerin en belirgin özelliği nedir?

- a-yumurta sarısı ile yapılırlar.
b-besleyici ve rahatlatıcı kokteyllerdir.
c-akşam yemeklerinden sonra da alınırlar.
d-pudra şekeri veya toz şekerle yapılırlar.

4-Crustas'ların servis edildiği bardakta dikkat edilmesi gereken özellik nedir?

- a- Ağız kısmına tuzla gerdan çekilmiş olması.
b- Ağız kısmına şekerle gerdan çekilmiş olması.
c- Ağız kısmına rendelenmiş bitter çikolata ile gerdan çekilmiş olması.
d- Ağız kısmına rendelenmiş Hindistan cevizi ile gerdan çekilmiş olması.

5- Cobler larda bardak içine garnitür olarak konulan meyvelerin özellikleri nasıl olmalıdır?

- a- Günlük tranş edilmiş mevsim meyveleri.
b- Küçük doğranmış mevsim meyveleri.
c- Yuvarlak dilimler şeklinde doğranmış meyveler.
d- Tatlı ve büyük parçalar halin de doğranmış mevsim meyveleri.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlama yoluna gidiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

KRİTERLER (ÖLÇÜTLER)	EVET	HAYIR
Kokteyl için gerekli ön hazırlığı (mise en place) yaptınız mı?		
Shaker'ı hazırladınız mı		
Reçetede malzemeleri sırasına ve ölçülerine göre shaker'a koydunuz mu.		
uygun buz kullandınız mı?		
Kokteyl çalkalama kabını tekniğine uygun tuttunuz mu?		
Çalkalama süresine dikkat ettiniz mi?		
Hazırlanan karışımı kendine haz bardağında servis ettiniz mi?		
Hazırlanan kokteyle uygun garnitür ve süsleme yaptınız mı.		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi.		
Barın temizliğine dikkat ettiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci uygun seçtiniz mi?		
Reçetede ölçülere uydunuz mu.		
Çalkalama tekniklerini kullandınız mı		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci temizlediniz mi ?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereçleri yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Zaman ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam sağlandığında bar departmanında işletme prosedürüne uygun olarak Mixing glass (kokteyl karıştırma bardağı)da kokteyl hazırlama basamaklarına göre alkollü alkolsüz kokteylleri hazırlayıp servisini yapabileceksiniz,

ARAŞTIRMA

- Karıştırma bardağını hazırlamak
- Karıştırma bardağında (mixing glass) ta kokteyl hazırlama basamaklarını belirleyiniz..
- Karıştırma bardağında(mixing glass) ta hazırlanan kokteyl gruplarını sınıflandırıp örnek reçeteler oluşturunuz.
- Karıştırma bardağında (mixing glass) ta hazırlanan alkolsüz kokteyl reçetelerini oluşturunuz.
-

3.KARIŞTIRMA BARDAĞI(MIXING GLASS) DA KOKTEYL HAZIRLAMA

3.1. Karıştırma bardağı (mixing Glass) tanımı ve özellikleri:

Mixing Glass (kokteyl karıştırma bardağı) Karıştırılarak hazırlanan kokteyllerin yapılmasında kullanılan ağız kısmı tabanına göre daha geniş olan bir bardaktır. Yaklaşık 70-80 cl sıvı alabilir.

Vermutlar,ispirtolu içkiler ve likörler gibi birbiriyle kolay karışan ve hazırlandıktan sonra da berraklıkları bozulmaması gereken kokteyllerin yapılmasında kullanılır. İçine konulan buz ve diğer maddeler özel bar kaşığı (mixing spoon) veya bir kaşıkla karıştırılır. Genellikle camdan yapılmış olanları kullanılmakla birlikte shaker'ın malzeme konulan alt kısmı da bu amaçla kullanılabilir. Karıştırma işlemi bittikten sonra içecek bardağı süzülür. Süzme işlemi için karıştırma bardağının ağızına bar süzgeci (stranier) takılmalıdır.Mixing glass'ın ağız genişliği bar süzgecine uygun olmalıdır

3-2. Karıştırma Bardağında İçki Hazırlama Basamakları

Bardağında yapılan kokteyllere oranla daha fazla karışımı olan kokteyller mixing glass(Karıştırma kabı)'la yapılır

İçki hazırlama basamakları şu şekilde uygulanır.

-Hazırlanacak içki ile ilgili mise en place yapılır

Hazırlanacak kokteyl reçetesini oluşturan her türlü malzeme el altında bulundurulmalıdır.İçeceğin servis edileceği bardak hazırlanır.

-Mixing glass'a Malzemeleri Koyma:

Mixing glass içine yeterince buz konup soğutulur ve dibinde biriken su süzülür.

Hazırlanacak içeceğin reçetesindeki malzemeler önce buz sonra alkolsüz içecekler en son olarak da alkollü içecekler sırasına göre mixing glass'a konur.

-Karıştırma.

Mixing glass dökülmemesi için sol elle tutulup sabitlenirken sağ eldeki bar kaşığı ile hızlı bir şekilde karıştırılır.Karıştırma yapılırken kaşık hem soldan sağa doğru(saat yönünde) çevrilmeli hem de yukarıdan aşağıya doğru hareket ettirilmelidir.Böylece içecek hem kap içinde döndürülerek hem de alt-üst edilerek karıştırılmış olur

-Karıştırma Süresini Sona erdirme.

Soğumanın ne oranda olduğu elle bardak üzerinde hissedilir.Genellikle yedi tur karıştırmanın yeterli olabileceği söylenir.Karışım süresinin az olması kadar fazla uzun sürmesi de kokteyllin tadını bozar.

-Karıştırma Kabına bar süzgeci(Strainer) Takma.

Bar süzgeci telli(spiral)kısım karıştırma bardağının içine gelecek şekilde sapı ise üstte kalacak şekilde konulmalıdır.



Resim 33: Bardağa buz konulması



Resim 34: Bardakta içkinin karıştırılması



Resim 35:Mixingglasta kokteyl

Not: Kokteyl birden fazla sayıda hazırlanmış ise önce bardaklara yarım konulmalı sonra ikinci turda kalan paylaşılmalıdır.

-Kokteyli bardağa süzme:

Kokteyl karıştırma bardağı ve bar süzgeci birlikte tutulup hazırlanan kokteyl, seçilmiş olan bardağa süzülmalıdır.

-Bardağı süsleme.

Kokteyl, reçetesindeki garnitür malzemeleri ile abartıya kaçılmadan süslenmelidir

-Bardağı Servis etme ve gerekli temizliği yapma

Berraklığının bozulmaması için hazırlanan içki bekletilmeden servis edilmelidir. Kullanılan araç ve gereç temizlenerek yerleştirilmelidir.

3-3. Karıştırma Bardağında Hazırlanan Klasik Kokteyller ve Grupları;

-FRAPPE:

Özellikle yemeklerden sonra içilen Frappe'ler serinletici bir kokteyl türüdür. Değişik şekillerde ve çok buzlu olarak hazırlanırlar.

Frappe yapımında genellikle likör türleri kullanılır.

Mixing glassa bir miktar kırık buz konur.İçerisine arzu edilen likör türünden 4-5 cl boşaltılır.Bar kaşığı ile hafifçe karıştırılır ve kokteyl bardağına buzlarla birlikte boşaltılır.İki küçük pipetle servise hazır duruma getirilir.

Not:Frappe'lerin bazı kaynaklarda shaker veya mixserde de yapıldığı reçetelere rastlamak mümkündür.Bahsedilen yöntemlerde karıştırma işlemi esnasında buzlar çabuk eridiğinden hazırlanan içkinin tadı istenilen kalitede olmamaktadır

Likör frappe'lerini;

Mentha frappe, Banana frappe,cointreau frappe, cinzaneo frappe creme de mocca frappe vb olarak çoğaltmak mümkündür.

Nane likörü (Crem de Mentha) Frappe:

Malzemeler.

4 cl	Nane likörü	Hazırlanışı ve servisi, mixing glass içerisine bir miktar kırık buz konulur üzerine reçetedeki miktarda nane likörü ilave edilir. Bar kaşığı ile hafifçe karıştırılır ve buzlarla birlikte kokteyl bardağına boşaltılır. Kullanılan liköre uygun garnitür kullanılarak bardak süslenir(nane yaprağı) .İki küçük pipetle servis edilir.
	Kırık buz	
Dekor	Taze nane yaprağı	
Bardak	Kokteyl	



Resim 36:Nane likörü Frappe

-SLING:

İngilizce’de sling sapan,askı veya çatal değnekli sapan,denizci dilinde ise izbiro anlamına gelir. Slingler genellikle çok buzlu olarak hazırlanan uzun içkilerdir.çok eski bir geçmişe sahiptirler.Avrupa ve Amerika’da özellikle denizciler tarafından çok sevilerek içilir.Bu tür kokteyllerden söz edilince ilk akla gelen “Singapore Gin Sling”dir

Sling’lerde ana içki olarak kanyak,cin,rom ve viski kullanılır.Genellikle vişne likörü ve hoş kokulu diğer likörler yardımcı alkollü içki olarak ilave edilir.Mevsimin taze meyvelerinin suları , hoş kokulu şuruplar ve soda tüm Slinglerin yapıtlarında kullanılır.

Slingler tranş limon dilimi taze nane ve mevsim meyveleri ile garnitürlenerek, kamışla ve kokteyl karıştırma çubuğuyla servis edilir.

Slingler’de Frappe’ler gibi shaker’da, bardakta ve mixing glass ta hazırlanabilirler.

Cin Sling:

Malzemeler.

1 bar kaşığı	Şeker şurubu
2 cl	Limon suyu
4 cl	Gin
	su
Dekor:	Limon dilimi ve nane dalı
Bardak	Tumbler, ayaklı bira bardağı



Resim 37:Cin Sling

Hazırlanışı ve servisi;

İçerisine iki-üç adet küp buz konulmuş mixing glass'a,(su ve soda hariç)reçetedeki malzemeler ilave edilerek karıştırılır. İçinde buz bulunan Tumbler veya bira bardağına süzülür.Üzeri suyla veya soda ile doldurulup limon dilimi ve taze nane ile garnitürlenerek pipet ile servis edilir.

Not: Soğuk kış günlerinde Cin Sling'ler sıcak olarak da hazırlanabilir. Reçetede buz kullanılmaz. Bardağın üzeri Sıcak su ile doldurulur.

Singapur Cin Sling:

Malzemeler.

1 bar kaşığı	Şeker şurubu
3 cl	Limon suyu
3 cl	Vişne likörü
4 cl	Gin
	Su -soda
Dekor	Limon dilimi
Bardak	Tumler, ayaklı bira bardağı.



Resim 38:Cin Sling

Hazırlanışı ve servisi:

Soda hariç diğer malzemeler kokteyl çalkalama kabında dört beş parça buz ile iyice çalkalanır.İçinde kp buz bulunan tumbler veya ayaklı bira bardağına süzülür.soda veya su ile üzeri doldurulur.Tranş limon ve nane dalı ile garnitrlenip pipet ile servis edilir.

Klasik Kokteyller

Rob Roy

4 cl	Scotch Whisky
2 cl	Vermouth Rosso
2 dash	Angostura
Dekor	Kokteyl kirazı
Bardak	Martini, on the rocks



Resim 39:Rob Roy

Hazırlanışı ve Servisi Mixing glass'a iki üç adet küp buz ve reçetedeki malzemeler konularak karıştırılır. Martini bardağına süzülür kirazla garnitürlenerek servis edilir.

Negroni

2 cl	Cin
2 cl	Campari
2 cl	Vermouth rosso
Dekor	Tranş portakal, kiraz
Bardak	Whisky Tumbler

Hazırlanışı ve Servisi:

Mixing glass'a iki üç adet küp buz ve reçetedeki malzemeler konularak karıştırılır. tumbler bardağına süzülür portakalla garnitürlenerek servis edilir.



Resim 40: Negroni

Manhattan

4 cl	Bourbon whiskey	Hazırlanışı ve Servisi: Mixing glass'a iki üç adet küp buz ve reçetedeki malzemeler konularak karıştırılır. Martini bardağına süzülür.
2 cl	Vermouth Rosso	
2 dash	Angostura	
Dekor	Kokteyl kirazı	
Bardak	Martini	



Resim 41: Manhattan

Gibson

6 cl	Cin	Hazırlanışı ve Servisi : Mixing glass'a iki üç adet küp buz ve reçetedeki malzemeler konularak karıştırılır. kokteyl bardağına süzülür. Arpacık soğanı ile garnitürlenir. Limon kabuğu (peel) sıkılıp içine atılır
1 cl	Vermout ekstra dry	
Dekor	Arpacık soğan, limon kabuğu	
Bardak	Kokteyl	

Blody mary

5 cl	Votka
12 cl	Dometes suyu
1 cl	Limon suyu
Dekor	mini elma, spiral elma dilimi
Bardak	Longdrink glas

Hazırlanışı ve Servisi :

Mixing glass'a iki üç adet küp buz ve reçetedeki malzemeler (soda hariç) konularak karıştırılır. Longdrink bardağına buzla birlikte süzülür üzeri soda ile doldurulur.



Bardak spiral elma dilimi ve mini elma ile garnitürlenerek servis edilir

Resim 42: Blody mary

Martini Dry

4 cl	Gordon Cin
1 cl	Martini ekstra dray
Dekor	Yeşil zeytin yada limon twisti
Bardak	Martini, Kokteyl

Hazırlanışı ve Servisi: Mixingglas'a altı yedi parça buz konur. Reçetede malzemeler ilave edilir. Kokteyl karıştırma kaşığı ile iyice karıştırılır. Kokteyl bardağına süzülür. Limon kabuğu (peel) sıkılıp içine atılır. Bir tanede kokteyl zeytini ile garnitürlenerek servis edilir.



Resim 43: Martini Dry

Martini Medum

4 cl	Gordon Cin	Hazırlanışı ve Servisi : Mixingglas'a altı yedi parça buz konur. Reçetede malzemeler ilave edilir. Kokteyl karıştırma kaşığı ile iyice karıştırılır. Kokteyl bardağına süzülür. Limon kabuğu (peel) sıkılıp içine atılır. Bir tanede kokteyl zeytini ile garnitürlenerek servis edilir.
1 cl	Vermut Dry	
1 cl	Vermut rosso	
Dekor	Yeşil zeytin yada limon twisti	
Bardak	Martini, Kokteyl	

Martini Sweet

4 cl	Gordon Cin	Hazırlanışı ve Servisi : . Mixingglas'a altı yedi parça buz konur. Reçetedeki malzemeler ilave edilir. Kokteyl karıştırma kaşığı ile iyice karıştırılır. Kokteyl bardağına süzülür. Limon kabuğu (peel) sıkılıp içine atılır. Bir tanede kokteyl krazı ile garnitürlenerek servis edilir.
2 cl	Vermut rosso	
Dekor	Kokteyl kirazı, limon twisti	
Bardak	Martini, Kokteyl	

3-4. Karıştırma bardağında Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller:

Bol buz ve birbiriyle uyumlu taze sıkılmış meyve ve sebze suları,nektarlar Bitterler ve şuruplardan hazırlanan long drink içeceklerdir .Mixing glassta hazırlanan Alkolsüz kokteyl çeşitlerine örnek verecek olursak;

Tropical (Tropikal) Kokteyl

Malzemeler:

5 cl	Portakal suyu
5 cl	Mango suyu
5 cl	Ananas suyu
1 cl	Limon suyu
1 cl	Grenadin
Bardak	Tumbler, longdrink
Dekor:	limon kabuğu



Resim 44: Tropical

Hazırlanışı ve servisi:

İçerisine iki-üç adet küp buz konulmuş mixing glass'a reçetedeki malzemeler ilave edilerek karıştırılır.Buz konulmuş long drink bardağına süzülür ve pipetle servis edilir.

BIG APPLE

Malzemeler.

6 cl	Elma suyu	
------	-----------	--

2 cl	Grenadin	Mixing glass'a iki üç adet küp buz ve reçetedeki malzemeler (soda hariç) konularak karıştırılır. Longdrink bardağına buzla birlikte süzülür üzeri soda ile doldurulur. Bardak spiral elma dilimi ve mini elma ile garnitürlenerek servis edilir.
1 şişe	Soda	
Dekor	mini elma,spiral elma dilimi	
Bardak	Longdrink glas	

STEFFI-GRAF COCKTAIL

Malzemeler;

4 cl	Birnen suyu
4 cl	Şeftali suyu
4 cl	Kivi suyu
4 cl	portakal suyu
Dekor	1 Kivi dilimi 1 küçük armut 1 portakal dilimi
Bardak	Longdrinkglas



Resim 45:Steffi-graf

Hazırlanışı ve Servisi:

Birkaç parça küp buz ile birlikte Reçetedeki malzemelerin hepsi mixing glassa konur ve bar kaşığı ile iyice karıştırılır.

Long drink bardağına boşaltılır. plastik kürdan üzerine takılan tranş portakal dilimi,kivi dilimi ve bir adet küçük armut bardağın üzerine yerleştirilerek servis edilir.



PINEAPPLE MILK

Malzemeler

4 cl	Ananas şurubu	Hazırlanışı ve servisi: 1 Top ananaslı dondurma büyük tumbler bardağına konur. Reçetedeki diğer malzemeler birkaç parça küp buz ile birlikte mixing glassta karıştırılır. Hazırlanan karışım Dondurmanın konulduğu bardağa boşaltılır. Bardağın ağzı ¼ Ananas dilimi ile garnitürlenerek servis edilir.
2 cl	Ananas suyu	
1 cl	limon suyu	
1 top	Ananaslı dondurma	
Dekor: 1/4 Ananas dilimi		



Resim 46: Pineapple milk

UYGULAMA FAALİYETİ 3

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<ul style="list-style-type: none">Karıştırma bardağına konulacak içecekleri belirmezsiniz.	<ul style="list-style-type: none">Karıştırma bardağı ile yapılabilecek kokteyl hakkında bilgi ediniz.Bu kokteyllerde kullanılacak içkileri kendi aralarında gruplandırınız.Karıştırma bardağın da yapılacak kokteylde kullanılacak içkilerin karıştırma bardağına konuluş sıraları

	<p>hakkında bilgi edininiz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hazırlayacağınız kokteylin özelliği hakkında bilgi edininiz • Kullanılacak bardağın özelliği hakkında bilgi edininiz. • Bardağı Bar rafından alınız. • Bardak eğer ayaksız ise bardağın alt kısmından tutarak parmak izinizin çıkmamasına dikkat ediniz. • Bardak ayaklı ise ayak kısmından başparmak ve işaret parmağınızla tutunuz. • Bardağı ışığa tutarak temizlik kontrolünü yapınız. • Bardağı kokteyl'e uygun gürnitürleyiniz. (bakınız: Garnitür ve Bardak Süsleme modülü)
<ul style="list-style-type: none"> • Servis edilecek bardağı seçiniz 	<ul style="list-style-type: none"> • Reçeteye göre içecekleri karıştırma bardağına koyunuz
<ul style="list-style-type: none"> • Reçeteye göre içecekleri karıştırma bardağına koyunuz 	<ul style="list-style-type: none"> • Öncelikle karıştırma bardağının içine yeteri kadar buzu koyunuz • Bardağın dibinde kalan suyu süzünüz • Karıştırma bardağına önce alkolsüz içecekler ve daha sonra alkollü içecekleri doldurunuz
<ul style="list-style-type: none"> • Usulüne göre karıştırınız 	<ul style="list-style-type: none"> • Karıştırma bardağını sol eliniz ile tutunuz. Sabitleşmesini sağlayınız • Sağ elinizle bar kaşığı ile saatin yönüne ve aşağı yukarı hızlı bir şekilde karıştırınız <p>Sol elinizle tuttuğunuz karıştırma bardağının soğukluğunu hissedene kadar karıştırma işlemine devam ediniz.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Servis edilecek bardağa süzünüz 	<ul style="list-style-type: none"> • Karıştırma bardağının ağzına bar süzgecini telli kısmı bardağın ağzına gelecek şekilde ve sapı yukarı gelecek şekilde takınız. • Karıştırma bardağı ve süzgeç ile birlikte tutarak hazırladığınız bardağa süzünüz
<ul style="list-style-type: none"> • Hazırlanan kokteyli servis yapınız 	<ul style="list-style-type: none"> • Hazırlanan kokteyli uygun bardağına koyduktan sonra bardağı doly kağıdı serilmiş tepsinin içine

	<p>yerleştiriniz.</p> <ul style="list-style-type: none">• Konuk barda oturuyor ise; Önce bardak altlığını konuğun karşısındaki deskdeki yerine koyunuz.• Kokteyli konuğun bulunduğu yere servis yapınız.• Konuk masada oturuyor ise; Tepsiyi sol elin avuç içine yerleştiriniz• Konuğun oturduğu masaya konuğun sağ tarağından servis yapınız.• Servis yaptıktan sonra iki adım geri ıkınız. “Başka bir arzunuz var mı?” diye sorunuz.• Geri dönerek görev yerinize gidiniz.
--	--

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında gerekli bilgileri kazandınız. Aşağıda bir kısmı çoktan seçmeli bir kısmı doğru/yanlış olmak on iki tane soru verilmiştir. Bu soruların doğru şıklarını işaretleyerek cevaplayınız.

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

1-Karıştıırma bardağının temel özeliği nasıl olmalıdır?

- a- Ağzı dar tabanı geniş olmalıdır.
- b- Tabanı dar ağzı geniş olmalıdır.
- c- On the rocks bardağı olmalıdır.

d- Ayaklı olmalıdır.

2- Hazırlanan kokteyl birden fazla kişiye hazırlanırken nelere dikkat edilmelidir.

- a- İçkilerin hacimlerini artırırılar.
- b- Kokteyl önce bardaklara yarım konulmalı ikinci turda kalan eşit dağıtılmalıdır.
- c- Kokteyl fazla buz konulmalı.
- d- Birden Fazla karıştırma bardağında yapılmalı

3-Frappelerin temel özelliği nedir?

- a-Yemeklerden sonra içilen serinletici kokteyllerdir.
- b-Genelde sek içeceklerden yapılır.
- c-Alkol derecesi oldukça fazladır.
- d-Frappeler karıştırma bardağının dışında hazırlanamaz.

4-Slinlerden bahsedilirken ilk akla gelen kokteylimiz hangisidir.?

- a- Whisky sling
- b- Cin sling
- c-Brandy sling
- d- Singapore sling.

5- Tropical kokteylde genelde hangi dekor kullanılır.

- a- Karpuz kabuğunun bulunması
- b- Limon kabuğu
- c- Dekor kullanılmaz.
- d- Nane yaprakları

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlama yoluna gidiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

KRİTERLER (ÖLÇÜTLER)	EVET	HAYIR
Kokteyl için gerekli ön hazırlığı (mise en place) yaptınız mı?		
Karıştırma bardağını hazırladınız mı?		
Reçetede malzemeleri sırasına ve ölçülerine göre shaker'a koydunuz mu.		
uygun buz kullandınız mı?		
Kokteyl çalkalama kabını tekniğine uygun tuttunuz mu?		
Karıştırma süresine dikkat ettiniz mi?		
Hazırlanan karışımı bardağına süzdünüz mü?		
Hazırlanan kokteyle uygun garnitür ve süsleme yaptınız mı.		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi.		
Barın temizliğine dikkat ettiniz mi?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci uygun seçtiniz mi?		
Reçetede ölçülere uydunuz mu.		
Çalkalama tekniklerini kullandınız mı		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereci temizlediniz mi ?		
Kokteylde kullandığınız araç ve gereçleri yerlerine yerleştirdiniz mi?		
Zaman ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		

CEVAP ANAHTARLARI

UYGULAMA FAALİYETİ 1.

Cevap 1	Amerika
Cevap 2	Alkollü, Alkolsüz

Cevap 3	Short drink
Cevap 4	D
Cevap 5	E
Cevap 6	A
Cevap 7	Doğru
Cevap 8	Doğru
Cevap 9	Yanlış
Cevap 10	Doğru

UYGULAMA FAALİYETİ 2.

Cevap 1	B
Cevap 2	D
Cevap 3	A
Cevap 4	B
Cevap 5	B

UYGULAMA FAALİYETİ 3.

Cevap 1	B
Cevap 2	B
Cevap 3	A
Cevap 4	D
Cevap 5	B

KAYNAKLAR

ØBAKİ Özgür, Bar ve Kokteyller, Detay Kitap ve yayıncılık, Antalya, 2003

- Ø BOHRMANN Peter, 1444 Rezepte Mit Und Ohne Alkohol, Niedernhausen, 1993
- Ø COSTANTINO Maria, Kokteyl elkitabı, D&S Books , England, 2001
- Ø AVIS, Bernard ve Sally Stone, Food and Beverage Management, William Heinemann Ltd, London, 1986
- Ø EREN Ersümer, Klasik kokteyller, Ders notları Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Antalya , 1998
- Ø EREN Tülin , Kokteyl Grupları, Ders notları, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Antalya, 1998
- Ø GEDÜK Recep, Garnitür ve Bardak Süsleme modülü Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Antalya, 2005
- Ø HOFFMAN W.Rudi, W. Hubert. U.Lottring, Cocktails, Falken ,Frankfurt,1990
- Ø GÜREL Gülol, Mehmet GÜREL, Servis Teknikleri ve Uygulaması, M.E.B, Devlet Kitapları Müdürlüğü, İstanbul, 2004
- Ø KURT Nazif, İçecekler ve İçecek Servisi,Yorum Matbası, Ankara, 1995
- Ø Simon Siegel, Sieglinde < siegel, Heinz <lenger, Peter Roman, Gerhard Radl, Handlexikon Der Getranke, Linz , 1985
- Ø SAPAZ Ahmet, İçki ve Kokteyl Rehberi, İnkılap Kitabevi, İstanbul, 1997
Yayımları, Ankara, 1994.
- Ø ZAT Vefa, Uluslar arası Kokteyller, Der yayınları, İstanbul , 2002
Uygulamaları, Detay Yayıncılık, Ankara, 2003.
- Ø www.ekolay.net
- Ø www.sevginehri.net
- Ø www.yemektarifleri.org
- Ø www.vatan.com
- Ø www.afiyetolsun.net