1. SÜTLÜ SICAK İÇECEKLER 1.1.Sıcak Çikolata

1.1.1. Kakao Çeşitleri ve Özellikleri

“Theobroma Cacao” adı verilen kakao ağacı, ekvatorun 20 derece kuzeyi ve 20 derece güneyi arasındaki sıcak ve rutubetli ekvator kuşağında yetişir. 700 metre yüksekliğe kadar yetişebilir. Ağacın kaynağı konusunda farklı görüşler olmasına rağmen izi Venezuela, Honduras ve Meksika'nın tropik bölgelerine dayandığına inanılmaktadır.

Kakao üretiminde ilk sırada yer alan ülkeler Fildişi Sahili, Gana ve Endonezya’dır. Günümüzde Afrika, önde gelen kakao tedarikçisidir. Dünyadaki kakao mahsulünün %75'ini bu ülke sağlar. Kakao ağaçları hayatlarının beşinci ya da altıncı yılından itibaren meyve vermeye başlar. Yaşam süreleri 25 yıldır.

Kakao ağacı yıl boyunca 6 aylık iki devrede çiçek verir. Meyveleri uzunca ve yeşil renkli kavunlara benzerler. Hasattan sonra meyveler birkaç günde olgunlaşırlar. Dış kabuğu uzun bıçak kullanılarak ve hassas bir kesim yöntemiyle, çekirdeklere değmeden açılır. Bu işlem yılda iki defa tekrarlanır. Değerli kakao çekirdeklerini içeren meyve özü kabuktan çıkarılır ve sepetler içinde toplanır. Bundan sonra çekirdekler, türüne göre beş veya yedi gün mayalanmaya bırakılır. Bu işlem, yerde ya da muz yaprakları ile örtülü tepsiler içinde gerçekleşir. Mayalanma önemli bir adımdır çünkü bu işlem çekirdeklere doğal olarak yapışmış olan meyve posasını temizler. Çekirdekler bej renginden mor rengine dönüşürler ve kokmaya başlarlar. Mayalanmadan sonra çekirdekler güneş altına yayılırlar ve altı gün boyunca kurumaya bırakılırlar. Çekirdekler kuruyunca kakao işçileri değerli mahsullerini toplama merkezine getirirler ve burada çekirdekler sınıflandırılır.

* + - 1. Kakao Türleri

Kakao ağacının üç farklı türü bulunmaktadır. Günümüzdeki ekim alanlarında görülen ağaçlar bu üç türün bilerek ya da tesadüfen türetilmiş kırıkları (melezleri) olup her birinin kendine has özellikleri bulunur.

¬ Criollo; kakao ağaçlarının prensi olarak bilinir ve çok ince kabuklu meyveler verir. Kakaosu solgun renkte ve kendine has bir aromaya sahiptir. Bu tür az mahsul verir ve aynı zamanda çok narindir.

¬ Forastero; daha dayanıklı, ekimi daha kolay olan ve daha fazla ürün veren bir ağaç türüdür. Kakao meyveleri daha kalın ve kaba kabukludur ve keskin aromaya sahiptir. Forastero ağacından elde edilen kakaoya çoğu zaman dökme (yığma) kakao adı verilir. Çünkü çikolataya tipik ve tanınan temel kokusunu verir. Bu nedenle bu kakao, çikolataların çoğunluğundaki temel maddedir ve çoğu zaman kakao karışımının %80'ini oluşturur.

-Trinitario; diğer iki ağacın melezidir ve her ikisinin özelliklerine sahiptir. Keskin ama rafine bir aromaya sahiptir ve en önemlisi, ekimi çok kolaydır.

1.1.4. Sıcak Çikolatanın Hazırlanması

Sıcak çikolata; süt, çikolata ya da kakao tozu ve şekerden oluşan içecektir. Sıcak çikolata Avrupa’ya Amerika’dan gelerek yaygınlaşmıştır.

Sıcak çikolata malzemeleri

Sıcak çikolata birkaç şekilde hazırlanabilir. Bu hazırlama yöntemleri malzemelerinde de farklılıklar gösterir. İşletmeler, kendilerine has yöntem belirleyerek uygulayabilirler. Bu yöntemler aşağıda ifade edilmiştir: ¬ Tarifenin malzemeleri • 2 paket bitter çikolata, • 1 fincan su, • 6 yemek kaşığı şeker, • Tuz, • 3 fincan süt,

¬ Tarifenin malzemeleri • Baharatlı sıcak çikolata • 60 gram çikolata, • 250 ml süt, • Muskat, tarçın ve zencefil.

¬ Tarifenin malzemeleri • 350 ml süt, • 20 gram sütlü çikolata, • 2 yemek kaşığı krema, • 1/2 çay kaşığı tarçın. Hazırlanması; malzemelerin farklılığı ölçüsünde hazırlanış yöntemleri de farklılık gösterir. Birkaç çeşit sıcak çikolata hazırlama şekilleri aşağıda ifade edilmiştir.

¬ Tarifenin hazırlanışı • Su ve çikolata orta sıcaklıktaki ateşte, çikolata eriyene kadar pişirilir. • Daha sonra içine şeker ve tuzu katılıp 5 dakika kadar kaynatılır. • Sütü katıldıktan sonra iyice karıştırılır. • Sıcak servis edilir. • Sıcak çikolata krem şanti veya çikolata rendesiyle süslenebilir.

¬ Tarifenin hazırlanışı • Çikolata küçük parçalara kırılıp sütün içine atılır. • Tarçın ilave edilir. • Ağır ateşte zaman zaman karıştırılarak çikolatanın erimesi sağlanır. • Diğer tarafta krema çırpılarak kabartılır. • Çikolata tamamen eridiğinde fincanlara alınır. • Üzerine kabartılan krema konulup servis yapılır.

¬ Tarifenin malzemeleri • Çikolatanın içine bir tatlı kaşığı su eklenir ve benmari usulü eritilir. • Aynı anda süt de kaynar hale gelene kadar ısıtılır. • İkisi aynı kapta birleştirilir, baharatları eklenip, köpürene kadar çırpılır.

1.2.Salep

1.2.1.Salebin Özellikleri

Salep, orkideler ailesine ait bazı bitkilerin toprak altı yumrularından elde edilir. Daha çok çiçeklenme zamanında çapa ile sökülerek toplanan o yılın yumruları suyla yıkanarak temizlenir ve ipe dizilerek su veya sütle kaynatılır, sonra açık havada kurutulur. Kurutulan yumrular dövülerek toz haline getirilir. Elde edilen bu toz kullanılacak hale gelmiş olan saleptir. Yumrular kremsi renkte, yumurta şeklinde, çatalsı veya saçaklıdır. Ülkemizde uzun yıllardan beri üretilen ürünlerden biri olan salebin Türkiye’de yetiştiği yerler; genellikle Batı, Güneybatı, Güney ve Kuzey Anadolu olmakla beraber Anadolu’nun birçok yerinde yetişir. Bileşiminde nişasta, şekerler, müsilaj (suyla şişen maddeler) ve azotlu maddeler vardır. Özellikle çocuklarda ishal kesici, kuvvet verici gıda olarak kullanılır. Bağırsak nezlesinde, soğuk algınlıklarında ve öksürüğe karşı halk arasında çok kullanılmaktadır. Kış aylarında sevilerek tüketilen sıcak içeceği yanında başta dondurma sanayi olmak üzere birçok gıda maddesinde kullanılmaktadır. Diğer yandan gerek sağlık açısından bir takım faydaları gerekse içerdiği müsilaj nedeniyle ağız ve yutakta yumuşaklık hissi vermesi ve gerekse de kendine has hoş kokusu nedeniyle iç ve dış pazarlardaki talepler giderek artmaktadır.

1.2.2. Salebin Pişirilmesi

Bileşiminde herhangi bir madde bulunmamakla birlikte hazırlanması aşamasında tarçın ilave edilir. Süt ve şeker, salebin hazırlanması için gereken diğer gereçlerdir. Salep hazırlamak için gerekli olan malzeme ve ölçüleri aşağıda verilmiştir

Malzemeler

¬ 2 tatlı kaşığı salep, ¬ 2,5 yemek kaşığı şeker, 11 ¬ 4 su bardağından biraz az süt, ¬ Tarçın

Hazırlanması ¬ Salep ve şekeri bir tencereye koyup iyice karıştırınız. ¬ Karışıma azar azar soğuk süt ekleyerek eziniz. ¬ Kısık ateşte, karıştırarak koyulaşıncaya kadar 10-15 dakika pişiriniz. ¬ Fincanlara boşaltıp üzerine tarçın serperek servis yapınız.

2. SÜTLÜ SICAK İÇECEKLERİN SERVİSİ

2.1. Sıcak İçeceklerde Kullanılan Bardak ve Fincanlar Cam ve porselen bardak ve fincanlar sıcak içecekler için en çok kullanılan servis kaplarıdır. Servisinde cam ve porselen potlar da kullanılır

Porselen kapların en önemli özelliği içecekleri sıcak tutmasıdır. Kakao, salep ve sıcak çikolataların kendine has fincanları ve altlıkları kullanılabilir. Fincan ve bardaklar 12 – 15 cl. sıvı alan ölçülerdedir.

2.2. Sıcak İçeceklerin Garnitürlenmesi ve Servisi

Sıcak içeceklerin servisinde dikkat edilmesi gereken önemli ayrıntılar vardır. Servis elamanı bunlara dikkat etmelidir.

2.2.1. Sıcak Çikolatanın Garnitürlenmesi ve Servisi Sıcak olarak hazırlanan çikolata ısıtılmış halde bekletilen fincanlara doldurulur. Önceden hazırlanan köpürtülmüş krema üzerine ilave edilir. Bir kap içerisinde rendelenmiş halde bulunan çikolata ile süslenerek önceden hazırlanan tepsi üzerine yerleştirilir. Kontrol edilen tepsi ile misafir masasına gidilir. Misafirin sağından sıcak çikolata fincanı, sapı ve kaşığı sağa bakacak şekilde masaya bırakılır. Üzerine konan çikolata rendesi misafirin isteği doğrultusunda da servis edilebilir. Bu durumda rende çikolata bir kap içerisinde yanında kahve kaşığıyla birlikte masaya bırakılır.

Sıcak çikolata servisinde dikkat edilmesi gereken püf noktalar.

¬ Sıcak çikolatanın üzerine konacak krema önceden hazırlanmalıdır.

¬ Servis fincanı sıcak olarak bekletilmelidir.

¬ Çikolata rendesinin konuk isteğine bağlı olacağı unutulmamalıdır.

¬ Servis sağdan yapılır.

2.2.2.Salep Garnitürlenmesi Servisi

Daha önceden hazırlanan salep sıcak olarak bekletilir. Konuğun siparişi alındıktan sonra servis için tepsi hazırlanır. Üzerine kumaş peçete örtülür. Diğer yandan hazırlanan salep önceden ısıtılmış fincana doldurulur. Altlığına alınan fincanın yanına kaşığı, fincan sapına paralel olarak konur. Salep fincanı tepsiye alınır. Tarçın genellikle menaj olarak masada bulunsa da, saleple birlikte de masaya götürülebilir. Her konuk tarçın sevmeyebilir. Tepsi üzeri kontrol edildikten sonra misafir masasına gidilerek, sağdan fincan sapı sağa bakacak şekilde masaya bırakılır. Tarçın saleple getirilmiş ise menaj takımının yanına bırakılır. Konuğa başka isteği olup olmadığı sorularak servis tamamlanır.

Salep servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar:

¬ Salep fincanının sıcak olmasına özen gösterilmelidir.

¬ Üzerine konacak tarçının konuk isteğine bağlı olacağı unutulmamalıdır.

¬ Servis sağdan yapılır.