

FLAMBE

Flambenin Tanımı

Fransızca kökenli olan Flambe'nin kelime anlamı aydınlatma, alev, alevlendirme anlamına gelmektedir. Restoranda Flambe ise, çeşitli sebze ve meyveleri, deniz ürünlerini (karides, ıstakoz vs), et ve kümes hayvanları etlerini salonda misafir önünde, çeşitli alkollü içeceklerin ilavesi ile alevlendirilerek hazırlanmasıdır.



Flambeler salonda misafir masasının yanında gueridon üzerinde özel ocağı (sıvı veya jöle yakıtlı ocaklar) ya da özel flambe arabası üzerinde özel tavası ile servisten hemen önce kalifiye elemanın profesyonel mesleki yeteneklerini ortaya koyabileceği bir alevlendirme işlemidir. Alevlendirme yemeğin içinde olur. Alevlendirme çoğunlukla Fransız konyacı veya kanyak ile yapılır. Flambe sadece az insan gruplarına yapılmalıdır. Flambeden istenen başarıyı elde etmek için en fazla dört kişi için uygulanmalıdır. Flambeler genel olarak, günümüzde bağımsız hizmet veren ala carte servis sunan restoranların mönülerinde yer almakta ve siparişler doğrultusunda uygulanmaktadır. Ancak konaklama işletmelerinin pansiyon durumunun her şey dahil sistem adı ile alınan (Alles İnkulise) pansiyon çeşidi şeklinde değişmesi ile her şey dahil sisteme göre konaklayan misafirler için ağırlıklı olarak açık büfe servisi sunulmaktadır. Bu durum Flambe yöntemini

show amacıyla salonda Show büfelerinde mutfak personeli tarafından da uygulanmaktadır. Ayrıca klasik anlamda olduğu gibi konaklama işletmesi bünyesinde bulunan ala carte servis sunan restoranlarda ise üst düzey servis personeli tarafından uygulanmaya devam edilmektedir. Yemeğin tüm sunumu Flambe yapmanın anlamına uygun olmalıdır ki beklenen en yüksek fayda elde edilebilsin. Aksi takdirde alevlendirme işlemi basit bir havai fişek parlamasından ileriye gidemez.

Flambe Yapmanın Faydaları

Flambe yiyeceklerin tat ve kokularını güzelleştirirken, salonda misafirlerin gözü önünde hazırlanması ve servis edilmesi sebebiyle, misafirlerin hoşça vakit geçirmelerini sağlamaktadır. Deneyimli servis personeli tarafından hazırlanan flambeleri hazırlayan personelin tüm bilgi ve becerilerini sunması için iyi bir fırsattır. Misafirlerin kendilerini özel ve önemli hissetmelerini sağlamaktadır. Diğer masaların dikkatinin flambe yapılan masaya çevrilmesi ile satışların artmasını sağlamaktadır. Yemeğin malzemelerini ve nasıl hazırlandığını gören misafirler rahat ederler.

Flambe Çeşitleri

Flambeler hazırladıkları malzemeler göz önünde bulundurularak dört ana başlık halinde incelenmektedir.

Et flambeleri

Kümes hayvanları flambesi

Deniz mahsulleri flambesi

Tatlı ve meyve flambeleri

Flambeler de kullanılan tatlandırıcılar, flambenin çeşidine göre (baharatlar ve sos malzemeleri) alkollü ya da alkolsüz içecek çeşitleri farklılık göstermektedir. Örneğin et flambelerinin soslarının yapımında daha çok şarap çeşitleri kullanılırken tatlı ve meyve flambelerinde meyve suları kullanılmaktadır.

Tüm flambe çeşitleri hazırlanırken şu kurallara göz önünde bulundurulmalıdır

Hiçbir zaman alkollü içecek şişesi direkt flambe tavaşının içine boca edilmemelidir. Aksi takdirde bir patlama veya uzun veya sivri bir alev oluşabilir. İyi bir flambe için çok sıvı kullanılmamalıdır; çünkü alkol yeteri kadar yanmaz ve yemeğin lezzetinde kalıcı, yanık alkol tadı kalır. Flambe arabası ve hazırlık masası iyi sıralanmalıdır ki konuklarla olacak güvenlik mesafesi ve kolay yanabilen maddeler uzakta tutulsun. Kimi durumlarda alevlendirme kepçe ile yapıldığında alevleme uzun bir kibritle kepçe alevlenmeli ve tavaya boca edilmelidir.

Flambe mümkün olan en kısa zamanda hazırlanmalıdır. Flambe yapılacak yemeğin sadece malzemelerin ön hazırlığı mutfakta hazırlanır, alkollü içeceklerin ve diğer malzemelerin ilave edilip pişirilmesi restoranın içinde olmalıdır. Alevlendirme sırasında flambe tavası sallanmalı ve hafif çalkalanarak alevin tüm kaba yayılması sağlanmalıdır. Tercihen alevleme loş ışıkta yapılmalıdır.

Flambe Yapacak Personelin Özellikleri

Müşteri masasında yapılan çalışmalar, işletmenin servis kalitesini artırır. Tabii servisin bu şekli daha çok birinci sınıf işletmelerde ve özellikle akşam yemeklerinde görülmektedir. Hazırlıklar ve çalışmaların büyük bir çoğunluğu misafir önünde salonda yapılacağından, servis personeli titiz ve kendinden emin bir ifade ile çalışmasını yürütebilecek, bu konuda gerekli bilgi ve beceriye sahip olmalıdır. Çünkü misafirlerin meraklı bakışları altında malzemeleri kontrol ederek yemekleri tekniğine göre, göze hitap edecek şekilde hazırlamak ve diğer taraftan misafirlerin sorularını cevaplamak herkesin yapabileceği sıradan bir iş değildir. Bu nedenle Flambe sırasında alevlendirmede kullanılacak alkollü içeceklerin gereğinden fazla konması ve dikkatsiz kullanılarak devrilip dökülmesi sonunda büyük can ve mal kaybına sebep olabileceği düşünüldüğünde Flambe yapacak personelin gerekli bilgi ve beceriye sahip olmasının yanında şu özellikleri de taşıması gerekmektedir. Gereğinden fazla genç veya yaşlı deneyimsiz ya da hareket yeteneği azalmış, olmamalıdır. Chef de rang ya da Captain ayarında pozisyonu ve deneyimi yeterli olan personel tarafından yapılmalıdır. Dış görünüşünde normalden fazla sivilce, açık yarası bulunmamalı, öksürük, grip nezle gibi hastalığı olmamalı ve sağlıklı olmalıdır.

Flambe Yapımında Kullanılan İçecekler

Flambe yapmada alevlendirmenin başka bir nedeni de alevlendirmede kullanılan içeceğin hazırlanan yemeğe değişik bir lezzet, tat ve koku katmasıdır. İyi bir tat için yemekte alkolün yanık tadı değil tam aksine kullanılan alkollü içeceğin tadı ve aroması kalmalıdır. Bu nedenle kullanılan alkollü içeceğin özelliği çok önemlidir Flambe yapımında kullanılan içecekler, genel olarak iki ana başlık altında toplanır.

Alevlendirmede Kullanılan İçecekler

Flambe yapmanın en önemli nedenlerinin başında misafirleri görsel olarak da etkilemektir. Bu nedenle kullanılan içecekler sıradan olmamalıdır. Alevlendirmede kullanılan içecekler alkollü içeceklerdir. Genel olarak flambe yemeklerini alevlendirmede aperatiflerden sherry ve beyaz vermutlar kullanılır. Bazı likörler özellikle meyve flambelerini alevlendirmede kullanılır. Kullanılan içecekler genel olarak hazırlanan yemeğin lezzetini olumsuz yönde etkileyecek şekilde olmamalıdır. Yoğun baharatlı likörler yerine yüksek alkollü, hafif ve hoş kokulu turunçgil likörleri (mandalina, portakal, vb.) ile kayısı, şeftali, muz likörleri en çok tercih edilen ideal likörlerdir. Bunların yanında yüksek alkollü ve kanyak esaslı likörler (Grand Marinier, Contreau) kiraz likörü (Kirchwasser) de alevlendirmede kullanılır. Genel olarak yüksek alkollü içkilerin başında gelen kanyak, rum ve whisky, flambeleri alevlendirmede kullanılan en ideal içki gruplarıdır. Bu gruptaki içkiler özellikle çeşitli et gruplarına (Deniz mahsulleri flambeleri, et flambeleri, kümes hayvanları flambeleri ve bazı tatlı ve meyve flambelerinde) ait flambe yemeklerini alevlendirmede kullanılır. Bazı yemekler bazı alkollü içecekler ile birlikte anılmaktadır, örneğin böbrek flambe için özellikle whisky tercih edilirken, özellikle tatlı ve meyve flambeleri için hoş kokulu yüksek alkollü bir içecek olan rum tercih edilmektedir. Ancak yüksek alkollü içeceklerden yerli ve yabancı kanyaklar tüm flambeleri alevlendirmede kullanılabilir içeceklerdir.

Sos Yapımında Kullanılan İçecekler

Flambe yemeklerinin soslarının yapımında kullanılan içecekler, iki ana gruba ayrılır.

Alkollü içecekler: Sosların yapımında, özellikle tatlı flambelerini parfümlemek için kullanılan alkollü içeceklerin başında likörler gelmektedir. Sos yapımında da alevlendirmede olduğu gibi hafif alkollü ve hafif kokulu baharat ve meyve likörleri kullanılmalıdır. Sosların yapımında likörlerin yanında özellikle

beyaz ve kırmızı şaraplar kullanılmaktadır Mutfakta sos için kullanılan şarapların cinsi genel olarak düşük kalitedeki şaraplardır ancak flambeler misafir önünde hazırlanacağından servisin kalitesini düşürmemek için ne çok ucuz şaraplar ne de maliyeti gereksiz yere yükseltecek yıllanmış çok kaliteli şaraplar kullanılmamalıdır. Bunların yerine tanınmış markaların orta kalite şarapları tercih edilmelidir.

Alkolsüz içecekler: Sosların yapımında alkolsüz içecek olarak meyve suları kullanılmaktadır. Meyve suları taze sıkılmış ve tel bir süzgeçten süzülmuş olarak kullanılmalıdır.

Flambe Arabasında Bulunan Araçlar

Flambe arabası salonda misafirlerin masasının önünde flambe yapımında kullanılan bu iş için imal edilmiş özel bir Flambe arabası şeklinde bir arabadır. Bu arabanın sabit, kendine ait flambe yapımında kullanılan içecekleri, sosları, menajları, servis tabaklarını, maşaları, peçeteleri ve flambe yapımında kullanılacak yiyecekleri koymaya yetecek kadar rafları ve çekmeceleri mevcuttur. Ayrıca bütan gaz ya da ispirto ile çalışan bir ya da iki ocağı ve ocağın tüpünü koymak için kapaklı bir dolabı mevcuttur. Flambeler bu iş için imal edilmiş özel flambe arabalarının yanında gueridon üzerine portatif ateşi ayarlanabilen sıvı ya da jel şeklindeki yakıtla çalışan, özel ocaklar konularak da gerçekleştirilebilir. Gueridon üzerine de flambe yapımında kullanılan araç gereçler sırası ile yerleştirilebilir.

Flambe arabasında yer alan araçları genel olarak şu başlıklar altında toplayabiliriz:



Reşo

Reşolar, jel veya sıvı yakıtla çalışan, içine ılık su konularak, üzerine yiyecek dolu kabın yerleştirilmesi ile yiyeceklerin sıcak kalmasını sağlayan araçlardır. Reşoların kullanıldığı alana göre farklı çeşitleri bulunmaktadır. Ancak flambe yapımında ya da misafir masasında yemek hazırlamada kullanılan reşolar, bir ya da iki çeşit olmak üzere 2-4 kişilik olarak hazırlanmış yemekleri, garnitürleri sıcak tutmaya yarayan çeşitleridir.

Flambe tavaları

Genel olarak bakır veya çelikten yapılmış oval veya yuvarlak çeşitleri bulunan tavalardır. Flambe yaparken zamanla yarışıldığı ve pişen yiyeceğin ısısının yüksek olması alevlenmenin etkisini arttıracığından bakır tavalara tercih sebebidir. Flambe tavalarını diğer tavalardan ayıran en önemli özellik ise yayvan olmasıdır. Yayvan tava

flambe yapım aşamasında tavanın hafif ateşe eğilmesi ile alev almasını sağlayacağından önemlidir.



Flambe Arabasının Hazırlanması

Misafir masasında servis personeli tarafından alınan flambe siparişinden sonra flambe için ön hazırlıklar önemini kazanır. flambe yapmada kullanılacak olan flambe arabasında kullanılacak tüm araç ve gereçler salona eksiksiz olarak getirilmelidir. flambe için arabanın hazırlanması çok hızlı ve birkaç siparişe lazım olduğu göze alınarak yapılmalıdır. Çünkü flambe zaman isteyen ve masada konuklara yemekleri zamanında ve doğru sıra ile servis edilmesi zorunlu bir işidir. Zamanı iyi kullanmak bu organizasyonun en

önemli koşuludur. Flambe ister flambe arabasında ister gueridon üzerinde ya da sabit bir servis masası üzerinde yapılınsın tüm hazırlıklar aynı şekilde gerçekleştirilir. Özellikle mutfakla hazırlığın işbirliği içinde gerçekleşmesi şarttır, böylece mutfakta hazırlığı tamamlanmış yiyeceklerle, restoranda hazırlığı tamamlanmış flambe zamanında servis edilebilir. Tüm bu koşullar yerine getirilmezse özel sunumda elde edilmek istenen başarı birden bire başarısızlığa dönüşür. Flambe arabasının temizlik ve genel düzeni her kullanımdan sonra yapılmalı ve bir sonraki servise hazır bulundurulmalıdır. Flambe siparişi alındıktan sonra ise arabanın tüpü ocakları kontrol edilir. Alınan flambe siparişine uygun tabaklar, flambe tavası, reşolar, baharatlıklar yerleştirilir. Daha sonra sipariş edilen flambe de kullanılacak sos şişeleri, alkollü ve alkolsüz içecekler ve sipariş alınan yemeğin reçetesine uygun malzemeler gerekli yerlerden (mutfak veya bardan) alınarak kullanım sırasına göre arabaya yerleştirilir. Flambe servis masasında yapılacak ise mutfakta ki hazırlıklar tamamlanırken servis ile ilgili malzemeler ofisten salona taşınarak gerekli hazırlıklar servis personeli tarafından tamamlanarak son kontroller yine mutfak ve servis şefi tarafından tamamlanır. Tüm hazırlıklar tamamlandıktan sonra gösteriye başlanır. Tüm bu hazırlıklar yapılırken aşağıda ki noktalara dikkat edilmelidir: Yanıcı ve parlayıcı maddelerin ağzı kapalı şekilde ateşten yeterince uzağa yerleştirilmelidir. Yemek piştikten sonra kullanılacak olan servis araç ve gereçleri çalışma alanından uzakta olacak şekilde hazırlanmalıdır. Arabaya yerleştirilen tüm malzemeler boy sırası dikkate alınarak yüksekte alçağa doğru yerleştirilmelidir. Reçete malzemeleri rahat çalışabilmek ve zamanı iyi kullanabilmek için kullanılış sırasına göre dizilmelidir. Alevlendirmede kullanılan alkollü içecekler oda sıcaklığında olmalıdır. Flambe arabası ve veya hazırlık masasının konuklarla olacak güvenlik mesafesi iyi ayarlanmalıdır.