

TRANŞ (TRANCHE)

Tranş, orijinali Tranche olan Fransızca bir kelimeden dilimize geçmiştir. Etleri belirli kalınlıkta kesme veya bütün büyük parçadan porsiyonluk parçalara ayırma anlamında kullanılmaktadır. Serviste konuğun gözü önünde etlerin dilimlenmesi, porsiyonlanması veya temizlenmesi işlemine tranş adı verilir. Tranş, kesilip parçalanmadan bütün halde pişirilen et yemekleri, balıklar, tavuk ve diğer kümes hayvanları ile av etlerinin kesilip porsiyonlaşması ve gerekenlerin temizlenip dilimlenmesine denir. Bütün halde hazırlanan yemeklerin misafirlerin gözleri önünde kesilip porsiyonlaşması (Tranche) işinin tarihi eski Yunanlılara ve Romalılarına kadar dayanmaktadır.

Konuk Masasında Yemek Hazırlamanın Önemi

İnsanların hayat standartlarının yükselmesine paralel olarak yaşantılarında önemli değişiklikler olmaktadır. İnsanlar hayatının önemli ve aktif en güzel anlarını yemek sofralarında yaşamaktadırlar. Bu nedenle, insanlar ne bulurlarsa, nasıl bulurlarsa öyle yiyerek beslenmeye razı olmamaktadırlar. Günümüzde ise Fransız restoranlarında ve özellikle İngiliz usulü servis yapılan restoranlarda balıkların temizlenmesi, yemeklerin kesilip porsiyonlanması ve misafir masasında yemek hazırlama çalışmaları servisin çok önemli bölümünü teşkil etmektedir. Yemeklerin kesilmesi, temizlenmesi ve servisi, bu yemeklerin yapıldığı etler hakkında birtakım bilgileri gerektirir. Etlerin kemik ve lif yapıları, eklem yerleri, balıkların kılçık yapıları hakkında bilgi sahibi olmadan bunları kesmek ve temizlemek mümkün olmaz, Misafirlerin iştahını artırıp, ilgilerini yemek üzerinde yoğunlaştırmak için, mutfakta özenle dekore edilmiş yiyecekleri tranştan önce misafirlere göstermek onların aynı zamanda göz zevklerini tatmin eder. Tranş işlemi servis sanatının bir parçasıdır. Müşteri masasında yapılan çalışmalar, işletmenin servis kalitesini artırır. Hazırlıklar müşterinin gözü önünde yapılacağından servis elamanı süratli emin ve titiz bir şekilde çalışma durumundadır. Bu açıdan servis personeline büyük ve zorlu bir görev düşmektedir. Bu titiz çalışmalar aynı zamanda estetik açıdan da göze hoş görünmelidir. Müşteri masasındaki hazırlık ve çalışmaların esas amacı müşteriyi zevklendirmesi ve iştahını artırmasıdır. Tranş diğer masalarda oturan misafirler de izleyerek kendi masalarında böyle bir gösteri yapılmasını isteyebilirler. Bu nedenle tranş işletme için satışı artıran bir etken ve iyi bir reklâm aracıdır.

Tranş Araç Gereçleri (Tranş Takımı)

Tranş Tahtası

Tranş tahtası mümkünse tek parça halinde ve kenarları etlerin suyunun akmaması için oyuk ve masif ağaçtan yapılmış olmalıdır. Servis edileceği yemeğin özelliğine uygun değişik büyüklükte ve şekilde (oval, dikdörtgen, balık şeklinde vb) olanları mevcuttur.

Tranş Takımı

Tranş bıçakları

Keskin bir bıçaktır.Sapı metal ya da başka bir malzemedan yapılmış olabilir.Genellikle kesilen etlerin büyüklüğüne göre küçük veya büyük olmak üzere iki çeşittir.Büyük parçaların

kesiminde kullanılanlar uzun ve sırtı ince bıçaklar olmalıdır. Steakler, kümes hayvanları için ise daha küçük(kısa)kalın sırtlı bir bıçak kullanılır

Tranş çataları

Tranş bıçağı ile birlikte kullanılan iki parmaklı bir çataldır. Tranche bıçağı gibi bunun da iki çeşidi vardır. Düz parmaklı olanlar kümes hayvanları tranşında, kavisli parmaklı olanlar ise büyük parça etlerin ve steaklerin kesiminde kullanılır.

Balık Tranş Takımı (Balık Bıçağı- Balık Çatalı)

Büyük boy balık çatalı ve bıçağıdır. Balık bıçağı palet şeklinde ve ucu sivri olur. Bunda amaç balığın derisini yüzmek ve kılçıklarını kolayca ayıklamak içindir. Tranş edilen balık parçalarının tabağa kolayca konulabilmesi için balık küreği de kullanılır.(Bunların olmadığı yerde orta boy balık takımı veya büyük çatal ve kaşık da kullanılabilir.)

Masa Reşoları

Tranş için masaya getirilen yiyecekleri ve garnitürlerini sıcak tutmak amacıyla kullanılan; elektrikli, gazlı, jelli ve sıvı yakıtlı sıcak tutuculardır.

Maşalar (Servis Maşası)

Kesilip porsiyonlanan yemeklerin konuklara servis edilmesi amacıyla kullanılan büyük boy kaşık ve çataldan oluşur.(bk: Masa Üstü Servis Takımları modülü)

Peçeteler

Kesip-porsiyonlama işleminin kolay yapılabilmesi için, kuzu budu ve istakoz gibi yiyeceklerin tutulması amacıyla kullanılan servis peçetesidir. Temiz olmasına ayrıca dikkat edilmelidir.

Sosiyerler

Çeşitli yiyeceklerle birlikte servis edilecek sosların ve sıcak tereyağı servisinde kullanılan kaplardır. Porselen veya metal olabilirler. Sosiyerin bir tarafı kulplu diğer tarafı sosun akabileceği şekilde olur. Bazı modellerin alt tabağı ve sosiyer tek parça halindedir. Alt tabağı olmayan modeller mutlaka bir alt tabak ile kullanılmalıdır.

Sos Kepçesi

Sos kepçesi veya sos kaşığı sosiyerin tamamlayıcısıdır. Servis edilecek sosa ve misafirin sayısına göre çeşitli boyları vardır. Porselen veya metal olabilirler.

Servis Tabakları

Servis edilecekleri yemeklerin özelliklerine göre şekilleri, boyutları ve özellikleri farklı olur.

Tranş Mice en Place'ı Yapma

Tepsideki Hazırlıklar

- a) Tepsi ıslak nemli bezle silinerek temizlenir.
- b) Üzerine temiz bir örtü serilir.
- c) Tranş edilecek yiyeceğe uygun tranş tahtası Tepsinin uzun kenarının ortasına gelecek şekilde personelden tarafa yerleştirilir.
- d) Tranş takımları tranş tahtasının üzerine çatal ve bıçağın sapları sağa bakacak şekilde çapraz yerleştirilir.
- e) Tranş edilecek yiyecek tranş tahtasının tarafına yerleştirilir.
- f) Tranş edilecek yiyeceklerle birlikte servis edilecek sos ve garnitürler ayrı ise bunlar tranche tahtasının ilerisine yerleştirilir.
- g) Serviste kullanılacak tabaklar, tranche tahtasının sağ tarafına konur.
- h) Maşa ve peçeteler de tranche tahtasının sağ ilerisine yerleştirilir.

Tranş Arabasında Hazırlıklar

- a) Tranş arabasının temizliği usulüne uygun yapılır.
- b) Tranş tahtası yiyeceğe uygun olarak seçilir ve tranş takımları kontrol edilerek masaya yerleştirilir.
- c) Tranş tahtası Tranş arabasının personel tarafındaki uzun kenarı ortalayacak şekilde konur.
- d) Tranş bıçağı tahtanın sağına, tranş çatalı tahtanın soluna gelecek şekilde konabileceği gibi; her ikisi de tranş tahtasının üzerine de konulabilir.
- e) Tranche edilecek yiyeceğin sıcak olması gerekiyorsa, reşonun yakıtı ve yanıp yanmadığının kontrolü yapılır. Reşo ve mutfaktan gelen ana yemek servis kabı tranche tahtasının sol tarafına konur.
- f) Yiyeceklerle birlikte verilecek garnitür ve sos kapları tranş tahtasının ilerisine, geridonun misafir masasına yakın kenarına dizilmelidir. Garnitürlerin sıralanışı tabağa konulacakları sıraya uygun olmalıdır.(Pilav ortaya, sos sola ve varsa sebze sağa konmalıdır).
- g) Yemeğin servisinde kullanılacak tabaklar ya reşo üzerinde veya doğrudan masanın üzerinde fakat tranche tahtasının sağ tarafına yerleştirilmelidir.
- h) Maşalar tranche tahtasının sağ ilerisine üst köşeye yerleştirilir.(Geridon iki katlı ise maşalar, kâğıt ve kumaş peçeteler katlanmış olarak alt kata da konabilir).