

# TAVUK İSKENDER ÜRÜN EĞİTİM KARTI



Pidelerimizi sabah hazırlığında 2\*2 cm küp dilimler halinde dilimliyoruz. Saklama kabımızda muhafaza ediyoruz.



80 gr tavuk iskender siparişimizde 100 gr pide (bir ölçek), 120 gr tavuk iskender siparişimizde 140 gr pide (bir buçuk ölçek) kullanıyoruz.



Doğranan pidelerin hepsi servis başlamadan önce 3-4 dakika salamander de ısıtılır. Isıtılan pideler saklama kabına alınır. Siparişe göre ölçek ile salamanderde 1 dakika ısıtılarak servis sürecine başlanır.



Pidelerimizi dağınık olmayacak şekilde düzenli olarak iskender tabağımıza seriyoruz. Yanına 80 gr tavuk iskender için 100 gr yoğurt, 120 gr tavuk iskender için 150 gr yoğurt ekliyoruz.

# TAVUK İSKENDER ÜRÜN EĞİTİM KARTI



Tavuk dönerimizi pide üzerine seriyoruz. Burada dikkat etmemiz gereken nokta; dönerler yan yana serilmeli ve pide üstünde boş alan kalmamalıdır.



Dönerimizim üstüne 80 gr tavuk iskender için 120 gr, 120 gr tavuk iskender için 160 gr iskender sosumuzu demliğimize alıp dönerimizin üzerini kapatacak şekilde döküyoruz.



Sabah hazırlığında tereyağlarımızı ölçek ile porsiyon (bir top) olarak hazırlıyoruz. 80 gr tavuk iskender için 25 gr (bir top) tereyağ, 120 gr tavuk iskender için 1,5 top tereyağı kullanıyoruz. Servise hazırlarken sürekli karıştırarak köpürtüyoruz.



Köpüren tereyağımızı dönerlerin üzerine eşit bir şekilde yayıyoruz. Üzerine 80 gr tavuk iskender için 1 adet, 120 gr tavuk iskender için 2 adet domates ve bir tutam maydanoz ile servisini gerçekleştiriyoruz.