

iyi haber

01-30 Haziran 2009
tarihleri arasında geçerlidir



iyi servis



S<PAR>fi HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Yaza merhaba,
iyi servise devam



Park fiamdan'da geçen 27 yıl...

“Hüseyin Gürsoy” Yeteneğin Sanata Dönüşümü...

1 976 yılında Abdullah Efendi Lokantası'nda çalışmaya başladı. Orası bir okul oldu ve altyapısının oluldu...

Ama bu okul, zaten var olan yeteneği ortaya çıkardı, flekil verdi demek daha doğru olur... Çünkü Gürsoy, Bolu Mengen doğumlu ve ailesi babasından öğrendi.

Gürsoy, “Yemekten zevk almalı insan” diyor. Ve “yemek dünyasında keflifler hala devam ediyor” diye ekliyor. O, artık yemek dünyasına uzun zamandır biraz da sanatçı gibi bakıyor. Mesleğinin ilk yıllarındaki telafilleri geride kaldı. fiimdi tekniğinin tüm inceliklerini kullanarak, sunumunu bir sanatçı gibi yapıyor, farklılaştırıyor...

Yıl:1982. Park fiamdan kurulurken Gürsoy mutfağın sorumlusu olarak sürecin ilk başında ifle başladı. En genç mutfağ flefi olarak... 27 yıldır Park fiamdan'da görevini başarıyla sürdürüyor. Park fiamdan, bu süreler içinde çok el değiftiriyor ama konsepti hep aynı kalıyor. 10 kişilik ekibiyle, 150-200 kişiliye servis yapıyorlar.

Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de yemek kültürü biraz Akdeniz mutfağına kaydı. Restoranlar yavaş yavaş azaldı, yerlerini cafe-bar türü ifletmeler aldı. Park fiamdan, 27 yıl boyunca elbette kendini geliştireyerek, yenileyerek aynı tarzın korudu ve ayakta kaldı. Önemli sanayiciler, devlet adamları, sanatçılar Park fiamdan'ın konusunu olmaya devam ediyor.

Gürsoy, bir ev sahibi gibi konuklarının damak zevklerini, tercihlerini kısacası hepsini biliyor. Günlük ifli akıflı içinde rezervasyonları kontrol ederek, kimlerin geleceğini öğreniyor. Konuk listesine göre ek malzemelerini hazır bulunduruyor. Bir okul gibi nitelendirdiği Abdullah Efendi Lokantası'nın kendine kazandırdıklarını hiç unutmaması için, fiimdi başarılarının ifli hayatında Park fiamdan'ın okul gibi olmasını sağlıyor. Yanında çalışması ve yetiştirilmesi pek çok kifli, bugün çok önemli ifletmelerin mutfağlarında önemli görevlerde bulunuyor.

DİSİPLİN, CİDDİYET

Afllık disiplin ister, ciddiyet ister. Lakaytlının telafisi yoktur. Malzemelerin kaliteli olması gerekir. Kaliteli mal afllıkla kolaylaştırılır.

BONSERVİS

Önce taze gıda ardından et ürünlerini de kullanmaya başladı. Kaliteli markaları bünyesinde bulundurdu için tercih sebebi olduğunu belirtiyor. Her zaman rahatlıkla ulaflabildiğini,

sorun olduğu zaman hemen ilgilendiklerini ve çözmeye çalıştıklarını söylüyor.

MESLEĞİNDE SÜREKLİ GELİŞMEK ÇÜNKÜ Yılda birkaç defa yabancı afllıklar gelir ve birlikte çalışırlar. Yeni tarifler, yöntemler, akımlar hakkında bilgi alıflverifli yaparlar. Gürsoy, ayrıca fuarları, eğitimleri takip ederek kendini yenilemeye sürekli devam ediyor.

PÜF NOKTALARI

- Afllıkların ağızından meslek sırlarını almak sanıldığı gibi kolay değil. Her birinin kendi yöntemleri var. Cümle aralarından öğrendiğimiz kadınlarla eti en az 1 saat mutlaka dinlendirmeli. Ne kadar dinlenirse o kadar yumuşak ve lezzetli olur. Eti dinlendirmek için tuz, kekik, krema, soğan rendesi ve suya yağı kullanmak gerekiyor. Zeytinyağı koku yapacağı için ayçiçek yağını tercih etmek gerekiyor.
- Haflama sebzelerin canlı renklerini koruması için suya tuz ya da karbonatlı soda koymak flart.
- Eti kanlı pişirmifli sevmiyorsanız dövürebilirsiniz.

SEBZELİ RİSOTTO ÜZERİNDE DANA KABURGA

Dana kaburga bütün olarak, soğan, havuç, kereviz, sarımsak ile 6-7 saat haflanır. Sonra kaburgaları ayırılır.

Risotto: Sarımsak beyaz flarap ile kavrulur. Biber, kabak, fesleğen gibi sebzelerle birlikte pirinç risotto usulünde pişirilir. Parmesan karıştırılır. Sos: Bal, ketçap, balsamik sirke birlikte koyulaflıncaya kadar kaynatılır.

Servis: Risotto tabağı konur. Kaburga üzerine yerleştirilir. Fırça ile ete sos sürülür. İnce kırmıflı prasa yağı da kızartılır ve dekoratif flekilde etin üzerine yerleştirilir. Bu eflsiz görüntüye ve lezzete sahip yemek için kırmızı bir flarap çok iyi gider.



SÖZLEŞİM HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



Kıyma Döner

Muhafaza: -18°C



9.50
TL/Kg

Piflmifi Kıyma Döner



16.85
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

İyi Servis Ürünleri

S_{PAR}fi HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Et Ürünleri

Dana Kuflbafl Taze

Muhafaza: +4°C'de 10 gün



13.75
TL/Kg

Dana Kymalk Et Taze

Muhafaza: +4°C'de 10 gün



12.50
TL/Kg

Kuzu Gerdan

Muhafaza: -18°C'de 12 ay



9.50
TL/Kg

Dana Parça Et (Gerdan-Kürek)

Muhafaza: +4°C'de 10 gün



13.25
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

S<PAR<fi HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Reçel (Kayıs, Vişne, Çilek) 20 gr/adet (100 adet/paket)



0.079
TL/Adet

Tereyağ 10 gr/adet (100 adet/paket)



0.145
TL/Adet

Fruit Drops Meyve Suyu 200 ml/adet (27 adet/koli)



0.295
TL/Adet

S⁺PAR⁺fi HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



iyi servis

far k uteri

Salam

1000 gr/adet



4.95
TL/Adet

Baton Sucuk

500 gr/adet



4.00
TL/Adet

Sosis

864 gr (16 adet/paket)



4.75
TL/Adet

Patates (Catering)

9 x 9



1.90
TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil deġildir.

S<PAR<fi HATTI

Arayn Gelsin
444 0 961

Tıklayn Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Piflmifl <negöl Köfte

7 kg/koli (17 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



5.45
TL/Kg

Nugget

7 kg/koli (20 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



5.25
TL/Kg

Kadnbudu Köfte

7 kg/koli (50 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



6.00
TL/Kg

Cordon Bleu

7 kg/koli (100 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



6.60
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Ürünler stoklarımızla sınırlıdır.

Her yeni Bonservis "yi Haber" bülteni bir önceki bülteni geçersiz kılar. Postadaki gecikmeler, fiyatların geçerli olduğu günleri deşiftirmez. Gıdaşer A.Ş. Bonservis "yi Haber" bültenindeki fiyatlar önceden haber vermeksizin deşiftirme hakkına sahiptir. Tipografik hatalardan Gıdaşer A.Ş. sorumlu değildir.

Devlet tarafından yapılan vergi ve fon deşifliklikleri fiyatlara aynen yansıtılacaktır.

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Gıdaşer Gıda Dağıtım Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Ayazağa Mahallesi Cendere Mevkii
Kemerburgaz Yolu No:45 fiifli
Tel: 0212 331 0 730
www.gidaser.com.tr



S<PAR<fi HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

