

## Her Şey Dahil Otelde Çalışan Aşçı Bir Ekşi Sözlük Yazarının İnanılmaz İtirafı



**Herşey dahil otelde kalmadan önce  
bi okuyun derim bence**

***Ekşi Sözlük'ün aşçı yazarlarından "hidrofobik suaygiri"nın yıllar önce yaptığı ve sonrasında olay olan itirafları.***

– kırmızı et olarak genelde hindi eti kullanırız. bu da yapısı gereği fazla süner. ne kadar pişirseniz pişirin elastiki bir yapısı vardır. müşteriler genellikle çok az pişmesinden şikayetçidir.

– balık olarak alabalık sudak ya da kuzu balığı verilir. kuzu balığı da tercihen tuzda pişmiş olarak verilir. aslında tükettiğiniz köpek vb balıktır. hiç kuzu balığı pişirdiğimizi hatırlamıyorum.

– donmuş balıklardan genelde sudak ve kalamar kullanılır. ahtapot ege bölgesinde daha yoğundur. tabiki bunları biraya bastırıyoruz.



- bir gün akşam büfesinden kalan 50-60 kg eti tabiki çöpe atmıyoruz. bu müsrüflüktür. stajyerlere sosunu yıkıyoruz ve başka bir sos ile bağlayarak büfeye sunuyoruz. örneğin demiglace sos ile pişmiş bir yemeğin etlerini alıp tekrar büfeye sunuyoruz
- pastane bölümüne girmek bile istemiyorum. onlardan ben bile tiksindim desem yeridir.
- kasaphanede işler bütün gelen parçalara bakar. genelde köftelerde dana döş ve gerdan kullanılır. eğer adana kebab ya da urfa kebab var ise menüde yemeyiniz. tekrar söylüyorum herşey dahil sistemin olduğu bir otelde adana kebab yemeyiniz. elinizi bile sürmeyiniz.



– soğuk bölümünde ise işler çığrından çıkmıştır. genel olarak yapılan portör muayenelerinde gaita oranı çok yüksektir. bunun nedeni mutfak personelinin hijyeninin yanı sıra mayonez içerikli yiyeceklerin bu bakterileri gereğinden fazla üremeye yol açmalarıdır. 2000 kişilik bir otelde yapılan rus salatasında aşçuların elleriyle harmanlamadığını düşünmek birazcık safıktır.

– eğer türk gecesi var ise ve menüde çiğ köfte de mevcutsa hemen koşa koşa gidip atlamayın. önce bir düşünün. 1 kg çiğ köfte yaklaşık 2 saatte yapılıyor. orada bulunan çiğ köfte en az 20 kg dir. eğer tam kıvamında olduğunu düşünüyorsanız işler sandığınızdan daha kötüdür.

– bütün bunlara rağmen büfede hiçbir masraftan kaçılmaz. müşterileri aldatmak için bol bol karpuz ve kabak dekoru yaparız. bir gün saydığımızda büfede 20 çeşit yemek olmasına rağmen 50 ye yakın dekor vardı. önce gözünüzü doyurmak nedir bunu çok iyi biliriz.



- kendim tatile gittiğimde nedense yarım pansiyon otelleri seçerim. yemeğimi otel dışında tüketirim. içecekleri ise tabiki otelde kullanırım. kahvaltı bölümü en sevdiğim bölümdür çünkü herşey hazırdır. üreten firmanın günahı boynuna.
- patates içeren yemekleri bol kalorilidir ve tokluk hissi verirler. çalıştığım mutfakta en az 3 kişiyi patates çuvalının başına dilkerim. sabahtan akşama kadar patates soydururum ve bir öğünde en az 3 yemeğim patates içeriklidir siz farketmeseniz de patatesi gördüğünüzde saldırıyorsunuz. içgüdüsel bir şey galiba.
- 2000 kişilik bir otelde sıcak büfede en az 20 kişi çalışması gerekir. akşamları yemek yediğiniz büfenin önünde bekleyen aşçıların sayısı 4 ü geçmiyorsa ve kılık kıyafetleri temiz ama düzensizse orada işler pek iyi gitmiyor demektir. ben mesleğimi saklayarak hemen muhabbete girerim ve sıcak bölümünün yemeklerinin diğer bölümlerden iyi olduğunu çok yorulduklarını tahmin ettiğimden bahsederim. hemen kaç kişi yapar, nasıl yapar, maaş durumu nedir dökülürler. bu şekilde otel değiştirdiğim çok olmuştur.



– mümkün olduğunca şov olarak tabir edilen o anda hazırlanan yemekleri tercih edin. sıra bekliyorsunuz biliyorum, lezzetsiz ama hijyeniktir.

– pasta tüketecekseniz dilimlenmiş yaş pastalara ağırlık vermeyiniz. detayına girmicem başım belaya girebilir.

*kaynak:* <https://eksisozluk.com/entry/22522782>

[status draft]

[nogallery]

[geotag on]

[publicize off|twitter|facebook]

[category istihbarat]

[tags TURİZM DOSYASI, Otel, Aşçı, Ekşi Sözlük, Yazar]