Bu kitaba sığmayan daha neler var!

2023 Eğitim Vizyonu

Karekodu okut, bu kitapla ilgili EBA içeriklerine ulaş!

BU DERS KİTABI MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINCA ÜCRETSİZ OLARAK VERİLMİŞTİR.
PARA İLE SATILAMAZ.

ISBN 978-975-11-5699-0

Bandrol Uygulamasına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmeliğin Beşinci Maddesinin İkinci Fıkrası Çerçevesinde Bandrol Taşıması Zorunlu Değildir.

TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERS KİTABI 9

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ 9

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

DERS KİTABI

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ

9.
SINIF
DERS KİTABI

YAZARLAR
Serkan ÇALIŞKAN
Yüksel ÇELİK
Tolga SÜREN
Esma ÖZKÖK

DEVLET KİTAPLARI

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYINLARI 7597
YARDIMCI VE KAYNAK KİTAP DİZİSİ 1637

Her hakkı saklıdır ve Millî Eğitim Bakanlığına aittir. Kitabın metin, soru ve şekilleri kısmen de olsa hiçbir surette alınıp yayımlanamaz.

Dil Uzmanı
Ayşegül KOŞAR
Tülay PEKŞEN

Rehberlik ve Psikolojik Danışma Uzmanı
Ahmet ALİŞ

Ölçme ve Değerlendirme Uzmanı
Aydemir KELEŞ

Görsel Tasarım Uzmanı
Regaip Nurdan BAŞARAN

Grafik Tasarım Uzmanı
Cem ŞAHİN
Emine HAZER KARABAY

ISBN 978-975-11-5699-0

Millî Eğitim Bakanlığının 24.12.2020 gün ve 18433886 sayılı oluru ile
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce öğretim materyali olarak hazırlanmıştır.

İSTİKLÂL MARŞI

Korkma, sönmez bu şafaklarda yüzen al sancak;
Sönmeden yurdumun üstünde tüten en son ocak.
O benim milletimin yıldızıdır, parlayacak;
O benimdir, o benim milletimindir ancak.

Çatma, kurban olayım, çehreni ey nazlı hilâl!
Kahraman ırkıma bir gül! Ne bu şiddet, bu celâl?
Sana olmaz dökülen kanlarımız sonra helâl.
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl.

Ben ezelden beridir hür yaşadım, hür yaşarım.
Hangi çılgın bana zincir vuracakmış? Şaşarım!
Kükremiş sel gibiyim, bendimi çiğner, aşarım.
Yırtarım dağları, enginlere sığmam, taşarım.

Garbın âfâkını sarmışsa çelik zırhlı duvar,
Benim iman dolu göğsüm gibi serhaddim var.
Ulusun, korkma! Nasıl böyle bir imanı boğar,
Medeniyyet dediğin tek dişi kalmış canavar?

Arkadaş, yurduma alçakları uğratma sakın;
Siper et gövdeni, dursun bu hayâsızca akın.
Doğacaktır sana va'dettiği günler Hakk'ın;
Kim bilir, belki yarın, belki yarından da yakın.

Bastığın yerleri toprak diyerek geçme, tanı:
Düşün altındaki binlerce kefensiz yatanı.
Sen şehit oğlusun, incitme, yazıktır, atanı:
Verme, dünyaları alsan da bu cennet vatanı.

Kim bu cennet vatanın uğruna olmaz ki feda?
Şüheda fışkıracak toprağı sıksan, şüheda!
Cânı, cânânı, bütün varımı alsın da Huda,
Etmesin tek vatanımdan beni dünyada cüda.

Ruhumun senden İlâhî, şudur ancak emeli:
Değmesin mabedimin göğsüne nâmahrem eli.
Bu ezanlar -ki şehadetleri dinin temeli-
Ebedî yurdumun üstünde benim inlemeli.

O zaman vecd ile bin secde eder -varsa- taşım,
Her cerîhamdan İlâhî, boşanıp kanlı yaşım,
Fışkırır ruh-ı mücerret gibi yerden na'şım;
O zaman yükselerek arşa değer belki başım.

Dalgalan sen de şafaklar gibi ey şanlı hilâl!
Olsun artık dökülen kanlarımın hepsi helâl.
Ebediyyen sana yok, ırkıma yok izmihlâl;
Hakkıdır hür yaşamış bayrağımın hürriyyet;
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl!

Mehmet Âkif Ersoy

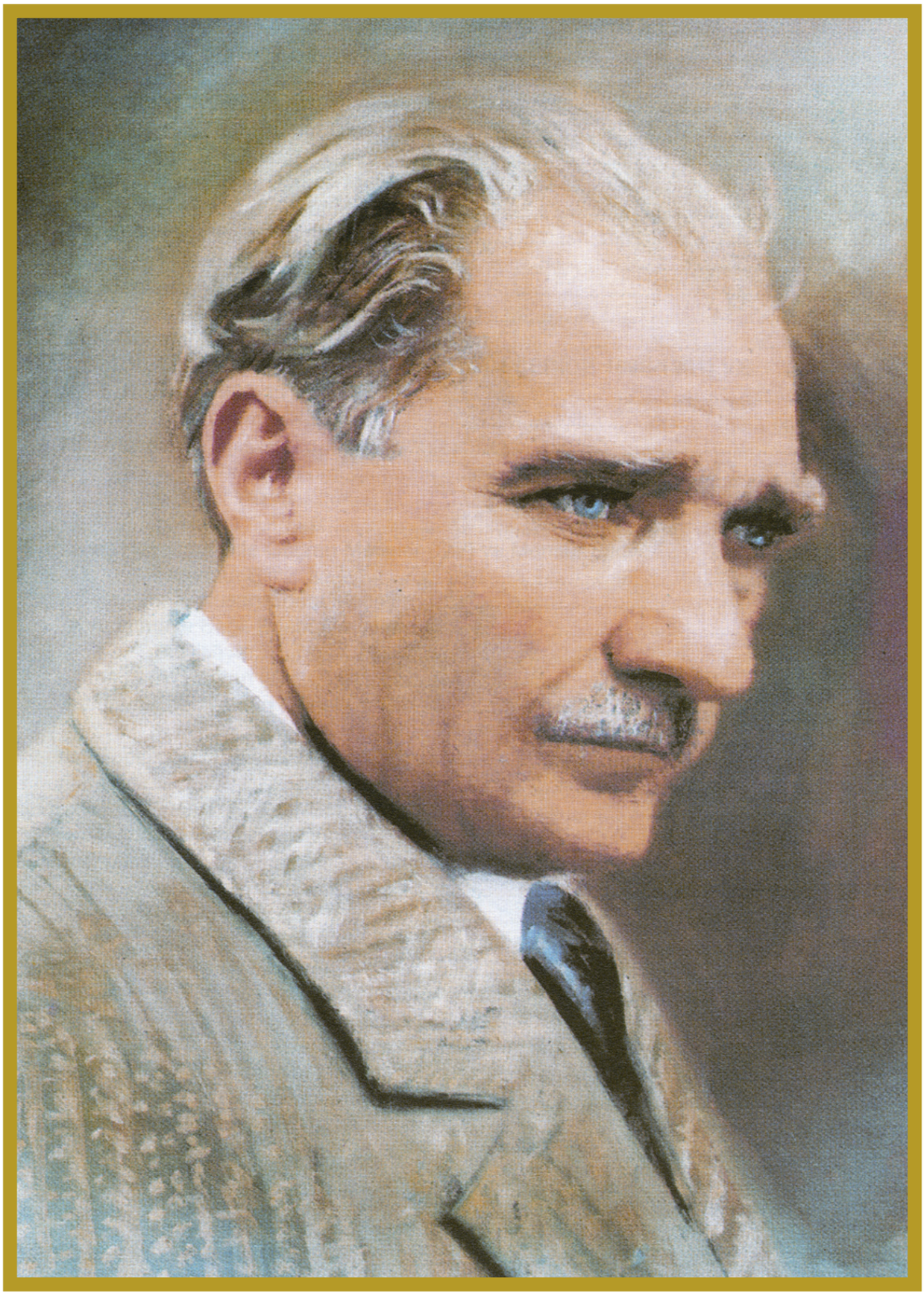
GENÇLİĞE HİTABE

Ey Türk gençliği! Birinci vazifen, Türk istiklâlini, Türk Cumhuriyetini, ilelebet muhafaza ve müdafaa etmektir.

Mevcudiyetinin ve istikbalinin yegâne temeli budur. Bu temel, senin en kıymetli hazinendir. İstikbalde dahi, seni bu hazineden mahrum etmek isteyecek dâhilî ve hâricî bedhahların olacaktır. Bir gün, istiklâl ve cumhuriyeti müdafaa mecburiyetine düşersen, vazifeye atılmak için, içinde bulunacağın vaziyetin imkân ve şeraitini düşünmeyeceksin! Bu imkân ve şerait, çok namüsait bir mahiyette tezahür edebilir. İstiklâl ve cumhuriyetine kastedecek düşmanlar, bütün dünyada emsali görülmemiş bir galibiyetin mümessili olabilirler. Cebren ve hile ile aziz vatanın bütün kaleleri zapt edilmiş, bütün tersanelerine girilmiş, bütün orduları dağıtılmış ve memleketin her köşesi bilfiil işgal edilmiş olabilir. Bütün bu şeraitten daha elîm ve daha vahim olmak üzere, memleketin dâhilinde iktidara sahip olanlar gaflet ve dalâlet ve hattâ hıyanet içinde bulunabilirler. Hattâ bu iktidar sahipleri şahsî menfaatlerini, müstevlîlerin siyasî emelleriyle tevhit edebilirler. Millet, fakr u zaruret içinde harap ve bîtap düşmüş olabilir.

Ey Türk istikbalinin evlâdı! İşte, bu ahval ve şerait içinde dahi vazifen, Türk istiklâl ve cumhuriyetini kurtarmaktır. Muhtaç olduğun kudret, damarlarındaki asil kanda mevcuttur.

Mustafa Kemal Atatürk



MUSTAFA KEMAL ATATÜRK

İÇİNDEKİLER

KİTABIN TANITIMI 12

1. ÖĞRENME BİRİMİ (SALON DÜZENLEMESİ)

1. SALON İLE İLGİLİ GEREKLİ DÜZENLEMELER 14
1.1. Masa ve Sandalyeler 16
1.1.1. Masalar 16
1. 1. 1. 1. Masaların Taşınması 17
1. 1. 1. 2. Masaların Temizliği 18
1. 1. 1. 3. Masaların Yerleştirilmesi 19
1.1.2. Sandalyeler 19
1. 1. 2. 1. Sandalyelerin Taşınması 20
1. 1. 2. 2. Sandalyelerin Temizliği 20
1. 1. 2. 3. Sandalyelerin Yerleştirilmesi 21
1. 1. 2. 4. Sandalyelerin Süslenmesi 21
1.2. Servantlar ve Servis Arabaları 22
1.2.1. Servantlar 22
1. 2. 1. 1. Servant Malzemeleri, Malzemelerin Düzeni ve Temizliği 23
1.2.2. Serviste Kullanılan Arabalar 23
1. 2. 2. 1. Servis Arabalarının Temizliği 25
2. MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI 28
2.1. Metal Servis Takımları 28
2.1.1. Metal Servis Takımları Çeşitleri 28
2.1.2. Metal Servis Takımlarının Temizlenmesi 29
2.2. Tabaklar 31
2.2.1. Tabak Çeşitleri 31
2. 2. 1. 1. Düz Tabaklar 31
2. 2. 1. 2. Çukur Tabaklar 31
2. 2. 1. 3. Kaseler ve Fincanlar 31
2. 2. 1. 4. Yuvarlak ve Oval Tabaklar 32
2. 2. 1. 5. Servis Kapları 32
2.2.2. Tabakların Temizlenmesi 32
2.3.1. Bardak Çeşitleri 33
2.3.2. Bardak Temizleme 34
2.4. Menajlar 35
2.4.1. Menaj Çeşitleri 35
3.3. Kapak Örtü 42
3.4. Runner (Ranır) 43
3.5. Amerikan Servisi (Peçetesi) 43
3.6. Masa-Büfe Eteği [Skirt (Sikört)] 43
4. PEÇETELER 45
5. KUVER AÇMA 48
5.1. Kuver Çeşitleri 48
5.1.1. Basit Kuver 49
5.1.2. Tabldot (Table de Hote) Kuver 49
5.1.3. Alakart (A'la Carte) Kuver 49
5.1.4. Açık Büfe Kuveri 50
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 58

2. ÖĞRENME BİRİMİ (İÇECEKLER)

1. İÇECEK BANKOSU HAZIRLIKLARI 62
1.1. Servis Tezgâhı 63
1.2. Çalışma Tezgâhı 63
1.3. Dolaplar 63
2. İÇECEK MAKİNELERİ 66
3. İÇECEK HAZIRLAMA VE SERVİSİ 70
3.1. Soğuk İçecekler 70
3.1.1. Meyve Suları 70
3.1.2. Sebze Suları 70
3.1.3. Gazlı İçecekler 71
3.1.4. Buzlu İçecekler 71
3.1.5. Ayran 72
3.1.6. Boza 72
3.1.7. Limonata 72
3.1.8. Soğuk Çay ve Kahve 72
3.1.9. Şuruplar 72
3.2. Sıcak İçecekler 72
3.2.1. Çay 73
3.2.2. Kahve 75
3. 2. 2. 1. Türk Kahvesi 75
3. 2. 2. 2. Espresso Kahve 76
3. 2. 2. 3. Filtre Kahve 76
3. 2. 2. 4. Hazır Kahve 76
3.2.3. Sütlü Sıcak İçecekler 76
4. İÇECEKLER İLE SERVİS YAPILAN ATIŞTIRMALIK YİYECEKLER 80
4.1. Hazır Atıştırmalık Yiyecekler 80
4.2. Mutfakta Hazırlanan Atıştırmalık Yiyecekler 81
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 83

3. ÖĞRENME BİRİMİ (BULAŞIK YIKAMA ve ATIK YÖNETİMİ)

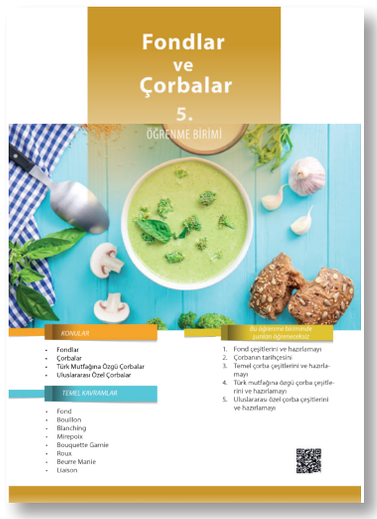
1. BULAŞIK YIKAMA 86
1.1. Bulaşıkhanenin Genel Yapısı 86
1.1.1. Kara Bulaşıkhane (Kazan Bulaşıkhanesi) 87
1. 1. 1. 1. Elde Bulaşık Yıkama İşlem Basamakları 87
1. 1. 1. 2. Elde Yıkanan Bulaşıkların Depolanması 87
1. 1. 1. 3. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Araç Gereç 88
1.1.2. Makine Bulaşıkhanesi 89
1. 1. 2. 1. Endüstriyel Bulaşık Makinesi Çeşitleri 89
1. 1. 2. 2. Makinede Bulaşık Yıkama İşlem Basamakları 89
1. 1. 2. 3. Leke Çıkarma 90
1. 1. 2. 4. Bulaşık Makinelerinin Temizliği 90
1. 1. 2. 5. Bulaşık Makinelerinin Bakımı 91
1. 1. 2. 6. Makinede Yıkanan Bulaşıkların Depolanması 91
1. 1. 2. 7. Makine Bulaşıkhanesinde Kullanılan Araç Gereç 91
2. ATIK YÖNETİMİ 93
2.1. Atıkların Ayrıştırılarak Toplanması 93
2.2. Toplanan Atıkların Taşınması ve Uzaklaştırılması 95
2.3. Toplanan Atıkların Depolanması 96
2.3.1. Atık Depolarının Özellikleri 96
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 98

4. ÖĞRENME BİRİMİ (GARNİTÜRLER)

1. GARNİTÜRLER ____ **100**
1.1. BIÇAK TUTMA VE KULLANMA TEKNİKLERİ ____ 100
1.1.1. Bıçağın Mutfaktaki Yeri ve Önemi ____ 100
1.1.2. Yiyecek Hazırlamada Kullanılan Bıçak Çeşitleri ve Doğrama Aletleri 100
1.1.3. Bıçak Seçiminde ve Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar ____ 102
1.1.4. Bıçağın Yanlış Kullanımında Ortaya Çıkabilecek İş Kazaları ____ 103
1.1.5. Bıçak Temizliği ve Bakımı ____ 103
1.2. Uluslararası Doğrama Teknikleri ____ 104
1.2.1. Sebzeleri Uygulamaya Hazır Hâle Getirme ____ 104
1.2.2. Sebze Hazırlamada Kullanılan Araçlar ____ 105
1.2.3. Sebze Hazırlamada Kullanılan Uluslararası Doğrama Teknikleri ____ 106
1.3. Uluslararası Pişirme Tekniklerini Kullanarak Garnitür Hazırlama ____ 111
1.3.1. Garnitürlerin Mutfaktaki Yeri ve Önemi ____ 111
1.3.2. Garnitürlerin Servisi ____ 111
1.3.3. Uluslararası Pişirme Teknikleri ____ 112
1.4. Lezzet Verici Karışımlar ____ 129
1.4.1. Hazırlanış Şekillerine Göre Lezzet Verici Karışımlar ____ 129
1.4.2. Yiyecek Hazırlamada Kullanılan Otlar ve Baharatlar ____ 133
1.5. Sebzeleri ve Lezzet Verici Karışımları Saklama Yöntemleri ____ 135
1.5.1. Konserve Yaparak Saklama ____ 136
1.5.2. Kurutarak Saklama ____ 137
1.5.3. Tuzla Saklama ____ 139
1.5.4. Soğuk Havada Saklama ____ 141
1.5.5. Dondurarak Saklama ____ 142
1.5.6. Sebzeleri Suda Bekletme ____ 142
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME ____ **143**

5. ÖĞRENME BİRİMİ (FONDLAR ve ÇORBALAR)

1. FONDLAR (FON) ____ **146**
1.1. Fond Çeşitleri ____ 146
1.2. Fondların Kullanıldığı Yerler ____ 147
1.3. Fondların Hazırlanması ve Saklanması ____ 147
1.3.1. Kahverengi Fond Hazırlama [Fond Brun (Fon Bran)] ____ 148
1.3.2. Fond de Blanc [Fon dö Blan (Beyaz Fond)] Hazırlama ____ 149
1.3.3. Fond de Legumes [Fon dö Legüm (Sebze Fondu)] Hazırlama ____ 150
1.4. Hazırlanan Fondların Saklanması ____ 150
2. ÇORBALAR ____ **155**
2.1. Tanımı ve Tarihçesi ____ 155
2.2. Çorba Yapımında Kullanılan Kıvam ve Lezzet Vericiler (Bağlayıcılar) ____ 156
2.2.1. Roux ____ 156
2.2.2. Beurre Manie (Bör Mani) ____ 156
2.2.3. Liaison ____ 157
2.3. Çorbaların Servisi ____ 157
2.3.1. Çorbaların Servisinde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar ____ 158
2.4. Çorbaların Sınıflandırılması ____ 160
2.4.1. Berrak Çorbalar ____ 160
2. 4. 1. 1. Consomme Çeşitleri ____ 161
2. 4. 1. 2. Consomme Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gerekenler ____ 161



2.4.2. Kremalı Çorbalar 164
2. 4. 2. 1. Kremalı Çorba Çeşitleri 164
2. 4. 2. 2. Kremalı Çorba Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gerekenler 164
2.4.3. Taneli Çorbalar 171
2. 4. 3. 1. Taneli Çorba Çeşitleri 171
2. 4. 3. 2. Taneli Çorba Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gerekenler 171
2.4.4. Püreli Çorbalar 178
2. 4. 4. 1. Püreli Çorba Çeşitleri 178
2. 4. 4. 2. Püreli Çorba Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gerekenler 178
3. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR 184
3.1. Türk Mutfağında Çorbanın Yeri ve Önemi 184
3.2. Hazır Çorbaların Atası Tarhana 185
3.3. Türk Mutfağına Özgü Çorbaların Sınıflandırılması 189
3.3.1. Yöresel Sebze Çorbaları 189
3.3.2. Yöresel Tahıl ve Tahıl Ürünleri Çorbaları 192
3.3.3. Yöresel Sütlü ve Yoğurtlu Çorbalar 194
3.3.4. Yöresel Kuru Baklagil Çorbaları 196
3.3.5. Yöresel Etli Çorbalar 199
4. ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR 202
4.1. Uluslararası Özel Sıcak Çorbalar 203
4.2. Uluslararası Özel Soğuk Çorbalar 206
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 209

6. ÖĞRENME BİRİMİ (YUMURTALAR)

1. YUMURTALARI PİŞİRMEYE HAZIRLAMA 212
1.1. Yumurtanın Besin Değeri 212
1.2. Yumurta Satın Alma ve Depolama İlkeleri 212
1.3. Yumurtanın Mutfaktaki Yeri ve Önemi 213
1.4. Yumurtanın Tazelik ve Bayatlık Kontrolü 214
1.5. Kahvaltılık Yumurta Pişirme Yöntemleri 214
2. YUMURTADAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA 216
2.1. Haşlama Yöntemi İle Yumurta Pişirme 216
2.1.1. Yumurta Haşlama Çeşitleri 216
2.1.2. Yumurta Haşlarken Dikkat Edilecek Noktalar 216
2. 1. 2. 1. Rafadan Yumurta Haşlama ve Rafadan Yumurtaların Kullanıldığı Yerler 217
2. 1. 2. 2. Kayısı Kıvamlı Yumurta Haşlama ve Kayısı Kıvamlı Yumurtanın Kullanıldığı Yerler 218
2. 1. 3. 3. Katı Yumurta Haşlama ve Katı Yumurtanın Kullanıldığı Yerler 218
2.1.3. Poché [Poşe (Kabuksuz)] Yumurta Haşlama 219
2. 1. 3. 1. Poché Yumurta Hazırlama İlkeleri 219
2. 1. 3. 2. Poché Yumurtanın Kullanıldığı Yerler 219
2.2. Sahanda Yumurta Pişirme 226
2.2.1. Sahanda Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar 226
2.2.2. Sahanda Yumurta Pişirme ve Servise Sunma Şekilleri 226
2. 2. 2. 1. Sunny Side Up Şeklinde Pişirme 226
2. 2. 2. 2. Turn Over Şeklinde Pişirme 227
2. 2. 2. 3. Sahanda Yumurtayı Servise Sunma Şekilleri 227
2.3. Çırpılarak Kahvaltılık Yumurta Pişirme Çeşitleri 229
2.3.1. Omletlerin Menüdeki Yeri 229
2. 3. 1. 1. Omlet Hazırlama ve Sunum Çeşitleri 229
2. 3. 1. 2. Çırpılarak veya Karıştırılarak Pişmiş Yumurta [Oeufs Brouillès - Scrambled Eggs (Öf Brüye-Skrambled Eg)] Hazırlama Tekniği 230

2. 3. 1. 3. Çırpılarak veya Karıştırılarak Pişmiş Yumurta [Oeufs Brouillès-Scrambled Eggs (Öf Brüye-Skrambled Eg)] Sunum Çeşitleri 230
2.4. Crèpe ve Pancake 233
2.4.1. Crèpe Hazırlama İlkeleri 233
2. 4. 1. 1. Farklı Mutfak Kültürlerinde Crèpe 233
2. 4. 1. 2. Crèpeten Yapılan Ürünler ve Servisi 233
2.4.2. Pancake (Pankek) Hazırlama İlkeleri ve Pancake Servisi 234
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 238

7. ÖĞRENME BİRİMİ (KOLAY HAMUR İŞLERİ)

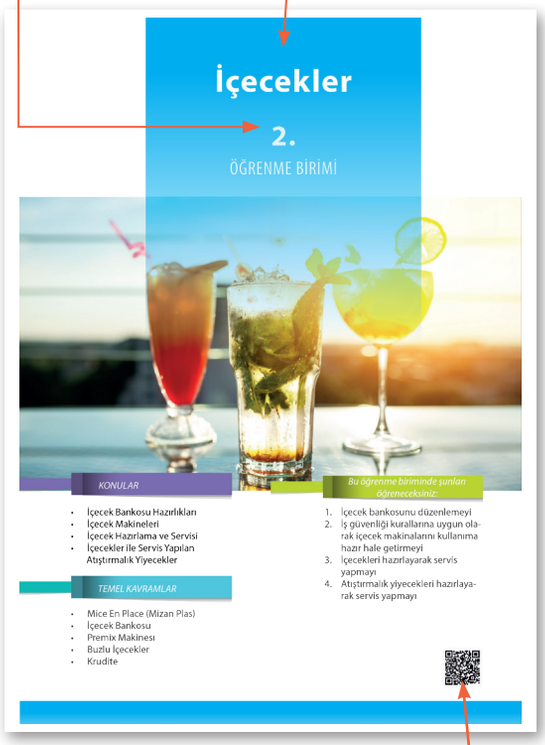
1. KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA 240
1.1. Basit Hamur Hazırlama 241
1.2. Kek Hazırlama 243
1.2.1. Kek Hamurunun Özelliği 243
1.2.2. Kek Hamuru Çeşitleri 243
1.2.3. Kek Hazırlamada Dikkat Edilecek Kurallar 244
1.2.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler 244
1.3. Basit Kurabiye 246
1.3.1. Kurabiye Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar 246
1.3.2. Kurabiye Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar 247
1.3.3. Pişen Üründe Aranan Özellikler 247
1.4. Pizza Hazırlama 249
1.4.1. Pizza Hamuru Hazırlama 249
1.4.2. Pizzada Kullanılan Soslar, Pizza Harcının Hazırlanması ve Kullanılması 249
1.4.3. Pizza Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar 250
1.4.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler 250
1.4.5. Pizzaların Servisi ve Saklanması 250
1.5. Poğaça Çeşitleri 253
1.5.1. Poğaça Hamurunun ve Poğaçanın İç Harcının Hazırlanması 253
1.5.2. Pişen Üründe Aranan Özellikler 253
1.5.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Hususlar 254
1.5.4. Poğaçaların Servisi ve Saklanması 254
2. HAZIR ÜRÜNLERLE KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA 256
2.1. Hazır Yufka Börekleri 256
2.1.1. Börek Sosları ve Harçları 256
2.1.2. Börek Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar 257
2.1.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar 257
2.1.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler 257
2.2. Tatlı Yapılabilen Hazır Ürünler 260
2.2.1. Sütlü Tatlı Yapılabilen Hazır Ürünler 260
2.2.2. Şerbetli Tatlı Yapılabilen Hazır Ürünler 261
2.2.3. Hazır Ürün Satın Alırken Dikkat Edilecek Noktalar 261
2.2.4. Hazır Ürünleri Kullanırken Dikkat Edilecek Noktalar 261
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 265

EKLER 266
KAYNAKÇA 268
CEVAP ANAHTARLARI 275

KİTABIN TANITIMI

Öğrenme birimi numarasını gösterir.

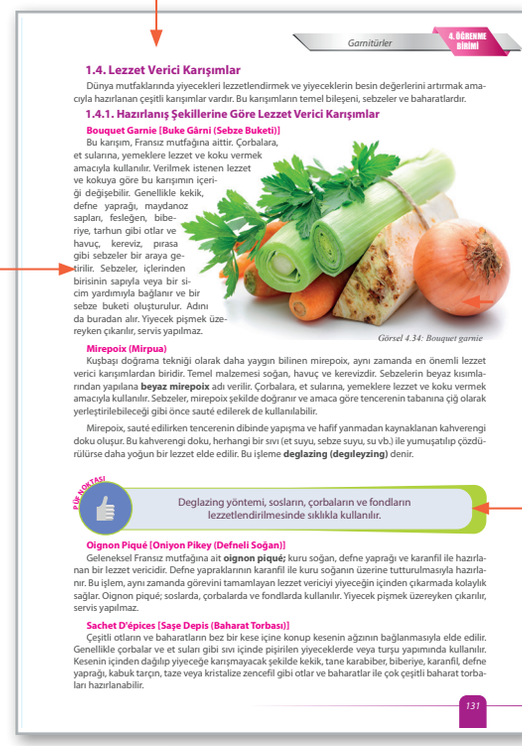
Öğrenme birimi adını gösterir.



Karekod okuyucu ile taratarak resim, video, animasyon, soru ve çözümleri vb. ilave kaynaklara ulaşabileceğiniz karekod.
Detaylı bilgi için http://kitap.eba.gov.tr/karekod

Konu başlığını gösterir.

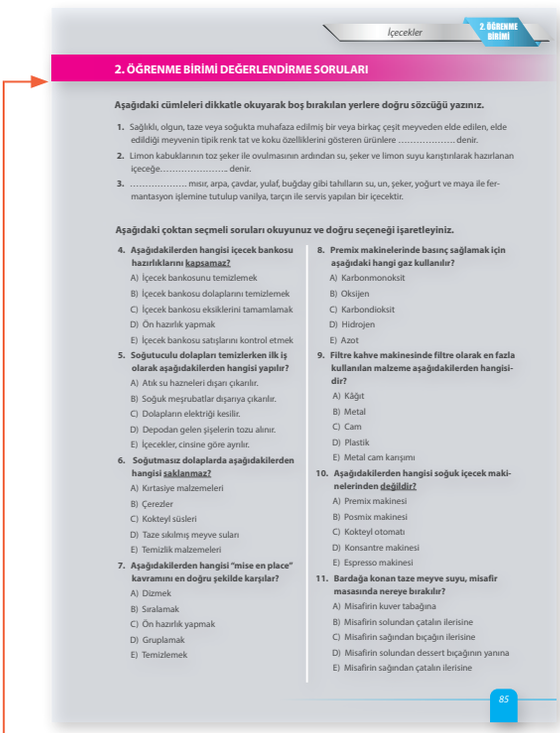
Bilgi notu, etkinlik ve uyarı alanını gösterir.



Konu anlatımını gösterir.

Sıra Sizde İkonu: Sınıfta yapılan etkinlikleri belirtir.

Dikkat İkonu: Dikkat edilmesi gereken işlemleri belirtir.



Ölçme ve değerlendirme sayfasını gösterir.

Püf Noktası İkonu: Püf noktalarını belirtir.

Araştıralım, Paylaşalım İkonu: Sınıf dışı etkilikleri belirtir.

Salon Düzenlemesi

1.

ÖĞRENME BİRİMİ

KONULAR

- Salon Düzenlemesi Hazırlıkları
- Masa Üstü Servis Takımları
- Masa Örtüleri
- Peçeteler
- Kuver Açma
- Taşıma ve Boş Toplama

TEMEL KAVRAMLAR

- Mise En Place (Mizan Plas)
- Servant
- Takım
- Kuver
- Alacarte (Alakart)
- Table d'Hote (Tabldot)

Bu öğrenme biriminde şunları öğreneceksiniz:

1. Salon ile ilgili düzenlemeleri yapmayı
2. Masa üstü servis takımlarını hazırlayarak masaya yerleştirmeyi
3. Masa örtüsü sermeyi
4. Kumaş peçete katlamayı
5. Kuver açmayı
6. Masa üstü servis takımlarını taşıyarak boşları toplamayı

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=9508

1. SALON İLE İLGİLİ GEREKLİ DÜZENLEMELER

İçinde bulunduğumuz 21. yüzyıl, insanlık tarihi açısından çok önemli gelişmelerin yaşandığı bir dönemdir. Teknolojiden sanayiye, bilimden sosyal hayata kadar çoğu alanı etkileyen bu gelişmeler; en temel ihtiyaçlarımızdan biri olan yeme içme alışkanlıklarımıza da yansımıştır. İnsanların gelir düzeylerinin yükselmesi, boş zamanlarının artması, "Kendini mutlu et." düşüncesinin ön plana çıkması gibi birçok olgu; yemek yemeyi fiziksel bir ihtiyaç olmanın ötesine taşımıştır. İnsanların sosyal ve psikolojik gereksinimlerin de giderildiği yeme faaliyeti, farklı amaçlarla kurulan yiyecek içecek işletmelerince karşılanmaya başlanmıştır.

Ağırlama endüstrisi, içinde yiyecek içecek işletmelerini de barındıran geniş kapsamlı ticari bir faaliyet alanıdır. Turizm işletmeleri olarak da isimlendirilen bu grupta yer alan işletmeler şunlardır:

1. Konaklama işletmeleri (oteller, tatil köyleri, pansiyonlar)
2. Yiyecek içecek işletmeleri (lokantalar, kafeler)
3. Ulaştırma işletmeleri (otobüs firmaları, uçak şirketleri, trenler)
4. Seyahat işletmeleri (seyahat acenteleri, tur operatörleri)
5. Rekreasyon, eğlence işletmeleri (konser, spor, tema parkları)
6. Diğer işletmeler

İnsanların yeme içme ihtiyaçlarını karşılamak üzere mal ve hizmet üreten, kâr amaçlı çalışan kurumsal işletmelere **yiyecek içecek işletmeleri** denir. Yiyecek içecek işletmeleri hem konaklama işletmeleri bünyesinde hem de bağımsız olarak faaliyet gösterebilirler. İşletmelerin büyüklüklerine göre verdikleri hizmetler de çeşitlenmektedir. Otellerin yıldızlarına ve lokantaların hizmetlerine göre sınıflandırılması, hizmetin sunumu ve kalitesine göre değişmektedir. Örneğin, pansiyon işletmelerinde sadece kahvaltı hizmeti verilirken tatil köylerinde günün 24 saati yiyecek sunumu yapılabilmektedir. Esnaf lokantaları sadece öğle yemeği hizmeti verirler. Birinci sınıf turistik lokantalar ise gerek dekorasyonları gerek yemek listelerinde yer alan özel yemekleri ile konuklarına yemek hizmeti vermenin dışında konuklarında psikolojik doyum da sağlamaktadırlar.

Yiyecek içecek işletmeleri, faaliyet alanlarına göre aşağıdaki gibi sınıflandırılabilir:

1. Otel restoranları (ana restoran, balık restoranı, kebap evi vb.)
2. Bağımsız restoranlar (lokantalar, kafeler, hızlı yemek hizmeti sunan işletmeler)
3. Kurum restoranları (çalışanlarına yemek hizmeti sunan yemekhaneler, öğretmenevi, orduevi gibi kurumların restoranları)
4. Havaalanları, istasyon ve otogar restoranları (ulaşım merkezlerinde bulunan kafe restoranlar)
5. Ulaşım araçları restoranları (trenlerde bulunan yemekli vagon, gemi restoranları)
6. Üyelerine hizmet sunan restoranlar (dernek ve lokal restoranları)
7. Alışveriş merkezlerinde yer alan restoranlar (alışveriş merkezlerinin yemek katında hizmet veren tüm yiyecek içecek işletmeleri)

Yiyecek içecek üretimi yapan işletmelerde iki ana faaliyet birimi yer almaktadır. Bunlardan ilki, üretimin yapıldığı mutfak bölümü; ikincisi, üretilen yiyeceklerin sunumunun yapıldığı servis bölümüdür. Konuklar gelmeden çeşitli hazırlıkların yapılması, konukların karşılanıp uğurlanması ve onlara yeme içme hizmetinin sunulmasından sorumlu çalışanlara **servis personeli** denir.

Çevrenizdeki yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personelin hangi unvanlarla çalıştığını araştırınız. Araştırma sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

Servis personeli, çalışma alanındaki sorumluluklara ve sahip olduğu mesleki bilgiye göre aşağıdaki gibi sınıflandırılmaktadır (Görsel 1.1):

1. Restoran müdürü [maitre d'hotel (metro hotel)]
2. Şef garson [head waiter (hed veytır)]
3. Kaptan [captain (kapteyn)]
4. Garson [waiter-waitress/chef de rang (veytır-veytırıs/ şef dö rank)]
5. Komi
6. Stajyer

Görsel 1.1: Salon görevlileri

Standart sınıflandırma sistemi haricinde tranşör, someliye ve kahveci güzeli olarak adlandırılan servis personelleri de bulunmaktadır. Bu durum; işletmenin büyüklüğü, servis şekli, servis yapılan yiyeceklerin çeşidine göre değişiklik gösterebilir.

Yiyecek hizmetinin sunulduğu alanlar (otel, lokanta, otogar, tren vagonu vb.) her ne kadar farklılık gösterse de bu hizmetin sunulduğu ve servis personelinin çalıştığı, konukların yiyecek içeceklerini tükettiği gerek atmosferi gerek içinde yer alan malzemelerin özenle seçildiği mekanlar **salon** olarak adlandırılır.

Servis, işletmelerdeki servis görevlileri tarafından uygun takımlarla ve belli servis metotlarına göre yiyecek içecekleri konuklara sunma sanatıdır. Bu faaliyetlerin ilki, salonun hazırlanmasıdır (Görsel 1.2). Otel restoranlarında zemin, cam, duvar ve genel alanların temizliği kat hizmetleri bölümü tarafından gerçekleştirilir. Diğer işletmelerde ise organizasyonun yapısına göre temizlik gerçekleştirilir. Bunun dışında kalan masa, sandalye, servis arabaları ve servantların temizlik ve düzeninden servis personeli sorumludur.

Görsel 1.2: Servise hazır salon

1.1. Masa ve Sandalyeler

Restoranların en temel iki aracı, masa ve sandalyelerdir. Yiyecek içecek işletmelerinde salon mobilyaları olarak adlandırılan masa ve sandalyeler, bu kısımda ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

1.1.1. Masalar

Yiyecek içecek işletmelerinin en temel araçlarından biri, masalardır (Görsel 1.3). Masalar, restoranın kalitesi ve servis şekli hakkında konuklara bir fikir verir. Küçük boyutlu ve dar masalar, genellikle hızlı yemek servisi yapılan işletmelerde kullanılırken kaliteli malzemelerden yapılmış geniş ölçülü masalar, birinci sınıf lokantalarda kullanılır. Masalar, yapıldıkları malzemeye ve şekillerine göre iki kısımda incelenebilir (Tablo 1.1).

Tablo 1.1:Masalar

Yapıldıkları Malzemeye Göre Masa Çeşitleri	Şekillerine Göre Masalar
Metal tablalı masalar	Kare masalar
Ağaç tablalı masalar	Dikdörtgen masalar
Verzalit tablalı masalar	Yuvarlak masalar
Plastik masalar	

Yemek masaları, ayak ve tabla olmak üzere iki kısımdan oluşur. Üzerinde yemek yenen düz kısmı, tablayı; zemine sabitlenmesini sağlayan kısmı, ayağı oluşturur. Saç ve profil gibi malzemelerden üretilen masaların en kullanışlı olanları, alüminyumdan imal edilenleridir. Alüminyum masalar; parlak görünüşlü, hafif, kolay taşınabilir ve temizlenebilir olmaları nedeniyle kafelerde tercih edilirler.

Tahta, sunta, ağaç gövdesi gibi malzemelerden yapılan bu masaların tablaları, tamamen ahşap malzemeden oluşur. Ayak kısımları, bazılarında ahşap iken bazılarında metalden yapılmıştır. Bu masalar, genellikle birinci sınıf restoran işletmelerinde kullanılır. Ağır olmaları nedeniyle taşınması zordur.

Verzalit, yongalanmış odunların ince talaş hâline getirilerek tutkal ve kimyevi maddeler ile karıştırılıp basınç ve sıcaklıkla şekil verilerek oluşturulmasıdır. Verzalit tablalı masalar; renk, desen, ebat, şekil çeşitliliği, hijyenik ve kolay temizlenebilir olması yönünden avantajlıdır. Bu yönüyle otel, restoran, kafe, pastane, okul yemekhanesi gibi alanlarda tercih edilir. Yıpranmaz, uzun ömürlüdür ve neme dayanıklıdır. Otel işletmeleri; özellikle plaj restoranlarında, hazır yiyeceklerin hazırlanıp tüketildiği mekânlarda bu masaları tercih eder.

Plastik masalar, dayanıklı sert plastikten yapılmıştır. Diğer masalara göre daha hafif olduğu için kolay taşınabilir. Plastik masaların farklı modelleri vardır. Ekonomik oluşu, kolay temizlenmesi, su ve nemden etkilenmemesi ve depolanabilir olması sayesinde turizm işletmelerinde, havuz ve plajdaki servis alanlarında tercih edilmektedir.

METAL MASA

AHŞAP MASA

VERZALİT MASA

PLASTİK MASA

Görsel 1.3: Masa çeşitleri

Masalar, farklı geometrik şekillerde olabilir. Masalar belirlenirken salonun şekli, kapasitesi, servis şekli, yemek için gelen konukların salonda bulunma süreleri gibi birçok faktör göz önüne alınarak karar verilir. Masaların standart olarak yerden yükseklikleri 73-75 cm' dir ancak masaların boyutları, kişi sayısına göre farklılık gösterir. Örneğin; iki kişilik kare masa 80*80 cm, dört kişilik dikdörtgen masa 80*125 cm ve altı kişilik yuvarlak masa ise 125 cm çapında olabilir.

Salon düzenlemelerinde kullanılan iki farklı masa türü daha bulunmaktadır. Bunlar, banket ve kokteyl masasıdır. **Banquet (banket),** Fransızca ziyafet ve şölen anlamına gelmektedir. Turizm hizmetleri servis endüstrisinde düğün, nişan, veda partileri, balo gibi ziyafetlere **banket servisi** ve bu servisin yapıldığı salonlardaki masalara da **banket masaları** denir. Bu masalar; farklı boyut ve şekillerde, ahşap tabla üzerine metal ayaklı olarak imal edilir ve kolay depolanabilir.

SIRA SİZDE

Atölyenizdeki masaların yapıldıkları malzemeye, şekline ve kapasitesine göre hangi türlerden oluştuğunu gösteriniz.

Turizm hizmetleri servis endüstrisinde düzenlenen ve konukların ayakta olduğu açılış, davet, tanıtım gibi organizasyonlara **kokteyl** denir. Bu servis sırasında kullanılan yerden yüksekliği 120 cm, çapı ise 60-80 cm arasında olan masalara **kokteyl masası** denir (Görsel 1.4). Kokteyl servisinde konuklara atıştırmalık yiyecek ve çeşitli içeceklerin sunumu yapılabilir. Konuklar, tabak ve bardaklarını bu masaya koyarak masa etrafında ayakta sohbet eder.

Görsel 1.4: Banket ve kokteyl masa çeşitleri

1. 1. 1. 1. Masaların Taşınması

Masalar taşınırken salonda konuk olup olmaması ve masada masa üstü servis takımlarının bulunup bulunmamasına göre farklı yöntemler uygulanır. Masalar, servis sırasında taşınırken aşağıda belirtilen aşamalar dikkate alınır:

1. Sandalyeler kenara çekilir.
2. İki servis personeli, masanın iki kenarına karşılıklı geçer.
3. Örtünün sarkan kısımları, masanın üzerine katlanır.
4. Her iki servis personeli, yüzlerini taşıma yönüne döner.
5. Masa, yerinden kaldırılır ve küçük adımlarla yürünür.
6. Masa, yerine konulur ve kıvrılan örtü kenarları düzeltilir.
7. Sandalyeler, kuver malzemeleri dikkate alınarak yerleştirilir.
8. Eğer iki masa birleştirilecekse masaların yüksekliği ve uyumuna dikkat edilir.

Üzerinde servis ekipmanları (kuver) varsa masalar, yukarıda berlirtildiği şekilde taşınır ancak servis saati dışında ve masa toplanmışsa taşıma işlemi, şu şekilde gerçekleştirilir:

1. Masayı bir kişi taşıyacaksa iki kenarından tutar ve yerden yeteri kadar kaldırarak taşır.
2. İkili taşımada iki kişi, masanın kenarlarından karşılıklı tutup gidiş yönüne döner ve masayı yürüyerek taşır.
3. İki masa aynı anda taşınacaksa biri, diğerinin üzerine ters kapatılarak taşınır.
4. Ayakları kapanan banket masaları, yan taraflarından karşılıklı tutularak taşınabilir.
5. Banket masaları, depodan salona ayakları katlanarak masa taşıma arabası ile taşınır.
6. Taşıma sırasında masaların düşme ve çarpmalarını önleyerek fiziki yapılarının bozulmamasına dikkat edilmelidir.

1. 1. 1. 2. Masaların Temizliği

Restoranlarda masaların temizliği, servis personelinin sorumluluğundadır. Servis personelinin masa temizliğine başlamadan önce iş güvenliği kurallarına uygun bir şekilde eldiven ve bone takması, önlük giymesi gerekir. Servis personeli, kimyasal malzeme ile temizlik yapacaksa maske kullanmalıdır.

Masayı kaldırırken ağırlığı kollarınıza eşit olarak dağıtınız. Masa ayaklarına çarpmamaya dikkat ediniz.

Masalar, üretildikleri malzemeye zarar verilmeyecek şekilde temizlenmelidir (Görsel 1.5). Örtü kaplı masaların tabla kısmı, çok fazla kirlenmez. Örtü kullanılmayan masaların yüzeyi, sadece masa tablası temizliğinde kullanılan bez ve uygun kimyasal ile temizlenir. Bu tür masalar kullanıldıktan sonra mutlaka dezenfektan malzeme ile sanitasyon sağlanmalıdır.

Masanın ayakları, periyodik olarak (her servisten önce veya her hafta) nemli bir bez ile silinip kurulanmalıdır. Kurulanmayan kısımların paslanabileceği ve üzerinde su lekelerinin kalabileceği unutulmamalıdır. Masada bulunan yağlı ve kurumuş lekeler, bulaşık deterjanlı (uygun kimyasallar) su ile silinip kurulanmalıdır. Masaların tüm temizlik işlemleri, servis personelinin sorumluluğunda da olsa bazı işletmeler, bu konuda profesyonel temizlik firmalarından destek alabilmektedir.

Kimyasal temizleyicilerin cildinize temas etmesine izin vermeyiniz. Aksi takdirde cildinizi bol su ile yıkayınız.

Görsel 1.5: Masa üstü temizliği

1. 1. 1. 3. Masaların Yerleştirilmesi

Serviste zemin temizliği yapılmış salona masalar, belli kurallara uyularak yerleştirilir. Bir düzen sağlanması amacıyla aşağıdaki kurallara dikkat edilir:

- Grup rezervasyonları, konuk sayısı ve yemeğin amacı göz önüne alınmalı; masa düzenlemesi yapılmalıdır.
- Servis akışından dolayı misafirlerin rahatsız olmamaları için masalar; tuvalet, mutfak, içecek bankosu, salon giriş çıkış kapısı gibi yerlere yakın olmamalıdır.
- Salonda uygun boşluklar bırakılmalı, salona düzenli ve güzel bir görünüm kazandırılmalıdır.
- Masa ayakları, gerektiğinde mantar parçaları ile desteklenmeli ve zeminden kaynaklanan dengesizlikler giderilmelidir.
- Küçük gruplar için yeterli sayıda masa konmalı, salon kapasitesi aşılmamalıdır.
- Banketlerde servis akışı ve yapılacak faaliyet göz önüne alınmalı, salon düzenlemesi yapılmalıdır.

1.1.2. Sandalyeler

Sandalyeler; iskelet, oturak ve arkalık olmak üzere üç bölümden meydana gelir. Oturak kısmının yerden yüksekliği 42-45 cm, arkalığının uzunluğu 82-85 cm ve oturak kısmı 38*40 cm' dir. Sandalyeler; metal, ahşap, plastik olmak üzere üç farklı malzemeden imal edilir (Görsel 1.6).

Metal sandalyeler, değişik ürün yelpazesine sahiptir. Bütünüyle alüminyum alaşımdan yapılmış olanları, kafeterya ve pastanelerde kullanılır. İskelet kısımları, metal malzemeden; oturak ve arkalıkları, verzalit veya sunta kaplı olanları ise yemekhanelerde mevcuttur. Kumaş kaplı olanlar ise özellikle banketlerde yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.

Ahşap sandalyelerin de farklı çeşitleri vardır. Sandalyenin tamamı ahşap olabildiği gibi oturma ve yaslanma yerleri, kumaş veya deri kaplı olabilir. Böylece yumuşak bir oturma sağlanır. Sandalyeler, restoranların kalitelerine ve bölgelerine göre değişik şekillerde olabilir. Örneğin, ormanlık alandaki bir restoranda sadece ahşap sandalye bulunurken birinci sınıf bir lokantada üzeri kumaş kaplı, kalın süngerli, ahşap sandalyeler ile karşılaşılabilir.

Plastik sandalyeler, plastik masalar ile uyumlu olarak üretilir. Bu sandalyelerin farklı renk, şekil ve modelleri mevcuttur. Birbirinin üzerine konularak kolayca taşınıp depolanabilir. Hafiftir ve temizliği kolaydır. Sahillerde ve havuz kenarlarında tercih edilir. Çay bahçelerinde üzerine kumaş, portatif döşeme serilerek kullanılır.

Görsel 1.6: Sandalye çeşitleri

Gerek metal gerek ahşap sandalyeler, rahat bir oturum sağlamak amacıyla kalın sünger üzerine kumaş kaplanarak kullanılır. Metalden yapılan ve üst üste konarak kolay taşınıp depolanabilen çeşitlerine **Hilton sandalye** denir. Otellerin ziyafet salonlarında tercih edilir. Hem toplantı salonlarında hem de restoranlarda kullanılabilir. Bunların dışında, koltuk şeklinde ve kumaş kaplı sandalyeler de otellerin lobilerinde bulunabilir.

1. 1. 2. 1. Sandalyelerin Taşınması

Masaları gibi sandalyeler de iki farklı şekilde taşınır. Salonda, konukların ve servis saatinin olup olmaması, taşımada uygulanacak yöntemi değiştirir. Restoranda konuklar var ise sandalye taşıma, sırasıyla şöyle yapılır:

1. Servis personeli, taşıyacağı sandalyenin arkasına geçer.
2. Sandalyenin sağ ve sol iki yanından tutarak sandalyeyi yaklaşık 20 cm kadar yukarı doğru kaldırır.
3. Taşıyacağı sandalye önde, kendisi arkada olmak üzere ileri doğru yürüyerek sandalyeyi taşır.

Bu şekilde bir taşıma, yaşanabilecek kazaların önüne geçer. Konukların rahatsız olmaları da önlenmiş olur. Servis dışı saatlerde ise taşımanın amacına göre farklı yöntemler uygulanır. Örneğin, salon içinde sandalyelerin yeri değiştirilecekse iki sandalye, sırt sırta birleştirilir. Servis personeli de sağ ve sol elinde birleştirilmiş ikişer sandalye olacak şekilde taşıma işlemini yapar. Bir diğer yöntem ise sandalyelerin üst üste konarak taşınmasıdır ancak sandalyelerin modellerinin bu taşıma şekline uygun olması gerekir. Bu yöntemde dört sandalyeden fazla taşınmasının iş güvenliği risklerini beraberinde getireceği unutulmamalıdır.

Sandalye taşıma işlemi, ziyafet salonlarının düzenlenmesi için de yapılabilir. Böyle durumlarda sandalyelerin depodan veya başka bir salondan taşınması gerekebilir. Bu durumda sandalye taşıma arabası kullanılır. Sandalyeler, 6'lı veya en fazla 8'li olarak üst üste konur. Sandalye arabasına sandalyelerin sırt kısmı gelecek şekilde yüklenir. Taşıma arabası arkaya doğru (servis personelinin önüne) eğilerek tekerlerinin üzerine gelmesi sağlanır. Böylece araba hareket ettirilerek sandalyeler, istenilen yere taşınır.

SIRA SİZDE

Sandalyeleri sağ ve sol elinizde ikişer tane olacak şekilde taşıyınız.

1. 1. 2. 2. Sandalyelerin Temizliği

Sandalyelerin temizliğinin görev ve sorumluluğu, servis personeline aittir (Görsel 1.7). Bu araçların temizliğinde iki bölüm önemlidir. Birincisi, sandalyenin oturma ve arkalık kısmıdır. Bu bölüm, konuğun sandalyeyi oturmadan gördüğü ve sandalyenin temizliğine önem verdiği kısımdır. Buranın temizliği, her konuktan sonra kontrol edilmelidir.

Görsel 1.7: Sandalye temizliği

Kumaş kaplı sandalyeler, şarjlı süpürge ile süpürülür ve nemli bez ile silinir. Plastik ve ahşap malzemeden yapılmış olanlar, sadece nemli bez ve uygun deterjan ile silinir. Sandalyelerin temizliğinde ikinci kısım ise iskelet bölümüdür. Bu bölümde sandalye ayaklarının temizliği, dikkat çeken ilk kısımdır. Bu nedenle her servisten önce veya periyodik olarak silinmelidir. Silinen yüzeyler, mutlaka kurulanmalıdır. Yoğun kirlerin çıkarılması için yüzeye uygun kimyasallar kullanılabilir. Bu nedenle servis personeli, kişisel güvenlik önlemlerini mutlaka almalıdır.

1. 1. 2. 3. Sandalyelerin Yerleştirilmesi

Sandalyeler, masaya yerleştirilirken dikkat edilecek hususlar şunlardır:

- Sandalyenin ön ayağı ile masanın ayağı, aynı hizada olmalıdır.
- Yan yana konulan sandalyeler arasındaki mesafe, yaklaşık 60-80 cm olmalıdır.
- Farklı masalarda birbirine sırtı dönük iki sandalye arasındaki mesafe, en az 100 cm olmalıdır.
- Yan yana getirilerek birleştirilmiş masalarda sandalye, masa ayağının karşısına gelmemelidir.
- Karşılıklı sandalyeler, aynı hizada olmalı ve sandalyelerin simetrisine önem verilmelidir.
- Hazırlıklar sonrası sandalyeler, kuver tabağının tam ortasına gelecek şekilde düzeltilmelidir.

SIRA SİZDE

Sandalyeler arasındaki mesafenin daha çok ya da daha az olmasının sağlayacağı avantaj ve dezavantajları arkadaşlarınızla değerlendiriniz.

1. 1. 2. 4. Sandalyelerin Süslenmesi

Sandalyeler; düğün, balo, ziyafet veya parti gibi organizasyonlarda süslenebilir. Bu durum, salonun hoş bir görünüm kazanmasını sağlar. Sandalyelerin süslenmesi amacıyla hazırlanmış örtü, kurdele veya sandalyeye özel hazırlanmış kılıflar (giydirmeler) kullanılabilir. Parlak, saten kumaşlar kullanılarak yapılan bu süslemelerin masa örtüleri ve salondaki diğer kumaş malzemeler ile renk uyumuna dikkat edilir (Görsel 1.8).

Görsel 1.8: Sandalye düzenlemeleri

Süsleme işlemi düz bir örtü ile gerçekleştirilecekse örtü, sandalyenin üzerine serilir. Sandalyenin sağ ve sol tarafından sarkan örtü, sandalyenin arkalık kısmında fiyonk şeklinde düğümlenir. Kurdele şeklinde ikinci bir örtü kullanılacaksa fiyonk işlemi, sandalyenin sırt kısmına bu kurdele ile yapılır. Diğer bir süsleme şekli ise sandalyeye uygun ölçülerde hazırlanmış kılıflarla yapılan süslemedir. Bu kılıflar, sandalyenin üzerine elbise şeklinde giydirilir. Salonun süslenmesi, bu iş için faaliyet gösteren organizasyon şirketleri tarafından gerçekleştirilebilir. Bu durumda servis personeli ile organizasyon görevlilerinin eş güdümlü çalışması gerekir.

1.2. Servantlar ve Servis Arabaları

Servis salonlarında masa ve sandalyelerden sonra en çok kullanılan mobilyalar, servantlar ve servis arabalarıdır. Bu mobilyaların amacı, servis çalışanlarının işlerini kolaylaştırmaktır. Aynı zamanda konukların kaliteli bir hizmet alması sağlanır.

1.2.1. Servantlar

Restoran çalışanlarının servis sırasında ihtiyaç duyabilecekleri malzemeleri bulundurdukları yerlere **servant** denir. Fransızca servis, İngilizce hizmetçi anlamına gelen servant kelimesinin yiyecek içecek sektöründeki karşılığı ise malzemelerinin depo edildiği çeşitli dolaplardır.

Servantlar, restoranda konumlandığı yere ve karşıladığı ihtiyaca göre üç farklı şekilde isimlendirilir (Görsel 1.9):

1. Ana Servant: Büyük salonu olan restoranlarda bulunur. Restoranın uygun bir yerinde sabit olarak yer alır. Geniş ve uzun yapıdadır. Ana servantın alt kısmında kapaklı dolap, üst kısmında ise raflar yer alır. Kapaklı kısımda örtü ve peçeteler; raf kısmında yedek tuzluk, karabiberlik gibi araçlar ve yedek bardak, fincan gibi servis malzemeleri bulunur. Bazı işletmeler, ana servant olarak salon dışında bulunan arka plan [back round (bek raund)] kısmını kullanır.

2. Posta Servantı: Turizm servis hizmetleri endüstrisinde yaklaşık 40 konuğun oturduğu ve 8-10 masanın bulunduğu alan **posta** olarak adlandırılır. Bir postanın (40 kuver, 10 masa gibi) sorumluluğu, bir garson ve bir komiye aittir. Garson ve kominin servis sırasında ihtiyaç duyacakları malzemeleri bulundurdukları, boş yemek tabaklarını ve bardakları kısa bir süreliğine beklettikleri dolap şeklindeki mobilyalara **posta servantı** denir. Salonun uygun bir yerine -genellikle bina kolonlarının yanına- yerleştirilir. Posta servantında bulunacak malzemeler ve posta servantının yerleşim planı hakkında servis görevlileri bilgilendirilir.

3. Masa Servantı: Masada her an ihtiyaç duyulmayan içecek şişeleri, ekmek sepeti ve çeşitli soslular bu sehpa şeklindeki servanta konur. Bu servantlar, konuk masalarının yanında bulunur. Yiyeceklerin servisi için gerekli tabak, bardak, çatal, bıçak gibi malzemelerin bulundurulmasını sağlar. Ayrıca bütün hâldeyken konukların yanında parçalara ayrılarak servis edilen yiyeceklerin sunumu sırasında servis görevlileri tarafından kullanılır. Bu nedenle **gueridon** (geridon) olarak da adlandırılır.

ANA SERVANT MASA SERVANTI POSTA SERVANTI

Görsel 1.9: Servant çeşitleri

1. 2. 1. 1. Servant Malzemeleri, Malzemelerin Düzeni ve Temizliği

Servantaların temizlik ve düzeninden servis personeli sorumludur. Servantta bulunması gereken malzemelerin çeşidi ve sayısı; restoranda uygulanan servis şekli, menü içeriği, postada bulunan sandalye (kuver) sayısına bağlı olarak değişiklik gösterir. Örneğin, masa örtüsü kullanmayan bir kafenin servantında masa örtüsü bulunmasına gerek yoktur. İşletmenin ihtiyaçlarına göre değişiklik göstermekle birlikte servantlarda şu malzemeler bulunabilir:

- Restoranda kullanılan çeşitli boylarda masa örtüleri
- Çeşitli boylarda kapak örtüleri, dollyler [doley (dantelli kâğıt)]
- Kullanıma hazır kumaş ve kâğıt peçeteler
- Menaj takımları, kül tablaları, kürdanlık ve şamdanlar
- Yeteri kadar sürahi, bardak, fincan çeşitleri, şekerlik ve şeker maşaları
- Çeşitli boylarda servis tepsileri
- Her cinsten yeteri kadar metal servis takımları
- İhtiyacı karşılayacak farklı boylarda tabaklar
- Masa üzerine dökülen kırıntılar için küçük fırçalar ve faraşlar
- Metal kovalar, buz kova ve maşaları
- Isıtıcı reşolar
- Menü ve içecek kartları

Servant düzenlemede ana kural, çok kullanılan malzemelerin kolayca ulaşılabilecek bir yere konması ve malzemelerin bir düzen içinde servanta yerleştirilmesidir. Bu düzen, yer değiştiren çalışanların yabancılık çekmemesi için sürekli aynı kalmalıdır.

Servantlar, servis elemanının çalışma masasıdır. Çalışma masaları temiz ve düzenli olan servis elemanları daha başarılıdır. Servantlar, genellikle ahşap malzemeden yani mobilyadan yapılır. Bu malzemelerin temizliği için ahşap özelliğine uygun araç gereçler seçilmelidir. Bazı ana servantların üzerinde ekmek de kesildiği için ekmek kırıntıları olur. Bunlar, küçük fırçalar ve faraşlarla alınır. Raf ve gözlerdeki örtü veya peçeteler kaldırıldıktan sonra zemin, nemli bezle silinir ve kurulanır. Yemek yağları dökülen yüzeyler, deterjanlı suyla silinip kurulanır. Dolap kapakları ve çekmecelerin tutacakları, sık kullanıldıklarından cilaları zamanla aşınır. Bunlar, ihtiyaç duyuldukça yenilenmelidir.

Servant üzerinde bulunan cam malzemelerin yere düşmesi durumunda kırılacağını unutmayınız. Bu nedenle cam malzemeleri üst raflara yerleştirmeye çalışınız.

1.2.2. Serviste Kullanılan Arabalar

Hem servis personeline kolaylık sağlayan hem de konukların daha kaliteli bir hizmet almasını sağlayan araçlardan biri de servis arabalarıdır. Çeşitli ihtiyaçları gidermek üzere tasarlanan bu arabalar şunlardır:

Servis Arabası: Servis görevlilerinin en önemli yardımcılarından biri de servis arabalarıdır. Çelik, ahşap ve plastik malzemelerden yapılabilir (Görsel 1.10). Salon servise hazırlanırken tabak, bardak, çatal, bıçak gibi malzemelerin taşınmasını sağlar. Servis sırasında ise mutfakta hazırlanan tabakların salona getirilmesi ve boşların da bulaşıkhaneye götürülmesinde kullanılır. Boşları toplama amaçlı kullanılan servis arabalarında artık yiyeceklerin sıyrılması ve çatal bıçakların toplanması için ayrı hazneler bulunur. Bu arabalardan çelik olanları, genellikle kurum restoranlarında; ahşap olanları, birinci sınıf restoranlarda; plastik olanlar ise alışveriş merkezlerinin yemek salonlarında kullanılır.

ÇELİK SERVİS ARABASI

AHŞAP SERVİS ARABASI

PLASTİK SERVİS ARABASI

Görsel 1.10: Servis arabaları

İçecek Servis Arabası: Bu tür arabalar, yemeklerden önce sunulan iştah açıcı (aperitif) ve yemeklerden sonra sunulan [digestive (dijestiv)] içeceklerin sergilenmesi ve konuklara sunulmasında kullanılır.

Mini Bar Arabası: Konaklama işletmelerinin (otel) odalarında yer alan küçük buzdolaplarına **mini bar** adı verilir. Bu dolabın içinde konukların ihtiyaç duyabileceği bazı yiyecek (çikolata, gofret, çerez vb.) ve içecekler (su, meşrubatlar ve mini içecekler) bulunur. Mini barlarda oluşan eksikleri tamamlamak üzere bu malzemeleri taşımada kullanılan servis arabasına da **mini bar arabası** denir.

Oda Servisi Arabası: Konaklama işletmelerindeki konuklar, yiyecek hizmetini çeşitli nedenlerle odalarında almak isteyebilir. Oda servisi bölümü, konukların siparişini alıp konuklara odalarında bu hizmeti sağlar. Böyle durumlarda yiyeceklerin odaya taşınması ve odada yemek masası olarak kullanılması için tasarlanmış oda servisi arabaları kullanılır.

Flambe Arabası: Yiyeceklerin konuk masasının yanında alevlendirilerek hazırlanmasına **flambe** denir. Konukların sipariş ettikleri yiyeceklerin ön hazırlığı mutfakta yapılır. Bu malzemeler, servis personeli tarafından flambe arabası ile konuk masasının yanına getirilir. Salonda, konuk masasının yanı başında bir gösteri (şov) şeklinde bu yiyecekler hazırlanıp konuğa servis yapılır. Flambe arabasının üzerinde bulunan ocak, genellikle tüp gaz ile çalışır. Her kullanımdan sonra tüp gaz, vanasından kapatılmalıdır.

Tranche (Tranş) Arabası: Kelime karşılığı dilimleme ve porsiyonlama olan **tranche**, bütün hâlde hazırlanan yiyeceklerin salonda, servis personeli tarafından dilimlenmesidir. Konuk masasının yanında dilimleme işlemi tranche arabası üzerinde gerçekleştirilir.

Ordövr Arabası: Ordövrün kelime anlamı **soğuk meze**dir. Mutfakta hazırlanan soğuk mezeler, bu arabanın içindeki küçük gastronom küvetlerin (çelik kap) içine yerleştirilir. Ordövr sipariş etmek isteyen konukların masasına bu mezeler götürülerek seçim yapmaları sağlanır.

Çorba Arabası: Mutfakta hazırlanan çorbaların sıcak ve herhangi bir kazaya meydan vermeden hızlı bir şekilde servis yapılması için kullanılan arabalardır. Çorba arabalarının üzerinde ısıtıcı sistem bulunur.

Salata Arabası: Restoranlarda, salataların konuklara sergilenmesi ve servisi için kullanılan arabalardır.

Tatlı Arabası: Yiyeceklerin menüden seçildiği alakart restoranlarda, konukların tatlı ve pasta çeşitlerini görerek seçim yapmalarını sağlamak amacıyla kullanılır.

Peynir Arabası: Klasik menüde yer alan yiyecek sıralamasına göre en son sırada servis yapılan yiyecek, peynirlerdir. Tatlılardan sonra servis yapılan peynirler, uzun bir akşam yemeğinin son yiyeceği olarak çeşitli garnitürler (ceviz, simit, kuru üzüm vb.) ile servis yapılır. Bu servisi gerçekleştirmek için kullanılan iki veya üç katlı arabalara **peynir arabası** denir.

Türk Kahvesi Arabası: Konaklama işletmelerinin lobi, bahçe gibi genel alanlarında kullanılmak ve restoranların bir köşesinde Türk kahvesi hazırlayıp sunmak üzere yapılmış arabalardır. "Kahveci güzeli" isimli servis görevlisinin hazırlayıp sunduğu kahveler, konuklar tarafından ayak üstü veya konuk masasında içilir. **Kahveci güzeli;** otantik kıyafetler giymiş, kadın servis görevlisidir. Kahve arabası da aynı şekilde tasarlanmış olabilir. Arabanın üzerinde kahve pişirilecek kısım (ocak, köz, kum), altında ise yedek cezve, fincan, sürahi ve bardakların bulunduğu malzeme dolabı yer alır.

Servis arabalarını kullanmadığınız anlarda fren pedalını kullanarak tekerleklerini kilitleyiniz. Böylece servis arabalarının kontrolsüz hareketlerini engellemiş olursunuz.

1. 2. 2. 1. Servis Arabalarının Temizliği

Servis personelinin işlerini kolaylaştırarak konuklara daha kaliteli bir hizmet sunmak amacıyla kullanılan arabaların bu amaçlarını gerçekleştirebilmeleri, temiz ve bakımlı olmalarına bağlıdır. Bu nedenle servis arabaları, her servisten sonra temizlenmeli ve servis öncesinde de kontrol edilmelidir.

Servis arabalarının temizliğinde dikkat edilecek genel kurallar şunlardır:

- Serviste kullanılan arabaların çoğunluğu, ahşaptan yapılmıştır. Bu arabaların sudan zarar görebileceği unutulmamalıdır. Bu nedenle arabalar, nemli bezle silinip mutlaka kurulanmalıdır.
- Metal servis arabalarının metal kısımları, aşırı kirlenme durumunda sabunlu suyla silinip kurulanmalıdır. Belirli aralıklarla metal parlatıcı kimyasallar ile temizlenmelidir.
- Flambe, salata, tranş, çorba ve ordövr arabası gibi araba çeşitleri çok kirlenir. Her servisten önce arabaların çıkabilen parçaları, sabunlu (deterjan) sıcak suyla yıkanır ve kurulanır. Yağ ve sos lekeleri için uygun yağ çözücü deterjanlar, ölçülü bir şekilde kullanılmalıdır.
- Ordövr, tatlı ve peynir arabası gibi şeffaf veya cam kapaklı arabalar, cam temizlemede kullanılan malzemeler ile silinmelidir. Soğutuculu arabaların fişi, temizlemeden önce mutlaka prizden çıkarılmalıdır.
- Isıtma sistemi bulunan arabaların yakıt ve gazları, kontrol edilmeli ve gerekiyorsa değiştirilmelidir.
- Arabaların tekerlek kısımları ve fren mekanizmaları, kontrol edilerek ihtiyaç hâlinde makine yağı ile yağlanmalıdır.

Temizlik bakım ve onarımları tam olarak yapılan ve titiz bir şekilde hazırlanan servis arabaları, personelin becerisinin ve işletmenin kalitesinin bir göstergesidir.

Servis arabalarını sadece üretim amaçlarına göre kullanınız.

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 1
KONU	MASALAR VE SANDALYELER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MASA VE SANDALYELERİN TEMİZLENMESİ, TAŞINMASI VE YERLEŞTİRİLMESİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Masaları temizleyiniz.
2. Masaları salona taşıyınız.
3. Masaları yerleşim planına uygun olarak yerleştiriniz.
4. Sandalyeleri temizleyiniz.
5. Sandalyeleri salona taşıyınız.
6. Sandalye süslemesi yapınız.
7. Sandalyeleri masalara göre yerleştiriniz.
8. Masaları servis esnasındaki kurallara uygun olarak taşıyınız.
9. Sandalyeleri servis esnasındaki kurallara uygun olarak taşıyınız.
10. Şekillerine göre masa çeşitleri ile yapıldıkları malzemeye göre sandalye çeşitleri hakkında bilgi veriniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23338

ÖNERİLER

1. Masaları özelliklerine uygun temizlik araç gereçleri ile temizleyiniz.
2. Masaları salona taşımak için çalışma arkadaşınızdan yardım (Varsa masa taşıma arabası kullanınız.) alınız.
3. Masaları yerleştirmek için önceden hazırlanan salon planını kullanınız.
4. Sandalyeleri özelliklerine uygun temizlik araç gereçleri ile temizleyiniz.
5. Sandalyelerin uygun olanlarını salona taşımak için üst üste diziniz.
6. Çeşitli örtülerle sandalye süslemesi yapınız.
7. Sandalye ayağı ile masa ayağının aynı hizada olmasına dikkat ediniz.
8. Masayı, masanın uzun kenarına geçerek çalışma arkadaşınızla karşılıklı taşıyınız.
9. Sandalyeyi, sandalyenin arkalık kısmından tutup en fazla 10 cm kaldırınız.
10. Masa ve sandalye çeşitleri hakkında çeşitli kaynaklardan bilgi edininiz.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 2
KONU	SERVANTLAR VE SERVİS ARABALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SERVİS ARABALARININ HAZIRLANMASI

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Servis arabalarının çeşitlerini göstererek kullanım amaçları hakkında bilgi veriniz.
2. Servis arabasını temizleyerek servise hazır hâle getiriniz.
3. Servis arabasıyla mutfak ve salon arasında servis araçlarını taşıyınız.
4. Flambe arabasını temizleyerek servise hazır hâle getiriniz.
5. Flambe arabasını salona getirerek uygun şekilde konumlandırınız.

ÖNERİLER

1. Servis hizmetleri alanında kullanılan servis arabalarının çeşitleri, kullanım amaçları, temizlenmesi ve servise hazır hâle getirilmesi konusunda çeşitli kaynaklardan araştırma yaparak bir sunum hazırlayınız.
2. Servis arabasını yapıldığı malzemeye (çelik, ahşap, plastik) uygun olarak temizleyiniz. Gerekiyorsa servis arabasının katlarına örtü seriniz. Boş toplama amaçlı kullanılacaklar için artık toplama kovasını ve takım toplama haznesini takınız.
3. Tabakları mutfaktan, bardakları da içecek servis alanından salona servis arabası ile getiriniz. Sonra tabak ve bardak boşlarını mutfağa servis arabası ile götürünüz.
4. Flambe arabasını temizlemek için gerekli araç gereci hazırlayınız. Gerekli güvenlik önlemlerini alarak temizleme işlemini gerçekleştiriniz. Temizlediğiniz flambe arabasına gerekli servis malzemelerini yerleştiriniz.
5. Flambe arabasını servis yapılacak masaya en uygun mesafeye getiriniz. Arabanın fren pedalını kullanarak gerekli tedbirleri alınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23339

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

2. MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI

Yiyecek içecek işletmelerinde servis esnasında masa üzerinde kullanılan araçlara **masa üstü servis takımları** denir. Bu araçların esas amacı, konukların daha konforlu bir hizmet almasını sağlamaktır.

Servis hizmetini kolaylaştıran masa üstü servis takımları, şu dört grupta isimlendirilir:

1. Metal servis takımları
2. Tabaklar
3. Bardaklar
4. Menaj takımları

Masa üstü servis takımlarının temizliği, bakımı, depolanması ve sunuma hazır hâle getirilmesi servis personelinin görevidir. Bu sorumluluğu yerine getirecek olan görevlilerin bu araçları iyi tanıması ve nasıl temizleneceği hakkında bilgi ve deneyime sahip olması gerekir.

2.1. Metal Servis Takımları

Konukların yiyecekleri ağızlarına götürmek ve yiyecekleri tutup parçalamak için kullandığı metal malzemelerdir. Bu malzemeler, çoğunlukla çelikten (krom, nikel) imal edilmiştir. Bunun yanında gümüş, altın gibi değerli metallerden yapılmış metal servis takımları da vardır. Çelik malzemeler; dayanıklı olması, kolay temizlenebilmesi, maliyetinin düşük olması ve kolay temin edilebilmeleri gibi nedenlerle tercih edilir. En önemli metal servis takımlarını çatal, bıçak, kaşıklar oluşturur. Turizm endüstrisi servis hizmetleri alanında bu üçlüye **takım** denir. Örneğin, ana yemek servisinde kullanılan bıçağa **ana yemek takımı** veya **ana yemek bıçağı** denir. Aşağıda metal servis takımları, özellikleri ile birlikte açıklanmıştır.

2.1.1. Metal Servis Takımları Çeşitleri

Ana Yemek Takımları (Büyük Boy Takımlar)

Ana Yemek Çatalı: Masa üstü çatal çeşitlerinin en uzun olanıdır. 19-24 cm ölçülerinde ve 4 taraklı çataldır. Ana yemeklerin servisinde kullanılır.

Ana Yemek Bıçağı: Masa üstü bıçak çeşitlerinin en büyüğüdür. 22-24 cm ölçülerindedir. Ana yemek bıçağının ağzı , hafif tırtıklı yapıdadır.

Ana Yemek Kaşığı: Özellikle çorba servisinde kullanılan büyük boy kaşıktır. Çorba kaşığı olarak da isimlendirilir. 19-24 cm ölçülerindedir.

Antre Takımları: Başlangıç yemeği olarak yenilen soğuk meze, börek ve krep gibi yiyeceklerin servisinde kullanılır. Ordövr takımı olarak da isimlendirilmektedir. Orta boy çatal, bıçak, kaşık olarak da adlandırılabilir.

Antre Çatalı: Şekil olarak benzemekle birlikte ana yemek çatalından küçüktür. 17-19 cm ölçülerindedir. Sıcak ve soğuk başlangıç yemeklerinin ve salataların servisinde kullanılır.

Antre Bıçağı: Ana yemek bıçağının bir boy küçüğüdür ve daha az tırtıklı şekildedir. 20-22 cm ölçülerindedir. Başlangıç yemekleri ile kahvaltı servisinde kullanılır.

Antre Kaşığı: Çorba kaşığının bir boy küçüğüdür. 18-22 cm boyutlarındadır. Et suyu, berrak çorba (konsome), komposto gibi yiyeceklerin servisinde kullanılır.

Tatlı Takımları: Tatlı ve meyve servisinde kullanılan bu çatal, bıçak, kaşık takımı turizm hizmetleri servis endüstrisinde **dessert** (desert) takımı olarak isimlendirilir. Ayrı ayrı olarak ifade edildiğinde küçük çatal, bıçak ve tatlı kaşığı olarak adlandırılır.

Tatlı Çatalı: Serviste kullanılan en küçük çatal çeşididir. Yaklaşık 15-17 cm uzunluğundadır ve dört dişli bir yapısı vardır. Kremalı pastalar haricindeki tüm meyve ve tatlıların servisinde kullanılır.

Tatlı Bıçağı: Masa üstü servis bıçaklarının en küçüğüdür. Yaklaşık 17-19 cm uzunluğundadır. Her türlü meyve, tatlı ve pasta servisinde kullanılır.

Tatlı Kaşığı: Yaklaşık 17-18 cm uzunluğundadır. Kaşığa ihtiyaç duyulan tatlı (puding, krem tatlı vb.) ve meyve (nar) servislerinde kullanılır.

Balık Takımları: Balıkların servisinde kullanılan balık çatal, bıçak, kaşık üçlüsüne **balık takımı** denir. Özellikle menüsü balık yemeklerinden oluşan restoranlarda kullanılır. Birinci sınıf işletmelerde kullanılan bu takımlar, işletmenin kalitesinin de bir göstergesidir.

Balık Çatalı: Balık yemeklerinin servisinde kullanılan balık çatalı, dört dişli yapısı ile antre çatalına benzer ancak orta oluk kısmı, daha içeridedir. Balığın kılçıkları, bu kısma takılarak yukarı doğru çekilip çıkarılır.

Balık Bıçağı: Yaklaşık 19-20 cm büyüklüğünde, kenarları keskin olmayan ve palet şeklinde, uç kısmı sivri bir bıçaktır. Balık çeşitleri ve yemeklerinin yenmesi sırasında balığın kolay parçalanması ve temizlenmesi için yapılmıştır.

Balık Kaşığı: Soslu balık yemeklerinin (pilaki) servisinde kullanılır. Çok kullanılan bir araç olmamakla birlikle balık takımlarının bir parçasıdır.

Bunların dışında kullanılan diğer takımlar ise tereyağı bıçağı, pasta çatalı, dondurma kaşığı, kahve kaşığı ve çay kaşığıdır.

Özel Servis Takımları: Bazı yiyeceklerin servisi, özel takım gerektiren servis malzemeleri ile gerçekleştirilir. Aşağıdaki bölümde bu servis takımlarının özelliklerine değinilmeden sadece isimleri verilecektir.

Istakoz Takımları: ıstakoz çatalı (kaşığı) ve pensi.
Yengeç ve Kerevit Takımı: yengeç çatalı ve bıçağı.
Havyar Takımı: hayvar bıçağı ve kaşığı.
Salyangoz Takımları: salyangoz pensi, çatalı ve tavası.
İstiridye Takımları: istiridye çatalı ve bıçağı.
Kuşkonmaz Servis Takımları: kuşkonmaz pensi, küreği ve servis tepsisi.
Peynir Servis Takımları: peynir bıçağı, peynir servis tahtası.

Servis Takımları
Maşalar: buz maşası, şeker maşası, pasta maşası, salata maşası, makarna maşası vb.
Tranş Takımı: tranş bıçağı, çatalı ve tahtası.
Yemek Servis Takımları: servis çatal, bıçak, kaşığı; servis kepçesi ve servis kevgiri.
Balık Servis Takımları: balık servis çatal, bıçağı; balık spatulası, makası, ve cımbızı.
Diğer: turta spatulası, tabak galoşu, sos kepçesi.

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Özel servis takımlarının resimlerini kullanarak bir pano hazırlayınız. Bu takımların kullanıldığı yiyecek içecek işletmelerinin özelliklerini arkadaşlarınızla paylaşınız.

2.1.2. Metal Servis Takımlarının Temizlenmesi

Metal servis takımları, yoğun kullanımları nedeniyle sürekli temizlenmesi gereken servis araçlarıdır. Bu araçların temizliğinin sağlanması, ilk olarak yıkama ile başlar. Salondan kirli bir şekilde gelen takımlar, bulaşıkhanede dikkatlice yemek artıklarından sıyrılmalıdır. Metal servis takımlarının dikkatsizlik sonucu çöp kutusuna atılması, sık karşılaşılan bir durumdur. Bu duruma dikkat edilmesi gerekir.

Salondan bulaşıkhaneye getirilen kirli metal servis takımları, yiyecek artıklarından sıyrıldıktan sonra iki şekilde yıkanır. Birinci yöntemde metal servis takımları, bulaşık sepetine yatay olarak yerleştirilir. İkinci yöntemde ise metal servis takımları, kendileri için özel olarak yapılmış sepetlere dik şekilde yerleştirilir. Sepetlere yerleştirilen takımlar, bulaşık makinesinde yıkanır.

Sepetlere yerleştirilen metal servis takımları, bulaşık makinesine konulmadan önce duşlama yapılarak yıkanır (Görsel 1.11). Makineden çıkan takımlar, kuruluma ve parlatma amaçlı olarak silinir. Kendi hâlinde kurumaya bırakılan takımların üzerinde su lekesi kalır. Takımları silmek için özel takım ve tabak silme bezleri kullanılır. Bardak bezleri ile takım bezleri, kesinlikle birbirine karıştırılmamalıdır. Genellikle işletmelerde kumaş silme bezleri kullanılıyor olsa da kâğıt havluların kullanılması, hijyen açısından faydalıdır.

Takımlar silinirken şunlara dikkat edilmelidir:

- Takım silme bezi, sol el üzerine açılır ve bir ucu aşağıya doğru sarkıtılır.
- Silinecek takımlar, sağ elle sepetten alınıp sol avuç içine takımların sapları arkaya gelecek biçimde konur.
- Bezin sarkan ucu, sağ ele alınır. Sol eldeki bir takım, aynı elin işaret ve başparmağı ile tutularak sağ eldeki beze alınır.
- Silinen her takım, ayrı bir kap ya da tepsi üzerine konur. Silme esnasında çatal ve kaşıkların ağzı, yukarıya; bıçakların keskin tarafı, sola bakacak şekilde tutulmalıdır. Bu tutuş şekli; çatal ve kaşıkların içinin iyi silinmesini, bıçağın ise eli ya da bezi kesmemesini sağlar.

Takımların temizlenme ve silinme işlemleri, servis bitiminde gerçekleştirilir. Silinen takımlar, bir sonraki servis için hemen kullanılabileceği gibi servant ya da depolarda da istiflenebilir. Depolama işleminde düzen önemlidir.

Servantların özel gözlerinde, çekmecelerinde veya özel takım kutularında istif edilerek saklanan takımlar, gerektikçe buralardan alınarak kullanılır.

Silme sırasında ayrı kap veya tepsilere konan takımların her cinsi, bir çekmece veya göze dizilir. Takımların istifleme işi, çekmece veya gözün en dip tarafından başlanarak yapılır ve takımlar, sapları öne gelecek şekilde dizilir. Çatal ve kaşıkların çukur kısımları, sola bakacak şekilde dizilmelidir. Birinci sıra dolunca biraz geriden ve aynı şekilde ikinci ve sonraki sıralar dizilir. Bıçaklar; üst üste, sapları geride olacak ve keskin tarafları sola bakacak şekilde dizilir.

Yıkanan servis takımlarına silindikten sonra çıplak elle mümkün olduğu kadar az dokunulmalıdır. Kaşık ve çatalların ağza girecek kısımları ile bıçakların ağız kısımlarına hiç dokunulmamalıdır. Aksi hâlde takımların bu kısımlarında parmak izleri kalır ve hijyen kurallarına uyulmamış olur.

Görsel 1.11: Bulaşık sepetleri

PÜF NOKTASI

Çelik malzemeden yapılmış metal servis takımlarını sirkeli suda bekleterek yıkayıp kuruladığınızda daha parlak bir görünüm elde edebilirsiniz.

2.2. Tabaklar

Yiyeceklerin konuklara servis edildikleri kaplara **tabak** denir. Tabaklar; plastik, metal, cam, melamin, seramik ve porselen gibi farklı malzemelerden üretilebilirler. Restoranlarda genellikle porselen tabaklar kullanılır. İşletmelerde kullanılan porselen tabaklarda beyaz, desensiz ve düz modeller tercih edilir. Tabakların kullanım yeri ve amacına göre farklı şekil ve boyutlarda olanları vardır.

2.2.1. Tabak Çeşitleri

Tabaklar; şekillerine göre düz, çukur, yuvarlak ve oval tabaklar, kaplar, kâseler ve fincanlar olarak sınıflandırılabilir.

2. 2. 1. 1. Düz Tabaklar

Servis Tabağı: İçerisinde herhangi bir yemeğin servis yapılmadığı ve kuver tabağı olarak da isimlendirilen 30 cm çapındaki tabaktır. Hasır, metal ve cam gibi malzemelerden yapılanları **supla** olarak bilinir. Masa üzerine konulan en büyük düz tabak modelidir.

Ana Yemek Tabağı: Genellikle ızgara yemeklerin servisinde kullanılan 24-25 çapındaki düz tabaktır.

Ordövr veya Antre Tabağı: Soğuk ve sıcak başlangıç yemeklerin sunumunda kullanılan 21-23 cm çapındaki düz tabaktır.

Dessert (Tatlı) Tabağı: Tatlı servisinde kullanılan 17-19 cm çapındaki düz tabak çeşididir.

Ekmek Tabağı: Serviste kullanılan en küçük boy düz tabak çeşididir. 16-17 cm çapındadır.

2. 2. 1. 2. Çukur Tabaklar

Çorba Tabağı: 20-24 cm çapında, çorbaların servisinde kullanılan bir modeldir. Diğer bir ismi de çukur tabaktır. Çorbalar, bu tabak dışında kâsede de servis yapılabilir.

Yemek Tabağı: 19-20 cm çapında bir tabaktır. Sulu yemeklerin servisinde kullanılır. Genellikle lüks işletmelerde kullanılmamaktadır. Kuzu haşlama, etli yaprak sarma, kuru fasulye gibi soslu yemekler bu tabakta servis yapılır.

Makarna (Spagetti) Tabağı: Ortası çukur, kenarı geniş ve düz tabak modelidir. 25-27 cm çapındadır. Makarna çeşitlerinin servisinde kullanılır.

2. 2. 1. 3. Kaseler ve Fincanlar

Çorba Kasesi: Çorba, cacık, komposto gibi yiyeceklerin servisinde kullanılan 20 cm çapındaki çukur tabaklardır. Altlığı ile birlikte servis yapılır.

Konsome Kasesi ve Fincanı: Berrak ve duru çorbaların servisinde kullanılan bir kasedir. Kenarlarında bulunan kulpları sayesinde konsomenin tabakta kalan son kısmı, kaşıksız olarak içilir. Konsome fincanı da yine aynı amaç için kullanılır.

Çay ve Kahve Fincanı: Kahve, granül kahve, filtre kahve ve çay servisinde kullanılan tek kulplu fincan çeşididir. Altlığı ile birlikte kullanılır. Ülkemizde çay, klasik cam bardağında servis yapılır. Ancak Uluslararası servis şekillerinde ise fincanda servis yapılmaktadır. İçerisine 12-20 cl sıvı alabilir.

Cappicino (Kapiçino) Fincanı: **Cappuccino,** süt ve süt köpüğünden oluşan bir kahve türüdür. Fincanı da geniş ağızlı ve dar tabanlıdır.

Espresso Fincanı: Espresso bir tür İtalyan kahvesidir. 7-10 cl hacimli düz bir fincanda servis yapılır.

Türk Kahvesi Fincanı: En küçük fincan modelidir. Çeşitli desenler ile süslenmiş modelleri vardır. Kendi altlığı ile servis yapılır.

2. 2. 1. 4. Yuvarlak ve Oval Tabaklar

Salata Tabakları: Salataların servisinde 17 cm kayık ya da 18 cm yuvarlak tabaklar kullanılır.

Balık Servis Tabağı: Ovaldir. Bir ucunda balık baş motifi, diğer ucunda ise balık kuyruğu motifi bulunur. Izgara balık yemeklerinin servisinde kullanılır.

2. 2. 1. 5. Servis Kapları

Çorba Servis Potu: Çorbanın servis personeli tarafından salonda servis yapılması için kullanılan geniş hacimli, oval, kapaklı, porselen ve kulplu servis araçlarıdır.

Çay Kahve Potu: Konuklara çay, kahve veya sıcak su servisinde kullanılan araçlardır. Genellikle porselen modeller kullanılmakla birlikte alüminyum ve paslanmaz çelik modelleri de vardır.

Kayık Tabaklar: Elips şeklinde tabaklardır. Yemek servisinde en fazla kullanılan tabak modelidir.

Sosluklar: Sosların servisinde kullanılan, metal ve porselenden yapılmış servis araçlarıdır. Bir tarafı kulplu, diğer tarafı sosun akmasını sağlayacak şekildedir.

Sürahi ve Karaflar: Su, meyve suyu gibi içeceklerin servisinde kullanılan 1-1,5 litre hacimli servis araçlarına **sürahi** denir. Aynı amaç için kullanılan daha küçük ölçekli kaplara ise **karaf** denir. Genellikle cam malzemeden yapılanları tercih edilir. Kulplu ve kulpsuz modelleri vardır.

Tepsiler: Çeşitli boy ve ebatlarda, kulplu ya da kulpsuz, metal, plastik ya da ahşap gibi malzemelerden yapılan servis araçlarıdır.

2.2.2. Tabakların Temizlenmesi

Servis alanından toplanan bulaşık tabaklar, servis personeli tarafından bulaşıkhaneye götürülür. Burada servis görevlileri tarafından tabakların üzerindeki yiyecek artıkları sıyrılıp çöp kutusuna dökülür. Aynı cins tabaklar, üst üste konarak bulaşık tezgâhına bırakılır.

Tabakların yıkanması, bulaşıkhane personelinin görevidir. Personel, tabakları yıkadıktan sonra servis personeli, tabakları kontrol edip siler. Yıkama sonrası yemek lekeleri çıkmayan tabaklar, tekrar yıkamaya verilir. İçinde su damlacıkları kalan tabaklar, hemen silinir. Tabak silmede kullanılan bezler, sadece bu işlem için kullanılır. Tabak silme işlemi, aşağıdaki basamaklara göre yapılır:

1. Tabak silme bezi, bir ucu aşağıya sarkacak şekilde çaprazlamasına sol el üzerine açılır.
2. Sağ elle bir tabak alınıp sol el üzerine konur.
3. Sol el başparmağıyla tabak üstten, diğer parmaklarla da tabağın altından tutulur.
4. Bezin sarkan ucu sağ ele alınır, tabağın üzerine konur ve saat yönünün tersine daireler çizilerek tabağın içi silinir.
5. Tabak, her iki elin içinde döndürülerek kenarları silinir.
6. Bezin sağ eldeki ucu ile tabağın altı, yine saat yönünün tersine daireler çizilerek silinir ve silme işlemi tamamlanır.
7. Silinmiş tabak, sol elle sol tarafa bırakılır.

Tabakların silinme işlemi tamamlandıktan sonra silme bezi, temiz ise bir sonraki kullanım için katlanarak muhafaza edilir. Tabaklar ise muhafaza edilecekleri dolap, raf ya da tabak arabalarına kaldırılır. Tabakların kenarları, temizleme ve istifleme aşamasında kırılabilir. Bu durumdaki tabaklar kesinlikle kullanılmaz. Bu ve bunun gibi olumsuz durumların önüne geçmek için tabakların yerleştirilmesinde aşağıdaki kurallara uyulmaladır.

- Tabaklar, istifleme aşamasında çok fazla üst üste yığılmamalıdır.
- Aynı büyüklükteki tabaklar, üst üste konulmalıdır.
- Değişik büyüklükteki tabaklar, karışık şekilde üst üste konulmamalıdır.
- Kase ve fincan gibi kapların üç taneden fazlası, üst üste konulmamalıdır.
- Tabak kenarları, fincan ve benzeri kapların sapları istif raflarından taşmamalıdır.

- Tabakaların birbirleriyle sürtünmeleri, çizilmelerine neden olur. Buna dikkat edilmelidir.
- Servis tabakaları; ocak, fırın gibi yüksek ısıya yayan cihazlarda kullanılmamalıdır. Aksi takdirde çatlamaya neden olur.
- Sıcak tutulması gereken çorba ve yemek tabakları, ısıtıcılı tabak arabalarına ya da reşolara; salata, tatlı ve meyve tabakları ise tabak arabalarına ya da dolaplara dizilmelidir.

Kenarı kırık tabaklar, yaralanmalara ve bakterilerin yaşayabileceği uygun ortamların oluşmasına neden olur.

2.3. Bardaklar

İçeceklerin konukları servis edildiği kaplara **bardak** denir. Bardaklar; plastik, metal ve camdan yapılabilir. Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan bardaklar, camdan imal edilmiştir. Saydam yapıları, kolay temizlenebilmeleri, hijyenik olmaları ve uygun maliyetleri nedeniyle tercih edilirler fakat çabuk kırılmaları nedeniyle kazalara neden olabileceği unutulmamalıdır.

2.3.1. Bardak Çeşitleri

Bardak üretimi yapan firmalar, ürün şekil ve ebatlarını sürekli değiştirmekte ve yeni modeller piyasaya sürmektedir. Seçilen bardağın servis yapılacak içeceğin tad, koku ve sıcaklığını konuğa yansıtabilecek modelde olması gerekir (Görsel 1.12). İçeceğin servis porsiyonuna uygun büyüklükte ve rengini doğal olarak gösterecek saydamlıkta olmasına dikkat edilmelidir.

Yiyecek içecek işletmelerinde en çok kullanılan bardak çeşidi, su bardağıdır. Ayaklı ve ayaksız modelleri bulunur. Bu bardaklar, genel olarak 250-350 ml (25-35 cl) hacimlidir. Su ve daha fazla hacme sahip içeceklerin servisinde kullanılır.

Görsel 1.12: Bardak çeşitleri

Balon Bardaklar: Büyük boy, ayaklı bardaklar; yiyecek içecek işletmelerinde en çok kullanılan bardak çeşididir. Genellikle su servisinde kullanılmakla birlikte meşrubat servisinde de kullanılabilmektedir. Orta boy ayaklı bardaklar, 20-25 cl hacimli olurlar. Bunlar da uygun hacimdeki diğer kokteyllerin servisinde kullanılır. Küçük boy ayaklı bardaklar, 15-20 cl hacimlidir. Küçük boy ayaklı bardaklar, aynı zamanda uygun hacimli kokteyllerin servisinde de kullanılır.

Flüt ve Kup Bardaklar: Bu bardaklar, uygun hacimli kokteyllerin servisinde kullanılır. Hacimleri 18-25 cl'dir. Genel olarak flüt (flüte) ve kup (cup) olarak iki çeşidi, yaygın olarak kullanılır. Uzun ayaklı, dar gövdeli olanına **flüt bardak** denir. **Kup**, yine ayaklı ve yayvan (geniş) ağızlı bardaktır.

Kısa Ayaklı Bardaklar: Hacimleri 18-24 cl olmakla birlikte daha büyük hacimlerde de olabilmektedir. Ağzı dar, gövdesi geniş ve kısa ayaklı bir bardaktır. Ağzının dar ve gövdesinin geniş olması, içeceğin kokusunun içen kişi tarafından hissedilebilmesini kolaylaştırır.

Meyve Suyu Bardağı (Juice Bardakları): Tüm meşrubat çeşitlerinin, uygun hacimli kokteyl ve long drink içeceklerin servisinde kullanılır. Taze sıkılmış meyve suları, yaklaşık 20-25 cl hacimdeki ayaklı ya da ayaksız kokteyl bardakları ile servis yapılabilir. Meşrubatlar, yaklaşık 35-40 cl arasında servis yapıldığı için daha büyük boyuttaki bardaklar kullanılmaktadır.

2.3.2. Bardak Temizleme

Bardakların temizlenmesi, iki aşamada gerçekleştirilir. İlk aşamada bardaklar yıkanır, ikinci aşamada ise yıkanan bardaklar silinerek kurulanır. Yeni alınmış ve uzun süre kullanılmamış bardaklar, önce soğuk suyla daha sonra gerekirse sıcak suyla yıkanır.

Konuk masasından alınan bardaklar, bulaşıkhaneye götürülür. Bardakların içinde kalan içecekler lavaboya, limon-kokteyl süsü gibi artıklar ise çöpe boşaltılır. Boş bardaklar, özel bardak sepetlerine yerleştirilir. Bardak sepetine aynı cins bardaklar, ters bir şekilde yerleştirilir. Bazı işletmelerde bardakların yıkanma sorumluluğu, servis personelindedir. Bardakların yıkanması için kullanılan makinede (Görsel 1.13) sadece bardak yıkanmalıdır. Yağlı, sütlü ve yumurtalı içeceklerin servis edildiği bardaklar, en son yıkanmalıdır. Takım, tabak veya diğer araçların yıkanması için bardakların yıkandığı makine kullanılmamalıdır.

Görsel 1.13: Makinede bardak yıkama

Yıkanan bardaklar, suyunun süzülmesi için bir süre bekletilir. Bardaklar, kendiliğinden kuruması beklenmeden silinmelidir. Bardak silme bezleri, sadece bardak silme amacıyla kullanılan keten veya keten-pamuk karışımı kumaştan olmalıdır.

Bardakları kurularken üzerinde kumaş lekesi kalmaması için suyu kolay emen bezler kullanılmalıdır. Bardak silme, şu şekilde yapılır:

1. Bardak silme bezi, sol el üzerine köşelemesine açılır.
2. Silinecek bardak, sağ elde tutulup sol elin avuç içine yerleştirilir.
3. Bezin sarkan kısmı, sağ el ile tutulup bardağın içine sokulur.
4. Sağ elin başparmağı; bez ile birlikte bardağın içinde, diğer dört parmak bezi kavrar şekilde bardağın dışında tutulur. Bardak, bu şekilde sağa, sola çevrilir.
5. Çevirme işlemi tamamlandıktan sonra sol avuç içindeki bardak, ışığa tutularak leke kalıp kalmadığı kontrol edilir.
6. Silme işlemi tamamlanan bardak, tepsi üzerine ağzı kapalı olacak şekilde konur.

Bardak silme esnasında yaşanabilecek kazaları ortadan kaldırmak için talimatlara uyunuz. Fiziksel güç uygulamadan bardak silme bezi ile bardağı siliniz.

Silinen bardakların düzenli bir şekilde yerleştirilmesi hem bardakların muhafazası hem de kazaların önlemesi açısından önemlidir. Bardakların yerleştirilmesi sırasında aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Silinen bardaklar, ağzı kapalı olarak servantlara ya da dolaplara dizilmelidir.
- Aynı cins bardaklar, dipten öne doğru ve yan yana grup oluşturacak şekilde dizilmelidir.
- Yüksek bardaklar, arkada olacak şekilde dizilebilir.
- Kullanım miktarına göre çok kullanılan bardaklar, öne; az kullanılanlar, arkaya konulabilir.
- Bardaklar, uzun süre kullanılmayacaksa kutularında muhafaza edilebilir.

2.4. Menajlar

Misafirlerin yiyeceklerine istedikleri tadı vermek için kullandıkları (tuz, karabiber, ketçap, mayonez, hardal, acı biber) malzemelerin konulduğu kaplar ile masaya yerleştirilen (kürdan, vazo, şamdan, peçetelik) diğer araçların hepsine genel olarak **menaj** denir. Menajların tamamı ise **menaj takımları** olarak adlandırılır. Menaj takımları, her servisten sonra mutlaka temizlenmeli ve içindeki malzemenin miktarı, kontrol edilmelidir.

2.4.1. Menaj Çeşitleri

Menaj çeşitlerinin bazıları, masa üstünde sürekli bulunurken bazıları ise konukların istekleri üzerine masaya getirilir. Servantta bulunan bu malzemeler, her an kullanıma hazır bekletilir.

Tuzluk, Biberlik: Yiyeceklerin lezzetlendirilmesi için kullanılır. Üç delikli olan karabiberlik, tek delikli olan ise tuzluk olarak kullanılır. Nemli bölgelerde tuzluk içerisine pirinç taneleri konulabilir. Dört kişilik dikdörtgen ve yuvarlak masalarda ortaya, iki kişilik kare masalarda ise masa kenarına konur. Her servisten önce kontrol edilip mutlaka temizlenmelidir.

Vazo: Sabah kahvaltısı ve öğle yemeği servisinde kullanılabilir. Masaya hoş bir görünüm katmak ve masada dekor olması için kullanılır. Vazoya canlı çiçek konulacaksa her servisten önce suyu kontrol edilmelidir. Solmuş olanlar, yenisi ile değiştirilmelidir. Cansız çiçeklerin ise tozu alınıp yaprakları silinmelidir. Vazoların masada oturan kişilerin birbirlerini görmelerini engellemeyecek boyutta olmasına dikkat edilmelidir. Vazo, diğer masa menajlarının yanına konulabilir.

Şamdan: Akşam yemeği servisinde kullanılır. Masanın ortasında yer alır. Masaya hoş bir görünüm katar. Mumlu, sıvı ve jel yakıtlı, pilli ve şarjlı modelleri vardır. Konuk, masaya oturduktan sonra şamdan yakılır. Servis bitiminde mumlar, sıcak su ile temizlenip yenisi ile değiştirilir. Diğer modellerdeki mumlar da uygun temizlik gereçleri ile temizlenir.

Masa Numaratörü: Servis alanında bulunan masalar, yerlerinin kolayca tespit edilebilmesi amacıyla numaralandırılır. Böylece masanın kim için ayrıldığı, yeri ve kaç kişilik olduğu kolayca bilinir. Davetlerde genellikle yüksek ayaklı modeller kullanılır. Günlük kullanımda ise kısa ayaklı olanları tercih edilir. Her servis öncesi temizlenerek masanın görülebilecek bir yerine konur.

Peçetelik: Kâğıt peçetelerin konuklara sunulmasında kullanılır. Bez peçetelerin kullanıldığı restoranlarda konuğun isteği üzerine masaya götürülür. Sadece kâğıt peçetenin kullanıldığı işletmelerde tuz ve biberlik ile yan yana konur.

Kürdanlıklar: Kürdanların konulduğu kaplardır. Kulpsuz bir fincana benzer görüntüdedir. Kürdanlar, hijyen açısından kâğıt veya plastik muhafazalı olmalıdır. Masada tuzluk ve biberliğin yanında bulunur. Birinci sınıf işletmelerde ise konuğun isteği üzerine masaya getirilir.

Karabiber Değirmeni: Tane karabiber, toz karabibere oranla daha yoğun koku ve lezzet içerir. Bu nedenle konuklar tarafından tercih edilebilir. Karabiber değirmeninin farklı malzemeden (ahşap, metal, plastik) yapılmış modelleri bulunur. Değirmenin parçalarının sağa sola hareket ettirilmesi ile tane karabiberler parçalanarak toz hâline gelir. Konukların isteği üzerine masaya götürülür. Her servisten sonra kontrol edilip temizlenmelidir.

Ketçap ve Mayonez Kabı: Kendi orijinal kaplarında servis yapılabilirler. Her kullanımdan sonra kabın dışı ve sosun aktığı kısım temizlenmelidir. Mümkün olduğunca buzdolabında muhafaza edilmelidir. Birinci sınıf yiyecek içecek işletmelerinde ise porselen, ufak kaselerde küçük bir kaşık ile servis yapılır. Konuğun isteği üzerine masa götürülür. Masada konukların kolay ulaşabilecekleri bir yere konur.

Hardal Kabı: Krem kıvamındaki hardal sosunun servis yapılmasında kullanılır. Genellikle et yemekleri ile servis yapılır. Kendi özel kabında veya küçük kâseler içerisinde servis yapılır. Hava ile temas etmesi sonucu kurur ve hoş olmayan bir görüntü ortay çıkar. Bu nedenle her servis öncesi kabı temizlenerek içindeki sos yenilenmelidir.

Zeytinyağı ve Sirkelikler: Zeytinyağı ve sirkeyi misafir masasında servis yapmak için kullanılır. Eğer masaya bırakılması isterse konukların kolay ulaşabilecekleri bir yere konur. Zeytinyağı ve sirkelikler, faklı şekil ve boyutlarda olabilir. Her servisten önce boşaltılıp yıkanır. Kurulandıktan sonra tekrar doldurulur. Eğer bir önceki serviste kullanılan yağ ve sirke, kullanılacaksa tülbent veya ince süzgeç ile süzülür.

Kül Tablası: Sigara içen misafirlerin sigaralarının küllerini boşaltmaları amacıyla kullanılan malzemelerdir. Servis malzemeleri içinde en sık ve çok kullanılan malzemedir. İşletmenin şekline ve dekorasyon özelliklerine göre değişik model ve yapıdadırlar. Porselen, metal ve camdan yapılan modelleri, işletmeler tarafından daha kullanışlı bulunmaktadır. Kullanıldığı alana göre üstü kapalı veya açık modelleri de mevcuttur. Diğer menajların yanına konularak masaya yerleştirilir.

PÜF NOKTASI

Karabiber menajlarını temizlerken ve doldururken maske kullanırsanız sürekli hapşırmak zorunda kalmazsınız.

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 3
KONU	METAL SERVİS TAKIMLARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: METAL SERVİS TAKIMLARININ SİLİNMESİ, YERLEŞTİRİLMESİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kirli metal servis takımlarını bulaşıkhaneye götürüp temizlenmesini sağlayınız.
2. Yıkanmış metal temiz takımlarını bulaşıkhaneden alınız.
3. Metal servis takımlarını usulüne uygun olarak kurulayınız.
4. Kuruladığınız metal servis takımlarını çeşidine göre ayrıştırınız.
5. Metal servis takımlarını tabakta taşıma yöntemine göre taşıyınız.
6. Metal servis takımlarını tepside taşıma yöntemine göre taşıyınız.
7. Metal servis takımlarını servis öncesi istifleyiniz.
8. Metal servis takımlarının masadaki yerini gösteriniz.
9. Atölyenizdeki özel metal servis takımlarının hangileri olduğunu gösteriniz.
10. Özel metal servis takımlarının kullanım amaçları hakkında bilgi veriniz.

ÖNERİLER

1. Metal servis takımlarını bulaşık sepetlerine yerleştiriniz.
2. Metal servis takımlarının temizliğini kontrol ediniz.
3. Leke bırakmayan temiz bez kullanınız. Silme sonrası parlaklık kontrolü yapınız.
4. Metal servis takımlarını çeşidine ve kuralına göre sepetlerine yerleştiriniz.
5. Metal servis takımlarının tabakta peçete ile taşınması işlemini gerçekleştiriniz.
6. Tepsi ile taşıma işlemini gerçekleştiriniz.
7. Silme işlemi tamamlanan takımları ilgili servantlara yerleştiriniz.
8. Çatal, bıçak, kaşığı masadaki yerine koyunuz.
9. Atölyenizdeki diğer metal takımlarını temizleyiniz.
10. Diğer metal takımların kullanım amaçları hakkında çeşitli kaynaklardan bilgi ediniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23340

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	**30**	**50**	10	**10**	**100**	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 4
KONU	TABAKLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TABAKLARIN TEMİZLENMESİ, YERLEŞTİRİLMESİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kirli tabakları bulaşıkhaneye götürüp temizlenmesini sağlayınız.
2. Temizlenmiş tabakları bulaşıkhaneden alınız.
3. Tabakları usulüne uygun olarak kurulayınız.
4. Kuruladığınız tabakları çeşidine göre ayrıştırınız.
5. Temiz tabakları elde temiz tabak taşıma yöntemine göre taşıyınız.
6. Temiz tabakları tepside tabak taşıma yöntemine göre taşıyınız.
7. Temiz tabakları tabak (servis) arabasında tabak taşıma yöntemine göre taşıyınız.
8. Temiz tabakları servis öncesi istifleyiniz.
9. Tabakların masadaki yerini gösteriniz.
10. Atölyenizdeki tabak çeşitlerini göstererek hangi amaçlarla kullanılabileceğini açıklayınız.

ÖNERİLER

1. Tabakların içindeki artıkları temizleyerek tabakları bulaşık sepetine yerleştiriniz.
2. Yıkanan tabakların temizliğini kontrol ediniz.
3. Leke bırakmayan ve sadece tabak kurulamada kullanılan bez kullanınız.
4. Tabakları boyutlarına ve çeşidine göre üst üste yerleştiriniz.
5. Temiz tabakları sol el ile sol kol üzerine yaslayıp taşırken sağ kol ile destekleyiniz.
6. Dikdörtgen tepsi kullanarak tepsi ile taşıma işlemini gerçekleştiriniz.
7. Tabakları atölye donanımına uygun olarak araba ile taşıyınız.
8. Tabakları ilgili raflara, servantlara ya da tabak arabalarına yerleştiriniz.
9. Tabakları çeşitlerine göre masadaki yerine yerleştiriniz.
10. Tabak çeşitlerinin kullanım amaçları hakkında çeşitli kaynaklardan bilgi edininiz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23341

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 5
KONU	BARDAKLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BARDAKLARIN SİLİNMESİ, YERLEŞTİRİLMESİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kirli bardakları bulaşıkhaneye götürüp temizlenmesini sağlayınız.
2. Yıkanmış bardakları bulaşıkhaneden alınız.
3. Bardakları usulüne uygun olarak kurulayınız.
4. Kuruladığınız bardakları çeşidine göre ayrıştırınız.
5. Temiz bardakları elde, temiz bardak taşıma yöntemine göre taşıyınız.
6. Temiz bardakları tepside bardak taşıma yöntemine göre taşıyınız.
7. Günlük kullanılacak bardakları servis öncesi istifleyiniz.
8. Günlük olarak kullanılmayacak bardakları depolayınız.
9. Bardakların masadaki yerini gösteriniz.
10. Atölyenizdeki bardak çeşitlerini göstererek hangi amaçlarla kullanılabileceğini açıklayınız.

ÖNERİLER

1. Bardakların içindeki artıkları temizleyerek bardakları bardak sepetine yerleştiriniz.
2. Yıkanan bardakların suyunun süzülmesini bekleyiniz.
3. Leke bırakmayan ve sadece bardak kurulamada kullanılan bez kullanınız.
4. Bardakları boyutlarına ve çeşidine göre yerleştiriniz.
5. Temiz bardakları elde sol elde beş adet olacak şekilde taşınız.
6. Tepsi üzerine peçete sererek tepsi ile taşıma işlemini gerçekleştiriniz.
7. Bardakları ilgili servantlara yerleştiriniz.
8. Bardakları kendi kutularına koyarak depolayınız.
9. Su bardağını ana yemek bıçağının önüne koyunuz.
10. Bardak çeşitlerinin kullanım amaçları hakkında çeşitli kaynaklardan bilgi edininiz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23343

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 6
KONU	MENAJLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MENAJLARIN TEMİZLENMESİ, YERLEŞTİRİLMESİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tuzluk ve biberlikleri kontrol ederek temizleyiniz.
2. Peçetelik ve kürdanlıkları kontrol edip temizleyiniz.
3. Vazo ve şamdanları usulüne uygun olarak temizleyiniz.
4. Masa numaratörleri ve kül tablalarını usulüne uygun olarak temizleyiniz.
5. Zeytinyağı ve sirkelikleri temizleyerek doldurunuz.
6. Ketçap ve mayonez şişelerini temizleyerek servise hazır hâle getiriniz.
7. Baharat ve sos kaplarını temizleyerek servise hazır hâle getiriniz.
8. Masada bulunması gereken menaj takımlarını masaya yerleştiriniz.
9. Servantta bulunması gereken menaj takımlarını servantlara yerleştiriniz.
10. Atölyenizdeki menaj çeşitlerini göstererek hangi amaçlarla kullanıldığını açıklayınız.

ÖNERİLER

1. Tuzluk ve biberlikleri doldurmak için gerekli malzemeleri temin ediniz.
2. Kâğıt peçete, plastik veya kâğıt kaplı kürdan kullanınız.
3. Vazoda kullanılan çiçekleri türüne (canlı, plastik), şamdanları ise yakıtlarına (mum, jel, pil) göre kontrol edip temizleyiniz.
4. Masa numaratör ve kül tablalarının yapıldığı malzemeye uygun temizlik gereçleri ile temizleyip numaratör ve kül tablalarının tamamen kurulanmasına dikkat ediniz.
5. Zeytinyağı ve sirkeyi süzünüz. Kaplarını temizleyip kurulayınız. Leke bırakmayan ve sadece tabak kurulamada kullanılan bez kullanınız.
6. Şişelerin ağız kısmının temizliğine dikkat ediniz.
7. Baharat ve soslukları temizleyip doldurunuz.
8. Menajları masadaki yerlerine ve kişi sayısına göre yerleştiriniz.
9. Servant menajlarını yerleşim planına uygun olarak yerleştiriniz.
10. Menaj çeşitleri hakkında çeşitli kaynaklardan bilgi edininiz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23344

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

3. MASA ÖRTÜLERİ

Masaların örtülmesi ve böylece salonun güzel ve dolu görünmesini sağlayan çeşitli renkler ve boyutlardaki kumaş malzemelere genel olarak **masa örtüsü** denir. Masaları dış etkenlerden koruyan, konukların daha konforlu bir hizmet almasını sağlayan ve servis malzemelerinin konulması sırasında oluşan gürültüyü engelleyen masa örtüleri farklı kumaşlardan yapılabilir. Bunlar;

- Pamuklu,
- Keten,
- Sentetik ve
- Karışık kumaş örtülerdir.

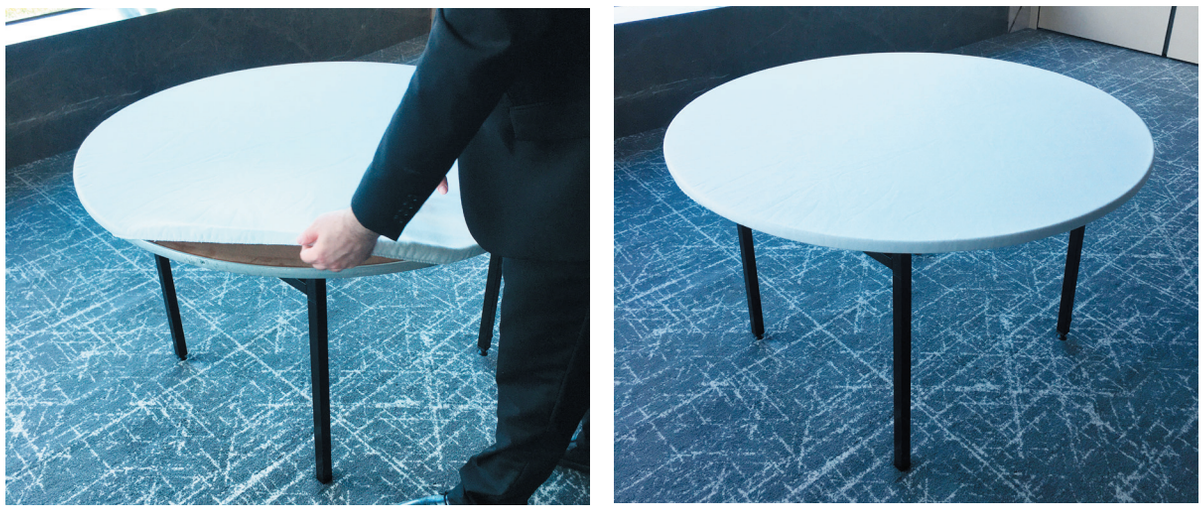
Yiyecek içecek işletmelerinde temizliğin simgesi olan beyaz renk masa örtüleri, tercih edilmektedir. Beyaz örtüler, yüksek sıcaklıklarda yıkanabilme ve kolay dezenfekte edilebilme gibi avantajlar sunar. Bunun yanında işletmeciler, salonun bütünüyle uyumlu olan farklı renkler de tercih edebilir.

Masa üzerine serilen örtüler, kullanım amaç ve boyutlarına göre farklı isimler alır. Bu örtülerin katlanması, serilmesi ve toplanması da belirli kurallar dâhilinde yapılır.

3.1. Masa Alt Örtüsü (Molton)

Yemek masalarının altına serilen kalın ve yumuşak malzemeden yapılmış bir örtüdür. Masa boyutundan yaklaşık 10 cm daha uzundur. **Molton** ya da **miflon** olarak da isimlendirilebilir (Görsel 1.14). Masa tablasına dokunulduğunda yumuşak bir zemin hissi verebilmesi için aba, keçe ve çuha gibi malzemelerden yapılır. Su geçirmez yapısı sayesinde, masaya dökülen sıvıların masa tablasına zarar vermesine izin vermez. Aynı zamanda tabakların ve diğer servis araçlarının masaya konuluşu sırasında ses çıkmasını engeller.

Kaymaması için genellikle kare ve dikdörtgen örtülerin köşelerine, yuvarlak olanların bütün çevresine lastik dikilerek kılıf gibi masaların üzerine geçirilir. Köşeleri bağcıklı olanları da bağcıklar yardımıyla masa ayaklarına bağlanır.



Görsel 1.14: Masa alt örtüsü (Molton)

3.2. Masa Örtüsü

Masa alt örtüsünün (molton) üzerine serilen ve masa kenarından yaklaşık 30-35 cm sarkan örtülere **masa örtüsü** denir. Örneğin 80*80 cm boyutlarındaki iki kişilik bir kare masanın örtüsü, 140*140 cm olmalıdır. Böylece masa örtüsünün sarkan kısımları, sandalye üzerinde toplanmaz ve oturan konuğu rahatsız etmez. Masa örtüleri, her servisten sonra değiştirilmelidir. Çamaşırhanede yıkanan örtülerin kolayca serilebilmesi için bir kural dâhilinde katlanması gerekir.

Hem servis personelinin hem de çamaşırhane görevlilerinin bilmesi gereken bu yönteme göre dikdörtgen masa örtüleri, sırasıyla şu şekilde katlanır:

1. Örtü, uzunlamasına ikiye katlanır.
2. Uzunlamasına ikiye katlanmış örtü, bir kez daha uzunlamasına ikiye katlanır.
3. Uzunlamasına dörde katlanmış durumdaki örtü; bu defa kat yeri içte, kenarlar dışta kalacak şekilde enine ikiye katlanır.
4. Enine ikiye katlanan örtü; bir kere daha yine kat yeri içte, açık kenarlar dışta olacak şekilde ikiye katlanır.

Kare masa örtülerinde tüm kenarlar eşittir. Dikdörtgen masa örtüsünün katlamasındaki kurallar, kare masa örtülerinde de geçerlidir. Yuvarlak masaların örtüleri ise şu şekilde katlanır:

1. Yuvarlak masa örtüsü önce ikiye katlanır.
2. Yarım daire şeklini alan örtünün iki kenarı birleştirilerek tekrar katlanır.
3. Koni şeklini alan örtü, alt kenarlarından tekrar ikiye katlanarak serilmeye hazır hâle getirilir.

Çamaşırhanede usulüne uygun olarak katlanan örtüler, servis personeli tarafından servis öncesi masalara serilir. Örtünün serilmesi, şu şekilde yapılır:

1. Örtü, masanın uzun kenarına konur.
2. Servis personeli, örtünün bir ucunu sağ tarafa; diğer ucunu ise masanın sol tarafına sarkıtır.
3. Masa üzerinde dörde katlı bir şekilde duran örtü katları arasına parmaklar yerleştirilir.
4. Parmaklar, işaret parmağı en üstte ve en küçük parmak en altta olacak şekilde katlar arasına yerleştirilir.
5. Örtü iki elle yukarı doğru kaldırılarak en alt kat, masanın karşı kenarından sarkıtılır.
6. İşaret parmağı ile tutulan kat ise en son bırakılır.
7. Örtü üzerindeki ütü çizgileri ve örtünün sarkan kısımları düzeltilir.
8. Son kontroller, parmak ucu ile yapılır.

Bir masanın örtüsünün değiştirilmesi gerektiğinde ise değişecek örtünün uzun kenarındaki sarkan kısımlar, masa üzerine toplanır. Serilecek temiz örtünün ilk katı bırakıldıktan sonra kirli örtünün masa üstündeki ucu tutularak çek bırak yöntemi uygulanır. Bu yöntem, konukların salonda olduğu anlarda uygulanır.

PÜF NOKTASI

Masa örtülerini sermeye başlamadan önce ellerinizi yıkayınız.

3.3. Kapak Örtü

Masa yüzeyini kaplayan ve masanın kenarlarından 10 cm sarkan örtülere **kapak örtü** denir. Bu örtüler için çabuk temizlenen, leke tutmayan ve kolay ütülenen kumaşlar tercih edilir. Kapak örtüler, masa örtüsü ile aynı renkte olabilir ama genel olarak örtülerden farklı renktedir. Kapak örtüler, görünüş güzelliğinin yanında zamandan ve temizlik maddelerinden tasarruf sağladıkları için tercih edilmektedir. Kapak örtüler de aynı masa örtüleri gibi serilir (Görsel 1.15).

Görsel 1.15: Kapak örtülü masa

3.4. Runner (Ranır)

Masa örtüsü üzerine serilen ve konukların karşılıklı kuver alanlarını kaplayan örtülere **runner** denir. Eni, genellikle 30-50 cm arasında; boyu ise 120-150 cm arasındadır. Salon dekorasyonu ile uyumlu renkler tercih edilir. Masa örtüsü kullanılmayan masalarda da kullanılabilir. Runnerın masadaki yeri, karşılıklı kuver hizasıdır. Konukların yemek yerken kullandıkları yemek takımlarının bulunduğu yerdir. Böylece masa örtüsünün en çok kirlenebilecek yerleri korunmuş olur.

3.5. Amerikan Servisi (Peçetesi)

Konuğun kuver alanı üzerine konulan ve 30*40 cm ölçülerinde plastik, hasır veya kâğıttan yapılan bir örtüdür (Görsel 1.16). Bu örtü, runner kadar koruyucu değildir ve dekoratif amaçlı kullanılır.

Her kuver için ayrı bir tane kullanılan peçeteler; kuver konulacak yerin tam ortasına, her sandalyenin tam karşısına ve masa eninin bir parmak kadar iç kısmına gelecek şekilde konur.

Görsel 1.16: Amerikan servisi (peçetesi)

3.6. Masa-Büfe Eteği [Skirt (Sikört)]

Protokol, davet, toplantı ve seminer gibi organizasyonlarda masaların ayaklarını örtmek için kullanılan pileli örtülere **masa eteği** denir (Görsel 1.17). Yiyecek içecek işletmelerinde adı **skirt** olarak kullanılır. Genel olarak seminer ortamlarındaki masalarda, banket ve toplantı masalarında, büfelerde, panellerde konuşmacıların oturdukları masaların ön kısımlarını örtmede kullanılır.

"L" veya "U" düzeni gibi değişik kombinasyonlarda kullanılan, masaların ayaklarını yere kadar örten, pileli, dökümlü örtülerdir.

Görsel 1.17: Masa eteği

Bu örtülerin yerden yüksekliği, masa yüksekliği ile aynıdır. 2,5 m, 5 m, 10 m gibi farklı uzunluktadır ve farklı amaçlar için kullanılırlar. Masa eteğinin cırtlı (Amerikan fermuarı), çıtçıtlı ve üstten giydirmeli olanlarının yanında, tutma yeri olmayanları da vardır. Böyle durumlarda masa eteği, iğne veya zımbayla masa örtüsüne sabitlenir. Masa eteğinin toplu iğne ile takılması tecrübe isteyen zahmetli bir iştir.

Masa eteği takılan masaların üzerine kapak örtü serilebilir. Böylece hazırlanan masanın üzerinin kirlenmesi durumunda sadece kapak değişimi yapılarak örtü kullanılmaya devam edilebilir. Masaların üstü, büfe olarak kullanılacaksa örtüler ile köpük şekli verilerek süslenebilir. Bunun dışında masa kaplama yapılarak da masanın süslenmesi gerçekleştirilebilir.

PÜF NOKTASI

Masa eteğini toplu iğne ile tuttururken iğne kutusunun içinde bir mıknatıs olması, iğnelerin etrafa dağılmasını engelleyecektir.

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 7
KONU	MASA ÖRTÜLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MASA ÖRTÜLERİNİN SERİLMESİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Masa örtüsü çeşitlerini temin ediniz.
2. Masa alt örtüsünü masaya takınız.
3. Dikdörtgen masa örtüsünü çamaşırhane katlamasına uygun olarak katlayınız.
4. Dikdörtgen masa örtüsünü uzun kenarından masaya seriniz.
5. Kapak örtüyü masaya seriniz.
6. Runner örtüyü masaya seriniz.
7. Amerikan servisi masaya yerleştiriniz.
8. Konuğun oturduğu masadaki masa örtüsünün değişimini yapınız.
9. Toplantı veya sunum yapılması için dikdörtgen bir masaya, masa eteği takınız.
10. Masa eteği takılmış bir masayı büfe için süsleyiniz.

ÖNERİLER

1. Masaların örtülmesinde kullanılan molton, örtü, kapak, runner ve Amerikan servislerini hazırlayınız.
2. Moltonun lastikli kenarlarını masaya sabitleyiniz.
3. Masa örtüsünü önce kısa, daha sonra uzun kenarından katlayınız.
4. Kurallara uygun bir şekilde masa örtüsünü seriniz.
5. Kapak örtüyü kurallarına uygun şekilde masaya seriniz.
6. Runner örtüyü, çatal bıçak konulacak alanı dikkate alarak seriniz.
7. Çatal bıçak konulacak alanı dikkate alarak Amerikan servisi temizleyip masaya yerleştiriniz.
8. Konukların salonda olduğu anda masa örtüsü değiştirilmesini talimatlara uygun şekilde yapınız.
9. Masa örtüsünü serdikten sonra masaya uygun ölçülerdeki masa eteğini (çıtçıt, giydirme, toplu iğne) takınız.
10. Masa eteği bulunan masaya önce kapak seriniz. Ardından köpük (örtüye eşit aralıklarla şekil verme) yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23345

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

4. PEÇETELER

Peçeteler, konukların ağzını silmek için kullandıkları kumaş veya kâğıttan yapılan servis malzemeleridir. Konuklar, üzerlerine yemek dökülmesini engellemek amacıyla kumaş peçeteleri dizlerinin üzerine de serebilirler.

Kâğıt peçeteler, üçgen biçiminde katlanıp peçetelik içerisine konulabilir. 15*15 cm ya da 20*20 cm ölçülerinde, çeşitli renk ve desenlerde olabilirler. Kumaş peçeteler ise pamuk ve keten gibi suyu emici kumaşlardan yapılırlar. 50*50 cm ölçülerinde ve beyaz renk olanları, en çok tercih edilenleridir. Farklı şekillerde katlanan kumaş peçeteler, bulunduğu salonun dekorasyonuna görsel olarak katkı sağlar.

Peçeteler; kullanıldıkları yerlere göre yemek peçeteleri, kahvaltı ve çay peçeteleri, garson peçetesi ve tepsi peçeteleri olarak isimlendirilir. Yemek peçeteleri, öğle ve akşam yemeği servisinden önce çeşitli şekillerde katlanarak masaya konulan kumaş peçetelerdir. Kahvaltı peçeteleri, 35*35 cm gibi daha küçük boyutlu kumaşlardan yapılır. Kahvaltı ve çay servisinde kullanılır. Garson peçeteleri ise 60*60 cm boyutlarındadır. Kumaş peçetenin üç eşit parçaya katlanması ile hazırlanır. Garson tarafından sol kol üzerinde taşınır. Tepsi peçeteleri, hem tepsilerin hoş görünmesi sağlar hem de tepsi üzerindeki malzemelerin kaymasını önler. Kâğıttan olanları (dolly), kullanım kolaylığı sağladığı için sıklıkla tercih edilir.

4.1. Peçete Katlama

Kumaş peçeteler, kaliteli hizmet sunan işletmelerde kullanılmaktadır. Çamaşır yıkama imkânı olmayan, hızlı yemek hizmeti veren ve düşük bütçeli işletmeler kâğıt peçete kullanır. Kağıt peçeteler, kullanıldıkları peçetenin şekline uygun olarak katlanır. Kumaş peçeteler ise farklı şekillerde katlanarak kuver tabağının üzerine, ayaklı bardağın içine ya da kuver alanına konur. Peçete katlama bilgisine sahip personel tarafından hijyen kurallarına dikkat edilerek katlanan peçetelerin katlama şekillerinden bazıları şunlardır:

- Piramit katlama
- Gonca katlama
- Yelpaze katlama
- Rüzgârgülü katlama
- Taç katlama
- Çam ağacı katlama
- Gül katlama
- Çift mum katlama
- Cepli katlama
- Halkalı yelpaze katlama

Yukarıda belirtilen katlama şekillerini çoğaltmak mümkündür. Burada belirtilen katlama şekilleri, yiyecek içecek işlerinde kullanılan en temel şekillerdir. Peçete katlama, dikkat gerektiren bir iştir. Katlanmış peçetelerin masaya yerleştirilmesi de ayrı bir özen gerektirir. Servis başlamadan önce masaya konan peçeteler, konuklar salondan ayrıldıktan sonra toplanır. Tabak içine konan peçetelerin tabağın tam ortasına yerleştirilmesi gerekir. Tabak kullanılmıyorsa, çatal ve bıçağın tam ortasına yerleştirilmelidir. Bardağa yerleştirilen modellerde kenardan sarkan kısımların eşit olmasına dikkat edilmelidir.

Servis personelinin ellerini yıkamadan bez peçeteleri katlamay başlaması durumunda yaşanacak olumsuzların neler olabileceğini arkadaşlarınızla değerlendiriniz.

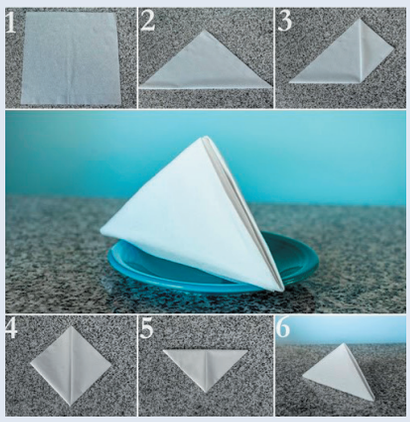
ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 8
KONU	PEÇETELER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

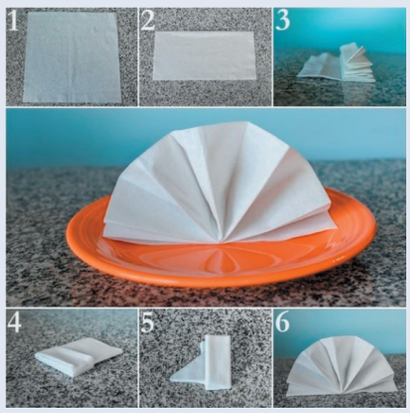
İŞLEM ADI: PEÇETE KATLAMA

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Peçeteleri temin ediniz.
2. Peçeteleri tepsideki yerine yerleştiriniz.
3. Garson peçetesini katlayınız.
4. Piramit katlama yöntemi ile peçete katlayınız (Görsel 1.18).
5. Yelpaze katlama yöntemi ile peçete katlayınız (Görsel 1.19).
6. Taç katlama yöntemi ile peçete katlayınız (Görsel 1.20).
7. Gül katlama yöntemi ile peçete katlayınız (Görsel 1.21).
8. Cepli peçete katlama yöntemi ile peçete katlayınız (Görsel 1.22).
9. Gonca katlama yöntemi ile peçete katlayınız (Görsel 1.23).
10. Rüzgargülü katlama yöntemi ile peçete katlayınız (Görsel 1.24).

ÖNERİLER

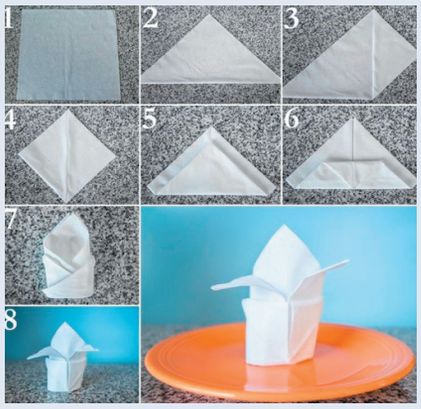
1. Kağıt peçete, kumaş peçete ve tepsi peçetesi (dolly) örneklerini çalışma alanına getiriniz.
2. Kumaş peçete ve tepsi peçetesi kullanarak tepsiyi düzenleyiniz.
3. Servis peçetesini üç eşit parçaya ayırarak katlayınız.
4. 

Görsel 1.18: Piramit peçete katlama
5. 

Görsel 1.19: Yelpaze peçete katlama

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23346

6.

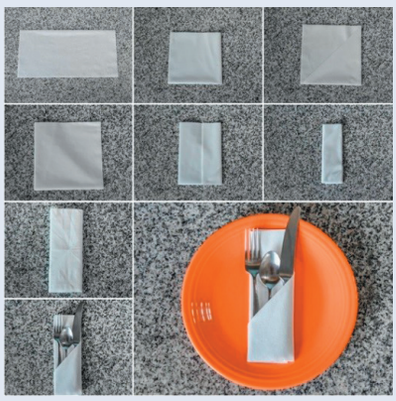


Görsel 1.20: Taç peçete katlama

7.

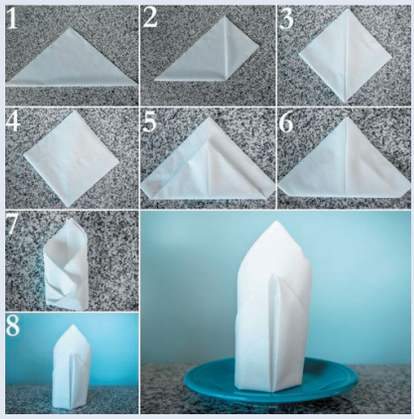
Görsel 1.21: Gül peçete katlama

8.



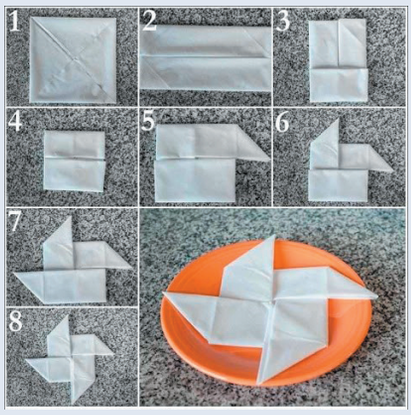
Görsel 1.22: Cepli peçete katlama

9.



Görsel 1.23: Gonca peçete katlama

10.



Görsel 1.24: Rüzgârgülü peçete katlama

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

5. KUVER AÇMA

Konuklar, yiyecek içecek işletmelerinin salonuna girdiklerinde tüm servis düzeninin sağlanmış olmasını bekler. Salona ilk girdiklerinde masaların üzerindeki düzeni kontrol ederek bu beklentilerine uygun bir hazırlığın yapılıp yapılmadığını gözlemlerler (Görsel 1.25). Servis esnasında ihtiyaç duyulabilecek malzemelerin önceden hazırlanması, servis personelinin işini kolaylaştıracaktır. Böylesi bir hazırlık, iş kazalarının yaşanmaması için de önemli bir uygulamadır.

Turizm endüstrisi servis hizmetleri alanında yapılan ön hazırlıklar, **mise en place** (mis en plas) olarak adlandırılır. Fransızca bir terim olan bu kelimenin Türkçe'de "yerine konmuş" demektir. Servis öncesi yapılan hazırlıkların tamamı, mise en place olarak değerlendirilir. Bu hazırlıklardan biri de kuver açmadır. Kısaca masanın hazırlanması anlamına gelen bu kavram, **servis atma** ya da **set up** (set ap) olarak da kullanılmaktadır.

Yemek yeme usulü ve sırasına göre yemekte kullanılacak tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak, peçete, kül tablası, vazo, şamdan ve menaj gibi araçların yemek masası üzerine bir düzen içinde yerleştirilmesine **kuver** denir. İşletmeciler; masada oturan konuk sayısını ve bir restorandaki oturma kapasitesini de kuver sayısı ile ifade edebilirler. **Kuver alanı** ise masada konuğun kullanımına sunulan bölgeyi ifade eder. Bu mesafe, birinci sınıf işletmelerde 80 cm ve üzeridir.

Salonun servise kapalı olduğu zamanlarda kuver açma, iki farklı şekilde yapılır. İlki, masaya ait tüm kuver malzemelerinin tek bir personel tarafından yerleştirilmesi şeklindedir. Diğeri, tek kuver malzemesinin tüm masalara tek bir servis personeli tarafından yerleştirilmesidir. Her iki durumda da yaşanabilecek aksaklıklar ve hatanın hangi görevli tarafından yapıldığı kolayca tespit edilebilir. Böylece telafisi de hızla gerçekleştirilir.

5.1. Kuver Çeşitleri

Konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri, misafirlerinin ihtiyaç ve beklentileri doğrultusunda farklı servis hizmetleri sunmaktadır. Farklı servis hizmetleri ise beraberinde farklı kuver çeşitlerini getirir.

Hazırlanış amaçlarına göre basit, table de hote (tabldot), a'la carte (alakart) ve açık büfe olmak üzere dört çeşit kuver vardır.

Görsel 1.25: Servise hazır masa

5.1.1. Basit Kuver

Bağımsız restoranlarda ve bir ya da iki yıldızlı otel restoranlarında uygulanan kuver çeşididir. Birkaç çeşit yemekten oluşan menülerin servisinde kullanılır.

Servis öncesi hazırlanan basit kuverde aşağıdaki servis araçları bulunur:

- Molton, masa örtüsü
- Servis tabağı, peçete
- Ana yemek çatal, kaşık, bıçağı
- Büyük ayaklı bardak (su bardağı)
- Menaj takımı

Bazı işletmeler, basit kuverde servis tabağı kullanmaz.

5.1.2. Tabldot (Table de Hote) Kuver

Servis yapılacak yemeklerin isim ve çeşitlerinin önceden belli olduğu menüye **tabldot menü** denir. Tabldot menüde yer alan yiyecekleri yiyebilmek için gereken masa üstü servis takımlarının kullanım sırası ve kolaylığına göre yerleştirilmesine de **tabldot kuver** denir.

Tablot kuverde yer alan kuver malzemeleri, menünün içeriğine göre değişebilmektedir. Genellikle başlangıç yemekleri, ana yemek, salata ve tatlıdan oluşan tabldot menüleri banket organizasyonlarında sıkça kullanılır. Bu yiyeceklere uygun servis takımları kullanılarak kuver açılır.

5.1.3. Alakart (A'la Carte) Kuver

Konukların yemek istediği yiyecekleri, daha önceden hazırlanmış bir listeden sipariş ettikleri ve yiyeceklerin de bu sipariş sonrası konuğa özel olarak hazırlandığı restoranlara **alakart restoran** (Görsel 1.26), bu işletmelerde kullanılan kuvere de **alakart kuver** denir. Konuklar, servis görevlileri tarafından kendilerine sunulan menüden diledikleri yiyecekleri sipariş ederler.

Bu nedenle servis öncesi hazırlanan alakart kuverde şunlar bulunur:

- Molton, masa örtüsü, kapak örtü
- Servis tabağı
- Kumaş peçete

Görsel 1.26: Alakart restoran

- Ana yemek bıçağı ve çatalı
- Ekmek tabağı
- Tereyağı bıçağı
- Su ve içecek bardağı
- Menaj

Konukların servis olarak isteyecekleri diğer yiyeceklerin (çorba, başlangıç yemeği, tatlı vb.) kuver malzemeleri, bu siparişler doğrultusunda eklenir. Yemeğini tamamlayıp ayrılan konuklardan sonra kapak örtü değiştirilerek kuveri açılır.

Yukarıda verilen bilgiler doğrultusunda alakart restoranda servis, genellikle şu işlem basamakları ile gerçekleşir:

1. Sipariş alındıktan sonra ekmek, su ve ilk yemekte alınacak içecek servisi yapılır.
2. İlk yemeğin servisi yapılır. Yemeğin boşu toplanır.
3. İkinci yemek tabağı, ardından da içecek ve salata servisi yapılır. Servislerin boşu kaldırılır. Salata ve ekmek tabağı, bir sonraki yemekte de kullanılacaksa masada kalır. Yemek yoksa kaldırırılır.
4. Tatlı servisinden önce masadaki menaj takımları ve önceki servisle ilgili bütün takımlar kaldırılıp masa üzerindeki ekmek kırıntıları temizlenir.
5. Tatlı ile -gerekiyorsa- su servisi de yapılır.

5.1.4. Açık Büfe Kuveri

Konukların yemeklerini kendi istekleri doğrultusunda büfeden alıp daha sonra masalarına götürüp yedikleri servis usulüne **açık büfe** denir. Açık büfe servis usulünün uygulandığı restoranlarda kullanılan kuver şekline ise **açık büfe kuveri** denir (Görsel 1.27). Açık büfe kuverinde kuver tabağı bulunmaz. Açık büfe kuverinde her misafirin ordövr ve ana yemek yiyeceği düşünülerek metal servis takımları kullanılır. Misafir çorba ve tatlı çeşitlerini almayı tercih ettiğinde takımlarını ilgili büfeden almalarını sağlamak üzere takımlar büfede yer alır.

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Açık büfe yiyecek hizmeti veren işletmeleri araştırarak bu işletmelerin ortak yönlerinin neler olduğunu raporlayınız.

Görsel 1.27: Açık büfe

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 9
KONU	KUVER AÇMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KUVER ÇEŞİTLERİNİN UYGULANMASI

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kuver açmak için gerekli malzemeleri temin ediniz.
2. Kurallarına uygun olarak basit kuver açınız.
3. Bir tabldot menü oluşturunuz. Bu menüye uygun bir kuver açınız.
4. Kurallarına uygun alakart kuver açınız. Siparişini aldığınız konuğun kuverine uygun eklemeler yapınız.
5. Kurallarına uygun olarak açık büfe kuveri açınız.

ÖNERİLER

1. Kuverde kullanılacak masa örtüsü, metal servis takımları, tabak, bardak ve menajları temin ediniz.
2. İki yıldızlı otel restoranında kullanılan iki kişilik basit kuver hazırlayınız.
3. Çorba, başlangıç yemeği, salata, ana yemek ve tatlıdan oluşan bir menü hazırlayınız. Hazırladığınız menüye uygun araçları servis kurallarına göre masaya yerleştiriniz.
4. Birinci sınıf alakart restoran için şamdanlı akşam yemeği kuveri hazırlayınız. Masaya oturan konuktan aldığınız siparişe uygun kuvere ekleme ve/veya çıkarmalar yapınız.
5. Beş yıldızlı her şey dâhil bir otelde kullanılan bir açık büfe kuveri hazırlayınız. Büfeden alınabilecek servis takımlarının neler olduğunu belirtiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23347

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

6. TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA

Salon hazırlıkları, masa ve sandalyelerin salona yerleştirilmesi ile başlar. Masa örtülerinin serilmesi ile devam eder. Son olarak kuver malzemeleri yerleştirilir. Salon hazırlıkları tamamlandıktan sonra servis saatinde konuklar gelir. Gelen konukların yiyecek ve içecekleri, mutfaktan konuk masasına taşınır. Servis personeli, bu işlemi çoğu zaman tepsi ile gerçekleştirir. Salona getirilen yiyecek ve içecekler, servis görevlileri tarafından konuklara servis yapılır. Bu aşamada taşıma, el ile gerçekleştirilir. Konukların yemeklerini tamamlaması ile boş tabak ve bardaklar toplanır. Yıkanması için bulaşıkhaneye iletilir. Tüm bu servis döngüsü, servis personelinin uygulaması ile gerçekleşir.

Servis arabası ya da tepsi ile salona getirilen tabaklar, servis personeli tarafından konuklara servis yapılırken belirli görgü kurallarına uyulur. Buna göre:

- Misafir masasında önce küçük çocuklara, sonra da yaşlıdan gence doğru olmak üzere kadınlara ve aynı şekilde erkeklere servis yapılmalıdır.
- Masada bulunan protokole serviste öncelik verilmelidir.
- Ev sahibine en son servis yapılmalıdır.
- Servis sırasında diğer personel veya misafirlerle yüksek sesle konuşulmamalı; aşırı el, kol ve yüz hareketlerinden kaçınılmalıdır.
- Servis personeli, masadaki ev sahibi ile muhatap olmalı; siparişi ondan almalıdır.

Sosyal hayatı düzenleyen görgü kurallarına yiyecek içecek işletmelerinde de uyulur. Bununla birlikte turizm endüstrisi servis hizmetlerinin de birtakım kuralları vardır. Servis personeli, bu kurallara uyarak servis yapar. Bu kurallar şunlardır:

- Servis malzemeleri ve yemekler, sol elle taşınmalı; sağ el ise servis yapmak, boşları toplamak için kullanılmalıdır.
- Yemek tabakları ve içecekler, misafirin sağından masaya konulmalı ve yan taraftan yemeklerin boşları kaldırmalıdır. İçecek servisi, sağdan yapılmalıdır.
- Yemek tabakları masaya konulduğunda ana yiyecek misafirden tarafa gelecek şekilde altta, tabaktaki işletme amblemi, üste gelecek şekilde olmalıdır.
- Kuverdeki yeri servis tabağına göre solda olan ekmek tabağı, salata tabağı, artık tabağı, çatallar vb. masaya soldan konup yine soldan kaldırılmalıdır.
- Yemek ve içecek listeleri, misafirlerin oturmasından hemen sonra verilmeli; siparişler, misafirler menüyü inceledikten sonra uygun taraftan alınmalıdır.
- Servis sırasında geriye doğru yürünmemeli, misafirler sırasında ayrıcalık yoksa bir noktadan başlanıp sola doğru (saatin yelkovanı yönünde) servis yapılmalıdır. Boşlar da aynı şekilde toplanmalıdır.
- Aynı gruba giren yemekler, birlikte servis yapılmalı; masadaki herkes yemeğini bitirdikten sonra boşlar toplanmalıdır. Birinci yemeği almayan misafire, ikinci yemek için arkadaşlarını bekleyip beklemeyeceği sorulmalıdır.
- Önce ekmek, su ve içecek servisi; arkasından da yemekler, servis yapılmalıdır. Boşlar toplanırken önce ana yemek tabağı, sonra ekmek tabağı ve son olarak içecek bardağı alınmalıdır. Peçete ve su bardağı, misafir masayı terk ettikten sonra alınmalıdır.
- Bir masada birkaç kişi varsa hepsinin yemek tabağı, aynı anda kaldırılmalıdır.

6.1. Tepsilerin Taşınması

Yiyecek ve içeceklerin taşınmasında kullanılan, farklı malzemelerden yapılmış, düz, çok gözlü, yuvarlak, dikdörtgen vb. şekillerdeki servis araçlarına **tepsi** denir. Tepsiler; metal (gümüş ya da çelik), ahşap veya plastik malzemeden yapılmış olabilir (Görsel 1.28). Servis personelinin yiyecek servisinde kullandığı tepsiler, lamine verzalitten yapılmış (ahşap ya da plastik) suya dayanıklı malzemelerdir. Üzeri kaydırmaz silikon yüzey ve ahşap görünümlü olanları, en çok tercih edilen modelidir. Bunun yanında parlak cilalı yüzey olanları da mevcuttur.

Görsel 1.28: Tepsi çeşitleri

Servis tepsileri kare, dikdörtgen, oval ve yuvarlak şekillerde olabilir. En çok kullanılan modeller, dikdörtgen ve yuvarlak olanlarıdır. Küçük ölçülerdeki modeller (24*35 cm dikdörtgen, 35 cm çaplı yuvarlak), sadece içecek servisinde kullanılırken daha büyük ölçülerdeki modeller (48*75cm dikdörtgen, 48 cm çaplı yuvarlak) tabakların taşınmasında kullanılır. Büyük yuvarlak tepsilere **sini** adı verilmektedir (Görsel 1.29). Ülkemizde yer sofraları, yemek masası olarak da kullanılmaktadır. Odaya kahvaltı servisi yapılan konaklama tesislerinde de iki kısa ayağı olan kahvaltı servis tepsileri kullanılmaktadır. Ayrıca tepsilerin üzerine konulduğu tepsi ayakları da servis kolaylığı sağlayan bir diğer servis aracıdır.

Servis tepsilerine mutfakta tabaklar, içecek bankosunda bardak, fincan ve içecek şişeleri yerleştirilir. Bazı durumlarda ise tabaklar ile içecekler birlikte taşınır. Uzun içecek şişeleri, tepsi ile taşınmamalıdır. Tepsi içerisindeki ağırlık, dengeli bir şekil yerleştirilmelidir.

Tepsiler, sol el ile taşınmalıdır. Hafif tepsiler, parmak uçlarında; ağır tepsiler ise sol koldan destek alınarak taşınır. Tepsi, kesinlikle vücuda yaslanarak taşınmamalıdır. Yürüme hızı ne çok yavaş ne de çok hızlı olmalıdır. Geçilmesi gereken kapı varsa bu kapı sağ elle açılmalıdır (Çarpma kapı ise sırt ile açılmalı.). Servis personelinin tuttuğu tepsiden yiyecek veya içecek dağıtımını bir başka servis personeli tepsiyi sağ elle bir kenarından tutularak emniyet sağlanmalıdır. Yemek tabakları, tepsiye servis önceliği dikkate alınarak dizilmelidir. İçecek servisinde şişe ve bardaklar birlikte taşınacaksa bardaklar, sağ tarafa; şişeler sola ve biraz geriye, vücuda yakın dizilmelidir.

Görsel 1.29: Sini üzerinde yemek

Kalabalık ortamlarda ve oda servisinde tepsiler, omuz hizasında taşınabilir. Bu durumda tepsi, dengeli bir şekilde sol elle alttan tutulup sağ elle bir köşeden desteklenerek sol omuz üzerine kaldırılır. Taşıma esnasında sağ el, serbest bırakılır.

Taşıma sonrası tepsiler; geridona, tepsi ayağına ya da yan masaya bırakılabilir. Tepsinin bırakıldığı alanın boş olmasına dikkat edilmelidir. Tepsi konulan yer, uzun süre meşgul edilmemelidir.

6.2. Tabakların Taşınması

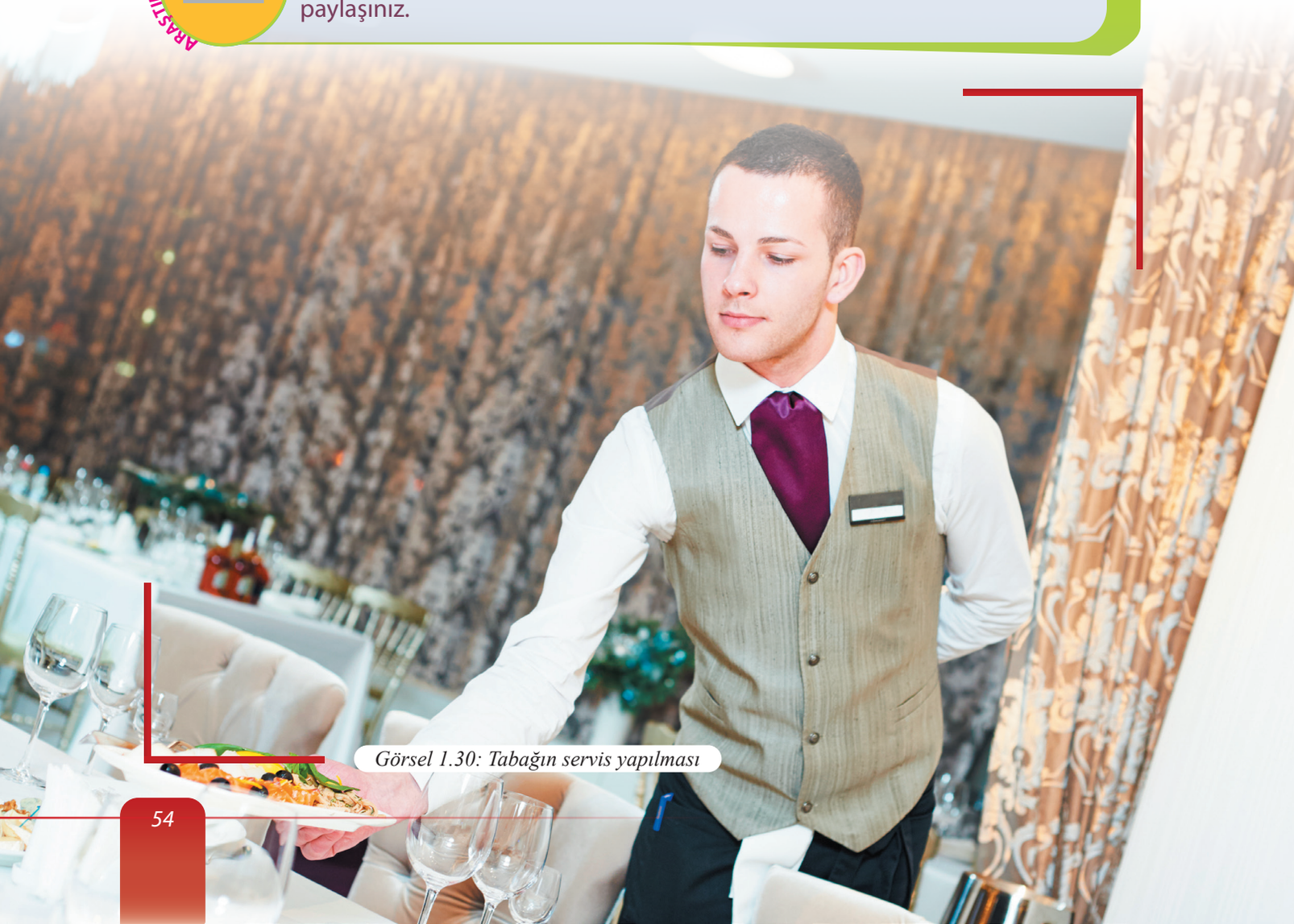
Salona tepsi ile getirilen yemek tabaklarının direkt olarak tepsiden servis yapılması, uygun bir davranış değildir. Servis yapma işlemi, tepsi uygun bir yere bırakılarak yapılabileceği gibi bir servis personelinin tepsiyi tutması, diğerinin de servis yapması şeklinde uygulanabilir. Tabakların konuklara sunumunda servis personeli; tabakları tekli, ikili ya da üçlü olarak tutar (Görsel 1.30).

Tek tabak, taşınacaksa sağ elle bulunduğu yerden alınır. Tabak, sol elin başparmağı ile işaret parmağı arasına, tabağın kenarından tutulacak şekilde yerleştirilir. Bazen serviste bir elde iki tabak taşımak gerekebilir. Bu, sol ele bir tane; sağ ele de bir tane tabak almak şeklinde olmamalıdır. Her iki tabak da sol elde taşınmalıdır. Eğer üç tabak taşınması gerekiyorsa sol ele iki tabak alınır. Üçüncü tabak, sağ ele alınır ve servis yapılacağı şekilde taşınır.

Kâselerin kenarlarında tutmayı kolaylaştıracak çıkıntılar yoktur. Direkt tutulup taşınmak istendiğinde ise kenardan tutan parmak, kabın içindeki yiyeceğe dokunur. Bu şekilde masalara konup kaldırılmaları da çok güçtür. Bu yüzden kâseler, mutlaka kendilerine ait alt tabakları üzerinde taşınır.

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

İçerisinde su dolu dört çorba kâsesini taşıyınız. Aynı işlemi su dolu dört su bardağı ile gerçekleştiriniz. Uygulama sonuçlarını arkadaşlarınız ile paylaşınız.



Görsel 1.30: Tabağın servis yapılması

6.3. Boşların Toplanması

Misafirler yemeklerini yiyip bitirdikten sonra bulaşık tabak, takım ve bardakların masadan kaldırılması işine **boşların kaldırılması** veya **toplanması** denir. Tabakların toplanmasında zamanlama önemlidir. Konuklar, çatal ve bıçaklarını kullanarak yemeklerini tamamladıkları konusunda servis personeline bildirimde bulunur. Çatal bıçak, saat 4 pozisyonunda yan yana duruyorsa veya çatal altta; bıçak çatalın üstünde ise bu, konukların yemeğini tamamladığının göstergesidir. Bunun dışındaki durumlarda boş tabaklar alınırken konuktan izin istenmelidir. Hangi şekillerde olursa olsun tabaktaki yemek bitmemişse izin istendikten sonra boş tabaklar toplanmalıdır. Konuk, boş tabaklar toplanırken rahatsız edilmemelidir. Konuğun önündeki tabaklar, sağdan; kuverin solunda yer alan tabaklar ise soldan kaldırılmalıdır. Yaklaşma güçlüğü olduğunda kural dışı hareket edilebilir.

Boş tabakların toplanmasında öncelikle sol el arkaya çekilir ve sağ ayakla bir adım atılarak masaya yaklaşılır. Hafifçe öne doğru eğilip müsaade istenir ve boş tabak, sağ elle çatal ve bıçağın üzerinden tutularak masadan alınır. Alma işleminde tabak, misafirin sol omuz seviyesinin üstünden geriye alınarak sol ele geçirilir. Tabaklar, daima sol elde biriktirilir.

Boş tabaklar, tekli olarak toplanması durumunda yardımcı servis personelinin tuttuğu tepsiye konur. İkili ve üçlü boş tabak toplama yönteminde ise tabaklar; sırasıyla servanta, taşınacağı tepsiye ve en son bulaşık tezgâhına konmalıdır.

İçecek bankosundan alınan bardaklar, mutlaka tepsi ile taşınmalıdır. Servisi esnasında ayaklı bardaklar, ayak kısmının üstündeki ince bölgeden; meyve suyu bardakları, tabana en yakın bölgeden tutulup servis yapılır. Boşların toplanmasında da aynı kurala uyulur. Hiçbir zaman bardakların içine parmaklar sokulmaz. Tepsi ile bardakların toplanmasında tepsinin sürekli yatay durumda olması önemlidir. Tepsi eğilmemelidir.

Boş bardaklar ile birlikte tabak ve takımların taşınması, tavsiye edilen bir durum değildir. Bardaklar, genellikle yuvarlak tepsiler ile taşınır. Tabak ve takımlar ise dikdörtgen tepsilere yerleştirilir. Aynı cins tabakların üst üste konulması ve tepsinin ağırlığının her yerine eşit olarak dağıtılmasına dikkat edilmelidir. İçinde takım ve yemek artıkları olan tabaklar, kesinlikle iç içe konulmamalıdır. Takımlar, bıçak altta; çatal ve kaşık, onun üzerinde olacak şekilde istiflenmelidir.

Kirli kül tablalarının en kısa zamanda yenisi ile değiştirilmesi gerekir. Kullanılmış kül tablası üzerine temiz bir kül tablası kapatılır. Masadan ikisi de kaldırılarak sol ele alınır. Kullanılmış kül tablası, sol elde kalır; temiz kül tablası masadaki yerine konularak kül tablası değiştirme işlemi yapılır.

Bir arkadaşınız ile birlikte masadan boşları toplayınız. Arkadaşınız masanın kenarında tepsiyi taşırken siz de masadan boşları toplayınız. Daha sonra arkadaşınız ile rollerinizi değişerek aynı işlemi gerçekleştiriniz.

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 10
KONU	TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TAŞIMA İŞLEMİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İçecek bankosundan aldığınız dört adet su bardağını masaya servis yapınız.
2. Mutfaktan aldığınız dört adet kâseyi tepsi ile taşıyarak masaya servis yapınız.
3. Mutfaktan aldığınız dört adet ana yemek tabağını tepsi ile taşıyarak masaya servis yapınız.
4. Elde tabak taşıma yöntemine göre tek tabak taşıyınız.
5. Elde tabak taşıma yöntemine göre iki tabak taşıyınız.
6. Elde tabak taşıma yöntemine göre üç tabak taşıyınız.
7. Elde tabak taşıma yöntemine göre kâseleri ikili taşıyınız.
8. Elde tabak taşıma yöntemine göre kâseleri üçlü taşıyınız.
9. İçerisinde dört ana yemek tabağının olduğu tepsiyi omuz üzerinde taşıyınız.
10. Servis sırası ile ilgili görgü kuralları hakkında bilgi veriniz.

ÖNERİLER

1. İçi su dolu bardakları yuvarlak tepsi ile taşıyınız.
2. Kâseleri altlık ile birlikte taşıyınız.
3. Tepsiyi sol el üzerinde taşıyınız.
4. Tek tabağı sağ el ile alıp sol el ile taşıyınız.
5. İki tabağı da sol eliniz ile taşıyınız.
6. En son servis yapacağınız tabağı sol elinizin baş ve işaret parmağı ile tutup ilk servis yapacağınız tabağı sağ elinize alınız.
7. Kâseleri sol el ile taşıyınız.
8. En son servis yapacağınız kâseyi sol elinizin baş ve işaret parmağı ile tutup ilk servis yapacağınız kâseyi sağ elinize alınız.
9. Sol avuç içinde ve omuz hizasındaki tepsiyi gerektiğinde sağ el ile destekleyiniz.
10. Servis sırasında uyulması gereken görgü kuralları ile ilgili çeşitli kaynaklardan araştırma yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23348

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 1	SALON DÜZENLEME	UYGULAMA YAPRAĞI 11
KONU	TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BOŞLARI TOPLAMA

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Boşların toplanması için konuklardan izin isteyiniz.
2. Boş tabakların toplanmasındaki uluslararası işaretleri gösteriniz.
3. Masadan boş kâseleri toplayınız.
4. Boş tabakları tek elle toplama yöntemi ile toplayınız.
5. Boş tabakları ikili toplama yöntemi ile toplayınız.
6. Boş tabakları üçlü toplama yöntemi ile toplayınız.
7. Masada bulunan boş ayaklı su ve meyve suyu bardaklarını toplayınız.
8. Masadaki kül tablasını yenisi ile değiştiriniz.
9. Boş bardakları servanttan bulaşıkhaneye götürünüz.
10. Boş tabak ve takımları servanttan bulaşıkhaneye götürünüz.

ÖNERİLER

1. Nazik bir şekilde konuklara tabaklarının alınmasını isteyip istemediklerini sorunuz.
2. Konukların yemeklerine devam etmek istemediklerini çatal bıçak kullanarak gösteriniz.
3. Kâse, altlık ve kaşıkları usulüne uygun olarak toplayınız.
4. Konuğun tabağını sağ el ile sağından, gerekiyorsa da solundan alınız.
5. Sağ el ile aldığınız tabağı sol ele geçirip ikinci tabağı da alınız.
6. Sol el üzerinde ikili tabak taşıma yaparak üçüncü tabağı da alınız.
7. Bardakları yuvarlak tepside taşıyınız.
8. Temiz kül tablasını kirlinin üzerine koyarak değişim yapınız.
9. Bardakların birbirine çarpmamasına dikkat ediniz.
10. Tabak ve takımların ağırlığının tepsiye eşit dağıldığından emin olunuz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23349

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Servis sırasında sandalyeler taşınırken sandalyeleri taşıyacak personelin sandalyenin neresinde durması uygundur?

A) Önünde
B) Sağında
C) Arkasında
D) Solunda
E) Ortada

2. Sandalye temizliğinde temizlik malzemesinin seçimi, öncelikle neye göre belirlenir?

A) Sandalyenin boyutuna göre
B) Lekenin çeşidine göre
C) İşletmenin durumuna göre
D) Sandalyenin yapıldığı malzemeye göre
E) Elde bulunan malzemeye göre

3. Aşağıdakilerden hangisi, servis arabalarının temizliğinde servis elemanının alması gereken kişisel önlemlerden değildir?

A) Kişisel koruyucu donanım giymek
B) Bone takmak
C) Tıraş olmak
D) Eldiven takmak
E) Gerektiğinde maske takmak

4. Restoranın bir köşesinde sabit duran servant hangisidir?

A) Gueridon servantı
B) Posta servantı
C) Ana servant
D) Yardımcı servant
E) Masa servantı

5. Aşağıdakilerden hangisi, servantların kapaklı dolap kısmına yerleştirilir?

A) Kapak örtüleri
B) Buz kovaları
C) Menajlar
D) Küllükler
E) Tepsiler

6. Aşağıdakilerden hangisi, metal servis takımlarını yerleştirirken uyulması gereken kurallardan biri değildir?

A) Takımları istifleme işi, çekmece veya gözün en dip tarafından başlar.
B) Takımların sapları, öne gelecek şekilde dizilir.
C) Çatal ve kaşıkların çukur kısımları, sağa bakacak şekilde dizilir.
D) Bıçaklar; üst üste, sapları geride ve keskin tarafları sola bakacak şekilde dizilir.
E) Takımların her cinsi, bir çekmece veya göze dizilir.

7. Tabakların düzenli olarak yerleştirilmesinde hangi davranış yanlıştır?

A) Tabaklar, yerleştirme sırasında gereğinden fazla üst üste yığılmamalıdır.
B) İçinde yemek artıkları ve çatal bıçak bulunan bir tabağın üzerine başka bir tabak konulmamalıdır.
C) Aynı cins tabaklar, üst üste konulmalıdır.
D) Tabakları dolaplara dizerken yüksek sütunlar yapılmamalıdır.
E) Çorba kâsesi ve fincan gibi kaplardan 8-9 tanesi üst üste konabilir.

8. Yemek takımlarının yemek yeme usulüne göre masa üzerine yerleştirilmesine ne denir?

A) Mise an place
B) Show plate
C) Kuver
D) Menü
E) Banket

9. Yeni alınmış bardaklarla uzun süre rafta beklemiş bardaklar nasıl yıkanmalıdır?

A) Önce soğuk suyla, gerekirse ondan sonra sıcak suyla yıkanır.
B) Önce silinir, sonra yıkanır.
C) Deterjanlı su içinde bekletilir.
D) Sadece soğuk su ile yıkanır.
E) Sadece silinir.

10. Kuverde kullanılması zorunlu menaj takımı hangisidir?

A) Tuzluk ve biberlik
B) Hardal kabı
C) Zeytinyağı ve sirkelikler
D) Ketçap ve sos şişeleri
E) Karaf

11. Aşağıdakilerden hangisi, masa alt örtüsünün (molton) faydalarından değildir?

A) Masa yüzeyindeki pürüz ve kusurları gizleyerek giderir.
B) Özellikle cilalanmış ahşap veya formika masalarda tutucu özelliği olduğu için üstündeki örtülerin kaymasını engeller.
C) Servis sırasında dökülen sıvı maddeleri emerek sıvı maddelerin masaya geçmesini önler.
D) Yan yana getirilerek kullanılan masa yüzeylerinin seviye farkını kapatır.
E) Masaların kolay taşınmasını sağlar.

12. Masa örtüleri, masadan aşağı kaç cm sarkmalıdır?

A) 15-20 cm
B) 20-25 cm
C) 25-30 cm
D) 30-35 cm
E) 55-60 cm

13. Kapakların ölçüsü, hani seçenekte doğru olarak verilmiştir?

A) Sadece masa yüzeyini 15-20 cm kaplamalı.
B) Masa yüzeyinden 10 cm sarkacak şekilde olmalı.
C) Masa yüzeyinden 10 cm daha küçük olmalı.
D) Karşılıklı iki kuver alanını kaplamalı.
E) Sadece bir kişilik kuver alanını kaplamalı.

14. Masanın kenarından sarkan ve masanın etrafını saran pileli örtüye ne ad verilir?

A) Masa örtüsü
B) Kapak örtü
C) Runner
D) Amerikan servis
E) Masa eteği

15. Aşağıdakilerden hangisi, büfelere köpük ile süsleme yapılırken uyulması gereken kurallardan biri <u>değildir?</u>

A) Örtüsü serilmiş, masa eteği takılmış masanın üzerine köpük yapılacak örtü serilir.
B) Masanın sol tarafından başlanarak örtüyü topaklar hâlinde tutarak bükme işlemi yapılır.
C) Kullanılan örtü, masanın tamamına yetirilmeye çalışılır. Başka bir örtü kullanılmaz.
D) Oluşan dalgaların birbirine orantılı olmasına dikkat edilir.
E) Kullandığımız örtü, masanın tamamına yetmezse başka bir örtü kullanılır.

16. Kumaş peçetelerin klasik rengi aşağıdakilerden hangisidir?

A) Kırmızı
B) Beyaz
C) Siyah
D) Kahverengi
E) Yeşil

17. Aşağıdaki yemek peçete ebatlarından en kullanışlı olanı hangisidir?

A) 60 x 60 cm
B) 40 x40 cm
C) 50 x 50 cm
D) 30 x 30 cm
E) 45 x 45 cm

18. Garson peçetesinin sağladığı fayda aşağıdakilerden hangisi <u>değildir?</u>

A) Boş tabakların toplanmasında gömlek veya ceket kolunun kirlenmesini önler.
B) Sıcak tabak tutmada tepsi, fayans vb. servis kaplarını taşırken elin yanmasını önler.
C) Temiz tabakların ve takımların taşınmasında parmak izinin kalmasını önler.
D) Servis personelinin ellerini silmesine yarar.
E) Kirlenen malzemeleri silmek içi kullanılır.

19. Peçetelerin kuvere yerleştiriliş şekillerine göre aşağıda verilenlerden hangisi <u>yanlıştır?</u>

A) Kuver tabağı yok ise kuver tabağının konulacağı yere
B) Kuver tabağı veya ekmek tabağının içine
C) Kuverde kullanılan su bardağının içine
D) Desert takımlarının dört parmak ilerisine
E) Çorba tabağının içine

20. Aşağıdakilerden hangisi, kumaş peçetelerin masadan kaldırılma zamanını en doğru şekilde belirtir?

A) Ana yemekten sonra
B) Tatlı servisinden sonra
C) Çorba servisinden sonra
D) Yemek servisi bittikten sonra
E) Konuklar masadan kalktıktan sonra

21. Aşağıdakilerden hangisinin kuverinde kuver tabağı <u>kullanılmamaktadır?</u>

A) Açık büfe kuveri
B) Alacarte kuver
C) Table d'hote kuver
D) Resmi yemek kuveri
E) Basit kuver

22. Kuveri yerleştirme sırasında kuver tabağının rolünü aşağıdakilerden hangisi, en iyi tanımlar?

A) Kuverin büyüklüğünü belirler.
B) Kuverin önemini artırır.
C) Kuverin yerini belirler.
D) Kuverin simetrisini sağlar.
E) Estetik katar.

23. Tabldot kuverde tatlı veya pasta çatalı tek başına yer alıyor ise kuverdeki yeri ve sapının yönü nasıldır?

A) Kuverin üstünde sapı sağa bakacak şekilde
B) Servis tabağının üstünde sapı sola bakacak şekilde
C) Tatlı tabağının sağına
D) Tatlı tabağının soluna
E) Tabağın üzerinde

24. Basit kuver hazırlarken kuverde hangi bardak yer alır?

A) Soda bardağı
B) Meyve suyu bardağı
C) Su bardağı
D) Aperatif bardağı
E) Çay bardağı

25. Kuverde su bardağının yeri neresidir?

A) Ana yemek bıçağının ilerisi
B) Tabağın solu
C) Tabağın üstü
D) Ana yemek çatalının üstü
E) Çatalın ilerisi

26. Basit kuver hazırlarken masada bulunması gereken menaj takımlarını en doğru tanımlar?

A) Tuzluk, biberlik
B) Tuzluk, kürdanlık
C) Vazo, şamdan
D) Salata sosiyerlikleri
E) Hardal, ketçap

27. Küçük tepsileri daima hangi elde taşımalıyız?

A) Sol elde
B) Sağ elde
C) Her iki elde
D) Omuzda
E) Kol üzerinde

28. Sadece üç tabak taşınacaksa üçüncü tabağın taşınma şekli, aşağıdakilerden hangisi olmalıdır?

A) Üçüncü tabak taşınmamalıdır.
B) Sol elde taşınmalıdır.
C) Sol bilek üzerinde taşınmalıdır.
D) Sağ ele alarak taşınmalıdır.
E) İki tabağın ortasında taşınmalıdır.

29. Aşağıdakilerden hangisi, boş bardakların masadan toplanma tarafını gösterir?

A) Misafirin sağ tarafından alınır.
B) Masanın karşısından alınır.
C) Misafirin sol tarafından alınır.
D) Misafirin bardağı vermesi beklenir.
E) Bardak masadan alınmaz.

30. Aşağıdakilerden hangisi, misafir masasında yemeğin bittiğinin işaretlerinden biridir?

A) Çatal ve bıçağın tabağın dışında olması
B) Çatal ve bıçağın saat 4 yönünde olması
C) Çatal ve bıçağın saat 4'ü 50 geçe yönünde olması
D) Çatal ve bıçağın 12'yi göstermesi
E) Çatal ve bıçağın ayrı olarak tabak içine konması

NOT: Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları veya faaliyetleri geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme birimine geçiniz.

İçecekler

2.

ÖĞRENME BİRİMİ

KONULAR

- İçecek Bankosu Hazırlıkları
- İçecek Makineleri
- İçecek Hazırlama ve Servisi
- İçecekler ile Servis Yapılan Atıştırmalık Yiyecekler

TEMEL KAVRAMLAR

- Mice En Place (Mizan Plas)
- İçecek Bankosu
- Premix Makinesi
- Buzlu İçecekler
- Krudite

Bu öğrenme biriminde şunları öğreneceksiniz:

1. İçecek bankosunu düzenlemeyi
2. İş güvenliği kurallarına uygun olarak içecek makinelerini kullanıma hazır hâle getirmeyi
3. İçecekleri hazırlayarak servis yapmayı
4. Atıştırmalık yiyecekleri hazırlayarak servis yapmayı

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=9509

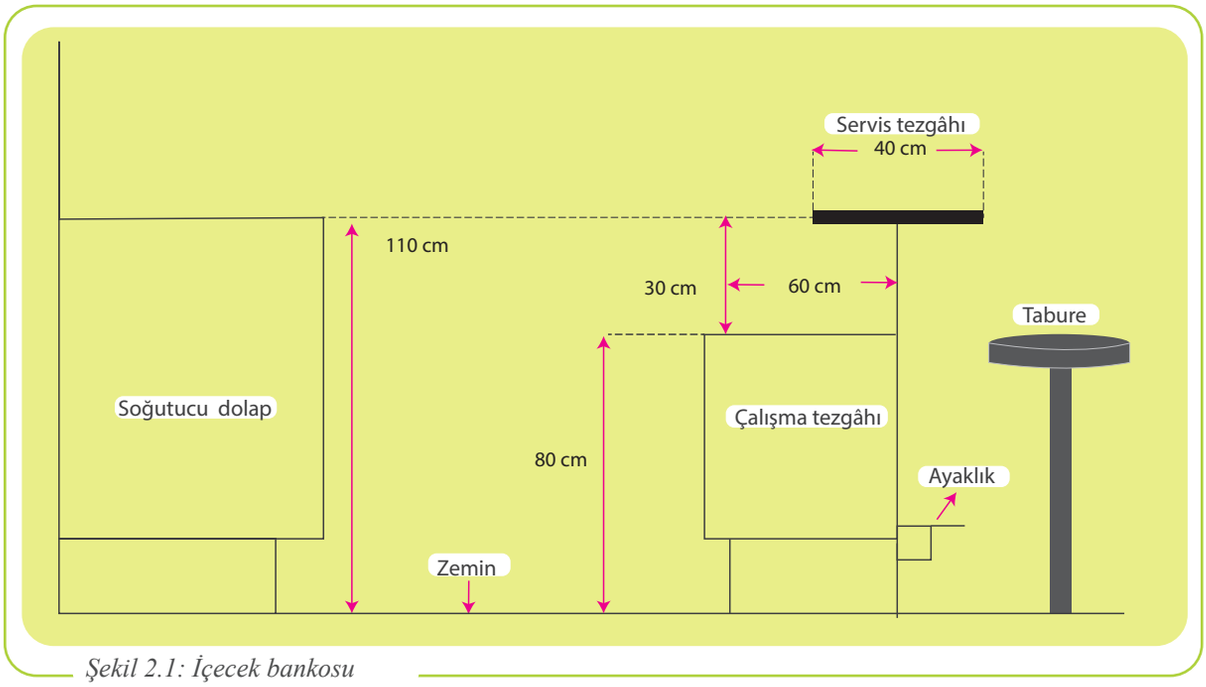
Görsel 2.1: İçecek bankosu ve salon düzeni

1. İÇECEK BANKOSU HAZIRLIKLARI

Her çeşit içeceğin hazırlanıp servise sunulduğu servis alanına **içecek bankosu** denir. Servis tezgâhı, çalışma tezgâhı ve dolaplardan oluşan bu alan; yiyecek servisi yapılan alanın bir köşesinde kurulabileceği gibi bağımsız bir yerde de olabilir. Masalarda oturan konuklara içecek servisi, görevliler tarafından yapılır. Dileyen konuklar, içecek bankosu önünde yer alan taburelere oturur. Hazırlanan içecekleri de servis tezgâhı üzerine servis yapılır (Görsel 2.1).

İçecek bankosunun arka tarafı, servis görevlilerinin çalışma alanıdır. İçecekler, servis tezgâhının 30 cm altındaki çalışma tezgâhı üzerinde hazırlanır. Bu alanda ayrıca sıcak ve soğuk su tertibatı olan evyeler bulunur. 60 cm genişliğindeki bu tezgâh; mermer, çelik ya da polyester malzemeden yapılır. Aşağıda Şekil 2.1'de örnek bir içecek bankosunun yerleşim planı bulunmaktadır.

Turizm endüstrisi servis hizmetlerinde içecek bankolarına **bar** da denilmektedir. Fransızca "barierre (barier)" kelimesinden İngilizceye "bar (bar)" olarak geçmiştir. İngilizceden de Türkçeye geçmiştir. Barierre kelimesi; barikat, engel ve mani olma anlamlarına gelmektedir.



Şekil 2.1: İçecek bankosu

İçecek bankoları, kurulduğu alan ve sağladığı hizmete göre farklı şekillerde isimlendirilebilir. Örneğin; bir spor salonunun içerisinde bulunan ve sadece soğuk içeceklerin yer aldığı içecek bankosu, **vitamin bar** olarak adlandırılır. Restoranın salon bölümünde, masalarda oturan konukların içecek ihtiyaçlarının karşılandığı içecek bankosu ise **servis bar** olarak adlandırılır (Tablo 2.1).

İçecek bankosu hazırlıkları, servis bitiminde ve servis saatinden önce yapılan hazırlıklar olarak iki aşamada gerçekleştirilir. Servis bitiminde soğutucu dolapların temizlenerek yeni içeceklerin dolaplara yerleştirilmesi, çalışma tezgâhı üzerindeki bardakların yıkanarak kurulanması, çöp kovalarının boşaltılması ve son olarak içecek bankosunun zemin temizliği servis sonrası yapılacak işlemlerdir. Servis başlamadan önce ise içecek servisinde gerekli garnitürler hazırlanır, depolar kontrol edilerek eksik malzeme listesi çıkarılır, buz makinesi ve soğutucu dolaplar kontrol edilir.

Tablo 2.1:İçecek Bankolarında Kullanılan Malzemeler

BARDAKLAR	ARAÇLAR	KOKTEYL MALZEMELERİ
• Su bardakları • Flüt ve cup bardaklar • Kısa ayaklı bardaklar • (on the rocks, old fashion, high ball) • Meyve suyu bardağı • Kokteyl bardakları • Sıcak içecek bardakları	• Buz kovası, buz maşası • Pipetlik • Garnitür kavanoz ve kapları • Tirbuşon • Meşrubat açacağı • Garnitür hazırlama tahtası ve bıçağı • Şekerlik ve tuz kapları • Metal kovalar, süraliler	• Kokteyl karıştırma bardağı (mixing glass) • Kokteyl karıştırma kabı (shaker) • Süzgeçler, kokteyl kaşığı • Ölçü kapları (jigger, mezür, pony shut) • Hindistan cevizi rendesi • İçecek süsleri, pipetler • Garnitürler

1.1. Servis Tezgâhı

Servis tezgâhı, içecek bankosunun bir parçası olmakla beraber çok kirlenmeyen bir alandır ancak temizliğine en çok özen gösterilmesi gereken yerdir (Görsel 2.1). Bu alan, yapıldığı malzemeye uygun kimyasallar ile servise başlamadan temizlenmelidir. İçecek bankosu görevlilerinin servis süresince sık sık servis tezgâhını silmesi gerekir.

1.2. Çalışma Tezgâhı

Bu alan, görevlilerin içecekleri servise hazır hale getirdiği yerdir. Bu tezgâhın üzerinde içecek hazırlamak için gerekli malzemeler bulunur. İçecek hazırlamada kullanılan bardak, araç ve kokteyl malzemeleri bir düzen içerisinde yerleştirilir. Çalışma tezgâhı üzerindeki malzemelerin tamamı periyodik olarak kaldırılarak tezgâh yüzeyi temizlenir. En çok kullanılanlar malzemeler, ortaya; daha az kullanılanlar, sağlı sollu kenarlara yerleştirilir.

1.3. Dolaplar

İçecek bankolarında soğutmalı ve soğutmasız olarak iki tür dolap bulunur. Soğutmalı dolaplar; bardak, içecek ve garnitürlerin muhafaza ve soğutulması amacıyla kullanılır (Tablo 2.1). Soğutmasız dolaplar ise kuru gıdaların (çerez, cips), kokteyl süsleri ve kırtasiye malzemelerinin (adisyon, menü, kontrol formu) muhafaza edildiği yerdir.

Soğutmalı dolapların birçok farklı şekli (tezgâh altı ve tezgâh üstü, vitrinli, kapaklı, bardak dolabı, meşrubat dolabı) vardır (Görsel 2.2). Temel görevi, içine konulduğu malzemeleri soğutmaktır. İçecek bankosunun en önemli araçlarından biridir. Soğutmalı dolapların temizliği, içerisine malzemelerin yerleştirilmesi ve güvenli bir şekilde çalışmasının sağlanması açısından önemlidir.

Dolap temizliğine başlamadan önce elektrik bağlantısı kesilmelidir. Daha sonra içindeki soğuk içecekler çıkarılmalıdır. Dolapların içinde cam kırıkları olabileceği unutulmamalıdır. Dolapların içinin temizliğinde deterjan kullanılması gerekiyorsa deterjanların kokusuz olanları tercih edilmelidir. Dolapların içine yerleştirilecek yeni şişelerin temiz olmasına dikkat edilmeli, gerekiyorsa şişeler temizlenmelidir. Dolap içinden çıkarılan soğuk içecekler, dolabın içine yeniden yerleştirilmelidir. Böylece hem soğuk içeceklerin önde olması hem de içeceklerin sürekli yenilenmesi sağlanır. Gerekiyorsa soğutucu dolapların dış yüzeyi de temizlenmelidir. Camlı alanların temizliğinde cam silme deterjanı kullanılmalıdır. Son olarak dolapların elektrik bağlantısı sağlanmalıdır. Dolapların yerleştirilmesi tamamlandıktan sonra içecek bankosunun zemini temizlenmelidir. Zeminin deterjanlı kalmamasına özen gösterilmelidir.

Görsel 2.2: Camlı içecek dolabı

İçecek Bankosu Örnek Kontrol Listesi	Evet	Hayır
Servis tezgâhı ve çalışma tezgâhı temizlendi mi?		
Soğutucu dolaplar kontrol edildi mi?		
Lavabo temizliği yapıldı mı?		
Kahve makinesi temizliği ve ürün kontrolü yapıldı mı?		
Buz makinesi temizliği yapıldı mı? Buz makinesi çalışıyor mu?		
Buz kovası, küreği, dezenfektan mevcut mu?		
Premixlerin temizliği yapıldı mı? Premixler çalışıyor mu?		
Tüm dolapların iç ve dış temizliği yapıldı mı?		
Tüm bardaklar temiz mi?		
Blender, mixer, meyve sıkacağı temiz mi?		
Ambalajı açılmış ürünlerin üzerinde tarih etiketi var mı?		
Depodan malzeme çekildi mi?		
Çöp kovalarının temizliği yapıldı mı?		
Atık ayrışımına uygun poşet takıldı mı?		
Zemin temizliği yapıldı mı?		
		TARİH
		...../...../202....

ÖĞRENME BİRİMİ 2	İÇECEKLER	UYGULAMA YAPRAĞI 12
KONU	İÇECEK BANKOSU HAZIRLIKLARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İÇECEK BANKOSUNUN SERVİSE HAZIRLANMASI

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İçecek bankosuna ait servis tezgâhını temizleyiniz.
2. İçecek bankosunda yer alan malzemeleri temizleyip düzenleyiniz.
3. Soğutmasız dolapları servise hazırlayınız.
4. Soğutucu dolapları servise hazırlayınız.
5. İçecek bankosu zemin temizliğini yapınız.

ÖNERİLER

1. Servis tezgâhı üzerinde yer alan malzemeleri kaldırınız.
2. Kokteyl malzemelerini, bardak ve araçları kaldırıp tezgâhı temizleyiniz. Tezgâha malzemeleri yerleştirerek tezgâhı düzenleyiniz.
3. Soğutmasız dolapta bulunan eşyaları çıkarıp dolabı temizleyiniz. Eşyaları düzenleyiniz.
4. Temizlik öncesi soğutucu dolapların elektrik bağlantısını kesmeyi, sonrasında ise elektrik bağlantısını sağlamayı unutmayınız.
5. Temizlik araç gereçlerini temin ediniz. Kaygan zeminde dikkatli çalışınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23352

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

SIRA SİZDE

İçecek bankosunun servise hazırlanmasında kullanılacak hijyen kontrol listesi hazırlayınız.

2. İÇECEK MAKİNELERİ

İçeceklerin hazırlanmasında çeşitli makineler kullanılır. İçecek bankosunda bulunan bu araçlar; soğutma, ısıtma, parçalama ve sıkma gibi birçok işlevi yerine getirir. İçecek makineleri, soğuk ve sıcak içecek makineleri olmak üzere iki grupta incelenebilir (Tablo 2.2).

Tablo 2.2:İçecek Makineleri

Soğuk İçecek Makineleri		Sıcak İçecek Makineleri
• Premix • Posmix • Konsantre makinesi • Blender • İçecek mikseri • Katı meyve sıkacağı	• Narenciye sıkacağı • Buzdolapları • Buz makineleri • Bardak soğutma dolapları	• Espresso makinesi • Filtre kahve makinesi • Çay kahve otomatı • Sıcak çikolata makinesi • Sıcak su konteynırı • Türk kahvesi makinesi

İçecek makinelerinin günlük ve periyodik bakımlarının yapılması, daha güvenli ve uzun kullanım olanağı sağlar. İçecek makinelerine ait bakım ve kullanım kuralları, makinenin üzerine asılmalıdır. Bu sayede kurallara uygun olarak bakım sağlanır. Teknik servis, makinenin teknik kontrollerinden sorumludur. İçecek bankosu görevlileri ise aparatların temizliği, makinelerin silinmesi, haznelerinin yıkanması gibi günlük işlemleri yerine getirir.

Servise hazır meşrubatı soğutarak tüplerde bulunan karbondioksit gazının basıncıyla musluğundan akıtan makinelere **premix makinesi** denir (Görsel 2.3). **Posmix** ise konsantre meşrubatı hazır hâle getirerek servise sunar. Bu makinelerin hortumları, periyodik olarak su ile temizlenmelidir. Ayrıca servis musluklarının silinmesi de gerekir. Konsantre makinesinin her servisten sonra içi boşaltılır, yıkanır ve kurulanır. Blenderın haznesi yıkanır ve kurulanır. Bıçaklarının yıkanmasında kazalara karşı dikkatli olunmalıdır. Katı meyve sıkacağının artık haznesi kontrol edilip hazne boşaltılmalıdır. Her servisten sonra parçaları sökülüp temizlenmelidir.

Mekanik ve manuel narenciye sıkacakları, her kullanımdan sonra; elektrikli narenciye sıkacaklarının ise sıkma aparatı, her kullanımda temizlenmelidir. Buz makineleri, her servis öncesi kontrol edilmelidir. İçecek bankosunun en önemli malzemelerinden bir buzdur. İçinde uzun süredir kullanılmayan buz varsa temizlenmelidir. Buzdolabı ve bardak soğutma dolabının temizliği aynı şekilde yapılır. Dolabın fişi prizden çıkarıldıktan ve içi tamamen boşaltıldıktan sonra deterjanlı su ve sünger ile dolabın temizliği yapılmalı, duru suyla dolap tekrar silinmelidir. Deterjan artığı kalmadığından emin olunduktan sonra kurulanarak temizliği tamamlanmalıdır.

Görsel 2.3: Premix makinesi

Görsel 2.4: Espresso makinesi

Sıcak içecek makineleri; kahve çeşitleri, çay ve sıcak su için kullanılmaktadır. Espresso makineleri, genel olarak basınçlı sıcak suyun kahveden geçirilmesi prensibi ile çalışır (Görsel 2.4). Filtre kahve makinelerinde ise filtre üzerindeki kahveden sıcak su akıtılması ile kahve elde edilir. Filtrenin her kullanımdan sonra temizlenmesi gerekir. İşletme tipi çay otomatlarında ise sıcak su, kazanın içerisinde kaynar. Çayın demi için ayrı bir bölüm bulunur. İki ayrı musluk yardımıyla konuklar çaylarını alırlar. Bu makineler, oldukça sık kireçlenir. Bunu temizlemek için kazanın yarısını su ile doldurup üzerine bir miktar sirke ilave edip suyu kaynatmak gerekir. Bu işlemin periyodik olarak yapılması, cihazın daha uzun ömürlü kullanılmasını sağlayacaktır. Ayrıca Türk kahvesi yapımında kullanılan otomatik makineler de bulunmaktadır. Kahve ve şeker, kullanıcı tarafından makineye konur; makine, suyu otomatik olarak ilave edip kahveyi hazırlar. Bu makinelerin kahve pişirme haznelerinin her kullanımdan sonra temizlenmesi gerekir.

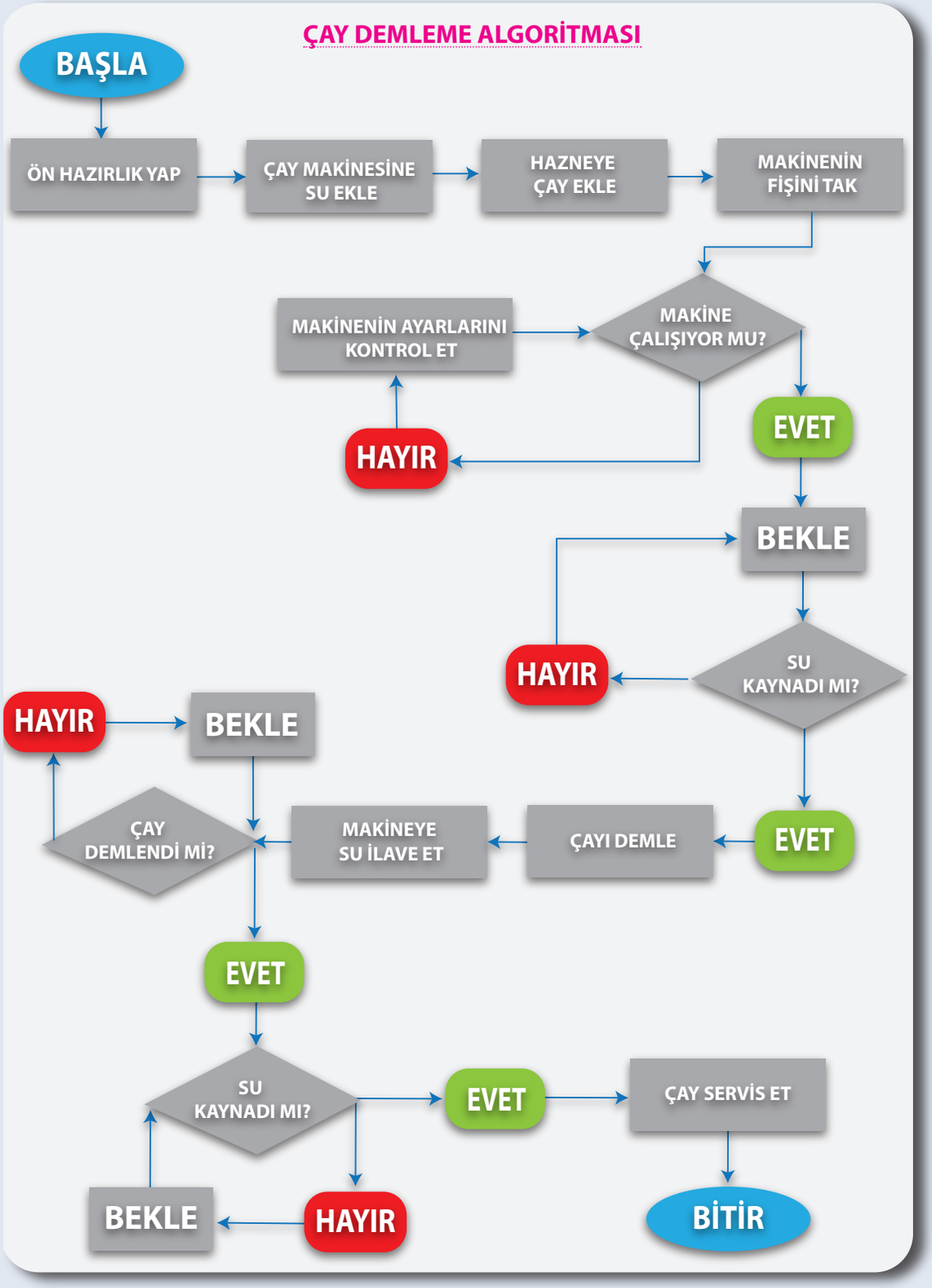
İçecek bankolarında kullanılan elektrikli araçlar, teknolojiye bağlı olarak gelişmekte ve değişmektedir. Bu araçların parçalarının her kullanımdan sonra temizlenmesi gerekir. Ayrıca tüm elektrikli cihazların temizlenmeden önce elektrik bağlantılarının kesilmesi gerektiği de unutulmamalıdır. Bu araçlar, tecrübeli kişilerin yönlendirmesi ve denetimi ile kullanılmalıdır.

PÜF NOKTASI

Çay posasını bitkilerinizde gübre olarak kullanabilirsiniz.

SIRA SİZDE

Aşağıdaki algoritma düzeneğinde, çay makinesi ile çay demleme aşamaları gösterilmiştir. Siz de Türk kahvesi makinesi ile kahve yapımı aşamalarını gösteren bir algoritma çiziniz.



ÖĞRENME BİRİMİ 2	İÇECEKLER	UYGULAMA YAPRAĞI 13
KONU	İÇECEK MAKİNELERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İÇECEK MAKİNELERİNİN SERVİSE HAZIRLANMASI

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Konsantre makinelerinin günlük bakımı ve temizliğini yaparak servise hazır hâle getiriniz.
2. Meyve sıkacağını temizleyerek servise hazır hâle getiriniz.
3. Kahve makinesini temizleyerek servise hazır hâle getiriniz.
4. Çay otomatını temizleyip servise hazır hâle getiriniz.
5. Türk kahvesi makinesini temizleyip servise hazır hâle getiriniz.

ÖNERİLER

1. Konsantre makinesinin haznelerini boşaltarak temizleyiniz.
2. Meyve sıkacağının fişini prizden çekiniz. Parçalarını sökerek temizleyiniz.
3. Filtreyi temizleyiniz. Kâğıt filtreleri yenisi ile değiştiriniz.
4. Otomatın dem kısmını boşaltınız. Sirke ile kireç temizliğini yapınız.
5. Türk kahvesi makinesinin haznelerini deterjan kullanmadan temizleyiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23353

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

3. İÇECEK HAZIRLAMA VE SERVİSİ

İçecekler; yemek öncesinde, yemek esnasında ve yemek sonrasında içilenler olarak sınıflandırılabilir. İçecekler, özelliklerine göre soğuk ve sıcak olmak üzere iki farklı şekilde hazırlanıp servis yapılır.

3.1. Soğuk İçecekler

Sıcak yaz günlerinin serinletici ve yemeklerin ayrılmaz parçası, soğuk içeceklerdir. Özelliklerine göre değişmekle birlikte 10 °C altındaki sıcaklıkta servis yapılırlar. 200 ml-350 ml hacme sahip bardaklarda servis yapılırlar. İçeceğin özelliğine göre buz, pipet ve çeşitli garnitürler ile sunumları yapılabilir. Soğuk içecek grupları şu şekildedir:

3.1.1. Meyve Suları

Taze ve olgun meyvelerin sularından yapılan içeceklerdir (Görsel 2.5). Tek bir çeşitten (vişne suyu) veya farklı meyvelerin (şeftali, kayısı) karıştırılması ile de elde edilebilir. Portakal, greyfurt gibi meyveler preslenerek meyve suları çıkarılır. Havuç, elma, armut, nar gibi meyvelerin suyu ise katı meyve sıkacağı ile elde edilir. İçecek bankosunda görevli personel, bu yöntemler ile taze meyve suyu yapabilir.

Paketlenmiş meyve suları da sıkça kullanılmaktadır. Kullanıma hazır olan bu meyve sularının bardağa boşaltılmadan önce iyice çalkalanması tavsiye edilir. Ayrıca piyasada sıvı ve toz hâlinde konsantre meyve suyu çeşitleri bulunmaktadır. Türk Gıda Kodeksi, içerisindeki meyve oranına göre meyve suyu, nektar, meyveli içecek veya aromalı içecek olarak konsantre içecekleri sınıflandırmaktadır. Sıvı veya toz konsantre içecekler, paketin üzerindeki talimatlara uygun şekilde sulandırılarak kullanılır.

3.1.2. Sebze Suları

Günümüzde insanlar, sağlıklı yaşam için beslenmelerine daha fazla özen göstermeye başlamışlardır. Sağlıklı gıdaların başında gelen sebzelerin çeşitli yöntemlerle elde edilen suları, sıkça tüketilmeye başlanmıştır. Sebze sularına örnek olarak domates, pancar, kereviz, şalgam, salatalık, çimen, maydanoz, ıspanak vb. verilebilir. Bu sebze suları, içecek bankosunda hazırlanabilir. Bunun dışında paket sebze suları da sıkça kullanılır.

Meyve ve sebze suyu elde etmek için kullandığınız elektrikli aletleri kullanmadan önce mutlaka bu aletlerin kullanma kılavuzunu okuyunuz. Bu aletleri elektrik bağlantısını kestikten sonra temizleyiniz.

Görsel 2.5: Taze meyve ve sebze suları

Görsel 2.6: Servise hazır gazoz

3.1.3. Gazlı İçecekler

Gazlı içecekler; üretildikleri maddelere, üretimlerinde kullanılan meyvelerin oranlarına ve içerisindeki aroma maddelerine göre çeşitli gruplara ayrılır:

1. **Gazozlar**
   - Meyve aromalı gazozlar
   - Bitki aromalı gazozlar
2. **Sodalar**
   - Doğal maden suyu kaynak sodası
   - Yapay soda
   - Meyve aromalı soda
3. **Kola**
4. **Tonik**
5. **Malt içecekleri**

Bu içeceklerin ortalama servis sıcaklığının 3 °C ila 5 °C arasında olması gerekmektedir (Görsel 2.6). Daha soğuk arzu edenler için içeceklere buz ilave edilebilir. Maden suyu ve sodalar ise gazozlara göre daha sıcak servis yapılabilir. Bunların ortalama servis sıcaklığı 7 °C ila 9 °C arasındadır. Bu içeceklerin servisinde buz, limon ya da portakal dilimleri, nane yaprağı gibi garnitürler kullanılabilir. Gazlı içecekler, premix makinesinden doldurulabileceği gibi konuk masasında şişe ile de servis yapılabilir. Şişe ile servis te konuk masasına bardak götürülmelidir. Şişe, konuğun yanında açılarak servis yapılmalıdır.

3.1.4. Buzlu İçecekler

Meyve parçacıkları, dondurma, süt, krema, buz ve meyve suyu ile hazırlanan içeceklerdir (Görsel 2.7). Milkshake (milkşeyk), smothiee (sımodi), frozen (frozın) ve ice slush (ays sılaş) gibi isimlerle içecek menülerinde yer alırlar. İçecek bankosunda sipariş üzerine hazırlanır. İçeceğin tarifinde yer alan malzemeler, blender yardımıyla parçalanır. Hazırlanan karışım bardağa konur. Çeşitli süslemeler ile servis yapılır.

Görsel 2.7: Buzlu içecekler

3.1.5. Ayran

Türk Gıda Kodeksi'ne göre yoğurda su katılması veya süte ayran mayası ilavesiyle hazırlanan fermente süt ürününe **ayran** denir. Ayran, ülkemize özgü, besleyici değeri yüksek ve sağlıklı bir içecektir. Yiyecek içecek işletmeleri, kendi ürettikleri ayranı yada piyasada mevcut olan hazır ayranı kullanmaktadır. Hazır ayran, genellikle 200 ml veya 330 ml olarak paketlenmiş hâlde bulunur. Masaya bardakla servis yapılır.

3.1.6. Boza

Geleneksel içeceklerimizden olan **boza**; mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday gibi tahılların su, un, şeker, yoğurt ve maya ile fermantasyon işlemine tabi tutlur. Daha sonra içine vanilya, tarçın katılarak servis yapılır. Her ne kadar kış içeceği olarak bilinse de genellikle soğuk tüketilir. Bozaya garnitür olarak geçmişte zencefil dökülürken günümüzde bozanın servisi, tarçın ve sarı leblebi ile yapılmaktadır (Görsel 2.8).

Görsel 2.8: Servise hazır boza

3.1.7. Limonata

Limonata, limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından içine su, şeker ve limon suyu karıştırılması ile hazırlanan bir içecektir. Soğuk olarak servis yapılır. İşletmeler, kendi ürettikleri ya da paketli limonataları kullanmaktadır. Günlük olarak hazırlanan katkısız ürünler, konuklar tarafından tercih edilmektedir.

3.1.8. Soğuk Çay ve Kahve

Çayın soğutulup çeşitli aroma vericilerle lezzetlendirilerek sunulan hâline **soğuk veya buzlu çay** denir. **Ice tea** (ays ti) olarak da adlandırılır. Limon ve şeftali aromalı olanları, kutu ve plastik şişelerde bulunmaktadır. İşletmeler, bunu kendileri hazırlayabilecekleri gibi genel olarak hazır olanları tercih etmektedir. Limon dilimi, buz ve nane yaprağı ile garnitürlenerek servis yapılır.

Soğuk kahve, iki yöntem ile elde edilir. Kahve ilk yöntemde, sıcak su ile hazırlanır. Diğer yöntemde ise soğuk suyla yapılır. Soğuk kahve yapımında çözülebilir kahve, filtre kahve ya da espresso kullanılır. İçerisinde buz, süt, krema, dondurma, şeker ve çeşitli aroma vericiler kullanılarak farklı isimlerle adlandırılır. Soğuk kahveler, fincan yerine cam bardaklarda servis yapılır. Servisinde genellikle pipet kullanılır.

3.1.9. Şuruplar

Şurup, su ve şeker karışımından oluşan yapışkan bir sıvıdır. Koyu kıvamlı bu karışımın daha sulu olanına ise **şerbet** denilmektedir. Bu karışımların sade olanları, **şeker şurubu** ve **şeker şerbeti** olarak da adlandırılmaktadır. Gerek şuruplar gerekse şerbetler, çeşitli katkı maddeleriyle renklendirilebileceği gibi çeşitli aromalarla da lezzetlendirilebilir. Vişne, çilek, ahududu, portakal, Hindistan cevizi şurubu gibi çeşitleri vardır.

3.2. Sıcak İçecekler

Günün her saatinde yaz ya da kış demeden insanların zevkle tükettiği sıcak içecekler, hoş sohbetlerin de ayrılmaz parçasıdır. Sıcak içecek denilince akla ilk gelenler; çay, kahve ve sütlü sıcak içeceklerdir. Bu içeceklerin hazırlanması, oldukça kolay olmakla birlikte büyük özen ister. Her aşamasının dikkatle takip edilmesi, başarılı bir sonuç için şarttır. Tarifine uygun olarak hazırlanan içecekler kurallara uygun servis yapıldığında konukların memnuniyeti artacaktır.

3.2.1. Çay

Çay bitkisi yapraklarının belirli aşamalardan geçtikten sonra demlenmesiyle hazırlanan içeceğe **çay** denir. Bitki ve meyvelerin kendileri ya da özlerini, sıcak suyla demlenmesiyle elde edilen içecekler ise hazırlandığı bitkinin ön adı ile (papatya çayı, kuşburnu çayı) ifade edilir. Ülkemizde çay denince akla ilk olarak siyah çay gelmektedir. Çay bitkisinin toplanmasından paketlenmesine kadar geçen süre **üretim aşamaları** olarak adlandırılmaktadır.

Çay, içerik itibariyle %1-4 oranında kafein, %10-24 oranında tanen, az miktarda uçucu yağdan oluşur. Kafein, uyarıcı etki sağlar. Tanen, buruk tat verir. Uçucu yağ ise çay kokusu sağlar. Tamamen doğal bir ürün olan çay, sağlık açısından oldukça faydalıdır. Vücudun su dengesinin korunmasını sağlamak, hazmı kolaylaştırmak ve tansiyonu düşürmek gibi faydaları vardır. Ancak çayın aşırı tüketilmesi, demir emilimi gibi sorunlara yol açabilmektedir.

Dünyada sırasıyla Çin, Hindistan, Kenya, Sri Lanka, ve Türkiye çay üretimini en çok yapan ülkelerdir. İngiltere (öğleden sonra çayı), Japonya (çay seremonisi) ve Fas (naneli çay) çay kültürüne sahip ülkelerdir. Çay yapraklarının fermente edilmesiyle siyah çay, yarı fermente edilmesiyle oolong çay, fermente işlemine tabi tutulmamasıyla ise yeşil çay elde edilir. Çay bitkisinin çiçek açmadan toplanan tomurcuklarından ve yapraklarından ise beyaz çay elde edilir.

Ülkemizde çay, ilk olarak 19. yüzyılda Osmanlı Dönemi'nde tüketilmeye başlanmıştır. Yine aynı yıllarda çay, Bursa'da yetiştirilmeye çalışılmış ancak çay yetiştirmede başarısız olunmuştur. Cumhuriyet Dönemi'nde Batum'dan getirilen tohum ve fidanlar ile Doğu Karadeniz Bölgesi'nde çay bahçeleri kurulmuştur. Öncülüğünü Zihni Derin'in yaptığı bu girişim, bölge halkının geçim kaynaklarından biri hâline gelmiştir.

Çayın demlenmesi için iki katlı demlik, çay otomatı ve semaver kullanılmaktadır. Yaygın olarak evlerde demlik, toplu çay tüketilen alanlarda otomatlar, açık alanlarda ise semaverler kullanılır. Çay demlenecek suyun kireçsiz, klorsuz ve taze olması gerekir. Çay demlemek için kullanılacak su, uzun süre kaynatılmamalıdır. Çayın demlenmesi için de porselen demlik tercih edilmesi oldukça uygundur (Görsel 2.9). Üzerine sıcak su konulan çay, yaklaşık 15 dakika demlenmesi için bekletilir. Demlenme süresince çayın kaynatılmaması ve hareket ettirilmemesi önemlidir. Demlenen çay, 30 dakika içinde tüketilmelidir.

Günümüzde demlik ve fincanlar için tasarlanmış poşet çaylar mevcuttur. Demlik poşet çaylar, demlik içinde demlenir. Fincan poşet çaylar ise genellikle fincan içerisinde demlenmiş bir şekilde servis yapılır.

Görsel 2.9: Çay servisi

Görsel 2.10: Demlik ile çay sunumu

Ülkemizde çay, cam bardakta servis yapılır. Bardak için özel tasarlanmış bir altlık ve kaşık bulunur. Sıcak su ile ısıtılmış temiz bardağa bir miktar dem ve sıcak su konur. Bardakta dudak payı denilen bir boşluk bırakılır. Servise hazır çayın kendine has bir görünümü vardır ve tavşan kanı olarak ifade edilir. Altlık üzerine konulan bardağın sağ yanına kaşık konulur. Bazı işletmeler, kaşığı bardağın içine de koyabilir. Kaşığın temiz ve kuru olmasına dikkat edilir. Şeker, genellikle tek kullanımlık paketler hâlinde şekerlik içerisinde ve çay bardağı takımı (çay bardağı, altlığı, kaşığı) ile birlikte servis yapılır. Tepsi üzerinde taşınan bardaklar, konuğun sağından servis yapılır. Masada uygun boşluk var ise ana yemek bıçağının önüne ve su bardağının yanına denk gelecek şekilde masaya konulur. Bardak, masaya bırakılırken kaşığın saat 4 yönünü gösterecek şekilde olmasına dikkat edilir. Konuğun bardağı boşaldığında tekrar çay içmek isteyip istemedikleri nazikçe sorulur. Çayların taşınması esnasında bardak altına çay dökülebilir. Bunlar, servis yapılmadan önce mutlaka temizlenmelidir (Görsel 2.10).

Bitki ve meyve çayları, genellikle kurutulmuş bitki yapraklarından ve meyvelerden yapılır. Bitki çaylarının ada çayı, ekinezya, ıhlamur, kekik, nane, papatya, rezene, safran, sinameki, tarçın, zencefil gibi formları kullanılmaktadır. Meyve çaylarından elma, kayısı, kuşburnu, portakal ve limon en bilinenleridir. Farklı meyve ve bitkilerin karışımı ile hazırlanan orman meyveli çay, form çayı, uyku çayı gibi farklı isimlerde çaylar da bulunmaktadır.

Bitki ve meyve çaylarının sağlıklı oldukları ve çeşitli hastalıklara iyi geldikleri bilinmektedir. Ancak kronik hastalığı olan ve ilaç kullanan kişilerin bu çayların tüketimi konusunda dikkatli olmaları gerekmektedir. Bitki ve meyve çaylarının servisinde genellikle poşet ve granül (eriyebilen toz) çaylar kullanılır. Bazı işletmeler ise bitkinin kendisini fincan ya da bardak içerisine koyarak doğal demleme yöntemini kullanır.

Dünyada sudan sonra en çok tüketilen içecek çaydır. Bu nedenle çayın hem hazırlanması hem de servisi oldukça önemlidir. Servis personeli tarafından hazırlanıp sunulan bu içecek, her zaman taze olarak servis yapılmalıdır. Hazırlanmasından konuğa sunulmasına kadar geçen her aşamada özen gösterilmelidir. Bu durum, konuk memnuniyetini artıracaktır.

3.2.2. Kahve

Kahve ağacının Etiyopya'da keşfedildiği ve tüm dünyaya buradan yayıldığı düşünülmektedir. İlk olarak Güney Arabistan'da tüketildiği bilinmektedir. Osmanlı'nın bu toprakları fethinden sonra İstanbul'a getirilmiştir. İstanbul'un ilk kahvehanesi, Suriyeli Araplar tarafından 1544'te açılmıştır. Venedikli tüccarlar vasıtasıyla Avrupa ve Amerika'ya yayılmıştır. Avrupa'da ilk kafe, 1643'te Paris'te açılmıştır.

Dünyada sırasıyla Brezilya, Vietnam, Kolombiya, Endonezya ve Etiyopya en çok kahve üretimi yapan ilk beş ülkedir. Türkiye'de Mersin ve Antalya'da kahve tarımı deneme çalışmaları yapılmaktadır. Kahvenin "arabika" ve "robusta" isimli iki farklı türü vardır.

Kahve, aynı isimle anılan ağacın meyve çekirdeklerinden elde edilir. Olgunlaşan meyveler toplanır ve çekirdekleri çıkarılır. Bu çekirdekler önce kurutulur. Daha sonra kavrulur. Kahve çekirdeklerinin öğütülmesi ise kullanımdan hemen önce olmalıdır. Öğütülen bu kahve, çeşitli şekillerde demlenir. Demleme şekline göre de farklı isimler alır.

Kahve çekirdekleri, öğütüldükten sonra tazeliklerini uzun süre koruyamadıkları için kahve hazırlanmadan hemen önce öğütülmelidir. Kahve, öğütüldükten sonra daima ağzı kapalı olarak saklanmalıdır. Kahvenin kendine ait bir saklama kabı yoksa bir cam kavanoza boşaltılabilir. Bu saklama kabı daima temiz tutulmalı, içindeki bitmeden kaba yeni kahve ilave edilmemelidir. Saklama kabının içine rutubetli ya da ıslak kaşık sokulmamalıdır.

3. 2. 2. 1. Türk Kahvesi

Kavrulmuş kahve çekirdeğinin en ince öğütülmüş hâli, Türk kahvesi yapımında kullanılır. Kahve ve su, bir kap (cezve) içerisinde karıştırılarak ağır ateşte pişirilir. Kaynama başladığında üstünde oluşan köpük, kaşık yardımıyla fincana alınır. İkinci kaynama sonrası kahve fincana dökülerek servis yapılır. Türk kahvesi, normalde şekersiz olarak pişirilir ve yanında lokum ile servis yapılır. Günümüzde pişirme aşamasında isteğe bağlı olarak şeker ilave edilmektedir. Türk kahvesi, telve (kahve tortusu) ile servis yapılan tek kahve türüdür. Servisinde 7 ml hacme sahip fincan kullanılır. Fincanın servis öncesi sıcak su ile ısıtılması şarttır. Kahve su ile birlikte servis yapılır (Görsel 2.11).

Görsel 2.11: Türk kahvesi sunumu

Günümüzde Türk kahvesi yapımında tam otomatik makinelerin yanında elektrikli cezveler, kumlu ısıtıcılar ve kahve arabaları da kullanılmaktadır. Kahve, yapımı ve sunumu ile bir kültürün yansıması olarak değerlendirilir. Bu nedenle sunumunda kullanılan fincanından pişirilmesine, görev alan kişinin kıyafetine kadar otantik öğeler taşır. Birleşmiş Milletler, somut olmayan kültür mirası içerisinde yer alan Türk kahvesi, kültürü ve geleneği ile bilinen en eski kahve pişirme yöntemidir.

Mardin, Şanlıurfa ve Gaziantep gibi illerimizde Arap coğrafyasına ait "mırra" isimli kahve, sıklıkla tüketilmektedir. Mırra, kahvenin birkaç kez yeniden kaynatılarak demlenmesi ile elde edilir. Kahvenin acı ve yoğun hâli olan mırra, kulpsuz fincanlarda ve bir yudumluk olarak iki kez servis yapılır.

PÜF NOKTASI

Taze çekilmiş kahve kullanarak bol köpüklü Türk kahvesi yapabilirsiniz.

3. 2. 2. 2. Espresso Kahve

İtalyanlar'a ait bir kahve yapım şekli olan espresso kahvenin yapımı için özel makineler gereklidir. Basınçlı sıcak suyun öğütülmüş kahveden süzdürülmesi ile elde edilir. Sade olarak servis yapılabileceği gibi çeşitli katkılar ile farklı isimler alır.

Americano: Bir ölçü epsresso kahveye 2 ölçü sıcak su ilavesiyle hazırlanır.

Capuccino: Fincanın 1/3'ü espresso, 1/3'ü sıcak süt ve 1/3'ü oranında süt köpüğü ile hazırlanır.

Latte: Süt köpüğü dolu fincana 1 ölçü espresso ilavesiyle hazırlanır. Üzerine krema ilave edilebilir.

Mocha (Moka): Bir ölçü espresso kahveye sıcak süt ile karıştırılmış çikolata (kakao) ilavesiyle hazırlanır.

Con Panna (Kon Piana) : Bir veya iki ölçü espressoya bir ölçü krema ilavesiyle hazırlanır.

Yukarıda verilen örnekleri ve isimleri çoğaltmak mümkündür ancak burada sadece sınırlı sayıda örnek verilerek konunun uzmanlığına girilmemiştir.

Yiyecek içecek hizmetleri alanında kahve yapan ve sunan uzman personele **barista** (profesyonel kahve hazırlayıcı) denir.

3. 2. 2. 3. Filtre Kahve

Kahvenin damlama yöntemi ile demlenmesi ile filtre kahve elde edilir. Bir filtre üzerindeki kahveye 90 ºC sıcaklığındaki su, damlalar hâlinde akıtılır. Türk kahvesine göre daha iri çekilmiş kahve çekirdekleri kullanılır. Genellikle sade tüketilmekle birlikte süt ve krema ile birlikte servis yapılabilir. Servisi, kahve fincanı ile ya da kahve potu ile gerçekleştirilir. Fincan, konuğun sağından ve kaşık saat 4 yönünü gösterecek şekilde servis yapılır.

Kahve hazırlama ve sunumunda "French press (Frenç pires)" de kullanılır. Silindir biçimindeki cam bir kap ile öğütülmüş kahveyi, içilecek kahveden ayıran ve ucunda metal bir filtre bulunan presten oluşur. French presste kullanılan kahvenin iri çekilmiş olması gerekir.

3. 2. 2. 4. Hazır Kahve

Suda çözünebilir hâldeki kahve çeşididir. Fincanın içerisine 1 tatlı kaşığı hazır kahve konur. Üzerine kaynamış su ilave edilerek hazır hâle getirilir. Süt, şeker, krema ya da süt tozu ile birlikte servis yapılır. Çeşitli aromaların ilavesiyle tek kullanımlık paketler hâlinde piyasada bulunmaktadır.

3.2.3. Sütlü Sıcak İçecekler

En çok tüketilen sütlü sıcak içecekler, salep ve sıcak çikolatadır (Görsel 2.12). Salep bitkisinin yumru köklerinin kurutulup toz hâline getirilmesiyle içeceğin ham maddesi elde edilir. Salep tozu, şeker ile karıştırılır ve üzerine yavaş yavaş soğuk süt ilave edilerek kaynatılır. Bir taşım kaynadıktan sonra tarçın ile birlikte servis yapılır. **Sıcak çikolata**; süt, çikolata ya da kakao tozu ve şekerden oluşan içecektir. Buhar üzerinde eritilen çikolatanın üzerine süt ve şeker ilavesi ile hazırlanır. Bazı durumlarda çikolatanın ham maddesi olan kakao tozu kullanılır.

Görsel 2.12: Sütlü sıcak içecekler

ÖĞRENME BİRİMİ 2	İÇECEKLER	UYGULAMA YAPRAĞI 14
KONU	İÇECEK HAZIRLAMA VE SERVİSİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SOĞUK İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Konuktan soğuk içecek siparişi alınız.
2. Siparişini aldığınız içeceği bankoda hazırlayınız.
3. Bardakta soğuk içecek servisi yapınız.
4. Şişe ile soğuk içecek servisi yapınız.
5. Kutu ile soğuk içecek servisi yapınız.

ÖNERİLER

1. Konuklarınıza güler yüzlü davranınız. Siparişlerinizi not ediniz.
2. Siparişe göre araç gereçlerinizi hazırlayınız.
3. Tepsiyi sol elinizde taşıyarak konuğun sağından servis yapınız.
4. Masaya götürdüğünüz şişenin temiz olmasına dikkat ediniz.
5. İçecek kutusunu bardağın sağ ilerisine bırakınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23354

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK Ve ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİM 2	İÇECEKLER	UYGULAMA YAPRAĞI 15
KONU	İÇECEK HAZIRLAMA VE SERVİS	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SICAK İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Siparişini aldığınız ürün için gerekli malzemeleri hazırlayınız.
2. Sıcak içeceği hazırlayınız.
3. Hazırlanan ürünü tepsiye yerleştiriniz.
4. İçeceği konuğa servis yapınız.
5. İçeceği biten konuğun içecek boşunu toplayınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23355

ÖNERİLER

1. Sipariş aldığınız ürünü hazırlamak için ön hazırlık yapınız.
2. Reçetesine uygun olarak içeceği hazırlayınız.
3. Ürünleri tepsiye dengeli bir şekilde yerleştirirken son kontrolleri yapınız.
4. İçeceği konuğun sağından ve kaşık saat 4 yönünü gösterecek şekilde servis yapınız.
5. Konuğunuza nazikçe tekrar servis isteyip istemediğini sorunuz.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

SIRA SİZDE

Başlığa uygun tarifi boşluğa yazınız.

Meyve Suyu Hazırlanması ve Servisi *(2 kişilik taze portakal suyu hazırlanması)* 8 adet portakal ve 1 adet limonu yıkayınız. Ortadan ikiye keserek narenciye sıkma makinesi ile portakalları ve limonu sıkınız. Meyve suyu bardağına iki adet küp buz koyunuz. Bardağın ¾'lük kısmını meyve suyu ile doldurunuz. Bardağı pipet ve diğer garnitürler ile süsleyiniz. Tepsi ile konuk masasına götürerek sağdan servis yapınız. Çalışma alanınızı temizleyiniz.	**Limonata Hazırlanması ve Servisi**
Ayran Hazırlanması ve Servisi	**Muzlu Milkshake Hazırlanması ve Servisi**

SIRA SİZDE

Başlığa uygun tarifi boşluğa yazınız.

Salep Hazırlama ve Servisi *(4 Kişilik)* 2 tatlı kaşığı toz salep ile 2 yemek kaşığı toz şeker, tencerede karıştırılır. Üzerine 4 bardak soğuk süt ilave edilir. Tencere ocağa konur ve süt kaynayıncaya kadar karıştırılır. Süt kaynamaya başlayınca kısık ateşte koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Hazırlanan salep, fincanlara boşaltılıp tarçın ile birlikte servis yapılır.	**Türk Kahvesi Hazırlama ve Servisi**
Çay Hazırlama ve Servisi	**Hazır Kahve Hazırlama ve Servisi**

4. İÇECEKLER İLE SERVİS YAPILAN ATIŞTIRMALIK YİYECEKLER

İçecekler; yemekten önce (aperitif), yemekle birlikte (vokal) ve yemekten sonra (digestive) tüketilebilmektedir. Yemekten önce ve sonra alınan içeceklerle birlikte konuğun arzusuna göre atıştırmalık yiyecekler servis yapılabilir (Görsel 2.13). İçecek bankolarında servisi yapılan bu yiyecekler, iki şekilde hazırlanır. Bunlardan ilki, içecek bankosunun içerisinde servise hazır hâle getirilen hazır yiyeceklerdir. İkincisinde ise konuktan alınan sipariş, mutfakta hazırlanarak servis yapılır.

4.1. Hazır Atıştırmalık Yiyecekler

İçecek bankolarının içerisinde servise hazır hâlde bulunan paketli yiyecekler, konuğun isteği üzerine özel kaplarına konarak servis yapılır. Kuru yemişler, krakerler, patlamış mısır, patates ve mısır cipsleri; içecek bankosu içerisinde hazırlanıp servis yapılan yiyeceklerdir.

Hazır yiyecekler, içecek bankosunun içerisinde tek kullanımlık paketler hâlinde bulunabilir. Bu durumda alınan sipariş, paketi açılıp servis kabına boşaltılarak servis yapılır. Siparişin yoğun olduğu işletmeler, hazır yiyecekleri maliyetleri de düşürmek için büyük paketler hâlinde satın alabilir. Bu durumda çerezlerin iyi muhafaza edilmesi gerekir. Mümkünse çerez ve kuruyemişlerin sıcak tutulması için özel araçlar kullanılmalıdır.

Görsel 2.13: Servise hazır atıştırmalık yiyecekler

Patlamış mısır (popcorn), genellikle içecek bankosu içerisinde taze olarak hazırlanır. Patlamış mısır makineleri ile her an sıcak servis sağlanabilir. Bu yiyeceklerin kaç kişi için servisinin yapılacağı, porsiyonun büyülüğünü belirler. Örneğin, tek kişi için 30 g patlamış mısır uygun kapta servis yapılırken masada daha fazla konuk olması durumunda porsiyon büyüklüğü, kişi sayısına göre artacaktır.

Cipsler, ince dilimler hâlinde doğranmış patates ve çeşitli işlemlerden geçirilmiş mısırın sıvı yağda kızartılması ya da fırınlanması ile yapılan yiyeceklerdir. Hazırlanması ve paketlenmesi, özel tesislerde gerçekleştirilir. Cipsler, çeşitli soslar ile de servis yapılır. Genellikle yoğurt ve domates katkılı soslar kullanılır. Tüm bunların hazırlığı, içecek bankosunda tamamladıktan sonra servis, konuk masasına içecek ile birlikte, tepside taşınır. Konuğun sağından önce içecek, daha sonra da atıştırmalık yiyeceğin servisi yapılır.

İçecek bankosunun bir pastane standı ile birlikte olduğu otel lobileri ve pastanelerde kuru ve yaş pastalar, kek ve kurabiyeler gibi pastane ürünleri içeceklerle birlikte servis yapılır. Bu tarz işletmelerde pastanede daha önce hazırlanmış ürünlerin hem sergilenmesi hem de satışı gerçekleştirilir.

SIRA SİZDE

En sağlıklı atıştırmalık yiyeceklerin neler olduğu konusunda arkadaşlarınızla fikirlerinizi paylaşınız.

4.2. Mutfakta Hazırlanan Atıştırmalık Yiyecekler

Yiyeceklerin hazırlanması, özel ekipman ve uzun zaman gerektirebilir. Aynı zamanda gerekli hijyen koşullarının sağlanması, soğuk sıcak zincirinin takip edilmesi gibi hususlar yiyeceklerin özel alanlarda hazırlanmasını zorunlu kılabilir. Bu gibi nedenlerle içecek bankosunda servis yapılan atıştırmalık yiyeceklerin bazıları da mutfakta hazırlanır (Görsel 2.14).

İçecekler ile birlikte servis yapılan patates kızartması, çeşitli kanepe, soğuk sıcak sandviçler, burgerler, tostlar, mini börekler, meyveler, çeşitli sebze kruditeleri ve peynirler mutfak personeli tarafından hazırlanan atıştırmalık yiyeceklerdir. Bu yiyeceklerin özelliğine göre servisinde antre çatal, bıçağı kullanılır. Bazı yiyecekler, kürdanlar ile bazıları da tek kullanımlık kâğıtlar ile servise sunulur.

Görsel 2.14: Mutfakta hazırlanan atıştırmalık yiyecekler

Patates kızartması, soğan halkası, kızarmış tavuk parçaları (nuggetlar), ketçap ve mayonez gibi soslar ile servis yapılır. Havuç ve salatalık dilimleri ile hazırlanan krudite, limon sosu içerisinde servis yapılabileceği gibi yoğurt esaslı soslar ile de servis yapılabilir. Küçük ekmek dilimlerinin üzerine çeşitli malzemeler konularak hazırlanan tek lokmalık yiyeceklere **kanepe** denir. Davet ve kokteyllerde içecekler ile servis yapılır. Bunun dışında mini börekler, kuru pasta çeşitleri ve kuruyemişler de atıştırmalık olarak servis yapılır.

Çeşitli atıştırmalık yiyeceklerin hazırlanıp konuklara içeceklerle birlikte sunulduğu işletmelere turizm sektöründe **snack** (sinak) **bar** denilir. Bu işletmeler, genellikle sahil ve havuz kenarında bulunur. Öğle saatlerinde konukların yiyecek ve içecek ihtiyaçları karşılanır. Bu işletmelerde mutfak, içecek bankosu içerisindedir.

ÖĞRENME BİRİMİ 2	İÇECEKLER	UYGULAMA YAPRAĞI 16
KONU	İÇECEKLER İLE SERVİS EDİLEN ATIŞTIRMALIK YİYECEKLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ATIŞTIRMALIK YİYECEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Konuktan siparişini alınız.
2. Siparişini aldığınız hazır yiyecekleri hazırlamak için ön hazırlık yapınız.
3. Ön hazırlığını yaptığınız hazır yiyeceği servise hazır hâle getiriniz.
4. İçecek ile birlikte yiyeceğin servisini yapınız.
5. Mutfakta hazırlanan yiyeceğin siparişini iletiniz.
6. Yiyeceğin kuveri için gerekli hazırlıkları yapınız.
7. Servise hazırlanan yiyeceği mutfaktan alarak konuğa servis yapınız.
8. Servisini yaptığınız yiyeceklerin boşlarını toplayınız.
9. Konuklara başka bir istekleri olup olmadığını sorunuz.
10. İçecek bankosu içindeki çalışma alanınızı kontrol ediniz.

ÖNERİLER

1. Konuklarınıza siparişini aldığınız yiyecek hakkında bilgi veriniz.
2. Kuruyemiş ve çerezler için kullanacağınız kapları belirleyiniz. Servis yapacağınız yiyeceklerin taze olmasına dikkat ediniz.
3. Tepsinin ortasına yiyecekleri yerleştiriniz. Tepsinin ağırlığının dengeli olmasına dikkat ediniz. Şişeleri mümkünse tepside taşımayınız.
4. Önce içecekleri, konuğun sağından servis yapınız. Yiyecekleri, konukların ulaşabileceği uygun yere koyunuz.
5. Mutfakta hazırlanması gereken yiyecekleri sipariş fişi ya da sipariş terminalleri ile mutfağa iletiniz. Konukların özel isteklerini mutfak personeline iletmeyi unutmayınız. Siparişinizi takip ediniz.
6. Sipariş edilen yiyeceğe uygun servis ve menaj takımlarını hazırlayınız.
7. Yiyecekleri konuğun sağından servis yapınız.
8. Boşları toplarken metal servis takımlarının düşmemesine dikkat ediniz.
9. Konuklarınızın memnuniyetini artırmak için onları sıkmayacak şekilde onlara ilgi gösteriniz.
10. Çalışma alanınızdaki gereken kontrolleri yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23356

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümleleri okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Sağlıklı, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş bir veya birkaç çeşit meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren ürünlere ……. denir.
2. Limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından su, şeker ve limon suyu karıştırılarak hazırlanan içeceğe …….. denir.
3. Mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday gibi tahılların su, un, şeker, yoğurt ve maya ile fermantasyon işlemine tutulup vanilya, tarçın ile servisinin yapıldığı içeceğe ……. denir.

B. Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

4. Aşağıdakilerden hangisi, içecek bankosu hazırlıklarını kapsamaz?

A) İçecek bankosunu temizlemek
B) İçecek bankosu dolaplarını temizlemek
C) İçecek bankosu eksiklerini tamamlamak
D) Ön hazırlık yapmak
E) İçecek bankosu satışlarını kontrol etmek

5. Soğutuculu dolapları temizlerken ilk iş olarak aşağıdakilerden hangisi yapılır?

A) Atık su hazneleri dışarı çıkarılır.
B) Soğuk meşrubatlar dışarıya çıkarılır.
C) Dolapların elektriği kesilir.
D) Depodan gelen şişelerin tozu alınır.
E) İçecekler, cinsine göre ayrılır.

6. Soğutmasız dolaplarda aşağıdakilerden hangisi saklanmaz?

A) Kırtasiye malzemeleri
B) Çerezler
C) Kokteyl süsleri
D) Taze sıkılmış meyve suları
E) Temizlik malzemeleri

7. Aşağıdakilerden hangisi "mise en place" kavramını en doğru şekilde karşılar?

A) Dizmek
B) Sıralamak
C) Ön hazırlık yapmak
D) Gruplamak
E) Temizlemek

8. Premix makinelerinde basınç sağlamak için aşağıdaki hangi gaz kullanılır?

A) Karbonmonoksit
B) Oksijen
C) Karbondioksit
D) Hidrojen
E) Azot

9. Filtre kahve makinesinde filtre olarak en fazla kullanılan malzeme aşağıdakilerden hangisidir?

A) Kâğıt
B) Metal
C) Cam
D) Plastik
E) Metal-cam karışımı

10. Aşağıdakilerden hangisi, soğuk içecek makinelerinden değildir?

A) Premix makinesi
B) Posmix makinesi
C) Kokteyl otomatı
D) Konsantre makinesi
E) Espresso makinesi

11. Bardağa konan taze meyve suyu, misafir masasında nereye bırakılır?

A) Misafirin kuver tabağına
B) Misafirin solundan çatalın ilerisine
C) Misafirin sağından bıçağın ilerisine
D) Misafirin solundan dessert bıçağının yanına
E) Misafirin sağından çatalın ilerisine

12. Cipsler nasıl yiyeceklerdir?

A) Yağlı yiyeceklerdir.
B) Kalorisi yüksektir.
C) Mısırdan veya patatesten yapılırlar.
D) Fırında ya da fritözde pişirilir.
E) Hepsi

13. Aşağıda verilen içecek bankosu malzeme gruplarından hangisi, saklama açısından diğerlerinden farklıdır?

A) Süt, yumurta, çikolata
B) Yeşil zeytin, kokteyl kirazı
C) Meyve şekerleri ve şuruplar
D) Portakal, lime, limon
E) Fındık, fıstık, leblebi, badem

14. Misafirlerin masasından boş şişeler ne zaman kaldırılır?

A) Yemek servisinden önce kaldırılır.
B) Şişe bitince hemen kaldırılır.
C) Bardakla beraber kaldırılır.
D) Servis sonunda kaldırılır.
E) Misafir masadan kalktıktan sonra kaldırılır.

15. Tepsi üzerine konulan şişe ve bardakların kaymasını önlemek için aşağıdakilerden hangisi kullanılır?

A) Skirt
B) Dolley
C) Molton
D) Runner
E) Pipet

16. Hangi malzemeden yapılan bardaklar sıcak çikolata servisine uygun <u>değildir?</u>

A) Cam
B) Seramik
C) Porselen
D) Karton
E) Plastik

17. Doğada kendiliğinden yetişen, çay olarak hazırlanıp tüketilen çaylar hangi çaylardır?

A) Meyve çayları
B) Bitki çayları
C) Yeşil çaylar
D) Siyah çaylar
E) Beyaz çaylar

18. Türk kahvesinin özellikleri nelerdir?

A) İnce çekilmiş olması
B) Ağır ateşte uzun süre pişirilmesi
C) Lokum ve su ile servis yapılması
D) UNESCO somut olmayan kültür listesinde olması
E) Hepsi

19. Çayın iyi demlenmesi ile ilgili aşağıda verilen seçeneklerden hangisi <u>yanlıştır?</u>

A) Çaylar, kireçli suyla demlenir.
B) Bir bardak çay için bir çay kaşığı kuru çay kullanılır.
C) Çay demi kaynatılmamalıdır.
D) Çayın demliği, demlenmeden önce ısıtılmalıdır.
E) Çay, demlenmesi için 15 dakika beklenmelidir.

20. Kuruyemiş servisinde aşağıdakilerden hangisi kullanılır?

A) Büyük tabaklar
B) Küçük kâseler
C) Salata servis kâsesi
D) Büyük düz tabaklar
E) Çukur tabaklar

NOT: Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları veya faaliyetleri geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme birimine geçiniz.

Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi

3.

ÖĞRENME BİRİMİ

KONULAR

- Bulaşık Yıkama
- Atık Yönetimi

TEMEL KAVRAMLAR

- Kara Bulaşıkhane
- Makine Bulaşıkhanesi
- Evye
- Sprey Ünitesi
- Bulaşık Sıyırma
- Bulaşık Yıkama
- Atık Yönetimi
- Atık Madde
- Geri Kazanım

Bu öğrenme biriminde şunları öğreneceksiniz:

1. Bulaşıkhane türlerini
2. Elde ve makinede bulaşık yıkama aşamalarını
3. Bulaşık makinelerinin temizliğini
4. Atıkların toplanmasını
5. Atık madde türlerini
6. Atık maddelerin gruplandırılmasını, toplanmasını ve depolanmasını
7. Atık madde geri kazanımı için yapılması gerekenleri

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=9510

Görsel 3.1: Yıkanmış bulaşıklar

1. BULAŞIK YIKAMA

Bulaşıkhane; insan sağlığına direkt etki edecek, işletmenin imajını yükseltecek, mutfağın ve restoranın güvenilirliğini artıracak önemli bir bölümdür. Bulaşıkların yıkanması, günlük yapılması gereken işlerin arasında yer almaktadır (Görsel 3.1).

Restoran ve otellerde bulaşıkların yıkanması işlemini yapan mutfak görevlisine **steward** [sitüğırd (bulaşıkçı)], bulaşıkların yıkandığı yere **stewarding** [sitüğırding (bulaşıkhane)] adı verilmektedir.Stewardlar, tüm mutfak çalışanları gibi aşçıbaşının sorumluluğundadır. İyi bir aşçıbaşı, mutfağında her alana hâkim olmalıdır ve buna bulaşıkhane de dahildir. Büyük mutfaklarda bulaşıkhane departmanının sorumlusu olarak **chief steward** (çiif sitüğırd) yani bulaşıkhane şefi bulunur.

Stewardlar; yiyeceklerin hazırlandığı yerler, araç, tabak ve servis takımlarının temizliği gibi işlerde görev aldıkları için herhangi bir bulaşıcı hastalık taşımamalı; insan sağlığını riske atmamalıdır. Bu nedenle tıpkı aşçılar gibi stewardların da düzenli olarak sağlık muayeneleri yapılmalıdır.

Steward'ın görevleri arasında bulaşıkların yıkanması, mutfağın (yerler, tavanlar, fayanslar, giderler, depolar, büfeler, endüstriyel pişiriciler gibi) genel temizliğinin yapılması, çöplerin toplanması, atılması, çöp depoları, çöp bidonları ve konteynerlerinin temizliği gibi işler yer almaktadır.

1.1. Bulaşıkhanenin Genel Yapısı

- Bulaşıkhane, mutfaktaki tüm bölümlerin kolay ulaşabileceği fakat mutfaktaki diğer tüm bölümlerden izole bir yerde olmalıdır.
- Kirli ve temiz bulaşıklar, birbiri ile temas etmemelidir.
- Spreyleme ve yıkama suları, kuru ve depolanan bulaşıklara sıçramayacak şekilde önlem alınmalıdır.
- Tıpkı mutfak gibi bulaşıkhanenin de zemini; kaymaz, kolay temizlenebilen, leke tutmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Giderler, yerde su birikmesini engelleyecek şekilde ve büyüklükte olmalıdır.
- İstenmeyen su birikintileri oluşmaması için zemindeki eğim, gidere doğru olmalıdır ve giderlerin temizliği, aksatılmadan yapılmalıdır.

Bulaşıklar, türlerine göre iki farklı bulaşıkhanede yıkanır. Biri, kara bulaşıkhane yani kazan bulaşıkhanesi; diğeri, makine bulaşıkhanesidir.

Zemindeki giderler, çok fazla kirlenir ve her gün mutlaka temizlenmelidir. Giderleri temizlemek için temizlik eldiveni giyilir, ızgara kapakları kaldırılır. Süzgeçten geçmiş kirler faraş ile alınır. Izgara kapakları ve giderlerin iç yüzeyleri, yer temizleme deterjanı ile fırçalanarak yıkanır. Bu yüzeyler, su ile durulanır ve ızgara kapakları tekrar kapatılır.

1.1.1. Kara Bulaşıkhane (Kazan Bulaşıkhanesi)

Mutfaklarda yemek pişirilirken kirlenen doğrama tahtaları, tencere, tava, gastronom küvetler, gibi bulaşıkların tümü bu bulaşıkhanede yıkanır ve temizlenir.

Kazan bulaşıkhanesi, mutfağa en yakın bulaşıkhanedir. Tüm bölümlerin kolay ulaşabileceği yerde kendine has kapalı bir bölümü olmalıdır. Kirlilerin sıyrılması için bir sıyırma alanı; akıtılması, yıkanması ve durulanması için bir yıkama alanı; yıkananların süzülmesi, kurutulması ve depolanması için raf sistemleri olması gerekmektedir.

Bu bulaşıkhanede bulaşıklar el ile yıkanır. Bulaşıkların bekletilmeden çok iyi yıkanması ve kurutulması gerekir. Aksi hâlde sağlığa zarar verebilecek etkenler ortaya çıkabilir ve çoğalıp insan sağlığını tehdit edebilir. Ayrıca yıkama işlemi sırasında ve sonrasında bulaşıklar, yer ile asla temas etmemelidir. Bunun için paslanmaz çelikten yapılmış üniteler vardır.

1. 1. 1. 1. Elde Bulaşık Yıkama İşlem Basamakları

1. **Artıkları Sıyırma:** Kapların dibinde kalan artıklar çöpe sıyırılır. Bu işlem yapılmazsa yıkama suları kirlenir, gereğinden fazla deterjan sarfiyatı olur, giderler tıkanır. Kapların dibinde kurumuş artıklar varsa bu bulaşıklara suda bekletme işlemi uygulanır.
2. **Gruplandırma:** Artıkları sıyrılan bulaşıklar; büyüklük, tür ve kirlilik derecelerine göre gruplandırılır. Bu işlem; yıkama işlemleri esnasında kolaylık sağlayacak, kazaların önlenmesine yardımcı olacak ve zaman kazandıracaktır.
3. **Yıkama:** Artıkları sıyrılan kaplar, elin dayanabileceği 45 ˚C sıcaklıktaki su ile akıtılır; sünger ve deterjan ile yıkanır. Gerektiğinde ovma teli kullanılır.
4. **Durulama:** Yıkanan bulaşıklar, sıcak su ile durulanıp deterjan kalıntılarından iyice arındırılır. İnsan sağlığı açısından deterjan kalıntısı kalmaması gereklidir.
5. **Sterilizasyon:** Kimyasallar ve ısıyla birlikte mikroorganizmaların bulaşıklardan tamamıyla arındırılması işlemidir. Bu aşamadan sonra gerekliliğine göre sıcak veya soğuk su ile kimyasalın akıtılması gerekmektedir.
6. **Süzülme ve Kuruma:** Yıkanmış bulaşıkların suyunun süzülmesi ve kuruması gerekir. Bulaşıklar, asla ıslak hâlde bekletilmemelidir. Bu, mikroorganizmaların çoğalmasına ayrıca bulaşıkların kötü kokmasına sebep olur.
7. **Depolama (Yerleştirme):** Kuruma işlemi tamamlanmış bulaşıklar, yeniden kullanılmak üzere depolarına kaldırılır.

1. 1. 1. 2. Elde Yıkanan Bulaşıkların Depolanması

Kara bulaşıkhanede yıkanan bulaşıklar, genellikle paslanmaz çelikten yapılmıştır ve dayanıklıdır. Bulaşıkların boyutları büyük olduğu için bu bulaşıklar çok yer kaplar ve ağırdır. Bu nedenle tür (tava, tencere, kazan, gastronom küvet vb.) ve büyüklüklerine (ağır olanlar alt tarafa) göre gruplandırılmış ve kurutulmuş bir şekilde depolanmaları gerekir.

Görsel 3.2: Sprey ünitesi

1. 1. 1. 3. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Araç Gereç

Bulaşıkların gerektiği gibi yıkanabilmesi için kullanılan çeşitli araç gereçler vardır. Bunlar:

Sıyırma Tezgâhı: Paslanmaz çelikten yapılmış, bulaşıkların üzerindeki artıkların sıyrılması için kullanılan ünitedir.

Bulaşık Fırçası: Bulaşıklardaki artıkların sıyırılmasında kullanılan fırçalardır.

Bulaşık Yıkama Evyesi: Paslanmaz çelikten yapılmış, 2 veya 3 bölümlü, derin ve geniş evyelerdir. Bulaşıkları yıkama, durulama ve sterilizasyon işlemleri bu evyelerde yapılır.

Kazan Yıkama Tezgâhı: Evyelerde yıkama işlemlerinin yapılması mümkün olmayan büyüklükte ve ağırlıkta olan bulaşıklar, bu ünitede yıkanır. Paslanmaz çelikten üretilmiştir.

Sprey Ünitesi: Esnek ve uzun başlığı sayesinde büyük bulaşıkların da zorlanmadan yıkanabilmesini sağlamaktadır. Hem sıcak hem de soğuk su bağlantısı olması gerekir (Görsel 3.2).

İstif Rafları: "Etajer" de denir. Yıkanmış bulaşıkların sularının süzdürülmesi ve kuruyan bulaşıkların depolanması için kullanılan, paslanmaz çelikten yapılmış ünitelerdir.

Bulaşık Yıkama Eldiveni: Elleri kimyasallardan, ıslanmaktan, aynı zamanda sıcak ve soğuk suyun etkisinden koruma amaçlı kullanılan naylon eldivenlerdir.

Bulaşık Yıkama Süngeri: Bulaşıkların yıkanmasında kullanılan ve kirlerin ovularak çıkarılmasını kolaylaştıran gereçlerdir.

Bulaşık Teli (Ovma Teli): Bulaşıklardaki çıkması zor olan tencere yanıkları gibi kalıntıların ovularak çıkartılmasında kullanılan gereçlerdir.

Bulaşık Deterjanı: İçeriklerindeki yüzey aktif maddeler yardımıyla bulaşıklardaki yağ ve kirlerin kolayca temizlenmesini sağlayan kimyasallardır. Bulaşık deterjanı kullandıktan sonra bulaşıkları çok iyi durulamak gerekir.

Yağ Çözücüler: Çıkarılması zor olan yağların temizlenmesi için kullanılan kimyasallardır.

Dezenfektanlar: Yıkanmış bulaşıklarda kalma ihtimali olan mikroorganizmaların uzaklaştırılması için kullanılan kimyasallardır. Kullandıktan sonra çok iyi durulamak gerekir.

Temizlik Bezleri: Bulaşıkhanedeki tezgâh ve rafların temizliği, kurulanması için kullanılan bezlerdir. Bezler, sürekli temiz ve hijyenik olmalıdır. Aksi hâlde kötü kokar ve hastalık yapıcı mikroorganizmaların çoğalıp yayılmasına sebep olurlar.

ARAŞTIRALIM-PAYLAŞALIM

Evde bulaşık yıkamada kullandığınız araç gereçleri listeleyiniz. **1.1.1.3**.'de altında açıklanan araç gereçlerle aralarındaki benzerlik ve farklılıklarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

1.1.2. Makine Bulaşıkhanesi

Yiyecek içecek servislerinden kalan bulaşıkların yıkandığı bulaşıkhanedir. Burada tabak ve bardaklar, çatal bıçak takımları, servis tepsileri gibi hassas bulaşıklar yıkanır. Bulaşık makineleri ile bulaşık yıkamak; elin dayanamayacağı ısı derecelerinde yıkama yapılarak lekelerin çıkarılmasını kolaylaştırmak, sterilizasyon yapılmasını sağlamak, ayrıca zamandan ve enerjiden tasarruf etmek gibi farklı avantajları beraberinde getirir.

1. 1. 2. 1. Endüstriyel Bulaşık Makinesi Çeşitleri

Tezgâh Altı Bulaşık Makineleri: Tezgâhın altına sığabilen, önden açılır kapaklı makinelerdir. Bardak, tabak, tepsi gibi bulaşıkların yıkanması için kullanılır.

Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri: Üst kısmı bir kol yardımı ile giyotin gibi yukarı aşağı açılıp kapanan makinelerdir. Bardak, tabak, tepsi, kazan gibi bulaşıkların yıkanması için kullanılır (görsel 3.3).

Konveyörlü (Taşıyıcı Raflı) Bulaşık Makineleri: Bulaşıkların yıkama, kurutma işlemlerinin seri bir şekilde yapılabildiği bulaşık yıkama makineleridir (Görsel 3.4). Çok kalabalık ve yoğun çalışan restoran, otel ve yemekhaneler gibi yerlerde konveyörlü bulaşık makineleri tercih edilir. Bulaşıklar, sıyrılıp makine önünde basketlere yerleştirilir ve makine içerisine bırakılır. Makine; özelliğine göre sırasıyla ön yıkama, ana yıkama, durulama ve kurutma işlemlerini yapar ve diğer taraftan bulaşıklar alınır. Durulama ve kurutma işlemleri 85 ˚C'de yapıldığı için sanitasyon da gerçekleşmiş olur.

Hiç basket sistemi kullanılmayan tırnak konveyörlü makineler de vardır. Bu makineler, üç kat fazla yıkama yapabilir.

Görsel 3.3: Giyotin tipi bulaşık makinesi

Görsel 3.4: Konveyörlü (taşıyıcı raflı) bulaşık makinesi

1. 1. 2. 2. Makinede Bulaşık Yıkama İşlem Basamakları

1. **Artıkları Sıyırma:** Yıkanacak bulaşıkların kirleri çöpe sıyrılır. Bu işlemin yapılması, makinenin süzgeç ve filtrelerinin tıkanmasını geciktirerek bulaşıkların daha temiz yıkanmasını sağlayacaktır.
2. **Gruplandırma:** Artıkları sıyrılan bulaşıklar; büyüklüklerine (tabaklar, bardaklar, servis takımları), yapıldıkları malzemeye (porselen, cam, metal) ve kirlilik derecelerine (az yağlı, çok yağlı) göre gruplandırılır.

Görsel 3.5: Basketlere yerleştirilmiş servis tabakları

3. **Basketlere Yerleştirme:** Gruplanan bulaşıklar, basketlere yerleştirilir ve makineye koyulur (Görsel 3.5).
4. **Yıkama:** Bulaşıklar makinede yıkanır. Makineler, 55 ˚C'de ön ve ana yıkama işlemlerini programları dahilinde yaparlar.
5. **Durulama:** Yıkanmış bulaşıklar, makinenin programı dahilinde 85 ˚C'de durulanarak deterjan ve mikroorganizmalarından arındırılarak sterilize edilir.
6. **Kurutma:** Makineler, programları dahilinde parlatıcılar ve sıcak hava ile kurutma işlemini yapar.
7. **Depolama (Yerleştirme):** Makineden çıkan kuru bulaşıklar, yeniden kullanılmak üzere depolara yerleştirilir.

1. 1. 2. 3. Leke Çıkarma

Servis takımlarında zaman ve kullanıma bağlı olarak bazı lekelenmeler oluşur. Bu lekelenmeler, yiyecek içecek kalıntıları, düşük kaliteli deterjan ve parlatıcı kullanılması gibi etkenlerden kaynaklanır. Güvenlik önlemleri (eldiven, maske, koruyucu gözlük gibi) alındıktan sonra lekeli takımlar; suda bekletme ünitesinde kireç sökücü, yağ çözücü, leke çıkarıcı gibi kimyasallar kullanılarak lekelerinden arındırılır. Bu işlemden sonra bulaşıklar, tekrar yıkama ve kurutma işlemlerine tabi tutulur; o şekilde yeniden kullanılmak üzere depolanır.

1. 1. 2. 4. Bulaşık Makinelerinin Temizliği

Bulaşık makinelerinin temizliği, genellikle son servisten yani akşam yemeği servisinden sonra yapılır. Sabah mutfak açıldığında parçalar yerine takılıp makine başlatılır. Makine; kendi suyunu çeker, ısıtır ve kullanıma hazır hâle gelir. Günümüzde kendi kendini temizleyebilen bulaşık makineleri de yaygınlaşmaya başlamıştır.

Bulaşık makineleri temizlenirken aşağıdaki işlem basamaklarına dikkat edilir:

1. Makinenin elektrik bağlantısı kesilir ve kesildiğinden emin olunur.
2. Makinenin içindeki su tahliye (boşaltma) tapası açılır ve su boşaltılır.
3. Süzgeçler; çıkarılır ve deterjan ile temizlenir, durulanır.
4. Konveyörlü makineler için yıkama, durulama, kurutma bölümlerindeki perdeler çıkarılır; deterjan ile temizlenir ve durulanır.
5. Yıkama, durulama kolları temizlenir.
6. İç yüzeyler, sünger ve deterjan ile tamamen yıkanıp durulanır.
7. Yıkanan parçaların süzülüp kuruması için beklenir.
8. Daha sonra tüm parçalar, kendi yerlerine sağlam bir şekilde takılır ve makinenin elektrik bağlantısı açılır.

1. 1. 2. 5. Bulaşık Makinelerinin Bakımı

Makinelerin günlük temizlikleri haricinde teknik personel tarafından yapılan bakımları vardır. Bu makinelerin daha uzun süre sağlıklı bir şekilde kullanılabilmesi için önemlidir.

- Filtre, pompa, ısıtıcı (rezistans), termostat, fan gibi parçalarının temizlik ve bakımları düzenli aralıklarda yapılır.
- Deterjan, parlatıcı, tuz gibi kimyasalların kontrolleri yapılır ve azalmakta olanlar yenilenir.

1. 1. 2. 6. Makinede Yıkanan Bulaşıkların Depolanması

Makine bulaşıkhanesinde yıkanan bulaşıklar, sayı ve çeşit olarak kazan bulaşıkhanesinde yıkanan bulaşıklardan daha fazladır ve yapıları gereği daha hassastır. Bu nedenle depolamada daha dikkatli olmak gerekir. Olabilecek kazaları önlemek, kayıpları azaltmak, gerektiğinde kolay ulaşabilmek ve zaman kazanmak için yıkanıp kurumuş bulaşıklar, kendi özelliklerine göre farklı istif raflarında hatta gerektiği durumlarda farklı depolarda depolanmalıdır.

Depolamada bulaşıkların iyi yıkanıp kurumuş olmasına, türüne (cam, porselen, tabak, bardak vb.), büyüklüklerine (ağır olanlar rafların alt tarafına), kullanılacakları yere (restoran, mutfak, bar vb.) yakınlığına göre gruplandırılmasına dikkat edilmelidir.

1. 1. 2. 7. Makine Bulaşıkhanesinde Kullanılan Araç Gereç

Sıyırma Tezgâhı: Paslanmaz çelikten yapılmış, bulaşıkların üzerindeki artıkların sıyrılması için kullanılan ünitedir.

Sprey Ünitesi: Esnek ve uzun başlığı sayesinde büyük bulaşıkların da zorlanmadan vıkanabilmesini sağlamaktadır. Hem sıcak hem de soğuk su bağlantısı olması gerekir.

Bulaşık Fırçası: Bulaşıklardaki artıkların sıyrılmasında kullanılan fırçalardır (Görsel 3.6).

Basketler: Kirli tabak, bardak ve yemek takımlarının makinede yıkanabilmesini sağlayan plastik sepetlerdir. Bardak, tabak, çatal bıçak takımı, tepsi, kazan yıkama basketleri gibi çeşitleri vardır.

Kimyasallar: Kireç sökücü, leke çıkarıcı, yağ çözücü gibi bileşiklerdir.

Görsel 3.6: Bulaşık fırçası, basketler

SIRA SİZDE

Siz de mutfakta oluşan üretim bulaşıklarını kara bulaşıkhanede yıkayınız ve işlem basamaklarını aşağıya yazınız.

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....
5. .....
6. .....

ÖĞRENME BİRİMİ 3	BULAŞIK YIKAMA	UYGULAMA YAPRAĞI 17
KONU	BULAŞIK YIKAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: GİYOTİN TİPİ BULAŞIK MAKİNESİNİ TEMİZLEME VE GİYOTİN TİPİ BULAŞIK MAKİNESİNDE BULAŞIK YIKAMA

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Makinenin elektriğini kesiniz. Bulaşık eldiveni giyiniz.
2. Makinenin kapağını kaldırınız. İçinde basket varsa alınız.
3. Tahliye tapasını çekerek yerinden çıkarınız ve makinenin içindeki pis suyun tahliyesini sağlayınız.
4. Makinenin süzgeçleri üzerinde artıklar var ise alınız ve süzgeçleri temizlemek üzere yerinden kaldırınız.
5. Süzgeçleri, makinenin iç yüzeylerini ve yıkama kollarını deterjan ve sünger ile yıkayıp durulayınız.
6. Süzgeçleri yerlerine yerleştiriniz. Tahliye tapasını yerine oturtunuz. Makinenin kapağını indiriniz ve elektriği açınız.
7. Açma-kapama düğmesinden makineyi çalışması için başlatınız.
8. Yıkanacak bulaşıkların artıklarını sıyrınız. Bulaşıkları gruplayarak basketlere yerleştiriniz.
9. Makinenin kapağını kaldırınız ve bulaşıkların konulduğu basketi makineye yerleştiriniz.
10. Makinenin kapağını indiriniz ve makinenin yıkama düğmesine basarak bulaşıkların yıkanmasını sağlayınız.
11. Yıkama işlemi bittiğinde kapağı kaldırınız ve basketi makineden çıkarınız. Yıkanmış ve kurumuş bulaşıkları yerlerine kaldırınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23357

ÖNERİLER

1. Makinenin üzerinde bulunan ışıkların tamamen söndüğünden emin olunuz.
2. Eldiveni giymeden önce ellerinizi kurulayınız.
3. Eldiven seçerken elinize tam oturan eldiveni tercih ediniz. Büyük ya da elleri sıkan eldivenler ile çalışmayınız.
4. Tahliye tapası yerinden çıkarıldıktan sonra suyun tamamen boşalmasını bekleyiniz.
5. Makinenin elektrik bağlantısı olan yerlerine su değdirmeyiniz.
6. Makinenin iç kısmının iyice durulandığından emin olunuz (Unutmayınız, makine sadece bulaşık deterjanını çıkaracak süre ve etkide yıkama yapar. Bu nedenle makinenin iç kısmında genel temizlik deterjanı kalmaması gerekir.).
7. Süzgeçler ve tahliye tapasının yerine tam oturduğundan emin olunuz.
8. Makinenin deterjan ve parlatıcı bağlantılarının doğru olduğundan emin olunuz. Deterjan ve parlatıcı doluluk oranlarını kontrol ediniz.
9. Etkili yıkama yapabilmesi için makinenin hazır olduğunu gösteren ışıkların yanmasını bekleyiniz.
10. Bulaşıkları basketlere yerleştirirken basketi çok fazla doldurmayınız. Fazla doldurulmuş basketlerde etkili yıkama, durulama ve kurulama işlemleri gerçekleşemez.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

Görsel 3.7: Atıklar

2. ATIK YÖNETİMİ

Son yıllarda aile bireylerinin iş, okul ve sosyal yaşantılarının değişmesi sebebiyle yiyecek içecek sektörüne olan talep artmıştır. Bu talep, gıda artıklarının çoğalmasına sebep olduğundan çoğalan artıkların toplama ve depolama işlemlerinin iyi yönetilmesi zorunluluğunu doğurmuştur.

Yapılan her türlü üretim ve tüketim sonrasında birtakım artıklar ortaya çıkar. Bu artıklara alışılageldiği üzere **çöp** denmektedir fakat günümüzde çöp kelimesi yerini **atık** kelimesine bırakmaya başlamıştır (Görsel 3.7).

Etkili bir atık yönetimi için atıkların ilk çıktığı anda ayrıştırılarak toplanması gerekir. Mutfak ve restoranlarda atıkların toplanması için kovalar kullanılır. Dolan kovalar; stewardlar tarafından toplama depolarına götürülür, boşaltılır. Temizlik ve dezenfeksiyonu yapılır, yeniden kullanılmak üzere geri getirilir. Kovalar, çıkan atığın türü ve personelin ihtiyacına göre birtakım özellikler taşımalıdır.

Görsel 3.8: Pedallı atık kovası

Kovalar;

- Temizliğinin kolay yapılabilmesi için silindir şeklinde,
- Kirli suları zemine akıtmaması için sızdırmaz nitelikte,
- Elle temas etmeden açabilmek için kapağı pedallı,
- Özellikle sıcak çöpler için kullanılacaksa paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır (Görsel 3.8).

2.1. Atıkların Ayrıştırılarak Toplanması

Gelişen teknoloji ile beraber, kullanılmış pek çok madde yeniden kullanılabilir hâle getirilmektedir. Atıklar; çıktıkları anda ve kaynağında, niteliklerine göre gruplandırılarak "sıfır atık" olacak şekilde toplanmalı ve geri dönüştürülmelidir.

Sıfır Atık: Olabildiğince az atık çıkarılarak kaynakların daha verimli kullanılması, oluşan atıkların kaynağında ve ayrıştırılarak toplanması, çevre kirliliğinin azaltılması ve israfın önlenmesini hedefleyen bir atık yönetim felsefesidir.

Geri Dönüşüm (Geri Kazanım): Atıkların üretildikleri malzemelerin özelliklerine göre çeşitli yöntemlerle başka bir ürün veya enerjiye çevrilmesi işlemidir. Bu sayede atık miktarı azalır, doğal kaynaklar korunur ve çevre kirliliği önlenir.

Atık maddeler, çevreye zarar veren **tehlikeli atıklar** ve kontrol altında tutulmazsa yine çevreye zarar verebilecek **az tehlikeli atıklar** olarak iki gruba ayrılır. Mutfak ve restoran atıkları, az tehlikeli atıklar grubuna girer. Atıklar ve atık grupları, birbiriyle karıştırılmadan ve olabildiğince yüksek oranda geri kazanılabilir bir şekilde yönetilmelidir. Bu nedenle atıkların özellikleri ve türleri hakkında bilgi sahibi olmak gerekir. Tablo 3.1'de yiyecek içecek hizmetleri departmanında oluşan atık türleri gösterilmiştir.

Tablo 3.1: Yiyecek İçecek Hizmetleri Kapsamında Oluşan Atık Türleri ve İçerikleri

Atık Türü	İçerik
Organik Atıklar	Üretim esnasında veya servis sonrası oluşan pişmemiş (çiğ) sebze ve meyve atıklarıdır.
Yemek Atıkları	Üretim ve tüketim esnasında oluşan yemek atıklarıdır.
Ekmek Atıkları	Üretim ve tüketim esnasında oluşan ekmek, pide gibi atıklardır.
Bitkisel Atık Yağlar	Üretim esnasında oluşan kızartma yağları gibi atıklardır.
Cam Atıklar	Bardak, şişe, kavanoz gibi cam malzemelerden oluşan atıklardır.
Metal Atıklar	Yağ, salça, turşu, peynir, gazlı veya gazsız içeceklerin ambalajlarından oluşan atıklardır.
Kâğıt veya Karton Atıklar	Gıda taşıma kolileri, servis peçeteleri gibi her türlü kâğıt ve karton malzemeden oluşan atıklardır.
Kompozit Atıklar	Süt veya meyve suyu kutusu gibi kompozit malzeme kullanılarak üretilmiş ambalajların oluşturdukları atıklardır.
Plastik Atıklar	Su şişeleri, araç gereç kapları, sebze ve meyve kasaları gibi plastik atıklardır.
Ahşap Atıklar	Sebze ve meyve kasaları, taşıma paletleri gibi ahşap malzemelerin oluşturduğu atıklardır.

Atık maddelerin ayrıştırılarak toplanmasını kolaylaştırmak için renk kodları kullanılmaktadır. Etkili bir atık yönetimi için bu renk kodlarının toplama bidonlarının üzerinde ve depoların girişlerinde kullanılması gerekmektedir. Renkler ve temsil ettikleri atık grupları, aşağıdaki tabloda Tablo 3.2'de gösterilmiştir.

Tablo 3.2:Renkler ve temsil ettikleri atık grupları

Renkler	Atık türü
Mavi	Kâğıt
Sarı	Plastik
Yeşil	Cam
Gri	Metal
Kahverengi	Organik
Siyah	Geri dönüşmeyen
Mor	Ekmek
Beyaz	Yemek artıkları

Tüm atıklar, iyi yönetilmediği zaman dünyamız ve insan sağlığı için tehlikelidir. Mutfaklarda atık yağların imhası da bu açıdan önemlidir. Yiyecek içecek sektöründeki üretimde kullanılmış olan yağlar, **bitkisel atık yağ** olarak adlandırılır. Atık yağlar, lavabolar ve mutfak giderleri gibi genel gider sistemine dökülmemelidir. Atık yağlar, mutlaka toplanıp belediyeler tarafından geri dönüşüm ilkelerine uygun olarak işlenmeli veya imha edilmelidir. Atık yağların toplanması için atık yağ toplama bidonları kullanılmaktadır.

Gıda artıkları, sıfır atık felsefesi kapsamında mutlaka türlerine göre ayrılarak toplanmalıdır (Görsel 3.9). Sonrasında ya geri dönüştürülmeli ya da belediyelerce imha edilmelidir. Yiyecek içecek hizmetleri personeline burada düşen sorumluluk; gereğinden fazla malzeme kullanmamak, atıkların gruplandırılmasında dikkatli olmak ve gruplandırılan atıkları gerektiği şekilde depolamaktır.

Görsel 3.9: Tekerlekli atık bidonları

SIRA SİZDE

Aşağıdaki renkleri ve atık türlerini eşleştiriniz.

Gri	Cam
Beyaz	Plastik
Yeşil	Geri dönüşmeyen
Sarı	Metal
Mor	Organik
Mavi	Ekmek
Kahverengi	Yemek
Siyah	Kâğıt

2.2. Toplanan Atıkların Taşınması ve Uzaklaştırılması

Kovalarda biriken atıklar, çeşitli yöntemlerle depolara taşınır ve işletmeden uzaklaştırılıncaya kadar bu iş için ayrılmış depolarda toplanır. Her yöntem; atıkların mümkün olduğunca yiyecek, içecek, insanlardan ve toplu tüketim alanlarından izole bir şekilde tahliyesini sağlamak üzere kullanılmaktadır. Bu yöntemler şunlardır:

Atık Madde Koridoru: Atık maddelerin hiçbir yiyecek içecek maddesiyle temas etmeden ve tekerlekli atık bidonlarıyla depolara götürülmesini sağlayan izole koridor sistemidir.

Atık Madde Asansör ve Bacaları: Atık maddelerin zahmetsizce ve hızlı bir şekilde depolara ulaştırılmasında etkilidir. Asansörler elektronik sistemlerdir. Aşağı ve yukarı taşıma yapabilirler. Bacalar ise atılan maddelerin serbest düşmesi şeklinde iş görürler. Sadece aşağı taşıma yapabilirler. Buraların temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri, periyodik olarak yapılmalıdır.

Öğütücüler: Sebze, meyvelerin kabuk ve yaprakları gibi atıkları parçalayarak atıkların direkt kanalizasyona gönderilmesini sağlayan sistemlerdir.

Öğütücüleri çalıştırırken su kullanılır. Suyun iki görevi vardır. Birincisi, öğütme işlemini kolaylaştırmak; ikincisi, öğütücünün motorunun soğutulmasını sağlamaktır. Öğütücüler; kullanıma bağlı olarak kirlenir, temizliği yapılmazsa koku ve tıkanma yapar. Bu nedenle öğütücülerin bakımları aksatılmamalı, düzenli olarak temizlikleri ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır.

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Çevrenizde atıkların toplanmasında farklı yöntemler uygulanan yerleri inceleyiniz. Sonuçları arkadaşlarınızla paylaşınız.

2.3. Toplanan Atıkların Depolanması

Mutfak ve restoranlarda oluşan atıklar, türlerine göre gruplara ayrılarak toplanmalı ve depolanmalıdır. Bu atık depoları, şu iki grupta incelenebilir:

1. **Kuru Atık Deposu:** Karton, kâğıt, cam, metal, plastik, vb. kuru atıkların toplandığı depodur.
2. **Yaş Atık Deposu:** Yiyecek üretimi ve tüketiminden kalan gıda artıkları ve sebze meyve kabukları gibi atıkların toplandığı depolardır. Yaş atık deposunun 10 ˚C'nin altında olması gerekir.

İşletmelerin özelliklerine göre fazla miktarlarda çıkabilecek atıklar için ayrı depolar (cam deposu, kâğıt ve karton deposu vb.) oluşturulabilir.

2.3.1. Atık Depolarının Özellikleri

- Depolar, mutfak ve restorandan uzakta olmalıdır. Atıkların kolay alınabilmesi için depoların kapıları, direkt dışarıya açılmalıdır.
- Depolar, işletme kapasitesine yetecek büyüklükte olmalıdır.
- Yaş atık depoları; atıkların kokmasını geciktirmek, kokunun dışarıya yayılmasını önlemek ve mikroorganizmaların çoğalmasını kontrol altına almak için 10 ˚C'nin altında olmalıdır.
- Depolarda sinek, haşere, kemirgen gibi canlıların atıklarla teması engellenerek hastalık yapıcı etkenlerin (patojenlerin) yiyeceklere, dolayısıyla insanlara bulaşması önlenmelidir.
- Atık depolarında kovaların yıkanabilmesi ve dezenfekte edilebilmesi için bir bölüm olmalıdır. Bu bölümde sıcak su, dezenfeksiyon sıvıları ve atık sular için gider olmalıdır.

Tüm depoların temizliği ve dezenfeksiyonu, periyodik olarak yapılmalıdır.

ÖĞRENME BİRİMİ 3	ATIK YÖNETİMİ	UYGULAMA YAPRAĞI 18
KONU	ATIK YÖNETİMİ	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SERVİS SONRASI OLUŞAN ATIKLARI AYRIŞTIRARAK TOPLAMAK

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tabaklarda kalan yemek artıkları, beyaz renk atık kovasına atılır.
2. Islanmamış veya kirlenmemiş kâğıt peçeteler, mavi atık kovasına atılır.
3. Boş cam şişeler, yeşil atık kovasına atılır.
4. Boş teneke kutular, gri atık kovasına atılır.
5. Farklı yiyeceklerle karışmamış sebze meyve artıkları, kahverengi atık kovasına atılır.
6. Ekmekler, mor renkli atık kovasına atılır.
7. Plastik atıklar, sarı renkli atık kovasına atılır.
8. Süt kutusu, meyve suyu kutusu, çikolata ambalajı, puding kutusu vb. atıklar; ambalajındaki madde yoğunluğuna göre önceden belirlenmiş mavi, gri veya sarı renkli atık kovasına atılır.
9. Kullanılmış pet bardaklar, ıslanmış, yağlanmış kâğıt peçeteler ve diğer geri dönüştürülemeyen atıklar siyah renkli atık kovasına atılmalıdır.

ÖNERİLER

1. Servis tabaklarındaki yemek artıklarını gözünüz ile dikkatlice inceleyiniz. Yapacağınız ayrıştırmayı bu inceleme doğrultusunda yapınız.
2. Kâğıt materyaller, eğer ıslanmış veya yağlanmışsa geri dönüştürülemez. Bu şekilde olan kâğıt atıklar var ise onları siyah renkli atık kutusuna ayırınız.
3. Cam şişelerin kırılmamış ve içinin boş olması gerekir. Kırılmış cam şişe varsa siyah renkli atık kutusuna ayırınız. İçi dolu şişeler varsa önce şişeyi boşaltınız, sonra onu yeşil atık kovasına ayırınız.
4. Teneke kutuların içinde sıvı varsa önce kutuyu boşaltınız, sonra kutuyu boş olarak gri renkli atık kovasına ayırınız.
5. Sadece sebze ve meyve artıkları, organik atıklar kategorisine girer. Eğer bu atıklar, diğer yiyeceklerle karışmışsa onları beyaz renkli atık kovasına ayırınız.
6. İçi dolu plastik şişeler varsa önce şişelerin içini boşaltınız, sonra sarı renkli atık kovasına ayırınız.
7. Kompozit atıkları içindeki maddeleri yoğunluğuna göre işletme tarafından önceden belirlenmiş kâğıt, metal veya plastik atık kovalarına ayırınız.
8. Atıklar arasında pet bardak, başka atıklarla karışmış poşetler vb. varsa bu atıklar geri dönüştürülemediği için onları siyah renkli atık kovasına ayırınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23359

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerleri doldurunuz.

1. Mutfaklarda bulaşıkların yıkanmasından sorumlu personele verilen uluslararası ad …… dır.
2. ……..……. ve ……...…….. olmak üzere iki tür bulaşıkhane vardır.
3. Ağır ve büyük bulaşıklar evyelerde değil …… yıkanır.
4. Çeşitli mutfak ekipmanlarının depolanması amaçlı kullanılan ve paslanmaz çelikten imal edilmiş ünitelere …….. adı verilir.
5. Bulaşık yıkama, durulama, kurutma işlemlerini hareketli bir bant yardımı ile yapan bulaşık makinelerine …… …… ……. adı verilir.
6. Makinelere bulaşıkların yerleştirilmesinde kullanılan araçlara ……. adı verilir.
7. Atık kovaları …….. için silindir şeklinde olmalıdır.
8. Daha az atık çıkarmak, atıkları kaynağında ayrıştırarak toplamak, israfı önlemek üzerine geliştirilen felsefe …… felsefesidir.
9. Üretim esnasında ortaya çıkan ……..…….. organik atıkları oluşturur.
10. Bitkisel atık yağlar, kesinlikle lavabo ve giderlere dökülmemeli;……. bidonlarında geri dönüşüm ilkelerine uygun şekilde uzaklaştırılmalıdır.
11. Atık türü tablosuna göre gri renk ……, beyaz renk …… temsil eder.

B. Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

12. Aşağıdakilerden hangisi, atık maddelerin güvenli bir şekilde toplanması ve uzaklaştırılması yöntemlerindendir?

A) Gıda kasaları
B) Atık madde bacaları
C) Kuru depolar
D) Atık havuzları
E) Devirmeli kazanlar

13. Atıkların kokmasını geciktirmek ve mikroorganizmaların faaliyetlerini yavaşlatmak için depoların ısısı, kaç derecenin altında olmalıdır?

A) -10
B) 0
C) 10
D) 20
E) 30

14. Aşağıdakilerden hangisi, bulaşık yıkama işlem basamaklarının arasında <u>yer almaz?</u>

A) Bulaşıkları gruplandırma
B) Kirlilerin sıyrılması
C) Yıkama
D) Ayıklama
E) Sterilizasyon

NOT: Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları veya faaliyetleri geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme birimine geçiniz.

Garnitürler

4.

ÖĞRENME BİRİMİ

KONULAR

- Bıçak Kullanma Teknikleri
- Uluslararası Doğrama Teknikleri
- Uluslararası Pişirme Teknikleri Kullanarak Garnitür Hazırlama
- Lezzet Verici Karışımlar Hazırlama
- Sebzeleri ve Lezzet Verici Karışımları Saklama Yöntemleri

TEMEL KAVRAMLAR

- Bıçak
- Soyacak
- Doğrama Teknikleri
- Pişirme Teknikleri
- Garnitür
- Baharatlar
- Otlar
- Mirepoix

Bu öğrenme biriminde şunları öğreneceksiniz:

1. Bıçak çeşitlerini ve bıçak kullanma tekniklerini
2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanmayı
3. Uluslararası pişirme tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanmayı
4. Sebze garnitürü hazırlamayı
5. Lezzet verici karışımlar hazırlamayı
6. Sebze saklama yöntemlerini

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=9511

1. GARNİTÜRLER

1.1. BIÇAK TUTMA VE KULLANMA TEKNİKLERİ

1.1.1. Bıçağın Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Profesyonel mutfaklarda bıçak ve küçük el aletlerinin önemi büyüktür. Mutfakta işlerin önemli bir kısmı, bu bıçak ve küçük kesici aletlerle yapılır (Görsel 4.1). Her bıçağın ayrı bir görevi (fonksiyonu) vardır. Örneğin; sebze bıçağı ile et hazırlığı yapılamaz, et bıçağı ile de balığın filetosu çıkarılamaz. İşlerin süratli ve emniyetli yürümesi için bıçakların kalitesi ve çeşidi çok önemlidir. İyi donanımlı, profesyonel mutfaklarda her iş için ayrı bıçak bulunmaktadır.

Ustaların en önemli gereçlerinden olan bıçaklar, genellikle leke tutmaz karbon çelikten veya çelik alaşımlardan yapılır. Bıçak, dört kısımdan oluşur: kesici kısım, destek, sap ve kabza. Bu unsurların hepsi, denge ve hassasiyet için çok önemlidir. Sap ile kesici arasındaki çıkıntılı kısma **destek** denir. Bu bölüm; bıçağın ağırlık merkezini oluşturur, parmakların korunmasını sağlar ve bıçağın tutulmasını kolaylaştırır. **Kabza**, tek parça metalden oluşan bıçağın sap kısmının içinde devam eden yeridir. Bıçağa sağlamlık ve denge sağlar.

Görsel 4.1: Çeşitli bıçaklar

1.1.2. Yiyecek Hazırlamada Kullanılan Bıçak Çeşitleri ve Doğrama Aletleri

Yiyecek hazırlamada çok farklı bıçak çeşitleri ve doğrama aletleri kullanılmaktadır. Mutfaklarda en çok kullanılan bıçak çeşitlerinden bazıları aşağıda anlatılmıştır.

Şef Bıçakları: Çeşitli boylarda şef bıçakları bulunur. Bu bıçakların en önemli ayırt edici özelliği, kesici yüzeyinin genişliğidir. Genellikle iki tür olarak üretilir. Biri; Avrupa ekolü denilen ve ucu karşıya doğru sivrilen, nispeten daha uzun ölçülerde, sırttan uca doğru incelen şef bıçaklarıdır. Bu bıçak türü, uca doğru incelen yapısı sayesinde daha ince işçiliklerde kullanılabilir. Diğeri ise Japon tarzı (Görsel 4.2) denilen santoku şef bıçaklarıdır. Sırt ve uç kalınlığı arasında belirgin fark olmayan santoku şef bıçakları, Avrupa ekolü bıçaklara (Görsel 4.2) oranla daha incedir. Santoku bıçakların ucu, daha küttür ve nispeten daha kısa ölçülerde üretilirler. Şef bıçakları, genel kullanım amaçlıdır. Her türlü et ve sebze doğrama, dilimleme işlemlerinde kullanılabilir.

Görsel 4.2: Japon santoku şef bıçağı

Görsel 4.3: Avrupa ekolü şef bıçağı

Sebze Bıçağı: Genellikle 7-13 cm uzunluğunda üretilir. Sebze soyma ve doğrama işlemlerinde kullanılabilir (Görsel 4.4).

Görsel 4.4: Sebze bıçağı

Görsel 4.5: Kasap bıçağı

Doğrama Bıçağı: Genellikle 15-25 cm uzunluğunda üretilir ve sebze doğrama işlemlerinde kullanılır. Uzun kesici kısımları sayesinde fazla miktardaki sebzeleri (marul, lahana vb.) doğrama işlemi için elverişlidir (Görsel 4.6).

Kasap Bıçağı: Genellikle 13-20 cm uzunluğunda üretilir. Özellikle et sıyırma ve doğrama işlemlerinde kullanılabilir (Görsel 4.5).

Fileto Bıçağı: Genellikle 16-20 cm uzunluğunda üretilir. Kesici kısmı, ince ve esnek olur. Özellikle balık filetosu çıkarma veya ince dilimleme gerektiren işlemlerde kullanılabilir.

Satır: Geniş, ağır, keskin ve dikdörtgen şeklindeki bu bıçak; genellikle etleri, kemikleri parçalamada kullanılır.

Zırh: Genellikle 16-25 cm uzunluğunda, kesici kısmı geniş, tek veya çift saplı olarak iki şekilde üretilen bir bıçak türüdür. Salata ve ezme malzemesi doğrarken ve et kıyarken kullanılabilir (Görsel 4.7).

Görsel 4.6: Doğrama bıçağı

Görsel 4.7: Zırh

Görsel 4.8: Parizyen kaşık

Parizyen Kaşık: Sebze, meyve, garnitür ve dekoratif yiyecekler hazırlanırken onlardan küçük, top biçimli şekiller çıkarmak için kullanılır (Görsel 4.8).

Görsel 4.9: Mandolin

Mandolin: Sebze ve meyvelerin kolay, hızlı ve muntazam doğranması için kullanılan bir tür rendedir (Görsel 4.9). Ayarlı mekanizması sayesinde çeşitli uzunluk ve genişliklerde doğrama yapmak için kullanılır.

Görsel 4.10: Tournée (turne) bıçağı

Tournée Bıçağı: Sebzeleri tournée şekilde doğramak için kullanılan, ucu aşağı doğru kıvrık bıçaktır (Görsel 4.10).

1.1.3. Bıçak Seçiminde ve Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar

- Bıçak ve küçük soyma, oyma aletleri alırken kaliteli ürün seçmeye özen gösterilmelidir.
- Bıçağın sapı, ele rahat ve güvenli bir şekilde oturmalıdır. Burada önemli olan, kişinin kendini en rahat hissettiği bıçağı seçmesidir.
- Yapılacak işin türüne en uygun bıçak kullanılmalıdır.
- Bıçak, her daim keskin olmalıdır.
- Kullanılan kesme tahtasının kaymaması için altına nemli bir bez konulmalıdır.
- Doğrama yaparken tezgâha yaslanılmamalı, vücut dik ve rahat bir şekilde konumlandırılmalı, doğrama tahtasının üzerine eğilmemeye dikkat edilmelidir.
- Bıçak tutma tekniğine dikkat edilmelidir.

Bıçak, genellikle iki şekilde tutulur.

İlk ve en çok tercih edilen bıçak tutuşu, şu şekilde yapılır (Görsel 4.11):

1. Bıçağın tutulacağı elin baş ve işaret parmağı, bıçağın destek ve üst kısmını rahatça kavramalı; işaret parmağı, bıçağın ağız kısmına yakın bir yere yerleştirilmelidir.
2. Diğer parmaklar, bıçağın sapını rahat ve kontrollü bir şekilde kavramalıdır. Bıçağı bu şekilde kavramak, azami kontrol sağlar ve bileğin üzerindeki yükü en aza indirir.
3. Doğrama işlemi; bilekten, yumuşak bir şekilde ve güç harcamadan yapılmalıdır. Bıçak, önden geriye doğru çekilerek veya bilekten hafif hareketlerle öne doğru itilerek doğrama işlemi yapılmalıdır. Doğranacak ürünün türüne göre bıçağın ucunu tahtadan kaldırmadan da doğramak mümkündür.

Görsel 4.11: Doğru bıçak tutuşu 1

Diğer bıçak tutuşu, şu şekilde yapılır (Görsel 4.12):

1. Başparmak, bıçağın destek kısmının biraz önüne ve üst kısmına oturtulmalıdır. Diğer parmaklar, sapı rahatça kavramalıdır.
2. Bıçak çok sıkılmamalı, bıçak ile doğrama hareketleri, rahat ve kontrollü yapılmalıdır.
3. Doğrama işlemi, bıçak önden geriye doğru çekilerek yapılmalıdır.

Görsel 4.12: Doğru bıçak tutuşu 2

Doğranacak ürünü tutacak el (yardımcı el), şu şekilde kullanılır (Görsel 4.13):

1. Bu el, doğranacak ürünün üzerinde ayı pençesi veya kafes diye tabir edilen şekilde konumlandırılır.
2. Parmakların uç kısımları, ürünü kavrar ve içeri dönük olur. Bu, parmak uçlarının kesilmesini engelleyecektir. Aşçı adaylarında başparmak ve serçe parmağı uçları, genellikle karşıya doğru bakar. Başparmağı pençenin arkasına, serçe parmağı da yüzük parmağının yanına konumlandırmak gerekir. Yine parmakların uçları, aşağı bakacak şekilde olmalıdır. Tüm parmakların olabildiğince aynı hizada kalmasına dikkat edilmelidir.
3. Bıçağın kesici kısmının yanı, özellikle orta parmağa ve işaret parmağına yaslı kalmalıdır. Bu da parmakların kesilmesini engelleyecek etkili koruyucu yöntemlerdendir.

Görsel 4.13: Yardımcı el pozisyonu

1.1.4. Bıçağın Yanlış Kullanımında Ortaya Çıkabilecek İş Kazaları

Mutfakta meydana gelen kazaların büyük bir kısmını kesikler oluşturur. Kesiklere en çok dikkatsizlik, bıçağın nasıl tutulacağını ve kullanılacağını bilmeme, amacına uygun olmayan bıçak seçimi, bıçakların kullanıldıktan sonra yerlerine kaldırılmaması gibi etkenler yol açar.

Bıçağın yanlış kullanımında ortaya çıkabilecek iş kazalarını önlemek için şunlara dikkat edilmelidir:

- Bıçak kullanırken dikkat dağıtacak hareketlerden özenle sakınılmalıdır.
- Bıçak ile şakalaşma, kesinlikle yapılmamalıdır.
- Bıçak, elde uygunsuz şekilde tutularak mutfak içinde asla hareket edilmemelidir.
- Bıçak, herhangi bir nedenle yere düşüyorsa kesinlikle tutulmaya çalışılmamalıdır.
- Doğrama yapılacak alanın temizliğine dikkat edilmelidir. Temiz olmayan, dikkat dağıtan tezgâh ve kesme tahtası üzerinde doğrama yapılmamalıdır.
- Bıçaklar, kullanıldıktan sonra muhakkak temizlenip yerlerine kaldırılmalıdır.
- Kesici aletler, su dolu evyelere asla konulmamalıdır.

1.1.5. Bıçak Temizliği ve Bakımı

- Özellikle asitli gıdalarla çalışmak ve bu gıdaların bıçağın üzerinde kalmasına izin vermek, bıçağın ömrünü azaltır; küflenip paslanmasına sebep olur.
- Bıçaklar temizlenirken ılık su, pH nötr sabun ve yumuşak yüzeyli sünger kullanılmalıdır. Bıçakları makinede veya sert yüzeyli bulaşık süngerleriyle yıkamak, bıçağın çeliğine zarar verir; bıçakların çizilmesine ve keskinliğinin daha çabuk kaybolmasına sebep olur.
- Bıçak, temizlikten hemen sonra kurulanmalıdır.

- Bıçağın ağzı kullanmadan önce masat (bıçak bilemeye yaran alet) ile temizlenip bıçağın ağzındaki bozulmalar, küçük dahi olsa giderilmelidir.
- Bıçak, düzenli aralıklarla bilenmeli ve bıçağın keskinliği, en üst seviyede tutulmalıdır. Keskin olmayan (kör) bıçaklarla çalışmak; zaman kaybına neden olur, iş verimini düşürür, el kesilmelerine neden olabilir.
- Bıçaklar, üretilme amaçları dışında kullanılmamalıdır. Örneğin; sebze doğrama için üretilmiş bir bıçağın et kesme işinde kullanılması kaza riskinin artmasına, bıçağın ağzının bozulmasına, bıçağın ömrünün azalmasına sebep olur.
- Doğrama tahtasının üzerindeki yiyecekler, doğrama yaparken bıçağın ağız tarafı ile değil sırt tarafı ile alınacağı yere çekilmelidir. Aksi hâlde bıçağın ağzı bozulur ve tahtanın üzeri bıçağın ağzı ile kazınacağı için gözle görülmeyecek parçalar, yiyeceğin içine karışır.

1.2. Uluslararası Doğrama Teknikleri

Sebze; çiğ veya pişmiş tüketilebilen, bileşimlerinde yüksek oranda su, lif ve vitamin bulunan bitkilere verilen genel addır. Günümüzde seracılık ve tohum teknolojisinin gelişmesi ile neredeyse her sebze, her mevsimde yetiştirilebilir hâle gelmiştir. Yine de özellikle aromaları ve lezzetleri açısından mevsiminde yetişen sebzeler, tercih edilmelidir.

Sebzeler, ister çiğ ister pişmiş olarak tüketilecek olsun; sebzeleri tüketime hazır hâle getirmek için dikkat edilmesi gereken bazı önemli noktalar vardır.

1.2.1. Sebzeleri Uygulamaya Hazır Hâle Getirme

Doğrama işlemi yapılacak sebzelere çeşitlerine ve özelliklerine göre sırasıyla ayıklama, yıkama, soyma, doğrama (kullanmaya hazır hâle getirme) işlemleri uygulanır. Bu işlem sırası, yapılacak işi kolaylaştıracak ve hazırlanacak üründeki besin öğesi kayıplarını en aza indirecektir. İşlemler yapılırken hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulmalıdır.

Sebzeleri kullanıma hazırlama işlemlerinin en az fire verilecek şekilde uygulanması hem olası ziyanların önüne geçer hem de işletme maliyetlerini düşürür.

Ayıklama: Sebzelerin üzerinde toprak, çamur vb. kalıntıları varsa bunların uzaklaştırılması ve işe yaramayacak yaprak, sap, kök, filiz ve çürümüş kısımların temizlenmesi işlemidir.

Yıkama: Ayıklama işlemi biten sebzelerin özellikle fiziksel kirlerden ve insan sağlığı için tehlikeli olan kimyasallardan [zirai ilaçlar (pestisitler)] arındırılması işlemidir.

Soyma: Ayıklama ve yıkama işlemi biten sebzelerin kabuklarının bir bıçak, soyacak, soyma makinesi vb. ile en az fire (atık, kayıp) verecek teknikle alınması işlemidir.

Doğrama: Ayıklama, yıkama ve soyma işlemi biten sebzelerin kullanılacağı yere göre uygun teknikle kesilmesi, dilimlenmesi işlemidir.

Bazı sebzelerin üzerlerinde oluşmuş küf, filiz ve çürük yerlerin özenle temizlenmesi önemlidir. Buralar, bıçak ile en az 1,5-2 cm derinliğinde oyularak küfler alınmalıdır. Aksi hâlde bunlar hem insan sağlığına zarar verir hem de ürünün lezzetini bozar.

Sebzelerin hava ile teması sonucu çok kolay bir şekilde uğradıkları şekil, renk ve vitamin kayıpları sebze hazırlamada dikkat edilmesi gereken bir konudur. Bu nedenle yukarıda vurgulanan sıralama çok önemlidir.

Örnek Çalışma

Patatesi "Sebze Hazırlama İlkeleri" Doğrultusunda Kullanmaya Hazır Hâle Getirme

1. Varsa patateslerin üzerindeki toprak, çamur, kök, filiz, vb. temizlenir.
2. Ayıklama işleminden geçen patatesler, soğuk su ile yıkanır.
3. Patatesler; soyacak, bıçak veya soyma makinesi kullanılarak soyulur. Özellikle soyulacak miktar çoksa soyma makinesi kullanmak hem zamandan hem de iş gücünden tasarruf sağlar. Daha az fire verilir. Patates soyma makinesinin zaman ayarı yoksa patateslerin küçülüp yok olmaması için dikkatle kontrol edilmesi gerekir.
4. Yapılacak ürüne uygun teknikle doğrama yapılır.

SIRA SİZDE

Siz de belirlediğiniz bir sebzeyi "sebze hazırlama ilkeleri" doğrultusunda kullanıma hazır hâle getiriniz.

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....

1.2.2. Sebze Hazırlamada Kullanılan Araçlar

Evyeler: Özellikle sebzelerin yıkanması ve süzülmesi sırasında kullanılan mutfak donanımıdır. Yıkamak için tıpalı ve süzme için de süzgeçli modelleri bulunmaktadır. Bu ünitelerin yıkama bataryaları da yerinden çıkıp uzayabilen türdedir.

Yıkama ve Kurutma Makineleri: Sebze hazırlarken en az fire ve su kullanımı ile yıkama, kurulama işlemlerini yapmaya yarayan mutfak donanımıdır (Görsel 4.14). Mutfak personelinin iş yükünü azaltan önemli araçlardır.

Görsel 4.14: Sebze yıkama makinesi ve sebze kurutma makinesi

Görsel 4.15: Süzgeçler

Süzgeçler: Yıkanan sebzelerin suyunun süzülmesi için kullanılan farklı tip ve ölçülerde olan araçlardır (Görsel 4.15).

Gastronom Küvetler: Gıdaların taşınması, işlenmesi, depolanması gibi pek çok işlem sırasında kullanılır. Farklı boyut ve derinliklerde olan çeşitleri vardır. Mutfakta en çok kullanılan araçlardan olan gastronom küvetler, uluslararası ölçülere sahiptir. Hepsi de her türlü fırın; **bain marie** (ben mari), soğutucu gibi mutfak donanımı ile tam uyumludur.

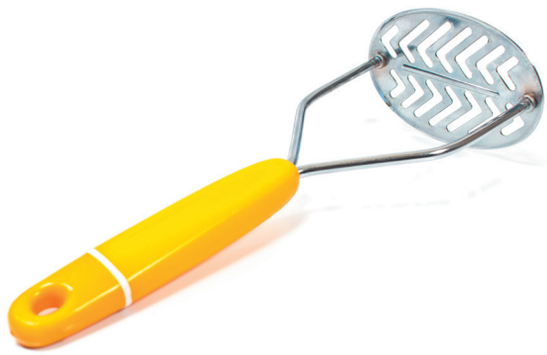
Soyacak ve Oyacak: Sebzeleri kullanıma hazırlarken soyma, oyma, çekirdeklerini çıkarma gibi işlemlerin en kısa zamanda, göze hoş görünecek ve en az fire ile yapılmasını sağlayacak aletlerdir (Görsel 4.16).

Görsel 4.16: Sebze soyacak ve oyacağı

Doğrama Tahtası: Doğrama işlemleri yapılırken kullanılan araçlardır. Yeşil renkli doğrama tahtası, sebze doğramada kullanılır.

Çeşitli Bıçak ve Aletler: Soyma, doğrama işlemlerinin kolay, hızlı ve en az fire ile yapılmasını sağlayan çeşitli boy ve özelliklere sahip bıçak, parizyen kaşık gibi aletlerdir.

Püre Yapıcılar: Haşlanmış sebze ve meyvelerin ezilerek püre hâline getirilmesinde kullanılan aletlerdir (Görsel 4.17).



Görsel 4.17: Püre yapıcılar

1.2.3. Sebze Hazırlamada Kullanılan Uluslararası Doğrama Teknikleri

Yiyecek hazırlamada, tarif ve sunum standardizasyonu için uluslararası doğrama teknikleri kullanılır. Bu; uygulanacak tarifin, ortaya çıkacak ürünün dünyanın her yerinde aynı şekilde yapılabilmesini mümkün kılar. Böylece hazırlanan menüler arası fark, en aza indirilir.

Julienne (Jülyen)

Kibrit çöpü veya *piyaz doğrama* tekniği olarak da bilinir. Hepsi eşit boyutlarda olmak üzere yiyeceklerin yarım veya bir bıçak sırtı (1-2 mm) kalınlığında ve 4-5 cm uzunluğunda kesilmesiyle oluşan doğrama şeklidir (Görsel 4.18).

Görsel 4.18: Julienne

Görsel 4.19: Bâtonnet

Bâtonnet (Batonet)

Parmak şeklinde doğrama tekniği olarak da bilinir. Yiyeceklerin hepsinin eşit boyutlarda olmak üzere yaklaşık 1 cm kalınlığında, 5-6 cm uzunluğunda kesilmesiyle oluşan doğrama şeklidir (Görsel 4.19).

Allumette (Alümet)

Doğranan yiyeceklerin 0,5 cm kalınlık, 5-6 cm uzunlukta kesilmesiyle oluşan doğrama şeklidir. Bu doğrama tekniğinde yiyecekler; julienne tekniğinden kalın, bâtonnet tekniğinden ince olacak şekilde doğranır.

Vichy (Vişi)

Halka doğrama olarak da bilinir. Yiyeceklerin 1-2 cm çapında ve bıçak sırtı kalınlığında daireler hâlinde kesilmesiyle oluşan doğrama şeklidir (Görsel 4.20).

Görsel 4.20: Vichy

Görsel 4.21: Brunoise

Brunoise (Brûnuaz)

Sıçan dişi veya *toplu iğne başı* olarak da bilinir. En küçük doğrama tekniğidir. Sebzelerin 1 mm eninde ve 1 mm boyunda küpler şeklinde doğranmasıyla elde edilir (Görsel 4.21).

PÜF NOKTASI

Brunoise doğrama çok muntazam şekilde yapıldığında **fine brunoise** (fayn brûnuaz) diye adlandırılır.

Jardinière (Jardinyer)-Small Dice (Sımol Days)

Brunoise doğrama şeklinin biraz daha irisidir. Yiyeceklerin yaklaşık 5 mm eninde ve boyunda küpler şeklinde doğranması ile elde edilir.

Görsel 4.22: Macédoine-Medium dice

Macédoine (Masedon)-Medium Dice (Midiyım Days)

Jardinière-small dice doğrama şeklinin biraz daha irisidir. Yiyeceklerin yaklaşık 6-9 mm eninde ve boyunda küpler şeklinde doğranması ile elde edilir. Küplerin 7-8 tanesi bir çorba kaşığını doldurur (Görsel 4.22).

Mirepoix (Mirpua)-Large Dice (Larç Days)

Kuşbaşı doğrama adıyla da bilinir. Küp doğrama şekillerinin en irisidir. Yiyeceklerin yaklaşık 1,5 cm eninde ve boyunda küpler şeklinde doğranması ile elde edilir. Küplerin 3-4 tanesi bir çorba kaşığını doldurur (Görsel 4.23).

Görsel 4.23: Mirepoix-Large dice

Paysanne (Peyzan)

Yiyeceklerin bir santimetrekare yüzey büyüklüğünde ve bıçak sırtı kalınlığında doğranmasıdır. Yiyecekler; önce bâtonnet doğranır, sonra bıçak sırtı kalınlığında kesilir. Ortaya çıkan şekil karedir. Küp doğrama şekilleriyle karıştırılmamalıdır. Paysanne doğrama rastgele yapılırsa **matignon** (matinyon) adını alır.

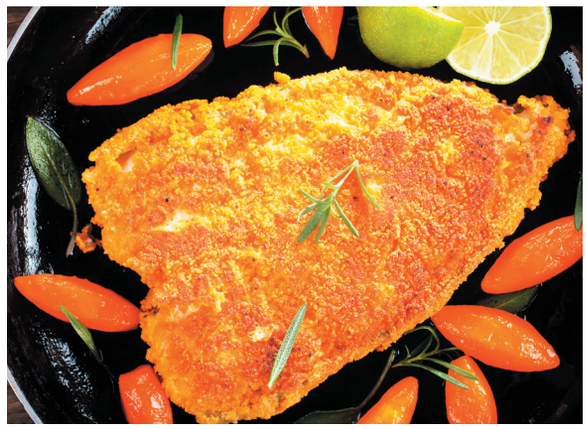
Chiffonnade (Şifoned)

Kuzukulağı, ıspanak, marul gibi yapraklı sebzelerin çevrilerek şeritler hâlinde kesilmesi ile ortaya çıkan doğrama şeklidir (Görsel 4.24). Chiffonnade Türkçede "kıyılmış" anlamına gelir.

Tournée (Turne)

Patates, havuç gibi kök sebzelerin fıçı gibi oval olarak şekillendirilmesiyle ortaya çıkan doğrama şeklidir (Görsel 4.25).

Görsel 4.24: Chiffonnade



Görsel 4.25: Tournêê

Slice (Sılays)

Türkçede "dilim" anlamına gelir. Salatalık, patates, pırasa gibi sebzelerin kendi yapıları doğrultusunda ince ince dilimlenmesi anlamında kullanılır (Görsel 4.26).

Diagonal Cut (Dayagenıl Kat)

Verev doğrama tekniğidir. Havuç, pırasa, patlıcan gibi sebzelerin verev şekilde doğranmasıyla elde edilir (Görsel 4.27).

Görsel 4.26: Slice

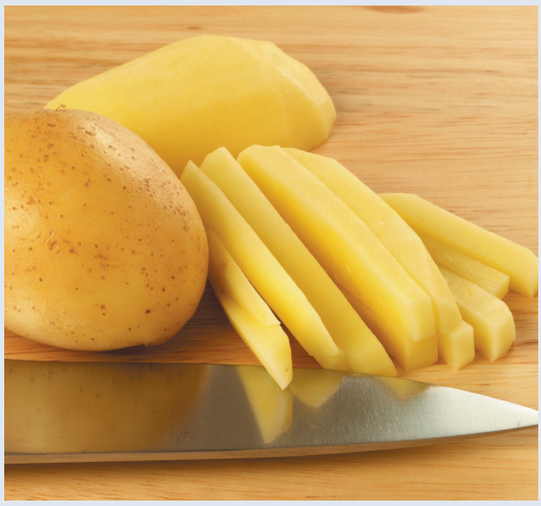
Görsel 4.27: Diagonal cut

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 19
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BÂTONNET DOĞRAMA

KULLANILAN MALZEMELER

1 kg patates



Görsel 4.28: Bâtonnet patates

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Derin bir kaba su doldurunuz.
2. Doğrama tahtasının altına nemli bez koyunuz.
3. Patatesleri ayıklayınız ve yıkayınız.
4. Patatesleri soyacak ile soyunuz.
5. Soyulan patatesleri bir kez daha yıkayınız.
6. Patatesleri 1 cm kalınlığında halkalar şeklinde doğrayınız.
7. Soyulan patatesleri kararmaması için soğuk suya koyunuz.
8. Halka şeklinde doğranmış patatesleri geniş yüzeyleri doğrama tahtasına gelecek şekilde yatırınız. Patatesleri 5-6 cm uzunluğunda eşit parçalar halinde kesiniz.
9. Elde edilen bâtonnet patatesleri soğuk suya koyunuz.
10. Kullanmadan önce suyu süzülen patatesleri uygun yerde kullanınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23360

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 20
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ULUSLARARASI DOĞRAMA TEKNİKLERİNİ KULLANARAK ACILI EZME YAPMA

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

2 adet orta boy kuru soğan
6-7 adet büyük boy domates
2 adet sivri biber
½ demet maydanoz
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı acı biber salçası
1-2 çorba kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı isot
½ limon
¼ çay bardağı zeytinyağı
Tuz

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23361

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Soğan ve sarımsağı brunoise şekilde doğrayınız.
2. Domatesleri concassé şekilde soyunuz (sayfa 130) ve brunoise şekilde doğrayınız.
3. Biberleri çekirdeklerini çıkartılarak brunoise şekilde doğrayınız.
4. Maydanozu çok ince chiffonnade şekilde doğrayınız.
5. Uygun bir kapta domates salçası, biber salçası, nar ekşisi, pul biber, isot ve doğranmış tüm malzemeleri iyice karıştırınız.
6. Limonun suyunu sıkınız, zeytinyağı ve tuz ile beraber ezmeye ekleyiniz (Ezme, çok sulu olursa biraz süzülerek tüketilebilir.).

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

1.3. Uluslararası Pişirme Tekniklerini Kullanarak Garnitür Hazırlama

1.3.1. Garnitürlerin Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Garnitürler; görünüm, lezzet ve besin değeri bakımından ana yemeğin etkisini artırmak için ana yemek ile birlikte servis yapılan sebzeler, makarna ve pilav gibi tamamlayıcı yiyeceklerdir. Yemek veya çorbanın üzerine doğranmış maydanoz, dereotu serpiştirerek veya limon dilimleyip balığın yanına konularak basit şekilde elde edilebilir. Aynı şekilde sebze, tahıl (pilavlar, makarnalar) gibi gıdaların çok farklı şekillerde hazırlanıp pişirilmesiyle de elde edilebilir.

Garnitür seçimi ve hazırlanması, ana yemeğin hazırlanması kadar önemlidir. Yemeğin garnitürü seçilirken renk olarak bir zıtlık (kontrast) oluşturmasına, lezzet olarak tamamlayıcı, tazeleyici, damak tadını değiştirici olmasına dikkat edilir.

Sebzelerden oluşan sebze garnitürleri ile patates, tahıl ve makarnalardan oluşan nişasta garnitürleri olmak üzere iki tür garnitür grubu vardır. Patates, yumruları yenen sebzeler grubunda olsa da içindeki nişasta miktarından dolayı nişasta garnitürleri grubunda yer alır.

1.3.2. Garnitürlerin Servisi

Garnitürler; çeşitli hazırlama ve pişirme işlemlerinden geçirildikten sonra ana yemeğin altında, üzerinde, yanında veya ayrı tabakta servis yapılabilir. Bunda belirleyici etken, ana yemeğin ve garnitürün yapısıdır. Garnitür veya ana yemek çok sulu, akışkansa ve yiyeceklerin birbiriyle karışması istenmiyorsa garnitür, ayrı bir tabakta servis yapılır. Ana yemeğin görüntüsünü bozmayacak hatta bir renk ve doku zıtlığı oluşturarak ana yemeği kuvvetlendirecekse garnitür, aynı tabağın içinde de servis yapılabilir.

Klasik olarak sebze garnitürleri, tabağın sağ üst tarafında; nişasta garnitürleri, tabağın sol üst tarafında servis yapılır (Görsel 4.29). Günümüzde ise şeflerin kendi yaratıcılıkları dâhilinde tabağın herhangi bir bölgesinde servis yapılabilir. Garnitürler; ana yemeği yükseltecek şekilde yemeğin altında veya ana yemeğin görünümünü, aromasını, tadını tamamlamak için yemeğin üstünde veya yanında servis yapılabilmektedir. Temel kural, her yönüyle ana yemeğin ön plana çıkarılmasıdır.

Garnitürler, açık büfede servis yapılacaksa misafirin zahmetsizce seçim yapabilmesi ve yemeğini soğutmadan alabilmesi için ana yemeğin yanında bulunmalıdır.

Görsel 4.29: Garnitürlerin servis tabağında klasik yerleşimi

1.3.3. Uluslararası Pişirme Teknikleri

Pişirme; ısıl işlem uygulanarak yiyeceğin rengini, görüntüsünü, kokusunu, tadını, yapısını, hacmini ve ağırlığını değiştirme işlemi olarak tanımlanabilir. Yiyeceğe elde edilmesi arzulanan özelliklerin kazandırılması, pişirme işlemi ile mümkün olur. Pişirme işlemi, aynı zamanda yiyeceklerin besin değerinin korunması ve artırılması için de önemlidir. Yiyeceklerin kendine has özelliklerinden dolayı her yiyeceğin pişirilmesinde farklı teknikler kullanılır.

Uluslararası pişirme teknikleri, genel olarak şu üç grupta incelenir:

A) Sıvı içinde pişirme
B) Yağ ile pişirme
C) Kuru ısıda pişirme

A) Sıvı İçinde Pişirme Teknikleri

Bouilli (Boyli)-Boiling (Boyling)

Haşlama yaparak pişirme yöntemidir. Yiyecekler, üzerilerini tamamen geçecek herhangi bir sıvı içerisinde ve derin pişirme kabının kapağı kapalı olacak şekilde kaynatılarak pişirilir. Bouilli yöntemi, yiyeceklerin (patates, makarna vb.) direkt soğuk veya kaynar suya atılmasıyla uygulanabilir.

Simmering (Simıring)

Kaynama noktasına yakın derecede pişirme yöntemidir. Yiyecekler, 90 ˚C civarındaki herhangi bir derin sıvı içinde pişirilir. Özellikle et suları, soslar ve çorbalar bu yöntemle pişirilir.

Poché (Poşe)-Poaching (Pooçing)

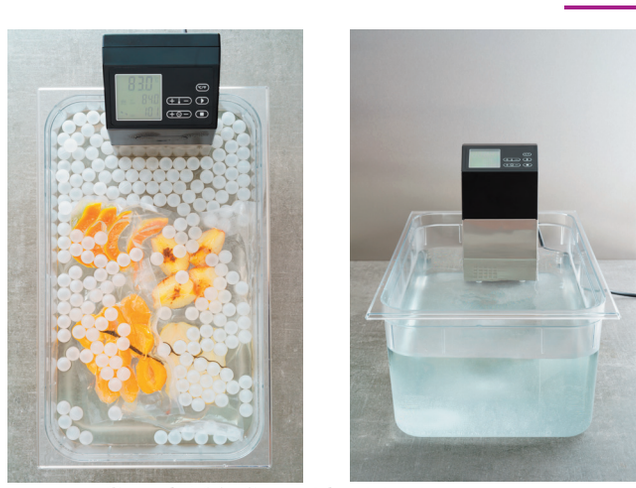
Kaynama noktasının altında yapılan pişirme yöntemidir. Yiyecekler, 80 ˚C civarındaki herhangi bir derin sıvı içinde pişirilir. Balık, sebze ve yumurta gibi [poşe yumurta (çılbır), poşe somon, vb.] yumuşak yiyecekler bu yöntemle pişirmeye uygundur.

Shallow Poaching (Şalloğ Pooçing)

Az (sığ) suda pişirme yöntemidir. Yiyecekler; bu yöntemde 1/3 sıvı içinde, hafif ateşte, üzeri pişirme kâğıdı ve kapak ile kapatılarak pişirilir. Yiyecekler hem suda hem de buharda pişirme etkisine maruz kalır. Balık ve sebzeler, bu şekilde pişirmeye uygundur.

Sous Vide (Su Vide)

Vakum ile kontrollü ısıda pişirme yöntemidir. Vakum poşetinde vakumlanmış yiyecekler, 60-80 ˚C civarındaki suyun içinde pişirilir. Yiyeceklere direkt su teması olmaz. Özellikle et, balık ve sebzeler (sous vide levrek, sous vide pırasa, vb.) bu yöntemle pişirmeye uygundur. Bu yöntemin uygulanması için vakumla pişirmeye uygun poşet, vakum makinesi ve ısının sabit kalmasını sağlayacak bir pişirici gereklidir. Kullanılacak poşetin insan sağlığına zarar vermeyecek özellikte ve pişirme işlemi için üretilmiş olması gerekir (Görsel 4.30).



Görsel 4.30: Sous vide pişirici

Blanchir (Bılanşir)-Blanching (Bilençing)

Şok haşlama, ağartma yöntemidir. Yiyecekler, derin kaynar suda hafifçe pişirilir ve buzlu suya çıkarılarak pişme işlemi durdurulur (Görsel 4.31). Bu yöntemle yiyeceklerin renkleri, daha canlı hâle gelir ve besin değeri korunmuş olur. Blanchir, sıklıkla bir ön pişirme işlemi olarak kullanılır. Ispanak, brokoli, havuç gibi sebzeler blanchir edilerek canlı renkleri ortaya çıkarılır. Çorba ve yemeklerde bu yöntem kullanılabilir.

Görsel 4.31: Blanchir işlemi

Étuve Vapeur (Etüv Vapöör)-Steaming (Sitiiming)

100 ˚C civarında, buharda pişirme yöntemidir. Yiyecekler, suya temas etmeden üzeri kapalı şekilde basınçlı veya basınçsız olarak pişirilir. Diyet yemekleri hazırlarken sıklıkla kullanılan bir yöntemdir. Sebzeler, beyaz etler ve balıklar (sebze garnitür, somon, vb.) bu yöntemle pişirmeye uygundur.

Bain Marie (Ben Mari)

65-80 ˚C civarında buharda pişirme yöntemidir. İçinde sıcak su bulunan bir kabın üzerine başka bir kap oturtularak uygulanır. Pişecek yiyeceğin kabına ateş, temas etmemelidir. Hollandaise (hollandez) sos, çikolata fondue (fondü) gibi bazı soslar ve pastacılık ürünleri bu yöntemle pişirilir. Özellikle çikolata eritmek için bu yöntem kullanılacaksa çikolatanın olduğu kap, suya temas etmemelidir.

Ragoût (Ragu)-Stewing (Situğing)

Yahni pişirme yöntemidir. Küçük parçalı veya doğranmış etlerin önce kızgın, az yağda çevrilmesi sonra sebzeler eklenerek sıvı içerisinde pişirilmesi yöntemidir. Papaz yahnisi, kuzu yahni gibi yemekler bu yöntemle yapılır.

Braiser (Bireze)-Braising (Breyzing)

İri parçalı etlerin önce kızgın az yağda veya ızgarada üzerilerinin kızartılması, sonra sos içinde yavaş yavaş pişirilmesidir. Kapağı kapalı tencere veya fırında da uygulanabilir. Aynı yöntem ile sebze yemekleri de (soğan braiser, enginar braiser, vb.) hazırlanabilir.

Étuvée (Etüve)

Yiyeceklerin üzeri kapalı şekilde, hafif ateşte ve kendi suyunda pişirilmesi yani buğulanması yöntemidir. Yiyeceklerin kendi suyuna ilave olarak çok az sıvı veya yağ ilavesi yapılabilir. Et ve sebzeler (sebzeli kuzu güveç, zeytinyağlı taze fasulye vb.), kendi sularını saldıkları için bu yöntemle pişirmeye uygundur.

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 21
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BOUILLI PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** PATATES PÜRESİ

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

1 kg patates
200 ml süt
70 g tereyağı
Tuz
Beyaz biber
Muskat

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Patatesleri ayıklanıp yıkayınız ve tencereye alınız. Patateslerin üzerini geçecek kadar su doldurunuz. Ocağa alınız ve yumuşayıncaya kadar (bouilli tekniği) kaynatınız.
2. Patatesler pişmek üzereyken sütü bir taşım kaynatınız.
3. Patatesleri kabuklarını soyarak derin bir kaba alınız. Püre yapıcı ile eziniz.
4. Patatese sıcak süt ve tereyağı ekleyiniz. Tereyağını ezip püreye iyice yediriniz ve pürüzsüz bir kıvam elde ediniz.
5. Püreye tuz ve beyaz biber ekleyiniz. Rendenin en ince tarafıyla az miktarda muskat rendeleyiniz ve karışıma ekleyiniz. Patates püresini konu 1.3.2'de anlatıldığı üzere ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23362

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 22
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SOUS VIDE PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** SOUS VIDE KUŞKONMAZ

KULLANILAN MALZEMELER
(2-4 kişilik)

250 g taze kuşkonmaz
1 tutam deniz tuzu
¼ çay kaşığı limon kabuğu rendesi
20 g tereyağı

Görsel 4.32: Sous vide kuşkonmaz

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kuşkonmazları ayıklayınız, yıkayınız ve gerekirse kabuklarını soyacak ile soyunuz.
2. Kuşkonmazların odunsu uç kısımlarını kesip ayırınız.
3. Suyu süzülüp kurulanan kuşkonmazları vakum poşetine koyunuz.
4. Bir tutam deniz tuzu, limon kabuğu rendesi ve tereyağını vakum poşetine ekleyiniz. Ağzını kapattığınız poşeti vakumlayınız. Poşetin batması için iç kısmına ağırlık yapıcı bir nesne koyunuz ve poşeti metal bir mandal yardımı ile pişiricinin kenarına tutturunuz.
5. Kuşkonmazları sous vide pişirici içinde ve 75 ˚C'de yaklaşık 10 dakika pişiriniz (Arzu edilen yumuşaklığa göre bu süre uzatılıp kısaltılabilir.).
6. Poşeti soğuk suya alınız ve pişme işlemini durdurunuz.
7. Poşeti dikkatlice açınız, kuşkonmazları çıkarınız ve 1.3.2'de anlatıldığı üzere arzu edilen yerde kullanınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23364

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 23
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÉTUVE VAPEUR PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** BUHARDA TOURNÉE HAVUÇ

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

1 kg havuç
Su
Zeytinyağı
Tuz
4-5 dal ada çayı

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Havuçları ayıklayıp yıkayınız ve tournée şeklinde doğrayınız.
2. Havuçları yaklaşık 3 cm uzunlukta eşit parçalar hâlinde kesiniz. Havuçların kalın, kök kısmını dörde; ince uç kısmını ikiye bölünür (Amaç, en az fire ile en çok tournée şeklini elde etmektir.).
3. Tournée bıçağıyla havuçların keskin kenarlarını yuvarlatınız. Havuçların alt ve üst kısımlarını incelterek havuçlara fıçı şekli veriniz. Havuçları tuz ile harmanlayınız
4. Kaynamakta olan bir kabın içerisine suya değmeyecek şekilde süzgeci oturtunuz ve havuçları koyunuz.
5. Pişme esnasında havuçların üzerine biraz daha tuz serpiniz.
6. Pişme işlemi tamamlanınca havuçları bir kaba alınız ve havuçların üzerine zeytinyağı gezdiriniz.
7. Chiffonned şekilde doğranmış ada çayını havuçların üzerine serpiniz. Buharda tournée havucu konu 1.3.2'de anlatıldığı üzere ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23365

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 24
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÉTUVÉE PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** SEBZE BUĞULAMA

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

250 g pırasa
300 g büyük boy havuç
200 g kabak
30 g tereyağı
50 g tereyağı
Tuz

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Pırasayı ayıklayıp yıkayınız ve beyaz kısımlarını julienne şekilde doğrayınız.
2. Havucu ayıklayıp yıkayınız ve julienne şekilde doğrayınız.
3. Kabağın sap ve uç kısımlarını kesiniz. Kabağı çekirdekleri ortada kalacak şekilde dışarıdan bıçak ile keserek julienne şekilde doğrayınız.
4. Pırasa; havuç ve kabaktan daha çabuk pişeceği için tereyağını iki ayrı kapta, kısık ateşte ısıtınız.
5. Tereyağı ısınınca sebzeleri ekleyip tuzunu ayarlayınız.
6. Sebzelerin üzerine pişirme kâğıdını ve kapağı kapatınız.
7. Tüm sebzeleri renkleri canlanıp hafif yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
8. Sebze buğulamayı piştikten sonra konu 1.3.2'de anlatıldığı üzere servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23366

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

B) Yağ ile Pişirme Teknikleri

Sauté (Sote)-Sauteing (Sooteyng)

Tavada az yağ ile üzeri açık, yüksek ateşte pişirme yöntemidir. Bu yöntem à la carte (Menüden seçilen bir yemeğin o an hazırlanıp konuğa servis yapılmasıdır.) usulü çalışan mutfaklarda en sık kullanılan pişirme yöntemlerindendir. Sauté yapılırken kızarma aşamasında dışarıdan sıvı eklemesi yapılmaz. Et ve sebzeler (mantar sote, et sote, vb.), bu yöntemle pişirmeye uygundur. Bu yöntemin wok (vok) üzerinde yapılan şekline **stir frying** (sıtır fıraying) adı verilir.

Glacé (Gılasi)-Glazing (Gıleyzing)

Yiyeceklerin kızgın tereyağı, sıvı yağ, şeker, su, bal veya bir sos ile parlatılması işlemidir. Bu, yiyeceklerin renklerinin canlandırılıp güzel bir görünüm ve lezzet elde etmek için sık kullanılan bir yöntemdir. Genellikle pastacılık ürünleri sebze ve etlere, [havuç, mısır, doughnut (donat) vb.] uygulanır.

PÜF NOKTASI

Glacé, sebze garnitürlerine sıklıkla uygulanan bir yöntemdir. Ana yemeğin yanındaki garnitürün parlak, lezzetlendirilmiş ve sıcak olarak servisini mümkün kılar.

Poêle (Poel)-Pan Frying (Pen Fıraaying)

Yiyeceğin kendi yağı ile veya az yağda tavada kızartılarak pişirilmesi yöntemidir. Sosis, sucuk vb. et ürünleri ile deniz tarağı, karides vb. deniz ürünleri ve sebzeler bu yöntemle pişirme için uygundur.

Frite (Fırit)-Deep Frying (Diip Fıraaying)

Derin yağda kızartma yöntemidir (Görsel 4.23). Yiyecekler, 160-180 ˚C'de bol yağda kızartılır. Dumanlanma (yanma) noktası yüksek yağlar (ayçiçeği yağı gibi), tercih edilmelidir. En yaygın olarak patates kızartması, bu yöntemle pişirilir. Et, balık ve tavuklar [Wiener schnitzel (Viyana şinitzel), şakşuka vb.] bu yöntemle pişirilebilir.

Derin yağda kızartılmış yiyecekler, yağdan çıkartıldığı anda tuzlanmalıdır. Aksi hâlde yiyecekler, tuzunu iyi çekmeyecek ve yiyeceklerin lezzeti, istenilen şekilde olmayacaktır.

PÜF NOKTASI

Görsel 4.33: Frite işlemi

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 25
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: POELE PİŞİRME TEKNİĞİ

ÜRÜN ADI: PAILLASSON DE POMMES DE TERRE [PAİYASSON DÖ POM DÖ TER (PASPAS PATATES)]

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

1 kg patates
30 ml sıvı yağ
40 g tereyağı
Tuz
Karabiber

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Patatesleri soyulup yıkayınız ve mandolin ile julienne şekilde doğrayınız.
2. Patatesleri soğuk suda 15 dakika bekletip yıkayınız ve süzünüz.
3. Sıvı yağ ve 10 g tereyağını tavada ısıtınız.
4. Patatesleri tavaya seriniz. Patateslerin üzerine tuz ve beyaz biber serpiniz. Patateslere bir kevgir ile bastırarak şekil veriniz.
5. Patatesleri yanmayacak şekilde ve orta ateşte altın gibi kızarancaya kadar pişiriniz.
6. Kızarma başlayınca tavaya kenarından ufak parçalar hâlinde tereyağı ekleyiniz.
7. Kızarma işlemi tamamlanınca bir kapak veya tepsi yardımı ile patatesleri dağıtmadan çeviriniz.
8. Tuz ve beyaz biber ekleyip patateslerin diğer yüzünü de kızartınız.
9. Varsa dipte biriken yağı süzünüz. Patatesleri konu 1.3.2'de anlatıldığı üzere ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23367

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 26
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SAUTÉ PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** RATATOUILLE (RATATUİY)

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

2 adet patlıcan
2-3 adet soğan
2-3 diş sarımsak
1-2 dal taze biberiye
3 renk (birer adet kırmızı, yeşil ve sarı) California biberi
2 adet kabak
5-6 adet domates
½ çay bardağı ayçiçeği yağı
Tuz
½ demet fesleğen

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Patlıcanları alacalı soyunuz, macédoine şekilde doğrayınız ve tuzlu suya koyunuz.
2. Soğan ve sarımsakları brunoise şekilde doğrayınız.
3. Biberiyeyi chiffonnade şekilde doğrayınız.
4. Biberlerin çekirdeklerini çıkarınız. Biberleri paysanne şekilde doğrayınız.
5. Çekirdekleri çıkarılmış kabak ve domatesleri macédoine şekilde doğrayınız.
6. Soğan ve sarımsağı tavada ısıtılmış ayçiçeği yağında soteleyiniz ve birkaç dakika sonra biberleri ve biberiye yi ekleyiniz.
7. Daha sonra suyu sıkılmış patlıcan ve kabağı sırasıyla tavaya ekleyiniz.
8. Sebzeler yumuşayıncaya kadar soteleme işlemine devam ediniz.
9. Sebzelerin üzerine domatesleri, tuz ve chiffonnade şekilde doğranmış fesleğeni ekleyip birkaç dakika daha sotelemeye devam ediniz.
10. Domatesler iyice karışıp suyunu salınca tavayı ocaktan alınız. Ratatouillei konu 1.3.2'de anlatıldığı üzere ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23368

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

Ratatouille, klasik Fransız mutfağı garnitürlerinden biridir. Günümüzde tepsi veya güveçte dizilerek pişirilip ana yemek olarak da servisi yapılmaktadır.

PÜF NOKTASI

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 27
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: FRITE PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** SOĞAN HALKALARI

KULLANILAN MALZEMELER

2-3 adet orta boy soğan
50 g un
25 g nişasta
½ çay kaşığı kabartma tozu
200 ml soda
½ çay kaşığı toz beyaz biber
Tuz
100 g galeta unu
Kızartmak için ayçiçeği yağı

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Soğanları soyunuz. Yaklaşık 1 santim kalınlığında dilimleyiniz.
2. Dilimlenmiş soğanları el ile halka halka ayırınız.
3. Un, nişasta, kabartma tozu, soda, tuz ve beyaz biberi karıştırma kabında çok fazla köpürtmeden çırpma teli yardımıyla karıştırınız. Çok sıvı olmayan, akışkan bir kıvam elde ediniz.
4. Soğan halkalarını yapılan karışıma bandırınız. Karışımın fazla kısmını akıtınız ve soğanları galeta ununa bulayınız.
5. Soğanları önceden ısıtılmış yağda altın rengi oluncaya kadar frite yöntemiyle kızartınız ve kevgirle bir tel ızgara üzerine çıkarınız.
6. Soğan halkalarını konu 1.3.2'de anlatıldığı üzere ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23370

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 28
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SHALLOW POACHING PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** SOYA SOSLU BROKOLİ

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

1 orta boy brokoli
1 tutam tuz
Su

Sos İçin:
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tereyağı
100 ml su
30 ml soya sosu
10 ml limon suyu
1 çay kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 adet taze soğan

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Brokoliyi ayıklayıp yıkayınız ve kendi doğal yapısı bozulmayacak şekilde bıçak ile parçalayınız.
2. Uygun bir tavaya su ve tuz koyunuz. Suyu brokolinin ⅓'ünü kaplayacak şekilde ayarlayınız (Su ve tuzun miktarı, kabın büyüklüğüne ve brokolinin miktarına göre değişir.).
3. Kapağı kapatınız ve brokolinin rengi canlanıncaya kadar kısık ateşte yaklaşık 5-6 dakika pişiriniz. Brokoliyi kevgir ile bir kaba çıkarınız.
4. Sarımsağı soyunz ve brunoise şekilde doğrayınız.
5. Tereyağını ısıtıp sarımsakları kokusu çıkana kadar çok az soteleyiniz.
6. Su, soya sosu, limon suyu ve şekeri karıştırıp kaynatınız. Lezzet kontrolü yapınız.
7. Nişastayı az miktarda soğuk suyla açarak karışıma ekleyiniz ve sosu 2-3 dakika kaynatınız.
8. Brokoliyi bu karışıma ekleyiniz ve tavanın kapağını kapatınız. Bu şekilde 2-3 dakika brokoliyi tavadaki sosu çekinceye kadar pişiriniz ve ocaktan alınız.
9. Taze soğanı ayıklayp yıkayınız ve chiffonnade şekilde doğrayınız. Pişmiş brokolinin üzerine serpiniz kapağını kapatıp 2-3 dakika bekletiniz.
10. Soya soslu brokoliyi konu 1.3.2'deki servis önerileri doğrultusunda ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23371

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

C) Kuru Isıda Pişirme Teknikleri

Gratinée (Gıratine)-Gratinating (Gıratineyting)

Genellikle ön pişme işlemi uygulanmış yiyeceklerin, bir sos veya peynir vb. ile kaplandıktan sonra üzerinin kızartılması işlemidir. Bu yöntem, daha çok sadece üstten ısı veren salamandra veya fırında uygulanır. Patates gratinée, elbasan tava gibi yemeklerin pişirilmesi bu teknikle tamamlanır.

Cuit Au Four (Küvi O Fuur)-Baking (Beyking)

Her türlü yiyeceğin kuru olarak veya sıvı içinde, üzeri kapalı veya açık biçimde fırında pişirilmesi işlemidir. Etler, sebzeler, hamur işleri [lazanya, pommes château (pom şetu) vb.] bu yöntemle pişirilir. Baking terimi, daha çok hamur işlerinin pişirilmesi anlamında kullanılır.

Griller (Gıriyye)-Grilling (Gıriling)

Izgarada pişirme yöntemidir. Bu yöntem elektrikli veya gazlı plate (pıleyt) ızgara, odun kömürlü barbekü veya mangal üzerinde uygulanır. Izgara kabak, patlıcan, balık vb. bu yöntemle pişirilir. Plate ızgarada pişirilen yiyecekler, barbekü veya mangal üzerinde pişirilen yiyeceklere oranla daha sağlıklıdır. Barbeküden çıkan dumanın yiyeceğin üzerine yapışması ve yiyeceğin o şekilde tüketilmesi, karsinojenlerin (kanser yapıcı maddeler) vücuda alınmasına neden olur. Bu nedenle, bu tür yiyecekler, sık tüketilmemelidir.

Üstten ısı verilerek yapılan ızgara pişirme yöntemine **broiling** (bıroyling) adı verilir. Salamandra gibi ısıyı üstten verecek mutfak donanımı ile yapılır. Kızarma işlemi, yiyeceğin üst kısmında olur.

Fumé (Füme)-Smoking (Sımoking)

Tütsüleme yapma yöntemidir. Tütsüleme fırın veya ünitesinde yiyeceklere duman verilerek lezzet ve koku kazandırma işlemidir. Genellikle et, balık, peynir ve sebzelere (enginar füme, mantar füme, dil füme, somon füme vb.) uygulanan bir yöntemdir.

Tablo 4.1: Gruplarına Göre Sebze Hazırlamada Kullanılan Uluslararası Pişirme Teknikleri

Pişirme Türü	Sıvı İçinde	Yağ ile	Kuru Isıda
Tekniğin Adı	• Bouilli (Boyli)-Boiling (Boyling) • Simmering (Sımıring) • Poché (Poşe)-Poaching (Pooçing) • Shallow Poaching (Şalloğ Pooçing) • Sous Vide (Su Vide) • Blanchir (Bılanş)-Blanching (Bilençing) • Etuve Vapeur (Etüv Vapöör)-Steaming (Sitiiming) • Bain Marie-(Ben Mari) • Ragoût (Ragu)-Stewing (Situğing) • Braiser (Breze)-Braising (Breyzing) • Étuvée (Etüv)	• Sauté (Sote)-Sauteing (Sooteyng) • Glacé (Gılasi) Glazing (Gıleyzing) • Poêle (Poel)-Pan Frying (Pen Fıraaying) • Frite (Fırit)-Deep Frying (Diip Fıraaying)	• Gratinée (Gratine)-Gratinating (Gıratineyting) • Cuit Au Four (Küvi O Fuur)-Baking (Beyking) • Griller (Gıriyye)-Grilling (Gıriling) • Fumé (Füme)-Smoking (Sımoking)

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 29
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: GRATINÉE PİŞİRME TEKNİĞİ

ÜRÜN ADI: GRATIN DAUPHINOIS [GIRATÂN DÖFINUA (PATATES GRATEN)]

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

1 orta boy brokoli
1 kg patates (küçük boy)
½ litre süt
200 ml çiğ krema
Tuz
Beyaz biber
30 g toz parmesan peyniri
30 g toz gravyer peyniri

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Patatesleri soyunuz ve 1 cm kalınlığında dilimleyiniz.
2. Patatesleri kısık ateşte hafif yumuşayıncaya kadar süt içinde bouilli yöntemi ile pişiriniz.
3. Sütün bir kısmı süzünüz ve kremayla karıştırınız.
4. Kremalı karışıma tuz ve beyaz biber ekleyiniz.
5. Uygun bir fırın kabına önce patatesleri yerleştiriniz daha sonra patateslerin üzerine kremalı karışımı dökünüz.
6. Pateteslerin üzerine parmesan peyniri ve en üste gravyer peyniri ekleyiniz.
7. Patatesleri 170 ˚C'de ısıtılmış fırında üzeri altın rengi oluncaya kadar kızartınız. Konu 1.3.2'deki servis önerileri doğrultusunda ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23372

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 30
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SAUTÉ VE CUIT AU FOUR PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** FIRIN MANTAR

KULLANILAN MALZEMELER *(6-8 kişilik)*

Sos İçin:
250 ml sıvı krema
3 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
Muskat

Ana Malzemeler:
150 gr kaşar peyniri
Muskat
1 kg iri boy kültür mantarı
400 g ıspanak
40 g tereyeğı
20 ml sıvı yağ
Tuz
Karabiber

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Sıvı krema, yumurta sarısı, yeteri kadar tuz, karabiber ve çok az miktarda muskat rendesini bir çırpma kabında köpürtmeden karıştırınız.
2. Mantarları bir kağıt havlu ile silerek veya su içerisinde bir bıçak yardımıyla topraklarından arındırarak temizleyiniz.
3. Mantarların saplarını dikkatlice şapkalarından ayırınız. İç kısmını (lameller) bıçak ile hafifçe kaldırılıp şapka kısmını derinleştiriniz. İç kısımdan çıkanları atmayınız.
4. Ispanağı ayıklayıp yıkayınız ve rastgele doğrayınız.
5. Mantarların saplarını brunoise şeklide doğrayınız. İç kısımlarından çıkanları da aynı yere ekleyiniz.
6. Tavada tereyağı ve sıvı yağ karışımını ısıtınız. Mantarları hafif soteleyiniz. Soteleme işlemi devam ederken tavaya ıspanak ekleyiniz. Tuz ve karabiber ekleyip sotelemeye devam ediniz. Ispanakları yumuşayınca ocaktan alınız.
7. Mantarların şapka kısımlarını yağlanmış uygun bir fırın kabına iç kısımları yukarı bakacak şekilde sıralayınız.
8. Sotelenmiş malzemeyi hafif soğuduktan sonra hazırladığınız sos ile karıştırıp harmanlayınız.
9. Hazırladığınız karışımı mantarların içine doldurunuz.
10. Rendelenmiş kaşar peynirini en üste serpiniz. Karışımı önceden 170 ˚C'de ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişiriniz. Fırın mantarı konu 1.3.2'deki servis önerileri doğrultusunda ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23373

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 31
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: GRILLER PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** IZGARA SEBZE

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

100 ml sıvı yağ
50 ml balzamik sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
20-25 g taze biberiye
10 g taze kekik
Tuz
Toz beyaz biber
300 g patlıcan
200 g kabak
2 adet soğan
3 renk birer adet California biberi

İŞLEM BASAMAKLARI

Marinat İçin:

1. Sıvı yağ, balzamik sirke ve toz şekeri hafifçe karıştırınız.
2. Biberiye ve kekiği chiffonnade şekilde doğrayıp sıvı karışıma ekleyiniz.
3. Karışıma tuz ve beyaz biber ekleyiniz.
4. Karışımı kenarda beklemeye alınız.

Sebzeler İçin:

1. Patlıcan ve kabağı yıkayıp uçlarından alınız. Diagonal şekilde doğrayınız.
2. Patlıcanları tuzlu suda bekletiniz.
3. Soğanı soyunuz, patlıcan ile kabağa uygun kalınlıkta halka halka doğrayınız.
4. Biberlerin çekirdekleri çıkarınız ve diğer sebzelerin büyüklüklerine uygun şekilde 6-8 parçaya kesiniz.
5. Suyunu sıktığınız patlıcanları diğer sebzelerle birlikte önceden hazırlanmış marinat içinde üzeri kapalı şekilde yarım saat bekletiniz.
6. Sebzelerin marinesini bir kaba süzünüz. Sebzeleri önceden ısıtılmış ızgara veya tavada her iki yüzünü de çevirerek kızartınız.
7. Süzülmüş marineyi fırça yardımı ile sebzelerin üzerine ara ara sürünüz. Sebzeleri kızarma işlemi tamamlanınca ızgaradan alınız. Konu 1.3.2'deki servis önerileri doğrultusunda ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23374

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 32
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

UYGULAMA ADI: BOUILLI VE GLACÉ PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** GLAZE ŞALGAM

KULLANILAN MALZEMELER

5-6 adet şalgam
2-3 adet portakal
½ limon
1 tatlı kaşığı bal
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Şalgamları yıkayıp soyunuz ve tournée şekilde doğrayınız
2. Portakalı sıkınız ve suyunu süzünüz.
3. Limonu sıkınız ve suyunu süzünüz.
4. Şalgamı, portakal ve limon suyunu tencereye koyunuz. Üzerine bal ve şeker ekleyiniz.
5. Sıvı miktarı, şalgamın üzerini kapatmamışsa tencereye su ekleyiniz ve şalgamı kaynatınız.
6. Şalgamlar suyunu hafif çekip dişe dokunur hâle gelince tencereye tereyağı ekleyiniz. Glaze şalgamı konu 1.3.2'deki servis önerileri doğrultusunda ve sıcak olarak servis yapınız.

Not: Şalgam, çok fazla kaynatılırsa görüntüsü bozulur. Bu yüzden dişe dokunur hâle gelince pişme işlemi sonlandırılmalıdır.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23376

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 33
KONU	ULUSLARARASI PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BOUILLI VE FRITE PİŞİRME TEKNİĞİ **ÜRÜN ADI:** CROQUETTES DE POMMES DE TERRE [KIROKE DÖ POM DÖ TER (PATATES KROKET)]

KULLANILAN MALZEMELER

1 kg patates
100 g kaşar peyniri
1 yumurta
Gerekirse bir miktar un (kıvam için)
Tuz
Beyaz biber
Kızartmak için ayçiçeği yağı

Pane İçin:
80-100 g un
2-3 adet yumurta
80-100 g galeta unu

Not: Sıvı yağın miktarı, frite yöntemi uygulanacağı için kullanılacak kabın büyüklüğüne göre belirlenir.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Patatesleri yıkayınız ve bouilli yöntemiyle yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
2. Kaşar peynirini rendenin kalın tarafıyla rendeleyiniz.
3. Patatesler soğumadan kabuklarını soyunuz ve püre yapıcıyla eziniz.
4. Kaşar peyniri rendesi ve yumurtayı soğutmadan püreye ekleyiniz ve karıştırınız.
5. Pürenin kıvamı çok yumuşak ise püreye bir miktar un ekleyiniz.
6. Püreye tuz ve beyaz biber ekleyiniz.
7. Hazırlanmış karışıma el ile 2 cm çapında, 5 cm uzunluğunda silindir şekli veriniz.
8. Üzeri streç filmle kapatılıp silindir şekli verilmiş kroketleri buzdolabında yaklaşık 1 saat dinlendiriniz.

Pane İçin:
1. Ayrı kapların içinde un, galeta unu ve sarısı ile beyazı karıştırılmış yumurtayı hazırlayınız.
2. Silindir şekli verilmiş kroketleri sırasıyla un, yumurta ve galeta ununa bulayıp paneleme işlemi yapınız.
3. Paneleme işlemi biten kroketleri önceden ısıtılmış yağda frite yöntemi ile kızartınız.
4. Kroketleri altın rengi olunca bir kâğıt havlunun üzerine çıkarınız. Konu 1.3.2'deki servis önerileri doğrultusunda ve sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23377

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

1.4. Lezzet Verici Karışımlar

Dünya mutfaklarında yiyecekleri lezzetlendirmek ve yiyeceklerin besin değerlerini artırmak amacıyla hazırlanan çeşitli karışımlar vardır. Bu karışımların temel bileşeni, sebzeler ve baharatlardır.

1.4.1. Hazırlanış Şekillerine Göre Lezzet Verici Karışımlar

Bouquet Garnie [Buke Gârni (Sebze Buketi)]

Bu karışım, Fransız mutfağına aittir. Çorbalara, et sularına, yemeklere lezzet ve koku vermek amacıyla kullanılır. Verilmek istenen lezzet ve kokuya göre bu karışımın içeriği değişebilir. Genellikle kekik, defne yaprağı, maydanoz sapları, fesleğen, biberiye, tarhun gibi otlar ve havuç, kereviz, pırasa gibi sebzeler bir araya getirilir. Sebzeler, içlerinden birisinin sapıyla veya bir sicim yardımıyla bağlanır ve bir sebze buketi oluşturulur. Adını da buradan alır. Yiyecek pişmek üzereyken çıkarılır, servis yapılmaz (Görsel 4.34).

Görsel 4.34: Bouquet garnie

Mirepoix (Mirpua)

Kuşbaşı doğrama tekniği olarak daha yaygın bilinen mirepoix, aynı zamanda en önemli lezzet verici karışımlardan biridir. Temel malzemesi soğan, havuç ve kerevizdir. Sebzelerin beyaz kısımlarından yapılana **beyaz mirepoix** adı verilir. Çorbalara, et sularına, yemeklere lezzet ve koku vermek amacıyla kullanılır. Sebzeler, mirepoix şekilde doğranır ve amaca göre tencerenin tabanına çiğ olarak yerleştirilebileceği gibi önce sauté edilerek de kullanılabilir.

Mirepoix, sauté edilirken tencerenin dibinde yapışma ve hafif yanmadan kaynaklanan kahverengi doku oluşur. Bu kahverengi doku, herhangi bir sıvı (et suyu, sebze suyu, su vb.) ile yumuşatılıp çözdürülürse daha yoğun bir lezzet elde edilir. Bu işleme **deglazing** (degıleyzing) denir.

PÜF NOKTASI

Deglazing yöntemi; sos, çorba ve fondların lezzetlendirilmesinde sıklıkla kullanılır.

Oignon Piqué [Oniyon Pikey (Defneli Soğan)]

Geleneksel Fransız mutfağına ait **oignon piqué;** kuru soğan, defne yaprağı ve karanfil ile hazırlanan bir lezzet vericidir. Defne yapraklarının karanfil ile kuru soğanın üzerine tutturulmasıyla hazırlanır. Bu işlem, aynı zamanda görevini tamamlayan lezzet vericiyi yiyeceğin içinden çıkarmada kolaylık sağlar. Oignon piqué; sos, çorba ve fondlarda kullanılır. Yiyecek pişmek üzereyken çıkarılır, servis yapılmaz.

Sachet D'épices [Saşe Depis (Baharat Torbası)]

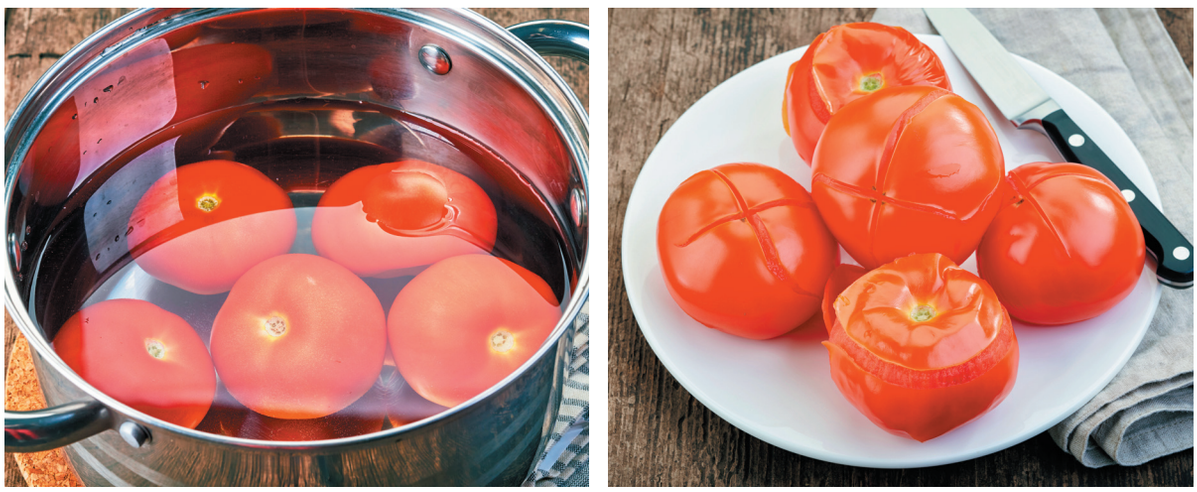
Çeşitli ot ve baharatların bez bir kese içine konup kesenin ağzının bağlanmasıyla elde edilir. Genellikle çorbalar ve et suları gibi sıvı içinde pişirilen yiyeceklerde veya turşu yapımında kullanılır. Kesenin içinden dağılıp yiyeceğe karışmayacak şekilde kekik, tane karabiber, biberiye, karanfil, defne yaprağı, kabuk tarçın, taze veya kristalize zencefil gibi ot ve baharatlar ile çok çeşitli baharat torbaları hazırlanabilir.

Görsel 4.35: Concassê tomatte

Concassé Tomate [Konkâssi Tomat (Konkase Domates)]

Domates ile hazırlanan temel bir lezzet vericidir (Görsel 4.35). Domateslerin alt kısmı, bir bıçak ile artı (+) şeklinde çizilir. Domatesler, kaynama noktasının altındaki suya atılır. Domatesin olgunluğuna göre 5-10 saniye kadar beklenir. Domatesler, bir kevgir yardımıyla soğuk ve mümkünse buzlu suya çıkarılır. Bir kısmı kalkan kabuklar, bıçak yardımıyla tutularak soyulur. Sonra domateslerin çekirdek kısımları alınır. Kalan kısmı, küp (jardinière,macédoine, mirepoix) şeklinde doğranır; baharat ve otlarla zenginleştirilir, pişirilir (Görsel 4.36). Bu karışım, özellikle sosların yapımında sıklıkla kullanılır.

Concassé terimi, aynı zamanda domates soyma ve domateslerin çekirdeklerini ayırma tekniği olarak da kullanılır. Bu teknik, fazla miktarda domates soyulması gereken durumlarda zaman kazandırır ve neredeyse hiç fire vermeden domatesin soyulmasını sağlar. Çekirdek ve kabukları ayrılan domates, özellikle meze ve salatalarda kullanılır.



Görsel 4.36: Concassê tomatte hazırlama

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 34
KONU	LEZZET VERİCİ KARIŞIMLAR	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BOUQUET GARNIE

KULLANILAN MALZEMELER

1 adet havuç
1 dal kereviz kökü
1 adet pırasa
5-6 dal taze kekik
2-3 adet defne yaprağı
8-10 adet maydanoz sapı
1 dal taze biberiye

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Havucu yıkayınız ve boyuna olacak şekilde ortadan kesiniz.
2. Kereviz kökünü yıkayıp kesiniz ve havuçla yaklaşık olarak aynı boya getiriniz.
3. Pırasayı yıkanyınız, havuç ve kerevizle yaklaşık aynı boya getirmek için ortadan ikiye kesiniz.
4. Tüm malzemeleri bir araya getirip tutam oluşturunuz.
5. Sebze demetini maydanoz saplarından birkaç tanesini kullanılarak ortadan sarıp bağlayanız (Bu iş için tüy bırakmayacak sicim de kullanılabilsiniz.).
6. Bouquet garnıeyi sayfa 131'deki öneriler doğrultusunda gerekli yerlerde kullanınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23378

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 35
KONU	LEZZET VERİCİ KARIŞIMLAR	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: CONCASSÉ TOMATE

KULLANILAN MALZEMELER

1 kg domates
100 g arpacık soğan
10 ml sıvı yağ
1 diş sarımsak
1 adet bouquet garnie
½ tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

1 Adet Bouquet Garnie İçin:
2-3 dal maydanoz
1 adet küçük boy kereviz yaprağı
1-2 dal taze kekik
1 adet taze defne yaprağı

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Domatesleri concassé şekilde soyunuz ve jardinière şekilde doğrayınız.
2. Arpacık soğanları soyunuz ve brunoise şekilde doğrayınız.
3. Sıvı yağı uygun boyda bir tencereye koyup ısıtınız.
4. Brunoise şekilde doğranmış soğanları soteleyiniz.
5. Soğanların üstüne domates ekleyiniz. Soğanları birkaç kez hafifçe çeviriniz.
6. Sarımsak ve bouquet garnieyi de tencereye ekleyiniz.
7. Kavrulan sebzelere şeker ekleyiniz.
8. Sebzelere çok az tuz serpiniz.
9. Sebzelerin üzerine yağlı kâğıt serip tencerenin kapağını kapatınız. Suyunu hafif çeken sebzeleri ocaktan alınız.
10. Bouquet garnie ve bütün sarımsağı tencereden çıkarınız. Concassé tomatei konu 1.3.2'deki ve sayfa 132'deki öneriler doğrultusunda ve gerektiği yerde kullanınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23379

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

1.4.2. Yiyecek Hazırlamada Kullanılan Otlar ve Baharatlar

Pek çok yemek, çorba ve sosun hazırlanmasında lezzet, koku ve göze hoş gelen bir görünüm elde etmek amacıyla taze veya kuru hâlde kullanılan çeşitli bitkiler vardır. Bu bitkiler, genel olarak otlar ve baharatlar şeklinde ikiye ayrılır. Ot ve baharatları yiyeceklerde kullanırken dikkatli olmak gerekir. Fazla miktarda kullanmak; ürünün tadını, rengini, kokusunu olumsuz yönde etkileyebilir. Bu nedenle ot ve baharatların özelliklerinin iyi bilinmesi gerekir.

Otlar

Yeşil yaprak, gövde ve çiçekleri taze veya kuru olarak kullanılan bitkiler **otlar** olarak adlandırılır. Kullanılan başlıca otlar, alfabetik sırayla aşağıda verilmiştir.

Ada Çayı: Güçlü bir aroması vardır. Her türlü sosta ve et yemeğinde taze veya kuru hâlde kullanılabilir.

Biberiye: Rozmarin adıyla da bilinir. Taze veya kuru olarak marinat(et çeşitlerini yumuşatmak ve lezzetlendirmek amacıyla hazırlanan sos) ve sos içinde pişen et yemeklerinde kullanımı yaygındır.

Çemen Otu: Salata, meze ve et yemeklerinde taze; sos ve marinatlarda kuru olarak kullanılabilir.

Defne Yaprağı: Marinatl, sos, çorba, deniz ürünleri ve et yemeklerinde taze veya kuru olarak sıklıkla kullanılır (Görsel 4.37).

Görsel 4.37: Defne yaprağı

Dereotu: Salata, meze ve zeytinyağlılarda taze olarak kullanımı yaygındır.

Fesleğen: Salata, meze, makarna ve et yemekleri ve soslarda taze veya kuru olarak kullanılabilir.

Frenk Soğanı: Görünüş olarak minyatür yeşil soğana benzer. Sapları daha ince ve kısadır. Deniz mahsulleri, salata, meze, makarna ve et yemeklerinde kullanılabilir (Görsel 4.38).

Görsel 4.38: Frenk soğanı

Kekik: Marinat, salata, meze, kırmızı et yemekleri ve ızgaralarda taze veya kuru olarak çok sık kullanılır.

Kereviz: Kök ve yaprak kısımları, sos ve çorbalarda kullanılabilir. Yoğun bir tadı ve kokusu olduğu için dengeli kullanılır.

Kişniş: Maydanoza çok benzer. Salata, meze ve yemeklerde taze olarak kullanılabilir(Görsel 4.39).

Görsel 4.39: Taze kişniş

Kuzukulağı: Salata ve mezelerde taze olarak kullanılır. Kendisi de yemek olarak pişirilip tüketilebilir.

Maydanoz: Salata ve mezelerde, bazı pişmiş yemeklerin ve çorbaların üzerinde taze olarak kullanılabilir.

Mercanköşk: Çorba, sos, salata ve garnitürlerde; et ve balık yemeklerinde taze veya kurutulup öğütülmüş olarak kullanılabilir.

Nane: Taze olarak salata ve mezelerde; kuru olarak çorba, cacık, zeytinyağlı sarma ve dolmada yaygın olarak kullanılır.

Reyhan: Mor fesleğen olarak da bilinir. Salata, meze ve makarnalarda kullanılabilir.

Rezene: Görüntü olarak dereotuna, aroma olarak anasona benzer. Salata, meze, çorba, sos, zeytinyağlılar ve yemeklerde taze olarak kullanılabilir (Görsel 4.40).

Görsel 4.40: Taze rezene

Tarhun: Taze olarak salata ve zeytinyağlılarda; taze veya kuru olarak et yemeklerinde, marinat, sos ve çorbalarda kullanılabilir.

Zahter: Bir kekik türü olan zahter; salata, meze, marinat ve soslarda taze olarak kullanılabilir.

Zencefil: Et yemeklerinde, marinat, çorba ve soslarda taze veya kurutulmuş olarak kullanılabilir.

Baharatlar

Genellikle kurutulmuş ve öğütülmüş hâlde kullanılan tohum, meyve, gövde ve kabuklar **baharatlar** olarak adlandırılır. Kurutulup öğütüldükleri için daha yoğun kokuya ve tada sahiptir. Kullanılan başlıca baharatlar, alfabetik sırayla aşağıda verilmiştir.

Anason: Bütün veya toz hâlde pürelerde, kurabiye, çörek, kek gibi pastacılık ürünleri ve et yemeklerinde kullanılabilir.

Aspir: Safran bitkisine çok benzer. Et yemeklerinde, çorba, sos, pilav ve tatlılarda kullanılır. Kullanıldığı yiyeceklere çok güzel bir renk ve aroma katar (Görsel 4.41).

Beyaz Biber: Karabiberin kabuklarından ayrılmış hâlidir. Karabibere oranla daha yumuşak bir tadı ve kokusu vardır. Özellikle beyaz sos, çorba ve mezelerde kullanılır.

Hardal: Tane veya öğütülmüş olarak genellikle et yemeklerinde, marinat, sos ve turşularda kullanılır.

Kakule: Et yemeklerinde, pilavlarda, kek, kurabiye, reçel gibi pastacılık ürünlerinde, çay ve kahve yapımında ise tohumları ezilerek kullanılır (Görsel 4.42).

Karabiber: Et yemeklerinde, sos, marinat, çorba, ve mezelerde tane veya öğütülmüş olarak yaygın bir şekilde kullanılır.

Karanfil: Pastacılık ürünlerinde, komposto, hoşaf ve şerbetlerde kullanılabilir.

Kimyon: Et yemeklerinde, marinat, çorba ve köftelerde tane veya öğütülmüş olarak kullanılır.

Kırmızıbiber: Tane veya öğütülmüş olarak üretilen ve et yemekleri sos, çorba ve marinatlarda yaygın olarak kullanılan bir baharattır. Yiyeceklere renk ve tat verir. Tatlı ve acı olarak iki türü vardır.

Kişniş: Tohumları; et ve sebze yemeklerinde, çorba, sos ve mezelerde tane veya öğütülmüş olarak kullanılabilir (Görsel 4.44).

Köfte Baharı: Çeşitli baharatlardan oluşan toz karışımdır. İçerisinde değişik oranlarda kişniş, kekik, karabiber, tatlı kırmızıbiber, defne yaprağı ve karanfil bulunur. Köfte harçlarında, kıymalı yemek ve marinatlarda kullanılabilir.

Köri: Hindistan'a özgü olan bu tat, pek çok baharatın karışımından elde edilir. Bileşimi hazırlanışına göre değişmekle beraber içeriğinde genellikle farklı oranlarda zerdeçal, kimyon, muskat, karabiber, acı kırmızıbiber, zencefil, hardal tohumu, kişniş, kakule, tarçın, karanfil gibi baharatlar bulunur. Soslarda, çorbalarda, et ve tavuk yemeklerinde kullanılır (Görsel 4.45).

Mahlep: Daha çok pastacılık ürünlerinde kullanılır. Hoş bir koku ve tat verir.

Muskat: Küçük Hindistan cevizi veya Hint cevizi olarak da bilinir. Genellikle rendenin en ince kısmıyla rendelenerek kullanılır. Çok kuvvetli bir aroması vardır. Bu nedenle dikkatli olmak gerekir. Püreler, kremalı çorbalarda ve bechamel (beşamel) sosta kullanımı yaygındır (Görsel 4.46).

Görsel 4.41: Aspir

Görsel 4.42: Kakule

Görsel 4.43: Hardal

Görsel 4.44: Kuru kişniş

Görsel 4.45: Köri

Görsel 4.46: Muskat

Pembe Biber: Hoş bir tadı ve kokusu vardır. Karabiber veya beyaz biber gibi keskin ve acı değildir. Et, tavuk, balık yemeklerinde, çorba ve soslarda kullanılabilir.

Pul Biber: Taze kırmızı acı biberin kurutulup dövülmesiyle elde edilir. Acı olması istenen her türlü yiyecekte kullanılabilir.

Rezene: Rezene bitkisinin kurutulmuş tohumları; tane veya öğütülmüş olarak marinatlarda, et ve balık yemeklerinde, çorbalarda ve pastacılık ürünlerinde kullanılabilir. Aroması anasona benzer.

Safran: Dünyanın en pahalı baharatı olarak bilinir. Yiyeceklere çok hoş bir renk ve aroma verir. Tatlı, pilav ve çorbalarda; et, tavuk ve balık yemeklerinde kullanılır (Görsel 4.47).

Görsel 4.47: Safran çiçeği ve filizleri

Sumak: Ekşimsi bir tadı vardır. Yiyeceklere renk ve tat vermek için kullanılır. Salata, meze ve dolmalarda kullanımı yaygındır.

Tarçın: Kabuk veya öğütülüp toz olarak pastacılık ürünlerinde, zeytinyağlı ve pilavlarda kullanılabilir.

Vanilya: Vanilya çubuğu ve özütü olarak iki farklı şekilde özellikle krem karamel, crème brûlée (krem bürule) gibi yumurtalı tatlılarda, pasta ve kekler gibi pastacılık ürünlerinde yumurtanın kokusunu alması için sıklıkla kullanılır. Çok hoş bir aroma verir (Görsel 4.48).

Görsel 4.48: Vanilya çubuğu

Yenibahar: Genellikle köfte harcında, zeytinyağlı, çorba, dolma ve pilavlarda toz hâlde yaygın olarak kullanılır.

Zahter: Kurutulmuş ve toz hâline getirilmiş olarak soslarda, et yemeklerinde ve mezelerde; ekmek, çörek gibi pastacılık ürünlerinde kullanılabilir. Zahter, ayrıca bir baharat karışımı olarak da bilinir. Kahvaltılarda zeytinyağı ile birlikte tüketilir.

Zencefil: Kurutulmuş ve toz hâline getirilmiş olarak çorba, sos ve marinatlarda; et ve balık yemeklerinde kullanılabilir.

Zerdeçal: Genellikle toz hâlinde olan zerdaçal; tatlı, çorba ve pilavlarda renk ve aroma verici olarak kullanılabilir. Miktarına göre verdiği renk ve aroma değişir. Dikkatli kullanmak gerekir (Görsel 4.49).

Görsel 4.49: Kuru toz ve taze zerdeçal

1.5. Sebzeleri ve Lezzet Verici Karışımları Saklama Yöntemleri

Sebzeler; farklı coğrafi bölgelerde, farklı iklim koşullarında yetiştirilir. Sebze, topraktan ayrıldığı andan itibaren sebzenin hücre yapısı bozulmaya başlar. Sebzenin hücre zarının dayanıklılığı ve su tutma kapasitesi azalır. Su kaybeden sebzelerin de besin değeri düşmeye, görünümü ve lezzeti bozulmaya başlar. Bu özelliklerini kaybetmeden kullanılabilmesi için sebzelerin uygun koşullarda taşınması, depolanması ve saklanması gerekir.

Yiyecekleri bozulmadan gerektiğinde kullanmak üzere saklamak, insanlık tarihi kadar eski bir yöntemdir. Saklama yöntemlerinin her biri; besinlerin bozulmasına neden olan hava, su, ışık, tarım ilaçları (pestisitler) ve mikroorganizmalar gibi çeşitli etmenleri ortadan kaldırarak dayanma süresini artırmak amaçlıdır.

Günümüzde de yiyeceklerimizin tazeliğini ve besin değerini korumak için çeşitli saklama yöntemleri kullanılır. Bu yöntemler şunlardır:

- Konserve yaparak saklama
- Kurutarak saklama
- Tuzla saklama
- Soğutarak saklama
- Dondurarak saklama
- Suda saklama

Görsel 4.50: Cam konserve kavanozları

1.5.1. Konserve Yaparak Saklama

Konserve; ayıklama, yıkama, soyma, doğrama gibi ön hazırlık işlemleri yapılan yiyeceklerin ısıl işlem uygulanarak cam (Görsel 4.50) veya teneke kutulara (Görsel 4.51) konulması, ağızlarının hiç hava almayacak şekilde kapatılması ve yeniden ısıl işlem uygulanmasıyla elde edilen bir saklama yöntemidir. Deniz ürünleri, sebze, meyve ve etler gibi pek çok gıda maddesi konserve yapmaya elverişlidir.

Konserve Yapım Aşamaları

1. Gıda Maddesinin Ön Hazırlığı: Sebzeler ayıklanır, yıkanır, gerekirse soyulur ve doğranır.
2. Isıl İşlem Uygulama: Sebzeler kaynatılır, pastörize edilir. **Pastörizasyon,** yiyeceklerin veya içeceklerin 75 ˚C'ye kadar ısıtılıp hızlıca soğutulması işlemidir.
3. Kavanoz veya Kutulara Konması: Isıl işlem gören yiyecekler, kaplara konulur.
4. Hava ile Teması Kesme ve Kapakları Kapatma: Kapların kapakları, sıkıca kapatılır.
5. Isıl İşlem Uygulama: Kapakları kapatılan kaplara ısıl işlem uygulanır. Uygulanan ısıl işlem, kapları vakumlayıp içinde hava kalmamasını sağlayacaktır.
6. Kapların Soğutulması: Kapların dışı, kurulanıp soğutulur. Soğutulurken kapların aralıklı dizilmesi ve altlarından da hava akımı geçmesi, bu işlemi hızlandıracaktır.
7. Kapakların Kontrolü: Kapakların sıkıca kapanıp kapanmadığı kontrol edilir. Eğer kapanmadığı tespit edilen kapak varsa bu kaplar ayrılıp 4. maddeden itibaren işlemler tekrar edilir. Kapakta sorun olduğu düşünülüyorsa işlemler yapılmadan önce kapak değiştirilir.

Konserve Tüketiminde Dikkat Edilecek Noktalar

Konserveler, tüketilmeden önce dikkatlice kontrol edilmelidir. Öncelikle kapakta herhangi bir şişkinlik, bir sızıntı olup olmadığı kontrol edilir. Kapakta şişkinlik varsa veya kapaktan dışarı bir sızıntı olmuşsa bu durum, konservenin bozuk olduğunu gösterir. Eğer kapak açılırken dışarıya sıvı fışkırırsa veya konserveden kötü bir koku çıkarsa bu da bozulma belirtisidir. Her iki durumda da konserve tüketilmemeli, imha edilmelidir.

Görsel 4.51: Teneke konserve kutuları

Botulismus (Clostridium Botilinium): Bozuk konserve tüketimi sonucu oluşan çok tehlikeli bir besin zehirlenmesi türüdür. Tedavide geç kalındığı takdirde bu zehirlenme ölümcüldür.

Konservelerin Saklanması

Açılmadan Önce	Açıldıktan Sonra
Serin	Buzdolabında
Rutubetsiz	Kapağı kapalı olarak
Direkt güneş ışığı almayan yerlerde	1-2 gün

İlk Giren İlk Çıkar (İgiç)-First In First Out [Fifo (Först İn Först Aut)]

Görsel 4.52: FIFO (First In First Out)

İlk giren ilk çıkar yöntemi (Görsel 4.52), her türlü ürünün bozulmadan kullanılmasını sağlar. Önceden depoda var olan ürünler; raflardan indirilir, sonra raflar temizlenir. Yeni teslim alınan ürünler, rafların arka tarafına; önceden depoda bulunan ürünler, rafların ön tarafına yerleştirilir. Bu yöntem, tüm dünyada geçerli ve etkili olan bir maliyet kontrol ve stok rotasyonu yöntemidir.

1.5.2. Kurutarak Saklama

Kurutma, gıda maddesinin bileşiminde bulunan suyun gıdadan uzaklaştırılması işlemidir. Su mikroorganizmaların faaliyetlerini sürdürebilmesi için elverişli bir ortam hazırlar. Kurutma işleminde uçan su, bu ortamı bozacağı için gıda maddesinin dayanıklılığı artar. Sebzeler, meyveler, kuru baklagiller, deniz ürünleri, kasaplık etler, av hayvanları etleri gibi pek çok gıda maddesi bu yöntem ile saklamaya elverişlidir.

En çok bilinen ve en ekonomik yöntem, güneşte kurutmadır. Her ürün ve coğrafi bölge, güneşte kurutmaya uygun değildir. Endüstriyel alanda farklı tekniklerle çeşitli kurutma makineleri kullanılarak kurutma işlemi yapılabilmektedir.

Kurutarak saklamada yanlış kurutma şartlarından kaynaklanabilecek fiziksel kirlenme, böcek yumurtaları gibi insan sağlığını bozabilecek etkenlere çok dikkat edilmesi gerekmektedir. Bu nedenle kurutma ve saklama işlemi doğru yapılmalıdır.

Kurutarak saklamada dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Yiyecekler, mutlaka raflara yerleştirilmeli; yere asla konmamalıdır.
- Yiyecekler, koliler içinde değil; kolilerden çıkarılmış şekilde raflarda depolanmalıdır. Ağır olanlar, her zaman alt raflara yerleştirilmelidir.
- Gıda maddesi depolanacak yerin yakınında atık deposu, kanalizasyon, gider boruları vb. olmamalıdır.
- Yiyeceklerin yanında koku verici hiçbir madde (deterjan, sabun, temizlik malzemeleri, vb.) bulundurulmamalıdır.
- Depoda nem olmamalı, deponun havalandırması iyi olmalıdır.
- Depo, düzenli aralıklarla temizlenmelidir.
- FIFO'ya uygun depolama yapılmalıdır.
- Daha sık kullanılan mallar, mümkün olduğu kadar deponun giriş çıkışına yakın konulmalıdır.

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 36
KONU	SEBZE SAKLAMA YÖNTEMLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: DOMATES KURUTMA

KULLANILAN MALZEMELER

1 kg cherry [çeri (kiraz)] domates
25 ml zeytinyağı
Tuz
1-2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kuru biberiye
30 ml zeytinyağı

Görsel 4.53: Kurutulmuş domates

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Domatesleri yıkayıp kurulayınız ve ortadan ikiye kesiniz.
2. Domatesleri yağlı kâğıt serilmiş bir tepsiye çekirdekli kısımları yukarı bakacak şekilde diziniz.
3. Domateslerin üzerine zeytinyağı gezdirip tuzlayınız.
4. Domatesleri 110 ˚C ısıtılmış fırında 4-5 saat (Domatesin sululuk ve büyüklüğüne göre değişir.) kızartıp yakmadan kurutunız.
5. Fırından çıkan domateslerin üzerine bir tel süzgeç kapatıp açık havada, nemli hâli gidene kadar bekletiniz.
6. Sarımsakları soyunız ve slice şekilde doğrayınız.
7. Bir kavanoza domatesleri koyunuz aralara sarımsak ve biberiye serpiniz.
8. Kavanoz dolunca domateslerin üzerine zeytinyağını yavaş yavaş ekleyiniz. Kavanozun kapağını kapatınız. Kurutulmuş domatesleri sayfa 139'da değinilen dikkat edilecek noktalar doğrultusunda gerektiği şekilde saklayınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23380

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

1.5.3. Tuzla Saklama

Tuz, yiyeceklerin bileşiminde bulunan suyu çeker ve mikroorganizmaların aktivitelerini durdurarak veya yavaşlatarak yiyeceklerin dayanıklılığını artırır. En eski saklama yöntemlerinden olan tuzla saklama, ekonomik ve kolay uygulanabilen bir yöntemdir. Ayrıca tuzla saklama yöntemi, yiyeceklere lezzet ve aroma vermek açısından önemlidir.

Tuzla saklama yöntemi, tuzlu suda bekleterek veya tuzla kurutarak iki şekilde uygulanır.

1. Tuzlu Suda Bekleterek Saklama

Yiyeceklerin tuzlu su içinde bekletilerek saklanması yöntemine **salamura** adı verilir. Sebzeler, meyveler, peynir, zeytin, deniz ürünleri ve etler bu yöntemle saklanabilir.

TURŞU

Salamura ile saklama yönteminde akla ilk gelen turşulardır. **Turşu,** salamuraya asit (sirke, limon, limon tuzu) eklenerek uygulanan bir saklama yöntemi ve lezzetlendirme işlemidir. Sofralarda iştah açıcı olarak tüketilir.

Turşu yapımında dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Tuz oranı iyi ayarlanmalıdır. Az tuzda yumuşama ve bozulma, çok tuzda ise tüketilememe durumu ortaya çıkar.
- Ortalama oran, 1 litre su için 80-100 g tuz şeklinde hesaplanmaktadır. Bu oran, damak tadına ve yapılacak turşu türüne göre değişebilir. Daha fazla salamura hazırlamak için su ve tuzun katları şeklinde aynı oranda çoğaltılabilir.

Örnek: 5 litre su için 400 -500 g tuz

- Turşuya salamuranın %5-8'i oranında sirke ilave edilmelidir. 1 litre su için istenen keskinliğe göre 50-80 ml sirke eklenmelidir. Genellikle iyi, kaliteli üzüm sirkesi tercih edilir. Sirke, asitliği artırır.

Örnek: 5 litre su için 250-400 ml sirke

- Turşular, salamuraya hiç asit eklenmeden doğal fermantasyon sonucu da yapılabilmektedir. Turşusu yapılan yiyeceğin kendi asiditesi de doğal fermantasyonu başlatmakta, daha hoş tadı olan bir turşu elde edilebilmektedir.

2. Kuru Tuzla Saklama

Kuru tuzla saklama, sadece tuz kullanılarak yiyeceklerdeki suyun çekilip kurutulması işlemidir. Pastırma, sele zeytini, balık ve salçalar kuru tuz kullanılarak saklanmaktadır.

Tuzla saklamada dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Tuzla kurutarak saklama işleminde yiyecekler; toz, nem, haşereler gibi dış etkenlerden korunmalıdır.
- Salamura yapılan yiyecekler, direkt güneş ışınlarından korunmalıdır.
- Daima taze sebzeler kullanılmalıdır. Çürük ve bozulmaya başlamış sebzeler, asla kullanılmamalıdır.
- Sebzeleri tuzla saklamak için muhakkak salamura tuzu kullanılmadır. Sofra tuzu, sebzeleri eritir.

ÖĞRENME BİRİMİ 4	GARNİTÜRLER	UYGULAMA YAPRAĞI 37
KONU	SEBZE SAKLAMA YÖNTEMLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SALAMURA ASMA YAPRAĞI

KULLANILAN MALZEMELER

1 kg asma yaprağı
1 litre su
300 g salamura tuzu
150 g salamura tuzu (kavanoza koyarken)

Görsel 4.54: Salamura asma yaprağı

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Bir tencerede 1 litre su ve 300 g tuzu karıştırıp kaynatınız. Soğuması için suyu bir kenarda bekletiniz.
2. Başka bir tencerede yaprakları örtecek kadar kaynar su hazırlayınız, yaprakların 10-12 tanesini üst süte koyarak gruplandırınız.
3. Gruplanan yaprakları dağıtılmadan hazırladığınız kaynar suya sonra da kevgir yardımıyla çıkarılarak soğuk suya koyunuz. Yaprakları on beşer saniye blanchir ediniz.
4. Soğuyan yaprakları grupları bozulmadan kavanoza yerleştiriniz. Her kattan sonra yaprakların üzerine 1-2 çay kaşığı tuz serpiniz.
5. Yapraklar bitinceye ve kavanoz doluncaya kadar bu işleme devam ediniz.
6. En üste 1-2 yemek kaşığı tuz koyunuz ve hazırlayıp oda ısısında beklettiğiniz tuzlu su ile kavanozu doldurunuz. Ara ara üstten bastırarak içeride hava kalmamasını sağlayınız.
7. Kavanoz tamamen dolunca kapağını sıkıca kapatınız (Yapraklar, 7-10 gün sonra kullanıma hazır hale gelecektir.).
8. Kullanmadan önce sıcak suda 1-2 saat bekletilen yaprakların fazla tuzunu atmasını sağlayınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23382

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

Görsel 4.55: Soğuk hava deposu

1.5.4. Soğuk Havada Saklama

Soğuk havada saklama, yiyeceklerin donma noktasından yukarıda saklanması işlemidir. Bu işlem için buzdolapları ve soğuk hava depoları kullanılır (Görsel 4.55). Soğuk hava ile mikroorganizmaların ve enzimlerin aktivitesi yavaşlatılarak yiyeceklerin dayanma süresi artırılır. Sebzeler, meyveler, etler, deniz ürünleri, süt ve süt ürünleri gibi pek çok besin grubu soğuk havada saklamaya uygundur.

Soğuk havada saklamada dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Yiyecekler, soğuk havada saklamaya uygun olmalıdır. Çürük, bozulmuş, kötü kokan yiyecekler depoya alınmamalıdır.
- Yiyecekler, mutlaka raflara yerleştirilmeli; asla yere konmamalıdır.
- Sebzeler, süt, deniz ve et ürünleri gibi farklı besin grupları farklı yerlerde depolanmalıdır.
- Soğutma ünitesinin içindeki hava akımı, çok iyi olmalıdır. Ürünler, raflara yerleştirilirken hava akımını engellemeyecek şekilde, aralıklı olarak dizilmelidir.
- Her zaman için FIFO'ya uygun depolama yapılmalıdır.
- Yiyecekler, olası bozulmalara karşı düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- Depo ve raflar, sık sık temizlenmelidir.
- Soğuk hava ünitesinin termometresi, sık sık kontrol edilmelidir. Saklanacak ürünün özelliğine göre derece, 0 ˚C ila 8 ˚C arasında olmalıdır (Tablo 4.2).
- Soğutucuların periyodik bakımları, aksatılmadan yapılmalıdır.

Tablo 4.2:Soğuk Depolama Dereceleri

Yiyecek Türü	Depo Isısı
Sebze ve Meyveler	4 °C ila 8 °C arası
Et ve Ürünleri	0 °C ila 3 °C arası
Deniz Ürünleri	0 °C ila 2 ˚C arası
Süt Ürünleri ve Yumurtalar	1 °C ila 4 °C arası

Yiyeceklerin sıcak olarak soğuk hava depolarına konulmaması gerekir. Yiyecekler konursa sıcaklık, deponun içine yayılarak soğutucunun çalışma düzenini bozar. Soğutucu, daha fazla enerji sarf eder ve aşırı çalışmaya bağlı arızalar meydana gelir. Ayrıca dolabın iç ısısı yükseleceği için yiyeceklerdeki faaliyetleri yavaşlamış veya durmuş olan mikroorganizmalar, yeniden hızlanır ve dolaptaki yiyeceklerin saklama süresi kısalır.

1.5.5. Dondurarak Saklama

Dondurarak saklama, yiyeceklerin -35 ˚C ila -18 ˚C arasında saklanması işlemidir. Bu yöntem; yiyeceklerin renk, görünüm, lezzet ve besin değerlerini en iyi şekilde korunarak uzun süre saklanabildiği bir yöntemdir. Dondurma işleminde yiyeceklerin yapısında bulunan su, buz hâline gelir; enzim ve mikroorganizmaların faaliyetleri, büyük ölçüde durur veya iyice yavaşlar.

Bu yöntemle et, tavuk, su ürünleri, hamur işleri, meyve ve sebzeler gibi gıdalar bileşimlerinde herhangi bir değişiklik olmaksızın uzun süreli olarak saklanabilir.

Dondurarak Saklama İşlem Basamakları

1. Gıda Maddesinin Ön Hazırlığı: Sebzeler ayıklanır, yıkanır. Gerekli görülenler, soyulur ve doğranır.
2. Şoklama: Sebzelerin rengini güzelleştirmek ve ürünün dayanma süresini artırmak için blanching işlemi uygulanabilir.
3. Paketleme: Ürünler, saklama poşetlerine konur. Vakumlamak, saklama kalitesini artıracaktır.
4. Etiketleme: Paketlerin üzerine işlem tarihi, gıdanın türü gibi bilgilerin yazıldığı etiketler yapıştırılır.

Dondurarak saklama yönteminde dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Dondurarak saklama yönteminde dondurma işlemi, çok hızlı bir şekilde yapılmalıdır. Bu nedenle yiyecekler, önce -35 ˚C'de hızlıca dondurulup daha sonra -18 ˚C'de saklanır.
- Çözdürme işlemi, 1 ˚C ila 8 ˚C arasında zamana yayılarak yapılmalıdır. Dolayısıyla dondurularak saklanmış bir ürün kullanılacaksa planlama iyi yapılıp 12-24 saat önceden yiyecekler, soğuk hava ünitesine alınmalıdır. Yavaş çözdürme sırasında yiyeceklerin hücre yapısı daha az zarar göreceği için bileşimlerindeki su kaybı, daha az olacaktır. Yiyeceklerin görünümü, lezzeti, besin bileşimi bozulmadan çözdürme işlemi tamamlanacaktır.
- Donmuş gıdaların çözdürülmesi esnasında mikroorganizmalar yeniden faaliyete geçeceği için bozulma başlar. Bu sebeple dondurulmuş yiyecekler, çözdürüldükten hemen sonra kullanılmalı ve tekrar dondurulmamalıdır.
- Ürünler, muhakkak etiketlenmelidir. Etiketin üzerinde ürünün çeşidi, ne zaman dondurulduğu ile ilgili bilgiler olmalıdır.
- Her zaman için FİFO'ya uygun depolama yapılmalıdır. Ürünü çok uzun süre bekletmek, kaliteyi düşürür. Dondurulmuş yiyeceği, 6 aydan fazla bekletmemek gerekir.
- Dondurucunun kapağı, mümkün olduğunca az açılmalı; termometresi, sık sık kontrol edilmeli ve dondurucunun bakımları ve temizliği periyodik olarak yapılmalıdır.

1.5.6. Sebzeleri Suda Bekletme

Ön hazırlık işlemi biten sebzelerin dış etkenlerden korunması, görünümünün bozulmaması için kullanılacağı zamana kadar suda bekletilmesi işlemidir.

Sebzeleri suda bekletmede dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Bazı sebzeler, kabukları soyulduktan veya kesilip doğrandıktan sonra hava ile temasa geçince enzim aktivitesi nedeniyle kararmaya başlar. Bu olaya **oksidasyon** denir. Bu yüzden sebzeler, dış etkenlerden korunmalı ve sebzelerin görünümü bozulmamalıdır.
- Kararmanın önüne geçmek için sebzeler; sade, tuzlu veya limonlu suda bekletilir. Enginar, mantar gibi sebzeler limonlu suda; patlıcan, kararmaması ve acısının alınması için tuzlu suda; patates, çok çabuk kararacağı için sadece suda bekletilir.
- İş hacmi büyük işletmelerde patatesler, birkaç gün kullanılacak kadar soyulup suda ve soğuk hava depolarında saklanabilir. Yalnız, sebzelerin bileşiminde bulunan B grubu vitaminleri ve C vitamini, suya geçeceği ve vitaminler vucutta kullanılamayacağı için uzun süre suda bekletme tavsiye edilmemektedir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerin yanındaki yay ayraçların içine cümleler doğru ise (D) yanlış ise (Y) yazınız.

1. ( ) Otlar, sadece taze olarak kullanılır.
2. ( ) Rozmarin, biberiyenin diğer adıdır.
3. ( ) Defne yaprağı ve kişniş aynı bitkidir.
4. ( ) Frenk soğanı, yeşil soğandan daha büyüktür.
5. ( ) Kuzukulağı, yemek olarak da tüketilebilir.
6. ( ) Maydanoz ve kişniş aynı bitkidir.
7. ( ) Reyhan, mor fesleğendir.
8. ( ) Rezenenin kendisi değil, tohumları kurutulup baharat olarak kullanılır.
9. ( ) Aspir, safran gibi renk ve aroma vermek için kullanılır.
10. ( ) Beyaz biberin tadı, karabibere göre daha keskindir.
11. ( ) Baharatlar, daha çok kuru ve öğütülmüş olarak kullanılır.
12. ( ) Karanfil, pastacılık ürünlerinde kullanılabilir.
13. ( ) Kimyon, kırmızı renk verir.
14. ( ) Köri, Hollanda'ya özgü bir baharattır.
15. ( ) Muskat, çok kuvvetli bir tat verir.
16. ( ) Safran, en pahalı baharattır.

B. Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

17. Aşağıdakilerden hangisi, sebzelerden küçük yuvarlaklar çıkarmak için kullanılır?

A) Sebze bıçağı
B) Kasap bıçağı
C) Şef bıçağı
D) Püre yapıcı
E) Parizyen kaşık

18. Aşağıdakilerden hangisi <u>yanlıştır</u>?

A) Kişi, bıçak seçiminde kendini en rahat hissettiği bıçağı seçmelidir.
B) Doğrama tahtasının tezgahta kaymaması kazaları önler.
C) Bıçak çok keskin olmazsa daha az kaza olur.
D) Bıçak satın alırken kaliteli ürün tercih edilmelidir.
E) Doğrama yaparken vücut dik ve rahat bir şekilde konumlanmalıdır.

19. Sebze hazırlamada hangi sıralama doğrudur?

A) Yıkama-soyma-ayıklama-doğrama
B) Soyma-yıkama-doğrama-ayıklama
C) Doğrama-ayıklama-yıkama-soyma
D) Ayıklama-soyma-yıkama-doğrama
E) Ayıklama-yıkama-soyma-doğrama

20. Aşağıdakilerden hangisi, sebze hazırlama araçları arasında <u>değildir</u>?

A) Merdane
B) Soyacak
C) Evyeler
D) Yıkama ve kurutma makineleri
E) Doğrama tahtası

21. Aşağıdakilerden hangisi, kibrit çöpü şeklinde doğrama tekniğinin uluslararası adıdır?

A) Bâtonnet
B) Brunoise
C) Vichy
D) Julienne
E) Slice

22. Aşağıdakilerden hangisi, kuşbaşı doğramanın uluslararası adıdır?

A) Tournée
B) Mirepoix
C) Brunoise
D) Paysanne
E) Jardinière

23. Aşağıdakilerden hangisi, yiyecek hazırlamada uluslararası terimlerin kullanılmasının sebepleri arasında yer almaz?

A) İşlerin daha kolay yapılmasını sağlamak
B) Her ülkede yaklaşık olarak aynı ürünleri üretebilmek
C) İletişimi kuvvetlendirmek
D) Ürünleri diğer ülkelerden daha lezzetli yapabilmek
E) Olası üretim hatalarının önüne geçmek

24. Aşağıdakilerden hangisi, sıvı içerisinde pişirme tekniklerinden birisi değildir?

A) Bouilli
B) Poché
C) Sauté
D) Sous vide
E) Ragoût

25. Aşağıdakilerden hangisi, yiyeceği kendi suyunda pişirme tekniğidir?

A) Étuvée
B) Braiser
C) Griller
D) Bain marie
E) Frite

26. Aşağıdakilerden hangisi, gratinée pişirme işlemini tanımlar?

A) Kendi suyunda pişirme
B) Pişmiş ürünün üzerini kızartma
C) Dumanlama
D) Kaynama noktasının altında pişirme
E) Derin suda kaynatma

27. Aşağıdaki pişirme tekniklerinden hangisi, diğerlerinden farklıdır?

A) Sauté
B) Frite
C) Glacé
D) Poêle
E) Blanchir

28. Aşağıdaki eşleşmelerden hangisi yanlıştır?

A) Poêle-Pan frying
B) Sauté-Sauteing
C) Etuve vapeur-Steaming
D) Braiser-Smoking
E) Frite-Deep frying

29. Aşağıdaki lezzet verici karışımlardan hangisi, aynı zamanda bir doğrama tekniğidir?

A) Sachet d'épices
B) Oignon piqué
C) Mirepoix
D) Bouquet garnie
E) Concassé tomate

30. Aşağıdakilerden hangisi, lezzet verici karışımların kullanım alanlarından birisi değildir?

A) Sütlü tatlılar
B) Turşular
C) Soslar
D) Çorbalar
E) Et suları

31. Saklama yöntemlerinin asıl amacı nedir?

A) Yemeklerin daha lezzetli olmasını sağlamak
B) Çorbalarda kullanımı yaygınlaştırmak
C) Stok yapmak
D) Mikroorganizmaları öldürmek
E) Yiyeceklerin dayanma süresini artırmak

32. Aşağıdakilerden hangisi, saklama depolarının ortak özelliği değildir?

A) Temiz ve düzenli olmalı.
B) Yiyeceklerin konması için raflar olmalı.
C) Soğutucu iyi çalışmalı.
D) Yiyecekleri dış etkenlerden korumalı.
E) Hava akımı iyi olmalı.

33. Hangisi FIFO'nun doğru açılımıdır?

A) En temiz, en taze
B) Soğuk zincir, sıcak zincir
C) Son giren, ilk çıkar.
D) İlk giren, ilk çıkar.
E) İlk dondur, ilk çözdür.

NOT: Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları veya faaliyetleri geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme birimine geçiniz.

Fondlar ve Çorbalar

5. ÖĞRENME BİRİMİ

KONULAR

- Fondlar
- Çorbalar
- Türk Mutfağına Özgü Çorbalar
- Uluslararası Özel Çorbalar

TEMEL KAVRAMLAR

- Fond
- Bouillon
- Blanching
- Mirepoix
- Bouquette Garnie
- Roux
- Beurre Manie
- Liaison

Bu öğrenme biriminde şunları öğreneceksiniz:

1. Fond çeşitlerini ve hazırlamayı
2. Çorbanın tarihçesini
3. Temel çorba çeşitlerini ve hazırlamayı
4. Türk mutfağına özgü çorba çeşitlerini ve hazırlamayı
5. Uluslararası özel çorba çeşitlerini ve hazırlamayı

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=9512

1. FONDLAR (FON)

Fond; yemek, sos ve çorbaları hazırlarken kullandığımız yağlı ya da yağsız, aromalı temel sıvıdır. Bilinen en eski yemeklerden olan fond, eski çağlarda hastalara şifa olarak yapılır ve hastaların iyileştirilmesi amacıyla kullanılırdı.

Sebze, kemik, et ve balıklardan fond elde edilebilir. Hazırlanan fondun kalitesi; yemeğin, çorbanın ve sosun lezzetini doğrudan etkiler. Et veya kemiklerin çeşitli tatlandırıcılar ile birlikte uzun süre kaynatılması ile elde edilen fondlara **bouillon** (bulyon) da denilmektedir (Görsel 5.1, 5.2).

Görsel 5.1: Et bulyon

Görsel 5.2: Tavuk bulyon

1.1. Fond Çeşitleri

Fondlar; pişirilme süreçleri ve malzemelerine göre kahverengi fond, beyaz fond ve sebze fondu şeklinde adlandırılır.

Fond hazırlanırken sadece sebze ve tatlandırıcılar kullanılırsa buna **sebze fondu** denir (Görsel 5.3). Kemik veya et, diğer malzemelerle doğrudan pişirme suyuna konulursa **beyaz fond (**Görsel 5.4); renk almaları beklenen (fırınlama veya kavurma işlemi) bu malzemeler, pişirme suyuna konursa **kahverengi fond** adını alır (Görsel 5.5).

Beyaz veya kahverengi et fondlarının hazırlanması, zahmetlidir ve uzun zaman alır.

Görsel 5.3: Sebze fondu

Görsel 5.4: Beyaz fond

Görsel 5.5: Kahverengi fond

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Fondların kullanıldığı yerleri araştırınız, araştırmanızın sonucunu arkadaşlarınızla paylaşınız.

Görsel 5.6: Kahverengi fonddan hazırlanan sosun serviste kullanımı

1.2. Fondların Kullanıldığı Yerler

Fondlar, uluslararası ticari mutfaklarda ana bileşen olarak kabul görmektedir. Tüm yemek, çorba ve soslarda kullanılmaktadır (Görsel 5.6). Fondların hazırlanması zahmetlidir, zaman alır ve saklanma süreleri kısıtlıdır. Bu yüzden son zamanlarda hazır ürünlere yönelim vardır.

Et, balık veya sebze fondu kullanılan yere göre doğru tercih edilmelidir. Yapılan bu tercihler; yemeğin lezzeti, kalitesi ve besin değerini doğrudan etkiler. Örneğin; sıklıkla tükettiğimiz tavuk çorbasındaki tavuk fondu, çorbaya tat ve lezzet vermesinin dışında çorbanın besin değerini de artırır.

Et yemeğinin yanında sunulan pilav, et fondu yerine balık fondu kullanılarak yapılırsa ne olur? Öncelikle sunum tabağının içinde bir koku ve lezzet karmaşası yaşanır. Böyle bir durumda misafirlerin sunulan yemekten aldığı tat ve keyif, olumsuz yönde etkilenir. Sonuç olarak kalitesiz, lezzetsiz ve hoş olmayan bir sunum yapılmış olur.

Sebze fondları ise genellikle soslarda, çorbalarda ve yemeklerde kullanılır. Özellikle vejetaryen mutfağında bu fond sıkça kullanılır.

1.3. Fondların Hazırlanması ve Saklanması

Fondun hazırlanmasında öncelikle dikkat edilmesi gereken kural, (Bu kural, hazırlanacak tüm ürünler için geçerlidir.) reçeteye sadık kalmaktır. Reçeteye sadık kalınmazsa elde edilen ürünün lezzet ve kalitesi değişiklik gösterir. Bu da nihai ürünün farklılaşmasına yol açar. Örneğin; et fondu kullanılarak yapılan sosun tadı, istenildiği gibi olmaz. İşlem uzun sürse de fond; ağzı açık bir tencerede, kısık ateşte, suyu çektirilerek uzun süreli kaynatılmalıdır. Fondun fokurdaması, suyun bulanık olmasına neden olur. Kaynayan fondun üzerinde oluşan köpük (kef), bir kevgir yardımıyla mutlaka alınmalıdır. Bu yapılmazsa fond, bulanık olur ve fondun lezzeti, istenildiği gibi olmaz.

Fondlar hazırlanırken **mirepoix** (mirpua) adı verilen sebze grubu kullanılır. Mirepoix hem bir doğrama biçiminin hem de sebze grubunun adıdır. Bu sebze grubunda havuç, kereviz sapı ve soğan vardır. Bu sebzeler, çeşitli ülkelerde değişiklik gösterebilir. Bazı ülkelerde bu sebzelere sarımsak ve rezene eklenirken bazı ülkelerde yeşil dolmalık biber kullanılmaktadır. Mevsime göre pırasa eklendiği de olur.

Fond hazırlanırken tatlandırıcı olarak bouquette garnie (buket gerni) kullanılabilir. **Bouquette garnie;** genel olarak pırasa yaprağı, maydanoz sapı, havuç parçası, taze kekik ve defne yaprağından oluşan, aromatik tat ve koku veren, iple bağlanmış demete verilen addır.

1.3.1. Kahverengi Fond Hazırlama [Fond Brun (Fon Bran)]

Kahverengi fondlar; dana, sığır kemiği kullanılarak yapılan fondlardandır. Bu fondu yapmaya başlamadan önce kemiklerin küçük parçalar hâlinde kırılması ya da kemik testeresiyle küçük parçalara ayrılarak fırınlanması esastır. Fırınlama işleminden önce kemikleri temizlemek (Görsel 5.7) ve kokusunu almak için blanching (blençink) yapılması gerekir. **Blanching** (beyazlaşma) (Görsel 5.8), kemikleri ön haşlama ile kaynar suya atıp 1 dakika kadar kaynatıp çıkarma ve soğuk suya sokma işlemidir. Bu işlem, fondun kalitesini artıracaktır.

Görsel 5.7: Kemiklerin yıkanması

Görsel 5.8: Kemiklere blanching uygulanması

Fırınlanmış veya kavrulmuş kemikler, mirepoix ve yağ ile bir süre sotelenir (Görsel 5.9). Sonra salça ilavesiyle bir süre daha kavrulur. Tatlandırıcı baharat ve otlar ilave edilir (Görsel 5.10). Bol soğuk su eklenir ve tencerenin ağzı açık şekilde kaynatılır. Kaynama sırasında su eksilirse tencereye kaynar su eklenmelidir.

Görsel 5.9: Kemik parçalarının fırınlanması

Görsel 5.10: Fondun sebze ve tatlandırıcılarla kaynatılması

Kemik kullanmak yerine et kullanarak basit kahverengi fond hazırlanabilir. Fırında pişirilen etlerin pişme sürelerinin sonuna doğru mirepoix, tatlandırıcı ve otlar tepsiye eklenir. Daha sonra pişen etler, tepsiden alınır. Tepside kalan yağ, et suyu, mirepoix ve tatlandırıcılar salçayla kavrulur. Su eklenip iki saate yakın kaynatılır. Fond süzülerek kullanılabilir.

Fransızcada "kızartma suyu" anlamına gelen **jus de roti** (jü dö roti) (Görsel 5.11), diğer yönteme göre daha kolay ve çabuk olur. Kahverengi fond, her zaman et fırınlayarak yapılamayacağı için ekonomik ve uygulanabilir değildir. Evlerde et fırınladığında veya ticari mutfakta fırında pişen et yemekleri hazırlandığında tepsideki yağ ve et suyunu değerlendirmek için yapılır.

Av hayvanlarından da kahverengi fond hazırlanabilir. Bu fonda **fond de gibier** (fon dö jibier) denir (Görsel 5.12). Bu fond hazırlanırken sığır eti ve kemiği yerine av eti ve kemikleri kullanılır.

Görsel 5.11: Jus de roti

Görsel 5.12: Av hayvanlarından yapılan fond de gibier (fon dö jibier)

1.3.2. Fond de Blanc [Fon dö Blan (Beyaz Fond)] Hazırlama

Beyaz fondun yapımında da dana kemikleri, sebze ve baharatlar kullanılır. Kahverengi fondan farkı, kullanılan malzemelerin fırınlanmaması ve kavrulmamasıdır. Blanching işlemi yapılan kemikler, mirepoix ve tatlandırıcılarla birlikte büyükçe bir tencereye konulur. Malzemelerin üzerine su eklenip kaynatılarak beyaz fond hazırlanır (Görsel 5.13).

Görsel 5.13: Beyaz fondun pişirilmesi

Dana kemiği yerine tavuk kemikleri, tavuğun kanat veya boyun gibi bölümleri kullanılarak da fond hazırlanabilir. **Fond de volaill** (fon dö volay) adı verilen bu fond; tavuk parçaları, mirepoix ve tatlandırıcıların iki saat kadar kaynatılıp süzülmesiyle elde edilir. Balık kemikleri ve balığın kafası kullanılarak da **fond de poission** (fon dö poisyon) adı verilen balık fondu hazırlanır. Balık kemikleri, mirepoix ve tatlandırıcıların 30-45 dakika kadar kaynatılıp süzülmesiyle elde edilir.

1.3.3. Fond de Legumes [Fon dö Legüm (Sebze Fondu)] Hazırlama

Sebze fondu hazırlarken kullanılan sebzelerde sınırlama yoktur. Fond yaparken domateslerin soyulmuş kabukları bile kullanabilir. Yine de sebze fondunun temel malzemeleri içinde havuç, soğan ve kereviz sayılabilir. Fond, mevsimine göre çeşitli sebzelerden hazırlanabilir. Baharat ve tatlandırıcılar, fondu yapılacak sebzeyle uyumlu seçilmelidir. Sebzelerin pişirilme süreleri, durumlarına göre farklılık göstermekle birlikte 30-45 dakika arasıdır (Görsel 5.14).

Fondu yapılacak sebze ve tatlandırıcılar, derin bir tencerede suyla haşlanarak hazırlanır. İstenirse mirepoix doğranmış sebzelerle istenirse daha büyük veya küçük parçalar hâlinde doğranmış sebzelerle yapılabilir. Fond, kullanılacağı yere göre koyu veya çok akışkan kıvamda yapılabilir.

Görsel 5.14: Sebze fondunun pişirilmesi

1.4. Hazırlanan Fondların Saklanması

Fond ve bouillonların hazırlanması, zahmetlidir ve uzun zaman alır. Bu yüzden fond ve bouillonlar, genellikle fazla miktarlarda yapılır. Günlük kullanımdan artanlar ise çeşitli şekillerde saklanarak daha sonra kullanılır (Görsel 5.15). Saklama yöntemleri şunlardır:

a) Soğukta Saklama

Fond ve bouillon, kısa süre içinde kullanılacaksa soğutularak saklanabilir. Soğutma, oda ısısında geniş bir kap içinde yapılır. Sonra uygun kaplara konularak soğuk odalarda veya buzdolabında 2 ˚C ila 5 ˚C sıcaklıkta bir gün saklanabilir.

b) Glace de Viande [Glas dö Vian (Yoğunlaştırılarak)] Saklama

Hazırlanan bouillonun kullanılmayacak olan kısmı, geniş bir kaba konur. Kısık ateşte kaynamaya bırakılarak bouillonun yoğunlaşması sağlanır. Miktarı, ⅛ oranında azalıncaya kadar bouillon, kaynatılmaya devam edilir. Bouillon, oda ısısında soğutulur ve birer kullanımlık kaplara konularak ambalajlanır. Daha sonra dondurularak -18 ˚C'de 3-6 ay kadar saklanabilir. Aynı yöntemle glace de volaille ve glace poisson da saklanabilir.

c) Dondurarak Saklama

Hazırlanan fond ve bouillonlar, oda sıcaklığında soğutulduktan sonra birer kullanımlık kalıp veya özel kaplara konur. Üzerine cinsi ve üretim tarihi yazılarak -32 ˚C 'de dondurulur. Dondurma işleminden sonra -18 ˚C 'de 3-6 ay kadar saklanabilir.

Dondurularak saklanmış ürünleri kullanmadan 1 gün önce soğutucuya aldıktan sonra çözdürüp kullanmak gerekir. Donmuş fondlar, oda sıcaklığında çözdürülmez ve donuk olarak ocağa konulup kullanılmaz. Kullanımı pek onaylanmasa da acil durumlarda mikrodalga fırında çözdürülebilir.

Görsel 5.15: Fond ve bouillion saklanma yöntemleri

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 38
KONU	FONDLAR	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KAHVERENGİ FOND HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER *(2 litre için)*

2 kg sığır kemiği
4 yemek kaşığı (40 g) sıvı yağ
4 litre su
50 g mirepoix doğranmış pırasa, havuç, kereviz, soğan
1 adet defne yaprağı
1,5 yemek kaşığı (50 g) domates salçası
½ su bardağı suda seyreltilmiş 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
5-6 adet tane karabiber
5 adet tane yenibahar
Tuz

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kemikleri yıkayınız.
2. Kemikleri küçük parçalara bölünüz.
3. Kemikleri blanching (ön haşlamadan) işleminden geçirmek için bir tencerede kaynar su hazırlayınız.
4. Kemikleri kaynar suya bırakınız ve bir taşım kaynatınız. Sonra başka bir tenceredeki soğuk suya alınız (Böylece kemiklerin ağır kokusu hafifletilmiş ve kemikler, temizlenmiş olur.).
5. Başka bir tencereye sıvı yağ koyunuz ve ocağı açınız. Kemikleri tencereye ilave ediniz.
6. Kemikleri karıştırrarak kavurunuz (Kavurma işlemi fırında da yapılabilir.).
7. Fondun renginin kahverengi olması kavurmaya bağlı olduğından kemikleri yakmadan iyice kavurunuz.
8. Mirepoix şeklinde doğranmış sebzeleri tencereye ekleyiniz, malzemeleri kavurmaya devam ediniz.
9. Ot ve baharatları ekleyiniz, malzemleri kavurmaya devam ediniz.
10. Salça ekleyerek kavurmaya devam ediniz. Sirkeli suyun yarısını tencereye ekleyiniz ve sirkeli suyu kaynatarak çektiriniz. Kalan sirkeli suyu da ekleyip suyu çektiriniz (Bu işleme **özleştirme** denir. Birçok sosun hazırlanmasında özleştirme tekniği kullanılır.).
11. Tencereye soğuk suyu ekleyip ve kaynatınız. Kaynatma işlemini kısık ateşte yaklaşık 5 saat sürdürünüz. Üzerinde biriken kefi ara ara alıp fondu karıştırınız.
12. Fondu ocaktan almaya yakın tencereye tuz ekleyiniz.
13. Fondu ocaktan alıp süzünüz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23383

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 39
KONU	FONDLAR	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BEYAZ FOND HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER *(2 litre için)*

2 kg sığır kemiği, 4 litre su
250 g kadar bouguette garnie (Sebze buketi: 1 adet orta boy soğan, 1 adet havuç, 1 adet küçük boy kereviz, 1 adet pırasa, 2 dal taze kekik veya ½ çay kaşığı kuru kekik, 5-6 dal maydanoz, 1 adet defne yaprağı), 5-6 adet tane karabiber, 4-5 adet tane yenibahar, tuz.

Not: Sığır kemiği yerine tavuk eti ve kemikleri kullanarak tavuk fondu hazırlanabilir. Blanching yapılmasına gerek yoktur. Tavuk eti ve kemiklerinin mirepoix doğranmış sebzeler ve tatlandırıcılarla 2 saat kadar kaynatılması yeterlidir.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kemikleri yıkayınız.
2. Kemikleri kesip küçük parçalara ayırınız.
3. Kemikleri ön haşlamadan (blanching) geçirmek için bir tencerede su kaynatınız.
4. Kemiklere blanching (ön haşlama) yapınız.
5. Başka bir tencereye sıvı yağ koyup ocağı açınız. Kemikleri tencereye ilave ediniz.
6. Kemikleri karıştırılarak kavurunuz (Kavurma işlemi, fırında da yapılabilir.).
7. Fondun renginin kahverengi olması, kavurmaya bağlı olduğundan kemikleri yakmadan iyice kavurunuz.
8. Sebzeleri (mirepoix) tencereye ekleyiniz ve malzemeleri kavurmaya devam ediniz.
9. Ot ve baharatları da ekleyip malzemeleri kavurmaya devam ediniz.
10. Salça ekleyip kavurmaya devam ediniz.
11. Sirkeli suyu özleştirerek tencereye ekleyiniz.
12. Soğuk suyu tencereye ekleyip kaynatınız.
13. Yaklaşık 5 saat kısık ateşte kaynatma işlemini gerçekleştiriniz.Fondun üzerinde biriken kefi ara ara alıp fondu karıştırınız.
14. Fondu ocaktan almaya yakın tencereye tuz ekleyiniz.
15. Fondu ocaktan alıp süzünüz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23384

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 40
KONU	FONDLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SEBZE FONDU HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER
(2 litre için)

100 g kereviz
200 g havuç
200 g soğan
100 g mevsim sebzesi (bezelye, karnabahar, dolmalık biber vb.)
7-8 dal maydanoz sapı
2 adet defne yaprağı
2-3 dal taze kekik
5-6 adet tane karabiber
2,5-3 litre su
50 g sıvı yağ (5 yemek kaşığı)

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Sebzeleri iyice yıkayıp ayıklayınız ve mirepoix usulü doğrayınız.
2. Tencereye sıvı yağ koyup sebzeleri karamelize oluncaya kadar 10 dakika karıştırılarak kavurunuz (Sebze fondu, kendi şekerini salıp karamelize olan sebzeler sayesinde daha lezzetli olur.).
3. Baharat ve su eklediğiniz fondu kaynamaya bırakınız.
4. Fondu yaklaşık 45 dakika kısık ateşte kaynatınız.
5. Fondu ocaktan alıp süzünüz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23386

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

PÜF NOKTASI

Fondlar, hazırlanırken kesinlikle yüksek ısıda kaynatılmamalıdır. Fond, hafif ateşte ağzı açık olarak uzun süre kaynatılmalıdır.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 41
KONU	FONDLAR	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ET BOULLION HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER
(1-1,5 litre için)

3 kg sığır kemiği
½ kg yağsız sığır eti
5 litre su
Bouquette garni
1 adet soğan (kabuğu soyulup yakılmış)
3-4 adet tane karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Küçük parçalara ayrılmış sığır kemikleri ve kuşbaşı doğranmış eti bir tencereye koyup içine su ekleyiniz ve kaynatmak üzere ocağa alınız.
2. Kemikleri kaynatırken üzerinde biriken köpüğü kevgir yardımıyla toplayınız.
3. Kalan tüm malzemeleri kemiklerin kaynatıldığı tencereye ekleyiniz.
4. Karışım kaynamaya başlayınca ocağı iyice kısınız.
5. Fondu ağır ateşte 4 saat kadar kaynatınız.
6. Üste çıkan köpük ve yağları kevgir yardımıyla sürekli toplayınız.
7. Süzgece tülbent seriniz ve kaynamış olan bu karışımı dikkatlice süzünüz.
8. Fondu usulüne uygun şekilde saklayınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23387

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

2. ÇORBALAR

2.1. Tanımı ve Tarihçesi

Çorba; çeşitli malzemelerle hazırlanabilen, form olarak sulu ve kaşıkla içilen bir yiyecektir. İnsanoğlunun ateşi bulup yerleşik düzene geçtiği yıllardan bu yana pişirdiği en eski yemeğin çorbalar olduğu kabul edilebilir. Arkeolojik buluntular; günümüzden yaklaşık 20.000 yıl öncesinde insanların ağaç kabukları, hayvan postları, daha sonraları çamurdan yaptıkları kaplarda (Görsel 5.16) çeşitli sebze ve etleri pişirdiklerini, eti haşlayarak et suyu elde ettiklerini göstermiştir. Hitit çivi yazısı metinlerinden insanların buğday, soğan, bezelye, nohud ve mercimeği etle karıştırarak çorba şeklinde tükettikleri bilgisine ulaşılmıştır.

İngilizceye Sanskritçeden geçen "soup (sup)", sû ve pô kelimelerinden türetilmiştir ve "iyi beslenme" anlamını taşır. Günümüzde kullanılan "çorba" kelimesi Türkçeye, Farsçadaki "tuzlu aş, yemek" anlamına gelen "shorba (şorba)" kelimesinden türetilerek girmiştir.

Çorba, 1500'lü yıllarda Fransa'da sokak satıcıları aracılığıyla satılmaya başlanmıştır. Sokaklarda ucuz fiyatlarla satılan bu çorbaların yorgunluğa ve hastalıklara iyi geldiği düşünülmekteydi (Görsel 5.17, 5.18).

İçeriğinde birden fazla sebze çeşidini ve başka birçok malzemeyi barındırabilen çorba, başlı başına bir yemek olarak sayılabilir. Uluslararası mutfakta çorba, başlangıç ve iştah açıcılar grubunda yer alır.

Görsel 5.16: Antik Çağ'da kullanılan çanaklar

Görsel 5.17: Eski İstanbul'da sokak çorbacıları

Görsel 5.18: Eski İstanbul'da çorba içenler

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Çorbalara kıvam nasıl kazandırılır? Araştırınız, araştırmanızın sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

2.2. Çorba Yapımında Kullanılan Kıvam ve Lezzet Vericiler (Bağlayıcılar)

Yapılan çorbaya kıvam vermek, lezzet katmak için bazen çeşitli karışımlara ihtiyaç duyulur. Kullanılan bu karışımlar, çorbanın türüne veya elde etmek istenilen kıvama göre değişiklik gösterir. Bunlardan bazıları; roux (rıu), nişasta, beurre manie (bör mani), monter au beurre (monte u ber), liaison (layısın), krema, yumurta sarısı, püreler (meyve, sebze ve kuru baklagil püreleri) şeklinde sıralanabilir.

Uluslararası mutfakta en çok kullanılan kıvam ve lezzet vericiler; roux, beurre manie ve liaisondur.

2.2.1. Roux

Türk mutfağında **meyane** adını verdiğimiz kıvam verici, aslında Fransız kökenli roux ile aynı şekilde yapılır. Eşit miktarlarda un ve yağın kavrulmasıyla elde edilir. Un, renk almadan işlem tamamlanırsa **beyaz roux** (Görsel 5.19); yağda açık kahverengi olana kadar kavrulup işlem tamamlanırsa **kahverengi roux** (Görsel 5.20) diye adlandırılır. Kıvamı iyi olmayan beyaz çorba ve soslarda beyaz roux, koyu renkli çorba ve soslarda kahverengi roux kullanılır. Beyaz rouxun bağlama gücü, daha koyu renkli olanlara oranla fazladır. Rouxlar, piştikçe unda bulunan nişastaların bağlama yeteneğinin azalmasına neden olur.

Yağ, roux yapılırken orta ateşte ısıtılır; un, yağa ilave edilir ve karıştırılır. Roux, pürüzsüz ve parlak olmalı; kuru ya da çok yağlı olmamalıdır. Arzu edilen renge ulaşıncaya kadar piştikçe karıştırılmalıdır.

Görsel 5.19: Beyaz roux

Görsel 5.20: Kahverengi roux

2.2.2. Beurre Manie (Bör Mani)

Eşit miktarlarda yağ ve un bir kapta iyice karıştırılmasıyla elde edilir. Herhangi bir ısıtma veya pişirme işlemi uygulanmaz. **Çiğ meyane** diye de adlandırılır. Beurre manie hazırlarken tereyağı kullanılmalıdır.

Çiğ meyane şu şekilde yapılır:

Tereyağı oda sıcaklığında yoğrulacak seviyeye gelene kadar yumuşatılır. Eşit miktarda un ve tereyağı, macun hâline gelene kadar karıştırılır. Miktar, az ise tahta kaşık yardımı ile fazla ise mikserde hazırlanabilir. Beurre manie, bağlanmak istenen yemeğe ufak parçalar hâlinde ilave edilir ve yemek, iyice karıştırılır. Hemen kullanılmayacak ise kapaklı kaplarda veya streç filmle sıkıca sarılıp buzdolabında saklanabilir. Hazırlanıp uygun kapaklı kaplarda saklanan beurre manie, kullanılacağı zaman gerekli miktarda alınır (Görsel 5.21). Beurre manie ilave edilen çorba veya sos, hızlı bir şekilde karıştırılarak kaynatılır .

Görsel 5.21: Tereyağı ve unla hazırlanan, birer kullanımlık olarak saklanan beurre manie

2.2.3. Liaison

Liaison, bağlayıcıları genel olarak ifade eden bir terimdir. Aynı zamanda yumurta sarısı ve kremanın karıştırılması ile hazırlanan bir bağlayıcıdır. Kremalı çorbalarda lezzet ve kıvam verici olarak kullanılır. Liaison, bağlanmak istenen yiyeceğe genellikle tempering [tempiring (sıcaklıkları eşitlemek)] yapılarak ilave edilir.

Bir ölçü yumurta sarısına karşılık üç ölçü krema kullanılmalıdır. Yumurta sarısı, krema ve az miktarda muskat rendesiyle iyice karıştırılmalıdır. Karışım, aşama aşama yiyeceğe ilave edilmelidir (Görsel 5.22).

Görsel 5.22: Liaison yapımı

2.3. Çorbaların Servisi

Çorbalar, genellikle başlangıç yemeği olduğundan servisi önemlidir. Titizlikle hazırlanmış bir menünün servisine iyi başlanmaması ya da aksilikler olması, misafirleri rahatsız eder. Belki de çok keyif alacakları menünün tadını alamamalarına sebep olabilir.

Hemen hemen tüm çorbalar, 2 türlü servis yapılırlar.

A) Servis Potu veya Servis Kâsesiyle Yapılan Servis (Fransız veya İngiliz Usulü)

Fransız usulü serviste servis potuyla getirilen çorba, misafirin solundan takdim edilir. Sonrasında misafir almak istediği kadar çorbayı kendi kâsesine alır. Servis elemanından servisi yapmasını da isteyebilir. Servis elemanı; çocuk, yaşlı vb. misafirlerin çorbalarını kâselerine istedikleri kadar servis yapar.

Görsel 5.23: Servis için hazırlanan çorba

İngiliz usulü serviste ise mutfaktan servis potu veya servis kâsesiyle tepsi içinde gelen çorba, masa servantına (gueridon) konur. Tepsinin sağına servis potu alınır. Sol tarafa da ısıtılmış çorba kâseleri konur. Servant üzerindeki kâselere çorba, doldurulur ve misafirlerin sağ tarafından servis yapılır. Bu servis, iki kişiyle yapılır. Şef, sol eline aldığı kâseleri doldurur ve yardımcısı, servis yapar. Son kâseyi şef, kendisi servis yapar (Görsel 5.23).

B) Kâse ile Masaya Yapılan Servis

Mutfaktan kâselere porsiyonlanmış şekilde getirilen çorbalar, misafirlerin sağından servis yapılır.

2.3.1. Çorbaların Servisinde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

- Kaşık, kuverde bulunmuyorsa çorba servisi yapılmadan kuvere eklenmelidir.
- Seri ve planlı çalışılmalıdır.
- Servis yapmaya misafirlerin öncelik sırasına uygun olarak başlanmalıdır.
- Servis potu veya kâsesi, mutlaka altlığıyla beraber taşınmalıdır. Eğer altlık yoksa servis potu veya kâse, katlanmış kumaş peçete üzerinde taşınabilir.
- Servis türüne göre misafirin sağından (pot İngiliz servisi ve kâsede servis) veya solundan (pot Fransız servisi) dikkatli ve nazik bir şekilde servis yapılmalıdır.
- Misafirin solundan servis yapılırken sol ayak bir adım öne atılıp hafifçe misafire dönülmelidir. Sol elde taşınan servis potu veya kâsesi, misafirin kâsesine rahatça çorba alabileceği konuma getirilmelidir.
- Misafirin sağından servis yaparken sağ ayak, bir adım öne atılarak hafifçe misafire dönülmeli; çorba kâsesi, sessizce misafirin önüne bırakılmalıdır.
- Kâseyle servis yaparken çorba kâsesinin altlığı, mutlaka olmalıdır. Kâse, altlıktan tutularak misafirin önüne servis yapılmalıdır.
- Çorbayla beraber sunulacak garnitür ve soslar, vakit kaybetmeden misafirin solundan servis yapılmalıdır. Zaman kaybı, çorbanın soğumasına neden olur.
- Boş kâseler, vakit kaybetmeden misafirin sağından toplanmalıdır.
- Çorba servisinde ve boşlar toplanırken çok dikkatli ve sessiz çalışılmalıdır.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 42
KONU	ÇORBALAR (ÇORBALARIN SERVİSİ)	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SERVİS POTUYLA ÇORBA SERVİSİ

4 kişilik çorba, garnitür ve soslarının servis potu veya kâsesiyle usulüne uygun olarak servisini yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Çorba için kuveri tamamlayınız.
2. Çorbayı sunulacak sos ve garnitürleri tepsiyle masaya taşıyınız.
3. Fransız usulüne göre servis yapılacaksa servis potu veya kâsesiyle soldan servis yapınız.
4. İngiliz usulüne göre servis yapılacaksa servantta porsiyonladığınız kâseleri misafirin sağından servis yapınız.
5. Misafire sos veya garnitür isteyip istemediğini sorunuz. İsteğe göre vakit kaybetmeden servis yapınız.
6. Boşları takip ediniz, vakit kaybetmeden misafirin sağından boşları toplayınız.
7. Servis yaparken ve boşları toplarken sessiz olunuz, özenli çalışınız.
8. Misafirlere nazik davranınız.
9. Hijyen kurallarına uyunuz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23388

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

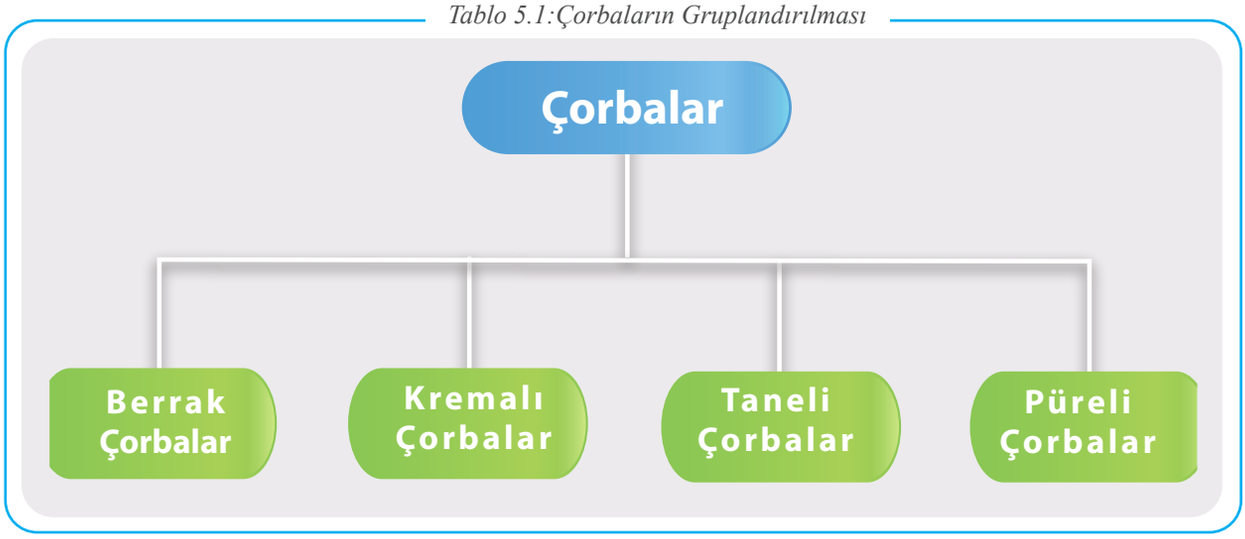
PÜF NOKTASI

Bir servis elemanı; sessiz, hızlı ve nazik olduğu kadar kişisel bakımına da özen göstermelidir.

2.4. Çorbaların Sınıflandırılması

Çorbalar; yapımında kullanılan malzeme, kıvam ve uygulanan pişirme tekniklerine göre temel olarak 4 grupta incelenebilir (Tablo 5.1).

Tablo 5.1:Çorbaların Gruplandırılması



Bu gruplandırmanın dışında tutulan Türk mutfağına özgü çorbalar ve uluslararası özel çorbalar, ilerleyen konularda ayrıca açıklanacaktır.

Evinizde en çok pişirilen çorba çeşitleri nelerdir? Araştırınız, araştırmanızın sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

2.4.1. Berrak Çorbalar

Genellikle yemeğin başında sıcak veya soğuk olarak servis yapılan, kasap ve av hayvanlarının kıyma ve boullionlarıyla pişirilen, besin değeri çok yüksek şeffaf çorbalardır.

Uluslararası mutfakta **consomme** (konsome) olarak adlandırılan bu çorbalar; kulplu, özel consomme kâselerinde servis yapılır (Görsel 5.24). Berrak çorbalar, kâseye konulduğunda kâsenin dibi görünecek derecede şeffaf olmalıdır. Consomme, sığır eti ve kemikleriyle yapılmış çorbayı ifade eder. Eğer balık, tavuk gibi etlerle yapılmışsa bu mutlaka belirtilmelidir. Consommenin berraklığı, kullanılan yumurta akları ve kaynamaya başladıktan sonra kesinlikle karıştırılmaması ile sağlanır (Görsel 5.25).

Görsel 5.24: Consomme kâsesi

Görsel 5.25: Consomme berraklığı

2. 4. 1. 1. Consomme Çeşitleri

Consommeler, yapımında kullanılan ana malzemelere göre adlandırılır. Hazırlanmış et sularına (sığır, tavuk, balık veya av eti) yapılmak istenilen consommeye göre garnitür ve bileşenler eklenerek yapılır. Eklenecek malzemeler, pişirme işleminden geçirilip kullanılır. Consomme çeşitlerinden bazıları, aşağıdaki gibi sıralanabilir:

Consomme: Sığır kıyması ve sığır boullion kullanılarak hazırlanır.
Consomme de Volaille (Konsome dö Volay): Tavuk eti ve tavuk boullion kullanılarak hazırlanır.
Consomme de Poisson (Konsome dö Poisyon): Balık eti ve balık boullion kullanılarak yapılır.
Consomme de Gibier (Konsome dö Jibier): Av etleri ve boullionlarıyla yapılır.
Consomme Celery (Konsome Seleri): Et veya tavuk consommeye haşlanmış ve doğranmış kereviz garnitürlenerek servis yapılır.
Consomme Brunoise (Konsome Brunuaz): Et veya tavuk consommeye brunoise doğranmış havuç, kereviz, pırasa eklenerek kullanılır. Sebzeler, kâseye konup üzerine consomme eklenir.
Consomme Asperges (Konsome Esperj): Et veya tavuk consommeye kuşkonmaz garnitürlenerek servis yapılmasıdır (Görsel 5.26).
Consomme Champignons (Konsome Şampinyon): Et veya tavuk consommenin yabani mantarlarla servis yapılmasıdır (Görsel 5.27).
Consomme Alexandra (Konsome Aleksandra): Consomme de volaillea, jullienne doğranmış tavuk eti ve kıvırcık ile servis yapılan consommedir (Görsel 5.28).
Consomme Dubary (Konsome Dubari): Et veya tavuk consommenin haşlanmış karnabahar dalları ile garnitürlendirilmesidir.
Consomme Beetroot (Konsome Bitrot): Et veya tavuk consommenin haşlanmış kırmızı pancarla servis yapılmasıdır (Görsel 5.29).
Consomme Julienne Legumes (Konsome Jülyen Legüim): Et veya tavuk consommenin julienne doğranmış, haşlanmış sebzelerle sunulmasıdır.

Görsel 5.26: Consome asperges

Görsel 5.27: Consomme champignons

Görsel 5.28: Consomme alexandra

Görsel 5.29: Consomme beetroot

2. 4. 1. 2. Consomme Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gerekenler

- Consomme, mutlaka berrak olmalıdır.
- Berraklığı sağlamak için yumurta akı kullanılmalıdır. Yumurta akı, karışımdaki malzemeleri bir arada tutar.
- Sebzeler ve kıyma, buz parçalarıyla soğutularak iyice karıştırılmalıdır.
- Consomme yapılırken kıyma, renk değiştirinceye kadar karıştırılarak pişirilmelidir.
- Hazırlanan consomme, renk değiştirip kaynamaya başladıktan sonra asla karıştırılmamalıdır.
- Consommeyi dikkatlice süzmek gerekir. Dibe çöken tortular veya süzgeçte kalan parçalar, asla süzülen ürüne karıştırılmamalıdır.
- Consomme, mutlaka consomme kâsesinde servis yapılmalıdır.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 43
KONU	ÇORBALAR (BERRAK ÇORBALAR)	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: CONSOMME

KULLANILAN MALZEMELER

(4 kişilik)

200 g kıyma (Mutlaka yağsız ve sinirsiz olmalıdır.)
2 yumurta akı
1 litre et suyu
100-120 g mirepoix (havuç, soğan, kereviz ve pırasa)
250 g kadar tane buz
4-5 adet tane karabiber
1 adet defne yaprağı
1-2 adet tane yenibahar
1 demet maydanoz sapı
2 diş sarımsak
½ çay kaşığı muskat rendesi
1 çay kaşığı tuz

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Karıştırma işlemi için uygun, büyükçe bir kaba kıyma koyunuz.
2. Mirepoix doğranmış sebze karışımı ve buzları karıştırma kabına koyup iyice karıştırınız.
3. Buzlar eriyinceye kadar consommeyi karıştırmaya aralıksız devam ediniz.
4. Sarımsaklari sadece ikiye bölerek kabuklarıyla birlikte karışıma ekleyiniz.
5. Tane karabiber, defne yaprağı ve tane yenibaharı da karışıma ekleyiniz.
6. Malzemeleri karıştırmaya devam ederken yumurta aklarını karışıma ekleyiniz.
7. Soğuk et suyunu da consommeye ekleyip karıştırmaya devam ediniz.
8. Karışımı tencereye alıp ocağa koyunuz ve kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz. Kıymanın rengi değişip kıyma ve sebzeler suyun üstünde toplanmaya başlayınca karıştırma işlemine son veriniz.
9. Consommeyi çok kısık ateşte yaklaşık 2 saat kaynatınız.
10. Karışıma tuz ekleyiniz.
11. Consommeyi pişince ocaktan alınız. Süzgecin içine maydanoz saplarını yerleştirip üzerine biraz muskat rendeleyiniz.
12. Consommeyi bulandırmadan dikkatlice süzünüz.
13. Lezzet kontrolü yapınız [Consomme çeşitlerinin hazırlanması için bainmariede (benmari) beklemesi uygundur.].

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23389

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 44
KONU	ÇORBALAR (BERRAK ÇORBALAR)	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: CONSOMME DE VOLAILLE (TAVUK KOMSOME)

KULLANILAN MALZEMELER
(6 kişilik)

200 g kalın, makineden çekilmiş tavuk kıyması
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı soğuk su
2 yumurtanın beyazı
6 su bardağı tavuk suyu
1 adet soğan
50 g kereviz
50 g havuç
½ bağ maydanoz ve sapları
1 adet defne yaprağı
½ tatlı kaşığı kekik

Görsel 5.30: Consomme de volaille

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tavuk suyu hariç bütün malzemeleri bir kaba koyup iyice karıştırınız ve buzdolabında bekletiniz.
2. Ertesi sabah bu malzemeleri tencereye yerleştiriniz ve tavuk suyu da ekleyiniz. Tencereyi hızlı ateşe koyunuz.
3. Karışımı kaynama zamanı gelinceye kadar ağır ağır ama devamlı olarak ağaç bir spatula ile karıştırınız.
4. Karışımı kaynadıktan sonra karıştırmayınız ve ağır ateşte 3 saat kaynatıp ocaktan alınız.
5. Bu karışımın sadece et suyunu alıp temiz bir tülbenle süzünüz.
6. Consommeyi sıcak benmariede muhafaza ediniz ve istenildiği zaman servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23390

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

PÜF NOKTASI

Consomme, misafirlerin isteği doğrultusunda sade ya da garnitür eklenerek servis yapılır.

2.4.2. Kremalı Çorbalar

Kremalı çorbalar; kıvamlı, besin değerleri yüksek, dünyada sıkça tüketilen çorbalardır. Kremalı çorbalardaki koyuluğu, Türk mutfağında meyane dediğimiz roux sağlamaktadır. Bu çorbalar, adlarını içerdikleri liaisondan almaktadır.

Larousse Gastronomique (Lahus Gestronomik), kremalı çorbayı: "Beyaz et suyu (bir zamanlar süt ve roux) ya da beşamelden hareketle hazırlanan un, pirinç unu ya da mısır unuyla terbiye edilen ve taze krema eklenmesiyle tamamlanan, yumuşak bir kıvamı olan çorbadır." diye tanımlar.

2. 4. 2. 1. Kremalı Çorba Çeşitleri

Kremalı çorbalarda temel malzeme; sebze, kümes hayvanı, deniz kabuklusu veya bir tahıl olabilir. Kullanılan malzemenin adını alan çorba; maydanoz yaprakları, kıyılmış taze soğan, dereotu veya crouton (kruton) ile servis yapılabilir.

Kremalı çorba çeşitlerinden bazıları, aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Kremalı sebze çorbası [crème de legume (krem dö legüim)]
- Kremalı mantar çorbası [crème de champiognans (krem dö şampinyon)]
- Kremalı tavuk çorbası [crème de volaille (krem dö volay)]
- Kremalı ıspanak çorbası [crème de epinards (krem dö pinaar)]
- Kremalı kuşkonmaz çorbası [crème de asperges (krem dö esperj)]
- Kremalı brokoli çorbası [crème de brocoli (krem dö brokkoli)]
- Kremalı pırasa çorbası [crème de poireaux (krem dö pavuur)]
- Kremalı kereviz çorbası [crème de celery (krem dö seleri)]
- Kremalı patates çorbası [crème de pomme de terre (krem dö pom dö teer)]
- Kremalı karides çorbası [creme de crevette (krem dö kırivet)]
- Kremalı balık çorbası [crème de poisson (krem dö poisyon)]

2. 4. 2. 2. Kremalı Çorba Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gerekenler

- Çorbaya ismini veren malzemeler (sebzeler, mantar, tavuk vb.), usulüne uygun şekilde doğranıp haşlanır. Haşlanan malzemeler, süzülüp çorbada kullanılmak için kaldırılır. Haşlama suyu, çorbada kullanılabilir.
- Kullanılacak meyane (beyaz roux), açık renk olmalıdır. Bunun için yağ yakılmamalı ve un, renk almadan kavrulmalıdır.
- Çorbada mirepoix kullanılacaksa renklendirmeden hafif kavrulmalıdır.
- Eklenecek fond, soğuk olmalı ve çorbaya eklendikten sonra hızlıca karıştırılarak homojenlik sağlanmalıdır.
- Çorba, kaynayıncaya kadar karıştırılmalıdır. Karıştırılmazsa meyane dibe çöker.
- Kıvama göre fond veya beurre manie eklenebilir.
- Süzme işlemi sırasında titiz davranılmalıdır.
- Çorbaya ismini veren malzeme, haşlanmış olarak süzülmüş çorbaya eklenmelidir.
- Liaison, kaynayan çorbaya tempering yapılarak eklenmelidir.
- Liaison eklendikten sonra çorba, kesinlikle kaynatılmamalıdır. Ocak kapatıldıktan sonra bir süre tencerenin kapağı kapatılmamalıdır.

Görsel 5.31: Kremalı çorba sunumu

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 45
KONU	ÇORBALAR (KREMALI ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KREMALI ÇORBA (TEMEL TARİF)

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

200 g beyaz mirepoix
50 g tereyağı
50 g un
1 litre beyaz fond
Liaison malzemeleri (1 yumurta sarısı, 100 g krema, az miktarda muskat rendesi)
Tuz, beyaz biber
Yapılmak istenen çorba çeşidine göre kullanılacak malzeme (150 g mantar, 200 g tavuk göğüs eti)

Görsel 5.32: Kremalı çorba

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kremalı çorba malzemelerini (tavuk ya da mantar), usulüne uygun olarak doğrayıp haşlayınız.
2. Haşlanmış malzemeleri süzüp çorbada kullanılmak üzere kaldırınız.
3. Haşlama suyunu çorbada kullanmak üzere kaldırınız.
4. Tencereye yağ koyup elenmiş un ekleyiniz ve renk almadan biraz kavurunuz.
5. Mirepoixi tencereye ekleyip kısa süre kavurunuz (Sebzeler ve meyane renk almamalıdır.).
6. Fondu tencereye ekledikten sonra karıştırarak topaklanmayı önleyiniz.
7. Çorbayı kaynayıncaya kadar karıştırınız.
8. Çorba kaynayıncaocağı kısıp 25-30 dakika kaynatınız.
9. Çorbada kullanmak üzere daha önceden haşlayıp hazır tuttuğunuz malzemeleri çorbaya ekleyiniz.
10. Tuz ve beyaz biber eklenen çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
11. Kıvamı koyuysa haşlama suyundan çorbaya ekleyiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23391

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 46
KONU	ÇORBALAR (KREMALI ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

½ kg brokoli
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük kuru soğan
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 küçük kutu krema (200 mg)
1 yumurta sarısı
4 su bardağı et veya tavuk fondu (1 boullion, 4 bardak suda eritilerek kullanılabilir.)
Tuz
Beyaz biber

Görsel 5.33: Kremalı brokoli çorbası

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23392

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Brokoliyi bol su ile yıkayıp doğrayınız (Brokoliyi doğrarken küçük parçalara ayırmaya ve kökünün sert kısımlarının ayıklanmasına dikkat edilir.).
2. 15-20 dakika haşlanan brokolileri kevgirle alıp soğuk suda şoklayınız (Şoklama işlemiyle brokolilerin canlı ve renkli olması sağlanır, sonra brokoli süzülür.).
3. Çorbada kullanmak için haşlama suyundan 2 su bardağı ayırınız.
4. İnce kıyılmış soğan ve sarımsağı yağda öldürünüz.
5. Tencereye un ekleyiniz, unu birkaç dakika kadar renk almadan kavurunuz.
6. Kavrulmuş unun üzerine 4 su bardağı fondu soğuk olarak azar azar ilave ediniz.
7. Brokolinin haşlama suyunu ve haşlanmış brokolileri tencereye ilave ediniz. Tencerede karıştırarak kaynamaya bırakınız.
8. Çorbayı arada tekrar karıştırınız ve 10 dakika kaynatınız.
9. Bu arada liaison hazırlayınız (Kaynayan çorbaya liaison, usulüne göre eklenir.).
10. Çorbayı hızlı ve iyice karıştırınız. Ocağı kapatınız.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 47
KONU	ÇORBALAR (KREMALI ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KREMALI PIRASA ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

4 adet orta boy pırasa
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tepeleme yemek kaşığı un
8-10 su bardağı et ya da tavuk suyu
200 ml krema (Süt kullanılabilir.)
1 yumurta sarısı
1 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı tuz

Görsel 5.34: Kremalı pırasa çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Pırasayı ayıklayıp yıkadıktan sonra 1-2 cm uzunluğunda doğrayınız.
2. Pırasayı orta boy tencereye koyunuz. Pırasaların üzerine 4-5 cm çıkacak kadar su ilave ediniz. Pırasaları 35-40 dakika iyice yumuşayıcaya kadar haşlayınız.
3. Pırasaları soğutup süzdükten sonra mutfak robotunda çekiniz, püre hâline getiriniz.
4. Zeytinyağı ve unu tencereye ekleyip orta ısıda tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak 2-3 dakika kavurunuz. Üzerine soğuk et ya da tavuk suyunu azar azar ilave edilerek çırpma teliyle sürekli karıştırmaya devam ediniz.
5. Püre hâline getirdiğiniz pırasayı tencereye ekleyip çorba kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.
6. Kaynamaya başlayan çorbayı ara sıra karıştırılarak 10 dakika daha pişiriniz.
7. Çorbaya tuz ve biber ekleyiniz.
8. Yumurta sarısını kremayla çırparak liaison hazırlayınız.
9. Kaynayan çorbanın bir miktarını kepçeyle alınız. Liaison kabının içine çırpılarak azar azar ekleyiniz.
10. İçine liaison katılmış çorbayı hızlı ve iyice karıştırınız. Ocağı kapatınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23393

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 48
KONU	ÇORBALAR (KREMALI ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İSKANDİNAV BALIK ÇORBASI (KREMALI)

KULLANILAN MALZEMELER

(4-6 kişilik)

½ litre sebze suyu
1 litre su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
½ limon suyu
150-200 g alabalık filetosu
200 g morina, kırlangıç, levrek vb. balık filetosu
1 adet büyük patates
1 adet orta boy havuç
1 adet kuru soğan
1 yumurta sarısı
200 ml krema
Çok az miktarda muskat rendesi
1 çay kaşığı susam
Tuz, biber

Görsel 5.35: İskandinav balık çorbası

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23395

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Balık filetolarını büyük küpler hâlinde doğrayınız, çukur bir kaba koyunuz. Üzerine limon suyu döküp harmanlayınız.
2. 1 litre su ısıtınız.
3. Patatesleri jardinière şekilde (orta boy küp) doğrayınız.
4. Havucu rendeleyiniz. Soğan ince ince, piyazlık doğrayınız.
5. Soğan ve havuçları zeytinyağında 3-4 dakika kavrurunuz. Soğan ve havuçların biraz karamelize olmalarını sağlayınız.
6. Kaynar su ve patatesleri de tencereye ekleyip 5-6 dakika kaynatınız.
7. Balıkları tencereye ekleyiniz ve kısık ateşte15 dakika kaynatınız.
8. Tencereye sebze suyu ve susam da ekleyiniz. Çorbanın kaynamaya devam etmesini bekleyip çorbayı kısık ateşte 5 dakika kaynamaya bırakınız.
9. Çorbaya tuz ve biber ekleyerek çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
10. Liaison hazırlayınız ve usulüne göre çorbaya ekleyiniz. Altı kapatılan çorbayı çok sıcak olarak servis yapınız.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 49
KONU	ÇORBALAR (KREMALI ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KREMALI MISIR ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı soğuk su
2 su bardağı beyaz fond
1 su bardağı haşlanmış tane mısır
1 küçük havuç rendesi
100 ml krema
1 yumurta sarısı
Yarım demet dereotu
Tuz, beyaz biber

Görsel 5.36: Kremalı mısır çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Havucu rendeleyiniz. Haşlanmış mısırı çok fazla küçültülmeden rondodan geçiriniz.
2. Unu sıvı yağda yaklaşık 3-4 dakika, kokusu çıkıncaya kadar kavrunuz.
3. Soğuk suyu kavrulan una azar azar ilave ediniz. Un ve suyu çırpma teliyle sürekli karıştırmaya devam ediniz.
4. Beyaz fondu da kaynayan su ve un karışımına ekleyiniz. Çorbayı karıştırarak kaynatınız.
5. Kaynayan çorbaya havucu ekledikten sonra çorbayı 5 dakika kaynatınız.
6. Rondodan geçirerek küçülttüğünüz mısırı da tencereye eklendikten sonra çorbayı ara sıra karıştırarak 10 dakika kaynatınız.
7. Çorbanın tuzu ve biberini ekleyiniz ve lezzet kontrolünü yapılır.
8. Liaison hazırlayıp çorbaya usulüne göre ekleyiniz. Ocağı kapatınız.
9. İnce doğranmış dereotunu tencereye eklenip çorbayı karıştırınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23396

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 50
KONU	ÇORBALAR (KREMALI ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KREMALI DOMATES ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

4 adet domates
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
100 ml hazır krema
1 yumurta sarısı
Az miktarda muskat rendesi
1,5 çay kaşığı tuz
Bir iki tutam karabiber
1 litre su (Sebze fondu veya tavuk fondu da kullanılabilir.)

Görsel 5.37: Kremalı domates çorbası

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23397

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Domateslerin kabuklarını soyup (İri gözde rendelenebilir.) doğrayınız.
2. Tencereye sıvı yağ ve tereyağı ekleyiniz. Tereyağı eridikten sonra tencereye un ilave edilniz ve karıştırarak biraz renk alıncaya kadar kavrurunuz.
3. Kavrulmuş unun üzerine salça ekleyerek karıştırınız ve biraz kavurunuz.
4. Domatesleri çorbaya ekleyip karıştırınız ve iyice kavurunuz.
5. Ardından çorbaya su ekleyip karıştırınız. Çorbayı kaynatınız.
6. 10 dakika kadar kısık ateşte kaynattığınız çorbayı blenderdan geçiriniz.
7. Tuz ve karabiber eklenen çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
8. Tekrar ocağın üzerine alınan çorba kaynamaya başlayıncaya kadar liaison hazırlayınız ve kaynayan çorbaya usulüne göre ekleyiniz.
9. Çorbayı iyice karıştırıp ocağı kapatınız.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

2.4.3. Taneli Çorbalar

İçine konulan malzemelerin taneler hâlinde görüldüğü çorbalara **taneli çorbalar** denir (Görsel 5.38). Koyu kıvamlı veya berrak olarak yapılabilir. Larousse Gastronomique, bunu "parçacıklı ve blenderden geçirilmemiş" olarak tarif eder.

Taneli çorbalar, vitamin ve mineral yönünden zengindir. Bu çorbaların besin değeri yüksektir.

2. 4. 3. 1. Taneli Çorba Çeşitleri

Taneli çorbalarda temel malzeme olarak baklagiller, kümes hayvanları, taze veya kurutulmuş sebzeler, et ve et ürünleri ya da tahıl ve tahıl ürünleri kullanılır.

Taneli çorba; rendelenmiş kaşar, maydanoz yaprakları, kıyılmış taze soğan, dereotu veya krutonlarla servis yapılabilir. Taneli çorba çeşitlerinden bazıları, aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Sebzeli tavuk çorbası
- Minestronne (minesıtırone) çorba (İtalyan sebze çorbası)
- Taneli mercimek çorbası
- Borscht (borç) çorbası (Doğu Avrupa etli sebze çorbası)
- Terbiyeli köfteli çorba
- Şehriyeli tavuk çorbası

2. 4. 3. 2. Taneli Çorba Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gerekenler

- Çorba yapımında kullanılacak sebzeler, mutlaka eşit büyüklüklerde doğranmalıdır.
- Çorba yapımında kullanılacak sebzeler, asla fazla kavrulmamalıdır.
- Fond eklenecekse sıcak olmalıdır.
- Taneli çorbalarda kıvam; kullanılan nişastalı sebzeler, un gibi malzemelerle sağlanır.
- Kıvama göre fond (Sıcak su da olabilir.) veya beurre manie eklenebilir.

Görsel 5.38: Taneli çorba

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 51
KONU	ÇORBALAR (TANELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER

(6-8 kişilik)

10 bardak tavuk suyu
250 g karışık sebze (kabak, fasulye, havuç)
1 adet tavuk göğsü
1 yemek kaşığı tereyağı
50 g un
1 su bardağı süt
Tuz, karabiber

Görsel 5.39: Sebzeli tavuk çorbası

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23398

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tavuk göğsünü haşlayınız. Soğuyunca küçük parçalara bölünüz.
2. Sebzeleri küp küp doğrayınız.
3. Tencereye tereyağı ekleyiniz ve malzemelerin üzerini örtecek kadar tavuk suyu konuup ocağa alınız. Sebzeleri yumuşayıncaya kadar haşlayınız.
4. Un ile sütü karıştırınız, kaynayan sebzelere sürekli karıştırarak azar azar ekleyiniz.
5. Artan tavuk suyunu da tencereye eklendikten sonra çorbayı kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kaynatınız.
6. Tavuk parçalarını da çorbaya ekleyiniz.
7. Tuz ve karabiberi eklediğiniz çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
8. Ocağı kapatınız. Çorbayı sıcak olarak servis yapınız.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 52
KONU	ÇORBALAR (TANELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MINESTRONNE ÇORBASI (İTALYAN SEBZE ÇORBASI)

KULLANILAN MALZEMELER

(6-8 kişilik)

200 g julienne (julyen) doğranmış sebze (havuç, soğan, pırasa, kereviz, lahana)
1 adet julienne doğranmış küçük patates
2 yemek kaşığı ince erişte (Spagetti kullanılabilir.)
1 büyük concasse (konkase) domates
1,5 litre beyaz fond
2 yemek kaşığı tereyağı
2-3 g ada çayı
1-2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
Tuz, beyaz biber

Servis İçin:
1-2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar ya da parmesan peynir

Görsel 5.40: Minestronne çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tencerede yağı eritiniz. Soğan, havuç, pırasa, kereviz ve lahanayı tencereye sırasıylaekleyip hafifçe kavurunuz.
2. Ada çayı ve beyaz biberi sebzelere ekleyiniz. Sebzeleri zedelemeden sürekli karıştırınız.
3. Beyaz fondu sıcak olarak tencereye ekleyiniz.
4. Çorbayı kaynayıncaya kadar ara sıra karıştırarak pişiriniz.
5. Patatesleri çorbaya ekleyiniz. Çorbayı karıştırılarak 3-4 dakika kaynatınız.
6. İnce erişteleri (spagetti) tencereye ekleyip çorbayı karıştırarak kaynatınız.
7. Tüm sebzeler ve erişte pişince domatesleri de tencereye ekleyiniz.
8. Tuz eklediğiniz çorbanın lezzet ve kıvam kontrolünü yapınız.
9. Kıyılmış maydanozları tencereye ekleyip çorbayı iyice karıştırınız ve ocaktan alınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23399

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 53
KONU	ÇORBALAR (TANELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TANELİ MERCİMEK ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER

(4-6 kişilik)

1 su bardağı kırmızı mercimek
½ su bardağı yeşil mercimek (Bir gece önce ıslatılır.)
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
3 su bardağı tavuk suyu
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı yağsız yoğurt
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz, karabiber

Görsel 5.41: Taneli mercimek çorbası

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23401

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Yeşil mercimek, su ve tuzu tencereye koyup haşlayınız.
2. Kırmızı mercimeği soğuk su ile yıkayınız.
3. Kuru soğanı yemeklik şekilde doğrayınız.
4. Havucu soyup rendeleyiniz.
5. Derin bir tencereye tereyağı koyup kızdırınız. İçine soğan ekleyip pembeleşinceye kadar kavurunuz.
6. Soğanlar pembeleştikten sonra içine tavuk suyu ve su ilave edip kaynatınız.
7. Çorba kaynamaya başlayınca içine haşlanmış yeşil mercimek, yıkanmış kırmızı mercimek, havuç, pul biber, kuru nane, tuz ve karabiber ekleyiniz.
8. Çorbayı orta ateşte karıştırarak pişiriniz.
9. Kaynayan çorbanın bir miktarını kepçeyle alınız. Çorbayı derin yoğurt kâsesine azar azar eklerken yoğurdu çırpınız (Yoğurdun kesilmemesi için çırpmak önemlidir.).
10. Yoğurdu 1-2 kepçe çorba birlikte çırptıktan sonra çorba tenceresine dökünüz. Çorbayı iyice karıştırınız ve ocağı kapatınız.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 54
KONU	ÇORBALAR (TANELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BORSCHT ÇORBASI (DOĞU AVRUPA ETLİ SEBZE ÇORBASI)

KULLANILAN MALZEMELER
(10 kişilik)

2,5-3 litre su
400-450 g iri kuşbaşı şeklinde doğranmış dana eti
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet sivri biber
1 adet orta boy kereviz
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
300-400 g lahana
2 adet haşlanmış kırmızı pancar
2 diş sarımsak
3 adet orta boy rendelenmiş domates
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Servis İçin:
½ su bardağı krema ya da süzme yoğurt
Kıyılmış dereotu ya da maydanoz

Görsel 5.42: Borscht çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tencerede dana etini haşlayınız. Çorba yapımında kullanmak üzere et suyunu ayırınız (Arzuya göre baharat bohçasıyla et haşlanabilir.).
2. Pancarları küçük ve eşit parçalar hâlinde julienne veya paysanne (piyzen) şekilde doğrayınız.
3. Patates, sivri biber, havuç ve kerevizi küçük parçalar hâlinde ve pancarlarla uyumlu olacak şekilde doğrayınız.
4. Temizlenen beyaz lahanayı incecik kıyınız.
5. Soğanı brunoise şekilde doğrayınız. Sarımsakları rendeleyiniz. Zeytinyağı ve tereyağını geniş bir tencerede kızdırınız.
6. Kuru soğan parçalarını dirilikleri gidinceye kadar soteleyiniz. Rendelenmiş sarımsakları da tencereye ekleyip pembeleşinceye kadar kavurunuz.

8. Doğranmış kereviz, havuç, sivri biber ve patatesi tencereye sırasıyla ekleyerek 10 dakika kadar pişiriniz.
9. İncecik kıyılmış beyaz lahanayı tencereye eklendikten sonra pişirme işlemine bir süre daha devam ediniz.
10. Rendelenmiş domates püresini tencereye ekleyip suyunu çekinceye kadar kavurunuz.
11. Haşlayıp doğradığınız pancarları, defne yaprağı, haşlanmış dana eti parçaları ve hazırlanan et suyunu da tencereye ekleyiniz. 10 dakika daha orta ateşte pişiriniz.
12. Defne yaprağını çıkartıp içine üzüm sirkesi, tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ekleyip çorbayı çeşnilendiriniz.
13. Oldukça bol sebzeli olan çorbayı servis kâselerine paylaştırdıktan sonra birer tatlı kaşığı kadar krema ve incecik kıyılmış dereotu veya maydanoz eşliğinde servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23402

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

PÜF NOKTASI

Aşırı soğukların yaşandığı Kuzey Avrupa'da kışın yeşil sebzeler yetişmediği için genellikle toprak altında yetişen dayanıklı kök sebzeler beslenmede kullanılmaktaydı. Bu yüzden çoğunlukla kırmızı pancar olmak üzere patates, havuç, soğan ve yine kışa dayanıklı bir sebze olan lahana borç çorbasının başlıca malzemesidir.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 55
KONU	ÇORBALAR (TANELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TERBİYELİ KÖFTELİ ÇORBA

KULLANILAN MALZEMELER

(6-8 kişilik)

400 g az yağlı kıyma
1 çay bardağı ince bulgur
1,5 litre su
1 yumurta
2 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı un
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
Karabiber, tuz

Görsel 5.43: Terbiyeli, köfteli çorba

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tencereye su koyup kaynamaya bırakınız.
2. Kıymaya bulgur, yumurtanın beyazı, tuz ve karabiber ekleyip iyice yoğurup misket büyüklüğünde köfteler hazırlayınız. Köfteleri yapışmaması için un serpilmiş tepsiye koyunuz.
3. Kaynayan suya biraz tuz ekleyip köfteleri yaklaşık 15-20 dakika kaynayan suda pişiriniz.
4. Yoğurt, yumurta sarısı ve unu ayrı bir kapta pürüzsüz oluncaya kadar karıştırınız.
5. Pişen köftelerin suyundan yoğurtlu karışıma azar azar ekleyerek bu karışımı sürekli karıştırınız.
6. Yoğurtlu karışımı kaynayan çorbaya ekleyip hızlıca karıştırınız.
7. Terbiyesi verilmiş çorbanın kaynama sınırına gelmesini beklerken bir tavada sıvı yağ ve rendelenmiş sarımsakları kızdırınız. İçine nane ve pul biber ekleyip çorbaya ilave ediniz ve ocağı kapatınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23403

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

Görsel 5.44: Püreli çorba

2.4.4. Püreli Çorbalar

Nişastalı besinlerin pişirilip ezildikten sonra süzülmesiyle yapılan kıvamlı ve lezzetli çorbalardır (Görsel 5.44). Dünya mutfaklarında sıkça yapılan ve tüketilen yemeklerdendir. Bu çorbaların koyu kıvamını, içerdikleri nişastalı besinler (patates, havuç, pirinç, kuru baklagiller vb.) sağlar. Çorba yapımında bütün fondlar kullanılabileceği gibi çorba yapımında kullanılan malzemenin türüne göre çorbaya krema veya süt de eklenebilir.

2. 4. 4. 1. Püreli Çorba Çeşitleri

Adından da anlaşılacağı gibi çorba ya blenderden geçirilir ya da ezilerek süzülür. Bu işlemin gerçekleşebilmesi için çorbanın ana malzemesinin iyice pişip nişastasını salması gerekir.

Püreli çorbalar, genellikle crouton (kızarmış ekmek parçaları) eşliğinde servis yapılır. Türüne göre çorbalar; maydanoz yaprakları, kıyılmış taze soğan, kıyılmış dereotu ya da tereyağında kavrulmuş nane ve pul biberle servis yapılabilir. Püreli çorba çeşitlerinden bazıları şunlardır:

- Bezelye çorbası
- Brokoli çorbası
- Bal kabağı çorbası
- Patates çorbası
- Ezme mercimek çorbası
- Püreli sebze çorbası

2. 4. 4. 2. Püreli Çorba Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gerekenler

- Püreli çorba hazırlarken kullanılan malzemelerin çok iyi pişirilmesi gerekir.
- Çorba pişirilirken arada karıştırılmalıdır yoksa nişasta dibe çöker.
- Kaynayan çorbanın taşmaması için tencerenin kapağı tam kapatılmamalıdır.
- Blenderden ya da ezilip süzgeçten geçirilen çorbanın içinde püre olmamış malzemeler kalmamalıdır.
- Çorbanın kıvamı iyi olmalıdır. Cıvık olmamalıdır.
- Ezilip hazırlanan çorba, ateş üzerinde fazla tutulmamalı; ocakta kaldığı sürece ara sıra karıştırılmalıdır.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 56
KONU	ÇORBALAR (PÜRELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MANTARLI BEZELYE ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

500 g taze bezelye (Dondurulmuş bezelye de kullanılabilir.)
1 adet orta boy kuru soğan
½ demet dereotu
8 su bardağı et ya da tavuk fondu
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz, karabiber
200 g mantar
½ limon
Az miktarda muskat rendesi

Görsel 5.45: Mantarlı bezelye çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Soğanı rendeleyiniz ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile orta boy bir tencereye koyunız. Orta ateşte karıştırarak 2-3 dakika kavurunuz.
2. Bezelyeyi, tavuk ya da et fondunu tencereye ekleyiniz. Bezelyeleri iyice ezilinceye kadar pişiriniz.
3. İri doğranan mantarları az yağda biraz limon sıkarak soteleyiniz.
4. Haşlanmış bezelyelere karabiber ve tuz ekleyip el blenderıyla iyice ezip püre hâline getiriniz.
5. Bezelye püresini tel süzgeçten geçirip posasını atınız.
6. Un ve sıvı yağı başka bir tencereye koyunuz. Unu kokusu çıkana kadar 1-2 dakika kavrurunuz.
7. Tencereye önce süt sonra süzülen çorbayı koyunuz. İnce kıyılan dereotu ve muskat rendesini çorbaya ilave ediniz. Çorbayı kaynayıncaya kadar pişiriniz.
8. Sotelenmiş mantarları çorbaya ekleyip 2-3 dakika daha pişiriniz ve ocağı kapatınız.
9. Çorbayı crouton, kırmızı pul biber ve dereotuyla süsleyerek servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23404

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 57
KONU	ÇORBALAR (PÜRELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SEBZELİ BROKOLİ ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

400-500 g saplarıyla beraber küçük doğranmış brokoli
2 adet ince doğranmış pırasa (beyaz kısmı)
1 adet iri boy ve iri doğranmış kuru soğan
1 adet iri doğranmış, orta boy, yeşil dolmalık kabak
3 diş iri doğranmış sarımsak
1,5 litre (sebzelerin üzerine çıkacak kadar) sıcak su
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Pul biber, kuru nane

Görsel 5.46: Sebzeli brokoli çorbası

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23406

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Küçük küçük doğradığınız brokoli, pırasa, soğan, sarımsak ve kabağı derin bir tencereye koyunuz. Tnecereye malzemelerin üzerine çıkacak kadar su ekleyiniz.
2. Sebzeleri orta ısıda yumuşayıncaya kadar karıştırarak pişiriniz.
3. Sebzelere tuz ve karabiber ekleyiniz.
4. Sebzeler iyice pişince ocağı en kısık duruma getiriniz. Çorbayı sürekli karıştırarak içine süt ve zeytinyağı ilave ediniz.
5. Lezzet kontrolünü yapınız ve ocağı kapatınız.
6. Çorbayı blender ile püre olacak şekilde iyice çekiniz.
7. Çorbaya pul biber ve nane ekleyiniz. Çorbayı karıştırıp sıcak olarak servis yapınız.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 58
KONU	ÇORBALAR (PÜRELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ISPANAKLI BAL KABAĞI ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER *(6-8 kişilik)*

200 g kadar kuru soğan
6 diş sarımsak
1 adet kırmızı kapya biber
500-600 g soyulmuş bal kabağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
250 g ayıklanmış ıspanak
7-8 su bardağı sıcak su (Et ya da tavuk fondu olabilir.)
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
Az miktarda zerdeçal
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber

Görsel 5.47: Ispanaklı bal kabağı çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kuru soğanı soyup yemeklik olarak ince ince doğrayınız.
2. Sarımsakları küçük küçük dilimleyiniz. Kırmızı kapya biberi ayıklayıp brunoise şeklide doğrayınız.
3. Kabuklarını soyup yeşil kısımlarını kesip attığınız iki dilim bal kabağını paysanne şekilde doğrayınız.
4. Geniş bir tencereye zeytinyağı, sarımsak, soğan ve kırmızı kapya biberi ekleyiniz. Malzemeleri orta ateşte sürekli karıştırarak 3-4 dakika kavrurunuz.
5. Bunların üzerine doğranmış bal kabaklarını ekleyip 5-6 dakika ara sıra karıştırınız ve sebzeleri yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
6. Sıcak su ya da fond, tuz, karabiber, zerdeçal ve kimyonu tencereye ekleyiniz.
7. Çorbayı kısık ateşte yaklaşık 30 dakika arada bir karıştırarak pişiriniz.
8. Ayıklayıp yıkadığınız ve süzdüğünüz ıspanakları ince ince doğrayıp çorbaya katınız ve karıştırınız.
9. Çorbayı yaklaşık 5 dakika daha pişiriniz.
10. Çorbayı ocaktan alınız. Sütü çorbanın içine karıştırarak ekleyiniz.
11. Tüm malzemeleri püre oluncaya dek blenderdan geçirniz.
12. Serviste çorbanın üzerine krema, rende peynir ya da ayıklanmış kabak çekirdeği koyabilirsiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23407

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 59
KONU	ÇORBALAR (PÜRELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ZEYTİNLİ PATETES ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER *(4-6 kişilik)*

2 adet pırasa
3 adet orta boy patates
1 litre sıcak su (Et ya da tavuk fondu olabilir.)
3 su bardağı süt
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
½ su bardağı çekirdeksiz file zeytin
1 yemek kaşığı tatlı pul biber

Görsel 5.48: Zeytinli patates çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Pırasanın beyaz kısmını yıkanıp çok ince olacak şekilde doğrayınız (Çorba için körpe pırasaların beyaz kısımları kullanılır, yeşil kısımları kullanılmaz.).
2. Patatesleri soyup paysanne şekilde doğradıktan sonra suyun içinde bekletiniz.
3. İnce doğranan pırasaları orta boy tencereye alınız. Zeytinyağı ekleyip orta ateşte, sürekli karıştırarak 4-5 dakika kavurunuz.
4. Tencereye un ilave edip 1-2 dakika daha karıştırarak kavurunuz.
5. Küp şeklinde doğradığınız patatesleri de tencereye ekleyip 1 dakika karıştırınız.
6. Sebzelerin üzerine sıcak su (Et ya da tavuk fondu olabilir.) ilave edip ara ara karıştırarak kaynayıncaya kadar pişiriniz.
7. Çorbaya tuz ve karabiber ekleyip lezzet kontrolü yapınız.
8. Sebzeler iyice yumuşayınca tencereye süt ekleyip çorbayı devamlı karıştırınız. Çorbayı 2-3 dakika daha kaynatınız.
9. Çorbayı ocaktan alıp blender ile iyice eziniz.
10. File zeytinleri bir tavaya koyunuz. Zeytinyağı ve pul biberi ekleyip 3-4 dakika soteleyiniz.
11. Üzerine sotelenmiş zeytin koyup çorbayı karıştırınız.
12. Arzuya göre her kâsenin üzerine 1 tatlı kaşığı krema ve crouton ilave edilebilirsiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23408

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 60
KONU	ÇORBALAR (PÜRELİ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MERCİMEK ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 adet orta boy havuç
1 dal kereviz sapı (isteğe bağlı olarak)
3 su bardağı su
2 su bardağı tavuk fondu
3 yemek kaşığı sıvı yağ
½ limon suyu
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Pul biber
Tuz

Görsel 5.49: Mercimek çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Mercimeği yıkayıp süzünüz. Patates ve havucu yıkayıp soyunuz.
2. Soğanları yemeklik doğrayıp yağda 2-3 dakika kavurunuz.
3. Mirepoix şekilde doğranan havucu tencereye ekleyip 1-2 dakika kavurunuz.
4. Mirepoix şekilde doğranan patatesleri ve ince doğranmış kereviz sapını tencereye ekleyip 1-2 dakika kavurunuz.
5. Yıkanıp süzülmüş mercimekleri tencereye ekleyip 1-2 dakika kavurunuz.
6. Limon suyu, su ve tavuk fondunu çorbaya ilave ediniz.
7. Çorbanın içindeki sebzeleri iyice pişinceye ve mercimekler dağılıncaya kadar çorbayı hafif ateşte ara ara karıştırarak kaynatınız.
8. Tuz ve pul biber eklediğiniz çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
9. Pişen çorbayı blenderdan geçirip pürüzsüz hâle getiriniz.
10. Toz biberi tereyağında yakıp çorbanın üzerinde gezdirerek servis yapabilirsiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23409

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VEÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

3. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR

Türk mutfağı; Türkiye'de yaşayan insanların beslenmeleri için kullandıkları yiyecek içecek malzemeleri, bunları hazırlama ve pişirme teknikleri, yemek adabı ve mutfaktaki uygulamaların tamamı olarak tanımlanabilir.

Türk beslenme kültürü, köklü bir geçmişe sahiptir (Görsel 5.50). Türkler, tarih boyunca birçok coğrafyada etkili olmuştur. Uzak Asya'dan Akdeniz'e, oradan Avrupa'nın içlerine kadar uzanan bir coğrafyada yaşamışlardır. Bu coğrafyalardaki kültürlerden etkilenmiş, onların kültürlerini kendi kültürleriyle harmanlayarak kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır (Görsel 5.51). Eriştenin orta Asya'da mercimekle birleşerek Anadolu'da sıkça tüketilen "kesme çorbası (erişteli mercimek çorbası)" olarak önümüze gelmesi, buna güzel bir örnektir.

Görsel 5.50: Tarih boyunca Türk kültüründe beslenmeye önem verilmiştir.

Görsel 5.51: Türk beslenme kültüründen çeşitli örnekler

3.1. Türk Mutfağında Çorbanın Yeri ve Önemi

Batı'da çorba, iştah açıcı olarak tüketilir ve genellikle gerekli ilgiyi görmez. Anadolu kültüründe ise çorba, büyük önem taşır. Hemen hemen her sofrada bulunur hatta o sofranın yöneticisi, yönlendiricisidir. Sofra, ister sarayda ister Anadolu'da bir köyde kurulsun; ortak olan şey çorbadır.

Ülkemizde sadece akşam yemeklerinde değil sabah kahvaltıda hatta günün herhangi bir saatinde ve öğününde çorba tüketilir. Geleneksel bir yemek olmasının dışında çorbanın ekonomik ve besleyici olması da toplumun tüm kesimlerinin çorbayı tüketebilmesini sağlar. Bu yüzden çorbayı Anadolu ve Türk beslenme kültüründe ayrı ve önemli bir yere koymak gerekir.

Anadolu'ya yerleşince kullanılmaya başlanan meyve, sebze vb. malzemenin çeşitlenmesi çorba çeşitlerini de çoğaltmıştır. Anadolu'da yaklaşık 300 çeşit çorbanın yapıldığı tahmin edilmektedir. Pişirme yöntemi farklılığı, içine eklenen malzeme değişiklikleriyle bu sayının 1000'den fazla olduğu düşünülmektedir.

Görsel 5.52: Yuvalama çorbası

3.2. Hazır Çorbaların Atası Tarhana

Türk mutfağında tarhana ve ezogelin çorbasını ayrı bir yere koymak gerekir. Tarhana çorbası; Anadolu'da hemen hemen her yörede yapılan, Türk mutfağında yüzyıllardır yer alan bir çorbadır. Tarhana; Türkler'in yaşayış şekli ve yaşadıkları iklim koşullarının da etkisiyle her zaman ve her yerde çabucak lezzetli bir gıdaya dönüşebilen, taşınması ve saklanması kolay bir formda üretilmiştir. Tarhana; temel olarak kabuğu soyulmuş buğday kırması, un ve yoğurtla yapılan hamurun mayalanmasıyla oluşur. Bu hamura tarhananın yapıldığı yöreye göre soğan, domates, kırmızıbiber, tuz, çeşitli baharatlar ve hatta koku, aroma vermesi için de ayva katılmaktadır.

Tarhana için günümüzde bakkal ve market raflarında çokça gördüğümüz hazır çorbaların yüzyıllar öncesinden gelen atasıdır denilebilir. Bu yüzden çorbayı tarahanasıyla, ezogeliniyle, yuvalamasıyla, kesme aşıyla Türk beslenme kültüründe ayrı ve önemli bir yere koymak gerekir (Görsel 5.52).

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Yaşadığınız yöreye ait çorbaları araştırınız, araştırmanızın sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 61
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TARHANA ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

4 yemek kaşığı toz tarhana
1 litre sıcak su (Et veya tavuk fondu kullanılabilir.)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı domates salçası
½ çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

Görsel 5.53: Tarhana çorbası

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23411

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Toz tarhanayı bir kâseye alınız ve üzerine bir bardak su dökerek eritiniz.
2. Tencereye 2 yemek kaşığı sıvı yağ koyup rendelediğiniz 2 diş sarımsağı yağın içerisine ilâve ediniz. Yaklaşık 1 dakika orta ateşte sarımsakları kavurunuz.
3. 1 yemek kaşığı domates salçasını tencereye ekleyip salçanın kokusu çıkıncaya kadar kavurunuz.
4. Suda erittiğiniz tarhanayı tencereye ekleyiniz.
5. Sıcak suyu da tencereye ekleyiniz.
6. Çorbayı topaklanmaması için kaynayıncaya kadar karıştırınız.
7. Tuz eklenen çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
8. Çorba kaynadıktan sonra ateşi kısınız. Çorbayı 4-5 dakika kaynatınız.
9. Tereyağında toz kırmızıbiber ya da nane yakıp çorbanın üzerinde gezdirerek servis yapabilirsiniz.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

OKUMA PARÇASI

Ezo Gelin'in Öyküsü

Anadolu'da çorbaya sadece yemek olarak bakılmaz. Çorba; deyim, mani ve türkülerde de yer alır. Kültürümüzün ayrılmaz bir parçasıdır. Ezogelin çorbası, tadıyla olduğu kadar öyküsüyle de karşımıza çıkar.

Ezogelin çorbasının öyküsü, 1900'lerin başında geçer. Barak Yaylası'nın Dokuzyol köyünde yaşayan dünyalar güzeli Ezo, güzel olduğu kadar maharetlidir. Ezo, gönlünü kaptırdığı gençle evlenir. Her şey güzel giderken Ezo'nun güzelliği yüzünden çıkan dedikodular, kara bulut gibi üzerlerine çöker ve ayrılırlar. Ezo, baba evine döner.

Ezo, uzun yıllar baskılara dirense de artık dayanamaz ve Suriye'de yaşayan biriyle ikinci kez evlenir. Kocasını sevse de gerek memleket hasreti gerek kocasının ailesinin baskıcı tutumu Ezo'yu yine mutsuz eder. Köyünü özler, köyüne gitmesine izin vermezler. Bu özlem ve üzüntü dolu günlerde memleket hasretini, umutlarını evdeki malzemelerle yaptığı çorbaya katık eder. Ezo Gelin'in çorbası o kadar sevilir ki günümüzde hâlâ Anadolu'da en çok tüketilen çorbalardan biri hâline gelir.

Ezo, 1950'lerde memleket özlemi çekerek ince hastalık (verem) sebebiyle dünyadan göçmüştür. Ezo'nun hikayesi ise dilden dile yayılmış, filmlere konu olmuştur. Çorbası her gün binlerce evde hâlâ yapılmakta yani "Ezo Gelin" yaşatılmaktadır.

"Şenyapılı, Ö. (2006). Damakta Kalan Tadların Akılda Kalan Adları. Ankara: Cumartesi Kitapları." adlı eserden uyarlanmıştır.

SIRA SİZDE

İnternet ve yazılı kaynaklardan bulabildiğiniz Türk mutfağına ait çorbaların listesini çıkarınız.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 62
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: EZO GELİN ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı bulgur
2 yemek kaşığı pirinç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 yemek kaşığı domates salçası
1 litre tavuk suyu
1 veya 1 ½ su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı pul biber
½ limonun suyu

Görsel 5.54: Ezogelin çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Mercimek, pirinç ve bulguru bol suyla yıkayınız.
2. Soğanı ve sarımsakları incecik doğrayınız.
3. Sıvı yağı derin bir tencerede kızdırınız ve kuru soğanı bu yağda kavurunuz.
4. Salçayı ve sarımsağı tencereye koyup kavurmaya devam ediniz.
5. Suyu ve tavuk suyunu da tencereye ekleyip soğanları yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
6. Karışımın üzerine mercimek, bulgur ve pirinci koyup iyice karıştırınız.
7. Tüm malzemeler yumuşayıncaya kadar çorbayı pişirmeyi sürdürünüz.
8. Limon suyunu, baharatları ve tuzu tencereye ekleyip çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
9. Çorbayı kıvam alıncaya kadar çırpma teli ile karıştırınız.
10. Daha pürüzsüz bir kıvam istenirse çorba, blenderdan geçirebilirsiniz.

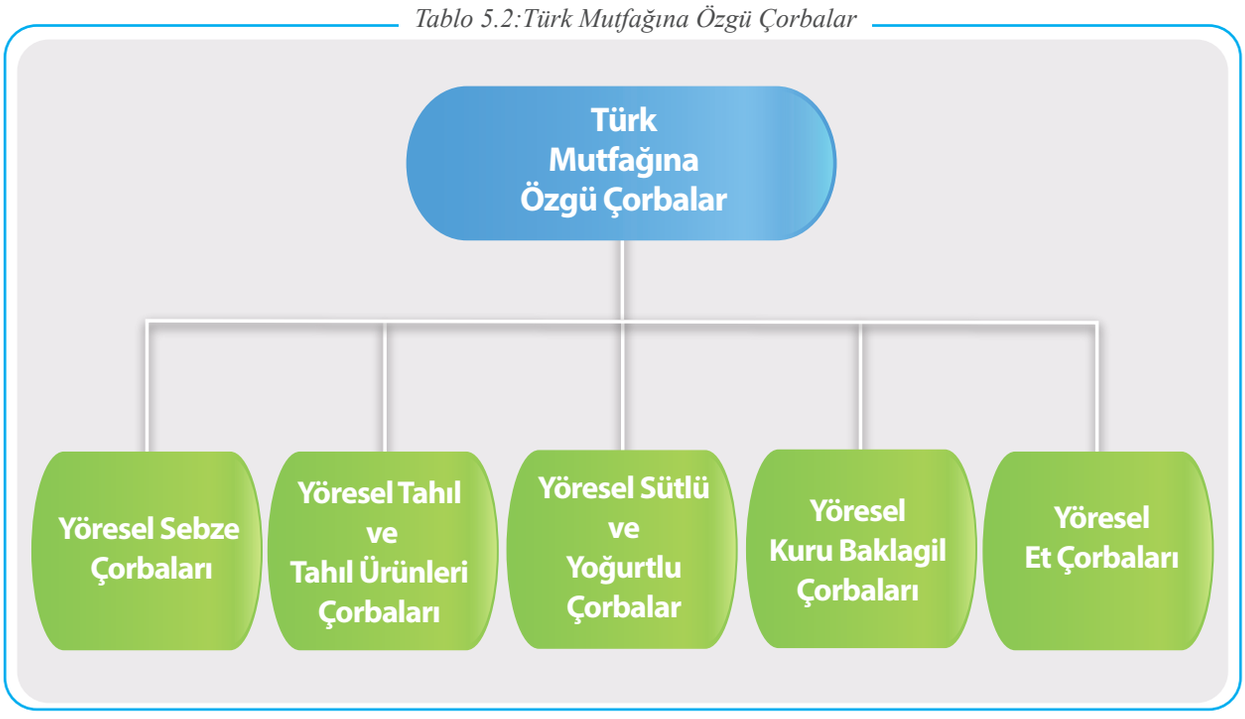
http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23412

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

3.3. Türk Mutfağına Özgü Çorbaların Sınıflandırılması

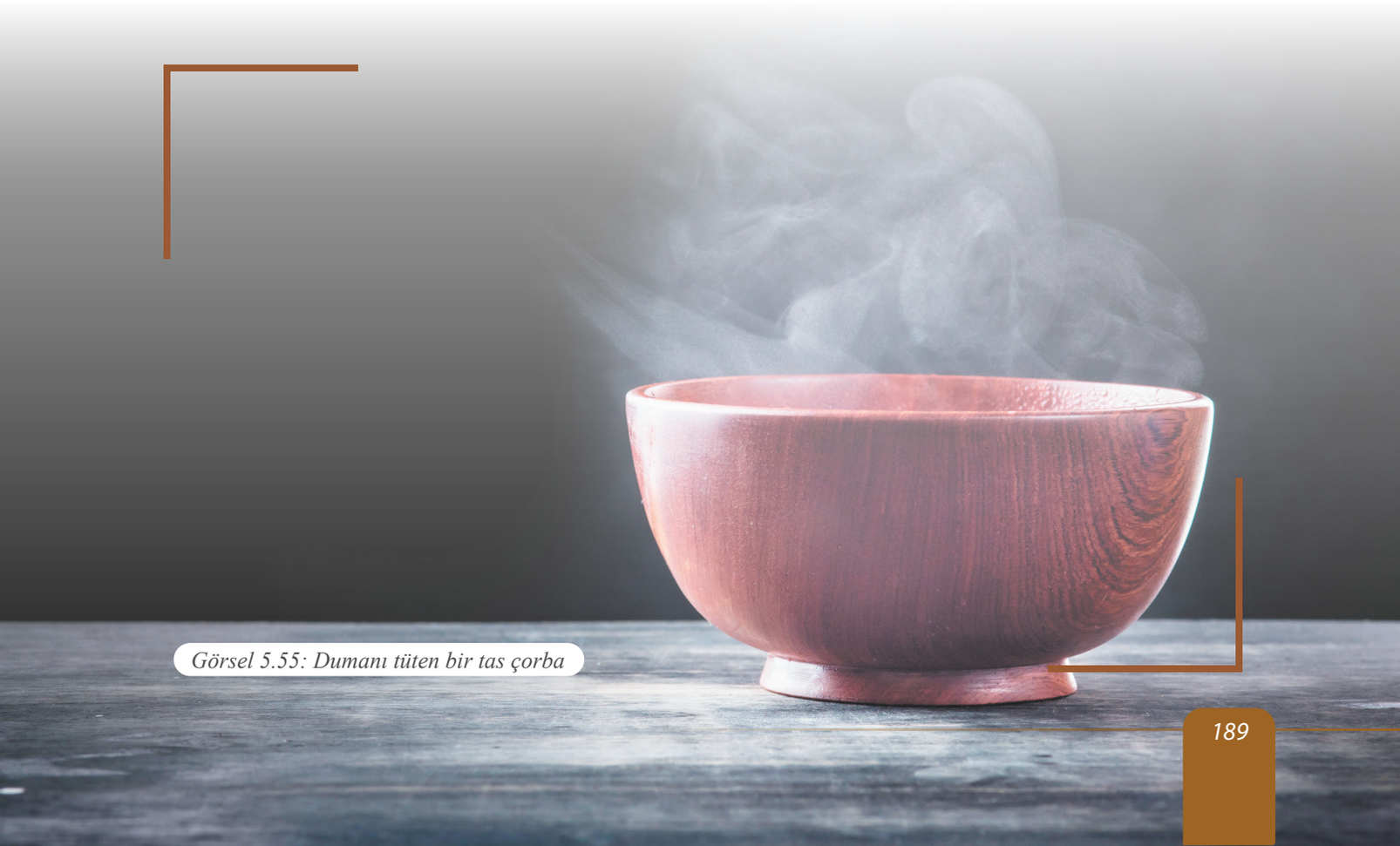
Yöresel çorbalar, çok çeşitli yöntemlerle sınıflandırılabilir. Yöresel çorbalar, bu kitapta beş temel grupta incelenecektir (Tablo 5.2).

Tablo 5.2:Türk Mutfağına Özgü Çorbalar



3.3.1. Yöresel Sebze Çorbaları

Türkler, Anadolu'ya yerleştikten sonra beslenme alışkanlıklarına bu bereketli topraklarda yetişen çok çeşitli sebze ve meyveleri de eklemişlerdir. Anadolu'da yetişen çok çeşitli sebzeler, Türk mutfağının gelişmesinde de önemli rol oynamıştır. Bamya, karalahana, pancar, pırasa, pirpirim, süt kabağı, şalgam ve taze fasulye çorbası Anadolu'da yapılan sebze çorbalarından bazılarıdır (Görsel 5.55).



Görsel 5.55: Dumanı tüten bir tas çorba

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 63
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BAMYA ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER *(6-8 kişilik)*

100 g kuru bamya
1 çay kaşığı limon tuzu ya da ½ limon ve suyu
300 g kuşbaşı kuzu eti
2 adet büyük boy soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı tereyağı, (Kuyruk yağı kullanılacaksa tereyağı, oranlı olarak azaltılır.)
½ limon suyu, sıcak su

Görsel 5.56: Bamya çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kuru bamyaları elinizle ovalayarak üzerindeki küçük tüylerin dökülmesini ve yanlarında bulunan saçakların temizlenmesini sağlayınız.
2. Temizlenen bamyaları bir miktar kaynar suyun içinde on dakika haşlayınız. Haşlarken içine bir çay kaşığı limon tuzu ya da yarım limon ve limon suyunu ekleyiniz.
3. Hafif yumuşayan bamyaların suyunu süzüp üzerine soğuk su ilave edip şoklayınız.
4. Eti tencereye alınız ve kendi suyunu çekinceye kadar kavurunuz.
5. Etin üzerine tereyağı ve ince doğramış soğanları da ekleyiniz. Soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz.
6. Tencereye domates ve biber salçasını ekleyiniz. Salçayı kokusu çıkana kadar kavurmaya devam ediniz.
7. Çorbaya biraz sıcak su ilave edip tencerenin kapağını kapatınız.
8. Etler yumuşamaya başlayınca bamyaları ve bamyaların üzerini geçecek kadar sıcak suyu tencereye ekleyiniz.
9. Su kaynayınca içine tuz ilave edip lezzet kontrolü yapınız.
10. Ocağın altını kısıp 25-30 dakika kadar kısık ateşte pişiriniz.
11. Kıvam alan çorbaya limon suyu ekleyiniz. Çorbayı karıştırıp 1-2 dakika daha kaynatınız ve ocağı kapatınız.
12. Pişen çorbayı 4-5 dakika dinlendirip sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23413

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 64
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TAZE FASULYE ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER *(6-8 kişilik)*

½ kg taze fasulye
1 orta boy soğan
1 kâse yoğurt
3 çorba kaşığı un
½ çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı çübrik otu (Çubritsa ya da kuzu otu olarak da bilinir.) ya da kekik
1 adet kesme şeker, tuz
Kırmızı toz biber
1,5 litre su

Görsel 5.57: Taze fasulye çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Orta boy bir tencereye 7 su bardağı su koyup suyun kaynaması için tencereyi ocağa alınız.
2. Yarım kilo taze fasulyeyi yıkayınız ve küçük küçük kırınız (Bıçak kullanmak yerine elle kırmak geleneksel olarak sürdürülmektedir.).
3. Fasulyeleri bir kesme şeker ile birlikte tencerenin içine ilave ediniz.
4. Tencerenin içine soğanı yemeklik olarak doğrayınız.
5. Çorba, bir müddet kaynadıktan sonra ocağı kısınız.
6. Fasulyeler yumuşayınca çorbaya tuz ekleyiniz.
7. 3 çorba kaşığı unu bir su bardağı suda eritiniz. Çorbanın topak topak olmaması için bu karışımı azar azar ve sürekli karıştırılarak tencereye ekleyiniz.
8. Trakya'ya özgü çöbrik otunu (Yoksa kekik eklenebilir.) tencereye ekleyiniz.
9. Bir kâse içinde yarım kaşık salçayı az miktarda ılık suyla eritip tencereye ekleyiniz.
10. Çorbayı 10-15 dakika kadar kısık ateşte pişirmeye devam ediniz.
11. Bir tavada iki yemek kaşığı yağ kızdırıp içine bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber ekleyerek kavurunuz. Yağın kızgınlığı geçtikten sonra yoğurt ekleyip karışımı güzelce karıştırınız.
12. Yoğurtlu karışımı kısık ateşte kaynamakta olan çorbaya karıştırarak ekleyiniz.
13. Çorbayı 4-5 dakika daha kaynatıp ocağı kapatınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23414

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

3.3.2. Yöresel Tahıl ve Tahıl Ürünleri Çorbaları

Türk mutfağında çok çeşitli tahıl ve tahıl ürünleri kullanılarak yapılan çorbalar mevcuttur. En eskilerinden biri, Orta Asya'dan bugünlere ulaşmış olan oğmaç çorbasıdır. Hazırlanan sert hamurun kaynayan suda pişirilmesiyle yapılan bu çorba; baharatlarla tatlandırılıyor, bazen de içine kurutulmuş et parçaları da ekleniyordu.

Anadolu'da yapılan tahıl ve tahıl ürünleri çorbalarından bazıları şunlardır: bulgur çorbası, düğürcük, helle, pirinç çorbası, püsürük, reyhanlı, un çorbası, yarma çorbası.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 65
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: OĞMAÇ ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

1,5 litre et suyu
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
Tuz

Görsel 5.58: Oğmaç çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Un ve tuza azar azar su ekleyerek sert bir hamur elde ediniz.
2. Sert hamuru avuç içinizle ovuşturarak küçük küçük parçalar hâline getiriniz.
3. Kaynayan et suyuna minik hamur parçalarını ekleyiniz.
4. Çorbayı arada karıştırarak 5-6 dakika kaynatınız.
5. Tereyağında naneleri kavurunuz ve çorbaya ekleyip karıştırınız.

Oğmaç (ovmaç) çorbası, Anadolu'da birçok yörede farklı eklemelerle hâlâ yapılmaktadır. Bazı yörelerimizde yoğurtla terbiye yapılırken bazı yörelerimizde soğan ve salça kullanılmaktadır.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23415

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 66
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PİRİNÇ ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

6 su bardağı su (Tavuk suyu kullanılabilir.)
½ su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı nane
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Görsel 5.59: Pirinç çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tencereye sıvı yağ ve tereyağını koyup eritiniz.
2. Eriyen yağın içine salçayı ekleyerek salçanın kokusu çıkana kadar kavurunuz.
3. Tencereye kırmızı toz biber ve naneyi ekleyerek kısa bir süre daha kavurunuz.
4. Tencereye sıcak suyu ilave ederek çorbanın kaynamasını bekleyiniz.
5. Yıkanmış pirinçleri çorbaya ekleyiniz.
6. Pirinçler şişip yumuşayıncaya kadar çorbayı arada karıştırarak pişiriniz.
7. Çorbayı ince kıyılmış maydanozla servis yapabilirsiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23416

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

3.3.3. Yöresel Sütlü ve Yoğurtlu Çorbalar

Türk mutfağı denildiğinde akla ilk gelen ürünlerden biri yoğurttur. Dünya mutfağına armağan ettiğimiz bu ürün, çok çeşitli çorba yapımında da kullanılmaktadır. Bu tür çorbalar; et, tavuk suyu ile ya da yoğurdun, sütün terbiye şeklinde katılmasıyla da hazırlanabilir.

Türk mutfağına özgü çorbalar arasında süt ve yoğurtla yapılan çok sayıda çorba vardır. Bu çorbalardan bazıları şunlardır: toyga çorbası, gendime, kalaco, ıspanak kökü çorbası, sorpa, sortan, yuvalama, yayla çorbası vb.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 67
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TOYGA (TOĞGA) ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER

(4-6 kişilik)

½ su bardağı yarma buğday (önceden suda bekletilmiş)
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süzme yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı haşlanmış nohut
6 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane, tuz

Görsel 5.60: Toyga (toğga) çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tencereye yoğurt, yumurta ve unu koyup malzemeler karışıncaya kadar iyice çırpınız.
2. Karışımın üzerine suyu ekleyip iyice çırparak karışımı pürüzsüz hale getiriniz.
3. Önceden suda bekletilmiş buğday yarmasını da tencereye ekleyip çorbayı tekrar karıştırınız.
4. Ocağın altını açıp çorbayı kaynamaya başlayıncaya kadar arada karıştırarak pişiriniz.
5. Çorba kaynadıktan sonra ocağın altını kısınız, tencereye haşlanmış nohutu ekleyiniz. Çorbayı 10-15 dakika kadar daha pişiriniz.
6. Tuz eklenen çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
7. Ayrı bir tavada tereyağını, kuru nane ile kızdırınız ve naneyi çorbaya ekleyip karıştırınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23418

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 68
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: YAYLA ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(4-6 kişilik)

1 kahve fincanı pirinç
7 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta
1 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Nane

Görsel 5.61: Yayla çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Pirinç ve 6 bardak suyu tencereye alınız, pirinçleri yumuşayıncaya kadar arada karıştırarak kaynatınız.
2. Ayrı bir kâsede yoğurt, yumurta ve unu 1 su bardağı su ile iyice çırpınız.
3. Kaynayan pirinçler yumuşayınca yoğurtlu karışımı sürekli karıştırarak azar azar çorbaya ekleyiniz.
4. Çorbayı kaynayıncaya kadar yavaşça karıştırınız.
5. Tuz eklenen çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
6. Çorbayı kısık ateşte 8-10 dakika arada karıştırarak kaynatınız.
7. Ayrı bir yerde sıvıyağ ve tereyağını kızdırarak naneyi kavurunuz.
8. Çorba piştikten sonra ocağın altını kapatıp kavrulmuş naneli yağı tencereye ekleyip çorbayı karıştırınız.

Not: Tuz, çorbaya terbiyesi verildikten sonra atılmalıdır. Önce atılan tuz, yoğurdun kesilmesine sebep olabilir.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23419

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

3.3.4. Yöresel Kuru Baklagil Çorbaları

Türk mutfağında hazırlanan yemeklerde sıklıkla kuru baklagillerden faydalanılır (Görsel 5.62). Kuru fasulye, nohut, mercimek, barbunya, börülce, bakla ve bezelyenin kullanıldığı birçok tarif; yüzyıllar öncesinden günümüze aktarılmıştır.

Kuru baklagillerle hazırlanan çorbaların besin değeri, diğer çorba türlerinde olduğu gibi oldukça yüksektir. Yapım aşamasında eklenen et suyu, soğan, sarımsak, tahıl ürünleri vb. malzemeler; çorbanın sadece lezzetini değil besin değerini de yükseltir.

Anadolu'da yapılan kuru baklagil çorbalarından bazıları şunlardır: alaca, çatal çorba, dövme (döğmeli) çorba, dutmaç, kesme aşı, mahluta, mırmırik ve nohutlu çorba.

Görsel 5.62: Ülkemizde yetiştirilen kuru baklagillerden bazıları

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Ülkemizde yetiştirilen kuru baklagiller nelerdir? Araştırıp aşağıdaki tabloya işleyiniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

Baklagilin Adı	
Baklagilin Yetiştiği Bölge	
Hangi Çorba Yapımında Kullanılıyor?	
Çorbanın Yapılış İşlem Basamakları	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 69
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KESME AŞI (ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI)

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

1 su bardağı yeşil mercimek
1 kâse erişte
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 litre su (veya et suyu)
Tuz, dargun (Darhun da deniliyor.) otu veya nane

Görsel 5.63: Kesme aşı

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Mercimekleri iyice yıkayınız ve yaklaşık 1 litre suyla haşlayınız.
2. Başka bir tencereye yağları ve incecik kıyılmış soğanı koyup kavurunuz.
3. Domates ve biber salçasını tencereye ekleyip bir süre daha kavurmaya devam ediniz.
4. Dargun otunu da tencereye ekleyip bir süre daha malzemeleri kavurunuz.
5. Kalan suyu çorbaya ekleyiniz.
6. Haşlanmış mercimekleri suyuyla beraber tencereye ekleyiniz.
7. Erişteleri de tencereye ekleyiniz.
8. Erişteler pişinceye kadar çorbayı kısık ateşte arada karıştırınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23420

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 70
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: DÖVME (DÖĞMELİ) ALACA ÇORBA

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 çorba kaşığı acı biber salçası (Domates de olabilir.)
2 adet orta büyüklükte soğan
1 çorba kaşığı kırmızı toz biber
4 adet kurutulmuş dolmalık biber
Birkaç dal kurutulmuş ya da taze tarhun
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Görsel 5.64: Dövme (döğmeli) alaca çorba

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23421

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Çorbayı hazırlamaya başlamadan bir gece önce dövme ve nohutu suda bekletiniz.
2. Nohut ve dövmeyi tencerede bol suda haşlayınız.
3. Nohutlar yumuşayınca iyice yıkanmış yeşil mercimeği tencereye ekleyiniz.
4. Çorbayı arada bir karıştırmayı unutmayınız.
5. Salçayı ılık suda seyreltip tencereye ekleyiniz.
6. Hepsinin birlikte iyice pişmesini bekleyiniz.
7. Soğanları halka doğrayınız, kuru biberleri elinizde parçalayınız ve her ikisini pişirdiğiniz bakliyatlara ekleyiniz.
8. Toz kırmızı biberin yarısını, tuz ve bir tutam karabiberi çorbaya ekleyiniz.
9. Çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
10. Sebzeler pişinceye kadar çorbayı 8-10 dakika daha kaynatınız.
11. Tencerenizi ocaktan alınız.
12. Ufak bir tavada tereyağı ve zeytinyağını ısıtınız. Tarhun otunu ve kırmızı toz biberi 1-2 dakika kadar kavurunuz ve çorbanın üzerine gezdiriniz.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

3.3.5. Yöresel Etli Çorbalar

Türklerin Uzak Asya'dan Anadolu'ya uzanan ve bin yıllara dayanan yolculuğunda et ve et ürünleri, beslenmede her zaman önemli olmuştur. Çorbayı beslenmede önemli bir yere koyan kültürümüzün günümüze taşıdığı birçok et ve et ürünlü çorbası vardır. İşkembe, kelle, paça, uykuluk, ciğer, yavru, sorpa, beyran ve düğün çorbası bunlara örnek olarak verilebilir.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 71
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: DÜĞÜN ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

500 g kemikli kuzu eti
8 su bardağı su
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Tuz

Görsel 5.65: Düğün çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Etleri suyun içine koyunuz ve iyice yumuşayıncaya kadar haşlayınız.
2. Pişen etleri süzünüz ve soğuyan etleri didikleyiniz.
3. Et suyunun bulunduğu tencereyi ocağa alınız.
4. Un, yumurta sarısı, yoğurt ve limon suyunu iyice çırpınız.
5. Çorbayı hızlıca karıştırarak yoğurtlu terbiyeyi çorbaya azar azar ekleyiniz.
6. Çorbayı arada karıştırarak kaynatınız.
7. Tuz eklenen çorbanın lezzet kontrolünü yapınız.
8. Didiklediğiniz etleri de tencereye ekleyip ara sıra karıştırarak çorba kıvam alana kadar pişiriniz.
9. Çorbayı ocaktan almanıza yakın tereyağını sos tenceresinde eritip kırmızı toz biberi yağda kavurunuz.
10. Servis kâselerine koyduğunuz çorbaların üzerine biberli yağdan birer kaşık döküp servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23423

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 72
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BEYRAN

KULLANILAN MALZEMELER

(6-8 kişilik)

1 kg kemikli kuzu eti (Gerdan eti tavsiye edilir.)
250-300 g pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
½ yemek kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber
10 diş sarımsak

Görsel 5.66: Beyran

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23424

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Etleri 2 litre suyun içine koyunuz.
2. 6-7 diş sarımsağı doğramadan sadece hafif ezilmiş olarak tencereye ekleyiniz.
3. Etleri iyice yumuşayıncaya kadar haşlayınız.
4. Pişen etleri süzünüz, soğuduktan sonra didikleyiniz.
5. Et suyunun bulunduğu tencereyi ocağa alınız, tencerenin içine yıkanmış pirinçleri ekleyiniz.
6. Pirinçleri yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
7. Ayrı bir sahanda tereyağı, biber salçası, dövülmüş sarımsağı, tuz ve baharatları iyice kavurunuz.
8. Metal çorba kâselerine pirinçli et suyu ve didiklenmiş etlerden eşit miktarlarda ekleyiniz.
9. Sahanda hazırladığınız sostan çorbaya ekleyerek metal kâsedeki çorbayı kaynatınız.
10. Kaynayan çorba kâsesini servis yapınız (Çorba, yanında limonla servis yapılabilir.).

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 73
KONU	ÇORBALAR (TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR)	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İŞKEMBE ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER *(6-8 kişilik)*

1 kg işkembe
1 çay bardağı sirke
2 litre su
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4-5 diş sarımsak

Terbiyesi İçin:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet limon

Görsel 5.67: İşkembe çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İşkembeyi parçalayıp bol suyla iyice yıkayınız.
2. Yıkanmış işkembeyi bir kaba alınmış üzerine yarım çay bardağı sirke dökünüz. Üzerine sıcak su gezdirip yaklaşık 40 dakika bu şekilde bekletiniz.
3. işkembeleri daha sonra bol suyla yıkayınız, düdüklü tencereye alıp 35-40 dakika haşlayınız.
4. İşkembeyi haşladıktan sonra suyunu süzünüz, tekrar su ekleyiniz (Bu aşamada su yerine kemik suyu eklenirse çorba daha lezzetli olur.). Yaklaşık 20-25 dakika kadar daha haşlayınız.
5. İşkembe parçalarını çıkarıp soğutunuz ve küçük küpler hâlinde doğrayınız.
6. Sıvı yağı da farklı bir tencerede ısıtınız ve un ekleyip kavurunuz.
7. Kavrulmuş unun üzerine işkembenin suyundan birkaç kepçe ilave ediniz.
8. Kavrulmuş un karışımını yavaş yavaş karıştırarak tencereye ekleyiniz.
9. Doğradığınız işkembeleri de tencereye ekleyiniz.
10. Yoğurt, yumurta sarısı, un ve yarım limonun suyunu bir kâsede çırpınız.
11. Çorbadan 1-2 kepçe kadar alıp terbiyeyi ılıştırdıktan sonra yavaş yavaş tencereye ekleyiniz ve çorbaya iyice karıştırınız.
12. Kısık ateşte 10-15 dakika daha çorbayı pişiriniz. Dilerseniz çorbanızı sarımsak ve sirke ile servis yapabilirsiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23425

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

4. ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR

Önceki konularda geçtiği gibi ülkelerin yaşayış biçimleri, iklimi, yaşanılan coğrafya gibi etmenler yemek kültürünü etkiler. Hatta beslenme kültürü, aynı ülkenin içindeki bölgelere göre bile farklılıklar gösterir.

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

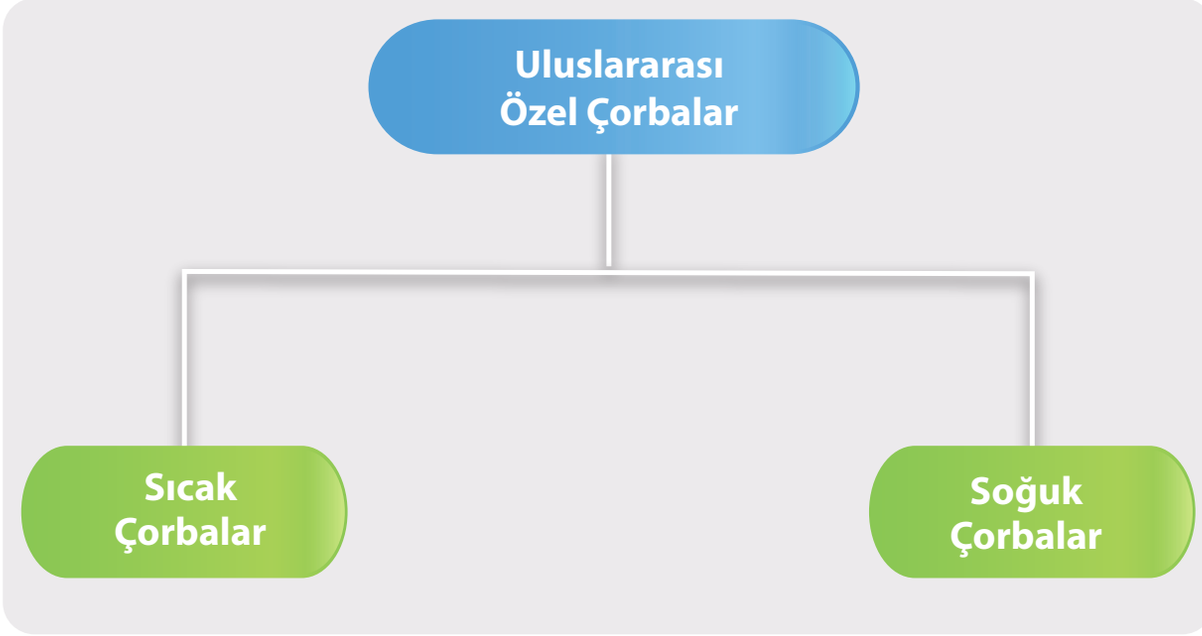
Özel çorba ne demektir? Araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

Uluslararası özel çorbalar; bir ülke, yöre veya iklimin özelliklerini taşır. Farklı pişirme yöntemleri ve değişik malzemeler kullanılarak yapılan, yoğun malzeme içeren ve besin değeri yüksek çorbalardır. Bu özel çorbalardan bazıları şunlardır:

Minestronne (İtalyan mutfağı), kuzu kulağı çorbası (Fransız mutfağı), goulash soup (Macar mutfağı), borscht (Slav mutfağı), soğan çorbası (Fransız mutfağı), bouille boisse (Fransız mutfağı), kaplumbağa çorbası (Amerika, Doğu Asya mutfağı), kırlangıç yuvası çorbası (Çin mutfağı), köpek balığı yüzgeci çorbası (Çin mutfağı), işkembe çorbası (Türk mutfağı), Ezo Gelin çorbası (Türk mutfağı), yoğurt çorbası (Türk mutfağı), tarhana çorbası (Türk mutfağı), Tom yum soup (Tayland mutfağı), pho bo (Vietnam mutfağı), katır çiçeği çorbası (Güney Afrika mutfağı) vb.

Uluslararası özel çorbalar, sıcak ve soğuk olmak üzere 2 grupta incelenebilir.

Tablo 5.3:Uluslararası Özel Çorbalar



Yaşadığınız yöreye ait özel bir çorba var mı? Araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

4.1. Uluslararası Özel Sıcak Çorbalar

Ulusların yemek kültürleri gereği sıklıkla yaptıkları, geleneksel pişirme yöntemlerini kullandıkları çorbalardır. Bu çorbalar, bölgede yetişen ürün ve malzemelerle yapılırlar.

Bazı uluslararası özel çorbalar, sıklıkla kullanılmayan malzemelerle yapıldığı için bu çorbaları her zaman ve her yerde bulmak mümkün olmaz. Örneğin; kaplumbağa çorbası (Görsel 5.68), öküz kuyruğu çorbası (Görsel 5.69), köpek balığı yüzgeci çorbası, kırlangıç yuvası çorbası, vb.

Görsel 5.68: Kaplumbağa çorbası

Görsel 5.69: Öküz kuyruğu çorbası

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Bir özel çorba tarifini araştırınız. Araştırdığınız çorbanın bilgilerini aşağıdaki tabloya işleyiniz. Sınıfta arkadaşlarınızla tarifleri karşılaştırınız.

Çorbanın Adı	
Çorbanın Yapıldığı Ülke	
Çorba Yapımında Kullanılan Malzemeler	
Çorbanın Yapılış İşlem Basamakları	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 74
KONU	ÇORBALAR (ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR)	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SOĞAN ÇORBASI (FRANSIZ USULÜ)

KULLANILAN MALZEMELER *(6-8 kişilik)*

4 adet orta boy kuru soğan, 2 diş sarımsak
100 g tereyağı
2 adet defne yaprağı, 2 dal taze kekik
½ çay kaşığı tuz, ¼ çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı un, 1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
2 litre et suyu
Dilimlenmiş baget ekmek
200 g gruyere ya da emmental peyniri (Bu peynirleri bulamazsanız parmesan veya kaşar kullanabilirsiniz.)

Görsel 5.70: Soğan çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kuru soğanları, ince ince piyazlık; sarımsakları da küçük parçalar hâlinde doğrayınız.
2. Tereyağını tencerede eritiniz. Kuru soğan, sarımsak, defne yaprakları ve taze kekikleri eriyen tereyağında orta ateşte sotelemeye başlayınız.
3. 20-25 dakika kadar kısık ateşte, iyice karamelize olasıya kadar soğanları karıştırmaya devam ediniz.
4. İyice yumuşayan soğanları orta veya yüksek ateşte 3-4 dakika karıştırmaya devam ederek soğanların renk almasını sağlayınız.
5. Sirkeyi ½ su bardağı suda seyreltip tencereye ekleyiniz.
6. Soğanlar kuruyup suyunu çekinceye kadar kaynatma işlemini sürdürünüz.
7. Aromalarını soğana veren kuru kekik ve defne yapraklarını tencereden çıkartınız.
8. Kavrulan soğanlara unu katıp 3-4 dakika kadar kavurunuz.
9. Un hafifçe kavrulduktan sonra sıcak et suyunu tencereye ekleyiniz ve çorbayı kaynatınız.
10. Çorbayı yaklaşık 25-30 dakika kadar sonra kâselere alınız. Üzerlerine birer dilim baget ekmek yerleştiriniz.
11. Rendelenmiş peyniri çorbanın üzerine koyunuz. Peynirleri 220 °C'de ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar fırınlayınız.
12. Fırından çıkan çorbayı sıcak olarak servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23426

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 75
KONU	ÇORBALAR (ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR)	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: GULAŞ (MACAR) ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER *(6-8 kişilik)*

½ kg kemiksiz sığır kürek eti
1adet kuru soğan (brunoise doğranmış)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tatlı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1,5 litre kahverengi fond
½ kg patates (küpler hâlinde doğranmış)
1 adet büyük kırmızıbiber
1 adet conkase domates
1 diş sarımsak, tuz, karabiber

Csipetke (Macar Eriştesi) İçin:
120 g un, 1 yumurta, 10 g tuz.

Görsel 5.71: Gulaş (Macar) çorbası

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tencereye tereyağı koyunuz, eriyince içine brunoise şekilde kıyılmış soğanları atınız ve hafif ateşte biraz çeviriniz.
2. Toz biberi ve kuşbaşı doğranmış eti tencereye koyunuz.
3. Eti 3-4 dakika kadar kavurunuz. Kimyon ve ezilmiş sarımsakları tencereye ekleyiniz.
4. Tencerenin kapağını kapatıp etler suyunu salıp çekene kadar kavurunuz. Etler yumuşamaya başlamamışsa tencereye sıcak su ilave ediniz.
5. Etlerin üzerine patatesleri ilave edip biraz kavurunuz, üzerine et suyunu sıcak olarak ekleyiniz.
6. Çorba kaynamaya başlayınca içine küçük küpler hâlinde doğranmış domates ve çekirdekleri çıkarılıp halkalar hâlinde doğranmış biberleri atıp kısık ateşte pişmeye bırakınız.
7. Çorbaya tuz ilave edip lezzet kontrolünü yapınız.
8. Csipetkeyi hazırlayınız. Malzemelerle sert bir hamur elde ediniz. Hamuru iyice yoğurup homojen yapıya getiriniz. Hamur bezesini dıştan hafifçe yağlayıp strece sarınız ve 15 dakika kadar dinlendiriniz. Dinlenmiş hamurdan küçük (fındık kadar) parçalar koparınız, işaret ve baş parmaklarınızın arasında hamuru yuvarlayıp unlanmış tepsiye atınız. Csipetkeyi çorba ateşten alınmadan 4-5 dakika önce tencereye ekleyiniz.
9. Çorbanın etlerinin pişmiş ancak patateslerin erimemiş olmasına dikkat ediniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23427

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

4.2. Uluslararası Özel Soğuk Çorbalar

Çorbalar, kışın soğuk günlerde nasıl içimizi ısıtıyorsa yazın da serinlemek amacıyla içilebilir. Sıcak iklime sahip ülke ve yörelerde soğuk çorba tüketimi yaygındır. Ülkeler; yetiştirilen sebze, meyve vb. ürünlere göre çok çeşitli soğuk çorbalar üretmişlerdir. Gazpacho (gazpaço), soğuk comsomme, vichyssoise (vişisuaz), avakado çorbası, soğuk vişne çorbası, körili salatalık çorbası soğuk çorbalardan bazılarıdır. Ülkemizde de yaz mevsiminde cacık yaygın olarak tüketilir. Ayrıca yine Anadolu'da ayran aşı, mıhri, buğday aşı gibi pek çok soğuk çorba yapılıp tüketilmektedir.

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 76
KONU	ÇORBALAR (ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR)	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SOĞUK VİŞNE ÇORBASI

KULLANILAN MALZEMELER

(6-8 kişilik)

1 kg olgun vişne (çekirdekleri çıkarılmış)
450 ml çiğ krema
50 ml bitkisel sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
1 litre tavuk bulyon
1,5 litre su
Tuz

Görsel 5.72: Soğuk vişne çorbası

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23428

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Vişneleri suda 10 dakika haşlayınız. Bir kısmını süsleme için ayırınız.
2. Başka bir tencereye sıvı yağ ve unu koyarak beyaz meyane hazırlayınız ve hazırlanan meyaneyi soğutunuz.
3. Vişneleri ve tavuk suyunu tencereye ekleyip karıştırınız. Çorbayı birkaç dakika kaynatıp ince süzgeçten geçiriniz.
4. Tuz ve kremayı çırparak çorbanın içine katınız. Çorbayı soğumaya bırakınız.
5. Çorbayı ayırdığınız vişne taneleri ile süsleyip yanında çiğ kremayla servis yapınız.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 77
KONU	ÇORBALAR (ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR)	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: GAZPACHO

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

5 adet orta boy domates
2 adet orta boy salatalık
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet kırmızı dolmalık biber
3 diş sarımsak
4 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi
6-7 su bardağı buz
2 su bardağı su
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tatlı toz biber
3 yemek kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Görsel 5.73: Gazpacho

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İri doğranmış tüm sebzeleri, sarımsak ve bayat ekmek içini bir mutfak robotu veya blendera aktarıp 2-3 dakika kadar çekiniz.
2. Püre hâline gelen sebze ve ekmekleri bir çorba tenceresine boşaltınız.
3. Üzerine su, tuz, karabiber ve sirkeyi ilave ediniz ve çorbayı iyice karıştırınız.
4. Zeytinyağını ve 1 çay bardağı su ile ezilmiş salçayı da çorbaya ekleyiniz. Hepsini iyice karıştırınız.
5. Buzları da ekleyip çorbayı karıştırınız.
6. Son olarak çorbanın üzerini ince kıyılmış maydanoz ve kruton ekmekle süsleyip servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23429

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 5	FONDLAR VE ÇORBALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 78
KONU	ÇORBALAR (ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR)	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: AYRAN AŞI

KULLANILAN MALZEMELER
(6-8 kişilik)

1 su bardağı nohut (haşlanmış)
1 veya 1,5 su bardağı yarma
250 g yoğurt
250 g süzme yoğurt
1-2 su bardağı soğuk su
2-3 dal taze nane
2-3 dal dereotu
Kuru nane
Zeytinyağı
Tuz

Görsel 5.74: Ayran aşı

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23431

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Çorbayı hazırlamadan bir gece önce yarmayı iyice yıkayıp bol suda bekletiniz.
2. İyice şişmiş olan yarmaları tencereye alıp biraz su ekleyerek haşlayınız.
3. Yumuşayan yarmaların suyunu süzüp yarmaları kenara alınız.
4. İki yoğurdu da geniş bir kaba alıp iyice çırpınız.
5. Çırptığınız yoğurtlara haşlanmış nohut ve yarmayı ekleyiniz.
6. Kıvamı ayarlamak için tencereye soğuk suyu azar azar ekleyerek çorbayı karıştırınız.
7. İnce kıyılmış taze nane ve dereotunu tencereye ekleyip çorbayı karıştırınız.
8. Çorbayı buzdolabında 1 saat kadar dinlendirip servis yapınız.
9. Servis yapmadan önce ayran aşını iyice karıştırıp kâselere alınız. Tane ve ayran oranlarının porsiyonlarda eşit olmasına dikkat ediniz.
10. Kâselerin üzerine kuru nane ve zeytin yağı gezdirerek ayran aşını servis yapınız.

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki cümlelerin başında bulunan yay ayraçların içine cümlelerde verilen bilgiler doğru ise (D), yanlış ise (Y) yazınız.

1. ( ) Çorba; çeşitli malzemelerle hazırlanabilen, form olarak sulu ve kaşıkla içilen yiyecektir.

2. ( ) Eşit miktarda un ve yağın kavrulmasıyla elde edilen meyaneye **roux** denir.

3. ( ) Kahverengi rouxun bağlayıcılığı daha yüksektir.

4. ( ) Beurre manie, çiğ meyane olarak da adlandırılır.

5. ( ) Üç ölçü kremanın iki ölçü yumurtayla çırpılmasıyla liaison elde edilir.

6. ( ) Beurre manie hazırlanırken süt kullanılır.

7. ( ) Kahverengi roux, kremalı çorbalarda kullanılır.

8. ( ) Liaison hazırlanırken krema, yumurta sarısı, muskat kullanılır.

9. ( ) Liaison, pişirme işlemine başlarken çorbaya eklenir.

10. ( ) Kremalı çorbalar; maydanoz yaprakları, kıyılmış taze soğan, dereotu veya crouton (kruton) ile servis yapılabilir.

11. ( ) Kremalı çorbalarda temel malzeme; sebze, kümes hayvanı, kabuklu veya bir tahıl olabilir.

12. ( ) Nişastalı besinlerin pişirilip ezildikten sonra süzülmesiyle yapılan kıvamlı çorbalara püreli çorba denir.

13. ( ) Püreli çorba hazırlarken kullanılan malzemelerin çok iyi pişirilmesine gerek yoktur.

14. ( ) Püreli çorba pişirilirken arada karıştırılmalıdır, yoksa nişasta dibe çöker.

B. Aşağıdaki cümlelerde yer alan boşlukları doldurunuz.

15. Fond hazırlanırken sadece sebze ve tatlandırıcılar kullanılırsa …….. adını alır.

16. Kemik parçalarının kaynar suya atılıp 1-2 dakika kaynatılıp daha sonra soğuk suya alınması işlemine …….. denir.

17. Kaynayan fondun üzerinden kef (köpük) alınmazsa fond …….. olur.

18. Tavuk parçaları, mirepoix ve tatlandırıcıların yaklaşık 2 saat kaynatılmasıyla elde edilen fonda ……. denir.

19. Et veya kemiklerden çeşitli tatlandırıcılarla uzun süre kaynatılarak elde edilen fondlara …….. da denilmektedir.

20. Balık kemikleri, mirepoix ve tatlandırıcıların 30-45 dakika kadar kaynatılıp süzülmesiyle …….. elde edilir.

21. Hazırlanan fondun kalitesi yemek, çorba ve sosun …….. doğrudan etkiler.

22. Consomme hazırlanırken yağsız sinirsiz …….. kullanılır.

23. Consommenin berraklığını …….. sağlar.

24. Consomme yapılırken asla …….. kaynatılmamalıdır.

25. Consomme yapımında kullanılan sebzeler …….. doğranır.

26. Parçacıklı ve blenderden geçirilmemiş çorbalara …….. denir.

27. Taneli çorba yapımında kullanılacak sebzeler, mutlaka …….. doğranmalıdır.

28. Taneli çorbalarda …….. kullanılan nişastalı sebzeler, un gibi malzemelerle sağlanır.

29. Bir ülke, yöre veya bir iklimin özelliklerini taşıyan çorbalara …….. denir.

30. Bazı uluslararası özel çorbalar, sıklıkla kullanılmayan malzemeler gerektirdiği için her zaman her yerde …….....

31. Çorbalar kışın soğuk günlerde nasıl içimizi ısıtıyorsa yazın da ……..

32. Sıcak iklime sahip ülke ve yörelerde …….. tüketimi yaygındır.

33. Ülkemizde de yaz aylarında …….. gibi soğuk çorbalar çok tüketilir.

Aşağıdaki sorularda doğru seçeneği işaretleyiniz.

34. Etli çorbalar, <u>en çok</u> hangi besin ögesinden zengindir?

A) Protein
B) Karbonhidrat
C) Vitamin
D) Mineral
E) Yağ

35. Aşağıdaki çorbalardan hangisi, kuru baklagillerle hazırlanan çorbalardandır?

A) Tarhana çorbası
B) Mercimek çorbası
C) Mantar çorbası
D) Domates çorbası
E) Sebze çorbası

36. Aşağıdakilerden hangisi, sütlü ve yoğurtlu çorbalar grubuna girer?

A) Mercimek çorbası
B) Düğün çorbası
C) Yayla çorbası
D) Patates çorbası
E) Ezo Gelin çorbası

37. Aşağıdakilerden hangisi, sütlü çorbalara <u>konulmaz?</u>

A) Et suyu
B) Salça
C) Maydanoz
D) Beyaz peynir
E) Yoğurt

38. Bamya, neden kâğıt havlu arasında ovulur?

A) Bamyaların daha parlak olması için
B) Bamyaların yumuşak olması için
C) Bamyaların tüylerini ayırmak için
D) Bamyaların kolay pişmesi için
E) Hepsi

39. Çorbaların besin değerlerini yükselten en önemli etken aşağıdakilerden hangisidir?

A) Pişirilme yöntemi
B) Hazırlama yöntemi
C) İçine konulan malzemelerin çeşitliliği
D) Servise hazırlama yöntemi
E) Sıcak içilmesi

40. Aşağıdakilerden hangisi, sakatat içeren bir çorba çeşidi <u>değildir?</u>

A) İşkembe çorbası
B) Ciğer çorbası
C) Beyin çorbası
D) Balık çorbası
E) Dil paça çorbası

NOT: Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları veya faaliyetleri geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme birimine geçiniz.

Yumurtalar

6.

ÖĞRENME BİRİMİ

KONULAR

- Yumurtaları Pişirmeye Hazırlama
- Yumurtadan Ürünler Hazırlama

TEMEL KAVRAMLAR

- Oeufs Ala Coques
- Oeufs Poché
- Sun Side Up
- Turn Over
- Omelette
- Oeufs Brouıllès
- Scrambled Eggs
- Crèpe
- Pancake

Bu öğrenme biriminde şunları öğreneceksiniz:

1. Yumurtaların tazelik ve bayatlık kontrolünü yapmayı
2. Haşlama yöntemlerini kullanarak yumurtaları pişirip servis yapmayı
3. Sahanda yumurtayı hazırlayarak servis yapmayı
4. Çırpılarak yapılan yumurta çeşitlerini hazırlayarak servis yapmayı
5. Crèpe hazırlayarak servis yapmayı
6. Pancake hazırlayarak servis yapmayı

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=9513

1. YUMURTALARI PİŞİRMEYE HAZIRLAMA

Yumurta, mutfakta geniş kullanım alanına sahip önemli besin kaynaklarından biridir (Görsel 6.1). Günlük yaşamda yumurta denince tavuk yumurtası anlaşılır. Diğer kanatlı hayvanların yumurtaları; ördek yumurtası, bıldırcın yumurtası, deve kuşu yumurtası gibi yumurtlayan hayvanın adıyla ifade edilir.

1.1. Yumurtanın Besin Değeri

Yumurta, kendisinden bir civciv meydana geldiği için tam bir besin kaynağıdır. Ayrıca protein içeren diğer besinlere göre oldukça ucuzdur. Yumurta; akı, sarısı ve kabuk kısmı olmak üzere üç bölümden oluşur. Bir yumurta; %58 beyaz, %31 sarı ve %11 kabuktan oluşur. Yumurta akı, sahip olduğu düşük yağ ve yüksek protein nedeniyle beslenmede önemli bir yere sahiptir.

Büyüklüğüne göre iki-üç adet yumurta; bir porsiyon et, tavuk, balık gibi zengin hayvansal protein kaynaklarına denktir (Tablo 6.1). Ayrıca ete göre daha ucuzdur.

1.2. Yumurta Satın Alma ve Depolama İlkeleri

Satın alınan yumurtaların taze olması çok önemlidir. Yumurta, yüksek protein oranına sahip bir besindir; bu nedenle çok kolay bozulabilir ve insan sağlına zarar verebilecek zehirlenmelere yol açabilir.

Yiyecek üretimi yapan işletmeler, yumurtaları satın alırken yumurtaların gıda kodeksine uygun üretilip paketlenmiş ve satışa sunulmuş olmasına dikkat etmelidir. İşletmeler, toplu alınan yumurta viyollerinden sondaj yöntemi ile birkaç yumurtayı seçip tazelik-bayatlık kontrolünü yapabilirler. Bozuk, bayat, kirli, çatlak veya kırık yumurtalar satın alınmamalıdır. En iyi yöntem, yumurtayı güvenilir firmalardan satın almaktır. Sürekli ürün alınan firma ve tedarikçi, bozuk veya bayat yumurta vermeyi göze alamaz.

Her yumurtanın üzerinde üretim bilgilerini veren kod mevcuttur. Bu kodlamaya göre yumurtanın üzerinde sırasıyla:

0: *Organik tavuk*
1: *Serbest dolaşan tavuk*
2: *Kümeste özgür tavuk*
3: *Kafes tavuğu olduğu bilgisini veren numaralar ile*
Üretildiği ülke kodu **(TR)**, *il plaka kodu ve kümes işletme kodu mevcuttur (Görsel 6.2).*

Görsel 6.1: Yumurta

Tablo 6.1: Yumurtaların Boyutlarına Göre Sınflandırılması

Boyutlarına Göre Yumurtalar	
XL (çok büyük)	73 gram ve üzeri
L (büyük)	63-73 gram
M (orta boy)	53-63 gram
S (küçük)	53 gramın altında

Yumurta, kırılmayacak şekilde ve sağlık kurallarına uygun olarak ambalajlanarak satışa sunulmalıdır. Ambalaj; yumurtanın su kaybetmesini önler, bayatlamasını geciktirir ve tazeliğini korur. Ambalaj üzerinde firma adı ve adresi, ticaret sicil numarası, yumurtanın etiket numarası, boyu, (S, M, L, XL veya 60-65 g gibi), sınıfı (AA, A, B gibi), çeşidi, parti numarası, sayısı, net ağırlığı, ambalaj tarihi ve son tüketim tarihi yazmalıdır. AA ve A sınıfı yumurtalar, insan tüketimi; B sınıfı yumurtalar, gıda sanayi içindir (Görsel 6.2).

Yumurtalar; 5 ila 8 ºC'de, buzdolabı veya soğuk hava deposunda, kendi ambalajında, ağır kokulu maddelerden uzak ve ışık almayacak şekilde saklanmalıdır. Yumurtalar, aşırı stoklanmamalıdır.

Yumurtalar, sivri uçları aşağıya gelecek şekilde bekletilmelidir. Bu şekilde hava boşluğunun bulunduğu bölgeye baskı oluşmaz. Ayrıca, yumurta sarısının merkezden kayması ve yapısının bozulması önlenmiş olur. Depoya ilk alınan yumurta kolileri, ilk önce kullanılmalıdır.

Yumurtalar; yumurtlama tarihinden itibaren 3 günlük yumurta (günlük yumurta), 15 günlük -kış aylarında bu süre 21 gün olabilir- yumurta (ekstra taze yumurta), 12 haftalık yumurta (taze yumurta) şeklinde adlandırılır. 4 ay bekleyen yumurtalara **ikinci sınıf yumurtalar** denir. Bu yumurtalar, gıda sanayinde kullanılır. Günümüzde kiloluk ambalajlardaki pastörize yumurtalar, gıda üretim sektöründe kullanılmaktadır. Pastörize yumurtalar, otel mutfaklarında hijyen ve kullanım kolaylığı sağladığı için son yıllarda daha çok tercih edilmektedir.

Görsel 6.2: Yumurta üzerindeki kodlama, üretim yeri ve tarihi hakkında bilgi verir.

Görsel 6.3: Yumurta ambalajının üzerindeki etiket üretim yeri ve tarihi hakkında bilgi verir.

1.3. Yumurtanın Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Yumurta, mutfakta en çok kullanılan malzemelerden biridir ve aşağıdaki şekillerde kullanılabilir:

- Çorba ve yemeklerde kıvam verici olarak
- Soslarda emülsiyon edici olarak
- Hamurlarda (mantı, börek, makarna hamuru) bağlayıcı olarak
- Kurabiye ve böreklerin üzerinde parlatıcı olarak
- Pane yapılan ürünleri hazırlarken kaplayıcı, kılıflayıcı olarak
- Kek, pasta, omlet, sufle ve pek çok tatlıda kabartıcı olarak

Yumurtayı kullanırken dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Kirli, çatlak, benekli yumurtalar kullanılmamalı; doğal, temiz yumurtalar tercih edilmelidir.
- Yumurtalar, asla yıkanmamalı; yumurta ile temas eden eller, yıkanmalıdır. Yıkama ile yumurtanın kabuğundaki gözenekler açılır, koruyucu tabaka yok edilir. Yumurta, bakterilerin ve mikropların üremesine açık ve sağlığa zararlı hâle gelir.
- Tazeliğinden şüphe edilen yumurta, ayrı bir kâseye kırılmalı ve kontrol edilmelidir. Bozuk ise kullanılmamalıdır.

1.4. Yumurtanın Tazelik ve Bayatlık Kontrolü

Yumurtanın tazeliği, çeşitli yöntemler ile anlaşılabilir. Bunlar şöyle sıralanabilir:

- Yumurtanın tozlu, kirli, çatlak olması taze olmadığı konusunda ipucu verir. Taze yumurtanın kabuğu pütürlüdür. Kendine has, mat bir görünüşü vardır. Bayat yumurtanın kabuğunda hafif bir parlaklık oluşur.
- Taze yumurta, ele alındığında ağırlık ve tokluğuyla içinin dolu olduğu hissini verir. Yumurta bayatladıkça hafifler.
- Taze yumurta ele alınıp sallandığında yumurta sarısında sallanma hissedilmez. Yumurta bayatladıkça yumurtanın beyazı sulanır, bağları gevşer ve sarısı sallanır.
- Yumurtanın yuvarlak kısmında beyazıyla kabuğu arasında bir hava boşluğu vardır. Yeni yumurtlanmış bir yumurtada hava boşluğu hiç yoktur. Yumurta, zaman geçtikçe yapısından su kaybeder ve içinde hava boşluğu oluşmaya başlar. Taze yumurtada hava boşluğu 5-8 mm olmalıdır. Yumurta, bayatladıkça yapısından su kaybeder ve bu boşluk büyür. Hava boşluğu 12 mm'den fazla olan yumurta bayattır. Yumurtanın tazeliği, yumurtanın hava boşluğuna özel bir yumurta lambası ile bakılarak anlaşılabilir.
- Suya bırakılan yumurta, yatay bir şekilde dibe iniyorsa tazedir; dikey iniyorsa yumurtanın hava boşluğu büyümeye, yani bayatlamaya başlamıştır. Yumurta, bayatladıkça suyun içinde yukarı doğru yükselir. Çok bayat yumurta ise suyun yüzeyine çıkar.
- Taze yumurta düz bir tabağa kırıldığında yumurtanın beyaz kısmı, sarının etrafında iki tabaka hâlinde dağılmamış olarak görülür. Sarısı tam ortada, bombeli ve oldukça kabarık bir şekilde durur (Görsel 6.4). Yumurtanın beyaz kısmı, bayatladıkça sulanır. Bayat yumurta, düz tabakta dağılır. Yumurtanın sarısının bombesi kaybolur, hemen patlar, yumurtanın beyazı ve sarısı karışır (Görsel 6.5). Ayrıca, kırılan yumurtaya koku testi de yapılabilir. Yumurtanın pişmiş veya çiğ olması fark etmez. Bozuk yumurta, her zaman kötü kokar.

Görsel 6.4: Tabağa kırılmış taze yumurta

Görsel 6.5: Tabağa kırılmış bayat yumurta

1.5. Kahvaltılık Yumurta Pişirme Yöntemleri

Kahvaltıların esas yemeği olan yumurta, şu şekillerde hazırlanabilir:

- Suda kabuklu (rafadan, kayısı kıvamlı, katı) ya da kabuksuz haşlama [poché (poşe)]
- Az yağ ile sahanda kızartma [oeufs sur le plat (öf su la ple)]
- Çırpılarak omlet şeklinde ya da karıştırarak pişirme [scrambled eggs/oeufs brouillés (skrambled egs/öf brüye)]
- Kahvaltılık crèpe (krep) ve pancake (pankek)

SIRA SİZDE

Bayat yumurtanın zararlarını araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 79
KONU	YUMURTANIN TAZELİK VE BAYATLIK KONTROLÜ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TAZE VE BAYAT YUMURTA TESTİ

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Araçları (tabak, bıçak, küvet, bardak ve kavanoz) hazırlayınız.
2. Gereçleri (taze ve bayat yumurtaları) hazırlayınız.
3. Yumurtanın görünüşünü kontrol ediniz.
4. Yumurta sallama testini yapınız (Görsel 6.6).
5. Yumurtanın ağırlığını kontrol ediniz.
6. Su testini uygulayınız.
7. Düz tabağa yumurtayı kırarak yumurta görünüm testini yapınız.

Görsel 6.6: Yumurta sallama testi

ÖNERİLER

1. Bayat yumurta ile taze yumurta arasındaki farkları görmek için bir hafta önceden en az iki adet yumurtayı sıcak bir ortamda ambalajsız olarak bekletip bayatlamasını sağlayınız.
2. Yumurtalar, oda sıcaklığında olmalı; çatlak ve kirli olmamalıdır. Yumurtaya temas ettikten sonra ellerinizi yıkayınız.
3. Taze ve bayat yumurtanın görünümünü kontrol edip sonucu yazınız.
4. Yumurtayı kulağınızın yanında sallayınız. Sallanma hissediyorsanız yumurta bayat olabilir. Sonucu not ediniz.
5. Taze ve bayat yumurtanın ağırlığını test edip sonucu not ediniz.
6. İki ayrı cam kavanoza su doldurunuz. Taze ve bayat yumurtaları su dolu kavanoza bırakınız ve görünümlerini not ediniz.
7. Taze ve bayat yumurtaları düz, iki ayrı tabağa sarılarını dağıtmadan bıçak yardımıyla ayrı ayrı kırınız.
8. Kabuk içindeki hava boşluğunu kontrol ediniz.
9. Yumurta beyazı ve sarısının görünümlerini değerlendirip sonucu not ediniz.
10. Gözlemlerinizi arkadaşlarınız ve öğretmenleriniz ile paylaşınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23432

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

2. YUMURTADAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Yumurta, besleyici değeri oldukça yüksek bir besindir. Birçok yemeğin içerisinde kullanılır. Bu bölümde kahvaltılık yumurtalar, yumurtadan hazırlanan ürünler ve yumurtaya uygulanan pişirme yöntemleri yer almaktadır.

Yumurtaları yıkamayınız. Yıkama ile kabuktaki doğal koruyucu tabakayı yok edip yumurtanın dışındaki kirleri, kabuktaki porlardan içeri itmiş olursunuz. Yumurtanızın iç kısmını bakterilere açık hâle getirirsiniz.

2.1. Haşlama Yöntemi ile Yumurta Pişirme

Bu yöntemle yumurtalar, iki şekilde haşlanır. Birincisi, kabuklarıyla bol kaynar suyun içinde bouilli; ikincisi, pochè (poşe) yöntemi ile yapılan haşlamadır.

2.1.1. Yumurta Haşlama Çeşitleri

1. Kabuklu Haşlama [Oeufs Ala Cogue (Öf Ala Kok)]

Yumurtanın büyüklüğüne göre değişmekle beraber;

- Yumuşak yumurtalar 3-4 dakika (çok yumuşak 3 dakika, normal 4 dakika),
- Orta pişmiş yumurtalar 5-6 dakika,
- Katıya yakın pişmiş kayısı kıvamlı yumurtalar 7-8 dakika,
- Katı yumurtalar ise 9-10 dakika kaynatılmalıdır.

2. Kabuksuz Haşlama (Pochè Yumurta)

Pochè yumurta, kabuksuz olarak haşlanmış yumurta olarak tanımlanabilir. Kaynar derecede fakat aktif kaynama hareketi görülmeyen suda haşlama yöntemidir.

2.1.2. Yumurta Haşlarken Dikkat Edilecek Noktalar

Yumurtaları çatlatmadan istenilen kıvamda haşlamak önemlidir. Yumurtanın çatlamasını önlemek için yapılması gerekenler şunlardır (Görsel 6.7):

- Pişirilecek yumurtaların oda sıcaklığına gelmesi sağlanmalıdır.
- Kabuklu olarak haşlanacak yumurtanın çatlak olmamasına dikkat edilmelidir.
- Yumurtalar, hızlı kaynatılmamalıdır. Yumurtalar, hızlı kaynayan suda birbirine çarpar ve yumurtaların kabukları çatlar. Haşlama kabının dibine ters çevrilmiş bir tabak ve birkaç kürdan atılması, suda hareketlenmeyi ve dolayısıyla çatlamayı önler.
- Yumurta, sıcak suya direkt bırakılırsa soğuk-sıcak farkından dolayı yumurtanın kabuğu çatlar. Yumurta; metal kaşık, tel sepet, mutfak bezi içinde yavaşça suya bırakılırsa çatlama önlenebilir. Bu yöntem sayesinde yumurta, suyla hemen temas etmeyeceği için çatlama gerçekleşmez. Yumurtanın dibe hızla vurarak çatlaması da önlenir.
- Yumurtanın yuvarlak ucunda bir toplu iğne yardımıyla küçük bir delik açılırsa ısınan yumurta akı rahatça genleşebilir. Açılan delik, kabuğun çatlamasını önler.

Haşlanmış yumurtanın kabuğunun kolay soyulması için yapılması gerekenler şunlardır:

- Haşlama suyuna bir miktar tuz, kabartma tozu veya sirke ilave edilirse yumurta kabuğu kolayca soyulabilir.
- Haşlanmış yumurta, pişme süresi dolduktan hemen sonra soğuk suya daldırılarak soğutulursa yumurtanın kabuğu kolay soyulur.

Görsel 6.7: Yumurtanın çatlamasını önlemek için yapılması gerekenler

Yumurta ile temas eden ellerinizi her zaman yıkayınız. Kullandığınız yumurtalar, taze ve oda sıcaklığında olmalıdır; çatlak, kirli olmamalıdır.

Yumurtayı kaynatırken ve yumurtanın pişme süresi ayarlanırken dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Haşlama kabı, dar ve derin bir kap olmalı; su, yumurtaların üzerine çıkmalıdır.
- Haşlama suyu, kaynar derecede olmalıdır. Yumurta, kaynar suya konulduktan sonra süre tutulmalı ve süre dolduktan sonra hemen soğutulmalıdır. Yumurtanın istenilen kıvamı, yumurta bu şekilde pişirildiği zaman tutturulabilir.

PÜF NOKTASI

Yiyecek içecek sektöründe dakika ayarlı yumurta haşlama makineleri kullanılmaktadır.

2. 1. 2. 1. Rafadan Yumurta Haşlama ve Rafadan Yumurtaların Kullanıldığı Yerler

Rafadan yumurta, menü kartlarında oeufs a la coques (öf alakok) veya eggs cooked in the shell (egz kukid in dı şel) şeklinde yazılır. Yumurtanın büyüklüğüne göre değişmekle beraber rafadan yumurta, 3-5 dakikada haşlanır.

Rafadan yumurta, 3 ayrı yöntemle pişirilebilir:

Birinci Yöntem: Yumurta, kaynayan suya konur ve bir dakika kaynatılır. Ocak kapatılır ve yumurta, 3 dakika daha kaynar suyun içinde bekletilir ve servis yapılır.

İkinci Yöntem: Yumurta, pişme kabına konur ve üzerine soğuk su eklenir. Su kaynamaya başlayınca ocak kapatılır, yumurta soğutulur ve servis yapılır.

Üçüncü Yöntem: Yumurta, buhar tenceresinde 3 dakika pişirilir; soğutulur ve servis yapılır.

Rafadan yumurta, kahvaltılarda verilir. Kabuğuyla beraber bir yumurtalık içinde ve çeşitli garnitürlerle de servis yapılabilir (Görsel 6.8).

Görsel 6.8: Rafadan yumurta

2. 1. 2. 2. Kayısı Kıvamlı Yumurta Haşlama ve Kayısı Kıvamlı Yumurtanın Kullanıldığı Yerler

Orta, yumuşak kıvamlı pişmiş yumurtalara **kayısı kıvamlı yumurta** denir (Görsel 6.9). Menü kartlarında oeufs mollets (öfs molet) veya soft cooked eggs (soft kukt egz) şeklinde yazılır. Yumurtalar; 6-7 dakika kaynatılır, süre dolunca akan suyun altında soğutulur, dikkatlice parçalamadan soyulur. Soyulmuş yumurtalar, çok soğumuşsa sıcak su içinde tutularak ısıtılır ve servis yapılır.

Genellikle kahvaltı tabağında kızarmış tost ekmeği, yeşilliklerle, domates sosu gibi soslarla servis yapılır.

2. 1. 3. 3. Katı Yumurta Haşlama ve Katı Yumurtanın Kullanıldığı Yerler

Katı pişmiş yumurtalara **lop yumurta** denir (Görsel 6.10, 6.11, 6.12). Menü kartlarında; oeufs durs (öf dür) veya hard cooked eggs (hard kukıd egz) şeklinde yazılır.

Servis şekli olarak öncelikle kahvaltılarda kullanılır. Bunun dışında ordövr ve salatalarda da yaygın olarak kullanılır.

Sağlıklı bir pişirme için yumurtalar, en fazla 8-11 dakika haşlanmalıdır. 12 dakikadan fazla haşlanan yumurtaların sarısının etrafında gri veya yeşilimsi bir tabaka oluşur. Bu tabaka, demir sülfür (fes) oluşumudur. **Demir sülfür**, yumurta sarısındaki demir ve proteinin oluşturduğu bir bileşiktir (Görsel 6.13). Bu şekilde pişen yumurtalarda tat ve koku değişir.

Görsel 6.9: Kayısı kıvamlı yumurta

Görsel 6.10: Katıya yakın haşlanmış yurta

Görsel 6.11: Katı yumurta

Görsel 6.12: Tam katı pişmiş-yumurta

Görsel 6.13: Demir sülfür halkası oluşmuş yumurta

Yumurtalar, 12 dakikadan fazla haşlanırsa yumurtada demir sülfür halkası oluşur.

2.1.3. Poché [Poşe (Kabuksuz)] Yumurta Haşlama

Yumurtaların teknik olarak kaynar derecedeki suda, kabuksuz olarak haşlanmasına **poché yumurta** denir.

2. 1. 3. 1. Poché Yumurta Hazırlama İlkeleri

- Poché şeklinde pişirilecek yumurtalar, çok taze olmalıdır.
- Su, bol fakat haşlama kabı, sığ olmalıdır (Yüksek kenarlı bir tepsi uygun olur.).
- Su, kaynama derecesinde olmalı fakat kaynamamalıdır.
- Poché yumurta pişirmek için haşlama suyuna sirke eklenmelidir.
- Yumurta, kaynar suda 3-4 dakika pişirilmelidir. Yumurtanın akının pişmiş fakat sarısının pişmemiş olması gerekir.
- Yumurtalar, aralıklı olmalı ve üst üste gelmemelidir.

Poché yumurta, şu iki yöntemle pişirilir:

Birinci Yöntem: Ocağın altı açılır ve sirkeli su kaynayınca ocak kısılarak kaynama hareketi durdurulur (İstenirse suyu kaşıkla aynı yönde karıştırırak girdap hareketi oluşturulabilir.). Yumurta, bir kâseye kırılır; yavaşça, yakın mesafeden kaynayan sirkeli suya bırakılır. 3-4 dakika sonra yumurta, bir kevgir yardımıyla sudan alınır. Yumurta, sirke kokusunun gitmesi ve pişmenin durması için soğuk suya daldırılır. Saçaklı kısımlar oluşmuşsa kesilip ayrılır. Yumurta, kullanılıncaya kadar bu suda bekletilebilir. Yumurta, kâğıt havlu ile kurulanır ve istenilen yerde kullanılır.

İkinci Yöntem: Bu yöntemde haşlama suyuna sirke koymaya gerek yoktur. Bir kâsenin içine ince, şeffaf naylon poşet serilir. Poşet, sıvı yağ ile yağlanır; içine yumurta kırılır. Poşetin ağzı toplanarak kapatılır. Yumurtanın olduğu kısım, poşetin ucundan tutularak suya daldırılır. Birinci yöntemdeki gibi 3-4 dakika haşlanır, soğuk suya daldırılarak soğutulur. Pişen yumurtanın poşeti açılır ve yumurta, istenilen yerde kullanılır. Bu yöntem, yumurta taze değilse yumurtanın dağılmadan pişmesini sağlar.

2. 1. 3. 2. Poché Yumurtanın Kullanıldığı Yerler

- Kahvaltılarda, tost ekmeği ile servis yapılabilir.
- Enginar gibi sebzelerin üzerine çevrilerek servis yapılabilir.
- Kokotların içine krema, jambon, beyaz et vb. eklenerek değişik lezzetler elde edilebilir.
- Sote edilmiş sebzelerin (mantar, ıspanak vb.) üzerine konularak ıspanaklı göz yumurta gibi yemekler hazırlanabilir.
- Graten kabı içinde, beşamel sos ve kaşar peyniri rendesi ile yumurtanın üzeri kızartılarak "oeufs poché au graten (öf poşe o graten)" hazırlanıp servis edilebilir.
- Yumurtanın üstüne sarımsaklı yoğurt konularak Türk mutfağına ait bir yemek çeşidi olan çılbır hazırlanabilir.

Yumurtalar çok kirli ise kullanmadan hemen önce yumurtaları yıkayabilirsiniz. Yıkanmış yumurtayı bekletmeyiniz, depolamayınız, hemen kullanınız.

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 80
KONU	KABUKLU YUMURTA HAŞLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: RAFADAN, KAYISI KIVAMLI VE KATI YUMURTA HAŞLAMA

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Araçları (tabak, bıçak, küvet, bardak, kevgir, yumurta, çapı dar ve derin haşlama tenceresi) hazırlayınız.
2. Gereçleri (10 adet yumurta, su, tuz, sirke, kabartma tozu) hazırlayınız.
3. Tencereye 2 litre su koyunuz ve ocağın altını açarak suyu kaynamaya bırakınız.
4. Su, kaynamaya başlayınca yumurtaları bir mutfak bezinin içine veya tel sepete yerleştirerek kaynar suya yavaşça daldırınız. Su kaynamaya başlayınca saate bakınız.
5. Kaynama hareketini gördükten sonra hızlı kaynamayı önlemek için ocağı hafifçe kısınız.
6. Kaynama başladıktan 3-4 dakika sonra yumurtaların üçünü, kaynar sudan bir kevgir yardımı ile çıkarınız. Yumurtaları soğuk suya daldırınız.
7. 6-7 dakika sonra yumurtaların diğer üçünü, kaynar sudan bir kevgir yardımı ile çıkarınız. Yumurtaları soğuk suya daldırınız.
8. 9-10 dakika sonra son 4 yumurtayı kaynar sudan bir kevgir yardımı ile çıkarınız. Yumurtaları soğuk suya daldırınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23433

ÖNERİLER

1. Yumurtayı pişireceğiniz yönteme (kaynar suda haşlama yöntemi) karar veriniz.
2. Oda sıcaklığına gelinceye kadar yumurtaları bekletiniz.
3. Eğer yumurtalar kirli ise kullanmadan hemen önce yumurtaları yıkayabilirsiniz.
4. Kaynama süresi dolan yumurtaları soğuk su dolu küvete bırakarak yumurtaların soğumasını sağlayınız.
5. Yumurtaları henüz ılıkken soğuk sudan çıkarınız. Ilıkken servis yapınız.
6. Yumurtaları asla 12 dakikadan fazla haşlamayınız.

Görsel 6.14: 3, 5, 8, 10, 12,15 dakika pişirilmiş yumurtalar

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 81
KONU	KABUKLU YUMURTA HAŞLAMA	SÜRE 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: RAFADAN YUMURTAYI SERVİSE HAZIRLAMA

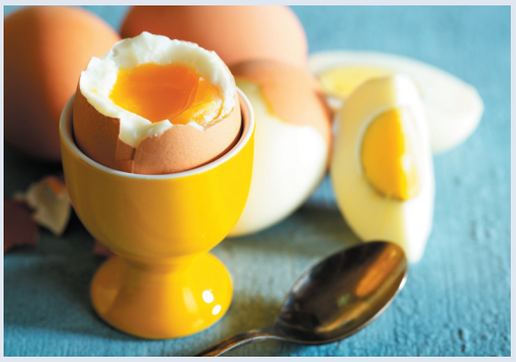
İŞLEM BASAMAKLARI

1. Araçları (yumurtalık, kahvaltı servisi tabakları) hazırlayınız.
2. Gereçleri (rafadan yumurtalar, tost ekmeği, domates, yeşillikler, salam, sosis gibi soğuk şarküteri ürünleri, çeşitli peynirlerden bir veya birkaçı) hazırlayınız.
3. Rafadan yumurtayı geleneksel yumurtalık ile servise hazırlayınız.
4. Rafadan yumurtayı farklı malzemelerle servise hazırlayınız.

Görsel 6.15: Rafadan yumurta servisi

ÖNERİLER

1. Rafadan yumurtaları, tost ekmeği, domates, yeşillikler, salam, sosis gibi soğuk şarküteri ürünlerini, çeşitli peynirlerden bir veya birkaçını hazırlayınız.
2. Rafadan yumurtayı geleneksel yumurtalık, peçete ve tatlı kaşığı eşliğinde servise hazırlayınız (Görsel 6.15, 6.16).



Görsel 6.16: Rafadan yumurtanın geleneksel yumurtalık ile servisi

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23435

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 82
KONU	KABUKLU YUMURTA HAŞLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KAYISI KIVAMLI YUMURTAYI SERVİSE HAZIRLAMA

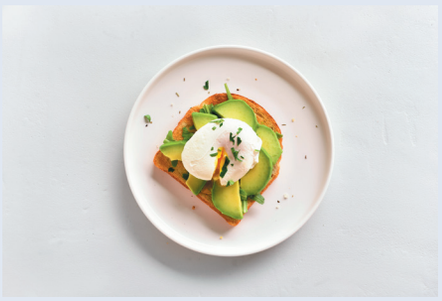
İŞLEM BASAMAKLARI

1. Servis araçlarını (yumurtalık, kahvaltı servis ve sunum tabakları) hazırlayınız.
2. Gereçleri (kayısı kıvamlı -5 dakikalık- yumurtalar, tost ekmeği, domates, yeşillikler, salam, sosis gibi soğuk şarküteri ürünleri, çeşitli peynirlerin bir veya birkaçı) hazırlayınız.
3. Yumurtanın kabuğunu dikkatlice soyunuz, kızarmış tost ekmeğinin üzerine tereyağı sürünüz.
4. Kayısı kıvamlı yumurtayı tost ekmeğinin üzerine yatırınız. Yumurtayı ortadan hafifçe keserek sarısının görünmesi sağlayınız. Yumurta sıcakken servis yapınız (Görsel 6.18, 6.19).
5. Sote edilmiş sebzeler eşliğinde yumurtayı servise hazırlayınız.

Görsel 6.17: Yeşil salata üzerinde kayısı kıvamında yumurta servisi

ÖNERİLER

1. Kabuğunu soyarken yumurtanın parçalanmamasına dikkat ediniz.
2. Kayısı kıvamlı yumurtalar; taze yeşillikler üzerinde, sote edilmiş sebzeler yatağında veya enginar çanağı içinde servis yapılabilir (Görsel 6.17).
3. Kayısı kıvamlı yumurtalar, kahvaltılarda verilebileceği gibi düzenlenmiş sebzelerle birlikte başlangıç yemeği olarak da verilebilir.



Görsel 6.18: Tost ekmeği ve avakodo üzerine kayısı kıvamında yumurta

Görsel 6.19: Tost ekmeği üzerinde kayısı kıvamında yumurta servisi

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23436

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 83
KONU	KABUKLU YUMURTA HAŞLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KATI (LOP) YUMURTAYI SERVİSE HAZIRLAMA

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Servis araçlarını (yumurtalık, kahvaltı servis tabakları, sunum tabakları) hazırlayınız.
2. Gereçleri (katı haşlanmış -lop- yumurtalar, tost ekmeği, domates, yeşillikler, salam, sosis gibi soğuk şarküteri ürünleri, çeşitli peynirlerin bir veya birkaçı) hazırlayınız.
3. Katı yumurtayı servise hazırlayınız.
4. Yumurta dolması hazırlayınız (Görsel 6.21).
5. Katı haşlanmış yumurta ile salata hazırlayınız (Görsel 6.22).
6. Katı yumurtayla sandviç hazırlayınız (Görsel 6.23).

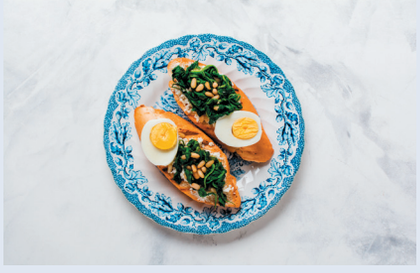
Görsel 6.20: Kahvaltılık lop yumurta servisi

Görsel 6.21: Katı yumurta hazırlanmış yumurta dolması [Oeufs farci (öf farsi)]

ÖNERİLER

1. Katı pişmiş yumurtalar, kahvaltıda genellikle kabuğuyla servis edilir. Konuk, yumurtasının kabuğunu kendisi soyarak yer.
2. Katı şekilde haşlanan yumurtayı yumurtalıkla veya kuver tabağında servis yapınız (Görsel 6.20).

Görsel 6.22: Katı haşlanmış yumurta ile hazırlanmış salata



Görsel 6.23: Katı haşlanmış yumurta ile hazırlanmış sandviç

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23437

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 84
KONU	KABUKSUZ POCHÉ YUMURTA HAŞLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: POCHÈ YÖNTEMİ İLE YUMURTA HAŞLAMA

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Araçları (tabak, bıçak, küvet, kevgir, yumurta haşlama kabı, kâğıt havlu, streç film, kâse) hazırlayınız.
2. Gereçleri hazırlayınız.
3. Pochè yumurta hazırlamak için tencerenin içine 10 adet yumurta için 2 litre su koyunuz. 20 g (1 çorba kaşığı) sirke, 10 g (1 çay kaşığı) tuz ekleyiniz.
4. Tencereyi ocağa koyarak su, sirke ve tuz karışımını kaynatınız.
5. Ateşi kısarak kaynamanın durmasını sağlayınız.
6. Yumurtayı bir kâseye kırınız.
7. Yumurtayı yavaşça kaynama derecesindeki suya aktarınız.
8. Yumurtayı 3-4 dakika pişiriniz.
9. Yumurtayı kevgir yardımı ile dikkatlice sıcak sudan çıkarınız (Görsel 6.24), soğuk suya bırakınız (Bu işlem, yumurtada pişmenin durmasını ve sirke kokusunun gitmesini sağlar.).
10. Yumurtanın saçaklı kısımları oluşmuşsa kesip ayırınız. Yumurtayı istediğiniz yerde kullanınız.

ÖNERİLER

1. Yumurta haşlamak için yüksek kenarlı tepsi kullanınız.
2. Yumurtalar, taze ve oda sıcaklığında olmalı; çatlak ve kirli olmamalıdır. Yumurtaya temas ettikten sonra ellerinizi yıkayınız.
3. Yumurtayı bir kâseye kırınız ve yumurtanın tazeliğini kontrol ediniz. Eğer yumurtanın içine kabuk düşmüşse bir başka kabuk parçası ile düşen kabuğu çıkarınız.
4. Kaynatılacak suya tuz ve sirke koyulmasının amacı, yumurtalara beyazlık kazandırmak ve yumurta akının dağılmasını önlemektir.
5. Yumurtayı tek elle tutarken kabuğu çatlatmak için düz bir yüzeye vurunuz. Her iki başparmağınızı kullanarak yumurtanın kabuğunu ayırınız.
6. Yumurtayı tenceredeki kaynayan suya koyarken kâseyi mümkün olduğu kadar suya yakın tutunuz.
7. Yumurta kaynatılmamalıdır, kaynatılırsa parçalanır ve dağılır. Yumurta akının pişmesi, sarısının yumuşak kalması gerekir.
8. Diğer yumurtalara da aynı işlemi uygulayınız.

Görsel 6.24: Pochê yumurta hazırlama

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23438

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 85
KONU	KABUKSUZ POCHÉ YUMURTA HAŞLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: POŞET İÇİNDE POCHÉ YUMURTA

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Araçları (tabak, bıçak, küvet, kevgir, yumurta haşlama kabı, kâğıt havlu, streç film, kâse) hazırlayınız.
2. Gereçleri (yumurta, su, tuz, sirke ve sıvı yağ) hazırlayınız.
3. Pochè yumurta (Görsel 6.25, 6.26, 6.27) hazırlamak için yayvan bir tencerede poché suyu hazırlayınız.
4. Bir kâsenin içine ince, şeffaf naylon poşet seriniz ve poşetin iç kısmını sıvı yağ ile yağlayınız.
5. Poşetin içine kırılmış yumurtayı boşaltınız ve poşetin ağzını toplayarak kapatınız.
6. Poşetin ucundan tutarak yumurtanın olduğu kısmı kaynar derecedeki poché suyuna daldırınız. Birinci yöntemdeki gibi 3-4 dakika haşlayınız.
7. Pişen yumurtaları sıcak sudan çıkarınız ve hemen soğuk suya daldırarak soğutunuz. Pişen yumurtanın poşetini açınız ve servis yapınız.

Görsel 6.25: Pochê yumurta

ÖNERİLER

1. Yumurta haşlamak için yüksek kenarlı tepsi kullanınız.
2. Bu yöntemde haşlama suyuna sirke koymaya gerek yoktur.

Görsel 6.26: Benedickt usulü pochê yumurta

Görsel 6.27: Çılbır (sarmısaklı yoğurt üzerinde poché yumurta)

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23439

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

2.2. Sahanda Yumurta Pişirme

Sahanda yumurta veya **göz yumurta** [oeufs sur le plat (öf sur la pla)], bir veya daha fazla yumurtanın kırılıp tavada kızartılmasıyla yapılan bir pişirme şeklidir. Sahanda yumurta, genellikle kahvaltıda tüketilir. Sahanda yumurtanın pişirilmesi sırasında yumurtanın sarısının dağılmaması gerekir. Genellikle sade yapılır ama sucuklu, mantarlı, biberli, domatesli vb. şekillerde de hazırlanabilir.

Yumurtalar; iki kulplu bakır, çelik veya porselen, tek porsiyonluk tavalar içinde pişirilir ve pişirildiği tava ile servis yapılabilir. Kahvaltılarda iki yumurta, bir porsiyon olarak kabul edilir.

2.2.1. Sahanda Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurtalar, oda sıcaklığında olmalıdır.
- Sahanda yumurta, her zaman taze yumurta ile yapılmalıdır.
- Yumurta, konuk sipariş ettiği zaman taze ve sıcak olarak hazırlanmalıdır. Yumurtanın servisi, hemen yapılmalıdır.
- Sahanda yumurta, garnitürlü yapılacaksa önce garnitür hazırlanmalı; sonra yumurta, garnitürlerle pişirilmelidir.
- Yumurta tavaya konulmadan önce tuz, yumurtanın akına veya tereyağına atılmalıdır. Yumurta sarısının üzerine tuz atılmaz. Bu hem görünümü bozar hem de yumurta sarılarını patlatabilir.
- Konuklar, yumurtayı iki ayrı şekilde isteyebilir. Servis elemanına "sunny side up (sani sayd ap)" veya "turn over (törn ovır)" ifadelerini kullanırlar. Servis elemanı, konuğun isteğini aşçıya iletir ve aşçı, bu isteğe göre yumurtayı pişirir.

2.2.2. Sahanda Yumurta Pişirme ve Servise Sunma Şekilleri

Sahanda yumurta, konuğun isteğine bağlı olarak iki şekilde pişirilir. Bunlar, "sunny side up (güneşli tarafı yukarı)" ve "turn over (devirerek, alt üst ederek)" pişirmedir.

2. 2. 2. 1. Sunny Side Up Şeklinde Pişirme

Yumurtanın akının pişirilerek yumurta sarısının çiğ ve parlak bir şekilde bırakılmasına **sunny side up** (güneşli tarafı yukarı) denir (Görsel 6.28).

Görsel 6.28: Sahanda yumurta [oeufs sur le plat (öf sur la pla)] ve sunny side up

2. 2. 2. 2. Turn Over Şeklinde Pişirme

Yumurtanın akı pişmek üzereyken yumurta sarısı dağılmayacak şekilde tavaya konur. Yumurtanın beyazı pişmeye başladığında spatula ile pişen taraf üste gelecek şekilde yumurta ters çevrilir. Diğer yüzeyi de pişirilir. Bu işleme **turn over** (devirerek, altüst ederek) denir (Görsel 6.29).

Görsel 6.29: Sahanda turn over yumurta

2. 2. 2. 3. Sahanda Yumurtayı Servise Sunma Şekilleri

- Sahanda yumurta, sıcak kahvaltı tabağı ile servis yapılabilir.
- Sahanda yumurta; domates, salatalık, maydanoz, peynir, salam gibi ürünlerle servis yapılabilir.
- Doğrudan hazırlandığı tava ile servis yapılabilir. Kullanılacak tavalar, bakır malzemeden yapılmışsa kalaylı; çelik, yapışmaz veya granit malzemeden yapılmışsa çizilmemiş olmalıdır.
- Sahanda yumurta; sucuk, pastırma, kıyma, peynir, bacon (beykın) ve jambon ile hazırlanabilir (Görsel 6.30).

Görsel 6.30: Pastırmalı sahanda yumurta

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 86
KONU	SAHANDA YUMURTA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SAHANDA YUMURTA

KULLANILAN MALZEMELER

(2 kişilik)

Araçlar: Tabak, bıçak, küvet, kevgir, yumurta sahanı, kâğıt havlu, servis tabağı, 3-4 adet kâse, fırça, ahşap veya slikon spatula.

Gereçler: 4 adet yumurta, su, tuz, sirke, sıvı yağ, tereyağı.

Not: Sahanda yumurta; sucuk, pastırma, kıyma, peynir, bacon (beykın) ve jambonlu olarak hazırlanabilir.

Not: Yumurta sarısı; yumuşak yani az pişmiş, orta sert veya çok pişmiş yani sert kıvamda olabilir. Kıvam, konuğun isteğine bağlıdır.

Görsel 6.31: Sahanda yumurta servisi

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23440

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tavayı hazırlayınız.
2. Tavayı orta ateşte ısıtınız. Tavaya bir damla su damlatınız, cızırdıyorsa tava hazırdır. Sıcak tavaya bir çorba kaşığı sıvı yağ veya tereyağı ekleyiniz ve eritiniz (Tereyağına tuz serpebilirsiniz.).
3. Yumurtayı bir kâseye kırınız ve yumurtanın tazeliğini kontrol ediniz. Yumurtayı kâseden tavaya yavaşça aktarınız.
4. Sunny side up yumurta yapmak için yumurtanın beyazı sertleşinceye ve yumurta sarısı yumuşak kalıncaya kadar pişiriniz. Beyazlar, merkezde akıntılı görünüyorsa tavaya bir kapak kapatınız ve bir dakika daha pişiriniz.
5. Turn over yumurta yapmak için yumurtanın beyazı, istenilen kıvamda piştiği zaman yumurtayı spatula ile dikkatlice çeviriniz.
6. Yumurtanın beyazı, tamamen pişinceye kadar tavayı hafifçe sallamaya devam ediniz. Yumurta sarısının yumuşak kalmasına dikkat ediniz.
7. Yumurtayı pişirdiğiniz tava (sahan) ile servis yapabilirsiniz (Görsel 6.31).

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

2.3. Çırpılarak Kahvaltılık Yumurta Pişirme Çeşitleri

Kâsede çırpılıp tavaya boşaltılarak iki şekilde yumurta hazırlanır:

1. Omlet
2. Çırpılarak veya karıştırılarak pişmiş yumurta [oeufs brouillès-scrambled eggs (öf brüye-skrambled eg)]

2.3.1. Omletlerin Menüdeki Yeri

Omlet, Fransız mutfağından dünya mutfağına kazandırılmış bir yiyecektir. Kahvaltı veya çeşitli menülerde sıcak hors'd oeuvre (ordövr) olarak verilebilen bir yumurta yemeğidir. Menüde çorbalardan sonra, et ve deniz ürünlerinden önce yer alır. Omlet, kahvaltıda verilecekse 2 adet yumurtadan; hors'd oeuvre olarak verilecekse 3 adet yumurtadan hazırlanmalıdır.

Omlet, bir kâsede akı ve sarısı karışana kadar çırpılmış yumurtanın kızgın tavadaki sıvı yağ, tereyağı veya margarin ile düz bir plaka şeklinde pişirilmesiyle hazırlanır. Et, peynir veya sebzeler ile çeşitlendirilir.

2. 3. 1. 1. Omlet Hazırlama ve Sunum Çeşitleri

İyi bir omlet yapabilmek için dikkat edilmesi gereken kurallar şunlardır:

- Yumurta, daima taze olmalıdır.
- Omlet yapımında kullanılacak yumurtalar, çukur bir kâsede ak ve sarıları karışıp köpük oluncaya kadar çırpılmalıdır.
- Hazırlanan yumurtalar, en fazla 10 dakika içinde pişirilmelidir.
- Omlet tavası, kuru ve temiz olmalıdır. Tavanın çapı, yumurta sayısı ile orantılı olmalıdır. Omlet yapımında 15-20 cm çapındaki tavalar uygundur. Tavaya bir seferde konulacak yumurta sayısı, en fazla 3 adet olmalıdır.
- Omletin tuzu, pişeceği zaman konmalıdır.
- Yumurtanın tavaya yapışmaması için yağ, iyice kızdırılmalıdır. Omlet; yumuşak, kabarık, pembe renkte, iyi pişmiş ve düzgün şekilli olmalıdır.
- Eğer omlet sipariş eden konuk; omletin iç kısmının az pişmesini, yumuşak kalmasını isterse ocağın altı açılarak omletin dış yüzeyi, hızlıca kızartılır ve omlet, fazla sertleşmeden katlanır. Bu pişirme şekline **baveuse** (bavöz) denir ve bu omlet şekli, konuğun isteğine göre hazırlanır.
- Garnitürler, yumurtaların içine konularak yumurta ile beraber pişirilebileceği gibi pişirilen omletin arası veya yanına da konularak servis yapılabilir. Omlet, daima sıcak olarak servis yapılır.

Omlet, şu şekillerde servise sunulur:

- Pişen omlet, doğrudan doğruya ikiye katlanıp sıcak olarak tabağa çevrilir. Karşılıklı iki kenarı içe doğru kıvrılıp mekik veya rulo şekli verilir. **Flat omelette** (flet omlet); düz, iki tarafı da pişirilen omlet şeklidir (Görsel 6.32).
- Omletler, her zaman garnitür ve süslemeler yapılarak servis yapılmalıdır. Aşırı süslemeden de kaçınılmalıdır.
- Omletler; sebze, mantar, sucuk, pastırma, kıyma, peynir, bacon (beykın) ve jambon gibi malzemelerle hazırlanarak sebzeli omlet, mantarlı omlet vb. şekillerde servise sunulabilir (Görsel 6.33).

Görsel 6.32: İkiye katlanmış sade omlet

Görsel 6.33: Mantarlı düz omlet

2. 3. 1. 2. Çırpılarak veya Karıştırılarak Pişmiş Yumurta [Oeufs Brouillès - Scrambled Eggs (Öf Brüye-Skrambled Eg)] Hazırlama Tekniği

Çırpılmış yumurtalar, kâseye kırıldıktan sonra tereyağı eklenmiş bir tava içine aktarılıp düşük ısıda yavaş yavaş karıştırılarak pişirilir. Bu yumurta pişirme yöntemini kısaca, omletlerin "şekillendirilmemiş veya karışmış hâli" olarak açıklayabiliriz (Görsel 6.34). Kahvaltıda en çok verilen yumurta çeşitlerinden biridir. Bir porsiyon için üç yumurta kullanılır.

Yumurta, pişirilir pişirilmez sıcak olarak hemen servis yapılmalıdır.

2. 3. 1. 3. Çırpılarak veya Karıştırılarak Pişmiş Yumurta [Oeufs Brouillès-Scrambled Eggs (Öf Brüye-Skrambled Eg)] Sunum Çeşitleri

- Tabağa yayılmayacak şekilde toplu hâlde servis yapılır.
- Çeşitlendirilmek istenirse türüne göre önceden sote edilmiş sebze, et vb. ile karıştırılarak pişirilebilir veya bunların yanında servis yapılabilir.
- Peynirli, mantarli, jambonlu, yeşillikli, patatesli, domatesli çeşitleri hazırlanabilir. Türk mutfağındaki menemen, bir scrambled egg çeşididir (Görsel 6.35).

Görsel 6.34: Scrambled egg (oeufs brouillès)

Görsel 6.35: Scrambled egg ve menemen [oeufs brouillès ala Turgue (öf brüye ala Turka)]

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Farklı yumurta pişirme ve sunum şekillerini araştırınız. Atölyede bu sunum şekillerini uygulayarak sonuçları arkadaşlarınız ile paylaşınız.

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 87
KONU	OMLET PİŞİRME	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: OMLET ÇEŞİTLERİNİ HAZIRLAMA VE SERVİS YAPMA

KULLANILAN MALZEMELER *(1 kişilik)*

Araçlar: Tabak, bıçak, küvet, kevgir, yumurta tavası, kâğıt havlu, servis tabağı, kâse, ahşap veya slikon spatula, çatal veya çırpma teli.

Gereçler: 2 adet yumurta, su, tuz, karabiber, tereyağı (İsteğe bağlı omlet çeşitleri hazırlamak için maydanoz, dereotu, cherry domates, jambon, sosis, salam, bacon, sucuk, pastırma vb. kullanılabilir.).

Görsel 6.36: Rulo (üçe katlanmış) omlet sunumu

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Et, mantar, soğan, biber, sebze, peynir, dilimlenmiş çiğ domates, taze soğan ve taze ot gibi sebzeleri önceden pişiriniz.
2. Yumurtalarınızı bir kâseye kırınız ve yumurtalara bir miktar su ekleyiniz (Sudaki buhar, omleti hafif ve kabarık hâle getirir.). Yumurta akı ve sarısını tamamen karışıncaya kadar çatalla çırpınız.
3. Tavayı orta ateşte ısıtınız, tereyağını tavaya koyunuz.
4. Eriyen tereyağındaki köpük azaldığında yumurtayı tavaya dökünüz.
5. Tavayı sağa sola yatırarak yumurtaların kenarlara yayılmasını, tavayı kaplamasını sağlayınız.
6. Spatula kullanarak yumurtaları dört taraftan da merkeze çekiniz.
7. İsterseniz omletin içine önceden hazırladığınız harcı bu aşamada çizgi hâlinde ekleyiniz. Omleti aşırı doldurmayınız.
8. Omlete tuz, karabiber ekleyiniz.
9. Omletin üçte birini katlamak için tavayı eğiniz. Tavayı biraz daha döndürerek omletin katlanmış tarafı aşağı bakacak şekilde omleti tabağa alınız. Omleti sıcakken hemen servis yapınız (Görsel 6.36).

Omlet Servisi: Hazırlanan omleti büyük servis tabağı ile sıcak olarak konuk masasına getiririz. Masadaki kahvaltı tabak ve bıçağını sola çekiniz. Konuğun sağından omlet tabağını servis yapınız (Kuvere büyük boy çatal, bıçak veya sadece büyük çatal ilave ediniz.).

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23441

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 88
KONU	SCRAMBLED EGG	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SCRAMBLED EGG (OEUFS BRUOILLÈS) HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER *(1 kişilik)*

Araçlar: Tabak, bıçak, küvet, kevgir, yumurta tavası, kâğıt havlu, tereyağı, servis tabağı, servis takımları, 3-4 adet kâse, ahşap veya slikon spatula, çatal veya çırpma teli.
Gereçler: 3 adet yumurta, su, tuz, tereyağı, krema, süt.

Not: Yumurta çeşitlerini hazırlamak için maydanoz, dereotu, cherry (çeri) domates, jambon, sosis, salam, bacon, sucuk, pastırma vb. ürünlerden bir tanesini kullanınız.

Görsel 6.37: Çırpılmış yumurtanın tavada karıştıralarak hazırlanması

Görsel 6.38: Scrambled egg (oeufs bruoilles) hazırlama aşamaları

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Araç gereçleri hazırlayınız.
2. Scrambled egg çeşitleri (Görsel 6.38) hazırlamak için maydanoz, dereotu, cherry (çeri) domates, jambon, sosis, salam, bacon, sucuk, pastırma, vb. önceden hazırlayınız.
3. Et, mantar, soğan, biber, sebze, dilim çiğ domates, taze soğan ve taze ot gibi sebzeleri kullanacaksanız önceden pişiriniz.
4. Yumurtaları kâseye kırınız, yumurtalar tamamen karışana kadar çırpınız.
5. Üç yumurta için bir tatlı kaşığı su, bir çorba kaşığı süt veya kremayı kâseye ekleyiniz.
6. 3 yumurta için tavaya 50 g tereyağı, bir çimdik tuz ekleyiniz. Süt veya kremayı pişirme işlemine başlamadan önce ekleyebileceğiniz gibi pişmenin sonunda da ekleyip pişmeyi durdurabilirsiniz.
7. Yapışmaz bir tavayı düşük ateş üzerinde ısıtınız ve tereyağını tavaya atınız. Tereyağını eriterek tereyağının tavayı kaplamasını sağlayınız.
8. Yumurtaları dökünüz, hafifçe ısıtınız, çok kısık ateşte ağır ağır karıştırarak her tarafı eşit yumuşaklıkta kalacak şekilde pişiriniz (Görsel 6.37).
9. Yumurtalar pişmeye başlayınca isterseniz doğranmış taze ot, jambon veya peynir parçaları ekleyiniz.
10. Yumuşak kremsi kıvamdaki yumurtaları ısıtılmış servis tabağına ortaya gelecek şekilde boşaltınız. Sıcak olarak servis yapınız.
    Scrambled Egg Servisi: Omlette olduğu gibi konuğun sağından servis yapınız. Kuvere büyük boy çatal ve bıçak koyunuz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23443

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

2.4. Crèpe ve Pancake

Crèpe (krep); sulu kıvamda hazırlanan yumurtalı hamurun düz bir tavaya dökülerek ince, minik yufkalar şeklinde pişirilmesine denir. Krep hazırlamada kullanılan temel malzemeler; un, yumurta, süt ve yağdır. Süt yerine su veya ayran da kullanılabilir. Anadolu'da cızlama, akıtma, cızlak, kaşık dökmesi gibi isimlerle adlandırılan ve kolay hazırlanan hamur işidir. Buğday unu yerine karabuğday unu, mısır unu veya değişik tahıl karışımları kullanılarak da hazırlanabilir.

Krepler; genellikle içlerine reçel, bal, çikolata, krema, tatlı sos, çeşitli meyve, peynir veya sebze konularak yenir.

Hazırlanmış crèpeler, hemen kullanılmayacaksa buzdolabında kapalı olarak 2-3 gün bekletilebilir. Aralarına yağlı kâğıt veya streç film konularak ikili-üçlü paketler hâlinde sarılıp dondurulabilir.

Pancake [pankek (tava keki)]; un, yumurta, süt ve tereyağı içeren, koyu kıvamlı bir hamur ile hazırlanan, 8-10 cm çapında, yuvarlak, kalın, kabarık bir hamur işidir. Kabarmayı sağlamak için hamura karbonat, kabartma tozu gibi kabartıcılar eklenir.

2.4.1. Crèpe Hazırlama İlkeleri

- Krep hazırlamada kullanılan malzemeler, daima ölçülü olmalıdır.
- Un, elekten geçirilmelidir. Bu işlem, unun havalanmasını sağlar.
- Sıvı malzemeler (süt, yağ, yumurta), oda sıcaklığında olmalıdır.
- Hamur, özleşinceye kadar buzdolabında en az 30 dakika dinlendirilmelidir.
- Yağ, krep hamurunda ve pişirilmesinde fazla kullanılmamalıdır. Burada kullanılan yağın amacı, krepin tavaya yapışmasını önlemektir.
- Pişirilmesi aşamasında yapışmaz özelikteki bir tava iyice (190 °C) kızdırılır. Hamur, kepçe ile tavaya dökülür ve tava, hemen sağa sola çevrilerek hamurun tavayı kaplaması sağlanır. Hamurun bir tarafı piştikten sonra diğer tarafı çevrilir.
- Krepin ince dökülmüş, yumuşak ve katlanabilir olması makbüldür.

2. 4. 1. 1. Farklı Mutfak Kültürlerinde Crèpe

Krep, farklı mutfak kültürlerinde ve Türk mutfağında yörelere göre farklı isimler altında ifade edilmektedir. Krep; Fransızlar'da "crèpe (krep)", Amerikalılar'da "pancake (pankek)", Ruslar'da "blini (bilini)", daha başka kültürlerde "blintz (bilintz)" olarak adlandırır.

2. 4. 1. 2. Crèpeten Yapılan Ürünler ve Servisi

Krep; kahvaltılık olarak en çok tatlı soslarla, meyve, reçel, balla hazırlanır. Tatlı hazırlamada kullanılır. Örnek verecek olursak; **crèpe suzette** (krep süzet), şeker ve portakal suyu ile hazırlanan ünlü bir Fransız tatlısıdır. Mutfaklarımızda sıcak yemek ve antre çeşitlerini hazırlamada kullanılır. Örneğin; tavuklu bohça kebabı, dürüm, etli krep, Manisa bohça kebabı, Çin böreği gibi.

Kreplerin Servis Şekilleri:

- Düz, katlamadan içine tatlı soslar ve meyve konularak
- İçleri doldurulup üçgen katlanarak
- Rulo şeklinde sarılarak veya dilimlenerek servis yapılabilir (Görsel 6.39).

Görsel 6.39: Crèpe servisi

Servis Önerileri

1. Krepin içine reçel, bal veya çikolata sürünüz, onu üçgen veya rulo şeklinde yuvarlayıp katlayınız. Üzerine içindeki sos, reçel veya bal ile çizgiler yapınız veya üzerine sadece pudra şekeri eleyiniz. Krepin içine dilimlenmiş meyvelerden koyabilirsiniz. Bir porsiyon için en az 3 adet crèpe hazırlayınız.
2. Tuzlu krep için aynı hamuru şekersiz ve vanilyasız hazırlayınız. İçine koyacağınız peynir, lor, otlu peynir, kaşar peyniri rendesi gibi peynirler; sote edilmiş sebzeler ve somon füme gibi etler ile servis yapabilirsiniz.
3. Laktoz intoleransı olanlar için sütsüz krep hazırlanabilir. Süt yerine su kullanılabilir, bu durumda kıvamı tutturmak için un, biraz daha fazla eklenmelidir.
4. Krep hamurunu ince uçlu bir sos şişesine doldurup tavaya dantel, araba, gülen yüz gibi şekiller çizebilirsiniz.

Görsel 6.40: Krepi tava ile yukarı atarak çevirme yöntemi

SIRA SİZDE

Krep kullanılarak hazırlanan yemekleri araştırınız. Bu yemeklerden bir tanesini atölyede hazırlayınız.

2.4.2. Pancake (Pankek) Hazırlama İlkeleri ve Pancake Servisi

Pankek, krep ile benzer özellikler taşır. Her ikisi de un, yumurta ve süt ile hazırlanır. En belirgin farkları, krep hamurunun daha ince ve büyük olmasıdır.

Pankek hamuru hazırlanırken içine kabartıcı bir malzeme eklenir. Pankek hamuru, daha koyu kıvamlıdır. Tavaya 8-10 cm çapındaki parçalar hâlinde dökülür, tadı da tam bir tava kekidir. Genellikle tatlı yiyeceklerle servis yapılır (Görsel 6.41). Tuzlu olarak da tüketilebilmektedir. Pankek hazırlamada dikkat edilecek hususlar şunlardır:

- Kuru malzemeler (un ve kabartma tozu), elekten geçirilmelidir.
- Sıvı malzemeler ise (süt, yağ, yumurta) oda sıcaklığında olmalıdır.
- Sıvı malzeme (yağ, yumurta, süt) ile kuru malzemeler (un, tuz, şeker) karıştırılıp çırpılmalıdır. Karışım, 3-5 dakika oda sıcaklığında dinlendirilmelidir.
- Yapışmaz özellikte bir tava iyice ısıtılmalı (190 °C), yağ eklenmelidir. Krep tavaya yayılmalıdır.
- Hamur, tavaya kepçe ile yaklaşık 60 ml'lik daireler hâlinde dökülerek bir tarafının kızarması beklenmeli; daha sonra diğer tarafı çevrilmelidir. Hamur, hafif kabarıp her iki tarafı da pişince tavadan alınmalı ve bir kâğıt havlu üzerine çıkarılmalıdır. Tava, her seferinde yağlanmalıdır. Pankek; meyve, reçel, bal vb. ile servise hazır hâle getirilmelidir. Üst üste dizilerek, aralarına veya üstüne dolgu malzemesi konularak servisi yapılmalıdır.

Görsel 6.41: Pankek servisi

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 89
KONU	CRÈPE HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KAHVALTILIK CRÈPE

KULLANILAN MALZEMELER *(12-15 adet krep için)*

Araçlar: Tabak, bıçak, küvet, kevgir, krep tavası, çırpma teli, kâğıt havlu, doğrama tahtası, servis tabağı, 3-4 adet kâse, fırça, ahşap veya slikon spatula.

Gereçler: 5 adet yumurta, 500 ml süt, 50 ml sıvı yağ, 50 g tereyağı, 200 g un, 5 g tuz, 50 g toz şeker.

Not: İsteğe bağlı olarak reçel, bal, vanilya, pudra şekeri ve çilek, muz gibi yumuşak meyveler kullanılabilir.

Görsel 6.42: Muz dolgulu krep hazırlama

Görsel 6.43: Ispanak ve mantar dolgulu krep sarma

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Araç gereçleri hazırlayınız.
2. Yumurtayı çırpınız. Şeker, tuz, elenmiş un ve sıvı yağı iyice karıştırınız.
3. Sütü yavaş yavaş ekleyiniz. Karışımı hızlı hızlı karıştırarak homojen bir hamur hazırlayınız.
4. Hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendiriniz.
5. Tavanın pişirme yüzeyini fırça veya kâğıt havluyla hafifçe yağlayınız.
6. Tavayı ısıtınız. Tavanın ortasına ¼ su bardağı kadar hamur dökünüz.
7. Krepin yayılması için tavayı yavaşça yuvarlayınız. Pişmeye başladığında ince bir tabaka, tavaya yayılmış olmalıdır.
8. Krepin yüzeyi hafif katılaştığında çevirmeye hazırdır. Hamuru çevirme için bir spatula kullanabilirsiniz. Çevirmenin daha eğlenceli yolu, hamuru havaya atarak çevirmektir (Görsel 6.40).
9. Tavayı ocaktan alınız. Krepin tavaya yapışmasını engellemek için tavayı ileri geri sallayınız. Ardından hızlı bir hareketle tavayı yukarı ve ileri doğru çeviriniz. Havada dönen krep hamurunu yakalayınız.
10. Hamurun ikinci yüzeyi, daha çabuk pişecektir. Krepi yağlı kâğıt üzerine çeviriniz, soğumaya bırakınız.
11. İkincisini de aynı şekilde hazırlamaya başlayınız, istediğiniz yerde kullanınız.
12. Krepi meyvelerle doldurarak reçel, bal veya tatlı soslarla servise hazırlayabilirsiniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23444

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 6	YUMURTALAR	UYGULAMA YAPRAĞI 90
KONU	PANCAKE HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KAHVALTILIK PANCAKE HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER
(10-12 adet pankek için)

Araçlar: Tabak, bıçak, küvet, kevgir, krep tavası, kâğıt havlu, doğrama tahtası, servis tabağı, 3-4 adet kâse, fırça, ahşap veya slikon spatula.

Gereçler: 300 g un, 1 tatlı kaşığı kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı tuz, 500 ml süt, 2 yumurta (çırpılmış), 50 ml bitkisel yağ, 50 g tereyağı (erimiş).

Not: İsteğe bağlı olarak çikolata sos, reçel, bal, vanilya, pudra şekeri ve çilek, muz gibi yumuşak meyveler kullanılabilir.

Görsel 6.44: : Tereyağı ballı pankekler

Görsel 6.45: Servise hazır pankekler

Görsel 6.46: Soğanlı, ıspanaklı, tuzlu pankek

Görsel 6.47: Çikolatalı, ahududulu pankek

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Araç gereçleri hazırlayınız.
2. Un ve kabartma tozunu eleyiniz. Kuru malzemeleri karıştırınız.
3. Kuru malzemelerin içine yumurtayı kırınız. Sütü, erimiş tereyağını da ekleyiniz. Topakları kalmamalı, hamur iyice özleşmelidir. Kıvamı tutturduktan sonra hamuru daha fazla karıştırmayınız.
4. Hamuru oda sıcaklığında 5-10 dakika dinlendiriniz.
5. Büyük, geniş yüzeyli, düz tabanlı bir tavayı ocağa koyunuz .
6. Pişirme yüzeyini doğru sıcaklığa getiriniz. Pişirme yüzeyi, çok sıcaksa hamurunuz yanabilir. Tava, yeterince sıcak değilse pişirmek, daha uzun sürebilir; hamur yayılabilir ve hamurun şekli yuvarlak olmaz.
7. Tavaya 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı veya tereyağı koyununuz. Tüm pişirme yüzeyini yağ ile kaplayınız.
8. Yağı ısıtınız. Yağ cızırdamaya başlayıncaya kadar bekleyiniz. Sonra 60 ml'lik miktarlarda pankek hamurunu tavaya dökünüz ve bir tarafının kızarmasını bekleyiniz. Dökülen hamurlar, yayıldığında 8-10 cm çapında olmalıdır. Bu ölçüyü deneyerek tutturduğunuz ölçü kabı ile pankek yapmaya devam ediniz.
9. Her partiden sonra tavayı siliniz ve yeniden yağlayınız.
10. Kabarcıklar oluşana kadar pankekleri pişiriniz. Tava sıcaklığına ve pancakelerin büyüklüğüne bağlı olarak her iki tarafın da 30 saniye ile bir dakika arasında pişirilmeleri gerekir. Islak hamurda kabarcıklar oluşmaya başladığında hamuru ters çeviriniz.
11. Pankek hamurunun diğer yönünü de pişiriniz. Pankekleri altın rengi, kahverengi olduklarında ocaktan alınız.
12. Kalan hamurunuz ile işleme devam ediniz. Gerekirse tavaya biraz daha yağ ekleyiniz.
13. Sos, reçel, bal, meyve ve sebzelerle servise hazırlayınız (Görsel 6.44, 6.45, 6.46, 6.47).

Pankek Servisi: Kahvaltı tabağını sola alınız. Kuvere büyük boy çatal ve bıçak koyunuz. Büyük servis tabağına yerleştirilen pankek tabağını konuğun sağından masaya yerleştiriniz.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23445

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖLÇME DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Düz bir tabağa kırıldığı zaman, akı ve sarısı dağılmış ve birbirine karışmış görünümdeki yumurta, aşağıdakilerden hangisinin özelliğidir?

A) Taze yumurta
B) Oda ısısında yumurta
C) Bayat yumurta
D) Günlük yumurta
E) Gezen tavuk yumurtası

2. Aşağıdakilerden hangisi, yumurtanın saklanması ile ilgili yanlış bir uygulamadır?

A) Karanlık yerde saklanmalıdır.
B) Rutubetsiz yerde saklanmalıdır.
C) Sivri tarafı alta gelecek şekilde saklanmalıdır.
D) Önceden yıkanarak saklanmalıdır.
E) Kullanılacağı zaman yıkanmalıdır.

3. Kabuklu yumurta haşlandıktan sonra yumurta akının kabuğunun dışında pıhtılaşmış oluşu hangi durumu gösterir?

A) Yumurtanın çatlak olduğunu
B) Yumurtanın oda sıcaklığında olduğunu
C) Yumurtanın bayat olduğunu
D) Kaynatma kabının derin ve dar olduğunu
E) Kaynatma ısısının yüksek olduğunu

4. Pochè yumurta aşağıdakilerden hangisiyle tanımlanabilir?

A) Kabuklu haşlanan yumurta
B) Kabuksuz haşlanan yumurta
C) Krep olarak pişirilen yumurta
D) Çırpılarak pişirilen yumurta
E) Sebze ile pişirilen yumurta

5. Çılbır, aşağıdaki pişirme tekniklerinden hangisi ile hazırlanır?

A) Steaming
B) Graten
C) Pochè
D) Bouilli
E) Kızartma

6. Aşağıdakilerden hangisi, turn over pişirme yöntemini en iyi açıklar?

A) Yumurta aklarının dağılmadan sarının etrafından toplanması
B) Yumurta aklarının yarıya yakın pişirilmesi
C) Yumurta aklarının yarıya yakın pişirilip sarılarının patlatılmadan altüst edilerek pişirilip servis yapılması
D) Yumurtanın karıştırılıp sahanda altüst edilmesi ve servise sunulması
E) Yumurta akı ve sarısının tamamen pişirilmesi

7. Aşağıdakilerden hangisinde sunny side up pişirme yöntemini en iyi açıklar?

A) Yumurtanın karıştırılıp altüst edilerek sunumunun yapılması
B) Yumurta aklarının pişirilerek ters çevrilip sunumunun yapılması
C) Yumurta akı ve sarısının düzgün pişirilip altüst edilmeden sunumunun yapılması
D) Yumurtanın yağsız ve tuzsuz pişirilerek sunumunun yapılması
E) Yumurtanın çeşitli sebzelerle birlikte pişirilerek sunumunun yapılması

8. Aşağıdakilerden hangisi; biber, domates ve yumurta karışımı ile yapılan üründür?

A) Menemen
B) Çılbır
C) Omlet
D) Krep
E) Yumurta dolması

9. Aşağıdakilerden hangisi, krep hazırlamada <u>kullanılmaz?</u>

A) Çukur kap
B) Mikser
C) Tahta spatula
D) Çelik tencere
E) Tava

NOT: Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları veya faaliyetleri geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme birimine geçiniz.

Kolay Hamur İşleri

7.
ÖĞRENME BİRİMİ

KONULAR

- Kolay Hamur Ürünleri Hazırlama
- Hazır Ürünlerle Kolay Hamur Ürünleri Hazırlama

TEMEL KAVRAMLAR

- Basit Hamur
- Kurabiye
- Kek
- Pizza
- Poğaça
- Hazır Yufka Börekleri
- Hazır Ürün Tatlıları

Bu öğrenme biriminde şunları öğreneceksiniz:

1. Kek hazırlayarak servis yapmayı
2. Basit kurabiye hazırlayarak servis yapmayı
3. Pizza hazırlayarak servis yapmayı
4. Poğaça hazırlayarak servis yapmayı
5. Hazır yufkadan ürünler hazırlayarak servis yapmayı
6. Hazır ürünlerle çeşitli tatlılar hazırlayarak servis yapmayı

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=9514

Görsel 7.1: Hamurun un, su tuz ile yoğrularak özleştirilmesi

1. KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA

Türk mutfağının temel besini, tahıllardır. Tahıllardan da en çok kullanılanı buğdaydır. Buğday ürünlerinden ekmek, bulgur, erişte, makarna ve diğer hamur işleri (börek, kurabiye, kek, poğaça, pizza vb.) yapılır; sevilerek tüketilir.

Unun su ya da başka sıvılarla yoğrulmuş ve belli bir kıvama gelmiş hâline **hamur** denir (Görsel 7.1). Yağ, yumurta, süt, yoğurt, tuz, şeker, maya, et, sebze, baharat, meyve, kuru yemiş gibi sıvı ve katı malzemeler kullanılarak hazırlanan hamurlardan çeşitli ürünler (börek, kek, kurabiye, poğaça, simit vb.) hazırlanması, pişirilmesi işinin tamamına **hamur işleri** denir.

Hamur işleri, mutfak sanatının farklı bir dalıdır. Bu alanda pastacılık, fırıncılık, börekçilik, simitçilik, baklavacılık, ekmekçilik gibi oldukça fazla meslek ve buna bağlı olarak da işletme türemiştir. Bu meslekdeki kişiler ustalaşmışlardır. Örneğin, ticari atölyelerde yapılan bir baklavanın evde yapılması mümkün olmaz.

Ekmek, günlük tükettiğimiz bir üründür. Bunun dışındaki hamur ürünleri de neredeyse her gün tüketilir. Evlerde en az haftada bir gün hamur işi, yapılır veya dışarıdan satın alınır. Özel günlerde veya misafir ağırlarken ikram edilen pek çok hamur işi çeşidi mevcuttur.

Hamur çeşitleri, 3 gruba ayrılır:

1. **Sulu (Cıvık) Hamurlar:** Kek hamuru gibi akıcı, su miktarı fazla hamurlardır.
2. **Yumuşak Hamurlar:** Kulak memesi yumuşaklığı denilen hamurlardır. Börek ve ekmek, yumuşak hamurdan yapılır.
3. **Sert Hamurlar:** Erişte, makarna hamuru gibi su oranı azaltılmış hamurlardır.

Hamurların, hazırlanan ürünlere göre sınıflandırılması şu şekildedir:

1. Özleştirilirek yapılan hamurlar (yufka ve börek hamurları)
2. Çırpılarak yapılan hamurlar (kek, pasta hamurları)
3. Un ve yağ ile yapılan hamurlar (bisküvi, kurabiye hamurları)
4. Mayalı hamurlar (ekmek, pizza, poğaça hamuru)
5. Pişirilerek yapılan hamurlar (profiterol, tulumba tatlısı hamuru)

Mevcut hamur ürünlerinin hemen hemen hepsi, bu hamurlara değişik malzemeler eklenip hamurların şekillendirilmesi ile hazırlanır.

1.1. Basit Hamur Hazırlama

Göçebe Türk topluluklarında ekmek, genellikle basit hamurdan yapılmaktadır. Yerleşik düzene geçmeden önceki dönemde yere ateş yakıp bir düz plaka üzerinde yufkaların pişirilmesi ile mayasız ekmek yapılmaktaydı. Fırının olmadığı durumlarda da aynı yöntem kullanılmaktadır. Basit hamurla bu şekilde yapılan ekmeğe yufka (lavaş) denilmektedir. Yufka ekmeği ya da diğer adıyla lavaş, günümüzde ticari değeri olan bir ekmek çeşididir.

Yufkanın temeli; un, su ve tuz ile hazırlanan basit hamurdur. Anahtar ölçüsü ise 1 kg un, 500 g su, 20 g tuzdur. Hamurun daha iyi açılabilmesi için karışımın iyice yoğrulduktan sonra dinlendirilmesi gerekir. Yoğurma ile hamurdaki glüten (tahıldaki protein) ve tuz etkisi ile **glüten kompleksi** oluşur ve hamur açılabilir esnek yapıya ulaşır. Dinlendirme ile hamur içindeki yapısal değişim devam eder, hücre içindeki suyu bir miktar hücre dışına bırakır ve hamur yumuşar. Bu şekilde özleşme meydana gelir. Daha sonra hamurdan bezeler hazırlanır, oklava ile açılır. Bu hamur, ısıtılmış sac veya düz bir tava gibi gereçlerin üstünde pişirilir ve servis yapılır. Aynı prensiple piyasadaki hazır yufkalar, tam kurutulmadan yarı mamul bir şekilde satılmaktadır. Hazır yufkalar ile çeşitli börek ve gözlemeler hazırlanmaktadır (Görsel 7.2).

Hamur hazırlamada dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Birinci sınıf, kaliteli böreklik un kullanılmalıdır.
- Hamurun kıvamı; kulak memesi, diye tabir edilen yumuşaklıkta olmalıdır.
- Hamur, iyice özleşmeli ve açılabilir kıvamda olmalıdır.
- Hamur, iyi dinlendirilmiş olmalıdır.

PÜF NOKTASI

Hamur işlerinde un ve toz malzemeler daima elenmelidir.
Kullanılan bütün malzemeler, oda sıcaklığında olmalıdır.

Görsel 7.2: Gözleme servisi

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 91
KONU	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BASİT HAMUR HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER

Araçlar: Hamur yoğurma küveti, oklava, merdane, teflon tava veya sac, mermer tezgâh, tabak, kâse, tahta spatula.

Gereçler: Un, su, tuz, sıvı yağ (Anahtar ölçü: 1 kg un, 500 g su, 20 g tuz).
Önerilen ölçünün yarısını veya dörtte birini kullanabilirsiniz.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Ölçülü malzemeleri hazırlayınız (Örneğin; 1 kg un, 500 g su, 20 g tuz.).
2. Hamur yoğurma kabına ölçülü unu koyunuz. Unun üzerine tuzu serpiniz.
3. Suyu yavaş yavaş ekleyerek ve ortadan dışa doğru una yedirerek karıştırmaya başlayınız (Elinizle veya bir kaşık yardımıyla karıştırabilirsiniz.).
4. Unun tamamını karıştırıp hamuru altüst ederek yoğurmaya başlayınız (İlk aşamada tek el ile yoğurunuz.).
5. Hamur toparlandıktan sonra tezgahı unlayınız, tezgah üzerine hamuru alınız. Hamur elinize yapışmayacak kıvama gelinceye kadar yoğurunuz. Kıvama gelen hamuru ıslak bez altında veya üstünü streç film ile örterek 30 dakika kadar dinlendiriniz.
6. Tezgâhı unlayınız. Hamuru oklava veya merdane ile açmaya çalışınız. Yufkayı hazırlayınız.
7. Dinlenmiş hamuru bezelere ayırınız.
8. Tezgâhı unlayınız, hamuru oklava veya merdane ile açınız. Yufka hazırlayınız.
9. Kalınca bir yufka hazırlarsanız lavaş olarak kullanırsınız (Açtığınız yufkalar, önceleri düzgün olmayabilir; yufkayı zamanla daha düzgün açacaksınız.).
10. Sacı veya teflon tavayı, ocak üzerinde ısıtınız.
11. Yufkalarınızı teflon tava veya saç üzerinde pişiriniz.
12. Hazırladığınız yufkalarla dürüm, börek, lavaş ekmeği veya gözleme hazırlayabilirsiniz.

Gözleme Servisi: Kuvere büyük boy çatal ve bıçak koyunuz. Gözlemeyi büyük servis tabağına yerleştiriniz. Gözlemenin yanına uygun sebze garnitürleri yerleştiriniz. Tabağı konuğun sağından masaya yerleştiriniz. Boşları masanın sağ tarafından toplayınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23446

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

Görsel 7.3: Sade kek

1.2. Kek Hazırlama

Pastacılığın tarihine bakıldığında ilk kek benzeri ürünlerin balla yapılan tatlı ekmekler olduğu görülmektedir. Cake (kek) sözcüğü, 13. yüzyıldan itibaren İngilizler tarafından kullanılmaya başlanmıştır. 17. yüzyıldan itibaren Avrupa'da şekerin üretilmesi, modern fırınların kurulması, kalıpların geliştirilmesi ile günümüzde kullanılan modern kekler yapılmaya başlanmıştır.

Keklerin ana malzemeleri; yumurta, un ve şekerdir. Kek (Görsel 7.3), sevilerek tüketilen ve hazırlanması kolay hamur işlerindendir. İçine çeşitli meyveler, kuru yemişler, hoş koku vericiler, süt, yoğurt, kabartıcı ve yumuşatıcılar konularak çeşitlendirilir. Tatlı ve tuzlu kekler; ticari işletmelerde, evlerde ve gıda fabrikalarında üretilmektedir.

1.2.1. Kek Hamurunun Özelliği

Kek hamurunda tam bir anahtar ölçü yoktur. Kek malzemeleri; temel olarak un, yumurta, şeker ve yağdan oluşur. Basit olarak evlerde hazırlanan ve anne keki dediğimiz keklere süt, yoğurt, tereyağı, sıvı yağ, kakao, üzüm gibi malzemeler eklenerek tadı ve besin değeri artırılır.

Kek hamuru, sulu ve akıcı kıvamdadır. Hamur hazırlamada kullanılan katı malzemeler (un, kakao, toz şeker, vb.) ile sıvı malzemeler (yumurta, tereyağı, margarin, sıvı yağ, süt, yoğurt vb.) hemen hemen eşit miktarda kullanılır. Kekin pişmiş hâldeyken dokusu, yumuşak ve ufalanabilir özelliğe sahiptir. Eğer kekin biraz sert dokulu olması istenirse içine konulacak un ve diğer katı malzemelerin oranı arttırılır.

1.2.2. Kek Hamuru Çeşitleri

Angel (Encıl) Kek: Sünger ve şifon kekler, çok hafif ve gevşek dokulara sahiptir. Bu gruptaki keklerde yumurta akı ve sarısı, şeker ile ayrı ayrı çırpılır. Yumurta akları kar hâline getirilir. Sonra yumurta sarısı, daha sonra un eklenerek hamur hazırlanır. Bu kekler, çok kabardığı için yüksek kenarlı kalıplarda pişirilir. Yaş pasta hazırlamada kullanılırlar.

Pound (Paunt) Kek: Keki hazırlamada kullanılan malzemeler (un, yumurta, şeker ve tereyağı, margarin), eşit miktardadır. Özellikle Avrupa ülkelerinde bu şekilde yapılır. Kek, bütün malzemeler 1 pound ölçüsünde hazırlandığı için bu ismi almıştır.

Hazırlanışı: Önce margarin, şeker ile iyice çırpılır; sonra yumurtalar, tek tek eklenir ve karışımı çırpmaya devam edilir. En son, karışıma un elenerek eklenir ve hamur, spatulayla karıştırılır. Bu kek, yağdan dolayı sıkı, sert bir dokuya sahiptir ve çok lezzetli olur. Geç bayatlama özelliğine sahiptir.

Yağlı Kek: Önce margarin çırpılarak köpürtülür. Çırpılmış margarine sırasıyla şeker ve yumurta eklenir, hepsi çırpılır. Kabartma tozu, unun içine eklenir. Süt ile birlikte un da karışıma eklenir, hamur hafif hafif karıştırılır. Kek, özel kalıplarda 180-190 ºC'de pişirilir. Diğer keklerden daha sıkı dokuya sahiptir. Keklerde yağ oranı arttıkça kabarma düzeyi azalır. Bu kekin özelliği, kabartma tozu ile kabartılması ve yapımında süt, yoğurt gibi farklı malzemeler kullanılmasıdır.

1.2.3. Kek Hazırlamada Dikkat Edilecek Kurallar

- Kek kalıpları, fırça yardımıyla çok düzgün şekilde yağlanıp unlanmalıdır.
- Yumurtalar; çelik, cam, porselen kâselerde çırpılmalıdır.
- Fırın ısısı 180 °C'ye ayarlanmalı ve fırın, önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Bütün malzemeler (özellikle yumurtalar), taze ve oda ısısında olmalıdır.
- Un elenmiş olmalıdır. Kabartma tozu ve vanilya, una elenerek eklenmelidir.
- Kullanılacak araçlar, çok temiz ve kuru olmalıdır.
- Yumurta ve şeker çırpılmalıdır. Diğer katı malzemeler, spatula veya tahta kaşıkla altüst edilerek karışıma eklenmelidir. Aksi takdirde kabarmış olan karışım, söner ve bu durum, glüten kompleksi oluşturarak kek hamurunun elastiki bir kıvama dönüşmesine sebep olur.
- Hazırlanan kek hamuru, kalıba boşaltıldıktan sonra bekletilmeden fırına konulmalıdır.
- Kek, fırına konulduktan sonra 25 dakika fırının kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde soğuk hava, kekin üzerinde basınç yaparak çökmesine neden olur.
- Keklerin pişme süresi, ortalama 40-45 dakikadır.
- Kek hamurunun pişip pişmediği, keke bıçak veya kürdan batırılarak kontrol edilir. Bıçak veya kürdanın üzerinde hamur parçaları yoksa kekin iç kısmı pişmiştir.
- Kek, 10 dakika soğuduktan sonra kalıptan çıkartılır; ızgaraya ters çevrilerek soğumaya bırakılır. Izgara, kek hamurunun nemlenmeden soğumasını sağlar.

1.2.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler

- Kek, yumuşak dokulu olmalıdır.
- Sponge keklerde süngerimsi bir yapı olmalıdır.
- Kek, hoş kokulu ve lezzetli olmalı; hamurumsu olmamalıdır.
- Kek, homojen bir karışıma sahip olmalıdır.
- Kekin iç dokusu, muntazam olmalı ve kekin içinde büyük hava boşluğu olmamalıdır.

PÜF NOKTASI

Kek kalıbını boşluk kalmayacak şekilde margarinle iyice yağlayınız, kalıbın üzerine bolca un serpiniz. Fazla unu kalıbı ters çevirip boşaltınız. Böylece kek, kalıptan kolayca çıkabilir.

SIRA SİZDE

Kekler, içlerine eklenen malzemelere göre çeşitlendirilir. Kakaolu, havuçlu, çikolatalı, meyveli, tuzlu kekler vb. Siz de diğer kek çeşitlerini yapmayı deneyebilirsiniz.

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 92
KONU	KEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ

KULLANILAN MALZEMELER

Araçlar: Yumurta çırpma kabı, mermer tezgâh, tabak, kâse, spatula, mikser, rende, çırpma teli, kek kalıbı, ızgara.

Gereçler: 6 yumurta, 150 g şeker, 180 g un, ½ paket vanilya, 50 g tereyağı.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Gereçleri, tezgâha kullanım sırasına göre yerleştiriniz.
2. Un ve vanilyayı eleyerek hazırlayınız (Bütün malzemeler, oda sıcaklığında olmalıdır.).
3. Ayrı kâselere kırılan yumurtaların tazelik kontrolünü yapınız.
4. Kek kalıbını yağlayıp unlayınız. Fırını 180 °C'ye kadar ısıtınız.
5. Kek hamurunu hazırlamak için yumurtaları derin bir kâseye kırınız, şekeri ekleyiniz. Yumurtaları ve şekeri iyice köpürünceye kadar çırpınız.
6. Limon kabuğu rendesi, un ve vanilyayı çırpılmış yumurtalara ekleyiniz. Tahta kaşık veya bir spatula yardımıyla malzemeleri altüst ederek karışıma yediriniz.
7. Ilık tereyağını ekleyip karışıma yediriniz.
8. Kek hamurunu kek kalıbına dökünüz.
9. Kalıbı fırının orta kısmına yerleştiriniz ve keki önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz (Fırının kapağını ilk 20-25 dakika açmayınız, aksi hâlde kek çöker.). Fırından almadan önce keke sivri bir bıçak ya da kürdan batırarak kekin tamamen pişip pişmediği kontrol ediniz. Kürdanda hamur parçası yoksa kek pişmiştir.
10. Keki fırından alınız. Kalıp içinde 10-15 dakika soğutunuz. Keki kalıptan çıkarınız. Soğuyana kadar tel ızgara üzerinde bekletiniz.
11. Keki dilimleyip servis tabağına alarak servis yapabilirsiniz. Kekin üzerine pudra şekeri eleyerek veya çikolata, marmelat, krema, meyve sosları ile dekor yaparak servis yapabilirsiniz.

Kek Servisi: Kuvere küçük boy çatal ve bıçak konur. Desert servis tabağına yerleştirilen kek dilimi, konuğun sağından masaya servis yapılır. Kekin yanında verilecek olan çay, meşrubat vb. konuğun sağından servis yapılarak bıçağın ön kısmına yerleştirilir.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23447

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

Görsel 7.4: Pişirilmiş, servise hazır kurabiyeler

1.3. Basit Kurabiye

Kurabiye; un, yağ, badem, fıstık, fındık, kakao gibi malzemelerle yapılan bir çeşit bisküvidir (Görsel 7.4). Kurabiyeler; kabarık, birkaç lokmalık, gevrek, yağ oranı yüksek, nem oranı düşük atıştırmalıklardır. Teknik olarak katı yağ, unun içine bıçak ile kıyılarak yedirilir. Bu nedenle bu tür hamurlara **kıyılarak yapılan hamurlar** denir. Bu kurabiyelerin yağ oranı yüksek olduğu için raf ömrü uzundur. Bu kurabiyelerin temel malzemesi; yağ, şeker ve undur. Bunun yanında badem unu, fındık unu, Hindistan cevizi rendesi ile hazırlanan (makaron, koko vb.) çeşitleri de mevcuttur.

Kurabiyelerde kabarmayı ve gevrekliği, katı yağlar sağlar. Bazı kurabiyelerde de kabartma tozu kullanılarak kabarma ve gevreklik sağlanır.

Pastanelerdeki kuru pasta çeşitleri, aslında kurabiye hamurundan çeşitlendirilerek yapılan ürünlerdir. Kurabiye ve bisküviler, aynı malzemeler ile hazırlanır. Aralarındaki fark, kurabiyelerin kabarık olması; bisküvilerin ise düz ama gevrek, kıtır olacak şekilde hazırlanmasıdır. Çeşidine göre kurabiyelere yumurta, yoğurt, süt, kurutulmuş meyve, krema, kakao, çikolata parçaları, tatlı ve tuzlu soslar vb. eklenerek farklı kurabiyeler hazırlanabilir.

Günümüzde pastacılık sektöründe özel günler için şeker hamurlu, fotoğraflı, resimli kurabiyeler de tasarlanmaktadır. Bu kurabiyeler, çocuklar için tercih edilen ürünler arasındadır. Ayrıca hediyelik hazırlanmış butik kurabiyeler de sipariş üzerine yapılmaktadır.

1.3.1. Kurabiye Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Malzemeler, ölçülü olarak hazırlanmalıdır.
- Un, kabartma tozu, vanilya, kakao gibi malzemeler mutlaka elenmelidir.
- Kaliteli margarin veya tereyağı kullanılmalıdır.
- Bütün malzemeler, oda sıcaklığında olmalıdır.

- Kurabiye hamurunda esas olan, un ve yağın homojen olarak karışmasıdır. Daha sonra diğer malzemeler eklenir ama hamur, asla çok yoğrulmaz. Hamur çok yoğrulursa yağ, unun yapısından ayrılır. Hamur sertleşir, kurabiyeler kabarmaz. Bu durum, kurabiyelerin katı ve başarısız olmasına sebep olur.
- Kurabiye hamuru, gevşek bir hamurdur. Hamur, hazırlandıktan sonra buzdolabında 30 dakika dinlendirilir. Bu şekilde hamur, toparlanır ve rahat şekil alır. Soğuk hamurda yağ donacağı için kusma gerçekleşmez. Çalışma ortamı, daima serin olmalıdır.
- Kurabiye hamuru, çok büyük açılmaz; el ile çok temas ettirilmez. Aksi hâlde yağ, hamurdan ayrılır; glüten kompleksi oluşur. Hazırlanan kurabiye, sert olur; gevrek olmaz.

1.3.2. Kurabiye Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar

- Kurabiye hamurları, yağlı kâğıt serilmiş tepside aralıklı yerleştirilerek pişirilmelidir.
- Fırın ısısı, ürüne göre ayarlanmalı ve fırın, önceden ısıtılmalıdır.
- Ürünler, açık pembe veya beyaz renkte pişirilmeli ve piştikten sonra fırından hemen çıkarılmalıdır.
- Pişen kurabiyeler, kendi tepsisinde soğutulduktan sonra tepsiden alınmalıdır. Sıcakken alınırsa dağılabilir.

1.3.3. Pişen Üründe Aranan Özellikler

- Kıyılarak yapılan hamurlarla yapılan ürünler, gevrek olmalı ve ağızda dağılmalıdır.
- Ürünün özelliğine göre rengi beyaz veya pembemsi, ekmek kabuğu renginde olmalıdır (Görsel 7.5).
- Kurabiyenin iç kısmı, hamur olmamalıdır.
- Kurabiye, şeklini muhafaza etmeli; yayılmamış olmalıdır.

Görsel 7.5: İyi pişmiş bir kurabiye

PÜF NOKTASI

Aynı kurabiye hamurunu çikolata parçaları, elma rendesi, kuru kayısı gibi malzemelerle çeşitlendirebilirsiniz.

SIRA SİZDE

Kurabiyeler, içlerine eklenen malzemelere göre çeşitlendirilir. Kakaolu, havuçlu, çikolatalı, meyveli, tuzlu kurabiyeler vb. Siz de diğer kurabiye çeşitlerini yapmayı deneyebilirsiniz.

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 93
KONU	KURABİYELERİN HAZIRLANMASI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KURABİYE HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER

Araçlar: Hamur yoğurma kabı, mermer tezgâh, tabak, kâse, spatula, rende, fırın tepsisi, yağlı kâğıt, kopat (kurabiye kalıbı).
Gereçler: 3 yumurta, 350 g şeker, 500 g un, ½ paket vanilya, 250 g margarin veya tereyağı, 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm, 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz.

Görsel 7.6: Çikolata parçalı kurabiye hamuru

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Gereçleri kullanım sırasına göre tezgâha yerleştiriniz.
2. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek hazırlayınız (Bütün malzemeler, oda sıcaklığında olmalıdır.).
3. Limon kabuğunu rendeleyiniz.
4. Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. Fırını 180 °C'ye kadar ısıtınız.
5. Yağ, şeker, limon kabuğu rendesini iyice karıştırınız.
6. Yumurtaları hamura birer birer ilave ediniz, karıştırınız.
7. Kabartma tozu, vanilya ve unu eleyiniz; karışıma ekleyiniz ve hamuru kıvama gelene kadar yoğurunuz (Asla çok yoğurmayınız, karışım homojen olunca kıvama gelmiş demektir.).
8. Üzüm ve cevizi hamura ekleyiniz.
9. Hamur, elinize sıvanacaktır; spatula yardımıyla elinizden hamuru temizleyiniz.
10. Üzeri örtülen hamuru buzdolabında 10-15 dakika dinlendiriniz.
11. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye hamurdan ceviz büyüklüğünde gelişigüzel parçalar koparınız. Kurabiyeleri eşit aralıklarla tepsiye diziniz. Aralarında 2,5-3 cm olmalıdır.
12. Orta hararetli (180 °C) fırının orta gözünde kurabiyeleri 25-30 dakika pişiriniz.
13. Hafif pembeleşen kurabiyeleri fırından alınız. Fırın tepsisinde 10-15 dakika soğutunuz.

Kurabiye Servisi: Kuvere küçük boy çatal ve bıçak konur. Kurabiyelerin büyüklüğüne göre 3-5 adet desert, servis tabağına yerleştirilir. Kurabiye tabağı, konuğun sağından masaya konur. Yanında verilecek olan çay, meşrubat vb. konuğun sağından servis yapılır ve bıçağın ön kısmına yerleştirilir.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23448

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

Görsel 7.7: Pizza

1.4. Pizza Hazırlama

Pizza, mozzarella peyniri ve domatesin mayalı ince bir hamur üzerinde pişirilmesi ile hazırlanmış ve yüzyıllar boyunca İtalya'da yoksul halk tarafından tüketilmiştir. 1889 yılında Kraliçe Margharita'nın mozzarella peyniri, domates ve fesleğen ile süslenmiş pizzayı beğenip aşçı Esposito'ya bir teşekkür mektubu göndermesi ile zengin halkın da sofrasına girmeye başlamıştır. İlgili mektup, bugünkü adı "Pizzaria Brandi" olan pizza dükkânının camında sergilenmektedir. Pizza, günümüzde sevilerek tüketilen bir hamur işi türüdür (Görsel 7.7).

1.4.1. Pizza Hamuru Hazırlama

Pizza hamuru, mayalı bir hamurdur. Mayalı hamurun hazırlanışı, basit hamura benzer. Tek farkı, mayalı hamur hazırlanırken kuru veya yaş mayanın hamura eklenmesi ve hamurun mayalanıp kabarmasının beklenmesidir. Mayalanan hamur, el veya merdane ile ince bir şekilde açılır.

Mayalı hamurun yapılışı şu şekildedir:

1 kg una 25-30 g yaş maya, 10-15 g kuru maya konur. Unun yarısı kadar da su eklenir. Karışıma tuz, şeker, bir veya iki kaşık yağ eklenerek hamur yoğrulur. Kıvama gelen hamur, üzeri örtülerek ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur yoğrulur, bezelere ayrılır. Hamur, hazırlanacak pizzanın büyüklüğüne göre el veya merdane ile açılarak kullanılmaya hazır hâle getirilir.

1.4.2. Pizzada Kullanılan Soslar, Pizza Harcının Hazırlanması ve Kullanılması

Pizza sosu, domates veya domates salçası ile hazırlanır. Sosun içinde mutlaka soğan, sarımsak, fesleğen, kekik, zeytinyağı, şeker, tuz ve karabiber bulunur.

Pizza harcında kullanılan temel malzemeler; mozzarela, parmesan peyniri (bu peynirler yoksa kaşar peyniri), dilim domates, kapari çiçeği, dilim zeytin, ançuez ve fesleğendir. Pizzanın çeşidine göre değişmekle beraber kırmızı, yeşil ve sarı renklerdeki dilimlenmiş biberler, sote edilmiş mantar, julienne doğranmış salam, dilimlenmiş sosis, dilimlenmiş sucuk vb. malzemeler eklenerek pizza çeşitlendirilir. Pizza harcı, mantar ağırlıklı hazırlanırsa mantarlı pizza; sosis ağırlıklı hazırlanırsa sosisli pizza gibi isimler alır.

1.4.3. Pizza Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Pizzalar, özel pizza fırınlarında (taş fırın) pişirilmelidir. Pizza fırını, iyi ısıtılmış olmalıdır. Düşük ısıda pişirilen pizzalar, kuru olur. Pizzalar için ideal fırın ısısı, 200-225 ºC'dir. Pizza, profesyonel pizza fırınlarının tabanında 750-800 fahrenayt sıcaklıkta 3 dakikada pişer.
- Pizza, altı ve kenarları kızardıktan sonra fırından çıkartılıp üzerine çok az sızma zeytinyağı gezdirildikten sonra servis yapılmalıdır.
- Pizza, fırından çıkar çıkmaz servis yapılmalıdır. Pizzalar, taze tüketilmesi gereken yiyeceklerdendir. Soğuduğunda veya tekrar ısıtıldığında kalitesini kaybeder.

1.4.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler

- Pizza hamurunun kenar kısımları, kurumamış olmalıdır. Hamuru, yumuşak kalmalıdır.
- Pizzada maya kokusu hissedilmemelidir. Maya, fazla kullanılmışsa veya mayalanma süresi, uzun olmuşsa maya kokusu hissedilir ve bu durum hoşa gitmez.
- Sos, hamur yüzeyine iyi sürülmelidir.
- Pizzanın üzerindeki harç malzemeleri, düzgün aralıklarla ve homojen yerleştirilmiş olmalıdır.
- Peynir, erimiş fakat kurumamış olmalıdır. Pizzadaki peynirin yarı akıcı olması, pizzanın istenen ve sevilen şeklidir.

Görsel 7.8: Pizza dilimi

1.4.5. Pizzaların Servisi ve Saklanması

Pizza, özel tahta servis tabağı üzerinde servis yapılır. Pizzayı dilimlerken (Görsel 7.8) özel rulet bıçak kullanılır. Keserken parçalanmaması için İtalyan tarzı pizzacılarda zeytinyağı ile hazırlanmış ve baharatlarla zenginleştirilmiş acılı bir sos karışımı kullanılır. Ülkemizde pizzalar, yanında bir içecekle servise sunulur.

Pizza hamuru hazırlanıp paketlenerek dondurucuda uzun süre saklanabilir. Kullanılacağı zaman birkaç saat önceden buzdolabında çözdürülür. Oda sıcaklığında bekletilir ve şekillendirilip kullanılır. Pişirilmiş pizzalar taze tüketilmelidir.

PÜF NOKTASI

Mayanın üzerine tuz ve şeker serpmeyiniz, mayanın çoğalmasını engellersiniz. Tuz ve şekeri, unun üzerine serpiniz.

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 94
KONU	PİZZA HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PİZZA HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER

Araçlar: Hamur yoğurma kabı, mermer tezgâh, tabak, kâse, spatula, rende, fırın tepsisi, yağlı kâğıt, merdane.

Gereçler:
Hamur İçin: 250 g un, 150 ml su, 3 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 tutam tuz, 15 g yaş maya, tuz.

Sosu İçin: 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan, 1 diş ezilmiş sarımsak, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı toz şeker, ½ kg tomate concasse, ½ çay kaşığı fesleğen, ½ çay kaşığı kekik, tuz, karabiber.

Üzeri (harcı) İçin: 120 g mozzarella peyniri, 2 yemek kaşığı parmesan peyniri (Kaşar peyniri kullanılabilir.), ½ adet kırmızı, yeşil veya sarı biber, 60 g ançüez filetosu (isteğe bağlı), ½ adet dilimlenmiş domates.

Görsel 7.9: Pizza hamuru açma

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Gereçleri kullanım sırasına göre tezgâha yerleştiriniz.
2. Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. Fırını 200 - 225 °C'ye kadar ısıtınız. Unu eleyiniz. Mayayı ılık su ile canlandırınız.
3. *Hamurun Hazırlanması:* Unun ortasını açıp ezilmiş mayayı unun ortasına koyunuz. Şeker ve tuzu unun üzerine serpiştiriniz. Mayalı hamuru basit hamurdaki gibi yoğurunuz ve beze hâline getiriniz.
4. Hamuru, üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalanmaya bırakınız.
5. Yaklaşık 25-30 dakikada iki katına kadar kabaran hamuru tekrar yoğurunuz, 4 eşit parçaya bölünüz ve merdane ile 25 cm çapında daireler şeklinde açınız (Görsel 7.9).

6. *Pizza Sosununun Hazırlanması:* Kalın dipli bir tavaya zeytinyağı koyunuz. Brunaise doğranmış soğanları tavaya ekleyiniz ve renklenmeden ölünceye kadar kavurunuz. Sarımsak ve domates salçasını tava ekleyip hepsini biraz daha kavurunuz. Tomate concasseyi suyu ile birlikte sosa ekleyiniz. Fesleğen, kekik, şeker, tuz ve karabiberi de sosa ekleyiniz. Ocağın altını kısınız ve kıvamlı bir karışım oluncaya kadar sosu ağır ağır kaynatınız. İstenilen kıvama gelince sosu ocaktan alınız ve soğumaya bırakınız.
7. *Pizzanın Yapılışı:* Açılmış hamurun üzerine sosu sürünüz. Peynirin yarısını sosun üzerine serpiniz. Pizzanın üzerine biber, zeytin ve domates dilimlerini yerleştiriniz (İsteğe bağlı olarak ançüez dilimleri de yerleştiriniz.). Artan peyniri, tüm malzemelerin üzerine eşit bir şekilde serpiştiriniz. Pizzayı sıcak fırında 15-20 dakika, peynirler eriyinceye ve kenarları kızarıncaya kadar pişiriniz.
8. Sıcak olarak servis tabağında veya pizza tahtası üzerinde servis yapınız.
9. Yiyecek içecek işletmelerinde pizza, sıcak antre olarak sunuluyorsa kuverde antre (orta boy) tabağı ve orta boy servis takımları tercih edilmelidir. Fast food restoranlarda genellikle self servis satışı yaygındır.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23449

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

Görsel 7.10: Çay ile servise hazır poğaça

1.5. Poğaça Çeşitleri

Poğaça, bir tür çörek şeklinde tanımlanır (Görsel 7.10). İtalyanca "focaccia" kelimesinden Türkçeye geçmiştir. Poğaçanın Sultan III. Murat döneminde önemli konuklar için hazırlandığı, bohça olarak adlandırıldığı, ayrıca çeşitli yörelerde çeşitli şekillerde poğaçaların yapıldığı bazı kaynaklarda belirtilmiştir.

Poğaça, günlük yaşantımızda en çok kahvaltı saatlerinde tercih edilir. Poğaçalar, mayalı ve mayasız olarak iki şekilde yapılır. Mayalı hamurla hazırlananlar yumuşak, mayasız hamurla hazırlananlar ise gevrek veya kıyır dediğimiz yapıdadır.

1.5.1. Poğaça Hamurunun ve Poğaçanın İç Harcının Hazırlanması

Poğaçalar; malzeme olarak un, yumurta, yağ, yoğurt, tuz, su ve maya (mayalı ise) kullanılan hamurun yoğurulması ile hazırlanır. Poğaça hamuru, bezelere ayrıldıktan sonra 6-8 cm çapında kalınca daire şeklinde açılır. Hamurun içine peynir, dereotu, maydanoz, kekik, toz kırmızıbiber, nane gibi ilave malzemeler eklenerek farklı lezzet ve görünümde poğaçalar hazırlanır. Poğaçalar, yağlanmış tepsiye dizildikten sonra üstüne yumurta sarısı sürülür. Orta ısıya ayarlanmış fırında 25-30 dakika pişirilir. Sıcakken servis yapılır.

Poğaçalar, sade hazırlanabildiği gibi iç harcında kıyma veya beyaz peynir de kullanılabilir. Kaşar peynirli, zeytinli, ıspanaklı, patatesli, sucuklu, kuru yemişli, patlıcanlı, biberli ve çikolatalı gibi çeşitleri de vardır.

1.5.2. Pişen Üründe Aranan Özellikler

- Mayasız hamurdan hazırlanan poğaçalar, gevrek olmalıdır. Poğaçaların yüzeyi; parlak, kızarmış görünümde olmalıdır. Bu tür poğaçalar, genellikle evlerde yapılır.
- Mayalı poğaçaların elle bastırılınca esneyen yumuşak bir yapıda olması gerekir.
- Poğaçaların gözeneklerinin homojen şekilde dağılmış olması gerekir.
- Poğaçada maya kokusunun hissedilmemesi gerekir.
- İç harç olarak kullanılan malzemeler, hamurun içinde ıslak şekilde kalmamalıdır.
- Poğaça; özelliğine uygun tat ve kokuda, hoşa gider özellikte olmalıdır.

1.5.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Hususlar

- Mayalanan hamur, yoğrulup şekillendirilir. Sonra fırın tepsisinde hamurun tekrar mayalanıp kabarması sağlanır. Mayalanma süresi, ortam ısısına göre ortalama 15-20 dakikadır.
- Poğaçalar mayalanıp istenilen kabarıklığa ulaştıktan sonra poğaçaların üstüne yumurta sarısı sürülür.
- İlk 20-25 dakika kabarma sürecidir, fırının kapağı açılmamalıdır. Kabarma süreci tamamlanmadan fırının kapağı açılırsa soğuk hava, poğaçaların kabarmasına engel olur.
- Pişen poğaçalar (Görsel 7.11), fırından hemen çıkarılmalı; fırın içinde soğumaya bırakılmamalıdır.

1.5.4. Poğaçaların Servisi ve Saklanması

Görsel 7.11: İyi pişmiş poğaça

- Poğaçalar, soğuduktan sonra taze ve günlük olarak servise sunulur.
- Kahvaltı büfesinde içine kumaş peçete konmuş sepet veya servis tabağına konarak servise sunulur.
- Bir porsiyon olarak servis yapılacaksa kâğıt peçete konmuş tabakta sunulur.
- Mayalı poğaçalar, çabuk bayatlar; mayasız poğaçalar ise daha uzun süre taze kalır.
- Poğaça hamurları, pişirilmeden havası alınmış poşetlere konularak dondurucuda saklanabilir. Hamur, kullanılacağı zaman çözdürülüp şekillendirilir ve pişirilir.
- Pişmiş poğaçalar da buzdolabı poşetlerine konulup dondurucuda saklanabilir.

SIRA SİZDE

Mayasız poğaça (kıyır, anne poğaçası) hazırlayınız.

ARAŞTIRALIM, PAYLAŞALIM

Pastane ve simit kafelerdeki poğaça çeşitlerini araştırınız, atölyede bu poğaçaları hazırlayınız.

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 95
KONU	POĞAÇA HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: POĞAÇA HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER

Araçlar: Hamur yoğurma kabı, mermer tezgâh, tabak, kâse, spatula, rende, fırın tepsisi, yağlı kâğıt, merdane.

Gereçler:

Hamur için: 500 g un, 300 g margarin, 10 g kuru maya, 75 g su, 3 yumurta sarısı, 10 g tuz.

Harcı için: 100 g beyaz peynir, 1 yumurta akı, 1 bağ ince kıyılmış dereotu (Peynirli harca rendelenmiş kaşar peyniri eklenebilir.).

Üzeri için: 1 yumurta sarısı, çörek otu.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Gereçleri kullanım sırasına göre tezgâha yerleştiriniz ve oda sıcaklığına getiriniz.
2. Unu eleyiniz.
3. Ilık su hazırlayınız.
4. Mayayı ılık su ile ezip canlandırınız.
5. Fırın tepsisini yağlayınız veya tepsiye yağlı kâğıt seriniz.
6. Hamuru hazırlayınız. Bunun için unun ortasını açınız, tuzu unun üzerine serpiştiriniz. Margarin ve unu iki elle ovalayarak iyice birbirine yediriniz (Kum gibi olmalıdır.).
7. Ezilmiş mayayı ve yumurta sarılarını unun ortasına koyunuz, hamuru hazırlayınız.
8. Hamurun üzerini ıslak bez ile örterek 30 dakika kadar mayalanmasını sağlayınız. Hamuru bezeler hâline getiriniz.
9. *Peynirli Harç Hazırlama:* Peyniri rendeleyiniz. Dereotunu yıkayıp, kıyınız. Yumurta akını ekleyip harcı hazırlayınız (Patates, kıyma gibi farklı harçlar hazırlayıp kullanabilirsiniz.).
10. Fırını önceden 200 °C'ye kadar ısıtınız.
11. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparınız. Hamurları elinizle yarım cm inceliğinde, 6-8 cm çapında ve elips şeklinde açınız. Orta kısmına doğru peynirli harçtan koyup kapatınız, hamurun kenarlarına bastırınız.
12. Bu şekilde bütün poğaçaları şekillendirip tepsiye diziniz.
13. Poğaçaların 15-20 dakika daha tepside mayalanmasını sağlayınız.
14. Poğaçanın üzerine yumurta sarısı sürünüz ve çörek otu serpiniz.
15. Poğaçaları 200 °C fırında 20-25 dakika pişiriniz.
16. Poğaçaları fırından çıkarınız, soğuduktan sonra servis yapınız.
17. Poğaçaların iki tanesi, bir porsiyon olacak şekilde servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23450

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

Görsel 7.12: Balkan böreği

2. HAZIR ÜRÜNLERLE KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA

2.1. Hazır Yufka Börekleri

Börek; ince açılmış yufkaların aralarına çeşitli harçlar konularak dizme, katlama, sarma gibi değişik şekillerde hazırlanıp pişirilen katmerli hamur işleri çeşididir. Türk mutfağına özgü böreklerin hayatımızdaki yeri önemlidir. Hemen hemen her yöremize ait bir börek çeşidi vardır (Görsel 7.12).

Yufka, ticari değeri oldukça yüksek olan yarı mamul bir üründür. Piyasada yufkacılardan temin edilebileceği gibi sanayi tipi üretimleri de mevcuttur. Bütün gıda maddesi satışı yapan yerlerde böreklik yufkalar bulunmaktadır. Böreklik yufka dışında baklava yufkası, su böreği yufkası, lavaş, yufka ekmeği gibi çeşitler de mevcuttur.

Hazır yufkalar, bize kolay bir şekilde börek hazırlama imkânı sağlamaktadır. Hazır yufka ile tepsi böreği, sigara böreği, kol böreği, muska böreği, paçanga böreği vb. gibi pek çok börek çeşidi yapılmaktadır.

2.1.1. Börek Sosları ve Harçları

4-5 adet yufka için ara kat sıvı harçları şunlardır:

- Yağlı harç için 1 su bardağı su ile ½ su bardağı sıvı yağ, iyice karıştırılıp kullanılır.
- Sütlü yumurtalı harç için 3 yumurta, 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ iyice karıştırılıp kullanılır.
- Sodalı harç için 1 şişe soda, 3 adet yumurta, 1 çay bardağı kadar sıvı yağ ve tuz iyice karıştırılıp kullanılır.
- Yoğurtlu sos için 1,5 su bardağı yoğurt, 2 yumurta, 1 çay bardağı sıvı yağ ve ½ paket kabartma tozu iyice karıştırılıp kullanılır.

Tepsi böreklerinin üzerini kızartmak için yumurta sarısı, yoğurt, süt, kaymak ve yağ karışımları kullanılabilir.

Börek yaparken peynir, patates, kıyma, ıspanak, mercimek, pırasa vb. iç harçları hazırlanıp kullanılmaktadır. Ayrıca hazırlanan harçlara soğan, maydanoz, baharatlar, çeşitli otlar, salça vb. eklenerek lezzetlendirilebilir.

2.1.2. Börek Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Yufkanın kaliteli, taze ve ince açılmış olmasına dikkat edilmelidir.
- Yufkanın katları, sıvı börek harçları ile yeterli şekilde soslanmalıdır.
- Yeterli miktarda börek içi harcı kullanılmalıdır.
- Tepsi böreklerinin üzerine, kızarmasını sağlayacak bir harç sürülmelidir.
- Böreğin çok kalın olmamasına dikkat edilmelidir.

2.1.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Yağda kızartılan börekler için dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Kızartma için iyi kalite sıvı yağlar kullanılmalıdır.
- Yağın sıcaklığının 140 °C-180 °C aralığında olmasına dikkat edilmelidir.
- Kalın börekler, daha düşük sıcaklıkta ve ağır ağır kızartılmalıdır (Börek, düşük sıcaklıklarda fazla yağ çeker ve iyi pişmez.).
- Isı, çok yüksek olmamalıdır. Aksi takdirde böreklerin içi pişmeden dış kısmı kızarır.
- Kızaran börekler, kâğıt havlu yayılmış sıcak tepsiye alınmalı ve üst üste konmamalıdır. Aksi hâlde börekler, nemlenerek çıtırlık özelliğini kaybeder.
- Börekler, sıcak servis yapılmalıdır.

Fırında pişen börekler için dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Fırın, önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Böreklerin kalınlığına göre pişme derece ve süresi belirlenmelidir (Isı derecesi düşük fırında pişirilen böreklerin üzeri kurur ve geç pişer. Isı derecesi yüksek fırında ise böreklerin içi pişmeden dış kısmı kızarır.).
- Fırının kapağı, sık sık açılmamalıdır (Fırının ısısı düşer ve böreğin üzeri kurur.).
- Tepsi böreğinin yumuşak olması istenirse börekler, fırından alındıktan sonra üzerine ikinci bir tepsi kapatılarak böreklerin yumuşaması sağlanmalıdır.

2.1.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler

- Böreklerin dış yüzeyinin kızarmış, iç kısmının pişmiş olması gerekir (Görsel 7.13).
- Böreklerin iç kısmının kuru görünümde olması gerekir.
- Sebzeli içler (ıspanak, pırasa, kabak, domates vb.) hazırlanıyorsa sebzeler, suları çektirildikten sonra kullanılmalıdır.
- Börek içinde kullanılan maydanoz, dereotu, fesleğen vb. sebzelerin iyi kurulanması gerekir.
- Böreğin lezzet ve kokusunun kullanılan malzemelerin doğal aromasını koruyan ve hoşa giden özellikte olması gerekir.

Görsel 7.13: Servise hazır tepsi böreği

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 96
KONU	HAZIR ÜRÜNLERDEN BÖREK HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SİGARA BÖREĞİ HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER *(8 kişilik)*

Araçlar: Fırın tepsisi, yumurta fırçası, spatula, bıçak, kâse, tava, tahta kaşık, el bezi.

Gereçler: 2 adet yufka, 2 yumurta, 500 ml sıvı yağ, 250 g beyaz peynir, ½ demet maydanoz ya da dereotu.

Görsel 7.14: Servise hazır sigara böreği

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kullanacağınız araç gereçleri kullanım sırasına göre tezgâha sıralayınız.
2. Gereçlerin miktarlarının ölçülü ve taze olmasına dikkat ediniz.
3. Peyniri kâse içinde eziniz, maydanozu ince ince kıyınız ve karıştırınız.
4. Yumurtaları peynire ekleyiniz ve iyice karıştırınız.
5. Yufkaları dörde katlayınız ve eşit büyüklükte olacak şekilde üçgen parçalara ayırınız.
6. Üçgen parçaların geniş kısımlarına hazırladığınız içten biraz koyunuz.
7. Yufkanın kenarlarını peynirlerin üzerine katladıktan sonra yufkayı rulo gibi sarınız. Yufkanın ince ucuna biraz su sürünüz ve bu ucun böreğe yapışmasını sağlayınız.
8. Bu işlemi tekrarlayarak bütün parçaları sarınız.
9. Tavaya yağı koyunuz. Ocağın altını açınız ve yağı kızdırınız (Kızartma yağının kullanımı ile ilgili öğretmeninizden güvenlik önlemlerini öğreniniz.).
10. Bütün börekleri kızgın ve bol yağda 2-3 dakika altın rengi olana kadar kızartınız ve soğutmadan servis yapınız.

Börek Servisi: Yiyecek içecek işletmelerinde sıcak antre (ara sıcak) olarak sunulabilirler. Hamur işleri için antre (orta boy) servis takımı tercih edilmektedir. Çay, meşrubat gibi içeceklerle birlikte atıştırmalık olarak servis yapılabilirler.

Kuvere orta boy servis takımı yerleştiriniz. Orta boy servis tabağına büyüklüğüne göre 7-8 adet sigara böreği yerleştiriniz. Konuğun sağından servis yapınız (Görsel 7.14).

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23451

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 97
KONU	HAZIR ÜRÜNLERDEN BÖREK HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TEPSİ BÖREĞİ HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER *(2 kişilik)*

Araçlar: Fırın tepsisi, yumurta fırçası, spatula, bıçak, kâse, tava, tahta kaşık, el bezi.

Gereçler: 1 kg yufka (6 adet), 3 yumurta, 1,5-2 su bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ, 50 g tereyağı, 300 g beyaz peynir, ½ demet maydanoz veya dereotu.

Görsel 7.15: Tepsi böreği

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kullanacağınız gereçleri kullanım sırasına göre tezgâha sıralayınız.
2. Fırını 170-180 ºC'ye ayarlayınız.
3. Ara Kat Harcının Hazırlanması: Kâseye yumurta, sıvı yağ, tereyağı ve süt ekleyip hepsini çırpınız.
4. Peynirli Harç Hazırlama: Ayrı bir kâse içinde peyniri eziniz, maydanozu kıyınız ve hepsini karıştırınız.
5. Fırın tepsisini sıvı yağ ile yağlayınız.
6. Bir yufkayı bütün olarak tepsiye yerleştiriniz.
7. Sosu fırça yardımı ile yufkaya dağıtarak sürünüz.
8. Sırasıyla bir kat yufka, bir kat sos olmak üzere gereçleri tepsiye yerleştiriniz.
9. Üçüncü yufkanın üzerine börek içini düzgün bir şekilde yayınız.
10. Diğer yufkaları da aynı şekilde tepsiye soslayarak yerleştiriniz.
11. Tepsiye konan ilk yufkanın tepsiden sarkan kısımlarını böreğin üzerine kapatınız.
12. Böreklerin üzerine börek sosu veya yumurta sürünüz. Susam serpiniz.
13. Isınmış fırına böreği koyunuz. Böreğin üst ve alt kısmının eşit pişmesini sağlayınız.
14. Böreğin yumuşak olmasını istiyorsanız pişen böreği, fırından çıkarıp üzerine bir tepsi kapatınız. Börek ılıkken servise hazırlayınız.

Börek Servisi: Börekler, yiyecek içecek işletmelerinde sıcak antre (ara sıcak) olarak sunulabilirler. Hamur işleri için antre (orta boy) servis takımı tercih edilmektedir.

Kuvere orta boy servis takımı yerleştiriniz. Orta boy servis tabağına bir dilim börek Koyunuz (Görsel 7.15). Konuğun sağından servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23453

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

2.2. Tatlı Yapılabilen Hazır Ürünler

Tatlı, Türk mutfak kültüründe önemli yer tutmaktadır. Hazırlanma kolaylığı açısından yarı mamul ürünler (paketlenmiş ambalajlarda satılan hazır tatlı ürünleri), günümüzün yoğun iş hayatında tercih edir. Hazır ya da yarı mamul olarak kolay hazırlanan tatlılar, market raflarında çok çeşitli şekilde ve renkli kutularda satılmaktadır.

Hemen hemen hazırlanması en zor tatlıların bile sadece su ile karıştırılarak yapılan kolay hazırlama şekilleri vardır. Burada yapılacak işlem, tatlı ambalajının üzerindeki reçeteyi aynen uygulamak olacaktır.

Güllaç, Kemalpaşa tatlısı, ekmek kadayıfı gibi hamur tatlıları şerbetlenerek hazırlanır. Puding, muhallebi, keşkül, kazandibi, krem karamel gibi tatlılar toz karışım hâlinde satılır. Bu tatlılar, sadece su veya süt ilavesi ile hazırlanabilir. Aşure, irmik helvası gibi tahıl tatlıları da sadece su (bazen şeker ve yağ) eklenip hazırlanan tatlılar arasında sayılabilir.

Hazır tatlılar, koruyucu katkı maddeleri içermektedir. Bu nedenle her zaman doğal hazırlanan ürünlerin tercih edilmesi daha doğrudur. Bu dezavantajına rağmen; hazırlanması kolay olduğu, zaman ve iş gücünden tasarruf sağladığı için toplu beslenme yapılan yerlerde sıklıkla tercih edilmektedir.

2.2.1. Sütlü Tatlı Yapılabilen Hazır Ürünler

Güllaç: Geleneksel tatlılarımızın başında yer alır. Mısır nişastası ve buğday unundan elde edilen güllaç hamurunun 100-150 ºC sıcaklığa sahip özel tavalara dökülerek suyunun uçurulması ile ince yapraklı yufkalar, elde edilir ve kurutularak satışa sunulur. Kaliteli güllaç yapraklarının yarı saydam ve yarı sert, yaprak ağırlığının ise 30-35 gram olması gerekir. Güllacın raf ömrü iki yıldır.

Puding: Meyve, bisküvi, süt ve kıvam vericiler kullanılarak hazırlanan bir İngiliz tatlısıdır. Piyasada hazır paketlerde satılmakta ve üzerindeki reçeteye göre hazırlanmaktadır. Kullanılan puding çeşidine göre bisküvi, kek kırıntıları altlık olarak kâsenin içine konur; üzerine puding eklenir. Soğuyunca meyve dilimleri, Antep fıstığı, fındık, badem ile süslenip servise sunulur. Ayrıca çeşitli meyve sosları kullanılarak farklı lezzette pudingler hazırlanabilir (Görsel 7.16). Diğer toz karışımlı, paketlenmiş tatlılar da aynı işlemler ile hazırlanmaktadır.

Görsel 7.16: Çilekli puding

2.2.2. Şerbetli Tatlı Yapılabilen Hazır Ürünler

Kemalpaşa Tatlısı: Bursa'nın eski adı Kirmastı olan Mustafakemalpaşa ilçesine ait bir tatlı çeşididir. Bu ilçede yaşayanlar tarafından bulunmuştur. Günümüzde de bu tatlının orijinali, sadece Mustafakemalpaşa ilçesinde üretilmektedir. Bu tatlının en önemli özelliği, günlük üretilip taze olarak tüketilmesidir. İlçe dışında ise raf ömrünün kısalığı nedeniyle peynir oranı düşük, kurutulmuş ve paketlenmiş şekliyle satışı yapılmaktadır.

Peynir, un, irmik ve yumurta hamur hâline getirilir. Hamur, Kemalpaşa tatlısı şeklinde kesilmekte ve 320 ºC fırınlarda, 17 dakika pişirilmektedir. Fırından çıkıarılıp soğutulan tatlılar, paketlenip kullanıma hazır hâle gelmektedir.

Şekerpare ve Şambaba Tatlısı: Basit bir şekerli şerbet hazırlanıp şekerparelerin üzerine dökülür. Şekerpare, şerbetini çekince hemen yenilebilir duruma gelir (Görsel 7.17).

2.2.3. Hazır Ürün Satın Alırken Dikkat Edilecek Noktalar

- Ambalajının üzerinde delik, çatlak, yırtık bulunan gıda maddelerini almayınız.
- Ambalajın üzerindeki son kullanma tarihini kontrol ediniz ve son kullanma tarihi geçmiş gıdaları satın almayınız.
- Son kullanma tarihi, gıdanın uygun muhafaza şartlarında tutulacağı dikkate alınarak yazılır. Eğer gıdanın soğukta muhafaza edileceği yazılmışsa bu gıdanın 4 °C veya 2 °C'de saklanacağı varsayılır.
- Soğukta muhafaza edilmesi gereken bir gıdanın soğuk ortamda olmadığını hissederseniz almayınız. Soğutucu ve dondurucularındaki sıcaklık ölçerleri kontrol ediniz. Bu nedenle paketi açtığınızda iyi olmadığını düşündüğümüz ürünleri kullanmayınız.

2.2.4. Hazır Ürünleri Kullanırken Dikkat Edilecek Noktalar

- Paketin üzerindeki reçeteye, hazırlamadaki işlem basamaklarına dikkat edilmelidir.
- Varsa uyarı ve püf noktalarına dikkat edilmelidir.
- Toz ürünler; topaklandırılmamaya, dibi tutturulmamaya dikkat edilmelidir.
- Paketin içindeki ürünü kâseye yukarıdan boşaltmaya, uygun koşullarda soğutmaya, uygun garnitür ve sunum tabağı kullanmaya dikkat edilmelidir.

Görsel 7.17: Hazır tatlılardan şekerpare sunumu

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 98
KONU	HAZIR ÜRÜNLERDEN TATLI HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MUZLU PUDİNG HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER *(2 kişilik)*

Araçlar: Derin bir çelik tencere, tahta kaşık veya spatula, servis kâseleri veya kuplar, büyük bir kâse.

Gereçler: 750 ml süt, bir paket hazır puding, muz, dekor için Antep fıstığı, taze nane yaprağı.

Görsel 7.18: Çikolatalı puding

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Derin bir tencereye, bir paket toz puding karışımının tamamını dökünüz.
2. Puding karışımının üzerine 750 ml yani yaklaşık 3,5 su bardağı süt ekleyiniz ve karıştırınız.
3. Tencereyi orta ateşteki ocak üzerine alınız.
4. Toz karışım ile süt koyulaşıp kaynayıncaya kadar sürekli karıştırınız (Dibinin tutmasını engelleyiniz.).
5. Tenceredeki pudingi tamamen kıvam alana kadar ateşte tutunuz. Sonrasında ocaktan alınız.
6. Pudingi servis kaplarına eşit miktarda dağıtınız. Pudingi yukarıdan boşaltınız. Bu şekilde puding, kâseye düzgün ve kabarık olarak dökülür.
7. Pudinglerin oda sıcaklığına gelene kadar soğumasını bekleyiniz. Daha sonra pudingi buzdolabına alınız, tamamen soğuyup katılaşana kadar bekletiniz.
8. Pudinglerin üzerini muz dilimi, nane yaprağı veya kıyılmış Antep fıstığı ile süsleyip servise hazırlayınız (Görsel 7.18).

Puding Servisi: Pudingi kâse veya bardağıyla birlikte dantel kâğıt altlıklı dessert tabağına yerleştiriniz. Pudingi soğuk olarak yanında tatlı kaşığı ile birlikte konuğun sağından servis yapınız.

Not: Toz şeklinde satılan diğer sütlü tatlılar da aynı işlemlerle hazırlanır. Servis şekilleri geliştirilebilir.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23454

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 99
KONU	HAZIR ÜRÜNLERDEN BÖREK HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: GÜLLAÇ HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER *(2 kişilik)*

Araçlar: Derin bir çelik tencere, yayvan bir tepsi (güllaç yaprakları büyüklüğünde) tahta kaşık veya spatula, kepçe, servis tabakları, büyük bir kâse.

Gereçler: 10 adet güllaç yaprağı, 2 kg süt, 500 g toz şeker, 2-3 yemek kaşığı gül suyu.

Harcı İçin: 250 g ince çekilmiş fındık, 100 g pudra şekeri, 100 g Hindistan cevizi, 100 g çekilmiş fıstık içi, 15 adet kiraz şekerlemesi.

Görsel 7.19: Güllaç

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Araç gereçleri hazırlayınız.
2. Sütü bir tencerede kaynatıp ocaktan alınız.
3. Şeker ve gül suyunu ilave edip şeker eriyinceye kadar karıştırınız.
4. Güllaç yapraklarının kalın kenarlarını makasla keserek düzeltiniz.
5. Hazırladığınız sütü tepsiye koyunuz. Sütün içine koyduğunuz güllaç yapraklarını yumuşayıncaya kadar tepside bekletiniz.
6. Her yaprağın üzerine yarım kepçe süt ekleyiniz.
7. 4-5 güllaç yaprağı dizdikten sonra yufkaların üzerine fındık, Hindistan cevizi ve pudra şekerinden oluşan karışımı serpiniz.
8. Kalan 4-5 güllaç yaprağını da aynı şekilde karışımın üstüne diziniz.
9. Artan sütü yaprakların üstüne ilave ediniz. Sütü iyice çekinceye kadar yaprakları bekletiniz.
10. Güllacın üzerini Hindistan cevizi, Antep fıstığı, çekilmiş fındık ve kiraz şekeri ile süsleyiniz (Görser 7.19).
11. Güllacı 8-10 cm'lik kareler şeklinde dilimleyiniz.

Güllaç Servisi: Güllaç gibi kesilmesi gereken soslu hamur işi tatlılarda dessert çatal ve bıçağı verebilirsiniz (Çatal solda, bıçak sağda olacak şekilde konur.). Güllacı soğuk olarak konuğun sağından servis yapınız.

Not: Tatlının üzerine sosunun dökülmesi gereken hamur işi tatlılarda dessert kaşığı ve çatalı verilebilirsiniz (Çatal içte, kaşık dışta olacak şekilde kuverin sağında yer alır.).

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23455

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	.../.../20...
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖĞRENME BİRİMİ 7	KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ	UYGULAMA YAPRAĞI 100
KONU	HAZIR ÜRÜNLERDEN TATLI HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KEMALPAŞA TATLISI HAZIRLAMA

KULLANILAN MALZEMELER *(2 kişilik)*

Araçlar: Derin bir çelik tencere, yayvan tepsi, tahta kaşık veya spatula, kepçe, servis tabakları, büyük bir kâse.

Gereçler: 25 adet (bir paket) Kemalpaşa tatlısı, 1litre su, 750 g şeker, 1-2 adet karanfil (istenirse), kaymak veya dondurma (istenirse), Hindistan cevizi rendesi, kıyılmış badem, Antep fıstığı.

Görsel 7.20: Kemalpaşa tatlısı

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Büyük bir tencereye su ve şeker konur. Tencereye istenirse 2-3 adet karanfil atılır.
2. Şekerli su kaynamaya başladığında (orta ısıda) tatlılar, tencereye konur.
3. Tencerenin kapağı kapatılır.
4. Tatlılar, 10 dakika haşlandıktan sonra kapak açılır.
5. Şurubun kıvam alması ve tatlıların çok haşlanıp dağılmaması için tatlı, 10 dakika kadar kapağı açık olarak pişirilir.
6. Tatlılar, parlak ve şurubunu çekmiş bir görünüm alınca ocaktan alınır.
7. Tatlılar, cam tepsiye kaşık yardımı ile teker teker yerleştirilir.
8. Tatlının üzerine kalan şurup dökülür. Tatlı, biraz dışarıda dinlendirir; daha sonra buzdolabına konur.

Kemalpaşa Tatlısı Servisi: Kemalpaşa tatlısı (Görsel 7.20) gibi kesilmesi gereken soslu hamur işi tatlılarda dessert çatal ve bıçağı verebilirsiniz (Çatal solda, bıçak sağda olacak şekilde konur.). Tatlıyı kaymak, dondurma, Antep fıstığı ve kıyılmış badem vb. ile servise hazırlayabilirsiniz. Tatlıyı konuğun sağından servis yapınız.

http://kitap.eba.gov.tr/KodSor.php?KOD=23456

ÖĞRENCİNİN	DEĞERLENDİRME					TARİH	…/…/20…
ADI SOYADI	DEĞERLENDİRME ALANLARI	HAZIRLIK VE ÇALIŞMA	İŞİN DEĞERLENDİRİLMESİ	TEMİZLİK VE DÜZEN	SÜRE KULLANIMI	TOPLAM	ONAY (İMZA)
NUMARASI	ALANLARA VERİLEN PUAN	30	50	10	10	100	
ÖĞRETMENİN ADI SOYADI	TAKDİR EDİLEN PUAN						

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. **Aşağıdakilerden hangisinde basit hamurun hazırlanmasında kullanılan malzemeler, doğru olarak verilmiştir?**
   A) Un, yumurta, yağ, tuz, su
   B) Un, yumurta, tuz, su,
   C) Un, maya, tuz, su
   D) Un, tuz, su
   E) Un, tuz
2. **Aşağıdakilerden hangisi, kekin kabarmama nedeni değildir?**
   A) Bayat ve soğuk yumurta kullanılması
   B) Un eklendikten sonra çırpılması
   C) Fırın kapağının ilk 10 dakikada açılması
   D) Oda ısısında yumurta kullanılması
   E) Kekin düşük ısıda ve kısa sürede pişirilmesi
3. **Aşağıdaki şıklardan hangisi, keklerin pişme süresidir?**
   A) 25-30 dakika
   B) 30-35 dakika
   C) 35-40 dakika
   D) 40-45 dakika
   E) 45-50 dakika
4. **Aşağıdakilerden hangisi, kurabiye pişirme derecesidir?**
   A) 120 °C
   B) 150 °C
   C) 180 °C
   D) 200 °C
   E) 230 °C
5. **Aşağıdakilerden hangisi, pizza hazırlamada kullanılan hamurdur?**
   A) Basit hamur
   B) Mayalı hamur
   C) Pişirilerek hazırlanan hamur
   D) Kıyılarak hazırlanan hamur
   E) Bekletilmeden hazırlanan hamur
6. **Aşağıdakilerden hangisi, pizza sosu hazırlamada kullanılmaz?**
   A) Domates
   B) Fesleğen
   C) Maydanoz
   D) Zeytinyağı
   E) Şeker
7. **Aşağıdakilerden hangisi, pizza servisinde kullanılır?**
   A) Özel tahta servis tabağı
   B) Ordövr tabağı
   C) Tatlı tabağı
   D) Kayık tabak
   E) Oval tabak
8. **Aşağıdakilerden hangisi, mayasız hamur ile hazırlanan poğaçaların özelliklerinden biridir?**
   A) Yumuşak olması
   B) Gevrek olması
   C) Maya kokusunun hissedilmesi
   D) Gözeneklerin homojen olmaması
   E) Sadece iç malzemeli olarak hazırlanması
9. **Aşağıdakilerden hangisi, yufka böreklerinin yapımında kullanılan ara kat sıvı harçlarından değildir?**
   A) Yağlı harç
   B) Sütlü yumurtalı harç
   C) Sodalı harç
   D) Kolalı harç
   E) Yoğurtlu sos

NOT: Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları veya faaliyetleri geri dönerek tekrarlayınız.

EK1

ATÖLYEDE UYGULAMA ÖN HAZIRLIKLARI

- Tam mutfak kıyafetini giyiniz, kep veya bonenizi takınız. Aşçı ceketini giyiniz, önlüğünüzü takınız. Kaymaz tabanlı mutfak terliği ya da ayakkabısı giyiniz. Yanınızda mutlaka pamuklu veya keten mutfak bezi bulundurunuz.
- Atölyenizdeki (mutfağınızdaki) su, elektrik, gaz, havalandırma, pis su gider sistemlerinin çalışır durumda olduğunu kontrol ediniz.
- Soğutucu, dondurucu ve pişirme araçlarının çalışır durumda olduğunu kontrol ediniz.
- Temizlik araç gereçlerinin mevcut olduğunu kontrol ediniz.
- Atölyenin temiz ve düzenli olduğunu kontrol ediniz.
- Bütün bunlarla ilgili atölye açma ve kapama talimatı hazırlayınız ve kontrol sistemi geliştiriniz.
- Hijyen sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. Salgın kurallarına uyunuz. Maske, mesafe ve temizlik konusuna özen gösteriniz. Temas ettiğiniz yüzeyleri ve araçları dezenfekte ediniz.
- İşiniz bittiğinde ortamı temizleyiniz. Araç gereçleri temizleyerek yerlerine yerleştiriniz.
- Daima sessiz, planlı, meslek etiğine uygun, dikkatli çalışınız. Mutfakta şaka yapılmayacağını unutmayınız.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun çalışınız.
- Kesici, yanıcı ve elektrikli araç gereçleri kullanırken dikkatli olunuz.
- Yere dökülen malzemeleri kayma ve düşmeleri önlemek için hemen temizleyiniz.
- Yapacağınız uygulamanın iş planını hazırlayınız. İşlem basamaklarına göre hareket ediniz, sonucunu kendiniz ve öğretmeniniz ile birlikte değerlendiriniz.

Örnek Uygulama Değerlendirme Formu EK2

ÖĞRENME BİRİMİ			**UYGULAMA YAPRAĞI**		
KONU:			SÜRE:		
UYGULAMA KONUSU:					
KULLANILAN MALZEMELER **Araçlar:** **Gereçler:**			**İŞLEM BASAMAKLARI**		
DEĞERLENDİRME KONULARI	HAZIRLIK 25 PUAN	ÇALIŞMA 25 PUAN	SUNUM 25 PUAN	TEMİZLİK DÜZEN 25 PUAN	TOPLAM PUAN 100
ÖĞRENCİNİN ADI SOYADI: **SINIFI/NO:**	Derse Hazırlık 5 Puan Kıyafet 5 Puan Kişisel Bakım 5 Puan İşlem Kartı 5 Puan Malzeme 5 Puan	Araç Gereç, Hazırlık 5 Puan Planlama 5 Puan Hijyen 5 Puan Düzen 5 Puan Teknik 5 Puan	Tabak Dizaynı 5 Puan Kıvam 5 Puan Lezzet 5 Puan Yaratıcılık 5 Puan Pişmişlik 5 Puan	Tavır, Davranış 5 Puan Çalışma Alanı 5 Puan Atölye Temizliği 5 Puan Kuralara Uyma 5 Puan Verilen İşi Yapma 5 Puan	
ALDIĞI PUAN					
DÜŞÜNCELER					

EK 3

KONTROL LİSTESİ														
HAZIRLIK 25	Ders Uygulama Konusu: Tarih: Sınıf Öğretmeni:	Öğrencinin Adı Soyadı:												
	Derse Hazırlık	5												
	Kişisel Bakım	5												
	Kıyafet	5												
	İşlem Kartı (Reçete)	5												
	Malzeme	5												
ÇALIŞMA 25	Araç Gereç, Hazırlık	5												
	Planlama	5												
	Hijyen	5												
	Düzen	5												
	Teknik	5												
SUNUM 25	Tabak Dizaynı	5												
	Kıvam	5												
	Lezzet	5												
	Pişmişlik	5												
	Yaratıcılık	5												
TEMİZLİK DZEN 25	Tavır, Davranış	10												
	Çalışma Alanı, Atölye Temizliği	5												
	Kuralara Uyma	5												
	Verilen İşi Yapma	5												
	TOPLAM PUAN	100												

Not: Puanlama, her eksik ve yanlış için bir puan düşürülerek yapılır.

KAYNAKÇA

Aktaş, A. (2011). *Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Altınel, H. (2017). *Banket ve Servis Yönetimi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). *Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar.* 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (143-158). Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.

Baysal, A. (2018). *Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.

Bulduk, S.(2013). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Bulduk, S., Yabancı N. & Gümüş H. (2002). *Kurum Mutfağı.* İstanbul: Ya-Pa Yayınları.

Bulduk, S. ve Bulduk, E. (2018). *Gıda ve Personel Hijyeni.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Candaş, G. (1976). *Bereketli Olsun*. Ankara: Baylan Matbaası.

Escoffier, G. A. (2013) *A Guide to Modern Cookery.* New York:Cambridge.

Gökdemir, A.(2012). *Pişirme Yöntem ve Teknikleri.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Gürel, R. (1990). *Evin Yemeği*. Ankara: Fon Matbaası.

Kılınç, O. (2015). *Servise Hazırlık, Kuver Çeşitleri ve Peçete Katlama.* D. Küçükaltan İçinde, Yiyecek İçecek Servisi (59-71). Ankara: Beta Basım Yayın Dağıtım.

Komisyon. (2009). *Yiyecek ve İçecek Servisi.* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı .

Kunt, T. (2003). *Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü.* İstanbul: Değişim Yayınları.

Kutluay, M., vd.; (2003). *Sanitasyon Hijyen Eğitimi Rehberi*. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi

Labensky, R.-A. M. (2003). *Oncooking Of Culinary A Textbook Fundamentals.* New Jersey: Prentice Hall.

Larousse Gastronomique. (2005). *İstanbul:* Oğlak Yayınları.

Lillicrap, D. & Cousins, J. (2010). *Food and Beverage Service.* London: The Food and Beverage Training Company.

Öncel, S., Güldemir, O. ve Yayla, Ö. (2019). *Mutfak Uygulamaları.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Öney, H., Dönmez, M.D. ve Ünlü, D. (2012). *Yiyecek Üretim Temelleri.* Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

TC. Millî Eğitim Bakanlığı. (2020). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı.* Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü.

Sökmen, A. (2011). *Yiyecek ve İçecek Servisi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Sökmen, A. (2014). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Şenyapılı, Ö. (2006). *Damakta Kalan Tadların Akılda Kalan Adları.* Ankara: Cumartesi Kitapları.

Tümer, H. (2008). *Toplu Beslenme Hizmeti Verilen Kurumlarda Mutfak Planının İncelenmesi ve Mutfak Planının İş Akışına Etkileri Üzerine Bir Araştırma.* Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Toplu Beslenme Sistemleri Programı, Ankara.

Türkan, C. (2010). *Aşçılık.* Ankara: Sistem Ofset.

Türkan, C. (2003). *Mutfak Teknolojisi.* İstanbul: UBF FOODSOLİTİON.

Türkan, C. (1995). *Uygulamalı Yemek Yapma Tekniği.* İstanbul: Uçal Grafik.

Usta, N. (1979). *Fransız Pasta ve Tatlı Sanatı.* İstanbul: Nadir Basımevi.

Usta, N. (2015). *Türk Mutfak Sanatı.* İstanbul: Remzi Kitapevi.

Usta, N. (1979). *Türk Tatlı Sanatı.* İstanbul: Nadir Basımevi.

Yılmaz, A. (2017). *İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek.* İstanbul: Boyut Yayıncılık.

Yılmaz, Y. (2014). *Servis Tekniği ve Yönetimi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

GENEL AĞ KAYNAKÇA

http://tdk.gov.tr/

http://www.bencorbaseverim.com/corbanin_tarihcesi.php (Erişim Tarihi: 28.05.2020, Erişim Saati: 16.45)

https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/bulasici-hastaliklar/batilusmus (Erişim Tarihi: 28.04.2020, Erişim Saati: 17.00)

https://kektarif.wordpress.com/2016/02/22/kek-yapilisi/ (Erişim Tarihi: 20.05.2020, Erişim Saati: 10.45)

https://lezzetler.com/hamur-cesitleri-vt24204 (Erişim Tarihi: 20.05.2020, Erişim Saati:10.45)

https://osmanguldemir.blogspot.com/2016/11/uluslararas-dograma-sekilleri-usuller.html (Erişim Tarihi: 23.04.2020, Erişim Saati: 10.00)

https://sbu.saglik.gov.tr/Ekutuphane/kitaplar/B%201.pdf (Erişim Tarihi: 07.05.2020, Erişim Saati: 09.30)
https://sifiratik.gov.tr/organik-atik (Erişim Tarihi: 07.05. 2020, Erişim Saati: 09.00)
https://sozluk.gov.tr/ (Erişim Tarihi: 23.05.2020, Erişim Saati: 13.00)
https://webdosya.csb.gov.tr/db/bolu/icerikler/atiklar-20180222082452.pdf (Erişim Tarihi: 15.05.2020, Erişim Saati: 17.00)
https://webdosya.csb.gov.tr/db/sifiratik/menu/sifir-atik-sistemi_20180604124110.pdf (Erişim Tarihi: 07.05.2020, Erişim Saati: 12.00)
https://www.gidahatti.com/gida-alirken-nelere-dikkat/ (Erişim Tarihi: 20.05.2020, Erişim Saati: 10.45)
https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/sozluk/mutfak-terimleri/basit-hamur-36910006 (Erişim Tarihi: 20.05.2020, Erişim Saati: 10.45)
https://www.marketpaketi.com.tr/hazir-sekerpare-c-17823 (Erişim Tarihi: 20.05.2020, Erişim Saati: 10.45)
https://www.mutfaginyildizi.com/liste-icerik/hazir-puding-nasil-yapilir (Erişim Tarihi: 20.05.2020, Erişim Saati: 10.45)
https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/03/20100326-13.htm (Erişim Tarihi: 17.05.2020, Erişim Saati: 19.30)
https://www.tarim.com.tr/YUMURTA-ILE-ILGILI-DIKKAT-EDILMESI-GEREKENLER,408y (Erişim Tarihi: 13.05.2020, Erişim Saati: 10.45)
https://www.turkcebilgi.com/po%C4%9Fa%C3%A7a (Erişim Tarihi: 20.05.2020, Erişim Saati: 10.45)
https://www.tutorialspoint.com/food_and_beverage_services/index.htm (Erişim Tarihi: 20.05.2020, Erişim Saati: 16.45)
https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/11/20171124-5.htm (Erişim Tarihi: 10.05.2015, Erişim Saati: 10.45)
https://yemek.com/tarif/pound-kek/ (Erişim Tarihi: 20.05.2020, Erişim Saati: 10.45)

GÖRSEL KAYNAKÇA

Kitap kapak görseli: Kitap kapak görseli, kitabın grafik tasarım uzmanı tarafından yapılmıştır.
1.Öğrenme Birimi Kapak Görseli: www.123rf.com, ID: 119001611, Erişim Tarihi:15.07.2020, Erişim Saati: 12.23.
Görsel 1.1: www.123rf.com, ID: 48226572, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.10.
Görsel 1.2: https://www.demosanotel.com/karaman/upload/i_Osmanli.Balo.Salo_148826999358b532a9c06c7.jpg, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.3: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 1.4: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 1.5: www.123rf.com, ID: 94528490, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.20.
Görsel 1.6: www.123rf.com, ID: 59819455, 45302525, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30
Görsel 1.7: www.shutterstock.com, ID: 1438653656, 1218400738, 1221303160, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.8: www.123rf.com, ID: 31177236, 16323975, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.9: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 1.10: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 1.11: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 1.12: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 1.13: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 1.14: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 1.15: www.123rf.com, ID: 17901641, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.16: www.123rf.com, ID: 22530976, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.17: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 1.18: http://www.cicupack.com/upload/pecete-katlama/3.jpg, Erişim Tarihi: 03.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.19: http://www.cicupack.com/upload/pecete-katlama/2.jpg, Erişim Tarihi: 03.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.20: http://www.cicupack.com/upload/pecete-katlama/38.jpg, Erişim Tarihi: 03.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.21: http://www.cicupack.com/upload/pecete-katlama/310.jpg, Erişim Tarihi: 03.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.22: http://www.cicupack.com/upload/pecete-katlama/32.jpg, Erişim Tarihi: 03.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.23: http://www.cicupack.com/upload/pecete-katlama/312.jpg, Erişim Tarihi: 03.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.24: http://www.cicupack.com/upload/pecete-katlama/35.jpg, Erişim Tarihi: 03.06.2020, Erişim Saati: 09.30.

Görsel 1.25: www.123rf.com, ID: 33516114, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.26: www.123rf.com, ID: 32779179, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.27: www.123rf.com, ID: 50038123, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.28: www.123rf.com, ID: 71724900, 40980158, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.29: https://icdn.tgrthaber.com.tr/images/haberler/2017_02/buyuk/osmanli-da-yemek-kulturu-nun-en-onemli-ozellikleri-1487503883.jpg, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 1.30: www.123rf.com, ID: 49593481, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.

2.Öğrenme Birimi Kapak Görseli: www.shutterstock.com, ID: 428316604, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.1: www.123rf.com, ID: 48775692, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.2: www.123rf.com, ID: 105728726, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati:09.30.
Görsel 2.3: www.123rf.com, ID: 130802106, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati:09.30.
Görsel 2.4: www.123rf.com, ID: 46983405, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.5: www.123rf.com, ID: 38612850, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.6: www.123rf.com, ID: 101498737, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.7: www.123rf.com, ID: 54712928, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.8: www.123rf.com, ID: 93519075, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.9: www.123rf.com, ID: 61034561, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.10: www.123rf.com, ID: 21847644, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.11: www.123rf.com, ID: 53978547, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.12: www.123rf.com, ID: 92908764, 88277896, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.13: www.123rf.com, ID: 58898047, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.14: www.123rf.com, ID: 96252931, 70865982, 1156816, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 2.15: www.shutterstock.com, ID: 439442878, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.

3.Öğrenme Birimi Kapak Görseli: www.123rf.com, ID: 132738543, 101545131, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 3.1: www.123rf.com, ID: 30253990, Erişim Tarihi:21.06.2020, Erişim Saati: 05.23.
Görsel 3.2: www.shutterstock.com, ID: 710166448, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 3.3: Öztiryakiler Madeni Eşya San. Ve Tic. A.Ş.
Görsel 3.4: Öztiryakiler Madeni Eşya San. Ve Tic. A.Ş.
Görsel 3.5: www.shutterstock.com, ID: 792738274, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 3.6: www.shutterstock.com, ID: 1173344182, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 3.6: Öztiryakiler Madeni Eşya San. Ve Tic. A.Ş.
Görsel 3.6: Öztiryakiler Madeni Eşya San. Ve Tic. A.Ş.
Görsel 3.7: www.123rf.com, ID: 111596406, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 3.8: Öztiryakiler Madeni Eşya San. Ve Tic. A.Ş.
Görsel 3.9: www.123rf.com, ID: 32625613, Erişim Tarhi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.

4.Öğrenme Birimi Kapak Görseli: www.123rf.com, ID: 86541016, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 09.30.
Görsel 4.1: www.123rf.com, ID: 38779071, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.2: www.123rf.com, ID: 18722062, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.3: www.123rf.com, ID: 60180144, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.4: www.123rf.com, ID: 11318528, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.5: www.123rf.com, ID: 46567756, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.6: www.123rf.com, ID: 121390630, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.7: www.123rf.com, ID: 12658053, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.8: www.123rf.com, ID: 22743808, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.9: www.123rf.com, ID: 146266566, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.10: www.123rf.com, ID: 46567707, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.11: www.123rf.com, ID: 119744267, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.12: www.123rf.com, ID: 57790289, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.13: www.123rf.com, ID: 119744275, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.14: Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.
Görsel 4.15: Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.
Görsel 4.16: www.123rf.com, ID: 77613716, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.17: www.123rf.com, ID: 34520792, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00. Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.
Görsel 4.18: www.123rf.com, ID: 31189310, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.19: www.123rf.com, ID: 59831256, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.

Görsel 4.20: www.123rf.com, ID: 44098587, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.21: www.123rf.com, ID: 94737629, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.22: www.123rf.com, ID: 31189624, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.23: www.123rf.com, ID: 31189627, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.24: www.123rf.com, ID: 31249880, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.25: www.123rf.com, ID: 90854664, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.26: www.123rf.com, ID: 44037622, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.27: www.123rf.com, ID: 22840937, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.28: www.123rf.com, ID: 13390239, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.29: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 4.30: www.123rf.com, ID: 65246107, 65246110, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.31: www.123rf.com, ID: 85111579, 74278215 Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.32: www.shutterstock.com, ID: 621973211, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.33: www.123rf.com, ID: 45439048, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.34: www.123rf.com, ID: 42770736, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.35: www.123rf.com, ID: 78341833, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.36: www.123rf.com, ID: 42608785, 42608784 Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.37: www.123rf.com, ID: 30433188, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.38: www.123rf.com, ID: 70419228, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.39: www.123rf.com, ID: 48878489, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.40: www.123rf.com, ID: 119450054, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.41: www.123rf.com, ID: 104222093, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.42: www.123rf.com, ID: 4629682, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.43: www.123rf.com, ID: 19968321, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.44: www.123rf.com, ID: 92595793, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.45: www.123rf.com, ID: 89619440, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.46: www.123rf.com, ID: 79824375, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.47: www.123rf.com, ID: 11131589, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.48: www.123rf.com, ID: 10597074, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.49: www.123rf.com, ID: 70149821, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.50: www.123rf.com, ID: 88581517, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.51: www.123rf.com, ID: 10704079, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.52: www.123rf.com, ID: 88631203, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.53: www.123rf.com, ID: 112140075, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.54: www.123rf.com, ID: 91985975, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.
Görsel 4.55: www.123rf.com, ID: 144558906, 146425052, Erişim Tarihi: 23.06.2020, Erişim Saati: 10.00.

5.Öğrenme Birimi Kapak Görseli: www.123rf.com, ID: 98165329, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 23.10.
Görsel 5.1: www.123rf.com, ID: 20503298, Erişim Tarihi: 01.06.2020, Erişim Saati: 14.30.
Görsel 5.2: www.123rf.com, ID: 20959257, Erişim Tarihi: 01.06.2020, Erişim Saati: 14.30.
Görsel 5.3: www.123rf.com, ID: 94651281, Erişim Tarihi: 01.06.2020, Erişim Saati: 14.30.
Görsel 5.4: www.123rf.com, ID: 37353660, Erişim Tarihi: 01.06.2020, Erişim Saati: 14.30.
Görsel 5.5: www.123rf.com, ID: 83853007, Erişim Tarihi: 01.06.2020, Erişim Saati: 14.30.
Görsel 5.6: www.123rf.com, ID: 37729419, Erişim Tarihi: 01.06.2020, Erişim Saati: 14.30.
Görsel 5.7: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.8: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.9: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.10: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.11: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.12: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.13: www.123rf.com, ID: 97329873, Erişim Tarihi: 01.06.2020, Erişim Saati: 14.30.
Görsel 5.14: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.15: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.16: https://kvmgm.ktb.gov.tr, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 15.30
Görsel 5.17: www.123rf.com, ID: 20377887, Erişim Tarihi: 01.06.2020, Erişim Saati: 14.30
Görsel 5.18: https://t24.com.tr/k24/yazi/istanbula-guzelleme,1560, Erişim Tarihi: 27.05.2020, Erişim Saati: 19.30.
Görsel 5.19: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.20: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.21: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.

Görsel 5.22: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.23: www.123rf.com, ID: 94281687, Erişim Tarihi: 03.06.2020, Erişim Saati: 21.12.
Görsel 5.24: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.25: www.123rf.com, ID: 24324894, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.26: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.27: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.28: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.29: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.30: www.123rf.com, ID: 40235433, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.31: www.123rf.com, ID: 47240283, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.32: www.123rf.com, ID: 40157432, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.33: www.123rf.com, ID: 44841523, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.34: www.123rf.com, ID: 48708756, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.35: www.123rf.com, ID: 68642682, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.36: www.123rf.com, ID: 46455095, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.37: www.123rf.com, ID: 19248949, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.38: www.123rf.com, ID: 47232654, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.39: www.123rf.com, ID: 90369645, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.40: www.123rf.com, ID: 134961281, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.41: www.123rf.com, ID: 26284098, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.42: www.123rf.com, ID: 91630524, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.43: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.44: www.123rf.com, ID: 45201535, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.45: www.123rf.com, ID: 98165329, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.46: www.123rf.com, ID: 98010567, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.47: www.123rf.com, ID: 45656619, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.48: www.123rf.com, ID: 81600022, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.49: www.123rf.com, ID: 145163799, Erişim Tarihi: 02.06.2020, Erişim Saati: 16.30.
Görsel 5.50: https://i4.hurimg.com/i/hurriyet/75/750x422/55ea6a43f018fbb8f87e6743.jpg, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.51: www.123rf.com, ID: 88471241, 84059806, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.52: www.123rf.com, ID: 94007708, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.53: www.123rf.com, ID: 94148686, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.54: www.123rf.com, ID: 26796114, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.55: www.123rf.com, ID: 87204873, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.56: http://www.konya.gov.tr/bamya-corbasi, Erişim Tarihi: 05.06.2020, Erişim Saati: 18.00.
Görsel 5.57: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.58: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.59: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.60: www.123rf.com, ID: 90312489, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.61: www.123rf.com, ID: 92907220, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.62: www.123rf.com, ID: 38470308, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.63: www.123rf.com, ID: 31149379, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.64: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.65: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 5.66: www.123rf.com, ID: 107834465, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.67: www.123rf.com, ID: 144597297, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.68: www.123rf.com, ID: 114746949, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.69: www.123rf.com, ID: 16409237, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.70: www.123rf.com, ID: 32321689, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.71: www.123rf.com, ID: 44239582, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.72: www.123rf.com, ID: 42082538, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.73: www.123rf.com, ID: 43293148, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.
Görsel 5.74: www.123rf.com, ID: 102135893, Erişim Tarihi: 04.06.2020, Erişim Saati: 17.00.

6.Öğrenme Birimi Kapak Görseli: www.123rf.com, ID: 93208469, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.1: www.shutterstock.com, ID: 598812680, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.2: Yumurta Üreticileri Merkez Birliği www.yum-bir.org
Görsel 6.3: Yumurta Üreticileri Merkez Birliği www.yum-bir.org

Görsel 6.4: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.5: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.6: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.7: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.8: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.9: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.10: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.11: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.12: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.13: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.14: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.15: www.shutterstock.com, ID: 480431161, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.16: www.shutterstock.com, ID: 184219730 Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.17: www.shutterstock.com, ID: 1074322742, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30
Görsel 6.18: www.shutterstock.com, ID: 1370793308, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.19: www.shutterstock.com, ID: 576313399, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.20: www.shutterstock.com, ID: 1477525406, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.21: www.shutterstock.com, ID: 1244636662, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.22: www.shutterstock.com, ID: 310087109, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.23: www.123rf.com, ID: 112390331, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.24: www.123rf.com, ID: 63539991, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.25: www.123rf.com, ID: 122221719, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.26: www.123rf.com, ID: 102887107, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.27: www.shutterstock.com, ID: 1680315529, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.28: www.shutterstock.com, ID: 1566909970, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.29: Komisyon tarafından hazırlanmıştır.
Görsel 6.30: www.123rf.com, ID: 96993003, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.31: www.shutterstock.com, ID: 1603373530, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.32: www.123rf.com, ID: 1296073270, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.33: www.shutterstock.com, ID: 572057464, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.34: www.shutterstock.com, ID: 538450780, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.35: www.shutterstock.com, ID: 1032358972, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.36: www.shutterstock.com, ID: 461180785, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.37: www.shutterstock.com, ID: 563306449, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.38: www.shutterstock.com, ID: 510048067, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.39: www.shutterstock.com, ID: 336080270, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.40: www.123rf.com, ID: 51195569, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.41: www.shutterstock.com, ID: 543205522, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.42: www.123rf.com, ID: 92948161, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.43: www.123rf.com, ID: 89491221, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.44: www.shutterstock.com, ID: 791630443, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.45: www.shutterstock.com, ID: 1166568457, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.46: www.123rf.com, ID: 81613644, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 6.47: www.123rf.com, ID: 53902999, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.

7.Öğrenme Birimi Kapak Görseli: www.shutterstock.com, ID: 1061986550 Erişim Tarihi: 11.07.2020, Erişim Saati: 03.49.
Görsel 7.1: www.shutterstock.com, ID: 657290233, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.42.
Görsel 7.2: www.shutterstock.com, ID: 1639749304, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.56.
Görsel 7.3: www.shutterstock.com, ID: 107252375, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.31.
Görsel 7.4: www.shutterstock.com, ID: 1147305941, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30
Görsel 7.5: www.shutterstock.com, ID:1253017600 , Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.39
Görsel 7.6: www.shutterstock.com, ID: 326002814, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.34.
Görsel 7.7: www.shutterstock.com, ID: 84904912, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.33.
Görsel 7.8: www.123rf.com, ID: 62655927 Erişim Tarihi:10.07.2020, Erişim Saati: 11.10.
Görsel 7.9: www.shutterstock.com, ID: 172529699, Erişim Tarihi: 05.07.2020, Erişim Saati: 22.10.
Görsel 7.10: www.shutterstock.com, ID: 1725054397, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 7.11: www.shutterstock.com, ID: 1386943343, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 7.12: www.shutterstock.com, ID: 1751616395, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 7.13: www.shutterstock.com, ID: 1762004822, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.

Görsel 7.14: www.shutterstock.com, ID: 1638144673, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 7.15: www.shutterstock.com, ID: 1745761274, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 7.16: www.shutterstock.com, ID: 1727661787, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 7.17: www.shutterstock.com, ID: 747754345, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 7.18: www.123rf.com, ID: 127690799, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 09.10.
Görsel 7.19: www.shutterstock.com, ID: 127690799, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.
Görsel 7.20: www.shutterstock.com, ID: 1126620737, Erişim Tarihi: 09.07.2020, Erişim Saati: 10.30.

Kaynakça, APA 6'ya göre yazılmıştır.

CEVAP ANAHTARLARI

1. ÖĞRENME BİRİMİ DEĞERLENDİRME SORULARI CEVAP ANAHTARI	
1) C	16) B
2) D	17) C
3) C	18) D
4) C	19) E
5) A	20) E
6) C	21) A
7) E	22) C
8) C	23) A
9) A	24) C
10) A	25) A
11) E	26) A
12) D	27) A
13) B	28) B
14) E	29) A
15) C	30) B

2. ÖĞRENME BİRİMİ DEĞERLENDİRME SORULARI CEVAP ANAHTARI	
1) meyve suyu	11) C
2) limonata	12) E
3) boza	13) A
4) E	14) B
5) C	15) B
6) D	16) E
7) C	17) B
8) C	18) E
9) A	19) A
10) E	20) B

3. ÖĞRENME BİRİMİ DEĞERLENDİRME SORULARI CEVAP ANAHTARI	
1) steward	8) sıfır atık
2) kazan bulaşıkhanesi (kara bulaşıkhane)/ makine bulaşıkhanesi	9) sebze, meyve kabukları
3) kazan yıkama tezgâhı	10) atık yağ toplama
4) istif rafı (Etajer)	11) metal atıklar/ yemek artıkları
5) konveyörlü bulaşık makinesi	12) B
6) basket	13) C
7) kolay temizlenebilmesi	14) D

4. ÖĞRENME BİRİMİ DEĞERLENDİRME SORULARI CEVAP ANAHTARI		
1) (Y)	12) (D)	23) D
2) (D)	13) (Y)	24) C
3) (Y)	14) (Y)	25) A
4) (Y)	15) (D)	26) B
5) (D)	16) D	27) E
6) (Y)	17) E	28) D
7) (D)	18) C	29) C
8) (D)	19) E	30) A
9) (D)	20) A	31) E
10) (Y)	21) D	32) C
11) (D)	22) B	33) D

5. ÖĞRENME BİRİMİ DEĞERLENDİRME SORULARI CEVAP ANAHTARI	
1) (D)	21) lezzetini
2) (D)	22) sığır kıyması
3) (Y)	23) yumurta akı
4) (D)	24) harlı ateş
5) (Y)	25) mirepoix
6) (Y)	26) taneli çorbalar
7) (Y)	27) eşit büyüklükte
8) (D)	28) kıvam
9) (Y)	29) uluslararası özel çorbalar
10) (D)	30) bulmak mümkün olmaz.
11) (D)	31) serinlemek amacıyla içilir.
12) (D)	32) soğuk çorba tüketimi yaygındır.
13) (Y)	33) cacık, ayran aşı, mıhri, buğday aşı vb.
14) (D)	34) A
15) sebze fondu	35) B
16) blanching	36) C
17) bulanık olur.	37) B
18) fond de volaill (tavuk fondu)	38) C
19) boullion (bulyon)	39) C
20) fond de poission (balık fondu)	40) D

6. ÖĞRENME BİRİMİ DEĞERLENDİRME SORULARI CEVAP ANAHTARI	
1) C	6) C
2) D	7) C
3) A	8) A
4) B	9) D
5) C	

7. ÖĞRENME BİRİMİ DEĞERLENDİRME SORULARI CEVAP ANAHTARI	
1) D	6) C
2) D	7) A
3) D	8) B
4) C	9) D
5) B	