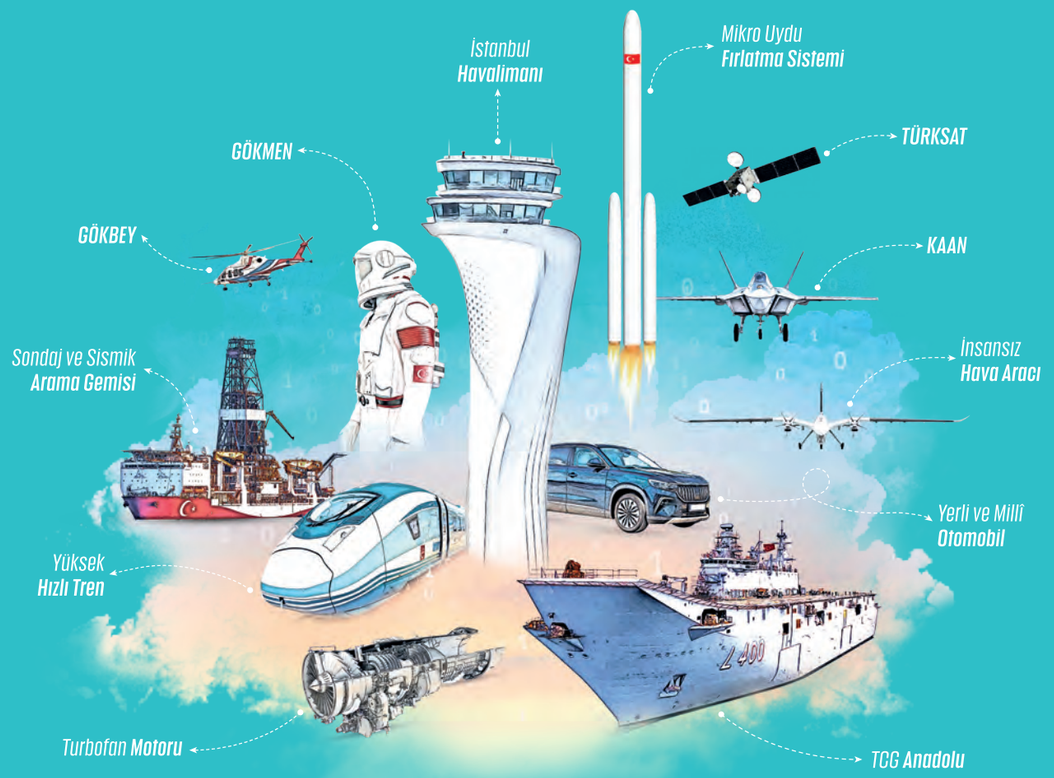
Bu kitaba sığmayan daha neler var!

eba
www.eba.gov.tr

Karekodu okut, bu kitapla ilgili EBA içeriklerine ulaş!

Teknoloji Yolculuğumuz



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

ISBN: 978-975-11-8799-4

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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

AŞÇILIK ATÖLYESİ

10 DERS MATERYALİ

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



AŞÇILIK ATÖLYESİ

10 DERS MATERYALİ

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

AŞÇILIK ATÖLYESİ

10

DERS MATERYALİ

YAZARLAR

Dr. Serkan ÇALIŞKAN

Gülcan KALE

Sedat ÖZDEMİR

Tuğba AKIN

Yeşim Tuğçe ŞİT

Yüksel ÇELİK

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYINLARI ..... : 9865
YARDIMCI VE KAYNAK KİTAPLAR DİZİSİ ..... : 3317

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

HAZIRLAYANLAR

EDİTÖR:	Sedat ÖZDEMİR
DİL UZMANLARI:	Besime Beste KEÇECİ Buket AKYURT ÇAMEL
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME UZMANI:	Yasemin Duygu ESEN
PROGRAM GELİŞTİRME UZMANI:	Elif KÖMÜR VELİOĞLU
REHBERLİK UZMANI:	Sümeyye Betül HALLAK
GÖRSEL TASARIM UZMANI:	Adnan ÖNAL

ISBN: 978-975-11-8799-4

Millî Eğitim Bakanlığının 24.12.2020 gün ve 18433886 sayılı oluru ile Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce ders 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

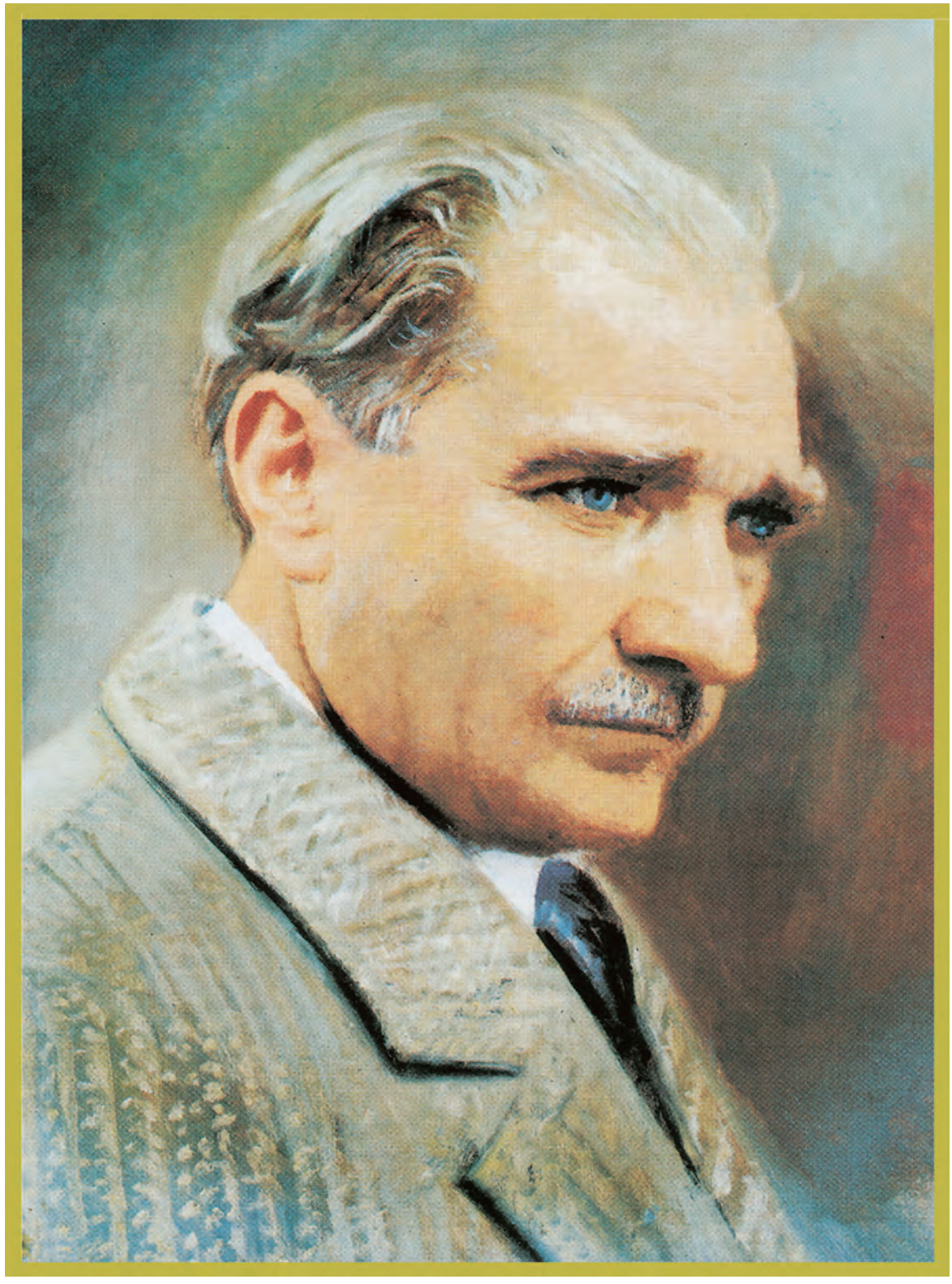
GENÇLİĞE HİTABE

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

DERS MATERYALİNİN TANITIMI 13

1. ÖĞRENME BİRİMİ: ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR 15
1.1. ULUSLARARASI MUTFAKLAR 16
1.2. ULUSLARARASI SICAK ÖZEL ÇORBALAR 19
1.3. ULUSLARARASI SOĞUK ÖZEL ÇORBALAR 23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 27

2. ÖĞRENME BİRİMİ: SICAK VE SOĞUK SOSLAR 29
2.1. SÜTTEN YAPILAN SOSLAR 34
2.1.1. Bechamel Sosun Kullanıldığı Yerler 34
2.1.2. Bechamel Sosun Türevleri 34
2.1.3. Bechamel Sosun Saklanması 34
2.2. DOMATESTEN YAPILAN SOSLAR 37
2.2.1. Domates Sosun Kullanıldığı Yerler 37
2.2.2. Domates Sosun Türevleri 37
2.2.3. Domates Sosun Saklanması 37
2.3. SIVI YAĞDAN YAPILAN SOSLAR 40
2.3.1. Mayonez Sosun Kullanıldığı Yerler 40
2.3.2. Mayonez Sosun Türevleri 40
2.3.3. Mayonez Sosun Saklanması 40
2.4. BEYAZ FOND İLE YAPILAN SOSLAR 43
2.4.1. Veloute Sosun Kullanıldığı Yerler 43
2.4.2. Veloute Sosun Türevleri 43
2.4.3. Veloute Sosun Saklanması 43
2.5. KAHVERENGi FOND İLE YAPILAN SOSLAR 46
2.5.1. Demi Glace Sosun Kullanıldığı Yerler 46
2.5.2. Demi Glace Sosun Türevleri 46
2.5.3. Demi Glace Sosun Saklanması 46
2.6. TEREYAĞI İLE YAPILAN SOSLAR 49
2.6.1. Hollandaise Sosun Kullanıldığı Yerler 49
2.6.2 Hollandaise Sosun Türevleri 49
2.6.3. Hollandaise Sosun Saklanması 49
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 55

3. ÖĞRENME BİRİMİ: PATATES GARNİTÜRLERİ 57
3.1 YAĞDA KIZARTILARAK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER 60
3.1.1. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerini Hazırlama İlkeleri 61
3.1.2. Bir Kere Kızaran Patates Garnitürleri 61
3.1.3. İki Kere Kızaran Patates Garnitürleri 62
3.1.4. Ön Kızartması Yapılmış Patateslerin Bekletilme İlkeleri 62
3.1.5. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler 62

İÇİNDEKİLER

3.2. HAŞLANARAK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER 65
3.2.1. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Özellikleri 65
3.2.2. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri 65
3.2.3. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Pişirilmesi 65
3.2.4. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler 65
3.3. SOTE EDİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER 68
3.3.1. Sote Edilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Özellikleri 68
3.3.2. Sote Edilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri 68
3.3.3. Sote Edilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Pişirilmesi 68
3.3.4. Sote Edilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler 68
3.4. PÜRE HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER 71
3.4.1. Püre Hâline Getirilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Özellikleri 71
3.4.2. Püre Hâline Getirilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri 71
3.4.3. Püre Hâline Getirilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Pişirilmesi 71
3.4.4. Püre Hâline Getirilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler 71
3.5. KROKET HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER 74
3.5.1. Kroket Hazırlama İlkeleri 74
3.5.2. Kroket Çeşitleri 74
3.5.3. Kroketin Kullanıldığı Yerler 74
3.6. FIRINDA HAZIRLANAN GARNİTÜRLER 77
3.6.1. Fırında Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Pişirme İlkeleri 77
3.6.2. Fırında Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri 77
3.6.3. Fırında Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Kullanıldığı Yerler 77
3.7. ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER 80
3.7.1. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Garnitürleri Hazırlama Tekniği 80
3.7.2. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Garnitürleri Çeşitleri 80
3.7.3. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler 80
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 83

4. ÖĞRENME BİRİMİ: ETLERİN HAZIRLANMASI 85
4.1. GÖVDE ETLERİ 86
4.1.1. Etlerin Sınıflandırılması 87
4.1.2. Et Satın Alınırken Dikkat Edilmesi Gerekenler 89
4.1.3. Et İşlemede Kullanılan Araçlar 89
4.1.4. Gövde Etlerinin Kullanım Amacına Göre Sınıflandırılması 92
4.1.5. Et Saklama Yöntemleri 93
4.1.6. Etlere Uygulanan (Terbiye) Marinat Yöntemleri 98
4.2. SIĞIR VE DANA ETİ 102
4.3. KOYUN VE KUZU ETİ 106
4.4. KÜMES HAYVANLARI 108
4.4.1. Kümes Hayvanlarının Parçalanması 108
4.4.2. Kümes Hayvanlarının Bağlanması 110
4.5. SAKATATLAR 111
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 115

5. ÖĞRENME BİRİMİ: ET PİŞİRME 117
5.1. HAŞLANARAK PİŞİRİLEN ETLER 118
5.2. KAVRULARAK SOS İÇİNDE PİŞİRİLEN ETLER 125
5.3. BUHARDA VE KENDİ SUYUNDA PİŞİRİLEN ETLER 129
5.4. BOL YAĞDA PİŞİRİLEN ETLER 135
5.5. AZ YAĞDA UZUN SÜRE PİŞİRİLEN ETLER 139
5.6. SOTE EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER 143
5.7. GRATEN EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER 147
5.8. FIRINDA ÇEVRİLEREK PİŞİRİLEN ETLER 151
5.9. IZGARADA PİŞİRİLEN ETLER 155
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 159

6. ÖĞRENME BİRİMİ: BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ 161
6.1. BALIKLARI PİŞİRMEYE HAZIRLIK 162
6.1.1. Balıkların Menüdeki Yeri ve Önemi 163
6.1.2. Balıkların Sınıflandırılması 164
6.1.3. Balık Satın Alınırken Dikkat Edilecek Noktalar 165
6.1.4. Balıkların Temizlenmesi ve Porsiyonlanması 167
6.1.5. Balıkların Saklanması 171
6.1.6. İşlenmiş Balıklar ve Kullanım Alanları 171
6.1.7. Havyar Çeşitleri ve Kullanım Alanları 174
6.2. BALIK PİŞİRME 175
6.2.1. Balık Pişirilirken Dikkat Edilecek Noktalar 175
6.2.2. Balıkların Marinasyonu 175
6.2.3. Balıkların Yanında Servis Yapılan Garnitür ve Soslar 176
6.2.4. Balık Pişirme Teknikleri 176
6.3. KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRMEYE HAZIRLIK 189
6.3.1. Su Ürünlerinin Mutfakta ve Menülerdeki Yeri, Önemi 189
6.3.2. Su Ürünlerinin Sınıflandırılması 189
6.3.3. Su Ürünleri Satın Alınırken Dikkat Edilecek Noktalar 190
6.3.4. Su Ürünlerinin Temizlenmesi ve Ayıklanması 190
6.3.5. Su Ürünlerinin Saklanması 193
6.4. KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME 194
6.4.1. Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirme Teknikleri 194
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 201

7. ÖĞRENME BİRİMİ: SALATA VE SALATA SOSLARI 203
7.1. SALATA SOSLARI 206
7.1.1. Salata Soslarının Sınıflandırılması 208
7.1.2. Salata Soslarının Saklanması 208
7.2. SEBZE SALATALARI 211
7.2.1. Salataların Yapısı 211
7.2.2. Salataların Düzenlenmesi 212
7.3. TAHIL VE MAKARNA SALATALARI 220
7.4. KURU BAKLAGİL SALATALARI 226
7.5. ET VE SAKATAT SALATALARI 229
7.6. DENİZ ÜRÜNLERİ SALATALARI 231
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 233

İÇİNDEKİLER

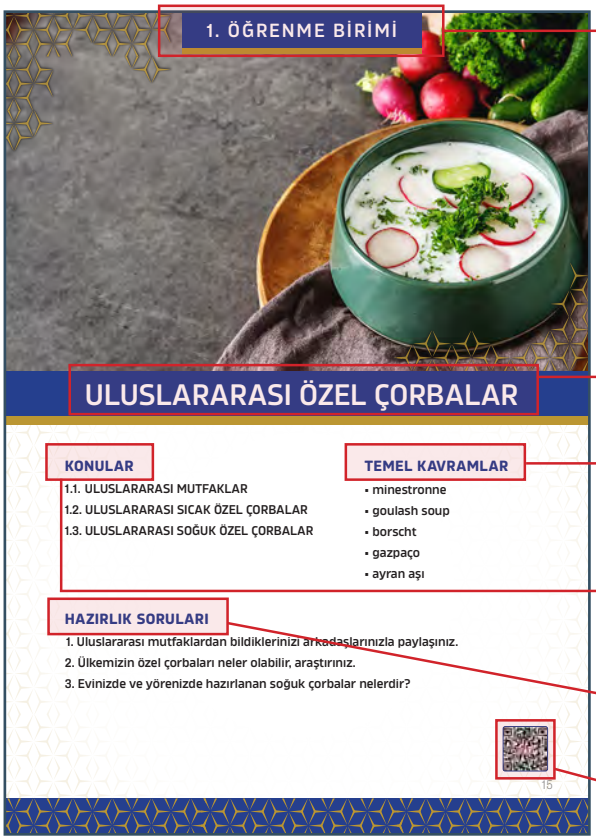
8. ÖĞRENME BİRİMİ: PİLAVLAR 235
8.1. PİLAV PİŞİRME TEKNİKLERİ 236
8.2. ULUSLARARASI PİLAVLAR 241
8.3. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR 246
8.3.1. Sebzeli Pilavlar 246
8.3.2. Etli Pilavlar 250
8.3.3. Kuru Baklagil Kullanılan Pilavlar 252
8.3.4. Hamur ve Yufkalı Pilavlar 254
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 256

9. ÖĞRENME BİRİMİ: MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI 257
9.1. MAKARNA SOSLARI 259
9.2. ULUSLARARASI MUTFAKLARA ÖZGÜ MAKARNA ÇEŞİTLERİ 263
9.2.1. Makarna Hamurunun Hazırlanması 263
9.2.2. Makarna Şekilleri 264
9.2.3. Makarnanın Pişirilmesi 266
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 273

10. ÖĞRENME BİRİMİ: TATLI YAPIM TEKNİKLERİ 275
10.1. SÜTLÜ TATLILAR 277
10.1.1. Türk Mutfağına Özgü Sütlü Tatlılar 277
10.1.2. Uluslararası Sütlü Tatlılar 282
10.2. MEYVE TATLILARI 286
10.2.1. Türk Mutfağına Özgü Meyve Tatlıları 286
10.2.2. Uluslararası Meyve Tatlıları 293
10.3. HAMUR TATLILARI 295
10.3.1. Mayalı Hamur Tatlıları 295
10.3.2. Pişirilerek Hazırlanan Hamur Tatlıları 298
10.3.3. Çırpılarak Hazırlanan Hamur Tatlıları 301
10.3.4. Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Tatlılar 304
10.4. TAHIL TATLILARI 307
10.5. KADAYIF ÇEŞİTLERİ 313
10.6. BAKLAVA 318
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 327

11. ÖĞRENME BİRİMİ: YENİ YEMEK REÇETELERİ 329
11.1. YENİ YEMEK REÇETELERİ OLUŞTURMA 330
11.2. YENİ YAPILAN YEMEK TADIMI 335
11.2.1. Panelist Seçimi 335
11.2.2. Test Ortamının Hazırlanması 335
11.2.3. Tadımı Yapılacak Ürünlerin Hazırlanması 335
11.2.4. Reçetelerin Test Edilmesi 336
11.3. YAPILAN YEMEĞİ FOTOĞRAFLAMA 339
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 342

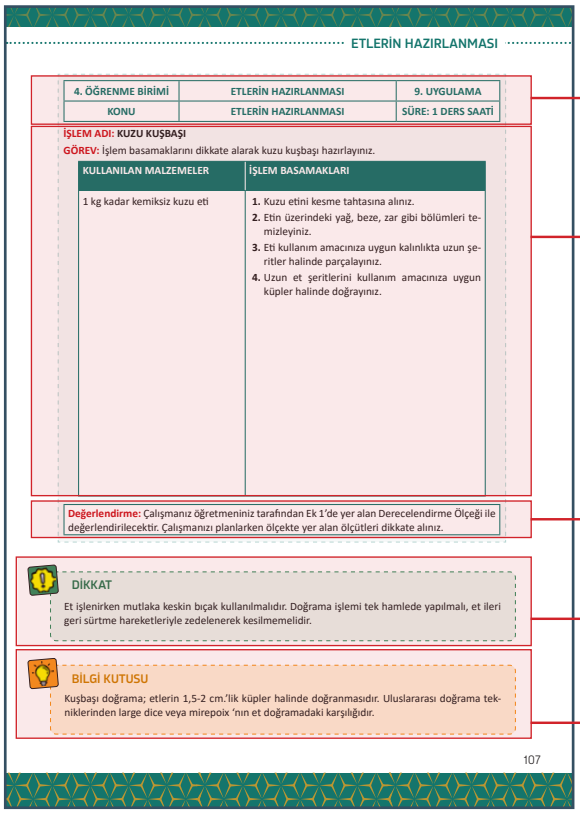
EKLER 343
CEVAP ANAHTARLARI 354
KAYNAKÇA 356



- Öğrenme biriminin numarasını gösterir.
- Öğrenme biriminin adını gösterir.
- Öğrenme birimi içerisinde yer alan temel kavramları gösterir.
- Öğrenme birimi içerisinde yer alan konu başlıklarını gösterir.
- Öğrenme birimine ait hazırlık sorularını gösterir.
- Öğrenme birimine ait karekodu gösterir.



- Öğrenme biriminin adını gösterir.
- Öğrenme birimine ait tabloları, numarasını ve açıklamasını gösterir.
- Derste öğrenilenleri pekiştirmek için hazırlanmış etkinlikleri gösterir.
- Öğrenme birimine ait konu başlıklarını gösterir.
- Öğrenme birimine ait görseli, görsel numarasını ve açıklamasını gösterir.
- Sayfa numarasını gösterir.



ETLERİN HAZIRLANMASI

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	9. UYGULAMA
KONU	ETLERİN HAZIRLANMASI	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KUZU KUŞBAŞI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kuzu kuşbaşı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kadar kemiksiz kuzu eti	**1.** Kuzu etini kesme tahtasına alınız. **2.** Etin üzerindeki yağ, beze, zar gibi bölümleri temizleyiniz. **3.** Eti kullanım amacınıza uygun kalınlıkta uzun şeritler halinde parçalayınız. **4.** Uzun et şeritlerini kullanım amacınıza uygun küpler halinde doğrayınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Et işlenirken mutlaka keskin bıçak kullanılmalıdır. Doğrama işlemi tek hamlede yapılmalı, et ileri geri sürtme hareketleriyle zedelenerek kesilmemelidir.

BİLGİ KUTUSU

Kuşbaşı doğrama; etlerin 1,5-2 cm.'lik küpler halinde doğranmasıdır. Uluslararası doğrama tekniklerinden large dice veya mirepoix 'nın et doğramadaki karşılığıdır.

107

Öğrenme biriminin adı ile konu adının, uygulama sayısının ve süresinin yer aldığı uygulama yaprağını gösterir.

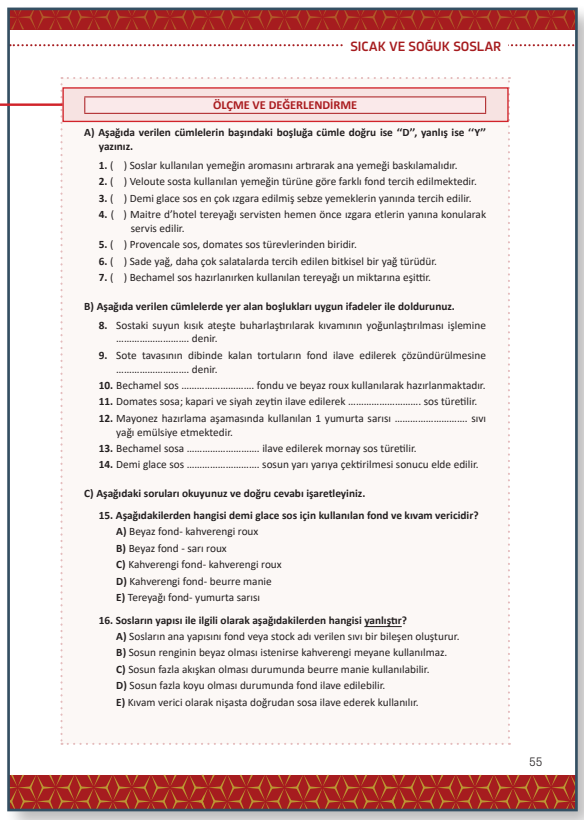
Uygulama ile ilgili görevi, araç gereci, uygulamanın nasıl değerlendirileceğini ve uygulama yönergesini gösterir.

Uygulamada kullanılacak "Ek Değerlendirme Ölçeği" nin veya "Kontrol Listesi"nin numarasını gösterir.

Öğrencilerin dikkat etmesi gereken yerleri gösterir.

Konu ile ilgili günlük hayattan örnekleri ve ilgi çekici bilgileri gösterir.

Öğrenme birimine ait ölçme ve değerlendirme sorularını gösterir.



SICAK VE SOĞUK SOSLAR

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Soslar kullanılan yemeğin aromasını artırarak ana yemeği baskılamalıdır.
2. ( ) Veloute sosta kullanılan yemeğin türüne göre farklı fond tercih edilmektedir.
3. ( ) Demi glace sos en çok ızgara edilmiş sebze yemeklerin yanında tercih edilir.
4. ( ) Maitre d'hotel tereyağı servisten hemen önce ızgara etlerin yanına konularak servis edilir.
5. ( ) Provencale sos, domates sos türevlerinden biridir.
6. ( ) Sade yağ, daha çok salatalarda tercih edilen bitkisel bir yağ türüdür.
7. ( ) Bechamel sos hazırlanırken kullanılan tereyağı un miktarına eşittir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

8. Sostaki suyun kısık ateşte buharlaştırılarak kıvamının yoğunlaştırılması işlemine ..... denir.
9. Sote tavasının dibinde kalan tortuların fond ilave edilerek çözündürülmesine ..... denir.
10. Bechamel sos ..... fondu ve beyaz roux kullanılarak hazırlanmaktadır.
11. Domates sosa; kapari ve siyah zeytin ilave edilerek ..... sos türetilir.
12. Mayonez hazırlama aşamasında kullanılan 1 yumurta sarısı ..... sıvı yağı emülsiye etmektedir.
13. Bechamel sosa ..... ilave edilerek mornay sos türetilir.
14. Demi glace sos ..... sosun yarı yarıya çektirilmesi sonucu elde edilir.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

15. Aşağıdakilerden hangisi demi glace sos için kullanılan fond ve kıvam vericidir?
A) Beyaz fond- kahverengi roux
B) Beyaz fond - sarı roux
C) Kahverengi fond- kahverengi roux
D) Kahverengi fond- beurre manie
E) Tereyağı fond- yumurta sarısı

16. Sosların yapısı ile ilgili olarak aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?
A) Sosların ana yapısını fond veya stock adı verilen sıvı bir bileşen oluşturur.
B) Sosun renginin beyaz olması istenirse kahverengi meyane kullanılmaz.
C) Sosun fazla akışkan olması durumunda beurre manie kullanılabilir.
D) Sosun fazla koyu olması durumunda fond ilave edilebilir.
E) Kıvam verici olarak nişasta doğrudan sosa ilave ederek kullanılır.

55



ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR

KONULAR

1.1. ULUSLARARASI MUTFAKLAR

1.2. ULUSLARARASI SICAK ÖZEL ÇORBALAR

1.3. ULUSLARARASI SOĞUK ÖZEL ÇORBALAR

TEMEL KAVRAMLAR

- minestronne
- goulash soup
- borscht
- gazpaço
- ayran aşı

HAZIRLIK SORULARI

1. Uluslararası mutfaklardan bildiklerinizi ve önemli özelliklerini arkadaşlarınızla paylaşınız.
2. Ülkemizin özel çorbaları neler olabilir, araştırınız.
3. Evinizde ve yörenizde hazırlanan soğuk çorbalar nelerdir?

GİRİŞ

Çorba; çeşitli malzemelerle hazırlanabilen, form olarak sulu ve kaşıkla içilen bir yiyecekir. İnsanoğlunun ateşi bulup yerleşik düzene geçtiği yıllardan bu yana pişirdiği en eski yemeğin çorbalar olduğu kabul edilebilir. Arkeolojik buluntular, yaklaşık 20.000 yıl öncesinde insanların ağaç kabuklarından, hayvan postlarından, daha sonraları çamurdan yaptıkları kaplarda çeşitli sebze ve etleri pişirdiklerini, eti haşlayarak et suyu elde ettiklerini göstermiştir. Hitit çivi yazısı metinlerinden insanların buğdayı, soğanı, bezelyeyi, nohudu, mercimeği etle karıştırarak çorba şeklinde tükettikleri bilgisine ulaşılmıştır.

Çorba kelimesi 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.

Dünyanın her ülkesinde çok farklı malzemelerle, çeşitli formlarda çorbalar yapılmaktadır. Sadece ayrı kıtalarda değil aynı ülkenin farklı bölgelerinde bile çok farklı ihtiyaçlar için değişik değişik çorbalar yapılmaktadır. Ülkelerin iklimi, bitki örtüsü, yaşanan coğrafya, dini inanışları gibi faktörler bir beslenme kültürü oluşturur. Farklı beslenme kültürleri de ortaya birbirinden farklı ürünlerin çıkmasını sağlar.

Orta Asya'da Türklerin yuvarlak kesilen erişteden yaptıkları "oğmaç" adı verilen çorba ile Türklerin eskiden beri yaptığı, günümüzde de sıkça tüketiği hatta marketlerde satılan hazır çorbaların ilk örneği olan "tarhana" bize özgü özel çorbaların en güzel örneklerini oluşturur.

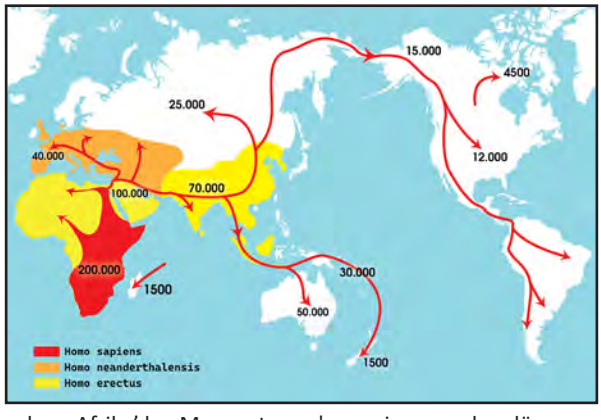
Uluslararası özel çorbalar çok çeşitli ve birbirinden farklı tatlarda olsalar da iki ana bölümde incelenmelidir (Şema 1.1).



Şema 1.1: Uluslararası özel çorbalar

1.1. ULUSLARARASI MUTFAKLAR

Mutfağın tarihçesine bakıldığında Mezopotamya ile karşılaşılır. Günümüz dünyasındaki tüm mutfak kültürlerinin temelinde Mezopotamya mutfağı vardır. Afrika'dan çıkıp Mezopotamya'dan dünyaya yayılan mutfak kültürü; insanların yoğrulduğu coğrafyanın, iklimin, bitki örtüsünün ve zaman içinde oluşan alışkanlıkların etkisiyle farklı farklı mutfak türlerini oluşturmuştur (Görsel 1.1).



Görsel 1.1: İnsanların Afrika'dan Mezopotamya'ya geçiş ve oradan dünyaya yayılma haritası

Bu uluslararası mutfaklardan bazıları şunlardır:

Fransız Mutfağı: Dünyada en tanınmış mutfaktır. Birçok gastronomi deyimi Fransızca kökenlidir. Fransız mutfağı, taze ve kaliteli yerel hammaddeleri kullanır. Sanatsal bakış açısına sahip başarılı şeflerin emrindeki mutfak ekibinin disiplinli, uyumlu ve özverili çalışmasıyla elde edilmiş haklı başarısıyla dünya mutfağına yön veren önemli bir mutfaktır. Geleneksellik ve modernizmi başarıyla birleştiren Fransız mutfağında yemeklerin özgün içeriklerle hazırlanıp pişirilmesinin yanında sunumu da kendine özgüdür (Görsel 1.2). Soslu yemekleri ön plandadır. Et yemekleri, balık yemekleri, tartları, pastaları ve peynirleri ünlüdür.



Görsel 1.2: Fransız mutfağında sunum

İngiliz Mutfağı: Kolonileşmenin İngiliz mutfağındaki etkisi oldukça büyüktür. Doğu ülkelerinden ve kolonilerden getirilen yiyecek ve baharatlar İngiliz mutfak kültüründe önemlidir. Genellikle kaliteli etler ve haşlama sebzeler tercih edilir. İngiliz mutfağında kahvaltı ve beş çayları önemlidir.

Alman Mutfağı: Yüzyıllardan beri küçük birimlere ayrılarak yönetilmesi ve onu çevreleyen komşularından etkilenmesi bölgesel mutfak çeşitliliğine neden olmuştur. Patates, Alman mutfağının en önemli yiyeceğidir. Deniz ürünleri ve domuz etinden hazırlanan işlenmiş et ürünleri çok tüketilir. Alman mutfağında pasta ve ekmek çeşidi çoktur.

İskandinav Mutfakları: İsveç, Norveç, Danimarka ve Finlandiya yemek kültürünün birleşiminden oluşan İskandinav mutfağının yemek tarihi Vikinglere kadar uzanmaktadır. İklimin soğuk olması nedeniyle yağlı, unlu ve şekerli yiyecekler ağırlıklıdır. Genellikle eti tütsülenmiş ve füme edilmiş olarak tüketilir. Kaliteli ve çok çeşitli deniz ürünlerinden yapılan yiyecekleri ünlüdür. Kahve tüketimi çok fazladır.

İspanyol Mutfağı: Amerika Kıtası'nın keşfi, Afrika ve Uzakdoğu'da sömürgeciliğin başlaması İspanyol mutfağının şekillenmesinde çok etkili olmuştur. Genellikle basit bir hamur işi ve kahveyle geçiştirilen kahvaltıdan sonra saat 14:00 gibi kuvvetli bir öğle yemeği yenir. Akşam yemekleri saat 22:00 gibi hafif yiyeceklerden oluşan bir sofrada, genellikle evlerde yenir. Deniz ürünleri çok kullanılır ve meşhurdur. İspanyol mutfağında acılı yemekler çok yapılır. Her yöresinin kendine özgü yemekleri vardır. **Tapas** adı verilen küçük porsiyonlu mezeleri, paella (Görsel 1.3) ve gazpacho (gaspaço) yemekleri ünlüdür.



Görsel 1.3: Deniz ürünlü paella

İtalyan Mutfağı: Avrupa'daki en eski mutfak kültürlerinden biri olan İtalyan mutfağının şekillenmesinde Romalılar, Fenikeliler, Gotlar, Normanlar, Fransızlar, İspanyollar ve Avustralyalılar etkili olmuşlardır. Marco Polo'nun Uzakdoğu seyahatinden İtalya'ya Çinliler ile dönmesi ve bu kişiler arasında birçok aşçının bulunması da İtalyan mutfağının şekillenmesinde önemli bir etkiye sahiptir.

İtalya'da her şehir hatta kasaba kendine özgü bir mutfak kültürüne sahiptir. Ülkenin coğrafi yapısı nedeniyle buğday ve zeytin yönünden oldukça zengin olması doğal olarak mutfağa yansımaktadır. Zeytinyağlı yemekler ve makarna, pizza gibi yiyecekler İtalyan mutfağının vazgeçilmezleri arasına girmiş durumdadır.

Kuzey Amerika Mutfağı: Kuzey Amerika, geniş bir bölge olduğu için mutfağı da oldukça çeşitlidir. Her bölgesinin kendine özgü yemekleri vardır. Kuzey Amerika mutfağında somon benzeri iri balıklar, balina yağları, geyik, tavşan gibi av hayvanları, dana eti, domuz, tavuk, hindi, baklagiller, pirinç, patlıcan ve beyaz ekmekler sıkça kullanılır.

Güney Amerika Mutfağı: Güney Amerika'da Arjantin, Bolivya, Brezilya, Dominik Cumhuriyeti, Ekvator, El Salvador, Guatemala, Guyana, Kolombiya, Kosta Rika, Küba, Meksika, Paraguay, Peru, Şili, Uruguay ve Venezuela ülkeleri yer alır. Tropikal iklime sahip oldukları için farklı ürünler yetişmektedir. Değişik grupların farklı yemek alışkanlıkları oluşmuştur. Çorba kıta genelinde yaygın olarak tüketilen bir yemek türüdür. Patates, kabak çeşitleri, kinoa, tropikal ürünler ve balık çok tüketilir.

Rus Mutfağı: Rusya, tarım ve hayvancılıkta da geniş bir üretime ve çeşitliliğe sahiptir. Ekmek, Rusya mutfağında hem temel gıda olması nedeniyle hem de sembolik açıdan çok önemlidir. Rusçada misafirperverlik anlamına gelen **khlebosovstro** kelimesi ekmek anlamına gelen **khleb** ve tuz anlamına gelen **sov** kelimelerinin birleşiminden oluşmaktadir. Soğuk iklim olduğu için yemekleri yağlı ve ağırdır. Çorba ve yahni, Rus mutfağında en fazla yapılan yemek türleridir. Dünyaca ünlü yemekleri çoktur.

Borç çorbası, havyar (Görsel 1.4), kievski örnek olarak verilebilir.



Görsel 1.4: Buzla servis edilmiş havyarlar

Çin Mutfağı: Yemeklerin sadece açlığı gidermek amacıyla değil hastalıkları yok etmek için de tüketildiği bir kültürdür. Fransız mutfağındaki gibi kremalı veya yağlı yiyecekler Çin mutfağında tercih edilmez. Düşük kalorili besinlerin revaçta olduğu ve zaman alıcı yemeklerin hazırlandığı bir mutfak türüdür.

Japon Mutfağı: Avrupa ve Türk mutfağından çok farklıdır. Japon mutfağının diğerlerine göre en önemli farkı çok az yağ ve baharat kullanmalarıdır. Kullanılan malzemelerin asıl tatlarının korunmasına özen gösterilir. Mümkün oldukça mevsiminde olan taze malzemeler kullanılır. Yemekleri ve yeme şekilleri ilgi çekicidir. Çiğ balık (sushi ve sashimi), çiğ sebze ve soya sosu ünlüdür (Görsel 1.5).



Görsel 1.5: Sushi ve sashimi servisi

Uzakdoğu Mutfağı: Uzakdoğu; Tayvan, Tayland, Malezya, Endonezya, Filipinler, Singapur, Vietnam, Myanmar, Pakistan, Sri Lanka, Moğolistan, Bangladeş, Güney ve Kuzey Kore olarak kabul edilebilir. Bu bölgedeki mutfak kültürüne de **Uzakdoğu mutfağı** denilmektedir. Uzakdoğu mutfağı başlı başına bir ekol olarak kabul edilmektedir. Günümüz gastronomi dünyasının şekillenmesinde önemli bir role sahip olan Fransız ekolünden bağımsız gelişen, kullanılan teknikler ve ürünler ile yeni bir ekolün var olmasına yol açan bir mutfak türüdür.

Kuzey Afrika Mutfağı: Fas, Cezayir, Tunus, Libya, Mısır ve Sudan ülkelerinin bulunduğu bölgedeki ülkeler İslam ülkeleridir. Kuzey Afrika mutfağı ile ilgili en eski kayıtlar Eski Mısır'a dayanmaktadır. Eski Mısırlılar; arpa mayalandırma, arpadan elde edilen ürünler, susam yağı, zeytinyağı, baklagiller, bira gibi ürünlerin dünya mutfakları ile tanışmasını sağladılar. Bölge mutfak kültürünün İslamiyet ve Arap kültüründen bir hayli etkilendiği görülmektedir. Kebaplar, hamur tatlıları ve nane başta olmak üzere bitki çayları bölge mutfağında ön plana çıkmaktadır.

SIRA SİZDE

Bir uluslararası mutfak seçiniz. Bu uluslararası mutfağın karakteristik özelliklerini ve bilindik, ünlü yemeklerini sunum olarak hazırlayarak arkadaşlarınızla paylaşınız.

1.2. ULUSLARARASI SICAK ÖZEL ÇORBALAR

Uluslararası sıcak özel çorbalar ülkelerin en çok bilinen, değerli ve önemli ürünlerindendir. Ulusların yemek kültürleri gereği sıklıkla yaptıkları, geleneksel pişirme yöntemlerini kullandıkları çorbalardır. Bu çorbalar, bölgede yetişen ürün ve malzemelerle yapılır. Genel çorba formunda, fazla doyurucu olmayacak şekilde yapılanları olduğu gibi çok yoğun, çok fazla malzemeli yapılanları da vardır.

Bazı uluslararası özel çorbalar, sıklıkla kullanılmayan malzemelerle yapıldığı için her zaman ve her yerde bu çorbaları bulmak mümkün olmaz. Örneğin kaplumbağa çorbası (Görsel 1.6), öküz kuyruğu çorbası (Görsel 1.7), köpek balığı yüzgeci çorbası, kırlangıç yuvası çorbası (Görsel 1.8) vb.



Görsel 1.6: Kaplumbağa çorbası



Görsel 1.7: Dana kuyruğu çorbası



Görsel 1.8: Kırlangıç yuvası çorbası

Farklı pişirme yöntemleri ve değişik malzemeler kullanılarak yapılan, yoğun malzeme içeren besin değeri yüksek bu özel çorbalardan bazıları şunlardır:

- Minestronne (Mineströ) (İtalyan mutfağı)
- Kuzu kulağı çorbası (Fransız mutfağı)
- Soğan çorbası (Fransız mutfağı)
- Goulash (Gulaş) çorbası (Macar mutfağı)
- Borscht (Borç) (Slav mutfağı)
- Kaplumbağa çorbası (Amerika, Doğu Asya mutfağı)
- Kırlangıç yuvası çorbası (Çin mutfağı, Uzakdoğu)
- Katır çiçeği çorbası (Güney Afrika mutfağı)
- Tom yum çorbası (Tayland mutfağı)
- Pho bo çorbası (Vietnam mutfağı)
- İşkembe çorbası (Türk mutfağı)
- Ezo Gelin çorbası (Türk mutfağı)
- Yoğurt çorbası (Türk mutfağı)
- Tarhana çorbası (Türk mutfağı)

1. ÖĞRENME BİRİMİ	ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR	1. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI SICAK ÖZEL ÇORBALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SOĞAN ÇORBASI (FRANSIZ USULÜ)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak soğan çorbası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet orta boy kuru soğan 100 g tereyağı 2 diş sarımsak 2 adet defne yaprağı 2 dal taze kekik 1/2 çay kaşığı tuz 1/4 çay kaşığı karabiber 1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi 3 yemek kaşığı un 2 litre et suyu Dilimlenmiş baget ekmek 200 g gruyere ya da emmental peyniri (Bu peynirleri bulamazsanız parmesan veya kaşar kullanabilirsiniz.)	**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, soğanlar iyice karamelize olana kadar karıştırmaya devam ediniz. **4.** Soğanlar iyice yumuşadıktan sonra orta-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 çekene kadar kaynatma işlemini sürdürünüz. **7.** Aromalarını soğana veren 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 çorba karışımını kaynatınız. **10.** Çorbayı yaklaşık 25-30 dakika sonra kâselere alınız. Üzerlerine birer dilim baget ekmek yerleştiriniz. **11.** Rendelenmiş peyniri çorbanın üzerine koyunuz. 220 ^{o}C ısıtılmış fırında peynirler eriyip üzerleri kızarıncaya kadar fırınlayınız. **12.** Fırından çıkan çorbayı sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 1.9: Soğan çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR	2. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI SICAK ÖZEL ÇORBALAR	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: GOULASH ÇORBASI (MACARİSTAN)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak goulash çorbası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
½ kg kemiksiz sığır kürek eti 1 adet 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 (medium dice doğranmış) 1 adet büyük kırmızı biber 1 adet concassé domates 1 diş sarımsak Tuz, karabiber **Csipetke (csipetke, Macar eriştesi) İçin** 120 g un 1 yumurta 10 g tuz	**1.** Tencereye tereyağı koyunuz, eriyince içine brunoise şeklinde kıyılmış soğanları atınız ve hafif ateşte biraz çeviriniz. **2.** Toz biberi ve kuşbaşı doğranmış eti tencereye ekleyiniz. **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 etlere 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 domatesleri 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 getiririz. 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.



Görsel 1.10: Gulaş (Macar) çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR	3. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI SICAK ÖZEL ÇORBALAR	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İŞKEMBE ÇORBASI (TÜRKİYE)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak işkembe çorbası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
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	**1.** İşkembeyi parçalayıp bol suyla iyice yıkayınız. **2.** İşkembeyi yıkadıktan sonra bir kaba alıp işkembenin üzerine yarım çay bardağı sirke dökünüz. Üzerine sıcak su gezdirip yaklaşık 40 dakika bu şekilde bekletiniz. **3.** Daha sonra işkembeleri 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 çorbaya ekleyiniz ve iyice karıştırınız. **12.** Kısık ateşte 10-15 dakika daha pişiriniz. Dilerseniz çorbanızı sarımsak ve sirke ile servis yapabilirsiniz.



Görsel 1.11: İşkembe çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.3. ULUSLARARASI SOĞUK ÖZEL ÇORBALAR

Çorbalar, kışın soğuk günlerde nasıl iç 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.



Görsel 1.12: Cacık

Yapılış süreleri kısa olan soğuk çorbalar, çiğ besinlerle hazırlandığı gibi pişmiş besinlerden de hazırlanabilir. Türkiye'nin bütün yörelerinde sarımsaklı yoğurdun içine salatalık eklenerek hazırlanan cacık, bir nevi soğuk çorba olarak yaz günlerinde çok tüketilir. (Görsel 1.12).

İspanya'nın güney bölümü uzun yıllar Arap işgalinde kaldığından Arap mutfak kültüründen etkilenmiştir. Sıcak iklim bölgesi için en ferahlatıcı soğuk çorbalardan olan gazpacho, Arap kültüründen etkileşimle İspanyol mutfağına katılmış olup domates ve salatalık ana malzemeleriyle yapılan çorbanın meyveler eklenerek yapılanları da vardır. (Görsel 1.13).



Görsel 1.13: Karpuzlu gazpacho

Uluslararası özel soğuk çorbalardan bazıları şöyle sıralanabilir:

- Soğuk consommé çorbası (Fransız mutfağı)
- Domatesli berrak soğuk consommé (Fransız mutfağı)
- Gazpacho (İspanyol mutfağı)
- Meyveli gazpacho (İspanyol mutfağı)
- Vichyssoise (Vişisuaz) (İspanyol Çorbası)
- Soğuk borsch çorbası (Rus mutfağı)
- Soğuk vişne çorbası (Macar mutfağı)
- Avokado çorbası (Meksika mutfağı)
- Gül yapraklı yoğurt çorbası (İran mutfağı)
- Soğuk yoğurtlu semizotu çorbası (Türk mutfağı)
- Ayran aşı (Türk mutfağı)
- Mihr çorbası (Türk mutfağı)

1. ÖĞRENME BİRİMİ	ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR	4. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI SOĞUK ÖZEL ÇORBALAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: GAZPACHO (İSPANYA)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak gazpacho hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
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 **Üzeri İçin** Kıyılmış maydanoz Kroton	**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 karıştırınız. **6.** En sonunda çorbanın üzerini ince kıyılmış maydanoz ve kruton ekmekle süsleyip servis yapınız.



Görsel 1.14: Gazpacho

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR	5. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI SOĞUK ÖZEL ÇORBALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SOĞUK VİŞNE ÇORBASI (MACARİSTAN)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak soğuk vişne çorbası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg olgun vişne (çekirdekleri çıkarılmış) 450 ml çiğ krema 50 ml bitkisel sıvı yağ 2 çorba kaşığı un 1 litre tavuk suyu 1,5 litre su Tuz	**1.** Vişneleri suda 10 dakika haşlayınız. Haşlanmış vişnelerden bir kısmını süsleme için ayırınız. **2.** Başka bir tencereye sıvı yağ ve unu koyarak beyaz meyane hazırlayınız ve soğutunuz. **3.** Vişneleri ve tavuk suyunu tencereye ekleyip karıştırınız. Çorbayı birkaç dakika kaynatıp ince süzgeçten geçiriniz. **4.** Tuzu ve kremayı çırparak çorbanın içine katınız. Çorbayı soğumaya bırakınız. **5.** Çorbayı ayırdığınız vişne taneleri ile süsleyip yanında çiğ kremayla servis yapınız.



Görsel 1.15: Soğuk vişne çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

Soğuk vişne çorbasının vişneler haşlanırken 1-2 adet kabuk tarçın, 4-5 adet karanfil eklenerek yapılan tarifleri de vardır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	ULUSLARARASI ÇORBALAR	6. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI SOĞUK ÖZEL ÇORBALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: AYRAN AŞI (TÜRKİYE)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ayran aşı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
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	**1.** Çorbayı hazırlamadan bir gece önce yarmayı, iyice yıkayıp bol suda bekletiniz. **2.** İyice şişmiş olan yarmaları tencereye alıp biraz su ekleyerek haşlayınız. **3.** Yarmalar yumuşayınca süzüp 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 etmeden 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.



Görsel 1.16: Ayran aşı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

Türkiye'de yoğurt kullanılarak yapılan soğuk çorbalar çok yaygındır hatta o kadar yaygın kullanılır ki yemeklerin yanından ayrılmayan eşlikçisi olmuştur. Hemen hemen her bölgede yoğurt içerisine eklenen yöresel malzemelerle sofralara soğuk çorba, yemeklerin eşlikçisi olarak gelir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Dünyanın her ülkesinde çok farklı malzemelerle çorbalar yapılmaktadır.

2. ( ) Orta Asya’dayken Türkler çorba yapmazlardı.

3. ( ) Farklı beslenme kültürleri ortaya birbirinden değişik yemeklerin çıkmasını sağlar.

4. ( ) Sanatsal bakış açısına sahip başarılı şeflerin emrindeki mutfak ekibinin disiplinli, uyumlu ve özverili çalışmasıyla elde edilmiş haklı başarısıyla dünya mutfağına yön veren İngiliz mutfağıdır.

5. ( ) Uluslararası özel çorbalar ülkelerin en çok bilinen, önemli ürünlerdendir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

6. Çeşitli malzemelerle hazırlanabilen, form olarak sulu ve kaşıkla içilen yiyeceklere ..... denir.

7. Tüm mutfak kültürlerinin temelinde ..... mutfağı vardır.

8. Sıcak iklime sahip ülke ve yörelerde ..... tüketimi yaygındır.

9. İspanyolların küçük poriyonlu mezelerine ..... adı verilir.

10. Fransız mutfağındaki gibi kremalı veya yağlı yiyecekler ..... mutfağında tercih edilmez.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıdakilerden hangisi uluslararası özel bir çorbadır?

A) Domates

B) Kremalı tavuk

C) Mercimek

D) Sebze

E) Tarhana

12. Aşağıdakilerden hangisi malzemeleri zor bulunan uluslararası özel çorbadır?

A) Kırlangıçyuvası

B) Kuzukulağı

C) Minestronne

D) Tom yum soup

E) Vişisuaz

13. Dünyaca ünlü birçok yemeği olan Rus mutfağında en çok hangi yemekler yapılır?

A) Kızartma

B) Makarna

C) Salata

D) Tatlı

E) Yahni

14. Aşağıdakilerden hangisi Türk mutfağına özgü soğuk çorbalardan değildir?

A) Ayran aşı

B) Cacık

C) Mihr

D) Soğuk vişne

E) Soğuk yoğurtlu semizotu

15. Aşağıdakilerden hangisi uluslararası soğuk çorbaları açıklamak için doğru değildir?

A) Soğuk çorbalar yazın serinlemek amacıyla da tüketilir.

B) Sıcak iklime sahip ülke ve yörelerde soğuk çorba tüketimi yaygındır.

C) Soğuk çorbaların yapılış süreleri uzundur.

D) Ülkelerde yetiştirilen sebze, meyve vb. ürünlere göre çok çeşitli soğuk çorbalar yapmıştır.

E) Çiğ besinlerle hazırlandığı gibi pişmiş besinlerden de hazırlanabilir.

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

16. Yaşadığınız yöreye ait soğuk çorba var mı, bu çorbaların özellikleri nelerdir?

17. Dünyada bu kadar çok çeşitli sıcak ve soğuk çorba olmasının sebepleri nelerdir?

18. Uluslararası özel çorbaları diğer çorbalardan farlı kılan özellikleri nelerdir?



SICAK VE SOĞUK SOSLAR

KONULAR

2.1. SÜTTEN YAPILAN SOSLAR
2.2. DOMATESTEN YAPILAN SOSLAR
2.3. SIVI YAĞDAN YAPILAN SOSLAR
2.4. BEYAZ FOND İLE YAPILAN SOSLAR
2.5. KAHVERENGİ FOND İLE YAPILAN SOSLAR
2.6. TEREYAĞI İLE YAPILAN SOSLAR

TEMEL KAVRAMLAR

- bechamel sos
- demi glace sos
- domates sos
- hollandaise sos
- maitre d'hotel tereyağı
- mayonez
- sos
- veloute sos
- vinaigrette sos

HAZIRLIK SORULARI

1. Türk mutfağında sos denildiğinde aklınıza ne gelmektedir? Açıklayınız.
2. Yemeklerde sos kullanılmasının amacı ne olabilir? Açıklayınız.
3. Mutfakta en sık kullandığınız soslar nelerdir? Düşüncelerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

GİRİŞ

Pişirme sırasında yemeğe ilave edilen veya yemekle birlikte servis yapılan, lezzetlendirilmiş ve yoğunlaştırılmış sıvı karışıma **sos** denir. Sos alanındaki ilk çalışmalar, Fransız mutfağı ile başlamış ve ilerleyen süreçte tüm mutfakları etkilemiştir. Her ülkenin mutfağında yer alan soslar, genelde coğrafyaya göre değişiklik göstermektedir. Örneğin Akdeniz ülkelerindeki soslarda fesleğen gibi taze otlar, zeytinyağı, domates ağırlıklı olarak kullanılır. Orta Avrupa'da tereyağı, Uzak Doğu mutfaklarında ise deniz ürünlerinden elde edilen soslar daha çok tercih edilmektedir.

Tencere yemeklerinin suları, Türk mutfağında çok lezzetli soslar olarak düşünülebilir. Uzun pişirmeler, özellikle etle sebzelerin birlikte piştiği yemeklerde yemeğin doğal sosu olan pişirme suyunun çok lezzetli olmasını sağlar.

Soslar, yemek yapımında baharatlar gibi kullanılır ve yemeğin tadını etkiler. Sos, kullanılan yemeğin aroma ve lezzetini artırabileceği gibi tadını tamamen bozarak yemeği yenmeyecek hâle de getirebilir. Bu nedenle iyi hazırlanmış bir yemeğin en akılda kalıcı unsurlarından birisi yemeğin sosudur.

Sosların İşlevi

Soslar; yemeği lezzetlendirmek, geliştirmek ve yemeğe aroma vermek için kullanılır (Görsel 2.1).



Görsel 2.1: Sosun yemekle buluşması

Sosların yemeğe kattığı nitelikler şunlardır:

Kıvam: Sosların kıvamı, kullanılan yemeğin özellikleri dikkate alınarak onu tamamlayacak şekilde ne çok koyu ne de çok akışkan olmalıdır. Uygun kıvamda hazırlanmış bir sos, yemeğin tüm unsurlarını bir araya getirir.

Lezzet ve Aroma: Sos; yemekle uyumlu olmalı, yemeğin aromasını ve lezzetini artırmalı, baskılamamalıdır.

Besin Değeri: Sos, yemeğin besin değerine katkı sağlayacak içeriğe sahip olmalıdır.

Görüntü (Renk ve Parlaklık): Renk, yemek seçimini etkileyen ve yemeğe görsellik açısından zenginlik katan önemli unsurlardan biridir. Bu yüzden sosun rengi, yemek veya tabağın rengini ortaya çıkaracak şekilde kontrast renklerden tercih edilmelidir.

Sosların Yapısı

Sosların büyük bir çoğunluğu, üç ana bileşenden oluşmaktadır. Bunlar; sosun ana yapısını oluşturan sıvılar, kıvam vericiler, aroma ve lezzet vermek için kullanılan ek malzemeler şeklindedir. Sos yapmakta başarılı olmak için öncelikle bu bileşenleri hazırlamak ve sonrasında uygun tekniklerle nasıl bir araya getirmek gerektiğini öğrenmek gerekir.

Sosun Ana Yapısı (Kullanılan Sıvı): Sosların yapısının çoğunluğu bir sıvı bileşenden oluşur. Sosların yapısındaki bu ana sıvı, günlük hayatta et ve tavuk suyu; profesyonel mutfaklarda ise ''fond (fon)'' veya ''stock (stok)'' olarak adlandırılmaktadır. **Fondlar**, gıdaların haşlanarak süzülmesi ve yağının alınması sonucu elde edilen lezzetli sıvılardır. Fondlar; beyaz fond, kahverengi fond ve sebze fondu olarak sınıflandırılır. Sosun özelliğine göre uygun fond tercih edilir (Tablo 2.1).

Tablo 2.1: Temel Sosların Kullanıldığı Fondlar

Fondlar	Soslar
Süt	Bechamel
Beyaz fond (tavuk, dana veya balık)	Veloute
Kahverengi	Demi glace
Domates	Domates
Tereyağı	Hollandaise

Süt veya krema içeren soslar kısık ateşte hazırlanmalıdır. Aksi hâlde süt proteinleri, yüksek ısıda pıhtılaşarak topaklanabilir. Sosun kalitesinin hazırlanan fondun kalitesine bağlı olduğu unutulmamalıdır.

Kıvam Verici ve Bağlayıcılar: Sos, genel olarak kullanılan ürüne hafifçe tutunacak akışkanlıkta olmalıdır (Görsel 2.2). Sosun fazla akışkan olması, tabağın dibinde birikinti olmasına sebep olur. Bu sebeple sosa kıvam vermek ve sosu bağlamak önemli bir konudur. Sosu bağlama işlemi, ilk aşamada veya sosun uygun kıvamda olmaması durumunda tamamlanmış ürüne uygulanabilir.



Görsel 2.2: Sosun akışkanlığı

Sosa kıvam vermek için meyane [roux (rıu)] çeşitleri, sulandırılmış nişasta [slurry (slöri)], beurre manie (bör manye), liaison (layısın) gibi birçok yöntem tercih edilebilmektedir. Bunun yanında jelatinler, ekmek kırıntıları, sebze ve meyve püreleri, öğütülmüş sert kabuklu meyve ve kuru baklagiller, yumurta sarısı, krema, tereyağı gibi malzemeler de kullanılabilmektedir.

Meyane/Roux: Un, yüzlerce yıldır sıvılara kıvam vermek için kullanılır. Unu tek başına pişirmeden kullanmak, sosta çiğ un tadı bırakır. Bu yüzden belirli miktardaki un, aynı miktardaki tereyağı ile kavrularak meyane elde edilir. Meyane; kavurma esnasında aldığı renge göre beyaz, sarı ve kahverengi şeklinde adlandırılmaktadır. Beyaz soslarda beyaz meyane, kahverengi soslarda ise sarı veya kahverengi meyane tercih edilir.

Nişasta: Eşit miktardaki una göre iki kat fazla kıvam verme özelliğine sahiptir. Nişasta, uygulama esnasında topaklanmayı önlemek için soğuk su ile açıldıktan sonra soslara ilave edilerek kullanılır.

Beurre Manie: Fransız mutfağına özgü olan bir uygulamadır. Oda sıcaklığına getirilmiş tereyağına eşit miktarda un ilave edilerek beurre manie elde edilir. Çiğ meyane olarak da adlandırılan bu teknik, son aşamada sıcak sosların bağlanmasında kullanılır.

Emülsiyon: Birbiri ile normalde karışmayan iki maddenin ilave edilen bağlayıcı bir ürün ile bir araya getirilme işlemine denir. Salata soslarında genellikle bağlayıcı madde mayonez ve hardalken mayonezde yumurta sarısıdır.

Diğer Kıvam Vericiler: Geleneksel olmayan bu kıvam vericiler, kullanım amacına uygun olarak etkili sonuçlar vermektedir.

Jelatin: Hayvansal bazlı olan bir jelleştirici ve kıvam vericidir.

Agar Agar: Kırmızı alg yosunundan elde edilen bu madde, jelleştirme ve kıvam verme özelliğine sahiptir.

Xanthan Gum (Santan Gam): Nişastadan yedi kat daha etkili olan güçlü bir kıvam vericidir. Soğuk ve sıcak soslarda kullanılabilme özelliği ile önemli avantaj sağlar.

Aroma ve Tat Verici Ek Malzemeler: Sosta kullanılan ana sıvı, temel tat ve aroma verse de ilave edilen diğer malzemeler de ürüne çeşitlilik sağlar ve değer katar. En çok kullanılan lezzet vericiler; bouquet garnie [buke garni (sebze buketi)], mirepoix (mirpua), oignon pique [oniyon pikey (defneli soğan)], sachet d'epices [saşe depis (baharat torbası)], taze ot ve baharatlardır.

Sıcak servis yapılan soslarda lezzeti artırmak ve görüntüyü parlaklaştırmak amacıyla sıklıkla uygulanan bir diğer yöntem de sosu tamamlama aşamasında sosun içine birkaç parça yumuşak tereyağı ilave etmektir. Son aşamada tereyağı ilave edilen sos, hızlıca karıştırılıp servis yapılmalıdır. Aksi hâlde tereyağı, bekledikçe sostan ayrılabilir.

BİLGİ KUTUSU

Ekmek kırıntıları da hazır nişastalar gibi soslarda kıvam vermek için kullanılabilir. Doku pürüzsüzlüğünün istenmediği soslarda kullanılır ve sıvıları hızlıca koyulaştırır.

Soslarda Kullanılan Önemli Teknikler

Soslar, farklı teknikler kullanılıp tamamlanarak geliştirilebilir.

Reduction [Redakşın (Çektirme)]: Sos için kullanılan sıvının buharlaştırılarak aroma ve lezzetinin yoğunlaştırılması işlemidir. Çektirme işlemi, düşük ısıda yapılmalıdır. Hazırlanan sos, çok akışkan ise istenen kıvama gelinceye kadar çektirilir. Sosun kıvamı yoğun ise sosa fond ilave edilerek sos seyreltilir.

Püreleştirme: Pratik ve çok sık kullanılan bir yöntemdir. Taze meyve, yeşil yapraklı bitki ve ön pişirme işlemi yapılmış sebzelerin bir süzgeç veya blender (bilendır) yardımıyla pürüzsüz hâle getirilip sos yapılması işlemidir. Özellikle soğuk soslar, bu teknik kullanılarak kolaylıkla hazırlanır.

Süzme: Soslarda kadifemsi bir pürüzsüzlük elde etmek son derece önemlidir. Kimi zaman gözle görülmeyen tanecikler bile ağızda hissedilmektedir. Bu yüzden sosu süzmek için ince süzgeç veya süzgece geçirilmiş tül kullanılır. Süzme işlemi, lezzetlendirme işleminden önce yapılmalıdır.

Degılayze (Deglaze) Etmek: Sotelere eşlik eden sosları tamamlamak için kullanılan önemli bir tekniktir. Sote tavasının dibinde kalan tortular, fond ilave edilerek tavadan çözdürülür ve hazırlanacak sosun temeli oluşturulur. Tava sosları olarak da adlandırılan pan gravy (pen grevi) soslar bu yöntemle hazırlanır.

SIRA SİZDE

Mutfakta kullandığınız soslardan örnekler veriniz, bu sosların yapısında ne tür fond, kıvam verici, aromalar, tatlandırıcılar ve teknikler kullandığınızı arkadaşlarınızla sınıfta paylaşınız.

Sosların Sınıflandırılması

19. yüzyılda Marie-Antoine Carême (Mari Antuan Kraim), soslarla ilgili ilk gruplandırmayı yapmıştır. Carême; temel sosları "allemande (alömand), veloute (velüt), bechamel (beşamel) ve espagnole (espanyol)" şeklinde dört grupta toplamıştı. 20. yüzyıla gelindiğinde ünlü Fransız Şef Auguste Escoffier (Agust Eskofiye), allemande sosu veloute sosların türevlerine indirerek bunun yerine hollandaise (hollandez) ve domates sosu ilave etmiştir. Dünya mutfaklarında bu beş ana sos, kabul görmüş ve bugün kullanılan birçok sosun temelini oluşturmuştur. Tablo 2.2'de temel soslar ve bunlardan elde edilen türev soslar yer almaktadır.

Tablo 2.2: Temel Sos ve Türevleri

Temel Soslar				
Bechamel Sos	Veloute Sos	Domates Sos	Espagnole / Demi Glace Sos	Hollandaise Sos
Cream Cheddar Mornay Nantua Soubise	Allemande Supreme Aurora Curry Normandy Mantar	Portugaise Spanish Creole Provencale	Bordelasie Cahsseur Diable Mantar Bigarade İtalyan Piquante Lyonnaise	Bearnaise Maltaise Mousseline Fayot Choron

Ana soslar, nadir olarak kendi başlarına servis yapılır. Ana soslar, genellikle kendilerinden elde edilen ve "türev soslar" olarak da adlandırılan diğer soslara temel oluşturur.

Sıvı (fond) + kıvam verici = Ana sos

Ana sos + ilave lezzetlendiriciler = Türev sos

Soslar temel sosların dışında farklı şekillerde sınıflandırılmıştır. Örneğin sıcak ve soğuk soslar, kahverengi ve beyaz soslar, yapımında kullanılan fonda göre soslar, kullanıldığı yemeklere göre soslar vb. Bu bölümde soslar, yapımında kullanılan fond dikkate alınarak ele alınmıştır.



ARAŞTIRINIZ

Şef Auguste Escoffier'ın hayatını ve geçmişten günümüze temel soslarda ne tür değişimler olmuştur araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.



DİKKAT

Aşçılık becerilerini geliştirmek isteyen herkes, temel sosları tanıyarak ve onları nasıl mükemmel hâle getireceğini öğrenerek sos yapmaya başlamalıdır. Daha sonra karmaşık soslara geçebilir ve hatta kendisi de yeni soslar geliştirebilir.

2.1. SÜTTEN YAPILAN SOSLAR

Beyaz roux ve süt ile hazırlanan ana sos, **bechamel** olarak adlandırılır (Görsel 2.3). Aroma ve tat verici olarak beyaz biber, muskat ve defneli soğan [oignon pique (oniyon pikey)] kullanılır. Bechamel sos hazırlanırken dikkat edilmesi gereken en önemli nokta, unun renk değiştirmeyecek şekilde kavrulması ve kavurma işleminden sonra karışımın bir süre soğutulduktan sonra içine soğuk sütün ilave edilmesidir. Sos; yumuşak, topaksız ve pürüzsüz olmalıdır. Kıvamı bir yiyeceği kaplayacak akışkanlıkta olmalıdır. Yanık tat veya un tadı gelmemeli, baharatlar sosta dengeli kullanılmalıdır. Sosun rengi, beyaz ve parlak olmalıdır. Kıvam artırmak için sosu çektirebilir, kıvamını açmak için de sosa fond ilave edebilirsiniz.



Görsel 2.3: Bechamel sos ve yapımında kullanılan ürünler

2.1.1. Bechamel Sosun Kullanıldığı Yerler

Çoğunlukla beyaz et, graten yapılan sebze ve güveç yemekleri, makarna, özellikle de lazanya yapımında kullanılır.

2.1.2. Bechamel Sosun Türevleri

Bechamel sosa çeşitli malzemelerin ilave edilmesi ile hazırlanan soslardır. Bechamel sosun türevlerinde yumurta sarısı, çeşitli peynir, baharat ve taze otlar yaygın olarak kullanılır.

Bechamel sostan elde edilen bazı soslar şunlardır:

Cream (Kreim) Sos: Bechamel sosa ısıtılmış veya tamperlenmiş krema ilave edilerek yapılır.

Cheddar (Çedar) Sos: Bechamel sosa cheddar peyniri, hardal ve worcestershire (voosterşher) sosu ilave edilerek yapılır.

Mornay (Morney) Sos: Bechamel sosa gravyer ve parmesan peyniri ilave edilerek yapılır. Mornay sos, graten etmek için kullanılacaksa sosa ilave olarak yumurta sarısı ve krema eklenir.

Nantua (Nantu) Sos: Bechamel sosa kerevit veya karides ilaveli tereyağı ve krema ilave edilerek yapılır.

Soubise (Subis) Sos: Küp küp doğranmış soğanın tereyağında, kısık ateşte pişirilip süzülmesi ve bechamel sosa ilave edilmesi ile yapılır.

2.1.3. Bechamel Sosun Saklanması

Bechamel sos ve türevlerinin hazırlanması kolaydır. Fazla zaman gerektirmediği için servisten hemen önce hazırlanmalıdır çünkü sosun kıvamı, ocakta bekledikçe artar. Sos, hemen kullanılmayacaksa kıvamı koyulaşmadan ocaktan alınmalıdır. Sos, servisten önce mutlaka iyi karıştırılmalı ve sosa uygun kıvam verilerek servis yapılmalıdır.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	1. UYGULAMA
KONU	SÜTTEN YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BECHAMEL SOS**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak bechamel sos hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 litre için)	İŞLEM BASAMAKLARI
70 g un 70 g tereyağı 1 litre süt 1 adet küçük soyulmuş soğan 1 adet karanfil 1 adet defne yaprağı Yeterince tuz Yeterince beyaz biber Yeterince muskat	**1.** Kısık ateşteki sos tenceresine un ve tereyağını koyup beyaz roux elde ediniz. **2.** Hazırlanan meyaneyi bir süre soğutunuz. **3.** Meyaneyi tekrar kısık ateşteki ocağa alınız. Tencereye sütü ilave edip meyaneyi karıştırınız. **4.** Defne yaprağını karanfil aracılığıyla soğana (oignon pique) tutturup kaynamakta olan sosa koyunuz. **5.** Tencereye tuz, beyaz biber ve muskat ilave edip sosu lezzetlendiriniz. Sosun tadım kontrolünü uygun şekilde yapmayı unutmayınız. **6.** Bechamel sosu uygun kıvama gelinceye kadar karıştırarak pişiriniz. **7.** Bu sosu türevlerini hazırlamak için kullanabilirsiniz. **Öneri:** Hazırlanan sos bechamel sosun kullanıldığı yerler dikkate alınarak değerlendirilebilir. Örneğin bechamel soslu karnabahar



Görsel 2.4: Bechamel sos

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Sosun hazırlanması sırasında topaklanma meydana gelirse sos, piştikten hemen sonra ince bir süzgeçten süzülerek bu sorun giderilebilir. Türev soslar son aşamada süzülür veya blenderdan geçirilerek hazır hâle getirilir.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	2. UYGULAMA
KONU	SÜTTEN YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BECHAMEL SOS TÜREVLERİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak bechamel sos türevleri hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Cream Sos	500 ml bechamel sos 90 ml krema	**1.** Hazırladığınız bechamel sosa ısıtılmış kremayı ilave ediniz. **2.** Sosa uygun kıvam vererek sosu kullanınız. **3.** İsteğe göre çok az limon suyu ile sosa aroma katabilirsiniz.
Mornay Sos	500 ml bechamel sos 60 g gravyer peyniri 30 g parmesan peyniri 30 g tereyağı	**1.** Peynirleri rendeleyiniz. **2.** Tereyağını eriterek saflaştırınız. **3.** Hazırladığınız bechamel sosa peynirleri ilave ediniz ve homojen bir kıvam oluşuncaya kadar sosu karıştırınız. **4.** Saflaştırılmış tereyağını sosa ilave ediniz. Sosa uygun kıvam vermek için fond kullanınız.
Soubise Sos	500 ml bechamel sos 200 g soğan 30 g tereyağı	**1.** Soğanları brunoise (burnuaz) doğrayıp tereyağında yakmadan pişiriniz. **2.** Bechamel sosu soğanlara ilave ederek uygun kıvamı elde ediniz. **3.** Sosu süzüp servise hazır hâle getiriniz. **Not:** Karışıma 250 g domates püresi veya concasse (konkase) domates ilave edilerek domatesli soubise sos elde edilebilir.
Nantua Sos	500 ml bechamel sos 80 g karidesli tereyağı 60 g krema (Karides, 125 g suda haşlanarak pişirilir. Daha sonra ezilerek tereyağı ile karıştırılır. Karışım, ince delikli bir süzgeçten geçirilerek hazır hâle getirilir.)	**1.** Bechamel sosa karidesli tereyağı ve krema ilave ediniz. **2.** Sosu uygun kıvama getirip servis yapınız. **Not:** Bu sos, balık veya kabuklu deniz ürünlerinde tercih edilmektedir.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2.2. DOMATESTEN YAPILAN SOSLAR

Amerika kıtasından Akdeniz'e, oradan da Uzak Doğu ülkelerine yayılan domates; tüm mutfaklarda kabul görmüş lezzetli ve besleyici bir üründür. Domates sos, mutfaklarda yaygın olarak kullanılan bir sostur. Bu sos, Escoffier tarafından domates ile birlikte meyane kullanılarak hazırlanmış ve temel soslar arasında yerini almıştır. Günümüzde profesyonel mutfaklarda domates sosta meyane kullanılmamaktadır. Püre hâline gelmiş domatesin dokusu, herhangi bir kıvam verici kullanılmadan da sosa yeterli kıvamı verir. Bu sos şekline Fransızca sebze veya meyve püresi anlamına gelen **coulis (koli)** adı verilmektedir. Sebze, coulis için blenderdan ya da çok küçük delikli süzgeçten geçirilir.

Klasik Fransız domates sosunun yanı sıra ketçap, salsa sos, neapolitan (napoliten) ve bolognese (bolonez) çok yaygın kullanılan domates sos temelli soslardır. Domates sos hazırlarken olgun ve sulu domatesler kullanılmalıdır. Mevsimi olmadığı zaman ise sos yapımında konserve domates püresi veya salça kullanılabilir (Görsel 2.5).



Görsel 2.5: Domates püresi ve yapımında kullanılan ürünler

2.2.1. Domates Sosun Kullanıldığı Yerler

Domates sos, en çok makarnalarda tercih edilmektedir. Bununla birlikte ızgara veya kızartılmış sebzelerde, kümes hayvanlarında kullanılmaktadır. Ayrıca domates sos, pizzada önemli bir yere sahiptir.

2.2.2. Domates Sosun Türevleri

Domates sos türevleri, genellikle üretilmiş olduğu ülke veya topluma göre isim almıştır. Domates sosun türevlerinde kapari, fesleğen, maydanoz, yeşilbiber, sarımsak gibi ürünler çok yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.

Domates sostan elde edilen bazı türev soslar şunlardır:

Portugaise (Portekiz) Sos: Domates sosa soğan, sarımsak ve maydanoz ilave edilerek hazırlanır.

Spanish (Sipenış) Sos: Domates sosa soğan, sarımsak, yeşil dolmalık biber, mantar ve acı sos ilave edilerek hazırlanır.

Creole (Kıreol) Sos: Domates sosa soğan, sarımsak, kereviz sapı, yeşil dolmalık biber, kuru kekik, rendelenmiş limon kabuğu ve defne yaprağı ilave edilerek hazırlanır.

Provencale (Provensel) Sos: Domates sosa kapari, siyah zeytin ve bu sos için kullanılan taze otlar (kekik, biberiye, lavanta, mercanköşk) ilave edilerek hazırlanır.

2.2.3. Domates Sosun Saklanması

Domates sos, bir gün sonra kullanılacaksa soğuk odada bekletilebilir. 3-6 ay derin dondurucuda tek kullanımlık paketler şeklinde saklanabilir. Domateslerin asitli yapısı bozulmayı önleyecektir.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	3. UYGULAMA
KONU	DOMATESTEN YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DOMATES SOS**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak domates sos hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 litre için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g domates (concasse) 1 diş sarımsak 40 g soğan 40 g havuç 15 ml zeytinyağı 1 dal taze kekik 1 dal taze fesleğen 1 adet defne yaprağı 500 ml sebze fondu Yeterince tuz Yeterince karabiber Yeterince şeker	**1.** Ön hazırlık için şunları yapınız: • Sos tavası (kaçarola), blender, havan vb. araç gerecinizi hazırlayınız. • Domatesleri concasse doğrayınız. • Soğan ve havuçları small dice (sımol days) doğrayınız. • Sarımsağı havanda eziniz. • Taze kekik ve fesleğeni chiffonnade (şifoned) doğrayınız. • Sebze fondu hazırlayınız. **2.** Sos tavasına zeytinyağını koyup hafifçe ısıtınız. **3.** Tavaya soğan ve havucu ilave edip bir süre soteleyiniz. **4.** Havanda ezilmiş sarımsağı tavaya ilave ediniz. **5.** Concasse domatesi ve sebze fondunu tavaya ilave ediniz. **6.** Şeker ve defne yaprağını da tavaya ilave ediniz. **7.** Sosu kısık ateşte kıvam alıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişiriniz. **8.** Defne yaprağını sosun içinden çıkarınız. Tavaya tuz ve karabiber ilave edip sosu lezzetlendiriniz. **9.** Sosu süzerek veya mikserden geçirerek hazır hâle getiriniz. **10.** Taze kekik ve fesleğeni sosa ilave ediniz. **11.** Domates sosu uygun şekilde değerlendiriniz. **12.** Sosun kıvamı için kıvam vericilerden ve sos pişirilirken kullanılan tekniklerden faydalanınız. **Öneri:** Hazırlanan sos domates sosun kullanıldığı yerler dikkate alınarak değerlendirilebilir. Örneğin Margherita (Margerita) pizza



Görsel 2.6: Domates sos

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Mevsimi dışında domates tercih edilmesi sosun kalitesini etkileyebilir. Bu yüzden domates sos mevsimi dışında yapmak istendiğinde domates yerine domates konservesi süzülerek kullanabilir. Ayrıca sosun renk ve tadında düzenleme yapabilmek için sosa domates salçası ilave edilebilir.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	4. UYGULAMA
KONU	DOMATESTEN YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DOMATES SOS TÜREVLERİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak domates sos türevleri hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Portugaise Sos	500 ml domates sos 50 g soğan 10 ml zeytinyağı 1 diş sarımsak 200 g concasse domates 50 g maydanoz Yeterince zeytinyağı Yeterince tuz, karabiber	**1.** Small dice doğranmış soğanı yağ ile soteleyiniz. **2.** Dövülmüş sarımsak ve concasse domates ilave edilen sosu üçte bir oranında çektiriniz. **3.** Çektirilen sosa domates ilave ediniz. Sosu tuz ve karabiber ile lezzetlendiriniz. **4.** Son olarak sosa chiffonnade doğranmış maydanoz ilave ediniz. **5.** Sosu bir dakika daha pişirip servise hazır hâle getiriniz.
Spanish Sos	500 ml domates sos 60 g soğan 50 g yeşil dolmalık biber 1 diş sarımsak 50 g mantar Yeterince zeytinyağı Yeterince tuz, karabiber ve acı sos	**1.** Small dice doğranmış soğan ve dolmalık yeşil biberi yağda soteleyiniz. **2.** Slice (sılays) doğranmış mantarı tavaya ilave edip tüm sebzeleri bir süre daha sotelemeye devam ediniz. **3.** Dövülmüş sarımsağı tavaya ilave ediniz ve pembeleşinceye kadar soteleyiniz. **4.** Tavaya domates sosu ilave ediniz. Sosu tuz, karabiber ve acı sos ile lezzetlendiriniz.
Creole Sos	500 ml domates sos 50 g soğan 50 g kereviz sapı 50 g yeşil dolmalık biber 1 diş sarımsak 1 adet defne yaprağı Yeterince zeytinyağı Yeterince limon kabuğu, acı kırmızı toz biber, kurutulmuş kekik Yeterince tuz ve karabiber	**1.** Small dice doğranmış soğan, kereviz ve yeşil biberi yağda soteleyiniz. **2.** Dövülmüş sarımsağı tavaya ilave ediniz ve karışımı birkaç dakika daha soteleyiniz. **3.** Soteden sonra domates sosu, limon kabuğu rendesi ve 1 adet defne yaprağını tavaya ilave ediniz. Malzemeleri 15 dakika daha kısık ateşte pişiriniz. **4.** Son olarak tuz, karabiber ve acı kırmızı toz biberi de karışıma ilave edip sosu lezzetlendiriniz.
Provencale Sos	500 ml domates sos 60 g kapari 60 g siyah zeytin 40 g taze ot karışımı (kekik, biberiye, lavanta, mercanköşk) Yeterince tuz, karabiber	**1.** Domates sosa çekirdekleri alınmış ve slice şeklinde doğranmış zeytin ile kapari ilave ederek 5 dakika pişiriniz. **2.** Chiffonnade şeklinde doğranmış taze otları sosa ilave ederek, bir dakika sonra sosu ocaktan alınız. **3.** Sosu, tuz ve karabiber ile lezzetlendirdikten sonra servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2.3. SIVI YAĞDAN YAPILAN SOSLAR

Soğuk mutfakta yoğun olarak kullanılan ve yüksek oranda sıvı yağ, sirke, limon suyu ve yumurta sarısı ile hazırlanan sosa **mayonez** denir (Görsel 2.7). Sos hazırlanırken yumurta sarısı, emülsiyon görevi görerek sosta bağlayıcı rol alır. Bir yumurta sarısı, yaklaşık 200 ml sıvı yağı emülsiye eder. Daha fazla sıvı yağ ilavesi, sosun yapısının bozulmasına sebep olur. Günümüzde hazırlanmasının zaman alması, çiğ yumurta kullanmanın riskli olması, hazır satılanların daha ekonomik ve raf ömrünün uzun olması sebebiyle endüstriyel mutfaklarda hazır mayonez tercih edilir. Mayonez sos, farklı birçok sosun temelini oluşturduğu için bu sosun nasıl yapılacağını bilmek önemlidir.



Görsel 2.7: Mayonez sos ve sosun yapımında kullanılan malzemeler

2.3.1. Mayonez Sosun Kullanıldığı Yerler

Mayonez sos en çok soğuk mutfakta kullanılır. Mayonez; salata, ordövr, dip sos ve soğuk etlerin hazırlanmasında yoğun olarak kullanılır. Bunların dışında fast food tarzı servislerde de sevilerek tüketilmektedir.

2.3.2. Mayonez Sosun Türevleri

Mayonez sosa lezzet verici malzemelerin ilave edilmesiyle hazırlanan soslardır. Sosa eklenen diğer malzemelerin birbiriyle uyumlu ve dengeli olmasına dikkat edilmelidir.

Mayonez sostan elde edilen bazı türev soslar şunlardır:

Tartar Sos: Mayonez sosa salatalık turşusu (kornişon), soğan, kapari ve maydanoz ilave edilerek hazırlanır.

Remoulade (Remuled) Sos: Tartar sosa ançüez ilave edilerek hazırlanır.

Rus Sos: Mayonez sosa ketçap, yaban turpu, soğan ve havyar ilave edilerek hazırlanan özel bir sostur.

Coktail (Kokteyl) Sos: Mayonez sosa ketçap ilave edilerek hazırlanır.

Verte (Vert) Sos: Mayonez sosa su teresi, ıspanak, maydanoz, tarhun ve taze soğan sapı ilave edilerek hazırlanır.

Aioli (Ayoli) Sos: Mayonez hazırlama aşamasında tuzda dövülmüş sarımsağın yumurta sarılarına ilave edilmesiyle hazırlanır.

Çırpılmış Kremalı Sos: Mayonez sosa krema ilave edilerek hazırlanır.

Ranch (Renç) Sos: Mayonez sosa ekşi krema, yayık altı sütü, süt, taze soğan, sarımsak, maydanoz, hardal, sirke ve limon suyu ilave edilerek hazırlanır.

Bin Ada Sos: Mayonez sosa chili (çili) sos, soğan, yeşil biber ve iyi pişmiş yumurta ilave edilerek hazırlanır.

Mavi Peynir Sosu (Rokfor) Sos: Mayonez sosa beyaz sirke, worcestershire sos, ufalanmış rokfor peyniri ve krema ilave edilerek hazırlanır.

2.3.3. Mayonez Sosun Saklanması

Hazırlanan mayonez sos ve türevleri, mümkünse kısa süre içerisinde tüketilmelidir. Mayonez sos, üzeri düzleştirilip hava ile teması kesilerek buzdolabında birkaç gün bekletilebilir. Çiğ yumurta ile hazırlanan gıdalar, gıda zehirlenmelerine sebep olabilen yüksek riskli gıdalardır. Bu yüzden mayonez sos ve bu sosun kullanıldığı yemekler, servis yapılırken oda sıcaklığında uzun süre bekletilmemelidir. Bu yemekler buzdolabında bekletilmelidir.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	5. UYGULAMA
KONU	SIVI YAĞDAN YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MAYONEZ SOS

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mayonez sos hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (500 g için)	İŞLEM BASAMAKLARI
2 adet yumurta sarısı 400 ml sıvı yağ 5 ml limon suyu 10 g dijon hardalı Yeterince tuz, karabiber	**1.** Ön hazırlık için şunları yapınız: • Mutfak bezi veya havlusunu soğuk su ile ıslatıp rulo şeklinde sararak tezgâhın üzerinde halka hâline getiriniz. • Mayonez karıştırma kabını halkanın içerisine koyarak sabitleyiniz. • Yumurta sarıları ile hardalı çırpınız. **2.** Limon suyu ve sirkeyi karışıma ilave ederek çırpmaya devam ediniz. **3.** Sıvı yağı karışıma yavaş yavaş (ip gibi) ilave ederek çırpmaya devam ediniz (Görsel 2.8). Çırpma işlemini aralıksız ve aynı yönde yapmaya dikkat ediniz. **4.** Kıvam alan mayoneze tuz ve karabiber ekleyip tat kontrolü yapınız. Mayonezin kıvamı, çırpma telinin izi çıkacak şekilde ve akışkan olmalıdır (Görsel 2.9). Mayonezin kıvamını inceltmek için sosa bir çay kaşığı su veya birkaç damla limon suyu ilave edebilirsiniz.



Görsel 2.8: İp gibi akan yağ



Görsel 2.9: Mayonez

Kesilmiş mayonezi onarmak için şunları yapabilirsiniz:

1. Yöntem: Yeni bir mayonez kabına 1 çay kaşığı sıcak su koyunuz. Mayonezi sıcak suyun üzerine dökerken aynı anda çırpma telini kullanarak hızlıca su ve mayonezi çırpmaya başlayınız. Çırpma işlemine aralıksız devam ediniz.

2. Yöntem: Yumurta sarısını başka bir kâsede çırparak kesilmiş karışıma azar azar ilave ediniz.

Öneri: Hazırlanan sos mayonez sosun kullanıldığı yerler dikkate alınarak değerlendirilebilir.

Örneğin lahana salatası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	6. UYGULAMA
KONU	SIVI YAĞDAN YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MAYONEZ SOS TÜREVLERİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mayonez sos türevleri hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Tartar Sos	500 ml mayonez 60 g kornişon turşusu 30 g soğan 30 g kapari 15 g maydanoz (doğranmış)	**1.** Turşu ve kaparinin suyunu iyice süzünüz. **2.** Turşu ve soğanları brunoise doğrayınız. **3.** Tüm malzemeleri bir araya getirip karıştırınız. **4.** Lezzet kontrolü yapıp sosu servise hazır hâle getiriniz.
Bin Ada Sos	500 ml mayonez 120 ml chili sosu 15 g soğan 30 g dolmalık yeşil biber ½ iyi pişmiş yumurta	**1.** Tüm malzemeleri small dice doğrayınız ve mayonezle karıştırınız. **2.** Lezzet kontrolü yapıp sosu servis yapınız.
Remoulade Sos	500 ml tartar sos 10 g ançüez	Hazırlanan tartar sosa püre hâline getirilmiş ançüez ilave ederek sosu hazırlayınız.
Ranch Sos	300 ml ekşi krema 300 ml yayık altı sütü 45 ml limon suyu 45 ml worcestershire sosu 20 g maydanoz (doğranmış) 20 g frenk soğanı 3 diş sarımsak 1 adet taze soğan 15 ml hardal	**1.** Taze otları chiffonnade şeklinde doğrayınız. **2.** Sarımsağı havanda eziniz. **3.** Tüm malzemeleri mayonez ile karıştırınız. **4.** Tat kontrolü yapılan sosu servise hazır hâle getiriniz.
Rus Sos	500 ml mayonez 125 ml ketçap 30 g kuru yaban turpu 15 g brunoise soğan 60 g havyar	**1.** Tüm malzemeleri karıştırınız. **2.** Sosu bekletmeden servis yapınız.
Aioli Sos	500 ml mayonez 30 g sarımsak	Sarımsakları ezip mayoneze yediriniz (Bir diğer yöntem ise mayonezin yapım aşamasında yumurta sarılarına ezilmiş sarımsağı ilave etmek ve mayonezi bu şekilde hazırlamaktır.).
Çırpılmış Kremalı Sos	500 ml mayonez sos 125 ml krema	Çırpılmış kremayı sönmeden yavaş yavaş mayoneze ekleyerek sosu hazırlayınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2.4. BEYAZ FOND İLE YAPILAN SOSLAR

Beyaz veya sarı olarak hazırlanmış rouxa beyaz fond (et, tavuk, balık) ilavesiyle elde edilen sos, **veloute** olarak adlandırılır (Görsel 2.10). Fransızca "kadifemsi" anlamına gelen veloute sos, kullanılan fonda göre farklı isimler almaktadır. Veloute sos; et fondu ile hazırlanıyorsa **veloute de veau** (velüt dö vu), tavuk fondu ile hazırlanıyorsa **veloute de volaille** (velüt dö volai), balık fondu ile hazırlanıyorsa **veloute de poisson** (velüt dö poison) olarak adlandırılır.



Görsel 2.10: Veloute sos

2.4.1. Veloute Sosun Kullanıldığı Yerler

Et yemekleri için et fondu, kümes hayvanları için tavuk fondu, balık yemekleri içinse balık fondu ile hazırlanmış veloute sos kullanılmalıdır. Veloute sos, genellikle bağ dokusu zayıf olan tavuk ve balık etinde tercih edilmektedir. Bunun dışında yumurta yemekleri, haşlanmış sebze yemekleri ve makarnalar da çok yaygın olmasa da tercih edilir.

2.4.2. Veloute Sosun Türevleri

Veloute sosa çeşitli malzemeler ilave edilmesiyle hazırlanan soslardır. Veloute sostan elde edilen bazı türev soslar şunlardır:

Allemande Sos: Et fondu ile hazırlanmış veloute sosa krema, yumurta sarısı ve limon ilave edilerek hazırlanır.

Supreme (Süprem) Sos: Tavuk fondu ile hazırlanmış veloute sosa krema ilave edilerek hazırlanır.

Aurora (Arora) Sos: Et veya tavuk fondundan hazırlanmış veloute, allemande ve supreme sosa salça ilave edilerek hazırlanır.

Curry (Köri) Sos: Et veya tavuk fondundan hazırlanmış veloute sosa köri baharatı ilave edilerek hazırlanır.

Normandy (Normandi) Sos: Balık fondu ile hazırlanmış veloute sosa mantar, yumurta sarısı ve krema ilaveedilerek hazırlanır.

Mantar Sos: Veloute sosa mantar, tereyağı ve limon suyu ilave edilerek hazırlanır.

2.4.3. Veloute Sosun Saklanması

Veloute sos, bir gün bekletilecekse kabuk bağlamaması için sosun üstü hava almayacak şekilde yağlı kâğıtla veya çok az tereyağı kullanılarak kapatılıp buzdolabında saklanmalıdır. Soğutularak bekletilmiş sos, içine biraz fond ilave edilip ısıtılmalıdır ve uygun kıvam verildikten sonra servis yapılmalıdır.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	7. UYGULAMA
KONU	BEYAZ FOND İLE YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **VELOUTE SOS**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak veloute sos hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 litre için)	İŞLEM BASAMAKLARI
60 g tereyağı 60 g un 1,5 litre beyaz fond (tavuk fondu ile hazırlanmış) 70 g beyaz mirepoix (soğan, havuç, kereviz) Sachet d' epices (defne yaprağı, kekik, karabiber, maydanoz sapı) Yeterince tuz Yeterince beyaz biber	**1.** Tereyağını sos tenceresine koyunuz (Tereyağının saflaştırılarak kullanılması daha iyi sonuç verecektir.). **2.** Mirepoix sebzeleri rengi değişmeyecek şekilde karıştırınız. **3.** Unu sos tenceresine ilave edip sarı roux hazırlayınız ve soğuması için kenara alınız. **4.** Beyaz fondu tencereye yavaş yavaş ilave ediniz ve sosu karıştırınız. **5.** Karışıma scahet d' epices ilave ediniz ve karışımı kısık ateşte pişiriniz. Dibinin tutmaması için ara ara karıştırmayı unutmayınız. **6.** Sosa tuz ve beyaz biber ilave ediniz, sosun lezzet kontrolünü yapınız. **7.** Sosu uygun kıvama gelinceye kadar (yaklaşık 30 dakika) pişiriniz ve süzünüz (Sos yumuşak, topaksız ve pürüzsüz olmalıdır. Kıvamı, bir yiyeceği kaplayacak akışkanlıkta olmalıdır. Yanık ve un tadı gelmemeli, baharatlar dengeli kullanılmalıdır. Rengi, sarıya çalan beyazlıkta ve parlak olmalıdır. Kıvam artırmak için sosu çektirebilir, kıvamını açmak için de içine fond ilave edebilirsiniz.). **Öneri:** Hazırlanan sos veloute sosun kullanıldığı yerler dikkate alınarak değerlendirilebilir. Örneğin mantarlı veloute çorba

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Veloute, sos olmasının yanı sıra çorba olarak da hazırlanıp tüketilmektedir.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	8. UYGULAMA
KONU	BEYAZ FOND İLE YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: VELOUTE SOS TÜREVLERİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak veloute sos türevleri hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Allemande Sos	1 litre tavuk veloute sos 2 adet yumurta sarısı 110 ml krema 7 ml limon suyu	**1.** Sos tenceresine alınan veloute sosu kısık ateşte birkaç dakika pişiriniz. **2.** Başka bir kapta yumurta sarılarını ve kremayı çırpınız. **3.** Sıcak sosun bir kısmını yumurta sarısı ve krema karışımına ilave ederek temperleyiniz ve sosa ilave ediniz. **4.** Son olarak sosa limon suyu ilave ediniz ve lezzet kontrolü yapınız.
Supreme Sos	1 litre tavuk veloute sos 240 ml krema 30 g tereyağı	**1.** Veloute sosu ¼ oranında azalıncaya kadar orta ateşte çektiriniz. **2.** Kremayı başka bir kaba alınız. **3.** Sıcak sosun bir kısmını kremaya ilave ederek temperleyiniz ve karışımı sıcak sosa ilave ediniz. **4.** Parçalanmış tereyağını sosa ilave ederek homojen bir karışım elde ediniz. Sosu gerekirse süzebilirsiniz. **5.** Sosa birkaç damla limon suyu ilave ediniz ve lezzet kontrolü yapınız.
Aurora Sos	500 ml tavuk veloute sos 80 g domates püresi	**1.** Veloute sosa son aşamada domates püresini ilave ediniz. Sosa uygun kıvamı veriniz. **2.** Lezzet kontrolü yaptığınız sosu servise hazır hâle getiriniz.
Curry Sos	500 ml tavuk veloute sos 60 g mirepoix 10 g tereyağı 7 g köri tozu 50 ml krema Bir tutam kekik ve sarımsak tozu, 1 adet defne yaprağı, birkaç adet maydanoz sapı	**1.** Mirepoix sebzeleri tereyağında, kahverengileşmeyecek şekilde pişiriniz. **2.** Köri ve baharatları sebzelere ilave ediniz. **3.** Veloute sosu da tavaya ilave ediniz. Sebzeleri 20 dakika kadar kısık ateşte pişiriniz. **4.** Sosa son olarak krema ilave ediniz ve lezzet kontrolü yapınız.
Mantar Sos	500 ml veloute sos (Allemande veya supreme sos da olabilir.) 70 g mantar 10 g tereyağı 5 ml limon suyu	**1.** Mantarları slice şeklinde doğrayarak tereyağında soteleyiniz. **2.** Karışıma limon suyu ilave ediniz. **3.** Karışıma veloute sos ilave ederek uygun kıvamı veriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2.5. KAHVERENGİ FOND İLE YAPILAN SOSLAR

Kahverengi fond ve kahverengi roux kullanılarak hazırlanan temel sosa **espagnole sos** denir. Espagnole sosa kahverengi fond ilave edilip karışımın yarı yarıya çektirilmesi sonucu elde edilen sosa ise **demi glace** (dömi glas) denir (Görsel 2.11). Demi glace sos hem temel hem de türev sos olma özelliği taşıyarak birçok kahverengi sosun temelini oluşturur.



Görsel 2.11: Demi glace sos

2.5.1. Demi Glace Sosun Kullanıldığı Yerler

Etlerle en uyumlu olan demi glace sos, et sosu olarak da bilinir. Fırın veya ızgarada pişirilmiş sığır, dana, ördek, kuzu vb. etlerin yanında tercih edilmektedir.

2.5.2. Demi Glace Sosun Türevleri

Demi glace sos, türevi en çok bulunan sos özelliği taşımaktadır. Bu sostan yüzlerce sos türetmek mümkündür. Demi glace sosun türevlerinde temel malzemelere ilave olarak tat ve aroma verici malzemeler kullanılmaktadır. En yaygın kullanılan malzemeler; sirkeler, limon suyu, mantar, arpacık soğanı, toz şeker, toz hardal ve tereyağıdır.

Demi glace sostan elde edilen bazı türev soslar şunlardır:

Bordelasie (Bordolez) Sos: Demi glace sosa balzemik sirke, arpacık soğanı, tane karabiber, kekik ve defne yaprağı ilave edilerek hazırlanır.

Cahsseur (Şasö) Sos: Demi glace sosa beyaz sirke, mantar, arpacık soğanı, domates ve maydanoz ilave edilerek hazırlanır.

Diable (Diabil) Sos: Demi glace sosa beyaz sirke, arpacık soğanı, karabiber ve kırmızı toz biber ilave edilerek hazırlanır.

Mantar Sos: Demi glace sosa mantar, arpacık soğanı ve limon suyu ilave edilerek hazırlanır.

Bigarade (Bigred) Sos: Demi glace sosa gastrique (Gastrik, soslara tatlı ekşi bir doku eklemek için hazırlanan bir teknik olup sirke içinde çözünmüş karamelize şeker anlamına gelir.), portakal suyu, limon suyu ve son olarak portakal kabuğu ilave edilerek hazırlanır.

İtalyan Sos: Demi glace sosa mantar, arpacık soğanı, beyaz sirke, domates salçası ve maydanoz ilave edilerek hazırlanır.

Piquante (Pikant) Sos: Demi glace sosa arpacık soğanı, balzemik sirke, kapari, salatalık turşusu, maydanoz ve tarhun otu ilave edilerek hazırlanır.

Lyonnaise (Liyonez) Sos: Demi glace sosa beyaz sirke, tereyağı ve arpacık soğanı ilave edilerek hazırlanır.

2.5.3. Demi Glace Sosun Saklanması

Demi glace sosun az miktarda yapılması iyi sonuç vermez. Bu yüzden fazla yapılıp depolanması uygun olur. Hazırlanan sos, hemen kullanılmayacaksa soğutulduktan sonra tek kullanımlık kalıplara alınıp derin dondurucuda saklanır. Derin dondurucuda 3-6 ay saklanabilen sos, ihtiyaç hâlinde çözdürülerek kullanılır. Demi glace sosun türevlerinin ise hazırlandıktan kısa süre sonra kullanılması gerekmektedir. Sos, benmaride ve üzeri kapalı metal bir kap içerisinde servis yapılmalıdır. Üzerinin kurumaması için içine erimiş tereyağı ilave edilebilir.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	9. UYGULAMA
KONU	KAHVERENGİ FOND İLE YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ESPAGNOLE VE DEMİ GLACE SOS**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak espagnole ve demi glace sos hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Espagnole Sos	(1 litre için) 1,5 litre kahverengi fond 50 g kahverengi roux 70 g soğan 40 g havuç 40 g kereviz sapı 10 ml sıvı yağ 15 g salça Sachet d'epices (1 adet defne yaprağı, maydanoz sapı, tane karabiber, kekik) **Not:** Kahverengi fond çektirilerek glace de viande (glasdövian) elde edilir ve demi glace sos olarak kullanılır. Bunun için 100 ml kahverengi fondu 20 ml kalıncaya kadar çektirebilirsiniz.	**1.** Mirepoix sebzeleri kahverengileşinceye kadar sıvı yağda soteleyiniz. **2.** Salçayı tavaya ilave edip sebzeleri pişirmeye devam ediniz. **3.** Kahverengi fondu sürekli karıştırınız ve yavaş yavaş sebzelere ilave ediniz. **4.** Tavaya sachet ilave edip simmering (simıring) olarak 1 saat kadar pişiriniz (Karışım, 1 litre kadar çektirilmiş olur.). **5.** Yüzeyde oluşan yağları ve köpüğü alınız. **6.** Soğuk hâldeki rouxu tavaya ilave ediniz ve karışımı çırpma teli ile karıştırınız. **7.** Sacheti çıkarınız. Karışımı tülbent veya çok ince delikli bir süzgeçten geçirerek süzünüz. **8.** Sos, hemen servis yapılacaksa bir parça tereyağını sosa ilave edip sıcak benmaride bekletiniz. Sosu yakın zamanda kullanacaksanız oda sıcaklığına gelecek şekilde soğuttuktan sonra buzdolabında saklayınız.
Demi Glace Sos	(1 litre için) 1 litre espagnole sos 1 litre kahverengi fond	**1.** Hazırladığınız espagnole sosu ve kahverengi fondu bir tencerede karıştırınız. **2.** Karışımın miktarı yarıya ininceye kadar sosu simmering pişiriniz. **3.** Karışımı tülbetten süzerek hazır hâle getiriniz (Servisten önce uygun kıvamı vermek için kıvam vericilerden ve sosları pişirmede kullanılan tekniklerden faydalanınız.). **4.** Yakın zamanda servis yapılacaksa sosu sıcak benmaride bekletiniz. Daha sonra kullanmak üzere hazırladığınız demi glace sosu oda sıcaklığına getirip buzdolabında veya porsiyonlayıp derin dondurucuda saklayınız. **Öneri:** Hazırlanan sos demi glace sosun kullanıldığı yerler dikkate alınarak değerlendirilebilir. Örneğin Beef Wellington (bif vellingtın)

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	10. UYGULAMA
KONU	KAHVERENGİ FOND İLE YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DEMİ GLACE SOS TÜREVLERİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak demi glace sos türevleri hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Mantar Sos	500 ml demi glace sos 125 g mantar 15 g arpacık soğanı Yeterince limon suyu Yeterince tereyağı	**1.** Slice doğranmış mantarları ve brunoise doğranmış arpacık soğanı karamelize oluncaya kadar tereyağında soteleyiniz. **2.** Demi glace sosu tavaya ilave ediniz ve karışımı 10 dakika simmering pişiriniz. **3.** Birkaç damla limon suyunu da tavaya ilave edip sosu lezzetlendiriniz.
Bigarade Sos	500 ml demi glace sos 90 g şeker 60 g balzemik sirke 125 ml portakal suyu 45 ml limon suyu Yeterince rendelenmiş portakal kabuğu	**1.** Şekeri açık kahverengi oluncaya kadar karamelize ediniz. **2.** Kısa bir süre soğuttuktan sonra tencereye balzamik sirkeyi ilave edip şekeri çözdürünüz (Bu işlem ‘‘gastrique’’ olarak adlandırılır.). **3.** Demi glace sosu, portakal ve limon suyunu tavaya ilave ediniz. Uygun kıvama gelinceye kadar sosu çektiriniz. **4.** Sosu portakal kabuğu rendesi ile lezzetlendirip servise hazır hâle getiriniz.
Piquante Sos	500 ml demi glace sos 60 g arpacık soğanı 60 ml balzemik sirke 30 g kapari 30 g salatalık turşusu 15 ml kıyılmış maydanoz 2 ml kurutulmuş tarhun otu	**1.** Brunoise doğranmış arpacık soğanını balzemik sirke ile çektirerek demi glace sosu tavaya ilave ediniz. **2.** Sosu bir süre daha çektirdikten sonra brunoise doğranmış kapari, salatalık turşusu, maydanoz ve tarhun otunu da tavaya ilave ediniz. **3.** Sosa uygun kıvamı verdikten sonra servis yapınız.
Lyonnaise Sos	500 ml demi glace sos 60 g arpacık soğan 30 g tereyağı 50 g beyaz balzemik sirke	**1.** Brunoise doğranmış soğanı tereyağında soteleyiniz. **2.** Tavaya beyaz balzamik sirke ilave edip sosu yarı yarıya çektiriniz. **3.** Tavaya demi glace sos ilave edip karışımı 10 dakika daha simmering pişiriniz. **4.** Lezzet kontrolü yaptığınız sosu servise hazır hâle getiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1’de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Türev soslar için demi glace sos yerine espagnole sos da tercih edilebilir.

2.6. TEREYAĞI İLE YAPILAN SOSLAR

Tereyağı; yağ, su ve süt kalıntılarından oluşmaktadır. Su ve süt kalıntılarından arındırılmış yağa **sadeyağ** (saflaştırılmış tereyağı) denir. Sadeyağın yumurta sarıları ile kıvam alması sonucu oluşan sosa **hollandaise sos** denir. Hollandaise sos yapımında tereyağın sadeleştirilmesi çok önemlidir. Aksi hâlde tereyağındaki su, sosun yoğunluğunu etkileyecektir.

Tereyağından sadeyağ elde etmek için sırasıyla şunlar yapılır:

1. Tereyağı, sos tenceresinde kısık ateşte eritilir.
2. Eriyen tereyağının üzerinde oluşan beyaz köpük alınır.
3. Berrak ve erimiş tereyağı, bir kepçe yardımıyla tencerenin dibinde sadece beyaz sıvı kalıncaya kadar dikkatlice başka kaba aktarılır ve kullanılır.

500 g tereyağından yaklaşık 400 g kadar sadeyağ elde edilir. Tereyağının oda sıcaklığında yumuşatılması ve içine lezzet verici malzemelerin ilave edilmesiyle soğuk tereyağı sosları hazırlanır. Çeşitli aroma ve lezzet verici malzemelerin ilave edildiği tereyağı, yağlı kâğıt yardımıyla silindir hâline getirilip katılaşması için soğutulur. Hazırlanıp şekil verilen tereyağı, ızgarada pişmiş etlerin üzerine servisten hemen önce dilimlenip konur ve etlerin üzerinde erimesi sağlanır. Hazırlanması oldukça kolay ve etkili olan bu yöntem, en sıradan et yemeklerine bile değer katar. Soğuk tereyağı sosları, lezzet vermenin yanında sosları bağlamak için de tercih edilmektedir. En çok bilinen soğuk tereyağı sosu ise maitre d'hotel (metrdötel) tereyağıdır (Görsel 2.12).



Görsel 2.12: Maitre d'hotel tereyağının kullanımı

2.6.1. Hollandaise Sosun Kullanıldığı Yerler

Hollandaise sos; yumurtalarda [özellikle egg benedict (eg benedikt)] , sebzelerde (özellikle kuşkonmaz) ve değerli ızgara etlerinde tercih edilir.

2.6.2 Hollandaise Sosun Türevleri

Hollandaise sosa aroma ve lezzet verici çeşitli malzemelerin ilave edilmesiyle hazırlanan soslardır.

Hollandaise sostan elde edilen bazı türev soslar şunlardır:

Bearnaise (Berniz) Sos: Hollandaise sosa taze veya kurutulmuş tarhun otu ilave edilerek hazırlanır.

Maltaise (Meltiz) Sos: Hollandaise sosa kan portakalı suyu ve rendelenmiş portakal kabuğu ilave edilerek hazırlanır.

Mousseline (Muslin) Sos: Hollandaise sosa çırpılmış krema ilave edilerek hazırlanır.

Fayot (Fayo) Sos: Hollandaise sosa çektirilmiş demi glace sos ve bearnaise sos karıştırılarak elde edilir.

Choron (Şoron) Sos: Hollandaise sosa domates püresi ve bearnaise sos karıştırılarak elde edilir.

2.6.3. Hollandaise Sosun Saklanması

Hollandaise sos, taze hazırlanıp hemen servis yapılması gereken bir sostur. Ilık servis yapılması gereken hollandaise sos, servisten önce 60 °C civarında bekletilmelidir. Bu derece, bakterilerin üremesine uygun bir ısıdır; dolayısıyla çapraz bulaşma oluşmaması için önlemler alınmalıdır. Bu sebeple sos yapımında kullanılacak ekipmanlar, çok iyi temizlenmelidir. Hazırlanan sosu 1,5 saatten fazla muhafaza etmemek gerekir. Fazla yapılmış sos, sonraki servislerde asla kullanılmamalı ve yeni yapılacak sosa ilave edilmemelidir.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	11. UYGULAMA
KONU	TEREYAĞI İLE YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HOLLANDAISE SOS**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak hollandaise sos hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (500 ml için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g tereyağı 3 adet yumurta sarısı 30 g arpacık soğanı 7-8 adet tane karabiber 45 ml sirke 30 ml soğuk su 20 ml limon suyu Bir dal taze biberiye Yeterince tuz Yeterince kırmızı toz biber	**1.** Tereyağını saflaştırınız ve ılık bir şekilde kullanmak üzere muhafaza ediniz (2.6'daki tereyağın sadeleştirilmesi aşamalarını inceleyiniz). **2.** Sirke, karabiber, biberiye ve brunoise doğranmış arpacık soğanı neredeyse kuruyuncaya kadar çektiriniz. **3.** Çektirilen karışıma soğuk su ilave edip karışımı süzünüz ve mayonez tenceresine aktarınız. **4.** Yumurta sarılarını tencereye ilave edip iyice çırpınız. **5.** Beinmarie (benmari) pişirme yöntemini kullanarak yumurta sarılarına kademeli olarak saflaştırılmış tereyağı ekleyiniz ve sosu karıştırmaya devam ediniz (Sadeyağ ve elde edilen sirke konsantresinin ılık olmasına dikkat ediniz. Sıcak tereyağı ve konsantre sirke sıcak olursa yumurtayı pişirir, soğuk olursa katılaştırır.). **6.** Yoğun fakat rahat dökülebilen bir kıvam elde ettikten sonra karışıma limon suyu, tuz ve kırmızı toz biber ekleyip sosu lezzetlendiriniz. **7.** Hazırlanan sosu bekletmeden uygun ürünlerle ılık olarak servis yapınız. **Not:** Tutturulamayan sosu kurtarmak için öncelikle sosa bir çay kaşığı soğuk su veya bir parça buz ilave edilir ve sos çok hızlı bir şekilde çırpılır. Bu yöntem işe yaramaz ise 2 yumurta sarısına kesilmiş sos tereyağı ilave edilir gibi eklenir ve hızlı bir şekilde çırpılır. **Öneri:** Hazırlanan sos hollandaise sosun kullanıldığı yerler dikkate alınarak değerlendirilebilir. Örneğin egg benedict (eg benedit)



Görsel 2.13: Hollandaise sos

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	12. UYGULAMA
KONU	TEREYAĞI İLE YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HOLLANDAISE SOS TÜREVLERİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak hollandaise sos türevleri hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Bearnaise Sos	500 ml hollandaise sos 15 g maydanoz (chiffonnade doğranmış) 30 g doğranmış tarhun otu	Lezzetlendirme aşamasında hollandaise sosa maydanoz ve tarhun otunu ilave ediniz ve sosu servise hazır hâle getiriniz. **Not:** Hollandaise sosun yapımı sırasında çektirilen sirke içerisine 1 çay kaşığı kuru tarhun ilave edilerek de bearnaise sos hazırlanabilir.
Maltaise Sos	500 ml hollandaise sos 50 ml portakal suyu (tercihen kan portakalı) 5 g rendelenmiş portakal kabuğu	**1.** Lezzetlendirme aşamasında hollandaise sosa portakal suyu ve rendelenmiş portakal kabuğunu ilave ediniz (Portakal kabuğunu rendelemeden önce portakalı sıcak suda bekletiniz.). **2.** Lezzet ve kıvam kontrolü yaptığınız sosu servise hazır hâle getiriniz.
Mousseline Sos	500 ml hollandaise sos 125 ml tam krema	Servisten hemen önce hazırlanmış hollandaise sosa çırpılmış kremayı ilave ederek mousseline sosu hazırlayınız.
Fayot Sos	500 ml bearnaise sos 30 g yoğunlaştırılmış et suyu	Hazırlanan bernaise sosa servisten önce yoğunlaştırılmış et suyu ilave ederek fayot sosu hazırlayınız. **Not:** Bu sos daha çok ızgara etlerde tercih edilmektedir.
Choron Sos	500 ml bearnaise sos 30 g domates püresi	Hazırlanan bearnaise sosa servis öncesi domates püresi ilave ederek choron sosu hazırlayınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	13. UYGULAMA
KONU	TEREYAĞI İLE YAPILAN SOSLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SOĞUK TEREYAĞI SOSLARI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak soğuk tereyağı sosları hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Maitre d'hotel Tereyağı	250 g tuzsuz tereyağı 25 g maydanoz (chiffonnade doğranmış) 25 ml limon suyu 5 g tuz 1 g beyaz biber **Not:** Tuzlu tereyağı kullanılacaksa sosa tuz ilave etmeyiniz.	**1.** Oda sıcaklığındaki tereyağını çırpma teliyle krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız. **2.** Diğer malzemeleri tereyağına ilave edip çırpmaya devam ediniz. **3.** Karışımı yağlı kâğıt yardımıyla 2,5 cm kalınlığında bir silindir şekline getiriniz. **4.** Silindir hâline getirilen tereyağını buzdolabında soğutunuz. **5.** Tereyağını 0,5 cm kalınlığında dilimleyiniz ve servisten hemen önce ızgaradan çıkmış etlerin üzerine koyunuz.
Sarımsaklı Tereyağı	250 g tereyağı 15 g sarımsak	**1.** Sarımsakları havanda döverek püre hâline getiriniz. **2.** Oda sıcaklığındaki tereyağını çırpma teliyle krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız. **3.** Sarımsak püresini tereyağına ilave ediniz. **4.** Karışımı yağlı kâğıt yardımıyla 2,5 cm kalınlığında bir silindir şekline getiriniz. **5.** Silindir hâline getirilen tereyağını buzdolabında soğutunuz. Tereyağını servisten önce dilimleyip sıcak etlerin üzerine koyunuz.
Körili Tereyağı	250 g tereyağı 15 g köri tozu	**1.** Köriyi 30 g tereyağı ile hafifçe ısıtıp karıştırınız. **2.** Köri ve tereyağı karışımı soğuduktan sonra oda sıcaklığındaki diğer tereyağını da karışıma ilave edip karışımı krema kıvamına getiriniz. **3.** Karışımı yağlı kâğıt ile sararak silindir hâline getiriniz ve soğutunuz. **4.** Tereyağını servisten önce dilimleyip sıcak etlerin üzerine koyunuz.
Hardallı Tereyağı	250 g tereyağı 50 g dijon hardalı	**1.** Oda sıcaklığındaki tereyağını çırpma teliyle krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız. **2.** Hardalı karışıma ilave edip çırpmaya devam ediniz. **3.** Karışımı yağlı kâğıt ile sararak silindir hâline getirip soğutunuz. **4.** Tereyağını servisten önce kesip sıcak etlerin üzerine koyunuz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

OKUMA PARÇASI



BİR ŞEF GİBİ DÜŞÜNMENİN ON YOLU

1 TEMEL TEKNİKLERİ BİLMEK

Temel teknikleri çok iyi bilmek, yemek yaparken güveninizi artırır. Bir üründen farklı teknikler kullanarak farklı sonuçlar elde edebilirsiniz.

2 YEMEK YAPARKEN SADECE TAZE MALZEMELERİ KULLANMAK

Yemek yaparken taze malzemeler kullanarak meyve ve sebzeleri mevsiminde tüketiniz. Mevsiminde tüketilen sebze ve meyveler ekonomik olur. Yemekte ne yapacağınıza karar verirken bulduğunuz taze sebze ve meyvelerin sizi yönlendirmesine izin veriniz. Taze ürünler için yerel pazar yerlerinden alışveriş yapabilirsiniz.

3 YEMEK YAPMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE ÖN HAZIRLIK YAPMAK

Profesyonel aşçılar için bile yemek yapmanın en çok zaman alan kısmı, malzemelerin yemeğe hazırlanmasıdır. Fransızca bir tabir olan “mise in place” söylemi, “her şey yerli yerinde ve mutfaklarda ön hazırlık” anlamına gelir. Yemek yapmaya başlamadan önce malzemeleri pişirmeye hazır hâle getiriniz. Baharatları ve tüm malzemeleri tezgâhta hazır bulundurunuz. Çıkan bulaşıkları yıkayarak tezgâhta yer açınız.

4 FARKLI LEZZETLERİ HARMANLAMAYI BİLMEK

İnsanların doğuştan tatlı, tuzlu, acı, ekşi ve umami olarak adlandırılan beş temel tada karşı duyarlılığı vardır. Bu tatları bilmek, yemeklerin lezzetini ayarlama konusunda size yardımcı olur. Örneğin tatlı ve ekşi, tatlı ve tuzlu, tatlı ve acı birbirini tamamlayan zıt tatlardır. Farklı tatların doğru birleştirebilmek için farklı tatları denemekten çekinmemelisiniz ve sezgileriniz açık olmalıdır.

5

YEMEĞİN NASIL SERVİS YAPILACAĞINI BİLMEK

Sunuma önem verilmez ise yemek yaparken harcanan bütün çaba boşa gidebilir. Gıdaların rengi, dokusu, şekli ve görüntüsünden yola çıkarak sunum ile ilgili çalışılmalıdır. Örneğin bir bifteği öylece tabağa koymak yerine dilimleyerek tabağın farklı yerlerinde kullanabilirsiniz. Pilavı bir kâse içerisine koyup ters çevirerek servis yapabilirsiniz. Zamanla bir yemeği servise hazır hâle getirmenin sonsuz şekli olduğunu göreceksiniz. Bunun için estetik algınızı geliştiriniz.

6

MENÜYÜ ÖNCEDEN PLANLAMAK

Yemek yapmaya başlamadan önce menüye önceden karar veriniz. Örneğin ana yemekte mantar garnitürlü bir yemek hazırlarken öncesinde kremalı mantar çorbası vermek, iyi bir tercih olmayacaktır. Yemekte dengeyi ayarlamak oldukça önemlidir.

7

YEMEK YAPARKEN TUTUMLU OLMAK

Hiçbir şeyi atmamaya gayret ediniz. Gıdaların her bir parçası hazırlanan yemek sularına, çorba ve salatalara eklenerek değerlendirilebilir.

8

TARİFLERİN ESİRİ OLMAMAK

Yemek yaparken iyi bir temel tarifiniz olup ondan yola çıkarak yemeğinizi yapıyor olabilirsiniz fakat bu tarifi kesinlikle değişmez olarak algılamamalısınız. Yemek kitaplarındaki her tarif mükemmel olmayabilir. Mükemmel olsa bile yemek yapılan çalışma ortamı ve ürünlerin birebir aynı olmamasından dolayı aynı sonuç çıkmayabilir. Bu yüzden yaptığınız her yemeğin mutlaka tadına bakınız.

9

SADELİK KURALI

Yemeğe elinize geçen her şeyi koyarak yemeğin lezzeti ile oynanmamalısınız. Çoğu zaman lezzetli bir yemek hazırlamak sadelikle mümkündür. Bunun dışında taze ve kurutulmuş otlarla (baharat) ilgili bilgi edininiz. Aşçılar, birkaç ot ve baharatı doğru ürünlerle kombine ederek ortaya oldukça iddialı yemekler çıkarmaktadır. Lezzetli yemeğin sırrı, karmaşık reçetelerde olmayıp doğru şekilde bir araya gelmiş birkaç malzemededir.

10

HER ŞEYDEN ÖNCE EĞLENMEYE BAKABİLMEK

Yemek kurslarına katılınız. Yemek kitapları alarak farklı tarifleri denemekten çekinmeyiniz. Yemek yapmak büyük dalgalarla sörf yapmak gibidir. Yapmak için can atarsınız fakat başaracağınızın garantisi yoktur. Başaramamak dünyanın sonu değildir ve yanılarak öğrenmek bu işin doğasında vardır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Soslar kullanılan yemeğin aromasını artırarak ana yemeği baskılamalıdır.

2. ( ) Veloute sosta kullanılan yemeğin türüne göre farklı fond tercih edilmektedir.

3. ( ) Demi glace sos en çok ızgara edilmiş sebze yemeklerin yanında tercih edilir.

4. ( ) Maitre d’hotel tereyağı servisten hemen önce ızgara etlerin yanına konularak servis edilir.

5. ( ) Provencale sos, domates sos türevlerinden biridir.

6. ( ) Sade yağ, daha çok salatalarda tercih edilen bitkisel bir yağ türüdür.

7. ( ) Bechamel sos hazırlanırken kullanılan tereyağı un miktarına eşittir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

8. Sostaki suyun kısık ateşte buharlaştırılarak kıvamının yoğunlaştırılması işlemine ……. denir.

9. Sote tavasının dibinde kalan tortuların fond ilave edilerek çözündürülmesine ……. denir.

10. Bechamel sos ……. fondu ve beyaz roux kullanılarak hazırlanmaktadır.

11. Domates sosa; kapari ve siyah zeytin ilave edilerek ……. sos türetilir.

12. Mayonez hazırlama aşamasında kullanılan 1 yumurta sarısı ……. sıvı yağı emülsiye etmektedir.

13. Bechamel sosa ……. ilave edilerek mornay sos türetilir.

14. Demi glace sos ……. sosun yarı yarıya çektirilmesi sonucu elde edilir.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

15. Aşağıdakilerden hangisi demi glace sos için kullanılan fond ve kıvam vericidir?

A) Beyaz fond- kahverengi roux

B) Beyaz fond - sarı roux

C) Kahverengi fond- kahverengi roux

D) Kahverengi fond- beurre manie

E) Tereyağı fond- yumurta sarısı

16. Sosların yapısı ile ilgili olarak aşağıdakilerden hangisi <u>yanlıştır</u>?

A) Sosların ana yapısını fond veya stock adı verilen sıvı bir bileşen oluşturur.

B) Sosun renginin beyaz olması istenirse kahverengi meyane kullanılmaz.

C) Sosun fazla akışkan olması durumunda beurre manie kullanılabilir.

D) Sosun fazla koyu olması durumunda fond ilave edilebilir.

E) Kıvam verici olarak nişasta doğrudan sosa ilave ederek kullanılır.

17. **I.** Portugaise ve remoulade domates sosun türeyenleridir.
II. Makarnalarda sıklıkla tercih edilmektedir.
III. Kıvam verici domatesin kendi dokusudur.
IV. Uzun süre sonra kullanılacaksa derin dondurucuda muhafaza edilebilir.
V. Kullanılan domatesler taze ve sert yapıda olmalıdır.

Domates sos ile ilgili yukarıda verilen ifadelerinden hangileri söylenemez?

A) I ve III **B)** I ve V **C)** II ve V
D) III ve V **E)** IV ve V

18. Aşağıdaki türev soslardan hangisi mayonez sosun türevlerinden değildir?

A) Aioli **B)** Allemande **C)** Coktail
D) Tartar **E)** Verte

19. **I.** Pişmiş yumurta ilave edilerek hazırlanan türev sosa bin ada sosu denir.
II. Yumurtanın çırpılması aşamasında dövülmüş sarımsak ilave edilirse verte sos olarak adlandırılır.
III. Üzeri düzleştirilerek hava almayacak şekilde buzdolabında saklanır.
IV. Sıcak mutfakta en sık kullanılan sos olma özelliğini taşır.
V. İçerisinde yoğun miktarda yağ barındırdığı için diyet yemeklerinde tercih edilmez.

Mayonez sos ile ilgili yukarıda verilen ifadelerden hangileri doğrudur?

A) I, II ve IV **B)** I, III, V **C)** I, IV ve V
D) II, III ve V **E)** III, IV ve V

20. Hollandaise sos ile ilgli aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Tereyağı; süt ve kırıntılardan arındırılarak kullanılmalıdır.
B) Beinmarie pişirme tekniği kullanılarak hazırlanır.
C) Tarhun otu ilave edilerek bearnaise sos hazırlanır.
D) Değerli sebze ve ızgara etlerde tercih edilir.
E) Hazırlandıktan sonra soğuk servis edilir.

21. Aşağıdaki soslardan hangisi mayonez sosa sarımsak eklenerek hazırlanır?

A) Aioli **B)** Bigarade **C)** Creole
D) Remoulade **E)** Verte

D. Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

22. Sosların mutfaktaki önemi nedir? Açıklayınız.

23. Temel soslar kaça ayrılır? Sıralayınız.

24. Temel sosların kullanım alanları nelerdir? Kullanım alanlarına uygun reçeteler hazırlayınız.

25. Soslarda kullanılan ana sıvılar ve kıvam vericiler nelerdir? Açıklayınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ



PATATES GARNİTÜRLERİ

KONULAR

3.1. YAĞDA KIZARTILARAK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER
3.2. HAŞLANARAK HAZIRLANANA GARNİTÜRLER
3.3. SOTE EDİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER
3.4. PÜRE HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER
3.5. KROKET HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER
3.6. FIRINDA HAZIRLANAN GARNİTÜRLER
3.7. ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER

TEMEL KAVRAMLAR

- taze patates
- patates kızartması
- otlu patates
- mandolin
- parizyen kaşığı
- kroket

HAZIRLIK SORULARI

1. Yörenizde patates kullanılarak hazırlanan yemekler nelerdir?
2. Taze patates ile dondurulmuş patatesten hazırlanan patates kızartmasının sağlık açısından farkları nelerdir?
3. Patatesten hazırlanan en sağlıklı garnitür hangisidir?

GİRİŞ

Anavatanı Güney Amerika olan patates, nişasta bakımından zengin bir kök sebzedir. Besleyici, doyurucu ve karbonhidrat deposu olan bu sebze İspanyol kâşifler tarafından 16. yüzyılda kıta Avrupa'sına getirilmiştir. Keşifler sonucunda İspanya, İtalya ve İngiltere'de hızla yayılmış; sonrasında tarımı yapılır hâle gelmiştir. Ilıman ve serin iklim bitkisi olan patates, yumruları üzerinde bulunan tomurcukların toprağa ekilmesi ile çoğaltılmaktadır. Özellikle Kuzey Avrupa topraklarının patates için uygun olması Fransız İhtilali öncesi açlıkla mücadele eden ülkeler için önemli bir besin kaynağı olmuştur.

Patatesin Anadolu topraklarına gelişi ve tanınması ise Osmanlı Devleti'nin batılılaşma hareketleri ile 1850'li yıllarda gerçekleşmiştir. 1890'lı yıllarda halk tarafından tanınmış ve tarımı yapılır hâle gelmiştir. Türkiye'de özellikle İç Anadolu ve Ege bölgelerinde yoğun olarak patates tarımı yapılmaktadır (Görsel 3.1). Afyonkarahisar Şuhut patatesi, Bolu sarı patatesi ve İzmir Ödemiş patatesi Türk Patent Kurumu tarafından coğrafi işaret ile tescillenmiş patates çeşitleridir. Bununla birlikte Tarım ve Orman Bakanlığının Niğde'de bulunan Patates Araştırma Enstitüsünce belirlenmiş çeşit kataloğunda 10 farklı patates türü bulunmaktadır. Üretilen bu patatesler sadece yemeklik olarak değil gerek hayvan yemi gerekse sanayide nişasta, ispirto ve glikoz üretiminde kullanılmaktadır.



Görsel 3.1: Taze patates

Patatesin farklı alanlarda kullanımında olduğu gibi mutfaklarda da farklı pişirme teknikleri kullanılarak birbirinden lezzetli yiyeceklere dönüştüğü bilinmektedir. Bu lezzetli yiyeceklerin ortaya çıkmasında birçok faktör etkili olabilmektedir. Bunlardan biri de doğru malzemenin seçimidir. Birçok üründe olduğu gibi patatesin de birçok çeşidi bulunmaktadır. Renklerine göre sarı, beyaz, kırmızı, mor gibi çeşitleri bulunan patatesin içeriğindeki nişasta miktarı ile patatesin yapısındaki su doğru pişirme yönteminin seçilmesi açısından önemlidir. Örneğin parmak patates yapımında sarı renkli nişasta miktarı yüksek ve su oranı az patates tercih edilirken beyaz içli ve düşük nişastalı olanlar püre yapımında kullanılmaktadır.

Patatesin çeşitlerine dair bir diğer sınıflandırma da ticari sunum şekline dair yapılabilir. Günümüzde birçok aşçı tarafından tercih ediliyor olmasına rağmen en iyi ürünlerin taze patatesten hazırlanabileceği de unutulmamalıdır. Bu hatırlatma ışığında patatesin ticari sunum şekilleri şunlardır:

1. Taze işlenmemiş patates
2. Soyulmuş ve kararması önlenmiş patates (Buzdolabında 4 derecenin altında muhafaza edilmesi gerekir.)
3. Bütün olarak pişmiş ve ambalajlanmış patates
4. Patates kızartmaları (Parmak, elma dilimi gibi farklı kesim şekilleri mevcuttur ve donuk olarak kızgın yağda pişirilir.)
5. Diğer dondurulmuş hazır ürünler (Dondurulmuş kroketler vb.)
6. Kurutulmuş, suyu alınmış patates (Toz ya da granül yapıdadır. Genellikle püre yapımında süt ve tereyağı ile birleştirilerek kullanılır.)

Taze patateslerden yapılacak yiyeceklerin kaliteli olması için patateslerin seçimi önemlidir. Patateslerin pişirme yöntemine uygun seçilmesinin dışında kalite kontrolünde de dikkat edilmesi gereken noktalar bulunmaktadır: Bunlar:

1. Patatesler sıkı ve oval olmalıdır. Yumuşak olmamalıdır.
2. Kabuğu kuru olmalıdır.
3. Mümkün olduğunca düz bir yüzeyi olmalı, çukurlar derin olmamalıdır.
4. Filizlenme olmamalıdır (Filizlenen patatesin içeriğinde şeker miktarı yüksek olur.).
5. Yeşillenme olmamalıdır (Yeşillenen patateste solanin adı verilen zehirli olabilen ve yiyeceğe acılık veren bir madde açığa çıkar.).
6. Patatesin yüzeyinde yarık, kara leke ve çürümüş noktalar olmamalıdır.

Satın alınan patatesler serin, kuru ve karanlık bir alanda muhafaza edilmelidir. İdeal olarak 13- 16 °C'ta saklanması gereken patateslerin haftalık olarak tedarik edilmesi ticari mutfaklar için en uygun yöntemdir. 4 °C'un altında patatesin içeriğindeki nişasta şekere dönüşür. Bu nedenle patates soğuk hava deposu ya da buzdolabında saklanmamalıdır.

Patates soyulduğunda içeriğindeki nişasta açığa çıkmaktadır. Bu nedenle kabuğu soyulan patateslerin rengi kararmaktadır. Bu durumun engellenmesi için soyulan patateslerin soğuk suda bekletilmesi gerekmektedir (Görsel 3.2). Ayrıca bu suya tuz ilave edilmesi patatesin sertleşmesine neden olacaktır. Gevrek ürünler elde edilmesi istenen patates kızartması gibi yiyeceklerde bu yöntem kullanılabilir.



Görsel 3.2: Kabuğu soyulan patatesler

İçeriğindeki yüksek oranlı nişasta nedeniyle proteinli yiyeceklerin tamamlayıcısı olarak hazırlanan patatesler tahıl ürünleri ile birlikte nişasta garnitürleri başlığı altında ele alınamayacak kadar geniştir. Özellikle Fransız aşçıların halka patatesi sevdirmenin yanında yeni ürünler keşfetmek amacıyla birçok tarif geliştirdiği bilinmektedir. Uluslararası mutfaklarda hâlen Fransızca isimleri ile anılan bu yiyecekler ana yemeği renk, lezzet, görünüm ve besin değeri açısından tamamlayan garnitür olarak kullanılabileceği gibi farklı şekillerde de kullanılabilmektedir. Örneğin Gaziantep yoğurtlu patates coğrafi işaretli bir yemek iken Afyonkarahisar ve Bolu'nun patatesli ekmekleri patates katkılı ürünlerdir.

Uluslararası mutfaklarda yer alan patates garnitürlerinin hazırlanmasında pişirme tekniklerinin genel olarak bilinmesi gerekliliğinin yanında tarife özgü püf noktalar hakkında bilgi ve tecrübe sahibi olunması gerekir. Patates garnitürleri öğrenme birimi içerisinde bol yağda kızartılarak, haşlanarak, sote edilerek, püre hâlde, kroket yöntemi ile, fırında ve şekillendirildikten sonra hazırlanan patates garnitürleri ele alınacaktır.

3.1 YAĞDA KIZARTILARAK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER

Patates garnitürleri içerisinde en yaygın kullanılan pişirme şekli patateslerin yağda kızartılması yöntemine dayanır. Farklı şekillerde kesilmiş patatesler uygun sıcaklıktaki yağın içerisinde kızartılır. Kesim şekli aynı zamanda ürünün ismi olarak olarak da kullanılabilmektedir. Örneğin parmak patates ve saman patates, şekilleri nedeniyle bu isimleri almıştır. Patateslerin kızartılması için ayçiçeği, mısır, zeytinyağı gibi nispeten ısıya dayanıklı yağlar kullanılmakla birlikte günümüzde kızartma amaçlı olarak üretilen endüstriyel karışım yağlar tercih edilmektedir. Özellikle derin ve bol yağda kızartma işlemi yapmak için kullanılan fritözler için tercih edilen bu yağlar kullanım öncesi jöle kıvamında iken ısı ile buluşması sonrası sıvı hâle gelmektedir. Isıya karşı diğer sıvı yağlara oranla daha dayanıklı olan fritöz yağları doğru kullanım ve yöntemlerle tekrar kullanılabilmektedir (Görsel 3.3).



Görsel 3.3: Fritöz sepeti

Kızartma yağlarında pişirme ısısının 150 - 180 °C arasında olması gerekmektedir. İçerisinde yiyecek parçacıkları kalan yağların süzülmesi yağın yanmasını ve kanserojen madde oluşmasını önleyecektir. Kızartma yağları yandıklarında dumanlanma oluşur. Yanan yağda kızartılan patateslerin içi çiğ dışı ise kahverengi görünümdedir.

3.1.1. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerini Hazırlama İlkeleri

Endüstriyel mutfaklarda yağda kızartılarak hazırlanan patates garnitürleri bol yağda pişirme (deep fry) usulünde hazırlanır. Bu yöntem için pişirme aracı olarak fritözler kullanılmaktadır. Isı ayarlı bu pişirme araçlarının büyüklüğü işletmenin ve mutfağın kapasitesine göre farklılaşmaktadır. Fritöz sepetine yerleştirilen patateslerin tamamı yağın içerisinde olacak şekilde kızartma işlemi gerçekleştirilir. Bol yağda kızartma yapılırken dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Nişasta oranı yüksek patatesler seçilmelidir.
- Patateslerin soyulmasında sebze bıçağı ya da soyacağı kullanılabilir. Ancak soyma işlemi sonrası patatesin üzerinde bıçak izi olmamalıdır.
- Patatesler hazırlanacak garnitür çeşidine uygun boyutta ve eşit parçalar hâlinde doğranmalıdır.
- Doğrama için mutfak mandolin gibi özel araçlar kullanılabilir (Görsel 3.4).
- Patatesler kararmamaları için pişirme öncesi soğuk suda bekletilmelidir.
- Patateslerin pişirme öncesi suları süzülmeli gerekirse kâğıt havlu ile kurulanmalıdır.



Görsel 3.4: Mandolin

3.1.2. Bir Kere Kızaran Patates Garnitürleri

Patates kızartmaları hazır yemek sektörünün önemli yiyeceklerinden biridir. Gerek atıştırmalık olarak gerekse garnitür olarak hazırlanan kızarmış patatesler Kuzey Amerika mutfağından yayılmış olsa da günümüzde birçok kızarmış patates garnitürü Fransızca isimlendirilmektedir. Dünyanın farklı ülkelerinde olduğu gibi Türkiye'de de patates kızartmasının boyutları ve şekli isimlendirmede etkili olmaktadır. Aşağıda bol yağda pişirilerek hazırlanan patates garnitürlerinden bazıları yer almaktadır (Tablo 3.1).

Tablo 3.1: Bol Yağda Pişirilerek Hazırlanan Patates Garnitürleri

Fransızca İsmi	Türkçe İsmi	Boyutları
Pommes Chips	Patates cipsi (yaprak patates)	Çok ince doğranmış patateslerin kırılgan hâle gelene kadar yağda kızartılmasıyla oluşmuş bir yiyecektir.
Pommes pont neuf steak	Izgara et patatesi	5-6 cm uzunluğunda, 2 cm^2 kesitte dikdörtgen prizmalar şeklinde yapılan doğrama ile hazırlanır.
Allumente	Kibrit patates	Patateslerin 5 mm kalınlığında ve 5-6 cm uzunluğnda kesilmesi ile hazırlanır.
Pommes Gaufrettes	Gofret patates	Mandolinin oluklu bıçakları kullanılarak ince dilimler hâlinde kesilen patateslerin kızartılması ile hazırlanır.
Pommes Pailles	Saman patates	Patateslerin bıçak sırtı kalınlığında ve 5-6 cm uzunluğunda kesilmesi ile hazırlanır.

Kaynak: Gisslen, W. (2021). Profesyonel Aşçılık.

Patates garnitürlerini tek adımda pişirmek mümkündür. Tek seferde ve 150-180° C'ta yapılacak bu pişirmenin en önemli dezavantajı pişirmenin uzun sürmesidir. Dondurulmuş paketli patatesler de bir kez pişirilir. Bu ürünlerin ilk kızartma işlemi fabrikalarda gerçekleştirilmektedir.

3.1.3. İki Kere Kızaran Patates Garnitürleri

İki kez yağda kızartılarak pişirilen patates garnitürlerinin hazırlanması iki aşamada gerçekleştirilir. İlk aşamada patatesler kızartma derecelerinden daha düşük dereceler olan 130- 150 °C'larda ön pişirme işlemine tabi tutulur. Bu aşamada patateslerin renk değişikliğine uğramaması gerekir. Ön pişirme sonrası yağı süzdürülüp soğutularak servis saatine kadar bekletilir. Servis öncesi 170-180 °C'larda kızartılarak istenilen renk sağlanır. Bu yöntemin en temel amacı ön hazırlık olarak kızartılmış patates garnitürlerinin hızlı bir şekilde servise hazır hâle getirilmesidir. Bunun dışında iki kez kızartılmış patatesler daha gevrek bir dokuya sahiptir (Tablo 3.2).

Tablo 3.2: İki Kez Kızartılarak Hazırlanan Patates Garnitürleri

Fransızca İsmi	Türkçe İsmi	Boyutları
Chips	Patates Cipsi	Mandolinin düz bıçakları ile ince dilimler hâlinde kesilen patates dilimlerinin önce 130 °C'ta daha sonra 180 °C'ta bol yağda pişirilmesi ile elde edilir.
Pommes frites	Patates kızartması	Patateslerin 1 cm kalınlığında ve 6-7 cm uzunluğunda kesilmesi ile hazırlanır.

Kaynak: Gisslen, W. (2021). Profesyonel Aşçılık.

3.1.4. Ön Kızartması Yapılmış Patateslerin Bekletme İlkeleri

İki kez kızartılarak hazırlanan patateslerin ön kızartma sonrası bekletilmelerinde hijyen kurallarına uygun hareket edilmesi gerekmektedir. Bununla birlikte gün içerisinde kullanılacak ürünlerin ilk kızartma sonrası yağlarının süzülmesi sağlanmalıdır. Bunun için kâğıt havlu ve yağlı kâğıt kullanılabileceği gibi süzgeç gastronom küvetler de tercih edilebilir. Patateslerin tek kat olacak şekilde tepsi ve küvetlere yerleştirilmesi yapışmaları ve parçalanmalarını önleyecektir.

Ön kızartması yapılan patateslerin uzun süreli depolanması gerekiyorsa önce yağı süzdürülüp oda sıcaklığına gelmesi sağlanır. Patatesler -18 °C'ta dondurulur. Dondurma işlemi kapalı kaplar ya da ambalajlar içerisinde gerçekleştirilmelidir. Ürünlerin ambalajsız olarak direkt soğuk hava ile temas etmesi yapılarının bozulmasına neden olacaktır.

3.1.5. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler

Bol yağda kızaran patates garnitürleri; ızgara etler, ızgara balıklar, köfte çeşitleri ve hızlı yemeklerin eşlikçisi olarak servis yapılır. Kaliteli ve lüks et sınıfına giren bonfile, antrikot ve kontrfile gibi büyükbaş etlerin ızgara sunumlarında kullanılır. Porsiyonda ortalama 200 gr patatesin garnitür olarak kullanılması ideal ölçüdür.

DİKKAT

Patatesleri kızartmadan önce unlamak daha çıtır sonuçlar elde etmenizi sağlayacaktır.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	1. UYGULAMA
KONU	YAĞDA KIZARTARAK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PATATES KIZARTMASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patates kızartması hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1200 g orta boy patates **Kızartmak İçin** Yeterince kızartma yağı  **Görsel 3.5:** Patates kızartması	**1.** Patateslerin kabuklarını sebze bıçağı veya soyacak yardımı ile soyunuz. **2.** Soyulan patateslerin üzerindeki siyah lekeleri temizleyerek tüm yüzeyin pürüzsüz olmasını sağlayınız. **3.** Patatesleri batonet doğrama şekline uygun olarak 1 cm kalınlığında ve 6-7 cm uzunluğunda doğrayınız. **4.** Batonet doğradığınız patatesleri kararmaması için soğuk su dolu küvette bekletiniz. **5.** Patatesleri kızartmak için fritöz ya da kızartma tenceresi kullanınız. **6.** Soğuk suda bekleyen patatesleri süzün ve kurutun. **7.** Patatesleri 130 °C yağda altın rengi alıncaya kadar kızartın. **8.** Kızaran patatesleri fritözden alınız ve yağını süzdürerek soğumaya bırakınız. Patateslerin üst üste gelmemesine dikkat ediniz. **9.** Servis zamanı geldiğinde ilk kızarması tamamlanmış ve soğumuş patatesleri 180 °C yağda gevrekleşinceye kadar kızartınız. **10.** Fritözden aldığınız patateslerin yağını süzdürerek servis yapınız. **Not:** Farklı doğrama şekillerini kullanarak çeşitli ürünler elde edebilirsiniz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizi tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	2. UYGULAMA
KONU	YAĞDA KIZARTARAK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PATATES CİPSİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patates cipsi hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1200 g orta boy patates **Kızartmak İçin** Yeterince kızartma yağı **Sos İçin** 90 ml ketçap sos 90 ml mayonez sos	**1.** Patateslerin kabuklarını sebze bıçağı veya soyacak yardımı ile soyunuz. **2.** Soyulan patateslerin üzerindeki siyah lekeleri temizleyerek tüm yüzeyin pürüzsüz olmasını sağlayınız. **3.** Patatesleri bir mandolin yardımıyla ince dilimler hâlinde doğrayınız. **4.** Dilimlenen patatesleri soğuk su dolu küvette bekletiniz. **5.** Patates dilimlerini kızartmak için fritöz ya da kızartma tenceresinin içerisindeki yağı 180 °C'a kadar ısıtınız. **6.** Mutfak termometresi ile yağın sıcaklığını ölçünüz. **7.** Soğuk suda bekleyen patates dilimlerini süzün ve kurutunuz. **8.** 180 °C'taki kızgın yağda patates dilimlerini kızartınız. **9.** Altın sarısı renk alan patates dilimlerini yağdan alınız ve süzünüz. **10.** Patates cipslerini ketçap sos ve mayonez sos ile servis ediniz. **Not:** Genel olarak tuz sebzeleri sertleştirir ve sebzelerin pişmesini geciktirir. Ancak bu tarifte patateslerin kararmaması aşamasında tuzlu suda bekletilmesi daha gevrek cipsler elde etmenizi sağlayacaktır.



Görsel 3.6: Patates cipsi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3.2. HAŞLANARAK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER

Patates garnitürlerini hazırlamak için kullanılan basit pişirme yöntemlerinden biri de haşlama yöntemidir. Haşlanacak patateslerin önce soğuk suda yıkanarak temizlenmeleri gerekmektedir. Patatesler genellikle sıcak su yerine soğuk su ile kaynatılır. Yüksek ateş ile başlayan kaynatma işlemi suyun 90 -100 °C'a ulaşmasından sonra kısık ateşte 75 -85 °C'ta devam ettirilir. Böylece patatesler dağılmadan pişer. Pişen patatesler soğuk suya alınmadan bekletilir.

Bu yöntemde patatesler kabuklarıyla pişirilebileceği gibi kabukları soyularak da haşlanabilir. Kabuklarıyla pişirilen patateslerin kabukları sıcakken soyulur. Bu yöntem kabukların kolay soyulmasına yardımcı olacaktır. Kabuğu ince, taze patatesler kabuklu olarak haşlanıp bu şekilde servis yapılabilir. Kabuksuz haşlanacak patatesler soyulduktan sonra eşit şekillerde doğranmalıdır. Bu durum patatesin içinin ve dışının eşit pişmesini sağlayacaktır. Kabuksuz haşlama yöntemi genellikle püre yapımında kullanılmaktadır.

3.2.1. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Özellikleri

Haşlanarak hazırlanan patates garnitürleri sağlıklı bir eşlikçi olmanın yanında besleyici özellikleri ile de protein içeren porsiyonların önemli bir parçasıdır. Şefler klasik ürünlerin yanında yenilikçi sunumlar ile tabaklarını hazırlamaktadır. Gelişen mutfak ekipmanları teknolojisi de bu konuda fırsatlar sunmaktadır. Bu araçlar patateslerin suya temas etmeden buharda ve vakumlu olarak pişmesine imkân sağlamaktadır. Buharda pişirme yöntemi için özel tencereler ve fırın teknolojileri geliştirilmiştir. "Sous de vide" olarak adlandırılan vakumlu pişirme yönteminde ise gıda temasına uygun vakum poşetlerinin içerisine alınan ürünler suda pişirilmektedir.

3.2.2. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri

Haşlanarak hazırlanan patatesler kabukları soyulduktan sonra çeşitli lezzet vericiler ile harmanlanarak ana yemeklerin yanında sunulur. Lezzetlendirme amacıyla kullanılan ürünler aynı zamanda ürünün ismini de belirlemektedir. Örneğin naneli patates, otlu patates, maydanozlu patates bunlardan bazılarıdır. Bununla birlikte ülkelere özgü yöntemler de İngiliz usulü patates, Macar patatesleri gibi tarif isimlerini oluşturmaktadır.

3.2.3. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Pişirilmesi

Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin hazırlanmasında ürün çeşidi patateslerin kabuklu ya da kabuksuz haşlanmasında belirleyicidir. Ayrıca kabuksuz yöntemde taze patatesler tercih edilmelidir. Suda kaynama hareketinin başlaması ile ısı düşürülmelidir. Buharda pişirme yönteminde patatesler kesinlikle su ile temas etmemelidir. Bu nedenle endüstriyel mutfaklarda buharlı pişirme sağlayan fırınlar tercih edilmektedir.

3.2.4. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler

Haşlanarak hazırlanan patates garnitürleri balıkların yanında sıklıkla kullanılır. Bunun yanında ızgara etler, haşlama beyaz et yemekleri ve diyet yemekler de diğer kullanım alanlarını oluşturmaktadır. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin tek ürün olarak sunumu da söz konusudur.

SIRA SİZDE

Türk mutfağında haşlanarak hazırlanan patates yemekleri nelerdir? Bu yemeklerin isim ve görsellerinden oluşan kısa ve basit reçete örneklerini dijital sunumlar haline getirerek sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	3. UYGULAMA
KONU	HAŞLAYARAK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **OTLU PATATES**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak otlu patates hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1200 g küçük boy patates 125 g tereyağı 40 g maydanoz 40 g dereotu 40 g yeşil soğan 5 g tuz	**1.** Küçük boy patatesleri yıkayınız. **2.** Yıkanan patatesleri soyunuz. **3.** Soyulan patatesleri gerekirse iki eşit parçaya bölünüz. **4.** Patatesleri haşlanmaları için su dolu tencereye alınız. **5.** Kaynayan tencerenin ısısını düşürün ve patatesler yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **6.** Haşlanan patatesleri süzünüz. Bu şekilde hazırlanan patates garnitürü pommes natüre olarak adlandırılır. **7.** Tereyağını tavada eritiniz. Haşlanmış patatesleri tereyağı ile birlikte tavada 1-2 tur çeviriniz. **8.** Tavada çevrilen patatesleri küvete alınız. **9.** Küvetteki patateslerin üzerine ince kıyılmış dereotu, yeşil soğan, maydanoz karışımını serpiniz. **10.** Servis yapılırken patateslerin parçalanmamasına dikkat ediniz. Gerekirse gıda temasına uygun eldiven takarak servis yapınız. **Not:** Temel otlu patates tarifini farklı sebzeler kullanarak çeşitlendirebilirsiniz. Örneğin naneli, sarımsaklı maydanozlu…



Görsel 3.7: Otlu patates

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	4. UYGULAMA
KONU	HAŞLAYARAK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MACAR PATATESİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Macar patatesi hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1200 g orta boy patates 125 g soğan 50 g kapya biber 250 gr concase domates 500 ml et suyu Tuz Karabiber **Üzeri İçin** 60 g doğranmış maydanoz	**1.** Ön hazırlık için malzemelerinizi hazırlayınız. **2.** Soğanları bronise doğrayınız. Kırmızıbiberleri vichy doğrayınız. **3.** Patatesleri soyup 1,5 cm'lik halkalar şeklinde doğrayınız. Soğuk suda bekletiniz. **4.** Tereyağını tavada ısıtınız. Üzerine soğan ve kırmızıbiberi ekleyiniz. **5.** Pembeleşen soğanların üzerine kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri alınmış, küp küp doğranmış domatesleri ilave ediniz. **6.** Tavadaki karışımın üzerine patatesleri ekleyiniz. **7.** Patateslerin üzerini örtecek şeklide et suyunu ilave ediniz. 5 ml'den çok olmayacak şekilde tuz ekleyiniz. **8.** Patatesler pişip et suyunu çekene kadar haşlayınız. **9.** Dibinin tutmaması için aralıklarla karıştırınız. **10.** Pişen ürünü maydanozla süsleyiniz. **Not:** Türk mutfağında patates yemeğine benzeyen bu tarife et ilave edilerek uluslararası mutfaklarda gulaş olarak bilinen yemek hazırlanabilir.



Görsel 3.8: Macar patates

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3.3. SOTE EDİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER

Patates garnitürü hazırlama yöntemlerinden biri de sote pişirme yöntemidir. Bu yöntem sote tavası olarak kullanılan kalın kenarlı wok tavalarda gerçekleştirilebileceği gibi fırınlarda da kullanılabilir (Görsel 3.9). Sote edilecek patatesler çiğden yahut haşlanmış olanlardan seçilebilir. Kabuklu olarak haşlanmış patatesler kabukları soyulduktan sonra şekillendirme kaşığı olarak adlandırılan parizyen kaşıklar ile şekillendirilir. Daha sonra sote tavasında tereyağı ile sotelenir. Eğer çiğ patates kullanılacaksa patatesler soyulur ve eşit büyüklükte doğranır. Tavada yahut fırında sote işlemi gerçekleştirilir. Karıştırma esnasında patateslerin parçalanmamasına özen gösterilmelidir.



Görsel 3.9: Sote pişirme

3.3.1. Sote Edilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Özellikleri

Sote pişirme yönteminde hazırlanan yiyeceklerin dışı gevrek içi ise yumuşak olmalıdır. Bu yöntemde hazırlanan patates garnitürleri eğer çiğden pişirilecekse daha uzun süre tavada çevrilmeli yahut fırında bekletilmelidir. Haşlanan patateslerin sote edilmesi söz konusuysa bu durumda kaynama süresi kısa tutulmalıdır. Lezzetlendirme için genellikle tereyağı tercih edilmekle birlikte zeytinyağının da kullanılabileceğini bilmek gerekmektedir.

3.3.2. Sote Edilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri

Sote edilerek hazırlanan patates garnitürleri temelde sote edilen patatesin çeşitli ürünlerle türetilmesi esasına dayanır. Sote patates, kroket patates, maydanoz ve sarımsaklı patates sote, jülienne soğanlı Lion usulü sote patates gibi isimlerle farklı tarifler mevcuttur.

3.3.3. Sote Edilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Pişirilmesi

Sote pişirme usulünde öncelikle tavanın ısıtılması ve ısınan tavaya yağın ilave edilmesi gerekir. Yağın ısınması üzerine patatesler ilave edilir. Karıştırma işlemi tavanın öne ve arkaya hareket ettirilmesi ile gerçekleştirilir. Karıştırmak için kaşık yahut ıspatula kullanılmak durumunda kalınırsa bu işlem tavanın kenarlarından başlanarak ürüne zarar vermeyecek şekilde gerçekleştirilmelidir. Pişen ürünler soğumadan servis edilmelidir.

3.3.4. Sote Edilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler

Sote edilerek hazırlanan patates garnitürleri ızgara ve tava etlerin yanında servis yapılır. Tercihen sossuz yiyecekler ile birlikte servis yapılır. Uluslararası mutfaklarda escalope olarak bilinen şinitsel ve Türk mutfağının önemli tava yemeklerinden biri olan kadınbudu köfte sote edilerek hazırlanan patates garnitürlerinin servis edildiği yemeklere örnek olarak verilebilir.

BİLGİ KUTUSU

Basılı Türkçe ilk yemek kitabı olan Mehmed Kâmil Efendi'nin yazmış olduğu 1844 tarihli Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) adlı kitapta yer alan köfte tariflerinin dördü mücver tarifidir. Günümüzde "kadınbudu köfte" dediğimiz köfte ise kitapta "nev'-i diğer", "mücmer" olarak verilmiştir.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	5. UYGULAMA
KONU	SOTE EDEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: LİON USULÜ SOTE PATATES

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Lion usulü sote patates hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1200 g orta boy patates 400 g soğan 120 g tereyağı  **Görsel 3.10:** Lion usulü sote patates	**1.** Patatesleri yıkayınız. **2.** Patatesleri soğuk su dolu kapta hafif diri kalacak şekilde haşlayınız. **3.** Haşlanan patateslerin kabuklarını soyunuz. **4.** Kabuğu soyulan patatesleri 4-5 mm kalınlığında halka şeklinde doğrayınız. **5.** Soğanları jülyen doğrayınız. **6.** Sote tavasında 60 g tereyağını eritiniz. **7.** Sote tavasına julyen halka şeklinde doğranmış soğanları alarak pembeleşinceye kadar pişiriniz. Pişen soğanları bir küvete alınız. **8.** Sote tavasında 60 g tereyağını eriterek patatesleri ilave ediniz. **9.** Kahverengileşen patateslerin üzerine küvetteki soğanları ilave ediniz. Bu şekilde 1-2 tur çeviriniz. **10.** Tuz, karabiber ilavesiyle lezzetlendirerek sıcak olarak servis ediniz. **Not:** Sote işlemi için aynı tavanın kullanılması lezzetlerin birbirine karışmasını sağlayacağı gibi daha az su tüketilerek sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunulmuş olunacaktır.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	6. UYGULAMA
KONU	SOTE EDİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MAYDANOZ VE SARIMSAKLI PATATES SOTE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak maydanoz ve sarımsaklı patates sote hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1200 g orta boy patates 120 g tereyağı 40 g maydanoz 2 diş sarımsak	**1.** Patatesleri yıkayıp soyunuz. **2.** Soyduğunuz patateslerin üzerinde herhangi bir siyah leke kalmamasına dikkat ediniz. **3.** Parizyen kaşığı ile düzgün şekiller çıkarınız. **4.** Parizyen kaşığı ile çıkardığınız patates şekillerini soğuk suda bekletiniz. **5.** Şekillendirme işlemi tamamlandıktan sonra suda bekleyen patatesleri süzünüz. **6.** Sote tavasını ocakta ısıtınız ve tereyğı ilave ediniz. **7.** Eriyen tereyağın üzerine patatesleri ilave ediniz. **8.** Patatesleri pişinceye kadar sote tavasında çevirerek soteleyiniz. **9.** Patatesleri tavadan almadan önce ince kıyılmış maydanoz ve ince dilimlenmiş sarımsak ilave ederek 1-2 tur çeviriniz. **10.** Patatesleri sıcak olarak servis ediniz. **Not:** Patatesleri lezzetlendirmek için soteleme esnasında et suyu da kullanabilirsiniz.



Görsel 3.11: Parziyen kaşığı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3.4. PÜRE HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER

Sebzelerin tamamı püre hâline getirilebilecek özellikte olmalarına rağmen püre ile özdeşleşen sebze patatestir. Patatesin bol nişastalı yapısı püre kıvamını almasını kolaylaştırır. Püre yapma tekniklerine uygun olarak hazırlanan patates püresi tek başına servis yapılabileceği gibi sonrasında farklı pişirme usulleri ile birleştirilebilir. Patates püresinin kızartılması yahut fırınlanması ile de farklı ürünler ortaya çıkmaktadır.

3.4.1. Püre Hâline Getirilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Özellikleri

Püre edilerek hazırlanan patates garnitülerinin pürüzsüz olması gerekmektedir. Krema kıvamında olması gereken patates püresinin pişme süresi oldukça önemlidir. Sert kalan patatesler kolayca ezilip dağılmayacağı gibi çok pişen patatesler ezildiğinde nişastanın etkisi ile yapışkan bir kıvamda olacaktır. Bu her iki durum da istenmeyen süreçlerdir. Püre olarak hazırlanan garnitürler tabağa şekillendirilerek yerleştirilmelidir.

3.4.2. Püre Hâline Getirilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri

Püre patates, kremalı patates püresi, patates graten, patates sufle ve düşes patates püre hâline getirilerek hazırlanan patates garnitürleridir. Püre patates temel garnitür iken diğer çeşitler türevleri şeklinde farklı malzemelerin ilavesi ve çeşitli pişirme yöntemlerinin uygulanması ile gerçekleştirilir.

3.4.3. Püre Hâline Getirilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Pişirilmesi

Püre yapımında nişastalı patatesler tercih edilir. Püre yapımında patateslerin haşlanması genellikle kabuksuz olarak gerçekleştirilir. Haşlanan patateslerin püre yapımı için gereken dokuya sahip olması gerekir. Haşlama suyundan süzülen pişmiş patatesler fırın kâğıdı serili tepsi üzerine alınır. Kendi sıcaklığı ile kuruyan patatesler ezme aletleri ile ezilir. Daha sonra tarife uygun tereyağı, krema ve sıcak süt ilave edilir. Tuz, biber ve muskat rendesi ilave edildikten sonra 1-2 tur karıştırılır. Hazırlanacak pürenin çeşidine göre kıyılmış çeşitli otlar, baharatlar, rendelenmiş peynir ve soslar eklenerek kullanıma hazır hâle getirilir. Pürenin özellikle de sıcakken fazla çırpılmaması gerekir. Bu durum nişastanın yapışkan özelliğinin ortaya çıkmasına neden olacaktır.

3.4.4. Püre Hâline Getirilerek Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler

Püre edilerek hazırlanan patates garnitürleri hastalar ve diyet yapan kişiler için besleyici bir öğün olarak kullanılabilir. Bununla birlikte bu basit yapılarına karşın seçkin yemeklerin önemli eşlikçisi olarak da tercih edilir. Özellikle sosla pişen ve bu sosla servis edilen rosto, yahni, gulaş gibi yemeklerin yanında tercih edilir. Püre edilerek hazırlanan patates garnitürlerinde muskat kabuğu rendesi ve beyaz biber baharat olarak kullanılan lezzet vericilerdir.

DİKKAT

Püre yapımında kullanılan araçların soğuk olmaması gerekir. Tencere, patates ezici, spatula, çırpma teli gibi tüm araçların sıcak olması için gerekirse sıcak su ile ısıtılması gerekir.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	7. UYGULAMA
KONU	PÜRE HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PÜRE PATATES**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak püre patates hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1350 g orta boy patates 90 g tereyağı 125 ml krema 100 ml süt 7 g tuz 5 g beyaz biber 1 adet muskat cevizi	**1.** Patatesleri yıkayıp soyunuz. **2.** Soyduğunuz patateslerin üzerinde herhangi bir siyah leke kalmamasına dikkat ediniz. Eşit parçalar hâlinde doğrayınız. **3.** Doğradığınız patatesleri yumuşayıncaya kadar haşlayınız. **4.** Haşlanan patatesleri süzünüz ve kendi sıcaklığı ile kurumasını sağlayınız. **5.** Patatesleri parçalayıp ezmek için uygun araç kullanınız. Bu aşamada patates değirmeni, rende, patates ezeceği ve çırpma teli gibi araçları kullanabilirsiniz. **6.** Püre kıvamına gelen patatesin içerisine önce tereyağını sonra kremayı ekleyip 1-2 tur karıştırınız. **7.** Uygun kıvama gelmesi için karışıma sıcak süt ilave ederek karıştırınız. **8.** Nemli görünümlü ve yumuşak olmasına rağmen şeklini koruyabilecek dokuya geldiğinde tuz, beyaz biber ve muskat cevizi rendesini ilave ediniz. **9.** Patates püresini sıcak olarak servis yapınız. **Not:** Püre yapımında patateslerin ezilmesi kısık ateş üzerinde ocakta da yapılabilir. Bu durum patatesin yapısındaki suyun buharlaşmasını sağlayacaktır.



Görsel 3.12: Püre patates

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	8. UYGULAMA
KONU	PÜRE HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PEYNİRLİ PATATES SUFLESİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak peynirli patates suflesi hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g iri boy patates 200 g krema 4 adet yumurta 80 gr rendelenmiş peynir (kaşar, parmesan, gravyer vb.) 5 g tuz 3 g beyaz biber 1 adet muskat cevizi	**1.** Patatesleri yıkayıp soyunuz. **2.** Patateslerin üzerinde herhangi bir leke kalmamasına dikkat ediniz. Eşit parçalar hâlinde doğrayınız. **3.** Doğradığınız patatesleri yumuşayıncaya kadar haşlayınız. **4.** Haşlanan patatesleri süzün ve kendi sıcaklığı ile kurumasını sağlayınız. **5.** Patatesleri parçalayıp ezmek için uygun araç kullanarak püre hâline getiriniz. **6.** Krema, beyaz biber, tuz ve muskat rendesi ilave ederek karıştırınız. **7.** Yumurta aklarını ve sarılarını birbirinden ayırınız. Yumurta sarılarını patates karışımına ilave ediniz. **8.** Karışıma peynir rendesini ilave ediniz. **9.** Yumurta aklarını tuz ilave ederek kar kıvamına gelinceye kadar çırpınız. **10.** Yumurta akları ile patates karışımını birleştiriniz. **11.** Yağlanmış sufle kaplarının 2/3'ünü karışım ile doldurunuz. **12.** Önceden ısıtılmış fırında 180-200 °C arasında fırın kapağını açmadan 15 dakika pişiriniz. **Not:** Sufle kaplarını fırına yerleştirmeden önce kenarlarını silmeniz ve ürünün üzerini düzlemeniz gerektiğini unutmayınız.



Görsel 3.13: Peynirli patates suflesi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizin tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3.5. KROKET HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER

Fransızca bir kelime olan "Croquettes" Türkçeye kroket olarak çevrilmektedir. Kroketin sözlük anlamı ise "ezilmiş et, balık, patates vb.nin küçük yuvarlak bir parça hâline getirilip üzeri galeta unu ile kaplanarak yağda pişirilmesi şeklindedir. Bu bakımdan pane ile benzerlik göstermektedir. Yine Fransızca kökenli bir kelime olan panenin sözlük anlamı ise "ekmek kırıntısına bulanarak yapılan kızartma" şeklindedir. Birçok ülke mutfağında bu tarz ürünlere rastlamak mümkündür. Patates kroket ise Fransız mutfağından dünyaya yayılmıştır. Türk mutfağında da yiyeceklerin yağa bulanarak kızartılması oldukça yaygındır. Örneğin tavalar olarak adlandırılan ve sebzelerin una bulanarak kızartılması, ciğer tava ile içli köfte pane edilerek hazırlanır.

3.5.1. Kroket Hazırlama İlkeleri

Kroket olarak hazırlanacak ürünler öncelikle lokmalık ürünler hâlinde şekillendirilir. Bu şekillendirme küçük toplar şeklinde, 1-2 cm^3 lük şekillerde yahut parmak uzunluğunda olacak şekilde yapılır. Şekillendirilen malzemeler önce una, çırpılmış yumurtaya (Sadece yumurta akıda olabilir.) ve son olarak galeta ununa batırılır. Bu işlem sonrasında ürünün dışını tamamen kaplayan bir kılıf oluşturulması amaçlanır. Hazırlanan ürünler derin yağda kızartılır. Kızartma ile yiyeceğin etrafının sertleşmesi ve altın rengi alması sağlanır. Bu nedenle kızartma yağının 150 - 180°C arasında olması gerekir. Soğuk yağ kroketin yağ çekmesine neden olacaktır. Aşırı sıcak yağa atılan ürünler ise patlar ve çeşitli tehlikelere de neden olabilir. Kroket hazırlamada kullanılacak patateslerin nişasta oranı yüksek olmalıdır. Gerekirse ilave olarak nişasta eklenerek kıvam alması sağlanır. Bu nedenle kroket yapımında taze patates tercih edilmemelidir.

3.5.2. Kroket Çeşitleri

Düşes patates, soğanlı patates kroket, armut şekli patates, jambonlu patates kroket, bademli patates kroket, mantarlı patates kroket, parmesan peynirli patates kroket ve dauphine patates kroket olarak hazırlanan patates garnitürleridir. Kroket çeşitlerinde temel kroket hamuru olarak da kullanılan pürenin içerisine çeşitli ürünlerin ilave edilmesi ile farklı isimde yeni tarifler ortaya çıkmıştır. Bunun yanında günümüzde dondurulmuş ürün olarak sunulan kroket çeşitleri sadece evsel tüketim olarak değil aynı zamanda ticari mutfaklarda da sıkça kullanılmaktadır. Bu ürünler derin yağda kızartılabildiği gibi fırında ısıtılarak da servisi yapılmaktadır.

3.5.3. Kroketin Kullanıldığı Yerler

Kroket olarak hazırlanan ürünler sıcak başlangıç yemeği, garnitür hatta tatlı olarak da hazırlanır. Kroket ismi genellikle patates ile birlikte kullanılır. Patates kroket kokteyl ve davetlerde sıcak kokteyl yiyeceği olarak kullanılır. Davetlerde sunulan ürünler tek lokmalık büyüklükte olmalıdır. Bununla birlikte sote ve ızgara etlerin eşlikçisi olarak da 5-6 cm uzunluğunda parmak şeklinde servisi yapılır. Kroketler sosla pişen et yemeklerinin yanında garnitür olarak haşlanmış sebzeler ile birlikte porsiyonların tamamlayıcısı olarak da yer almaktadır.



SIRA SİZDE

Patatesten hazırlanan kroket türevleri çeşitli malzemelerin ilave edilmesiyle hazırlanmaktadır. Siz de temel kroket hamurunun içerisine uyumlu malzemeler ilave ederek yeni tarifler yazınız. Hazırladığınız tarifleri dijital bir yemek kitabı oluşturarak sınıfta paylaşınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	9. UYGULAMA
KONU	KROKET HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PATATES KROKET**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patates kroket hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1500 g orta boy patates 50 g tereyağı 5 yumurta un Galeta unu 5 g tuz 5 g beyaz biber 5 g muskat	**1.** Patatesleri yıkayıp soyunuz. Eşit parçalar hâlinde doğrayınız. **2.** Ön hazırlığını yaptığınız patatesleri kaynar tuzlu suda yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **3.** Patatesleri rendeden geçiriniz. **4.** Püre hâline gelen patatesin içerisine tereyağı ilave ediniz ve karıştırınız. **5.** Tuz, beyaz biber ve muskat rendesini ilave edip ocak üzerinde karıştırınız. **6.** Ocaktan aldığınız karışıma yumurta sarılarını ilave ediniz. **7.** Hazırlanan kroket hamuruna şekil veriniz. Bu işlemi sıkma torbası ile yapabileceğiniz gibi küçük toplar hâlinde elinizle de yapabilirsiniz. **8.** Tepsiye un serpiniz ve şekil verdiğiniz kroket hamurlarını tepsinin üzerine alınız. Şekillendirme işlemi tamamladığında tepsinin üzerini streç film ile kapatıp ürünlerin kurumasını engelleyiniz. **9.** Pane yapımı için bir alan oluşturunuz. Önce una sonra çırpılmış yumurtaya ve son olarak galeta ununa buladığınız kroket hamurunu 170 °C sıcaklığında derin yağda kızartınız. **10.** Kızaran kroketleri süzüp sıcak olarak servis yapınız. **Not:** Kroket hamurunun içerisine çeşitli malzemeler (peynir, maydanoz, jambon vb.) ilave ederek türev kroketler elde edebilirsiniz.



Görsel 3.14: Patates kroket

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	10. UYGULAMA
KONU	KROKET HÂLİNE GETİRİLEREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DÜŞES PATATES**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak düşes patates hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1500 g iri ve orta boyda patates 75 g tereyağı 5 yumurta sarısı 5 g tuz 3 g beyaz biber 1 adet muskat cevizi	**1.** Haşlanmış patateslerden kroket hamuru hazırlayınız. **2.** Hazırlanan kroket hamurunu soğumaya bırakınız. **3.** Soğuyan kroket hamurunu ucunda tırtıklı duy takılı krema torbasına doldurunuz. **4.** Yağlanmış fırın tepsisine eşit aralıklarla ceviz büyüklüğünde şekiller oluşturarak sıkınız. **5.** Fırın tepsisinin üzerindeki ürünlere eritilmiş tereyağı ve yumurta sarısı sürünüz. **6.** Fırında 200 °C'ta ürünlerinizin üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz. **7.** Fırından alınan ürünleri sıcak olarak servis yapınız. **Not:** Kroket hamurunun soğutulması önce oda sıcaklığında saha sonra buzdolabında gerçekleştirilmelidir.



Görsel 3.15: Düşes patates

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3.6. FIRINDA HAZIRLANAN GARNİTÜRLER

Patatesin geleneksel pişirme yöntemlerinden biri olan fırında pişirme yöntemi günümüzde sıkça tercih edilen bir yöntemdir. Önemli hızlı yemek ürünlerinden biri olan kumpir patatesin fırında pişirilmesi ile hazırlanır (Görsel 3.16).



Görsel 3.16: Kumpir

Fırında pişen patatesler geleneksel yöntemlerde kabukları ile pişirilirken endüstriyel mutfaklarda kabuğu soyulmuş patateslerin çeşitli kaplar içerisinde fırında pişirildiği tarifler de sıkça kullanılmaktadır. Fırında kabuklarıyla pişirilecek patateslerin fırça ile temizlenmesi gerekebilir. Bu tariflerde patatesin lezzetlendirilmesi için genellikle tereyağı kullanılır.

3.6.1. Fırında Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Pişirme İlkeleri

Fırında pişirilecek patatesler kullanılacağı tarife uygun büyüklükte olmalıdır. Kabuklarıyla pişirilecek patateslerin fırçalandıktan sonra ovularak yıkanması ve fırına alınmadan önce de kurutulması gerekir. Temizlenen patateslerin üzerine kürdan yardımıyla delikler açılarak pişme esnasında patatesin buharının kontrollü bir şekilde dışarı çıkması sağlanır. Pişirme işlemi önceden ısıtılmış fırında 200-230 °C'ta gerçekleştirilmelidir.

3.6.2. Fırında Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri

Fırınlanmış patates, ıspanaklı patates, fırınlanmış ezilmiş patates, içi doldurulmuş patates, fırında kavrulmuş patates, soslu patates ve graten patates fırında hazırlanan patates garnitürlerinden bazılarıdır. Fırında pişirilen patatesler kabuklarıyla garnitür olarak sunulabilir. Bunun dışında kabuğundan çıkarılıp, ezilip sade olarak yahut çeşitli lezzet verici karışımların ilavesiyle servisi yapılabilir. Bu durumda patatesin kabuğu servisi için kullanılabilir. Ayrıca soyulup dilimlenen patatesler fırın kaplarında tereyağı ve krema gibi süt ürünleri ile lezzetlendirilerek pişirilebilir.

3.6.3. Fırında Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Kullanıldığı Yerler

Fırında hazırlanan patates garnitürleri ızgara et, tavuk ve balık ürünlerinin eşlikçisi olarak servis yapılabilir. Bunula birlikte sos içerisinde pişen yemeklerin yanında da kullanılabilir.

SIRA SİZDE

Odun ateşinde ya da kuzineli sobada közlenen patatesin nasıl hazırlandığını açıklayınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	11. UYGULAMA
KONU	FIRINDA HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İÇİ DOLDURULMUŞ FIRIN PATATES

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak içi doldurulmuş fırın patates hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
6 adet orta boy patates 60 g tereyağı 100 ml krema 100 ml süt 5 g tuz 3 g beyaz biber 6 adet marul yaprağı **Üzeri İçin** 100 g ekmek kırıntısı 50 g parmesan peyniri 30 g eritilmiş tereyağı	**1.** Patatesleri fırçalayıp yıkayınız. **2.** Patatesleri kurutunuz ve sivri taraflarına çatal yardımıyla delik açınız. **3.** Patatesin kabuklarının çıtır olması isteniyorsa kabuklarını yağlayınız. **4.** Patatesleri fırın tepsisi ya da ızgara üzerine yerleştiriniz. Delik kısımların üste gelmesine dikkat ediniz. **5.** Önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 1 saat pişiriniz. **6.** Pişen patateslerin tepesinden bir dilim kesiniz. Patatesin kabuğuna zarar vermeden içlerini çıkartınız. **7.** Çıkardığınız içleri püre hâline getiriniz. Tereyağı, krema ve sütle çırparak baharatlarını ilave ediniz. **8.** Püre karışımını sıkma torbasına alınız. Patates kabuklarının içini bu püre ile doldurunuz. **9.** Ekmek kırıntıları, eritilmiş tereyağı ve parmesan peynirinden bir harç hazırlayınız. Hazırladığınız bu harcı patateslerin tepesine koyunuz. **10.** Önceden ısıtılmış fırında patateslerin tepeleri kahverengileşinceye kadar pişiriniz. **11.** Ürünleri sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 3.17: İçi doldurulmuş fırın patates

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	12. UYGULAMA
KONU	FIRINDA HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SAVOY USULÜ PATATES**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak savoy usulü patates hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
800 g orta patates 1 l et suyu 75 g kaşar peyniri Tuz Beyaz biber	**1.** Patatesleri yıkayıp kabuklarını soyunuz. **2.** Patatesleri yarım daire şeklinde dilimler hâlinde doğrayınız. **3.** Kalın kenarlı fırın tepsisinin üzerine patatesleri diziniz. **4.** Sıcak et suyunu patateslerin üzerini örtecek şekilde tepsiye dökünüz. **5.** Önceden ısıtılmış fırında patatesleri et suyunun ¾'ünü çekene kadar 200 °C'ta pişiriniz. **6.** Et suyunu çeken patateslerin üzerine rendelenmiş kaşar peynirini seriniz. **7.** Üzerini kaşar peyniri ile kapattığınız patatesleri tekrar fırınlayınız. **8.** Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz. **9.** Pişen garnitürü eşit dilimler hâlinde kesiniz. **10.** Sıcak olarak servis yapınız. **Not:** Et suyu ile hazırlanan bu tarif tavuk suyu kullanılarak da hazırlanabilir. Ayrıca kaşar peyniri yerine beşamel sos da kullanılabilir.



Görsel 3.18: Savoy usulü patates

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

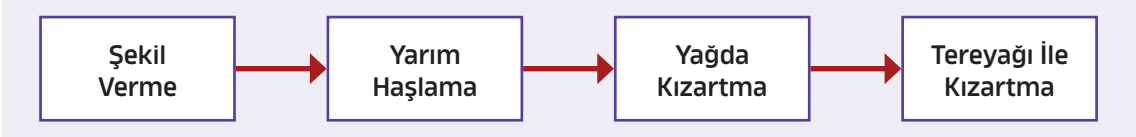
3.7. ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER

Yemek tabaklarının hazırlanmasında içerik kadar önemli olan bir diğer husus da görsel çekiciliktir. Gastronominin mutfak sanatı olarak ele alındığı günümüzde mutfak çalışanlarının yiyeceklere şekil verme becerisi konusunda kendilerini geliştirmeleri gerekmektedir. Bu da ancak aynı işi tekrar tekrar yaparak kazanılabilecek bir yetenektir.

Şekillendirildikten sonra hazırlanan garnitürlerin malzemelerinin öncelikle kabukları soyulur. Kabuğu soyulan patatese şekil verilir. Bu şekillerin her birinin aynı boyutlarda olması hem pişmeyi hem de görselliği etkileyecektir. Standart ürünler elde etmek için parizyen kaşığı gibi çeşitli mutfak araçlarından yararlanılabilir.

3.7.1. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Garnitürleri Hazırlama Tekniği

Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri dört aşamadan geçerek hazır hâle getirilir (Şema 3.1). İlk olarak patatesler soyularak patateslere şekil verilir. İkinci aşamada kaynamakta olan tuzlu suda şekillendirilmiş patatesler haşlanır. Haşlama süresi garnitür şeklinin boyutuna göre değişir. Ortalama 2-3 dakika kaynayan tuzlu suda haşlanan patatesler sudan alınarak süzülür. Servis öncesi sıvı yağda sotelenir. Pembeleşen patatesler sote tavasından alınarak ikinci kez kızartma için tereyağlı sote tavasına alınır. Bu işlemin amacı patateslere parlaklık ve lezzet kazandırmaktır.



Şema 3.1: Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürü hazırlama aşamaları

3.7.2. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Garnitürleri Çeşitleri

Şato patates, fondan patates, zeytin patates, küp patates, Paris usulü patates, sable patates, mercan köşk otlu patates ve mantarlı patates şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerinden bazılarıdır. Patatesler farklı şekillerde doğrandığında garnitürün ismi de farklılaşmaktadır. Örneğin patateslerin fıçı şeklinde doğranması ile elde edilen garnitür şato patates olarak isimlendirilirken Paris usulü patatesler 1,5 cm çapındaki yuvarlak toplardan yapılan garnitürledir. Ayrıca garnitürün son pişirme aşaması olan tereyağı ile soteleme esnasında patateslerin içerisine çeşitli malzemeler ilave edilebilir. Bu durumda ilave edilen malzemenin ismini alır. Mantarlı patates ve mercan köşk otlu patates bu şekilde hazırlanır.

3.7.3. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler

Patates garnitürleri et yemeklerinin önemli eşlikçisidir. Sebze garnitürleri ile birlikte protein içerikli tabakları bütünler. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri de alakart restoranlarda sunulan özel yemeklerin sunumunda kullanılır. Örneğin şato patates, şato biryan ile birlikte servis yapılır. Bununla birlikte diğer ızgara etlerin yanında da görsel açıdan zenginlik katar. Onun dışında haşlama etlerin ve kümes hayvanlarının yanında da şekillendirilerek hazırlanan patates garnitürleri servis yapılır.

DİKKAT

Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerini hazırlamak için kullanılan patateslerden arta kalanları püre yapımı için kullanabilirsiniz.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	13. UYGULAMA
KONU	ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KÜP PATATES

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak küp patates hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1200 g büyük boy patates 100 ml sıvı yağ 50 g tereyağı Tuz	**1.** Patatesleri yıkayıp kabuğunu soyunuz. **2.** Doğrama usullerine uygun olarak 2 cm'lik küpler hâlinde doğrayınız. **3.** Doğradığınız patatesleri kararmamaları için suda bekletiniz. **4.** Patatesleri kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlayınız. **5.** Haşlanan patateslerin suyunu süzerek kurutunuz. **6.** Sote tavasını ocakta ısıtınız. Üzerine sıvı yağı ekleyiniz. **7.** Patatesleri sıvı yağda soteleyeniz. Tavayı sallayarak patateslerin eşit pişmesiniz sağlayınız. **8.** Fazla sıvı yağı süzünüz. Tavaya tereyağı ilave diniz. **9.** Kızartma işlemini tereyağı ile tamamlayınız. **10.** Sıcak olarak servis ediniz. **Not:** Atık yağları mutfağın belirli alanlarında depolayarak geri dönüşüme kazandırınız.



Görsel 3.19: Küp patates

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	PATATES GARNİTÜRLERİ	14. UYGULAMA
KONU	ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREREK HAZIRLANAN GARNİTÜRLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SABLE PATATES**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak sable patates hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1200 g büyük boy patates 100 ml sıvıyağ 60 g tereyağ 40 g galeta unu	**1.** Patatesleri yıkayıp 2 cm'lik küpler şeklinde doğrayınız. **2.** Doğradığınız patatesleri kararmasını önlemek için soğuk suda bekletiniz. **3.** Küp şeklindeki patatesleri kaynayan tuzlu suyun içerisinde 2-3 dakika haşlayınız. **4.** Patatesleri süzün ve kendi ısısında kurumasını sağlayınız. **5.** Sote tavasını ısıtınız ve üzerine sıvı yağ ilave ediniz. **6.** Haşlanmış patatesleri sıvı yağda soteleyiniz. Patatesleri karıştırmak için tavayı sallayınız. **7.** Her yeri eşit olarak pişen patateslerin fazla yağını süzünüz. **8.** Patateslerin üzerine önce tereyağı ilave ediniz. Sonrasında açık renkli galeta ununu serpiniz. **9.** Tavada patatesleri galeta unu ile harmanlayınız. **10.** Hazırladığınız garnitürü sıcak olarak servis yapınız. **Not:** Ürününüzü galeta unu haricinde mercan köşk otu ve jülyen doğranmış mantar ile de çeşitlendirebilirsiniz.



Görsel 3.20: Sable patates

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Patates garnitürleri sebze garnitürlerinin bir çeşidi olarak bilinir.

2. ( ) Otlu patates garnitürlerinde yeşil soğan kullanılır.

3. ( ) Patates püresi garnitürlerinin yapımında beyaz peynir kullanılır.

4. ( ) Lion usulü patates garnitüründe soğanlar julyen doğranır.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

5. Kroket cinsi patates garnitürleri sırasıyla una, yumurtaya ve ..... batırılarak kızartılır.

6. 4 °C’un altında patatesin içeriğindeki nişasta ..... dönüşür.

7. Porsiyonda ortalama ..... gr patatesin garnitür olarak kullanılması ideal ölçüdür.

8. Dünya mutfaklarında, şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerinin kızartma işlemi ..... yağı kullanılarak tamamlanır.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

9. Aşağıdakilerden hangisi patatesin ideal depolama santigrat derecesidir?

A) 10-15 °C

B) -1 °C

C) -10 °C

D) 5-10 °C

E) 13-16 °C

10. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

A) Kızartılacak patateslerin nişastası bol olmamalıdır.

B) Bir kez kızartması yapılan patatesler soğuk olarak servis yapılamaz.

C) İkinci kez kızartılan patatesler sıcak olarak servis yapılır.

D) Patatesler ikinci kez kızartıldıktan sonra da depolanabilir.

E) Kızartılan patateslerin üzerine tuz eklenmemelidir.

11. Saute patates garnitürleri aşağıdaki yemek çeşitlerinin hangisinin yanında servis yapılmaz?

A) Şinitsel

B) Tas kebabı

C) Kuru köfte

D) Kadınbudu köfte

E) Kızartılmış tavuk kanat

12. Patates püresi çeşitleri aşağıdaki menülerin hangisinde yemeklere eşlik etmez?

A) Kahvaltı menüsü

B) Ziyafet menüsü

C) Diyet menüsü

D) Klasik menüler

E) Ala carte menü

D. Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

13. Sote ederek hazırlanan patates garnitürlerinin pişirme ilkeleri nelerdir? Açıklayınız.

14. Fırınlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin çeşitleri nelerdir?

15. Şekillendirildikten sonra hazırlanan patates garnitürlerinin işlem basamakları nelerdir?

4. ÖĞRENME BİRİMİ



ETLERİN HAZIRLANMASI

KONULAR

4.1. GÖVDE ETLERİ
4.2. SIĞIR VE DANA ETİ
4.3. KOYUN VE KUZU ETİ
4.4. KÜMES HAYVANLARI
4.5. SAKATATLAR

TEMEL KAVRAMLAR

- karkas
- rigor motris
- marinad
- sakatat
- nuar
- mumbar

HAZIRLIK SORULARI

1. İnsan beslenmesinde etin önemi sizce nelerdir?
2. Et satın alırken sizce nelere dikkat edilmelidir?
3. Evinizde ve çevrenizde en çok hangi tür etler kullanılmaktadır?

GİRİŞ

Et insanların beslenmesinde çok önemli yere sahip bir besindir. İnsanlık tarihinden bugüne insanlığın beslenme menüsünde bulunan et, insanların fiziksel ve zihinsel gelişimi için elzem proteinleri bünyesinde barındırır.

Önceleri çiğ veya güneşte kurutulmuş, ateşin bulunmasından sonra da pişirilmiş olarak tüketilmiştir. Hatta insanların beslenmesinde o kadar etkili olmuştur ki Orta Çağ sonlarına kadar tüm besin maddeleri "et" olarak adlandırılmıştır.

4.1. GÖVDE ETLERİ

Et; insanların, hayvanların deri ile kemikleri arasındaki kas ve yağdan oluşan tabaka için yapılan genel bir tanımdır. Gastronomide ise kasap ve kümes hayvanlarının insanların tüketimine sunulan ve yenebilen kas dokularının tamamı olarak açıklanabilir. Et, insanlığın varoluşundan günümüze kadar olan beslenme sürecinde yer almıştır (Görsel 4.1).



Görsel 4.1: En eski besinlerden et

Tüketilen etlerle ilgili kullanılan bazı kavramlar şunlardır:

Kasaplık Hayvan: Büyükbaş, küçükbaş hayvanlar ile diğer kasaplık hayvanları ifade etmektedir.

Büyükbaş Hayvan: Sığır, manda, deve vb. hayvanları ifade etmektedir.

Küçükbaş Hayvan: Koyun, keçi vb. hayvanları ifade etmektedir.

Kanatlı Hayvan: Eti yenebilen tavuk, hindi, kaz, ördek, bıldırcın, devekuşu vb. evcil kanatlı hayvanları ifade etmektedir. Kümes hayvanı da denir.

Diğer Kasaplık Hayvanlar: Türkiye'de dini ve kültürel sebeplerle tüketilmemekle beraber domuz, yaban domuzu, at vb. hayvanları ifade etmektedir.

Karkas: Kasaplık hayvanların tekniğine uygun olarak kesilip kanının akıtılarak yüzülmesi, iç organlarının boşaltılarak böbrek ve kavram yağının çıkartıldıktan sonra baş ve ayaklarından ayrılmasıyla elde edilen gövdeyi ifade etmektedir.

Sakatat: İnsan gıdası olarak kullanılan hayvan iç organlarını ifade etmektedir.

Lop Et: Kemiksiz ettir.

Rigor Mortis (Ölüm Katılığı): Hayvan kesildikten birkaç saat sonra vücudu sertleşir. Rigor mortis sürecinde olan etler tüketilmeye elverişli değildir.

Olgunlaştırma: Kesimden sonra oluşan rigor motrisin giderilmesi için etin uygun koşullarda bekletilme işlemine denir. Olgunlaştırma işlemi, ette zararlı mikroorganizmaların oluşup çoğalmalarına izin vermeyecek koşullarda yapılmalıdır.

Et Ürünleri: Çeşitli işlemlerden geçirilerek yeni tat, koku, yapı ve dış görünüş kazandırılmış ve aynı zamanda dayanıklılığı artırılmış ürünlere **et ürünü** denmektedir. Örnek olarak sucuk, salam, sosis ve pastırma sayılabilir.

4.1.1. Etlerin Sınıflandırılması

Etler, elde edildikleri çok geniş canlı türlerinden dolayı çeşitli kriterlere göre sınıflandırılır. Etler, Şema 4.1'de toplu olarak sınıflandırılmıştır.



Şema 4.1: Etlerin sınıflandırılması

Cinslerine Göre Etler: Bu sınıflamada etlerin elde edildiği hayvanların köken ve çeşitleri dikkate alınır.

a) Kasap Hayvanları: Dana, inek, koyun, keçi vb.

b) Kümes Hayvanları: Tavuk, horoz, hindi, ördek, kaz vb.

c) Av Hayvanları: Geyik, dağ keçisi, yabani tavşan, yaban ördeği, keklik vb.

Renklerine Göre Etler: Hayvanların yenilen kas dokularının rengine göre etler sınıflandırılabilir.

a) Kırmızı Etler: Yapısında bulunan miyoglobin sayesinde rengi kırmızı olan etlerdir. Miyoglobine bu rengi yapısındaki demir tuzları verir. Dana, sığır, koyun, keçi, kaz, ördek gibi hayvanların etleri bu gruba girer.

b) Beyaz Etler: Yapısında az miktarda miyoglobin bulunan etlerdir. Tavuk, piliç, süt dana, süt kuzu gibi hayvanların etleri bu gruba girer.

Gövdedeki Yerine Göre Etler: Besi hayvanlarının gövdelerinin bütün bölgeleri, aynı yumuşaklık ve yağ oranına sahip değildir. Hayvanların çok hareket eden bölgelerinde kas yapısı yoğunlaşır ve et sertleşir. Et, az hareket eden bölgelerde daha yumuşak olur.

a) Birinci Kalite Etler: Hayvanın sırt bölgesinde bulunan, yumuşak ve kas yapısı az olan etlerdir. Antrikot (Görsel 4.2), bonfile (Görsel 4.3), pirzola (Görsel 4.4) ve kontrfile (Görsel 4.5) birinci kalite etlerdendir. Süt kuzusu, tamamen kaliteli et grubuna girer.



Görsel 4.2: Antrikot



Görsel 4.3: Bonfile



Görsel 4.4: Pirzola



Görsel 4.5: Kontrfile

b) İkinci Kalite Etler: Hayvanın but bölgesinde bulunan etlerdir (Görsel 4.6). Birinci kalite etlere göre daha serttir.



Görsel 4.6: But eti

c) Üçüncü Kalite Etler: Hayvanın gerdan (Görsel 4.7), döş ve incik bölgesinde (Görsel 4.8) bulunan etlerdir. Bu bölgedeki etler, diğer etlere göre daha sert ve pişirme süreçleri daha zahmetlidir.



Görsel 4.7: Gerdan eti



Görsel 4.8: İncik eti

Et, mutfaklarda kullanılan en önemli malzemelerdendir. Etin her bölümü değerlidir. Gövdedeki yerine göre yapılan sıralama, hayvanlardan elde edilen etlerin kalite sıralaması olarak değerlendirilir.

Satın alınan etin kalitesini hayvanın beslenme yöntemi, cinsi, yaşı, kesimden önce dinlendirilmesi, hayvandaki bağ dokusu miktarı gibi hususlar da etkiler. Örneğin doğada doğal olarak beslenen, kekik vb. taze otlar tüketen hayvanla sadece hazır yem tüketerek beslenen hayvanın etinin kalitesi farklı olur. Bazı ülkelerdeki yetiştiriciler besi hayvanlarına çok dikkat etmektedir. Besi hayvanlarına masaj yapılmaya varana kadar birçok hizmet yerine getirilip en kaliteli et elde edilmeye çalışılır.

Et besin değeri çok yüksek, lezzetli bir gıdadır. Kaliteli proteinler hayvansal kaynaklıdır.

Proteinler insan yaşamı ve gelişimi için çok büyük önem taşır. Etin yaklaşık %75'i su, %19'u proteindir. Geri kalan kısım mineral ve vitaminlerden oluşur. Ette bulunan lipidler proteinlerden sonra etin en önemli bileşenidir ve etin kalitesinin belirlenmesinde önemli rol oynar. 100 g et tüketildiğinde yaklaşık 120 kalori alınmış olur.

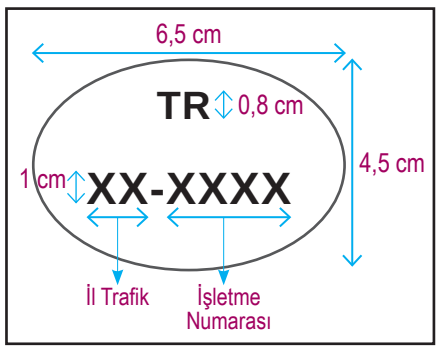
4.1.2. Et Satın Alırken Dikkat Edilmesi Gerekenler

İnsanların beslenmesinde çok önemli yeri olan et tedarik edilirken dikkatli olunmalıdır. Et hızlı bozulan bir üründür. Bu nedenle güvenilir satıcılardan satın alınmalı ve sağlık kontrolünden geçmiş olanlar tercih edilmelidir.

Et muayenesinin tarihi çok eski çağlara kadar uzanır. Mısır'da tanrılara kurban edilen hayvanların din görevlileri tarafından muayene edilme zorunluluğu olduğu ve bu hayvanların etlerinin insan gıdası olarak tüketildiği bilinmektedir. Bu dönemlerde kurban edilen hayvanların boynuzlarına bir kâğıt bant sarıldığı ve topraktan yapılan mühürlerle mühürlendiği bilinmektedir. Dünya Sağlık Örgütünün (WHO) Tek Tıp Tek Sağlık konseptini benimsediği günümüzde, hayvan popülasyonu sağlıklı olmayan ülkelerde toplumun sağlıklı olması mümkün değildir. Dolayısıyla başta bulaşıcı ve zoonotik hayvan hastalıkları olmak üzere bunlarla mücadele etmek ülkelerin en önemli görevlerinin başında gelmektedir. Türkiye'de besi hayvanları en baştan itibaren veteriner kontrolünde olmalıdır. Hayvanlar beslenirken kesim öncesi, kesim anında ve kesim sonrası veteriner ve diğer görevlilerce kontrol edilmelidir.

Et satın alınırken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Satıcıların hijyen, sanitasyon belgeleri ve gerekli diğer yasal izinleri periyodik olarak kontrol edilmelidir.
- Satın alınan etlerde kontrol damgası mutlaka olmalıdır. Bu damga (Görsel 4.9), etlerin veteriner kontrolünde kesilip ilgili kurumların denetiminde satışa hazır hâle getirildiğini gösterir.
- Et taze olmalıdır. Renk ve koku olarak ette bir anormallik olmamalıdır.
- Kullanım amacına uygun ve yeterli miktarda satın alınmalıdır. Kıyma yapımında kullanılacaksa döş eti, ızgarada pişirilecekse de antrikot gibi etler tercih edilmelidir.



Görsel 4.9: Sağlıklı et damgası

4.1.3. Et İşlemede Kullanılan Araçlar

Etlerin karkas hâlinden parçalanarak, işlenerek kullanılabilecek hâle getirilmesi sürecinde birçok araç gereç kullanılır. Bu araçlar, et kesim ve işlenmesinde verimliliği artırırken hazırlanan ürün kalitesinde ve istenen hijyen koşullarının sağlamasında önemli bir rol oynar. Bu araçlardan yaygın olarak kullanılanları aşağıdaki gibi sıralanabilir.

Et ve Kemik Testeresi: Büyük gövde etlerini uygun biçimde parçalamak ve kemikleri dilimlemek için kullanılır (Görsel 4.10).



Görsel 4.10: Et ve kemik testeresi

Kıyma Makinesi: Parçalanmış ve kemiklerden sıyrılmış etlerin uygun bölümlerinden kıyma çekmek için kullanılan makinelerdir (Görsel 4.11).



Görsel 4.11: Kıyma makinesi



Görsel 4.12: Et kesim tezgâhı

Et Kesim Tezgâhı: Etlerin kullanıma uygun işlenmesinin yapıldığı polietilen tezgahlardır (Görsel 4.12). Bu tezgahlar işletmenin et kapasitesi, mutfağın uygunluğuna göre istenilen ebatlarda yaptırılabilir. Ya da büyük polietilen kesme tahtaları kullanılabilir.

Et Askıları: Büyük ve orta boy parça etler mutfakta taşınmak veya işlenmek için beklerken askıya takılır (Görsel 4.13). Hem hijyen hem de mutfakta yer açılması için bu yöntem daha doğrudur.



Görsel 4.13: Et askıları



Görsel 4.14: Et taşıma arabası

Et Taşıma Arabaları: İşlenmiş veya tam işlenmemiş etlerin mutfakta çeşitli bölümlere taşınması için kullanılan arabalardır (Görsel 4.14). Çok çeşitli modelleri olmakla beraber derin, küvetleri çıkabilen türleri daha pratik ve kullanışlıdır.

Tepsiler (Küvetler): İşlenen etlerin kullanılacakları ürünler bazında sınıflandırılıp saklanması için tepsiler kullanılır (Görsel 4.15).



Görsel 4.15: Et tepsisi

Satır: Kemikli etleri daha küçük parçalara bölmek için kullanılır.

Et Bıçakları: Et işleme işlemlerinin her aşamasında bıçaklar kullanılır. Çok keskin olması gereken bu bıçaklar kullanıldıkları işler için değişik özellikler gösterir. Örneğin kesme işlemi için kasap bıçağı kullanılırken (Görsel 4.16) kemiklerden et sıyırmak için sıyırma bıçağı kullanılır (Görsel 4.17).



Görsel 4.16: Kasap bıçağı



Görsel 4.17: Sıyırma bıçağı

Masat: Et işlerken keskinliği azalan bıçakların keskinleştirilmesi için kullanılır.

Et Tokmağı: Etin sinirlerinin yumuşatılarak ya da kalın etlerin inceltilerek lezzetli et yemekleri hazırlanması için kullanılır. Et tokmaklarının çeşitli modelleri vardır (Görsel 4.18).



Görsel 4.18: Çeşitli modellerde et tokmakları

4.1.4. Gövde Etlerinin Kullanım Amacına Göre Sınıflandırılması

Karkas et, kullanım için parçalanırken dünyada standartlaşmış özellikler ve Türk mutfak kültürü göz önüne alınır. Bütün hâldeki hayvandan mümkün olan en az fire verilerek aynı zamanda etin ticari değeri düşürülmeden parçalama işlemi yapılmalıdır.

Değerli Etler: Antrikot, bonfile, kontrfile, pirzola, nuar, tranç (tıranç) ve yumurta bölümlerinden elde edilir.

Haşlamalık Etler: Kürek üstü, döş ve gerdan bölümlerinden elde edilir.

Kuşbaşılık Etler: Ön kol, gerdan ve incik bölümlerinden elde edilir.

Kıymalık Etler: İncikler, boyun, karın kasları, döş ve kavram (kalça kemiklerinin arasındaki yağlı bölüm) bölümlerinden elde edilir.

Gövdedeki yerlerine göre kasaplık hayvanların etlerinin sınıflandırılması şu şekildedir:

Boyun: Atlas-kafa ekleminden başlayıp boyundaki sırt omurlarının bağlantı yerine kadar olan bölümdeki kemikli ettir. Haşlama olarak değerlendirilir.

Gerdan: Büyükbaş hayvanlarda boynun altındaki kemiksiz ettir. Haşlama olarak değerlendirilir. Küçükbaş hayvanlarda boyun ve gerdan birlikte değerlendirilir.

Döş: Göğsün yukarı ve ön kısmındaki kemikli ettir. Haşlamaya uygun olup sebze yemeklerinde değerlendirilir.

Kol: Kürek kemiği başlangıcından ön bilek eklemine kadar olan bölümdeki kemikli ettir. Genç hayvanlarda kızartma veya fırında pişirme, yaşlı hayvanlarda ise haşlama şeklinde değerlendirilir.

Pençeta: Karkasın karın bölgesinden elde edilen yağlı ettir. Fazla bağ doku içerir. Kıyma üretimine uygundur.

İncik: Ön ve arka ayakların diz ile bilek eklemi arasında kalan bölgesindeki kemikli ettir. Haşlamaya uygundur.

Bonfile: Büyükbaş hayvanlarda karın içinde omurgaya bitişik, böbrek yatağından belin iki yanına uzanan, iç yağ ve tendonlardan arındırılmış kemiksiz ettir. Her türlü kızartmaya uygundur.

Kontrfile: Büyükbaş hayvanların belinin üst kısmında boydan boya oturak omurlarına kadar uzanan kaslarından elde edilen yağsız ve kemiksiz ettir. Her türlü kızartmaya uygundur.

Antrikot: Büyükbaş hayvanların göğüs omurları üzerinde, sırttan boynuna doğru uzanan kemiksiz ettir. Haşlama ve kızartmaya uygundur.

But: Kalça ekleminden art diz eklemine kadar olan bölgedeki kemikli ettir. 5 bölüme ayrılır. Bunlar; sokum, tranç, nuar, kontrnuar ve yumurta olarak adlandırılır.

Sokum: Kontrfilenin devamıdır. Danada bel ile butun birleştiği kalça kısmıdır. Çok yumuşak bir ettir, kavurma ve sote yapımına uygundur.

Tranç: But kısmından çıkan yağsız bir ettir. Kas yapısı yoğun, yağ dokusu azdır. Rengi çok kırmızıdır. Güveçlerde ve tencere yemeklerinde kullanılır.

Nuar: But kısmından çıkan, yağ oranı düşük bir ettir. Lifli ve sert olabilir. Bu yüzden yağsız kıyma olarak kullanılabilir.

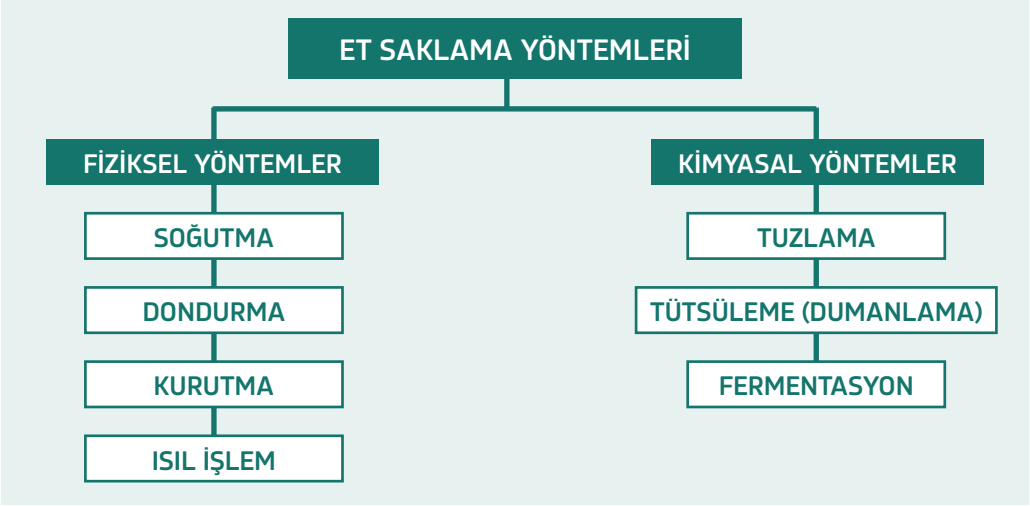
Kontrnuar: Yine but kısmından çıkan, yağ oranı düşük, kaslı bir ettir. Lezzetli olduğu pek söylenemez. Sulu yemeklerde ve sucuk yapımında kullanılabilir.

Yumurta: Kasaplık hayvanların but bölgesindeki diz ekleminin iç kısmında kalça kemiğine doğru uzanan kemiksiz, yağsız ve küre biçimindeki ettir. Her türlü kızartmaya uygundur.

4.1.5. Et Saklama Yöntemleri

Satın alınan etlerin hepsinin aynı gün kullanılması, çoğu zaman mümkün olmaz. Üç günlük, haftalık vb. kullanım için tedarikçilerden malzeme çekmek ve işlenmiş malzemelerin uzun süreli kullanımı için depolanması, ticari mutfaklar için etleri sağlıklı saklamanın önemini göstermektedir.

Günümüzde gelişen endüstriyel teknoloji, etleri saklama konusunda işletmelere birçok olanak sunmaktadır. Bu yeni olanaklara ek olarak bilhassa et konusunda geleneksel saklama yöntemleri de kullanılmaya devam etmektedir. Çok çeşitli et saklama yöntemleri kullanılsa da temel sınıflandırma Şema 4.2'deki gibidir.



Şema 4.2: Et Muhafaza ve saklama yöntemleri

Günümüzde besinlerin özellikle et ve et ürünlerinin muhafaza yöntemleri ile dayanma ve depolama sürelerinin uzatılması, artık zorunlu bir durumdur. Muhafazanın amacı, et ve et ürünlerinin kokma ve bozulmasını önlemek yani mikroorganizmaların üreme ve çoğalma koşullarını elverişsiz duruma getirmektir.

Saklama yöntemleri, fiziksel ve kimyasal yöntemler olarak ikiye ayrılır.

Fiziksel Yöntemler

Etin dayanıklılığının artırılması ve et ürünlerinin hazırlanmasında fiziksel yöntemlerden yararlanılır. Ete dışarıdan uygulanan fiziksel güç ile et soğutulmakta, dondurulmakta, kurutulmakta, karıştırılarak hamur hâline gelmesi sağlanmaktadır ve dışarıdan uygulanan ısı ile dayanıklılığı artırılmaktadır.

Soğutma: Et ve et ürünlerinin soğutulması, dayanma süresini artırmakta ve belirli bir süre bozulmadan saklanmasını sağlamaktadır. Gıda zehirlenmesi yapan mikroorganizmalar, 4 °C'un altında üreyip faaliyet gösteremezler fakat 0 °C'luk soğuk depoda yapılan soğutmada, ½ sığır karkasının budunun en derin noktasındaki sıcaklık ancak 36 saat sonra 7 °C'a düşürülebilmektedir. Bu, soğutmanın zorlu bir süreç olduğunun anlaşılması ve dikkatli olunması açısından güzel bir örnektir.

Soğutma işlemi için değişik yöntemler kullanılır (Görsel 4.19). Soğutma, hızlı soğutma ve şok soğutma yöntemleriyle soğutulmuş etlerin dayanma ve depolama süresi 14-60 gün arasındadır.



Görsel 4.19: Soğuk hava deposunda dinlendirilen karkas etler

BİLGİ KUTUSU

Günümüzde et restoranlarının yaygınlaşmasıyla "dry aged (dıray eycıd)" yani kuru dinlendirme yöntemi Türkiye'de de popüler olmuştur. Dünyada yaklaşık yüz yıldır genellikle sığır etlerine uygulanan bu yöntemde amaç, uygun nem oranı ve soğuk hava kullanılarak uzun sürede etlerin dinlendirilip olgunlaşmasının sağlanmasıdır (Görsel 4.20).

Etler, dry aged yöntemiyle daha yumuşak ve lezzetli olur. Aynı zamanda sindirimleri de kolaylaşır. 21-28 gün dinlendirilen etler daha aromatik bir koku kazanır ve ağır et kokusu da tamamen ortadan kalkar.



Görsel 4.20: Dry aged dinlendirilmiş et

Dondurma: Eskiden olduğu gibi günümüzde de özellikle et ve bazı et ürünlerine uygulanan en etkin muhafaza yöntemidir çünkü diğer yöntemlere oranla etlere daha uzun süreli bir muhafaza sağlamaktadır. Etler, doğru yöntem ve teknikle dondurulursa kalitesi ve besleyiciliğini korur.

Donma hızı; donmuş karkas ve etlerin kalitesini, muhafaza sürelerini büyük ölçüde etkiler. Etler yavaş dondurulursa karkasların yüzeylerinde donmuş bir tabaka oluşur. Bu tabaka, karkasların dıştan içe doğru donmalarını oldukça geciktirir. Bu da etlerin besin değerini oldukça düşürür. Bu saklama yöntemi içinde uygulanan birçok teknik vardır. Bu tekniklerde sıcaklıklar -10 °C'tan -45 °C'a kadar düşmektedir.

Kurutma: İnsanlığın çok eski dönemlerden bu yana kullandığı saklama yöntemlerinden biridir. Besin saklamanın zorunluluğu, insanlığın belki de avlanamadıkları uzun kış ayları için kurutma yöntemini bulmasını sağlamıştır (Görsel 4.21).



Görsel 4.21: Kurutulmuş et

Kurutma yönteminde temel prensip, besin maddesinin sıvı oranının mümkün olduğunca düşürülerek mikroorganizmaların yaşayamayacağı bir ortam hâline getirilmesidir.

Endüstriyel kurutma yöntemleri günümüzde yaygınlaşmış olsa da hâlâ geleneksel olarak güneşte kurutma yöntemi de kullanılmaktadır.

Isıl İşlem: Et endüstrisinde ısıl işlem uygulamasıyla bir çeşit pastörizasyon ve sterilizasyon işlemi yapılmış olur. Ortamdaki mikroorganizmaların ölmesiyle ürünün dayanıklılığının artırılması hedeflenir. Ete ısıl işlemin uygulanması; hava, su, su buharı vb. aracılığıyla olur ve farklı isimlerle adlandırılır.

Uygulanan ısı arttıkça etlerin saklama süresi de artar. Aynı zamanda ette kimyasal ve fiziksel bozulmalar da artar. Sıcaklık, pastörizasyonda 70 °C'a kadar çıkartılır. Sterilizasyon işleminde ise sıcaklık 100 °C ve üzerine çıkabilir. Çeşitli et ürünleri (sosis, sucuk, salam, jambon ve kavurma), geleneksel yöntemlerin yanı sıra ısıl işleme tutularak da elde edilir (Görsel 4.22).



Görsel 4.22: Isıl işlem görmüş bazı et ürünleri

Kimyasal Yöntemler

Ete uygulanan kimyasal yöntemlerin amacı; ortamdaki mikroorganizmaları azaltmak, mikroorganizmaları baskılamak, enzimleri etkisiz hâle getirmek, dış etkenlerin ve etin içindeki mineral maddelerin et üzerindeki fiziksel, kimyasal etkilerini ortadan kaldırarak et ve et ürünlerinin dayanıklılığını artırmaktır.

Tuzlama: Tuzlama ile etin korunması ve dayanıklılığının artırılması, binlerce yıldır bilinen en eski yöntemdir. Dayanıklılığın artması, tuzun et içindeki suyu bağlaması prensibine dayanır. Aynı zamanda etin içindeki enzimleri de pasif hâle getirerek bozulmayı önler.

Pastırma, tuzlama ve kurutma usulüne iyi bir örnektir. Pastırma, Orta Asya'dan batıya doğru yol alan atalarımızın at üzerinde geçirdikleri uzun süreler boyunca yanlarında taşıdıkları etlerin bozulmasını önlemek için yaptıkları koruma işlemleri sonucu ortaya çıkmış bir lezzettir. Hatta pastırma adının bu et ürünün hazırlanması sırasında yapılan "bastırma" işleminden geldiği söylenmektedir (Görsel 4.23).



Görsel 4.23: İnce dilimlenmiş pastırma

Tütsüleme (Dumanlama): Et ürünlerinin tütsüleme yöntemi ile dayanıklılığının artırılmasının Paleolitik Çağlardan bu yana kullanıldığı sanılmaktadır. O dönemlerde bacasız mağara ve sığınaklarda barınan insanlar yaktıkları ateşle ısınma ihtiyaçlarını gideriyorlardı. Aynı zamanda sürüngen, haşere vb. canlılardan korumak için de et parçalarını asıyorlardı. Uyguladıkları bu yöntemde astıkları etlerin bozulmasının geciktiği, lezzetinin değiştiğini fark ettikleri ve bunun sonucunda tütsüleme yöntemini kullanmaya başladıkları düşünülüyor.

Tütsüleme, önceleri duman ve ısı ile birlikte uygulanmıştır. Duman elde etme teknolojisinin gelişmesi sonucunda ısı ve duman ayrıldıktan sonra değişik sıcaklık derecelerinde tütsüleme uygulaması mümkün olmuştur. Etin dayanıklılığını artırmanın yanı sıra ete yeni tat, koku ve aroma kazandırmak amacıyla da yapılmaktadır (Görsel 4.24).



Görsel 4.24: Tütsülenen etler

Fermentasyon: Mikroorganizmaların çiğ ette bulunan veya ete dışarıdan ilave edilen karbonhidratların başta laktik asit olmak üzere diğer organik bileşiklere dönüştürülerek ürünün pH değerinin düşürülmesi ile birlikte olgunlaşmasına katkı sağlanması işlemidir.

Orta Çağ'dan bu yana etin dayanıklılığını artırmak, ete lezzet ve aroma katmak için kullanılan bir yöntemdir. Et, bu yöntemle çok uzun süre saklanabilir. Günümüzde gelişen teknoloji sayesinde yöntem ve teknikler değişim gösterse de geleneksel yöntemler hâlâ kullanılmaktadır. Geleneksel yöntemlerle yapılan sucuklar, bu yönteme güzel bir örnektir (Görsel 4.25).



Görsel 4.25: Geleneksel sucuk

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	3. UYGULAMA
KONU	GÖVDE ETLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SUCUK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak sucuk hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
1,5 kg orta yağlı dana kıyma 150 gram sarımsak 70 gram toz kırmızı biber (tatlı) 30 gram toz kırmızı biber (acı) 30 gram tuz 15 gram 7 baharat 15 gram kimyon 2 metre bağırsak	**1.** Geniş bir karıştırma kabına kıyma ve diğer malzemelerin hepsini koyunuz. **2.** Kıymalı harcı homojen olana kadar iyice karıştırınız. **3.** Kıymalı harcı serin bir yerde birkaç saat dinlendiriniz. **4.** Dinlenmiş kıymalı harcı tekrar iyice yoğurunuz. **5.** Kurutulmuş bağırsağı suda ıslatıp yumuşatınız. **6.** Kıyma makinesinin ağzına sucuk aparatını takınız. **7.** Islatılıp yumuşatılmış bağırsağı sucuk aparatına dikkatlice yerleştiriniz. Aparatta yer kalmayana kadar bağırsağı aparata sıvayınız. Bağırsağın en sonuna düğüm atınız. **8.** Kıyma makinesine sucuk harcından koyup makineyi çalıştırınız. **9.** Bir elinizle sucuk aparatına sıvadığınız bağırsakları hafifçe kavrayınız. Kıymalı harcın düzgün bir şekilde bağırsağa dolmasını sağlayınız. **10.** Uygun olduğunu düşündüğünüz yerde makineyi durdurup dolan bağırsağı bir tur çevirerek bağlama noktası oluşturunuz. **11.** İşlemi sucuk harcı bitene kadar yapınız. **12.** Harçla dolmuş bağırsakları kangal ya da parmak sucuk şeklinde bağlayınız. **13.** Havadar ve gölge bir yere sucukları asıp 3-4 gün kurutunuz. **Not:** Bağırsak ya da kıyma makinesi yoksa hazırlanan harç, sıkı bir şekilde streç filme ya da buzdolabı poşetine sarılarak sucuk yapılabilir. Streç ya da buzdolabı poşetine sarılmış olan sucukların dışarıda bekletilmemesi gerekir.



Görsel 4.26: Fermente sucuklar

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 12'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	4. UYGULAMA
KONU	GÖVDE ETLERİ	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KAVURMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kavurma hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg yağsız, sinirsiz dana but eti 400 g kavram yağı 1 tatlı kaşığı tuz	**1.** Dana budunu küçük kuşbaşı, kavram yağını small dice şeklinde doğrayınız. **2.** Büyükçe bir tencereyi ateşe koyunuz. Tencere ısınınca etleri tencereye alınız. Tencereye aldığınız etleri birkaç dakika karıştırmayınız. **3.** Tenceredeki etleri karıştırıp ortasını açınız. Açtığınız orta kısımda biriken kefleri alınız. **4.** Etleri ara sıra karıştırınız ve etlerin ortasını tekrar açıp biriken kefleri alınız. **5.** Tenceredeki etin kefi bitince ocağı kısınız ve etleri tencereye iyice yayınız. Tencerenin kapağını kapatınız. **6.** Tenceredeki eti kısık ateşte arada karıştırarak yaklaşık 45-50 dakika pişiriniz. Bu süreçte etin suyunu tamamen çekmesini sağlayınız (Su kalmamış ancak et henüz tam pişmemişse tencereye çok az kaynar su eklenebilir.). **7.** Doğradığınız kavram yağlarını bir tavaya alınız, ocağa koyunuz. Tavadaki kavram yağları orta ateşte erirken kısık ateşte kavrulan etlere tuz ilave edip karıştırınız. **8.** Kavurma tenceresinin dibini yakmamaya dikkat ediniz. **9.** Tavada eriyen yağı çelik süzgeçle süzerek kavurma tenceresine aktarınız. **10.** Tencereye yağı ilave ettikten sonra eti 2-3 dakika daha kavurunuz. **11.** Altını kapattığınız tencereyi ocaktan alınız. **12.** Tenceredeki eti 7-8 dakika dinlendirdikten sonra kalıba (kavanoz vb.) doldurunuz. **13.** Etleri kalıba bastırarak doldurduktan sonra tencerede kalan yağı da kalıba dökünüz. **14.** Kavurmayı 4-5 saat dışarda beklettikten sonra buzdolabına alınız ve en az 24 saat buzdolabında da dinlendiriniz (Görsel 4.27). **Not:** Kavurmayı kalıptan çıkarıp streç filme sarılı olarak saklayabilirsiniz (Görsel 4.28). Etin kefiyle bulanmaması ve kef alınırken yağın da alınmaması için kavram yağı tencereye daha sonra eklenir.



Görsel 4.27: Kalıpta dondurulmuş kavurma



Görsel 4.28: Kalıptan çıkarılmış, streçe sarılmış kavurma

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4.1.6. Etlere Uygulanan (Terbiye) Marinat Yöntemleri

Larousse Gasrtronomique'e (Larus Gastronomik) göre **marinat**; av hayvanlarını, et, sakatat, balık, sebze ve meyveleri değişik sürelerde içinde beklettiğimiz bol çeşnili sıvıdır. **Marine etmek**; kullanılan malzemenin yapısı, hacmi ve dış etkenlerin durumuna göre değişken sürelerde marinat içinde bekletilmesi işlemidir. Akdeniz ülkelerinden kuzey ülkelerine kadar birçok gastronomik gelenek, yüzlerce yıldır bu yöntemi kullanmaktadır.

Marine etme işlemi; kullanılan malzemelere çeşni ve aroma katmak, özellikle sert etleri yumuşatmak, balık ve sebze gibi malzemelerin kullanım sürelerini uzatmak için uygulanır.

Gastronomide kullanılan üç tür marinat vardır.

1. Pişmiş Marinatlar: Genellikle kırmızı etler ve av hayvanlarının marine edilmesinde kullanılır. Marinatı oluşturan tüm malzemeler pişirilir, soğutulur. Soğutulmuş marinat, etin üzerine dökülür.

2. Çiğ Marinatlar: Cam ya da porselen, çukur bir kapta marinatı oluşturacak malzemelerin karıştırılmasıyla hazırlanır. Doğrudan marine edilecek malzemeye dökülür ya da üzerine sürülür.

3. Enstantane Marinatlar: Pişirme işleminden kısa süre önce hazırlanıp uygulanan çiğ marinatlardır.

Pişmiş ve çiğ marinatlar, ete lezzet ve aroma vermek kadar eti yumuşatmak; enstantane marinatlar ise lezzet ve aroma katmak için kullanılır.

Marinatın içinde bekleyen malzemeleri arada çevirmekte fayda vardır. Böylelikle tüm aroma, eşit bir şekilde marine edilen malzemeye geçecek ve homojenlik sağlanacaktır.

Hacmine göre süre değişse de doğru bir işlemden bahsedebilmek için marine edilen malzemenin en az 2 saat marinat içinde beklemesi gerekmektedir. Büyük parçalar hâlinde veya çok miktarda doğranmış, işlenmiş etler marine edilecekse süre 24 saat ve üstüne çıkabilir.

SIRA SİZDE

Evinizde ve çevrenizde en çok hangi marinad yöntemi kullanılmaktadır? Bu yöntemde kullanılan malzemeler nelerdir? Araştırnız ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	5. UYGULAMA
KONU	GÖVDE ETLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PİŞMİŞ MARİNAD

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak pişmiş marinad hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 kilo et için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet büyük soğan 2 adet taze sarımsak 1 adet orta boy havuç 2 yemek kaşığı üzüm sirkesi 1 ½ su bardağı sıcak su 1 adet defne yaprağı 2 dal taze kekik 1 dal biberiye 3-4 dal maydanoz sapı 1 dal kereviz sapı 1 diş sarımsak 8-10 adet tane karabiber 1-2 adet tane karanfil Çok az kişniş Çok az tuz 1 çay bardağı zeytinyağı	**1.** Soğan ve taze sarımsakları ince ince doğrayınız. **2.** Havucu small dice şeklinde doğrayınız. **3.** Zeytinyağının yarısını tencereye alıp ısıtınız. **4.** Soğan, taze sarımsak ve havuçları tencereye ekleyip renk alıncaya kadar kavurunuz. **5.** Sirkeyi tencereye ilave ediniz ve 1-2 dakika çektiriniz. Sonra sıcak suyu tencereye ekleyiniz. **6.** Kabaca parçalanmış defne yaprağı, taze kekik, biberiye, maydanoz sapları ve kereviz sapını tencereye ekleyiniz. **7.** Ezilmiş ya da ince kıyılmış sarımsak, karabiber, karanfil, kişniş ve tuzu tencereye ekleyiniz. **8.** Tencereyi iyice karıştırınız. Ateşi kısınız ve tencerenin kapağını kapatınız. **9.** Marinatı 20 dakika kadar çok kısık ateşte pişiriniz. Tenceredeki su çok eksilmişse marinata kaynar su ekleyiniz. **10.** Pişen marinatı serin bir yerde soğutunuz. **11.** Soğuyan marinatı etlerin üzerine dökünüz. Artan zeytinyağını da marinatlı etlerin üzerine dökünüz. **12.** Marinatın homojen olarak yayılması için kaptaki etleri iyice karıştırınız. **13.** Üzeri kapatılan marine kabını serin bir yerde bekletiniz. **Not:** Bu marinat, genellikle av hayvanları ve kırmızı etler için kullanılır. Etlerin 8 saatten az olmamak üzere marinatta bekletilmesi ve en az 2- 3 kere alt üst edilmesi tavsiye edilir.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizin tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	6. UYGULAMA
KONU	GÖVDE ETLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇİĞ MARİNAD

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çiğ marinad hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 kilo et için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet büyük soğan 2 adet taze sarımsak 1 adet orta boy havuç 1 adet defne yaprağı 2 çay kaşığı kekik 4-5 dal maydanoz sapı 1 yemek kaşığı portakal kabuğu 2-3 diş sarımsak 8-10 adet tane karabiber 1 adet tane karanfil 4 baharat Tuz, karabiber 2 yemek kaşığı balzamik sirke 1 tatlı kaşığı nar ekşisi 2 su bardağı su 1 çay bardağı zeytinyağı	**1.** Marine edilecek etleri tuz, karabiber ve dört baharatla ovunuz. **2.** Etleri uygun ve derin bir kaba alınız. **3.** Soğan, taze sarımsak ve havucu brunoise (brûnuaz) şeklinde doğrayınız. Marine kabına ekleyiniz. **4.** Kabaca parçalanmış defne yaprağı ve ince doğranmış maydanoz saplarını marine kabına ekleyiniz. **5.** Ezilmiş ya da ince kıyılmış sarımsak, karanfil ve kekiği marine kabına ekleyiniz. **6.** Brunoise doğranmış portakal kabuklarını marine kabına ekleyiniz. **7.** Derin bir kapta sirke, nar ekşisi, zeytinyağı ve suyu karıştırınız. **8.** Karıştırılan sıvıları marinat kabına etleri örtecek şekilde ekleyiniz. **9.** Üzeri kapatılan marine kabını serin bir yerde bekletiniz. **Not:** Bu marinat, genellikle büyük kırmızı et parçaları ve av hayvanları için kullanılır. Etlerin 6-48 saat arası marinatta bekletilmesi ve en az 3-4 kere alt üst edilmesi tavsiye edilir.



Görsel 4.29: Çiğ marinatla marine edilen et

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	7. UYGULAMA
KONU	GÖVDE ETLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇİĞ MARİNAD (Tavuk eti için)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çiğ marinad hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 kilo et için)	İŞLEM BASAMAKLARI
120 gram soya sosu 20 gram nişasta 1 adet yumurta 100 gram sıvı yağ 200 ml süt 1 çay kaşığı karabiber, az tuz	**1.** Yumurta ve sütü derin bir kapta çırpınız. **2.** Tüm malzemeleri kabın içine ekleyiniz ve nişasta, eriyinceye kadar güzelce çırpınız. **3.** Küp doğranmış tavuk göğüs etlerini kabın içine ekleyiniz. Tüm malzemeleri iyice harmanlayınız. **4.** Marine edilmiş tavuğu buzdolabında hava almayacak şekilde 12 saat dinlendiriniz. **Not:** Bu marinat, genellikle tavuk göğüs eti için kullanılır. 4 ila 6 °C arasında 48 saat saklanabilir. Marine edilmiş tavukların 3-4 kere alt üst edilmesi tavsiye edilir.



Görsel 4.30: Küp doğranmış tavuk göğüs eti

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4.2. SIĞIR VE DANA ETİ

Büyükbaş adı verilen sığır ve dana gibi hayvanların etleri mutfaktaki en önemli malzemelerdendir. Etlerin kullanım alanı çok geniştir. Sade olarak pişirilip servis edilebileceği gibi sebze yemekleri, dolmalar, pilavlar vb. tüm yemeklerde kullanılabilir. Besin değeri yüksek, lezzetli ve aynı zamanda pahalı olan etlerin ister büyükbaş ister küçükbaş olsun yanlış kullanımı veya israf edilmesi asla hoş görülmeyecek bir hatadır. Bu yüzden aşçı, kullanacağı eti iyi bilmeli; etin yapısına uygun pişirme tekniğini kullanmalıdır. Konuklar tüm et türlerini tükettiğinde lezzetli bir yemek yemeli; aynı zamanda yemeğin protein, mineral, vitamin yönünden de besin değeri korunmuş ve yemek doğru pişirilmiş olmalıdır.

Sığır eti kırmızıya yakın koyu pembe renktedir. Dana eti ise daha açık renklidir. Sığır etinin yağlı kısımları koyu sarıya çalan bir renkteyken dana etinin yağlı kısımları beyaza yakın sarı renklidir. Sığır eti genel itibariyle dana etine göre daha sert ve daha lezzetsizdir.

Parçalamaya alınacak karkas etler (Görsel 4.31) iki türlü olabilir:

1. Doğrudan doğruya sağlık kontrolünden geçmiş dinlendirilmiş taze etler.

2. Soğuk hava depolarında usulüne göre donmuş olarak muhafaza edilen etler.

Bu etler, parçalanmaya verilmeden önce yeniden veteriner hekim kontrolünden geçirilerek sağlıklı gıda üretimine uygun olanlar arasından seçilmiş olmalıdır.



Görsel 4.31: Dana karkas

Sığır karkası, omurganın ortasından ikiye bölünüp sağ ve sol yarım karkas olarak adlandırılmaktadır. İri gövdeler, daha sonra 11 ve 12. omurlardan omurlardan kaburgalara paralel olarak ikiye bölünür. Elde edilen karkas parçaları, ön çeyrek ve arka çeyrek olarak adlandırılır. Sığır karkasındaki değerli etler, genellikle arka çeyreklerde bulunmaktadır (Görsel 4.32). Ön çeyrekte ise et ürünleri üretimine uygun veya kıyma olarak değerlendirilebilen az değerli etler bulunur (Görsel 4.33).

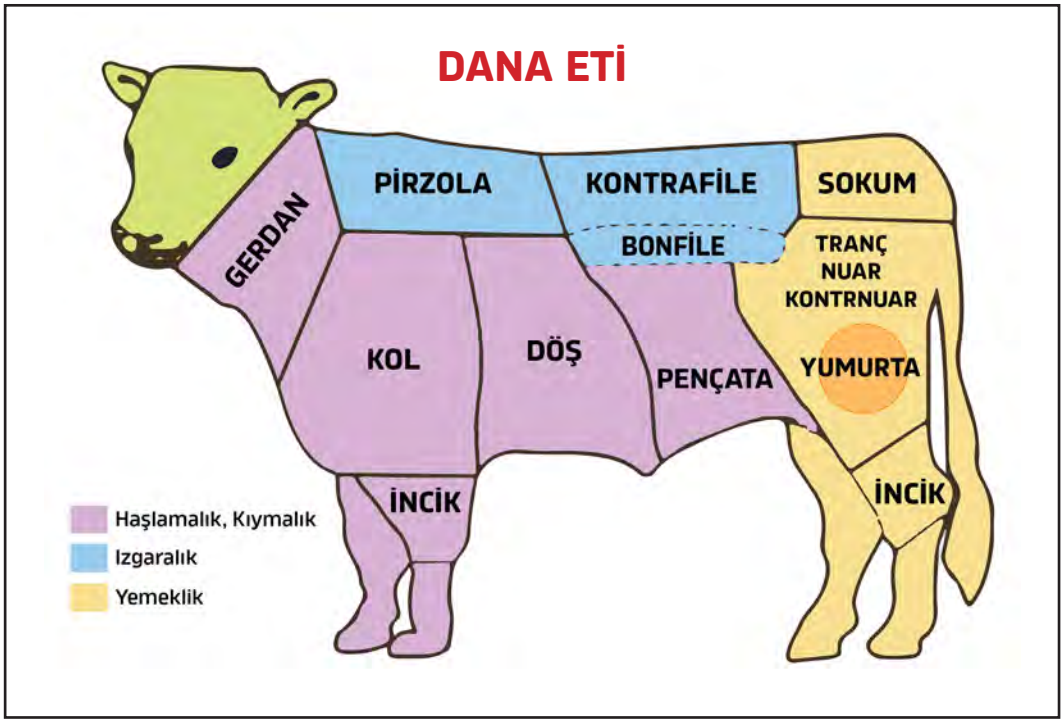


Görsel 4.32: Dana arka çeyrek



Görsel 4.33: Dana ön çeyrek

Büyükbaş hayvanda gövde bölümleri (Görsel: 4.34) ve parçalamadaki sıralama şu şekildedir:



Görsel 4.34: Dana gövde bölümleri

1. Ön kol ve kürek kemiği ayrılır.

2. Birinci boyun omuru gerdanda kalmak üzere gerdan kesilir. Birinci kaburga kemiği ile birlikte ayrılmış olan gerdanın sıyrılmasında boyun omurları aralarına keskin bir satırla sonuç alınacak tarzda birer kere vurularak omurlar birbirlerinden ayrılır veya bu iş için elektrikli disk testere kullanılır. Etler, sivri bıçakla omurlardan sıyrılır (Gerdan parçalamada satır darbelerinden dolayı etin içinde küçük kemik parçalarının kalmasının önlenmesi için mümkün olduğu kadar az satır darbesi kullanılmalıdır.).

3. Kaburga sıyrılmasından önce kaburga boşluk etleri kesilir. Sonra kaburganın araları sivri bir bıçakla çizilir. Döş kıkırdakları ek yerlerinden kesilerek kaburga uçları serbest hâle getirilir. Her bir kaburga kemiği, teker teker etlerden ayrılır (Kaburgalar, orta yerlerinden hiçbir biçimde kırılmamalı; bütün olarak çıkarılmalıdır.).

4. Kaburgalar çıkarıldıktan sonra karın kasları ve fileto boşluğundaki etler kesilip alınır. Sonra böbrek yatağı yağları sökülür ve bonfile, parçalanmadan çıkarılır. Omur araları, kıkırdak oynaklarından çizilir ve bel omurları etlerden ayrılarak kontrfile çıkartılır (Bu işlemler sırasında satırın fazla kullanılması sakıncalıdır.)

5. But parçalamada önce leğen kemiği, satır kullanılmadan kaslardan sıyrılır. Sonra leğen kemiği, kalça oynağından ayrılır. But kasları, incikten itibaren bıçak yardımıyla kemiklerden ayrılır. Kıymetli etler olan tranç, yumurta, sokum bölümleri parçalanmadan birlikte çıkarılır (Bu etler, belirli bir yere konulmalı; kıymalık diğer etlerle karıştırılmamalıdır.).

Kasaplık hayvanların kullanım amaçlarına göre genel olarak sınıflandırılması ve kullanılabilecek pişirme teknikleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir. (Tablo 4.3)

Tablo 4.3: Etlerin Bölümleri ve Kullanım Yöntemleri

KASAPLIK HAYVANLARIN BÖLÜMLERİ VE KULLANILAN PİŞİRME YÖNTEMLERİ			
Hayvanın Bölümü	**Etin Türü**	**Etin Kalitesi**	**Genellikle Kullanılan Pişirme Yöntemi**
Boyun	Kemikli et	3. kalite et	Haşlama [Bouilli (Buyyi)]
Gerdan	Büyük başlarda lop et, kıyma Küçük başlarda kemikli et	3. kalite et	Haşlama Et ürünleri yapımında
Döş	Kemikli et	3. kalite et	Haşlama Kendi suyunda [Etüve (Etüvi)]
Kol	Kemikli et, lop et	2. kalite et	Hayvan körpe ise grill [gıril (ızgara)] veya fırında (roti) Hayvan körpe değilse haşlama veya sote [saute (sotti)]
Pençeta	Kıyma	3. kalite et	Sote Izgara Et ürünleri yapımında
İncik	Kemikli et	3. kalite et	Haşlama
Bonfile	Lop et	1. kalite et	Bütün pişirme yöntemleri
Kontrfile	Lop et	1. kalite et	Bütün pişirme yöntemleri
Antrikot	Lop et	1. kalite et	Bütün pişirme yöntemleri
Sokum	Lop et	2. kalite et	Kavurma [Braise (Bıreyz)] Sote
Tranç	Lop et	2. kalite et	Kendi suyunda Sote
Nuar	Lop et, kıyma	2. kalite et	Sote Izgara
Kontrnuar	Lop et, kıyma	2. kalite et	Sote Et ürünleri yapımı
Yumurta	Lop et	2. kalite et	Kavurma Sote Izgara

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	8. UYGULAMA
KONU	SIĞIR VE DANA ETİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DANA KIYMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dana kıyma hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kemiksiz orta yağlı dana eti	**1.** Dana etini kesme tahtasına alınız. **2.** Eti yaklaşık 100 g'lık iri parçalara bölünüz. **3.** Parçalanmış eti kıyma makinesinin üstündeki geniş alana alınız. **4.** Kıyma makinesinin çıkış haznesinin altına gastronomik küvet veya bir tepsi koyunuz. **5.** Kıyma makinesini çalıştırınız. Etleri öğütme haznesinden içeri bölüm bölüm atınız. **6.** Kıyma makinesinin öğütme haznesinde biriken etleri tokmak yardımı ile ittiriniz. **7.** Öğütme işlemi sırasında hazneye kesinlikle elle müdahalede bulunmayınız. **8.** Kıyma makinesinde öğütme işlemi başladığında çıkış haznesinin önüne elinizi koyarak yağ ve et parçalarının ilk çıkışta sıçramasını önleyiniz. **9.** Etlerin kıyma olma işlemi bitince makineyi kapatınız. **10.** Çıkış haznesindeki kıymaları elinizle sıyırarak kıyma tepsisine koyunuz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 12'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4.3. KOYUN VE KUZU ETİ

Küçükbaş adı verilen koyun ve kuzu etleri günümüzde büyükbaş hayvan etlerinden sonra ticari mutfaklarda en çok kullanılan ettir. Büyükbaş hayvanlara göre daha yumuşak ve yağlı bir yapıya sahiptir. Bilhassa kebaplarda yoğun olarak kullanılır.

Kuzu etine göre daha sert olan koyun etinin rengi pembe, yağı beyazdır. Kuzu eti ise beyaza yakın pembe renktedir. Koyun etinde yağ oranı daha fazladır. Pirzola, kaburga, but kısmı haricindeki bölümler genelde haşlamalık olarak ya da tencere yemekleri hazırlanmasında kullanılır. Kuzu eti bir bütün olarak yumuşak et olduğundan bütün pişirme teknikleri uygulanabilir.

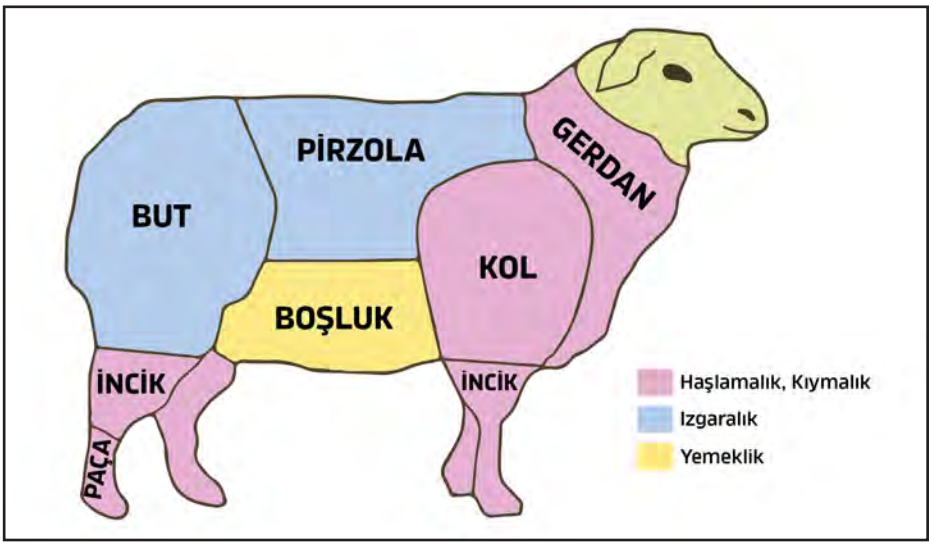


Görsel 4.35: Kuzu karkas

Yaş ve cinsiyete göre toklu, şişek, öveç, marya, koç diye adlandırılan her ırktan kasaplık koyun ve kuzu karkasları; genellikle kuyruksuz ve bütün gövde olarak pazarlanmaktadır (Görsel 4.35). Dana karkasında olduğu gibi arka kesitte bulunan etler; şişlik, biftek, pirzola gibi daha pahalı taze et ürünleri olarak işlenmektedir. Ön kısım ise parça et, kuşbaşı ve kıyma olarak değerlendirilmektedir.

Gövde, tam gövde hâlinde parçalamaya alınır. Küçükbaş hayvanlardaki (Görsel 4.36) gövde parçalamada sıralama şu şekildedir:

1. Kollar, bıçakla gövdeden ayrılır.
2. Karın boşluğu etleri kesilip alınır.
3. Kaburgalar, döşün üst ucundan kaburgaların alt uçlarına doğru satırla kesilir.
4. Gerdan, birinci omur gerdanda kalmak şartıyla vücuttan satırla ayrılır.
5. Pirzola kısmı, döşü kesilip alınan gövdenin leğen kemiği altı ve böbreğin üstünden kesilerek alınır.
6. Butlar, leğen kemiğinden satırla kesilip fileto olarak ayrılır.
7. Leğen kemiği kesilmiş ve ayrılmış olan butların arası, satırla kesilerek sıyrılmaya hazır hâle getirilir.



Görsel 4.36: Kuzu gövde bölümleri

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	9. UYGULAMA
KONU	KOYUN VE KUZU ETİ	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KUZU KUŞBAŞI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kuzu kuşbaşı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kadar kemiksiz kuzu eti	**1.** Kuzu etini kesme tahtasına alınız. **2.** Etin üzerindeki yağ, beze, zar gibi bölümleri temizleyiniz. **3.** Eti kullanım amacınıza uygun kalınlıkta uzun şeritler hâlinde parçalayınız. **4.** Uzun et şeritlerini kullanım amacınıza uygun küpler halinde doğrayınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 13'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Et işlenirken mutlaka keskin bıçak kullanılmalıdır. Doğrama işlemi tek hamlede yapılmalı, et ileri geri sürtme hareketleriyle zedelenerek kesilmemelidir.

BİLGİ KUTUSU

Kuşbaşı doğrama; etlerin 1,5-2 cm'lik küpler halinde doğranmasıdır. Uluslararası doğrama tekniklerinden large dice veya mirepoix 'nın et doğramadaki karşılığıdır.

4.4. KÜMES HAYVANLARI

Eti ya da yumurtası için yetiştirilen kanatlılar (kuş, tavuk, keklik, ördek, kaz, horoz, hindi, beç tavuğu) ve evcil tavşanların tamamı için kullanılan genel bir terimdir.



Görsel 4.37: Kümes hayvanları

Kümes hayvanları (Görsel 4.37) etlerindeki yağ oranının azlığı ve ekonomik oluşu sebebiyle tüm dünyada yaygın olarak tüketilmektedir. Dolayısıyla ticari mutfaklarda sıkça kullanılan malzemelerdir. Kümes hayvanlarının ekonomik olması, daha fazla sayıda tüketicinin ulaşabilmesine; yağ oranının az olması ise bilhassa diyet beslenmelerinde ön plana çıkmasını sağlar.

Kümes hayvanlarını 2 ana gruba ayırabiliriz:

a) Beyaz Etli Kümes Hayvanları: Tavuk, keklik.

b) Kırmızı Etli Kümes Hayvanları: Kaz, ördek, hindi.

Kümes hayvanlarını tuz ya da limonla ovmak, üzerine hardal vb. tatlandırıcılar sürmek, tereyağıyla yağlamak gibi yöntemlerle lezzetlendirmek etlerin kolay ve güzel pişmesini sağlar. Hazırlığı asıl belirleyen ise kümes hayvanından hangi ürünün yapılacağıdır. Örneğin sote yapılacaksa kemiksiz parçalar, usulüne uygun doğranmalıdır. Sarma yapılacaksa fileto parçaları ince açılmalı ya da hafifçe dövülmelidir.

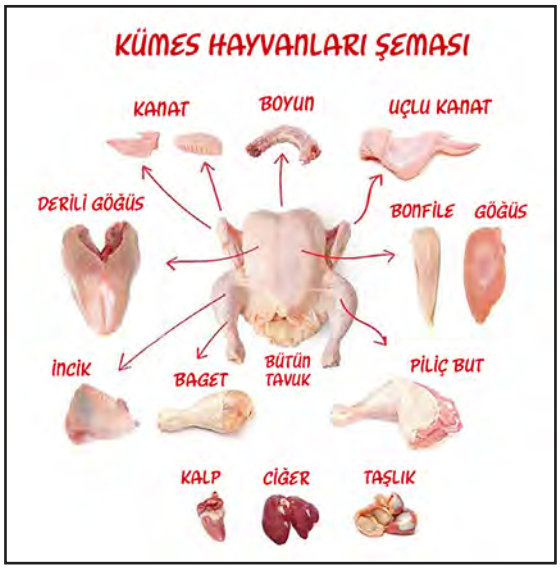
Taze kesim ördek pişirilecekse etin 1-2 saat sirke, limon, kekik, mercanköşk vb. tatlandırıcıların içerisinde bekletilmesi; ördeğin beslenme ve yaşam ortamından kaynaklı olarak kötü kokması riskini ortadan kaldıracaktır.

Tavşan pişirilmeden önce kanının tamamen aktığına emin olunmalıdır. Bunun en basit yöntemlerinden biri, eti buzlu ya da soğuk suda artık kan çıkmayana kadar bekletmektir. Ayrıca oldukça yağsız ama lezzetli bir ete sahip olan tavşanı pişirmeden önce uzun süre marine etmek, lezzetine lezzet katacaktır.

4.4.1. Kümes Hayvanlarının Parçalanması

Kümes hayvanları; ev ya da ticari mutfaklarda en çok güveç, yahni, tencere ve fırın yemeklerinde veya ızgara yapılarak kullanılır.

Kümes hayvanları, etin kullanım amacına göre parçalanmalıdır (şişlik, ızgaralık, güveçlik vb.). Porsiyonlamaya ve düzgün parçalar çıkarmaya dikkat edilmelidir (Görsel 4.38). Mutlaka uygun araç gereç (tavuk makası, keskin bıçak vb.) kullanılmalıdır. Parçalama, mutlaka kemiklerin eklem noktalarından yapılmalıdır.



Görsel 4.38: Kümes hayvanlarının parçaları

Kümes hayvanını parçalama işlemi, yapılacak olan ürüne göre değişiklik gösterebilir. Genel kullanım amaçlı bir parçalama işlemi, aşağıdaki işlem basamaklarına göre gerçekleştirilir:

1. Parçalanacak kümes hayvanları, güzelce yıkanır ve suyunun süzülmesi sağlanır.

2. Fazla suyun süzülmesi beklenirken çalışma alanı ve kullanılacak tüm araç gerecin temizlik kontrolü yapılır (Çalışma ortamı çok sulu, ıslak olursa veya kullanılan bıçak keskin olmazsa el veya parmağın kesilme riski artar. Mutlaka keskin ve sivri uçlu bıçak kullanılmalıdır.). Yıkanmış ve suyu süzülmüş kümes hayvanları, gerekirse temiz bez veya kâğıt havlu ile kurulanır ve fazla suyu alınır.

3. Kümes hayvanı, kesme tahtasının üstüne göğsü yukarı gelecek şekilde yerleştirilir. Kümes hayvanı boyunlu olarak alınmışsa boyun, hafif dışarı doğru çekilerek omurgadan tavuk makası yardımıyla "V" şeklinde kesilerek koparılır. But kısımları dışarı doğru çekilerek eklem noktası, belirgin hâle getirilir (Görsel 4.39). Göğüs ve but kısmının birleşim yeri, hayvanın göğsüne doğru bıçakla eğimli şekilde kesilir (Görsel 4.40).



Görsel 4.39: Butların gerdirilmesi



Görsel 4.40: Eğimli kesilerek butların ayrılması

4. But kısımları, kesme tahtasına gergince açılır. Tam ortasından kesilerek iki parça kalçalı but elde edilir (Görsel 4.41). Baget ile kalça arasındaki hareketli nokta bulunur ve oradaki eklemden düzgünce kesilerek baget ayrılır.



Görsel 4.41: Butların ortadan kesilmesi

5. Kanatların yenilmeyen uç kısımları, eklem yerlerinden kesilerek koparılır. Kanat çekilerek gerdirilir. Göğüsle birleşim yerinden hafif içe doğru dairesel hareketle eklemden kesilip gövdeden ayrılır (Görsel 4.42). Elde edilen kanat parçası da eklem yerinden kesilerek tek kemik ve çift kemik olarak iki parçaya ayrılır.



Görsel 4.42: Kanadın gövdeden ayrılması

6. Kalan gövde, sırt kısmından tutularak kesme tahtasına boyun kısmı alta gelecek şekilde dik konur. Göğüs hizasından başlanarak yukarıdan aşağıya doğru bıçakla kesilir ve omurgadan ayrılır (Görsel 4.43). Kalan göğüs parçası, tam ortadan kesilerek iki parçaya ayrılır (Görsel 4.44).



Görsel 4.43: Gövdenin omurgadan ayrılması



Görsel 4.44: Göğsün ikiye bölünmesi

4.4.2. Kümes Hayvanlarının Bağlanması

Fırında pişirilecek kümes hayvanları; daha fazla ürünün aynı anda pişirilmesi, eşit pişmenin sağlanması ve şeklinin bozulmaması amacıyla dikilerek ya da bağlanarak pişirilebilir. Önceleri sıkça kullanılan dikme işlemi, çok zaman alıcı olduğu ve hijyenik açıdan sorun yaratabildiği için günümüzde pek kullanılmamaktadır. Ticari mutfaklarda çeşitli bağlama teknikleri kullanılmaktadır. Temel amaç ve prensipleri benzer olan bu tekniklerden biri, aşağıdaki işlem basamaklarına göre yapılır:

1. Kümes hayvanı, sırtüstü tezgâha konur. Yeterli uzunluktaki pişirme ipi, gövdenin altından geçirilir. Kanatların içinden boyun bölgesine doğru ip gerilir. Boyun bölgesindeki deri gerdirilerek boşluğun kapatılması sağlanır ve iple sıkıca üzerinden geçirilerek bir ilmek atılır.

2. Kanatların dışından göğüs bölgesine doğru ip gerdirilir ve sıkıca göğüs altındaki boşlukta ilmek atılır. Butların dışından içe doğru ip çevrilir ve sıkıca tekrar ilmek atılır. Kümes hayvanı, ters çevrilir ve bel kısmından sıkılarak 2-3 ilmek atılarak düğümlenir (Görsel 4.45).

Bağlanan kümes hayvanı artık pişme esnasında şeklini kaybetmeyecek ve pişmeden önceki hâline benzer bir şekilde, fırından pişmiş olarak çıkacaktır (Görsel 4.46).



Görsel 4.45: Pişmeye hazır bağlanmış tavuk



Görsel 4.46: Pişmiş bağlanmış tavuk

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	10. UYGULAMA
KONU	KÜMES HAYVANLARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TAVUK BAĞLAMA

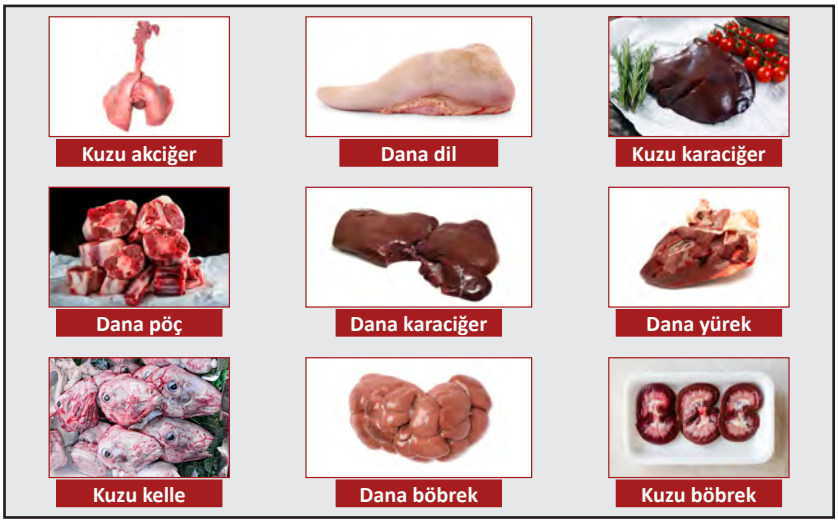
GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak roti pişirme için tavuk bağlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 kilo et için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet bütün tavuk Yeteri kadar pişirme ipi (yaklaşık 150 cm)	**1.** Tavuğu yıkayıp temizleyiniz. Yenmeyen kısımlar ile boyun kısmını keserek ayırınız. **2.** Tavuğu sırt üstü tezgâha koyup ipi tavuğun altından geçiriniz. **3.** İpi kanatların içinden boyun hizasına doğru gerdiriniz. **4.** Kesilen boyun bölgesinde kalan deriyi gerdirerek kapatınız, ipin üzerinden sıkıca ilmek atınız. **5.** İpi kanatların dışından göğüs altına doğru gerdiriniz ve ipe ilmek atınız. **6.** İpi butların dışından içine doğru sıkıca dolayınız ve ipe ilmek atınız. **7.** Tavuğu ters çeviriniz ve tavuğun alt kısımdan 2-3 kere sıkıca düğüm atınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 5'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4.5. SAKATATLAR

Organ eti olarak da bilinen sakatatlar; kesilen bir hayvanın gövdesi dışındaki yenilebilir kısımlarıdır (Görsel 4.47). Kırmızı ve beyaz sakatatlar olarak isimlendirilen bu parçalar, beşinci çeyrek olarak da adlandırılır.



Görsel 4.47: Sakatatlardan bazıları

Organ eti olarak da bilinen sakatatlar; kesilen bir hayvanın gövdesi dışındaki yenilebilir kısımlarıdır. Kırmızı ve beyaz sakatatlar olarak isimlendirilen bu parçalar, beşinci çeyrek olarak da adlandırılır.

Beyaz Sakatatlar: İşkembe, beyin, paça, ince bağırsak, mumbar (kalın bağırsak) vb.

Kırmızı Sakatatlar: Böbrek, ciğer, yürek, dalak, dil, kelle eti vb.

Sakatatlar, çok uzun süredir gastronomik değer olarak kabul edilmektedir. Gerek besin değerleri gerek lezzetlerinden dolayı bu haklı övgüyü ve önemi kazanmışlardır.

Sakatatlardan bazıları, taze olarak ve hiçbir işleme tabi tutulmadan sadece pişirilecek ürün özelliğine göre doğranarak kullanılır (yürek, ciğer, beyin vb.). Bazı sakatatlar ise pişirilmeden önce detaylı temizlik, ön işlem vb. gerektirmektedir (işkembe, paça, ince bağırsak vb.).

Sakatatlar; başlangıç, soğuk ve sıcak ordövr veya ana yemek olarak mutfaklarda kullanılır.

Tablo 4.3'te sakatatların kullanım şekilleri gösterilmektedir.

Tablo 4.3: Sakatatların Kullanım Tablosu

SAKATATLAR VE KULLANIM ALANLARI		
Kullanılan Sakatat	**Pişirme Yöntemi**	**Yapılan Ürünler**
Beyin	Genellikle poche yöntemiyle pişirilir.	Genellikle soğuk ordövr yapımında kullanılır.
Ciğer	Saute, grill veya poelle (puela) yöntemleriyle pişirilir.	Ana yemek, soğuk ve sıcak ordövr yapımında kullanılır.
Yürek	Saute, grill veya poelle yöntemleriyle pişirilir.	Ana yemek ve sıcak ordövr yapımında kullanılır.
Billur	Saute ve grill yöntemleriyle pişirilir.	Ana yemek ve sıcak ordövr yapımında kullanılır.
Dil	Bouilli yöntemiyle pişirilir.	Çorba ve soğuk ordövr yapımında kullanılır.
Uykuluk	Poche ve grill (İki teknik beraber kullanılır.) yöntemiyle pişirilir.	Ana yemek ve sıcak ordövr yapımında kullanılır.
Paça	Bouilli yöntemiyle pişirilir.	Çorba yapımında kullanılır.
İşkembe	Bouilli yöntemiyle pişirilir.	Genellikle çorba yapımında kullanılır. Bazı ana yemeklerin yapımında da kullanılır.
İnce bağırsak	Grill yöntemiyle pişirilir.	Ana yemek ve sıcak ordövr yapımında kullanılır.
Mumbar	Bouilli yöntemiyle pişirilir.	Ana yemek ve sıcak ordövr yapımında kullanılır.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	ETLERİN HAZIRLANMASI	11. UYGULAMA
KONU	SAKATATLARIN HAZIRLANMASI	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DANA KARACİĞERİN KULLANIMA HAZIRLANMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dana karaciğeri kullanıma hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg dana karaciğer	**1.** Dana karaciğeri kesme tahtasına alınız. **2.** Dana karaciğerin üzerindeki beze vb. kısımları temizleyiniz. **3.** Dana karaciğerin bir kenarından zar altına bıçakla kesik atınız. **4.** Zarı elinizle tutup dikkatlice et kısmından çekerek ayırınız. **5.** Dana karaciğer tamamen zardan temizlenince kullanım amacınıza uygun doğrayınız. **6.** Doğrama işlemi sırasında görünen yağ, sinir vb. ayıklayınız.

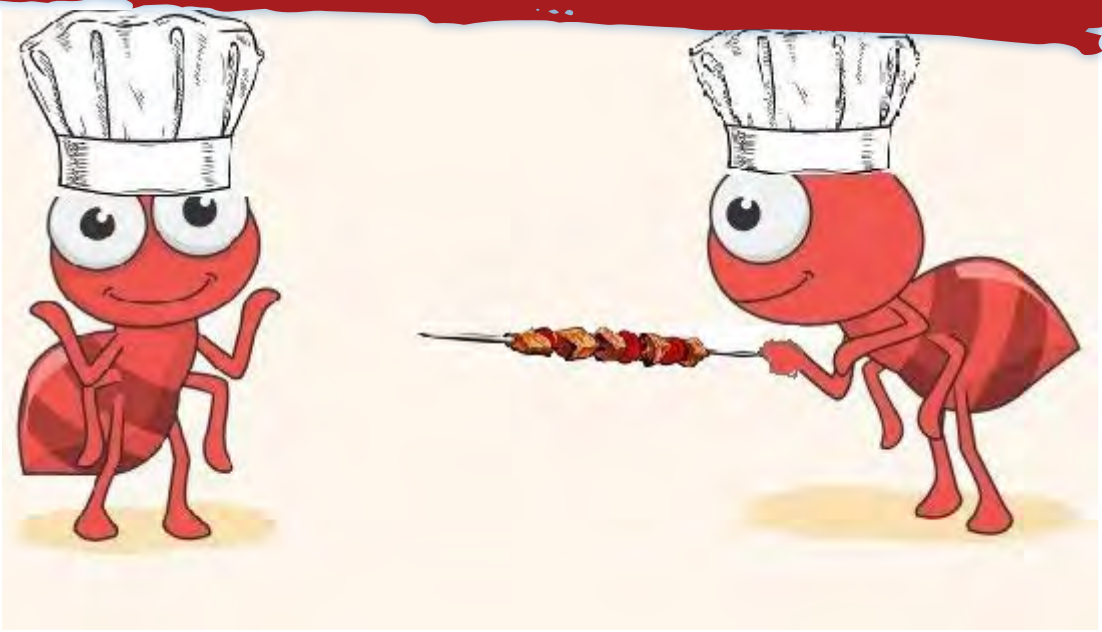
Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 10'da yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Karaciğer ülkemizde en çok tüketilen sakatatlardandır. Dış zarı temizlendikten sonra kullanım amacına uygun parçalanır. Bu aşamada da yağ, sinir ve bezeler temizlenmelidir. Osmanlı Dönemi'nden bizlere miras kalan "Arnavut ciğeri" için kuşbaşı doğrama yapılır. Trakya'da çok tüketilen yaprak ciğer için yaklaşık 0,5 cm kalınlığında 4-5 cm lik parçalar şeklinde doğranır.

OKUMA PARÇASI

MUTFAĞIN ÇALIŞKAN KARINCALARI



Mesleki bilgi ve deneyim, gelişim ve kariyerimiz için çok önemlidir. Mutfak kültürümüzü, yaşadığımız coğrafyayı iyi tanımak da bilgi ve deneyim kadar değerli, etkilidir.

Türk mutfak kültürü; binlerce yıl, farklı coğrafya ve bu coğrafyalarda yaşayan insanların kültürlerinin yoğrulmasıyla oluşmuş, çok köklü ve değerli bir hazinedir. Mesleki kariyerimiz, bizler bu hazineye gerekli önemi verdiğimiz müddetçe sağlam temellere oturur.

İyi bir şef, mutfağa hâkim olduğu kadar yaşadığı toprakların kültürüne de hâkim olmalıdır. Bıçağını büyük bir ustalıkla kullandığı gibi yaşadığı yörenin tat ve tatlandırıcılarını da ustalıkla kullanmalıdır. Bilgi ve deneyimlerini kültürüyle harmanlayabilip dokunuşlarıyla fark yaratabilenler, bir adım öne geçip mesleğinde adı bilinen ve saygı duyulan şeflerden olur.

Tarhana neden önemli? Ezo Gelin'in öyküsü sizleri de üzdü mü? Nar, lezzeti kadar kültürümüzü etkilemiş mi? Pastırmanın Orta Asya'da başlayan hikayesini biliyor musunuz? Dünyadaki en önemli ve eski ağaçlardan olan, adı bütün kutsal kitaplarda geçen zeytin ağacının ilk olarak Mezopotamya ve Anadolu'da yetiştiğini hiç duydunuz mu? Bu sorular çoğaltılabilir. Önemli olan bu soruların bizi yönlendirdiği tarafa yüzümüzü dönmektir. Hemen hemen her yemeğinin bir hikayesi olan insanlık tarihi kadar eski bu toprakların sesine kulak vermeliyiz. Çabalarımız, derya içinde damla bile olsa Anadolu'nun sesi olmaya ve sesini duyurmaya çabalamalıyız.

Nemrut'un yaktığı ateşi söndürmek için telaşlı telaşlı ağzıyla su taşıyan karıncaya "Nedendir bu telaşın?" diye sormuşlar. "Yangını söndürmek için su götürüyorum." demiş. "Bulutlara uzanan bu büyük ateş, senin bir damla suyunla söner mi?" diye sorulunca karınca "Hiç olmazsa safım belli olur." demiş. Bizler de karınca gibi çalışkan olmalıyız. Bizler de karınca gibi Anadolu'nun yanında olmalıyız.

Anadolu kültürünün gelişimi ve tanıtımı için yılmadan usanmadan karınca kararınca çalışmalıyız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Kullanılan malzemenin yapısı, hacmi ve dış etkenlerin durumuna göre değişken sürelerde marinat içinde bekletilmesi işlemine marine etmek denir.

2. ( ) Etler fiziksel, kimyasal ve geleneksel yöntemlerle muhafaza edilir.

3. ( ) Sakatatlardan bazıları taze olarak ve hiçbir işleme tabi tutulmadan sadece pişirilecek ürün özelliğine göre doğranarak kullanılır.

4. ( ) Kümes hayvanlarını parçalama işlemi, hepsinde aynıdır.

5. ( ) Sığır eti açık pembe renktedir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

6. Gastronomide kasap ve kümes hayvanlarının insanların tüketimine sunulan yenilebilen kas dokularının tamamı ..... olarak tanımlanır.

7. Satın alınan etin kalitesini; hayvanın beslenme yöntemi, cinsi, yaşı, kesimden önce dinlendirilmesi, hayvandaki ..... miktarı gibi hususlarda etkiler.

8. Organ eti olarak da bilinen ..... kesilen bir hayvanın gövdesi dışındaki yenilebilir kısımlarıdır.

9. Dry aged yöntemiyle ..... süreyle dinlendirilen etler aromatik koku ve tat kazanır.

10. Et saklama tekniklerinden fermentasyon yöntemine örnek olarak ..... verilebilir.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Et satın alınırken aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmez?

A) Satıcıların belgeleri ve gerekli diğer yasal izinleri periyodik olarak kontrol edilmelidir.

B) Satın alınan etlerde kontrol damgaları mutlaka olmalıdır.

C) Maliyete dikkat edilmeli, uygun fiyatlı olan tercih edilmelidir.

D) Renk ve koku olarak ette bir anormallik olmamalıdır.

E) Kullanım amacına uygun ve yeterli miktarda satın alınmalıdır.

12. İnsanların Paleolitik Çağlardan bu yana kullandığı et saklama yöntemi aşağıdakilerden hangisidir?

A) Dondurma

B) Fermentasyon

C) Soğutma

D) Tuzlama

E) Tütsüleme

13. Aşağıdakilerden hangisi fiziksel et saklama yöntemlerinden değildir?

A) Dondurma

B) Isıl işlem

C) Kurutma

D) Soğutma

E) Tuzlama

14. Aşağıdakilerden hangisi dana kaburga sıyırma işlemlerindendir?

A) Kaburga sıyrıldıktan sonra kaburga boşluk etleri kesilir.

B) Kaburgaların arası satır yardımı ile kesilir.

C) Kaburgalar orta yerlerinden kırılır.

D) Kaburga sıyrılmadan önce kaburga boşluk etleri kesilir.

E) Döş kıkırdakları kesinlikle ek yerlerinden kesilmez.

15. Aşağıdakilerden hangisi beyaz sakatatlardandır?

A) Böbrek

B) Dalak

C) Paça

D) Pöç

E) Yürek

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

16. Karkas nedir, açıklayınız?

17. Değerli etler olarak nitelendirilen etler hayvanların hangi bölümlerinden elde edilir?

18. Sakatat ve sakatat türlerini açıklayınız?

19. Fermentasyon nedir? Fermentasyon yöntemi ile üretilen et ürünleri nelerdir?

20. Kümes hayvanı kavramını açıklayınız?



ET PİŞİRME

KONULAR

5.1. HAŞLAYARAK PİŞİRİLEN ETLER
5.2. KAVRULARAK SOS İÇİNDE PİŞİRİLEN ETLER
5.3. BUHARDA VE KENDİ SUYUNDA PİŞİRİLEN ETLER
5.4. BOL YAĞDA PİŞİRİLEN ETLER
5.5. AZ YAĞDA UZUN SÜRE PİŞİRİLEN ETLER
5.6. SOTE YAPILARAK PİŞİRİLEN ETLER
5.7. GRATEN YAPILARAK PİŞİRİLEN ETLER
5.8. FIRINDA ÇEVİRİLEREK PİŞİRİLEN ETLER
5.9. IZGARADA PİŞİRİLEN ETLER

TEMEL KAVRAMLAR

- bouilli pişirme yöntemi
- poche pişirme yöntemi
- braisé pişirme yöntemi
- etüvé vapeur pişirme yöntemi
- etüvé pişirme yöntemi
- graten pişirme yöntemi
- frite pişirme yöntemi
- roti pişirme yöntemi
- saute pişirme yöntemi
- poelle pişirme yöntemi
- grill pişirme yöntemi

HAZIRLIK SORULARI

1. Haşlama yemeklerinde hangi etler kullanılmalıdır?
2. Evinizde ve çevrenizde etlere uygulanan pişirme yöntemleri nelerdir?

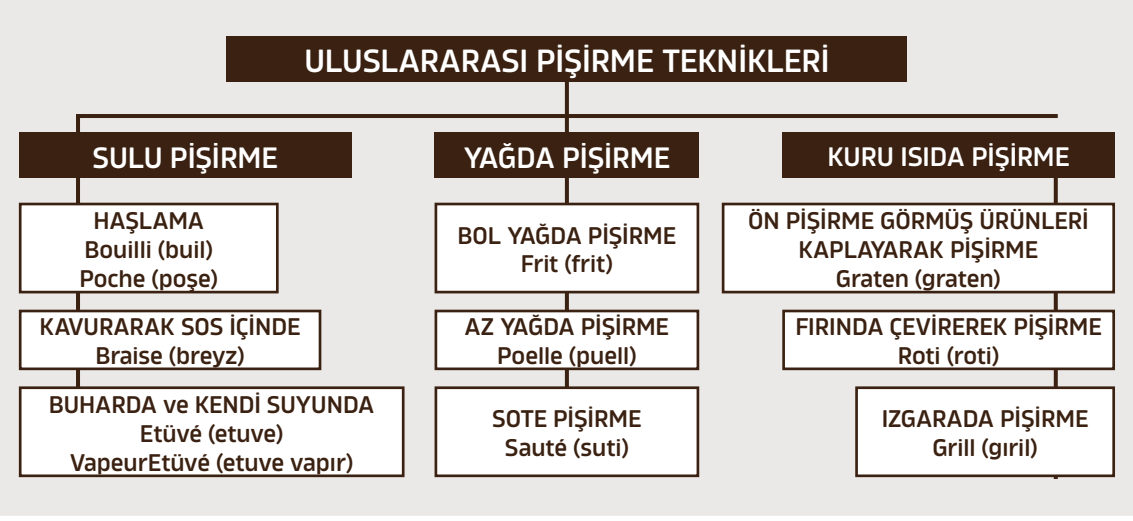
GİRİŞ

Gıda maddelerinin genellikle ısı kullanılarak yapılarının değiştirilip tüketilmeye hazır hâle getirilmesine **pişirme** denir (Gıda maddeleri, bazen ısı kaynağı kullanılmadan da asidik sıvıda bekletme, fermantasyon, kurutma vb. yöntemler de kullanılarak tüketilmeye hazır hâle getirilebilir.).

Yazıyı icat eden Sümerlerden günümüze kalan en eski 25 yemek tarifinin 21 tanesi et yemeğidir. Bu, et yemeklerinin insanlık için ne derece önemli olduğunu anlatan güzel bir örnektir.

Etler, dünya mutfaklarında genellikle ana yemeklerin hazırlanmasında kullanılır. Yapılmak istenen yemeğin lezzetli olmasında etin kalitesi ve doğru parçalarının kullanılması ne kadar önemli ise doğru pişirme tekniğini kullanmak da o kadar önemlidir. Örneğin hayvanın döş kısmından alınan etle ızgara yapmaya çalışmak yerine o eti güveç olarak değerlendirmek, daha lezzetli ve doğru ürün elde etmeyi sağlar.

Dünya mutfaklarında etleri pişirmek için kullanılan birçok teknik vardır hatta benzer teknikler, ısının derecesi veya kullanılan etlerin büyüklüklerine göre farklı isimlerle anılır. En çok kullanılan temel teknikler, Şema 5.1'deki gibi sıralanabilir.



Şema 5.1: Uluslararası pişirme teknikleri

5.1. HAŞLANARAK PİŞİRİLEN ETLER

"Haşlama" ismiyle bildiğimiz **bouilli** tekniğinde etler, kaynayan sıvı (su ya da et suyu) içinde pişirilir. Sümerlerden günümüze ulaşan dünyanın en eski yemek tariflerinden biri haşlama tarifidir. Kaynayan sudaki etlerin pişmesine yakın tencereye soğan, pırasa, kereviz eklenerek yapılan bu yemek; günümüzdekilerin hemen hemen aynısıdır.

Bu pişirme tekniğinde genellikle gerdan, döş, incik vb. sert ve kemikli etler kullanılır.

Bu pişirme tekniği iki türlü yapılır.

1. Soğuk Sıvıda Haşlama: Etler, soğuk sıvının içinde kaynamaya bırakılır. Bu yoğun kaynamayla etlerin pişmesi sağlanır. Dikkat edilmesi gereken nokta, kaynama esnasında çıkan keflerin alınıp yemeğin suyunun berraklığını korumaktır.

2. Sıcak Sıvıda Haşlama: Bu yöntemde etler, kaynayan sıvının içine eklenir ve pişirilir. Bouilli pişirme tekniğinde genellikle sert ve kemikli etler, kart kümes hayvanları, av hayvanları pişirilir. Bu teknikle etlerin yumuşak ve lezzetli besinlere dönüşmesi amaçlanır. Aynı zamanda yemek, zararlı olabilecek mikroorganizma ve bakterilerden de tamamen arındığı için oldukça güvenilir duruma gelir.

Haşlama işlemi uzun zaman aldığından yemeğin hazırlanarak servisinin yapılacağı süre iyi hesaplanmalıdır. Haşlama süresince kaynayan tenceredeki sıvının miktarı sık sık kontrol edilmeli, eksilmesi durumunda tencereye sıcak sıvı eklenmelidir.

İşlemleri hızlandırmak için bazen mutfaklarda basınçlı tencereler kullanılabilir. Birçok çeşit ve ebatta basınçlı tencere vardır (Görsel 5.1).



Görsel 5.1: Çeşitli ebat ve modellerde basınçlı tencereler

Basınçlı tencereler kullanılırken çok dikkatli olunmalıdır. Bu tür araçlar ilk kez kullanılacaksa mutlaka kullanma talimatları okunmalıdır. Bazı modellerde farklılık gösterse de basınçlı tencere kullanılırken genel olarak sırasıyla şu işlemler yapılmalıdır.

- Yemek için kullanılacak malzemeleri hazırlayarak tencerenin içerisine koyunuz.
- Yemek için kullanacağınız su veya sıvıyı tencereye ekleyiniz.
- Basınçlı tencerenin kapağını doğru bir şekilde kapatınız.
- Basınçlı tencerenin kapağının kapandığını kontrol ediniz.
- Unutmayın, yanlış kapatılan kapaklar mutfak kazalarının yaşanmasına veya yemeğin doğru pişmemesine sebep olur.
- Kapağı kapatılmış basınçlı tencereyi ocağa koyunuz (Düdüklü tencerenin düdük olarak bilinen aparatı dik konumda yani açık olmalıdır.).
- Tenceredeki kaynamanın başlamasıyla birlikte düdük ötmeye ve buhar vermeye başladığında düdüğü indiriniz ve ocağı kısınız.
- Basınçlı tencerenizin kullanım kılavuzunda belirtilen pişirme süreleri doğrultusunda ya da tecrübeyle belirlenen pişirme süresi kadar pişiriniz.
- Pişirme işlemini bitirmek için ocağı kapatınız.
- Belirli bir süre tenceredeki kaynamanın bitmesi, basıncın azalması için bekleyiniz. Bu işlem kısa sürmez. Tencere içindeki basınç düşünce tencere açılmalıdır.

Kaynamayan suda haşlama olarak bilinen **poche** tekniği ile temel amaç, kaynar suyun hareketleriyle pişirilen ürünün bütünlüğünün bozulmasını önlemektir. Bu tekniğin derin sıvıda ve az sıvıda pişirme şeklinde iki türü vardır. Poche 85 °C ile 90 °C arası sıcaklıkta yiyeceklerin pişirilerek hazırlanması esasına dayanır.

Poche pişirme tekniğinde genellikle körpe kümes hayvanları, yumuşak et, yumurta, balık ve çeşitli sebzeler pişirilir.

Poche yapılmadan önce genellikle sıvı kaynatılır. Pişirilecek malzemeler, altı kısılan sıvının hareketliliğinin azalması sağlandıktan sonra yavaşça sıvıya daldırılır. Pişme süresince sıvının ısısının 85 °C ile 90 °C aralığında kalması sağlanır.

Pişirme sürecine tamamen soğuk suda başlanan, poche yöntemi de vardır. Poche kabına soğuk sıvı alınır. Pişirilecek malzeme kaba konur ve ocak açılarak pişirme sürecine başlanır. Sıvının kaynamamasına dikkat edilerek pişirme işlemi sürdürülür ve tamamlanır.

Poche pişirme üniteleri, günümüzde gelişen teknolojiyle birlikte ticari mutfaklara girmiştir.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	1. UYGULAMA
KONU	HAŞLANARAK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DANA HAŞLAMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dana haşlama hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
800 g dana gerdan eti 2 adet kuru soğan 6-7 diş sarımsak 150 g tereyağı 2 adet büyük havuç 4 adet patates 1-2 adet defne yaprağı 2-3 dal taze kekik 1-2 dal kuru fesleğen 5 g tuz 1-2 g karabiber 5-6 damla limon suyu 6-7 dal kıyılmış maydanoz	**1.** Dana gerdan etini 8 eşit parçaya bölünüz. Yıkayıp su içinde beklemeye alınız. **2.** Soğanları small dice şeklinde doğrayınız. Sarımsakları temizleyip ikiye bölünüz. **3.** Patatesleri yıkayıp soyunuz, ikiye bölünüz. Tekrar yıkayıp su içinde beklemeye alınız. **4.** Havuçları yıkayıp kötü yerlerini kazıyınız. Her bir havucu 4 eşit parçaya bölünüz. Yıkayıp patateslerin yanında beklemeye alınız. **5.** Etleri sudan alınız. Etlerin fazla sularının süzgeçte süzülmesini sağlayanız. **6.** Büyük, basınçlı bir tencerede tereyağını eritip soğan ve sarımsakları kavurunuz. **7.** Suyu süzülmüş etleri tencereye koyunuz. Etlerin suyu çıkıp sonra hafif çekene kadar etleri kavurunuz. **8.** Tencereye etleri geçecek kadar sıcak su ekleyiniz. **9.** Defne yaprağı, kekik ve fesleğenden oluşan baharat torbasını, limon suyunu ve karabiberi yemeğe ekleyip basınçlı tencerenin kapağını kapatınız. **10.** Basınçlı tencerenin düdüğünü kapattıktan sonra eti 25 dakika kadar pişiriniz. **11.** Usulüne göre basıncı düşürülen tencereyi açınız. Patates ve havuçları tencereye ekleyiniz. **12.** Tuz ekleyiniz. Tencereye koyduğunuz sebzeleri geçecek kadar sıcak su ekleyiniz. Basınçlı tencereyi tekrar kapatıp ocağa koyunuz. **13.** Basınçlı tencerenin düdüğünü kapattıktan sonra eti 10 dakika kadar pişiriniz. **14.** Altını kapattığınız tencereyi ocaktan alınız. Tencerede ki yemeği 10-15 dakika dinlendirdikten sonra yine usulüne göre basınçlı tencereyi açınız. **15.** Porsiyonlamayı çukur tabaklarda yapınız. Her porsiyona birer adet et, patates ve havuç koyunuz. Üzerine 1 kepçe haşlama suyundan koyunuz. Tabakların üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiniz.



Görsel 5.2: Dana haşlama

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	2. UYGULAMA
KONU	HAŞLANARAK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TERBİYELİ KUZU HAŞLAMA

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak terbiyeli kuzu haşlama hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
6 parça kuzu gerdan eti 6 adet küçük soğan 3-4 diş sarımsak 2 adet büyük havuç 3 adet patates 1-2 adet defne yaprağı 2-3 dal taze kekik 1-2 dal kuru fesleğen 4-5 g tuz 2-3 g karabiber **Terbiyesi İçin** ½ limon suyu 1 yumurta sarısı 90-100 g yoğurt ½ demet maydanoz	**1.** Kuzu etlerini iyice yıkayıp süzülmeye alınız. **2.** Soğan ve sarımsakları ayıklayınız. Patatesleri soyup 2 parçaya bölünüz. Havuçları yıkayıp temizleyiniz, üç eşit parçaya bölünüz. **3.** Sebzeleri çukur bir kaptaki suyun içinde beklemeye alınız. **4.** Basınçlı tencereye et, soğan, sarımsak, karabiber ve baharat torbasını (kekik, fesleğen, defne yaprağı) koyunuz. Etlerin 2-3 parmak üstüne geçecek kadar soğuk suyu tencereye ekleyiniz. **5.** Tencereyi ocağın üzerine alıp altını yakınız. Basınçlı tencere buhar çıkarmaya başlayınca düdüğünü kapatıp kısık ateşte yaklaşık 30-35 dakika pişiriniz. **6.** Tencereyi ateşten alınız. Usulüne göre basıncını düşürdüğünüz tencereyi açınız. Patates ve havuçları tencereye ekleyiniz. **7.** Sebzeleri geçecek kadar sıcak su ve tuzu tencereye ekleyiniz. Basınçlı tencereyi kapatıp ocağa koyunuz. **8.** Basınçlı tenceredeki yemek kaynayınca düdüğünü kapatınız, 10-15 dakika kadar pişiriniz. **9.** Altını kapattığınız tencereyi ocaktan alınız. Tencereyi usulüne göre açınız. Baharat torbasını çıkarınız. **10.** Yumurta sarısı, yoğurt ve limon suyunu çukur bir kapta çırpınız. Tencerenin altını tekrar açınız. Tenceredeki haşlama suyundan azar azar terbiyenin üzerine çırparak ekleyiniz. **11.** Ilıştırılmış terbiyeyi tencereye ekleyip yemeği güzelce karıştırınız. Lezzet kontrolü yapınız. **12.** Porsiyonlamayı çukur tabaklarda yapınız. Her porsiyona birer adet et, patates ve havuç koyup üzerine 1 kepçe (Tabağın büyüklüğüne göre değişebilir.) haşlama suyundan ekleyiniz (Görsel 2.87). Tabakların üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiniz ve limon dilimi koyunuz.



Görsel 5.3: Terbiyeli kuzu haşlama

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	3. UYGULAMA
KONU	HAŞLANARAK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: POCHE TAVUK GÖĞSÜ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak poche tavuk göğsü hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 parça tavuk göğsü 1-2 adet defne yaprağı 2-3 dal taze kekik 1 dal taze biberiye 2 diş sarımsak 15 g elma sirkesi 10-15 g zeytinyağı ½ limon Az karabiber 3-4 g tuz 1 litre kadar su	**1.** Su, defne yaprakları, kekik, biberiye, ikiye bölünmüş sarımsaklar, dilimlenmiş limon, tuz, karabiber, sirke ve zeytinyağını tencereye koyunuz, ocağı yakınız. **2.** Su kaynama noktasına gelince ocağı kısınız, suyun fokurdamasını önleyiniz. **3.** İyice yıkanmış tavuk göğüslerini tencereye yavaşça koyunuz. Tencerenin kapağını kapatınız. **4.** Tenceredeki suyun ısısının 90 °C'u geçmemesini sağlayınız. Tavuğu yaklaşık 20 dakika kadar pişiriniz. **5.** Tencereden aldığınız tavuk göğüslerini dilimleyip garnitür eşliğinde porsiyonlayınız.



Görsel 5.4: Poche tavuk göğsü

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	4. UYGULAMA
KONU	HAŞLANARAK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SEBZELİ KUZU KAPAMA

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak sebzeli kuzu kapama hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 süt kuzu kol 1-1,5 litre su 1 büyük havuç 1 adet pırasa 2 adet patates 7-8 yaprak marul veya kıvırcık Tuz, karabiber	**1.** Süt kuzu kolunu her porsiyona bir parça kemikli et düşecek şekilde 4 parçaya kesiniz. Bol suda yıkadıktan sonra tencereye koyunuz. Üzerine 1 litre kadar soğuk su dökünüz. Bir taşım kaynadıktan sonra üstünde biriken köpüğü alıp kapağı kapatınız, kısık ateşte fokurdatmadan kaynatınız. **2.** Havucu yıkayıp soyunuz ve kişi başına 1-2 parça düşecek şekilde doğrayınız. **3.** Pırasayı yıkayıp ayıklayınız ve kişi başına 2 parça düşecek şekilde doğrayınız. **4.** Patatesleri soyup ikişer parçaya bölünüz. **5.** Marul yapraklarını iyice yıkayınız. **6.** Tencerede yaklaşık 15 dakikadır pişen kuzu etlerine tuz ve karabiber ekleyip yemeği karıştırınız. Tencereye patates, pırasa ve havuçları ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatınız. **7.** Marulları 10-15 dakika sonra tenceredekilerin üstünü örtecek şekilde tencereye diziniz. Tencerenin kapağını kapatınız ve yemeği yaklaşık 30-40 dakika daha pişiriniz. **8.** Pişen yemeği her çukur tabağa 1 parça et, eşit sayıda havuç, pırasa ve patates gelecek şekilde porsiyonlara ayırınız. Etin üzerine bir parça marul yaprağı örtünüz. Her porsiyona yarım kepçe kadar haşlama suyundan ekleyiniz.



Görsel 5.5: Kuzu kapama

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	5. UYGULAMA
KONU	HAŞLANARAK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TERBİYELİ KÖFTE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak terbiyeli köfte hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g kıyma 1 adet soğan 2 diş sarımsak 1 adet patates 1 adet havuç 1 yumurta 40-45 g un Tuz, karabiber, pul biber **Köfteleri Bulamak İçin** 60-70 g un **Terbiyesi İçin** 1 adet yumurta sarısı 90-100 g yoğurt Yarım limon suyu	**1.** Soğan ve sarımsağı rendeleyiniz. Kıyma, yumurta, un ve baharatları harmanlayınız. **2.** Fındıktan biraz büyükçe köfteler yapınız. **3.** Bir tepsiye bir çay bardağı un serpiniz ve yaptığınız köfteleri unlu tepsiye atınız. Arada tepsiyi sallayarak köfteleri una bulayınız. **4.** Patates ve havucu medium dice (midyum days) şeklinde doğrayınız. **5.** Bir tencerede 1 litreden biraz fazla su kaynatınız. Su kaynayınca köfte, patates ve havuçları dikkatlice tencere koyunuz. **6.** Taşmaması için tencerenin kapağını yarım bırakıp ocağı kısınız. **7.** Yaklaşık 15-20 dakika kadar yemeği pişiriniz. Havuçları kontrol ediniz. Havuçlar piştiğinde yemek pişmiş demektir. **8.** Yumurta sarısı, yoğurt ve limon suyunu derin bir kapta çırpınız. **9.** Terbiyeye yaklaşık 2 kepçe kadar yemek suyundan ekleyiniz, kesilmemesi için çırpınız. Terbiyeyi hızlıca yemeğe ekleyiniz ve yemeği güzelce karıştırınız. Lezzet kontrolü yapınız. **10.** 1-2 dakika daha yemeği pişirmeye devam edip altını kapatınız. **11.** Çukur tabaklara porsiyonlayınız.



Görsel 5.6: Terbiyeli köfte

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.2. KAVURARAK SOS İÇİNDE PİŞİRİLEN ETLER

Eti yağ ile kavurduktan sonra kapalı bir kap içinde ve düşük ısıda az bir sos ile pişirmeye **braise** denir. Türk mutfağında tencere yemeklerinde sıklıkla kullanılan bir pişirme tekniğidir. Yahni olarak da bilinen bu yöntem, özellikle kısmen sert veya büyük parça etlerin pişirilmesinde kullanılır (Görsel 5.7). Kasaplık hayvanın yumurta, sokum ve but etinden lezzetli kavurmalar yapılır.



Görsel 5.7: Servise hazır bir yahni

Bu teknikteki önemli unsur, yemeğin suyunun lezzetidir. Normal su yerine et, sebze suları vb. kullanmak; lezzeti artıracağı için tercih edilebilir.

Pişirme tekniğinin doğru uygulanabilmesi için dikkat edilmesi gerekenler şunlardır:

- Pişirme süresi uzundur. Bu yüzden zamanlama kontrolü iyi yapılmalıdır.
- Teknik sos pişirme esasına dayandığı için fazla pişirildiği takdirde sos azalacak ve yemek kurumaya başlayacaktır.
- Tenceredeki sos miktarı gerekenden fazla olmamalıdır. Pişirme süresince gerekirse azar azar sıvı takviyesi yapılmalıdır.
- Braise tekniğiyle pişen yiyeceklerin tekrar ısıtılarak servis edilmesi uygun değildir. Pişirme işleminde zaman ve porsiyon planlaması doğru yapılmalıdır.
- Bu teknik uygulanacak olan etlerin dış kısımlarının doğru mühürlenecek şekilde kavrulması şekillerinin ve lezzetinin daha güzel olmasını sağlar.
- Bu yöntemle pişirilen etler gerekirse ince dilimler hâlinde porsiyonlanmalıdır.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	6. UYGULAMA
KONU	KAVRULARAK SOS İÇİNDE PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ROSTO

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak rosto yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg dana nuar (düzgün, rostoluk tek parça) 1 baş sarımsak 2 adet orta boy havuç 10-15 g sirke 20-25 g sıvı yağ 20-25 g tereyağı 4 adet kuru soğan 20-25 g un 50 g salça 3-4 g tuz 1-2 g karabiber 3-4 g kekik 500 ml sıcak su	**1.** Etin üzerinde bıçakla delikler açıp ayıklanmış sarımsakları bu deliklere yerleştiriniz. Eti tuz ve karabiberle ovunuz. **2.** Uygun bir tencerede sıvı yağı ve 1 kaşık tereyağını eritiniz. Etin her tarafını bu yağda mühürleyiniz. Mühürleme işleminin sonuna doğru etin üzerine kekik serpiniz. **3.** Tencereye sirkeyi ekleyiniz ve tencerenin tüm zeminine sirkeyi yayınız. Eti birer kez daha çevirip tencereden alınız. **4.** Piyazlık doğranmış soğanları ve tereyağını tencereye ekleyiniz, biraz kavurunuz. **5.** Unu da tencereye ekleyip kavurmaya devam ediniz. **6.** Vichy şeklinde doğranmış havuçları ve 1 bardak sıcak suda eritilmiş salçayı tencereye ekleyiniz. **7.** Eti ve kalan sıcak suyu da tencereye ekleyip karıştırınız. Eti tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte yumuşayıncaya kadar yaklaşık 50 dakika pişiriniz. **8.** Pişen eti uygun bir fırın kabına alınız. Tencerede kalan sosu süzüp (Süzmeden de kullanabilirsiniz.) fırın kabına ekleyiniz. **9.** Eti 200 °C'ta ısıtılmış fırında iyice kızarıncaya kadar 25-30 dakika pişiriniz. **10.** Pişen eti çok soğutmadan 10 dakika kadar uygun ortamda dinlendiriniz. **11.** Eti rostonun sosu ve patates püresi ile porsiyonlayınız.



Görsel 5.8: Dana rosto

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	7. UYGULAMA
KONU	KAVRULARAK SOS İÇİNDE PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DANA YAHNİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dana yahni hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg dana sırt eti (kuşbaşı doğranmış) 2 adet soğan 3 adet sivri biber 1 adet kapya biber 3-4 diş sarımsak 20 g salça 30-35 g sıvı yağ 20-25 g esmer şeker 20 g un 400 ml su 1-2 g kekik 10 g üzüm sirkesi 10-15 g hardal 2-3 tane karanfil Tuz, karabiber	**1.** Uygun bir tavada sıvı yağı ısıtınız. Yıkanıp suyu süzdürülmüş eti tavada suyunu salıp çekene kadar kızartınız. **2.** Kızarmış etleri uygun bir tencereye alınız. **3.** Etleri kızarttığınız tavaya piyazlık doğranmış soğanları ve 2-3 parçaya bölünmüş sarımsakları ekleyiniz. Eti 2-3 dakika kavurduktan sonra kalın doğranmış biberleri tavaya ekleyip tüm malzemeyi kavurmaya devam ediniz. **4.** Tavaya salçayı, un ve şekeri ekleyiniz. Malzemeleri karıştırırken tavaya azar azar sıcak su ekleyiniz. **5.** Homojen bir karışım elde ettikten sonra tavaya kekik, sirke, hardal, karanfil, tuz ve karabiber ekleyiniz. Bir taşım kaynayan karışımı tenceredeki etlerin üzerine ekleyiniz. **6.** Tencerenin kapağını kapatıp eti kaynamaya bırakınız. Kısık ateşte arada sırada karıştırınız. Etleri su kontrolünü yaparak 1 saat kadar pişiriniz (Etlerin çatalda dağılma kıvamına gelene kadar pişirilmesi esastır.). **7.** Pişirme işlemi süresince su eksildikçe tencereye azar azar sıcak su ekleyiniz. **Not:** Çukur tabak ya da güveç kabında servis yapılabileceği gibi servis tabağında patates püresi, garnitür ya da pilavla da servis yapılabilir.



Görsel 5.9: Dana yahni

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	8. UYGULAMA
KONU	KAVRULARAK SOS İÇİNDE PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MANTARLI DANA SARMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mantarlı dana sarma hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 dilim dana sırt eti (Dilimler, 150-180 g arası olmalı ve güzelce dövülüp inceltilerek açılmalıdır.) 55-60 g zeytinyağı 2 adet yeşil biber 1 adet kapya biber 1 adet soğan 400-500 g mantar 1-2 dal taze biberiye 2-3 dal taze kekik 8 adet ıspanak yaprağı Tuz, karabiber 50-60 g ayçiçeği yağı 400 ml kadarı su	**1.** Small dice şeklinde doğranmış soğanları tavada zeytin yağıyla kavurmaya başlayınız. **2.** Tavaya small dice şeklinde doğranmış biberleri ekleyerek kavurmaya devam ediniz. **3.** İkiye bölünüp ince doğranmış mantarları tavaya ekleyiniz. **4.** Küçük parçalara ayrılmış biberiye ve kekiklerle diğer baharatları da tencereye ekleyerek mantarlar suyunu çekene kadar hepsini kavurunuz. **5.** Lezzet kontrolünü yapınız. **6.** Tavayı ocaktan alıp mantarları dinlendirirken ıspanak yapraklarını blancing (bılançing) yöntemiyle hafif pişiriniz. **7.** İnce açılmış etlerin üzerine önce ikişer yaprak ıspanak sonra da hazırladığınız mantarlı harcı koyunuz. Eti sıkı ve düzgün bir şekilde sarınız. **8.** Pişerken dağılmamaları için etleri pişirme ipi veya kürdan kullanarak sabitleyiniz. **9.** Bir tavaya ayçiçeği yağını alıp kızdırınız. Etlerin her tarafını çevirerek kızartınız. Etleri kenara alınız. **10.** Yağın fazlasını tavadan alınız. Tavaya salçayı ekleyip kavurunuz. **11.** Sıcak suyu ve etleri tavaya ekleyip tavanın kapağını kapatınız. Etleri kısık ateşte yaklaşık 10-15 dakika pişiriniz. **12.** Servis tabağında garnitür ve çeşitli püreler eşliğinde, eti dilimleyerek ya da bütün olarak porsiyonlayınız (Servis yapılmadan kürdan veya ip çıkarılmalıdır.).



Görsel 5.10: Pişirilmeye hazır dana sarma

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.3. BUHARDA VE KENDİ SUYUNDA PİŞİRİLEN ETLER

Yiyeceklerin üzerinin kapalı olarak özel kaplarda (Görsel 5.11, 5.12) suya değdirmeden sadece basınçsız su buharında pişirilmesi yöntemine **etüvé vapeur** denir. Gelişen teknolojiyle birlikte birçok aparat veya araç gereç mutfaklarda kullanılmaya başlansa da bu teknik, basit olarak su dolu tencerenin ağzına tam oturan kevgir yerleştirilerek ve tencerenin kapağı kapatılarak uygulanabilir.



Görsel 5.11: Buharda pişirme aparatı



Görsel 5.12: Su haznesi takılı buharda pişirme aparatı

Etüvé vapeur tekniği uygulanırken şunlara dikkat edilmelidir:

- Alt hazneye yeteri kadar su koyulur ve kaynamaya bırakılır.
- Süzgeçli hazneye pişirilecek ürünler yerleştirilir ve kapak kapatılır.
- Alt haznede kaynayacak su kesinlikle süzgeç kısmındaki ürünlere temas etmemelidir.
- Süzgeç tabanlar birden fazla kullanılabilir. Hem yemek hem de garnitür aynı anda pişirilebilir.
- Pişirme işlemi zaman kontrolü ile gerçekleştirilir. Kapak sık sık açılmamalıdır.
- Pişirme işlemi bittiğinde pişirme ünitesi kapağı kontrollü açılmalıdır. Oluşan buhar yanık yaralanmalarına sebep olabilir.

Bu teknik yumuşak etlerin ve körpe kümes hayvanlarının pişirilmesinde kullanılır. Proteinlerin kırılması bu teknikle en aza indirilir. Yemeğe ek malzemeler katılmasına ihtiyaç duyulmadan ana malzemenin lezzetine varılır. Aynı zamanda sağlıklı, kalori değeri düşük öğünler de tüketilmiş olur.

Bir yiyeceği, üzeri kapalı olarak kendi suyuyla bazen biraz sıvı ve biraz yağ ekleyerek kısık ateşte pişirme tekniğine **etüvé** denir.

Yiyecekler; çoğu zaman içine yağ, tuz, biber, salça gibi malzemelerin eklenmesiyle hiç su ilave edilmeden bazen de çok az su ilave edilerek ocak veya fırında kendi suyuyla yavaş yavaş pişer. Pişirme işlemi, hafif ısıda olmalı; yiyecek, kendi suyunda pişmelidir. Yiyecek, bu yöntem ile fırında pişirilecekse 150 °C 'tan fazla ısı kullanmamak gerekir. Bu teknikte kullanılacak pişirme araçları ile oluşan buharı saklayacak kapaklı kaplar olmalıdır. Türkiye'de bu pişirme tekniği sıklıkla kullanılır.

Hemen hemen her yöresinde pişirilen güveç yemekleri bu tekniğe en iyi örnektir (Görsel 5.13).



Görsel 5.13: Yöresel yemeklerimizden güveç

ARAŞTIRINIZ

Ticari mutfaklarda kullanılan buharda pişirme aparatlarını inceleyiniz. Öğrendiklerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	9. UYGULAMA
KONU	BUHARDA VE KENDİ SUYUNDA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BUĞUDA ANTRİKOT

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak buğuda antrikot hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
2 dilim antrikot (300 g) 50 g yoğurt 20 g sıvı yağ 1 diş sarımsak 3-4 g kekik Tuz, karabiber **Garnitür İçin** Brokoli, minik havuç, minik kabak vb.  **Görsel 5.14:** Buğuda antrikot	**1.** Yoğurt, sıvıyağ, ezilmiş sarımsak ve baharatları karıştırınız. **2.** Etleri bu karışımla marine edip buzdolabı poşetine koyunuz, arada ters düz ederek 30 dakika dinlendiriniz. **3.** Buharda pişirme için düzeneğinizi hazırlayınız. İçine su koyduğunuz tencereyi ocağın üstüne alıp suyu kaynamaya bırakınız. **4.** Marine olmuş etleri alıp havlu kâğıtla temizledikten sonra kızgın ızgara tavasında etlerin her tarafını mühürleyiniz. **5.** Mühürlenmiş etleri buharda pişirmek için tencerenin içindeki suya değmeden duran ızgara (kevgir) üzerine yerleştiriniz ve tencerenin kapağını kapatınız (Etin kalınlığı ve büyüklüğüne göre pişme süresi 30 dakikayla 90 dakika arasında değişebilir. Antirikotlar yaklaşık 40 dakikada pişecektir.). **6.** Etin pişme zamanına göre garnitürleri önce geç pişenler (örneğin havuç) olmak üzere etlerin yanına güzelce yerleştiriniz (Minik havuç, al dente olmak kaydıyla yaklaşık 20 dakikada pişer.). **7.** Pişen eti dikkatlice garnitürle beraber porsiyonlayınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Etin pişirme işleminden önce yapısında bulunan suyun korunması için yüksek ısıya tutulup dış yüzeyinin kabuksu bir yapı almasının sağlanmasına **mühürleme** denir. Genellikle kızdırılmış döküm ızgara tavada yapılan bu işlem, yüksek ısıda gerçekleştirilir. Amaç, hızlı bir şekilde etin dış yüzeyinin kabuksu yapı almasını sağlayarak suyu etin içine hapsedip lezzetini korumaktır.

Etin mühürleme işleminden önce marine edilmesi, aroma ve lezzetinin artmasını sağlar. Mühürleme işlemine başlamadan marine edilmiş eti mümkün olduğunca süzdürüp kurulamak ve döküm tavayı harlı ateşte kızdırmak çok önemlidir. Tavanın yeteri kadar kızgın olmaması, etin suyunu kaybetmesine sebep olur.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	10. UYGULAMA
KONU	BUHARDA VE KENDİ SUYUNDA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BUĞU KEBABI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak buğu kebabı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg süt kuzu kuşbaşı et 500 g arpacık soğan 2-3 diş sarımsak 2 adet olgun domates 150-200 g rende kaşar peyniri 20 g sıvı yağ 3-4 g kekik Tuz, karabiber	**1.** Buharda pişirme için düzenek hazırlayınız. Sukaynamaya başlayınca etleri suyun üstünde kalan kevgire koyunuz ve tencerenin kapağını kapatınız. **2.** Başka bir tencereye yağ koyup ocağı açınız. **3.** Ayıklanıp yıkanmış arpacık soğanları ve iki üç parçaya bölünmüş sarımsakları tencerede kavurunuz. **4.** Tenceredeki soğan ve sarımsakların üzerine soyulup küp doğranmış domatesi, tuz, karabiber ve kekiği ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp ocağı kısınız. **5.** Etlerin buharda pişmesi, yaklaşık 40 dakika sürecektir. Pişen etleri bir fırın kabı, ince kenarlı güveç, porsiyonluk güveç ya da cam fırın kabına alınız. **6.** Etlerin üzerine tencerede pişmiş soğan ve domatesli harcı güzelce yayınız. **7.** Rende kaşarı fırın kabına eşit olarak yayınız ve 180 °C'ta ısıtılmış fırına yemeği sürünüz. **8.** Üstü kızaran buğu kebabı servise hazırdır.



Görsel 5.15: Buğu kebabı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	11. UYGULAMA
KONU	BUHARDA VE KENDİ SUYUNDA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BUĞUDA KREMALI TAVUK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak buğuda kremalı tavuk hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü 2 adet soğan 3-4 diş sarımsak 3 adet sivri biber 1 adet kapya biber 6-7 adet mantar 20 g sıvı yağ 200 ml krema 2-3 g kekik Az muskat rendesi Tuz, karabiber **Marinat İçin** 90-100 g yoğurt (ya da 100 ml süt) 20-25 g zeytinyağı 2 dal taze biberiye (dallarından sıyrılmış) 8-10 damla limon suyu Tuz, karabiber  **Görsel 5.16:** Buğuda kremalı tavuk	**1.** Kuşbaşı doğranmış tavuk etlerini sütlü veya yoğurtlu marinatta en az 2-3 saat bekletiniz. **2.** Buharda pişirme için düzenek hazırlayınız. Su kaynamaya başlayınca fazla marinatından temizlenmiş etleri suyun üstünde duran kevgire koyunuz ve tencerenin kapağını kapatınız. **3.** Tavuk etlerini yaklaşık 30-35 dakika buharda pişiriniz. **4.** Etin pişmesine yakın derin bir tavaya yağ koyup ocağı açınız. Piyazlık doğranmış soğan ve ayıklanıp iri doğranmış sarımsakları tencerede karıştırarak iyice kavurunuz. **5.** Tavadaki soğan ve sarımsakların üzerine ince doğranmış mantarları ekleyiniz. Mantarlar suyunu salıp çekmeye başlayıncaya kadar hepsini karıştırarak pişiriniz. **6.** Tavaya ince vichy (vişi) şeklinde doğranmış biberleri, tuz, karabiber ve kekiği ekleyiniz. **7.** Biberler pişince tavanın altını kısınız. **8.** Muskat rendesi ve kremayı dikkatlice tavaya ekleyiniz. **9.** Yaklaşık 5-6 dakika tavayı sürekli sallayıp karıştırarak tavukları pişirmeye devam ediniz. **10.** Lezzet kontrolü yapınız. **11.** Tavadaki kremayı biraz çektirip ocağı kapatınız (Hafif koyu kıvamlı bir karışım olmalıdır.). **12.** Pişen etleri tabaklara porsiyonlayınız. Üzerlerine eşit miktarda kremalı sos ekleyiniz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	12. UYGULAMA
KONU	BUHARDA VE KENDİ SUYUNDA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: FRANSIZ GÜVECİ [CASSOULET (KESSULET)]

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Fransız güveci hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
600 g kuzu eti 6 adet dana sosis 250 g iri beyaz fasulye 250 ml et suyu 20 g sıvı yağ 2 adet soğan 2-3 diş sarımsak 3-4 dal taze kekik 2 dal taze biberiye 20 ml üzüm sirkesi Tuz Karabiber	**1.** Geceden ıslattığınız fasulyeleri bol su koyup tuz eklediğiniz bir tencereye alınız. **2.** Hafif yumuşayıncaya kadar,yaklaşık 45 dakika kadar fasulyeleri haşlayınız (Fasulyeler çok yumuşarsa güveçte etle pişerken dağılabilir.). **3.** Güveç kabına yağı koyup kızdırınız. Etleri güveç kabına alıp suyunu salıp çekene kadar kavurunuz. **4.** Güveç kabına yemeklik doğranmış soğanları, dörde bölünmüş sarımsakları, kekik ve biberiyeyi ekleyip etleri biraz daha kavurunuz. **5.** Et suyunu ve sirkeyi de güveç kabına ekleyiniz. **6.** Güveç kabına fasulyeleri, tuz ve karabiberi ekleyip tüm malzemeleri hafifçe karıştırınız. Yemek kaynamaya başlayınca güveç kabının kapağını kapatınız. **7.** Etleri önceden 150 °C'ta ısıtılmış fırında yumuşayıp pişene kadar yaklaşık 60-70 dakika pişiriniz. **8.** Cassoulet, fırında pişerken sosisleri irice doğrayıp pişme işleminin bitimine 30 dakika kala güvece ekleyiniz. Yemeği karıştırıp kapağını kapatınız ve pişirme işlemine devam ediniz. **9.** Yemeği çukur tabaklara ya da küçük güveç taslarına porsiyonlayınız.



Görsel 5.17: Fransız güveci

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Fransız mutfağının geleneksel yemeklerinden olan cassoulet, Fransa'nın hemen hemen bütün bölgelerinde yapılır. Bölgenin özelliklerine göre içerdiği malzemeler değişebilir. Kimi bölgelerde taze fasulye, havuç vb. sebzelerle zenginleştirilirken kimi bölgelerde jambon ya da tavuk eti gibi malzemelerle hazırlanır.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	13. UYGULAMA
KONU	BUHARDA VE KENDİ SUYUNDA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

ÜRÜN ADI: İSPANYOL DOMATESLİ DANA GÜVECİ [TERNERA CON TOMATE (TERNERA KON TOMATE)]

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak İspanyol domatesli dana güveci hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg güveçlik dana eti 35-40 g zeytinyağı 2 baş sarımsak 2 adet soğan 5-6 adet büyük olgun domates 20 g üzüm sirkesi 2 adet kurutulmuş kırmızıbiber ½ demet maydanoz Tuz, karabiber	**1.** Döküm bir tencereye yağı ekleyip ocağı yakınız. **2.** İri kuşbaşı doğranmış etleri yağ kızınca tencere ekleyiniz. 1 dakika kadar karıştırmayınız. Sonra arada karıştırarak etleri kavurunuz. **3.** Etler kavrulduktan sonra yemeklik doğranmış soğanları tencereye ekleyiniz. Tenceredeki et ve soğanları yaklaşık 5 dakika kadar kavurunuz. **4.** Güveç kabına yemeklik doğranmış soğanları, dörde bölünmüş sarımsakları, kekik ve biberiyeyi ekleyip eti biraz daha kavurunuz. **5.** Soyulup küp doğranmış domatesleri de tencereye ekleyiniz. Yemeği 5-6 dakika daha pişiriniz. **6.** Maydanozları küçük küçük kıyınız ve tencereye ekleyiniz. **7.** Sirkeyi yarım su bardağı sıcak suda seyreltiniz ve tencereye ekleyiniz. **8.** Tuz ve karabiberi ekleyip yemeği karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp yemeği kısık ateşte pişiriniz. **9.** Pişme işlemi, 40-45 dakika kadar sürebilir. Bu arada yemeğin suyunu kontrol ediniz (Eksilme varsa azar azar sıcak su ekleyebilirsiniz.). **10.** Çukur tabakta veya güveç tasında porsiyonlayınız.



Görsel 5.18: Domatesli dana güveç

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.4. BOL YAĞDA PİŞİRİLEN ETLER

Ürünleri bol kızgın yağda pişirme tekniğine **frit** denir. Bu teknikte pişirme işleminin yapılacağı yağın kalitesi ve dumanlanma (Yağdan duman çıkmaya başladığı derecedir. Sonraki süreçte yağ yanmaya başlar.) derecesi önemlidir. Dumanlanma derecesi 200-220 °C üzerindeki yağları kullanmak, bu teknik için daha uygundur çünkü dumanlanma başladıktan sonra yağın rengi ve kokusu değişmeye başlar. Bu renk ve koku pişen ürüne de geçeceği için istendik sonuç elde edilemez. Ortaya keskin kokulu, rengi değişmiş, kötü bir ürün çıkar.

Bol yağda kızartma tekniğinde fritözler ve derin kızartma tencereleri, çeşitli kızartma aletleriyle beraber kullanılır (Görsel 5.19).



Görsel 5.19: Çeşitli ebat ve modellerde fritözler

Bu teknik kullanılırken şunlara dikkat edilmesi gerekir.

- Frit pişirmede zamanlama ve kızartma yağının sıcaklığı çok önemlidir. Üründen ürüne değişiklik göstermekle beraber genellikle 150-190 °C arası sıcaklıkta kızartma yapılmalıdır.
- Frit işleminde ürünlerin birbirine yakın boyutlarda olması, pişme işleminin aynı anda gerçekleşmesini sağlar.
- Yağ kullanıldıkça rengi değişir ve yoğunluğu artar. Bu da bozulduğunun artık kullanılmaması gerektiğinin bir göstergesidir.
- Soğuk yağa atılan yiyecekler içine yağ çektiği için kolay kolay kızarmaz bu yüzden yağın yeterli kızartma sıcaklığına gelmiş olması gerekir.
- Yağın sıcaklığını koruyabilmek ve ürünleri birbirine yapışmadan güzel kızartabilmek için fritöze bir seferde çok fazla yiyecek doldurulmamalıdır.
- Kızartılacak ürünler sulu olursa yağ kabarır, taşar ve çeşitli kazalara sebep olabilir. Bu yüzden mümkün olduğunca kızartılacak ürünlerin fazla suyu kâğıt havlu ya da temiz bez yardımıyla alınmalıdır.
- Yiyecekler kızartıldıktan sonra bekletilirse yumuşar. Bu yüzden sipariş geldiğinde ya da servis zamanına yakın kızartma işlemini yapmak daha doğrudur.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	14. UYGULAMA
KONU	BOL YAĞDA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **CİĞER PANE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ciğer pane hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg dana ciğer 250 g galeta unu 2 adet yumurta sarısı 120 g un **Garnitür İçin** 12 adet küçük haşlamalık patates 2 adet kuru soğan ½ demet maydanoz 20 g sumak ½ limon suyu 25-30 g zeytinyağı	**1.** Ciğerin zarını çıkarınız, yağını ve sinirleri temizleyiniz. **2.** Ciğeri yarım cm kalınlığında ve 4-5 cm boyunda dikdörtgen parçalara ayırınız. **3.** Parçalanmış ciğerleri sırasıyla un, yumurta sarısı ve en son galeta ununa bulayınız. **4.** Panelenmiş ciğerleri bir kaba dizip üstü kapalı şekilde 30-40 dakika buzdolabında dinlendiriniz. **5.** Ciğerleri derin bir tencere ya da fritözde kızdırılmış yağda kızartınız. **6.** Piyazlık doğranmış soğanları sıkarak suyunu çıkarınız. **7.** Soğanlara zeytinyağı, limon ve sumak ekleyip karıştırınız. **8.** Ciğer paneleri soğan ve patateslerle birlikte servis tabağına porsiyonlayınız, üzerine kıyılmış maydanozlar serpiniz.



Görsel 5.20: Ciğer pane

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Kızartılan ürünleri havlu kâğıdın üstüne alıp fazla yağlarının süzdürülmesi faydalı olacaktır. Böylelikle servis tabağında üründen yağ akması önlenmiş olur. Hem görsel hem de lezzet olarak istenen ürün servis yapılmış olur.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	15. UYGULAMA
KONU	BOL YAĞDA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: CHICKEN CORDON BLEU (ÇİKEN KODON BULÜ)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çiken kodon bulü hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet tavuk göğsü 4 dilim jambon 8 dilim kaşar 200 g galeta unu 100 g un 2 adet yumurta sarısı Sıvı yağ Tuz, karabiber **Garnitür İçin** 2 adet patates (haşlanmış, küp doğranmış) ½ demet maydanoz 4 adet mini havuç (haşlanmış) 200 g bezelye (haşlanmış) 25-30 g tereyağı  **Görsel 5.21:** Cordon bleu	**1.** Tavuk göğüslerini dikkatlice ve koparmadan enine doğru ikiye açınız. Tavuktan parça koparmadan tavuğu dövecekle inceltiniz. **2.** Tavuğa tuz, karabiber serpiniz. **3.** Tavuk göğsünün üstüne (kenara yakın bir yerden) düzgünce önce bir dilim jambon sonra iki dilim kaşar koyunuz. **4.** Tavuk göğsünü düzgünce ikiye kapatınız. Pişerken açılmaması için (Sarma şeklinde de yapılabilir.) kenarlarını kürdan yardımıyla kapatınız. **5.** Tavukları önce una, sonra çırpılmış yumurta sarısına, en son galeta ununa iyice bulayınız. **6.** Derin bir tencere ya da fritözde kızdırılmış yağda tavukları kızartınız (Pişen ürünlerin üzeri altın sarısı-açık kahverengi arası renk almalıdır.). **7.** Garnitürleri bir tavada eritilen tereyağıyla hafif soteleyerek parlatınız. **8.** Pişmiş cordon bleuyu tabaklara porsiyonlayınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Dövme işlemi, bazı etlerin yapısı gereği parçalanmaya müsait olduğu göz önüne alınarak dikkatli ve yavaş darbelerle yapılmalıdır. Ürün; gerekli görülürse streç film, pişirme kâğıdı vb. arasında dövülmelidir.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	16. UYGULAMA
KONU	BOL YAĞDA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KUZU PİRZOLA SCHNITZEL (ŞİNİTZEL)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kuzu pirzola şinitzel hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
12 adet kuzu pirzola 200 g galeta unu 100 g un 2 adet yumurta sarısı Sıvı yağ Tuz, karabiber **Marine İçin** 200 cl süt 3-4 dal taze kekik 1-2 dal taze biberiye 2-3 g soğan tozu 2-3 g sarımsak tozu 10 g toz kırmızıbiber Tuz, karabiber	**1.** Yıkanıp suyu süzülmüş etleri geniş bir kaba diziniz. **2.** Uygun cam veya metal bir kapta marinat malzemelerini karıştırınız. Marinatı etlerin üzerine dökünüz. Etleri alt üst ederek karıştırınız. **3.** Kabın üstünü streç filmle kapatınız ve eti buzdolabında 2-3 saat dinlenmeye bırakınız (Etlerin dinlenirken en az 1 kere alt üst edilmesi gereklidir.). **4.** Marinesi tamamlanmış etleri süzünüz, temizleyiniz. **5.** Etleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en son olarak da galeta ununa bulayınız. **6.** Etleri temiz bir kaba diziniz. Üstünü streç filmle kapatıp 35-40 dakika buzdolabında dinlendiriniz. **7.** Kızartma tenceresi veya fritöze yağ koyup yağı ısıtmaya başlayınız. **8.** Kızartma yağı uygun sıcaklığa gelince etleri kızartınız (Etlerin üzeri koyu sarı-kahverengi arası renk almalıdır.). **9.** Kızaran etlerin fazla yağını alıp servis tabaklarına porsiyonlayınız.



Görsel 5.22: Kuzu pirzola schnitzel

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.5. AZ YAĞDA UZUN SÜRE PİŞİRİLEN ETLER

Kızgın tavada az yağ ile pişirme tekniğine **poelle** denir. Yumuşak kasap etlerinde (bonfile, kontrfile ve t-bone steak vb.), karaciğer ve körpe kümes hayvanların pişirilmesinde kullanılır. Yumuşak etlerin ızgarada pişirilemediği durumlarda genellikle bu teknik kullanılır.

Izgara izli döküm tavalar (Görsel 5.23), plate ızgaralar (Görsel 5.24) bu teknik için uygundur.Pişirilecek ürün durumuna göre hangisinin kullanılacağı tercih edilmelidir.



Görsel 5.23: Döküm tava



Görsel 5.24: Plate ızgara

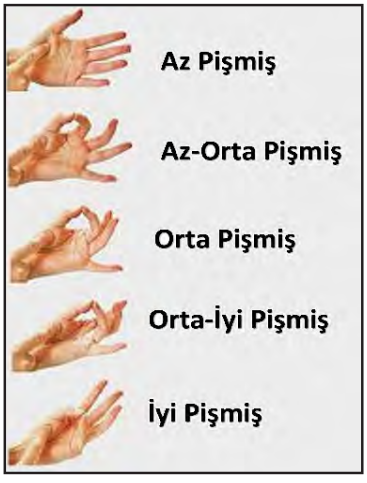
Poelle tekniği kullanılırken şunlara dikkat edilmesi gerekir:

- Bu pişirme tekniği uygulanırken tavanın kızgın olması çok önemlidir. Tava yeteri kadar kızgın olmazsa et, aroması ve lezzetini barındıran suyunu kaybeder.
- Pişirme işleminden bir süre önce etleri buzdolabından çıkarıp oda ısısına gelmeleri için dışarıda bekletmek, daha iyi sonuçlar almayı sağlar.
- Pişirilecek etler; konuğun isteği, kalınlık ve büyüklüklerine göre pişirilmelidir (Görsel 5.25). Orta pişmiş isteyen konuğa çok pişmiş et verilmemelidir.
- Bu teknik uygulanacak etlerde bıçak vb. aletlerle delik, kesik açılmamalıdır. Bu delik ve kesiklerden etin suyu dışarı kaçar. Suyu kaçan et lezzetini kaybeder ve sertleşir.



Görsel 5.25: Etin pişme dereceleri

Izgara ya da poelle tekniği kullanılark pişirilen etleri her zaman süre kontrolü ile pişiremeyebilirsiniz. Etin kalınlığı, fazla dinlendirilmemiş olması gibi sebepler süre konusunda yanıltıcı olabilir. Bu gibi durumlarda pişen ete dokunarak sertliğinden pişme durumu anlaşılabilir (Görsel 5.26). Pişen etin durumunu sol avucumuzun baş parmak kısmına dokunarak kıyaslayabiliriz. Hijyen kurallarına çok dikkat edilerek bu uygulama ticari mutfaklarda bir kurtarıcı kontrol olarak kullanılır.



Görsel 5.26: Ete dokunarak pişme derecesi kontrolü

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	17. UYGULAMA
KONU	AZ YAĞDA UZUN SÜRE PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **CHATEAUBRIAND (ŞATOBRİYAN)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak şatobriyan hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (3 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
450-500 gr chateaubriand (bonfilenin kalın kısmı) 20 g zeytinyağı 20 30 g tereyağı 1-2 dal taze kekik 1 dal taze biberiye Deniz tuzu, taze çekilmiş karabiber	**1.** Eti tuz, karabiber ve zeytinyağıyla ovunuz. **2.** Kızdırılmış döküm tavayı az yağlayınız. **3.** Etin her yüzeyini yüksek ısıda yaklaşık 4 dakika kadar pişiriniz. **4.** Tavanın altını biraz kısınız ve tavaya tereyağı ekleyiniz. Yağ erirken kekik ve biberiyeyi de tavaya ekleyiniz. Eriyen tereyağını etin üzerine gezdirerek her yüzeyi 1 dakika kadar daha kızartınız. **5.** Eti sıcak bir tabakta üstü kapalı olarak dinlenmeye alınız. **6.** 8-10 dakika sıcak dinlenen eti mutlaka sos ve uygun garnitürle servis yapınız.

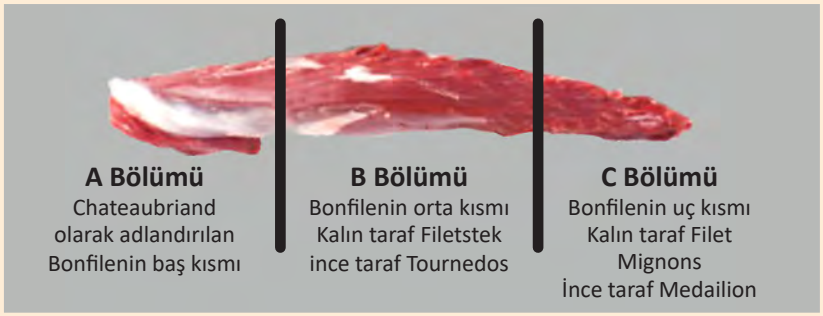


Görsel 5.27: Chateaubriand

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Bonfilenin A ve B bölümleri, tüm ya da porsiyonluk dilimlenerek C bölümü ise genellikle küçük parçalara ayrılarak pişirilir (Görsel 5.28).



Görsel 5.28: Bonfilenin kısımları

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	18. UYGULAMA
KONU	AZ YAĞDA UZUN SÜRE PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MANTARLI FİLET MİGNONS (FİLE MİNYON)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mantarlı file minyon hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 gr filet mignons (bonfilenin ince kısmı) 4 adet tost ekmeği 8-10 adet mantar 1 adet çarliston biber 1 diş sarımsak 200 ml krema 10-15 ml demi glace (yoksa 50 ml koyu et suyu) 1-2 dal taze kekik 25 g tereyağı 20 ml zeytinyağı 100 ml süt Tuz, karabiber, pul biber	**1.** Eti 4-5 cm büyüklüğünde, 2 cm genişliğinde ve yaklaşık 1 cm kalındığında parçalara ayırınız. **2.** Süt, karabiber, kekik ve zeytinyağını karıştırınız. Etleri bu karışımla marine ediniz. Yaklaşık 3-4 saat buzdolabında üstünü streç filmle kapatıp bekletiniz. **3.** Mantarları ince ince, biberi burunoise şeklinde doğrayınız. Sarımsağı eziniz. **4.** Bir tavada tereyağı eritiniz. Sarımsağı tavaya ekleyerek biraz kavurunuz. **5.** Tavaya biberleri ekleyip 2-3 dakika soteleyiniz. Biberler sotelendikten sonra tavaya mantarları ekleyiniz. Mantarlar sotelenince de tavaya krema ekleyiniz. Krema kaynamaya başlayınca demi glace (dömi glas) veya et suyunu tencereye ekleyiniz (Sosa isteğe göre tuz, karabiber, pul biber ve kekik eklenebilir.). **6.** Sosu çok kısık ateşte göz göz oluncaya kadar kaynatıp çektiriniz. **7.** Kızdırılmış döküm tavayı az miktarda yağla yağlayınız. Fazla marinasyonu süzdürülen etleri tavaya alınız. Etleri yüksek ısıda mühürleyiniz. Mühürleme bitince tavanın altını kısınız ve kapağını kapatınız. **8.** Her yüzü yaklaşık 2 dakika daha kısık ateşte kızartılan etleri ocaktan alınız. Etleri tavada dinlenmeye alınız. **9.** Mantar ve etleri tabaklara porsiyonlayınız. Üzerine hazırlanan sostan gezdiriniz.



Görsel 5.29: Mantarlı filet mignons

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizin tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	19. UYGULAMA
KONU	AZ YAĞDA UZUN SÜRE PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **STEAK DİANA (SİTİK DİYANA)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak steak Diana hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet her biri 150 g bonfile 6-7 adet mantar 25 gr soğan (burunoise doğranmış) 100 ml krema 250 ml demi glace 10 ml sirke 5 ml hardal 3-4 damla limon suyu 60-70 g tereyağı Tuz, karabiber	**1.** Kızdırılmış döküm tavaya tereyağının yarısını ekleyiniz. Karabiber ve tuzla ovulmuş etleri iz alacak şekilde tavaya düzgünce diziniz. **2.** Etlerin iki yüzünü de güzelce kızartınız. Tereyağın kalan kısmını da tavaya ekleyiniz. Tavanın altını kısıp birer dakika daha kısık ateşte etlerin iki tarafını da pişiriniz. Bu pişirme esnasında tavadaki tereyağını bir kaşık yardımıyla etin üzerine gezdiriniz. **3.** Pişen etleri bir reşoda beklemeye alınız. **4.** Tavada kalan yağın üzerine soğanları koyunuz ve kavurunuz. 1-2 dakika sonra ince doğranmış mantarları da tavaya ekleyiniz ve kavurmaya devam ediniz. **5.** Yarım su bardağı suda seyreltilmiş sirkeyi tavaya ekleyiniz. Su yarı yarıya çekene kadar pişiriniz. **6.** Demi glace, hardal ve limon suyunu tavaya ekleyiniz. Hepsini 1-2 dakika karıştırarak kaynatınız. **7.** Tavanın altını kısınız ve kremayı ekleyiniz. Sosu iyice karıştırınız, tavanın altını kapatınız. **8.** Servis tabaklarına sostan koyup reşoda sıcak olarak dinlenen etleri sosların üzerine yerleştiriniz. **9.** Garnitürleri, pilav vb. sunumda kullanılacak ürünleri de tabaklara porsiyonlayınız. **10.** Kalan sosu kaşık yardımıyla etin kenarından başlayarak etin üzerine dökünüz.



Görsel 5.30: Steak Diana

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.6. SOTE EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER

Harlı ateş üzerinde az yağ kullanılarak yapılan pişirme tekniğine **sauté** denir. Tavadaki ürünlerin alt üst edilerek harlı ateşte hızlıca pişirilmesi esasına dayanır.

Fransızca "sauter (atlama)" sözcüğünden türediği düşünülen bu pişirme tekniğinin tavada pişirilen ürünlerin havaya fırlatılmasından ilham aldığı düşünülmektedir.

Dışı yüksek ısı ile hızlı bir şekilde pişen ürünler, faydalı olan kendi sularını kendi içine hapseder. Sürekli karıştırma sayesinde sote yapılan ürünlerin her tarafı, yağa bulanıp kızgın tavada eşit olarak pişer (Görsel 5.31).



Görsel 5.31: Soteleme işlemi

Yumuşak ve kaliteli et parçaları, sakatatlar, çok körpe kümes veya av hayvanlarında kısa süreli bir pişirme tekniği olduğundan sauté kullanılmalıdır.

Sote tekniği kullanılırken şunlara dikkat edilmesi gerekir:

- Kullanılacak tava uygun büyüklükte ve derinlikte olmalıdır. Yüksek ısıya maruz kalacağından çift tabanlı olması gerekir.
- Sote yapılacak tavanın kızgınlığı (160-220 ^{o}C), kaliteli bir sote hazırlanması açısından önemli bir noktadır.
- Dumanlanma derecesi yüksek sıvı yağ kullanılmalıdır.
- Pişirilecek ürünler mutlaka fazla suları alınmış, kurutulmuş olmalıdır.
- Pişirilecek etlerin küçük ve aynı boylarda olmaları, yemeğin aynı anda pişmesi ve çabuk hazırlanması açısından önemlidir.
- Tavaya çok miktarda ürün eklenmemelidir. Bu tavanın ısısının hızla düşmesine ve ürünlerin sulanmasına yol açar.
- Sotelenecek çok ürün varsa bunları eşit gruplara bölüp ayrı ayrı soteleyiniz.
- Tava sık sık sallanarak homojen karışım ve pişme sağlanmalıdır.
- Soteleme işlemi esnasında tavaya kesinlikle sıvı eklenmemelidir.
- Soteleme işlemi bittikten sonra aromatikler ve otlar, gerekliyse sıvı eklenmelidir.

ARAŞTIRINIZ

Evinizde ve çevrenizde sote pişirme tekniği kullanılıyor mu?

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	20. UYGULAMA
KONU	SOTE EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: CİĞER SOTE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ciğer sote hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
½ kg dana ciğer 2 adet soğan 2 adet yeşil biber 2 adet domates 1 tatlı kaşığı salça 2 diş sarımsak 30 ml zeytinyağı 20-30 g un 1-2 adet defne yaprağı Tuz, karabiber, kimyon, Kırmızı toz biber, kuru kekik	**1.** Zarı temizlenmiş ve kuşbaşı doğranmış ciğeri bir süzgece alıp kanının süzülmesini sağlayınız. **2.** Soğan, sarımsak ve biberleri ince ince piyazlık doğrayınız. **3.** Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarınız ve medium dice şeklinde doğrayınız. **4.** Un, karabiber, kimyon, toz kırmızıbiber ve kekiği bir kapta karıştırınız. Kanı iyice süzülmüş ciğerleri bu karışımla iyice harmanlayınız (Un, ciğerin üzerine birden dökülmemeli; yayarak serpilmelidir.). **5.** Sote tavasına yağ koyunuz veyağı kızdırınız. **6.** Ciğerleri tavaya koyunuz. Tavaya yayılan ciğerleri 1 dakika kadar karıştırmayınız. **7.** Ciğeri sürekli karıştırarak soteleyiniz. **8.** Ciğerler suyunu salıp çekince defne yaprağı, soğan ve sarımsağı tavaya alıp sürekli karıştırarak hafifçe soteleyiniz. **9.** Biberleri tavaya ekleyiniz, sotelemeye devam ediniz. **10.** Biberler diriliğini kaybetmeye başladığında domatesleri ve 1 çay bardağı suda eritilmiş salçayı sote tavasına ekleyiniz. Sote tavasının altını kısınız. Arada karıştırarak kapağı kapalı vaziyette domatesler pişinceye kadar ciğerleri sotelemeye devam ediniz. **11.** Pişmiş ciğerin üzerine kıyılmış maydanoz serpip soteyi porsiyonlayınız.



Görsel 5.32: Ciğer sote

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	21. UYGULAMA
KONU	SOTE EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BOEUF STROGANOFF (BÖF SITUGENOF)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak boeuf stroganoff hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
800 g kontrfile 40-45 g sıvı yağ 15-20 g tereyağı 1 adet soğan 1 diş sarımsak 200 g mantar 200 ml krema 15 g un 6-7 adet kornişon turşu 10-15 g hardal 400 ml sıcak et suyu Az muskat rendesi Tuz, karabiber	**1.** Eti ince ve uzun şeritler hâlinde doğrayınız. **2.** Soğan ve sarımsakları ince ince piyazlık şekilde doğrayınız. **3.** Mantar ve kornişonları ince şeritler hâlinde doğrayınız. **4.** Sote tavasında sıvıyağı kızdırınız. Etleri tavada renkleri dönünceye kadar soteleyiniz. **5.** Soğan ve sarımsağı tavaya alıp sürekli karıştırarak hafifçe soteleyiniz. **6.** Muskat rendesi, tuz ve karabiberi tavaya ekleyiniz. Tavanın altını biraz kısarak soğanlar yumuşayıncaya kadar sotelemeye devam ediniz. **7.** Hardal ve et suyunu tavaya ekleyip karıştırınız. **8.** Kornişonları da ekleyip tavanın kapağını kapatınız. Etler suyunu biraz çekinceye kadar pişirme işlemine devam ediniz. **9.** Mantarları tavaya ekleyerek karıştırınız. Mantarlar yumuşayınca tavaya tereyağı ekleyiniz. **10.** Bir kapta krema ve unu güzelce çırpınız. Yemeğin suyu çok eksilmişse bir miktar sıcak suyu yavaşça kremalı un karışımına yediriniz. **11.** Hazırladığınız krema karışımını tavaya ekleyiniz, karıştırıp kapağını kapatınız. Yaklaşık 8-10 dakika kısık ateşte pişiriniz. **12.** Pappardelle makarna, pilav, patates kızartması vb. ile porsiyonlayınız.



Görsel 5.33: Boeuf stroganoff

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	22. UYGULAMA
KONU	SOTE EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ENGİNAR YATAĞINDA TAVUK SOTE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak enginar yatağında tavuk sote hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet enginar 1 adet limon suyu 450-500 g kuşbaşı tavuk 2 adet domates 2 adet yeşil biber 1 adet kuru soğan 2 diş sarımsak 5-6 dal maydanoz 5-6 dal dereotu 4 dilim kaşar peyniri 80-90 g sıvı yağ 15-20 g biber salçası Tuz, karabiber, pul biber 1 adet küp şeker	**1.** Çanak enginarları bir tenceredeki limonlu suda haşlamaya alınız. **2.** Kuşbaşı tavuk etini yıkayınız ve süzülmeye bırakınız. **3.** Soğan, domates ve biberleri small dice şeklinde, sarımsakları da ince ince doğrayınız. **4.** Tavaya yağın birazını koyunuz ve soğanları kavurunuz. **5.** Tavukları tavaya ekleyerek sotelemeye devam ediniz. Tavuklar harlı ateşte renk alınca tavanın altını kısınız. **6.** Domates ve biberleri tavaya ekleyiniz, tavanın kapağı kapalı olarak pişiriniz. **7.** Baharatları ve şekeri tavaya ekleyip karıştırınız. **8.** Lezzet kontrolü yapınız. **9.** Pişme işleminin bitimine yakın ince kıyılmış maydanozları yemeğe ekleyiniz. Ocağı kapatınız. **10.** Haşlanmış enginarları fırın kabına diziniz. Pişen yemekten enginar çanaklarına doldurunuz. Enginar çanaklarına artan sıvı yağdan ve enginarın haşlama suyundan gezdiriniz ve üzerine kaşar dilimleri ekleyiniz. **11.** Enginarları kaşarlar eriyinceye kadar 200 °C ısıtılmış fırında pişiriniz. **12.** Fırından çıkarılan enginarları sıcak dinlenmeye alınız. Fırın tepsisinde kalan suyu bir tavaya alınız ve kısık ateşte salçayla birlikte sos kıvamına getiriniz. **13.** Enginar çanağındaki tavukları sosla beraber servis tabaklarına porsiyonlayınız. Üzerine kıyılmış dereotu serpiniz.



Görsel 5:34: Enginar yatağında tavuk sote

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.7. GRATEN EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER

Genellikle ön pişirme uygulanmış ürünlere son hâlini vermek için fırınlanması işlemine **graten** denir. Bu fırınlama işleminde yiyeceklerin üzeri peynir, ekmek kırıntısı, çeşitli soslar, yumurta vb. malzemelerden biriyle veya bu malzemelerden birkaçından oluşan karışımla kaplanır.

Kızartılmış, fırında pişirilmiş, haşlanmış veya ızgara yapılmış etlerde bu teknik uygulanabilir.

Fırınlama işlemiyle yiyeceğin üstünde lezzetli ve altın renkli kabuk oluşturulur. Graten işlemi kısa sürede fırında veya salamanderde yapılır (Görsel 5.35).



Görsel 5:35 Asansörlü bir salamander

Graten yapılan yiyecekler fırınlandıkları kap ile masaya servis yapılabilir. Büyük tepsilerde çoklu ürün gratenlenmiş ise mutfakta tabaklara porsiyonlanarak servisi yapılır.

Graten tekniği kullanılırken şunlara dikkat edilmesi gerekir:

- Graten yapılmadan önce kullanılacak etin pişmiş olmasına dikkat edilmelidir. Kullandığımız teknik son şekli verme işlemi olduğundan et gibi pişmesi zaman alan ürünleri pişirmek için kullanılmaz.
- Gratin yapılacak fırının veya salamanderin ısısının 250 ^{o}C ve biraz üzerinde olmasına dikkat edilmelidir. Bu yüksek ısı sayesinde yiyeceğin içi kurumadan üzeri kızarmış olur.
- Gratin bir son pişirme işlemi olduğu için pişme işleminden hemen sonra mümkünse kendi kabı ile servis yapılmalıdır. Bu yüzden fırınlanan graten kabının görünüşünün güzel olmasına dikkat edilmelidir.

SIRA SİZDE

Çevrenizde graten pişirme tekniği kullanılıyor mu? Bu teknik için hangi tür etler kullanılıyor?

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	23. UYGULAMA
KONU	GRATEN EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KUZU PİRZOLA GRATEN**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kuzu pirzola graten hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 porsiyon için)	**İŞLEM BASAMAKLARI**
4 adet kuzu pirzola 25-30 g zeytinyağı 200-250 g beşamel sos 100 g kaşar rendesi Tuz, karabiber	**1.** Kuzu pirzolaları tuz ve karabiberle ovunuz ve usulüne uygun olarak poelle tekniğiyle pişiriniz. **2.** Uygun bir fırın kabının altını hafifçe yağlayınız. Pirzolaları fırın kabına yerleştiriniz. Beşamel sosu eşit olarak pirzolaların üzerine dökünüz. **3.** Pirzolaları 220 ° C ısıtılmış fırında 5-6 dakika pişiriniz. Yemeği fırından çıkarıp kaşar peynirini eşit olarak üzerine serpiniz ve tekrar fırına sürünüz. **4.** Üstü kızaran pirzolaları fırından çıkarınız. **5.** Pirzolaları fırın kabıyla ya da sebze garnitürü ve spagetti ile tabaklara porsiyonlayınız.



Görsel 5.36: Pişirilmeye hazır kuzu pirzolalar

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	24. UYGULAMA
KONU	GRATEN EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SEBZELİ TAVUK BAGET GRATEN

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak sebzeli tavuk baget graten hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
8 adet tavuk baget 1 adet pırasa 4 adet sivri biber 2 adet kapya biber 1-2 adet kabak 1 adet soğan 2 diş sarımsak 5-6 dal maydanoz 2-3 dal taze kekik 200 g kaşar peynir 80-90 g zeytinyağı 400-500 g beşamel sos Tuz, karabiber, pul biber	**1.** Tavuk bagetleri yıkayıp süzünüz ve usulüne uygun olarak soteleyiniz. Bagetleri çok kısık ateşte ve tavanın kapağı kapalı olarak pişiriniz. **2.** Pişen tavuk bagetleri sıcak beklemeye alınız. **3.** Sebzeleri yıkayınız. **4.** Pırasaları yemeklik, biberleri mirepoix (mirpua), soğan ve sarımsakları ince ince piyazlık, kabağı da kalın piyazlık doğrayınız. **5.** Soğan ve sarımsakları yağın kalanında hafifçe kavurunuz. Tavaya pırasaları ekleyiniz, sebzeleri kavurmaya devam ediniz. **6.** Biber ve kabakları da tavaya ekleyiniz, sotelemeye devam ediniz. **7.** Tavanın altını kısınız, tavaya baharatları ekleyiniz. **8.** Lezzet kontrolü yapınız. **9.** Sebzelerin pişmesi tamamlanınca tavanın altını kapatınız. **10.** Fırın kabını yağlayınız ve tavuk bagetleri fırın kabına yerleştiriniz. Üzerlerine sebzeleri düzgünce yerleştiriniz. **11.** Beşamel sosu eşit olarak fırın kabına dökünüz. Taze kekikleri ufalayarak fırın kabına serpiniz. **12.** Yemeği 230-240 °C'ta ısıtılmış fırına sürmeden önce kaşar rendesini yemeğin üstüne eşit olarak serpiniz. **13.** Fırında üstü kızarıncaya kadar pişiriniz. **14.** Fırından çıkarılan yemeği fırın kabıyla ya da mutfakta porsiyonlayarak tabak servisi ile konuğa sununuz.



Görsel 5.37: Sebzeli tavuk baget graten

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	25. UYGULAMA
KONU	GRATEN EDİLEREK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PEYNİRLİ ANTRİKOT

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak peynirli antrikot hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 dilim antrikot (her dilim 150 g) 200 g dil peyniri (yoksa kaşar peyniri) 30-40 g tereyağı **Marine İçin** 1 adet soğan 15 ml üzüm sirkesi 5-6 dal maydanoz 2-3 dal taze kekik 70-80 g zeytinyağı Tuz, karabiber	**1.** Soğanı rendeleyiniz, maydanoz ve kekiği kabaca parçalayınız. Derin bir kapta zeytinyağı, sirkeyle beraber soğan ve tatlandırıcıları karıştırarak marinat hazırlayınız. **2.** Yıkanmış etleri uygun bir kaba alıp marinatı etlerin üzerlerine dökünüz ve iyice karıştırınız. Üzerini streç filmle kapatarak buzdolabında 2-3 saat dinlenmeye bırakınız. **3.** Etlerin üzerindeki marinat artıklarını temizleyiniz. Döküm bir tavada poelle usulüne göre etleri pişiriniz. Son aşamada tereyağıyla parlatarak pişirme yapınız (Mantolama tekniği; eriyen tereyağı, kaşık yardımıyla etlerin üzerine dökülür.). **4.** Pişen etleri sıcak dinlenmeye alınız. Bu arada peyniri çok kısık ateşte eritiniz (Bu süreçte çok az miktarda tereyağı kullanılabilir.). **5.** Eriyen peyniri etlerin üzerine eşit olarak yayınız. Etleri üstünü salamandrada ya da sadece üstü çalışan fırında kızartınız. **6.** Yemeği pilav, patates püresi, sebze garnitürü gibi ürünlerle porsiyonlayabilirsiniz.



Görsel 5.38: Peynirli biftek

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.8. FIRINDA ÇEVRİLEREK PİŞİRİLEN ETLER

Büyük parça etlerin sadece yağlanarak kuru ısıda pişirilmesi tekniğine **roti** denir. İnsanlığın kullandığı en eski pişirme tekniklerindendir. Literatürde "şişe takılıp ateş üzerinde ya da fırında pişirilen et parçası" olarak tarif edilen bu teknik, zaman alıcı ve yorucudur. Günümüzde de popülerliğini koruyan roti tekniği hem görsel hem de lezzet olarak birbirinden güzel ürünler yapılmasını sağlar (Görsel 5.39).



Görsel 5.39: Roti pişirilmiş kuzu kafes pirzola

Fırınlama tekniği kullanılacak etler baharat ve çeşitli soslarla marine edilebilir. Pişen ürünün bütünlüğünü koruması ve görsellik için pişirilecek ürünleri bağlama sık kullanılır. Bu teknikte kümes hayvanları, kaliteli yumuşak etler, bütün kuzu, dana sırt vb. etler pişirilir.

Roti tekniği kullanılırken şunlara dikkat edilmesi gerekir:

- Roti tekniği dikkat ve sabır gerektirir. Uzun sürecek bu teknikte asla dikkatsizliğe yer yoktur.
- Pişirme ısı ve süresi, pişirilecek et parçasının cinsi ve büyüklüğüne görehesaplanmalıdır. Pişirme işlemine yüksek ısıyla başlanması gerekir ancak pişirilecek et büyüdükçe başlangıç ısısını düşürmek, tam kıvamında pişmiş ve yumuşak bir yemek için gereklidir.
- Pişirme işlemi süresince eti kendinden çıkan yağla sık sık ıslatmak önemlidir. Bu işlem yapılırken etin suyu ve yağının ayrımını yapmak, etin sadece yağını kullanmaya çalışmak gerekir. Pişen etten çıkan su, sos yapımında değerlendirilir.
- Roti tekniğinde pişirme ısısı fazla olursa etin dışı kuruyabilir. Et hem fazla yağlanır hem de başlangıç ısısı fazla tutulursa etin dış yüzeyi kabuk bağlar. Kabuk bağlayan etin içi kolay pişmez. Bu yüzden etin dışının kızarmadan içinin pişmeye başlaması sağlanmalıdır.
- Roti yapılacak etler yağsızsa pişirilmeye başlanmadan önce iç kısımlarına yağ parçaları eklenmeli, baharatlarla lezzeti artırılmalıdır.
- Kümes hayvanları roti yapılmadan önce bağlanmalıdır.
- Servis saatine göre pişirme ayarlanmalıdır. Roti pişmiş etler bekleyince sertleşir.

SIRA SİZDE

Ülkemizde hangi etler roti tekniği ile pişirilir?

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	26. UYGULAMA
KONU	FIRINDA ÇEVRİLEREK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **RULO KÖFTE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak rulo köfte hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
Köftesi İçin 500 gram kıyma 2 adet soğan 3 diş sarımsak 1 tutam maydanoz 50-60 g galeta unu 1 adet yumurta 25 g domates salçası 25 g biber salçası 200 ml sıcak su Tuz, karabiber, kimyon, pul biber	**1.** Soğan ve sarımsağı rendeleyiniz, maydanozu ince ince kıyınız. **2.** Kıyma, soğan, sarımsak, maydanoz, galeta unu, yumurta ve baharatları büyük bir karıştırma kabında iyice yoğurarak köfte yapınız. **3.** Yoğrulan köftenin ağzını streç filmle kapatarak 1 saat kadar buzdolabında dinlendiriniz. **4.** Fırın tepsisini yağlayınız. Tepsinin içinde köfteye rulo şeklini veriniz (Streç filme köfte yayılıp sonra sıkıca sarılarak da yapılabilir.) . **5.** 180 °C'ta ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika eti pişiniz. Salçaları ve sıcak suyla hazırlanan karışımı köftenin üzerine dökünüz. **6.** Köfteyi 15 dakika kadar daha pişiriniz (Fırın tepsisine pişirme işleminde ihtiyaç hâlinde az miktarda sıcak su eklenebilir.) **7.** Rulo köfte bütün olarak masaya getirilip patates püresi, garnitür ve sos eşliğinde porsiyonlanır.



Görsel 5.40: Rulo köfte

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	27. UYGULAMA
KONU	FIRINDA ÇEVRİLEREK PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ROAST BEEF (ROZ BİF)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak roast beef hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kontrfile 50 g tereyağı 1 adet soğan 2-3 adet havuç 3-4 dal biberiye 3-4 dal taze kekik 4-5 adet defne yaprağı 100 g hardal 50 g esmer toz şeker **Marine İçin** 50 ml soya sosu 5-6 diş sarımsak 20 g kekik 150 ml zeytinyağı 10 g tuz 8-10 g karabiber	**1.** Yağı temizlenmemiş tüm kontrfileyi yıkayınız, suyu süzülünce hazırlanan marinata bulayınız. 3-4 saat kadar ağzı kapalı olarak marinatta bekletiniz. **2.** Soğanı iri piyazlık olarak havuçları da kabaca 3-4 parçaya bölünüz. **3.** Marinatı temizlenen eti döküm tavada mühürleyiniz. **4.** Mühürlenmiş eti biraz dinlendirdikten sonra üzerine tereyağı sürünüz. Eti alüminyum folyo üzerine serilmiş yağlı kâğıt üzerine koyunuz. Soğan, havuç, taze kekik ve biberiyeyi etin yanına yerleştiriniz. Üstüne yağlı kâğıt koyduğunuz eti alüminyum folyoyla hava almayacak şekilde sıkıca sarınız. **5.** Eti 240 °C'ta ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişiriniz. **6.** Fırından çıkarılan eti 10-15 dakika dinlendiriniz. **7.** Hardalı şekerin yarısıyla karıştırınız ve dinlenmiş etin üzerine sürünüz. Artan şekeri de etin üzerine serpiniz (Bu son pişirmeden önce etin üzerine ekmek kırıntıları, galeta unu, Antep fıstığı tozu veya toz kırmızıbiber gibi ürünler serpilebilir.). **8.** Eti 240 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika daha kızartınız. **9.** Fırından çıkartılan eti sıcak dinlenmeye alınız (Et dinlendirilerek dilimlenmelidir. Roast beef, sıcak veya soğuk olarak servis yapılabilir.).



Görsel 5.41: Roast beef

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	28. UYGULAMA
KONU	FIRINDA ÇEVİREREK ET PİŞİRME	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: FIRINDA TAVUK

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak fırında tavuk hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet bütün tavuk (yaklaşık 1,5 kg) 2-3 adet defne yaprağı 1-2 dal taze kekik 1-2 dal biberiye 25-30 g eritilmiş tereyağı **Marine İçin** 1 adet soğan 70-75 g yoğurt 35-40 g salça 1 diş dövülmüş sarımsak 30 g nar ekşisi ½ limonun suyu Tuz, karabiber, pul biber, toz kırmızıbiber, kekik, nane, kimyon	**1.** Tavuğu güzelce yıkayıp süzünüz ve kurutunuz. **2.** Rendelenmiş soğan ve diğer marinat malzemelerini bir kapta güzelce karıştırınız. **3.** Marinatı tavuğa güzelce sürünüz. Daha sonra tavuğu bir buzdolabı poşetine yerleştirip ağzını bağlayınız. Buzdolabında 1 gün bekletiniz. **4.** Buzdolabı poşetinden çıkarılan marinasyonu tamamlanmış tavuğun içine defne yaprağı, kekik ve biberiyeyi yerleştiriniz. Usulüne uygun olarak bağlanan tavuğu uygun bir fırın kabına alınız. **5.** Fırın kabının üstünü önce pişirme kâğıdı sonra alüminyum folyoyla hava almayacak şekilde sıkıca kapatınız. **6.** Tavuğu 180 °C'ta ısıtılmış fırında 55-60 dakika pişiriniz. **7.** Fırın kabının üstünü açıp fırın sıcaklığını 165-170 °C'a düşürünüz. **8.** Her tarafına tereyağı sürülen tavuğu tekrar fırına atınız. Yaklaşık 15 dakika daha kızartınız. **9.** Sıcak dinlenmeye alınan tavuk, kapaklı servis tabağında masaya getirip konuklara gösterildikten sonra servis elemanı tarafından tranş yapılır. Sebze garnitürü, patates garnitürü vb. ile guerdion servisi yapınız.



Görsel 5.42: Fırında tavuk

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

Kanatlı hayvanları roti yapmadan önce ön haşlama yapılması da kullanılan yöntemlerdendir. Roti yapılacak hayvanın körpeliği veya etinin sertliği, rotinin süresinin belirlenmesinde önemlidir.

5.9. IZGARADA PİŞİRİLEN ETLER

Yiyeceklerin ızgarada, genellikle kor hâline getirilmiş ateş üzerinde pişirilmesine **grill pişirme yöntemi** denir. Izgarada pişirme tekniği, insanlığın kullandığı en eski pişirme yöntemidir. Bu yöntem, ateşin bulunmasından sonra av etlerinin pişirilmesinde kullanılmıştır.

Günümüzde gelişen teknoloji ile birlikte elektrikli ve gazlı ızgaralar, mutfaklarda kullanılmaya başlanmıştır (Görsel 5.43, 5.44). Odun kömürünü kor hâline getirerek yapılan ızgaradaki kendine has koku ve aroma, gazlı ve elektrikli ızgaralarda elde edilememektedir (Görsel 5.45).



Görsel 5.43: Elektrikli ızgara



Görsel 5.44: Gazlı ızgara



Görsel 5.45: Geleneksel kömür ızgarası

Grill tekniğiyle pişirme yaparken ateşin ısısı ve ızgaranın ateşle mesafesi çok önemlidir. Ateş yeterli ısıyı vermiyorsa ya da ateş yeterli ama ızgara ateşe çok yakında ise sonuç istenilen gibi olmayacaktır. Izgara, ateşten 10-15 cm kadar yukarıda olmalıdır. Izgara, etler ızgaraya konulmadan önce mutlaka ideal pişirme sıcaklığına ulaşmış olmalıdır. El, ızgaranın 3-4 cm üstünde 3-4 saniye tutulabiliyorsa ideal pişirme sıcaklığına yaklaşılmış demektir. El, ızgaranın üzerinde daha az süre tutulabiliyorsa ateş hâlâ çok kuvvetli; daha fazla süre tutulabiliyorsa ısı, olması gerekenden düşük demektedir.

Pişen ürünün kalitesinde ilk önce etin kalitesi ve marinasyonu önemlidir. Bunların arkasından da ızgaranın pişirme ısısını doğru ayarlamak gelir. Izgara pişirme tekniği ile genellikle dana ve kuzunun kaliteli etleri, tavuk ve tavuk parçaları pişirilir. Ancak uzun süreli pişirme yapılarak bütün dana veya kuzu da ızgara tekniğiyle pişirilir.

Köfte, tavuk kanat, çöp şiş vb. küçük parça etler, yaklaşık 230-250 °C'ta kısa sürede pişirilmedir (Görsel 5.46). Büyük parça etlerin pişirilmesinde ızgaranın ısısı, mutlaka düşürülmeli ve pişirme süresi uzatılmalıdır.



Görsel 5.46: Izgara köfteler

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	29. UYGULAMA
KONU	IZGARADA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: T-BONE STEAK

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak t-bone steak hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet t-bone steak 15 g sıvı yağ Tuz, karabiber 1 dal taze kekik 1 dal taze biberiye	**1.** Oda sıcaklığına getirilen eti güzelce yağlayınız ve ete tuz, karabiber serpiniz. Eti 10 dakika kadar anlık marinatta bekletiniz. **2.** Izgaranın ısısını kontrol ediniz. Izgara pişirme işlemine hazır olunca t-bone eti ızgaraya koyunuz. Etin her yüzeyini 3 dakika kadar pişiriniz. **3.** Yağlanmış fırın kabına alınan eti önceden 110-120 °C'ta ısıtılmış fırında 10 dakika kadar kurumadan çektiriniz. **4.** Zengin garnitür (kuşkonmaz, brokoli, beybi havuç, beybi mısır vb.), taze kekik ve biberiye ile porsiyonlayınız.



Görsel 5.47: T-bone steak

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	30. UYGULAMA
KONU	IZGARADA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TERBİYELİ TAVUK ŞİŞ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak terbiyeli tavuk şiş hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg tavuk but eti 45-50 g zeytinyağı 2 adet domates 2-3 diş sarımsak 2 adet kuru soğan 30-40 g domates salçası 15-20 g acı sos (ya da 20 g toz kırmızı biber) 8-10 g kuru kekik 2-3 g kişniş 8-10 g kimyon Tuz, karabiber	**1.** Kemiksiz tavuk but etlerini yıkanız, süzünüz. Kurulanan tavuk etlerini gerekirse kuşbaşı doğrayınız. **2.** Soğanları rendeleyiniz, iyice sıkarak suyunu çıkarınız. Marinat hazırlanacak kaba soğan suyunu alınız. Çok ince kıyılmış sarımsak, rendelenmiş domates, salça ve acı sosu marinat kabına ekleyip karıştırınız. **3.** Zeytinyağı ve baharatları da marinat kabına ekleyiniz ve iyice karıştırınız. **4.** Kuşbaşı doğranmış tavuk etlerini marinasyon kabına alınız. Etleri karıştırarak marinat sıvısına iyice bulayınız. **5.** Marinat kabını streç filmle kapatıp buzdolabında en az 2-3 saat dinlendiriniz. **6.** Marinasyonu tamamlanan tavuk etlerini çok sıkıştırmadan şişlere diziniz (İsteğe göre aralara biber vb. malzemeler dizilebilir.). **7.** Izgaranın ısısını kontrol ediniz. Izgara, pişirme işlemine hazır olunca şişleri ızgaraya diziniz. **8.** Şişleri arada çevirerek eti (ısı, ızgaranın ateşten uzaklığı, şişlerdeki et miktarı ve etlerin sıklığına göre değişir.) yaklaşık 7-8 dakika pişiriniz. **9.** Servis tabağına porsiyonlanan şişleri pilav, közlenmiş biber ve domates eşliğinde konuğa sununuz.



Görsel 5.48: Terbiyeli tavuk şiş

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	ET PİŞİRME	31. UYGULAMA
KONU	IZGARADA PİŞİRİLEN ETLER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: IZGARA DANA BONFİLE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dana bonfile hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
2 dilim 200 g'lık dana bonfile **Marinasyon İçin** 3 diş sarımsak 100 ml ayçiçeği yağı 100 ml zeytinyağı 300 ml süt 2 dal taze biberiye 2-3 dal taze kekik 2-3 g karabiber 2-3 g tuz **Not:** Marinasyon işlemi, 1 gün önceden yapılmalıdır.  **Görsel 5.49:** Dana bonfile	**1.** Ezilmiş sarımsakları tüm marinasyon malzemeleriyle karıştırınız. **2.** Etleri uygun bir kaba alınız. Marinasyon malzemelerini etlerin üzerine dökünüz (Etlerin tamamı marinasyon sıvısı içinde kalmalıdır.). **3.** Marinasyon kabının ağzını hava almayacak şekilde kapatınız ve buzdolabında 1 gün bekletiniz. **4.** Marinasyondan çıkarılan etleri süzülmeye bırakınız. **5.** Izgaranın ısısını kontrol ediniz. Izgara, pişirme işlemine hazır olunca etleri ızgaraya diziniz. **6.** Etlerin iki yüzünde de ızgara izleri çıkarınız. İstenen pişme derecesine gelinceye kadar etleri pişiriniz. **7.** Servis tabağına porsiyonlanan etleri zengin patates garnitürü, sotelenmiş sebzeler vb. servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Kıymetli etler (bonfile, t-bone, antikot vb.) konuklara sunulurken mutlaka zengin garnitür ve sos eşliğinde servis yapılmalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Gıda maddelerinin yapısını değiştirip tüketilmeye hazır hâle getirilmesine pişirme denir.

2. ( ) Harlı ateş üzerinde az yağ kullanarak pişirme tekniğine sauté denir.

3. ( ) Graten yapılan yiyecekler fırın kabıyla masaya servis yapılabilir.

4. ( ) Roti pişirme tekniğinde pişirme ısısı fazla olursa et sulana bilir.

5. ( ) Orta pişmiş etin iç sıcaklığı 58-62 derece olmalıdır.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

6. Fırında pişirilecek kümes hayvanları; daha fazla ürünün aynı anda pişirilmesi, eşit pişmenin sağlanması ve şeklinin bozulmaması amacıyla ..... pişirilebilir.

7. Güveç yemeği ..... tekniğine iyi bir örnektir.

8. Büyük parça etlerin pişirilmesinde ızgaranın ısısı, mutlaka düşürülmeli ve ..... uzatılmalıdır.

9. Büyük parça etlerin sadece yağlanarak kuru ısıda pişirilmesi tekniğine ..... denir.

10. Eti yağ ile kavurduktan sonra kapalı bir kap içinde ve düşük ısıda az bir sos ile pişirmeye ..... denir.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıdakilerden hangisi sulu pişirme tekniklerinden <u>değildir</u>?

A) Bouilli

B) Braise

C) Etüvé

D) Poche

E) Sauté

12. Aşağıdakilerden hangisi basınçlı tencere kullanılırken dikkat edilmesi gerekenlerden <u>değildir</u>?

A) Kapağı doğru kapatılmalıdır.

B) Tencerenin düdüğü kapatıldıktan sonra ocağa konmalıdır.

C) Kaynamanın başlamasıyla düdük kapatılıp ocak kısılmalıdır.

D) Kullanım kılavuzunda belirtilen ya da tecrübeyle belirlenen pişirme süresi uygulanmalıdır.

E) Tencere içindeki basınç düşünce açılmalıdır.

13. Aşağıdakilerden hangisi saute tekniği uygulanırken dikkat edilmesi gereken kurallardandır?

A) Kullanılacak tava derin ve büyük olmalıdır.

B) İşleme başlamadan tava ısıtılmamalıdır.

C) Pişirilecek ürünler mutlaka fazla suları alınmış, kurutulmuş olmalıdır.

D) Saute tavasına alabildiği kadar çok ürün konulmalıdır.

E) Pişirilecek etlerin boyutlarının bir önemi yoktur.

14. Aşağıdakilerden hangisi Etüvé vapeur tekniği uygulanırken dikkat edilmesi gereken kurallardandır?

A) Alt hazneye süzgeç kısmının üstüne kadar su koyulmalıdır.

B) Süzgeçli hazneye pişirilecek ürünler yerleştirilmeli ve kapak kapatılmalıdır.

C) Süzgeç tabanlar birden fazla kullanılamamalı.

D) Pişirme işlemi kontrolü için kapak sık sık açılmalıdır.

E) Pişirme işlemi bittiğinde pişirme ünitesi kapağı beklemeden açılmalıdır.

15. Aşağıdakilerden hangisi frit tekniği uygulanırken dikkat edilmesi gereken kurallardandır?

A) Frit pişirmede kızartma yağının sıcaklığı 120-140 °C arası olmalıdır.

B) Frit işleminde ürünlerin birbirine yakın boyutlarda olmasının bir önemi yoktur.

C) İşlemleri hızlandırmak için fritöze bir seferde çok fazla yiyecek doldurulmalıdır.

D) Yiyeceklerin atılabilmesi için yağın yeterli kızartma sıcaklığına gelmiş olması gerekir.

E) Kızartılacak ürünler sudan çıkarılıp hemen fritöze atılmalıdır.

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

16. Kömürlü mangalın pişirmeye hazır sıcaklıkta olduğunu nasıl anlaşılır, açıklayınız.

17. Roti yapılacak hayvanlar yağsızsa sizce neden iç kısımlarına yağ eklenir?

18. Graten yapılacak fırın sıcaklığı niçin yüksek tutulur?

19. Mühürleme nedir? Niçin yapılır?

20. Poelle tekniğinde pişirme işlemi sonlarına doğru yapılan mantolama işleminin amacı nedir?

6. ÖĞRENME BİRİMİ



BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ

KONULAR

6.1. BALIKLARI PİŞİRMEYE HAZIRLIK

6.2. BALIK PİŞİRME

6.3. KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRMEYE HAZIRLIK

6.4. KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME

TEMEL KAVRAMLAR

- tuzlu su balıkları
- tatlı su balıkları
- fileto
- havyar
- kabuklu su ürünleri
- kabuksuz su ürünleri

HAZIRLIK SORULARI

1. Çevrenizde en çok hangi balıklar, hangi yöntemle pişirilmektedir? Araştırınız.
2. Bildiğiniz su ürünlerini nelerdir?

GİRİŞ

Balıklar ve su ürünleri mutfakların en değerli malzemeleridir. Maddi olarak değerli oldukları kadar lezzetli ve şık sunumlarda çok gösterişli duran balıklara ve su ürünlerine mutfak personeli tarafından gereken önem gösterilmelidir.

Çeşitli gölet, akarsu, baraj, deniz ve okyanuslarda doğal olarak yaşayan veya çeşitli tesislerde üretimi yapılan balıklar, yumuşakçalar, su bitkileri, kabuklular, sürüngenler ve süngerlere **su ürünleri** denir. Bu tanım sularda yaşayan tüm canlıları kapsayan geniş bir tanımdır (Görsel 6.1).



Görsel 6.1: Su ürünleri

6.1. BALIKLARI PİŞİRMEYE HAZIRLIK

Sularda yaşayan, solungaçları yardımıyla solunum yapan ve yüzgeçlerini kullanarak hareket eden omurgalı hayvanlara **balık** denir. Çok çeşitli hatta birbirine hiç benzemeyen 30 binden fazla balık türü bilinmektedir (Görsel 6.2). Balıkların büyük çoğunluğu, deniz ve okyanuslarda yaşasa da tatlı sularda yaşayanları da vardır.



Görsel 6.2: Çeşitli balıklar

6.1.1. Balıkların Menüdeki Yeri ve Önemi

Balıkların eski çağlardan bu yana insanlığın beslenmesinde önemli bir yeri vardır. Günümüzde pişirme tekniklerinin çoğalması, kullanılan ekipmanların gelişmesi vb. sebeplerle balıklar menülerde çok geniş bir yelpazede yer almaktadır.

Mutfakların değerli malzemelerinden olan balıklar, genellikle ana yemek olarak kullanılır fakat bazen menülerin ordövr ya da salatalar bölümünde, şık bir davette ikram edilen kanepelerde de kullanılabilir (Görsel 6.3).



Görsel 6.3: Balıkla hazırlanmış şık atıştırmalıklar

Balık eti, bağ dokularının zayıf olmasından dolayı yumuşaktır ve balığın sindirimi kolaydır. Bilhassa küçük çocuklar ve yaşlıların beslenmesinde rahatlıkla kullanılabilir (Görsel 6.4).



Görsel 6.4: Çocuk beslenmesinde balığın önemi

Balıklar, elzem yağ asitlerinden olan omega-3 ve çok iyi bir protein kaynağıdır. Omega-3 olarak bilinen yağ asitleri; a-lionelik asit (ALA), eikosapentoenoik asit (EPA) ve dokosahekzaenoik asit (DHA) olarak adlandırılır. EPA ve DHA sadece anne sütü ile balık ve su ürünlerinde bulunmaktadır.

İnsan vücudu, bu yağ asitlerini kendisi sentezleyip üretemez. Bu yüzden bu asitlerin mutlaka beslenme yoluyla alınması gerekmektedir.

Balıklar; fosfor, selenyum, demir, iyot ve kalsiyum minerallerinin zengin kaynağıdır. Ayrıca balıklarda A ve D vitaminleri de bulunmaktadır hatta bazı balık türleri vücudun E, B_6 ve niasin ihtiyacını da karşılamaktadır.

6.1.2. Balıkların Sınıflandırılması

Dünyadaki tüm sularda yaşayan ve çok geniş bir çeşitliliğe sahip olan balıklar, Şema 6.1'de görüldüğü gibi basitçe sınıflandırılır.



Şema 6.1: Balıkların sınıflandırılması

Bir balığın et kısmı doğal olarak kas dokusu bölümlerinden meydana gelir. Balıkların bünyelerinde bulunan kas lifleri birbirine paralel olarak yayılmış durumdadır. Etlerindeki az miktardaki bağ doku sayesinde çabuk pişer.

1. Yaşadıkları Çevreye Göre

Balıkların hayatlarını sürdürdükleri sulara göre sınıflandırılmasıdır. Her ne kadar bazı balıklar hem tatlı hem tuzlu suda yaşamlarını sürdürse de (somon, yılan balığı vb.) balığın içinde yaşadığı su, genel değerlendirmede kesin bir sınırlama çizmektedir.

Tuzlu Su Balıkları: Kıyı, dip veya derin sularda yaşayanlar vb. şekilde sınıflandırılmaya gidilse de tüm deniz ve okyanuslarda yaşayan balıklardır. Tuzlu su balıklarından bazıları; hamsi, istavrit, uskumru, akya, palamut, çinekop, levrek, lüfer, barbun, çipura, dil balığı, iskorpit, kalkan, karagöz, kırlangıç, orkinos, mercan, mezgit ve sardalya olarak sıralanabilir.

Tatlı Su Balıkları: Tüm iç sularda ve akarsularda yaşayan balıklardır. Deniz balıklarına göre etleri, daha lezzetsiz ve yavan olan bu balıkların en lezzetli oldukları dönemlerde tüketilmesi daha uygundur. Örneğin alabalık yaz aylarında, tatlı su levreği ise kış ve sonbahar aylarında tüketilmelidir. Tatlı su balıklarından bazıları; turna, yayın, sazan, alabalık, kefal ve tatlı su levreği olarak sıralanabilir.

Kültür (Çiftlik) Balıkları: Göletlerde veya denizde oluşturulan özel alanlarda üretilen balıklardır. Son yıllarda Türkiye'de üretim çeşitliliği ve miktarı artmıştır. Kültür balıklarından bazıları; çipura, levrek, alabalık ve somon olarak sıralanabilir.

2. Etlerinin Rengine Göre

Balıkların etlerinin rengi, yağları vücutlarında depolandıkları yere göre değişir.

Beyaz Etli Balıklar: Yağları karaciğerlerinde depolanan balıklardır. Yağsız olduklarından sindirimleri çok kolaydır. Beyaz etli balıkların bazıları; alabalık, barbun, çipura, levrek, mezgit, kalkan, lüfer, mercan, turna, kırlangıç, fener ve yayın olarak sıralanabilir.

Siyah Etli Balıklar: Yağları kaslarında depolayan balıklardır. Daha yağlı ve lezzetli olmakla beraber sindirimleri, beyaz etli balıklara göre daha zordur. Siyah etli balıklardan bazıları; hamsi, gümüş, yılan balığı, istavrit, sardalya, karagöz, kefal, mercan, sazan, somon ve turna olarak sıralanabilir.

3. Derilerine Göre

Balıkların derilerinin yapısına göre yapılan sınıflandırmadır.

Pullu Balıklar: Derileri pullarla kaplı olan balıklardır. Pullu balıkların bazıları; barbun, gümüş, karagöz, çipura (Görsel 6.5), kefal, mercan, sazan, hamsi ve sardalya olarak sıralanabilir.



Görsel 6.5: Çipura

Pulsuz Balıklar: Derilerinde pul olmayan balıklardır. Kimileri biraz daha kalın bir deriye sahiptir, kimilerinin ise derileri kaygan bir sıvıyla kaplıdır. Pulsuz balıkların bazıları; alabalık, akya, çinekop, dülger, dil balığı, istavrit, kalkan, kılıç, levrek, lüfer (Görsel 6.6), mezgit, palamut ve kırlangıç olarak sıralanabilir.



Görsel 6.6: Lüfer

4. Vücut Yapılarına Göre

Balıkların vücut ve iskelet yapılarına göre yapılan sınıflandırmadır.

Yuvarlak Balıklar: Vücutları basık, oval veya yuvarlak ve kafalarının iki tarafında gözleri olan balıklardır. Yuvarlak balıkların bazıları; çipura, uskumru, alabalık, istavrit, hamsi, levrek, lüfer, sazan ve somon olarak sıralanabilir.

Düz Balıklar: Genellikle dipte yaşayan ve suda yatay olarak yüzen balıklardır. Bu balıkların sırtları koyu, göğüsleri ise açık renktedir. Düz balıkların bazıları; dil balığı, dülger (Görsel 6.7) ve vatoz olarak sıralanabilir.



Görsel 6.7: Dülger

6.1.3. Balık Satın Alınırken Dikkat Edilecek Noktalar

Yapıları gereği çok çabuk bozulan balıklar, mümkün olduğu kadar taze alınıp tüketilmelidir. Balıklar, mutfak için çok değerli ve önemli olduklarından satın almada üç noktaya dikkat edilmelidir.

1. Mevsim: Balıklar, dünyada belli bölgelerde tüm yıl yakın denizlerde ise belli dönemlerde avlanılmaktadır. Belli dönemlerde avlanılan, gelişimi ve yağlanmasını tamamlamış balıkların satın alınması hem lezzet hem de ekonomik açıdan daha uygundur (Tablo 6.2).

2. Tazelik: Balıklar, sudan çıktığı andan itibaren tazeliğini kaybetmeye başlar. Balık sevkiyatı, günümüzde gelişen soğutma olanakları sayesinde tüm dünyaya bayatlamadan yapılabilmektedir. Satın almada güvenilir satıcılar tercih edilmelidir. Hijyen ve soğutma olanakları da kontrol edilmelidir.

3. Atık Oranı: Bütün olarak satın alınan balıklardan türüne göre değişen oranlarda (%30- 60) atık çıkar. Dilim balıklardan yaklaşık %10 atık çıkarken fileto balıktan atık çıkmaz. Kullanım amacı; depolama olanakları vb. göz önüne alınarak satın alınacak balıkların bütün, dilim veya fileto olmasına karar verilmelidir.

Tablo 6.1: Aylara Göre Balıkların Lezzet Tablosu

AYLAR / BALIK TÜRÜ	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Akya						■	■	■	■	■		
Alabalık	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Barbun								■	■	■	■	
Çinekop							■	■				
Çipura								■	■			
Dil										■	■	
Hamsi	■	■									■	■
İskorpit										■	■	■
İstavrit	■	■	■	■								
Kalkan	■	■	■	■								
Karagöz										■	■	
Kefal	■	■	■	■	■							
Kılıç								■	■			
Kırlangıç	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Levrek		■	■	■	■							
Lüfer								■	■	■		
Mercan	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mezgit		■	■	■	■							
Palamut										■	■	■
Sardalya						■	■	■	■			
Sazan										■	■	
Turna											■	■
Uskumru										■	■	

■ Balığın en lezzetli zamanı

Satın alınan balıkların soğuk saklanmasına dikkat edilmeli ve tazeliğini kaybetmiş ürünler, müşteriye (misafire) ayıklandıktan sonra sunulmalıdır.

Balık satın alınırken tazeliğini anlamak için şunlara dikkat edilmelidir:

- Taze balık, yosun ve deniz kokusuna sahiptir.
- Gözleri parlaktır.
- Eti sıkı ve esnektir. Balığın üzerine parmağınızı bastırıp çektiğinizde balık eski formunu alır.
- Solungaçları kırmızı ve parlaktır. Balık bayatladıkça solungaçlarının rengi solmaya ve koyulaşmaya başlar.
- Pulları balığa yapışık ve kaygandır.
- Suda dibe çöker.
- Canlı bir görünümde olur ve kıvrık şekilde durur. Yüzgeçleri ve kuyruğunda bozulmalar olmaz.

SIRA SİZDE

Aileniz ile alışverişe çıktığınızda balık seçme işlemini siz yapınız ve deneyiminizi sınıf / atölyede arkadaşlarınızla paylaşınız.

6.1.4. Balıkların Temizlenmesi ve Porsiyonlanması

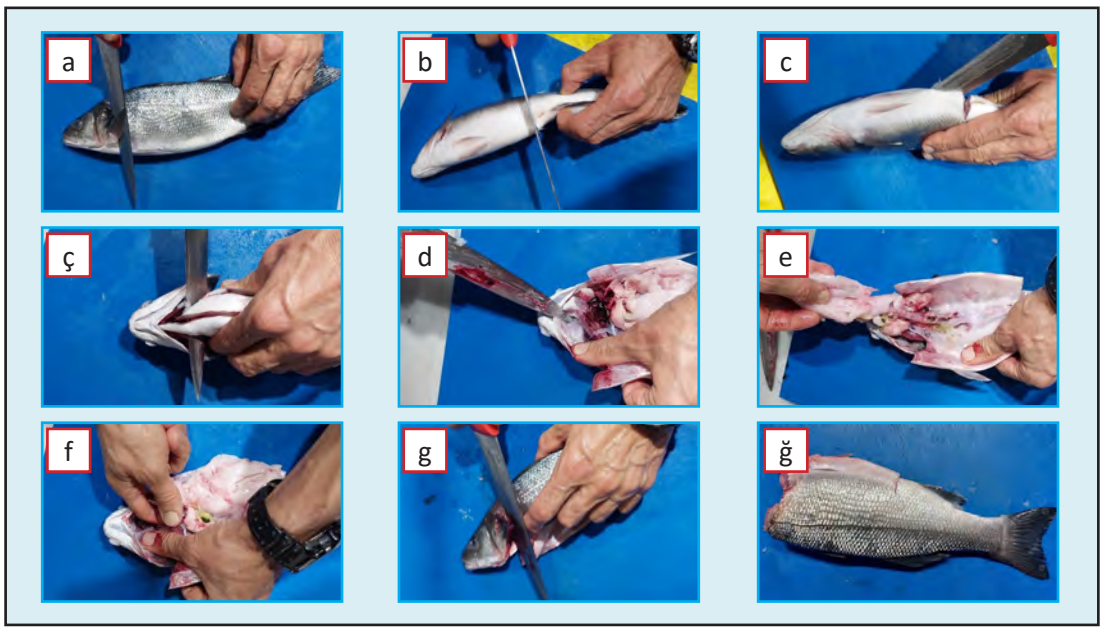
Satın alınan balıklar, pişirme işlemine geçilmeden önce temizlenmeli ve gerekiyorsa porsiyonlara bölünmelidir. Temizleme işleminde önce -varsa- balığın pulları temizlenir, sonra iç organlar balığa zarar verilmeden çıkarılır. Balıklar çeşitli tür ve büyüklüklerde olduğundan temizlenme ve porsiyonlanmaları farklılık gösterir. Balıkların porsiyonlamadaki gramajları, temizlenip pişirilmeye hazır hâllerine göredir.

Büyük Balıkların Temizlenmesi ve Porsiyonlanması: Büyük balıklar, pişirilecek ürün özelliğine dikkat edilerek balık türü ve ebatına göre temizlenip porsiyonlanır. Bazı özel balıklar hariç (fener balığı, iskorpit, kalkan vb.) genellikle benzer şekillerde temizlenir.

Temizlenen balık, gramajlı porsiyonlara bölünür. Büyük balıklar, fileto veya dilim şeklinde porsiyonlanır. Temizleme ve porsiyonlama işleminde çeşitli boyutlarda keskin bıçaklar, mutfak makası ve fileto bıçakları kullanılır. Büyük balık porsiyonlanmasına çok dikkat edilmesi gerekir. Porsiyonlama işlemi yapılırken fire verilmemeli, balıktan çıkarılan porsiyonlar hem görünüş hem de gramaj olarak birbirine eşit olmalıdır.

Temizleme işlemi, sırasıyla şu şekilde yapılır:

1. Balık, kesme tahtasına alınır. Balık ve tahta, kaymaması için temiz bir bez veya havlu kâğıtla silinir. Fazla yüzgeçler kesilip balıktan ayırılır (Görsel 6.8.a).
2. Balığa kuyruk kısmına yakın karın bölgesinden enine kesik atılır (Görsel 6.8.b). Atılan kesikten balığın başına doğru düz bir şekilde balığın karnı kesilir (Görsel 6.8.c).
3. Balığın boynu, iki tarafından solungaçlarının hemen altından kesilir ve vücudundan ayırılır (Görsel 6.5.ç). Balığın karnı açılır (Görsel 6.8.d). Alt kısımdan başlanarak iç organları parçalanmadan dikkatlice çıkarılır (Görsel 6.8.e, 6.8.f).
4. Balık, kafası olmadan servis yapılacaksa balığa solungaçlarının bitiminden (Görsel 6.8.g) "V" şeklinde yatay kesik atılır. Balık çevrilip diğer taraftan kesiği tamamlanır ve balığın başı gövdeden ayırılır (Görsel 6.8.ğ).



Görsel 6.8: Büyük balığın temizlenmesi

BİLGİ KUTUSU

Büyük balıkların temizlenmesi işleminde atık olarak çıkan kafa ve kılçıklar, atılmayıp çeşitli tatlandırıcı ve baharatlarla usulüne göre kaynatılıp balık suyu (fond) elde etmede kullanılır. Bu fond; çorba, sos ve çeşitli yemeklerin yapımında kullanılabilir.

Fileto porsiyonlama işlemi sırasıyla şu şekilde yapılır:

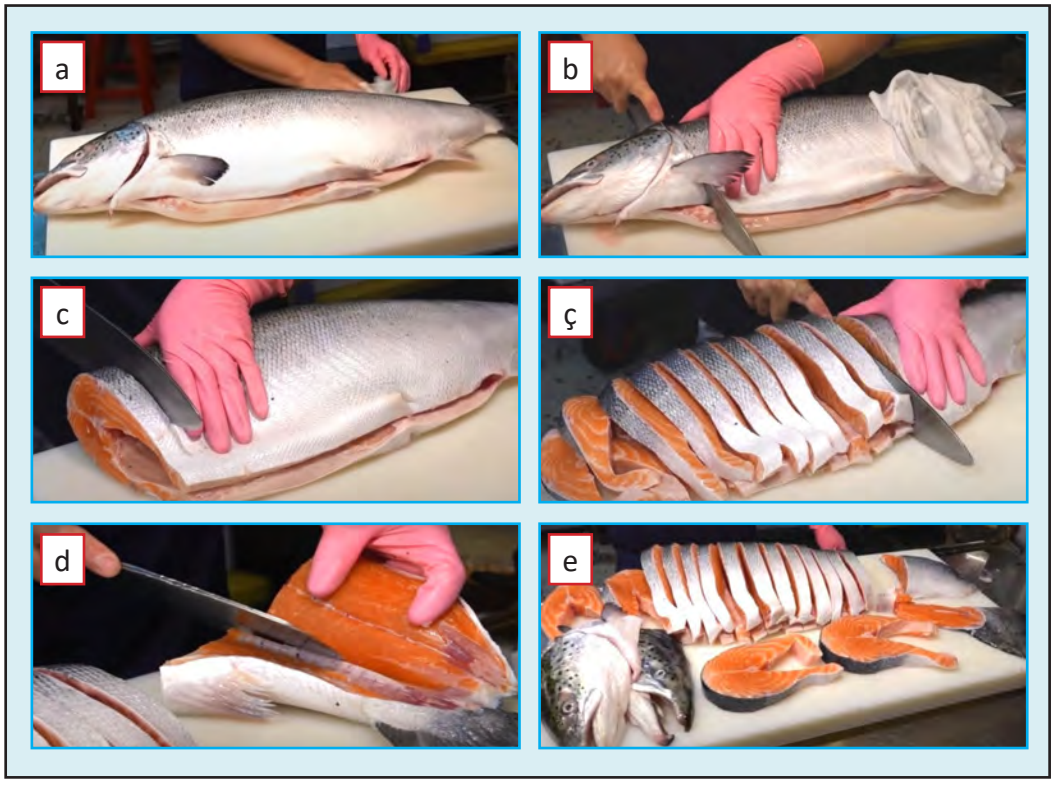
1. Temizlenmiş balık, doğrama tahtasına alınır ve kafası kesilir (Görsel 6.9.a). Sırt yüzgecinin üstünden hizalanarak kuyruğa doğru kesik atılır. Balık, derisinin kaymaması için gerekiyorsa bir bez yardımıyla tutulur. Balığın kuyruğunun biraz yukarısından kılçığın hemen üstünden boynuna doğru kesilmeye başlanır (Görsel 6.9.b, 6.9.c).
2. Balık, çevrilir ve diğer tarafı da yine kuyruktan başlanıp boynuna doğru kesilir. Böylece kılçığı ayrılmış iki parça fileto elde edilir (Görsel 6.9.ç). Balığın sırt yüzgeci kılçıkta kalmalıdır.
3. Fileto, derili yüzeyi doğrama tahtasına gelecek şekilde yatırılır. Kuyruk kısmına bir kesik atılıp balığı tutmak için çentik açılır. Açılan çentikten tutularak balığın kaymaması, sabit kalması sağlanır. Fileto bıçağı derinin üstüne doğrama tahtasına bastırılır. Balık kuyruk kısmından boynuna doğru dikkatlice kesilerek et deriden ayrılır.
4. Bazı balıklar, fileto yapılıp porsiyonlanmış olur. Bunlarda gramaja bakılmaz (Örneğin 500 g gelen palamut, fileto çıkarıldığında porsiyonlanmış olur.). Daha büyük balıklar ise fileto çıkarıldıktan sonra 150 g'lık parçalara bölünerek porsiyonlanır.



Görsel 6.9: Büyük balıktan fileto çıkarma

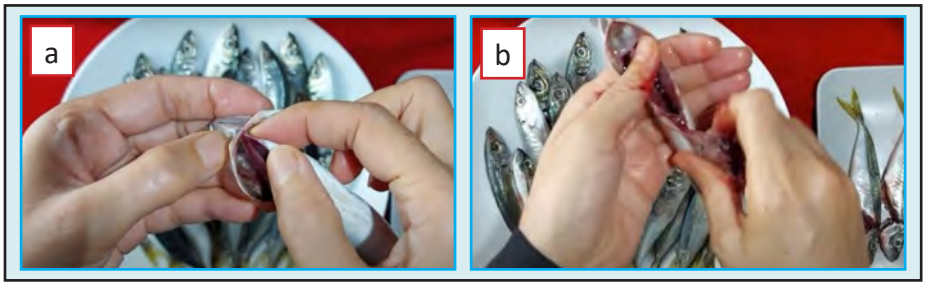
Dilimleyerek porsiyonlama işlemi sırasıyla şu şekilde yapılır:

1. Temizlenmiş balık, doğrama tahtasına alınır. Fazla su temiz bir bez ya da havlu kâğıtla silinir (Görsel 6.10.a). Balığın başı, solungaçların bitiminden "V" şeklinde kesilip vücuttan ayrılır (Görsel 6.10.b).
2. Balık, gramaj hesap edilerek eşit dilimler hâlinde boynundan kuyruğuna doğru doğranır (Görsel 6.10.c, Görsel 6.10.ç).
3. Balık, kuyruk kısmına doğru küçüleceği için dilimlerin kalınlığı ayarlanarak gramaja uyulmalıdır. Kalan kısım, kuyruk kısmına yaklaşınca fileto olarak çıkarılır (Görsel 6.10.d). Dilimleme yapılırken balık ezilmemeli, balığa zarar verilmemeli ve tüm porsiyonların yaklaşık 170-180 g olmasına dikkat edilmelidir (Görsel 6.10.e).



Görsel 6.10: Büyük balıkların dilimlenerek porsiyonlanması

Küçük Balıkların Temizlenmesi ve Porsiyonlanması: Küçük balıklar, genelde elle temizlenir ve yaklaşık 150 g gelecek adetler hâlinde porsiyonlanır. Balığın solungaçları, iki kenardan açılır ve boyundaki birleşim yeri (Görsel 6.11.a) sıkıca tutulup çekilerek koparılır. İç organlar, işaret parmağı yardımıyla gövdenin içinden kuyruk kısmına doğru çekilerek (Görsel 6.11.b) çıkarılır.



Görsel 6.11: Küçük balıkların temizlenmesi

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	1. UYGULAMA
KONU	BALIKLARI PİŞİRMEYE HAZIRLIK	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BALIK FİLETOSU ÇIKARMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak balık filetosu çıkarınız.

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
1. Uygulama yapılırken kullanılacak araç gereci (Bıçak, fileto bıçağı, mutfak makası, mutfak cımbızı, temiz bez veya havlu kağıt, mutfak küvetleri, kesme tahtası vb.) hazırlayınız. **2.** Filetosu çıkarılacak balığı kesme tahtasına alınız ve usulüne göre gövdeyi iki parçaya bölünüz. **3.** Balığın kılçığını ayırınız. Fileto parçalarında kalan kılçıkları temizleyiniz. **4.** Yapılacak ürünün özelliğine göre deriyi temizleyiniz. **5.** Balığın büyüklüğüne göre porsiyonlama yapınız.  **Görsel 6.26:** Etlerin kaşıkla toplanması	**1.** Kesme tahtasına aldığınız balığı ve kesme tahtasını bezle siliniz. Kaygan zemin veya balığın kazaya sebebiyet vereceğini unutmayınız. **2.** Fileto çıkarma işleminde fileto bıçağı kullanınız. Fileto bıçakları uzun ve esnek yapılarından dolayı kılçığın altından veya üstünden kesme işlemini kolay yapmanızı sağlar. **3.** Balığın kullanılmayacak atıklarının fond vb. işlemler için kullanılacak atıklarla karışmaması için ayrı kaplar kullanmayı unutmayınız. **4.** Yapılan her işlem arasında kesme tahtasını temizlemek ve kurulamak için silmeyi unutmayınız. **5.** Filetoların tamamen kılçıksız olduğunu kontrol ediniz. Kalan kılçıkları mutfak cımbızı kullanarak temizleyiniz. **6.** Balık filetolarını kullanım amacına göre porsiyonlayınız. **Not:** Kılçığın üzerinde kalan etler çeşitli ürünlerin yapımında değerlendirilmek için kaşık yardımıyla toplanabilir.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6.1.5. Balıkların Saklanması

Balıklar, gıda zehirlenmesi açısından riskli besinlerdir. Bu yüzden balıkların saklanması çok önemlidir. Satın alma sürecinde tedarikçinin soğuk depolama ve soğuk sevkiyatı ne kadar önemliyse satın almadan sonra balığı depolama, saklama koşul ve yöntemleri de o kadar önemlidir.

Balık, aynı gün kullanılacak olsa bile oda sıcaklığında 2 saatten fazla tutulmamalıdır.

Temizlenip yıkanmış ve kurulanmış balıklar, 4 °C'luk soğutucularda 1-2 gün saklanabilir. Balıklar, mümkün olduğu kadar ayrı bir soğutucuda saklanmalı ve balıkların yerleştirildiği kap, her gün temizlenmelidir.

Balıklar, dondurucuda saklanacaksa temizleme ve porsiyonlama işlemi yapıldıktan sonra saklanmalıdır. Her porsiyon vakumlanarak ayrı poşetlenmeli ya da işletmenin durumuna göre 2-3 porsiyonluk poşetler hazırlanmalıdır (Görsel 6.12). Şok soğutma yapıldıktan sonra -18 °C'luk dondurucularda 3-4 ay saklanabilir. Saklanma süresi, balığın türüne göre değişiklik gösterebilir.

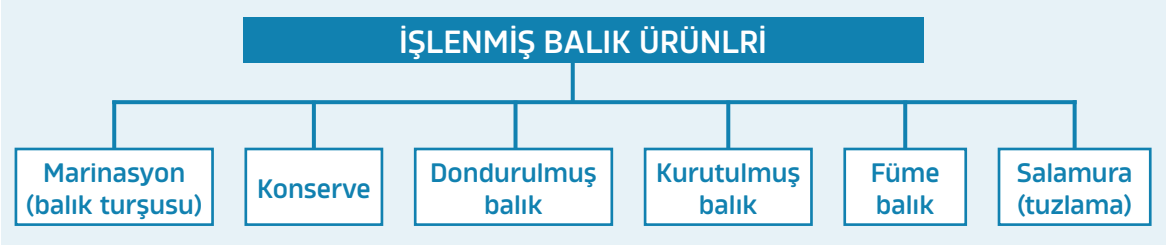


Görsel 6.12: Dondurulmak için hazırlanmış somon dilimi

6.1.6. İşlenmiş Balıklar ve Kullanım Alanları

Çok zorlu işlemler gerektiren işlenmiş balık ürünleri olduğu gibi son derece basit hazırlanan balık ürünleri de mevcuttur. Günümüzde pek çok işlenmiş balık ürününe marketlerde ulaşılmaktadır.

İşlenmiş balık ürünleri, Şema 6.2'deki gibi sınıflandırılabilir.



Şema 6.2: İşlenmiş balık ürünleri

1. Marinasyon (Balık Turşusu): Balıkların pişirilmeden önce sirke, limon ve tuz kullanılarak olgunlaştırıldığı ürünlerdir. Ürünlere çok çeşitli baharat ve tatlandırıcılarla fazladan lezzet verilebilir (Görsel 6.13). Türkiye'de genellikle hamsi, sardalya ve somon balığının marine paketleri marketlerde satılmaktadır. Yapım süreci turşu yapımına benzediğinden balık turşusu da denir.



Görsel 6.13: Marine somon

2. Konserve: Yüksek sıcaklıkta sterilize edilen ve kutusunda pişirilip paketlenen ürünlerdir (Görsel 6.14). Buzdolabına konulmadan da uzun süre saklanabilir ancak kutu açıldıktan sonra kısa sürede tüketilmelidir. Türkiye'de en çok ton, sardalya, hamsi, palamut, uskumru ve alabalık konserveleri tüketilir.



Görsel 6.14: Çeşitli balık konserveleri

3. Dondurulmuş Balık (Fresh): Yakalandıktan sonra ayıklanıp temizlenen balıkların tek kullanımlık paketlerde şok dondurma işlemine tutulup -18 °C'ta saklanmasıdır. Tedarikçilerden gerekli hijyen yeterlilik ve izin belgeleri istenmelidir. Bu ürünler, soğuk sevkiyatla teslim alındıktan sonra uygun koşullarda depolanmalıdır.

3. Dondurulmuş Balık (Fresh): Yakalandıktan sonra ayıklanıp temizlenen balıkların tek kullanımlık paketlerde şok dondurma işlemine tutulup -18 °C'ta saklanmasıdır. Tedarikçilerden gerekli hijyen yeterlilik ve izin belgeleri istenmelidir. Bu ürünler, soğuk sevkiyatla teslim alındıktan sonra uygun koşullarda depolanmalıdır.

4. Kurutulmuş Balık: Geleneksel yöntemde güneşe serilerek ya da güneş altında ipe dizilerek yapılan kurutma işlemi, günümüzde modern tesislerdeki kurutma odalarında yapılmaktadır. Balıklar, ayıklanıp temizlendikten sonra ısı yardımıyla vücutlarındaki sudan arındırılarak kurutulur. Hem renk ve görünüm hem de tat olarak farklı bir ürün ortaya çıkar. Serin ve kuru ortamda 3-6 ay kadar saklanabilir. Kuru balıklar, tüketilmeden önce kısa süreli olarak sirke içinde bekletilir ve böylece yumuşamaları sağlanır. Türkiye'de en çok istavrit balığı kurutulur.

5. Füme Balık: Odun veya odun talaşından elde edilen dumanla lezzet ve aroması değiştirilerek dayanma süresi artırılmış balık ürünleridir. Kısa süreli olarak salamurada bekletildikten sonra ayıklanıp temizlenen balıklar, sonrasında füme işlemine tabi tutulur (Görsel 6.15). Kullanılan füme işlemine göre serin ve nemsiz ortamda 2-3 ya da 8-10 gün saklanabilir. Hazır alınan paket füme balıklarında türlerine göre 50-70 gün olan son kullanım tarihlerine dikkat edilmelidir. Türkiye'de en çok somon ve alabalık füme tüketilmekle beraber son yıllarda füme uskumru ve palamut ürünleri de görülmektedir.



Görsel 6.15: Fümelenen uskumrular

6. Salamura (Tuzlama): Mevsiminde fazla avlanan balıkların uzun süreli saklanması için yapılan bu işlemde kullanılan tuz sayesinde balıkların bünyelerindeki fazla suyun alınması ve bozulmaya neden olan bakterilerin çoğalmalarının engellenmesi hedeflenir. Türkiye'de en çok hamsi, sardalya, palamut ve torik balıklarının salamurası yapılır ve tüketilir (Görsel 6.16).



Görsel 6.16: Servis yapılmış salamura balık

6.1.7. Havyar Çeşitleri ve Kullanım Alanları

Bazı balık türlerinde "balık yumurtası" ya da "havyar" da denilen yumurta keseleri bulunur (Görsel 6.17). Lezzetli oldukları için bu keselerden çeşitli meze ve kanepelerin hazırlanmasında faydalanılır. Balık yumurtaları, balıkla birlikte pişirilerek de servis yapılır.



Görsel 6.17: Kefal balığı ve yumurtaları

Gerçek havyar ise Mersin balığı yumurtalarının tuzlanıp olgunlaştırılarak yiyecek hâline getirilmesiyle elde edilir. Özellikle Hazar Denizi civarından çıkarılan Mersin balıkları en kaliteli havyarların üretimini sağlar. Bugün dünyada yaygın olarak bilinen havyar geleneği Ruslara özgüdür. Rusya, hâlâ dünyanın en büyük havyar üreticisidir.

Mersin balığı, denizde yaşayan bir balık olmasına rağmen yumurtlama dönemlerinde büyük nehirlerin iç kısımlarına girer. Havyar üretimi canlı olarak yapılmalıdır. Bu yüzden Mersin balıkları dikkatlice yakalanır. Dişi Mersin balığının yumurtaları çıkarılır. Geleneksel olarak sağma yöntemi kullanılsa da günümüz de balığın karnı kesilerek yumurtaları alınır. Daha sonra balığın karnı dikilerek balık tekrar denize bırakılır. Bu yöntemle balıklardan yaşamları boyunca birkaç kez havyar alınabilir.

Alınan yumurtalar yıkanır ve bu yumurtalar salamura yapılır. Ardından süzülür ve metal kutularda paketlenir. Tanecikli ve ezme havyar olarak iki tipi vardır. Havyar genellikle siyah-gri renklerdedir. Albino Mersin balıklarından elde edilen beyaz renkli olan havyar da vardır.

Somon balığı gibi başka balıklardan elde edilen yumurtalar da günümüzde havyar olarak sunulmaktadır. Somon balığı havyarı kırmızı-pembe renklidir.

Havyar yüzyıllardan bu yana kralların yiyeceği olarak tanımlanmıştır. Genellikle saraylarda ve aristokrat kimselerin sofralarında yer almıştır. Bu yiyeceğin Osmanlı saray mutfağı kültüründe de yer aldığı bilinmektedir. Genellikle kahvaltılarda tüketilen havyar, salata ve meze şeklinde de hazırlanabilir. Çok dayanıksız bir ürün olan havyar soğuk tüketilir. Kendine has servis takımları ile servis yapılır. Havyar klasik olarak "blini" (bir çeşit Rus krebi) ve ekşi kremalı ya da tereyağlı ızgara ekmek dilimleriyle konuklara sunulur (Görsel 6.18).



Görsel 6.18: Havyar sunumu

6.2. BALIK PİŞİRME

Beslenme ve ticari mutfaklar açısından çok önemli olan balıkların pişirilmesi de aynı derecede önem taşır. Doğru teknikler doğru balıklara uygulanmazsa yapılan ürün, konuklar için tatmin edici olmaz. Bu yüzden mutfak personelinin balık türleri ve hangi tür balıklara hangi tekniklerin uygulanacağı hakkında bilgi sahibi olması gerekir.

6.2.1. Balık Pişirilirken Dikkat Edilecek Noktalar

Balıklar yapıları gereği çabuk pişer. Bu yüzden pişirme işlemi dikkatli yapılmalı ve balık gereğinden fazla pişirilmemelidir. Balıklar, kılçığı pembeleşecek ve eti yapışkanlığını kaybedecek derecede pişirilmelidir. Daha kısa süre pişirilirse çiğ kalır, fazla pişirilirse eti kurur ve parçalanır. Pişme süresini pişirilecek balığın ya da balık parçasının büyüklüğüne göre ayarlamak gerekir. Fileto parçaları ve küçük balıklar daha kısa sürede pişer.

Lezzetli oldukları mevsim göz önünde bulundurularak yetişkinliğe ulaşmış balıklar kullanılmalıdır. Balıklar, bekledikçe lezzet kaybına uğrar. Bu nedenle balıkların yakalandıktan sonra en kısa sürede temizlenip pişirilmesi genel kuraldır.

Pişirilecek balığa uygun pişirme tekniği uygulanmalıdır. Örneğin yağsız balıkları grille tekniğiyle pişirmek, kuru ve lezzetsiz bir ürün ortaya çıkarır.

6.2.2. Balıkların Marinasyonu

Balıklar, etlerinin yumuşak ve pişme sürelerinin kısa olmasından dolayı lezzetlendirilmek ve aroma kazandırılmak için marine edilir. Balıkları istisnai durumlar hariç, marinatta kısa süre bekletmek yeterlidir. Marinasyon süresini balığın etinin türü ve balığın büyüklüğü belirler. Fileto parçalarında süre yarı yarıya düşürülmelidir.

Birçok marinat karışımı, anlık marinat olarak kullanılır. Balık, marinasyon malzemelerine bulanır ve pişirme hazırlıkları tamamlanıncaya kadar marinasyonda bekletildikten sonra pişirilir.

Balık marinasyonu için çok çeşitli karışımlar kullanılabilir. Belirleyici olan balığın türü ve kullanılacak pişirme tekniğidir.

Kullanılan bazı balık marinasyonları şunlardır:

- Balık, tuz ve limonla ovulur (anlık marinat).
- 75 ml süt, 50 ml zeytinyağı, 3 g kişniş, 3 g kimyon ve 3 diş ince doğranmış sarımsak çırpılıp balıklara yedirilir (1 kg beyaz etli balığın marinasyonu için 30 dakika gereklidir.).
- 40 ml elma sirkesi, 80 ml soya sosu, 40 g esmer şeker ve 10 g zencefil karıştırılıp balıklara yedirilir (1 kg siyah etli balığın marinasyonu için 40-45 dakika gereklidir.).
- 75 ml zeytinyağı, 40 ml limon suyu, 3-4 dal doğranmış taze kekik ve 2 diş doğranmış sarımsak karıştırılıp balıklara yedirilir (1 kg yağsız veya az yağlı beyaz etli balığın marinasyonu için 30 dakika gereklidir.).
- 30 g toz tarhana, 80 ml zeytinyağı, 3 g toz nane ve 1 diş ince doğranmış sarımsak karıştırılıp balıklara yedirilir (Tüm ızgara ve fırın tariflerinde kullanılabilir. Marinasyon için 40-45 dakika gereklidir.).
- 80 ml koruk (olgunlaşmamış üzüm) suyu, 50 ml zeytinyağı ve 3 g kuru kekik karıştırılıp balıklara yedirilir (Tüm sote ve kızartmalarda kullanılabilir. Marinasyon için 30 dakika gereklidir.).

6.2.3. Balıkların Yanında Servis Yapılan Garnitür ve Soslar

Balık yemekleri, genellikle yanında garnitürle servis yapılır. Serviste kullanılacak garnitürlerin ana unsur olan balıkla uyumlu olması önemlidir. Hem lezzet hem de görsellik açısından yakalanan uyum, yemeğin başarısını artırır.

Çeşitli pişirme teknikleri kullanılarak hazırlanmış mantar, patates, brokoli, fasulye, kereviz, havuç, bezelye gibi sebzeler; çok çeşitli otlar ve baharatlarla tatlandırılıp garnitür olarak serviste kullanılır.

Balıklar her ne kadar lezzetli olsalar da soslar, bu lezzetleri farklı aroma ve tatlandırıcılarla daha ileri bir seviyeye taşır. Çok çeşitli baharat ve tatlandırıcılar kullanılarak sos hazırlanabilir. Dikkat edilmesi gereken kural, sosun tadının yemekte kullanılan ana malzemenin yani balığın tadının önüne geçmemesidir.

Balıkların servisinde kullanılan soslardan bazıları; tarator sos, bernez sos, morney sos, hollandez sos, kekik ve hardal sosu, portakallı zeytinyağı sosu, taze soğan ve zeytinyağı sosu, tarhun ve limonlu sos, fesleğen ve sarımsaklı sostur.

6.2.4. Balık Pişirme Teknikleri

Balıklar, kıymetli ve narin oldukları için dikkatli pişirilmelidir. Pişirme süresini asıl belirleyen balıkların veya pişirilen parçaların büyüklüğü olsa da balıklara uzun süreli pişirme işlemi uygulanmaz.

Günümüzde modern mutfaklarda çok çeşitli teknikler kullanılsa da pişirme teknikleri, Şema 6.3'te gösterilen beş ana başlık altında incelenebilir.



Şema 6.3: Uluslararası balık pişirme teknikleri

Izgara (Grille) Pişirme Tekniği: Bu teknik, genellikle yağlı balıkların pişirilmesinde tercih edilir. Balıkların küçük ya da büyük, tüm ya da parçalanmış şekilde ızgarada pişirilmesi mümkündür (Görsel 6.19).



Görsel 6.19: Izgara balık

Izgara pişirme tekniğinde dikkat edilmesi gereken bazı noktalar vardır. Pişen ürün bunlara dikkat edilmezse istenen özellikleri taşımaz.

Pişirme işleminde dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Temizlenip yıkanmış balığın suyu pişirme işlemine alınmadan önce süzülür. Büyük balık pişirilecekse balık, temiz bir bezle kurulanır ve balığın yan yüzeylerine 3-4 kesik atılır.
- Marinat kullanılacaksa balığın her yerine sürülmelidir. Marinatı sürmek için fırça ya da taze biberiye ve kekikle hazırlanan bir demet kullanılabilir.
- Izgara yeterli pişirme sıcaklığına ulaştıktan sonra balığa marinattan tekrar sürülür ve balık ızgaraya konur (Marinat yağ içermiyorsa ya da yeteri kadar yağlı değilse bu aşamada ızgara veya balığa yağ da sürülebilir.). Balığın büyüklüğü ya da pişirilecek parçanın büyüklüğüne göre değişmekle beraber bir yüzeyin pişirilmesi için yaklaşık 3-4 dakika yeterlidir.
- Balığı çevirirken dikkatli olunmalıdır. Parçalanan balık, konuğa sunulmamalıdır. Çevrilen balığa marinat karışımından tekrar sürülerek balığın lezzetlenmesi sağlanır.
- Servis hızı veya konuk sayısının fazla olması, bazen ızgarada yoğunluğa sebep olur. Böylesi durumlarda ızgara izi verilen balıklar 200 °C'ta ısıtılmış fırında 5-6 dakika kızartılıp pişirme işlemi tamamlanır. Belli dönemlerdeki yoğunluğa yetişmek ve konuklara gecikme yaşatmamak için bu uygulama yapılır.

Tavada Kızartma (Poéle) Tekniği: Bu teknik, genellikle yağlı ve lezzetli balıkların pişirilmesinde kullanılır. Çok az yağlanmış döküm tavada veya kızartma tavasında pişirme işlemi yapılır (Görsel 6.20).



Görsel 6.20: Poele tekniğiyle pişen somon dilimi

Poéle pişirme tekniği uygulanırken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Izgara pişirme tekniğine benzer bir tekniktir. Koşullar veya menü gereği ızgara tekniğinin uygulanamadığı durumlarda kullanılır.
- Balık marine edilmişse fazla marinasyon genellikle süzdürüldükten sonra pişirme işlemine başlanır.
- Tüm balıklar, ızgara tekniğindeki gibi üzerine 3-4 kesik atılarak pişirilir. Fileto balık pişirilecekse önce derili tarafı tavaya konulup kızartılır.
- Pişirme işlemine başlamadan önce tavanın iyice kızdırılması, tekniğin doğru kullanılması açısından önemlidir. Balığın büyüklüğü ve cinsine göre değişmekle beraber yaklaşık 3-4 dakika, bir yüzeyin pişmesi için yeterlidir.

Yağda Kızartma (Frite) Tekniği: Balık tava olarak bilinen bu teknik, sığ yağda ve derin yağda kızartma olarak temel iki grupta incelenebilir.

Sığ yağda kızartma tekniği uygulanırken kullanacak yağ miktarı, pişirilecek ürünün yüksekliğinin yarısından az ve 2/3'ünden yüksek olmaz (Görsel 6.21).

Derin yağda kızartma, hızlı bir pişirme tekniğidir. Pişirilecek ürün, derin yağda kızartma tekniğinde tamamen kızgın yağın içine batırılıp pişirilir (Görsel 6.22).



Görsel 6.21: Sığ yağda kızartma



Görsel 6.22: Derin yağda kızartma

Yağda kızartma tekniği uygulanırken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Ürün, genellikle çeşitli malzemelerle kaplanıp pişirilir (un, mısır unu, pane harcı vb.). Bu, pişirilen ürünün hem doğrudan yağla temasının kesilmesini sağlar hem de görsellik ve lezzet açısından ürünün değerini artırır.
- Balıklara marinasyon yapılacaksa bu işlem, mutlaka kaplama işleminden önce yapılmalıdır.
- Pişirilecek ürünler, birbirine eşit büyüklüklerde olmalıdır. Ürünler, böylelikle hem aynı derecede pişer hem de görsel olarak hoş görünür.

Kendi Suyunda (Etüvé) Pişirme Tekniği: Balıkların kendi sularıyla veya çok az su katkısıyla pişirildiği tekniktir. Bu teknikle çok lezzetli ve besin değeri yüksek ürünler elde edilir. Türkiye'de sık kullanılan pişirme tekniklerindendir. Hem deniz hem de tatlı su balıklarına bu pişirme tekniği uygulanabilir. Bu tekniğin fırında balık ve buğulama olarak birbirine benzer iki türü vardır.

"Fırında balık" olarak isimlendirilen pişirmede balıklar, sebze ve tatlandırıcılarla tepsiye dizilip fırında pişirilir (Görsel 6.23). Tepsiye su eklenmez. Balığın, sebzelerin ve kendi suyu ile pişmesi sağlanır. Pişen üründe yemeğin suyu olmaz. Balıkla pişen sebzeler, garnitür ve soslarla servis yapılır.

"Buğulama" tekniğinde ise balıklar; uygun sebze ve tatlandırıcılarla beraber az su ilavesi ile kapalı bir kap (güveç, tepsi vs.), ocak veya fırında pişirilir. Buğulama tekniğiyle pişirilmiş balık servisinde yemeğin suyu da kullanılır (Görsel 6.24).

Fırınlama tekniği, genellikle iri balıklarda; buğulama tekniği ise irili ufaklı hemen hemen tüm balıklarda uygulanabilir.



Görsel 6.23: Fırına sürülmek için hazırlanmış balıklar



Görsel 6.24: Balık buğulama

Fırınlama tekniği uygulanırken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Fileto parçaları kullanılacaksa bu parçaların kılçıksız olmasına dikkat edilmelidir.
- Pişirme, çeşitli sebze ve tatlandırıcılardan yararlanılarak yapılmalıdır.
- Fırında pişirme tekniği uygulanırken yemeğin dibinin tutmaması için tepsiye çok az yağlı su karışımı eklenebilir.
- Pişirme işlemi fırında yapılacaksa sıcaklık 180 °C'u geçmemelidir.
- Pişirme işlemi porsiyonluk kaplarda (güveçlerde) veya toplu olarak yapılabilir.
- Servis, servis elemanı tarafından servantta porsiyonlanıp yapılabilir.

Haşlama (Poché) Tekniği: Etleri yağsız ve yapıları narin olan balıklar, genellikle bu teknikle pişirilir. Kaynamayan suda haşlanarak pişirilen balıkların parçalanması önlenmiş olur (Görsel 6.25). Levrek türleri, iri mezgitler, iri sazanlar vb. balıklar haşlamaya uygundur.



Görsel 6.25: Balık haşlama

Haşlama tekniğini uygularken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Uygulanacak tekniğe uygun olan balıklar veya balık parçaları seçilmelidir.
- Balıklar, uygulanan pişirme tekniği ile parçalanmadan nazikçe pişirilmelidir.
- Balıklar, haşlama tekniğiyle doğal lezzetlerini koruyarak pişirilir. Uygun tatlandırıcı ve baharatlarla ürünün lezzeti artırılabilir. Bilhassa poché pişirme için hazırlanmış poché suyu ile yapılan ürünler çok daha lezzetli olur.
- Pişirilen ürünler, yemek olarak sunulabileceği gibi çeşitli salata ve ordövrlerin hazırlanmasında da kullanılabilir.
- Ürünün içinde piştiği su, yemekle beraber servis yapılabileceği gibi yemeğin yanında sunulacak sosun yapımında da kullanılabilir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	2. UYGULAMA
KONU	BALIK PİŞİRME	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: IZGARA LEVREK

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ızgara levrek hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g'lık levrek 30 g zeytinyağı 15 g limon suyu 15 g chiffonade doğranmış maydanoz 1 diş chiffonade doğranmış sarımsak Yeteri kadar tuz ve karabiber	**1.** Marinat malzemelerini çukur bir kapta karıştırınız. **2.** Yan yüzeylerine kesikler atılmış balığa marinatı iyice sürünüz. **3.** Izgaranın sıcaklığını kontrol ediniz. Sıcaklık uygunsa balığı ızgaraya düzgünce koyunuz. **4.** Balığı oynatmadan 3 dakika kadar pişiriniz. **5.** Balığı dikkatlice çeviriniz. Pişmiş tarafa da marinattan sürünüz. Bu yüzeyi de gerektiği kadar pişiriniz. **6.** Balığı dikkatlice servis tabağına alınız. Uygun garnitür ve sosla sunum hazırlayınız.



Görsel 6.27: Izgara levrek

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	3. UYGULAMA
KONU	BALIK PİŞİRME	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KARADENİZ SOMON ŞİŞ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Karadeniz somon şiş hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1-1,5 kg'lık fileto çıkarılmış Karadeniz somon 5-6 adet yeşil sivri biber 20-25 adet cherry (çeri) domates 50 ml zeytinyağı 5 g kırmızı toz biber 5 g pul biber 4-5 g kuru kekik Yeteri kadar tuz ve karabiber	**1.** Zeytinyağı, kırmızı toz biber, pul biber, kekik, tuz ve karabiberi geniş çukur bir kapta karıştırınız. **2.** Fileto balığın derisini çıkarınız ve filetoyu iri kuşbaşı olarak doğrayınız. **3.** Doğranmış balıkları marinatla karıştırınız. **4.** Biberleri 4-5 cm'lik parçalar şeklinde doğrayınız. **5.** Şişlere önce biber, sonra domates saplayınız. Daha sonra balık parçası, biber ve balık parçası saplayınız. Tekrar domates, balık ve biber saplayıp şişe saplamayı bitiriniz. **6.** Tüm balıklar bitinceye kadar malzemeleri şişlere saplamaya devam ediniz. **7.** Izgaranın sıcaklığını kontrol ediniz. Pişirme sıcaklığına ulaşan şişleri ızgaraya yerleştiriniz. **8.** Şişlerin her yüzeyini 2-3 dakika kadar pişiriniz. **9.** Balığı limonlu, sarımsaklı sos ve garnitürler kullanarak konuklara sununuz.



Görsel 6.28: Karadeniz somon şiş

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Karadeniz somonu'nun diğer adı "deniz alası" dır. Karadeniz kıyılarında ve akan nehirlerde yaşar. Bu balıklar anadrom balıklardır, yani göçmenlerdir. Tatlısuda doğan balıklar hayatlarının büyük kısmını denizlerde geçirmektedirler. 2018 yılında başlatılan bir proje ile Türkiye'de üretilen ve ihracatı yapılan bu türlerinin ticari isimlerinin "Türk Somonu" olarak adlandırılmasına karar verilmiştir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	4. UYGULAMA
KONU	BALIK PİŞİRME	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: HARNUP SOSLU SOMON IZGARA

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak harnup soslu somon ızgara hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 dilim somon 15 ml zeytinyağı 50 ml harnup pekmezi 30 ml krema 30 ml sweet chili sos 3-4 adet nar çiçeği kurusu 20 g tereyağı Yeteri kadar tuz ve karabiber	**1.** Somon dilimini zeytinyağı ile yağlayıp tuz ve karabiberle ovunuz. **2.** Tereyağını sos tavasında eritip içine pekmez, krema ve sweet chili sosu ekleyiniz. **3.** Sos kaynamaya başladığında içerisine nar çiçekleri ve tuz ilave ediniz. Malzemeleri kısık ateşte yaklaşık 7-8 dakika karıştırarak kaynatınız. **4.** Somon dilimini ızgarada usulüne göre pişiriniz. **5.** Pişen balığı servis tabağına alınız. Sos ve garnitürlerle süsleyip tabak servisi ile konuğa sununuz.



Görsel 6.29: Harnup soslu somon ızgara

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	5. UYGULAMA
KONU	BALIK PİŞİRME	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BALIK ÇÖKERTME**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak balık çökertme hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
600 g fileto balık 4 adet orta boy patates (kibrit patates) 250 g süzme yoğurt 3 diş sarımsak 50 g tereyağı 5 g kırmızı toz biber Yeteri kadar tuz ve karabiber **Sos İçin** 25 g domates salçası 2 adet orta boy domates (rendelenmiş) 10 g toz şeker 20 ml zeytinyağı 2-3 g tuz, 2 g karabiber **Üstü İçin** 12 adet chery domates 4 adet sivri biber	**1.** Usulüne göre domates sosu hazırlayınız. **2.** Fileto balığın derisini çıkarınız. Balıkta kılçık kalıp kalmadığını kontrol ediniz, kalmışsa mutfak cımbızıyla kılçıkları temizleyiniz. **3.** Balığı 1 cm genişliğindeki şeritler şeklinde doğrayınız. Balıklara tuz ve karabiber serpiniz. Balıkları beklemeye alınız. **4.** Kibrit patatesleri bol su ile yıkayıp süzünüz ve kurutunuz. Patatesleri bol yağda kızartınız. **5.** Tereyağını tavada eritip içine balığı, kırmızı toz biberi ekleyiniz ve dikkatlice pişiriniz. **6.** Chery domates ve biberleri döküm tavada kızartınız. **7.** Ezilmiş sarımsakları ve 50 ml suyu süzme yoğurda ekleyiniz. Yoğurdu çırpınız. **8.** Servis tabağına önce kibrit patatesleri, sonra balığı koyunuz. **9.** Balıkların üzerine domates sosu ve en üste yoğurdu ekleyiniz. Servis tabağını domates ve biberle süsleyip tabak servisi ile konuğa sununuz.



Görsel 6.30: Balık çökertme

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	6. UYGULAMA
KONU	BALIK PİŞİRME	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DAMLA SAKIZI SOSLU LEVREK SARMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak damla sakızı soslu levrek sarma hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
2 adet levrek fileto 60-70 g saganaki peyniri (Yoksa sepet peyniri vb. kullanılabilir.) 1-2 g tarçın 2-3 adet damla sakızı 50 g tereyağı 200 ml çiğ krema Yeteri kadar tuz, karabiber	**1.** Fileto balıklardaki kılçıkları mutfak cımbızı ile temizleyiniz ve balıkları yıkayınız. **2.** Fileto balıkları et döveceği ile dikkatlice döverek açınız. **3.** İkiye böldüğünüz saganaki peynirini levrek filetolarına sarınız. **4.** Tereyağının yarısını tavada eritiniz ve balık sarmaların her tarafını kızartınız. **5.** Sos tavasına kalan tereyağını koyup eritiniz. Dövülmüş damla sakızını ve kremayı tavaya ekleyip kısık ateşte karıştırarak 8-10 dakika pişiriniz. **6.** Balıklara tuz ve karabiber ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **7.** Kızarmış balıkları güveç kabına alınız. Üzerine sosu döküp önceden ısıtılmış 180 °C fırında 4-5 dakika pişiriniz. **8.** Balıkları sıcak olarak konuklara servis yapınız.



Görsel 6.31: Damla sakızı soslu levrek sarma

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	7. UYGULAMA
KONU	BALIK PİŞİRME	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MEZGİT TAVA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak balık çökertme hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg mezgit balığı 200 g mısır unu 200 ml sıvı yağ 5 g tuz **Servis İçin** ½ demet roka ½ demet maydanoz ¼ demet dereotu 1 adet küçük kıvırcık marul 5-6 adet taze soğan 20 ml limon suyu 30 ml zeytinyağı	**1.** Balıkları usulüne göre temizleyip yıkayınız. Eğer çıkarsa balık yumurtalarını da ayıklanmış balıklarla ayırınız. **2.** Geniş bir kaba mısır ununu dökünüz. Yıkanıp süzülmüş balıkları mısır ununun üzerine boşaltınız. **3.** Balıkların üzerine tuz serpiniz ve balıklarla unu alt üst ederek karıştırınız. **4.** Tuzlayıp unladığınız balıkların fazla unlarını eleyiniz, kızartma tavasına aynı yöne bakacak şekilde sıkı ve düzgünce diziniz. **5.** Tavaya yağı koyunuz. Balıkları yaklaşık 3-4 dakika kızartınız. Tavanın kapağını kullanarak yağı süzdükten sonra balıkları çeviriniz. **6.** Süzdüğünüz yağı tavaya geri dökünüz ve tavayı ocağın üzerine koyunuz. **7.** Balıkların diğer yüzünü de yaklaşık 3-4 dakika pişiriniz. **8.** Pişen balıkların yağını tava kapağının yardımıyla süzünüz. Balıkların şeklini bozmadan balıkları servis tabağına alınız. **9.** Yeşil salata hazırlayınız. Balıkları salata eşliğinde konuklara sununuz.



Görsel 6.32: Mezgit tava

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	8. UYGULAMA
KONU	BALIK PİŞİRME	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: USKUMRU DOLMASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak uskumru dolması hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 orta boy uskumru 1 adet soğan 150 g pirinç 40 g çam fıstığı 40 g kuş üzümü 3 g karabiber 3 g yenibahar 2 g tarçın 50 ml zeytinyağı 200 ml sıcak su ¼ demet maydanoz ¼ demet dereotu Yeteri kadar tuz **Kızartmak İçin** Ayçiçeği yağı 200 g galeta unu 200 g un 2 yumurta sarısı	**1.** Uskumruların karınlarını yarmadan temizleyiniz ve kılçıklarını çıkarınız. Bu işlemi yapmak için önce kuyruk kısmından orta kılçığı kırınız ve balığı ovalayarak kılçığın balığın etinden ayrılmasını sağlayınız. Solungaçları çıkarınız ve kılçığı boyun kısmından çekerek çıkarınız. **2.** İçlerini iyice yıkayıp balıkları süzünüz. **3.** Verilen malzemelerle usulüne uygun olarak iç pilav hazırlayınız (İç pilavı hafif diri olacak şekilde hazırlamaya dikkat ediniz. Pilav, çok diri olmamalıdır.). **4.** Uskumruların içini hazırladığınız iç pilavla doldurunuz. **5.** Uskumruları önce una, sonra yumurtaya ve en son olarak galeta ununa bulayınız ve uygun bir tavada kızartınız (Kızartma işlemi, her yüzey için yaklaşık üçer dakika kadar olmalıdır.). **6.** Kızaran balıkları fazla yağının süzülmesi için sıcak beklemeye alınız. **7.** Balıkları bütün olarak ya da dilimleyip servis yapınız. Patates, havuç garnitürleri ve portakallı zeytinyağı sosu ile gueridon servisi yaparak konuklara sununuz. **Not:** Balıklar, tulum şeklinde ayıklanmayıp normal ayıklama ve kılçıklarının temizlenmesi işlemine tabi tutulup içine iç harç konulduktan sonra mutfak ipliğiyle dikilebilir.



Görsel 6.33: Uskumru dolması

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	9. UYGULAMA
KONU	BALIK PİŞİRME	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BARBUN BUĞULAMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak barbun buğulama hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2-3 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g barbun balığı 3 orta boy domates rendesi 50 ml su 2 diş sarımsak 50-60 g tereyağı ¼ demet maydanoz 1 adet defne yaprağı 3 g pul biber 2 g tuz	**1.** Barbun balıklarını usulüne göre ayıklayınız. Balığın kafa, kuyruk ve yüzgeçlerini kesiniz. **2.** Buğulama yapacağınız uygun bir kaba domates rendesi ile karıştırdığınız su karışımını dökünüz (Domatesler yeteri kadar sulu değilse eklenecek su miktarı artırılabilir.). **3.** Yıkanıp temizlenmiş balıkları buğulama kabına düzenli bir şekilde diziniz. **4.** Balıkların üzerine chiffonade doğranmış sarımsak, maydanoz ve baharatları ekleyiniz. **5.** Buğulama kabına en son tereyağını parçalara ayırıp ekleyiniz. Buğulama kabının kapağını kapatınız ve kabı ocağa koyunuz. **6.** Balıkları pişinceye kadar orta ateşte yaklaşık 15-20 dakika pişiriniz. **7.** Barbun buğulamayı kendi kabıyla masaya servis yapınız ya da gueridon servisle konuklara sununuz.



Görsel 6.34: Barbun buğulama

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	10. UYGULAMA
KONU	BALIK PİŞİRME	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **POCHE SOMON**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak poche somon hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet Somon filetosu 1 diş sarımsak 2 dal maydanoz sapı 2 dal taze kekik 1 adet defne yaprağı 1-2 g toz kişniş 1 g hardal tohumu 4-5 adet tane karabiber Yeteri kadar tuz **Garnitür İçin** 1 Adet haşlanmış patates 4-5 adet cherry domates 3-4 dilim limon 4-5 dal frenk maydanozu (ya da maydanoz) **Sos İçin** 20 g tereyağı 20 g krema 20 g krem peynir Çok az muskat rendesi	**1.** Balık filetosunu yıkayıp kurulayınız. **2.** 2-3 parçaya bölünmüş sarımsak, diğer tüm tatlandırıcı ve baharatları eklediğiniz balığı vakum torbasına yerleştiriniz (Vakum torbası yoksa uygun büyüklükte iki veya üç kat streç film kullanabilirsiniz. Tüm baharat ve tatlandırıcıları balık filetosunun üzerine ekleyip streç filmle sıkıca sarınız.). **3.** Vakum torbasının havasını alınız. **4.** Tencerede suyu kaynatınız. Yarım bardak kadar su ekleyip tencerenin altını kısarak fokurdamasını engelleyiniz. **5.** Balığı tencereye dikkatlice koyunuz. Kısık ateşte, suyun kaynamasına imkân vermeden 10-12 dakika pişiriniz. **6.** Bir maşa yardımıyla balığı dikkatlice tencereden alınız. **7.** Küçük bir tavada tereyağını eritip krema ve krem peyniri kısık ateşte 2-3 dakika kaynatınız. Çok az muskat rendeleyip sosun altını kapatınız. **8.** Sunum için tabağa garnitürleri yerleştiriniz. **9.** Balığı vakum poşetinden dikkatlice çıkarıp tabağa yerleştiriniz. Sos eşliğinde tabak servisi ile konuğa sununuz.



Görsel 6.35: Poche somon

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

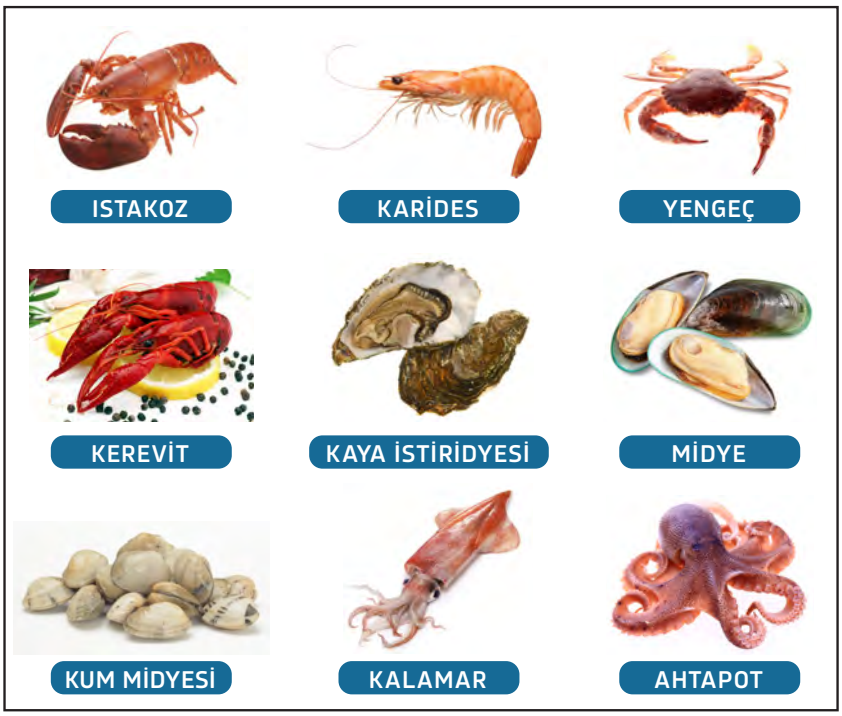
6.3. KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRMEYE HAZIRLIK

Su ürünleri, tanım olarak suda yaşayan tüm bitkileri ve diğer su canlılarını kapsasa da yenebilir su bitkileri (örneğin yosunlar), birçok kabuklu ve yumuşakçalar (örneğin deniz patlıcanı) Türkiye'de besin olarak tüketilmez.

6.3.1. Su Ürünlerinin Mutfakta ve Menülerdeki Yeri, Önemi

Su ürünlerinin mutfaklarda geniş bir kullanım alanı vardır. Genellikle başlangıçlar, ana yemek ve çeşitli kanepe hazırlamada kullanılan su ürünleri tekniğine uygun pişirildiğinde çok lezzetli ürünler elde edilir (Görsel 6.36). Akdeniz mutfağı, Uzakdoğu mutfağı, Fransız mutfağı gibi dünyada öneme sahip tüm mutfaklarda kullanılan ve değer verilen ürünlerdir.

Su ürünleri Türkiye'de de Osmanlı mutfağından bu yana önemli bir yere sahiptir. Karides, istakoz gibi ürünler genellikle saray mutfağında kullanılsa da halk sübye, kalamar, midye gibi ürünleri imkanları ölçüsünde bolca tüketmiştir. O zamanların lojistik durumu düşünülünce genellikle bu ürünler deniz kıyısı kentlerde yani avlandıkları yerler ile İstanbul'da tüketilmiştir.



Görsel 6.36: Su ürünlerinden bazıları

6.3.2. Su Ürünlerinin Sınıflandırılması

Su ürünleri, genel ürün yapımı ve tüketimi açısından kabuklular ve kabuksuzlar olarak 2 grupta incelenir.

Kabuklular: İçte bulunan kıymetli etini dıştaki sert kabukla korumaya çalışan canlılardır. Binlerce çeşidi bulunan deniz ve tatlı su kabuklularının birçoğu dünya mutfaklarında kullanılmaktadır. En çok kullanılan ve bilinenleri; karides, istakoz, kerevit, midye, istiridye, yengeç vb. sıralayabiliriz.

Kabuksuzlar (Yumuşakçalar): Vücutlarını koruyan kabukları olmayan, yumuşak ve esnek vücut yapısına sahip su ürünleridir. Kabuksuz su ürünlerinin en bilinenleri ahtapot, kalamar ve mürekkep balığıdır (sübye).

SIRA SİZDE

Çevrenizde tüketilen su ürünleri nelerdir? Arkadaşlarınızla paylaşıp tartışınız.

6.3.3. Su Ürünleri Satın Alınırken Dikkat Edilecek Noktalar

Su ürünleri taze iken ne kadar lezzetli ve besleyici ise bayatken insan sağlığı için o kadar tehlikeli ve zararlı olabilir.

Su ürünleri, türüne göre mutlaka canlı ya da taze alınmalıdır. Mutfağa ulaşması, saklanması ve konuk için servise hazır hâle getirilmesi sırasında çok dikkatli olunmalıdır.

- Bazı su ürünleri (istakoz gibi) canlı alınmalı ve pişirme işlemine kadar canlı muhafaza edilmelidir.
- Midye, istiridye gibi ürünlerin kabukları sıkı sıkı kapalı olmalıdır.
- Karidesler parlak ve diri olmalıdır.
- Kabuksuz su ürünleri de diri olmalıdır ve aşırı şişkin, parlamamış olmaları gerekir.
- Kabuksuz su ürünlerine parmakla bastırıldığında basılan yer içeri çökük kalmamalıdır.
- Su ürünlerinin taze alınmaması veya saklama ortamında bozulmalarından dolayı gıda zehirlenmelerine sebep olacağı unutulmamalıdır.

6.3.4. Su Ürünlerinin Temizlenmesi ve Ayıklanması

Doğru temizlenmemiş su ürünlerinin pişirilerek doğru ürün hâline gelmesi beklenemez. Mutfağa gelen su ürünleri, türleri ve özelliklerine göre işlemlerden geçirilir. Bu işlemlerden bazıları şunlardır:

- Midye, istiridye gibi su ürünlerinin kabuklarında oluşan yosun vb. lekeler yıkanıp kazınarak temizlenir. Bazı kabuklular canlı olarak servis yapıldığından kabuklarının temizlenmesi ve canlı renklerinin ön plana çıkarılması önemlidir (Görsel 6.37).



Görsel 6.37: İstiridyelerin temizlenmesi

Bazı su ürünleri (istakoz) müşterinin seçimine göre pişirileceği için temiz görünmeleri sağlanır ve kıskaçları bağlanır. Müşteri işletmede varsa cam akvaryumdan canlı olarak yiyeceği ürünü seçer. Ürün mutfağa götürülür ve istenilen teknikte pişirilir (Görsel 6.38).



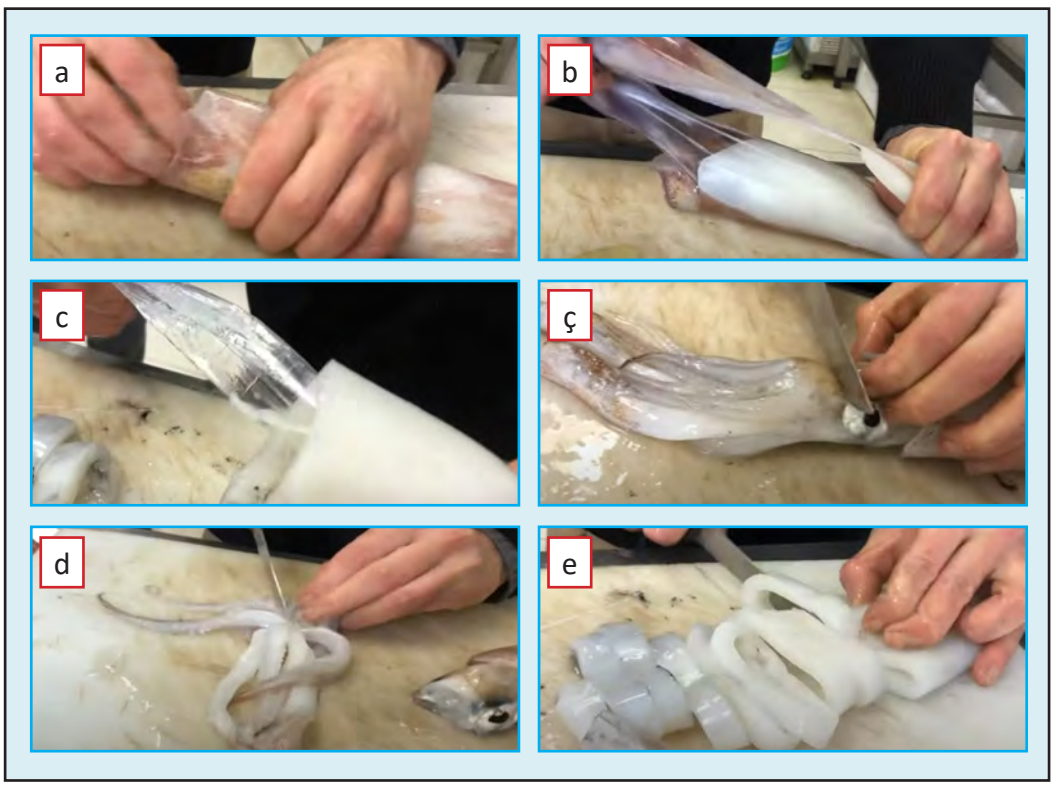
Görsel 6.38: Akvaryumda bekletilen canlı istakozlar

- Karidesler, uygun ortamında saklanır ve ihtiyaca göre ayıklama yapılır. Bazı ürünler tüm olarak ve kabuğuyla pişirilir, bazı ürünler ise ayıklanmış olarak kullanılır. Ayıklama işlemi için önce karidesin kafası bükülerek koparılır. Sonra kabuk kısmı, içteki deriden ayırılıp çıkarılır (Görsel 6.39). En son sırt kısmına küçük bir bıçakla çizik atılıp ince şerit hâlindeki bağırsakları çıkarılır.



Görsel 6.39: Kafası koparılmış karidesin kabuğunun soyulması

- Kalamarın gövdesinden tutulup kafasından çekilerek iç organları çıkarılır (Görsel 6.40.a). Yüzgeçleri dikkatlice gövdeden koparılıp ayırılır. Gövdenin ince bir zara benzeyen derisi, el ile temizlenir (Görsel6.40.b). Gövdenin içindeki şeffaf büyük kemik, elle çıkarılır ve gövdenin içi iyice yıkanır (Görsel 6.40.c). Kollar, kafadan kesilip ayırılır (Görsel 6.40.ç). Kollar bir kenarından kesilerek açılır (Görsel 6.40.d). Pişirme işlemine göre doğrama yapılır (Görsel 6.40.e).



Görsel 6.40: Kalamarın ayıklanıp pişirmeye hazırlanması

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	11. UYGULAMA
KONU	KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRMEYE HAZIRLIK	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KARİDES AYIKLAMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak karides ayıklayınız.

KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
600-700 g karides	**1.** Karidesleri yıkayıp büyük bir süzgece alınız. **2.** Ayıklanmış karidesleri koymak için bir küvet veya süzgeç daha hazırlayınız. **3.** İşaret ve baş parmağınızla karidesin kafasını tutunuz. Diğer elinizle gövdesini kavrayınız. **4.** Karidesin kafasını içe ya da dışa bükerek koparınız. **5.** Karidesin iç kısmından başlayarak kabuğunu dikkatlice çıkarınız. **6.** Bir kürdan ya da küçük bir bıçak yardımı ile temizlenmiş karidesin sırt kısmında bulunan iç organlarını çıkarınız. **7.** Temizlenmiş karidesleri hazırladığınız ayrı kapta biriktiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 11'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

- Yengeçler, bütün olarak veya ayıklama yapılarak pişirilebilir. Ayıklama için yengecin dış üst kabuğu, arkadan baş kısmına doğru çekilip kapak şeklinde çıkarılır. Solungaçlar ve ağız kısmı temizlenir. Genellikle haşlanarak ya da ızgarada pişirilen yengeçler tüm olarak veya parçalanmış olarak servis yapılabilir (Görsel 6.41). Yengeçlerin de imkanlar ölçüsünde canlı olarak cam akvaryumda bekletilmesi ve müşterinin seçimine göre pişirilmesi esastır.



Görsel 6.41: Haşlanmış bir yengeç servisi

- Ahtapot, çiğ olarak veya pişirildikten sonra ayıklanabilir. Ayıklama işlemi, ahtopotun kafa kısmında bulunan mürekkep keseleri ve iç organlarının çıkarılmasıyla başlar. Ahtapotun derisi temizlenip ağız kısmındaki gaga benzeri dişi çıkarılır ve ahtopot, kullanıma hazır hâle gelir.

6.3.5. Su Ürünlerinin Saklanması

Yakalanmasından pişirilmesine kadar geçen sürede tazeliğini korumasına çok özen gösterilen deniz ürünlerinin kısa veya uzun süreli olarak saklanması gerekiyorsa dikkatli ve titiz davranmak gerekir. Su ürünleri, soğuk saklama ve dondurarak saklama adı verilen iki yöntemle saklanır.

Soğuk Saklama: Bu saklama yöntemi, kısa süreli saklamalar için uygundur. Su ürününün özelliğine göre uygun saklama şekli belirlenip saklanır.

Bazı su ürünleri, -1 °C'ta, buz üzerinde kısa süreli olarak saklanabilir (Görsel 6.42). Bazı su ürünleri de 4 °C'taki soğutucularda 1-2 gün saklanabilir. Çift kabuklu adı verilen midye, kum midyesi gibi canlılar temiz deniz suyunda bekletilir.



Görsel 6.42: Buzda bekletilen su ürünleri

Dondurarak Saklama: Temizlenip işlenmiş su ürünlerini uzun süreli saklamak gerekiyorsa bu yöntem kullanılır. Bu yöntemde saklanmaya hazır su ürünü, -35 veya -40 °C 'ta şoklanıp dondurulur. Dondurma işleminden sonra -18 °C'luk dondurucularda uzun süreli olarak saklanabilir (Görsel 6.43).



Görsel 6.43: Porsiyonlanıp dondurulmuş karides

Günümüzde işletmeler su ürünlerini kendileri dondurup saklamak yerine tedarikçi firmalardan donmuş ürün olarak satın almaktadır. Alınan bu ürünler dondurularak saklama yönteminde olduğu gibi korunmalıdır. Tedarikçi firmalardan ürün alınmadan önce depolama ve soğuk sevk zincirleri hakkında bilgi edinmek, işletme belge ve ruhsatlarını kontrol etmek ayrıca önemlidir.

6.4. KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME

Su ürünleri, menülerdeki en gözde ve pahalı ürünlerdendir. Bu yüzden hazırlık ve pişirme aşamalarında çok dikkat edilmelidir. Sadece 1-2 dakika fazla pişirmek, bazı su ürünlerinin tüm lezzetinin kaybolmasına ve etin yumuşaklığının elastiki bir hâle dönmesine sebep olabilir. Kullanılan pişirme tekniğini tüm yönleriyle iyi bilmek çok önemlidir.

Dikkat edilmesi gereken en önemli noktalardan biri pişirme öncesi ürünler kontrol edilmeli ve kırık, bozuk olanlar mutlaka atılmalıdır.

İstakoz gibi büyük kabuklu su ürünlerinin ebatları çok değişkendir. Bu tür kabukluların pişirilme zamanları büyüklüklerine göre ayarlanmalıdır.

Su ürünleri çorba, kanepe, soğuk atıştırmalık, sıcak atıştırmalık, ana yemek, salata vb. yapımında kullanılır. Mutfakların gözdesi olan bu ürünler dikkatli pişirilip özenle konuğa sunulmalıdır.

6.4.1. Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirme Teknikleri

Bazı su ürünleri, ısı kaynağı olmadan asidik pişirmeyle servis yapılır. Bazıları bouilli (haşlama) tekniğiyle pişirilir. Bazı su ürünleri de bouilli pişirildikten sonra başka pişirme teknikleri kullanılarak konuğa sunulacak ürüne dönüştürülür. Izgara, sote, kızartma ve buharda pişirme teknikleri de bazı su ürünlerinin hazırlanmasında kullanılır.

Su ürünleri, bouilli pişirilecekse özel haşlama suyu hazırlanmalıdır. Court Bouillon (Kur bulyon) adı verilen bu haşlama suyu hem su ürünündeki baskın kokuyu alır hem de pişen ürüne lezzet katar. Kur bulyon mire poix (Mirpua) doğranmış sebzelerin sirke, su, çeşitli otlar ve baharatlarla yaklaşık 25- 30 dakika kaynatılmasıyla elde edilir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	12. UYGULAMA
KONU	KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **AHTAPOT HAŞLAMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ahtapot haşlama hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet ahtapot (1-1,5 kiloluk) 1 şişe soda 50 ml limon suyu 4-5 yaprak defne yaprağı 1 adet soğan 20 ml soya sosu	**1.** Ahtapotu usulüne göre temizleyip iyice yıkayınız. Bir kolunun yanından kafaya doğru eğimli keserek ahtapotun tam açılmasını sağlayınız. **2.** Ahtapotu bir kaba koyup soda ve limonda 10-15 dakika bekletiniz. **3.** Büyük bir tencerede kaynattığınız suya ahtapotu daldırıp 1 dakika kadar bekletiniz. **4.** Kaynar sudan çıkardığınız ahtapotu süzgece alınız. Kaynayan suya defne yaprağı, soyulup 4' e bölünmüş soğan ve soya sosu ekleyiniz. **5.** Süzgeci tencerenin üzerine oturtup ahtapotu üzerine koyup kapağı kapatınız. **6.** Ahtapotu yaklaşık 2,5 saat ağzı kapalı olarak kısık ateşte pişiriniz. **7.** Pişen ahtapotu porsiyonlayıp soslayarak servis yapabilirsiniz ya da diğer ürünlerin hazırlanmasında kullanabilirsiniz.



Görsel 6.44: Ahtapot haşlama

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	13. UYGULAMA
KONU	KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MÜRDÜM ERİKLİ AHTAPOT

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mürdüm erikli ahtapot hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2-3 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g haşlanmış ahtapot 100 g mürdüm eriği (kurutulmuş) 30 g bal 2 adet defne yaprağı 30 g tereyağı 10 ml nar ekşisi 50 ml üzüm suyu Yeteri kadar tuz	**1.** Tavaya tereyağını koyup eritiniz. Dilimlenmiş ahtapotları da tavaya koyup yaklaşık 4-5 dakika çevirerek pişiriniz. **2.** Çekirdekleri çıkarılıp kurutulmuş mürdüm eriklerini tavaya ekleyip 1-2 kere karıştırınız. **3.** Üzüm suyu, nar ekşisi, bal, defne yaprağı ve tuzu tavaya ekleyip karıştırınız. **4.** Yemeği kısık ateşte, arada karıştırarak 7-8 dakika kadar pişiriniz. **5.** Genelde sıcak başlangıç olarak hazırlanan ahtapotu tabak servisle konuğa sununuz.



Görsel 6.45: Mürdüm erikli ahtapot

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	14. UYGULAMA
KONU	KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KAŞARLI KARİDES GÜVEÇ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kaşarlı karides güveç hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g karides (taze, ayıklanmış veya dondurulmuş) 1 adet kapya biber (small dice doğranmış) 1 adet sarı biber (small dice doğranmış) 1 adet yeşilbiber (small dice doğranmış) 2 adet domates (small dice doğranmış) 2 diş sarımsak (chiffonade doğranmış) 40 g tereyağı 100 g rendelenmiş kaşar 1-2 dal taze kekik 3-4 g pul biber Yeteri kadar tuz	**1.** Tavaya tereyağının yarısını koyup eritiniz. Karidesleri tavaya ekleyiniz ve yaklaşık 1-2 dakika sürekli çevirerek soteleyiniz. **2.** Biberleri tavaya ekleyip 3 dakika kadar sürekli çevirerek sotelemeye devam ediniz. **3.** Kabukları soyulup doğranmış domatesleri tavaya ekleyiniz. 1-2 kere karıştırıp suyunu salıncaya kadar kısık ateşte pişiriniz. **4.** Domatesler suyunu salınca tavaya kekiği ve sarımsakları ekleyiniz. **5.** Tavadaki karidesleri 2-3 dakika kadar daha pişiriniz. Karideslere tuz ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **6.** Pişmiş karidesleri güveç kabına alınız. **7.** Güveç kabının üzerine kaşar rendesi serpiniz. Karidesleri kaşarlar eriyip kızarıncaya kadar sıcak fırında tutunuz. **8.** Karidesi sıcak olarak servisi yapınız.



Görsel 6.46: Sotelenen karidesler

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	15. UYGULAMA
KONU	KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KALAMAR TAVA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kalamar tava hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kalamar 20 g toz şeker 7 g tuz 1 şişe soda **Kızartmak İçin** 400 ml sıvı yağ 75 g un	**1.** Kalamarları usulüne göre ayıklayıp temizleyiniz. Temizlenmiş kalamarları yaklaşık 1 cm genişliğinde halkalar şeklinde doğrayınız. **2.** Doğranmış kalamarları derin bir kaba alınız. Toz şekeri ve tuzu kalamarlara ekleyiniz. Yaklaşık 20 dakika kadar kalamarları ovalayarak yumuşatınız. **3.** Yumuşatılmış kalamarların üzerine soda ekleyiniz. Kabın ağzını streç filmle kapatıp kalamarları buzdolabında 1-2 saat dinlendiriniz. **4.** Tavada yağı kızdırınız. **5.** Dinlendirilmiş kalamarları iyice süzünüz. Una bulayıp kızartınız. **6.** Kızaran kalamarları havlu kâğıt üzerine çıkararak fazla yağlarını alınız. **7.** Tarator sos ve limon eşliğinde tabak servisi ile konuğa sununuz.



Görsel 6.47: Kalamar tava

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	16. UYGULAMA
KONU	KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PEYNİRLİ KALAMAR DOLMASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak peynirli kalamar dolması hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
5 adet küçük kalamar (ayıklanıp temizlenmiş) 1 adet soda 50 ml limon suyu 250 g keçi peyniri (rendelenmiş) 1/3 demet roka (chiffonade doğranmış) 8-10 dal dereotu (chiffonade doğranmış) 2-3 adet taze soğan (chiffonade doğranmış) 60 ml zeytinyağı 3-4 g pul biber Yeteri kadar tuz ve karabiber **Izgara Pişirme Sosu İçin** 50 ml zeytinyağı 2-3 g kırmızı toz biber 2-3 g kuru kekik	**1.** Kalamarları temizleyip sodalı ve limonlu suda 15 dakika kadar marine ediniz. **2.** Peyniri rendelip yeşilliklerle karıştırınız. **3.** Baharatları ve zeytinyağını kalamarlara ekleyip hepsini tekrar karıştırınız (Tuz ayarını kullandığınız peynirin tuz oranına göre ayarlayınız.). **4.** Kalamarları marinasyondan çıkarıp süzünüz. Peynirli harcı kaşık yardımıyla kalamarlara doldurunuz. Kalamarların ağzını kürdan yardımıyla kapatınız. **5.** Zeytinyağı, kırmızı toz biber ve kekiği karıştırıp sos yapınız. **6.** Kalamarları sosa bulayınız. Izgara uygun sıcaklığa gelince sosa bulanmış kalamarları ızgaraya yerleştiriniz. **7.** Kalamarları çevirerek ve sos sürerek kızartınız. **8.** Her tarafı kızarmış kalamarları ızgaradan alıp fırın tepsisine koyunuz ve artan sosu kalamarların üzerine sürünüz. **9.** Kalamarları 200 °C'ta ısıtılmış fırında 10 dakika kadar pişiriniz. **10.** Kalamarları porsiyonlayıp kremalı avokado püresi eşliğinde tabak servisi yapınız.



Görsel 6.48: Peynirli kalamar dolması

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	17. UYGULAMA
KONU	KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MİDYE DOLMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak midye dolma hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
35-40 adet kabuklu midye 250 g pirinç 2 adet kuru soğan (brunoase doğranmış) 50 g dolmalık fıstık 25 g kuş üzümü 60 ml zeytinyağı 2-3 g tarçın 5 g yenibahar 5 g kuru nane 5 g toz şeker 7-8 dal maydanoz (chiffonade doğranmış) 5-6 dal dereotu (chiffonade doğranmış) 30 ml limon suyu 15 g tuz 5 g karabiber 1 litre sıcak su	**1.** Midyelerin kabuklarını küçük bir bıçak veya fırça yardımıyla iyice temizleyiniz. Yıkadığınız midyeleri temiz su içinde beklemeye alınız. **2.** Pirinçleri yıkayıp ılık suda beklemeye alınız. Kuş üzümlerini de yıkayıp suda beklemeye alınız. **3.** Pilav tenceresine yağı koyunuz. Tencereye soğanları ve bıçakla kıydığınız fıstıkları ekleyip kavurunuz. **4.** Süzdüğünüz pirinçleri tencereye ekleyiniz ve sürekli karıştırarak kavurunuz. **5.** Tencereye kuş üzümü, nane, yenibahar, karabiber ve tuzu ekleyip 1-2 dakika daha kavurunuz. **6.** Tencereye yaklaşık 600 ml sıcak su ekleyip ocağı kısınız ve tencerenin kapağını kapatınız. Pilav suyunu çekip pişinceye kadar yaklaşık 14-15 dakika pişiriniz. **7.** Pişen pilavı ocaktan alıp 10 dakika kadar demlendiriniz. Pilava maydanoz ve dereotunu ekleyiniz. Pilavı iyice karıştırıp demlendirmeye devam ediniz. **8.** Midyeleri tek tek alıp kabuklarını açınız ve içlerine bir tatlı kaşığı yardımıyla pilav doldurunuz. Midyeleri bir tencereye ağızları aşağı gelecek şekilde sıkıca diziniz. **9.** Doldurulmuş midye tenceresine yaklaşık 400 ml sıcak su ve limon suyu ekleyiniz ve midyeleri kısık ateşte, yaklaşık 20 dakika pişiriniz. **10.** Midye dolmaları limon dilimleri eşliğinde konuklara servis yapınız.



Görsel 6.49: Midye dolma

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ''D'', yanlış ise ''Y'' yazınız.

1. ( ) Balıkların etlerinin rengini vücutlarındaki yağı sakladıkları yere göre değişir.

2. ( ) Mutfakların değerli malzemelerinden olan balıklar, genellikle ana yemek olarak kullanılır.

3. ( ) Balıkların bağ dokuları çok güçlü olduğundan sindirimi kolaydır.

4. ( ) Balıkların etinin rengi, proteini vücutlarında depoladıkları yere göre değişir.

5. ( ) Su ürünlerinden bazıları ısı kaynağı kullanılmadan servise sunulur.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

6. Dünyadaki tüm sularda yaşayan balıklar, yumuşakçalar, su bitkileri, kabuklular, sürüngenler ve süngerler ..... olarak tanımlanır.

7. Balıklar çok iyi bir ..... kaynağıdır.

8. Tüm iç sularımızda ve akarsularda yaşayan balıklar ..... balığı olarak adlandırılır.

9. Dişi mersin balığı yumurtalarının işlenmesiyle ..... elde edilir.

10. Su ürünleri, bouilli pişirilecekse özel ..... hazırlanmalıdır.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıda verilenlerden hangisi su ürünü <u>değildir</u>?

A) Ahtapot

B) Deniz börülcesi

C) İstiridye

D) Midye

E) Sübye

12. Pişirme işlemine başlamadan önce tavanın iyice kızdırılması, tekniğin doğru kullanılması açısından önemlidir. Balığın büyüklüğü ve cinsine göre değişmekle beraber yaklaşık 3-4 dakika bir yüzeyin pişmesi için yeterlidir.

Buna göre yukarıda verilen hangi pişirme tekniğinin kurallarındandır?

A) Etüvé

B) Frite

C) Grille

D) Poche

E) Polle

13. Aşağıdakilerden hangisi balık pişirme tekniklerinden değildir?

A) Bouilli

B) Etüvé

C) Frite

D) Grille

E) Poche

14. Aşağıdakilerden hangisi, buğulama tekniği uygulanırken dikkat edilecek hususlardan değildir?

A) Pişirme işlemi fırında yapılacaksa sıcaklık, 190 °C ve üzerinde olmalıdır.

B) Fileto parçaları kullanılacaksa kılçıksız olmasına dikkat edilmelidir.

C) Pişirme, çeşitli sebze ve tatlandırıcılardan yararlanılarak yapılmalıdır.

D) Pişirme işlemi, porsiyonluk kaplarda (güveçlerde) veya toplu olarak yapılmalıdır.

E) Pişirilen ürün, servis elemanı tarafından porsiyonlanıp servis yapılmalıdır.

15. Balık satın alınırken tazeliğini anlamak için aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmelidir?

A) Yosun ve asit kokusuna sahiptir.

B) Gözleri donuktur.

C) Pulları balığa yapışık ve kaygandır.

D) Suda yüzeyde kalır, dibe çökmez.

E) Solgun bir görünümde olur ve düz şekilde durur.

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

16. Balık saklama tekniklerinden salamurayı açıklayınız.

17. Kabuklu su ürünleri nelerdir? Açıklayınız.



7. ÖĞRENME BİRİMİ

SALATA VE SALATA SOSLARI

KONULAR

7.1. SALATA SOSLARI

7.2. SEBZE SALATALARI

7.3. TAHIL VE MAKARNA SALATALARI

7.4. KURU BAKLAGİL SALATALARI

7.5. ET VE SAKATAT SALATALARI

7.6. DENİZ ÜRÜNLERİ SALATALARI

TEMEL KAVRAMLAR

- salata
- salata yapısı
- salata tabanı (yatak)
- gövde
- eşlikçi (garnitür)
- salata sosu
- kuru baklagil

HAZIRLIK SORULARI

1. Salatalar hangi ürünlerden hazırlanabilir? Örnek veriniz.
2. Salataları diğer yemek gruplarından ayıran özellikler neler olabilir?
3. Salata hazırlarken en çok tercih ettiğiniz salata sosları nelerdir? Düşüncelerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

GİRİŞ

İnsanlık tarihinde yemek zevkinin ve sofra şölenlerinin olmazsa olmazı olan salatalar, tüm dünya mutfak kültüründe önemli yer edinmektedir. **Salatalar**; sebze, meyve, yeşillik, kök bitki vb. malzemelerin genellikle pişirilmeden veya çok az pişirilip bir araya getirilmesiyle yapılan yemek türüdür. Günümüzde çeşitli şekillerde ve neredeyse sınırsız sayıda ürünle hazırlanabilmektedir.

Türkiye, sebze ve otlar açısından çok zengindir. Türk mutfağında her mevsimde yüzlerce çeşit taze sebze ve ottan lezzetli salatalar yapılmaktadır. Türk mutfağında tahıl ve kuru baklagiller de salata yapımında yaygın şekilde kullanılmaktadır. Özellikle bulgur, salatalarda en çok kullanılan tahıl ürünü olmuş ve Türk mutfağı ile özdeşleşmiştir. Türk mutfağında salatalar, 1844'te yazılan ve ilk matbu Türkçe yemek kitabı olan Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) kitabında yer bulmuştur. Kitapta salatalar için ayrı bir bölüm olmasa da birçok salata tarifine yer verilmiştir. Günümüzde ise salatalar, tüm dünya mutfaklarında olduğu gibi Türk mutfağında da önemi oldukça artan yemek grupları içerisinde yer almaktadır.

SIRA SİZDE

Salataların geçmişten günümüze dünya mutfaklarında öneminin artmasının sebebi nedir? Açıklayınız.

Salata Çeşitleri

Günümüzde salata çeşitliliği oldukça artmıştır (Görsel 7.1). Salata çeşitliliğinin çok olması, salataları sınıflandırmayı faydalı kılmaktadır. Salatalar, farklı şekillerde sınıflandırılabilmektedir.İçeriklerine göre sebze, kuru baklagil, tahıl, makarna, balık, sakatat veya meyve salataları şeklinde sınıflandırılabilmektedir. Bir diğer önemli sınıflandırma, salataların menüdeki işlevlerine göre yapılmaktadır.

Salatalar; modern menülerde aperitif, eşlikçi (garnitür), ana yemek ve tatlı salataları olarak yer almaktadır. Salata çeşitleri arasında belirgin şekilde tam bir bölünme olmadığı unutulmamalıdır. Örneğin akşam yemeğinde başlangıç yemeği olarak sunulmaya uygun olan bir salata, öğle yemeğinde ana yemek olarak tüketilebilir.



Görsel 7.1: Salata çeşitleri

1. Aperitif Salatalar: Ana yemek öncesi sunulan salatalardır. Aperitif salatalar, genellikle detaylı şekilde hazırlanmış bir yemek öncesi mutfaktaki baskıyı azaltmaktadır. Ayrıca misafirlerin yemeği hazırlanırken tatmin edici bir gıda olarak sunulmaktadır. Aperitif salataların iştah açıcı olduğu unutulmamalıdır. Göz alıcı bir başlangıç, misafirin zihninde yemeğin devamının da iyi olacağı duygusunu uyandıracaktır. Salatada kullanılacak malzemeler, taze ve gevrek malzemelerden oluşmalı; salata zengin, soslu ve göz alıcı olmalıdır. Salata porsiyonları, konukları doyuracak kadar büyük olmamalı; kendi içerisinde dengeli olacak şekilde, yeterli miktarda olmalıdır.

2. Eşlikçi (Garnitür) Salatalar: Genellikle et veya balık gibi ana yemeklerin yanında, onları tamamlamak için tercih edilen salatalardır (Görsel 7.2). Eşlikçi salatalar, yemek ile denge ve uyum içerisinde olmalıdır. Örneğin pilav gibi nişastalı bir garnitür olan yemeğin yanında patates salatası sunulmamalıdır. Eşlikçi salatalar, hafif ve lezzetli olmalı fakat ana yemeği gölgede bırakacak zenginlikte olmamalıdır. Sebze salataları, genellikle iyi bir eşlikçidir. Özellikle et, deniz ürünleri, peynir vb. protein içeren salatalar ağır salatalardır. Bu yüzden ana yemek hafif ise tercih edilmelidir.



Görsel 7.2: Eşlikçi salata

3. Ana Yemek Salataları: Başka bir ana yemeğe ihtiyaç duymayan, ana yemek kadar doyurucu şekilde karbonhidrat içeren ve proteince de zengin salatalardır. Ana yemek salataları, tam yemek olacak şekilde porsiyonlanmalı ve mutlaka yeterli miktarda protein içermelidir. Kırmızı et, kanatlı hayvan etleri, deniz ürünleri, peynir çeşitleri, yumurta vb. salatalarda tercih edilebilecek önemli protein kaynaklarıdır. Tabak, protein kaynaklarına ek olarak dengeli şekilde sebze ve yeşillik içermelidir.

4. Tatlı Salatalar: Genellikle meyve, tatlandırılmış jelatin, fındık, fıstık, krema vb. içeren tatlı tada sahip salatalardır. Tatlı bir tada sahip olmaları sebebiyle genellikle yemek sonrası tatlı olarak tercih edilir.

Salata Malzemeleri

Salatayı oluşturan malzemelerin tazeliği ve çeşitliliği, iyi bir salata elde etmek için oldukça önemlidir. Salata yapımında farklı gıdalardan faydalanmak salatanın kalitesini artırır. Tablo 7.1'de verilen gıdalar, kategorik olarak sınıflandırılmıştır ve salatalarda en çok tercih edilenlerdir.

Tablo 7.1: Salata Malzemeleri

Salata Yeşillikleri
Marul çeşitleri, maydanoz, kuzukulağı, hindiba, tere, roka, radika, taze soğan, lahana türleri, ıspanak, filizler, yenilebilir çiçekler vb.
Sebzeler (Çiğ)
Brokoli, karnabahar, havuç, kereviz, salatalık, domates, yer elması, mantar, kuru ve taze soğan, biber (yeşil, kırmızı, sarı, sivri vb.), turp vb.
Sebzeler (Pişmiş, Turşu Yapılmış, Konserve Edilmiş)
Enginar, kuşkonmaz, fasulye, havuç, karnabahar, mısır, pırasa, bezelye, patates, biber vb.
Nişastalar
Patates, kuru baklagiller (fasulye, barbunya, nohut vb.), makarnalar, kruton, tahıllar vb.
Meyveler
Elma, kayısı, muz, orman meyveleri, kiraz, vişne, Hindistan cevizi, hurma, incir, greyfurt, üzüm, kivi, kumkat, mandalina, mango, kavun, portakal, papaya, şeftali, Trabzon hurması, ananas, erik, nar vb.
Proteinli Gıdalar
Kırmızı etler, kanatlı hayvan etleri, balıklar, kabuklu deniz ürünleri, sakatatlar, et ürünleri (salam, pastırma, jambon vb.), yumurtalar, peynirler vb.
Diğer
Kuruyemişler (fındık, fıstık, ceviz vb.), jelatin vb.

SIRA SİZDE

Tablo 7.1'de salata yapımında kullanılan malzemelerin tamamı verilmemiştir. Siz de bu verilmeyen ve varsa yörenizde salata yapımında özel olarak kullanılan malzemeleri yazınız.

7.1. SALATA SOSLARI

Salataları lezzetlendirmek için kullanılan sıvı ya da yarı sıvı karışımlara **salata sosları** denir (Görsel 7.3). Bu sosların salatalardaki işlevleri diğer sos grupları ile aynıdır ve bu soslar, "soğuk soslar" olarak da tanımlanabilir. Sos, salataların vazgeçilmez önemli bir unsurudur ve sossuz bir salata yarım kalmış demektir. Birçok salata sosu; temel olarak sıvı yağ, ekşi tat ve lezzet veren diğer malzemelerin eklenmesiyle oluşur.



Görsel 7.3: Salata sosları

Salata soslarında yaygın olarak kullanılan malzemeler şunlardır:

Sıvı Yağlar: Salata sosunun temelini oluşturan sıvı yağlar, salataya aroma ve yumuşak bir kıvam katar. Salata soslarında kullanılan yağlar, bitkisel kaynaklıdır. Ayçiçeği ve mısır yağı, salata soslarında çok fazla kullanılır. Zeytinyağı; kendine has rengi, tadı ve kokusuyla kullanımı uygun olan salatalarda tercih edilir. Zeytinyağının belirgin olan tadı, çok amaçlı kullanımını engellemektedir. Bunun dışında ceviz, yer fıstığı, üzüm çekirdeği, susam yağı gibi kendilerine özgü aromaları olan yağlar da salata soslarında tercih edilmektedir.

Yağlarla ilgili önemli bir konu yağların acılaşmasıdır. Azcık acılaşmış yağ bile tüm sosun lezzetini bozabilmektedir. Bu yüzden yağlar, uygun şekilde saklanmalı ve kullanılmadan önce yağların kontrolü yapılmalıdır.

Sirke Çeşitleri: Meyve şekerinin önce alkol sonra asetik aside dönüşmesiyle sirke oluşur. Bu yüzden şekerli her meyveden sirke elde etmek mümkündür. Günümüzde çok farklı türleri bulunan sirkeler, salata soslarında önemli ölçüde kullanılır. Elma sirkesi, çok hafif tatlı ve kahverengi bir sirkedir. Beyaz sirke, tahıldan alkolün damıtılması ile elde edilen ve herhangi bir aroması olmayan sirke türüdür. Balzamik sirke, üzümün ahşap fıçılarda olgunlaştırılması sonucu elde edilen özel bir sirkedir. Düşük miktarda üretildiği ve yıllandırma süreci uzun olduğu için oldukça özel ve pahalı bir sirkedir. Sirkenin asitlik derecesi, salata sosunun keskinliğini belirlemektedir. Asitlik derecesi yüksek olan sirkeleri kullanmadan önce su ile açmak gerekmektedir. Sosta aromasız bir sirke istendiği zaman beyaz sirke tercih edilmelidir.

ARAŞTIRINIZ

Mutfakta gıda atıklarını değerlendirmek önemlidir. Siz de sirkenin nasıl yapıldığını araştırıp evde elma kabuklarından sirke yapınız. Araştırma ve uygulama sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Ekşiler (Limon Suyu, Koruk Suyu, Nar Ekşisi vb.): Limon suyu, salata soslarında tercihe göre sirke yerine bazen de sirke ile birlikte kullanılabilmektedir. Genellikle meyvelerden yapılan ekşiler (elma, erik vb.), limona göre daha tatlıdır. Koruk, olgunlaşmamış üzüme denir. Sirke kadar olmasa da yüksek asit içeriğine sahiptir ve limon ya da sirke yerine tercih edilebilir. Nar ekşisi ise Doğu ve Güneydoğu Anadolu mutfaklarında çok sık kullanılır.

Krema: Sütün konsantre edilmesi sonucu oluşan krema, soslarda yaygın şekilde kullanılır. Kremanın bekletilmeden taze olarak kullanılması oldukça önemlidir. Ekşi krema, kremanın özel bir şekilde mayalandırılmasıyla elde edilir ve kendine has bir ekşiliği vardır. Ekşi bir tadı olduğu için sosların hazırlanmasında krema özellikle tercih edilir.

Yoğurt: Sütün mayalanması sonucu oluşan koyu kıvamlı bir süt ürünüdür. Sütün özelliğine göre yoğurdun lezzeti değişiklik göstermektedir. Yoğurt, yemeklerde sos olarak tek başına kullanılabildiği gibi mayonezle de kullanılabilir.

ARAŞTIRINIZ

Yoğurdun nasıl yapıldığını araştırınız ve evde yoğurt yapınız. Araştırma ve uygulama sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Baharat ve Çeşniler: Hazırlanan sosa -uygun olmak üzere- tüm baharat ve taze otlar eklenebilir. Taze ot ve baharatlar, pişirilmediği zaman aromaların sosa karışması için daha fazla zamana ihtiyaç vardır. Bu yüzden baharat ve taze otlar, servisten en az 2-3 saat önce sosa ilave edilmelidir.

7.1.1. Salata Soslarının Sınıflandırılması

Salata soslarını üç grup altında toplamak mümkündür.

1. Yağ ve Sirke Bazlı Salata Sosları (Az Kıvamlı Soslar)

Yağ, sirke ve baharat karışımından hazırlanmış temel salata soslarıdır (Görsel 7.4). Fransızca sirke anlamına gelen "vinaigrette (vinegret) sos ve türevleri" bu sos grubunda yer alır. Temel vinaigrette sos, 3 ölçü yağa 1 ölçü sirke kullanılarak hazırlanmaktadır. Bu ölçü, kullanılan ekşilere göre değişebilmektedir. Sos hazırlanırken mutlaka tadılmalıdır. Bu tür soslar, geçici emülsiyonlar şeklinde oluşmaktadır çünkü karıştırıldıktan veya çırpıldıktan bir süre sonra birbirlerinden ayrılır. Bu yüzden servisten hemen önce mutlaka karıştırılarak kullanılmalıdır. Sebze salataları başta olmak üzere tüm salata çeşitlerinde sıklıkla kullanılan sos grubudur.



Görsel 7.4: Vinaigrette sosta kullanılan yağ ve sirke

2. Mayonez Bazlı Soslar (Yoğun Kıvamlı Soslar)

Mayonez, kalıcı bir emülsiyon şeklinde oluşmuş bir sostur. Tek başına salata sosu olarak kullanılabildiği gibi genellikle diğer soslar için baz oluşturmaktadır. Mayonez bazlı soslar, genelde kıvamlı yapıdadır. (Mayonez ve türevleri, Sıvı Yağdan Yapılan Soslar başlığı altında detaylı olarak ele alınmıştır.). Mayonez bazlı sosların makarna salatalarında kullanımı oldukça yaygındır.

3. Süt Ürünü Bazlı Soslar

Krema, ekşitilmiş krema ya da yoğurt ile hazırlanan soslardır. Bu ürünler, soslarda tek başına veya mayonezle karıştırılarak da kullanılabilir. Çeşitli ürünlerin soslara ilavesiyle farklı lezzetlerde salata sosları hazırlanabilir. Taze otlar başta olmak üzere genellikle sebzelerin kullanıldığı salatalarda, makarna salatalarında kullanılır.

7.1.2. Salata Soslarının Saklanması

Hazırlanan sosların saklanması, içerisinde kullanılan malzemeye göre farklılık gösterir. Yağ ve sirke bazlı salata sosları, ağzı kapalı bir şekilde bir hafta saklanabilir fakat servisten önce mutlaka karıştırılmalıdır. Mayonez ve süt ürünü bazlı sosların dayanıklılık süreleri daha kısadır. Bu tür soslar, hava ile temasları kesildikten sonra buzdolabında birkaç gün saklanabilir.

Soslar, tadının daha iyi alınması için servis yapılmadan önce oda sıcaklığında bekletilmelidir. Sosların tat ve kıvam kontrolleri yapılmalıdır. Özel bir sebep olmadığı sürece tüm salata sosları, salatalara servisten hemen önce ilave edilmelidir. Salata sosları, salatalarla beraber sosluklarda ve misafir masasında da servis yapılabilir.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	1. UYGULAMA
KONU	SALATA SOSLARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: YAĞ VE SİRKE BAZLI SALATA SOSLARI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yağ ve sirke bazlı salata sosları hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Vinaigrette Sos	(250 ml için) 60 ml sirke 180 ml zeytinyağı 4 g tuz 1 g beyaz biber	**1.** Sirkeye tuz ve baharatları ilave ediniz. Tuz tamamen çözülünceye kadar sirkeyi karıştırınız. **2.** Karışıma mayonezde olduğu gibi azar azar yağ ilave ediniz. Karışımı hızlı bir şekilde çırpınız (Zeytinyağı bittiğinde geçici emülsiyon şeklinde kıvamlı bir sos elde edilir.). **3.** Hazırladığınız sosu uygun koşullarda saklayınız ve sosu servisten hemen önce çırparak kullanınız.
Hardal Vinaigrette	250 ml vinaigrette sos 15 g hardal	Vinaigrette sosun hazırlanması sırasında içerisine hardal ve sirke karışımını ilave ediniz.
Limon Vinaigrette	250 ml vinaigrette veya hardallı vinaigrette sos 40 ml limon suyu	Vinaigrette veya hardallı vinaigrette sosun hazırlanması sırasında limon suyu ve sirkeli karışımı sosa ilave ediniz.
Avokado Sos	250 ml vinaigrette sos 125 g avokado	**1.** Avokadoyu püre hâline getiriniz ve hazırlanmış vinaigrette sosa ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde ediniz. **2.** Tat kontrolü yaptığınız sosu servise hazır hâle getiriniz.
Gribiche Sos	(350 ml için) 3 adet haşlanmış yumurta 5 ml sirke 230 ml zeytinyağı 20 g hardal 30 g maydanoz 15 g taze tarhun otu 15 g kapari 15 g kornişon turşu Yeterince tuz Yeterince karabiber	**1.** Yumurtaları 10-12 dakika arası haşlayınız. Yumurtaların sarısını ve beyazını ayırınız. **2.** Yumurta sarılarını iyice ezip tel süzgeçten geçirerek mayonez tenceresine alınız. **3.** Yumurta sarılarına tuz, hardal ve karabiber ilave ediniz ve malzemeleri karıştırınız. **4.** Zeytinyağını karışıma mayonez yapar gibi azar azar ilave ediniz ve sosu dikkatli şekilde çırpınız (Koyu kıvamlı bir mayonez kıvamı elde edilmesi gerekmektedir. Karışımın kesilmesi hâlinde içine az miktarda sıcak su ilave edebilirsiniz.). **5.** Elde edilen kıvamlı karışıma sirke ilave ediniz. **6.** Maydanoz ve taze tarhun otunu chiffonnade doğrayınız ve sosa ilave ediniz. **7.** Kapariyi, kornişon turşusu ve yumurta aklarını small dice doğrayarak karışıma ilave ediniz. **8.** Lezzet ve kıvam kontrolü yaparak sosu uygun koşullarda saklayınız, sosu servisten hemen önce çırparak kullanınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	2. UYGULAMA
KONU	SALATA SOSLARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SÜT ÜRÜNÜ BAZLI SALATA SOSLARI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak süt ürünü bazlı salata sosları hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Yoğurtlu Sos	400 g yoğurt 7 g hardal 15 ml sirke 15 ml limon suyu 15 ml worcestershire sosu 10 g maydanoz 10 g taze soğan Yeterince tuz ve karabiber	**1.** Tüm ürünleri karıştırınız ve blender ile çekiniz. **2.** Tuz ve karabiber ilave edip sosu lezzetlendiriniz. **3.** Hazırladığınız sosu uygun koşullarda saklayınız ve sosu servisten hemen önce kullanınız.
Tahinli Yoğurt Sos	30 ml tahin 15 ml süzme soğurt 2 diş sarımsak 5-6 dal taze nane 1 adet lime (laym) 20 ml zeytinyağı Yeterince tuz ve karabiber	**1.** Sarımsakları bir miktar tuzla havanda eziniz. **2.** Taze naneleri chiffonnade doğrayınız. **3.** Lime kabuğunu çok ince rendeleyip limeı sıkınız. **4.** Tüm malzemeleri karıştırınız. **5.** Tuz ve karabiber ilavesi ile sosu lezzetlendirip servise hazır hâle getiriniz (Bu sosun yeşillikler ve özellikle közlenmiş patlıcan ve biber ile servis yapılması önerilir.).
Hafif Yoğurt Sos	200 ml yoğurt 1 adet limon 25 ml zeytinyağı Yeterince tuz ve karabiber	**1.** Limonun kabuğunu ince şekilde rendeleyiniz ve limonu sıkınız. **2.** Tüm malzemeleri karıştırınız. **3.** Lezzet kontrolü yapıp sosu servise hazır hâle getiriniz.
Yayla Sos	350 ml yoğurt 75 ml zeytinyağı 15 ml sirke 1 diş sarımsak 2 adet taze soğan 6 dal dere otu Yeterince tuz ve karabiber	**1.** Yoğurt, zeytinyağı ve sirkeyi mayonez tencere-sinde çırpınız. **2.** Sarımsağı ezip karışıma ilave ediniz. **3.** Soğan ve dereotunu chiffonnade doğrayınız ve karışıma ilave ediniz. **4.** Tuz ve karabiber ilave ettiğiniz sosun lezzet kont-rolünü yapınız. **Not:** Sosun koyu kıvamlı olması durumunda sosa bir miktar su ilave ediniz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7.2. SEBZE SALATALARI

Vitamin ve mineral bakımından zengin olan sebzeler, yapılarında yüksek oranda su barındırır. Bu özellikleri dolayısıyla sebzelerin satın alınmasından servis yapılmasına kadar olan süreçte dikkat edilmesi gereken hususlar vardır. Özellikle yeşil yapraklı sebzeler, çok çabuk bozulmakta ve taze-liğini yitirmektedir. Bu yüzden sebzeler, satın alınırken ne zaman tüketileceği bilinmeli ve fazla bekletilmeden kısa süreliğine soğuk dolabında muhafaza edilmelidir. Sebzenin taze olması ve kendine özgü rengi yansıtması, sebze salataları hazırlarken öncelikli olan konudur. Sebzeler; küf-lü, darbeler nedeniyle zedelenmiş, yarılmış, ezilmiş ve çürümüş olmamalıdır.

Sebze salatalarında kurutulmuş veya konserve sebzeler kullanılabilmektedir. Kurutulmuş sebze-lerde kurtlanma, küf gelişimi ve yüksek nem içeriği olmamasına dikkat edilmelidir. Sebze kon-servelerinin kapağının şişmemiş, konserve kutusunun ise ezilmemiş ve darbe almamış olması gerekir. Ayrıca konserveler, son tüketim tarihine bakılıp satın alınmalıdır.

Satın alınan sebzeler, uygun depolama koşullarında saklanmalıdır. Taze alınan sebzeler, soğuk do-lapların 6-8 °C olan bölümlerinde muhafaza edilmelidir. Satın alınması ve depolanmasında her-hangi bir sıkıntı yaşanmayan sebzelerin bir sonraki basamağı hazırlık olacaktır. Bu aşama; ayıkla-ma, yıkama ve doğrama şeklinde gerçekleşir. Ürünün işlem basamaklarında pişirme varsa sebze, son olarak pişirilip kullanılır.

Salata yapımına hazır olan sebzeler için dikkat edilmesi gereken hususlar vardır. Sebzelerin sala-tada kullanılmadan önce soğuk sudan geçirilmesi, tazeliklerini ön plana çıkaracaktır. Salata hazır-larken birbiri ile uyumlu malzeme ve sos tercih edilmelidir. Hazırlanan salatanın kısa sürede ve soğuk şekilde servis edilcekse soğuk tabakta yapılması gerekmektedir.

DİKKAT

Sebzeler, depolanırken değil kullanılmadan hemen önce yıkanmalıdır. Ayrıca sebzeler; vitamin, mineral kaybı artacağı için suyun içerisinde çok uzun süre bekletilmemeli ve doğrama işlemine çok fazla maruz bırakılmamalıdır.

7.2.1. Salataların Yapısı

Salata hazırlama yöntemleri arasında çok küçük farklılıklar bulunmaktadır. Salataların yapısı dik-kate alınarak içerikleri farklı olan birçok salata çeşidi kolaylıkla yapılabilir. Bir porsiyon salatanın yapısı, 4 farklı bölümden oluşmaktadır. Bunlar; taban (yatak), gövde, garnitür ve sos şeklindedir (Görsel 7.5).



Görsel 7.5: Salataların yapısı

1. Taban (Yatak): Salatanın esas (gövde) kısmının yerleştiği yeri ifade eder. Örneğin patates salatasını tek başına salata tabağına koymak yerine onu marul yapraklarından hazırlanmış bir yatak üzerine yerleştirmek, göze daha hoş görünmesini ve salata olarak vurgulanmasını sağlar. Salatada yatağın kullanılması, salatayı daha ilgi çekici ve iştah kabartıcı hâle de getirir. Özellikle bütün hâldeki aysberg marul yaprağı gibi malzemeler, kâse şekli verilip dikkat çekici bir yatak olarak kullanılabilir. Yapraklar, salataya yükseklik kazandırarak serbest ve küçük parçaları bir arada tutup sınırlar. Tabanın salata tabağını tamamen kapatmamasına dikkat edilmelidir. Özellikle yeşil salatalara yeşil yapraklı yatak kullanılmaz.

2. Gövde: Salatanın esas kısmını oluşturur ve yatağın üzerine yerleştirilir. Gövde; yatak dışındaki yeşillikler, çiğ veya pişmiş sebzeler, nişastalı ve proteinli gıdalardan oluşur.

3. Garnitür: Salatanın görsel çekiciliğini artırmak için salataya eklenen, yenebilir, dekoratif malzemelerdir. Garnitürler, salatada bol kullanılarak salataya hâkim hâle getirilmemelidir. Garnitür, salatanın bütünü ile uyum içerisinde olmalıdır. Salatanın ana malzemeleri, yeterince ilgi çekici ve iştah açıcı ise salatada garnitür kullanmaya gerek olmayabilir. Hemen hemen tüm sebze ve meyveler, garnitür için uygun şekilde doğranıp kullanılabilir.

4. Sos: Salata gövdesine lezzet katmak için eklenen sıvı veya yarı sıvı karışımdır. Sosun ana malzemeye lezzet vermek için kullanıldığı unutulmamalı ve sos, salatanın esas lezzetini tamamen maskelememelidir. Sosun salata malzemeleri ile uyumu da oldukça önemlidir. Yeşil salatalar ve sebze salataları için genellikle ekşi soslar tercih edilir.

Bireysel olarak porsiyonlanan salatalar yukarıda belirtildiği gibi şekillendirilir. Tüm salatalarda gövde ve sos bulunur fakat taban ve garnitür bazı salatalarda uygulanmayabilir. Salataların yapısını oluştururken birbiri ile uyumlu, farklı renk ve dokudaki malzemeler bir araya getirilir.

7.2.2. Salataların Düzenlenmesi

Salataların görünüş ve düzenlenmesi oldukça önemlidir. Salata malzemelerinin çeşitliliği ve renk bolluğu, şefin görsel bir sanat eseri yaratmasına olanak verir. Bunun için birtakım kurallara uymak gerekir. Salata tabağı, porsiyon miktarına uygun olarak seçilmelidir. Tabak kenarı, resim çerçevesi gibi düşünülmeli ve tabak kenarının dışına çıkılmamalıdır. Salatada iyi bir renk dengesi yakalamak için uğraşılmalıdır. Solgun görünen renkler, daha çarpıcı ve parlak renklerle tamamlanmalıdır. Salata malzemelerini düz ve dağınık bir şekilde değil tabakta yükseklik oluşturacak şekilde yerleştirmek gerekir. Özensiz kesilmiş salata malzemeleri, salatanın özensiz görünmesine sebep olur. Salatada kullanılan malzemeler, tanınacak şekilde olmalıdır. Salata malzemesi, çatal ve bıçak ile bölünemeyecek ise tek lokmalık olacak şekilde doğranmalıdır.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	3. UYGULAMA
KONU	SEBZE SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SALATALARIN YAPISINI DİKKATE ALARAK SALATA HAZIRLAMA

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak salataların yapısına uygun şekilde salata hazırlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Hazırlamayı düşündüğünüz salatayı belirleyiniz. Salatada kullanmak istediğiniz malzemeler ile ilgili Tablo 7.1'den faydalanınız. Salatada kullanacağınız sebzelerin yöresel olmasına ve mevsimsel özellikleri taşımasına dikkat ediniz. Hazırlayacağınız salata ile ilgili ön çalışma yapınız. Taban, gövde, garnitür ve sostan oluşacak bir porsiyonluk salata olmasına dikkat ediniz.
2. Salatanın tabanını hazırlayınız. Salata tabanını tabağın şekli ve büyüklüğünü dikkate alarak taze ve solmamış sebzelerden oluşturunuz.
3. Salatanın gövde kısmını hazırlayınız. Pişmiş veya çiğ sebzelerin salatanın esasını oluşturduğunu unutmayınız ve tabanda kullanılan sebzeler dışında protein değeri yüksek malzemeleri tercih ediniz.
4. Salatanın garnitürlerini hazırlayınız. Salatayı sunum ve lezzet açısından tamamlayıcı malzemeleri tercih etmeye dikkat ediniz.
5. Salatanın sosunu hazırlayınız.
6. Salatayı 7.2.2'deki önerileri dikkate alarak servise hazır hâle getiriniz.



Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	4. UYGULAMA
KONU	SEBZE SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SEZAR SALATASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Sezar salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g marul 3 dilim tost ekmeği **Sos İçin** 1 diş dövülmüş sarımsak 2 adet yumurta sarısı 10 g ançüez 250 ml zeytinyağı 75 ml limon suyu 30 g parmesan peyniri (rendelenmiş) Yeterince tuz	**1.** Ançüez ve sarımsağı macun kıvamına getiriniz. **2.** Yumurta sarılarını mayonez kabına alıp çırpınız. Ançüez ve sarımsak karışımına biraz limon suyu ilave edip malzemeleri karıştırmaya devam ediniz. **3.** Mayonez yapımında olduğu gibi karışıma zeytinyağı ilave ederek kıvam veriniz. **4.** Karışıma kalan yağı, limon suyunu, parmesan peynirini ve tuzu ilave ediniz. **5.** Salatanın lezzet kontrolünü yapınız. Sosu kullanmak üzere bekletiniz. **6.** Tost ekmeğinin kenarlarını ayırınız ve tost ekmeğini large dice doğrayınız. **7.** Doğradığınız ekmekleri orta ateşte, zeytinyağı ilave edilmiş sote tavasında, altın sarısı renk alıncaya kadar kavurunuz ve salatada kullanılmak üzere kenara alınız. **8.** Marulu elle kabaca parçalara bölünüz ve önceden hazırlanmış sosla harmanlayıp tabağa alınız. **9.** Salatanın üzerine kızarmış ekmekleri ve parmesan peynirini serpip salatayı servis yapınız. **Not:** Kullanılan marul sert yapıda olmalıdır. Bunun için Yedikule marulu kullanılabilir. Sezar salatasının üzerine ızgara tavuk göğsü dilimleri yerleştirilip ızgara tavuklu Sezar salatası yapılabilir. **Not:** Sezar salatasının bilinenin aksine İmparator Sezar ile bir ilgisi bulunmamaktadır. 1920'li yıllarda Amerikalı Şef Caesar Cardini (Sezar Kardini) tarafından yapılan salata şefin ismi ile anılarak tüm mutfaklarda sevilerek hazırlanan bir salata olmuştur.



Görsel 7.6: Sezar salata

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	5. UYGULAMA
KONU	SEBZE SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: WALDORF SALATASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Waldorf (valdorf) salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g orta boy elma 125 g kereviz 40 g ceviz 6 adet marul yaprağı **Sos İçin** 90 ml çırpılmış kremalı sos	**1.** Mayonez sos türevi olan çırpılmış kremalı sosu hazırlayınız ve karıştırma kabında bekletiniz. **2.** Elmaların çekirdeklerini çıkarınız ve soymadan medium dice doğrayınız. Kararmaması için hemen sosa ilave edip karıştırınız. **3.** Kerevizi medium dice doğrayınız ve sos karışımına ilave ediniz. **4.** Cevizi kabaca öğütünüz ve karışıma ilave ediniz. **5.** Salatanın lezzet kontrolünü yapınız. **6.** Marul yapraklarını salata kâselerine yerleştiriniz. **7.** Marul yapraklarının üzerine salatayı koyup servise hazır hâle getiriniz. **Not:** Temel Waldorf salatasına farklı malzemeler ilave ederek salatayı çeşitlendirebilirsiniz. • Ananaslı Waldorf salatası için salataya 100 g ananas ilave ediniz. • Hurmalı Waldorf salatası için salataya ceviz yerine 50 g hurma ilave ediniz. • Kuru üzümlü Waldorf salatası için 50 g kuru üzümü sıcak suda bekletip süzünüz ve salataya ilave ediniz. • Lahanalı Waldorf salatası için salataya kereviz yerine 250 g lahana ilave edebilirsiniz.



Görsel 7.7: Waldorf salatası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	6. UYGULAMA
KONU	SEBZE SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **COLESLAW SALATASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak coleslaw [kolsıla (lahana salatası)] salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g lahana 2 adet orta boy havuç **Sos İçin** 180 ml mayonez 15 ml sirke 7 g şeker 5 g tuz	**1.** Lahanaları ince ince doğrayıp tuzla ovunuz ve durulayınız. Havuçları rendeleyiniz veya lahana gibi ince şekilde doğrayınız. **2.** Karıştırma kabında mayonez, tuz, şeker ve sirkeyi pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırınız. **3.** Hazırladığınız sosa lahana ekleyip iyice karıştırınız. **4.** Salatanın lezzet kontrolünü yapınız. **5.** Servis için salata kâsesine bir adet lahana veya marul yaprağı yerleştiriniz. Kepçe yardımı ile şekil verilmiş coleslawı kâseye yerleştiriniz. **6.** Salatayı buzdolabında 30 dakika kadar beklettikten sonra servis yapınız. **Not:** Lahananın yarısı yerine kara lahana kullanılarak karışık coleslaw, kuru üzüm ve ekşi elma kullanılarak da meyveli coleslaw yapılabilir.



Görsel 7.8: Coleslaw salatası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	7. UYGULAMA
KONU	SEBZE SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PATLICAN SALATASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patlıcan salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kemer patlıcanı 2 adet orta boy domates 1 adet orta boy soğan 5 adet sivri biber ½ bağ maydanoz 2 diş sarımsak **Sos İçin** 45 ml zeytinyağı 30 ml sirke 30 ml limon suyu Yeterince tuz, kırmızı pul biber **Süslemek İçin** Yeterince nane veya mikro yeşillikler	**1.** Patlıcanları birkaç yerinden bıçağın ucu ile delip ocakta közleyiniz (Bu işlemi yüksek ısıda fırında da yapabilirsiniz.). **2.** Pişen patlıcanların kabuklarını soyunuz ve patlıcanı ılımaya bırakınız. **3.** Domatesleri concasse hazırlayınız. **4.** Soğanı small dice, sivri biberleri vichy ve maydanozu chiffonnade doğrayınız. **5.** Sarımsağı havanda dövünüz. **6.** Tüm malzemeleri karıştırma kabında karıştırınız. **7.** Sos malzemelerini farklı karıştırma kabına koyup karıştırınız. **8.** Hazırlamış olduğunuz sosu salataya ilave edip salatayı karıştırınız. **9.** Lezzet kontrolü yapıp salatayı süsleyerek servise hazır hâle getiriniz. **Not:** Hazırlık aşamasında patlıcan ve biberlerin çekirdeklerini ayıklamaya dikkat ediniz. Birçok farklı tarifi bulunan patlıcan salatasını hazırlarken patlıcanlarla birlikte diğer sebzeleri de közleyebilirsiniz.



Görsel 7.9: Patlıcan salatası

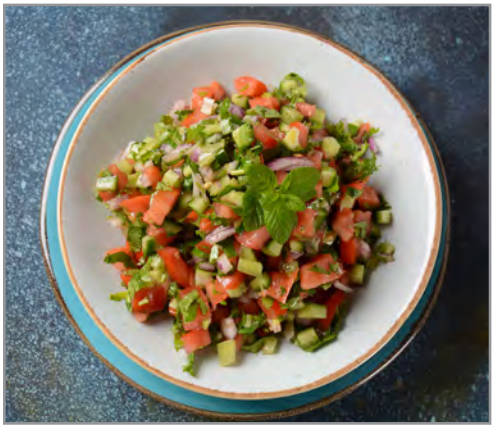
Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizin tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	8. UYGULAMA
KONU	SEBZE SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ÇOBAN SALATASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çoban salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet orta boy domates 3 adet orta boy salatalık 2 adet orta boy soğan 4 adet yeşil sivri biber 4-5 dal maydanoz **Sosu İçin** 80 ml zeytinyağı 80 ml limon suyu 20 ml sirke yeterince tuz **Süslemek İçin** Yeterince maydanoz veya mikro yeşillikler	**1.** Domateslerin sap kısımlarını ayırarak small dice doğrayınız. **2.** Soğan ve salatalığı small dice, biberleri ise vichy doğrayınız. (Sebzeleri aynı büyüklükte doğramaya özen gösteriniz.). **3.** Maydanozu chiffonnade doğrayınız. **4.** Tüm sebzeleri karıştırma kabına alıp karıştırınız. **5.** Sos malzemelerini ve tuzu ayrı bir kapta birleştirip karıştırınız. **6.** Salataya servisten hemen önce sos ilave edip salatayı karıştırınız. **7.** Salatayı soğuk olarak servis yapınız. **Not:** Türk mutfağı ile özdeşleşmiş olan çoban salatasına farklı malzemeler ilave ediliyor olsa da salatanın hâkim malzemeleri; domates, salatalık, soğan ve yeşil sivri biberdir.



Görsel 7.10: Çoban salatası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	9. UYGULAMA
KONU	SEBZE SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MEVSİM SALATASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mevsim salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
½ orta boy mor lahana ½ orta boy göbek marul 2 adet havuç **Sos İçin** 10 ml sirke 30 ml zeytinyağı Yeterince tuz ve limon suyu **Süslemek İçin** Yeterince salatalık, limon vb.	**1.** Mor lahanayı rendeler gibi ince şekilde doğrayınız. **2.** Doğranan lahanaya bir miktar tuz ilave ediniz. Lahanayı rengi kararıp suyu çıkıncaya kadar elinizle ovup bekletiniz (Bu işlemi bir gün öncesinde yapıp lahanayı biraz sirke içerisinde bekletmek daha iyi sonuç verecektir.). **3.** Göbek marulu mor lahana gibi ince ince doğrayınız. **4.** Havucu soyup rendenin iri kısmı ile rendeleyiniz. **5.** Sosu yapmak için sirke, zeytinyağı, tuz ve limon suyunu karıştırma kabında karıştırıp hazır hâle getiriniz. **6.** Lahana, göbek marul ve havucu salata kâsesi veya orta boy tabağa birbirine karışmayacak şekilde yan yana yerleştiriniz. **7.** Salatayı süslemek için salatalık, domates ve maydanoz kullanınız. **8.** Salatayı servisten hemen önce soslayınız veya sosu sosluk içerisinde, salatanın yanında servis yapınız. **Not:** Mevsim salata, kolay hazırlanması ve düşük maliyeti açısından restoranlarda sık tercih edilmektedir. Akla her ne kadar her mevsim değişen sebzelerin kullanıldığı bir salata çeşidi gibi gelse de salatanın özelliği; mor lahana, göbek marul ve havucun ince şekilde doğranıp karıştırılmadan kullanılmasıdır.



Görsel 7.11: Mevsim salatası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7.3. TAHIL VE MAKARNA SALATALARI

Temelde buğdaygiller ailesine ait olan ve arpa, çavdar, yulaf, mısır vb. çeşitlere sahip kuru ve tek çekirdekli tanelere **tahıl** denir. Beslenmede temel enerji kaynağıdır. Ayrıca yapılarında bol miktarda B grubu vitaminler ve E vitamini bulunur.

Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salatalarda en çok tercih edilen tahıllar; buğday, mısır ve pirinçtir. Özellikle son zamanlarda kinoa da salatalarda yaygın şekilde kullanılmaktadır. Tahıllar; kullanılmaya başlanmadan önce nemi düşük, serin ve kuru depolama koşullarında saklanmalıdır. Aksi hâlde tahıllarda böceklenme görülür. Bu yüzden tahıllar, kullanılmadan önce mutlaka kontrol edilmelidir.

Buğday tanesinin ıslatılıp haşlanması ve kurutulduktan sonra kırılması sonucu bulgur elde edilir (Görsel 7.12). Türk mutfağına has olan bu ürün, salatalarda da yaygın şekilde tercih edilir.



Görsel 7.12: Bulgur

ARAŞTIRINIZ

Bulgurun tarihini, Türk mutfağında gelişim sürecini ve Türk mutfağı açısından önemini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Durum buğdayından elde edilen irmiğe suyun eklenip yoğurulmasıyla oluşturulan hamurun şekillendirilmesi ve kurutulması ile **makarna** yapılır. Makarna; üretiminde yüksek randımanlı irmik tercih edildiği için yapısında B_1 ve B_2 vitaminleri ile birlikte kalsiyum, potasyum ve magnezyum minerallerini içerir. Genel olarak makarnalar gibi hazırlanan fakat kendine has şekli olan, Türk mutfağı ile özdeşlemiş başka bir ürün de eriştedir. Her iki ürün de salatalarda çeşitli şekillerde kullanılmaktadır.

Tahıl ve makarnalar, genel olarak suda haşlama yöntemi ile pişirilir. Tahıl ve makarnaları pişirirken dikkat edilmesi gereken en önemli konu, haşlama sırasında tahıl ve makarnaların bünyesinde bulunan vitamin ve minerallerin suda kaybolmasını önlemektir. Bu yüzden tahıl ya da makarnaları pişirirken salma tekniğini kullanmak faydalı olur.

Makarnayı pişirdikten sonra yıkamak, çok sık yapılan yanlış bir uygulamadır. Pişirme esnasında haşlama suyuna geçen besin ögeleri, yıkamayla beraber tamamen yok olmaktadır. Bu yüzden tahıl ve makarnaların tamamen çekebileceği miktarda su ile pişirilip yıkanmaması gerekir. Salatada kullanılacak tahıl ve makarnalar "al dente" olarak da ifade edilen çiğnenebilecek yumuşaklıkta ve dişe gelir sertlikte olmalıdır.

Tahıllar salatada kullanılacağı için pişirilirken diri kalmalarına özellikle dikkat edilmelidir. Aşırı pişirilmesi durumunda tahıllardaki nişasta, salata sosunu emerek aşırı lapalaşmaya sebep olur.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	10. UYGULAMA
KONU	TAHIL VE MAKARNA SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KISIR**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kısır hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g ince bulgur 50 g biber salçası 25 g domates salçası 10 dal taze soğan ½ demet maydanoz ½ demet taze nane **Sos İçin** 150 ml zeytinyağı 20 ml nar ekşisi Yeterince tuz ve kuru fesleğen	**1.** İnce bulguru bir karıştırma kabına alınız, içine biber ve domates salçasını ekleyiniz. **2.** 220 ml sıcak suyu salça ilave edilmiş bulgurun üzerine gezdiriniz. Bulgurun üzerini kapatınız ve bulguru dinlenmeye bırakınız. **3.** Soğumuş ve sıcak suda yumuşayıp yenebilir kıvama gelmiş olan bulguru karıştırınız (Bu aşamada elle biraz yoğurmak da iyi sonuç verecektir.). **4.** Nar ekşisi, zeytinyağı, tuz ve kuru fesleğeni de karışıma ilave edip malzemeleri tekrar karıştırınız. **5.** Son olarak taze soğan, maydanoz ve naneyi ince şekilde doğrayıp kısıra ilave ediniz ve kısırı karıştırınız. **6.** Kısırın lezzet kontrolünü yapınız. Kısırı marul kullanarak servis yapınız. **Not:** Kısır, herkes tarafından kolaylıkla yapılabilen ve çok sevilen bir salatadır. İçerisine ilave edilen malzemeler, yöreden yöreye ve kimi zaman kişinin kendi damak zevkine göre değişiklik gösterebilmektedir. Antakya yöresine ait bu kısır tarifini uygulayabilir, kendi yörenizin özelliklerini dikkate alarak çeşitlendirebilirsiniz.



Görsel 7.13: Kısır

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	11. UYGULAMA
KONU	TAHIL VE MAKARNA SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TABBOULEH**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tabbouleh (tabule) hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g ince bulgur 200 g salatalık 20 g maydanoz 20 g taze soğan 90 g domates **Sos İçin** 50 ml zeytinyağı 40 ml limon suyu Yeterince tuz ve beyaz biber **Not:** Arap mutfağı kökenli bir lezzet olan tabboulleh Lübnan mutfağı ile özdeşleşmiştir. Kısıra oldukça benzeyen bu salatanın en önemli farkı içerisinde bol miktarda maydanoz olmasıdır.	**1.** İnce bulguru bir kâseye koyunuz ve içerisine 150 ml sıcak su ilave edip üzeri kapalı şekilde bekletiniz (Bulgur soğuduktan sonra suyun tamamını çekmiş ve yenebilir kıvama gelmiş olmalıdır.). **2.** Salatalıkları soyup boyuna dörde bölünüz. Çekirdekli iç kısmını kaşık yardımı ile çıkarıp small dice doğrayınız. **3.** Domatesi çekirdek ve kabuklarından ayırıp small dice doğrayınız. **4.** Taze soğan ve maydanozu chiffonnade doğrayınız. **5.** Tüm malzemeleri geniş bir kâsede karıştırınız. **6.** Lezzet kontrolü yapıp salatayı servise hazır hâle getiriniz.



Görsel 7.14: Tabbouleh

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	12. UYGULAMA
KONU	TAHIL VE MAKARNA SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KIRMIZI BİBERLİ KİNOA SALATASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kırmızı biberli kinoa salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
140 g kinoa (Görsel 7.15) 300 ml kaynar su 100 g kırmızıbiber 30 g taze soğan 90 g salatalık 40 g kuru kayısı **Sos İçin** 80 ml zeytinyağı 40 ml sirke 1 diş sarımsak 5 dal maydanoz Yeterince tuz, kuru kekik **Süslemek İçin** Yeterince marul yaprakları	**1.** Kinoayı yıkayıp süzünüz. **2.** Kinoayı kaynar suda bir tutam tuz ile birlikte kısık ateşte, yaklaşık 10 dakika kapağı kapalı şekilde pişiriniz. **3.** Pişen kinoayı derin olmayan bir kaba alıp soğutunuz. **4.** Kırmızıbiberleri small dice doğrayınız. **5.** Salatalığı çekirdeklerini çıkarıp chiffonnade doğrayınız. **6.** Taze soğanı ince şekilde kıyınız. **7.** Kuru kayısıları small dice doğrayınız. **8.** Sosu yapmak için sarımsağı havanda dövünüz, maydanozu chiffonnade doğrayınız ve tüm sos malzemelerini karıştırınız. **9.** Hazırlamış olduğunuz sosu salataya ilave edip karıştırınız. **10.** Lezzet kontrolü yapınız. **11.** Salatayı kepçe ile soğuk tabağa koyunuz ve marul yaprakları içerisinde servis yapınız.



Görsel 7.15: Kinoa

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	13. UYGULAMA
KONU	TAHIL VE MAKARNA SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PİRİNÇ SALATASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak pirinç salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
150 g pirinç 75 g bezelye 2 adet kırmızıbiber (small dice doğranmış) 50 g konserve mısır 1 adet havuç (small dice doğranmış) 6 adet kornişon turşu (small dice doğranmış) **Sos İçin** Yeterince tuz, zeytinyağı ve limon suyu	**1.** Pirince üzerini biraz geçecek kadar su ekleyiniz. Pirinci 20 dakika kadar suda bekletip süzünüz. **2.** Yıkadığınız pirinci uygun bir pilav tenceresinde, 3-4 dakika yağda kavurunuz. **3.** Kavurduğunuz pirinçlerin üzerine 250 ml su ve biraz da tuz ilave ediniz. Tencerenin kapağını kapatınız. Pirinci kısık ateşte, suyunu çekip yumuşayıncaya kadar pişiriniz (Bu işlem, yaklaşık 10-15 dakika sürecektir.). **4.** Pirinçleri soğumaya bırakınız ve salatanın geri kalan malzemelerini hazırlayınız. **5.** Bezelyeleri ve havucu suda haşlayınız, blanching yapıp soğutunuz. **6.** Soğumuş pirince diğer tüm malzemeleri ilave ediniz ve uygun bir karıştırma kabında karıştırınız. **7.** Karışıma zeytinyağı, tuz ve limon suyu ilave edip lezzetlendiriniz. **8.** Lezzet kontrolü yapıp satalayı servis yapınız. **Not:** Genellikle Çin salatası olarak da adlandırılan pirinç salatasına isteğe bağlı olarak taze soğan ve dereotu gibi yeşillikleri chiffonnade doğrayıp ilave edebilirsiniz.



Görsel 7.16: Pirinç salatası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	14. UYGULAMA
KONU	TAHIL VE MAKARNA SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MAKARNALI KARIŞIK SEBZE SALATASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak makarnalı karışık sebze salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
180 g ditalini (yüksük) makarna 80 g kabak 80 g taze fasulye 60 g kuru soğan 40 g siyah zeytin (çekirdeksiz) 40 g yeşil dolmalık biber 40 g kırmızı dolmalık biber 15 g kapari (Görsel 7.17) 15 g parmesan peyniri (rendelenmiş) **Sos İçin** 100 ml zeytinyağı 50 ml sirke 1 diş sarımsak 5 dal maydanoz Yeterince tuz ve kuru kekik **Süslemek İçin** Yeterince marul yaprağı ve çeri domates	**1.** Makarnaları al dente pişirip soğutunuz. **2.** Kabağı small dice doğrayıp hafif haşlayınız. **3.** Fasulyeleri 1 cm uzunluğunda kesip hafif haşlayınız. **4.** Soğan ve biberleri small dice doğrayınız. **5.** Sos dışındaki tüm malzemeleri karıştırma kabında karıştırınız. **6.** Sosu yapmak için sarımsağı havanda eziniz ve maydanozu chiffonnade doğrayınız. **7.** Sos için tüm sos malzemelerini uygun bir kâsede karıştırınız. **8.** Salataya servisten hemen önce sosu ilave edip karıştırınız. **9.** Salatayı süslemek için kâse tabanında marul yaprakları ve üzeri için de domates kullanınız. **Not:** Kendi yörenizdeki ürünleri dikkate alarak makarna salatasını çeşitlendirebilirsiniz.



Görsel 7.17: Kapari

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7.4. KURU BAKLAGİL SALATALARI

Kısaca bitkilerin olgunlaşmış tohumları **kuru baklagiller** olarak adlandırılır. Karbonhidrat, protein, B gurubu vitaminleri ve kalsiyum açısından zengin olan kuru baklagillerin başlıcaları; nohut, kuru fasulye, barbunya, mercimek, soya fasulyesi vb. şeklindedir (Görsel 7.18).



Görsel 7.18: Kuru baklagil çeşitleri

Kuru baklagiller; doyurucu, ekonomik ve besleyici olmaları dolayısı ile mutfaklarda birçok alanda kullanılır. Bu kullanım alanlarından biri de salatalardır. Kuru baklagiller; ayıklama, yıkama, ıslatma ve pişirme aşamalarından geçirilerek kullanıma hazır hâle getirilir. Pişen ve soğutulan kuru baklagiller istenilen salatalarda kullanılır.

Kuru baklagiller pişirilirken daha kolay pişmesi için önceden suda bekletilir. Bu aşama kuru baklagilin türüne göre kuru baklagillerin 8-24 saat suda bekletilmesi ile gerçekleştirilir. Bekletme süresi fermantasyon ve filizlenme olabileceği için 24 saati geçmemelidir. Islatma sürecinde her tane ağırlığının yaklaşık iki katı kadar su çeker ve şişer, bu sebeple porsiyonlama yapılırken bu durum göz önünde bulundurulmalıdır.

Salatalarda kullanılmak üzere pişirilen kuru baklagillerin biraz diri kalması önemlidir. Pişirme işlemi hafif ateşte yavaş şekilde yapılır. Pişirme süresini kısaltmak için basınçlı tencereler tercih edilebilir.

BİLGİ KUTUSU

Kuru baklagilleri çimlendirip, filizlendirerek salatalarda kullanmak mümkündür. Salataları renklendiren kuru baklagil filizleri aynı zamanda sindirim ve beslenme açısından da faydaları bulunur. Filizler, kuru baklagil türüne göre değişse de; C, A ve K vitaminleri ile birlikte manganez, riboflavin, tiamin, magnezyum, demir gibi mineraller açısından zengindir.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	15. UYGULAMA
KONU	KURU BAKLAGİL SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: FASULYE PİYAZI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak fasulye piyazı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g kuru fasulye 2 adet mor soğan 1 adet domates ½ demet maydanoz **Sos İçin** 30 ml sirke 40 ml zeytinyağı 30 ml limon suyu Yeterince tuz, karabiber, sumak **Süslemek İçin** 1 adet yumurta (haşlanmış)	**1.** Fasulyeleri ayıklayıp, yıkayıp yaklaşık bir gün önceden iki katı su ile ıslatınız. **2.** Fasulyeleri süzüp üzerini geçecek kadar su ekleyip kontrollü bir şekilde 30-35 dakika pişiriniz. Fasulyelerin dağılmamasına dikkat ediniz. **3.** Haşlanan fasulyeleri süzüp soğutunuz. **4.** Soğanı piyazlık, maydanozu chiffonnade doğrayınız. **5.** Domatesleri concasse hazırlayınız. **6.** Soğan, domates ve maydanozu ekleyiniz. **7.** Sosu için tüm malzemeleri karıştırıp sos elde ediniz. **8.** Sosu ekleyip karıştırınız. **9.** Yumurta ile süsleyip servis yapınız.



Görsel 7.19: Fasulye piyazı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	16. UYGULAMA
KONU	KURU BAKLAGİL SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: YEŞİL MERCİMEK SALATASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yeşil mercimek salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g yeşil mercimek 1 adet orta boy patates 1 adet orta boy havuç 1-2 dal taze fesleğen 1-2 dal taze nane **Sos İçin** 30 ml nar ekşisi 30 ml sızma zeytinyağı Yeterince tuz	**1.** Mercimeğin ön hazırlık işlemlerini yapınız. **2.** Yeşil mercimek, havuç ve patatesi ayrı tencerelerde boiling pişiriniz. **3.** Sebzeleri biraz diri kalacak şekilde haşlayıp süzünüz. **4.** Havuç ve patatesi jardinière (jardinyer) doğrayınız. **5.** Yeşillikleri yıkayıp temizledikten sonra chiffonnade doğrayınız. **6.** Haşlanan tüm malzemeleri karıştırınız. **7.** Nar ekşisi, zeytinyağı ve tuzu ayrı bir kapta karıştırınız. Servisten hemen önce tüm malzemeleri birleştiriniz ve salatanın servisini yapınız.



Görsel 7.20: Yeşil mercimek salatası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7.5. ET VE SAKATAT SALATALARI

Et ve sakatatlar ana yemeklerde olduğu gibi salatalarda da sıklıkla tercih edilir. Salata yapımında en çok tercih edilen et ve sakatatlar; kırmızı ve beyaz etler, işkembe, yürek, beyin, dil, paça vb. şeklindedir. Genellikle haşlama tekniği kullanılarak etler pişirilir ve ardından soğutularak salatalarda kullanılır.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	17. UYGULAMA
KONU	ET VE SAKATAT SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: DİL SÖĞÜŞ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dil söğüş hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet dana dili 3-4 adet defne yaprağı 5-6 g rezene tohumu 1 adet tarçın çubuğu 5-6 adet kakule 1 adet soğan Yeterince tuz, karabiber	**1.** İyi yıkanmış dana dilini büyük bir tencereye alınız. **2.** Defne yaprakları, rezene, tarçın ve kakuleyi tencereye ekleyiniz. **3.** Soğanı soyup dörde bölünüz ve tencereye ekleyiniz. **4.** Tencereye tuz ekleyiniz. Dili tamamen örtecek kadar su koyunuz ve suyu kaynamaya bırakınız (Dilin pişmesi, 1,5 saate yakın sürer. Bu süre, düdüklü tencerede daha kısa olur.). **5.** Dil piştikten sonra hafif sıcakken kabuk hâlindeki derisini soyunuz (Tamamen soğuduktan sonra soyması daha zor olur.). **6.** Temizlenip soyulmuş dili soğuması için kenara alınız. Soğuduktan sonra ince ince dilimleyiniz. **7.** Dil söğüşü sumaklı soğan salatası, yeşillikler, söğüş doğranmış biber, domates ve soğan eşliğinde servis yapınız.



Görsel 7.21: Dil söğüş

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	18. UYGULAMA
KONU	ET VE SAKATAT SALATALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇERKEZTAVUĞU

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çerkeztavuğu hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
3 adet tavuk budu 1 adet soğan 2 diş sarımsak 150 g ceviz içi Abısta (ya da 2-3 dilim bayat ekmek) 25-30 g acuka 40-50 ml zeytinyağı 500 ml su (haşlama için) Yeterince tuz **Abısta İçin** 100 g kavrulmuş mısır unu 400 ml sıcak su Yeterince tuz **Not:** Ceviz yağı az çıkarsa veya çıkarılamazsa onun yerine kırmızı toz biber zeytinyağında kavrularak çerkeztavuğunun üzerinde gezdirilebilir. Acuka yerine biber salçası ve çeşitli baharatlar kullanılan tarifler de mevcuttur.  **Görsel 7.22:** Çerkeztavuğu	**1.** Medium dice doğradığınız soğanları zeytinyağıyla tencerede kavurunuz. Dövülmüş sarımsakları ve acukanın yarısını ekleyip kavurmaya devam ediniz. **2.** Butları tencereye ekleyip 1-2 kere karıştırarak soteleyiniz ve üstüne su ekleyiniz. Tavuk butlarını yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **3.** Pişen tavukları süzünüz. Tavuk suyunu kenara ayırınız. **4.** Tavuklar soğuyunca etlerini didikleyiniz. **5.** Cevizleri ve kalan acukayı rondodan geçiriniz. Çıkan ceviz yağını süzünüz. Rondodan geçirilmiş karışımı sıkarak cevizin yağını biraz daha çıkarınız. Çıkarılan yağı kullanmak üzere ayırınız. **6.** Ayrı bir tencereye sıcak suyu alınız, tuz ekleyiniz. Su kaynayınca kavrulmuş mısır ununu azar azar ve karıştırarak suya ekleyiniz. **7.** Köpüren unu dikkatlice karıştınız ve suya yedirerek abıstayı hazırlayınız. Cıvık kıvamlı bir hamur elde ediniz. **8.** Çerkeztavuğunu abısta yerine kuru ekmekle yapacaksanız ekmeği ceviz ve sarımsakla beraber rondodan geçiriniz (Abısta hariç diğer işlemler aynı şekilde devam eder.). **9.** Rondodan geçirilen karışımla abıstayı iyice birbirine yediriniz. Gerekli miktarda tavuk suyunu karışıma ekleyiniz (Çerkeztavuğunun kıvamı, çok katı veya çok cıvık olmamalıdır.). **10.** Didiklenmiş tavukları da karışıma ekleyiniz. Malzemeleri karıştırıp servis tabağına yerleştiriniz. **11.** Tabağa alınmış çerkeztavuğunun üzerine ayırdığınız ceviz yağını gezdiriniz. Çerkeztavuğunu ceviz ve maydanozla süsleyip servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7.6. DENİZ ÜRÜNLERİ SALATALARI

Deniz ürünleri denildiği zaman akla balıklar, kabuklu ve kabuksuz deniz ürünleri gelmektedir. Salatalarda tercih edilen bu ürünler çeşitli ön işlemlerden geçirilerek salatalarda kullanıma hazır hâle getirilir. Salatalarda kullanılacak balıkların kılçıksız olması tercih edilir. Taze balıkların yanı sıra konserve ve füme balıklar da salatalarda sıklıkla kullanılır. Istakoz, midye, yengeç, karides gibi kabuklu deniz ürünleri ile kalamar ve ahtapot gibi kabuksuz deniz ürünlerinin taze olarak kullanılması önemlidir.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	19. UYGULAMA
KONU	DENİZ ÜRÜNLERİ SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SOMON FÜME SALATASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak somon füme salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 dilim somon füme 2 paket Akdeniz yeşillikleri 8 adet çeri domates **Sos İçin** 100 ml Vinaigrette sos	**1.** Salata soslarına yer alan vinaigrette sos tarifini kullanarak salata sosu hazırlayınız. **2.** Akdeniz yeşilliklerini geniş bir karıştırma kabında sosla lezzetlendiriniz. **3.** Yeşillikleri salata tabanı olarak kullanınız. **4.** Somon fümeleri salatanın gövdesi olarak kullanınız. **5.** Çeri domatesleri salatada garnitür olarak kullanıp salatayı servis yapınız. **Not:** Salatayı hazırlarken salataların yapısını dikkate alarak gövde kısmının deniz ürünleri olmasına dikkat ederek salata tabanı, salata garnitürü ve salata sosunda değişiklik yaparak deniz ürünleri salatası hazırlayabilirsiniz.



Görsel 7.23: Somon füme salatası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	SALATA VE SALATA SOSLARI	20. UYGULAMA
KONU	DENİZ ÜRÜNLERİ SALATALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DEREOTLU KARİDES SALATASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dereotlu karides salatası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g karides (pişmiş, kabuğu soyulmuş) 200 g kereviz (medium dice doğranmış) **Sos İçin** 150 ml mayonez 5 ml limon suyu 15 g dereotu (chiffonnade doğranmış) Yeterince tuz **Süslemek İçin** Marul yaprağı	**1.** Soslar öğrenme biriminde yer alan tarifi dikkate alarak mayonez sos hazırlayınız. **2.** Mayonez sosa, limon suyu ve dereotunu ekleyerek geniş bir karıştırma kabında karıştırınız. **3.** Tuz ekleyerek lezzet kontrolü yapınız. **4.** Sosa karidesleri ve kerevizleri ekleyip karıştırınız. **5.** Marul yapraklarını soğuk salata kâsesinin alt kısmına yerleştiriniz. **6**. Karışımı marul yapraklarının üzerine koyarak servis yapınız.



Görsel 7.24: Dereotlu karides salatası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Salatalar, menülerde sadece ana yemeğin yanında garnitür olarak yer almaktadır.

2. ( ) Aperitif salatalar, ana yemek öncesi hazırlanır, böylece mutfaktaki baskıyı azaltmaya yardımcı olur.

3. ( ) Salata malzemesi olarak sadece çiğ ve pişmiş sebze kullanılır.

4. ( ) Salatanın yapısı, sadece bireysel şekilde porsiyonlanan salatalar için geçerlidir.

5. ( ) Salatalarda kullanılan makarnalar, çiğnenebilir yumuşaklıkta ve dişe gelir şekilde olmalıdır.

6. ( ) Salata soslarında özellikle bitkisel kaynaklı yağlar tercih edilir.

7. ( ) Salatalarda kullanılan kuru baklagilleri pişirmek için genellikle poche pişirme yöntemi kullanılır.

8. ( ) Salatalarda kullanılacak balıkların daha çok kılçıksız olması tercih edilir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

9. Protein ağırlıklı yemeklerin yanında onları tamamlamak için ..... salatalar tercih edilir.

10. Taze sebze ve meyveler, kısa süreliğine soğuk dolaplarında ..... derecelerde muhafaza edilmelidir.

11. Coleslaw salatasında sos olarak ..... kullanılır.

12. Buğdayın haşlanması ve kurutulduktan sonra kırılması sonucu ..... elde edilir.

13. Salatalar için kullanılacak tahıl ve makarnalar genellikle ..... yöntemi ile pişirilir.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

14. Salataların menüde kullanımı ile ilgili aşağıdakilerden hangisi <u>söylenemez</u>?

A) İştah açmak için ana yemek öncesi tercih edilebilir.

B) Protein ağırlıklı yemeklerin yanında onları tamamlamak için tercih edilebilir.

C) Yemek sonrası aperitif olarak tercih edilebilir.

D) Yemek sonrası tatlı olarak servis yapılabilir.

E) Başka bir yemeğe ihtiyaç duyulmadan ana yemek olarak tercih edilebilir.

15. Salataların servisi ile ilgili aşağıdakilerden hangisi doğrudur?

A) Ana yemek olarak tercih edilen salataların kuverinde orta boy takım kullanılır.

B) Antre olarak servis yapılan salataların kuverinde orta boy takım kullanılır.

C) Garnitür olarak hazırlanan salataların servisinde tatlı takımı tercih edilir.

D) Salatanın menüdeki yerine göre tercih edilen servis takımı değişmez.

E) Salata, sadece konuk masasına servis yapılabilir.

16. Aşağıdakilerden hangisi, salatanın esas kısmının yerleştirildiği bölümdür?

A) Eşlikçi

B) Garnitür

C) Gövde

D) Sos

E) Yatak

17. Salata sosları ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi söylenemez?

A) Salatanın önüne geçmeyecek şekilde kullanılmalıdır.

B) Salata malzemeleri ile uyumlu olmalıdır.

C) Genellikle sıvı yağ, ekşi tat ve lezzet veren diğer karışımların ilavesiyle hazırlanırlar.

D) Salatanın ilk hazırlandığı anda ilave edilir ve salata bekletilir.

E) Konuğun eklemesi için masaya servis personeli tarafından ayrı olarak getirilebilir.

18. Aşağıdaki malzemelerden hangisi, Sezar salatasında kullanılmaz?

A) Lahana

B) Marul

C) Parmesan peyniri

D) Tost ekmeği

E) Yumurta sarısı

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

19. Salata çeşitleri nelerdir? Maddeler hâlinde sıralayınız.

20. Salatanın yapısını oluşturan unsurlar nelerdir? Örnek reçete üzerinden açıklayınız.



8. ÖĞRENME BİRİMİ

PİLAVLAR

KONULAR

8.1. PİLAV PİŞİRME TEKNİKLERİ

8.2. ULUSLARARASI MUTFAKLARDAN PİLAVLAR

8.3. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR

TEMEL KAVRAMLAR

- Kavurma tekniği
- Salma tekniği
- Haşlama tekniği

HAZIRLIK SORULARI

1. Çevrenizde, evinizde pişirilen pilavlar hangi malzemelerle yapılıyor?
2. Yaşadığınız yöreye ait pilav türlerini araştırınız ve araştırma sonuçlarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

GİRİŞ

Pilav kelimesi dilimize Farsça "pilāw" veya "pulāw" kelimesinden geçmiştir. Pirinç yemeği anlamındadır. Genelde tahıl ürünleri kullanılarak yapılan (bulgur, pirinç, şehriye, kuskus vb.) ve içine et, sebze veya meyve konarak tamamlanan bir yemektir.

İnsanlığın tarım yapmaya başlamasından sonra günümüzden yaklaşık 8000-9000 yıl önce pirincin ehlileştirilip üretiminin yapıldığı düşünülmektedir. Bu tarihle uyumlu olarak da pilavın insanlığın menüsüne girdiğini söyleyebiliriz.

8.1. PİLAV PİŞİRME TEKNİKLERİ

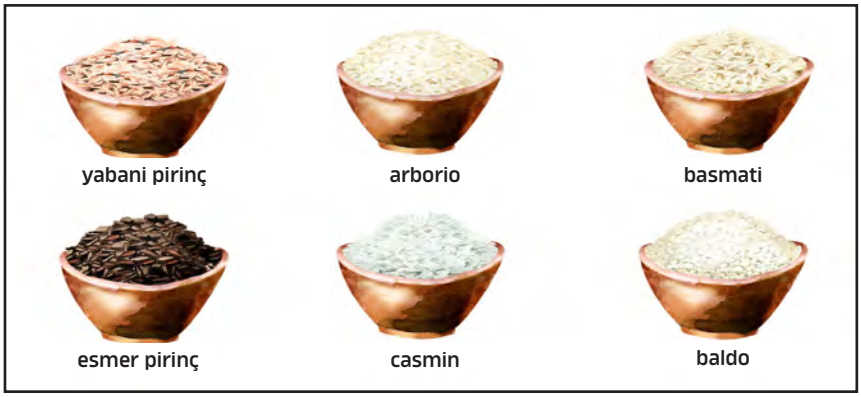
Pilav, günümüzde ana yemeğin yanında sunulan garnitür veya yardımcı yemektir. Aslında pilavlar, birçok kültürde hâlâ başlı başına bir yemektir ve özel günlerde ritüel olarak yapılan, sofraların olmazsa olmazıdır. İnsanların belki de binlerce yıldır yaptıkları bu yemeğe gereken önemi ve saygıyı göstermek, aslında bir görev olarak algılanmalıdır.

Pilav denince akla pirinç pilavı gelir. Dünyada yetiştirilen birçok pirinç türü olsa da bu türleri renk, aroma gibi farklılıklarına rağmen Larousse Gastronomique, iki temel grupta toplar.

İndica (İndika): Uzun ve taneleri ayrılan pirinç türüdür. **Lüks** pirinç de denir.

Japonica (Japonika): Yuvarlak taneli ve lapalaşma eğilimli bir türdür. **Adi** pirinç de denir.

Temel türlerin altında yer alan ve günümüzde sıkça kullanılan bazı pirinç türleri; baldo, basmati, arborio, wehani (vehani), jasmine (casmin), esmer pirinç, yabani pirinç, texmati (teksmati), bersani olarak (Görsel 8.1) sıralanabilir.

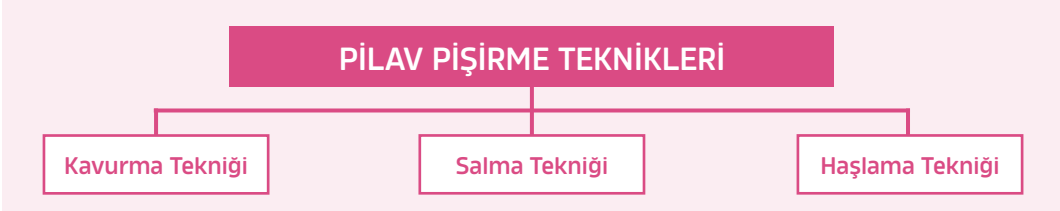


Görsel 8.1: Pirinç çeşitlerinden bazıları

SIRA SİZDE

Evinizde ve çevrenizde pilav yapımında kullanılan tahıl türleri nelerdir?

Pilav yapımında Şema 8.1'de gösterilen üç temel teknik kullanılır.



Şema 8.1: Pilav pişirme teknikleri

a) Kavurma Tekniği: Ticari mutfaklarda da tercih edilen ve dünyada en çok kullanılan pişirme yöntemidir. Bu teknikte yıkanıp ıslatılmış pirinçler, yağda kavurulur ve kaynar su ilavesiyle pişirilir (Görsel 8.2).

b) Salma Tekniği: Bu teknikte yıkanmış pirinçler, kaynar suya atılarak pişirilir (Görsel 8.3). Uygulaması zor bir tekniktir. Pirincin su çekme özelliğinin iyi bilinmesi ve ölçülere uyularak dikkatli çalışılması önemlidir.

c) Haşlama Tekniği: Bu teknikte yıkanıp ıslatılmış pirinçler suda haşlanır. Haşlama işleminden sonra fazla su süzülür ve yağ ile karıştırılan pilav demlendirilir. Bu teknik, genellikle diyet mutfaklarında kullanılır.



Görsel 8.2: Kavurma tekniği



Görsel 8.3: Salma tekniği

Pilav Pişirirken Kullanılan Araç Gereçler: Pilav pişirilirken genellikle pilav tencereleri kullanılır. Pilav tencereleri genişliğine oranla yüksekliği az olan tencerelerdir (Görsel 8.4).

Pirinçleri yıkamak için uygun kaplar, suyu süzmek için süzgeçler ve pişirme işleminde kullanılan kevgir veya spatulalar diğer kullanılan araçlardandır.



Görsel 8.4: Çeşitli ebatlarda pilav tencereleri

ARAŞTIRINIZ

Pilav yapımında kullanılan tencerelerin özelliklerini araştırınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	1. UYGULAMA
KONU	PİLAV PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KAVURMA TEKNİĞİ İLE PİLAV PİŞİRME

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kavurma tekniği ile pilav yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g baldo pirinç 600-650 ml et veya tavuk suyu 50 g tereyağı Tuz	**1.** Pirinçleri akan suyun altında iyice yıkayınız ve ılık su ile ıslatarak beklemeye alınız. **2.** Pilav tenceresine yağı koyup eritiniz. **3.** Suda beklettiğiniz pirinçlerin suyunu süzünüz. Pirinçleri tencereye ekleyiniz. Pirinçleri parçalayıp kırmamaya dikkat ediniz, karıştırarak kavurunuz. **4.** Pirinçleri sert taneler hâline gelinceye ve her tarafı yağlanıncaya kadar kavurunuz. **5.** Ölçülü kaynar suyu tencereye dikkatlice ekleyiniz. **6.** Tencereye tuz ekleyiniz. Pilavı dikkatlice karıştırınız. Pilav kaynamaya başlayınca ocağı iyice kısınız ve tencerenin kapağını kapatınız. **7.** Yaklaşık 13-15 dakika sonra kapağı açıp pilavı kontrol ediniz. **8.** Ocağı kapatınız. Pilavı demlenmeye alınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Pilav pişirilirken ürün özelliğine göre pirinç seçilmesine dikkat edilmelidir. Pirinç türünün su çekme özelliği göz önüne alınarak pişirme işlemi yapılmalıdır. Kullanılacak su oranı, genel olarak pişirme tekniğine göre değişse de pirincin su çekme özelliği de su oranını belirleyen en önemli faktördür.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	2. UYGULAMA
KONU	PİLAV PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SALMA TEKNİĞİ İLE PİLAV PİŞİRME

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak salma tekniği ile pilav yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g baldo pirinç 600-650 ml et veya tavuk suyu 50 g tereyağı Tuz	**1.** Pirinçleri akan suyun altında iyice yıkayınız. Bir süzgece alıp suyunu süzdürünüz. **2.** Pilav tenceresine tereyağı koyup eritiniz. **3.** Ölçülü suyu tencereye dikkatlice ekleyiniz. **4.** Tencereye tuz ekleyiniz. Dikkatlice karıştırınız. **5.** Kaynamaya başlayınca tencereye suyu süzdürülmüş pirinçleri ekleyiniz. **6.** Pilavı güzelce karıştırınız. Piav kaynamaya başlayınca ocağı kısıp tencerenin kapağını kapatınız. Yaklaşık 13-15 dakika sonra kapağı açıp pilavı kontrol ediniz. **7.** Ocağı kapatınız. Pilavı demlenmeye alınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.



BİLGİ KUTUSU

Pilav pişirilirken mutlaka sıcak su kullanılmalıdır. Tencereye su ilavesi yapıldıktan ve su kaynamaya başladıktan sonra ocak kısılmalı ve tencerenin kapağı kapatılmalıdır.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	3. UYGULAMA
KONU	PİLAV PİŞİRME TEKNİKLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: HAŞLAMA TEKNİĞİ İLE PİLAV PİŞİRME

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak haşlama tekniği ile pilav yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g baldo pirinç 750-800 ml su 50 g tereyağı Tuz	**1.** Pirinçleri akan suyun altında iyice yıkayınız. Bir süzgece alıp suyunu süzdürünüz. **2.** Tencereye suyu ve tuzu ekleyiniz. **3.** Yüksek ateşte suyu kaynatınız. **4.** Su kaynamaya başlayınca tencereye suyu süzdürülmüş pirinçleri ekleyiniz. **5.** Pirinçleri güzelce karıştırınız. Pilav kaynamaya başlayınca ocağı kısınız. Tencerenin kapağını kapatmadan uzayıp yumuşayıncaya kadar pirinçleri pişiriniz. **6.** Ocağı kapatınız. Pirinçlerin suyunu kevgirde süzünüz. **7.** Pilav tenceresinde yağı eritiniz ve süzdüğünüz pirinçleri tencereye ekleyiniz. **8.** Pirinçleri ezmeden dikkatlice karıştırınız. Bütün pirinçlerin yağlanmasını sağlayınız. **9.** Ocağı kapatıp pilavı demlenmeye alınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.



BİLGİ KUTUSU

Pilav piştikten sonra "demlendirme" adı verilen bekletilme işlemi yapılmalıdır. Mümkünse ocaktan alınan tencerenin bir havlu veya büyük beze sarılarak pirincin yavaş yavaş ılınması ve bu arada demlenmesi sağlanmalıdır. Pilavın demlenme süresi de göz önüne alınarak yemek servisinden yaklaşık bir saat önce pişirilmesi uygundur.

8.2. ULUSLARARASI PİLAVLAR

Pilavlar, hemen hemen bütün dünyada tüketilir. Uzak Doğu'dan Anadolu'ya, Balkanlar'dan Latin Amerika'ya, Avrupa'dan Afrika'ya kadar birçok coğrafyada pilav yemeği yapılır.

Yaşanılan coğrafya, bitki örtüsü ve gastronomi kültürü etkisiyle yüzlerce pilav çeşidi ortaya çıkmıştır. Kullanılan malzemelerin çok çeşitli olması kadar farklı pişirme tekniklerinin uygulanması da pilav çeşitlerinin çok fazla olmasında etkilidir. Kimi coğrafyalarda pilav ana yemeğin eşlikçisi olarak karşımıza çıkar ama bazı mutfak kültürlerinde içerdiği malzemelerle tam bir ana yemeğe dönüşür. Kimi ülkeler sadece pirinçten pilav yaparken ülkemizde bulgur pilavı örneğinden bildiğimiz gibi farklı malzemelerle de pilav yapıldığı görülür.

Sonuç olarak pilavlar uluslararası mutfaklarda binlerce yıldır menülerin değişmez ürünlerindendir.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	4. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI PİLAVLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MANTARLI RİSOTTO (İTALYAN)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mantarlı risotto yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g arborio pirinci (yoksa baldo pirinç) 750-800 ml et veya sebze suyu 1 adet orta boy soğan 150-200 g mantar 2 diş sarımsak 100 g rendelenmiş parmesan peyniri 50 g tereyağı Tuz	**1.** Pirinçleri akan suyun altında iyice yıkayınız. Bir süzgece alıp suyunu süzdürünüz. **2.** Tencereye yağı ekleyiniz. Small dice şeklinde doğranmış soğanı ve ince kıyılmış sarımsakları da ekleyerek biraz kavurunuz. Tencereye pirinci ekleyerek kavurmaya devam ediniz. **3.** İnce dilimlenmiş mantarları tencereye ekleyiniz. Malzemeleri dikkatlice karıştırarak kavurunuz. **4.** Kaynatıp beklemeye aldığınız et suyundan bir iki kepçe tencereye ekleyiniz. Malzemeleri karıştırarak kavurmaya devam ediniz. Tenceredeki su eksildikçe azar azar eklemeye devam ederek risottoyu pişiriniz. **5.** Pirinçler yumuşamaya başlayınca parmesan rendesini de tencereye ekleyip risottuyu karıştırınız. **6.** Parmesan eklendikten sonra risottoyu 3-4 dakika daha kısık ateşte pişirip tencereyi ocaktan alınız. **7.** Porsiyonlanan mantarlı risottoyu kıyılmış maydanoz veya taze fesleğenle süsleyiniz.



Görsel 8.5: Mantarlı risotto

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	5. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI PİLAVLAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: DENİZ ÜRÜNLÜ PAELLA (İSPANYOL)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak deniz ürünlü paella yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g pirinç 150-200 g levrek fileto 15-16 adet orta boy karides 200 g kalamar 200 g iç midye 8-10 adet kabuklu siyah midye 1 adet büyük soğan 4-5 diş sarımsak 2-3 adet çarliston biber 1-2 adet kırmızı biber 100 g iç bezelye 800-900 ml tavuk veya balık suyu 0,5 g kadar safran 40-50 g zeytinyağı 3-4 g toz kırmızıbiber Tuz	**1.** Pirinçleri akan suyun altında iyice yıkayınız. Bir süzgece alıp suyunu süzdürünüz. **2.** Tüm deniz ürünlerini iyice yıkayıp temizleyiniz. **3.** Geniş bir tavaya yağı ekleyiniz. Small dice şeklinde doğranmış soğanı ve ince kıyılmış sarımsakları da ekleyerek biraz kavurunuz. Tavaya pirinci ekleyerek kavurmaya devam ediniz. **4.** Bir miktar sıcak tavuk suyunda 4-5 dakika beklettiğiniz safranı tavaya ekleyiniz. **5.** Vichy şeklinde doğranmış biberleri ve ardından karidesleri de tavaya ekleyerek kavurunuz. Tencereye 1 kepçe tavuk suyu ekleyiniz. **6.** Kalamar ve iç midyeleri tavaya ekleyiniz. Malzemeleri sürekli karıştırarak kavurmaya devam ediniz. Tencereye tekrar bir iki kepçe tavuk suyu ekleyiniz. **7.** Tavaya tuz ve toz kırmızıbiberi ekleyiniz. **8.** Medium dice şeklinde doğranmış balık filetolarını tavaya ekleyip karıştırınız. **9.** Bezelyeleri ve kabuklu midyeleri de tavaya ekleyiniz. **10.** Kalan tavuk suyunun yarısını tavaya ekleyiniz. Paellanın kısık ateşte ağzı kapalı olarak suyunu çekmesini bekleyiniz. **11.** Kalan suyu tavaya ekleyiniz (Paella suyunu çektiğinde midyeler kabuklarını açmış ve pirinçler yumuşamış ise servise hazırdır.). **12.** Paellayı pişirildiği tava ile masaya servis yapınız.



Görsel 8.6: Deniz ürünlü paella

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	6. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI PİLAVLAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KASHMİRİ PULAO [KAŞMİRİ PULAV (KEŞMİR PİLAVI)]

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Keşmir pilavı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
60-70 g sıvı yağ 2 adet yeşil kakule 1-2 g toz kakule 1-2 g toz karanfil 2 diş sarımsak 50-60 g file badem 50-60 g kuru üzüm 150-160 g basmati pirinç 15-20 g gül suyu 100 ml süt 300-350 ml sıcak su 5-6 g tuz Çok az safran **Üzeri İçin** Kaju Nar taneleri Badem 3-5 dal nane veya maydanoz yaprağı	**1.** Pirinci iyice yıkayınız ve ılık suda ıslatınız. **2.** Sarımsakları ayıklayıp eziniz. **3.** Pilav tenceresinde yağı kızdırınız. Yeşil kakule, sarımsak ve karanfili tencereye ekleyip yaklaşık 1-2 dakika kavurunuz. **4.** Tencereye file badem ve ayıklanıp yıkanmış kuru üzümü ekleyiniz. Malzemeleri 1-2 dakika daha kavurmaya devam ediniz. **5.** Tencereye pirinç, gül suyu, safran, süt ve tuzu ekleyiniz. Tüm malzemeleri biraz karıştırınız. **6.** Tencereye 200-250 ml sıcak suyu ekleyiniz. Pirinci yumuşayıncaya dek normal pilav gibi pişiriniz. **7.** Pirinçler pişmeden tencerede su azalırsa yemeğin dibinin tutmaması için kontrollü olarak tencereye azar azar sıcak su ekleyiniz. **8.** Pilavı demlenmeye alınız. **9.** Ayrı bir tavada pilavın üstünde kullanacağınız badem ve kajunları biraz kavurunuz. **10.** Demlenmiş pilavı kâselere bölüştürünüz. Kâselerin üzerine kavrulmuş badem ve kajuları serpiniz. Nar taneleri ve yeşil yapraklarla (nane, maydanoz) pilavı süsleyiniz.



Görsel 8.7: Keşmir pilavı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	7. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI PİLAVLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KOGNAMULBAP [(SOYA FİLİZLİ PİLAV (KORE)]

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak soya filizli pilav yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g soya filizi 150-200 g kısa taneli pirinç 200g dana kıyma 5 g balık tozu (balık bulyon ya da et suyu) 200 ml su **Marine Etmek İçin** 10 g soya sosu 1 dal yeşil soğan 1 diş sarımsak 2-3 g susam yağı 1-2 g pirinç sirkesi 1-2 g karabiber **Sosu İçin** 1-2 adet yeşil soğan 1 diş sarımsak 30-40 g soya sosu 15-20 g bal 5-6 g susam yağı 15-20 g susam 5-6 g kırmızı pul biber  **Görsel 8.8:** Kognamulbap	**1.** Yeşil soğanı çok ince kıyınız. Sarımsağı eziniz ve diğer marinasyon malzemeleri ile bir kapta iyice karıştırınız. **2.** Kıymayı marinasyon kabına alıp karıştırınız. Marinasyon kabının ağzını kapatıp 1 saat kadar dinlendiriniz. **3.** Pirinci iyice yıkayınız ve ılık suyla ıslatınız. **4.** Yaklaşık 10-15 dakika ıslattığınız pirinçlerin suyunu süzünüz. **5.** Tencereye suyunu süzdüğünüz pirinci ekleyiniz. Balık tozunu ekleyiniz (Balık tozu bulamadıysanız balık bulyonu 200 ml sıcak suda eritip kullanabilirsiniz ya da et suyu kullanarak pilavı yapabilirsiniz. Bu iki durumda da pilava fazladan su eklemeyiniz.). **6.** Su ilavesinden sonra marinatta bekleyen kıymaları tencereye düzgünce yayarak ekleyiniz. **7.** Soya filizlerinden tabakları süslemek için biraz ayırıp kalanları tencereye ekleyiniz. **8.** Ocağı yakınız. Pilav kaynamaya başlayınca ocağı iyice kısıp pilavı 10-12 dakika ağzı kapalı olarak pişiriniz. Pişen pilavı 15-20 dakika demlenmeye alınız. **9.** Soğanları çok ince kıyınız, sarımsağı eziniz ve çukur bir kapta diğer sos malzemeleriyle iyice karıştırınız. **10.** Demlenmiş pilavı porsiyonlayınız. Kâselerin üzerine 1-2 kaşık sostan gezdiriniz. Pilavı soya filizi ve yeşil yapraklarla (nane, maydanoz) süsleyiniz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	8. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI PİLAVLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TAG DİG (TAVUKLU İRAN PİLAVI)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tavuklu İran pilavı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 litre su 300 g basmati pirinci 200 g süzme yoğurt 5 g tuz Çok az safran 30-35 g tuzsuz tereyağı 15 g sıvı yağ 2 adet haşlanmış tavuk göğsü 2 g karabiber **Pilavın Üstü İçin** 1 adet nar (tanelenmiş) 50 g Antep fıstığı içi (kırılmış, pirinç)	**1.** Tencereye su koyunuz ve kaynatınız. Pirinci ekleyerek 10-12 dakika pişiriniz. **2.** Pişen pirinci soğuk su ile durulayınız ve süzünüz. **3.** Orta boy bir kâsede yoğurt, tuz ve 10 ml suda ıslatılıp iyice ezilmiş safranı karıştırınız. **4.** Yoğurt karışımına pirinci ekleyiniz ve iyice karıştırınız. **5.** Pirinci iyice yıkayınız ve ılık suyla ıslatınız. **6.** Sıvı yağı kızdırdığını tavaya ön haşlaması yapılmış tavukları parçalayıp koyunuz. Tavukları tavaya karabiber ilave edip biraz soteleyiniz. **7.** Başka bir tavada tereyağını eritiniz. Tavaya tüm tabanı kaplayacak şekilde pirinç karışımının yarısını ekleyiniz ve bu karışımı düzgünce yayınız. **8.** Sotelenmiş tavukları da pilav karışımının üstüne eşit olarak yayınız. **9.** Tavukların üstüne kalan pilav karışımını eşit olarak yayınız. **10.** Tavanın üzerine bez örtüp kapağını kapatınız. Yaklaşık 20-25 dakika kısık ateşte altta altın bir kabuk oluşuncaya kadar pilavı pişiriniz. **11.** Pilavı taban kısmı üste gelecek şekilde bir servis tabağına alınız. Nar taneleri ve Antep fıstığı ile süsleyerek masaya servis yapınız.



Görsel 8.9: Tavuklu tag dig

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8.3. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR

Pilavlar, Türk mutfak kültüründe çok uzun yıllardır yer almaktadır. Aslında pirincin Moğol istilasıyla Uzak Doğu, Güneydoğu Asya ve Hindistan üçgeninden Anadolu'ya geldiği düşünülmektedir. Anadolu'nun üretimini yoğun olarak yaptığı buğdaydan elde edilen bulgur, firik ve kuskus kullanılarak yapılan pilavlar, çok daha eskilere dayanmaktadır.

Mevlana'nın dergahında pişirilen pilavın reçetesinin Anadolu'daki kayıtlı en eski pirinç pilavı reçetesi olduğu düşünülmektedir. 13. yüzyıla dayanan kaynaklarda kullanılan malzemeler, tek tek sayılmış ve kavurma tekniğiyle pişirilen pilav, detaylı anlatılmıştır.

Saray mutfağında pilavların sunumuna çok önem verilir, sunumlara pilav çeşidine veya sofraya geliş sırasına göre anlamlar yüklenirdi. Saray mutfağına alınacak aşçı yardımcılarına pilav yaptırılır, pilavı tane tane ve lezzetli olanlar mutfakta işe alınırdı. Bu gelenek, günümüzde "Pilavı güzel yapan tüm yemekleri yapar." sözüyle bir nevi yaşatılmaktadır. Saraydan köy evine kadar Anadolu'nun tüm sofralarında yer bulan, olmadığında sofrayı eksik bırakan pilavların ülkemizde yüzlerce çeşidi vardır (Görsel 8.10).



Görsel 8.10: Ülkemizde çok çeşitli pilavlar vardır.

Türk mutfağına özgü pilavlar (Şema 8.2) dört bölüm hâlinde incelenebilir.



Şema 8.2: Türk Mutfağına Özgü Pilavlar

8.3.1. Sebzeli Pilavlar

Yapımında ana malzemenin yanında (pirinç, bulgur vb.) çeşitli sebzelerin kullanıldığı pilavlardır. Anadolu'nun bütün yörelerinde çok çeşitli sebzeli pilavlar yapılmaktadır. Evlerde genellikle ana öğün olarak tercih edilen pilavlar işletmelerde ana yemeğin yanında garnitür olarak sunulmaktadır.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	9. UYGULAMA
KONU	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DOMATESLİ PİLAV**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak domatesli pilav yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
150 g pirinç 2 adet domates 15-20 g tereyağı 200 ml sıcak su Tuz, karabiber	**1.** Pirinci iyice yıkayınız ve ılık suda ıslatınız. **2.** Domatesleri rendeleyiniz. **3.** Pilav tenceresinde yağı kızdırınız. Suyu süzülmüş pirinçleri tencereye ekleyip kavurunuz. **4.** Pirinçler kavrulduktan sonra tencereye domates rendesini ve sıcak suyu ekleyiniz. **5.** Tencereye tuz ve karabiber ekleyiniz. Pilavı karıştırıp tencerenin kapağını kapatınız. **6.** Pirinçleri kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişiriniz. **7.** Pilavı demlenmeye alınız. **8.** Pilavı tabak servisi ile konuklara sununuz.



Görsel 8.11: Domatesli pilav

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Domatesli pilav yaparken su oranını sadece pirincin türü belirlemez. Kullanılan domateslerin çok sulu olması ya da yeteri kadar sulu olmaması da belirler. Ölçülü oranlar kullanılarak yapılan pişirmede pilav suyunu çektiğinde hâlâ diriyse tencereye biraz daha su eklenmelidir. Pilav, fazla sulu olduysa tencerenin ağzına temiz bir havlu koyup kapak kapatılmalı ve demlenmeye alınmalıdır.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	10. UYGULAMA
KONU	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: OTLU BULGUR PİLAVI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak otlu bulgur pilav yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g pilavlık bulgur 100 g yeşil mercimek ½ demet maydanoz ½ demet dereotu 3-4 adet taze soğan 1 adet orta boy kuru soğan 2 adet çarliston biber 1 adet kırmızıbiber 800 ml sıcak su (Et veya tavuk suyu kullanılabilir.) 60-70 g tereyağı 7-8 g tuz 2-3 g karabiber	**1.** Mercimeği küçük bir tencerede su ile haşlayınız. **2.** Yeşilliklerin hepsini güzelce yıkayıp ince ince kıyınız. Kuru soğanı small dice şeklinde doğrayınız. Biberleri ayıklayıp small dice şeklinde doğrayınız. **3.** Bulguru bol suyla iyice yıkayıp suyunu süzdürünüz. **4.** Tereyağını pilav tenceresinde eritiniz. Doğranmış kuru soğanları bir süre kavurunuz. Biberleri de ekleyip hepsini 1-2 dakika kavurunuz. **5.** Tencereye bulguru ekleyip malzemeleri kavurmaya devam ediniz. **6.** Tenceredeki bulgurları 1-2 dakika kavurduktan sonra haşlanıp süzülmüş mercimekleri, tuz ve karabiberi tencereye ekleyip pilavı karıştırınız. **7.** Pilavın suyunu ekleyip tencerenin kapağını kapatınız. Ocağı kısınız. **8.** Suyunu çekinceye kadar bulguru pişiriniz. **9.** Tencereye doğranmış yeşillikleri ekleyip pilavı karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp 15-20 dakika pilavı demlendiriniz. **10.** Pilavı tabak servisi ile konuklara sununuz.



Görsel 8.12: Otlu bulgur pilavı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	11. UYGULAMA
KONU	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PATLICANLI PİLAV

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patlıcanlı pilav yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
2-3 adet patlıcan 150-200 g pirinç 15-20 g tereyağı 20-30 g sıvı yağ 200-300 ml sıcak su Tuz	**1.** Patlıcanları yıkayıp kabuklarını soyunuz. Soyulmuş patlıcanları medium dice şeklinde doğrayınız. **2.** Pirinci yıkayıp ılık suda ıslatınız. **3.** Pilav tenceresinde sıvı yağı kızdırınız. Doğranmış patlıcanları tencereye ekleyip kavurunuz. **4.** Patlıcanlar kavrulunca tencereye tereyağını ve pirinçleri ekleyiniz ve biraz karıştırınız. **5.** Tencereye tuz ve sıcak suyu ekleyiniz. Pilavı karıştırıp tencerenin kapağını kapatınız. **6.** Pirinçleri kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişiriniz. **7.** Pişen pilavı demlenmeye alınız. **8.** Pilavı yeşilliklerle süsleyerek servis yapınız.



Görsel 8.13: Patlıcanlı pilav

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Patlıcanlı pilavın ülkemizde hem pişirme tekniği olarak hem de içerdiği malzemeler bakımından farklı reçeteleri mevcuttur. Bazı yörelerde suya salma tekniğiyle bazı yörelerimizde ise soğan, havuç, kuş üzümü vb. malzemeler eklenerek pişirilmektedir. Bazı tariflerde sadece tuz, bazı tariflerde de karabiber, yenibahar vb. baharatlara rastlanmaktadır.

8.3.2. Etli Pilavlar

İçeriğinde et kullanılan pilavlardır. Türk mutfak kültüründe önemli yere sahip et ve pilavın aynı kapta buluşturulup pişirilmesiyle ortaya çıkan ziyafet yemekleridir. Özel günlerde veya özel misafirler için pişirilen bu pilavlara yapımından konuklara sunumuna kadar törensel bir özen gösterilirdi. Günümüzde de Anadolu'nun hemen hemen her bölgesinde dana, kuzu, av ve kümes hayvanlarının etleri kullanılarak çok çeşitli pilavlar yapılmaktadır.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	12. UYGULAMA
KONU	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İÇ (İÇLİ) PİLAV

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak iç pilavı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g pirinç 1 adet kuru soğan 60-70 g sıvı yağ 200 g karaciğeri 10-15 g dolmalık fıstık 20-25 g kuş üzümü 20 g tereyağı 300 ml sıcak su ¼ demet maydanoz ¼ demet dereotu Tuz, yenibahar, karabiber	**1.** Pirinci iyice yıkayınız ve ılık suda ıslatınız. **2.** Bir tavada small dice şeklinde doğranmış ciğerleri kavurunuz. Ciğerlerin pişmesine yakın yıkanıp suda bekletilmiş kuş üzümlerini tavaya ekleyerek hepsini 1-2 dakika kavurunuz. **3.** Pilav tenceresinde yağı kızdırınız. Small dice şeklinde doğranmış soğanları tencereye ekleyip kavurunuz. **4.** Tencereye fıstıkları ekleyiniz ve kavruluncaya kadar karıştırarak pişiriniz. **5.** Tencereye sıcak suyu ekleyiniz. Su kaynayınca tencereye tuz, karabiber ve suyunu süzdüğünüz pirinçleri ekleyiniz. **6.** Pilav tenceresine kavrulmuş ciğerleri de ekleyip güzelce karıştırınız. **7.** Ocağı kısıp tencerenin kapağını kapatınız. **8.** Pilav suyunu çekince ocağı kapatınız. Tencereye kıyılmış maydanoz ve dereotu ile yenibahar serpiniz. Pilavı bir iki kere karıştırıp havalandırınız. **9.** Tencereyi demlenmeye alınız.



Görsel 8.14: İç pilav

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	13. UYGULAMA
KONU	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ALİ PAŞA PİLAVI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Ali Paşa pilavı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g kıyma 300 g pirinç 1 adet kuru soğan 1 diş sarımsak 50-60 g dolmalık fıstık 50 g kuru üzüm 50 g file Antep fıstığı 45-50 g tereyağı 600 ml sıcak et suyu Tuz, karabiber	**1.** Soğanı rendeleyeniz. Ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiber ekleyerek kıymayı yoğurunuz. **2.** Yoğrulmuş kıymayı kapalı bir kapta 30-40 dakika soğukta dinlendiriniz. Dinlenmiş kıymadan fındık büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlayınız. **3.** Hazırladığınız köfteleri yağsız olarak teflon tavada sürekli sallayarak kızartınız. **4.** Pirinci iyice yıkayınız ve ılık suda ıslatınız. Kuru üzümleri yıkayıp suda bekleterek şişmelerini sağlayınız. **5.** Tencereye fıstıkları ekleyiniz ve kavurunuz. Fıstıkların üzerine tereyağını ekleyerek kavurmaya devam ediniz. **6.** Pirinçleri ve biraz tuzu tencereye ekleyerek kavurunuz. **7.** Pirinçler kavrulunca sıcak et suyu, kuru üzüm, file Antep fıstığı, karabiber ve kızartılmış köfteleri tencereye ekleyiniz. **8.** Malzemeleri biraz karıştırınız. Pilav kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatıp ocağı kısınız. **9.** Pirinçler suyunu çekinceye kadar pilavı yaklaşık 15 dakika pişiriniz. Pilavı demlenmeye alınız.



Görsel 8.15: Ali Paşa pilavı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Ali Paşa pilavının bezelye vb. sebzeler kullanılarak ya da sadece pirinçle yapılan reçeteleri bulunmaktadır. Ali Paşa pilavı, kızarmış köfteler katılmadan pişirilip kalıba basılarak ve köftelerle süslenerek de servis yapılabilir.

8.3.3. Kuru Baklagil Kullanılan Pilavlar

Anadolu'da bolca ve çok çeşitli yetiştirilen kuru baklagillerin pilav yapımında kullanılmasıyla oluşan yemeklerdir. Anadolu insanının hem sofralarını zenginleştirmesine hem de hazırlanan yemeklerin besin değerinin yükseltilmesine güzel bir örnek olan kuru baklagil pilavları, ülkemizde bütün yörelerde sıklıkla yapılan yemeklerdendir.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	14. UYGULAMA
KONU	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: NOHUTLU PİLAV

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak nohutlu pilav yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (7-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
150 g nohut 400-450 g pirinç 800-900 ml tavuk suyu 50 g tereyağı 15-20 g zeytinyağı Tuz, karabiber	**1.** Nohutları bir gece önceden ıslatınız. **2.** Islatılmış nohutları haşlayınız. **3.** Pirinci iyice yıkayınız ve ılık suda 25-30 dakika kadar ıslatınız. **4.** Pilav tenceresine zeytinyağını ekleyerek tereyağını eritiniz. Suyu süzülmüş pirinçleri ve tuzu tencereye ekleyerek kavurunuz. **5.** Pirinçler kavrulunca tavuk suyunu ve karabiberi tencereye ekleyiniz. **6.** Yemek kaynayınca haşlanmış nohutları da tencereye ekleyiniz ve hepsini karıştırınız. Ocağı kısıp tencerenin kapağını kapatınız. **7.** Pilav suyunu çekince ocağı kapatıp pilavı bir iki kere karıştırıp havalandırınız. **8.** Tencerenin üstüne kâğıt havlu koyup kapağını kapatınız. **9.** Pilavı 15-20 dakika demlenmeye alınız.



Görsel 8.16: Nohutlu pilav

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	15. UYGULAMA
KONU	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MERCİMEKLİ AŞ (ANTEP USULÜ MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mercimekli aş yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (7-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
150 g yeşil mercimek 150 g bulgur 600 ml su 70-75 g zeytinyağı 10 g domates salçası 10 g biber salçası 10 g toz kırmızıbiber Tuz, karabiber	**1.** Mercimekleri ayıklayıp yıkayınız. Tencereye mercimekleri ve suyu ekleyip kaynatınız. **2.** Mercimekler yumuşayınca domates ve biber salçasını tencereye ilave edip malzemeleri karıştırınız. Malzemeleri 3-5 dakika hafifçe karıştırınız ve pişirmeye devam ediniz. **3.** Pilav tenceresine yıkanmış ve süzülmüş bulguru ilave ederek karıştırınız. **4.** Tencerenin kapağını kapatıp ocağı kısınız. **5.** Zeytinyağını ayrı bir tavada kızdırınız. Tuz, karabiber ve toz kırmızıbiberi yağa ekleyip karıştırarak 1-2 dakika kavurunuz. **6.** Tuzlu ve baharatlı yağı pilavın üzerine gezdirerek dökünüz. **7.** Yağı verilmiş pilavı bir kevgir ya da tahta kaşık yardımıyla karıştırarak hem havalandırınız hem de yağın pilavla karışmasını sağlayınız. **8.** Pilavı 15 dakika demlendiriniz. Pilavı tabaklara porsiyonlayınız.



Görsel 8.17: Mercimekli aş

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Mercimek aşı tarifinin soğan vb. malzemeler kullanılarak yapılanları da mevcuttur. Mercimek ve bulgur, Anadolu'da çok sık kullanılan ikili olduklarından birçok yörede mercimekli bulgur pilavı yapılmakta ve reçeteler, küçük nüanslarla birbirinden ayrılmaktadır.

8.3.4. Hamur ve Yufkalı Pilavlar

Türk mutfak kültüründe hamur ve yufka kullanılarak hazırlanan pek çok pilav çeşidi vardır. Bu pilavların geçmişi, yüzlerce yıl öncesine dayanmaktadır. Hamurun yoğrulup kalıba uygun açıldığı, çeşitli kuru yemişlerle hamurun hem tat hem de görüntü olarak güzelleştirildiği, yoğun emek ve özen isteyen bu pilavlar; özel günlerde bir tören havasında konuklara sunulurdu.

Günümüzde hazır yufka kullanımının yaygınlaşması ile bu tür pilavların yapılması daha pratik hâle geldiğinden çeşitlilikleri artmıştır.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	16. UYGULAMA
KONU	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PERDE PİLAVI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak perde pilavı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g baldo pirinç 25 g tereyağı 400 ml sıcak tavuk suyu 1 adet haşlanmış tavuk budu 1 adet haşlanmış tavuk göğsü 15-20 g dolmalık fıstık 10-15 g kuş üzümü 5 g tuz 4-5 g toz kırmızıbiber 2-3 g karabiber 2-3 g yenibahar **Hamuru İçin** 2 adet yumurta 45-50 g yoğurt 85-90 g zeytinyağı 7-8 g tuz 350 g un **Kalıbı İçin** 100 g tereyağı 100-120 g badem	**1.** Hamuru yoğurup dinlenmeye alınız. **2.** Bademleri suda kaynatıp kabuklarını soyunuz ve boydan ikiye ayrınız. Kuş üzümlerini yıkayıp suda bekletiniz. Pirinçleri bol suyla yıkayınız ve ılık suda bekletiniz. Haşlanmış tavukları didikleyerek parçalayınız. **3.** Pilav tenceresinde tereyağını eritiniz. Fıstıkları tencereye ekleyip karıştırarak kavurunuz. Suyu süzülmüş pirinçleri ve tuzu da tencereye ekleyerek kavurmaya devam ediniz. **4.** Pirinçler kavrulunca karabiber, toz kırmızıbiber, yeni bahar ve tavuk suyunu tencereye ekleyip karıştırınız. Ocağı kısıp tencerenin kapağını kapatınız. **5.** Ocağı kapatınız. Suyunu çeken pilavı demlenmeye alınız. Demlenmiş pilava tavuk etlerini atıp güzelce karıştırınız. **6.** Hamurunuzu kalıbınıza göre çok kalın olmayacak şekilde açınız. Kalıbın her tarafını tereyağıyla yağlayınız. Bademleri şekilli olarak kalıbın dibine ve yanlarına yapıştırınız. **7.** Hamuru kalıba dikkatlice yerleştirip fazla hamuru kalıbın kenarından sarkıtınız. **8.** Pilavı hamur serili kalıba doldurunuz. Pilavın üstünü düzleyip kenardan sarkan hamurlarla kapatınız. Artan tereyağını hamurun üstüne sürünüz. Pilavı 190 °C'ta ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişiriniz. **9.** Fırından çıkan kalıbı servis tabağına ters çevirerek çıkarınız ve pilavı konuklara sununuz.



Görsel 8.18: Perde pilavı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	PİLAVLAR	17. UYGULAMA
KONU	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÖRGÜ PİLAVI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak örgü pilavı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-7 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g pirinç 600 ml tavuk suyu 300 g tavuk ciğeri 1 adet orta boy soğan 100-150 g haşlanmış bezelye 15-20 g çam fıstığı 80-90 g tereyağı 150 g un 1 adet yumurta Tuz, karabiber	**1.** Ciğerleri temizleyip small dice şeklinde doğrayınız. **2.** Un, yumurta, 20 g kadar tereyağını çok az su ekleyerek yoğurup hamur yapınız. Hamuru serin bir yerde dinlenmeye alınız. **3.** Pirinci iyice yıkayınız ve ılık suda ıslatınız. **4.** Pilav tenceresine tereyağını, fıstıkları ve smal dice şeklinde doğranmış soğanları ekleyerek kavurunuz. **5.** Ciğerleri tencereye ekleyerek kavurmaya devam ediniz. Ciğerler biraz kavrulunca süzülmüş pirinçleri tencereye ekleyiniz ve hepsini kavurmaya devam ediniz. **6.** Pirinçler kavrulunca tavuk suyunu, bezelyeleri, tuz ve karabiberi tencereye ekleyiniz. **7.** Yemek kaynamaya başlayınca ocağı kısıp tencerenin kapağını kapatınız. **8.** Dinlenmiş hamuru kalın olmayacak şekilde açınız. Hamuru eni 1 ya da 1,5 cm genişliğinde uzun şeritler hâlinde kesiniz. **9.** Pilav suyunu çekince ocağı kapatıp pilavı bir iki kere karıştırıp havalandırınız. **10.** Yağladığımız pilav kalıbına şerit hamurları örgü şeklinde diziniz (Görsel 8.19). **11.** Pilavı kalıba dökünüz ve sarkan hamurları pilavın üstüne kapatınız. Pilav kalıbını 190 °C'de ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişiriniz. **12.** Servis tabağına çıkardığımız pilavı masaya tüm olarak getirip tabaklara porsiyonlayınız (Görsel 8.20).



Görsel 8.19: Kalıba pilavın yerleştirilmesi



Görsel 8.20: Örgü pilavı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizin tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Pilav kelimesi, pirinç yemeği anlamına gelir.

2. ( ) Pilav pişirmede 4 temel teknik kullanılır.

3. ( ) Pilav pişirilirken kesinlikle soğuk su kullanılır.

4. ( ) Pilavlar sadece Orta Doğu'da yapılan yemeklerdir.

5. ( ) Anadolu mutfak kültüründe bulgur pilavının pirinç pilavından daha köklü bir tarihi vardır.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

6. Uzun ve taneleri ayrılan pirinç türüne ..... denir.

7. Ticari mutfaklarda da tercih edilen ve dünyada en çok kullanılan pişirme yöntemi ..... pişirme tekniğidir.

8. Pilav piştikten sonra yapılan bekletilme işlemine ..... denir.

9. Et ve pilavın aynı kapta buluşup pişirilmesiyle ortaya çıkan ziyafet yemeklerine ..... denir.

10. Günümüzde hazır yufka kullanılmaya başlanması ile hamur ve ..... yaygınlaşmıştır.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıdakilerden hangisi bir etli pilav çeşididir?

A) Domatesli **B)** Ali Paşa **C)** Perde
D) Otlu **E)** Nohutlu

12. Risottolar hangi ülke mutfağına ait pilavlardandır?

A) Hint **B)** İspanyol **C)** İtalyan
D) Çin **E)** Orta Doğu

13. Aşağıdakilerden hangisi, pilav yapımında kullanılan tahıl veya tahıl ürünlerinden değildir?

A) Bulgur **B)** Çavdar **C)** Firik
D) Kuskus **E)** Pirinç

14. Aşağıdaki pirinç çeşitlerinden hangisi Arap-İran pilavlarının yapımında kullanılır?

A) Arborio **B)** Baldo **C)** Basmati
D) Bersani **E)** Texmati

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

15. Pilav demlendirme nedir ve nasıl yapılmalıdır?

16. Dünyada çok sayıda pilav çeşidi olmasının sebepleri nelerdir?

17. Türk mutfağında pilavların yeri ve önemini açıklayınız.

18. Kuru baklagiller kullanılarak hazırlanan pilavlar, Türk mutfağı açısından neden önemlidir?



MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI

KONULAR

9.1. MAKARNA SOSLARI

9.2. ULUSLARARASI MUTFAKLARA ÖZGÜ MAKARNA ÇEŞİTLERİ

TEMEL KAVRAMLAR

- al dante
- makarna
- makarna sosu

HAZIRLIK SORULARI

1. Makarnaları diğer yemeklerden ayıran ne tür özellikler olabilir? Açıklayınız.
2. Makarnalar ile daha çok hangi soslar tercih edilmektedir? Örnek veriniz.
3. Bildiğiniz uluslararası mutfaklara özgü makarna çeşitleri nelerdir? Düşüncelerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

GİRİŞ

Temel besinlerin ham maddesi olan buğday, dünyada önemli bir yere sahiptir. Buğdaydan yapılan ürünler, buğdayın kolay yetişmesi ve iklimlere kolay adapte olması sebebiyle birçok mutfak kültüründe geniş yer tutmaktadır. Bitkisel kaynaklı bir karbonhidrat olan buğday, un hâline getirilerek ekmek ve unlu gıdaların üretiminde kullanıldığı gibi günlük beslenmede önemli bir yeri olan makarnaların da temelini oluşturmaktadır.

Durum buğdayından üretilen irmiğe su katılarak bu karışımın tekniğine uygun şekilde yoğrulması ve hamurun şekillendirilip kurutulması ile elde edilen ürüne **makarna** denir. İtalya'da kurutulmuş makarnayı ifade eden "maccherone (makeroni)" kelimesinden geldiği düşünülen makarna, ülkemizde taze ya da kurutulmuş tüm makarnaları ifade eder. Makarna, dünya mutfak literatüründe ise "pasta" olarak ifade edilmektedir. Bu ifade, İtalyanca hamur anlamına gelen "paste" kelimesinden türetilmiştir.

Makarnalar; genel olarak un, su, yumurta ve zeytinyağı kullanılıp hamurun tekniğine uygun olarak yoğrulması ve ince şekilde açılıp şekillendirilmesi ile hazırlanır. Şekillendirilen hamur, farklı teknikler uygulanarak (sıvı içinde, yağ içinde, kuru ısıda, buharda vb.) pişirilir ve uygun soslar ile servise hazır hâle getirilir.

Makarnalar, içinde barındırdıkları besin ögeleri bakımından sağlıklı gıdalardır. İçerdiği karbonhidrat miktarı ile doyurucu olmasının yanı sıra besleyici değeri yüksek olan makarna; B1, B2 vitaminleri ile potasyum, kalsiyum, magnezyum mineralleri açısından da zengindir. Tablo 9.1'de kurutularak hazırlanmış 100 g çiğ makarnadaki besin değerleri verilmiştir. Taze makarnalarda besin değerleri, kullanılan malzemeye göre değişiklik göstermektedir. Örneğin taze makarnada kullanılan yumurta, makarnanın protein miktarını artırır.

Tablo 9.1: Makarnanın Besin Değerleri

Besin ögeleri	Çiğ Makarna (100 g)
Karbonhidrat	75 g
Protein	11,57 g
Potasyum	175 mg
Magnezyum	34 mg
Kalsiyum	16 mg
Sodyum	6 mg
Demir	1,5 mg
Tiamin (B_1)	0,153 mg
Riboflavin (B_2)	0,046 mg

Makarnalarla beraber kullanılan sosların içeriğine göre makarnanın besin değeri artmaktadır. Örneğin peynirli makarna ile makarnanın protein ve kalsiyum değeri artacaktır. Makarnalar, kurutulmuş (hazır makarnalar) ve taze makarnalar şeklinde iki kategoriye ayrılmaktadır. Üretim süreci her iki yöntemde benzer olsa da genellikle taze makarnalar, depolanmadan ve hızlı bir şekilde tüketildiği için restoranlar tarafından üretilmektedir. Kurutulmuş makarnalar ise nem miktarı düşürülerek daha uzun süre depolanabilen endüstriyel makarnalardır.

Temelde un ve yumurtadan oluşturulan taze makarnaların içine reçetelere ve şeflerin tercihlerine göre az miktarda su ve zeytinyağı da ilave edilmektedir. Bunların dışında hamuruna püre hâline getirilmiş çeşitli sebzeler (pancar, havuç, ıspanak vb.), otlar, balık mürekkebi gibi çeşitli malzemeler ilave edilerek makarnanın lezzeti ve besin değeri artırılmakta, ayrıca makarna renklendirilmektedir.

Tüm mutfaklarda önemli bir yere sahip olan makarnalar, farklı şekil ve ebatlarda kesilmektedir. Makarnaların içleri doldurulabilmekte ve makarnalar, çeşitli soslarla lezzetlendirilerek farklı isimler almaktadır (Görsel 9.1).



Görsel 9.1: Farklı şekil ve türde hazırlanmış makarnalar

Makarna, menülerde genel olarak sıcak şekilde ana yemek veya garnitür olarak tercih edilmektedir. Ana yemek olarak tercih edilen makarnaların iyi hazırlanmış, özellikli bir sos ile servis yapılması gerekmektedir. Bununla birlikte makarna, garnitür olarak tercih edilecekse miktarı azaltılarak genellikle et ve sebze yemeklerinin yanında tercih edilmelidir. Makarnaların menülerde kullanım alanı bununla sınırlı değildir. Salata, çorba ve hatta tatlılarda yardımcı malzeme olarak kullanılabilir.

ARAŞTIRINIZ

Makarnanın tarihsel gelişimini araştırınız. Araştırma sonuçlarınızı arkadaşlarınızla paylaşınız.

9.1. MAKARNA SOSLARI

Makarna türü ve şekillerinde olduğu gibi makarna sosları da çok çeşitlilik göstermektedir. Soslar, birçok aroma verici ve lezzet kaynağı malzemenin bir araya getirilmesi ile oluşturulur (Görsel 9.2). Bu ürünler, coğrafyaya göre değişiklik gösterse de ortak amaç, makarnaya lezzet vermek ve makarnanının besleyici değerini artırmaktır. Makarnanın hazırlanması ve aldığı şekil, kullanılacak sosa etki eder. Her bir makarna şekli; sosu iyi bir şekilde tutma, makarna dokusuna uyum sağlama gibi özellikleri bakımından farklı bir hazırlık gerektirir. Taze hamurlu makarnalar, kurutulmuş makarnalara göre sosu daha fazla emer. Genel olarak kurutulmuş makarnalarda zeytinyağı temelli soslar, taze hamurla hazırlanmış makarnalarda ise krema veya tereyağı temelli soslar daha iyi sonuç verir.



Görsel 9.2: Makarna sosları ve yapımında kullanılan ürünlere örnekler

Makarna soslarını genel olarak 6 grupta toplamak mümkündür.

1. Et Temelli Soslar (Ragu): Uzun süre pişirilerek hazırlanan ve yoğun et kullanılan soslardır. Domates salçası, et suları, su, süt ve krema içerebilir. Bolonez sos, bu grupta yer alan soslara örnek gösterilebilir. Bu grupta hazırlanan makarnalar, genelde son aşamada rendelenmiş peynir ile servis yapılır.

2. Deniz Ürünü Temelli Soslar: Deniz ürünleri kullanılarak hazırlanan soslardır. Beyaz ve kırmızı şekilde ikiye ayrılır. Beyaz sos, beyaz fond kullanılarak kırmızı soslar ise domates sosun deniz ürünleriyle birleştirilmesiyle hazırlanır.

3. Krema Temelli Soslar: Genellikle krema veya süt kullanılarak hazırlanan soslardır. İhtiyaç hâlinde un ve tereyağı kullanılarak sosa kıvam verilmektedir. Bechamel sos ve türevleri, iyi birer makarna sosudur. Bu gruptaki soslarda fırında pişirme oldukça yaygındır. Peynir, mantar, bezelye, tütsülenmiş füme somon, jambon vb. ürünler krema temelli soslarda sık kullanılır.

4. Sebze Temelli Soslar: Domates, biber, sarımsak gibi mevsimsel özelliklere göre değişebilen malzemeler ile geleneksel olarak hazırlanan soslar bu gruba dâhil edilmektedir. Makarna soslarında en fazla yararlanılan sebze domatestir. Domates temelli birçok makarna sosu bulunmaktadır.

5. Sarımsak ve Zeytinyağı Temelli Soslar: Sarımsak ve zeytinyağı ikilisinin baskın olarak kullanıldığı soslar, bu gruba dâhil edilmektedir. Bununla birlikte fesleğen ve maydanoz başta olmak üzere birçok taze aromatik bitki ve peynir de bu sosların yapımında kullanılabilmektedir.

6. Pişirilmemiş Soslar: Her türlü taze sebze ve aromatik bitkinin pişirilmeden kullanılmasıyla hazırlanan soslardır. Domates, fesleğen, maydanoz, ançüez, kapari vb. birçok malzeme karıştırılarak sos hazırlanır. Makarna, doğranmış veya rendelenmiş peynirlerle servis yapılır.

Makarna soslarının servisi, genel olarak makarna hazırlığı aşamasında makarnanın sosa bulanması veya sosun makarna üzerine dökülmesi şeklindedir. Sos, makarnaya kimi zaman sosluk kullanılarak konuk masasında ilave edilebilmektedir. Bu durumda sos, tabağın sol üst tarafına bırakılır ve konuk tarafından alınır ya da servis personeli, sosu sol taraftan tabağa ilave eder.

Parmesan başta olmak üzere rendelenmiş peynir, uluslararası makarnalarda özellikle son aşamada tabağa ilave edilir. Rendelenmiş peynirler de tıpkı soslar gibi makarnaya mutfakta ilave edilebilir ya da masanın sol üst tarafına konularak misafirin istediği ölçüde kullanması sağlanabilir. Sos veya peynir rendesi, masaya kâsede gelecekse yanına tatlı kaşığı konulmalıdır. Ayrıca peynir, konuk veya servis personeli tarafından masada rendelenebilir (Görsel 9.3).



Görsel 9.3: Makarnaya son aşamada parmesan servisinin yapılması

9. ÖĞRENME BİRİMİ	MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI	1. UYGULAMA
KONU	MAKARNA SOSLARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MAKARNA SOSLARI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak makarna sosları hazırlayınız.

SOSLAR	KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Bolonez Sos	**250 g dana kıyma** **15 g tereyağı** **15 ml sıvı yağ** **75 g soğan** (brunoise doğranmış) **30 g havuç** (brunoise doğranmış) **30 g kereviz sapı** (brunoise doğranmış) **1 diş sarımsak** (brunoise doğranmış) **300 ml et kahverengi fond** **15 g domates salçası** **250 g domates** (concasse doğranmış) **Yeterince tuz, karabiber, muskat**  **Görsel 9.4:** Bolonez sos	**1.** Tereyağı ve zeytinyağını bir sos tavasında ısıtınız. İçine soğan, kereviz sapı ve havuç koyunuz. Tüm malzemeleri soteleyiniz. **2.** Tavaya sarımsak ve kıyma ilave ediniz. Kıymayı rengi değişinceye kadar karıştırarak soteleyiniz (Kıyma yerine kuşbaşı doğranmış et kullanılarak ragu sos hazırlanabilir.). **3.** Tavaya domates salçası ilave ederek sosu bir tur karıştırınız ve içine et suyu ekleyiniz. **4.** Domatesleri de tavaya ilave ediniz. **5.** Sosu tuz, karabiber ve muskat ile lezzetlendiriniz. **6.** Sosu yaklaşık 1 saat kadar ara sıra karıştırarak simmering pişiriniz. **Not:** Kökeni İtalya'nın Bologna şehrine dayanan bolonez sos, genel olarak İtalya'da tagliatelle (teglatelli), fettuccine gibi yassı uzun makarnalar ile servis yapılırken diğer ülkelerde en çok spaghetti ile tüketilmektedir.
Arrabbiata (Arrabiata) Sos	**60 ml zeytinyağı** **2 adet orta boy acı kırmızıbiber** (chiffonnade doğranmış) **1 adet orta boy soğan** (brunoise doğranmış) **1 diş sarımsak** **500 g domates** (concasse doğranmış) **Yeterince tuz, karabiber**	**1.** Yağı sote tavasında ısıtınız. **2.** Soğan, sarımsak ve acı kırmızıbiberi tavaya ilave ederek birkaç dakika karıştırınız. **3.** Domatesleri tavaya ilave ediniz. Sosu arada karıştırarak yoğunlaştırınız. **4.** Tuz ve karabiber ile sosu lezzetlendiriniz.
Neapolitan (Napoliten) Sos	**30 ml zeytinyağı** **1 adet orta boy kuru soğan** (brunoise doğranmış) **3 diş sarımsak** **750 g domates** (concasse doğranmış) **10 g şeker** **2 dal taze kekik** (chiffonnade doğranmış) **2 dal taze fesleğen** **Yeterine tuz, karabiber**	**1.** Zeytinyağını tavada ısıtınız. **2.** Soğanı tavaya koyup soteleyiniz. **3.** Sarımsakları da tavaya ilave ediniz ve 1 dakika karıştırınız. Tavaya domates ile şeker ilave ediniz. **4.** Sosu 30 dakika ile 1 saat arası yoğunlaşıncaya kadar ara sıra karıştırarak pişiriniz. **5.** Tuz, karabiber, kekik ve fesleğeni ilave edip sosu lezzetlendiriniz.

Carbonara (Karbonara) Sos	**2 yumurta sarısı** **60 ml makarna suyu** **100 g parmesan peyniri** (rendelenmiş) **200 g pastırma veya jambon** (julienne doğranmış) **Yeterince tuz, karabiber, tereyağı**	**1.** Pastırma veya jambonu tereyağında çıtır çıtır oluncaya kadar kızartınız ve beklemeye alınız. **2.** Yumurta sarısı, makarna suyu ve parmesan peynirinin yarısını tuz ve karabiber ile bir kapta çırpınız. **3.** Pişmiş makarnayı süzünüz ve soğutmadan karışıma ilave ediniz (Yumurtalar, makarnanın sıcağıyla pişecektir.). **4.** Son olarak kızarmış pastırma veya jambonu, kalan permasan peynirini karışıma ilave edip sosu servise hazır hâle getiriniz.
Pesto Sos	**60 g taze fesleğen yaprağı** **40 g çam fısıtığı** **1 büyük diş sarımsak** **90 ml zeytinyağı** **50 g parmesan** (rendelenmiş) **Yeterince tuz** **Not:** Her ne kadar pesto; fesleğen, parmesan peyniri ve çam fısıtığı ile yapılıyor olsa da ölçülere bağlı kalarak bu malzemeleri değiştirmek mümkündür. **Yeşillikler İçin:** Roka, maydanoz, bezelye filizi, taze sarımsak, ıspanak, adaçayı, nane vb. **Kuru Yemişler İçin:** Fındık, badem, ceviz, yer fıstığı vb. **Peynir İçin:** Tüm sert peynirler  **Görsel 9.5:** Pesto sos	**1.** Çam fıstıklarını yüksek kenarlı bir tavaya alıp altın sarısı renk alıncaya kadar kavurunuz ve soğuması için kenara alınız. **2.** Sarımsağı havanda biraz tuz ilave ederek püre kıvamına gelinceye dek dövünüz. **3.** Havana fesleğen yapraklarını da ilave ediniz. Fesleğeni iyice ezilinceye kadar dövünüz. **4.** Ardından çam fıstıkları, zeytinyağı ve parmesanı da karışıma ilave ediniz. Çam fıstıklarını ufalanıncaya kadar havanda dövünüz ve karışıma ekleyip pesto sosu hazır hâle getiriniz. **Not:** İtalyanca dövülmüş anlamına gelen pesto, her ne kadar havanda yapılıyor olsa da daha hızlı ve pratik olması açısından günümüzde blenderda yapılmaktadır. Bunun için tüm malzemeler, blenderdan geçirilerek servise hazır hâle getirilir. Hazırlanan pesto sos, hemen kullanılmayacaksa cam bir kavanoza alınarak üzeri zeytinyağı ile kapatılıp bir hafta kadar buzdolabında bekletilebilir. Daha uzun süre için buzlukta dondurularak saklanır. Buzlukta dondurularak saklanan pesto sos kullanılmadan bir gün önce çözülmesi için buzluktan çıkarılır.
İtalyan Domates Sos	**100 ml zeytinyağı** **60 g soğan** **60 g havuç** **60 g kereviz sapı** **700 g domates** **1 diş sarımsak** **5 g şeker** **7 g tuz**	**1.** Yağı sote tavasında ısıtınız. **2.** Tavaya soğan, havuç ve kerevizi koyup birkaç dakika soteleyiniz. Sebzelerin renginin kahverengi olmamasına dikkat ediniz. **3.** Diğer malzemeleri de tavaya ekleyip simmering pişirme yöntemi ile yaklaşık 45 dakika sosun yoğunlaşmasını sağlayınız. **4.** Lezzet kontrolü yapınız ve sosu servise hazır hâle getiriniz. **Not:** İçerisine çeşitli ilaveler (sosis, mini köfte, etler vb.) yapılarak sos çeşitlendirilebilir.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9.2. ULUSLARARASI MUTFAKLARA ÖZGÜ MAKARNA ÇEŞİTLERİ

Makarna, uluslararası mutfaklarda kendine geniş ve önemli bir yer bulmuştur. Özellikle İtalyan makarnaları, sınırlarının dışına çıkarak tüm mutfakları etkilemiştir. Farklı şekillerde hazırlanan birçok İtalyan makarnası vardır ve dünya mutfaklarında yerini almıştır. Bunların yanında Almanların "spaetzle (şıpetzıl)", Polonyalıların "pierogi (piroci)" ve Uzak Doğu mutfağının "noodle (nüdıl)" diye adlandırdığı uluslararası makarna çeşitleri de vardır.

Uzak Doğu mutfağında makarna hamurundan hazırlanan diğer önemli bir yemek grubu ise mantılardır. Özel bambu kaplarda pişirilerek hazırlanan bu makarnalara **dumpling** (dampling) denir. Genellikle içerisine etten deniz yosununa kadar farklı türde malzemeler konulup buharda pişirilen bu mantılar, soya sosu ile servis yapılır. Uluslararası mutfaklarda farklı şekilerde hazırlanan birçok mantı çeşidi bulunur.

ARAŞTIRINIZ

Uluslararası mutfaklara özgü makarna çeşitlerini araştırınız. Araştırma sonuçlarınızı reçeteler hâline getirerek arkadaşlarınızla paylaşınız.

9.2.1. Makarna Hamurunun Hazırlanması

Kuru ve taze makarnaların hamurunun hazırlığı farklılık göstermektedir. Kuru makarnaların hamuru irmik ve su (un miktarının yaklaşık %30 kadarı) kullanılarak hazırlanır. Hazırlanan hamur, makinelerde preslenir. Şekilli uçlardan geçirilerek tepsilere çıkarılır ve kurutulur. Taze makarna hamuru ise temel olarak un ve yumurta, bazen de su ve zeytinyağı kullanılarak hazırlanır. Taze makarna hamuru ölçüsü, 100 g un için 1 yumurta veya 3 yumurta sarısı şeklindedir. Hazırlanan makarna hamuru; elastik, pürüzsüz ve kıvam alıncaya kadar yoğrularak hazırlanır.

Büyük miktarda makarna hamuru yapılması gerektiğinde bu iş için yoğurma makineleri ve sonrasında hamura şekil vermek için makarna kesme makineleri kullanılmaktadır (Görsel 9.6). Makarna kesme makinesinin kullanımı, taze hamurun makarna olarak hazırlanması ve kesilmesinde zaman kazandırmanın yanında ürünlerde standart görünüm sağlamaya da yardımcı olur. Genellikle makarna kesme işlemi için manuel makarna makineleri tercih edilmektedir. Bu makineler, hamuru incelten merdaneler ve bu merdaneleri çeviren kollardan oluşur. Makineye ilave olarak farklı boyutlarda makarna kesmeye yarayan dilimleyici parçalar da takılabilmektedir. Merdane ile düz şekilde hazırlanan hamur kesilmeden de kullanılabilir. Bu hamur, çeşitli dolgu malzemeleri ile doldurularak ravioli veya lazanya yapımında katman olarak kullanılmaktadır.



Görsel 9.6: Makarna makinesi ile hamur kesme

Makarna Hamurunun Kalitesini Etkileyen Etmenler

Kaliteli bir makarna; parlak sarı renkte, pişirilirken dağılmayan ve yapışmayan özellikte, piştikten sonra tüketilirken de ağızda hissedilir sertlikte olmalıdır. Bunun için makarna hamurunda kullanılan ürünlerin özelliği ve kalitesi son derece önemlidir.

Un ve İrmik: Makarnanın hamurunda kullanılan un ve irmik, durum buğdayından elde edilir. Durum buğdayı, protein değeri yüksek ve sert bir buğday türüdür. Durum buğdayının iri şekilde öğütülmesiyle irmik elde edilir. "Semolina unu" olarak da ifade edilen irmik, makarnaların ana maddesi olarak kabul edilir (Görsel 9.7). Sarı ve parlak renkli semolina unu, yüksek oranda gluten içermesi dolayısı ile renk tonu zengin, pürüzsüz ve sağlam bir makarna hamuru üretilmesine katkı sağlar. Taze makarnaları semolina un ile hazırlarken yoğurmak zor olabilir. Bu yüzden semolina unu ile normal un karıştırılarak makarna hamuru hazırlamak çalışmayı kolaylaştırır.

İrmik, kendi içerisinde sınıflandırılmaktadır. Makarnalarda kullanılması gereken irmik, ince ve ipeksi yapıda olmalıdır.

Su: Suyun özelliği, makarna yapımında önemli bir yere sahiptir. Kokusuz, renksiz, orta sertlikteki içme suyu kullanılmalıdır. Su miktarı, genel olarak irmiğe göre %27 - %30 oranında tercih edilmektedir. Suyun sıcaklığı, hazırlanan makarnanın rengini etkiler. Makarna hamuruna eklenecek suyun sıcaklığı ise genellikle 30 °C olmalıdır.



Görsel 9.7: Semolina unu (irmik)

SIRA SİZDE

Makarna hamurunda ne tür un kullanılır, oluşan hamurun yapısı nasıl olmalıdır? Açıklayınız.

9.2.2. Makarna Şekilleri

Makarnalar, farklı şekil ve boyutta üretilmekte ve adlandırılmaktadır. Makarnalar, tüm uluslararası mutfaklarda orijinal İtalyanca isimleri ile bilinmektedir. Makarnalara verilen isimler; genel olarak makarnanın benzetildiği şekle, pişirme tekniğine veya bulunduğu bölgeye göre verilmiştir (Tablo 9.2).

Makarnalarda kullanılan farklı şekiller; makarnayı pişirme yöntemini, pişirme süresini ve kullanılacak sosu etkiler. Makarnalar, şekillerine göre genel olarak üç farklı grupta incelenmektedir:

1. Şerit Makarnalar: Makarna hamurunun özellikle makarna açma makinesinde çok ince bir şekilde açılıp şeritler hâlinde kesilmesi ile hazırlanan makarnalardır. Şeritler, farklı kalınlık ve uzunlukta kesilmektedir. Fettuccine ve spaghetti, en yaygın kullanılan şerit makarnalardır. Ayrıca ince bir şekilde açılan makarna hamuru, kesilmeden katman olarak da kullanılabilir. Lazanyadaki makarna hamuru bu şekilde hazırlanmaktadır.

2. Boru Makarnalar: Makarna hamurunun silindir veya boru şekline getirilerek kesilmesi ile hazırlanan makarnalardır. Rigatoni ve penne makarnalar, bu gruba örnek gösterilebilir.

3. Diğer Şekiller: Makarna hamurları, farklı kalıplar kullanılarak şekillendirilebilmektedir. Şerit ve boru makarna dışındaki diğer tüm şekiller bu gruba dâhil edilir.

Tablo 9.2: Makarna Şekilleri ve Kullanım Önerileri

	**Spaghetti** Uzun ve yuvarlaktır. Domates bazlı soslar başta olmak üzere birçok sos ile kullanılır.		**Orecchiette [Orkiette (kulakçık)]** Küçük kulak şeklindedir. Parçalı sebze sosları ile kullanılır.
	**Vermicelli [Vermiçelli (Tel Makarna)]** Çok çok ince yapılıdır. Hafif soslarla birlikte veya kırılıp tel şehriye olarak çorbalarda kullanılır.		**Rotelle [Rotelli (Bamya)]** Bamya kesiti şeklindedir. Domates, sebze, et bazlı soslarla birlikte veya çorbalarda kullanılır.
	**Perciatelli [Perçetelli (Fırın Makarna)]** İçi boş uzun silindir şeklindedir. Domates soslu bazlar başta olmak üzere birçok farklı sosla birlikte kullanılır.		**Fettuccine (Fettuçini)** Düz ve geniş şekildedir. Zengin krema veya et sosları ile birlikte kullanılır.
	**Fusilli [Füsuli (Burgu)]** Tirbuşon ucu şeklindedir. Yoğun kremalı soslar ile birlikte kullanılır.		**Conchiglie [Konkilli (Midye)]** Deniz kabuğu şeklindedir. Deniz mahsulleri veya et sosları ile birlikte kullanılır.
	**Elbow Macaroni [Elbov Makaroni (Dirsek Makarna)]** Dirsek şeklindedir. Salatalar ve fırın yemeklerinde tercih edilir.		**Farfalle [Farfalli (Kelebek)]** Papyon şeklindedir. Et, sosis veya sebze parçaları içeren soslarla tercih edilir.
	**Penne** Uçları çapraz kesilmiş boru şeklindedir. Genellikle fırınlanmış şekilde olan et sosları, domates sos veya peynirlerle birlikte kullanılır.		**Ditalini [Ditalini (Yüksük)]** Çok küçük halkalar şeklindedir. Çorba ve salatalarda kullanılır.
	**Rigatoni (İnce Uzun)** Düz kesimli boru şeklindedir. Genellikle fırınlanmış şekilde et sosları, domates sos veya peynirlerle kullanılır.		**Orzo (Arpa Şehriye)** Çorba, salata ve pilavlarda tercih edilir.
	**Cannelloni (Kanneloni)** Uzun ve geniş boru şeklindedir. Peynir, et vb. dolgu malzemeleri ile doldurularak kullanılır.		**Lasagna (Lazanya)** Geniş ve düz şekildedir. Çeşitli kaplamalar ile birlikte fırınlanarak kullanılır.

9.2.3. Makarnanın Pişirilmesi

Makarnalar, her ne kadar farklı yöntemlerle pişiriliyor olsa da en çok kullanılan yöntem, makarnayı kaynar tuzlu suda pişirmektir. Bunun için kullanılacak ekipmanın uygun miktarda su alacak kapasiteye sahip olması gerekmektedir.

Genel olarak her 100 g makarna için 10 g tuz ve 1 litre su kullanılmaktadır. Makarnaların suyuna pişirme aşamasında tuz atılması, makarnanın pişme esnasında tuzu emerek daha lezzetli olmasını sağlar. Makarnalar, pişirme suyu tamamen kaynadıktan sonra suya ilave edilmelidir. Makarnanın pişirme süresi; makarnanın şekli, türü ve boyutuna göre değişebilir. Taze makarnalar, kurutulmuş makarnalara göre daha erken pişmektedir. Pişirme esnasında makarnaları dikkatlice karıştırmak, makarnaların yapışmasını engeller.

Makarnanın pişme derecesi, servise hazırlanmasında oldukça önemlidir. Makarnanın pişme derecesini anlamanın en iyi yolu, bir miktar makarnayı ısırarak kontrol etmektir. Tadılan makarna, çiğnenebilecek kadar yumuşak fakat dişe gelecek sertlikte olmalıdır. Bu durum, İtalyanca dişe gelen anlamında **al dente** kavramıyla ifade edilmektedir. Makarnalar, pişirme işleminden sonra sosla da bir süre pişirilecekse tam olarak haşlanmadan makarnaya ön pişirme yapılmalıdır. Pişirme derecesine dikkat edilmez ise makarna, çok pişerek parçalanabilir ya da sert kalabilir. Bu yüzden pişirme derecesi konusunda dikkatli olunmalıdır.

Makarna, istenen pişme derecesine ulaştığı anda hızla soğutulmalı ve sıcak suyun içerisinde bekletilmemelidir. Makarna, hemen servis yapılacaksa süzülür süzülmez soslanmalıdır. Makarnaya soğutma işlemi yapılacaksa suyuna bir miktar soğuk su ilave edildikten sonra süzülmelidir. Makarnayı soğuk suyun altına tutmak, makarnanın yapısını bozabileceği gibi üzerindeki nişastadan da makarnayı arındırır. Makarnanın üzerindeki nişasta, kullanılan sos ile makarnanın daha iyi şekilde birleşmesini sağlar.

Makarnalar, pişirildikten hemen sonra bekletilmeden servis yapılmalıdır. Bu, misafir sayısının çok olduğu zamanlarda mümkün olmamaktadır. Bu tür durumlarda fazla miktarlarda pişirme yapılabilir veya benmari yöntemi kullanılabilir.

DİKKAT

Pişme esnasında makarnanın suya bıraktığı nişasta, soslarda kıvam artırıcı olarak kullanılabilir.

Büyük Miktarda Pişirme Yöntemi: Makarna, istenen pişme derecesine geldiğinde süzülür ve tepsilere üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirilir. Üzerine ayçiçeği yağı gezdirilir ve karıştırılır. Soğutulur ve daha sonra istenirse porsiyonlanır ve buzdolabında 2 gün kadar muhafaza edilebilir. Servis öncesi kaynar, tuzlu su içerisinde 10-15 saniye ısıtılır ve süzülür.

Benmari Yöntemi: Makarna, al dente pişirildikten sonra süzülür ve yapışmaması için bir miktar yağla yağlanır. Makarna, bu şekilde soslu veya sossuz olarak 30 dakika boyunca benmaride bekletilip servis yapılabilir.

Makarnaların servisinde önemli diğer bir konu da makarnanın porsiyonlanmasıdır. Genellikle ana yemek olarak kullanılan makarnalar, kimi zaman da yardımcı yemek olarak servis yapılmaktadır. Ana yemek olarak hazırlanıyorsa 60-80 gram, yardımcı yemek olarak hazırlanıyorsa 30-40 gram çiğ makarna; bir porsiyon olacak şekilde kullanılmalıdır. Dolgulu makarnalarda ise 90-100 gram çiğ makarna, bir porsiyon olarak kullanılır.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI	2. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI MUTFAKLARA ÖZGÜ MAKARNA ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TAZE YUMURTALI MAKARNA HAMURU HAZIRLAMA VE PİŞİRME

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak taze yumurtalı makarna hamuru hazırlayıp pişiriniz.

KULLANILAN MALZEMELER (700 g için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 15 ml zeytinyağı 5 adet yumurta 5 g tuz **Not:** Reçetede un yerine tamamen veya bir kısmı olacak şekilde samolina unu kullanılabilir. Sadece samolina unu kullanılırsa hamur sertleşeceği için bir yoğurucu kullanmak gerekebilir.	**1.** Un ve tuzu eleyerek çalışma alanında (tercihen mermer tezgâh) bir tümsek oluşturunuz ve ortasını açınız. **2.** Unun ortasındaki boşluğa sıvı malzemleri koyunuz. **3.** Unu sıvılar ile merkezden dışarı doğru bir çatal ile homojen oluncaya kadar karıştırınız. **4.** Kıvam almaya başlayan hamuru yoğurunuz. Eğer hamur hâlâ ele yapışıyorsa içine azar azar un ilave ediniz. Hamuru en az 15 dakika pürüzsüz ve elastik oluncaya kadar yoğurunuz. **5.** Hamurun kurumasını engellemek için üzerini örtünüz ve hamuru 30 dakika dinlendiriniz. **6.** Hamuru 100 g'lık bezelere bölünüz ve makarna makinesine sığacak hâle gelinceye kadar merdaneyle inceltiniz. **7.** Makarna makinesinin merdaneleri arasındaki mesafeyi en geniş aralığa getiriniz. **8.** Hamuru en geniş aralıktan geçirerek hafifçe unlayınız. Makineden geçen hamuru üçe katlayıp tekrar değirmenden geçiriniz. Silindirler arasındaki mesafeyi her seferinde bir çentik azaltıp silindirin arasını darlaştırınız. **9.** İstenen inceliğe gelen hamuru yine istenen şekilde kesip pişirmeye hazır hâle getiriniz. • Fettuccine veya tagliatelle yapmak için Görsel 9.8'deki gibi incelttiğiniz hamuru geniş kesici silindirle kesiniz. • Taglierine (taglerini) yapmak için incelttiğiniz hamuru dar kesici silindirle kesiniz. • Farfalle yapmak için hamurdan 2 x 4 cm boyutlarında dikdörtgenler kesiniz ve hamurun ortasını çimdikleyerek kurdele şekli elde ediniz. • Lazanya yapmak için incelttiğiniz hamurdan 10x20 cm şeklinde geniş şeritler kesiniz.




Görsel 9.8: Makine ile fettuccine hamuru hazırlama

Hamur, makarna açma makinesi kullanmadan da Görsel 9.9'daki gibi inceltilerek şekillendirilebilir.



Görsel 9.9: Makine kullanmadan fettuccine hamuru hazırlama

Hazırlanıp şekil verilen makarna hamurunu şu şekilde pişiriniz:

1. Makarnanın her 100 gramı için 1 litre su ve 10 gram tuz kullanarak pişirme suyu hazırlayınız.
2. Tamamen kaynayan suya aynı şekil verilmiş makarnaları atınız (Pişme süresi, makarnanın şekline göre değişse de taze makarna hamuru çok hızlı pişer.).
3. Taze makarnalar, genelde 1,5-2 dakikada pişer. Makarna al dente olduğu anda pişirme işlemine son veriniz.
4. Süzülen taze makarnayı, tercih edilen sos ile karıştırarak makarnanın tüm yüzeyinin sos ile kaplanmasını sağlayınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Hamurun hazırlanması veya şekillendirilmesi aşamasında hamura çeşitli sebzeler ve otlar ilave edilerek makarnalar çeşitlendirilebilir.

Ispanaklı Makarna: 500 g ıspanak, saplarından ayrılarak temizlenir. Temiz ıspanaklar, tuzlu suda bouilli pişirme yöntemi ile pişirilir. Ispanaklar, 2 dakika sonra sudan çıkarılarak buzlu suya alınır. Ispanaklar, sıkılarak suyu alınır ve blenderdan geçirilerek püre hâline getirilir. Hamurun içine ilave edilecek ıspanak püresi kadar yumurta (yaklaşık 2 adet) eksiltilerek hamur hazırlanır.

Diğer Renkli Makarnalar: Pancar, kırmızıbiber, havuç vb. renkli sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirilerek püre hâline getirilir. Ispanaklı makarnada olduğu gibi ilave edilecek sebze püresi kadar yumurta eksiltilerek hamur hazırlanır.

Taze Otlu Makarna: Makarna hamuru, çok ince şekilde açılır. İstenen aromatik taze otlar (nane, fesleğen, mikro filizler vb.) formunu koruyacak şekilde hamura yerleştirilir. İkinci makarna hamuru, ilkindeki gibi açılarak birinci hamurun üzerine yerleştirilir. Makarna hamuru, bu şekilde tekrar silindirden geçirilerek ürün hazırlanır.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI	3. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI MUTFAKLARA ÖZGÜ MAKARNA ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: FETTUCCİNE ALFREDO

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak fettuccine alfredo hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
350 g taze makarna hamuru 250 g krema 30 g tereyağı 75 g parmesan peyniri (rendelenmiş) Yeterince tuz, karabiber, fesleğen **Not:** Bu tarif, adını Alfredo di Lelio (Alfredo dileylio) adında bir İtalyan'dan almıştır. Roma'da restoranı bulunan Alfredo, eşi için bu yemeği yapmıştır. Fettuccine makarnaya tereyağı ve taze parmesan karıştırarak hazırlamış ve eşine götürmüştür. Eşi, makarnayı çok beğendiği için menüye koymuş ve bu makarna kısa sürede ünlenmiştir. Günümüzde sevilerek tüketilen bu tarife krema da ilave edilebilmektedir.  **Görsel 9.10:** Fettuccine Alfredo	**1.** Taze makarna hamurunu fettuccine şeklinde kesiniz. **2.** Kremanın yarısı ve tereyağını bir tavada ısıtınız ve kremayı biraz çektiriniz. **3.** Makarnayı tuzlu kaynar suda pişiriniz (Az pişmesine dikkat edilir çünkü makarna, kremalı karışımda pişmeye devam edecektir.). **4.** Pişirilen makarnayı tavadaki krema karışımına ilave ediniz. Makarnayı sosla kaplanıncaya kadar karıştırınız. **5.** Kalan krema ve parmesan peynirini makarnaya ilave edip malzemeleri karıştırınız. Sos fazla çekmişse sosun içine krema ilave ediniz. Krema fazla ise sosu çektiriniz ve sosa uygun kıvamı veriniz. **6.** Tuz, karabiber ve fesleğeni de karışıma ilave edip sosu lezzetlendiriniz. **7.** Makarnayı bekletmeden tabağa alıp servis yapınız. **Not:** Mantar, kabak, kuşkonmaz, renkli biberler vb. uygun mevsim sebzeleri şekil verilerek al dente pişirilir. Bu sebzeler kremalı sosa ilave edilerek sebzeli fettuccine hazırlanabilir. Kremanın çektirilmesi aşamasında içine pesto sosu ilave edilerek de kremalı pesto soslu fettuccine hazırlanabilir. **Not:** Kremalı makarnalara kremanın yarısının sonradan ilave edilmesi, makarnada çiğ krema tadı hissedilmesine sebep olur. Parmesanın sosa sonradan ilave edilip sosun kıvamını koyulaştırması, istenen bir süreçtir ve bu sırada az miktarda tereyağı da ilave edilebilir.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizin tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI	4. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI MUTFAKLARA ÖZGÜ MAKARNA ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PEYNİR DOLGULU RAVİOLİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak peynir dolgulu ravioli hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
350 g taze makarna hamuru 250 g ricotta (rikotta) peyniri 50 g parmesan peyniri (rendelenmiş) 1 adet yumurta sarısı 10 g maydanoz (chiffonnade doğranmış) Yeterince tuz, beyaz biber, muskat	**1.** Ricotta peyniri, parmesan peyniri, yumurta sarısı ve maydanozu karıştırınız. İçine tuz, beyaz biber ve muskatı ilave ediniz. Hazırlanan iç harcı daha sonra kullanmak üzere kenarda bekletiniz. **2.** Hazırlanmış makarna hamurundan 2 adet ince yaprak elde ediniz. **3.** Hazırlanan ilk makarna yaprağına peynir karışımından 1 çay kaşığı kadarını aralarında 4-5 cm kalacak şekilde yerleştiriniz. **4.** Karışımı yerleştirdiğiniz ilk makarna yaprağının iyi şekilde tutunması için kenarına fırça yardımı ile yumurta akı sürünüz. **5.** Hazırlanmış diğer makarna yaprağını ilkinin üzerine yerleştiriniz. **6.** Peynir tümseklerinin etrafını hava kabarcığı kalmayacak şekilde parmakla bastırınız. **7.** Raviolileri bir halka hamur diski ile kenarlarından biraz boşluk olacak şekilde birbirinden ayırınız. Kenarlarının açılmaması için hamuru kontrol ediniz (Hazırlanan ravioliler, bu işlemler esnasında açıkta bırakılmamalıdır. Üzerleri kuru, temiz havlu ile kapatılıp bekletilmeli ve malzemeler pişirilmeye hazır hâle getirilmelidir.). **8.** Raviolileri kaynar tuzlu suda pişirip süzünüz. **9.** Tercihen domates, parmesan peyniri, kremalı sos veya tereyağı ile servis yapınız. **Not:** Ispanak, patlıcan, bal kabağı vb. mevsim sebzelerinden dolgu yapabilirsiniz.



Görsel 9.11: Ravioli hazırlama

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI	5. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI MUTFAKLARA ÖZGÜ MAKARNA ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: LAZANYA

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak lazanya hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
350 g makarna hamuru 500 ml bechamel sos 500 ml bolonez sos 15 g tereyağı 50 g parmesan peyniri	**1.** Makarna hamurunu lazanyalar için hazır hâle getiriniz. **2.** Soslar bölümünde yer alan "Bechamel Sos Hazırlama" uygulama yaprağındaki reçeteyi yarı yarıya azaltarak bechamel sos hazırlayınız. **3.** Makarna soslarında verilen reçetedeki gibi bolonez sos hazırlayınız. **4.** Lazanya yapraklarını tuzlu kaynar suda birkaç dakika pişirip kevgirle dışarıya alınız. Lazanya yapraklarını iyice süzünüz. **5.** Lazanya için uygun fırın tepsisi hazırlayınız ve içerisine tereyağı sürünüz. **6.** En alta bir kat lazanya yaprağı, üzerine bir miktar bolonez sos ve onun da üzerine bir miktar bechamel sos ilave ediniz. **7.** Tüm malzemeler bitinceye kadar dönüşümlü olarak aynı işlemi uygulamaya devam ediniz. En üste bechamel sos gelecek şekilde işlemi tamamlayınız. **8.** Katmanların üzerine parmesan peyniri koyunuz. **9.** Lazanyayı önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip servise hazır hâle getiriniz. **Not:** Bolonez sos yerine farklı makarna sosları ya da iç harçlar kullanılarak çeşitli türde lazanyalar hazırlanabilir.



Görsel 9.12: Lazanya

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI	6. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI MUTFAKLARA ÖZGÜ MAKARNA ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SPAETZLE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak spaetzle hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g un 3 adet yumurta 170 ml süt Yeterince tuz, beyaz biber, muskat 50 g tereyağı 10 g maydanoz (chiffonnade)	**1.** Yumurta, süt ve un ile homojen bir karışım elde ediniz. **2.** Karışıma tuz, karabiber ve muskat ilave ediniz. **3.** Hazırladığınız bulamacı 1 saat buzdolabında bekletiniz. **4.** Bulamacı pişirmek için tuzlu ve kaynar makarna suyu hazırlayınız. **5.** Karışımı delikli gastronom küvet veya kevgirin içine koyup deliklerinden kaşık yardımıyla sıcak kaynar suyun içerisine kesik kesik akıtınız. (Geleneksel yöntemde ahşap tahta üzerine biraz hamur akıtılır. Tencereye doğru eğim verilir. Hamur, düz bir bıçak yardımı ile Görsel 9.13'teki gibi kesik kesik tencereye akıtılır. Tecrübe isteyen bir yöntemdir.). **6.** Spaetzle suyun üzerine çıktığı zaman pişirme işlemine 1 dakika daha devam ediniz ve makarnayı tel süzgeç ile alınız. **7.** Servis için tereyağını tavada eritiniz. Pişen makarnayı tereyağı ile soteleyip maydanoz ilave ederek servis yapınız (Görsel 9.14).



Görsel 9.13: Geleneksel yöntem ile yapılan spaetzle



Görsel 9.14: Spaetzle

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Makarnalar, karbonhidrat ve B grubu vitaminleri açısından zengindir.

2. ( ) Kurutulmuş makarnalar, taze makarnalara göre daha erken pişmektedir.

3. ( ) Spaetzle, Alman mutfağına ait sevilen bir makarna yemeğidir.

4. ( ) Carbonara sos hazırlarken malzemeler arasında domates de yer alır.

5. ( ) Noodle, İtalyan mutfağında kullanılan makarna çeşitleri arasında yer alır.

6. ( ) Lazanya hamuru, geniş ve düz şekilde hazırlanır.

7. ( ) Makarnalar, mutfak literatüründe yaygın şekilde pasta olarak da adlandırılır.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

8. Makarna üretiminde kullanılan un ..... buğdayından elde edilmektedir.

9. Makarnanın çiğnenebilecek kadar yumuşak fakat dişe gelecek sertlikte olmasına ..... denir.

10. Pesto sos; çam fıstığı, sarımsak, parmesan peyniri ve ..... kullanılarak hazırlanır.

11. Ana yemek olarak hazırlanan makarnada bir porsiyon ..... çiğ makarna olmalıdır.

12. Taze makarnalar pişirilirken genel olarak 100 g makarna için ..... su kullanılır.

13 Tirbuşon ucu şeklinde olan makarna, ... olarak adlandırlır.

14. Makarna hamurunda kullanılan irmik, ... olarak da ifade adilmektedir.

15. Lazanya hazırlarken bolonez sos ile birlikte ..... sos kullanılır.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

16. Makarnalar ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

A) Fesleğenin sosta kullanılması makarnanın protein değerini artırır.

B) Temel hamur tarifinde maya, un, yumurta, tuz bulunur.

C) Yağlı hazırlanan hamurlardan elde edilir.

D) Kurutulmuş ve taze makarnalar olarak sınıflandırılır.

E) Menülerde sadece ana yemek ve garnitür olarak kullanılır.

17. Makarna sosları ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

A) Carbonara sosta, yumurta sarıları makarnaya çiğ olarak ilave edilir.

B) Neapolitan sosun içerisinde kıyma bulunur.

C) Arrabbiata sos tatlı bir sos olma özelliği taşır.

D) Makarna soslarının servisi sadece mutfakta, pişirme esnasında yapılır.

E) Bolonez sos genelde kısa kesilmiş makarnalarla servis yapılır.

18. Makarna şekilleri ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

A) Fettuccine, boru makarnalar sınıfında yer alır.

B) Penne, çok küçük makarna olup çorbalarda tercih edilir.

C) Rotele, uçları diagonal kesilmiş boru makarna çeşididir.

D) Datalini, kırılarak çorbalarda kullanılabilen çok ince ve uzun bir makarnadır.

E) Canneloni, geniş boru şeklindedir ve doldurularak kullanılır.

19. Makarnaların pişirilmesi ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) En sık tercih edilen pişirme yöntemi, bol tuzlu kaynar suda pişirmektir.

B) Piştikten sonra soğumaması için bir süre sıcak suda bekletilmelidir.

C) Çok yumuşak olacak şekilde pişirilmemeli; dişe gelir sertlikte olmalıdır.

D) Pişme süresi, makarnanın şekline göre değişebilir.

E) Sos içerisinde de bir süre pişirilecekse tam pişmeden süzülmelidir.

20. Makarnanın yapısında en çok bulunan besin ögesi aşağıdakilerden hangisidir?

A) Karbonhidrat

B) Mineral

C) Protein

D) Vitamin

E) Yağ

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

21. Makarnaların beslenmemizdeki yeri ve önemi nedir? Açıklayınız.

22. Makarnaların uluslararası mutfaklardaki yeri ve önemi nedir?

23. Makarna hamurunun kalitesini etkileyen etmenler nelerdir? Açıklayınız.

24. Makarna üretiminde durum buğdayı kullanılmasının sebebi nedir? Açıklayınız.

25. Makarna soslarının servisi ne şekilde olur? Açıklayınız.



TATLI YAPIM TEKNİKLERİ

KONULAR

10.1. SÜTLÜ TATLILAR
10.2. MEYVE TATLILARI
10.3. HAMUR TATLILARI
10.4. TAHIL TATLILARI
10.5. KADAYIF ÇEŞİTLERİ
10.6. BAKLAVA

TEMEL KAVRAMLAR

- sütlaç
- meyve salatası
- kalburabastı
- tel kadayıf
- burma baklava

HAZIRLIK SORULARI

1. Sizce Türk mutfağını temsil eden tatlılar hangileridir?
2. Baklava yapımının size göre kolay ve zor yönleri nelerdir?

GİRİŞ

Dünyada tat ve şeker kavramları özdeş sayılmaktadır çünkü günümüzde tatlı olarak akla gelen hemen her şey şekerle yapılmaktadır. Yiyeceğin içindeki şeker görülmese bile tatlandırma işleminin ya doğrudan şeker eklenerek ya da şeker yerine kullanılan malzemeler ile yapıldığı düşünülür. Oysa tatlılık, yalnızca şekerle elde edilmez.



Görsel 10.1: Dut pekmezi

Doğal olarak tatlı olan yiyeceklerin başında bal gelir. Dünyanın varoluşunun ilk günlerinden beri arıların doğada bal yaptığı bilinmektedir. Şekerin insan eliyle üretilmeye başlamasına kadar geçen sürede atalarımızın başlıca tat kaynağı bal olmuştur.

Çok değerli bir başka tatlı yiyecek de pekmezdir. Şeker oranı yüksek meyvelerin suyunun kaynatılması ile elde edilir. Çeşitli yöresel üretim şekilleri de vardır. Üzüm pekmezi dışında en çok bilinen türü dut pekmezidir (Görsel 10.1). Pekmez, ayrıca ''pestil'' ve ''sucuk'' adı verilen yöresel tatlılara da dönüştürülür.

Pastacılık alanında çok sık kullanılan tatlandırıcı ürünlerden biri de glikozdur. Glikoz, nişastadan elde edilmektedir. Nişasta elde etmek için kullanılan besinler; mısır, buğday, patates, manyok kökü ve ararottur. Glikozun şurup olarak kullanımına da çok sık rastlanmaktadır.

Glikoz şurubu, kullanılan ürüne şu özellikleri kazandırmaktadır:

- Tatlılık
- Lezzeti geliştirme
- Buz kristali oluşumunu engelleme
- Nem kontrolü

Bunların dışında çeşitli doğal ve yapay tatlandırıcılar da yiyeceklerde kullanılabilmektedir. Diyabet hastaları şeker yiyemez. Obezite hastalarının şeker tüketmemesi gerekir. Şeker yememesi gereken ama yine de şekerin tadını arayanlar için bazı yiyeceklerde tatlandırıcılar kullanılmaktadır.

ARAŞTIRINIZ

Pastacılık alanında kullanılan doğal ve yapay tatlandırıcılar nelerdir? Piyasada satılan ürün etiketlerini okuyarak araştırınız. Araştırma sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

Şeker, şeker pancarı ya da şeker kamışından elde edilir. Aralarında tat farkı yoktur. Türkiye'de şekerlerin tamamı, şeker pancarından elde edilmektedir. Tatlılar için toz şeker kullanmak en iyi sonucu verir. Şekeri mutfakta doğru kullanmak gerekmektedir. Özellikle hangi şekerin hangi reçeteye daha uygun olduğunu bilmek önemlidir.

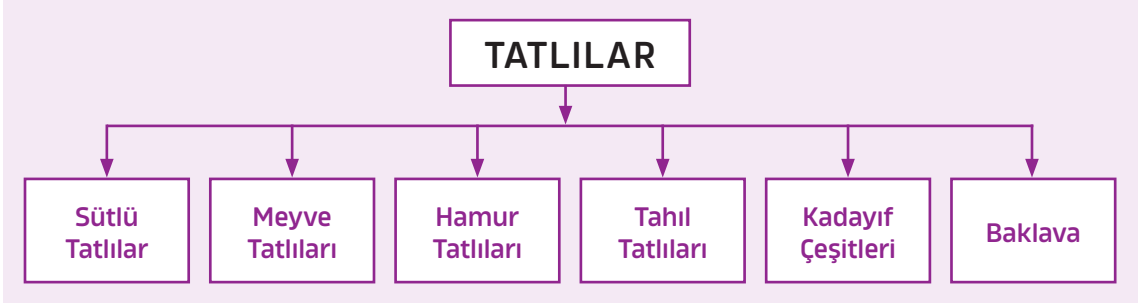
Beyaz şeker, tamamen sakkarozdan oluşan en rafine şekerdir. Şeker pancarı, hurma veya şeker kamışından elde edilmektedir. Güçlü bir tatlandırıcı olma özelliğine sahiptir. Genellikle keklerin, kremalı ve diğer tatlıların temel bileşenidir.

Pudra şekeri, incecik öğütülmesinden dolayı bu ismi alır. Beze veya kurabiye tariflerinde çözünme özelliğine sahiptir. Ayrıca görünümünün güzelliği ile pasta süslemelerinde sıklıkla tercih edilmektedir.

Esmer şekerin belirgin bir tadı vardır. Bu nedenle reçetede belirtilen miktara mutlaka uyulması gerekmektedir. Gerekenden fazla eklenirse yiyeceğin tadına biraz acılık katabilir. Rengi kahverengi olduğundan pasta ve tatlıların görünümünü güzelleştirmektedir. Genellikle beyaz şeker ile karıştırılarak kullanılmaktadır.

Sofranın en önemli tamamlayıcısı olan tatlılar altıya ayrılır (Tablo 10.1):

Tablo 10.1: Tatlı Çeşitleri



10.1. SÜTLÜ TATLILAR

Sütün tatlıyla ilişkisi, bilinen ve sık rastlanan sütlü tatlılarla sınırlandırılamaz. Sütün tatlıcılıktaki değeri bilinenin çok üzerindedir çünkü tereyağı, her çeşit krema ve yoğurt da süt ürünüdür. Dondurmalar, büyük ölçüde sütle yapılır (Görsel 10.2); helvaların bazıları, su yerine sütle pişirilir.



Görsel 10.2: Dondurmalar

''Sütlü tatlı'' ifadesi, sütün doğrudan tatlının ana maddesini oluşturduğu tatlılar için kullanılmaktadır.

Sütlü tatlıların hazırlanması, diğer tatlı gruplarına göre daha kolaydır. Sütlü tatlıların hemen hepsi, açık ateşte ya da fırında pişirilerek hazırlanır. Genellikle soğuk olarak servis yapılır. Hatta şık bir servis için yanlarına bazen bir ya da birkaç top dondurma eklenir.

Sütlü tatlılarda kullanılan sütlerin tam yağlı olmaları, lezzeti artıran önemli bir etkendir. Yalnızca diyet tatlılarda yarım yağlı ya da yağsız sütler tercih edilmelidir.

Tatlılarda kullanılan süt taze olmalıdır. ''UHT'' denen sistemle üretilen kutu sütlerinin ömrü artık ayları bulmakta ve bu süre içerisinde güvenle kullanılmaları mümkün hâle gelmektedir. Bu süre, pastörize sütlerde birkaç günle sınırlıdır. Açık sütler, günü gününe ve mutlaka bir taşım kaynatıldıktan sonra kullanılmalıdır. Kaynağı bilinmeyen sütler ise kaynatılarak bile kullanılmamalıdır.

Sütlü tatlılarda çok kullanılan yumurta, gıda zehirlenmelerinde adı sık geçen bir yiyecektir. Bu yüzden yumurtanın da taze olması çok önemlidir. Taze yumurta, buzdolabı sıcaklığında en fazla bir hafta bekletilmiş olandır. Üretim tarihi bir haftayı geçmiş yumurtaların sütlü tatlılarda kullanılmaması gerekir. Aynı şekilde üstü samanlı ya da kirli yumurtalar da tatlı yapımında kullanılmamalıdır.

ARAŞTIRINIZ

Badem sütü, Hindistan cevizi sütü gibi aromatik sütler tatlı yapımında kullanılabilir mi? Araştırınız. Araştırma sonuçlarını sınıf arkadaşlarınızla paylaşınız.

10.1.1. Türk Mutfağına Özgü Sütlü Tatlılar

Türk mutfağında çok çeşitli muhallebiler hazırlanmaktadır. Muhallebinin bu kadar çeşitlenebilmesinin nedeni, temel tarifinin basit oluşudur. Türk mutfağına ait sütlü tatlıların temelinde sütlaç, muhallebi ve keşkül vardır.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	1. UYGULAMA
KONU	SÜTLÜ TATLILAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MUHALLEBİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak muhallebi hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 litre süt 300 g toz şeker 100 g tereyağı veya margarin 35 g un **Süsleme İçin** Frambuaz Nane yaprağı	**1.** Süt ve şekeri uygun bir tencereye alıp karıştırarak bir taşım kaynatınız. **2.** Başka bir tencerede tereyağını eritiniz. **3.** Unu, eriyen tereyağına serperek ekleyiniz. Tahta bir kaşık yardımıyla unu karıştırarak topaklanmamasına özen gösteriniz. Unu rengi hafif dönünceye kadar kısık ateşte yaklaşık 5 dakika kavurunuz. **4.** Sıcak olarak bekletilen şekerli sütü tahta kaşıkla aynı yönde karıştırarak kavrulmuş una azar azar yediriniz. **5.** Muhallebiyi orta ateşte karıştırmaya devam ederek koyu bir kıvama gelinceye kadar pişiriniz. Muhallebinin dibinin tutmamasına özen gösteriniz. **6.** Pişen muhallebiyi büyükçe bir kâseye aktarıp daha iyi kıvama ulaşması için mikserle 15 dakika çırpınız. **7.** Muhallebiyi servis kâselerine aktarınız ve soğumaya bırakınız. **8.** Soğuyan muhallebiyi dekore edip servis yapınız.



Görsel 10.3: Muhallebi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	2. UYGULAMA
KONU	SÜTLÜ TATLILAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: FIRIN SÜTLAÇ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak fırın sütlaç hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 litre süt 400 ml su 40 g pirinç 100 g toz şeker 30 g buğday nişastası 2 adet yumurta sarısı 5 g ufalanmış damla sakızı **Not:** Damla sakızı yerine farklı aromalar ya da aromatik ürünler de tercih edilebilir. Örneğin vanilya, akçaağaç şurubu vb.	**1.** Pirinçleri yıkayıp süzünüz. **2.** Pirinçleri suyla birlikte tencereye alıp orta ateşte haşlayınız. **3.** Pirinçler haşlandıktan sonra tencerenin dibinde su kalmışsa süzünüz. **4.** Damla sakızını bir havanda bir tutam toz şekerle birlikte dövünüz. **5.** Nişastayı bir kâsede 50 ml su ile açınız. **6.** Başka bir tencerede yumurta sarılarını çırpınız. **7.** Yumurta sarılarına sütü ekleyiniz, karışımı çırpınız. **8.** Tencereye şeker, damla sakızı ve haşlanmış pirinçleri de ekleyip karışımı orta ateşte bir taşım kaynatınız. **9.** Nişastayı sulandırınız ve karıştırarak tencereye ekleyiniz. Karışımı bir taşım daha kaynatıp ocaktan alınız. **10.** Sütlacı kâselere koyup soğumaya bırakınız. **11.** Kâselere porsiyonladığınız fırın sütlaçları önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişiriniz. **12.** Sütlacı servis yapınız.



Görsel 10.4: Fırın sütlaç

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	3. UYGULAMA
KONU	SÜTLÜ TATLILAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KEŞKÜL**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak keşkül hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
2 litre süt 200 g tuzsuz badem 200 ml su 30 g pirinç unu 400 g toz şeker 1 tutam tuz 15 g rendelenmiş Hindistan cevizi	**1.** Bademleri kaynar suda 1-2 dakika bekletip süzünüz. **2.** Sıcak suda bekletilen bademlerin kabuklarını soyunuz. Bademleri yıkayıp süzünüz. **3.** Soyulan bademleri rondodan geçirerek un hâline getiriniz. **4.** Sütü su ile karıştırınız ve tencerede ısıtınız. Bir su bardağı kadarını toz bademlerin üzerine dökünüz. **5.** Pirinç ununu biraz su ile açınız. **6.** Ocaktaki süte, sütle ıslatılan bademleri ekleyiniz. Sütü kaynayıncaya kadar karıştırınız. **7.** Süt kaynamaya başlayınca ocağı kısınız. **8.** Süt koyulaşmaya başlayınca tencereye şekeri ekleyip karıştırınız. **9.** Şeker eriyince rende Hindistan cevizini tencereye ekleyiniz ve karıştırmaya devam ediniz. **10.** Kıvamını bulan keşkülü ateşten alıp servis kâselerine koyunuz. **11.** Keşkülü servis yapınız.



Görsel 10.5: Keşkül

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	4. UYGULAMA
KONU	SÜTLÜ TATLILAR	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TAVUKGÖĞSÜ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tavukgöğsü hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 litre süt 1 adet tavuk göğüs eti (250 g) 200 ml su 30 g pirinç unu 30 g buğday nişastası 250 g toz şeker 50 g tereyağı **Süsleme İçin** Toz tarçın  **Görsel 10.6:** Tavukgöğsü	**1.** Tavuk göğüs etini haşlayınız. Haşlanan tavuk etini bir kaba alınız ve üzerini geçecek kadar su doldurup ağzını streçle kapatınız. Haşlanmış tavuk göğüs etini buzdolabına kaldırınız. **2.** Buzdolabında 3-4 saat dinlendirdiğiniz tavuk etini çok ince şekilde didikleyiniz ve suyunu değiştiriniz. Su değiştirme işlemini 6-7 kere tekrarlayınız. **3.** Tavuk etleri kokusunu kaybedip tamamen liflerine ayrıldıktan sonra suyunu süzünüz ve didiklenmiş tavuk etlerini sıkınız. **4.** Sütü uygun bir tencereye alınız, orta ateşte kaynamaya bırakınız. **5.** Ayrı bir tencerede nişasta ve pirinç ununu su ile açınız. **6.** Ocaktaki süte toz şeker ekleyiniz ve bu karışımı sürekli karıştırarak pişiriniz. **7.** Suda çözdürülen nişastalı karışımı çok yavaş bir şekilde ve sürekli karıştırarak tencereye ilave ediniz. **8.** Didiklenen tavuk etlerini de tencereye ekleyiniz. Karışımı tekrar kaynayıncaya kadar pişiriniz. **9.** Karışım yeterince kıvam alınca ocağın altını kapatınız ve karışımın içine tereyağı ekleyiniz. **10.** Tatlıyı el mikseri ile karıştırarak 3 dakika havalandırınız. **11.** Servis kâselerine aktardığınız tatlıyı soğumaya bırakınız. **12.** Tamamen soğuyan tatlıyı istenen meyve, sos ve kuru yemişler ile süsleyip servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10.1.2. Uluslararası Sütlü Tatlılar

Uluslararası sütlü tatlıların ana kategorisini kremler oluşturmaktadır. Bu tatlılar, tüm dünyada bilinen ve uygulanan tatlılardır. Ünü kendi ülkesini aşıp dünyada oldukça sık kullanılan tatlıların başında sufle ve krem karamel gelmektedir.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	5. UYGULAMA
KONU	SÜTLÜ TATLILAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KREM KARAMEL**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak krem karamel hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 ml süt 50 g toz şeker 4 adet yumurta 3-4 damla vanilya esansı **Karameli İçin** 100 g toz şeker 125 ml su	**1.** Karameli hazırlamak için suyun ¾'ü ile şekeri uygun bir tavaya koyup orta ateşe alınız. Şekerli suyu hiç karıştırmadan ve tavayı sallamadan kaynamaya bırakınız. **2.** Karamel kaynar kaynamaz ocağı kısınız. **3.** Şeker kahverengileşmeye başlayınca kalan suyu da tavaya ekleyip karışımın tekrar kaynamasını bekleyiniz. Kaynayan karameli 6 adet krem karamel kabına bölüştürünüz. **4.** Fırını 130 °C'a ayarlayıp ısıtınız. **5.** Krem kısmını hazırlamak için sütü uygun bir tencerede ılıtınız. **6.** Yumurtaları şeker ve vanilya esansıyla birlikte çırpınız. Çırpmayı sürdürürken ılık sütü de karışıma ekleyiniz. **7.** Karışımı çok ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzerek krem karamel kalıplarına bölüştürünüz. **8.** Krem karamel kalıplarını derin bir fırın kabına diziniz. Fırın kabını kalıpların yarısına kadar gelecek şekilde su ile doldurunuz. **9.** Krem karamelleri 30 dakika pişiriniz ve kendi kalıplarında soğumaya bırakınız. **10.** Yeterince soğuyan krem karamel kalıplarını servis tabaklarına ters çevirerek kalıptan kurtarınız. Krem karameli soğuk olarak servis yapınız.



Görsel 10.7: Krem karamel

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	6. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI SÜTLÜ TATLILAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KREM ŞOKOLA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak krem şokola hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 ml süt 100 g toz şeker 6 adet yumurta sarısı 100 g bitter çikolata **Süsleme İçin** Yaban mersini Biberiye yaprakları	**1.** Çikolatayı 1 yemek kaşığı süt ile birlikte ısıya dayanıklı küçük bir kaba alınız. **2.** Çikolatayı benmari kabına yerleştiriniz ve eritiniz. **3.** Çikolatayı ara sıra karıştırarak kaynayan suyun buharında eritiniz. **4.** Sütü bir tencereye alıp kaynatınız ve ocağı kısınız. Eritilmiş çikolatayı tencereye ekleyerek karıştırınız. Karışımı bir taşım kaynatıp ocaktan alınız. **5.** Fırını 190 °C'ta ısıtınız. **6.** Yumurta sarılarını ve şekeri mikser yardımıyla şeker eriyinceye kadar çırpınız. **7.** Şeker ve yumurta karışımını mikser yardımıyla çikolatalı süte yediriniz. **8.** Krem şokolayı ısıya dayanıklı porsiyonluk cam kâselere bölüştürünüz. **9.** Cam kâseleri derin bir fırın kabına diziniz. Fırın kabını kâselerin yarısına kadar gelecek şekilde su ile doldurunuz. **10.** Tatlıyı 25 dakika pişirip kendi kâselerinde soğumaya bırakınız. Yeterince soğuduğunda yaban mersini ve biberiye yaprağı ile süsleyerek servis yapınız.



Görsel 10.8: Krem şokola

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	7. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI SÜTLÜ TATLILAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇİKOLATALI MUS

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çikolatalı mus hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 ml süt 90 g toz şeker 8 adet yumurta (sarısı ve akı ayrılmış) 400 g bitter çikolata 10 g hazır kahve 30 g tereyağı 1 paket vanilya **Süsleme İçin** 50 g rende çikolata	**1.** Kahveyi bir tencerede yarım bardak ılık suyla karıştırarak eritiniz. **2.** Çikolatayı kahve-su karışımına ekleyip kısık ateşte eritiniz. **3.** Çikolata eriyince süt ve yumurta sarılarını birer birer tencereye ekleyiniz ve çırparak çikolatalı karışıma yediriniz. **4.** Vanilyayı biraz su ile eritiniz. **5.** Tereyağı ile birlikte sulandırılmış vanilyayı çikolatalı karışımın olduğu tencereye ekleyip malzemeleri karıştırınız. **6.** Tencereyi ateşten alınız ve soğumaya bırakınız. Üzerinin kaymak bağlamaması için tatlıyı ara sıra karıştırınız. **7.** Yumurta aklarını şekerle birlikte mikserde çırparak kar hâline getiriniz. **8.** Kar hâlindeki yumurta aklarını soğumuş çikolatalı karışıma ekleyiniz. Tatlıyı köpüğü kırılmayacak şekilde dikkatlice karıştırınız. **9.** Tatlıyı servis kâselerine alıp rende çikolata ile süsleyiniz. **10.** Çikolatalı musu soğuk olarak servis yapınız.



Görsel 10.9: Çikolatalı mus

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	8. UYGULAMA
KONU	ULUSLARARASI SÜTLÜ TATLILAR	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇİLEKLİ DONDURMA

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çilekli dondurma hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 ml süt 350 g çilek 500 g toz şeker 500 ml su 100 ml limon suyu 1 yumurta akı	**1.** Çilekleri ezip süzgeçten geçiriniz. **2.** Bütün malzemeleri şeker eriyinceye kadar karıştırarak 5 dakika kaynatınız. **3.** Şeker eriyince karışımı çok ince delikli bir süzgeç veya tülbentten geçiriniz. **4.** Karışımı buz kalıplarına döküp ya da dondurucuya uygun türdeki bir kaba alıp yarım saatte bir karıştırınız ve dondurunuz. **5.** Dondurmayı dondurma kaşığı yardımı ile top hâline getiriniz. **6.** Dondurmayı sunum kâselerine alıp servis yapınız. **Not:** Mevsim Meyveleri veya kuruyemişlerden de aynı reçeteyi kullanarak dondurma hazırlayabilirsiniz.



Görsel 10.10: Çilekli dondurma

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10.2. MEYVE TATLILARI

Meyveler, pastacılık ve tatlıcılık alanında en çok kullanılan ana malzemeler arasındadır. Meyveler, mutfak dünyasında başlı başına bir kategori oluşturur. Bir başka deyişle meyvenin kendisi, doğal şeker içerdiğinden bir tür tatlıdır.

Tatlı ustaları, çoğu kez tatlı olan meyvelerin tadını ayrıca şeker veya tatlandırıcılar ile güçlendirerek daha lezzetli yiyecekler elde etmişlerdir. Meyve tatlılarının temelini bu teknik oluşturmaktadır.

Türk mutfağının önemli meyve tatlıları hoşaf ve şerbetlerdir. **Hoşaf**, kuru meyvelerden yapılan bir tür şerbettir. Yani şerbetin taneli olanıdır. Ana malzemesi şeker, su ve kuru meyvedir. Kuru meyveler yerine meyvenin taze olanı kullanılırsa buna **komposto** adı verilir.

Meyveler, hoşaf ve komposto yapılırken daima önceden hazırlanmalıdır. Gerekiyorsa kabukları soyulup çekirdekleri çıkartılmalı, kesilerek veya elle ayrılarak dilimlenmelidir. Ağaç çileği gibi çok hassas olanlar dışında hemen her meyve, yıkanıp süzülmeli ve komposto ya da hoşafa susuz olarak ilave edilmelidir.

Meyve çeşitliliği (Görsel 10.11), bu tatlıların yapımının bazı temel ilkelere bağlanmasını zorlaştırır. Hemen her meyve tatlısı, kendine özgü özellikler gösterir. Meyvelerin şeker şurubuna katılmaları ve pişme süreleri, sertliklerine göre değişir. Her meyve tatlısının reçetesi bu yüzden farklıdır.



Görsel 10.11: Meyve çeşitleri

DİKKAT

Meyve tatlısı yaparken mevsim meyveleri kullanılması, tatlının lezzeti etkileyen en önemli kriterdir.

10.2.1. Türk Mutfağına Özgü Meyve Tatlıları

Türk mutfağında yer alan sebzelerden yapılan tatlılar da meyve tatlıları kategorisinde yer almaktadır. Bunların başında kabak tatlısı yer almaktadır. Komposto ve hoşaf da bu gruptadır. Meyve tatlıları; genellikle kaymak, dondurma ya da kuru yemişlerle servis yapılmaktadır.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	9. UYGULAMA
KONU	MEYVE TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **AYVA TATLISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ayva tatlısı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
750 g ayva 750 g toz şeker 2 adet karanfil ½ litre su 250 g elma **Süsleme İçin** File Antep fıstığı Kaymak ya da krem şanti	**1.** Ayvaları yıkayıp boyuna 3 veya 4 dilime ayırınız (Ayvaların boyutu küçükse 2 dilime de ayırabilirsiniz.). Her ayva diliminin çekirdek yataklarını çıkarınız ve ayvaların kabuklarını soyunuz. Ayva çekirdeklerini ayırınız. **2.** Su, şeker, karanfil ve ayva çekirdeklerini tencereye koyunuz ve 5 dakika kaynatınız. **3.** Soyup dilimlenen ayvaları kaynayan şurubun içine diziniz. **4.** Tencerenin kapağını kapatınız. Ayvaları yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişiriniz. **5.** Fırını 170 °C'ta ısıtınız. **6.** Elmaları soyup rendenin iri tarafıyla rendeleyiniz. **7.** Yumuşayan ayvaları fırın tepsisine diziniz. **8.** Tencerede kalan şuruba rendelenmiş elmaları ekleyip ara sıra karıştırarak 10 dakika kısık ateşte pişiriniz. **9.** Hazırlanan elmalı harcı ayva dilimlerinin ortalarına bölüştürünüz. **10.** Tepsiyi fırına sürüp tatlıyı 10 dakika pişiriniz. **11.** Tatlının soğumasını bekleyiniz. Ayva tatlısını krem şanti ve kaymak ile sunuma hazırlayıp servis yapınız.



Görsel 10.12: Ayva tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	10. UYGULAMA
KONU	MEYVE TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KABAK TATLISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kabak tatlısı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
2 kg bal kabağı 5 adet karanfil 250 ml su 500 g toz şeker **Süsleme İçin** Yarım su bardağı çekilmiş ceviz Tahin	**1.** Kabağı doğrama tahtası üzerinde bıçakla 2 cm kalınlığında ve 6 cm uzunluğundaki dilimlere ayırınız. **2.** Dilimlerin iç kısımlarındaki çekirdek boşluklarını keserek çıkarınız. **3.** Kabak dilimlerinin dış kısımlarındaki kabuğu yarım cm kalınlığında soyunuz. **4.** Ayıklanmış kabakları bol suda yıkayınız. **5.** Kabakları uygun bir tencereye tercihen tek sıra, en fazla 2 sıra hâlinde diziniz. **6.** Kabakların üzerine karanfil serpiştiriniz. **7.** Suyu tencereye ekleyiniz ve tencerenin kapağını kapatınız. **8.** Kabağı 10 dakika kısık ateşte pişiriniz. **9.** Tencereye 10 dakika sonra şeker ekleyiniz. **10.** Tencerenin kapağını kapatınız ve 10 dakika daha kabakları pişiriniz. **11.** Tatlıyı soğumaya bırakınız. **12.** Tamamen soğuyan tatlıyı servis tabağına alınız. Üzerine tahin, kıyılmış ceviz ekleyerek servis yapınız.



Görsel 10.13: Kabak tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	11. UYGULAMA
KONU	MEYVE TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ARMUT TATLISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak armut tatlısı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
750 g armut 225 ml su 375 g toz şeker	**1.** Armutları yıkayıp ya bütün bırakınız ya da ikiye bölünüz. Bölerek kullanacaksanız armutların çekirdek yataklarını çıkarınız ve armutları tencereye tek sıra hâlinde diziniz. **2.** Tenceredeki armutların üzerine şeker serpiştiriniz. **3.** Tencereye su ekleyiniz ve tencerenin kapağını kapatınız. **4.** Armutları 5 dakika kaynatıp ocağı kısınız. **5.** Armutları 20-30 dakika daha pişiriniz. **6.** Armutları ateşten alıp tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakınız. **7.** Tamamen soğuyan armut tatlısını servis tabağına alınız. Servisinde tatlı çatalı ve bıcağı kullanınız. **Not:** Armut yerine elma kullanarak aynı reçeteyi uygulayabilirsiniz.



Görsel 10.14: Armut tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Bu tarif, armut tatlısının poché pişirme tekniği ile pişirilmesinden dolayı genelde "poché usulü armut tatlısı" olarak da ifade edilir.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	12. UYGULAMA
KONU	MEYVE TATLILARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: CEVİZLİ KURU İNCİR TATLISI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak cevizli kuru incir tatlısı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kuru incir 250 ml su 350 g toz şeker 300 g kaymak 200 g cevizi içi	**1.** Kuru incirlerin saplarını ayıklayınız. **2.** Kuru incirleri uygun bir kaba koyunuz. Üzerlerini örtecek kadar soğuk suyun içinde 1 saat bekletiniz ve süzünüz. **3.** Tencerede şeker ve suyu bir taşım kaynatınız. **4.** Ocağı kısınız ve incirleri tencereye ekleyip 3 dakika kısık ateşte pişiriniz. **5.** İncirleri ateşten alıp soğumaya bırakınız. **6.** Soğuyan incirleri tek tek sudan alınız. **7.** İncirleri yatay olarak ortadan bölünüz ve içlerine hafif taşacak biçimde birer parça kaymak ve yarım ceviz yerleştirip servis yapınız. Servisinde tatlı çatalı ve bıçağı kullanınız. **Not:** Kuru incir yerine farklı bir kuru meyve tercih ederek de aynı reçeteyi uygulayabilirsiniz.



Görsel 10.15: Kuru incir tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	13. UYGULAMA
KONU	MEYVE TATLILARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ELMA KOMPOSTOSU**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak elma kompostosu hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g elma 500 ml su 200 g toz şeker 4 adet karanfil **Süsleme İçin** Taze nane yaprakları	**1.** Elmaları yıkayıp soyunuz ve ikiye bölünüz. **2.** Elmaların çekirdek yataklarını çıkarınız. **3.** Soğuk su ile doldurulmuş bir tencereye elmaları koyunuz ve 5 dakika kaynatınız. **4.** Ocağı kısınız. Biraz yumuşayıncaya kadar elmaları haşlayınız ve süzünüz. **5.** Ayrı bir tencereye şekeri, suyu ve karanfilleri koyup 5 dakika kaynatınız ve ocağı kısınız. **6.** Haşlanmış elmaları şerbete ekleyiniz, 10 dakika piştikten sonra ocaktan alınız. **7.** Elma kompostosunu soğuduktan sonra buzdolabında biraz bekletiniz. Bir parça taze nane ile servis yapınız. **Not:** Hazırlanan hoşaf veya komposto buzdan kâselerde servis yapılabilir. Bunun için iç içe geçen iki kâse gereklidir. Kâsenin büyük olanı su ile doldurulup içine isteğe göre çubuk tarçın, nane yaprağı, gül yaprağı vb. konulur. Daha sonra üzerine küçük olan kâse konulup streç film yardımı ile tutturulup dondurulur. Bu kâse hoşaf, komposto veya meyve servisinde kullanılabilir.



Görsel 10.16: Elma kompostosu

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizin tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	14. UYGULAMA
KONU	MEYVE TATLILARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ÜZÜM HOŞAFI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak üzüm hoşafı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kuru üzüm 2 litre su 325 g toz şeker  **Görsel 10.17:** Üzüm hoşafı	**1.** Kuru üzümleri yıkayıp soğuk suda şişinceye kadar bekletiniz ve süzünüz. **2.** Süzülen kuru üzümleri uygun bir tencereye alıp üzerlerine su ekleyiniz. **3.** Üzüm ve su karışımını 5 dakika kaynatınız. **4.** Şekeri karışıma ekleyiniz ve karışımı 3 dakika daha kaynatınız. **5.** Tencereyi ocaktan alınız. **6.** Hoşafı soğuduktan sonra buzdolabında biraz bekletiniz. **7.** İyice soğuyan hoşafı sunum kâselerine alınız ve servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10.2.2. Uluslararası Meyve Tatlıları

Uluslararası mutfaklarda sebzelerden yapılan tatlılara hemen hemen hiç rastlanmaz. Meyve tatlılarında ise meyve salatası ve kuplar ön plandadır. Genellikle krem şanti ya da çeşitli kremalarla süslenerek servis yapılır.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	15. UYGULAMA
KONU	MEYVE TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **FRENK ÜZÜMÜ PELTESİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak frenk üzümü peltesi hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
750 g frenk üzümü 1 litre su 500 g toz şeker 40 g buğday nişastası 30 g margarin	**1.** Frenk üzümlerini yıkayıp saplarını ayıklayınız. **2.** Mutfak robotu veya bir ezici yardımı ile üzümlerin suyunu çıkarınız. **3.** Üzüm suyunu tencereye alınız. **4.** Üzüm suyunu su ve şekerle birlikte 5 dakika kaynatınız ve ocağı kısınız. Kaynama esnasında yüzeyde oluşan köpükleri alınız. **5.** Nişastayı yeteri kadar su ile sulandırınız ve kaynamakta olan üzüm suyuna ekleyiniz. **6.** Karıştırma işlemini sürdürünüz. Pelteyi koyulaşıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz. **7.** Pelteyi ocaktan alıp ara sıra karıştırınız. Pelteyi ılımaya bırakınız. **8.** Margarini pelteye ekleyip yediriniz. **9.** Pelteyi porsiyonluk kâselere boşaltınız. **10.** Soğuyan pelteyi ters çevirip sunum tabağına alınız. **11.** Frenk üzümü peltesini meyvelerle süsleyerek servis yapınız. Not: Farklı üzüm çeşitleri ya da meyveler kullanarak aynı reçeteyi uygulayabilirsiniz.



Görsel 10.18: Frenk üzümü peltesi

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizin tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	16. UYGULAMA
KONU	MEYVE TATLILARI	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ARMUT TERRİNE (Terrin)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak armut terrine hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1,5 kg olgun armut 50 ml limon suyu 115 g toz şeker 10 tane karanfil 90 ml su	**1.** Armutları soyup çekirdeklerini çıkarınız ve dilimleyiniz. **2.** Doğranmış armutları limon suyu, şeker, su ve karanfillerle birlikte 10 dakika kaynatınız. Karanfilleri tencereden çıkarıp malzemeleri soğumaya bırakınız. **3.** Soğuyan karışımı mutfak robotundan geçiriniz ve soğuğa dayanıklı bir kâseye koyup üzerini örtünüz. Karışımı donuncaya kadar buzlukta bekletiniz. **4.** Dikdörtgen bir kalıbı streçle kaplayınız. Donmuş armut püresini kaşıkla mutfak robotuna alıp iyice çekiniz. **5.** Robotta iyice çekilen armut püresini streçli kalıba aktarıp ağzını kapatınız ve donmaya bırakınız. **6.** İyice donan armut terrineyi streçli kalıptan çıkarıp dilimleyerek servis yapınız.



Görsel 10.19: Armut terrine

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

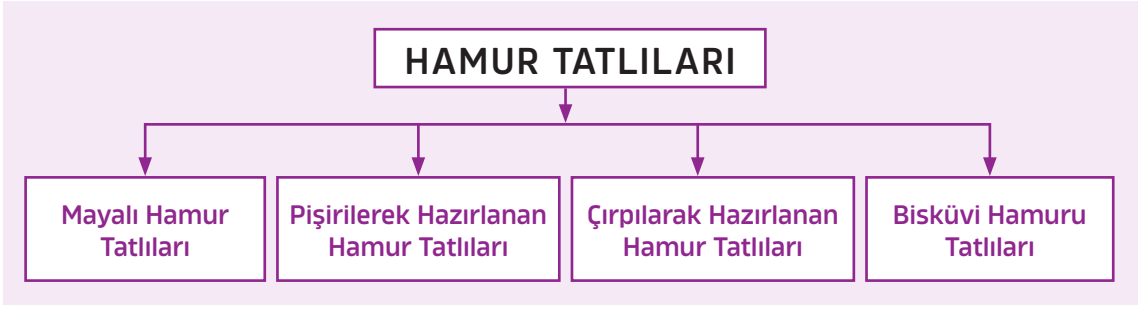
10.3. HAMUR TATLILARI

Hamur işleri; Türk mutfağında önemli bir yer tutan, doyurucu ve enerji değeri yüksek yiyeceklerdir. 100 gram hamurda çeşidine göre 250 ile 500 kalori vardır. Hamur işlerindeki kalorinin yüksekliği, içerisinde kullanılan yağın miktarına göre değişir.

Pastacılık ürünleri yapımında en önemli unsur, unun kalitesi ve özelliğidir. İyi hamur yapımında hazırlama tekniği ve tecrübenin önemi de unutulmamalıdır. Yapılacak hamurun malzemesini tam olarak ölçmek ve tartmak oldukça önemlidir. Pastacılık alanında uzman olunsa dahi kesinlikle hamurun malzemesinin tartılması gerekir. Aksi hâlde yapılan ürün, rastgele olur; düzenli ve standart bir ürün elde edilemez. Ayrıca hamurun topaklanmaması için un elenmelidir.

Hamur tatlıları; çeşitli unların diğer yiyecek maddeleri, şeker, bal ya da pekmezle karıştırılmasıyla hazırlanan tatlı türleridir. Hamur tatlıları, kendi içinde 4 gruba ayrılır (Tablo 10.2).

Tablo 10.2: Hamur Tatlıları



10.3.1. Mayalı Hamur Tatlıları

Bir üründe gazların etkileşime girip hacmi artırarak şekil ve doku oluşturmasına **mayalanma** denir. Bu gazlar, ürünün şeklini koruyacak yapının oluşmasına kadar (glüten ya da yumurta proteinlerinin sertleşmesi) muhafaza edilmelidir. Mayalama malzemelerinin miktar ölçümleri mutlaka yapılmalıdır çünkü pişen ürünlerdeki küçük değişiklikler, büyük kusurlara yol açar.

Mayalı hamur, hazırlanacak ürünün özelliğine bağlı olarak çeşitli mayaların kullanılmasıyla hazırlanan bir hamur çeşididir. Bu hamurda kullanılan mayalar üç gruba ayrılır:

1. Taze Yaş Maya: Aynı zamanda ‘‘yoğunlaştırılmış maya’’ da denilmektedir (Görsel 10.20). Nemlidir ve kolay bozulur. Profesyonel fırıncılar tarafından kullanılır. Perakende olarak 42 g’lık küpler hâlinde satılmaktadır.



Görsel 10.20: Taze yaş maya

2. Aktif Kuru Maya: Kuru ve taneciklidir. Aktif kuru maya kullanılmadan önce bir kabın içine kendisinin 4 katı ağırlığında ılık su (43 °C civarı) eklenmeli ve su ile birlikte eritilmelidir.

3.İnstant Kuru Maya: Kurutulmuş taneciklidir ve kullanımdan önce suda eritilmesi gerekli değildir. Doğrudan una eklenebilir. Sıradan kuru mayaya göre daha çok gaz oluşturduğu için daha az miktarda kullanılabilir. İnstant kuru mayaya ‘‘hemen kabaran’’ ya da ‘‘çabuk kabaran’’ maya da denir.

İnstant kuru mayayı yaş maya ile değiştirmek için kullanılacak kuru mayanın miktarı, 3 ile çarpılmalıdır. Örneğin reçete 5 gramlık instant mayaya ihtiyaç duyuyorsa bunu 3 ile çarparak 15 gramlık yaş maya kullanılmalıdır. İnstant kuru mayayı aktif kuru maya ile değiştirmek için instant kuru maya miktarı 1,4 ile çarpılmalıdır. Örneğin reçete 30 gramlık instant kuru mayaya ihtiyaç duyuyorsa bunu 1,4 ile çarparak 42 gram aktif kuru maya kullanılmalıdır.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	17. UYGULAMA
KONU	HAMUR TATLILARI	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **LOKMA TATLISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak lokma tatlısı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
25 g yaş maya 500 g un 15 g toz şeker 40 ml zeytinyağı 2 litre ayçiçeği yağı **Şurubu İçin** 1 kg toz şeker 750 ml su 15 ml limon suyu  **Görsel 10.21:** Lokma tatlısı	**1.** Şurubu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu 5 dakika kaynatınız. Şurup kaynamaya başladıktan sonra ocağı kısınız. Şurubu 4-5 dakika daha kaynadıktan sonra soğumaya bırakınız. **2.** Mayayı biraz ılık su ile eritiniz. **3.** Un, eritilen maya, şeker ve zeytinyağını uygun bir kaba alınız. Una azar azar ılık su ekleyerek hamuru hazırlayınız. Hamuru ılık bir yerde mayalanmaya bırakınız. **4.** Kabaran hamuru karıştırıp tekrar dinlenmeye bırakınız. **5.** Tencerede ayçiçeği yağını kızdırınız. **6.** Yağ kızdıktan sonra tenceredeki yağa batırılmış bir tatlı kaşığı ile lokma hamurundan bir parça alınız. Lokmaları kızgın yağa atınız. Hamur bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayınız. **7.** Lokmaları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartınız. Lokmaları kevgir yardımı ile yağdan çıkarıp soğuk şuruba atınız. **8.** Lokmaları şurupta 2 dakika bekletip sunum tabağına alınız ve servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	18. UYGULAMA
KONU	HAMUR TATLILARI	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **STOLLEN (Sıtolın)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak stollen hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet yumurta 100 ml sıvı yağ 40 g toz şeker 200 ml süt 10 g instant maya 500 g un 5 g toz karanfil 5 g toz tarçın 5 adet kuru kayısı 5 adet kuru incir 15-20 adet kuru üzüm **Üzeri İçin** 100 g pudra şekeri 25 g tereyağı	**1.** Kuru meyveleri small dice doğrayınız. Biraz yumuşamaları için kuru meyvelerin üzerine su ekleyip bekletiniz. **2.** Maya ve toz şekeri ılık sütün içerisine ekleyiniz ve bu karışımı 15 dakika bekletiniz. **3.** Mayalı süt, sıvı yağ ve yumurtayı karıştırma kabına alınız ve yoğurma işlemine başlayınız. **4.** Azar azar un ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde ediniz. Hamuru en az 1 saat mayalanmaya bırakınız. **5.** Yumuşayan kuru meyveleri süzüp kuruladıktan sonra hamura ekleyiniz ve hamuru tekrar yoğurunuz. **6.** Fırını 170 °C'a ayarlayınız. **7.** Hamuru yağlanmış, dikdörtgen bir pişirme kabına alınız. **8.** Stollenı dış kabuğunun gevrek olması için 170 °C'ta 30 dakika pişiriniz. **9.** İç hamurun iyi pişmesi için fırın ısısını 150 °C'a düşürünüz. **10.** Stollen, fırından çıkınca üzerine tereyağı gezdiriniz ve pudra şekeri serpiniz. **11.** Stollenı dilimleyerek soğuk olarak servis yapınız.



Görsel 10.22: Stollen

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10.3.2. Pişirilerek Hazırlanan Hamur Tatlıları

Pişirilerek hazırlanan hamur, pastacılık alanında "ekler harcı" denilen bir hamurdan elde edilmektedir. Fransızca pâte à chouxdur (pata şu) ve "lahana macunu" demektir. Kremalı puflar, küçük lahanalara benzediklerinden bu ismi almıştır. "Şu hamuru" adıyla da bilinmektedir.

Yağın unla karıştırıldığı diğer hamurların aksine şu hamurunu yaparken margarin ya da tereyağının suyla eritilmesinin ardından içine un ve yumurtalar eklenir. Bu hamur, diğer hamurlardan farklı olarak macun kıvamında olur. Bunun için malzemelerin ölçüsünü tam olarak ayarlamak gerekir.

Şu hamuru, herhangi bir kabartıcı kullanmadan hazırlanan ve su buharı ya da ısı etkisiyle kabaran hamurlardır. Bu hamurda kabarma, hamurun balon gibi şişip içerisinin boşalması ile olmaktadır. Bu hamurda çok fazla yumurta kullanılır. Hamur önceden pişirildiği için yumurta kabarırken hamuru da kabartarak şişirir. Pişirme işlemi devam edince hamur sertleşir ve öyle kalır (Görsel 10.23).



Görsel 10.23: Pişirilmiş profiterol hamuru

Şu hamuru, pastacılık alanında en sık kullanılan hamurlardandır. Birçok pasta ve tatlı çeşidinde kullanılmaktadır. Bu hamur fırında pişirilirse çeşitli dolgu malzemeleri ile doldurularak ekler, profiterol, çeşitli pötifürler gibi sayısız çeşitte ürün elde edilebilir. Ekler ve profiterol dışında şu hamuruna birkaç malzeme eklenerek tulumba, hanımgöbeği, vezirparmağı gibi şerbetli tatlılar hazırlanabilir.

Kızartılan şu hamurunun altın rengini alması yeterlidir. Fırında pişirilen şu hamuru, kabararak kendi hacminin 2-3 katına ulaşmalıdır. Hamurun bir tarafı kaldırıldığında içi tamamen boş olmalıdır. Bu özelliklere sahip bir şu hamuru, iyi bir tatlı ya da pasta olmaya hazır demektir.

ARAŞTIRINIZ

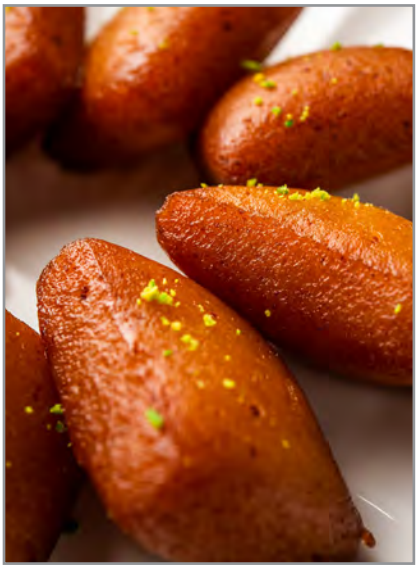
Pata şu hamuruna hangi şekiller verilebilir? Elde edilen şekillerle hangi tatlılar yapılabilir? Araştırınız. Araştırma sonuçlarını sınıfta ya da atölye ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	19. UYGULAMA
KONU	HAMUR TATLILARI	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: VEZİRPARMAĞI TATLISI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak vazirparmağı tatlısı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (yaklaşık 40 adet)	İŞLEM BASAMAKLARI
100 g tereyağı 450 g un 10 g toz şeker 5 g tuz 600 ml su 6 adet yumurta 2 litre ayçiçeği yağı **Şurubu İçin** 2 kg toz şeker 1250 ml su 25 ml limon suyu 15 g rendelenmiş limon kabuğu	**1.** Tereyağı, şeker, tuz ve suyu bir tencereye koyunuz ve 5 dakika kaynatınız. Ocağı kısınız. **2.** Unu eleyiniz. Elenmiş unu tenceredeki sıcak karışıma azar azar ekleyerek karıştırınız. **3.** Kısık ateşte hamuru karıştırıp ezerek 5 dakika pişiriniz. Hamuru karıştırma kabına aktarınız ve biraz ılımaya bırakınız. **4.** Yumurtaları tek tek ekleyerek mikser yardımı ile hamura yediriniz. **5.** Şurubu hazırlamak için bir tencerede şeker, su, limon suyu ve limon kabuklarını 5 dakika kaynatınız. Şurup 4-5 dakika daha kaynadıktan sonra limon kabuklarını tencereden çıkarınız ve şurubu soğumaya bırakınız. **6.** Ayçiçeği yağını bir tepsiye koyup ocakta ılıştırınız ve ocaktan alınız. **7.** Bir parça hamuru alıp parmaklarınızın üzerinde bir parmak boyutunda yuvarlayınız ve yağa atınız. Bu işlemi hamur bitinceye kadar tekrarlayınız. **8.** Tepsiyi orta ateşe alınız. Vezirparmaklarını 10 dakika hiç karıştırmadan sadece alt ve üstünü çevirerek kızartınız. Kızaran hamurları şurubun içine bırakınız. **9.** Kızarmış hamurların üzerlerine hafifçe bastırınız ve tatlıyı 10 dakika şurupta bekletiniz. **10.** Tatlıyı soğuduktan sonra sunum tabağına alıp servis yapınız.



Görsel 10.24: Vezirparmağı tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeninizin tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	20. UYGULAMA
KONU	HAMUR TATLILARI	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: HANIMGÖBEĞİ TATLISI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak hanımgöbeği tatlısı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (yaklaşık 40 adet)	İŞLEM BASAMAKLARI
40 parçalık vezirparmağı hamuru **Şurubu İçin** 40 parçalık vezirparmağı şurubu  **Görsel 10.25:** Hanımgöbeği tatlısı	**1.** Vezirparmağı hamuru ve şurubunu hazırlayınız. **2.** Ayçiçeği yağını bir tepsiye koyup ocakta ılıştırınız ve ocaktan alınız. **3.** Hamuru şekillendirmek için avuç içlerinizi ve parmaklarınızı yağlayınız. **4.** Ceviz büyüklüğündeki bir parça hamuru elinize alıp yuvarlayınız. Avuç içiniz ile hafifçe üzerine bastırıp hamuru biraz yassılaştırınız. Hamurun ortasını parmak yardımı ile delip genişletiniz ve hamuru yağa atınız. Bu işlemi hamur bitinceye kadar tekrarlayınız. **5.** Tepsiyi orta ateşe alınız. Hamurları 10 dakika karıştırmadan sadece alt ve üstünü çevirerek kızartınız. **6.** Hamurları daha sonra bir kevgir yardımı ile karıştırarak 10 dakika daha kızartıp yağdan alınız. **7.** Kızarmış hamurları şerbetin içine alınız. **8.** Kızarmış hamurların üzerlerine hafifçe bastırınız ve tatlıyı 10 dakika şurupta bekletiniz. **9.** Tatlıyı soğuduktan sonra sunum tabağına alıp servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10.3.3. Çırpılarak Hazırlanan Hamur Tatlıları

Elle çırpma, yorucudur ve pratik değildir (Görsel 10.26). Günümüzde piyasada çok çeşitli karıştırıcılar (mikserler) vardır. Onları kullanmak, zaman ve enerji bakımından tasarruf sağlar.



Görsel 10.26: Elle hamur çırpma

Çırpma yöntemi ile hazırlanan hamurlar; genellikle kek, pandispanya ve büyük pastaların (gatoların) hazırlanmasında kullanılır. Bu yöntemde tatlı hamuru hazırlanırken şeker, yumurta ile beraber çırpıcıyla çırpılır. Yumurtayla şeker koyulaşınca da diğer malzemeler karışıma eklenir.

Bu hamur, pastaların ana hamurudur. Hemen hemen piyasadaki bütün pasta ve kekler, bu hamur kullanılarak yapılır. Bu sebeple bu hamura "kek hamuru" da denilmektedir. Bu hamurun esası; yumurta, şeker ve un karışımıdır. Yumurta şekerle birlikte çırpılırken bu karışımın içine bol miktarda hava girer. Yumurta proteini bu havayı tutar. Çırpma süresince hava, bu karışıma dâhil olarak kabarmayı sağlar. Bazen de hamura ilave edilen kabartıcılar, bu kabarma işlemine yardımcı olur. Bu hamurdan yapılan kek ve pastalar, gösterişli hacimlerinin yanında oldukça hafiftir. Yapılması da diğer hamur çeşitlerine nazaran daha kolaydır.

Çırpılarak hazırlanan hamurların pişirilmesi dikkat gerektirir. Pişirmede dikkat edilecek noktalar şu şekildedir:

- Fırın mutlaka önceden ısıtılmalıdır.
- Ateş önce orta, sonra hafif olmalı fakat çok hafif olmamalıdır. Sütlü, yoğurtlu ve yağlı kekler orta ısılı fırında pişirilmelidir.
- Hamura fazla kabartıcı konulmamalı, yağ ve şeker miktarı un miktarından fazla olmamalıdır.
- Fırın soğuk olmamalı, hamur pişmeden fırından alınmamalıdır.
- Fırının kapağı, hamur pişerken sık açılmamalıdır.

DİKKAT

Çırpılarak hazırlanan hamurlara oda sıcaklığında bulunan malzemelerin eklenmesi, ürünün kabarmasını sağlar ve lezzetini artırır.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	21. UYGULAMA
KONU	HAMUR TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: REVANİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak revani hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g un 60 g ince irmik 150 g tereyağı 10 adet yumurta 100 g toz şeker 5 g vanilin **Şurubu İçin** 1 litre su 1 kg toz şeker 50 ml limon suyu **Süsleme İçin** Yeterince rende Hindistan cevizi	**1.** Şurup malzemesini bir tencerede 2 dakika kaynatıp soğumaya bırakınız. **2.** Unu bir kabın içine eleyiniz. İrmiği una ekleyerek karıştırınız. **3.** Revaninin pişeceği yüksek kenarlı tepsiyi veya fırın kabını tereyağı ile yağlayıp unlayınız. Tepside kalan fazla unu silkeleyiniz. Kalan tereyağını eritip ılık olarak bekletiniz. **4.** Fırını 180 °C'a getirip ısıtınız. **5.** Yumurtaları, şeker ve vanilini benmariye uygun bir kaba alınız. Benmariyi kaynar su dolu bir kabın içine oturtup hazırlayınız. Bir mikser yardımıyla yumurta, şeker ve vanilyayı 10 dakika iyice çırpınız. Benmariyi köpüğümsü bir kıvam elde edince kaynar su dolu kabın içinden çıkartıp 1-2 dakika daha çırpınız. **6.** Un ve irmik karışımını mikserde çırpılan karışıma azar azar ekleyiniz ve çırpma işlemine devam ediniz. **7.** Ilık tereyağını da karışıma ekleyiniz ve revani hamurunu pişirme kabına alınız. Revaninin tepsiye eşit olarak yayılmasına özen gösteriniz. **8.** Revaniyi kabarıp üzeri kahverengileşinceye kadar yaklaşık 25 dakika pişiriniz. Pişme süresi boyunca fırının kapağını açmayınız. **9.** Pişmiş sıcak revaniyi birkaç yerinden çatalla deliniz ve üzerine soğuk şerbeti dökünüz. Kapatılmış ancak hâlâ sıcak olan fırına revaniyi tekrar sürünüz. Revaniyi fırında yarım dakika bekletip şurubu emmesini sağlayınız. **10.** Tatlıyı fırından alıp kendi kabında soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra dilimleyip rende Hindistan cevizi ile süsleyiniz.



Görsel 10.27: Revani

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	22. UYGULAMA
KONU	HAMUR TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: YOĞURT TATLISI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yoğurt tatlısı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
125 g un 600 g irmik 6 adet yumurta 400 g yoğurt 125 g toz şeker 40 g buğday nişastası **Şurubu İçin** 750 ml su 450 g toz şeker 50 ml limon suyu **Süsleme İçin** Yeterince rendelenmiş beyaz çikolata	**1.** Fırını 180 °C'a getirip ısıtınız. **2.** Yoğurdu benmariye uygun bir kaba alınız. Kaynar su dolu bir kabın içerisine oturtup benmari hazırlayınız. **3.** Yoğurdu benmaride karıştırarak ılık olmasını sağlayınız. **4.** Yoğurt ılık olunca benmari üst kabını (yoğurtlu olan) ocaktan alınız ve içine irmik ekleyip karıştırınız. İrmiği yoğurda yediriniz. **5.** Ocaktaki benmarinin üzerine temiz bir kap yerleştiriniz. İçine yumurtaları ve şekeri koyunuz. Yumurtaları koyu bir kıvam alıncaya kadar iyice çırpınız. **6.** Koyulaşmış yumurtalara önce yoğurt ve irmik karışımını, sonra un ve nişastayı ekleyip yediriniz. **7.** Hamuru fazla karıştırmadan yağlanmış bir fırın tepsisi veya pişirme kabına alınız. Hamuru sıcak fırında 40 dakika pişiriniz. **8.** Şurubu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu 5 dakika kaynatınız. Ocağı kısınız ve şurubu 4-5 dakika daha kaynatıp ılımaya bırakınız. **9.** Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine ılık şurubu dökünüz. Tatlıyı soğuyuncaya kadar pişirme kabında dinlendiriniz. **10.** Tatlıyı soğuduktan sonra dilimleyip rende beyaz çikolata ile süsleyiniz.



Görsel 10.28: Yoğurt tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10.3.4. Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Tatlılar

Bisküvi hamuru hem kolay hazırlanan hem de ekonomik olması nedeni ile çok tercih edilen bir hamur türüdür. Temel olarak un, şeker ve yağ kullanılarak hazırlanır. Ayrıca tuzlu, tatlı, kremalı, az yağlı veya çok yağlı vb. olmak üzere pek çok çeşidi vardır.

Bisküvi hamurunun hazırlanmasında pek çok yöntem kullanılabilmektedir. Bu hamur hazırlanırken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Hamur aşırı yoğurulmamalıdır. Aşırı yoğurma, hamurdaki yağın kusmasına sebep olur.
- Katı ve sıvı malzemeler ayrı ayrı birleştirilmelidir.
- Hamuru katılaştırdığı ve ürün kalitesini olumsuz etkilediği için reçetedekinden fazla un eklenmemelidir.
- Bisküvi hamurları, streçe sarılarak buzdolabında en az 30 dakika dinlendirilmelidir.
- Toz malzemeler, mutlaka elenerek kullanılmalıdır.
- Şerbetli bir tatlı hazırlanıyorsa şerbet, hamur pişirilmeden önce hazırlanmalıdır.
- Pişen hamur ya da şerbetin ikisinden biri mutlaka sıcak olmalıdır. Aksi hâlde tatlı, şerbetini yeterince çekmeyecektir.

Geleneksel Türk tatlılarından şekerpare, kalburabastı gibi tatlılar bu hamur kullanılarak hazırlanır. Bisküvi hamuru, pişirildikten sonra şerbete atılarak tatlı hâline getirilir.

Kalburabastı tatlısı, hamurun ‘‘kalbur’’ adı verilen ekipmana bastırılarak şekil verilmesinden dolayı bu adı almıştır. Günümüzde hamura kalbur şekli veren pek çok ekipman bulunmaktadır. Bu ekipmanlardan biri yoksa kevgir ya da rende yardımı ile benzer şekil verilebilmektedir (Görsel 10.29).



Görsel 10.29: Rende ile şekillendirilmiş kalburabastı

ARAŞTIRINIZ

Uluslararası mutfaklarda bisküvi hamuru ile hazırlanan tatlılar nelerdir? Araştırınız. Araştırma sonuçlarını sınıf ya da atölye ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	23. UYGULAMA
KONU	HAMUR TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ŞEKERPARE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak şekerpare hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 2 adet yumurta sarısı 250 g margarin 125 g pudra şekeri 50 g badem 10 g kabartma tozu 3 g tuz **Şurubu İçin** 500 ml su 450 g toz şeker 50 ml limon suyu	**1.** Margarin, pudra şekeri, kabartma tozu ve tuzu genişçe bir kapta 4-5 dakika yoğurunuz. **2.** Yumurta sarıları ve unu karışıma yavaşça ekleyiniz. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurma işlemine devam ediniz. Hamuru topak hâline getiriniz ve nemli bir bezle örtüp 15 dakika dinlendiriniz. **3.** Fırını 180 °C'ta ısıtınız. Fırın tepsisini yağlayınız. **4.** Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparınız ve hamuru yuvarlayınız. **5.** Avcunuz ile hamurların üzerlerine hafifçe bastırarak hamuru yassılaştırınız ve fırın tepsisine diziniz. **6.** Tepsiyi sıcak fırına sürünüz. Şekerpareleri üstleri kızarıncaya kadar 30 dakika pişiriniz. **7.** Şurubu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu 5 dakika kaynatınız. Ocağı kısınız. 4-5 dakika daha kaynattıktan sonra şurubu ocaktan alıp ılımaya bırakınız. **8.** Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şurubu dökünüz. Tatlıyı soğuması için pişirme kabında dinlendiriniz. **9.** Tatlıyı sunum tabaklarına alıp servis yapınız.



Görsel 10.30: Şekerpare

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	24. UYGULAMA
KONU	HAMUR TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KALBURABASTI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kalburabastı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 100 ml süt 100 ml sıvı yağ 30 g yoğurt 50 g irmik 125 g margarin 125 g pudra şekeri 5 g karbonat 300 g iç ceviz **Şurubu İçin** 500 ml su 450 g toz şeker 50 ml limon suyu **Süsleme İçin** Yeterince toz Antep fıstığı	**1.** Şurubu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu 5 dakika kaynatınız. Ocağı kısınız. 4-5 dakika daha kaynattıktan sonra şurubu ocaktan alıp ılımaya bırakınız. **2.** Tüm malzemeleri yoğurup hamur elde ediniz. **3.** Hamuru topak hâline getiriniz ve nemli biz bezle örtüp 15 dakika dinlendiriniz. **4.** Hamurdan parçalar koparıp hamuru kalbur üzerinde açınız ve hamurun içine iç ceviz koyup hamuru kapatınız. **5.** Fırını 180 °C'a getirip ısıtınız. **6.** Kalburabastıyı ters çevirerek kalburdan alınız ve yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz. **7.** Tepsiyi sıcak fırına sürünüz. Kalburabastıları üstleri kızarıncaya kadar 30 dakika pişiriniz. **8.** Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şurubu dökünüz. Tatlıyı soğuyuncaya kadar pişirme kabında dinlendiriniz. **9.** Tatlıyı soğuduktan sonra servis tabaklarına alınız ve toz Antep fıstığı ile konuğa sununuz.



Görsel 10.31: Kalburabastı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10.4. TAHIL TATLILARI

Bu tatlı grubu, tahıl ürünleri kullanılarak yapılan tatlıları içermektedir. Türk mutfağında özel bir yeri olan helva, aşure ve zerde bu grubun temel tatlılarıdır.

Helvaların ana malzemelerinin başında un ve un türevleri gelir. Bunlar arasında helva yapımında dikkat çekenler; halis un, nişasta ve irmiktir. Türklerin helva yapma geleneğinde genellikle bu üç malzeme kullanılır. Helvalar; kullanılan malzemeye göre un helvası, nişasta helvası, irmik helvası vb. olarak adlandırılır. Un helvasının ununun halis ve özlü gerçek buğday unu, nişasta helvasının da yine aynı özelliklere sahip buğday nişastası olması gerekir. Helvaların lezzetli olabilmesi için neredeyse bütün tatlı ustaları, iyi kalite, tam yağlı süt ve tereyağı kullanmak gerektiğini belirtir. Türk mutfağında helvaların yapımında süt yerine su kullanma alışkanlığı mevcuttur. Günümüzde ise neredeyse her reçetede su ve sütün yarı yarıya kullanılabileceği belirtilmektedir.

BİLGİ KUTUSU

Helva çeşitlerinde günümüzde az bilinen nişasta helvası da bulunmaktadır. Nişasta helvası Osmanlı mutfağına ait bir tatlıdır. Ak helva, akça helva gibi isimleri de bulunmaktadır.

Aşure, hicri takvime göre Muharrem ayının onuncu günü yapılan tatlıdır. İslam inancına göre Muharrem ayının onuncu günü Nuh, Büyük Tufan'dan sonra karaya ayak bastığında elinde kalan son malzemelerle bu tatlıyı yapmıştır. Bu sebeple aşure yapan kişi, aslında elinde olan malzemelerle bu tatlıyı yapmakta ve dağıtmaktadır. Bu geleneğe **aşure geleneği** adı verilmektedir. Pişirilen aşurenin duası edilir ve şifalı olduğuna inanıldığı için önce hasta ve çocuklara yedirilir. Daha sonra yakın çevreden başlanmak üzere birçok kişiye dağıtılır. Aşure, artarsa meyve ağaçlarının dibine dökülür ve ağaçların daha çok meyve vereceğine inanılır.

Zerde, 15. yüzyıldan beri bilinen bir Türk tatlısıdır. Zerdeyi farklı kılan renginin sarımtırak olmasıdır. Bunda safranın etkili bir rolü bulunmaktadır (Görsel 10.32). Pahalı bir ürün olduğu için onun yerine çoğunlukla zerdeçal tercih edilmektedir.



Görsel 10.32: Safran

ARAŞTIRINIZ

Coğrafi bölgelere göre aşure yapımı değişir mi? Aşure yapımında yörelere göre değişen özellikler nelerdir? Araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıf ya da atölye ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	25. UYGULAMA
KONU	TAHIL TATLILARI	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **AŞURE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak aşure hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g aşurelik buğday 125 g kuru fasulye 125 g nohut 200 g kuru üzüm 150 g kuru kayısı small dice doğranmış) 800 g toz şeker 150 g kuru incir (small dice doğranmış) 5 litre su 15 ml ayçiçeği yağı 20 ml gül suyu 200 ml süt **Süsleme için** Çeşitli kuru yemişler Taze-kuru meyveler Baharatlar	**1.** Aşurelik buğdayı ılık suda, kuru fasulye ve nohudu da ılık tuzlu suda 24 saat önceden ıslatınız. **2.** Kuru fasulye ve nohudun ıslama suyunu süzdükten sonra ikisini de ayrı ayrı tencerelerde haşlayınız. **3.** Haşlanan nohutların kabuklarını ayıklayınız. **4.** Kuru meyveleri yıkayıp süzünüz. **5.** Buğdayı aşure tenceresine koyup su ve ayçiçek yağını üzerine ekleyiniz. 5 dakika kaynatıp ocağı kısınız ve tencerenin kapağını kapatınız. **6.** Tencerenin dibinin tutmaması için buğdayı ara sıra karıştırınız. **7.** Buğdaylar iyice yumuşayınca kuru üzümleri tencereye ekleyiniz. Malzemeleri karıştırınız ve 5 dakika kaynatınız. **8.** Haşlanmış kuru fasulye ve nohudu tencereye ekleyip 5 dakika daha pişiriniz. Son olarak kuru kayısı ve şekeri tencereye ekleyiniz. Karışımı kaynamaya bırakınız. **9.** Tüm malzemeler kaynayınca süt ve gül suyunu da tencereye ekleyiniz, hepsini tekrar karıştırınız. **10.** Kuru inciri tencereye ekleyiniz. Malzemeleri 5 dakika daha karıştırıp aşureyi ocaktan alınız. **11.** Aşureyi biraz ılınıncaya kadar ara sıra karıştırınız. Tencerenin kapağını yarı açık tutunuz. **12.** Aşurenin kıvamı çok koyu ise aşureyi biraz süt ile açınız. **13.** Aşureyi servis kâselerine alınız ve soğumaya bırakınız. **14.** Aşurenin üzerine isteğe bağlı olarak tarçın, kuru meyveler, nar taneleri, fındık vb. ekleyip aşureyi sunuma hazırlayınız.



Görsel 10.33: Aşure

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	26. UYGULAMA
KONU	TAHIL TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **UN HELVASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak un helvası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g tereyağı 500 g un 1 litre su 1 kg toz şeker **Süsleme İçin** Yeteri kadar yarım ceviz	**1.** Uygun bir tencerede tereyağını eritiniz. **2.** Yağ kızınca tencereye un ekleyiniz. Unu kahve-rengileşinceye kadar çok kısık ateşte ve sürekli karıştırarak yaklaşık 30 dakika kavurunuz. **3.** Su ve şekeri şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Kavrulan una azar azar ekleyiniz ve tahta kaşık yardımı ile karıştırınız. **4.** Helvayı ocaktan alınız. **5.** Helvayı dinlenmeye bırakınız. **6.** Helva ılık hâle gelince içine iri çekilmiş ceviz içi ekleyiniz ve helvayı karıştırınız. **7.** İki kaşık yardımı ile helvaya şekil verip yarım ce-vizlerle süsleyip servis yapınız.



Görsel 10.34: Un helvası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	27. UYGULAMA
KONU	TAHIL TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **NİŞASTA HELVASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak nişasta helvası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g buğday nişastası 250 g toz şeker 750 ml su 225 ml ayçiçeği yağı	**1.** Nişasta, şeker ve suyu karıştırınız. **2.** Uygun bir tencerede ayçiçeği yağını ısıtınız. Isıtılan yağa nişasta, şeker ve su karışımını ekleyiniz. **3.** Helvayı tane tane oluncaya kadar karıştırarak kavurunuz. **4.** İlk sıcaklığını kaybeden helvayı tarçın, çikolata dekorları ve çekilmiş Antep fıstığı ile servise hazırlayınız.



Görsel 10.35: Nişasta helvası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	28. UYGULAMA
KONU	TAHIL TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **FISTIKLI İRMİK HELVASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak fıstıklı irmik helvası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
100 g tereyağı 225 g irmik 750 ml süt 15 ml ayçiçeği yağı 75 g çam fıstığı **Süsleme İçin** İç ceviz	**1.** Uygun bir tencerede tereyağını eritiniz. **2.** İrmiği tencereye ekleyip kısık ateşte, kahverengileşinceye kadar sürekli karıştırarak kavurunuz. **3.** İrmiğe süt ekleyip karıştırmaya devam ediniz. **4.** Tencereye şeker ekleyiniz ve helvayı 2 dakika daha kavurup ocaktan alınız. **5.** Helvayı tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika demlenmeye bırakınız. **6.** Uygun bir tavada ayçiçeği yağını kızdırıp fıstıkları kavurunuz. **7.** Demlenmiş helvaya fıstıkları ekleyiniz, helvayı karıştırınız. **8.** Hafif kavrulmuş ceviz ile helvayı servise hazırlayınız. **9.** Helvayı ılık olarak servis yapınız.



Görsel 10.36: Fıstıklı irmik helvası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	29. UYGULAMA
KONU	TAHIL TATLILARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ZERDE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zerde hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 g safran 50 ml gülsuyu 115 g pirinç 2,5 litre su 1 kg toz şeker 125 g mısır nişastası **Süsleme İçin** Kuş üzümü	**1.** Safranı bir gece önceden gül suyunda bekletiniz. **2.** Pirinçleri 2,5 litre su ile uygun bir tencereye koyunuz ve yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **3.** Pirinçler pişince tencereye safranlı gül suyunu ekleyiniz. Pirinçleri bir taşım kaynatınız ve içine şeker ilave ediniz. **4.** Nişastayı 200 ml su ile açıp kaynamakta olan zerdeye ekleyiniz. **5.** Zerdeyi koyulaşıncaya kadar pişirmeye devam ediniz. **6.** Kıvam alan zerdeyi ocaktan alıp servis kâselerine koyunuz. **7.** Zerdelerin üstleri soğuyup donunca süsleyerek servis yapınız. **Not:** Zerde sunumunda istenilen kuru yemiş ve kuru meyveler kullanılabilir.



Görsel 10.37: Zerde

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10.5. KADAYIF ÇEŞİTLERİ

Türk mutfak kültüründe kadayıf adı altında birçok tatlı türü toplanmaktadır. Bunların başlıca iki türü tel kadayıf ve yassı kadayıftır.

Tel kadayıf; un, süt, yumurta ve sudan oluşan bir tür sulu hamurun ince bir süzgeçten ocak üzerinde dönen bir sacın üzerine dökülmesi ile hazırlanır (Görsel 10.38). Bunlar daha sonra sac üzerinden toplanır ve kuru olarak kadayıf yapımı için saklanır.



Görsel 10.38: Tel kadayıf yapımı

Tel kadayıf tatlıları çok çeşitlidir ve içlerinde en ilginç olanı, Hatay yöresinde yapılan künefedir. Künefenin diğer tel kadayıf tatlılarından başlıca farkı, arada harç olarak bir tür tuzsuz keçi peynirinin kullanılması ve sıcak olarak yenmesidir.

Yassı kadayıflar ise bir tür mayalı ekmek hamuru ile hazırlanır. Bu nedenle genellikle "ekmek kadayıfı" olarak anılır. Tepside iki kat ekmek kadayıfı, üst üste konarak harlı ateşte pişirilir ve üzerine şeker şurubu dökülüp tatlandırılır. Dövülmüş ceviz ve benzeri ürünler de kadayıfın üzerine dökülür. Ayrıca lüle kaymak parçaları ile servis yapılmaları da gelenekselleşmiştir.

Yassı kadayıf yapımı, ağır bir ateş ve büyük bir sabır ister. İşin inceliği, karamelize şurubun yapılmasındadır. Şurubun çok ağdalı olması hâlinde ekmek kadayıfı çok ağır olur. Çok sulu olması ise lezzet düşüklüğüne yol açar. Bu yüzden şurubun kıvamını tutturmak çok önemlidir.

Kurutulmuş ekmek kadayıfları, kendilerinden biraz büyük bir tepsiye konulup kaynar su ile haşlanır ve şişmeye bırakılır. Bu suyu, kadayıfı kırmadan süzmek gerekir. Süzülmüş ve şişmiş ekmek kadayıfı, tepside ağır ateşte ve kenara taşan şerbeti tekrar tekrar bir kaşık yardımıyla üzerine gezdirilerek pişirilir.

Bir diğer adı Arap kadayıfı olan yassı kadayıflar ise ekmek kadayıflarının birer minyatürünü andırır. Bunlar, klasik yöntemde sütle ıslatılır ve unlanıp yumurtayla kızartılır. Bütün bu işlemler, tatlarının bilinen ekmek kadayıflarından çok farklı olmasını sağlar.

Taş kadayıfı da denilen kapak böreği biçimindeki dolma kadayıflar, günümüzde seyrek görülse de Türk tatlıları içinde önemli bir yeri olan tatlılardandır. Bunların hamuru un, maya ve suyla hazırlanır. İçleri çeşitli kuru yemişlerle doldurulur ve doldurulan tatlı hamuru, bol yağda kızartılır. Üzerlerine soğuk şurup gezdirilerek tatlı hâline getirilir.

DİKKAT

Kadayıf, yumurta içeren bir hamur olduğundan kullanılacağı zamana kadar mutlaka buzdolabında saklanmalıdır. Aksi hâlde küflenme görülebilir.

Kadayıflara, eski Türk yemek kitaplarında geniş yer verilmiştir. Hatta bu kitaplarda baklavalardan daha geniş yer tutar. Melceü't-Tabbâhîn'de tel kadayıf, kadife, saray tel kadayıfı, beyaz kadayıf, kaymaklı kadayıf, yassı kadayıf, yağsız kadayıf, yufkalı kadayıf, nuriye, ekmek kadayıfı, fodula kadayıfı adı altında on bir çeşit kadayıf vardır. Aşçıbaşı'nda ise tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kaymaklı tel kadayıf, yumurtalı tel kadayıf ile ceviz ya da fındıklı tel sarma kadayıf tarifleri vardır. Bunların çoğu, aslında günümüzdeki kadayıflara benzer.

Fodula kadayıfı, bilinen günlük francala tipi ekmekten yapıldığı için bugünkü ev usulü ekmek tatlısının atası sayılmaktadır.

ARAŞTIRINIZ

Türkiye yedi coğrafi bölgeden oluşmaktadır. Her bölge içinde yapılan, yöresel kadayıf çeşitleri nelerdir? Araştırınız. Araştırma sonuçlarını sınıf ya da atölye ortamında arkadaşlarınız ile paylaşınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	30. UYGULAMA
KONU	KADAYIF ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KADAYIF DOLMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kadayıf dolması hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
750 g çiğ tel kadayıf 8 adet yumurta (iyice çırpılmış) 500 ml ayçiçeği yağı 300 g iri çekilmiş iç ceviz **Şurubu İçin** 1 kg toz şeker 700 ml su 50 ml limon suyu	**1.** Şurubu hazırlayınız. **2.** 20-25 g tel kadayıfı temiz bir zemine seriniz. Kadayıfların ayrılmamasına dikkat ediniz. **3.** Serilen kadayıfın içerisine 25-30 g iç ceviz ekleyiniz. Kadayıfı fazla sıkmadan sarınız. **4.** Sarılan kadayıf dolmalarını çırpılmış yumurtaya batırıp kendi etrafında iki tur döndürünüz. **5.** Yumurta havuzundan çıkarılan kadayıf dolmalarını eğimli bir tepsi içinde 1-2 dakika bekletiniz (Böylece yumurtanın fazlası süzülmüş olacaktır.). **6.** Süzülen kadayıf dolmalarını kızgın yağa atınız. 7-8 dakika kızartınız. **7.** Kızaran kadayıf dolmalarını soğuk şuruba atınız. **8.** Şurubu tamamen çektiğine emin olduktan sonra kadayıf dolmalarını şuruptan çıkartınız. **9.** Kadayıf dolmalarını yeterince soğuduğunda sunum tabağına alıp servis yapınız. **Not:** Kadayıf dolmalarının hamurlaşmasını önlemek için şerbetin iyice kaynatılıp suyunun tamamen çektirilmesi gerekir. Kızartılmış kadayıf dolmaları, altın sarısı renginde olmalıdır. Kadayıf dolmaları kesildiği zaman kesit yüzeyinde kadayıfın tel yapısı görünmeli, içi pişmiş olmalı ve kadayıf hamur olmamalıdır.



Görsel 10.39: Kadayıf dolması

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	31. UYGULAMA
KONU	KADAYIF ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **EKMEK KADAYIFI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ekmek kadayıfı hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 çift ekmek kadayıfı 8 litre su **Şurubu İçin** 2 kg toz şeker 1 litre su 50 ml limon suyu 5 adet karanfil	**1.** Ekmek kadayıflarını sırt sırta verip geniş bir tepsiye yerleştiriniz. Pişerken birbirlerinin üzerinden kaymamaları için parçaları birkaç yerinden kürdan yardımı ile birbirine tutturunuz. Üzerine ılık su ekleyiniz ve yaklaşık 25-30 dakika kadayıfları şişmeye bırakınız. Ara sıra kontrol edip kadayıfların su almayan yerlerini ıslatınız. **2.** Şerbet için şekerin 1,8 kg'ını suyla birlikte kaynatınız. Limon suyu ve karanfilleri tencereye ekleyiniz. Şerbeti bir taşım daha kaynatınız. **3.** Başka bir tencerede 200 g şekeri karamelleştiriniz. Karamelleşen şeker ile şerbeti birleştiriniz. **4.** Şişen kadayıfın suyunu tamamen süzünüz. Kadayıfın üzerine şerbeti dökünüz ve kadayıfı bir taşım kaynatıp ocağı kısınız. **5.** Kadayıfın her yerinin eşit pişmesi için tepsiyi sürekli çeviriniz ve etrafta kalan şerbeti kadayıfın üzerine gezdiriniz. **6.** Kadayıfın şerbeti tamamen çekmesini sağlayınız. **7.** Pişen kadayıf tepsisinin üzerine daha geniş bir tepsi yerleştiriniz ve kadayıfı ters çeviriniz. **8.** Ilık hâle gelen kadayıfı dilimleyip süsleyerek servis yapınız.



Görsel 10.40: Ekmek kadayıfı

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	32. UYGULAMA
KONU	KADAYIF ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KÜNEFE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak künefe hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg tel kadayıf 750 g Antakya tuzsuz peyniri 300 g tereyağı **Şurubu İçin** 600 g toz şeker 400 g su 50 ml limon suyu	**1.** Künefenin pişirileceği bakır tepsiyi yağlayınız. **2.** Uygun büyüklükteki bir kapta kadayıfları kalan tereyağı ile karıştırarak elle ayrıştırınız. **3.** Ayrıştırılan kadayıfları iki eşit parçaya bölünüz. **4.** Kadayıfın yarısını pişirme tepsisine elle bastırarak döşeyiniz. **5.** Tepsiye döşenen kadayıfın üstüne Antakya tuzsuz peynirini döşeyiniz. **6.** Kalan kadayıfı son kat olarak peynirin üstüne döşedikten sonra künefeyi kısık ateşte pişiriniz. **7.** Alt kat kızardıktan sonra künefeyi ters yüz ediniz. **8.** Şurubu hazırlayınız. **9.** Künefenin ters çevrilen tarafı da kızardıktan sonra sıcak şerbeti sıcak tatlıya dökünüz. **10.** Künefenin üzerine toz Antep fıstığı serpip sıcak olarak servis yapınız. **Not:** Künefe dilimlenmeden kendi pişirme tepsisinde servis yapılmalıdır.



Görsel 10.41: Künefe

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10.6. BAKLAVA

Baklava hamurunun yapımı ustalık ister ve zordur. Baklava hamuru, deneyim ve yüksek beceri gerektiren bir hamur çeşididir. Baklavanın hamuru, genellikle tüm tatlılarda aynı olmakla birlikte; hamurun katlanışı, kesilişi, tepsiye yerleştirilmesi ve harcı bir baklava türünü diğerinden ayırır. Bunların bir kısmı, tatlı ustalarının verdikleri isimle anılsa da çoğu artık klasikleşmiştir. Bülbülyuvası, sarığıburma, sütlü Nuriye bunlardan bazılarıdır.

Üzeri kızartılmadan pişirilen beyaz baklava, klasik türlerden farklı bir baklavadır. Bu baklavada fırın, yalnızca alttan ısıtılır. Pişme derecesi ve pişme süresi, diğer baklavalardan farklı değildir. Pişerken üzerinin pişirme kâğıdı ile örtüldüğü reçeteler de mevcuttur.

Az yapılmakla birlikte uzun süre dayanan klasik bir baklava türü de kuru baklavadır. Bu türde de fırın yalnızca alttan ısıtılır. Ayrıca harcına alışılagelmişin dışında bol miktarda pudra şekeri eklenir ve harç; ceviz, badem ya da fıstıkla karıştırılır. Diğer açılardan aynı olan kuru baklava, piştikten birkaç saat sonra şerbetini çeker ve ''kuru'' sıfatını hak edecek bir kıvama ulaşır.

Baklavalar; genel olarak kaymaklı, cevizli, Antep fıstıklı harçlarla yapılır. Kaymaklı baklavanın kaymağı, bilinenden farklı olarak bir tür süt ve irmik karışımıdır. Baklavacılıkta buna **kaymak** denir. Fıstık, ceviz, badem, fındık gibi kuru yemişli harçlar ise toz hâline getirilir ve biraz pudra şekeri ile harmanlanır. Kuru yemişli harçlara çok az su eklenir. Eklenecek su, yalnızca harcı bağlayacak kadar olmalıdır çünkü suyun fazlası harcı lapalaştırır.

Klasik harçların dışında egzotik harçlar kullanılarak da baklava yapılmaktadır. Portakallı, elmalı, kiraz şekerlemeli, ananaslı, hurmalı, çikolatalı baklava (Görsel 6.42) bunlardan bazılarıdır. Bu harçlarda dikkat edilmesi gereken şey, kullanılan meyvelerin sularının iyi sıkılmaması hâlinde baklava hamurunu lapaya dönüştürebileceğidir.



Görsel 10.42: Çikolatalı baklava

ARAŞTIRINIZ

Hazır baklava yufkası ve el açması baklava yufkası ile hazırlanan baklavalar arasında lezzet açısından ne gibi farklılıklar olabilir? Araştırınız. Araştırma sonuçlarını sınıf ya da atölye ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	33. UYGULAMA
KONU	BAKLAVA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BAKLAVA HAMURU**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak baklava hamuru hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg un 3 adet yumurta (çırpılmış) 20 g tuz 50 ml ayçiçeği yağı 250 ml su 500 g buğday nişastası	**1.** Unu eleyiniz. **2.** Unun ortasını havuz biçiminde açıp içine yumurta, tuz, ayçiçeği yağı ve su koyunuz. Malzemeleri una yedirerek hamuru hazırlayınız. **3.** Hamuru iyice yumuşayıncaya kadar 10 dakika yoğurunuz ve nemli bir bezle örtüp 10 dakika dinlendiriniz. **4.** Hamuru tekrar yoğurup uzun bir rulo hâline getiriniz ve yuvarlayıp 15 dakika daha dinlenmeye bırakınız. **5.** Hamuru tekrar yoğurup uzun bir rulo hâline getiriniz ve 16 eşit parçaya bölünüz. Hamur parçalarını yuvarlayarak yassılaştırınız. **6.** Parçaları nişastaya bulayıp açılmaya hazır hâle getiriniz.



Görsel 10.43: Baklava hamuru

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 6'da yer alan Kontrol Listesi ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Baklava hamuru, özleştirilerek hazırlanan bir hamurdur. Hamura eklenecek tüm toz malzemeler elenerek kullanılmalıdır.

Baklava, hamur bezeleri tek tek açılıp aralarına nişasta serpildikten sonra "tepsiye dizip dilimleme" ve "oklavadan çekme tekniği" olmak üzere 2 farklı teknikle hazırlanmaktadır.

Tepsiye dizip dilimleme tekniği ile baklava hazırlamanın işlem basamakları şu şekildedir:

- Hazırlanan baklava yufkalarının ilk katı, pişirileceği tepsiye döşenir (Görsel 10.44 a).



Görsel 10.44a: Baklava yufkasının tepsiye dizilmesi

- Hazırlanan baklavanın özelliğine göre baklavaya harcı eklenir (Görsel 10.44 b).



Görsel 10.44b: Baklava yufkalarına harç eklenmesi

- Baklava yufkasının fazlalıkları alınır ve tepsi kenarları bıçak tersi ile düzeltilir (Görsel 10.44 c).



Görsel 10.44c: Tepsiye dizilen baklava yufkalarının bıçak tersi ile düzeltilmesi

- Hazırlanan baklava, özelliğine göre dilimlenir (10.44 ç).



Görsel 10.44ç: Baklavanın tepside dilimlenişi

Baklavayı tepsiye dizip dilimleme işleminden sonraki adımlar, hazırlanan baklavanın özelliğine göre değişmektedir. Genellikle eritilmiş yağ eklenerek fırınlanan ürünler şuruplanmaktadır. Bu teknikle hazırlanan baklavalar; kuru baklava, saray baklavası, sütlü Nuriye, ev baklavası, havuç dilimi, şöbiyet gibi ürünlerdir.

Oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlamanın işlem basamakları şu şekildedir:

- Hazırlanan baklava yufkalarına bir kat iç harcı eklenir ve yufka oklavaya sarılır (10.45 a).



Görsel 10.45a: Baklava yufkalarının oklavaya sarılması

- Yufka, oklavadan çekilerek pişirileceği tepsiye alınır (Görsel 10.45 b).



Görsel 10.45b: Oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan baklava yufkaları

Baklavayı oklavadan çektikten sonraki adımlar, hazırlanan baklavanın özelliğine göre değişmektedir. Tepsiye dizilen baklava yufkaları, fırınlanmadan önce tatlının özelliğine göre dilimlenmektedir. Genellikle eritilmiş yağ eklenip fırınlanan ürünler şuruplanmaktadır. Bu teknikle hazırlanan baklavalar; sarığıburma, fıstıklı sarma, bülbülyuvası gibi ürünlerdir.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	34. UYGULAMA
KONU	BAKLAVA	SÜRE: 8 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ANTEP FISTIKLI BAKLAVA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Antep fıstıklı baklava hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
10 kişilik baklava hamuru 400 g buğday nişastası 250 g çekilmiş Antep fıstığı 900 g eritilmiş tereyağı **Şurubu İçin** 1,5 kg toz şeker 600 ml su 50 ml limon suyu  **Görsel 10.46:** Antep fıstıklı baklava	**1.** 16 eşit parçaya bölünmüş baklava hamurunu nişasta yardımı ile açınız. **2.** Fırını 160 °C'ta ısıtınız. **3.** Baklava yufkalarını tek tek kaldırınız ve fazla nişastasını süpürünüz. **4.** Baklava yufkalarını nişasta yardımı ile 80 cm çapına ulaşıncaya kadar tekrar açınız. **5.** Yağlanmış tepsiye baklava katlarının yarısını diziniz. **6.** Aralarına Antep fıstığı serpiniz ve kalan baklava yufkalarını tepsiye diziniz. **7.** Baklavayı kare kare kesiniz. **8.** Eritilmiş tereyağını tepsiye gezdirerek dökünüz. 10 dakika bekleyiniz. **9.** Baklavayı sıcak fırına sürünüz ve üzeri iyice kızarıncaya kadar pişiriniz. **10.** Şurup için su, şeker ve limon suyunu bir taşım kaynatınız. Ocağı kısınız. Şurubu 4-5 dakika daha kaynadıktan sonra ılınmaya bırakınız. **11.** Baklavayı fırından çıkarır çıkarmaz üzerine ılık şurubu dökünüz. **12.** Baklavayı 2 saat dinlendirip servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	35. UYGULAMA
KONU	BAKLAVA	SÜRE: 8 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ŞÖBİYET**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak şöbiyet hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
10 kişilik baklava hamuru 400 g buğday nişastası 900 g eritilmiş tereyağı **İç Harcı İçin** 500 ml süt 60 g irmik 250 g çekilmiş Antep fıstığı **Şurubu İçin** 1,5 kg toz şeker 600 ml su 50 ml limon suyu	**1.** 16 eşit parçaya bölünmüş baklava hamurunu nişasta yardımı ile açınız. Fırını 160 °C'ta ısıtınız. **2.** İç harcı hazırlamak için süt ve irmiği kıvamı koyulaşıncaya kadar kaynatınız. Harcı ılınmaya bırakınız. Ilınan harcı sıkma torbasına doldurunuz. **3.** Baklava yufkalarını 8 kat üst üste koyup 80 cm çapına ulaşıncaya kadar açınız. **4.** Bir cetvel yardımı ile açılan yufkaları 9 cm'lik karelere bölünüz. **5.** Sıkma torbasındaki iç harçtan her kareye fındık büyüklüğünde sıkınız. Üzerine çekilmiş Antep fıstığı serpiniz. **6.** Kare yufkaları üçgen biçiminde katlayınız. **7.** Baklavaları yağlanmış tepsiye her bir karenin ucu diğerinin 1 cm kadar altına girecek şekilde diziniz. **8.** Eritilmiş tereyağını tepsiye gezdirerek dökünüz. 10 dakika bekleyiniz. **9.** Şöbiyeti sıcak fırına sürünüz ve üzeri iyice kızarıncaya kadar pişiriniz. **10.** Şurup için su, şeker ve limon suyunu bir taşım kaynatınız. Ocağı kısınız. Şurubu 4-5 dakika daha kaynadıktan sonra ılınmaya bırakınız. **11.** Baklavayı fırından çıkarır çıkarmaz üzerine ılınmış şurubu dökünüz. **12.** Şöbiyeti 2 saat dinlendiriniz ve üzerine Antep fıstığı serpip servis yapınız.



Görsel 10.47: Şöbiyet

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	36. UYGULAMA
KONU	BAKLAVA	SÜRE: 8 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SÜTLÜ NURİYE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak sütlü Nuriye hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
10 kişilik baklava hamuru 400 g buğday nişastası 900 g eritilmiş tereyağı 400 g çekilmiş fındık **Şurubu İçin** 2,5 kg toz şeker 1250 ml su 250 ml süt **Süsleme İçin** Çekilmiş fındık	**1.** Baklava hamurunu 16 eşit parçaya bölüp nişasta yardımı ile açınız. **2.** Fırını 160 °C'ta ısıtınız. **3.** Yağlanmış tepsiye bir kat baklava yufkası seriniz. Üzerine çekilmiş fındık serpiniz. Her yufka katı için aynı işlemi tekrarlayınız. **4.** Baklavayı kare kare kesiniz. **5.** Eritilmiş tereyağını tepsiye gezdirerek dökünüz. 10 dakika bekleyiniz. **6.** Tatlıyı sıcak fırına sürünüz ve üzeri iyice kızarıncaya kadar pişiriniz. **7.** Şurup için şeker ve suyu bir taşım kaynatınız. Şurup kıvama gelince sütü de içine ekleyip karıştırınız. Şurubu bir taşım daha kaynatıp ocaktan alınız. **8.** Fırından çıkan tatlıyı 2-3 dakika dinlendiriniz ve üzerine kaynar hâldeki şurubu dökünüz. **9.** Tatlıyı kendi tepsisinde soğumaya bırakınız. **10.** Tatlıyı iyice soğutunuz ve üzerine çekilmiş fındık serpip servis yapınız.



Görsel 10.48: Sütlü Nuriye

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

10. ÖĞRENME BİRİMİ	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	37. UYGULAMA
KONU	BAKLAVA	SÜRE: 8 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BÜLBÜLYUVASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak bülbülyuvası hazırlayınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
10 kişilik baklava hamuru 400 g buğday nişastası 900 g eritilmiş tereyağı 20 adet ikiye bölünmüş iç ceviz **Şurubu İçin** 1,5 kg toz şeker 600 ml su 50 ml limon suyu	**1.** 16 eşit parçaya bölünmüş baklava hamurunu nişasta yardımı ile açınız. **2.** Fırını 160 °C'ta ısıtınız. **3.** Her bir baklava yufkasını oklavadan çekme tekniği ile hazırlayınız ve kıvırarak yağlanmış tepsiye diziniz. **4.** Eritilmiş tereyağını gezdirerek tepsiye dökünüz. 10 dakika bekleyiniz. **5.** Bülbülyuvalarının üzerine yarım ceviz koyunuz. **6.** Tatlıyı sıcak fırına sürünüz ve üzeri iyice kızarıncaya kadar pişiriniz. **7.** Şurup için su, şeker ve limon suyunu bir taşım kaynatınız. Şurubu ocaktan alınız. **8.** Tatlıyı fırından çıkarınız ve 2-3 dakika dinlendiriniz. Üzerine kaynar hâldeki şurubu dökünüz. **9.** Tatlıyı kendi tepsisinde soğumaya bırakınız. **10.** Tatlıyı iyice soğuduktan sonra servis yapınız.



Görsel 10.49: Bülbülyuvası

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan Derecelendirme Ölçeği ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Şeker, yalnızca şeker pancarından elde edilir.

2. ( ) Yassı kadayıf, tel kadayıf ile yapılmaktadır.

3. ( ) Çiğ kadayıf, mutlaka buzdolabında saklanmalıdır.

4. ( ) Baklava hamurunu hazırlamanın beş farklı tekniği vardır.

5. ( ) Künefe tel kadayıf tatlısıdır.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

6. Şeker üretilinceye kadar besinleri tatlandırmada ..... kullanılmıştır.

7. Dondurma ..... tatlılar grubuna girmektedir.

8. Hoşafta kuru meyveler yerine taze meyveler kullanıldığında ..... adını alır.

9. Aşure ..... tatlılarındandır.

10. Şu hamuru pişirilerek hazırlanan ..... grubundadır.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıdaki tatlıların hangisinin yapımında safran yerine zerdeçal kullanılabilir?

A) Baklava
B) Meyve salatası
C) Sütlaç
D) Taş kadayıf
E) Zerde

12. Tatlı şuruplarının kıvam alması için aşağıdaki limonlu malzemelerden hangisi kullanılmaktadır?

A) Çekirdeği
B) Kabuğu
C) Suyu
D) Tuzu
E) Zarı

13. Aşağıdakilerden hangisi, oklavadan çekme tekniği ile hazırlanmış bir baklava türü değildir?

A) Bülbülyuvası
B) Cevizli sarma
C) Fıstıklı sarma
D) Sarığıburma
E) Şöbiyet

14. Aşağıdakilerden hangisi, çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları ile ilgili doğru bir bilgidir?

A) Fırının önceden ısıtılmış olmasına ihtiyaç olmayabilir.

B) Fırının kapağı, hamur pişerken kontrol amaçlı açılabilir.

C) Hamurun fırından pişmeden alınması çökmeye sebep olabilir.

D) Daha iyi kabarma için kabartıcı miktarı artırılabilir.

E) Sütlü, yoğurtlu, yağlı kekler yüksek ısıda pişirilmelidir.

15. Aşağıdakilerden hangisi, bir hamur tatlısı kategorisi değildir?

A) Bisküvi hamuru

B) Mayalı hamur

C) Çırpılarak hazırlanan hamur

D) Pişirilerek hazırlanan hamur

E) Kurabiye hamuru

16. Aşağıdakilerden hangisi, tel kadayıf hamurunun malzemeleridir?

A) Un, su, tuz

B) Un, su, şeker

C) Un, süt, şeker

D) Un, süt, su

E) Un, süt, tuz

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

17. Baklava hazırlama teknikleri ve bu tekniklerin işlem basamakları nelerdir?

18. Meyve tatlılarında hangi meyveler kullanılabilir?

19. Türk mutfağına özgü sütlü tatlılar nelerdir?

20. Kadayıf tatlılarında iç harç olarak hangi malzemeler kullanılabilir?

11. ÖĞRENME BİRİMİ



YENİ YEMEK REÇETELERİ

KONULAR

11.1. YENİ YEMEK REÇETELERİ OLUŞTURMA

11.2. YENİ YAPILAN YEMEK TADIMI

11.3. YAPILAN YEMEĞİ FOTOĞRAFLAMA

TEMEL KAVRAMLAR

- duyusal analiz
- reçete
- tadım
- odak
- doku

HAZIRLIK SORULARI

1. Tadım ortamının sahip olması gereken özellikler neler olabilir?
2. Sizce yemek fotoğrafçılığı gelecekteki meslekler arasında nasıl bir yer alacak olabilir?

GİRİŞ

Yemekler; günümüzde davetlerin, kutlamaların olmazsa olmaz ikram ürünleridir. Yeni yemek reçeteleri hazırlanırken tasarım aşaması oldukça önemlidir. Yeni bir ürün için planlama ve geliştirme süreci tasarım olarak adlandırılır. Tasarım bir ürünü diğer ürünlerden ayıran en önemli unsurdur. Yeni tasarlanan ürünler, tatlarındaki ayırıcılığın dışında görünüşleri ile de dikkat çekici olmalıdır.

Yeni yemek trendleri; yeni dekor tekniklerinin gelişimi, kullanılan malzeme çeşitliliğinin artışı, sağlıklı yiyecek tüketimi ihtiyacı, müşteri beklentileri gibi pek çok konu tarafından belirlenmektedir. Birkaç yıl öncesinde oldukça popüler olan klasik süslemeler yerini daha farklı ve yaratıcı sunumlara bırakmıştır. Günümüz popüler yemek trendleri arasında sıfır atık (zero waste), öğün tozları, baklagil makarnaları (Görsel 11.1) gibi ürünler bulunmaktadır.



Görsel 11. 1: Baklagil makarnaları

11.1. YENİ YEMEK REÇETELERİ OLUŞTURMA

Konukların sürekli olarak artıp değişen talepleri, gastronomi işletmelerini bir rekabet ortamına itmektedir. Bunun sonuçlarından biri olarak da yeni reçeteler geliştirilmesi gündeme gelmektedir. Yeni ürün reçetesi ve orijinal lezzetler oluşturmak oldukça zor bir iştir. Yeni yemek reçetesi hazırlamanın pek çok nedeni vardır. Misafirlerin öncelikleri sürekli değişmektedir. Bu değişikliklere cevap verebilmek için işletmeler sürekli kendini sorgulamalı ve daima değişimi yakalamalıdır.

Yiyecek işletmeleri, menülerini ihtiyaç duyulan durumlarda değiştirmelidir. Artan oranda talep yaratan işletmeler yeni ve haz veren reçetelerle konuklarının merakını uyandırır. Konuklarını yemeye teşvik eder.

Başarılı işletmeler sadece menü değiştirileceği zaman değil reçetelerini sürekli denetlemelidir. Bu denetimler işletmenin menü hakkında ayrıntılı bilgi edinmesini sağlar. Denetimlerin başka bir faydası da işletmenin menü yorgunluğu oluşmadan tespit etmesidir.

İşletme menüsü planlanırken öncelikle menüye konacak yemekler belirlenir. Menüye konacak her bir yemek için mutlaka standart reçete düzenlenir. Belirlenen yemeklerin nasıl pişirileceği, malzemesinin ne olacağı, kaç dakika pişirileceği, kaç porsiyon olacağı, tabağın nasıl dekore edileceği gibi pek çok özelliğin yazıldığı bilgi kağıdına **standart reçete** denir. Standart reçete, bir yemeğin her seferinde arzu edilen aynılığı (benzerlik) vermesi demektir.

İşletmeler, standart reçete oluşturmada şu aşamaları uygulamalıdır:

1. Öncelikle personel ve diğer ilgililer ile birlikte standart hâle getirilecek menüler belirlenmelidir. Seçilen menülerin kalite ve verimlilik bakımından tatminkâr olmasına dikkat edilmelidir. Kısa sürede birden fazla menü standart hâle getirilmeye çalışılmamalıdır. Bu, bir yönden personeli baskı altında tutar ve arzu edilen sonuçların elde edilmesinde güçlükler yaşanmasına neden olabilir.
2. Denenmesi düşünülen reçeteler için kolayca okunup takip edilebilecek kartlar hazırlanmalıdır. Bu kartlar, personel tarafından kolayca anlaşılıp kullanılacak nitelikte olmalıdır.
3. Yeni yemek reçetesi ürünleri yazılırken bütün detaylar en ince ayrıntısına kadar düşünülüp tespit edilmelidir. Bunun için bütün detaylar not edilmelidir. Yemeği yapmak isteyen kişi, reçeteye bakarak yemeği kolayca pişirebilmelidir.

Reçetelerden faydalanarak yemek pişirmek için şunlara dikkat edilmelidir:

- Malzemelerin tam miktarları belirtilmelidir. Ağırlık ve adet birimlerine dikkat edilmeli, baharatların dahi gramaj ölçüleri mutlaka verilmelidir.
- Listeler, karışımda kullanılacak malzemelerin hazırlanış sırasına göre hazırlanmalıdır. Karışımın birkaç malzemesi aynı anda konacaksa onlar da gruplandırılmalıdır. Özel karışımların ihtiyaç duyulduğu anda hemen kullanılabilmesi için gruplandırılıp önceden hazırlanması veya pişirilerek hazır hâle getirilmesi iş verimi açısından önemlidir. Pişmiş yumurta, eritilmiş çikolata gibi.
- Maddeleri karıştırma, çırpma süresi ve hızı ile pişirme süresince alınması gereken tedbirler hakkında standart reçetede bilgi verilmelidir. Kullanılan her kelimenin anlaşılır olmasına dikkat edilmelidir.
- Pişirilecek ürün için fırının sıcaklığı, soğutulacak veya dondurulacak karışımlar için de süre ve ısı dereceleri tam olarak belirtilmelidir.
- Fırınlanacak karışımlar için kullanılacak tepsilerin boyutları ve her tepsiye konacak hamur veya karışımın miktarı açıkça belirtilmelidir.

4. Servis veya porsiyonlama yapacak personel ile standart porsiyon miktarı açıkça belirtilmelidir.
5. Reçete, ilgililer ve pişirme işlemini yapacak personel ile tartışılmalıdır. Ürünlerin hazırlanması ve pişirilmesi ile ilgili bütün detayların anlaşıldığından emin olunmalıdır.
6. Bir kontrol listesi hazırlanıp ürünlerle ilgili bilgiler not edilmelidir. Bu notların böylece ikinci veya üçüncü standardizasyon çalışmalarına ışık tutması sağlanmalıdır.
7. Ürünün veriminin iyi olması için deneme çalışmaları doğru şekilde planlanmalıdır.
8. Ürün kontrol edilmeli ve üretim süresince notlar alınmalıdır. Servisteki her porsiyonun verimi ölçülmelidir.
9. Üretim kayıpları genel olarak pişirme süresi içinde suyun buharlaşması sonucu meydana gelir. Bu yüzden uygulama çalışmalarında üretim kayıplarına dikkat edilerek not alınmalıdır.

10. Üst üste en az üç defa deneme yapılmalıdır. Bu denemelerde arzulanan miktar ve verim sağlanamaz ise başarılı sonuç alıncaya kadar denemelere devam edilmelidir. Reçetenin standart yapıyı sağladığına karar verildikten sonra reçete, farklı birimlerde çalışan aşçılar tarafından yeniden uygulanmalıdır. Bu uygulamada da aynı miktar ve verim elde edilir ise reçete standart hâle gelmiş demektir.
11. Standardizasyonun çeşitli aşamalarındaki gelişme ve problemler uygulayıcılar tarafından sık sık tartışılıp değerlendirilmelidir. Gerektiğinde reçete üzerinde değişikliğe gidilmelidir.
12. Reçetelerin bitmiş formları ve yemek ürünlerinin fotoğrafları dosya içinde sorumlu kişiler tarafından muhafaza edilmelidir.
13. Reçete geliştirilirken hazırlama ve pişirme sürecinin her basamağında yiyecek maddesinin görünüş ve miktarı kontrol edilmelidir. Reçete ayarlaması esnasında büyük miktarlarda üretilen yiyecekler, standart reçete bazında aynı görünüm ve lezzeti vermiyorsa reçeteler tekrar kontrol edilmelidir.

Bir işletmede standart reçetelerin hazırlanması ve uygulanmasının amacı; belirli bir yemeğin her zaman nasıl yapılacağı, hangi malzemelerin ne miktarda kullanılacağı ve bunun sonucu olarak da porsiyon maliyetinin önceden belirlenebilmesidir. Standart reçetede yer alan malzeme miktarı tespit edildikten sonra genellikle değiştirilmez. Yemeklerin hazırlanmasında bu reçetelerden yararlanılır. Yemeklerin hazırlanmasında belirlenen yöntem, miktar ve uygulama mutfakta pek çok deneme sonucunda kesinleşir. Standart reçete maliyeti, işletme müdürleri tarafından kontrol edilir.

Reçetelerin yazılacağı değişik formatlar vardır. Tarifler; düz kâğıtlara, index kâğıtlarına veya bilgisayar dosyalarına yazılabilir. Seçilen format, işletme için en iyi sistemi sağlayacak nitelikte olmalıdır.



ARAŞTIRINIZ

Günümüzde kullanılan standart reçete formları nelerdir? Araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıf ya da atölye ortamında sunum yaparak arkadaşlarınızla paylaşınız.

Yemek reçetelerini standardize etmenin kuralları şunlardır:

- Önceden tasarlanmış bir form kullanılmalıdır.
- Mükemmel yemek kalitesine ulaşmak için tekrar tekrar test edilmelidir.
- Okunması kolay olmalıdır.
- Tarifte bir hata olmadığından emin olunmalıdır.
- Yazım ve noktalama kurallarına uygun yazılmalıdır.
- Her okuyanın aynı şeyi anlayacağı kadar açık, ayrıntılı ve basit olmalıdır.

Bütün yemekler; menüde yerini almadan önce kalite, fiyat ve hazırlama kolaylığı açısından tekrar tekrar test edilir. Bu testler tamamlandığında tarif; Türkçenin kurallarına uygun, okunması kolay ve izlenmesi basit olarak kayıt altına alınır.

Standart reçete formunda listelenen bilgiler şunlardır:

- Yemeğin adı
- Dosya numarası
- Ürünün kişi başı yenen porsiyonu, tabak büyüklüğü, toplam ağırlığı ve hacmi
- Garnitür (Tek kişilik servis için garnitür miktarı tespit edilmelidir. Tabağın şekli siparişe göre değiştirilmelidir. Özel isteklere göre standart tabak dekorasyonu zaman zaman değişebilir.)
- Malzemeler (Her zaman kullanıldığı sıraya göre listelenmelidir. Herhangi bir ön hazırlık, reçetenin ilk adımı olarak yazılmalıdır. Miktarlar sıvılar için hacimsel, kuru malzemeler için de ağırlık olarak ifade edilmelidir. Bütün kısaltmalar, tariflerde standart olmalıdır. Miktarlar, standart ölçüm cihazlarında ölçülebilecek şekilde listelenmelidir. Örneğin yarım fincan şeklinde değil gram ile ifade edilmelidir. Bitmiş ürünün kalitesi, belirli bir marka ya da ürün paketine bağlıysa mutlaka belirtilmelidir. Yemeğin içine konacak malzemeye uygulanacak işlem de mutlaka yazılmalıdır. Örneğin bütün, soyulmuş, püre hâline getirilmiş vb.)
- Hazırlık (Öncelikle malzemeler için hazırlık ve ekipmanın ön ısıtılması yazılmalıdır. Prosedür bölümünde malzemeler, birbirine ekleme metoduna göre gruplanarak verilmelidir. Doğru terminoloji kullanılmalıdır. Örneğin birleştirmek, karıştırmak, yoğurmak, katlamak, krema hâline getirmek vb. Gerekirse çırpma zamanı ve hızı belirtilmelidir. Kullanılacak ürün için herhangi bir direktif varsa mutlaka belirtilmelidir.)
- Pişirme (Pişirme aparatları ile ilgili herhangi bir özel hazırlık, pişirme bölümünün ilk kısmına yazılmalıdır. Pişirme sıcaklığı, süresi ve pişirme süresi dışında iyi pişme özellikleri örneğin iç sıcaklık belirtilmelidir. Kaplar için talimatlar da bu bölümde verilebilir.)
- Ürün piştiğinde son hâli için üzerine tereyağı sürme veya tel üzerinde soğutmanın yanında servis yapılıncaya kadar nerede, nasıl, kaç derecede saklanacağı belirlenmelidir.
- Fiyat (Menüde fiyatlandırma, yiyeceği oluşturan tüm malzemelerin fiyatı ile yemeğin yanında sunulan garnitürlerin fiyatlarının toplamından oluşur. Her malzeme için birim fiyat, satın alma faturasından elde edilir. Birim fiyat, reçete malzeme fiyatına çevrilir. Bir ürün reçetedeki ölçü birim fiyatından farklı bir şekilde satın alınmışsa ürün reçete birimlerine çevrilmelidir.)

Oldukça fazla emek ve zaman isteyen yeni yemek reçetelerini hazırlama aşamaları sırasıyla şunlardır:

1. Reçetenin tasarımının zihinde yapılması

2. Reçete ile ilgili gerekli sektör ve literatür araştırmasının yapılması

3. Reçetenin ilk kez denenmesi

4. Reçetenin sektör uzmanları tarafından denenmesi

5. Reçetenin panelistler tarafından değerlendirilmesi

6. Reçetenin standart hâle getirilerek kaydedilmesi ve fotoğraflanması

11. ÖĞRENME BİRİMİ	YENİ YEMEK REÇETELERİ	1. UYGULAMA
KONU	YENİ YEMEK REÇETELERİ OLUŞTURMA	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **YENİ YEMEK REÇETESİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yeni yemek reçetesi oluşturunuz.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Sınıf ya da atölye ortamında mutfak alanı ile ilgili güncel reçeteler ve teknikler konusunda araştırma yapınız.

2. Tasarımınıza uygun olan reçeteleri belirleyiniz.

3. Yeni yemek reçetesi tasarlayınız.

4. Yeni üründe kullanacağınız malzeme ve ekipmanları hazırlayınız.

5. Ürünün demo çalışmasını yapınız ve sunuma hazırlayınız.

6. Hazırladığınız ürünü kendiniz değerlendiriniz.

7. Değerlendirme sonucunda taslak reçetede düzeltmeleri yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 7'de yer alan Kontrol Listesi ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

11.2. YENİ YAPILAN YEMEK TADIMI

Yeni reçete geliştirilirken ürünlerin değerlendirilmesi gerekir. Reçetelerin değerlendirilmesinin önemli aşamalarından biri ürünün tadımıdır. Ürünlerin değerlendirmesini yapmak ve ürünler hakkında tartışabilmek için seçilen bir grup insana **panelist**, yapılan değerlendirmeye de **panel** denir.

11.2.1. Panelist Seçimi

Değerlendirme yapacak panelistlerin tadım için gönüllü olması ve konuya ilgi duyması gerekir. Değerlendirme süresince aynı panelistler kullanılmalıdır. Panelistler sadece erkek, sadece kadın katılımcılardan oluşmamalıdır. Panelistlerin her değerlendirmede bulunması veya farklı bir deyişle yapılan farklı ürünlerin aynı panelistler tarafından değerlendirilebilmesi için seçilen kişilerin sağlıklı olması gerekir.

Panelistlerin en küçük soğuk algınlığında bile değerlendirme yapmamaları sağlanmalıdır. Bu nedenle panel grubu 4-12 kişi olmalıdır. Aslında panelist sayısını geniş tutmak daha yararlıdır fakat bu kadar çok kişiyi her denemede bulmak ve eğitmek zordur.

Panelistler mutlaka değerlendirme yapılmadan önce eğitime tabi tutulmalıdır. Panelistler yiyeceklerde bulunması gereken özellikler, tarafsız davranmaları ve nasıl değerlendirme yapacakları konusunda eğitilmelidirler. Ayrıca panelistlere her değerlendirmeden sonra ağızlarını çalkalamaları, değerlendirmeden en az 30 dakika önce bir şey yememeleri ve su dışında bir şey içmemeleri anlatılmalıdır.

11.2.2. Test Ortamının Hazırlanması

Hazırlanan ürünlerin değerlendirildiği bölüm, değerlendirme açısından önemlidir. Genelde kurumlarda bu iş için uygun, ayrı bir ortam olmalıdır. Tadım işleminin yapılacağı yere panel odası denir. Panel odası; havadar, iyi ışıklandırılmış, sessiz, rahat ve duvarları açık renk ile boyanmış olmalıdır. Panel odasında panelistlerin birbirlerinden etkilenmemeleri için ayrı ayrı kabinler bulunmalıdır. Panel odası, kabinli olabileceği gibi bu durum sağlanamıyorsa kabinsiz de olabilir Bu durumda panelistler, kabinsiz panel odalarında birbirlerinden uzak oturtulmalıdır.

SIRA SİZDE

Kabinli ve kabinsiz panel odasının avantajları ve dezavantajları neler olabilir?

11.2.3. Tadımı Yapılacak Ürünlerin Hazırlanması

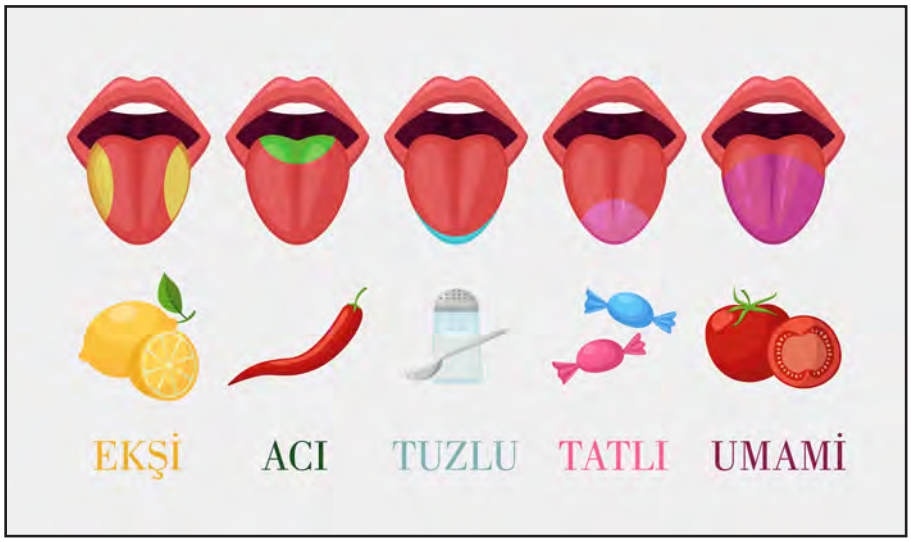
Reçete, hazırlandıktan sonra homojen bir şekilde denenmelidir. Örneğin reçelin denenmesi sırasında bir paneliste reçelin suyu, diğer paneliste tanesi gelmemeli; her örnek, her açıdan benzer olmalıdır. Örneklerin çok sıcak veya soğuk olmamasına dikkat edilmelidir. Örneklerin sıcaklığı ve panelistlere sunum şekli (Görsel 11.2) benzer olmalıdır. Tadımı yapılacak örnek sayısı da önemlidir. Örnek sayısı arttıkça panelistlerin dikkati azalır. Bu nedenle bir seferde denenecek örnek sayısı en fazla üç olmalıdır. Değerlendirme işlemi en az dört defa tekrarlanmalı ve bu değerlerin ortalaması alınmalıdır.



Görsel 11.2: Aynı sıcaklıkta tadıma hazırlanmış espresso örnekleri

11.2.4. Reçetelerin Test Edilmesi

Reçetelerin panelistler tarafından tat, renk, şekil, kıvam gibi özelliklere göre değerlendirilmeleri gerekir. Tat duyusunu alan hücreler dilde bulunur ve sinirler yardımı ile beyindeki tat merkezine ulaşır. Dilin değişik bölgeleri, değişik tatlara duyarlıdır (Görsel 11.3). Tat algısı; tatlı, tuzlu, ekşi, acı ve umami olmak üzere 5 temel tattan oluşur. Dilin uç kısmı tatlıya, yanları ekşiye duyarlı iken acılık dilin gerisinde, tuzluluk ise en çok dilin ucunda ve yanlarında algılanır.



Görsel 11.3: Dilin tat alma noktaları

Ekşi lezzetli bileşikler asit özelliktedir. Tat açısından özellikle organik asitler önemlidir. Bazı organik asitler, ekşi lezzetin yanında acı tat da verir. Tuzlu tadı sodyum klorür verir. Doğadaki tüm tuzlar aynı tadı vermez. Bazı tuzlar acı, bazıları tatlıdır. Tuzların tadı, katyon ve anyonlardan ileri gelir.

Besinlerde ve geliştirilen reçetelerde tüketiciyi etkileyen önemli etmenlerden biri renktir. Beta-karoten, riboflavin, pancar tozu, karamel, anotto ekstraktı, demir glukonat, meyve, meyve suları, titanyum dioksit gibi maddeler besin sanayisinde kullanılan doğal renk maddeleri iken eritrosin, indigotin, tartrazin gibi maddeler yapay renk maddeleridir. Yapay renk vericilerin kullanılabilmesi için yasal prosedürlere uyulması gerekir.

Bir yiyeceğin göze çarpan ilk özelliklerinden biri şeklidir. Şekil yönünden göze hoş görünmeyen besinler, tüketicinin yemek yeme isteğini yok edebilir. Tüketicilerin üzerinde bırakacağı izlenimleri olumsuz etkileyebilir.

Yiyecek ve içeceklerdeki akıcılık hızı, **kıvam** (viskozite) olarak adlandırılır. Sıvı besinlerde akıcılık daha fazladır. Sıvıların akış ile ilgili davranışları özellikle sıvının taşıdığı bazı niteliklere bağlıdır. Örneğin molekül ağırlığı yüksek olan çözünür polimerler, ortamda az miktarda bulunsa bile viskoziteyi artırır. Kıvam, besin tercihinde ve yemeklerin kalitesinde önemli bir etmendir. Örneğin hollandez sosun kendine özgü bir kıvamı vardır (Görsel 11.4). Çok sulu veya çok koyu hollandez sos, tüketiciler tarafından tercih edilmez.



Görsel 11.4: Hollandez sos kıvamı

İnsanların çeşitli kokuları almaları birbirinden farklıdır. Burun, dile oranla 10.000 kat daha duyarlıdır. Buna göre koku mekanizması daha hassas ve daha karmaşıktır. Burna gelen ana kokular; keskin, misk, çiçeğimsi, nane ve çürük olarak nitelendirilebilir. Besinlerde koku verme özelliğine sahip olan başlıca kimyasal maddeler ise yağ asitleri, alkoller, esterler, aldehitler ve ketonlardır.

Beslenmedeki temel amaçlardan biri, enerji ve besin ögeleri ihtiyacının karşılanmasıdır. Tadımı yapılacak bir ürünün rengi, kokusu, şekli, tadı ve kıvamı kadar besin değeri de önemlidir. Reçetelere eklenen belli miktar süt, yumurta gibi besinlerle protein içeriği; yağ türü enerji içeriği yoğun besinlerle de enerji verme düzeyi artırılabilir. Özellikle diyet veya farklı beslenme alışkanlıklarına özel ürünler hazırlanırken amaca yönelik ürünler tercih edilmelidir.

Hazırlanan ürünlerin değerlendirilmesinde genellikle iki yol izlenir. Birincisinde örnekler arasında herhangi bir fark olup olmadığı incelenirken ikincisinde geliştirilen ürünün kalitesi değerlendirilir. Tadımı yapılan ürünler değerlendirildikten sonra duyusal analiz formunda (Tablo 11.1) en çok puan alan ürünün reçetesi seçilerek kullanılmaya başlanır.

Tablo 11.1: Örnek Duyusal Analiz Formu

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	PUAN SKALASI	
Tat											Oldukça İyi	9-8
											Çok İyi	8-7
Koku											İyi	7-6
											Biraz İyi	6-5
Tekstür											Ne İyi Ne Kötü	5-4
											Biraz Kötü	4-3
Görünüş											Kötü	3-2
											Çok Kötü	2-1
Genel Beğeni											Tüketilemez	1-0
İsim: Tarih:												



BİLGİ KUTUSU

Duyusal değerlendirme ile ilgili ilk çalışmalara 18. yüzyılda rastlanmaktadır. 1753'te İngiltere'de "Kadınlar Birliği" isimli kuruluş, üyeleri için "Gıda Alışveriş Yönergesi" yayınlamıştır. Bu yönergede çeşitli gıdaları satın alırken göz önüne alınacak ölçütler verilmiş ve kontrolün duyusal değerlendirme şeklinde nasıl gerçekleştirilebileceği belirtilmiştir. Ticari hayatın gelişmesi ile birlikte duyusal testler yasal bir nitelik kazanmış, ürünlerin fiyatları kaliteleri temel alınarak belirlenmeye başlamış ve zamanla şarap, çay, kahve, tereyağı, balık, et gibi birçok ürün için sınıflandırma planları geliştirilmiştir.

11. ÖĞRENME BİRİMİ	YENİ YEMEK REÇETELERİ	2. UYGULAMA
KONU	YENİ YAPILAN YEMEK TADIMI	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **YENİ YEMEK TADIMI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yeni yapılan yemek tadımı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Sınıf ya da atölye ortamında yeni yapılan yemeğin tadımını yapmak üzere panelist grup oluşturunuz.

2. Yeni yapılan ürün için değerlendirme formu hazırlayınız.

3. Panelist grup için uygun ortamı hazırlayınız.

4. Tadım öncesi panelistlere değerlendirme formunu nasıl doldurmaları gerektiği ile ilgili bilgi veriniz.

5. Tadımı gerçekleştiriniz.

6. Değerlendirme sonuçlarını raporlayınız.

7. Rapor sonucu yeni yapılan üründe değişmesi gereken özellikleri değiştiriniz.

8. Yeni yapılan ürün reçetesini standart hâle getiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 8'de yer alan Kontrol Listesi ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

11.3. YAPILAN YEMEĞİ FOTOĞRAFLAMA

Ürünlerin tercih edilmesini sağlayan etkenlerden biri görsel çeşitliliktir. Yiyecek içecek hizmetlerinde ürünlerin görselliği göz önünde bulundurulur. Üreticiler, ürünlerini tüketiciye tercih ettirmede ve rekabette görselliği ön planda tutar. Bu yüzden yiyecek içecek işletmelerinin ürünlerinin tanıtılması için en etkili yöntemlerden biri yiyecek ve içeceğin fotoğraflanmasıdır. Yeni yemek reçetesi ürünleri dosyalanmadan önce ürünün fotoğrafı çekilmelidir. Oluşturulan standart reçete formuna ürünün fotoğrafının eklenmesi, standart reçetede yer alan açıklamaların somutlaştırılmasını sağlar.

İnsanlığın ilk çağlarda yiyecek resimlerini mağara duvarına çizmesi ile başlayan yiyecek ve içecek fotoğrafçılığı, görsellik ve dikkat çekicilik açısından günümüzün aranan avantajlı mesleklerinden biri hâline gelmiştir. En etkili görsel sanatlardan biri olan fotoğrafın birçok duyuyu harekete geçirdiği düşünüldüğünde başarılı yiyecek ve içecek fotoğraflarının insanlar üzerindeki etkisi, bu mesleğe olan ilgiyi artırmıştır. Bunun sonucunda yiyecek ve içecek stilistliği, fotoğrafçılığı gibi alternatif meslekler yiyecek içecek sektöründe önem kazanmaya başlamıştır.

Yiyecek ve içecek stilistliği, yiyecek ve içeceklerin insanların dikkatini çekecek bir şekilde dizayn edilmesidir. **Yiyecek ve içecek fotoğrafçılığı** ise tasarlanan yiyecek ve içeceğin ışık, açı, çekim modu gibi belirli yöntemler ile uygun ortam koşulları oluşturularak fotoğraflanmasıdır.

DİKKAT

Yiyecek ve içecek stilistliği ile yiyecek ve içecek fotoğrafçılığı aynı meslek değildir.

Yiyecek ve içeceklerin fotoğraf çekimine uygun hâle getirilmesini sağlayan kişiler yiyecek ve içecek stilistleridir. Stilistler, yiyecek ve içeceklerin seçimi ve tadımı yapılmadan önce lezzetli görünmesini sağlar. Günümüzde yiyecek ve içecek stilistleri, teknolojinin gelişiminden yararlanarak bu işlemi kamera veya fotoğraf makinesi ile gerçekleştirir. Bu işlem için sadece kamera veya fotoğraf makinesi yeterli değildir. Stilistin yemek pişirme teknikleri, fotoğraf çekim teknikleri, insan psikolojisi gibi geniş bilgi birikimine sahip olması gerekir. Böylece hazırlanan ürünün görüntüsü, düzgün ve iştah açıcı özellikte olur. Yemek pişirme tekniklerini bilmek; hangi malzemenin daha iyi renk vereceği, hangi malzemenin daha uzun dayanabileceği gibi konulara hâkim olmak demektir.

Yiyecek ve içecek stilistliği ile yiyecek ve içecek fotoğrafçılığı birbirini tamamlayan mesleklerdir. Dergi, kitap veya broşürlerde kullanılan yiyecek ve içecek fotoğraflarının birçoğu stilistler tarafından düzenlenir. Fotoğraftaki her şeyin düzenli bir şekilde görünmesi için sahne çalışmaları farklı gıdalar ile desteklenir. Örneğin bir yiyeceği birkaç garnitür ile fotoğraflamak fotoğrafı daha zengin gösterir (Görsel 11.5).



Görsel 11.5: Garnitürle zenginleştirilmiş yemek fotoğrafı

Belirlenen yiyecek ve içeceğin hazırlanmasından sunum aşamasına ve aynı zamanda konuğun önüne gidinceye kadar her aşamada stilistin uyum, kompozisyon ve fotoğrafçılık becerileri ortaya çıkar. Yiyecek ve içeceklere uygun çekim ortamı hazırlanırken renkler birbiriyle uyumlu olmalı ancak yiyecek ve içecekle aynı renkte arka plan kullanılmamalıdır. Örneğin kırmızı tabakta sunulan çilek veya beyaz kâsede sunulan muhallebi, yiyecek ve içeceklerin ön planda olmasını engeller. Arka planın mümkün olduğu kadar basit ve düzenli olması gerekir.

Yiyecek ve içecekler fotoğraflanırken ürün ile ilgili dikkat edilecek önemli noktalar vardır. Ürünler kamera önüne konduğunda ilk bakışta fotoğrafçının fark edemeyip diğer insanların fark edebileceği hatalar ortaya çıkabilir. Meyve, sebze gibi yiyecekler; herhangi bir işleme tabi tutulmadan fotoğraflanacak ise düzgün, lekesiz, taze ve olgun olmalıdır. Mümkün olduğu kadar doğal görünen, morluğu veya çürüğü olmayanlar tercih edilmelidir.

Yiyecek ve içecek fotoğrafçılığında kompozisyon önemlidir. Kompozisyonun beyaz fonda veya beyaz bir örtü üzerinde çekimi yapılır. Fotoğrafı çekilecek ürüne yardımcı ürünler eşlik edecekse yardımcı ürünler ana ürünün etrafına yerleştirilir. Arka plandan kompozisyonun bütünlüğünü bozabilecek ürün veya nesneler varsa kaldırılır. Yemeğin türüne göre şekillerinin belirlenmesi veya parçalara ayrılması kompozisyonu güçlendirir. Pasta, kek, börek gibi ürünlerin çekimi yapılacaksa ürünün öne çıkan özelliğinin vurgulanması için dilimlenmesi gerekir. Yiyecek ve içecek fotoğrafı çekilirken odak noktası belirlenmelidir. Ana ürün olan yiyecek ve içeceğe odaklanarak etrafı bulanıklaştırmak, fotoğrafa ilk bakıştaki karmaşayı ve kalabalık nesnelerin dikkat dağıtmasını önler.

Yiyeceklerin malzemesini ve içeceklerin kıvamını gösteren ışıktır. Yiyecek ve içecek fotoğrafçılığında kullanılan ışık, yiyecek ve içeceklerin net görünmesini sağlar. Yiyecek ve içeceğin görüntü kalitesinin artırılması da yiyeceğin hangi taraftan aydınlatıldığına bağlı olarak ışığın etkisi ile ayarlanır.

Şekil, görünüş ve tasarım bakımından hazır olan yiyecek ve içeceğin açısı ve ışığının ayarlamaları yapılarak fotoğraf çekimine başlanır. Doğru aydınlatma, yiyecek ve içeceklerin net görünmesini sağlar. Doğal ışık, çekim sürecinde devam eden sürekli ışık ve elektronik flaş ışık olmak üzere fotoğrafçılıkta üç temel ışık kullanılır. En çok tercih edilen ise doğal ışıktır. Yiyecek ve içecek fotoğrafçılığında doğal ışık için gün ışığına bakılarak ayarlamaların yapılması gerekir. Güçlü gün ışığında renkli kaplar ve renkli peçeteler kullanılır. Yapay ışıkla çekilen fotoğraflar, doğal ışığın kalitesini yansıtmaz. Daha ziyade kapalı alan, stüdyo, mutfak gibi yerlerde yapılan çekimlerde yapay ışık kaynakları kullanılır.

Işığın geliş şekline göre türleri vardır. Yiyecek ve içecek fotoğrafçılığında en etkili görüntüyü veren ışık türü arkadan gelen (ters) ışıktır. Fotoğrafı çekilecek yiyecek ve içeceğin arkasından gelen bu ışık, fotoğrafa etkili ve derin bir görünüm kazandırır. Önden gelen ışık ise yiyecek ve içeceğin görünmeyen taraflarını aydınlattığı için nesnenin dış formunu belirginleştirir fakat görüş alanındaki detayların kaybolmasına neden olur. Şişelenmiş içeceklerin fotoğrafı çekilirken sağ ve soldan gelen ışık kullanılır. Bu ışık türü, gölgelerin oluşmasını sağlar. Gölgeler, doğru şekilde oluşturulduğunda fotoğrafa derinlik ve belirginlik katar. Aynı zamanda görüntüye hareket katarak fotoğrafı sıradanlıktan kurtarır. Genel olarak bakıldığında ışığa yapılan küçük bir dokunuşla fotoğraflarda büyük değişiklikler oluşturulabilir.

Bir yiyecek veya içeceği başarılı bir şekilde fotoğraflamak için birçok açıdan, birden fazla çekim yapılır. Bunun için harcanacak vakit belirlenir ve ürün, şartlara uygun olarak hazırlanır. Dondurma, pasta, kremalı içecekler gibi ürünler bu duruma örnektir. Temel fotoğraf ilkelerinin tümü, gıda fotoğrafları için de geçerlidir. Fotoğrafta yumuşak gölgeler, iyi pozlama ve renk kalitesi hedeflenir.

11. ÖĞRENME BİRİMİ	YENİ YEMEK REÇETELERİ	3. UYGULAMA
KONU	YAPILAN YEMEĞİ FOTOĞRAFLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **YAPILAN YEMEĞİ FOTOĞRAFLAMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yapılan yemeği fotoğraflayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Standart reçeteye uygun ekipman hazırlığını yapınız.

2. Standart reçeteye uygun malzemeleri hazırlayınız.

3. Standart reçeteye uygun olarak ürünü hazırlayınız.

4. Ürün dışında kullanılacak ekipmanları oluşturunuz.

5. Fotoğraf çekimi için sunum tabağını hazırlayınız.

6. İstenilen kompozisyonu tabağa uygulayınız.

7. Fotoğraf makinesini hazırlayınız.

8. Çekim yapılacak alanı hazırlayınız.

9. Ortam ışığını düzenleyiniz.

10. Ürünün fotoğrafını çekiniz.

11. Çekilen fotoğrafları sınıf arkadaşlarınızla değerlendirerek çekim hatalarını not alınız.

12. Fotoğrafları kayıt altına alınız.

Değerlendirme: Çalışmanız öğretmeniniz tarafından Ek 9'da yer alan Kontrol Listesi ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ''D'', yanlış ise ''Y'' yazınız.

1. ( ) Yeni tasarlanan ürünler, tadındaki ayırıcılığın dışında görünüşleri ile de dikkat çekici olmalıdır.

2. ( ) Pastacılık trendleri sürekli kendini tekrar eder ve durağandır.

3. ( ) Standardizasyonun farklı aşamalarındaki gelişme ve problemler, uygulayıcılar tarafından sık sık tartışılıp değerlendirilmelidir.

4. ( ) Yiyecek ve içecekler fotoğraflanırken ürünlerle aynı renk arka plan kullanılmalıdır.

5. ( ) Yiyecek ve içecek fotoğrafı çekilirken arka planın mümkün olduğu kadar basit ve düzenli olması gerekir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

6. Bir yemeğin her seferinde arzu edilen aynılığı vermesi ..... kullanıldığını göstermektedir.

7. Yeni bir ürün için planlama ve geliştirme süreci ..... olarak adlandırılır.

8. Yiyecek ve içeceklerin fotoğraf çekimine uygun hâle getirilmesini sağlayan kişiler ..... olarak adlandırılır.

9. Yiyecek ve içeceklerdeki akıcılık hızı ..... olarak adlandırılır.

10. Duyusal analizde tadımın yapılacağı alana ..... adı verilir.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Koku alma organımız, dilimize oranla kaç kat daha duyarlıdır?

A) 10 **B)** 100 **C)** 1000 **D)** 10.000 **E)** 100.000

12. Aşağıda verilen yiyecek içecek fotoğrafçılığında ışık ile ilgili bilgilerin hangisi yanlıştır?

A) Doğru aydınlatma, yiyecek ve içeceklerin net görünmesini sağlar.

B) En çok tercih edilen ışık elektronik flaş ışıktır.

C) Güçlü gün ışığında renkli kaplar ve renkli peçeteler kullanılır.

D) Yapay ışıkla çekilen fotoğraflar, doğal ışığın kalitesini yansıtmaz.

E) Yiyeceklerin malzemesini ve içeceklerin kıvamını gösteren ışıktır.

13. Aşağıdaki aşamalardan hangisi yeni yemek reçetesi hazırlama aşamaları arasında yer almaz?

A) Reçetenin ilk kez denenmesi

B) Reçete ile ilgili literatür araştırması yapılması

C) Reçetenin işletmenin tüm birimleri tarafından denenmesi

D) Reçetenin sektör uzmanları tarafından denenmesi

E) Reçetenin standart hâle getirilerek kaydedilmesi

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

14. Yiyecek içecek fotoğraf çekiminde kullanılan doğal ve yapay ışık, görüntü kalitesini nasıl etkiler? Açıklayınız.

15. Standart reçetede bulunması gereken bilgiler nelerdir?

EK-1

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**				**PERFORMANS DÜZEYİ**		
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Malzemeleri ölçülere uygun olarak kullandı.					
4	Tarife uygun pişirme tekniği uyguladı.					
5	İstenen derecede pişirme yaptı.					
6	Ürünü / yemeği istenen lezzette hazırladı.					
7	Ürünü / yemeği istenen görünümde hazırladı.					
8	Ürünü / yemeği özelliğine uygun olarak servis yaptı.					
9	Süreyi etkin kullandı.					
10	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.					
ÖLÇEK PUANI						

Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 10 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 10 × 5 = 50'dir.

Puan: [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/50] formülü uygulanır.

Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.

EK-2

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**				**PERFORMANS DÜZEYİ**		
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Malzemeleri ölçülere uygun olarak kullandı.					
4	Sosu hazırlamak için uygun tekniği kullandı.					
5	Sosu istenen kıvama getirdi.					
6	Sosu istenen lezzette hazırladı.					
7	Sosu istenen görünümde hazırladı.					
8	Sosun özelliğine uygun olarak servis yaptı.					
9	Süreyi etkin kullandı.					
10	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.					
ÖLÇEK PUANI						

Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 10 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 10 × 5 = 50'dir.

Puan: [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/50] formülü uygulanır.

Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.

EK-3

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**				**PERFORMANS DÜZEYİ**		
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Gerekli araç gereci uygun olarak kullandı.					
4	Balığı ikiye bölmek için uygun tekniği kullandı.					
5	İkiye böldüğü balıktan kılçığı çıkardı.					
6	Balıkta kalan kılçıkları temizledi.					
7	Balığın derisini uygun teknikle çıkardı.					
8	Balığın porsiyonlamasını yaptı.					
9	Süreyi etkin kullandı.					
10	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.					
ÖLÇEK PUANI						

Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 10 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 10 × 5 = 50'dir.

Puan: [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/50] formülü uygulanır.

Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.

EK-4

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**				**PERFORMANS DÜZEYİ**		
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Salatalar için gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Salataları hazırlarken hijyen kurallarına uydu.					
3	Salataları yaparken taze ve mevsiminde ürün kullandı.					
4	Salata malzemelerini uygun ölçülerde kullandı.					
5	Salata sosunu uygun şekilde hazırlayıp salatada uyguladı.					
6	Salataları soslayıp istenen lezzette hazırladı.					
7	Salataları istenen görünümde hazırladı.					
8	Salataları özelliklerine uygun olarak servis yaptı.					
9	Salataları hazırlarken süreyi etkin kullandı.					
10	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.					
ÖLÇEK PUANI						

Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 10 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 10 × 5 = 50'dir.

Puan: [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/50] formülü uygulanır.

Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.

EK-5

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**				**PERFORMANS DÜZEYİ**		
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Gerekli araç gereci uygun olarak kullandı.					
4	Tavuğu yıkadı, yenmeyen kısımlar ile boyun kısmını keserek ayırdı ve kullanıma hazırladı.					
5	Tavuğu sırt üstü tezgâha koyup ipi tavuğun altından geçirdi, ipi kanatların içinden boyun hizasına doğru gerdirdi.					
6	Kesilen boyun bölgesinde kalan deriyi gerdirerek kapattı, ipin üzerinden sıkıca ilmek attı.					
7	İpi kanatların dışından göğüs altına doğru gerdirdi ve ipe ilmek attı.					
8	İpi butların dışından içine doğru sıkıca doladı ve ipe ilmek attı. Tavuğu ters çevirdi ve tavuğun alt kısımdan 2-3 kere sıkıca düğüm attı.					
9	Süreyi etkin kullandı.					
10	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.					
ÖLÇEK PUANI						

Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 10 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 10 × 5 = 50'dir.

Puan: [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/50] formülü uygulanır.

Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.

EK-6

KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	Malzemeleri hazırladı.		
2	Hamuru hazırladı.		
3	Hamuru yoğurdu ve dinlendirdi.		
4	Hamuru şekillendirdi ve dinlendirdi.		
5	Hamuru tekrar yoğurup şekillendirdi.		
6	Hamur parçalarını açılmaya hazır hâle getirdi.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK-7

KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		**Evet**	**Hayır**
1	Sınıf ya da atölye ortamında mutfak alanı ile ilgili güncel reçeteler ve teknikler konusunda araştırma yaptı.		
2	Tasarıma uygun olan reçeteleri belirledi.		
3	Yeni yemek reçetesi tasarladı.		
4	Yeni üründe kullanacağı malzeme ve ekipmanları hazırladı.		
5	Ürünün demo çalışmasını yaptı ve ürünü sunuma hazırladı.		
6	Hazırladığı ürünü kendi değerlendirdi.		
7	Değerlendirme sonucunda taslak reçetede düzeltmeleri yaptı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK-8

KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		Evet	Hayır
1	Sınıf ya da atölye ortamında yeni yapılan yemeğin tadımını yapmak üzere panelist grup oluşturdu.		
2	Yeni yapılan ürün için değerlendirme formu hazırladı.		
3	Panelist grup için uygun ortamı hazırladı.		
4	Tadım öncesi panelistlere değerlendirme formunu nasıl doldurmaları gerektiği ile ilgili bilgi verdi.		
5	Tadımı gerçekleştirdi.		
6	Değerlendirme sonuçlarını raporladı.		
7	Rapor sonucu yeni yapılan üründe değişmesi gereken özellikleri değiştirdi.		
8	Yeni yapılan ürün reçetesini standart hâle getirdi.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK-9

KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceriler)		Evet	Hayır
1	Standart reçeteye uygun ekipman hazırlığını yaptı.		
2	Standart reçeteye uygun malzemeleri hazırladı.		
3	Standart reçeteye uygun olarak ürünü hazırladı.		
4	Ürün dışında kullanılacak malzemeleri oluşturdu.		
5	Fotoğraf çekimi için sunum tabağını hazırladı.		
6	İstenen kompozisyonu tabağa uyguladı.		
7	Fotoğraf makinesini hazırladı.		
8	Çekim yapılacak alanı hazırladı.		
9	Ortam ışığını düzenledi.		
10	Ürünün fotoğrafını çekti.		
11	Çekilen fotoğrafları sınıf arkadaşlarıyla değerlendirdi.		
12	Fotoğrafları kayıt altına aldı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK-10

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**		**PERFORMANS DÜZEYİ**				
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Gerekli araç gereci uygun olarak kullandı.					
4	Kullanılacak karaciğeri kesme tahtasına aldı.					
5	Yağ beze gibi kullanılmayacak kısımları ayıkladı.					
6	Karaciğerin bir kenarından kesik atarak zar ve eti ayırdı.					
7	Dikkatli bir şekilde zarı eliyle ciğerden tamamen ayırdı.					
8	Karaciğeri kullanım amacına uygun doğradı.					
9	Doğrama sırasında çıkan sinir vb. ayıkladı.					
10	Süreyi etkin kullandı.					
11	Çalışma alanının ve makinenin düzen ve temizliğini sağladı.					
	ÖLÇEK PUANI					
Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 8 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 8 × 5 = 40'tır. **Puan:** [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/40] formülü uygulanır. Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.						

EK-11

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**					**PERFORMANS DÜZEYİ**	
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Gerekli araç gereci uygun olarak kullandı.					
4	Karidesleri geniş bir tezgâha ya da tepsiye aldı.					
5	Ense kısmından tuttuğu karidesi diğer eliyle gövdesinden kavrayıp kafayı bükerek kopardı.					
6	Karidesin gövdesinin iç kısmından başlayarak kabuğunu dikkatlice çıkardı.					
7	Küçük bir bıçak ya da kürdan yardımı ile karidesin sırt kısmında yer alan siyah şerit hâlindeki iç organlarını çıkardı.					
8	Süreyi etkin kullandı.					
9	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.					
ÖLÇEK PUANI						

Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 9 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 9 × 5 = 45'dir.

Puan: [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/45] formülü uygulanır.

Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.

EK-12

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**		**PERFORMANS DÜZEYİ**				
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Gerekli araç gereci uygun olarak kullandı.					
4	Kıymalık lop eti iri parçalara keserek ayırdı ve kullanıma hazırladı.					
5	Kıyma makinesi çıkış bölümünün önüne çıkacak kıymayı toplamak için gerekli küvet veya tepsiyi koydu.					
6	Kıyma makinesini çalıştırdı. Etleri hazneden içeri yavaş yavaş attı.					
7	İşlemi hızlandırmak ve kıyma olacak etlere yer açmak için kıyma makinesi tokmağını kullandı.					
8	Tüm etler bittikten sonra çıkış bölümünden kıyma çıkmamaya başlayınca makinayı kapattı.					
9	Çıkış haznesinin ağzında kalan kıymaları da sıyırarak aldı.					
10	Süreyi etkin kullandı.					
	ÖLÇEK PUANI					

Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 10 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 10 × 5 = 50'dir.

Puan: [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/50] formülü uygulanır.

Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.

EK-13

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: **ADI:** **SOYADI:**				**PERFORMANS DÜZEYİ**		
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Gerekli araç gereci uygun olarak kullandı.					
4	Kuşbaşı doğranacak eti kesme tahtasına aldı.					
5	Eti kullanım kalınlığına uygun uzun şeritler hâlinde doğradı.					
6	Uzun şeritler hâlinde doğranan eti uygun küpler halinde doğradı.					
7	Süreyi etkin kullandı.					
8	Çalışma alanının ve makinenin düzen ve temizliğini sağladı.					
ÖLÇEK PUANI						

Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 8 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 8 × 5 = 40'tır.

Puan: [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/40] formülü uygulanır.

Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	Y
	3	D
	4	D
	5	D
B)	6	çorba
	7	Mezopotamya
	8	soğuk çorba
	9	İspanya
	10	Çin
C)	11	E
	12	B
	13	E
	14	D
	15	C

2. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	Y
	2	D
	3	Y
	4	Y
	5	D
	6	Y
	7	D
B)	8	reduction
	9	deglaze
	10	süt
	11	provencale
	12	200 ml
	13	gravyer ve parmesan
	14	espagnole
C)	15	C
	16	E
	17	B
	18	B
	19	B
	20	E
	21	A

3. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	Y
	2	Y
	3	Y
	4	D
B)	5	galetaya
	6	şekere
	7	200
	8	tereyağı
C)	9	E
	10	D
	11	B
	12	A

4. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	Y
	3	D
	4	Y
	5	Y
B)	6	et
	7	bağ dokusu
	8	sakatatlar
	9	21-28 gün
	10	geleneksel sucuk
C)	11	C
	12	E
	13	E
	14	D
	15	C

5. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	D
	3	D
	4	Y
	5	Y
B)	6	dikilerek ya da bağlanarak
	7	etüvé
	8	pişirme süresi
	9	roti
	10	braise
C)	11	E
	12	B
	13	C
	14	B
	15	D

6. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	D
	3	Y
	4	Y
	5	D
B)	6	su ürünleri
	7	protein
	8	tatlı su balığı
	9	havyar
	10	haşlama suyu
C)	11	B
	12	E
	13	A
	14	A
	15	C

7. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	Y
	2	D
	3	Y
	4	D
	5	D
	6	D
	7	Y
	8	D
B)	9	eşlikçi (garnitür)
	10	6-8
	11	mayonez
	12	bulgur
	13	suda haşlama
C)	14	C
	15	B
	16	E
	17	D
	18	A

8. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	Y
	3	Y
	4	Y
	5	D
B)	6	indica
	7	kavurma tekniğidir
	8	demlenme
	9	etli pilavlar
	10	yufkalı pilavlar
C)	11	B
	12	C
	13	B
	14	C

9. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	Y
	3	D
	4	Y
	5	Y
	6	D
	7	D
B)	8	durum
	9	al dente
	10	fesleğen
	11	60-80 g
	12	1 litre
	13	fusilli (burgu)
	14	semolina
	15	bechamel
C)	16	D
	17	A
	18	E
	19	B
	20	A

10. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	Y
	2	Y
	3	D
	4	Y
	5	D
B)	6	bal
	7	sütlü
	8	komposto
	9	tahıl
	10	hamur
C)	11	E
	12	C
	13	E
	14	E
	15	C
	16	D

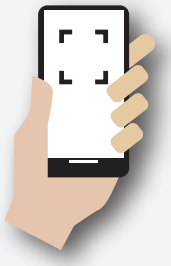
11. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	Y
	3	D
	4	Y
	5	D
B)	6	standart reçete
	7	tasarım
	8	yiyecek ve içecek stilistleri
	9	kıvam (viskozite)
	10	panel odası
C)	11	D
	12	B
	13	C

KAYNAKÇA

1	Akar Şahingöz, S., Süren, T. (2020). *Mutfak Uygulamaları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
2	Akbaba, A., Çetinkaya, N. (2020). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi.* Ankara: Detay Yayıncılık.
3	Altınel, H. (2017). *Gastronomik ve Beslenme İlkelerinden Hareketle Menü Planlama ve Yönetimi.* Ankara: Detay Yayıncılık.
4	Arlı, Mine, Gümüş, *Hüseyin, Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar.*
5	Arsel, S. (2016). *Eskimeyen Tatlar, Türk Mutfak Kültürü*. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı (5. Baskı).
6	Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2019). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Yayıncılık.
7	Bulduk, S. (2018). *Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama.* Ankara: Detay Yayıncılık.
8	Candaş, G. (2003). *Bereketli Olsun.* Ankara: Arkadaş Yayıncılık.
9	Ceylan Ramazan (2021). *Damla Sakızı Soslu Levrek Reçetesi, Ramazan Ceylan ile söyleşi,* 15 Haziran 2021.
10	Çankiriligil, E. C., & Berik, N. (2017). *Gökkuşağı Alabalığı Kroketlerinin Soğuk Muhafazada Raf Ömrünün Belirlenmesi.* Turkish Journal of Aquatic Sciences, s. 27-30.
11	Day, M. (2014). *Dünyanın En Güzel Tatlıları.* İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
12	Demirkol, O., İçöz, A. (2002). *Makarnanın Besin Değeri ve Mikrobiyal Kalitesi.* SAU Fen Blimleri Dergisi. 6. Cilt, 1. Sayı (Mart 2002).
13	Dilsiz, S. (2018). *Salataya Dair Her Şey.* İstanbul: Alfa Yayıncılık.
14	Erdoğan, D. S. (2009). *Beslenme ve Besin Teknolojisi.* Ankara: Detay Yayıncılık.
15	Eryılmaz, L. C. (2013). *Pasta Bisküvi Hazırlama ve Pişirme Teknikleri.* İstanbul: Remzi Kitabevi.
16	Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü. (2000). Parçalama ve İşletme Yönetmeliği Yönetmelik No.:204.
17	Gısslen, W. (2019). *Profesyonel Aşçılık.* Ankara: Nobel Yaşam (8. Basımdan Çeviri).
18	Halıcı, N. (2015). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları (2. baskı).
19	Komisyon. (2008). *Su Ürünleri ve Beslenme.* İstanbul: İbb Basımevi.
20	Komisyon. (2020). *Mutfak Uygulamaları.* Ankara: Detay Yayıncılık.
21	Köse, K. (2017). *Ev Yapımı Makarnalar.* İstanbul: Martı Yayıncılık.

22	Larousse Gastronomique. (2005). İstanbul: Oğlak Yayınları.
23	*Lezzet Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı Ansiklopedisi (2018)*. İstanbul:Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.
24	Melisa, B. (2007). *Annemin Mutfağından*. İstanbul: Alfa Yayıncılık.
25	Miller, B., Rama, M., Adamsan, E. (2020). *Yemek Pişirmenin Temelleri.* Ankara: Nobel Yaşam.
26	Nosrat, S. (2018). *Tuz, Yağ, Asit, Isı.* İstanbul: The Kitap Yayınları.
27	Robuchon, Joël .(2005). İstanbul, Larousse Gastronomique. Oğlak Yayınları.
28	Şahingöz, S., A., Süren, T. (2020). *Mutfak Uygulamaları.* Ankara: Detay Yayınları.
29	Şavkay, T. (2000). *Tatlı Kitap.* İstanbul: Şekerbank Yayınları.
30	Şengül, S., Sarıışık, M., Türkay, O., Ulema, Ş. (2020). *Mutfak Sanatı.* Ankara: Detay Yayıncılık.
31	Şenyapılı, Ö. (2006). *Damakta Kalan Tadların Akılda Kalan Adları.* Ankara: Cumartesi Kitapları.
32	T. C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2019). Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No.: 2018/52).
33	Tayar, M., Korkmaz, N., & Özkeleş, E. (2017). *Beslenme İlkeleri.* Bursa: Dora Yayıncılık.
34	Uzcan, U., Ünlü, S, B. (2016). *Büyük Sos Şöleni.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık
35	Yeğen, E.M. (22018). *Alaturk-Alafranga Yemek Öğretimi ve Sofra Düzeni-Sofra Görgüsü.* İstanbul: İnkılap Kitabevi.
36	Yerasimos, M. (2019). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı.* İstanbul: Boyut Yayınları.

Aşağıdaki kod aracılığı ile görsel kaynakça ve genel ağ kaynakçasına ulaşabilirsiniz.



http://kitap.eba.gov.tr/karekod/Kaynak.php?KOD=3613


POLİS
EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
1845
JANDARMA
1839
ORMAN GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
OGM
1839
TÜRKİYE CUMHURİYETİ SAĞLIK BAKANLIĞI
112
ACİL ÇAĞRI MERKEZİ
SAHİL GÜVENLİK KOMUTANLIĞI
1982
AFAD