

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

ET YEMEKLERİ II

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. AZ YAĞDA (POELLE) PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ	3
1.1. Poelle Pişirmenin Tanımı	3
1.2. Poelle Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	4
1.3. Yumuşak Kasap Etlerinde Bonfileden Elde Edilen Parçalar Garnitürler ve Soslar	4
1.3.1. Chateauxbriand	6
1.3.2. Filetsteak.....	7
1.3.3. Tournedos	9
1.3.4. Filetmignons	11
1.3.5. Medaillon.....	13
1.4. Contre-Filet Ten Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları	14
1.4.1. Entre Cote Double.....	15
1.4.2. Entre cote.....	16
1.4.3. Entre Cote Minute.....	16
1.4.4. T Bone Steak.....	16
1.5. Körpe Kümes Hayvanlarında	17
1.6. Karaciğerde	18
1.7. Escalope Diliminin Elde Edildiği Etler Escolop (schitzel) Çeşitleri ve Garnitürleri.....	18
1.7.1. Garnitürleri ve servisi.....	18
1.7.2. Escalope de Veau Minute.....	19
1.7.3. Escalope de Veau Natür	19
1.7.4. Escalope de Veau Viennoise	19
1.7.5. Escalope de Veau Parisienne	20
1.7.6. Escalope de Veau Hache	20
1.7.7. Cordon Blue.....	21
UYGULAMA FAALİYETİ.....	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	27
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	29
ÖĞRENME FAALİYETİ - 2.....	30
2. BOL YAĞDA KIZARTARAK (FRİT) ET YEMEĞİ HAZIRLAMA.....	30
2.1. Frit Pişirme Yönteminin Tanımı ve Önemi.....	30
2.2. Etleri (Frit) Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar	31
2.3. Frit Pişirmenin Kullanıldığı Yerler.....	34
2.3.1. Köfteler.....	34
2.3.2. Piliçler	37
2.3.3. Pane ve Kaplama Etler	38

UYGULAMA FAALİYETİ.....	40
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	42
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	43
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	44
3. SOTE (SAUTE) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ	44
3.1. Sotenin tanımı ve önemi.....	44
3.2. Sote Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar	45
3.3. Sotenin Kullanıldığı Yerler	45
3.3.1. Karaciğer, Böbrek vb	46
3.3.2. Böbrek sote (5 porsiyon)	47
3.3.3.Körpe Kümes Hayvanları.....	50
UYGULAMA FAALİYETİ.....	52
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	54
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	56
CEVAP ANAHTARLARI.....	57
MODÜL DEĞERLENDİRME	58
KAYNAKÇA.....	59

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK044
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Et Yemekleri II
MODÜLÜN TANIMI	Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında etlerin özelliğine, yapılacak yemeğin çeşidine göre az yağda uzun süre pişirerek (poelle),bol derin yağda, kızartarak (frit), sote (saute), pişirme teknikleriyle et yemeğini pişirip, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceğini gösteren öğrenme metaryalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Sanitasyon, Fondlar ve Çorbalar, Sebze Garnitürleri, Patates Garnitürleri, Soslar I-II-III modüllerini başarmış olmalıdır.
YETERLİK	Etleri pişirmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun mutfak ortamı sağlandığında etlerin özelliğine, yapılacak yemeğin çeşidine göre az yağda uzun süre pişirerek (poelle), bol derin yağda kızartarak (frit), sote (saute), pişirme teknikleriyle et yemeğini pişirip sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz. Amaçlar Ø Az yağda uzun süre pişirme (poelle) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz. Ø Bol derin yağda kızartma (frit) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz. Ø Sote (saute) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.
EĞT-ÖĞR ORTAMLARI DONANIMLARI	Tencere, kalın dipli tava, küvet, bıçak, tepsi, kâse, doğrama tahtası, bıçak, kaşık, kevgir, sote tavası, fritöz, maşa, servis tabağı.
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Yiyecek ve içecek hizmetleri hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı haline gelmiştir.

Bu alanda rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek, kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Sıcak mutfak, otel, restoran gibi işletmelerin mutfaklarının hiç vazgeçemeyeceği çeşitlerdendir. Bir menüye ana yemek hazırlamak, sıcak mutfak alanının iyi uygulanmasına da bağlıdır. Hazırlanacak olan yemek çeşitleri, özellikleri ve yapım tekniklerinin aşçılar tarafından iyi kavranabilmiş ve uygulanabilir kapasiteye erişilmiş olması, aynı zamanda aşçının kalitesinin de göstergesidir.

Bu modülde kazandırılacak yeterlilikler, senin yiyecek ve içecek sektörünün istediği insan gücü olarak yetişmende önemli bir etken olacaktır. Sıcak mutfağın en önemli ana yemeklerinin yapımında da ustalaşarak, ticari mutfakların sıcak mutfak bölümünde çalışabilme olanağına sahip olabileceksin.



ÖĞRENME FAALİYETİ 1

AMAÇ

Az yağda uzun süre pişirme (poelle) tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizde, ticari mutfaklarıyla hizmet veren turistik tesislerde ve restoranlarda poelle pişirme yöntemi ile pişirilmekte olan et yemeklerini, soslarını ve garnitürlerini araştırınız.
- Ø Poelle pişirme yöntemi ile hazırlanan et yemekleri, sosları ve garnitürlerini internet ortamından araştırınız.

1. AZ YAĞDA (POELLE) PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ

Tariflerde kullanılan soslar, patates ve sebze garnitürleriyle ilgili bilgiler daha önceki modüllerde verildiği için bu modülde tekrar verilmeyecektir.

1.1. Poelle Pişirmenin Tanımı

Az yağ konmuş kızgın tavada pişirme tekniğidir. Etler için ızgara olmadığı zamanlar, ızgaranın yerine kullanılan pişirme yöntemidir. Etler için ızgara taklidi yöntem olarak da isimlendirilir.

Bu yöntemde pişen etlerin üzeri kızgın şiş ile dağlanarak, ızgara izi şekli verilir. Yapılan bu dağlama ızgaranın taklidi olduğunu gösterir. Kızgın tava yerini geniş demir plakalara bırakabilir. Büyük uygulamalarda alttan ısıtılan (elektrik veya gazla-hot plate) demirin büyüklüğü farklılık gösterir.



Resim 1: Gazlı hot plate

1.2. Poelle Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø Tava önceden kızdırılmış olmalıdır.
- Ø Etler oda ısısında olmalıdır.
- Ø Pişirmenin derecesi müşterinin isteğine göre ayarlanmalıdır.
- Ø Etin az, orta veya çok piştiği parmak uçlarıyla dokunularak anlaşılabilir.
- Ø Pişirme için dakika vermek, farklı ısı dereceleri olacağı için doğru olmaz. Önemli olan ısının düşük veya aşırı yüksek olmamasıdır.
- Ø Ete kesici veya delici aletlerle kesinlikle dokunulmamalıdır, delinen yerden etin suyu boşalır, et besin değeri ve lezzet kaybeder, sertlik kazanır.



Resim 2: Poelle yöntemiyle etin pişirilmesi

1.3. Yumuşak Kasap Etlerinde Bonfileden Elde Edilen Parçalar Garnitürler ve Soslar

Besili bir sığır bonfile parçası, etrafında bulunan yağ ve sinirlerden ayıklanmış olarak 3 bölgeye ayrılır(Şekil 1).

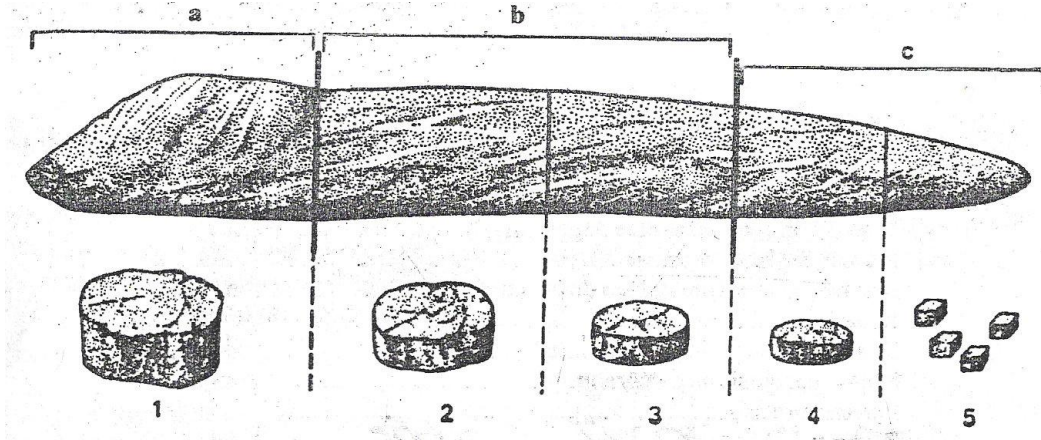
Bonfile parçasının en önemli özelliği bu parçada tenya ve asalakların olmaması, mikroplardanda uzak oluşudur.

- Ø **A Bölgesi** - Bonfile başı olarak isimlendirilir (Şekil 1 de 1 olarak numaralanan bölümler).
 - Bonfilenin en kıymetli ve kalın kısmıdır
 - **Chateaubriand** bu bölgeden çıkar.
 - Bu bölgeden genelde bir adet çıkar, çok iri ise iki adet çıkabilir.
 - 380 - 400 g ağırlığındadır.
 - İki kişi için servis yapılır.
 - Pişirirken şekle özen gösterilir. Gerekirse çember gibi bağlanır.
- Ø **B Bölgesi** — Orta bölgedir (Şekil 1 de 2 – 3 olarak numaralanan bölümler).
 - Bonfile başından sonra gelen bölümdür ve ikiye ayrılır.
 - **Filetsteak** ler bu parçadan çıkar.
 - 180 - 200 g ağırlığındadır.
 - Bir parçası 1 porsiyondur.
 - (b)bölgesinin yani orta bonfile kısmının sonuna doğru bonfile inceleşir. Dilimler küçülür. Buradan daha kalın 180- 200 g civarında dilimler çıkarılır Bu bölüm **Tournedos** (turnedo) adını alır.

- Bu bonfile dilimi kalın olduğu için iki defa çevrilerek iinin istenilen düzeyde yanmadan pişmesi sağlanır.
- Tournedos ismi de iki defa çevirmek anlamına gelir. Bu işlem de aşçının anlayışına kalmıştır, gerektiği gibi pişirir.
- Filetsteak ve filet mignons'dan farkı, daha kalınca olmasıdır.

Ø **C Bölgesi** — Kuyruk kısmıdır. (Şekil 1 de 4 - 5 olarak numaralanan bölümler)

- Bu bölge de ikiye ayrılır.
- Dilimlenebilen kısımlarından küçük bonfile anlamına gelen **filet mignons** (fileminyön) çıkarılır.
- Dilimler 80-100 g civarındadır,
- 2 parçası 1 porsiyondur.
- Daha küçük dilimler **medailion** olarak da değerlendirilebilir. Dilime gelmeyen bu kısımlar küçük parçalara doğranır. 150 g 1 porsiyon içindir.
- Küçük doğranmış bu parçalar sauté usulü pişirilir. **Filetgoulasch** yapmak için kullanılır.



Şekil 1: Bütün bonfile parçası ve bölümleri

1.3.1. Chateauxbriand

- Ø 380–400 g ağırlığındadır ve iki kişi için servis yapılır.
- Ø Pişirilirken özen gösterilmelidir. Gerekirse çember gibi bağlanır.
- Ø Piştikten sonra üzerlerine az kızmış tereyağı gezdirilir.
- Ø Tercihen kızarmış zengin garnitürlerle servis edilir.
- Ø Sos verilir veya tabağa servis yapılır. Sos olarak bernez sos, mantar sos kullanılır.
- Ø Müşterinin önüne flambe serviste yapılabilir.



Resim 3: Chateauxbriand parçası

Ø Chateauxbriand (şato briyan) (2 porsiyon)

Gereçler

- 350–400 g chateauxbriand
- (şato briyan) parça
- 2 adet sapı kesilmiş mantar
- 2 adet küçük domates
- ½ çay kaşığı tuz
- 1/3 çay kaşığı karabiber
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı. ince kıyılmış maydanoz
- 2–3 yemek kaşığı bernez sos



Resim 4: Soslanarak servise hazırlanmış şatobriyan

İşlem basamakları

- Chateauxbriand (şato briyan) parçasını vurarak biraz inceltir.
- Tuzlayıp biberlenir ve yağlanarak ve poelle yöntemiyle kızartılır.
- Domatesleri birkaç dakika fırında ya da ızgarada pişirilir.
- Mantarlar tereyağında sote yapıp domateslerin üzerine oturtulur.
- Şato briyanın tabağına koyularak maydanozla birlikte süslenir.
- Kızarmış patates ve bernez sosla servis yapılır.

1.3.2. Filetsteak

- Ø Bonfile parçasının en önemli özelliği bu parçada tenya ve asalakların olmaması, mikrop lardanda uzak oluşudur. Bu özelliğinden dolayı filetsteak çiğ yenebilen ettir.
- Ø 180–200 g ağırlığındadır.
- Ø 1 parçası 1 porsiyon olarak servis yapılır.
- Ø sauce crème brun, sauce diane gibi soslarla servis yapılırlar.
- Ø Steakler yanında kullanıldığı soslara göre de isimlendirilirler.
- Ø Örneğin "sauce bordelaise" ile servis yapılacaksa, **filetsteak bordelaise** adını alır.
- Ø Steakler yanında garnitürlerle çok özel çeşitler arasında yer alırlar.
- Ø Garnitürleri yanına ya da üzerine koyularak servise çıkartılırlar.



Resim 5: Sarılmış steak parçası(solda), sos ve garnitürlenmiş steak (sağda)

Ø Steak Diana (2 porsiyon)

- 2 adet 150 şer gramlık bonfile
- 50 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı kıyılmış mantar
- 4 cl kanyak
- 10 cl kırmızı şarap
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
- 15 cl demiglace sos
- 4 cl krema
- Tuz, karabiber
- ½ çay kaşığı hardal
- 1/3 çay k.limon suyu
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Gereçler



Resim 6: Garnitürlenmiş steak diana

İşlem basamakları

- Steakler tuzlanıp karabiberlenir.
- Kuvvetli ateşte, tavada her iki tarafı kızartılır.
- Kanyakla alevlendirilerek tabağa alınır.
- Kalan tereyağında soğanlar kavrularak mantarlar eklenir.
- Kırmızı şarap ilavesiyle kaynatılır.
- Şarap iyice azalınca demiglance sos ve hardal ilave edilir.
- Sos kaynayınca ateş iyice kısılarak krema ve birkaç damla limon suyu sıkılır.
- Tuz ve biber eklenir.
- Steakler sos içine konarak biraz ısıtılarak servis yapılır.

Not: Etin üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek süslenir.

Ø Pepper Steak (2 porsiyon)

Gereçler

- 2 adet 150 şer gramlık bonfile
- 50 g tereyağı
- 4 cl kanyak
- 2 yemek kaşığı ince kırılmış karabiber
- 1 çay kaşığı hardal
- 10 cl dana fondu
- 4 cl krema



Resim 7: Soslanmış biberli steak

İşlem basamakları

- Karabiberler steaklerin üzerine serpilerek kaşıkla yapışması için bastırılır.
- Tereyağı tavada hafif kızdırıldıktan sonra steakle pişirilir.
- Kanyakla alevlendirilerek tabağa alınır.
- Kalan tereyağında fond ve hardal kaynatılır.
- Ateş kısılarak krema eklenir.
- Tuz ve karabiberle tamamlanarak, sos içerisine steakler ilave edilir.
- Biraz ısıtılarak servis yapılır.

1.3.3. Tournedos

- Ø 180-200 gram çapı dar ve kalındır.
- Ø 1 parçası 1 porsiyondur.
- Ø Bu bonfile dilimi kalın olduğu için iki defa çevrilerek içinin istenilen düzeyde pişmesi sağlanır. İsmi de iki defa çevirmek anlamına gelir.
- Ø Filet steak ve filet mignons' dan farkı daha kalınca olmasıdır.
- Ø "Sauce charon" ile servis edilebilir.



Resim 8: Turnedo (tournedos) parçaları

Ø Ayvalı Tornado(sos hollandezli) 1 porsiyon

Gereçler

- 160 g bonfile (1 adet dövülmüş)
- 150 g ayva
- ¼ çay kaşığı tuz
- 1/3 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1-2 yemek kaşığı hollandez sos

İşlem Basamakları

- Ayvayı yuvarlak soyarak, ortasını çıkartılır ve kesilir.
- Et, tuz ve karabiber serpiştirilir
- Yağ bir tavada kızdırılır.
- Et tavaya koyulur, sağa sola çevrilerek pişirilir ve servis tabağına alınır.
- Ayvada aynı şekilde kızartılarak etin üzerine alınır.
- Hollandez sos üzerine dökülerek salamanderde üzeri kızartılır.
- Patates garnitürleriyle servis yapılır.

Not:

- Ø Yanında erişte ve ıspanak kavurması ya da püresi de verilebilir.

Ø Tournedos Sautes Grand duc (4 porsiyon)

Bu tarif sote olarak isimlendirilse de ete uygulanan yöntem poelle pişirme yöntemi olduğu için burada örnek olarak verilmiştir.

Gereçler

- 140 g lık 4 bonfile
- 8 dilim ilik
- 24 adet kuşkonmaz
- 3 yemek kaşığı sıvı
- 2 tatlı kaşığı tereyağ
- 1 kahve fincanı beyaz şarap
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

İşlem Basamakları

- Bonfileler kesilen kısımların üzerlerine oturtulur ve üzerine hafifçe bastırılarak yassıtılır.
- Kuşkonmazlar 6 cm uzunluğunda baş tarafı kesilerek sıcak suyun içerisinde ıslatılır.
- İlikler birkaç saniye kaynar suda haşlandıktan sonra çıkartılır soğuk sudan geçirilerek süzdürülür.
- Bonfileler tuzlayıp biberlenir.
- Dibi kalın bir tavaya, sıvı yağ koyularak kızdırılır.
- Bonfileler ilave edilerek alt ve üst tarafları pişirilir ve servis tabağına alınır.
- Üzerlerine ikişer dilim ilik ve iki taraflarına da kuşkonmazlar susuz olarak yerleştirilir.
- Tavanın içindeki yağ dökülerek, beyaz şarap ilave edilir.
- Bir kez kaynatılarak ateşten alınır.
- Karıştırılarak tereyağı eritilir ve bonfilelerin üzerlerine dökülerek servis yapılır.

Ø Tournedos Sautes Continental (4 porsiyon)

Bu tarif sote olarak isimlendirilse de ete uygulanan yöntem poelle pişirme yöntemi olduğu için burada örnek olarak verilmiştir.

Gereçler

- 140 g lık 4 bonfile
- 4 adet küçük domates (kokteyl tipi)
- 1 çay fincanı dilimlenmiş mantar
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- Bir kaç su teresi ya da maydanoz yaprağı
- 4 dilim maitre d'hotel yağı
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber

İşlem Basamakları

- Bonfileler kesilen kısımların üzerlerine oturtulur ve üzerine hafifçe bastırılarak yassıltılır, tuzlanıp biberlenir.
- Dibi kalın bir tavaya sıvı yağ koyularak kızdırılır, kızartılır, servis tabağına alınır.
- Bonfileler ilave edilerek alt ve üst tarafları pişirilir ve servis tabağına alınır.
- Tavanın içindeki yağ dökülerek, tereyağı kızdırılarak mantarlar ilave edilir.
- Birkaç dakika sote yapıp tuzlanır ve biberlenir, turnedoların üzerlerine paylaşılır.
- Domatesler hafif yağlanıp fırında ya da tavada pişirilerek turnedoların yanına konur.
- Üzerine hafif kızarmış tereyağ dökülüp, yanına tere ya da maydanoz yaprağı konur.
- Yanında garnitür olarak maitre d'hotel yağı ve kızarmış patatesle servis yapılır.

1.3.4. Filetmignons

- Ø Filetmignons küçük bonfile anlamına gelir.
- Ø 80-100 gram civarında olup, 2 parçası 1 porsiyondur.
- Ø Hollandaise sosun türeyenlerinden olan “sauce charon” türü kaliteli soslarla servis yapılır.



Resim 9: Filet mignon parçaları

Ø Fileminyon

Gereçler

- 6 dilim bonfile
- 6 dilim tost ekmeği
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 adet domates
- 1 adet soğan
- 2 adet çarliston biber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 250 g mantar
- 6 dilim çedar peyniri
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı zeytinyağı

İşlem basamakları

- Tost ekmekleri zeytinyağında hafifçe kızartılır.
- 1 su bardağı suda salça eritilip kekik ve tuz ilave edilir.
- Fırın tepsisine ekmekleri dizilir.
- Etleri de aynı yağda kızartılarak, ekmeklerin üzerine yerleştirilir.
- Soğan julienne (piyazlık) doğranır ve margarinde kavrulurak ince doğranmış biber ve küp doğranmış domatesler eklenir.
- Kıyılmış mantarları ve unu ilave edilerek karıştırılarak pişirilir.
- Bu sos etlerin üzerine dökülerek üzeri peynir dilimleriyle kaplanır.
- 200 ° C ısıtılmış fırında üzeri kızartılır.

Ø Filet Mignon gurme (4 porsiyon)

Gereçler:

- 140 g lık 4 bonfile
- 4 adet küçük domates (kokteyl tipi)
- 1 çay fincanı dilimlenmiş mantar
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- Bir kaç su teresi ya da maydanoz yaprağı
- 4 dilim maitre d'hotel yağı
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber

İşlem Basamakları

- Bonfileler kesilen kısımların üzerlerine oturtulur ve üzerine hafifçe bastırılarak yassılır, tuzlanıp biberlenir.
- Dibi kalın bir tavaya sıvı yağ koyularak kızdırılır, kızartılır, servis tabağına alınır.
- Bonfileler ilave edilerek alt ve üst tarafları pişirilir ve servis tabağına alınır.

- Tavanın içindeki yağ dökülerek, tereyağı kızdırılarak mantarlar ilave edilir.
- Birkaç dakika sote yapıp tuzlanır ve biberlenir, turnedoların üzerlerine paylaşılır.
- Domatesler hafif yağlanıp fırında ya da tavada pişirilerek turnedoların yanına konur.
- Üzerine hafif kızarmış tereyağ dökülüp, yanına tere ya da maydanoz yaprağı konur.
- Yanında garnitür olarak maitre d'hotel yağı ve kızarmış patatesle servis yapılır.

1.3.5. Medaillon

- Ø Bonfile parçasının en uç kısmıdır.
- Ø 50-60 gramlıktır.
- Ø 3-4 parçası 1 porsiyondur.



Resim 10: Poelle pişirilmiş ve süslenerek servise hazırlanmış medaillon

Ø Bernez soslu dana madalyon

Gereçler

- 560 g dana bonfile (madalyon kısmı)
- 500 g taze haşlanmış kuşkonmaz
- 5 yemek kaşığı bernez sos
- ½ çay kaşığı tuz ve karabiber

İşlem basamakları

- Dana bonfile 8 parça madalyon şeklinde kızdırılmış tavada az yağda kızartılır.
- Servis tabağına iki adet pişmiş madalyon, yanına sıcak kuşkonmaz ve bernez sos sos koyularak süslenir.
- Sıcak olarak yapılır.

Ø Dana Medaillon Berjeret (4 porsiyon)

Gereçler

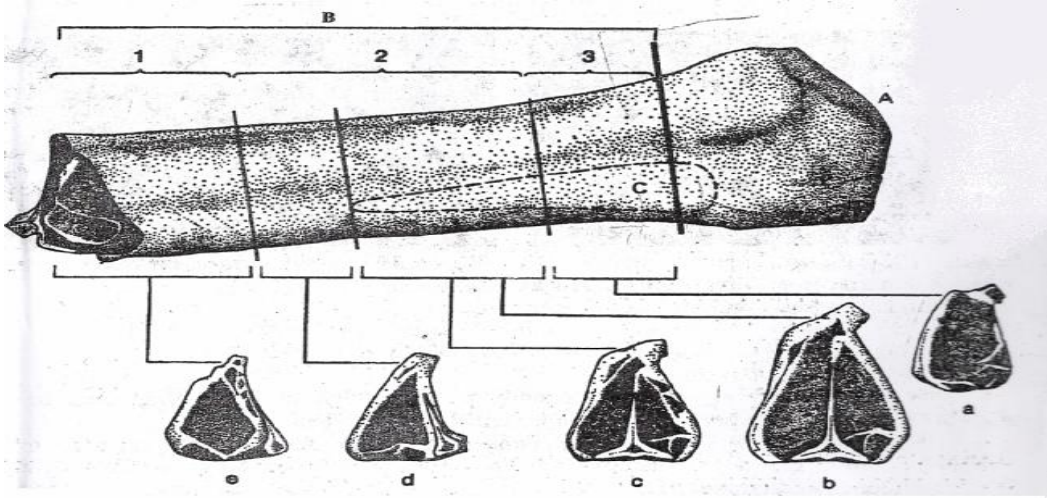
- 12 parça madalyon (1 parça 50 g)
- 1 kahve fincanı dilimlenmiş mantar
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı worchester sos
- Birkaç yaprak adaçayı
- ¼ çay kaşığı köri
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 yemek kaşığı viski
- 1 çay kaşığı ince kıyılmış soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- ½ çay kaşığı limon suyu
- 8 yemek kaşığı krema
- 1 kahve fincanı beyaz şarap

İşlem basamakları

- Dana filetolar küçük bir kaba dizilerek, üzerine viski, 4 kaşık sıvı yağ, worchester, adaçayı ve köri serpilir.
- Alt – üst ederek filetoların baharata bulanması sağlanır ve 30 dakika dinlendirilir.
- Dibi kalın bir tavada sıvı yağ kızdırılır ve etler dizilerek her iki tarafları da kızartılır.
- Servis tabağına alınır.
- Tavadaki yağ dökülür, tereyağı ve soğan ilave edilerek 1 dakika sote yapılır.
- Mantarları da ekleyerek 2 dakika daha sote yapılır ve şarap eklenir.
- 1-2 dakika kaynatılarak limon suyu ve krema eklenir.
- 1 dakika kaynatılarak etlerin üzerine gezdirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.

1.4. Contre-Filet Ten Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları

Bonfileden sonra gelen en önemli parçadır. İçinde kılcal yağ damarları bulunduğu, çok kere bonfileden daha lezzetli bir et parçası olarak düşünülmektedir. Sığır conterfilet' in bir tarafı daha çok yağlı olmak üzere etrafı yağlıdır. İç i sinirsizdir (Şekil 2).



Şekil 2: Contrefilet parçasının kemikli şekli

- Ø Rump bölgesi; rump steak buradan çıkarılır.
- Ø Bonfilenin bulunduğu ve ondan önceki bölge.
- Ø Contre filet steaklerinin çıkarıldığı bölge.
- Ø 2. ve 3. bonfile ile birlikte bulunduğu bölge, buradan çıkan steak'lerde bonfile parçasının farklı oluşları daha kolay anlaşılıyor.
- Ø Bonfile parçası (altta kalıyor) kesik hatlarla gösterilmiş.
- Ø Entre cote veya sirloin steak (kemiksiz).
- Ø Porterhouse steak, bu parçada solda contrefilet, sağda bonfile parçası görülmektedir. T kemiği de dikkat çekmektedir.
- Ø T bone steak, porter house'dan biraz daha küçük parça, bonfile ve contrefilet parçaları.
- Ø Bonfile kaybolmuş, kemikli dilim. Contre filet dilimi, kemikli, bazı bölgelerde bu parçaya kemikli olduğu zaman, club steak adı verilir
- Ø Contre filet dilimi kemikli.



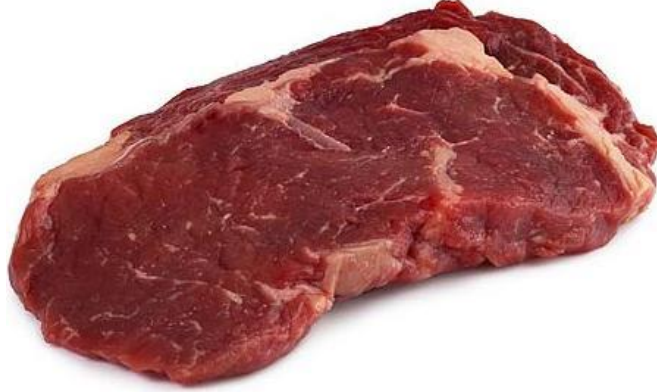
Resim 11: Contrefilet bifteği

1.4.1. Entre Cote Double

- Ø 380–400 gramdır.
- Ø 1 parçası 2 porsiyondur.
- Ø Süslenerek, lüks servisle sofraya çıkar.

1.4.2. Entre cote

- Ø Bir dilim contrefilet parçasına entrecote veya sirloin steak denir.
- Ø Entre cote parçası çok kere kemiğinden ayrılmadan hazırlanabilir.
- Ø 180–200 gramdır,
- Ø 1 parçası 1 porsiyondur.



Resim 12: Entre cote parçası

1.4.3. Entre Cote Minute

- Ø Entre cote' in inceltirilmişidir.
- Ø 150-180 gram civarında olup, 1 parçası 1 porsiyondur.

1.4.4. T Bone Steak

- Ø T kemikli biftektir.
- Ø Contre filet parçası üzerinde kemikleri ile birlikte bonfilenin başladığı kısımdan itibaren buta yakın kısma yani bonfilenin bittiği yere kadar kesit alınır.
- Ø Kemikle birlikte çıkarılan parçalar üzerinde hem bonfile hem de contrefilet parçası bulunur. Ortada ki parçalara T-bone steak veya porter house steak isimleri verilir.
- Ø 250 gram civarında 1 parça 1 porsiyondur



Resim 13: T bone steak parçası

1.5. Körpe Kümes Hayvanlarında

Izgarada pişirilen körpe kümes hayvanları, ızgara olmadığı zaman poelle usulünde pişer.

Ø Etler, mice en place yapılır (Hazırlanır, tuzlanır, biberlenir ve yağlanır). Müşterinin isteğine göre kızdırılmış, yağlanmış tavada önce derili kısım düzgünce çevrilir.

Ø 1–1.5 kiloluk piliç, 2 porsiyon için tam ortasından ikiye ayırarak servis yapılır. .

Ø 500–750 gram olanlar 1 porsiyon

servis edilir, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir

Ø Hindi eti 1 porsiyon, et dilimi olarak 180–200 gram civarında olmalıdır.

Ø En uygunu bir dilim göğüs, bir dilim de but tarafından servis yapmaktır.

Ø Üzerlerine tereyağı gezdirilip uygun sos ve garnitürlerle servis yapılır.



Resim 14: Poelle pişilerek servise hazırlanmış piliç

Ø Pürelü Tavuk Şinitel Gereçler

- 500 g ince dövülmüş tavuk eti
- 1 adet yumurta
- 6 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 fincar kaşar peyniri rendesi
- 2 bardak galeta tozu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağ

İşlem basamakları

- Etlerin üzerine biraz tuz sürülüp bir kenara ayrılır.
- Bir kap içinde yumurta çalkalanır. İçine bir kahve kaşığı karabiber konup karıştırılır.
- Etler birer birer altı ve üstü kaşar peyniri rendesine bastırılır.
- Buradan çıkarılıp una sonra da yumurtaya batırılır.
- Yumurtadan çıkarılan her parça et galeta ununa batırılır.
- Bu arada bir tava içine 6 yemek kaşığı sıvı yağ kızdırılır.
- Etler yavaşça yağa bırakılarak altı ve üstü aynı derecede kızartılarak servis tabağına alınır.
- Sıcakken etin üstüne bir parça tereyağ konur.
- Yanında patates püresiyle sıcak olarak servis yapılır.

1.6. Karaciğerde

- Ø Kuzu veya dana karaciğerinin zar ve sinir kısımları çıkarılır.
- Ø Muntazam dilimler halinde doğranır, tuzlanır, biberlenir.
- Ø Una batırılarak pişirme usulünde pişirilir.
- Ø Etlere nazaran daha kısa sürede pişer. 3–4 dilimi bir porsiyondur.
- Ø Uygun soslarla, çeşitli garnitürlerle servis yapılır.
- Ø Uluslar arası mutfakta, yağda kızarmış, 2–3 portakal dilimi garnitürüyle servis yapılır.

1.7. Escalope Diliminin Elde Edildiği Etler Escolop (schitzel) Çeşitleri ve Garnitürleri

Escolope Almanca **Scnitzel** (şinitzel' dir). Süt dananın yumuşak, sinirsiz, kesilince oval ve yaprak biçiminde dilim çıkarılabilen "petit noix (pöti nua), grand noix veya tranche (tranş)" isimli but parçalarından çıkartılır. (Büyük nuar, küçük nuar)

Escolope'in en önemli özelliklerinden biri **sinirsiz** olduğu için dilim pişince şekil bozulmaz. İnce yaprak şeklinde 140 – 170 gram ağırlığında et dilimidir



Resim 15: Servise hazırlanmış şinitzel



Resim 16: Escalope parçası

1.7.1. Garnitürleri ve servisi

- Ø Çeşitli şekillerde hazırlanır.
- Ø Hepsinde de servise giderken üzerlerine bir parça maitre h'hotel yağı ya da hafif kızdırılmış tereyağ gezdirilir.
- Ø Yuvarlak, muntazam kesilmiş limon dilimiyle servise alınır.
- Ø Çeşitli şekillerde; tamamına veya yarısına ince kıyılmış maydanoz yapıştırılır.
- Ø Bir zeytinin üzerinde düzgünce bırakıldığı bir parça ançuez yanında verilir.
- Ø Kapari veya küçük kokteyl soğanları çeşitli şekillerde kullanılır.
- Ø Escolope parçaları, sebze garnitürleri ile birlikte servis yapılır.
- Ø Şinitzel için kullanılan bu garnitürler ve servis şekilleri dünyanın her yerinde aynıdır.

1.7.2. Escalope de Veau Minute

- Ø Acelesi olanlar için kısa sürede pişirilebilen escalope çeşididir.
- Ø Normalden daha ince, inceltilen et dilimi, taze çekilmiş karabiber ve tuz serpilerek poelle usulü pişirilir. Gerekirse ikiye katlanarak tereyağ gezdirilir.
- Ø Ortasına süslü limon dilimi koyularak, garnitürleriyle servise gider.



1.7.3. Escalope de Veau Natür

- Ø Escalope dilimi hafif inceltip düzelterek, tuz ve karabiberlenir.
- Ø Poelle usulü tavada her iki tarafı da hafif kızartılarak kurutulmadan pişirilir.
- Ø Kızgın tereyağı gezdirilir.
- Ø Limon dilimi ve garnitürlerle servis yapılır.

Resim 17: Escalope de veau natür



Resim 18: Escalope de veau

1.7.4. Escalope de Veau Viennoise

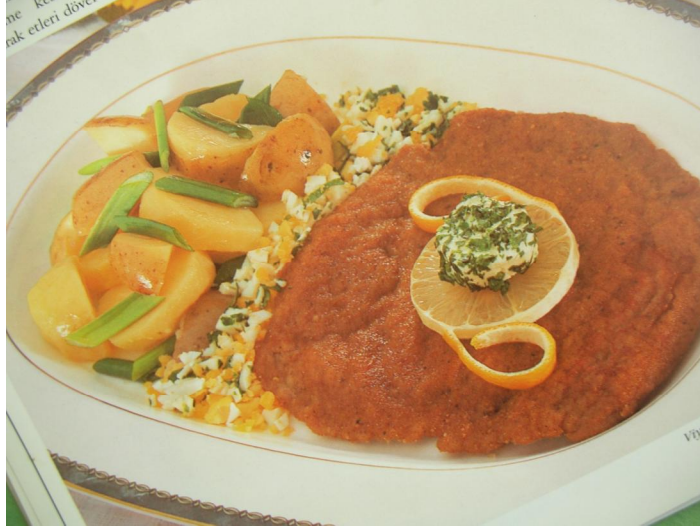
- Ø Escalope dilimi hazırlanır, tuz ve karabiber serpilir.
- Ø Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya galeta tozuna batırılarak pane yapılır.
- Ø Kenarları ve ortası bastırılarak düzeltilir. Bıçağın tersi ile önce ortasına boylu boyuna bir iz yapılır. İze de iki yandan bağlanan izler yapılarak yaprak şekli verilir.
- Ø Servise gideceği zaman önce şekilli tarafı olmak üzere her iki yanı da pembe renkte kızartılır.
- Ø Üzerine tereyağ gezdirilir.
- Ø Şekillenmiş limon dilimi konulur.
- Ø Patates ve sebze garnitürleri ile birlikte servis edilir.

1.7.5. Escalope de Veau Parisienne

- Ø Escalope dilimi düzeltilir, tuzlanır, biberlenir.
- Ø Önce una, sonra hafif çarpılarak ak ve sarıları iyice karışmış olan yumurtaya batırılır.
- Ø Az yağlanmış kızgın tavada, her iki yanı da pembe renkte kızartılır.
- Ø Üzerine tereyağı gezdirilir.
- Ø Süslenmiş limon dilimi ve garnitürlerle servis yapılır.

1.7.6. Escalope de Veau Hache

- Ø Hache' nin anlamı "kıyma"dır. Hazırlanıp pişirilmesi aynı diğerleri gibidir.
- Ø Sadece burada muntazam olamayan ve dilimlenemeyen kıymetli et parçaları kullanılıp yaprak şekli verilir.



Resim 19: Viyana usulü dana escalop

Ø Mantarlı Dana Eskalop (10 porsiyon) Gereçler

- 1 kg dana dana döş eti
- 150 g un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 125 g bitkisel sıvı yağ
- 250 g mantar
- 75 ml şeri veya sek beyaz şarap
- 300 ml çiğ krema
- 1 tatlı kaşığı acı toz kırmızı biber

İşlem Basamakları

- Escalop diliminin fazla yağları alınarak sinirleri temizlenir.
- Escalop parçası eşit kalınlıkta 10 dilim yapılır, biraz su ile etler dövülerek inceltilir.
- Un, tuz ve karabiber birlikte harmanlanarak escalop parçaları unlanır.
- Ayıklayıp temizleyip yıkayarak julienne doğrayınız.
- Sıvı yağ bir tavada kızdırarak escalopların her iki tarafını çok hafif renk alacak şekilde kızartınız.
- Servis tabağına alarak üzerini kapatınız ve sıcak kalmasını sağlayınız.
- Escalopların pişirildiği tavada kalan yağa mantarlar eklenerek birkaç dakika sote yapılır.
- Tavada kalan yağ süzülerek alınır. Şeri ya da şarap sıcak sıcak tavaya ilave edilerek tavaya yapışan kızartma birikintilerinin sosa karışması sağlanır.
- Krema ekleyip kaynama noktasına getirdikten sonra ateş kısılır.
- Sosun tuzu kontrol edilerek kırmızı biberi eklenir.
- Kısık ateşte koyu bir sos haline getirilinceye kadar çektilir.
- Sos ince bir süzgeçten mantar ve eskalopların üzerine süzdürülür.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Aynı sos 300 ml krema yerine 150 ml krema kullanarak ve 150 ml krema ve 150 ml tavuk velutesi kullanarak da hazırlanabilir.

1.7.7. Cordon Blue

- Ø Escalope dilimi alınarak, boyu uzayacak şekilde hafif inceltilir.
- Ø Enine, tam ortasına bıçakla, hafif kesilerek iz yapılır.
- Ø Üzerine tuz ve karabiber serpilir.
- Ø Etin yarısı büyüklüğünde, kenarları birer santim içeriden olacak şekilde jambon dilimi, onun üzerine aynı şekilde biraz daha küçük parmesan veya kaşar peyniri dilimi konur.



Resim 20: Servise hazırlanmış cordon blue

- Ø Kenarlarına yumurta akı veya yumurta sürülerek yarısı üzerine kapatılır
- Ø Önce una, çirpılmış yumurta ve galetaya batırılarak pane yapılır.
- Ø Şekil düzeltilir.
- Ø Servise gideceği zaman, şeklinin bozulmamasına, açılmamasına özen göstererek her iki yanıda pembe renkte poelle usulü pişirilir.
- Ø Üzerine tereyağ gezdirilir.
- Ø Limon dilimi ve garnitürleri ile birlikte servis yapılır.

Cordon Blue

Gereçler

- 1 adet escalop dilimi
- 1 dilim jambon
- 1 dilim parmesan ya da kaşar peyniri
- ¼ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber

Pane yapmak için;

- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta tozu
- 2 yemek kaşığı un

İşlem Basamakları

- Escalop dilimi, boyu uzayacak şekilde hafif inceltilir.
- Enine tam ortasından bıçakla hafifçe kesilerek (ayrılmayacak şekilde) iz yapılır.
- Üzerine tuz ve karabiber serpilir.
- Etin yarısı büyüklükteki jambon dilimi, kenarları birer cm içerden olacak şekilde üzerine yerleştirilir.
- Onun üzerine jambondan biraz daha küçük bir parmesan veya kaşar peyniri dilimi koyulur.
- Kenarlarına yumurta sürülerek, yarısı diğer yarısının üzerine kapatılır.
- Önce una, sonra yumurtaya, sonra da galetaya batırılarak dikkatlice pane yapılır.
- Şekli düzeltilir.
- Servise çıkacağı zaman şeklinin bozulmamasına ve açılmamasına özen göstererek her iki yanı da poelle yöntemiyle pembe renkte pişirilir. Üzerine tereyağı gezdirilir.
- Limon dilimi ve garnitürlerle birlikte servise alınır.



Resim 21: Chicken cordon blue (tavuk)

Not:

- Ø Cordon blue, aynı işlemler ve aynı gereçler kullanılarak tavuğun göğüs etiyle de yapılabilir.
- Ø Yapıldığı ana malzemeye göre isimlendirildiği için tavuk etiyle yapılan cordon blue hicken cordon blue-tavuk kordon blu” olarak isimlendirilir.

Ø **Dana Eskalopu Cordon Blue (4 kişilik)**

Gereçler

- Ø 8 adet dana bifteği -3 adet küçük bir kapta hafifçe çırpılmış yumurta
- Ø 2 kahve fincanı rafine yağı -4 dilim bıçak sırtı kalınlığında gravyer peyniri
- Ø 1 çorba kaşığı tereyağ -4 dilim bıçak sırtı kalınlığında jambo
- Ø 4 çorba kaşığı un -1 su bardağı galeta unu
- Ø 1 çay kaşığı karabiber -1 çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları:

- Biftekler bıçak sırtı kalınlığında dövülüp tuzlanır, biberlenir.
- Etlerin dört adedinin üzerlerine birer dilim jambon ve jambonların üzerlerine birer dilim gravyer peyniri koyulur. Ebat olarak jambon ve gravyer peyniri biftekten biraz küçük olmalıdır. Üzerlerine diğer etler kapatılır.
- Kenarları elle iyice bastırılarak biftekleri önce una, yumurtaya ve galeta ununa bulanır.
- Bir tavaya sıvı yağ koyularak hafif kızdırılır ve hazırlanan etler tavaya dizilir.
- Orta ateşte 4'er dakika alt üst altın sarısı kızartılarak, bir servis tabağına alınır.
- Tavadaki yağ dökülerek, tereyağı koyulur. Hafifçe kızartılıp etlerin üzerine gezdirilerek servis yapılır.

Müşterinin İsteğine Göre Uluslararası et Pişirme Dereceleri

1. **Rare:** Az pişmiş, içi kanlı, dışı pişmiş görüntüde.
2. **Rare-medium:** Biraz daha az kanlı, dışı pişmiş.
3. **Medium:** Kan kaybolmuş, etin pembeliği duruyor
4. **Medium-Welldone:** Pembelik yarı yarıya azalmış.
5. **Welldone:** Pembelik tamamen kaybolmuş.



Resim 22: Soslu, garnitürlü turnedo (tournedos) dilimi

KIRMIZI ETLERİN PİŞME NOKTASI ÖRNEĞİ

Çeşitli Pişirme Noktaları	Fransızca	İngilizce	Esneklik	İçinin rengi	İçinin sıcaklığı
Çok az pişkin	Bleu	Underdone Very rare	Yumuşak ve pörsük	Kırmızı	35-40 °C (ılık)
Az pişmiş	Saignant	Rare	Az katı, yüzü biraz esnek	Kırmızı-pembe	50-55 °C
Orta pişmiş	A point	Medium	Yüzeyi esnek içi yumuşak	Pembe	60-65 °C
Tam pişmiş	Bien cuit	Welldone	Sert	Pembelik ve kırmızılık yok	70-80 °C

Poelle pişirme yönteminde, tavada pişirilen steakler, pişme durumlarına da dikkat edilerek gerekirse 160° -180° C de önceden ısıtılmış fırında kısa süreli olarak bekletilebilir.

Steak tavaındakiiler deglaze edilir. Yani çok az şarap, etsuyu, sos ilavesiyle özleştirilerek tavadaki özel lezzet taşıyan kısımlar sökülerek çıkartılır. Yapılacak sosun çeşidine göre sos türetilir ve etle garnitürleriyle birlikte hemen servis yapılır. Eti soslamadan önce üzerine kızdırılmış çok az tereyağ gezdirilir. Sos kullanılmayacaksa tereyağlı karışım dilimi ile servise alınır.

NOT: Poelle pişirilmiş etlerle verilecek soslar için **Sos I-II-III** Modüllerini inceleyiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Ø **Cordon blue pişirerek servise hazırlayınız.**

Öneri: Verilen ölçüler bir porsiyon içindir. İsterseniz porsiyon miktarını artırarak çalışabilirsiniz.

Gereçler

- 1 adet escalop dilimi
- 1 dilim jambon
- 1 dilim parmesan ya da kaşar peyniri
- ¼ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber

Pane gereçleri

- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta tozu
- 2 yemek kaşığı un

Garnitür gereçleri

- Limon dilimi
- Maitre d'hotel yağı
- Zeytin
- Ançuez
- Kapari

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">• İş yapmaya hazırlıklı olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.	<ul style="list-style-type: none">• Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.• İşi yapmaya istekli olunuz.
Ø Araçları hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">• Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	
Ø Gereçleri hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">• Gereçleri tezgâha işlem sırasına göre sıralayınız.• Jambon dilimini et diliminin yarısı büyüklüğünde hazırlayınız• Peynir dilimini hazırlayınız.• Escalop dilimini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Jambonu, hazırlarken etin kenarlarından birer cm kadar içerden olmasına dikkat ediniz.• Peynir diliminin de jambon diliminde biraz daha küçük olmasına dikkat ediniz.

<p>Ø Şinitzeli hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escalop dilimini boyu uzayacak şekilde hafif inceltiniz • Enine, tam ortasından bıçakla hafifçe kesilerek (ayrılmayacak şekilde) iz yapınız. • Üzerine tuz ve karabiber serpiniz. • Jambon dilimini, kenarlarından birer cm içerden olacak şekilde üzerine yerleştiriniz. • Jambondan biraz daha küçük bir parmesan veya kaşar peyniri dilimini de jambonun üzerine koyunuz. • Yarısını diğer yarının üzerine kapatınız. • Önce una, sonra yumurtaya, sonra da galetaya batırılarak dikkatlice pane yapınız. • Şeklini düzeltiniz. • Her iki yanını az yağ konmuş tavada pişiriniz. • Üzerine tereyağı gezdiriniz. • Limon dilimi ve garnitürlerle birlikte servise alınır. 	<ul style="list-style-type: none"> • Şinitzelin arasına jambon ve peynir dilimini koyduktan sonra yarısı, diğer yarının üzerine kapatmadan önce kenarlarına yumurta sürünüz. • Pane yaparken dikkatli çalışınız. Ette açık yer kalmamasına dikkat ediniz. • Kızartma işlemini servise çıkmasına yakın bir zamanda yapınız. • Şinitzeli kızartırken şeklinin bozulmamasına ve açılmamasına özen gösteriniz.
<ul style="list-style-type: none"> • Üzerine tereyağ gezdirilir ya da maitre d'hotel yağı koyulur. • Limon dilimi ve garnitürleri ile birlikte süsleyiniz. • Bekletmeden servis yapınız. 	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz.

1. Poelle pişirme tekniği, aşağıdaki pişirme tekniklerinden hangisini ifade eder?

- A) Yağsız pişirme
- B) Bol yağda kızartarak pişirme
- C) Az yağ konmuş kızgın tavada kısa sürede pişirme
- D) Suda haşlama

2. Poelle pişirme tekniğinde yerine getirilmesi gereken en önemli şart aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Etin küçük parçalar halinde hazırlanması
- B) Mise en place” yapılan etlerin tavaya konulması
- C) Tavanın önceden kızdırılmış olması
- D) Pişirme ısısının çok düşük derecede tutulması

3. Aşağıdakilerden hangisi daha az kanlı dışı pişmiş görüntüdeki eti ifade eder?

- A.) Rare
- B.) Medium rare
- C.) Medium
- D.) Welldone

B. 4-8 arası sorular doğru yanlış sorularıdır. Soruları dikkatle okuyarak, doğru ise “D” nin altındaki paranteze, yanlış ise “Y”nin altındaki paranteze (X) işareti koyunuz.

- | | D | Y |
|--|-----|-----|
| 4. Etlere kesici ve delici aletlerle kesinlikle dokunulmamalıdır. | () | () |
| 5. Tornedos bonfileden elde edilen parça ettir. | () | () |
| 6. “Escolope” Almancası şinitseldir. | () | () |
| 7. Karaciğer etlere nazaran daha uzun sürede pişer | () | () |
| 8. Az pişkin bir etin içinin sıcaklığı 60 – 70 C ⁰ dir. | () | () |

C. 9–13 arası sorular boşluk doldurmalı sorulardır. Soruları dikkatle okuyarak boşluklara uygun doğru sözcükleri yazarak doldurunuz.

9. Izgarada pişirilen körpe kümes hayvanları ızgara olmadığı zaman yöntemi ile pişirilir.
10. Bir parça filetsteak gram ağırlığındadır.
11. İsmi iki defa çevirmek anlamına gelen bonfile çeşititur
12. Acelesi olanlar için kısa sürede pişirilebilen escolope cinsinedenir.
13. Chateauxbriand sos sosla servis yapılabilir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri		Evet	Hayır
Ø	Kişisel hijyen		
	• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi-gömlek,kep,fular,önlük vb..		
	• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
	• Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
	• Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Ø	Araç-gereç seçimi		
	• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
	• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø	İşlem basamakları		
	• Etin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
	• Uygun pişirme kabı kullandınız mı?		
	• Pişirme ısısına dikkat ettiniz mi?		
	• Pişirme süresini doğru ayarladınız mı?		
	• Yemeğe uygun garnitürleri kullandınız mı?		
	• Servisini olması gerektiği koşullarda ve şekilde yaptınız mı?		
Ø	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın. Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 2

AMAÇ

Etlerin özelliğine ve yapılacak yemeğin çeşidine göre bol derin yağda (frit) kızartma tekniği ile et yemeklerini pişirip, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizde, ticari mutfaklarıyla hizmet veren turistik tesislerde ve restoranlarda frit pişirme yöntemi ile pişirilmekte olan et yemeklerini, soslarını ve garnitürlerini araştırınız.
- Ø Frit yöntemiyle hazırlanan et yemekleri, sosları ve garnitürleri internet ortamında araştırınız.

2. BOL YAĞDA KIZARTARAK (FRİT) ET YEMEĞİ HAZIRLAMA

2.1. Frit Pişirme Yönteminin Tanımı ve Önemi

Kızgın bol yağda pişirme tekniğidir. Bu teknik ile yiyeceği kızgın yağın içerisine daldırarak, yiyeceğin yüzeyinde birden, gevrek bir kızarmış tabaka oluşturulup yumuşak kalması sağlanır. Protein ve nişastanın birleşiminden ve sıcaklık tesiriyle meydana gelen kızarmış yüzey yiyeceğe ayrı bir tat vermektedir. Gazlı, elektrikli fritöz (ısı derecesi daha kontrollü olduğu için elektrikli olanı tercih edilmelidir) veya kızartma tenceresi, tava kızartmada kullanılan araçlardır.

Yağın sıcaklık derecesi pişirilecek yiyeceğin yapısına, türüne ve özelliğine göre değişebilir. Ayrıca pişme süresi de pişecek maddenin türüne göre farklılık gösterebilir.

1.2. Etleri (Frit) Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø **Kızartma yaparken daima fritöz kullanılmaya çalışılmalıdır. Böylece;**
 - Hava ile çok az bir yüzey temas edeceği için kızartma en zararsız şekilde gerçekleşir
 - Kızartmada her boyuttaki yiyeceğin her tarafı aynı şekilde renklenir.
 - Yiyecek içine yağ çekme fırsatı bulamaz.

- Ø **Kızartma yağı seçimi önemlidir. Bu nedenle;**
 - Isıya dayanıklı yağlar tercih edilmelidir.
 - Isıya dayanıklılığı fazla olduğu için linoleik asit içeren yağlar (mısırözü ayçiçeği vb yağlar) seçilmelidir. Bu yağların daha uzun süre kullanılmaları mümkündür
 - Zeytinyağı Oleik asit içerdiği için daha çabuk yanar ve bir defadan fazla kullanılmaz. Siyahlık kazanarak kokusu bozulur.
 - Margarinler kızartmalar için kullanılmamalıdır. Daha zararlı bileşikler oluşturur ve daha çabuk kararır.
 - Profesyonel mutfaklarda çok sık yapılan bu işlem için özel yağlar üretilmiştir. Kaliteli bir profesyonel kızartma yağının dumanlanma noktası diye adlandırılan, yağın duman ve keskin bir koku çıkarmaya başladığı nokta, 200 °C'nin ve yanma noktası ise 316°C altında olmamalıdır. Aksi takdirde sürekli olarak kızartma sırasında yağın rengi ve tadı bozulmaya başlar ve bu kötü özellikler yiyeceğe geçer.
 - Aynı zamanda yanma noktası düşük yağlar ise mutfakta yangın tehlikesi yaratabilir.
 - Yağın asitsiz olması gerekir.
 - Yağ taze iken asit çok düşük, bazılarında da yok denecek kadar azdır.
 - Asitli yağ daha çabuk bozulur, yani zararlı bileşikler asitli yağ ile çabuk oluşur.
 - Yağ uzun süre kullanılmaz. Çok çabuk yoğunlaşır.
 - Daima en yeni tarihli yağ kullanılmalıdır.
 - Markalardan önce üretim ve son kullanım tarihi önemlidir
 - Ayrıca iyi bir yağ köpüklenme yapmaz.
 - Köpüklenme yağın fritözden taşmasına sebep olabileceği için tehlikelidir.

- Ø **Yağın belli bir süreden sonra mutlaka kontrol edilmesi gerekir.**
 - Yağ kullanıldıkça, eskidikçe, yoğunluğu artar. Bu da bozukluğunun artık kullanılmaması gerektiğinin bir göstergesidir.
 - Kullanma süresi devamlı kullanıldığı saatle sınırlandırılırsa kontrolü daha kolay olur.
 - Eğer kullanma süresi takip edilemiyorsa yağın yoğunluğuna dikkat etmek, sık sık bakmak gerekir.

- Yağın yoğunluğunu ölçmek için, dansimetre (yoğunluk ölçen alet), bu iş için devamlı kullanılmalıdır.
- Kısa süre kullanılması da kuruluş ve mutfak için zararlıdır.

Ø Kızartma ısısı 140-180 dereceler arasında olmalıdır.

- 140-180 °Cden düşük derecelerde yiyecekler daha fazla yağ çeker.
- Yüksek ısılarda yiyecek yağ çekmez. Ancak yağın daha çabuk ayrışması yapısının bozulması, böylece yoğunluğunun çabucak artması yüzünden yağın kullanma zamanı kısalmır.

Ø Yağın mutlaka kullanılmadan önce, istenilen ısıda kızdırılmış olması gerekir.

- Soğuk yağ yiyecek içine yağ almasına neden olduğu gibi bir çok yiyeceğin şekil bozukluğuna da neden olur.
- Soğuk yağa atılan yiyecekler içine yağ çektiği için kolay kolay kızarmaz.
- Yağın uygun sıcaklıkta olması iyi bir sonuç için çok önemlidir.
- Yiyecek yağa atıldıktan sonra bu sıcaklığı aynı seviyede tutmanın büyük önemi vardır.
- Yağın sıcaklığını koruyabilmek ve içine atılan soğuk yiyeceklerle yağın ısınısını fazla düşürmemek için fritöze bir seferde çok fazla yiyecek doldurulmamalıdır. Aksi takdirde bu aşırı yüklemekten dolayı yağın sıcaklığı çok düşer.
- Düşük ısıda kızartılan yiyecekler hem yağı çeker hem de bazen parçalanır ve görüntüleri bozulur.
- Kullanılması gereken uygun yiyecek-yağ oranı 1/10 dur (1 lt yağa 100 g yiyecek).
- Genellikle gözden kaçan bir nokta, fritöze yeni parti kızartılacak yiyecek ilave edilmeden önce yağın tekrar uygun sıcaklığa gelmesinin beklenmemesidir. Bu durum kızartmayı olumsuz yönde etkilemektedir.



Resim 23: Fritöz

Ø Kızartma yaparken yağda ve kızartılacak yiyecekte su olmamalıdır.

- Yiyecek sulu olursa ya da yağa su sıçramış ise yağ kabarmır, taşar, yangına, yanık kazalarına sebep olur.

Ø Kızartılan yiyecekler aynı boyutta olmalıdır.

- Kızartılacak yiyecekleri irili ufaklı olursa, önceden kızaranlar olacağı için onları ayırmak sorun olacaktır.
 - Hepsinin aynı grupta olması renk farkı, pişmişlik farkı ve yanma gibi sorunları ortadan kaldıracaktır.
- Ø **Kızartma kabına yiyecekler aynı anda konulmalı aynı anda çıkarılmalıdır.**
- Bu nedenle fritözün sepeti kullanmak en iyi sonucu almamıza yardımcı olacaktır.
 - Fritöz sepeti renk farkı aksaklıklarına ve düzensiz kızartmalara fırsat vermez.
- Ø **Kızaran yiyecekler, sıcak bir tepsiye üst üste gelmeyecek şekilde çıkarılmalıdır.**
- Soğuk tepsiye veya kaba çıkarılırsa sıcak soğuk karşılaşması terleme yapar. Yiyecek sulanır ve yumuşar.
 - Ayrıca üst üste de konulmamalıdır.
 - Yayılarak konulması doğru olur, aynı şekilde terleme yaparak yiyeceğin kalitesi bozulur. Eğer sıcak kap kullanılmıyorsa kapla yiyecek arasına kalın kağıt havlu konulmalıdır.
 - Kağıt havlu pek çok kızartmada fazla yağı almak için de çok önemlidir.
- Ø **Kızartma işlemi servise en yakın zamanda yapılmalıdır.**
- Yiyecekler kızartıldıktan sonra kesinlikle bekletilmemelidir.
 - A'la carte yiyeceklerde sıcak kızartmalar istendikten sonra yapılmalı, beklemiş olmamalıdır.
- Ø **Kızartma çok fazla derecede olmamalıdır.**
- Gerektiğinden fazla ısıda yapılan kızartmalar yiyeceğin yapısını, besin değerini, lezzetini, görünüşünü bozar. Bu nedenle ısı iyi ayarlanmalıdır.
- Ø **Pane yapılmış yiyeceklerin üzerindeki küçük parçaların dökülmemesi için özen gösterilmelidir.**
- Pane yiyecekleri kızartırken yağa dökülen küçük parçalar yağın kirlenmesine, yanarak renginin bozulmasına neden olur.
 - Ekmek kırıntıları veya galeta tozu parçalarının iyice yapışmış olmasına ve yiyeceğe yağın geçmeyecek şekilde pane yapılmış olmasına dikkat edilmelidir.
 - Eğer kızartma yağında küçük parçacıklar varsa yağ kullanıldıktan sonra hemen süzülmalıdır.

- Ø **Donmuş yiyecekler özelliklerine göre donmuş olarak kızartılabilir.**
 - Önemli nokta su içermemesi, üzerinde buz kristalleri, yani su olmamasıdır. Yağın taşmasına neden olabilir.
 - Kızartılan yiyeceklerin oda ısısında olması çok iyi sonuç alınması bakımından önemlidir.
- Ø **Yağın en son kullanımı balıkta yapılmalıdır.**
 - Balık kızardıktan sonra yağ bozulur, bozulmasa bile yağ kokusu kalır.
 - Bu nedenle balık kızartılan yağ başka bir kızartmada kullanılmamalıdır.
- Ø **Fritöz yağı gerekli durumlarda daha çok olmak üzere sık sık süzülerek temizlenmelidir.**
 - Gerekli durumlarda süzülmesi gereken yağ, her kızartmadan sonra süzülmesi daha net sonuçlar alınması açısından önemlidir.
 - Fritöz kullanılmadığı zamanlarda, her kullanımdan süzme yapılmalıdır.
- Ø Yağ değişimlerinde, fritöz iyice temizlenmeden yeni yağ kullanılmamalıdır.
 - Kirlilik fritözün ömrünü kısaltır ve kalitesini bozar.
- Ø Fritöz iyice soğumadan kapatılmamalıdır.
 - Yağın sıcak beklemesi de yapısının daha kolay bozulmasına neden olacağı unutulmamalıdır.



Resim 24: Servise hazırlanmış kızartılmış köfte

1.3. Frit Pişirmenin Kullanıldığı Yerler

1.3.1. Köfteler

Kadınbudu köfte, içli köfte gibi pek çok köfte çeşidini bu yöntemle pişirmek mümkündür.

Ø Kadınbudu köfte (6 porsiyonluk)

Gereçler:

- 1400 g kuzu-dana kıyması karışımı
- 50 g tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 100 g ince doğranmış kuru soğan
- 50 g haşlanmış pirinç
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz.

Kızartmak için:

- 250 g sıvı yağ
- 3 adet iyi çırpılmış yumurta
- 100 g un



Resim 25: Servise hazırlanmış kadınbudu köfte

İşlem Basamakları

- Yağla soğan bir tencerede kavrulur. Soğanlar renklenince kıymanın yarısı eklenir.
- Kavrulmuş kıyma ve kalan malzeme iyice yoğrulur.
- Eşit parçalara ayrılarak oval şekil verilir.
- Tavada yağ kızdırılır.
- Köfteler önce una sonra da yumurtaya batırılarak kızgın yağda sağa sola çevrilerek tek tek kızartılır.
- Yanında patates ve ıspanak püresi ile servis yapılır.

Ø Mititi köfte (12 porsiyonluk)

Gereçler Harcı için

- 1200 g dana veya sığır eti kıyması
- 1500 kg koyun veya kuzu eti kıyması (orta yağlı)
- 1.5 kg ıslatılıp sıkılmış bayat ekmek içi
- 500 g soyulup dörde bölünmüş soğan
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 demet ince kıyılmış maydanoz
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 3 yumurta, tuz

Diğer gereçler

- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı kekik
- 200 g tereyağı
- 1 litre sıvı yağı

İşlem Basamakları

Harcının hazırlanması

- Yumurta, su ve tuz hariç, tüm malzeme karıştırılır.
- Kıyma makinasından iki kez geçirilerek tepsiye alınır.
- İçine yumurtalar kırılır.
- Eller ıslatılarak iyice özleşene kadar yoğrulur.

Köftenin hazırlanması

- Köfteler fındık büyüklüğünde parçalara bölünerek iki el arasında yuvarlanarak tepsiye konur.
- Üzerlerine un serpilerek köfteler tepsi üzerinde ileri geri sallayarak una bulanır.
- Kızdırılmış yağa birazı atılarak ve kevgirle karıştırılarak kızartılır ve süzgece alınır.
- Tavada tereyağı kızdırılır, köfteler ilave edilerek karıştırılır ve köftelerin tereyağına bulanmaları sağlanır.
- Kekik serpilerek servis yapılır.

Ø Kimyonlu Köfte (6 porsiyonluk)

Gereçler

- ½ kg kıyma
- 2 orta boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 150 g tereyağ
- 1 yemek kaşığı un

Sosu

- Tavada artan yağ
- 2 domates rendesi

İşlem Basamakları

- Köfte hamuru hazırlanır, ancak harcı hazırlarken limon suyu ve sarımsakta ezilmiş olarak ilave edilir.
- Köfteler unlanarak yağda kızartılır.
- İstenirse tereyağ yerine sıvı yağda da kızartılabilir.

- Tereyağında kızartılıyorsa tavada kalan yağa domates rendesi eklenerek pişirilir ve sos hazırlanır.
- Köfteler bu sos içerisinde kısık ateşte 20 dakika bekletilerek sosuyla birlikte servis yapılır.
- Eğer sıvı yağda kızartılırsa, tavada kalan yağ boşaltıldıktan sonra 1 yemek kaşığı tereyağ ilave edilir, domatesle birlikte sos hazırlanarak aynı işlemler tekrar edilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Resim 25: Servise hazırlanmış kimyonlu köfte

1.3.2. Piliçler

Körpe piliç kızartmalarında, boyun ve kanat uçları alınarak bağlanır. ½ kg civarındakiler hafif unlanıp kızartılarak pişirilebilir.

Genelde bütün olarak servise çıkar veya parçalar halinde kızartılabilir. Ayrıca kümes hayvanların hazırlanan kıymalarla da köfteler yapılabilir.

Ø **Tavuk&Hindi Köftesi (6 porsiyonluk)**

Gereçler

- ½ kg tavuk veya hindi göğüs eti kıyması
- 2 orta boy soğan
- 2 dilim ekmek içi
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 yumurta
- 150 g tereyağı
- 1 kaşık un

İşlem Basamakları

- Yağ hariç tüm gereçler hazırlandıktan sonra köfte hamuru hazırlanarak iyice yoğrulur.
- Parmak gibi uzun şekil verilerek una bulanır.
- Kızgın yağda kızartılır.
- Köfteler unlanarak yağda kızartılır.
- İstenirse tereyağ yerine sıvı yağda da kızartılabilir.
- Kızarmış patates garnitürleriyle servis yapılır.

Not:

- Ø Tavuk göğüs eti yerine hindi göğüs eti de kullanılabilir.
- Ø Her iki et yarıyarıya karıştırılarak da kullanılabilir.
- Ø Her şekliyle tavuk köftesi gibi hazırlanarak pişirilir.
- Ø İstenirse köfte harcı içerisine 2 adet ezilmiş sarımsak ilave edilebilir.

1.3.3. Pane ve Kaplama Etler

Köfteler, balıklar, piliçler vb panelerde frit pişirme yöntemi çok kullanılır. Pane yapımında, tost ekmeğinin ufalanarak kullanılması daha güzel renk almasına neden olur. Piyasada hazır olarak satılan galeta tozları, kullanıldığı zaman istenilen rengi veremeyebilir. Mutfaklarda, serviste kullanılmadan kalan bayat ekmekler öğütülerek kurutulur. Daha kaliteli sonuç almak için bu şekilde hazırlanmış galeta tozlarının kullanımı önemlidir.

Hem kuzu ve koyunun hem de dananın karaciğeri ile yapılan yemekler özellikle Türk Mutfağında çok görülür. Özellikle unlanarak kaplanmak suretiyle bol yağda kızartılan ve soğan piyazı ile sunulan bilinen en ünlü ciğer yemeklerimiz arasındadır. Ayrıca yaprak şeklinde dilimlenmiş ciğer ızgarası poelle pişirme yöntemiyle de pişirilebilen ünlü yemek çeşitlerimizdendir. Ciğerin üzerindeki ince zarın soyulabilmesi için buzlu su kullanılması yarar vardır.

Ø Ciğer Pane

Gereçler

- 500 g karaciğer (Dana)
- 200 g Galeta tozu
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı un

Garnitür için

- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Kızartmak için sıvı yağ

İşlem basamakları

- Ciğerler yıkanarak yağı ve sinirlerinden ayrılır ve küçük parçalara doğranır.
- Ciğerleri sırayla una, yumurta sarısına sonra galeta tozuna bulanır.
- Derin bir tavada sıvıyağı koyarak kızdırılır.
- Ciğerler kızdırılan yağa atılarak kızartılır.
- Aynı bir yerde soğanı yarım ay biçiminde dilimlenir.
- Zeytinyağı ve limonla soslayıp sumak eklenir.
- Ciğer ve soğanlarla birlikte servis tabağına alınarak servis yapılır.

Ø Piliç güzeli – peynirli piliç kızartma (6 porsiyon)

Gereçler:

- 6 adet tavuk göğsü
- 3 adet yumurta
- 300 g otlu peynir
- 1 su bardağı un
- 2 su bardağı galeta tozu
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

İşlem Basamakları:

- Tavuk göğüsleri tek tek doğrama bloğu üzerinde bir tarafı kopartılmadan, yandan bıçakla ikiye ayrılır.
- Atılan kısımlar pirzola demiri ile inceltilir. Tuz ve biberlenir.
- Ortasına peynir koyularak aynı şekilde kapatılır.
- Çukur bir kasede yumurtalar iyice çırpılır.
- Etler önce una sonra yumurta ve galeta tozuna batırılıp bir kaba dizilir.
- Dibi düz bir tavada kızdırılmış yağ da ve kısık ateşte kızartılır.
- Her iki tarafı kızardıktan sonra alınarak yanında patates sote veya tavasıyla sıcak olarak servis yapılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Kadımbudu köfte pişiriniz.

Öneri: Verilen ölçüler 6 porsiyondur. Ölçülere dikkat etmek şartıyla porsiyon miktarını azaltabilirsiniz.

Gereçler

- 1400 g kuzu-dana kıyması karışımı
- 50 g tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 100 g ince doğranmış kuru soğan
- 50 g haşlanmış pirinç
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz
- 100 g un

Kızartmak için gereçler:

- 250 g sıvı yağ
- 3 adet iyi çırpılmış yumurta

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø İş yapmaya hazırlıklı olunuz.</p> <p>Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz</p>	<ul style="list-style-type: none">• Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.• İşi yapmaya istekli olunuz
<p>Ø Araçları tezgaha hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none">• Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.• Gereçleri tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	
<p>Ø Gereçleri tezgaha hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none">• Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.• Gereçleri tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	
<p>Köfte hamurunu hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none">• Yağ ile soğanı bir tencerede kavurunuz.• Soğanlar renklenince kıymanın yarısını ekleyiniz.• Kavrulan kıyma ve kalan malzeme iyice yoğurunuz.• Eşit parçalara ayırarak oval şekil veriniz.	

<p>Ø Pane yapınız.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tavada yağı kızdırınız.• Köfteleri önce una sonra da yumurtaya batırınız.• Kızgın yağda sağa sola çevrilerek tek tek kızartınız.	
<p>Ø Servise hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none">• Köfteleri servis tabağına alınız. <p>Sote veya püre patates garnitürleriyle süsleyiniz.</p>	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz. Her soruya beş seçenek verilmiştir. Dikkatle okuyarak doğru bulduğunuz seçeneğin harfini daire içine alınız.

1. Kızgın bol yağda pişirme tekniği, aşağıdakilerden hangisidir?

- A.) Sote C.) Poelle
B.) Frit D.) Haşlama

2. Aşağıdakilerden hangisi frit tekniğinde dikkat edilmesi gereken noktalardan değildir?

- A.) Kızartma yaparken fritöz tercih edilmelidir
B.) Kızartma ısısı 140 – 180 °C de olmalıdır
C.) Kızartma yaparken yağda su olmamalıdır.
D.) Kızartılan yiyecekler soğuk tepsiye üst üste konmalıdır.

B. 3-6 arası sorular doğru - yanlış sorularıdır. Soruları dikkatle okuyarak doğru ise “D” nin altındaki paranteze, yanlış ise “Y” nin altındaki paranteze (X) işareti koyunuz.

- | | D | Y |
|---|-----|-----|
| 3. Yağ kullandıkça yoğunluğu azalır. | () | () |
| 4. Kızartma işlemi servise en yakın zamanda yapılmalıdır. | () | () |
| 5. Kızaran yiyecekler sıcak bir tepsiye çıkarılmalıdır. | () | () |
| 6. Kızartma yağı olarak zeytinyağı tercih edilmelidir. | () | () |

C. 7 ve 8 sorular boşluk doldurmalı sorulardır. Soruları dikkatle okuyarak boşluklara uygun doğru sözcükleri yazınız. Aradaki boşluklar sözcük sayısına göredir, boşluklara dikkat ediniz.

7. Yağın sıcaklık derecesi pişilecek yiyeceğin.....
ve göre değişebilir.
8. Frit pişirme yönteminde, yağ her kullanımdan sonradir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri		Evet	Hayır
Ø	Kişisel hijyen		
•	Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi-gömlük,kep,fular,önlük vb..		
•	Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
•	Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
•	Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Ø	Araç-gereç seçimi		
•	Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
•	Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø	İşlem basamakları		
•	Köfte hamurunu doğru biçimde hazırladınız mı?		
•	Köfteyi dikkatle pane yaptınız mı?		
•	Kızartma yağını kullanırken sıcak olmasına dikkat ettiniz mi?		
•	Köftelerin her iki tarafını eşit olarak kızarttınız mı?		
•	Köfteleri sıcak tepsiye aldınız mı?		
•	Köfteleri tepsiye üst üste sıralamamaya özen gösterdiniz mi?		
•	Köfteye uygun patates garnitürü kullandınız mı?		
Ø	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın. Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 3

AMAÇ

Etlerin özelliğine ve yapılacak yemeğin çeşidine göre sote (saute) tekniği ile etleri pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizde, ticari mutfaklarıyla hizmet veren turistik tesislerde ve restoranlarda sote yöntemiyle hazırlanmakta olan et yemekleri, sosları ve garnitürlerini araştırınız.
- Ø Sote yöntemiyle hazırlanmış olan et yemekleri, sosları ve garnitürlerini, internet ortamından araştırınız.

3. SOTE (SAUTE) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ

3.1. Sotenin tanımı ve önemi

Az yağ konmuş kızgın tavada kısa sürede pişirme tekniğidir. Genelde bu pişirme tekniği ile pişen yemekler “A’la minute” dakikalık yahut “five minute dishes” diye isimlendirilirler.

Sebze, balık ya da etlerin herhangi bir çeşit yağda karıştırılarak ya da daha iri parçalar halinde iseler alt üst edilerek kahverengileşinceye kadar pişirilmeleri demektir.

Sote de amaç şok bir sıcaklıkta sote edilen maddenin yüzeyinin kızarması, (pıhtılaştırarak) öz suyunun içinde kalmasını sağlamak ve hoş bir tat elde etmektir. Sote yaparken yağın ve tavanın kızdırılmış olması, yiyeceklerin tavayla temas eden dış yüzeylerinin dağlanmasını sağlar. Sık karıştırma sayesinde ise yiyeceğin her tarafının kızgın yağla temasını sağlanmaktadır. Böylece oluşan kabuk ise hem yağın yiyecek tarafından çekilmesini hem de yiyeceğin lezzetini büyük ölçüde sağlayan öz suyunun dışa çıkmasını önler.

Sote etme tekniğinin tercih edildiği durumlarda kullanılacak malzeme, özellikle etler, mutlaka çok körpe olmalıdır. Böylece uzun pişirmeye gerek kalmadan etin pişmesi sağlanır. Sote etmek zaten birkaç dakikayla sınırlı bir pişirme tekniğidir. Bu tekniğin önemli bir özelliğidir yani yemeğin çok çabuk hazırlanmasını sağlar.

Sote yöntemi ana yemek yapımında kullanılan bir yöntem olmasına karşılık, garnitürlerin hazırlanmasında da çok kullanılan bir yöntem olarak karışımıza çıkmaktadır. Sote pişirme yöntemi, daha çok a'la carte usulü çalışan mutfaklarda uygulanır.

3.2. Sote Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar



- Ø Sote yapımına başlarken, az yağ konmuş tavanın kızgınlığının orta ile kızgın arası olması (160-240 C), kaliteli bir sote hazırlanması açısından önemli bir noktadır.
- Ø İkinci önemli nokta da karıştırma işleminin zamanının iyi ayarlanmasıdır. Karıştırma işlemi erken yada geç olursa suyu salar ve yiyecek sertleşir.
- Ø Yiyecekler sote edilirken tava sallanarak, sık sık karıştırılmalıdır.

Resim 27: Sote yapılmış kuzu eti ve garnitürleri

- Ø Sote, müşterinin isteği üzerine hazırlanır ve bekletmeden hemen servis yapılması gerekir.
- Ø Sote etme tekniğinde kullanılan et ve sebzelerin genellikle küçük ve eşit parçalar halinde kesilmesi önerilir. Küçük kesim çabuk pişmeyi sağlar.
- Ø Yiyeceğin eşit parçalara kesilmiş olması ise tümünün aynı tava içinde ve aynı zamanda eşit biçimde pişmesini sağlaması açısından önemlidir.
- Ø Sote etme işlemi için herhangi bir çeşit yağ kullanılabilir. Ancak bu yağ hem az miktarda olmalıdır hem de içine sote edilecek yiyecek konmadan önce ve sonra kızgın olmalıdır.
- Ø Tereyağı kullanılacaksa, ayrılmış olan tercih edilmelidir.
- Ø Özellikle etler, mutlaka çok körpe olmalıdır. Sote yapılacak malzemenin her aşamada eşit olarak kullanılması gerekir.
- Ø Seçilecek tavanın, pişirilecek yiyeceğin rahatlıkla hareket edebileceği büyüklükte olması gerekir.
- Ø Sote esnasında içine sıvı dökülmemelidir.
- Ø Tavanın ve yağın, çiğ malzemeleri koymadan önce çok iyi ısıtılması gerekir. Bu sayede, malzemenin gereksiz yağ çekmesi önlenir ve pişme süresi kısalmır.
- Ø Kızartma tamamlandıktan sonra aromatik bitkiler ve sıvı ilave edilmelidir.

3.3. Sotenin Kullanıldığı Yerler

3.3.1. Karaciğer, Böbrek vb

Kuzu ve koyun ile dana ciğer ve böbreklerinden sote yöntemiyle lezzetli yemekler yapılmaktadır.

Böbrek ve ciğer türü sakatatlar küçük parçalar halinde kısa sürede sote yöntemiyle pişirilirler.

Ø Ciğer Sote (5 porsiyon) Gereçler

- 1 kg kuzu veya dana karaciğer
- 4 yemek kaşığı çok ince doğranmış (brunoise) soğan
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 3 adet orta boy halka doğranmış soğan
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik
- 3 çorba kaşığı un
- ½ demet maydanoz
- 1 su bardağı kızartma yağı

İşlem Basamakları

- Halka doğranmış soğanların halkaları tek tek ayrılarak unlanır.
- Maydanoz yıkanır, iyice kurutularak hazırlanır.
- Çapı dar bir tavaya kızartma yağı konur, kızdırılır, maydanozlar saplarıyla birlikte atılarak hızla çevrilir ve yanmadan kağıt havlu üzerine alınır.
- Aynı yağda unlanmış soğanlar da hafif pembe renkte kızartılarak kağıt üzerine alınır.
- Zarı ayıklanarak yağlı ve sinirli kısımları çıkartılmış olan ciğer, fındık büyüklüğünde doğranır.
- 1.5 yemek kaşığı un, karabiber, tuz ve kekikle karıştırılarak hazırlanır.
- Sote tavaına yağ koyularak kızdırılır.
- İnce doğranmış soğanlar ilave edilerek açık pembe renkte yakmadan kızartılır.
- Hazırlanan ciğerle unlu karışım karıştırılarak sote tavaına boşaltılır, hızla karıştırılıp beklenir.
- Ciğer suyunu salmadan renk değiştirir, ara sıra karıştırarak her tarafının aynı renkte kızarması sağlanır.
- Ocaktan alınarak, servis tabağına kızarmış soğan ve maydanozla süslenerek sıcak servis yapılır.

Not:

- Ø Halka soğanlar ızgarada da pişirilebilir. Üzerine kırmızıbiber, kimyon ve tuz atılarak servis yapılır
- Ø Yanında ızgara domates ve yeşil sivri biber de verilebilir.

3.3.2. Böbrek sote (5 porsiyon)

Ciğer sote gibi hazırlanır. Yanında garnitür olarak fırınlanmış sebze ve patates garnitürleri verilebilir.

Ø Boeuf Stroganoff (Beef Stroganoff) (10 porsiyon)**Gereçler**

- 1 kg bonfilenin kuyruk kısmı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 60 g ince kıyılmış arpacık soğan
- 300 ml sek beyaz şarap
- 300 ml çiğ krema
- 4-5 damla limon suyu
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 125 g tereyağı yağı ya da margarin



Resim 28: Beef Stroganoff

İşlem Basamakları

- Bonfile parçası 1x5 cm lik şeritler halinde doğranır.
- Yağ derin bir tavada eritilir, etler ilave edilerek tuzlanır ve biberlenir.
- Etler çabucak kabuk bağlamaları için harlı ateşte 2-3 dakika sote yapılır.
- Bu süre sonunda etlerin dışı kahverengi kalmalı fakat içleri oldukça çiğ kalmalıdır.
- Etler bir çin külahına aktarılarak pişirme yağları temiz bir tencereye süzülür.
- Arpacık soğanları ilave edilerek tencerenin üstüne bir kapak kapatılır.
- Kısık ateşte soğanlar yumuşayınca kadar pişirilir.
- Tencerede kalan yağ varsa süzülerek atılıp, etler tencereye aktarılır.
- Şarap eklenerek kısık ateşte üçte biri kalıncaya kadar çektilir.

- Krema ilave edildikten sonra çekirme işlemi sosun dörtte biri kalıncaya kadar sürdürülür.
- Limon suyu de eklendikten sonra tencere ateşten alınır.
- Tuzu ve biberi kontrol edilir.
- Böf stragonof'un üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek yanında klasik garniture olan pay patates ve pilav ile servis yapılır.

Not:

- Ø Aynı yemek contra filet parçalarıyla yapılırsa emincé adını alır.
- Ø Hazırlanmasında ve ölçülerde bazı değişiklikler görülebilir de emincénin esas şekli yukarıdaki gibidir.
- Ø Arzu edilirse kremadan önce tobasco sos, worchester sos koyulabilir.

Ø Emincé (1 porsiyon)

Gereçler

- 150 g fındık büyüklüğünde doğranmış contrafilebonfile
- 50 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı mantar
- 2 yemek kaşığı brunoise soğan
- 2 -3 yemek kaşığı demiglas sos
- ½ çay kaşığı un
- 3 yemek kaşığı krema
- ½ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- ½ çay kaşığı kırmızı biber
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 3 yemek kaşığı şarap



Resim 29: Emincé

İşlem Basamakları

- Contrafilet parçası ortalama 9 g ağırlıkta olacak şekilde çok ince dilimlenir.
- Tuz, karabiber ve unla çeşnilendirilir.
- Sıcak tavada tereyağı kızdırdıktan sonra et ilave edilir.
- Soğan ve mantarlar da eklenerek 1 dakika sote yapılır.
- Şarap, krema ve demiglace sos ilave edilir.
- Kaynatmamaya özen göstererek kısa süreli pişirilir.
- Ateşten alınarak maydanozla süslenir.
- Yanında fırın patates garnitürleri verilir.

Ø Brokolili Et Sote

Gereçler

- 500 g Brokoli
- 750 g dana eti
- 4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1.5 su bardağı et suyu
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet limon
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları

- Et, yağları temizlendikten sonra ince şerit şeklinde kesilir.
- Bir kâseye koyulup, pul biber ve küçük doğranmış sarımsağı ekleyip karıştırılır.
- Brokolilerin saplarını uçtan çiçeklere kadar soyulup, çiçekleri ayrılır.
- Soyulmuş sapları verevine ince dilimlenir.
- Bir tencereye 6 su bardağı su koyulup kaynatılır.
- Brokoliler tencereye atılıp 2 dakika haşladıktan sonra suyu süzülür.
- Et suyu bir tencereye koyulup, harlı ateşte yarım bardak kalana kadar kaynatılır.
- 2 çorba kaşığı et suyunu bir kâsede mısır nişastasıyla karıştırıp kalan et suyunu ayırınız.
- 1 çorba kaşığı sıvı yağı bir tavada kızdırıp, brokoli bu yağda 1 dakika sote ettikten sonra bir tabağa alınır.
- Kalan 1 çorba kaşığı yağı bir tavada kızdırılıp, et ilave edilir.
- Et altın sarısı renk alana kadar karıştırılarak sote yapılır.
- Brokoli, mısır nişastalı et suyu, ayrılan et suyu, kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış yarım limon, tuz ve karabiber eklenip, 5 dakika pişirilir.
- Delikli bir kepçeyle tavadaki etli karışım servis tabağına alınır.
- Tavada kalan sos yaklaşık yarım su bardağı kalana kadar kaynatılır.
- Hazırlanan sos brokolili etin üzerine dökülerek üzerine küp şeklinde doğranmış limon parçaları serpilir ve servis yapılır.

3.3.3.Körpe Kümes Hayvanları

Çok körpe piliç ve kümes hayvanlarıyla istek üzerine hazırlanır ve bekletilmeden hemen servis yapılır.

Beef Straganoff gibi hazırlanır, ancak kornişon kullanılmaz. Diğer malzemeler aynen kullanılır. İstenirse flambe yapılır. Çeşitli garnitürlerle mutfaktan ya da müşteri önünde hazırlanarak servis yapılır.

Ø Piliç Bombay (2 porsiyon)

Gereçler

- 1 pilicin göğüs etleri
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış soğan
- 40 g tereyağı
- 10 cl beyaz şarap
- 4 cl kanyak
- 15 cl köri sos
- 5 cl taze krema
- 1/3 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber

İşlem Basamakları

- Göğüs etleri zar şeklinde doğranır.
- Tavada tereyağı kızdırılır.
- Etler ilave edilir
- Tuz ve biberlenerek sote yapılır.
- Kanyakla alevlendirilir.
- Alevler sönmünde bir tabağa alınarak ağzı kapatılır (reşoya da alınabilir)
- Tavada kalan yağda soğanlar kavrulur.
- Beyaz şarap ilavesiyle kaynatılır.
- Şarap bitmek üzereyken köri sos eklenir.
- Sosa da bir miktar tuz ve karabiber ilave edilir.
- Ateş hafifletilerek krema eklenir.
- Önceden pişirilen etler de sosa karıştırılarak kaynatılmadan 1 dakika kadar ısıtılır.
- Hemen servis yapılır.

Not:

- Ø Yanında pilav, kuş üzümü ve soyularak kavrulmuş badem verilir.

Mantarlı Piliç Sote (6 porsiyonluk)

Gereçler

- 1 kg kemiksiz piliç eti
- 200 g ince doğranmış soğan
- 150 g julienne yeşil biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 200 g tereyağ
- 350 g soyulmuş doğranmış domates
- 200 g julienne mantar
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı su

İşlem Basamakları

- Tencerenin içine yağın yarısı koyularak ateşte kızdırılır.
- Doğranmış piliçler eklenerek sote yapılır, tuzu ve biberi eklenip ateşten alınır.
- Diğer tencerede yağın diğer yarısı kızdırılır.
- Soğan eklenerek renk değişmeye başlayınca yeşil biber, mantar, karabiber, kekik, domates eklenir.
- 1 bardak su ilavesiyle kaynamaya bırakılır.
- 5 dakika ağır ateşte kaynatılır.
- Karışım sote yapılmış etlerin üzerine dökülür. Biraz karıştırılır.
- Pilavla birlikte servise alınır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Ø Mantarlı piliç sote pişiriniz.

Öneri :Verilen ölçüler 6 porsiyonluktur.

Gereçler

- 1 kg kemiksiz piliç eti
- 200 g ince doğranmış soğan
- 150 g julienne yeşil biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 200 g tereyağ
- 350 g soyulmuş doğranmış domates
- 200 g julienne mantar
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı su

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø İş yapmaya hazırlıklı olunuz. Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	Ø Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz. Ø İş yapmaya istekli olunuz
Ø Araçları hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">• Araçları tezgâha işlem sırasına göre sıralayınız.• Gereçleri tezgâha işlem sırasına göre sıralayınız.	
Ø Gereçleri hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">• Araçları tezgâha işlem sırasına göre sıralayınız.• Gereçleri tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	Ø Piliç etinin ön hazırlıklarını yaparken derisini almayı unutmayınız.
Ø Mantarlı piliç sote pişiriniz <ul style="list-style-type: none">• Tencerenin içine yağın yarısı koyarak ateşte kızdırınız.• Doğranmış piliçler eklenerek sote yapınız.• Tuzu ve biberi ekleyerek ateşten alınız.• Başka bir tencerede yağın diğer yarısını kızdırınız.• Soğan ekleyerek renk değişmeye	Ø Sote yaparken ateşin yüksek olmasına, sosu yaparken de kısık olmasına dikkat ediniz.

<p>başlayınca yeşil biber, mantar, karabiber, kekik, domates ekleyiniz.</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 bardak su ilavesiyle kaynamaya bırakınız.• 5 dakika ağır ateşte kaynatınız.• Karışımı sote yapılmış etlerin üzerine dökünüz.• Biraz karıştırınız.	
<p>Ø Yemeği servise hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none">• Servise alırken sıcak olmasına dikkat ediniz.• Pilavla birlikte servis yapınız.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz. Bu bölümde yer alan 1 - 3 arasındaki sorular çoktan seçmelidir. Her soruya beş seçenek verilmiştir. Dikkatle okuyarak doğru bulduğunuz seçeneğin harfini daire içine alınız.

1. Sote usulü pişirme tekniğinde, tavanın kızgınlığının hangi derece aralıklarında olması idealdir?

- A) 120–160 °C
- B) 160–180 °C
- C) 160–240 °C
- D) 240–280 °C

2. Aşağıdaki pişirme tekniklerinden hangisi istek üzerine yapılır?

- A) Poelle
- B) Sote
- C) Rare
- D) Frit

3. Aşağıdakilerden hangisi sote yapılırken dikkat edilecek noktalardan değildir?

- A) Malzemeler eşit olarak bölünmelidir.
- B) Pişirilecek ürünün rahatça hareket edeceği büyüklükte tava kullanılmalıdır.
- C) Tavayı çok ısıtmadan malzemeleri koymak gereklidir.
- D) Sote kullanılacak etlerin körpe olmasına dikkat edilmelidir.

B. B. 4-10 arası sorular doğru - yanlış sorularıdır. Soruları dikkatle okuyarak doğru ise “D” nin altındaki paranteze, yanlış ise “Y” nin altındaki paranteze (X) işareti koyunuz.

- | | D | Y |
|---|-----|-----|
| 4. Az yağ konmuş kızgın tavada kısa sürede pişirme sote yöntemidir. | () | () |
| 5. Sote usulü pişirme tekniğinde en önemli nokta işleme başlarken az yağ konmuş tavanın ısı derecesi 280 C olmalıdır. | () | () |
| 6. Sote yaparken seçilecek tava pişecek ürünün rahat hareket edebileceği büyüklükte olmalıdır. | () | () |

7. Sote işleminde her çeşit yağ kullanılabilir () ()
8. Sote tekniğinde kullanılan et büyük ve eşit parçalar halinde kesilmelidir. () ()
9. Sote tekniğinde kullanılan etler biraz sert olmalıdır. () ()
10. Sote tekniğinde çiğ malzemeler tavaya konmadan tava ve yağ çok iyi ısıtılmalıdır. () ()

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri		Evet	Hayır
Ø	Kişisel hijyen		
	• Kıyafetinizi eksiksiz giydinizmi gömlek,kep,fular,önlük vb..		
	• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
	• Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
	• Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Ø	Araç-gereç seçimi		
	• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
	• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø	İşlem basamakları		
	• Etin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
	• Gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
	• Soteye uygun tava kullandınız mı?		
	• Soteyi yaparken uygun ısı ve süreyi kullandınız mı?		
	• Sote yapılmış ete uygun sos kullandınız mı?		
	• Soteyi uygun sos ve ısıda pişirdiniz mi?		
	• Soteyi uygun garnitürlerle servise hazırladınız mı?		
Ø	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın. Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENİM FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

Bölüm A	Bölüm B	Bölüm C
1. C	4. Doğru	9. Poelle
2. C	5. Doğru	10. 180-200
3. A	6. Doğru	11. Tornado
4. D	7. Yanlış	12. Escalop de veau minute
	8. Yanlış	13. Bernez sos, Mantar sos

ÖĞRENİM FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARLARI

Bölüm A	Bölüm B	Bölüm C
1. B	3. Doğru	7. Yapısına, türüne, özelliğın
2. D	4. Doğru	8. süzülmeli
	5. Doğru	
	6. Yanlış	

ÖĞRENİM FAALİYETİ 3'ÜN CEVAP ANAHTARLARI

Bölüm A	Bölüm B	Bölüm B
1. C	4. Doğru	9. Yanlış
2. B	5. Yanlış	10. Doğru
3. C	6. Doğru	
	7. Doğru	
	8. Yanlış	

MODÜL DEĞERLENDİRME

PERFORMANS TESTİ

Değerlendirme Kriterleri		Evet	Hayır
Ø Kişisel hijyen			
<ul style="list-style-type: none">Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?			
<ul style="list-style-type: none">Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?			
<ul style="list-style-type: none">Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?			
<ul style="list-style-type: none">Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?			
Ø Araç-gereç seçimi			
<ul style="list-style-type: none">Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?			
Ø İşlem basamakları			
<ul style="list-style-type: none">Etlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?			
<ul style="list-style-type: none">Gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?			
<ul style="list-style-type: none">Poelle yöntemiyle hazırlanan yemekler için etleri uygun ısıda pişirdiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Poelle yöntemiyle hazırlanan yemekler için etleri uygun sürede pişirdiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Frit yöntemiyle hazırlanan yemekler için etleri uygun ısıda pişirdiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Frit yöntemiyle hazırlanan yemekler için etleri uygun sürede pişirdiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Sote yöntemiyle hazırlanan yemekler için etleri uygun ısıda pişirdiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Sote yöntemiyle hazırlanan yemekler için etleri uygun sürede pişirdiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Pişirme işleminin süresine ve sıcaklığına dikkat ettiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Yemeğin sıcak/soğuk verilmesine dikkat ettiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Garnitürün yemeğe uygunluğuna dikkat ettiniz mi?			
<ul style="list-style-type: none">Yemeğin garnitürünü servise hazırladınız mı?			
Ø Ürünü değerlendirme			
<ul style="list-style-type: none">Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?			
<ul style="list-style-type: none">Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?			
<ul style="list-style-type: none">Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?			
<ul style="list-style-type: none">Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?			

Et Yemekleri II Modülünü tamamladınız. Kazandığımız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metodlarıyla değerlendirecektir.

KAYNAKÇA

- Ø ERDENER, Nesrin. **Didim A.O.T.M.L. Basılmamış Ders Notları.**
- Ø GURMAN; Ulker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları 1**, M.E.B. Yay. İstanbul, 2000.
- Ø GURMAN; Ulker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları 3**, M.E.B. Yay. İstanbul, 2000.
- Ø GÜREL, Raşit. **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara, 1983.
- Ø **Larousse gastronomique**, Oğlak yayınları, İstanbul, 2006.
- Ø ARLI M. ve Arkadaşları. **Yiyecek Üretimi I. Ya-Pa Yayıncılık, Ankara, 2002.**
- Ø GÖĞÜŞ, K. **Et Teknolojisi. A.Ü. Ziraat Fak. Gıda. Tek. Bilimi, Ankara, 1983.**
- Ø BAYSAL, A. **Genel Beslenme. Hatipoğlu Yayınevi. Ankara, 1991.**
- Ø GÖKDİMİR, A. **Yiyecek Üretimi Ders Notları. Başkent Üniversitesi. Ankara, 2002**
- Ø TÜRKAN, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, Detay yayınları
- Ø TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 1**, İnkılap yayınevi, İstanbul, 1996.
- Ø TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 2**, İnkılap yayınevi, İstanbul, 1996.
- Ø YILMAZ, Aydın, **İşyerimiz mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek**, Boyut yayınları, İstanbul, 2004.
- Ø ŞAVKAY, Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank yayınları
- Ø HALICI, Nevin, **Türk Mutfağı**, Güven matbaası, Ankara, 1990.
- Ø www.ciya.com.tr/?yemek=ot
- Ø www.yemekdunyasi.com
- Ø www.sanamutfagi.com
- Ø <http://www.recipezaar.com/16974>
- Ø www.yemektarifleri.org/htm/etyemekleri/cordonbluetarifihtm/2006.
- Ø <http://www.turkish-media.com/yemektarifleri>
- Ø <http://www.saglikvakfi.org.tr>
- Ø <http://www.ankararehberi.com/lezzet>
- Ø www.istanbul.net.tr/istanbulmutfakterimleri
- Ø www.mehmetkilicustasitemynet.com/yemekvakti 2006
- Ø <http://yemekicmek.com/birimler.php>