

T. C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

ET YEMEKLERİ III

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. FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME	3
1.1. Roti Pişirmenin Tanımı	3
1.2. Roti Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:	4
1.3. Roti Yapılacak Ete Uygulanan İşlemler:.....	4
1.3.1.Bağlamak:	4
1.3.2.Baharatlamak:	5
1.3.3.Eti Yumuşatmak ve Aralarına Yağ Parçaları Yerleştirmek:	5
1.3.4.Av Etlerini Marine Etmek.	5
1.4. Roti Usulü Pişirme Zamanının Hesaplanması.....	6
1.5. Roti Usulü Pişen Etler	6
1.5.1.Körpe Kümes Hayvanları:	6
1.5.2.Körpe Yumuşak Etler:.....	8
1.5.3.Süt Dana Budu.	9
1.5.4.Bütün Kuzu, Oğlak, Süt Dana.	10
1.5.5.Dana Sırtı.	10
1.5.6.Süt Kuzunun Çatalı. (İki Budu Birleşik) (Baron D’agneau)	10
1.5.7.Süt Kuzu Pirzola (Couronne D’agneau).....	10
1.5.8.Süt Kuzu Sağrısı. (Pirzoladan Sonraki Belin Devamı)(Saddle Of Lamb İmperial).....	10
1.5.9.İri Köfteler. (Rulo ve Dalyan Köfte).....	11
1.5.10.Av Hayvanları.	12
UYGULAMA FAALİYETİ.....	13
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	15
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	17
ÖĞRENİM FAALİYETİ-2.....	18
2. IZGARA (GRILL) YAPARAK PİŞİRME.....	18
2.1. Grill Tanımı.	18
2.2.Grill Yapmada Kullanılan Araçlar	19
2.3.Grill Pişirme Dereceleri	20
2.4.Grill Pişirme Usulünün Kullanıldığı Yerler	20
2.4.1.Bonfileden Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları.	20
2.4.2.Contre-Filet Ten Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları.....	21
2.4.3.Kuzu Eti:.....	22
2.4.4.Süt Dana Pirzolası:	23
2.4.5.Kebaplar :(Döner vb.)	24
2.4.6.Dana ve Kuzu Sakatatları:	26
2.4.7.Piliç Izgara.....	26

2.4.8.Şiş Kebap ve Köfteler:	27
2.4.9.Bıldırcın Gibi Av Kuşları:	28
UYGULAMA FAALİYETİ.....	29
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	31
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	33
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	34
3. GRATİN ETME.....	34
3.1. Gratin Yapılacak Etin Hazırlanması.....	34
3.2. Gratin Yapmada Kullanılan Araçlar.....	35
3.3. Gratin Yapmada Kullanılan Gereçler	35
3.4. Gratin Etmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	36
3.5. Gratinin Kullanıldığı Yerler.....	36
UYGULAMA FAALİYETİ.....	40
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	42
CEVAP ANAHTARLARI.....	43
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	44
KAYNAKLAR	46

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK045
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Et Yemekleri III
MODÜLÜN TANIMI	Etleri roti olarak, ızgarada pişirerek ve greten olarak pişirerek et yemekleri hazırlama yeterliliğini kazandırma materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Etleri Hazırlama, Et Yemekleri I, Et Yemekleri II modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Etleri Pişirmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Mutfak ortamı sağlandığında etleri roti olarak, ızgarada ve graten olarak pişirerek et yemekleri hazırlayabilmek. Amaçlar <ol style="list-style-type: none">1. Eti hazırlayıp fırında (roti) çevirme tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilmek.2. Eti hazırlayıp ızgara (grille) pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilmek.3. Eti hazırlayıp gratin ederek garnitürü ile servise hazır hale getirebilmek.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile gerekli donanım, araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Tencere, küvet, bıçak, doğrama tahtası, servis tabağı, kase, şekillendirici bıçaklar, tava, sahan, tahta kaşık, rende, ızgara (elektrikli, gazlı, kömürlü), ızgara demiri, tepsi, maşa, sicim, şiş, ızgara fırçası, salamandır, gratin kapları.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebilecektir. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirilecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci;

Hiç bir otel veya restoran yoktur ki mutfağında et yemekleri pişmesin. Vejeteryan mutfakları dışında tüm mutfakların mönülerinde et yemekleri mutlaka bulunur. Hatta mönülerin temelini et yemekleri oluşturur. Diğer yemekler ve garnitürler et yemeğine göre planlanır.

Etlerle verilen sos ve garnitürleri önceki modüllerde aldınız. Et yemekleri hazırlarken uygun sos ve garnitürünü de hazırlayarak servise hazır hale getirebileceksiniz.

Bu modül et yemekleri ile ilgili öğreneceğiniz bilgilerin son aşamasıdır. Şimdiye kadar et hazırlama modülünde etlerin bölümlerini ve bölümlerine göre hazırlanma yöntemlerini gördünüz.

Et Yemekleri I ve Et Yemekleri II modüllerinde etlerin çeşitli pişirilme yöntemlerini öğrendiniz. Et yemekleri III modülünde eksik kalan pişirme yöntemlerini öğreneceksiniz. Bu modülde etlerin roti olarak, ızgarada(grill) ve graten olarak pişirilmelerini, pişirme ve servisinde dikkat edilecek noktaları öğreneceksiniz. Artık etlerin pişirilmesi ile ilgili eksik bilginiz kalmayacak.

Et Yemekleri III modülünü de tamamladıktan sonra size verilen herhangi bir eti en lezzetli yemek haline dönüştürmek için neler yapmanız gerektiğini eksiksiz olarak bileceksiniz. Teknik bilgilerin ışığında yapacağın uygulamalarla görünüşü ve lezzeti mükemmel olan et yemeklerini hazırlayıp sunacaksınız. Sunduğunuz yemeklerin beğenilmesi ve alacağınız övgüler sizi daha da iyi olmaya çalışmak için motive edecektir.

Sadece derslerde öğrendiklerinle kalmamalısınız. Öğrendiğiniz bilgiler ışığında kendiniz yeni yemekler türetmelisiniz. Çünkü yeni bir yemek keşfetmek insanı yeni bir yıldız keşfetmekten daha çok mutlu eder.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında eti hazırlayıp fırında (roti) çevirme tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

1. FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME

Çevrenizdeki işletmelerden fırında (roti) olarak pişirilen et yemeklerini araştırınız.



1.1. Roti Pişirmenin Tanımı

İri parçalar halindeki etlerin fırında hiç su kullanmadan yalnızca yağlanarak pişirilmesi yöntemine Roti Pişirme Yöntemi denir.

Roti pişirme ilk çağlardan beri kullanılan bir yöntemdir. Eskiden açık alanlarda yakılan ateş üzerinde şişe geçirilip çevrilen etler günümüzde fırınlarda pişirilmektedir. Özellikle elektrikle çalışan fırınlarda paslanmaz çelikten yapılan şişler kullanılmaktadır. Elektrik motoru sayesinde şişler sürekli dönmekte, böylece şişe geçirilen et uygun sıcaklıkta dönerek pişmektedir.

1.2. Roti Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Roti pişirme uzun ve zahmetli bir iştir. Bu nedenle sabır ve sürekli dikkat gerektirir. Güzel pişirilmiş bir Roti, yemeği şölene dönüştürebilir.

- Ø Roti pişirmede en önemli faktör uygun pişirme ısısı ve pişirme süresidir. Pişirilecek etin cinsine ve büyüklüğüne göre ısı belirlenir.
- Ø Fırının ısısı başlangıçta yüksek olmalıdır. Et ne kadar büyük olursa başlangıçtaki yüksek ısı o kadar düşürülmelidir.
- Ø Pişirme süresi servis saatinde bitmelidir. Servis saatinde erken pişen Roti beklerken sertleşir.
- Ø Pişirme sırasında et sık sık yağlanmalıdır. Tepside biriken yağlı su etin üzerine sürülmelidir.
- Ø Dışı kızarmadan içinin pişmesi sağlanmalıdır.
- Ø Eti bu yöntemle kurutmadan pişirmek önemlidir. Günümüzde sağlık açısından etin sıvı yağ ile az yağlanması takviye olarak etin içinin pişme sırasında suyunu bırakacak karışımlarla doldurulması yaygındır.
- Ø Roti etler bütün pişirildikleri için müşteri yanında tranşları yapılarak garsonlar tarafından servis yapılırlar. Masaya bütün olarak gelir. Garnitürleri ayrı kaplarda servis yapılır.
- Ø Fırının ısısı fazla olup yağ az kullanılırsa etin dışı kuru ve et sert olur. Hem ısı hem de yağlama fazla olursa etin dışı kabuk bağlar.
- Ø Roti pişirilen etler genelde kendi pişirme sularından elde edilen soslarla servis yapılırlar.

1.3. Roti Yapılacak Ete Uygulanan İşlemler:

1.3.1. Bağlamak:

Özellikle Tavuk Hindi gibi kümes hayvanları roti olarak pişirilmeden önce bağlanmalıdır.

Tavuğun bağlanması için Etleri Hazırlama modülünü tekrar inceleyiniz.

1.3.2.Baharatlamak:

Roti olarak pişirilen etlerin lezzetini arttırmak için pişirilmeye başlamadan önce baharatlanması gerekir. Bu amaçla en çok kullanılan baharatlar; tuz, karabiber ve kırmızı biberdir. Ancak etin cinsine göre ve isteğe göre kekik, biberiye, hardal, sarımsak gibi diğer baharatlarda kullanılabilir. Etin her tarafına bu baharatlar eşit olarak sürüldükten sonra et yağlanarak pişirmeye hazır hale getirilir (Tavuk, Hindi gibi kümes hayvanlarının iç kısımları da baharatlanır).

1.3.3.Eti Yumuşatmak ve Aralarına Yağ Parçaları Yerleştirmek:

Özellikle av hayvanlarının göğüs kısımlarına ince bir tabaka halinde yağ parçaları yerleştirilir. Bazı durumlarda etin dışında doğal olarak bulunan ince yağ tabakası etin üzerinde bırakılır.

İnce kıyılmış maydanoz ve dereotu (arzu edilirse sarımsak) tereyağ ile karıştırılır. Dikdörtgen hale getirilen tereyağ dondurulur. İnce uzun çubuklar halinde doğranır ve etlerin içleri delinerek bu yağ çubukları yerleştirilir. Böylece etin pişerken yumuşak kalması sağlanmış olur.

Kaz ve Ördek yapıları gereği oldukça yağlıdır. Bu nedenle pişirme sırasında yağlanmazlar.

1.3.4.Av Etlerini Marine Etmek.

Etleri yumuşatmak için bazı karışımlar hazırlanır ve etler bu karışımlar içinde bekletilir. Bu karışımlara Marinad denir.



Etlerin marinesi ile ilgili bilgi için etleri hazırlama modülünü inceleyiniz.

Av etlerinin marinesinde kullanılan marinad örnekleri:

- Ø Ardıç ağacı taneleri, tuz, karabiber, limon suyu karışımı Tavşan etinin üzerine yayılarak 30 dk bekletilir.
- Ø Ayçiçek yağı, kanyak, halka doğranmış soğan, taze çekilmiş karabiber karıştırılır. Tavşan etinin üzerine sürülür ve bir gece bekletilir.
- Ø Tuz, karabiber, sıvı yağ, safran, vermut, kanyak karıştırılır. Tavşan etinin üzerine sürülür ve 30 dk. bekletilir.
- Ø Dilimlenmiş soğan ve havuç, maydanoz, karanfil, tane karabiber, kırmızı şarap karıştırılır. Tavşan etine sürülür ve 24 saat bekletilir.
- Ø Keklik, Çulluk ve Sülünün göğüs kısımlarına kurumasin diye ya asma yaprağı sarılarak ya da domuz yağı sarılarak Roti yapılır.

1.4. Roti Usulü Pişirme Zamanının Hesaplanması

Roti usulü pişen etlerde pişirme zamanı etin büyüklüğüne göre değişir. Etin büyüklüğü ve servis saati bilindikten sonra pişirme süresini hesaplamak oldukça kolaydır.

Etin her 450 gr.lık bölümü için 15 dk. süre verilir. 15-30 dk. başlangıç için, 15-30 dk. sonlandırma için ilave edilir. Toplam süre etin pişme süresini verir. Servis saatinden pişme süresi çıkartılarak etin hangi saatte fırına konulması gerektiği tespit edilir.

Bu bilgiler bir formüle dönüştürüldüğünde şu sonuç ortaya çıkar.

$$15 (30) + n.15+15 (30)$$

ÖRNEĞİN:

- Ø 9 kg.lık süt kuzusunun (iki buduyla beraber) saat 14:00' teki yemeğe hazır hale gelebilmesi için saat kaçta fırına konulması gerekir?

Her 450 gr. için 15 dk. hesaplanacak.

$$n= 9000 : 450 = 20$$

$$30 + 20 . 15 + 30$$

$$30 + 300 + 30 = 360 \text{ dk.}$$

Saate Çevirmek İçin

$$360 : 60= \underline{6} \text{ saat pişmesi için gereken süre.}$$

Saat 14:00' da Servis Edilmesi İçin:

$$14 - 6= 8 \text{ saat}$$

- Ø Kuzunun saat 14:00'de servis edilebilmesi için sabah saat 08:00'da sıcak fırına konması gerekir.

1.5. Roti Usulü Pişen Etler.

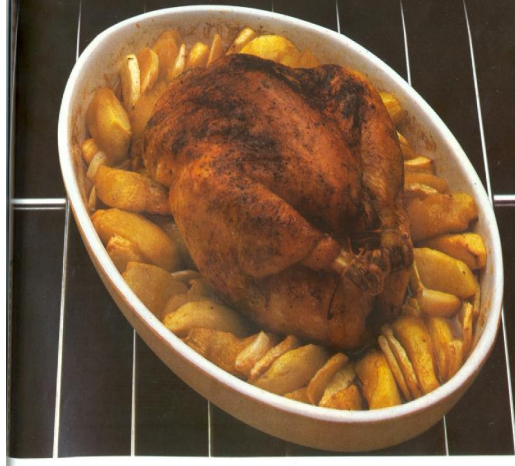
1.5.1.Körpe Kümes Hayvanları:

Kart kümes hayvanları fırında iyi pişmediği ve lezzetsiz olduğu için Roti usulü pişirilecek kümes hayvanlarının mutlaka körpe olması gerekir.

Ø PİLİÇ.

Piliç gerekirse ocakta tütsülendikten (hav tüylerinin ocakta yakılması) sonra baharatlanır ve bağlanır. Yağlanan piliç büyüklüğüne uygun bir kaba konur (isteğe göre pişirme kabına patates, havuç gibi sebzeler ilave edilir). Pişirme zamanına dikkat edilerek sıcak fırına yerleştirilir. Pişme süresince 15 dakikada bir yağlanır. Çevrilerek her tarafının eşit olarak pişmesi sağlanır. Pişmişliğini anlamak için suyunun rengine bakılır. Piliçin karnına bir

et çatalı batırılır. Butları aşağıya gelecek şekilde dik tutulur. İçinden akan su renksiz ise pişmiştir. Akan su pembe ya da renkli ise pişmemiştir. Sıcak olarak servis kabına alınarak servis yapılır.



Resim 1: Piliç Roti

Ø HİNDİ.

Hindi etinin özellikleri tavuk etine benzer. Bu nedenle körpe Hindi Roti olarak pişirilirken tavuk gibi pişirilir. Baharatlanan hindi bağlanır. Yağlanıp uygun büyüklükteki bir kaba konularak sıcak fırına yerleştirilir. Piliçten daha büyük olduğu için daha uzun sürede pişer. Pişmişliği tavukta olduğu gibi anlaşılır.



Resim 2:Hindi Roti

Ø KAZ.

Kaz kırmızı etli ve oldukça yağlı bir kümes hayvanıdır. Bu nedenle pişirme sırasında yağlanmaz. Sadece konulacağı fırın tepsi yağlanır. Pişirilmeden önce sirke, mercanköşk, şarap, tane karabiber karışımında 2-3 saat bekletilir. Böylece kendine has ağır kokusu giderilmiş olur. Sonra tepsiye yerleştirilerek sıcak fırına konulur. Ağırlığına göre pişirilir.

Ø ÖRDEK.

Kaz gibi ağır kokulu ve yağlıdır. Pişirilmesi ve marinesi ördeğe benzer. Ördek ve kaz pişirilirken ve servis yapılırken portakal, elma gibi meyveler ve çeşitli soslar kullanılır. Bunlar ördeğin ve kazın ağır kokusunu, hoş olmayan lezzetini hafifleterek daha lezzetli hale gelmesini sağlar.

1.5.2.Körpe Yumuşak Etler:

Ø Sığır Bonfile:

Bonfile sığırın en yumuşak bölümüdür. Yağı oldukça azdır. Sırt bölgesinden elde edildiği için sinirli değildir.

Bonfilenin yapısı ve özellikleri için Etleri Hazırlama modülünü inceleyiniz.

Türk mutfağında bonfilenin Roti olarak pişirilmesi yaygın değildir. Bazı büyük otellerde Roti pişirilmiş bonfile sıcak rozbif gibi servis edilmektedir.

Bonfile pişirilmeden önce zeytinyağı, kekik, karabiber, sarımsa vb malzemelerle 1-2 saat marine edilir. Pişeceği zaman yağlanır. İstenirse içine tereyağı çubukları yerleştirilir. İnce olan tarafına yanmaması için alüminyum folyo sarılır. Alabilecek büyüklükte bir tepsi ile sıcak fırına konur. Süresine göre pişirilir. Bonfilenin içinin pembe kalması gerekir. Servis kabına alınır. Ayrı bir kaptaki kuşkonmaz, havuç, bezelye sote gibi sebze garnitürleri ve şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ile servis yapılır. (Resim 3)

Sebze Garnitürleri ve Patates Garnitürleri modüllerini inceleyiniz.



Resim 3: Bonfilenin Sebze Garnitürüyle Servisi

Ø Contre-filet (Rose boeuf)

Kontrfile sığır ve dananın ikinci önemli bölümü, sırttan çıkarılan liffsiz, sinirsiz ve az yağlı bütün et parçasıdır.

Etleri Hazırlama modülüne bakınız.

Roti pişirmeye uygundur. Çok uzun süre pişirilmediği takdirde içinin rengi pembedir. Bu nedenle pembe et anlamına gelen Rozbif adını alır. (Resim 4 - 5)

Bütün kontrfile tuzlanıp biberlenir. Yağlanarak kendisini alacak büyüklükte bir kap ile sıcak fırına konulur. Roti yöntemine uygun olarak pişirilir. Sıcak olarakta soğuk olarakta servis yapılabilir.

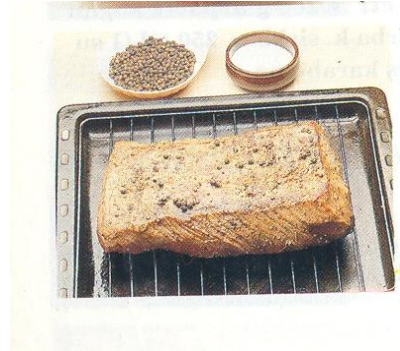
Sıcak servis yapılırken yanında kıymetli patates garnitürleri ve sebze garnitürleri ile servis yapılır.(Resim 6)

Soğuk olarak servis yapılırken tartar sos ve soğuk büfe süslemeleri kullanılır. Açık büfeler için önemli bir yiyecektir.

Soslar modülünü inceleyiniz



Resim 4: Contre filet'nin hazırlanması



Resim 5: Tepsiyeye yerleştirme



Resim 6: Rozbifin dilimlenerek servisi

1.5.3.Süt Dana Budu.

Süt Dananın bağ dokusu henüz gelişmediği için eti yumuşaktır. Roti pişirme yöntemi ile kolaylıkla pişirilir. Süt Dana budu tuzlanıp biberlenir, yağlanır. Pişme süresi hesaplanarak uygun saatte fırına yerleştirilir. Tekniğine uygun olarak pişirilir. Taze fasülye, bezelye, havuç sote gibi sebze garnitürleri ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

1.5.4.Bütün Kuzu, Oğlak, Süt Dana.

Bütün Kuzu, Oğlak, Süt Dana bazı işlemlerden geçirildikten sonra Roti olarak pişirilir. İşletmelerde uygun yerler varsa ateş yakılıp üzerindeki çubuklara kuzu oğlak süt dana geçirilir. Çevrilerek pişirilir. İşletmede uygun yer olmadığı durumlarda mutfaktaki büyük fırınlarda pişirme işlemi gerçekleşir. Etler tuzlanıp biberlendikten sonra yağlanır. Pişme süreleri hesaplanarak sıcak fırınlara yerleştirilirler. Ara sıra yağlanarak pişirilirler. Şölenlerde, özel günlerde, ziyafetlerde şov amaçlı olarak ayrı kaplarda garnitürler ile (haşlanmış patates, pilav çeşitleri, salata gibi) servis yapılır.

1.5.5.Dana Sırtı.

Dananın sırt kısmı; budun bitiş yerinden ikinci pirzola kemiğine kadar olan bölümden elde edilir. Dana sırtı baharatlandıktan sonra yağlanır.Pişirme kabının altına kök sebzeler, kekik dalları yerleştirilirse Roti daha lezzetli olur. Pişirme süresi hesaplanarak sıcak fırına konur. Hem sıcak hem soğuk olarak garnitürler ile.(Salata, pilav, sebze ve patates garnitürleri) Sıcak olarak garson tarafından tranş yapılır. Soğuk olarak kemiğinden ayrılarak dilimlenir ve süslenerek soğuk büfede servise çıkarılır.

1.5.6.Süt Kuzunun Çatalı. (İki Budu Birleşik) (Baron D’agneau)

Süt kuzu budu bütün olarak gövdeden ayrılır. Baharatlanarak yağlanır (istenirse sarımsakla ovulup kekik ve biberiye de kullanılır). Pişirme süresi hesaplanarak sıcak fırında Roti pişirme kurallarına göre pişirilir. Piştikten sonra servis kabına alınır ve tepside kalan suyla sos hazırlanır (pişirme suyuna çok az un, şarap veya su ile kaynatılarak hazırlanır.) Kendi sosu, mantar sote ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

1.5.7.Süt Kuzu Pirzola (Couronne D’agneau)

Süt kuzusunun buttan sonra gelen pirzola bölümü bütün olarak ayrılır. Tuzlanıp biberlenir. Yağlanarak Roti pişirme kurallarına göre pişirilir. Sebze ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

Süt kuzu pirzolası bütün haldeyken iki ucu birleştirilerek yuvarlak hale getirilip bağlanır. Baharatlanıp yağlanır. Roti olarak pişirilir. Ortasına sebze garnitürleri veya pilav doldurularak servis yapılır. Bu şekline “Kuzu Kral Tacı” denir.

1.5.8.Süt Kuzu Sağrısı. (Pirzoladan Sonraki Belin Devamı)(Saddle Of Lamb Imperial)

Süt kuzunun pirzoladan sonraki belin devamına sağrı bölümü denir. Sağrı kısmı bütün olarak Roti pişirme yöntemi ile pişirilir. Süt kuzu sağrısının fazlalıkları kesilerek düzeltilir. Bir sicimle bağlanarak baharatlanır ve yağlanır. Roti olarak pişirilir. Kendi sosu veya velüte soslar (Soslar modülüne bakınız) ile sebze ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

1.5.9.İri Köfteler. (Rulo ve Dalyan Köfte)

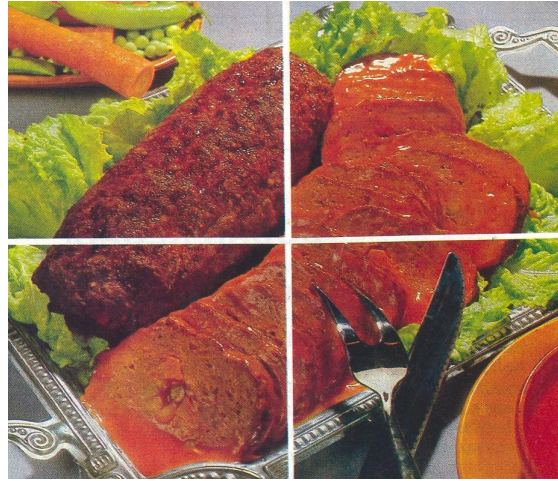
Büyük, tek parça halinde pişirilip sonra dilimlenerek servis yapılan köfteler de roti pişirme yöntemi ile hazırlanır. Rulo Köfte, Dalyan Köfte ve Rosto Köfte bazı kaynaklarda aynı şekilde hazırlanır. Bazı kaynaklarda ise aralarında küçük farklar vardır.

Ø Dalyan Köfte:

Az yağlı koyun kıymasına eklemek içi, yumurta, tuz, kırmızı biber, karabiber, kimyon, soğan rendesi, çok az su karıştırılarak iyice yoğrulur. Malzemenin hepsine büyük uzun kalın silindirik şekli verilir. Yağlanarak tepsisi ile sıcak fırına konulur. Roti usulü pişirilir.

Ø Rulo Köfte :

Dalyan köftenin tüm malzemeleri kullanılarak aynı şekilde köfte hazırlanır. Yağlanmış tepsinin içine dikdörtgen olacak şekilde 1cm. kalınlığında yayılır. Tam ortasına uzunlamasına haşlanmış, dörde bölünmüş yumurta yerleştirilir. Haşlanmış bezelyeler ve haşlanmış küçük doğranmış havuç, yumurtalara paralel olarak yerleştirilir. Hiç boşluk kalmayacak şekilde sıkıca silindirik şeklinde sarılır. Üzeri yağlanarak roti şeklinde pişirilir. Dalyan Köfte de Rulo Köfte de piştikten sonra dilimlenerek patates püresi ile servis yapılır.



Resim 7: Köftenin bütün ve dilimlenmiş hali

1.5.10.Av Hayvanları.

Av hayvanları çeşitlerine göre ön işlemlerden geçirilerek Roti yöntemine göre pişirilir.

Ø Sülün:

Temizlenen Sülün baharatlanıp yağlanır. Uygun büyüklükteki bir kaba konur. Küp şeklinde doğranmış havuç, kereviz, soğan, tane karabiber ve kekik karışımı tepsiye ilave edilir. Sıcak fırına konularak Roti pişirilir. Piştikten sonra servis kabına alınır. Tepside kalan suya çok az un, tavuk suyu, şarap ilave edilir ve ağır ateşte kaynatılır. Sülünün üzerine dökülerek servis yapılır.

Ø Çulluk:

Çulluğun göğüs kısmı üzüm yaprağı ile sarılıp baharatlanır. Yağlanarak Roti yöntemiyle pişirilir. Bir servis tabağına alınır. Tepsiye ince kıyılmış soğan, kırmızı biber, tereyağı koyarak sotelenir. Çok az un, bir bardak süt ve bir kahve fincanı beyaz şarap ilave edilerek kaynatılır. Çulluğun yanında servis yapılır.

Ø Elik Sırtı:



Elik sırtının eti parçalanmadan kemiğinden ayrılır. Zarı soyularak tuzlanıp biberlenir. Yağlanarak Roti pişirilir. Servis tabağına alınır. Tepsiye ince kıyılmış soğan ve kırmızı biber konularak sotelenir. Krema ve sos krem (Soslar modülüne bakınız.) ilave edilir. Bir dakika kaynatıp ocaktan alınır ve süzülür. Et ile servis yapılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

KUZU BUDU ROTİ.

Malzemeler:

- Ø 3 kg.lık kemikli kuzu budu
- Ø 3 diş sarımsak
- Ø 3 çorba kaşığı sıvı yağı.
- Ø Taze çekilmiş karabiberi.
- Ø 1 dal biberiye.
- Ø 1 adet limon.
- Ø 1 demet terey
- Ø 300 gr. pirinç
- Ø 500 ml. et suyun
- Ø 100 gr. tereyağı
- Ø 2 adet kırmızı biber
- Ø 2 adet yeşil dolmalık biberi hazırlayınız.

İşlem Basamakları.	Öneriler.
 Ø Araçları hazırlayınız.  Ø Gereçleri hazırlayınız. Ø Etleri hazırlayınız. Ø Pişme süresini hesaplayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.Ø Planlı çalışınız. Ø Fırınınız, tepsiniz ve servis tabağınızın tüm eti alabilecek büyüklükte olmasına dikkat ediniz.Ø Doğrama tahtasını, bıçağınızı, fırçanızı ve sos kabınızı hazırlayınız.Ø Fırının önceden 250 °C' de ısıtılmış olmasına dikkat edinizØ Gereçlerin ölçüsüne dikkat ediniz.Ø Sebzeleri usüllerine uygun hazırlayınız. Ø Bir bıçağın sivri ucuyla kuzu budununun üzerinde küçük yarıklar açınız.Ø Sarımsak dişlerini bütün olarak yarıklara gömünüz.Ø Budu baharatlayıp yağlamayı unutmayınız. Ø (Formülü kullanarak hesaplayınız.) 3000:450=6.6 6,6 x 15=90 dk Ø 30 + 90+30=150 dk

Ø Roti pişirme yöntemi ile et yemeğini pişiriniz.

-
Ø Sosu ve garnitürü ile hazır hale getiriniz.



Ø

Ø Hazırladığınız eti yağlanmış tepsiye yerleştirerek sıcak fırına koyunuz.

Ø Her 15 dakikada yağlayarak sürenin sonuna kadar pişiriniz.

Ø Pirinç pilavını hazırlayınız.

Ø Kırmızı ve yeşil dolmalık biberleri jülyen doğrayıp soteleyiniz.

Ø Pilava ilave ederek karıştırınız.

Ø Limonu ince dilimleyiniz.

Ø Tereyi yıkayıp doğrayınız.

Ø Pişme suyunun fazla yağını atıp kalan suyu bir sos kabına alınız.

Ø İçine limon kabuklarını ve tereyi ilave edip kuzu Rotinin servisinde kullanınız.

Ø Servis tabağına pilavı yerleştiriniz.

Ø Üzerine pişirdiğiniz kuzu budunu yerleştirerek servisini yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

A- Çoktan Seçmeli Test.

1- Aşağıdakilerden hangisi Roti Pişirme Yönteminin doğru tanımıdır?

- A) Etlerin fırında su ilavesi ile pişirilmesidir.
- B) Etlerin fırında susuz, yağlanarak pişirilmesidir.
- C) Etlerin yağlanmış tavada pişirilmesidir.
- D) Etlerin tavada su ilavesi ile pişirilmesidir.

2-Roti pişirmede et sert ve kuru olmuşsa yapılan yanlış aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Fırının ısısı fazla, yağ az kullanılmıştır.
- B) Fırının ısısı fazla, yağ çok kullanılmıştır.
- C) Fırının ısısı az, yağ az kullanılmıştır.
- D) Fırının ısısı az, yağ çok kullanılmıştır.

3- Aşağıdakilerden hangisi Roti yapılacak ete uygulanan işlemlerdendir?

- A) Bağlanır ve baharatlanır.
- B) Et yumuşatılır.
- C) Av etleri marine edilir.
- D) Hepsi.

4- Kaz ve Ördeğin Roti olarak pişirilmesinde diğer etlerden farkı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Baharatlanmaları ve yağlanmaları gerekir.
- B) Kısa sürede pişirilmeleri gerekir.
- C) Yağlanmadan pişirilmeleri gerekir.
- D) Pişme süreleri hesaplanmaz.

5- Sığırın sadece konrfile ve bonfile bölümlerinin Roti pişirilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Sığırın en yumuşak bölümleri bunlardır.
- B) Konrfile ve bonfilenin lifleri çoktur.
- C) Bu bölümler başka yöntemlerle pişirilemez.
- D) Bu bölümlerden hazırlanan yemekler ucuzdur.

6- 3 kg. ağırlığındaki kuzu budunun fırında pişme süresi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) 60 Dakika
- B) 120 Dakika
- C) 150 Dakika
- D) 180 Dakika

Aşağıdaki sorularda verilen boşlukları doldurunuz.

- 7- Roti pişirmede baharat olarak daha çok.....kullanılır.
- 8- Roti pişirmede etin içine.....ile karıştırılmış tereyağ kullanılır.
- 9-Rozbif soğuk olarak servis yapılırkensos kullanılır.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

KONTROL LİSTESİ

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

Yapılacak iş: Fırında çevirerek kuzu budu pişirmek

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen.		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (Banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi.		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları.		
A) Etleri hazırladınız mı?		
B) Pişirme süresini hesapladınız mı?		
C) Fırını hazırladınız mı?		
D) Fırın tepsisini hazırladınız mı?		
E) Roti Pişirme Tekniği kullanarak et yemeğini pişirdiniz mi?		
F) Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirdiniz mi?		
4. Ürünün değerlendirilmesi.		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME.

Eksiklerinizi faaliyete dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Değerlendirme sonunda tüm yanıtlarınız “Evet” ise Öğrenme Faaliyeti II’ye geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında; eti hazırlayıp ızgara (grille) pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

2. IZGARA (GRILL) YAPARAK PİŞİRME.

Çevrenizdeki işletmelerden ızgarada pişirme yöntemi ile hazırlanan et yemeklerini araştırınız..



2.1. Grill Tanımı.

Grill; yiyeceklerin kor haline gelmiş kömür ateşi üzerinde pişirilmesi yöntemidir. Günümüzde kömürlü ızgaraların yanı sıra gazlı ve elektrikli ızgaralarda kullanılmaktadır. Kömürlü ızgaralar kullanılacaksa meşe odununun kömürü kullanılmalıdır. Çünkü meşe kömürünün kalorisi yüksek olduğu için uzun süre ısı verir. Ayrıca yiyeceğe pişme sırasında özel bir lezzet katar.

Günümüzde büyük otellerin mutfaklarında diğer yemeklere çeşit olması açısından ızgaralar menüye alınmaktadır. Ayrıca süt kuzusu pırzolası, şiş kebab gibi yemeklerinde mutlaka ızgarada pişirilmeleri gerekir.

Oteller dışında sadece ızgara yapan ve “Ocakbaşı” olarak adlandırılan yerlerde vardır.

2.2.Grill Yapmada Kullanılan Araçlar .

Grill yapmada kullanılan araçlar şunlardır:

- Ø Izgara
- Ø Izgara telleri
- Ø Maşa-fırça
- Ø Davlumbaz

Etlerin gril yöntemiyle pişirilmesinde kullanılan ızgaralar genellikle sacdan yapılıdır. Görünüşü güzelleştirmek için dışları bakır kaplanarak işlenir. Izgara yakıldığında ortaya çıkan koku ve dumanın giderilmesi için kullanılan ve bakır kaplanarak işlenmiş davlumbazla tamamlanarak göze hoş görünen köşeler oluşturulur.

Izgarada et ile ateş arasında en az 10 cm mesafe olmalıdır. Daha yakın olursa yüksek ısı etin dışındaki proteinleri katılaştırır ve ısının içeri girmesini engelleyerek dışının pişmesine rağmen içinin çiğ kalmasına, aynı zamanda kanserojen maddelerin oluşmasına neden olur. Mesafe fazla olursa ısı et ulaşamaz. Etin içindeki su buharlaşırken et pişeceği için haşlama et tadı oluşur.

Izgaranın üzerinde Et, Tavuk, Balık için ayrı ayrı bölümler bulundurulmalıdır. Aksi takdirde koku ve lezzetler birbirine karışır.

- Ø **Izgara Telleri:** Demir çubuklardan yapılmalıdır. Teller ısıyı emecek kalınlıkta olmalıdır. Et direkt tellerin üzerinde pişeceği için aralıkları da önemlidir. Tellerin aralıkları köfte gibi küçük parçalı yiyeceklerin düşmeyeceği büyüklükte olmalıdır.
- Ø **Maşa-Fırça:** Izgarada pişen etleri çevirmek için mutlaka maşa kullanılmalıdır. Çatal gibi sivri uçlu araçlar etleri deler, etin içindeki sıvı protein ve su akar. Bu da hem besin kaybına hem de etin sert ve lezzetsiz olmasına neden olur. Izgara sırasında mutlaka fırça bulundurulmalıdır. Özellikle ızgarada pişirilen iri parçalı etlerin kurummasını engellemek için üzerlerinin yağlanması gerekir. Yağlamanın sıklığı ızgarada pişen malzemenin cinsine ve boyutuna göre değişir.

2.3.Grill Pişirme Dereceleri

İyi bir ızgara yapabilmenin ilk şartı ızgaranın ısı derecesinin iyi ayarlanmasıdır. Etler mutlaka önceden ısıtılmış ızgaraya konulmalıdır. Soğuk ızgara teli üzerinde başlayan ve giderek ısınan bir ızgarada et asla istenildiği gibi pişmez. Izgaranın ısısı 250 °C civarında olmalıdır.

Büyük parçalı etlerin yavaş yavaş pişmesi gerekir. Bu nedenle büyük etler 150 °C’de pişirilir. Küçük parçalı etler ise 250 °C’de pişirilir. Etler ızgarada pişerken sık çevrilmez. Bir tarafı piştikten sonra diğer tarafı çevrilir.

Izgarada pişen etlerin pişmişlik dereceleri müşterinin isteğine göre ayarlanır.

- Ø Az pişmiş (Rare)
- Ø Orta pişmiş (Medium)
- Ø Çok pişmiş (Well done) olarak isimlendirilir.

2.4.Grill Pişirme Usulünün Kullanıldığı Yerler

Grill pişirme usulü kaliteli ve yumuşak etlerde kullanılır. (dananın bonfile, kontrfile parçaları, kuzu, süt kuzusu, süt danası pirzolarları, sakatatlar, bildircin gibi av hayvanları, piliç, bazı kebab ve köfte çeşitleri)

2.4.1.Bonfileden Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları.

Bonfile parçalarının çıkarılması ve hazırlama yöntemleri, için (chateauxbriand, filetsteak, filetmignons, medaillon) Et Hazırlama, Et Yemekleri II modülünden inceleyiniz.

Ø Chateauxbriand:

Bonfileden Şatobiryan için kesilen kısım et demiri ile yassıtılır. Baharatlanır ve yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada 5-6 dk. bir tarafı 5-6 dk. diğer tarafı olacak şekilde pişirilir. Kalın bir et parçası olduğu için pişme sırasında üzerine bir kapak kapatılabilir veya ızgarada birkaç kez çevrilir. Piştikten sonra servis tabağına alınır. Garnitürlerle (şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ve mantar sote, kuşkonmaz, bezelye, havuç, gibi zengin sebze gurubu)ile servis yapılır.

Ø Filetsteak:

Bonfileden filetsteak için kesilen kısım dövülerek yumuşatılır. Baharatlanır ve yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafıda 2-3 dk. pişirilir. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ve sebze garnitürleri ile servis yapılır.

Ø Filetmignons:

Bonfileden filetmignons için kesilen kısım baharatlandıktan sonra yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafında 2'şer dk. pişirilir. Servis tabağına alınır. Garnitürlerle (Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri mantar sote, enginar vb sebze garnitürleri) ile servis yapılır.

Ø Medaillon:

Bonfileden Medaillon için kesilen kısım baharatlandıktan sonra yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafı 1-2 dk. pişirilir. Dilimlenmiş mantarlar sotelenir. Beyaz şarap, limon suyu ve krema ilave edilir. 1-2 dk. kaynatılır. Etlere üzerine dökülerek servis yapılır.



Resim 9: Medaillonun servisi.

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

Kontrfile bütün olarak veya dilimlenmiş olarak da ızgarada pişirilebilir. Bütün olarak baharatlanır. Yağlanarak ızgarada pişirilir ve pişme boyunca yağlanmaya devam edilir. Bu yöntemde ızgaranın ısısı diğer yöntemlerde olduğu kadar yüksek olmaz. Pişen et garnitürlerle (ızgara domates, taze fasulye sote, havuç sote, bezelye sote vb. sebze garnitürleri ve pom frit, pom pay, pom şato, pom oliv gibi patates garnitürleri...) sıcak olarak servis yapılır.

Contre-filetten elde edilen parçaların çıkarılması ve hazırlama yöntemleri için (entre cote double, entre cote, entre cote minute, t bone steak ...) Et Hazırlama, Et Yemekleri II modülünden inceleyiniz.

Ø Entre cote double:

Contre-filetten entre cote double için kesilen kısım hafifçe dövülerek yassıtılır. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafıda 5-6 dk pişirilir. Servis tabağına alınır. Garnitürler (kuşkonmaz, engina vb. sebze garnitürleri, pom şato, pom parizyen vb. patates garnitürleri...) ile servis yapılır.

Ø Entre cote:

Contre-filetten entre cote için kesilen kısım dövülerek yassıtılır. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafı da 3'er dk. pişirilir. Garnitürlerle (havuç, taze fasulye, bezelye sote vb sebze garnitürleri ve pom frit gibi patates garnitürleri...) ile servis yapılır.

Ø Entre cote minute

Contre-filetten enre cote minute için kesilen kısım dövülerek inceltir. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın ızgarada iki tarafı 1-2 dk kızartılır. Servis tabağına alınarak garnitürlerle (sebze ve patates garnitürleri...) servis yapılır.

Ø T Bone steak

Contre-filetten T bone steak için kesilen kısım baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada birkaç kez çevrilerek (gerekirse üzerine kapak kapatarak) iki tarafını da 10'ar dk pişirilir. Sos Bernez ile (bakınız Soslar modülü) ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

2.4.3.Kuzu Eti:

Kuzu eti; yumuşak olduğu için ızgarada pişirmeye elverişlidir. Kuzu etinin çeşitli bölümleri ön hazırlıklardan geçirilerek ızgarada pişirilir.

Ø Kuzu pırzolası:

Et Hazırlama modülünden pırzolanın hazırlığına bakınız.

Pırzolalar marine edilip buzdolabında 2 saat marinede bekletilir. Dolaptan çıkarılan etler baharatlanıp yağlanır. Kızgın ızgarada iki taraflı pişirilir. Pişme sırasında zaman zaman yağlanır. Servis tabağına alınan pırzolalar garnitürlerle (pom anna, pom frit vb patates garnitürleri, sote sebze garnitürleri...) servis yapılır.



Resim 10 : Kuzu Pirzolanın Servisi.

Ø Kuzu Budu:

Kuzu budu bütün olarak ızgarada pişirilebilir. Baharatlanıp yağlanarak ızgaraya konur. Fakat ızgaranın ısısının 150 °C den fazla olmaması gerekir. Düşük ısıda zaman zaman yağlanarak ve yavaş yavaş pişmesi gerekir.

Ø Kuzu Şiş :

Kuzu şiş için etin seçimi Et Hazırlama modülüne dikkat ediniz.

Etler; lezzetlendirilmek için çeşitli marinatlarda bekletilir. Yuvarlak şişler ızgara üzerinde durmadığından kullanılacak şişin dikdörtgen veya yassı olması gerekir. Marinadan çıkarılan kuzu eti baharatlanır. Şişe sadece et dizilebileceği gibi aralarına soğan domates, biber ilave edilebilir. Hepsini birden yağlanarak ızgarada pişirilir. Izzarada pişmiş sebzelerle , pilav yada patates garnitürleri ile servis yapılır.



Resim 11: Kuzu Şiş.

2.4.4.Süt Dana Pirzolası:

Süt danasının eti yumuşak olduğu için ızgarada pişirmeye uygundur.

Baharatlanan pirzola yağlanarak kızgın ızgarada iki taraflı pişirilir. Servis tabağına alınır. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotu ile karıştırılarak dondurulan tereyağı dilimlenerek pirzoların üzerine konulur (pirzolanın sıcaklığı ile eriyen tereyağ hoş bir lezzet kazandırır). Garnitürlerle (pilav, ızgara sebzelerle) servis yapılır. (Soslar I, modülünde Soğuk Tereyağı Sosları bölümüne bakınız.)

2.4.5.Kebaplar :(Döner vb.)

Döner Türkiye'nin yanı sıra birçok ülkede Türklerin popüler hale getirdiği bir Türk spesiyalidir. Dönerin özelliği kalın bir şişe takılmış etlerin dikey olarak ateş karşısında çevrilerek pişirildikten sonra kesilerek servis yapılmasıdır.

Döner kebab için dana nuar, kuzu ve koyun eti tercih edilir.

Et demire takılmadan önce et döveceği ile dövülerek inceltilir. İnceltilen etler çeşitli marinatlarda lezzet kazanması ve daha yumuşak olması için bekletilir. Marinadan alınan etler kalın, dikey tutulan şişe geçirilir (resim 12). Döneri zenginleştirmek için dövülerek inceltilen et dilimlerinin arasına kıyma ilave edilebilir. Pişerken yumuşak kalmasını sağlamak için et dilimlerinin arasına iç yağı kullanılır.



Resim 12: Döner etinin dövülmesi ve şişe geçirilmesi.

Şişe takılan döner (resim 15) döner ocağına yerleştirilerek pişirilir. (Resim 16).

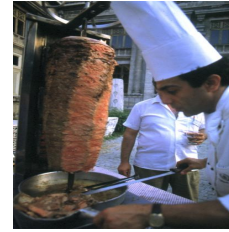


Resim 15: Şişe takılmış Döner.



Resim 16: Dönerin Şişe geçirilmesi ve pişirilmesi.

Döner piştikten sonra ince ince kesilir (Resim 17) ve değişik şekillerde servis yapılır.



Resim 17: Dönerin kesilmesi.

Kesilen döner farklı şekillerde servis edilir.

Porsiyon olarak: Kesilen döner servis tabağında sade olarak pilav ve yeşillikler ile servis yapılır. (Resim 18)



Resim 18: Dönerin porsiyon servisi.

Ø Ekmek arası ve Dürüm olarak: Kesilen döner arası açılmış ekmeğin ve lavaşın içinde yeşil salata, turşu, soğan, pom frit gibi garnitürlerle servis yapılır. (Resim 19)



Resim 19: Dönerin ekmek arası servisi.

Ø Kebaplarda: Kesilen döner; servis kabında pidelerin üzerinde salçalı sos ve yoğurt eşliğinde ızgara domates ve biber ile üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servis yapılır. Bu servis şekline İskender denir .(Resim 20)



Resim 20: Dönerin İskender Kebabı olarak servisi.

Şişe geçirilen etler dik değilde yatık olarak ızgarada çevrilerek pişirilir. Buna **Yatık Döner** denir. Yatık döner kesilirken Cağ adı verilen şişlere geçirildikten sonra porsiyonlanır. Bunlar lavaş ekmeğine kuru soğanla birlikte sarılarak servis yapılır. Bu servis şekline *Cağ Kebabı* denir.

Döner günümüzde tavuk ve hindi eti ile de yapılmaktadır. Bunlar özellikle kırmızı et tüketmeleri sakıncalı olan kişiler tarafından tüketilmektedir. Yaprak et yerine tavuk ve hindi etlerinin kullanıldığı bu tip dönerler etin kemiği ve derisi alındıktan sonra marine edilerek şişlere geçirilmesiyle hazırlanır. Et döner gibi pişirilir ve servis yapılır.

2.4.6.Dana ve Kuzu Sakatatları:

Ciğer, böbrek, dalak vb sakatatlar için en uygun pişirme yöntemlerinden biri de ızgarada pişirmedir. Çünkü sakatatlar ızgarada hem daha lezzetli olurlar hem de daha az besin kaybına uğrar. Bunlar ızgarada pişen sebze garnitürleri ile servis yapılır.

Ciğer: Zarı soyulduktan sonra yaprak şeklinde dilimlenir. ızgarada pişirilir. Kuşbaşı doğandıktan sonra şişlere dizilerek de ızgarada pişirilebilir.

Kuşbaşı doğranmış karaciğer bir kapta ince kıyılmış soğan ve tuz ile ovulur. İki saat bekletilir. Suyu süzülür. Şişlere dizilir. Üzerine iç yağı sarılır. ızgarada her tarafı eşit pişirilir. Şişten çıkarılır ve sahana alınır. Üzerine dövülmüş sarımsak ve sirke karışımı gezdirilir. Tereyağı ve bir bardak et suyu eklenerek kısık ateşte 5 dk pişirilir. Ocaktan alınıp kıyılmış maydanoz eklenerek servis yapılır.

Böbrek: ızgarada pişirmek için daha çok koyun ve kuzu böbreği tercih edilir. Böbreğin zarı soyulur temizlenir. ızgarada iki tarafıda kısa sürede pişirilerek servis yapılır.

Dalak: Koyun ve kuzu dalağı bütün olarak ızgarada kısa sürede pişirilir
Sakatatlar daha çok soğan salatası, (jülyen doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz, kırmızı biber, sumak vb karıştırılarak hazırlanır) ızgara sebze garnitürleri, pilav veya pom-frit ile servis yapılır.

2.4.7.Piliç Izgara

Piliç: genellikle yumurtadan çıktıktan 45 gün sonra kesilen ağırlığı 1 kg' ı geçmeyen tavuğa denir. ızgarada çeşitli şekillerde pişirilebilir (şiş, piliç göğsü vb.)

Bir kapta biberiye, kekik, adaçayı, zencefil, kırmızı biber, tuz ve zeytinyağı karıştırılır. Piliç parçalarına bu karışım sürülür. 3 saat bekletilir. ızgarada her iki tarafıda eşit pişirilir. Izgara sebzeler ve pilav ile servis yapılır.

Piliç külbastı: Piliç, göğüs eti kemiği ucunda bırakılmış olarak dövülerek inceltir. Tuzlanır. ızgarada iki taraflı pişirilir. Pişen piliçler sahana yerleştirilir. Üzerine tavuk suyu

eklenip kısık ateşte 10 dk. pişirilir. Ateşten alınıp üzerine kekik serpilerek sıcak servis yapılır.(Resim 21)



Resim 21: Piliç Şiş

2.4.8.Şiş Kebap ve Köfteler:

Etten veya kıymadan hazırlanan şişe geçirilerek ızgarada pişirilen kebaplar veya irice şekil verilerek hazırlandıktan sonra ızgarada pişirilen köfteler oldukça çeşitlidir. Şiş kebap daima kuzu budundan elde edilen etlerle, köfteler ise genellikle koyun kıymasından hazırlanır. Hazırlanan şiş kebap ve köftelerden bazıları yapıldıkları şehirlerin isimleri ile tanınırlar (Adana kebap, Urfa kebap vb). Bazıları da pişirilmeden önce geçirildikleri işleme göre isimlendirilir. (Sütlü kebap vb.)

Etler şişe dizilmeden önce marinatlarda bekletilir. Baharatlanır ve yağlanarak ızgarada pişirilir. Şişe et ile beraber domates, biber vb. dizilebilir. Gerekirse pişme sırasında yağlanır. Kıyma özelliğine göre katkı malzemeleri konularak yoğrulur. Şişe geçirilerek veya şekil verilip direk ızgaraya konularak pişirilir.

Kebaplar genellikle pide üzerinde, ızgara domates, biber gibi sebze garnitürleri ve pilav çeşitleri ile servis yapılır (Resim 22).



Resim 22: Şiş Kebap

Defneli şiş kebap: Kuşbaşı doğranmış kuzu eti, soğan suyu, tuz ve karabiber ile karıştırılarak 2-3 saat marine edilir. Etlerin aralarına defne yaprakları yerleştirilerek şişlere dizilir. Izgara her tarafı eşit olacak şekilde pişirilir. Bir servis tabağına ince kıyılmış

maydanoz ve taze soğan yayılır. Şişler bunların üzerine alınır. İstenirse 1 bardak et suyu 1 çorba kaşığı un ile karıştırılır. Kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Etlerin üzerine dökülerek servis yapılır.

2.4.9.Bıldırcın Gibi Av Kuşları:


Bıldırcın marinadlardan herhangi biri ile marine edilerek yumuşatılır. Sırtından açılır. Hafifçe yassıtılır. Baharatlanıp yağlanarak ızgarada iki taraflı pişirilir. Mantar sote vb sebze garnitürleri ve pilav çeşitleri ile servis yapılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

KÖFTELİ YOĞURLU KEBAP

Malzemeler

- Ø 1 kg. Koyun kıyma
- Ø 200 gr. soğan
- Ø 1 bağ maydanoz
- Ø 5 adet pide
- Ø 2 su bardağı et suyu
- Ø 100 gr. tereyağı
- Ø 300 gr. yoğurt
- Ø Tuz, karabiber, yeni bahar, kırmızı pul biber, tarçın

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.Ø Planlı çalışınız.
Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Uygun büyüklükte ızgarayı ve şişleri seçiniz.Ø Doğrama tahtasını, bıçağı, maşayı, fırçayı, servis tabağını, karıştırma kabını, tencereyi, kaşığı, kepçeyi hazırlayınız.
Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Gereçlerin ölçüsüne dikkat ediniz.Ø Sebzeleri usüllerine uygun hazırlayınız.Ø Soğan, tuz, biber, yenibahar, maydanoz ve kıymayı kullanarak köfte harcını hazırlayınız.Ø Köfte harcından iri parçalarla uzun köfteler yaparak şişe geçiriniz.Ø Şişe geçirilen harcın görünümünün düzgün olmasına dikkat ediniz.Ø Elektrikli ızgarayı 200 oC ayarlayınız.
Etleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Şişleri ızgarada her tarafı eşit olacak şekilde pişiriniz.Ø Kebabın pişmişliğini kontrol ederek ızgaradan alınız.
Izgarayı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Pideleri ızgarada ısıtarak kare şeklinde kesiniz.
Kebabı grill yöntemi ile pişiriniz.	

Garnitür ve soslarını hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Yoğurdu çırpınız.Ø Tavada yağ ile biberi kızdırınız.Ø Et suyunu kaynatınız.
Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getiriniz.	<ul style="list-style-type: none">-Ø Pideleri sahana yerleştiriniz.Ø Kaynamış et suyunu pidelerin üzerine dökünüz.Ø Tuz serpiniz.Ø Tekrar et suyu dökünüz.Ø Pidelere suyunu çekince şişleri üzerine yerleştiriniz.Ø Üzerine tereyağlı biber gezdirinizØ Yanında yoğurtla servis yapınız



Resim 23: Köfteli Yoğurtlu Kebap.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şikkını işaretleyiniz.

A- Çoktan Seçmeli Test:

- 1- Aşağıdakilerden hangisi ızgara pişirmede et ile ateş arasındaki mesafenin önemini açıklar?
 - A) Mesafe fazla ise ette haşlama et tadı oluşur.
 - B) Mesafenin az ya da çok olması pişmeyi etkilemez.
 - C) Mesafenin az olması etin geç pişmesine neden olur.
 - D) Mesafenin fazla olması etin dışının yanmasına neden olur.
- 2- Izgarada eti çevirmek için sivri araçlar kullanılmamasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Sivri araçlar etin içindeki proteinin dışarıya çıkmasına neden olur.
 - B) Sivri araçlar eti deldiği için lezzeti olumsuz etkiler.
 - C) Sivri araçlar etin suyunun dışarıya akmasına neden olur.
 - D) Hepsi
- 3- Aşağıdakilerden hangisi etler ızgarada pişirilirken ısı derecesinin doğru ayarlanmış şeklidir?
 - A) Küçük parçalı etler 150 derecede pişer.
 - B) Büyük parçalı etler 250 derecede pişer.
 - C) Büyük parçalı etler 150 derecede pişer.
 - D) Tüm etler 200 derecede pişer.
- 4- Aşağıdakilerden hangisi Şatobiryanın pişirme süresini doğru ifade eder?
 - A) Tek taraflı 5-6 dk pişer.
 - B) İki tarafıda 5-6 dk pişer.
 - C) İki tarafıda 2-3 dk pişer.
 - D) Tek taraflı 2-3 dk pişer.
- 5- Antrekot (duble) dabılın pişme süresinin diğerlerinden diğer kontrafile çeşitlerinden fazla olmasının sebebi aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Diğerlerine göre daha serttir.
 - B) Diğerlerine göre daha kalındır.
 - C) Diğerlerine göre daha incedir.
 - D) Diğerlerine göre daha yumuşaktır.
- 6- Aşağıdakilerden hangisi Cağ Kebabının doğru tanımıdır.
 - A) Dönerin yoğurt ve tereyağı ile servis edilmesidir.
 - B) Dönerin tavuk eti ile yapılan şeklidir.
 - C) Yatık dönerin özel şişlere geçirilerek kesilip servisidir.
 - D) Yatık dönerin dürüm olarak servis edilen şeklidir.

B-Boşluk doldurma.

Aşağıdaki sorularda boş bırakılan yerleri doldurunuz.

7-Izgara pişirmede Rare.....anlamına gelir.

8-Turnedo.....elde edilen et parçasıdır.

9-Kuzu budu ızgarada pişerken ısı.....derece olmalıdır.

10-Şiş kebapta kullanılan şişlerinolması gerekir.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

KONTROL LİSTESİ

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

Yapılacak iş: Köfteli Yoğurtlu Kebap.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen :		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (Banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi:		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları:		
A) Etinizi hazırladınız mı?		
B) Garnitür ve sosunuzu hazırladınız mı?		
C) Izgarayı hazırladınız mı?		
D) Grill pişirme tekniği ile et yemeği pişirdiniz mi?		
E) Lezzet kazandırdınız mı?		
F) Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme:		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Eksikliklerinizi faaliyete dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Değerlendirme sonunda tüm yanıtlarınız “Evet” ise Öğrenme Faaliyet III e geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında; eti hazırlayıp gratin ederek garnitürü ile servise hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden gratin etme yöntemi ile hazırlanan et yemeklerini araştırınız.



3. GRATIN ETME.

3.1. Gratin Yapılacak Etin Hazırlanması.

Gratin etmek: Yiyeceğin üzerinin kızartılmasıdır. Kısa sürede fırında veya salamandırda yapılır. Önceden çeşitli yöntemlerle pişirilen etlerin son pişirmesi bu yöntemle yapılır. Çünkü etler bu kadar kısa sürede pişmez. Özelliklerine göre ön hazırlama ve pişirme yöntemlerinden geçirilir. Graten kaplarına alınırlar. Üzerlerine çeşitli malzemeler yayılarak gratin edilir.

Çok yumuşak olan ve kısa sürede pişebilen etler marine edildikten sonra ızgarada tekniğine uygun pişirilir. Graten kaplarına alınır. Üzerlerine katkı malzemeleri yayılarak gratin edilir. Daha çok ızgarada pişen sebze garnitürleri ile servis yapılır.

Daha sert olan etler veya kemikli etler çeşitli katkı malzemeleri ile suda pişirilirler. Sonra susuz olarak graten kaplarına alınır. Üzerlerine yayılan çeşitli katkı malzemeleri veya soslar ile gratin edilir. Sebze garnitürleri ile servis yapılır.

Bazı etler veya köfte çeşitleri fırında pişirildikten sonra üzerlerine gratin malzemeleri ilave edilerek gratin edilir. Fırında közlenmiş domates biber vb. sebzeler ile servis yapılır.

3.2. Gratin Yapmada Kullanılan Araçlar.

Gratin edilerek pişirilen yiyecekler kendi kabında sunuldukları için kullanılacak araçlar oldukça önemlidir. Graten kaplarının ilk şartı ısıya dayanıklı olmalarının gerekliliğidir. Gratin işlemi fırında yapılacaksa fırına ve fırın kaplarına ihtiyaç vardır. Sadece üzeri pişirilecekse salamandra ve gratin kapları kullanılır. Genellikle porselen, bakır, paslanmaz çelik, cam gibi maddelerden yapılmış, görünümü güzel gratin kapları tercih edilmelidir.



Gratin kapları hakkında detaylı bilgi sebze garnitürleri modülünde bulunmaktadır. Sebze Garnitürleri modülünü inceleyiniz.

3.3. Gratin Yapmada Kullanılan Gereçler

Gratin yapmada amaç; yemeğin üzerinin kızarmasıdır. Bu nedenle yemeğin özelliğine göre farklı malzemeler kullanılır. Bu kızarmayı sağlamak için aşağıdaki gereçler kullanılmaktadır.

Ø Peynirler :(Kaşar, Permasan)

Gratin yapmada genellikle sert peynirler kullanılır (kaşar peyniri, gravyer peyniri gibi). Peynir aynı zamanda sosun üzerinde de kullanılabilir.

Ø Bechamel Sauce:

Gratin yapmada en çok Beşamel sos ve Morney sos kullanılır.



Beşamel sos ve Morney sos için Soslar I modülünü tekrar inceleyiniz.

Ø Yumurta Sarısı:

Gratin yapmada yumurta sarısının kızarıcı özelliğinden yararlanılabilir. Yumurta sarısı

- Çırpılıp yemeğin üzerine dökülebilir
- Yemeğin pişme suyu ile karıştırılıp yemeğin üzerine dökülebilir
- Sos ile karıştırılarak gratin yapmada kullanılabilir.

Ø Cips patates vb. :

Bazı yemeklerde hem görünüşü değiştirmek hem de lezzeti arttırmak için patates cipsi ufalanarak yemeğin üzerine yayılır ve gratin yapılır. Patates püreside bazı yemeklerin üzerine yayılarak gratin yapmada kullanılabilir. Özellikle haşlanmış etlerle yapılan gratinlerde

haşlama suyuna un, yoğurt, yumurta gibi malzemeler ilave edilerek karıştırılır. Elde edilen sos yemeğin üzerine dökülerek gratin yapılır.

Bunlara ilave olarak galeta unu, ufalanmış kızarmış ekmek, ekmek içi, ceviz badem vb maddelerle karıştırılmış ekmek içi kullanılarak gratin yapılabilir.

3.4. Gratin Etmede Dikkat Edilecek Noktalar.

- Ø Gratin son pişirme işlemi olduğu için yapılır yapılmaz mümkünse kendi kabı ile servis yapılmalıdır. Servis yapılan kabın görünüşünün güzel olmasına dikkat edilmelidir.
- Ø Büyük kaplarda yapılmışsa bekletilmeden porsiyonlanıp garnitürleriyle beraber servis yapılmalıdır.
- Ø Gratin yapılmadan önce etin iyice pişmiş olmasına dikkat edilmelidir.
- Ø Yiyeceğin üzerinin eşit kızarmasına dikkat edilmelidir.
- Ø Gratin yapılacak fırının veya salamandırının ısısının 250-300 °C olmasına dikkat edilmelidir. Böylece yiyeceğin içi kurumadan üzeri kızarmış olur. Gratinle beraber yiyeceğinde pişmesi isteniyorsa ısı daha düşük olabilir.

3.5. Gratinin Kullanıldığı Yerler.

Izgara etlerin üzerinde:

Ø Peynirli Biftek.

Malzemeler:

- 8 adet Biftek
- 1 adet soğan
- 200 gr. Dil peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Soğan doğranır. Bifteklerin aralarına serpilip kapalı olarak 4-5 saat buzdolabında marine edilir. Bir tencereye konan peynir ve yağ çok hafif ateşte ara sıra karıştırılarak eritilir. Bifteklerin üzerindeki soğanlar ayrılıp baharatlanır. Sıvı yağ ile yağlanır. Izgarada iki taraflı pişirilir. Üzerine eşit miktarda sıcak erimiş peynir konur. Salamandrada üzeri kızartılır. Pilav ve sebze soteleri ile servis yapılır.



Resim 24: Peynirli Biftek.

-Fırında kızarmış etlerin üzerinde

Ø Patates Pürelili Fırın Köfte.

Malzemeler:

- 50 gr.dana kıyma
- 2 dilim bayat ekmek
- 1 adet soğan
- 2 yumurta
- 6-7 dal maydanoz
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 5-6 adet patates
- ½ kahve fincanı süt
- 3-4 adet sivri biber
- 2-3 adet domates
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Kıymaya; ufalanmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, 1 yumurta, ince doğranmış maydanoz, tuz, karabiber eklenerek iyice yoğrulur. 15-20 dk. dinlendirildikten sonra tekrar yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılan ıslak avuç arasında yuvarlanarak ortaları hafifçe çukurlaştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Çukur kısımlara birer çay kaşığı sıvı yağ damlatılır. Sıcak fırında kısa sürede pişirilir.

Patatesler haşlanır, soyulur ve rendelenir. 1 yumurta, 2 çorba kaşığı sıvı yağ ve ½ kahve fincanı süt, tuz ve karabiber ile karıştırılarak püre yapılır. Köftelerin çukur kısımlarına püre eşit miktarda yerleştirilir. Tekrar fırına konularak üzerleri pembeleşene kadar pişirilir. Servis tabağına alınır. Fırında közlenmiş domates ve biber ile servis yapılır.



Resim 25: Patates Pürelı Fırın Köfte.

Haşlanmış etlerin üzerinde:

Ø Elbasan Tava.

Malzemeler:

- 1/2 kg. kemikli kuzu eti,
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ,
- 7-8 adet taze soğan,
- 1 su bardağı yoğurt,
- 2 çorba kaşığı un,
- 1 adet yumurta,
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Düdüklü tencerede sıvı yağ ile et kısa süre kavrulur. 2-3 cm. boyunda doğranan taze soğan, tuz, karabiber ve 1,5 su bardağı sıcak su konarak tencere kapatılıp 20 dk. pişirilir. Soğuyunca kapak açılır. Bir tencerede yoğurt ile un çırpılır. Biraz et suyu ilave edilerek hafif ateşte birkaç dk kaynatılır. Ilıklaşınca yumurtalar, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Etler graten kabına dökülür. Üzerine hazırlanan sos dökülür. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Servis tabağına alınarak sebze garnitürleri ile servis yapılır.




Resim 26: Elbasan Tava

UYGULAMA FAALİYETİ

PEYNİRLİ BİFTEK.

Malzemeler:

- 4 adet biftek
- 1 adet küçük soğan
- 100 gr. dil peyniri
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları	Öneriler
 Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.Ø Planlı çalışınız.
Gereçleri hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Salamandrayı ısıtınızØ Gratin kabını, tepsiyi, bıçağı, doğrama tahtasını, karıştırma kabını, servis tabağını hazırlayınız.
Et çeşitlerini gratin için hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Gereçlerin ölçüsüne dikkat ediniz.Ø Soğanı brunuaz doğrayınız.
Gratin malzemelerini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Bifteklerin arasına doğranmış soğanları serpererek marine ediniz.Ø Biftekleri soğanlardan ayırıp baharatlayıp iki taraflı pişiriniz.
Etlere gratin kabına yerleştiriniz.	
Salamandrayı hazırlayınız.	
Gratin malzemelerini etin üzerine serpiniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Dil peyniri ile yağı bir kaptaki ateşte ara sıra karıştırarak eritiniz.Ø
Etlere gratin ederek pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Pişen biftekleri gratin kabına yerleştiriniz.

<p>.....</p> <p>Servise hazır hale getiriniz.</p>	<p>Ø Salamandrı yakarak 250 dereceye gelmesini sağlayınız.</p> <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none">Ø Bifteklerin üzerine erittiğiniz peyniri eşit olarak dökünüzØ Salamandrada her tarafı eşit olacak şekilde üzerlerini kızartınız.Ø Servis tabağına alınız.Ø Pilav ve sebze soteleri ile servis ediniz.
---	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI.

Aşağıdaki soruların doğru şıkkını seçerek işaretleyiniz.

A-Çoktan seçmeli:

1-Etler gratin edilmeden önce aşağıdaki yöntemlerden hangisi ile pişirilirler?

- A) Fırında
- B) Izgarada
- C) Haşlama
- D) Hepsi.

2-Aşağıdakilerden hangisi gratin etmede kullanılan sostur?

- A) Beşamel sos.
- B) Dömiğlas sos.
- C) Mayonez sos.
- D) Hollandez sos.

3-Aşağıdakilerden hangisi gratin yaparken kullanılan gereçlerden biri değildir?

- A) Rendelenmiş peynir.
- B) Yumurta ile karıştırılmış ekmek içi.
- C) Bechamel sos .
- D) Hollandez sos.

4-Graten yapılırken yiyeceğin sadece üzerinin pişmesi istenirse hangi mutfak aracı kullanılır?

- A) Tencere .
- B) Salamandra.
- C) Fırın .
- D) Ben mari.

5-Aşağıdakilerden hangisi gratin kabında aranan özelliklerden biri değildir?

- A) Servis yapmayada elverişli olmalı.
- B) Sıcağa dayanıklı olmalı.
- C) Kırılmaz özellikte olmalı.
- D) Derin olmamalı.

6-Aşağıdakilerden hangisi gratinde ısının yüksek olmasının nedenidir?

- A) Bir an önce servis yapabilmek için.
- B) İçi kurumadan dışının kızarması için.
- C) Etin iyice pişmesini sağlamak için.
- D) Hem içinin hem dışının pişmesi için.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENİM FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

SORULAR	CEVAPLAR
1.	B
2.	A
3.	D
4.	C
5.	A
6.	C
7.	Tuz, Karabiber, Kırmızıbiber
8.	Maydanoz, Dereotu
9.	Tartar Sos

ÖĞRENİM FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

SORULAR	CEVAPLAR
1.	A
2.	D
3.	C
4.	B
5.	B
6.	C
7.	Az pişmiş
8.	Bonfileden
9.	150 derece
10.	Yassı veya dikdörtgen

ÖĞRENİM FAALİYETİ 3'ÜN CEVAP ANAHTARI

SORULAR	CEVAPLAR
S.1	D
S.2	A
S.3	D
S.4	B
S.5	C
S.6	B

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

KONTROL LİSTESİ.

Grup arkadaşınızla araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Yapılacak iş: Peynirli Biftek

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen :		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (Banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi:		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları:		
A) Et çeşitlerini gratin için hazırladınız mı?		
B) Gratin malzemelerini hazırladınız mı?		
C) Etleri gratin kabına yerleştirdiniz mi?		
D) Salamandri hazırladınız mı?		
E) Gratin malzemelerini etin üzerine serptiniz mi?		
F) Etleri gratin ederek pişirdiniz mi?		
G) Servise hazır hale getirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme:		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Eksiklerinizi faaliyete dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Değerlendirme sonunda tüm yanıtlarınız “Evet” ise Öğrenme Faaliyeti VII’ e geçiniz.

YETERLİK ÖLÇME

- Ø Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız. Sınıf ortamında arkadaşlarınız ve öğretmeninize sununuz.

DEğERLENDİRME

Raporun değerlendirilmesi; İçerik, imla kuralları, resimler, araştırma konusu ürünlerin farklı yerlerdeki yapıları, çeşitleri, görüşme ve mülakatlar olmak üzere 100 puan üzerinden değerlendirilecektir.

Uygulamanın değerlendirilmesi:100 puan üzerinden değerlendirilecektir.

Et Yemekleri III modülünü tamamladınız. Bu modülün değerlendirilmesinde öğretmeniniz sizi değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

KAYNAKLAR

- Ø CANDAŞ, Gönül, **Gönül Candaş'ın Mutfağından**, Arkadaş Yayınları, Ankara 2004
- Ø EGELİ, Erdoğan, **A dan Z ye Mutfak-Et Yemekleri**, Ceylan Yayınları, İstanbul 1981
- Ø Grolier, Pierrette, **Dünya Mutfaklarından Lezzetler-Fransız Mutfağı**, Dönence Yayınları, İstanbul 2005
- Ø GÜREL Raşit; **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara 1983
- Ø Gürel, Mehmet-Gürel Gürol, **Servis Teknikleri ve Uygulaması**
- Ø Necip Usta.Fransız Mutfak Sanatı
- Ø Şavkay, Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank, İstanbul 2000
- Ø **UBF Foodsolutions**, Şefin sofrası
- Ø **Yemek Ansiklopedisi**, Görsel Pazarlama
- Ø Yeni Yemek Ansiklopedisi, Bir Numara Yayıncılık A.Ş. İstanbul 1991
- Ø YİĞİT, Dr Vural-DURAN, **Tayfun.Toplu Beslenme Teknolojisi-1**, Ekin yayıncılık ve pazarlama, İstanbul 1997