

T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

ETLERİN HAZIRLANMASI

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	iv
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1.....	3
1. ETLER.....	3
GÖVDE ETİ EKLEMLERİNDEN AYIRMAK.....	3
1.1. Etin Tanımı.....	3
1.2. Etlerin Sınıflandırılması	3
1.2.1. Cinslerine Göre	3
1.2.2. Renklerine Göre	4
1.2.3. Gövdedeki Yerlerine Göre.....	4
1.3. Etin Yapısı ve Özellikleri	4
1.4. Etin Kalitesine Etki Eden Etmenler	5
1.5. Et İşlemede Kullanılan Araçlar	5
1.6. Etin Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar	7
1.7. Etlerle İlgili Terimler	7
1.8. Etlere Uygulanan Marinadlar. (Terbiye).....	7
1.8.1. Marinad Etmenin Amaçları	7
1.8.2. Çeşitli Marinad Yöntemleri.....	7
1.8.3. Çeşitli Etlere Uygulanacak Marinadlar ve Süreleri	8
1.9. Ete Uygulanan Uluslararası Pişirme Yöntemleri.....	9
1.9.1. Bouilli Pişirme Yöntemi.....	9
1.9.2. Poché Pişirme Yöntemi:	9
1.9.3. Braisé Pişirme Yöntemi.....	9
1.9.4. Etüvé Vapeur Pişirme Yöntemi	9
1.9.5. Etüvé Pişirme Yöntemi	9
1.9.6. Poelle Pişirme Yöntemi.....	9
1.9.7. Frite Pişirme Yöntemi	9
1.9.8. Saute Pişirme Yöntemi.....	9
1.9.9. Roti Pişirme Yöntemi.....	10
1.9.10. Grille Pişirme Yöntemi.....	10
1.10. Pişirme Usulüne Göre Etlerin Gruplandırılması	10
1.10.1. Kuru Isıda Pişirilen Etler	10
1.10.2. Nemli Isıda Pişirilen Etler	10
1.10.3. Yağda Kızartılarak Pişirilen Etler	10
1.11. Kullanım Amacına Göre Etlerin İsimlendirilmesi.....	11
1.12. Gövde Eti Eklemlerinden Ayırma Aşamaları.....	11
1.12.1. Sığır Etini Eklemlerinden Ayırma İşlemi.....	11
1.13. Et Saklama Yöntemleri	12
1.13.1. Taze Saklama (soğuk hava depolarında).....	12
1.13.2. Dondurarak Saklama	13
1.13.3. Kavurma	13
1.14. Etten Hazırlanan Ürünler	14

1.14.1. Türk Mutfağındaki Ürünler (Sucuk, Pastırma Vb.)	14
1.14.2. Uluslar Arası Mutfakta Ürünler .(Jambon, Bacon vb.)	16
1.15. Ürünlerinin Kullanıldığı Yerler	18
UYGULAMA FAALİYETİ.....	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	21
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	22
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	23
2. SIĞIR VE DANA ETİNİ PARÇALANMASI VE YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI.....	23
2.1. Mutfaktaki Yeri ve Önemi	23
2.2. Sığır ve Dana Etinin Özellikleri ve Farklılıkları	23
2.3. Sığır ve Dana Etinden Elde Edilen Parçalar ve Uygulanan Pişirme Usulleri .	24
2.3.1. Gerdan	25
2.3.2. Kaburga	26
2.3.3. Contrfilet.....	26
2.3.4. Bonfile	26
2.3.5. Kuyruk Sokumu	27
2.3.6. Yumurta (Tranche-Round)	27
2.3.7. Nuar.....	27
2.3.8. Pançeta.....	28
2.3.9. Karın Boşluğu	28
2.3.10. Döş Eti.....	28
2.3.11. Ön incik	28
2.4. Sığır ve Danadan Elde Edilen Uluslararası Et Parçaları ve Uygulanan Uluslararası Pişirme Usulleri	29
2.4.1. Contrfiletten Elde Edilen Etler	29
2.4.2. (Round-Tranche) Yumurtadan Elde Edilen Parçalar	29
2.4.3. Bonfileden Elde Edilen Parçalar	29
2.4.4. Kaburgadan Çıkan Parçalar	30
UYGULAMA FAALİYETİ.....	31
UYGULAMA FAALİYETİ.....	32
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	34
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	35
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	36
3. KOYUN VE KUZU ETİNİN YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI ..	36
3.1.Mutfakta Yeri ve Önemi	36
3.2. Koyun ve Kuzu Etinin Diğer Kasap Etlerinden Farkı	36
3.3. Koyun ve Kuzu Etleri Arasındaki Farklar.....	36
3.4. Koyun ve Kuzu Etinin Parçaları ve Uygulanan Pişirme Usulleri	37
UYGULAMA FAALİYETİ.....	40
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	41
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	42
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	43

4. KÜMES HAYVANLARININ YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI	43
4.1. Kümes Hayvanlarının Mutfakta Yeri ve Önemi	43
4.2. Kümes Hayvanlarının Sınıflandırılması, Farklılıkları ve Özellikleri	43
4.3. Körpe ve Kart Kümes Hayvanlarının Özellikleri	44
4.4. Kümes Hayvanlarını Parçalamada Dikkat Edilecek Kurallar	44
4.5. Kümes Hayvanlarını Pişirmeye Hazırlama	44
4.5.1. Kümes Hayvanlarının Bağlanması	44
4.5.2. Pişme İşleminde Önce Lezzet Kazandırmak, Pişme İşlemini Kolaylaştırmak Ve Daha İyi Kızarma Sağlamak Amacıyla	46
4.5.3. Grille Usulü Pişirilecek Kümes Hayvanları Etinin Hazırlanması	46
4.5.4. Saute Usulü Pişirilecek Olan Kümes Hayvanlarının Etinin Hazırlanması	46
4.6. Kümes Hayvanlarının Dolma İçin Hazırlanması	47
4.7. Kümes Hayvanı Etinin Bütün ve Parça Olarak Hazırlanması	47
UYGULAMA FAALİYETİ	50
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	52
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	53
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	54
5. SAKATATLARIN HAZIRLANMASI	54
5.1. Sakatat Çeşitleri	54
5.2. Mutfaktaki Yeri ve Önemi	55
5.3. Uygulanan Pişirme Usulleri ve Kullanıldığı Yerler	55
UYGULAMA FAALİYETİ	57
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	59
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	60
MODÜL DEĞERLENDİRME	61
CEVAP ANAHTARLARI	62
KAYNAKLAR	64

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK042
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Etlerin Hazırlanması
MODÜLÜN TANIMI	Öğrenci modülü aldığı anda etleri ve bölümlerini tanıyıp, eklemlerinden ayırabilecek, kullanım amacına uygun parçalayarak, taze ve donmuş olarak saklama yeterliğinin kazandırıldığı öğrenim materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Sanitasyon modülünü başarmış olmalıdır.
YETERLİK	Etleri eklemlerinden ayırıp kullanım amacına göre parçalayarak kullanıma hazırlamak.
MODÜLÜN AMACI	<p>Uygun mutfak ortamı, gövde et, et parçalama araç-gereçleri sağlandığında, kasap etlerini, kümes hayvanları etlerini kullanım amacına ve pişirme usulüne göre hazırlayabilmek.</p> <ul style="list-style-type: none">Ø Kasap etlerini ve bölümlerini tanıyarak eklemlerinden ayırabilecek, kullanım amacına ve pişirme usulüne göre etleri parçalayıp taze ve donmuş olarak saklayabilmek.Ø Sığır ve dana eti parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak; pişmeye hazır hale getirebilmek.Ø Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak; pişmeye hazır hale getirebilmek.Ø Kümes hayvanlarının gövdesini temizleyecek, eklemlerinden ayıracak veya bütün olarak pişirmeye hazır hale getirebilmek.Ø 5. Sakatları temizleyip, pişirme usulü ve kullanım amacına göre parçalayarak kullanıma hazır hale getirebilmek.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı; et parçalama araç- gereçleri ve usta öğretici (kasap) rehberliği sağlanmalıdır.</p> <p>Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.</p> <p>Et bıçakları, satır, et kütüğü, ahşap et tezgahı, kıyma makinesi, et tokmağı, et çengeli, masat, tepsiler.</p>
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.</p> <p>Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.</p>

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Etler Türk mutfağında ve uluslararası mutfaklarda çok kullanılan temel besin grubudur. Özellikle ana yemeklerde tercih edilmekle birlikte, soğuk ve sıcak ordövrlerde, çorbalarda, salatalarda vb. kullanılmaktadır. Mutfakta kullanım alanı geniş ve besin değeri yüksek olan etlerin kullanımında ve kullanım öncesi hazırlığında özen gösterilmelidir.

Bu modül ile etlerin çeşitlerini, gövdedeki yerlerini, gövdeden nasıl çıkarıldıklarını öğrenerek pişirme öncesindeki hazırlama yeterliliğine ulaşacaksınız.

Aynı zamanda etlerin saklama yöntemlerini öğrenerek, en az besin değeri kaybıyla nasıl kullanabileceğimizi öğreneceksiniz.

Ticari mutfaklarda etlerin hazırlanmasında kullanılan araçlarla ve etleri en ekonomik şekilde pişirmeye hazırlayacaksınız. Etlerin özelliklerine uygun olan pişirme yöntemlerini seçebileceksiniz.

Bu modül ile ulaşacağın yeterlilik sonunda bir sonraki aşama olan etlerden yapılan yemekleri yapmak için ön bilgiyi almış olacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Etləri tanıyarak, kasap etlerini ve kümes hayvanlarını eklemelerinden ayırabilecek, kullanım amacına ve pişirme usulüne göre hazırlayabilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Kasaplara ve Marketlere giderek kasap etlerini ve kümes hayvan etlerini inceleyiniz. Etlerin hazırlanmasında kullanılan araçları görünüz.

1. ETLER

GÖVDE ETİ EKLEMLERİNDEN AYIRMAK

1.1. Etin Tanımı

Et; hayvanların yenebilen kas dokularıdır. Etləri doğru ve iyi pişirmek kadar tanımak da önemlidir. Yemeğe uygun et seçimi yemeğin başarılı olmasında temel unsurdur.

1.2. Etlerin Sınıflandırılması

Etlər cinslerine, renklerine ve gövdedeki yerlerine göre sınıflandırılır.

1.2.1. Cinslerine Göre

- Ø **Kasap hayvanları:** Koyun, Keçi, Sığır ve Domuz.
- Ø **Kümes hayvanları:** Tavuk, Hindi, Kaz, Ördek.
- Ø **Av Hayvanları:** Geyik, Karaca, Yaban Domuzu, Yabani Tavşan, Yaban Ördeği, Yaban Kazı, Keklik, Sülün vb.
- Ø **Deniz ve Tatlı Su Hayvanları:**
 - Tatlı su balıkları: Alabalık, Tatlı Su Somonu, Sazan, Yayın, Tatlı Su Kefali, Tatlı Su Levreği vb.
 - Deniz balıkları:
 - Yağlı balıklar: Lüfer , Çinekop, Torik, Palamut, Uskumru, Yılan Balığı, İstavrit, Sardalye, Hamsi, Tirsi, Zargana, vb.
 - Yağsız balıklar: Kefal, Levrek, Kırlangıç, Kalkan, Dil, Pisi, Mezgit, Karagöz, Çupra, Mercan, Barbunya, Deniz Somonu vb.
 - Kabuklu deniz hayvanları: İstakoz, karides, kerevit, yengeç.

1.2.2. Renklerine Göre

1.2.2.1. Beyaz Etler

Yapısında miyoglobinin bulunmaz. Tavuk, piliç, süt danası, süt kuzusu, balıklar ve diğer su ürünleri.

1.2.2.2. Kırmızı Etler

Kırmızı etin rengi yapısında bulunan miyoglobinden ileri gelir. Miyoglobine bu kırmızılığı yapısında bulunan demir tuzları verir. Besin değerleri bu bakımdan farklılık gösterir. Kaz, ördek, sığır, koyun, keçi vb

1.2.3. Gövdedeki Yerlerine Göre

1.2.3.1. Birinci Kalite Etler

Yumuşak ve bağ dokusu az olan etlerdir. Sırt bölgesinde bulunur. Sığır ve danada kalite sırasına göre; bonfile, kontrafile, fileto parçaları ve pirzola gelir. Süt kuzusunun tamamı bu grup etlere girer.

1.2.3.2. İkinci Kalite Etler

But bölgesidir. Körpe hayvanlarda farklıdır. Birinci kaliteye nazaran daha serttir.

1.2.3.3. Üçüncü Kalite Etler

Karın, incik ve boyun kısımlarıdır. Daha sert parçalardır.

1.3. Etin Yapısı ve Özellikleri

Etlerin yapısını ve besin değeri ile ilgili bilgiler için 10. Sınıf modüllerinden Beslenme dersi “Besin Öğeleri I ve II” modüllerini inceleyiniz.

Etlerin özellikleri ve diğer bilgiler için 10. sınıf modüllerinden beslenme dersi “Besin Grupları” modülünü inceleyiniz.

Et; biyolojik değeri yüksek, iyi kalite protein kaynağıdır. Etin bileşiminde protein, yağ, su, mineral maddeler, vitaminler ve lezzet veren organik bileşikler vardır. Kırmızı rengini yapısında bulunan miyoglobinin verir.

Etin pişirilmesi için seçilen yöntem, kullanılacak etin bağ dokusu miktarına bağlıdır. Bağ dokusu fazla olan etler genellikle bol su ile uzun süre kaynatılarak ya da kıyma yapılarak değerlendirilir. Bağ dokusu az olan etler ise kısa sürede, fazla su konmadan daha çok kendi suyuyla ya da içine ilave edilen sebzelerin suyuyla pişirilir.

1.4. Etin Kalitesine Etki Eden Etmenler

- Ø Hayvanın beslenmesi.
- Ø Hayvanın cinsi.
- Ø Hayvanın türü, ırkı.
- Ø Hayvanın yaşı.
- Ø Bağ dokusu miktarı .
- Ø Hayvanın kesimden önce dinlendirilmiş olması.
- Ø Kesimden sonra etin dinlendirilmiş olması .
- Ø **Etlerin uygun koşullarda bekletilmesi.**

1.5. Et İşlemede Kullanılan Araçlar

- Ø Et tokmağı (Resim 8)
- Ø Satır (Resim 2)
- Ø Et bıçakları (Resim 1,2, 3 ve 4)
- Ø Kıyma makinesi (Resim 10)
- Ø Tepsiler (Resim 7)
- Ø Masat (Resim 2)
- Ø Et kesim tahtaları
- Ø Et işleme bıçakları



Et kesim tahtaları ve bıçakları için 10. sınıf modüllerinden hijyen ve sanitasyon dersi “Yiyecek İçecek Hizmetlerinde HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi)” modülünü inceleyiniz.



Resim 1: Et bıçağı



Resim 2: Satır, bıçaklar ve masatlar



Resim 3: Kumes hayvan kesim bacağı



..... **Resim 4: Kasap hayvan etleri bacağı**



Resim 5: Salam dilimleme makinesi



Resim 6: Et çengeli



Resim 7: Et tepsileri



Resim 8: Et dövceği



Resim 9: Et kesim testeresi



Resim 10: Kıyma makinesi



Resim 11: T Bone steak makinesi

1.6. Etin Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø Güvenilir satış noktaları tercih edilmelidir.
- Ø Etin satıldığı ortam hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olmalıdır.
- Ø Et sağlık kontrolünden geçmiş olmasına dikkat edilmelidir (Sağlık kontrolünden geçen etlerin üzerinde damga vardır).
- Ø Et taze olmalıdır.
- Ø Etin kendine has kokusu olmalı, ağır kokmamalıdır.
- Ø Et kullanım amacına uygun kalite ve miktarda alınmalıdır.

1.7. Etlerle İlgili Terimler

- Ø **Lop et:** Kemiksiz ettir.
- Ø **Rigor Motris (Ölüm katılığı):** Kesimden birkaç saat sonra hayvanın vücudu sertleşir. Bu olaya Rigor mortis (ölüm katılığı) denir.
- Ø **Olgunlaştırma:** Kesimden sonra hayvanda oluşan ölüm katılığının atlatılması için hayvanın uygun koşullarda bekletilmesine olgunlaştırma denir. Etlerin olgunlaştırılması mikroorganizmaların üremelerine meydan vermeyecek şekilde genellikle 0-1.5° C dereceler arasında yapılır.

Olgunlaştırma süresi hayvanın cinsine göre değişir. Örneğin sığır için 10-17 gün, kuzu için 3-5 gün, tavuk için 2 saat yeterlidir.

1.8. Etlere Uygulanan Marinadlar. (Terbiye)

1.8.1. Marinad Etmenin Amaçları

- Ø Etlere hoş koku ve lezzet vermek için yapılır. Marinad sıvısındaki aromatik kokular ve tadlar (Bitkiler, baharatlar vb) geçişme yoluyla etlere geçerek istenen lezzet ve hoş kokuyu kazandırır.
- Ø Et dokularının yumuşatılması için yapılır. Marinad sıvısında bulunan asitli maddelerin etkisiyle etin dokusu dinlenerek yumuşar.
- Ø Saklama süresinin uzatılmasını sağlamak için yapılır. Et asitli ortamın (Sirke, şarap) içine batırılarak, buzdolabında birkaç gün saklanmak suretiyle kullanım anına kadar dinlendirilir. Bu uygulama genellikle av hayvanlarının etlerine ve kırmızı etlere yapılır.

1.8.2. Çeşitli Marinad Yöntemleri

- Ø **Çiğ Marinadlar:** Genellikle av hayvanı etleri ve kırmızı etler için yapılır. Örneğin bazı yahniler, burginyon, reze usulü pişirilecek bazı etler vb. için uygulanır.

- **Çiğ Marinadlarda Kullanılan Gereçler:** Soğan, havuç, kereviz dalı, maydanoz sapı, sarımsak, defne yaprağı, kekik, isteğe bağlı aromatik bitkiler (tarhun, arıç tohumu vb), tane karabiber, karanfil, kırmızı veya beyaz şarap, konyak, sirke, bira, zeytinyağı veya diğer sıvı yağlar.
- **Çiğ Marinadların Hazırlama Tekniği**
 - Et kesilip hazırlanır.
 - Marinad kabının içine , aromatik malzemelerin bir kısmı koyulur.
 - Marinad olacak etler kaba yerleştirilir.
 - Kalan aromatik malzemeler üzerine serpilir.
 - Şarap, sirke, konyak, sıvı yağ eklenir (1 litre şarap için 0.2 litre sirke, 2 çorba kaşığı konyak ve 3 çorba kaşığı sıvı yağ).
 - Marinad edilecek etlerin tamamı sıvının içinde kalmasına dikkat edilmelidir.
 - Üzeri kapalı olarak buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
 - Ara ara marine edilen etler çevrilmelidir.

Ø **Kısa Süreli (Bir Anlık Marinadlar):** Genellikle küçük parça etler için kullanılır. Türk mutfağında genellikle uygulanan yöntem budur. Bu tür marinadlarda yiyeceklerin kalma süresi marina yapılacak etin yapısına ve özelliğine göre değişir.

Bir anlık marinadların hazırlama tekniği:

- Marina edilecek parçalar hazırlanır.
- Aromatik malzemeler eklenerek karıştırılır.
- Buzdolabında bir süre bekletilir.

1.8.3. Çeşitli Etlere Uygulanacak Marinadlar ve Süreleri

- Ø Izgara etler (sığır ve kuzu etlerinin şiş, bonfile, antrekot, biftek, kontrafile, pirzola ve külbastı kısımları), sıvıyağ, kekik, defne yaprağı, soğan suyu, karabiber, isteğe bağlı ve özel baharatlar içinde 2 saat ile 2 gün arasında bekletilir.
- Ø Tavuk etleri ve kanatlılar (göğüs, ızgara, şiş, kemiksiz but, ızgara, piliç ızgara vb kısımları), sıvıyağ, kekik, defne yaprağı, soğan suyu, karabiber, isteğe bağlı ve özel baharatlar içinde 2 saat ile 2 gün arasında bekletilirler.
- Ø Balıklar çiğ olarak (küçük ve porsiyonluk balıklar, fileto balıklar, kabuksuz karides vb), zeytinyağı, tuz, dereotu, limon suyu, karabiber, kekik, defne yaprağı, kereviz dalı, vb aromatik malzemeler içerisinde 2 saat ile 24 saat arasında bekletilir.
- Ø Av etleri ise ızgara etlerde kullanılan çiğ marinadlar içerisinde 2 saat ile 2 gün arasında bekletilir.

1.9. Ete Uygulanan Uluslararası Pişirme Yöntemleri

1.9.1. Bouilli Pişirme Yöntemi

Av hayvan etleri, sert kasap etleri, kart kümes hayvanları, kelle, paça, içkembe gibi sakatatların pişirilmesinde kullanılır.

1.9.2. Poché Pişirme Yöntemi:

Süt kuzu, süt dana, körpe piliç gibi hayvan etlerinin pişirilmesinde kullanılır.

1.9.3. Braisé Pişirme Yöntemi

Av hayvan etleri, rosto (sığır, dana ve koyun), yahni, ragout, goulasch (Macar), paupiettes de boeuf (et sarma), osso buco, etli sebze yemekleri ve tencere kebablarının pişirilmesinde kullanılır.

1.9.4. Etüvé Vapeur Pişirme Yöntemi

Körpe ve yumuşak kasap etleri, körpe kümes hayvan etlerinin pişirilmesinde kullanılır.

1.9.5. Etüvé Pişirme Yöntemi

Kuzu eti ve güveç yemeklerinde kullanılır.

1.9.6. Poelle Pişirme Yöntemi

Yumuşak kasap etlerinde (bonfile, contre filet ve bunlardan çıkarılan etler, t bone steak gibi), körpe kümes hayvanlarında, karaciğerde, escalope diliminin elde edildiği etlerin pişirilmesinde kullanılır.

1.9.7. Frite Pişirme Yöntemi

Köfteler, piliçler, pane ve kaplama etlerin pişirilmesinde kullanılır.

1.9.8. Saute Pişirme Yöntemi

Boeuf straganof, emincé, körpe kümes hayvanları ve sakatatların (karaciğer, böbrek vb.) pişirilmesinde kullanılır.

1.9.9. Roti Pişirme Yöntemi

Körpe kümes hayvanları, körpe yumuşak etler, süt dana budu, bütün kuzu, oğlak, süt dana, süt kuzunun çatalı, süt kuzu pizola, süt kuzu sağırsı, iri köfteler (rulo ve dalyan köfte), av hayvan etlerinin pişirilmesinde kullanılır.

1.9.10. Grille Pişirme Yöntemi

Bonfile, contre filet ve bunlardan çıkarılan etler, t bone steak, kuzu eti (pizola, but, şiş), süt dana pizolası, kebaplar, dana ve kuzu sakatatları, piliç ızgara, şiş kebab ve köfteler, bildircin gibi av kuşlarının pişirilmesinde kullanılır.

1.10. Pişirme Usulüne Göre Etlerin Gruplandırılması

1.10.1. Kuru Isıda Pişirilen Etler

Kuru ısıda pişirme yöntemleri; Grille, Poelle, Rotidir. Bağ dokusu az olan birinci kalite etler bu yöntemle pişirilir.

1.10.2. Nemli Isıda Pişirilen Etler

- Ø **Bol Suda Pişirilen Etler:** Bouilli pişirme yöntemi bu gruba girer. Sert kasap etleri, kart kümes hayvanları, ve av hayvanları etleri bu yöntemle pişirilir.
- Ø **Az suda yada kendi suyunda pişirilen etler:** Etüvé pişirme yöntemi bu gruba girer. Kuzu etleri bu yöntemle pişirilir.
- Ø **Buharda pişirilen etler:** Etüvé vapeur pişirme yöntemi bu gruba girer. Körpe kümes hayvanları, yumuşak kasap etleri bu yöntemle pişirilir.

1.10.3. Yağda Kızartılarak Pişirilen Etler

- Ø **Az yağda uzun süre pişirilen etler:** Poelle pişirme yöntemi bu gruba girer. Yumuşak kasap etleri, körpe kümes hayvan etleri, sakatatlar ve escalope diliminin elde edildiği etler bu yöntemle pişirilir.
- Ø **Az yağda kısa sürede pişirilen etler:** Saute pişirme yöntemi bu gruba girer. Körpe kümes hayvanları ve sakatatlar bu yöntemle pişirilir.
- Ø **Bol derin yağda kızartılarak pişirilen etler:** Frite pişirme yöntemi bu gruba girer. Köfteler, piliçler, pane ve kaplama bu yöntemle pişirilir.

1.11. Kullanım Amacına Göre Etlerin İsimlendirilmesi

- Ø Lop et (Resim 12)
- Ø Kemikli et (Resim 13)
- Ø Kuş başı
- Ø Kıyma (Resim 14)
- Ø Sakatatlar (karaciğer, böbrek, yürek, beyin)



Resim 12: Lop Et



Resim 13: Kemikli Haşlamalık Et



Resim 14: Kıyma

1.12. Gövde Eti Eklemlerinden Ayırma Aşamaları

1.12.1. Sığır Etini Eklemlerinden Ayırma İşlemi

İç organlarından temizlenmiş olan sığır (Resim 15)



Resim 15: Bütün Sığır



Resim 16: Dana uzun but



Resim 17: Dana kısa but



Resim 18: Dana kol

İki but ve ön kollar olmak üzere 4 parçaya ayrılır (Resim 16-17-18).

- Ø Gerdan çıkarılır.
- Ø Döşü kaburgadan ayrılır.
- Ø Kaburga ve ön kol ayrılır.
- Ø Ön incik çıkarılır.
- Ø Sırt buttan ayrılır.
- Ø Contre file ve bonfile çıkarılır.

Buttan sırasıyla; ayna, nuar, yumurta, sokum ve contrnua parçaları ayrılır.

1.13. Et Saklama Yöntemleri

1.13.1. Taze Saklama (soğuk hava depolarında)

- Ø Etler kolay bozulduğu için soğukta saklanmaları gerekir.
- Ø Gövde etleri (but, kol, kürek, yarım gövde) çengellere asılarak; küçük parça etler (kuşbaşı, kıyma vb) ise et tepsileri içinde bekletilmelidir.
- Ø Etler; soğuk hava depolarında saklama ısıları 2 °C nin altında olmalıdır.
- Ø Kıyma 1 gün, kuşbaşı etler 2 gün, iri parça etler (bonfile, nuar, contrafile...) 3-7 gün, gövde etleri 7-15 gün soğuk hava depolarında bekletilebilir.
- Ø Küçük parça etler ambalaj içinde bekletilmemelidir.
- Ø Ambalaj yapılmadan bekletilen etler hava akımı olan depolarda birbirlerine değmeden bekletilmelidir. (Tepsilerin üzeri açık olmalı, gövde etlerin ise aralarında hava sirkülasyonu olacak şekilde asılmalıdır. Aksi halde kokuşma başlar.)

1.13.2. Dondurarak Saklama

Hemen kullanılmayacak, bir süre dondurularak saklanacak etler ölüm sertliğinin giderilmesi ve kan-su akımı için en az 2 gün soğuk hava depolarında saklanmalıdır. Ambalaj yapılmış ya da vakum yapılmış etler -32°C ' de dondurulur, -18°C ' de saklanmalıdır.

Gövde etler dondurularak büyük işletmelerde saklanır. Genellikle soğuk hava deposunda bekletilir. Olgunlaşma süresini tamamladıktan sonra satışa sunulur.

Ø Etlerin Dondurulması ve Çözdürülmesi

- Küçük işletmelerde veya et sanayiinde; etler kullanım amacına ve yapılacak yemeğe göre parçalara ayrılır. Örneğin şinitzellik, köftelik, kuşbaşı veya şişlik gibi...
- Ete son şekli verilir(köfte yapılır, şinitzellik et pane yapılır vb). Daha sonra bir kullanımlık havası alınmış paketlerde dondurulur. Paketin üzerine parçanın adı, porsiyon miktarı, dondurulduğu tarih yazılır ve -32°C ' de dondurulur, -18°C ' de saklanır. Kullanılacağı zaman paket açılıp hemen kullanılacak şekilde olması gerekir (yeniden şekil vermek veya baharat vs ekleme yapılmamalı).
- Donmuş etler kullanılmadan 24 saat önceden $+ 5^{\circ}\text{C}$ ye çıkarılarak çözdürülür veya mikrodalga fırınlarda hemen çözdürülebilir. Acil durumlarda akan soğuk suyun altındada çözdürülebilir.
- Donmuş et asla oda sıcaklığında veya sıcak bir ortamda çözdürülmeye çalışılmamalı, aksi halde et hücreleri parçalanır, et özsuğunu kaybeder ve sertleşir, pişen yemek lezzetsiz olur. Ayrıca oda sıcaklığında çözülürken dış kısmı çözülür içi henüz buzludur ve kullanılmaz. Tamamı çözülene kadar dış kısımda bozulma (mikro organizma üremesi) başlar.

1.13.3. Kavurma

Kasaplık büyük ve küçük baş hayvan etlerinin (kemikli veya kemiksiz) küçük parçalara ayrıldıktan sonra belli oranda tuz ve iç yağı ilave edilerek ateşte kavrulmasıyla elde edilir. Geleneksel bir saklama yöntemimiz olan kavurma tüketime hazır çeşitli et ürünleri içinde saklama ömrü en uzun olanıdır.

1.14. Etten Hazırlanan Ürünler

1.14.1. Türk Mutfağındaki Ürünler (Sucuk, Pastırma Vb.)



Resim 19: Sucuk

Sucuk (Resim 19) : Kıyma haline getirilmiş çiğ etin çeşitli baharatlar, tuz ve sarımsak ile çeşitli işlemlerden geçirildikten sonra tabii ve suni barsaklara çeşitli boy ve şekillerde doldurularak hazırlanmasıyla elde edilen et ürünüdür. Sucuk; yapımında kullanılan etlerin özellikleri, bileşimleri, yapım teknolojileri ve ambalajlarındaki farklılıklar nedeniyle çeşitlilik gösterirler. Genel olarak 4 grupta toplanırlar.

- Ø **Fermente Sucuklar:** Çiğ malzemeden hazırlanan bu tür sucuklar bir olgunlaşma devresi geçirdikten sonra çiğ olarak tüketilir.
- Ø **Haşlanmış Sucuklar:** Çiğ malzemeden yapılıp üretimleri sırasında sıcak suda veya buhar altında bir haşlama devresi geçiren sucuklardır.
- Ø **Piştirilmiş Sucuklar:** Pişmiş malzemeden hazırlanır.
- Ø **Kızartılmış Sucuklar:** Çiğ malzemeden hazırlanan bu tür sucuklar kullanılmadan önce pişirilmeleri gerekir.

1.14.1.1. Pastırma

Pastırma (Resim 20) üretiminde şu sıra izlenir:

1. Pastırmalık etin hazırlanması

- Ø Etin tuzlanması
- Ø Yıkama
- Ø Kurutma

- Ø 1.Baskılama (soğuk denkleme)
- Ø Kurutma
- Ø 2. Baskılama (terli denkleme)
- Ø Boyunduruk (boyunduruk adı verilen yerlerde 3-15 gün bekletilir. Bu dönemde pastırma olgunlaşarak gerçek özelliğini kazanır ve çemenlemeye hazır hale gelir).



Resim 20: Pastırma

2. Çemen hamurunun hazırlanması :

- Ø Çemen unu (buy otu tohumlarının unundan elde edilmektedir.)
- Ø Sarımsak
- Ø Kırmızı biber
- Ø Su

3. Çemenleme :Pastırmanın kendine özgü tat, aroma ve renk kazanmasını sağlamak amacıyla yapılan bir tür soslama işlemidir.

- Ø Hazırlanan pastırmalık etin çemen hamuruyla kaplanması

4.Çemenli pastırmanın kurutulması ve paketlenme

Pastırmanın sınıflandırılması;

- Ø 1.Sınıf: Kuşgözü ve sırt
- Ø 2.Sınıf: Bohça, kenar, kapak, but dilmesi, şekerpare, mehle, omuz, kürek
- Ø 3.Sınıf: Bacak, döş, etek, kavram, meme, bez, kelle, dil

1.14.1.2. Kavurma

Kavurma (Resim 21); Türk mutfağının tarihsel gelişimi içerisinde bir saklama yöntemi olarak gelişmiştir. Teknolojik gelişmelerle günümüzde mutfaklarda bir ürün olarak kullanılmaktadır.

Kavurmanın üretiminde şu sıra izlenir;

- Ø Kemiklerinden ayrılan etler kuşbaşı şeklinde doğranır.
- Ø Doğrama sırasında etlerden kıkırdak, lenf, sinir ve bağ dokuları ayıklanır.
- Ø Kısık ateşte pişmeye bırakılır.

- Ø Kavurmanın üzerine sertleşmeyi önlemek amacıyla bir miktar su katılır.
- Ø Daha sonra ete % 3 oranında tuz ilave edilerek
- Ø Kendi yağında kavrulur.
- Ø Etlerin kavrulması ağız geniş kazanlarda yapılır.

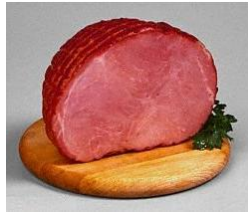


Resim 21: Kavurma

1.14.2. Uluslar Arası Mutfakta Ürünler .(Jambon, Bacon vb.)

1.14.2.1.Jambon

Jambon (Resim 22), etin içine toz şeker, baharat ve sodyum nitrat eklenerek hazırlanır tadını güzelleştirir. Şeker stabilize tutar. Baharat lezzet kazandırır. Sodyum nitrat ise miyoglobinin değişime uğramasını engeller.



Resim 22: Jambon

1.14.2.2.Bacon (Resim 23)

Bacon (Resim 23), domuz pastırması ya da domuz jambonu denir. Domuzun but etinden hazırlanır.



Resim 23: Bacon

1.14.2.3. Sosis

Sosis (Resim 24), büyük ve küçük baş kasaplık hayvan gövde etleri yağ, kıkırdak, kemik ve tendonlarından temizlenir. Gerekli yardımcı maddelerle karıştırılarak hazırlanan sosis hamuru kılıflara doldurulur. Genellikle 10-20 cm. aralıklı boğumlarla bağlandıktan sonra usulüne göre pişirilip dumanlanmasıyla elde edilir.

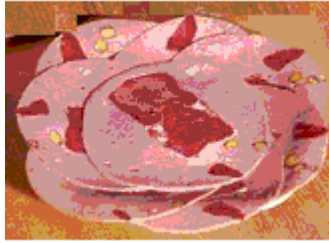


Resim 24: Sosis

1.14.2.4. Salam (Resim 25)

Büyük ve küçük baş kasaplık hayvanların gövde etleri ve bunların karışımları kıyılır. Gerekli katkı maddeleri ve baharatlar ilave edilerek hazırlanan salam hamuru bağırsaklara doldurulur. Çeşitlerine uygun tarzda dumanlanıp suda haşlanmasıyla elde edilir.

Ham madde olarak öncelikle sığır eti kullanılmasına karşılık, çeşidine göre diğer etler de (tavuk, hindi gibi) salam yapımında kullanılır.



Resim 25: Salam

Ülkemizde yapılış şekillerine bileşimlerine giren maddelere göre çeşitli isimler altında salam üretilmektedir. Bunlar.

Ø **Halk Tipi Salam:** Salam hamuruna iri parçalar halinde koyun kuyruk yağı ilave edilmesi en belirgin özelliğidir. Koyun kör barsağına doldurulur. Fıstıklı, zeytinli ve dilli salam isimleri ile satılmaktadır.

Ø **İspanyol Salamı:** Bileşimi halk tipi salama benzemektedir. Koyun kör barsağı yerine sığır kör barsağına doldurulur.



- Ø **Türk Tipi Macar Salam:** Salam hamurunun bileşimine limon ve kara biber girmez. Salam hamurunun doldurulmadan önce bekletilmesi, sığır kalın barsakları veya suni barsaklara doldurulması ve soğuk dumanlama uygulanması belli başlı özellikleridir.
- Ø **Macar Salamı:** Et ve yağ oranları halk tipi salamlarda olduğu gibidir. Barsaklara 30 cm' lik parçalar halinde doldurulur.

1.15. Ürünlerinin Kullanıldığı Yerler

- Ø Kahvaltı yiyeceği ve kahvaltı yiyeceklerinde garnitür olarak
- Ø Salatalarda
- Ø Soğuk ve sıcak ordövrlerde
- Ø Çeşitli hamur işlerinde
- Ø Çeşitli yemeklerin yapımında
- Ø Kanepelerde

UYGULAMA FAALİYETİ

Gövde eti eklemlerinden ayırarak kullanıma hazırlayınız. (Usta öğretici ile beraber çalışınız, Et işleme tesisinde çalışmanız uygun olur.)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.Ø Planlı çalışınız.Ø Ekonomik olunuz.Ø Verimli çalışınız.Ø Meslek etiğine uyunuz.
<ul style="list-style-type: none">Ø Araçları hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none">Ø Et bıçağını elinizin büyüklüğüne göre seçiniz.Ø Et parçalama-doğrama ve kıyma makinesi kullanacaksanız güvenlik kontrollerini yapınız.Ø Et bıçağı ve diğer kesici araçlarımızın keskin olmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">Ø Eti eklemlerinden ayırınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Hayvanı arka ayaklarından asınız.Ø Önce iç organlarını çıkarınız.Ø Bağırsaklarını ve idrar torbasını patlatmamaya özen gösteriniz.Ø Ön kollarını eklemlerinden ayırdıktan sonra karın kısmını çıkartınızØ Döş kısmını çıkardıktan sonra butlarını ayırınız.
<ul style="list-style-type: none">Ø Ticari mutfak için ayırınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Arka budun üst kısmından, bonfile ve Contrafileyi ayırınız.Ø Butlardan sırasıyla beşli seti (ayna, nuar, Contre nuar, sokum ve yumurta) çıkarınız.Ø Hayvanın kalan kısmını kullanılacağı yerlere göre ayırınız.
<ul style="list-style-type: none">Ø Taze ve donmuş olarak saklayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Küçük parça etlerin soğuk depolarda saklanırken paketsiz olmasına dikkat

	<p>ediniz.</p> <ul style="list-style-type: none">Ø Dondurarak saklamak isterseniz. Et dondurma kurallarına uygun işlemleri yaparak dondurunuz. (Tek kullanımlık parçalara ayırınız, ete son şeklini veriniz, vakumlayarak paketleyiniz).Ø Saklama süresi ve koşullarını etlerin özelliklerine göre belirleyiniz.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI.(Çoktan Seçmeli Sorular)

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

- 1) Beyaz etlerde aşağıdakilerden hangisi bulunmaz?
A) Kan B) Hemoglobin C) Demir D) Kalsiyum
- 2) Aşağıdakilerden hangisi etin kalitesine etki etmez?
A) Hayvanın beslenmesi.
B) Hayvanın kesimden önce dinlendirilmesi.
C) Etin bağ dokusu miktarı.
D) Hayvana kesimden önce tuz yedirilmesi.
- 3) Aşağıdakilerden hangisi eti satın alınırken yapılmaz?
A) Damgasına bakılır.
B) İhtiyacımıza göre değil fiyatına göre alınır.
C) Çok satış yapılan yerden alınır.
D) Tazeliğine dikkat edilir.
- 4) Aşağıdakilerden hangisi et işlemede kullanılan araçlardan biridir?
A) Tencere
B) Masat
C) Mikser
D) Fırın
- 5) Hangi et kıyma yapılarak değerlendirilir?
A) Gerdan
B) Contre-filet
C) Yumurta
D) Bonfile

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

KONTROL LİSTESİ

Gövde eti eklemlerinden ayırınız.

Konu: Yapılacak iş:	Öğrencinin adı Soyadı: Sınıf-No:	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen :			
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)			
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. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi:			
A) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?			
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi:			
A) İç organlarından temizlenmiş olan sığır etini 4 parçaya böldünüz mü?			
B) Gövdeyi uygun şekilde kısımlarına ayırdınız mı (but, kol, karın, döş, sırt, gerdan gibi)?			
4. Çalışmalarınızda hijyen ve sanitasyon kurallarına dikkat ettiniz mi?			
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?			
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?			

DEĞERLENDİRME

Kendinizi değerlendiriniz, **Hayır** cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Değerlendirme sonunda tüm cevaplarınız **Evet** ise **Öğrenme Faaliyeti 2'** ye geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Sığır ve dana eti parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak pişirmeye hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizde hizmet veren market ve kasaplara giderek sığır ve dana etlerini ve parçalarını satış için nasıl hazırladıklarını araştırınız

2. SIĞIR VE DANA ETİNİ PARÇALANMASI VE YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI.

2.1. Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Ticari mutfakların temelini oluşturur. Kullanım alanları çok yaygındır. Tatlıların dışında hemen hemen tüm ürün çeşitlerinin hazırlanmasında (çorbalarda, soslarda, ara sıcaklarda, soğuk yiyeceklerde, ana yemeklerde, salatalarda.) kullanılır.

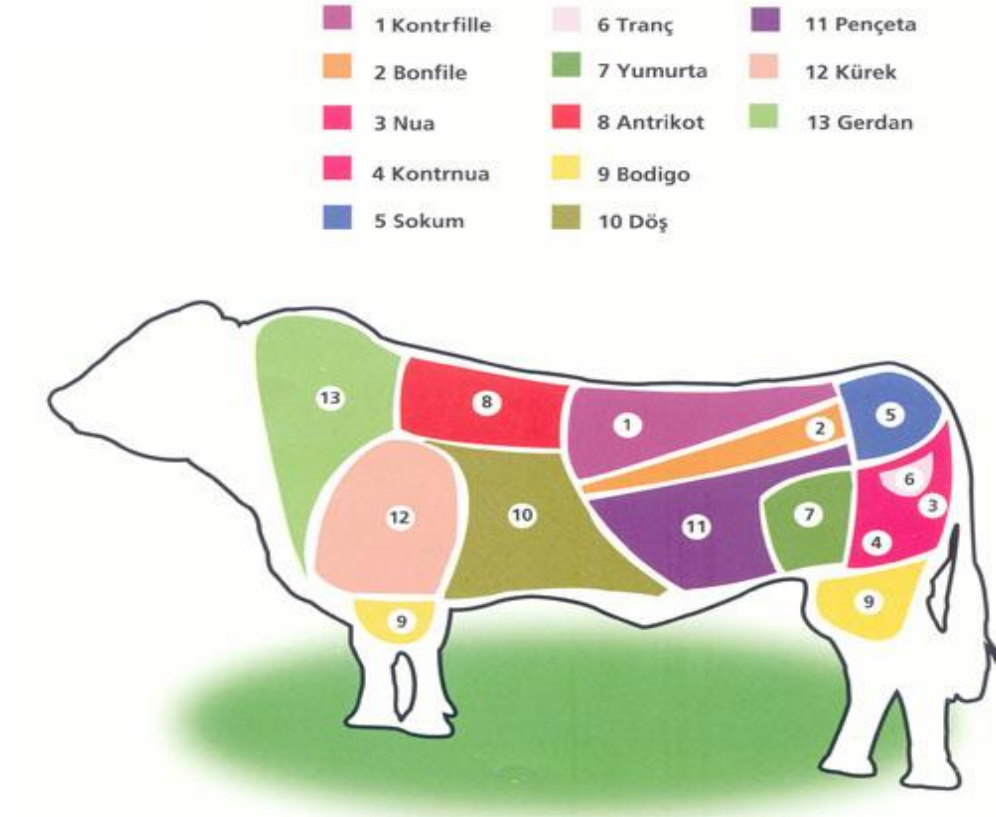
Mutfaklarda etlerin değerlendirilmesi ve kullanılması ayrı bir önem taşır. Bunun için aşçının sığır ve dana etini iyi tanması parçalarını ayırt etmesi, cins ve fark özelliklerini iyi bilmesi gerekir.

2.2. Sığır ve Dana Etinin Özellikleri ve Farklılıkları

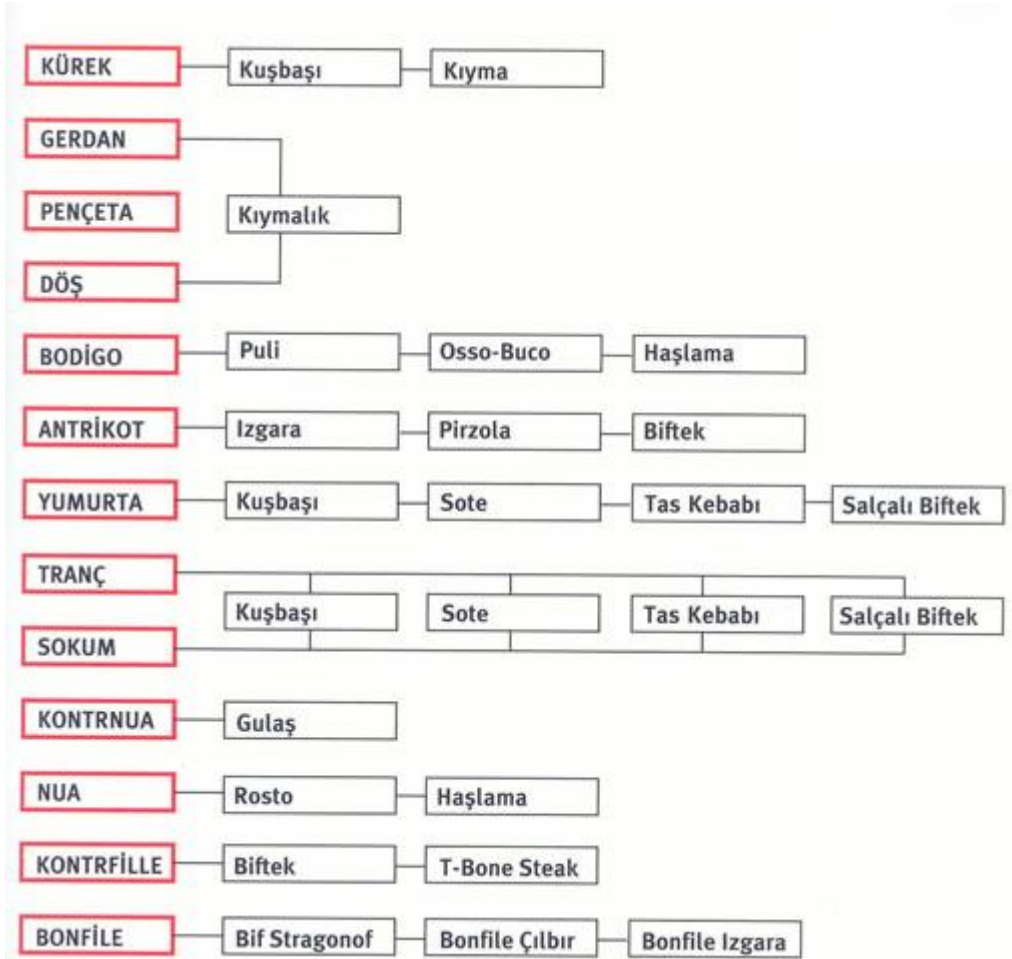
Sığır Eti; Koyu pembe renkte, yağı koyu sarı renktedir. Bonfile ve Contre file haricindeki etler daha sert ve yerlerine göre kaliteleri daha düşüktür.

Dana Eti; Sığıra göre eti açık pembe, yağı açık sarı renktedir. Lifler pek belirgin değildir. Sığıra göre daha yumuşak ve daha makbuldür. Danada bonfile gelişmemiş, Contre file yağsızdır. Dana butu sığıra kıyasla oldukça yumuşaktır.

2.3. Sığır ve Dana Etinden Elde Edilen Parçalar ve Uygulanan Pişirme Usulleri (Resim 26)



Resim 26: Dananın bölümleri



Resim 27: Sığır ve dana etinden elde edilen parçalar ve uygulanan pişirme usulleri

2.3.1. Gerdan

Gerdan (Resim 27), büyükbaş hayvanlarda boynun altındaki kemiksiz ettir. Bouilli pişirme yöntemi uygulanır.



Resim 27: Gerdan

2.3.2. Kaburga



Resim 28: Kaburga

Sırtın iki yanında bulunan kemikli kısımdır. Braise ve Roti pişirme usulleri uygulanır

2.3.3. Contrfilet

Belin üst kısmından omurlara kadar uzanan kaslardan elde edilen yağsız ve kemiksiz ettir. Saute, Grille, Roti ve Poelle pişirme yöntemleri uygulanır. (Resim 29)



Resim 29: Contre filet

2.3.4. Bonfile

Böbrek yatağından belin iki yanına uzanan iç yağlardan ve tendonlardan arındırılmış kemiksiz ettir. Saute, Grille, Roti ve Poelle pişirme yöntemleri uygulanır. (Resim 30)



Resim 30: Bonfile

2.3.5. Kuyruk Sokumu

Beşli but setinin kuyruğa yakın olan kısmıdır. Dilimlenerek Grille, Poelle; kuşbaşı doğranarak da Braise pişirme yöntemleri ile pişirilir (Resim 31).



Resim 31:Kuyruk sokumu

2.3.6. Yumurta (Tranche-Round)

Beşli but setinin içinde, ortada olan parçasıdır. Roti ve Poelle pişirme yöntemleri ile pişirilir. Ayrıca döner imalatı için idealdir .(Resim 32)



Resim 32: Yumurta

2.3.7. Nuar

Beşli setin en yumuşak parçasıdır. Danada bonfile ve Contre filet sonra en değerli kısımdır. Poelle, Saute, Roti ve Grille yöntemleri ile pişirilir. (Resim 33)



Resim 33: Nuar

İncik: Budun dize kadar olan üzerinde az et olan kısmıdır. Roti ve Braisé pişirme yöntemleri ile pişirilir. (Resim 34)



Resim 34: İncik

2.3.8. Paçeta

Göğsün yukarı ön kısmındaki kemikli ettir. Bouilli pişirme yöntemi ile pişirilir. Ayrıca orta yağlı kıyma için uygundur.

2.3.9. Karın Boşluğu

Karın bölgesidir. Daha çok Bouilli pişirme yöntemi ile pişirilir. Ayrıca kıyma için uygundur.

2.3.10. Döş Eti

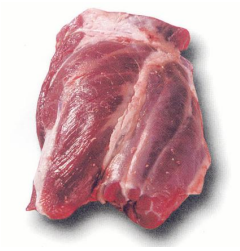
Paçeta ile aynıdır (Resim 35).



Resim 35: Döş

2.3.11. Ön incik

Ön koldan çıkarılan kısmına denir. Kemikli dilimlenerek Osso-buco (İtalyan yemeği) yapılır. Ayrıca Frite ve Roti pişirme yöntemleri içinde uygundur. (Resim 36)



Resim 36: Ön incik

2.4. Sığır ve Danadan Elde Edilen Uluslararası Et Parçaları ve Uygulanan Uluslararası Pişirme Usulleri

2.4.1. Contrfiletten Elde Edilen Etler

Antr  Cot : Bir dilim Contre flet parçasıdır, 180 -200 gr.'dır. Grille, Poelle ve Roti pişirme yöntemleri uygulanır. (Resim 37)



Resim 37: Antr  cot 

- Ø **Antr  Cote Double:** Bir parça iki porsiyondur, 380 – 400 gr. dır. Grille, Poelle ve Roti pişirme yöntemleri uygulanır.
- Ø **Cote de Beuf:** Antr  Cote parçasının kemiğinden ayrılmadan hazırlanmış şeklidir. Poelle ve Roti pişirme yöntemleri uygulanır.
- Ø **Rump steak:** Antr  Cote parçasının but'a en yakın kısmından çıkarılır. Poelle ve Roti pişirme yöntemleri uygulanır.

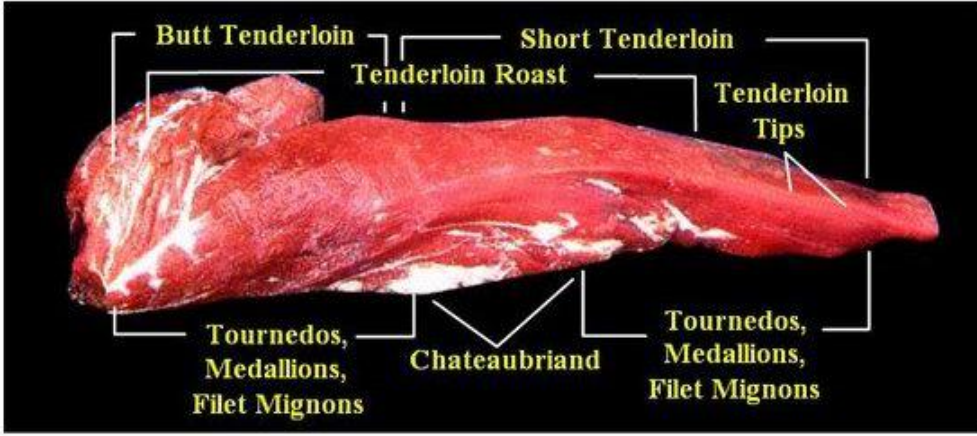
2.4.2. (Round-Tranche) Yumurtadan Elde Edilen Parçalar

- Ø **Escolope (Schnitzel):**İnce yaprak şeklinde 140-170 gr ağırlığında et dilimidir. Süt dananın but'undan çıkarılır. En önemli özelliklerinden biri sinirsiz olduğu için pişince şekli bozulmaz. Çeşitli şekillerde hazırlanır.

2.4.3. Bonfileden Elde Edilen Parçalar

- Ø **Chateaux Briand**
- Ø **Filet Steak**
- Ø **Tournedous**
- Ø **Medaillon**
- Ø **Filet mignon**
- **Chateaux Briand:** Bonfilenin baş kısmıdır, bonfile başı da denir. Genelde bir adet çıkar ve 380-400 gr. Ağırlığındadır. İki porsiyon olarak servis yapılır. Grille, Poelle ve Roti pişirme yöntemleri uygulanır.

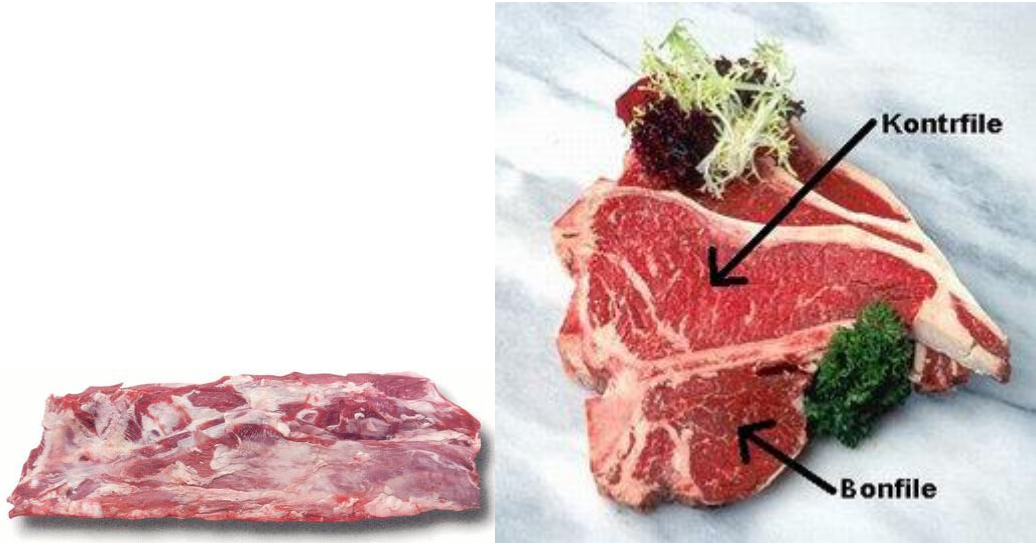
- **Filet Steak:** Chateaux Briond'dan sonra gelen kısımdır, orta bölge de denir. Bu bölüm ikiye ayrılır. Başa yakın olan kısmı Flet Steak'dir 180-200gr. Civarında dilimler çıkar. Grille, Poelle ve Roti pişirme yöntemleri uygulanır.
- **Tournedous:** Filet steak'dan sonra gelen kısımdır. Bu bonfile dilimi kalın olduğu için iki defa çevrilerek içinin istenilen düzeyde yanmadan pişmesi sağlanır. Onun için bu adı alır. Grille, Poelle ve Roti pişirme yöntemleri uygulanır.
- **Medaillon:** Filet mignon'dan sonra gelen dilimlenemeyen kısımdır. Küçük parçalara doğranır, 150gr. bir porsiyondur. Sauté yöntemi ile pişirilir.
- **Filet Mignon:** Bonfilenin kuyruk kısmıdır. Küçük bonfile anlamına gelir. Dilimler 80-100gr. civarındadır. İki dilim bir porsiyondur. Grille, Poelle ve Roti pişirme yöntemleri uygulanır.



Resim 38: Bonfileden Elde Edilen Parçalar

2.4.4. Kaburgadan Çıkan Parçalar

- Ø **T Bone Steak:** Bonfile ve Contre-filet parçalarının birlikte buldukları sağrı bölgesinden alınan bir kesittir. Ortada eğri bir T kemiği (omurga parçası) bulunur. 250 g. civarında bir parçadır (Resim 38).



Resim 39: T Bone steak



- Ø **Dana Pirzola:** Antr  cot 'un , Cote de boeuf parçasının çıktığı kısım; yani pirzola bölgesidir. Kemiklerin bir kısmı üzerinde bırakılarak hazırlandığı gibi kemiksiz olarak ta hazırlanabilir. Contre Flet'in başa doğru ilerleyen kısmı pirzola kısmıdır. Grille, Poelle ve Roti pişirme yöntemleri ile pişirilir.



Resim 40: Dana Pirzola

UYGULAMA FAALİYETİ

Etləri ticari mutfak için parçalara ayırınız. (Usta öğretici ile beraber çalışınız, et işleme tesisinde veya otele çalışabilirsiniz.)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.Ø Planlı çalışınız.Ø Ekonomik olunuz.Ø Verimli çalışınız.Ø Meslek etiğine uyunuz
<p>Ø Araçları hazırlamak.</p> 	<ul style="list-style-type: none">Ø Et bıçağını elinizin büyüklüğüne göre seçiniz.Ø Et parçalama-doğrama ve kıyma makinesi kullanacaksanız güvenlik kontrollerini yapınız.Ø Et bıçağı ve diğer kesici araçlarınızın keskin olmasına dikkat ediniz.
<p>Ø Sığır eti parçalarını keserek hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Eti, kullanım yerine göre parçalara ayırmaya dikkat ediniz.Ø Beşli seti kolay çıkarabilmek için önce ayna (çat) kemiğini, sonra diğer parçalarını çıkarınız.Ø Parçaları çıkarırken diğer parçalara zarar vermemeye özen gösteriniz.
<p>Ø Sığır ve dana etinden elde edilen parçaları çıkarınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Contrafile, bonfile ve round parçalarını tekniğine uygun olarak çıkartınız.
<p>Ø Kaburgadan çıkan parçaları çıkarınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø T Bone steak ve pirezola parçalarını tekniğine uygun olarak çıkartınız.
<p>Ø Bonfileden çıkan parçaları hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø . Chateaux briand, Filet steak, Medaillon ve Filet Mignon parçalarını tekniğine uygun olarak ayırınız.

<p>Ø Contre filetten çıkan parçaları hazırlayınız.</p>	<p>Ø Antre cote, Antre cote double, Cote de Boeuf ve Rump steak parçalarını tekniğine uygun olarak çıkartınız.</p>
<p>Ø Round (Tranche) yumurtadan çıkan parçaları hazırlayınız.</p>	<p>Ø Round (Tranche) yumurtadan çıkan parçalarını tekniğine uygun olarak çıkartınız.</p>
<p>Ø Escalope(Schnitzel) parçalarını tekniğine uygun olarak çıkartınız.</p>	<p>Ø Escalope(Schnitzel) parçalarını tekniğine uygun olarak çıkartınız.</p>
<p>Ø Taze ve donmuş olarak saklayınız.</p>	<p>Ø Küçük parça etlerin soğuk depolarda saklanırken paketsiz olmasına dikkat ediniz. Ø Saklama süresi ve koşullarını etlerin özelliklerine göre belirleyiniz.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

A- ÖLÇME SORULARI (Çoktan Seçmeli Sorular)

- 1) Sığır etini dana etinden nasıl ayırt edebiliriz?
A) Yağı sarı,eti açık pembedir.
B) Danaya göre eti daha yumuşaktır.
C) Bonfilesi gelişmiştir.
D) Contre filesi yağsızdır.
- 2) Contre file hayvanın hangi bölgesinden çıkar?
A) Boyun B) Karın C) Sırt D) Ön kol
- 3) Bonfile ye aşağıdaki pişirme yöntemlerinden hangisi uygulanır?
A) Bouilli
B) Poche.
C) Braise
D) Poelle
- 4) Nuar aşağıdakilerden hangisinde kullanılmaz?
A) Tas Kebabı
B) Kapama
C) Rosto
D) Goulasch
- 5) Aşağıdakilerden hangisi bonfilenin parçalarından biri değildir?
A) Rump steak B)Filet steak C) Tournedo D) Medaillon
- 6) Chateaux briand olmadığı zaman aşağıdakilerden hangisi kullanılır?
A) İncik B)Antre cote double C) Escalope D) Filet Mignon

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

KONTROL LİSTESİ

Konu: Yapılacak iş:	Öğrencinin adı Soyadı: Sınıf-No:	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen :			
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)			
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. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi:			
A) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?			
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünün hazır hale getirilmesi:			
A) Sığır ve dana etinden elde edilen parçaları çıkardınız mı?			
B) Kaburgadan çıkan parçaları çıkardınız mı?			
C) Bonfileden çıkan parçaları çıkardınız mı?			
D) Contre fileten çıkan parçaları hazırladınız mı?			
E) Round (Tranche) Yumurtadan çıkan parçaları çıkardınız mı?			
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?			
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?			
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?			

DEĞERLENDİRME

Kendinizi değerlendiriniz, **Hayır** cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Değerlendirme sonunda tüm cevaplarınız **Evet** ise **Öğrenme Faaliyeti 3'** e geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Koyun ve kuzu etinin parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak pişirmeye hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizde hizmet veren market ve kasaplara giderek koyun ve kuzu etlerini ve parçalarını satış için nasıl hazırladıklarını araştırınız.

3. KOYUN VE KUZU ETİNİN YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI

3.1. Mutfakta Yeri ve Önemi

Sığır ve dana etinden sonra mutfakta kullanılan yaygın et türüdür. Daha çok etli sebze yemeklerinin hazırlanmasında tercih edilir. Bütün olarak kullanılabilirdiği gibi parça olarak da değerlendirilebilir (kürek kemiğinin çıkarılarak istenilen içlerle doldurulup pişirilmesi gibi..). Pirzolası, kaburga ve kol sarmaları en yaygın kullanılan şekillerindedir. Ayrıca kuzu budu özellikle Türk mutfağında özel yeri olan şiş kebabların hazırlanmasında tercih edilir.

3.2. Koyun ve Kuzu Etinin Diğer Kasap Etlerinden Farkı

Koyun ve kuzunun bonfile ve contrafilesi; sığır ve dana olmasına karşılık sığır ve danaya göre daha çok tercih edilir. Sığır ve danada olduğu gibi but eti gelişmemiştir. Sığır ve dana etine göre eti daha yumuşak olan süt kuzusu bütün olarak pişirilip özellikle büyük partilerde ve ziyafetlerde şov amaçlı servisi yapılır.

3.3. Koyun ve Kuzu Etleri Arasındaki Farklar

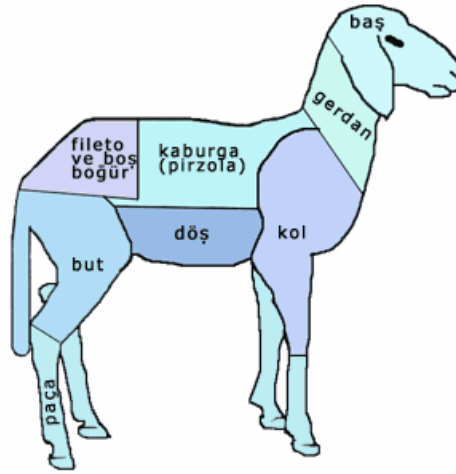
Koyun Eti:

- Ø Rengi pembe, yağı beyazdır.
- Ø Yaşlandıkça sertleşir.
- Ø Kuzu etine göre yağı daha fazladır.
- Ø Pirzola kısmı haricindeki bölümler genelde kaynatılarak pişirilen yemeklerin hazırlanmasına kullanılır.
- Ø Daha çok kıyma olarak tüketilir.

Kuzu Eti:

- Ø Rengi beyaza yakın pembedir.
- Ø Yağının rengi açık beyazdır.
- Ø Koyun etine göre yağı daha azdır ve daha yumuşaktır.
- Ø Kuzunun gövdesi yumuşak olduğu için yumuşak et gerektiren her usulde pişirilir. (bütün kuzu gibi..)

3.4. Koyun ve Kuzu Etinin Parçaları ve Uygulanan Pişirme Usulleri



Resim 41: Kuzunun bölümleri

Gerdan: Kuzunun makbul olmayan bölümleri olduğu için daha ucuzdur. En çok haşlamalarda ve et suyu çıkarmak için kullanılır.

Kol: Ön bacakların üst bölümüne kol denir. Kuzunun bu bölümünden kızartmalardan çok kuşbaşı kesilmiş et yemekleri, tas kebablık yapılır. (Resim 42)

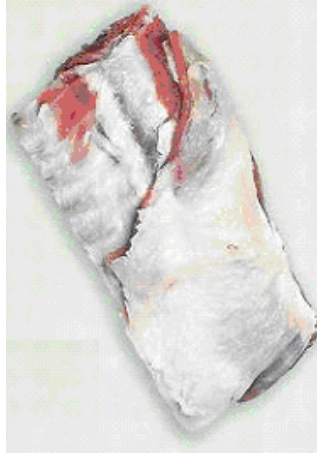


Resim 42:Kuzu kol

Kürek: Kuzunun ön kol kemiği çıkarılarak elde edilir. Çeşitli kebablarda, etli sebze yemeklerinde, güvecin hazırlanmasında kullanılır. Ayrıca küreğin kemiği çıkarıldıktan sonra istenilen içlerle doldurulup roti usulü pişirilir.

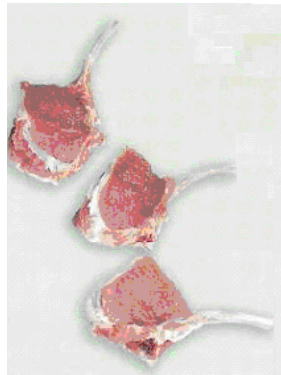
Dös: Kuzunun en yağlı bölümüdür. Kemiksiz eti çok azdır bu yüzden kemikli olarak parçalanır. Sebze, kuru baklagil yemeklerinde kullanılır.

Fileto: Kuzunun sırtındaki arka bölüm pirzolalığın devamıdır. Bu bölümde kaburga kemikleri bulunmadığından pirzola yerine fileto çıkarılır. Lezzetli kızartmalar, rostolar ve kotletler hazırlanmasında kullanılır (Resim 43).



Resim 43: Kuzu fileto

Pirzola: Kuzunun sırtındaki ön bölümden çıkartılır. Bu bölümdeki kaburga kemikleri tek tek pirzola ya da kemiksiz pirzola (külbastı) olarak pişirilir (Resim 44).



Resim 44: Kuzu kalem pirzola

İncik: Koyun ve kuzunun paça ile but arasında kalan kaslı kısımdır. Bouilli yöntemi ile pişirilir.



Kaburga: Koyun ve kuzunun sırtından döşe kadar olan kemikli kısımdır. Roti yöntemi ile pişirilir.

Omurga: Koyun ve kuzunun sırtının üst kısmındaki kemikli kısımdır. Roti yöntemi pişirilir.

Lop Et: But ve contrafiletten elde edilir. Kavurma, etli sebze yemeği, güveç gibi yemeklerin hazırlanmasında kullanılır. Kıyma, gerdandan elde edilir. Daha çok köftelerde, böreklerde, bazı soslarda (bolognaise gibi..) kullanılır. Kemikli kuş başı, daha çok kaburgadan elde edilir. Çoban kavurma yapımında, bazı etli sebze yemeklerinde kullanılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Koyun ve kuzu eklemlerinden ayırınız. Ticari mutfak için kullanıma hazırlayınız.(Gerdan, kol, but, döş, fileto, pirezola) (Usta öğretici ile beraber çalışınız, et işleme tesisinde veya otelde çalışabilirsiniz.)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuzØ Planlı çalışınız.Ø Ekonomik olunuz.Ø Verimli çalışınız.Ø Meslek etiğine uyunuz.
<ul style="list-style-type: none">Ø Araçları hazırlamak. 	<ul style="list-style-type: none">Ø Et bıçağını elinizin büyüklüğüne göre seçiniz.Ø Et parçalama-doğrama ve kıyma makinesi kullanacaksanız güvenlik kontrollerini yapınız.Ø Et bıçağı ve diğer kesici araçlarınızın keskin olmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">Ø Koyun ve kuzu parçalayarak ve keserek hazırlayınız (Gerdan, kol, but, döş, fileto, pirezola)	<ul style="list-style-type: none">Ø Gerdan, kol, but, döş, fileto, pirezola parçalarını tekniğine uygun olarak çıkartınız.
<ul style="list-style-type: none">Ø Parçalardan haşlamalık, kuşbaşı, kıyma, şişlik, ızgaralık, kızartmalık vb hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Haşlamalık, kuşbaşı, kıyma, şişlik, ızgaralık, kızartmalık parçalarını tekniğine uygun olarak sınıflayınız.
<ul style="list-style-type: none">Ø Taze ve donmuş olarak saklayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Küçük parça etlerin soğuk depolarda saklanırken paketsiz olmasına dikkat ediniz.Ø Saklama süresi ve koşullarını etlerin özelliklerine göre belirleyiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

ÖLÇME SORULARI. (Çoktan Seçmeli Sorular)

- 1) Aşağıdakilerden hangisi koyun ve kuzu etinin diğer kasap etlerinden farkını gösterir?
 - A) Bonfilesi dana etine göre daha gelişmiştir.
 - B) Diğer kasap etlerine göre besin değeri daha fazladır.
 - C) Dana etine göre daha kolay pişirildiği için kullanımı daha yaygındır.
 - D) En iyi pirzola kuzudan çıkarılır.
- 2) Aşağıdakilerden hangisi koyun etinin kuzu etinden farkını gösterir?
 - A) Koyun etinin rengi kuzu etine göre koyu kırmızıdır.
 - B) Koyun etinin yağı, kuzu etine göre daha fazladır.
 - C) Koyun gelişimini tamamladığı için eti daha yumuşaktır.
 - D) Koyun bütün olarak ta pişirilir, kuzu eti sert olduğu için pişirilmez.
- 3) Şişlik et kuzunun hangi bölümünden çıkarılır?
 - A) But
 - B) Gerdan
 - C) Fileto
 - D) Pirzola
- 4) Koyun yada kuzunun döş eti hangi yöntemle pişirilir?
 - A) Poelle
 - B) Haşlama(Bouilli)
 - C) Roti
 - D) Sauté
- 5) Aşağıdakilerden hangisi koyunda bulunmaz?
 - A) Gerdan
 - B) Kol
 - C) Yumurta
 - D) Bonfile

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI(PERFORMANS TESTİ

Koyun ve kuzuyu eklemlerinden ayırınız. Ticari mutfak için kullanıma hazırlayınız.(Gerdan, kol, but, dös, fileto, pirzola)

Konu: Yapılacak iş:	Öğrencinin adı Soyadı: Sınıf-No:	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen :			
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)			
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.Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi:			
A) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?			
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi:			
A) Koyunu arka ayaklarından astınız mı?			
B) Ön kolları eklem yerinden ayırdınız mı?			
C) Gövdenin ve diğer kısımlarının zarar görmemesine dikkat ettiniz mi?			
D) Gerdanı ayırdınız mı?			
E) Dös etini ayırdınız mı?			
F) Kaburgayı ayırdınız mı?			
G) Butları ayırdınız mı?			
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?			
5.İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?			
6.Ürünü zamanında çıkarttınız mı?			

DEĞERLENDİRME

Kendinizi değerlendiriniz, **Hayır** cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Değerlendirme sonunda tüm cevaplarınız **Evet** ise **Öğrenme Faaliyeti IV'** e geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Kümes hayvanlarının gövdesini temizleyecek eklemlerinden ayırabilecek veya bütün olarak pişirmeye hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki market ve tavukçulara giderek, kümes hayvanlarının kullanıma nasıl hazırlandığını inceleyiniz

4. KÜMES HAYVANLARININ YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI

4.1. Kümes Hayvanlarının Mutfakta Yeri ve Önemi

Kümes hayvanlarının etleri, diğerlerine göre ucuz ve yağ oranının daha düşük olması nedeniyle daha çok tercih edilir. Mutfaktaki kullanım alanları oldukça yaygındır. Özellikle diyet mutfaklarında önemli bir yere sahiptir.

4.2. Kümes Hayvanlarının Sınıflandırılması, Farklılıkları ve Özellikleri

- Ø Kırmızı etli kümes hayvanları (Kaz, Ördek, Hindi)
- Ø Beyaz etli kümes hayvanları (Tavuk)

Farklılıkları ve Özellikleri

Kümes hayvanlarının beslenme şekli etlerinin besin değerini ve kalitesini etkiler.

Beslendiği yerin kokusu ve özellikleri etinde hissedilir. Tavuk çok genç olunca körpe piliç adını alır. Oldukça yumuşaktır. Piliç dönemi 5-6 ay sürer, sonra yavaş yavaş tavuk olur.

Hindinin kolesterol düzeyi çok düşük olması nedeniyle ve vücuttaki kolesterolü düzenleyici özeliği vardır.

Kaz ve ördekteki en büyük fark aşırı yağlı oluşlarıdır. Ördek ve kazda yaşama koşulları gereği göğüs fazla gelişmiş butlar küçük kalmıştır. Servisi yapılırken bu duruma dikkat edilmelidir.

4.3. Körpe ve Kart Kümes Hayvanlarının Özellikleri

Körpe kümes hayvanının;

- Ø Göğüs kemiğinin ucuna bastırıldığında esniyorsa körpedir.
- Ø Körpe kümes hayvanlarının derisi incedir.
- Ø Körpe kümes hayvanlarında hav tüyleri oluşmamıştır.
- Ø Körpe kümes hayvanlarının eti yumuşaktır.

4.4. Kümes Hayvanlarını Parçalamada Dikkat Edilecek Kurallar

- Ø Kümes hayvanlarını parçalarken mutlaka tavuk makası ya da keskin et bıçağı kullanılır.
- Ø Parçalama işleminde eklemlerinden ayırmaya dikkat edilir.
- Ø Parçaların servise uygun ölçülerde olmasına dikkat edilir.
- Ø Parçalarken diğer parçaların şeklinin bozulmamasına özen gösterilir.

4.5. Kümes Hayvanlarını Pişirmeye Hazırlama

4.5.1. Kümes Hayvanlarının Bağlanması

Roti pişirilecek olan kümes hayvanlarının bağlanma amaçları şunlardır:

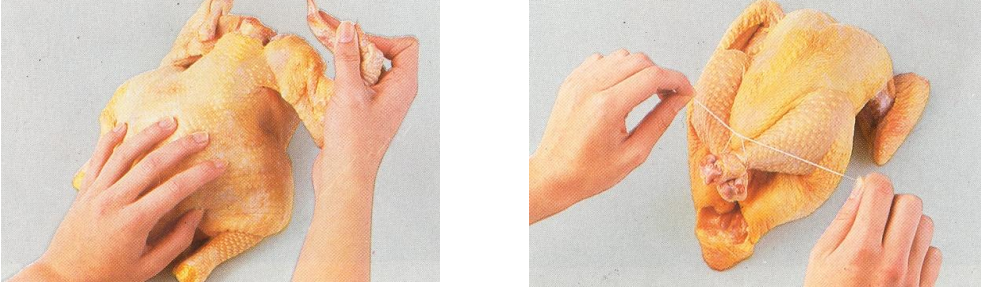
- Ø Fazla yer kaplamaması,
- Ø Şeklinin bozulmaması,
- Ø Her tarafının eşit pişmesi.

Bağlamada çeşitli yöntemler kullanılmakla beraber günümüzde en kolay ve pratik olanı tercih edilmektedir.

1-Dikerek bağlama (İğne iplik etin içinden geçtiği için ve yapılması zaman aldığı için çok kullanılmaz).

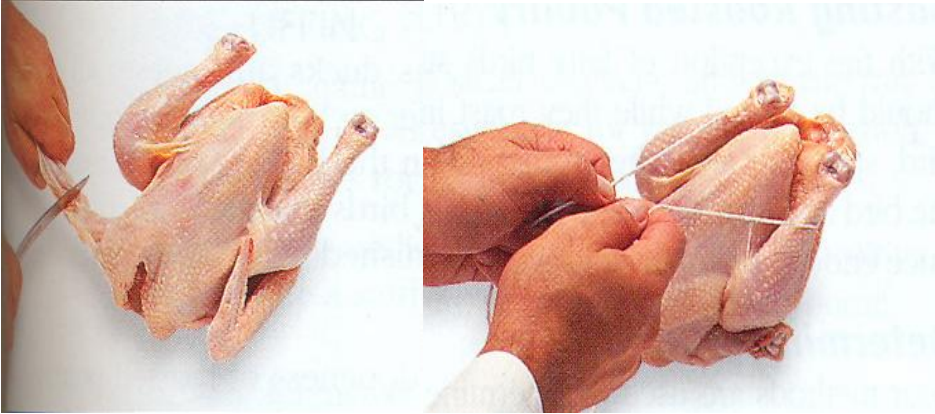
- Ø Boyun ve kanatların uç kısımları kesilir.
- Ø Butlar gövdeye doğru itilir, şekli düzeltilir.
- Ø Budun kemiğe en yakın kısmından eti parçalamadan iğne yardımıyla mutfak sicimi ile gerilir, karşıdan aynı yerden çıkarılır.
- Ø Arkası çevrilir kanadın ucundan karşıya geçilir.
- Ø İyice yerleştirilir ve sicimle bağlanır, sıkıştırılıp sicimlerin ucu kesilir.
- Ø Budun ucundaki fazlalıklar kesilir deri gerilerek uçları tutturulur (Resim 45).

2-Kanatlarını arkaya geçirek, but uçlarını gerisinde açılan bir kesikten geçirek geçirek bağlama.

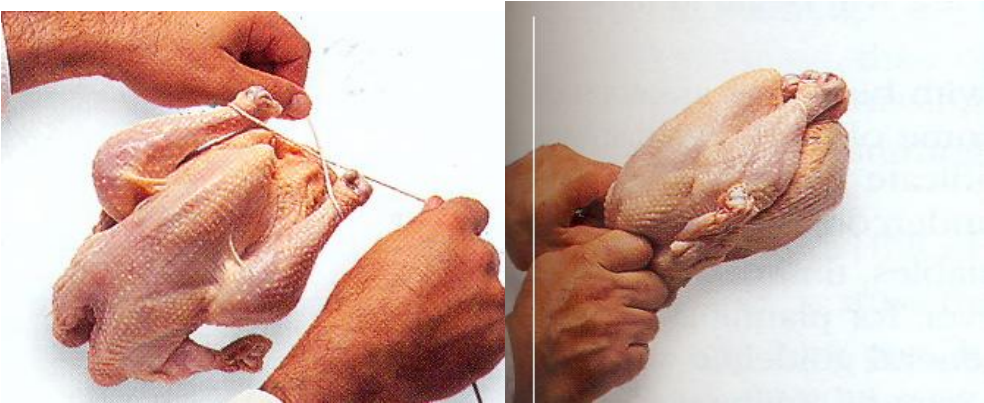


Resim 45: Tavuğun Bağlanması

3-Sadaece iple bağlama.



Resim 45a: Tavuğun kanat uçlarının kesilmesi ve bağlama hazırlıkları



Resim 45b: Tavuğun butlarına sicim çapraz geçirilir ve çekilerek toparlanması sağlanır, ip yanlardan boyun hizasına getirilir.



Resim 45c: Kanatların hizasından dolandırılarak boyunda birleştirilir ve bağlanır.

4.5.2. Pişme İşleminin Önce Lezzet Kazandırmak, Pişme İşlemini Kolaylaştırmak Ve Daha İyi Kızarma Sağlamak Amacıyla:

- Ø Tuz ve karabiberle ovulabilir.
- Ø Limonla ovulabilir.
- Ø Üzerine tereyağı sürülebilir.
- Ø Hardal, tuz, beyaz biber ve tere yağ karışımı sürülebilir.

4.5.3. Grille Usulü Pişirilecek Kümes Hayvanları Etinin Hazırlanması:

- Ø Kümes hayvanlarının göğüs eti, et döveceği yardımıyla inceltir.
- Ø But eti bıçakla kemiğin ucuna doğru sıyrılarak et döveceği yardımıyla inceltir.
- Ø İncik eti bıçak yardımıyla kemiğin ucuna doğru sıyrılarak et döveceği yardımıyla inceltir.

4.5.4. Saute Usulü Pişirilecek Olan Kümes Hayvanlarının Etinin Hazırlanması:

Kemiklerinden ayrılan göğüs etini uzunlamasına dilimler halinde kesilir ve kuşbaşı doğranır.

Kaz ve ördek ise, balçıklı yiyeceklerle beslendikleri için bu koku etlerine de sinmiş olabilir. Bu nedenle pişirmeden 2-3 saat önce içerisinde sirke, limon, elma kabukları, biraz şarap ve bir miktar mercanköşk karışımında bekletilirse kokunun giderilmesi sağlanabilir.

Poelle pişirmede, et şeklini bozmadan iki parçaya ayrılır. Tuz, karabiber ve yağ karışımına batırılarak pişirilinceye kadar bekletilir. Bu yöntemle hazırlanan etler tekrar ısıtılmadan servise edildiği için pişirme işlemi servise alınmadan kısa bir süre önce yapılmalıdır.

4.6.Kümes Hayvanlarının Dolma İçin Hazırlanması:

Dolma yapılacak kümes hayvanlarının körpe olmasına dikkat edilir. Körpe kümes hayvanları çeşitli soslar (marinadlar) fırçayla her tarafı kaplanacak şekilde sürülür. Açık olan karın kısmından hazırlanan iç doldurulur. Pamuklu bir sicim yardımıyla bağlanır.

Ayrıca; kol ve but kemikleri içinde kalacak şekilde, gövde kemiği çıkarılarak bütün ve kemiksiz tavuk veya diğer kanatlı hayvanlar doldurularak dolma yapılır. Ancak uzmanlık gerektiren bir işlemdir.

4.7. Kümes Hayvanı Etinin Bütün ve Parça Olarak Hazırlanması

Ø Göğüs:

Schnitzel olarak hazırlanabilir, sarma için inceltir.(Resim 46)



Ø Kanat :



Resim 47:Tavuk kanadı

Ø But:



Resim 48: Tavuk but

Kemiği çıkarılıp çeşitli ilerle doldurulup sıkıca sarılır. Izgara için et kemik ucuna doğru sıyrılıp, açılarak inceltilir (Resim 48).

Ø Sotelik:

Göğüs eti ve but etinin kuşbaşı doğranması ile hazırlanır (Resim 49).



Resim 49:Tavuk Kuşbaşı

Ø Izgaralık:

Göğüs eti inceltilir, incik eti kemiğin ucuna doğru (pirzola gibi) sıyrılarak inceltilir (Resim 50).



Resim 50: Tavuk göğüs, but ve incik

Ø Porsiyonluk Parçalanması:

- Kümes hayvanının boyun kemiği çıkarılır.
- İki göğsün ortasından ikiye bölünür.
- Sırt kemiği ayrılır.
- But kemikleri eklemlerinden ayrılarak çıkarılır.



Ø Bütün Hazırlanması



- Dolma yapmak için tavuğun içi boşaltılır.
- Hazırlanan iç içine doldurularak mutfak sicimi ile
- bağlanır (işlem basamakları 4'e bakınız).
- Sarma için kanat, uç ve but kemikleri dışındaki
- kemikler çıkartılır.
- Hazırlanan sarma içi içine konularak et sarılır ve
- Pamuk bir sicim yardımıyla bağlanır (Resim 51).



Resim 51: Kümes hayvanının bütün olarak hazırlanması

UYGULAMA FAALİYETİ

Tavuğu parça ve bütün olarak pişirmeye hazırlayınız. (Kişi başına en az iki tavuk temin ediniz.)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø Temiz ve düzenli çalışınız.Ø Planlı çalışınız.Ø Ekonomik olunuz.Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.Ø Verimli çalışınız.Ø Meslek etiğine uyunuz.
Ø Araçları hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none">Ø Et bıçağını elinizin büyüklüğüne göre seçiniz.Ø Et parçalama-doğrama ve kıyma makinesi kullanacaksanız güvenlik kontrollerini yapınız.Ø Et bıçağı ve diğer kesici araçlarınızın keskin olmasına dikkat ediniz.
Ø Bütün kümes hayvanını pişirmek için hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Vücudunda var olan hav tüylerini temizlemek için tütsüleyiniz.Ø Kanat uçlarını tavuk makası yada bıçak yardımıyla kesim tahtası üzerine koyarak ayırınız.Ø Boynunu diğer parçalara zarar vermeden keskin bir bıçak yardımıyla kesin.Ø Kuyruk ucunu makas yada bıçak yardımıyla kesin. (tamamını kesmeyiniz)
Ø İçini temizleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Karnının alt kısmından iç organlarını çıkarınız.Ø Öd kesesini patlatmamaya özen gösteriniz.
Ø Bütün olarak pişecekse bağlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Tekniğine uygun bir şekilde mutfak sicimi ile bağlayınız.
Ø Eklemlerinden ayırınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Eklem yerlerini tespit ederek diğer parçalara zarar vermeden bıçak yardımıyla ayırınız.
Ø Kemiklerinden ayırınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Göğüs kemiğinden itibaren aşağıya doğru bıçak yardımıyla bonfilesi zarar görmeyecek şekilde sıyırınız.

<p>Ø Sotelik ve ızgaralık hazırlayınız.</p>	<p>Ø Budu kemik hizasından , yukarıdan aşağıya doğru bıçakla çiziniz. Ø Etini ikiye sınıyarak kemikten ayırınız. Ø Göğüs eti ve but etinini kuşbaşı Ø Doğrayınız.</p>
<p>Ø Dolmalık hazırlayınız.</p>	<p>Ø Dolma yapmak için tavuğun içi boşaltılır. Ø Hazırlanan iç içine doldurularak mutfak sicimi ile bağlanır. Ø Kemiksiz dolma hazırlamayı deneye bilirsiniz.</p>
<p>Ø Taze ve donmuş olarak saklayınız.</p>	<p>Ø Taze olarak kesimden sonra iç organları temizlenir. Ambalaj yapılmadan buzdolabında yada soğuk hava depolarında 1-2 gün saklanabilir (Saklama koşulları için HACCP modülüne bakınız).</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI. (Çoktan Seçmeli Sorular)

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

- 1) Aşağıdakilerden hangisi kümes hayvanlarının mutfaktaki önemini göstermez?
 - A) Diğer etlere göre daha ucuzdur.
 - B) Bütün yada parça olarak kullanılabilir.
 - C) Diyet mutfaklarında yaygın olarak kullanılır.
 - D) Hızlı pişirilir ve servisi kolaydır.
- 2) Aşağıdakilerden hangisi kümes hayvanlarının özelliklerinden biridir?
 - A) Beslenme şekli etinin lezzetini etkiler.
 - B) Kümes hayvanlarında kan olmadığı için demir minerali de bulunmaz.
 - C) Körpe olanları etinin yumuşak olması nedeniyle tercih edilmez.
 - D) Hindi etinin kolesterol düzeyi yüksek olması nedeniyle pek tercih edilmez.
- 3) Aşağıdakilerden hangisi kümes hayvanlarının körpe mi kart mı olduğunun anlaşılmasını sağlamaz?
 - A) Göğüs kemiğinin kırık olması
 - B) Ağırlığı
 - C) Hav tüylerinin olması
 - D) Etinin set olması
- 4) Hangi kümes hayvanının vücudunda hem kırmızı hem de beyaz et vardır?
 - A) Kaz
 - B) Ördek
 - C) Tavşan
 - D) Hindi
- 5) Tavuk pişirilmeden önce niçin bağlanır?
 - A) Hızlı pişmesi için.
 - B) Fazla yer kaplamaması için.
 - C) Lezzetini artırmak için.
 - D) Besin değeri kaybını azaltmak için.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI(PERFORMANS TESTİ)

Tavuğu parçalayarak pişirmeye hazırlayınız.

Konu: Yapılacak iş:		Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen :			
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)			
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. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi:			
A) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?			
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi:			
A) Tavuğu temizlediniz mi?			
B) Hav tüylerini tütsülediniz mi?			
C) Varsa iç organlarını çıkardınız mı?			
D) İç organlarını çıkarırken öd kesesini patlatmamaya dikkat ettiniz mi?			
E) Kanat uçlarını ayırdınız mı?			
F) Boynunu çıkardınız mı?			
G) Göğüs kemiğinin her iki yanından etini sırtta doğru sıyırdınız mı?			
H) Göğüs kemiğini ve sırt kemiğini çıkardınız mı?			
I) Kanat uç kemiğini ve but kemiğini ayırmadan eti açtınız mı?			
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?			
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?			
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?			

DEĞERLENDİRME

Kendinizi değerlendiriniz, **Hayır** cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Değerlendirme sonunda tüm cevaplarınız **Evet** ise **Öğrenme Faaliyeti IV** e geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

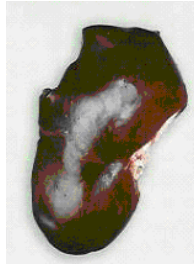
Sakatatları temizleyip, pişirme usulü ve kullanım amacına göre parçalayarak kullanıma hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki market ve kasaplara giderek, sakataların kullanıma nasıl hazırlandığını inceleyiniz.

5. SAKATATLARIN HAZIRLANMASI

5.1. Sakatat Çeşitleri



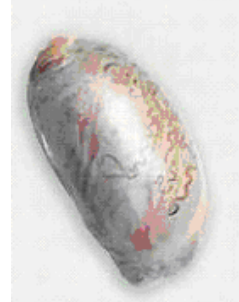
Resim 52 :Kuzu, dana ve tavuk karaciğeri sakadatları



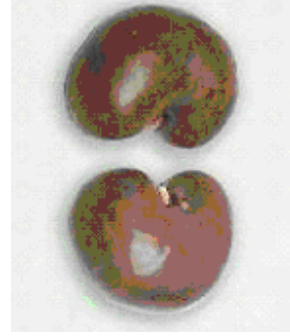
Resim 53: Yürek



Resim 54: İşkembe



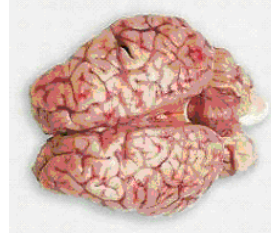
Resim 55: Koç yumurtası



Resim 56: Dana, tavuk ve kuzu böbreği



Resim 57: Dil



Resim 58: Beyin

5.2. Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Sakatatlar mutfaklarda yaygın olarak kullanılır. Bunun yanında otel mutfaklarında ve büyük restoranlarda değişik şekillerde değerlendirilir (ana yemek, soğuk ordövr gibi). Sakatatlar; karaciğer, yürek böbrek, paça, uykuluk, beyin, billur, dil, işkembe, bağırsak çeşitleri vardır.



5.3. Uygulanan Pişirme Usulleri ve Kullanıldığı Yerler

- Ø **Ciğer:** Poelle, saute, grille pişirme yöntemleri ile pişirilir. Soğuk ordövrlerde, ana yemeklerde, iç pilavlarda vb. yerlerde kullanılır.
- Ø **Yürek:** Poelle, saute, grille pişirme yöntemleri ile pişirilir. Ana yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.
- Ø **Böbrek:** Poelle, saute, grille pişirme yöntemleri ile pişirilir. Ana yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.
- Ø **İşkembe:** Bouilli pişirme yöntemi uygulanır. Çorbalarda garnitür olarak kullanılır.
- Ø **Koç Yumurtası (billur):** Grille, saute pişirme yöntemleri uygulanır. Karışık ızgaralarda kullanılır.
- Ø **Paça:** Bouilli pişirme yöntemi uygulanır. Çorbalarda garnitür olarak kullanılır.
- Ø **Dil:** Bouilli pişirme yöntemi uygulanır. Soğuk ordövrlerde kullanılır.

- Ø **Uykuluk:** Uykuluk son yıllarda en lüks lokantaların spesiyalleri arasına girmiştir. Uykuluk pişirilmeden önce soğuk suyla orta ısıdaki bir ateşe konur ve su kaynamaya başladıktan birkaç dakika sonra delikli bir kepeyle alınarak suyu süzülür sonra soğuk suya atılır. Burada kısa bir süre tutulduktan sonra zar gibi ince derisi çıkartılır. Kurulandıktan sonra pişirmeye hazır hale gelmiş demektir.
- Ø **Beyin:** Poche yöntemi ile pişirilir. Soğuk ordövr olarak kullanılır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Sakatatları pişirmeye hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø Temiz ve düzenli çalışınızØ Planlı çalışınız.Ø Ekonomik olunuz.Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.Ø Verimli çalışınız.Ø Meslek etiğine uyunuz.
<p>Ø Araçları hazırlayınız.</p> 	<ul style="list-style-type: none">Ø Et bıçağını elinizin büyüklüğüne göre seçiniz.Ø Et parçalama-doğrama ve kıyma makinesi kullanacaksanız güvenlik kontrollerini yapınız.Ø Et bıçağı ve diğer kesici araçlarınızın keskin olmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">Ø Sakatatları hazırlayınız.Ø Ciğeri, yüreği ve böbreği pişirmeye hazırlayınız .	<ul style="list-style-type: none">Ø Yağlarını ve sinirlerini temizleyiniz.Ø Zarını çıkarınız.Ø Kullanılacağı yere göre uygun büyüklükte doğrayıp, hazırlayınız.
<p>Ø İşkembeyi temizleyerek pişirmeye hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø İşkembenin içini akar su altında boşaltınız.Ø İçindeki atıkların tamamen boşalması için dışına çeviriniz.Ø Akar su altında iyice yıkayınız.Ø Bir süre sıcak su içinde bekletiniz (uzun süre bekletmeyiniz, atık kısımların ete yapışmasına neden olursunuz, hemen soğuk suya daldırarak atıkların kolay kazınmasını sağlayınız).Ø Hemen soğuk suya daldırınız.

<p>Ø Paçayı temizleyerek pişirmeye hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Bıçak yardımıyla yüzeyini temizleyiniz.Ø Kullanım amacına uygun büyüklükte doğrayınız.Ø Bir bıçakla kazıyarak tüylerini temizleyiniz.Ø Tırnak arasını kesip yağ torbasını çıkartınız.Ø İyice yıkayınız.
<p>Ø Dili ve uykuluğu pişirmeye hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Pişirileceği zaman yıkanır ve doğranır.
	<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanılacağı yere göre hazırlayınız.Ø Uygulanan pişirme usulleri konusuna bakınız.Ø Hazırlanmış ürünleri et tepsilerini koyup üzerini stretch filmle kaplayıp soğuk havalarda et saklama usullerini dikkate alarak saklayınız.
<p>Ø Taze olarak saklayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanılacağı yere göre hazırlayınız.Ø Uygulanan pişirme usulleri konusuna bakınız.Ø Hazırlanmış ürünleri et tepsilerini koyup üzerini stretch filmle kaplayıp soğuk havalarda et saklama usullerini dikkate alarak saklayınız

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

ÖLÇME SORULARI. (Çoktan Seçmeli Sorular)

- 1) Aşağıdakilerden hangisi sakatat değildir?
A) Nuar C) Billur
B) Uykuluk D) Yürek
- 2) Ciğere aşağıdaki pişirme usullerinden hangisi uygulanmaz?
A) Grille B) Braise
C) Saute D) Poelle
- 3) Dil'e hangi pişirme usulü uygulanır?
A) Grille
B) Frite
C) Braise
D) Bouilli
- 4) Billur aşağıdaki yöntemlerin usullerinin hangisi ile pişirilir?
A) Bouilli
B) Poche
C) Grille
D) Ettivé
- 5) Beyin aşağıdakilerin hangisinde kullanılır?
A) Ana yemek
B) Ara sıcak
C) Çorba
D) Salata

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI(PERFORMANS TESTİ)

Konu: Yapılacak iş:	Öğrencinin adı Soyadı: Sınıf-No:	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen :			
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)			
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.Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi:			
A) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?			
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi:			
A) Ciğerin tazeliğini kontrol ettiniz mi?			
B) Temizliğini kontrol ettiniz mi?			
C) Yağını temizlediniz mi?			
D) Sınırlerini temizlediniz mi?			
E) Zarını etine zarar vermeden çıkardınız mı?			
F) İnce dilimler halinde dilimlediniz mi ?			
G)İnce şeritler halinde doğradınız mı?			
H) Kuşbaşı doğradınız mı?			
4.Temiz ve düzenli çalıştınız mı?			
5.İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?			
6 Ürünü zamanında çıkarttınız mı?			

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır' larınızı tekrar ediniz.

Hepsi Evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modül öğrenme faaliyetleri ve araştırma çalışmaları sonunda kazandığınız, bilgi ve becerilerin ölçülmesi için öğretmeniniz, size ölçme araçları uygulayacaktır.

Uygulanan ölçme sonuçlarına göre sizin modül ile ilgili durumunuz öğretmeniniz tarafından değerlendirilecektir.

Bu değerlendirme için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

S.1	C
S.2	D
S.3	B
S.4	B
S.5	A

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

S.1	D
S.2	B
S.3	A
S.4	B
S.5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

S.1	D
S.2	A
S.3	B
S.4	D
S.5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

S.1	A
S.2	B
S.3	D
S.4	C
S.5	D

DEĞERLENDİRME

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

Bu faaliyetteki konular ilginizi çekiyor, yeteneklerinize, değerlerinize ve ihtiyaçlarınıza uygun olduğunu düşünüyorsanız, eksiklerinizi faaliyete dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

KAYNAKLAR

- Ø Anonim Pınar, **Et Kataloğu** , İzmir.
- Ø Baysal Ayşe, **Genel Beslenme**, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. 1991,
- Ø Doğruer Yusuf, , **Et Ürünleri (Hayvansal Besinler) Ders Notları**, S.Ü.M.E.Fakültesi Yaşatma ve Geliştirme Vakfı Yayın, Konya 1994
- Ø Gürman Ülker, 1992, **Temel Beslenme Bilgileri**, Alfa Yayıncılık,Ankara
- Ø Gürman, Ülker, 2003, **Yemek pişirme Teknikleri ve Uygulaması III**, Milli Eğitim Basımevi, Alfa Yayıncılık,İstanbul
- Ø Ünver Bahtiyar, 1987, **Deneysel Yiyecek Hazırlama**, Mars matbaası, Ankara
- Ø www.vanet.com.tr , Et ürünleri
- Ø <http://www.eminet.com.tr> Dana etleri
- Ø www.afiyetolsun.net , Kuzu etleri