

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**FOND VE TEMEL ÇORBALAR**

ANKARA 2007

#### 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
1. ÇORBA FONDLARI.....	3
1.1. Fondun tanımı .....	3
1.2. Fond Çeşitleri.....	4
1.3. Fond Hazırlama İlkeleri.....	5
1.4. Fondların Kullanıldığı Yerler .....	5
1.5. Fondların Saklanması .....	5
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	7
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	12
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	16
2. ÇORBALARA ÖN HAZIRLIK .....	16
2.1. Çorbanın Tanımı .....	16
2.2. Çorbaların gruplandırılması.....	16
2.3. Çorbalarda Kullanılan Kıvam ve Lezzet Vericiler.....	17
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	21
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	22
3. BERRAK ÇORBALAR .....	22
3.1. Berrak Çorbaların Tanımı ve Özelliği.....	22
3.2. Berrak Çorbaların Gruplandırılması ve Çeşitleri .....	22
3.3. Berrak Çorba Hazırlama İlkeleri.....	23
3.4. Servise Hazırlama İlkeleri .....	24
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	28
ÖĞRENME FAALİYETİ-4 .....	29
4. KREMALİ ÇORBALAR .....	29
4.1. Kremalı çorbaların tanımı ve özelliği.....	29
4.2. Kremalı çorbaların çeşitleri .....	29
4.3. Kremalı Çorbaları hazırlama ilkeleri.....	30
4.4. Kremalı Çorbaları Servise Hazırlama İlkeleri .....	30
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	31
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	33
ÖĞRENME FAALİYETİ-5 .....	35
5. SEBZE ÇORBASI .....	35
5.1. Sebze çorbalarının tanımı ve özelliği .....	35
5.2. Sebze Çorbalarının Çeşitleri .....	35
5.3. Sebze Çorbasını Hazırlama İlkeleri.....	36
5.4. Sebze Çorbasını Servise Hazırlama İlkeleri .....	36
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	37
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	42

ÖĞRENME FAALİYETİ-6 .....	44
6. PÜRELİ ÇORBALAR .....	44
6.1. Pürelİ Çorbalarının Tanımı ve Özelliği .....	44
6.2. Pürelİ Çorbaların Çeşitleri .....	44
6.3. Pürelİ Çorbaları Hazırlama İlkeleri .....	45
6.4. Pürelİ Çorbaları Servise Hazırlama İlkeleri.....	45
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	46
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	53
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	55
CEVAP ANAHTARLARI .....	57
KAYNAKLAR .....	60

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK029</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Aşçılık, Pastacılık, Garsonluk, Barmenlik</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Fond ve Temel Çorbalar</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Özelliğine uygun; lezzet ve görünüşte fond ve çorba çeşitlerini hazırlayabilme öğretim materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/32
<b>ÖN KOŞUL</b>	Sebzeleri pişirmeye hazırlama modülünü almış olmak
<b>YETERLİK</b>	Fond ve temel çorbalar hazırlamak
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Uygun mutfak ortamı sağlandığında istenilen lezzet görünüş ve renkte fond hazırlayıp tekniğine uygun çorba pişirebileceksiniz. <b>Amaçlar</b> Ø Özelliğine uygun lezzet ve görünüşte fond çeşitlerini hazırlayarak saklayabileceksiniz. Ø Çorba pişirmek için ön hazırlık yapabileceksiniz. Ø Berrak çorba pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz. Ø Kremalı çorba pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz. Ø Sebze çorbası pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz. Ø Pürel çorba pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, et kütüğü, satır, bıçak, mutfak bezi, küvet, rende, çorba kâsesi, püre makinası
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi ve beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



# GİRİŞ

**Sevgili Öğrenci,**

Daha önce sebzeleri pişirmeye hazırlama becerisini kazandınız.

Bu modül fond hazırlayarak çorbaları pişirip garnitürleri ile servise hazır hale getireceksiniz.

Daha sonra ticari mutfakların sıcak bölümünde fondları ve çorbaları hazırlayan mutfak elemanı konumunda çalışabilirsiniz.

Yüzyılların geleneği hemen her öğünde yudumladığımız çorbalar, zengin içerikleri ve besleyici özelliği ile mutfaklarda özel bir yere sahiptir.

Bazı çorbaların “sade su“ ile hazırlandığı bilirse de bunların lezzeti istenilen kalitede olmaz. Su yerine daima çorbanın özelliğine uygun olarak et, tavuk ve balık suyu kullanılmalıdır.

Bunlar ne kadar iyi hazırlanırsa çorbada o kadar lezzetli olur. Bu modülü aldığımızda fond hazırlama ve çorba pişirme becerisini kazanacaksınız.





# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında fondların özelliğine uygun araç ve gereçleri hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otel mutfağı, restoran ve kurum mutfaklarında hazırlanan çorba çeşitlerini araştırınız.
- Ø Çorbaya lezzet kazandıran unsurlar nelerdir? Araştırınız.

## 1. ÇORBA FOND LARI

### 1.1. Fondun tanımı

Çorbaların, sosların, yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ana sıvıdır. Fond; kemikleri ve etleri kaynatarak sebzeleri haşlayarak elde edildiği gibi bazen de süt, yağ vb. gibi besin maddeleri de fond olarak kullanılır. Kemik ve etlerden elde edilenlere *bouillon* (*buyyon*) denilmektedir. (Fond kelimesi Fransızca kökenlidir “FOND” yazılır “ FON ” okunur.)

### Fondların ve Çorbaların Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Fond, uluslararası otel mutfağında, ticari mutfakta çeşitli sauce, çorba ve yemeklerin hazırlanmasında kullanılır. Fondlar yemeğin, çorbanın ve sosun kalitesi ile yakından ilgilidir. Kısaca fond; sos, çorba ve yemeklerin ana sıvı maddesidir. Fondlar kullanıldığı yere göre et suyu, sebze suyu, yağ ve süt olabilir. Her çeşit fondun kendine özgü özelliği vardır (Resim.1: *Fondun hazırlanışı*) Fond kullanıldığı yere göre değişiklik gösterir. Hazırlanan yiyeceğe lezzet ve görünüm verirken besin değerini de artırır. Örneğin, kremalı tavuk çorbasında tavuk fondunun kullanılması çorbanın kalitesini, lezzetini ve besin değerini de artırır. Balık çorbasında tavuk fondunun kullanılması lezzet karmaşasına neden olur. Bu da çorbayı hazırlayan kişinin fondlar konusundaki yetersizliğini gösterir. Aynı durum soslar ve yemekler için de geçerlidir. Bu açıdan aşçının doğru yemek için doğru fond’u kullanması gerekir.



**Resim 1: Fondun hazırlanışı**

Fondu hazırlayan aşçının elindeki reçeteyi işlem basamaklarına uyarak hazırlaması, tat ve lezzet kontrolü yaparak kullanması gerekir.

## 1.2. Fond Çeşitleri

### a) Kahverengi Fondlar (fond brun):

Kahverengi fondlar sığır kemiği ve etlerinden hazırlanır. Kemikler sebze ve yağ ile kavrulup salça, ot ve baharat ilavesi ile yapılır. Önce kemikler tencerede veya fırında kahverengi renk alıncaya kadar kavrulur sonra diğer malzemeler ilave edilir.

**Kahverengi fondu mutfakta iki şekilde hazırlayabilirsiniz:**

- Ø Roti(fırında büyük parça et pişirme) yöntemi ile pişen etlerin pişmesine yakın etrafına mire-poix, ot ve baharatlar eklenir. Et pişince alınır, kalan kısma salça ve su ilave edilip 1–2 saat kaynatılır, süzülür ve elde edilen fond'a *jus de roti* (jü dö roti) adı verilir



Resim 2: Kahverengi fond

- Ø Sauce demi glace hazırlanır, süzülür, arta kalan kısım su konularak tekrar 1–2 saat kaynatılır, süzülür ve bu fond'a *grand jus* (gran jü) adı verilir. (Resim: 2 *Hazırlanmış kahverengi fond*)

**Av hayvanları fondu (fond de gibier):**Kahverengi fondlar sığır kemiği ve etlerinden hazırlandığı gibi av hayvanlarından da hazırlanır. Bu fondun tek farkı av hayvanlarına ait kemik ve etlerin kullanılmasıdır.

### b) Beyaz Fondlar (fond blanc) (Resim: 3: *Beyaz fondun hazırlanışı*)



Resim 3: Beyaz fondun hazırlanışı

Beyaz fond hazırlanırken dana kemikleri, etleri ot ve baharatlar kullanılır. *Diğer fond'lardan farkı kemik ve diğer malzemeler kesinlikle kavrulmaz.* Haşlanır ve süzülür. Kemikler kirli veya beklemiş ise mutlaka *blanching* yapılır.

**Blanching (ön haşlama (blanşing):** Kirli kemikler önce yıkanır. Tencereye su koyulur, kaynatılır. Hazırlanan kemikler kaynayan suyun içine atılır. Bir taşım kaynatılır. Hemen çıkartılır, soğuk suyun içine konur. Bu işleme *ön haşlama veya blanching* ( blanşing) denilir. Gerekliyse işlem tekrarlanır.

Amacı kemiklerdeki istenmeyen kirleri ve kokuyu yok etmektir.

**Tavuk fondu (fond de volaill)(fon dö volay):** Dana fondundan farkı; tavuk kemikleri, boyun, kanat, beyaz mire poix, ot ve baharatlar kullanılarak hazırlanır. Bütün malzemeler 2–3 saat kaynatılır ve süzülür. Tavuk kemiği az olduğu zaman süt dananın kemiği bir miktar eklenebilir.

**Balık fondu (fond de poisson)(fon dö puason):** İri ve yağsız balık kemikleri, kafası, beyaz mire-poix, ot ve baharatlar kullanılarak hazırlanır. Bütün malzemeler 2–3 saat

kaynatıldıktan sonra süzülerek kullanılır. Balık fondu sadece balık çorbası, yemek ve soslarının hazırlanmasında kullanılır.

**c).Sebze Fondları (*fond de legumes*)(*fon dö legüme*)**

Sebze fondu mevsime uygun olarak bütün sebzeler kullanılarak hazırlanır. Bu fond hazırlanırken *kullanılacak sebzenin miktarına ağırlık verilerek* o sebzedden fond hazırlanır. Sebzenin türüne uygun ot ve baharatlar seçilir. Kaynatma süresi sebzenin çeşidine göre değişiklik gösterir. Sebze fondu özellikle vejeteryanlar için hazırlanan çorba, yemek ve soslarda kullanılır.

### 1.3. Fond Hazırlama İlkeleri

- Ø Tat ve lezzet veren sebze grupları hazırlanır (bouquette garnie veya mire-poix).
- Ø Otlar ve baharatlar hazırlanır ( tane karabiber, tane bahar, sarımsak, kekik dalı ve maydanoz sapı).
- Ø Kemikler bekletilmiş ise blanching yapılır. Eğer dikkate alınmazsa fond kalitesiz olur.
- Ø Fondlar kesinlikle yüksek ısıda kaynatılmamalıdır. Besin değeri azalır ve lezzeti kaybolur.
- Ø Hafif ateşte ağız açık olarak uzun süre kaynatılmalıdır.

### 1.4. Fondların Kullanıldığı Yerler

- Ø Çorbalar
- Ø Soslar
- Ø Et yemekleri
- Ø Zeytinyağlı yemeklerin hazırlanmasında

### 1.5. Fondların Saklanması

Hazırlanan fond ve bouillonlar günlük kullanıldığı gibi kısa ve uzun süre saklanarak kullanılabilir. Fond ve bouillonların hazırlanması uzun süre aldığı için fazla miktarda hazırlanır. Artanlar ise çeşitli şekillerde saklanır.

**a) Soğukta Saklama**

Hazırlanan fond ve bouillonlar süzüldükten sonra istenilen yerde kullanılır. Kısa süre içinde kullanılacaksa fond ve bouillon soğutulur saklanabilir. Soğutma oda ısısında geniş bir kap içinde yapılır. Sonra uygun kaplara konularak soğuk odalarda veya buzdolabında +2, +5°C de bir gün saklanabilir.

**b) Yoğunlaştırılarak Saklama (Glace de viande)(glas dö vian)**

Hazırlanan bouillon'un kullanılmayacak olan kısmı; geniş bir kaba konur, kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynatma işlemine bouillon 1/8 oranında azalınca kadar devam edilir. Oda ısısında soğutulur. Birer kullanımlık kaplara konularak ambalajlanır. Dondurularak saklanır.

### **c) Dondurarak saklama**

Hazırlanan fond ve bouillon'lar, birer kullanımlık kalıp veya özel kaplara konur. Üzerine cinsi ve üretim tarihi yazılarak -32 °C'de dondurulur, -18 °C'de dondurucuda üç altı ay saklanabilir.

#### **Fondları ve bouillonları saklama ve kullanma ilkeleri**

- Ø Fondları ve bouillonları birer kullanımlık hazırlayarak saklayınız.
- Ø Mutlaka cinsini ve üretim tarihini ambalajın üzerine yazınız.
- Ø Saklama kaplarının hijyenik olmasına dikkat ediniz.
- Ø Saklama kaplarının üzerini kapatınız.
- Ø Kullanılacağı zaman bir gün önceden soğuk oda veya buzdolabına çıkararak çözülmesini sağlayınız. Daha sonra kullanınız.
- Ø Dondurucudan çıkarıp doğrudan doğruya ocağa koymayınız.
- Ø Oda sıcaklığında asla çözmeyiniz.
- Ø Mikrodalga fırınlarda çözdürebilirsiniz.

**Acil kullanılması gerekiyorsa kısık ateşte çözdürerek kullanabilirsiniz.**


## UYGULAMA FAALİYETLERİ

### Beyaz Fond Hazırlama

#### Malzemeler ( 2 Litre için)

- Ø 2 kg sığır kemiği
- Ø 4 litre su
- Ø ½ kg sebze (Soğan havuç kereviz, pırasa, kekik, maydanoz, defneyaprağı)
- Ø 10 adet tane karabiber
- Ø 6 adet tane bahar
- Ø Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	Ø İş giyisilerinizi kontrol ediniz.
Ø Beyaz fond için gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	Ø Ölçülü malzeme kullanınız.
Ø İlikli sığır kemiklerini kırınız.	Ø Et testeresi kullanabilirsiniz.
Ø Kemikler kirli ise blanching yapınız.	
Ø Kemikleri tencereye koyunuz.	Ø Mutlaka işleme soğuk su ile başlayınız.
Ø Bouquette garnie ekleyiniz.	
Ø Soğuk su ekleyerek kemikleri kaynatınız.	
Ø Kaynama başlayınca kefini alınız.	
Ø Kısık ateşte 5-6 saat kaynatınız.	Ø Süre yeterli değilse ders saati boyunca kaynatınız.
Ø Tuzunu ekleyiniz.	Ø İnmesine yakın ekleyiniz.
Ø Süzünüz.	
Ø İstenilen yerde kullanınız.	Ø Soğuduktan sonra oda ısısında bırakmayınız.

<p>Ø Artanını soğutarak saklama yöntemlerinden herhangi birisini kullanarak saklayınız.</p>	
<p>Ø Kemik yerine sadece sebzelerle yapılırsa sebze fondu, tavuk et ve kemikleriyle hazırlanır ise tavuk fondu, balık baş ve kılçıklarıyla hazırlanır ise balık fondu, av hayvanlarının kemik ve et parçalarıyla hazırlanır ise av hayvanları fondu hazırlanmış olursunuz.</p>	

## KAHVERENGI FOND HAZIRLAMA

### Malzemeler (5-6 litre için)

- Ø 5 kg sığır kemiği
- Ø 75 g yağ
- Ø 8 litre su
- Ø 100 g Mirepoix
- Ø 2 adet defneyaprağı
- Ø 100 g domates salçası
- Ø 250 cc şarap
- Ø 10 adet tane karabiber
- Ø 10 adet tane bahar
- Ø Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	Ø İş giyisilerinizi kontrol ediniz.
Ø Kahverengi fond için gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	Ø Ölçülü malzeme kullanınız.
Ø Sığır kemiklerini parçalara bölünüz.	Ø Et testeresi kullanabilirsiniz.
Ø Kirli ise blanching yapınız.	
Ø Et artıkları varsa kullanınız.	
Ø Tencereye yağı koyunuz.	
Ø Kemik ve etleri ekleyiniz.	
Ø Ocakta ara sıra karıştırınız.	
Ø Sebzeleri ekleyiniz.	
Ø Etleri ve sebzeleri kavurunuz.	Ø Kemikler fırında da yanmayacak şekilde kavrulabilir.
• Ot ve baharatları ekleyiniz.	

Ø Salçayı ekleyerek karıştırınız.	
Ø Şarap ile özleştiriniz.	Ø Şarap kullanımı isteğe bağlıdır.
Ø Soğuk su ekleyerek kaynatınız.	Ø Mutlaka soğuk su ile başlayınız.
Ø Ara sıra karıştırınız.	
Ø Tuzunu ekleyiniz.	Ø İnmesine yakın ekleyiniz.
Ø Kaynamaya kısık ateşte devam ediniz.	
Ø 5 – 6 saat kaynatınız.	Ø Süre yeterli değilse ders saati boyunca kaynatınız.
Ø Tat kontrolü yapınız.	
Ø Süzünüz.	
Ø Gerekli yerlerde kullanınız.	
Ø Artan fondu istediğiniz yöntemle saklayınız.	



## GLACE DE VIANDE HAZIRLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Hazırladığımız fondu geniş bir tencereye koyunuz	Ø <b>Buharlaşmayı kolaylaştırmak için geniş tencere kullanınız.</b>
Ø Kaynatınız.	Ø Çok kısık ateşte uzun süre kaynatınız.
Ø Fondunuz 1/8 oranında kalıncaya kadar Ø kaynatmaya devam ediniz	
Ø Kalıplara dökünüz	
Ø Jelleşinceye kadar bekletiniz	Ø Soğumasını sağlayınız.
Ø Paketleyiniz	Ø Paketlerin üzerine fondun çeşidini ve üretim tarihini yazınız.
Ø Deep freezede saklayınız.	



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan seçmeli testi kendi kendinize uygulayınız.  
Cevap anahtarından hatalarınızı bulunuz. Yanlış cevaplarınız için bilgilerinizi gözden geçiriniz.

### SORULAR

1. Fond nedir?  
A) Ana sıvı madde  
B)Renk  
C)Bouquette Garnie  
D)Baharat torbası
2. Hangi tür kemikten berrak et suyu elde edilir?  
A)Sığır kemiği  
B)Kuzu kemiği  
C)Süt dana kemiği  
D)İlliksiz kemik
3. Fond hazırlarken pişirmeye neden soğuk ile başlanır?  
A) Et suyuna renk vermek için  
B) Kemik ve ilikteki besin öğelerininin suya geçmesi için  
C) Niteliğine uygun renk ve lezzet elde etmek için  
D) Hepsi
4. Bouillon veya fond'a bouquette garnie ne zaman ilave edilir?  
A)Kaynama başladıktan sonra  
B)Süzüldükten sonra  
C)İşleme başlarken  
D)Köpüğünü aldıktan sonra
5. Fond hazırlanırken tuz neden fond kaynadıktan sonra atılır?  
A)Et suyunun berrak olması için  
B)Lezzetinin iyi olması için  
C)Kaliteli olması için  
D)Kefin üstte iyi toplanması için
6. Fondlar nerelerde kullanılır?  
A)Çorbalarda  
B)Et yemeklerinde  
C)Sauce yapımında  
D)Hepsinde

7. Glace de viande nedir?  
A)Haşlanmış sebze  
B)Glaze edilmiş sebze  
C)Yoğunlaştırılmış fond  
D)Doğrama yöntemi
8. Fond hazırlamada sadece sebze kullanılırsa hangi fond hazırlanmış olur?  
A)Sebze fondu  
B)Tavuk fondu  
C)Av hayvanları fondu  
D)Balık fondu
9. Kahverengi fond hangi hayvanın kemiklerinden hazırlanır?  
A)Tavuk kemiği  
B)Balık kemiği  
C)Kuzu kemiği  
D)Sığır kemiği
10. Dondurulmuş fondlar nerede saklanır?  
A)Buzdolabında  
B)Soğuk oda da  
C)Deep freeze de  
D)Oda ısısında

## DEĞERLENDİRME

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

Bu öğretim faaliyetinde gördüğünüz konulardaki eksiklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ve ders öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra diğer faaliyete geçiniz.

Aşağıdaki soruları *doğru* ve *yanlış* şeklinde cevaplandırınız

	<b>Doğru</b>	<b>Yanlış</b>
1) Beyaz fond hazırlamak için mutlaka dana kemiği kullanılır		
2) Kemikler kirli ise bol suda yıkanır.		
3) Beyaz fond yapımı için soğuk su kullanılır.		
4) Blanching yapılan tavuk kemiklerini hemen soğuk suya çıkarılır		
5) Beyaz fond yapımında harlı ateş kullanılır.		
6) Artan beyaz fond buzdolabında saklanır.		
7) Kahverengi fondu hazırlamak için kemikler bütün olarak kullanılır.		
8) Kemik ve et parçaları kirli ise blanching yapılır		
9) Sebzeler mire-poix doğranır		
10) Fond için hazırlanan sebzeler açıkta bırakılır		
11) Mire-poix hazırlamada havuç, pırasa ve kereviz kullanılır		
12) Fond hazırlarken tuz kaynama başlamadan ilave edilir.		
13) Kemikler kavrulurken yağın yakılması gerekir		
14) Özleştirme şarap ve su ile yapılır.		
15) Fond yapımında sıcak su kullanılır		

NOT: Cevaplarınızı kontrol ediniz. Yanlış cevaplarınızı faaliyete geri dönerek kontrol ediniz.

## PERFORMANS TESTİ

### UYGULAMALI ÖLÇME

1-Tavuk fondu hazırlayınız.

2-Sığır fondu hazırlayınız

	<u>Evet</u>	<u>Hayır</u>
Ø Sığır kemiklerine blanching yaptınız mı?	( )	( )
Ø Tavuk kemiklerini ön haşlama yaptınız mı?	( )	( )
Ø Hazırlanan kemikleri kalın dipli bir tencereye koydunuz mu?	( )	( )
Ø Sebze buketini hazırlayıp eklediniz mi?	( )	( )
Ø Baharatları tane olarak eklediniz mi?	( )	( )
Ø Tuzu zamanında eklediniz mi?	( )	( )
Ø Kaynamayı hafif ateşte yaptınız mı?	( )	( )
Ø Kaynamayı ağzı açık olarak yaptınız mı?	( )	( )
Ø Uzun süre kısık ateşte kaynattınız mı?	( )	( )
Ø Süzme işlemini kurallarına uygun yaptınız mı	( )	( )
Ø Hazırlanan boullion'u gerekli yerlerde kullanmak üzere, uygun koşullarda sakladınız mı?	( )	( )

**NOT:** Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirip eksiklerinizi tamamlayarak bir sonraki öğrenme faaliyetine geçebilirsiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Çorba pişirmek için ön hazırlık yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø Yemek dergilerinden çorbalarla ilgili bilgileri toplayarak okuyunuz ve bilgi edininiz.
- Ø Çevrenizdeki yiyecek üreten otel ve işletmelere giderek çorbaların nasıl yapıldığını öğreniniz.

## 2. ÇORBALARA ÖN HAZIRLIK

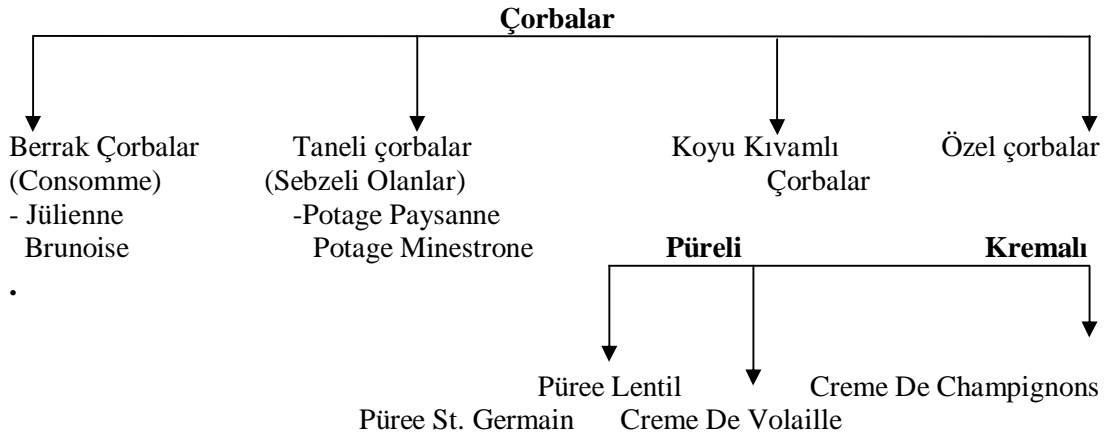
### 2.1. Çorbannın Tanımı

Fondları kullanarak hazırlanan, özellikle Türk Mutfağındaki mönülerde birinci sırayı alan, kahvaltıda bile kullanılan lezzetli, besleyici, mide dostu, tabakta veya kâsede servis edilen sıvı kıvamlı besin maddesidir.

### 2.2. Çorbaların gruplandırılması

Çorbalar içindeki malzemelere göre, kıvamlarına ve pişirme yöntemlerine göre değişiklik gösterir. Bu modülde öğreneceğiniz çorbalar aşağıdaki gibidir.

Diğer çorba çeşitleri “Türk Mutfağına Özgü Çorbalar” ve “Uluslar arası Özel Çorbalar” modüllerinde işlenecektir



## 2.3. Çorbalarda Kullanılan Kıvam ve Lezzet Vericiler

Çorbalara lezzet ve kıvam vermek için çeşitli karışımlar kullanılır. Bunlar terbiyeler olabildiği gibi krema, süt, tereyağı, un, yumurta vb. gibi besinler de olabilir. Karışımlar çorbanın çeşidine ve kıvamına göre değişiklik gösterir. Kıvamı iyi olmayan çorbalarda un ve yağ karışımı olan Türk mutfağında **meyane** adı verilen kıvam verici kullanılır. Uluslararası mutfakta ise **beurre manier** veya **roux** kullanılır.

### a. Roux ( ru ) Çeşitlerinin Hazırlanması

**Beyaz Roux (white roux):** Eşit miktarda yağ ve un bir tavaya konur. Ocağın üzerinde renklenmeden kavrulur. Beyaz renkli çorbalarda ve soslarda kıvam verici olarak kullanılır.

**Sarı Roux (blond roux):** Eşit miktarda yağ ve un bir tavaya konur. Ocağın üzerinde hafif renklendirilerek (altın sarısı) kavrulur. Kıvamı iyi olmayan çorbalarda ve soslarda kullanılır.

**Kahverengi Roux (brown roux):** Eşit miktarda yağ ve un bir tavaya konur. Ocağın üzerinde açık kahverengi renk alınca kadar kavrulur. Kıvamı iyi olmayan kahverengi çorbalarda ve soslarda kullanılır.

### b. Beurre Manie (bör manye) Hazırlanması

Kıvamı iyi olmayan çorbalarda, soslarda ve yemeklerde kullanılır. Eşit miktarda yağ ve un bir kapta karıştırılarak macun haline getirilir. Cam kavanozlarda veya uygun kaplarda saklanır. Gerektiği zaman kullanılır. Kullanılırken beurre manieden gerekli miktarda alınır. Kıvamsız olan çorbaya veya sosa ilave edilerek hızla karıştırılarak kaynatılır.

### c. Liason (liyason) Hazırlanması

Liason kremalı çorbalarda lezzet verici olarak kullanılır. Krema, muskat, yumurta sarısı ile hazırlanır. Bütün bu malzemeler çukur bir kâsenin içine konur. Çırpma teli ile karıştırılır. Kremalı çorbanın ocaktan inmesine yakın ilave edilir. Hızla karıştırılır. Kaynamadan çorbanın altı kapatılır. Çorba kesinlikle kaynatılmaz.




Resim: 3: Liasonun çorbaya eklenmesi

## UYGULAMA FAALİYETLERİ

### ROUX(RU)

#### Malzemeler

- Ø 100 g un
- Ø 100 g yağ (sıvı yağ, margarin ya da tereyağ)

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	Ø İş giyisilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Yağı tencereye koyunuz. Eritiniz.	
Ø Unu ekleyiniz.	
Ø Karıştırarak kavurunuz.	
Ø Beyaz roux (white roux) için un kokusu gidene kadar kavurunuz. Renlendirmeyiniz beyaz kalmasını sağlayınız.	Ø Beyaz renkli çorba ve soslarda kullanınız.
Ø Sarı roux (blond roux) için altın sarısı renk alana kadar kavurunuz	Ø Sarı renkli çorba ve soslarda kullanınız
Ø Kahverengi roux (brown roux) için açık kahverengi renk alana kadar kavurunuz	Ø Kahverengi soslarda, kahverengi çorbalarda ve yemeklerde kullanabilirsiniz.



**Gerekli yerlerde kullanınız**



**Resim 4: Roux hazırlanışı**



**Resim 5: Roux hazırlanışı**

### **BEURRE MANİE(BÖR MANYE)**



**Resim: 5 : Beurre Manie hazırlanışı**

#### **Malzemeler**

- Ø 50 g un
- Ø 50 g tereyağ

<b>İşlem Basamakları</b>	<b>Öneriler</b>
	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
	Ø İş giyisilerinizi kontrol ediniz
Ø Bir kâseye yağ ve un ekleyiniz	Ø Yağı oda sıcaklığında kullanınız
Ø Macun haline getiriniz	

Ø İstenilen yerde kullanınız	Ø Kıvamı iyi olmayan çorba, sos vb. yerlerde kullanınız.
Ø Artan malzemenizi hijyenik bir kaba koyarak buzdolabında saklayınız	

Resim 6: Hazırlanmış beurre manie

### LIAISON(LİYASON)

#### Malzemeler

- Ø 100 g krema
- Ø 1 adet yumurta sarısı
- Ø Muskat rendesi (bir yumurta sarısı için yarım çay kaşığı)



Resim 7: Liaison malzemeleri

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Büyükçe bir kâse alınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Kremayı, yumurta sarısını, rendelenmiş muskatı ekleyiniz.	Ø Kâsenin porselen veya cam olmasına dikkat ediniz.
Ø Çırpma teli ile karıştırınız.	
Ø İstenilen yerde kullanınız.	Ø Kremalı çorbalarda kullanınız.



Resim 7 Liaison hazırlanışı

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyunuz, *evet* veya *hayır* şeklinde işaretleyiniz.

	Evet	Hayır
1.Beurre manie çorbalarında kıvam verici olarak kullanılır.		
2.Beurre manie hazırlanırken süt kullanılır.		
3. Beurre manie hazırlanırken kavrulur.		
4. Roux çeşitleri hazırlanırken kavrulur.		
5. Blond roux beyaz renkli olarak hazırlanır.		
6. Braun roux beyaz fond'ların kullanıldığı yerlerde kullanılır.		
7. Roux çeşitleri hazırlanırken eşit miktarda yağ ve un kullanılır.		
8. Liaison pürelü çorbalar için hazırlanır.		
9. Liaison hazırlanırken krema, yumurta sarısı, muskat kullanılır	.	
10. Liaison çorbaya pişirme işlemine başlarken eklenir.		
11. Liaison kıvam verici olarak kullanılır.		
12. Liaison tat ve koku verici olarak kullanılır.		

Cevap anahtarından hatalarınızı bulunuz. Yanlış cevaplarınız için bilgilerinizi gözden geçiriniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-3

## AMAÇ

Berrak çorba pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otel mutfağı, restaurant ve kurum mutfaklarında hazırlanan berrak çorba çeşitlerini ve nasıl hazırlandıklarını araştırınız.
- Ø Berrak çorbalarda kullanılan garnitürleri araştırınız.

## 3. BERRAK ÇORBALAR

### 3.1. Berrak Çorbaların Tanımı ve Özelliği

**Tanımı:** Berrak çorba (consomme) kasap ve av hayvanları kıymalarından, etlerden, sebze ot, baharat ve soğuk fond ilave edilerek hazırlanan besin değeri çok yüksek şeffaf bir çorba çeşitidir.

Çeşidine göre garnitürü sonradan ilave edilir. Hazırlanmış çorbanın içinde herhangi bir besin maddesi görülmez, besinlerin tat, kokusu ve besin değerleri özellik kazandırır.

### 3.2. Berrak Çorbaların Gruplandırılması ve Çeşitleri



Resim 7: Hazırlanmış consomme

Berrak çorbalar hazırlanırken kullanılan esas ana maddeye göre gruplandırılır. Bu madde sığır kıyması, av hayvanı, balık vb gibi besin maddeleri olabilir. Besin maddesine göre isim alırlar. Tavuk consomme(konsome), balık consomme(konsome), balık consomme (konsome) gibi.

## Consomme(konsome) Çeşitleri:

### a. Consomme (konsome)

- Ø Consomme froid ( soğuk konsome )
- Ø Consomme de volaille (konsome dö volay), (Tavuk consomme)
- Ø Consomme de gibier (konsome dö Jibiye) (av hayvanı consomme)
- Ø Consomme de poisson(konsome dö puason) (balık consomme)
- Ø Consomme double (duble konsome)

### b. Petit marmite( pöti marmit) Çeşitleri

- Ø Tavuk etinden hazırlanan petit marmite
- Ø Sığır etinden hazırlanan petit marmite

### c. Bouillon (buyon)Çeşitleri

- Ø Dana bouillon (buyon)
- Ø Tavuk bouillon (buyon)
- Ø Balık bouillon (buyon)
- Ø Sığır bouillon (buyon) Sığır kemikleri olgun olduğu için bouillon berrak olur.
- Ø Av hayvanı bouillon (buyon)

## 3.3. Berrak Çorba Hazırlama İlkeleri

- Ø Mutlaka berrak olmalı
- Ø Daima sıcak ve taze olmalı
- Ø Yağsız ve sinirsiz sığır kıymasından hazırlanmalı
- Ø Berrak olması için belirli ölçüde yumurta akı kullanılmalı
- Ø Kıymanın ve diğer besin maddelerinin tamamen suya geçmesi için buz kullanılmalı.
- Ø Garnitürleri iyi ayarlanmalı
- Ø Bekletme işlemi bein marie de yapılmalı
- Ø Mutlaka özel kâsesinde servis edilmeli
- Ø Consomme hazırlanırken renk değişimi oluncaya kadar karıştırılmalı, yumurta akınının dibe çöküp yapışması önlenmeli.
- Ø Dikkatli süzülmesi, dibe çöken tortu karıştırılmamalı
- Ø Normal consomme hazırlandıktan sonra içine konulan garnitüre göre isim alır.
- Ø Örneğin: Jülienne doğranmış ve haşlanmış sebzeler garnitür olarak kullanılırsa

**Consomme Jülienne**, Haşlanmış pirinç garnitür olarak kullanılırsa

**Consomme Au Reis** (konsome o ri), brunoise doğranmış ve haşlanmış sebzeler garnitür olarak kullanılırsa

**Consomme Brunoise** gibi isimler alırlar

Consomme hazırlandıktan sonra daha kuvvetli ve besleyici olması için double consomme hazırlanabilir.

Double consomme iki şekilde hazırlanır.

1. Normal consomme hazırlanır. Kıyma ve mire poix iki katı alınır, diğer malzemeler consommedeki gibi ilave edilir.

2. Fond yerine consomme kullanılır. Diğer malzemeleri aynen ilave edilir. Double consomme diğer consommeye nazaran daha lezzetli ve keskindir. Double consomme servise giderken içerisine katı garnitür konulmaz. Ancak lezzet yönünden değişiklik yaratacak sıvı garnitürler konur.

#### Double Consommenin Garnitürleri

1. Consomme double au sherry (açık kırmızı Fransız şarabı)
2. Consomme double au maderia (koyu kırmızı Fransız şarabı)
3. Consomme double al estragen (tarhun otu)
4. Consomme double au truffles (toprak altında yetişen mantar çeşidi).

### 3.4. Servise Hazırlama İlkeleri

- Ø Berrak çorba servisinde özel kâseler kullanılır.
- Ø Consomme kâsesinin iki kulpu vardır. Genelde consomme kâsede servis edilir.
- Ø Kulpsuz veya tek kulplu kâselerde servis yapılabilir.
- Ø Orta boy kaşıkla servis edilir.
- Ø Soğuk consomme consomme kâsesinde de servis edilebilir.
- Ø Kulplu kâselerde (consomme kâsesi) servis edilecekse kuvere kaşık konmaz.
- Ø Kiyılmış maydanoz, haşlanmış sebze, çeşidine göre haşlanmış etler, köfteler vb. garnitür olarak kullanılır. Kullanılan garnitüre göre isim alır.



Resim 8: Hazırlanmış consomme

## UYGULAMA FAALİYETLERİ

### CONSOMME (BERRAK ÇORBA)


#### Malzemeleri (Berrak çorba 4 kişilik)

- Ø 200 g kıyma (yağsız ve sinirsiz)
- Ø 1 yumurta akı
- Ø 1 litre soğuk beyaz fond
- Ø 100 g sebze (soğan, havuç, kereviz, pırasa veya bouquet garnie)
- Ø 3-4 tane tane karabiber
- Ø 2 tane bahar
- Ø 1 adet defneyaprağı
- Ø 200 g buz
- Ø 1 demet maydanoz sapı
- Ø çok az muskat rendesi
- Ø tuz
- Ø 1 diş sarımsak (kabuklu 2 ye bölünmüş)

İşlem Basamakları	Öneriler
	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Uygun bir kaba kıymayı koyunuz.	
Ø Sebzeleri mire poix doğrayınız.	
Ø Kıymanın üzerine ekleyiniz	
Ø Buz kalıplarını makineden veya dolaptan alarak kıymalı karışıma ekleyiniz.	Ø Buzlar eriyinceye kadar karıştırınız Kıymayı soğutunuz
Ø Sarımsakları ikiye bölünüz, ekleyiniz	
Ø Tane bahar ve tane karabiberi ekleyiniz, karıştırınız.	

Ø Bütün malzemeleri iyice soğuyuncaya kadar karıştırınız.	
Ø Yumurtaları kırarak test ediniz. Akını sarısından ayırınız.	
Ø Akları karışıma ekleyerek karıştırmaya devam ediniz.	
Ø Daha sonra soğuk fond ekleyiniz, karıştırınız.	
Ø Kalın dipli çelik tencereye koyarak ocağın altını yakınız. Kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.	Ø Yumurtanın pıhtılaşmaması için devamlı karıştırınız
Ø Kıymanın rengi değişince karıştırmayı durdurunuz.	Ø Kıyma ve sebzeler suyun üzerine çıkıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.
Ø Kısık ateşte en az 2-3 saat kaynatınız	Ø Mutlaka kısık ateş kullanınız Consommenizin proteinleri parçalanır, bulanır ve lezzeti bozulur
Ø Tuzunu atınız	Ø İnmesine yakın ekleyiniz
Ø Kıymalar üstte toplanacaktır, karıştırarak dağıtmayınız. Çünkü consommeniz bulanır.	
Ø Kısık ateşte kaynatınız..	
Ø Kıyma üstte toplanınca consomme berraklaşır, tencerenin dibi görünür. Çünkü yumurta akı besin maddelerini bir araya toplayarak berraklığı sağlamıştır	
Ø Çorbanız pişince ocaktan alınız. Ø İnce tel süzgecin üzerine maydanoz saplarını koyunuz, muskat rendeleyiniz.	
Ø Consommenin üstte birikmiş kıymalarından alarak maydanoz saplarının üzerine koyunuz.	
Ø Sonra consommenizi dikkatlice süzünüz	Ø Tencerinin dibindeki tortuları karıştırmayınız. Karıştırmadan süzünüz.
Ø Süzme işlemi bitince consommenizi tencereye alınız.	



Ø Lezzet kontrolü yapınız.	
Ø Consomme çeşitleri hazırlamak için bein maride bekletiniz.	Ø Müşteriden gelen istek üzerine sebzeli, pirinçli, tavuklu, pankekli vb. Hazırlanır
Ø Müşteriden gelen isteğe göre consomme çeşidini hazırlayarak servisini yapınız	Ø Çok sıcak servis yapınız 

**Resim 9: Hazırlanmış consomme**

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### ÖLÇME SORULARI

	Doğru	Yanlış
1. Consomme hazırlanırken yağsız sinirsiz sığır kıyması kullanılır.		
2. Consomme hazırlanırken sebzeler julienne doğranır.		
3. Consommenin berraklığını yumurta akı sağlar.		
4. Double consommenin garnitürleri gözle görülmez.		
5. Consomme harlı ateşte kaynatılmalıdır.		
6. Consomme yapımında buz kullanılır.		
7. Consomme de gibier double consomme'dir.		
8. Consemme double'nin garnitürü gözle görülür		.
9. Petit marmite tavuk etinden hazırlanır		
10. Bouillon sığır, et ve kemiklerinden hazırlanır.		

Cevap anahtarından hatalarınızı bulunuz. Yanlış cevaplarınız için bilgilerinizi gözden geçirin.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-4

## AMAÇ

Tekniğine uygun olarak kremalı çorba pişirebileceksiniz

## ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki restaurant ve otel mutfaklarını gezerek kremalı çorbalar hakkında bilgi toplayınız. Kremalı çorbaların yapılışını öğreniniz.

## 4. KREMALI ÇORBALAR

### 4.1. Kremalı çorbaların tanımı ve özelliği

Kremalı çorba dünya mutfaklarında çokca kullanılan çorba çeşitlerinden biridir. Menülerde çok önemli yere sahiptir. Besleyici lezzetli, kıvamlı, bir çorba türüdür. Kremalı çorbaların yoğunluğunu un verir ismini ise *Liaison*dan alır.

Kremalı çorbalarda koyuluk içine konulan un ile yağın kavrulmasından meydana gelir. Uluslararası mutfaklarda buna *roux*'u denilmektedir.

Türk mutfağında ise miyane denilmektedir. Çorba istenilen koyulukta değil ise beure manie kullanılır. Buda eşit ölçüde un ile katı yağın karışımıdır. Acele durumlarda ise soğuk suda ezilmiş nişasta kullanılır. Kremalı çorbaların en önemli özelliği ise krema yani liaison kullanılmasıdır.

### 4.2. Kremalı çorbaların çeşitleri

- Ø Creme de Celery (krem dö seleri) (Kremalı kereviz çorba)
- Ø Creme de volaille (krem dö volay) (Kremalı tavuk çorba)
- Ø Creme dubary (krem dö seleri) (Kremalı karnabahar çorba)

Creme de poivreux (krem dö povvro)

- Ø (Kremalı pırasa çorba)
- Ø Creme de champignons (krem dö şanpinyon) (Kremalı mantar çorba)

Creme d'asperges (krem dasperj) (Kremalı kuşkonmaz ) vb. gibi



Resim 10: Hazırlanmış kremalı çorba

### 4.3. Kremalı Çorbaları hazırlama ilkeleri

- Ø Roux'un açık renkli olmasına dikkat edilmeli,
- Ø Kremalı çorba yapımında kullanılan yağın yakılmamasına dikkat edilmeli,
- Ø Çorbanın türüne göre mire poix eklenmeden kavrulmalı,
- Ø Çorbaya ilave edilecek un elenmiş olmalı,
- Ø Yağ ilave edilen un renklenmeden kavrulmalı,
- Ø Çorbaya ilave edilecek olan fond soğuk olmalı,.
- Ø Fond ilave edildikten sonra hızla karıştırılmalı,
- Ø Fond soğuk olmazsa çorba homojen olmaz,
- Ø Çorba kaynamaya başlayıncaya kadar karıştırılmaya devam edilmeli,
- Ø Çorba koyu ise fond eklenmeli,
- Ø Çorba kıvamsız ise beurre manie eklenmeli,
- Ø Çorba süzülürken sebzeler ezilmemeli,
- Ø Süzülen çorbaya ismini veren yiyecek (Garnitür) haşlanmış olarak eklenmeli,
- Ø Haşlama suyunda kullanmaya dikkat edilmeli,
- Ø Çorba kaynayıca bir miktar tereyağ eklenmeli,
- Ø Liaison çorba tekrar kaynadıktan sonra eklenmeli,
- Ø Liaison ilave edildikten sonra çorba kaynatılmamalı,
- Ø Tencerenin ağzı kapatılmamalı,
- Ø Sıcak servis yapılmalıdır.

### 4.4. Kremalı Çorbaları Servise Hazırlama İlkeleri

- Ø Mutlaka sıcak olmalıdır,
- Ø Garnitür görünmelidir,
- Ø Beyaz renkli olmalıdır,
- Ø Kıvamlı olmalıdır,
- Ø Mutlaka liaison kullanılmalıdır,
- Ø Yumurta kokusu olmamalıdır.



Resim 11: Hazırlanmış kremalı çorba

## UYGULAMA FAALİYETLERİ

### KREMALİ ÇORBA (4 KİŞİLİK)

#### Malzemeler

- Ø 200 g beyaz mire poix
- Ø 50 g yağ (tereyağı, margarin veya sıvı yağ)
- Ø 50 g un
- Ø 1 litre beyaz fond
- Ø 1 litre sebze fondu)
- Ø Tuz, beyaz biber
- Ø Liaison
- Ø 100 g krema
- Ø 1 yumurta sarısı
- Ø Muskat rendesi
- Ø Yapmak
- Ø Kremalı Mantar Çorbası (Creme de champignons) hazırlamak için 150 g mantar
- Ø Kremalı Tavuk Çorbası (Creme De Volaille) hazırlamak için 200 g tavuk göğüs eti

İşlem Basamakları	Öneriler
	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø İsteddiğiniz kremalı çorba çeşidini hazırlamak için malzemeleri hazırlayınız (tavuk, mantar vb.) haşlayınız.	Ø Uluslar arası doğrama şekillerinden birini kullanınız (jülienne, peysanne vb.)
Ø Hazırladığınız çorba garnitürünü (tavuk, mantar vb.) kullanmak üzere muhafaza ediniz	Ø Haşlama suyunu dökmeyiniz, muhafaza ediniz
Ø Beyaz fondu soğutucudan çıkarınız	Ø Kuralına uygun olarak çözünüz (+4 °C)
Ø Beyaz mire- poix hazırlayınız	Ø Sebzeleri, “sebzeleri hazırlama modülü”nde öğrendiğimiz kurallara uygun olarak hazırlayınız
Ø Yağı tencereye koyunuz. Elenmiş unu ekleyiniz. Renklenmeden kavurunuz	Ø Beyaz roux hazırlayınız
Ø Mire- poix’ i ekleyiniz. Çok az kavurunuz	

Ø Beyaz soğuk fondu ekleyiniz. Kaynayınca kadar karıştırınız.	Ø Soğuk olmazsa un topaklanır Ø Önceden haşladığımız garnitürün haşlama suyundan ekleyebilirsiniz.
Ø Kısık ateşte 30 dk. kaynatınız.	Ø Kaynayınca ocağı kısınız. Kısık ateşte kaynatmazsanız suyu çabuk buharlaşır
Ø Tel süzgeçten süzünüz	Ø Sebzeleri ezmeyiniz.
Ø Tat kontrolü yapınız	Ø Gerekliyse tuz ekleyebilirsiniz
Ø Garnitürünü (tavuk, mantar vb.) çorbaya ölçülü olarak ekleyerek kaynatınız.	Ø Çorbanın kıvamına göre miktarını ayarlayınız,
Ø Beyaz biber ekleyiniz	
Ø <i>Liaison</i> hazırlayarak ekleyiniz.	Ø <i>Liaison</i> alıştırarak ekleyiniz; önce çorbadan bir-iki kaşık ekleyerek <i>Liaison</i> 'un sıcaklığını çorbanın sıcaklığına yakınlaştırın. Aksi halde kesilir.
Ø Karıştırınız, kaynamadan ocaktan alınız	Ø Kaynatmamaya özen gösteriniz. Kaynarsa yumurta ve krema kesilir
Ø Tat kontrolü yapınız	
Ø Servise sıcak olarak çıkarınız	

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki soruları okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Kremalı çorbalarda roux niçin kullanılır.  
A) Renginin sararması için  
B) Lezzetini artırmak için  
C) Görünüşünü güzelleştirmek için  
D) Kıvam vermek için
2. Kremalı Tavuk çorbanın uluslararası adını işaretleyiniz.  
A) Creme dubary  
B) Creme de volaille  
C) Creme d'asperges  
D) Creme de poivraux
3. Liason malzemeleri nelerdir?  
A) Krema –muskat- yumurta sarısı  
B) Un –Mercan köşk otu- yumurta beyazı  
C) Krema –muskat- un  
D) Krema –süt- yumurta sarısı
4. Aşağıdakilerin hangisi kremalı çorba baharatlarındandır.  
A) Muskat  
B) Karabiber  
C) Zencefil  
D) Kekik
5. Aşağıdakilerin hangisi kremalı çorbaları servise hazırlama ilkelerinden değildir.  
A) Sıcak olmalıdır  
B) Rengi beyaz olmalıdır  
C) Yumurta kokusu olmalıdır  
D) Kıvamlı olmalıdır

Cevap anahtarından hatalarınızı bulunuz. Yanlış cevaplarınız için bilgilerinizi gözden geçiriniz.

## UYGULAMALI ÖLÇME

1- Kremalı Tavuk Çorba hazırlayınız.

	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
<input type="checkbox"/> Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırladınız mı?		
<input type="checkbox"/> İstedığınız kremalı çorba çeşidini hazırlamak için malzemeleri hazırladınız mı?		
<input type="checkbox"/> Tavuk haşladınız mı?		
<input type="checkbox"/> Haşlanmış tavuğu ve fondunu kullanmak üzere sakladınız mı?		
<input type="checkbox"/> Beyaz mire- poix hazırladınız mı?		
<input type="checkbox"/> Tencerede yağı ve elenmiş unu renklenmeden kavurdunuz mu?		
<input type="checkbox"/> Mire- poix' i çok az kavurdunuz mu?		
<input type="checkbox"/> Soğuk fondu ekleyerek, kaynayıncaya kadar karıştırdınız mı?		
<input type="checkbox"/> Kısık ateşte 30 dk kaynattınız mı?		
<input type="checkbox"/> Tel süzgeçten süzüp tat kontrolü yaptınız mı?		
<input type="checkbox"/> Tavuğu doğrayıp çorbaya ölçülü olarak ekleyerek tekrar kaynattınız mı?		
<input type="checkbox"/> Beyaz biber eklediniz mi?		
<input type="checkbox"/> Liaison hazırlayarak eklediniz mi?		
<input type="checkbox"/> Kaynamadan ocaktan aldınız mı?		
<input type="checkbox"/> Tat kontrolü yaptınız mı?		
<input type="checkbox"/> Servise sıcak olarak çıkarabildiniz mi?		

NOT: Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki öğrenme faaliyetlerine geçmeniz önerilir.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-5

## AMAÇ

Sebze çorbası pişirip uygun garnitürlerle servise hazır hale getirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø İnternet ağından yararlanarak uluslararası çorbaları araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki işletme ve kurumlardan çorbalar hakkında bilgi toplayınız.

## 5. SEBZE ÇORBASI

### 5.1. Sebze çorbalarının tanımı ve özelliği

Sebze çorbaları görünüş olarak genelde berraktır, içinde uluslararası yöntemlere göre doğranmış sebzeler bulunur. Taze sebzelerden ve fond'dan yapıldığı için protein, mineral ve vitamin yönünden zengindir.



Resim 11: Hazırlanmış sebze çorbaları

### Özellikleri

- Ø Mutlaka mevsime uygun sebze kullanılmalıdır.
- Ø Berrak fond kullanılmalıdır
- Ø Sebzeler pişirme sırasına göre eklenmelidir.
- Ø Sebzeler yağda hafif kavrulmalıdır.
- Ø Sebzeler muntazam doğranmalıdır.
- Ø Sebzeler fazla pişirilmemelidir,
- Ø Çok sıcak servis yapılmalıdır.
- Ø Sebze çorbaları servis edilirken garnitür olarak maydanoz ve kaşar peyniri kullanılmalıdır.

### 5.2. Sebze Çorbalarının Çeşitleri

- Ø Minestrone çorba (Julienne veya peyzan doğranmış sebze çorbası)
- Ø Paysanne çorbası (Peyzan doğranmış sebze çorbası)

### 5.3. Sebze orbasını Hazırlama İlkeleri

- Ø Sebzeleer yakılmamalıdır.
- Ø Sebzeleer pişirirken şekilleri ve özellikleri bozulmamalıdır.
- Ø orbada sebzeleerın miktarları birbirine orantılı olmalıdır. Bir sebze diğereinden daha fazla olmamalıdır.
- Ø çorbaya konulan bir sebzenin tadı diğere sebzeleerden daha fazla belirgin olmamalıdır

### 5.4. Sebze orbasını Servise Hazırlama İlkeleri

- Ø Sebze çorbaları berrak fondla yapılan orbalardır. Servis edilirken, fond ve sebzeleer tabak veya kâsede eşit miktarda olmalıdır.
- Ø çorbanın özelliğı sebze ile veya fondla yoğunlaştırılarak kaybedilmemelidir.
- Ø orba tabağı veya kâsesi çok doldurulmamalıdır.
- Ø Garnitürleri ölçülü olarak eklenmelidir. Kesinlikle abartılı garnitür kullanılmamalıdır.
- Ø Mutlaka sıcak servis edilmelidir.
- Ø Rendelenmiş kaşar peyniri ve kıyılmış maydanozla servis edilmelidir.

## UYGULAMA FAALİYETLERİ

### SEBZE ÇORBASI 4 KİŞİLİK

#### Malzemeler

- Ø 200 g sebze (havuç, kereviz, pırasa, lahana)
- Ø 1 adet soğan
- Ø 40 g yağı (tereyağı veya margarin veya sıvıyağı)
- Ø 50 g patates
- Ø 50 g tomato concasse
- Ø 1,5 litre fond

İşlem Basamakları	Öneriler
	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Fond'unuzu hazırlayınız	Ø Önceden hazırlayıp derin dondurucuda sakladığınız fond'unuzu kullanmadan 12 saat önce çıkarıp + 4 0C' de buzdolabı veya soğuk depoda çözdürünüz. Ø Asla oda ısısında çözdürmeyiniz
Ø Sebzeleri ayıklayınız ve yıkayınız Sebzeleri çorba çeşidine uygun olarak doğrayınız	Ø Sebze hazırlama kurallarına uyunuz
Ø Yağı hazırlayınız	Ø Tereyağınızı dolaptan alarak tartınız veya sıvı yağınızı ölçünüz ve uygun kaplara koyunuz
Ø Tencereyi ocağa koyunuz, yağı ekleyiniz.	
Ø Soğanı ekleyiniz ve hafif kavurunuz	
Ø Sebzeleri ekleyiniz.	Ø Sebzeleri pişme sırasına göre ekleyiniz (nişastalı sebzeleri daha sonra eklemek üzere muhafaza ediniz.)
Ø Fondunuzu, tuz ve baharatlarınızı ekleyiniz.	
Ø Yarı pişiriniz, nişastalı sebzeleri ekleyiniz. Ø Tat ve kıvam kontrolü yapınız	Ø Nişastalı sebzeleri eklendikten sonra kaynayana kadar karıştırınız.
Ø Tomato concasse ekleyiniz	
Ø Sebzelerinizin pişip pişmediğini kontrol ediniz.	
Ø Sebzeleriniz pişince sıcak olarak servisini yapınız	Ø Garnitürünü ekleyiniz

## MINESTRONNE ÇORBA (MINESTRON) (POTAGE MINESTRONNE)

### Malzemeleri 4 Kişilik

- Ø 200 g sebze karışımı (havuç, soğan, pırasa, kereviz, lahana)
- Ø 50 g patates
- Ø 25 g spagetti (veya ince erişte)
- Ø 100 g tomato concasse
- Ø 1.5 litre beyaz fond
- Ø 50 g tereyağı
- Ø Adaçayı
- Ø Tuz
- Ø Beyaz biber
- Ø Maydanoz
- Ø Kaşar peynir veya permasan peyniri (servis için)

İşlem Basamakları	Öneriler
	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Sebzeleri hazırlayınız	Ø Sebzeleri julienne doğrayınız. Ø Sebzeleri aynı boy ve kalınlıkta olmasına dikkat ediniz
Ø Kalın dipli çelik tencereyi ocağa koyunuz Tencereye yağı ekleyiniz ve eritiniz	
Ø Doğranmış soğanlarınızı ekleyiniz	Ø Hafif kavurunuz ve kesinlikle yakmayınız
Ø Defne yaprağını ekleyiniz, hafif kavurunuz ve kesinlikle yakmayınız	
Ø Pişme sırasına göre sebzeleri ekleyiniz.	Ø Havuçları ekleyiniz ve hafif kavurunuz Pırasayı ekleyiniz ve hafif kavurunuz Ø Kerevizleri ekleyiniz ve hafif kavurunuz. Ø Julienne doğranmış lahanayı ekleyiniz ve hafif kavurunuz.
Ø Sürekli karıştırınız.	Ø Sebzelerin özelliklerini ve şekillerini bozmadan kavurunuz

Ø Adaçayı ve beyaz biberinizi ekleyiniz.	
Ø Fondunuzu ekleyiniz ve kaynatınız	
Ø Sebzeler yarım pişince julienne doğranmış patatesleri ekleyiniz ve kaynama başlayıncaya kadar karıştırınız	
Ø Spagettileri 2–3 cm boyunda kırınız ve ekleyiniz, kaynayıncaya kadar karıştırınız	Ø Karıştırılmazsa nişastalı besinler dibe çökerek yanar
Ø Tüm sebzeler pişince daha önce hazırlamış olduğunuz domatesleri ekleyiniz. Bir taşım kaynatınız	
Ø Beyaz biber ekleyiniz. Tat ve kıvam kontrolü yapınız	Ø Gerekliyorsa tuz ve fond ekleyiniz.
Ø Ocaktan alınız	
Ø İçindeki defneyaprağını alınız	
Ø Sıcak olarak kâseye veya çorba tabağına alınız.	
Ø Üzerine julienne doğranmış kaşar peyniri ve kıyılmış maydanoz ekleyerek servis ediniz	

## POTAGE PAYSANNE (PEYZAN DOĞRANMIS SEBZE ÇORBASI)

### Malzemeleri

- Ø 300 g sebze karışımı (havuç, soğan, pırasa, kereviz, lahanası)
- Ø 25 g patates
- Ø 25 g tomato concasse
- Ø 1 litre beyaz fond
- Ø 50 g tereyağı
- Ø Tuz
- Ø Beyaz biber
- Ø Maydanoz
- Ø Defne Yaprağı
- Ø Kaşar peynir veya permasan peyniri (servis için)

İşlem Basamakları	Öneriler
	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Sebzeleri hazırlayınız	Ø Sebzelerin aynı boy ve kalınlıkta paysanne doğrayınız.
Ø Kalın dipli çelik tencereyi ocağa koyunuz Tencereye yağı ekleyiniz ve eritiniz	
Ø Doğranmış soğanlarınızı ekleyiniz	Ø Hafif kavurunuz ve kesinlikle yakmayınız
Ø Defneyaprağını ekleyiniz, hafif kavurunuz ve kesinlikle yakmayınız	
Ø Pişme sırasına göre sebzeleri ekleyiniz.	Ø Havuçları ekleyiniz ve hafif kavurunuz Ø Pırasayı ekleyiniz ve hafif kavurunuz Ø Kerevizleri ekleyiniz ve hafif kavurunuz. Ø Paysanne doğranmış lahanayı ekleyiniz ve hafif kavurunuz.
Ø Sürekli karıştırınız.	Ø Sebzelerin özelliklerini ve şekillerini bozmadan kavurunuz
Ø Fondunuzu ekleyiniz ve kaynatınız	
Ø Sebzeler yarı pişince paysanne doğranmış patatesleri ekleyiniz ve kaynayınca kadar karıştırınız	Ø Karıştırılmazsa nişastalı besinler dibe çökerek yanar

Ø Tüm sebzeler pişince daha önce hazırlamış olduğunuz domatesleri ekleyiniz. Bir taşım kaynatınız	
Ø Tat ve kıvam kontrolü yapınız	Ø Gerekirse fond, kıvam verici ve tuz ekleyiniz
Ø İçindeki defneyaprağını alınız	
Ø Ocaktan alınız	
Ø Sıcak olarak kâseye veya çorba tabağına alınız.	
Ø Üzerini paysanne doğranmış kaşar peyniri ve kıyılmış maydanoz ile süsleyiniz.	

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki boşlukları doldurunuz

1. Sebze çorbalarında kullanılan sebzeler çok.....dır.
2. Sebze miktarları birbirine.....olmalıdır.
3. Sebzeler pişme.....göre eklenmelidir.
4. Sebze çorbalarında fond sebzeler yarım pişince..... eklenir.
5. Potage paysanne de garnitür olarak.....,.....kullanılır.
6. Potage paysanna inmesine yakın..... eklenir.
7. Minestronne hazırlanırken ot olarak ..... kullanılır.
8. Julienne doğranmış kaşar peyniri garnitür olarak potage ..... kullanılır.
9. Sebze çorbalarından Potage paysanna hazırlanırken sebzeler..... doğranır.
10. Spagethi sebze çorbalarından.....eklenir.

Cevap anahtarından hatalarınızı bulunuz. Yanlış cevaplarınız için bilgilerinizi gözden geçiriniz.



## PERFONMANS TESTİ

### UYGULAMALI ÖLÇME

1- Potage paysanne (peyzan.doğranmış sebze orbası) hazırlayınız.

	Evet	Hayır
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırladınız mı?		
Ø Gereçleri kullanım amacına göre hazırladınız mı?		
Ø Sebzeleri hazırladınız mı?		
Ø Tencereye yağı koyarak hazırladınız mı?		
Ø Doğranmış soğanlarınızı ekleyerek kavurdunuz mu?		
Ø Defneyaprağını ekleyip hafif kavurarak hazırladınız mı?		
Ø Pişme sırasına göre sebzeleri eklediniz mi?		
Ø Sürekli karıştırdınız mı?		
Ø Fondunuzu ekleyip ve kaynattınız mı?		
Ø Sebzeler yarı pişince paysanne doğranmış patatesleri ekleyip ve kaynayıncaya kadar karıştırdınız mı?		
Ø Tüm sebzeler pişince daha önce hazırlamış olduğunuz domatesleri ekleyerek kaynatınız mı?		
Ø Tat ve kıvam kontrolü yaptınız mı?		
Ø İçindeki defneyaprağını aldınız mı?		
Ø Zamanında ocaktan aldınız mı?		
Ø Sıcak olarak kâseye veya çorba tabağına alarak servise hazırladınız mı?		

NOT: Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki öğrenme faaliyetlerine geçmeniz önerilir.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-6

## AMAÇ

Pürelİ çorba pişirip uygun garnitürlerle servise hazır hale getirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki restoranları gezerek pürelİ çorbaların çeşitlerini araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki beş ve dört yıldızlı otellere giderek pürelİ çorbaları nasıl hazırladıklarını öğreniniz.

## 6. PÜRELİ ÇORBALAR

### 6.1. Pürelİ Çorbalarının Tanımı ve Özelliği

Nişastalı besinlerin pişirilmesi, ezilmesi ve süzülmesiyle elde edilen kıvamlı bir çorba türüdür.

- Ø Nişastalı besinlerden hazırlanırlar.
- Ø Koyu kıvamlı çorbalarlardır.
- Ø Pürelİ çorba hazırlamada bütün fondlar kullanılabilir.
- Ø Pürelİ çorbaların koyuluğu hazırlandığı besinin nişastalı oluşundan kaynaklanır.
- Ø Servisinde garnitür olarak crouton kullanılır.



Resim 12: Hazırlanmış pürelİ çorba örneği

- Ø Kullanılan besinlerin çeşidine göre ot ve baharatlarda kullanılır.
- Ø Lezzet kazandırmak için sebzelerin cinsine uygun olarak süt veya krema da kullanılabilir.

### 6.2. Pürelİ Çorbaların Çeşitleri

- Ø Pürelİ mercimek
- Ø Pürelİ bezelye
- Ø Püre sebze çorbası
- Ø Püre patates çorbası

### 6.3. Pürelİ Çorbaları Hazırlama İlkeleri

- Ø Pürelİ çorbaları hazırlarken fond ile sebzeler çok iyi pişirilmelidir.
- Ø Pürelİ çorba kaynayıncaya kadar devamlı karıştırılmalıdır.
- Ø Kaynadıktan sonra tencere kapağı tam kapatılmamalıdır. Besinler nişastalı olduğu için taşar
- Ø Kaynadıktan sonrada ara sıra karıştırılmalıdır.

### 6.4. Pürelİ Çorbaları Servise Hazırlama İlkeleri

- Ø Pürelİ çorbalar servis edilmeden önce;
  - a. Kıvamları, kontrol edilmeli,
  - b. Lezzet testleri yapılmalı,
- Ø Pürelİ çorbalar servis edilirken;
  - a. Crouton kullanılmalıdır. (Kruton: Küçük parça kızarmış ekmek garnitürü)
  - b. Süslemede maydanoz kullanılmalıdır.
  - c. Çeşidine göre hafif kavrulmuş salam, sosis vb kullanılabilir.
  - d. Çorba mutlaka sıcak servis edilmelidir.
  - e. Çorba tabağı veya kâsesi fazla doldurulmamalıdır.
  - f. Garnitür abartılmamalı ölçülü kullanılmalıdır.

#### Pürelİ Çorbalarda Kullanılan Garnitürler

Pürelİ çorbalar ezilerek elde edildikleri için gözle görülür, taneli her hangi bir şey olmadığı için mutlak surette garnitür kullanılmalıdır.

Pürelİ çorbalarda garnitür olarak en çok crourotonlar kullanılır. Ayrıca çorbanın cinsine göre eritilmiş tereyağında nane, kekik, kırmızıbiber ve benzeri gibi maddelerle servisi yapılır.

Çorbanın çeşidine göre mevsime uygun ot baharatlarda kullanılabilir.

## UYGULAMA FAALİYETLERİ

### KARIŞIK PÜRELI ÇORBA 6 KİŞİLİK

#### Malzemeler

- Ø 50 gr yağ (margarin, tereyağı veya sıvı yağ)
- Ø 50 gr Soğan
- Ø 50 gr beyaz mire poix
- Ø 2 litre beyaz fond
- Ø 200 gr patates, mercimek, havuç, bezelye
- Ø Tuz
- Ø Karabiber
- Ø Maydanoz
- Ø 25 gr tereyağı
- Ø Croutons

İşlem Basamakları	Öneriler
	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Fond'u hazırlayınız	Ø Önceden hazırladığımız fondu soğutucudan çıkartarak çözdürünüz
Ø Sebzeleri yıkayıp ayıkladıktan sonra mire poix doğrayınız.	Ø Uygun şartlarda bekletiniz
Ø Yağınızı tartınız veya ölçünüz	Ø Bir kaba koyarak uygun şartlarda bekletiniz
Ø Tencereyi ocağa koyunuz, altını yakınız, yağ ekleyiniz, besin maddelerini ekleyerek kavurunuz	
Ø Fond ekleyiniz	
Ø Kaynamaya bırakınız	
Ø Piştikten sonra karışımı eziniz	Ø Presten, süzgeçten veya blenderden geçirerek süzünüz.
Ø Tekrar ocağa koyunuz	
Ø Tuzunu ekleyiniz	
Ø Tereyağını ekleyiniz	

Ø Kaynatınız.	Ø Tat ve lezzet kontrolü yapınız
Ø Kaynadıktan sonra sıcak servis yapınız	
Ø .Pürelü çorba servisinde garnitür olarak croutons kullanınız	Ø Kıyılmış maydanozda kullanabilirsiniz



**Resim 13: Hazırlanmış pürelü çorba**

## PÜRELİ MERCİMEK (PÜREE LENTİL)(Püre lenti)

### MALZEMELER

- Ø 50 gr yağ (margarin, tereyağı veya sıvı yağ)
- Ø 50 gr Soğan
- Ø 50 gr beyaz mire poix
- Ø 2 litre beyaz fond
- Ø 1 orta boy patates
- Ø 200. mercimek (yeşil veya kırmızı)
- Ø Tuz
- Ø Karabiber
- Ø Maydanoz
- Ø 25 gr tereyağı
- Ø Croutons

İşlem basamakaları	Öneriler
	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Mercimekleri ayıklayıp yıkayınız	
Ø Kalın dipli çelik tencereyi ocağa koyunuz.	
Ø Yağ ekleyiniz.	
Ø Mire-poix ekleyiniz	Ø Hafif kavurunuz
Ø Doğranmış patatesleri ekleyiniz	Ø Hafif kavurunuz
Ø Fond'unuzu ekleyip karıştırınız.	
Ø Kaynamaya bırakınız.	Ø Kaynatma işlemi kısık ateşte bir saat kadar yapınız.
Ø Tuzunu ekleyiniz	Ø Kaynatma işlemine mercimek ve patates pişinceye kadar devam ediniz
Ø Ocaktan alınız, pişen kısmı eziniz	Ø Pişen kısmı süzgeçten geçiriniz veya blenderde eziniz.
Ø Tekrar ocağa koyunuz, kaynatınız	
Ø Baharatlarını ekleyiniz	Ø Kıvamı koyu ise Sıcak fond ekleyiniz Ø Kıvamı sulu ise Beurre manie veya Roux ekleyiniz.
Ø Bir parça tereyağı ekleyiniz.	
Ø Lezzet ve kıvam kontrolü yapınız.	
Ø Kurallara uygun olarak servis ediniz.	Ø İstenirse krema veya süt ekleyiniz

## PÜRE BEZELYE (PURE'E SAINT GERMAN) (PÜRESEN JERMEN)

### Malzemeleri

- Ø 50 gr yağ (margarin, tereyağı veya sıvı yağ)
- Ø 50 g Soğan
- Ø 50 g Mire poix (havuç kullanmayınız)
- Ø 2 litre beyaz fond
- Ø 1 orta boy patates
- Ø 200 g Bezelye veya bezelye unu
- Ø Tuz
- Ø Beyaz veya karabiber
- Ø Maydanoz
- Ø 25 gr tereyağı
- Ø 1 kesme şeker
- Ø Servis için sosis maydanoz croutons

### HAZIRLANIŞI:

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Kalın dipli çelik tencereye yağ koyunuz eritiniz.	
Ø Sebzeleri mire poix doğrayınız	
Ø Pırasa ve kerevizi ekleyiniz, karıştırınız.	
Ø Hafif kavurunuz	
Ø Patatesleri, ekleyiniz, kavurunuz ve karıştırınız.	
Ø Bezelyeyi ekleyiniz.	Ø Konserve veya bezelye unu kullanabilirsiniz. Bezelye kurutulmuş ise önceden ıslatınız sonra kullanınız
Ø Şekeri ekleyiniz	
Ø Fondu ekleyiniz, kaynayıncaya kadar karıştırınız.	Ø Ara sıra karıştırınız
Ø Tuzunu ekleyiniz	

Ø Bezelyeler pişinceye kadar kaynatınız.	
Ø Bezelye pişince ocaktan alınız	
Ø Süzgeçten veya presten geçiriniz	
Ø Tekrar tencereye koyunuz kaynatınız.	
Ø Tereyağını ekleyiniz	
Ø Baharatlarını ekleyiniz	
Ø Lezzet ve kıvam kontrolü yapınız.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ø Kıvamsız ise bezelye unu kullanabilirsiniz</li> <li>Ø Kıvamı koyu ise <i>Sıcak fond</i> ekleyiniz</li> <li>Ø Kıvamı sulu ise <i>Beurre manie</i> veya <i>Roux</i> ekleyiniz.</li> </ul>
Ø Brunoise doğranmış sosisleri çok az yağda kavurunuz.	
Ø Kaynayan çorbaya ekleyiniz	Ø Servis ederken tabak veya kâsenin üzerine koyunuz.
Ø Bir taşım kaynatınız.	
Ø Sıcak servisini yapınız	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ø Çorbanızı servis ederken kavrulmuş sosis veya crouton kullanınız</li> <li>Ø İstenirse krema veya süt ekleyiniz.</li> <li>Ø Mutlaka sıcak servis yapınız</li> <li>Ø Kiyılmış maydanoz kullanabilirsiniz</li> </ul>



## PÜRE PATATES ÇORBASI (PUREE PARMENTIER) (PÜRE PERMANTIYE)

### MALZEMELER

- Ø 50 gr yağ (margarin, tereyağı veya sıvı yağ)
- Ø 50 g Soğan
- Ø 50 g beyaz mire-poix
- Ø 2 litre beyaz fond
- Ø 400g patates
- Ø Tuz
- Ø Beyaz veya karabiber
- Ø Mercan köşk otu
- Ø 25 gr tereyağı
- Ø Servis için maydanoz ve croutons

İşlem Basamakaları	Öneriler
	Ø İş giysilerinizi kontrol ediniz
Ø Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
Ø Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız	Ø Ölçülü malzeme kullanınız
Ø Kalın dipli çelik tencereye yağınızı koyunuz ve eritiniz	
Ø Yağınız eriyince soğanlarınızı ekleyiniz	
Ø Mercan köşk otunuzu ekleyiniz	Ø Hafif kavurunuz
Ø Patateslerini mire poix doğrayarak ekleyiniz	Ø Hafif kavurunuz
Ø Fondunuzu ekleyiniz	Ø Fond'unuzu sıcak ekleyiniz
Ø Kaynayınca kadar ara sıra karıştırınız	Ø Dibinin tutmamasına dikkat ediniz
Ø Tuzunu ekleyiniz..	
Ø Patatesler pişinceye kadar hafif ateşte kaynatınız.	
Ø Patatesler pişince ocaktan alınız	
Ø Süzgeçten veya blenderden geçiriniz.	
Ø Tekrar tencereye koyarak kaynatınız	
Ø Baharatlarını ekleyiniz	
Ø Bir parça tereyağı ekleyiniz.	

Ø Lezzet ve kıvam kontrolü yapınız.	Ø Kıvamı koyu ise <i>Sıcak fond</i> ekleyiniz Ø Kıvamı sulu ise <i>Beurre manie</i> veya <i>Roux</i> ekleyiniz.
Ø Ocaktan alarak sıcak servisini yapınız.	Ø İstenirse krema veya süt ekleyiniz. Ø Mutlaka sıcak servis yapınız Ø Kiyılmış maydanozda kullanabilirsiniz Ø Servis yaparken crouton maydanoz sosise veya salam kullanabilirsiniz

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki soruları doğru yanlış şeklinde cevaplayınız

	Yanlış	Doğru
1. Pürelı çorbalar kıvamsız çorbalardır.		
2. Pürelı çorbalarda nişastasız gıda maddeleri kullanılır.		
3. Pürelı çorbaların servisi croutonla yapılmalıdır.		
4. Vegetable puree soup bir kremalı çorbadır.		
5. Pürelı çorbalarda kıvamı fond verir.		
6. Pürelı çorbalar süzgeçten ve blenderden geçirelir.		

Cevap anahtarından hatalarınızı bulunuz. Hatalı cevaplarınız için bilgilerinizi gözden geçiriniz.

## PERFORMANS TESTİ

### UYGULAMALI ÖLÇME

1- Pürelı çorba (mercimek veya patates çorbası) hazırlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI	Evet	Hayır
Ø Mutfak kıyafetinizi giydiniz mi?		
Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çalışma hazırlığınızı yaptınız mı?		
Ø Araç ve gereçlerinizi hazırladınız mı?		
Ø Tencereye yağı mire- poix 'i ekleyip hafif kavurdunuz mu?		
Ø Doğranmış patatesleri eklediniz mi?		
Ø Mercimekleri ayıklayıp, yıkayıp eklediniz mi?		
Ø Fondu ekleyip, karıştırıp, kaynattınız mı?		
Ø Tuzu eklediniz mi?		
Ø Mercimek veya patatesi pişinceye kadar kaynattınız mı?		
Ø Pişen karışımı süzgeçten geçirdiniz mi?		
Ø Tekrar ocağa koyup, kaynattınız mı?		
Ø Baharatlarını eklediniz mi?		
Ø Tereyağı eklediniz mi?		
Ø Tat kontrolü yaptınız mı?		
Ø Koyu ise fond eklediniz mi?		
Ø Kıvamsız ise beurre manie hazırlayarak eklediniz mi?		
Ø Sıcak olarak servis ettiniz mi?		
Ø Servisinde croutons eklediniz mi?		
Ø TOPLAM		

Not: Hayır olarak işaretlediğiniz bölüm var ise, faaliyeti tekrar etmeniz önerilir. Faaliyeti başardıktan sonra diğer faaliyete geçiniz.

## MODÜL DEĞERLENDİRME

Bu modülün değerlendirilmesinde öğretmeniniz sizi değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir. Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

İstenilen yeterliği kazandıysanız bir sonraki modüle geçiniz. Hedeflenen davranışa ulaşamadıysanız modülü baştan tekrarlayınız.



# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ- 1 CEVAP ANAHTARI

1	A
2	A
3	B
4	C
5	A
6	D
7	C
8	A
9	D
10	C

## DOĞRU YANLIŞ TESTİ

1	Y
2	Y
3	D
4	D
5	Y
6	Y
7	Y
8	D
9	D
10	D
11	D
12	Y
13	Y
14	D
15	Y

## ÖĞRENME FAALİYETİ- 2 CEVAP ANAHTARI

1	E
2	H
3	H
4	E
5	H
6	H
7	E
8	H
9	E
10	H
11	H
12	E

## ÖĞRENME FAALİYETİ- 3 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	Y
5	Y
6	D
7	Y
8	Y
9	D
10	D

## ÖĞRENME FAALİYETİ- 4 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	A
4	A
5	C



## ÖĞRENME FAALİYETİ- 5 CEVAP ANAHTARI

1. Kavrulmamalıdır
2. Yakın
3. Süresine
4. Patates
5. Rendelenmiş kaşar ve maydanoz kullanılır.
6. Tomato concasse
7. Adaçayı
8. Minestronne
9. Paysanne
10. Minestronne

## ÖĞRENME FAALİYETİ- 6 CEVAP ANAHTARI

1	Y
2	Y
3	D
4	Y
5	Y
6	D

## KAYNAKLAR

- Ø BAYSAL Ayşe, **Beslenme**, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara 2002
- Ø BULDUK, Sıdıka, **Gıda Teknolojisi**, Detay Yayıncılık, Ankara 2002
- Ø ÇOPUR Utku, **Gıda Teknolojisi**, Ilıcak Matbaası, İstanbul 2000
- Ø GÜLLAL Mihrinur, KORZAY Meral, **Yemek Pişirme**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1987
- Ø GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması1**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 2004
- Ø IŞIKSOLUĞU Müberra, **Beslenme**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 2002
- Ø NARİN BİRSEN, **Besin Grupları Modülü, METGE Projesi**, Ankara 2002
- Ø MERDOL KUTLUAY Türkan, BİRER Selma, **Kurum Beslenmesi**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1997
- Ø ÜNVER Bahtiyar, **Deneysel Yiyecek Hazırlama**, Mars Matbaası, Ankara 1987  
Milli Eğitim Basımevi
- Ø ÜNVER Bahtiyar, **Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri 1**, T.E.Yatılı Bölge Okulu Döner Sermaye İşletmesi Basımevi, Ankara 1981
- Ø SACIR, Handan, **Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri2**, T.E.Yatılı Bölge Okulu Döner Sermaye İşletmesi Basımevi, Ankara 1981
- Ø YÜCECAN Sevinç, Suna BAYKAN, **Besin Kimyası, Besin Kontrol ve Analizleri**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1981
- Ø Mutfak Kültürü “**Yemek Zevki**” Dergisi
- Ø **Mutfak Rehberi Dergisi**
- Ø **Özay Servis Ekipmanları Reklam Katoloğu**
- Ø **Sofra Dergisi**
- Ø [www.bilkent.edu.tr](http://www.bilkent.edu.tr)
- Ø [www.formsante.com.tr/beslenme/00508/](http://www.formsante.com.tr/beslenme/00508/)