

TC
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

PATATES GARNİTÜRLERİ

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. ÖN HAZIRLIK	3
1.1. Patatesin Yapısı ve Besin Değeri	3
1.2. Patatesi Depolama, Kullanma ve Pişirme İlkeleri	4
1.3. Patates Çeşitleri	6
1.4. Mutfaktaki Yeri ve Önemi	7
1.5. Gerekli Araç Gereçlerin Hazırlanması	9
UYGULAMA FAALİYETİ	13
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	14
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	15
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	16
2. BOL YAĞDA KIZARTILAN PATATES GARNİTÜRLERİ	16
2.1. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerini Hazırlama İlkeleri	16
2.2. Bir Kere Kızaran Patates Garnitürleri	18
2.3. İki Kere Kızaran Patates Garnitürleri	21
2.4. Ön Kızartması Yapılmış Patateslerin Depolanması	24
2.5. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler	25
2.6. Servise Sunum İlkeleri	26
UYGULAMA FAALİYETİ	27
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	28
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	29
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	30
3. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ	30
3.1. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin, Çeşitleri ve Özellikleri	30
3.2. Buharda Pişirerek Patates Garnitürü Hazırlama	36
UYGULAMA FAALİYETİ	37
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	38
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	39
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	40
4. SAUTÉ EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ	40
UYGULAMA FAALİYETİ	45
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	46
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	47
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	48
5. PÜRE CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ	48
5.1. Püre Hazırlama İşlem Basamakları	48
5.2. Pürelerin Özellikleri Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler	49
5.3. Servis Edildiği Yemekler	53
5.4. Patates Souffle (sufle) Hazırlama	53
5.5. Servis Edildiği Yemekler	55
UYGULAMA FAALİYETİ	56
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	57
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	58
ÖĞRENME FAALİYETİ-6	59

6 .CROQUETTE (KROKET) CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ	59
6.1. Pommes Croquette Hazırlama İlkeleri	59
6.2. Croquette Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler	60
UYGULAMA FAALİYETİ	71
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	72
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	73
ÖĞRENME FAALİYETİ-7	74
7. FIRINDA HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ.....	74
7.1. Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler.....	74
UYGULAMA FAALİYETİ	82
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	83
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	84
ÖĞRENME FAALİYETİ-8.....	85
8. ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREN PATATES GARNİTÜRLERİ ...	85
8.1. Hazırlama Tekniği.....	86
8.2. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Çeşitleri	86
UYGULAMA FAALİYETİ	93
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	94
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	95
MODÜL DEĞERLENDİRME	96
CEVAP ANAHTARLARI	97
KAYNAKLAR.....	99

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK041
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Patates Garnitürleri
MODÜLÜN TANIMI	Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında yemek çeşidine uygun istenilen nitelikte patates garnitürleri hazırlayabileceği öğrenme meteryalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sebze Garnitürleri ve Sanitasyon Modüllerini başarmış olmalıdır.
YETERLİK	Patates garnitürleri hazırlamak.
MODÜLÜN AMACI	<p>Genel Amaç Uygun mutfak ortamı sağlandığında, yemek çeşidine uygun istenilen özellikte patates garnitürleri hazırlayabileceksiniz.</p> <p>Amaçlar</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Garnitür hazırlamak için patatesleri ve diğer araç gereçleri çeşidine uygun olarak seçip hazırlayabileceksiniz.➤ Tekniğine uygun bol yağda kızartarak patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.➤ Tekniğine uygun haşlayarak patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.➤ Tekniğine uygun sote yaparak patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.➤ Tekniğine uygun püre şeklinde patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.➤ Tekniğine uygun kroket patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.➤ Tekniğine uygun fırında patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.➤ Tekniğine uygun şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri hazırlayabileceksiniz.
EĞT-ÖĞR ORTAMLARI DONANIMLARI	Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, mutfak bezi, kızartma tavası, fritöz, tepsi, havlu kağıt, şekillendirici bıçaklar, kızartma maşası, spatül süzgeç, muhtelif boyda tencereler, haşlama ve buhar tenceresi, sote tavası, muhtelif boyda tavalalar, kaseler, çırpma teli, krema torbası ve duylar, fırın kapları (cam-seramik vb.), fırın, sufle kabı.
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Dünya mutfağının vazgeçilmez besin maddelerinden biri olan patates, birçok pişirme ve hazırlama yöntemine uygun bir sebzedir. Bu özelliği onu, ana yemeklerin yanında her biri birbirinden farklı, özel ve lezzetli garnitürlere dönüştürmemizi sağlamıştır.

Ana yemeğin mönüdeki önemi hepimiz tarafından bilinmektedir. Ona lezzet, görüntü ve besin değeri açısından büyük katkı sağlayan garnitürler ise ana yemek kadar önemlidir. İyi hazırlanmış, güzel yerleştirilmiş bir garnitürün başarılı sunumu bütün mөнünün sunumunu etkileyecektir. Kaliteli bir mutfağın en önemli ana unsurlarından biri de kaliteli patates garnitürleridir.

Bu modülle yeni lezzetler keşfetmenin ve üretebilmenin de doyumsuz keyfini yaşayacaksın. Ayrıca dünya mutfaklarının atar damarlarından birini kavrayacak, bilgi ve beceri kazanarak sıcak mutfak deneyimini de artırmış olacaksın.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Garnitür hazırlamak için patatesleri ve diğer araç gereçleri çeşidine uygun olarak seçip hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda yapılmakta olan uluslararası patates garnitürlerini araştırınız.
- Uluslararası patates garnitürlerini internet ortamından araştırınız.

1. ÖN HAZIRLIK

1.1. Patatesin Yapısı ve Besin Değeri

Patates beslenmemizde dolayısıyla mutfaklarımızda çok önemli yeri olan bir besin maddesidir. Yumru şeklinde önemli bir toprak altı gövdesidir. Hasta ve çocuk menülerinden, en lüks protokol sofralarına kadar kullanılan bir sebzedir.

Patatesin besin maddesi olarak çok tutulması, ucuza mal olmasının yanı sıra zengin besleyici yönlerinin ve özelliklerinin olmasındandır.

Patatesin Besin Değeri: Patatesler C vitamini ve B grubu vitaminleri ile sindirim sistemi için önemli posa içerdiği gibi protein, karbonhidrat, kalsiyum, demir, sodyum, potasyum vb. mineralleri içerir.

Kabuğu ile fırında pişirilmiş 200 g patates, günlük posa tüketiminin %16 sını karşılar. Ayrıca patatesin organizmada yağ yapıcı özelliği de yoktur. Ancak hazırlama yöntemlerine göre farklılık gösterir. Örneğin bol yağda kızartılarak hazırlanan patatesler yağ çekmesi nedeniyle enerjiyi çok yüksek içermesine karşın kabuklarıyla fırında pişirilen veya kabuklarıyla haşlanan patatesin enerjisi oldukça düşüktür.



Resim 1: Muhtelif patatesler

Patates %70-75 oranında su içerir. Cinsine ve tazeliğine göre su yüzdelerinde farklılıklar olur. 100 g ekmek yerine 100 g patatesin yenmesi özellikle hastalar için büyük kolaylıktır. Potasyum bakımından zengin olması çok önemli bir diğer özelliğidir. Bu özellik hastalar açısından çok dikkat çeker ve üzerinde durulur. Elektrolit dengesinde, beslenmedeki yeri kuşkusuz büyük olan potasyum en kolay patatesten sağlanır.

1.2. Patatesi Depolama, Kullanma ve Pişirme İlkeleri



Resim 2: Kasalanmış yıkanmamış taze patates

➤ Patateslerin depolanması

- Patatesler serin, karanlık, rutubetsiz ve devamlı havalandırılan yerlerde fazla, uzun süre üst üste gelmeyecek şekilde depolanmalıdır.
- Patatesleri ideal saklama, depolama derecesi 5-10 °C dir.
- Donduran veya donmaya yakın derecelerde saklanırlarsa siyahlaşır ve yumuşar. Böyle durumlarda patatesler kullanılmadan atılırlar.
- Gereğinden fazla sıcak yerlerde saklanan patateslerde filizler oluşur. Filizlerin kırılarak hemen temizlenmeleri gerekir. Bunlar ışıkta kalırlarsa renksiz olan bu filizler hemen renklenmeye ve yeşillenmeye başlarlar. Bu durumda patatesin içinde **solanin** denilen zehirli madde oluşmaya başlar. Bu tür patatesler kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Patatesler satın alınırken çok dikkat edilmeli, depolarken filizler oluşmuşsa bile renklendirmeden kırılarak zehrin oluşmasına izin verilmemelidir.
- Patatesler polietilen veya plastik hava almayan torbalarda saklanmalıdırlar.
- Üst üste gelen patatesler hava almayınca hemen çürümeye başlar. Bu nedenle çok sıkı olmayan filelerde bekletilmesi daha uygundur.
- Patatesler çabuk zedelendikleri ve bu nedenle de çabuk bozuldukları için çok dikkatli toplanmalı, taşınmalı, istiflenmelidir.

➤ **Patatesleri Hazırlarken, Kullanırken ve Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar**

- Satın alınırken kullanılacağı yere uygun ölçü ve çeşitte patates seçimine dikkat edilmelidir. Örneğin fırında hazırlanacaksa çapı 8 cm' den büyük olanlar tercih edilmelidir.
- Çok beklemiş, iyi depolanmamış ve özelliğın kaybetmiş eski patatesleri kullanmamaya özen gösterilmelidir. Bu tür patateslerin lezzetleri de bozulmuştur.
- Patatesin yüzeyinin ve içinin ¼ ünden fazlası özürürlü ise kullanılmamalıdır.
- Patates soyularak kullanılacaksa, keskin bir bıçakla ve çok ince soyulması gerekir. Kalın soyulursa besin değeri kaybı artar.
- Patates kullanılacağı en yakın zamanda soyulmalıdır. Böylece vitamin kayıpları azaltılmış olur. Soyulan patatesin bekleme esnasında kararmasına engel olmak için üzerini tamamen kapatacak kadar suyla bekletilmesi gerekir. Ancak bu durumda suda eriyen vitaminlerin (C ve B grubu) kaybolmasına neden olacaktır.
- Patates çiğden soyulmuş olarak bekletilirken oluşın oksidasyon siyahlığı kesinlikle giderilemez yeniden soyulması gerekir.
- Bazı patatesler su içinde bekletilirken ya da haşlanırken bile kararabilirler, bu durumda bekletme suyunun içerisine bir miktar limon suyu sıkılması gerekir.
- Patateslerin şekillendirilmesinde büyüklüklerinin eşit olmasına ve şekillerinin birbirine uygun olmasına dikkat edilmelidir. Bu durum patateslerin eşit zamanda pişmelerine ve kızarmalarına neden olacağı için, görüntü bozukluğu ve lezzet farklılığı yaratmaz.
- Patatesler kaynayan suya atılıp pişirilmeli ve haşlama suları ölçülü olmalı, su kaynamaya başladıktan sonra ateş azaltılarak kısık ateşte pilav gibi suyunu çektilererek pişirilmelidir. Çok yüksek ateşte ve pişirilen patateslerin şekilleri bozulur, dış kısımları daha çabuk pişerek iç kısımları çiğ kalabilir.
- Patateslerin haşlama suları kesinlikle atılmamalı, çorba, fond, soslarda değerlendirilir.
- Patatesler servise en yakın zamanda pişirilmelidirler. Çünkü içerdikleri nişastadan dolayı kolayca şekil değışikliğine uğrayabilirler. Soğumasının yanı sıra şekil ve renk değışikliği, sertleşme patatesin olumsuz etkilenmesine neden olur. Görünüşü ve lezzeti de bozulur.
- Patatesin besin değerinin kaybetmemesi için en uygun pişirme şekli bütün olarak fırında pişirilmesidir. Fırında pişen patates tuz kullanılmadan da zevkle yenilebilir. Çünkü içerdığı madensel tuzlar bu lezzeti aratmazlar, bu durum özellikle diyet mutfakları için önemlidir.



Resim 3: Buhar tenceresinde haşlanmış garnitürler

1.3. Patates Çeşitleri

Patatesler genellikle renklerine ve şekillerine göre sınıflandırılır. İri, uzun, yuvarlak, orta boy, küçük boy gibi veya renklerine göre sınıflandırılır. Beyaz, beyaza yakın, sarı, kırmızı yaprak rengi, kırmızımsı, hatta Madagaskar patatesi denilen siyah patates (buna zenci patatesi de denir) gibi pek çok çeşitleri vardır. Bütün bu renkler, patates bekledikçe daha koyuluk kazanır. Taze iken bütün patates çeşitleri daha açık renktedir. Tazeliğin kayboluşu, kabuk kısmından bile kolaylıkla anlaşılır.

➤ **Patateslerin, Kullanıldıkları Yerlere Göre de Sınıflandırılması**

- Taze Patatesler

Genelde haşlayarak pişirmeler için uygun olup henüz tam olgunlaşmadıkları için kabukları çok çabuk soyulur. Haşlandıkları zaman şekillerini çabuk kaybetmez. Çünkü bu patateslerde nişastalar henüz tam olgunlaşmadığı için su çekmez ve kurumaya neden olurlar.



Resim 4: Tatlı kırmızı uzun patates

- **Taze Olmayan, Depolanmış Patatesler**
 - Püre, kızartma vb. çeşitlerin hazırlanmasında uygundur. Nişasta bekleme sırasında iyice olgunlaşmıştır. Taze patateslerden uygulamada iyi sonuç alınmaz. Patatesin mutlaka beklemiş olması, kaliteli uygulama için daha uygundur. Ancak beklemenin doğru saklama şartlarına uygun olması da oldukça önemlidir.
 - Çeşitli amaçlar için kullanılan patateslerin, uzun, yuvarlak ve iri olanları, şekillendirmelerde az fire vermeleri bakımından seçilir. Bu tür patatesler iyi saklandıkları zaman yıl boyunca daha çok kullanılırlar.

1.4. Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Günümüzde iki büyük patates kategorisi vardır. En yaygın kullanılan şekli “nişastalı” ve “sert etliler”. Bunlardan ilki daha çok çorbalar, kızartmalar ve pürelere uygun olup ikinci şekli de yemeklidir.

Patates; her türlü et, kümes hayvanı ve balık, hatta yumurta yanında da verilebilir. Patates bölgesel ya da yabancı pek çok yemeğin de temel malzemesidir. Aligot, criques, gulaş, graten, dauphinois ya da savoyard , irish stew, pflutters, rösti suisse, saladier lyonnais vb..

- Patatesin lezzeti genellikle, rendelenmiş peynir, tereyağ parçaları, soğan, taze krema, bitkisel otlar yada aromalı bitkilerle desteklenir.
- Patates aynı zamanda birçok yemeğe kıvam vermek için de kullanılır.
- Patatesin beslenmedeki önemi tartışılmaz. Kaliteli mutfaklarda patates daha çok garnitür olarak kullanılır bu nedenle de çok önemlidir.
- Patates garnitürleri esas et yemeklerinin vazgeçilmez tamamlayıcısıdır.
- Kaliteli restoran mutfaklarında patates garnitürlerinin hazırlanması, isminin doğru söylenip yazılmasıyla başlar. Doğru hazırlanması, doğru ve uygun yerlerde servisinin yapılması, özen gösterilmesi ve hata yapılmamasına kadar devam eder.
- İyi bir et (et, tavuk, balık) yemeği, akıllıca seçilmiş garnitür ile (özellikle patates garnitürleriyle) değerlendirilir.
- Et yemeklerinin yanında genellikle bir karbonhidratlı ve iki de sebze garnitürü bulunur. Karbonhidratlı garnitürleri çoğunlukla patates garnitürleri oluşturur. Pirinç ve makarna çeşitleri, karbonhidratlı garnitür yerine kullanılsa da patates garnitürlerinin çok çeşitli olması, damak zevki yanında, görünüş zenginliği ve değişik lezzet anlayışı getirmesi yönünden daima tercih edilmesine neden olmuştur.

Fransızlar, patates garnitürlerinin zenginleşmesine ve gelişmesine büyük katkıda bulunmuşlardır. Patates garnitürlerinin çeşitlerini yörelere göre geliştirerek

zenginleştirmişlerdir. Fransız patates garnitürleri bütün dünya mutfaklarında kullanılan isim ve çeşitler haline gelmiştir. Saute (sote), puree (püre) gibi. Bu konu bütün dünya mutfaklarında kabul görmüş, esas yemeklerin yanında, doğru ve uygun patates garnitürü seçebilmek, üstünlük, özellik ve kültür anlamına gelmeye başlamıştır.



Resim 5: Çeşitli renkte patatesler

Eğer bir mönüde garnitür seçimi doğru olmamışsa, mөнünün değerini büyük ölçüde kaybettiği söylenebilir.

Patates Fransızcada “ pommes de terre ” dir. Bu isim son yıllarda sadece “ pommes ” olarak kullanılır hale gelmiştir. Örneğin pommes de terre chips yerine artık pommes chips kullanılmaktadır.

Patates garnitürlerinin çeşitli hazırlama yöntemleri vardır. Belirlenmiş yöntemlerle hazırlanan patates garnitürlerinden, küçük ilavelerle ve şekil değişiklikleriyle farklı isimler altında çeşitler doğmuştur. Böylece çeşitler arasından farklı seçimler yapabilme imkanı doğmuştur. Sofraya ve servise ne kadar farklı ve çok garnitür çıkabiliyorsa mutfak ve restoran o kadar çok değer ve özellik kazanır.



Resim 6: Kırmızı-beyaz ve zenci (siyah) patates

1.5. Gerekli Araç Gereçlerin Hazırlanması



Patates garnitürlerini hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçlerin tüm hazırlıkları, yapılacak olan garnitüre göre değişir. Örneğin buharda hazırlanan garnitürler için buhar tencereleri hazırlanmalı, şekillendirildikten sonra hazırlanacak olan patates garnitürleri içinse sote tavaları hazırlanmalıdır. Genel olarak patates garnitürlerinin hazırlanmasında kullanılan araçlar şunlardır.

Resim 7: Pomfrit (Pommes frites) makinesi

- Çeşitli boylarda tencereler
- Buhar tencereleri
- Çeşitli tavalar
- Doğrama blokları
- Kesme-sebze bıçakları
- Şekillendirme bıçakları
- Pres, ezme aletleri
- Blender ve mikser
- Karıştırma kaseleri



Resim 8: Buhar tenceresi



Resim 9: Muhtelif tava çeşitleri

- Pom frit makinası
- Rende
- Krema torbaları ve duylar
- Kepçe
- Süzgeç
- Kaşık, çatal vb..

- Çırpma teli vb..
- Anna tenceresi
- Çeşitli tencereler

Patates garnitürlerinin hazırlanmasında kullanılan gereçler:

- Patates
- Sıvı yağ, tereyağ
- Nutmeg
- Karabiber, beyaz biber
- Nane
- Dereotu
- Maydanoz
- Yeşil soğan



Resim 10: Ezme makinası

- Mercanköşk
- Peynir çeşitleri
- Kuru soğan
- Süt
- Ispanak, pırasa vb..sebzeler
- Makarna
- Şehriye vb



Resim 11: Rende makinesi



Resim 12: Çırpma teli



Resim 13: Pommes anna garnitürünün tenceresi



Resim14: Tereyağı dilimleme makinası



Resim 16: Tencere



Resim 15:Elektrikli haşlama tenceresi



Resim 17: Çırpma ve karıştırma aletleri

UYGULAMA FAALİYETİ

Öneri: Ön kızartma ya da ön haşlaması yapıldıktan sonra dondurularak depolanabilen patates garnitürlerinden üç tanesini seçerek ön hazırlıklarını yapınız.

Gereçler

- 2 orta boy patates
- 2 iri patates
- Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.➤ İşi yapmaya istekli olunuz
Araçları hazırlayınız : <ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	
Patatesleri hazırlayınız: <ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri yıkayınız, soyunuz.➤ Yapmak istediğiniz garnitürlere uygun doğrama şeklini uygulayınız.➤ Soyulup şekillendirildikten sonra yıkanması gerekenleri yıkayınız.➤ Yıkanmış olan patateslerin suyunu iyice süzdürünüz➤ Haşlanacak olanları kaynamakta olan tuzlu suda haşlayınız.➤ Sudan çıkartarak suyunu iyice kurutunuz.➤ Kızartılacak patatesleri az sıvı yağ koyulmuş tavada hafifçe kızartarak ön kızartmayı yapınız➤ Ocaktan alarak yağını süzdürünüz. <p>Ön işlemde geçirilmiş patatesleri kısa sürede soğutunuz.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri kabuklu olarak hazırlayacaksanız fırçayla iyice ovalayarak yıkayınız.➤ Patatesler buharda haşlanacaksa su değirdirmeden buhar tenceresine koyunuz.➤ Yıkanan patatesleri kağıt havlu arasında iyice kurulayabilirsiniz.➤ Ön haşlama yaparken süreyi kısa tutunuz ve garnitüre uygun sürede haşlamayı dikkat ediniz.➤ Ön kızartmada patatesi, pembeleşmeden çok hafif kızartınız.➤ Ön kızartma yapılan patateslerin yağını kağıt havlu arasında alabilirsiniz.
Patatesleri depolayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Kısa süreli bekleyecekse soğukta saklayınız.➤ Patatesleri Gıda Kodeksine uygun poşet ya da kaplara yerleştirdikten sonra havasını iyice alınız.➤ Derin dondurucuda dondurunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri birer ya da ikişer kullanımlık olacak şekilde pakitleyiniz.➤ Dondurulan patateslerin bekleme süresinin çok uzun olmamasına dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz.

- 1) Aşağıdakilerden hangisi patatesin ideal depolama derecesidir?
A) 10-15 derece C) -1 derece
B) -10 derece D) 5-10 derece
- 2) Vücudun elektrolit dengesinin sağlanmasında hangi mineral madde en kolay patatesten sağlanır?
A) Kalsiyum C) Potasyum
B) Demir D) İyot
- 3) Patatesin besin değerini kaybetmemesi için en uygun pişirme şekli aşağıdakilerden hangisidir?
A) Fırında pişirme C) Haşlama
B) Kızartma D) Kavurma
- 4) Aşağıdakilerden hangisi patates çeşitlerinden değildir?
A) Kırmızı patates C) Beyaz patates
B) Yeşil patates D) Siyah patates
- 5) Aşağıdaki yiyecek gruplarının hangisinde, patateslerin olan nişastalı olanları kullanılmaz?
A) Çorbalar C) Kızartmalar
B) Püreler D) Yemeklik

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi-(gömlek,kep,fular,önlük vb.)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
➤ Patateslerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Patatesleri hazırlanacak garnitüre uygun şekilde doğradınız mı?		
➤ Patates garnitürüne uygun ön pişirme işlemini yaptınız mı?		
➤ Patatesi uygun koşullarda ve ortamda depoladınız mı?		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Tekniğine uygun bol yağda kızartarak patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda yapılmakta ve bol yağda kızartılan patates garnitürlerini araştırınız.
- Bol yağda kızartılan patates garnitürlerini internet ortamından araştırınız.

2. BOL YAĞDA KIZARTILAN PATATES GARNİTÜRLERİ

2.1. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerini Hazırlama İlkeleri

Bol yağda kızaran patates garnitürleri genel olarak iki yöntemle hazırlanırlar. Her iki yöntemin uygulanmasında dikkat edilecek noktaları şu şekilde sıralayabiliriz;

- Kızartması yapılacak patatesler hazırlanacak olan garnitür çeşidine göre seçilmelidirler. Genellikle depolanmış yani nişastasız bol olanlar kızartmalarda daha iyi sonuç vereceğinden tercih edilmelidirler.
- İncelikleri yine hazırlanacak olan garnitür çeşidine uygun olarak doğranmalıdır. Çok ince dilimlenmesi gereken garnitürlerde (saman patates, chips patates gibi.) özel dilimleyiciler kullanılmalıdır. Elde doğrama iyi sonuç vermez.
- Yıkılarak hazırlanan patateslerin suları iyice süzdürüldükten sonra kağıt havlu arasında kurulanması gerekir. Kızartma tavaına ya da fritöze atılırken patateslerde ıslaklık olmamasına dikkat edilmelidir.

Bir kere kızartılan patates garnitürlerinde dikkat edilecek kurallar;

- Patatesler 160-185 derecede ısıtılmış fritözde istenilen renkte kızartılırlar.
- Sıcak yada soğuk olarak servis yapılabilirler, ancak her iki durumda da ocaktan alındıktan sonra kağıt havlu yayılmış bir kaba alınarak yağlarının süzdürülmesi sağlanmalıdır.
- Sıcak olarak servis yapılacaksa sıcak tepsiye alınmalıdır.
- Sıcak olarak servis yapılacaksa, servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

İşlem Basamakları

- İri ve aynı boylarda düzgün patatesler seçilir, soyulur, dikdörtgen prizma şekline getirilir.
- Hazırlanan prizmalardan önce 1 cm kalınlığında 5 cm boyunda plakalar kesilir Bunun için özel doğrayıcılardan yararlanabilir.
- Kızartılacağı zaman yıkanıp doğranır, kurutulur, kızartma sepetine yerleştirilir.
- 130-140 derecede 3-4 dakika ön kızartma yapılır.
- Yağdan çıkartılarak kâğıt havluyla fazla yağı alınır.



Resim 17: Kızartma yapılarak hazırlanmış patates garnitürleri

İki kere kızartılan patates garnitürlerinin hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar;

- Ön kızartma yapılırken patatesler, dibini kaplayacak kadar sıvı yağla kaplanarak ısıtılmış tavada çok kısa süreli olarak kızartılmalıdır. Ön kızartmada patateslerin renklerinin pembeleşmemesine dikkat edilmelidir.
- Patateslerin ön kızartma ısısı 130-160 C arasında olmalıdır.
- Ön kızartma yapıldıktan sonra ocaktan alınan patateslerin yağı iyice süzdürüldükten sonra süratle soğutularak, ikinci kızartma yapılmaya kadar (servis zamanına yakın bir zamanda) soğukta bekletilmesine dikkat edilmelidir.
- Bekleme esnasında patateslerin folyo ya da paket içerisinde bekletilmesine dikkat edilmelidir.
- Servisten kısa bir süre önce, 160-185 C de ısıtılmış olan fritözde gevrek ve güzel bir hal alınmaya kadar kızartılır.
- Genellikle sıcak olarak servis yapıldıkları için ocaktan sıcak bir tepsiye alınmalıdır ve süratle yağlarının süzdürülmesi sağlanarak sıcak olarak servise çıkması sağlanmalıdır.
- İki kere kızartılan patates garnitürlerinin ikinci kızartmaları servise yakın bir zamanda yapılmasına dikkat edilmelidir.

- Soğuk servis yapılacak olanlar bekleme esnasında yumuşayacağı için kapak kapatılmamalıdır.
- Sıcak olarak servis yapılan ve her iki gruptaki patateslerde tekrar ısıtma işlemi yapılmamalıdır.
- Her iki grup garnitürünün tuzu servise çıkarken atılmalıdır.

2.2. Bir Kere Kızaran Patates Garnitürleri

Pommes Chips Yaprak patates Hazırlama



Resim 18: Yaprak patateslerin kızartılması

Pommes chips, sıcak ve soğuk kullanılabilen bir patates garnitürüdür. Sıcakken ızgara vb usulde pişen etlerle servis yapılır. Soğuk olarak da kokteyl vb partilerde, büfelerde vb. kullanılır. Büfelerde ve kokteyl partilerde, meyve tabaklarında veya kadehler içerisinde, yanında ekşi kremalı, mayonezli, yoğurtlu çeşitli dip soslarla servis yapılır. Tek başına chips sunulması iyi bir servis örneği olmaz.

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak özel dilimleyicisinde çok ince ayarda dilimlenir.
- Dilimler akar suyun altında süzgeç içinde iyice yıkanarak nişastalarından arındırılır.
- İyice süzülerek kurulanır, kızartma sepetine mümkün olduğunca ayrı ayrı yerleştirilir.
 - 160-185 C de ısıtılmış fritözde koyu hardal renginde kızartılır.
 - Ocaktan alınarak, kağıt havlu yada peçete üzerinde fazla yağı alınır.



Resim 19: Tabakta chips patates

Dikkat edilecek noktalar

- Dilimlenen patatesler kağıt gibi ince ve eşit kalınlıkta olmalıdır. Kalınlık farkı kızarıırken dilimlerin renklerinin farklı olmasına neden olur.
- Dilimler nişastalarından arındırılmadan kızartılırsa, kızarıırken yapışır.

Pommes Pont-Neuf Steak Patatesi

İşlem basamakları

- Uzunluğu 3-4 cm iri ve aynı boylarda patatesler seçilerek soyulur, dikdörtgen prizması şekline getirilir.
- Hazırlanan prizmalar kesiti 2cm² ve 5-6 cm uzunluğunda kesilir.
- Bir defada 160-185 °C de koyu hardal renginde kızartılır.
- Tuzu servise alırken atılmalıdır.Sıcak olarak servis yapılmalıdır.



Resim 20: Steak patates

Pommes Pailles Saman Patates

İşlem basamakları

- Patatesler pommes chips gibi hazırlanarak inci dilimler halinde doğranır, sonra aynı kalınlıkta doğranarak julienne (saman çöpü gibi.) dilimlenir, boyları 5-6 cm olmalıdır.
- Akarsu altında süzgeçte yıkanarak yüzeyde meydana gelen nişastalarından arıtılır.
- Suyu süzdürülüp kurutulduktan sonra 160-185 °C de koyu hardal renginde kızartılır.
- Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.

Pommes Alümettes Kibrit Patates

İşlem basamakları

- Pommes frites de olduğu gibi, aynı yöntem izlenerek hazırlanır.
- Ancak kalınlığı ve kesiti 3-4 mm² dir. Yani pom fritten daha incedir.
- Uzunluğu 3-4 cm olmakla birlikte daha da uzun olabilir.
- Bir defada ve 160-185 °C lik fritözde kızartılır.
- Sıcak olarak kağıt yayılmış tepsiye alınarak servis yapılır.
- Tuzu servise çıkarken atılmalıdır.



Resim 21: Kibrit patates

Pommes Gaufrettes Gofret Patates

İşlem basamakları

- Orta boyda ve muntazam patatesler seçilerek soyulur.
- İnce oluklu kesecekle (mandolin) kesilir.
- Patates 90° çevrilerek çok ince bir dilim kesilir.
- İnce olukların keşistiği yerde delikleri oluşan yapraklar kesilmiş olur. Böylece her kesişte çevrilerek olukların birbirini kesmesi sağlanır.
- Kesilen yuvarlak yaprakların ince ve eşit olmaları gerekir. Kalınlıkları her yerde aynı olmalıdır.



Resim 22: Gofret patates

- Yıkanan patatesler kurulanır, kesilir ve fritözün sepetine konur.
- 160-185 °C de koyu hardal renginde kızartılır.
- Kağıt havluya alınarak yağı süzdürülür.
- Soğuk ve sıcak kullanılır.
- Tuzu servis yapılırken atılmalıdır.



Resim 23: Mandolin

2.3. İki Kere Kızaran Patates Garnitürleri

Pommes Frites Fransız Usulü Kızarmış Patates



Resim 24: Pommes frites (pom frit)

İşlem basamakları

- İri ve aynı boylarda düzgün patatesler seçilir soyulur dikdörtgen prizma şekline getirilir.
- Hazırlanan prizmalardan önce 1 cm kalınlığında 5 cm boyunda plakalar kesilir Bunun için özel doğrayıcılardan yararlanabilir.
- Kızartılacağı zaman suyu süzülür, kurutulur, kızartma sepetine yerleştirilir.
- 130-140 °C de 3-4 dakika ön kızartma yapılır.
- Yağdan çıkartılarak kağıt havluyla fazla yağı alınır.
- Paketlenerek veya folyoyla sarılarak süratle soğutulur.
- Servisten az önce fritözün ısısı 160-185 °C ye ayarlanır.
- Isınınca çok üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirilerek gevrek ve güzel bir hal alıncaya kadar kızartılır.
- Sıcak tepsiye alınarak yağının süzülmesi sağlanır.
- Servise çıkacağına tuzu atılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmadan sonra yağı mutlaka alınmalı, süratle soğutulmalı, soğukta depolanmalıdır.
- Kızartma sepetine üst üste koyulmamasına dikkat edilmelidir.
- Mutlaka çok sıcak ve gevrek olarak servis yapılmalıdır.

Pommes Souffés Sufle patates

İşlem Basamakları

- Patatesler soyularak dikdörtgen prizması şekline sokulur.
- Dilimlerin aynı olmasını sağlamak için muntazam şekil verilir. 3 mm kalınlığında muntazam dilimlere kesilir.
- Arzu edilirse bu dilimler oluklu bıçakla da kesilebilir.
- Kızartma sepetine üst üste gelmeyecek şekilde dizilir.



Resim 25: Pommes souffés

- 130-160 °C lik fritöz ısısında yavaşça sallanarak kızarmayacak şekilde patateslerin hafif kabarması ve yağ yüzeyine çıkmaları sağlanır.
- Yağdan alınarak fazla yağları sepetten çıkartılmadan alınarak soğutulur.
- Servise çıkacağı zaman 185 °C lik fritözde batırılarak hafif sallanarak kabarmaları sağlanır.
- Hemen yağdan alınarak fazla yağları süzdürülür.
- Soğumadan hafifçe tuz serpilir.
- Çok sıcak olarak servis yapılmalıdır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pommes soufflé için taze patatesler uygun değildir. Patatesin kaliteli olması ve fazla su içermemesi gerekir.
- Patatesler kesildikten sonra kesinlikle suya sokulmaz ıslatılmaz.
- Patateslerin küçük puf börekleri gibi şişmeleri ve kızarmaları gerekir.
- Eğer bekleyecek ve soğuyacak olursa yumuşamaya başlar ve kabarıklığı kaybolur.



Resim 26: İki kez kızartılmış patates garnitürü

Pommes Pont-Neuf Steak Patatesi

İşlem basamakları

- Uzunluğu 3-4 cm iri ve aynı boylarda patatesler seçilerek soyulur, dikdörtgen prizması şekline getirilir.
- Hazırlanan prizmalar kesiti 2 santimetre kare ve 5-6 cm uzunluğunda kesilir.
- Kalınlığı nedeniyle ön kızartma daha uzunca yapılır.
- İkinci kızartmadan hemen sonra servise çıkartılır.
- Tuzu servise çıkartırken atılmalıdır.
- Çok sıcak olarak servis yapılmalıdır.

Not:

- Steak patatesi oluklu veya tırtıklı keseceklerle (mandolinle) şekillendirilebilir. Aynı boyutlarda ama tırtıklı bir görünüm kazanır. Bu şekliyle pommes frites collorettes, French fried collorettes isimlerini alır.



Resim 27: Steak patatesle ve sosla servise hazırlanmış steak

2.4. Ön Kızartması Yapılmış Patateslerin Depolanması

Ön kızartması yapılmış olan patatesler kullanılacağı zamana göre iki şekilde depolanırlar :

- Eğer çok uzun süre bekletilmeyecekse ön kızartma yapıldıktan sonra, yağı kağıt havlu arasında yağı alınarak kapalı bir paket içerisinde soğuk bir ortamda (buzdolabı gibi) bekletilirler.
- Eğer uzun süre bekletilecekse, ön kızartma yapıldıktan sonra, yağı kağıt havlu arasında alınarak kapalı bir paket içerisinde derin dondurucuda dondurularak bekletilirler. Bu şekilde bekletilen patatesleri servise almadan önce çözülme sürelerinin iyi hesap edilmeleri gerekir. Çünkü ikinci kızartmadan sonra bekletilmemelidir ve sıcak olarak servis yapılması gerekir.

Depolanan patateslerin her iki şekliyle de servisten önce yemeğe sıcak olarak çıkartılmalarına dikkat edilmeleri gerekir.

Ayrıca bekletme süresi ve ortamında, ön işlem yapılmış patateslerin kararmalarını önlemek için haşlamalarda limon suyu kullanılabilir. İlk kızartması yapılmış olan garnitürlerin, havası iyice alınmak suretiyle kapalı paketlerde bekletilmeleri gerekir.



Resim 28: Dondurulmuş patates

2.5. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler

- Izgara etler
- Kaliteli ve lüks etler
- Izgara balıklar
- Çeşitli köfteler vb



Resim 29 :Bütün kızartılmış patates

2.6. Servise Sunum İlkeleri

- İkinci kızartma yapıldıktan sonra tekrar ıstıma yapılmamalıdır. Yağları alınarak kısa sürede ve sıcak olarak servise alınmalıdırlar.
- Patates garnitürleri arasında sadece saman patates soğuk olarak da servis yapılabilir.
- Kızartılarak hazırlanan patates garnitürlerinin bazı çeşitleri çok sıcak olarak verilmelidir



Resim 30: Köfte ile servise hazırlanmış kızarmış patates

- Dikkat edilmesi gereken kurallar mutlaka uygulanmalıdır.
- İyi bir garnitürün aynı zamanda iyi bir servisle değer kazanacağı unutulmamalıdır.



Resim 31: Karışık ızgara, sos ve diğer garnitürlerle servise hazırlanmış patates garnitürü

UYGULAMA FAALİYETİ

Saman Patates Hazırlayınız.

Gereçler

- 2 orta boy patates
- 1 litre sıvıyağ
- Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.➤ İşi yapmaya istekli olunuz
Araçları hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	
Patatesleri hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri yıkayınız, soyunuz.➤ Patatesleri ince dilimler halinde doğrayınız.➤ Dilimleri aynı kalınlıkta tekrar julienne doğrayınız.➤ Patateslerin iyice kurummasını sağlayınız.➤ İnce sepet içerisinde 160-185 °C lik fritöz de koyu➤ Hardal renginde kızartınız➤ Ocaktan alarak yağını süzdürünüz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri özel dilimleyicisinde çok ince ayarda dilimleyiniz.➤ Boylarının 5-6 cm uzunlukta olmasına dikkat ediniz.➤ Patateslerin suyunu kağıt havlu arasında alabilirsiniz.➤ Kızartma yapılacak yağ önceden gerekli ısı ayarında ısıtılmalıdır.
Patatesleri servise hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak yada soğuk olarak servise alabilirsiniz.➤ İsteddiğiniz bir ana yemek yanında servise hazırlayabilirsiniz.➤ Tuzunu servise çıkarırken atınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat ediniz.➤ Tuzu önceden ilave etmeyiniz, nem çekerek yumuşamasına neden olacağını unutmayınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi tek kızartma yapılarak hazırlanan patates garnitürlerinin kızartma derecesidir?

- A) 100 °C C)160-185 °C
B) 130-160 °C D)50-100 °C

2. Aşağıdakilerden hangisi iki kez kızartılan patates garnitürlerinin patatesin ikinci kızartma derecesidir?

- A) 100 °C C) 160-185 °C
B) 130-160 °C D)50-100 °C

3. Aşağıdakilerden hangisi iki kez kızartılan patates garnitürlerinin patatesin birinci kızartma derecesidir?

- A.) 100 °C C) 160-185 °C
B.) 130-140 °C D) 50-100 °C

4. Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Kızartılacak patateslerin nişastası bol olmalıdır.
B) Bir kez kızartması yapılan patatesler soğuk olarak da servis yapılabilir.
C) İkinci kez kızartılan patatesler sıcak olarak servis yapılırlar.
D) Patatesler ikinci kez kızartıldıktan sonra da depolanabilirler.

5. Aşağıdakilerden hangisi bir kez kızaran patates garnitürlerinden değildir?

- A) Steak patates C) Sufle patates
B) Saman patates D) Kibrit patates

6. Aşağıdakilerden hangisi hem bir kez hem de iki kez kızartılan bir patates garnitürüdür?

- A)Steak patates C)Sufle patates
B)Saman patates D)Kibrit patates

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi-(gömlek,kep,fular,önlük vb.)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
İşlem basamakları		
➤ Patateslerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Patatesleri hazırlanacak garnitüre uygun şekilde doğradınız mı?		
➤ Patates garnitürüne uygun kızartma işlemini yaptınız mı?		
➤ Patatesin yağını süzdürerek servise hazırladınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Tekniğine uygun haşlayarak patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda yapılmakta olan ve haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda yapılmakta olan ve buharda haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerini araştırınız.
- Buharda haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerini internet ortamından araştırınız.

3. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ

3.1. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin, Çeşitleri ve Özellikleri

Pommes Bouiles Kabuklarıyla Haşlanmış Patates

İngilizce adı “boiled potatoes in skin” olan bu garnitürün Türkçe anlamı da kabuklarıyla haşlanmış patatestir. Taze patates zamanı bu patates çeşidi çok hazırlanır.

İşlem basamakları

- Düzgün görünümde orta veya küçük boy patatesler seçilerek iyice yıkanır.
- Üzerlerini örtecek kadar kaynayan suyla tuz ilave edilmiş suda haşlamaya bırakılır.
- Orta derecedeki ısıda yumuşayınca kadar haşlanır.
- Pişince ateşten alınır.
- Kabukları soyulur.
- Olduğu gibi tereyağından ve kremadan geçirilerek sıcak olarak servis yapılır. Bu tür patates garnitürünün ismi ”Jacket “ patatesdir.



Resim 32: Patatesin kabuklarıyla haşlanması

Dikkat edilecek noktalar

- Daima orta ve küçük boyda düzgün yuvarlak patateslerle hazırlanmalıdır.
- Taze patatesler tercih edilmelidir.
- Çok fazla haşlamadan pişirilmelidirler.

Eğer bekletilecekse;

- Birer kerelik kullanımlar halinde gıda kodeksine uygun poşetlere konularak havası alınır.
- Derin dondurucuda dondurularak saklanır. Gerekli olduğu zamanlarda dondurucudan alınarak çözdürülür.
- Çözdürülen patatesler kaynar tuzlu suda ısıtılarak tazelenir ve hemen servise çıkartılır.

Pommes NaturKabuksuz Haşlanmış Patates

İşlem basamakları

- Eşit boylarda küçük boy patatesler seçilerek iyice yıkanır.
- Soyulmadan her iki ucundan birbirine tam paralel , ½ cm kadar kesilir.
- Kesilen yerlerden iki parmak arasında tutulur, çevrilerek hem hem kabukları soyulur hem de fiçı ve oval şekli verilmiş olur.
- Uygun bir kapta üzerlerini örtecek kadar kaynar su ve tuzla kaynamaya bırakılır.
- Kaynamaya başlayınca ısı düşürülür, yavaş yavaş yumuşayınca kadar pişirilir.
- Orta derecedeki ısıda yumuşayınca kadar haşlanır.
- Ocaktan alınarak tekrar piştiği tencereye koyulur.
- Ocağa koyularak 1-2 dakika dış kısımlarının suyunun uçması ve kuruması sağlanır.
- Sıcak servis yapılmalıdır.
- Çeşitli renklerdeki patateslerle de çok uygulanan bir garnitür çeşididir.

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler soyulurken şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Taze patates zamanı eşit boydaki yuvarlak patatesler olduğu gibi şekil bozulmadan kabukları ayıklanarak kullanılabilir.
- Sıcakken servis yapılırken maşa vb servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.



Resim 33: Patateslerin kabuksuz haşlanması

Pommes A'l'anglaise İngiliz Usulü Patates

İngilizler genellikle patatesleri bu şekilde hazırladıkları için bu isimle anılmaktadır.

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır.
- Servise alınmadan hemen önce tavada eritilen tereyağından geçirilir. Patatesler tava sallanarak parlatılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.



Resim 34: Izgarayla servise hazırlanmış Pommes A'l'anglaise

Pommes Aux fines herbes (otlu patates)

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır.
- Çok ince kıyılmış dereotu, çok körpe ince yeşil soğan, maydanoz vb otların karışımı serpilerek servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Kullanılan otların kokularının ağır olmamasına dikkat edilmelidir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.

Pommes A'la menthe (naneli patates)

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır. Ancak haşlama sırasında, suyuna buket halinde taze konularak haşlama yapılır. Diğer işlemler pommes naturda olduğu gibidir.
- Taze nane yaprakları, hafif kaynar sudan geçirildikten sonra soğuk suya tutulmak suretiyle rengi belirginleştirilir.
- Hazırlanmış olan patates garnitürünün yanına yerleştirilerek sıcak olarak servis yapılır.



Resim 35: Otlu patates

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.

Pommes Persillees (maydanozlu patates)

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır.
- Servise alınmadan hemen önce eritilen tereyağıyla her tarafının yağlanması sağlanır.
- İnce kıyılmış maydanozla kaplanarak sıcak olarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.

Pommes Aneth (dereotlu patates)

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır.
- Servise alınmadan hemen önce tavada eritilen tereyağından geçirilerek her tarafının yağlanması sağlanır.
- İnce kıyılmış dereotu ile kaplanarak sıcak olarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Patateslerin şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.

Servis edildiği yemekler

- Bütün balık çeşitlerinin yanında (ızgara, tava vb.. çeşitleri)
- Haşlama beyaz etlerin yanında
- Diyet yemeklerinde
- Ciğer vb.ağır yiyeceklerin yanında servise alınırlar.



Resim 36: Fransızların kırmızı patates olarak adlandırdıkları Pommes violet

3.2. Buharda Pişirerek Patates Garnitürü Hazırlama

Pommes Vapeur Hazırlama (buharda pişmiş patates)

İşlem basamakları

- Patatesler yıkanıp bütün olarak ya da soyulduktan sonra iri parçalara ayrılarak buhar tenceresinin sepetine yerleştirilir.
- Ağı kapatılarak pişirilir.
- Pişen patatesler kabuklu ise kabukları soyulur.
- Temiz bir bezin arasında yumurtadan daha küçük parçalar şeklinde sıkıştırılarak şekillendirilir.
- Bezden çıkartılarak, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerlerine tereyağ parçaları konur.
- Servisten önce fırınlanarak üzerlerinin kızarması sağlanır.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Dikkat edilecek noktalar

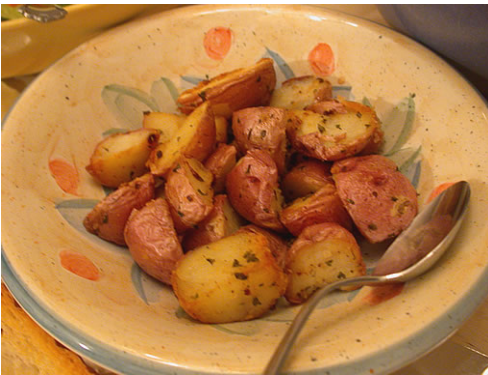
- Patatesler buhar tenceresine yerleştirilirken kesinlikle suya dokunmamalarına ve fırınlanırken ısıtılmış fırına koyulmalarına dikkat edilmelidir.

Not:

- Özellikle diyet yapan kişiler tarafından oldukça uygun bir yemek çeşididir.
- Özellikle püre cinsi patates garnitürlerinin hazırlanmasında haşlama yerine buharda pişirme yöntemi kullanılabilir.

Servis Edildiği Yemekler

- Pommes vepaur pek çok yemek yanında, ayrıca pommes natur ve çeşitlerinin de kullanıldığı balıklar yanında da rahatlıkla servis yapılabilir.



Resim 37: Buharda haşlanmış ve fırınlanmış patatesler

UYGULAMA FAALİYETİ

Pommes Vapeur hazırlayınız.

Gereçler

- 2 orta boy patates
- 50 g tereyağı
- Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.➤ İşi yapmaya istekli olunuz
Araçları hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Buhar tenceresinin su seviyesini dikkatli ayarlayınız.
Patatesleri hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Patatesler yıkanıp bütün olarak soyunuz.➤ Buhar tenceresinin sepetine yerleştiriniz.➤ Ağızını kapatarak pişiriniz.➤ Pişen patatesler kabuklu ise kabuklarını soyunuz.➤ Temiz bir mutfak bezi arasında yumurtadan daha küçük parçalar şeklinde sıkıştırarak şekillendiriniz.➤ Bezden çıkartarak, yağlanmış fırın tepsisine diziniz.➤ Üzerlerine tereyağ parçaları koyunuz.➤ Servisten önce fırınlayarak üzerlerini kızartınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesler büyük ise iri parçalar halinde de kullanabilirsiniz.➤ Patatesler buhar tenceresine yerleştirilirken kesinlikle suya dokunmamasına dikkat ediniz.➤ Fırınlanırken fırının ısıtılmış olmasına dikkat ediniz.
Patatesleri servise hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak olarak servise alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap tmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki patates çeşitlerinden hangisi kabuklarıyla haşlanmış patates garnitürleri için en uygun olanıdır?

- A) Siyah patates
B) Taze patates
C) Beyaz patates
D) Depolanmış patates

2. Aşağıdakilerden hangisi haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinde uygulanmaması gerekir?

- A) Haşlanırken iyice yumuşaması sağlanmalıdır.
B) Birer kerelik kullanımlar halinde dondurulmalıdır.
C) Derin dondurucuda dondurulmalıdır.
D) Çözdürüldüklerinde kaynar tuzlu suda tazelenmelidir.

3. Aşağıdakilerden hangisi renkli patateslere en çok uygulanabilen patates garnitürüdür?

- A) Pommes bouilles (kabuklarıyla haşlanmış patates)
B) Pommes a'langlaise (İngiliz usulü patates)
C) Pommes natur (kabuksuz haşlanmış patates)
D) Pommes a'la menthe (naneli patates)

4. Aşağıdakilerden hangisi haşlanarak hazırlanan patates garnitürleri için yanlış bir ifadedir?

- A) Şekil ve boyutları eşit olmalı
B) Sıcak servis yapılmalı
C) Elle servis yapılmalı
D) Erimiş tereyağından geçirilmeli

5. Aşağıdakilerden hangisi, otlu patates garnitürlerinde **kullanılmaz**?

- A) Yeşil soğan
B) Pırasa
C) Dereotu
D) Nane

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi-?(gömlek,kep,fular,önlük vb.)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
İşlem basamakları		
➤ Patateslerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Patatesleri hazırlanacak garnitüre uygun şekilde doğradınız mı?		
➤ Buhar tenceresinde yeterince pişirdiniz mi?		
➤ Pişen patatesi avuç arasında şekillendirdiniz mi?		
➤ Tereyağı parçalarıyla fırınladınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Tekniğine uygun sote yaparak patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda sote yaparak hazırlanan patates garnitürlerini araştırınız.
- Sote yapılarak hazırlanan patates garnitürlerini internet ortamından araştırınız.

4. SAUTÉ EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ

Saute (sote) cinsi patates garnitürleri iki şekilde hazırlanırlar

- Patates önce kabuklarıyla birlikte haşlanır. Soğuduktan sonra soyularak şekillendirilir ve hazırlanır.
- Patatesler çiğ olarak soyulur şekillendirilir ve hazırlanır. Bunlar çiğden anlamına gelen **a'cru** olarak isimlendirilirler.

Türetilen çeşitler her iki şekilde de hazırlanabilirler.



Resim 38: Pommes saute (sote patates)

Pommes Sautées(Sote Patates) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Patatesler yıkandıktan sonra kabuklarıyla birlikte çok fazla olmamak şartıyla haşlanırlar.
- Kabukları soyulur.

- 2-3 mm kalınlığında düzgün daireler şeklinde dilimler doğranır. Eğer büyükse yarım daireler de yapılabilir.
- Servis zamanına yakın, sote tavaına 40-50 g kadar tereyağ-sıvıyağ koyularak kızdırılır.
- 1-2 porsiyonluk patates, içine dağıtılarak konulur. Tuz ve istenirse karabiber serpilir.
- Tava devamlı sallanarak ve arada kaydırılıp alt üst edilmek suretiyle her tarafının aynı şekilde kızarması sağlanır.
- Ocaktan alınır ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilerek tava sallanarak karıştırılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Orta boy patatesler kullanılmalıdır.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Pommes Sautées a’cru (çiğ patatesten sote) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Patatesler yıkandıktan sonra kabukları soyularak daire veya yarım daire şeklinde 2-3 mm. kalınlıkta düzgün dilimler şeklinde doğranır.
- Sote tavaına tavanın dibini kaplayacak kadar olmak şartıyla kızartma yağı konularak kızdırılır.
- 1-2 porsiyonluk patates, içine dağıtılarak konulur.
- Tava devamlı sallanarak ve arada kaydırılıp alt üst edilmek suretiyle her tarafının aynı şekilde hafif kızarması sağlanır.
- Dibinde kalan yağı süzdürülerek az tereyağı ve tuz ilave edilir.
- Kızartma istenilen renge gelinceye kadar devam edilir.
- Ocaktan alınır ve üzerine biraz ince kıyılmış maydanoz serpilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Dikkat edilecek noktalar

- Orta boy patatesler kullanılmalıdır.

Pommes Sautées a’la Provencale (maydanoz ve sarımsaklı patates sote) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Pommes saute haşlanarak ve ya çiğden hazırlanır.
- İnce kıyılmış maydanoz, iyi ezilmiş sarımsakla iyice karıştırılır
- Sote patateslerle karıştırılarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Orta boy patatesler kullanılmalıdır.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Pommes Berrichonne (zeytin şeklinde sote patates) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- İri boy patatesler soyulur.
- Özel yarım zeytin şeklindeki bıçakla , zeytin biçiminde düzgün patatesler çıkartılır.
- 1-2 dakika kaynar tuzlu suya batırılarak kurulanır.
- Tereyağı, ince doğranmış bacon parçaları ve ince doğranmış soğanla birlikte sote yapılır.
- Üzerine çok az et suyu ilave edilerek çektilir.
- Tuz ve karabiber ilavesiyle servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İri boy patatesler kullanılmalıdır.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Pommes Paysanne (1 cm²'lik yapraklar şeklinde) Hazırlanışı

Paysanne doğranmış sote patates

İşlem basamakları

- Patatesler soyulup yıkanarak paysanne doğranır.
- Sote tavasına az tereyağ konularak kızdırılır.
- Patateslerden 1-2 porsiyonluk ilave edilir.
- Belirli aralıklarla tava sallanarak ve arada kaydırılarak alt üst edilir.
- Ocaktan alınarak, tuz ve karabiberle karıştırılır.
- İstenilen ilavelerle servise alınır.

Kullanılabilecek ilaveler

- Julienne doğranarak sote yapılmış soğan,
- Tereyağında sote edilmiş ve ince doğranmış kuzu kulağı (kullanılan patatesin yarı ölçüsü kadar),
- 1-2 diş ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberle karıştırılmış ve ince doğranmış bolca maydanoz ilave edilebilir.
- Hazırlanmış olan paysanne patatese, servisten biraz önce, biraz et suyu ilave edildikten sonra fırınlanarak da servis yapılabilir.

Dikkat edilecek noktalar

- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Not: Paysanne ve diğer doğrama şekilleri için Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama Modülünü tekrar inceleyiniz.

Pommes Lyonnaise(Jülienne Soğanlı) Hazırlanışı Lion Usulü Sote Patates

İşlem basamakları

- Pommes saute hazırlanarak tavada bekletilir.
- Hazırlanan patatesin 1/3 ü kadar julienne doğranmış kuru soğan tereyağında sote yapılır.
- Patateslerin beklediği tavaya ilave edilir.
- Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozla servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Soğanlar mutlaka julienne doğranmalıdır.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.



Resim 39: Çuvalda soğan

Birlikte Servis Edildiği Yemekler

Sote cinsi patates garnitürleri sosla servis yapılmayan etler yanında tercihen servis yapılırlar Örneğin scalope (şinitel) çeşitleri yanında sos verilmez. Sote cinsi patates garnitürleri escalope, kadınbudu köfte vb çeşitler yanında tercih edilir.



Resim 40: Köfte tabağında sote patates

UYGULAMA FAALİYETİ

Lion usulü sote patates hazırlayınız.

Gereçler

- 2 orta boy patates
- 50 g tereyağ
- 1 orta boy kuru soğan

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.➤ İşi yapmaya istekli olunuz
<p>Araçları hazırlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	
<p>Patates garnitürünü hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri yıkayarak kabuklarıyla haşlayınız.➤ Kabuklarını soyunuz.➤ 2-3 mm kalınlığında düzgün daireler şeklinde dilimler doğrayınız.➤ Sote tavaına 40-50 gr kadar tereyağ koyarak kızdırınız.➤ 1-2 porsiyonluk patatesi, içine dağıtarak koyunuz.➤ Tava devamlı sallayarak ve arada kaydırarak alt üst edilmek suretiyle her tarafının aynı şekilde kızarmasını sağlayınız.➤ Ocaktan alınız, tavada beklemeye bırakınız.➤ Julienne doğranmış kuru soğanı tereyağında sote ediniz.➤ Patateslerin beklediği tavaya ilave ediniz.➤ Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri çok fazla haşlamamaya dikkat ediniz.➤ Patatesler eğer büyükse yarım dairelerde yapabilirsiniz.➤ Hazırlanan patatesin 1/3 ü kadar kuru soğan kullanmaya dikkat ediniz.➤ Soğanları mutlaka julienne doğrayınız.
<p>Patatesleri servise hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak servis yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi saute patates garnitürleri hazırlanırken dikkat edilmesi gerekenlerden değildir?
 - A) Orta boy patatesler kullanılmalıdır.
 - B) Kabuklu ya da kabuksuz haşlanabilirler.
 - C) Haşlayıp soğuduktan sonra şekillendirilirler.
 - D) Soğuk olarak da servis yapılabilirler.
2. Aşağıdakilerden hangisi sote patates garnitürlerinden değildir?
 - A) Pommes berrichonne (zeytin patates)
 - B) Pommes paysanne (paysan şeklinde doğranmış patates)
 - C) Pommes a'la menthe (naneli patates)
 - D) Pommes lyonnaise (lion usulü patates)
3. Aşağıdakilerden hangisi paysanne doğranmış patates garnitüründe kullanılan çeşitlerden değildir?
 - A) Kuzu kulağı
 - B) Yeşil soğan
 - C) Sarımsak
 - D) Pul biber
4. Saute patates garnitürleri aşağıdaki yemek çeşitlerinin hangisinin yanında servis yapılmazlar?
 - A) Şinitset
 - B) Tas kebabı
 - C) Kuru köfte
 - D) Kadınbudu köfte

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?(gömlek,kep,fular,önlük vb.)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
İşlem basamakları		
➤ Patateslerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Patatesleri hazırlanacak garnitüre uygun şekilde doğradınız mı?		
➤ Patatesleri az miktarda yağla sote yaptınız mı?		
➤ Patatesin sıcak olarak servis yapılmasına dikkat ettiniz mi?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Tekniğine uygun püre şeklinde patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda püre yapılarak hazırlanan patates garnitürlerini araştırınız.
- Püre yapılarak hazırlanan patates garnitürlerini internet ortamından araştırınız.

5. PÜRE CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ

5.1. Püre Hazırlama İşlem Basamakları

- Püre yapılacak sebze, meyve yada yiyecek özelliğine uygun şekilde hazırlanarak haşlanmalıdır.
- Haşlandıktan sonra genellikle haşlama suyuyla birlikte mikser veya presle ezilir ya da elekten geçirilir. Gerekirse süzgeçten geçirilerek süzülür.
- Kısık ateş üzerinde sürekli karıştırmak suretiyle yoğunlaştırılır.
- Hazırlanacak pürenin çeşidine göre, tereyağı, krema, kıyılmış çeşitli otlar, baharatlar, rendelenmiş peynir ve soslar eklenerek kullanıma hazır hale getirilir.



Resim 41: Patates püresi

5.2. Pürelerin Özellikleri Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler

Püreler, genellikle pişmiş sebze ve meyvelerin ezilmesi ve elekten geçirilmesiyle (püre presi ya da mikserle de ezilebilir) elde edilen değişik yoğunluklardaki yiyeceklerdir.

Kırmızı etler, balıklar ve av etlerin yanında sunulan sebze püreleri – özellikle patates püresi – çeşni olarak kullanılanlarla (kanapelere sürülen, harçlara, soslara eklenen vb.) aynı kıvamdadır. Yeterli yoğunlukta püre elde edilemeyecek kadar sulu olan bazı sebzelere, yoğunlaştırıcı bir malzeme (patates püresi, tahıl ezmeleri, nişasta ve yoğun bechamel sos) ilave edilir.



Resim 42: Kereviz püresi

Sıcak ya da soğuk püre haline getirilen meyveler, dondurmalar, özütler ve tatlı soslarına katılır.

Dünya mutfaklarında hazırlanmakta olan bazı püre çeşitleri şunlardır:

- Av eti püresi
- Beyin püresi
- Kaz ciğeri püresi
- Karides püresi
- Marul püresi
- Kuzu kulağı püresi
- Kabak püresi
- Havuç püresi (tatlı ve tuzlu)
- Dana ciğeri püresi
- Tavuk – ördek ciğeri püresi
- Mercimek püresi
- Patates püresi



Resim 43: Mercimek püresi



Resim 44: Patates püresi

- Soğuk ançüz püresi
- Sarımsak püresi
- Somon püre
- Şalgam ve patates püresi
- Biber püresi
- Brüksel lahanası püresi
- Taze bakla püresi vb

Püre cinsi patates garnitürleri; hastalar ve diyet yapanlar için olduğu kadar, en seçkin münülerinde başta gelen garnitürlerindedir.

Sosta pişen ve piştiği sosla birlikte servis yapılan rosto, yahni, gulasch (gulaş-Macar yahnisi), ragout (rago-İtalyan yahnisi) türü yemeklerle tercihen servis yapılır. Püre cinsi patates garnitürlerinde baharat olarak beyaz biber, nutmeg rendesi çok kullanılır. Nutmeg, patatesin kendine has toprak kokusunun kaybolmasına yardım eder, özel ve hoş giden lezzet kazandırır.

Not: Bechamel ve diğer soslar için **Soslar I Modülü**'nü tekrar inceleyiniz.

Pommes Purée HazırlanışıPüre Patates

İşlem basamakları

- Patatesler soyulur, iri ve kalın parçalar halinde doğranır.
- Kaynar tuzlu suya atılarak yumuşayınca kadar haşlanır.
- Ocaktan alınarak suyu süzdürülür ve tekrar aynı kap içerisinde ocak üzerinde ağzı açık olarak tutulur ve kısa bir süre (5-6 dakika) kızgın fırında bekletilir.
- Presten veya süzgeçten geçirilerek ezilir.
- Ocak üzerinde kıvam verebilecek kadar kaynar süt eklenerek, çırpma teliyle hızla çırpılarak karıştırılır.



Resim 45: Kremayla servise hazırlanmış patates graten

- Tereyağ ilavesiyle karıştırmaya devam edilerek kabarması ve renginin ağarması sağlanır.
- Ocaktan alınarak nutmeg rendesi, tuz ve beyaz biber ilave edip karıştırılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İri ve depolanmış eski patatesler kullanılmalıdır.
- Taze olarak hazırlanıp kullanılması tercih edilmelidir.
- Beklemesi gerekiyorsa, haşlanıp ezildikten sonra ben mari bekletilmelidir.
- Ben maride bekletirken üzeri yağlanarak, biraz süt serpilmelidir.
- Süt miktarı patatesin içerdiği nişastaya göre değişiklik gösterse de genel ölçü ½ kg patates için 75-100 ml taze süt ve 40-50 g tereyağ önerilir.
- Kesinlikle ocak üzerinde ısıtılmamalıdır.
- Püre cinsi patates garnitürleri tabağa mutlaka şekillendirilerek konulmalıdır. Dondurma maşası ya da kaşığı yardımıyla toplar şeklinde, krema torbasından da duylar yardımıyla sıkılarak şekillendirilmelidir. Hiçbiri yoksa hafif ıslatılmış bıçak ya da kaşık yardımıyla göze hoş görünecek şekilde düzeltilmeli, kesinlikle şekilsiz bırakılmamalıdır.

Pommes Mousseline(taze krema ile) Hazırlanışı Kremalı Patates Püresi

İşlem basamakları

- Püre patates hazırlanır. Süt yerine krema kullanılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Püre hazırlarken dikkat edilecek noktalar burada da geçerlidir.

Not: Patates püresinden daha beyaz renkte olup ve daha güzel lezzete sahiptir.

Pommes Mont d'or(Graten) Hazırlanışı (patates graten)

İşlem basamakları

- Püre patates hazırlanır.
- Graten kabı tereyağ veya sıvıyağ sürülerek hazırlanır.
- Püre kabın içerisine düzgünce yayılarak, çok ince bir tabaka bechamel sosla kaplanır.
- Bolca rendelenmiş kaşar ve eritilmiş tereyağı da gezdirilir.
- Servisten hemen önce fırınlanarak üzeri kızartılır.
- Dilimlenerek sıcak olarak servise alınır

Dikkat edilecek noktalar

- Püre hazırlarken dikkat edilecek noktalar buradada geçerlidir



Resim 46: Pommes graten (bütün patatesle hazırlanmış)

Pommes a'la neige (kar patates) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak, mire poix den daha büyük parçalar halinde doğranır.
- Kullanılacağı yere göre tuzlu ya da tuzsuz kaynar suda haşlanır.
- Suyu süzülür ve ocak üzerinde 1-2 dakika tutularak suyu uçurulur.
- Presten geçirilerek servis tabağına düzgün bir şekilde pilav gibi yığılır.
- 50 g lık düzgün bir dilim tereyağı, ince kıyılmış maydanoza batırılarak üzeri kaplanır ve hazırlanan pürenin tepesine düzgünce yerleştirilir.
- Üzerine nutmeg rendesi serpilerek servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Püre hazırlarken dikkat edilecek noktalar burada da geçerlidir. Eğer diyet yemeği olarak kullanılacaksa tuzsuz suda haşlanır.
- Eğer diyetle yağ verilmemişse tereyağı da kullanılmaz. Üzerine sadece maydanoz serpilir.

5.3. Servis Edildiği Yemekler

Püre cinsi patates garnitürleri hastalar, diyet yapanlar olduğu kadar en seçkin münülerinde başta gelen garnitürlerindedir.

Sosla pişen, piştiği sosla servis yapılan rosto, yahni, gaulasch (gulaş-Macar yahnisi), ragout (İtalyan yahnisi) türü yemeklerle tercihen servis yapılır. Bu tür patates garnitürlerinde baharat olarak beyaz biber, nutmeg çok kullanılır. Nutmeg, patatesin kendine has toprak kokusunun kaybolmasına yardım eder, özel ve hoş giden bir lezzet kazandırır.

5.4. Patates Souffle (sufle) Hazırlama



Resim 47: Patates sufle

Pommes Soufflé Parmentier Hazırlanışı Patates Suflesi

4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı;

- 500 g iri boyda patates
- 200 g krema
- 1/5 çay kaşığı nutmeg rendesi
- 1/5 çay kaşığı beyaz biber
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 4 yumurta

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak, mire poix'den daha büyük parçalar halinde tuzlu kaynar suda haşlanır, süzülür, presten veya süzgeçten geçirilerek iyice ezilir.
- Nutmeg, beyaz biber, tuz ve krema ilave edilerek iyice karıştırılır.
- Yumurta akları sarılarından ayrılarak, sarılar patateslere eklenir ve karıştırılır.
- Çok kuru kıvamda olmamasına dikkat edilerek lezzet kontrolü yapılır.
- Servise alınmadan yarım saat önce yumurta akları çok az tuz ilave edilerek mikserle ya da yumurta çırpma teliyle kar haline gelinceye kadar çırpılır.
- Hazırlanmış olan patates karışımına eklenir.
- Çırpmadan yavaşça karıştırarak her tarafına aynı şekilde dağılması sağlanır.
- Yağlanarak hazırlanmış tek kişilik sufle kaplarına 2/3 ünü geçmeyecek şekilde doldurularak fazlaca oynamadan üzerleri düzeltilir.
- Önceden ısıtılarak hazırlanmış 180-200 °C lik fırında 15-20 dakika fırının kapağı açılmadan, üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.

Dikkat edilecek noktalar

- Yumurta aklarıyla sarıları dikkatle ayrılmalı, aklara hiç sarı bulaşmamalıdır.
- Patatesin kıvamı çok kuru ise süt ilavesi yapılabilir.
- Çırpılmış yumurta aklarının patates karışımının içinde iyice dağılmasına dikkat edilmelidir. Ancak çırpılarak karıştırılırsa pek çok hava kabarcığından oluşan çırpılmış yumurta akları söner. Kabarma işlemini yumurta akları sağlayacaktır. Aksi takdirde sufle kabarmaz.
- Sufle kalıplarına doldururken kenarlarına bulaşmamasına dikkat edilmelidir.
- Fırının önceden 180-200 °C de ısıtılmış olması gerekir.
- Fırından çıkar çıkmaz servise alınmalıdır, sufle fırından çıkınca beklerse söneceği için yemeğin (sufleinin) veriliş zamanı çok iyi ayarlanmalıdır.



Resim 48: Püre ve sote patates garintürlerinde çok kullanılan nutmeg ve peynirler

Pommes Soufflé Parmentier au Fromage Hazırlanışı (peynirli patates suflesi)

İşlem basamakları

- Pommes soufflé parmentier hazırlanır.
- Yumurta akları çırpılıp ilave edilmeden önce rendelenmiş 70-80 gr parmesan, gravyer yada kaşar peyniri ilave edilir.
- Garnitür olarak kullanılabildiği gibi sıcak hors'doeuvre olarak da servis yapılabilir

Dikkat edilecek noktalar

- Pommes soufflé parmentier hazırlanırken dikkat edilmesi gereken noktalar burada da uygulanır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

5.5. Servis Edildiği Yemekler

Bu tür garnitürler püre cinsi garnitürlerle aynı yerlerde servis yapılabildiği gibi sıcak ordövr olarak da servis yapılır.



Resim 49: Sufle patates

UYGULAMA FAALİYETİ

Kar patates hazırlayınız.

Gereçler

- 2 orta boy patates
- 50 gr tereyağ
- ¼ çay kaşığı nutmeg
- ½ yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.➤ İşi yapmaya istekli olunuz
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları hazırlayınız➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	
<ul style="list-style-type: none">➤ Kar patates hazırlayınız.➤ Patatesleri soyunuz.➤ Mire poixden daha büyük parçalar halinde doğrayınız.➤ Kaynar tuzlu suda haşlayınız.➤ Ocak üzerinde 1-2 dakika suyunu uçurunuz.➤ Presten geçiriniz.➤ Servis tabağına düzgün şekilde pilav gibi yığınız.➤ 50 g lık düzgün bir dilim tereyağı, ince kıyılmış maydanoza batırarak üzerini kaplayınız.➤ Hazırlanan pürenin tepesine düzgünce yerleştiriniz.➤ Üzerine nutmeg rendesi serpiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Eğer diyet yemeği olarak kullanılacaksa tuzsuz suda haşlayınız.➤ Eğer diyetle yağ verilmemişse tereyağı da kullanmayınız.
Garnitürü servise hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak olarak servise alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki yiyeceklerden hangisi püre yapımında kullanılmaz?
A) Karides
B) Mercimek
C) Marul
D) Peynir
2. Aşağıdakilerden hangisi sote patates garnitürlerinden değildir?
A) Pommes berrichonne (zeytin patates)
B) Pommes paysanne (paysan şeklinde doğranmış patates)
C) Pommes a'la menthe (naneli patates)
D) Pommes lyonnaise (lion usulü patates)
3. Patates püresi çeşitleri aşağıdaki mönülerin hangisinde yemeklere eşlik ederek kullanılmaz?
A) Kahvaltı mönüsü
B) Ziyafet mönüsü
C) Diyet mönüsü
D) Klasik mönüler
4. Aşağıdaki yiyeceklerden hangisi patates püresi garnitürlerinde kullanılmaz?
A) Tereyağ
B) Süt
C) Nutmeg
D) Beyaz peynir
5. Aşağıdakilerden hangisi sufle yapımında dikkat edilmesi gereken noktalardan değildir?
A) Orta boy patatesler kullanılmalıdır.
B) Yumurta aklarıyla sarıları iyice ayrılarak kullanılmalıdır.
C) Özel sufle kalıbında pişirilmelidir.
D) Fırından çıkar çıkmaz servise alınmalıdır.

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi-(gömlek,kep,fular,önlük vb.)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
İşlem basamakları		
➤ Patateslerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Patatesleri hazırlanacak garnitüre uygun şekilde doğradınız mı?		
➤ Patates garnitürüne uygun ön pişirme işlemini yaptınız mı?		
➤ Patatesi uygun koşullarda ve ortamda depoladınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Tekniğine uygun kroket cinsi patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda hazırlanmakta olan kroket cinsi patates garnitürlerini araştırınız.
- Kroket olarak hazırlanan patates garnitürlerini internet ortamından araştırınız.

6 .CROQUETTE (KROKET) CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ

6.1. Pommes Croquette Hazırlama İlkeleri

Croquette (kroket) cinsi patates garnitürleri birçok durumda, 1-2 lokmalık köfte vb.şekillerde görülür. Kroket köfte anlamına gelen bir sözcüktür.

Kroket çeşidi patates garnitürlerinin büyük bir kısmı pane yapılıdır. Hazırlanıp şekil verilen garnitürler önce una sonra çırpılarak akıcı hale gelmiş yumurta ya da yumurta akına en sonda galeta tozuna batırılarak kızartılır. Galeta, yumurtayı garnitürün üzerinde tutmak için kullanılır.



Resim 50: Pane yapmak için hazırlanmış patates

Bu şekilde uygun bir tepside, bekletilerek servisten önce bol yağda kızartılır ve sıcak olarak servis yapılır.

Panenin Patlamaması İçin Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurta akı ya da tamamı kullanılmalıdır, tek başına sarısı kullanılmamalıdır.
- Çok muntazam pane yapılmalı, yumurta akı Ya da tamamıyla kroket iyice kaplanmalı, açık yer kalmamalıdır. Kalan açık yerden patlar ve tamamen açılır. Açık kalan yar varsa galeta ununa batırılırken un görülür, bu da o kısmın yumurtayla kapatılmamış olması demektir.
- Hazırlanmış kroketlerin, kızarmadan önce şekillerinin bozulmamış olması gerekir.



Resim 51: Pane kızartılmış patates croquette

- Kroketler soğuk yağa atılmamalıdır. Yağ 150 °C den düşük ısıda olmamalıdır.
- Kroketler çok kızgın yağa da atılmamalıdır. Bu da kroketlerin patlamasına neden olur
- Kroketler hazırlanırken kesinlikle taze patates kullanılmalıdır. Gerekirse içine nişasta konularak nişasta açığı kapatılmalıdır.
- Verilen ölçülere dikkat edilmelidir. Kullanılan yumurta orta boylarda olmalıdır.

6.2. Croquette Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler

Croquette; sıcak ordövr (balık, kırmızı et, kümes hayvanları eti, jambon, mantar, dana uykuluk kroketler vb.) garnitür (özellikle patates kroket) ya da ara sıcak (pirinç, kestane İrmik kroket gibi..) olarak servis yapılan, tatlı ya da tuzlu küçük kızartma yiyeceklere denir.

Croquette yapımında temel malzeme olan çok yoğun sosla (velute sos, supreme sos, domates sosu, patatesler için bechamel sos, peynir kullanıldığı gibi, şekerli kroketler için pastane kreması) kullanılır.



Resim 52: Servis tabağında dilimlenmiş kroket

Mantar, palet, çubuk, top ya da dikdörtgen biçiminde hazırlanır. Pane yapıldıktan sonra kızgın yağa atılarak çeperinin aniden sertleşmesi, gevrekleşmesi ve altın rengini alması sağlanır. Emici kağıt yada katlanmış peçete üzerine çıkartılır. Tercihen ağaç, piramit ya da halka biçiminde yerleştirilir. Her zaman ana malzemeye uygun bir sos eşliğinde sunulur.



Resim 53: Ordövr tabağında kroketler

Croquette çeşitleri



Resim 54: Servise hazırlanmış kroketler

- En yaygın tüketilen kroketler arasında balık kroketler, sote ya da ızgara etler yanında garnitür olarak sunulan patates garnitürleri sayılabilir.
- Patates sufle çeşidi garnitürlerinin küçük boyda hazırlanan şekli, kokteyl vb. partilerde sıcak ikram olarak kullanılır. Çok kullanılan bir ikram türüdür.
- Normal boyutlardakiler, genelde püre çeşidi patates garnitürleri gibi sosta pişen ve piştiği sosla servis yapılan et yemekleri yanında servis yapılır.

Pommes Duchesse Hazırlanışı (duchesse patates)



Resim 55: Patatesin ezilmesi



Resim 56: Ezilmiş, tabakta patates

Gereçler

(4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 500 g iri ve orta boyda patates
- 75 g tereyağ
- ¼ çay kaşığı nutmeg rendesi
- ¼ çay kaşığı beyaz biber
- 2 yumurta sarısı
- 1 yumurta
- ¼ bardak süt (gerekirse kullanılmak üzere)
- ½ çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak, mire poix doğranarak kaynayan tuzlu suda kısa sürede haşlanır.
- Suyu süzülür ve ocak üzerinde veya kızgın fırında 1-2 dakika tutularak suyu uçurulur.
- Duydan sıkılacağından içinde tane kalmayacak şekilde presten veya süzgeçten geçirilir.
- Eritilmiş tereyağ, beyaz biber ve nutmeg rendesi konularak iyice karıştırılır.

- Biraz soğuyunca 1 yumurta ve 2 yumurta sarısı ilave edilerek, çırpma teliyle iyice karıştırılarak kıvama getirilir, normal kıvamını bulmazsa süt ilave edilir.
- Ucuna tırtıklı duy takılmış krema torbasına doldurulur.
- Yağlanmış fırın tepsisine eşit aralıklarla cevizden biraz daha büyük olacak şekilde eşit boylarda sıkılır.
- Üzerlerine yumurta fırçasıyla eritilmiş tereyağ veya sulandırılmış yumurta sürülür.



Resim 57: Pommes duchesse (düşes patates)

- Servisten hemen önce 180-200 °C de önceden ısıtılmış fırında hafifçe renklendirilir.
- Sıcak olarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Patates karışımının kıvamı çok kuru ise süt ilavesi yapılabilir.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürülürken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.
- Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Servisten kısa bir süre önce fırınlanmalıdır.

Pommes Byron(fırında hazırlanan şekil) Hazırlanışı

Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 500 g iri ve orta boyda patates
- 100 g tereyağ
- 1 adet brunoise doğranmış orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- ½ çay kaşığı nutmeg rendesi
- ½ su bardağı krema

- ½ yemek kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 150 g ince dilimlenmiş kaşar vb peynir çeşidi

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak, mire poix'den daha iri doğranarak kaynayan tuzlu suda kısa süre haşlanır.
- Suyu süzülür ve piştiği kap içerisinde ocak üzerinde tutularak suyu uçurulur.
- Presten veya süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir.
- Tereyağının yarısı ilave edilerek karıştırılır.
- Kalan tereyağı ile soğanlar sote yapılarak patatese ilave edilir.
- Tuz, maydanoz, beyaz biber ve nutmeg rendesi konularak karıştırılır, lezzet kontrolü yapılır.
- Küçük boy kepeceye doldurularak iyice bastırılır ve hafif yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- Üzerlerine önce krema gezdirilir sonra da rendelenmiş veya dilimlenmiş peynirler serpilir ya da yerleştirilir.
- Servise alınmadan önce önceden ısıtılmış fırında peynirlerin hafifçe kızarması sağlanır.
- Sıcak olarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Servisten kısa bir süre önce fırınlanmalıdır. Peynirler eridikten sonra yeniden ısıtma yapılmaz.

Pommes Croquette A'la Lyonnaise(soğanlı) Hazırlanışı (lion usulü patates kroket)

Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- 1 orta boy brunoise doğranmış soğan
- 25 g tereyağ
- 1-2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta tozu

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- Soğan tereyağıyla sote yapılarak (iyice kurutulur) ateşten alınır ve maydanoz ilave edilir.
- Hazırlanmış olan kroket hamuruna karıştırılarak uzun silindir şekli verilir.

- Un serpilmiş masada 3-4 cm çapında 3-4 cm uzunluğunda kesilerek silindir veya yuvarlaklar yapılır.
- Önce una, sonra yumurta akına veya yumurtaya, sonra da galeta tozuna bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

Pommes Williams(armut şekli) Hazırlanışı (william patates)

Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta tozu
- 10-15 tane çubuk makarna

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- Un serpilmiş masada uzun silindir şekli verilerek.
- 3-4 cm çapında yuvarlanır.
- 3-4 cm boyunda eşit aralıklarla kesilerek elde yuvarlanarak armut şekli verilir.
- Önce una, sonra yumurta akına veya yumurtaya, sonra da galeta tozuna bulanır.
- Çubuk makarnadan yeterli büyüklükte kesilerek yumurtaya batırılır ve armudun sapı olacak şekilde yerleştirilir.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Pane hazırlanırken ve kızartırken armut şeklinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

Pommes Saint Florentine Hazırlanışı(jambonlu patates kroke)

Gereçler (4-5 porsiyon için)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- ½ su bardağı bronoise doğranmış jambon
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta unu
- ¼ su bardağı kırılmış tel şehriye

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- İçerisine bronoise jambon ilave edilerek karıştırılır.
- Un serpilmiş masada 3-4 cm çapında uzun silindir şekli vererek 3-4 cm uzunluğunda kesilip yuvarlanarak, toplar yapılır.
- Galeta ununa, yarı yarıyla kırılmış tel şehriye katılarak karıştırılır.
- Hazırlanan toplar önce una, sonra yumurta akına veya yumurtaya, sonra tel şehriyeli galeta tozuna bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Kullanılan jambon miktarı hamurun 1/3 ü kadar olmalıdır.
- Galeta ununa katılan şehriye kırılmış olmalı ve galetanın yarısı kadar olmalıdır.
- Pane hazırlanırken ve kızartılırken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.

Pommes Amandes Hazırlanışı (bademli patates kroket)

Gereçler (4-5 porsiyon için)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- ½ su bardağı soyulmuş ince kıyılmış badem
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta unu
- Galetanın 1/3 ü kadar ince kıyılmış badem



Resim 60: Soyulmuş badem

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- İçerisine ½ su bardağı ince kıyılmış badem ilave edilir.
- Un serpilmiş masada 3-4 cm çapında uzun silindir şekli verilir. 3-4 cm boyunda kesilerek yuvarlaklar yapılır.
- Hazırlanan toplar önce una bulanır, sonra yumurta akı veya yumurta ile iyice kaplanır.
- 1/3 oranında kıyılmış badem ilave edilmiş galeta ununa bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Çiğ badem içleri kaynar suda 3-4 dakika bekletildikten sonra suyu süzülerek soğuk sudan geçirilir. Kurulanır ve kabukları soyularak ince kıyılarak kullanılır.
- Pane hazırlanırken ve kızartılırken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

Pommes croquettes a'la perigourdine (siyah mantarlı patates kroket)

Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- Hamurun 1/3 ü kadar ince kıyılmış siyah mantar
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı galeta unu
- ½ su bardağı un



Resim 58: Sepette siyah mantar

İşlem basamakları

- Pomes croquette hamuru hazırlanır.
- İçerisine kıyılmış mantar ilave edilir.
- Un serpilmiş masada 2-3 cm çapında yuvarlanır. 3-4 cm uzunluğunda kesilip top veya silindir şekli verilir.
- Hazırlanan toplar önce una, sonra yumurta akına veya yumurtaya sonra galeta ununa bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Resim 59: Mantar

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Kullanılacak mantar miktarı hamurun 1/3'ü kadar olmalıdır.
- Siyah mantar yerine ince kıyılarak sote yapılmış iyi kalite mantar kullanılabilir.
- Pane hazırlanırken ve kızartılırken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

Pommes Croquette A'la Parmesan (parmesan peynirli patates kroket)

Parmesanlı patates kroket çeşidi genellikle kokteyl partilerde, daha küçük boylarda hazırlanmış şekilleri sıcak olarak ikram edilir. Sıcak ordövr tabaklarında da bu garnitür çeşidi çok kullanılır.

Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- ½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta unu
- Galetanın 1/3 veya ¼ ü kadar iri rendelenmiş kaşar peyniri

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- İçerisine ½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri ilave edilir.
- Un serpilmiş masada 2-3 cm kalınlıkta uzun silindirik şekli verilir. 3-4 cm boyunda kesilerek silindirik veya yuvarlaklar yapılır.
- Hazırlanan toplar önce una bulanır, sonra yumurta akı veya yumurtayla iyice kaplanır.
- 1/3 veya ¼ oranında irice rendelenmiş kaşar peyniri karıştırılmış galeta ununa bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alındıktan sonra servis tabağına alınarak sıcak servis yapılır.
- İstenirse hamur haline gelmiş şekli, düz duylu takılmış hamur torbasından yağlanmış fırın tepsisine sıkılarak üzerine yumurta sarısı sürülür. Bir miktarda kaşar peyniri serpilerek servisten hemen önce 200 °C deki fırında kızartılarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Pane hazırlanırken ve kızartılırken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

Pommes Dauphine (eclair hamuru ile) Hazırlanışı

Not: Eclair hamuru **Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar Modülü'nde** verildiği için hazırlanmasıyla ilgili bilgiler burada tekrar edilmemiştir. Modülü tekrar inceleyiniz.

Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- ½ su bardağı un

Eclair hamuru için

- ½ litre süt
- 250 g tereyağ
- 5 gr tuz
- 15 g şeker
- 400 g un
- 9-10 adet yumurta

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- Kroket hamurunun yarısı kadar eclair hamuru hazırlanarak kroket hamuruna ilave edilir.
- Hamurdan küçük yumurta büyüklüğünde eşit şekiller hazırlanarak hafifçe unlanır.
- Servise yakın zamanda çok kızgın olmayan (130 °C) ısıtılmış yağa atılır.
- Kabarmaya başlayınca ısı yükseltilerek hamurların kabarıp hafiflemesi sağlanır.
- İstenilen renk olunca ocaktan alınır.
- Servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Kroketlerin yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Eclair hamurlarının hazırlanmasında dikkat edilecek noktalara uyulmalıdır.
- Hamurlar kızgın yağa atılırsa kabarmaz ve içi hamur kalır.



Resim 61: Servise hazırlanmış dauphine patates

UYGULAMA FAALİYETİ

Pommes duchesse (düşes patates) hazırlayınız.

Gereçler

- 100 g iri ve orta boy patates
- 15 g tereyağ
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı süt (gerekirse)
- 2 adet yumurta sarısı
- 1/5 çay kaşığı beyaz biber
- 1/5 çay kaşığı nutmeg rendesi
- 1/4 çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.➤ İşi yapmaya istekli olunuz
Araçları hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgâha işlem sırasına göre sıralayınız.➤ Fırın tepsisini yağlayınız.➤ Krema torbasına tırtıklı duyu takınız.	
Garnitürü hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri soyunuz, mire poix doğrayınız.➤ Kaynayan tuzlu suda kısa süre haşlayınız.➤ Suyunu süzdürdükten sonra ocak üzerinde 1-2 dakika tutarak suyunu uçurunuz.➤ İçinde tane kalmayacak şekilde prestren veya süzgeçten geçirin.➤ Eritilmiş tereyağı, beyaz biber ve nutmeg rendesi ilavesiyle iyice karıştırınız.➤ Biraz soğuyunca yumurta ve yumurta sarısı ilave edilerek, çırpma teliyle iyice karıştırarak kıvama getiriniz.➤ Krema torbasına doldurunuz.➤ Fırın tepsisine eşit aralıklarla cevizden biraz daha büyük olacak şekilde eşit boylarda sıkınız.➤ Üzerlerine eritilmiş tereyağı sürünüz➤ 180-200 °C de önceden ısıtılmış fırında hafifçe renklendirilir.	<ul style="list-style-type: none">➤ Suyunu süzdürdükten sonra kızgın fırında da suyu uçurulabilir.➤ Normal kıvamını bulmazsa süt ilave ediniz.➤ Boylarının 5-6 cm uzunlukta olmasına dikkat ediniz.➤ Üzerlerine sulandırılmış yumurta da sürebilirsiniz.➤ Üzerlerine yumurta sarısı sürülürken şekillerinin bozulmamasına dikkat ediniz.➤ Fırını önceden ısıtınız.➤ Servisten kısa bir süre önce fırınlanmasına dikkat ediniz.
Garnitürü servise hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak olarak servise alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kroket yapımında kullanılan temel malzemelerden değildir?
A) Bechamel sos
B) Un
C) Krema
D) Peynir
2. Aşağıdakilerden hangisi kroket cinsi patates garnitürlerinin hazırlama ilkelerinden değildir?
A) 1-2 lokmalık hazırlanır.
B) Sırayla una, yumurtaya ve galetaya batırılarak kızartılır.
C) Bütün halde tepsiyeye dökülerek de kızartılabilir.
D) Sıcak olarak servise alınmalıdır.
3. Aşağıdakilerden hangisi panenin patlamaması için dikkat edilmesi gereken noktalardan değildir?
A) Yumurta sarısı kullanılmamalıdır.
B) Kızartmadan önce şekilleri bozulmamalıdır.
C) Kroket tamamen pane yapılarak kapatılmış olmalıdır.
D) Soğuk yağa atılarak kızartılmalıdır.
4. Aşağıdakilerden hangisi kroketler için geçerli ifadelerden değildir?
A) Sıcak ordövr olarak kullanılırlar.
B) Ara sıcak olarak kullanılırlar.
C) Yağda kızarmış köftelerin yanında garnitür olarak verilirler.
D) Tatlı olarak hazırlanan kroket çeşitleri de vardır.
5. Aşağıdakilerden hangisi patates kroket çeşitlerinden değildir?
A) Pommes duchesse
B) Pommes douphine
C) Pommes amandes
D) Pommes frites

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?(gömlek,kep,fular,önlük vb.)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
➤ Patateslerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Patatesleri hazırlanacak garnitüre uygun şekilde hazırladınız mı?		
➤ Püreyi uygun şekilde hazırladınız mı?		
➤ Patatesi yeterince fırınladınız mı?		
➤ Hazırladığınız patates garnitürünün görünüm ve lezzeti olması gerektiği şekilde mi?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-7

AMAÇ

Tekniğine uygun fırında patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda fırında hazırlanan patates garnitürlerini araştırınız.
- Fırında hazırlanan patates garnitürlerini internet ortamından araştırınız.

7. FIRINDA HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ



Resim 62: Fırında közlenmiş patates

7.1. Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler

Bu gruba giren patates garnitürleri hem sosta pişip aynı sosla servisi yapılan yemekler yanında hem de ızgaralarla verilebilir.

Ayrıca fast food tipi servis yapılan yerlerde, sadece bu tür patateslerin bir kısmı hazırlanarak servis yapılmaktadır.

Pommes Au Four ve Hazırlanışı (fırınlanmış patates)

İşlem basamakları

- Ortadan biraz büyükçe düzgün patatesler seçilir.
- Fırçalanarak ve ovularak yıkanır ve kurulanır.
- Önceden ısıtılmış 200-225 °C'deki fırında dış kısımları hafif kızarıp iç kısımları da yumuşayınca kadar pişirilir.
- Orta kısmı dibe kaçmayacak şekilde bıçakla artı (+) işareti olacak şekilde kesilir.
- Servis tabağına ya da katlanarak şekil verilmiş peçete üzerine yerleştirilir.
- Alttan hafif bastırarak kesilen kısım içine tereyağı dilimi konur .
- Tereyağı içine koyulmadan yanında da verilebilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Bu garnitür çeşidi kabuklarıyla yenilebileceği için iyice yıkanarak topraklarından arındırılmaları gerekir.
- Fırına koyulmadan önce dış kısımları tuzla ovulur veya kurulanmadan tuzlanır.
- Patateslerin pişme kontrolü kürdan batırılarak yapılır.



Resim 63: Fırın patates

Pommes Florentine ve Hazırlanışı (ıspanaklı patates)

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler fırçalanarak, ovularak yıkanır ve kurulanır.
- Önceden ısıtılmış 200-225 °C'deki fırında dış kısımları hafif kızarıp iç kısımları da yumuşayınca kadar pişirilir.
- Üzeri, içini rahatlıkla boşaltılacak büyüklükte kesilerek üst kapak çıkartılır.
- Tatlı kaşığı yardımıyla kenarları bozulmadan içindeki patateslerin 2/3 ü veya yarısı boşaltılır.
- Boşaltılan kısma ıspanak sote doldurulur
- Üzerine beşamel sos konulur. Çıkartılan patates içine süt, yağ, tuz, biber ve nutmeg rendesi koyularak ezilir ve çırpılarak kabartılır.
- Hamur torbasına doldurulan patates içi duydan ıspanakların üzerine tepeleme sıkılarak kapatılır.
- Rendelenmiş kaşar ya da parmesan peyniri serpilerek önceden kızdırılmış fırında kızartılarak servise alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

İspanak Sote

- 250 g temizlenmiş ıspanak yaprağı kaynar tuzlu suya batırılıp 2-3 dakika kaynatılarak soğuk suya çıkartılır.
- Suyu sıkılarak ince kıyılır.
- 2 yemek kaşığı bronoise soğan, ½ yemek kaşığı tereyağlı hafifçe renklenecek kadar kavrulur.
- İspanaklar eklenerek sote yapılır.
- Tuz, nutmeg rendesi, karabiber ve şeker ilavesiyle kısa bir süre daha kavurarak ateşten alınır, kullanılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Bu garnitür çeşidi kabuklarıyla yenilebileceği için iyice yıkanarak arındırılmaları gerekir.
- Fırına koyulmadan önce dış kısımları tuzla ovulur veya kurulanmadan tuzlanır.
- Patateslerin pişme kontrolü kürdan batırılarak yapılır.

Not: Bu garnitür iki şekilde daha hazırlanabilir;

- Patates çok oyulmaz ve oyuk kısmına ıspanak sote yerleştirilerek üzerine kaşar peyniri rendesi serpilir ve fırında kızartılır.
- Patateslerin içi oyulur, içinden çıkanlara süt, tereyağı, nutmeg rendesi, beyaz biber ilave edilerek çırpılıp kabartılır. Patatesin içi ıspanak soteyle doldurulur ve duy takılmış torbadan patatesli karışım ıspanakların üzerine sıkılır. Üzerine peynir rendesi serpilerek kızgın fırında kızartılır.

Pommes Macaire(Ezilmiş Patatesle Fırınlanmış) ve Hazırlanışı

İşlem basamakları

İki yöntemle hazırlanır

Birinci yöntem

- Patatesler fırçalanarak ve ovularak yıkanır ve kurulanır.
- Önceden ısıtılmış 200-225 °C deki fırında yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Kabukları soyularak soğutulmadan hemen ezilir, tuz ve beyaz biber ilavesiyle karıştırılır.
- 5-6 cm çapında silindir şekline getirilir, 1.5-2 cm kalınlığında kesilir, silindire tekrar düzgün bir şekil verilir.
- Yağlanmış fırın tepsisine dizilerek üzerlerine tereyağı konulur.
- Servis zamanı fırınlanarak kızartılır ve sıcak olarak servis yapılır.

İkinci yöntem

- Patatesler fırçalanarak ve ovularak yıkanır ve kurulanır.
- Önceden ısıtılmış 200-225 C deki fırında yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Kabukları soyularak soğutulmadan hemen ezilir, hazırlanır.
- İnce kıyılarak kendi yağında kızartılmış bacon, yağı süzöldükten sonra bronoise doğranmış soğanla kavrulularak kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırılır, ocaktan alınır.
- Hazırlanan patateslere ilave eklenerek, tuz ve karabiber ilavesiyle yoğrulur.
- 5-6 cm çapında silindir yapıp 1.5-2 cm kalınlığında kesilir, düzeltilir.
- Hazırlanan patateslerin birer yüzlerine bıçak sırtıyla şekil verilir. Üzerine tereyağ konularak fırında pişirilir. Ya da önce şekilli taraf (buna mirror side-aynalı taraf-da denir) olmak üzere az yağ konmuş kızgın tavada kızartılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Bu garnitür çeşidi kabuklarıyla yenilebileceği için iyice yıkanarak arındırılmaları gerekir.
- Fırına koyulmadan önce dış kısımları tuzla ovulur veya kurulanmadan tuzlanır.
- Patateslerin pişme kontrolü kürdan batırılarak yapılır.

Pommes Savoyarde(dilim patatesleri et suyu ile fırınlama) Hazırlanışı (Savoy usulü patates)

İşlem basamakları

- Orta boy patatesler seçilerek soyulur ve yarım daire şeklinde dilimlere ayrılır.
- Isıya dayanıklı kalın, porselen vb. oval-yuvarlak kaba üst üste gelecek şekilde dizilir.
- Üzerine kaynamakta olan tuzlu et suyu dökülerek fırına sürülür.
- Pişmesi tamamlanmak üzere iken üzerine bol miktarda kaşar peyniri vb peynir rendesiyle tamamen üzeri kapatılır.
- Peynirler hafifçe kızarıncaya kadar fırında tutulur.
- Dilimler şeklinde kesilerek sıcak olarak servis yapılır.

Pommes Anna Hazırlanışı (Anna patates dilim patatesleri tereyağı ile fırınlama)

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler seçilerek soyulur, yıkanır.
- Muntazam ince yuvarlaklar şeklinde kesilir.tuz ve karabiber serpilerek karıştırılır.
- Kullanılan ölçüye uygun büyüklükte yuvarlak tepsi, tereyağı ile yağlanarak, patatesler düzgün bir şekilde dizilir.
- Her kat, kazeini alınmış tereyağla ayrı ayrı yağlanarak kabın dolması sağlanır.
- Bolca yağ içerisinde 200-210 °C de önceden ısıtılmış fırında, 30-40 dakika kızarıncaya kadar pişirilir.
- Tepsinin alt tarafının da iyi kızarması sağlanır.
- Kızarma işlemi tamamlanınca fazla yağı süzülür.
- Kalıp haline gelmiş patatesler, ister tepsi ters çevrilerek isterse çevrilmeden porsiyonlara dilimlenir.



Resim 64: Pommes anna

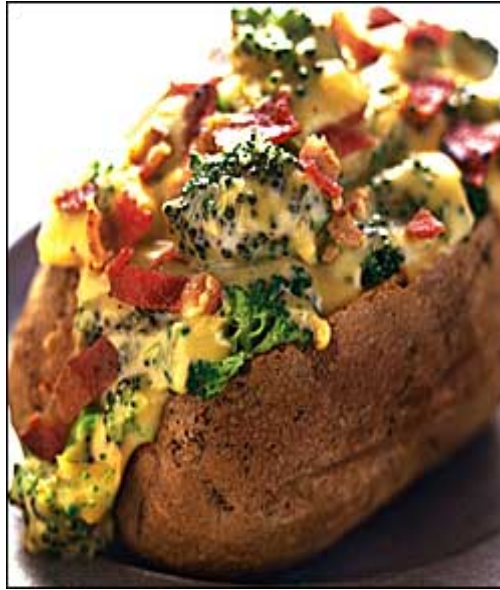
Dikkat edilecek noktalar

- Tereyağının kazeini mutlaka alınmalıdır. Aksi takdirde tereyağındaki kazein parçacıkları pişerken patateslerin tepsiye yapışmasını sağlar. Bu da istenmeyen bir durumdur.
- Kızartıldıktan sonra yağı hemen süzülmalıdır, yağ içinde bekletilmemelidir.

Not: Anna patates hazırlanırken tereyağı ile birlikte her kata kaşar vb..peynir rendesi konulursa pommes voisin adını alır.

Pommes Fermière Hazırlanışı (karışık sebzelerle çiftçi patates)

- Orta boy düzgün patatesler seçilir, fırçalanarak, ovularak yıkanır.
- 200-225 °C lik fırında pişirilir.
- Patateslerin üzerlerinden düzgünce kapaklar kesilir.
- Uygun boyda bir kaşıkla içleri tamamen boşaltılır.
- Çıkarılan içlerin 1/3 ü kadar ölçüde pırasa, havuç, lahana vb..sebzeler ince doğranarak tereyağı ile sote yapılır.
- Çıkarılan patates içlerine ilave edilerek tuz ve karabiber konulur.1-2 adet yumurta sarısı ilave edip karıştırılır.
- Oyulan patateslerin içine tepeleme doldurulur. Üzeri kaşar peyniri rendesiyle kaplanır.
- Servis yapılacağı zaman 180-200 °C lik fırında kızartılarak sıcak olarak servis yapılır.



Resim 65: Sebzeli fırın patates

Pommes Boulangère(fırında hazırlanan etle beraber) Hazırlanışı (Boulangere Patates)

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler seçilerek soyularak ince yuvarlaklar şeklinde kesilir.
- Tuz, karabiber ve tereyağı ile karıştırılır.
- Kullanılan patates kadar kuru soğan julienne doğranır.
- Tuz ve karabiber de ilave edilerek hepsi birlikte karıştırılır.
- Uygun bir tepsiye ya da kalıba yerleştirilir.
- Servisten önce 180-200 °C'lik sıcak fırına sürülerek üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirilir.
- Sıcakken servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Kullanılan soğan miktarı ile patates miktarının eşit oranda olmasına dikkat edilmelidir.

Not: Aynı patates garnitürü fırında pişmekte olan etin etrafına veya altına hazırlanarak etle birlikte kızartılırsa, hangi hayvanın hangi bölümdeki etiyle kızartılmışsa onunla birlikte isimlendirilir. Örneğin bir kuzu küreği ile aynı şekilde hazırlanıyorsa **shoulder of lamb a'la boulangere** (patatesli kuzu küreği) adını alır. Kuzu budu da aynı şekilde hazırlanıyorsa **Leg of lamb a'la boulangere** (patatesli kuzu budu) adını alır.

Pommes Nana Hazırlanışı (Nana Patates)

Kibrit Şeklinde Doğranarak Fırınlanmış Patates

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler seçilerek soyulur, yıkanır.
- Aynı boylarda pommes allumentes gibi çubuklar şeklinde kesilerek tuz ve karabiberle karıştırılır.
- Yağlanmış birer kişilik sufle vb.kalıplara yerleştirilir.
- Üzerine bolca erimiş tereyağı gezdirilerek iyice yağlanması sağlanır.
- 200 °C de önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika kızarak pişmesi sağlanır.
- Fazla yağı süzülerek kalıptan çıkarılır ve sıcak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Eğer fırından alındığında altı kızarmamışsa çevrilerek fırına tekrar sürülür.
- Kızartıldıktan sonra fazla yağı süzülmalıdır.

Pommes Farcies Hazırlanışı (Patates dolması)

İşlem basamakları

- İri uzunca ve eşit büyüklükte patatesler seçilerek fırçalanır, ovularak yıkanır, kurulanır.
- Önceden ısıtılmış 200-225 °C deki fırında dış kısımları hafif kızarıp iç kısımları da yumuşayınca kadar pişirilir.
- Uygun tarafından düzgün bir kapak açılır, patatesin 1/3 ü uygun bir kaşıkla oyularak çıkartılır.
- Presten geçirilir yada ezilir. Tuz, beyaz biber, tereyağ, süt ve nutmeg rendesi ilave edilir. Çırpma teliyle çırpılarak kabartılır.



Resim 66: Kremalı patates dolması

- Ucuna tırtıklı duy takılmış krema torbasına doldurulur. Oyulan patateslerin içine sıkılır
- Sıkma işlemi şekilli olarak dışına doğru yükselerek bitirilir.
- Üzerine yumurta sarısı ve ya tereyağı sürülebildiği gibi sadece kaşar peyniri rendesi de serpilebilir.
- Servisten önce fırında üzeri kızartılarak sıcak olarak servis yapılır.

Not: Tepesine peynir serpilerek hazırlandığı zaman pommes farcies au fromage adını alır. İstenirse hazırlanan patates sıkılmadan önce içine peynir dilimi yerleştirilerek üzerine patates sıkılır.



Resim 67: Kumpir

UYGULAMA FAALİYETİ

Savoy usulü patates hazırlayınız.

Gereçler

- 3-4 orta boy patates
- 1 litre et suyu
- 75 gr kaşar/gravyer yada parmesan peyniri
- Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.➤ İşi yapmaya istekli olunuz
Araçları hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	
Garnitürü hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Orta boy patatesleri seçerek soyunuz.➤ Yarım daire şeklinde dilimler kesiniz.➤ Isıya dayanıklı kalın, porselen vb. oval-yuvarlak kaba üst üste gelecek şekilde diziniz.➤ Üzerine kaynamakta olan tuzlu et suyunu dökerek fırına sürünüz.➤ Pişmesi tamamlanmak üzere iken, üzerine bol miktarda kaşar peyniri vb. peynir rendesiyle tamamen üzeri kapatınız.➤ Peynirler hafifçe kızarıncaya kadar fırınlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Fırını önceden ısıtınız.➤ Peyniri ilave ettikten sonra çok kızarmamasına dikkat ediniz.➤ Garnitürü servisten hemen önce fırınlayınız, tekrar ıstmayınız.
Patatesleri servise hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Dilimler şeklinde kesiniz.➤ Sıcak olarak servis yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi fırında hazırlanan patates garnitürleri için doğru bir ifade değildir?
 - A) Sosuyla pişirilen yemeklerle servis yapılır.
 - B) Izgaralarla servis yapılır.
 - C) Fast food mutfaklarda çok kullanılan çeşitlerdir.
 - D) Kabuksuz olarak fırınlanmazlar.
2. Aşağıdakilerden hangisi fırında hazırlanan patates garnitürlerinden değildir?
 - A) Pommes au four
 - B) Pommes douphine
 - C) Pommes florentine
 - D) Pommes macaire
3. Aşağıdakilerden hangisi pommes boulangere patates garnitürünün çeşitlerinden değildir?
 - A) Patatesli kuzu küreği
 - B) Patatesli kuzu budu
 - C) Patatesli tavuk göğsü
 - D) Sebzeli patates dolması
4. Aşağıdakilerden hangisi pommes anna garnitürü hazırlanırken kullanılmaz?
 - A) Tereyağı
 - B) Kaşar peyniri
 - C) Parmesan peyniri
 - D) Krema

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?(gömlek,kep,fular,önlük vb.)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
İşlem basamakları		
➤ Patateslerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Patatesleri hazırlanacak garnitüre uygun şekilde doğradınız mı?		
➤ Patates garnitürüne uygun pişirme işlemini yaptınız mı?		
➤ Patatesi hoş görünümde ve sıcak olarak servis yaptınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-8

AMAÇ

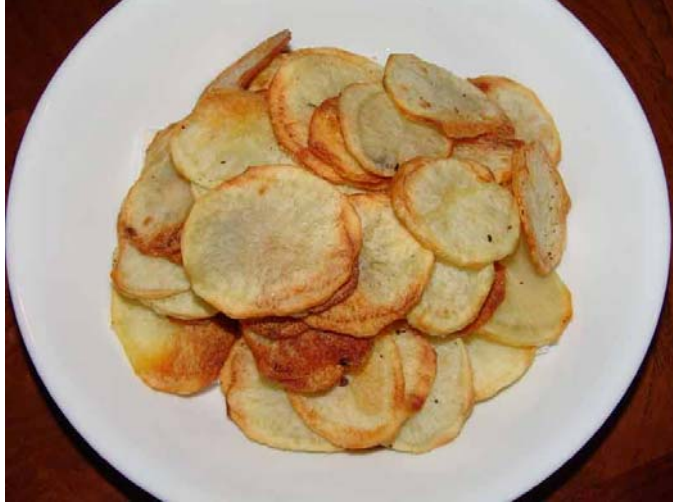
Tekniğine uygun şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerini hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerini araştırınız.
- Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerini internet ortamından araştırınız..

8. ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREN PATATES GARNİTÜRLERİ

Bu çeşit patates garnitürleri genellikle özelliği olan pahalı etler ve steaklerle servis yapılırlar. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerinin hazırlama tekniği işlem sırasına göre aşağıda verilmiştir.



Resim 68: Şekillendirildikten sonra kızartılmış patates

8.1. Hazırlama Tekniği

- **Şekil Verme**
 - Patatesler çeşidine göre şekillendirilir. Şekil çok önemlidir.
- **Yarım Haşlama**
 - Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır. Patatesin beklerken kararmaması için suya birkaç damla limon damlatılır.
 - Ocaktan alındıktan sonra süzdürülür ve kurulanır.
- **Yağda Kızartma**
 - Servise alınmasına yakın bir zamanda 1-2 porsiyonluk patates, az sıvı yağ içerisinde tava devamlı sallanarak her tarafı eşit olacak şekilde kızartılır.
 - Pembeleşme başlayınca, sıvı yağdan alınarak yağ süzdürülür.
- **Tereyağı ile Kızartma**
 - Az miktarda tereyağı ile kızartma tamamlanır. Böylece özel lezzeti ve parlaklık kazanmış olur.
 - Hemen servis yapılır.

8.2. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Çeşitleri

Pommes Chateau (Yarım Ay Şekli) Hazırlanışı ve Servis Edildiği Yemekler
Chateau Patates



Resim 69: Pommes chateau

Pommes chateau , genellikle en lüks ızgaralardan olan Chateaubriand yanında servis yapılır. O nedenle pommes chateau ismini almıştır. Diğer lüks steaklerle de servis yapılabilir. Chateaubrian, muntazamca pişirildikten sonra özel kapaklı gösterişli kaplarda, yanında zengin ve seçkin garnitürleriyle ve özel soslarıyla , müşteri yanında seçkin bir servis elemanı tarafından dilimlenerek servis yapılır. Ortamı da servis elemanı kadar seçkin olmalıdır.

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler seçilir, soyularak hazırlanır.
- Arzuya göre aşağıda açıklanan şekillerden biri verilir.
 - Pommes naturdaki gibi ancak daha ince şekil verilir.
 - Oval veya yuvarlak şekil verilir.
 - Patates, orta boy portakal dilimini andıran kalınlıkta, yuvarlanarak şekillendirilir, ucu fazla inceltilemez. Şekiller verilirken küçük boy sebze bıçağı kullanılır.
 - Uçları kırılmış ay çöreği gibi vb. şekillerde hazırlanırlar.
- Patatesler kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır. Kontrol ederken kürdanın biraz rahat girmesi gerekir (Bazı patates cinslerinde süre biraz daha uzayabilir. Süre hazırlanan şeklin kalınlığına göre de değişebilir). Yani çiğ olmamalıdır.
- Kaynamaya başlayınca altı kısılır.
- Ocaktan alınarak süzülür, kurulur.
- Sote tavasının dibini kaplayacak kadar sıvıyağ konularak (zeytinyağı hariç) kızdırılır. Patatesler 1-2 porsiyon konur.
- Tava devamlı sallanarak her taraflarının aynı şekilde kızarmaları sağlanır.
- Tavadaki yağ süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam ederek tamamlanır.
- Servis tabağına alınarak sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Haşlanmış olan patatesler bekleyecekse suları süzülüp kurulandıktan sonra hava almayacak şekilde üzeri kapatılmalıdır. Aksi takdirde kararma yapabilir.
- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Pommes Fondantes Hazırlanışı ve Servis Edildiği Yemekler

Fondan Patates (Yumurta Şekli)

Dünya mutfaklarında bu tür patates garnitürlerinin ilk kızartmaları sıvı yağ yerine bacon yağı ile yapılmaktadır. İkinci kızartma da ise yine aynı şekilde tereyağ kullanılmaktadır.

İşlem basamakları

- Eşit boylara ortadan biraz daha küçük patateslere küçük sebze bıçağı yardımıyla elde çevirerek yumurta şekli verilir.
- Kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haşlanır.
- Sote tavasına dibini kaplayacak kadar yağ konularak kızdırılır.
- Patatesler ilave edilir, tava devamlı sallanarak her tarafının eşit şekilde kızarması sağlanır.
- Tavadaki yağ süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam ederek tamamlanır.
- Servis tabağına alınarak sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Pommes Noisette Hazırlanışı (Noisette Patates)

İşlem basamakları

- Büyük boy patatesler seçilir soyulur.
- Özel noisette bıçağı ile (çapı 3 cm yarım küre biçiminde bıçak) patatesin içine doğru geçilip kendi ekseni etrafında çevrilerek muntazam yuvarlaklar çıkartılır.
- Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır, süzülür.
- Servise çıkacağı zaman sote tavasına çok az yağ konularak kızdırılır, patatesler ilave edilir.Devamlı sallanarak her tarafı aynı renk ve şekilde hafif pembe renkte kızartılır.
- Kızartma tereyağı ile tamamlanır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmelidir.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Not :Pommes noisette taze, küçük ve eşit büyüklükteki patateslerden de yapılabilir.

Pommes Olives Hazırlanışı (Zeytin Patates)

İşlem basamakları

- Pommes noisette gibi hazırlanır. Ancak patatesler zeytin gibi kesen özel bıçağın kendi eksenini etrafında çevrilmesiyle zeytin şeklinde kesilerek kullanılır.
- Diğer işlemler pommes noisette ile aynıdır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Not: Pommes noisette, taze, küçük ve eşit büyüklükteki patateslerden de yapılabilir.

Pommes Parmentiere Hazırlanışı ve Servis Edildiği Yemekler Parmentiere patates (7-8 mm³ boyutunda küpler şeklinde)

İşlem basamakları

- İri ve muntazam patatesler seçilerek kabukları soyulur.
- 7-8 mm boyutlarında muntazam küpler şeklinde kesilerek şekillendirilir.
- Kaynayan tuzlu suda 1-2 dakika haşlanır, süzülür, kurulanır.
- Servise çıkacağı zaman sote tavasına tereyağı konularak patatesler ilave edilir. Devamlı sallanıp alt üst edilerek pembe renkte kızartılır.
- Servise gitmeden, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber serpilerek hazırlanır.
- İsteğe göre, steak kızartılan tavada kızartma tamamlanır, maydanoz serpilebilir.
- Kızartırken küçük defne yaprakları kullanılabilir.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmelidir.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Not: Pommes parmentier, steak tavasında steak kırıntıları, biberiye ve defne yapraklarıyla da kızartma tamamlanabilir.

Pommes Parisienne (Paris usulü patates)

İşlem basamakları

- İri patatesler seçilerek soyulur.
- Noisette patatesten daha küçük çaptaki (1.5 cm), yarım daire biçimindeki bıçakla, bıçak kendi eksenini etrafında çevrilerek, muntazam yuvarlaklar çıkartılır.
- Kaynamakta olan tuzlu suda 1-2 dakika haşlanır. Küçük olduğu için süre diğerlerinden daha azdır.
- Süzülerek kurulanır
- Sote tavına çok az sıvı yağ konularak kızdırılır. Devamlı sallanarak her tarafının aynı renkte kızarması sağlanır. Ocaktan alınır.
- Fazla yağı süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam ederek tamamlanır.

İki türlü kullanılır;

- Hazırlanan garnitür hemen servis yapılır.
- Hazırlanmış olan patatese, sıcak dana konsantre sosu veya koyu et suyu ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilerek hemen servis yapılır.

Dikkat Edilecek Hususlar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.
- Bu patates garnitürü, aynı boyutlardaki muntazam yuvarlak taze patateslerle de hazırlanır.

Pommes Carrees Hazırlanışı

Carees Patates

İşlem basamakları

- İri ve muntazam patatesler seçilir, kabukları soyulur.
- Arzuya göre 1.5-2 cm küpler şeklinde kesilir.
- Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır.
- Suyu süzdürülür ve kurutulur.
- Servise çıkacağı zaman sote tavasının dibine sıvı yağ konulur. 2-3 porsiyonluk patates ilave edilir.
- Tava devamlı sallanarak her tarafının aynı renkte kızarması sağlanır.
- Fazla yağı süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam ederek tamamlanır.



Resim 70: Pommes carrees

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Pommes Sable Hazırlanışı **Sable Patates**

Bu garnitür çeşidi kumlu bir görünümde olduğu için kum anlamına gelen bu isimle anılmıştır. Pommes sable genellikle kızarmış körpe kaz ve ördek yanında tercihen servis yapılır.

İşlem basamakları

- Pommes carrees hazırlanır.
- Tereyağında kızartma işlemi tamamlanmak üzere iken, tost ekmeğinden hazırlanmış, açık renkte ve kaliteli galeta unu ilave edilir, biraz da galeta unuyla kızartılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmelidir.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Pommes Marjolaine (Mercanköşklü Patates)

İşlem basamakları

- Pommes carrees hazırlanır.
- Tereyağında kızartma işlemi tamamlanmak üzere iken içerisine ufalanmış mercanköşk otu ilave edilir.
- Biraz da mercanköşk otuyla birlikte kızartılarak sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Not: Pommes marjolaine genellikle kızarmış körpe kaz ve ördek yanında tercihen servis yapılır.

Pommes Mirette (Truffle Mantarlı Patates) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Pommes carrees hazırlanır.
- Tereyağında kızartma işlemi tamamlanmak üzere iken, içerisine julienne doğranmış siyah mantar (truffle)
- Biraz da mantarla kızartılarak içine çok az konsantre et suyu ilave edilir.
- 1-2 dakika karıştırılarak sıcak olarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmelidir.
- İkinci kızartmada tereyağ kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.



Resim 71: Servise hazırlanmış patates

UYGULAMA FAALİYETİ

Pommes carrees, (carees patates) hazırlayınız.

Gereçler

- 2 orta boy patates
- 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 25 g tereyağ
- Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.➤ İş yapmaya istekli olunuz.
Araçları hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.	
Garnitürü hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ İri ve muntazam patatesleri seçerek soyunuz..➤ 1.5 - 2 cm küpler şeklinde kesiniz.➤ Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlayınız.➤ Suyunu süzdürerek kurutunuz.➤ Sote tavasının dibine sıvı yağ koyunuz.➤ 2-3 porsiyonluk patates ilave ediniz.➤ Tavayı devamlı sallayarak her tarafının aynı renkte kızarmasını sağlayınız.➤ Fazla yağını süzdürünüz.➤ Tavaya tereyağı koyunuz.➤ Kızartma işlemini tereyağı ile tamamlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İlk kızartmada kullanılan sıvı yağın zeytinyağı olmamasına dikkat ediniz.➤ İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağını mutlaka süzünüz.➤ İkinci kızartmada tereyağ kullanılmasına dikkat ediniz.➤ Servise çıkacağı zaman ikinci kızartmayı yapınız.
Garnitürü servise hazırlayınız <ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak olarak servise alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin arasındaki boşluklara doğru cevabı yazınız.

Not: Boş bırakılan her çizgi tek bir sözcük içindir.

1. Pommes chateau genellikle, en lüks ızgaralardan olan yanında servis yapılır.
2. Dünya mutfaklarında, şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerinin ilk kızartmaları sıvı yağ yerineyağı ile yapılmaktadır.
3. Dünya mutfaklarında, şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerinin kızartma işlemiyağı kullanılarak tamamlanır.
4. Pommes noisette, özel noisette.....ile şekillendirilir.
5.patates garnitürü, kumlu görünümde olduğu için kum anlamına gelen bu isimle anılmaktadır.
6. Pommes marjolaine garnitürüne ismini veren, içinde kullanılan otudur.

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi-gömlek,kep,fular,önlük vb..		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
İşlem basamakları		
➤ Patateslerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Patatesleri hazırlanacak garnitüre uygun şekilde hazırladınız mı?		
➤ Patates garnitürüne uygun kızartma/pişirme işlemlerini yaptınız mı?		
➤ Patatesi göze hoş görünecek şekilde servise hazırladınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

PERFORMANS TESTİ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
İşlem basamakları		
➤ Yapılacak garnitüre uygun patatesi seçtiniz mi?		
➤ Patatesin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ İlk pişirme işlemini doğru olarak yaptınız mı?		
➤ İkinci pişirme işlemini uygun olarak yaptınız mı?		
➤ Kızartılan patateslerin yağın süzdürdünüz mü?		
➤ Haşlanan patateslerin suyunu iyice süzdürdünüz mü?		
➤ Tuzunu ve karabiberini zamanında ilave ettiniz mi?		
➤ Diğer malzemeleri uygun bir şekilde ve zamanında kullandınız mı?		
➤ Garnitüre en uygun yemeği belirlediniz mi?		
➤ Garnitürü servise hazırladınız mı?		
➤ Garnitürün sıcak ya da soğuk olarak verilmesi gerektiğine dikkat ettiniz mi?		
Ürünü değerlendirme		
➤ Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
➤ Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		

DEĞERLENDİRME

“Patates Garnitürleri Modülünü tamamladınız.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1.	D
2.	C
3.	D
4.	B

ÖĞRENME FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-6'NİN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-7'NİN CEVAP ANAHTARI

1.	D
2.	B
3.	D
4.	D

ÖĞRENİM FAALİYETİ-8'İN CEVAP ANAHTARI

1.	Chateaubriand
2	Bacon
3	Tereyağı
4	Bıçağı
5	Sable
6	Mercanköşk

KAYNAKLAR

- BAYSAL, Ayşe , **Beslenme**, Çağ Matbaası, 1993.
- ERDENER, Nesrin. Didim A.O.T.M.L. **Basılmamış Ders Notları**.
- GURMAN; Ulker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları 2**, M.E.B.Yay. İstanbul 2000.
- GURMAN; Ulker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları 3**, M.E.B.Yay. İstanbul, 2000.
- GÜREL, Raşit. **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara 1983.
- **Larousse gastronomique**, Oğlak yayınları, İstanbul 2006.
- KILIÇ Burhan, Dr, **Et Yemekleri ile Servis Edilen Patatesler**, Yayınlanmamış Ders Notları, Afyonkarahisar, 2005.
- TÜRKAN, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, Detay yayınları
- TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 1**, İnkılap yayınevi, İstanbul, 1996.
- TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 2**, İnkılap yayınevi, İstanbul, 1996.
- YILMAZ, Aydın, **İşyerimiz mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek**, Boyut yayınları, İstanbul 2004.
- www.cuisinezcommeunchef.com Şubat 2006
- www.gastronomie.philagora.org Şubat 2006
- <http://clairejapon.canalblog.com/> Şubat 2006
- <http://www.chefrobertj.com/saute.jpg> Şubat 2006
- <http://www.cookwaremore.com> Şubat 2006
- <http://www.bladegallery.com/> Şubat 2006
- <http://www.cookshop.at/catalog/catalog> Şubat 2006
- <http://www.turkishchefs.com> Şubat 2006
- <http://www.cookeryonline.com> Şubat 2006
- http://universalcateringsupplies.co.uk/frozen_foods.html Şubat 2006