

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

PEYNİRLERİN SERVİSİ

ANKARA 2007

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. KUVERİN PEYNİR SERVİSİ İÇİN HAZIRLANMASI	3
1.1. Peynirin Tanımı	3
1.2. Peynir Çeşitleri	4
1.2.1 Taze ve Yumuşak Peynirler	4
1.2.2. Yarı Sert Peynirler	5
1.2.3. Mavi Ve Küflü Peynirler	6
1.2.4. Sert Peynirler	7
1.2.5. Ülkemizdeki Yöresel Peynirler	7
1.3. Peynir Kuveri	9
1.4. Peynir Garnitürleri Peynirle birlikte sunulan garnitürler şunlardır:	10
1.5. Peynir Kesme Takımı	11
UYGULAMA FAALİYETİ	12
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	13
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	14
2. PEYNİR SERVİSİ	14
2.1. Peynir Kesim Metotları	14
2.1.1. Kama Şeklinde Kesim	15
2.1.2. Blok Şeklinde Kesim	15
2.1.3. Çevirme Şeklinde Kesim	15
2.1.3. Oval Şekilde Kesim	16
2.2. Peynir Servisi	16
2.3. Peynirle Alınan İçkiler	16
UYGULAMA FAALİYETİ	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	21
MODÜL DEĞERLENDİRME	23
KAYNAKÇA	26

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK101
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Servis Elemanı
MODÜLÜN ADI	Peynirlerin Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında Peynirlerin Servisi kurallarının yer aldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	“ Meyve ve Tatlıların Servisi ” modülünü almış olmak.
YETERLİK	Peynirlerin servisini usulüne uygun olarak yapmak.
MODÜLÜN GENEL AMACI	Öğrenci uygun ortam sağlandığında servis ve nezaket kuralları çerçevesinde Peynirlerin Servisini yöntem ve tekniğine uygun olarak yapabilecektir.
AMAÇLAR	Genel Amaç 1. Bu modül ile öğrenci; 2. Gerekli ortam sağlandığında hijyen ve servis kurallarına uygun olarak peynir çeşitlerini tanıyıp servise hazırlayabilecektir. 3. Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak peynir servisini yapabilecektir.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Donanım Kuver Takımları, ordevr tabakları, antre takımı, peynir kesme bıçağı, kesme tahtası, bardaklar,sınıf, atölye.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise;kazandığımız bilgi,beceri,tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Turizm sektörünün alt dallarından olan otelcilik sektörü ve yiyecek-içecek sektörü çok zengin kültürleri bünyesinde barındırmaktadır. Özellikle yiyecek içecek alanındaki dünyanın her bölgesinde ayrı ayrı çeşitliliğe rastlamak mümkündür.

Peynirlerde bu çeşitlilik ve zenginlikten nasibini almış yiyecek türlerinden biridir. Tarihsel olarak ilk nerede ve kimler tarafından yapıldığı kesin olarak bilinmese de günümüz sofralarımızın vazgeçilmez besin öğelerindedir.

Bu modülde, dünya çapında bilinen ve servisi yapılan peynir çeşitlerini öğreneceksiniz. Ülkemizde üretilen zengin peynir çeşitlerinin neler olduğunu kavrayacaksınız. Ülkemizin de bu konuda ne kadar zengin bir kültüre sahip olduğunu öğreneceksiniz. Her ne kadar dünya çapında pek tanınmış peynir çeşitlerimiz olmasa da bu çalışma ile bu zenginliğin ortaya çıkması sağlanmıştır. Peynirlerin servis şekilleri, kuveri ve peynirlerle birlikte servisi yapılan yiyecek ve içeceklerinde neler olduğunu kavrayacaksınız.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun ve hijyen ve servis kurallarına uygun peynir servisi için peynir çeşitlerini öğrenip servise hazırlayabileceksiniz

ARAŞTIRMA

- Ø Peynir tanımı ve çeşitleri, (yumuşak, sert, yarı sert, küflü ve yöresel vb.)
- Ø Peynir servisi için kuver hazırlıkları hakkında bilgi toplayınız.

Araştırma işlemleri için İnternet ortamı ve peynir ile ilgili kitap dergi gibi kaynaklardan faydalanabilirsiniz ayrıca otel ve restoranlarda peynirlerin hazırlanışı hakkında bilgi ve doküman toplayınız.

1. KUVERİN PEYNİR SERVİSİ İÇİN HAZIRLANMASI

1.1. Peynirin Tanımı

Peynir; çok büyük bir çeşitlilikteki aroma, tat, yapı ve şekle sahip bir grup fermente süt ürünü için kullanılan genel addir.

Dünyada 1.000'den fazla peynir çeşidi vardır. Elde somut bir tarihsel kanıt olmamakla birlikte peynirin ilk kez bundan yaklaşık 8.000 yıl önce Mezopotamya veya İndus vadisinde çobanlar tarafından üretildiği sanılmaktadır.

Hayvanların ehlileştirilmesi Asya'da başlamıştır. Buradan göç ederek Avrupa'ya yerleşenler, beraberlerinde ehlileştirdikleri hayvanları da getirmişlerdir. Avrasya'nın özellikle sütün önce tesadüfen ekşimesi ardından da bilinçli bir şekilde ekşitilmesi yoluyla peynirin ilk üretildiği bölge olduğu, Tatarların, Kırgızların, Kalmuklar'ın, Tibetlilerin ve Perslerin de Babilliler veya İbranilerden daha önce peynirle tanışmış oldukları söylenmektedir.

Asya dışındaki coğrafyada ise İ.Ö. 5.000'de İtalya, Güney Fransa ve Kuzey Afrika'da ilk kez evcil koyun ve keçiye rastlanmaktadır. Tuna Vadisi ve Balkanlar'da yaşayan topluluklar, İ.Ö. 4.000'de Avrupa'yı inekle tanıştırdılar.

İtalya ve Fransa'da yapılan kazılarda ortaya çıkarılan "süt kesiğini süzme kapları", bu ülkelerde İ.Ö. 2.800 yıllarında ilkel peynircilik yapıldığını göstermektedir.

1.2. Peynir Çeşitleri

1.2.1 Taze ve Yumuşak Peynirler

Ø Beyaz Peynir (Feta cheese)



Literatürde Yunan peyniri olarak bilinen beyaz peynir, yumuşak peynirlerin diğer bir örneğidir. Keskin tuzlu bir tada sahiptir. Genellikle koyun, bazen ise keçi sütünden yapılır.

Ø Bri (Brie)



İnek sütünden üretilen yumuşak yapılı bir Fransız peyniridir. Kremamsı ve meyve aromalı bir tada sahiptir. Büyük tekerlekler şeklinde üretilmektedir. Üstü ince ve yenilebilir beyaz bir tabaka ile kaplıdır. Snack ve kanepeler için ideal bir peynirdir

Ø Bursen (Boursin)



Yumuşak, krem peynir yapısında olan bir Fransız peyniridir. Genellikle krakerlerle servis edilir. Biberiye, rezene ve taze soğan ile yapılan taze otlu ve iri çekilmiş karabiber ile üzeri kaplanmış biberli çeşitleri mevcuttur

Ø Kamember (Camembert)



Dünya çapında tanınmış bir Fransız peyniridir. Birçok çeşidi vardır. İnek sütünden üretilir. Dışı beyaz bir küf florasıyla kaplıdır. Olgunlaştıkça yumuşaktan keskinliğe doğru değişen kendine has bir tada sahiptir. Mükemmel bir Snack ve tatlı peyniridir

Ø Mihaliç



Ülkemize özgü olan ve Bursa ve Balıkesir yöresinde üretilen bu peynir kıvrıkcık koyunun sütünden yapılır. Açık sarı renkli ve tuzlu bir peynirdir. İçi delikli yapıdadır. Taze tüketilir. Bekletilecekse tuzlanır.

Ø **Mozarella (Mozzarella)**



İtalyanların diğeri bir olgunlaşmasını tamamlamamış peyniridir. Orijinali bufalo sütünden yapılır. Fakat günümüzde özel olarak inek sütünden de üretilmektedir. Yumuşak ve nemli bir yapıdadır. Kremamsı ve hafif lezzete sahiptir. Otlusu ve biberlisi mevcuttur. Pizza, lazanya ve sıcak sandviçlerde kullanılan bir pişirme peyniridir.

Ø **Otlu Peynir**



Ülkemizin Doğu illerinde üretilen bu peynir genellikle Van'ın otlu peyniri olarak bilinir. Görünüşü beyaz peyniri andırır. Her türlü süttten yapılır. Rengi kullanılan süte göre açık sarıdan koyu sarıya doğru değişim gösterir. Otlu peynirde turp sap ve yaprakları, taze kimyon, nane, defne, dereotu, kekik, lavanta, rezene, safran, sarımsak ve bazı çiçekler kullanılır. Peynirin lezzetini kullanılan bu otlar belirler.

Ø **Rikotta (Ricotta)**



Taze ve olgunlaşma süresini tamamlamamış olan Ricotta bir İtalyan peyniridir. İnek sütünden yapılır. Yumuşak ve keskin olmayan bir tadı vardır. Pizzalar dahil birçok tatlı ve tuzlu yemeklerde kullanılır.

Ø **Tulum Peyniri**



Ülkemize özgü bir peynirdir. En iyisi tam yağlı koyun sütüne biraz keçi sütü karıştırılarak yapılır. Erzurum ve Sivas'ınki meşhurdur. Tadı, tuzlu ve keskindir. Rengi krem-beyaz veya açık sarımsıdır.

1.2.2. Yarı Sert Peynirler

Ø **Çedar (Cheddar)**



İngilizlerin en çok bilinen peynirlerindendir. İnek sütünden yapılır. Çoğunlukla soslarda, suflelerde, salatalarda ve pizzalarda eritme peyniri olarak kullanılır. Üretime göre yumuşak veya keskin olabilen bir tadı vardır.

Ø **Edam (Edam)**



Meşhur bir Hollanda peyniri olan Edam, inek sütünden üretilir. Yumuşak, tereyağımsı bir tada sahiptir. Ülkemizde de oldukça tanınmıştır. Üzeri kırmızı bir balmumu tabakası ile kaplıdır. kimyon tohumları ile baharlandırılmış bir çeşidi de vardır. Top şeklindedir.



Ø Emental (Emmenthal)

Adı "Emme" vadisi anlamına gelen Emental, inek sütünden üretilen oldukça meşhur bir İsviçre peyniridir. Peynir kesildiğinde "göz" diye tabir edilen delikli yapısı ortaya çıkar. Fındığımsı kokulu ve tatlı lezzettedir. Yapısı sıcak ordövr ve fondülere çok uygundur. Tekerlek halinde üretilir.

Ø Gravyer (Gruyere)



İsviçre'nin inek sütünden yapılan en meşhur peynirlerinden biri olan Gravyer görünüşü ile Emental'e benzer. Fındıksı kokulu ve delikli yapıya sahiptir. Peynir tabağına uygunluğunun yanı sıra fondu, kiş ve soslarda da çok iyi netice verir.

Ø Guda (Gouda)



Oldukça iyi tanınan diğer bir Hollanda peyniridir. Edam gibi inek sütü ile yapılır. %30-40 oranında yağ içerir. Açık sarı renktedir. Ağızda yumuşak bir tat bırakır. Bu peynir olgunlaşma süresini tamamlamadan yani taze olarak da yenilebilir. Fakat bir yıl olgunlaşmaya bırakılırsa tadı mükemmelleşir. Salamura edilmesinden dolayı dışında doğal bir kabuğu vardır. Tat olarak Edam ile çok yakındır.

Ø Taze ve Eski Kaşar



Ülkemizde üretilen çok yaygın olarak kullanılan bu peynir inek sütü ile yapılır. Olgunlaşma süresine göre taze ve eski kaşar adını alır. Olgunlaştıkça tadı keskinleşir.

Ø Tilsit (Tilsit)



Oldukça sarı renkli, sıkı dokulu, keskin lezzetli bir Doğu Prusya peyniri olan Tilsit, günümüzde bütün Avrupa kıtasında üretilmektedir. İnek sütünden yapılır. Diğer peynirlerden kolayca ayırt edilmesini sağlayan meyve tadı ve keskin bir kokusu vardır. Az da olsa delikli bir yapıya sahiptir. Tatlı ve sandviçler için ideal bir peynirdir. Suflelerde veya gratine yemeklerde Emental'in yerine geçebilir. Anasonlu bir çeşidi de mevcuttur.

1.2.3. Mavi Ve Küflü Peynirler

Ø Gorgonzola (Gorgonzola)



İtalyanların en meşhur mavi peyniridir. Ayrıca dünyanın da en iyi mavi peynirlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Bu peynirin üzerinde yeşil-mavi lekeler bulunur ve güçlü bir tada sahiptir. Salata soslarında, tatlı ve ordövrlerde ve eritme peyniri olarak kullanılır.

Ø Mavi Danimarka Peyniri (Danish Blue)

bir



Danimarka'nın, homojenleştirilmiş inek sütünden üretilen ünlü peyniridir. Danimarka peynir üreticilerinin küf kültürleri üzerinde yaptıkları çalışmalar sonucu ortaya çıkan en mükemmel peynirlerden biridir. Bu peynir yumuşak kremimsi bir dokuya ve oldukça güçlü bir tada sahiptir. Çok iyi bir tatlı peyniridir. Açık sandviçlerde de yaygın olarak kullanılır

Ø Rokfor (Roquefort)

bir



Fransa'nın "Causes" bölgesinde üretilen bu peynir "peynirlerin kralı" olarak nitelendirilmektedir. Koyun sütü ile üretilir. Çok nemli ortama sahip özel mağaralarda olgunlaştırılan Rokfor, süresini tamamlamaya yakın mavileşir. Güçlü ve zengin bir tadı vardır. Sofra peyniri olarak kullanılmasının yanı sıra salata soslarında da çok iyi sonuç verir.

1.2.4. Sert Peynirler

Ø Parmesan (Parmesan/Permigiano)

İtalya'nın en çok tanınmış granüller yapılı peyniridir. Çok sert bir dokuya sahiptir. İnek sütünden yapılır. Büyük tekerlekler halinde satılır. Olgunlaşma süresi en az 2-3 yıldır. Tamamen olgunlaşmışları sadece rendelenerek veya toz haline getirilerek kullanılır. Hamur işleri, Makarnalar ve Salatalar ile çok iyi uyum sağlar.

Ø Pekarino (Pecorino)

Koyun sütünden üretilen, sert granüller yapılı bir Güney İtalya peyniridir. Olgunlaşma süresini fazla aşmamış olanlar sofraya peyniri olarak kullanılabilir. Bu süreyi aşanlar ise sadece rendelenerek kullanılır. Pekarino'nun bir çeşidi olan Pekarino Pepato, Sicilya'da üretilir ve içinde karabiber tanecikleri vardır. Pekarino, hamur işleri ile iyi uyum sağlar.

1.2.5. Ülkemizdeki Yöresel Peynirler

Ülkemizde tüketimi en yaygın olan peynirler, beyaz peynir ve kaşar peyniridir. Ancak ülkemiz yöresel peynir yönünde hayli zengindir. Bu çeşitlerin bazıları şunlardır:

Ø Antakya Kesme Peyniri

Antakya yöresinin tuzlu, az yağlı geleneksel peyniridir. Kızartılarak veya sade olarak kahvaltılarda kullanılır.

Ø Antakya Sünme Peyniri

İnek sütünden elde edilen bir peynirdir. Sıcak suda eritilerek ip şekline getirilir. Az tuzlu ve dayanıklı bir peynirdir. Kahvaltılarda, yumurta yemekleri ve makarnalarda kullanılır.

Ø Antakya Sürk Peyniri

Çökelek elde edildikten sonra içine kırmızı pul biber, taze kekik, yenibahar, çakşır otu, toz karabiber ve dövülmüş Hindistan cevizi katılan, özel lezzetli bir peynirdir. Kahvaltılarda, salatalarda ya da sadece sızma zeytinyağının içine ince ince doğranarak kullanılır.

Ø Edremit Sepet Peyniri

Zeytin dallarından yapılan, örme sepetlerde kalıplanan, genellikle karışık süttten (keçi, koyun, inek) yapılan, az tuzlu bir peynirdir. Salatalarda, kahvaltılarda ve başlangıç olarak şarapla birlikte kullanıma uygundur.

Ø Erzurum Tel Peyniri

Doğrudan yağsız süttten ya da ekşitilmiş yağlı süt yayıkılarak yapılır. Yağı az, proteini fazla bir peynirdir. Kahvaltılık olarak veya eritmeye uygun bir peynir olduğundan börek ve tatlı çeşitlerinde kullanılabilir.

Ø Erzincan Tulum (şafak) Peyniri

Buzdolabının olmadığı zamanlarda, peynir, uzun süre korunmak için tuzlanarak hayvan derisinden tulumlara basılırdı. Çok eski zamanlardan günümüze gelen bu yöntemle hâlâ peynir üretiliyor ve korunuyor. Erzincan'ın dağlık bölgelerinde üretilen tulum peyniri, beğenilen peynir türleri arasında yer alıyor. Kıl keçisi tulumlara basılan peynir, yüzde 75-80 nem oranına sahip mağaralarda iki, üç ay bekletiliyor. Elazığ, Tunceli ve Konya bölgelerinde de üretilen bu lezzetli peynir, yörelere göre küçük lezzet farklılıkları gösteriyor.

Ø İslî Çerkez Peyniri

Hakiki Çerkez peynirinin üretildikten sonra tütsülenmiş halidir. Az yağlı, az tuzlu, nefis kokulu ve füme tadında bir peynirdir. Salatalarda, yağsız tavada kızartılarak ve kahvaltılık olarak kullanılabilir. Şarap yanında da lezzetli bir peynirdir. Sade, cevizli ve biberli olmak üzere üç çeşidi vardır.

Ø Kargı Tulum Peyniri

Çorum'un Kargı yöresinde, sonbaharda sağılan sütlerden yapılan, lezzetli ve yağlı bir peynirdir. Başlangıç olarak, salata ve kahvaltılarda kullanılır.

Ø Kars Gravyeri

Tam yağlı inek sütünden yapılır. Biçim olarak Fransız Gruyere, tat olarak İsviçre Emmental peynirine benzer. Kahvaltılarda ve şarapla birlikte yenilmeye uygundur.

Ø Kazdağı Keçi Peyniri

Kazdağlarında yaşayan keçilerin sütlerinden yapılan az yağlı, tuzlu ve yumuşak bir peynirdir. Kahvaltılarda kullanılır.

Ø Mihaliç Peyniri

Tam yağlı, çiğ kıvırcık koyun sütünden yapılan, iri gözenekli, sert, tuzlu bir peynirdir. Türk peynirlerinin şahı olarak adlandırılan mihaliç, kahvaltının yanında erişte, makarna ve hamur işlerinde kullanılmaya uygundur.

Ø **Trabzon Koloti Peyniri**

Karadeniz bölgesinde yağsız inek ya da koyun sütünden pide biçiminde üretilen bir peynirdir. Mıhlama ve kahvaltılarda kullanılır.

Ø **Peynirlerin Muhafazası**

- Peynir, +3 - +5 derecede, ışısız ortamda (buzdolabında, sebzelik gözünde) saklanmalıdır.
- Peynir hemen tüketilmeyecek ise, kendi ambalajında saklanmalıdır. Ambalajı açıldıktan sonra ise mutlaka saklama kabında veya ambalaj malzemelerine sararak korunmalıdır. Aksi takdirde peynir nemini kaybeder, aroması ve lezzeti azalır.
- Beyaz peynir; ambalajı açıldıktan sonra, içme suyuna, yumurta yüzecek kadar tuz eklenerek hazırlanan sıvıda saklanabilir. Böylece peynirin olgunlaşma süreci de devam eder.
- Peynir dilimlere ayrılmadan saklanmalıdır, böylece dış ortamla teması en aza indirilebilir.
- Kabuklu peynirler (eski kaşar gibi), kabuğu temizlenmeden saklanmalı, temizleme işlemi peyniri tüketmezden hemen önce yapılmalıdır. Krem peynirler mutlaka kendi ambalajının içinde ve kapağı kapalı olarak saklanmalıdır.
- Kızartma peynirleri tüketilmeden önce 4-5 saat suda bekletilerek tuzu alınmalıdır.
- Beyaz peynir dışındaki peynirler yıkanmaz, su ile temas peynirin lezzet ve aromasının kaybolmasına yol açar.
- Beyaz peynirleri keserken, bıçağı ıslatmak peynirin düzgün kesilmesine yardımcı olur.

1.3. Peynir Kuveri

Peynir kuverinde şu malzemeler bulunur:

- Kuver tabağı, peçete
- Orta boy tabak – dessert tabağı
- Ordövr bıçağı
- Ordövr çatalı
- Ekmek tabağı
- Tereyağı bıçağı
- Karabiber (menaj veya karabiber değirmeni)

- Orta boy düz tabak veya ordövr tabağı (peynir için)
- Su bardağı
- İçki bardağı (siparişe göre)



1.4. Peynir Garnitürleri Peynirle birlikte sunulan garnitürler şunlardır:

- Taze üzüm
- Ceviz içi
- Tuzlu badem içi
- Taze badem
- Taze pırasa yaprakları
- Kırmızı turp
- Siyah turp dilimleri
- Tuzlu simitler



1.5. Peynir Kesme Takımı

Peynir kesiminde Peynir Bıçağı ve kesim tahtası kullanılır. Ayrıca peynir kesim işlemi sırasında servis personeli plastik folyo veya şeffaf mutfak eldiveni kullanarak peyniri tutmalıdır.



UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Peynir tahtasına peynirleri yerleştiriniz.</p>	<p>Ø Peynir tahtasının temizlik kontrolünü yapınız.</p> <p>Ø Peynirleri dolaptan çıkarırken elinize şeffaf eldiven giyiniz (veya plastik folyo).</p> <p>Ø Peynirleri cinslerine göre peynir tahtasına diziniz.</p>
<p>Ø Garnitürleri yerleştiriniz</p>	<p>Ø Peynir ile servis edilecek garnitürleri belirleyiniz.</p> <p>Ø Garnitürleri ayrı bir kaba cinslerine göre yerleştiriniz.</p> <p>Ø Ceviz, badem içi gibi kuru yemişleri kuru yemiş için hazırlanan tabaklara yerleştiriniz.</p> <p>Ø Garnitür eğer sebze veya meyve ise uygun doğrama yöntemlerine göre meyve tabağına hazırlayınız.</p>
<p>Ø Şeffaf kapağı kapatınız.</p>	<p>Ø Hazırlanan peynir tabağının üzerine kapatılacak şeffaf kapağın temizlik kontrolünü yapınız.</p> <p>Ø Kapağın üst kısmındaki tutulacak yerinden tutarak kapağı kapatınız.</p> <p>Ø Kapağın kapanıp kapanmadığını kontrol ediniz.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki soruların cevaplarını doğru (D) ve yanlış (Y) olarak değerlendiriniz.

- (.....) 1. Peynir kuverinde peynir servisi için orta boy tabak kullanılır.
(.....) 2. Kamerber (Camembert) taze, yumuşak bir Fransız peynir türüdür.
(.....) 3. Guda (Gouda) Almanların sert peynirlerindedir.
(.....) 4. Peynir kuverinde tereyağı bıçağı ve ekmek tabağı bulunmaz.
(.....) 5. Peynir garnitürü olarak taze üzüm yerine kuru üzüm konulmalıdır.

Aşağıdaki soruları verilen boşlukları tamamlayarak cevaplandırınız.

1. Yumuşak, krem peynir yapısında olan Fransız peynirine denir.
2. Orijinali bufalo sütünden yapılan İtalyan peynirininve..... Mevcuttur.
3. peynir, rendelenerek ve toz haline getirilerek kullanılır.
4. Turp sap ve yaprakları, taze kimyon, nane, defne, dereotu, kekik, lavanta, rezene, safran, sarımsak ve bazı çiçeklerin kullanıldığı peynire..... adı verilir.

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrar inceleyiniz.

Tüm sorulara doğru cevap verdiyseniz diğer faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, hijyen ve servis kurallarına uygun olarak konuk masasında peynir servisi yapabilecektir.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:

- Ø Peynir kesim metotları,
- Ø Peynirlerin servisinde dikkat edilecek konular,
- Ø Peynirlerle servis edilecek içkiler hakkında bilgi ve doküman toplayınız.

Araştırma işlemleri için İnternet ortamı ve peynir ile ilgili kitap dergi gibi kaynaklardan faydalanabilirsiniz ayrıca otel ve restoranlarda peynirlerin hazırlanışı ve servisi hakkında bilgi toplayınız.

2. PEYNİR SERVİSİ

2.1. Peynir Kesim Metotları

Peyniri doğru bir biçimde kesebilmek için önce klasik geometrik kurallara uygun şekilde dilimlemek gerekmektedir. Daha sonra köşeli, yuvarlak biçimde, silindir şeklinde vb. kesiliş şekilleri ona göre yapılmalıdır.

Sert peynir şekilleri tıpkı İtalyan Parmesan ya da Parmigiano Reggiano biçimlendirilmesi gibi sert peynir bıçağıyla parçalara ayrılır. Böylece gelen konuklar peynirleri istedikleri gibi yeme imkânına sahip olurlar.

Rende peyniri olarak Schweizer ekstra sert peynir Sbrina diye tanınmıştır. Rendelenmiş peynir her zaman servis edilen masanın üstünde durmamalıdır. Bu tür peynirlerin olması gereken yer peynir büfesidir.

Kama şeklinde önceden kesilen peynir parçaları rende ile dikdörtgen şeklinde kesilebilir.

2.1.1. Kama Şeklinde Kesim



Peynirler uç noktadan yan kesilir. Son kalan 1/3 uzunluğuna kesilir.

2.1.2. Blok Şeklinde Kesim

Sert olan ve dilimlere ayrılmış olan peynirler önceden kesilen bıçak şeklinde peynirler ince tarafından kesilir ve ikiye ayrılır.



2.1.3. Çevirme Şeklinde Kesim

Bu yöntemde özel peynir çevirme makinesi kullanılır. Kesim için ayarlanabilir bir kesim ağız bulunmaktadır. İstenilen kalınlıkta peynir bloklarını üstünden kesilebilir.



2.1.3. Oval Şekilde Kesim

Yumurta şeklinde(oval) kesim şeklinde peynir yan ve kalın olmayacak şekilde ince kesilmelidir.



2.2. Peynir Servisi

Peynirler yemek sonunda alınan yiyeceklerdir. Peynir tahtasına çeşitli peynirler yerleştirilir. Garnitürlenerek üzeri şeffaf kapakla kapatılır. Servis arabasıyla veya tepsi ile salona getirilerek geridon üzerine konur. Kapak açılarak peynirler konuklara tanıtılır. Arzu edilen çeşitlerden ve istenilen miktarlarda kesilerek ordövr veya orta boy düz tabağa konularak servis edilir.

Kesim sırasında peynir bıçağına yapışabilir. Bunu önlemek için bıçak zaman zaman bir kap içinde getirilmiş olan ılık suya batırılmalıdır. Rokfor, gorgonzola gibi ağır kokulu peynirleri kesmek için ayrı bir bıçak kullanılmalıdır.

Kâğıt yada mum ile ambalajlanmış olan peynirlerin ambalajı bir dessert çatal bıçağı yardımıyla açılır. Kesim sırasında kesinlikle çıplak el ile peynire dokunulmaz. Mutlaka plastik folyo, jelâtin kâğıdı veya peçete ile tutulmalıdır.

2.3. Peynirle Alınan İçkiler

- Kaşarlaşmış sert peynirlerle genellikle kırmızı şaraplar.



- Baharlı ve sert kokulu peynirlerle kuvvetli kırmızı şaraplar.





- Krem ve eritme peynirlerle konuk arzusunu göre beyaz veya roze şaraplar, bazen bira servis edilir.



UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Sipariş alınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Konuk masasına gitmeden önce üzerinde bulunması gereken araç gereçleri ve özellikle kalem, adisyon veya sipariş fişinin olup olmadığını kontrol ediniz.Ø Konuk masasına uygun mesafede yaklaşınız.Ø Siparişi önce kimden alacağınızı belirleyiniz.Ø Sipariş alırken “İçecek olarak ne alırdınız?” gibi cümleler kurunuz.Ø Siparişi aldıktan sonra konuklara okuyarak onay alınız.Ø Arkanıza dikkat ederek iki adım geri gidiniz.Ø Daha sonra dönerek konuk masasından uzaklaşınız.
<p>Ø Peynir servisinde kullanılacak araç-gereçleri ve bardakları temin ediniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø Peynir servisinde kullanılacak;<ul style="list-style-type: none">- Peynir çeşitleri- Kullanılan garnitürler- Ordövr veya orta boy düz tabak- Peynir Fanusu- Peynir Tahtası- Peynir kesme bıçağı- Bir kap içinde ılık su- Siparişe göre içki çeşidi- Peçete- Ve kullanılacak içkiye göre bardaklarını bardan temin et.• Kullanılacak malzemelerin temizlik kontrolünü yapınız.• Siparişe göre hazırladığınız araç gerecin tam olup olmadığını kontrol ediniz.



İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Servis arabasını veya servis tepsisini hazırlayınız.</p> 	<p>Ø Peynir için kullanılacak servis arabasının öncelikle temizlik kontrolünü yapınız</p> <p>Ø Hazırladığımız peynir çeşitlerinin bulunduğu tabağı arabanın üst rafına yerleştiriniz.</p>  <p>Ø Peynir servisinde kullanılacak garnitürleri arabaya yerleştiriniz.</p> <p>Ø Bardak, çatal, bıçak dessert tabağı peynir tahtası ve bıçağını arabadaki uygun yerlere yerleştiriniz.</p>
<p>Ø Konuklara peynir servisini yapınız.</p>	<p>Eğer Tepsi ile servis yapılacak ise;</p> <p>Ø Hazırlamış olduğunuz tepsiyi sol elinizin ortasına yerleştiriniz.</p> <p>Ø Konuk masasına yaklaşmaya kadar sağ elinizle tepsiyi tutarak destek sağlayınız.</p> <p>Ø Konuk masasına gelince konuk masasının yanındaki servis servanına (geridon) tepsiyi koyunuz.</p> <p>Ø Hazırlamış olduğunuz peynir çeşitlerinin bulunduğu tabağın şeffaf kapağını açınız.</p> <p>Ø Daha sonra konuklara peynirlerin özelliklerini anlatarak tercih yapmalarında yardımcı olunuz.</p>

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø Peynir ile içki servisi yapılacak ise önce içki bardağını konuğun sağından bıçağın ilerisine koyunuz.Ø Daha sonra usulüne uygun olarak konuğa içki servisi yapınız.Ø Alınan siparişe göre istenilen peyniri kesme tahtasının üzerine yerleştiriniz. (Asla çıplak elle tutmayınız. plastik folyo kullanınız).Ø Konukların istedikleri miktarda peyniri usulüne uygun olarak kesiniz.Ø Kesme işlemi sırasında sol eliniz ile peyniri kavrayınız. Sağ eliniz ile peynir kesme bıçağını kullanarak kesme işlemi yapınız.Ø Kesilen peyniri ordövr tabağına veya orta boy tabağa maşa yardımı ile yerleştiriniz.Ø Servis edilen peynire uygun garnitürleri kullanarak tabağı süsleyiniz.Ø Hazırladığımız peynir tabağını konuğun sağından servis yapınız.Ø Konukların başka bir isteği olup olmadığını sorunuz.Ø Konuk masasından ayrılınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

PEYNİR SERVİSİ İLE İLGİLİ TEST

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2				■								
3				■		■						
4							■	■	■			
5		■	■	■	■							
6												
7		■										
8				■								
9						■	■					
10	■			■		■						
11						■	■	■	■			
12	■	■	■									
13		■		■								
14								■				
15		■						■				
16			■	■	■							
17												
18					■							
19									■			
20				■		■						
21								■				
22								■				



SOLDAN SAĞA

1. Sağ üst köşedeki resim,
2. Telefon sesi, Mısır'da bir tanrı
3. Milli İstihbarat Teşkilatının kısa adı, dadı
4. Eleme
5. Tersten bayındırlık
6. Kırmızı şarapla birlikte servis edilen bir kaşar peyniri çeşidi
7. Unsur,
8. Çoğul eki, Peynirlerle servis edilen bir garnitür çeşidi
9. Mesaj, başkaldıran
10. Vilayet, Tadına bakmak

11. Boyun eğmek, Soyadı Haiword olan ünlü bir aktris
12. Hayvan işkembesi, Bir tür peynir garnitürü
13. Ay evi
14. Zam, ondalık vergisi
15. Kur'an da bir sure, makine deterjanı
16. Beyaz, kapalı alanda tarım
17. Deride sertleşme
18. İsyankâr
19. Bir erkek ismi
20. Uzaklık ifadesi
21. Bir yağış şekli
22. Yumuşak bir peynir türü

YUKARIDAN AŞAĞIYA

1. Sağ alt köşedeki peynir kesme şekli, sıvacı aleti
2. Kemiklerin içindeki yağlı madde, seçkin
3. İzlenecek yol, Antakya Sünme Peynirinin elde edilmiş şekli
4. Vilayet, utanma duygusu, mağara, tersten çoğul eki, tersten ilkel bir silah
5. Peynir servis araçlarından bir tanesi, tersten teşhis
6. Kimsesizlere yemek dağıtılan yer, ünlü bir İtalyan peynir türü, tersten Türkiye'nin plaka işareti
7. Karakter, kargaşa, bir nota, gözlem
8. Tersten küçük kaya parçası, bir ilimiz, bir harfin okunuşu, engel, bir binek hayvanı
9. Tersten razı olma, Titremekten emir, Arjantin'in plaka işareti
10. Tersten zaman çizelgesi
11. Gelecek, tersten uğraş
12. Çukur açmak

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrar inceleyiniz

Modülü tamamladınız, tebrik ederiz. Öğretmeniniz size çeşitli ölçme araçları uygulayacaktır. Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİK ÖLÇME

Peynirlerin servisi modülünde yer alan; hijyen ve servis kurallarına uygun olarak peynir çeşitlerini tanıyıp servise hazırlamak, Peynir servisini yapabilmek ile ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız. Arkadaşınızla birbirinizi aşağıdaki ölçüte göre değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Ø Peynir tahtasını peynirleri yerleştirdiniz mi?		
Ø Garnitürleri hazırladınız mı?		
Ø Ilık su kabı ve bıçağı hazırladınız mı?		
Ø Peynirleri şeffaf kapakla kapattınız mı?		
Ø Tepsi ile veya servis arabasıyla konuk masasına taşıdınız mı?		
Ø Peynir servisi için kuveri hazırladınız mı?		
Ø Konuklardan sipariş aldınız mı?		
Ø Peynir servisi için gerekli araç gereç hazırladınız mı?		
Ø Kurallara uygun olarak konuklara peynir servisi yaptınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızın tamamı Evet ise Modülü tamamladınız. Hayır cevaplarınız için modülün ilgili konularını tekrar ediniz.

CEVAP ANAHTARLARI



ÖĞRENME FAALİYETİ 1 CEVAP ANAHTARI

1-	D
2-	D
3-	Y
4-	Y
5-	Y

Boşluk Doldurma Sorularının Cevapları

1. Bursen
2. Mozeralla
3. Permasan
4. Otlı Peynir

ÖĞRENME FAALİYETİ 2 CEVAP ANAHTARI

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	K	İ	R	M	İ	Z	İ	Ş	A	R	A	P
2	A	L	O				R	A				
3	M	İ	T		E	T	A	T	A			
4	A	K	A	R	T	E			Z			
5	Ş					R	A	M	İ			
6	E	S	K	İ	K	A	Ş	A	R			
7	K		E	L	E	M	A	N				
8	L	E	R		S	İ	M	İ	T			
9	İ	L	E	T	İ		E	S	İ			
10		İ	L		M		T	A	T			
11	İ	T	İ	A	T				R	İ	T	A
12			T	R	A	P		C	E	V	İ	Z
13	M		İ		H	A	L	E		K		M
14	A	M	R	İ	T	R	A		R	A	Ş	A
15	L		E	N	A	M		M	A	T	İ	K
16	A	K			S	E	R	A				
17				R	İ	S	A	N				
18				A		A	S	İ				
19				L	İ	N	A					
20					N		T	A				
21				K	A	R		T				
22	R	İ	K	O	T	T	A					

KAYNAKÇA

- Ø EREN Ersümer, **Garnitürler ve Yemek Süsleme Sanatı**, Yayınlanmamış Ders Notları, Antalya.
- Ø EREN Tülin, **Yemekten Sonra Alınan Yiyecek Ve İçecekler Ders Notları**, Antalya.
- Ø GÜREL Mehmet; Gülol Gürel, **Servis ve Bar**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1998.
- Ø GEDÜK Recep, **Servis Kuralları ve Bar İçki Teknolojisi**, Yayınlanmamış Ders Notları, Antalya.
- Ø İnternet Ortamında Fransız, Alman ve Türk web siteleri
- Ø İSTEK Abdullah, **Garnitürler ve Beraber Servis Edilen Yiyecekler**, Bartın
- Ø KILIÇ Burhan, Dr., **Servis Teknikleri ve Uygulamaları Hizmetiçi Ders Notları**, Yayınlanmamış Ders Notları, Afyonkarahisar, 2005.
- Ø SAPAZ Ahmet, **Bütün Yönleriyle İçki ve Kokteyl Rehberi**, İnkılap Kitapevi, İstanbul.
- Ø **Yiyecek ve İçecek Servisi**, Turizm Bakanlığı, Ankara, 1995.