

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



MEGEP

**(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

PİZZALAR

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	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. PİZZA.....	3
1.1. Pizzanın Tarihçesi	3
1.2. Pizzanın Mutfaklardaki Yeri ve Önemi	5
1.3. Pizza Yapım Aşamaları	6
1.3.1. Pizza Yapımında Kullanılan Araçlar	6
1.3.2. Pizza Sos Çeşitleri ve İşlem Basamakları	6
1.3.3. Temel Gereçlerin Hazırlanması	8
1.3.4. Pizzanın Hazırlanması	12
UYGULAMA FAALİYETİ- 1	18
UYGULAMA FAALİYETİ- 2	20
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	22
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	23
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	24
2. PİZZA ÇEŞİTLERİ.....	24
2.1. Pizzaların Genel Gruplandırılması	24
2.2. Pizzaların kullanıldıkları gereçleri göre gruplandırılması	25
2.2.1. Sebzelerle Hazırlanan Pizzalar	25
2.2.2. Etler ve Et Ürünleriyle Hazırlanan Pizzalar	31
2.2.3. Karışık pizzalar	34
UYGULAMA FAALİYETİ- 3	38
UYGULAMA FAALİYETİ- 4	41
UYGULAMA FAALİYETİ- 5	44
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	47
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	48
CEVAP ANAHTARLARI	49
KAYNAKLAR.....	50

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK073
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacılık
MODÜLÜN ADI	Pizzalar
MODÜLÜN TANIMI	Çeşitli sebze ve et ürünlerini kullanarak istenilen renk, tad ve görünümde pizzaların anlatıldığı öğrenme metaryalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞULLAR	Mayalandırılarak Yapılan Hamurlar modülünü başarıyla tamamlamış olmak
YETERLİK	Değişik gereçlerle pizzalar hazırlayabilmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğe uygun pizzalar hazırlayabileceksiniz Amaçlar ➤ Sebzeleri kullanarak istenilen renk, tad ve görünümde pizzalar hazırlayabileceksiniz. ➤ Et ürünlerini kullanarak istenilen renk, tad ve görünümde pizzalar hazırlayabileceksiniz. ➤ İstenilen çeşitte karışık pizzalar hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Çalışma tezgahı, pizza fırını, doğrama tahtası, terazi, elek, pizza kalıpları, rulet, bıçak, merdane, ölçü kapları, kaseler, tepsi, kastrol, rende, kaşık, dilimleme makinesi.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Meslekî eğitimsizlik nedeniyle her türlü meslekî rekabet gücünün olmaması iş imkânlarının da sınırlı kalmasına neden olmaktadır. Yaşamın çok daha zor ve işsizliğin de çok olduğunu dikkate alırsak kendimizi eğiterek yeni beceriler kazanma yeni iş imkânları yaratılmasında önemli bir aşama olacaktır.

Pizza “lüks” bir gıda maddesi değildir; sıradan bir yiyecektir. Pizzanın iyisi, kötüsü vardır; kalitelisi, kalitesizi, yenmezi ve de gerçek gurme, otantik, rustik pizzalar vardır. Eğer pizza mayalı hamurlarını ve pizzaları yapmayı iyi öğrenirsen, lahmacunlar, etli vs pideler, gözlemeleri yapmak senin için çok kolay olacaktır. Pizzadaki çeşitlilik ve yaratıcılığı anlamak ve uygulamaya dönüştürebilmek, çok lezzetli çeşitleri yaratmayı, üretmeyi ve hatta bu muhteşem lezzetleri de pazarlamanızı sağlayarak yeni iş imkânları yaratacaktır.

Ayrıca ticarî mutfakların patisör bölümlerinde eğitilmiş ve bilinçli eleman olarak tercih edilmenizi sağlayacaktır.





ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Çeşitli sebzeleri, peynirleri ve et ürünlerini kullanarak istenilen renk, tad ve görünümde pizzalar hazırlayabileceksin.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki fast foodlardan pizzaların yapımını, çeşitlerini ve servis şekillerini araştırınız, gözlemleyiniz.
- Çevrenizdeki oteller, restoranlar ve ticari mutfaklardaki pizza uygulamalarını gözlemleyiniz.
- İnternet ortamında pizzayı araştırınız.

1. PİZZA

1.1. Pizzanın Tarihçesi

Dünyanın hemen her yerinde tüketilmekte olan pizzanın lezzetli tariflerini öğrenmeden önce kısaca tarihçesine bir göz atmak gerekir. Çünkü geleneksel yapısını hep ismiyle birlikte taşıyan pizza zaman içerisinde birçok değişiklikler ve gelişmeler kaydetmiştir. Bir zamanlar Napoli'nin fakir yemeği olma özelliğini de çoktan kaybetmiştir.

Napolili fırıncılar 250 yıl önce, ince hamurun üzerine birtakım malzemeler ekleyerek fakir insanlar için basit yemekler pişiriyorlardı. Bu yiyecek soyluların da ilgisini çekince geniş kitlelere yayılmıştır.



Resim 1: Pizzanın doğuşu



Resim 2: Pizza fırını

İtalya'nın genç kralı I. Umberto'nun sarayından Kraliçe Margarete için acilen pizza istenmiştir. Napoli'de "Pietro.... E basta cosi (Peter... ve böyle yeter) gibi ilginç bir isme sahip bir pizza lokantasının sahibi olan Rafaella Esposito yanına birkaç alet ve malzemeyi alarak sarayda üç çeşit pizza pişirmiştir. Birini çiroza benzeyen balıklarla, diğerini sadece zeytinyağı ve peynirle, üçüncüsünü de domates, mozzarella peyniri ve maydanozla süslemiş ve üçüncü hazırlanan bu pizza Kraliçe tarafından çok sevilmiştir. İsmi sorulduğunda da heyecandan hatırlayamamış ve "margherita majesteleri, sizin onurunuzda ona bu adı verdim" demiştir. O akşam ustaya saray tarafından teşekkür mektubu iletilmiş ve bu mektup Raffaele'nin bugün adı " **Pizzeria Brandi** " olarak değiştirilen pizza dükkanının camında hala asılı durmaktadır. O günden sonra yemek münülerinde pizzanın adı bu şekilde kalmış ve bugüne kadar gelmiştir.

Raffaele'nin pizzayı bu şekilde ilk hazırlayan usta değildir. Gerçekte pizzanın sadece adı burada doğmuştur. Bu malzemeler Napoli'de daha önceden de kullanılıyordu. Hatta pizzanın tarihi unun bulunuşu kadar eski ve karanlıktır. Yaklaşık 15.000 yıl öncesine kadar dayandığı da bilinmektedir.

M.Ö 700'lü yıllarda yani Napoli ve Roma'nın kurulduğu tarihlerde İtalyanlar tanrılara yuvarlak ince hamurdan pideler sunuyorlardı. Romalıların çok usta fırıncıları vardı. Bunlar mayalı, mayasız ve bazıları pizzayı andıran en az 15 ekmek çeşidi pişirebiliyorlardı.

Romalılar ekmeklerine et suyu ve sos sürüyor , üstünü de peynir, sucuk, sebze ve balıkla süslüyorlardı.

17. yüzyıldan itibaren Napoli sokaklarında ilk gerçek pizzalar satılmaya başlamıştır. Sarımsak, domuz yağı ve tuzla soslanmış ve rendelenmiş kaşar peyniri, maydanoz, küçük balık parçaları, midye ve mozzarella peyniriyle çeşitli türleri pişiriliyordu. Bu pizzaların günümüz pizzalarından tek eksik tarafı domatesti. Bu sebze de Colomb'un Yeni Kıta'yı keşfinden önce, sadece Güney Amerika'da yetişiyordu. O tarihten sonra da Avrupa'ya çok yavaş yayıldı.

Üstü malzemelerle süslenmiş ince pideler için **pizza** sözcüğünün kullanılması 1790'lara rastlıyor. Bu sözcüğün, iyi kızarmış ince pide anlamına gelen Latince'deki **picea** dan geldiği sanılıyor.

Pizzanın İtalya'da yavaş yavaş yaygınlaşmıştır. Makarnayı çok seven İtalyanlar zamanla makarna ile pizza arasında tercih yapmak zorunda kalmamışlardır. Çünkü pizzacılar makarnalarda kullandıkları o lezzetli sosları pizzaların üzerine de sürüyorlardı. En sevileni de **sarımsak, kekik otu ve zeytinyağıyla** tatlandırılmış ve denizciler tarafından çok tercih edildiği için **marinara** olarak adlandırılmış olan **beyaz pizzalardı**. Domatesin pizza katkıları arasına girmesiyle **kırmızı pizzalarda** bir seçenek oluşturmaya başlamıştır. Çok şaşırtıcı bir durum olsa da bu yiyeceğin dünyanın her yerine yayılacak kadar bütün kültürlerle ulaşması İtalyanların sayesinde olmadı. ABD'de açılan pizzacılar sayesinde tüm dünyaya yayıldı.

Ancak Amerika'da üretilen pizzalar, Napoli'de üretilenlerle aynı lezzetlere sahip değildi. Maydanoz yerine kekik kullanılarak sarımsak da pizza malzeme listesinden çıkartıldı. Parmak kalınlığında mayalı hamurdan yapılan ve tavada pişirilen "Chicago tipi

pizza”üreten zincir restoranların kurulmasıyla da artık İtalyanların o özel yemeği çıtır çıtır olmaktan çıkmış, kalınlaşmış ve yumuşacık olmuştur.



Resim 3: Pizza ateşi



Resim 4: Karışık pizza

1.2. Pizzanın Mutfaklardaki Yeri ve Önemi

Çıtır çıtır, dumanı tüten, maydanoz kokulu, üstünde erimiş mozzarella, domates ve zeytinyağıyla pırıl pırıl bir lezzet olarak karşımıza çıkıyor pizza.

Pizzanın dünya çapında bir yiyecek haline gelmesiyle çeşitlenen ürünler, daha sonra anavatanı İtalya’ya dönerek orada da mönülere girmiştir. Yeni tasarımlar, ananas kullanarak hazırlanan “ **Pizza Hawaii**” den, hardal ve sucuk kullanarak yapılan efsanevi “**Pizza Bavaria**” ya kadar çeşitlilik göstermektedir. Pizza çeşitli kültürlerde aperatif bir ara öğünden, doyurucu ana öğüne kadar farklı şekillerde değerlendirilmektedir.

Onun bu esnekliği, Napoli’nin pidesini dünyanın en sevilen yiyeceği haline getirmiştir. Üstelik 1950’li yıllarda Amerika’da ortaya çıkan derin dondurulmuş ürünler sayesinde, evlere de rahatlıkla girmiştir. İlk derin dondurulmuş pizza 1957 yılında Celentano kardeşler tarafından ABD’de pazara sürülmüştür.

Pizzayı diğer fast food ürünlerden farklı kılan özelliği de yaratıcılığa açık olması ve farklı çeşitleriyle her damak zevkine hitap edebilmesidir.

Pizza besin değeri açısından hamur esaslı bir ürün olması nedeniyle enerji değeri yüksek bir gıdadır. Karbonhidrat yönünden zengin olup içine koyulan yağ miktarına göre de yağ içeriği değişir. Pizzaların üzerinde ve hamurunda kullanılan malzemelerin çeşitlerine göre besin değeri değişiklik gösterir. Örneğin et ürünleriyle (kıyma, salam, sosis, jambon gibi..) hazırlanmış pizzaların protein değeri diğerlerine göre daha yüksektir. Vejeteryanlar için hazırlanmış sebze yoğunluktaki pizzaların da vitamin ve mineral madde yoğunluğu et ürünleriyle hazırlananlara göre daha fazladır.

Ne şekilde hazırlanırsa hazırlansın besin değeri yüksek, kalorisi fazla ve doyurucu bir üründür.

1.3. Pizza Yapım Aşamaları

1.3.1. Pizza Yapımında Kullanılan Araçlar



Resim 5: Ağaç pizza bıçağı



Resim 6: Pizza kesici



Resim 7: Pizza bıçağı

- Pizza kalıpları
- Pizza tahtası
- Pizza bıçağı
- Pizza fırını
- Pizza taşı
- Pizza küreği
- Muhtelif bıçaklar
- Hamur kapları
- Bardaklar
- Kaşıklar
- Doğrama blokları vb.



Resim 8: Pizza küreği



Resim 9: Pizza fırını



Resim 10: Pizza küreği

1.3.2. Pizza Sos Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Pizza yapımında çok çeşitli soslar kullanılmaktadır. Esas olarak sosun yapımında kullanılan temel malzeme domatestir. Püresi, salçası, ketçabı ve karıştırılmış baharat ve sarımsak karışımları pişmiş ve soğuk olarak pizza hamurunun üzerine sürülmüştür. Bu sos ve gereçler tek başına kullanılabildiği gibi birkaç gercin karışımıyla da kullanılabilir. Genel olarak kullanılan soslar ve gereçleri şunlardır:

- Domates sosu ve konserveleri
- Salça
- Ketçap
- Pesto sos malzemeleri

- Salsa sosu malzemeleri
- Çeşitli makarna soslari
- Sarımsak
- Kekik
- Zeytinyağı
- Biberiye yaprakları
- Acı ve tatlı toz ve pul biberler
- Çeşitli baharat karışımları

1.3.2.1. En çok kullanılan pizza soslari ve işlem basamakları

- **Klasik domates pizza sosu:**
 - 3 çorba kaşığı tereyağı, 150 g domates püresi, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuz, 3 diş ince dilimlenmiş sarımsak, ¼ çay kaşığı karabiber, 3 büyük kıyılmış yeşil soğan, 1 çay kaşığı kekik, 3 bütün domates, 1 çay kaşığı fesleğen.
 - Bir tavada tereyağını eriterek zeytinyağı karıştırılır. Sarımsak ve soğanlar sote yapılır. Domatesler, tuz, biber, kekik, fesleğen ve püre eklenir. Kaynama noktasına getirdikten sonra kısık ateşte arada karıştırarak patates püresi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Kullanılacağı zamana kadar buzdolabında saklanır.
- **Dört mevsim pizza sosu:**
 - 1 ölçü domates püresi, 1 ölçü domates salçası, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, ½ çay kaşığı tuz, karabiber, şeker, kırmızıbiber, sarımsak tozu (1-2 diş ezilmiş sarımsak), su, tuz ve kıyılmış maydanoz.
 - Malzemeler karıştırıldıktan sonra kısık ateşte 30-45 dakika kadar pişirilerek soğuk olarak kullanılır.
- **Kral pizza sos:**
 - 1 ölçü domates püresi, 1 ölçü su, 1 çay kaşığı kekik, 1 orta boy kuru soğan (dilimlenmiş), 1 tatlı kaşığı kahverengi şeker, ½ çay bardağı zeytinyağı, ½ çay kaşığı karabiber, 1 diş ezilmiş sarımsak, 1-2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri.
 - Tüm malzemeler karıştırıldıktan sonra kısık ateşte 30-40 dakika pişirilerek kullanılır.
- **Pesto sosu:**
 - 2 su bardağı fesleğen yaprağı, 10 diş soyulmuş sarımsak, 60 g ceviz, tuz, karabiber, 125 g sızma zeytinyağı.
 - Malzemeler robotta çekilir, püre haline getirilerek kullanıma hazır olur. Ceviz koyulmadan yapılabildiği gibi bir miktar sert eski peynir eklenerek de yapılabilir. Dondurularak 2-3 ay saklanabilir.
- **Sarımsak sevenlerin pizza sosu:**
 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 küçük soğan (brunoise), 1 yeşil biber (brunoise), 3-4 diş iri doğranmış soğan, 1.5 su bardağı su, 5-6 yemek kaşığı domates salçası, ½ çay kaşığı kuru kekik, ½ çay kaşığı kuru

fesleğen, 1 çay kaşığı kuru maydanoz, tuz ve 1 tatlı kaşığı biber salçası ya da ince kıyılmış kırmızı biber.

- Kızdırılmış yağda soğanlar ve yeşil biberler 5 dakika kavrulur.
- Sarımsak ilavesiyle iyice karışması sağlanır ve su içerisinde eritilmiş salça eklenir.
- Kekik, fesleğen ve maydanoz eklenerek 5 dakika kısık ateşte kaynamaya bırakılır.
- Biber salçası ve istenirse acı biber eklenerek kısık ateşte yarım saat kadar pişirilir.

➤ **Pizzaoli sos:**

- 1.5 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan, 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış sarımsak, 2-3 adet iri kıyılmış çekirdeği alınmış İtalyan domatesi (erik domates) , 2 yemek kaşığı domates püresi, 2.5 çay kaşığı kuru kekik, 2.5 çay kaşığı kuru fesleğen, 1 defne yaprağı, 2 çay kaşığı şeker, 2.5 çay kaşığı tuz, taze çekilmiş karabiber.
- Zeytinyağını ısıttıktan sonra soğanlar kahverengileşmeden ölünceye kadar yağda çevrilir.
- Sarımsak eklenerek biraz daha çevirdikten sonra domates suyu ve püresi eklenir.
- Kekik, fesleğen, defne yaprağı, şeker, tuz ve karabiber ekledikten sonra çok düşük ısıda 1 saat pişirilir.
- Ateşten alınarak defne yaprağı içinden çıkartılır ve bir miktar daha karabiber eklenerek kullanıma hazır hale gelir.

1.3.3.Temel Gereçlerin Hazırlanması



Resim 11: Pizza malzemeleri

1.3.3.1. Sebzelerin hazırlığı:

- Tüm sebzelerin hazırlıkları özelliğine göre yapılmalıdır. Pizzaların üzerinde kullanılacak sebzeler ayıklanıp yıkandıktan sonra özelliklerine göre doğranır.
- Kabuklu olan (soğan, domates gibi.) sebzelerin kabukları soyulur.
- Domates, biber gibi sebzeler saplarından ve çekirdeklerinden ayıklanır.
- Karnabahar, brokoli, lahana dış yapraklarından ayrılarak küçük dal parçaları halinde kullanılır.

- Havuç, kabak, domates, biber gibi sebzeler ise çok kalın olmamak şartıyla dilimlenerek kullanılır.
- Karnabahar, havuç, brokoli, kabak, fasulye gibi sebzelerin yumuşatılmak amacıyla haşlanmaları gerekir.
- Patlıcan, kabak, biber, domates vb sebzeler zeytinyağı sürüldükten sonra ızgarada veya fırında pişirilebilir de kullanılır.
- Mantar, çiğ, haşlanmış ya da sote olarak kullanılabilir.
- Etli kırmızı dolmalık biber közlendikten sonra sirke+zeytinyağında bekletilerek kullanıma hazır hal getirilir.
- Kurutulmuş domates zeytinyağında veya sıcak suda 30 dakika bekletilerek yumuşatıldıktan sonra pizza yapımında kullanılmaktadır.
- Yaprak sebzeler (ıspanak, semizotu, pazı, ısırgan gibi) yaprakları hem taze olarak hem de haşlanmış ya da sote yapılmış olarak kullanılmaktadır.
- Maydanoz, kekik, biberiye, fesleğen, nane, dereotu, defne yaprağı gibi sebzeler taze yaprak veya kurutulmuş halde sosunda ya da hamurun üzerine serpilerek kullanılır. Sadece defne yaprağı kurutulmuş bile olsa bütün olarak kullanılır.
- Konserve sebzelerin yıkanarak suyunun süzdürülmesi yeterlidir. Hazırlanacak pizza çeşidine göre pizzanın üzerine yerleştirilmeden önce sote yapılabilir.
- Enginar, kereviz gibi kararan sebzeler ayıklanıp yıkandıktan sonra dilimler halinde limonlu suda bekletilerek yada limonla ovularak ve sonrada haşlanarak yumuşatıldıktan sonra pizzaya hazır hale getirilir.
- Pizza yapımında kullanılan meyvelerin ön hazırlıkları da sebzelerde olduğu gibidir. Kabukları soyularak çekirdekleri alınır. Yıkanarak, ince dilimler haline getirilir.
- Sert olan meyveler haşlanarak kullanıldığı gibi sote yapılarak ya da ızgarada pişirmek suretiyle de kullanılır.

1.3.3.2. Etler ve et ürünlerinin hazırlığı:

- Pizza yapımında çok çeşitli etler ve et ürünleri kullanılmaktadır. Et olarak en çok tavuk eti, balık eti, kuşbaşı ve kıyma sayılabilir.
- Kuşbaşı ve kıyma olduğu şekliyle pişirilerek, tavuk ve balıklar ise pişirildikten sonra çeşitli şekillerde parçalanmak suretiyle pizzaların üzerine yerleştirilirler.
- Etler düzgünce şekillendirildikten sonra haşlanmak ya da sote yapılmak suretiyle de hazırlanır.
- Balık olarak konserve edilmiş balıklar (konserve ton balığı, ançuez gibi) birçok pizzayı çeşni olarak lezzetlendirmektedir.
- Et ürünlerinden en çok bilineni peperoni adı verilen özel İtalyan salamıdır. Çeşitli salamlar, sucuklar, sosisler, pastırmalar, bacon, ham gibi çeşitli domuz ürünleri, küçük hamburger köfteleri, konserve etler ve et ürünleri de kullanılmaktadır.

1.3.3.3. Peynirler ve peynirlerin hazırlığı:



Resim 12: Peynir çeşitleri



Resim 13: Mozzarella peyniri

Pizza deyince akla ilk gelen peynir **mozzarelladır**. Bugün Amerika’da ve diğer ülkelerde yapılan mozzarella peyniri inek sütü menşeli olmasına karşın geleneksel olarak bilinen tad buffalo sütünden yapılmış olmasıdır. Geleneksel olarak buffalo sütünden yapılan mozzarella peynirini, halen İtalya’da **Naples’in** güneyinde **Battipaglia** ve **Caserta bölgelerinde** bulmak mümkündür. Artık Amerika’da da İtalyanlara özel birçok markette de bu peynir satılmaktadır.

Pizza yapımında sıklıkla kullanılan diğer İtalyan peynirleri sırayla;

- Asiago,
- Parmesan
- Provalone
- Ricotto,
- Romano dur.

Bunlardan başka, cheddar, colby, Amerikan, monterey jack, kaşar, gravyer, yağlı ve yağsız beyaz peynir, ve Yunanlıların ünlü feta peyniri gibi peynirler de pizzalarda kullanılan peynirler arasındadır.

Günümüzde üretilen çok değişik çeşnilendirilmiş peynir karışımları, krem ve eritme peynirler de pizzaların lezzetlendirilmesinde kullanılmaktadır.

1.3.3.4. Pizzalarda peynirin kullanımında şu hususlara dikkat etmek gerekir:

- Pizzalarda genel olarak iki çeşit peynir kullanılır. Birisi pizzanın sosu sürüldükten sonra harca karıştırılır, diğeri de pizzanın pişmesine yakın üzerine serpilerek erimesi sağlanır.
- Bazı pizza çeşitlerinde sadece bir peynir çeşidi, bazılarının da ise 3-4 peynir çeşidi kullanılmasına karşın, bazılarında da hiç kullanılmamaktadır.
- Özellikle tam vejeteryan tabir edilen insanlar hiç hayvan ürünü tüketmedikleri için vejeteryan pizza çeşitlerinin bazılarında peynire yer verilmez.
- Mozzarellanın pizzalarda kullanım şekli asla dilim olmamalıdır, mutlaka rendesi kullanılmalıdır.
- Pizzanın en üstünde kullanılacak peynirin pizzaya eklenme zamanına dikkat etmek gerekir. Çünkü eğer peynir pizzayla birlikte fazlaca pişip kahverengileşirse gevrekleşir. Buda peynirin pizzaya kattığı yumuşaklığı hissettirmez. Yani istenilen lezzet de pizza elde edilmemiş olur.

1.3.3.5. Zeytin, mısır vb. hazırlığı:

- Siyah ve yeşil zeytin taneler halinde pizzanın üzerine koyulabileceği gibi çekirdekleri çıkarıldıktan sonra julienne doğranarak dilimler halinde pizzaların üzerinde kullanılırlar.
- Ayrıca zeytin ezemeleri de pizzalar için iyi bir çeşni özelliğindedir.
- Mısır taneleri alındıktan sonra haşlanarak kullanıma hazırlanır.
- Hazır konserve mısırlar haşlama gerektirmez.
- Ayrıca konserve körpe mısır da pizzalarda kullanılmaktadır.

1.3.3.6. Pizzaların üzerinde kullanılan diğer gereçler:



Resim 14: Pizza malzemeleri



Resim 15: Tavuklu pizza

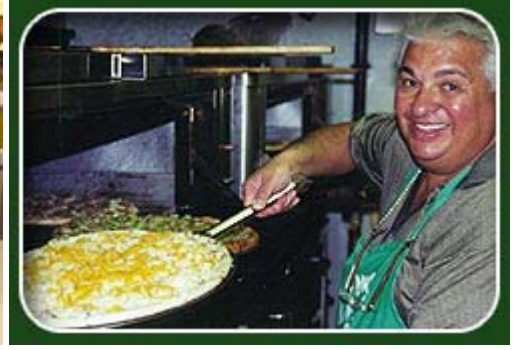
- Turşular, turşu biberleri (acı – tatlı)
- Kapari
- Zeytin çeşitleri
- Ançuez
- Hardal
- Karides konservesi, pişmiş karides parçaları, midye
- Çeşitli deniz ürünleri- sebzeli
- Çeşitli mevsim sebzeleri
- Çeşitli meyveler (ananas, elma vb.)



Pizza hamuruna geçmeden önce Mayalı Hamurlar ve Katkılı Ekmekler modüllerini hatırlayınız.



Resim 16: Pizzanın yapılışı



Resim 17: Pizzanın pişirilmesi

1.3.4. Pizzanın Hazırlanması

1.3.4.1. Pizza hamurunun işlem basamakları

- **Gereçler (12 kişilik)**
 - 7.5 su bardağı un
 - 3 su bardağı ılık su
 - 14 g yaş maya
 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 1 tatlı kaşığı şeker
 - 1 yemek kaşığı tuz
- **Yapılışı:**
 - Un ve tuz karıştırılır
 - Bir kap içerisinde ılık su+şeker ve maya eritilir.
 - Yağla birlikte una ekleyerek 6-7 dakika mikserde çevrilir ya da yoğrulur.
 - Su yavaş yavaş ilave edilmelidir.
- **Bir başka pizza hamuru hazırlama yöntemi de şu şekildedir:**
 - Un+tuzu +varsa baharat ve otları derin bir kap içinde karıştırarak+zeytinyağı eklenir.
 - Ortası çukurlaştırıldıktan sonra mayalı suyu dökülür.
 - Etraftan az un ekleyerek hamur yapılır.
 - Üstü örtülerek ve 5-10 dakika bekletilir.
 - Daha sonra içinde bulunduğu kaptan az unlanmış tezgâha alınır çevirerek yoğrulur. El altında katlayıp döndürülür.
 - Çok çok yapışkansa az un eklenir (fazla un eklenmesi makbul değildir, hamuru bozar).
 - Çok az un eklendiğinde hamurun artık ele yapışmadığı ama hala ıslakça, yumuşak güzel bir hamur olduğu görülür.
 - Eğer hamur çok sert olursa ya da hamur çok kuruyorsa eller ıslatılarak 5-10 dakika yoğrulur. Hamurun düzgün, pürüzsüz, ıslakça ve elastiki olduğu görülecektir.

- Bu aşamadan sonra hamur yuvarlatılarak içi sıvı yağla bolca yağlanmış kaba koyulur ve çevirerek her tarafının yağlanması sağlanır.
- Naylonla veya strech plastikle üstü örtülerek iki misli büyüyeceği için derin ve büyük bir kaba koyulur.
- 1 saat veya hamur 2 misli olana kadar onu ılıkça ve esintisiz bir köşede örtülü olarak bekletilir ve mayalanması sağlanır.

1.3.4.2. Hamura şekil verme ve gereçleri kullanma

➤ Pizza yapım aşamaları:

- Pizzayı yapmaya başlarken tezgâh unlanır. Pizzaya şekil vermek için eller de unlanır.
- Tek parça olarak uzatmadan, esnetmeden hamur kaptan alınarak tezgaha koyulur.
- Eğer hamur yeni yapılmışsa ve dinlenmemişse, bu aşama biraz uzamalıdır. Eğer açıldıkça küçülürse üstü naylonla örtülerek 5-10 veya 15 dakika beklendikten sonra işleme devam edilir.
- Eğer hamur buzdolabında 1 gece dinlendirilmişse veya ılık ortamda uzun süre mayalanmış ve kesildikten sonra da 20-30 dakika ve daha uzun süre dinlenmişse, bu problem yaşanmaz. Hamur esnektir, elastikidir.
- Unlu ellerle daha doğrusu parmak uçlarıyla, hatta bazen yumrukla kenarlarına dokunmadan hamur daire sekline getirilir (1.5-2 cm kadar).
- Bir el/yumruk hamurdayken, öteki elle hamur yavaşça çekilerek esnetilir ve genişletilir. Gerekirse merdane kullanılarak pizzaya istenilen şekil verilir (yuvarlak, kare, dikdörtgen, oval vb).
- Tepsiye veya pizzanın içine koyulacağı pizza kabına zeytinyağı dökülerek elle iyice yağlanır.
- Pizza hamuru tepsiye yerleştirildikten sonra yağlı parmak uçlarıyla ve avuç içiyle dışa doğru biraz daha esnetilir.
- Üstü naylonla örtülerek 10 dakika dinlendirilir. Bu aşamada dinlendirme yapılmayabilir.
- Açmaya devam edilerek istendiği kadar büyüdüğünde, 2-3-4 mm gibi çok ince kalınlıkta olmalıdır. 1.5'cmlik gibi kenar duvarı olmalıdır. İdeal olanı ortaları ince, kenarları biraz daha kalıncadır.

➤ Pizza hamuru ve pizza yapımında dikkat edilecek noktalar

- Hamur ilk yoğurmadan sonra kabarması beklemeden kullanılabilir.
- Hamurda kullanılan yağ miktarını artırmamaya dikkat edilmelidir.
- Hamurun kıvamının kulak memesi yumuşaklığında olmasını sağlamak için gerekirse su miktarı artırılır ya da azaltılabilir.
- Hamura su eklerken yavaş eklenmelidir.
- Hazırlanacak pizzanın özelliğine göre çeşitli otlar, baharatlar, kurutulmuş soğan/sarımsak tozu eklenebilir.

- Pizza hamuru hazırlandıktan sonra birkaç saatten birkaç güne kadar buzdolabı ısısında bekletilebilir. Dondurucu da daha uzun süre bekletilebilir.
- İkinci yoğurmadan sonra buzdolabında en az 40 dakika bekleterek hamuru soğutmak, iyi bir pizza elde etmemizi sağlar.
- İnce ve gevrek bir pizza hamuru için hem taze hem de soğutulmuş hamur kullanılabilir.
- İnce gevrek pizza hamuru için buzdolabında soğutulmuş hamur kullanmayınız.
- Kalın ve yumuşak bir hamur içinse hem taze hem de buzdolabında bekletilmiş (soğutulmuş) hamur kullanılabilir.
- Profesyonel hamur mikserlerinde dakika ve saniyelerle karıştırılan süreler çok fazla önemlidir, gereğinden fazla karıştırmak pizza hamurunun bozulmasına sebep olur. Ama elde hamur yoğururken fazla yoğurmak ve hamuru bozmak tehlikesi asla yoktur, tam aksine daha da iyidir.
- Eğer hamur daha sonra pizza yapmak için hazırlanıyorsa, yoğurma ve dinlendirme aşamasından sonra elle hamurun gazını çıkartılarak düzlenir. Yağlı büyük kaba koyularak saatlerce hatta bir gece buzdolabında bekletilir ya da dondurulur. Ama çalışmaya başlamadan önce hamurun oda ısısına gelmesi sağlanır.
- Pizzayı yapmaya başlarken tezgahla birlikte ellerinde unlanmasına dikkat edilmelidir. Tek parça olarak uzatmadan, esnetmeden hamur kaptan alınarak tezgaha koyulur.
- Pizza yaparken hamurun ıslak olması kuru olmasından çok daha makbuldür.
- Pizzanızın en altına sızma zeytinyağı fırçayla sürülerek veya püskürtüldükten sonra üst malzemelerini koyulur. Bu aşamada dinlendirme yapılacaksa oda ısısında bozulmayacak malzemeleri koymak gerekir ya da en son koyulmalıdır. Bu aşamada 30 dakika bekletme yapılabilir. Çok ince pizzalar ikinci ve son defa mayalanması için son 30-40 dakika odada bekletmeden de pişirilebilir, deneyerek aradaki farkı gördükten sonra tercihinizi yapabilirsiniz.

Genel kural olarak,

- **Eğer pizza hamurları yapıldıktan sonra hemen pizza yapılacaksa** hamur topları az unlu tezgaha koyularak ve temiz naylonla veya mutfak beziyle örtülür. Esintisiz ılık bir kösede 45 dakika-1 saat kadar ortalama 2 misli olana kadar mayalandırılır. Bu bekletme süresi soğuk havada bazen 1.5 saat de olabilir.
- **Eğer pizza hamuru bir gün bekleyecekse** 2-3 gram daha fazla maya konabilir. Unlanmış bir tepsiye parşömen kağıt serilir ve elle sıvı yağla bolca yağlanır. Top hamurları üstüne koyulur ve hamurların üstlerine de elle sıvı yağ sürülür. Plastik strechle üstü sarılarak tepsi hiç hava almayacak şekilde ve en az 2 misli olacağını unutmadan gerekli mesafeyi bırakılarak buzdolabına koyulur. Hamur bir gece çok yavaş soğukta mayalanmaya bırakılır. **En güzel pizza hamurları buzdolabında bir gece bekletilmiş hamurlarla yapılır.** Bu tür hamurlar aşırı

esnek ve lezzetlidirler. Bir gün sonra oda ısısına çıkartılarak ve oda ısısına gelene kadar bekletildikten sonra şekil verilerek ve son defa mayalandırılır ve üst malzemesi koyularak pişirilir.

- **Pizza hamurunuzu dondurmak için (eğer hamur daha uzun süre bekletilecekse)** her hamur topu bolca unlanır ve her biri ayrı kaba derin dondurucuya girebilen cins kalın naylon torbaya koyulur. En fazla 1 ay kadar dondurucuda bekletilmelidir. Hamur kullanılmadan bir gece önce buzdolabına alınır (10-12 saatte kullanıma hazır hale gelir) ve sonra da ılık odaya çıkartılır. Oda ısısına gelmesi için 1 saat bekletilir ve diğer işlemlere aynen devam edilir. Dondurucuda bekletilecek olan bu hamura birkaç gram daha fazla maya da konabilir. Eğer hamur tek porsiyonluk parçalar halinde dondurulduysa buzdolabına alınmadan ılık odaya alınabilir.

- **Pizzanın çeşidine göre hamurunda kullanılan diğer malzemeler :**

- Yağsız ve yağlı süt tozu
- Sarımsak tozu
- Tereyağı
- Kesilmiş süt suyu veya yoğurt suyu
- Sirke
- Beyaz şarap
- Kepekli un
- Biberiye
- Çeşitli baharatlar

Diğer pizza çeşitlerinde olduğu gibi hazırlanacak olan pizzanın türüne göre kalıp kullanılır ve şekillendirme yapılır. Tek kişilik minik pizzalar olduğu gibi büyük yuvarlaklar halinde pizzalar dilimlenerek de servise hazır hale getirilir. Ayrıca ekmek dilimleri şeklinde hazırlanmış pizzalar da vardır. Çeşitli boyutlarda ve şekillerde hazırlanan pizzaların genel görünimleri ince yuvarlak pideler şeklindedir.

Pizzalarda kullanılan tüm gereçler yapılacak pizzanın çeşidine göre hazırlanmakta ve kullanılmaktadır. Soslar genellikle hamurun üzerine pişmeden sürülmekte olup, biraz pişirildikten sonra diğer malzemeler eklenerek ve üzerine peynir serpiştirilerek ikinci kez fırınlama (Peynir eriyinceye kadar) yapılır. Hamurun üzerine önce soslar sonra diğer gereçler yerleştirilmek suretiyle bir kez pişirerek yapılan pizza çeşitleri de vardır.

Çeşitleri çoğaltmak mümkündür ancak pizzaların genel olarak uygulanan çeşitleri aşağıda açıklamalarıyla birlikte verilmiştir. Yaratıcılığa son derece açık olan pizzalarda istenilen gereçler, istenilen şekil ve tazelikte kullanılabilir.

1.3.4.3. Pişirme ve servise hazırlama:

- İyi bir pizza elde etmek için en az 3-4 parça üstlük gereçlerden kullanılmalı ve hepsi üst üste dizilmemelidir. Peynirin yarıdan fazlası pizza fırına ilk sürümü esnasında üzerine koyulur. Kalan az miktardaki peynir ise pizzanın üzerine son kez fırına sürerken serpilir ve hafifçe erimesi sağlanır.
- Pizzanın her çeşidi iki kere fırınlanmayabilir. Bir kere de fırınlanarak pişirilen çeşitler vardır. Bu çeşitlerde önemli olan pizza hamurunun kalınlığıdır. Klasik İtalyan pizzası ince olup bir kerede fırınlanmak suretiyle pişirilir.
- Pizza en iyi sonucu iyi ısıtılmış fırında 225-250 C=450-500 F’da pişirmek verir.
- Pizza çok yüksek ısıli fırınlarda pişirilmelidir. Ticarî mutfaklarda çok yüksek ısıli buharsız özel pizza fırınları kullanılır. Profesyonel pizza fırınlarında tabanda 750-800 fahrenheit sıcaklıkta 3 dakikada pişerler.
- Pizzalar pizza taşı döşenmiş olan özel pizza fırınlarında pişirilirse en iyi sonucu verir.
- Pizzalar fırınlanırken (odun kullanılan pizza fırınlarında), pizza küreğine pizza atılmadan önce galeta tozu ya da irmik serpilerek kolayca hareket etmesi sağlanmalıdır.
- Elektrikli fırınlarda pizza yapılabildiği gibi ızgara ya da barbekülerde yapılan pizza çeşitleri de vardır. Bunların pişirilmesinde dikkat edilecek en önemli noktalardan biri ısının yüksek olmasıdır. Elektrikli fırınlarda ısı ayarlaması termostatu sayesinde kolayca yapılabilir ancak odun fırınlarında ya da ızgarada ısının hamuru yakmadan ve çiğ bırakmadan pişirmesine dikkat edilmelidir.
- Odun fırınlarında kullanılan odun kömürünün kaliteli ve kalorisi yüksek bir odundan elde edilmiş olması önemlidir. Örneğin meşe odunu gibi.
- Pizzanın pişirme süresi çok uzun olmamalı, üzerindeki gereçler ya da peynirlerin kahverengileşmeden pişmiş olmasına dikkat edilmelidir. Gereçlerin renginin kahverengileşmesi sertleşmesine ve gevrekleşmesine neden olur buda lezzetini olumsuz olarak etkiler.
- Pizza fırında altı ve kenarları kızardıktan sonra çıkartılır Üzerine çok az sızma zeytinyağı gezdirildikten sonra servise alınır.
- Pizza fırından çıkar çıkmaz servise alınmalı, bekletilmemeli yada tekrar ısıtılmamalıdır.
- Soğuk olarak servis yapılan pizza çeşitleri de vardır.

- Pizza servisi yapılırken yanında acı biber turşusu , turşu çeşitleri, kroketler, salatalar verilebilir.
- Pizza servise alınırken mayonez, ketçap veya pizzada kullanılan (pişmiş olarak kullanılan) soslar ve çeşitli dipler verilebilir. Ancak pizzanın olmazsa olmazı ketçap ve mayonezdir.
- Pizza piştikten sonra kalıptan çıkartılarak pizza tahtasının üzerinde servis yapılır. Günümüzde pizza servisinde kâğıt ve plastikten üretilmiş tabak, çatal ve bıçaklar da kullanılmaktadır.
- Pizzanın yanında bir içecek verilmesi uygundur.



UYGULAMA FAALİYETİ- 1

Klasik pizza hamuru hazırlayınız.

Öneri: Verilen hamur ölçüsü 12 porsiyonluktur. Hamuru ölçüsünü en az 3 porsiyon pizza olabilecek şekilde hazırlayınız. Hazırladığınız hamuru 2. öğrenim faaliyetinden sonraki pizza çeşitleri uygulamalarına kadar derin dondurucuda saklayınız.

Gereçler:

Pizza hamuru için:

- 7.5 su bardağı un
- 3 su bardağı ılık su
- 14 g yaş maya
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Çalışmalarını ılık bir ortamda yapınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Maya kabı, ısıtmak için kastrol, bardak, ölçü kapları ve tartı, kaşık ve bıçakları tezgaha hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Un ve tuzu karıştırarak kullanınız. ➤ Şeker, maya ve ılık suyu önceden bir kap içerisinde bekletiniz. ➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.
➤ Hamuru hazırlayınız. ➤ Un ve tuz karışımının ortasını çukurlaştırarak mayalı suyu dökünüz. ➤ Un ekleyerek hamur yapınız. ➤ Üstünü örterek 5-10 dakika bekletiniz. ➤ Tezgaha alınız ve çevirerek yoğurunuz. El	➤ İsteğe göre hamurun içerisinde çeşitli baharat karışımları kullanabilirsiniz. ➤ Suyun ılık olmasına dikkat ediniz. ➤ Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olmasına dikkat ediniz. ➤ Hamuru kıvama getirmek için su miktarını azaltıp artırabilirsiniz. ➤ Hamur çok yapışkansa az miktarda olması şartıyla un ekleyiniz.

altında katlayıp döndürünüz. ➤ Hamur çok sert ya da çok kuruyrsa ellerinizi ıslatarak 5-10 dakika yoğurunuz. ➤ Hamuru yuvarlatarak içi sıvı yağla bolca yağlanmış kaba koyunuz ve çevirerek tamamen yağlanmasını sağlayınız. ➤ Hamur 2 misli olana kadar bekleterek mayalanmasını sağlayınız.	➤ Hamura suyu yavaş yavaş ekleyiniz. ➤ Hamur mayalanma sürecinde iki misli büyüyeceği için bekleme kabının büyük ve derin olmasına dikkat ediniz. ➤ Hamurun üzerini nemli bezle kapatıyorsanız bezin kurumamasına dikkat ediniz. ➤ Hamurun mayalanması esnasında üzerinde temiz bir naylon veya strech film de kullanabilirsiniz. ➤ Hamurun bekletme ortamının ılık ve esintisiz olmasına dikkat ediniz.
Pizza hamurunuzu dondurmak için; ➤ Her hamur topunu bolca unlayınız ➤ Her hamur topunu ayrı kaba veya derin dondurucuya girebilen kalın cins naylon torbaya koyunuz. ➤ Dondurunuz.	➤ Dondurucuda bekletilecek olan bu hamura birkaç gram daha fazla maya da koyabilirsiniz. ➤ Dondurucuda bekletme süresinin en fazla 1 ay olmasına dikkat ediniz.



UYGULAMA FAALİYETİ- 2

Klasik pizza sosu hazırlayınız.

Öneri :

Gereç ölçüleri 1 porsiyonluktur. Hazırladığınız pizza sosunu 2. öğrenim faaliyetinden sonraki pizza çeşitlerinde kullanacaksanız en az 3 ölçü hazırlayınız ve ayrı kaplar içerisinde derin dondurucuda saklayınız. Bekletmek istemiyorsanız çorbalara makarnalara ya da pilavlara sos olarak kullanabilirsiniz.

Başka bir sos çeşidi de hazırlayabilirsiniz.

Gereçler:

- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 150 g domates püresi
- 3 bütün domates
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş ince dilimlenmiş sarımsak
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 3 büyük kıyılmış yeşil soğan
- 1 çay kaşığı kekik,
- 1 çay kaşığı fesleğen
- 1 çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Dikkatli ve ekonomik çalışınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Maya kabı, ısıtmak için kastrol, bardak, ölçü kapları ve tartı, kaşık ve bıçakları tezgaha hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz. ➤ Püre için domateslerin kabuklarını soyunuz, çekirdeklerini çıkartınız, püre haline getiriniz. ➤ Diğer domateslerin de kabuklarını soyduktan sonra çekirdeklerini alarak doğrayınız. ➤ Sarımsak ve soğanları çok ince doğrayınız.
➤ Bir tavada tereyağını eriterek zeytinyağını karıştırınız. ➤ Sarımsak ve soğanları sote yapınız. ➤ Domatesleri ve domates püresini ekleyiniz. ➤ Tuz, biber, kekik, fesleğen ekleyerek kaynama noktasına getiriniz. ➤ Kısık ateşte arada karıştırarak patates püresi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.	➤ Tereyağını erittikten sonra zeytinyağını ekleyiniz. ➤ Isınmış yağa önce püreyi sonra domatesleri katınız. ➤ Kısık ateşte pişirmeye dikkat ediniz.
➤ Kullanılacağı zamana kadar buzdolabında saklayınız.	



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

- 1) Aşağıdakilerden ülkelerden hangisi pizzanın pazarının büyümesinde en etkili olan ülkedir?
A) İtalya
B) Meksika
C) A.B.D.
D) Yunanistan
- 2) Aşağıdakilerden hangisi pizza soslarından değildir?
A) Pesto sosu
B) Napoliten sos
C) Klasik domates sosu
D) Pizzaoli sos
- 3) Aşağıdakilerden hangisi Pepperoni'yi tanımlar?
A) Özel İtalyan salamı
B) Özel İtalyan peyniri
C) Özel İtalyan biberi
D) Özel İtalyan sosisi
- 4) Aşağıdaki gereçlerden hangisi pizzada hem çiğ hem pişmiş olarak kullanılabilir?
A) Kıyma
B) Salam
C) Dereotu
D) Mantar
- 5) Aşağıdakilerden hangisi adı pizzayla anılan peynir çeşididir?
A) Parmesan
B) Mozzarella
C) Kaşar
D) Asiago
- 6) Aşağıdakilerden ısı derecelerinden hangisi pizzanın pişirilmesinde en iyi sonucu verir?
A) 225-250°C
B) 150-175°C
C) 350°C
D) 450-500°C

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

PERFORMANS TESTİ

Adı Soyadı	Tarih
Sınıf: Modülün Faaliyet No:	
	<u>Evet</u> <u>Hayır</u>
➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı? ➤ Uygun araçları seçtiniz mi? ➤ Uygun gereçleri seçtiniz mi? ➤ Tekniğine uygun olarak sosu hazırladınız mı? ➤ Tekniğine uygun olarak pizza hamurunu hazırladınız mı? ➤ Hamurun dinlenme sürelerini uyguladınız mı? ➤ Hamuru uygun koşullarda dondurdunuz mu?	

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.
Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

ARAŞTIRMA

2. PİZZA ÇEŞİTLERİ

2.1. Pizzaların Genel Gruplandırılması



Resim 18: Japon pizzası



Resim 19: Pastırmalı pizza

Pizzalar çok çeşitli tarzlarda ve şekillerde yapılırlar ve pişirilirler. Üzerinde kullanılan sosu ve malzemelerine göre değişiklik gösterenlerin dışında genel olarak dünyanın hemen her yerinde yapılmakta olan çeşitlerini şu şekilde sıralayabiliriz.

- **Fokaciyo** denen ve 5 cm kalınlıkta, üstünde sadece tuz, biberiye yaprağı, ince dilim domates, halka soğan, çekirdeksiz zeytin ve acı pul biberle yapılan pizzalar,

- **Calzone** (temelde kullanılan yumuşak pizza hamurudur)denen dev pizza poğaçaları,
- **Deep dish pizza** denen derin kek kalıbı gibi özel pizza kalıplarında pişirilen Chicago tarzı pizzalar,
- **Newyork usulü** pizzalar
- **Bagel** pizzalar (Fransız bagel ekmeğinin dilimlenerek hazırlanmış şekli)
- **Pizza ekmeği** (Fransız ekmek pizzası diye bilinir.)
- İnce ve kalın pizzalar,
- Derin kaplarda yapılmış pizzalar,
- Tatlı pizzalar,
- Mini ordövr pizzalar,
- Bir kişilik pizzalar,
- 20 cm - 25 cm - 35 cm – 40 cm gibi çaplarda hazırlanmış daire pizzalar,
- Fırında uzunca pişirilerek peyniri alta, domates sosu üzerine koyulan pizzalar,
- Kare ve dikdörtgen tepsilerde pişirilerek kare vb. kesilen pizzalar,
- 1-2 metrelik uzun oval pizzalar,
- Hiç şekil verilmeden rasgele hazırlanmış pizzalar da vardır.
- Çok sıcak ısıdaki (250-300 °C) fırınlarda pişirilen pizzaların yanı sıra elektrikli ızgaralarda, barbeküde, açık havada kömürlü ocaklarda bile pişirilen pizza çeşitleri vardır.



Resim 20: Kirazlı-çilekli pizza



Resim 21: Beyaz pizza



Resim 22: Çeşitli pizzalar

2.2. Pizzaların kullanıldıkları gereçleri göre gruplandırılması

- Sebzelerle ve meyvelerle hazırlanan pizzalar
- Etlerle ve et ürünleriyle hazırlanan pizzalar
- Karışık pizzalar olarak gruplandırılırlar

2.2.1. Sebzelerle Hazırlanan Pizzalar

2.2.1.1. Ürün çeşitleri ve işlem basamakları: Bazı pizza çeşitleri hem sebzelerle hazırlanan pizzalar grubuna hem de karışık pizzalar grubuna girmektedir. O nedenle bir kısmı sebzelerle hazırlanan pizzalar bölümünde bir kısmı da karışık pizzalar bölümünde verilmiştir. Örneğin neptune pizza sebzelerle hazırlanan pizzalara girse bile karışık pizzalar için de bir çeşit

olarak verilir. Buna karşılık karışık pizzalar bölümünde verilmiş olan pizza margharita ve dört peynirli pizza da sebzelerle hazırlanan pizza çeşitleri arasında sayılabilir.

Pizzanın çok çeşitlilik gösteren ve yaratıcılığa açık bir ürün olması nedeniyle çeşitlendirme de bu tür bir uygulama yapılabilir.



Resim 23: Mantarlı ve zeytinli pizza

➤ Pizza Giardiniera (bahçıvan pizza)

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak pizza giardinieranın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 1 yemek kaşığı haşlanmış bezelye
- 5-6 dilim zeytin
- 3 ince dilim domates
- 10 ince dilim pırasa
- 8 dilim közlenmiş çuška biberi
- 1 enginar göbeği
- 60 g mozzarella peyniri
- 3 yemek kaşığı domates püresi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, kekik

İşlem basamakları:

- Sebzeler hazırlanarak haşlanır ve doğranır.
- Pizza hamuru açılarak yağlanmış kalıba yayılır.
- Üzeri domates püresi ile kaplanarak kekik serpiştirilir.
- Sebzeler çok kalın olmayacak şekilde pizzanın üzerine yerleştirilir.
- Pizzanın üzerine mozzarella peyniri serpilir.
- Ortasına bir zeytinle süslenmiş enginar göbeği koyulur.
- Tuz, karabiber serpilir, yağ gezdirilir.
- Önceden 230° C de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.
- Üzerine taze kekik serpilerek servise alınır.

➤ Pizza Veneziana (Çeşnili pizza)

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak pizza veneziananın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 kişilik pizza hamuru
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 4 yemek kaşığı domates püresi
- 1 yemek kaşığı kuru üzüm
- 4-5 ince dilim kuru soğan
- 5 çekirdeksiz zeytin
- 10 kapari
- 15 g mozzarella peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- tuz, karabiber, kekik

İşlem basamakları:

- Pizza hamuru açılarak yağlanmış kalıba yayılır.
- Üzerine dolmalık fıstık ve üzüm serpiştirildikten sonra domates püresi ile kaplanır.
- İnce dilimlenmiş soğan, zeytin ve kapariler eşit aralıklarla yerleştirilir.
- Zeytinyağı harcın üzerine gezdirildikten sonra mozzarella, tuz, kekik ve karabiber serpilir.
- Önceden 230° C’de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.



Resim 24: Üç renkli pizza salata



Resim 25: Sebzeli pizza

➤ Kurutulmuş domatesli pizza

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak kurutulmuş domatesli pizzanın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 100 g kurutulmuş domates (zeytinyağında veya sıcak suda 30 dakika bekletilmiş)
- 4-5 dal taze fesleğen
- 2 yemek kaşığı kapari
- 150 g mozzarella – kaşar ya da gravyer peynir
- Domates sosu (domates+sarımsak+zeytinyağında pişmiş)

İşlem basamakları:

- Domatesler 3 saat önceden zeytinyağında veya yarım saat önceden sıcak suda bekletilir.
- Pizza hamuru açılarak yağlanmış kalıba yayılır.
- Üzeri domates sosu ile kaplanır.
- Kapariler ve suyu süzülmüş domatesler eşit aralıklarla yerleştirilir.
- Zeytinyağı harcın üzerine gezdirildikten sonra fesleğen ve mozzarella peyniri yerleştirilir.
- Önceden 230° C’de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.

➤ Vejeteryan pizza

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak vejeteryan pizzanın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- Sarımsak tozuyla hazırlanmış pizza hamuru

- Dilim mozzarella peyniri
- Rendelenmiş parmesan peynir
- İnci kıyılmış 1 diş sarımsak
- Dilimlenmiş 1 büyük mantar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- İnce doğranmış 1 acı biber
- Birkaç dal doğranmış maydanoz
- 3-4 dilim erik domates (ünlü İtalyan domatesi-sert-az sulu-armut biçiminde)
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı kuru fesleğen

İşlem basamakları:

- **Hamurun yapılışı:**
 - o Temel pizza hamuru hazırlarken ununa 1 çay kaşığı sarımsak tozu eklenir.
- **Sosunun yapılışı:**
 - o Bir tavada tereyağında sarımsak, fesleğen ve mantar sote yapıldıktan sonra zeytinyağı da eklenerek 5 dakika daha pişirilir.
 - o Doğranmış biberler, maydanoz ve domatesler eklenir, tuz atılır.
 - o Kapak kapatılarak düşük ısıda 45 dakika pişirilir.
- **Pizzanın yapılışı:**
 - o Pizza hamuru açılarak yağlanmış kalıba çarşaf gibi düzgünce yayılır.
 - o Üzerine sosun bir kısmı yayılarak önceden 175-200° C’de ısıtılmış fırında pişirilir.
 - o Pişen pizzanın üzerine dilimlenmiş peynirler yerleştirilir.
 - o Peynirlerin üzerine sos dökülür.
 - o Sosun üzerine rendelenmiş parmesan serpilir.
 - o Birkaç dakika daha fırınlanarak peynirler eritilir.
 - o Servis yapılır.



Resim 26: Brokolili vejeteryan pizza



Resim 27: Sebzeli pizza

➤ Domatesli ve soğanlı vejeteryan pizza

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak domatesli ve soğanlı vejeteryan pizzanın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 orta boy erik domates
- 1 orta boy dilimlenmiş soğan
- 1 diş doğranmış sarımsak
- ½ fincan beyaz şarap
- 1 tatlı kaşığı biberiye
- 1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi
- 1 çay kaşığı kekik
- Sosunun yapılışı:
- Yağ ısıtılarak soğanlar 5 dakika orta ısıda sote yapılır.
- Sarımsaklar eklenir. Beyaz şarap ve biberiye de ekleyerek ısı azaltılır.
- Suyu çekilinceye kadar 10 dakika kadar pişirilir.
- Zeytin ezmesi eklenerek karıştırılır.

Pizzanın yapılışı:

- Fırın 230 derecede ısıtılır.
- Domatesler uzunlamasına dilimlenir.
- Yağlanmış pizza kalıbına pizza hamuru açılarak yerleştirilir.
- Pizzanın üzerine sos dökülür ve domates dilimleri yerleştirilir.
- Fırçayla yağlı sosdan domateslerin üzerine de sürülür.
- Kekik serpilerek fırında pişirilir.



Resim 28: Domatesli pizza

➤ **Peynirli biberli mantarlı pizza (Cheesy Pepper and mushroom pizza)**

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak peynirli biberli ve mantarlı pizzanın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru malzemeleri
- ¾ fincan eritme peynir (krem peynir olabilir)
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kuru fesleğen
- İnce doğranmış tatlı yeşil ve kırmızı biber
- 1 fincan mozzarella peyniri (dilimlenmiş)
- 2 çay kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 diş dilimlenmiş sarımsak
- 1 fincan taze mantar (dilimlenmiş)

İşlem basamakları:

- **Hamurun yapılışı:**
 - o Unun ¾ ü, şeker, tuz, yağ ve ılık su karıştırıldıktan sonra elektrikli mikserin en düşük hızında 30 saniye çırpılır.
 - o Yüksek hızda 3 dakika daha karıştırılır.
 - o Unun kalanı eklenerek yumuşak ve elastik bir hal alıncaya kadar yoğrulur.
 - o Yağlanmış kaseye yerleştirilerek bir kez alt üst yapılır. 30 dakika dinlendirilir.
 - o Tekrar yumruklanarak 10 dakika daha dinlenmeye bırakılır.
 - o Dinlenme ortamının ılık olmasına dikkat edilir.
- **Pizzanın yapılışı:**
 - o Yağlanmış ve galetayla unlanmış pizza kalıbına düzgünce açılarak yerleştirilir.
 - o 230 derecede önceden ısıtılmış fırında açık kahverenginde olana kadar (ortalama dakika) pişirilir.
 - o Bu arada blendırda krem peynir, yumurta, rendelenmiş parmesan peyniri, fesleğen sarımsak, ½ çay kaşığı biber iyice karıştırılır.
 - o Karışım düzgünce hamurun üzerine yayılır.
 - o Yeşil biber halkaları, dilimlenmiş mantarlarla birlikte karışımın üzerine yerleştirilir.
 - o Üzerine mozzarella peyniri serpilir.
 - o Peynir eriyinceye kadar tekrar fırınlanır.

2.2.2. Etler ve Et Ürünleriyle Hazırlanan Pizzalar



Resim 29: Sucuklu- biberli pizza

2.2.2.1. Ürün çeşitleri ve işlem basamakları

➤ Klasik salamlı pizza (Classic pepperoni pizza)

Öneri: Yukarıda verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak klasik salamlı pizzanın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- ½ fincan domates sosu
- 200 g ince kıyılmış veya rendelenmiş mozzarella
- 2-3 kaşık sızma zeytinyağı
- 8 dilim salam (pepperoni)

İşlem basamakları:

- Hamur yağlanmış kalıba yayılır.
- Üzerine sosu sürüldükten sonra peyniri serpilir.
- Zeytinyağı peynirin üzerine çiselenerek iyice dağıtılır.
- 250 °C de 8-10 dakika (altın sarısı renk alıncaya kadar) fırında pişirilir.
- Fırından alarak üzerine salam dilimleri yerleştirilir.
- Salamandrada ya da fırının ızgarasında 2-3 dakika daha tutarak servise alınır.

➤ Fransız pizzası (French pizza)

Öneri: Yukarıda verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak Fransız pizzasının aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 2 diş doğranmış sarımsak
- 2 büyük kırmızı soğan (dilimlenmiş)
- 2 büyük kırmızı domates (dilimlenmiş)
- 4 orta boy çekirdekleri alınmış domates püresi
- 1 fincan dilimlenmiş zeytin
- 1 yemek kaşığı maydanoz yaprağı
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- ¼ tatlı kaşığı karabiber
- 30 g ufalanmış keçi peyniri
- 2 yemek kaşığı ançuez

İşlem basamakları:

- Soğan ve sarımsaklar yağda şeffaflaşana kadar sote yapılır.
- Ayrı bir kapta iri dilimlenmiş domatesler, yağ, maydanoz, fesleğen, karabiberle karıştırılır.
- Hamur yağlanmış kalıba yayılır.
- Soğan ve domatesler ile keçi peyniri hamurun üzerine yayılır.
- Ançuez, yağıyla birlikte pizzanın üzerine serpilir.
- 250 °C de 8-10 dakika (altın sarısı renk alıncaya kadar) fırında pişirilir.
- Salamandrada ya da fırının ızgarasında 2-3 dakika daha tutarak servise alınır.



Resim 30: Ton balıklı pizza



Resim 31: Tai usulü tavuklu pizza



Resim 32: Deniz ürünlü pizza

➤ Pizza Neptune

Öneri: Yukarıda verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak neptune pizzanın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 4 yemek kaşığı domates püresi
- 60 g ton balığı (konserve)
- 8 ince kuru soğan dilimi
- 10 kapari
- 3 zeytin
- 2 ançuez
- tuz, karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

İşlem basamakları:

- Hamur yağlanmış kalıba yayılır.
- Üzeri domates püresiyle kaplanır.

- Ton balığı küçük parçalar halinde domatesin üzerine serpiştirilir.
- Üzeri soğan halkaları, kapari ve zeytinle süslenir.
- Ançuezler iki veya üç parçaya ayrılarak eşit aralıklarla pizzanın üzerine yayılır.
- Tuz ve karabiber serpilerek yağ gezdirilir.
- Ançuez çok tuzlu olduğundan pizzaya eklenecek olan tuz miktarına dikkat edilmelidir.

2.2.3. Karışık pizzalar

2.2.3.1. Ürün çeşitleri ve işlem basamakları

➤ **Pizza Capicciosa**

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak pizza capicciosanın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 4 yemek kaşığı domates püresi
- 2 dilim jambon
- 1 ançuez
- 10 kapari
- 3 zeytin
- 45 g mozzarella peynir
- 1 katı haşlanmış yumurta
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, kekik

İşlem basamakları:

- Hamur yağlanmış kalıba yayılır.
- Üzeri domates püresiyle kaplanır.
- Birkaç parçaya bölünmüş olan ançuezler, jambon parçaları, kapari, zeytin ve rendelenmiş peynirler hamurun üzerine düzgünce yerleştirilir.
- Tuz, karabiber ve kekik serpilir.
- Üzerine zeytinyağı gezdirilir.
- Ançuez çok tuzlu olduğundan pizzaya eklenecek olan tuz miktarına dikkat edilmelidir.

➤ **Pizza Siciliana**

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak pizza siciliananın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz.



Resim 33: Pizza sicilya



Resim 34: Pizza Siciliana



Resim 35: Jambonlu pizza

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 2-3 domates
- 120 g mozzarella
- 60 g dana jambon
- 1-2 ançuez
- 3 enginar göbeği
- 7 adet zeytin
- 1 diş sarımsak
- 3-4 dal maydanoz
- tuz, karabiber, kekik

İşlem basamakları:

- Yağlanmış pizza kalıbına hamur yayılır.
- Domates püre haline getirilip çeşnilendirildikten sonra hamurun üzerine sürülür.
- Rendelenmiş ya da çok ufak parçalanmış mozzarella peyniri sosun üzerine serpilir.
- Küçük parçalara ayrılmış ançuez ve jambon yayılır.
- Enginarlar ikiye bölünerek uygun aralıklarla dizilir.
- Çekirdekleri çıkarılmış zeytinler, tuz, karabiber, kekik, sarımsak da üzerine yerleştirildikten sonra önceden ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirilir.
- Maydanozla süsleyerek servise alınır.
- Bu pizza soğuk olarak da servis yapılabilir. Eğer soğuk verilecekse kullanılan domates püresi miktarı artırılmalıdır.

➤ **Pizza Margharita**

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak pizza margharitanın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz



Resim 36: Pizza margharita

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 3-4 domates
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- ½ çay kaşığı tuz
- 170 g mozzarella peyniri
- 6-7 tane taze fesleğen yaprağı ya da 1 çay kaşığı kuru fesleğen
- 60 g kadar taze parçalanmış parmesan peyniri

İşlem basamakları:

- Soyulmuş, çekirdekleri alınmış ve suyu sıkılarak iri parçalar halinde kesilmiş domates 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz ve ezilmiş sarımsakla tatlandırılır.
- Yağlanmış pizza kalıbına hamur yayılır.
- Hamurun üzeri zeytinyağı ile hafifçe yağlanır.
- Rendelenmiş ya da çok ince dilimlenmiş mozzarella peyniri üzerine yerleştirilir.
- Peynirin üzerine de domatesler yerleştirilir.
- Üzerine bir miktar daha zeytinyağı gezdirilir.

- Pizza fırınında 250°C de 8-10 dakika altın sarısı renk alınca ve peynirler eriyinceye kadar pişirilir.
- Fırından alınarak üzerine parmesan ve taze fesleğen yaprağı serpilir.
- 2-3 dakika daha fırınlanarak servise alınır.

➤ **Dört peynirli pizza (pizza quattro formaggi)**

Öneri: 1. bölümde verilen hamur ölçüsü 12 kişiliktir. Ancak dört peynirli pizzanın aşağıda verilen gereç ölçüleri 1 kişiliktir. Pizza hamurunu da 1/12 oranında azaltarak 1 kişilik yapabilirsiniz

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı domates ezmesi
- 15 g provenlancino peyniri
- 15 g gravyer peyniri
- 15 g red lester peyniri
- 40 g mozzarella peyniri
- Tuz, karabiber, kekik

İşlem basamakları:

- Yağlanmış pizza kalıbına hamur yayılır.
- Hamurun üzeri domates ezmesi ile kaplanır.
- Peynirlerin hepsi küp şeklinde doğranarak domateslerin üzerine serpiştirilir..
- Tuz, karabiber, kekik serpilir, üzerine zeytinyağı gezdirilir.
- Pizza fırınında 230°C’de 20 dakika pişirilir.
- Dört peynirli pizza aynı margarita pizza şeklinde de yapılır. Ancak mozzarella miktarı azaltılır.



Resim 37: Avakadolu pizza



Resim 38: Barbekü pizza

UYGULAMA FAALİYETİ- 3

Bahçıvan pizza (pizza Giardiniera) yapınız.

Öneri:

Birinci öğrenim faaliyetinden sonra hazırlamış olduğunuz dondurulmuş hamuru kullanabilirsiniz.

Ya da yeniden hamur hazırlayabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 1 yemek kaşığı haşlanmış bezelye
- 5-6 dilim zeytin
- 3 ince dilim domates
- 10 ince dilim pırasa
- 8 dilim közlenmiş çuška biberi
- 1 enginar göbeği
- 60 g mozzarella
- 3 yemek kaşığı domates püresi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, kekik

İşlem Basamakları	Öneriler
İşlem basamakları:	Öneriler
	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Planlı çalışınız
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Fırını önceden 230 °C’de ısıtınız. ➤ Tava, tabak, doğrama tahtası, tahta kaşık, bıçak, rende ve pizza kalıbı, pizza tahtası, pizza bıçağını çalışma sırasına göre tezgaha diziniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Sebzelerin ön hazırlıklarını yapınız. ➤ Domatesleri yıkayınız soyunuz, dilimleyiniz. ➤ Biberleri közleyerek ayıklayıp doğrayınız. ➤ Bezelyeyi ayıklayıp haşlayınız. ➤ Pırasaları haşlayıp doğrayınız. ➤ Gereçleri ayrı kaplar içerisinde tezgaha getiriniz. ➤ Sebzeleri hazırlarken ekonomik olunuz.
➤ Sosu hazırlayınız.	➤ Sosunu kullanmadan önce soğutunuz.
➤ Hamuru hazırlayınız. ➤ Eğer dondurmuş olduğunuz hamuru kullanacaksanız, bir gece önceden buzdolabına alınız. Pizza yapımından 1 saat öncede ılık odaya alınız. ➤ Yeniden hamur hazırlayacaksanız 1. öğrenme faaliyetinde almış olduğunuz bilgilerinizi hatırlayarak uygulayınız.	➤ Hamur bir ölçü dondurulduysa kullanmadan 1-2 saat önce hamuru çözdürmek üzere dondurucudan ılık ortama çıkarınız ➤ Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olmasına dikkat ediniz.

➤ Pizzayı hazırlayınız. ➤ Hamuru tezgahta 2-3 mm incelikte açınız. ➤ Pizza kalıbına yayın. ➤ Üzerine sosunu sürünüz, kekik serpiniz. ➤ Sebzeleri üzerine yerleştiriniz. ➤ Mozzarellayı üzerine serpiniz. ➤ Ortasına zeytin yerleştirilmiş enginar göbeğini pizzanın ortasına koyunuz.	➤ Pizza kalıbını önceden yağlayınız. ➤ Sosu hamurun üzerine iyice yayın. ➤ Sebzeleri sosun üzerine düzgün aralıklarla yerleştiriniz. ➤ Mozzarella peynirini rendeleyerek kullanınız. ➤ Üzerine tuz, karabiber serperek yağ gezdirmeyi unutmayınız.
➤ Pizzayı pişiriniz.	➤ Pizza fırınında 230 °C’de 20 dakika pişirilir. ➤ Eğer pizza fırınında pişirmiyorsanız süreye ve ısıya dikkat ediniz.
➤ Pizzayı servise hazırlayınız.	➤ Servise almadan önce üzerine taze kekik serpiniz. ➤ Sıcak olarak servis yapınız, ikinci kez ısıtılmamasına dikkat ediniz. ➤ Sos, ketçap, mayonezle servis yapınız

UYGULAMA FAALİYETİ- 4

Klasik salamlı pizza (Classic Pepperoni pizza) yapınız.

Öneri:

Birinci öğrenim faaliyetinden sonra hazırlamış olduğunuz dondurulmuş hamuru kullanabilirsiniz.

Ya da yeniden hamur hazırlayabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- ½ fincan domates püresi, ezmesi
- 200 g çok ince kıyılmış veya rendelenmiş mozzarella
- 2-3 kaşık sızma zeytinyağı
- 8 dilim salam (pepperoni)

İşlem basamakları:	Öneriler
	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Planlı çalışınız.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Fırını önceden 230 °C’de ısıtınız. ➤ Tava, tabak, doğrama tahtası, tahta kaşık, bıçak, rende ve pizza kalıbı, pizza tahtası, pizza bıçağını çalışma sırasına göre tezgaha diziniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Salamların ince dilimlenmiş olmasına dikkat ediniz. ➤ Mozzarellayı çok ince kıyınız (julienne doğrayabilirsiniz.) ➤ Gereçleri ayrı kaplar içerisinde tezgaha getiriniz. ➤ Gereçleri hazırlarken ekonomik olunuz.
➤ Sosu hazırlayınız.	➤ Sosunu kullanmadan önce soğutunuz.
➤ Hamuru hazırlayınız ➤ Eğer dondurmuş olduğunuz hamuru kullanacaksanız, bir gece önceden buzdolabına alınız. Pizza yapımından 1 saat önce ılık odaya alınız. ➤ Yeniden hamur hazırlayacaksanız 1.öğrenme faaliyetinde almış olduğunuz bilgilerinizi hatırlayarak uygulayınız	➤ Hamur bir ölçü dondurulduysa kullanmadan 1-2 saat önce hamuru çözdüremek üzere dondurucudan ılık ortama çıkarınız ➤ Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olmasına dikkat ediniz.
➤ Pizzayı hazırlayınız. ➤ Hamuru 3 mm. incelikte açınız. ➤ Pizza kalıbına yayınız.	➤ Pizza kalıbını önceden yağlayınız. ➤ Sosu hamurun üzerine iyice yayınız. ➤ Peyniri sosun üzerine serdikten sonra zeytinyağını iyice dağıtmaya özen gösteriniz.

➤ Üzerine sosunu sürünüz. ➤ Sosun üzerine peyniri serpiniz. ➤ Zeytinyağı peynirin üzerine çiselenerek iyice dağıtınız.	
➤ Pizzayı 250 °C de 8-10 dakika (altın sarısı renk alıncaya kadar) fırında pişiriniz. ➤ Fırından alarak üzerine salam dilimleri yerleştiriniz. ➤ Salamandrada ya da fırının ızgarasında 2-3 dakika daha bekletiniz.	➤ Pizzayı fırından alırken altın sarısı renkte olmasına dikkat ediniz. ➤ Eğer pizza fırınında pişirmiyorsanız süreye ve ısıya dikkat ediniz.
➤ Pizzayı servise hazırlayınız	➤ Sıcak olarak servis yapınız, ikinci kez ısıtılmamasına dikkat ediniz. ➤ Sos, ketçap ve mayonezle servis yapınız

UYGULAMA FAALİYETİ- 5

Pizza Siciliana (Pizza Sicilyalı) yapınız.

Öneri:

Birinci öğrenme faaliyetinden sonra hazırlamış olduğunuz dondurulmuş hamuru kullanabilirsiniz.

Ya da yeniden hamur hazırlayabilirsiniz.

Gereçler:

- 1 ölçü pizza hamuru
- 2-3 adet domates
- 120 g mozzarella peyniri
- 60 g dana jambon
- 1-2 parça ançuez
- 3 adet enginar göbeği
- 7 adet zeytin
- 1-2 diş sarımsak
- 3-4 dal maydanoz
- Tuz – karabiber – kekik

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Planlı çalışınız
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Fırını önceden 230 °C’de ısıtınız. ➤ Tava, tabak, doğrama tahtası, tahta kaşık, bıçak, rende ve pizza kalıbı, pizza tahtası, pizza bıçağını çalışma sırasına göre tezgaha diziniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Sebzelerin ön hazırlıklarını yapınız. ➤ Domatesleri pure haline getirilip çeşnilendiriniz ➤ Gereçleri ayrı kaplar içerisinde tezgâha getiriniz. ➤ Sebzeleri hazırlarken ekonomik olunuz.
➤ Sosu hazırlayınız.	➤ Sosunu kullanmadan önce soğutunuz.
➤ Hamuru hazırlayınız. ➤ Eğer dondurmuş olduğunuz hamuru kullanacaksanız, bir gece önceden buzdolabına alınız. Pizza yapımından 1 saat önce de ılık odaya alınız. ➤ Yeniden hamur hazırlayacaksanız 1. öğrenme faaliyetinde almış olduğunuz bilgilerinizi hatırlayarak uygulayınız.	➤ Hamur bir ölçü dondurulduysa kullanmadan 1-2 saat önce hamuru çözdürmek üzere dondurucudan ılık ortama çıkarınız. ➤ Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olmasına dikkat ediniz.
➤ Pizzayı hazırlayınız. ➤ Hamuru 3 mm incelikte açınız. ➤ Pizza kalıbına yayınız. ➤ Üzerine sosunu sürünüz. ➤ Mozzarella peynirini sosun üzerine serpiniz.	➤ Pizza kalıbını önceden yağlayınız. ▪ Sosu hamurun üzerine iyice yayınız. ▪ Eğer pizzayı soğuk servis yapacaksanız domates miktarını artırınız. ➤ Enginarları ikiye bölerek kullanınız. ➤ Mozzarella peynirini rendeleterek kullanınız. ➤ Zeytinin çekirdeklerini çıkartınız. ➤ Üzerine yağ gezdirmeyi unutmayınız.

➤ Üzerine ançuez parçalarını ve jambon dilimlerini yayınız ➤ Enginarları ikiye bölerek aralıklarla üzerine yerleştiriniz. ➤ Zeytini,tuzu,karabiberi, sarımsak ve kekiği serpiştiriniz.	
➤ Pizzayı pişiriniz	➤ Pizza fırınında 230 °C’de 20 dakika pişirilir. ➤ Eğer pizza fırınında pişirmiyorsanız süreye ve ısıya dikkat ediniz.
➤ Pizzayı servise hazırlayınız	➤ Servise almadan önce üzerine maydanoz serpiniz. ➤ Soğuk servis yapabilirsiniz. ➤ Sıcak olarak servis yapınız, ikinci kez ısıtılmamasına dikkat ediniz. ➤ Sos, ketçap ve mayonezle servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

- 1) Aşağıdakilerden hangisi sebzelerle hazırlanan pizzalara örnek değildir?
A) Vejeteryan pizza C) Bahçıvan pizza
B) Kurutulmuş domatesli pizza D) Pizza neptune
- 2) Aşağıdakilerden hangisi geleneksel olarak pizzada kullanılan ot çeşididir?
A) Nane C) Kekik
B) Fesleğen D) Dereotu
- 3) Mozzarella peynirinin pizzada kullanım şekli nasıl olmalıdır?
A) Rende C) Büyük parçalar halinde
B) Kalın dilim D) Orta boy dilim
- 4) Aşağıdakilerden hangisi kurutulmuş domatese pizzada kullanılmadan önce uygulanmaz?
A) Zeytinyağında bekletme C) Sıcak suda bekletme
B) Haşlama D) Sıcak suda 30 dakika bekletme
- 5) Aşağıdaki gereçlerden hangisi pizzanın hamurunda da kullanılır?
A) Kıyma C) Sarımsak tozu
B) Salam D) Mantar
- 6) Aşağıdakilerden hangisi etlerle hazırlanan pizzalara örnektir?
A) Vejeteryan pizza C) Bahçıvan pizza
B) Kurutulmuş domatesli pizza D) Pizza neptune
- 7) Aşağıdakilerden hangisi pizza margharita da kullanılmaz?
A) Domates C) Mozzarella
B) Fesleğen D) Pepperoni
- 8) Aşağıdakilerden hangisi pizza çeşitlerinden değildir?
A) Fokaciyo C) Calzone
B) Baget D) Deep dish pizza

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

PERFORMANS TESTİ

Adı Soyadı	Tarih	
Sınıf: Modülün Faaliyet Nu:		
➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı? ➤ Uygun araçları seçtiniz mi? ➤ Uygun gereçleri seçtiniz mi? ➤ Tekniğine uygun olarak sosu hazırladınız mı? ➤ Dondurulmuş hamuru uygun şartlarda bekleterek çözülmesini sağladınız mı? ➤ Tekniğine uygun olarak pizza hamurunu hazırladınız mı? ➤ Pizzayı çeşidine uygun şekillendirdiniz mi? ➤ Pizzaya uygun pişirme ısını uyguladınız mı? ➤ Pizzayı olması gerektiği şekilde servise hazırladınız mı?	Evet	Hayır

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz. Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

KAYNAKLAR

- CEMAL Türkan, **Mutfak Teknolojisi**, Detay Yayınları
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III**, MEB Yayınları, İstanbul, 2003
- BELGE, Murat, **Tarih Boyunca Yemek Kültürü**, 2001 İletişim Yayıncılık A.Ş.
- Lezzet Dergisi Sayı 24, Hürgüç Gaz.A.Ş. İstanbul, 1998
- www.pizzaware.com Ekim, 2005
- www.rukininmutfagi.net Ekim, 2005
- www.foodnetwork.com Ekim, 2005
- www.pizzapedia.com Ekim, 2005
- www.pizzahouse.com.tr Ekim, 2005
- www.pizzamaking.com Kasım, 2005
- www.aboutpizza.com Kasım, 2005
- www.correlconcepts.com/Encyclopizza/05 Kasım, 2005