

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SEBZE GARNİTÜRLERİ

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 ulaşabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iv
GİRİŞ	1
1. SEBZELERİ HAŞLAYARAK.....	3
(POCHÈ – BOUİLLİ) GARNİTÜR HAZIRLAMA	3
1.1. Garnitürün Tanımı ve Önemi.....	3
1.2. Garnitür Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar	3
1.3. Servise Sunum İlkeleri	3
1.4. Haşlayarak Sebze Garnitürü Hazırlama İlkeleri	5
1.4.1. Bouilli (Bol Kaynar Suda Haşlayarak) Pişirmeye Uygun Sebzeler	5
1.4.2. Poche (Kaynar Derecedeki Kaynamayan Suda) Garnitür Hazırlama	6
Bouilli Pişirme Yöntemine Uygun Sebze Garnitürlerine Örnekler	6
Poche Pişirme Yöntemine Uygun Sebze Garnitürlerine Örnekler.....	7
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	11
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	14
2. SEBZELERİ BUHARDA PİŞİREREK (STEAMİNG) GARNİTÜR HAZIRLAMA	14
2.1. Steaming (buharda) Pişirmede Kullanılan Araçlar	14
2.2. Steaming (buharda) Pişirmeye Uygun Sebzeler	15
2.3. Steaming (buharda) Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	15
2.4. Steaming (buharda) Pişirerek Hazırlanan Garnitürlerin Kullanıldığı Yiyecekler.....	15
Buharda Pişirilerek Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnek.....	16
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	17
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	18
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	20
3. SEBZELERİ SOS İÇİNDE PİŞİREREK (BRAİSİNG) GARNİTÜR HAZIRLAMA	20
3.1. Braising (Önce kavurup sonra sos içinde pişirerek) Garnitür Hazırlama.....	20
3.2. Braising Yöntemi İle Pişebilen Sebzeler	20
3.3. Braising Hazırlama İlkeleri.....	20
3.4. Braising Yöntemi İle Hazırlanmış Garnitürlerin Kullanıldığı Yiyecekler	21
Braising Yöntemi İle Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnekler	21
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	25
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	27
4. SEBZELERİ KENDİ SUYUNDA PİŞİREREK (STEWİNG, ETÜVE) GARNİTÜR HAZIRLAMA	27
4.1. Stewing (kendi suyunda) Pişirerek Garnitür Hazırlamada Kullanılan Araçlar	27

4.2. Stewing (Kendi Suyunda) Pişirerek Garnitür Hazırlamada Kullanılan Sebzeler Ve Özellikleri.....	27
4.3. Stewing (Kendi Suyunda) Pişen Sebzelerin Kullanıldığı Yerler	28
4.4. Stewing(Kendi Suyunda) Pişirme ilkeleri	28
Kendi Suyunda Pişen Sebze Garnitürlerine Örnekler	28
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	29
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	30
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	32
5. SEBZELERİ PARLATARAK (Glazing) PİŞİRME YÖNTEMİ İLE GARNİTÜR HAZIRLAMA	32
5.1. Glazing (Parlatma) Yöntemi İle Garnitür Hazırlamaya Uygun Sebzeler ve Özellikleri	32
5.2. Glazing (Parlatma) Yöntemi İlkeleri	32
5.3. Glazing (Parlatma) İle Hazırlanan Garnitürlerin Kullanıldığı Yerler	33
Glaze Edilerek Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnekler	33
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	35
ÖĞRENME FAALİYETİ-6.....	37
6. SEBZELERİ GRATEN EDEREK GARNİTÜR HAZIRLAMA.....	37
6.1. Gratenin Tanımı	37
6.2. Graten Etmeye Uygun Sebzeler ve Özellikleri	37
6.3. Graten Yapma İlkeleri	37
6.4. Graten Etmede Kullanılan Araçlar	38
6.4.1. Oval porselen graten kapları	38
6.4.2. Bakır ve paslanmaz çelikli graten kapları.....	39
6.4.3. Yuvarlak graten kapları	39
6.5. Graten Yöntemi İle Hazırlanan Sebzelerin Kullanıldığı Yerler	39
Graten Edilerek Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnekler	40
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	41
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	42
ÖĞRENME FAALİYETİ-7	45
7. SEBZELERİ BOL YAĞDA KIZARTARAK (FRİT) GARNİTÜR HAZIRLAMA	45
7.1. Kızartmada Kullanılan Yağın Özelliği	45
7.2. Kızartmada Kullanılan Araçlar	45
7.3. Bol Yağda Kızartılan Sebzeler.....	47
7.4. Kızartma İlkeleri	47
7.5. Kızartma Yöntemi İle Hazırlanan Sebzelerin Kullanıldığı Yerler.....	48
Bol Yağda Kızartılarak Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnekler	48
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	49
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	50
ÖĞRENME FAALİYETİ-8	52
8. SEBZELERİ SOTE EDEREK (SAUTE) GARNİTÜR HAZIRLAMA.....	52

8.1. Sote Sebzeler.....	52
8.2. Sebzeleri Sote Hazırlama İlkeleri.....	52
8.3. Sote Sebzelerin Kullanıldığı Yemekler	53
Sote Sebze Garnitürlerine Örnekler	53
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	54
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	55
ÖĞRENME FAALİYETİ-9	57
9. SEBZELERİ IZGARA YAPARAK (GRİLLE) GARNİTÜR HAZIRLAMA	57
9.1. Grille Pişirmede Kullanılan Araçlar	57
9.2. Grille Pişebilen Sebzeler.....	57
9.3. Grille Pişirme İlkeleri	57
9.4. Grille Sebzelerin Kullanıldığı Yemekler	58
Grille Sebze Garnitürlerine Örnekler	58
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	59
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	60
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	62
CEVAP ANAHTARLARI	64
KAYNAKLAR	66

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK028
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçı, Pastacı, Servis Elemanı, Barmen
MODÜLÜN ADI	Sebze garnitürleri
MODÜLÜN TANIMI	Sebzeleri haşlayarak, buharda pişirerek, sos içinde pişirerek, kendi suyunda pişirerek, parlatarak, graten ederek, bol yağda kızartarak, soteleyerek, ızgarada pişirerek garnitürler hazırlama yeterliliğini kazandıran öğretim materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Sebzeleri pişirmeye hazırlama modülünü başarmış olmalı.
YETERLİK	Sebze garnitürleri hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Mutfak ortamı sağlandığında uygun pişirme tekniğini seçerek sebze garnitürleri hazırlayabileceksiniz. Amaçlar Ø Sebzeleri tekniğine uygun haşlayarak garnitürler hazırlayabileceksiniz Ø Buharda pişirme yönteminin tekniğine uygun olarak sebze garnitürleri hazırlayabileceksiniz Ø Sos içinde pişirme yönteminin tekniğine uygun olarak sebze garnitürleri hazırlayabileceksiniz Ø Kendi suyunda pişirme yönteminin tekniğine uygun olarak sebze garnitürleri hazırlayabileceksiniz. Ø Parlatarak pişirme yönteminin (Glazing) tekniğine uygun olarak sebze garnitürü hazırlayabileceksiniz. Ø Sebzeleri graten etme yönteminin tekniğine uygun olarak garnitürler hazırlayabileceksiniz Ø Sebzeleri bol yağda kızartma yönteminin tekniğine uygun olarak garnitürler hazırlayabileceksiniz. Ø Sebzeleri sote etme yönteminin tekniğine uygun olarak garnitürler hazırlayabileceksiniz Ø 9- Sebzeleri (közleyerek) ızgarada pişirme yönteminin tekniğine uygun olarak garnitürler hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Tencere, küvet, bıçak, doğrama tahtası, parizyen bıçağı, servis tabağı, buhar tenceresi, kase, şekillendirici bıçaklar, tava, toprak güveç, fırın, fırın kabı, tahta kaşık, rende, fritöz, ızgara (elektrikli, gazlı, kömürlü), ızgara demiri, tepsi
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafın-ndan hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Turizm ve gıda sektörü, ülkemizde geleceği en iyi olan iş alanlarından birisidir. Sen bu mesleği seçmekle iyi bir gelecek için ilk adımı atmış bulunmaktasın. Mesleki kariyerin için diğer modüllerle birlikte bu modülde yer alan bilgileri en iyi şekilde öğrenmeli ve kendini yetiştirmelisin.

Bu modül ile hem yemek pişirme yöntemlerini hem de bu yöntemlere göre hazırlanan sebze garnitürlerinin yapılışını öğreneceksin. Öğreneceğin bilgiler senin mesleğinin temelini oluşturacak. Mesleğinde daha başarılı ve verimli olabilmek için daima araştırmalı ve hep istekli olmalısın. Çünkü güzel ürünler ortaya çıkardıkça, yeni lezzetler keşfettikçe kendine daha çok güvenecek ve bu sektörde iyi bir yer edineceksin.

Sebze garnitürleriyle süslediğin yemeği yiyenlerin memnuniyeti yemeği hazırlamakta gösterdiğin ustalığa bağlıdır. Çünkü yemek pişirmek ve bunu en iyi şekilde sunmak bir sanattır.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında sebzeleri tekniğine uygun haşlayarak garnitürler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, haşlanarak hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız.

1. SEBZELERİ HAŞLAYARAK (POCHÈ – BOUILLİ) GARNİTÜR HAZIRLAMA

1.1. Garnitürün Tanımı ve Önemi

Her türlü besinin özelliğine uygun olarak hazırlanan yiyeceğin lezzetini ve besin değerini arttıran süsleyici ve tamamlayıcı maddelere garnitür denir.

Garnitür hazırlama yemeklerin sunumu açısından oldukça önemlidir. Yemeğin görünüşünü güzelleştirerek satışının artmasına olumlu katkıda bulunur. Garnitür aynı zamanda ana yemeğin besin değerini ve lezzetini de artırır. Tabakta porsiyon zenginliği sağlar.

1.2. Garnitür Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø Garnitür ile ana yemek renk, lezzet ve besin değeri açısından uyumlu olmalıdır.
- Ø Garnitürün pişirme yöntemi ile ana yemeğin pişirme yöntemi uyumlu olmalıdır.
- Ø Garnitür hazırlarken lezzet vermesi için kullanılan ot ve baharatlar dikkatli seçilmelidir.
- Ø Garnitürler; nişastalı garnitürler (patates garnitürleri, pilav çeşitleri) ve sebze garnitürleri olarak ikiye ayrılır. Ana yemeğin yanında bir nişastalı bir de sebze garnitürü kullanılmalıdır.

1.3. Servise Sunum İlkeleri

Sebze garnitürleri hiç bekletilmeden servis yapılmalıdır. Bu nedenle servis saati dikkate alınarak pişirilmeleri gerekir. Fakat zorunlu hallerde bekletilmesi gerekirse ben-mari

denilen mutfak araçlarında bekletilirler. Ben-mari mutfakta kullanılan içinde sıcak su bulunan kaptır.

Genellikle çelikten yapılırlar. Soğuması istenmeyen çorba, sos vb. yiyecekler bu plakaların üzerine konur. Ben-marideki suyun elektrik ve ya gazla sürekli sıcak olması sağlanır (**Resim 1**).



Resim 1: Benmari

Garnitürler;

- Ø Servis yapılırken üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilebilir.
- Ø Sebze garnitürleri kendi sularıyla servis yapılabilirler.
- Ø Sıcak olarak servis yapılırlar
- Ø Bütün olarak (çok miktarda) pişirilmişse uygun miktarda porsiyonlara ayrılarak servis edilirler.
- Ø Renk ve lezzet açısından ana yemekle uyumlu olmalarına dikkat edilir.
- Ø Açık büfelerde kullanılacaksa kendi kabında reşoların içinde servis edilirler. Büfede ana yemeğin yanında bulunurlar.



Resim 2: Sebze garnitürünün servisi

1.4. Haşlayarak Sebze Garnitürü Hazırlama İlkeleri

Ateşin bulunmasından sonra yiyecekler ateş üzerinde pişirilmeye başlanmıştır. İlk kullanılan yöntemlerden birisi de haşlayarak pişirmedir. Haşlama işleminin yapılabilmesi için sızıntı yapmayan kaplara ihtiyaç vardır. Taş devrinden sonra taşların içleri yontularak ilk pişirme kapları yapılmıştır. Madenlerin bulunması ve işlenmesiyle mutfak araçları da şekillenmeye başlamıştır.

Haşlayarak pişirmede haşlama suyunun sıcak ya da soğuk olması, haşlama kabının kapağının açık ya da kapalı olması gibi farklı uygulamalar kullanılabilir. Haşlama nasıl yapılırsa yapılsın uygulama sırasında dikkat edilmesi gereken kurallar vardır.

Bunlar;

- Ø Yiyeceklerin haşlanarak pişirilmesinde kaynama başladıktan sonra ısı düşürülmelidir.
- Ø Yiyeceğin suyu da kullanılacaksa pişirmeye soğuk su ile başlanmalı, sebzenin yalnızca kendisi kullanılacaksa kaynar suya atılarak pişirilmelidir.
- Ø Haşlama suyunun kalitesi de önemlidir. Sert sular yiyeceğin daha geç pişmesine neden olacağı ve lezzetini olumsuz etkileyeceği için kullanılmamalıdır.
- Ø Sebzeleri haşlarken et suyu kullanılabilir.
- Ø Enginar, kereviz gibi sebzeler haşlanırken limon suyu kullanılabilir.
- Ø Haşlama suyuna çok az yağ ilave edilebilir.
- Ø Pişirilen yiyeceğin özelliğine göre kapak açık ya da kapalı olabilir (karnabahar, kereviz, lahan vb.).



1.4.1. Bouilli (Bol Kaynar Suda Haşlayarak) Pişirmeye Uygun Sebzeler

Bouilli bol kaynar suda pişirme yöntemidir. Pişirme ısı 100 °C olmalıdır. Bouilli pişirme hem sıcak su ile hem de soğuk su ile yapılabilir. Tencereye soğuk su konur ve tencere ateşe oturtulur. Suyun ısınması beklenmeden yiyecekler içine atılır. Tencerenin kapağı kapatılır ve pişme süresince kapak kapalı tutulur. Böylece haşlanan yiyeceklerin suyu emmesi sağlanır. Ayrıca yiyeceklerin dış yüzeyinde sertlik ve sıklık oluşması önlenmiş olur. Bu yöntem genellikle pişmesi için uzun süre gereken kurubaklagiller, patates, havuç gibi sebzelerde kullanılır.

- Ø Kurubaklagiller haşlanmadan önce ıslatılmalıdır. Pişirilirken karbonat vb maddeler kesinlikle kullanılmaz. Haşlama suyuna tuz atılmaz. Su miktarı sebzelerin üzerini örtecek kadar olmalıdır.

- Ø Taze fasulye, bezelye, bakla, ıspanak, karnabahar, Brüksel lahanası, patlıcan, kabak, patates vb sebzeler hafif tuzlu suda haşlandıktan sonra tereyağı ilave edilerek et, tavuk, balık yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılırlar.
- Ø Sebze püreleri; haşlanarak pişirilen sebzeler blenderden geçirildikten sonra katkı maddeleri ilave edilerek hazırlanıp garnitür olarak kullanılır.
- Ø Taze mısır taneleri haşlanıp süzülür. Tuzlanır. İstenirse krema, beşamel sos veya kızdırılmış tereyağı ile ızgara etlerin ve soslu et yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılır.
- Ø Bouilli pişirmede sebzenin özelliğine ve hazırlanacak garnitüre göre haşlama suyuna katkı malzemeleri ilave edilebilir (tuz, sirke vb).

Bu pişirme yöntemi sebze garnitürleri dışında et suları, bazı soslar, sert etler, kümes hayvanları, av hayvanları, pilav, makarna, yumurta, çorba, kabuklu deniz ürünlerinin pişirilmesinde de kullanılır.

1.4.2. Poche (Kaynar Derecedeki Kaynamayan Suda) Garnitür Hazırlama

Poché kaynar derecedeki kaynamayan suda pişirme yöntemidir. Bu yöntemde kaynama ile yapısı bozulabilecek yiyecekler pişirilir.

Poché için derince bir kap ve su gereklidir. Su miktarı içine atılacak yiyeceğin üzerini geçecek kadar olmalıdır. Su kaynatılır. İçine pişirilecek yiyeceğin özelliğine göre katkı malzemeleri, tüm sebzeler için tuz konur. Su kaynadıktan sonra kaynama hareketi yok olacak şekilde ocağın ısısı düşürülür. Isı 65–85 °C olmalıdır. Sonra içine önceden ayıklanıp yıkanmış yiyecekler atılarak pişirilir. Elma, bal kabağı, brokoli, armut, beyaz kabak bu yöntemle pişirilir. Taze enginar göbekleri poche pişirildikten sonra eritilmiş tereyağı dökülerek özel et yemekleriyle servis yapılır.

Poché pişirme yöntemi sebze garnitürleri dışında yumurta, balık, körpe etler, körpe kümes hayvanları, köfte çeşitlerinde de kullanılır. Krem karamelin fırında pişirilmesi de bu yöntemle göre hazırlanır.

Bouilli ve poche yöntemlerine göre hazırlanan sebze garnitürleri;

- Ø Izgarada pişen et, tavuk, balık yemeklerinin yanında,
- Ø Diyet mutfağında,
- Ø Sos ile pişirilen et yemeklerinin yanında servis yapılabilirler.

Bouilli Pişirme Yöntemine Uygun Sebze Garnitürlerine Örnekler

Tereyağlı Taze Bezelye

Malzemeler

0.5 kg taze bezelye
1 çorba kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

Bezelyelerin içlerini çıkarınız. Bol suda 15 dk haşlayınız. Hemen süzgece boşaltınız. Bir kaba alınız. Üzerine tuz ve eritilmiş tereyağı dökerek karıştırınız. Sıcak olarak et yemeklerinin yanında servis yapınız.

Kabak Garnitürü

Malzemeler

3-4 adet kabak
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Hazırlanışı

Kabakları dekor bıçağı ile kazıyınız. Baş ve uç kısımlarını kesiniz. Yıkayınız. Dörde bölünüz. Çekirdekli kısımlarını hafifçe oyarak alınız. Parmak büyüklüğünde doğrayınız. Üzerini örtecek kadar tuzlu su ile 10 dk pişiriniz ve süzdükten sonra bir kaba alıp eritilmiş tereyağı ile karıştırınız. Sıcak olarak et yemekleriyle servis yapınız.

Havuç Garnitürü

Malzemeler

2-3 adet orta boy havuç
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Hazırlanışı

Havuçları kazıdıktan sonra dekor bıçağı ile halkalar halinde doğrayınız. Üzerini örtecek kadar tuzlu su ile 10 dk haşlayınız. Süzerek bir kaba alınız. Eritilmiş tereyağı ile karıştırıp et yemekleriyle sıcak servis yapınız.



Resim3 Haşlanmış sebze garnitürleri

Poche Pişirme Yöntemine Uygun Sebze Garnitürlerine Örnekler **Ispanak Köftesi**

Malzemeler

1 kg ıspanak
tuz 500 g lor peyniri
3-4 adet yumurta sarısı
5 çorba kaşığı rende kaşar peyniri
100 g tereyağı
Un
tuz

Hazırlanışı

Ispanakları ayıklayıp yıkayınız. Kendi suyu ve az ile 10 dk haşlayıp süzünüz. İnce ince doğrayınız. Bir karıştırma kabında ıspanağı, lor peynirini rendelenmiş kaşar peynirini ve tuzu karıştırınız. Yumurta sarılarını teker teker yediriniz. Bu karışımdan küçük yuvarlak toplar oluşturarak unlayınız. Elde ettiğiniz köfteleri poche pişirme yöntemi ile pişiriniz. Kevgire sudan çıkararak bir kaba alınız. Eritilmiş tereyağı dökerek et yemeklerinin yanında ve servis yapınız.

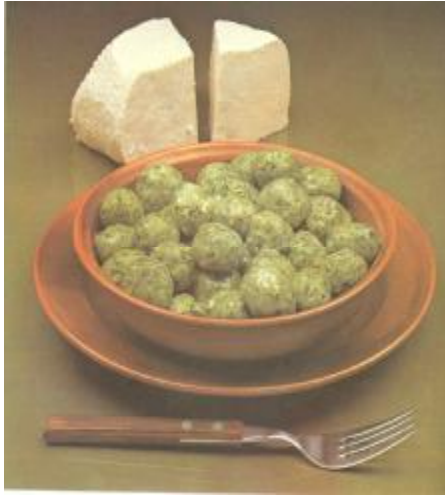
Tereyağlı Enginar Göbeği

Malzemeler

4 adet taze enginar
1 adet limon
tuz

Hazırlanışı

Enginarları, daha önce almış olduğunuz sebzeleri pişirmeye hazırlama modülündeki gibi temizleyiniz. Küçük bir tencereye enginarların üzerini örtecek kadar su limon suyu ve tuz koyunuz. Suyu kaynatınız. Poch pişirme yöntemi ile enginarları pişiriniz. Kevgir ile sudan çıkararak bir kaba alınız. Eritilmiş tereyağı ile karıştırıp özel et yemekleriyle sıcak servis yapınız.



Resim 4: Ispanak köftelerinin servise hazır hale gelmiş şekli

UYGULAMA FAALİYETLERİ

SEBZELERİ HAŞLAYARAK GARNİTÜR HAZIRLAMA (Kabak Garnitürü-Boulli)

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Sebzeleri hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.Ø Planlı çalışınız.Ø Kabakları dekor bıçağı ile kazıyınız.Ø Baş ve uç kısımlarını kesiniz.Ø Yıkadıktan sonra boyuna dörde bölünüz.Ø Çekirdekli kısımlarını hafifçe oyarak alınız.Ø Parmak büyüklüğünde doğrayınız.Ø Kabağın şekillerinin eşit olmasına dikkat ediniz.Ø Sebzelerin temizliğinde, doğranmasında ekonomik ve verimli çalışınız.
Ø Suyu hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sebzeleri alacak büyüklükte bir tencerede sebzelerin üzerini örtecek kadar su hazırlayınız.Ø Suya tuz atmayı unutmayınız
Ø Suyu kaynatınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Tencerenin büyüklüğüne göre ocak seçiniz.Ø Su kaynadıktan sonra ocağın ısısını düşürmeyi unutmayınız.
Ø Sebzeleri bouilli haşlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Doğradığınız kabakları suya atarak 10 dk pişiriniz.Ø Haşlama sırasında sebzenin şeklinin bozulmamasına dikkat ediniz.Ø Süzerek bir karıştırma kabına alınız.
Ø Lezzet kazandırınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Eritilmiş tereyağı kullanınız. Tereyağını eritirken yanmamasına dikkat ediniz.
Ø Uygun yerde kullanınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Sıcak olarak et yemekleri ile kullanınız

**SEBZELERİ HAŞLAYARAK GARNİTÜR HAZIRLAMA
(İSPANAK KÖFTESİ- POCHE)**

İşlem Basamakları	Öneriler
- Ø Sebzeleri hazırlayınız.	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. Ø Planlı çalışınız
- Ø Suyu hazırlayınız.	Ø Sebzelerin hazırlanmasında ekonomik ve verimli olunuz. Ø Ispanakları ayıklayıp yıkayınız. Ø Kendi suyu ve tuz ile 10 dk haşlayıp süzünüz. Ø İnce ince doğrayınız. Ø Bir karıştırma kabında ıspanağı, lor peynirini, rendelenmiş kaşar peynirini, tuzu karıştırınız. Ø Yumurta sarılarını teker teker yediriniz. Ø Bu karışımdan küçük yuvarlak toplar oluşturarak unlayınız.
- Ø Suyu kaynatınız.	Ø Ispanak köftelerini alabilecek büyüklükte bir tencereye tuz ve bol su koyunuz.
- Ø Sebzeleri poche haşlayınız.	Ø Tencereyi uygun büyüklükte bir ocağa koyunuz. Su kaynadıktan sonra kaynama hareketi duracak şekilde ocak ısısını düşürünüz. Ø Hazırladığınız ıspanak köftelerini poche pişiriniz. Ø Suyun kaynamamasına dikkat ediniz. Aksi takdirde ıspanak köfteleri dağılır.
- Ø Lezzet kazandırınız.	Ø Sudan çıkardığınız ıspanak köftelerini bir karıştırma kabına alınız. Sudan çıkarırken kevgir kullanınız. Ø Üzerine eritilmiş tereyağı dökünüz.
- Ø Uygun yerde kullanınız.	Ø Et yemeklerinin yanında servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

A- Çoktan seçmeli test

1. Enginar, kereviz vb. sebzelerin haşlama suyunda aşağıdaki katkı maddelerinden hangisi kullanılır?
A) Limon suyu
B) Sirke
C) Defneyaprağı
D) Şeker
2. Sert suların haşlama suyu olarak kullanılmama nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Çabuk buharlaşır
B) Kokuyu olumsuz etkiler
C) Lezzeti olumsuz etkiler
D) Pişmeyi hızlandırır.
3. Kurubaklagiller haşlanırken neden kapağı kapatılır?
A) Kurubaklagillerin kısa sürede pişmesi için
B) Kurubaklagillerin haşlama suyunu çok fazla çekmemesi için
C) Besin değeri kaybını azaltmak için
D) Kurubaklagillerin haşlama suyunu emerek yumuşaması için
4. Aşağıdakilerden hangisi poche pişirme yönteminin doğru tanımıdır?
A) Bol suda kaynatarak pişirme
B) Kaynar derecedeki kaynamayan suda pişirme
C) Bol yağda kızartarak pişirme
D) Bol suda haşlayarak pişirme
5. Servisten önce hazırlanan sebze garnitürleri neden “Ben Mari” de bekletilir?
A) Servise kadar sıcak kalabilmesi için
B) Sebzelerin lezzetinin artmasını sağlamak için
C) Sebzelerin bozulmalarını önlemek için
D) Sebzelerin görünüşünü güzelleştirmek için
6. Yiyeceklerin haşlanarak pişirilmesinde ısı ne zaman düşürülmelidir?
A) Sebzeler suya konulduktan hemen sonra
B) Sebzelerin pişmesine yakın
C) Kaynama başladıktan sonra
D) Sebzeler piştikten sonra

7. Aşağıdakilerden hangisi poche pişirme yönteminde kullanılan ısıdır?
A) 55–65 0C
B) 65–85 0C
C) 85–90 0C
D) 90–110 0C
8. Aşağıdakilerden hangisi bouilli ve poché yöntemlerine göre hazırlanan sebze garnitürlerinin kullanım yerlerinden biri değildir?
A) Izgarada pişen et
B) Izgarada pişen tavuk
C) Diyet yemeklerinin yanında
D) Sebze yemeklerinde

DEĞERLENDİRME

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

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

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzelerinizi hazırladınız mı?		
B) Suyu hazırladınız mı?		
C) Suyu kaynattınız mı?		
D) Sebzeleri usulüne uygun pişirdiniz mi?		
e) Lezzet kazandırdınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında buharda pişirme yönteminin tekniğine uygun olarak sebze garnitürleri hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten buharda pişirme yöntemi ile hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız..

2. SEBZELERİ BUHARDA PİŞİREK (STEAMİNG) GARNİTÜR HAZIRLAMA

2.1. Steaming (buharda) Pişirmede Kullanılan Araçlar

Buharda pişirme yiyeceklerin özel kaplarda suya değmeden sadece su buharında pişirilmesi yöntemidir. Türk mutfağında çok kullanılmayan bir yöntemdir. Fakat günümüzde büyük otellerde sebzelerin buharda pişirilerek garnitür hazırlandığına rastlanmaktadır.

Ticari mutfaklarda buharda pişirme amacıyla içine paslanmaz çelikten altı delikli perforeli (Resim 6) bir tabanın yerleştirildiği paslanmaz çelik kaplar (Resim 8) kullanılmaktadır. Tabanın altında kalan bölüme (Resim 5) su konur. Tabanın yüksekliği suya değmeyecek şekilde olmalıdır. Delikli tabanın üzerine sebzeler yerleştirilir. Kapağı (Resim 7) kapatılır. Altta yanan ateş ile suyun 200 - 220 °C kaynaması sağlanır. Böylece su buharlaşır ve yiyecekler buhar sayesinde pişer. Delikli tabanların sayısı birden fazla olabilir. Böylece hem yemek hem de onunla servis yapılacak garnitür beraber pişirilebilir.



Resim 5: Buhar alt tenceresi



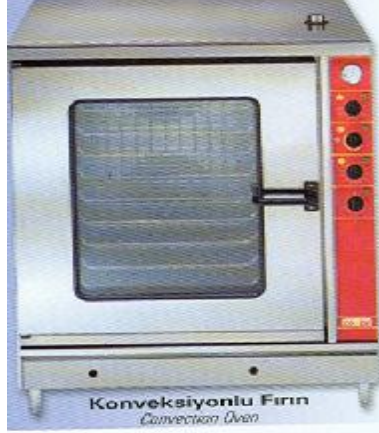
Resim 6: Perforeli süzgeç



Resim 7: Kapak

Artık evlerde de sağlıklı olduğu düşünüldüğü için buharda pişirme yaygınlaşmaktadır. Ev için mutfak araçları üreten büyük firmalar buharlı pişirme kaplarını da üretip satışa sunmaya başlamışlardır.

Günümüzde ticari mutfaklarda buharda pişirme için “combi-steamer” (konveksiyonlu) adı verilen fırınlar kullanılmaktadır. Bu fırınlarda buhar, fırının içine verilir. Fan ile buhar fırının içinde her yana eşit olarak dağıtır. Delikli tepsiler içine yerleştirilen yiyecekler bu fırında pişirilir. (Resim 9).



Resim 9: Konveksiyonlu fırın

2.2. Steaming (buharda) Pişirmeye Uygun Sebzeler

Patates, rezene, bezelye, havuç, kereviz, Brüksel lahanası, karnabahar, brokoli, kabak, taze fasulye, hindiba vb. sebzeler usulüne uygun hazırlandıktan sonra buhar tenceresine yerleştirilerek pişirilirler. Haşlayarak pişirmeye göre daha lezzetlidir. Şekli ve besin değeri de korunmuş olur. Servis yapılırken üzerine istenirse kızdırılmış tereyağı ilave edilir.

Bu yöntem sebze garnitürleri dışında diyet mutfağında, kasap etleri, kümes hayvanları, balıklar gibi körpe etlerin pişirilmesinde kullanılır.

2.3. Steaming (buharda) Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø Buharı oluşturan suyun yiyeceğe değmemesi gerekir. Bu nedenle perforeli tabanın yüksekliğine dikkat edilmelidir.
- Ø Su kaybını önlemek için mutlaka kapağı kapalı pişirilmelidir.
- Ø Yapısında su miktarı fazla olan sebzeler pişirilir. Örneğin kuru baklagiller bu yöntem ile pişirilmezler.
- Ø Diyet mutfağı için hazırlanıyorsa tuz ve tereyağı kullanılmaz.

2.4. Steaming (buharda) Pişirerek Hazırlanan Garnitürlerin Kullanıldığı Yiyecekler

- Bu yöntemle hazırlanan sebze garnitürleri;
- Ø Haşlanmış kümes hayvanlarının yanında,

- Ø Haşlama balıkların yanında,
- Ø Haşlama etlerin yanında servis yapılırlar.

Buharda Pişirilerek Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnek

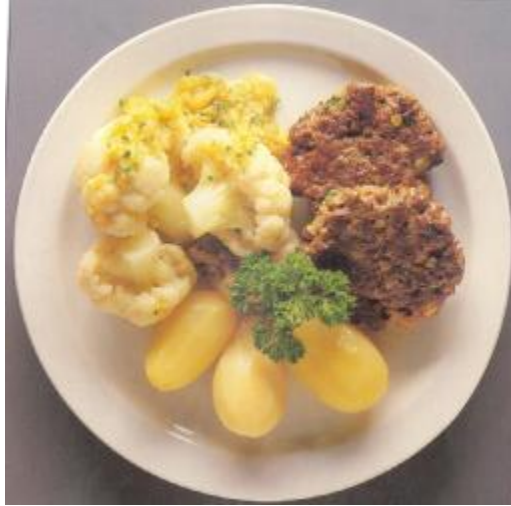
Buharda Brokoli

Malzemeler

½ kg brokoli
Su

Hazırlanışı

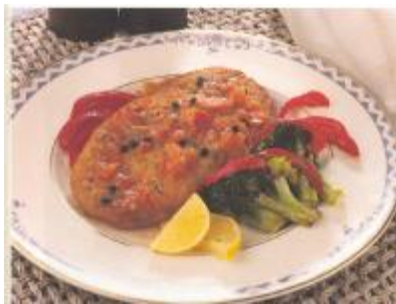
Brokoliyi sebzeleri pişirmeye hazırlama modülünde öğrendiğiniz şekilde dallarına ayırınız. Suyu hazırlayınız. Buhar tenceresini (tencere süzgecine temas etmeyecek kadar) seçtiğiniz ocağın üzerine koyunuz. Suyu buhar tenceresinde gösterilen seviyede koyarak yüksek ısıda kaynatınız. Hazırladığınız brokoli dallarını süzgeçli üst bölmeye yerleştirerek kapağını kapatınız ve 15 dk. pişiriniz.



Resim 10: Buharda pişirilmiş sebze garnitürü

UYGULAMA FAALİYETLERİ

BUHARDA BROKOLİ

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.Ø Planlı çalışınız.
<ul style="list-style-type: none">Ø Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sebzeleri hazırlarken verimli ve ekonomik olunuz.Ø Buhar tenceresini, kaseyi, sebze bıçağını, doğrama tahtasını, servis tabağını hazırlayınız.Ø Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.
<ul style="list-style-type: none">Ø Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Brokoliyi sebzeleri pişirmeye hazırlama modülünde öğrendiğiniz şekilde dallarına ayırınız.Ø Suyu hazırlayınız.
<ul style="list-style-type: none">Ø Alt bölmede suyu kaynatınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Buhar tenceresini seçtiğiniz ocağın üzerine koyunuz.Ø Suyu buhar tenceresinde gösterilen seviyede koyarak yüksek ısıda kaynatınız
<ul style="list-style-type: none">Ø Üst bölmede sebzeyi pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Hazırladığınız brokoli dallarını süzgeçli üst bölmeye yerleştirerek kapağını kapatınız.Ø 15 dk pişiriniz. Brokolinin tazeliğine göre pişirme süresini değiştirebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">Ø Hazırlanan garnitürü uygun yerde kullanınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Diyet yemeklerinin yanında ve et yemeklerinin yanında servis vanınız.
	
	Resim 11: Brokolinin et yemeği ile servisi

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A-Çoktan seçmeli test

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şıkkını işaretleyiniz.

- 1- Buharda pişirmede neden perforeli kaplar kullanılır?
 - A) Suyun yiyeceğe değmemesi için
 - B) Su buharının deliklerden geçebilmesi için
 - C) Güzel gözüktüğü için
 - D) Pişmeyi kolaylaştırdığı için
2. Buharda pişirmede kullanılan fırınların adı nedir?
 - A) Konveksiyonlu fırın
 - B) Mikrodalga fırın
 - C) Pasta fırını
 - D) Salamandra
3. Kurubaklagiller neden buharda pişirme yöntemi ile **pişirilemezler**?
 - A) Renk değişikliğine uğradıkları için
 - B) Besin değeri kaybı olduğu için
 - C) Yapılarındaki su miktarı fazla olduğu için
 - D) Yapılarındaki su miktarı az olduğu için
4. Aşağıdakilerden hangisi buharda pişirme yönteminin kullanıldığı yerlerdendir?
 - A) Körpe etler
 - B) Körpe kümes hayvanları
 - C) Balıklar
 - D) Hepsi
5. Buharda pişirme yöntemi ile hazırlanan sebze garnitürleri hangi yemeklerin yanında servis edilirler?
 - A) Sebze yemeklerinin yanında
 - B) Hamur işlerinin yanında
 - C) Haşlanmış kümes hayvanlarının yanında
 - D) Haşlama pilavın yanında

DEĞERLENDİRME

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

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

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Alt bölmede suyu kaynattınız mı?		
B) Üst bölmede sebze pişirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında sos içinde pişirme yönteminin tekniğine uygun olarak sebze garnitürleri hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten sos içinde pişirerek hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız.

3. SEBZELERİ SOS İÇİNDE PİŞİREREK (BRAİSİNG) GARNİTÜR HAZIRLAMA

3.1. Braising (Önce kavurup sonra sos içinde pişirerek) Garnitür Hazırlama

Breze etmek, yiyeceği kapalı bir kap içinde düşük ateşte yağ ile kavurduktan sonra az sıvı ile pişirmek anlamına gelir. Bu yöntemde et ve sebze ayrı ayrı pişirilebileceği gibi, her ikisi bir arada da pişirilebilir (örneğin kuzu kapama). Türk Mutfağında tencere yemeklerinin pişirilmesinde kullanılan bir yöntemdir. Daha çok Batı Mutfağında sebze garnitürlerinin hazırlanmasında kullanılır. Avrupa da çok tüketilen lahanaya, marul vb. sebzeler bu yöntemle hazırlanır.

3.2. Braising Yöntemi İle Pişebilen Sebzeler

Günümüzde et suyunda breze edilmiş marul en gözde sebze garnitürlerinden biridir. Lahana, andiv (endive), enginar breze yöntemi için en uygun sebzelerdir. Bunların dışında bezelye, soğan, rezene, pırasa, kereviz, biber de bu yöntemle hazırlanabilir.

3.3. Braising Hazırlama İlkeleri

- Ø Bu teknikte önemli olan unsur pişirme suyudur. En çok kullanılan sıvı normal sudur. Ancak zaman zaman et, balık, tavuk suları, hatta şarap, pişirme suyu olarak kullanılır. Fakat hangi sebze için hangi pişirme suyunun kullanılacağı iyi saptanmalıdır.
- Ø Marul gibi su miktarı çok olan sebzelerde veya içine domates ilave edilen brezelerde pişirme suyu hiç kullanılmayabilir.
- Ø Pişirmeye az su ile başlanmalıdır. Gerekirse azalan miktar kadar sıcak su ilavesi yapılabilir.
- Ø Pişirme suyuna soğan, havuç, kereviz sapları eklenebilir..
- Ø Kekik, defneyaprağı, tane karabiber vb. baharat ve taze otlar kullanılabilir.
- Ø Breze pişirilen yiyecekler ne kadar ağır ateşte ve uzun sürede yapılırsa o kadar lezzetli olur.

3.4. Braising Yöntemi İle Hazırlanmış Garnitürlerin Kullanıldığı Yiyecekler

Breze yöntemi ile hazırlanan sebze garnitürleri;

- Ø Breze yöntemi ile pişirilen et, tavuk, balık yemeklerinin yanında kullanılırlar.

Braising Yöntemi İle Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnekler

Sicilya Usulü Mantar

Malzemeler

- Ø 600g mantar
- Ø 400g domates
- Ø ½ limon suyu
- Ø Bir baş soğan
- Ø 50g tereyağı
- Ø ½ bardak kırmızı şarap
- Ø Bir tutam kekik
- Ø Bir diş sarımsak
- Ø Bir çorba kaşığı kapari
- Ø Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Mantarları ayıkladıktan sonra ıslak bir bezle silip temizleyiniz ve ince dilimler halinde doğrayınız. Çukur bir tabağa koyup üzerine tuz, biber eklenerek limon sıkınız. Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayarak bir tencerede tereyağı ile hafifçe kavurunuz. Renkleri değişmeye başlayınca, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve parça parça kesilmiş domatesleri tencereye atınız. 15 dk. pişiriniz. Mantarı ilave edin, karıştırınız. Şarabı da ilave ederek buharlaştırınız. Tuz ekledikten sonra tencereyi kapatarak ocağı kısınız ve en az yarım saat daha pişiriniz. Ateşten indirince kapari ile kekiği karıştırınız. Fırınlanmış et yemeklerinin yanında sıcak servis yapınız.

Kırmızı Lahana Breze

Malzemeler

- Ø 1.5 kg kırmızı lahana
- Ø 3 çorba kaşığı margarin
- Ø 2 adet ekşi elma
- Ø 2 adet soğan
- Ø 6 su bardağı et suyu
- Ø 1 kahve fincanı sirke
- Ø 1 kahve fincanı kırmızı şarap
- Ø ½ tatlı kaşığı toz şeker
- Ø Tuz

Hazırlanışı

Akşamdan kırmızı lahananın koçanını çıkarıp dörde bölünüz. Lahanayı mümkün olduğunca ince uzun (jülyen) doğrayın. Bir kaba koyun. Sirke, kırmızı şarap ve şekeri ilave ediniz ve iyice karıştırınız. Üzerine yağlı kâğıt kapatarak sabaha kadar bekletiniz. Aynı gün hazırlanmak zorunda ise lahana doğranıp sirke, şarap ve şeker ile hafifçe ovularak bir saat bekletildikten sonra kullanılabilir. Soğan ve elmayı soyup ayrı ayrı piyaz (jülyen) doğrayınız. Küçük bir tencereye yağı ve soğanı koyup orta ateşte 3 dk kavurun. Üzerine lahanayı ilave edin. Karıştırarak 3-4 dk daha kavurup tuzunu suyunu ilave ederek kapağını kapatıp bir saat pişirin. Sonra elmayı ilave edip bir kez karıştırın. Tekrar kapağını kapatarak bir saat 15 dk daha pişiriniz. Bu arada suyunu kontrol ediniz. Et yemekleriyle servis ediniz.

Tereyağlı Kestane

Malzemeler

- 1 kg kestane
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su
- ½ tatlı kaşığı Şeker
- ¼ tatlı kaşığı tuz



Resim 12: Tereyağlı kestane

Hazırlanışı

Kestanelerin döz taraflarından bıçakla hafifçe yarınız. Sıvı yağı kızdırın. Kestaneleri yağa atıp 2 k. kızartıp kabuklarını soyunuz. Küçük, dibi döz bir tepsiye veya ateşe dayanıklı cam kaba kestaneleri koyun. zerine tuz, Şeker, tereyağı ve su koyup kapak kapatarak ortadan az ısılı fırında 20-25dk. pişirin.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KIRMIZI LAHANA BREZE

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Sebzeleri hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.Ø Planlı çalışınız.
Ø Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Sebzeleri hazırlarken verimli ve ekonomik olunuz.Ø Lahananın koçanlarını çıkarıp dörde bölünüz, mümkün olduğunca ince uzun doğrayınızØ Bir gece önce doğradığınız lahanayı bir kaba aldıktan sonra üzerine sirke, kırmızı şarap ve şeker ilave ederek üzerini kapatıp bekletinizØ Elmayı jülyen doğrayınız.Ø Elmayı pişireceğiniz zaman doğrayınız, bekletirseniz kararır.
Ø Gereçleri hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Tencereyi, doğrama tahtasını, bıçağı, tel süzgeci, tahta kaşığı, karıştırma kabını hazırlayınızØ Kullanacağınız tüm malzemeyi işe başlamadan önce hazırlarsanız planlı ve verimli çalışırsınız
Ø Sos malzemelerini yağda kavurunuz	<ul style="list-style-type: none">Ø Karıştırma kabındaki lahanayı tel süzgece boşaltarak fazla suyunu süzünüzØ Soğanı jülyen doğrayınız.Ø Doğradığınız parçaların eşit büyüklükte olmasına dikkat ediniz
Ø Sebzeyi kavurunuz	<ul style="list-style-type: none">Ø Tencerede yağı ve soğanı kavurunuz.Ø Tencerenin büyüklüğüne göre ocak seçmelisiniz.Ø Ocak orta ısıda olmalıdır.Ø Soğanın yanmamasına dikkat ediniz.
	<ul style="list-style-type: none">Ø Tenceredeki sosun üzerine lahanayı ilave ediniz, 3-4 dk daha kavurunuz.

<p>Ø Sıcak su ilave ediniz</p>	<p>Ø Suyunu ve tuzunu ilave ederek kapağını kapatınız.</p> <p>Ø Kısık ateşte bir saat pişiriniz. Suyunu kontrol ediniz.</p> <p>Ø Bir saat piştikten sonra elmaları ilave ediniz, bir kez karıştırıp tekrar kapağını kapatarak bir saat daha pişiriniz.</p>
<p>Ø Pişiriniz</p>	<p>Ø Elmayı ilave ettikten sonra kısık ateşte pişirmeye devam ediniz. Arada kontrol ediniz suyu biterse az miktarda sıcak su ilave ediniz.</p>
<p>Ø Lezzetlendiriniz</p> <p>Ø Uygun yerde kullanınız</p>	<p>Ø Et yemekleriyle servis yapınız.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A-Çoktan seçmeli test

Aşağıdaki soruların doğru olarak cevaplayınız.

1. Braising yöntemi ile ilgili olarak aşağıdaki ifadelerden hangisi **doğrudur**?
A) Sadece et pişirilebilir
B) Sadece sebze pişirilebilir
C) Her ikisi bir arada pişirilebilir
D) Hepsi
2. Aşağıdakilerden hangisi braising pişirme yönteminde pişirme suyu olarak kullanılmaz?
A) Et suyu
B) Deniz suyu
C) Çeşme suyu
D) Balık suyu
3. Braising pişirme yönteminde yiyeceklerin ağır ateşte ve uzun sürede pişirilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Lezzeti artar
B) Çabuk pişer
C) Geç pişer
D) Görünüşü güzelleşir
4. Braising yöntemi daha çok hangi mutfakta kullanılır?
A) Türk mutfağında
B) Uzakdoğu mutfağında
C) Batı mutfağında
D) Hindistan mutfağında
5. Kırmızı lâhana aynı gün braising yapılacaksa nasıl bir işlem yapılır?
A) Lahana doğranıp sirke ile bir kaptaki karıştırılarak bekletilir
B) Lahana ovularak şarap ile karıştırılır.
C) Lahana doğranıp, sirke, şarap ve şeker ile hafifçe ovularak bir saat bekletilir
D) Lahana ovularak yıkandıktan sonra kullanılır.

DEĞERLENDİRME

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

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

Grup arkadaşımızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzeleri hazırladınız mı?		
B) Sos malzemelerini yağda kavurdunuz mu?		
C) Sebzeleri kavurdunuz mu?		
D) Pişirme işlemini tamamladınız mı?		
e) Lezzetlendirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında kendi suyunda pişirme yönteminin tekniğine uygun olarak sebze garnitürü hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten kendi suyunda pişirerek hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız.

4. SEBZELERİ KENDİ SUYUNDA PIŞİREK (STEWİNG, ETÜVE) GARNİTÜR HAZIRLAMA

4.1. Stewing (kendi suyunda) Pişirerek Garnitür Hazırlamada Kullanılan Araçlar

Bu yöntem yiyeceklerin hiç su ilave edilmeden, kendi suyunda pişirilmesi yöntemidir. Bu yöntemde kullanılacak araçların buhar kaybını önleyecek şekilde olması gerekir. Pişirme işleminin ocak üzerinde veya fırında yapılmasına göre kullanılacak araçlar değişiklik gösterir.

Fırında pişirmede kalın kenarlı tepsiler kullanılır. Tepsilerin üzeri ya bir kapak ya da alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır. Çelik kulplu tava ve yayvan tencereler de fırında pişirme için kullanılabilir. Yiyecek ocak üzerinde pişirilecekse yiyeceğin miktarına göre bir tencere kullanılır.

4.2. Stewing (Kendi Suyunda) Pişirerek Garnitür Hazırlamada Kullanılan Sebzeler Ve Özellikleri

Bu yöntem yapısında su miktarı fazla olan sebzelerde kullanılır. Sebze garnitürleri dışında zeytinyağlı yemeklerde ve yumuşak etli sebze yemeklerinde, balıklarda ve meyvelerde de kullanılır.

Ispanak, pırasa, biber, kabak, taze fasulye, salatalık, brokoli, marul, pazı, rezene, arpacık soğan, taze soğan mantar yapılacak garnitüre göre hazırlandıktan sonra yağ, tuz, domates, biber vb. ilavelerle çok hafif ateşte (fırın kullanılırsa 120-140 °C) kapağı kapatılarak pişirilir. Suyu çektirilir ve uygun yemekle kullanılır.

4.3. Stewing (Kendi Suyunda) Pişen Sebzelerin Kullanıldığı Yerler

Bu yöntem ile hazırlanan sebze garnitürleri;

- Ø Izgarada pişen et, tavuk, balık yemekleriyle servis yapılır,
- Ø Zeytinyağlı sebze yemekleri başlangıç yemeği olarak kullanılabilir,
- Ø Değişik şekillerde süslendikten sonra soğuk büfede de kullanılabilir.

4.4. Stewing(Kendi Suyunda) Pişirme ilkeleri

- Ø Pişme için su eklenmez.
- Ø Yiyecekler mutlaka üzerleri kapalı olarak pişirilirler.
- Ø Pişirme ısısı düşük ısıda (kısık ateşte) olmalı.
- Ø Pişmeyi kolaylaştırmak için yağ, domates kullanılabilir.



Resim 13: Sebze garnitürlerinin servisi



Resim 14: Kabak garnitürünün servisi

Kendi Suyunda Pişen Sebze Garnitürlerine Örnekler

KABAK GARNİTÜRÜ

Malzemeler

- 0.5 kg kabak
- 3 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 0.5 demet dereotu
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- Tuz

Hazırlanışı

Kabakları dekor bıçağı ile soyunuz. Baş kısımlarını kesiniz. 0.5 cm kalınlığında halkalar halinde (vichy) dilimleyiniz. Domatesin kabuklarını soyunuz. Çekirdeklerini çıkarınız. Küçük küpler halinde doğrayınız. Sarımsakları soyup doğrayınız. Kısa kenarlı küçük bir tencereye kabakları, sarımsağı, domatesi, tuzu ve sıvı yağı ilave edip karıştırınız. Kapağını kapatarak orta ısıda 20 dk. (kontrol ederek) pişiriniz. Servis yaparken üzerine ince kıyılmış dereotu serpiniz

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KABAK GARNİTÜRÜ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Sebzeleri seçiniz.	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. Ø Planlı çalışınız.
Ø Sebzeleri hazırlayınız.	Ø Sebzeleri hazırlarken verimli ve ekonomik olunuz. Ø Domatesi, sarımsağı ve kabakları seçiniz.
Ø Sebzeleri kendi suyunda pişiriniz.	Ø Kabakları dekor bıçağı ile soyunuz. Baş kısımlarını kesiniz ve Vichy doğrayınız. Ø Domatesin kabuklarını soyunuz. Çekirdeklerini çıkarınız. Küçük küpler halinde doğrayınız. Sarımsakları soyup Vichy doğrayınız.
Ø Lezzetlendiriniz	Ø Kısa kenarlı bir tencere seçiniz. Ø Doğranmış sebzeleri tuzu ve sıvı yağı tencereye yerleştirerek karıştırınız. Ø Kapağını kapatınız. Ø Orta ısıda kontrol ederek 20 dk Pişiriniz.
Ø Uygun yerde kullanınız.	Ø Servis yaparken ince kıyılmış dereotu serpiniz. Ø Izgarada pişen et yemekleriyle servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A-Çoktan seçmeli test

Aşağıdaki soruların doğru olarak cevaplayınız

1. Stewing yönteminde kapağın sıkıca kapalı olmasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Yiyeceğin çabuk pişirmek
B) Buhar kaybını önlemek
C) Lezzetini korumak
D) Besin kaybını önlemek
2. Aşağıdakilerden hangisi stewing yönteminde pişmeyi kolaylaştırmak için kullanılan malzemelerdendir?
A) Yağ-domates
B) Yağ-salça
C) Domates-tuz
D) Salça
3. Aşağıdakilerden hangisi stewing yönteminde pişen sebze garnitürlerinin kullanıldığı yerlerdendir?
A) Izgarada pişen etlerin yanında
B) Başlangıç yemeği olarak
C) Soğuk büfelerde
D) Hepsi
4. Aşağıdakilerden hangisi stewing pişirme yönteminin ilkelerinden birisidir.
A) Pişme için su ilavesi yapılmaz
B) Yiyecekler üzeri açık pişirilir
C) Pişirme düşük ısıda yapılmaz
D) Kısa sürede pişirilir
5. Ispanak stewing pişirilebilen bir sebzedir. Bunun nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Yapısında su miktarı azdır.
B) Yapısında klorofil vardır
C) Yapısında su miktarı çoktur
D) Yapısında selüloz vardır

DEĞERLENDİRME

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

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

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzeleri hazırladınız mı?		
B) Sebzeleri kendi suyunda pişirdiniz mi?		
C) Lezzetlendirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında parlatarak pişirme yönteminin (Glaze) tekniğine uygun olarak sebze garnitürleri hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten parlatarak pişirme yöntemi ile hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız.

5. SEBZELERİ PARLATARAK (Glazing) PİŞİRME YÖNTEMİ İLE GARNİTÜR HAZIRLAMA

5.1. Glazing (Parlatma) Yöntemi İle Garnitür Hazırlamaya Uygun Sebzeler ve Özellikleri

Değişik yöntemler kullanarak yiyecekleri parlatma işlemine glazing denir. Bu yöntem Türk mutfağında pek kullanılmayan bir yöntemdir. Fakat günümüzde büyük otellerin pek çoğunda bu yöntem ile hazırlanan sebze garnitürleri kullanılmaktadır.

Glaze etme işlemi fırında veya ocak üzerinde yapılabilir. Fırında yapılacaksa ısı 150–200 0C arasında olmalıdır.

Glazede herhangi bir sıvı (su, şarap, et suyu vb.), şeker ve tereyağı ana malzemeler olarak kullanılır. Kullanılan sıvı tereyağı ile şekerin eriyerek lezzet ve parlaklık kazandırmasını sağlar. Her sebze glaze edilebilir. Ancak daha çok havuç, kabak, taze fasulye, bezelye, arpacık soğan, kestane, Brüksel lahanasında kullanılır.

Sebzeler farklı ön pişirme işlemlerinden geçirilerek glaze edilirler. Glaze;

- Ø Sebzeler çeşitli katkı maddeleri ile sotelendikten sonra,
- Ø Hiçbir ön pişirme kullanılmadan tüm malzemelerle beraber tencereye konularak,
- Ø Önce haşlanıp pişmenin sonuna doğru,
- Ø Ön haşlama yapıldıktan sonra uygulanır.

5.2. Glazing (Parlatma) Yöntemi İlkeleri

- Ø Sebze ağzı kapalı bir tencereye konup önce yağda sote edilir.
- Ø Soteleme sırasında garnitürün özelliğine göre katkı maddeleri (baharatlar, domates vb.) ilave edilir.
- Ø Beyaz ya da kırmızı şarap eklenerek çektilir.
- Ø Az miktarda et suyu veya demi glaze sos kullanılır.

- Ø Glazenin daha parlak olması için yağ ve az miktarda şeker kullanılır.
- Ø Garnitür pişmesine yakın tencereden alınıp, tencerede kalan su iyice çektirilir. Garnitür tekrar tencereye konularak son pişirme işlemi tamamlanır.
- Ø Pişirirken tencere ya da tepsi hafifçe sallanarak glazürün sebzelerin üzerine iyice yayılması sağlanır.

5.3. Glazing (Parlatma) İle Hazırlanan Garnitürlerin Kullanıldığı Yerler

Glaze edilen sebze garnitürleri, sos içinde pişen et yemekleri hariç diğer et, tavuk, balık yemeklerinin yanında servis edilir.

Glaze Edilerek Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnekler

Arpacık Soğan Glaze

Malzemeler

- Ø 1 kg arpacık soğan
- Ø 1 çorba kaşığı tereyağı
- Ø 1 kahve fincanı su
- Ø Tuz
- Ø Şeker

Hazırlanışı

Arpacık soğanların başlarını hafifçe kesip kabuklarını soyunuz. Tuzlu kaynar suda bir dk haşlayıp dibi düz bir tencereye koyunuz. Üzerine tereyağı, tuz ve şeker koyarak bir kahve fincanı su koyunuz. Üzerine bir yağlı kâğıt koyup kapağını kapatıp orta fırında veya bir kahve fincanı daha su ekleyip ocak üzerinde ağır ateşte 20–25 dk. Pişiriniz.

Taze Fasulye Glaze

Malzemeler

- Ø 500 g taze fasulye
- Ø ½ bardak kırmızı şarap(istenirse)
- Ø 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Ø 2 bardak etsuyu
- Ø Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Taze fasulyeleri yıkadıktan sonra 4–5 cm uzunluğunda doğrayınız. Hafifçe tuzlu, üzerini örtecek kadar kaynar suda 20 dk haşlayınız. Tencereye tereyağı, tuz, karabiber, ve şarabı ilave ederek kapağı kapatın. Çok düşük ısıda suyunu çekip parlaklık kazanıncaya kadar pişirin.



Resim 15: Taze fasulye glaze

UYGULAMA FAALİYETLERİ

ARPACIK SOĞAN GLAZE

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.Ø Planlı çalışınız.
Ø Sebzeleri hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Arpacık soğanların başlarını hafifçe kesip kabuklarını soyunuzØ Sebzelerin hazırlanmasında verimli ve ekonomik olunuz.
Ø Doğrayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Arpacık soğanların başını fazla keserseniz soğan pişerken dağılır ve hoş olmayan bir görüntü ortaya çıkar. Hazırladığınız soğanları tuzlu kaynar suda 1-2 dk haşlayıp süzünüz.
Ø Yağ, tuz şekeri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Dibi düz bir tencereye arpacık soğanları, tereyağı, tuz ve şekeri koyunuz.
Ø Suyu kaynatınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Bir kahve fincanı su kullanınız.
Ø Sebzeleri pişiriniz	<ul style="list-style-type: none">Ø Tencerenin üzerine yağlı kağıt koyduktan sonra kapağını kapatarak orta ısırlı fırında 20–25 dk pişiriniz (eğer ocak üzerinde pişirecekseniz bir kahve fincanı fazla su ilave ederek ağır ateşte pişiriniz).
Ø Yağ, tuz, şekerle lezzetlendiriniz ve parlatınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Tuz, şeker ve yağını ocaktan inmesine yakın eklerseniz rengi canlı ve parlak olur.
Ø Uygun yerde kullanınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Et yemekleriyle servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A-Çoktan seçmeli test

Aşağıdaki soruların doğru olarak cevaplayınız.

1. Glaze pişirme yönteminde kullanılan temel malzemeler aşağıdakilerden hangileridir?
A) Yağ-şeker-salça
B) Tuz-şeker-salça
C) Tereyağı-şeker-sıvı
D) Tereyağı-sıvı-tuz
2. Aşağıdakilerden hangisi sebzeler glaze yapılırken kullanılan ön pişirme yöntemlerindedir?
A) Sebzeler önce haşlanıp sonra glaze yapılırlar
B) Sebzeler kızartıldıktan sonra glaze yapılırlar
C) Sebzeler ızgarada pişirilip glaze yapılırlar
D) Sebzeler buharda pişirilip glaze yapılırlar
3. Glaze pişirme yönteminde yağ ve şeker neden kullanılır?
A) Sebzenin lezzeti arttırmak için
B) Sebzenin parlaklığı arttırmak için
C) Sebzenin yağ miktarını arttırmak için
D) Sebzenin şeker miktarını arttırmak için
4. Glaze pişirme yöntemi ile hazırlanan sebze garnitürleri hangi yemeklerle kullanılırlar?
A) Et yemekleriyle
B) Tavuk yemekleriyle
C) Balık yemekleriyle
D) Yukarıdakilerin hepsiyle
5. Glaze yöntemi ile hazırlanan sebze garnitürlerini pişirirken tencere ya da tepsinin sallanmasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Glazürün sebzelerin üzerine iyice yayılması için
B) Sebzelerin iyice karışması için
C) Sebzelerin birbirine yapışmaması için
D) Hepsi

DEĞERLENDİRME

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

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

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzeleri hazırladınız mı?		
B) Sebzeleri kendi suyunda pişirdiniz mi?		
C) Lezzetlendirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında sebzeleri GRATEN etme yönteminin tekniğine uygun olarak garnitür hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten graten pişirme yöntemi ile hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız.

6. SEBZELERİ GRATEN EDEREK GARNİTÜR HAZIRLAMA

6.1. Gratenin Tanımı

Graten ön pişirmesi yapılmış yiyeceklerin üzerinin çeşitli yöntemlerle kızartılmasına denir.

Graten etme mutfakta özel bir pişirme yöntemi olarak kullanılmadan önce de biliniyordu. Fırında pişen yemeklerin üstlerinin bazen iyice renk aldığı ve “nar gibi” kızardığını biliriz. Bu yemeklerin cazibesini keşfeden adını bilmediğimiz ustalar, yine bilinmeyen bir tarihten başlayarak graten etmeyi bir pişirme yöntemi olarak geliştirmişlerdir.

6.2. Graten Etmeye Uygun Sebzeler ve Özellikleri

Graten etmek yalnızca sebzelerde kullanılan bir yöntem değildir. Balık, et, tavuk, yumurta da graten edilebilir. Fakat en çok sebzeler graten edilerek pişirilir. Kabak, ıspanak gibi sebzelerin yapısında su miktarı fazla olduğu için gratende ayrıca sos kullanılmaz. Patates, havuç, karnabahar, brokoli, pırasa vb. sebzeler en çok graten edilenlerdir.

6.3. Graten Yapma İlkeleri

Graten etmek mutfak teknikleri arasında en kolay olanlardan birisidir. Fazla sayıda dikkat edilecek nokta içermez. Üstelik yiyeceğe pişirme işlemi yapıldığı gibi süsleme işlemi de yapılmış olur. Graten edilmiş yiyecekler sunuldukları kaplar ve dış görünüşleri ile de ayrı bir çekicilik yaratır.

Graten etmenin esası, yemeğin üzerinde bazen “altın sarısı” bazen de “nar gibi” tabir edilen renkte çtırımsı bir kabuk oluşturmaktır. Bunun için yemeğin üzerinin tamamı

rendelenmiş sert peynir, ekmeği içi, yumurtayla karıştırılmış ekmeği içi veya ceviz, badem, fındık ile karıştırılmış ekmeği i iyle kaplanır.

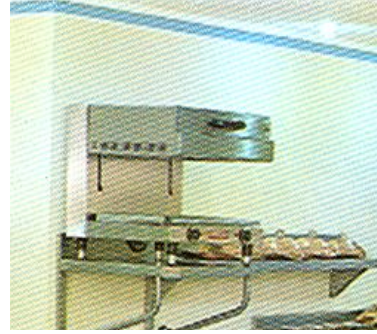
Bunların dışında beşamel sos ve morney sos kullanılır. Bechamel sos; un ve yağ kavrulduktan sonra ılık süt eklenir ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilip tuz, beyaz biber ve muskat rendesi ilavesiyle elde edilir. Morney sos; bechamel sosa rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilerek hazırlanır.

Yapısında su miktarı fazla olan sebzeler haşlandıktan sonra üzerine yalnızca ekmeği içi serpilip margarin, tereyağı veya ayçiçek yağı gezdirilerek graten edilirler.

Patates, havuç gibi diğer sebzeleri graten etmek için beşamel sos kullanılır. Beşamel sosun üzerine peynir rendesi de kullanılabilir

6.4. Graten Etmede Kullanılan Araçlar

Graten edilerek pişirilen yiyecekler kendi kabında sunuldukları için kullanılacak araçlar oldukça önemlidir. Graten kaplarının ilk şartı ısıya dayanıklı olmalarının gerekliliğidir. Graten işlemi fırında yapılacaksa fırına ve fırın kaplarına ihtiyaç vardır. Sadece  zeri pişirilecekse salamandra ve Graten kapları kullanılır.



Resim 16: Asansörlü salamandra

Genellikle yemekte graten tadını mümkün olduğunca çok alabilmek için kapların çok derin olmaması gerekir. Ayrıca yemeğin yapışmasını önlemek amacıyla kabın içi önceden tamamen margarin veya tereyağı ile yağlanmalıdır.

Graten edilecek yemek daha önceden pişirilir. Sosu ile graten kabına aktarılır.  zeri daha önce bahsedilen malzemelerden biri ile kaplanır. Salamandrada veya fırında pişirilir. Ticari mutfaklarda sıkça kullanılan graten kapları şunlardır.

6.4.1. Oval porselen graten kapları



Son derece basit bir görünüme sahip olan bu kaplar, çok kaliteli, ısıya dayanıklı, beyaz veya renkli porselenden yapılmıştır. 25, 30, 35 cm' lik  eşitleri olan bu kapların düz bir zemini, eğimli kenarları ve kapla bütünleşmiş dışa uzantılı tutacak sapları olanları da vardır. Bu kaplar estetik açıdan güzel olmalarının yanısıra temizlenmelerinin kolay olmasından dolayı da çok kullanışlıdır.

6.4.2. Bakır ve paslanmaz çelikli graten kapları

Bu kaplar ağırlık olarak saf paslanmaz çelik kaplardan daha hafiftirler. Bakırdan yapılmış kabın üzerine fırça ile paslanmaz çelik geçilerek imal edilirler. Saf bakır kaplara göre en büyük avantajları, zamanla incelme veya yüksek fırın ısılarında erime gibi sorunlarının olmamasıdır. Böylece yemeğin önce ocakta bir taşım sonra fırına sürüldüğü reçetelerin uygulanmasında bu kaplar rahatlıkla kullanılabilirler. Hâlbuki sadece bakır kaplarda içindeki kalay yüksek fırın ısısına dayanıklı olmadığından bu mümkün değildir. Bu kapların 22 cm' den 40 cm' ye kadar değişik ebatlarda olanları mevcuttur.



6.4.3. Yuvarlak graten kapları



Desenli çeşitleri de mevcut olan bu graten kaplarının 12-13 cm' den başlayıp, 18-20 cm'ye kadar değişik çaplarda olanları vardır. Oval kapların ki gibi dışa uzanan iki tutacak sapı veya içine oturtulabilecekleri dekoratif malzeme mevcuttur. Desenli olanlar sunu açısından karamelize edilen kış tatlılarına çok uygundur.

6.5. Graten Yöntemi İle Hazırlanan Sebzelerin Kullanıldığı Yerler

Graten edilerek hazırlanan sebze garnitürleri;

- Ø Et yemekleri,
- Ø Tavuk yemekleri,
- Ø Köfte çeşitlerinin yanında,
- Ø Giriş yemeği veya ara sıcak olarak kullanılırlar.

Graten Edilerek Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnekler

Karnabahar Graten

Malzemeler

Ø Orta büyüklükte bir karnabahar

Ø 50 g tereyağı

Ø 3 çorba kaşığı kaşar peyniri

Ø 3 çorba kaşığı un

Ø 1 bardak süt

Ø Tuz, karabiber

Ø 2 çorba kaşığı sirke

Hazırlanışı

Karnabaharı temizleyip yıkadıktan sonra dallarına

ayırın. Fırını 200 °C' ye ayarlayınız.. Karnabaharı

tuzlu, sirkeli suda 15 dk haşlayın ve suyunu süzün.

Graten kabını yağlayınız. Süzülen karnabaharları

yağlanmış graten kabına yerleştirin. Küçük bir

tencerede tereyağını eritip unu katarak bir iki dk.

kavurun. Azar azar sıcak sütü ilave edin. Sos,

muhallebi kıvamına gelinceye kadar sürekli

karıştırarak tuz ve karabiber ilave ediniz.

Karnabaharın üzerine sosu dökünüz. Kaşar

peynirini rendeleyiniz. Rendelenmiş kaşar peynirini

sosun üzerine serpiniz. Hazırladığınız karnabaharı

fırına koyunuz. Uygun sürede kızarıncaya kadar

pişiriniz.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KABAK GRATEN

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Sebzeleri hazırlayınız.	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. Ø Planlı çalışınız.
Ø Fırını hazırlayınız	Ø Karnabaharı temizleyip yıkadıktan sonra dallarına ayırın. Ø Sebzelerin hazırlanmasında verimli ve ekonomik olunuz.
Ø Ön haşlama yapınız.	Ø Fırını 200 °C' ye ayarlayınız. Ø Tuzlu sirkeli suda 15 dk haşlayın ve suyunu süzünüz.
Ø Graten kabını hazırlayınız.	Ø Graten kabını yağlayınız
Ø Sebzeleri yerleştiriniz.	Ø Süzülen karnabaharları yağlanmış Graten kabına yerleştirin.
Ø Bechamel sosu hazırlayınız.	Ø Küçük bir tencerede tereyağını eritip unu katarak 1–2 dk kavurun. Azar azar sıcak sütü ilave edin. Sos muhallebi kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırarak tuz ve karabiber ilave ediniz.
Ø Sebzelerin üzerine sosu dökünüz. Ø Kaşar peynirini rendeleyiniz. Ø Sosun üzerine serpiniz. Ø Yemeği fırına koyunuz. Ø	Ø Karnabaharın üzerine sosu dökünüz. Ø Rendelemiş kaşar peynirini eşit şekilde yayınuz.
Ø Uygun sürede kızarıncaya kadar pişiriniz.	Ø Gratenin her tarafının eşit oranda kızarmasına dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A-Çoktan seçmeli

Aşağıdaki soruların doğru şıkkını seçerek işaretleyiniz.

- Aşağıdakilerden hangisi gratenin doğru tanımıdır?
 - Bol yağda kızartma yöntemi
 - Bol suda pişirme yöntemi
 - Ön pişirmesi yapılan yiyeceklerin üzerinin kızartılması yöntemidir
 - Ön pişirmesi yapılan yiyeceklerin parlatılması yöntemidir.
- Kabak, ıspanak vb. sebzeler graten yapılırken ayrıca sos kullanılmaz. Bunun nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
 - Yapılarında su miktarı fazladır.
 - Yapılarında yağ miktarı fazladır.
 - Daha çabuk pişerler.
 - Daha lezzetli olurlar.
- Aşağıdakilerden hangisi graten yaparken **kullanılmaz?**
 - Rendelenmiş sert peynir kullanılır.
 - Yumurta ile karıştırılmış ekmek içi
 - Bechamel sos
 - Hollandez sos
- Graten yapılırken yiyeceğin sadece üzerinin pişmesi istenirse hangi mutfak aracı kullanılır?
 - Tencere
 - Salamandra
 - Fırın
 - Ben mari
- Aşağıdakilerden hangisi graten sebze garnitürlerinin kullanıldığı yerlerden biri **değildir?**
 - Sebze yemekleri
 - Tavuk yemekleri
 - Ara sıcak
 - Giriş yemeği

6. Aşağıdakilerden hangisi bechamel sosun yapımında kullanılan ana malzemelerdir?
- A) Tereyağı, un, tavuk suyu
 - B) Tereyağı, un, süt
 - C) Yumurta, süt, yağ
 - D) Un, yumurta, süt

DEĞERLENDİRME

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

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

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzeleri hazırladınız mı?		
B) Fırını hazırladınız mı?		
C) Ön haşlama yaptınız mı?		
D) Graten kabını hazırladınız mı?		
E) Sebzeleri yerleştirdiniz mi?		
F) Beşamel sosu hazırladınız mı?		
G) Sebzelerin üzerine sosu döktünüz mü?		
H) Kaşar peynirini rendelediniz mi?		
I) Sosun üzerine serptiniz mi?		
İ) Yemeği fırına koydunuz mu?		
J) Kızarıncaya kadar pişirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-7

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında sebzeleri bol yağda kızartma yönteminin tekniğine uygun olarak garnitürler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten bol yağda kızartarak hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız.

7. SEBZELERİ BOL YAĞDA KIZARTARAK (FRİT) GARNİTÜR HAZIRLAMA

Frit; yiyeceklerin bol yağda kızartılarak pişirilmesi yöntemidir. Bu yöntemde en önemli faktör kızartma için kullanılacak yağdır.

7.1. Kızartmada Kullanılan Yağın Özelliği

Bol yağda kızartmada yiyeceklerin kızartılacağı yağın seçimi hem maliyet hem de müşteri memnuniyeti için önemlidir. Ayrıca bütün yağlar kızartma için uygun nitelikte değildir. Ticari mutfaklarda çok sık yapılan kızartma işlemi için özel yağlar üretilmiştir. Kaliteli bir ticari kızartma yağının dumanlanma noktası 200 °C' nin, yanma noktası ise 300 °C' nin üzerinde olmalıdır. Aksi takdirde sürekli kızartma yapılan yağın rengi ve tadı bozulur. Bu da yiyeceğe olumsuz olarak yansır. Yanma noktası düşük yağlar mutfakta her an tehlike oluşturur. Ayrıca iyi bir yağda köpüklenme yapmaz. Köpüklenme yağın taşmasına sebep olacağı için tehlikelidir.

Kızartma yağları uzun süre kullanılmamalıdır. Sık sık değiştirilmelidir. Yağın renginin değişmesi, berraklığının azalması, kalıntı miktarının artması ve köpüklenmesi bozulduğunu gösterir. Böyle yağlarda kanserojen etkisi olan maddeler yağda biriktiği için kullanılması sağlık açısından da iyi değildir. Margarin, tereyağı ve zeytinyağı kızartmada kullanılmaz. Çünkü bu yağların dumanlanma noktaları çok düşüktür.

7.2. Kızartmada Kullanılan Araçlar

Ticari mutfaklarda genellikle kızartma için fritözler kullanılır. Günümüzde çok farklı özellikleri olan fritözler vardır. Bunlar;

Normal fritözler: Genellikle gaz ve elektrikle çalışırlar. Kızartma yağını 200 °C' ye kadar ısıtabilirler. Paslanmaz çelikten yapılmışlardır. İçlerinde tutmak için sapı, asmak için çengeli bulunan paslanmaz çelikten yapılmış örgülü sepetleri vardır. Isıyı kontrol etmek için termostatlı olması gerekir. Eğer termostat yoksa yağ termometreleri kullanılır. Yağ haznesinin altında kirli yağı boşaltmak için vanası olmalıdır (Resim 17).

Normal fritözler



Resim 17: Normal fritözler

Basınçlı fritözler: Sıkı oturan kapakları ve basınç vanaları olmalıdır. İç bölmeleri çıkarılıp yıkanabilmelidir. Basınçlı fritözlerin en önemli avantajı yiyeceğe yumuşaklık vermesi, aroma ve nem kazandırmasıdır. Pişirme süreci normal fritözlere göre daha kısadır. Kontrol panellerinde dijital bir saat ve sıcaklık göstergesi vardır. Pişirme süresi ve sıcaklığını otomatik ayarlar.

Basınçlı fritözler



Resim 18: Basınçlı fritöz

Bilgisayar kontrollü fritözler: En ileri teknolojiye sahip fritözlerdir. Bilgisayarı sayesinde programlanabilir ve programlar kaydedilir. Kontrol panelinde kalan pişme süresi, yüksek/düşük sıcaklık, arıza durumu ve yiyeceğin hazır olduğunu gösteren bölümler vardır. Özel soğutucu bölümü sayesinde kızartma sırasında oluşan parçacıkları aşağıya tüplerin yanına çekerek yağın bozulmasını geciktirir ve aynı zamanda kızartılan çeşitli yiyeceklerin kokularının birbirine geçmesine engel olan bir mekanizmaları vardır.

Bilgisayar kontrollü fritözler



Resim 19

Fritözlerin dışında bu pişirme yönteminde ayrıca kızartma tavaları ve sepetleri de kullanılır.

7.3. Bol Yağda Kızartılan Sebzeler

Patlıcan, biber, domates, havuç, karnabahar, patates başta olmak üzere, tüm sebzeler bol yağda kızartılarak pişirilebilir. Bu yöntemle en çok garnitür hazırlanan sebze patatestir.

Tüm sebzeler özelliklerine göre ön işlemlerden geçirildikten sonra bol yağda kızartılabilir. Örneğin patlıcanın acısı tuzlu suda bekletilerek alınmalı, havuç ve karnabahar önceden haşlanmalıdır.

Bol yağda pişirme sebzelerin dışında; körpe etlerde, körpe kümes hayvanlarında, köfte çeşitlerinde, sakatatlarda, hamur işlerinde, tatlılarda, yumurtada kullanılır.

7.4. Kızartma İlkeleri

- Ø Bu yöntemde yiyecekler üzerlerini örtecek kadar bol ve kızgın yağın içinde pişirilirler.
- Ø Kızartma için birinci şart iyi bir yağ, ikinci şart ise fritözdür.
- Ø İyi bir kızartma çıtır çıtır görünmeli altın sarısı renge olmalı ve yapısına asla yağ çekmemelidir.
- Ø Kızartma sırasında kesinlikle tuz ve baharat kullanılmaz.
- Ø Kızartma yapıldıktan sonra fazla yağ süzdürülmelidir.

- Ø Fritöze yağ konurken ¼ oranında boşluk bırakılmalıdır (fritözde yağ seviyesini gösteren işaret bulunur)
- Ø Kızartma sıcaklığı 170–195 °C arasında olmalıdır. Düşük olursa yiyecek yağ çeker, fazla olursa dışı yanar içi pişmez.
- Ø Fritöze bir seferde çok miktarda yağ atılırsa ısı düşer ve yiyecek yapısına yağ çeker. Ayrıca yiyecek parçalanır ve görüntüsü değişir.
- Ø Sebzelerin ön pişirilmesinde ısı 140 °C, kızartılmasında ise 170 °C olmalıdır.
- Ø Kızartma sırasında yiyecekte ve yağda su olmamalıdır.
- Ø Dengeli pişmeyi sağlayabilmek için yiyeceklerin hepsi aynı büyüklükte olmalıdır.
- Ø Kızaran yiyecekler kâğıt havlu serilmiş sıcak bir kaba üst üste gelmeyecek şekilde çıkartılmalı, soğumadan servis yapılmalıdır.
- Ø Donmuş sebzeler çözülmesi beklenmeden kızartılmalıdır.

7.5. Kızartma Yöntemi İle Hazırlanan Sebzelerin Kullanıldığı Yerler

Kızartılarak hazırlanan sebze garnitürleri her türlü et, tavuk, balık yemekleriyle servis yapılabilir.

Bol Yağda Kızartılarak Hazırlanan Sebze Garnitürlerine Örnekler

Soğan Köftesi

Malzemeler

- Ø 4 adet kuru soğan
- Ø 4 çorba kaşığı un
- Ø 2 yumurta
- Ø Tuz, karabiber
- Ø Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı

Soğanlar soyulur ve yarım halka şeklinde doğranır. Tuzla ovulup yıkanarak süzülür. Soğanların üzerine un, çırpılmış yumurta, tuz, karabiber konularak karıştırılır. Derince bir kapta yağ ısıtılır. Soğan köftesi kızgın yağa kaşık kaşık dökülerek kızartılır. Fazla yağı alınarak servis yapılır.

Mantar Sürpriz

Malzemeler

- Ø 500g. taze mantar
- Ø ½ limon
- Ø 1.5 su bardağı un-nişasta karışımı
- Ø 1 su bardağı bira
- Ø 1 yumurta sarısı
- Ø Kızartmak için sıvı yağ
- Ø Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Mantarı bol suda üç dört defa yıkayıp süzünüz. Kağıt havlu üzerine koyup kurulayınız. Bir kaba alınız. Üzerine limon suyu, tuz ve karabiberi serpip karıştırınız. Bir başka kapta un, bira, yumurta sarısını karıştırınız. 10 dk dinlendiriniz. Derince bir kapta yağı kızdırınız. Mantarları içinde bulunduğu karışımdan çıkarıp hazırladığımız bulamaca koyunuz. Teker teker bulamaca bulatıp kızgın yağa atarak altın sarısı renk alana kadar kızartınız. Fazla yağını süzdürüp servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

İşlem Basamakları	Öneriler
..... Ø Sebzeleri hazırlayınız Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. Ø Temiz ve düzenli çalışınız.
..... Ø Fritöz ve ya tavayı hazırlayınız. Ø Sebzeleri hazırlarken verimli ve ekonomik olunuz.
..... Ø Yağı hazırlayınız Ø Sebzeleri pişirmeye hazırlama modülünde öğrendiğiniz kurallara dikkat ediniz.
..... Ø Pane harcını hazırlayınız. Ø Mantarları bol suda üç dört defa yıkayıp süzünüz. Mutfak bezinin üzerine koyarak kurulayınız. Bir kaba alınız. Üzerine limon suyu tuz karabiber serpip karıştırınız.
..... Ø Uygun sebzeleri pane yapınız. Ø Derince bir tencere kullanınız.
..... Ø Hazırlanan sebzeleri frit yöntemi ile kızartınız. Ø Yağı tencereye boşaltarak tencereyi uygun büyüklükteki ocağa koyarak ocağı yakınız.
..... Ø Lezzet kazandırınız. Ø Bir kapta un, bira ve yumurta sarısını karıştırınız.10 dk dinlendiriniz Ø Harcın topak kalmamasına dikkat ediniz
..... Ø Uygun yerde kullanınız. Ø Mantarları içinde bulunduğu karışımdan çıkarıp pane harcına bulayınız. Ø Mantarların her tarafının eşit oranda harca bulanmasına dikkat ediniz
 Ø Bol kızgın yağa atarak altın sarısı renk alana kadar kızartınız. Ø Yağın uygun sıcaklıkta olmasına dikkat ediniz
 Ø Fazla yağını süzdürerek kağıt havlu serilmiş sıcak tabağa çıkarınız. Soğuk tabağa çıkarırsanız mantarlar terler, yumuşar ve lezzeti bozulur.
 Ø Et yemekleriyle servis yapınız.

MANTAR SÜRPRİZ

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A-Çoktan seçmeli test

Aşağıdaki soruların doğru olarak cevaplayınız.

1. Kızartma yağı köpüklenirse ne olur?
A) Yiyecek pişmez.
B) Yiyecek çabuk pişer.
C) Yağ taşacağı için tehlike oluşturur.
D) Yağ çabuk yanar.
2. Aşağıdakilerden hangisi yağın bozulduğunun göstergelerinden biridir?
A) Yağın berraklığının azalması
B) Yiyeceğin şeklinin bozulması
C) Yağın berraklığının artması
D) Yiyeceğin kızarmaması
- 3) Fritözlerde termostat yoksa yağın ısısı nasıl ölçülür?
A) İçine yiyecek atılarak
B) Yağ termometresi ile
C) Yağın rengine bakılarak
D) Yağ dumanlanmasına bakarak
4. Fritöze bir defada fazla miktarda yiyecek atılırsa ne olur?
A) Hepsi birden pişmiş olur
B) Isı yükselir, yiyecek çabuk pişer
C) Isı düşer, yiyecek yapısına yağ çeker
D) Pişmesi gecikir
5. **Bozuk yağların** kullanılmasının **sağlık** açısından sakıncası aşağıdakilerden hangisidir?
A) Yiyeceğin rengi bozuk olur.
B) Yiyeceğin şekli bozuk olur
C) Kolesterolü yükseltir.
D) Kanserojen etkisi vardır.
6. Sebzelerin bol yağda kızartılması yönteminde en önemli faktör nedir?
A) Kullanılacak yağ
B) Fritöz
C) Kızartma tavası
D) Yiyecek
7. Kızartma yöntemi ile hazırlanan sebze garnitürleri hangi yemeklerle servis yapılırlar?
A) Sebze yemekleri
B) Et yemekleri
C) Pilavlar
D) Salatalar

DEĞERLENDİRME

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

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

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzeleri hazırladınız mı?		
B) Kızartma kabınızı hazırladınız mı?		
C) Yağı hazırladınız mı?		
D) Pane harcını hazırladınız mı?		
E) Uygun sebzeleri pane yaptınız mı?		
F) Yöntemine uygun kızarttınız mı?		
G) Lezzet kazandırdınız mı?		
H) Uygun yerde kullandınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-8

AMAÇ

Gerekli ortam hazırlandığında sebzeleri sote etme yönteminin tekniğine uygun olarak garnitür hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki işletmelerde sotelenerek hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız.
- Ø İnternet ortamında sotelenerek hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız.

8. SEBZELERİ SOTE EDEREK (SAUTE) GARNİTÜR HAZIRLAMA

8.1. Sote Sebzeler

Sebzelerin az yağ konmuş kızgın tavada kısa sürede pişirilmesine sote ederek pişirme denir. Adından da anlaşılacağı gibi bu yöntemde esas olan tavadır. Batıda tavanın küçüğüne “sotöz” büyüğüne ise “sotuar” denir.

Pek çok sebze sotelenerek pişirilebilir. Mantar, ıspanak, domates, biber, soğan, brokoli, Brüksel lahanası haşlanmadan; taze fasulye, karnabahar, havuç gibi sebzeler haşlandıktan sonra çeşitli katkı maddeleri ilavesiyle sotelenir.

Sebzelerin dışında et, tavuk, balık, sakatatlar da sotelenerek pişirilir.

8.2. Sebzeleri Sote Hazırlama İlkeleri

Sote, daha çok küçük parçalı yiyeceklerin pişirildiği bir yöntemdir. İyi sonuç almak için aşağıdaki noktalara dikkat etmek gerekir;

- Ø Sotede en önemli faktör bir tavada çok az yağı kızdırmaktır. Sıcaklık 160–240 °C arasında olmalıdır. Yağ iyice kızdıktan sonra yiyecek tavaya ilave edilmelidir.
- Ø Sotede her türlü yağ kullanılabilir. Fakat yağ miktarı çok az olmalıdır. Çünkü yiyecek yağı süzülmeden servis edilecektir.
- Ø Sote yapılırken karıştırılmamalıdır. Sote sırasında tava sallanarak içindekilerin eşit oranda pişmesi sağlanmalıdır.
- Ø Yiyecek eşit büyüklükte parçalara ayrılmalıdır. Böylece hepsinin aynı anda pişmesi sağlanmış olur.

- Ø Kızgın yağ yiyeceğin dışında kabuk oluşmasını sağlayacaktır. Böylece yiyeceğin lezzetini sağlayan öz suyun dışarı çıkması önlenecektir.
- Ø Sotelenecek yiyeceklerin tuzu ve baharatı önceden konularak karıştırılmalıdır
- Ø Sote işleminin birkaç dk da tamamlanması gerekir.

8.3. Sote Sebzelerin Kullanıldığı Yemekler

Sote sebzeler et yemeklerinin, tavuk yemeklerinin, balık yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılırlar. Aynı zamanda sıcak ordövr olarak da kullanılabilirler

Sote Sebze Garnitürlerine Örnekler

Sarımsaklı Mantar

Malzemeler

- Ø 600 g mantar
- Ø 2 diş sarımsak
- Ø ½ çay bardağı ayçiçeği yağı
- Ø Bolca kekik
- Ø Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Mantarları temizledikten sonra ince şeritler halinde kesiniz. Yağı kızdırarak mantarları bu yağa atıp tuz ve biber serptikten sonra, harlı ateşte mantarların bıraktığı su buharlaşınca kadar soteleyiniz. Bir diş sarımsağı ince ince kesiniz. Diğerini bütün olarak mantara ekleyin ve ocağın ısını düşürerek kekiği ilave ediniz. Et ve balık yemeklerinin yanında servis yapınız.

Taze Fasulye Sote

Malzemeler

- Ø 500g taze fasulye
- Ø 40g tereyağı
- Ø Tuz, karabiber, muskat rendesi

Hazırlanışı

Taze fasulyeyi “ sebzeleri pişirmeye hazırlama modülü” nde öğrendiğiniz gibi ayıklayınız. Hepsini aynı boya getiriniz Boyuna ikiye bölünüz. Bir tencereye 6–7 bardak su ve tuz koyarak kaynatınız Fasulyeleri 15 dk haşlayıp süzünüz. Soğuk sudan geçiriniz. Bir tavaya yağı koyarak eritiniz. Fasulyeleri ilave ederek birkaç dk. soteleyiniz. Tuz karabiber ve muskat rendesi ilave edip sıcak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

TAZE FASÜLYE SOTE

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Sebzeleri hazırlayınız	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. Ø Temiz ve düzenli çalışınız. Ø Sebzeleri hazırlarken verimli ve ekonomik olunuz. Ø Taze fasulyeyi hazırlayınız (sebzeleri pişirmeye hazırlama modülünde öğrendiğiniz kurallara dikkat ediniz). Boyuna ikiye bölerek hepsini aynı boya getiriniz. Ø Bir tencereye 6–7 bardak su ve tuz koyarak kaynatınız. Ø Fasulyeleri 15 dk haşlayıp süzünüz
Ø Sote tavasını hazırlayınız.	Ø Fasulyeleri alacak büyüklükte dibi kalın çelik tava veya teflon tava kullanınız.
Ø Yağı hazırlayınız.	Ø Tereyağlı tavaya koyarak kızdırınız Ø Yağı kızdırırken yanmamasına dikkat ediniz
Ø Sebzeleri sote yapınız.	Ø Fasulyeleri tavaya atarak soteleyiniz. Fasulyeleri sotelerken karıştırmak için tavayı sallayınız. Kaşık vb araçlar kullanırsanız fasulyenin şekli bozulur.
Ø Lezzetlendiriniz.	Ø Tuz, karabiber ve muskat rendesi ilave ediniz (muskat rendesinin miktarına dikkat ediniz fazla kullanırsanız lezzeti olumsuz etkiler)
Ø Uygun yerde kullanınız.	Ø Et yemeklerinin yanında servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

A-Çoktan seçmeli test

- Aşağıdakilerden hangisi sote pişirme yöntemini doğru tanımlar?
 - Az yağ konmuş kızgın tavada uzun sürede pişirme yöntemi
 - Yağsız tavada kısa sürede pişirme yöntemidir.
 - Az yağ konmuş kızgın tavada kısa sürede pişirme yöntemi
 - Yağsız tavada uzun sürede pişirme yöntemi
- Sote pişirmede az yağ kullanılmasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
 - Yiyecek yağı süzülmeden servis edilir.
 - Çok yağ pişmeyi engeller.
 - Görünüşü daha güzel olur.
 - Lezzeti daha güzel olur.
- Aşağıdakilerden hangisi sote sebze garnitürlerinin kullanıldığı yerlerdendir?
 - Et yemekleri
 - Tavuk yemekleri
 - Balık yemekleri
 - Hepsi
- Sote pişirme yönteminde yağın kızgınlığı neden önemlidir?
 - Kızgın yağ yiyeceğin dışında kabuk oluşmasını sağlar
 - Kızgın yağ yiyeceğin lezzetinin artmasını sağlar
 - Kızgın yağ yiyeceğin daha çabuk pişmesini sağlar.
 - Kızgın yağ yiyeceğin şeklinin bozulmasını engeller.
- Aşağıdakilerden hangisi sote pişirme yönteminde kullanılan yağ çeşididir?
 - Yalnızca sıvı yağlar kullanılır
 - Her çeşit yağ kullanılır
 - Yalnızca tereyağı kullanılır
 - Yalnızca margarin kullanılır

DEĞERLENDİRME

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

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

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzeleri hazırladınız mı?		
B) Kızartma kabınızı hazırladınız mı?		
C) Yağı hazırladınız mı?		
D) Pane harcını hazırladınız mı?		
E) Uygun sebzeleri pane yaptınız mı?		
F) Yöntemine uygun kızarttınız mı?		
G) Lezzet kazandırdınız mı?		
H) Uygun yerde kullandınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-9

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında sebzeleri (közleyerek) ızgarada pişirme yönteminde tekniğine uygun olarak garnitürler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten ızgara pişirme yöntemi ile hazırlanan sebze garnitürlerini araştırınız.

9. SEBZELERİ IZGARA YAPARAK (GRİLLE) GARNİTÜR HAZIRLAMA

Yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi yöntemine grille pişirme yöntemi denir. Grille pişirme yöntemi sebze garnitürlerinin yanı sıra özel etlerin, körpe kümes hayvanlarının, balıkların ve köfte çeşitlerinin pişirilmesinde kullanılır.

9.1. Grille Pişirmede Kullanılan Araçlar

Grille pişirmede en önemli araçlar ızgara, ızgara telleri, fırça ve maşadır. Izgara tellerinin çubukları ısıyı ileticek kadar kalın olmalıdır. Çubuk aralıkları yiyeceğin düşmesine izin vermeyecek sıklıkta olmalıdır.

9.2. Grille Pişebilen Sebzeler

Grille pişirme günümüzde en çok kullanılan yöntemlerin başında gelir. Büyük otellerde, mutfağın dışında yiyeceklerin grille pişirildiği ve servisinin yapıldığı özel bölümler bulunmaktadır. Otellerin dışında da pek çok yerde “ocakbaşı” denilen ızgara yiyeceklerin sunulduğu mekânlar vardır. Oldukça şık ve modern hazırlanan bu yerlerin müşteri trafiği de yoğundur.

Izgarada pişen etlerin yanında çok yaygın olarak yine ızgarada pişen sebzeler garnitür olarak kullanılır. Bu yöntemde en çok kullanılan sebzeler domates ve biberdir. Mantar, patlıcan, kabak, kuru soğan da ızgarada sıklıkla kullanılan sebzelerdir. Patates ızgara yapılırsa alüminyum folyoya sarılarak veya ince dilimlenerek kullanılmalıdır.

9.3. Grille Pişirme İlkeleri

Grille pişirmeden iyi sonuç alabilmek için;

- Ø Yiyecek daima önceden ısıtılmış teller üzerine konulmalıdır. Soğuk tele hem yiyecek yapışır hem de yavaş yavaş ısınan ızgarada et istenildiği gibi pişmez, kendine has

suyunu salar, kurur ve lezzetsiz olur. Izgaranın ısısı büyük parçalar için 150 °C, küçük parçalar için 250 °C olmalıdır.

- Ø Izgarada pişen yiyecekler mutlaka pişme sırasında belli aralıklarla yağlanmalıdır. Aksi takdirde yiyecek kurur. Yağlanması için sıvı yağ (genellikle ayçiçek yağı) kullanılır. Fakat eritilmiş ve çeşitli otlarla lezzetlendirilmiş tereyağı kullanılırsa yiyecek daha lezzetli olur.
- Ø Bazı yiyecekler una bulanarak ızgara yapılmalıdır. Böylece yiyecek pişme sırasında su salmaz ve parçalanmaz.
- Ø Yiyecekler ızgarada pişerken sık sık çevrilirse su ve besin değerini kaybeder. Bu nedenle bir tarafı pişmeden diğer tarafı çevrilmemelidir. Çevirirken delici aletler (bıçak, çatal vb.) kullanılmamalıdır.
- Ø Izgarada her yiyecek grubu için ayrı yerler olmalıdır.
- Ø Kömürlü ızgarada meşe kömürü kullanılmalıdır.

Yiyeceğin tuzu ya son anda eklenip ızgaraya konulur ya da piştikten sonra ilave edilmelidir.

9.4. Grille Sebzelerin Kullanıldığı Yemekler

Grille sebzeler yine grille pişen yemeklerle servis yapılırlar. Izgarada pişen tavuk, balık, et ürünleri ile kullanılırlar.

Grille Sebze Garnitürlerine Örnekler

Karışık Sebze Izgara

Malzemeler

Hazırlanışı

- Ø 2 adet domates Domatesleri ve biberleri yıkayınız. Soğanları soyup yıkayınız.
- Ø 2 adet kuru soğan Domatesleri ve soğanları dörde bölünüz. Izgarayı 250 °C' ye ayarlayınız. Hazırladığınız sebzeleri yağlanmış ızgaraya yerleştiriniz. Izgara izi alana kadar pişiriniz. Izgarada pişen et, tavuk, balık yemekleriyle servis yapınız.
- Ø 8 adet sivri biber



Resim 20: Izgara sebzeler

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KARIŞIK SEBZE IZGARA

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Sebzeleri seçiniz	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. Ø Temiz ve düzenli çalışınız.
Ø Sebzeleri hazırlayınız	Ø Domateslerin sert, aynı boyda ve taze olmasına dikkat ediniz. Ø Biberlerin küçük boyda ve taze olmasına dikkat ediniz. Ø Orta boy soğan kullanınız.
Ø Izgara yapacağınız aracı hazırlayınız	Ø Sebzeleri hazırlarken verimli ve ekonomik olunuz. Ø Domatesi, biberi yıkayınız Ø Soğanı soyunuz Ø Domatesleri ve soğanı dörde bölünüz Ø Biberleri bütün kullanınız
Ø Sebzeleri ızgara (gill) yöntemi ile pişiriniz.	Ø Izgaranızı 250 °C' ye ayarlayınız.
Ø Uygun yerde kullanınız.	Ø Izgarada pişen et, tavuk, balık yemekleriyle servis ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A-Çoktan seçmeli test

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki araçlardan hangisi grille pişirme yönteminde **kullanılmaz**?
A) Izgara
B) Fırça
C) Maşa
D) Çatal
2. Izgara tellerinin mutlaka kızgın olmasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Soğuk teller yiyeceğin su salmasına neden olur.
B) Soğuk teller yiyeceğin geç pişmesine neden olur.
C) Soğuk teller yiyeceğin lezzetini bozar.
D) Soğuk teller yiyeceğin çabuk pişmesine neden olur.
3. Aşağıdaki sebzelerden hangisi ızgarada pişebilen sebzedir?
A) Marul
B) Domates
C) Enginar
D) Kereviz
4. Izgarada pişen yiyeceklerin tuzu ne zaman atılır?
A) Izgaraya koymadan bir saat önce
B) Izgaraya koymadan iki saat önce
C) Izgaraya konulacağı zaman
D) Izgaraya koymadan bir gün önce
5. Aşağıdakilerden hangisi yiyeceklerin ızgarada az çevrilmesinin nedenidir?
A) Çok çevrilirse çabuk pişer.
B) Az çevrilirse geç pişer.
C) Çok çevrilirse su ve besin değerini kaybeder.
D) Az çevrilirse çabuk pişer.

DEĞERLENDİRME

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

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

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzeleri seçtiniz mi?		
B) Sebzeleri hazırladınız mı?		
C) Izgarayı hazırladınız mı?		
D) Sebzeleri usulüne uygun pişirdiniz mi?		
E) Uygun yerde kullandınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİK ÖLÇME

- ØYaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.
- ØKazandıęımız tecrübeleri göz önüne alarak: Yemek pişirme atölyesinde veya uygun mutfak ortamlarında sebze garnitürlerini tek başınıza yapabilirsiniz.
- ØBurada örnek olarak sadece hazırlayacağın sebze graten öğretilen tarafından değerlendirilecektir.

DEĞERLENDİRME

- Ø Raporun değerlendirilmesi İçerik, imla kuralları, Resimler, ARAşTIRMA ürünlerin farklı yerlerdeki yapışları, çeşitleri, görüşme ve mülakatlar olmak üzere 100 puan üzerinden değerlendirilecektir.

- ØUygulamann değerlendirilmesi:100 puan üzerinden değerlendirilecektir.

ÖĞRENCİNİN		
Adı Soyadı:		
Sınıf, No:		
	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantlon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzeleri hazırladınız mı?		
B) Fırını hazırladınız mı?		
C) Ön haşlama yaptınız mı?		
D)Gratin kabını hazırladınız mı?		
E)Sebzeleri yerleştirdiniz mi?		
F)Beşamel sosu hazırladınız mı?		
G)Sebzelerin üzerine sosu döktünüz mü?		
H)Kaşar peynirini rendelediniz mi?		
I)Sosun üzerine serptiniz mi?		
İ)Yemeği fırına koydunuz mu?		
J)Kızarıncaya kadar pişirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
TOPLAM PUAN		

NOT: Her konu başlığı 20 puan üzerinden değerlendirilecektir.

Sebze garnitürleri modülünü tamamladınız. Bu modülün değerlendirilmesinde öğretmeniniz sizi değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	B
2	A
3	D
4	D
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	A
4	C
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

1	B
2	A
3	D
4	A
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-5 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	B
4	D
5	A

ÖĞRENME FAALİYETİ-6 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-7 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-8 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	D
4	A
5	B

ÖĞRENME FAALİYETİ-9 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	B
4	C
5	C

KAYNAKLAR

- Ø DOESER, Linda. **Best-ever cook's collection**, Anness Publishing limited, London 1997.
- Ø GÜREL, Raşit. **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara 1983.
- Ø Kültür ve Turizm Bakanlığı. **Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri**, A..Basımevi, Ankara 1982.
- Ø MUSSMAN, Klaus Dieter-PAHALI, Can. **Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri**, A..web-ofset tesisleri, Eskişehir 1997.
- Ø Necip Usta. **Fransız Mutfak Sanatı**
- Ø Türkan, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**,
- Ø UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**
- Ø **Yemek Ansiklopedisi**, Grsel Pazarlama
- Ø YİğİT, dr Vural-DURAN, Tayfun. **Toplu Beslenme Teknolojisi-1**, Ekin tayıncılık ve pazarlama, İstanbul 1997