

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SOSLAR-I

(BEŞAMELSOS, SOĞUK TEREYAĞI VE DOMATES SOSLARI)

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. SOSLARIN MÖNÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ	3
1.1. Temel Sosların Sınıflandırılması	4
1.2. Beşamel Sos Hazırlama	4
1.3. Beşamel sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	5
1.4. İyi Hazırlanmış Beşamel Sosun Özellikleri	6
1.5. Beşamel Sosun Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	6
1.5.1. Sos Oror (Sauce Aurore)	7
1.5.2. Sos Şantili (Sos Chantilly)	7
1.5.3. Sos Nantu (Sos Nantua)	7
1.5.4. Sos Morney (Sos morney)	7
1.6. Beşamel sosun ve Türeyenlerinin Saklanması	8
UYGULAMA FAALİYETİ	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	11
CEVAP ANAHTARLARI	13
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	14
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	15
2. DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞI SOSLARI	15
2.1. Domates sosu (sos tomate) hazırlanması	15
2.1.1. Domates Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	16
2.1.2. Domates Sosu Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	17
2.1.3. Domates Soslarının Saklanması	19
2.2. Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar	19
2.2.1. Tereyağı ile Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	20
2.2.2. Tereyağından Hazırlanan Sosların Türeyenleri Kullanıldığı Yerler	20
2.2.3. Tereyağından Hazırlanan Sosların Saklanması	22
UYGULAMA FAALİYETİ	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	27
CEVAP ANAHTARLARI	28
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	29
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	30
MODÜL DEĞERLENDİRME	31
KAYNAKLAR	32

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK038
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Soslar I (Beşamel Sos, Soğuk Tereyağı ve Domates Sosları)
MODÜLÜN TANIMI	Sosları (beşamel sos, soğuk tereyağı ve domates sosları) hazırlama, türetme ve uygun yemeklerde kullanma yeterliğini kazandıran öğretim materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	Fond ve Temel Çorbalar, Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sanitasyon modüllerini başarmış olmak..
YETERLİK	Temel sos ve türeyenlerini hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	GENEL AMAÇ Uygun mutfak ortamı sağlandığında istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde beşamel sos, domates sosu, soğuk tereyağı karışımlarını ve türeyenlerini hazırlayabilecek ve saklayabileceksiniz. AMAÇLAR <ul style="list-style-type: none">➤ Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda Beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabileceksiniz.➤ Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda domates sos ve soğuk tereyağı karışımı ile türeyenlerini hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Sağlık ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile kullanıma uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, karıştırma kabı, çırpma teli, merdane, havan, streç film, folyo, soğutucu, ocak, elek.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Dünyanın her yerinde sos yapımı mutfağın en ince ve özen isteyen işidir.

Türk Mutfağının temelinde soslar hemen hemen yok gibidir. Bizim kültürümüzde yemeğin suyu vardır. Bizde yemekler kendi suyuyla pişer ve servis edilir.

Klasik Fransız Mutfağında veya Batı Mutfağında yemek ve sosu ayrı ayrı hazırlanır. Çeşitli etkileşimler sonucunda mutfak kültürümüzün içine soslar yerleşmiş, turizm - gıda sektöründe hatta ev hanımlarının mutfaklarında bile yer almıştır. Marketlerde hazır sosları sık ambalajlarıyla bulmak mümkündür. Günümüzde Batı Mutfağının da bizim kültürümüzden etkilenecek yemek sularını sos gibi servis etmeye başladığı görülmektedir.

Bir tabak yemeğin içinde en önemli tamamlayıcılardan birisi sosudur. Sos, hem görünüş, hem de lezzet yönünden yemeği eksiksiz bir bütün haline getirir. Güzel hazırlanmış bir yemek için doğru sosun seçilmesi ve en iyi şekilde hazırlanması gerekir. Bir sürü sos adı duyuyor ve bunları öğrenmenin zor olacağını düşünüyor olabilirsiniz. Soslar I, II, III modüllerini tamamladığınızda altı tane temel sos olduğunu ve bu soslardan diğer sosların türetildiğini göreceksiniz.

İyi hazırlanmış bir tabak yemeğin görünümünü ve tadını sos ile garnitürler tamamlar. Ancak hiçbir sos yemeğin tadının önüne geçmemelidir. Yemeğin görüntüsü ve tadını ortaya çıkarmalıdır. Mutfak alanında kendinizi geliştirerek soslar hangi yemeklerle kullanılır öğrenebileceksiniz.

Soslar-I modülüyle kolay hazırlanan ve sık kullanılan beşamel sos, domates sosu, soğuk tereyağı karışımları ve türeyenlerini hazırlayıp saklayabileceksiniz. Meslekteki bilgi ve becerileriniz arttıkça sosları türeterek lezzetli, güzel yemekler hazırlayabilirsiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Sütü kullanarak istenilen kıvam, renk ve lezzette, homojen yapıda beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabilecektir.

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından ve aşçılarla görüşerek temel sosları, beşamel sos ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Beşamel sos ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

1. SOSLARIN MÖNÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

Klasik Fransız Mutfağının bütün dünyada kabul görmesinin nedeni soslardır. Sos, her zaman yemekten ayrı hazırlanır, yemeğin suyu sos olarak kabul edilmez. Sos, eşlik ettiği yemeğin lezzet ve görünüm yönünden tamamlayıcısıdır.

Sosun yemekle uyum sağlaması ve güzelleştirmesi için doğru sosun doğru yemekte kullanılması gerekir. Ayrıca sosun istenilen kıvamda yapılması, ağızda güzel bir tat bırakması kullanılan baharatların acı, ekşi gibi tatlarının uyumlu olması gerekir.

En önemlisi de güzel bir yemeğin yanında **yemek-garnitür-sos** üçlüsü tabakta renk armonisi oluşturacak şekilde hazırlanmalıdır. Sos yeterli miktarda kullanılmalı, yemeği tamamen kapatmamalı, yemeğin görüntüsünü ve tadını ortaya çıkarmalıdır. Bu yeterliği kazanmak için iyi öğrenmek, doğru uygulamak ve kendimizi daima geliştirmemiz şarttır.

Türk Mutfağında sos olmadığını giriş bölümünde belirtmiştik. Belki sadece Çerkez tavuğunun sosu ve tartar sosu mutfağımıza özel soslardır diyebiliriz.

Türk Mutfağında yemekler genellikle piştikleri suyun içinde servis edilirler. Tencere yemeklerimizin, salçalı yemeklerimizin pişme suları mükemmel birer sos sayılabilirler. Ancak bizim mutfak kültürümüzde sos olarak yer almazlar.

Batı Mutfağında da bizim yemeklerimize benzer **yahni** gibi suyu ile servis edilen yemekler vardır. Ayrıca yemeklerin pişme suları ile servis edilmesi Batıda da oldukça yaygınlaşmıştır.

1.1. Temel Sosların Sınıflandırılması

Soslar çeşitli kaynaklarda farklı şekillerde sınıflandırılmışlardır. Sıcak ve soğuk soslar, kahverengi ve beyaz soslar veya yapımında kullanılan fondlara göre gruplandırılmışlardır. Mutfak için en uygun olanı sosları, kullanılan fondlara göre gruplamaktır.

Soslar altı grupta toplanırlar:

1- Beşamel sos (Sos Beşamel)	2- Domates sosu (Sos tomate)	3- Sos dömi glas (SosDemi Glace)	4- Sos velüte (SosVelauté)	5- Mayonez sos (Sos Mayonnaise)	6- Sos Hollandez (Sos Hollandaise)
Süt fondu ile hazırlanır	Domates fondu ile hazırlanır	Kahverengi fond ile hazırlanır	Beyaz fond fond ile hazırlanır. (Beyaz dana fondu, tavuk fondu veya balık fondu)	Fondu sıvı yağ (zeytinyağı veya diğer sıvı yağlar)	Tereyağ fondu ile hazırlanır
Beşamel Sosun Türeyenleri	Domates sosu (Sos tomate) Türeyenleri	Sos dömi glas (SosDemi Glace) Türeyenleri	Sos velüte (SosVelauté) Türeyenleri	Mayonez sosu (Sos Mayonnaise) Türeyenleri	Sos Hollandez (Sos Hollandaise) Türeyenleri

NOT: Temel sosların türeyenlerini sırası geldikçe öğreneceksiniz.

Bunların dışında;

- Soğuk tereyağından hazırlanan soslar,
- Tavada ve fırında hazırlanan et yemeklerinin tepsideki suyundan hazırlanan soslar,
- Köri sosu,
- Nane sosu vb

Özel sosları sırası geldikçe konuların içinde göreceksiniz.

Bu modülde beşamel sos, domates sosu, soğuk tereyağından hazırlanan sosları göreceğiz.

1.2. Beşamel Sos Hazırlama

Beşamel sos mutfağımıza eskiden girmiş, kabul görmüş ve yaygın olarak kullanılmaktadır.

Ölçüleri

4-6 Kişi standart ölçü

50 g tereyağı veya margarin

50 g un (tepeleme bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş)

500 g süt

1 küçük boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan, veya sadece bir defne yaprağı da olabilir).

Az tuz (az miktarda beyaz biber, muskat rendesi kullanılabilir)

5 Litre sos için Standart ölçü:

300-400 g tereyağı veya margarin

400 g elenmiş un

5 Litre Süt

1 çay kaşığı muskat rendesi

1 orta boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan)

1 Yemek kaşığı tuz

½ çay kaşığı beyaz biber

İŞLEM BASAMAKLARI

1-Tereyağı kalın dipli bir tencerede eritilir. Yeni elenmiş ve havalandırılmış un eklenir. Sarartılmadan üç dakika kadar karıştırılarak kavrulması sağlanır.

2-Ocaktan alınır 5-10 dakika kadar soğutulur. Soğutulmazsa sosun dibi tutar.

3-Tekrar ocağa alınır soğuk süt eklenir ve hızla karıştırılır. Garnished Onion (defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber eklenir.

4-Karıştırılarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatılır. Dibinin tutmamasına dikkat edilmelidir. Ocaktan alınır.

5-Garnished Onion (defneli karanfilli soğan) çıkartılır. Sos pütürlü ise süzülebilir.

6-Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise biraz daha yoğunlaşana kadar kaynatabilirsiniz. Kaşığın ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanyorsa normal kıvama gelmiş demektir. İstenilen yerde kullanılabilir.

1.3. Beşamel sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Tereyağı yerine margarin kullanılabilir ancak tereyağı ile hazırlanan sos daha kaliteli olur.
- Tereyağı kullanılacaksa tereyağı ayrı bir kaptan eritilir ve dibe çöken tortusu bırakılır, üstte kalan kısım ile sos hazırlanır.
- Un kullanılmadan hemen önce elenerek havalandırılmalıdır, böylece kolay dağılır topaklanmaz.
- Un mutlaka beyaz kalacak şekilde kavrulmalıdır, saratılırsa sosun rengi beyaz olmaz, az kavrulursa da çiğ un kokusu olur.

- Un yağla kavrulduktan sonra ocaktan alınır, ılıklaştırılır. Daha sonra tekrar ocağa konulur ve soğuk süt eklenir. Aksi halde karışım hamurumsu olur ve süner.
- Süt sıcak olursa karışım topaklanır, homojen olmaz.
- Az miktarda hazırlanan soslar için baharatlar iyi ayarlanmalıdır, aksi halde baharatların tadı baskın olabilir.
- Sebze graten için sos hazırlanıyor ise süt miktarının yarısı kadar sebzenin pişme suyu kullanılabilir.
- Süt eklendikten sonra kaynayana kadar karıştırılması gerekir. Aksi halde dibi tutabilir.
- Kaynama başladıktan sonra kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kaynatmaya devam edilmelidir.
- Yine de dibi tutmuşsa dibini kaldırmadan başka bir kaba aktararak kullanılabilir.
- Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise yoğunlaşana kadar biraz daha kaynatabilirsiniz.

1.4. İyi Hazırlanmış Beşamel Sosun Özellikleri

- Rengi beyaz olmalıdır.
- Pütürsüz ve homojen olmalıdır.
- Akıcı kıvamda olmalı, kaşığı ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanmalıdır.
- Tadı ve kokusu hoşta gider olmalı, çiğ un kokusu, yanık kokusu olmamalıdır.
- Yiyeceğin üzerinde ince bir tabaka halinde kaplanmalıdır.

1.5. Beşamel Sosun Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

Çeşitli gratenlerin hazırlanmasında kullanılır (Resim.1).



Resim 1: Beşamel sos ile gratine edilmiş krep içinde dana jambon ve kuşkonmaz

1.5.1. Sos Oror (Sauce Aurore)

Beşamel sos hazırlanırken, un kavrulduktan sonra (sosun miktarına göre değişebilir) 1–2 çorba kaşığı domates salçası eklenir.Salça miktarı sosun miktarına göre değişebilir. Diğer işlemler aynı şekilde yapılır.

Kullanıldığı Yerler: Yumurta çeşitleri, kümes hayvanları, uykuluk vb yerlerde kullanılır.

1.5.2. Sos Şantili (Sos Chantilly)

Koyu kıvamlı hazırlanmış bir ölçek sos beşamele iki ölçek (ırpılarak köpürtülmüş) krema eklenerek karıştırılır hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Kümes hayvanları ve diğer beyaz etlerle kullanılır.

1.5.3. Sos Nantu (Sos Nantua)

Bir su bardağı kadar beşamel sosa 6-7 damla kanyak veya brandy, ½ su bardağı krema eklenir, karıştırılır. Yarım su bardağını dolduracak şekilde ezilmiş kerevit, ince doğranmış karides veya yengeç eti eklenerek hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Yumurtalar, balıklar, kabuklu deniz ve su ürünlerinde kullanılır.

1.5.4. Sos Morney (Sos morney)

Beşamel sosun içerisine 1/3 kadar rendelenmiş eski kaşar peynir veya permasan peyniri, acı toz biber (az miktarda) eklenip karıştırılmasıyla hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Beyaz etlerin her türü ve sebzelerde kullanılır (Resim.2).

Bunların dışında Beşamel sosun daha başka türeyenleri de var, sizin için bu kadar örneğin yeterli olacağını düşündük, kendinizi geliştirdikçe diğerlerini de çeşitli kaynaklardan ve aşılardan temin edebilirsiniz.



Resim 2: Fırında morney soslu dil balığı


1.6. Beşamel sosun ve Türeyenlerinin Saklanması

Beşamel sos kolay ve kısa sürede hazırlana soslardandır. Bu nedenle depolanmasına gerek yoktur. Mutfakta hazırlandıktan sonra üzerine tereyağı konularak veya ara sıra karıştırılarak kabuklanması önlenir. Soğuk odada üzerine yağlı kağıt kapatılarak 1-2 gün bekletilebilir. Kullanılacağı zaman ocak üzerinde karıştırılarak kıvama getirilir, biraz süt eklenerek kıvamı düzeltilebilir.

Beşamel sosun türeyenlerinin bekletilmeden kullanılması uygun olur. Bekletilmesi besin zehirlenmesi riskine neden olabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Beşamel Sos Hazırlama

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.• Planlı çalışınız.• Sağlık ve temizlik kurallarına uygun mutfak ortamı ile kullanıma uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır.
➤ Araçları hazırlayınız,	<ul style="list-style-type: none">• Kalın dipli bir tencere veya yüksek kenarlı bir teflon tava hazırlayınız.• Süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, karıştırma kabı, çırpma teli, merdane, havan, streç film, folyo, soğutucu, ocak, elek hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız,	4-6 Kişi Standart ölçü <ul style="list-style-type: none">• 50 g tereyağı veya margarin• 50g tepeleme bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş un kullanılmadan hemen önce elenerek havalandırılmalıdır, böylece kolay dağılır topaklanmaz.• 500g süt• 1 küçük boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan veya sadece bir defne yaprağı da olabilir)• Az tuz (beyaz biber, muskat rendesi kullanılabilir)
➤ İşlem basamaklarını uygulayarak- beşamel sosu hazırlayınız,	
Yapılışı: ➤ Tereyağını kalın dipli bir tencerede eritiniz. (Resim 3)	<ul style="list-style-type: none">• Yağın yanmamasına dikkat ediniz. 

Resim 3: Tereyağının eritilmesi

<p>➤ Unu ekleyiniz. Sarartılmadan karıştırarak Üç dakika kadar kavurunuz (Resim 4).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Un yeni elenmiş (havalandırılmış) olmalı.  <p>Resim 4: Unun Eklenmesi</p>
<p>➤ Ocaktan alarak 5-10 dakika kadar soğutunuz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Soğutulmazsa sosun dibi tutabilir. Sos süner.
<p>➤ Tekrar ocağa alarak soğuk süt ekleyerek hızla karıştırınız (Resim 5) .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Önce hızlı ateşte daha sonra hafif ateşte kaynatınız. Sürekli karıştırınız.  <p>Resim 5: Sütün eklenmesi</p>
<p>➤ Garnished Onion (defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber ekleyiniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Baharatları abartılı koymayınız.
<p>➤ Karıştırarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatınız</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dibinin tutmamasına dikkat ediniz.
<p>➤ Kıvamı gelince ocaktan alınız. Garnished Onionu (defneli karanfilli soğan) çıkartınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sos pütürlü ise tel süzgeçten süzünüz. • Kaşığın ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanıyorsa normal kıvama gelmiş demektir. İstenilen yerde kullanılabilir.
	<ul style="list-style-type: none"> • Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise biraz daha yoğunlaşana kadar kaynatabilirsiniz.
<p>➤ Gerekli yerlerde kullanınız,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sebze garnitürleri modülünde öğrendiğiniz graten sebzelerden birini hazırlayabilirsiniz. • Türeyenlerinden bir tanesini hazırlayabilirsiniz. • Daha sonraki et yemekleri modüllerinde öğreneceğiniz yemeklerle beşamel sos ve türeyenlerini kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

- 1- Temel soslar kaç grupta toplanır?
 - A) Dört grup
 - B) Altı grup
 - C) On grup
 - D) Üç grup
- 2- Sosun tanımı için aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
 - A) Sos yemekten ayrı hazırlanır.
 - B) Sos yemekle beraber hazırlanır.
 - C) Yemeklerin suyu sos sayılır.
 - D) Yukarıdaki ifadelerin hepsi
- 3- Aşağıdakilerden hangisi beşamel sos fondu olarak kullanılır?
 - A) Su
 - B) Yoğurt
 - C) Et suyu
 - D) Süt
- 4- Beşamel sosun dibinin tutmaması için hangi işlem yapılmalıdır?
 - A) Yüksek ateşte kaynatılır ve karıştırılır.
 - B) Düşük ateşte kaynatılır ve karıştırılır.
 - C) Önce yüksek, sonra düşük ateşte kaynatılır ve karıştırılır.
 - D) Sürekli hızlı karıştırılır.
- 5- Beşamel sosun homojen olması için hangi işlem yapılır?
 - A) Un yağ ile kavulduktan sonra sıcak süt eklenir.
 - B) Un yağ ile kavulduktan sonra soğuk süt eklenir.
 - C) Un yağ ile kavulduktan sonra karışım ılıştırılır sıcak süt eklenir.
 - D) Malzemelerin hepsi soğuk olarak karıştırılır.
- 6- Beşamel sosun nerelerde kullanılır?
 - A) Frit sebzelerle
 - B) Gratenlerde
 - C) Sote etlerle
 - D) Gril etlerle

7- Aşağıdakilerden hangisi beşamel sosun türeyeni değildir?

- A) Sos Aurore
- B) Sos Morney
- C) Sos Chantily
- D) Sos Remulade

8- Soslar Türk mutfak kültürüne nereden gelmiştir?

- A) Klasik Fransız Mutfağından
- B) Uzak Doğu Mutfağından
- C) Orta Asya Mutfağından
- D) Osmanlı Mutfağından

9- Beşamel sosun anahtar ölçüsü nedir?

- A) 50 g un, 50 g tereyağı, 500 g süt
- B) 500 g un, 500 g tereyağı, 500 g süt
- C) 50 g un, 50 g tereyağı, 50 g süt
- D) 500 g un, 50 g tereyağı, 500 g süt

10- Beşamel sos neden un elenerek eklenir?

- A) Koyulaşması için
- B) Dibinin tutmaması için
- C) Topaklanmaması olması için
- D) Yukarıdakilerin hepsi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

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

CEVAP ANAHTARLARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	B
S.2.	A
S.3.	D
S.4.	C
S.5.	C
S.6.	B
S.7.	D
S.8.	A
S.9.	A
S.10.	C

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ BEŞAMEL SOS HAZIRLAYINIZ VE TÜRETİNİZ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	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?		
İşlem basamakları		
➤ Tereyağını kalın dipli bir tencerede erittiniz mi?		
➤ Unu ekleyerek, Üç dakika kadar kavurdunuz mu?		
➤ Ocaktan alarak soğuttunuz mu?		
➤ Tekrar ocağa alarak soğuk süt eklediniz mi?		
➤ Garnished Onion (Defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber eklediniz mi?		
➤ Karıştırılarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynattınız mı?		
➤ Dibinin tutmamasına dikkat ettiniz mi?		
➤ Kıvam gelince ocaktan aldınız mı?		
➤ Garnished Onion (Defneli karanfilli soğan) çıkarttınız mı?		
➤ Sos pütürlü ise tel süzgeçten süzdünüz mü?		
➤ Türeyenlerinden bir tanesini hazırladınız mı?		
➤ Sebze garnitürleri modülünde öğrendiğiniz graten sebzelerden birini hazırlayabildiniz mi?		
3. 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?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Kendinizi değerlendiriniz, **Hayır** cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Değerlendirme sonunda tüm cevaplarınız **Evet** ise **Öğrenme Faaliyeti II** ye geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda domates sosu ve soğuk tereyağı karışımı ile türeyenlerini hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından ve aşçılarla görüşerek domates sosu, soğuk tereyağı karışımı ile hazırlanan sosları, türeyenlerini ve kullandığı yemekleri araştırınız. Dosya oluşturunuz.
- Domates sosu ve soğuk tereyağı karışımı kullanılarak hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

2. DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞI SOSLARI

2.1. Domates sosu (sos tomate) hazırlanması

Domates günlük hayatımızda yemeklerde en çok kullandığımız sebzedir. Yemeklerimizin rengini kırmızı yani salçalı veya domatesli görmek isteriz. Türk mutfak kültüründe domatesin yeri ayrıdır. Birçok yemeğimizin hazırlanmasında (makarna, pilav, balık, sebzeler vb) domates püresi veya salçası kullanırız.

Her aşçının veya ev hanımının kendine özgü bir domates sosu tarifi veya yapım şekli vardır. Domates rendelenip biraz tuz ve zeytinyağı ile lezzetlendirildikten sonra bile hiç işlem görmeden sos olarak kullanılabilir kadar güzel bir sebzedir.

DOMATES SOSU MALZEMELERİ

<u>ÖLÇÜ</u>	<u>5 LİTRE İÇİN</u>	<u>1/2 LİTRE İÇİN</u>
Margarin	350g	30 g
Soğan (mire-poix doğranmış)	400 g	40 g
Havuç (mire-poix doğranmış)	400 g	40 g
Kereviz (mire-poix doğranmış)	200 g	25 g
Defne yaprağı	1 adet	½ adet
Taze kekik	1 dal (1 tatlı kaşığı. kuru kekik)	1dal veya 1 çay kaşığı
Sarımsak	1 diş (dövülmüş)	½ diş (dövülmüş)
Un	400 g	40 g (1 çorba kaşığı silme)
Domates (concasse hazırlanmış)		

Veya püre halinde	3000 g	300 g
Domates Salçası	300 g	30 g
Et suyu	5 litre	400 ml (2 su bardağı)
Seker	50 g	1 çay kaşığı
Tuz	(yeterince)	(yeterince)
Taze çekilmiş karabiber	(yeterince)	(yeterince)

(Domates olmadığı zaman ¼ ölçüsünde salça kullanılabilir.)

İŞLEM BASAMAKLARI:

1-Derin bir tavada margarini eritin. Soğan, havuç, kereviz, defne yaprağı, taze kekik ve sarmısağı ekleyin, hafif kavrulmasını sağlayın.

2-Unu katıp, sarı meyane (sarı roux) kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bırakın.

3-Domates concasseyi ekleyip karıştırın.

4-Et suyunu ayrı bir yerde kaynatın. Sıcak et suyunu karışıma bir spatülle sürekli karıştırarak yedirin. Topaklanmamasına dikkat ediniz.

5-Şekeri ekleyin. Tuz ve karabiberini kontrol ederek ekleyin.

6-Kısık ateşte 1 saat kadar dibinin tutmaması için sürekli karıştırarak pişirin. Oluştukça kefini (köpüğünü) alın.

7-İnce bir süzgeçten geçirin ve süzün. Sosun kabuk bağlaması için üzerine eritilmiş margarin gezdirerek soğutup soğuk odada (buz dolabında) saklayın.



Resim 6: Domates sosu ve yoğurt ile servise hazırlanmış manti

2.1.1. Domates Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Kaliteli domatesin bulunmadığı aylarda salça ölçüsü iki misline çıkarılarak hazırlanır,

- Etsuyu yerine su kullanılabilir, o zaman domates sosu daha hafif olur,
- Domates veya salçanın kalitesine ve kullanmak istediğiniz yere göre miktarını değiştirebilirsiniz. Bazı ölçüler ustanın kendisine aittir,
- Mire poix yerine boukiet garniede kullanılabilir,
- Et ve sosis artık ve kalıntıları da domates sosu hazırlarken kullanılabilir,
- Taze kekik yoksa kuru kekik kullanılabilir,
- Mutlaka lezzet kontrolü yapınız.

2.1.2. Domates Sosu Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

Domates sosu; makarnalar, sebzeler ve çeşitli sosların türetilmesinde kullanılır (Resim-6).

2.1.2.1. Portuquaz Sosu (Sauce Portuquoise)

Portuquaz Sosu Malzemeleri (1-2 Porsiyon İçin)

1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan
1/2 yemek kaşığı domates salçası
4 orta boy domates (concasse hazırlanmış) veya püre halinde
½ diş dövülmüş sarımsak
¼ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
100 ml (1 çay bardağı)koyu et suyu (fond de veau)
1/2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1/2 yemek kaşığı soğuk tereyağı (küçük parçalara ayrılmış)

İŞLEM BASAMAKLARI

- 1-Tencereye veya tavaya yağ konur, soğanlar hafif pembeleştirilir,
- 2-Domates salçası eklenir, hafif kavrulur, domates ve sarımsak ilave edilip, 10 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır,
- 3-Koyulaştırılmış et suyu eklenir, karıştırılır, 2-3 dakika kaynatılır,
- 4-Karabiber eklenir, lezzet kontrolü yapılır, eksik varsa eklenebilir,
- 5- Kaynama derecesinde tutulur, tereyağı ve maydonoz eklenip hemen kullanılır.

Kullanıldığı Yerler: Balıklar, kümes hayvanları, yumurtalar ve çeşitli etlerde kullanılır.



Resim 7: Balık fileto üzerinde tomate sos(sos portuguaz)

2.1.2.2. Provençal Sos (Sos Provencale)

Malzemeleri

3 yemek kaşığı sıvı yağ
4 yemek kaşığı soğan (brunoise doğranmış)
1/4 yemek kaşığı domates salçası
4 büyük boy domates (concasse hazırlanmış)veya püre halinde
1 diş (dövülmüş)Sarımsak
¼ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
150 ml (3/4 su bardağı) beyaz şarap (isteğe bağlı)
250 ml (1 su bardağı) et suyu
1/4 yemek kaşığı maydonoz ince kıyılmış
1.5 yemek kaşığı mantar (istenirse ince doğranmış sote yapılmış)
2 adet siyah zeytin (istenirse ince doğranmış)

İŞLEM BASAMAKLARI:

- 1-Tencereye veya tavaya yağ konur, soğanlar hafif pembeleştirilir,
- 2-Domates salçası eklenir hafif kavrulur, domates ilave edilir,
- 3-Şarabın üçte biri konulur sarımsak eklenir,
- 4-Karabiber ve tuz eklenir, 2-3 dakika yüksek ısıda karıştırılarak kaynatılır,
- 5-Şarabın geri kalan kısmı ve et suyu eklenir, karıştırılır 15 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır,
- 6-Maydonoz, istenirse mantar ve zeytin eklenip tekrar karıştırılır ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı: Balıklar, yumurtalar ve küçük et parçaları ve süt dana için kullanılır (Resim 7).

2.1.2.3. Düksel Sosu (Sauce Duxelles)

Malzemeleri

2 yemek kaşığı sıvı yağ veya margarin
3 yemek kaşığı mantar (ince doğranmış)
100 g (1/2 su bardağı) beyaz şarap (isteğe bağlı)
1 yemek kaşığı soğan (brunoise doğranmış)
1 tutam nut meg rendesi
1 su bardağı domates sosu
1/5 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1/2 su bardağı koyu et suyu (fond de veau)
1 yemek kaşığı maydonoz (ince kıyılmış)

İŞLEM BASAMAKLARI:

- 1-Tencereye veya tavaya yağ konur. Eritilir, mantarlar eklenip suyunu saldırmadan kavrulur,
- 2-Soğan ilave edilir, iyice öldürünceye kadar kavrulur,
- 3-Şarap ve nut meg eklenir,
- 4- Şarabı çekince domates sosu ve et suyu ilave edilir, 2-3 dakika karıştırılarak kaynatılır,
- 5--Karabiber ve tuz eklenir, lezzet kontrolü yapılır. Ocaktan alınıp maydonoz eklenir ve kullanılır.
- 6-Maydonoz, istenirse mantar ve zeytin eklenip karıştırılır ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı Yerler : Balıklar, tavuk, yumurtalar ve diğer etlerde kullanılır.

2.1.3. Domates Soslarının Saklanması

İçinde et suyu olan soslar soğuk odada (buzdolabında) et suları gibi bir gün bekletilebilir, derin dondurucuda birer kullanımlık paketler halinde 3-6 ay saklanabilir.

Et suyu ile hazırlanmamış ise derin dondurucuda uzun süre (salça gibi) saklanabilir, domatesin asit yapısı bozulmayı önler.

2.2. Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar

Soğuk tereyağından sos hazırlanması, adından anlaşılacağı gibi eritilmemiş oda sıcaklığındaki yarı katı tereyağına tat ve lezzet veren ot, baharat ve diğer malzemelerin karıştırılması ile hazırlanır.

Bu karışımlar sos olmadığı zaman sos yerine kullanılır. Izgaradan yeni alınmış sıcak bir dilim et parçasının üzerine yerleştirilir, etin sıcaklığı ile yağ erirken içindeki ot ve baharatların tadı ete ve yemeğe yumuşaklığın yanı sıra lezzet katar.

Aslında tereyağına hiç birşey eklenmeden de muhteşem bir lezzettir. Hazırlanacak olan tereyağının kaliteli ve taze olması gerekir. Tereyağı oda sıcaklığına getirilir, çırpma teli ile

çırpılarak kabartılır, içine malzemeler eklendikten sonra yeniden çırpılır. Yağlı kağıtla sarılarak 4-5 cm lik rulo yapılır. Dondurulur ve gerektiğinde dilimler halinde kesilerek kullanılır.

2.2.1. Tereyağı ile Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Tereyağı kaliteli ve taze olmalıdır,
- Tereyağı ısıtılmadan, oda sıcaklığına getirilir, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır, içine malzemeler eklendikten sonra yeniden çırpılır,
- Yağlı kağıda sıkıca sarılarak rulo yapılır,
- 1/2 kg'lık rulolar halinde hazırlanır ve dondurularak saklanır. Günlük kullanılacaksa, buzdolabında 2-3 gün bekleyebilir,
- Dilimler halinde dondurularak da saklanabilir,
- Çeşitli ızgara ve diğer etlerle, sebzelerle, balıklarla, yumurtalarla ve şekilli kesilmiş küçük ekmeğin dilimlerinin (kanepenin ekmeği gibi) üzerine sürülüp süslenebilir.

2.2.2. Tereyağından Hazırlanan Sosların Türeyenleri Kullanıldığı Yerler

2.2.2.1. Sade Limonlu Bör Kompoze (Beurre Composé)

Malzemeleri (250 g için)

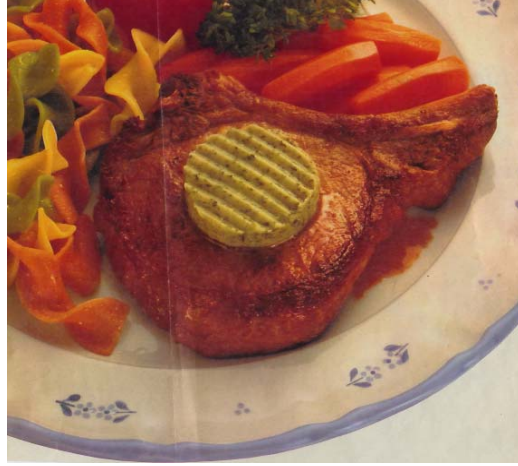
225 g tereyağı
1 çay bardağı (100 ml) limon suyu
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı beyaz biber
bir tabaka yağlı kağıt vb.

İŞLEM BASAMAKLARI:

- 1- Tereyağı ısıtılmadan, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır,
- 2- Limon suyu, tuz, beyaz biber konulup, tekrar çırpılır,
- 3- Şekil verilecek duruma getirilip, yağlı kağıda sarılarak (çok iyi, eşit kalınlıkta ve düzgün rulo halinde) sarılarak şekillendirilir,
- 4- Uzun süre bekletilecekse derin dondurucuda, kısa süre bekletilecekse buzdolabında saklanır,
- 5- Tereyağı bıçağı veya şekillendirici bıçakla kesilip kullanılır.

Not: Çeşitli ilavelerle türetilir.

Kullanıldığı Yerler : Izgara etler, sebzeler, balıklar, yumurtalar kanepeler.



Resim 8: Servise hazırlanmış et üzerinde b r metrd tel

2.2.2.2. An uezli B r Dan oz (Beurre d'anchois)

Hazırlanan 250 g lık b r kompozeye 150 g an uez filetosu ince kıyılarak eklenir. Yukarıdaki gibi hazırlanarak saklanır.

Kullanıldığı Yerler : Izgara balıklarla kullanılır.

2.2.2.3. Mayonez ve Karabiberli B r Metrd tel (Beurre maitre d'hotel)

Hazırlanan 250 g lık b r kompozeye 75 g  ok ince kıyılmış maydonoz ve  /2  ay kaşığı beyaz biber eklenerek hazırlanır. En  ok bu Şekli kullanılır ve bu isimle bilinir.

Kullanıldığı Yerler : Izgara etler, haŐlama sebzeler, balıklar, yumurtalar vb kullanılır (Resim 8).

2.2.2.4. Dereotlu B r Danets (Beurre d'anetis)

Hazırlanan 250 g lık b r kompozeye 50 g  ok ince kıyılmış dereotu eklenerek hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Soğuk ord vr tabağında peynirlerin yanında dilim halinde ve kanepelerde vb yerlerde kullanılır.

2.2.2.5. Sarımsaklı B r Dayal (Beurre d'ail)

Hazırlanan 250 g lık b r kompozeye 100 g  ok ince kıyılmış, macun haline getirilmiş, sarımsak eklenerek hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Izgara etler, balıklar ve kanepelerde kullanılır.





2.2.3. Tereyağından Hazırlanan Sosların Saklanması

- Yarım kg.lık rulolar halinde hazırlanır ve –32 °C dondurulup, –18 °C de 3-6 ay saklanır.
- Günlük kullanılacaksa buz dolabında 2-3 gün bekleyebilir.
- Dilimler halinde dondurularak da saklanabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Domates ve Soğuk Tereyağı Sosları Hazırlama

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.Planlı çalışınız.Sağlık ve temizlik kurallarına uygun mutfak ortamı ile kullanıma uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır.
➤ Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Kalın dipli bir tencere veya yüksek kenarlı bir teflon tava hazırlayınızSüzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, karıştırma kabı, çırpma teli, havan, streç film, folyo, soğutucu, ocak, hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	DOMATES SOSU MALZEMELERİ ÖLÇÜ 1/2 LİTRE İÇİN <ul style="list-style-type: none">30 g margarin40 g soğan (mire-poix doğranmış)40 g havuç (mire-poix doğranmış)25 g kereviz (mire-poix doğranmış)½ adet defne yaprağı1 dal veya 1 çay kaşığı taze kekik½ diş (dövülmüş) sarımsak40 g un300 g domates (concasse hazırlanmış) veya püre halinde30g domates salçası2 su bardağı et suyu 400 ml1 çay kaşığı sekertuz (yeterince)taze çekilmiş karabiber (yeterince)(domates olmadığı zaman yerine domates miktarının ¼ ölçüsünde salça kullanılabilir.)
➤ Tomote Concasse hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Sebze hazırlık modülünde olduğu gibi Tomote Concasse hazırlayınız veya rendeleyerek püre haline getirebilirsiniz.
➤ Domates sosu hazırlayınız,	
➤ Derin bir tavada margarini eritin. Soğan, havuç, kereviz,	<ul style="list-style-type: none">Hafif kavrulmasını sağlayın.

<p>defneyaprağı, taze kekik ve sarımsağı ekleyin, kavurun (Resim 9).</p>	 <p>Resim 9: Eritilmiş margarine sebzelerin eklenmesi</p>
<p>➤ Unu katıp, sarı meyane (sarı roux) kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bırakın (Resim 10) .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ilıklaşınca domatesleri ekleyiniz.  <p>Resim 10: Domatesin eklenmesi</p>
<p>➤ Domates concasseyi ekleyip karıştırın</p>	
<p>➤ Et suyunu ayrı bir yerde kaynatın. Sıcak et suyunu karışıma bir spatülle sürekli karıştırarak yedirin (Resim 11) .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Topaklanmamasına dikkat ediniz  <p>Resim 11: Et suyunun eklenmesi</p>
<p>➤ Şekeri ekleyin. Tuz ve karabiberini kontrol ederek ekleyin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezzet kontrolü yapınız.
<p>➤ Kısık ateşte 1 saat kadar dibinin tutmaması için sürekli karıştırarak pişirin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oluştukça kefini (köpüğünü) alın.
<p>➤ İnce bir süzgeçten geçirin ve süzün (Resim 12) .</p>  <p>Resim 12: Süzgeçten Geçirilmesi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sosun kabuk bağlamaması için üzerine eritilmiş margarin gezdirerek soğutup soğuk odada (buz dolabında) saklayın.
<p>➤ Domates sosu türeyenlerini hazırlayınız,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Domates sosunu; yukarıda hazırlandığı şekliyle kullanılabilir, isterseniz türeyenlerinden bir tanesini de hazırlayabilirsiniz.
<p>➤ Servise hazır hale getiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Şimdiye kadar öğrendiğiniz sebzelerle ve yumurtalarla veya bildiğiniz makarna türü basit yemeklerle kullanabilirsiniz.

➤ Soğuk tereyağı sosları (Beurre composé) (sade limonlu) (bör kompoze) hazırlayınız.	
➤ Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"> • Süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, karıştırma kabı, çırpma teli, havan, streç film, folyo, yağlı kâğıt, soğutucu, hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	<p><u>Malzemeleri (250 g için)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 225 g tereyağı • 100g (1 çay bardağı) Limon suyu • ½ çay kaşığı tuz • ½ çay kaşığı beyaz biber
➤ Tereyağını beyazlatınız ve kabartınız.	<ul style="list-style-type: none"> • Oda sıcaklığına getirilen tereyağı, ısıtılmadan, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır,
➤ Limon suyu, tuz, beyaz biber ekleyerek, tekrar çırpınız.	
➤ Şekil verilecek duruma getirilip, yağlı kağıda sarılarak şekillendirilir, soğutulur ve kullanılır	<ul style="list-style-type: none"> • Eşit kalınlıkta ve düzgün rulo halinde çok iyi sarılır, buzdolabında soğutulur.
➤ Kullanılmak üzere saklanır.	<ul style="list-style-type: none"> • Uzun süre saklanacaksa derin dondurucuda, kısa süre saklanacaksa buz dolabında saklanır
➤ Tereyağı soslarının türeyenlerini hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"> • Bör kompoze yukarıda hazırlandığı şekliyle kullanılabilir, isterseniz türeyenlerini çeşitli ilavelerle hazırlayabilirsiniz. • (Bir tanesini hazırlayınız.).
➤ Servise hazır hale getirmek.	<ul style="list-style-type: none"> • Tereyağı bıçağı veya şekillendirici bıçakla kesilip kullanılır. • Şimdiye kadar öğrendiğiniz sebzelerle ve yumurtalarla veya kanepe ekmeğinin üzerinde deneyebilirsiniz (Resim 13) .



Resim 13: Çeşitli soğuk tereyağı soslarının ve kanepe ekmeği üzerine sürülmüş şekli

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

- 1- Aşağıdaki malzemelerden hangisi temel domates sosu malzemesi değildir?
 - A) Domates
 - B) Havuç
 - C) Mantar
 - D) Sarımsak
- 2- Domates sosu hazırlanırken et suyu kullanılmadığı zaman yerine hangi fond kullanılır?
 - A) Süt
 - B) Zeytinyağı
 - C) Su
 - D) Tereyağı
- 3- Domates sosu nerelerde kullanılır?
 - A) Etler ve balıklarla
 - B) Makarna ve sebzelerle
 - C) Yumurta ve beyaz etlerle
 - D) Yukarıdakilerin hepsi ile
- 4- Sosun kabuk bağlamaması için hangi işlem yapılmalıdır?
 - A) Üzerine eritilmiş margarin gezdirilerek buzdolabında saklanır.
 - B) Yüksek ateşte kaynatılır ve karıştırılır.
 - C) Önce yüksek, sonra düşük ateşte kaynatılır ve karıştırılır.
 - D) Üzerine kapak kapatılır
- 5- Soğuk tereyağı sosu nasıl hazırlanır?
 - A) Un yağ ile kavrularak
 - B) Un yağ ile kavrulduktan sonra soğuk süt eklenir
 - C) Oda sıcaklığında tereyağı ezilip çırpılarak hazırlanır
 - D) Un yağ ile kavrulduktan sonra karışım ılıştırılır sıcak süt eklenir
- 6- Bör kompoze nerelerde kullanılır?
 - A) Kanepeler, gril etlerle
 - B) Gratenlerde ve omlerle
 - C) Sote etlerle
 - D) Frit sebzeler ve böreklerle
- 7- Aşağıdakilerden hangisi bör kompozinin türeyeni değildir?
 - A) Ançuezli bör
 - B) Şantili sos
 - C) Bör metrdötel
 - D) Bör denets

CEVAP ANAHTARLARI

Sorular	Cevaplar
1.	C
2.	C
3.	D
4.	A
5.	C
6.	A
7.	B

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

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

Domates Sosu ve Beurre Compoze Hazırlayınız

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
1. Kişisel temizlik		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlük, 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?		
İşlem basamakları		
➤ Derin bir tavada margarini erittiniz mi?.		
➤ Soğan, havuç, kereviz, defne yaprağı, taze kekik ve sarımsağı ekleyip, kavurun		
➤ Unu katıp, sarı meyane (sarı roux) kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bıraktınız mı?		
➤ Domates concasseyi ekleyip karıştırdınız mı?		
➤ Et suyunu ayrı bir yerde kaynatarak, sıcak et suyunu karışıma bir spatülle sürekli karıştırarak yedirdiniz mi?		
➤ Şekeri ekleyip, tuz ve karabiberini kontrol ederek eklediniz mi?		
➤ Dibinin tutturmadan pişirdiniz mi?.		
➤ Süzgeçten geçirerek ve süzdünüz mü?		
3. 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?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

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

Bör Kompoze (BeurreCompose) Hazırlayınız

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
1. Kişisel temizlik		
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?		
İşlem basamakları		
➤ Tereyağını beyazlatarak ve kabarttınız mı?		
➤ Limon suyu, tuz, beyaz biber ekleyerek, tekrar çırpınız mı?		
➤ Yağlı kağıda sararak, soğuttunuz mu?		
➤ Kullanmak üzere şekilli dilimlediniz mi?		
➤ Servise hazır hale getirdiniz mi?		
3. Ürünü değerlendirme		
A) Hazırlanmasını zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün kıvamı istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Kendinizi değerlendiriniz, Hayır cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Değerlendirme sonunda tüm cevaplarınız Evet ise Modül Değerlendirme için öğretmeninizle iletişime geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Soslar-1 modülünü tamamladınız. Bu modülün değerlendirilmesinde öğretmeniniz sizi değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

KAYNAKLAR

- GÜRMAN, Ülker, **Yemek Pişirme Tek. ve Uygulaması-2**, MEB Yayınları, İstanbul, 2003
- **Sana, Et Yemekleri**, Cem Ofset Matbaacılık, Kasım, 1994
- Türkan, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, UBF FOODSOLUTIONS
- UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**
- Usta, Necip, **Fransız Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979
- Usta, Necip, **Türk Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979