

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

### SOSLAR III (MAYONNAISE SAUCE VE HOLLANDAISE SAUCE)

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. MAYONNAISE SAUCE .....	3
1.1. Mayonnaise Sauce Hazırlama .....	3
1.2. Mayonnaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	4
1.3. İyi Hazırlanmış Mayonnaise Sauce'un Özellikleri ve Kullanıldığı Yerler .....	5
1.4. Mayonnaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler .....	6
1.4.1. Sauce Gribishe (Sos Gribiş) .....	6
1.4.2. Sauce Verte (Sos Verte) .....	7
1.4.4. Sauce Tartar (sos tartar) .....	8
1.4.5. Sauce Cocktail (Sos Kokteyl) .....	8
1.4.6. Sauce Moskwa (sos moskva) .....	9
1.5. Mayoise Sauce'un Saklanması .....	9
UYGULAMA FAALİYETİ .....	10
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	13
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	15
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	16
2. HOLLANDAİSE SAUCE .....	16
2.1. Hollandaise sauce hazırlama .....	16
2.2. Hollandaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	17
2.3. İyi Hazırlanmış Hollandaise Sauce'un Özellikleri .....	18
2.4. Hollandaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler .....	18
2.4.1. Sauce Maltaise (Sos Malta) .....	18
2.4.2. Sauce Mousseline (Sos Muslin) .....	19
2.4.3. Sauce Choron (Sos Şoron) .....	19
2.4.4. Sauce Béarnaise (Sos Bernez) .....	20
UYGULAMA FAALİYETİ .....	22
UYGULAMA FAALİYETİ .....	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	28
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	30
CEVAP ANAHTARLARI .....	31
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	32
KAYNAKLAR .....	33

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK040</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Soslar III (Mayonnaise sauce ve Hollandaise sauce)</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Soslar III (Mayonnaise sauce ve Hollandaise sauce) hazırlama, türetme ve uygun yemeklerde kullanma yeterliliğini kazandıran öğrenim materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/16
<b>ÖN KOŞUL</b>	Fond ve Temel Çorbalar, Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sanitasyon modüllerini başarmış olmak.
<b>YETERLİK</b>	Temel sos ve türeyenlerini hazırlamak
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>GENEL AMAÇ:</b> Uygun mutfak ortamı sağlandığında Mayonnaise sauce, Hollandaise sauce ve türeyenlerini hazırlayabilecek ve saklayabileceksiniz. <b>AMAÇLAR</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda Mayonnaise sauce hazırlayabileceksiniz.</li><li>➤ Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet, ve homojen yapıda Hollandaise sauce hazırlayabileceksiniz.</li></ul>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye 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, stretch film, folyo, soğutucu, ocak, mikser, seramik veya cam kase, ölçü kabı, limon sıkacağı, metal kaşık, bain marie.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci,

Soslar 1 ve Soslar 2 modüllerinde temel beyaz soslar ile temel kahverengi sosları gördük, nasıl yapıldıklarını ve türeyenlerini öğrendik. Şimdi Soslar 3 modülünde ise yağ fondu ile hazırlanan sauce mayonnaise ve sauce hollandaise'in hazırlanışını, türeyenlerini ve kullandığı yerleri göreceğiz.

Soslar 1 ve Soslar 2 modüllerini gördükten sonra soslarla ilgili ufkunuzun genişlediğini, merakınızın arttığını, sosların zor olmadığını anladığınızı düşünüyoruz.

Sauce mayonnaise temel soğuk soslardandır. Fondu zeytinyağı olarak bilirse de bitkisel sıvı yağlar kullanılarak hazırlanabilir. Herkesin severek tükettiği ve yaygın olarak kullanılan salatalara, soğuk etlere, soğuk sandviç, kanapeler ve daha pekçok yiyeceğe eşlik eden bir sostur. Diğer bazı soslarda olduğu gibi sauce mayonnaisenin de pek çok türeyeni vardır.

Sauce hollandaise ise temel sıcak soslardandır. Fondu eritilmiş süzölmüş (ayranı alınmış) tereyağıdır. Teknik olarak yumurta sarısına lezzet vericilerle, tereyağının yedirilmesi esasına dayanır. Hazırlanması oldukça beceri isteyen mutfak diliyle tutturulması kolay olmayan özel bir sostur. Hemen hemen kişiye özel hazırlanır diyebiliriz. Artık günümüzde oldukça az hazırlanır olduğunu duyuyoruz. Çünkü depolanamayan kısa süre sıcak (60 °C ) ortamda bekleyebilen özel bir sostur. Direk türetilmeden verilebileceği gibi, çeşitli ilavelerle türeyenleri hazırlanabilmektedir

Genellikle pahalı etler, bonfileden hazırlanan yemekler, özel sebzelere eşlik eder.

Soslar, hiçbir zaman yemeğin özgün tadını örtmemelidir. Yemeğin tadını maskeleyerek yerine, ona eşlik etmelidir.

Dünyanın hemen her mutfağında sos yapımı, mutfağın en ince işi sayılır. Yapımları sırasında büyük bir dikkat ve özen gerekir.

Lezzetli, soslu yemekler hazırlamanız dileğiyle...



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Tekniğine uygun istenen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda mayonnaise sauce hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından ve aşçılarla görüşerek; mayonnaise sauce ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Mayonnaise sauce ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

## 1. MAYONNAISE SAUCE

### 1.1. Mayonnaise Sauce Hazırlama

Soğuk mutfağın temel sosudur. Günümüzde sanayi tipi kiloluk ambalajlarda ticari mutfaklar için satılmaktadır. Yapımı zaman aldığı, riskli olduğu ve çiğ yumurta kullanıldığı için hazır mayonezler tercih edilmektedir. Fakat her aşçı mayonez yapımını bilmelidir.

Teknik olarak; Mayonnaise sauce, yumurta sarısının içine bitkisel sıvı yağın emülsiyeye edilmesi esasıyla ile hazırlanmaktadır. Emülsiyonu yumurtanın yapısındaki lesitin sağlar.

Anahtar ölçü: 1 yumurta sarısı için yaklaşık 200 ml sıvı yağ önerilir.

Aşağıdaki Mayonnaise sauce tarifinde 4 yumurta sarısı ile sos hazırladık, bu miktar yumurta sarılarının büyüklüğüne göre  $\pm$  % 10 oranında değişebilir.

#### **MALZEMELER (1Litre sos için)**

4 adet Yumurta sarısı

1 Tatlı kaşığı tuz

Beyazbiber yeterince (1 çay kaşığı)

Hardal yeterince (1 tatlı kaşığı)

Bitkisel sıvı yağ 840 ml (4 su bardağı)

Sirke (kaliteli üzüm sirkesi ) 45 ml (3 yemek kaşığı dolusu )

Limon suyu yeterince (1 limon suyu)

## HAZIRLANIŞI

1-Yumurta sarıları cam porselen veya elik kaseyeye konur. Hızlıca elde veya mikserde yumurtalar kabarıncaya kadar çırpılır ( Resim 1) .

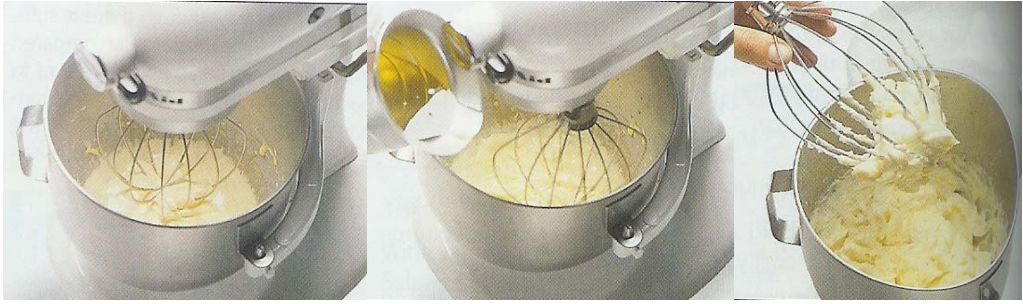
2-Sirkenin yarısı eklenir ve karıştırılır.

3-Yağ damlalar halinde akıtılmaya başlanır. Orta hızda çırpmaya devam edilir. Karışım emülsiyon oluşturmaya başladıkça yağı ip gibi akıtmak gerekir.

4-Mayonezin kıvamında katılaşıma gözlenirse aralıklarla bir kaç damla sirke eklenmelidir. Karıştırmaya kesintisiz devam edilmelidir.

5-İşlemin sonunda tuz, beyazbiber, hardal ve limon suyu eklenir ve karıştırılır.

6-Mayonezin uygun bir kaseye alınır, üzeri düzeltilir, strele kapatılır, buz dolabında saklanır. Gerekliyorsa hemen kullanılabilir.



Resim 1: Mikser ile mayonnaise sauce yapım aşamaları

## 1.2. Mayonnaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Mayonnaise sauce yapımı sırasında emülsiyon dengesi çeşitli nedenlerle bozulabilir ve sos yapımı başarısızlıkla sonuçlanabilir. Bunu engellemek için aşağıdaki noktalara dikkat etmeliyiz.

1-Kullanılacak malzemelerin tamamı oda sıcaklığına getirilmelidir,

2-Elde, mekanik araçla veya mikserle hazırlanışında, mutlaka hızlı ırpılmalı, hız düşürülmemelidir, çırpma kesintisiz sürmelidir,

3-İşleme sirkenin yarısı ve yumurta sarıları ile başlanır. Daha sonra damlalar halinde yağ ve aralıklarla sirkenin diğeri eklenir. Karışım katılaşıma gözlendike sirke damlalar halinde eklenmelidir. Karıştırma sırasında yumurta kabın kenarlarına bulaştırılmadan kabın dibinde karıştırılmaya dikkat edilmelidir,

4-Emülsiyon formu oluştuktan sonra yağ miktarı artırılarak (ip gibi akıtılarak) eklenmelidir (mikserle veya elde çevirme hızı artırılmalıdır).

5-Mayonez yapımının sonunda tuz, beyaz biber, hardal ve limon suyu eklenmeli ve karıştırılmalıdır, daha önce eklenirse emülsiyon dengesi bozulur ve sos başarısız olur,

6-Mayonnaise sauce yapımında porselen, cam, elik, kalaylı bakır, kaliteli plastik kaplar kullanılmalıdır,

7-Kullanılan yağ kaliteli, asitsiz, taze ve iyi saklanmış olmalıdır,

8-Önerilen yağ kaliteli ve asitsiz zeytinyağıdır. Ancak pahalı olması ve zor bulunması nedeniyle kaliteli ayçiçek yağı, mısır özü yağı, vb bitkisel sıvı yağlar kullanılmaktadır.



9-Yumurtalar taze olmalıdır, aksi halde Mayonnaise sauce çabuk bozulur, sağlığı tehdit eder, bu nedenle çok bekletilmeden kullanılmalıdır.

10- Mayonnaise sauce hazırlanırken karışım birden sertleşebilir, bu durumda bir kaşık sirke damlalar halinde eklenerek karıştırılır ve kıvam ayarlanır. Aynı işlem bir miktar sıcak suyla da yapılabilir. Sertleşmiş karışıma yağ eklenirse homojen emülsiyon dengesi bozulur ve karışım sulanır, işlem başarısızlıkla sonuçlanır,

11-Herhangi bir nedenle bozulan karışım atılmaz. Yeniden 1 veya 2 yumurtayla Mayonnaise sauce hazırlanır, bozulan karışım yeni sosa damlalar halinde (karıştırılarak) eklenir ve yedirilir,



Resim 2: Mayonnaise sauce ile soğuk büfe için hazırlanmış mayonezli balık

### 1.3. İyi Hazırlanmış Mayonnaise Sauce'un Özellikleri ve Kullanıldığı Yerler

İyi hazırlanmış Mayonnaise sauce:

- 1-Rengi açık sarı veya kırık beyaz olmalı,
- 2-Çırpma telinden düşmemeli,
- 3-Yumuşak ve şekillendirilebilir olmalı, krema torbasından sıkılarak dekor yapılabilmesi,
- 4-Pürüzsüz ve parlak olmalı,
- 5-Kokusu ve tadı hoşta gider olmalıdır.

Mayonnaise sauce'un kullanıldığı yerler:

- 1-Soğuk mutfağın temel sosudur,
- 2-Mayonnaise sauce türeyenlerinin hazırlanmasında,
- 3-Soğuk hors d'oeuvreslerin (ordövrlerin) hazırlanmasında,
- 4-Salataların hazırlanmasında,
- 5-Mayonnaise sauce; türeyenleri, soğuk etlerin (balıklar, kabuklu ve kabuksuz deniz ürünleri, tavuk ve soğuk kırmızı etler) servisinde kullanılır (Resim 2,3).
- 6-Fast food tarzı serviste kullanılır. Özellikle gençler tarafından sevilerek tüketilmektedir.



Resim 3: Aioli sauce ile hazırlanmış ızgara uskumru (Aioli sauce: Mayonnaise sauce zeytinyağıyla hazırlanır ve dövülmüş sarımsak eklenerek türetilir)

## 1.4. Mayonnaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

Mayonnaise sauce'un türeyenleri aşağıda gösterilenler kadar değildir. Oldukça fazla türeyeni vardır. Meslekte ilerledikçe daha fazlasını öğreneceksiniz.

### 1.4.1. Sauce Gribişe (Sos Gribiş)

#### **ÖLÇÜ (4-5 porsiyon için)**

2 su bardağı Mayonnaise sauce

4 adet katı pişmiş yumurta

4 yemek kaşığı sirke

½ çay kaşığı tuz,

200 g (1 su bardağı) bitkisel sıvı yağ

½ çay kaşığı toz beyaz biber

½ çay kaşığı hardal

2 yemek kaşığı ince doğranmış kornişon

1 yemek kaşığı kapari

2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz

2 yemek kaşığı ince kıyılmış tarhun otu

2 yemek kaşığı körpe ve taze yeşil soğan sapı

#### **HAZIRLANIŞI**

1- Salata kasesinin içine, mayonnaise sirke, ezilmiş yumurta sarısı, tuz, beyaz biber, hardal konarak mayonez yapar gibi çırpılır. Sıvı yağ damla damla yedirilir.

2- Kapari, ince doğranmış kornişon, ince kıyılmış maydonoz, ince kıyılmış tarhun otu, körpe ve taze yeşil soğan sapı eklenip karıştırılır.

3- Ayrılmış olan yumurta akları, julienne doğranıp sosa eklenir.

**Kullanıldığı yerler:** Her çeşit haşlama soğuk etler, balıklar, kabuklu deniz ürünleri ile kullanılır. Özellikle haşlama dana baş eti ve balıklarla verilir.

### 1.4.2. Sauce Verte (Sos Verte)

#### **ÖLÇÜ (10 porsiyon için)**

450 ml (2 su bardağından iki kaşık fazla) Mayonnaise sauce

25 g ( 2,5 yemek kaşığı) su teresi

50 g ıspanak

2 yemek kaşığı maydonoz

2 yemek kaşığı tarhun otu

2 yemek kaşığı körpe ve taze yeşil soğan sapı

#### **HAZIRLANIŞI**

1-Uygun bir tencerede su kaynatınız.

2-Kaynamakta olan suyun içinde su teresi, ıspanak, maydonoz, tarhun otu, körpe ve taze yeşil soğan sapını 2 dk ön haşlama yapınız.

3-Sebzeleri soğuk sudan geçirirerek süzölmelerini sağlayınız. Fazla sularını elle sıkınız.

4-Süzölmüş sebzeleri robot yardımıyla veya süzgeçten geçirerek püre yapın (tahta üzerinde kıyılarakta püre haline getirilebilir).

5-Püreyi mayonnaise sauce ile karıştırıp, istediğiniz yerde kullanınız.

**Kullanıldığı yerler:** Her çeşit yağsız balık ile verilebilir, özellikle; soğuk alabalık, denizalası ve kabuklu deniz mahsullerinin yanında servis edilir.

### 1.4.3. Sauce Remoulade (Sos Remulad)

#### **ÖLÇÜ (10 porsiyon için)**

500 ml (2 1/2su bardağı) Mayonnaise sauce

2 yemek kaşığı kıyılmış ançuez

1 çay bardağı kıyılmış kapari

2 yemek kaşığı kıyılmış maydonoz

2 yemek kaşığı, isteğe bağlı kıyılmış tarhun otu

1 su bardağı kornişon ince doğranmış

#### **HAZIRLANIŞI**

1-Malzemenin hepsini, uygun bir salata kabında karıştırınız.

**Kullanıldığı yerler:** Kızartılmış balıklar ve her türlü soğuk balık ile servis edilir.

#### 1.4.4. Sauce Tartar (sos tartar)

##### **ÖLCÜ (10 porsiyon için)**

500 ml (2 1/2su bardağı) Mayonnaise sauce

1 çay bardağı kıyılmış kapari

2 yemek kaşığı kıyılmış maydonoz

2 adet katı haşlanmış, kıyılmış yumurta sarısı

1 su bardağı kornişon ince doğranmış

2 yemek kaşığı çok ince doğranmış yeşil soğan katılabilir (yalnız hemen kullanılmazsa kokusu ağırlaşır ve bozulur, bir günden fazla bekletilmemelidir)

##### **HAZIRLANIŞI**

1-Malzemenin hepsini, uygun bir salata kabında karıştırın

**Kullanıldığı yerler:** Kızartılmış balıklar ve her türlü soğuk balık, soğuk etler, rose boeuf. ile servis edilir. Fast food restaurantlarda ve soğuk büfelerde kullanılır

#### 1.4.5. Sauce Cocktail (Sos Kokteyl)

##### **ÖLCÜ (10 porsiyon için)**

500 ml (2.5 su bardağı) Mayonnaise sauce

2 yemek kaşığı kanyak (yoksa whisky veya brandy olabilir)

Az tuz ve az toz hardal

4-5 damla limon suyu

3-4 damla tabasko sos (yoksa kullanmayınız)

3-4 damla Worcesterhire sos (yoksa kullanmayınız)

2 çay kaşığı refer (yoksa kullanmayınız)(refer=acırga toprak altında yetişen bayır turbu)

½ su bardağı isteğe bağlı krema (taze ve çırpılarak kabartılmış)

##### **HAZIRLANIŞI**

1-Malzemenin hepsini, uygun bir salata kabında karıştırın

**Kullanıldığı yerler:** Kızartılmış balıklar ve her türlü soğuk balık, soğuk etler, rose boeuf. ile servis edilir. Fast food restaurantlarda ve soğuk büfelerde kullanılır



Resim 4: Sauce cocktail ile servise hazırlanmış karides kokteyl salatası

#### 1.4.6. Sauce Moskwa (sos moskva)

Aynı miktarda haşlanmış ve kıyılmış istakoz eti ile siyah havyar karıştırılır. Yine aynı ölçüde mayonnaise sauce eklenerek karıştırılır.

**Kullanıldığı yerler:** Çeşitli şekillerde hazırlanmış yengeç, kerevit, istakoz vb kabuklu deniz ürünleri ile servis edilir.

### 1.5. Mayoise Sauce'un Saklanması

1-Kesinlikle dondurularak saklanmaz.

2-Hazırlanmış mayonez +4 °C de buzdolabında derin plastik veya cam bir kaptaki saklanmalıdır.

3-Hazır mayonez ise ambalajı açıldıktan sonra yine aynı şekilde +4, 6 °C de buzdolabında saklanmalıdır.

4-Mayonez açıkta saklanabilir; üzeri kabuk bağlar, böylece mikroorganizma üremesi engellenir.

5- Üzeri kabuk bağlamaması için streç film veya ince naylon ile sıfır kapatılmalıdır. Eğer arada hava kabarcığı kalırsa mikroorganizma üremesine neden olur.

6-Havayla teması kesecek kadar su konularak saklanabilir.

7-Kullanılacağı zaman üzerinden çukur oluşturacak şekilde alınmamalıdır, kaşıkla sıyırarak düzgün bir yüzey kalacak şekilde alınmalıdır. Çukur oluşturularak alınırsa, o bölgeye yağ toplanabilir ve homojen emülsiyon dengesi bozularak mayonezin bozulmasına neden olur.

8-Taze yumurtayla hazırlanmış iyi bir mayonez ancak yukarıdaki koşullarda 3-5 gün saklanabilir.

9- Mayonnaise sauce türeyenleri; içine konulan malzemelerin bekleyebilme özelliğine göre bazıları 1 gün bekleyebilir. Genellikle türetildikten sonra hemen kullanılması önerilir. İçinde soğan gibi koku yapan katkıları bekledikçe daha çabuk bozulmaya neden olur.

10- Hazır satılan ticari mayonez ve türeyenlerinin bekleme koşulları ambalaj üzerinde belirtilmiştir. Bu koşullar doğrultusunda çok daha uzun süre bekleyebilir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Mayonnaise Sauce Hazırlama

**Anahtar ölçü:** 1 yumurta sarısı için yaklaşık 200 ml sıvı yağ önerilir. Uygulama faaliyeti için 2 yumurta ve 2 su bardağı bitkisel sıvı yağ önerilir

#### **MALZEMELER (1Litre sos için)**

2 adet yumurta sarısı:

½: tatlı kaşığı tuz

½: tatlı kaşığı beyazbiber

1/2 tatlı kaşığı hardal


2 su bardağı (420 ml) bitkisel sıvı yağ:


1.5 yemek kaşığı dolusu sirke

1/2 limonun suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>• Planlı çalışınız.</li><li>• Ekonomik olunuz.</li><li>• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>• Verimli çalışınız.</li><li>• Meslek etiğine uyunuz.</li></ul>
➤ Araçları hazırlayınız Cam, porselen veya çelik kase, çırpma teli (küçük boy) veya mikser hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mayonnaise sauce yapımında porselen, cam, çelik, kalaylı bakır, kaliteli plastik kaplar ve çelik alaşımlı çırpma teli kullanınız.</li></ul>
➤ Gereçleri hazırlayınız 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kullanılacak malzemelerin tamamı oda sıcaklığına getirilmelidir <b>(Resim 5)</b>.</li><li>• Kullanılan yağ kaliteli, asitsiz, taze ve iyi saklanmış olmalıdır</li><li>• Önerilen yağ kaliteli ve asitsiz zeytinyağıdır. Ancak pahalı olması ve zor bulunması nedeniyle kaliteli bitkisel sıvı yağlar kullanılmaktadır. (Ayçiçek yağı, mısır özü yağı, vb)</li><li>• Yumurtalar taze olmalıdır, aksi halde Mayonnaise sauce çabuk bozulur, sağlığı tehdit eder, (bu durumda çok</li></ul>

Resim 5: Mayonnaise sauce malzemeleri

	bekletilmeden kullanılmalıdır)
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yumurta sarıları cam porselen veya çelik kaseye koyunuz</li> <li>➤ Hızlıca elde veya mikserde yumurtalar kabarcıca kadar çırpınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elde, mekanik araçla veya mikserle hazırlanışında, mutlaka hızlı çırpılmalı, hız düşürülmemeli, çırpma kesintisiz sürmelidir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sirkenin yarısı ekleyerek, karıştırınız.</li> </ul>  <p><b>Resim 6: Yağı önce damlalar halinde, sonra ip gibi akıtınız</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İşleme sirkenin yarısı ve yumurta sarıları ile başlanır. Daha sonra damlalar halinde yağ ve aralıklarla sirkenin diğer yarısı eklenir. Karışımda katılaşıma gözlendikçe sirke damlalar halinde eklenmelidir,</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yağı damlalar halinde akıtmaya başlayınız.</li> <li>➤ Orta hızda çırpmaya devam ediniz.</li> <li>➤ Karışım emülsiyon oluşturmaya başladıkça yağı ip gibi akıtmanız gerekir( Resim 6).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emülsiyon formu oluştuğundan sonra yağ miktarı artırılarak (ip gibi akıtılarak) eklenmelidir (mikserle veya elde çevirme hızı artırılmalıdır).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mayonezin kıvamında katılaşıma gözlenirse aralıklarla bir kaç damla sirke ekleyiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayonnaise sauce hazırlanırken karışım birden sertleşebilir, bu durumda bir kaşık sirke damlalar halinde eklenerek karıştırılır ve kıvam ayarlanır. Aynı işlem bir miktar sıcak suyla da yapılabilir. Sertleşmiş karışıma yağ eklenirse homojen emülsiyon dengesi bozulur ve karışım sulanır, işlem başarısızlıkla sonuçlanır.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Karıştırmaya kesintisiz devam ediniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herhangi bir nedenle bozulan karışım atılmaz. Yeniden 1 veya 2 yumurtayla Mayonnaise sauce hazırlanır, bozulan karışım yeni sosa damlalar halinde (karıştırılarak) eklenir ve yedirilir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yağın tamamı yedirildikten sonra, İşlemin sonunda tuz, beyazbiber, hardal ve limon suyu ekleyiniz ve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayonez yapımının sonunda tuz, beyazbiber, hardal ve limon suyu eklenmeli ve karıştırılmalıdır, daha</li> </ul>

karıştırınız	önce eklenirse emülsiyon dengesi bozulur ve sos başarısız olur.
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mayonez sosunuzu uygun bir kâseye alınız, üzerini düzeltiniz</li><li>➤ Gerekliyse hemen kullanılabilir.</li><li>➤ Saklayabilirsiniz</li><li>➤ Türeyenlerinden herhangi birini hazırlayabilirsiniz.</li></ul>  <p><b>Resim 7: Kullanıma hazır hale gelmiş Mayonnaise sauce</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Üzeri kabuk bağlamaması için streç film veya ince naylon ile sıfır kapatılmalıdır. Eğer arada hava kabarcığı kalırsa mikroorganizma üremesine neden olur.</li><li>• Havayla teması kesecek kadar su konularak saklanabilir,</li><li>• Kullanılacağı zaman üzerinden çukur oluşturacak şekilde alınmamalıdır, kaşıkla sıyırarak düzgün bir yüzey kalacak şekilde alınmalıdır. Çukur oluşturularak alınırsa, o bölgeye yağ toplanabilir ve homojen emülsiyon dengesi bozularak mayonezin bozulmasına neden olur.</li></ul>



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1. Mayonnaise sauce fondu hangisidir?  
A) Kahverengi fond  
B) Süt  
C) Erimiş tereyağı  
D) Bitkisel sıvı yağ
2. Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce malzemesi değildir?  
A) Bitkisel sıvı yağ  
B) Yumurta sarısı  
C) Erimiş tereyağı  
D) Hardal
3. Mayonnaise sauce malzemeleri hazırlanırken malzemelerin ısı derecesi kaç °C olmalıdır?  
A) +20 °C  
B) +5°C  
C) -10°C  
D) -20°C
4. Mayonnaise sauce hazırlanırken sirke hangi aşamada eklenir?  
A) İşlemin başında  
B) İşlemin sonunda  
C) İşlem süresince aralıklarla  
D) Yukarıdakilerin hepsi
5. Mayonnaise sauce nerelerde kullanılmaz?  
A) Braise pişen et yemekleriyle  
B) Soğuk etlerle  
C) Kabuklu deniz ürünleriyle  
D) Salatalarda
6. Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce türeyenidir?  
A) Sauce Diable  
B) Sauce Remolade  
C) Sauce Chantily  
D) Sauce Mornay

7. Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce türeyeni değildir?
- A) Sauce verde
  - B) Sauce tartar
  - C) Sauce Chasseur
  - D) Sauce coctail
8. Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce bekletilmesini yanlış açıklar?
- A)Buzdolabında bir kaç gün bekleyebilir
  - B)Hızla soğutularak tek kullanımlık kaplarda dondurulur
  - C)Türetildikten sonra hemen kullanılmalıdır
  - D)Kesinlikle dondurulmaz
9. Mayonnaise sauce hazırlanırken karıştırma hızı nasıl olmalıdır?
- A)Sürekli hızlı
  - B)Sürekli yavaş
  - C)Orta ve yüksek hızlı
  - D)Hızın önemi yoktur
10. Mayonnaise sauce hazırlanırken katılaştığında ne yapılmalıdır?
- A)Sürekli hızlı karıştırılmalıdır
  - B)Birkaç damla sirke veya sıcak su eklenmelidir
  - C)Yağ eklenmelidir
  - D)Tuz eklenmelidir
11. Mayonnaise sauce hazırlanırken bozulursa ne yapılır?
- A)Karışım dökülmeli çünkü işe yaramaz
  - B)Birkaç damla sirke eklenmelidir
  - C)Yağ eklenmelidir
  - D)Yeniden mayonnaise hazırlanarak bozulan karışım damla damla yedirilir

## DEĞERLENDİRME

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

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

### Mayonnaise Sauce Hazırlayınız.

	Evet	Hayır
<b>1. Kişisel hijyen</b>		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
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)		
<b>2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi</b>		
A) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
<b>3. İzlenecek işlem basamaklarına uyararak ürünü hazır hale getirilmesi</b>		
• Yumurta sarıları cam porselen veya çelik kasede, hızlıca elde veya mikserde yumurtalar kabarıncaya kadar çırdınız mı?		
• Sirkenin yarısı ekleyerek, karıştırdınız mı?		
• Yağı akıtmaya damlalar halinde başladınız mı?		
• Orta hızda çırpmaya devam ettiniz mi?		
• Karışım emülsiyon oluşturmaya başladıkça yağı ip gibi akıttınız mı?		
• Mayonezin kıvamında katılaşma gözlenirse aralıklarla bir kaç damla sirke eklediniz mi?		
• Karıştırmaya kesintisiz devam ettiniz mi?		
• Yağın tamamı yedirildikten sonra, işlemin sonunda tuz, beyazbiber, hardal ve limon suyu ekleyerek karıştırdınız mı?		
• Mayonez sosunuzu uygun bir kaseye alınız, üzerini düzelttiniz mi?		
• Uygun koşullarda saklayabildiniz mi?		
• Türeyenlerinden herhangi birini hazırlayabildiniz mi?		
• Mayonez sosunuzu bozulduğu zaman düzeltibildiniz mi?		
• Sonuç başarılı oldu mu?		
<b>4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?</b>		
<b>5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?</b>		
<b>6. Ürünü zamanında hazırladınız mı?</b>		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Tekniğine uygun; istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda Hollandaise sauce hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından ve aşçılarla görüşerek; hollandaise sauce ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Hollandaise sauce ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız,
- Sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

## 2. HOLLANDAİSE SAUCE

Teknik olarak; Hollandaise sauce, yumurta sarısının içine tereyağının emülsiyeye edilmesi esasıyla ile hazırlanmaktadır. Emülsiyonu yumurtanın yapısındaki lesitin sağlar. Fondumuz erimiş tereyağıdır. Temel sıcak tereyağı soslar grubundadır.

Hollandaise sauce türetilerek kullanılabilirdiği gibi türetilmeden direk olarakda kullanılabilir. 35 °C - 80 °C, derecelerde sıcak ortamda hazırlanır ve 35-40 °C, derecelerde kısa süreli bekleyebilir. Kesinlikle depolanamaz. Taze hazırlanıp servis edilmelidir, bu nedenle kıymetli bir sostur. Kıymetli (bonfile gibi) et yemekleriyle servis edilir.

### 2.1. Hollandaise sauce hazırlama

#### MALZEMELER (1/2Litre sos için)

3 adet yumurta sarısı

Tuz

8 adet dövülmüş (1 çay kaşığı) beyazbiber

2,5 su bardağı tereyağı(500 ml)

2.5 yemek kaşığı 1 üzüm sirkesi (35 m)

1/5 çay bardağı limon suyu(20 ml)

1/4 çay bardağı su (25 ml)

## HAZIRLANIŞI

1. Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabin dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltınız ve ılık tutunuz. Tortu sosa karışmamalıdır.

2. Sirkenin yarısını ve beyazbiberleri bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çekirin. Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız.

3. Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişiriniz (saboyon). Pişince benmariden alınız, sürekli çırpmaya devam ederek soğutunuz, 30-37°C'ye kadar ılıklaŐtırınız.

4. Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyin. İnce bir süzgeçten geçirip süzün. (sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun) Baharatını ve tuzunu ayarlayın,

5. Limon suyunu katarak sosu tamamlayın. 30-37°C'de benmaride saklayın. Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir.

**Kullanıldığı yerler:** Bu sos haşlanmış kıymetli sebzeler (kuŐkonmaz, brokoli vb), beyaz etler, tavuk, süt dana, yumurta ve poché (poŐe) balıkların yanında servis edilir (Resim 8).



Resim 8: Hollandaise sauce ile buharda haşlanmış brokoli servisi

## 2.2. Hollandaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

1-Hollandaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun rengine bozulma olabilir,

2-Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır.

3-**Hollandaise sauce hazırlamada birinci ve en önemli işlem;** ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır; tereyağı eritildikten sonra oluşan kefi ve tortu (ayranı) ayrılmalıdır. Aksi halde sosun lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur.

4-**İkinci işlem saboyon hazırlamaktır.** Saboyon hazırlanırken ısı 85 °C' yi asla geçmemelidir, sürekli çırparak pişmesi ve kabin kenarlarına yapışması önlenmelidir.

**Saboyon:** Yumurtaların ılık ortamda iyice sulandırılacak miktarda suyla çırpılarak kabartılması işlemidir. Yumurta sarıları ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırpılarak pişirilir. Pişme işlemi karışım yapışkanlaşıp kabardığında tamamlanır.

5- Benmarinin ısısının fazlaştığını veya yumurtaların pişmeye başladığını gördüğümüz zaman sos kabı ara sıra kenara alınarak soğutulur.

6-Çırpma işlemi asla durdurulmamalıdır.

7-**Üçüncü işlem tereyağının eklenmesidir.** Saboyen hazır olduktan sonra ben mariden alınır ve ısı (ılıklaştırılır) 30- 37°C ye düşürülür daha sonra tereyağı eklenmeye başlanır.

8- Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyiniz.

9-Sos çok koyulaşırsa kesilir, bunu önlemek için aralıklarla sirke damlatılmalıdır.

10-Katılaşmış sosa 1-2 damla soğuk su damlatılması da sosun düzelmesine yardım eder.

11--Sos hazırlandıktan sonra, ince bir süzgeçten geçirilerek ısıtılmış bir saklama kabıyla 30- 37°C de bir veya bir buçuk saat kadar bekletilebilir, aksi halde soğur, emülsiyon bozulur, yağ üste çıkar, tekrar ısıtıldığında da kesilir.

12-Eğer sos kesilirse tekrar eski haline getirmek için; tek yumurtadan saboyen hazırlanır ve kesilmiş karışımı sürekli çırparak saboyana yedirilir.

13-Eski beklemiş Hollandaise sauce ile yeni hazırlanmış sosu birbirine karıştırılmaz.

14-Tuzu ve baharatları en son eklenmelidir.

## 2.3. İyi Hazırlanmış Hollandaise Sauce'un Özellikleri

1-Olabildiğince ince dokulu ve kıvamlı olmalıdır,

2-Rengi açık sarı ve doğal olmalı, kirlili sarı görünümü olmamalı,

3-Yemeğin üzerini kaplamalı,

4-Tadı hoşta gider olmalı,

5-Pütürlü olmamalı,

6-Daima ılık olmalı,

7-Kesilmiş olmamalıdır.

## 2.4. Hollandaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

### 2.4.1. Sauce Maltaise (Sos Malta)

#### HAZIRLANIŞI

İki şekilde hazırlanabilir:

1-Hollandaise sauce hazırlanırken içerisine su yerine sıkılmış kırmızı renkte kan portakalı eklenerek sos hazırlanır. Portakal kabuklarının sarı zar gibi soyulur, haşlanır, (veya ince rende ile rendelenerek suyu sıkılır) jülienne doğranır ve sosa eklenerek karıştırılır.

2-Hazırlanmış Hollandaise sauce'nin içerisine bir miktar sıkılmış kırmızı renkte kan portakalı eklenerek karıştırılır (500 ml Hollandaise sauce için 1 adet kan portakalı yeterlidir). Portakal kabuklarının sarı zar gibi soyulur, haşlanır, (veya ince rende ile rendelenerek suyu sıkılır) jülienne doğranır ve sosa eklenerek karıştırılır.

**Kullanıldığı yerler:** Genellikle sıcak kuşkonmazla verilir. Körpe ördekle servis edilir.

## 2.4.2. Sauce Mousseline (Sos Muslin)

### ÖLÇÜ (500 ml sos için)

500 ml Hollandaise sauce  
100 ml (1/2 su bardağı) krema

### HAZIRLANIŞI

- 1-Kremayı hafif çırparak kıvamını koyulaştırıp, kabarmasını sağlayınız.
- 2-Çırpılmış kremayı Hollandaise saucea katıp karıştırınız.

**Kullanıldığı yerler:**Haşlanmış sıcak balık ve haşlanmış sebzelerle servis edilir. Hollandaise sauceun servis edildiği bütün yemeklerle servis edilebilir.



Resim 9: Bearnaise sauce ile tournedo steak servisi (Kıymetli ızgara ve saute etlerin yanında servis edilir)

## 2.4.3. Sauce Choron (Sos Şoron)

### ÖLÇÜ (500 ml sos için)

500 ml Hollandaise sauce veya Sauce Béarnaise (maydonozu ve tarhun out katılmamış)  
250 g çiğ domates konkase veya 2 yemek kaşığı dolusu kaliteli domates salçası

### HAZIRLANIŞI

- 1- Çiğ domates konkase yeterli miktarda tereyağı ile suyu uçup koyulaşınca kadar pişirilir.
- 2-Yumuşak bir sos kıvamına gelmiş domatesler tel süzgeçten süzülür (veya yerine 2 yemek kaşığı dolusu kaliteli domates salçası kullanılır).

3-Hazırlanan domates sos Hollandaise sosa eklenerek karıştırılır.

### **Kullanıldığı Yerler**

Kıymetli ızgara ve saute etlerin yanında servis edilir. (Filet mignons (file minyon), tournedos (tornado) gibi)(Resim 9).

### **2.4.4. Sauce Béarnaise (Sos Bernez)**

#### **MALZEMELER (1/4 Litre sos için)**

3 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu veya 1/3 çay kaşığı kuru tarhun

1 çorba kaşığı maydonoz

Tuz

6 adet dövülmüş beyazbiber (1 çay kaşığından az)

1 su bardağı (200 ml)tereyağı

1/4 çay bardağı (25 ml) üzüm sirkesi

1/4 çay bardağı (25 ml) su

2 çorba kaşığı dolusu ince kıyılmış arpacık soğanı

#### **HAZIRLANIŞI**

1-Tarhun otu ve maydonoz yapraklarını ince ince kıyınız maydonoz saplarını ayırıp kıyınız.

2-Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltın ve ılık tutunuz. Tortu sosa karışmamalıdır.

3-Sirkenin yarısını, kıyılmış arpacık soğanı, maydonoz saplarını ve beyazbiberi bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çekirin. Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız.

4-Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirin (sabayon). Pişince benmariden alınız, sürekli çırpmaya devam ederek soğutun, 30-37°C'ye kadar ılıklaştırın.

5- Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını damlalar halinde ekleyin. İnce bir süzgeçten geçirip süzünüz sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun. Baharatını ve tuzunu ayarlayınız.

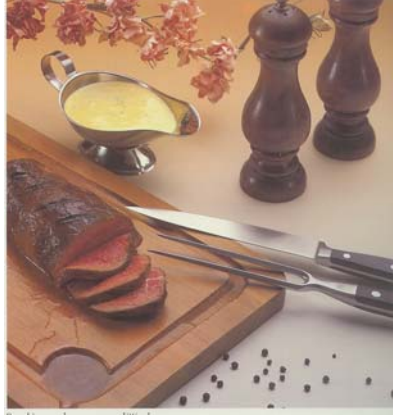
6-İnce kıyılmış tarhun otu ve yapraklarını ekleyerek karıştırınız.

7-Karışımı 30-37°C'de benmaride saklayınız.

### **Kullanıldığı Yerler**

Bu kıymetli ve lüks etler, pahalı ızgaralar, steakler ve ızgara balıkların yanında servis edilir.





**Resim 10: Bearnaise sauce ile Chateaux briand servis edilir**

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Hollandaise Sauce Hazırlayınız

#### MALZEMELER (1/2Litre sos için)

3 adet yumurta sarısı

Tuz


8 adet(1 çay kaşığı) beyazbiber

2.5 su bardağı (500 ml)tereyağı

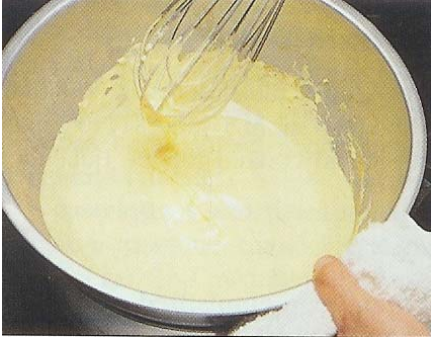
2.5 yemek kaşığı (35 ml) kaliteli üzüm sirkesi

1/5 çay bardağı (20 ml)limon suyu

1/4 çay bardağı(25 ml) su

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>• Planlı çalışınız.</li><li>• Ekonomik olunuz.</li><li>• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>• Verimli çalışınız.</li><li>• Meslek etiğine uyunuz</li></ul>
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hollandaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun renginde bozulma olabilir,</li><li>• Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır,</li></ul>
➤ Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltın ve ılık tutun.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tereyağının tortusu sosa karışmamalıdır.</li><li>• Hollandaise sauce hazırlamada <b>birinci ve en önemli işlem</b>; ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır, tereyağı eritildikten sonra oluşan kef ve tortu (ayranı) ayrılmalıdır. Aksi halde sosun lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur.</li></ul>
➤ Sirkenin yarısını ve beyazbiberleri bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çektirin. Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 1/4 çay bardağı su ekleyip karıştırın	 <p>Resim11:Sirkeli karışıma yumurtaların eklenmesi</p>

- Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirin (sabayon). Pişince benmariden alın, sürekli çırpmaya devam ederek soğutun, 30-37°C'ye kadar ılıklaştırın (Resim 12).



**Resim 12: Saboyon hazır durumda**

- İkinci işlem saboyen hazırlamaktır. Saboyen hazırlanırken ısı 85 °C yi asla geçmemelidir, sürekli çırparak pişmesi ve kabın kenarlarına yapışması önlenmelidir.

- Saboyen: Yumurtaların ılık ortamda iyice sulandırılacak miktarda suyla çırpılarak kabartılması işlemidir. Yumurta sarıları ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirilir. Pişme işlemi karışım yapışkanlaşıp kabardığında tamamlanır.



**Resim 13: Saboyene tereyağının karıştırılarak eklenmesi**

- Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyiniz (Resim 13) .
- Sosumuz uygun kıvamda geldikten sonra ve ölçülü tereyağı eklendikten sonra, ince bir süzgeçten geçirip süzünüz..
- Baharatını ve tuzunu ayarlayınız.

- Karıştırma sırasında, sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutunuz.



**Resim 14: Hazırlanmış hollandaise sauce**

- Limon suyunu katarak sosu tamamlayınız ( Resim 14,15).
- Kullanmak üzere muhafaza edin veya türeyenlerinden bir tanesini hazırlayınız.

- 30-37°C'de benmaride saklayın. Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir (**Resim 15**)



**Resim 15: Hazırlanmış hollandaise sauce**




**Resim 16: İyi hazırlanmış hollandaise sauce yemeğin üzerini kaplamalıdır**

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Sauce Béarnaise (sos bernez) Hazırlayınız

#### MALZEMELER (1/4 Litre sos için)

- 3 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu veya 1/3 çay kaşığı kuru tarhun
- 1 çorba kaşığı maydonoz
- Tuz
- 6 adet dövülmüş beyazbiber
- 1 su bardağı (200 ml) tereyağı
- 1/4 çay bardağı kaliteli üzüm sirkesi
- 1/4 çay bardağı su
- 2 çorba kaşığı dolusu arpacık soğanı

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>• Planlı çalışınız.</li><li>• Ekonomik olunuz.</li><li>• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>• Verimli çalışınız.</li><li>• Meslek etiğine uyunuz.</li></ul>
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bearnaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun renginde bozulma olabilir.</li><li>• Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır.</li></ul>
 <p><b>Resim 17 :Kıyılmış maydonoz ve tarhun otu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tarhun otu ve maydonoz yapraklarını ince ince kıyınız, (maydonoz saplarını ayrıca kıyınız) (Resim 17).</li><li>➤ Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritiniz, oluşan kefi alınız. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltınız ve ılık tutunuz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortu sosa karışmamalıdır</li><li>• <b>Bearnaise sauce</b> hazırlamada <b>birinci ve en önemli işlem</b>; ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır, tereyağı eritildikten sonra oluşan kef ve tortu (ayranı) ayrılmalıdır. Aksi halde sosun, lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur(Resim 18,19).</li></ul>

- Sirkenin yarısını, kıyılmış arpacık soğanı, maydonoz saplarını ve karabiberi bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çektiriniz. Ateşten alınız. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız (Resim 18).

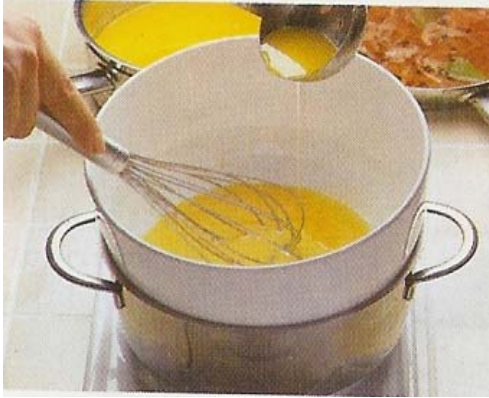


**Resim 18: Sirkeli, soğanlı, karabiberli karışım**



**Resim 19: Bearnaise sauce gereçleri kullanıma hazır halde (yumurta, erimiş tereyağı ve sirkeli, soğanlı, karabiberli karışım)**

- Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişiriniz (sabayon oluşturun). Pişince benmariden alın, sürekli çırpmaya devam ederek soğutunuz, 30-37°C'ye kadar ılıklaştırın.



**Resim 20: Saboyene tereyağının karıştırılarak eklenmesi**

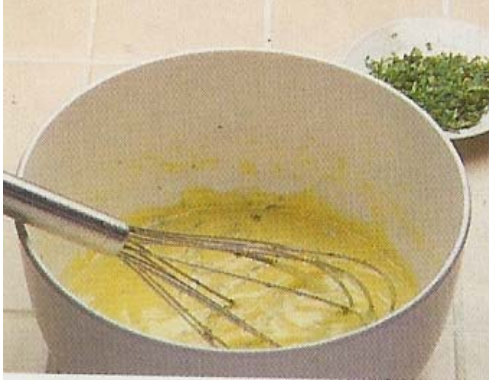
- İkinci işlem saboyen hazırlamaktır. Saboyen hazırlanırken ısı 85 °C yi asla geçmemelidir, sürekli çırparak pişmesi ve kabın kenarlarına yapışması önlenmelidir,
- **Saboyen:** Yumurtaların ılık ortamda iyice sulandırılacak miktarda suyla çırpılarak kabartılması işlemidir. Yumurta sarıları ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirilir. Pişme işlemi karışım yapışkanlaşıp kabardığında tamamlanır.

- Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyiniz (Resim 20).
- Sosumuz uygun kıvama geldikten sonra ve ölçülü tereyağı eklendikten sonra, İnce bir süzgeçten geçirip süzün. Baharatını ve tuzunu ayarlayınız (Resim 21).
- İnce kıyılmış tarhun otu ve

- Karıştırma sırasında, sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun



yapraklarını ekleyerek karıştırınız  
(Resim 22).



**Resim 22: Hazırlanmış bearnaise sauce**

- Limon suyunu katarak sosu tamamlayınız
- Kullanmak üzere muhafaza edin veya türeyenlerinden bir tanesini hazırlayınız (Resim 24)



**Resim 21: Hazırlanmış hollandaise sauce**

- 30-37°C'de benmaride saklayınız. Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir (Resim 23).

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1. Hollandaise sauce fondu hangisidir?  
A) Kahverengi fond  
B) Süt  
C) Erimiş tereyağı  
D) Bitkisel sıvı yağ
2. Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce malzemesi değildir?  
A) Bitkisel sıvı yağ  
B) Yumurta sarısı  
C) Erimiş tereyağı  
D) Hardal
3. Hollandaise sauce hazırlanırken, ısı derecesi kaç °C olmalıdır?  
A) +20, 30 °C  
B) +65, 80°C  
C) -10, 20°C  
D) -5, 20°C
4. Hollandaise sauce hazırlanırken sirke hangi aşamada eklenir?  
A) İşlemin başında  
B) İşlemin sonunda  
C) İşlem süresince aralıklarla  
D) Yukarıdakilerin hepsi
5. Hollandaise sauce nerelerde kullanılmaz?  
A) Kaliteli haşlama sebzelerle  
B) Haşlanmış sıcak balıklarla  
C) Kaliteli ızgara etlerle  
D) Soğuk salatalarda
6. Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce türeyenidir?  
A) Sauce Diable  
B) Sauce Remolade  
C) Sauce Bearnaise  
D) Sauce Morney



7. Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce türeyeni değildir?
- A) Sauce Chasseur
  - B) Sauce Maltaise
  - C) Sauce Bearnaise
  - D) Sauce Mousseline
8. Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce bekletilmesini doğru açıklar?
- A) Buzdolabında bir kaç gün bekleyebilir
  - B) 36-37 °C, 1- 1.5 saat bekleyebilir, depolanamaz
  - C) Hızla soğutulur tek kullanımlık kaplarda dondurulur
  - D) Yukarıdakilerin hepsi doğrudur
9. Hollandaise sauce hazırlanırken karıştırma hızı nasıl olmalıdır?
- A) Sürekli hızlı
  - B) Sürekli yavaş
  - C) Orta ve yüksek hızlı
  - D) Hızın önemi yoktur
10. Hollandaise sauce hazırlanırken katılaştığında ne yapılmalıdır?
- A) Birkaç damla sirke eklenmelidir
  - B) Sürekli hızlı karıştırılmalıdır
  - C) Yağ eklenmelidir.
  - D) Tuz eklenmelidir.
11. Hollandaise sauce hazırlanırken bozulursa ne yapılır?
- A) Karışım dökülmeli çünkü işe yaramaz.
  - B) Birkaç damla sirke eklenmelidir.
  - C) Yağ eklenmelidir.
  - D) Yeniden saboyen hazırlanarak kesilmiş karışım damla damla saboyen yedirilir.

## DEĞERLENDİRME

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

Eksikliklerinizi faaliyete dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

### Hollandaise Sauce Hazırlayınız.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
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. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
➤ Tortusuz tereyağını hazırladınız mı ?		
• Sirkenin yarısını ve beyazbiberleri bir tavada kaynatarak suyunu çektiydiniz mi?		
• Ateşten alıp soğutarak, 1/4 çay bardağı su ekleyerek doğru karışımı hazırladınız mı?		
• Yumurta sarılarını ekleyerek ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırpılarak saboyon hazırladınız mı?		
• Saboyon pişince benmariden alarak, (30-37°C'ye kadar) soğuttunuz mu?		
• Çırpıma devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde eklediniz mi?		
• Sosunuzu uygun kıvama getirebildiniz mi?		
• İnce bir süzgeçten geçirip süzdünüz mü?		
• Baharatını ve tuzunu ayarladınız mı?		
• Limon suyunu katarak sosu tamamladınız mı?		
• Kullanmak üzere muhafaza edebildiniz mi?		
• Türeyenlerinden bir tanesini hazırlayabildiniz mi?		
➤ Sosunuzu bozulduğu zaman düzeltebildiniz mi?		
➤ Sonuç başarılı oldu mu?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında hazırladınız mı?		

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

# CEVAP ANAHTARLARI

## UYGULAMA FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	D
S.2.	C
S.3.	A
S.4.	D
S.5.	A
S.6.	B
S.7.	C
S.8.	B
S.9	C
S.10	B
S.11	D

## UYGULAMA FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1	C
S.2	D
S.3	B
S.4	C
S.5	D
S.6	C
S.7	A
S.8	B
S.9	C
S.10	A
S.11	D

## DEĞERLENDİRME

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

# MODÜL DEĞERLENDİRME

## Modül Değerlendirme (Yeterlik Ölçme)

Soslar III modülünü tamamladınız.

Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz 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 FOODSOLİTİONS,
- UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**,
- USTA Necip, **Fransız Mutfak Sanatı, Nadir Basımevi 1979**,
- USTA Necip, **TürkMutfak Sanatı, Nadir Basımevi 1979**,
- KUNT Tolga, **Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, Değişim yayınları İstanbul. 2004,
- LABENSKY, R. Sarah - HAUSE, m. alan, **oncooking (a textbook of culinary fundamentals)**, THIRD EDITION,
- ÖZKÖK Esmâ, **Yayınlanmamış Ders Notları**