

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

PİLAVLAR

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	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. PİLAV PİŞİRMEYE ÖN HAZIRLIK	3
.1. Pilav Pişirmede Kullanılan Tahıllar ve Tahıl Ürünleri	3
1.2. Tahıl ve Tahıl Ürünlerini Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	3
1.3.1. Renklerine Göre	4
1.3.2. Şekillerine Göre	4
1.3.3. Cinslerine Göre	5
UYGULAMA FAALİYETİ	6
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	9
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	11
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	12
2. ÇEŞİTLİ TEKNİKLERLE PİLAV PİŞİRME	12
2.1. Pilav Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler.	12
2.1.1. Araçlar	12
2.1.2. Gereçler	12
2.2. Pilav Pişirme Teknikleri	13
2.2.1. Haşlama Tekniği İle Pilav Pişirme	13
2.2.2. Salma Tekniği İle Pilav Pişirme	13
2.2.3. Kavurma Tekniği İle Pilav Pişirme	13
2.3. Pilav Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	14
2.4. İyi Hazırlanmış Pilavın Özellikleri	15
UYGULAMA FAALİYETİ	16
UYGULAMA FAALİYETİ	18
UYGULAMA FAALİYETİ	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	22
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	23
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	24
3. ULUSLAR ARASI PİLAVLAR	24
3.1. Uluslar Arası Mutfaklarda Pilavların Yeri ve Önemi	24
3.1.1. Suriye Usulü Pilav	24
3.1.2. Lübnan Usulü Pilav	25
3.1.3. Mısır Usulü Pilav	25
3.1.4. İran Usulü Pilav	25
3.1.5. Çin Usulü Pilav	25
3.2. Çeşitli Uluslardan Pilav Örnekleri	25
3.2.1. İtalyan Usulü (Rizotto)	26
3.2.2. İspanyol Usulü (Paele)	29
3.2.3. Arap ve İran Usulü	30
3.2.4. Çin Usulü	30
3.2.5. Hint Usulü	30

3.2.6. Japon Usulü	31
UYGULAMA FAALİYETİ.....	32
UYGULAMA FAALİYETİ.....	35
ÖÇME VE DEĞERLENDİRME	39
CEVAP ANAHTARLARI.....	41
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	42
MODÜL DEĞERLENDİRME	43
KAYNAKLAR.....	44

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK049
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Pilavlar
MODÜLÜN TANIMI	Pilavların ön hazırlığını yaparak, pilav pişirme teknikleri ile pilav pişirme ve uluslararası pilav örneklerini hazırlama ve pişirme yeterliliğini kazandıran öğretim materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama Sebze Garnitürleri, Sağlık, Et Yemekleri I-II-III, Balıklar, Su Ürünleri modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Pilav Pişirmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Mutfak ortamı sağlandığında uygun pişirme tekniğini seçerek pirinçten pilav hazırlayabileceksiniz. Amaçlar: 1-Tahıl grubunda bulunan pirinci usulüne uygun olarak pilav pişirmek için hazırlayabileceksiniz 2-Çeşitli pişirme tekniklerini kullanarak pilav pişirebileceksiniz 3-Uluslararası pilav çeşitlerini pişirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ocak, teflon veya kalın tabanlı yayvan tencere, küvet, ölçü kabı, kevgir, tel süzgeç servis tabağı, kase, tava, tahta kaşık, tepsi
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Dünya mutfağında önemli bir yeri olan pilavlar, birçok lezzeti ve güzelliği sofralarımıza taşır. Sofralarımızda gerek sıcak yemek, gereksede garnitür ve salata olarak karşımıza çıkan pilavın sayılamayacak kadar çok çeşidi bulunmaktadır.

Pilavlar yapıldığı yörelerin pirinç çeşitleri, kullanılan pişirme teknikleri ve içine konulan malzemelerle dünya çapında çok zengin bir yemek halini almıştır. Yıllar önce usta aşçılar için önemli bir ölçüt olan iyi pilav pişirmek kolay bir işmiş gibi görünse de iyi bir ustalık gerektirir. Pilavın istenilen kalitede olması uzun bir tecrübeyi de beraberinde getirir.

Pilavlar içerdikleri enerji ve protein nedeniyle bütün bireyler için iyi bir besindir. Pilavı seçeceğimiz teknik ve malzemelerle dilediğiniz lezzette hazırlamanız mümkündür. Bir de işe maharetinizi ve tecrübenizi katarsanız, değişik lezzetleri yakalamak çok daha kolay olacaktır. Bu nedenle “Pilavlar Modülü ” ile değişik lezzetleri yakalamak sizin için bir başlangıç olacaktır.

Bu modülle pilavı yapılan tahıllardan ürünlerinden pirinci tanıyıp, pilav hazırlama aşamalarını, pişirme tekniklerini, dikkat edilecek noktaları öğreneceksiniz. Pilav için önemli olan unsurlardan pirinç ve su ölçüsünü; temel tekniklerle pilav hazırlarken tecrübe etme imkanı bulacaksınız.

Yine ‘Pilavlar Modülü’ ile temel tekniklerle pilav pişirme imkanı bulurken uluslara mal olmuş pilav örnekleri hakkında bilgi sahibi olacaksınız. Bu örnekleri tecrübe etme şansını elde edeceksiniz. Böylece sektör için aranan niteliklerden birini daha elde edeceksiniz.

Buradaki pilavlar ev mutfağından çok ticari mutfağa yönelik hazırlanmıştır. Pilav pişirmede gerekli temel teknik ve püf noktaları öğrendikten sonra evinizde beslenme ilkelerine uygun dilediğiniz lezzet ve kalitede pilav pişirmek tamamen sizin isteğinize bağlıdır.



ÖĞRENME FAALİYETİ -1

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında tahıl ve ürünlerini özellikle pirinci usulüne uygun olarak pilav pişirmek için hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, pilav pişirmede kullanılan tahıl ve ürünlerini araştırınız.

1. PİLAV PİŞİRMEYE ÖN HAZIRLIK

Farsçada pulav-pilev sözcüklerinden günümüz mutfağında yer bulan pilav; en çok pirinç ve bulgurdan hazırlanır. Pilavlar pirinç ve bulgur dışında kuskus, arpa şehriye, firik buğday (yeşil körpe kavrulmuş buğday), vb. tahıl ve ürünlerinden de yapılır. Pirinç dünyaca bilinen ve uluslararası pilavlarda önem taşımaya rağmen diğer tahıl ve ürünleri yöresel özellikteki pilavlarda daha çok kullanılmaktadır.

1.2. Tahıl ve Tahıl Ürünlerini Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Tahılların nişasta ve protein içeriği nedeniyle uygun koşullarda saklanması önemini bir kat daha artırır. Böceklenmeye, küflenmeye karşı serin yerde güneş almayacak şekilde cam kavanozlarda saklanması uygundur. Özellikle pirinç güneşe ve neme maruz kalırsa kırılır çabuk böceklenir, küflenir.

Pilavını hazırlayacağınız tahıl ürünlerini piyasada kapalı paketler şeklinde temin etmeniz daha uygundur. Paket üzerinde üretim yılı su çekme özelliği gibi bilgiler bulunabileceği gibi kullanıma da hazır halde olabilir.

Piştirilen pilavın özelliğine ve işlem basamaklarına uygun olarak önce içindeki taş,yabancı madde vb olursa diye ayıklama işlemi yapılmalıdır.

Tahıllar ve ürünlerinden pilav hazırlarken su çekme özelliğine ve ölçüsüne dikkat edilmelidir.

Tahıllar üretildiği anda nem oranları yüksektir. Bekletildikçe nem oranları azalır. Daha çok su çekerler.

Kuskus, arpa şehriye, bulgur gibi işlenmiş paket tahıl ürünlerinin ayıklanması yıkanmasına gerek yoktur. Bu ürünlerle pilav hazırlanırken ilave edilen ölçülü su çektilirse B vitamini kaybı olmayacaktır.

Tahıl ürünlerinden bulgur ülkemizde pilav yapımında çok kullanılmaktadır. Bulgurun ıslatılmadan ve ayıklanıp yıkandıktan sonra kaynar su veya et suyuna atılması pirince göre besleyici değerini oldukça artırır özellikle B grubu vitaminlerin kaybının da önüne geçer.

Biz burada öncelikle pirinç ile hazırlanan pilavları ele alacağız. Diğer tahıl ürünleri ile özellikle de bulgur ve pirinç ile hazırlanan yöresel pilavları Türk Mutfağında göreceksiniz.

Pirinçle pilav hazırlama teknikleri ve işlem basamaklarına geçmeden, dünya mutfağında da önemli yer bulan “pirinç”i tanımakta yarar var.

1.3.Pirinçlerin Sınıflandırılması

Pirinç B vitamini yönünden zengin olmakla birlikte pirincin tek bir sınıflaması yoktur. Pirinçler renklerine, tanelerine, şekline ve cinslerine göre üç ayrı sınıflandırmaya tabi tutulabilirler

1.3.1. Renklerine Göre

Kahverengi Pirinç: Beyaz pirinçten daha uzun zamanda pişer ve daha çok çiğneme gerektirir. Çok çiğnenmesi ve posa içeriği nedeniyle daha çabuk doyuran bu pirinç in daha fazla kullanılması tavsiye edilir.



Resim 1: Kahverengi pirinç

Beyaz Pirinç: Pirincin rengi, çeltiğin cinsine göre değişim gösterir. Kahverengi pirincin iç kabuğu ayıklandıktan sonra cilası yapılan beyaz-şeffaf renkli tanelerden oluşur.Nişasta içeriği yüksektir.



Resim 2: Beyaz pirinç

1.3.2. Şekillerine Göre

İnce ve Uzun Pirinçler: Bu pirinç türleri seçkin yemeklerde kullanılır. Boyları enlerinin 4-5 misli kadardır. Pişirildiklerinde yumuşak olur ve tane tane dağılırlar. Sakatat ve tavuk yemeklerinde tercih edilirler.



Resim 3: İnce ve uzun pirinç

Uzun ve Tombul Pirinçler: Gövdeleri hafif tombuldur. Pilavlık diye tabir ettiğimiz pirinç türüdür. Pişirildiğinde yumuşak olurlar ve tane tane dağılırlar. Ancak yapışmaya meyillidirler.



Resim 4:

Uzun ve tombul pirinç

Kısa Pirinçler: Tanelerin boyu kırık denecek kadar kısadır. Pişirildiklerinde oldukça yumuşak olmasından dolayı daha çok dolma ve sütlü tatlılarda kullanılır.



Resim 5: Kısa pirinçler

1.3.3. Cinslerine Göre

Tablo 1: Cinslerine göre pirinç çeşitleri

İnce-Uzun Pirinçler	Uzun-Tombul Pirinçler	Kısa Pirinçler
Basmati	Bersani	Göbekli
Texmati	Kulaklı	Kıbrısık
Domsia	Baldo	Tosya
Pecan Pirinci	Vialome nano	Arborio
	Carnorali	
	Japon pirinci	

1.4 Pilavların Mönüdeki Yeri ve Önemi

Dünya mutfağında pirinç; zenginleştirilmiş, yarı pişirilmiş, çabuk pişen, dondurulmuş pirinç olarak da sınıflandırılır.

Pirincin piyasada "yabani pirinç" ya da "siyah pirinç" olarak bilinen bir türü daha vardır. Daha çok profesyonel mutfaklarda klasik pirinçle karıştırılarak sunumu yapılan yabani pirinç aslında bir pirinç çeşidi değildir. Yabani pirinç oldukça serttir. Bu nedenle kuru baklagiller gibi bir gün önceden ıslatılması pişirmede kolaylık sağlar.



Resim 6: Yabani pirinç

Pilavlar Türk ve Dünya mutfağında önemli yer tutar. Karbonhidrat, bitkisel protein, B vitaminleri (tiamin, niasin vb) ve mineraller(kalsiyum,demir vb) yönünden zengin pilav, et

suyu veya tavuk suyu ile pişirilirse daha lezzetli olur. Sade olarak pişirilebildiği gibi besin değerini ve lezzetini artırmak, görünümü güzelleştirmek için birçok baharatlar, otlar, sebzeler, kuru baklagiller vb yardımcı malzemeler katılarak da pişirilir. Hazırlama, pişirme, servis şekilleri ve yörelere göre pilavlar genel olarak şu şekilde sınıflayabiliriz:

- Hazırlama özelliği olan ülkelere göre, Buhara, Özbek, Afgan, Acem, Lübnan, Hint, İran pilavları,
- Şehirlere ve yörelere göre, İstanbul pilavı, hamsili pilav, Karadeniz pilavı,
- İçine konan maddelere göre, nohutlu pilav, patlıcanlı pilav, tavuklu pilav, mercimekli pilav, başlı (kelle eti ile hazırlanır) pilav,
- Sunuluş şekline göre, örgülü pilav, perde pilavı, oturtmalı pilav, iç pilavı.

Pilavlar;

- Türk mutfağında sıcak yemek olarak kullanılır. Mönüde çoğu kez ana yemek konumundadır.
- Uluslararası mutfakta pilavlar daima garnitür olarak kullanılır. Et, tavuk vb. yemeklerinin iyi bir garnitürüdür.
- Uluslararası ve Türk mutfağında salata vb. olarak da bir çok mönüde yer alır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Pilavlık Pirinci Hazırlama

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araç ve gereçlerinizi hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">• Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.• Planlı çalışınız.
➤ Pilavlık pirinci ayıklayınız. ➤ Basmati pirincinizi ayıklayıp sıcak su ile yıkayınız. ➤ 30 dakika tuzlu suda bekletiniz. ➤ Pirinci süzerek soğuk sudan geçiriniz	<ul style="list-style-type: none">• Pilavın özelliğine uygun ölçülü pirinci seçiniz.• Mümkünse işlem görmüş paket pirinci seçin.• Açık aldığınız pirinci ayıklarken daha dikkatli olunuz.• Pirinci bir tepsiye ya da temiz, kuru tezgahın üzerine dökünüz.• Pirinç renginde taşlara dikkat ediniz.• Pirinçleri ayıkladıktan sonra ısıya dayanıklı derin bir küvete alınız.• Çin mutfağında lapa pilav için kısa pirinç tercih edilir.• Kısa pirinci ayıklayıp soğuk suyla yıkayarak süzmek yeterlidir.
➤ Suyu hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Suyunuzu ısıtıcı ya da ocak yardımı ile kaynar olacak şekilde hazırlayınız Örneğin iki su bardağı pirinç için 4-5 su bardağı sıcak su yeterlidir.• Ölçülü pirinç oranında tuz atmayı unutmayınız. Tuz pirincin kırılmasını önler.
➤ Suyu ısıtınız ➤ Pirinci ıslatınız.	<ul style="list-style-type: none">• Ayıkladığınız pirincin üstünü örtecek şekilde sıcak su ile ıslatınız.• Sıcak su ile ıslatıldığında 5-10 dakika bekletmek yeterlidir.• Ilık su ile ıslatma yaptığınızda 1 saat bekletme uygundur.• ıslatma işini Basmati pirinç için soğuk suyla da yapabilirsiniz. Ancak sıcak su pirincin nişastasının daha iyi gitmesini sağlar.• Soğuk su kullandığımızda pirincin hem ıslatma süresi uzar, hem de pilavınız lapa olabilir.• Sıcak su ile ıslattığımız pirinci özelliğine göre 25-30 dk bekletiniz.• Yabani pirinçle pilav yaparken iyi sonuç

	<p>alınması için bir gün önce ılık su ile ıslatılması uygundur.</p> <ul style="list-style-type: none">• Yabani pirincin taneleri sert olduğu için 1-2 saatlik ıslatma iyi sonuç vermez.• Pirincinizi ıslatma esnasında karıştırmayınız. Pirinçler kırılır.• ıslatma süresi pirincin kalitesi ve özelliğine göre de farklılık gösterir.• Bekletme işi ılık, tuzlu su ile yapıldı ise bir saat bekletiniz.
➤ Bekleyen pirinçleri yıkayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Bekletilen pirinci, beyaz nişastalı suyu gidinceye kadar 2–3 kez yıkayınız.• Bekleme ve yıkama esnasında pirinçlerin kırılmaması için dikkatli olunuz.• Nişasta bakımından yoğun olan pirinç ne kadar iyi yıkanır, nişastadan arındırılırsa pilavınız o kadar iyi olur.
➤ Pirinçleri süzünüz.	<ul style="list-style-type: none">• Yıkadığınız pirinçleri tel süzgece alınız.• İyice süzülmesini sağlayınız.
➤ Hazırladığımız pirinci uygun yerde kullanınız.	<ul style="list-style-type: none">• Islak şekilde pirincinizi uzun süre bekletmeyiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

- 1- Aşağıdakilerden hangisi pilav yapımında kullanılan tahıl ve türevlerinden biri değildir?
A- Pirinç
B- Bulgur
C- Firik
D- Çavdar
- 2- Aşağıdakilerden hangisi pilav için uygun olan pirinç çeşidi değildir?
A- Kısa- kırık pirinç
B- İnce-uzun pirinç
C- Uzun-tombul pirinç
D- Kahverengi pirinç.
- 3- Aşağıdakilerden hangisi pirinç türü değildir?
A- Baldo
B- Basmati
C- Yabani pirinç
D- Kulaklı
- 4- Aşağıdakilerden hangisi daha çok seçkin sakatat ve tavuk yemeklerinde kullanılan pirinç türü değildir?
A- Kısa- kırık pirinç
B- İnce-uzun pirinç
C- Uzun-tombul pirinç
D- Kahverengi pirinç
- 5- Islatma ve yıkamada farklılık gösteren pirinç türü aşağıdakilerden hangisidir?
A- Baldo
B- Kulaklı
C- Yabani pirinç
D- Tosya
- 6- Aşağıdakilerden hangisi pilavlık pirinç hazırlamada yapılacak işlemlerden biri değildir?
A- Pirinçler önce ayıklanır.
B- Ayıklanan pirinç iyice yıkanır sonra ıslatılır.
C- Ayıklanan pirinç önce yıkanır, sonra pişirilir.
D- Ayıklanan pirinç tuzlu su ile ıslatılır.

7- Aşağıdakilerden hangisi pilavlık pirinci ıslatma-yıkama nedenlerinden biri değildir?

- A- Pirinç nişastasından ne kadar iyi arındırılırsa pilavın lapa olma olasılığı o kadar azalır.
- B- Pirinç çok kirlidir. O nedenle ıslatılarak iyice yıkanır.
- C- Islatılan, yıkanan pirinç daha kısa sürede pişer.
- D- Islatılan, yıkanan pirinçle daha parlak, daha kaliteli pilav elde ederiz.

8- Pirincin ıslatılma süresi ve pişirmeye hazırlanması aşağıdakilerden hangi özelliğe göre değişir?

- A. Pirincin rengine
- B. Pirincin cinsine
- C. Pirincin şekline
- D. Hepsi

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

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

	Evet	Hayır
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 vb)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Pilavlık pirincinizi seçtiniz mi?		
B) Pilavlık pirincinizi ayıkladınız mı?		
C) Suyu ısıttınız mı?		
D) Pirinçleri usulüne uygun ıslatıp, beklettiniz mi?		
E) Pirinçleri 2-3 kez yıkadınız mı?		
F).Pirinçleri süzdünüz mü?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında çeşitli pilav pişirme tekniklerini kullanarak pilav hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten sık kullanılan pilav pişirme tekniklerini araştırınız.

Ticari mutfaklarda sık kullanılan pilav pişirme tekniklerinin tercih edilme sebepleri nelerdir? Kısaca rapor yazınız.

2. ÇEŞİTLİ TEKNİKLERLE PİLAV PİŞİRME

2.1. Pilav Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler.

2.1.1 Araçlar

- Çelik tabanlı yayvan tencere
- Teflon tabanlı tencere
- Ölçü kabı
- Tahta spatül
- Kevgir
- Süzgeç
- Ölçü
- Tava

2.1.2. Gereçler

- Pirinç
- Tuz
- Tereyağı, margarin, bitkisel sıvı yağ
- Et ve tavuk suyu
- Şarap (marsala ve tatlı şaraplar)
- Çeşitli sebzeler (bezelye, mantar, havuç, soğan, patlıcan, domates, vb.)

- Çeşitli baharatlar özellikle uluslar arası mutfaklarda birçok baharat kullanılır. Safran, tarhun, zencefil, kara biber, tarçın, dövülmüş kakule, yeni bahar, kekik, köri, biberiye, yasemin, vb.
- Çeşitli otlar (dere otu, maydanoz, vb.)
- Çeşitli yağlı tohumlar(badem, dolmalık çam fıstığı, Antep fıstığı, vb.)
- Çeşitli meyveler (kuru kayısı, kuru üzüm, kuş üzümü, elma vb.)
- Et ve ürünleri (kuzu eti, tavuk eti, çeşitli köfteler, av hayvanları, vb.)
- Deniz ürünleri (karides, midye, kalamar, vb.)
- Arpa şehriye, tel şehriyedir

2.2. Pilav Pişirme Teknikleri

Pilavların pişirilmesinde 3 üç teknik kullanılır.

1. Haşlama tekniği ile pilav pişirme
2. Salma tekniği ile pilav pişirme
3. Kavurma tekniği ile pilav pişirme

Üç teknikte de pilav pişirme kayar su ile yapılır.Ancak kullanılan tekniklerde işlem farkı vardır. Genellikle 1 kg pirinç için 250 g tereyağı (veya 1 su bardağı sıvı yağ) , 1 yemek kaşığı tuz, 1-1.3 litre su kullanılır. Bu ölçü pirincin cinsine ve özelliğine göre değişir.

2.2.1. Haşlama Tekniği İle Pilav Pişirme

Diyet mutfağında önemli yer tutan haşlama tekniği daha çok kalp-damar, mide, şeker, vb. hastalığı olan hastalar için idealdir. Bu teknikte her ne kadar yapılan işlemlerle pirincin vitamin değerinde eksilmeler olsa da diyetler için önemlidir. Sindirimi daha kolaydır. Enerjisi daha düşüktür.

2.2.2. Salma Tekniği İle Pilav Pişirme

İyi bir pilav için çok tercih edilmeyen bu teknikte pirincin özelliği, cinsi ve kalitesi oldukça önemlidir. Pirincin su çekme özelliği iyi test edilmelidir. Çünkü su ve pirinç ölçüsü pilavın kalitesi ile doğrudan ilgilidir.

2.2.3. Kavurma Tekniği İle Pilav Pişirme

Ticaret mutfaklarında en sık kullanılan bu teknik kaliteli pilav yapımında oldukça önemlidir. Bu teknikte işlem basamakları doğru uygulandığında iyi bir pilav elde etme fırsatı daha fazladır.Ancak pirinç kavrulduğu için besin değeri ve sağlık olumsuz etkilenmektedir.

2.3. Pilav Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Bulgur: Pilav pişirilmeye hazırlanması pirince çok benzer. B vitaminlerince zengin olan bulgurun ıslatma, işlemine tabi tutulmaması nedeniyle besin değeri korunmuş olur. Kaynar suya veya et suyuna atılan bulgur kaynayınca kadar hafif karıştırılır. Kapağı kapatılarak 20 dk. hafif ateşte pişirilir. Bulgur, su ve tuz karışımı istenirse 30 dakika kaynatılarak 173 C⁰(350 F⁰) hararetteki fırında da pişirilebilir. Suyu çektirilen pilava tereyağı veya sıvı yağ ocakta kızdırılarak ilave edilir. İstenirse mevsim sebzeleri soteleşerek bulgura eklenir ve 1-2 dk. daha soteleme işlemine devam edilir. Sonra kaynar su, et veya tavuk suyu ilave edilip taneler yumuşayınca kadar pişirilir.

Pirinç: İyi pişirilmiş pirinç, tenceredeki bütün suyu çekmiş olur. Eğer pişirme esnasında suyunu çektiği halde pirinç sert ve yapışıksa biraz daha su eklemesi yapılabilir. Pilavın lezzetli olmasında kalitesi kadar hazırlama ve pişirme teknikleri de etkili olur. Uzun taneli pirinçlerin nişasta miktarı fazla olduğundan daha çok su çekerler. Pişme sırasında bünyelerindeki nişastanın bir kısmını da suya bırakırlar. Orta ve kısa taneli pirinçlere oranla çok yüksek ısı derecelerinde jelâtinleşirler. Usulüne uygun hazırlanmış uzun taneli pirinçler demlendirme süresinde de şişer, pilavın güzel görünümlü olmasını sağlar.

Orta ve kısa uzunluktaki pirinç taneleri pişirilme esnasında daha da kısalarak ufalanır. Görünümleri güzel olmaz. Pilavı da lapa olur.

- Pilav genellikle yemek servisinden 1 saat önce taze hazırlanmalı ve sıcak olarak sunulmalıdır. Taze pişirilen pilavın lezzet ve görünüşü daima daha güzel olur.
- Pirincin çok taze ve yaş olmaması, kaliteli olması, doğru şekilde saklanması önem taşır. Pirinç hava almayacak şekilde kavanozda, nem almayacak bez torbalarda serin ve karanlık bir yerde 1 yıl süre ile saklanabilir. Depoda saklanan pirinç, bekleme esnasında kendi neminden kaybedeceğinden daha çok su çeker, pişirme süresi de uzar. Taze pirincin ise nemi yüksek olduğundan pilavı tane tane olmaz. O nedenle taze ve havalandırılmış pilavlık pirinçten yapılan pilav daha iyi olur.
- Pilavın özelliğine uygun pirinç cinsi seçilmelidir.
- Pişen pirincin hacmi doğal olarak artar. 1 ölçü pirinç piştiğinde 3 ölçü pirinç olur.
- Genel olarak bir porsiyon ana yemek için 60–70 g, garnitür için 40-45 g pirinç kullanılmadır.
- Pilav pişirilirken ilave edilecek su miktarı pirincin cinsine göre değişir. Genellikle pilavlık için sıkça seçilen 1 ölçü baldo pirinç için 1.5-2 ölçü su, et veya tavuk suyu eklenmesi uygun olur.
- Pilavın pişirilmesi esnasında ilave edilen su mutlaka sıcak olmalıdır.
- Pilava su ilavesi yapıldıktan sonra önce orta ısıda kaynatılıp sonra ısısı azaltılmalıdır.

- İyi sonuç almak için pilav piştikten sonra (suyunu çektikten sonra) mutlaka demlendirilmelidir. Bu esnada pilav tenceresinin üstüne kalın, temiz beyaz bir kağıdın kapatılması uygun olur.
- Pilavın besin değerini ve lezzetini arttırmak, güzel görünümünü sağlamak için uygun şekilde hazırlanan yardımcı malzemeler (sebzeler, baharat ve otlar, çeşitli et ve ürünleri, vb.) pişmeden önce veya piştikten sonra pilava ilave edilerek çeşitlendirilir.

2.4. İyi Hazırlanmış Pilavın Özellikleri

- Pişirilmiş pilavda pirinç tane tane olmalı, birbirine yapışmamalıdır.
- Pilav lapa olmamalıdır.
- Pişen pirinç taneleri yumuşak olmalı, dişe sert gelmemelidir.
- Pirinç taneleri parlak olmalıdır.
- Pilavın kendine has kokusu olmalı yanık veya sası kokmamalıdır.
- Sade pişirilen pilav beyaz olmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Haşlama Tekniği ile Pilav Pişirme Ölçüleri:

- 2 Su bardağı pilavlık baldo pirinç
- 4 Su bardağı pilavlık et suyu veya su
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 100 g kadar margarin veya sıvı yağ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.• Planlı çalışınız.• Pilav için daha geniş kalın tabanlı çelik tencere veya teflon tabanlı tencere seçmeniz doğru olur• Teflon tencere için tahta spatül veya teflonu çizmeyecek kaşığı tercih ediniz• Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.• Pirinçleri süzmek için tel süzgecinizi hazırlayınız.
➤ Malzemeyi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Pilav için suyu hazırlayınız.• Yağınızı hazırlayınız.• Ölçülü tuzunuzu hazırlayınız.
➤ Suyu derin bir tencereye koyunuz.	<ul style="list-style-type: none">• Tencereyi, seçtiğiniz ocağın üzerine koyunuz. Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat ediniz.• Suyu tencereye koyup tuzu ilave ederek yüksek ısıda kaynatınız.
➤ Tuzunuzu ilave ediniz.	<ul style="list-style-type: none">• Tuz ilavenizi arzuya göre ayarlayabilirsiniz.
➤ Kaynayan suya pirincinizi ilave ediniz. Pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">• Islatılmış ve yıkanmış pirinci ilave ediniz. ve karıştırınız.• Tencerenin kapağını kapatmayınız. Köpüklenerek taşar.• Kaynayınca ocak ısını azaltınız. Pilavı pişme esnasında sürekli karıştırmayınız Aksi halde pirinç taneleri ezilir ve kırılır, hem de pirincin nişastasının suya geçerek pilavın lapa

<p>-----</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Pişen pirinçleri bir kevgir yardımı ile süzünüz.➤ Pilav tenceresine yağı koyup kızdırın.➤ Suyunu iyice süzdüğünüz pirinçleri yağa ilave ediniz➤ Pilavı karıştırarak kapağını kapatınız. <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Pilavı demlenmeye bırakınız.➤ Demlendirilmiş pilavı dilediğiniz şekilde servis yapabilirsiniz.	<p>olmasına neden olur.Pirinç taneleri uzayıp yumuşayınca kadar pişiriniz.</p> <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none">• Kullandığınız yağ tereyağ veya margarinse yakmamaya dikkat ediniz.• Pirinç tanelerinin hepsinin yağla iyice karışmasını sağlayın. <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none">• Pişen pilavı 30 dakika demlendiriniz. Pilav tenceresinin ağzına düz kalın bir kağıt koyarak tencerenin ağzını sıkıca kapatınız.• Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru bir kaç kez karıştırınız.• İstenirse haşlanmış sebzelerle, et ve deniz ürünleri ile karıştırarak yada süsleyerek servis yapabilirsiniz.
--	---

UYGULAMA FAALİYETİ

Suya Salma Tekniği ile Pilav Pişirme Ölçüleri:

- 2 Su bardağı pilavlık baldo pirinç
- 3 Su bardağı su
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 100 g margarin veya sıvı yağ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.• Planlı çalışınız.
➤ Malzemeyi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Pilav için daha geniş kalın tabanlı çelik tencere veya teflon tabanlı tencere seçmeniz doğru olur• Teflon tencere için tahta spatül veya teflonu çizmeyecek materyalli kaşığı tercih ediniz• Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.
➤ Suyu pilav tenceresine koyunuz. ➤ Tuzunuzu ilave ediniz.	<ul style="list-style-type: none">• Pilav için suyu hazırlayınız. Pilav için et veya tavuk suyu da hazırlayabilirsiniz.• Ölçülü tuzunuzu hazırlayınız.
➤ Yağınızı ilave ediniz.	<ul style="list-style-type: none">• Pilav tenceresini, seçtiğiniz ocağın üzerine koyunuz. Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat ediniz.• Suyu tencereye koyup tuz ve yağınızı ilave ederek yüksek ısıda kaynatınız.• Tuz ilavenizi arzuya göre ayarlayabilirsiniz.• Suyu kaynatma esnasında buharlaştırmamaya dikkat ediniz.
➤ Kaynayan suya pirincinizi ilave ediniz.Pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">• Pilav için tereyağ, margarin daha sağlıklı olması için ise sıvı yağ kullanabilirsiniz.• Yağ ilavesini pilavınız piştikten sonra üzerine kızdırarak da dökebilirsiniz• Islatılmış ve yıkanmış pirinci ilave ediniz ve karıştırınız.• Tencerenin kapağını kapatınız.• Birkaç taşım kaynayınca ocak ısısını kademeli olarak azaltınız. Pilavı pişme

	<p>esnasında karıştırmayınız. Aksi halde hem pirinç taneleri ezilir ve kırılır hem de pirincin nişastasının suya geçerek pilavın lapa olmasına neden olur.</p>
<p>➤ Suyunu çekmiş pilavın pişip pişmediğini kontrol ediniz.</p> <p>➤ Suyunu çekmiş yumuşamış pilavın altını kapatınız</p>	<p>• Suyunu çeken pilavın pirinç tanelerini bir çatal yardımı ile yumuşak olup olmadığını kontrol ediniz.</p> <p>• Pirinç taneleri hala sert ise biraz sıcak su gezdirebilirsiniz.</p>
<p>➤ Pilavı demlenmeye bırakınız.</p>	<p>• Pişen pilavı 30 dakika demlendiriniz. Pilav tenceresinin ağzına düz kalın bir kağıt veya kağıt havluyla kapatarak tencerenin ağzını sıkıca kapatınız. Kağıt pilavın buharını alır. Böylece pirinçler birbirine yapışmaz ve lapa olmaz.</p>
<p>➤ Demlendirilmiş pilavı dilediğiniz şekilde servis yapabilirsiniz.</p>	<p>• Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru bir kaç kez karıştırınız.</p> <p>• İstenirse haşlanmış sebzelerle, et ve deniz ürünleri ile karıştırarak yada süsleyerek servis yapabilirsiniz.</p>

UYGULAMA FAALİYETİ

Kavurma Tekniği ile Pilav Pişirme

Ölçüleri:

- 2 Su bardağı pilavlık baldo pirinç
- 3 Su bardağı su veya et suyu
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 100 g margarin veya sıvı yağ



Resim7: Kavurarak Hazırlanmış Pilav

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.• Planlı çalışınız.
➤ Malzemeleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Pilav için daha geniş kalın tabanlı çelik tencere veya teflon tabanlı tencere seçmeniz doğru olur• Teflon tencere için tahta spatül veya teflonu çizmeyecek materyalli kaşığı tercih ediniz• Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.
➤ Ölçülü yağınızı pilav tenceresine koyarak kızdırınız.	<ul style="list-style-type: none">• Pilav için suyu hazırlayınız. Pilav için et veya tavuk suyu da hazırlayabilirsiniz• Ölçülü tuzunuzu ve yağınızı hazırlayınız.
➤ Önceden ıslatılıp yıkanmış pirinci ilave ediniz.	<ul style="list-style-type: none">• Pilav tenceresini, seçtiğiniz ocağın üzerine koyunuz.• Pilav için tereyağı, margarin yada daha sağlıklı olması için ise sıvı yağ kullanabilirsiniz
➤ Pirinçleri kavurunuz.	<ul style="list-style-type: none">• Yağınızın yakmadan kızdırınız.• Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat ediniz.• Pirinçleri bir spatül veya kevgirle alttan üste karıştırarak kavurma işlemine devam ediniz.• Pirinçleri kızartmadan kuru bir görünüm alana kadar kavurmaya devam ediniz.

	<ul style="list-style-type: none"> • Pirinçler kavrulduğunda kavrulmuş fındık gibi hoş bir koku oluşur. • Pirinçler şeffaf bir görünüm almış olmalıdır. • Pirinçlerin istenilen özellikte kavrulması iyi bir pilav için oldukça önemlidir. Pişme esnasında pirinçlerin birbirine yapışmasını önler. Görünüm çok daha güzel olur.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kavurma esnasında suyunuzu kaynatınız ➤ Kaynayan suyu veya et suyunuzu pirincinize ilave ediniz. ➤ Tuzunu koyunuz. ➤ Pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kavrulmuş pirince kaynar olarak suyunuzu ilave ediniz ve karıştırınız • .Tencerenin kapağını kapatınız. • Pilav, bir taşım kaynayınca ocak ısınısını kademeli olarak azaltınız. İlk 5 dakika harlı, 5 dakika orta, 5 dakika hafif ateşte pişirilmesi uygundur. • Tuzunu arzuya göre ayarlayınız. • Kaynama işlemi gerçekleşmeden ocağın ısınısını azaltılırsa pilavın dibi tutar. • Pilavı pişme esnasında karıştırmayınız. Aksi halde hem pirinç taneleri ezilir ve kırılır hem de pirincin nişastasının suya geçerek pilavın lapa olmasına neden olur. • Eğer pilavınızın daha beyaz olmasını isterseniz bir kaç damla limon suyunu pişme esnasında pilavın suyuna ilave edebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suyunu çekmiş pilavın pişip pişmediğini kontrol ediniz. ➤ Suyunu çekmiş yumuşamış pilavın altını kapatınız 	<ul style="list-style-type: none"> • Suyunu çeken pilav tanelerinin bir çatal yardımı ile yumuşak olup olmadığını kontrol ediniz. • Pirinç taneleri hala sert ise biraz sıcak su gezdirebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pilavı demlenmeye bırakınız. ➤ Demlendirilmiş pilavı dilediğiniz şekilde servis yapabilirsiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pişen pilavı 30 dakika demlendiriniz. Pilav tenceresinin ağzına düz kalın bir kağıt veya kağıt havluyla kapatarak tencerenin ağzını sıkıca kapatınız. Kağıt pilavın buharını alarak Böylece pirinçler birbirine yapışmaz ve lapa olmaz. • Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru bir kaç kez karıştırınız. • İstenirse haşlanmış sebzelerle, et ve deniz ürünleri, çeşitli otlarla ile karıştırarak yada süsleyerek servis yapabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Çoktan Seçmeli Test

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şıkkını işaretleyiniz.

- 1-Ticari mutfaklarda en sık kullanılan pilav pişirme tekniği aşağıdakilerden hangisidir?
A) Haşlama tekniği
B) Salma tekniği
C) Kavurma tekniği
D) Hiç biri
- 2-Diyet mutfaklarında en sık kullanılan pilav pişirme tekniği aşağıdakilerden hangisidir?
A) Haşlama tekniği
B) Salma tekniği
C) Kavurma tekniği
D) Hiç biri
- 3-Aşağıdakilerden hangisi pilav pişirmede pirincin su çekmesine etki eden etmenlerden biridir?
A) Çok yaş ve taze olması
B) Saklanması
C) Kalitesi
D) Hepsi
- 4-Aşağıdakilerden hangisi pilav pişirmede baldo pirinç için kullanılan ortalama su ölçüsüdür?
A) 1 ölçü pirinç-3 ölçü su
B) 1 ölçü pirinç - 1.5-2 ölçü su
C) 2 ölçü pirinç-1 ölçü su
D) 1 ölçü pirinç-4 ölçü su
- 5-Pilav pişirmede kullanılan ilave edilen suyun ısısı nasıl olmalıdır.?
A) Ilık
B) Soğuk
C) Sıcak
D) Hepside olabilir.
- 6-Aşağıdakilerden hangisi pilavın beyaz olmasını sağlamak için pişirme esnasında yapılacak işlemdir?
A) Pişme esnasında süt eklenir.
B) Pişme esnasında bir kaç damla limon suyu eklenir.
C) Pişme esnasında soğuk su eklenir
D) Hiçbiri

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

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

	Evet	Hayır
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 vb)		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araç gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Pilav suyunuzu hazırladınız mı?		
B) Pilavı haşlama tekniğindeki işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi?		
C) Pilavı salma tekniğindeki işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi?		
D) Pilavı kavurma tekniğindeki işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi?		
E) Pilavınızı demlendirdiniz 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?		

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında uluslar arası pilavları pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerde, ticari mutfaklarda pişirilen uluslar arası pilavları ve işlem basamaklarını, püf noktalarını araştırınız. Araştırınız.

3. ULUSLAR ARASI PİLAVLAR

3.1. Uluslar Arası Mutfaklarda Pilavların Yeri ve Önemi

Dünya mutfağına baktığımızda pilavlar birçok yemeğin en sık kullanan garnitürü olarak karşımıza çıkar. Pirinçle uyumlu olmak koşuluyla hemen her yiyecekle pilav yapılabilir. Dünya mutfağında pilav ulusların farklı kültürlerini yansıtan sofraların vaz geçilmezi gibidir. Zengin çeşitleri olan pilav içine konulan çeşitli baharatlar, otlar, deniz ürünleri, etler, sebzeler vb. ile hazırlanabilir. Pilavların sayılamayacak kadar çok çeşidi vardır. Dünya mutfağında zengin çeşitliliğe sahip pilavların işlem basamaklarındaki ufak tefek değişiklikler, farklı lezzetleri ortaya çıkarır. Pilavın garnitür olarak sunulduğu yemeklere örnekler verecek olursak;

- Kuzu ve dana etinden hazırlanan kıyma ya da kuşbaşı ile
- Tavuk, hindi ile
- Bildircin, çulluk, kekkik ile
- Et yemekleriyle,
- Sebze yemekleriyle
- Deniz ürünlerinin yanında garnitür olarak kullanılır.

Dünya mutfaklarında pilav pişirme teknikleri beş ana başlıkta toplanabilir.

- Suriye Usulü Pilav
- Lübnan Usulü Pilav
- Mısır Usulü Pilav
- İran Usulü Pilav
- Çin Usulü Pilav

Yukarıdaki tekniklerin işlem basamakları ve genel özellikleri kısaca şöyle açıklanabilir.

3.1.1. Suriye Usulü Pilav

Bu pilav pişirme tekniğinde bir ölçü pirinç, bir ölçü su kullanılır. Su kaynatılıp pirincin üstüne dökülür. Bir kaç saniye bekletilen pirinç tel süzgeçten süzülür. Pirinç süzülürken bir

ölçü su tencereye konularak kaynatılır. Tuz ilave edilir. Süzölmüş pirinç suyun içine atılarak 2 dakika kaynatılır. Tencerenin kapağı sıkıca kapatılarak 20 dakika pişirildikten sonra 10 dakika demlenmeye bırakılır. Üzerine eritilmiş margarin veya tereyağı dökölerek 3 dakika daha dinlendirilir. Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

3.1.2. Lübnan Usulü Pilav

Bir ölçü pirince bir ölçü su kullanılan pilavı pişirmek için ;su,yağ ve tuz ocağa konarak kaynatılır. İçine pirinç ilave edilerek 2 dakika kaynatılır.Tencerenin kapağı kapatılarak hafif ateşte 20 dakika pişirilir **pişirildikten sonra** 10 dakika demlendirilip karıştırılarak servis yapılır.

3.1.3.Mısır Usulü Pilav

Bir ölçü pirince bir ölçü su kullanılır. Bu pilavda sıvı yağ kullanılır.Pirinç yıkanıp kurulanır.Sıvı yağ tencereye konularak kızdırılır. Kuru pirinç yağa atılarak 1 dakika kavrulur. Sıcak suyu ve tuzu ilave edilen pilav bir taşım kaynatıldıktan sonra 20 dakika hafif ateşte pişirilir **pişirildikten sonra** 10 dakika demlendirilip karıştırılarak servis yapılır.

3.1.4. İran Usulü Pilav

Bu teknikte mutlaka “Basmati” pirinci yani pilavlık pirinç kullanılır. Pirinç sıcak su ile yıkanarak 1.5 saat tuzlu suda ıslatılır. Pilav yapılacak tencereye pirinci oldukça aşacak kadar su koyup, 2 çorba kaşığı tuz ilave edilir. Sanıldığı gibi pirinç bünyesine bu tuzu çekmez. Tuz pirinçlerin tane tane olmasını sağlar. Pirinç kaynayan tuzlu suya atılır, 8-9 dakika diri kalacak, ama çiğnenebilir şekilde pişirilir. Margarin ya da tereyağının yarısı tencerede eritilir. Süzölmüş pirinç eritilen yağda çevrilir. Üzerine yağın kalan yarısı da başka bir tavada eritilerek ilave edilir. Tencerenin ağzına temiz bir bez örtölerek kapağı sıkıca kapatılır. Hafif ateşte 15-20 dakika pişirilir.

3.1.5. Çin Usulü Pilav

Pilav tenceresinin dibine 3-4 parmak su koyup kaynatılır. Yıkanmış tel süzgece veya tencerenin içine oturabilecek altı tel özel bir kaba koyularak suya değmeyecek şekilde yerleştirilir. Tencerenin kapağı su buharı çıkmayacak şekilde sıkıca kapatılır. Bu şekilde istenilen dirilikte 10-12 dakika pişirilir.

3.2. Çeşitli Uluslardan Pilav Örnekleri

- İtalyan Usulü (Rizotto)
- İspanyol Usulü (Paella)
- Arap ve İran Usulü
- Çin Usulü
- Hint Usulü
- Japon Usulü

3.2.1.İtalyan Usulü (Rizotto)

İtalyan mutfağında Rizotto olarak yer bulan pilavlarda alışılmışın dışında birçok baharatlar, otlar, sebzelerin yanı sıra şaraplar, parmesan peyniri, sığır kemiği iliği gibi değişik tatlar göze çarpar. Rizzottalar da daha çok Arborio pirinç kullanılır.

RİSOTTO

- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 orta boy elma (kabuklarını soymadan çekirdeklerini çıkarıp doğrayın)
- 1/4 bardak çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 bardak pirinç
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- Bir tutam tuz
- 1/4 bardak Marsala veya tatlı şarap
- 1 bardak elma suyu
- 4 bardak su

İşlem Basamakları:

- Şekeri 1 yemek kaşığı tereyağında orta ateş üzerinde ısıtınız.
- Elma ve üzümleri ekleyip hızlıca kavurunuz.
- Pirinç, tuz ve tarçını katıp 2-3 dakika pişiriniz.
- Şarabı ilave edin ve çekinceye dek karıştırınız.
- Ateşi biraz yükseltin ve elma suyunu ilave ediniz.
- Sürekli karıştırarak elma suyunu çekitirin, azar azar suyu ilave ederek kıvama gelinceye kadar pişirmeye devam ediniz.
- Sıcak sıcak servis yapınız.

ENGİNARLI RİSOTTO 1/2 fincan kıyılmış soğan

- 2 fincan dilimlenmiş enginar kalbi
- 1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak
- 2 fincan pirinç
- 1/3 fincan sek beyaz şarap
- 400 g et suyu
- tuz
- karabiber
- ¼ fincan doğranmış maydanoz
- ¼ fincan rendelenmiş parmesan peyniri

İşlem Basamakları:

- Büyük ve yapışmaz bir tavada soğanları yumuşayınca dek kavurunuz.
- Enginarları ve sarımsağı ekleyerek kavurmaya devam ediniz.
- Pirinci ilave edin, yaklaşık 1-3 dakika daha kavurunuz.

- Şarabı dökün, sık sık karıştırarak, pirinç tüm suyu çekene kadar pişiriniz.
- Et suyunu ısıtın. Yarım fincan kadarını pirince ekleyin, suyunu çekene dek, 3-5 dakika süreyle karıştırın. Kalan et suyunu yavaş yavaş ekleyin ve karıştırmayı ihmal etmeyiniz.
- 25 dakika kadar pişiriniz.
- Daha fazla suya gerek varsa su ekleyiniz.
- Pişen risottoyu tuz ve karabiber ile tatlandırınız.
- Maydanoz ve parmesan peynirini serpin, iyice karıştırdıktan sonra servis yapınız.

İSPANAKLI VE KIRMIZI ŞARAPLI RISOTTO

- 60 g. pirinç
- 50 g. tuzsuz tereyağ
- 3 g. tuz
- 2 g beyaz biber
- 50 g. ıspanak
- 80 ml kırmızı şarap
- 50 cl tavuk suyu
- 20 ml zeytinyağı
- 80 g. parmesan peynir
- 5 gr. dilimlenmiş beyaz soğan
- 3 mg. safran

İşlem Basamakları:

- Soğanı zeytinyağı içinde birkaç dakika için kavurunuz.
- Pirinci ve safranı ekleyip birkaç dakika daha kavurunuz.
- Kırmızı şarabı ekleyin ve buharlaşana kadar pişiriniz.
- Tavuk suyunu yavaş yavaş ekleyin ve 15 dakika ağır ateşte kaynatınız.
- Pirinçler yumuşayınca tereyağı ve parmesan peyniri ekleyiniz.

MANTARLI RİSOTTO

- 175 g mantar
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 4 bardak sebze suyu
- 1adet ufak soğan, kıyılmış
- 1/2 bardak sherry veya beyaz şarap
- 300 g pirinç
- Tuz,
- Karabiber

İşlem Basamakları

- Geniş bir tavada dilimlenmiş mantarları bir kaşık yağda kavurunuz.
- Maydanozlu ekleyin, 30 saniye daha çevirdikten sonra ateşten alınız.

- Aynı tavada kalan yağla soğanları yumuşayıncaya kadar kavurunuz.
- Pirinci ekleyin, bir dakika sonra mantarları da ilave edin ve iyice karıştırınız.
- Şarabı katın ve pirinçler şarabı çekene dek pişirmeye devam ediniz.
- Sebze suyunu azar azar katın. Dört bardaktan sonra ateşi kısıp 25-30 dakika daha pişiriniz.
- Servis yapmadan evvel 3-4 dakika dinlendiriniz.

KARİDESLİ RİSOTTO

- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5 diş kıyılmış sarımsak
- 24 iri ayıklanmış karides,
- 1 kıyılmış soğan
- 1 ince doğranmış pırasa,
- 2 su bardağı pirinç
- 1/2 bardak beyaz şarap
- 4 bardak kaynatılmış tavuk suyu
- 10 soyulmuş ve doğranmış olgun domates,
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1/4 kıyılmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı kekik
- 1/2 bardak parmesan peyniri

İşlem Basamakları:

- Geniş bir tencerede 2 yemek kaşığı zeytinyağını, orta ateşte kızdırınız.
- Sarımsağı, rengi dönene kadar kavurunuz.
- Karidesleri ekleyin ve renkleri pembeleşene kadar sote ediniz.
- Ateşten alınız.
- Bir başka tencerede 4 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte kızdırınız.
- Soğan ve pırasayı kavurun. Pirinci ekleyip 3 dakika pişiriniz.
- Şarabı azar azar ilave ediniz.
- Pilav suyunu çekince tavuk suyunu yarımşar bardaklık dozlar halinde katın ve sürekli karıştırınız.
- Dördüncü eklemekten sonra, pirincin durumuna göre ekleyeceğiniz dozu ayarlayınız.
- Pirinçler, çiğnenecek kadar yumuşak, dişe gelecek kadar diri olmalıdır.
- Pirinçler kıvama geldiğinde karides ve domatesleri ilave ediniz.
- Suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Ateşten alıp tereyağı, maydanoz ve kekiği ekleyiniz.
- Tuz ve biberle tatlandırıp sıcakken servis yapınız.

Not: Taze karides kullanıyorsanız, karideslerin kabuklarını tavuk suyunda kaynatıp daha yoğun bir aroma elde edebilirsiniz. Ancak kabukların yemeğe kaçmamasına dikkat! ediniz

3.2.2.İspanyol Usulü (Paelle)

İspanyol mutfağında pilavlar “Paella” olarak isim değiştirir. Paellalarda; birçok sebzeler, baharat ve otlar kullanılsa da deniz ürünlerinin çok yoğun kullanıldığı hemen dikkati çeker. Paellalarda daha çok kısa taneli beyaz pirinç kullanılır.

DENİZ MAHSULLÜ PAELLA

- 1/4 bardak zeytinyağı
- 1 bütün tavuk, 8 parçaya ayrılmış
- 2 adet ince kıyılmış soğan
- 5 diş sarımsak, dövülmüş
- 2 su bardağı kısa taneli beyaz pirinç
- 1/2 tatlı kaşığı safran, hafifçe ezilmiş
- 4 bardak sıcak tavuk suyu
- 16 kabukları çıkarılmış çiğ karides,
- 1 cm kalınlığında dilimlenmiş 4 kalamar,
- 12 adet kabuğu fırçayla temizlenmiş süt midyesi,
- 12 adet kabuğu fırçayla temizlenmiş, iplikçikleri dipten kesilmiş, midye
- 1 bardak dondurulmuş bezelye
- limon dilimleri
- tuz
- karabiber.



Resim 8: Deniz ürünleri ile hazırlanmış Paella

İşlem Basamakları:

- Fırını 220 oC'de ısıtınız.
- Tavuk parçalarını tuzlayıp biberleyin
- Orta hararetle ateşteki geniş bir tencerenin içinde zeytinyağını ısıtınız.
- Tavuk parçalarını her tarafları esmerleşinceye kadar, kızartınız.
- Tavukları tencereden alınız.
- Soğan ve sarımsakları tencereye atınız.
- Esmerleşmeye başlayana kadar karıştırarak, yaklaşık 10 dakika pişiriniz.
- Pirinç ve safranı ekleyin, karıştırarak pirinçler saydamlaşana kadar pişiriniz.
- Tavuk suyu ve tuz ilave edin, kısık ateşte tencerenin kapağını kapatarak pirinçler tavuk suyunun bir kısmını çekinceye kadar (pirinç hafif sulu kalmalı) demlendiriniz.
- Tencereyi ateşten alınız.
- Geniş, sığ bir fırın kabına pirinci boşaltınız.
- Üzerine tavuk, karides, kalamar, süt midyesi ve midyeyi yerleştiriniz.
- Bezelyeyi serpiştiriniz.
- Alüminyum folyoyla fırın kabının üzerini kapatınız.
- Paellayı tavuklar yumuşayıp midyeler açılıncaya kadar, yaklaşık 45 dakika, pişirin. Kendiliğinden açılmamış olan midye ve süt midyelerini atın.
- Folyoyu üzerinden atıp 10 dakika fırınlayın.
- Limon dilimleriyle servis edin

3.2.3.Arap ve İnan Usulü

Basmati pirincin kullanıldığı pilav, “Çilav” olarak isim değiştirir. Kuru meyveler, kuzu eti, çeşitli baharat ve otlar vb. pilavı tamamlayan yardımcı malzemelerin başında gelir.

3.2.4.Çin Usulü

Orta Asya ülkelerinden Çin için pirinç önemli bir tahıldır. Dolayısıyla mutfaklarında pilavların özel bir yeri vardır. Su buharında veya yumuşak kıvamda pişirilen pilavlarda daha çok kısa pirinç kullanılır. Daha ziyade çukur kaselerle servisi yapılır.

3.2.5.Hint Usulü

Hint mutfağında “kihir” gibi sütlü tatlılarda kısa pirinç kullanırken daha çok Basmati pirinç kullanılır. Hint usulü pilavlarda yoğun ve egzotik baharatlar toz haline getirilmeden kullanılır. Genellikle pişme esnasında baharatlar bir kese yardımı ile pilavın içinde pişirilir. Servis anında çıkarılır.

HİNT PİLAVI

- 1 adet beyaz soğan, dilimlenmiş
- 1 çorba kaşığı karanfil
- 1 çorba kaşığı tane kakule
- 1 küp şeker
- 2 su bardağı Basmati pirinci
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı cm tarçın kabuğu

İşlem Basamakları

- Baharatları toz haline getirmeden pişirmeli ve pilavı yerken bütün baharatları çıkarmalısınız.
- Basmati pirincini bol soğuk suda 10 dakika bekletin (tuz koymamalısınız). Pirinci pamuklu bir beze alıp yüksek bir yere asarak 20 dakika tüm suyunun süzülmesini bekleyiniz.
- Tereyağını ısıtınız.
- Baharatları atıp 20 saniye kavrulmamasına dikkat ederek çeviriniz.
- Soğanı ekleyin, şeffaflaşana kadar kavurunuz.
- Pirinci ilave edip 2 dakika karıştırın. Sıcak suyu tencereye dökün. Şeker ve tuzu da atarak tenceredeki pilavı karıştırınız.
- Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pirinç tüm suyu çekene kadar demlendiriniz.
- Sıcak servis yapınız.

3.2.6. Japon Usulü

Görüldüğü üzere her ulusun kültürünü yansıtan malzemelerle hazırlanan pilavlar ulusların mutfaklarında değişik isimler alırlar. Büyük zengin çeşide sahip pilavlar, yapan ustanın mahareti ile birleşince daha da değişecek ve güzelleşecektir. Her ulusun mutfağında pilavlar değişik isimlerle yer bulur.

JAPON PİLAVI

- 200 g tavuk eti
- 500 g kısa beyaz pirinç
- 750 ml su
- 90 ml (4-5 yemek kaşığı)soya sosu
- 3 çay kaşığı sake
- 50 g (1 orta boy havuç)
- 5-6 adet mantar
- 50-60 g bezelye
- 3 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı margarin ve Mantarların veya tereyağı



Resim 9: Japon Pilavı

İşlem Basamakları:

- Tavuk etlerini yıkayıp kuruladıktan sonra küp küp doğrayınız.
- Doğranmış tavuk etlerini 2 çorba kaşığı soya sosu ile marine ediniz.
- Pirinçleri nişastası gidinceye kadar 4-5 kez yıkayıp, süzünüz.
- Havucu yıkayıp, kazıyarak kibrit çöpü şeklinde doğrayınız.
- Mantarların sapını koparıp, soyarak ince ince dilimleyiniz.
- Yıkılmış, süzölmüş kısa pirinçleri soğuk su, sake, ve kalan soya sosu ile beraber derin bir tencereye koyunuz.
- Tavuk etlerini, havuç ve mantarları da ilave ederek karıştırmadan kapağını kaynatınız.
- Harlı ateşte bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısarak, karışımı 10 dakika pişiriniz.
- Kapağını açmadan 10 dakika demlendiriniz.
- Bu arada iç bezelyeleri üzerini örtecek kadar su ile küçük bir tencereye veya kastrole koyunuz.
- 3 dakika kaynama derecesinde pişiriniz.
- Teker teker kırdığınız yumurtaları bir kasede çırpınız.
- Küçük bir tavaya yağınızı koyarak eritiniz.
- Yağ eriyince çırpılan yumurtaları ilave ediniz.
- Sürekli karıştırarak pişiriniz.
- Demlenen pilavın kapağını açarak pişen bezelyeleri ilave ederek karıştırınız.
- Pilavı çukur kaselere paylaşınız.
- Pilavın üzerine pişmiş yumurtayı da paylaşarak sıcak olarak servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

Arap ve İran Usulü Pilav Pişirme: Tavuklu Polo



Resim 10: Tavuklu Polo

- 500 g Basmati pirinç
- 75 g margarin veya tereyağı
- 100 g baş soğan
- 3 adet tavuk budu veya yarım tavuk (eklemlerinden 4-5 parçaya ayrılmış)
- 1 tatlı kaşığı taze çekilmiş kara biber
- 20-25 g (1-2 yemek kaşığı kuş üzümü)
- 150-175 g kuru kayısı
- 1 tatlı kaşığı tarçın

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Araç gereçleri hazırlayınız.➤ Pilav için iki tencere hazırlayınız.➤ Süzgecinizi hazırlayınız➤ Kara biberinizi çekmek için makinenizi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.• Planlı çalışınız.• -----• Pilav için daha geniş kalın tabanlı çelik tencere veya teflon tabanlı tencere seçmeniz doğru olur.• Diğer hazırlayacağınız tencere yerine tava da kullanabilirsiniz.• Teflon tencere için tahta spatül veya teflonu çizmeyecek materyalli kaşığı tercih ediniz.• Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Malzemeleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Pirincinizi hazırlayınız.• Tavuklarınızı eklem yerlerinden ayırarak yıkayınız.• Kara biberinizi makineden çekin.• Ölçülü yağınızı hazırlayınız.• Ölçülü kara biber, tuz, tarçınınızı hazırlayınız.• Kuş üzümünüzü ve kayısını hazırlayınız.• Basmati pirincinizi ayıklayıp sıcak su ile yıkayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Tavuk parçalarını yıkayarak eklemlerinden ayırınız.➤ Soğanlarınızı soyup yemeklik	

<p>küp küp doğrayınız.</p> <p>➤ Ölçülü yağınızı (yağın yarısını) tavanıza veya yayvan bir tencereye koyarak kızdırınız.</p> <p>➤ Kızgın yağda soğanları hafif sararınca kadar kavurunuz.</p> <p>➤ Tavuk parçalarını ilave ediniz.</p> <p>➤ Tuz ve biberinizi ilave ediniz.</p> <p>➤ Tavaya kuru üzümünüzü ve kayısıları ilave edip 1 dakika pişiriniz.</p> <p>➤ Tarçınınızı da ilave ederek, tavuklarınızın hemen hemen üstünü örtecek kadar su ilave ederek tavanın veya tencerenin kapağını kapatınız.</p> <p>➤ Diğer bir tencerede çilavı hazırlayınız.</p> <p>➤ Çilavı hazırlayınız.</p> <p>➤ Pilav tenceresine yağın diğer yarısını koyunuz. Eritiniz.</p> <p>nedeniyle</p> <p>-----</p> <p>➤ Çilavı soslu tavuk parçaları ile tekrar ateşe koyunuz. Pişiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 30 dakika tuzlu suda bekletiniz. • Pirinci süzerek soğuk sudan geçiriniz. • Yıkamış tavuklarını süzgece koyarak suyunun süzülmesini sağlayınız. • Kara biberinizi pilav pişirmeye başlamadan hemen önce çekerek hazırlayınız. Böylelikle hoş kokusundan bir şey kaybetmez. Pilavınız daha lezzetli olur. • Kuş üzümünüz kullanıma hazır paket değilse ayıklayıp yıkayınız. süzünüz • Kayısıları yıkayıp kuruladıktan sora her birini dörde bölerek doğrayınız. • Pilav için suyu hazırlayınız. Pilav için et veya tavuk suyu da hazırlayabilirsiniz. <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> • UNUTMAYINIZ! Uluslar arası mutfaklarda yer bulan pilavlarda kullanılan pirincin su ölçüsü taze veya eski olmasına, pilavın özelliğine göre farklılıklar gösterir. • Pilav tenceresini seçtiğiniz ocağın üzerine koyunuz. • Pilav için margarin veya daha sağlıklı olması sıvı yağ kullanabilirsiniz. • Yağınızın yakmadan kızdırınız. • Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat ediniz. • Eklediğiniz tavuk parçalarını yakmadan ağır ağır her taraflarını eşit kızartmaya gayret ediniz. • Biber ve tuzun tavuk parçalarına eşit olarak karışmasını sağlayınız • Bir taşım kaynayıncaya ateşi azaltınız. Tavuklar yumuşayıp sos koyu bir kıvam alana dek pişiriniz. • Dilerseniz tavuk parçalarını kemiklerinden ayırıp ya da kemikleri ile kullanabilirsiniz. • Çilav hazırlamak için pirinci oldukça aşacak suya 1 yemek kaşık tuz atarak kaynatınız. • Kaynayan suya hazırladığınız pirinci ilave
--	--

<p>-----</p> <p>➤ Pişen pilavı karıştırarak servis yapınız.</p>	<p>ediniz.</p> <ul style="list-style-type: none">• 8-9 dakika hafif diri olacak şekilde pişiriniz.• Pirinçler diri ancak çığnenebilir kıvamda olmalıdır.• Pirincin fazla suyunu süzerek bol ılık sudan geçirerek süzgece alınız.• Suyu iyice süzölsün.• Yağınızı yakmamaya özen gösteriniz.• Çilavın yarısını yağ eriyince ilave ediniz.• Üzerine sos içinde haşlanmış tavukları yerleştiriniz.• Üzerine kuru meyveler ve baharatlarla hazırladığımız soğanlı sosu bolca gezdiriniz.• Çilavın diğer yarısını da soslu tavukların üzerine ilave ediniz.• Karıştırmadan üzerine kalın temiz bir kağıt (yağlı kağıt da olabilir) kapatınız.• Bu işlemden sonra tencerenin ağzını sıkıca kapatınız. <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none">• İkinci pişirme aşamasında çilavı 30 dakika çok kısık ateşte pişiriniz. Bu esnada çilavınız demlenmiş ve biraz daha yumuşamış olacaktır. Ayrıca demlendirmek için beklemeyeceksiniz.• Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru birkaç kez karıştırınız.
---	--

UYGULAMA FAALİYETİ

Çin Usulü Tavuklu Yumuşak Pilav Pişirme

- 100 g kısa pirinç
- 100 g kuru soğan
- 1 adet bütün tavuk
- 5 çorba kaşığı soya sosu
- 3 dilim zencefil
- 4 adet taze soğan



Resim11: Çin Usulü Yumuşak Pilav

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.Planlı çalışınız.
➤ Araç gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Pilav için geniş ve derin kalın tabanlı çelik tencere seçmeniz doğru olur.Pilav için iki tencere hazırlayınız.Süzgecinizi hazırlayınızOcağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz
➤ Malzemeleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Pirincinizi hazırlayınız. Ayıklayıp yıkayarak süzünüz. Bu pilav lapamsı bir pilav olduğundan dolayı çabuk kırılan, pişince yumuşak olan kısa pirinç tercih edilmelidir.Tavuşu yıkayınız.Taze soğanları ayıklayıp yıkayarak kurulayınız.Taze soğanınızı iri iri (uzun uzun) doğrayınız.Kuru soğanı soyup yıkayarak halka halka dilimleyiniz.Zencefil hazırlayınız.Soya sosunu ve tuzu ölçerek hazırlayınız.Kısa pirincinizi ayıklayıp yıkadıktan sonra süzünüz.

<p>➤ Tavuğunuzu pişiriniz. Kullanıma hazır hale getiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yıkanmış tavuğu derin bir tencereye tavuğun üstünü örtecek kadar su koyunuz. • Soğanları, zencefil ve tuzu ilave ederek seçtiğiniz ocağın üzerine koyarak pişiriniz. • Halka şeklinde doğranmış soğanları, dilim zencefili ve tuzu ilave ederek bir taşım kaynatınız. • Kaynama işlemi gerçekleştiikten sonra ateşi kısınız. • Kısık ateşte ara sıra tavuğu alt üst ederek 1 saat pişiriniz. • Tavuğun pişip pişmediğini bir çatal yardımı ile kontrol ediniz. • Pişen tavukları sudan çıkararak etleri kemiklerinden ayırarak hazırlayınız. • Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat ediniz. • Eğer çatal rahatlıkla ete batıyorsa tavuk pişmiştir. • Zaten pişen tavuk eklemelerinden ayrılmaya başlayacaktır. • Sudan çıkardığınız tavuk ılıyınca etlerini kemiklerden ayırınız. • Tavuk etlerini iri iri doğrayınız.
<p>➤ Tenceredeki tavuk suyunu süzünüz. ➤ ½ litre süzölmüş tavuk suyunu kaynatarak pirinci ilave ediniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tencerede kalan suyu bir tel süzgeç yardımı ile süzünüz. • Pilav yapmak için derin bir tencere seçiniz. • Temiz pilav tenceresine süzölmüş ½ litre tavuk suyunu buharlaştırmamaya özen göstererek kaynatınız. • Önceden hazırladığınız pirinçleri ilave ederek pirinçler iyice yumuşayıcaya kadar 35 dakika kısık ateşte pişiriniz. • Harlı ateş kullanırsanız, pilavınızın dibi tutabilir.
<p>➤ Pilavı servise hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pişen lapamsı pilavı servise hazırlamadan önce etleri ve taze soğanları çukur kaselere bölüştürünüz.

	<ul style="list-style-type: none"> • Üzerlerine Çin mutfağının vaz geçilmez soya sosunu birer kaşık gezdiriniz. • Soya sosunu daha fazla kullanırsanız, pilavın lezzetini bozarsınız. Pilav kesif, tuzlu bir tat alır.
--	--

MİLANO USULÜ RİSOTTO

ÖLÇÜLER:

100 g margarin
150 g kuru soğan
(iki adet orta büyüklükte soğan)
40-50 g sığır iliği
3.8 litre tavuk veya etsuyu
1 Su bardağı beyaz şarap
500 g Arborio pirinç
1 çay kaşığı safran
100 g Parmesan peyniri



Resim 12: Milano Usulü Risotto

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"> • Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız. • Planlı çalışınız.
➤ Araç gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> • Pilav için geniş ve derin kalın tabanlı çelik tencere seçmeniz doğru olur. • Soteleme işlemi için uygun tavanızı hazırlayınız. • Rizottoyu hazırlamak için iki tencere seçmeniz işinizi kolaylaştıracaktır. • Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz
➤ Malzemeleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> • Et veya tavuk suyu hazırlayınız. • Sığır kemiklerinden ilikleri çıkararak ölçünüz. • Kuru soğanları ayıklayıp halka halka doğrayınız. • Parmesan peyniri rendeleyiniz. • Beyaz şarabınızı hazırlayınız. • Ölçülü safranı, tuzu, pirincinizi hazırlayınız. • Rizotto hazırlamak için pirincin Arborio pirinç olmasına dikkat ediniz. • Malzemeleri ölçünüz.

<p>➤ Tencereye yağın yarısını koyarak soğanları ve iliği ilave ederek sote ediniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tencere veya tavanın derin olmasına dikkat ediniz. • Eriyen yağa doğranmış soğanları ve iliği ilave ederek soğanlar yumuşayınca kadar soteleyiniz. • Kullandığınız sığır iliklerinin ölçüsü ve tazeliğinden emin olunuz. Yoksa Rizottonuzun tadı ağır olur.
<p>➤ Et ve tavuk suyunu kaynatıp Rizotto için hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Et ve tavuk suyunu başka bir tencerede bir taşım kaynatınız.
<p>➤ Kaynayan suya şarabı ve sote edilmiş ilik soğan karışımını ilave ediniz. Kaynatınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kaynayan et veya tavuk suyuna sote edilen soğan ve iliği ilave ediniz. • Ölçülü beyaz şarabı da ilave ederek suyun yarısı kalacak şekilde çok hafif ateşte kaynatınız. • Şarap, İtalyan Rizottolarının önemli bir gereçidir. Dilerseniz şarap kullanmayabilirsiniz . Ancak kulanmadığınız şarap ölçüsündeki et suyunu kaynayan karışıma ilave etmeyi unutmayınız.
<p>➤ Suyu pirinçleri ve tuzu ilave ederek pişiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pirinçleri ve arzuya göre tuzu ilave ederek Rizottonuzu karıştırarak pişiriniz. • Bu işleme pirinçler suyu çekinceye kadar devam etmelisiniz.
<p>➤ Rizottoyu ocaktan indirirken lezzetlendirip servise hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rizottoyu ocaktan indirmeden pirinçlerin piştiğini ancak kremamsı olduğunu görmelisiniz. • İşte bu sırada safranı, yağın diğer yarısını, rendelenmiş parmesan peyniri ekleyerek karıştırınız. Burada Rizotto için kullanılan parmesan özel bir peynirdir. Rizottonuza değişik bir lezzet katacaktır. • Bu işlemleri mutlaka kısık ateşte yapmayı unutmayınız. Yoksa Rizottonuzun dibi tutabilir. • Sıcak olarak demlendirmeden servisini yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Çoktan Seçmeli Test

Aşağıdaki soruları doğru olarak cevaplayınız.

- 1-Uluslar arası pilavlar için aşağıdaki ifadelerden hangisi **doğrudur**?
 - A) Her ulusun kullandığı pilav tekniği aynıdır.
 - B) Her ulusun kullandığı pirinç cinsleri aynıdır.
 - C) Her ulusun kendine has kullandığı pirinç cinsleri ve malzemeler farklılık gösterir.
 - D) Her ulusun mutfağında pilav olarak kullanılan ölçüler aynıdır.
- 2-Aşağıdakilerden hangisi Arap ve İran pilavlarında kullanılan pirinç cinsidir?
 - A) Arborio
 - B) Baldo
 - C) Kısa beyaz pirinç
 - D) Basmati
- 3-Aşağıdakilerden hangisi Arap ve İran pilavları için **doğrudur**?
 - A) Arap ve İran'da pilav "Çilav" adını alır.
 - B) Pirinç taneleri çiğnenebilir ancak diridir.
 - C) Pirinç 8-9 dakika pişirilir.
 - D) Hepsi
- 4- Kısa ve beyaz pirinç daha çok hangi ulusun mutfağında pilavlık pirinç olarak kullanılır?
 - A) Türk mutfağında
 - B) Çin mutfağında
 - C) Hint mutfağında
 - D) İtalyan mutfağında
- 5- Arborio daha çok hangi ulusun mutfağında pilavlık pirinç olarak kullanılır?
 - A) Türk mutfağında
 - B) İtalyan mutfağında
 - C) Çin mutfağında
 - D) Hint mutfağında
- 6-Deniz ürünlerinin yoğun olarak kullanıldığı Paellalar aşağıdaki hangi ulusun mutfağına aittir?
 - A) İspanyol mutfağı
 - B) Çin mutfağı
 - C) Hint mutfağı
 - D) İtalyan mutfağı

7-Rizottolar aşağıdaki hangi ulusun mutfağına aittir?

- A) İtalyan mutfağı
- B) İspanyol mutfağı
- C) Çin mutfağı
- D) Hint mutfağı

8-Aşağıda pilavlardan hangisi yöresel ancak uluslar arası nitelik taşıyan pilav isimlerinden değildir?

- A) Çilav
- B) Paella
- C) İ pilav
- D) Rizotto

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARLARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARLARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ 3'ÜN CEVAP ANAHTARLARI

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

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

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

	Evet	Hayır
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 vb)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı yapacağınız pilava uygun seçtiniz mi?		
B) Malzemelerinizi pilavın özelliğine göre doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) İran usulü Polo çilavı işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi?		
B) Çin usulü pilavı işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi? işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi?		
C) İtalyan usulü Rizottoyu işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi?		
D) Pilavlarınızı pişirme işini zamanında tamamladınız mı?		
E) Uygun olarak servise hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme (her pilav için ayrı ürün değerlendirme formu hazırlayınız.)		
A) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
B) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün özelliğine uygun tabak ile servise sundunuz mu?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

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

- Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.
- Kazandığınız tecrübeleri göz önüne alarak yemek pişirme atölyesinde veya uygun mutfak ortamlarında pilav çeşitlerini tek başınıza deneyerek yapabilirsiniz.
- Uluslar arası mutfakta tüm örnekleri denemek mümkün olmadığından seçilmiş örnek faaliyetlerle değerlendirmeniz yapılacaktır.

DEĞERLENDİRME

- Raporun değerlendirilmesi İçerik, imla kuralları, resimler, araştırma ürünlerin farklı yerlerdeki yapılışları, çeşitleri, görüşme ve mülakatlar olmak üzere 100 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- Uygulamanın değerlendirilmesi: 100 puan üzerinden değerlendirilecektir.

Pilavlar modülünü tamamladınız. Bu modülün değerlendirilmesinde öğreitmeniniz sizi değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğreitmeninizle iletişime geçiniz.

KAYNAKLAR

- ARICI, Nurten . **Yayınlanmamış Yiyecek Hazırlama Ders Notları**
- GÜREL, Raşit. **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara 1983
- AKTOROS, Fikret. **Yemek Dünyası**, İstanbul 1999
- GÜLAL, Mihrinur.Prof.Dr. Meral KORZAY.**Yemek Pişirme**,İstanbul 1987
- TÜRKAN, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**,
- UNİPRO, **Dorina'dan Pilav Tarifleri**, İstanbul
- GÜRMENT, Ülker.**Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 3**,İstanbul 2000
- www.umityilmaz.net
- www.lezzet.com.tr
- www.yemektarifleri.org