

T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BALIKLAR ve SU ÜRÜNLERİ
811ORK046

Ankara, 2011

-
- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
 - Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
 - PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	v
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. BALIKLARIN HAZIRLANMASI.....	3
1.1. Balıkların Mönüdeki Yeri ve Önemi.....	3
1.2. Balıkların Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması.....	4
1.2.1. Balıkların Gruplandırılması.....	7
1.2.2. Yemeği Yapılan Başlıca Balık Türleri.....	7
1.3. Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar.....	15
1.4. Balığın Temizlenmesi.....	16
1.4.1. Temizlemede kullanılan araçlar:.....	16
1.4.2. Pullu balıkların temizlenmesi.....	16
1.4.3. Pulsuz balıkların temizlenmesi.....	17
1.5. Balıkların Porsiyonlanması.....	18
1.5.1. Balıkta Yenebilir Et Oranı.....	18
1.6. Balıkların Saklanması	19
1.6.1. Taze (Soğuk) Saklama	19
1.6.2. Dondurarak Saklama.....	19
1.7. İşlenmiş Balıklar	19
1.7.1. Balık Konservelerinin Saklanması ve Kullanılması.....	19
1.7.2. Dondurulmuş (Fresh) Balıkların Saklanması ve Kullanılması	20
1.7.3. Kurutulmuş Balıkların Saklanması ve Kullanılması.....	20
1.7.4. Füme Balıkların Saklanması ve Kullanılması.....	21
1.7.5. Salamura Balıkların Saklanması ve Kullanılması.....	21
1.7.6. Havyar Çeşitleri Özelliği Saklanması ve Kullanılması.....	22
UYGULAMA FAALİYETİ.....	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	25
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	28
2. BALIKLARIN PİŞİRİLMESİ	28
2.1. Balıkları Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	28
2.1.1. Balık pişirme araçları:.....	28
2.1.1. Balıkları Pişirmeye Ön Hazırlık.....	29
2.1.2. Balıkları Marine Etme.....	29
2.1.3. Pane	30
2.2. Balıkları Pişirme Teknikleri.....	31
2.2.1. Izgara(Grill) Yapılarak Hazırlanan Balık Yemekleri (Kılıç Şiş, Lüfer) ..	31
2.2.2. Az Yağda Tavada (Poelle) Pişirerek Hazırlanan Balık Yemekleri.....	32
2.2.3. Bol Yağda (Frit) Yapılarak Hazırlanan Balık Yemekleri .(Kaplama, Dilim ve Küçük Balıklar)	32
2.2.4. Haşlama (Poche) Pişirme Yöntemi ile Hazırlanan Balık Yemekleri. (Blue Fish) Gibi	33

2.2.5. Kendi Suyunda (Etüvé) Pişirilerek Hazırlanan Balık Yemekleri.....	37
2.3. Balık Garnitürleri.	38
2.4. Balık ile Verilen Soslar	39
2.4.1.Sos bernez (Bearnaise) :.....	39
2.4.2. İngiliz usulü erimiş tereyağlı sos.....	39
2.4.3. Morney Sos	40
2.4.4. Barbunya Nisuz – rouget a la niçoise	40
2.4.5. Barbunya Eskebeş – rouget a la aescabeshe.....	40
2.4.6. Kalkan haşlama Hollandez – turbot poches hollandaise gibi.....	40
2.4.7. Dil Kolbert sole colbert	40
2.5. Servise Hazır Hale Getirme.....	41
2.5.1.Balık servisinde;.....	41
2.5.2. Balık servisinde dikkat edilecek noktalar.....	42
UYGULAMA FAALİYETİ.....	44
ÖLÇME DEĞERLENDİRME.....	48
ÖĞRENME FAALİYETİ - 3	49
3. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRMEYE HAZIRLANMASI	49
3.1. Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerinin Mutfaktaki Yeri ve Önemi	49
3.2. Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerinin Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması.....	50
3.3. Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar	54
3.3.1.Taze Su Ürünlerinin Özellikleri	54
3.3.2.Tazelik ve Bayatlık Kontrolü	54
3.4. Su Ürünlerinin Temizlenmesi ve Ayıklanması	54
3.4.1. Kabuklu Su Ürünlerinin Temizlenmesi.....	55
3.4.2. Kabuksuz Su Ürünlerinin Temizlenmesi	70
3.5. Canlı Beklemesi Gereken Su Ürünleri	74
3.6. Su Ürünlerinin Saklanması.....	75
3.6.1.Taze (soğuk) saklama.....	75
3.6.2.Dondurarak saklama.....	75
3.7. Hazır İşlenmiş (Fresh/Dondurulmuş) Su Ürünlerinin Saklanması ve Kullanılması..	76
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	83
4. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRİLMESİ.....	83
4.1. Su Ürünlerinin Mönüdeki Yeri ve Önemi.....	83
4.2. Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	84
4.2.1.Kabuklu (midye, karides, salyangoz vb).....	84
4.2.2.Kabuksuz (ahtapot, kalamar, sübye vb.)	84
4.2.3.Canlı bekletilen su ürünlerini pişirme (ıstakoz, yengeç, kerevit).....	84
4.2.4.İstiridyeyi çiğ servise hazırlama.....	86
4.3. Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirme Usulleri Ve İşlem Basamakları	87
4.3.1.Boiling (Bol suda haşlayarak pişirme).....	87
4.3.2.Poelle pişirme usulü	87
4.3.3.Poche pişirme usulü	87
4.3.4.Saute pişirme usulü	87

4.3.5.Etuve vapeur pişirme usulü	88
4.3.6.Etuve pişirme usulü	88
4.3.7.Cuit au four pişirme usulü	89
4.3.8.Grille pişirme usulü	89
4.3.9.Frit pişirme usulü	89
4.3.10.Gratine	90
4.4. Hazırlanmış Su Ürünlerinin Kullanıldığı Yerler	91
4.4.1.ORDÖVRLER	91
4.4.2.SALATA	94
4.4.3.MEZE	96
4.4.4.SICAK YEMEKLER	99
4.4.5.SOĞUK YEMEKLER	109
4.4.6.KANEPELER.....	112
MODÜL DEĞERLENDİRME	123
KAYNAKÇA	124

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK046
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Balıklar
MODÜLÜN TANIMI	Öğrenci bu modülü aldığı anda Su ürünlerini öğrenecek, özelliklerine uygun olarak kullanıma hazırlayabilecek – pişirebilecek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilme yeterliliğini kazandıracak öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞULLAR	
YETERLİK	Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun mutfak ortamı sağlandığında Su ürünlerinin özelliği ve çeşidine göre hazırlayıp pişirerek servise hazır hale getirebilmek. Amaçlar 1. Balık çeşitlerini tanıyarak özelliğine uygun olarak kullanıma hazırlayabileceksiniz. 2. Balığı özelliğine uygun pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz. 3. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini tanıyarak özelliğine uygun bir şekilde kullanıma hazırlayabileceksiniz. 4. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini özelliğine uygun olarak pişirip sos ve garnitürleri ile servise hazır hâle getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Balık tezgâhı, süzgeç, doğrama tahtası, balık ayıklama bıçakları, balık buzdolabı, küvet, tepsi, kase, balık makası, balık tavası, balık tenceresi, buhar tenceresi, poche kabı, tranş bıçağı, fırın, fritöz, ızgara, servis tabağı.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Turizm, ülkemizin gelişmesi açısından önemli bir sektördür. Yeme-içme gereksinimlerinin karşılanması turizmin en önemli alanıdır. İnsanlar az para harcayarak ya da daha az gezerek tatil yapabilir; ancak ne tür turizm potansiyelini gerçekleştirirlerse gerçekleştirsinler, mutlaka karınlarını doyurmak zorundadırlar.

Ülkemiz üç yanı denizlerle çevrili bir yarımada görünümündedir. Göller ve diğer akarsularca da oldukça zengindir. Turizmde insan gereksinimlerinin karşılanması oldukça önemlidir. Deniz ve her çeşit su ürünlerinin bolca bulunduğu ülkemizde balıkların da beslenme açısından önemli bir yeri vardır.

Bu modül, balıkları ve kabuklu-kabuksuz su ürünleri her açıdan tanımanızı ve onları en verimli şekilde yeterince kullanabilmenizi sağlayacaktır. Bu alanda ki yeterliliğiniz, sizi turizm sektörünün en önemli yerini kapsayan yeme – içme alanında kaliteli ve kabul edilir düzeye getirecektir.

Bu çalışmalar esnasında zamanınızı ve enerjini verimli kullanmanız meslekteki başarınızı da olumlu yönde etkileyecektir.

Bu modül ile su ürünlerini pişirip garnitürleri ile servise hazır hâle getirebileceksiniz.

Bu modülü tamamladığınızda ticari mutfaklarda su ürünlerini hazırlayan mutfak elemanı olarak çalışabilme yeterliliğine sahip olacaksınız.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Balık çeşitlerini tanıyarak balıkları özelliğine uygun olarak kullanıma hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki balık satış noktalarından balık çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki balık restoranlarından ve balık yemekleri sunan kurum mutfak ve restoranlarından balıkların hazırlanması – marine edilmesi - porsiyonlanması ve süslenmesi ile ilgili bilgileri edininiz.
- Yörenizde en çok bulunan balıklar hangileridir ve geleneksel pişirme yöntemleri nelerdir, araştırınız.

1. BALIKLARIN HAZIRLANMASI

1.1. Balıkların Mönüdeki Yeri ve Önemi.

Günümüzdeki balık çeşitleri, mönüye her zaman zenginlik kazandırmıştır. Eskiden beri bilinen bu önemli besinden özellikle denize kıyısı olan ülkeler yeterince yararlanmakta ve daha ucuz beslenme olanağı bulmaktadır.

Balık; besleyici değeri yüksek ve sindirimi kolay bir besindir. Fazla yağlı olmayan balıklar; yaşlılara, hastalara ve çocuklara önerilir. 100 gr balık etinde ortalama olarak;

15-20 gr. Protein,

Yağ; az yağlı balıklarda % 5' ten az, yarım yağlı balıklarda % 5-10 arasında, yağlı balıklarda ise % 10' dan fazladır,

Karbonhidrat yok denecek kadar azdır,

Deniz balıkları fosfor, iyot, sodyum ve demirden zengin; tatlı su balıkları ise potasyumdan zengindir,

Vitamine; A, B1 - B2, D vitaminlerinden zengin, C vitamininden fakirdir.

100 gr. az yağlı balık eti **70 kalori**, 100 gr. yağlı balık eti **160 kalori** verir.

1.2. Balıkların Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması.

Balık; Suda yaşayan, solungaçla soluyan, yumurtadan üreyen omurgalıların genel adıdır. Etilerde olduğu gibi balıklarda da kalite ve değerini belirleyen bazı unsurlar vardır. Bunlar genel olarak; Balığın türü, beslenmesi, yakalanışı, saklanması, taşınması ve tazeliğidir. Balığın lezzeti ve etinin yapısı her balığın türüne göre değişir.

Dişi balıklar üreme devrelerinde zayıf ve tatsız olurlar. Yalnızca bitkiyle beslenen balıkların eti; Balık ve diğer deniz ürünleriyle beslenen balıkların etine göre daha lezzetsiz ve yavandır. Yakalanma esnasında balığın çok yıpratılmaması gerekir. Ayrıca balığın nakliyesi, saklanması ve pazarlanması da uygun koşullarda yapılmalıdır.

Bir balığın et kısmı kas dokusu bölümlerinden meydana gelir. Kas lifleri ise birbirine paralel olarak yayılmış durumdadır. Bu kaslar pul pul ince parçacıklar halindedir. Balığın kuyruk kısmına doğru küçülürler ve pişirildikleri zaman kolayca birbirinden ayrılırlar. Balığın derisinin altında yağ yoktur. Etteki mevcut olan küçük miktardaki bağlayıcı doku sebebiyle pişirme süresi kısadır. Balık kırmızı etle kıyaslandığında boşa giden birçok kısmının olduğu görülür. Kemigi, kafası, yüzgeçleri ve derisi atılmakta, iç organlar olarak sadece bazı balık türlerinin (Morina, Ringa gibi.) yumurtaları yenebilmektedir.

Hangi Aylarda Hangi Balıklar Lezzetlidir?

Sularımızdaki balıkların bazı türleri tüm sene boyunca yenebilir. Belli aylarda daha fazla veya az miktarda avlanır. Ancak mevsiminde daha lezzetli olurlar.



Resim 1.1: Uskumru balığı



Resim 1.2: Lüfer

OCAK

Uskumru, Lüfer, Palamut, İstavrit lezzetini korur. Kefal ve Hamsi tam yağlıdır. Çinekop, Kofana, Mezgit, Berlam, Minakop, Dere Pisisi kolayca bulunur. Tekir ve Kırlangıç bolca avlanır.

ŞUBAT

Kalkan mevsiminin başladığı aydır. Mayıs sonuna kadar devam eder. Tekir bolca çıkar. Uskumru, Lüfer, Palamut yağını kaybetmeye başlar. **Gümüş Balığı, Kefal, Minakop, Dere Pisisi** lezzetlidir.

MART

Kefal, Levrek ve Kalkanın en lezzetli zamanıdır. Uskumru çiroz olmaya başlamıştır. Tavas ve pilakisi yapılır. Gümüş Balığı fazlaca çıkmaya başlar. Lüfer ve Palamut yağını kaybettiği için tava ve pilaki yapılır. **Minekop ve Tekir** lezzetlidir. Kofananın ızgarası yapılır.

NİSAN

Kalkanın en bol zamanıdır. Mercan, Levrek, Kılıç, Kırlangıç bolca çıkar. Ancak Kılıç Balığı Ağustos ve Kasım ayında avlananlar kadar lezzetli değildir. Uskumru çirozlaşmıştır. Gümüş Balığı, Kefal, Mezgit, Berlam, Minakop, Tekir ve Barbunya çok tutulur. **Eşkına ve Levrek** lezzetlidir. Kaya balığı da çok avlanır ve ucuzdur.

MAYIS

Levrek, Barbunya, Dil Balığı, Tekir, Kılıç ve İskorpit zevkle yenir ve bolca bulunur. **Kefal** lezzetlidir. Uskumru, Torik, Palamut, Hamsi ve İstavrit yağını kaybetmiştir.



Resim 1.3: Levrek



Resim 1.4: Barbunya

HAZİRAN

Bu ayda balık az tutulur. Balıkçılık için en verimsiz aydır. Dip balıkları yumurtalarını dökmüş olduklarından dağınık gezerler. Tekir, Barbunya, Gelincik, Mercan, Sinağrit, Levrek ve Eşkına bulunur ancak pahalıdır.

TEMMUZ

Sardalyanın mevsimi başlamıştır. Ekim ortasına kadar lezzetini devam ettirir. Kolyoz, İstavrit, Uskumru tava ve haşlamaya elverişlidir. **Tekir** ve **Barbunya** yine lezzetlidir. Kefal lezzetsiz ve üretimi azdır.

AĞUSTOS

Çingene Palamudu mevsimini açar. Sardalyanın en lezzetli zamanıdır. **Kılıç Balığının** tadına doyum olmaz. Kolyozun tavası ve pilakisi yapılır. İzmirli lezzetini bulmuştur. Kefal tavsiye edilmez.

EYLÜL

Sardalya ve Kılıç lezzetlidir. Palamut irileşir ve her türlü pişirmeye elverişlidir. Lüfer pahalıdır. Kolyoz, İstavrit ve Kırlangıç bolca çıkar.

EKİM

Uskumru turfandadır. **Lüfer** tam lezzetlidir. İstavrit yağlanmıştır. Palamut boldur. Tekir, Barbunya, Kılıç, Levrek, Sinağrit, Mercan, Sardalya, Eşkına, Minekop, Torik, İzmirli gibi balıklar ucuz temin edilebilir.

KASIM

Uskumrunun en iyi zamanıdır. Ekim ayındaki bu balıklar bu ayda da çok lezzetlidir. Torik akış başlamıştır. Lakerdası yapılır. Pisi Balığının en nefis olduğu aydır.

ARALIK

Uskumru, Torik, Palamut, Lüfer yağlı olduklarından her türlü yemeği yapılır. **Hamsi** lezzetlidir. Tekir boldur.



Resim1. 5: Mezgit



Resim 1 6: Uskumru

1.2.1. Balıkların Gruplandırılması.

Genel olarak tatlı su balıkları ve tuzlu su balıkları olarak gruplandırılırlar.

Tatlı su balıkları: Dere, çay, göl, ırmak gibi tatlı sularda yaşarlar. Alabalık, Akbalık, Tatlı Su Levreği, Tatlı Su Kefali, Sazan, Yayın, Yılan, Turna ve Kızılkanat balıklarını sayabiliriz. Tatlı su balıkları deniz balıklarına oranla daha lezzetsiz ve kılçıklı olmakla birlikte, deniz olmayan yörelerde diğer balıklar gibi değerlendirilir.

Tuzlu su balıkları: Pek çok çeşidi vardır. Bunlar da cinslerine ve niteliklerine göre siyah etli ve beyaz eti balıklar olarak ikiye ayrılır. Beyaz etli balıkların etleri daha hafif olup sindirimleri daha kolaydır. Kalın kemikli olanlar jelâtince zengin olup haşlama ve balık suyu çıkarmaya elverişlidir. Büyük balıklardan fileto çıkartılır. Barbunya, Tekir, Levrek, Kefal, Lüfer, Kalkan, Mercan, Dülger, Dil, Çipura ve Kırlangıç balıklarını bunlara örnek verebiliriz. Siyah etli balıklarda hem daha yağlı hemde daha ağırdır. Jelâtin az olduğundan haşlamaya ve balık suyu almaya pek elverişli değildir. Siyah etli balıklar arasında da çok lezzetli olanları vardır. Hamsi, Gümüş, Sardalya, İstavrit, Uskumru, Kolyoz, İspari, Kılıç, Palamut, Torik ve Zargana gibi balıklar bu gruba girer.

Bundan başka bir gruplama şekli de omurgalı ve omurgasız balıklar olarak gruplandırılmasıdır. Omurgalı olanlar kendi içinde düz, yuvarlak ve yağlı olmak üzere üç grupta toplanır.

1.2.2. Yemeği Yapılan Başlıca Balık Türleri.

➤ Tatlı Su Balıkları.

• Alabalık:

Boy 25 cm civarında ve genellikle bir porsiyonluk bir balıktır. Balık çiftliklerinde üretildiği için her mevsim bulunur. En çok ızgarası, tavası ve haşlaması yapılır.



Resim 1.7: Alabalık

➤ **Somon (Som):**

Boyu bir metreye ulaşanları vardır. Doğal olarak ırmak, nehir ve bazı soğuk denizlerde yaşar. Artık endüstriyel şekilde üretilmekte olan bir balık türüdür. Ülkemizde de üreticiliği yapılmaktadır. Eti pembe renkte ve hoş bir görünüme sahiptir. Lüks otel ve restoran mönülerinde mutlaka bulunur. Somon balığının fümesi çok meşhurdur. Taze olarak ızgarası, tavaşı, buğulaması, haşlaması ve soslu yemekleri yapılmaktadır.



Resim 1.8: Yerli Somon



Resim 1.9: İthal Somon



Resim 1.10: Yerli Somon

- **Turna Balığı:**

Boyu 30-70 cm. arasındadır. Bazen bir metreye ulaşanları da vardır. Ülkemizde göl ve nehirlerde bulunur. Kılçıklı bir balıktır. Haşlaması ve bazı özel yemekleri yapılır.

- **Sudak (Uzun Levrek) :**

Boyu bir metreye kadar ulaşanları vardır. Göllerde, kısmen nehirlerde, nehir ağzlarında ve bol su getiren nehirlerin döküldüğü sahalarda yaşarlar. Filetosundan soslu yemekler yapılır. Sıradan turistik lokanta mөнülerinde yer olsa da levreğin yerini tutamaz.

- **Yayın Balığı:**

Tatlı sularda yaşayan balıkların en büyüğüdür. Boyu 80-300 cm. arasındadır. 250-300 kg. gelenlerine de rastlanır. Ülkemizde birçok göl ve nehirde bulunur. En irileri Sapanca gölünde yaşar. Bu balığın genelde filetosu çıkartılır. Izgarası, tavası, buğulaması, soslu yemekleri v.b. yapılır. Lüks ve turistik restoran mөнülerinde yer alır.

- **Sazan:**

Boyu bir metreye ulaşan cinsleri vardır. Nehirlerde, barajlarda ve göllerde yaşar. Tavası, buğulaması ve izgarası yapılır.

- **Yılan Balığı:**

Boyu iki metreye kadar ulaşabilen ve genellikle 50-150 cm. uzunluğunda bir balık cinsidir. Erkekleri 50 cm. civarındadır. Göl ve nehirlerde yaşar; ancak bazı denizlerde yaşayan türleri de vardır. En fazla fümesi yapılır. Fırında soslu yemekleri de yapılır.

➤ **Tuzlu Su Balıkları.**

- **Barbunya:**

Ortalama 20-25 cm. boyunda olup 40 cm. kadar ulaşanları da vardır. Ağırlığı 150-200 gr. civarındadır. Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz de bulunur. Lüks restoran mөнülerinde yer alır. Izgarası ve tavası yapılır.

- **Çipura:**

Ortalama 20-30 cm. boyunda olup daha irileri de vardır. Akdeniz ve Ege de bulunmasına karşı Marmara'da da rastlanmaktadır. Lüks restoran mөнülerinde çok sık yer alır. Izgarası, buğulaması, (filetosundan) soslu yemekleri ve tavası yapılır.



Resim 1.11: Deniz Çipurası



Resim 1.12: Çiftlik Çipurası

- **Dil Balığı:**

20-30 cm. boyunda bir balık türüdür. Marmara ve Karadeniz de bulunur. Lüks otel ve restoran mönülerinde çok tercih edilen bir balık türüdür. Çeşitli soslu yemekleri (filetosundan), ızgarası ve tavaşı yapılır. Çiğ kılçıklarından çok iyi balık suyu elde edilir. Izgara ve tavaşı için en fazla tercih edilenleri 250 gr. civarında tek porsiyon halinde satılanlarıdır.

- **Dülger Balığı:**

Boyu ortalama 30-50 cm. civarındadır. Marmara ve Karadenizde bulunur. Fransa'da çok değerli bir balıktır. Eti sedef rengindedir. Genelde (filetosundan) soslu yemekleri ve ızgarası yapılır. Kılçıklarından balık suyu elde edilir. Lüks restoran mönülerinde yer alır.

- **Fener Balığı:**

Ortalama boyu 50-150 cm. civarındadır. Her denizde bulunur. Genelde soslu yemekleri ve buğulaması yapılır. Lüks ve turistik restoran mönülerinde yer alır.

- **Gümüş Balığı:**

Ortalama boyu 7-12 cm. dir. Marmara da çok bulunur. Genellikle bu balığın içi ayıklanmadan pişirilerek yenir. Şeffaf olduğu için ışıpta bel kemiği görülebilir. Kızartması, tavaşı ve buğulaması yapılır.

- **Hamsi:**

Ortalama boyu 8-12 cm. dir. En fazla Karadenizde bulunsa da Marmara'da da bulunmaktadır. Tavaşı ve buğulaması çok yapılır. Karadenizliler bu balıktan pek çok yemek çeşidi yapmaktadırlar.

- **İskorpit:**

Ortalama boyu 20-25 cm. dir. Bütün denizlerimizde bulunabilir. Yüzgeçlerdeki dikenleri ikinci derecede zehirlidir. Temizlerken dikkat edilmelidir. Eti beyaz ve

lezzetlidir. Çorbası, tavaşı ve buğulaması yapılır. Lüks ve turistik restoran mönülerinde yer alır.



Resim 1.13: İskorpit



Resim 1.14: İskorpit

- **İstavrit:**
Ortalama boyu 15-20 cm. dir. Ancak değişik türde daha büyük istavritler de vardır. Bütün denizlerimizde bulunur. Tavaşı ve ızgarası yapılır.
- **Kalkan:**
Boy 80 cm.ye varan Kalkanlar vardır. Ancak 50 cm. civarında olanlar çoğunluktadır. En çok Karadenizde bulunsa da diğer denizlerimizde de bulunmaktadır. Kalkan Balığının erkek olanı makbuldür. Tavaşı ve haşlaması yapılır. Lüks restoran mönülerinde yer alır.
- **Karagöz:**
Ortalama boyu 20-25 cm. dir. Bütün denizlerimizde rastlanır. En fazla tavaşı, ızgarası, çorbası yapılır. Lüks ve turistik restoran mönülerinde yer alır.
- **Kefal:**
Türlerine göre 20 ile 90 cm. boylarında olur. Lezzeti yaşadığı yere göre değişebilir. Bu balık genelde denizin kirliliğinden etkilenebilir. Tavaşı, ızgarası, haşlaması ve filetosundan buğulaması yapılır.
- **Kılıç Balığı:**
Türlerine göre 500 kg'a kadar olanları vardır. Ancak yurdumuzdaki denizlerde, genelde 80-100 kg. olanlarına daha çok göç ettiği sırada rastlanır. Şişi, tavaşı, soslu yemekleri yapılır. Lüks restoran mönülerinde yer alır.
- **Kırlangıç Balığı:**
Ortalama boyu 20-40 cm. dir. Bütün denizlerimizde rastlanır. Çorbası, haşlaması ve tavaşı yapılır. Lüks ve turistik restoran mönülerinde yer alır.



Resim 1.15: Kırlangıç Balığı

- **Lağos (Hani) :**

Türlerine göre 1,5 metreye kadar olanları vardır. Daha çok Ege ve Akdeniz de yaşar. Genelde filetosu çıkarılır. Izgara, tava, haşlama, buğulama, soslu vb. yemekleri yapılır. Lüks ve turistik restoran mönülerinde daha çok fileto olarak yer alır.



Resim 1.16: Lağos

- **Levrek:**

75 cm. kadar olanları vardır. Yurdumuzda çok bilinen kıymetli bir balıktır. Lüks otel ve restoran mutfakları tarafından çok aranan bu balığın filetosundan ızgara, tava, buğulama ve soslu balık yemekleri yapılmaktadır. Lokantalar tarafından çok tercih edilen bir balıktır.

- **Lipsoz:**

50 cm. ye kadar olanları vardır. Bu balığın yüzgeçlerindeki dikenler ikinci derecede zehirlidir. Temizlerken dikkat edilmesi gerekir. Bütün denizlerimizde rastlanılır. Eti lezzetlidir. Çorbası, haşlaması, buğulaması, tavaşı yapılır. Zaman zaman lüks ve turistik restoran mönülerinde yer alır.



Resim 1.17: Lipsoz



Resim 1.18: Mercan

- **Lüfer:**

Yavru halinden itibaren belli iriliğe erişinceye kadar çeşitli isimler alır. Boylarına göre adları da değişen bu balıkların 3 - 7 tanesi 1 kg. gelen Lüfer Balığıdır. Daha küçük olan **Sarıkanat** ve **Çinekop** yağsız, **Kofana** da fazla yağlı olduğu için Lüfer kadar ilgi görmez. Karadeniz ve Marmara da rastlanır. Izgarası ve tavası yapılır. Lüks ve turistik restoran münülerinde yer alır.

- **Mercan:**

Boyu 50 cm. ye kadar ulaşanları vardır. Marmara, Ege ve Akdeniz’de bulunur. Sevilen bir balık türüdür. En fazla ızgarası, filetosundan buğulaması ve soslu yemekleri yapılır. Lüks ve turistik restoran münülerinde yer alır.

- **Mersin Balığı:**

Genel olarak iri yapılıdır. Boyu 3 metreye kadar ulaşanları vardır. Memleketimiz sularında özellikle Karadeniz’e dökülen nehirlerin civarında ve bir miktarda Marmara’da bulunmaktadır. Mersin balığının eti lezzetlidir. Etinden daha çok füme yapılır. Dünyanın en pahalı gıdası olan **Siyah Havyar** Mersin Balığının yumurtalarıdır. Zaman zaman lüks restoran münülerinde yer alır. Fümesi ve fileto şeklinde yemekleri yapılır.

- **Mezgit (Mezit) :**

Yurdumuzda denizlerde, uzunluğu 25 cm. yi geçene pek rastlanmaz. Ancak bazı ülkelerde 50 ve 70 cm. olanlarına çok sık rastlanır. En çok Karadeniz’de bulunur. Ayrıca Marmara, Ege ve Akdeniz’de az miktarda vardır. Genelde tavası yapılır. Turistik restoran münülerinde bazen rastlanılır.

- **Minekop:**

Uzunluğu ortalama 45-50 cm.dir. Bütün denizlerimizde rastlanır. En fazla ızgarası, buğulaması, filetosundan soslu yemekler ve haşlaması yapılır. Turistik restoran münülerinde bazen rastlanılır.

- **Orfoz (Hani) :**

Türlerine göre 1,5 metreye kadar olanları vardır. Genellikle 60-80 cm. ve 10-15 kg. arası değişir. Daha çok Ege ve Akdeniz’de yaşar. Genelde filetosu çıkarılır. Izgara, tava, haşlama, buğulama ve soslu vb. yemekleri yapılır. Lüks ve turistik restoran münülerinde yer alır.

- **Orkinoz (Ton-Tuna) :**

İri cüsseli bir balıktır. Üç metreye kadar olan türleri vardır. Denizlerimizde rastlanan türleri genelde iki metreyi geçmez. Konservesinden sonra en fazla (filetosundan) tavası, ızgarası, soslu yemekleri ve buğulaması yapılır. Lüks ve turistik restoran münülerinde bazen rastlanılır.

- **Palamut:**

Esmer eti olan bu balığın boylarına göre adları değişmektedir. Ağustos ayı sonuna doğru **Çingene Palamudu** (20-25 cm. arası olanları), Ekim Kasım aylarında asıl Palamut (25-35 cm. arası ve 700-800 gr. arası olanları). Daha sonraları ise **Torik** olarak piyasaya sürülür. Genellikle Karadeniz’de rastlanır. Izgarası, tavası, buğulaması ve filetosundan soslu yemekleri yapılır. Lüks ve turistik restoran münülerinde çok yer alır.

- **Pisi Balığı:**

Boyu 60 cm. ye erişebilen ve genellikle 25-30 cm. olan bu balık, Akdeniz’de çok rastlansa da Marmara ve Karadeniz’de de görülür. Izgarası, tavası, haşlaması ve filetosundan soslu yemekleri yapılır. Lüks ve turistik restoran münülerinde bazen rastlanılır.

- **Sardalya:**

Boyu 10-15 cm.dir. Genelde Akdeniz’de bulunur. Ancak diğer denizlerimize de göç eder. Izgarası meşhurdur. Turistik restoran münülerinde bazen rastlanır.

- **Sinarit:**

Boyu bir metreye kadar ulaşanları vardır. Marmara, Ege Denizi ve Akdeniz ‘de bulunur. Nadiren de olsa Karadeniz’de de görülmektedir. Küçüklerinden ızgara ve tava yapılır. İrilerinin filetosundan her türlü balık yemeği olur. Lüks ve turistik restoran münülerinde yer alır.

- **Uskumru:**

Geçici balıklardandır. Ortalama boyu 20-30 cm’dir. Marmara ve Karadeniz’de çok rastlanır. Uskumru Kalyoz balığına çok benzer; ancak lezzetleri farklıdır. Kalyozların gözleri Uskumru balığından iki misli daha fazla büyüktür. Uskumru’nun ızgarası, fırınlanması ve buğulaması yapılır. Turistik restoran münülerinde yer alır.

- **Vatoz:**

Boy 50-100 cm. dir. En fazla Akdeniz 'de rastlanan bu balık Fransa'da çok sevilir. Hazırlama şekli diğer balıklara göre çok farklıdır. Satın alındıktan sonra beklemeden porsiyonlanır, sirkeli suda 20 dakika bekletilir, yavaş ateşte poche usulü pişirilir. Sonra kendi suyunun içinde soğutulur ve suyu jöleleşir. Bu jöleli suyun içinde balıklar 4-5 gün saklanabilir. İstendiği an kendi suyunun içinde ısıtılır, süzülür, derisi yüzülür ve üzerine tereyağı dökülerek servis yapılır. Balığın üzerine tercihen sirke veya limon suyu dökülerek de servis yapılabilir. Lüks ve turistik restoran mönülerinde yer alır.

1.3. Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar.

Çok değerli olan bu besin maddesi, taze iken ne kadar yararlıysa, bayatken de o kadar zararlı olabilir. Bayatlamış balıktaki toksinler, insanların zehirlenmesi hatta ölümlere bile neden olabilir. Bu nedenle balık satın alırken çok dikkatli olmak gerekir. Balık satın alırken genel olarak balığın tazeliği ve kalitesi, yenebilir et oranı ve mevsimi önemlidir.

Balığın usulüne uygun olmayan şekilde ve yanlış bekletilmesi genellikle dış kısımlarında başlayan bayatlamalara sebep olur. Örneğin uzun süre sentetik torbada bekletilmesi bayatlamaya ve bozulmaya yol açar. Balığın bozulmasını önlemek için acilen bu duruma son verilmesi gerekir. Balık hemen akarsu altına tutulur, bir süre yıkanır.

Balığın bozulmasını önlemek ve mikroorganizma faaliyetlerini hemen durdurabilmek için güvenli bir yol da şudur: 4 litre suya 1 adet (KMNO4) potasyum permanganat tableti eritilir. Menekşe renginde bir su elde edilir. Deniz ürünleri yıkandıktan sonra bu suyun içinde 10 – 15 dakika bekletilir. Su hala menekşe renginde ise deniz ürünü tazelenmiştir ve yenebilir demektir. Permanganatlı sudan çıkartılarak bol suyla iyice yıkanır. Bu işlemden sonra deniz ürününün hemen kullanılması gerekir. Bekletilerek tekrar aynı işlem uygulanması sakıncalıdır.

Balığın Tazeliğini Saptama Yolları:

Gözleri parlak, dolgun ve şişkindir.

Solungaçları nemli ve kırmızıdır, kötü koku yaymaz. Balık bayatlamaya ve kokmaya baş kısmından başlar.

Eti sıkı ve esnektir, elle bastırıldığında eski şeklini kolayca alır (ancak buzhane balığı serttir).

Pulları yatık, kaygan ve yapışkıktır. Bayatladıkça bu görüntü kaybolur.

Suya bırakıldığında dibe çöker.

Doğal yosun ve deniz kokusu vardır, amonyak kokmaz.

Taze balık hareketli gibi kıvrık bir şekilde durur, balık bayatladıkça görüntü donuklaşır, sabitleşir.

Taze balıkların kuyruk yüzgeçleri uç kısımlarına kadar muntazamdır. Şekli belirgindir. Bayatladıkça yüzgeçlerin uç kısımları şekil değişikliğine uğrar.

1.4. Balığın Temizlenmesi.

1.4.1. Temizlemede kullanılan araçlar:

- Balık makası
- Balık tezgâhı, balık kesme tahtası
- Balık ayıklama bıçakları
- Süzgeç
- Balık saklama dolapları, balık buzdolabı
- Küvet, tepsi, kâse



Resim 1.19: Balık şefi porsiyonlama yaparken



Resim 1. 20: Balığın ikiye ayrılması

1.4.2. Pullu balıkların temizlenmesi.

Balıklar pullarının kolay çıkması için 5-10 dakika tuzlu suda bekletilerek temizlenir. Ya da akarsuyun altında kuyruklarından tutularak keskin olmayan bir bıçakla pulların aksi yönünde kazınarak temizlenir.

- **İç organlarının çıkarılması:** Keskin bir bıçakla solungaçları altından kesilerek önce başları alınır. Sonra anüs deliğinden başa doğru kesilerek karnı yarılr, iç organları dışarı çıkarılır. Akarsuyun altında iyice yıkanır temizlenir. Bazı balıklar bütün olarak başlarıyla birlikte temizlenip hazırlanır.

- **Fileto çıkarılması:** Küçük kılçıklı balıklar, içleri çıkarılıp temizlendikten sonra pişirilir. Büyük balıklar ise dilim, kuşbaşı doğandıktan veya fileto çıkarıldıktan sonra kullanılır. Özellikle kalın kılçıklı balıklar filetolara ayrılır. Başı kesilip içi temizlenen balık, kuyruğu aşağı ve sırtı sağa gelmek üzere yatırılır. Keskin bir bıçakla sırtından kuyruğa doğru kesilerek üst parça çıkarılır. Çevrilerek diğer yüzü kesilerek kemiğinden ayrılır. Bazen deriside sıyrılarak çıkarılır. Bunun için ayrılan parça kuyruk tarafından tutularak, keskin bir bıçak yardımıyla deri etten kurtarılır ve başa doğru sıyrılır. Gerekirse birer kişilik parçalar halinde kesildikten sonra kullanılır.



Resim 1.21: Balığın filetolara ayrılması



Resim 1.22: Balığın filetolara ayrılması



Resim 1.23: Balığın filetolara ayrılması



Resim 1.24: Balığın filetolara ayrılması

1.4.3. Pulsuz balıkların temizlenmesi.

Pulsuz balıkların temizlenmesi pullu balıklarda olduğu gibidir, sadece pullarının temizleme aşaması atlanır.

1.5. Balıkların Porsiyonlanması.

1.5.1. Balıkta Yenebilir Et Oranı.

Balıktan çıkan fire balığın anatomisine göre değişir. Bu fire balığın fiyatının yükselmesine sebep olabileceği gibi kişi başına düşecek yenebilir et miktarının azalıp çoğalmasında etkilidir. Satın alınacak balığın ne kadar fire verdiğini iyi bilmek gerekir.

Fire: Deri ve pullar, iç organlar, kılçıklar, kafa ve yüzgeçler (yenmeyen kısımlar) dir.

150 gr. lık safi balıketi elde etmek için gerekli brüt balık miktarı (ortalama olarak)

- 150 gr. balık filetosu
- 175 gr. balık dilimi
- 220 gr. bütün, küçük kafalı balık
- 280 gr. bütün, büyük kafalı balık
- 200 gr. kafası kesilmiş balık
- 220 gr. küçük balık (Hamsi gibi)

Bazı balık türlerindeki ortalama fire ve yenebilir et oranı :

<u>Balık</u>	<u>Fire oranı (%)</u>	<u>Yenebilir oran (%)</u>
Mezgit	% 40	% 60
Kalkan	% 50	% 50
Dülger	% 55	% 45
Somon	% 35	% 65
Alabalık	% 35	% 65
Dil balığı	% 50	% 50
Fener balığı	% 65	% 35
Vatoz	% 60	% 40
Mercan	% 45	% 55
Palamut	% 45	% 55

Balıkları parçalama ve porsiyonlara bölme işlemi genelde pişirme hazırlığının son aşamasında yapılır, filetosu çıkartılır, dilimlere kesilir, parçalara bölünür veya bütün verilir.

Balık filetosu: Bazı balıklar fileto olarak pişirilir. Fileto büyükse 150 gr. civarında porsiyonlara bölünür. Fileto küçükse, birkaç tane fileto birleştirilerek bir porsiyon yapılır.

Balık dilimi: Yuvarlak büyük balıklar 2-3 cm.kalınlıkta dilimlere kesilerek porsiyon yapılabilir. Balık dilimi porsiyonu 180–200 gr. arası olmalıdır. **Balık parçası:** Kalkana benzeyen düz balıklardan kesilir. Balık parçası porsiyonu 300–350 gr. arası olmalıdır.

Porsiyonluk balık: Tanesi 200-250 gr. arası olan ve bir porsiyon olabilen balıklardan yapılır. (Alabalık, Dil balığı, Çipura vb.)

Küçük tane balıklar: Küçük olmaları sebebiyle birkaç tanesinden bir porsiyon yapılır. 250-300 gr. arası bir porsiyon olabilir (Hamsi, Sardalya, Gümüş Balığı, İstavrit vb.)

1.6. Balıkların Saklanması

Balık çok çabuk bozulan bir yiyecektir. Yağsız ve yassı balıklar yağlı ve silindirik balıklardan daha uzun dayanır.

Balıkların saklanması diğer yiyecek maddelerinin saklanmasından çok farklıdır. Balıkların saklanacağı dolap tamamen balık için ayrılmış özel dolaplar olmalıdır.

1.6.1. Taze (Soğuk) Saklama

Taze balıkların bekletilmesi için uygun soğukluk derecesi **0 ° C ile +2 ° C** arası olmalıdır. Ayrıca balıklar buz içerisinde saklanmalı ancak buza direkt olarak temas etmemelidir. Birkaç kat buz üzerine ince nylon, üzerine balıklar; tekrar üzerine nylon ve onun üzerinede buz parçaları konmalıdır. Eriyen buz parçaları balığa değmeden akmalıdır.

Tatlı su balıklarının buz içinde saklanması da tavsiye edilmez. **Vatoz balığı piştikten sonra kendi suyu içinde (en fazla 4 gün)** saklanmalıdır. Buz içinde balık saklama süresi üç günü geçmemelidir

Taze balıklar günlük olarak yıkanmamalıdır. Balığı yıkamak üzerindeki yapışkanlığı alabilir; ancak bayatlamasını önleyemez. Bu yüzden balık değil de balığın saklandığı kap veya yer her gün temizlenmelidir.

1.6.2.Dondurarak Saklama.

Balık hemen temizlenmeli ve birer kerede kullanılacak parçalar halinde, gıda kodexine uygun poşetler içerisinde hava almayacak şekilde sıkıca paketlenir. **- 32 ° C ile - 40 ° C de dondurulur. - 18 ° C de 3-6 ay süreyle saklanır.**

1.7. İşlenmiş Balıklar

1.7.1. Balık Konservelerinin Saklanması ve Kullanılması.

Balık konserveleri yapılırken, balıklar önce çeşitli şekillerde pişirilerek hazırlanır. Değişik boylardaki konserve kaplarında konserve edilerek işlem tamamlanır.

Ambalajları bir defada kullanılıp tüketilecek şekilde olmalıdır.
Serin ve rutubetsiz yerlerde saklanmalıdır.
Kullanırken raf ömrüne (son kullanma tarihine) dikkat edilmelidir.
Açıldıktan sonra kısa sürede tüketilmeli. Bekletilmemelidir.

1.7.2. Dondurulmuş (Fresh) Balıkların Saklanması ve Kullanılması

Balıklar avlandıktan hemen sonra temizlenerek birer kere de kullanılacak paketler halinde ve Gıda Kodexine uygun ambalajlar içinde paketlenmek suretiyle dondurularak saklanır.

Balığın dondurulma ısısı - 32 ° C ile - 40 ° C'dir

Dondurulan balık – 18 ° C de 3-6 ay süreyle saklanabilir.

Kullanılacağı zaman sıcak ortamla temas ettirmeden buzdolabı ortamında ağır ağır çözülmesi sağlanmalıdır.

Çözülen balıklar hemen kullanılmalı, bekletilmemelidir.

Çözülen balıklar tekrar dondurulmamalıdır.



Resim 1.25: Dondurulmuş balık filetoları

1.7.3. Kurutulmuş Balıkların Saklanması ve Kullanılması

Kurutma işlemi genellikle yağsız ve pulsu balıklara uygulanan bir yöntemdir. Memleketimizde en çok uygulaması **Çiroz** da görülür. Uskumru Balığı Nisan Mayıs aylarında zayıflar, yağını kaybeder ve Çiroz adını alır. Avlanan Çirozlar temizlendikten sonra bir süre bol tuzla tuzlanarak bekletilir. Rüzgâr alan havalı yerlerde ağaca ve ipe asılarak kurutulur. (Artık bu işlemler için özel kurutma makinaları kullanılmaktadır) Kurutulan balıklar hafif ateşe gösterilerek (meşe gibi güzel kokulu odunlar kullanılarak) yumuşatılan balıklar tokmaklanarak ezilir.

Didilerek bir süre sirkede bekletilir. Çeşitli garnitürlerle süslenerek sofraya alınır.

Kurutulmuş balıklar serin ve rutubetsiz bir ortamda bekletilmelidir. Özel bekletme odaları (depoları) en uygun bekletme ortamıdır. Yemeye hazır hale getirildikten sonra uzun süre bekletilmemelidir.

1.7.4. Füme Balıkların Saklanması ve Kullanılması

Bu yöntem ülkemizde genellikle Mersin, Yılan ve Somon balıklarına uygulanır.

Temizlendikten sonra kısa süreli salamura yapılarak suyu alınan balıklar, içinde özel kokusu olan talaş ve odun parçalarının ağır ağır yakıldığı, bu iş için kullanılan füme-tütsü odalarında uygun şekilde bekletilerek koku ve lezzet kazanır. Ayrıca birazda kururlar. Oldukça kıymetli ve pahalı bir üründür 0 ° C de ve rutubetsiz yerlerde 3-6 ay arası saklanır.

Sıcakta bekletilmemelidir.

Genellikle özel paketler içerisinde olup paketler açıldıktan sonra bekleme sürelerine dikkat etmek gerekir.

1.7.5. Salamura Balıkların Saklanması ve Kullanılması

Yörelere göre bazı aylarda fazla olan balıklar salamura yapılarak değerlendirilir. Ülkemizde Hamsi, Sardalya, Palamut ve Torik gibi balıklarda çok uygulanır.

- Salamuraların İşlem Basamaklarında Dikkat Edilecek Noktalar.
 - Temizlenen balık irice çekilmiş tuzla karıştırılarak uygun kaplara dizilir.
 - Tuzun bol alması gerekir, çünkü tuz balığın suyunu hızla alır. Balık tuzun içinde pişmiş gibi olur.
 - Ekim ve Aralık aylarında avlanan iri Palamut veya Torik balığından **Lakerda** yapılır. (Torik: Palamudun çok irisine verilen isimdir).
 - Balıklar ayıklandıktan sonra iri iri dilimlere ayrılır. Dilimler arasına bolca tuz koyularak uygun kaplara istif edilir.
- Saklama koşulları.
 - Serin ve rutubetsiz bir ortamda 1,5 – 2 ay bekletilebilir.
 - Yemeye hazır hale getirildikten sonra uzun süre bekletilmemelidir.

➤ Servisi.

Muntazam dilimler halinde süslenerek sofralarda, açık büfelerde pahalı yemekler arasında servise çıkar

1.7.6. Havyar Çeşitleri Özelliği Saklanması ve Kullanılması

Havyar çok pahalı bir besin olup dişi Mersin Balığının döllenen yumurtalarından elde edilmektedir. Mersin Balığının bilinen 20 cinsinden sadece 5'i Rusya'nın kuzeyindeki soğuk denizlerde yaşamaktadır. Dünya havyar pazarının yüzde 90'ı bu balığın üç cinsinden (Beluga, Osioir ve Sevryuga gibi) elde edilmektedir. Her ne kadar dünyanın en tanınmış havyarı Rusya'nın olsa da İran, Romanya, Fransız ve İtalyan havyarları da piyasada önemli bir yer tutar. Dünyada en çok havyar tüketen ülkeler İsviçre, Fransa ve Almanya'dır.

➤ Çeşitleri

- En pahalısı taze havyar olarak tanınan, az tuzlu **Malossol** havyarıdır.
- Rus havyar çeşitlerinden **Beluga**, adını nesli tükenmekte olan en büyük ve en vahşi mersinbalığından alan ve nadir bulunan en değerli havyarlardan biridir.
- **Osioir** havyarı, parlak gri renkte fındık tadında olup adını orta büyüklükteki Mersin Balığından almaktadır.
- **Sevryuga** ise, küçük taneli ve gri renkli bir havyardır. Hafif keskin bir tadı olup adını en küçük Mersin Balığından almıştır.
- Somon balığı yumurtalarından elde edilen küçük ve portakal renkli taneli havyara da, **Kırmızı Havyar** denilmektedir.

Havyar işlenmiş olarak hazır paketlerde kullanılmaktadır. Pahalı bir gıda olduğu için ancak lüks otel ve restoran mönülerinde rastlanmaktadır. Paketlerin kullanım süreleri dikkate alınarak kullanılmalıdır. Açıldıktan sonra çok bekletilmeden taze olarak kullanılmalıdır.



Resim 1.26: Kırmızı ve siyah havyar

UYGULAMA FAALİYETİ

BALIKLARI HAZIRLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.➤ Yöre etiğine uyunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Tekniğine uygun olarak balıkları temizleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Balıkları pullu-pulsuz olmalarına ve yapılacak yemeğin çeşidine uygun olarak temizleyiniz. Ekonomik olmaya özen gösteriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Balıkları porsiyonlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Porsiyonlamayı balık ve yemeğin çeşidine uygun olarak yapınız
<ul style="list-style-type: none">➤ Hazırlanan balığı uygun koşullarda saklayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Bekletme ortamının ısısına ve bekleme süresine dikkat ediniz

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

- Aşağıdakilerden hangisi tatlı su balıklarında daha fazla bulunan mineral maddedir?
A) Potasyum
B) İyot
C) Klor
D) Flourid
- 100 gr yağlı balıketi ortalama kaç kalori verir?
A) 70
B) 100
C) 160
D) 350
- Aşağıdakilerden hangisi Lüferin tam lezzetli olduğu aydır?
A) Ocak
B) Ekim
C) Mart
D) Temmuz
- Aşağıdakilerden hangisi Sardalyanın en lezzetli olduğu aydır?
A) Ağustos
B) Ocak
C) Aralık
D) Mart
- Aşağıdakilerden hangisi Kalkan Balığının en bol olduğu aydır?
A) Ağustos
B) Ekim
C) Nisan
D) Aralık
- Aşağıdakilerden hangisi tatlı su balığı değildir?
A) Somon Balığı
B) Yayın Balığı
C) Alabalık
D) Çipura
- Aşağıdakilerden hangisi deniz balıklarından değildir?
A) Hamsi
B) Kalkan Balığı
C) Sazan Balığı
D) Kırlangıç
- Yuvarlak büyük balıkların 2-3 cm. kalınlıkta dilimlere kesilerek porsiyonlanmasına ne ad verilir?
A) Balık filetosu
B) Balık dilimi
C) Porsiyonluk balık
D) Balık parçası
- Aşağıdakilerden hangisi balığın dondurulma derecesidir?
A) - 32 ° C - 40 ° C
B) - 10 ° C - 12 ° C
C) - 18 ° C - 20 ° C
D) - 45 ° C - 65 ° C
- Aşağıdakilerden hangisi dondurulmuş balıkların saklanma derecesidir?
A) - 30 ° C
B) - 1 ° C
C) - 18 ° C
D) - 10 ° C

11. Ćiroz hangi balığın Nisan ve Mayıs aylarındaki zayıf ve yağsız halidir?

- A) Sardalya C) Kefal
B) Uskumru D) Hamsi

12. Füme balıklar rutubetsiz ortamda kaç derecede 3-6 ay saklanır?

- A) 0 ° C C) - 20 ° C
B) -10 ° C D) +4 ° C

13. Lakerda hangi balıktan yapılır?

- A) Vatoz C) Palamut
B) Lüfer D) Hamsi

14. En değerli havyarlar hangi balıktan üretilir?

- A) Sazan C) Fener Balığı
B) Lüfer D) Mersin Balığı

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.

Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

KONTROL LİSTESİ

Adı Soyadı: Sınıf: No:	Modülün Faaliyet No:	Tarih
	<u>Evet</u>	<u>Hayır</u>
Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığını yaptınız mı?		
➤ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➤ Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tekniğine uygun olarak pullu balıkları temizlediniz mi?		
➤ Tekniğine uygun olarak pulsuz balıkları temizlediniz mi?		
➤ Balıkların çeşidine uygun yöntemlerle porsiyonladınız mı?		
➤ Porsiyonladığınız balıkları uygun ortamda beklettiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarılı değilseniz, faaliyete dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak eksiklerinizi tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

- Balığı özelliğine uygun pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran, fast-food ve kurum mutfaklarında uygulanmakta olan balık yemekleri çeşitlerini araştırınız.
- Geleneksel balık yemekleriniz var mı? Araştırınız.

2. BALIKLARIN PİŞİRİLMESİ

2.1. Balıkları Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.

2.1.1. Balık pişirme araçları:

- Buğulama için buharlı pişirme tenceresi
- Fırında pişirilecek, graten edilecek yemekler ve filetolar için ısıya dayanıklı fırın kapları
- Güveç türü yemekler için kapaklı fırın tenceresi
- Fritöz veya kızartma tavaları
- Yağlı kâğıt veya alüminyum folyolar
- Sote yapmak için uygun tavalar
- Izgara
- Delikli spatula
- Palet bıçak
- Kesici özelliğe sahip geniş spatula
- Poche kabı
- Süzgeç
- Balık doğrama tahtası
- Kâse
- Servis tabağı



Resim 2.1: Balık yemeği malzemeleri

2.1.1. Balıkları Pişirmeye Ön Hazırlık.

Balıklar mutfak tarafından teslim alındıktan sonra yapılması gereken bazı hazırlıklar vardır.

➤ Mutfakta Balığa Yapılacak Ön Hazırlıklar

Balıklar mutfak personeli tarafından teslim alındıktan sonra yapılması gereken başlıca işlemler şunlardır:

- Balık temizleme yerine götürülür.
- Yüzgeçleri balık makasıyla kesilir.
- Balıklar pullarının kolay çıkması için 5-10 dakika tuzlu suda bekletilerek temizlenir ya da akarsuyun altında kuyruklarından tutularak keskin olmayan bir bıçakla pulların aksi yönünde kazınarak temizlenir.
- Derisi yüzülür.
- İç organları ve solungaçları temizlenir.
- Akarsu ile yıkanır ve süzülür.

2.1.2. Balıkları Marine Etme

Etlere daha yumuşak ve lezzetli olması için özel bir sıvı veya sos içerisinde bekletilmesine **marinad**, bu işleme de **marine** denir. Marinad sirke, limon suyu ve özel seçilmiş otlarla birlikte, baharat ve tadlandırıcılardan meydana gelen asidik yapılı bir karışımdır. Etin yumuşaması ve lezzetini artırması için bu karışıma yatırılır ve bir süre bekletilir. Marinadın asidik yapısı bağlayıcı dokuyu parçalar ve böylece et lifleri daha kolay ayrılarak etin sert kısımlarını daha yumuşak hale getirir. Bekletilme esnasında soğuk hava deposu kullanılmalıdır.

Balıkleri diğer et çeşitlerine göre daha yumuşaktır ve pişmeleri daha kolaydır, çünkü bağ dokusu iğermezler. Bu nedenle balıklerinin marine edilmesindeki esas amaç lezzetlendirmek ve ağır kokusunu gidermektir.

➤ **Balıkları marine etme şekilleri.**

Balıklar çeşitli şekillerde marine edilebilir. Marinadın çeşitliliği balığın cinsine ve pişirilecek yemeğin çeşitine göre değişebilir. Genel olarak uygulanan balık marineleri şunlardır:

- Balıklerin marine edilmesinde en çok kullanılan malzeme tuzdur. Hazırlanmış olan balık, bütun ya da parçalar halinde bir miktar tuz içerisinde 1-2 saat bekletilir.
- Tuz ve limon suyu karıştırılarak balıklar pişirilmeden önce ovulabilir.
- Özellikle ızgarası ve şiş yapılacak balıklar; Julienne doğranarak tuzla ovulan kuru soğan piyazı arasında 1-2 saat bekletilebilir.
- Domates suyu + zeytinyağı veya limon suyu + zeytinyağı gibi karışımlarda da yarım saat ile 1-2 saat arasındaki sürelerde bekletilebilir.
- 1 çay kaşığı tuz, ½ çay kaşığı şeker, 5 tane karabiber, ¼ çay bardağı limon suyu, ¼ çay bardağı portakal suyu, 2 diş julienne sarımsak, 2 defneyaprağı, yarım julienne kuru soğan, 4-5 adet rezene yaprağı karıştırılarak kullanılır. (Özellikle Somon Balığı ızgarasında bu marinatta 1 gün bekletilmelidir).
- 1 su bardağı domates suyu, 1 su bardağı zeytinyağı iyice karıştırılarak kullanılır.
- Özellikle şişi yapılacak Fener Balığı gibi balıklar için çok uygundur.
- 2 limonun kabuğu soyulan kaynar suda üç kez süzmek suretiyle birer dakika bekletilerek alınır. Acısı çıkartılan bu kabuklar, 2 limon suyu, 1 çorba kaşığı bal, 1-2 damla Tabasco sosu, 4 çorba kaşığı soya sosu 4 diş ezilmiş sarımsak ve fesleğen karıştırılarak kullanılır. Özellikle kâğıtta hazırlanan balıklarda örn: Kılıç Balığı gibi
- Beyaz şarap, kırmızı şarap ve sirkede marine etmek için kullanılan malzemelerdendir.

2.1.3. Pane

Balıkların pane olarak kızartılmasında kullanılan başlıca malzemeler:

- Un
- Mısır unu
- Galeta tozu
- Yumurta akı ya da bütünü
- Süt + yumurta karışımı
- Bira
- Maden suyu + bira

2.2. Balıkları Pişirme Teknikleri.

Tüm pişirme yöntemleri için **Et Yemekleri I, II**, modüllerini tekrar inceleyiniz.

Çeşitli yöntemlerle balık pişirilebilir. Ancak balığın pişirme süresi diğer yiyecek maddelerinden farklıdır. Balık eti bağ dokusunun azlığından dolayı çok narın olduğu için çok çabuk pişer. Balığı asla gereğinden fazla pişirmemelidir. Aksi takdirde lezzeti kaçar ve yavan olur. Hatta balık suyu hazırlarken bile kaynama süresi 20 dakikayı kesinlikle geçmemelidir. Örneğin 1 porsiyonluk bir balık filetosunun pişirme süresi (kaynarak pişme süresi) 4 ile 6 dakika arasındadır.

2.2.1. Izgara(Grill) Yapılarak Hazırlanan Balık Yemekleri (Kılıç Şiş, Lüfer)

Grille (broiling - grilling) kömür üzerinde pişirme (ızgara) yöntemidir. Genelde en pahalı yemekler bu usülle hazırlananlardır. Izgara için genelde Meşe kömürü kullanılır. Bunun en önemli nedeni; Kolayca kor haline gelmesi ve uzun süre kor halinde kalabilmesi, kalorisinin yüksek olması ve pişirilen yiyeceklerde bıraktığı hoş koku ve lezzettir.

Izgarada pişen her çeşit etin farklı ve çok hoş bir lezzet ve kokusu vardır. Izgarada et pişirirken delici ve kesicilerle kontrol edilmemeli, pişme süreleri de iyi ayarlanmalı, etler kurutulmamalı ya da çok kızartılarak yakılmamalıdır. Izgara yapılan etler bekletilmeden hemen servis yapılmalıdır.

Genelde yağlı balıklarda ve yağsızlarda da olmak üzere pek çok balığını ızgarası en güzel pişirme yöntemidir.

Büyük balıkların kılçıkları ve derileri mutlaka ayıklanır. Hamsi, sardalya vb balıkların derileri soyulmaz, ama genelde kılçıkları alınır.

Izgara yapılacak balıkların genelde lezzetlendirme banyoları (marina) yapılır. Bu işlem balığa çok güzel özellikler kazandırır. Ancak servisi yapılırken garnitür sos ve salatalarının da kendisi kadar önemli olduğu unutulmamalıdır. Balıkların ızgarası etlere göre daha kısa sürede yapılır, çünkü et ile balığın yapıları farklıdır. Bazı kalın balıkların pişmesi fırında tamamlanabilir. Izgara çok kızgın olmazsa balık yapışır ve görünümü bozulur.

Kılıç Balığının şişi en güzel ızgara çeşitlerindedir. **Çinekop, Lüfer, Palamut** ızgarası en meşhur ızgara balık türleridir. **Pisi Balığı** gibi balıkların fileto ızgaraları da oldukça lezzetlidir.

2.2.2. Az Yağda Tavada (Poelle) Pişirerek Hazırlanan Balık Yemekleri.

Az yağ konmuş kızgın tavada pişirme yöntemidir. Izgara olmadığı zaman ve ızgara yerine kullanılan ızgara taklidi bir usuldür.

Izgara usulünde hazırlanan yağlı balıklar ve pane yapılmış veya una batırılarak kızartılan yağsız balıklar için de bu pişirme usulü kullanılır.

Sardalya, Hamsi gibi yağlı veya az yağlı balıklar kılçıklarından ayklanır. Tuz, karabiber, çok az limon suyu ve istenirse az beyaz şarap gezdirilerek yarım saat kadar bekletilir; hafif unlanarak önce derili kısmı sonra da iç kısmı kızartılarak hazırlanır. Önce una sonra az çırpılmış yumurta akı veya bütününe ve galetaya batırılarak pane yapılır. Az yağ konmuş kızgın tavada kızartılır. Her iki şekilde de hazırlanan balıklar uygun sos ve garnitürlerle sofraya alınır.

Yağsız balıklar da kılçıkları ayrılarak uygun muntazam parçalara (filelere) ayrılır. Una batırılarak kızgın ve az yağ konmuş tavada pişirilir. Uygun sos ve garnitürlerle sofraya alınır.

Uluslararası ünlü bir balık yemeği olan **fish florentine** (fiş florentin) **Mezgit Balığı** filetosu una batırılarak poelle usulüyle pişirilerek ıspanak sote üzerine yerleştirilen ve minik domateslerle servise hazırlanmış şeklidir.



Resim 2.2: Servise hazırlanmış Dil Balığı tavası

2.2.3. Bol Yağda (Frit) Yapılarak Hazırlanan Balık Yemekleri .(Kaplama, Dilim ve Küçük Balıklar)

Derin bol yağda kızartarak pişirme yöntemidir. Fritöz adı verilen derin, tel sepetli ve termostatlı kızartma kaplarında yapılır. Yağın kalitesi, yağın değişimi ve kızartma işleminin doğru başlayıp doğru bitirilmesi bu yöntemle pişirilen yemeklerin

kalitesini önemli ölçüde etkiler. Özellikle balıkların kızartılmasında kullanılan yağlar kesinlikle tekrar kullanılmamalıdır ve diğer yağların da en son kullanımı balıkta yapılmalıdır.

Çoğunlukla yağsız balıkların kızartmalarında başarıyla kullanılan bir yöntemdir. Yağsız balıklar kızartılınca hafifliğini devam ettirir, ağır olmaz. Yağlı balıklar kızartıldığı zaman sindirim yönünden daha ağır olur. Ancak yağlı balıkların yağsız oldukları dönemlerde bu yöntemin kullanılması önerilir. Yağlı balıklar için grill (ızgara) yöntemi daha uygun bir pişirme yöntemidir.

Derin yağda kızartılacak olan balıklar süttten geçirildikten sonra tuzlanıp unlanarak pane yapılabilir ya da kızartma hamuruna batırılmak suretiyle kaplama yapılarak da kızartılabilir. Poelle yönteminde kullanılan kaplama çeşitleri bu yöntemde de kullanılabilirler. Ayrıca Mısırunu da pane kızartma için uygundur.

Derin yağda kızartılmış olan balıklar kağıt havlu yardımıyla yağı iyice alınarak garnitür ve soslarıyla birlikte servise alınır.



Resim 2.3: Hamsi balığı tava



Resim 2.4: Hamsi balığı dolması

2.2.4. Haşlama (Poche) Pişirme Yöntemi ile Hazırlanan Balık Yemekleri. (Blue Fish) Gibi

Kaynar derecede kaynamayan suda pişirme usulüdür. Bu yöntemle kaynama hareketinin bozabileceği, yumuşak ve dağılmaya uygun, körpe yiyecekler pişirilir. Su boldur ve işlem çok kere haşlayarak pişirme işlemidir.

2.2.4.1. Haşlama Balıklar Genelde Şu Amaçlarla Hazırlanırlar.

- Çeşitli salatalarda kullanılmak üzere.
- Soğuk ordövrlerin hazırlanmasında. (balık kokteyl ve ya çeşitli karışık deniz mahsülleri kokteyli gibi)
- Uygun sos ve garnitürlerle çeşitli balık yemeklerinin hazırlanmasında.

Haşlama balıklar da mutlaka Poche yöntemi uygulanır. Biraz sert etli olanları bile yine bu yönteme yakın olarak çok hafif kaynatılmak suretiyle pişirilirlir. Genelde çok yumuşak et yapısına sahip olan balıklar, kaynayan suda yani Bouilli usulü ile haşlanırlarsa kısa sürede şekillerini kaybeder ve dağılırlar. Poche usulü haşlanan balıklar yağsız ve ya çok az yağlı balıklardan seçilir. Yağlı balıklar haşlanınca ağır ve hoş gitmeyen bir balık yağı kokusu belirginleşir. **Kefal, Tatlı Su Kefali, Levrek, Tatlı Su Levreği, Kalkan, iri Karagöz, iri Mezgit, iri Dil, iri Pisi Balığı, iri Alabalık, iri Turna Balığı, Morina Balığı ve Yılan Balığı** gibi balıklar daha uygundur. Balık Poche usulüyle pişirmeden önce, balığa daha güzel lezzet kazandırmak için **Poche suyu** hazırlanır.

BALIK POCHE SUYU :(2,5 litrelik)

Ölçüler:

- 2 litre su
- 250 gr.beyaz şarap
- 250 gr. sirke
- 30 gr. tuz
- 50 gr. mire poix pırasa
- 250 gr. mire poix soğan
- 200 gr. mire poix havuç
- 1-2 dal maydanoz
- 1 defneyaprağı
- 1/6 çay kaşığı kekik
- 5-6 karabiber ilavesiyle hazırlanır



Resim 2.5: Balık Pochè malzemeleri



Resim 2.6: Pochè Balık malzemeleri

Hepsi bir araya getirilerek kaynatılır, süzülür ve balık haşlama suyu olarak kullanılır. Aynı malzemelere 250 gr süt ve birkaç dal dereotu ilave edilerek Beyaz Pochè suyu olarak da kullanılabilir.

Önceden haşlama yapılmadan Pochè suyu malzemelerinin içine iri parça halindeki balık ile hep beraber balık tenceresine oturtulur, öylece pişirilir ve kesinlikle kaynama hareketi oluşturulmaz.

Arzu edilirse şarap ve sirke yerine ½ litre kuvvetli kırmızı şarap kullanılabilir.



Resim 2.7: Pochè Balık servisi

Balığı beyaz şaraplı Pochè suyunda pişirirken dikkat edilecek noktalar:

- Balık eritilen ve üzerine julienne soğanlar dizilen tereyağının üzerine filetolar halinde yerleştirilmelidir.
- Limon suyu, şarap ve balık fondu balığın tamamını kapatacak şekilde olmalıdır.
- Kaynama derecesine getirilir ancak kesinlikle kaynatılmamasına dikkat edilir.
- Piştikten sonra balık bekleyecekse bu sos içinde kalmalı ancak bu süre kısa olmalıdır.
- Eğer başka sos kullanılmayacaksa balık sosu içerisinden çıkartıldıktan sonra koyulaştırılarak sos olarak servis tabağında kullanılmalıdır
- Hazırlanan Poche balığın üzerine velute'de poisson dan dan türetilen soslar gezdirilerek servis yapılabilir.
- Balık velute (velute'de poisson) yoksa sos yapmak için, süzülen poche suyunun içine Beunne manier (un+tereyağ) ilavesiyle koyulaştırılır. Liason ilave edilerek balığın üzerine gezdirilir.
- Balığın her kilosu için pişmeye başladıktan sonra 20 dakika zaman hesabı yapılır.
- Poche balıkların yanında genellikle pommes natur ve aynı gruba giren patates garnitürleri ve haşlanmış tane pirinç ile servise alınması uygundur.
- Sos olarak Hollandaise sos veya ondan türetilen soslar kullanılabilir.

- Hollandaise sosa türetilen bir sos üzerine gezdirilerek tekrar fırında üzeri hafifçe kızartılmak suretiyle servise hazırlanabilir.

Poche suyuna Bordeaux Şarabı (bordo Şarabı) kullanılarak ve Bordelaise sosla karıştırılarak hazırlanan Őekline de nl Bordeaux usulü balık (Poisson a'la Bordelaise = fish bordeaux style) denir.

2.2.4.2.Balıkların Servisinde Kullanılabilecek Soslar Şunlardır.

Mornay sos: Balık poche suyuyla koyulaştırılarak ve julienne mantar balıŐın üzerinde kullanılan Őekline de Poisson chaisy = fish choissy denir.

Beurre manier: Un ve tereyaŐı karışımı

Liason: Birlikte çırpılmış krema ve yumurta karışımı

Not: Liason ve Beurre manier için Fond ve Temel orbalar modülünü tekrar inceleyiniz. Pommes Natur: patates garnitürü eŐidi (Pommes natur ve diŐer patates garnitürleri için Patates garnitürleri modülünü tekrar inceleyiniz.) Sebze garnitürleri için Sebze Garnitürleri modülünü tekrar inceleyiniz.



Resim 2.8: Servise hazırlanmış fırında Levrek BalıŐı

➤ Blue Fish

Avrupa mutfaŐında çok beŐenilen bir balık yemeŐi çeŐitidir. İri ve doŐal ortamda yetiŐmiŐ (tarla balıŐı deŐil) kaliteli **Sazan BalıŐı**, nehir **AlabalıŐı** ve sarı renkli **Altın Alabalık**tan hazırlanır. DoŐal suyu ile birlikte akvaryumda hazır ve canlı olması gerekir. Başka balıŐtan olmaz.

Müşteri balıŐı akvaryumdan kendi seŐer. BalıŐın derisinin üzerindeki kaygan, yapıŐkan gibi olan kısım yıkanmamıŐ, silinmemiŐ veya kurumamıŐ ve kaybolmamıŐ olması gerekir. PiŐtiŐi zaman mavililŐi bu kısım oluŐturur.

Yapılışı: Sirke konmadan poche suyu hazırlanır servisten hemen önce canlı olarak akvaryumdan alınan balığın kafasına sert ve kuvvetli bir darbe vurularak ölmesi sağlanır. İç organları çabucak çıkartılır. Üzerine sirke boşaltılarak kaynama derecesine gelen poche suyuna daldırılır, kaynaması azaltılır. Ağırlığına göre kaynama süresi dolunca ocaktan alınır. Etinin rengi maviye döner. Eğer sirkeli ve asitli suda pişecek olursa rengi daha açık mavi olur. Balık sudan çıkarılarak filetolara ayrılır. Çeşitli sos ve garnitürlerle servise alınır.

2.2.5. Kendi Suyunda (Etüvé) Pişirilerek Hazırlanan Balık Yemekleri.



Resim2.9: Fırında Somon Balığı

Etüve: Yiyeceklerin kendi sularında pişirilme yöntemidir. Gereken ilavelerle hazırlanan yiyecekler ocakta veya fırında kendi sularıyla pişirilirler. Pişirme ısı hafif olmalı ve yemek kendi suyunu bırakarak pişirmeyi sağlamalıdır.

Bu usülle hazırlanan balıklar, besin değeri yönünden oldukça zengindir. Ayrıca lezzet yönündende aranan yemek çeşitlerindedir. Türk mutfağında çok kullanılan **güveç** şekli, bu usulün bir uygulamasıdır. Özel topraktan yapılan güveç kapları ve yabancı mutfaklarda ki kalın seramik kaplar bu uygulamalar için yapılmıştır.

Bu usülle hazırlanan balık yemeklerinde dikkat edilecek noktalar.

- Balığın eti kılçığından ayrılmış olmalıdır. Filetolar ortalama 1,5 cm kalınlığında enine parçalara ayrılarak hazırlanabilir.
- Genellikle Palamut kullanılsa da Torik veya iri bir deniz balıkları ile Yayın vb tatlı su balıkları ile de hazırlanabilir.
- Arzuya göre birer kişilik güveçlere bölünerek de pişirilebilir.
- Soğan, patates, sivri biber, patlıcan, domates, maydanoz ve sarımsak gibi sebzelerle kekik, defneyaprağı ve zeytinyağı ile hazırlanır.
- Başlangıçta dibinin tutmaması için birkaç bardak su ilave edilebilir.

- 160 °C - 180 °C lik önceden ısıtılmış fırında 2-3 kaşık suyu kalıncaya kadar pişirilir.
- Soğuk olarak da servise alınabilir.



Resim 2.9: Fırında Levrek Balığı

2.3. Balık Garnitürleri.

- Haşlanmış patates garnitürleri
- Buğuda pişirilmiş patatesler ve diğerleri
- Çeşitli sebze garnitürleri
- Limon dilimleri – limon suyu
- Maydanoza batırılmış limon dilimleri
- Maydanoz dalları veya kıyılmış maydanoz
- Taze – kuru nane
- Taze roka
- Dereotu
- Sade pilav
- Sade – domatesli – ıspanaklı erişte, makarna
- Ançuez
- Tereyağında kızartılmış soyulmuş badem
- Krema
- Mayonez
- Ketçap
- Sade ve sarımsakla ovulmuş kızartılmış krutonlar
- Mantar
- Karides, Midye gibi çeşitli deniz ürünleri
- Izgara domates dilimleri
- Izgara yeşil ve kırmızıbiber
- Beyaz ve kırmızı kuru soğan dilimleri
- Yeşil soğan
- Sarımsak
- Kapari

- Haşlanmış taze fasulye
- Haşlanmış ya da taze havuç
- Rezene yaprağı
- Çeşitli salatalar

2.4. Balık ile Verilen Soslar

Balıklarla verilen soslar için **Soslar** modülünü tekrar inceleyiniz.

Her çeşit balık yemeği için ayrı bir sos hazırlanabildiği gibi balık pişirilirken lezzetlendirmek amaçlı ilave edilen malzemelerle balık pişerken oluşan ve dibinde kalan soslar çeşitli şekillerde kaynatılmak suretiyle veya başka malzemeler ilavesiyle koyulaştırılarak, balık servisi yapılırken üzerine ya da yanına gezdirmek suretiyle **sos** olarak kullanılır.

Ayrıca temel soslar da balık fondları ve hazırlanacak yemeğe uygun malzemeler ilavesiyle balıkların yanında sos olarak verilir.

Bunlardan başka uygulanmakta olan bazı sos çeşitleri aşağıda verilmiştir (ölçüler **ortalama 4 porsiyon** balık içindir) :

2.4.1.Sos bernez (Bearnaise) :

Bolca kıyılmış sarımsak, iki kaşık tarhun otu, doğranmış maydanoz, bir tutam kekik ve bir defneyaprağı bir tavada ½ çay bardağı sirke ve ½ çay bardağı beyaz şarapla ıslatılır. Bir tutam ince doğranmış biberle üçte ikisini çekinceye kadar pişirerek koyulaştırılıp soğumaya bırakılır. Ayrı bir kapta yumurta sarıları ile birlikte koyulaşmaya kadar çırpılırken 5 çorba kaşığı kazeini alınmış tereyağ yedirilir. Tuz, limon suyu ve Arnavut biberiyle tadlandırılır. 1 kaşık kıyılmış tarhun otu ve maydanoz eklenerek sıcak olarak kullanılır. Kullanılacak balık yemeğine uygun olarak kapari, ançuez gibi malzemeler de ilave edilebilir.

Hollandaise sos çeşitleri ve türeyenlerinden olan Bearnez sos ve benzerleri ızgara balıklarla verilebilen sos çeşitlerindedir.

2.4.2. İngiliz usulü erimiş tereyağlı sos

Eritilmiş tereyağına biraz un eklenerek kaynar tuzlu suyla birlikte koyulaştırılır. Ateşten alıp iyice çırpılır. Ayrı bir kapta biraz ılık suyla inceltilmiş yumurta sarısını ekleyerek bir miktar daha tereyağı ilave edilerek tuz ve limon suyuyla tadlandırılır. Yumurta sarısı koyulmadan da yapılabilir.

Haşlanmış balıklarla verilen sos çeşitlerindedir.

2.4.3. Morney Sos

Özellikle sos Morney fırında hazırlanan graten türü balık yemeklerinde çok kullanılır. 2 kaşık sıvıyağ 1 kaşık julienne kuru soğan ve 1 diş sarımsak birkaç dakika kavrulur. 1 iri domates (kabukları soyulmuş-ince kıyılmış) ve tuzla suyu çekene kadar pişirilir. 1 tatlı kaşığı tereyağında 16 çekirdeksiz yeşil zeytin sote yapıp domates sosuna eklenir.

Bu sos ızgara barbunya balığı ile verilir.

2.4.4. Barbunya Nisuzaz – rouget a la niçoise

2 kahve fincanı ezilmiş kuru nane, 2 kahve fincanı sirke ile 2-3 dakika kaynatılıp tülbentten süzdürülür. Barbunya balığının kızartma yağından 4 çorba kaşığı eklenir. Ve kıyılmış maydanozla karıştırılır.

Bu sos kızartılmış Barbunya balığı ile verilir

2.4.5. Barbunya Eskebeş – rouget a la aescabeshe

100 gr tereyağı, 1 bağ kıyılmış maydanoz, 1 tatlı kaşığı limon suyu, biraz tuz ve karabiber iyice karıştırılır.

Pane kızartılmış Dil Balığının üzerinde verilir

2.4.6. Kalkan haşlama Hollandez – turbot pochés hollandaise gibi

2 diş sarımsak, 1 kahve fincanı ekmek içi, ½ çay kaşığı safran, 15 adet badem havanda iyice ezilerek biraz suyla macun haline getirilir. En son balıkların pişme suyundan da ilave edilerek kullanılır.

Bu sos kalkan balığına özel hazırlanmış bir Hollandez Sos çeşididir.

2.4.7. Dil Kolbert sole colbert

Sos Kolbert (sulandırılmış beyaz fonda, jöle, tereyağ, Arnavut biberi, limon suyu, maydanoz ve tatlı şarap ilavesiyle hazırlanır.)

Izgara balıklarının yanında verilir.

Balık sosu I: 400 gr krema, 2 silme yemek kaşığı tereyağ, 1 limon suyu, 3 çorba kaşığı un, 2 yumurta sarısı ve 1 çay bardağı süt blenderdan geçirilerek kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirilir. Ateşten alıp 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz ilave edilir.

Izgara ya da fırında kızartılmış İstavrit gibi balıklarla verilir.

Balık sosu II: 1 çorba kaşığı tereyağ içerisinde 1 küçük ve macedoine doğranmış kuru soğan pembeleştirilir. 1 çay kaşığı kapari, kabuğu soyulmuş ve ince doğranmış bir domates le biraz daha pişirilip ateşin alınır ve 1 tatlı kaşığı limon suyu eklenir. Özellikle ızgara yapılmış Somon Balığına çok yakışan bir sostur.

Balık sosu III: 2 çay bardağı zeytinyağı, 2 limon suyu, 2 diş ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiber blenderdan geçirilir. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotu ilave edilir. Özellikle şişi yapılmış Kofana gibi balıklara çok yakışan bir sostur.

Balık sosu IV: Ilık su + limon suyu, tuz ve krema iyice karıştırıldıktan sonra balığın üzerine gezdirilmek suretiyle kullanılır. Özellikle balık ruloları (somon gibi) ve dolmalarında kullanılan bir sostur.

Balık sosu V: Doğranmış 2 baş sarımsağı 3 çorba kaşığı sirke, tuz, karabiber ve 5 kaşık kadar tereyağı ya da margarinle ateşte üstü hafifçe beyazlaşınca kadar pişirilir. Ateşten alıp kıyılmış maydanoz eklenir. Özellikle haşlanmış/buğulanmış balıklarla verilen bir sostur, örn: Turna Balığı gibi.

Balık sosu VI: Eritilmiş tereyağ:

Özellikle haşlanmış/buğulanmış ve ızgara yapılmış balıkların üzerine servisten önce gezdirilmesi lezzetini olumlu olarak etkiler.

2.5. Servise Hazır Hale Getirme.

Kullanılacak olan garnitürlerin balık yemeğinin lezzetini daha ağırlaştırmamalı, artırmalıdır.

Balık servis tabağına gezdirilen soslar yemeğe uygun olmalı ve lezzetini olumlu etkilemelidir.

Balığın sıcak ya da soğuk servis yapılmasına dikkat edilmelidir.

Balık servis tabağının görünümü güzel ve iştah açıcı olmalıdır.

2.5.1. Balık servisinde;

Balıklar müşteri masasında tranch edilerek de servis yapılabilir.

Tranch edilecek balıklar

- Dil balığı
- Lüfer
- Levrek
- Kalkan
- Somon
- Alabalık vb.

Elle yenilebilecek balıklar

- Hamsi
- İstavrit
- İzmarit
- Sardalya vb.



Resim 2.10: Deniz balıkları



Resim 2.11: Tatlı su balıkları

2.5.2. Balık servisinde dikkat edilecek noktalar.

- Siariş alırken, konuğa balığın ne tür pişirilmesini istediği sorulmalıdır.
- Balığa göre pişirme usulü tavsiye edilmelidir.
- Balığın temizlenmesi ve servisi için gerekli malzemeler servanta hazırlanmalıdır.
- Kuvere balık takımları yerleştirilmelidir.
- Balık fayansa yerleştirilmelidir.
- Garnitür ve soslar aynı tabakta veya ayrı tabakta verilmelidir.
- Tabaklar sıcak olmalıdır.
- Elle yenilecek balıkların yanında fingerbowl getirilmelidir.
- Mutfakta hazırlanan ve fayansta getirilen balık servanta bırakılmalıdır.
- Sağ ele balık bıçağı sol ele balık çatalı alınmalıdır.

-
- Balığın sert kılçıkları, kalın kılçıkları ayıklanmalıdır.
 - Balık baş kısmından kuyruk kısmına doğru ikiye ayrılmalıdır(yatay durumda).
 - Ayrılan fileto fayansın kenarına alınmalıdır.
 - Balığın baş bölümünden kılçığı çatalla tutarak, kılçık çıkarılmalıdır.
 - Alt filetonun varsa kılçığı kaşıkla temizlenmelidir.
 - Alt fileto ile üst fileto birleştirilmelidir.
 - Yemek tabağına yerleştirilmelidir.
 - Sos ve garnitürleri koyulmalıdır.
 - Misafirin sağından servis yapılmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Sececeğiniz bir balık ile bir balık yemeği (sos ve garnitürü ile beraber) hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.➤ Yöre etiğine uyunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Balık pişirmede kullanılacak araçları tezgâha hazırlayınız➤ Araçları çalışma yerine sıralarken işlem sırasına dikkat ediniz
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri hazırlayınız.➤ Reçetenize uygun ölçülü gereçleri hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Balık, yağ, tuz gibi gereçleri işlem sırasını aksatmayacak şekilde diziniz. Ekonomik olmaya dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yapılacak yemeğin yardımcı gereçlerini hazırlayınız.➤ Yemeğin sosunun yardımcı gereçlerini hazırlayınız.➤ Yemekle verilecek garnitürlerin yardımcı gereçlerini hazırlayınız.➤ Balığı marine etmek için kullanılacak yardımcı gereçlerini hazırlayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Balığı yapılacak yemek çeşidine uygun olarak marine ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Balığın marinatta bekleme süresine ve ortamın ısısına dikkat ediniz.
	<ul style="list-style-type: none">➤ Balık Poche suyu kullanılacaksa bu aşamada hazırlayınız
<ul style="list-style-type: none">➤ Yemeğin çeşidine uygun garnitürünü hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Balık kısa süreli bir yöntemle (ızgara-kızartma) pişecekse garnitürü bu aşamada hazırlayınız

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yemeğin çeşidine uygun sosunu hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Balık kısa süreli bir yöntemle (ızgara-kızartma)pişirilecekse sosunu bu aşamada hazırlayınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yemeğe uygun garnitürleri hazırlayınız 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yemek pişerken garnitürlerini hazırlayınız
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tekniğine uygun olarak balığı pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pişirme süresinin uzun olmamasına dikkat ediniz. ➤ Pişirme esnasında kaynama başladıktan sonra ateşi kısınız ➤ Balık poche suyunda pişecekse kaynamamasına dikkat ediniz ➤ Gereçleri hazırlayınız. ➤ Reçetenize uygun ölçülü gereçleri hazırlayınız
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yemeğin çeşidine uygun sosunu hazırlayınız 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Balığın sosu kendi pişme suyuyla yapılacaksa pişirme işleminin bitmesini bekleyiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pişirilen balığı sos ve garnitürleriyle servise hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pişen yemeği servise hazırlarken uzun süre bekletmeyiniz, pratik çalışınız. ➤ Yemeği servise hazırlarken sıcak-soğuk verilmesi gerekliliğine dikkat ediniz. ➤ Balığın sos ve garnitürleriyle birlikte servis tabağındaki uyumuna ve estetiğine dikkat ediniz.



Resim 2.12: Servis tabağında düzenlenmiş balık yemekleri



Resim 2.13: Izgara Sinarit

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Etlerin daha yumuşak ve lezzetli olması için özel bir sıvı - sos içinde bekletilmesine ne ad verilir?

- A) Sos
- B) Marine
- C) Garnitürleme
- D) Kaplama

2. Hangi balığın şişi en güzel ızgara çeşitlerindedir?

- A) Kılıç Balığı
- B) Hamsi
- C) Uskumru
- D) Köpek Balığı

3. Mezgit balığının filetosunun una batırılarak Poelle pişirme yöntemiyle pişirilerek ıspanak sote üzerinde verilen ünlü balık yemeği aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Blue fish
- B) Bordeaux usulü balık
- C) Fish florentin
- D) Fish choissy

4) Balık poche suyuna hangi malzemeler daha ilave edilerek beyaz poche suyu elde edilir?

- A) Süt + dereotu
- B) Un + dereotu
- C) Yoğurt + dereotu
- D) Süt + un

5) Mornay sosun balık poche suyuyla koyulaştırılarak ve mantarla birlikte hazırlanan ünlü yemek çeidine ne ad verilir?

- A) Blue fish
- B) Bordeaux usulü balık
- C) Fish florentin
- D) Fish choissy

6) Blue fish yemeği için aşağıdaki balıklardan hangisi kullanılır?

- A) Nehir alabalığı
- B) Somon balığı
- C) Sinarit
- D) Lipsoz

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

- Uygun ortam sağlandığında su ürünlerinin özelliğine uygun araç ve gereçleri hazırlayarak kabuklu kabuksuz su ürünlerini temizleyip ayıklayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel mutfağı, restoran ve kurum mutfaklarında hazırlanan su ürünleri çeşitlerini araştırınız.
- Su ürünlerine lezzet katan unsurlar nelerdir? Araştırınız.
- Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini ayıklayıp temizleme yöntemlerini araştırınız.

3. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRMEYE HAZIRLANMASI

3.1. Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerinin Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Kabuklu-kabuksuz su ürünleri pişirme usulü iyi seçilip doğru uygulandığı takdirde hem damak hem de göz zevkine hitap eden nadide ve kıymetli yiyeceklerdir.

Soğuk hors d'oeuvre, sıcak hors d'oeuvre veya ana yemek olarak mönüdeki yerlerini alırlar.

Çeşitli toplantılarda, önemli yemeklerde ve ziyafetlerde en güzel ve çarpıcı ikramların başında yer alırlar.

Kabuklu-kabuksuz su ürünleri balık lokantalarının belli başlı yemekleri arasında yer aldıkları gibi diğer tür restoran ve lokantalarında mөнülerini süsleyen yiyecek gruplarını oluştururlar.

Akdeniz mutfağı, Çin mutfağı, Fransız mutfağı, Osmanlı mutfağı gibi dünya mutfaklarını etkileri altına almış ve kabul görmüş, mutfaklarında vazgeçilmez yiyecekler arasında yer alan kabuklu-kabuksuz su ürünleri ayrıca yüksek besin değerleri ve lezzetleri ile de damak tadına düşkün lezzetçilerin mөнüsünde ilk sıralardaki yerlerini hep korumuşlardır.

Diğer su ürünlerinin sahip olduğu besin değerlerini taşıyan kabuklu-kabuksuz su ürünleri her yaşta tüketicinin beslenmesinde rahatlıkla kullanılabilir. Özellikle protein ve mineral maddeler yönünden zengin olan su ürünleri çocuk ve gençlerin beslenmelerinde de son derece önemlidir. Kolesterol problemi olanlar deniz ürünlerini doktorlarına danışarak tüketmelidir.

Daha çok lüks yiyecek maddeleri arasında yer alan bazı kabuklu su ürünleri gerek hazırlanıp pişirilmeleri, gerekse sunumları ile belli bir uzmanlık ve titizlik gerektirmektedir.

3.2. Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerinin Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması

Kabuklu-kabuksuz su ürünleri görüntü ve özellik bakımından balıklardan çok kolay bir şekilde ayrılırlar. Kabuksuz olanlar genelde yumuşak bir dokuya sahip oldukları hâlde kabuklular dış tehlikelere karşı korunaklı, sağlam ve canlı olan kabuklarının veya zırhlarının içinde yaşarlar.

Kabuklu su ürünleri,

- Denizde yaşayanlar: İstakoz, böcek (langust), karides, deniz kereviti, midye, istiridye, tarak ve yengeç.
- Tatlı suda yaşayanlar: Kerevit (Kerevides) olarak ikiye ayrılırlar.

Şimdi de kabuklu-kabuksuz su ürünlerini tek tek ele alıp özellikleri ile tanımaya çalışalım.

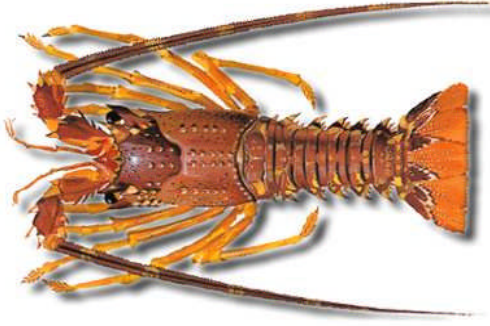
Kabuklular

İstakoz: Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin arasında en pahalı olanı istakozdur. Genellikle boyları ortalama 35-40 cm arasında değişse de 70 cm kadar büyüklerinde rastlanır. Denizlerde bulunur ve canlı iken siyahımsı veya koyu renklerdedir. Piştiği zaman kırmızılaşır.



Resim 3. 1: İstakoz

Böcek (Langust) : Langustu ıstakozdan ayıran en önemli özelliği makaslarının olmamasıdır. Mutfaklarda hazırlanış ve sunuş bakımından ıstakozla eş değerde tutulur. Ülkemizde Ege, Marmara ve Akdeniz’de yaşar.



Resim 3. 2: Langust



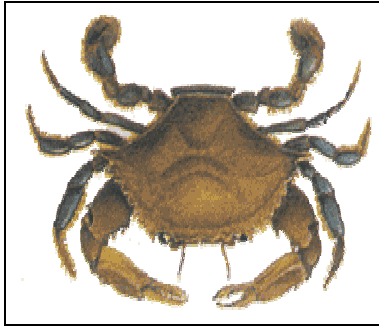
Resim 3. 3: Karides

Karides: Çeşitli boylarda ve renkte birçok karides türü vardır. Ancak mutfaklarda kullanılan üç tür önemli karides şu şekilde sıralanır.

Küçük boy karides: Boyu 5 ile 8 cm arasında değişir. Salata, kokteyl, güveç vb. yiyecekleri hazırlamasında kullanılırlar.

Orta boy karides: Boyları 10 ile 15 cm arasında değişir. Genelde soğuk olarak açık büfelerde ve kokteyl hazırlamada kullanılırlar.

Büyük boy karides (Jumbo karides): Boyları 20-25 cm arası değişir. Genellikle sıcak olarak ızgarası veya soslu yiyecekleri yapılır.



Resim 3. 4: Yengeç



Resim 3. 5: Kerevit

Yengeç: Çok çeşitli türlerde ve boylarda yengeç türleri bulunmaktadır. Denizde ve tatlı sularda yaşarlar. Ortalama 10-30 cm olanlardan pavurya, mavi yengeç türleri tercih edilir. İki yaşından küçük **yengeçlerde** fazla et çıkmaz. Etleri en az ıstakoz kadar lezzetli olan yengeçler soğuk olarak yanında çeşitli soslarla yenilirler.

Kerevit (Kerevides) : İkiye ayrılırlar.

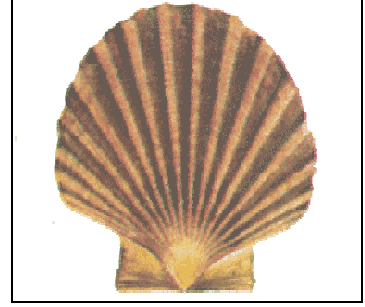
Tatlı su kereviti: Boyu 12-15 cm arası değişir. Göllerde ve nehirlerde yaşarlar. Ülkemizde bol miktarda bulunur ve ihracatı yapılır. Genelde sıcak soslu yemekleri yapılır. Deniz kereviti: Boyu 20-25 cm arasındadır. Hazırlanışı normal kerevite benzer. Pişirilmesi ve yemekleri karides gibidir.



Resim 3. 6: İstiridyeye



Resim 3. 7: Midyeye



Resim 3. 8: Tarak

İki kabuklular: Bu yiyecekler deniz suyunu süzerek içindeki organizmalarla beslendiğinden dolayı denizin temiz olduğu yerlerden toplanmalıdır. Kasım ile mart ayları arasında yenilmeleri tavsiye edilir. Bilhassa yaz aylarında üreme döneminde olduklarından dolayı içlerinde oluşan kimyasallar sonucu yenilmeleri hâlinde çeşitli zehirlenmeler görülebilir.

İstiridyeye: İnci genelde istiridyenin içinden çıkar. Yatay iki kabuktan meydana gelmiştir. Alttaki kabuk kalın ve dışı doğru konkav, üst kabuk daha muntazam bir yapı göstermekle birlikte kabuklar düzensiz yapıdadır. Sağlam kaslarla birbirine bağlanmış kabuklarda yatay halkalar mevcuttur. Kabuk sarımsı kahve renktedir, içi parlak beyaz ve sedefsi yapıdadır. Genelde 1-5 m derinlerde ve bir nesneye yapışarak yaşarlar. Genelde çiğ olarak tüketilirler ancak pişmiş olarak hazırlanan yemeklerinde vardır.

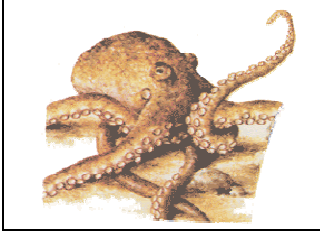
Midyeye: Kabuk iki eşit parçadan meydana gelmiştir. Kabuk üzerinde yatay halkalar vardır. Kendilerini bissus iplikleri ile bir nesneye sabitlerler. Kabuk rengi açık siyah, iç kısmı beyazdır. Süt midyelerinin rengi ise sarımtırak beyazdır. Boyu 3-8 cm arasında değişir. Yurdumuzda en fazla tanınan ve tüketilen kabukludur. Soğuk ve sıcak yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır.

Tarak: Pahalı deniz mahsulleri arasında yer alır ve 15-20 cm olanları daha çok tercih edilir. Tarak çok az pişirilmelidir. Aksi takdirde kauçuk gibi olur ve lezzeti tamamen değişir.

Kabuksuzlar (Yumuşakçalar)

Denizde yaşayan ve çeşitli yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan bu su ürünleri eklemsiz ve kemiksiz vücut yapıları ile dikkat çekerler. Mutfaklarda en çok kullanılan türlerini şu şekilde sıralayabiliriz:

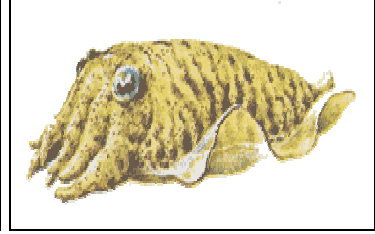
Ahtapot: Genellikle boyları 30-80 cm arası olanlar kullanılır. Fakat boyları bu ortalamadan daha büyük veya küçük olan türleri de bulunmaktadır. Bütün denizlerimizde bulunan ve eti lezzetli olan bu canlının büyük yumuşak bir kafası ve bu kafaya bağlı 8 adet bacağı bulunmaktadır. Yemekleri yapılmadan önce haşlanır ve deri kısmı ayıklanır. Daha sonra elde edilen beyaz-pembemsi eti soğuk ve sıcak yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır.



Resim 3. 9: Ahtapot



Resim 3. 10: Kalamar



Resim 3. 11: Sübye

Kalamar: Boyu 15-30 cm arasında değişir. İki diğerlerinden daha uzun olmak kaydıyla on adet kolu vardır. Vücutları kese şeklindedir ve içerisinde kemiksi bir parça bulunur. Kalamar kese kısmının içi boşaltılarak temizlenir ve bu kısım değişik yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır.

Mürekkep balığı (sübye) : Yapısı ve hazırlanışı kalamar gibidir. Dahaz sayıda ve kısa kolları vardır. Mutfaklarda genellikle kalamar olarak kullanılırlar ve aynı tür yiyecekleri yapılır.



Resim 3. 12. Ahtapot

3.3. Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar

3.3.1. Taze Su Ürünlerinin Özellikleri

Kabuklu-kabuksuz su ürünleri mutlaka taze olarak alınıp tüketilmelidirler. Bu ürünlerin mutfağa en kısa yoldan, sağlıklı ve çok taze olarak gelmesi gerekmektedir.

Taze su ürünleri canlı renkleri ve yosunsu kokuları ile ayırt edilebilirler. Özellikle bazı kabuklu su ürünleri (yengeç, ıstakoz vb.) mutfağa canlı olarak gelmeli ve o halde bekletilmelidirler. Kabuklular ve iki kabuklu yumuşakçalar öldükten sonra çok çabuk bozulurlar ve yenilmeleri hâlinde zehirlenmelere yol açarlar.

3.3.2. Tazelik ve Bayatlık Kontrolü

- Kabuksuz su ürünlerinin (kalamar, sübye, ahtapot vb.) aşırı şişkin ve parlamamış olmaları gerekir.
- Kabuksuz su ürünlerinin (kalamar, sübye, ahtapot vb.) etlerinin diri ve parlak olmaları gerekir. Parmakla bastırıldığında basılan yer içeri çökük kalmamalıdır.
- Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin dış yüzeyleri kaygan olmalı ve ahtapot, sübye, kalamarların kollarındaki pullar vakum tarzı yapışkanlıklarını kısmen de olsa muhafaza etmelidir.
- Taze su ürünlerinin kendilerine has bir kokuları vardır ve yosun kokusunu andırırlar. Hoşa gitmeyen ve keskin kokular mikroorganizmaların oluşmaya başladığını gösterir.
- Karideslerin renkleri pembemsi olmalıdır. Ancak bazı karides türlerinde özelliklerinden dolayı siyah gri lekeler olduğu unutulmamalıdır. Taze iken renkleri parlaktır.
- Midye, istiridye gibi kabuklu su ürünlerinde tazelikleri kabuklarının çok sıkı kapalı olmasıyla anlaşılır. Bu tür ürünlerde bayatlık çok çabuk ve tehlikeli zehirlenmelere yol açabilir.
- Bütün su ürünleri bekletilmeden pişirilmeli, pişirildiklerinde ise bekletilmeden tüketilmelidirler. Gerekli durumlarda uzun süreli beklemelemlerde canlı olarak veya dondurularak saklanmalıdırlar.

3.4. Su Ürünlerinin Temizlenmesi ve Ayıklanması

Su ürünlerinin temizlenerek ayıklanmaları en az bu ürünlerin pişirilmeleri kadar ustalık ve beceri istemektedir. Doğru şekilde ayıklanmayan su ürünleri pişirme sırasında istenilen lezzet ve görüntüyü vermez. Hatta yanlış ayıklama sonucunda bu ürünlerin zayı olmaları bile mümkündür.

3.4.1. Kabuklu Su Ürünlerinin Temizlenmesi

Kabuklu su ürünleri pişirilmeden önce türüne uygun olarak temizlenmeli ve işlenmelidir. Suda yaşayan bu canlıların dış kısımlarında bunlara yapışık olarak yaşayan yosunlar ve daha küçük kabuklular bulunur. Kabuklu su ürünlerinin bazıları (ıstakoz, yengeç, böcek vb.) canlı olarak müşteriye sunulur ve daha sonra pişirilirler. Bu kabukluların canlı renkleri ve temiz görüntüleri müşteri memnuniyeti açısından da son derece önemlidir. Kabuklu-kabuksuz su ürünleri haşlanarak pişirilecekse özel haşlama suyu hazırlanmalı ve pişirme esnasında bu su kullanılmalıdır. Özel haşlama suyunda pişirilen ürünler lezzet ve görünüş olarak daha güzel olurlar.

Özel haşlama suyu hazırlanmamışsa bu ürünlerin haşlanmasında temiz deniz suyu da kullanılabilir. Haşlama suyuna her litre için 35 gr tuz atılarak da haşlama suyu elde edilebilir.

Kabuklu kabuksuz su ürünlerinin tamamını haşlamak için özel olarak su hazırlayıp bu ürünleri özel suda haşladığımız takdirde daha lezzetli yiyecekler elde edilir.

➤ Su Ürünleri İçin Özel Haşlama Suyu

• Kur Buyon (Court Bouillon)

Haşlanması gereken deniz mahsülleri, ıstakoz, karides, yengeç, karavides gibi kabuklu deniz mahsulleri ve bütün balık çeşitlerinin lezzetli olmaları için sirkeli ve sebzele bir suyun içinde haşlanırlar. Bu suya *Kur Buyon* denir.

Malzeme: (3 litre kur buyon için)

- 3 adet orta boy soğan
- ½ adet küçük kereviz
- 1 adet orta boy havuç
- ½ bağ maydanozun yaprak ve sapları
- ½ tatlı kaşığı kekik
- 10 adet tane karabiber
- 1 adet defneyaprağı
- 2 çorba kaşığı tuz
- ½ su bardağı sirke
- 17 su bardağı su (3 ½ litre)

Hazırlanışı:

- Sebzeleri temizleyip mire poix doğrayıp bir tencereye koyunuz. Üzerine bütün malzemeyi ilave edip ağır ağır yarım saat kaynatıp kullanınız.

- Not. Fileto balıkları haşlarken suyu süzdürünüz. Diğer deniz ürünlerini haşlarken süzdürmeden kullanabilirsiniz.



Resim 3.13: Kur Buyon (Court Bouillon) malzemeleri

Özellikle iki kabuklu (istiridye, midye, tarak vb.) su ürünlerinin ayıklanarak temizlenmelerinde kullanılan özel bıçak, tahta ve eldivenler bulunmaktadır. Ayıklama işleminde bu aletlerin kullanılması daha hızlı ve etkili sonuçlar doğurmasının yanı sıra bıçaktan doğacak mutfak kazalarını da en az seviyeye indirecektir.



Resim 3.124: İstiridye tahtası ve bıçağı



Resim 3.15: İstiridye eldiveni ve bıçağı



Resim 3. 6: Kollu midye açacağı

İki kabukluların dışında kalan kabuklu su ürünleri büyüklüklerine ve ağırlıklarına göre değişen sürelerde pişirilmelidirler. Bu sürelere uyulmadığı takdirde istenilen sonuçlar elde edilemez. Aşağıdaki tabloda pişirme süreleri verilmiştir.




Kabuklular	Haşlama süreleri
Istakoz-Böcek	
➤ 350-400 gr	15 dk
➤ 750-800 gr	20 dk
➤ 900-1200 gr	25 dk
➤ 1200 gr ve üzeri	30-35 dk
Karides	
➤ Küçük boy	3 dk
➤ Orta boy	4 dk
➤ Büyük boy	6 dk
Yengeç	12 dk
Kerevit	12 dk





➤ **Istakozun Temizlenmesi**

Istakoz canlı olarak bekletilen ve yine canlı olarak pişirilen son derece değerli ve lezzetli bir su ürünüdür. Canlı iken siyahımsı koyu renkte olan istakoz kırmızı renge piştikten sonra kavuşur. Istakoz kabuğunu değiştirerek büyür. Kabuk değişimi ve bunu takip eden birkaç ayda istakoz daha zayıftır ve eti tam olarak kabuğunu doldurmamıştır. Istakoz canlı olarak tartıldığında eğer boyuna oranla daha hafifse standartlarına göre daha az et çıkacak demektir. Istakozun pişmeden önce etinin kaçmaması için pamukla tıkanıldığı ile ilgili uygulamalar söz konusu değildir. Istakoz

önce pişirilip daha sonra ayıklanarak temizlenir. İstakozların pişirilme süreleri büyüklüklerine göre değişir.

➤ **İstakoz Ayıklama**

İşlem Basamakları	
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	
➤ Özel haşlama suyunu kaynatarak istakozları kaynayan suyun içerisine canlı olarak atarak haşlayınız. (önce kafası suya batırılırsa daha çabuk ölür)	
➤ Haşlama işlemi sona erince bir maşa veya büyükçe bir kevgir yardımıyla sudan çıkartarak soğumaya bırakınız.	
➤ Soğumuş istakozları mutfak tezgâhına veya tahtaya yatırarak bir elinizle istakozu sıkıca tutup diğer elinizle kısıkaçlarını eklemelerinin ters yönüne bükerek kırınız.	
➤ Keskin ve büyükçe bir bıçak yardımı ile boydan boya keserek ortadan ikiye ayırınız.	

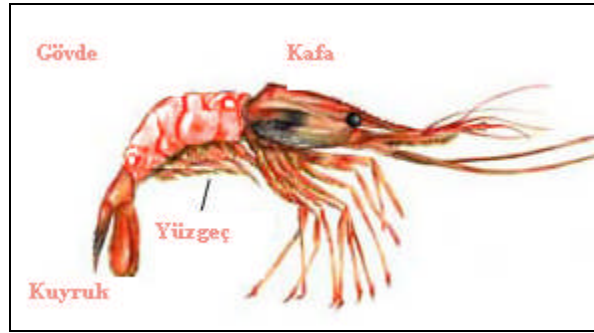
<p>➤ Balık çatalı ve bıçağı yardımıyla iç kısımdaki etleri parçalamadan çıkartarak ayırınız.</p>	
<p>➤ Balık makası yardımıyla kısıkaçlarının kabuklarını kırarak açınız.</p>	
<p>➤ Kısıkaçların içerisindeki etleri dikkatlice çıkartınız.</p>	
<p>➤ Çıkardığınız etleri hemen servis etmeyecekseniz buzdolabında bir iki gün saklayınız.</p>	

➤ **Böcek**

Langust olarak da bilinen böceğin ıstakozdan farkının kıskaçlarının olmadığını daha önce belirtmiştik. Böceğin hazırlanışı ve ayıklanışı aynen ıstakozda olduğu gibidir. Tek fark kıskaçları olmadığı için ayıklama işlemi daha kolaydır. Ayrıca aynı boylar baz alındığında böcekten ıstakoza oranla daha fazla et çıkar.




➤ **Karides**





Karidesler çiğ olarak ayıklanabileceği gibi pişirildikten sonra da ayıklanabilir. Ülkemizde en çok kullanılan kabuklu deniz ürünlerinden birisidir. Ayıklama sırasında kuyruğu genellikle kopartılır. Ancak kokteyl, salata güveç vb. yiyeceklerin hazırlanmasında kuyruğu kopartılmadan ayıklanmış birkaç karides daha güzel ve estetik görüntü sağlamak amacıyla kullanılabilir. Karidesin genel görünümü aşağıdaki gibidir.



Resim 3.7: Karidesin vücut yapısı

➤ Karides Ayıklama

İşlem Basamakları	
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	
➤ Ayıklama işlemine başlamadan önce karidesleri bol su ile güzelce yıkayınız.	
➤ Bir bıçak yardımıyla kafa kısmını keserek gövdeden ayırınız.	
➤ Gövdeyi kaplayan şeffaf kabuğu bıçakla kesip elinizle soyarak etli iç kısmını çıkarınız.	
➤ Eğer dekoratif olarak kullanmayacaksanız kuyruk kısmını kopartınız.	

<p>➤ Sırt kısmını bıçak yardımı ile çok derin olmayacak bir şekilde çiziniz.</p>	
<p>➤ Yine bir bıçak yardımı ile çizdiğiniz yerden bedeni boydan boy kat eden siyah damarı kazıyarak çıkartınız.</p>	
<p>➤ Ayıkladığınız karidesleri bol suda güzelce yıkayınız.</p>	
<p>➤ Jumbo karidesleri daha güzel pişmeleri için kabuklu veya kabuksuz hâlde kelebek şeklinde doğrayabilirsiniz. Kafasını kesip sırttaki damarı ayıkladıktan sonra bıçakla sırt kısmından boydan boy kesiniz.</p>	

- Orta kısmını kesmeden kelebek şeklinde hazırlanmış karidesler ızgara veya tavada pişmeye hazırdır.



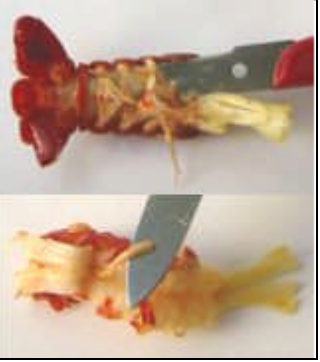



➤ Kerevit

Kerevides olarak da bilinen bu kabuklu su ürünü de canlı olarak pişirilir ve piştikten sonra kırmızı renk alır. Şekil ve ayıklanış itibarı ile ıstakoza çok benzer ancak kerevit daha küçüktür. Daha az et çıkar fakat son derece lezzetlidir. Alınırken 10 cm'den ufak olanlarının alınmamasına dikkat edilmelidir. Genellikle kerevit haşlanarak bütün halde müşteriye servis edilir ve müşteri ayıkladığı parçaların önce emerek suyunu içer daha sonra etlerini çıkartarak yer.

- Kerevit Ayıklama

İşlem Basamakları	
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	
➤ Özel haşlama suyunu hazırlayarak kaynatınız ve canlı kerevitleri suya atarak 12 dakika haşlayınız. Haşlama işlemi sona erince sudan çıkartarak soğumasını bekleyiniz.	
➤ Kereviti mutfak tezgâhı veya bir tahtanın üzerine alınız. Bıçak veya elinizle kısıkaçlarını gövdesini ve kafa kısmını ayırınız.	

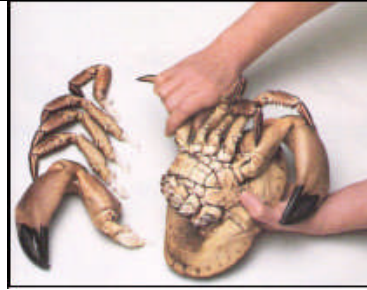
<p>➤ Kıskaçları parçalayarak içerisindeki eti çıkartınız.</p>	
<p>➤ İçinde et olmayan kafanın uç kısmını keserek atınız. Kafanın geri kalanını kabuk kısmından bölerek içindeki eti çıkartınız.</p>	
<p>➤ Gövdesini alt kısmından keserek açınız ve içindeki eti çıkartıp üstünde kalan kabuk ve kalıntıları ayıklayınız.</p>	
<p>➤ Çıkan etlerin tamamını eğer hemen kullanmayacaksanız üzerini örterek buzdolabında saklayınız.</p>	





➤ Yengeç

Yengeç canlı olarak bekletilen ve canlı canlı pişirilen su ürünlerinden biridir. Haşlandıktan sonra etleri ayıklanır. Sade haşlanmış olarak veya değişik şekillerde hazırlanarak servis edilir.

• Yengeç Ayıklama

İşlem Basamakları	
➤	Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.
➤	Özel haşlama suyunu kaynatarak yengeçleri kaynayan suyun içerisine canlı olarak atınız. 12 dakika haşlayınız.
➤	Haşlama işlemi sona erince bir maşa veya büyükçe bir kevgir yardımıyla sudan çıkartarak soğumaya bırakınız.
➤	Soğumuş yengeçleri mutfak tezgâhına sırt üstü yatırarak bir elinizle yengeci alttan tutup diğer elinizle kısıkaç ve bacaklarının tümünü eklemlerinin ters yönüne bükerek kırınız
➤	Yengecin arka alt bölümünde ki kuyruk kanadını eliniz veya bir bıçak yardımıyla açınız. Bir bıçak yardımıyla kanadı gövdeye bağlayan yerlerden kopartarak ayırınız.
➤	Yengeci kuyruk bölümü üste gelecek biçimde iki elinizle kenarlarından kavrayıp başparmaklarınızı kullanarak bir kapak açıyormuş gibi ileri geri itiniz ve yengeci ikiye ayırınız.



<p>➤ Alt parçada yer alan solungaç ve tüysü demetleri kopartarak atınız. Aynı işlemi varsa üst parça içinde tekrarlayınız.</p>	
<p>➤ Yengecin ağız kısmının hemen arkasında yer alan mide kesesini ve uzantılarını kesip atın ve üst kabuğun içindeki eti bir kaşık yardımıyla çıkararak ayırınız.</p>	
<p>➤ Bir bıçak yardımıyla alt kısmının kabuğunu kesip girintili yerlerdeki etleri kazıyarak çıkartınız.</p>	
<p>➤ Küçük bir çekiç yardımıyla kısıkaçlarını kırarak içerisindeki etleri çıkarınız.</p>	
<p>➤ Etleri hemen kullanmayacaksanız buzdolabında bir iki gün saklayabilirsiniz.</p>	





➤ Midye

Midye kabuklu veya kabuksuz olarak kullanılan bir su ürünüdür. Mutfağa canlı olarak getirilmeli ve en kısa zamanda hazırlanmalıdır. Öldüğü takdirde çok çabuk bozulduğu unutulmamalıdır.

• Midye Ayıklama

İşlem Basamakları	
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	
➤ Midyeleri ayıklamaya başlamadan önce tuzlu suya ıslayarak yarım saat kadar bekletin. Bu işlem sırasında kabuğu açılmayan ve kırık olanları atınız.	
➤ Midyeleri bol su ile güzelce yıkayınız. Daha sonra kabuğun üzerinde bulunan küçük parazit, yosun ve kumları sert bir fırça yardımı ile iyice temizleyiniz.	
➤ Kabuğun kenarından sarkan saçakları çekerek temizleyiniz. Bu işleme sakal tıraşı adı verilir. Bol su ile güzelce yıkayınız. Kabuklu olarak kullanılacaksa bu şekilde muhafaza ediniz.	
➤ İç midyeyi çıkarmak için özel haşlama suyu hazırlayınız. Suyu kaynattıktan sonra midyeleri içine atarak 3-4 dakika haşlayınız.	
➤ Haşlama işleminden sonra midyeleri çıkartıp soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra kabuklarını açarak iç midyeleri çıkartarak tuzlu su bulunan bir kaptaki bekletin.	




➤ İstiridye

İşlem Basamakları	
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	
➤ Canlı istiridyeleri sert bir fırça yardımıyla iyice temizleyiniz.	
➤ İstiridye bıçağı, keskin olmayan bir bıçak veya kabuklu açma aparatları kullanınız. Bu araçlar yoksa temiz bir bezle tutunuz ve fazla keskin olmayan bir bıçak kullanınız. İstiridyeyi açmadan önce yuvarlak kısmı aşağıya gelecek şekilde çeviriniz.	
➤ Bıçakla kabuğu kanırtarak açınız.	
➤ Açma sırasında eti zedelememeye özen gösteriniz ve içerisindeki suyu dökmeyiniz.	
➤ İçerisindeki siyah bantı koparıp atınız. İstiridye çatalı veya bıçak yardımıyla eti kabuktan kazıyarak ayırınız.	

➤ **Tarak**

Natürel (çiğ) olarak veya çok az pişirilerek servis edilirler. Servis edilirlerken genellikle kabuklarının içerisinde sunulurlar. Bu sebeple ayıklama işlemine kabuklarının temizliği ile başlanır ve ayıklama işleminden sonra kabukları ile birlikte kullanılır.

• Tarak Ayıklama

İşlem Basamakları	
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	
➤ Ayıklama işlemine başlarken önce tarakları bol su ile güzelce yıkayınız. Daha sonra kabuğun üzerinde bulunan küçük parazit, yosun ve kumları sert bir fırça yardımı ile iyice temizleyiniz.	
➤ İstiridye bıçağı yoksa keskin olmayan bir bıçak yardımı ile içini zedelemeyen kabuğunu kanırtarak açınız.	
➤ Keskin bir bıçakla kaslı beyaz bölümünü ayırın, yenen mercanını parçalamamaya özen gösteriniz. Zarını temizleyerek kum ve pisliği ayıklamak için bol su ile yıkayınız.	
➤ Natürel veya pişmiş olarak hazırlamak için kabuğuyla birlikte saklayınız.	

3.4.2. Kabuksuz Su Ürünlerinin Temizlenmesi

Kabuksuz su ürünleri yemeklerde kullanılmadan önce temizlenip ayıklanmalıdır. Ahtapot, kalamar ve sübyenin mutfağa geldikten sonra temiz su ile yıkanmaları gerekir. Ahtapot yemeklerinin yapımından önce haşlanmalı ve derisinden ayrılmalıdır. Kalamar ve sübyenin ise daha çok keseleri ve bazen de kolları kullanılmaktadır. Bu ürünlerin de öncelikle ayıklanıp keselerinin çıkarılması ve yemek yapımına hazır hâle getirilmesi gerekir

➤ Ahtapot

Ahtapot yakalandığı zaman eti elastik bir yapıdadır. İşlenerek yiyeceklerin hazırlanabilmesi için önce haşlanıp ayıklanmalıdır. Haşlandıktan sonra derisi ayıklanır ve pembemsi beyaz renkli eti kullanılır. Ahtapotun eti 8 adet bacağından çıkar. Ağzı, sindirim ve diğer organları kafa kısmında bulunduğu için buradan fazla et çıkmaz. Kafasının içi boşalıp derisi ayıklandığında ortaya çıkan torbamsı kısmı kullanılır.


Ahtapot balıkçılar tarafından yakalandıktan sonra etinin yumuşaması için sert bir yüzeye vurularak dövülür. Fakat iyi bir haşlama yapıldığı takdirde dövme işlemine gerek olmadığı bilinmelidir.





Ahtapotun temizlenmesi iki şekilde yapılabilir:




- Birinci yöntemde ahtapot yıkanır ve haşlandıktan sonra kafası ile birlikte ayıklanır.
- İkinci yöntemde ise kafasının içindeki organları pişirilmeden önce temizlenir ve daha sonra haşlanarak ayıklanır.

Bu iki yöntemden uygun olan birini seçerek ahtapotu aşağıda belirtilen işlem basamaklarını takip ederek temizleyiniz.

- Ahtapot Ayıklama

İşlem Basamakları	
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	
➤ Ahtapotu bol suda güzelce yıkayınız.	

<p>➤ Bir makas yardımı ile kafasını kenar kısmından kesiniz.</p>	
<p>➤ Parmaklarınızı kafasının içine sokarak ters çeviriniz.</p>	
<p>➤ Ağızını ve iç organlarını çıkartarak atınız kafasının içeri tamamen boşaltınız. Temizleme işlemi sona erince bol suda iyice yıkayınız.</p>	
<p>➤ Özel haşlama suyu hazırlayarak kaynatınız ve ahtapotu tencerenin içine yerleştiriniz</p>	

<p>➤ Ahtapotu arada bir karıştırarak 2-3 saat her tarafının iyice pişmesini sağlayınız. Eti sertleşip kabukları soyulacak kıvama geldiğinde tencereden çıkartarak soğumaya bırakınız.</p>	
<p>➤ Ahtapot soğuduktan sonra elinizle derisini soyarak etini çıkartınız. Etin üzerinde deri kalmamasına özen gösteriniz.</p>	
<p>➤ Bacak ve kafasından çıkan etleri hazırlanacak yiyeceğe uygun olarak doğrayınız.</p>	

➤ **Kalamar**

Kalamar pişirilmeden önce ayıklanıp hazırlanması gereken bir su ürünüdür. Kalamarın en çok kullanılan kısmı kese şeklindeki gövdesidir. Kolları ve uzantıları da ayıklanarak kokteyl, salata ve diğer yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılabilir.

Kalamarlar ayıklanmadan önce geniş bir kaptaki bol su ile güzelce yıkanmalı ve öyle ayıklanmalıdır.

- Kalamar Ayıklama

İşlem Basamakları	
<p>➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız</p>	
<p>➤ Sol elinizle gövde kısmından tutarak sağ elinizle başını parmaklarınızla iyice bastırarak iç organları ile birlikte çekip dışarı çıkartınız. İçi boşalan keseyi iyice yıkayınız.</p>	
<p>➤ Alacalı dış derisini kanatları ile birlikte soyarak ayırınız. Böylelikle kesesi deriden yenilmeye müsait olmayan derisinden ayrılmış olacaktır.</p>	
<p>➤ Gövdesini boydan boya kat eden plastiğe benzer kemiğini çekerek çıkartınız. Bol su ile iyice temizlene kadar yıkayınız.</p>	
<p>➤ Kalamarı kullanacağınız yere uygun olarak halka şeklinde veya uygun şekillerde doğrayınız.</p>	
<p>➤ Daha önce çıkardığınız kollarını ve iç organlarını gözlerinin hemen altından keserek ayırınız ve yenilmeyen sert gagasını çıkarınız. Kollarını kullanmak üzere saklayıp geri kalan kısmını atınız.</p>	

➤ Sübye (Mürekkep balığı)

Mutfaklarda kalamarla aynı şekilde kullanılırlar. Anatomik yapıları birbirlerine benzer ve her iki su ürününün de kolları ve kesesi kullanılır. Temizlenip ayıklanmaları ve pişirilmeleri de aynı şekilde olur. Sübye ayıklamak için de kalamar ayıklama yönteminin işlem basamaklarını aynen uygulayınız.

3.5. Canlı Beklemesi Gereken Su Ürünleri

Istakoz, yengeç, kerevit ve böcek gibi kabuklu su ürünleri öldükleri zaman çok çabuk bozulmaya başlarlar ve yenilmeleri hâlinde zehirleyici etki yaparlar. Bu nedenle bu ürünlerin canlı olarak alınarak mutfağa canlı getirilmeleri gerekir. Bu ürünler sudan çıktıktan sonra hemen ölmezler. Uygun ortam sağlandığında birkaç saat suyun dışında da canlılıklarını sürdürebilirler. Bu gibi durumda +6 ile +8 derece arasında güneş görmeyen bir ortamda ve üzerlerine nemli bir bez örtülerek bu ürünlerin birkaç saat daha canlı kalmaları sağlanır. Ama bu ürünlerin hava almalarına engel olunmamalıdır.



Resim 3.8 Kerevit havuzu



Resim 3.9 Akvaryum

Büyük otel mutfaklarında ve mönülerin hazırlanmasında birkaç saatlik süre yeterli olabilir. Ancak daha küçük işletmelerde ve a'la carte servis sunan restaurantlarda bu ürünlerin daha uzun süren saatler, günler ve hatta haftalar boyunca canlı bekletilmeleri gerekebilir. Bu gibi durumlarda bu ürünleri canlı bekletebilmek için akvaryumlar ve havuzlar kullanılmalıdır. Bu akvaryumlar yeterli büyüklükte olmalı ve temiz deniz suyu ile doldurulmaları gereklidir. Kabuklu su ürünlerinin saklandıkları akvaryumların diğer akvaryumlarda olduğu gibi sirkülasyon sistemi olmalı ve sıcaklığın +6 ile +8 dereceler arasında tutulmaları gerekir. Daha düşük ve yüksek sıcaklıklarda ürünlerin tadında ve görünüşlerinde olumsuz değişiklikler meydana gelir.

Canlı bekletilmesi gereken su ürünlerini akvaryumlarda muhafaza ederken bu ürünlerin beslenmelerine dikkat edilmeli ve uygun aralıklarla yemlenmelidir. Ayrıca bu hayvanların anten ve kısıkaçlarını kaybetmemeleri, yaralanmamaları gerekir. Unutulmamalıdır ki anten ve kısıkaçları eksik olan ürünlerin değeri ve satış şansları daha düşüktür.

3.6. Su Ürünlerinin Saklanması

Su ürünleri mutfağa geldikten sonra en kısa sürede hazırlanarak tüketilmelidir. Fakat bazen bu mümkün olamayabilir. Böyle durumlarda su ürünleri uygun ortamda saklanarak tazeliklerini kaybetmemeleri sağlanır ve zamanı geldiğinde kullanılır. Su ürünleri de diğer tüm yiyeceklerde olduğu gibi saklanmadan önce ayıklanıp temizlenmelidirler.

3.6.1. Taze (soğuk) saklama

Genel olarak kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin taze saklanması balıklarda olduğu gibidir. Bu ürünler -1 derecede buz üzerinde saklanabilirler. Kabuklu su ürünlerinin tamamı pişirilmeden önce canlı bekletilmelidirler. Istakoz, böcek, kerevit ve yengeç +6, +8 dereceler arasında canlı olarak birkaç saat bekletilebilirler. İki kabuklu su ürünleri ise deniz suyunda bekletilerek canlı kalmaları sağlanabilir. Kabuksuz su ürünleri ise zaten ölü olarak geldiği için canlı olarak saklanmaları gerekmez. Yıkandıktan sonra buzdolabında birkaç gün saklanabilirler.

Ön pişirmeleri yapılmış, ayıklanarak etleri çıkarılmış olan deniz ürünleri saklama kaplarında veya üzerleri folyo, film vb. maddelerle örtülerek buzdolabında 2-3 gün saklanabilirler. Su ürünleri buzdolabında saklanırken kesinlikle süt ve süt ürünleri ile aynı yere konulmamalıdır. Bu ürünlerin buzdolabında beklediği süre uzadıkça tatları ve besin değerinin düştüğü unutulmamalı ve en kısa sürede tüketilmelidir. Gıda zehirlenmelerinin büyük bir bölümünün kabuklu su ürünlerinin yanlış depolanması ve kullanımı olduğu hususu kesinlikle göz önünde bulundurulmalıdır.

3.6.2. Dondurarak saklama

Temizlenerek ayıklanmış su ürünleri daha uzun süreli bekletilecekse kesinlikle dondurularak saklanmalıdır. Dondurma ve saklama derin dondurucu (deepfreeze)'larda yapılmalıdır.

Yiyecekler kesinlikle sıcak olarak dondurucuya konulmamalıdır. Bu işlem yiyeceklerin bozularak tehlikeli sonuçlar doğurmasına yol açar.

Ayıklanıp soğumaya bırakılan yiyecekler yeteri kadar soğuduktan sonra porsiyonlara ayrılmalıdır. Porsiyonlama kullanılacağı zaman yeteri kadar yiyeceği çıkartarak geri kalanların bozulmasını engeller. Porsiyonlanan yiyeceklerin suları iyice süzildikten sonra poşetlere konularak vakum cihazıyla içlerindeki hava boşaltılır. Poşetlenen yiyecekler -30°C, -35°C derecede dondurularak -18 °C derecede kullanılacağı zamana kadar bekletilir. Yiyecekler uygun şekilde dondurulup saklandığında 6 ay ile 1 yıl arasında saklanabilirler. Ancak bu ürünlerin de en kısa sürede tüketilmesine özen gösterilmelidir.

Yiyecekler dondurucudan kullanılacak miktar kadar çıkartılmalı çözüldükten sonra kullanılmalıdır. Çözme işleminde yiyeceklerin kendiliğinden çözülmesi beklenmeli sıcak suya atılmaması gerekir. Çok acil durumlarda mikrodalga fırınlarda kısa süreli ısıtma yöntemi uygulanabilir. Bir defa çözülen yiyecek asla bir daha dondurulmamalıdır. Aksi hâlde yiyecekler bozularak tehlikeli zehirlenmelere yol açarlar.

Dondurucuların kapıları çok sık açılmamalı, yiyeceklerin üzerlerinin buzlanmasına fırsat verilmemeli ve ilk giren ilk çıkar yöntemi ile yiyecekler çıkartılarak kullanılmalıdır.

Donma ve çözülme işlemi uygun şekilde su ürünlerinin besin değerlerinde fazla bir kayıp meydana gelmez. Ancak lezzet olarak taze su ürünlerinin lezzetini tutamazlar.

3.7. Hazır İşlenmiş (Fresh/Dondurulmuş) Su Ürünlerinin Saklanması ve Kullanılması

Hazır işlenmiş su ürünlerinin saklanması ve kullanılması da aynen dondurularak hazırlanan su ürünlerinde olduğu gibidir. Günümüzde piyasada değişik markalara ait ürünler satılmaktadır. Bu ürünler hazırlanıp ayıklanmış ve dondurularak kullanıma hazır bir hâlde satışa sunulurlar. Kullanımları son derece pratiktir ve mutfağa zaman kazandırır.

Hazır işlenmiş su ürünlerinde kullanılacakları zaman yeterli miktarda çıkartılıp çözümleri beklenir ve daha sonra kullanılırlar. Fakat pane şeklinde hazırlanmış kalamarlar çözümleri beklenmeden fritöze atılarak kızartılabilirler.

UYGULAMA FAALİYETİ

MİDYE AYIKLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➤ Midyeleri ayıklamaya başlamadan önce tuzlu suya ıslayarak yarım saat kadar bekletiniz. Bu işlem sırasında kabuğu açılmayan ve kırık olanları atınız.	
➤ Midyeleri bol su ile güzelce yıkayınız. Daha sonra kabuğun üzerinde bulunan küçük parazit, yosun ve kumları sert bir fırça yardımı ile iyice temizleyiniz.	
➤ Kabuğun kenarından sarkan saçakları çekerek temizleyiniz. Bu işleme sakal tıraşı adı verilir. Bol su ile güzelce yıkayınız. Kabuklu olarak kullanılacaksa bu şekilde muhafaza ediniz.	
➤ İç midyeyi çıkarmak için özel haşlama suyu hazırlayınız. Suyu kaynattıktan sonra midyeleri içine atarak 3-4 dakika haşlayınız.	➤ Haşlama sırasında tencereyi arada bir sallayarak kabukların açılmasını sağlayınız. Kabukları açılmayanları atınız.
➤ Haşlama işleminden sonra midyeleri çıkartıp soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra kabuklarını açarak iç midyeleri çıkartarak tuzlu su bulunan bir kaptaki bekletiniz.	➤ İç midyeleri yemekleri hazırlamadan önce tuzlu sudan çıkartarak iyice süzünüz.

KALAMAR AYIKLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
➤ Sol elinizle gövde kısmından tutarak sağ elinizle başını parmaklarınızla iyice bastırarak iç organları ile birlikte çekip dışarı çıkartınız. İçi boşalan keseyi iyice yıkayınız.	
➤ Alacalı dış derisini kanatları ile birlikte soyarak ayırınız. Böylelikle kesesi derinden yenilmeye müsait olmayan derisinden ayrılmış olacaktır.	
➤ Gövdesini boydan boya kat eden plastiğe benzer kemiğini çekerek çıkartınız. Bol su ile iyice temizlenene kadar yıkayınız.	
➤ Kalamarı kullanacağınız yere uygun olarak halka şeklinde veya uygun şekillerde doğrayınız.	➤ Kalamar dolması hazırlayacak iseniz keseyi doğramadan bütün halde kullanınız.
➤ Daha önce çıkardığınız kollarını ve iç organlarını gözlerinin hemen altından keserek ayırınız ve yenilmeyen sert gagasını çıkarınız. Kol larını kullanmak üzere saklayıp geri kalan kısmını atınız.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan seçmeli testi kendi kendinize uygulayınız.

1. Aşağıdakilerden hangisi kabuklu bir su ürünü değildir?
A) Midye
B) Tarak
C) Langust
D) Sübye
2. Aşağıdakilerden hangisinin kısıkağı yoktur?
A) Yengeç
B) Istakoz
C) Langust
D) Kerevit
3. Derin dondurucuda ki su ürünleri kaç derecede saklanır?
A) -30
B) -18
C) -1
D) -0
4. Aşağıdakilerden hangisi iki kabuklu su ürünlerinde tazelik belirtisi değildir?
A) Yosun kokusu vardır
B) Kabukları açık ve gevşektir
C) Kabuğu sıkıca kapalıdır
D) Kabukları kaygan ve parlaktır
5. Yengeçler haşlama suyunda kaç dakika haşlanır?
A) 12 dk
B) 15 dk
C) 18 dk
D) 20 dk
6. Istakoz piştikten sonra hangi rengi alır?
A) Siyah
B) Gri
C) Kırmızı
D) Koyu mavi

7. Kabuklu su ürünleri öldükleri zaman hangi sonuç oluşur?
 - A) Lezzeti bozulur
 - B) Besin değeri düşer
 - C) Rengi solar
 - D) Hemen bozularak zehirlenmelere yol açar
8. Aşağıdakilerden hangisi canlı olarak bekletilen bir su ürünü değildir?
 - A) Sübye
 - B) Langust
 - C) İstakoz
 - D) Yengeç
9. Aşağıdaki su ürünlerinden hangisi tatlı suda yaşayabilir?
 - A) Ahtapot
 - B) Kalamar
 - C) Kerevit
 - D) Langust
10. Aşağıdakilerden hangisi natürel (çiğ) olarak servis edilebilir?
 - A) Kalamar
 - B) İstiridye
 - C) Ahtapot
 - D) Yengeç

DEĞERLENDİRME

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

Aşağıdaki soruları doğru ve yanlış şeklinde cevaplandırınız

- 1.. (....) Ahtapotların 6 adet bacakları vardır.
- 2.. (....) İki kabukluların kabuğu kırık olanları atılmalıdır.
- 3.. (....) Langustların etleri kısıkaçlarında bulunur.
- 4.. (....) İstakozlar pişirilirken süre boy ve ağırlıklarına göre ayarlanır
- 5.. (....) Canlı bekletilen su ürünleri akvaryum ve havuzlarda tutulurlar
- 6.. (....) Ahtapotlar çiğ olarak ayıklanıp doğranırlar
- 7.. (....) Midyelerin kıllarının ayıklanmasına sakal tıraşı denir.
- 8.. (....) Haşlama suyu yerine temiz deniz suyu kullanılabilir.
- 9.. (....) Ahtapot ayıklanırken içerisindeki kemikler çıkartılır
- 10.. (....) İki kabukluların yüzeyleri sert bir fırça ile temizlenmelidir
- 11.. (....) Su ürünleri haşlanırken hiç tuz kullanılmaz
- 12.. (....) Su ürünleri sadece sıcak ordövrlerin hazırlanmasında kullanılır.
- 13.. (....) Büyük boy karidesler 12 dk haşlanarak pişirilir.
- 14.. (....) İstiridye hazırlanırken içlerindeki sular saklanarak kullanılır

NOT: Cevaplarınızı kontrol ediniz. Yanlış cevaplarınızı faaliyete geri dönerek inceleyiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

İç midye hazırlayarak pişmeye hazır hâle getiriniz.

Kriterler	Evet	Hayır
➤ İş giysilerini giydiniz mi?		
➤ Malzemeleri hazırladınız mı?		
➤ Midyeleri tuzlu suda yarım saat beklettiniz mi?		
➤ Kabuğu açılmayan ve kırık olanları attınız mı?		
➤ Midyelerin üzerindeki yosun ve parazitleri sert bir fırça yardımıyla temizlediniz mi?		
➤ Sakal tıraşı ile saçakları temizlediniz mi?		
➤ Özel haşlama suyunda midyeleri haşlayarak kabuklarını açtınız mı?		
➤ Kabuğu açılan midyeleri soğumaya bıraktınız mı?		
➤ Uzun süre kısık ateşte kaynattınız mı?		
➤ İç midyeleri çıkartıp tuzlu suya attınız mı?		
➤ İç midyeleri tuzlu sudan çıkartıp iyice süzdürdünüz mü ?		

NOT: Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirip eksiklerinizi tamamlayarak bir sonraki öğrenme faaliyetine geçebilirsiniz.

DEĞERLENDİRME

Bu öğrenme faaliyetinde gördüğünüz konulardaki eksiklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ve ders öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra diğer faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini özelliğine uygun pişirerek sos ve garnitürleri ile servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Pişirme usulleri ile ilgili bilgi toplayarak kabuklu-kabuksuz su ürünlerine uygun pişirme yöntemlerini tespit ediniz
- Çevrenizdeki otel ve mutfaklara giderek kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin pişirilmesi ve garnitürlenmelerini araştırınız
- Kabuklu-kabuksuz su ürünleri ile hazırlanan yemek çeşitlerini araştırınız

4. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRİLMESİ

4.1. Su Ürünlerinin Mönüdeki Yeri ve Önemi

Kabuklu-kabuksuz su ürünleri mutfak ve mönülerin en gözde ve görkemli yiyecek gruplarını oluştururlar.

Soğuk, sıcak hors d'oeuvre, ana yemek ve çeşitli salataların hazırlanmasında kullanılırlar. Kokteyl ve kutlamalarda aperatif ve kanepelerin hazırlanmasında kullanılıp ilgi çeken ve iştah kabartan yiyecek gruplarının en başında yer alırlar.

Böcek, ıstakoz gibi kabuklular mönülerin gözde ve pahalı yiyeceklerini oluştururlar.

Kabuklu-kabuksuz su ürünleri lezzetlerinin yanı sıra içerdikleri besin öğeleri ve sağlıklı etleri ile de ön plana çıkarlar. Protein, mineral maddeler, yağlarla ve vitaminleri ile sağlığına düşkün konukların özellikle aradıkları yiyeceklerdir.

Haşlama ve buharda pişirildikleri takdirde özellikle rejim yemeklerinin vazgeçilmezler grubunda yer alırlar.

4.2. Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

4.2.1.Kabuklu (midye, karides, salyangoz vb)

Kabuklu su ürünlerinin kesinlikle canlı olarak mutfağa getirilip yine canlı olarak pişirilmeleri gerektiğini daha önce anlatmıştık. Kabuklu su ürünlerinin hemen hepsi (natürel olarak servis edilenler hariç) önce haşlanıp daha sonra diğer pişirme usulleri ile hazırlanırlar. Haşlama yapılırken su ürünleri için hazırlanan özel haşlama suyu kullanılırsa yiyeceklerin tatları daha güzel olur. İki kabuklu su ürünleri pişirilirken pişirme süresi birkaç dakikayı geçmemelidir. Aksi hâlde sertleşerek yenilemez bir duruma gelebilirler.

İki kabukluların dışında kalan kabuklu su ürünleri büyüklüklerine ve ağırlıklarına göre değişen sürelerde pişirilmelidirler. Bu sürelere uyulmadığı takdirde istenilen sonuçların elde edilemeyeceğinden daha önce bahsetmiştik.

Kabuklu su ürünleri pişirilmeden önce yıkanmalı, bu arada ölü ve kabuğu kırık olanlar ayıklanarak atılmalıdır.

4.2.2.Kabuksuz (ahtapot, kalamar, sübye vb.)

Kabuksuz su ürünleri doğru şekilde pişirilmediği takdirde etleri sert ve lezzetsiz olur. Bu ürünler pişirilmeden önce ayıklanıp hangi yöntemle pişirilecekse daha sonra pişirilmelidir. Kalamar ve sübye tava da pane yapılmadan önce yumuşayıp daha lezzetli olması için soslanarak belli bir süre bekletilmelidir.

4.2.3.Canlı bekletilen su ürünlerini pişirme (ıstakoz, yengeç, kerevit)

Istakoz, yengeç, böcek ve kerevit canlı olarak havuz veya akvaryumlarda bekletilir. Yemekler hazırlanacağı zamana yakın pişirilmelidir. Bu kabuklular canlı olarak bekletildikleri gibi pişirilirken de canlı canlı pişirilirlirler.



Resim 4. 1: Istakoz haşlama

En sık kullanılan pişirme usulü haşlayarak pişirmedir. Haşlandıktan sonra bu ürünler natürel olarak servis edilebilecekleri gibi ayıklanmış etleri başka pişirme usulleri uygulanarak da servis edilebilir.

Canlı bekletilen su ürünleri pişirilirken ağırlıklarına ve büyüklüklerine göre pişirilmelidirler.



Resim 4. 2: Pişmiş Istakoz

İşlem Basamakları	
➤	Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
➤	Piştirilecek kabuklu su ürünlerini hazırlayınız.
➤	Haşlama suyunu kaynatarak her litre için 35 gr tuz ilave ediniz. Haşlama suyunun miktarını piştirilecek yiyeceğe uygun olarak ayarlayınız. Kaynama başladıktan sonra ocağın altını kısınız.
➤	Haşlanacak ürünleri kaynamakta olan suya atınız. Pişme süresini ürünün türü ve büyüklüğünü göz önünde bulundurarak hesaplayınız.
➤	Istakoz ve böceklerin filetoalarının düzgün çıkması için antenleri de dahil olmak üzere kendi boylarında bir tahtaya sıkıca bağlayarak öyle haşlayınız. Istakoz ve böceklerin önce kafaları suya gelecek şekilde atılmalarına dikkat ediniz.
➤	Haşlama süresi dolunca ürünleri sudan çıkartarak soğumaya bırakınız. Istakoz, böcek, yengeç ve kereviti kendi hâlinde soğumaya bırakınız. Karidesleri ise soğuk suya çıkartıp mümkünse içerisine buz ilave ediniz.
➤	Istakoz ve böcek soğuduktan sonra dış yüzeylerini tellyerek yıkayınız ve hafif zeytin yağı sürerek dolaba koyunuz. Açıkta fazla kalırsa kabuğun rengi solar ve bayat intibası uyandırır.

4.2.4.İstiridyeyi çiğ servise hazırlama

İstiridye yurdumuzda çok tercih edilmese de uluslararası mutfaklarda çokça kullanılan ve tercih edilen bir deniz mahsulüdür. İstiridyenin ilk akla gelen hazırlanma yöntemi natürel yani çiğ olarak servis edilmesidir. Bir porsiyonda 5-6 tane istiridye bulunur. Natürel istiridye dış kabuğunda veya talaş buz üzerinde servis edilir.

- Natürel istiridye



İşlem Basamakları	
➤	Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➤	İstiridyeleri hazırlayınız.
➤	Canlı istiridyeleri sert bir fırça yardımıyla iyice temizleyiniz.
➤	İstiridye bıçağı veya keskin olmayan bir bıçak yardımıyla kabuğu kanırtarak açınız. İstiridye açılmadan önce yuvarlak kısmı aşağıya gelecek şekilde çeviriniz. Bu işlem açma sırasında istiridyenin suyunun akıp zayı olmasını önler.
➤	İçerisindeki siyah bandı koparıp atınız. Eğer gerekli ise tuzlu suya batırılıp hafifçe yıkayınız
➤	İstiridye çatalı veya bıçak yardımıyla eti kabuktan kazıyarak ayırınız. 
➤	Üst kabuğunun içinde veya talaş buz üzerinde suyuyla birlikte servis ediniz. Yanında garnitür ve sos olarak limon dilimleri, tereyağı, isteğe bağlı olarak da “Chester peyniri” servis ediniz.

4.3. Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirme Usulleri Ve İşlem Basamakları

4.3.1.Boiling (Bol suda haşlayarak pişirme)

Bol kaynayan suda haşlayarak pişirme usulüdür. Bu usulde pişirmeye başlamadan önce suyun mutlaka önceden kaynar duruma getirilmesi gerekir. Ocağın ateşinin kaynama kabına uygun seviyede olması şarttır.

Kaynama sırasında kaptaki suyun yukarı aşağı bir sirkülasyonu söz konusudur. Isı arttıkça bu sirkülasyon da hızlanır. Su deniz seviyesinde 100 derecede kaynamaya başlar.

Kabuklu su ürünleri, ahtapot ve su ürünlerinin yanında sunulan garnitürlerin bazıları haşlanarak hazırlanırlar.

4.3.2.Poelle pişirme usulü

Az yağ konulmuş kızgın tavada pişirme usulüdür. Yalancı ızgara olarak da bilinen bu yöntem tava veya alttan ısıtmalı geniş demir plakalarda kullanılarak uygulanır.

Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin pişirilmesinde çok fazla kullanılmasa da ızgaranın olmadığı durumda ıstakoz, böcek, kerevit türü kabukluların pişirilmesinde kullanılır.

4.3.3.Poche pişirme usulü

Kaynar derecede fakat kaynamayan suda pişirme usulüdür. Boiling pişirme usulünden farkı su kaynamaya boşladıktan sonra ocağın altının iyice kısılmasıdır.

Kaynama hareketinin yiyeceğin şeklini ve bütünlüğünü bozacağı düşünülen durumlarda kullanılır.

Kaynama suyuna mire poir, sirke ot ve baharatlar konularak pişen yiyeceğin hem daha lezzetli olması sağlanır hem de kokusundan arındırılır.

4.3.4.Saute pişirme usulü

Az yağ konulmuş kızgın tavada, kısa sürede pişirme usulüdür. Tavaya yağ konulduktan sonra ısının 150-200 derece arası olması gerekir. Daha düşük ve yüksek sıcaklıklarda istenilen sonuç alınamaz. Bu pişirme işlemi sırasında yiyecek çok sık

karıştırılmaz ve mümkünse tava bilek hareketi ile ileri geri sallanarak karıştırılmalı kaşık kullanılmamalıdır. Aksi taktirde yiyecekler suyunu salar ve lezzeti kaçar. Bu pişirme usulünde yiyecekler piştikten hemen sonra servis edilir. Bekletilmesi uygun değildir.

Haşlama, poche gibi yöntemlerle hazırlanmış ve ayıklanmış su ürünleri daha sonra bu yöntemle tekrar pişirilirlir. İstiridye ve tarak natürel olarak servis edilmeyecekse bu yöntemle pişirilebilirler. Çünkü bu ürünler fazla piştiklerinde elastik bir yapı alarak lezzetlerini kaybederler.

Bazı mutfaklarda saute pişirme usulü güveçlerin hazırlanmasında ön pişirme olarak da kullanılmaktadır. Karides, ıstakoz, deniz mahsulleri vb. güveçler önce saute pişirme usulüyle hazırlanıp daha sonra güveçlere konulurlar.

4.3.5.Etuve vapeur pişirme usulü

Buharda pişirme usulüdür. Daha çok diyet yemeklerinin hazırlanmasında kullanılmakla beraber; yiyeceklerin doğal halleri ile pişmesi, lezzet, besin değeri ve tat olarak bir kayba uğramamasından dolayı mutfaklarda sıkça kullanılmaya başlamıştır.

Büyük mutfaklarda bu pişirme usulü için kullanılan özel buhar tencereleri bulunmaktadır. Özel tencere olamadığı durumlarda bir tencereye su konulur. İçerisine biraz tuz atılır. İçerisine metal süzgeç yerleştirilir. Yiyecekler süzgecin içerisine dizilir. Tencerenin ağzı sıkıca kapatılarak altı yakılır ve buharda pişirme gerçekleştirilir.

Bu yöntem midyelerin ayıklandıktan sonra kabuklarının açılarak iç midye hazırlanmasında, tarak ve istiridyelerin pişirilmesinde ıstakoz, böcek vb. su ürünlerinin hazırlanmasında kullanılabilir.

4.3.6.Etuve pişirme usulü

Yiyeceklerin kendi sularında pişirilmesi usulüdür. Yiyeceklere yağ, tuz, biber vb. ilaveler yapıldıktan sonra ocakta veya fırında pişirilirlir.

Özellikle Türk mutfağında çok sık kullanılan güveç yemekleri bu usulle hazırlanır. Güveç için özel hazırlanan toprak veya kalın seramik kaplar kullanılır. Yiyecekler hazırlanıp güvece konulduktan sonra 160-180 derece arasında ki fırınlarda pişirmeye bırakılır. Bazı durumlarda güveçlere çok az miktarda su ilavesi yapılabilir.

4.3.7.Cuit au four pişirme usulü

Fırında, kuru ısıda pişirme yöntemidir. Yiyecekler daha önceden belli bir ısıda ısıtılmış fırınlara konularak pişirilirler. Yiyecekler fırınlara tepsi veya raflarda yerleştirilirler. Yiyecekler fırına sürüldükten sonra başka bir uygulama yapılmaz. Pişme süresi tamamlanınca fırından çıkartılırlar. Bu yöntemde fırının ısısı ve pişme süresi yiyeceğe uygun olarak ayarlanmalıdır. Aksi halde istenilen sonuç elde edilemez. Ayrıca fırınlarda ısının alt, üst ve yanlardan dengeli şekilde dağılmasına dikkat edilmelidir.

Kabuklu su ürünlerinden ıstakoz, böcek ve yengeçleri pişirmede kullanılır. Yine güveçlerde hazırlandıktan sonra genellikle fırınlarda pişirilir.

4.3.8.Grille pişirme usulü

Izgarada kömür üzerinde pişirme usulüdür. Izgara yapılırken genellikle meşe kömürü kullanılır. Ayrıca kömürler önceden yakılarak köz haline getirilmeli, pişirme sırasında alevli olmasına dikkat edilmelidir. Mutfaklarda köz hazırlandıktan sonra eski uygulamalardan kalan bir miktar kül közün üzerine dökülerek hem alevlenmesi önlenir hem de çok ısısı dengelenir.

Izgarada pişen yiyecekler en çok hoş giden yemeklerdir. Izgarada pişen yiyecekler fazla bekletilmeden servis edilmelidir. Aksi halde yiyecekler suyunu salarak lezzetini yitirir.

Izgarada pişen yiyecekler kurutulmamalı ve çok kızartılmamalıdır. Yiyecekler izgarada pişirilmeden önce yağlanarak hazırlanmalıdır ki pişirme sırasında izgaraya yapışmasınlar.

Bu pişirme usulüyle kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin büyük bir kısmı pişirilerek hazırlanabilir.

4.3.9.Frit pişirme usulü

Bol yağda kızartarak pişirme usulüdür. Bu pişirme işlemi için genellikle fritöz adı verilen kaplar kullanılmaktadır. Fritöz olmadığı takdirde tava veya derin kaplara yağ konularak aynı işlem gerçekleştirilebilir.

Bu pişirme usulünde kullanılan kızartma yağı son derece önemlidir. Yüksek ısılara dayanıklı ve kaliteli yağların kullanılması hem sağlık hem de lezzet açısından son derece önemlidir. Kızartma yağları seçilirken içerisinde linolein içeren yağlar seçilmelidir. Zeytin yağı yüksek ısılarda bozulduğundan dolayı kullanılmaz. Yağ

belirli aralıklarla değiştirilmelidir. Fritözde ki yağın en çok 15-20 saatlik kullanım süresi vardır.

Ayrıca fritözlerin ağız kısımları daha dar olduğundan yağ hava ile fazla temas etmez, termostatlı olduklarından ısı aşırı yükselmez, yiyeceklerin her yanı eşit şekilde kızarır ve yiyecekler yağ emme fırsatı bulamazlar.

Kızartma işlemleri 140-180 dereceler arasında olmalıdır. Yiyecekler fritöze atılmadan önce yağ mutlaka ısıtılmalıdır. Aksi halde yiyecekler çok yağ emer, kolay kolay kızarmaz ve şekilleri bozulur.

Pane yiyeceklerde yiyeceklerin üzerindeki kaplama maddeleri ve yiyecek kırıntıları fritözde kalırsa yanarak hem yağın hem de daha sonra pişirilecek yiyeceklerin tadını bozar.

Bu yöntemle pişirilen yiyecekler çıkarıldıktan sonra bir süre kağıt havlu veya peçete üzerinde bekletilerek fazla yağı emdirilir. Kızartılan yiyecekler fazla bekletilmeden servis edilir.

Bu pişirme usulü kalamar, ahtapot, midye panelleri vb. yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır.

4.3.10.Gratine

Değişik pişirme usulleri ile hazırlanan yiyeceklerin bitiş pişirme şeklidir. Süsleme ve eklentileri yapılan yiyecekler salamandra veya fırına sürülerek üstleri kızartılır ve hemen servis edilirler. Fırın ve salamandranın 250-300 derece arasında olması gerekir ki kızartma işlemleri sırasında yiyeceklerin içleri kurumadan üst yüzeyleri kızarabilsin.

Yiyeceklerin üzerine kaşar peyniri, beşamel sosu, galeta tozu mısır gevreği vb. ilaveler yapılarak kızartılır. Hemen her türlü kabuklu-kabuksuz su ürününün süslenerek servise hazırlanmasında kullanılabilir.

4.4. Hazırlanmış Su Ürünlerinin Kullanıldığı Yerler

Yukarıda anlatılan pişirme usulleri kullanılarak çok çeşitli ve lezzetli yiyecekler hazırlanabilir. Hazırlanan yiyecekler uygun garnitürlerle servis edilerek kullanılırlar.

4.4.1.ORDÖVRLER

➤ AHTAPOT PANE



Resim 4. 3: Ahtapot pane

Malzemeler

- 8 adet iri boy ahtapot bacağı
- 4 adet yumurta
- 1 fincan un
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 su bardağı çiçek yağı
- Tuz, karabiber, muskat rendesi

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.
- Ahtapot bacaklarını 5'er cm büyüklüğünde doğrayınız.
- Ahtapot bacaklarını bıçakla tek taraftan yarararak kelebek şeklinde hazırlayınız. Kesme işleminde bacakların kopmamasına özen gösteriniz.
- Üzerine tuz, karabiber ve muskat rendesi serpiniz..
- Yumurtaları çukur bir kaba kırarak iyice çirpınız.
- Çiçek yağın tavadan çıkararak iyice ısıtınız.
- Ahtapotları önce una sonra çirpılmış yumurtaya ve en son olarak ta galeta ununa batırarak iyice kaplayınız.
- Hazırladığınız etleri tavada her iki tarafı da kızarana dek 3'er dakika kızartınız. Kızartma esnasında yağın çok sıcak veya soğuk olmamasına dikkat ediniz.
- Kızaran paneleri çıkartarak diğer parçaları da kızartınız. Tavadan çıkan etleri kağıt havlu veya peçetenin üzerine koyarak fazla yağın alın.
- Yanında limon ve tartar sosla servis ediniz.

Not: Pane işlemini kabuklu kabuksuz tüm su ürünlerini hazırlamak için kullanınız.

➤ YENGEÇ TERİNİ



Resim 4. 4: Hazırlanmış terinler

Malzemeler

- 2 adet haşlanmış yengeç eti
- 200 gr sudak filetosu
- 250 gr krema
- 1 adet yumurta beyazı
- 2 cl rakı
- ½ fincan ceviz yağı
- Streç

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Yengeç etlerini ayıklayıp iyice süzünüz.
- Sudak filetoalarını 2 kez kıyma makinesinden geçiriniz.
- Bir kabın içerisine tüm malzemeleri koyarak güzelce karıştırınız.
- Uzun bir kek kalıbını yağlayarak karışımı içerisine doldurunuz.
- Benmaride 1 saat pişirerek soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerini streçle örterek buz dolabına koyup en az 6 saat bekletiniz.
- Dilimler hâlinde keserek servis ediniz. Yanında limon ve tartar sos verebilirsiniz.

Not: Sudak balığı tatlı su levreklerinin bir türü olup ülkemizde nehir ve göllerde yaşarlar. Yağsız beyaz etli ve lezzetli bir balıktır. Terinleri ıstakoz, böcek karides ve kerevides etleri kullanılarak da hazırlayabilirsiniz.

➤ KARİDES KOKTEYL



Resim 4. 5 Karides kokteylin farklı sunumu

Malzemeler

- 50 gr haşlanıp temizlenmiş karides
- 2 çorba kaşığı kokteyl sos
- 1 adet haşlanmış yumurta
- 1 adet limon dilimi
- 1-2 yaprak ince kıyılmış taze marul
- 1-2 dal maydanoz
- 1 çay kaşığı havyar
- Talaş buz

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.
- Karidesleri ayıklayınız. 2 adet karidesin kuyruklarını koparmayınız..
- İnce kıyılmış marulları kokteyl kabının üst kısmına koyunuz.
- Karidesleri marulların üzerine dizerek üzerini kokteyl sosla kapatınız. Kokteyl sos elde etmek için eşit oranda ketçap ile mayonezi karıştırınız. İçerisine biraz kanyak, limon suyu ve tuz ilave ediniz.
- Sosun üzerine bir parça yumurta beyazı koyarak üzerine havyarı ekleyiniz.
- Kokteyl kabının alt kısmına talaş buzu doldurarak küçük parçayı alt kısmın üzerine ekleyiniz.
- Üst parçanın kenarına kuyrukları kopartılmamış karides, dilim limon ve maydanoz yapraklarını ekleyerek süsleyiniz.
- Bekletmeden servis ediniz.

Not : Kokteylleri ıstakoz, yengeç, böcek ve kerevit eti kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

4.4.2.SALATA

➤ SEBZELİ YENGEÇ SALATASI



Resim 4. 6 Sebzeli yengeç salatası

Malzemeler

- 250 gr yengeç eti
- ½ limon suyu
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 diş ince kıyılmış sarımsak
- 1 çorba kaşığı sek beyaz şarap
- 1 çorba kaşığı ceviz yağı
- ½ salatalık
- 100 gr haşlanıp soyulmuş kestane
- 50 gr sultani bezelye
- Tuz, toz hardal, karabiber
- 100 gr soya filizi
- 3 yaprak kıvırcık salata
- 1 adet doğranmış sivri biber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.
- Bir salata kasesine yengeç eti limon suyu, tuz ve karabiberi koyarak karıştırınız. Buz dolabına koyunuz.
- Çukur bir kapta hardal, sirke, sarımsak ve şarabı sürekli çırparak sos hazırlayınız. 5 dakika beklettikten sonra ceviz yağı ve tuz ilave ediniz.
- Salatalığı soyarak çekirdeklerini çıkartınız. Sultani bezelyenin kılçıklarını ayıklayınız. Kestaneye birlikte sebzeleri irice doğrayınız.
- Dolapta bulunan yengeç etinin üzerine doğradığınız malzemeleri ve sosu ilave ediniz. Dolaba kaldırınız.
- Düz tabağa marul yapraklarını açınız ve üzerine salatayı koyarak servis ediniz.

➤ SEBZELİ AHTAPOT SALATASI



Resim 4. 7: Hazırlanmış ahtapot salatası

Malzemeler

- 200 gr temizlenmiş ahtapot
- 1 adet havuç
- 1 adet küçük boy patates
- 20 gr iç bezelye
- 5-6 dal maydanoz ve dereotu
- 1 fincan zeytin yağı
- ½ limon suyu
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.
- Ahtapotu küçük paçalar hâlinde doğrayınız.
- Havuç, patates ve bezelyeleri haşlayarak küçük kareler şeklinde doğrayınız.
- Bir kaptaki tuz, biber, yağ ve limon suyunu karıştırarak sos hazırlayınız.
- Maydanoz ve dereotunu doğrayarak ahtapot ve diğer sebzelerle karıştırınız.
- Salata tabağına veya küçük kayık tabağına sosunu ilave edip servis ediniz.

Not: Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin tamamı yukarıda anlatıldığı şekilde salata olarak hazırlanabilir.

4.4.3.MEZE

➤ MİDYE TAVA



Resim 4. 8 Midye tava

Malzemeler

- 200 gr iç midye
- İki adet yumurta
- ½ şişe bira
- 6 çorba kaşığı un
- 1 adet limon
- 1 su bardağı zeytin yağı
- Tuz-karabiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.
- Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız
- Dibi çukur bir kabın içerisine un, yumurta, bira, tuz ve karabiberi koyarak iyice çırpınız.
- Yağı tavaya koyarak ısıtınız.
- Temizlenmiş ve suyu süzölmüş midyeleri bu bulamaca batırarak iyice kaplayınız. İsteğe bağlı olarak midyeleri önce çöp şişe saplayıp sonra bulamaca batırınız.
- Midyeleri tavaya atarak her tarafı kızarana kadar pişiriniz.
- Kızaran midyeleri tavadan bir kevgir yardımıyla çıkartarak fazla yağını süzdürünüz. Midyeleri kağıt havlu veya peçete üzerine çıkartarak fazla yağını alınız.
- Tarator ve limon dilimleri ile servis ediniz.

➤ MİDYE DOLMASI



Resim 4.9: Hazırlanmış midye dolması

Malzemeler

- 40 adet orta boy midye
- ½ kg iç pilav
- 1 fincan zeytin yağı
- 1 adet limon
- 2 adet orta boy patates
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.
- Midyeleri ayıklayıp yıkayarak iyice kurulayınız.
- Bir kaşık yardımıyla iç pilavı midyelerin içine doldurarak kabuklarını iyice kapatınız. İnce bir ip yardımıyla midyeleri bağlayarak pişme esnasında açılmalarını önleyebilirsiniz.
- Patatesleri soyarak yastık şeklinde tencerenin altına diziniz.
- Doldurduğunuz midyeleri tencereye diziniz, limonları halka halka keserek üzerlerine yerleştiriniz ve zeytin yağını üzerine gezdiriniz.
- Midyelerin üzerini örtecek miktarda su ilave ediniz. Kaynama esnasında açılmamaları için üzerine bir ağırlık veya tabak yerleştiriniz.
- Tencereyi ocağa yerleştirerek 15-20 dakika dolmalar pişene kadar kaynatınız.
- Pişen midye dolmalarını ocaktan alarak dağılmalarına izin vermeden çıkartınız ve soğumaya bırakınız.
- Kabuklarını açarak bol limonla servis ediniz..

➤ KALAMAR TAVA



Resim 4. 10: Kalamar tava

Malzemeler

- 200 gr kalamar
- 500 gr kızartma yağı
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 20 cl bira
- 1 adet yumurta
- 2 adet yumurta beyazı
- 10 gr un
- Tuz, biber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız .
- Ayıklanmış kalamarları halka şeklinde doğrayınız.
- Derin bir kaptaki kalamar, karbonat ve biranın yarısını karıştırarak kalamarın yumuşaması için 1 saat kadar bekletiniz.
- Yumurta, tuz ve biranın kalanını bir çırpma teli yardımıyla iyice çırpınız.
- Tahta bir spatula yardımıyla unu ilave ederek yumuşak bir hamur elde ediniz ve buz dolabında dinlendiriniz.
- Yumurta beyazlarını çırpma teli ile iyice çırparak kabartın ve hamura ilave ederek karıştırıp dolapta dinlendiriniz.
- Kalamarları sostan çıkartarak yıkayınız ve iyice kurulayınız.
- Yağı fritöze koyarak 180 derece ısıtınız.
- Kalamarları önce unlayıp sonra hazırladığınız hamura batırarak fritözde kızarana kadar 5-6 dakika kızartınız.
- Kızaran kalamarları bir kevgir yardımıyla süzdürerek çıkartınız.
- Tabağa koyarak sıcak servis ediniz.

4.4.4.SICAK YEMEKLER

➤ İSTAKOZ IZGARA



Resim 4. 11: Soslanmış ıstakoz ızgara

Malzemeler

- 1 adet ıstakoz
- ½ limon
- 1 fincan zeytin yağı
- Tuz

Garnitür için;

- 50 gr tereyağı
- Haşlanmış patates

İşlem Basamakları

- Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Canlı ıstakozu boydan boya ikiye yarıyınız
- Bacaklarını kırınız. İnce bacaklarını ortadan yarıyınız.
- Kısaçalarını iki tarafından tam kenarlarından çizercesine kesiniz.
- Parçaların üzerine hafifçe tuz serpip limon suyu ve zeytin yağı sürerek soslayınız.
- Hazırlanmış ıstakozları ızgarada alt üst ederek büyüklüğüne göre 10-20 dk arasında pişiriniz.
- Tereyağı ve haşlanmış patatesle garnitürleyerek servis ediniz.

➤ PARİZYEN SEBZELİ İSTAKOZ

Malzemeler

- 1 adet ıstakoz
- 1 fincan sıvı yağı
- 1 adet ince doğranmış soğan
- 1 diş ince doğranmış sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 2 adet arpacık soğanı
- 2 adet mantar
- ½ bağ ince kıyılmış maydanoz.
- 3 adet ince doğranmış domates
- ½ bardak balık suyu
- Tuz, karabiber
- 50 gr tereyağı
- 1 fincan kanyak

İşlem Basamakları

- Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Canlı ıstakozun bacaklarını kırınız. Kısaçalarını iki tarafından tam kenarlarından çizercesine kesiniz.
- İstakozu tahtanın üzerine alarak başının altındaki ek yerinin 1 cm üstünden keserek ayırınız ve baş kısmını tam ortadan ikiye yarınız.
- İstakozun fileto kısmını 3 cm kalınlığında doğrayınız.
- Kalın tabanlı bir tencereyi ocağa koyarak yağı ilave ediniz ve ısıtınız. İstakoz soğan ve sarımsağı ilave ederek ıstakoz kırmızılaşana kadar alt üst ederek pişiriniz.
- İstakoz kırmızılaşınca yağın alarak yerine tereyağını ilave ediniz. Tuz, biber ve kanyağı ilave ederek alevlendiriniz.
- Balık suyu domates ve diğer sebzeleri parizyen doğrayarak ilave ederek 15-20 dakika pişiriniz.
- Bir kevgirle ıstakozları ve sebzeleri servis tabağına çıkartıp biraz sos ilave ediniz.
- Sıcak olarak bekletmeden servis ediniz. Servis ederken üzerine maydanoz serpiştiriniz.

➤ KARİDES ŞİŞ



Resim 4. 12: Pilavla servis edilmiş karides ızgara

Malzemeler

- 12 adet jumbo karides
- 5 adet defne yaprağı
- 1 adet ince dilimlenmiş limon
- 1 adet limon
- Tuz
- Haşlanmış patates

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Çiğ karidesleri ayıklayıp yıkayarak iyice kurulayınız.
- Bir kaba limonun suyunu sıkarak tuz ve karidesleri ilave ediniz.
- Karidesleri baş ve kuyruklarından halka gibi bükerek uç kısımlarından şişe geçiriniz.
- Defneyapraklarını ortadan bölerek 1 defne yaprağı 1 dilim limonu şişe geçiriniz. Bir şişe 6 adet karides saplayınız.
- Hazırladığınız şişleri hafifçe yağlayınız.
- Hazırladığınız şişleri ızgarada her bir yanını 3'er dakika olarak pişiriniz.
- Yanında limon ve haşlanmış patatesle servis ediniz.

➤ KAĞITTA KARİDES

Malzemeler

- 12 adet jumbo karides
- ½ çok ince kıyılmış soğan
- 50 gr tereyağı
- 1 kahve fincanı beyaz şarap
- 2 adet kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış çok ince kıyılmış domates
- 5 dal ince kıyılmış maydanoz
- tuz, karabiber
- Yağlı kâğıt

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.
- Çiğ karidesleri ayıklayıp yıkayarak iyice kurulayınız.
- Küçük bir tencereye 20 g yağ, karides, soğan, tuz ve biberi ilave ederek 1 dakika boyunca sote ediniz.
- Beyaz şarabı ilave edip 1 dakika pişiriniz ve üzerine domatesleri ilave ederek kapağını kapatınız.
- 5 dakika pişirdikten sonra karidesleri bir kevgir yardımıyla çıkartınız.
- Tenceredeki sosu ocaktan alıp soğutarak maydanoz ve tereyağının kalanını ilave ediniz.
- Yağlı kâğıdı açarak içini yağlayınız ve karidesleri içerisine diziniz.
- Hazırladığınız sosu karideslerin üzerine dökerek kâğıdı kenarlarını kıvrarak kapatınız .
- Sıcak fırında 2-3 dakika pişirerek çıkartınız.
- Yanında limon ve haşlanmış patatesle servis ediniz.

➤ AHTAPOT GÜVEÇ



Resim 4. 13: Ahtapot güveç

Malzemeler

- 100 gr ahtapot
- ½ çok ince kıyılmış soğan
- 25 gr tereyağı
- 1 kahve fincanı beyaz şarap
- 1 kahve fincanı balık suyu
- 2 adet kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış çok ince kıyılmış domates
- İnce kıyılmış 1 diş sarımsak
- 1 adet defne yaprağı
- 50 gram rendelenmiş gravyer peyniri
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Ahtapot etlerini ayıklayıp yıkayarak iyice kurulayınız.
- Küçük bir tencereye 20 g yağ, ahtapot, soğan, defne yaprağı, tuz ve biberi ilave ederek 1 dakika boyunca sote ediniz.
- Beyaz şarabı ilâve edip 1 dakika pişiriniz ve üzerine domatesleri ilave ederek kapağını kapatınız.
- 5 dakika pişirdikten sonra ahtapotları bir kevgir yardımıyla çıkartıp bir güvece koyunuz.
- Tenceredeki sosu küçük bir kepçe yardımıyla güveçteki ahtapotların üzerine gezdiriniz.
- Üzerine gravyer peynirini serpererek fırında 3 dakika kızartınız.
- Yanında garnitür olarak pilav veriniz.

NOT: Yukarıdaki tarife aynen uyularak karides, ıstakoz, yengeç, kerevit kullanarak da güveç hazırlayabilirsiniz.

➤ MİDYE YAHNİSİ

Malzemeler

- 30 adet iri iç midye
- 3 adet kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış çok ince kıyılmış domates
- 1 diş ince kıyılmış sarımsak
- 1 adet ince kıyılmış soğan
- ½ fincan zeytin yağı
- 1 fincan beyaz şarap
- ½ bağ kıyılmış maydanoz
- 1 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı un
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- İç midyeleri yıkayarak iyice süzdürünüz.
- Bir tencereyi ocağa koyup ısıtınız. Sonra yağ, soğan sarımsak ve midyeleri koyarak bir defa karıştırınız ve şarabı ilave ederek kapağını kapatınız.
- 1 dakika sonra unu serpip iyice karıştırınız. Sonra domates, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ilave edip ağzını kapatarak 8 dakika kadar pişiriniz.
- Ocaktan alarak maydanozu ilave ederek servis ediniz.
- Yanında garnitür olarak limon ve beyaz pilav verebilirsiniz.

NOT: Yukarıdaki tarife uyularak ahtapot, kalamar, karides ve ıstakoz kullanılarak da yahni hazırlayabilirsiniz.

➤ YENGEÇ PARFE

Malzemeler

- 200 gr yengeç eti
- 1 yumurta akı
- 50 gr un
- 100 gr krema
- 200 gr kavrulmuş krema
- 1 tutam dereotu
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Pişmemiş yengeç etini çukur bir kaba koyarak diğer malzemeleri ilave ediniz.
- Malzemeleri fırına dayanıklı bir kabın içersine koyarak fırında üzeri kızarmayacak şekilde pişiriniz. Fırının sıcaklığını 150 dereceye ayarlayınız ve fırını önceden ısıtınız.
- Pişen yiyecekleri fırından alarak bir kaşık yardımı ile yengeç kabuklarına doldurup sıcak olarak servis ediniz.

➤ SEBZELİ İSTİRİDYE



Resim 4. 14 Servise hazır sebzeli ıstiridyeye

Malzemeler

- 10 adet ıstiridyeye
- 1 adet limonun taze sıkılmış suyu
- ½ kereviz sapı
- ½ havuç
- ½ pırasa
- 2 fincan beyaz şarap
- 1 adet ince doğranmış arpacık soğanı
- 1 çorba kaşığı ince doğranmış maydanoz
- 10 g tuzsuz tereyağı
- ½ ince dilimlenmiş limon
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.
- İstiridyeleri çiğ olarak temizleyerek kabuklarını açınız ve sularını saklayınız.
- Havuç, pırasa ve kereviz sapını temizleyerek julien şeklinde doğrayınız.
- Bir tencereye su koyarak limon suyunun yarısını ilave ediniz. Ocağa alarak kaynatınız.
- Kaynayan suya önce havuçları atarak 30 saniye pişiriniz. Sonra kereviz sapını ilave ederek 15 saniye pişiriniz, en son olarak da pırasaları ilave ederek 15 saniye daha pişiriniz ve tencereyi ateşten alarak sebzeleri süzdürünüz.
- Şarap, limon suyunun kalanı ve arpacık soğanını bir tavaya koyarak ocağa alınız. Suyun yarısı çekilene kadar kaynatınız.
- Ateşi kısarak ıstiridyeleri tek kat halinde tavaya yerleştiriniz. Az bir miktar pişme suyu ilave ediniz. Her iki yanını da alt üst ederek 30'ar saniye pişiriniz.
- Pişen ıstiridyeleri kevgir yardımıyla tabaklara alarak pişmiş sebzeleri üzerine ilave ediniz.
- Tavada kalan karışıma tuz, maydanoz, karabiber ve tereyağını ilave ederek tereyağı eriyene kadar pişiriniz.
- Tavadaki sosu tabakta ki ıstiridyelerin üzerine gezdirerek servis ediniz.

➤ BROKOLİLİ KARİDES



Resim 4. 15: Brokolili karides

Malzemeler

- 300 gr karides
- 250 gr brokoli çiçeği
- 1 adet doğranmış taze soğan
- 1 diş ince kıyılmış sarımsak
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı beyaz şarap
- ½ tatlı kaşığı biber salçası
- ½ tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı çiçek yağı
- ½ tatlı kaşığı mısır nişastası

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Karidesleri kuyrukları üzerinde kalacak şekilde temizleyiniz.
- Brokoli çiçeklerini 2,5 boyunda ayıklayarak uç kısımlarını bir bıçak yardımıyla sivirtiniz.
- Bir tencereye su koyup ocağa alarak kaynatınız. Brokolileri kaynayan suda 1 dakika haşlayınız.
- Karidesleri bir şiş yardımıyla başından kuyruğuna doğru 5 mm çapında deliniz.
- Brokolileri karideslerin içine açtığınız delilere saplayınız.
- Brokoli sapladığınız karidesleri bir kaba alarak üzerine soğan ve sarımsağı ilave edip hafifçe karıştırınız.
- Mısır nişastasını çukur bir kaptaki 1 çorba kaşığı suyla iyice karıştırarak içerisine sirke, şarap ve salçaları ilave ederek karıştırınız.
- Çiçek yağın kalın dipli bir tavaya koyup ısıtınız. Karidesleri tavaya atarak saydamlıklarını yitirinceye kadar kızartınız.
- Hazırlanmış olduğunuz sosu ilave ederek koyulaşmaya kadar pişiriniz.
- Karidesleri bir kevgir yardımıyla tabağa alıp üzerine tavadaki sosu gezdirerek servis ediniz.

➤ KIRMIZI ŞARAPLI MÜREKKEP BALIĞI



Resim 4. 16: Servise hazır kırmızı şaraplı mürekkep balığı

Malzemeler

- 350 gr sübye
- 1 çorba kaşığı zeytin yağı
- 1 adet ayıklanıp doğranmış pırasa
- 200 gr kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış çok ince kıyılmış domates
- ½ su bardağı kırmızı şarap
- 100 gr dilimlenmiş kabak
- 2 çorba kaşığı maydanoz.
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Mürekkep balıklarını ayıklayarak iri parçalar halinde doğrayınız.
- Kalın dipli bir tavada zeytinyağını ısıtarak sübye parçalarını saydamlığını kaybedene kadar pişiriniz.
- Tuz ilave ederek bir kez karıştırınız ve kevgir yardımıyla sübyeleri ateşe dayanıklı cam bir tencereye çıkartınız.
- Tavanın altını kısarak biraz daha yağ ilave ediniz. Pırasa ve sarımsağı ilave ederek altın sarısı bir renk alana dek kızartınız.
- Tavadaki yiyecekleri cam tencereye alınız. Domates ve şarabı ilave ederek ağzını kapatıp 1 saat kadar pişiriniz.
- Yemek pişerken bir tavada kaba kavrulmuş yumuşayınca kadar pişirin
- Tenceredeki yemek pişince kabak, maydanoz ve karabiberi ekleyerek hafifçe karıştırınız.
- Çukur bir kaba sosuyla birlikte koyarak servis ediniz. Yanında spagettiyle servis ediniz.

4.4.5.SOĞUK YEMEKLER

➤ KUŞKONMAZLI TARAK



Resim 4.17: Kuşkonmazlı tarak

Malzemeler

- 100 g tarak eti
- 1 fincan çiçek yağı
- ½ limon suyu
- 100 gr kuşkonmaz
- ½ portakal
- 1 adet ince doğranmış taze soğan
- ½ portakal suyu
- ½ çorba kaşığı sirke
- ½ çay kaşığı toz şeker
- ½ çorba kaşığı ince doğranmış portakal kabuğu
- ½ çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Taze soğan, portakal suyu, sirke, toz şeker ve kıyılmış portakal kabuklarını karıştırıp bir kâse içinde bekletiniz.
- 10 dakika sonra zeytinyağı ve çiçek yağının yarısını karıştırıp kâseye ekleyerek sos hazırlayınız.
- Tarak etlerini yıkayıp iyice kurulayınız ve çok ince dilimler halinde kesiniz.
- Kalın dipli bir tavaya çiçek yağının kalanını ilave ederek ısıtınız. Isındıktan sonra tarak etlerini limon suyu ve tuzu atarak 1 dakika kadar pişiriniz.
- Tavayı ocaktan alarak tarakları bir kevgirle süzdürüp çıkartınız ve buzdolabında 10 k bekletiniz.
- Haşladığınız kuşkonmazları da kurulayarak dolaba koyunuz ve 10 dk bekletiniz.
- Dolaptan tarak etlerini ve kuşkonmazları çıkartarak bir salata kâsesinde karıştırınız.
- Daha önceden hazırladığınız sosu ilave ediniz.
- Portakalı dilimleyerek kabuklarını çıkartınız.
- Hazırladığınız yemeği düz tabaklara koyarak portakal dilimleri ile süsleyiniz.

➤ MANTARLI TARAK



Resim 4. 18: Hazırlanmış mantarlı tarak

Malzemeler

- 250 gr tarak eti
- 1 adet tatlı kırmızıbiber
- ½ çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 100 gr mantar
- 2 fincan beyaz şarap
- ½ demet taze soğan
- 75 gr hindiba
- Tuz, karabiber, kekik

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Tarak etlerini yıkayıp iyice kurulayınız ve büyük olanları ikiye kesiniz.
- Tarak etlerini bir kâseye koyarak üzerine karabiber ve limon suyunu ilave ederek soslayınız.
- Kırmızıbiberleri ızgara veya fırında közleyerek soyunuz. Kabaca doğrayarak blendıra sirke, kekik ve karabiberle birlikte koyarak püre kıvamına gelene kadar karıştırınız.
- Kalın dipli bir tavaya zeytinyağını ilave ederek ısıtınız. Mantarları yıkayıp kurulayınız ve dörde bölerek tavaya atınız.
- Mantarları karıştırarak 3 dakika kadar pişiriniz. Daha sonra tuz ve şarabı ilave ederek bütün suyunu çekene kadar pişiriniz.
- Blendırdaki püreyi ve kâsedeki tarak etlerini ilave ederek karıştırınız.
- Taze soğan ve hindibaları 2'şer cm boyunda doğrayarak tavaya ilave ediniz.
- 3-4 dk pişirdikten sonra tavayı ateşten alarak yemeği beklemeden servis ediniz.

➤ ARPA ŞEHRİYELİ İSTİRİDYE



Resim 4. 19: Tarak kabuğunda servise hazır istiridyeye

Malzemeler

- 14 adet istiridyeye
- 50 gr arpa şehriye
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet ince doğranmış arpacık soğanı
- 1 adet kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış çok ince kıyılmış domates
- ¼ demet ince doğranmış maydanoz.
- Tuz, tarçın, kırmızıbiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- İstiridyeleri temizleyerek haşlama suyunda 3-4 dakika bekletiniz ve kabukların açılmasını sağlayınız.
- Kabuklar açıldıktan sonra alıp soğumasını bekleyiniz. Soğuduktan sonra içlerini çıkartarak yıkayıp suyunu süzünüz.
- Haşlama suyunun bir miktarını süzerek kaynatınız ve arpa şehriyeleri ilave ederek haşlayınız.
- Kalın dipli bir tavaya zeytinyağını ilave ederek ısıtınız. Arpacık soğanları tavaya atınız. 3-4 dakika sonra maydanoz, tuz, tarçın ve kırmızıbiberi ilave ederek 1 dakika pişiriniz.
- Arpa şehriyeleri ve istiridyeleri ilave ederek 1-2 dakika pişiriniz.
- Hazırladığınız yiyeceği istiridyeye kabuklarına doldurarak yanında bolca limonla beraber servis ediniz. İstiridyeye kabukları şekil olarak muntazam olmadığından dolayı tarak kabuklarını kullanınız.

4.4.6.KANEPELER

Kanepeler genellikle tost ekmeğinin üzerine tereyağı sürüldükten sonra diğer malzemelerin bu ekmeğin üzerine dizilmesi ile hazırlanır. Kanepeler hazırlanırken üzerine konulan yiyecekler değiştirilerek farklı çeşitler hazırlayabilirsiniz.

➤ KARİDESLİ KANEPE



Resim 4.20 Karides kanepesi

Malzemeler

- 48 adet karides (küçük boy)
- 6 dilim tost ekmeği
- 50 gr tereyağı
- 12 adet kürdan
- 100 gr morney sos
- Tuz, kırmızıbiber

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Karideslerden 12 adetini kafaları ve kuyruğu üzerinde kalacak şekilde ayıklayınız.
- Geri kalan karidesleri ayıklayarak ayırınız.
- Tost ekmeğini 2-3 cm çapında yuvarlak olarak kesiniz.
- Tereyağını kanepesi ekmeğinin üzerine sürünüz.
- 36 adet karidesi morney sosla karıştırarak 3'lü gruplara ayırınız.
- Kafaları üzerinde bulunan karidesleri tek tek yarım ay şeklinde kanepesi ekmeğinin üzerine oturtunuz.
- 3 adet karidesi kanepesi ekmeğinin üzerine diktiğiniz karidesin iç kısmına yerleştiriniz.
- Gerekiyorsa kürdanları saplayınız.
- Dolapta soğutup servis ediniz.

➤ NARLI KEREVİT KANEPESİ



Resim 4.21 Servise hazır kanepe

Malzemeler

- 12 adet ayıklanmış kerevit
- 2 adet yufka
- 100 gr ekşi nar
- 2 adet ince doğranmış marul yaprağı
- 3-4 dal ince doğranmış maydanoz.
- Limon

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Kerevitlerin gövde etlerini ayıklayarak hazırlayınız.
- İki adet yufkayı üst üste koyarak 5 cm çapında 12 adet halka kesiniz.
- Yufkaları iki kat olarak fritöze atıp orta kısmını resimdeki şekildeki hali alacak biçimde bastırıp hemen çıkartınız.
- Soğuyan ekmeklerin içerisine ince kıyılmış marulları paylaştınız.
- Kerevitleri marulların üzerine yerleştiniz.
- Nar taneleri ve maydanozu kanepelerin üzerine paylaştınız.
- Yanında limonla servis ediniz.

➤ KANEPE HAZIRLAMA TEKNİĞİ



Resim 4.22: Hazırlanmış kanepe

Malzemeler

- 10 dilim tost ekmeği
- 100 gr tereyağı
- Kaşar peyniri
- Haşlanmış yumurta
- Havyar
- Dolma zeytin
- Kornişon turşu
- Marul yaprağı
- Maydanoz
- 40 adet temizlenmiş karides

İşlem Basamakları

- Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız
- Tost ekmeklerinin kenarlarını keserek tereyağını tost ekmeğinin üzerine iyice sürünüz.
- Ekmekleri 2-3 cm çapında halkalara ayırınız. Kesmek için kalıplar kullanınız.
- Tost ekmeği yerine hazır cips (mısır, patates vb) veya patatesleri ince yuvarlak halkalar halinde doğrayıp kızartarak elde edeceğiniz cipsleri de kullanabilirsiniz.
- İsteğe bağlı olarak ekmek parçalarının üzerine kaşar, marul, yumurta beyazı ve kornişon turşu parçalarından bir veya birkaçını ekleyiniz.
- Hazırladığınız yiyeceklerin üzerine birer adet karides ilave ediniz.
- Karideslerin üzerine havyar veya dolma zeytinleri halka şeklinde keserek ilave ediniz.
- Gerek duyarsanız ortasından kürdan saplayarak yiyecekleri tutturunuz.

Not: Yukarıdaki tarifte karides yerine hazırlanmış diğer deniz ürünlerinin etlerini ekleyerek de kanepeler hazırlayabilirsiniz.

4.5. Servisinde Dikkat Edilecek Noktalar

Kabuklu-kabuksuz su ürünleri hazırlandıktan sonra bekletilmemeli en kısa sürede servis edilmelidirler.

Balıklarda olduğu gibi yanında bolca limon ve haşlanarak hazırlanmış patates çeşitleri ile servis edilirler.

Ayrıca kabuklu-kabuksuz su ürünlerini servis ederken ve hazırlanırken bir takım soslardan yararlanır. Bu soslar hem yiyecekleri tamamlayacak hem de lezzet katacaktır.

Su ürünleri servise hazırlanırken görkemine uygun olarak dekore edilmeli ve süslenmelidir. Unutulmamalıdır ki yiyecekler önce göze daha sonra mideye hitap ederler.

UYGULAMA FAALİYETİ

KALAMAR TAVA

• Malzemeler

- 200 gr kalamar
- 500 gr kızartma yağı
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 20 cl bira
- 1 adet yumurta
- 2 adet yumurta beyazı
- 10 gr un
- Tuz, biber

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.
➤ Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➤ Ayıklanmış kalamarları halka şeklinde doğrayınız.	➤ Kalamarları ayıklama konularında anlatıldığı şekilde ayıklayınız.
➤ Derin bir kapta kalamar, karbonat ve biranın yarısını karıştırarak kalamarın yumuşaması için 1 saat kadar bekletiniz.	
➤ Yumurta, tuz ve biranın kalanını bir çırpma teli yardımıyla iyice çirpınız.	
➤ Tahta bir spatula yardımıyla unu ilave ederek yumuşak bir hamur elde ediniz ve buzdolabında dinlendiriniz.	➤ Dolapta 30 dakika bekletiniz.
➤ Yumurta beyazlarını çırpma teli ile iyice çırparak kabartın ve hamura ilave ederek karıştırıp dolapta dinlendiriniz.	➤ Yumurta beyazı pörsümeden karıştırınız. Çırpamayınız.
➤ Kalamarları sostan çıkartarak yıkayınız ve iyice kurulayınız.	
➤ Yağı fritöze koyarak 180 derece ısıtınız.	➤ Yağın fazla sıcak veya soğuk olmamasına özen gösteriniz.
➤ Kalamarları önce unlayıp sonra hazırladığınız hamura batırarak fritözde kızarana kadar 5-6 dakika kızartınız.	
➤ Kızaran kalamarları bir kevgir yardımıyla süzdürerek çıkartınız.	➤ Kâğıt havlu veya peçete üzerine çıkartarak fazla yağı emdiriniz.
➤ Tabağa koyarak sıcak servis ediniz.	➤ Yanında limon ve tarator sos ile servis ediniz. Maydanozla süsleyiniz.

• MİDYE TAVA

Malzemeler

- 200 gr iç midye
- İki adet yumurta
- ½ şişe bira
- 6 çorba kaşığı un
- 1 adet limon
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Tuz-karabiber

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanınız.
➤ Dibi çukur bir kabın içerisine un, yumurta, bira, tuz ve karabiberi koyarak iyice çırpınız.	
➤ Yağı tavaya koyarak ısıtınız.	
➤ Temizlenmiş ve suyu süzölmüş midyeleri bu bulamaca batırarak iyice kaplayınız.	➤ İsteğe bağılı olarak midyeleri önce çöp şişe saplayıp sonra bulamaca batırınız.
➤ Midyeleri tavaya atarak her tarafı kızarana kadar pişiriniz.	➤ Beyaz renkli çorba ve soslarda kullanınız.
➤ Kızaran midyeleri tavadan bir kevgir yardımıyla çıkartarak fazla yağı süzdürünüz.	➤ Midyeleri kâğıt havlu veya peçete üzerine çıkartarak fazla yağı alınız.
➤ Tarator ve limon dilimleri ile servis ediniz.	➤ Midye tavayı sıcak olarak servis ediniz.

• MİDYE DOLMASI

Malzemeler

- 40 adet orta boy midye
- ½ kg iç pilav
- 1 fincan zeytin yağı
- 1 adet limon
- 2 adet orta boy patates
- Tuz, karabiber

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz
➤ Gerekli araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız	➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
➤ Midyeleri ayıklayıp yıkayarak iyice kurulayınız.	➤ Haşlama suyunda 1-2 dakika bekleterek kabuklarını açınız.
➤ Bir kaşık yardımıyla iç pilavı midyelerin içine doldurarak kabuklarını iyice kapatınız.	➤ İnce bir ip yardımıyla midyeleri bağlayarak pişme esnasında açılmalarını önleyebilirsiniz.
➤ Patatesleri soyarak yastık şeklinde tencerenin altına diziniz.	➤ Yastıklar midyelerin devrilmesini önleyecektir.
➤ Doldurduğunuz midyeleri tencereye diziniz, limonları halka halka keserek üzerlerine yerleştiriniz ve zeytinyağını üzerine gezdiriniz.	➤ Karideslerin kopmamasına özen gösterin
➤ Midyelerin üzerini örtecek miktarda su ilave ediniz. Kaynama esnasında açılmamaları için üzerine bir ağırlık veya tabak yerleştiriniz.	➤ Su olarak haşlama suyu kullanabilirsiniz.
➤ Tencereyi ocağa yerleştirerek 15-20 dakika dolmalar pişene kadar kaynatınız.	➤ Su kaynamaya başladıktan sonra altını kısınız.
➤ Pişen midye dolmalarını ocaktan alarak dağılmalarına izin vermeden çıkartınız ve soğumaya bırakınız.	➤ Dolaba koymayınız. Kendi halinde soğumasını bekleyiniz.
➤ Kabuklarını açarak bol limonla servis ediniz.	➤ Soğuk olarak servis ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyunuz, doğru veya yanlış şeklinde işaretleyiniz.

- 1.. (....)Kabuklu su ürünleri canlı olarak pişirilmelidirler.
- 2.. (....)Kalamar tavada pişirilmeden önce soslanarak yumuşaması sağlanır.
- 3.. (....)İstakozlar haşlandıktan sonra buzlu suda soğutulurlar.
- 4.. (....)İstakoz haşlanırken filetosu bozulmasın diye tahtaya bağlanır.
- 5.. (....)Boiling bol yağda kızartarak pişirme usulüdür.
- 6.. (....)Gratine bir bitiş pişirme tekniğidir.
- 7.. (....)İstiridyenin yanında garnitür olarak chester peyniri verilir.
- 8.. (....)Saute yiyecekleri kendi sularında pişirme usulüdür.
- 9.. (....)Fritözlerde zeytinyağı kullanılmalıdır.
- 10.(....)Su ürünlerinin yanında garnitür olarak haşlanarak hazırlanmış patates çeşitleri verilir.

DEĞERLENDİRME

Cevap anahtarından hatalarınızı bulunuz. Yanlış cevaplarınız için bilgilerinizi gözden geçiriniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

İstiridyeyi çiğ olarak servise hazırlayınız

İşlem Basamakları	Evet	Hayır
➤ İş giysilerini giydiniz mi?		
➤ Malzemeleri hazırladınız mı?		
➤ Canlı istiridyeleri sert bir fırça yardımıyla temizlediniz mi?		
➤ İstiridyeleri ters çevirip bir bezle sardınız mı?		
➤ İstiridye bıçağı yardımıyla kabukları kanırtarak açtınız mı?		
➤ İçerisindeki siyah bandı bıçak yardımıyla kazıdınız mı?		
➤ İstiridye çatalı yardımıyla eti kabuktan kazıyarak ayırdınız mı?		
➤ İstiridyenin suyunu muhafaza ettiniz mi?		
➤ Talaş buz hazırladınız mı?		
➤ Garnitürleri hazırladınız mı?		
➤ Suyu ile birlikte talaş buz üzerinde garnitürleri ile servise hazır hale getirdiniz mi?		

NOT: Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirip eksiklerinizi tamamlayarak bir sonraki öğrenme faaliyetine geçebilirsiniz.

CEVAP ANAHTARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

S.1.	A
S. 2.	C
S. 3.	B
S. 4.	A
S. 5.	C
S. 6.	D
S. 7.	C
S. 8.	B
S. 9.	A
S.10.	C
S. 11.	B
S. 12.	A
S. 13.	C
S. 14.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'İN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 ÇOKTAN SEÇMELİ TEST CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 DOĞRU YANLIŞ CEVAP ANAHTARI

1.	Yanlış
2.	Doğru
3.	Yanlış
4.	Doğru
5.	Doğru
6.	Yanlış
7.	Doğru
8.	Doğru
9.	Yanlış
10.	Doğru
11.	Yanlış
12.	Yanlış
13.	Yanlış
14.	Doğru

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Doğru
3	Yanlış
4	Doğru
5	Yanlış
6	Doğru
7	Doğru
8	Yanlış
9	Yanlış
10	Doğru

DEĞERLENDİRME

Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Bu modülün değerlendirilmesinde öğretmeniniz sizi değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir. Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

Adı Soyadı:	Tarih
Sınıf: Modülün Faaliyet No:	
	<u>Evet</u> <u>Hayır</u>
1.. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınız yaptın mı?	
2.. Pişirme için uygun araçları seçtiniz mi?	
3.. Pişirme için uygun gereçleri seçtiniz mi?	
4.. Pişirmek için uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi ?	
5.. Yemeğin çeşidine uygun olarak	
6.. balıkları marine ettiniz mi?	
7.. Tekniğine uygun olarak balıkları pişirdiniz mi ?	
8.. Yemeğin çeşidine uygun garnitürleri hazırladınız mı ?	
9.. Yemeğin çeşidine uygun sosları hazırladınız mı ?	
10.Balık yemeğini garnitür ve sosuyla servise hazırladınız mı?	

İstenilen yeterliği kazandıysanız bir sonraki modüle geçiniz. Hedeflenen davranışa ulaşamadıysanız modülü baştan tekrarlayınız.

KAYNAKÇA

- GÜR MEN Ülker, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması
- GÜROL G. GÜROL M, Servis Teknikleri ve Uygulaması
- NECİP USTA, Mutfakta Güzel Sanatlar
- NECİP USTA, Türk Mutfak Sanatı
- TELLİ Fahir, Balık Yemekleri
- TIME LIFE, Yeni Yemek Ansiklopedisi
- TÜR KAN Cemal, Bil. AŞÇILIK
- TÜR KAN Cemal, Mutfak Hizmetleri
- TÜR KAN Cemal, Uygulamalı Yemek Yapma Temel Tekniği
- WOODWARD Sarah, Klasik Akdeniz Yemekleri
- www.foodnetwork
- CEMAL, Türkan, Mutfak Teknolojisi, Detay Yayınları
- GÜR MAN, Ülker, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I, MEB Yayınları, İstanbul 2003
- GÜR MAN, Ülker, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II, MEB Yayınları, İstanbul 2003
- GÜR MAN, Ülker, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III, MEB Yayınları, İstanbul 2003
- TÜR TER, CEMALİYE, Açıklamalı Yemek kitabı 2, İnkılap Kitabevi Yay. San.ve Tic.A.Ş., İstanbul
- BULDUK, Sıdıka, Gıda Teknolojisi, Detay Yayıncılık, Ankara 2002
- KAYA, Ahmet; Temel Mutfak Bilgisi
- ERTÜR K, Necip, Fransız Mutfak Sanatı
- ARLI, Mine ve arkadaşları, Yiyecek Üretim Teknikleri 1, Yapa yayınevi, İstanbul 2002
- YENER, Tefvik, Mutfak Sanatı 1, Hasal Kültür Yayınları, İstanbul 1980
- YENER, Tefvik, Mutfak Sanatı 2, Hasal Kültür Yayınları, İstanbul 1980

-
- ÜNER, Sıtkı, Balık Avcılığı ve Yemekleri, İnkılâp Kitabevi Yay. San. Ve Tic.A. Ş. İstanbul 1992
 - Ziyafet dergisi sayı 19, AD yayıncılık A.Ş. İstanbul 1998
 - Sofra dergisi sayı 2, 1 numara yayıncılık A.Ş. İstanbul 1997
 - Sofra dergisi sayı 25, 1 numara yayıncılık A.Ş. İstanbul 1997
 - Sofra dergisi sayı 38, 1 numara yayıncılık A.Ş. İstanbul 1998
 - Sofra dergisi sayı 53, 1 numara yayıncılık A.Ş. İstanbul 2000
 - Lezzet dergisi sayı 24, Hürgüç Gaz. A.Ş. İstanbul 1998
 - Lezzet dergisi sayı 25, Hürgüç Gaz. A.Ş. İstanbul 1998
 - Gastronomi sayı 51, Boyut yayın grubu, İstanbul 2005
 - www.afiyetolsun.net
 - www.rukininmutfağı.net
 - www.ubf.com.tr
 - www.hayyam.com
 - <http://www.denizce.com/dbalik.asp>