

# 1307 ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİLİĞİ

|                          |   |
|--------------------------|---|
| MESLEKİ GELİŞİM          | İş Güvenliği Ve İşçi Sağlığı<br>Çevre Koruma  |
| GENEL HİJYEN VE HAZIRLIK | Kişisel Bakım<br>İşe Hazırlık<br>El Yıkama alışkanlığı ve doğru el yıkama<br>Buzdolabı Isıları ve Temizliği<br>Çöp Islahı<br>Bıçaklar   |
| ET PARÇALAMA TEKNİKLERİ  | Askıdaki(Koskos Et) Etin Parçalanması<br>Eti;<br>Şişlik,Biftek,Bonfile,Contrfile,Pirzola Vb<br>.Ayrırma<br>Sakatları Ayrırma<br>Etin Bölümlerine Göre Ayrılması<br>Doğrama Tahtası ve Sanitasyonu<br>Gramaj Hazırlama<br>Bıçakları ve Masatı Doğru Kullanma                                   |
| ET ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA    | Pastırma, Sucuk, Samerallo,Salam, Sosis<br>,Şeftali Kebabı<br>Hamurger Köftesi Hazırlama<br>Kasap Köfte Hazırlama<br>İnegöl Köfte Hazırlama<br>Fırın Kebabı Hazırlama<br>Çöp Şiş Hazırlama<br>Adana Kebabı Hazırlama<br>Dana Rosto Hazırlama<br>Kıyma Rosto Hazırlama<br>Kelle,Paça Hazırlama |

