

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**ET YEMEKLERİ-2
811ORK044**

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.....	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME	3
1.1. Roti Pişirmenin Tanımı	3
1.2. Roti Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	3
1.3. Roti Yapılacak Ete Uygulanan İşlemler	4
1.3.1. Bağlamak.....	4
1.3.2. Baharatlamak.....	4
1.3.3. Eti Yumuşatmak ve Aralarına Yağ Parçaları Yerleştirmek.....	4
1.3.4. Av Etlerini Marine Etmek	5
1.4. Roti Usulü Pişirme Zamanın Hesaplanması	5
1.5. Roti Usulü Pişen Etler	6
1.5.1.Körpe Kümes Hayvanları.....	6
1.5.2.Körpe Yumuşak Etler.....	7
1.5.3.Süt Dana Budu.....	9
1.5.4.Bütün Kuzu, Oğlak, Süt Dana	9
1.5.5.Dana Sırtı	9
1.5.6.Süt Kuzunun Çatalı (İki Budu Birleşik) (Baron D’agneau)	10
1.5.7. Süt Kuzu Pirzola (Couronne D’agneau).....	10
1.5.8. Süt Kuzu Sağrısı (Pirzoladan Sonraki Belin Devamı)(Saddle Of Lamb İmperial)	11
1.5.9. İri Köfteler (Rulo ve Dalyan Köfte).....	11
1.5.10. Av Hayvanları.....	12
UYGULAMA FAALİYETİ.....	13
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	15
ÖĞRENİM FAALİYETİ-2	16
2. SOTE (SAUTÉ) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ	16
2.1. Sotenin tanımı ve önemi.....	16
2.2. Sote Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar.....	17
2.3. Sotenin Kullanıldığı Yerler	18
2.3.1. Karaciğer, Böbrek vb	18
2.3.2. Böbrek sote (5 porsiyon)	20
2.3.3. Körpe Kümes Hayvanları.....	23
UYGULAMA FAALİYETİ.....	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	27
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	28
3. AZ YAĞDA (POELLE) PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ	28
3.1. Poelle Pişirmenin Tanımı	28
3.2. Poelle Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	29
3.3. Yumuşak Kasap Etlerinde Bonfileden Elde Edilen Parçalar Garnitürler ve Soslar	29
3.3.1. Chateauxbriand.....	32
3.3.2. Filetsteak	33
3.3.3. Tournedos.....	36
3.3.4. Filetmignons	38

3.3.5. Medaillon	41
3.4. Contre-Filet Ten Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları.....	42
3.4.1. Entre Cote Double	44
3.4.2. Entre cote	44
3.4.3. Entre Cote Minute.....	44
3.4.4. T Bone Steak	44
3.5. Körpe Kümes Hayvanlarında	45
3.6. Karaciğerde	46
3.7. Escalope Diliminin Elde Edildiği Etler Escolop (schitzel) Çeşitleri ve Garnitürleri ..	47
3.7.1. Garnitürleri ve servisi.....	47
3.7.2. Escalope de Veau Minute.....	47
3.7.3. Escalope de Veau Natür	47
3.7.4. Escalope de Veau Viennoise	48
3.7.5. Escalope de Veau Parisienne.....	48
3.7.6. Escalope de Veau Hache	48
3.7.7. Cordon Blue	51
UYGULAMA FAALİYETİ.....	55
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	57
ÖĞRENİM FAALİYETİ-4	59
4. IZGARA (GRILL) YAPARAK PİŞİRME.....	59
4.1. Grill Tanımı	59
4.2. Grill Yapmada Kullanılan Araçlar.....	59
4.3. Grill Pişirme Dereceleri	60
4.4. Grill Pişirme Usulünün Kullanıldığı Yerler	61
4.4.1. Bonfileden Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları	61
4.4.2. Contre-Filet Ten Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları.....	62
4.4.3. Kuzu Eti	63
4.4.4. Süt Dana Pirzolası.....	64
4.5. Kebaplar (Döner vb.)	65
4.5.1. Dana ve Kuzu Sakatatları	68
4.5.2. Piliç Izgara.....	69
4.5.3. Şiş Kebap ve Köfteler	69
4.5.4. Bıldırcın Gibi Av Kuşları	70
UYGULAMA FAALİYETİ.....	72
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	74
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	76
CEVAP ANAHTARLARI.....	77
KAYNAKÇA	79

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK044
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Et Yemekleri II
MODÜLÜN TANIMI	Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında etlerin özelliğine, yapılacak yemeğin çeşidine göre fırında (roti) çevirme, sote (saute), az yağda uzun süre pişirme (poelle) ve ızgara (grille) pişirme teknikleriyle et yemeğini pişirip, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceğini gösteren öğrenme metaryalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Et Yemekleri 1 Modülünü başarmış olmak.
YETERLİK	Etləri pişirmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun mutfak ortamı sağlandığında etlerin özelliğine ve yapılacak yemeğin çeşidine göre; fırında (roti) çevirme, sote (saute), az yağda uzun süre pişirme (poelle) ve ızgara (grille) pişirme teknikleriyle et yemeğini hazırlayıp sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz. Amaçlar <ol style="list-style-type: none">1. Eti hazırlayıp fırında (roti) çevirme tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.2. Sote (saute) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.3. Az yağda uzun süre pişirme (poelle) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.4. Eti hazırlayıp ızgara (grille) pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI DONANIMLARI	Tencere, kalın dipli tava, küvet, bıçak, tepsi, kâse, doğrama tahtası, bıçak, kaşık, kevgir, sote tavası, fritöz, maşa, servis tabağı.
ÖLÇME 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,

Yiyecek ve içecek hizmetleri hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı haline gelmiştir.

Bu alanda rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek, kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Sıcak mutfak, otel, restoran gibi işletmelerin mutfaklarının hiç vazgeçemeyeceği çeşitlerdendir. Bir menüye ana yemek hazırlamak, sıcak mutfak alanının iyi uygulanmasına da bağlıdır. Hazırlanacak olan yemek çeşitleri, özellikleri ve yapım tekniklerinin aşçılar tarafından iyi kavranabilmiş ve uygulanabilir kapasiteye erişilmiş olması, aynı zamanda aşçının kalitesinin de göstergesidir.

Bu modülde kazandırılacak yeterlilikler, senin yiyecek ve içecek sektörünün istediği insan gücü olarak yetişmende önemli bir etken olacaktır. Sıcak mutfağın en önemli ana yemeklerinin yapımında da ustalaşarak, ticari mutfakların sıcak mutfak bölümünde çalışabilme olanağına sahip olabileceksin.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında eti hazırlayıp fırında (roti) çevirme tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden fırında (roti) olarak pişirilen et yemeklerini araştırınız.

1. FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME

1.1. Roti Pişirmenin Tanımı

İri parçalar halindeki etlerin fırında hiç su kullanmadan yalnızca yağlanarak pişirilmesi yöntemine Roti Pişirme Yöntemi denir.

Roti pişirme ilk çağlardan beri kullanılan bir yöntemdir. Eskiden açık alanlarda yakılan ateş üzerinde şişe geçirilip çevrilen etler günümüzde fırınlarda pişirilmektedir. Özellikle elektrikle çalışan fırınlarda paslanmaz çelikten yapılan şişler kullanılmaktadır. Elektrik motoru sayesinde şişler sürekli dönmekte, böylece şişe geçirilen et uygun sıcaklıkta dönerek pişmektedir.

1.2. Roti Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Roti pişirme uzun ve zahmetli bir iştir. Bu nedenle sabır ve sürekli dikkat gerektirir. Güzel pişirilmiş bir Roti, yemeği şölene dönüştürebilir.
- Roti pişirmede en önemli faktör uygun pişirme ısısı ve pişirme süresidir. Pişirilecek etin cinsine ve büyüklüğüne göre ısı belirlenir.
- Fırının ısısı başlangıçta yüksek olmalıdır. Et ne kadar büyük olursa başlangıçtaki yüksek ısı o kadar düşürülmelidir.
- Pişirme süresi servis saatinde bitmelidir. Servis saatinden erken pişen Roti beklerken sertleşir.

- Pişirme sırasında et sık sık yağlanmalıdır. Tepside biriken yağlı su etin üzerine sürülmelidir.
- Dışı kızarmadan içinin pişmesi sağlanmalıdır.
- Eti bu yöntemle kurutmadan pişirmek önemlidir. Günümüzde sağlık açısından etin sıvı yağ ile az yağlanması takviye olarak etin içinin pişme sırasında suyunu bırakacak karışımlarla doldurulması yaygındır.
- Roti etler bütün pişirildikleri için müşteri yanında tranşları yapılarak garsonlar tarafından servis yapılırlar. Masaya bütün olarak gelir. Garnitürleri ayrı kaplarda servis yapılır.
- Fırının ısısı fazla olup yağ az kullanılırsa etin dışı kuru ve et sert olur. Hem ısı hem de yağlama fazla olursa etin dışı kabuk bağlar.
- Roti pişirilen etler genelde kendi pişirme sularından elde edilen soslarla servis yapılırlar.

1.3. Roti Yapılacak Ete Uygulanan İşlemler

1.3.1. Bağlamak

Özellikle Tavuk Hindi gibi kümes hayvanları roti olarak pişirilmeden önce bağlanmalıdır.

Tavuğun bağlanması için Etleri Hazırlama modülünü tekrar inceleyiniz.

1.3.2. Baharatlamak

Roti olarak pişirilen etlerin lezzetini arttırmak için pişirmeye başlamadan önce baharatlanması gerekir. Bu amaçla en çok kullanılan baharatlar; tuz, karabiber ve kırmızıbiberdir. Ancak etin cinsine göre ve isteğe göre kekik, biberiye, hardal, sarımsak gibi diğer baharatlarda kullanılabilir. Etin her tarafına bu baharatlar eşit olarak sürüldükten sonra et yağlanarak pişirmeye hazır hale getirilir (Tavuk, Hindi gibi kümes hayvanlarının iç kısımları da baharatlanır).

1.3.3. Eti Yumuşatmak ve Aralarına Yağ Parçaları Yerleştirmek

Özellikle av hayvanlarının göğüs kısımlarına ince bir tabaka halinde yağ parçaları yerleştirilir. Bazı durumlarda etin dışında doğal olarak bulunan ince yağ tabakası etin üzerinde bırakılır.

İnce kıyılmış maydanoz ve dereotu (arzu edilirse sarımsak) tereyağ ile karıştırılır. Dikdörtgen hale getirilen tereyağ dondurulur. İnce uzun çubuklar halinde doğranır ve etlerin

içeri delinerek bu yağ çubukları yerleştirilir. Böylece etin pişerken yumuşak kalması sağlanmış olur.

Kaz ve ördek yapıları gereği oldukça yağlıdır. Bu nedenle pişirme sırasında yağlanmazlar.

1.3.4. Av Etlerini Marine Etmek

Etleri yumuşatmak için bazı karışımlar hazırlanır ve etler bu karışımlar içinde bekletilir. Bu karışımlara Marinad denir.

Etlerin marinesi ile ilgili bilgi için etleri hazırlama modülünü inceleyiniz.

Av etlerinin marinesinde kullanılan marinad örnekleri:

- Ardıç ağacı taneleri, tuz, karabiber, limon suyu karışımı Tavşan etinin üzerine yayılarak 30 dk bekletilir.
- Ayçiçek yağı, kanyak, halka doğranmış soğan, taze çekilmiş karabiber karıştırılır. Tavşan etinin üzerine sürülür ve bir gece bekletilir.
- Tuz, karabiber, sıvı yağ, safran, vermut, kanyak karıştırılır. Tavşan etinin üzerine sürülür ve 30 dk. bekletilir.
- Dilimlenmiş soğan ve havuç, maydanoz, karanfil, tane karabiber, kırmızı şarap karıştırılır. Tavşan etine sürülür ve 24 saat bekletilir.
- Keklik, Çulluk ve Sülünün göğüs kısımlarına kurumasın diye ya asma yaprağı sarılarak ya da domuz yağı sarılarak Roti yapılır.

1.4. Roti Usulü Pişirme Zamanın Hesaplanması

Roti usulü pişen etlerde pişirme zamanı etin büyüklüğüne göre değişir. Etin büyüklüğü ve servis saati bilindikten sonra pişirme süresini hesaplamak oldukça kolaydır.

Etin her 450 gr.lık bölümü için 15 dk süre verilir. 15-30 dk başlangıç için, 15-30 dk sonlandırma için ilave edilir. Toplam süre etin pişme süresini verir. Servis saatinden pişme süresi çıkartılarak etin hangi saatte fırına konulması gerektiği tespit edilir.

Bu bilgiler bir formüle dönüştürüldüğünde şu sonuç ortaya çıkar.

$$15 (30) + n.15+15 (30)$$

ÖRNEK:

- 9 kg.lık süt kuzusunun (iki buduyla beraber) saat 14:00' teki yemeğe hazır hale gelebilmesi için saat kaçta fırına konulması gerekir?

Her 450 gr. için 15 dk. hesaplanacak.

$$n= 9000 : 450 = 20$$

$$30 + 20 . 15 + 30$$

30 + 300 + 30 = 360 dk.

Saate Çevirmek İçin

360 : 60= 6 saat pişmesi için gereken süre.

Saat 14:00' da Servis Edilmesi İçin:

14 - 6= 8 saat

- Kuzunun saat 14:00'de servis edilebilmesi için sabah saat 08:00'da sıcak fırına konması gerekir.

1.5. Roti Usulü Pişen Etler

1.5.1.Körpe Kümes Hayvanları

Kart kümes hayvanları fırında iyi pişmediği ve lezzetsiz olduğu için Roti usulü pişirilecek kümes hayvanlarının mutlaka körpe olmaları gerekir.

➤ Piliç

Piliç gerekirse ocakta tütsülendikten (hav tüylerinin ocakta yakılması) sonra baharatlanır ve bağlanır. Yağlanan piliç büyüklüğüne uygun bir kaba konur (isteğe göre pişirme kabına patates, havuç gibi sebzeler ilave edilir). Pişirme zamanına dikkat edilerek sıcak fırına yerleştirilir. Pişme süresince 15 dakikada bir yağlanır. Çevrilerek her tarafının eşit olarak pişmesi sağlanır. Pişmişliğini anlamak için suyunun rengine bakılır. Piliçin karnına bir et çatalı batırılır. Butları aşağıya gelecek şekilde dik tutulur. İçinden akan su renksiz ise pişmiştir. Akan su pembe ya da renkli ise pişmemiştir. Sıcak olarak servis kabına alınarak servis yapılır.



Resim1. 1: Piliç Roti

➤ **Hindi**

Hindi etinin özellikleri tavuk etine benzer. Bu nedenle körpe Hindi Roti olarak pişirilirken tavuk gibi pişirilir. Baharatlanan hindi bağlanır. Yağlanıp uygun büyüklükteki bir kaba konularak sıcak fırına yerleştirilir. Piliçten daha büyük olduğu için daha uzun sürede pişer. Pişmişliği tavukta olduğu gibi anlaşılır.



Resim 1. 2:Hindi Roti

➤ **Kaz**

Kaz kırmızı etli ve oldukça yağlı bir kümes hayvanıdır. Bu nedenle pişirme sırasında yağlanmaz. Sadece konulacağı fırın tepsisi yağlanır. Pişirilmeden önce sirke, mercanköşk, şarap, tane karabiber karışımında 2-3 saat bekletilir. Böylece kendine has ağır kokusu giderilmiş olur. Sonra tepsiye yerleştirilerek sıcak fırına konulur. Ağırlığına göre pişirilir.

➤ **Ördek**

Kaz gibi ağır kokulu ve yağlıdır. Pişirilmesi ve marinesi ördeğe benzer. Ördek ve kaz pişirilirken ve servis yapılırken portakal, elma gibi meyveler ve çeşitli soslar kullanılır. Bunlar ördeğin ve kazın ağır kokusunu, hoş olmayan lezzetini hafifleterek daha lezzetli hale gelmesini sağlar.

1.5.2.Körpe Yumuşak Etler

➤ **Sığır bonfile**

Bonfile sığırın en yumuşak bölümüdür. Yağı oldukça azdır. Sırt bölgesinden elde edildiği için sinirli değildir.

Bonfilenin yapısı ve özellikleri için Etleri Hazırlama modülünü inceleyiniz.

Türk mutfağında bonfilenin Roti olarak pişirilmesi yaygın değildir. Bazı büyük otellerde Roti pişirilmiş bonfile sıcak rozbif gibi servis edilmektedir.

Bonfile pişirilmeden önce zeytinyağı, kekik, karabiber, sarımsa vb malzemelerle 1-2 saat marine edilir. Pişeceği zaman yağlanır. İstenirse içine tereyağı çubukları yerleştirilir. İnce olan tarafına yanmaması için alüminyum folyo sarılır. Alabilecek büyüklükte bir tepsi ile sıcak fırına konur. Süresine göre pişirilir. Bonfilenin içinin pembe kalması gerekir. Servis kabına alınır. Aynı bir kaptaki kuşkonmaz, havuç, bezelye sote gibi sebze garnitürleri ve şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ile servis yapılır. (Resim 3)

Sebze Garnitürleri ve Patates Garnitürleri modüllerini inceleyiniz.



Resim 1.3: Bonfilenin Sebze Garnitürüyle Servisi

➤ **Contre-filet (Rose boeuf)**

Kontrfile sığır ve dananın ikinci önemli bölümü, sırttan çıkarılan lifsiz, sinirsiz ve az yağlı bütün et parçasıdır.

Etleri Hazırlama modülüne bakınız.

Roti pişirmeye uygundur. Çok uzun süre pişirilmediği takdirde içinin rengi pembe olur. Bu nedenle pembe et anlamına gelen Rozbif adını alır. (Resim 3 -4- 5)

Bütün kontrfile tuzlanıp biberlenir. Yağlanarak kendisini alacak büyüklükte bir kap ile sıcak fırına konur. Roti yöntemine uygun olarak pişirilir. Sıcak olarakta soğuk olarakta servis yapılabilir.

Sıcak servis yapılırken yanında kıymetli patates garnitürleri ve sebze garnitürleri ile servis yapılır.(Resim 6)

Soğuk olarak servis yapılırken tartar sos ve soğuk büfe süslemeleri kullanılır. Açık büfeler için önemli bir yiyecektir.

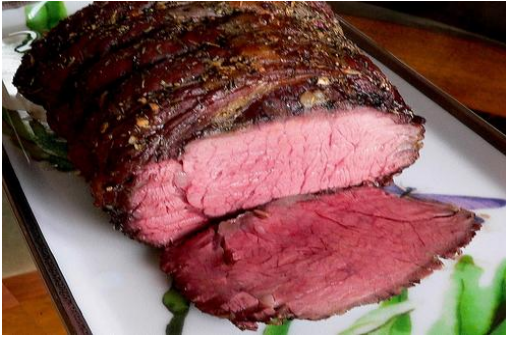
Soslar modülünü inceleyiniz.



Resim 1 4: Contre filet'nin hazırlanması



Resim 1 5: Tepsiyeye yerleştirme



Resim 1 6: Rozbifin (Contre-filet /Rose boeuf) dilimlenerek servisi

1.5.3.Süt Dana Budu

Süt Dananın bağ dokusu henüz gelişmediği için eti yumuşaktır. Roti pişirme yöntemi ile kolaylıkla pişirilir. Süt Dana budu tuzlanıp biberlenir, yağlanır. Pişme süresi hesaplanarak uygun saatte fırına yerleştirilir. Tekniğine uygun olarak pişirilir. Taze fasulye, bezelye, havuç sote gibi sebze garnitürleri ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

1.5.4.Bütün Kuzu, Oğlak, Süt Dana

Bütün Kuzu, Oğlak, Süt Dana bazı işlemlerden geçirildikten sonra Roti olarak pişirilir. İşletmelerde uygun yerler varsa ateş yakılıp üzerindeki çubuklara kuzu oğlak süt dana geçirilir. Çevrilerek pişirilir. İşletmede uygun yer olmadığı durumlarda mutfaktaki büyük fırınlarda pişirme işlemi gerçekleşir. Etlar tuzlanıp biberlendikten sonra yağlanır. Pişme süreleri hesaplanarak sıcak fırınlara yerleştirilirler. Ara sıra yağlanarak pişirilirler. Şölenlerde, özel günlerde, ziyafetlerde şov amaçlı olarak ayrı kaplarda garnitürler ile (haşlanmış patates, pilav çeşitleri, salata gibi) servis yapılır.

1.5.5.Dana Sırtı

Dananın sırt kısmı; budun bitiş yerinden ikinci pirzola kemiğine kadar olan bölümden elde edilir. Dana sırtı baharatlandıktan sonra yağlanır. Pişirme kabının altına kök sebzeler, kekik dalları yerleştirilirse Roti daha lezzetli olur. Pişirme süresi hesaplanarak sıcak fırına

konur. Hem sıcak hem soğuk olarak garnitürler ile. (Salata, pilav, sebze ve patates garnitürleri) Sıcak olarak garson tarafından tranş yapılır. Soğuk olarak kemiğinden ayrılarak dilimlenir ve süslenerek soğuk büfede servise çıkarılır.

1.5.6.Süt Kuzunun Çatalı (İki Budu Birleşik) (Baron D’agneau)

Süt kuzu budu bütün olarak gövdeden ayrılır. Baharatlanarak yağlanır (istenirse sarımsakla ovulup kekik ve biberiye de kullanılır). Pişirme süresi hesaplanarak sıcak fırında Roti pişirme kurallarına göre pişirilir. Piştikten sonra servis kabına alınır ve tepside kalan suyla sos hazırlanır (pişirme suyuna çok az un, şarap veya su ile kaynatılarak hazırlanır.) Kendi sosu, mantar sote ve patates garnitürleri ile servis yapılır.



Resim1.7: Süt Kuzunun Çatalı. (İki Budu Birleşik) (Baron D’agneau) dilimlenerek servisi

1.5.7. Süt Kuzu Pirzola (Couronne D’agneau)

Süt kuzusunun buttan sonra gelen pirzola bölümü bütün olarak ayrılır. Tuzlanıp biberlenir. Yağlanarak Roti pişirme kurallarına göre pişirilir. Sebze ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

Süt kuzu pirzolası bütün haldeyken iki ucu birleştirilerek yuvarlak hale getirilip bağlanır. Baharatlanıp yağlanır. Roti olarak pişirilir. Ortasına sebze garnitürleri veya pilav doldurularak servis yapılır. Bu şekline “Kuzu Kral Tacı” denir.



Resim1.8: Süt Kuzunun pirzolası (Couronne D’agneau) dilimlenerek servisi ve kral tacı

1.5.8. Süt Kuzu Sağrısı (Pirzoladan Sonraki Belin Devamı)(Saddle Of Lamb Imperial)

Süt kuzunun pirzoladan sonraki belin devamına sağrı bölümü denir. Sağrı kısmı bütün olarak Roti pişirme yöntemi ile pişirilir. Süt kuzu sağrısının fazlalıkları kesilerek düzeltilir. Bir sicimle bağlanarak baharatlanır ve yağlanır. Roti olarak pişirilir. Kendi sosu veya velüte soslar (Soslar modülüne bakınız) ile sebze ve patates garnitürleri ile servis yapılır.



Resim1.9: Süt Kuzu Sağrısı. (Pirzoladan Sonraki Belin Devamı)(Saddle Of Lamb Imperial)

1.5.9. İri Köfteler (Rulo ve Dalyan Köfte)

Büyük, tek parça halinde pişirilip sonra dilimlenerek servis yapılan köfteler de roti pişirme yöntemi ile hazırlanır. Rulo Köfte, Dalyan Köfte ve Rosto Köfte bazı kaynaklarda aynı şekilde hazırlanır. Bazı kaynaklarda ise aralarında küçük farklar vardır.

➤ Dalyan Köfte

Az yağlı koyun kıymasına ekmek içi, yumurta, tuz, kırmızıbiber, karabiber, kimyon, soğan rendesi, çok az su karıştırılarak iyice yoğrulur. Malzemenin hepsine büyük uzun kalın silindirik şekli verilir. Yağlanarak tepsi ile sıcak fırına konulur. Roti usulü pişirilir.



Resim 1.10: Köftenin bütün ve dilimlenmiş hali

➤ **Rulo Köfte**

Dalyan köftenin tüm malzemeleri kullanılarak aynı şekilde köfte hazırlanır. Yağlanmış tepsinin içine dikdörtgen olacak şekilde 1cm. Kalınlığında yayılır. Tam ortasına uzunlamasına haşlanmış, dörde bölünmüş yumurta yerleştirilir. Haşlanmış bezelyeler ve haşlanmış küçük doğranmış havuç, yumurtalara paralel olarak yerleştirilir. Hiç boşluk kalmayacak şekilde sıkıca silindir şeklinde sarılır. Üzeri yağlanarak roti şeklinde pişirilir.

Dalyan Köfte de Rulo Köfte de piştikten sonra dilimlenerek patates püresi ile servis yapılır.

1.5.10. Av Hayvanları

Av hayvanları çeşitlerine göre ön işlemlerden geçirilerek Roti yöntemine göre pişirilir.

➤ **Sülün**

Temizlenen Sülün baharatlanıp yağlanır. Uygun büyüklükteki bir kaba konur. Küp şeklinde doğranmış havuç, kereviz, soğan, tane karabiber ve kekik karışımı tepsiye ilave edilir. Sıcak fırına konularak Roti pişirilir. Piştikten sonra servis kabına alınır. Tepside kalan suya çok az un, tavuk suyu, şarap ilave edilir ve ağır ateşte kaynatılır. Sülünün üzerine dökülerek servis yapılır.



Resim 1.11: Sülün kızartması

➤ **Çulluk**

Çulluğun göğüs kısmı üzüm yaprağı ile sarılıp baharatlanır. Yağlanarak Roti yöntemiyle pişirilir. Bir servis tabağına alınır. Tepsiye ince kıyılmış soğan, kırmızıbiber, tereyağı koyarak sotelenir. Çok az un, bir bardak süt ve bir kahve fincanı beyaz şarap ilave edilerek kaynatılır. Çulluğun yanında servis yapılır.

➤ **Elik Sırtı**

Elik sırtının eti parçalanmadan kemiğinden ayrılır. Zarı soyularak tuzlanıp biberlenir. Yağlanarak Roti pişirilir. Servis tabağına alınır. Tepsiye ince kıyılmış soğan ve kırmızıbiber konularak sotelenir. Krema ve sos krem (Soslar modülüne bakınız.) ilave edilir. Bir dakika kaynatıp ocaktan alınır ve süzülür. Et ile servis yapılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Kuzu budu roti hazırlayınız.

- Malzemeler:
 - 3 kg.lık kemikli kuzu budu
 - 3 diş sarımsak
 - 3 çorba kaşığı sıvı yağı.
 - Taze çekilmiş karabiberi.
 - 1 dal biberiye.
 - 1 adet limon.
 - 1 demet tere
 - 300 gr. pirinç
 - 500 ml. et suyu
 - 100 gr. tereyağı
 - 2 adet kırmızı biber
 - 2 adet yeşil dolmalık biberi hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Fırını, tepsini ve servis tabağının tüm eti alabilecek büyüklükte olmasına dikkat ediniz.➤ Doğrama tahtasını, bıçağınızı, fırçanızı ve sos kabınızı hazırlayınız.➤ Fırının önceden 250 °C'de ısıtılmış olmasına dikkat ediniz
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçlerin ölçüsüne dikkat ediniz.➤ Sebzeleri usüllerine uygun hazırlayınız.
➤ Etleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bir bıçağın sivri ucuyla kuzu budununun üzerinde küçük yarıklar açınız.➤ Sarımsak dişlerini bütün olarak yarıklara gömünüz.➤ Budu baharatlayıp yağlamayı unutmayınız.
➤ Pişme süresini hesaplayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ (Formülü kullanarak hesaplayınız.) 3000:450=6.6

	6,6 x 15=90 dk 30 + 90+30=150 dk
➤ Roti pişirme yöntemi ile et yemeğini pişiriniz.	➤ Hazırladığınız eti yağlanmış tepsiye yerleştirerek sıcak fırına koyunuz. ➤ Her 15 dakikada yağlayarak sürenin sonuna kadar pişiriniz.
➤ Sosu ve garnitürünü hazırlayınız	➤ Pirinç pilavını hazırlayınız. ➤ Kırmızı ve yeşil dolmalık biberleri jülyen doğrayıp soteleyiniz. ➤ Pilava ilave ederek karıştırınız. ➤ Limonu ince dilimleyiniz. ➤ Tereyi yıkayıp doğrayınız. ➤ Pişme suyunun fazla yağın atıp kalan suyu bir sos kabına alınız. ➤ İçine limon kabuklarını ve tereyi ilave edip kuzu Rotinin servisinde kullanınız.
➤ Sosu ve garnitürü ile hazır hale getiriniz.	➤ Servis tabağına pilavı yerleştiriniz. Üzerine pişirdiğiniz kuzu budunu yerleştirerek servisini yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi Roti pişirme yönteminin doğru tanımıdır?
 - A) Etlerin fırında su ilavesi ile pişirilmesidir.
 - B) Etlerin fırında susuz, yağlanarak pişirilmesidir.
 - C) Etlerin yağlanmış tavada pişirilmesidir.
 - D) Etlerin tavada su ilavesi ile pişirilmesidir.
2. Roti pişirmede et sert ve kuru olmuşsa yapılan yanlış aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Fırının ısısı fazla, yağ az kullanılmıştır.
 - B) Fırının ısısı fazla, yağ çok kullanılmıştır.
 - C) Fırının ısısı az, yağ az kullanılmıştır.
 - D) Fırının ısısı az, yağ çok kullanılmıştır.
3. Aşağıdakilerden hangisi Roti yapılacak ete uygulanan işlemlerdendir?
 - A) Bağlanır ve baharatlanır.
 - B) Et yumuşatılır.
 - C) Av etleri marine edilir.
 - D) Hepsi
4. Kaz ve Ördeğin Roti olarak pişirilmesinde diğer etlerden farkı aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Baharatlanmaları ve yağlanmaları gerekir.
 - B) Kısa sürede pişirilmeleri gerekir.
 - C) Yağlanmadan pişirilmeleri gerekir.
 - D) Pişme süreleri hesaplanmaz.
5. Sığırın sadece konrfile ve bonfile bölümlerinin Roti pişirilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Sığırın en yumuşak bölümleri bunlardır.
 - B) Konrfile ve bonfilenin lifleri çöktür.
 - C) Bu bölümler başka yöntemlerle pişirilemez.
 - D) Bu bölümlerden hazırlanan yemekler ucuzdur.
6. 3 kg ağırlığındaki kuzu budunun fırında pişme süresi aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) 60 Dakika
 - B) 120 Dakika
 - C) 150 Dakika
 - D) 180 Dakika

Aşağıdaki sorularda verilen boşlukları doldurunuz.

7. Roti pişirmede baharat olarak daha çok.....kullanılır.
8. Roti pişirmede etin içine.....ile karıştırılmış tereyağ kullanılır.
9. Rozbif soğuk olarak servis yapılırkensos kullanılır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Etlerin özelliğine ve yapılacak yemeğin çeşidine göre sote (saute) tekniği ile etleri pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde, ticari mutfaklarıyla hizmet veren turistik tesislerde ve restoranlarda sote yöntemiyle hazırlanmakta olan et yemekleri, sosları ve garnitürlerini araştırınız.
- Sote yöntemiyle hazırlanmış olan et yemekleri, sosları ve garnitürlerini, internet ortamından araştırınız.

2. SOTE (SAUTÉ) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ

2.1. Sotenin tanımı ve önemi

Az yağ konmuş kızgın tavada kısa sürede pişirme tekniğidir. Genelde bu pişirme tekniği ile pişen yemekler “**A’la minute**” dakikalık yahut “**five minute dishes**” diye isimlendirilirler.

Sebze, balık ya da etlerin herhangi bir çeşit yağda karıştırılarak ya da daha iri parçalar halinde iseler alt üst edilerek kahverengileşinceye kadar pişirilmeleri demektir.

Sote de amaç çok bir sıcaklıkta sote edilen maddenin yüzeyinin kızarması, (pıhtılaştırarak) öz suyunun içinde kalmasını sağlamak ve hoş bir tat elde etmektir.

Sote yaparken yağın ve tavanın kızdırılmış olması, yiyeceklerin tavayla temas eden dış yüzeylerinin dağlanmasını sağlar. Sık karıştırma sayesinde ise yiyeceğin her tarafının kızgın yağla temasını sağlanmaktadır. Böylece oluşan kabuk ise hem yağın yiyecek tarafından çekilmesini hem de yiyeceğin lezzetini büyük ölçüde sağlayan öz suyunun dışa çıkmasını önler.

Sote etme tekniğinin tercih edildiği durumlarda kullanılacak malzeme, özellikle etler, mutlaka çok körpe olmalıdır. Böylece uzun pişirmeye gerek kalmadan etin pişmesi sağlanır. Sote etmek zaten birkaç dakikayla sınırlı bir pişirme tekniğidir. Bu tekniğin önemli bir özelliğidir yani yemeğin çok çabuk hazırlanmasını sağlar.

Sote yöntemi ana yemek yapımında kullanılan bir yöntem olmasına karşılık, garnitürlerin hazırlanmasında da çok kullanılan bir yöntem olarak karışımıza çıkmaktadır. Sote pişirme yöntemi, daha çok a'la carte usulü çalışan mutfaklarda uygulanır.



Resim 2.1: Saute tavası



Resim 2.2: Sote yapılmış tavuk eti, kuzu eti ve garnürleri

2.2. Sote Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar

Sote yapımına başlarken, az yağ konmuş tavanın kızgınlığının orta ile kızgın arası olması (160-240 C), kaliteli bir sote hazırlanması açısından önemli bir noktadır.

- İkinci önemli nokta da karıştırma işleminin zamanının iyi ayarlanmasıdır. Karıştırma işlemi erken ya da geç olursa suyu salar ve yiyecek sertleşir.
- Yiyecekler sote edilirken tava sallanarak, sık sık karıştırılmalıdır.
- Sote, müşterinin isteği üzerine hazırlanır ve bekletmeden hemen servis yapılması gerekir.
- Sote etme tekniğinde kullanılan et ve sebzelerin genellikle küçük ve eşit parçalar halinde kesilmesi önerilir. Küçük kesim çabuk pişmeyi sağlar.

- Yiyeyeğin eşit parçalara kesilmiş olması ise tümünün aynı tava içinde ve aynı zamanda eşit biçimde pişmesini sağlaması açısından önemlidir.
- Sote etme işlemi için herhangi bir çeşit yağ kullanılabilir. Ancak bu yağ hem az miktarda olmalıdır hem de içine sote edilecek yiyecek konmadan önce ve sonra kızgın olmalıdır.
- Tereyağı kullanılacaksa, ayrılan alınmış olan tercih edilmelidir.
- Özellikle etler, mutlaka çok körpe olmalıdır. Sote yapılacak malzemenin her aşamada eşit olarak kullanılması gerekir.
- Seçilecek tavanın, pişirilecek yiyeyeğin rahatlıkla hareket edebileceği büyüklükte olması gerekir.
- Sote esnasında içine sıvı dökülmemelidir.
- Tavanın ve yağın, çiğ malzemeleri koymadan önce çok iyi ısıtılması gerekir. Bu sayede, malzemenin gereksiz yağ çekmesi önlenir ve pişme süresi kısılır.
- Kızartma tamamlandıktan sonra aromatik bitkiler ve sıvı ilave edilmelidir.

2.3. Sotenin Kullanıldığı Yerler

2.3.1. Karaciğer, Böbrek vb

Kuzu ve koyun ile dana ciğer ve böbreklerinden sote yöntemiyle lezzetli yemekler yapılmaktadır.

Böbrek ve ciğer türü sakatatlar küçük parçalar halinde kısa sürede sote yöntemiyle pişirilirlir.

- **Ciğer Sote (5 porsiyon)**
 - **Gereçler**
 - 1 kg kuzu veya dana karaciğer
 - 4 yemek kaşığı çok ince doğranmış (brunoise) soğan
 - ½ su bardağı sıvı yağ
 - 3 adet orta boy halka doğranmış soğan
 - ½ çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı kekik
 - 3 çorba kaşığı un
 - ½ demet maydanoz
 - 1 su bardağı kızartma yağı

- **İşlem Basamakları**
 - Halka doğranmış soğanların halkaları tek tek ayrılarak unlanır.
 - Maydanoz yıkanır, iyice kurutularak hazırlanır.
 - Çapı dar bir tavaya kızartma yağı konur, kızdırılır, maydanozlar saplarıyla birlikte atılarak hızla çevrilir ve yanmadan kağıt havlu üzerine alınır.
 - Aynı yağda unlanmış soğanlar da hafif pembe renkte kızartılarak kağıt üzerine alınır.
 - Zarı ayıklanarak yağlı ve sinirli kısımları çıkartılmış olan ciğer, fındık büyüklüğünde doğranır.
 - 1,5 yemek kaşığı un, karabiber, tuz ve kekikle karıştırılarak hazırlanır.
 - Sote tavasına yağ koyularak kızdırılır.
 - İnce doğranmış soğanlar ilave edilerek açık pembe renkte yakmadan kızartılır.
 - Hazırlanan ciğerle unlu karışım karıştırılarak sote tavasına boşaltılır, hızla karıştırılıp beklenir.
 - Ciğer suyunu salmadan renk değiştirir, ara sıra karıştırarak her tarafının aynı renkte kızarması sağlanır.
 - Ocaktan alınarak, servis tabağına kızarmış soğan ve maydanozla süslenerek sıcak servis yapılır.

Not:Halka soğanlar ızgarada da pişirilebilir. Üzerine kırmızıbiber, kimyon ve tuz atılarak servis yapılır. Yanında ızgara domates ve yeşil sivri biber de verilebilir.



Resim 2.3: Ciğer sote ve böbrek sote

2.3.2. Böbrek sote (5 porsiyon)

Ciğer sote gibi hazırlanır. Yanında garnitür olarak fırınlanmış sebze ve patates garnitürleri verilebilir.

➤ **Boeuf Stroganoff (Beef Stroganoff) (10 porsiyon)**

- Gereçler
 - 1 kg bonfilenin kuyruk kısmı
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
 - 60 g ince kıyılmış arpacık soğan
 - 300 ml sek beyaz şarap
 - 300 ml çiğ krema
 - 4-5 damla limon suyu
 - 2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
 - 125 g tereyağı yağı ya da margarine
- **İşlem Basamakları**
 - Bonfile parçası 1x5 cm lik şeritler halinde doğranır.
 - Yağ derin bir tavada eritilir, etler ilave edilerek tuzlanır ve biberlenir.
 - Etler çabucak kabuk bağlamaları için harlı ateşte 2-3 dakika sote yapılır.
 - Bu süre sonunda etlerin dışı kahverengi kalmalı fakat içleri oldukça çiğ kalmalıdır.
 - Etler bir çin külahına aktarılarak pişirme yağları temiz bir tencereye süzülür.
 - Arpacık soğanları ilave edilerek tencerenin üstüne bir kapak kapatılır.
 - Kısık ateşte soğanlar yumuşayınca kadar pişirilir.
 - Tencerede kalan yağ varsa süzülerek atılıp, etler tencereye aktarılır.
 - Şarap eklenerek kısık ateşte üçte biri kalıncaya kadar çektirilir.
 - Krema ilave edildikten sonra çektirme işlemi sosun dörtte biri kalıncaya kadar sürdürülür.
 - Limon suyu de eklendikten sonra tencere ateşten alınır.
 - Tuzu ve biberi kontrol edilir.
 - Bof stragonof'un üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek yanında klasik garnitüre olan pay patates ve pilav ile servis yapılır.

Not: Aynı yemek contra filet parçalarıyla yapılırsa emincé adını alır. Arzu edilirse kremadan önce tobasco sos, worchester sos koyulabilir. Hazırlanmasında ve ölçülerde bazı değişiklikler görülebilir de emincénin esas şekli aşağıdaki gibidir.



Resim 2.4: Beef Stroganoff



Resim 2.5: Emincé

➤ **Emincé (1 porsiyon)**

• **Gereçler**

- 150 g fındık büyüklüğünde doğranmış contrafile/bonfile
- 50 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı mantar
- 2 yemek kaşığı brunoise soğan
- 2 -3 yemek kaşığı demiglas sos
- ½ çay kaşığı un
- 3 yemek kaşığı krema
- ½ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- ½ çay kaşığı kırmızı biber
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 3 yemek kaşığı şarap

• **İşlem Basamakları**

- Contrafilet parçası ortalama 9 g ağırlıkta olacak şekilde çok ince dilimlenir.
- Tuz, karabiber ve unla çeşnilendirilir.
- Sıcak tavada tereyağı kızdırdıktan sonra et ilave edilir.
- Soğan ve mantarlar da eklenerek 1 dakika sote yapılır.
- Şarap, krema ve demiglas sos ilave edilir.
- Kaynatmamaya özen göstererek kısa süreli pişirilir.

- Ateşten alınarak maydanozla süslenir.
- Yanında fırın patates garnitürleri verilir.

➤ **Brokolili Et Sote**

● **Gereçler**

- 500 g Brokoli
- 750 g dana eti
- 4 diş sarımsak
- 1 çay kasığı kırmızı pul biber
- 1.5 su bardağı et suyu
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet limon
- Tuz, karabiber

● **İşlem Basamakları**

- Et, yağları temizlendikten sonra ince şerit şeklinde kesilir.
- Bir kâseye koyulup, pul biber ve küçük doğranmış sarımsağı ekleyip karıştırılır.
- Brokolilerin saplarını uçtan çiçeklere kadar soyulup, çiçekleri ayrılır.
- Soyulmuş sapları verevine ince dilimlenir.
- Bir tencereye 6 su bardağı su koyulup kaynatılır.
- Brokoliler tencereye atılıp 2 dakika haşladıktan sonra suyu süzülür.
- Et suyu bir tencereye koyulup, harlı ateşte yarım bardak kalana kadar kaynatılır.
- 2 çorba kaşığı et suyunu bir kâsede mısır nişastasıyla karıştırıp kalan et suyunu ayırınız.
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ bir tavada kızdırıp, brokoli bu yağda 1 dakika sote ettikten sonra bir tabağa alınır.
- Kalan 1 çorba kaşığı yağ bir tavada kızdırılıp, et ilave edilir.
- Et altın sarısı renk alana kadar karıştırılarak sote yapılır.
- Brokoli, mısır nişastalı et suyu, ayrılan et suyu, kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış yarım limon, tuz ve karabiber eklenip, 5 dakika pişirilir.
- Delikli bir kepçeyle tavadaki etli karışım servis tabağına alınır.
- Tavada kalan sos yaklaşık yarım su bardağı kalana kadar kaynatılır.
- Hazırlanan sos brokolili etin üzerine dökülerek üzerine küp şeklinde doğranmış limon parçaları serpilir ve servis yapılır.

2.3.3. Körpe Kümes Hayvanları

Çok körpe piliç ve kümes hayvanlarıyla istek üzerine hazırlanır ve bekletilmeden hemen servis yapılır.

Beef Straganoff gibi hazırlanır, ancak kornişon kullanılmaz. Diğer malzemeler aynen kullanılır. İstenirse flambe yapılır. Çeşitli garnitürlerle mutfaktan ya da müşteri önünde hazırlanarak servis yapılır.

➤ **Piliç Bombay (2 porsiyon)**

• **Gereçler**

- 1 pilicin göğüs etleri
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış soğan
- 40 g tereyağı
- 10 cl beyaz şarap
- 4 cl kanyak
- 15 cl köri sos
- 5 cl taze krema
- 1/3 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber

• **İşlem Basamakları**

- Göğüs etleri zar şeklinde doğranır.
- Tavada tereyağı kızdırılır.
- Etler ilave edilir
- Tuz ve biberlenerek sote yapılır.
- Kanyakla alevlendirilir.
- Alevler sönmünde bir tabağa alınarak ağzı kapatılır (reşoya da alınabilir)
- Tavada kalan yağda soğanlar kavrulur.
- Beyaz şarap ilavesiyle kaynatılır.
- Şarap bitmek üzereyken köri sos eklenir.
- Sosa da bir miktar tuz ve karabiber ilave edilir.
- Ateş hafifletilerek krema eklenir.
- Önceden pişirilen etler de sosa karıştırılarak kaynatılmadan 1 dakika kadar ısıtılır.
- Hemen servis yapılır.

Not : Yanında pilav, kuş üzümü ve soyularak kavrulmuş badem verilir.

➤ **Mantarlı Piliç Sote (6 porsiyonluk)**

• **Gereçler**

- 1 kg kemiksiz piliç eti
- 200 g ince doğranmış soğan
- 150 g julienne yeşil biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 200 g tereyağ
- 350 g soyulmuş doğranmış domates
- 200 g julienne mantar
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı su

• **İşlem Basamakları**

- Tencerenin içine yağın yarısı koyularak ateşte kızdırılır.
- Doğranmış piliçler eklenerek sote yapılır, tuzu ve biberi eklenip ateşten alınır.
- Diğer tencerede yağın diğer yarısı kızdırılır.
- Soğan eklenerek renk değişmeye başlayınca yeşil biber, mantar, karabiber, kekik, domates eklenir.
- 1 bardak su ilavesiyle kaynamaya bırakılır.
- 5 dakika ağır ateşte kaynatılır.
- Karışım sote yapılmış etlerin üzerine dökülür. Biraz karıştırılır.
- Pilavla birlikte servise alınır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Mantarlı piliç sote pişiriniz.

NOT: Sautè yapılarak hazırlanan et yemeklerinin herhangi bir tanesini seçip hazırlayabilirsiniz. Verilen ölçüler 6 porsiyonluktur.

➤ Gereçler

- 1 kg kemiksiz piliç eti
- 200 g ince doğranmış soğan
- 150 g julienne yeşil biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 200 g tereyağ
- 350 g soyulmuş doğranmış domates
- 200 g julienne mantar
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı su

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.➤ İşi yapmaya istekli olunuz
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgâha işlem sırasına göre sıralayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri tezgâha işlem sırasına göre sıralayınız.➤ Piliç etinin ön hazırlıklarını yaparken derisini almayı unutmayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Mantarlı piliç sote pişiriniz<ul style="list-style-type: none">• Tencerenin içine yağın yarısı koyarak ateşte kızdırınız.• Doğranmış piliçler eklenerek sote yapınız.• Tuzu ve biberi ekleyerek ateşten alınız.• Başka bir tencerede yağın diğer yarısını kızdırınız.• Soğan ekleyerek renk değişmeye	<ul style="list-style-type: none">➤ Sote yaparken ateşin yüksek olmasına, sosu yaparken de kısık olmasına dikkat ediniz.

<p>başlayınca yeşil biber, mantar, karabiber, kekik, domates ekleyiniz.</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 bardak su ilavesiyle kaynamaya bırakınız.• 5 dakika ağır ateşte kaynatınız.• Karışımı sote yapılmış etlerin üzerine dökünüz.• Biraz karıştırınız.	
<p>➤ Yemeği servise hazırlayınız</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise alırken sıcak olmasına dikkat ediniz.➤ Pilavla birlikte servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen soruları dikkatle okuyarak doğru bulduğunuz seçeneği daire içine alınız.

1. Sote usulü pişirme tekniğinde, tavanın kızgınlığının hangi derece aralıklarında olması idealdir?
A) 120–160 °C
B) 160–180 °C
C) 160–240 °C
D) 240–280 °C
2. Aşağıdaki pişirme tekniklerinden hangisi istek üzerine yapılır?
A) Poelle
B) Sote
C) Rare
D) Frit
3. Aşağıdakilerden hangisi sote yapılırken dikkat edilecek noktalardan değildir?
A) Malzemeler eşit olarak bölünmelidir.
B) Pişirilecek ürünün rahatça hareket edeceği büyüklükte tava kullanılmalıdır.
C) Tavayı çok ısıtmadan malzemeleri koymak gereklidir.
D) Sote kullanılacak etlerin körpe olmasına dikkat edilmelidir.

Aşağıdaki cümleler doğru ise parantez içine (D), yanlış ise (Y) yazınız.

4. () Az yağ konmuş kızgın tavada kısa sürede pişirme sote yöntemidir.
5. () Sote usulü pişirme tekniğinde en önemli nokta işleme başlarken az yağ konmuş tavanın ısı derecesi 280 C olmalıdır.
6. () Sote yaparken seçilecek tava pişecek ürünün rahat hareket edebileceği büyüklükte olmalıdır.
7. () Sote işleminde her çeşit yağ kullanılabilir
8. () Sote tekniğinde kullanılan et büyük ve eşit parçalar halinde kesilmelidir.
9. () Sote tekniğinde kullanılan etler biraz sert olmalıdır.
10. () Sote tekniğinde çiğ malzemeler tavaya konmadan tava ve yağ çok iyi ısıtılmalıdır.

DEĞERLENDİRME

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

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Az yağda uzun süre pişirme (poelle) tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde, ticari mutfaklarıyla hizmet veren turistik tesislerde ve restoranlarda poelle pişirme yöntemi ile pişirilmekte olan et yemeklerini, soslarını ve garnitürlerini araştırınız.
- Poelle pişirme yöntemi ile hazırlanan et yemekleri, sosları ve garnitürlerini internet ortamından araştırınız.

3. AZ YAĞDA (POELLE) PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ

Tariflerde kullanılan soslar, patates ve sebze garnitürleriyle ilgili bilgiler daha önceki modüllerde verildiği için bu modülde tekrar verilmeyecektir.

3.1. Poelle Pişirmenin Tanımı

Az yağ konmuş kızgın tavada pişirme tekniğidir. Etler için ızgara olmadığı zamanlar, ızgaranın yerine kullanılan pişirme yöntemidir. Etler için ızgara taklidi yöntem olarak da isimlendirilir.

Bu yöntemde pişen etlerin üzeri kızgın şiş ile dağlanarak, ızgara izi şekli verilir. Yapılan bu dağlama ızgaranın taklidi olduğunu gösterir. Kızgın tava yerini geniş demir plakalara bırakabilir. Büyük uygulamalarda alttan ısıtılan (elektrik veya gazla-hot plate) demirin büyüklüğü farklılık gösterir.



Resim 3.1: Gazlı hot plate



Resim 3.2: Poelle yöntemiyle etin pişirilmesi

3.2. Poelle Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Tava önceden kızdırılmış olmalıdır.
- Etlar oda ısısında olmalıdır.
- Pişirmenin derecesi müşterinin isteğine göre ayarlanmalıdır.
- Etin az, orta veya çok piştiği parmak uçlarıyla dokunularak anlaşılabilir.
- Pişirme için dakika vermek, farklı ısı dereceleri olacağı için doğru olmaz. Önemli olan ısının düşük veya aşırı yüksek olmamasıdır.
- Ete kesici veya delici aletlerle kesinlikle dokunulmamalıdır, delinen yerden etin suyu boşalır, et besin değeri ve lezzet kaybeder, sertlik kazanır.

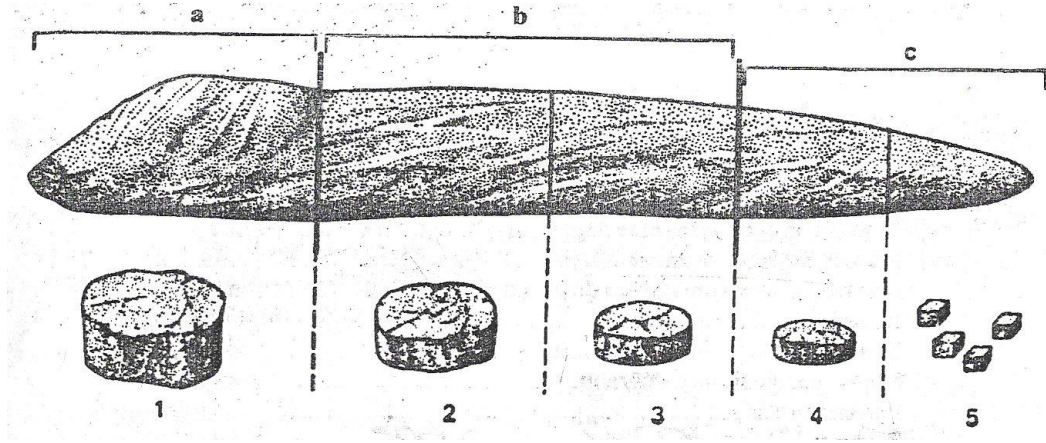
3.3. Yumuşak Kasap Etlerinde Bonfileden Elde Edilen Parçalar Garnitürler ve Soslar

Besili bir sığır bonfile parçası, etrafında bulunan yağ ve sinirlerden ayıklanmış olarak 3 bölgeye ayrılır(Şekil 1).

Bonfile parçasının en önemli özelliği bu parçada tenya ve asalakların olmaması, mikroplardanda uzak oluşudur.

- **A Bölgesi** - Bonfile başı olarak isimlendirilir (Şekil 1 de 1 olarak numaralanan bölümler)
 - Bonfilenin en kıymetli ve kalın kısmıdır
 - **Chateaubriand** bu bölgeden çıkar.

- Bu bölgeden genelde bir adet çıkar, çok iri ise iki adet çıkabilir.
- 380 - 400 g ağırlığındadır.
- İki kişi için servis yapılır.
- Pişirirken şekle özen gösterilir. Gerekirse çember gibi bağlanır.



Şekil 1: Bütün bonfile parçası ve bölümleri

- **B Bölgesi** — Orta bölgedir (Şekil 1 de 2 – 3 olarak numaralanan bölümler)
 - Bonfile başından sonra gelen bölümdür ve ikiye ayrılır.
 - **Filetsteak** ler bu parçadan çıkar.
 - 180 - 200 g ağırlığındadır.
 - Bir parçası 1 porsiyondur.
 - (b)bölgesinin yani orta bonfile kısmının sonuna doğru bonfile inceleşir. Dilimler küçülür. Buradan daha kalın 180- 200 g civarında dilimler çıkarılır Bu bölüm **Tournedos** (turnedo) adını alır.
 - Bu bonfile dilimi kalın olduğu için iki defa çevrilerek içinin istenilen düzeyde yanmadan pişmesi sağlanır.
 - Tournedos ismi de iki defa çevirmek anlamına gelir. Bu işlem de aşçının anlayışına kalmıştır, gerektiği gibi pişirir.
 - Filetsteak ve filet mignons'dan farkı, daha kalınca olmasıdır.
- **C Bölgesi** — Kuyruk kısmıdır. (Şekil 1 de 4 - 5 olarak numaralanan bölümler)
 - Bu bölge de ikiye ayrılır.
 - Dilimlenebilen kısımlarından küçük bonfile anlamına gelen **filet mignons** (fileminyon) çıkarılır.
 - Dilimler 80-100 g civarındadır,

- 2 parçası 1 porsiyondur.
- Daha küçük dilimler **medailion** olarak da değerlendirilebilir. Dilime gelmeyen bu kısımlar küçük parçalara doğranır. 150 g 1 porsiyon içindir.
- Küçük doğranmış bu parçalar sauté usulü pişirilir. **Filetgoulasch** yapmak için kullanılır.

➤ **Bonfilenen işlenerek kullanıma hazırlanması**



Resim 3.3:Bonfileyi işlemek için bir sıyrma bıçağı gerekir. Paket açıldıktan sonra lavaboda kanlı su akıtılır



Resim 3.4:Parmaklar kullanılarak yağlı ve kashi kısım ayrılır, Bu işlem yapılırken ete zarar verilmemelidir



Resim 3.5:Yağını ayırdıktan sonra sinirli zar tabakasını ayırmak gerekir Sinirli bağ dokusunu lifler boyunca zar yönünde kazıyarak çıkarın



Resim3.6: Ayıklama işlemi bittiğinde temiz bir bonfile parçası elde edeceksiniz. Büyük parçalardan Chateaubriand, büyük tournadeaus elde edilir, Daha küçük parçalardan medailion Filetgoulasch filet mignons vb elde edilir



3.7:Yan kaslarda aynı işlemi uygulayın, Bu kısımlar saute için uygundur. İşlenmiş kullanılmaya hazır bonfile sıkıca streç filme sarılarak buzdolabında birkaç gün bekleyebilir.

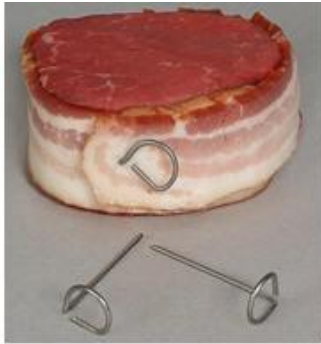
3.3.1. Chateauxbriand

- 380–400 g ağırlığındadır ve iki kişi için servis yapılır.
- Pişirilirken özen gösterilmelidir. Gerekirse çember gibi bağlanır.
- Piştikten sonra üzerlerine az kızarmış tereyağı gezdirilir.
- Tercihen kızarmış zengin garnitürlerle servis edilir.
- Sos verilir veya tabağa servis yapılır. Sos olarak bernez sos, mantar sos kullanılır.
- Müşterinin önüne flambe serviste yapılabilir.
- Chateauxbriand (şato briyan) (2 porsiyon)

- **Gereçler**
 - 350–400 g chateauxbriand
 - 3 çorba kaşığı sıvı yağ
 - 1 yemek kaşığı. ince kıyılmış maydanoz
 - 2–3 yemek kaşığı bernez sos
- **İşlem basamakları**
 - Chateauxbriand (şato briyan) parçasını vurarak biraz inceltilir.
 - Tuzlayıp biberlenir ve yağlanarak ve poelle yöntemiyle kızartılır.
 - Domatesleri birkaç dakika fırında ya da ızgarada pişirilir.
 - Mantarlar tereyağında sote yapıp domateslerin üzerine oturtulur.
 - Şato briyanın tabağına koyularak maydanozla birlikte süslenir.
 - Kızarmış patates ve bernez sosla servis yapılır.

3.3.2. Filetsteak

- Bonfile parçasının en önemli özelliği bu parçada tenya ve asalakların olmaması, mikroplardanda uzak oluşudur. Bu özelliğinden dolayı filetsteak çiğ yenebilen ettir.
- 180–200 g ağırlığındadır.
- 1 parçası 1 porsiyon olarak servis yapılır.
- Sauce crème brun, sauce diane gibi soslarla servis yapılırlar.
- Steakler yanında kullanıldığı soslara göre de isimlendirilirler.
- Örneğin "sauce bordelaise" ile servis yapılacaksa, **filetsteak bordelaise** adını alır.
- Steakler yanında garnitürlerle çok özel çeşitler arasında yer alırlar.
- Garnitürleri yanına ya da üzerine koyularak servise çıkartılırlar.



Resim 3.8: Sarılmış steak parçası(solda), sos ve garnitürlenmiş steak (sağda)

➤ **Steak Diana (2 porsiyon)**

• **Gereçler**

- 2 adet 150 şer gramlık bonfile
- 50 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı kıyılmış mantar
- 4 cl kanyak
- 10 cl kırmızı şarap
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
- 15 cl demiglance sos
- 4 cl krema
- Tuz, karabiber
- ½ çay kaşığı hardal
- 1/3 çay k.limon suyu
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

• **İşlem basamakları**

- Steakler tuzlanıp karabiberlenir.
- Kuvvetli ateşte, tavada her iki tarafı kızartılır.
- Kanyakla alevlendirilerek tabağa alınır.
- Kalan tereyağında soğanlar kavrularak mantarlar eklenir.
- Kırmızı şarap ilavesiyle kaynatılır.
- Şarap iyice azalınca demiglance sos ve hardal ilave edilir.
- Sos kaynayınca ateş iyice kısılarak krema ve birkaç damla limon suyu sıkılır.
- Tuz ve biber eklenir.
- Steakler sos içine konarak biraz ısıtılarak servis yapılır.

Not: Etin üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek süslenir.



Resim 3.9: Steak diana Alevlendirilmesi ve sosu Garnitürü ile servise hazırlanması

➤ **Pepper Steak (2 porsiyon)**

• **Gereçler**

- 2 adet 150 şer gramlık bonfile
- 50 g tereyağı
- 4 cl kanyak
- 2 yemek kaşığı ince kırılmış karabiber
- 1 çay kaşığı hardal
- 10 cl dana fondu
- 4 cl krema

• **İşlem basamakları**

- Karabiberler steaklerin üzerine serpilerek kaşıkla yapışması için bastırılır.
- Tereyağı tavada hafif kızdırıldıktan sonra steakle pişirilir.
- Kanyakla alevlendirilerek tabağa alınır.
- Kalan tereyağında fond ve hardal kaynatılır.
- Ateş kısılarak krema eklenir.
- Tuz ve karabiberle tamamlanarak, sos içerisine steakler ilave edilir.
- Biraz ısıtılarak servis yapılır.



Resim 3.10: Soslanmış garnitürlenmiş, biberli steak v/pepper steak

3.3.3. Tournedos

180-200 gram çapı dar ve kalındır. 1 parçası 1 porsiyondur. Bu bonfile dilimi kalın olduğu için iki defa çevrilerek içinin istenilen düzeyde pişmesi sağlanır. İsmi de iki defa çevirmek anlamına gelir.

Filet steak ve filet mignons' dan farkı daha kalınca olmasıdır. "Sauce charon" ile servis edilebilir.

➤ **Ayvalı Tornado(sos hollandezli) 1 porsiyon**

• **Gereçler**

- 160 g bonfile (1 adet dövülmüş)
- 150 g ayva
- ¼ çay kaşığı tuz
- 1/3 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1-2 yemek kaşığı hollandez sos

• **İşlem Basamakları**

- Ayvayı yuvarlak soyarak, ortasını çıkartılır ve kesilir.
- Et, tuz ve karabiber serpiştirilir
- Yağ bir tavada kızdırılır.
- Et tavaya koyulur, sağa sola çevrilerek pişirilir ve servis tabağına alınır.
- Ayvada aynı şekilde kızartılarak etin üzerine alınır.
- Hollandez sos üzerine dökülerek salamanderde üzeri kızartılır.
- Patates garnitüleriyle servis yapılır.

Not: Yanında erişte ve ıspanak kavurması ya da püresi de verilebilir.

➤ **Tournedos Sautes Grand duc (4 porsiyon)**

Bu tarif sote olarak isimlendirilse de ete uygulanan yöntem poelle pişirme yöntemi olduğu için burada örnek olarak verilmiştir.

• **Gereçler**

- 140 g lık 4 bonfile
- 8 dilim ilik
- 24 adet kuşkonmaz
- 3 yemek kaşığı sıvı
- 2 tatlı kaşığı tereyağ
- 1 kahve fincanı beyaz şarap
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

• **İşlem Basamakları**

- Bonfileler kesilen kısımların üzerlerine oturtulur ve üzerine hafifçe bastırılarak yassılır.
- Kuşkonmazlar 6 cm uzunluğunda baş tarafı kesilerek sıcak suyun içerisinde ıslatılır.
- İlikler birkaç saniye kaynar suda haşlandıktan sonra çıkartılır soğuk sudan geçirilerek süzdürülür.
- Bonfileler tuzlayıp biberlenir.
- Dibi kalın bir tavaya, sıvı yağ koyularak kızdırılır.
- Bonfileler ilave edilerek alt ve üst tarafları pişirilir ve servis tabağına alınır.
- Üzerlerine ikişer dilim ilik ve iki taraflarına da kuşkonmazlar susuz olarak yerleştirilir.
- Tavanın içindeki yağ dökülerek, beyaz şarap ilave edilir.
- Bir kez kaynatılarak ateşten alınır.
- Karıştırılarak tereyağı eritilir ve bonfilelerin üzerlerine dökülerek servis yapılır.



Resim 3.11: Turnedo parçaları



Resim 3.12: Tournedos sos ve garnitürü ile servise hazır

➤ **Tournedos Sautes Continental (4 porsiyon)**

Bu tarif sote olarak isimlendirilse de ete uygulanan yöntem poelle pişirme yöntemi olduğu için burada örnek olarak verilmiştir.

• **Gereçler**

- 140 g lık 4 bonfile
- 4 adet küçük domates (kokteyl tipi)
- 1 çay fincanı dilimlenmiş mantar
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- Bir kaç su teresi ya da maydanoz yaprağı
- 4 dilim maitre d'hotel yağı
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber

• **İşlem Basamakları**

- Bonfileler kesilen kısımların üzerlerine oturtulur ve üzerine hafifçe bastırılarak yassıtılır, tuzlanıp biberlenir.
- Dibi kalın bir tavaya sıvı yağ koyularak kızdırılır, kızartılır, servis tabağına alınır.
- Bonfileler ilave edilerek alt ve üst tarafları pişirilir ve servis tabağına alınır.
- Tavanın içindeki yağ dökülerek, tereyağı kızdırılarak mantarlar ilave edilir.
- Birkaç dakika sote yapıp tuzlanır ve biberlenir, turnedoların üzerlerine paylaşılır.
- Domatesler hafif yağlanıp fırında ya da tavada pişirilerek turnedoların yanına konur.
- Üzerine hafif kızarmış tereyağ dökülüp, yanına tere ya da maydanoz yaprağı konur.
- Yanında garnitür olarak maitre d'hotel yağı ve kızarmış patatesle servis yapılır.

3.3.4. Filetmignons

- Filetmignons küçük bonfile anlamına gelir.
- 80-100 gram civarında olup, 2 parçası 1 porsiyondur.
- Hollandaise sosun türeyenlerinden olan “sauce charon” türü kaliteli soslarla



Resim 3.14: Filet mignon parçaları

➤ **Fileminyon**

• **Gereçler**

- 6 dilim bonfile
- 6 dilim tost ekmeği
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 adet domates
- 1 adet soğan
- 2 adet çarliston biber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 250 g mantar
- 6 dilim çedar peyniri
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay bardağı zeytinyağı

• **İşlem basamakları**

- Tost ekmekleri zeytinyağında hafifçe kızartılır.
- 1 su bardağı suda salça eritilip kekik ve tuz ilave edilir.
- Fırın tepsisine ekmekleri dizilir.
- Etleri de aynı yağda kızartılarak, ekmeklerin üzerine yerleştirilir.
- Soğan julienne (piyazlık) doğranır ve margarinde kavrularak ince doğranmış biber ve kúp doğranmış domatesler eklenir.
- Kıyılmış mantarları ve unu ilave edilerek karıştırılarak pişirilir.
- Bu sos etlerin üzerine dökülerek üzeri peynir dilimleriyle kaplanır.
- 200 ° C ısıtılmış fırında üzeri kızartılır.



Resim 3.15: Servise hazırlanmış Filet mignon

➤ **Filet Mignon gurme (4 porsiyon)**

• **Gereçler:**

- 140 g lık 4 bonfile
- 4 adet küçük domates (kokteyl tipi)
- 1 çay fincanı dilimlenmiş mantar
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- Bir kaç su teresi ya da maydanoz yaprağı
- 4 dilim maitre d'hotel yağı
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber

• **İşlem Basamakları**

- Bonfileler kesilen kısımların üzerlerine oturtulur ve üzerine hafifçe bastırılarak yassıtılır, tuzlanıp biberlenir.
- Dibi kalın bir tavaya sıvı yağ koyularak kızdırılır, kızartılır, servis tabağına alınır.
- Bonfileler ilave edilerek alt ve üst tarafları pişirilir ve servis tabağına alınır.
- Tavanın içindeki yağ dökülerek, tereyağı kızdırılarak mantarlar ilave edilir.
- Birkaç dakika sote yapıp tuzlanır ve biberlenir, turnedoların üzerlerine paylaşılır.

- Domatesler hafif yağlanıp fırında ya da tavada pişirilerek turnedoların yanına konur.
- Üzerine hafif kızarmış tereyağ dökülüp, yanına tere ya da maydanoz yaprağı konur.
- Yanında garnitür olarak maitre d'hotel yağı ve kızarmış patatesle servis yapılır.

3.3.5. Medaillon

- Bonfile parçasının en uç kısmıdır.
- 50-60 gramlıktır.
- 3-4 parçası 1 porsiyondur.



Resim 3. 15: Poelle pişirilmiş ve süslenerek servise hazırlanmış medaillon

- **Bernez soslu dana madalyon**
 - **Gereçler**
 - 560 g dana bonfile (madalyon kısmı)
 - 500 g taze haşlanmış kuşkonmaz
 - 5 yemek kaşığı bernez sos
 - ½ çay kaşığı tuz ve karabiber
 - **İşlem basamakları**
 - Dana bonfile 8 parça madalyon şeklinde kızdırılmış tavada az yağda kızartılır.
 - Servis tabağına iki adet pişmiş madalyon, yanına sıcak kuşkonmaz ve bernez sos sos koyularak süslenir.
 - Sıcak olarak yapılır.

➤ **Dana Medaillon Berjeret (4 porsiyon)**

• **Gereçler**

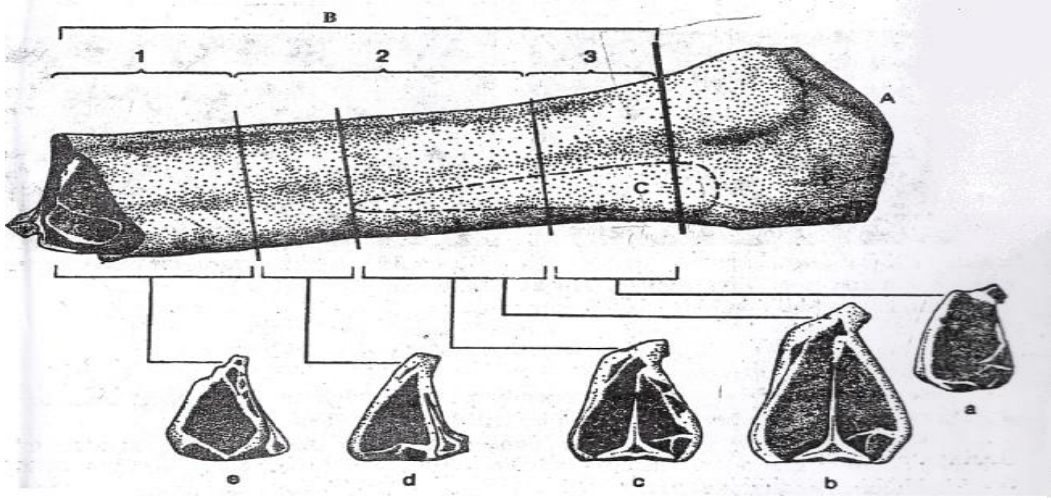
- 12 parça madalyon (1 parça 50 g)
- 1 kahve fincanı dilimlenmiş mantar
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı worchester sos
- Birkaç yaprak adaçayı
- ¼ çay kaşığı köri
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 yemek kaşığı viski
- 1 çay kaşığı ince kıyılmış soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- ½ çay kaşığı limon suyu
- 8 yemek kaşığı krema
- 1 kahve fincanı beyaz şarap

• **İşlem basamakları**

- Dana filetolar küçük bir kaba dizilerek, üzerine viski, 4 kaşık sıvı yağ, worchester, adaçayı ve köri serpilir.
- Alt – üst ederek filetoların baharata bulanması sağlanır ve 30 dakika dinlendirilir.
- Dibi kalın bir tavada sıvı yağ kızdırılır ve etler dizilerek her iki tarafları da kızartılır.
- Servis tabağına alınır.
- Tavadaki yağ dökülür, tereyağı ve soğan ilave edilerek 1 dakika sote yapılır.
- Mantarları da ekleyerek 2 dakika daha sote yapılır ve şarap eklenir.
- 1-2 dakika kaynatılarak limon suyu ve krema eklenir.
- 1 dakika kaynatılarak etlerin üzerine gezdirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.

3.4. Contre-Filet Ten Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları

Bonfileden sonra gelen en önemli parçadır. İçinde kılcal yağ damarları bulunduğu, çok kere bonfileden daha lezzetli bir et parçası olarak düşünülmektedir. Sığır conterfilet' in bir tarafı daha çok yağlı olmak üzere etrafı yağlıdır. İçi sinirsizdir (Şekil 2).



Şekil 2: Contrefilet parçasının kemikli şekli

- Rump bölgesi; rump steak buradan çıkarılır.
- Bonfilenin bulunduğu ve ondan önceki bölge.
- Contre filet steaklerinin çıkarıldığı bölge.
- 2. ve 3. bonfile ile birlikte bulunduğu bölge, buradan çıkan steak'lerde bonfile parçasının farklı oluşları daha kolay anlaşılıyor.
- Bonfile parçası (altta kalıyor) kesik hatlarla gösterilmiş.
- Entre cote veya sirloin steak (kemiksiz).
- Porterhouse steak, bu parçada solda contrefilet, sağda bonfile parçası görülmektedir. T kemiği de dikkat çekmektedir.
- T bone steak, porter house'dan biraz daha küçük parça, bonfile ve contrefilet parçaları.
- Bonfile kaybolmuş, kemikli dilim. Contre filet dilimi, kemikli, bazı bölgelerde bu parçaya kemikli olduğu zaman, club steak adı verilir
- Contre filet dilimi kemikli



Resim 3. 16: Contre filet bifteği



Resim 3.17: Entre cote parçası

3.4.1. Entre Cote Double

- 380–400 gramdır.
- 1 parçası 2 porsiyondur.
- Süslenerek, lüks servisle sofraya çıkar.

3.4.2. Entre cote

- Bir dilim contrefilet parçasına entrecote veya sirloin steak denir.
- Entre cote parçası çok kere kemiğinden ayrılmadan hazırlanabilir.
- 180–200 gramdır,
- 1 parçası 1 porsiyondur.

3.4.3. Entre Cote Minute

- Entre cote' in inceltiştir.
- 150-180 gram civarında olup, 1 parçası 1 porsiyondur.

3.4.4. T Bone Steak

- T kemikli biftektir.
- Contre filet parçası üzerinde kemikleri ile birlikte bonfilenin başladığı kısımdan itibaren buta yakın kısma yani bonfilenin bittiği yere kadar kesit alınır.
- Kemikle birlikte çıkarılan parçalar üzerinde hem bonfile hem de contrefilet parçası bulunur. Ortada ki parçalara T-bone steak veya porter house steak isimleri verilir.
- 250 gram civarında 1 parça 1 porsiyondur



Resim 3.18: T bone steak parçası

3.5. Körpe Kümes Hayvanlarında

Izgarada pişirilen körpe kümes hayvanları, ızgara olmadığı zaman poelle usulünde pişer.

- Etler, mice en place yapılır (Hazırlanır, tuzlanır, biberlenir ve yağlanır). Müşterinin isteğine göre kızdırılmış, yağlanmış tavada önce derili kısım düzgünce çevrilir.
- 1–1.5 kiloluk piliç, 2 porsiyon için tam ortasından ikiye ayırarak servis yapılır.
- 500–750 gram olanlar 1 porsiyon
- servis edilir, üzerine eritilmiş
- tereyağı gezdirilir
- Hindi eti 1 porsiyon, et dilimi olarak 180–200 gram civarında olmalıdır.
- En uygunu bir dilim göğüs, bir dilim de but tarafından servis yapmaktır.
- Üzerlerine tereyağı gezdirilip uygun sos ve garnitürlerle servis yapılır.



Resim 3.19: Poelle pişilerek servise hazırlanmış piliç

➤ **Pürelİ Tavuk Şİnİtsel**

• **Gereçler**

- 500 g İnce dövülmüş tavuk eti
- 1 adet yumurta
- 6 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 fincar kaşar peyniri rendesi
- 2 bardak galeta tozu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağ

• **İşlem basamakları**

- Etlere üzerine biraz tuz sürülüp bir kenara ayrılır.
- Bir kap içinde yumurta çalkalanır. İçine bir kahve kaşığı karabiber konup karıştırılır.
- Etlere birer birer altı ve üstü kaşar peyniri rendesine bastırılır.
- Buradan çıkarılıp una sonra da yumurtaya batırılır.
- Yumurtadan çıkarılan her parça et galeta ununa batırılır.
- Bu arada bir tava içine 6 yemek kaşığı sıvı yağ kızdırılır.
- Etlere yavaşça yağa bırakılarak altı ve üstü aynı derecede kızartılarak servis tabağına alınır.
- Sıcakken etin üstüne bir parça tereyağ konur.
- Yanında patates püresiyle sıcak olarak servis yapılır.

3.6. Karaciğerde

- Kuzu veya dana karaciğerinin zar ve sinir kısımları çıkarılır.
- Muntazam dilimler halinde doğranır, tuzlanır, biberlenir.
- Una batırılarak pişirme usulünde pişirilir.
- Etlere nazaran daha kısa sürede pişer. 3–4 dilimi bir porsiyondur.
- Uygun soslarla, çeşitli garnitürlerle servis yapılır.
- Uluslar arası mutfakta, yağda kızarmış, 2–3 portakal dilimi garnitürüyle servis yapılır.

3.7. Escalope Diliminin Elde Edildiği Etler Escolop (schitzel) Çeşitleri ve Garnitürleri

Escolope Almancası **Schnitzel** (şinitzel' dir). Süt dananın yumuşak, sinirsiz, kesilince oval ve yaprak biçiminde dilim çıkarılabilen "petit noix (pöti nua), grand noix veya tranche (tranz)" isimli but parçalarından çıkartılır. (Büyük nuar, küçük nuar)

Escolope'in en önemli özelliklerinden biri **sinirsiz** olduğu için dilim pişince şekil bozulmaz.

İnce yaprak şeklinde 140 – 170 gram ağırlığında et dilimidir

3.7.1. Garnitürleri ve servisi

- Çeşitli şekillerde hazırlanır.
- Hepsinde de servise giderken üzerlerine bir parça maitre h'hotel yağı ya da hafif kızdırılmış tereyağ gezdirilir.
- Yuvarlak, muntazam kesilmiş limon dilimiyle servise alınır.
- Çeşitli şekillerde; tamamına veya yarısına ince kıyılmış maydanoz yapıştırılır.
- Bir zeytinin üzerinde düzgünce bırakıldığı birparça ançuez yanında verilir.
- Kapari veya küçük kokteyl soğanları çeşitli şekillerde kullanılır.
- Escolope parçaları, sebze garnitürleri ile birlikte servis yapılır.
- Şinitzel için kullanılan bu garnitürler ve servis şekilleri dünyanın her yerinde aynıdır.

3.7.2. Escalope de Veau Minute

- Acelesi olanlar için kısa sürede pişirilebilen escolope çeşididir.
- Normalden daha ince, inceltiletilen et dilimi, taze çekilmiş karabiber ve tuz serpilerek poelle usulü pişirilir. Gerekirse ikiye katlanarak tereyağ gezdirilir.
- Ortasına süslü limon dilimi koyularak, garnitürleriyle servise gider.

3.7.3. Escalope de Veau Natür

- Escolope dilimi hafif inceltilip düzeltilerek, tuz ve karabiberlenir.
- Poelle usulü tavada her iki tarafı da hafif kızartılarak kurutulmadan pişirilir.
- Kızgın tereyağı gezdirilir.
- Limon dilimi ve garnitürlerle servis yapılır.

3.7.4. Escalope de Veau Viennoise

- Escolope dilimi hazırlanır, tuz ve karabiber serpilir.
- Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya galeta tozuna batırılarak pane yapılır.
- Kenarları ve ortası bastırılarak düzeltilir. Bıçağın tersi ile önce ortasına boylu boyuna bir iz yapılır. İze de iki yandan bağlanan izler yapılarak yaprak şekli verilir.
- Servise gideceği zaman önce şekilli tarafı olmak üzere her iki yanı da pembe renkte kızartılır.
- Üzerine tereyağ gezdirilir.
- Şekillenmiş limon dilimi konulur.
- Patates ve sebze garnitürleri ile birlikte servis edilir.

3.7.5. Escalope de Veau Parisienne

- Escolope dilimi düzeltilir, tuzlanır, biberlenir.
- Önce una, sonra hafif çarpılarak ak ve sarıları iyice karışmış olan yumurtaya batırılır.
- Az yağlanmış kızgın tavada, her iki yanı da pembe renkte kızartılır.
- Üzerine tereyağı gezdirilir.
- Süslenmiş limon dilimi ve garnitürlerle servis yapılır.

3.7.6. Escalope de Veau Hache

- Hache' nin anlamı “kıyma”dır. Hazırlanıp pişirilmesi aynı diğerleri gibidir.
- Sadece burada muntazam olamayan ve dilimlenemeyen kıymetli et parçaları kullanılıp yaprak şekli verilir.



Resim 3.20: Escalope de Veau Viennoise/viyana usülü schnitzel farklı servis şekilleri



Resim 3.21: Tavuk schnitzel

➤ **Mantarlı Dana Eskalop (10 porsiyon)**

• **Gereçler**

- 1 kg dana dana döş eti
- 150 g un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 125 g bitkisel sıvı yağ
- 250 g mantar
- 75 ml şeri veya sek beyaz şarap
- 300 ml çiğ krema
- 1 tatlı kaşığı acı toz kırmızı biber

- **İşlem Basamakları**
 - Escalop diliminin fazla yağları alınarak sınırları temizlenir.
 - Escalop parçası eşit kalınlıkta 10 dilim yapılır, biraz su ile etler dövülerek inceltir.
 - Un, tuz ve karabiber birlikte harmanlanarak escalop parçaları unlanır.
 - Ayıklayıp temizleyip yıkayarak julienne doğrayınız.
 - Sıvı yağ bir tavada kızdırarak escalopların her iki tarafını çok hafif renk alacak şekilde kızartınız.
 - Servis tabağına alarak üzerini kapatınız ve sıcak kalmasını sağlayınız.
 - Escalopların pişirildiği tavada kalan yağa mantarlar eklenerek birkaç dakika sote yapılır.
 - Tavada kalan yağ süzülerek alınır. Şeri ya da şarap sıcak sıcak tavaya ilave edilerek tavaya yapışan kızartma birikintilerinin sosa karışması sağlanır.
 - Krema ekleyip kaynama noktasına getirdikten sonra ateş kısılır.
 - Sosun tuzu kontrol edilerek kırmızı biberi eklenir.
 - Kısık ateşte koyu bir sos haline getirilinceye kadar çektilir.
 - Sos ince bir süzgeçten mantar ve eskalopların üzerine süzdürülür.
 - Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Aynı sos 300 ml krema yerine 150 ml krema kullanarak ve 150 ml krema ve 150 ml tavuk velutesi kullanarak da hazırlanabilir.



Resim 3.22: Servise hazırlanmış cordon blue

3.7.7. Cordon Blue

- Escolope dilimi alınarak, boyu uzayacak şekilde hafif inceltilir.
- Enine, tam ortasına bıçakla, hafif kesilerek iz yapılır.
- Üzerine tuz ve karabiber serpilir.
- Etin yarısı büyüklüğünde, kenarları birer santim içeriden olacak şekilde jambon dilimi, onun üzerine aynı şekilde biraz daha küçük parmesan veya kaşar peyniri dilimi konur.
- Kenarlarına yumurta akı veya yumurta sürülerek yarısı üzerine kapatılır
- Önce una, çirpılmış yumurta ve galetaya batırılarak pane yapılır.
- Şekil düzeltilir.
- Servise gideceği zaman, şeklinin bozulmamasına, açılmamasına özen göstererek her iki yanıda pembe renkte poelle usulü pişirilir.
- Üzerine tereyağ gezdirilir.
- Limon dilimi ve garnitürleri ile birlikte servis yapılır.

- **Gereçler**

- 1 adet escalop dilimi
- 1 dilim jambon
- 1 dilim parmesan ya da kaşar peyniri
- ¼ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber

- **Pane yapmak için;**

- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta tozu
- 2 yemek kaşığı un

- **İşlem Basamakları**

- Escalop dilimi, boyu uzayacak şekilde hafif inceltilir.
- Enine tam ortasından bıçakla hafifçe kesilerek (ayrılmayacak şekilde) iz yapılır.
- Üzerine tuz ve karabiber serpilir.
- Etin yarısı büyüklükteki jambon dilimi, kenarları birer cm içerden olacak şekilde üzerine yerleştirilir.
- Onun üzerine jambondan biraz daha küçük bir parmesan veya kaşar peyniri dilimi koyulur.

- Kenarlarına yumurta sürülerek, yarısı diğer yarısının üzerine kapatılır.
- Önce una, sonra yumurtaya, sonra da galetaya batırılarak dikkatlice pane yapılır.
- Şekli düzeltilir.
- Servise çıkacağı zaman şeklinin bozulmamasına ve açılmamasına özen göstererek her iki yanı da poelle yöntemiyle pembe renkte pişirilir. Üzerine tereyağı gezdirilir.
- Limon dilimi ve garnitürlerle birlikte servise alınır.

Not: Cordon blue, aynı işlemler ve aynı gereçler kullanılarak tavuğun göğüs etiyle de yapılabilir. Yapıldığı ana malzemeye göre isimlendirildiği için tavuk etiyle yapılan cordon blue hicken cordon blue-tavuk kordon blu” olarak isimlendirilir.



Resim 3.23: Chicken cordon blue (tavuk)

➤ **Dana Eskalopu Cordon Blue (4 kişilik)**

● **Gereçler**

- 8 adet dana bifteği
- 2 kahve fincanı rafine yağı
- 1 çorba kasığı tereyağ
- 4 çorba kasığı un
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 adet küçük bir kaptan hafifçe çırpılmış yumurta
- 4 dilim bıçak sırtı kalınlığında gravyer peyniri
- 4 dilim bıçak sırtı kalınlığında jambo
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz

- **İşlem Basamakları:**
 - Biftekler bıçak sırtı kalınlığında dövülüp tuzlanır, biberlenir.
 - Etlerin dört adedinin üzerlerine birer dilim jambon ve jambonların üzerlerine birer dilim gravyer peyniri koyulur. Ebat olarak jambon ve gravyer peyniri biftekten biraz küçük olmalıdır. Üzerlerine diğer etler kapatılır.
 - Kenarları elle iyice bastırılarak biftekleri önce una, yumurtaya ve galeta ununa bulanır.
 - Bir tavaya sıvı yağ koyularak hafif kızdırılır ve hazırlanan etler tavaya dizilir.
 - Orta ateşte 4'er dakika alt üst altın sarısı kızartılarak, bir servis tabağına alınır.
 - Tavadaki yağ dökülerek, tereyağı koyulur. Hafifçe kızartılıp etlerin üzerine gezdirilerek servis yapılır.

Müşterinin İsteğine Göre Uluslararası et Pişirme Dereceleri

- **Rare:** Az pişmiş, içi kanlı, dışı pişmiş görüntüde.
- **Rare-medium:** Biraz daha az kanlı, dışı pişmiş.
- **Medium:** Kan kaybolmuş, etin pembeliği duruyor
- **Medium-Welldone:** Pembelik yarı yarıya azalmış.
- **Well - done:** Pembelik tamamen kaybolmuş.



Resim 3.24: Soslu, garnitürlü turnedo (tournedos) dilimi

KIRMIZI ETLERİN PİŞME NOKTASI ÖRNEĞİ					
Çeşitli Pişirme Noktaları	Fransızca	İngilizce	Esneklik	İçinin rengi	İçinin sıcaklığı
Çok az pişkin	Bleu	Underdone Very rare	Yumuşak ve pörsük	Kırmızı	35-40 °C (ılık)
Az pişmiş	Saignant	Rare	Az katı, yüzü biraz esnek	Kırmızı-pembe	50-55 °C
Orta pişmiş	A point	Medium	Yüzeyi esnek içi yumuşak	Pembe	60-65 °C
Tam pişmiş	Bien cuit	Well-done	Sert	Pembelik ve kırmızılık yok	70-80 °C

Poelle pişirme yönteminde, tavada pişirilen steakler, pişme durumlarına da dikkat edilerek gerekirse 160° -180° C de önceden ısıtılmış fırında kısa süreli olarak bekletilebilir.

Steak tavaındaki de glaze edilir. Yani çok az şarap, etsuyu, sos ilavesiyle özleştirilerek tavadaki özel lezzet taşıyan kısımlar sökülerek çıkartılır. Yapılacak sosun çeşidine göre sos türetilir ve etle garnitürleriyle birlikte hemen servis yapılır. Eti soslamadan önce üzerine kızdırılmış çok az tereyağ gezdirilir. Sos kullanılmıyacaksa tereyağlı karışım dilimi ile servise alınır.

NOT: Poelle pişirilmiş etlerle verilecek soslar için Soslar Modülünü inceleyiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Cordon blue pişirerek servise hazırlayınız.

Not: Poelle yapılarak hazırlanan et yemeklerinin herhangi bir tanesini seçip hazırlayabilirsiniz.

Öneri: Verilen ölçüler bir porsiyon içindir. İsterseniz porsiyon miktarını artırarak çalışabilirsiniz.

➤ Gereçler

- 1 adet escalop dilimi
- 1 dilim jambon
- 1 dilim parmesan ya da kaşar peyniri
- ¼ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber

➤ Pane gereçleri

- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta tozu
- 2 yemek kaşığı un

➤ Garnitür gereçleri

- Limon dilimi
- Maitre d'hotel yağı
- Zeytin
- Ançuez
- Kapari

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.	➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz. ➤ İş yapmaya istekli olunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız ➤ Gereçleri tezgâha işlem sırasına göre sıralayınız. ➤ Jambon dilimini et diliminin yarısı	➤ Jambonu, hazırlarken etin kenarlarından birer cm kadar içerden olmasına dikkat ediniz. ➤ Peynir diliminin de jambon diliminde

<p>büyükliğünde hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Peynir dilimini hazırlayınız. ➤ Escalop dilimini hazırlayınız. 	<p>biraz daha küçük olmasına dikkat ediniz.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şinitzeli hazırlayınız ➤ Escalop dilimini boyu uzayacak şekilde hafif inceltiniz ➤ Enine, tam ortasından bıçakla hafifçe kesilerek (ayrılmayacak şekilde) iz yapınız. ➤ Üzerine tuz ve karabiber serpiniz. ➤ Jambon dilimini, kenarlarından birer cm içerden olacak şekilde üzerine yerleştiriniz. ➤ Jambondan biraz daha küçük bir parmesan veya kaşar peyniri dilimini de jambonun üzerine koyunuz. ➤ Yarısını diğer yarının üzerine kapatınız. ➤ Önce una, sonra yumurtaya, sonra da galetaya batırılarak dikkatlice pane yapınız. ➤ Şeklini düzeltiniz. ➤ Her iki yanını az yağ konmuş tavada pişiriniz. ➤ Üzerine tereyağı gezdiriniz. ➤ Limon dilimi ve garnitürlerle birlikte servise alınız 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şinitzelin arasına jambon ve peynir dilimini koyduktan sonra yarısı, diğer yarının üzerine kapatmadan önce kenarlarına yumurta sürünüz. ➤ Pane yaparken dikkatli çalışınız. Ette açık yer kalmamasına dikkat ediniz. ➤ Kızartma işlemini servise çıkmasına yakın bir zamanda yapınız. ➤ Şinitzeli kızartırken şeklinin bozulmamasına ve açılmamasına özen gösteriniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servise hazır hale getiriniz 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Üzerine tereyağ gezdirilir ya da maitre d'hotel yağı koyunuz ➤ Limon dilimi ve garnitürleri ile birlikte süsleyiniz. ➤ Bekletmeden sıcak servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin doğru seçeneklerini işaretleyiniz.

1. Poelle pişirme tekniği, aşağıdaki pişirme tekniklerinden hangisini ifade eder?
A) Yağsız pişirme
B) Bol yağda kızartarak pişirme
C) Az yağ konmuş kızgın tavada ızgara taklidi pişirme
D) Suda haşlama
2. Poelle pişirme tekniğinde yerine getirilmesi gereken en önemli şart aşağıdakilerden hangisidir?
A) Etin küçük parçalar halinde hazırlanması
B) Mise en place” yapılan etlerin tavaya konulması
C) Tavanın önceden kızdırılmış olması
D) Pişirme ısısının çok düşük derecede tutulması
3. Aşağıdakilerden hangisi daha az kanlı dışı pişmiş görüntüdeki eti ifade eder?
A) Rare
B) Medium rare
C) Medium
D) Welldone

Aşağıdaki cümleler doğru ise parantez içine (D), yanlış ise (Y) yazınız.

4. () Etlere kesici ve delici aletlerle kesinlikle dokunulmamalıdır.
5. () Tornos bonfileden elde edilen parça ettir.
6. () “Escolope” Almancası şinitseldir.
7. () Karaciğer etlere nazaran daha uzun sürede pişer
8. () Az pişkin bir etin içinin sıcaklığı 60 – 70 C0 dir.

9–13 arası sorular boşluk doldurmalı sorulardır. Soruları dikkatle okuyarak boşluklara uygun doğru sözcükleri yazarak doldurunuz.

9. Izgarada pişirilen körpe kümes hayvanları ızgara olmadığı zaman yöntemi ile pişirilir.
10. Bir parça filetsteak gram ağırlığındadır.
11. İsmi iki defa çevirmek anlamına gelen bonfile çeşititur.
12. Acelesi olanlar için kısa sürede pişirilebilen escolope cinsinedenir.
13. Chateauxbriand sos sosla servis yapılabilir.

DEĞERLENDİRME

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

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında; eti hazırlayıp ızgara (grille) pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ızgarada pişirme yöntemi ile hazırlanan et yemeklerini araştırınız.

4. IZGARA (GRILL) YAPARAK PİŞİRME

4.1. Grill Tanımı

Grill; yiyeceklerin kor haline gelmiş kömür ateşi üzerinde pişirilmesi yöntemidir. Günümüzde kömürlü ızgaraların yanı sıra gazlı ve elektrikli ızgaralarda kullanılmaktadır. Kömürlü ızgaralar kullanılacaksa meşe odununun kömürü kullanılmalıdır. Çünkü meşe kömürünün kalorisi yüksek olduğu için uzun süre ısı verir. Ayrıca yiyeceğe pişme sırasında özel bir lezzet katar.

Günümüzde büyük otellerin mutfaklarında diğer yemeklere çeşit olması açısından ızgaralar menüye alınmaktadır. Ayrıca süt kuzusu pırzolası, şiş kebab gibi yemeklerinde mutlaka ızgarada pişirilmeleri gerekir.

Oteller dışında sadece ızgara yapan ve “Ocakbaşı” olarak adlandırılan yerlerde vardır.

4.2. Grill Yapmada Kullanılan Araçlar

Grill yapmada kullanılan araçlar şunlardır:

- Izgara
- Izgara telleri
- Maşa-fırça
- Davlumbaz

Etlere grill yöntemiyle pişirilmesinde kullanılan ızgaralar genellikle sacdan yapılır. Görünüşü güzelleştirmek için dışları bakır kaplanarak işlenir. Izgara yakıldığında ortaya

çıkan koku ve dumanın giderilmesi için kullanılan ve bakır kaplanarak işlenmiş davlumbazla tamamlanarak göze hoş görünen köşeler oluşturulur.

Izgarada et ile ateş arasında en az 10 cm mesafe olmalıdır. Daha yakın olursa yüksek ısı etin dışındaki proteinleri katılaştırır ve ısının içeri girmesini engelleyerek dışının pişmesine rağmen içinin çiğ kalmasına, aynı zamanda kanserojen maddelerin oluşmasına neden olur. Mesafe fazla olursa ısı ete ulaşamaz. Etin içindeki su buharlaşırken et pişeceği için haşlama et tadı oluşur.

Izgaranın üzerinde Et, Tavuk, Balık için ayrı ayrı bölümler bulundurulmalıdır. Aksi takdirde koku ve lezzetler birbirine karışır.

- **Izgara Telleri:** Demir çubuklardan yapılmalıdır. Teller ısıyı emecek kalınlıkta olmalıdır. Et direkt tellerin üzerinde pişeceği için aralıkları da önemlidir. Tellerin aralıkları köfte gibi küçük parçalı yiyeceklerin düşmeyeceği büyüklükte olmalıdır.
- **Maşa-Fırça:** Izgarada pişen etleri çevirmek için mutlaka maşa kullanılmalıdır. Çatal gibi sivri uçlu araçlar etleri deler, etin içindeki sıvı protein ve su akar. Bu da hem besin kaybına hem de etin sert ve lezzetsiz olmasına neden olur. Izgara sırasında mutlaka fırça bulundurulmalıdır. Özellikle izgarada pişirilen iri parçalı etlerin kurummasını engellemek için üzerlerinin yağlanması gerekir. Yağlamanın sıklığı izgarada pişen malzemenin cinsine ve boyutuna göre değişir.

4.3. Grill Pişirme Dereceleri

İyi bir izgara yapabilmenin ilk şartı izgaranın ısı derecesinin iyi ayarlanmasıdır. Etler mutlaka önceden ısıtılmış izgaraya konulmalıdır. Soğuk izgara teli üzerinde başlayan ve giderek ısınan bir izgarada et asla istenildiği gibi pişmez. Izgaranın ısı 250 °C civarında olmalıdır.

Büyük parçalı etlerin yavaş yavaş pişmesi gerekir. Bu nedenle büyük etler 150 °C'de pişirilir. Küçük parçalı etler ise 250 °C'de pişirilir. Etler izgarada pişerken sık çevrilmez. Bir tarafı piştikten sonra diğer tarafı çevrilir.

Izgarada pişen etlerin pişmişlik dereceleri müşterinin isteğine göre ayarlanır.

- Az pişmiş (Rare)
- Orta pişmiş (Medium)
- Çok pişmiş (Well done) olarak isimlendirilir.

4.4. Grill Pişirme Usulünün Kullanıldığı Yerler

Grill pişirme usulü kaliteli ve yumuşak etlerde kullanılır. (dananın bonfile, kontrfile parçaları, kuzu, süt kuzusu, süt danası pirzoları, sakatatlar, bildircin gibi av hayvanları, piliç, bazı kebab ve köfte çeşitleri)

4.4.1. Bonfileden Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları

Bonfile parçalarının çıkarılması ve hazırlama yöntemleri, için (chateauxbriand, filetsteak, filetmignons, medaillon) Et Hazırlama, modülünden ve Az Yağda (Poelle) Pişirilen Et Yemekleri konusunun işlendiği bir önceki faaliyetten inceleyiniz.

➤ **Chateauxbriand**

Bonfileden Şatobiryana için kesilen kısım et demiri ile yassıdır. Baharatlanır ve yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada 5-6 dk. bir tarafı 5-6 dk. diğer tarafı olacak şekilde pişirilir. Kalın bir et parçası olduğu için pişme sırasında üzerine bir kapak kapatılabilir veya ızgarada birkaç kez çevrilir. Piştikten sonra servis tabağına alınır. Garnitürlerle (şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ve mantar sote, kuşkonmaz, bezelye, havuç, gibi zengin sebze gurubu)ile servis yapılır.

➤ **Filetsteak**

Bonfileden filetsteak için kesilen kısım dövülerek yumuşatılır. Baharatlanır ve yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafında 2-3 dk. pişirilir. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ve sebze garnitürleri ile servis yapılır.

➤ **Filetmignons**

Bonfileden filetmignons için kesilen kısım baharatlandıktan sonra yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafında 2'şer dk. pişirilir. Servis tabağına alınır. Garnitürlerle (Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri mantar sote, enginar vb sebze garnitürleri) ile servis yapılır.

➤ **Medaillon**

Bonfileden Medaillon için kesilen kısım baharatlandıktan sonra yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafı 1-2 dk pişirilir. Dilimlenmiş mantarlar sotelenir. Beyaz şarap, limon suyu ve krema ilave edilir. 1-2 dk kaynatılır. Etlerin üzerine dökülerek servis yapılır.



Resim 9: Medaillonun servisi

4.4.2. Contre-Filet Ten Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları

Kontrfile bütün olarak veya dilimlenmiş olarak da ızgarada pişirilebilir. Bütün olarak baharatlanır. Yağlanarak ızgarada pişirilir ve pişme boyunca yağlanmaya devam edilir. Bu yöntemde ızgaranın ısısı diğer yöntemlerde olduğu kadar yüksek olmaz. Pişen et garnitürlerle (ızgara domates, taze fasülye sote, havuç sote, bezelye sote vb. sebze garnitürleri ve pom frit, pom pay, pom şato, pom oliv gibi patates garnitürleri...) sıcak olarak servis yapılır.

Contre-filetten elde edilen parçaların çıkarılması ve hazırlama yöntemleri için (entre cote double, entre cote, entre cote minute, t bone steak ...) Et Hazırlama, modülünden ve Az Yağda (Poelle) Pişirilen Et Yemekleri konusunun işlendiği bir önceki faaliyetten inceleyiniz.

➤ Entre cote double

Contre-filetten entre cote double için kesilen kısım hafifçe dövülerek yassıdır. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafıda 5-6 dk pişirilir. Servis tabağına alınır. Garnitürler (kuşkonmaz, enginar vb. sebze garnitürleri, pom şato, pom parizyen vb. patates garnitürleri...) ile servis yapılır.

➤ Entre cote

Contre-filetten entre cote için kesilen kısım dövülerek yassıdır. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafı da 3'er dk. pişirilir. Garnitürlerle (havuç, taze fasülye, bezelye sote vb sebze garnitürleri ve pom frit gibi patates garnitürleri...) ile servis yapılır.

➤ **Entre cote minute**

Contre-filetten enre cote minute için kesilen kısım dövülerek inceltir. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın ızgarada iki tarafı 1-2 dk kızartılır. Servis tabağına alınarak garnitürlerle (sebze ve patates garnitürleri...) servis yapılır.

➤ **T Bone steak**

Contre-filetten T bone steak için kesilen kısım baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada birkaç kez çevrilerek (gerekirse üzerine kapak kapatılarak) iki tarafını da 10'ar dk pişirilir. Sos Bernez ile (bakınız Soslar modülü) ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

4.4.3. Kuzu Eti

Kuzu eti; yumuşak olduğu için ızgarada pişirmeye elverişlidir. Kuzu etinin çeşitli bölümleri ön hazırlıklardan geçirilerek ızgarada pişirilir.

➤ **Kuzu pizrolası**

Et Hazırlama modülünden pizrolanın hazırlığına bakınız.

Pizrolalar marine edilip buzdolabında 2 saat marinede bekletilir. Dolaptan çıkarılan etler baharatlanıp yağlanır. Kızgın ızgarada iki taraflı pişirilir. Pişme sırasında zaman zaman yağlanır. Servis tabağına alınan pizrolalar garnitürlerle (pom anna, pom frit vb patates garnitürleri, sote sebze garnitürleri...) servis yapılır.



Resim 4 1 : Kuzu Pizrolanın Servisi.

➤ **Kuzu Budu**

Kuzu budu bütün olarak ızgarada pişirilebilir. Baharatlanıp yağlanarak ızgaraya konur. Fakat ızgaranın ısısının 150 °C den fazla olmaması gerekir. Düşük ısıda zaman zaman yağlanarak ve yavaş yavaş pişmesi gerekir.



Resim 4. 2 : Kuzu budu ve kuzu şiş

➤ **Kuzu Şiş**

Kuzu şiş için etin seçimi Et Hazırlama modülüne dikkat ediniz.

Etler; lezzetlendirilmek için çeşitli marinatlarda bekletilir. Yuvarlak şişler ızgara üzerinde durmadığından kullanılacak şişin dikdörtgen veya yassı olması gerekir. Marinadan çıkarılan kuzu eti baharatlanır. Şişe sadece et dizilebileceği gibi aralarına soğan domates, biber ilave edilebilir. Hepsini birden yağlanarak ızgarada pişirilir. Izzarada pişmiş sebzelerle, pilav ya da patates garnitürleri ile servis yapılır.



Resim 4. 3. Süt Dana Pirzolası

4.4.4.Süt Dana Pirzolası

Süt danasının eti yumuşak olduğu için ızgarada pişirmeye uygundur.

Baharatlanan pirzola yağlanarak kızgın ızgarada iki taraflı pişirilir. Servis tabağına alınır. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotu ile karıştırılarak dondurulan tereyağı dilimlenerek pirzoların üzerine konulur (pirzolanın sıcaklığı ile eriyen tereyağ hoş bir lezzet kazandırır).

Garnitürlerle (pilav, ızgara sebzelerle) servis yapılır. (Soslar modülünde Soğuk Tereyağı Sosları bölümüne bakınız.)

4.5. Kebaplar (Döner vb.)

Döner Türkiye'nin yanı sıra birçok ülkede Türklerin popüler hale getirdiği bir Türk spesiyalidir. Dönerin özelliği kalın bir şişe takılmış etlerin dikey olarak ateş karşısında çevrilerek pişirildikten sonra kesilerek servis yapılmasıdır.

Döner kebab için dana nuar, kuzu ve koyun eti tercih edilir.

Et demire takılmadan önce et dövceği ile dövülerek inceltir. İnceltelen etler çeşitli marinadlarda lezzet kazanması ve daha yumuşak olması için bekletilir. Marinadan alınan etler kalın, dikey tutulan şişe geçirilir (resim 4.4). Döneri zenginleştirmek için dövülerek inceltelen et dilimlerinin arasına kıyma ilave edilebilir. Pişerken yumuşak kalmasını sağlamak için et dilimlerinin arasına iç yağı kullanılır.



Resim 4.4: Döner etinin dövülmesi ve şişe geçirilmesi.



Resim 4.5: Şişe takılmış Döner



Resim 4.6: Dönerin şişe geçirilmesi ve pişirilmesi



Resim 4.7: Dönerin kesilmesi

- Şişe takılan döner döner ocağına yerleştirilerek pişirilir. (Resim 4.6).
- Döner piştikten sonra ince ince kesilir (Resim 4.7) ve değişik şekillerde servis yapılır.
- Kesilen döner farklı şekillerde servis edilir.
- Porsiyon olarak: Kesilen döner servis tabağında sade olarak pilav ve yeşillikler ile servis yapılır. (Resim 4.8)



Resim 4.8: Dönerin porsiyon servisi.

Ekmek arası ve Dürüm olarak: Kesilen döner arası açılmış ekmeğin ve lavaşın içinde yeşil salata, turşu, soğan, pom frit gibi garnitürlerle servis yapılır. (Resim 4.9)



Resim 4.9: Dönerin ekmek arası servisi.

Kebablarda: Kesilen döner; servis kabında pidelerin üzerinde salçalı sos ve yoğurt eşliğinde ızgara domates ve biber ile üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servis yapılır. Bu servis şekline İskender denir. (Resim 4.10)



Resim 4.10: Dönerin İskender Kebabı olarak servisi

Şişe geçirilen etler dik değil de yatık olarak ızgarada çevrilerek pişirilir. Buna **Yatık Döner** denir. Yatık döner kesilirken Cağ adı verilen şişlere geçirildikten sonra porsiyonlanır. Bunlar lavaş ekmeğine kuru soğanla birlikte sarılarak servis yapılır. Bu servis şekline *Cağ Kebabı* denir.

Döner günümüzde tavuk ve hindi eti ile de yapılmaktadır. Bunlar özellikle kırmızı et tüketmeleri sakıncalı olan kişiler tarafından tüketilmektedir. Yaprak et yerine tavuk ve hindi etlerinin kullanıldığı bu tip dönerler etin kemiği ve derisi alındıktan sonra marine edilerek şişlere geçirilmesiyle hazırlanır. Et döner gibi pişirilir ve servis yapılır.



Resim 4.11: Cağ Kebabı pişirilmesi ve şişler ile servisi

4.5.1. Dana ve Kuzu Sakatatları

Ciğer, böbrek, dalak vb sakatatlar için en uygun pişirme yöntemlerinden biri de ızgarada pişirmedir. Çünkü sakatatlar ızgarada hem daha lezzetli olurlar hem de daha az besin kaybına uğrar. Bunlar ızgarada pişen sebze garnitürleri ile servis yapılır.

➤ **Ciğer:**

Zarı soyulduktan sonra yaprak şeklinde dilimlenir. Iızgarada pişirilir. Kuşbaşı doğandıktan sonra şişlere dizilerek de ızgarada pişirilebilir.

Kuşbaşı doğranmış karaciğer bir kaptaki ince kıyılmış soğan ve tuz ile ovulur. İki saat bekletilir. Suyu süzülür. Şişlere dizilir. Üzerine iç yağı sarılır. Iızgarada her tarafı eşit pişirilir. Şişten çıkarılır ve sahana alınır. Üzerine dövülmüş sarımsak ve sirke karışımı gezdirilir. Tereyağı ve bir bardak et suyu eklenerek kısık ateşte 5 dk pişirilir. Ocaktan alınıp kıyılmış maydanoz eklenerek servis yapılır.

➤ **Böbrek:**

Iızgarada pişirmek için daha çok koyun ve kuzu böbreği tercih edilir. Böbreğin zarı soyulur temizlenir. Iızgarada iki tarafında kısa sürede pişirilerek servis yapılır.

➤ **Dalak:**

Koyun ve kuzu dalağı bütün olarak ızgarada kısa sürede pişirilir

Sakatatlar daha çok soğan salatası, (jülyen doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz, kırmızıbiber, sumak vb karıştırılarak hazırlanır) ızgara sebze garnitürleri, pilav veya pom-frit ile servis yapılır.

4.5.2. Piliç Izgara

Piliç: genellikle yumurtadan çıktıktan 45 gün sonra kesilen ağırlığı 1 kg' ı geçmeyen tavuğa denir. Izgarada çeşitli şekillerde pişirilebilir (şiş, piliç göğsü vb.)

Bir kapta biberiye, kekik, adaçayı, zencefil, kırmızıbiber, tuz ve zeytinyağı karıştırılır. Piliç parçalarına bu karışım sürülür. 3 saat bekletilir. Izgarada her iki tarafıda eşit pişirilir. Izgara sebzeler ve pilav ile servis yapılır.

Piliç külbastı: Piliç, göğüs eti kemiği ucunda bırakılmış olarak dövülerek inceltir. Tuzlanır. Izgarada iki taraflı pişirilir. Pişen piliçler sahana yerleştirilir. Üzerine tavuk suyu eklenip kısık ateşte 10 dk pişirilir. Ateşten alınıp üzerine kekik serpilerek sıcak servis yapılır.(Resim 21)



Resim 4.11: Piliç Şiş

4.5.3. Şiş Kebap ve Köfteler

Etten veya kıymadan hazırlanan şişe geçirilerek ızgarada pişirilen kebablar veya irice şekil verilerek hazırlandıktan sonra ızgarada pişirilen köfteler oldukça çeşitlidir. Şiş kebab daima kuzu budundan elde edilen etlerle, köfteler ise genellikle koyun kıymasından hazırlanır. Hazırlanan şiş kebab ve köftelerden bazıları yapıldıkları şehirlerin isimleri ile tanınırlar (Adana kebab, Urfa kebab vb). Bazıları da pişirilmeden önce geçirildikleri işleme göre isimlendirilir. (Sütlü kebab vb.)

Etler şişe dizilmeden önce marinatlarda bekletilir. Baharatlanır ve yağlanarak ızgarada pişirilir. Şişe et ile beraber domates, biber vb. dizilebilir. Gerekirse pişme sırasında

yağlanır. Kıyma özelliğine göre katkı malzemeleri konularak yoğrulur. Şişe geçirilerek veya şekil verilip direk ızgaraya konularak pişirilir.

Kebablar genellikle pide üzerinde, ızgara domates, biber gibi sebze garnitürleri ve pilav çeşitleri ile servis yapılır (Resim 22).



Resim 4.12: Şiş Kebab

Defneli şiş kebab: Kuşbaşı doğranmış kuzu eti, soğan suyu, tuz ve karabiber ile karıştırılarak 2-3 saat marine edilir. Etlerin aralarına defneyaprakları yerleştirilerek şişlere dizilir. Izgarada her tarafı eşit olacak şekilde pişirilir. Bir servis tabağına ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan yayılır. Şişler bunların üzerine alınır. İstenirse 1 bardak et suyu 1 çorba kaşığı un ile karıştırılır. Kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Etlerin üzerine dökülerek servis yapılır.

4.5.4. Bildircin Gibi Av Kuşları

Bildircin marinadlardan herhangi biri ile marine edilerek yumuşatılır. Sırtından açılır. Hafifçe yassıltılır. Baharatlanıp yağlanarak ızgarada iki taraflı pişirilir. Mantar sote vb sebze garnitürleri ve pilav çeşitleri ile servis yapılır.



Resim 4.13: Bıldırcın ızgara

UYGULAMA FAALİYETİ

Köfteli yoğurtlu kebab hazırlayınız.

Not: Gril Sautè yapılarak hazırlanan et yemeklerinin herhangi bir tanesini seçip hazırlayabilirsiniz.

➤ Malzemeler

- 1 kg. Koyun kıyma
- 200 gr. soğan
- 1 bağ maydanoz
- 5 adet pide
- 2 su bardağı et suyu
- 100 gr. tereyağı
- 300 gr. yoğurt
- Tuz, karabiber, yeni bahar, kırmızı pul biber, tarçın

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.➤ Planlı çalışınız.➤
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Uygun büyüklükte ızgarayı ve şişleri seçiniz.➤ Doğrama tahtasını, bıçağı, maşayı, fırçayı, servis tabağını, karıştırma kabını, tencereyi, kaşığı, kepçeyi hazırlayınız.
➤ Etleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Soğan, tuz, biber, yenibahar, maydanoz ve kıymayı kullanarak köfte harcını hazırlayınız.➤ Köfte harcından iri parçalarla uzun köfteler yaparak şişe geçiriniz.➤ Şişe geçirilen harcın görünümünün düzgün olmasına dikkat ediniz.
Izgarayı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Elektrikli ızgarayı 200 °C ye ayarlayınız.

<ul style="list-style-type: none">➤ Kebabı grill yöntemi ile pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Şişleri ızgarada her tarafı eşit olacak şekilde pişiriniz.➤ Kebabın pişmişliğini kontrol ederek ızgaradan alınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Garnitür ve soslarını hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pideleri ızgarada ısıtarak kare şeklinde kesiniz.➤ Yoğurdu çırpınız.➤ Tavada yağ ile biberi kızdırınız.➤ Et suyunu kaynatınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak tabağa yerleştiriniz	<ul style="list-style-type: none">➤ Pideleri sahana yerleştiriniz.➤ Kaynamış et suyunu pidelerin üzerine dökünüz.➤ Tuz serpiniz.➤ Tekrar et suyu dökünüz.➤ Pidelere suyunu çekince şişleri üzerine yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Üzerine tereyağlı biber gezdiriniz➤ Yanında yoğurtla servis yapınız



Resim 4.14: Köfteli Yoğurtlu Kebab

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi ızgara pişirmede et ile ateş arasındaki mesafenin önemini açıklar?
 - A) Mesafe fazla ise ette haşlama et tadı oluşur.
 - B) Mesafenin az ya da çok olması pişmeyi etkilemez.
 - C) Mesafenin az olması etin geç pişmesine neden olur.
 - D) Mesafenin fazla olması etin dışının yanmasına neden olur.
2. Izgarada eti çevirmek için sivri araçlar kullanılmamasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Sivri araçlar etin içindeki proteinin dışarıya çıkmasına neden olur.
 - B) Sivri araçlar eti deldiği için lezzeti olumsuz etkiler.
 - C) Sivri araçlar etin suyunun dışarıya akmasına neden olur.
 - D) Hepsi
3. Aşağıdakilerden hangisi etler ızgarada pişirilirken ısı derecesinin doğru ayarlanmış şeklidir?
 - A) Küçük parçalı etler 150 derecede pişer.
 - B) Büyük parçalı etler 250 derecede pişer.
 - C) Büyük parçalı etler 150 derecede pişer.
 - D) Tüm etler 200 derecede pişer.
4. Aşağıdakilerden hangisi Şatobiryanın pişirme süresini doğru ifade eder?
 - A) Tek taraflı 5-6 dk pişer.
 - B) İki tarafıda 5-6 dk pişer.
 - C) İki tarafıda 2-3 dk pişer.
 - D) Tek taraflı 2-3 dk pişer.
5. Antrekot (duble) dabilın pişme süresinin diğerlerinden diğer kontrafile çeşitlerinden fazla olmasının sebebi aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Diğerlerine göre daha serttir.
 - B) Diğerlerine göre daha kalındır.
 - C) Diğerlerine göre daha incedir.
 - D) Diğerlerine göre daha yumuşaktır.
6. Aşağıdakilerden hangisi Cağ Kebabının doğru tanımıdır.
 - A) Dönerin yoğurt ve tereyağı ile servis edilmesidir.
 - B) Dönerin tavuk eti ile yapılan şeklidir.
 - C) Yatık dönerin özel şişlere geçirilerek kesilip servisidir.
 - D) Yatık dönerin dürüm olarak servis edilen şeklidir.

Aşağıdaki sorularda boş bırakılan yerleri doldurunuz.

7. Izgara pişirmede Rare.....anlamına gelir.
8. Turnedo.....elde edilen et parçasıdır.
9. Kuzu budu ızgarada pişerken ısı.....derece olmalıdır.
10. Şiş kebapta kullanılan şişlerinolması gerekir.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
➤ Araç-gereç seçimi		
1. Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
2. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
➤ İşlem basamakları		
1. Etlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
2. Gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
3. Seçtiğiniz et yemeğine ve pişirme yöntemine uygun olarak etleri pişirdiniz mi?		
4. Pişirme işleminin süresine ve sıcaklığına dikkat ettiniz mi?		
5. Yemeğin sıcak/soğuk verilmesine dikkat ettiniz mi?		
6. Garnitürün yemeğe uygunluğuna dikkat ettiniz mi?		
7. Yemeği garnitürü ve sosu ile servise hazırladınız mı?		
➤ Ürünü değerlendirme		
1. Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
2. Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
3. Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
4. Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENİM FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1	B
2	A
3	D
4	C
5	A
6	C
7	Tuz, Karabiber, Kırmızıbiber
8	Maydanoz, Dereotu
9	Tartar Sos

ÖĞRENİM FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARLARI

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

ÖĞRENİM FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	C
3	A
4	Doğru
5	Doğru.
6	Doğru
7	Yanlış
8	Yanlış
9	Poelle
10	180-200
11	Tornado
12	Escalop de veau minute
13	Bernez sos, Mantar sos

ÖĞRENİM FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

1	A
2	D
3	C
4	B
5	B
6	C
7	Az pişmiş
8	Bonfileden
9	150 derece
10	Yassı veya dikdörtgen

KAYNAKÇA

- ARLI M Şanher, N, Küçükkömürler, S, Ersoy, Y, Yaman, M., Özgen, L, Şeren, S. ve Gümüş, H. 2002. **Yiyecek üretimi I.** Ya-Pa Yayınları, İstanbul.
- BAYSAL A. 1984. **Beslenme Şekli Ve Alışkanlıkları İle İlgili Hatalı Uygulamalar Ve Nedenleri.** Okul Çağı Çocuklarında Beslenme. Roche Bilimsel Yayınlar Serisi, Ankara.
- ERYILMAZ, L. C.. **Yemek Pişirme Teknikleri-Çeşitleri Beslenme Yemek Görgü Kuralları.** Remzi Kitapevi, İstanbul.1995.
- TÜRKAN, C. 2004. **Aşçılık. Uygulamalı Yemek Hazırlama Tekniği.** Değişim Yayınları, İstanbul.
- Türkan, C. 2005. **Mutfak Hizmetleri. Değişim Yayınları,** İstanbul.
- <http://www.afiyetle.com/index.php?id=16&d=Soslu+Dana+Rosto&func=tarifoku&tid=495>. İletişim tarihi: 28.05.2005
- <http://www.ubffoodsolutions.com.tr/Akademi/tariflerimiz.asp?gid=8&tid=410>İletişim tarihi: 27.05.2005
- <http://www.tencereonline.com/yemlex/sonuc.asp?id=59643>. İletişim tarihi: 27.05.2005
- <http://web.netbul.com/yemek/gidasozlugu.asp?keyword=B>. İletişim tarihi:11.08.1005
- <http://www.ankara rehberi.comlezzetsozluk.asp>. İletişim tarihi:11.08.1005
- <http://www.mesajat.com/kadinlar/sozluk/b.asp>. İletişim tarihi:11.08.1005
- http://www.tefal.com.tr/tefal/products/hintsandtips/hintsandtips.asp?category_id=100&dept_id=120 . İletişim tarihi:11.08.1005
- <http://www.produitduterroir.lu/drecette/gulasch.html> . İletişim tarihi:11.08.1005
- <http://www.sayfamiz.com/avyemekleri.htm>. İletişim tarihi:11.08.1005
- CANDAS, Gönül, **Gönül Candaş'ın Mutfağından,** Arkadaş Yayınları, Ankara 2004

- EGELİ, Erdoğan, **A dan Z ye Mutfak-Et Yemekleri**, Ceylan Yayınları, İstanbul 1981
- Grolier, Pierrette, **Dünya Mutfaklarından Lezzetler-Fransız Mutfağı**, Dönence Yayınları, İstanbul 2005
- GÜREL Raşit; **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara 1983
- Gürel, Mehmet-Gürel Gülo, **Servis Teknikleri ve Uygulaması**
- Necip Usta.Fransız Mutfak Sanatı
- Şavkay, Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank, İstanbul 2000
- **UBF Foodsolutions**, Şefin sofrası
- **Yemek Ansiklopedisi**, Görsel Pazarlama
- Yeni Yemek Ansiklopedisi, Bir Numara Yayıncılık A.Ş. İstanbul 1991
- YİĞİT, Dr Vural-DURAN, **Tayfun.Toplu Beslenme Teknolojisi-1**, Ekin yayıncılık ve pazarlama, İstanbul 1997
- GURMAN; Ulker,**Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları 1**, M.E.B.Yay. İstanbul, 2000.
- GURMAN; Ulker,**Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları 3**, M.E.B.Yay. İstanbul, 2000.
- GÜREL, Raşit. **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara, 1983.
- **Larousse gastronomique**, Oğlak yayınları, İstanbul, 2006.
- ARLI M. ve Arkadaşları. **Yiyecek Üretimi I. Ya-Pa Yayıncılık, Ankara,2002.**
- GÖĞÜŞ, K. **Et Teknolojisi. A.Ü. Ziraat Fak. Gıda. Tek. Bilimi, Ankara, 1983.**
- BAYSAL, A. **Genel Beslenme. Hatipoğlu Yayınevi. Ankara, 1991.**
- GÖKDEMİR, A. **Yiyecek Üretimi Ders Notları. Başkent Üniversitesi. Ankara,2002**
- TÜRKAN, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, Detay yayınları
- TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 1**, İnkılap yayınevi, İstanbul, 1996.
- TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 2**, İnkılap yayınevi, İstanbul, 1996.

- YILMAZ, Aydın, **İşyerimiz mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek**, Boyut yayınları, İstanbul, 2004.
- ŞAVKAY, Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank yayınları
- HALICI, Nevin, **Türk Mutfağı**, Güven matbaası, Ankara, 1990.
- www.ciya.com.tr/?yemek=ot
- www.yemekdunyasi.com
- www.sanamutfagi.com
- <http://www.recipezaar.com/16974>
- www.yemektarifleri.org/htm/etyemekleri/cordonbluetarifihm/2006.
- <http://www.turkish-media.com/yemektarifleri>
- <http://www.saglikvakfi.org.tr>
- <http://www.ankararehberi.com/lezzet>
- www.istanbul.net.tr/istanbulmutfakterimleri
- www.mehmetkilicustasitemynet.com/yemekvakti 2006
- <http://yemekicmek.com/birimler.php>
- GÜREL, Raşit. **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara, 1983.
- **Larousse gastronomique**, Oğlak yayınları, İstanbul, 2006.