

**T.C  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

## **FOND VE TEMEL ÇORBALAR**

**Ankara, 2018**

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	iii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	3
1. ÇORBA FONDLARI.....	3
1.1. Fondun Tanımı .....	3
1.2.Fondların Mutfaktaki Yeri ve Önemi .....	3
1.3. Fond Çeşitleri .....	4
1.3.1. Kahverengi fondlar (Fond brun) .....	4
1.3.2.Beyaz fondlar .....	5
1.4. Fond Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler .....	8
1.5. Fond Hazırlama Teknikleri .....	8
1.6. Fondların Kullanıldığı Yerler ve Saklanması.....	8
1.6. 1. Fondların Saklama Koşulları.....	8
1.6.1. 1. Soğukta Saklama .....	8
1.6.1.2. Yoğunlaştırarak saklama (Glace de viande)(Glas dö vian).....	9
1.6.1.3. Fondları,Bulyonları Saklamave Kullanma İlkeleri .....	9
DEĞERLER ETKİNLİĞİ .....	11
UYGULAMA FAALİYETİ.....	12
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	17
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	21
2. ÇORBALARA ÖN HAZIRLIK.....	21
2.1. Çorbanın Tanımı .....	21
2.2. Çorbaların Gruplandırılması .....	22
2.3.Çorbaların Ön Hazırlığında Kullanılan Araç ve Gereçler.....	22
2.4. Çorbalarda Kullanılan Kıvam ve Lezzet Vericiler .....	22
2.5. Meyane (Roux) (rou) çeşitlerinin hazırlanması .....	23
UYGULAMA FAALİYETİ.....	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	29
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	31
3. BERRAK ÇORBALAR.....	31
3.1. Berrak Çorbaların Tanımı .....	31
3.2.Berrak Çorbaların Temel özellikleri .....	31
3.3. Berrak Çorbaların Çeşitleri .....	32
3.3.1.Konsome(Consommè) Çeşitleri .....	32
3.3.2. Petit Marmite (Pöti Marmit) Çeşitleri .....	35
3.3.3.Bulyon Çeşitleri.....	36
3.4. Berrak Çorba (consommé )Hazırlama Teknikleri .....	37
3.5. Servise Hazırlama İlkeleri.....	38
UYGULAMA FAALİYETİ.....	39
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	43
ÖĞRENME FAALİYETİ-4 .....	46

4. KREMALİ ÇORBALAR.....	46
4.1. Kremalı Çorbaların Tanımı .....	46
4.2. Kremalı Çorbaların Çeşitleri .....	46
4.3. Kremalı Çorbaları Hazırlama Teknikleri .....	52
4.4. Kremalı Çorbaları Servise Hazırlama İlkeleri.....	52
UYGULAMA FAALİYETİ.....	53
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	55
ÖĞRENME FAALİYETİ-5.....	58
5.Taneli Çorbalar.....	58
5.1. Taneli Çorbaların Tanımı .....	58
5.2. Taneli Çorbaların Özellikleri .....	59
5.3.Taneli Çorbaların Çeşitleri .....	59
5.4.Taneli Çorba Hazırlama Teknikleri.....	61
5.5. Taneli Çorbaları Servise Hazırlama İlkeleri.....	62
5.6.Taneli Çorbaların Hazırlanışı .....	62
UYGULAMA FAALİYETİ.....	65
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	69
ÖĞRENMEFAALİYETİ-6.....	72
6. PÜRELİ ÇORBALAR.....	72
6.1. Pürelİ Çorbaların Tanımı.....	72
6.2.Pürelİ Çorbaların Özellikleri .....	72
6.3. Pürelİ Çorbaların Çeşitleri.....	73
6.4. Pürelİ Çorbaları Hazırlama Teknikleri .....	75
6.5. Pürelİ Çorbaların Servise Hazır Hale Getirme İlkeleri .....	75
6.6. Pürelİ Çorbalarda Kullanılan Garnitürler .....	76
UYGULAMA FAALİYETİ.....	77
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	82
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	85
CEVAP ANAHTARLARI.....	88
KAYNAKÇA .....	91

# AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Alan Ortak</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Fond ve Temel Çorbalar</b>
<b>MODÜLÜN SÜRESİ</b>	40/24
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	Bireye/öğrenciye iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, Fond ve temel çorbaların hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
<b>MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çorba fondu hazırlayabileceksiniz.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre çorba ön hazırlığında kullanılan kıvam ve lezzet vericileri hazırlayabileceksiniz.</li><li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde berrak çorbalar hazırlayabileceksiniz.</li><li>4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kremalı çorbalar hazırlayabileceksiniz.</li><li>5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde taneli çorbalar hazırlayabileceksiniz</li><li>6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pürel çorbalar hazırlayabileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<p><b>Ortam</b> :Sınıf, atölye, işletme, öğrencinin kendi kendine ve grupla çalışabileceği tüm ortamlar ( kütüphane,ev ortamı, Internet vb.)</p> <p><b>Donanım</b>: Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, et kütüğü, satır, bıçak, mutfak bezi, küvet, rende, çorba kâsesi, püre makinesi</p>
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz

# GİRİŞ

**Sevgili Öğrencimiz,**

Yüzyılların geleneği hemen her öğünde yudumladığımız çorbalar, zengin içerikleri ve besleyici özellikleriyle mutfaklarda özel bir yere sahiptir.

Çorbalar, “su” ile de hazırlanabilir ancak su ile hazırlandığı zaman lezzeti ve besin değeri istenilen kalitede olmaz. Su yerine daima çorbanın özelliğine uygun olarak et, tavuk veya balık suyu kullanılmalıdır. Fondlar ne kadar iyi hazırlanırsa çorbada o kadar lezzetli olur.

Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama modülü ile sebzeleri yemeklik hazırlama ve lezzet kazandıran karışımları hazırlama becerisi kazandınız. Bu modül ile çorba ve yemeklerin ana sıvı maddesi olan fondları hazırlayarak çorbaları pişirip garnitürleri ile servise hazır hâle getirebileceksiniz. İş hayatında ticari mutfakların sıcak bölümünde, fondları ve çorbaları hazırlayan mutfak elemanı olarak çalışabilirsiniz.

Bu modülü aldığınızda fond hazırlama ve çorba pişirme becerisini kazanacaksınız.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çorba fondu hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel mutfağı, restoran ve kurum mutfaklarında hazırlanan çorba çeşitlerini araştırınız.
- Çorbalara lezzet kazandıran unsurlar nelerdir? Araştırınız.

## 1. ÇORBA FOND LARI

### 1.1. Fondun Tanımı

Çorbaların, sosların ve bazı yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ana sıvıya uluslararası mutfaklarda fond denir.

Fond kemik ve etlerin kaynatılması, sebzelerin haşlanması ile elde edildiği gibi bazen de süt, yağ (zeytinyağ, tereyağ) vb. besin maddeleri de kullanılabilir. Kemik ve etlerden elde edilenlere bouillon (bulyon) denilmektedir (Fond kelimesi Fransızca kökenlidir “fond” olarak yazılır, “fon” olarak okunur.).

### 1.2. Fondların Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Fond, uluslararası otel mutfaklarında çeşitli soslarda (örneğin demi glacé ve velouté soslar için et ve kemik suyu, mayonnaise sos için zeytinyağı, hollandaise sos için tereyağ), çorbalarda ve yemeklerin hazırlanmasında kullanılır. Fondlar yemeğin, çorbanın ve sosun kalitesini etkiler.

Kısaca fond sos, çorba ve yemeklerin ana sıvı maddesidir. Fondlar kullanıldığı yere göre et suyu, tavuk suyu, balık suyu, sebze suyu, yağ ve süt olabilir. Her çeşit fondun kendine özgü özelliği vardır.





**Fotoğraf1.1: Çorba fondunun hazırlanışı**

Kremalı tavuk çorbasında tavuk fondunun kullanılması çorbanın kalitesini, lezzetini ve besin değerini artırır. Balık çorbasında tavuk fondunun kullanılması lezzet karmaşasına neden olur. Bu da çorbayı hazırlayan kişinin, fondlar konusundaki yetersizliğini gösterir. Aynı durum soslar ve yemekler için de geçerlidir. Bu açıdan aşçının, doğru yemek için doğru fondu kullanması gerekir.

Fondu hazırlayan aşçının elindeki reçeteyi işlem basamaklarına uyarak hazırlaması, tat ve lezzet kontrolü yaparak kullanması gerekir.

## **1.3. Fond Çeşitleri**

### **1.3.1. Kahverengi fondlar (Fond brun)**

Kahverengi fondlar, sığır kemiği ve etlerinden hazırlanır. Kemikler sebze ve yağ ile kavrulur üzerine salça, ot ve baharat ilave edilir. Önce kemikler tencerede veya fırında kahverengi renk alıncaya kadar kavrulur, sonra diğer malzemeler ilave edilir.

#### **Kahverengi fondu mutfakta iki şekilde hazırlayabilirsiniz:**

- **Birinci yöntem:** Fırında büyük parça et pişirme (Roti) yöntemi ile pişen etlerin pişmesine yakın etrafına sebze grubu (mire-poix), ot ve baharatlar eklenir. Et pişince alınır, kalan kısma salça ve su ilave edilip 1-2 saat kaynatılır, süzülür ve elde edilen fonda jus **de roti** (jü dö roti) adı verilir.



**Fotoğraf 1. 2: Kahverengi fond**

- **İkinci yöntem:** Sauce demi glace hazırlanır, süzülür, arta kalan kısma soğuk su eklenerek tekrar 1–2 saat kaynatılır, süzülür ve bu fonda grand jus (gran jü) adı verilir.



Fotoğraf1.3: Fond jus de roti (jü dö roti )

### 1.3.2.Beyaz fondlar

Beyaz fond-dana fondu (fond blanc) hazırlanırken dana kemikleri ve etleri, ot ile baharatlar kullanılır. Diğer fondlardan farkı, kemik ve diğer malzemeler kesinlikle kavrulmaz. Kemik ve diğer malzemeler sadece haşlanır ve süzülür. Kemikler kirli veya beklemiş ise mutlaka blanching yapılır.



Fotoğraf 1.5 : Kemik ve et blanching işlemi

- **Blanching, ön haşlama (blanşing):**

Kirli kemikler önce yıkanır. Tencereye su koyulur, kaynatılır. Hazırlanan kemikler kaynayan suyun içine atılır. Bir taşım kaynatılır. Hemen çıkartılır ve soğuk suyun içine konulur. Bu işleme ön haşlama veya blanching (blanşing) denilir. Gerekliyorsa işlem tekrarlanır. Amacı kemiklerdeki istenmeyen kirleri ve kokuyu yok etmektir.



**Fotoğraf 1.6 : Beyaz fondun hazırlanış aşamaları - tavuk fondu (fond de volaill)**

➤ **Tavuk fondu, (fond de volaill)(fon dö volay):**

Dana fondundan farkı tavuk kemikleri, boyun, kanat, beyaz mire poix, ot ve baharatlar kullanılarak hazırlanır. Bütün malzemeler 2–3 saat kaynatılır ve süzülür. Tavuk kemiği az olduğu zaman süt dananın kemiği bir miktar eklenebilir.



**Fotoğraf1.7: Balık fondun hazırlanış aşamaları**

➤ **Balık fondu (fond de poisson)(fon dö puason)**

İri, yağsız balık kemikleri ve kafası, beyaz sebze grubu (mire-poix), ot ve baharatlar kullanılarak hazırlanır. Bütün malzemeler 2–3 saat kaynatıldıktan sonra süzülerek kullanılır. Balık fondu sadece balık çorbası, yemek ve soslarının hazırlanmasında kullanılır.



**Fotoğrafl.8: Sebze fondunun hazırlanış aşamaları**

➤ **Sebze fondları (Fond de legumes)(fon dö legüme)**

Sebze fondu, mevsime uygun olarak bütün sebzeler kullanılarak hazırlanır. Bu fond hazırlanırken kullanılacak sebzenin miktarına ağırlık verilerek o sebzedeki fond hazırlanır. Sebzenin türüne uygun ot ve baharatlar seçilir. Kaynatma süresi sebzenin çeşidine göre değişiklik gösterir. Sebze fondu özellikle vejeteryanlar için hazırlanan çorba, yemek ve soslarda kullanılır.

➤ **Av hayvanları fondu (fond de gibier)**

Sığır, tavuk, balık ve sebze fondu hazırlandığı gibi av hayvanlarının et ve kemikleriyle de fond hazırlanır. Hazırlanan fonda da av hayvanları fondu denir.



**Fotoğrafl.9: Av hayvanları fondunun hazırlanış aşamaları**

## 1.4. Fond Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

Ticari mutfaklarda fond hazırlamak için taşınabilir pişirme kaplarından derin silindirik tencereler, roti tepsileri ve çeşitli boyalarda gastronom küvetler, konveksiyonel fırınlar, çeşitli boyutlarda süzgeçler gibi çeşitli mutfak ekipmanları kullanılmaktadır.

## 1.5. Fond Hazırlama Teknikleri

- Önce lezzet veren sebze karışımları hazırlanmalıdır (bouquette garnie veya mire-poix).
- Otlar ve baharatlar hazırlanmalıdır (tane karabiber, tane bahar, sarımsak, kekik dalı ve maydanoz sapı).
- Kemikler bekletilmiş ise blanching yapılmalıdır.
- Fond hazırlamaya başlanırken mutlaka soğuk suyla başlanmalıdır (Böylece besin öğeleri ve lezzet veren maddelerin suya geçmesi sağlanır.)
- Hafif ateşte ağız açık olarak uzun süre kaynatılmalıdır.
- Fondlar kesinlikle yüksek ısıda kaynatılmamalıdır. Bu ilkeye dikkat edilmezse fondun besin değeri azalır ve lezzeti kaybolur.
- Kaynama esnasında fondun üzerinde oluşan kef (köpük) mutlaka alınmalıdır.

## 1.6. Fondların Kullanıldığı Yerler ve Saklanması

Fondlar;

- Çorbalarda kullanılır.
- Soslarda kullanılır.
- Et yemeklerinde kullanılır.
- Zeytinyağlı yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.

### 1.6.1. Fondların Saklama Koşulları

Hazırlanan fond ve bouillonlar, günlük kullanıldığı gibi kısa ve uzun süre saklanarak da kullanılabilir. Fond ve bouillonların hazırlanması uzun süre aldığı için fazla miktarda hazırlanır. Artanlar ise çeşitli şekillerde saklanır.

#### 1.6.1.1. Soğukta Saklama

Hazırlanan fond ve bulyonlar (bouillon) süzildükten sonra istenilen yerde kullanılır. Kısa süre içinde kullanılacaksa fond ve bulyon soğutulurak saklanabilir. Soğutma, oda ısısında geniş bir kap içinde yapılır. Sonra uygun kaplara konularak soğuk odalarda veya buzdolabında +2, +5 °C'de bir gün saklanabilir.



### 1.6.1.2. Yoğunlaştırarak saklama (Glace de viande)(Glas dö vian)

Hazırlanan fond ve bulyonun kullanılmayacak olan kısmıgeniş bir kaba konulur, kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynatma işlemine bouillon 1/8 oranında azalincaya kadar devam edilir. Oda ısısında soğutulur. Birer kullanımlık kaplara konularak ambalajlanır vedondurularak saklanır.



Fotoğraf 1.6: Yoğunlaştırılmış fondu kalıba dökme



Fotoğraf 1.7: Jöleleşen fondu dilimleme



Fotoğraf 1.8: Yoğunlaştırma (glace de viande)

- Dondurarak saklama



Fotoğraf 1.9: Paketleme ve saklama

Hazırlanan fond ve bouillonlar, birer kullanımlık kalıplara veya özel kaplara konulur. Üzerine cinsi ve üretim tarihi yazılarak -32 °C'de dondurulur, -18 °C'de dondurucuda üç-altı ay saklanabilir.

### 1.6.1.3. Fondları,Bulyonları Saklamave Kullanma İlkeleri

- Fondları ve bulyonları birer kullanımlık hazırlayarak saklayınız.
- Mutlaka cinsini ve üretim tarihini ambalajın üzerine yazınız.
- Saklama kaplarının hijyenik olmasına dikkat ediniz. Saklama kaplarının üzerini kapatınız.

- Kullanılacağı zaman bir gün önceden soğuk oda veya buzdolabına çıkararak çözülmesini sağlayınız. Daha sonra kullanınız.
- Dondurucudan çıkarıp doğrudan doğruya ocağa koymayınız.
- Acil kullanılması gerekiyorsa da kısık ateşte çözdürerek kullanabilirsiniz.
- Oda sıcaklığında asla çözmeyiniz.
- Mikrodalga fırınlarda çözdürülür ya da bir gün önceden soğutucuya çıkarılıp çözülmesi sağlanır.

## DEĞERLER ETKİNLİĞİ-1

Yiyecek içecek sektöründe ve mutfakta çalışan insanların dikkat etmeleri gereken kişisel temizlik kurallarını ve bu kurallara uymanın hangi sorunları ortadan kaldıracığını maddeler halinde yazınız.




## UYGULAMA FAALİYETİ-1

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıdaki uygulama faaliyetlerini ,çorba fondu konusunda öğrendiklerinizle beraber " beyaz fond " hazırlayınız

- **Malzemeler (2 litre için):**
  - 2 kg sığır kemiği
  - 4 litre su
  - ½ kg sebze (soğan, havuç, kereviz, pırasa, kekik, maydanoz, defneyaprağı)
  - 10 adet tane karabiber
  - 6 adet tane bahar
  - Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe Hazırlık	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uyunuz</li><li>➤ Kişisel temizliğinizi yapınız</li><li>➤ KKD giymelisiniz.</li></ul>
➤ Beyaz fond hazırlamada kullanılan gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Sebzeleri yıkayınız</li><li>➤ Sebzeleri ayıklayınız</li><li>➤ Sebze buketi (Bouquette garnie) hazırlamalısınız.</li></ul>
➤ Sığır kemiklerini hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ölçülü malzeme kullanınız</li><li>➤ İlikli sığır kemiklerini kırınız.</li><li>➤ Kemikleri hazırlarken doğru ekipman kullanmalısınız.</li><li>➤ Et testeresi kullanabilirsiniz.</li><li>➤ Et testeresi kullanma talimatlarına uymalısınız.</li></ul>
➤ Kemikleri haşlayınız	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mutlaka işleme soğuk su ile başlamalısınız..</li><li>➤ Soğuk su ekleyerek kemikleri kaynatmalısınız.</li><li>➤ Kaynama başlayınca altını kısmanızdır.</li><li>➤ Kaynama başlayınca ara ara kefini a</li><li>➤ Kısık ateşte 5-6 saat kaynatmalısınız.</li><li>➤ Süre yeterli değilse ders saati boyunca kaynatmalısınız.</li></ul>


<p>➤ Beyaz fondu kullanıma hazır hale getiriniz.</p> 	<p>➤ Tuzunu eklemelisiniz. ➤ İnmesine yakın ekleyiniz. Çünkü tuz kaynamayı yavaşlatır ve pişmeyi geciktirir. Bu nedenle bütün proteinli besinlerin pişirilmesinde tuz en son eklenmelidir. ➤ Süzmelisiniz. ➤ Süzme işlemi için doğru araç gereci kullanmalısınız..</p>
<p>➤ İstenilen yerde kullanınız. ➤ Artanını soğutarak saklama yöntemlerinden herhangi birisini kullanarak saklayınız.</p>	<p>➤ Soğuduktan sonra oda ısısında bırakmamalısınız.. Buzdolabına veya soğuk odaya almalısınız.</p>


*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## UYGULAMA FAALİYETİ-2

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çorba fondukonusunda öğrendiklerinize göre **Kahverengi fond** hazırlayınız.



- **Malzemeler (5-6 litre için):**
  - 5 kg sığır kemiği
  - 75 g yağ
  - 8 litre su
  - 100 g mirepoix
  - 2 adet defne yaprağı
  - 100 g domates salçası
  - 250 cc şarap
  - 10 adet tane karabiber
  - 10 adet tane bahar
  - Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe hazırlık	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.</li><li>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ Kişisel temizliğinizi yapmalısınız.</li><li>➤ KKD giymelisiniz.</li></ul>
➤ Kahverengi fond hazırlamada kullanılan gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.. 	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız..</li><li>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız..</li><li>➤ Sebzeleri yıkamalısınız.</li><li>➤ Sebzeleri ayıklamalısınız.</li><li>➤ Sebze buketi (Bouquette garnie) hazırlamalısınız..</li></ul>
➤ Sığır kemiklerini hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız.</li><li>➤ İlikli sığır kemiklerini kırmalısınız.</li><li>➤ Kemikleri hazırlarken doğru ekipman kullanmalısınız.</li><li>➤ Et testeresi kullanabilirsiniz.</li><li>➤ Et testeresi kullanma talimatlarına uymalısınız..</li></ul>

<p>➤ Etleri ve sebzeleri kavurunuz.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tencereye yağı koymalısınız.</li> <li>➤ Kemik ve etleri eklemelisiniz.</li> <li>➤ Ocağa ara sıra karıştırmalısınız.</li> <li>➤ Sebzeleri eklemelisiniz.</li> <li>➤ Ot ve baharatları eklemelisiniz.</li> <li>➤ Salçayı ekleyerek karıştırmalısınız..</li> <li>➤ Kemikler fırında yanmayacak şekilde kavurabilirsiniz.</li> </ul>
<p>➤ Kahverengi fondu kaynatınız.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mutlaka soğuk su ile başlamalısınız..</li> <li>➤ Ara sıra karıştırmalısınız..</li> <li>➤ 5 – 6 saat kaynatınız.</li> <li>➤ Kaynatmaya kısık ateşte devam etmelisiniz.</li> <li>➤ Tuzunu ekleyiniz</li> <li>➤ İnmesine yakın eklemelisiniz.</li> <li>➤ Süre yeterli değilse ders saati boyunca kaynatmalısınız..</li> <li>➤ Tat kontrolü yapmalısınız..</li> </ul>
<p>➤ Süzünüz.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Uygun araç ve gerç kullanarak süzme işlemini gerçekleştirmelisiniz.</li> <li>➤ Hızla oda sıcaklığına getirerek soğutmalısınız.</li> </ul>
<p>➤ Gerekli yerlerde kullanınız.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Artan fondu istediğiniz yöntemle saklayınız.</li> <li>➤ Soğuduktan sonra oda ısısında bırakmayınız. Buzdolabına veya soğuk odaya alınız.</li> </ul>

## UYGULAMA FAALİYETİ-3

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çorba fondu konusunda öğrendiklerinize göre kahverengi fondu yoğunlaştırarak saklama (Glace de viande) yöntemini uygulayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe hazırlık	➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.. ➤ Hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Kişisel temizliğinizi yapmalısınız. ➤ KKD giyiniz
➤ Hazırladığımız fondu geniş bir tencereye koyunuz.	➤ Buharlaşmayı kolaylaştırmak için geniş tencere kullanmalısınız.
➤ Kaynatınız.	➤ Çok kısık ateşte uzun süre kaynatmalısınız..
➤ Fondunuz 1/8 oranında kalıncaya kadar kaynatmaya devam ediniz.	
➤ Kalıplara dökünüz.	
➤ Jelleşinceye kadar bekletiniz. 	➤ Soğumasını sağlamalısınız..
➤ Paketleyiniz. 	➤ Paketlemelisiniz.. ➤ Paketlerin üzerine fondun çeşidini ve üretim tarihini yazmalısınız.
➤ Deep freezede saklayınız.	➤ -32 derecede dondurmalısınız. ➤ -18 derecede saklamalısınız.

*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

**A. Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.**

1. Aşağıdakilerden hangisi fondutanımlar?
  - A) Çorbalarda, soslarda, yemeklerde kullanılan ana sıvı maddedir
  - B) Küp şeklinde doğranmış sebzelerdir
  - C) Çorbalarda kullanılan sebze demetidir
  - D) Çorbalarda kullanılan Baharat torbasıdır
  - E) Çorbalarda kullanılan ot çeşitleridir.
2. Hangi tür kemikten berrak et suyu elde edilir?
  - A) Sığır kemiği
  - B) Kuzu kemiği
  - C) Süt dana kemiği
  - D) İliksiz kemik
  - E) Av Hayvanları kemiği
3. Aşağıdakilerden hangisi fond hazırlanırken pişirmeye neden soğuk ile başlanması gerektiğini açıklar?
  - A) Et suyuna renk vermek için
  - B) Kemik ve ilikteki besin öğelerininin suya geçmesi için
  - C) Niteliğine uygun renk ve lezzet elde etmek için
  - D) Berrak bir görüntü elde etmek için
  - E) Fondun buharlaşmasını kolaylaştırmak için
4. Bulyon veya fondasebze buketi ( bouquet garnie) ne zaman ilave edilir?
  - A) Fond soğukken, kaynama başlamadan
  - B) Süzildükten sonra
  - C) İşleme başlarken
  - D) Köpüğünü aldıktan sonra
  - E) Kaynadıktan sonra
5. Fond hazırlanırken tuz, niçin fond kaynadıktan sonra atılır?
  - A) Et suyunun berrak olması için
  - B) Lezzetinin iyi olması için
  - C) Fondun daha çabuk ve kaliteli olması için
  - D) Kefin üstte iyi toplanması için
  - E) Kaynama esnasında taşmayı engellemek için

6. Aşağıdakilerden hangisi Fondların kullanıldığı yerlerden biri değildir?
- A) Çorbalarda
  - B) Soslarda
  - C) Et yemeklerinde
  - D) Zeytinyağlı yemeklerin hazırlanmasında
  - E) Makarnalarda
7. Glace de viande nedir?
- A) Haşlanmış sebze
  - B) Glaze edilmiş sebze
  - C) Yoğunlaştırılmış fond
  - D) Doğrama yöntemi
  - E) Sebze Buketi
8. Fond hazırlamada sadece sebze kullanılırsa hangi fond hazırlanmış olur?
- A) Sebze fondu
  - B) Tavuk fondu
  - C) Av hayvanları fondu
  - D) Balık fondu
  - E) Sığır fondu
9. Kahverengi fond hangi hayvanın kemiklerinden hazırlanır?
- A) Tavuk kemiği
  - B) Balık kemiği
  - C) Kuzu kemiği
  - D) Sığır kemiği
  - E) Av hayvanları kemiği
10. Dondurulmuş fondlar nerede saklanır?
- A) Buzdolabında
  - B) Soğuk odada
  - C) Deep freezede
  - D) Oda ısısında
  - E) Buzdolabında

**B. Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.**

11. ( ) Beyaz fond hazırlamak için mutlaka dana kemiği kullanılır.
12. ( ) Kemikler kirli ise bol suda yıkanır.
13. ( ) Beyaz fond yapımı için soğuk su kullanılır.
14. ( ) Blanching yapılan tavuk kemikleri hemen soğuk suya çıkarılır.
15. ( ) Beyaz fond yapımında harlı ateş kullanılır.
16. ( ) Artan beyaz fond buzdolabında saklanır.
17. ( ) Kahverengi fondu hazırlamak için kemikler bütün olarak kullanılır.
18. ( ) Kemik ve et parçaları kirli ise blanching yapılır.
19. ( ) Sebzeler kuşbaşı (mire-poix) doğranır.
20. ( ) Fond için hazırlanan sebzeler açıkta bırakılır.
21. ( ) Mire-poix hazırlamada havuç, pırasa ve kereviz kullanılır.
22. ( ) Fond hazırlarken tuz, kaynama başlamadan ilave edilir.
23. ( ) Kemikler kavrulurken yağın yakılması gerekir.
24. ( ) Fond yapımında sıcak su kullanılır.

## **DEĞERLENDİRME**

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise **Uygulamalı Teste** geçiniz.



## UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında çorba fondu hazırlama tekniğini kullanarak **Tavuk Fondu ve Sığır Fondu hazırlayınız.**

- **Mazemeler:**
- 1kg Tavuk kemiği
  - İri parça doğranmış beyaz sebzeler

## KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Sığır kemiklerine blanching yaptınız mı?		
2. Tavuk kemiklerini ön haşlama yaptınız mı?		
3. Hazırlanan kemikleri kalın dipli bir tencereye koydunuz mu?		
4. Sebze buketini hazırlayıp eklediniz mi?		
5. Baharatları tane olarak eklediniz mi?		
6. Tuzu zamanında eklediniz mi?		
7. Kaynamayı hafif ateşte yaptınız mı?		
8. Kaynamayı ağzı açık olarak yaptınız mı?		
9. Uzun süre kısık ateşte kaynattınız mı?		
10. Süzme işlemi kurallarına uygun yaptınız mı?		
11. Hazırlanan bulyonu gerekli yerlerde kullanmak üzere uygun koşullarda sakladınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre çorba ön hazırlığında kullanılan kıvam ve lezzet vericileri hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Yemek dergilerinden çorbalarla ilgili bilgileri toplayarak okuyunuz ve bilgi edininiz.
- Çorbalara kıvam, lezzet kazandıran malzemeleri araştırınız.

## 2. ÇORBALARA ÖN HAZIRLIK

### 2.1. Çorbannın Tanımı

Fondlar kullanılarak hazırlanan, özellikle Türk mutfağındaki menülerde birinci sırayı alan, kahvaltıda bile kullanılan lezzetli, besleyici, mide dostu, tabakta veya kâsede servis edilen sıvı kıvamlı yiyeceklerdir.

Lezzetli çorbalar et , tavuk ve balık suyuna diğer yiyecekler katılarak hazırlanır. Sade suyla yapılan çorbalara yumurtalı, limonlu veya sütlü, unlu, yoğurtlu terbiye yapılırsa çorbaların lezzeti artar. Çeşitli yiyeceklerden yararlanarak meyaneli, taneli ve ezme çorbalar hazırlanır.Bu çorbalar içine katılan yiyeceklere göre adlandırılır: sebze çorbası, şehriye çorbası, domatesli pirinç çorbası, tavuk çorbası, balık çorbası, yoğurt çorbası vb.

Avrupalılar, öğle yemeğinde çorba içmez. Türkiye'de köylerde sabahleyin de çorba içilir. Fransızlar "Çorba,aile yemeği sembolüdür." derler. Türkiye'de"Sıcak bir çorba içmeye buyurun." sözü ünlüdür. Serin veya soğuk havalarda sıcak içilen çorbanın sindirime olumlu etkisi vardır. Mide öz sularını harekete geçirerek sindirimi kolaylaştırır.



**Fotoğraf2.1: Türk mutfağından çorba örnekleri, buğdaylı ayran çorbası, kıtır hamurlu bezelye çorbası, topalak çorbası, kırmızıbiber çorbası**

## 2.2. Çorbaların Gruplandırılması

Çorbalar içindeki malzemelere, kıvamlarına ve pişirilme yöntemlerine göre değişiklik gösterir. Bu modülde öğreneceğiniz çorbalar aşağıdaki gibidir.

Diğer çorba çeşitleri **Türk Mutfağına Özgü Çorbalar** ve **Uluslararası Özel Çorbalar** modüllerinde işlenecektir. Temel çorbaların şematik görüntüsü aşağıdaki gibidir.

## 2.3. Çorbaların Ön Hazırlığında Kullanılan Araç ve Gereçler

Ticari mutfaklarda çorbaların hazırlanmasında birçok araç ve gereç kullanılmaktadır. Çorba ön hazırlığında kullanılacak araç ve gereç çorbanın hazırlanış aşamalarına göre farklılık göstermektedir. Terbiyeli bir çorba hazırlamada çırpıcı kullanılırken taneli çorba hazırlamada çırpıcı kullanılmaz.

Çorba hazırlamada kullanılan araç ve gereçler uygulama faaliyeti sırasına verilmektedir.

## 2.4. Çorbalarda Kullanılan Kıvam ve Lezzet Vericiler

Çorbalara lezzet ve kıvam vermek için çeşitli karışımlar kullanılır. Bunlar terbiyeler olabildiği gibi krema, süt, tereyağ, un, yumurta vb. besinler de olabilir.

Karıışımlar, çorbanın çeşidine ve kıvamına göre değişiklik gösterir. Kıvamı iyi olmayan çorbalarda, un ve yağ karışımı olan Türk mutfağında meyane adı verilen kıvam vericiler kullanılır. Uluslararası mutfakta ise *beurre manier* veya *roux* kullanılır.



Fotoğraf2.2: Çeşitli renk ve kıvamlarda hazırlanmış roux çeşitleri

## 2.5. Meyane (Roux) (rou) çeşitlerinin hazırlanması

- **Beyaz Meyane (White roux):**Eşit miktarda yağ ve un bir tavaya konulur. Ocağın üzerinde renklenmeden kavrulur. Beyaz renkli çorbalarda ve soslarda kıvam verici olarak kullanılır.



Fotoğraf 2.3 : Beyaz meyane (WhiteRoux) yapılış aşamaları

- **Sarı Meyane (Blond roux):**Eşit miktarda yağ ve un bir tavaya konulur. Ocağın üzerinde hafif renklendirilerek (altın sarısı) kavrulur. Kıvamı iyi olmayan çorbalarda ve soslarda kullanılır.



Fotoğraf 2.4 : Sarı Meyane (Blond Roux) yapılış aşamaları

- **Kahverengi Meyane (Brown roux):**Eşit miktarda yağ ve un bir tavaya konur. Ocağın üzerinde açık kahverengi renk alınca kadar kavrulur. Kıvamı iyi olmayan kahverengi çorbalarda ve soslarda kullanılır.



Fotoğraf 2.5 : Kahverengi Meyane (Brown Roux) yapılış aşamaları

➤ **Beurre manie (Bör manye) hazırlanması**

Kıvamı iyi olmayan çorbalarda, soslarda ve yemeklerde kullanılır. Eşit miktarda yağ ve un bir kaptaki karıştırılarak macun hâline getirilir. Cam kavanozlarda veya uygun kaplarda saklanır. Gerektiği zaman kullanılır. Kullanılırken beurre manieden gerekli miktarda alınır. Kıvamsız olan çorbaya veya sosa ilave edilip hızla karıştırılarak kaynatılır.



**Fotoğraf 2.6 : Elde ve makinede Beurre Manie'nin yapılışı**

➤ **Kremalı Terbiye (Liason) hazırlanması**

Kremalı terbiye, özellikle kremalı çorbalarda lezzet verici olarak kullanılır. Krema, muskat, yumurta sarısı ile hazırlanır. Bütün bu malzemeler çukur bir kâsenin içine konulur. Çırpma teli ile karıştırılır. Kremalı çorbanın ocaktan inmesine yakın ilave edilir. Hızla karıştırılır. Kaynamadan çorbanın altı kapatılır. Çorba kesinlikle kaynatılmaz.





**Fotoğraf 2.6 :Liason'un hazırlanışı ve çorbaya eklenmesi**



## UYGULAMA FAALİYETİ-1

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çorbabalara ön hazırlık konusunda öğrendiklerinize göre Beyaz meyane(White Roux) hazırlayınız

- **Malzemeler:**
- 100 g un
  - 100 g yağ (sıvı yağ, margarin ya da tereyağ)

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.</p>	<p>➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz.</p> <p>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.</p> <p>➤ Kişisel hazırlığınızı yapmalısınız.</p> <p>➤ KKD giymelisiniz.</p>
<p>➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.</p> <p>➤ Yağı tencereye koyunuz. Eritiniz.</p> <p>➤ Unu ekleyiniz.</p> 	<p>➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız.</p> <p>➤ Unu elemeyi alışkanlık haline getirmelisiniz.</p> <p>➤ Kullanılacak yağın yanmamasına özen göstermelisiniz..</p> <p>➤ Ocak üzerinde çalışırken doğru araç gereç kullanmalısınız..</p> <p>➤ Sürekli karıştırmalısınız.</p>
<p>➤ Karıştırarak kavurunuz.</p>	
<p>➤ Beyaz meyane (white roux) için un kokusu gidene kadar kavurunuz(Renklendirmeyiniz,beyaz kalmasını sağlayınız.).</p> 	<p>➤ Beyaz renkli çorba ve soslarda kullanabilirsiniz.</p>

*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## UYGULAMA FAALİYETİ-2

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çorbabalara ön hazırlık konusunda öğrendiklerinize göre **Kahverengi Meyane (Brown roux)** hazırlayınız.

➤ **Malzemeler:**

- 100 g un
- 100 g yağ (sıvı yağ, margarin ya da tereyağ)

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.. ➤ Kişisel hazırlığınızı yapmalısınız. ➤ KKD giymelisiniz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız.
➤ Yağı tencereye koyunuz. Eritiniz.	➤ Unu elemeyi alışkanlık haline getirmelisiniz.
➤ Unu ekleyiniz. 	➤ Kullanılacak yağın yanmamasına özen göstermelisiniz. ➤ Ocak üzerinde çalışırken doğru araç gereç kullanmalısınız.. ➤ Sürekli karıştırmalısınız..
➤ Karıştırarak kavurunuz.	
➤ Ocağın üzerinde açık kahverengi renk alıncaya kadar kavrunuz. 	➤ Kahverengi çorbalarda ve soslarda kullanmalısınız.



*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## UYGULAMA FAALİYETİ-3

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çorbalara ön hazırlık konusunda öğrendiklerinize göre **Beurre manie (bör manye)** hazırlayınız.

➤ **Malzemeler:**

- 50 g un
- 50 g tereyağ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➤ Kişisel hazırlığınızı yapmalısınız.. ➤ KKD giymelisiniz..
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız.. ➤ Unu elemeyi alışkanlık haline getirmelisiniz.. ➤ Sürekli karıştırmalısınız..
➤ Bir kâseye yağ ve un koyunuz. 	➤ Yağı oda sıcaklığında kullanmalısınız.
➤ Oda sıcaklığında karıştırarak macun hâline getiriniz.	
➤ İstenilen yerde kullanınız.	➤ Kıvamı iyi olmayan çorba, sos vb. yerlerde kullanmalısınız..
➤ Artan malzemenizi hijyenik bir kaba koyarak buzdolabında saklayınız. 	

*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

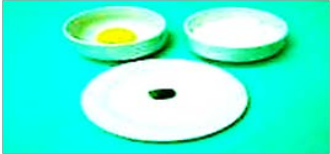




## UYGULAMA FAALİYETİ-4

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çorbabalara ön hazırlık konusunda öğrendiklerinize göre **Liaison(liyason)** hazırlayınız.

➤ **Malzemeler**

- 100 g krema
- 1 adet yumurta sarısı
- Muskat rendesi (bir yumurta sarısı için yarım çay kaşığı)

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.</p>	<p>➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➤ Kişisel temizliğinizi yapınız ➤ KKD giymelisiniz.</p>
<p>➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.</p> 	<p>➤ Ölçülü malzeme kullanınız. ➤ Yumurtayı yıkamalısınız. ➤ Oda sıcaklığında yumurta kullanmaya özen göstermelisiniz.</p>
<p>➤ Büyükçe bir kâse alınız.</p>	<p>➤ Kâsenin porselen veya cam olmasına dikkat etmelisiniz.</p>
<p>➤ Krema, yumurta sarısı ve rendelenmiş muskati ekleyiniz.</p> 	
<p>➤ Çırpma teli ile karıştırınız.</p> 	<p>➤ Karıştırma süresini ayarlamalısınız.</p>
<p>➤ İstenilen yerde kullanınız.</p>	<p>➤ Kremalı çorbalarda kullanmalısınız.</p>

*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. ( ) Beurre manie, çorbalarda kıvam verici olarak kullanılır.
2. ( ) Beurre manie hazırlanırken süt kullanılır.
3. ( ) Beurre manie hazırlanırken kavrulur.
4. ( ) Roux çeşitleri hazırlanırken kavrulur.
5. ( ) Blond roux beyaz renkli olarak hazırlanır.
6. ( ) Braun roux, beyaz fondların kullanıldığı yerlerde kullanılır.
7. ( ) Roux çeşitleri hazırlanırken eşit miktarda yağ ve un kullanılır.
8. ( ) Kremalı terbiye (Liason), pürelî çorbalar için hazırlanır.
9. ( ) Kremalı terbiye (Liason), hazırlanırken krema, yumurta sarısı ve muskat kullanılır.
10. ( ) Kremalı terbiye (Liason), çorbaya pişirme işlemine başlarken eklenir.
11. ( ) Kremalı terbiye (Liason), kıvam verici olarak kullanılır.
12. ( ) Kremalı terbiye (Liason), tat ve koku verici olarak kullanılır.

## UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında çorbalara ön hazırlık konusunda öğrendiklerinizi kullanarak istenilen tat,koku ve kıvamda **Sarı Meyane (blond roux)** hazırlayınız .

➤ **Malzemeler**

- 100 g un
- 100 g yağ (sıvı yağ, margarin ya da tereyağ)

## KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. KKD giydiniz mi?		
3. Gereçlerinizi hazırladınız mı?		
4. Unu Elediniz mi?		
5. Yağı tencereye eklediniz mi?		
6. Unu yağa eklediniz mi?		
7. Karıştırmada kullanılacak araçları hazırladınız mı ?		
8. Unu sarı renkte karıştırarak kavurdunuz mu?		
9. Hazırlanan sarı meyaneyi gerekli yerlerde kullanmak üzere uygun koşullarda sakladınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-3

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde berrak çorbalar hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve kurum mutfaklarında hazırlanan berrak çorba çeşitlerini ve nasıl hazırlandıklarını araştırınız.
- Berrak çorbalarda kullanılan garnitürleri araştırınız.

## 3. BERRAK ÇORBALAR

### 3.1. Berrak Çorbaların Tanımı

Berrak çorba (consommè) kasap ve av hayvanlarının kıymaları ile etleri, sebze, ot, baharat ve soğuk fond ilave edilerek hazırlanan besin değeri çok yüksek şeffaf bir çorba çeşididir. Çeşidine göre garnitürü sonradan ilave edilir. Kıvamsız, duru su gibi görünen çorbalardır.

### 3.2. Berrak Çorbaların Temel özellikleri

Adından da anlaşıldığı gibi içine konulduğu kâsenin dibi rahatlıkla görülebilir.

Berrak çorbalar (potaje clairs/potaj klers) (clear soups/klir sups), genelde sığırdan yapılmış bulyonlar ve consommè(konsomme)leri ifade eder. Menüde tavuk ve balıktan hazırlanan özel consommèler varsa mutlaka adları tavuk consommè veya balık consommè şeklinde belirtilmelidir. Kesinlikle sığır consommè yazılmaz. Consommè sözcüğü tek başına sığır consommeyi ifade eder. İki kulplu özel konsomme kâselerinde servis edilir. Bir porsiyon normal olarak 200–300 g arasındadır. Kişi başına yapılan hazırlık çalışmaları bu hesaba göre yapılır.

Bulyonlar ve consommeler hazırlanırken berrak olmaları için mutlaka sığır kemiği, eti ve kıymaları kullanılmalıdır. Aksi hâlde çorba berrak olmaz. Özellikle dana kıyma ve kemikleri kullanılırsa berraklık sağlanamaz. Berrak çorbalar sıcak olarak servis edilir.

### 3.3. Berrak orbaların eşitleri

#### 3.3.1.Konsome(Consomm ) eşitleri

Berrak orbalar hazırlanırken kullanılan ana maddeye g re gruplandırılır.

- **Consomm  (normal konsomme):**Sığır kıyması ve sığır bulyon ile hazırlanır.



Fotoğraf3.1:Hazırlanmış sade consomm 



Fotoğraf3.2: mantarlı konsome(Consomm  Champignons)



Fotoğraf3.3: kuşkonmazlı konsome (Consomm  Asperges )



Fotoğraf3.4 : kırmızı pancarlı konsome (Consomm  Beetroot )



**Fotoğraf3.5: Şerit sebze konsome(Consommè Jullien Légumes )**

- **Tavuk konsomme (Consommè de volaille) (konsome dö volay):**Tavuk eti ve tavuk bulyon ile hazırlanır.



**Fotoğraf3.6: Horoz etli konsome(Consommè Mit Kapaun Nocke )**

- **Av Hayvanı Konsomme (Consommè de gibier) (konsome dö jibiye)** Av hayvanı eti ve av hayvanı bulyon ile hazırlanır.



**Fotoğraf3.7 :Tavşanlı Konsome (ConsommèMit Hasen Rolle)**

- **Balık Konsomme (Consommé de poisson )**(konsome dö puason) Balık eti ve balık bulyon ile hazırlanır.



**Fotoğraf3.8 : Midyeli Konsome (ConsommèMussel )**

- **Duble Konsomme (Consommé double):** İki şekilde hazırlanır. Birinci yöntemde kıyma ve mirepoix iki katına çıkarılır. İkinci yöntemde ise bulyon yerine normal consommé kullanılır, diğer malzemelerin ölçüleri aynı kalır. Double consommé diğer consomméye göre daha lezzetli ve keskindir. Double consommé servise giderken içerisine katı garnitür konulmaz. Ancak lezzet yönünden değişiklik yaratacak sıvı garnitürler konulur. Bunlar;

- Consommédouble al estragen (tarhun otu)
- Consommédouble au truffles (toprak altında yetişen mantar çeşidi)



**Fotoğraf3.9: Dana Konsome(Consommé Beef )**

- **Soğuk Konsomme (Consommé froid):**Consommé double(duble konsomme)den hazırlanır.Consommé sıcakken bardaklara konular ve soğutulur. Soğuk consommé jöleleşir. Balzematik sirke ile lezzetlendirilir. Bazen tomato concasse, parmesan peyniri ve baharatlarla lezzetlendirilir.



Fotoğraf3.10 : Mantılı Konsomme (Consommé Agnolotti )

### 3.3.2. Petit Marmite (Pöti Marmit) Çeşitleri

En eski ve en meşhur Fransız çorbasıdır. Oldukça doyurucudur. Bu consommé, kendine özgü petit marmite adlı özel bir kaptan hazırlanır. İki şekilde hazırlanır, Tavuk etinden hazırlanan petit marmite, Sığır etinden hazırlanan petit marmite.

#### Pötimarmite

- **Malzemeler:** 10–15 porsiyon için
- 1,5 kg Sığır eti
  - 1k g Tavuk (az yağlı)
  - 200 g Pırasa
  - 200 g Havuç
  - 150 g Kereviz
  - 200 g Lahana
  - 200 g Kırmızıturp
  - 3,5 litreFond (bulyon veya kahverengi fond )
  - 5 g Maydonoz (doğranmış)
  - 5 g Frenk maydonozu (doğranmış)
  - 25 g Tuz
  - 1 g Karabiber
  - 1-1,5 kg Kalın sığır iliği



### **Yapılışı:**

Et ve tavuk blanching yapılır.

Sebzeler soyulur ve şerit (jülienne )doğranır.

Tencereye fond,şerit (jülienne) doğranan sebzeler, et ve tavuk konulur.

Baharat ilave edilip ağır ağır kaynatılır.

Etin pişip pişmediği çatal saplanarak kontrol edilir. Çatal saplandığında çatal hemen çıkıyorsa et pişmiş demektir.

Pişen et,tavuk ve sebzeler çıkarılır.

Etler küçük küpler şeklinde doğranıp çorbanın içine katılır.

Lezzet kontrolü yapılır, gerekli malzeme eklenir.

İlikler yarım cm kalınlığında muntazam dilimler şeklinde doğranır, kaynar tuzlu suya süzgeç yardımı ile batırılır.

Kaynaması soğuk suya batırılarak durdurulur. 3-5 dakika soğuk suyun içerisinde tutulup çıkarılır. Servisten hemen önce çorbaya eklenir.

### **3.3.3.Bulyon Çeşitleri**

- Dana bulyon
- Tavuk bulyon
- Balık bulyon
- Sığır bulyon(Sığır kemikleri olgun olduğu için bouillon berrak olur.)
- Av hayvanı bulyon

#### **3.3.3.1. Bulyon (Boullion) Kuvvetlendirilmiş Et Suyu Hazırlanması**

##### **Bulyon hazırlama ilkeleri:**

- Bulyon hazırlanırken mutlaka sığır etleri ve kemikleri kullanılır. Çünkü sığır eti ve kemikleri olgunlaşmıştır, bundan dolayı bulyon berrak olur. Dana eti ve kemikleri olgunlaşmadığı için dana kemiklerinden hazırlanan bulyon berrak olmaz.
- Haşlanmış sığır eti suyuda bulyon olarak kullanılabilir.
- Sebze buketi bulyona gerekli aroma ve lezzeti verir
- Kabuklarıyla yıkanmış ikiye bölünmüş soğan, ocakta yakılarak bulyona eklenir. Soğanın kabuğu ve yanarken karamelize olması bulyona güzel bir renk verir.
- Et bulyonda olduğu gibi tavukbulyon (boullion de volaille), av hayvanları bulyonda (boullion de gibier) hazırlanabilir.
- Hazırlanan bulyonun berrak olması isteniyorsa asla körpe hayvanların etleri ve kemikleri kullanılmamalıdır.

### **Bulyon (Boullion )hazırlanışı**

- **Malzemeler ve ölçüler :**
  - 3-4 kg Parçalanmış sığır kemikleri
  - ½ kg Yağsız sığır eti
  - Sebze buketi
    - Maydanoz sapları 5-6 dal
    - Kekik dalları 3 g (3-4 dal)
    - Defne yaprağı 1 adet
    - Kereviz 125 g
    - Soğan (iri doğranmış) 125 g
    - Kabuğu soyulmuş ve yakılmış soğan 1 adet
    - Tane karabiber (az kırılmış) 1 g
    - Tuz 5g
  - 5-6 litre Su

#### **Yapılışı:**

Küçük parçalara ayrılmış sığır kemikleri ile kuşbaşı şeklinde doğranmış sığır eti uygun bir kaba konulur.

Soğuk su eklenerek kaynamaya bırakılır. Üzerinde toplanan köpük ve kalıntılar alınır. Diğer malzemelerin hepsi ilave edilir.

Tekrar kaynamaya başlayınca altı hafif kaynayacak şekilde kısılır.

Kısık ateşte dört saat kaynatılır. Üzerine toplanan köpük ve yağlar alınır.

Bulyonda tuz berraklığı sağlar. Fazla tuz gerekirse lezzet bakımından ilave edilebilir. Mutfak bezinden veya sıkı mutfak süzgecinden süzülür.

### **3.4. Berrak Çorba (consommé )Hazırlama Teknikleri**

- Mutlaka berrak olmalıdır.
- Daima sıcak ve taze olmalıdır.
- Yağsız ve sinirsiz sığır kıymasından hazırlanmalıdır.
- Berrak olması için belirli ölçüde yumurta akı kullanılmalıdır.
- Kıymanın ve diğer besin maddelerinin tamamen suya geçmesi için buz kullanılmalıdır.
- Garnitürleri iyi ayarlanmalıdır.
- Bekletme işlemi bain marie de yapılmalıdır. Mutlaka özel kâsesinde servis edilmelidir.
- Consomme hazırlanırken renk değişimi oluncaya kadar karıştırılmalı, yumurta akınının dibe çöküp yapışması önlenmelidir.
- Dikkatli süzülmeli, dibe çöken tortu karıştırılmamalıdır.
- Normal consommé hazırlandıktan sonra içine konulan garnitüre göre isim alır.Örneğinşerit (julyen)doğranmış ve haşlanmış sebzeler garnitür olarak kullanılırsa **consommé jülienne**, haşlanmış pirinç garnitür olarak kullanılırsa **consommé au reix**(konsome o ri), toplu iğne başı (brunoise) doğranmış ve haşlanmış sebzeler garnitür olarak kullanılırsa **consommé brunoise**gibi isimler alır.
- Consommè hazırlandıktan sonra daha kuvvetli ve besleyici olması için double consommé hazırlanabilir.

### 3.5. Servise Hazırlama İlkeleri

Berrak çorba servisinde özel kâseler kullanılır. Consommékâsesinin iki kulbu vardır. Genelde consommékâsede servis edilir.Kulpsuz veya tek kulplu kâselerdede servis yapılabilir.Orta boy kaşıkla servis edilir. Soğuk consommè,consommékâsesinde de servis edilebilir.



**Fotoğraf 3.11: Farklı şekillerde konsome servis kabları**

Kulplu kâselerde (consommékâsesi) servis edilecekse kuvere kaşık konmaz.

Kıyılmış maydanoz, haşlanmış sebze, çeşidine göre haşlanmış etler, köfteler vb. garnitür olarak kullanılır. Kullanılan garnitüre göre isim alır.






**Fotoğraf 3.12: Hazırlanmış consomme'nin sunumu**


## UYGULAMA FAALİYETİ





İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Berrak Çorbalar konusunda öğrendiklerinize göre **Berrak çorba Consommè** hazırlayınız.

- **Malzemeler (4 kişilik):**
  - 200 g kıyma (yağsız ve sinirsiz)
  - 1 yumurta akı
  - 1 litre soğuk beyaz fond
  - 100 g sebze (soğan, havuç, kereviz, pırasa veya bouquet garnie)
  - 3 - 4 tane karabiber
  - 2 tane bahar
  - 1 adet defneyaprağı
  - 200 g buz
  - 1 demet maydanoz sapı
  - Çok az muskat rendesi
  - Tuz
  - 1 diş sarımsak (kabuklu,ikiye bölünmüş)

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➤ Kişisel temizliğinizi yapınız. ➤ KKD giymelisiniz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanınız. ➤ Sebzeleri yıkamalısınız.. ➤ Araç gereci amacına uygun kullanmalısınız.
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz. ➤ Doğram tahtasını sabitlemelisiniz. ➤ Doğrama bıçağı kullanmalısınız.
➤ Uygun bir kaba kıymayı koyunuz.	
➤ Sebzeleri mire poix doğrayınız. 	

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Buz kalıplarını makineden veya dolaptan alarak kıymalı karışıma ekleyiniz.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Buzlar eriyinceye kadar karıştırınız. Kıymayı soğutunuz.</li> </ul> 	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sarımsakları ikiye bölünüz, ekleyiniz.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tane bahar ve tane karabiberi ekleyip karıştırınız.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bütün malzemeleri iyice soğuyana kadar karıştırınız.</li> </ul> 	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yumurtaları kırarak test ediniz. Akını sarısından ayırınız.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Akları, karışıma ekleyerek karıştırmaya devam ediniz.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Daha sonra soğuk fond ekleyip karıştırınız.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kalın dipli çelik tencereye koyarak ocağın altını yakınız. Kaynayınca kadar karıştırmaya devam ediniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yumurtanın pıhtılaşmaması için devamlı karıştırmalısınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kıymanın rengi değişince karıştırmayı durdurunuz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kıyma ve sebzeler suyun üzerine çıkıncaya kadar karıştırmaya devam etmelisiniz.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kısık ateşte en az 2-3 saat kaynatınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mutlaka kısık ateştercih etmelisiniz.(Consommenizin proteinleri parçalanır, bulanır ve lezzeti bozular, unutmayınız.).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tuzunu atınız.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ İnmesine yakın eklemelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kıymalar üstte toplanacaktır, karıştırarak dağıtmayınız (Çünkü consommè niz bulanır.).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kısık ateşte kaynatınız.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ (Kıyma üstte toplanınca consommè berraklaşır, tencerenin dibi görünür. Çünkü yumurta akı besin maddelerini bir araya toplayarak berraklığı sağlamıştır.)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Çorbanız pişince ocaktan alınız.</li> <li>➤ İnce tel süzgecin üzerine maydanoz saplarını koyunuz, muskat rendeleyiniz</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Consommenin üstte birikmiş kıymalarından alarak maydanoz saplarının üzerine koyunuz.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sonra consommenizi dikkatlice süzünüz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tencerenin dibindeki tortuları karıştırmamal ve karıştırmadan süzmelisiniz.</li> </ul>

	
<p>➤ Süzme işlemi bitince consommèni tencereye alınız.</p>	
<p>➤ Lezzet kontrolü yapınız.</p> 	
<p>➤ Consomme çeşitleri hazırlamak için bein maride bekletiniz.</p> 	<p>➤ Müşteriden gelen istek üzerine sebzeli, pirinçli, tavuklu, pankekli vb.ni hazırlamalısınız.</p>
<p>➤ Müşteriden gelen isteğe göre consomme çeşidini hazırlayarak servis yapınız.</p> 	<p>➤ Çok sıcak servis yapmalısınız.</p>

*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. ( ) Consomme hazırlanırken yağsız, sinirsiz sığır kıyması kullanılır.
2. ( ) Consomme hazırlanırken sebzeler şerit ( julienne) doğranır.
3. ( ) Consommenin berraklığını yumurta akı sağlar.
4. ( ) Double consommenin garnitürleri gözle görülmez.
5. ( ) Consomme harlı ateşte kaynatılmalıdır.
6. ( ) Consomme yapımında buz kullanılır.
7. ( ) Consommede gibier double consommedir.
8. ( ) Consemme doubenin garnitürü gözle görülür.
9. ( ) Petit marmite tavuk etinden hazırlanır.
10. ( ) Bouillon, sığıreti ve kemiklerinden hazırlanır.

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.



## UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında Berrak çorbalar hazırlama tekniğini kullanarak istenilen kıvamda **Tavuk consommé (consommé de volaille)** hazırlayınız.

➤ **Malzemeler :**

- 750gr tavuk kıyması (kalın şekilde makineden çekilmiş)
- 6 yumurta akı
- 4 litre soğuk beyaz fond
- 100 g sebze (soğan, havuç, kereviz, pırasa veya bouquet garnie)
- 3-4 tane tane karabiber
- 2 tane bahar
- 1 adet defne yaprağı
- 200 g buz
- 1 demet maydanoz sapı
- Çok az kekik
- Tuz

## KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri		Evet	Hayır
1.	Kişisel hazırlığınızı yaptınız mı?		
2.	KKD giydiniz mi?		
3.	Gereçlerinizi hazırladınız mı?		
4.	Tavuk kıymasını hazırladınız mı?		
5.	Sebzeleri hazırladınız mı?		
6.	Kıymayı buz ile soğutunuz mu?		
7.	Yumurtaları kırarak kontrol ettiniz mi ?		
8.	Yumurtaların aklarını ayırdınız mı?		
9.	Beyaz Fondu hazırladınız mı?		
10.	Beyaz fond ve yumurta aklarını karıştırdınız mı?		
11.	Conseme malzemelerinin fonda eklediniz mi?		
12.	Tencereyi ocağa koydunuz mu?		
13.	Kaynayıncaya kadar karıştırdınız mı?		
14.	Kaynayıncaya karıştırmayı bıraktınız mı?		
15.	Kıyma ve sebzeler su yüzeyine çıktı mı?		
16.	Ocağı kısık ateşe ayarladınız mı?		
17.	Kaynama süresi ayarladınız mı?		

18. İnmesine yakın tuz eklediniz mi?		
19. Kaynama süresi dolunca tencereyi ocaktan aldınız mı?		
20. Süzmek için gerekli araçları hazırladınız mı?		
21. Consemeyi süzdünüz mü?		
22. Cosomeyi servise hazırladınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-4

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kremalı çorbalar hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki restoran ve otel mutfaklarını gezerek kremalı çorbalar hakkında bilgi toplayınız.

## 4. KREMALI ÇORBALAR

### 4.1. Kremalı Çorbaların Tanımı

Kremalı çorbalar, dünya mutfaklarında yaygın olarak kullanılan çorba çeşitlerinden biridir. Menülerde çok önemli bir yere sahiptir. Besleyici, lezzetli, kıvamlı bir çorba türüdür. Kremalı çorbaların yoğunluğunu un verir, kremalı çorbalar isminin liaisondan alır.

Kremalı çorbalarda koyuluk, içine konulan un ile yağın kavrulmasından meydana gelir. Uluslararası mutfaklarda buna rouxu denilmektedir.

Türk mutfağında ise meyane denir. Çorba istenilen koyulukta değil ise beure manie kullanılır. Buda eşit ölçüde un ile katı yağın karışımıdır. Acele durumlarda ise soğuk suda ezilmiş nişasta kullanılır. Kremalı çorbaların en önemli özelliği ise krema yani liaison kullanılmasıdır.

### 4.2. Kremalı Çorbaların Çeşitleri

- **Kremalı kereviz çorbası** ( Creme de Celery )(Krem dö seleri)



**Fotoğraf 4.1 : Kremalı kereviz çorbası(Creme de Celery )**

- **Kremalı tavuk çorbası (Creme de Volaille) (Krem dö volay)**



**Fotoğraf 4.2 : Kremalı tavuk çorbası(Creme de Volaille)**

- **Kremalı karnabahar çorbası(Creme Dubary) (krem dö seleri)**



**Fotoğraf 4.3 : Creme Dubary (Kremalı karnabahar çorbası)**

- **Kremalı mantar çorbası (Creme de Champignons) (krem dö şampinyon)**



**Fotoğraf 4.4 : Kremalı mantar çorbası(Creme de Champignons)**

- **Kremalı kuşkonmaz (Creme de Asperges )(Krem dasperj)**



**Fotoğraf 4.5 : Creme de Asperges (Kremalı kuşkonmaz çorbası)**

- **Sebzeli Rulo Sarılmış Kremalı Tavuk Çorbası  
(Krauter crememit gefluegelrollegross)**



**Fotoğraf 4.7 :Krauter crememit gefluegelrollegross**

➤ **Kremalı ıspanak orbası**



**Fotoğraf 4.6 : Kremalı ıspanak orbası**

➤ **Kremalı brokoli orbası**



**Fotoğraf 4.9 :Kremalı brokoli orbası**



➤ **Kremalı patates orba**



**Fotoğraf 4.10 :Kremalı patates orbası**

➤ **Kremalı pırasa orbası**



**Fotoğraf 4.8 : Creme de Poivreaux (kremalı pırasa orbası)**



### 4.3. Kremalı Çorbaları Hazırlama Teknikleri

- Meyane (Roux)nin açık renkli olmasına dikkat edilmelidir.
- Kremalı çorba yapımında kullanılan yağın yakılmamasına dikkat edilmelidir.
- Çorbanın türüne göre iri parçalar halinde doğranmış(mire poix) sebzeler renklenmeden kavrulmalıdır.
- Çorbaya ilave edilecek un elenmiş olmalıdır.
- Yağa ilave edilen un, renklenmeden kavrulmalıdır.
- Çorbaya ilave edilecek olan fond, soğuk olmalıdır.Fond ilave edildikten sonra hızla karıştırılmalıdır.Fond soğuk olmazsa çorba homojen olmaz.
- Çorba kaynamaya başlayınca kadar karıştırılmaya devam edilmelidir.
- Çorba koyu ise fond eklenmelidir.
- Çorba kıvamsız ise beurre manie eklenmelidir.
- Çorba süzülürken sebzeler ezilmemelidir.
- Süzülen çorbaya ismini veren yiyecek (garnitür) haşlanmış olarak eklenmelidir.
- Haşlama suyunun da kullanılmasına dikkat edilmelidir.
- Çorba kaynayıncaya bir miktar tereyağı eklenmelidir.
- Kremalı terbiye (Liaison), çorba tekrar kaynadıktan sonra eklenmelidir.Kremalı terbiye ilave edildikten sonra çorba kaynatılmamalıdır.Tencerenin ağzı kapatılmamalıdır.Sıcak servis yapılmalıdır.

### 4.4. Kremalı Çorbaları Servise Hazırlama İlkeleri

- Mutlaka sıcak olmalıdır.
- Garnitür görünmelidir.
- Beyaz renkli olmalıdır.
- Kıvamlı olmalıdır.
- Mutlaka liaison kullanılmalıdır.
- Yumurta kokusu olmamalıdır.



Fotoğraf 4.11 : Servise hazırlanmış sebzeli krema çorba

## UYGULAMA FAALİYETİ


İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kremalı çorbalar konusunda öğrendiklerinize göre **kremalı tavuk çorbası** hazırlayınız.

- **Malzemeler:**
  - 200 g tavuk göğüs eti
  - 200 g beyaz mire poix
  - 50 g yağ (tereyağ, margarin veya sıvı yağ)
  - 50 g un
  - 1 litre beyaz fond
  - 1 litre sebze fondu
  - Tuz, beyazbiber

Liaison hazırlamak için

- 100 g krema
- 1 yumurta sarısı
- Muskat rendesi

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz.</li><li>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ Kişisel temizliğinizi yapmalısınız.</li><li>➤ KKD giymelisiniz.</li></ul>
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız.</li><li>➤ Sebzeleri hazırlamalısınız.</li><li>➤ Sebze fondu hazırlamalısınız.</li><li>➤ Beyaz fondu soğutucudan çıkarmalısınız..</li><li>➤ Kuralına uygun olarak çözünüz (+4 °C).</li></ul>
➤ Tavuk haşlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Uluslararası doğrama şekillerinden birini kullanmalısınız. (jülienne, peysanne vb.).</li><li>➤ Doğram tahtasını sabitlemelisiniz.</li></ul>
➤ Hazırladığınız çorba garnitürünü (tavuk,)kullanmak üzere muhafaza ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçları amacına uygun kullanmalısınız.</li><li>➤ Haşlama suyunu dökmeyiniz, muhafaza etmelisiniz.</li></ul>
➤ Beyaz renkte iri parçalar halinde doğranmış sebzeleri (mire-poix) hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sebzeleri, kurallara uygun olarak hazırlamalısınız.</li></ul>

➤ Yağı tencereye koyunuz. Elenmiş unu ekleyiniz. Renklenmeden kavurunuz.	➤ Beyaz meyane (roux )hazırlamalısınız.
➤ Mire-poixi ekleyiniz. Çok az kavurunuz.	
➤ Beyaz soğuk fondu ekleyiniz ve kaynayincaya kadar karıştırınız.	➤ Soğuk olmazsa un topaklanır, unutmamalısınız. ➤ Önceden haşladığınız garnitürün haşlama suyundan ekleyebilirsiniz.
➤ Kısık ateşte 30 dk. kaynatınız.	➤ Kaynayınca ocağı kısınız. Kısık ateşte kaynatmazsanız suyu çabuk buharlaşır, unutmamalısınız.
➤ Tel süzgeçten süzünüz.	➤ Sebzeleri ezmemelisiniz.
➤ Tat kontrolü yapınız.	➤ Gerekiyorsa tuz ekleyebilirsiniz.
➤ Garnitürünü (tavuk, mantar vb.) çorbaya ölçülü olarak ekleyerek kaynatınız.	➤ Çorbanın kıvamına göre miktarını ayarlamamalısınız.
➤ Beyaz biber ekleyiniz.	
➤ Liaison hazırlayarak ekleyiniz.	➤ <i>Liaisonu</i> alıştırarak ekleyiniz.Önce çorbadan biriki kaşık ekleyerek <i>liaisonun</i> sıcaklığını çorbanın sıcaklığına yakınlaştırmalısınız. Aksi hâlde kesilir, unutmamalısınız.
➤ Karıştırınız, kaynamadan ocaktan alınız.	
➤ Tat kontrolü yapınız.	
➤ Servise sıcak olarak çıkarınız.	➤ Kaynatmamaya özen göstermelisiniz. Kaynarsa yumurta ve krema kesilebilir.
	

K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Kremalı çorbalarda meyane (roux)niçinkullanılır ?  
A) Renginin sararması için  
B) Lezzetini artırmak için  
C) Görünüşünü güzelleştirmek için  
D) Kıvam vermek için  
E) Tat vermek için
2. Kremalı tavuk çorbanın uluslararası adiaşağıdakilerden hangisidir?  
A) Creme dubary  
B) Creme de volaille  
C) Creme d'asperges  
D) Creme de poivraux  
E) Petit Marmite
3. Aşağıdakilerin hangisi liason malzemeleridir?  
A) Krema –muskat- yumurta sarısı  
B) Un –mercanköşk otu- yumurta beyazı  
C) Krema –muskat- un  
D) Krema –süt- yumurta sarısı  
E) Un-Krema-Limon
4. Aşağıdakilerin hangisi kremalı çorba baharatlarından biridir?  
A) Muskat  
B) Karabiber  
C) Zencefil  
D) Kekik  
E) Köri
5. Aşağıdakilerin hangisi kremalı çorbaları servise hazırlama ilkelerinden biri**değildir**?  
A) Sıcak olmalıdır.  
B) Rengi beyaz olmalıdır.  
C) Yumurta kokusu olmalıdır.  
D) Kıvamlı olmalıdır.  
E) Garnitür görünmelidir.

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

## UYGULAMALI TEST

Kremalı çorbalar konusunda öğrendiklerinizi kullanarak istenilen tat ve kıvamda **kremalı mantar çorbası** hazırlayınız

➤ **Malzemeler:**

- 200 g mantar
- 200 g beyaz mire poix
- 50 g yağ (tereyağ, margarin veya sıvı yağ)
- 50 g un
- 1 litre beyaz fond
- 1 litre sebze fondu
- Tuz, beyaz biber

Liaison için;

- 100 g krema
- 1 yumurta sarısı
- Muskat rendesi

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırladınız mı?		
2. Malzemeleri hazırladınız mı?		
3. Mantarı haşladınız mı?		
4. Haşlanmış mantarı ve fondunu kullanmak üzere sakladınız mı?		
5. Beyaz mire-poix hazırladınız mı?		
6. Tencerede yağı ve elenmiş unu renklenmeden kavurdunuz mu?		
7. Mire-poixi çok az kavurdunuz mu?		
8. Soğuk fondu ekleyerek kaynayıncaya kadar karıştırdınız mı?		
9. Kısık ateşte 30 dk. kaynattınız mı?		
10. Tel süzgeçten süzüp tat kontrolü yaptınız mı?		
11. Mantarı doğrayıp çorbaya ölçülü olarak ekleyip tekrar kaynattınız mı?		
12. Beyaz biber eklediniz mi?		

13. Liaison hazırlayarak eklediniz mi?		
14. Kaynamadan önce ocaktan aldınız mı?		
15. Tat kontrolü yaptınız mı?		
16. Servise sıcak olarak çıkarabildiniz mi?		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise **Ölçme ve Değerlendirmeye** geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-5

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde taneli çorbalar hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- İnternet ağından yararlanarak uluslararası taneli/sebze çorbalarını araştırınız.
- Çevrenizdeki işletme ve kurumlardan taneli/sebze çorbaları hakkında bilgi toplayınız.

## 5.TANELİ ÇORBALAR

### 5.1. Taneli Çorbaların Tanımı

Taneli çorbalar,suyun içine konulan malzemelerin taneler hâlinde görüldüğü çorbalardır.

Taneli çorbalar, görünüş olarak genelde berrak veya kıvamlı olabilir. İçerisinde doğranmış sebzeler, taze sebzeler, kuru sebzeler, tahıllar ve tahıl ürünleri, baklagiller bulunur. Fond ve çok çeşitli malzemedен yapıldığı için protein, mineral ve vitaminler yönünden zengindir.



Fotoğraf5.1: Hazırlanmış sebze çorbaları

## 5.2. Taneli orbaların zellikleri

- Tahıl taneleri (mısır, buğday, pirinç)kullanılır.Baklagil taneleri (mercimek, nohut, fasulye, barbunya, brlce)kullanılır.
- Tahıl rnleri (makarna, bulgur, erište, şehriye vb.)kullanılır.
- Kuru veya taze sebzeler kullanılır.
- Parça et ve kk köfteler de çorbalara eklenebilir.
- Malzemeler piŖme sırasına göre eklenmelidir.
- Sebzeler, et ve kıyma yağda hafif kavrulabilir.
- Sebzeler muntazam doğranmalıdır(Doğranan sebzelerin büyüklükleri eŖit olmalıdır.).
- Sebzeler fazla piŖirilmemelidir.
- Çorbanın kıvamı; niŖastalı sebzeler, un veya niŖasta ile sağlanır.
- Mevsim sebzelerinin kullanılması çorbanın ekonomik olmasını sağlar.
- Taneli orbalar içinde çok eŖitli malzemeler olduğu için protein, mineral ve vitaminler yönünden zengindir.
- Sıcak servis yapılmalıdır.
- Servis edilirken garnitür olarak maydanoz ve kaŖar peyniri kullanılabilir.

## 5.3.Taneli orbaların eŖitleri

- **Minestronne orba** (Ŗerit veya peyzan doėranmıŖ sebze orbası)



Fotoğraf5.2: Minestronne orba



- **Paysanne orba** (Peyzan doğranmış sebze orbası)



**Fotoğraf5.3: Paysanne orba**

- **Sade mercimekli orbası**



**Fotoğraf5.4: Taneli mercimek orbası**

- **Karışık, yoğurtlu orbalar (Togyra)**



**Fotoğraf5.5: Togyra orbası**

- **Tek çeşit taneli çorbalar** (Makarna, bulgur, erişte, şehriye, mısır, prinç vb.)



**Fotoğraf5.6: Erişte çorbası**

- **Köfteli çorbalar**



**Fotoğraf5.7: Köfteli çorba**

#### **5.4.Taneli Çorba Hazırlama Teknikleri**

Sebzeler yakılmamalıdır. Çorbaları pişirirken içindeki sebze ile diğer malzemelerin şekilleri ve özellikleri bozulmamalıdır.Çorbalarda kullanılan sebzelerin büyüklükleri ve miktarları birbirlerine eşit olmalıdır.Çorbaya konulan bir sebzenin tadı diğerlerinden daha fazla baskın olmamalıdır.



**Fotoğraf5.8: Mısır çorbası**

## 5.5. Taneli orbaları Servise Hazırlama İlkeleri

- Servis edilirken fond ve içindeki diğer malzemeler, tabak veya kâsede eşit miktarda olmalıdır.
- orba tabağı veya kâsesi çok doldurulmamalıdır.
- Garnitürler ölçülü olarak eklenmelidir. Kesinlikle abartılı garnitür kullanılmamalıdır.
- Mutlaka sıcak servis edilmelidir.
- Rendelenmiş kaşar peyniri ve kıyılmış maydanozla servis edilebilir.



Fotoğraf5.9: Servise Hazırlanmış Taneli orba

## 5.6.Taneli orbaların Hazırlanışı

- **Düğün orbası**

### Malzemeler:

- 4–5 parça kuzu gerdan veya incik (2 su bardağı didilmiş, haşlanmış et)
- Tuz
- 3 lt Su (orta boy bir tencereyi dolduracak kadar)

### Terbiyesi için:

- 1 su bardağı un (bir parmak eksik)
- 1 yumurta sarısı
- 3–4 damla limon suyu
- 1 su bardağı soğuk su

### Üstüne:

- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber

### **Servis önerisi:**

#### **➤ Sarımsak ve sirke**

Hazırlanışı:Tencereye kaynamış su konulur, haşlanmış didilmiş etler ve tuz ilave edilir. 10 dakika kaynatılır ve kısık ateşe alınır.

Terbiyesinin hazırlanışı:Un, yumurta sarısı, limon suyu bir kaba konulur.Su ilavesi ile pürüzsüz olana kadar karıştırılır ve kaynamakta olan çorba suyundan 1 su bardağı eklenip karıştırılır.Terbiye, ocakta kaynamakta olan çorbayavaş yavaş dökülür.Bir taraftanda karıştırılır, koyulaşınca ocaktan alınır. Sıvıyağda, toz biber kızdırılır ve çorbanın üstüne dökülür.Servis yapılırken arzuya göre ezilmiş sarımsak ve sirke eklenebilir.

#### **➤ Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası**

##### **Malzemeler:**

- 2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı erişte
- Tuz
- 2,5 litre civarında su (Bir kısmı et suyu olabilir.)
- 1-2 adet sarımsak
- 1 Tatlı kaşığı nane
- 1 Yemek Kaşığı sirke

##### **Hazırlanışı**

Yağ eritilir, salça yağda biraz kavrulur, yavaş yavaş su eklenir, tuz atılır. Su kaynayıncahaşlanmış mercimekler eklenir, hafif kırılmış eriştelere de ilave edilir. Erişteler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sirke ilave edilir.Servise hazır hale getirir.

**Not:** Erişte yoksa 0 numara makarna (Fırında makarnada kullanılandan), kibrit çöpü büyüklüğünde kırılarak erişte yerine kullanılabilir.



**Fotoğraf 5.10: Servise Hazırlanmış Düğün Çorbası**

➤ **Manti orbası (köfteli)**

**Malzemeler:**

- 300 g kıyma
- 1 küçük çay bardağı ince bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1,5 su bardağı mümkün olduğunca küçük mantı
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağ

**Hazırlanışı**

İnce bulgur, 1–2 yemek kaşığı sıcak suyla ıslatılır ve kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ile yoğurulur. Küçük top köfteler yapılır.

Tencerede yağ eritilir, salça yağda kavrulur.Yaklaşık 2 – 2,5 litresu konulup tuz atılır ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya köfteler salınır, mantılar da konulur.Mantılar yumuşamaya başlayınca nohutlar da ilave edilerek pişirilir.Servis edilirken çorbaya limon sıkılabilir veya bir kaşık sarımsaklı yoğurt konulabilir.



**Fotoğraf 5.11: Servise Hazırlanmış Manti (köfteli) orbası**

## UYGULAMA FAALİYETİ-1

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye uygun şekilde taneli **sebze çorbası** hazırlayınız.

➤ **Malzemeler:**

- 200 gr. sebze (havuç, kereviz, pırasa, lahana)
- 1 adet soğan
- 40 gr. yağ (tereyağ veya margarin veya sıvıyağ)
- 50 gr. patates
- 50 gr. domates
- 1,5 litre fond

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➤ Kişisel temizliğinizi yapınız ➤ KKD giymelisiniz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız. ➤ Sebzeleri hazırlamalısınız.
➤ Fondunuzu hazırlayınız.	➤ Önceden hazırlayıp derin dondurucuda sakladığınız fondunuzu kullanmadan 12 saat önce çıkarıp + 4 °C’de buzdolabında veya soğuk depoda çözdürebilirsiniz. ➤ Asla oda ısısında çözdürmemelisiniz.
➤ Sebzeleri ayıklayınız ve yıkayınız. Sebzeleri çorba çeşidine uygun olarak doğrayınız.	➤ Sebze hazırlama kurallarına uymalısınız. ➤ Doğrama tahtasını sabitlemelisiniz. ➤ Doğru bıçak kullanmalısınız. ➤ Karacak olan sebzeleri limonlu suda bekletmelisiniz.
➤ Yağı hazırlayınız.	➤ Tereyağınızı dolaptan alarak tartınız veya sıvı yağınızı ölçünüz ve uygun kaplara koymalısınız.
➤ Tencereyi ocağa koyunuz, yağı ekleyiniz.	
➤ Soğanı ekleyiniz ve hafif kavurunuz.	
➤ Sebzeleri ekleyiniz.	➤ Sebzeleri pişme sırasına göre ekleyiniz (Nişastalı sebzeleri daha sonra eklemek üzere muhafaza ediniz.).
➤ Fondunuzu, tuz ve baharatlarınızı ekleyiniz.	
➤ Yarı pişiriniz, nişastalı sebzeleri ekleyiniz.	➤ Nişastalı sebzeleri ekledikten sonra kaynayana kadar karıştırmalısınız.
➤ Tat ve kıvam kontrolü yapınız.	

➤ Tomato concasse ekleyiniz.	
➤ Sebzelerin pişip pişmediğini kontrol ediniz.	
➤ Sebzeler pişince sıcak olarak servis yapınız.	➤ Garnitürünü eklemelisiniz.

*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## UYGULAMA FAALİYETİ-2

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye uygun şekilde Sebze çorbası (Potage paysanne ) hazırlayınız.

- **Malzemeler:**
- 300 g sebze karışımı (havuç, soğan, pırasa, kereviz, lahana)
  - 25 g patates
  - 25 g domates sosu
  - 1 litre beyaz fond
  - 50 g tereyağ
  - Tuz
  - Beyazbiber
  - Maydanoz
  - Defne yaprağı
  - Kaşar peyniri veya parmesan peyniri (servis için)

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz. ➤ KKD Giyiniz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız.
➤ Sebzeleri hazırlayınız.	➤ Sebzeleri aynı boy ve kalınlıkta paysanne doğramalısınız.
➤ Kalın dipli çelik tencereyi ocağa koyunuz. Tencereye yağı ekleyiniz ve eritiniz.	
➤ Doğranmış soğanları ekleyiniz.	➤ Hafif kavurunuz ve kesinlikle yakmamalısınız.
➤ Defne yaprağını ekleyiniz, hafif kavurunuz ve kesinlikle yakmayınız.	
➤ Pişme sırasına göre sebzeleri ekleyiniz.	➤ Havuçları ekleyiniz ve hafif kavurmalısınız. ➤ Pırasayı ekleyiniz ve hafif kavurmalısınız. ➤ Kerevizleri ekleyiniz ve hafif kavurmalısınız. ➤ Paysanne doğranmış lahanayı ekleyiniz ve hafif kavurmalısınız.
➤ Sürekli karıştırınız.	➤ Sebzelerin özelliklerini ve şekillerini bozmadan kavurmalısınız.
➤ Fondunuzu ekleyiniz ve kaynatınız.	➤ Fondu sıcak eklemelisiniz.



➤ Sebzeler yarı pişince paysanne doğranmış patatesleri ekleyiniz ve kaynayınca kadar karıştırınız.	➤ Karıştırılmazsa nişastalı besinler dibe çökerek yanar, unutmamalısınız.
➤ Tüm sebzeler pişince daha önce hazırlamış olduğunuz domatesleri ekleyiniz. Bir taşım kaynatınız.	
➤ Tat ve kıvam kontrolü yapınız.	➤ Gerekirse fond, kıvam verici ve tuz eklemelisiniz.
➤ İçindeki defne yaprağını alınız.	
➤ Ocaktan alınız.	
➤ Sıcak olarak kâseye veya çorba tabağına alınız.	
➤ Üzerini paysanne doğranmış kaşar peyniri ve kıyılmış maydanoz ile süsleyiniz.	

*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi taneli çorbalarda kullanılan fond türüdür?  
A) Berrak fond  
B) Dana fondu  
C) Kahverengi fond  
D) Av hayvanları fondu  
E) Balık fondu
2. Aşağıdakilerden hangisi taneli çorbaların tanımı ve özelliğidir?  
A) Malzemelerin taneler hâlinde görüldüğü çorbalardır.  
B) Malzemelerin ezildiği çorbalardır.  
C) Tek malzemedden yapılır.  
D) Berrak görünüme sahiptirler  
E) Soğuk olarak tüketilen çorbalardır
3. Taneli çorbalar niçin besleyicidir?  
A) İçinde et suyu olduğu için  
B) Bütün besin grupları eklenebildiği için  
C) Pirinç eklendiği için  
D) Taneli olduğu için
4. Aşağıdaki çorbalardan hangisi taneli çorba çeşidi **değildir**?  
A) Minestrone çorba  
B) Köfteli mantı çorbası  
C) Ezme mercimek çorbası  
D) Sade yeşil mercimek çorbası  
E) Kremalı brokoli çorbası
5. Aşağıdakilerden hangisi taneli çorbanın özelliklerinden biridir?  
A) Kıvamınışastalı sebzeler, un veya nişasta ile sağlanır.  
B) Sebzeler gelişigüzel doğranabilir.  
C) Parça et ve küçük köfteler de çorbalara eklenmez.  
D) Sebzeler ezilene kadar pişirilmelidir.  
E) Sadece yaş sebzelerden yapılır

## UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında taneli çorbalar hazırlama tekniğini kullanarak istenilen tat ve kıvamda Bıçak sırtı (peyzan ) doğranmış sebze çorbası (Potage paysanne ) hazırlayınız.

➤ **Malzemeler:**

- 300 g sebze karışımı (havuç, soğan, pırasa, kereviz, lahana)
- 25 g patates
- 25 g domates sosu
- 1 litre beyaz fond
- 50 g tereyağ
- Tuz
- Beyaz biber
- Maydanoz
- Defne yaprağı
- Kaşar peyniri veya parmesan peyniri (servis için)

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1.Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırladınız mı?		
2.Gereçleri kullanım amacına göre hazırladınız mı?		
3.Sebzeleri hazırladınız mı?		
4.Tencereye yağı koyarak hazırladınız mı?		
5.Doğranmış soğanları ekleyerek kavurdunuz mu?		
6.Defneyaprağını ekleyip hafif kavurarak hazırladınız mı?		
7.Pişme sırasına göre sebzeleri eklediniz mi?		
8.Sürekli karıştırdınız mı?		
9.Fondu ekleyip kaynattınız mı?		
10. Sebzeler yarı pişince paysanne doğranmış patatesleri ekleyip kaynayıncaya kadar karıştırdınız mı?		
11. Tüm sebzeler pişince daha önce hazırlamış olduğunuz domatesleri ekleyerek kaynattınız mı?		

12. Tat ve kıvam kontrolü yaptınız mı?		
13. İçindeki defneyaprağını aldınız mı?		
14. Zamanında ocaktan aldınız mı?		
15. Sıcak olarak kâseye veya çorba tabağına alarak servise hazırladınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-6

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pürelî çorbalar hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki restoranları gezerek pürelî çorbaların çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki beş ve dört yıldızlı otellere giderek pürelî çorbaların nasıl hazırladığını öğreniniz.

## 6. PÜRELİ ÇORBALAR

### 6.1. Pürelî Çorbaların Tanımı

Nişastalı besinlerin pişirilmesi, ezilmesi ve süzülmesiyle elde edilen kıvamlı bir çorba türüdür.

### 6.2.Pürelî Çorbaların Özellikleri

- Nişastalı besinlerden hazırlanır.
- Koyu kıvamlı çorbalardır.
- Pürelî çorba hazırlamada bütün fondlar kullanılabilir.
- Pürelî çorbaların kıvamı, hazırlandığı besinin nişastalı (pirinç, patates) oluşundan kaynaklanır.
- Kıvam kazandırmak için un kullanılabilir.
- Servisinde garnitür olarak Kruton(crouton: Küçük parça kızarmış ekmek) kullanılabilir.
- Kullanılan besinlerin çeşidine göre ot ve baharatlar da kullanılır.
- Lezzet kazandırmak için sebzelerin cinsine uygun olarak süt veya krema da kullanılabilir.

### 6.3. Pürelİ Çorbaların Çeşitleri

- Pürelİ bezelye



Fotoğraf6.1 : Bezelye çorbası

- Pürelİ sebze çorbası



Fotoğraf6.2 : Sebze çorbası

- Pürelİ patates çorbası



Fotoğraf6.3 : Patates çorbası

➤ **Pürel mercimek çorbası**



**Fotoğraf6.4: Mercimek çorbası**

➤ **Pürel Balkabağı çorbası**



**Fotoğraf6.5: Balkabağı çorbası**

➤ **Domates çorbası**



**Fotoğraf6.6: Domates çorbası**

#### **6.4. Pürelİ Çorbaları Hazırlama Teknikleri**

- Pürelİ çorbaları hazırlarken fond ile sebzeler çok iyi pişirilmelidir.
- Pürelİ çorba kaynayınca kadar ara ara karıştırılmalıdır.
- Kaynadıktan sonra tencere kapağı tam kapatılmamalıdır. Besinler nişastalı olduğu için taşar.
- Kaynadıktan sonrada ara sıra karıştırılmalıdır.

#### **6.5. Pürelİ Çorbaların Servise Hazır Hale Getirme İlkeleri**

- **Pürelİ çorbalar servis edilmeden önce:**
  - Kıvamları kontrol edilmelidir.
  - Lezzet testleri yapılmalıdır.
- **Pürelİ çorbalar servis edilirken:**
  - Kruton kullanılabilir.
  - Süslemede maydanoz kullanılabilir.
  - Çeşidine göre hafif kavrulmuş salam, sosis vb. kullanılabilir.
  - Çorba mutlaka sıcak servis edilmelidir.
  - Çorba tabağı veya kâsesi fazla doldurulmamalıdır.
  - Garnitür abartılmamalı, ölçülü kullanılmalıdır.



## **6.6. Püreli Çorbalarda Kullanılan Garnitürler**

Püreli çorbalarda garnitür olarak en çok kruton kullanılır. Ayrıca çorbanın cinsine göre eritilmiş tereyağında nane, kekik, kırmızı biber vb. ile servis yapılabilir.

Çorbanın çeşidine göre mevsime uygun ot ve baharatlar da kullanılabilir. Kıyılmış maydanoz, dereotu veya nane vb.

## UYGULAMA FAALİYETİ-1

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak taneli çorbalar konusunda öğrendiklerinize göre Pürel mercimek (püree lentil) (püre lenti) çorbası hazırlayınız.

- **Malzemeler:**
  - 50 g yağ (margarin, tereyağ veya sıvı yağ)
  - 50 g soğan
  - 50 g beyaz mire poix
  - 2 litre beyaz fond
  - 1 orta boy patates
  - 200 g mercimek (yeşil veya kırmızı)
  - Tuz
  - Karabiber
  - Maydanoz
  - 25 g tereyağ
  - Croutons

İşlem Basamakaları	Öneriler
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➤ Kişisel temizliğinizi yapınız. ➤ KKD giymelisiniz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanınız. ➤ Yıkanan mercimekleri uzun süre bekletmemelisiniz.
➤ Mercimekleri ayıklayıp yıkayınız.	
➤ Kalın dipli çelik tencereyi ocağa koyunuz.	➤ Hafif kavurmalısınız.
➤ Yağ ekleyiniz.	
➤ Mire-poix ekleyiniz.	➤ Hafif kavurmalısınız.
➤ Doğranmış patatesleri ekleyiniz.	
➤ Fondu ekleyip karıştırınız.	➤ Kaynatma işlemi kısık ateşte bir saat kadar yapmalısınız.
➤ Kaynamaya bırakınız.	
➤ Tuz ekleyiniz.	➤ Kaynatma işlemine mercimek ve patates pişinceye kadar devam etmelisiniz.
➤ Ocaktan alınız, pişen kısmı eziniz.	
➤ Tekrar ocağa koyunuz, kaynatınız.	➤ Pişen kısmı süzgeçten geçiriniz veya blenderde öğütmelisiniz.
➤ Baharatları ekleyiniz.	
➤ Bir parça tereyağ ekleyiniz.	➤ Kıvamı koyu ise sıcak fond eklemelisiniz. ➤ Kıvamı sulu ise beurre manie veya roux eklemelisiniz.
➤ Lezzet ve kıvam kontrolü yapınız.	
➤ Kurallara uygun olarak servis ediniz.	➤ İstenirse krema veya süt eklemelisiniz.

K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar


## UYGULAMA FAALİYETİ-2

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak taneli çorbalar konusunda öğrendiklerinize göre Püreli bezelye (pure'e saint german) (püre sen jermen) çorbası hazırlayınız.

➤ **Malzemeler:**

- 50 g yağ (margarin, tereyağ veya sıvı yağ)
- 50 g soğan
- 50 g mire poix (Havuç kullanmayınız.)
- 2 litre beyaz fond
- 1 orta boy patates
- 200 g bezelye veya bezelye unu
- Tuz
- Beyaz veya karabiber
- Maydanoz
- 25 g tereyağ
- 1 kesme şeker
- Servis için isteğe bağlı olarak sosis, maydanoz, kruton vb.

İşlem Başamakaları	Öneriler
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➤ Kişisel temizliğinizi yapmalısınız. ➤ KKD giymelisiniz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız.
➤ Kalın dipli çelik tencereye yağ koyup eritiniz.	➤ Sebzeleri hazırlamalısınız. ➤ Kararan sebzeleri limonlu suda bekletmelisiniz.
➤ Sebzeleri mire poix doğrayınız.	
➤ Pırasa ve kerevizi ekleyip karıştırınız.	
➤ Hafif kavurunuz.	
➤ Patatesleri, ekleyiniz, kavurunuz ve karıştırınız.	
➤ Bezelyeyi ekleyiniz.	➤ Konserve veya bezelye unu kullanabilirsiniz. Bezelye kurutulmuş ise önceden ıslatıp sonra kullanmalısınız.
➤ Şekeri ekleyiniz.	➤ ➤ ➤ ➤
➤ Fondu ekleyiniz, kaynayıncaya kadar karıştırınız.	➤ Ara sıra karıştırmalısınız. ➤ Doğru araç gereç kullanmalıyız.

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tuzunu ekleyiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ocak kullanma talimatlarına uymalıyız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bezelyeler pişinceye kadar kaynatınız.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bezelye pişince ocaktan alınız.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Süzgeçten veya presten geçiriniz.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tekrar tencereye koyup kaynatınız.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tereyağ ekleyiniz.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Baharatları ekleyiniz.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lezzet ve kıvam kontrolü yapınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kıvamsız ise bezelye unu kullanabilirsiniz.</li> <li>➤ Kıvamı koyu ise sıcak fond ekleyebilirsiniz.</li> <li>➤ Kıvamı sulu ise beurre manie veya meyane (roux) ekleyebilirsiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ toplu iğne başı büyüklüğünde (Brunoise )doğranmış sosisleri çok az yağda kavurunuz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servis yaparken tabak veya kâsenin üzerine koyabilirsiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kaynayan çorbaya ekleyiniz.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bir taşım kaynatınız.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sıcak servis yapınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Çorbanızın servisini yaparken kavrulmuş sosis veya kruton kullanmalısınız.</li> <li>➤ İstenirse krema veya süt eklemelisiniz.</li> <li>➤ Mutlaka sıcak servis yapmalısınız.</li> <li>➤ Kıyılmış maydanoz kullanabilirsiniz.</li> </ul>
	


*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## UYGULAMA FAALİYETİ-3

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıdaki uygulama faaliyetlerini ,taneli çorbalar konusunda öğrendiklerinizle beraber,pürelı patates çorbası (puree parmentier) (püre permantiye)hazırlayınız.

- **Malzemeler:**
- 50 g yağ (margarin, tereyağ veya sıvı yağ)
  - 50 g soğan
  - 50 g beyaz mire-poix
  - 2 litre beyaz fond
  - 400g patates
  - Tuz
  - Beyaz veya karabiber
  - Mercanköşkotu
  - 25 g tereyağ
  - Servis için maydanoz ve kruton

İşlem Basamakaları	Öneriler
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➤ Kişisel temizliğinizi yapmalısınız. ➤ KKD giymelisiniz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanmalısınız. ➤ Sebzeleri hazırlamalısınız.
➤ Kalın dipli çelik tencereye yağı koyunuz ve eritiniz.	
➤ Yağ eriyince soğanları ekleyiniz.	
➤ Mercanköşk otunu ekleyiniz.	➤ Hafif kavurmalısınız.
➤ Patatesleri mire poix doğrayarak ekleyiniz.	➤ Hafif kavurmalısınız.
➤ Fondu ekleyiniz.	➤ Fondu sıcak eklemelisiniz.
➤ Kaynayıncaya kadar ara sıra karıştırınız.	
➤ Tuzu ekleyiniz.	
➤ Patatesler pişinceye kadar hafif ateşte kaynatınız.	➤ Dibinin tutmamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Kısık ateşte çalışmalısınız.
➤ Patatesler pişince ocaktan alınız.	
➤ Süzgeçten veya blendırdan geçiriniz.	
➤ Tekrar tencereye koyarak kaynatınız.	

➤ Baharatları ekleyiniz.	
➤ Bir parça tereyağ ekleyiniz.	➤ Dibinin tutmamasına dikkat etmelisiniz.
➤ Lezzet ve kıvam kontrolü yapınız.	➤ Kıvamı koyu ise sıcak fondelemelisiniz. ➤ Kıvamı sulu ise beurre manie veyaroux eklemelisiniz.
➤ Ocaktan alarak sıcak servis yapınız. 	➤ İstenirse krema veya süt eklemelisiniz. ➤ Mutlaka sıcak servis yapınız. ➤ Kırılmış maydanozda kullanabilirsiniz. ➤ Servis yaparken crouton, maydanoz, sosiz veya salam kullanabilirsiniz.

*K.K.D: Kişisel Koruyucu donanımlar*

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. ( )Pürelı çorbalar kıvamsız çorbalarıdır.
2. ( )Pürelı çorbalarda nişastasız gıda maddeleri kullanılır.
3. ( )Pürelı çorbaların servisi croutonla yapılmalıdır.
4. ( )Vegetable puree soup bir kremalı çorbadır.
5. ( )Pürelı çorbalarda kıvamı fond verir.
6. ( )Pürelı çorbalar süzgeçten ve blendırdan geçirilir.

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise Uygulamalı Teste geçiniz.

## UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında taneli çorbalar hazırlama tekniğini kullanarak istenilen tat ve kıvamda **Karışık pürelı çorba (6 kişilik)** hazırlayınız.

➤ **Malzemeler:**

- 50 g yağ (margarin, tereyağ veya sıvı yağ)
- 50 g soğan
- 50 g beyaz mire poix
- 2 litre beyaz fond
- 200 g patates, mercimek, havuç, bezelye
- Tuz-Karabiber
- Maydanoz
- 25 g tereyağ
- Kruton

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri		Evet	Hayır
1.	Mutfak kıyafetinizi giydiniz mi?		
2.	Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre hazırlığınızı yaptınız mı?		
3.	Araç ve gereçlerinizi hazırladınız mı?		
4.	Tencereye yağı, mire-poixi ekleyip hafif kavurdunuz mu?		
5.	Fondu hazırladınız mı?		
6.	Doğranmış patatesleri eklediniz mi?		
7.	Mercimekleri ayıklayıp yıkayarak eklediniz mi?		
8.	Fondu ekleyip karıştırarak kaynattınız mı?		
9.	Tuzu eklediniz mi?		
10.	Sebzeleri pişinceye kadar kaynattınız mı?		
11.	Pişen karışımı süzgeçten geçirdiniz mi?		
12.	Tekrar ocağa koyup kaynattınız mı?		
13.	Baharatlarını eklediniz mi?		
14.	Tereyağı eklediniz mi?		



15. Tat kontrolü yaptınız mı?		
16. Koyu ise fond eklediniz mi?		
17. Kıvamsız ise beurre manie hazırlayarak eklediniz mi?		
18. Sıcak olarak servisini yaptınız mı?		
19. Servisinde croutons eklediniz mi?		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise **Modül Değerlendirmeye** geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

## UYGULAMA-1

Mutfak ortamında fond ve temel çorbalar modülünde öğrendiklerinizi kullanarak istenilen tat ve kıvamda Beyaz fond oluşturup 4 kişilik Kremalı süzme brokoli çorbası hazırlayarak şerit halinde doğranmış sebzeler ile servis ediniz.

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için Evet, kazanamadığınız için Hayır kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Mutfak kıyafetinizi giydiniz mi?		
2. Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre hazırlığınızı yaptınız mı?		
3. Araç ve gereçlerinizi hazırladınız mı?		
4. Fondu hazırladınız mı?		
5. Brokoliyi hazırladınız mı?		
6. Sebzeleri hazırladınız mı?		
7. Tencereye yağı, mire-poixi ekleyip hafif kavurdunuz mu?		
8. Fondu ekleyip karıştırarak kaynattınız mı?		
9. Hazırlanmış brokoliyi fondu ekleniz mi?		
10. Tuzu ve karabiberi eklediniz mi?		
11. Sebzeleri pişinceye kadar kaynattınız mı?		
12. Pişen karışımı blenderdan geçirdiniz mi?		
13. Tekrar ocağa koyup kaynattınız mı?		
14. Kremayı hazırladınız mı?		
15. Çorbaya ilave ettiniz mi?		
16. Sebzeleri şerit doğradınız mı?		
17. Şerit doğranan sebzeleri sotelediniz mi?		
18. Tereyağı eklediniz mi?		
19. Tat kontrolü yaptınız mı?		

20. Koyu ise fond eklediniz mi?		
21. Kıvamsız ise beurre manie hazırlayarak eklediniz mi?		
22. Sıcak olarak servisini yaptınız mı?		
23. Servisinde hazırlanan şerit sebzeleri eklediniz mi?		

## UYGULAMA-2

Mutfak ortamında fond ve temel çorbalar modülünde öğrendiklerinizi kullanarak istenilen tat ve kıvamda 4 kişilik Erişteleli Yeşil Mercimek Çorbası hazırlayarak servis ediniz.

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için Evet, kazanamadığınız için Hayır kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri		Evet	Hayır
1.	Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırladınız mı?		
2.	Gereçleri kullanım amacına göre hazırladınız mı?		
3.	Mercimekleri hazırladınız mı?		
4.	Salçayı kavurp suyu ilave ettiniz mi?		
5.	Erişteleri yumuşayınca kadar pişirdiniz mi?		
6.	Sirkeyi ilave ettiniz mi?		
7.	Çorbayı gerektiği kadar kaynattınız mı?		
8.	Naneyi yağda kızdırdınız mı?		
9.	Tat ve kıvam kontrolü yaptınız mı?		
10.	Zamanında ocaktan aldınız mı?		

### UYGULAMA-3

Mutfak ortamında fond ve temel çorbalar modülünde öğrendiklerinizi kullanarak istenilen tat ve kıvamda 4 kişilik Pöti marmite Çorbası hazırlayarak servis ediniz

### KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri		Evet	Hayır
1.	Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırladınız mı?		
2.	Gereçleri kullanım amacına göre hazırladınız mı?		
3.	Sebzeler soyulup şerit doğrandı mı?		
4.	Et ve tavuk haşlandı mı?		
5.	Doğranan sebzelerive fondu tencereye koydunuz mu?		
6.	Et ve tavuk pişince sudan çıkartıldı mı?		
7.	Etler zar şeklinde doğranıp çorbaya ilave edildi mi?		
8.	Lezzet kontrolü yaptınız mi?		
9.	Tat ve kıvam kontrolü yaptınız mı?		
10.	Zamanında ocaktan aldınız mı?		

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	A
3	B
4	A
5	C
6	E
7	C
8	A
9	D
10	C
11	Yanlış
12	Yanlış
13	Doğru
14	Doğru
15	Yanlış
16	Yanlış
17	Yanlış
18	Doğru
19	Doğru
20	Yanlış
21	Doğru
22	Yanlış
23	Yanlış
24	Doğru
25	Yanlış

### ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

### ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

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

### ÖĞRENME FAALİYETİ- 4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	A
4	A
5	C

### ÖĞRENME FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

<b>1</b>	<b>B</b>
<b>2</b>	<b>A</b>
<b>3</b>	<b>B</b>
<b>4</b>	<b>C</b>
<b>5</b>	<b>A</b>

### ÖĞRENME FAALİYETİ-6'NIN CEVAP ANAHTARI

<b>1</b>	<b>Yanlış</b>
<b>2</b>	<b>Yanlış</b>
<b>3</b>	<b>Doğru</b>
<b>4</b>	<b>Yanlış</b>
<b>5</b>	<b>Yanlış</b>
<b>6</b>	<b>Doğru</b>

## KAYNAKÇA

- BAYSAL Ayşe, **Beslenme**, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara, 2002.
- BULDUK Sıdıka, **Gıda Teknolojisi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2002.
- ÇOPUR Utku, **Gıda Teknolojisi**, Ilıcak Matbaası, İstanbul, 2000.
- GÜLAL Mıhrınur, MeralKORZAY, **Yemek Pişirme**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1987.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması-1**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 2004.
- İŞIKSOLUĞU Müberra, **Beslenme**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 2002.
- NARİN Birsen, **Besin Grupları Modülü**, METGE Projesi, Ankara, 2002.
- MERDOL KUTLUAY Türkan, SelmaBİRER, **Kurum Beslenmesi**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1997.
- ÜNVER Bahtiyar, **Deneysel Yiyecek Hazırlama**, Mars Matbaası, Ankara, 1987.
- ÜNVER Bahtiyar, **Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri-1**, T.E.Yatılı Bölge Okulu Döner Sermaye İşletmesi Basımevi, Ankara, 1981.
- SACIRHandan, **Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri-2**, T.E.Yatılı Bölge Okulu Döner Sermaye İşletmesi Basımevi, Ankara, 1981.
- YÜCECAN Sevinç, SunaBAYKAN, **Besin Kimyası, Besin Kontrol ve Analizleri**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1981.
- Mutfak Kültürü “**Yemek Zevki**” Dergisi
- Mutfak Rehberi Dergisi
- Özay Servis Ekipmanları Reklam Kataloğu
- Sofra Dergisi
- [www.bilkent.edu.tr](http://www.bilkent.edu.tr)
- <http://lezzetler.com.tr> (04/10/2017 saat:14:02)