

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

**KIYILARAK HAZIRLANAN HAMURLAR
811ORK140**

Ankara, 2012

- 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. KIYILARAK HAZIRLANAN HAMURLAR | 3 |
| 1.1. Kıyılarak Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Gereçler | 3 |
| 1.1.1. Un | 3 |
| 1.1.2. Yağ..... | 5 |
| 1.1.3 Diğer Gereçler | 5 |
| 1.2. Kıyılarak Hazırlanan Hamurdan Ürün Hazırlamada Kullanılan Araçlar | 6 |
| 1.2.1. Özellikleri | 7 |
| 1.2.2. Temizlikleri | 7 |
| 1.3. Kıyılarak Hazırlanan Hamurların Hazırlanmasında ve Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar..... | 8 |
| 1.3.1. Kıyılarak hazırlanan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar..... | 8 |
| 1.3.2. Kıyılarak hazırlanan hamurların pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar | 9 |
| 1.3.3. Kıyılarak Pişen Üründe Aranılan Özellikler..... | 9 |
| 1.3.4. Kıyılarak Hazırlanan Hamurları Süsleme..... | 9 |
| 1.3.5. Kıyılarak Hazırlanan Hamurların Saklanması..... | 10 |
| UYGULAMA FAALİYETİ | 11 |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME | 13 |
| ÖĞRENME FAALİYETİ-2 | 15 |
| 2. KIYILARAK HAZIRLANAN HAMUR TEKNİĞİ İLE TATLI BİSKÜVİLER | 15 |
| 2.1. Hazırlama İlkeleri | 15 |
| 2.2. Tatlı Bisküvi Çeşitleri | 15 |
| 2.3. Tatlı Bisküvi Uygulamaları..... | 15 |
| 2.2.1. Sable Bisküvisi | 16 |
| 2.2.2. Marmelatlı Düğme Bisküvisi..... | 17 |
| 2.2.3. İki Renkli Bisküvi..... | 18 |
| 2.2.4. Kayısı bisküvi | 19 |
| 2.2.5. Papatya Bisküvisi | 19 |
| 2.2.6. Diğer Ürünler..... | 21 |
| UYGULAMA FAALİYETİ | 24 |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME | 27 |
| ÖĞRENME FAALİYETİ-3 | 29 |
| 3. KIYILARAK HAZIRLANAN HAMUR TEKNİĞİ İLE TUZLU BİSKÜVİLER..... | 29 |
| 3.1. Hazırlama İlkeleri | 29 |
| 3.2. Tuzlu Bisküvi Çeşitleri | 29 |
| 3.3. Tuzlu Bisküvi Uygulamaları..... | 30 |
| 3.3.1. Tuzlu Çubuk | 30 |
| 3.3.2. Peynirli bisküvi..... | 31 |
| 3.3.3. Kandil Simidi..... | 32 |
| 3.3.4. Diğer | 33 |
| UYGULAMA FAALİYETİ | 34 |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME | 37 |
| ÖĞRENME FAALİYETİ-4 | 39 |
| 4. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR | 39 |

| | |
|-------------------------------|----|
| 4.1. Kitaplar | 39 |
| 4.2. Dergiler Broşürler | 40 |
| 4.3. İnternet | 40 |
| 4.4. Televizyon..... | 40 |
| 4.5. Kaynak Kişiler | 41 |
| 4.6. Diğer | 41 |
| MODÜL DEĞERLENDİRME | 44 |
| CEVAP ANAHTARLARI | 45 |
| KAYNAKÇA | 47 |

AÇIKLAMALAR

| | |
|--|--|
| ALAN | Aile ve Tüketici Hizmetleri |
| DAL/MESLEK | Ev ve Kurum Hizmetleri |
| MODÜLÜN ADI | Kıyılarak Hazırlanan Hamurlar |
| MODÜLÜN TANIMI | Kıyılarak yapılan hamur tekniği ile ürünler hazırlama bilgi ve becerisinin kazandırılmasını sağlayan öğrenme materyalidir. |
| SÜRE | 40/32 |
| ÖN KOŞUL | Bu modülün ön koşulu yoktur. |
| YETERLİK | Kıyılarak yapılan hamur tekniği ile ürünler hazırlamak |
| MODÜLÜN AMACI | Genel Amaç: Uygun ortam ve koşullar sağlandığında kıyılarak hazırlanan hamur işlerini, tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz. Amaçlar <ol style="list-style-type: none">1. Kıyılarak Hazırlanan hamurlardan ürünler yapmak için hijyen kurallarına uygun ön hazırlık yapabileceksiniz.2. Kıyılarak hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun tatlı bisküviler hazırlayabileceksiniz.3. Kıyılarak hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun tuzlu bisküviler hazırlayabileceksiniz.4. Kıyılarak hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun hazır reçeteleri uygulayabileceksiniz. |
| EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI | Ortam: Mutfak - atölye ortamı Donanım: Değişik pasta ve bisküvi yapım kitapları, kıyılarak yapılan bisküvi ve pastalar için kullanılan araç ve gereçler. |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME | Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir. |

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Hamur işleri, Türk mutfağının vazgeçilmezlerindedir. Mutfak kültürü, insanların damak tadı ile birlikte büyük değişim ve gelişim göstermiştir. Dünya mutfakları ve Türk mutfağı geçmişte yaşanmış uygarlıklarının etkisiyle bugünkü zenginliğine kavuşmuştur. Bu zenginlik içerisinde hamur işleri önemli yer tutmaktadır.

Kıyılarak yapılan hamurlar modülünü başarıyla tamamladığınızda kıyılarak yapılan hamurun özellikleri, hamur hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri, özellikleri, kıyılarak yapılan ürünler ve bunların tarifeleri, ürünleri hazırlamada ve pişirmede dikkat edilecek ilkelerle yağlı hamurlarla bisküviler, kurabiyeler, tart, tartölet ve paylar, hamur tatlıları gibi birçok lezzet ve çeşitte ürünleri hazırlayabilme bilgi ve becerisini kazanacaksınız.

Kazanacağınız bilgi ve beceriler mesleğinizin temel yapısını oluşturacaktır. Mesleki anlamda daha başarılı ve verimli olabilmek için bu modülde yer alan konuları öğrenmeye çaba göstermeli, daima yeniliklere açık ve öğrenmeye istekli olmalı, kendinizi geliştirmelisiniz. Bu şekilde davranarak kendinize güveniniz artacak ve sektörün istediği meslek elemanı olma özelliğini elde edeceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında, kıyılarak hazırlanan hamurlardan ürünler yapmak için hijyen kurallarına uygun ön hazırlık yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Kıyılarak hazırlanan hamurların özellikleri hakkında bilgi toplayınız.
- Kıyılarak yapılan hamurlarda kullanılan araç ve gereçlerin özelliklerini araştırınız.
- Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. KIYILARAK HAZIRLANAN HAMURLAR

Bu yöntemle hazırlanan hamurlardan çok çeşitli tatlı-tuzlu bisküviler, tart ve tartoletler yapılır. Un, hamur tahtasına konur. Ölçülü yağ içine konularak bıçakla kıyılır. Yağ, una yedirilir. Sonra yapılacak ürünün çeşidine göre malzemeler konarak hamur yoğrulur. Bu hamurlara ayrıca altlık hamurları da denir.



Resim1.1: Marmelatlı ve iki renkli bisküvi

1.1. Kıyılarak Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Gereçler

Kıyılarak yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlanırken ürünün özelliğine göre temel ve yardımcı gereçlerin kullanılmasına ihtiyaç duyulur. Ürünün hazırlanmasında kullanılan gereçlerin kalitesi ürünün de kalitesini etkiler. Kıyılarak hazırlanan hamurlarda kullanılan temel gereçler un, yağ, şeker, yumurta ve kabartma tozudur. Temel gereçlerin yanı sıra ürün çeşidi ve özelliğine göre çok çeşitli yardımcı gereçler kullanılır.

1.1.1. Un

Kıyılarak hazırlanan hamurların temel malzemesi tüm hamur çeşitlerinde olduğu gibi undur. Un genellikle buğdaydan elde edilir. Buğdayın tane yapısı esas olarak üç kısma ayrılır:

- Kabuk (Perikarp-Kepek-Bran), ortalama tanenin %12'sini teşkil eder.
- Rüşeym (Embriyo-Çekirdek-Germ), ortalama tanenin %3'ünü teşkil eder.
- Tane İçi (Endosperm-Unlu kısım), ortalama tanenin %85'ini teşkil eder. Bu iç kısım yapı ve vazife itibarıyla birbirinden farklıdır.

➤ **Kabuk (perikart-kepek-bran)**

Taneyi dıştan saran koruyucu tabakadır. Bu kısım dıştan içe doğru üç tabaka halindedir. Bunların altında Aleuron tabakası vardır. Aleuron tabakası ile kabuk kısmı öğütmede kepek olarak ayrılır. Kabuğun en dışta gözle görülen kısmını epidermi hücreleri meydana getirir. Bu hücrelerin dış zarlarında kütin ve lignin maddeleri vardır. Hücre içi ise bal mumuna benzeyen madde ile doludur. Bu bal mumu maddesi su ve mikropları tane içine geçirmez. Epidermi altında bulunan ikinci tabaka tohum kabuğu (testa) tabakasıdır. İki kat esmer renkli hücrelerden meydana gelmiştir. Üçüncü tabaka Aleuron tabakasıdır. Enzim ve vitaminlerle buğdayın karakteristik rengini veren renk maddeleri de bu hücrelerin içindedir. Lifler ve minerallerce zengin bölümdür.

➤ **Rüşeym (embriyo-çekirdek-germ)**

Buğday tanesinin ikinci kısmı rüşeymdir. Tanenin alt köşesinde yerleşmiştir. İçerisinde yeni çıkacak bitkinin bütün parçaları vardır ve tanenin hayatiyetini temin eden canlı kısımdır. Yüksek oranda yağ ve E vitamini içerir.

➤ **Tane İçi (endosperm-unlu kısım)**

Buğday tanesinin üçüncü ve en önemli kısmı endospermdir. Bu kısımda bulunan hücrelerde nişasta ve azotlu maddeler birbirine kenetlenmiş halde bulunur. Buğday tanesinde insan gıdası olarak istifade edilen un Endosperm (tane içi) den elde edilir. Kabuk ve rüşeym kısmı un vermez. Bunlar kepekte kalır. Bu bölüm yüksek oranda karbonhidrat, nişasta ve protein içeren iç bölümdür.

Kabuk ve çekirdek kısmı ayrılmadan elde edilen unlara tam tahıl unu denir. Esmer unda denilen bu unlar sanayide %100 randımanlı unlar olarak tanımlanır. Buğdayın öğütülmesi sonucu oluşan unun buğdaydan ayrılış derecesine randıman denir. Fabrikalarda öğütülerek elde edilen unlar, buğdayın kabuk ve çekirdek kısımlarının ayıklanma oranına (randımana) göre tanımlanarak piyasada satışa sunulmaktadır. Un randımanı, kepek tabakasının ayrılmışlığını gösterir. Kepek tabakası çok ayrıldığı için %60 -70 randımanlı unlarda vitamin, mineral ve protein miktarları düşüktür

- % 60–70 Randımanlı un ekstra - ekstra un
- % 70 -80 ekstra un
- % 80 -90 1. Kalite un
- % 90 dan dan fazla 2. kalite undur.

Tam buğday unlarının diğer unlara göre protein, mineral ve lipitler yönünden daha zengin olması kabarmayı olumsuz yönde etkileyen bir unsurdur. Hamurların hazırlanmasında kullanılacak buğday ununun sert veya yumuşak olması hamurun kalitesini etkiler. 60–70 randımanlı (ekstra-ekstra) unlara yumuşak unlar da denilmektedir. 1. ve 2. kalite ve ekstra unlar, sert unlar olarak kabul edilir. Genellikle yumuşak unlar, ince öğütülmüş buğday unları olduğundan yoğurma süresi kısa tutulur. Çünkü buğday unları endospermin öğütme işlemindeki direncine, yumuşaklık ve sertliğine göre ikiye ayrılır. Sert buğday türlerinde protein ile nişasta molekülleri arasındaki bağlantı daha serttir. Kıyılarak yapılan hamurların yapılmasında yumuşak un kullanılmasının temel nedeni budur. Sert buğday unları daha çok ekmek ve makarna yapımında kullanılan yüksek randımanlı unlardır.

1.1.2. Yağ

Kıyılarak hazırlanan hamurlarda kullanılan yağlar, margarin ve tereyağıdır. Yağlar, hamurun pişmesini kolaylaştırmakta, gevreklik ve lezzet vermekte, hamurun dokusunun düzgün olmasını sağlamaktadır. Ayrıca yağlar, ürünlerde kullanılan gereçlerin lezzetlerinin, yiyeceğin her tarafına eşit olarak yayılmasını sağlar, hamurdaki proteinin etrafını sararak sert etkisini dengeler, ürüne yumuşaklık ve gevreklik sağlar. Bisküvilerde gevreklik özellikle istendiğinden un parçaları yağ tarafından sarılır ve fazla yoğrulmaz. Pişen bisküvilerde iç yapının katmerler halinde birbirinden ayrılması beklenir. Kıyılarak hazırlanan hamurda yağ oranı una göre %40—60 olmalıdır. Tereyağı süt yağından elde edilmekte olup %80'i yağ, geri kalanı süttür. Hamurlarda diğer yağlara göre tat ve lezzet açısından daha iyi sonuç vermektedir.

1.1.3 Diğer Gereçler

- **Pudra şekeri:** Pudra şekeri, şeker, toz veya pudra şeklinde kullanılır. Yağla birlikte daha çok pudra şekeri kullanılır. Bu durum bisküvinin ağızda dağılacak özellikte olmasını sağlar, bisküviye tat verir. Pudra şekeri çabuk eriyebilen bir yapıya sahiptir ancak miktarı iyi ölçülmez ise hamurla çalışmayı zorlaştırdığı gibi ürünün kalitesini de olumsuz etkiler
- **Yumurta:** Kek ve pastalarda daha çok kullanılmaktadır. Kıyılarak hazırlanan ürünlerde renk ve kokuyu olumlu etkilediği için bütün olarak kullanıldığı gibi ak ve sarısı ayrı da kullanılır. Yumurta akı hamuru sertleştirdiği için pek tercih edilmez.

- **Kabartıcılar:** Kabartma tozu, saf sodyum bikarbonattan oluşmaktadır. Sıvı ve asit içeren (yoğurt, sirke, meyve suyu, çikolata gibi) herhangi bir madde ile karıştırıldığı zaman kimyasal reaksiyonla birlikte kabarcıklar oluşturur. Fırında sıcak hava ile genişleyen bu kabarcıklar hamurun kabarmasını sağlar. Kıyılarak hazırlanan hamurlarda kabarma birinci derecede istenen bir durum olmadığından kabartma tozu çok az kullanılmaktadır. Hamurda kullanılacak olan kabartma tozları unun içerisine elenerek kullanılmalıdır.
- **Tuz (sodyum klorür):** Midede salgılanan sindirim sularındaki hidroklorik asidin oluşumu için gerekli olan klorür iyonları bu tuzdan gelir. Sodyum ise vücuttaki ana katyonlardan biridir; sinir ve kas hücrelerinin işlevlerini doğru bir biçimde yerine getirebilmesinde ve vücuttaki su dengesinin sürdürülebilmesinde bu katyonun temel bir işlevi vardır. Tuz, yiyecekleri tatlandırmakta; et, balık, sebze ve ham derileri tuzlama yöntemiyle saklamakta; suları yumuşatmakta; seramik eşyaları sırlamakta kullanılır. Tereyağı, margarin ve buz üretiminde de tuzdan yararlanır. Tuz, hamura ürünün lezzetini arttırmak için katılır.

1.2. Kıyılarak Hazırlanan Hamurdan Ürün Hazırlamada Kullanılan Araçlar

Kıyılarak yapılan hamuru hazırlamak için gerekli olabilecek çeşitli mutfak araçları şunlardır:

- Hamur yoğurma kapları
- Elek
- Rulet
- Fırın
- Kâseler ve tabaklar
- Merdane
- Oklava
- Çeşitli kalıplar
- Krema torbası
- Duylar
- Bıçak
- Yumurta fırçası
- Kaşık
- Çatal
- Fırın
- Fırın tepsisi
- Çeşitli tart ve tartölet kalıpları vb.

1.3. Kıyılarak Hazırlanan Hamurların Hazırlanmasında ve Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

Bu teknikle hazırlanan hamurlar, daha çok tatlı tuzlu bisküviler, tart ve tartöletlerin yapımında kullanılır. Yağ ile un birbirine aşağıda belirtildiği şekilde yedirilerek hazırlanır.

1.3.1. Kıyılarak hazırlanan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar

- Un tezgâhın üzerine elenir, ortası havuz şeklinde açılır. İçine yağ parçaları konularak unla birlikte ufalanır, ürün çeşidine göre diğer malzemeler ilave edilerek hamur yoğrulur ve dinlendirildikten sonra kullanılır.



Resim1.3: Margarinin veya tereyağın una yedirilmesi

- Un çalışma tezgâhına elendikten sonra, buzdolabından çıkarılan margarin küçük parçalar haline gelinceye kadar bıçakla kıyılır. Diğer malzemeler ilave edilip, hamur toparlanır ve dinlendirildikten sonra kullanılır.



Resim1.4: Margarinin veya tereyağın bıçakla kıyılması

- Diğer bir yöntem pudra şekeri ile yağ çukur bir kaptaki krema haline gelene kadar karıştırılır. Un ve diğer malzemeler ilave edilerek karışana kadar çok kısa yoğrulur.

Kıyılarak yapılan hamurda yoğurma işlemi önemli bir aşamadır. Yoğurma sırasında yapılan hatanın sonradan düzeltilmesi zordur. Yoğurma gerektiğinden az yapılırsa, içindeki diğer gereçler birbiri ile homojen (eşit) dağılmaz, gluten gelişemez ürün istenildiği gibi bir sonuç vermez. Fazla yoğurmada ise, elin ıslığından dolayı yağ eriyeceğinden dolayı hamurun kıvamı yumuşak olur ve istenilen şeklin verilmesi zorlaşır. Pişirme sırasında da bisküvilerde yayılma olur ve kabuk oluşur.

Bu teknikle tart ve tartöletler de hazırlanır. Katı yağ ile hazırlanan özel kalıplara yerleştirilen yağlı altlık hamurlarının çeşitli dolgu maddeleri ile doldurularak pişirilen veya pişirildikten sonra tatlı ve tuzlu olarak hazırlanan pastalardır. Tartöletler tek kişilik küçük kalıplarda hazırlanır. Tartlar ise tartöletlere göre daha büyük kalıplarda hazırlanarak dilimlenen pasta çeşitleridir. Tart hamuru hazırlama, dikkat ve itina ister. Tatlı ve tuzlu olarak hazırlanır ve yüzlerce çeşidi bulunmaktadır. Ana dolgu maddesi olarak birçok taze ve dondurulmuş meyveler ve bu meyvelerden hazırlanan soslar, püreler kullanılır. Kullanılan dolgu maddesinin tart ve tartöletlerle uyumlu olması gerekir. Genellikle limon, çilek ve vişne gibi asitli meyveler tartlarda tercih edilir. Şeftali, muz gibi meyveler kullanıldığında tarçın vb. baharatlarla çeşitlendirilmesi güzel lezzet elde etmeyi sağlar. Tart içine konulan dolgu maddesinin daha yumuşak olması istenirse pastacı kreması kullanılabilir.

1.3.2. Kıyılarak hazırlanan hamurların pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar

- Kıyılarak yapılan hamur da yağ miktarı fazla olduğundan şekillendirilmiş ürünler yağlanmamış tepsiye yerleştirilmelidir.
- Fırın sıcaklığı ürünün çeşidine göre 150 ile 170 dereceye ayarlanmalı, hazırlanan ürün önceden ısıtılmış fırında pişirilmelidir.
- Hazırlanan ürün önceden ısıtılmış fırında pişirilmelidir.
- Fırın kapağı fazla açılmamalıdır.
- Ürünler altı ve üstü hafif kızarıncaya kadar pişirilmelidir.
- Ürünler fırında fazla kurutulmadan çıkartılmalıdır. Fırından çıkan ürünler ılıdığı zaman tepsiden spatula yardımıyla alınmalıdır.

1.3.3. Kıyılarak Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünlerde ürünün özelliğine göre değişse de pişirildikten sonra genellikle açık pembe renkte olması gerekmektedir.
- Pişen ürün koyu renkte olmamalıdır.
- Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılmış ürünlerin gevrek, kolay dağılır nitelikte olması gereklidir. Buda pişirme süresi ve hamur hazırlanırken çok yoğrulup yoğrulmamasıyla ilgilidir.

1.3.4. Kıyılarak Hazırlanan Hamurları Süsleme

- Marmelatlı ve çikolata soslu ürünler toz fındık, fıstık ya da Hindistan cevizi ile süslenebilir. Tuzlu bisküviler peynir zeytin vb ile hazırlanarak çörekotu ve susam ile süslenir.
- Özellikle sable türü bisküvilerinin üzerine pişirildikten sonra pudra şekeri serpilebilir.
- Tart ve tartöletler, çeşitli meyve ve kremalar ve çikolata sosları ile süslenebilir.
- Pişen ürün ılıyınca tepsiden tabağa alınmalıdır. Sıcakken tepsiden alınırsa kırılabilir ve şekilleri bozulabilir.



Resim1.5: Süslenmiş tart ve bisküviler

1.3.5. Kıyılarak Hazırlanan Hamurların Saklanması

Kıyılarak yapılan hamurlardan elde edilen ürünler oda ısısında 2-3 gün bekleyebilir. Üzerinde çikolata sosu veya krema kullanılmışsa 1 gün içerisinde tüketilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Kıyılarak hazırlanan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçlerin özelliklerini tanıtan bir pano hazırlayınız.

| İşlem Basamakları | Öneriler |
|---|--|
| ➤ Kıyılarak yapılan hamurlarda kullanılan gereçleri araştırınız ve listeleiniz. | ➤ İlgili yemek kitaplarında ve internette araştırabilirsiniz |
| ➤ Kıyılarak yapılan hamurlarda kullanılan araçları araştırınız ve listeleiniz. | ➤ Pasta malzemeleri satan yerlerde araştırabilirsiniz. |
| ➤ Kıyılarak yapılan hamuru hazırlamada kullanılan unun özelliklerini araştırınız. | ➤ Un çeşitlerini araştırabilirsiniz ➤ Çevrenizdeki un fabrikaları ve un satışı yapan yerlerden bilgi alabilirsiniz ➤ Pastanede üretim yapan pastacıardan bilgi alabilirsiniz |
| ➤ Tereyağı-margarinin ürüne katkısını araştırınız. | ➤ Yemek kitaplarından pastane ve internetten araştırabilirsiniz. ➤ Pastanede üretim yapan pastacıardan bilgi alabilirsiniz |
| ➤ Yumurtanın ürüne katkısını araştırınız. | ➤ Yemek kitaplarından ve internetten araştırabilirsiniz.. |
| ➤ Süt, yoğurtun kıyılarak hazırlanan hamura katkısını araştırınız. | ➤ İlgili yemek kitaplarında ve internetten araştırabilirsiniz |
| ➤ Kabartma tozunun ürüne katkısını araştırınız. | ➤ İlgili yemek kitaplarında ve internetten araştırabilirsiniz |
| ➤ Süslemede kullanılan gereçleri araştırınız. | ➤ Çevredeki pastanelerde gözlem yapabilirsiniz. |
| ➤ Kıyılarak yapılan hamurların yapımında kullanılan araçları araştırınız. | ➤ Hazırlanmasında, şekillendirilmesinde ve pişirilmesinde kullanılan araçların resimlerini görsel kaynaklardan araştırınız. |
| ➤ Elde ettiğiniz dokümanları öncelik sırasına göre diziniz. | ➤ Tabloya nasıl yerleştireceğinize karar verebilirsiniz. |
| ➤ Topladığınız bilgileri görsel materyallerle ilişkilendiriniz. | ➤ Gazete, dergilerden ve internetten faydalanabilirsiniz. |
| ➤ Elde ettiğiniz bilgileri panoya yerleştiriniz. | ➤ Resimlerle bilgileri bütünlük sağlayacak şekilde birleştirebilirsiniz. ➤ Temiz ve titiz çalışmaya özen gösterebilirsiniz. |
| ➤ Panonuzu çalışma ortamınızda uygun yere asınız. | ➤ Arkadaşlarınıza panonuzla ilgili bilgi aktarımı yapabilirsiniz. |

KONTROL LİSTESİ

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

| Değerlendirme Ölçütleri | Evet | Hayır |
|---|------|-------|
| 1. Kıyılarak yapılan hamurların hazırlanma tekniklerini araştırdınız mı? | | |
| 2. Yağı bıçakla unun içinde kıyma yönteminin aşamalarını resimlediniz mi? | | |
| 3. Unun içine küçük doğranmış yağları koyarak una yedirme yönteminin aşamalarını resimlediniz mi? | | |
| 4. Yağ ve pudra şekerini krem haline getirip daha sonra un ve diğer malzemeleri katma yönteminin aşamalarını resimlediniz mi? | | |
| 5. Bu yöntemlerle hazırlanan ürünleri resimlediniz mi? | | |
| 6. Resimlediğiniz ürünün reçetesini yazdınız mı? | | |
| 7. Hazırlayacağınız tablonun kompozisyonunu tasarladınız mı? | | |
| 8. Hazırladığınız kompozisyona göre resimleri yerleştirdiniz mi? | | |
| 9. Resimleri ilgili reçete ile ilişkilendirdiniz mi? | | |
| 10. Hazırladığınız tablonuzu arkadaşlarınızla paylaştınız mı? | | |

DEĞERLENDİRME

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

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Kıyılarak yapılan hamurdan ürün hazırlarken yağ kullanmanın amacı nedir?
 - A) Ürünlerin yumuşak olarak pişmesini sağlamak.
 - B) Ürünlere lezzet ve gevreklik vermek, yardımcı gereçlerin ürünün her tarafına yayılmasını sağlamak.
 - C) Ürünün içindeki diğer malzemelerin lezzetinin ve kokusunun birbirine karışmamasını sağlamak.
 - D) Ürünlerdeki yumurtanın kabarmasını sağlamak.
2. Kıyılarak yapılan hamur hazırlamada kullanılan un hangi özellikleri taşımalıdır?
 - A) Esmer renkte olmalıdır
 - B) Nem almış un kullanılmalıdır
 - C) Yumuşak buğday unu kullanılmalıdır
 - D) Sert buğday unu kullanılmalıdır
3. Kıyılarak yapılan hamuru hazırlamada neden hamur fazla yoğrulmaz?
 - A) Fazla yoğrulan hamur kolay çürür, şeklini korumaz, yayılır
 - B) Fazla yoğurmak, diğer malzemelerin birbirinin içine girmesine engel olur
 - C) Fazla yoğurmak zaman kaybına neden olur
 - D) Fazla yoğrulan hamur normal süreden daha geç bir sürede pişer
4. Kıyılarak yapılan hamur hazırlanırken hamur neden dinlendirilir?
 - A) Hamurun kabarmasını önlemek
 - B) Yumurtanın kokmaması için
 - C) Şekerin iyice erimesi için
 - D) Ürünün içindeki kimyasal madde tepkimelerinin devamı için
5. Kıyılarak yapılan hamur hazırlandıktan sonra hamura nasıl şekil verilir?
 - A) Ürünün özelliğine göre hamur elde yuvarlanır
 - B) Hamur kalıpla kesilir
 - C) Krema torbasından sıkılarak şekil verilir
 - D) Yukarıdakilerin hepsi hamura şekil verme biçimidir
6. Kıyılarak yapılan hamurlarla hazırlanan ürünlerin tümü düşünüldüğünde, pişirmedeki en önemli ortak ilke aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) En az ısı derecesi 200 derecedir.
 - B) Fırın önceden ısıtılmalıdır.
 - C) Tepsiler fırının alt katlarına yerleştirilmelidir.
 - D) Fırının önceden ısıtılması gerekmez.

7. Kıyılarak yapılan hamurlarda bazı ürünlerde kabarmayı sağlamak için, aşağıdakilerden hangisi kullanılır?
A) Maya
B) Kabartma tozu
C) Tuz
D) Şeker
8. Tuzlu kuru pasta yapımında ana malzeme olarak aşağıdaki gereçlerden hangisi kullanılmaz?
A) Un
B) Tuz
C) Yağ
D) Şeker
9. Aşağıdakilerden hangisi tuzlu kuru pastanın pişme derecesidir?
A) 80–100 C
B) 100–130 C
C) 135–150 C
D) 150–170 C
10. Aşağıdakilerden hangisi, şekil verilen tuzlu kuru pastanın üzerine kullanılır?
A) Vanilya, pudra şekeri
B) Çörekotu, karbonat
C) Susam, kırmızıbiber
D) Kırmızıbiber, kakao

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-2

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında, kıyılarak hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun tatlı bisküviler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki pastanelerden kıyılarak yapılmış tatlı ürünlerin çeşitlerini araştırınız.
- İnternet ortamında kıyılarak hazırlanan hamur tekniğiyle yapılan tatlı ürünleri ve yapım yöntemlerini araştırınız.

2. KIYILARAK HAZIRLANAN HAMUR TEKNİĞİ İLE TATLI BİSKÜVİLER

Bisküviler; un, yağ, yumurta ve şekerle hazırlanan küçük, gevrek, şurupsu yiyeceklerdir. Hazırlama sırasında içerisine ve üzerine fındık, fıstık, badem, ceviz, çeşitli pasta kremaları, marmelatlar vb. konularak hazırlanabilirler. Yaş pastalarla birlikte kuru pastalar, pastacılık sektörünün temelini oluşturmaktadır. Kullanılan gereçler ve hazırlama tekniklerine göre oldukça fazla çeşitleri vardır.

2.1. Hazırlama İlkeleri

Kıyılarak yapılan hamur tekniğinde sonucun olumlu olmasında; kullanılan gereçlerin kalitesi, ölçüleri, hazırlama teknikleri, çalışma ortamının ısısı, fırının ısısı ve süsleme gibi unsurlar etkindir. Ayrıca

- Gereçlerin uygun seçilmesi,
- Unun elenerek kullanılması,
- Un ve yağ oranının iyi ayarlanması (yağ oranı una göre %40—60)
- Şeker yerine pudra şekerinin kullanılması,
- Kıvamın iyi ayarlanması,
- Hamur hazırlandıktan sonra üzerinin nemli bezle örtülerek 20–30 dakika dinlendirilmesi, ürünün kalitesini olumlu yönde etkiler.

2.2. Tatlı Bisküvi Çeşitleri

Kıyılarak yapılan hamurlarla çok değişik şekillerde çeşitli bisküviler hazırlanabilir. Hazırlanan hamurlar şekillendirici kalıplar kullanarak yıldız, kalp, ay, yuvarlak, kare gibi çok değişik şekillerde bisküviler yapılabilir. Hazırlama sırasında içerisine ve üzerine fındık, fıstık, badem, ceviz, marmelat, çeşitli meyveler ve tarçın gibi hem lezzet hem de süslemede kullanılan gereçlerle değişik bisküviler hazırlanabilir.

2.3. Tatlı Bisküvi Uygulamaları

2.2.1. Sable Bisküvisi

➤ Gereçler

- 250 g. un ve ½ su bardağı un (açma payı)
- 150 g. margarin
- 100 g. pudra şeker
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı silme tuz
- 1 adet yumurta akı
- 100 g file (rende)findık

➤ İşlem Basamakları:

- Un elenir.
- Elenmiş unun içerisinde dolapta bekletilmiş margarin bir bıçakla, yağ parçaları kaybolana kadar kıyılır.
- Un ve yağ karışımının içine pudra şekeri, vanilya ve tuz ilave edip yumurtayı da kırdıktan sonra yoğrularak bir hamur yapılır.
- 2–3 parçaya bölünerek yumak haline getirilir.
- Hamuru 20–30 dakika dinlendirilir.
- Unlanmış tezgâhta hamur yumağı düzgünce yassılaştırıp üzeri unlanır.
- Merdane ile hamuru yerinden kaldırmaksızın 0,5 cm incelikte ve daire şeklinde açılır
- 4–5 cm çapındaki nemse kalıbyla (veya başka şekillerde) kesilir.
- Bisküvi hamurlarının üst tarafları, birkaç kere çırpılmış yumurta akına batırılıp çıkarılır. File fındığa bulayıp yapışması sağlanır.
- Tepsiye birer parmak ara ile yerleştirilir.
- 170C de önceden ısıtılmış fırında 20–25 dakika pişirilir.
- Fırından çıkardıktan sonra, soğuyunca üzerine pudra şeker serpilir.



Resim 2.1: Sable bisküvi

2.2.2. Marmelatlı Dügme Bisküvisi

➤ Gereçler

- 250 g. un
- 140 g. margarin
- 70 g. pudra şekeri
- 5 g. limon kabuğu rendesi
- 50 g. marmelat
- 50 g. toz şeker
- 2 adet yumurta

➤ İşlem Basamakları:

- Elenmiş unun içinde donmuş margarini bıçakla yağ parçaları kaybolana kadar kıyılır.
- Bu karışımın içine pudra şeker, 2 yumurta sarısı, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip yoğrulur.
- Hamuru 20–30 dakika dinlendirilir.
- Dinlenen hamuru 1 ceviz büyüklüğünde parçalara bölerek avuçlarınızın arasında düzgün yuvarlaklar yapılır.
- Küçük parmakla, bisküvilere bastırarak, yarılana kadar çukurlaştırınız.
- Çukur taraflarını biraz çırpılmış yumurta akına batırdıktan sonra toz şekerle bulanıp tepsiye aralıklı olarak yerleştirilir.
- Marmelatı krema torbası yardımıyla bisküvi hamurlarının çukurlarına aldığı kadar konulur.
- 170 derecede önceden ısıtılmış fırında 20–25 dakika pembeleşinceye kadar pişirilir.



Resim2.2: Aynı hamur kullanılarak değişik süslemelerle çalışılmış marmelatlı düğme bisküvisi

2.2.3. İki Renkli Bisküvi

➤ Gereçler

- 250 g un
- 150 g margarin
- 100 g pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı un (açma payı)
- 5 g vanilya
- 25 g kakao

➤ İşlem Basamakları:

- Elenmiş unun içinde donmuş margarin bıçakla, yağ parçaları kaybolana kadar kıyılır.
- Bu karışımın içine pudra şekeri, 2 yumurta sarısı, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğu rendesi ilave edilerek yoğrulur.
- Hamuru sable bisküvisinde olduğu gibi hazırlanır. Sonra hamuru biri diğerinden daha büyük olacak şekilde iki parçaya ayrılır, az olan parçaya kakao ilave edilir.
- Hamuru 20–30 dakika dinlendirilir.
- Dinlenen hamurları ikisi de aynı kalınlıkta olacak şekilde ayrı ayrı merdane ile açıp üst üste yerleştirilir.
- Sonra rulo şeklinde sarıp hafif hafif yuvarlamak suretiyle 4–5 cm çapına gelinceye kadar inceltilir.
- Yaptığınız ruloyu 2,5–3 cm kalınlığında düz veya vev parçalara kesilip yağlanmamış tepsiye birer parmak ara ile yerleştirilir.
- Önceden ısıtılmış fırında 170–200 derecede 20–25 dakika pembeleşinceye kadar pişirilir.



Resim2.3: Aynı hamurla hazırlanmış değişik şekillerde iki renkli bisküviler

2.2.4. Kayısı bisküvi

➤ Gereçler

- 250 g un
- 150 g margarin
- 100 g pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- ½ paket vanilya
- Bir fiske tuz
- 1 paket vanilya
- Limon kabuğu rendesi
- 50 g marmelât
- ½ su bardağı şeker
- 1 g kırmızı gıda(şeker) boyası
- 1 g sarı gıda(şeker) boyası

➤ İşlem Basamakları:

- Un tezgâha elenir.
- Unun ortasına oda sıcaklığındaki yağ koyup unun içinde kıyılır.
- Yumurta, pudra şekeri, vanilya, limon kabuğu rendesi ve bir fiske tuzu ilave ederek, malzemeleri birbirine yedirerek yoğrulur.
- Hamur nemli bezle örtülerek 20–30 dakika dinlendirilir.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak elde yuvarlanır.
- Fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirilir.
- Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede 10 dakika pişirilir.
- Fırından çıkartılıp soğutulduktan sonra tepsiye degen kısımlarına marmelat sürülüp iki tanesi birbirine yapıştırılır.
- Kırmızı ve sarı şeker boya ayrı ayrı kâselere konulur. Üzerlerine bir miktar su eklenir.
- Bisküvinin bir yüzüne sarı, bir yüzüne kırmızı boya sürülür.
- Toz şekere bulanır.
- İsteğe göre yıkanmış yeşil yaprak, iki bisküvinin birleştirildiği yere yerleştirilir.



Resim 2.4:Kayısı bisküvi

2.2.5. Papatya Bisküvisi

➤ **Gereçler**

• **Altlık hamuru için**

- 250 g un
- 125 g tereyağı veya margarin
- 50 g pudra şeker
- ½ kahve k. Tuz
- 2–3 çorba kaşığı açma payı un
- 1 yumurta
- 2-3 fiske limon kabuğu rendesi

• **İçi için**

- 250 g. ceviz içi
- 125 g. pudra şeker
- 150 g. yeşil fıstık içi
- ½ paket vanilya
- 3–4 yumurta
- 2 çorba kaşığı badem içi
- 1 tatlı kaş kayısı marmelâdı
- 3–4 fiske limon kabuğu rendesi

➤ **İşlem basamakları**

- Un tezgâha elenir
- Unun içinde yağ, bıçakla küçük parçalara ayrılıncaya kadar kıyılır.
- Ortasına 1 yumurta, kenarlarına pudra şekeri, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz ilave ederek, özleştirmeden birleştirilir ve 20–30 dakika dinlenmeye bırakılır.
- Bu arada çekilmiş cevizi bir kaba alarak içine şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi ve yumurtalar kırılarak karıştırılır.
- Hazırlanan altlık hamurun 3 mm. İncelikte açılarak tartolet kalıplarından daha büyük nemse kalıbı ile kesilerek tartolet kalıplarına yerleştirilir.
- Kalıplara yerleştirilen hamurlar ince bir tabaka marmelât sürülerek hazırlanan cevizli harçtan kalıplara konulur.
- 170 derece fırında 20–30 dakika pişirilir.
- Soğutulmuş pastaların üzerine ince bir tabaka halinde marmelat sürülüp, çekilmiş fıstıkla üzeri kapatılır.
- Bunun üzerine de soyulmuş ek yerinden ikiye ayrılmış bademlerle papatya görünüşünde şekil verilir.
- Tohum yerinede bir miktar marmelât sürülerek servis yapılır.



Resim 2.5: Papatya bisküvisi

2.2.6. Diğer Ürünler

➤ Elmalı tart

• Gereçler

- 1 Adet yumurta
- 2 Dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1,5–2 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya

• Üzeri için

- 4 Adet iri sert dokulu elma
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 2 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı tarçın

• İşlem basamakları

- Oda ısısında yumuşamış tereyağı, pudra şekeri ve yumurta karıştırılır. Üzerine vanilya ve elenmiş un eklenir. Orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- Hamur, unlu zeminde merdane yardımıyla tart kalıbını ve kenarlarını kapsayacak büyüklükte açılır.
- Yağlanmış tart kalıbına hamur yerleştirilir. Hamurun tabanı çatal ucuyla delinip buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- Bu arada üst malzeme hazırlanır. Elmalar soyulup çekirdekleri çıkarılır. İnce dilimler, tarçın ve toz şekerle karıştırılır.
- Hazırlanan tart hamuru buzdolabından çıkarılır. Üzerine elma dilimleri sıkı sıkı dizilir. En son oda ısısında yumuşamış tereyağı parça parça konur.
- Elmalı tart önceden ısıtılmış 190 derece fırında elmalar yumuşayana kadar pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.



Resim 2.6: Elmalı tart

➤ **Çilekli Tartölet**

• **Gereçler**

- 3 su b. un
- 150 g. tereyağı
- 1 Paket vanilya,
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 fiske limon kabuğu rendesi
- 1 Yumurta

• **Kreması için:**

- 3 su bardağı süt
- 4 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya

• **Üzeri için:**

- Çilek

• **İşlem basamakları**

- Un tezgâha elenir.
- Unun içinde yağ, bıçakla küçük parçalara ayrılıncaya kadar kıyılır.
- Ortasına yumurta kenarlarına pudra şekeri, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz ilave edilir.
- Özleştirmeden birleştirilir ve 20–30 dakika dinlenmeye bırakılır.
- Hazırlanan altlık hamuru 3 mm. İncelikte açılarak tartölet kalıplarından daha büyük nemse kalıbı ile kesilerek tartölet kalıplarına yerleştirilir.
- 170 derecelik fırında 20–25 dakika pişirilir.
- Kreması için tencereye un ve toz şeker süt karıştırılarak ilave edilerek krema pişirilir.

- Tartolet kalıptan çıkartılır. Krema Őanti torbasına alınır ve tartoletlerin içine krema sıkılır. zeri ilek dilimleri ile süslenerek servis edilir.




Resim2.7: ilekli tartölet


UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki gereçleri kullanarak, kıyılarak hamur tekniğini ile un kurabiyesi hazırlayınız.

➤ **Gereçler**

- 3 su bardağı un
- 250 g margarin
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2–3 yemek kaşığı (üzeri için) pudra şekeri
- 1 paket vanilya

| İşlem Basamakları | Öneriler |
|--|--|
| ➤ İş için hazırlık yapınız. | ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ İş giysilerinizi giyiniz. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız. ➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız. |
| ➤ Araçları hazırlayınız. | ➤ Araçları tezgâha sıralayınız. |
| ➤ Gereçleri hazırlayınız. | ➤ Ölçülü gereçleri tezgâha sırayla yerleştiriniz. |
| ➤ Margarin, sıvı yağ ve pudra şekerini eritmeden yoğurunuz. ➤ Elenmiş unu krem haline gelen yağ ve pudra şekerine ilave ediniz. ➤ Hamuru 15–20 dakika dinlendiriniz. | ➤ Margarin oda sıcaklığında eritilmeden kullanınız. ➤ Margarinle pudra şekerini elinizin sıcaklığı ile erimemesine dikkat ediniz. ➤ Unu, yağ ve pudra şekerine kaşık kaşık ilave ediniz. ➤ Hamuru fazla yoğurmadan birleştiriniz. |
| ➤ Kurabiye hamurunu şekillendiriniz. | ➤ Standart olmasına dikkat ediniz. ➤ İstedığınız bir un Kurabiyesi şekli veriniz  |

| | |
|---|---|
| |  |
| <p>➤ Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 170 derecede fırında 15–20 dakika pembeleşmeden beyaz olarak pişiriniz.</p> | <p>➤ Bisküvilerin açık renk olması istendiği için bisküvilerin pişirme süresine dikkat edebilirsiniz.</p> |
| <p>➤ Fırından çıkarılan kurabiyelere dinlendikten sonra pudra şekeri ve vanilya eleyiniz.</p> | <p>➤ Kurabiyeler fırından çıkar çıkmaz elenirse pudra şekeri eriyebilir, 10–15 dakika dinlendikten sonra eleyebilirsiniz.</p> <p>➤ Vanilya ve pudra şekeri karıştırılarak elenirse kurabiyeler üzerinde vanilya tadı ve kokusu homojen olarak dağılacaktır.</p> |
| <p>➤ Kurabiyeleri Servise hazırlayınız</p> | <p>➤ Uygun tabak seçebilirsiniz.</p> |

KONTROL LİSTESİ

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

| Değerlendirme Ölçütleri | Evet | Hayır |
|--|------|-------|
| 1. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı? | | |
| 2. Uygun araçları seçtiniz mi? | | |
| 3. Esas gereçleri seçtiniz mi? | | |
| 4. Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi? | | |
| 5. Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı? | | |
| 6. Kıyılarak hazırlanan hamuru, tekniğine uygun hazırladınız mı? | | |
| 7. Hazırladığınız hamuru dinlendirdiniz mi? | | |
| 8. Hamura ürünün özelliğine göre şekil verdiniz mi? | | |
| 9. Kıyılarak hazırlanan hamuru tekniğine uygun pişirdiniz mi? | | |
| 10. Yaptığınız ürünleri servise hazırladınız mı? | | |

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınızı “Evet” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğru bir ifadedir?
A) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler kısa süre pişirilmelidir.
B) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler uzun süre pişirilmelidir.
C) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünlerin pişirilme süresi önemli değildir.
D) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler koyu renkte pişirilmelidir.
2. Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler kaç dakika pişirilmelidir?
A) 15–20 dakika
B) 18–20 dakika
C) 10–15 dakika
D) 20–25 dakika
3. Kıyılarak yapılan hamurlarda, bıçakla kıyma yöntemiyle hamuru hazırlarken yağ nasıl olmalıdır?
A) Yağ eritilerek kullanılmalıdır.
B) Margarin dolapta bekletilmiş olmalıdır.
C) Yağ oda sıcaklığında yumuşamaya bırakılmış olmalıdır.
D) Sıvı yağ kullanılmalıdır.
4. Aşağıdakilerden hangisi marmelât kullanılarak hazırlanmış tatlı bisküvilerde kullanılan süsleme gerecidir?
A) Susam
B) Meyve şekerlemeleri
C) Yeşil fıstık
D) Damla ve granül çikolata
5. Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünlerin piştikten sonra rengi nasıl olmalıdır?
A) Ürünün özelliğine göre değişse de koyu pembe renkte olmalıdır
B) Ürünün özelliğine göre değişse de genellikle açık pembe renkte olmalıdır.
C) Açık kahverenginde olmalıdır.
D) Koyu kahverengi olmalıdır
6. Kıyılarak yapılan hamur, hazırlandıktan sonra nasıl şekil verilir?
A) Ürünün özelliğine göre hamur elde yuvarlanır.
B) Hamur kalıpta kesilir.
C) Krema torbasından sıkılarak şekil verilir.
D) Yukarıdakilerin hepsi ile hamura şekil verilir.

7. Aşağıdakilerden hangisi kıyılarak yapılan bisküvilerin pişme derecesi ve süresidir?
A) 220 C ve 30 dakika
B) 170–200 C de 20–25 dakika
C) 130 C ve 10 dakika
D) 185 C ve 45 dakika
8. Aşağıdakilerden hangisi, düğme bisküvi yapımında kullanılmaz?
A) Un
B) Margarin
C) Şeker
D) Kakao
9. Aşağıdakilerden hangisi tatlı bisküvi değildir?
A) Düğme bisküvi
B) İki renkli bisküvi
C) Kandil simidi
D) Papatya bisküvi
10. Aşağıdakilerden hangisi tatlı bisküvilerin süslemesinde kullanılmaz?
A) Fıstık
B) Pudra şekeri
C) Çörek otu
D) Tarçın

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

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında, kıyılarak hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun tuzlu bisküviler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki pastanelerde kıyılarak yapılmış tuzlu bisküvi çeşitlerini araştırınız.
- Gözlemlerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. KIYILARAK HAZIRLANAN HAMUR TEKNİĞİ İLE TUZLU BİSKÜVİLER

Kıyılarak yapılan hamurlarla çok çeşitli ürünler hazırlanır. Tuzlu ürünlerde de tatlı bisküvilerde olduğu gibi olumlu sonuç elde etmek için kullanılan malzemenin kalitesi, ölçüleri, hazırlama teknikleri, çalışma ortamının ısısı, fırının ısısı ve süsleme gibi unsurlar etkindir.

3.1. Hazırlama İlkeleri

- Kullanılacak gereçler mutlaka taze olmalıdır.
- Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun gereç seçilmelidir.
- Un elenerek kullanılmalıdır.
- Kıvamın iyi ayarlanması gerekir.
- Hamur hazırlandıktan sonra üzerinin nemli bezle örtülerek 25-30 dakika dinlendirilmesi ürünün kalitesini etkiler

3.2. Tuzlu Bisküvi Çeşitleri

Kıyılarak yapılan hamurlarla çeşitli şekillerde ve lezzetlerde ürünler hazırlanır. İçerisine eklenen lezzet ve koku vericilerle farklı isimler alırlar: Anasonlu simit, susamlı simit, mahlepli kurabiye, peynirli bisküvi vb. Mahlep, kaşar, beyaz peynir gibi lezzet ve koku verici gereçler kullanılır. Süslemelerde de çörekotu, susam, pul biber, haşhaş vb. kullanılır.



Resim 3.1: Tuzlu bisküvi çeşitleri

3.3. Tuzlu Bisküvi Uygulamaları

Kıyılarak hazırlanan hamur tekniği uygulanarak çeşitli tuzlu bisküvi, çubuk ve simitler hazırlanabilir.

3.3.1. Tuzlu Çubuk

➤ **Gereçler**

- 600 g. un
- 250 g. yağ
- 2 yumurta(birisinin sarısı üzeri için)
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 2-3 fiske limon kabuğu rendesi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 200 g. Susam

➤ **İşlem Basamakları:**

- Un çalışma tezgâhına üzerine elenir.
- Yağ unun içinde küçük parçalara ayrılıncaya kadar bıçakla kıyılır
- Yağ ve un karışımının içine yumurta, yoğurt tuz limon kabuğu rendesi ve sirke ilave edilir.
- Hamuru kalın bir rulo yaparak küçük bezelere bölünüz.
- Bezeler nemli bez altında 25-30 dakika dinlendirilir.
- Fırın tepsisinin uzun iki kenarına ve ortasına margarin sürülür.(Çubuklar pişirilirken, hamurun çekmemesi için bu şekilde yağlanır.)
- Küçük bezeler alınarak tezgâh üzerinde el içi ile çubuk şekline getirilir.
- Hazırlanan çubukları tepsiye yerleştirilir.
- Üzerine yumurta sarısı sürülür bolca susam serpilir.
- 200 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pembe renkte pişirilir.



Resim 3.2: Tuzlu Çubuklar

3.3.2. Peynirli bisküvi

➤ **Gereçler:**

- 300 g. un
- 200 g. margarin
- 180g. kaşar peyniri
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı susam ve çörek otu
- ½ bardak açma payı un

➤ **İşlem Basamakları:**

- Un çalışma tezgâhının üzerine elenir.
- Donmuş yağ unun içinde küçük parçalara ayrılıncaya kadar büyükçe bir bıçakla kıyılır
- Yağ ve un karışımının içine yumurta sarısı, tuz, sirke ve rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilerek yoğrulur.
- Hamur 20 dakika nemli bez altında dinlendirilir.
- Dinlenen hamur 3 eşit parçaya ayrılır.
- Her bir parça hamur yarım cm kalınlığında, merdane ile açılır
- İstenilen çeşitli pasta kalıplarıyla kesilir.
- Üzerlerine yumurta akı sürülüp, susam serpilir.
- Tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- 170 derecede ısıtılmış fırında 15–20 dakika pişirilir



Resim 3.3: Peynirli bisküvi

3.3.3. Kandil Simidi

➤ **Gereçler:**

- 4,5 -5 su bardağı un
- 250 g. margarin
- 1 fincan sıvı yağ
- 2 kahve fincanı yoğurt
- 2 çorba kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 yumurta sarısı (içine),akı(üstüne)
- 1 paket kabartma tozu
- 200g. susam
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1çorba kaşığı çörek otu

➤ **İşlem Basamakları:**

- Un çalışma tezgâhının üzerine elenir.
- Donmuş yağ büyük bıçak yardımı ile unun içinde küçük parçalara ayrılır.
- Yağ ve un karışımının içine yumurta sarısı, yoğurt, sıvı yağ tuz, şeker, sirke kabartma tozu ve mahlep ilave ederek yoğrulur.
- Hamur 20 dakika nemli bez altında dinlendirilir
- Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, iki avuç arasında uzatınız. Sonra uçları birleştirerek halka yapılır.
- Halkalar yumurta akına sonra bir kısmı susama, bir kısmı da çörek otuna bulanır.
- Tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- 170 derecede ısıtılmış fırında 20–25 dakikada pembe renkte pişirilir.



Resim 3.4: Kandil simidi

3.3.4. Diğer

➤ İspanaklı tart

- **Hamuru için**
 - 1 yumurta
 - 2 yemek kaşığı yoğurt
 - 125 g. margarin
 - 2 su bardağı un
 - 1 kabartma tozu
 - Tuz
- **İç harcı için:**
 - 200-250 g. ıspanak
 - 1 kuru soğan
 - Beyaz peynir
 - pul biber
 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- **Üzeri için:**
 - 1 yumurta
 - 1 Çay bardağı süt
 - kaşar peynir rendesi

➤ İşlem Basamakları:


- Un çalışma tezgâhının üzerine elenir.
- Donmuş yağ büyük bıçak yardımı ile unun içinde küçük parçalara ayrılır.
- Yağ ve un karışımının içine yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve tuz ilave edilerek hamur fazla yoğrulmadan birleştirilir.
- Hamur 20-30 dakika dinlendirilir.
- Bu arada sıvı yağda soğan ve ıspanak çok az kavrulur.
- Beyaz peynir ve pul biber ilave edilerek iç harç hazırlanır
- Dinlendirilen hamur, yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir ve üzerine çatal yardımı ile ara ara delikler yapılır ve hafif pişirilir.
- Hamur tam pişmeden fırından çıkarılarak hazırlanan harç yarı pişmiş tartın içine yerleştirilir.
- Yumurta, süt ve kaşar peynir rendesi birkapta karıştırılır ve harcın üzerine dökülür ve fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.




Resim 3.5: İspanaklı tartın bütün ve dilim görünüşü

UYGULAMA FAALİYETİ

Kıyılarak hazırlanan hamur tekniğini kullanarak tuzlu bisküvi hazırlayınız.

| İşlem Basamakları | Öneriler |
|--|--|
| ➤ İş için hazırlık yapınız. | <ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız. |
| ➤ Araçları hazırlayınız. | <ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgâha sıralayınız. |
| ➤ Gereçleri hazırlayınız. | <ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri ölçerek tezgâha sırayla yerleştirebilirsiniz. |
| ➤ Tuzlu bisküvi hamurunu hazırlayınız. | <ul style="list-style-type: none">➤ Margarini kullanmadan önce buzdolabında bekletebilirsiniz.➤ Elenmiş unun içinde donmuş margarini bıçakla, yağ parçaları kaybolana kadar kıyabilirsiniz.➤ Yumurta, tuz, sirke, şeker, su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında yoğurabilirsiniz.➤ Hamuru yoğurduktan sonra elde fazla oynamayınız. Aksi halde hamur çürür.➤ Hamuru 20–30 dakika dinlendirebilirsiniz. |
| ➤ Hamuru şekillendiriniz. | <ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru aynı yönde açınız.➤ Çeşitli pasta kalıplarıyla kesebilirsiniz➤ El ile şekil verebilirsiniz.➤ Üzerini istediğiniz bir gereçle süsleyebilirsiniz <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"></div> |

| | |
|---|--|
| |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bisküviyi pişiriniz. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 170 derece ısıtılmış fırında 20 -25 dakika pişirebilirsiniz. ➤ Bisküvileri pişirme süresine dikkat edebilirsiniz. |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fırından çıkarılan ürünler ılıyınca tepside alınır. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sıcakken ürünü almayınız. Kırılabılır, şekilleri bozulabilir. |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Servise hazırlayınız. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Uygun servis tabağına yerleştiriniz. |

KONTROL LİSTESİ

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

| Değerlendirme Ölçütleri | Evet | Hayır |
|---|------|-------|
| 1. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı? | | |
| 2. Uygun araçları seçtiniz mi? | | |
| 3. Esas gereçleri seçtiniz mi? | | |
| 4. Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi? | | |
| 5. Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı? | | |
| 6.Hamuru kıyılarak hazırlanan, tekniğine uygun hazırladınız mı? | | |
| 7. Hazırladığınız hamuru dinlendirdiniz mi? | | |
| 8.Kullanacağınız tart harcını hazırladınız mı? | | |
| 9.Hamurunuzu tart kalıbına yerleştirdiniz mi? | | |
| 10.Hamurunuzu yarım pişirdiniz mi? | | |
| 11.Yarı pişmiş tartınızı fırından çıkartıp hazırladığınız harcınızı tartın üzerine yerleştirdiniz mi? | | |
| 12.Yumurta, süt ve kaşar rendesini üzerine döktünüz mü? | | |
| 13.Tartınızı tekrar fırına koyup pişirdiniz mi? | | |
| 14. Fırından çıkardığınız ürününüzü ılıyınca kalıptan çıkardınız mı? | | |
| 15. Yaptığınız ürünü uygun servis tabağına aldınız mı? | | |

DEĞERLENDİRME

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

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kıyılarak hazırlanan tuzlu bisküvi hazırlamada kullanılan esas gereçlerdendir?
A) Yumurta
B) Vanilya
C) Kabartma tozu
D) Kakao
2. Aşağıdakilerden hangisi, kıyılarak hazırlana tuzlu bisküvide koku vermek için kullanılan gereçtir?
A) Meyveler
B) Mahlep
C) Yumurta
D) Jöle
3. Aşağıdakilerden hangisi tuzlu bisküvi hamuru şekillendirmede kullanılan araçlardandır?
A) Tart kalıbı
B) Mekik kalıbı
C) Şekilli bisküvi kalıpları
D) Yukarıdakilerin hepsi
4. Kıyılarak hazırlanan tuzlu hamur yoğrulduktan sonra kaç dakika dinlendirilmelidir?
A) 10–15 dakika
B) 5–20 dakika
C) 10-15dakika
D) 20–30 dakika
5. Bisküvi hazırlarken aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmelidir?
A) Şekline
B) Kullanılan gereçlerin kalitesi ve ölçülerine
C) Süslemeye
D) Görünüşüne
6. Aşağıdakilerden hangisi tuzlu bisküvinin pişme derecesi ve süresidir?
A) 200 C ve 35–40 dakika
B) 170 C ve 20–25 dakika
C) 130 C ve 10 -15 dakika
D) 185 C ve 45 dakika

7. Aşağıdakilerden hangisi, kandil simidi yapımında kullanılmaz?
A) Un
B) Margarin
C) Mahlep
D) Kakao
8. Aşağıdaki gereçlerden hangisi tuzlu bisküvinin süslemesinde kullanılmaz?
A) Çörekotu
B) Susam
C) Kaşar peynir
D) Marmelât
9. Aşağıdakilerden hangisi tuzlu bisküvi değildir?
A) Kandil simidi
B) Peynirli bisküvi
C) Kakaolu bisküvi
D) Susamlı simit
10. Aşağıdakilerden hangisi ile kandil simidi şekillendirilir?
A) Pasta kalıpları ile
B) Elde yuvarlayarak
C) İki avuç arasında uzatarak uçların birleştirilmesi ile
D) Merdane ile açarak

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-4

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında, kıyılarak hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun hazır reçeteleri uygulayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Kıyılarak yapılan hamur tekniği ile hazırlanan çeşitli reçeteleri kitaplardan ve internetten inceleyiniz.
- TV de yayınlanan yemek programlarını mümkünse takip ederek kıyılarak yapılan hamur tekniği ile ilgili ürünler ile ilgili tarifleri öğreniniz.
- Aile büyüklerinizle görüşerek kıyılarak yapılan hamur tekniği ile hazırlanan ürün çeşitlerini ve yapılarını öğreniniz.

4. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR

Aynı malzemeler kullanılarak yapılabilen hamur işleri reçetelerine değişik kaynaklardan ulaşarak uygulamalar yapmak mümkündür.

4.1. Kitaplar

Hazır reçetelerin bulunduğu kitaplardaki reçeteler uygulanmaya başlanmadan önce bazı konuların bilinmesi gerekir. Kaliteli ürün elde etmek için kitap kullanırken dikkat edilecek ilkeler;

- Kitaptan uygulanacak kıyılarak hazırlanan hamur tekniği hakkında genel bilgi sahibi olunmalıdır.
- Uygulamada önemli olan noktalar bilinmelidir.
- Kitaptaki reçetenin araç gereçleri ve işlem basamakları önceden bir kâğıda yazılmalı ve takibi kâğıttan yapılmalıdır.
- Kitapta verilen reçetede kullanılacak malzeme matematiksel ölçülerle verilmişse mutlaka mutfak terazisi ile ölçüm yapılmalıdır.
- Mutfak terazisi bulunmuyorsa kitaplardan uygulama yapılırken bardak ve kaşık ölçüleri kullanılarak hazırlanmış reçeteler tercih edilmelidir.
- Uygulama aşamasında verilen işlem basamakları Dikkatle takip edilmeli önemli noktaların gözden kaçırılmamasına özen gösterilmelidir.
- Kitaptaki servis şekli dikkate alınarak değişiklikler yapılmalıdır.

- Verilen reçetenin uygulanmasında ürünün özelliğini değiştirecek farklı denemeler yapmak tamamen farklı bir ürün ortaya çıkmasına sebep olabilir. İstenildiği takdirde deneme ve geliştirme amaçlı olarak değişiklikler yapılabilir.
- Eski tarihli kitaplarda günümüzde kullanılmayan kelimeler varsa bugünkü karşılığı araştırmalı, eksik ve yanlış yöntem ve malzeme kullanılması önlenmelidir.
- Kitaplarda verilen reçetelerde kullanılan araçlardan bazıları günümüzde kullanılmıyor olabilir. Bu durumda günümüzde kullanılan ve işleri kolaylaştıran araçlar tercih etmek gerekir. Yumurta teli ile çırpma yerine el mikseri; bakır tencere tava yerine çelik tencere, çelik sahan, teflon tava kullanmak hem sağlık açısından hem de işleri kolay ve çabuk hale getirmek bakımından tercih edilmelidir.

4.2. Dergiler Broşürler

Bazı hamur işleri dergileri pratik uygulamalara yer vererek çeşitli kıyılarak hazırlanan hamur reçeteleri hazırlayarak okuyuculara sunmaktadır. Dergilerde genellikle mevsime uygun hamur tarifleri bulunur. Aynı zamanda bazı mutfak eşyalarının ambalajlarında, hazır gıdaların paketlerinde vb. broşürler hazırlayarak özel reçetelerin malzeme ve işlem basamakları açıklanabilmektedir.

Dergi ve broşürlerdeki hazır reçeteler de kitaplarda olduğu gibi tecrübe edilmiş ve uygulanabilirliğinden emin olunmuş tarifelerdir. Bu reçetelerin uygulanmasında kitaplardaki tarifeleri uygulamada dikkat edilmesi gereken noktaların göz önüne alınması gereklidir.

4.3. İnternet

Günümüzde hamur işleri hazırlama ve pişirme ile ilgili olarak internet ortamında birçok site oluşturulup kıyılarak hazırlanan hamur çeşitleri, özellikleri ve kıyılarak yapılan hamurdan hazırlanan ürünler konusunda denenmiş reçeteler sunulmaktadır. Bu reçetelerde verilen malzeme ve işlem basamakları ya yazan kişinin kendisinin geliştirdiği ya da herhangi bir kitaptan alınmış ve ürünün özelliğini bozmayacak şekilde değişiklikler yapılmış tarifelerdir. İnternette reçete alıp uygularken verilen araç gereç ve işlem basamakları dikkatlice okunup not alındıktan sonra uygulamaya geçilmelidir.

4.4. Televizyon

Televizyonda yayınlanan bazı programlarda her türlü besin maddesinden olduğu gibi kıyılarak yapılan hamur çeşitleri kullanılarak da çeşitli ürün reçeteleri, görsel olarak sunulmaktadır. Kıyılarak yapılan herhangi bir ürünün yapılışını görerek ve izleyerek öğrenmek reçetelerin doğru uygulanmasını kolaylaştırmaktadır.

Televizyonda verilen reçeteleri izlerken mutlaka bir not kâğıdı ve kalem hazır bulundurulmalı, araç gereç listesi ve işlem basamakları eksiksiz not alınmalıdır. Ayrıca servis yöntemleri de dikkatle izlenmeli ve not alınmalıdır, hatta kendimize özel bir tarifler defteri tutmak ilerde bu tarifleri uygulamak ve geliştirmek açısından önemlidir.

4.5. Kaynak Kişiler

Çevremizde kıyılarak yapılan hamur çeşitleri ile hazırlanabilen ürünler konusunda kendi tecrübelerini kullanarak farklı yöntemler geliştirmiş ve bunları uygulayarak tecrübe kazanmış kişilerle görüşerek yeni reçeteler öğrenip değişik uygulamalar geliştirilebilir. Bu kişiler çeşitli kurumlarda ya da özel işletmelerde (pastahane vb.) çalışan meslek erbapları olabileceği gibi yakınlarınız, komşularınız, akrabalarınız olabilir Çevreden bilgi toplarken dikkat etmemiz gereken ilkeler:

- Kaynak kişilerle görüşmek ve farklı reçeteler öğrenmek için öncelikle görüşme yapılacak kişi açısından uygun bir zaman seçilmelidir.
- Kaynak kişilerle görüşmeye başlamadan önce not almak üzere defter veya not kâğıdı ile bir kalem mutlaka hazırlanmalıdır.
- Anlatılan reçete dikkatle dinlenmeli, anlaşılmayan yerler zamanında tekrar ettirilmelidir.
- Mümkünse alınan reçetenin veya reçetelerin uygulamaları gözlemlenerek öğrenilmeye çalışılmalıdır.

4.6. Diğer

Hazır reçetelere ulaşılabilecek kaynaklar:

- Çeşitli özel ve kamu kuruluşlarının pastane kafe vb. bölümleri ve bu bölümlerde çalışan meslek sahipleri
- Bu konuda yayınlanmış görsel ve yazılı basılmış kaynaklar
- Fırın, mikser, soğutucu, derin dondurucu, tencere gibi çeşitli mutfak araçları kullanım kılavuzları
- Unlu mamulleri hazırlama ve pişirmede, kullanılan bazı gereçlerin paketleri üzerinde verilen tarifeler bize kaynak oluşturabilirler.

UYGULAMA FAALİYETİ

Herhangi bir kaynaktan susamlı simit reçetesi araştırıp uygulamasını yapınız.

| | |
|--|---|
| ➤ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız. | ➤ İş önlüğü giyip bone takabilirsiniz ➤ Kişisel hijyen kurallarını dikkate alabilirsiniz. ➤ Çalışma ortamınızı temizleyip hazırlayabilirsiniz. ➤ Sanitasyon kurallarını dikkate alabilirsiniz. |
| ➤ Reçetede verilen araçları hazırlayınız. | ➤ Ürüne uygun araçları çalışma ortamında önceden hazır edebilirsiniz |
| ➤ Reçetede verilen gereçleri hazırlayınız. | ➤ Gereçlerin ölçülere uygun olmasına dikkat edebilirsiniz. ➤ Kaliteli ürün hazırlamak için gereçlerin miktarlarına dikkat edebilirsiniz |
| ➤ Unu tezgâha eleyiniz. | ➤ Hazırlama ilkelerine dikkat edebilirsiniz. |
| ➤ Reçetede belirtildiği gibi diğer malzemeyi hazırlayınız. | ➤ Ölçülere dikkat edebilirsiniz. |
| ➤ Diğer malzemeleri sırasına göre ekleyiniz. | ➤ Önce sıvı daha sonra katı gereçleri karıştırabilirsiniz. |
| ➤ Reçetede belirtildiği gibi şekil veriniz. | ➤ Büyüklüklerinin aynı olmasına dikkat edebilirsiniz. |
| ➤ Fırını, reçetede belirtilen ısıya ayarlayınız.. | ➤ Pişirme süresine dikkat edebilirsiniz. |
| ➤ Reçetede belirtildiği şekilde servise hazırlayınız. | ➤ Uygun servis araçlarını seçebilirsiniz. |
| ➤ Çalışma ortamını temizleyiniz. | ➤ Sanitasyon kurallarına uygun çalışabilirsiniz. |

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

1. () Kitapta verilen reçetede kullanılacak malzeme matematiksel ölçülerle verilmişse mutlaka bardak kaşık ile ölçüm yapmak gerekir.
2. () Kendimize özel bir tarifler defteri tutmak ilerde bu tarifleri uygulamak ve geliştirmek açısından önemlidir.
3. () Kitap ve dergiler ile internetten reçete alınıp uygulanacağı zaman önceden not tutulması gereklidir.
4. () Dergi ve broşürlerdeki hazır reçeteler denenmiş tarifelerdir.
5. () Televizyon programlarında kıyılarak yapılan hamur çeşitleri yazılı olarak sunulmaktadır.
6. () Herhangi bir ürünün yapılışını görerek ve izleyerek öğrenmek daha kalıcıdır.
7. () Kaynak kişilerle görüşme randevulu olmak zorunda değildir.
8. () Görüşme yapılacak kişinin zamanı uygunsa ürün tarifinin uygulamalı olarak öğrenilmesi daha uygundur.
9. () Kıyılarak yapılan hamur işlerinin bulunduğu hazır reçetelere çeşitli kurum mutfaklarında çalışan kişilerden de ulaşılabilir.
10. () Hazır reçeteler uygulanırken önemli değişiklikler yapılabilir.

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 “Modül Değerlendirme”ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

KONTROL LİSTESİ

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

| Değerlendirme Ölçütleri | Evet | Hayır |
|---|------|-------|
| 1.İki renkli kurabiye yapmak için iş ortamı sanitasyonu sağladınız mı? | | |
| 2.Kişisel hijyen kurallarına uygun koşulları sağladınız mı? | | |
| 3.Ürünü hazırlarken kullanacağımız araçları sağlığa uygunluk ilkesini dikkate alarak seçtiniz mi? | | |
| 4. İş planınızı zaman ve enerjinizi doğru kullanacak şekilde yaptınız mı? | | |
| 5. Uygun araçları seçtiniz mi? | | |
| 6.Uygun gereçleri seçtiniz mi? | | |
| 7. Kıyılarak yapılan hamurun hazırlanmasında uyulması gereken ilkeleri hatırladınız mı? | | |
| 8. Hamuru ikiye ayırdınız mı? | | |
| 9. Birini sade, diğerine kakao eklediniz mi? | | |
| 10. Hamuru yoğurarak istenen kıvama getirdiniz mi? | | |
| 11. Hamuru oda sıcaklığında dinlendirdiniz mi? | | |
| 12.Hamurları merdane ile açtınız mı? | | |
| 13.Sade hamurun içine kakaolu hamuru koyup rulo şeklinde sardınız mı? | | |
| 14. Bıçakla birer cm aralıklarla kesip tepsiye dizdiniz mi? | | |
| 15.Fırını 170 C ye ayarladınız mı? | | |
| 16. Ürünü biraz pembeleşince fırından çıkardınız mı? | | |
| 17. Soğuyunca üzerine pudra şekeri elediniz mi? | | |
| 18. Ürünü hazırlarken ve pişirirken güvenlik tedbirlerini aldınız mı? | | |

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

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

KAYNAKÇA

- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulaması 3**, İstanbul, 2006
- METGE-Ağırlama-Gıda Alanı, **Yağlı Hamurlarla Hazırlanan Ürünler** Modülü, Ankara, 2002
- MEGEP-Yiyecek İçecek Hizmet Alanları, **Kuru Pastalar Modülü**, Ankara, 2006
- ÖZGEN Leyla, **Yiyecek Üretimi 2, Kıyılarak Hazırlanan Hamurlar**