

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

KOKTEYL YİYECEKLERİ

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilir.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ- 1	3
1. KOKTEYL YİYECEKLERİ	3
1.1. Kokteyl Partileri	3
1.2. Kokteyl Yiyeceklerinin Hazırlığı	4
1.3. Kokteyl Yiyecekleri	7
1.3.1. Kanepeler	7
1.3.2. Soğuk Kokteyl Yiyecekleri	16
1.3.3. Sıcak Kokteyl Yiyecekleri	17
1.3.4. Kokteyl Sosları ve Deepler	20
1.3.5. Kokteyl Tatlıları ve Meyveler	23
UYGULAMA FAALİYETLERİ	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	26
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	29
2. KOKTEYL YİYECEKLERİNİN SERVİSE HAZIRLAMA İLKELERİ	29
2.1. Süsleme, Dekorasyon ve Garnitürleme Bilgisi	29
2.1.1. Süslemede Kullanılan Gereçler ve Özellikleri	29
2.1.2. Dekorasyon	32
2.1.3. Garnitür	33
2.2. Kokteyl Yiyeceklerinin Servisi	34
UYGULAMA FAALİYETLERİ	35
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	36
MODÜL DEĞERLENDİRME	39
CEVAP ANAHTARLARI	40
KAYNAKÇA	41

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK060
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Kokteyl Yiyecekleri
MODÜLÜN TANIMI	Kutlama, tanıtım, iş toplantıları, tanışma partileri, açılış gibi sebeplerle bir araya gelen misafirlerin içkileriyle birlikte alabilecekleri bir lokmalık yiyeceklerin anlatıldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Mutfak uygulamaları ders modülleri ile Ordövr ve Mezeleri Hazırlama modülünü başarmış olmak.
YETERLİK	Açık büfe ve kokteyl yiyeceklerini hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun mutfak ortamı sağlandığında özelliğine uygun kokteyl yiyecekleri hazırlayarak servise hazır hale getirebileceksiniz. Amaçlar ➤ Kanepeleri, sıcak ve soğuk kokteyl yiyeceklerini, deep sosları, tatlı ve meyveleri özelliğine uygun hazırlayabileceksiniz ➤ Kokteyl yiyeceklerini amacına ve özelliğine uygun servise hazır hale getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Sanitasyon ve Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım, araç-gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Bıçak, kaşık, kâse, limonluk, ekmek tahtası, ocak, fırın, ızgara, tepsi, sebze doğrama tahtası, çırpıcı.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	➤ Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. ➤ Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci

Kokteyl yiyecekleri; kutlama, tanıtım, iş toplantıları, tanışma partileri, açılış gibi sebeplerle bir araya gelen misafirlerin içkileriyle birlikte alabilecekleri bir lokmalık yiyeceklerdir.

Değişik şekil ve renklere hazırlanması ilgi çekici olmasının yanında salonların ahengini zenginleştirir. Kokteyl yiyeceklerini hazırlamak diğer yiyecekleri hazırlamaktan daha kolay ve zevklidir. Kokteyl sebebi ve katılımcıların özellikleri, mevsim, malzemelerin kolay ve bol bulunmasında sizin işinizi kolaylaştıracaktır. Bugün piyasada buluna birçok organizasyon şirketi ağır yemeklerin servisi ve maliyeti yüksek olması nedeniyle; yerine kısa zaman alınan, ucuz, hazırlanması kolay, servisi basit kokteyl yiyeceklerine ağırlık vererek büyük gelirler elde etmektedir.

Bu modülü öğrendikten sonra; yılbaşı, doğum günü, kutlama partileri ya da davetlerde konuklarınız için değişik ekmeklerle ve farklı malzemelerle şık sunumlu, lezzetli kanapeler, soslar, garnitürler yapıp; kendi yaratıcılığınızla yeni ürünler ortaya koyarak yeni kokteyl menüleri hazırlayabileceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Kanepeleri, sıcak ve soğuk kokteyl yiyeceklerini, deep sosları, tatlı ve meyveleri özelliğine uygun hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel ve restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında uygulanmakta olan kokteyl yiyeceklerini araştırınız.
- Yemek kitaplarından kokteyl yiyeceklerini araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri sınıf ortamına getirerek tartışınız.

1. KOKTEYL YİYECEKLERİ

1.1. Kokteyl Partileri

Nişan, düğün, kutlama, iş, açılış, toplantılardır. Bu tip organizasyonlarda kokteyl dediğimiz çeşitli içkilerle birlikte sıcak ve soğuk yiyecekler servis edilir. Kokteyl yiyecekleri bir lokmalık hazırlanır ve kürdanla birlikte alınıp yenilir. Bu tip davetlerde konuklar daha kolay ağırlanır. Kokteyl partilerinin kesin bir saati yoktur. 11:00-13:00 veya akşam 17:00-20:00 ya da 20:00-24:00 arası yapılabilir. Kokteyl partilerde masa düzenlenirse içki ve çerezlerin servisi masadan yapılır. Ya da garsonlar içki ve yiyecekleri tepsilerle dolaştırır, konuklar istedikleri kadar alırlar. Kalabalık olmayan kokteyller için dikdörtgen masaların hazırlanması uygun olur. Masanın üzerine yere kadar uzanan bir beyaz örtü serilir; masanın ön kısmına, içinde kuruyemiş, cips bulunan küçük tabaklar yerleştirilir.

Kokteyl 11:00-13:00 arasında veriliyorsa, daha sonra öğle yemeği verilir.

17:00-20:00 arası verilen kokteyllerde bir kişiye 5-6 soğuk ve bir o kadarda sıcak kokteyl yiyecekleri düşünülmelidir.

20:00-24:00 arası hazırlanan kokteyl partilerde yiyeceklerin daha doyurucu olması gerekir.



Resim 1:Çeşitli kanape hazırlama malzemeleri

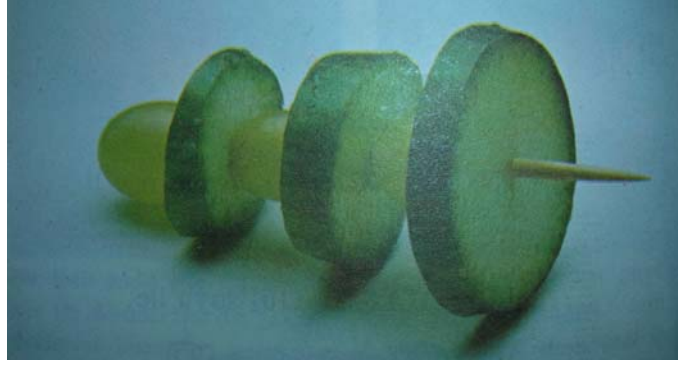
1.2. Kokteyl Yiyeceklerinin Hazırlığı

Çeşitli sıcak ve soğuk kanepeler, küp şeklinde doğranmış peynirler, turşular, yeşil zeytin, küp şeklinde doğranmış meyveler, çeşitli köfteler, peynir kroketleri, istiridyeye, midye, karides pane, fırında peynirli mantar, çeşitli pizzalar, küçük sandviçler, börekler vb. yiyecekler kokteyl yiyecekleri olarak kullanılırlar. Köfteler genellikle kuru olarak ve birer lokmalık hazırlandıktan sonra fırında ya da bol yağda kızartılarak kullanılırlar. Börekler de yapılacak börek çeşidine uygun olarak hazırlandıktan sonra fırında ya da bol yağda kızartılmak suretiyle kullanılırlar. Kokteyl yiyeceği olarak hazırlanan tüm yiyecekler, tarifine uygun şekilde ve ayaküstü yenebilecek büyüklüklerde hazırlanarak servise sunulurlar.

➤ Plastik şekilli kürdanlara saplanarak hazırlanmış kokteyl yiyeceklerine

örnekler

- Küçük karidesin orta boşluğuna çekirdeksiz bir zeytinle birlikte kürdan saplanır.
- Küp kesilmiş beyaz peynir ile yine küp kesilmiş turşusu saplanır ya da küp kesilmiş iki beyaz peynirin arasına küp salatalık yerleştirilerek kürdanlanır.
- Bilye büyüklükteki iki kavun parçasının arasına yine aynı şekilde yuvarlak kesilmiş karpuz yerleştirilerek kürdan saplanır.
- Küp kesilmiş beyaz peynir, üzüm tanesi ve küçük yuvarlak bir kavun parçası kürdana sıralanır.
- Yuvarlak 3-4 salatalık dilimleri arasına tane üzümler yerleştirilerek kürdana batırılır.



Resim 2

- 1 cm genişlikte, 4-5 cm uzunlukta ve 1-2 mm incelikte dilimlenmiş havuç arasına üzüm taneleriyle kürdana batırılır.



Resim 3

- Portakal küpleri arasına vişne likörüne batırılmış vişne taneleri sırayla kürdana batırılır.



Resim 4

- Dolmalık yeşil zeytin, haşlanarak zeytinyağı ve sirkeli marinada dinlendirilmiş küçük karidesler sırayla kürdana batırılır.



Resim 5

- Uzun ve kalınca salam şeridi arasına küçük mantarlar birlikte kurdana batırılır.



Resim 6

(Küp kesimlerde 1x1 cm lik zar biçimi kullanılır. Yuvarlak kesimler ise parizyen kaşığıyla çıkartılır).

- **Kokteyl Yiyeceklerini Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar:**
 - Birer lokmalık parçalar halinde hazırlanmalıdır.
 - Kanape ekmeklerinin dilimleri 3-4 mm den kalın olmamalıdır.
 - Sıcak kokteyl yiyeceklerinden köfte, peynir kroket gibi olanları düzgün yuvarlaklar halinde yarım ceviz büyüklüğünde olmalıdır.
 - Pizzalar ve pideler ¼ yumurtadan biraz büyük olmalıdır.
 - Küçük yufka börekleri 3-4 cm büyüklükte olmalıdır.
 - Tüm kokteyl yiyecekleri ve soğuklar elle ve kurdanla, sıcaklar ise kurdanla bir lokmada yenilecek şekilde hazırlanmalıdır.
 - Kokteyllerde, kuruyemiş sebzeler ve krakerlerle birlikte servis yapılırlar.
 - Soslu olmamalıdır.
 - Çok sert ve kuru olmamalıdır.
 - Kolay yenilebilir olmalıdır.

1.3. Kokteyl Yiyecekleri

Bir lokmada yenebilecek ve ince bir zevkle hazırlanması gereken yiyecek çeşitleridir.

1.3.1. Kanepeler

Kanapeler, mümkün olduğunca bir lokmada yenebilecek boyutta (3x3 cm), kare, üçgen ya da yuvarlak şekilde kesilmiş ekmek dilimi üzerine çeşitle malzemeler konularak süslenerek hazırlanmış yiyeceklerdir. Kanapeler kürdanla servis yapılırlar. Önceleri baton ekmekler yuvarlak kesilmek suretiyle kanapeler yapılırdı. Artık tost ekmekler bu amaçla kullanılmaktadır.

Kanapeler sıcak ya da soğuk olarak çok çeşitli şekillerde hazırlanabilmektedir.

➤ **Kanape Hazırlamada Kullanılan Malzemeler**

Kanapelerin yapımında kullanılan garnitürler o kadar çeşitlidir ki burada hepsi anlatmamız mümkün değildir. Genellikle kanape yapımında kullanılan malzemeler şunlardır:

- Ekmekler
- Kaz ve tavuk ciğeri
- Alabalık, somon vb balıklar
- Söğüş pişirilmiş çeşitli etler
- Kaşar, gravyer vb çeşitli peynirler
- Çeşitli zeytinler
- Çeşitli ezmeler
- Kuşkonmaz
- Havyar
- Mantar
- Dereotu, maydanoz, yeşil soğan vb
- Salam, sosis, jambon, pastırma, sucuk vb ürünler
- Turp, salatalık, domates vb dilimlenen sebzeler
- İstakoz, karides vb deniz ürünleri, böcekler
- Tereyağı-margarin
- Konserve etler, balıklar
- Füme etler ve balıklar
- Konserve sebzeler
- Yumurta
- Zeytin ezmesi
- Çeşitli mezeler
- Mayonez
- Ketçap
- Ançuez
- Beyin

➤ **Kanape Çeşitleri**

- Kuru malzemelerle hazırlanan kanapeler
- Ezme malzemelerle hazırlanan kanapeler

➤ **Kuru Malzemelerle Hazırlanan Kanapelerin İşlem Basamakları**

- Soğuk tost ekmeği boyuna olarak 3–4 mm den kalın olmamak kaydıyla dilimlenir. Bu işlem için ekmek kesme makinesi kullanılabilir.
- Kenarlarındaki kalın tabaka bıçakla dikkatle kesilerek alınır.
- 3x3 cm ebatlarında kare, yuvarlak veya üçgen formda kesilerek çıkartılır.
- Biraz yumuşatılmış olan tereyağ ince bir tabak halinde ekmek dilimlerinin üzerine sürülür.
- Tereyağ sürülürken ekmek dilimlerinin şekillerinin bozulmamasına ve parçalanmalarına dikkat edilir.
- Üzerin füme balık parçaları, salam, kaşar peyniri gibi dilimler uygun boyutlarda ve şekillerde yerleştirilir.
- Süslenerek kürdan batırılır.

➤ **Ezme Malzemelerle Hazırlanan Kanapelerin İşlem Basamakları**

- Soğuk tost ekmeği boyuna olarak 3–4 mm den kalın olmamak kaydıyla dilimlenir. Bu işlem için ekmek kesme makinesi kullanılabilir.
- Kenarlarındaki kalın tabaka bıçakla dikkatle kesilerek alınır.
- 3x3 cm ebatlarında kare, yuvarlak veya üçgen formda kesilerek çıkartılır.
- Tarama, haydari veya rokfor peyniri türü malzeme, dişli duyu olan torbaya koyularak her ekmek diliminin üzerine fındık büyüklüğünde sıkılır.
- Üzeri uygun garnitürlerle süslenir.
- Ezme malzemeyle yapılan kanapenin diğer bir şekli de, ekmeğin üzerine malzeme koyulduktan sonra spatula ile yayararak istenilen büyüklükte kesilmesidir.
- Yine arzuya göre süslendikten sonra servise hazırlanırlar.



Resim 7:Çeşitli kanapeler

➤ Kanape Çeşitlerine Örnekler

- Beyaz peynirli kanape,
- Rokfor peynirli kanape
- Beyaz peynirli ezmeli kanape
- Kuşkonmazlı kanape
- Yumurtalı ezmeli kanape
- Peynir ezmeli kanape
- Füme dilli kanape
- Pastırmalı kanape
- Rozbifli kanape
- Siyah havyarlı kanape
- Taramalı kanape
- Sardalyalı kanape
- Yılan fümeli kanape
- Kılıç fümeli kanape
- Lakerdalı kanape
- Böcekli kanape
- Kaşar peynirli kanape
- Gravyer peynirli kanape
- Fuagraı kanape
- Yumurtalı kanape
- Zeytin ezmeli kanape
- Jambonlu kanape
- Salamlı kanape
- Sucuklu kanape
- Tavuklu kanape
- Kırmızı havyarlı kanape
- Ançuezli kanape
- Somon fümeli kanape
- Mersin fümeli kanape
- Karidesli kanape
- İstakozlu kanape
- Balık finger kanape

➤ Kanapeleri Süslemede Kullanılan Malzemeler ve Hazırlıkları

Kanape hazırlamada kullanılan malzemelerin bir kısmı süslemede de kullanılırlar. Ayrıca bazı kanapeler yapıldıktan sonra, hazırlanmış olan kanape çeşidine uygun olarak aspik ya da jöle ile kaplanırlar. Özellikle büfelerde bu çeşit kanapelerin kullanılması birçok riski kaldırır. Kanapelerin şekilleri kolay bozulmaz ve görüntü bozukluğu yaratmaz, hem de açık olarak bekledikleri için lezzetleri olumsuz olarak etkilenmez.

Kanapeleri süslemede kullanılan yiyeceklerin bazıları çeşitli işlemlerden geçirildikten sonra kullanılırlar. Örneğin;

- Badem tuz ve yumurta akıyla karıştırılarak fırında 10 dakika kavrulup kıyılarak,
- Ançuez ezme veya dilimler halinde,
- Havuç ince uzun dilimler halinde rulo yapıp kürdana batırılarak veya
- Yuvarlak yapılmış havuç dilimlerine yaprak ve çiçek şekilleri verilerek,
- Katı pişmiş yumurta dilimler halinde veya akı ve sarısı ayrı ayrı kıyılarak,
- İri beyaz soğanın kabukları alınarak kökü derince kesilir ve sapı ayrılmadan önce dörde sonra yarım parmak incelikte dilimlere kesildikten sonra her dilimin yaprakları ayrı ayrı açılarak krizantem şekli verilerek,
- Soğan kıyılarak ya da değişik şekillerde kesilerek,
- Haşlama ya da turşu pancar uzun, yuvarlak ya da küpşeklinde doğranarak,
- Patates, püre, cips ya da değişik şekillerde haşlanarak – kızartılarak,

- Kırmızı turpdan güller, beyaz turpdan papatyalar yapılarak,
- Salatalık soyulmadan uzunlamasına ikiye kesildikten sonra kayık ya da sepet şekli verildikten sonra içleri çeşitli ordövrlerle doldurularak veya
- Dilimler halinde şekillendirilerek,
- Domates kabuğu düzgünce soyulduktan sonra gül şekli verilerek,
- Kırmızı ve yeşilbiberler değişik şekillerde kesilerek,
- Maydanoz kıyılarak ya da yaprak şeklinde,
- Kapari ise olduğu gibi kokteyl yiyeceklerin süslenmesinde kullanılırlar.
- Mayonez, dereotu, çeşitli peynirler, çeşitli ezme ve mezeler, çeşitli mantar dilimleri gibi yiyeceklerde süslemede kullanılan diğer malzemelerdendir.

➤ **Kanape Hazırlama İlkeleri**

Kanapeler sandviçlerin aksine tek bir dikdörtgen, yuvarlak ya da üçgen ekmek dilimleriyle hazırlanır. Soğuk kanapeler için somun ekmek ya da çavdar ekmeği, sıcak kanapeler için köy ekmeği, somun ekmek ya da tam ekmeğin kabukları kesilerek dilimlenir ve bu dilimler bazen hafif kızartılır.

Kurumamaları için son anda hazırlanmaları ve genellikle nemli bez altında saklanmaları gerekir.

Yılbaşı, doğum günü, kutlama partileri ya da çeşitli davetler gibi özel günler için konuklara değişik ekmekler ve farklı malzemelerle şık sunumlu, lezzetli zengin kanapeler hazırlanabilir. Bu tür kanapeleri hazırlarken, şeklini ve içeriğini belirlemek hayal gücüne, damak tadına ve zevklere göre hareket edilir.

➤ **Kanape hazırlamada dikkat edilecek noktalar**

- Kanapeler, bir iki lokmada yenecek büyüklükte hazırlanan, genellikle yemek öncesi kokteyl gibi hafif içkilerle sunulan yiyeceklerdir.
- Değişik tat ve çeşitte hazırlanabilen bu pratik yiyecekler, hem soğuk, hem sıcak olarak servis yapılabilir.
- Kanape yapmak için çeşitli ekmeklerden, kokteyl bisküvilerinden, kremalı ya da börek hamurlarından yararlanılır.
- Kanepelik ekmekler yarım santimlik incelikte kare, dikdörtgen, yuvarlak, oval, üçgen, altıgen, ay şeklinde kesilir.
- Ekmeklerin kolayca süslenmesi, tutulması ve yenebilmesi için birer yüzleri kızartılır.
- Ekmeklerin üstleri, elektrik ızgarasında, fırında ya da tavada kurutulmadan açık pembe renkte kızartılır. Kızaran ekmeklerin yüzlerine- yumuşak kalması için – yumuşatılmış tereyağı veya margarin sürülür. Gerekiyorsa yalnız mayonez sürülüp süslenir.

- Bazı kanepeler çeşitleri, üzerine konacak yiyeceklerle birlikte fırında biraz kızartılarak sıcakken servis yapılır.
- Bazı kanepeler de sandviç gibi hazırlanır.
- Kesilen kanepelik ekmeklerin birer yüzüne önce yumuşatılmış yağ sürülür. Sonrada mezelik yiyeceklerle süslenir.
- Örneğin, iki ince kanepeler arasına aynı boyda kesilen kaşar peyniri, salam, katı pişmiş yumurta, turşu, domates yerleştirilir; zeytin, maydonaz, kırmızı turp vb. süslenir.
- Daha özenerek hazırlanan soğuk ordövlü kanepeler ise genelde aspik veya jöleyle kaplanır ve soğukta bekletildikten sonra servis yapılır. Önemli olan sıcak kanepeleri sıcak, soğuk kanepeleri de soğuk servis yapmaktır.
- Kanepeler tost ekmeği, çavdar ekmeği, uzun francala ekmeği, sandviç ekmeklerinden hazırlanır.

➤ **Kanepeler Örnekleri**

➤ **Dil peynirli kanepeler**



Resim 8: Dil peynirli kanepeler

- **Malzemeler**
 - 1 paket kraker
 - Küp kesilmiş dil peyniri
 - Birkaç dilim çeri domates
 - Siyah üzüm
- **Hazırlanışı**
 - Krakerin üstüne küp kesilmiş dil peyniri, ¼ dilim çeri domates ve tek bir siyah üzümü tutturularak servis yapılır.

➤ **Gravyer Peynirli Kaneppe**

• **Malzemeler**



Resim 9: Gravyer peynirli kaneppe

- Gravyer peyniri
- Bir adet kırmızı turp
- Fesleğen yaprağı
- Tost melba
- Rokfor peyniri

• **Hazırlanışı**

- Gravyer ve rokforu peyniri küçük küpler halinde kesilir.
- Tost melbanın üstüne küp kesilmiş gravyer ve rokforu peyniri yerleştirilir.
- Kırmızı turpu yarım ay kesilerek kürdanla tutturulur.
- Fesleğen yaprağı ile süsleyerek servis yapılır.

➤ **Proşuttolu Kaneppe**

• **Malzemeler**

- Siyah ekmek dilimleri
- Tereyağı
- İnce kıyılmış maydanoz
- Proşutto jambonu



Resim 10: Proşutolu kanepeler

- **Hazırlanışı**
 - Siyah ekmekler kare kare kesilir.
 - Oda sıcaklığındaki tereyağı, ince kıyılmış maydanozla iyice karıştırılır.
 - Hazırlanan yağ ekmeklere sürülür.
 - Proşuttolar kıvrılarak üzerine yerleştirilir.
 - Bir maydanoz dalı kürdanla tutturularak servis yapılır.

➤ **Rokfor Peynirli Kanepeler**



Resim 11: Rokfor peynirli kanepeler

- **Malzemeler**

- 15 dilim tost ekmeği
- 400 ml. süt
- 100 gram krema
- 1 adet yumurta
- 100 gram Rokfor peyniri
- 3 adet taze soğan
- 2 dal maydanoz
- 30 adet siyah ve yeşil çekirdeksiz zm
- Muskat
- Kişniş
- Tuz
- 250 gram mısır irmiği
- Karabiber

- **Hazırlanışı**

- Süt bir tutam tuzla kaynatılır, mısır irmiği ilave edilerek orta ateşte karıştırarak 10 dakika pişirilir.
- Ateşten alınır, ılıyınca iine bir yumurta, karabiber ve kişniş ilave edilir.
- Derinliği olan, yağlanmış bir tepsiye koyularak üzeri düzleştirilir.
- Önceden 180° C ısıtılmış fırına koyup 10-12 dakika pişirilerek soğumaya bırakılır.
- Rokfor peyniri küp şeklinde kesilerek, 100 gr. krema ile karıştırılır.
- Taze soğanların beyaz ve aık yeşil yerleri ile, maydanozun yapraklarını ince kıyıp peynire eklenir.
- Tuz, karabiber ve muskatla tatlandırılır.
- Rokfor ve soğanlı karışıma fırınlanan mısır irmiği eklenir.
- Tost ekmeklerinin kenarları kesilir.
- Bir dilimi 4'e bölünerek kk kareler yapılır.
- Kare ekmekiklerin arasına rokforlu mısır irmiği karışımından sürülür.
- Ekmeklerin üzerlerine siyah ve yeşil üzümler koyulduktan sonra, kürdanla tutturulur.
- Servis yapılır.

➤ **Anezli Kanepeler**

- **Malzemeler**

- 20 adet tuzlu kraker
- 20 adet rulo biiminde anez
- 100 gr krem peynir
- 2 ay kaşığı oda ısısında bira

- **Hazırlanışı**

- Krem peynir çatalla ezilerek, bira yavaşı yavaş ilave edilir.
- Tuzlu krakerlerin üzerine sürülür.
- Üzerlerine ançuezleri koyularak servis yapılır.



Resim 12: Zeytinli Kanepeler

➤ **Dilli Kanepeler**

- **Malzemeler**

- 10 dilim francala ekmeği
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 20 adet yeşil zeytin
- 10 dilim füme dil
- 2 adet kornişon
- 60 gr tereyağ

- **Hazırlanışı**

- Tereyağı ezilerek macun kıvamına getirilir, hardalla iyice karıştırılır.
- Ekmek dilimlerinin sert kenarları kesip çıkarılıp ve dört eşit parçaya bölünür.
- Karışım üzerlerine sürülür.
- Füme dil, ekmek dilimlerinin büyüklüklerine uygun olacak şekilde kesilir ve her bir dilimin üzerine yerleştirilir.
- Zeytinler halka doğranarak kanapelerin üzerine dizilir.
- Kornişonlar boyuna ince kesilir, zeytin halkalarının arasına yerleştirip, servis yapılır.

1.3.2. Soğuk Kokteyl Yiyecekleri

Çerezler ve kurudite(sebzeler)dir.



Resim 13: Kuru yemişler

➤ Çerezler

- Masalara fındık, fıstık, badem, leblebi, antep fıstığı gibi kabuklu olmayan kuru yemişlerden karışımlar hazırlanarak kâselerde masaların bölümlerine yerleştirilir.
- Badem, file fındık, file fıstık, leblebi vb.
- Ballı buğday ve çeşitleri
- Patlak pirinç çeşitleri (sade, kakaolu vb.)
- Çeşitli mısır topları (sade, kakaolu vb.)
- Sade ve çeşnilendirilmiş çeşitli mısır gevrekleri (corn flakes'ler)
- Sade, meyveli vb. müsli çeşitleri
- Lokum çeşitleri vb. çeşitli çerezler kokteyl masalarının soğuk çeşitlerindedir.



Resim 14: Ballı buğday ve mısır gevrekleri, topları ve müsli çeşitleri

➤ Kurudite (sebzeler)

Kuru incir, kuru üzüm, kuru kayısı, hurma, kurutulmuş elma-ayva-armut vb. gibi çeşitli şekillerde kurutulmuş sebze ve meyveler Kurudite ismi altında kullanılan kokteyl yiyecekleri çeşitlerindedir. Sunumları çerezler gibi yapılır.

Ayrıca bardaklarda hazırlanan marul göbekleri, havuç ve salatalık söğüşleri vb. limonla tadlandırılmış suyun içerisinde kokteyl yiyecekleri olarak servis yapılırlar.



Resim 15: Kuru incir

1.3.3. Sıcak Kokteyl Yiyecekleri

Kanapeler bir malzeme ya da karışımla donatılarak, değişik biçim ve kalınlıklarda hazırlanan ekmek dilimleridir. Büfeler, lunch lar kokteyller ve aperatifler için hazırlanan soğuk kanapelerle, başlangıç olarak sunulan ya da “kanape üzerinde” denen yiyecekleri sunmak için kullanılan sıcak kanapeler birbirinden ayrılır.

Tüylü av hayvanları yanında sunulan kanapelerle sıklıkla tereyağında kızartılır ve ister graten harcıyla ister hayvanın püre haline getirilen iç organlarıyla (içi boşaltılmadan pişirilen hayvanlarla) ya da ciğerle kaplanarak sunulur. Bunlara kızartma da denir.

Genel olarak kullanılan sıcak kokteyl yiyeceklerine örnekler

- Pastırmaya sarılmış tavuk ciğeri -Muska böreği
- Sigara böreği -Puf böreği
- Peynir kroket -Patates kroket
- Kaşar pane -Minik pideler
- Peynir benye -Lokma pizza
- Mantar pane -Mitite köfte
- Çöpte parmak köfte -Tavuk kroket
- Uykuluk pane -Midye tava
- Koç yumurtası pane -Karides pane
- İstiridye pane

➤ **Mini Börekler**



Resim 16: Sigara Böreği

Değişik iç ve şekillerde hazırlanan börekler sıcak olarak reşolarda, soğuk olarakta kokteyl masalarında servis edilir.

Börek çeşitleriyle ilgili olarak hamurlarla ilgili tüm modülleri tekrar inceleyiniz.

➤ **Mini Köfteler**

Sebze ve etlerle hazırlanan köfteler davete uygun olarak hazırlanır.

Köfte çeşitleriyle ilgili olarak etler ve et yemekleriyle ilgili tüm modülleri tekrar inceleyiniz.



Resim 17: Kaşarlı köfte

➤ **Mini Paneler**

Bir yiyeceğin önce una, yumurtaya sonrada galeta ununa bulanıp kızartılmasına pane denir. Çeşitli sebzeler bu şekilde hazırlanarak servis edilir.

➤ **Karnabahar Pane**

- Malzemeler
 - 1 orta boy karnabahar
 - 2 adet yumurta
 - 1 su bardağı bira
 - 1 su bardağı un
 - Tuz,
 - Kırmızı biber
 - Kızartmak için çiçek yağı



Resim 18: Karnabahar pane

- Hazırlanışı
 - Karnabaharı tuzlu suda haşlanır, çiçek çiçek ayrılır.
 - Her çiçek önce tuz karıştırılmış una sonra bira ile çırpılmış yumurtalara bulayıp kızgın yağda kızartılır.
 - Yağını süzerek servis tabağına alınır.
 - Üzerine kırmızıbiber serpilir.
 - Yanında sarmısaklı yoğurt verilebilir.

➤ **Mini Sosisler**



Resim 19: Dilimlenerek kızarmış sosisli börek

Baharat ve etten yapılan bir et ürünüdür. Pişirme şekline bağlı olarak değişik şekillerde kullanılır. Mini sosisler fritözde uç kısımları kesilip çiçek şeklinde sıcak olarak kokteyllerde servis yapılır.

1.3.4. Kokteyl Sosları ve Deepler

➤ **Limon sos**

➤ **Tereyağlı limon sos(sıcak)**

• **Malzemeler**

- ½ bardak tereyağ
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı kıyılmış maydonoz

• **Yapılışı**

- Eritilmiş tereyağına, limon suyunu yedirin, kıyılmış maydonozu katıp kullanılır.

➤ **Zeytin Yağlı Limonlu Sos(Soğuk)**

• **Malzemeler**

- 100 gr zeytinyağ
- 1 kahve fincanı limon suyu
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydonaz
- Tuz- karabiber

• **Yapılışı**

- Zeytinyağını limon suyuyla karıştırın. Kıyılmış maydonaz, tu ve biraz karabiber katın.

➤ **Deep Soslar, Çeşitleri ve İşlem Basamakları**

Deep soslar kuru ditelerle(sebzeler), cips ve mısır gibi yiyeceklerin yanında küçük sosluklarla verilen soslardır.

➤ **Baharatlı Dip Sos**

• **Malzemeler**

- Yoğurt
- Dereotu
- Pul biber
- Nane
- Tuz, karabiber
- Ayçiçek yağı

• **Yapılışı**

- Yoğurt, baharatlar ve ayçiçeği yağı istenilen kıvama göre karıştırılır.

➤ **Fesleğenli Dip Sos**

• **Malzemeler**

- Taze fesleğen
- Mayonez, Sirke
- Tuz ve Karabiber

• **Yapılışı**

- Taze fesleğen rondodan geçirilir, mayonez ve bahartlar bir kâse içinde karıştırılır.

➤ **Soğuk Kanepe Sosu**

• **Malzemeler**

- Beyaz peynir
- Acı sos, ketçap
- Tuz, karabiber, hardal

• **Yapılışı**

- İstenilen miktar ve kıvama göre bir kâsenin içinde karıştırılır.

➤ **Jale Pano Sos**

- Kırmızı biber
- Domates suyu, sirke
- Krema
- Taze dövülmüş karabiber

- **Yapılışı**

- İstenilen miktar ve kıvama göre bir kâsenin içinde karıştırılır.

- **Sarımsaklı Domates Sos**

- **Malzemeler**

- 500 gr domates
- 1 Kahve fincanı zeytinyağ
- 4 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sirke

- **Yapılışı**

- Domateslerin kabukları ve çekirdeklerini ayıklayıp iirice doğranır.
- Zeytinyağı ve tuz katarak kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir.
- Ateşten indirmeden önce dövülmüş sarımsak ve sirke katılır.
- Kızartılmış sebzelerin yanında servis yapılır.

- **Sarımsaklı Yoğurt Sos**

- **Malzemeler**

- 500 gr. Yoğurt
- 3–4 diş sarımsak
- 1–2 çay kaşığı tuz

- **Yapılışı**

- Cam ve porselen bir kâsede yoğurdu karıştırarak krema haline getirilir.
- Sarımsakları ayıklayıp havanda döverek ezin ve yoğurda katılır.
- Kıyılmış taze sebze veya püreleriyle, sebze kızartmaları servis yapılır.

- **Tarator**

- **Malzemeler**

- 100 gr. ceviz içi
- 1 kalın dilim bayat ekmek
- 2 diş sarımsak, 3/4 bardak su
- 1 kahve fincanı limon suyu veya sirke
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

- **Yapılışı**

- Islatılmış ekmek içleri ile ceviz et makinesinden bir iki kere çekilir.
- İçine ezilmiş sarımsak, tuz, kırmızıbiber ve limon suyu ilave edilir.
- Yoğurt kıvama gelene kadar su koyup karıştırılır.

1.3.5.Kokteyl Tatlıları ve Meyveler

Küçük porsiyonlar halinde mevsime uygun meyve ve tatlılardan büfeler oluşturulur.



Resim 20: Tatlılar ve meyveler

➤ Mini Tatlılar

Süt, un ve çikolatayla yapılan tatlı türleri bardaklarda, kup ve kaseler de servis edilir.



Resim 21: Tatlılar (kremkaramel- sütlaç)

➤ Mini Yaş pastalar

Yumurta, şeker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanır. İçerisine çikolata veya kakao konularak zenginleştirilir tatlıları.



Resim 22: Meyveli yaş pasta, çikolatalı pasta

➤ **Meyveler**

Mevsime uygun olarak bolca bulunan farklı meyveler servis edilir



Resim 23: Meyveler

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Aşağıda verilen malzemelerden istediklerinizi değişik şekillerde kullanarak kanape çeşitleri hazırlayınız ve süsleyiniz.

- **Malzemeler**
 - 6 dilim tost ekmeği
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 çorba kaşığı krem peynir
 - 1 çorba kaşığı zeytin ezmesi
 - 2 taze soğan
 - 4-6 kokteyl zeytin
 - 3 dilim pastırma
 - 3 dilim salam
 - 2 domates
 - 1 haşlanmış yumurta
 - Birkaç maydanoz ve nane yaprağı
 - 12 renkli kürdan

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
➤ Ön hazırlıklarınızı tamamlayınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. ➤ Planlı çalışınız. Temiz ve düzenli olunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre diziniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri tezgaha işlem sırasına göre diziniz.
➤ Ekmeklere şekil veriniz.	➤ Ekmeklere istediğiniz şekli vererek yeni görünümler yaratabilirsiniz.
➤ Gereçleri şekillendiriniz.	➤ Kanape üzerinde kullanacağınız gereçleri istediğiniz şekillerde hazırlayarak yeni görünümler yaratabilirsiniz.
➤ Kanapeyi yapınız. <ul style="list-style-type: none">• Tereyağı ya da krem peynirini ekmeklerin üzerine sürünüz.	
➤ Kanapeleri süsleyerek servise hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">• İsteddiğiniz gereçlerle süsleyiniz.	➤ Kanapeleri süslerken yaratıcılığınız kullanarak yeni görünümler oluşturabilirsiniz. ➤ Hazırlanan kanapelerin bekleme esnasında kurumamaları için gereken önlemleri alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin altındaki seçeneklerden doğru olanı seçerek (X) işareti ile işaretleyiniz.

- Aşağıdakilerden hangisi kanepede yapımda **kullanılmaz**?
 - Tost ekmeği
 - Çavdar ekmeği
 - Uzun francala ekmeği
 - Pide ekmeği
- Kokteyl partilerinde hangi çerezleri servisi **yapılmaz**?
 - Badem
 - Fındık
 - Kabak çekirdeği
 - Leblebi
- Kokteyl partilerinde hangi yiyecekler servis **edilmez**?
 - Mini pizzalar
 - Börekler
 - Sandviçler
 - Sulu yemekler
- Aşağıdakilerden hangisi kanepede yapımda kullanılır?
 - Ekmekler
 - Bisküviler
 - Sandviçler
 - Hepsi
- Sıcak kokteyl yiyecekleri aşağıdakilerden hangisidir?
 - Köfteler
 - Sosisler
 - Paneler
 - Hepsi
- Kanepeleri süslemede aşağıdakilerden hangisi **kullanılmaz**?
 - Zeytin
 - Tereyağ
 - Turşu kornişon
 - Maydonaz

7. Dip soslar nelerin yanında servis edilir?
A) Kanepeler
B) Çerezler
C) Kuru diteler
D) Börekler
8. Bir yiyeceğin önce una, yumurtaya sonrada galeta ununa bulanıp kızartılmasına ne denir?
A) Kanepeler
B) Pane
C) Kuru diteler
D) Börekler
9. Baharatlı dip sosta hangi malzeme **kullanılmaz?**
A) Süt
B) Baharat
C) Sirke
D) Mayonez
10. Dilli kaneppe yapımında aşağıdakilerden hangisi **kullanılmaz?**
A) Ekmek
B) Fesleğen
C) Hardal
D) Dil balığı

DEĞERLENDİRME

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

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

DEĞERLERME ÖLÇEĞİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi-gömlek, kepe, fular, önlük vb..		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
• Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
➤ Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
➤ İşlem basamakları		
• Kanape ekmeklerini uygun şekilde hazırladınız mı?		
• Gereçleri uygun şekillerde hazırladınız mı?		
• Kurumamaları için gereken önlemleri aldınız mı?		
• İstenilen kalitede kanape hazırlayabildiniz mi?		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan “**Hayır**” cevaplarınızı tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ - 2

AMAÇ

Kokteyl yiyeceklerini amacına ve özelliğine uygun servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel ve restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında uygulanmakta olan kokteyl yiyeceklerinin servisini araştırınız.
- Yemek kitaplarından kokteyl yiyeceklerini süsleme ve servis şekillerini araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri sınıf ortamına getirerek tartışınız.

2. KOKTEYL YİYECEKLERİNİN SERVİSE HAZIRLAMA İLKELERİ

2.1. Süsleme, Dekorasyon ve Garnitürleme Bilgisi

Yiyecekleri hazırlarken onları daha ilgi çekici hale getirme çalışmalarıdır. Renk, kokusu, görünüşü, yapısı, tadı ve sunuluşu ile yiyeceklere olan ilgiyi artırır.

2.1.1. Süslemede Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

➤ Meyve Şekerlemeleri

Pastacılıkta en fazla kullanılan meyve şekerlemesi kiraz şekerlemesidir. 4-5 gün şekerleme işleminden sonra kutulanır. Kırmızı, yeşil ve sarı renklere hazırlanabilir. Kiraz şekerlemesi dışında pastacılıkta incir, vişne, kestane vb. şekerlemelerde kullanılmaktadır. Meyve şekerlemeleri çikolatayla karıştırılarak da kullanılabilir. Şekerlemelerin dışında meyve kompostoları da oldukça sık kullanılmaktadır. Özellikle ananas konservesi pastacılıkta yaygın olarak kullanılır. Kompostolar daha çok pastanın katları arasında kullanılır.



Resim 24: Meyve şekerlemeleri ile süsleme

➤ Taze Meyveler

Yaş pastalara lezzet ve görüntü açısından zenginlik katan taze meyveler pastaların hem katları arasında hem de süslemede kullanılır. Hemen hemen her çeşit taze meyvenin kullanıldığı pastalarda dikkat edilmesi gereken nokta, süslemede kullanılan meyvelerin kararmasını engellemektir. Meyvelerin canlılığını ve renklerini korumak için ıslak jöle adı verilen jöle kullanılır. Soğuk ve sıcak olmak üzere iki türü olan bu jöle, hafif sulandırılarak fırça ile pasta üzerine yerleştirilen meyvelerin üzerine sürülür.



Resim 25: Meyve parçaları ile süsleme

➤ Fındık, Fıstık vb.

Pastaların süslenmesinde ve lezzetini artırma kullanılan türlerdir. Pastacılık piyasasında özel olarak hazırlanmış bu ürünlerin pek çok çeşidi vardır.

Soğuk tatlılar isteğe ve özelliğine göre toz tarçın, çekilmiş fındık, ceviz, antep fıstığı, hindistan cevizi, vb. malzemelerle süslenir.

➤ Kakao

İçerdiği yağın çok büyük bölümü alınmış ve şeker katılmamış saf kakao tozudur. Piyasada kolayca bulunan alkalize kakao, hem yumuşak tadı hem de kolay erime özelliği bakımından en iyisidir. Kremalı ya da kremli dolguların ve örtülüklerin kullanıldığı pastaların üstüne serpilerek hafif bir çikolata tadı eklemek için ya da ana karışıma katılarak kullanılır.

➤ Hazır Süsleme Gereçleri

Dekorasyonda kullanılan inciler ve benzeri hazır ürünler; kuskusun üzeri badem hamuruyla kaplandıktan sonra gümüş yada istenilen renkte sıvı gıda boyası ile tekrar kaplanarak hazırlanır.



Resim 26: Hazır süsleme gereçleri

➤ Meyveli Jöle

İki türlü meyveli jöle kullanılmaktadır. Bunlardan Birincisi içinde meyve parçacıkları bulunan jöledir. Özel bir jöle ile işleminden geçirilen meyveler; gerçek tatlarını kaybetmeden doğal hallerini uzun süre muhafaza ederler. Vişne, frambuaz, frenk üzümü, mango, çilek, kayısı gibi çeşitleri mevcuttur.



Resim 27: Tatlı çeşitleri

Başlıca kullanım alanları

- Dolgu ve ayrıca üstlerinde dekor olarak,
- Pişirildiğinde yanmayan hamuru delmeyen, hamur içinde yayılmayan özelliklerinden dolayı çeşitli tart, kek, mekik, meyveli pizza, kruosan gibi unlu mamullerde dolgu malzemesi olarak,
- Dondurulabilir özelliğinden dolayı Adisebaba ve Rokoko gibi dondurmali pastaların yapımında,
- Çeşitli kupların, tatlıların ve dondurmaların üzerine sos veya dekorasyon malzemesi olarak,
- Spesiyal çikolata ve konfiseri çeşitlerinin içine dolgu malzemesi olarak kullanılır.

Diğeri ise meyve aromalı, gıda boyaları ile renklendirilmiş jölelerdir. Bunlarda;

- Pastaların üzerinde lezzet arttırıcı olarak,
- Pastaların görünüşünü güzelleştirmek için
- Çeşitli tartölet, kek ve pastaların üzerinde dekor amaçlı olarak kullanılır.

➤ Diğerleri

Piyasada, pasta süslemede kullanılmak üzere hazırlanmış çok çeşitli ürünler mevcuttur.

Özellikle son yıllarda talep doğrultusunda, günlük ve az sayıda olmak üzere kişilere özel (haute couture-butik pastacılığı) pasta hazırlamanın yaygınlaşması, kullanılan bu süsleme gereçlerinin çeşitlenmesine ve yaygınlaşmasına neden olmuştur.

Çikolata dekorlar, plastik çikolata dekorlar, gofret çiçekler, royal icing (renkli) dekorlar, pastilaj (sugar paste-plastik hamuru), gofretten yapılmış çiçekler (ostiya), çeşitli soğuk jöleler kullanılan bu ürünlerden bazılarıdır.

Ayrıca eskiden beri süregelen süsleme tekniklerinden biri olan krem şanti ile pasta süsleme günümüzde de vazgeçilmez yöntemlerden biridir.

2.1.2. Dekorasyon

Yiyeceklerin çeşitleri kadar dekorasyonu da önemlidir. İki şekilde yapılır.

- Birinci ve önemli olan yiyeceklerin dekoratif bir şekilde hazırlanması; verilen şekil, çeşitli renkteki yiyeceklerle süsleme güzel bir görünüm kazandırır ve misafirlerin ilgisini çeker.
- İkincisi yiyeceklerin servis edildiği kaplarda önemlidir. Örneğin; Açık büfelerde büyük yuvarlak tepsinin önüne ve yanlarına daha küçük oval ve dikdörtgen kaplar konabilir. Masalarda farklı tabaklar kullanarak farklı görünümler yaratılabilir. Yiyeceklerin ve yemek kapları dışında özel dekorasyon malzemeleride kullanılabilir

➤ Dekorasyon malzemesi olarak şunları kullanabiliriz

- Çiçekler

Güzel görünlü ve hoş kokulu saksı çiçekleri, kesme çiçekler, yapma çiçekler dekor olarak kullanılabilir.

- Sebze ve Meyveler

Yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler orjinal sandık ve sepetlerde sergilenebilir.

- Figür ve Heykeller

Margarin, buz ve plastik maddelerden yapılan heykeller dekoratif malzemeler olarak kullanılabilir

- Diğer malzemeler

Çeşitli toprak kaplar, eski bakır kaplar, antika mutfak ve ev aletleri kullanılabilir.

2.1.3. Garnitür

Esas yemeğin yanında verilen o yemeği tamamlayan süsleyen yiyeceklerdir. Garnitürler yiyeceğin değerini arttırdığı gibi, iyi beslenmemizde yardımcı olur. Zevkle hazırlanmış bir yemek, hem sofralarımızı süsler, hem de sindirimi olumlu yönde etkiler. Artan bazı yiyeceklerin garnitür yapılarak değerlendirilmesi de ekonomik açıdan yararlı olur.

Kokteyl yiyeceklerinin süslenmesinde ve garnitürlenmesinde kullanılan malzemeler hakkında bilgi birinci öğretim faaliyetinde verildiğinden bu bölümde tekrar edilmeyecektir.



Resim :28 Maydanoz



Resim :29 Dere otu



Resim :30 Salatalık turşusu

➤ Garnitürlük Yiyecekler

Garnitür yapmaya elverişli yiyeceklerin başında patates, bezelye, havuç, karnabakar, kabak, pancar, enginar, brüksel lahanası, brokoli, domates, biber, patlıcan, ıspanak, turp ve yeşillikler gelir.

➤ Garnitürlük sebzelerle ilgili dikkat edilmesi gerekenler

- Seçme

Sebzelerin daima taze ve çürüksüz, düzgün olanları seçilmeli

- Yıkama

Sebzeleri önce yıkamalı sonra ayıklanmalıdır.

- Ayıklama

Yıkanmış, temizlenmiş sebzelerin varsa kılçıkları, sapları kesilerek çıkarılır. Kabukları ince soyulur.(Böylece C vitamini kaybı az olur)

- Doğrama

Sebzeleri istenilen büyüklükte doğandıktan sonra kararacak olanlar (elma-kereviz-patates) bekletmeden ateşe koymalıdır.

- Pişirme:

İyi bir sebze haşlaması yapmak için şunlara dikkat edilmelidir.

- Haşlanacak sebzelerin ölçüsüne uygun bir kap seçmeli,
- Su ölçüsü en son yiyeceğin üstünü örtecek kadar olmalı.

- Doğranmış sebzeler tuzlu suda haşlanmalıdır.
- Sebzeleri kaynar suya atıp üstünü kapatmalı, kaynama başladıktan sonra pişme kısık ateşte sürdürülmelidir.
- Haşlama suları atılmayıp çorba, salça ve bazı yemeklere katarak değerlendirilmelidir.

2.2. Kokteyl Yiyeceklerinin Servisi

Nişan, düğün, kutlama, iş açılış, toplantı vb. Faaliyetler günümüzde ayakta, oturulmadan yapılmaktadır. Misafirler için hazırlanan yiyecekler açık büfelerde, bistro masalarda veya garsonlar tarafından tepsilerle misafirler arasında gezdirilerek servis edilmektedir.



Resim 31: Kokteyl yiyecekleri konmuş bistro masa

- Büfe usulü serviste ister soğuk ister sıcak olsun yiyeceklerin dizilebileceği masalar vb. malzemeler kullanılır.
- Büfenin yapısına uygun olarak malzeme seçilmekte ve yiyecekler bu malzeme üstünde veya içinde sergilenmekte ve oradan servis edilmektedir. Örneğin üstü kapalı veya açık arabalar, soğutuculu arabalar soğuk büfe olarak; benmari arabalarda sıcak büfe olarak kullanılmaktadır.
- Büfe servisinin amacı yiyeceklerin dekoratif bir şekilde yerleştirilmesi ve misafirlerin yemekleri istedikleri kadar alarak yemesidir.
- Salonun uygun bir yerlerine misafir sayısı göz önüne alınarak uygun büyüklüklerde hazırlanır.
- Yemekler görünüşleri, servis sıralarına ve dekoratif özelliklerine göre büfelere dizilir. Salona gelen misafirler birbirleriyle tanışıp, konuşurlar, bu arada yemekleri görürler. Büfe açıldığı zaman gidip yiyeceklerini alarak ister ayakta ister oturarak yerler. İçeceklerde yiyecekler gibi misafirler tarafından veya garsonlar tarafından servis edilir.
- Büfe servisi özel toplantılar, kulüplerlerin, derneklerin toplantılarında, çeşitli tanışma ve kutlama toplantılarında, kalabalık grupların ağırlandığında son derece elverişlidir.
- Masalar ise büfe gibi değişik sayıda misafir için hazırlanır. Kişi sayısına göre yiyecekler masalara serpiştirilir. Örneğin 3 kuru yemiş kasesi, 3 kanep tabağı gibi. Misafirler oturarak yiyecekleri gibi ayakta da yiyebilirler.
- Garsonlar farklı yiyecek tepsilerini misafirler arasında gezdirerek de servis edebilir.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

İstedığınız meyveleri, meyve şekerlemelerini ve kremaları kullanarak 5 çeşit tatlı kokteyl yiyeceği hazırlayıp süsleyerek servise hazırlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
➤ Ön hazırlıklarınız yapınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. Planlı çalışınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Araçları tezgaha sırayla diziniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak gereçlerinizi hazırlayınız.
➤ Tatlıyı hazırlayınız.	➤ Tatlı hazırlarken istediğiniz gibi şekillendirerek yeni ve hoş görünümler yaratabilirsiniz.
➤ Tatlıyı süsleyerek servise hazırlayınız. ➤ Her tatlıyı farklı şekillerde süsleyerek servise hazırlayınız.	➤ Tatlının bekleme esnasında renginin değişmemesi ve kurumaması için gereken önlemleri alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin altındaki seçeneklerden doğru olanı seçerek (X) işareti ile işaretleyiniz.

- Aşağıdakilerden hangisi Süslemede kullanılan gereçler **değildir**?
 - Taze meyveler
 - Fındık, fıstık
 - Kakao
 - Kanepe
- Dekorasyon malzemesi olarak aşağıdakilerden hangilerini kullanabiliriz?
 - Çiçek
 - Sebze ve meyve
 - Fiğür ve heykeller
 - Hepsi
- Meyvelerin canlılığını ve renklerini korumak için ne yapılır?
 - Islatılır
 - Kurutulur
 - Jöle kullanılır
 - Hiçbiri
- Aşağıdakilerden hangisi Soğuyan tatlılarda isteğe ve özelliğine göre **kullanılmaz**?
 - Toz tarçın
 - Karabiber
 - Fındık
 - Fıstık
- Garnitürlük sebzelerle ilgili dikkat edilmesi gerekenler aşağıdakilerden hangisidir?
 - Seçme
 - Süsleme
 - Doğrama
 - Pişirme
- Jöleler aşağıdakilerden hangisi için kullanılır?
 - Pastaların üzerinde lezzet arttırıcı olarak,
 - Pastaların görünüşünü güzelleştirmek için
 - Çeşitli tartölet, kek ve pastaların üzerinde dekor amaçlı olarak kullanılır.
 - Hepsi

7. Kokteyl Yiyeceklerinin nasıl servisi edilir?
- A) Masalarda
 - B) Garsonlar tarafından
 - C) Büfelerde
 - D) Hepsi
8. Büfe servisi aşağıdakilerden hangisi için kullanılır?
- A) Toplantılar
 - B) İş yemeği
 - C) Tanışma partileri
 - D) Hepsi

DEĞERLENDİRME

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

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

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz. X işareti koyunuz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi-gömlek,kep,fular,önlük vb..		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
• Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
➤ Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
➤ İşlem basamakları		
• Gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
• Tatlıları hazırlarken kullandığınız gereçlerin lezzet uyumuna dikkat ettiniz mi?		
• Tatlıları uygun krema ve meyvelerle süslediniz mi?		
• Tatlıların bekleme esnasında renk ve şekillerinin bozulmamaları için gerekli önlemleri uyguladınız mı?		
• Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.

Uygulamanız sonucunda çıkan “**Hayır**” cevaplarınızla ilgili konuları tekrar ediniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modül Yeterlik Ölçme (Performans Testi)

Dereceleme Ölçeği

Modülün Adı		Modül				
Konu		Eğitimi				
Amaç		Alanın				
		Adı ve Soyadı				
Açıklama: Bu faaliyeti gerçekleştirirken aşağıdaki dereceleme ölçeğini bir arkadaşınızın doldurmasını isteyiniz. Sadece ilgili alanı doldurunuz. Aşağıda listelenen davranışların her birinde öğrencide gözleyemediyse (0), zayıf nitelikte gözlediniz ise (1), orta düzeyde gözlediyseniz (2) ve iyi nitelikte gözledinizse (3) rakamının altındaki ilgili kutucuğa X işareti koyunuz.						
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR			Değer Ölçeği			
			0	1	2	3
1	İş önlüğünü giyme.					
2	Araç gereç hazırlama.					
3	Malzemeleri doğru kullanma.					
4	Kanep ve deep sos hazırlayabilme.					
5	Ürünleri özelliklerine uygun kullanabilme.					
6	Süsleyebilme.					
7	Lezzet ve kıvamın uygunluğu.					
8	Temiz ve düzenli çalışma.					
9	İşi zamanında bitirebilme.					
Toplam Puan						
Düşünceler						

DEĞERLENDİRME

Yapılan performans testi sonunda “**hayır**” cevaplarınız bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Bu konuda grup arkadaşlarınızdan ve öğretmeninizden yardım alınız.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

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

KAYNAKÇA

- SAHİN Mustafa, ADANA HILTON, Ahci basi
- Adana Seyhan Oteli Mutfak Departmanı Personeli
- ERDENER Nesrin, **Basılmamış ders notları**, Didim, A.O.T.M.L
- KARACAN Bülent Tufan, **Basılmamış ders notları**, Ceyhan A.O.T.M.L
- TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 1**, İnkılap Yayınevi, İstanbul
- TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı II**, İnkılap Yayınevi, İstanbul
- Necip Usta, **Fransız Mutfak Sanatı Sofra ve Servis Bilgileri**
- Necip Usta, **Fransız Tatlı ve Pasta Sanatı**
- Necip Usta, **Mutfakta Güzel Sanatlar**
- YILMAZ, Aydın, **İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek**, Boyut yayınları, İstanbul 2004.
- Larousse Gastronomique, Oğlak Yayınları, 2006.
- Sofra, **Resimli Türk ve Dünya Yemekleri Ansiklopedisi 6**, Gelişim yayınları
- GÜREL Mehmet Gulol. **Servis ve Bar**. İstanbul, 2001.
- TÜRKAN, Cemal, Mutfak Teknolojisi,
- GEDÜK Recep Açık Büfe Servisi ders notları, Erzincan, 2001.
- GÜLAL Mihrinur Prof.Dr. KORZAY Meral.Yemek Pişirme,İstanbul, 1987.
- GÜRMEŒ Ülker. Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 3,İstanbul, 2000.

- www.portakalagaci.com
- www.yemektarifi.com
- www.lezzet.com.tr
- www.yemektarifleri.org
- www.mufak.com.
- www.mufak.dergisi.com.
- www.nepisirse.com
- www.lezzat.com.tr
- <http://www.unipro.com.tr/guncel/default.htm>
- <http://www.katpa.com.tr/urunler.htm>
- <http://www.kafkas.com.tr/>