

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

PATATES GARNİTÜRLERİ

Ankara, 2019

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iv
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	2
1. ÖN HAZIRLIK	2
1.1. Patatesin Yapısı ve Besin Değeri	2
1.2. Patatesi Depolama, Kullanma ve Pişirme İlkeleri.....	3
1.1.2. Patateslerin depolanması	3
1.1.3. Patatesleri Hazırlarken, Kullanırken ve Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar.....	3
1.3. Patates Çeşitleri.....	4
1.3.1. Patateslerin, Kullanıldıkları Yerlere Göre de Sınıflandırılması.....	4
1.4. Mutfaktaki Yeri ve Önemi	5
DEĞERLER ETKİNLİĞİ	11
UYGULAMA FAALİYETİ.....	12
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	14
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	15
2. BOL YAĞDA KIZARTILAN PATATES GARNİTÜRLERİ	15
2.1. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerini Hazırlama İlkeleri	15
2.2. Bir Kere Kızaran Patates Garnitürleri.....	17
2.2.1. Yaprak (Chips) Patates Hazırlama.....	17
2.2.2. Pommes Pont-Neuf Steak Patatesi.....	18
2.2.3. Saman Patates (Pommes Pailles).....	18
2.2.4. Kibrit Patates (Pommes Alümettes).....	19
2.2.5. Gofret Patates (Pommes Gaufrettes)	19
2.3. İki Kere Kızaran Patates Garnitürleri.....	20
2.3.1. Fransız Usulü Kızarmış Patates (Pommes Frites).....	20
2.3.2. Sufle Patates (Pommes Souffés).....	21
2.3.3. Steak Patatesi (Pommes Pont-Neuf).....	22
2.4. Ön Kızartması Yapılmış Patateslerin Depolanması.....	23
2.5. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler	24
2.6. Servise Sunum İlkeleri	24
DEĞERLER ETKİNLİĞİ	26
UYGULAMA FAALİYETİ.....	27
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	28
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	30
3. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ	30
3.1. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri ve Özellikleri.....	30
3.1.1. Kabuklarıyla Haşlanmış Patates (Pommes Bouiles).....	30
3.1.2. Kabuksuz Haşlanmış Patates (Pommes Natur).....	31
3.1.4. Otlu Patates (Pommes Aux fines herbes)	33
3.1.5. Naneli Patates (Pommes A'la menthe).....	33
3.1.6. Maydanozlu Patates (Pommes Persillees)	34
3.1.7. Dereotlu Patates (Pommes Aneth).....	34
3.2. Buharda Pişirerek Patates Garnitürü Hazırlama	35
3.2.1. Buharda Pişmiş Patates (Pommes Vapeur) Hazırlama	35
DEĞERLER ETKİNLİĞİ	37

UYGULAMA FAALİYETİ.....	38
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	39
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	40
4. SAUTÉ EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ	40
4.1. Sote Patates (Pommes Sautées) Hazırlanışı	41
4.2. Çiğ Patatesten Sote (Pommes Sautées a'cru) Hazırlanışı	41
4.3. Maydanoz ve Sarımsaklı Patates Sote (Pommes Sautées a'la Provencale) Hazırlanışı	42
4.4. Zeytin Şeklinde Sote Patates (Pommes olıve) Hazırlanışı.....	42
4.5. 1 cm ² lik Yapraklar Şeklinde Paysanne Doğranmış Sote Patates (Pommes Paysanne) Hazırlanışı.....	42
4.6. Jülienne Soğanlı Lion Usulü Sote Patates Hazırlanışı (Pommes Lyonnaise)	43
UYGULAMA FAALİYETİ.....	45
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	46
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	47
5.1. Püre Hazırlama İşlem Basamakları.....	47
5.2. Pürelerin Özellikleri, Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler	48
5.2.1. Püre Patates (Pommes Purée) Hazırlanışı.....	49
5.2.3. Patates Graten (Pommes Mont d'or Graten) Hazırlanışı	50
5.2.4. Kar Patates (Pommes a'la neige) Hazırlanışı	50
5.3. Servis Edildiği Yemekler	51
5.4. Patates Souffle (Sufle) Hazırlama.....	51
5.4.1. Parmentier Patates Suflesi (Pommes Soufflé) Hazırlanışı.....	51
5.4.2. Peynirli Patates Suflesi (Pommes Soufflé Parmentier au Fromaje) Hazırlanışı ..	52
5.5. Servis Edildiği Yemekler	53
UYGULAMA FAALİYETİ.....	54
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	55
ÖĞRENME FAALİYETİ-6.....	56
6. KROKET (CROQUETTE) CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ.....	56
6.1. Pommes Croquette Hazırlama İlkeleri.....	56
6.1.1. Panenin Patlamaması İçin Dikkat Edilecek Noktalar	57
6.2. Croquette Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler	57
6.2.1. Croquette Çeşitleri	58
UYGULAMA FAALİYETİ.....	68
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	70
ÖĞRENME FAALİYETİ-7.....	71
7. FIRINDA HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ.....	71
7.1. Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler.....	71
7.1.1. Fırınlanmış Patates (Pommes Au Four ve Hazırlanışı)	72
7.1.2. İspanaklı Patates (Pommes Florentine) Hazırlanışı	72
7.1.3. Ezilmiş Patatesle Fırınlanmış (Pommes Macaire) Hazırlanışı.....	73
7.1.4. Dilim Patatesleri Et Suyu İle Fırınlama (Pommes Savoyarde) (Savoy Usulü Patates) Hazırlanışı	74
7.1.5. Anna Patates (Pommes Anna, dilim patatesleri tereyağı ile fırınlama) Hazırlanışı	75
7.1.6. Karışık Sebzelerle Çiftçi Patates (Pommes Fermière Hazırlanışı)	75
7.1.8. Nana Patates (Pommes Nana) -Kibrit Şeklinde Doğranarak Fırınlanmış Patates-Hazırlanışı.....	77

UYGULAMA FAALİYETİ.....	79
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	80
ÖĞRENME FAALİYETİ-8.....	81
8. ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREN PATATES GARNİTÜRLERİ ...	81
8.1. Hazırlama Tekniği.....	82
8.2. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Çeşitleri	82
8.2.1. Yarım Ay Şekli (Pommes Chateau) -Şato Patates- Hazırlanışı ve Servis Edildiği Yemekler	82
8.2.2. Fondan Patates (Pommes Fondantes) -Yumurta Şekli- Hazırlanışı ve Servis Edildiği Yemekler.....	83
8.2.3. Noisette Patates (Pommes Noisette) Hazırlanışı	84
8.2.4. Zeytin Patates (Pommes Olives) Hazırlanışı	84
8.2.5. Parmentiere Patates (Pommes Parmentiere) -7-8 mm ³ Boyutunda Küpler Şeklinde- Hazırlanışı ve Servis Edildiği Yemekler	85
8.2.6. Paris Usulü Patates (Pommes Parisienne)	85
8.2.7. Kare Patates (Pommes Carrees) Hazırlanışı	86
8.2.9. Mercanköşklü Patates (Pommes Marjolaine)	87
8.2.10. Truffle Mantarlı Patates (Pommes Mirette) Hazırlanışı	88
UYGULAMA FAALİYETİ.....	89
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	91
CEVAP ANAHTARLARI	94
KAYNAKÇA	96

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı
DAL	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Patates Garnitürleri
MODÜLÜN SÜRESİ	40/28
MODÜLÜN AMACI	<ul style="list-style-type: none">• Bireye/öğrenciye patates garnitürleri hazırlamak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. Hazırlayacağı ürünün özelliğine uygun olarak patatesleri ve diğer araç gereçleri seçip ön hazırlık yapabileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini bol yağda kızartarak (frit) hazırlayabileceksiniz.3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini sote ederek (sauté) hazırlayabileceksiniz.5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre hâline getirerek (purée) hazırlayabileceksiniz.6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquettees) hazırlayabileceksiniz.7. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında patates garnitürleri hazırlayabileceksiniz.8. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlayabileceksiniz.

EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Mutfak atölyesi, işletme mutfakları. Donanım: Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, mutfak bezi, kızartma tavası, fritöz, tepsi, havlu kâğıt, şekillendirici bıçaklar, kızartma maşası, spatul süzgeç, muhtelif boyda tencereler, haşlama ve buhar tenceresi, sote tavası, muhtelif boyda tavalar, kâseler, çırpma teli, krema torbası ve duylar, fırın kapları (cam-seramik vb.), fırın, sufle kabı.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Öğrencimiz,

Dünya mutfağının vazgeçilmez besin maddelerinden biri olan patates, birçok pişirme ve hazırlama yöntemine uygun bir sebzedir. Bu özelliği onu, ana yemeklerin yanında her biri birbirinden farklı, özel ve lezzetli garnitürlere dönüştürmemizi sağlamıştır.

Ana yemeğin menüdeki önemi hepimiz tarafından bilinmektedir. Ona lezzet, görüntü ve besin değeri açısından büyük katkı sağlayan garnitürler ise ana yemek kadar önemlidir. İyi hazırlanmış, güzel yerleştirilmiş bir garnitürün başarılı sunumu bütün menünün sunumunu etkileyecektir. Kaliteli bir mutfağın en önemli ana unsurlarından biri de kaliteli patates garnitürleridir.

Bu materyalle öğrendiklerinizle yeni lezzetler keşfetmenin ve üretebilmenin büyük keyfini yaşayacaksınız. Ayrıca dünya mutfaklarının atardamarlarından birini kavrayacak, bilgi ve beceri kazanarak sıcak mutfak deneyiminizi de artırmış olacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

Hazırlayacağı ürünün özelliğine uygun olarak patatesleri ve diğer araç gereçleri seçip ön hazırlık yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda yapılmakta olan uluslararası patates garnitürlerini araştırınız, edindiğiniz bilgileri öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Patates garnitürleri ile ilgili bilgiler resim ve fotoğraflar bularak bunları sınıf ya da atölyenizdeki panoda sergileyiniz.

1. ÖN HAZIRLIK

1.1. Patatesin Yapısı ve Besin Değeri

Patates beslenmemizde dolayısıyla mutfaklarımızda çok önemli yeri olan bir besin maddesidir. Yumru şeklinde önemli bir toprak altı gövdesidir. Hasta ve çocuk menülerinden, en lüks protokol sofralarına kadar kullanılan bir sebzedir.

Patatesin besin maddesi olarak çok tutulması, ucuza mal olmasının yanı sıra zengin besleyici yönlerinin ve özelliklerinin olmasındandır.

Patatesler C vitamini ve B grubu vitaminleri ile sindirim sistemi için önemli posa içerdiği gibi protein, karbonhidrat, kalsiyum, demir, sodyum, potasyum vb. mineralleri de içermektedir.

Kabuğu ile fırında pişirilmiş 200 g patates, bireyin günlük posa tüketiminin %16'sını karşılar. Ayrıca patatesin organizmada yağ yapıcı özelliği yoktur, ancak patatesi hazırlama yöntemleri burada önem kazanmaktadır. Örneğin bol yağda kızartılarak hazırlanan patatesler yağ çekmesi nedeniyle çok yüksek kalori içermesine karşılık kabuklarıyla fırında pişirilen veya kabuklarıyla haşlanan patatesin kalorisini oldukça düşüktür.



Fotoğraf 1.1: Çeşitli patatesler

Patates %70-75 oranında su içerir. Cinsine ve tazeliğine göre su yüzdelerinde farklılıklar olur. 100 g ekmek yerine 100 g patatesin yenmesi özellikle hastalar için büyük kolaylıktır. Potasyum bakımından zengin olması patatesin çok önemli bir diğer özelliğidir. Bu özellik hastalar açısından çok dikkat çeker ve doktorlar tarafından üzerinde durulur. Elektrolit dengesinde, beslenmedeki yeri kuşkusuz büyük olan potasyum en kolay patatesten sağlanır.

1.2. Patatesi Depolama, Kullanma ve Pişirme İlkeleri

1.1.2. Patateslerin depolanması

- Patatesler serin, karanlık, rutubetsiz ve devamlı havalandırılan yerlerde; uzun süre üst üste gelmeyecek şekilde depolanmalıdır.
- Patatesleri ideal saklama, depolama derecesi 5-10°C'dir.
- Donduran veya donmaya yakın derecelerde saklanırsa siyahlaşır ve yumuşar. Böyle durumlarda patatesler kullanılmadan atılır.
- Gereğinden fazla sıcak yerlerde saklanan patateslerde filizler oluşur. Filizlerin kırılarak hemen temizlenmeleri gerekir. Işıktta kalmaya devam ederse renksiz olan bu filizler hemen renklenmeye ve yeşillenmeye başlar. Bu durumda patatesin içinde **solanin** denilen zehirli madde oluşur. Bu tür patatesler kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Patatesler satın alınırken çok dikkat edilmeli, depolanırken patatesten oluşmaya başlayan filizler büyüüp renklenmeden kırılarak zehrin oluşmasına izin verilmemelidir.
- Patatesler polietilen veya hava almayan torbalarda plastik saklanmalıdır.
- Üst üste gelen patatesler hava almayınca hemen çürümeye başlar. Bu nedenle çok sıkı olmayan filelerde bekletilmesi daha uygundur.
- Patatesler çabuk zedelendikleri ve bu nedenle de çabuk bozuldukları için çok dikkatli toplanmalı, taşınmalı, istiflenmelidir.

1.1.3. Patatesleri Hazırlarken, Kullanırken ve Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar

- Satın alınırken kullanılacağı yere uygun ölçü ve çeşitte patates seçimine dikkat edilmelidir. Örneğin fırında hazırlanacaksa çapı 8 cm'den büyük olanlar tercih edilmelidir.
- Çok beklemiş, iyi depolanmamış ve özelliğini kaybetmiş eski patatesleri kullanmamaya özen göstermelidir. Bu tür patateslerin lezzetleri de bozulmuştur.
- Patatesin yüzeyinin ve içinin ¼'ünden fazlası özürülü ise kullanılmamalıdır.
- Patates soyularak kullanılacaksa keskin bir bıçakla ve çok ince soyulmalıdır. Kalın soyulursa besin değeri kaybı artar.
- Patates kullanılacağı en yakın zamanda soyulmalıdır. Böylece vitamin kayıpları azaltılmış olur. Soyulan patatesin bekleme esnasında kararmasına engel olmak için üzerini tamamen kapatacak kadar suyla bekletilmesi gerekir. Ancak bu durumda suda eriyen vitaminlerin (C ve B grubu) kaybolmasına neden olacaktır.

- Çiğ patates soyulmuş olarak bekletilirken patatete oluşan oksidasyon siyahlığı kesinlikle giderilemez bunun yeniden soyulması gerekir.
- Bazı patatesler su içinde bekletilirken ya da haşlanırken bile kararabilir, bu durumda bekletme suyunun içerisine bir miktar limon suyu katılması gerekir.
- Patateslerin şekillendirilmesinde büyüklüklerinin eşit olmasına ve şekillerinin birbirine uygun olmasına dikkat edilmelidir. Bu durum patateslerin eşit zamanda pişmelerine ve kızarmalarına neden olacağı için, görüntü bozukluğu ve lezzet farklılığı da oluşturmaz.
- Patatesler kaynayan suya atılıp pişirilmeli ve haşlama suları ölçülü olmalı, su kaynamaya başladıktan sonra ateş azaltılarak kısık ateşte pilav gibi suyunu çektirerek pişirilmelidir. Çok yüksek ateşte pişirilen patateslerin şekilleri bozulur, dış kısımları daha çabuk pişerek iç kısımları da çiğ kalabilir.
- Patateslerin haşlama suları kesinlikle atılmamalı; çorba, fond ve soslarda değerlendirilmelidir.
- Patatesler servise en yakın zamanda pişirilmelidir. Çünkü içerdikleri nişastadan dolayı kolayca şekil değişikliğine uğrayabilir. Soğumasının yanı sıra şekil ve renk değişikliği, sertleşme patatesin olumsuz etkilenmesine; görünüş ve lezzetinin de bozulmasına neden olur.
- Patatesin besin değerini kaybetmemesi için en uygun pişirme şekli bütün olarak fırında pişirilmesidir. Fırında pişen patates tuz kullanılmadan da zevkle yenilebilir. Çünkü içerdiği madensel tuzlar bu lezzeti yaratmaz, bu durum özellikle diyet mutfakları için önemlidir.



Fotoğraf 1. 3: Buhar tenceresinde haşlanmış garnitürler

1.3. Patates Çeşitleri

Patatesler genellikle renklerine ve şekillerine göre sınıflandırılır: iri, uzun, yuvarlak, orta boy, küçük boy; beyaz, beyaza yakın, sarı, kırmızı yaprak rengi, kırmızımsı... hatta Madagaskar patatesi denilen siyah patates (buna zenci patatesi de denir) gibi pek çok çeşitleri vardır. Bütün bu renkler, patates bekledikçe daha koyuluk kazanır. Taze iken bütün patates çeşitleri daha açık renktedir. Tazeliğin kayboluşu, kabuk kısmından bile kolaylıkla anlaşılır.

1.3.1. Patateslerin, Kullanıldıkları Yerlere Göre de Sınıflandırılması

- Taze Patatesler

Genelde haşlayarak pişirmeler için uygun olup henüz tam olgunlaşmadıkları için kabukları çok kolay soyulur. Haşlandıkları zaman şekillerini çabuk kaybetmez. Çünkü bu patateslerde nişastalar henüz tam olgunlaşmadığı için su çekmez ve kurumaya neden olur.



Fotoğraf 1. 4: Tatlı, kırmızı, uzun patates

- Taze Olmayan, Depolanmış Patatesler
 - Püre, kızartma vb. çeşitlerin hazırlanmasında uygundur. Nişasta bekleme sırasında iyice olgunlaşmıştır. Taze patateslerden uygulamalarda iyi sonuç alınmaz, bu nedenle patatesin mutlaka beklemiş olması, kaliteli uygulama için daha uygundur. Ancak beklemenin doğru saklama şartlarına uygun olması da oldukça önemlidir.
 - Çeşitli amaçlar için kullanılan patateslerin, uzun, yuvarlak ve iri olanları, şekillendirmelerde az fire vermeleri bakımından seçilir. Bu tür patatesler iyi saklandıkları zaman yıl boyunca daha çok kullanılır.

1.4. Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Günümüzde iki büyük patates kategorisi vardır. En yaygın kullanılan şekli “nişastalı” ve “sert etliler”dir. Bunlardan ilki daha çok çorbalar, kızartmalar ve pürelere uygun olup ikinci şekli de yemeklidir.

Patates; her türlü et, kümes hayvanı ve balık, hatta yumurta yanında da verilebilir. Patates bölgesel ya da yabancı pek çok yemeğin de temel malzemesidir. Aligot, criques, gulaş, graten, dauphinois ya da savoyard , irish stew, pflutters, rösti suisse, saladier lyonnais vb.

Patatesin lezzeti genellikle, rendelenmiş peynir, tereyağı parçaları, soğan, taze krema, bitkisel otlar ya da aromalı bitkilerle desteklenir.

Patates aynı zamanda birçok yemeğe kıvam vermek için de kullanılır.

Patatesin beslenmedeki önemi tartışılmaz. Kaliteli mutfaklarda patates daha çok garnitür olarak kullanılır bu nedenle de çok önemlidir. Patates garnitürleri esas et yemeklerinin vazgeçilmez tamamlayıcısıdır.

Kaliteli restoranların mutfaklarında patatesin işlevi garnitürlerinin doğru söylenip yazılmasıyla başlar. Patates garnitürlerinin hazırlanması özen gösterilerek ve hatasız çalışılarak doğru ve uygun yerlerde servisinin yapılmasına kadar devam eder.

İyi bir et (et, tavuk, balık) yemeği, akıllıca seçilmiş garnitür ile (özellikle patates garnitürleriyle) değerlendirilir.

Et yemeklerinin yanında genellikle bir karbonhidratlı ve iki de sebze garnitürü bulunur. Karbonhidratlı garnitürleri çoğunlukla patates garnitürleri oluşturur. Pirinç ve makarna çeşitleri, karbonhidratlı garnitür yerine kullanılsa da patates garnitürlerinin çok çeşitli olması, damak zevki yanında, görünüş zenginliği ve değişik lezzet anlayışı getirmesi yönüyle daima tercih edilmesini sağlamıştır.

Fransızlar, patates garnitürlerinin zenginleşmesine ve gelişmesine büyük katkıda bulunmuşlardır. Patates garnitürlerinin çeşitlerini yörelere göre geliştirerek zenginleştirmişlerdir. Fransız patates garnitürleri bütün dünya mutfaklarında kullanılan isim ve çeşitler hâline gelmiştir. Saute (sote), puree (püre) gibi. Bu konu bütün dünya mutfaklarında kabul görmüş; esas yemeklerin yanında doğru ve uygun patates garnitürü seçebilmek, üstünlük, özellik ve kültür anlamına gelmeye başlamıştır.



Fotoğraf 5: Çeşitli renkte patatesler

Bir menüde garnitür seçimi doğru olmamışsa menünün değerini büyük ölçüde kaybettiği söylenebilir.

Patates Fransızca **pommes de terre**dir. Bu isim son yıllarda sadece **pommes** olarak kullanılır hâle gelmiştir. Örneğin pommes de terre chips yerine artık pommes chips kullanılmaktadır.

Patates garnitürlerinin çeşitli hazırlama yöntemleri vardır. Belirlenmiş yöntemlerle hazırlanan patates garnitürlerinden, küçük ilavelerle ve şekil değişiklikleriyle farklı isimler altında çeşitler ve farklı seçimler yapabilme imkânı doğmuştur. Sofraya ve servise ne kadar farklı ve garnitür çıkarılabiliyorsa mutfak ve restoran o kadar çok değer ve özellik kazanır.



Fotoğraf 1.6: Kırmızı-beyaz ve zenci (siyah) patates

1.5. Gerekli Araç Gereçlerin Hazırlanması

Patates garnitürlerinin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçlerin tüm hazırlıkları, yapılacak olan garnitüre göre değişir. Örneğin buharda hazırlanan garnitürler için buhar tencereleri hazırlanmalı, şekillendirildikten sonra hazırlanacak olan patates garnitürleri içinse sote tavaları hazırlanmalıdır.



Fotoğraf 1. 7: Pom frit (Pommes frites) makinesi

Genel olarak patates garnitürlerinin hazırlanmasında kullanılan araçlar şunlardır:

- Çeşitli boylarda tencereler
- Buhar tencereleri
- Çeşitli tavalar
- Doğrama blokları
- Kesme-sebze bıçakları
- Şekillendirme bıçakları
- Pres, ezme aletleri
- Blender ve mikser
- Karıştırma kâseleri



Fotoğraf 1. 8: Buhar tenceresi



Fotoğraf 1.9: Muhtelif tava çeşitleri

- Pom frit makinesi
- Rende
- Krema torbaları ve duylar
- Kepçe
- Süzgeç
- Kaşık, çatal vb.
- Çırpma teli vb.
- Anna tenceresi
- Çeşitli tencereler

Patates garnitürlerinin hazırlanmasında kullanılan gereçler

- Patates
- Sıvı yağ, tereyağı
- Nutmeg
- Karabiber, beyaz biber
- Nane
- Dereotu
- Maydanoz
- Yeşil soğan
- Mercanköşk
- Peynir çeşitleri
- Kuru soğan
- Süt
- Ispanak, pırasa vb. sebzeler
- Makarna
- Şehriye vb.



Fotoğraf 1. 10: Ezme makinesi



Fotoğraf 1. 11: Rende makinesi



Fotoğraf 1. 12: Çırpma teli



Fotoğraf 1.13: Tereyağı dilimleme makinesi



Fotoğraf 1.14: Pommès anna garnitürü tenceresi



Fotoğraf 1.15: Elektrikli haşlama tenceresi



Fotoğraf 1.16: Tencere



Fotoğraf 1. 17: Çırpma ve karıştırma aletleri

Tuz ve Su

Yaşlı usta, çırağının her şeyden sürekli şikâyet etmesinden bıkmıştır. Bir gün çırağını tuz almaya gönderir. Hayatındaki her şeyden mutsuz olan çırak döndüğünde yaşlı usta ona, bir avuç tuzu, bir bardak suya atıp içmesini söyler. Çırak, yaşlı adamın söylediğini yapar ama içer içmez ağızındakileri tükürmeye başlar.

"Tadı nasıl?" diye soran yaşlı adama öfkeyle:

"Acı." diye yanıt verir.

Usta kıkırdarak çırağını kolundan tutar ve dışarı çıkarır. Sessizce az ilerideki gölün kıyısına götürür ve çırağına bu kez de bir avuç tuzu göle atıp gölden su içmesini söyler. Söyleneni yapan çırak, ağzının kenarlarından akan suyu koluyla silerken aynı soruyu sorar:

"Tadı nasıl?"

"Ferahlatıcı." diye yanıt verir genç çırak.

"Tuzun tadını aldın mı?"

"Hayır." diye yanıtlar çırak.

Bunun üzerine yaşlı adam, suyun yanına diz çökmüş olan çırağının yanına oturur ve:

"Hayattaki acılar tuz gibidir, ne az ne de çoktur. Acının miktarı hep aynıdır. Ancak bu acılık, neyin içine konulduğuna bağlıdır. Acın olduğunda yapman gereken tek şey, acı veren şeyle ilgili duygularını genişletmektir. Onun için sen de artık bardak olmayı bırak, göl olmaya çalış."

- "Acının acılığı, neyin içine konulduğuna bağlıdır." Sözüden hareketle yukarıdaki hikâyenin ana fikrini tespit ediniz.
- Ana fikirden yola çıkarak yaşadığımız olaylara karşı tahammül etme gücünüz nedir? Tahammül etme gücünüzü bir örnekle açıklayınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak öğrenme Faaliyeti-1’de öğrendiklerinizle aşağıdaki uygulamayı yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş için hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu’nu okumalısınız.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.➤ İş kıyafetinizi giymelisiniz.➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, mutfak bezi, kızartma tavası, fritöz, tepsi, havlu kâğıt, şekillendirici bıçaklar, kızartma maşası, spatül süzgeç, muhtelif boyda tencereler, haşlama ve buhar tenceresi, sote tavası, muhtelif boyda tavalar, kaseler, çırpma teli, krema torbası ve duylar, fırın kapları (cam-seramik vb.), fırın, sufle kabı.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ 2 orta boy patates, 2 iri patates ve tuzu hazırlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri hazırlayınız:<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri yıkayınız, soyunuz.➤ Yapmak istediğiniz garnitürlere uygun doğrama şeklini uygulayınız.➤ Soyulup şekillendirildikten sonra yıkanması gerekenleri yıkayınız.➤ Yıkanmış olan patateslerin suyunu iyice süzdürünüz.➤ Haşlanacak olanları kaynamakta olan tuzlu suda haşlayınız.➤ Sudan çıkartarak suyunu iyice kurutunuz.➤ Kızartılacak patatesleri az sıvı yağ koyulmuş tavada hafifçe kızartarak ön kızartmayı yapınız.➤ Ocaktan alarak yağın süzdürünüz.➤ Ön işlemden geçirilmiş patatesleri kısa sürede soğutunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri kabuklu olarak hazırlayacaksanız fırçayla iyice ovalayarak yıkamalısınız.➤ Patatesler buharda haşlanacaksa su değıdirmeden buhar tenceresine koymalısınız.➤ Yıkanan patatesleri kâğıt havlu arasında iyice kurulayabilirsiniz.➤ Ön haşlama yaparken süreyi kısa tutunuz ve garnitüre uygun sürede haşlamaya dikkat etmelisiniz.➤ Ön kızartmada patatesi, pembeleşmeden çok hafif kızartınız.➤ Ön kızartma yapılan patateslerin yağın kâğıt havlu arasında alabilirsiniz.

<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri depolayınız.➤ Kısa süreli bekleyecekse soğukta saklayınız.➤ Gıda Kodeksine uygun poşet ya da kaplara yerleştirdikten sonra patateslerin havasını iyice alınız.➤ Derin dondurucuda dondurunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri birer ya da ikişer kullanımlık olacak şekilde paketlemelisiniz.➤ Dondurulan patateslerin bekleme süresinin çok uzun olmamasına dikkat etmelisiniz.
--	---

ÖLÇME VE ÖLÇME VE

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi patatesin ideal depolama derecesidir?
A) 10-15 derece
B) -1 derece
C) -10 derece
D) 5-10 derece
E) 12-18 derece
2. Vücudun elektrolit dengesinin sağlanmasında aşağıdaki hangi mineral madde patatesten kolayca sağlanabilir?
A) Kalsiyum
B) Potasyum
C) Demir
D) İyot
E) Magnezyum
3. Patatesin besin değerini kaybetmemesi için en uygun pişirme şekli aşağıdakilerden hangisidir?
A) Fırında pişirme
B) Haşlama
C) Kızartma
D) Kavurma
E) Sote
4. Aşağıdakilerden hangisi patates çeşitlerinden değildir?
A) Kırmızı patates
B) Beyaz patates
C) Yeşil patates
D) Siyah patates
E) Sarı patates
5. Aşağıdaki yiyecek gruplarının hangisinde, nişastası olgunlaşmamış olan patatesler kullanılmaz?
A) Çorbalar
B) Kızartmalar
C) Püreler
D) Yemeklik
E) Sote patates

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

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde; istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini bol yağda kızartarak (frit) hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklara giderek bol yağda kızartılan patates garnitürlerini araştırınız.
- Bol yağda kızartılan patates garnitürleri ile ilgili bulduğunuz bilgileri öğretmeniniz ve sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.
- Bulduğunuz yazı, resim ve dökümanları sınıf ya da atölyenizdeki panoda sergileyiniz.

2. BOL YAĞDA KIZARTILAN PATATES GARNİTÜRLERİ

2.1. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerini Hazırlama İlkeleri

Bol yağda kızaran patates garnitürleri genel olarak iki yöntemle hazırlanır. Her iki yöntemin uygulanmasında dikkat edilecek noktaları şu şekilde sıralanabilir:

- Kızartması yapılacak patatesler, hazırlanacak olan garnitür çeşidine göre seçilmelidir. Genellikle, depolanmış yani nişastası bol olanlar kızartmalarda daha iyi sonuç vereceğinden tercih edilmelidir.
- Hazırlanacak olan garnitür çeşidine uygun incelikte doğranmalıdır. Çok ince dilimlenmesi gereken garnitürlerde (saman patates, chips patates gibi) özel dilimleyiciler kullanılmalıdır. Elde doğrama iyi sonuç vermez.
- Yıkılarak hazırlanan patateslerin suları iyice süzdürüldükten sonra kâğıt havlu arasında kurulması gerekir. Kızartma tavasına ya da fritöze atılırken patateslerde ıslaklık olmamasına dikkat edilmelidir.

Bir kere kızartılan patates garnitürlerinde dikkat edilecek kurallar:

- Patatesler 160-185 derecede ısıtılmış fritözde istenilen renkte kızartılır.
- Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılabilir, ancak her iki durumda da ocaktan alındıktan sonra kâğıt havlu yayılmış bir kaba alınarak yağlarının süzdürülmesi sağlanmalıdır.
- Sıcak olarak servis yapılacaksa servisten kısa bir süre önce kızartılmalı ve sıcak bir tepsiye alınmalıdır.

İşlem basamakları

- İri ve aynı boylarda düzgün patatesler seçilir, soyulur, dikdörtgen prizma şekline getirilir.
- Hazırlanan prizmalardan önce 1 cm kalınlığında 5 cm boyunda plakalar kesilir. Bunun için özel doğrayıcılardan yararlanılabilir.
- Kızartılacağı zaman yıkanıp doğranır, kurutulur, kızartma sepetine yerleştirilir.
- 130-140 derecede 3-4 dakika ön kızartma yapılır.
- Yağdan çıkarılıp üzerinde kalan fazla yağı kâğıt havluyla alınır.



Fotoğraf 2.1: Kızartma yapılarak hazırlanmış patates garnitürleri

İki kere kızartılan patates garnitürlerinin hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar

- Ön kızartma yapılırken patatesler, dibini kaplayacak kadar sıvı yağda ısıtılmış tavada çok kısa süreli olarak kızartılmalıdır. Ön kızartmada patateslerin renklerinin pembeleşmemesine dikkat edilmelidir.
- Patateslerin ön kızartma ısısı 130-160°C arasında olmalıdır.
- Ön kızartma yapıldıktan sonra ocaktan alınan patateslerin yağı iyice süzdürüldükten sonra süratle soğutularak ikinci kızartma yapılmaya kadar (servis zamanına yakın bir zamanda) soğukta bekletilmesine dikkat edilmelidir.
- Bekleme esnasında patateslerin yağlı kâğıt ya da paket içerisinde bekletilmesine dikkat edilmelidir.
- Servisten kısa bir süre önce 160-185°C'de ısıtılmış olan fritözde gevrek ve güzel bir hâl almaya kadar kızartılır.
- Genellikle sıcak olarak servis yapıldıkları için ocaktan sıcak bir tepsiye alınmalıdır ve süratle yağlarının süzdürülmesi sağlanarak sıcak olarak servise çıkması sağlanmalıdır.
- İki kere kızartılan patates garnitürlerinin ikinci kızartmalarının servise yakın bir zamanda yapılmasına dikkat edilmelidir.
- Soğuk servis yapılacak olanlar bekleme esnasında yumuşayacağı için kapak kapatılmamalıdır.

- Sıcak olarak servis yapılan ve her iki gruptaki patateslerde tekrar ısıtma işlemi yapılmamalıdır.
- Her iki grup garnitürünün tuzu servise çıkarken atılmalıdır.

2.2. Bir Kere Kızaran Patates Garnitürleri

2.2.1. Yaprak (Chips) Patates Hazırlama



Fotoğraf 2.2: Yaprak patateslerin kızartılması

Pommes chips, sıcak ve soğuk kullanılabilen bir patates garnitürüdür. Sıcakken ızgara vb. usulde pişen etlerle servis yapılır. Soğuk olarak da kokteyl vb. partilerde, büfelerde vb. kullanılır. Büfelerde ve kokteyl partilerde, meyve tabaklarında veya kadehler içerisinde, yanında ekşi kremalı, mayonezli, yoğurtlu çeşitli dip soslarla servis yapılır. Tek başına chips sunulması iyi bir servis örneği olmaz.

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak özel dilimleyicisinde çok ince ayarda dilimlenir.
- Dilimler akar suyun altında süzgeç içinde iyice yıkanarak nişastalarından arındırılır.
- İyice süzülerek kurulanır, kızartma sepetine mümkün olduğunca ayrı ayrı yerleştirilir.
- 160-185°C'de ısıtılmış fritözde koyu hardal renginde kızartılır.
- Ocaktan alınarak, kâğıt havlu ya da peçete üzerinde fazla yağı alınır.



Fotoğraf 2.3: Tabakta chips patates

Dikkat edilecek noktalar

- Dilimlenen patatesler kâğıt gibi ince ve eşit kalınlıkta olmalıdır. Kızarıırken kalınlık farkı dilimlerin renklerinin farklı olmasına neden olur.
- Dilimler nişastalarından arındırılmadan kızartılırsa kızarıırken yapışır.
-

2.2.2. Pommes Pont-Neuf Steak Patatesi

İşlem basamakları

- Uzunluğu 3-4 cm iri ve aynı boylarda patatesler seçilerek soyulur, dikdörtgen prizması şekline getirilir.
- Hazırlanan prizmalar kesiti 2 cm² ve 5-6 cm uzunluğunda kesilir.
- Bir defada 160-185⁰C’de koyu hardal renginde kızartılır.
- Tuzu servise alırken atılmalıdır. Sıcak olarak servis yapılmalıdır.



Fotoğraf 2.4: Steak patates

2.2.3. Saman Patates (Pommes Pailles)

İşlem basamakları

- Patatesler pommes chips gibi hazırlanarak inci dilimler hâlinde doğranır, sonra aynı kalınlıkta doğranarak julienne (saman çöpü gibi) dilimlenir, boyları 5-6 cm olmalıdır.
- Akan su altında süzgeçte yıkanarak yüzeyde meydana gelen nişastalarından arıtılır.
- Suyu süzdürülüp kurutulduktan sonra 160-185 ⁰C’de koyu hardal renginde kızartılır.
- Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.

2.2.4. Kibrit Patates (Pommes Alümettes)

İşlem basamakları

- Pommes frites de olduğu gibi, aynı yöntem izlenerek hazırlanır.
- Ancak kalınlığı ve kesiti 3-4 mm²dir. Yani pom fritten daha incedir.
- Uzunluğu 3-4 cm olmakla birlikte daha da uzun olabilir.
- Bir defada ve 160-185°C'lik fritözde kızartılır.
- Kâğıt yayılmış tepsiye alınarak, sıcak olarak servis yapılır.
- Tuzu servise çıkarken atılmalıdır.



Resim2.5.: Kibrit patates

2.2.5. Gofret Patates (Pommes Gaufrettes)

İşlem basamakları

- Orta boyda ve muntazam patatesler seçilerek soyulur.
- İnce oluklu keseceklerle (mandolin) kesilir.
- Patates 90° çevrilerek çok ince bir dilim kesilir.
- İnce olukların keştiği yerde delikleri oluşan yapraklar kesilmiş olur. Böylece her kesişte çevrilerek olukların birbirini kesmesi sağlanır.
- Kesilen yuvarlak yaprakların ince ve eşit olmaları gerekir. Kalınlıkları her yerde aynı olmalıdır.



Fotoğraf 2.6: Gofret patates

- Yıkanan patatesler kurulanır, kesilir ve fritözün sepetine konur.
- 160-185°C'de koyu hardal renginde kızartılır.
- Kâğıt havluya alınarak yağı süzdürülür.

- Soğuk ve sıcak kullanılır.
- Tuzu servis yapılırken atılmalıdır.



Fotoğraf 2.7: Mandolin

2.3. İki Kere Kızaran Patates Garnitürleri

2.3.1. Fransız Usulü Kızarmış Patates (Pommes Frites)



Fotoğraf 2.8: Pommes frites (pom frit)

İşlem basamakları

- İri ve aynı boylarda düzgün patatesler seçilir soyulur dikdörtgen prizma şekline getirilir.
- Hazırlanan prizmalardan önce 1 cm kalınlığında, 5 cm boyunda plakalar kesilir. Bunun için özel doğrayıcılardan yararlanılabilir.
- Kızartılacağı zaman suyu süzülür, kurutulur, kızartma sepetine yerleştirilir.
- 130-140°C’de 3-4 dakika ön kızartma yapılır.
- Yağdan çıkartılarak kâğıt havluyla fazla yağı alınır.
- Paketlenerek veya folyoyla sarılarak süratle soğutulur.
- Servisten az önce fritözün ısısı 160-185°C’ye ayarlanır.
- Isınınca çok üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirilerek gevrek ve güzel bir hâl alıncaya kadar kızartılır.
- Sıcak tepsiye alınarak yağının süzülmesi sağlanır.
- Servise çıkacağına tuzu atılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmadan sonra yağı mutlaka alınmalı, süratle soğutulmalı, soğukta depolanmalıdır.
- Kızartma sepetine üst üste konulmamasına dikkat edilmelidir.
- Mutlaka çok sıcak ve gevrek olarak servis yapılmalıdır.

2.3.2. Sufle Patates (Pommes Souffés)

İşlem basamakları

- Patatesler dikdörtgen prizması şekline soyulur.
- Dilimlerin aynı olmasını sağlamak için muntazam şekil verilir. 3 mm kalınlığında muntazam dilimlere kesilir.
- Arzu edilirse bu dilimler oluklu bıçakla da kesilebilir.
- Kızartma sepetine üst üste gelmeyecek şekilde dizilir.



Fotoğraf 2.9: Pommes soufflés

- 130-160°C'lik fritöz ısısında yavaşça sallanarak kızarmayacak durumdaki patateslerin hafif kabarması ve yağ yüzeyine çıkmaları sağlanır.
- Yağdan alınıp sepetten çıkartılmadan fazla yağları alınarak soğutulur.
- Servise çıkacağı zaman 185°C'lik fritözde batırılarak hafif sallanarak kabarmaları sağlanır.
- Hemen yağdan alınarak fazla yağları süzdürülür.
- Soğumadan hafifçe tuz serpilir.
- Çok sıcak olarak servis yapılmalıdır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pommes soufflé için taze patatesler uygun değildir. Patatesin kaliteli olması ve fazla su içermemesi gerekir.
- Patatesler kesildikten sonra kesinlikle suya sokulmaz ıslatılmaz.
- Patateslerin küçük puf börekleri gibi şişmeleri ve kızarmaları gerekir.

- Eğer bekleyecek ve soğuyacak olursa yumuşamaya başlar ve kabarıklığı kaybolur.

2.3.3. Steak Patatesi (Pommes Pont-Neuf)

İşlem basamakları

- Uzunluğu 3-4 cm iri ve aynı boylarda patatesler seçilerek soyulur, dikdörtgen prizması şekline getirilir.
- Hazırlanan prizmalar kesiti 2 cm² ve 5-6 cm uzunluğunda kesilir.
- Patateslerin kalınlığı nedeniyle ön kızartma daha uzunca yapılır.
- İkinci kızartmadan hemen sonra servise çıkartılır.
- Tuzu servise çıkartırken atılmalıdır.
- Çok sıcak olarak servis yapılmalıdır.

Not: Steak patatesi oluklu veya tırtıklı keseceklerle (mandolinle) şekillendirilebilir. Aynı boyutlarda ama tırtıklı bir görünüm kazanır. Bu şekliyle pommes frites collorettes, French fried collorettes isimlerini alır.



Fotoğraf 2.11: Patatesle ve sosla servise hazırlanmış steak

2.4. Ön Kızartması Yapılmış Patateslerin Depolanması

Ön kızartması yapılmış olan patatesler kullanılacağı zamana göre iki şekilde depolanır.

Çok uzun süre bekletilmeyecekse ön kızartma yapıldıktan sonra, kâğıt havlu arasında yağ alınarak kapalı bir paket içerisinde soğuk bir ortamda (buzdolabı gibi) bekletilir.

Uzun süre bekletilecekse ön kızartma yapıldıktan sonra, kâğıt havlu arasında yağ alınarak kapalı bir paket içerisinde derin dondurucuda dondurularak bekletilir. Bu şekilde bekletilen patatesleri servise almadan önce çözülme sürelerinin iyi hesap edilmesi gerekir. Çünkü ikinci kızartmadan sonra bekletilmemelidir ve sıcak olarak servis yapılmalıdır.

Depolanan patateslerin her iki şekilde de servisten önce yemeğe sıcak olarak çıkartılmalarına dikkat edilmeleri gerekir.

Ayrıca bekletme süresi ve ortamında, ön işlem yapılmış patateslerin karamalarını önlemek için haşlamalarda limon suyu kullanılabilir. İlk kızartması yapılmış olan garnitürlerin, havası iyice alınmak suretiyle kapalı paketlerde bekletilmeleri gerekir.



Fotoğraf 2.12: Dondurulmuş patates

2.5. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler

- Izgara etler
- Kaliteli ve lüks etler
- Izgara balıklar
- Çeşitli köfteler vb.



Fotoğraf 2.13:Bütün kızartılmış patates

2.6. Servise Sunum İlkeleri

- İkinci kızartma yapıldıktan sonra tekrar ısıtma yapılmamalıdır. Yağları alınarak kısa sürede ve sıcak olarak servise alınmalıdır.
- Patates garnitürleri arasında sadece saman patates, soğuk olarak da servis yapılabilir.
- Kızartılarak hazırlanan patates garnitürlerinin bazı çeşitleri çok sıcak olarak verilmelidir.
- Dikkat edilmesi gereken ilkeler mutlaka uygulanmalıdır.
- İyi bir garnitürün aynı zamanda iyi bir servisle değer kazanacağı unutulmamalıdır.



Fotoğraf 2.14: Steek (biftek) ile servise hazırlanmış kızarmış patates



Fotoğraf 2.15: Karışık ızgara, sos ve diğer garnitürlerle servise hazırlanmış patates garnitürü

Öz Denetim

İnsanın yaşamı boyunca sahip olması gereken en önemli özelliklerinden biri öz denetimdir. Başka ifadelerle kendi kendini denetleme, kontrol altında tutma; aşırılıklardan, zararlı alışkanlıklardan kaçınma... Bu öyle bir özelliktir ki yaşamın her alanında bulunması gerekir.

Bir ticaret erbabı olduğunuzu düşünün. İşleriniz yolunda, ama siz daha çabuk büyüme, işi büyütme vs. istiyorsunuz. Sağlıklı yanınız size sabırlı olmayı işaret ederken aceleci yanınız sizi hedeflerinize çabuk ulaşmak için hata yapmaya itebilir. Kendinizi denetimsiz bırakırsanız bu sabırsızlık, toplumda ve iş yaşamında genel geçer kuralları bile hiçe saymaya kadar sizi sürükleyebilir...

Mesleğinizde bir an önce yükselmek isteyen birisiniz diyelim. Bu güzel istek, bulunduğunuz işletme veya kurumun kendine has kuralları içerisinde gerçekleşmek durumunda. Ama kendinizi kontrol edemezseniz bu isteğiniz sizi başkalarına kötülük yapmaya kadar götürebilir. Nitekim günlük hayatta gördüğümüz çekememezlikler, kıskançlıklar ve hatta atılan iftiralar buna dair örneklerdir...

Bir öğrencinin kopya çekmesi de kendini denetleyememektendir. Hak etmediği bir nota her ne pahasına olursa olsun kavuşma arzusu, hedefe ulaşmak için her türlü yolun mubah görülmesinin başlangıcı... Bu tür öğrenciler eğer kendilerini denetlemeyi öğrenemezlerse ilerde kural tanımayarak suç işlemeye dair birer potansiyel taşırlar...

Sevdiğiniz yiyecek içecekleri fazla tüketiyorsanız bu da bir öz denetim eksikliğindedir. Sonuçta her şeyin fazlası insan vücuduna zarar verir.

Yetki kullanımlarında da öz denetim önemlidir. Yetkili bir konumdayken kimi zaman astlarımızla olan ilişkilerinizde birilerine daha yakın, birilerine daha uzak davranıyorsanız kendinizi bu konuda denetleyemediğiniz, adaletli görev yapmadığınız anlamına gelebilir.

İşte hayatımızda bu kadar önemli olan bir konu ne yazık ki zaman zaman göz ardı edilmektedir. İnsan ne kadar öz denetimden uzak olursa kendine ve başkalarına o kadar zarar verme riski taşır. Bunu önlemenin bir tek yolu var: Düşüncelerinize, duygularınıza hâkim olmanız! Başboş düşüncelerinize, isteklerinize hükmetmezseniz gün gelir onlar size hükmeder...

1. Yukarıdaki metinde hangi konu işlenmektedir?
2. Öz denetim sahibi birey olmanın önemi nedir, tartışınız.
3. Kişi nasıl öz denetim sahibi birey olabilir, açıklayınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak saman patates hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş için hazırlık yapınız.	➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ İş kıyafetlerinizi giymelisiniz. ➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	➤ Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, mutfak bezi, kızartma tavası, fritöz, tepsi, havlu kâğıt, şekillendirici bıçaklar, kızartma maşası, spatül süzgeç.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	➤ 2 orta boy patates, 1 litre sıvıyağ ve tuzu hazırlamalısınız.
➤ Patatesleri hazırlayınız ➤ Patatesleri yıkayınız, soyunuz. ➤ Patatesleri ince dilimler hâlinde doğrayınız. ➤ Dilimleri aynı kalınlıkta tekrar julienne doğrayınız. ➤ Patateslerin iyice kurummasını sağlayınız. ➤ İnce sepet içerisinde 160-185°C'lik fritözde koyu hardal renginde kızartınız. ➤ Ocaktan alarak yağını süzünüz.	➤ Patatesleri özel dilimleyicisinde çok ince ayarda dilimlemelisiniz. ➤ Boylarının 5-6 cm uzunlukta olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Patateslerin suyunu kâğıt havlu arasında alabilirsiniz. ➤ Kızartma yapılacak yağ önceden gerekli ısı ayarında ısıtılmalıdır.
➤ Patatesleri servise hazırlayınız. ➤ Sıcak ya da soğuk olarak servise alabilirsiniz. ➤ İstedığınız bir ana yemek yanında servise hazırlayabilirsiniz. ➤ Tuzunu servise çıkarırken atınız.	➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Tuzu önceden ilave etmeyiniz, nem çekerek yumuşamasına neden olacağını unutmamalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi tek kızartma yapılarak hazırlanan patates garnitürlerinin kızartma derecesidir?
A) 100°C
B) 160-185°C
C) 130-160°C
D) 50-100°C
E) 120-180°C
2. Aşağıdakilerden hangisi iki kez kızartılan patates garnitürlerinde patatesin ikinci kızartma derecesidir?
A) 100°C
B) 160-185°C
C) 130-160°C
D) 50-100°C
E) 75-65°C
3. Aşağıdakilerden hangisi iki kez kızartılan patates garnitürlerinde patatesin birinci kızartma derecesidir?
A) 100°C
B) 160-185°C
C) 130-140°C
D) 50-100°C
E) 150-180°C
4. Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
A) Kızartılacak patateslerin nişastasası bol olmalıdır.
B) Bir kez kızartması yapılan patatesler soğuk olarak da servis yapılabilir.
C) İkinci kez kızartılan patatesler sıcak olarak servis yapılır.
D) Patatesler ikinci kez kızartıldıktan sonra da depolanabilir.
E) Kızartılan patateslerin üzerine en son tuz eklenmelidir.
5. Aşağıdakilerden hangisi bir kez kızaran patates garnitürlerinden değildir?
A) Steak patates
B) Sufle patates
C) Saman patates
D) Kibrit patates
E) Chips patates
6. Aşağıdakilerden hangisi hem bir kez hem de iki kez kızartılan bir patates garnitürüdür?
A) Steak patates
B) Sufle patates
C) Saman patates
D) Kibrit patates
E) Pommes souffés

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklara giderek bouilli patates garnitürlerini araştırınız.
- Haşlayarak hazırlanan patates garnitürleri ile ilgili bulduğunuz bilgileri öğretmeniniz ve sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.
- Bouilli patates garnitürleri ile ilgili bulduğunuz yazı, resim ve dökümanları sınıf ya da atölyenizdeki panoda sergileyiniz.

3. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ

3.1. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin Çeşitleri ve Özellikleri

3.1.1. Kabuklarıyla Haşlanmış Patates (Pommes Bouiles)

İngilizce adı “boiled potatoes in skin” olan bu garnitürün Türkçe anlamı da kabuklarıyla haşlanmış patatestir. Taze patates zamanı bu patates çeşidi çok hazırlanır.

İşlem basamakları

- Düzgün görünümde orta veya küçük boy patatesler seçilerek iyice yıkanır.
- Üzerlerini örtecek kadar kaynayan suya tuz ilave edilip haşlamaya bırakılır.
- Patatesler orta derecedeki ısıda yumuşayınca kadar haşlanır.
- Pişince ateşten alınır.
- Kabukları soyulur.
- Olduğu gibi tereyağından ve kremadan geçirilerek sıcak olarak servis yapılır. Bu tür patates garnitürünün ismi “Jacket patates”tir.



Fotoğraf 3.1: Patatesin kabuklarıyla haşlanması

Dikkat edilecek noktalar

- Daima orta ve küçük boyda düzgün yuvarlak patateslerle hazırlanmalıdır.
- Taze patatesler tercih edilmelidir.
- Çok fazla haşlamadan pişirilmelidir.

Eğer bekletilecekse

- Birer kerelik kullanımlar hâlinde, gıda kodeksine uygun poşetlere konularak havası alınır.
- Derin dondurucuda dondurularak saklanır. Gerekli olduğu zamanlarda dondurucudan alınarak çözdürülür.
- Çözdürülen patatesler kaynar tuzlu suda ısıtılarak tazelenir ve hemen servise çıkartılır.

3.1.2. Kabuksuz Haşlanmış Patates (Pommes Natur)

İşlem basamakları

- Eşit boylarda küçük boy patatesler seçilerek iyice yıkanır.
- Soyulmadan her iki ucundan birbirine tam paralel , ½ cm kadar kesilir.
- Kesilen yerlerden iki parmak arasında tutulur, çevrilerek hem kabukları soyulur hem de fiçı ve oval şekli verilmiş olur.
- Uygun bir kapta üzerlerini örtecek kadar kaynar su ve tuzla kaynamaya bırakılır.
- Kaynamaya başlayınca ısı düşürülür, yavaş yavaş yumuşayınca kadar pişirilir.
- Orta derecedeki ısıda yumuşayınca kadar haşlanır.
- Ocaktan alınarak tekrar piştiği tencereye konulur.
- Ocağa konularak 1-2 dakika dış kısımlarının suyunun uçması ve kuruması sağlanır.
- Sıcak servis yapılmalıdır.
- Çeşitli renklerdeki patateslerle de çok uygulanan bir garnitür çeşididir.

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler soyulurken şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Taze patates zamanı, eşit boydaki yuvarlak patatesler olduğu gibi şekil bozulmadan kabukları ayıklanarak kullanılabilir.
- Sıcakken servis yapılırken maşa vb. servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle servis tabaklarına şekli bozulmadan konulmalıdır.



Fotoğraf 3.2: Patateslerin kabuksuz haşlanması

3.1.3. İngiliz Usulü (Pommes A'anglaise) Patates

İngilizler genellikle patatesleri bu şekilde hazırladıkları için bu isimle anılmaktadır.

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır.
- Servise alınmadan hemen önce tavada eritilen tereyağından geçirilir. Patatesler tava sallanarak parlatılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Patateslerin şekillerinin düzgün ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb. servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir.
- Eldiven takılarak elle, servis tabaklarına şekli bozulmadan konulmalıdır.



Fotoğraf 3.3: Izgarayla servise hazırlanmış Pommes A'anglaise

3.1.4. Otlu Patates (Pommes Aux fines herbes)

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır.
- Çok ince kıyılmış dereotu, çok körpe ince yeşil soğan, maydanoz vb otların karışımı serpilerek servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Kullanılan otların kokularının ağır olmamasına dikkat edilmelidir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.

3.1.5. Naneli Patates (Pommes A'la menthe)

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır. Ancak haşlama sırasında, suyuna buket halinde taze konularak haşlama yapılır. Diğer işlemler pommes naturda olduğu gibidir.
- Taze nane yaprakları, hafif kaynar sudan geçirildikten sonra soğuk suya tutulmak suretiyle rengi belirginleştirilir.
- Hazırlanmış olan patates garnitürünün yanına yerleştirilerek sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf 3.4: Otlu patates

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb. servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir. Eldiven takılarak elle, servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.

3.1.6. Maydanozlu Patates (Pommes Persillees)

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır.
- Servise alınmadan hemen önce eritilen tereyağıyla her tarafının yağlanması sağlanır.
- İnce kıyılmış maydanozla kaplanarak sıcak olarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb. servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir.
- Eldiven takılarak elle, servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.

3.1.7. Dereotlu Patates (Pommes Aneth)

İşlem basamakları

- Pommes natur hazırlanır.
- Servise alınmadan hemen önce tavada eritilen tereyağından geçirilerek her tarafının yağlanması sağlanır.
- İnce kıyılmış dereotu ile kaplanarak sıcak olarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Patateslerin şekillerinin ve boyutlarının eşit olmasına dikkat edilmelidir.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.
- Servis yapılırken maşa vb. servis aracı kullanılırsa şekli bozulabilir.
- Eldiven takılarak elle, servis tabaklarına şekli bozulmadan koyulmalıdır.

Servis edildiği yemekler

- Bütün balık çeşitlerinin yanında (ızgara, tava vb. çeşitleri)
- Haşlama beyaz etlerin yanında
- Diyet yemeklerinde
- Ciğer vb. ağır yiyeceklerin yanında servise alınır.



Fotoğraf 3.6: Fransızların kırmızı patates olarak adlandırdıkları pommes violet

3.2. Buharda Pişirerek Patates Garnitürü Hazırlama

3.2.1. Buharda Pişmiş Patates (Pommes Vapeur) Hazırlama

İşlem basamakları

- Patatesler yıkanıp bütün olarak ya da soyulduktan sonra iri parçalara ayrılarak buhar tenceresinin sepetine yerleştirilir.
- Tencerenin ağzı kapatılarak pişirilir.
- Pişen patatesler kabuklu ise kabukları soyulur.
- Temiz bir bezin arasında, yumurtadan daha küçük parçalar şeklinde sıkıştırılarak şekillendirilir.
- Bezden çıkartılarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine tereyağı parçaları konur.
- Servisten önce fırınlanarak üzerinin kızarması sağlanır.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Dikkat edilecek noktalar

- Patatesler buhar tenceresine yerleştirilirken kesinlikle suya temas etmemesine ve fırınlanırken ısıtılmış fırına konulmasına dikkat edilmelidir.

Not:

- Özellikle diyet yapan kişiler tarafından oldukça uygun bir yemek çeşididir.
- Özellikle püre cinsi patates garnitürlerinin hazırlanmasında haşlama yerine buharda pişirme yöntemi kullanılabilir.

Servis edildiği yemekler

- Pommes vepaur pek çok yemek yanında, ayrıca pommes natur ve çeşitlerinin de kullanıldığı balıklar yanında da rahatlıkla servis yapılabilir.



Fotoğraf 3.7: Buharda haşlanmış ve fırınlanmış patatesler

DEĞERLER ETKİNLİĞİ-3

Ayrımcılık, bir kişiye ya da gruba belli özelliklerinden dolayı ön yargılı davranma, yaş, bedensel yetenekler, sınıf etnik köken, cinsiyet, ırk ve din ayrımı için yapılan davranıştır. Olumlu ya da olumsuz yönde olabilir.

Günlük hayatta bu tanıma uygun davranış sergileyen kişilere karşı tavrınız nasıl oluyor?

Size karşı ayrımcı bir tavır sergilendiğinde kendinizi nasıl hissettiniz? Bu davranışı ortadan kaldırmak için nasıl bir beklentiniz oldu?

Ayrımcılığın insan hayatını nasıl etkilediğine dair sunu hazırlayıp sınıf içinde sunum yapınız. Bu çalışma sonunda ayrımcılığa karşı düşüncelerinizde nasıl bir değişim olduğunu sözlü ifade ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak buharda pişmiş patates (pommes vapeur) hazırlayınız

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş için hazırlık yapınız.	➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununu okumalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ İş kıyafetlerinizi giymelisiniz. ➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	➤ Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, mutfak bezi, tepsi, havlu kâğıt, şekillendirici bıçaklar, süzgeç, muhtelif boyda tencereler, haşlama ve buhar tenceresi.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	2 orta boy patates, 50 g tereyağı ve tuzu hazırlamalısınız.
➤ Patatesleri hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">• Patatesleri yıkayıp bütün olarak soyunuz.• Buhar tenceresinin sepetine yerleştiriniz.• Ağzını kapatarak pişiriniz.• Pişen patatesler kabuklu ise kabuklarını soyunuz.• Temiz bir mutfak bezi arasında yumurtadan daha küçük parçalar şeklinde sıkıştırarak şekillendiriniz.• Bezden çıkartarak yağlanmış fırın tepsisine diziniz.• Üzerlerine tereyağı parçaları koyunuz.• Servisten önce fırınlayarak üzerlerini kızartınız.	➤ Patatesler büyük ise iri parçalar hâlinde de kullanabilirsiniz. ➤ Buhar tenceresine yerleştirilirken patateslerin kesinlikle suya temas etmemesine dikkat etmelisiniz. ➤ Fırınlanırken fırının ısıtılmış olmasına dikkat etmelisiniz.
➤ Patatesleri servise hazırlayınız. ➤ Sıcak olarak servise alınız.	➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki patates çeşitlerinden hangisi kabuklarıyla haşlanmış patates garnitürleri için en uygun olanıdır?
A) Siyah patates
B) Beyaz patates
C) Taze patates
D) Sarı patates
E) Depolanmış patates
2. Aşağıdakilerden hangisi haşlanarak hazırlanan patates garnitürleri için yanlış bir ifadedir?
A) Haşlanırken iyice yumuşaması sağlanmalıdır.
B) Birer kerelik kullanımlar hâlinde dondurulmalıdır.
C) Derin dondurucuda dondurulmalıdır.
D) Çözdürüldüklerinde kaynar tuzlu suda tazelenmelidir.
E) Taze patatesler tercih edilmelidir.
3. Aşağıdakilerden hangisi renkli patateslere en çok uygulanabilen patates garnitürüdür?
A) Pommes bouilles (kabuklarıyla haşlanmış patates)
B) Pommes a'la anglaise (İngiliz usulü patates)
C) Pommes natur (kabuksuz haşlanmış patates)
D) Pommes a'la menthe (naneli patates)
E) Pommes a'la dante
4. Aşağıdakilerden hangisi haşlanarak hazırlanan patates garnitürleri için yanlış bir ifadedir?
A) Şekil ve boyutları eşit olmalı.
B) Sıcak servis yapılmalı.
C) Elle servis yapılmalı.
D) Erimeş tereyağından geçirilmeli.
E) Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdan ile yapılmalı.
5. Aşağıdakilerden hangisi, otlı patates garnitürlerinde kullanılmaz?
A) Yeşil soğan
B) Dereotu
C) Pırasa
D) Nane
E) Maydanoz

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

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda sote yaparak hazırlanan patates garnitürlerini araştırınız.
- Sote yapılarak hazırlanan patates garnitürleri ile ilgili bulduğunuz bilgileri öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Konu ile ilgili bulduğunuz bilgileri, fotoğrafları ve resimleri atölyenizdeki ya da sınıfınızdaki panolarda sergileyiniz.

4. SAUTÉ EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ

Saute (sote) cinsi patates garnitürleri iki şekilde hazırlanır:

- Patates önce kabuklarıyla birlikte haşlanır. Soğuduktan sonra soyularak şekillendirilir ve hazırlanır.
- Patatesler çiğ olarak soyulur, şekillendirilir ve hazırlanır. Bunlar “çiğ” anlamına gelen “a’cru” olarak isimlendirilir.

Türetilen çeşitler her iki şekilde de hazırlanabilir.



Fotoğraf 4.1: Pommes saute (sote patates)

4.1. Sote Patates (Pommes Sautées) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Patatesler yıkandıktan sonra kabuklarıyla birlikte çok fazla olmamak şartıyla haşlanır.
- Kabukları soyulur.
- 2-3 mm kalınlığında düzgün daireler şeklinde dilimlenerek doğranır. Eğer büyükse yarım daireler de yapılabilir.
- Servis zamanına yakın, sote tavaına 40-50 g kadar tereyağı veya sıvı yağ konularak kızdırılır.
- 1-2 porsiyonluk patates, içine dağıtılarak konulur. Tuz ve istenirse karabiber serpilir.
- Tava devamlı sallanarak ve arada kaydırılıp alt üst edilmek suretiyle her tarafının aynı şekilde kızarması sağlanır.
- Ocaktan alınır ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilip tava sallanarak karıştırılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Orta boy patatesler kullanılmalıdır.
- Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdanla yapılabilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

4.2. Çiğ Patatesten Sote (Pommes Sautées a'cru) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Patatesler yıkandıktan sonra kabukları soyularak daire veya yarım daire şeklinde 2-3 mm. kalınlıkta düzgün dilimler şeklinde doğranır.
- Sote tavaına tavanın dibini kaplayacak kadar olmak şartıyla kızartma yağı konularak tava kızdırılır.
- 1-2 porsiyonluk patates, içine dağıtılarak konur.
- Tava devamlı sallanarak ve arada kaydırılıp alt üst edilmek suretiyle tavanın her tarafının aynı şekilde hafif kızarması sağlanır.
- Dibinde kalan yağı süzülerek patatese az tereyağı ve tuz ilave edilir.
- Kızartma istenilen renge gelinceye kadar devam edilir.
- Ocaktan alınır ve üzerine biraz ince kıyılmış maydanoz serpilir.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Dikkat edilecek noktalar

- Orta boy patatesler kullanılmalıdır.

4.3. Maydanoz ve Sarımsaklı Patates Sote (Pommes Sautées a'la Provencale) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Pommes saute haşlanarak veya çiğden hazırlanır.
- İnce kıyılmış maydanoz, iyi ezilmiş sarımsakla iyice karıştırılır.
- Sote patateslerle karıştırılarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Orta boy patatesler kullanılmalıdır.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

4.4. Zeytin Şeklinde Sote Patates (Pommes olive) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- İri boy patatesler soyulur.
- Özel yarım zeytin şeklindeki bıçakla, zeytin biçiminde düzgün patatesler çıkartılır.
- 1-2 dakika kaynar tuzlu suya batırılarak kurulanır.
- Tereyağı, ince doğranmış bacon parçaları ve ince doğranmış soğanla birlikte sote yapılır.
- Üzerine çok az et suyu ilave edilerek çektirilir.
- Tuz ve karabiber ilavesiyle servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İri boy patatesler kullanılmalıdır.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

4.5. 1 cm²lik Yapraklar Şeklinde Paysanne Doğranmış Sote Patates (Pommes Paysanne) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Patatesler soyulup yıkanarak paysanne doğranır.
- Sote tavasına az tereyağı konularak kızdırılır.
- Patateslerden 1-2 porsiyonluk ilave edilir.
- Belirli aralıklarla tava sallanarak ve arada kaydırılarak patatesler alt üst edilir.
- Ocaktan alınarak tuz ve karabiberle karıştırılır.
- İstenilen ilavelerle servise alınır.

Kullanılabilecek ilaveler

- Julienne doğranarak sote yapılmış soğan
- Tereyağında sote edilmiş ve ince doğranmış kuzukulağı (kullanılan patatesin yarı ölçüsü kadar)
- 1-2 diş ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberle karıştırılmış ve ince doğranmış bolca maydanoz ilave edilebilir.
- Hazırlanmış olan paysanne patatese, servisten biraz önce, biraz et suyu ilave edildikten sonra patates fırınlanarak da servis yapılabilir.

Dikkat edilecek noktalar

- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Not: Paysanne ve diğer doğrama şekilleri için “Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama” Modülünü tekrar inceleyiniz.

4.6. Jülienne Soğanlı Lion Usulü Sote Patates Hazırlanışı (Pommes Lyonnaise)

İşlem basamakları

- Pommes saute hazırlanarak tavada bekletilir.
- Hazırlanan patatesin 1/3'ü kadar julienne doğranmış kuru soğan tereyağında sote yapılır.
- Patateslerin beklediği tavaya ilave edilir.
- Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozla servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Soğanlar mutlaka julienne doğranmalıdır.
- Sıcakken servis yapılmalıdır.

Birlikte servis edildiği yemekler

Sote cinsi patates garnitürleri sosla servis yapılmayan etler yanında tercihen servis yapılır. Örneğin Escalope (şinitel) çeşitleri yanında sos verilmez. Sote cinsi patates garnitürleri escalope, kadınbudu köfte vb. çeşitler yanında tercih edilir.



Fotoğraf 4.2: Köfte tabağında sote patates escalope (şinitse) çeşitleri yanında Sote patates garnitürleri verilir

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak lion usulü sote patates hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş için hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.➤ İş kıyafetlerinizi giymelisiniz.➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, mutfak bezi, havlu kâğıt, şekillendirici bıçaklar, kızartma maşası, spatül süzgeç, muhtelif boyda tencereler, haşlama ve buhar tenceresi, sote tavası, muhtelif boyda tavalalar.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ 2 orta boy patates, 50 g tereyağı ve 1 orta boy kuru soğan hazırlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Patates garnitürünü hazırlayınız.➤ Patatesleri yıkayarak kabuklarıyla haşlayınız.➤ Kabuklarını soyunuz.➤ 2-3 mm kalınlığında düzgün daireler şeklinde dilimler doğrayınız.➤ Sote tavasına 40-50 gr kadar tereyağı koyarak kızdırınız.➤ 1-2 porsiyonluk patatesi, içine dağıtarak koyunuz.➤ Devamlı sallayarak ve arada kaydırarak alt üst edilmek suretiyle tavanın her tarafının aynı şekilde kızarmasını sağlayınız.➤ Ocaktan alınız, tavada beklemeye bırakınız.➤ Julienne doğranmış kuru soğanı tereyağında sote ediniz.➤ Patateslerin beklediği tavaya ilave ediniz.➤ Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri çok fazla haşlamamaya dikkat etmelisiniz.➤ Patatesler eğer büyükse patatesleri yarım daireler de yapabilirsiniz.➤ Hazırlanan patatesin 1/3'ü kadar kuru soğan kullanmaya dikkat etmelisiniz.➤ Soğanları mutlaka julienne doğramalısınız..
<ul style="list-style-type: none">➤ Patatesleri servise hazırlayınız.➤ Sıcak servis yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi saute patates garnitürleri hazırlanırken dikkat edilmesi gerekenlerden değildir?
A) Orta boy patatesler kullanılmalıdır.
B) Kabuklu ya da kabuksuz haşlanabilir.
C) Haşlayıp soğuduktan sonra şekillendirilir.
D) Soğuk olarak da servis yapılabilir.
E) Haşlanırken yumuşaklık kontrolü kürdan ile yapılmalıdır.
2. Aşağıdakilerden hangisi sote patates garnitürlerinden değildir?
A) Pommes berrichonne (zeytin patates)
B) Pommes paysanne (paysan şeklinde doğranmış patates)
C) Pommes a'la menthe (naneli patates)
D) Pommes lyonnaise (lion usulü patates)
E) Pommes Sautées a'cru
3. Aşağıdakilerden hangisi paysanne doğranmış patates garnitüründe kullanılan gereçlerden değildir?
A) Kuzukulağı
B) Yeşil soğan
C) Sarımsak
D) Pul biber
E) Karabiber
4. Saute patates garnitürleri aşağıdaki yemek çeşitlerinin hangisinin yanında servis yapılmaz?
A) Şinitzel
B) Tas kebabı
C) Kuru köfte
D) Kadınbudu köfte
E) Kızartılmış tavuk kanat

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-5

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre hâline getirerek (purée) hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda püre yaparak hazırlanan patates garnitürlerini araştırınız.
- Sote yapılarak hazırlanan patates garnitürleri ile ilgili bulduğunuz bilgileri öğretmeniniz ve arkadaşlarınız ile paylaşınız.
- Konu ile ilgili bulduğunuz bilgileri, fotoğrafları ve resimleri atölyenizdeki ya da sınıfınızdaki panolarda sergileyiniz.

5. PÜRE CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ

5.1. Püre Hazırlama İşlem Basamakları

- Püre yapılacak sebze, meyve ya da yiyecek, özelliğine uygun şekilde hazırlanarak haşlanmalıdır.
- Haşlandıktan sonra genellikle haşlama suyuyla birlikte mikser veya presle ezilir ya da elekten geçirilir. Gerekliyse süzgeçten geçirilerek süzülür.
- Kısık ateş üzerinde sürekli karıştırmak suretiyle yoğunlaştırılır.
- Hazırlanacak pürenin çeşidine göre tereyağı, krema, kıyılmış çeşitli otlar, baharatlar, rendelenmiş peynir ve soslar eklenerek kullanıma hazır hâle getirilir.



Fotoğraf 5.1: Patates püresi

5.2. Pürelerin Özellikleri, Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler

Püreler, genellikle pişmiş sebze ve meyvelerin ezilmesi ve elekten geçirilmesiyle (Püre presi ya da mikserle de ezilebilir.) elde edilen, değişik yoğunluklardaki yiyeceklerdir.

Kırmızı etler, balıklar ve av etlerinin yanında sunulan sebze püreleri – özellikle patates püresi – çeşni olarak kullanılanlarla (kanepelere sürülen, harçlara, soslara eklenen vb.) aynı kıvamdadır. Yeterli yoğunlukta püre elde edilemeyecek kadar sulu olan bazı sebzelere, yoğunlaştırıcı bir malzeme (patates püresi, tahıl ezmeleri, nişasta ve yoğun bechamel sos) ilave edilir.



Fotoğraf 5.2: Patates Püresi

Püre cinsi patates garnitürleri, hastalar ve diyet yapanlar için olduğu kadar, en seçkin menülerin de başta gelen garnitürlerindedir.

Sosta pişen ve piştiği sosla birlikte servis yapılan rosto, yahni, gaulasch (gulaş-Macar yahnisi), ragout (rago-İtalyan yahnisi) türü yemeklerle tercihen servis yapılır. Püre cinsi patates garnitürlerinde baharat olarak beyaz biber, nutmeg rendesi çok kullanılır. Nutmeg, patatesin kendine has toprak kokusunun kaybolmasına yardım eder, özel ve hoş giden lezzet kazandırır.

Not: Béchamel ve diğer soslar için “**Soslar** materyalini inceleyiniz.

5.2.1. Püre Patates (Pommes Purée) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Patatesler soyulur, iri ve kalın parçalar hâlinde doğranır.
- Kaynar tuzlu suya atılarak yumuşayınca kadar haşlanır.
- Ocaktan alınarak suyu süzdürülür ve tekrar aynı kap içerisinde ocak üzerinde ağzı açık olarak tutulur ve kısa bir süre (5-6 dakika) kızgın fırında bekletilir.
- Presten veya süzgeçten geçirilerek ezilir.
- Ocak üzerinde kıvam verebilecek kadar kaynar süt eklenip çırpma teliyle hızlı çırpılarak karıştırılır.



Fotoğraf 5.3: Kremayla servise hazırlanmış patates graten

- Tereyağı ilave edilip karıştırmaya devam edilerek kabarması ve renginin ağarması sağlanır.
- Ocaktan alınarak nutmeg rendesi, tuz ve beyaz biber ilave edip karıştırılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İri ve depolanmış eski patatesler kullanılmalıdır.
- Taze olarak hazırlanıp kullanılması tercih edilmelidir.
- Beklemesi gerekiyorsa haşlanıp ezildikten sonra ben mari bekletilmelidir.
- Ben maride bekletilirken üzeri yağlanarak biraz süt serpilmelidir.
- Süt miktarı patatesin içerdiği nişastaya göre değişiklik gösterse de genel ölçü ½ kg patates için 75-100 ml taze süt ve 40-50 g tereyağı önerilir.
- Kesinlikle ocak üzerinde ısıtılmamalıdır.
- Püre cinsi patates garnitürleri tabağa mutlaka şekillendirilerek konulmalıdır. Dondurma maşası ya da kaşığı yardımıyla toplar şeklinde, krema torbasından da duylar yardımıyla sıkılarak şekillendirilmelidir. Hiçbiri yoksa hafif ıslatılmış bıçak ya da kaşık yardımıyla göze hoş görünecek şekilde düzeltilmeli, kesinlikle şekilsiz bırakılmamalıdır.

5.2.2. Kremalı -taze krema ile- Patates Püresi (Pommes Mousseline) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Püre patates hazırlanır.
- Süt yerine krema kullanılır.

Not: Patates püresinden daha beyaz renkte olup daha güzel lezzete sahiptir.

5.2.3. Patates Graten (Pommes Mont d'or Graten) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Püre patates hazırlanır.
- Graten kabı tereyağı veya sıvı yağ sürülerek hazırlanır.
- Püre kabın içerisine düzgünce yayılarak çok ince bir tabaka bechamel sosla kaplanır.
- Bolca rendelenmiş kaşar ve eritilmiş tereyağı da gezdirilir.
- Servisten hemen önce fırınlanarak üzeri kızartılır.
- Dilimlenerek sıcak olarak servise alınır.



Fotoğraf 5.4: Pommes graten (bütün patatesle hazırlanmış)

5.2.4. Kar Patates (Pommes a'la neige) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak mire poix'den daha büyük parçalar hâlinde doğranır.
- Kullanılacağı yere göre tuzlu ya da tuzsuz kaynar suda haşlanır.
- Suyu süzülür ve ocak üzerinde 1-2 dakika tutularak suyu uçurulur.
- Presten geçirilerek servis tabağına düzgün bir şekilde pilav gibi yığılır.
- 50 g'lık düzgün bir dilim tereyağı, ince kıyılmış maydanoza batırılarak üzeri kaplanır ve hazırlanan pürenin tepesine düzgünce yerleştirilir.
- Üzerine nutmeg rendesi serpilerek servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Püre hazırlarken dikkat edilecek noktalar burada da geçerlidir. Eğer diyet yemeği olarak kullanılacaksa tuzsuz suda haşlanır.
- Eğer diyetle yağ verilmemişse tereyağı da kullanılmaz. Üzerine sadece maydanoz serpilir.

5.3. Servis Edildiği Yemekler

Püre cinsi patates garnitürleri hastalar, diyet yapanlar olduğu kadar en seçkin menülerin de başta gelen garnitürlerindedir.

Sosla pişen, piştiği sosla servis yapılan rosto, yahni, gaulasch (Macar yahnisi), ragout (İtalyan yahnisi) türü yemeklerle tercihen servis yapılır. Bu tür patates garnitürlerinde baharat olarak beyaz biber, nutmeg çok kullanılır. Nutmeg, patatesin kendine has toprak kokusunun kaybolmasına yardım eder, özel ve hoş giden bir lezzet kazandırır.

5.4. Patates Souffle (Sufle) Hazırlama



Fotoğraf 5.5: Patates sufle

5.4.1. Parmentier Patates Suflesi (Pommes Soufflé) Hazırlanışı

4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı

- 500 g iri boyda patates
- 200 g krema
- 1/5 çay kaşığı nutmeg rendesi
- 1/5 çay kaşığı beyaz biber
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 4 yumurta

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak mire poix'den daha büyük parçalar hâlinde tuzlu kaynar suda haşlanır, süzülür, presten veya süzgeçten geçirilerek iyice ezilir.
- Nutmeg, beyaz biber, tuz ve krema ilave edilerek iyice karıştırılır.
- Yumurta aklarından sarıları ayrılır ve sarıları patateslere eklenir, karıştırılır.
- Çok kuru kıvamda olmamasına dikkat edilerek lezzet kontrolü yapılır.
- Servise alınmadan yarım saat önce yumurta akları çok az tuz ilave edilerek mikserle ya da yumurta çırpma teliyle kar hâline gelinceye kadar çırpılır.
- Hazırlanmış olan patates karışımına eklenir.
- Çırpmadan yavaşça karıştırarak her tarafına aynı şekilde dağılması sağlanır.
- Yağlanarak hazırlanmış tek kişilik sufle kaplarına 2/3'ünü geçmeyecek şekilde doldurularak fazlaca oynamadan üzerleri düzeltilir.
- Önceden ısıtılarak hazırlanmış 180-200 °C'lik fırında 15-20 dakika fırının kapağı açılmadan üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.

Dikkat edilecek noktalar

- Yumurta aklarıyla sarıları dikkatle ayrılmalı, aklara hiç sarı bulaşmamalıdır.
- Patatesin kıvamı çok kuru ise süt ilavesi yapılabilir.
- Çırpılmış yumurta aklarının patates karışımının içinde iyice dağılmasına dikkat edilmelidir. Ancak çırpılarak karıştırılırsa pek çok hava kabarcığından oluşan çırpılmış yumurta akları söner. Kabarma işlemini yumurta akları sağlayacaktır. Aksi takdirde sufle kabarmaz.
- Sufle kalıplarına doldururken kenarlarına bulaşmamasına dikkat edilmelidir.
- Fırının önceden 180-200°C'de ısıtılmış olması gerekir.
- Fırından çıkar çıkmaz servise alınmalıdır, sufle fırından çıkınca beklerse söneceği için yemeğin (sufleinin) verilmiş zamanı çok iyi ayarlanmalıdır.



Fotograf 5.6: Püre ve sote patates garintürlerinde çok kullanılan nutmeg ve peynirler

5.4.2. Peynirli Patates Suflesi (Pommes Soufflé Parmentier au Fromage) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Pommes soufflé parmentier hazırlanır.

- Yumurta akları çırpılıp ilave edilmeden önce rendelenmiş 70-80 gr parmesan, gravyer ya da kaşar peyniri ilave edilir.
- Garnitür olarak kullanılabildiği gibi sıcak hors'doeuvre olarak da servis yapılabilir.

Dikkat edilecek noktalar

- Pomes souffle parmentier hazırlanırken dikkat edilmesi gereken noktalar burada da uygulanır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

5.5. Servis Edildiği Yemekler

Bu tür garnitürler püre cinsi garnitrlerle aynı yerlerde servis yapılabildiği gibi sıcak ordövr olarak da servis yapılır.



Fotoğraf 5.7: Sufle patates

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kar patates hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş için hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununu okumalısınız.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.➤ İş kıyafetlerinizi giymelisiniz.➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, mutfak bezi, kızartma maşası, spatül süzgeç, muhtelif boyda tencereler, haşlama ve buhar tenceresi, çırpma teli, krema torbası ve duylar, fırın kapları (cam-seramik vb.), fırın, sufle kabı.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ 2 orta boy patates, 50 g tereyağı, ¼ çay kaşığı nutmeg, ½ yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz ve tuzu hazırlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kar patates hazırlayınız.➤ Patatesleri soyunuz.➤ Mire poixden daha büyük parçalar halinde doğrayınız.➤ Kaynar tuzlu suda haşlayınız.➤ Ocak üzerinde 1-2 dakika suyunu uçurunuz.➤ Presten geçiriniz.➤ Servis tabağına düzgün şekilde pilav gibi yığınız.➤ 50 g lık düzgün bir dilim tereyağı, ince kıyılmış maydanoza batırarak üzerini kaplayınız.➤ Hazırlanan pürenin tepesine düzgünce yerleştiriniz.➤ Üzerine nutmeg rendesi serpiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Eğer diyet yemeği olarak kullanılacaksa tuzsuz suda haşlamalısınız..➤ Eğer diyetle yağ verilmemişse tereyağı da kullanmamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Garnitürü servise hazırlayınız.➤ Sıcak olarak servise alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi püre patates garnitürlerinden değildir?
A) Pommes Purée
B) Pommes Mousseline
C) Pommes Mont d'or
D) Pommes a'la neige
E) Pommes berrichonne
2. Patates püresi çeşitleri aşağıdaki menülerin hangisinde yemeklere eşlik etmez?
A) Kahvaltı menüsü
B) Ziyafet menüsü
C) Diyet menüsü
D) Klasik menüler
E) Ala carte menü
3. Aşağıdaki yiyeceklerden hangisi patates püresi garnitürlerinde kullanılmaz?
A) Tereyağı
B) Süt
C) Nutmeg
D) Beyaz peynir
E) Krema
4. Aşağıdakilerden hangisi sufle yapımında dikkat edilmesi gereken noktalardan değildir?
A) Orta boy patatesler kullanılmalıdır.
B) Yumurta aklarıyla sarıları iyice ayrılarak kullanılmalıdır.
C) Özel sufle kalıbında pişirilmelidir.
D) Fırından çıkar çıkmaz servise alınmalıdır.
E) Fırının önceden 180-200°C'de ısıtılmış olması gerekir.

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-6

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklara giderek patates kroketleri araştırınız.
- Kroket cinsi patates garnitürleri ile ilgili bulduğunuz bilgileri öğretmeniniz ve sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.
- Bulduğunuz yazı, resim ve dökümanları sınıf ya da atölyenizdeki panoda sergileyiniz.

6. KROKET (CROQUETTE) CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ

6.1. Pommes Croquette Hazırlama İlkeleri

Croquette (kroket) cinsi patates garnitürleri birçok durumda, 1-2 lokmalık köfte vb. şekillerde görülür. “Kroket” köfte anlamına gelen bir sözcüktür.

Kroket çeşidi patates garnitürlerinin büyük bir kısmı pane yapılıdır. Hazırlanıp şekil verilen garnitürler önce una, sonra çırpılarak akıcı hâle gelmiş yumurta ya da yumurta akına, en son galeta tozuna batırılarak kızartılır. Galeta, yumurtayı garnitürün üzerinde tutmak için kullanılır.

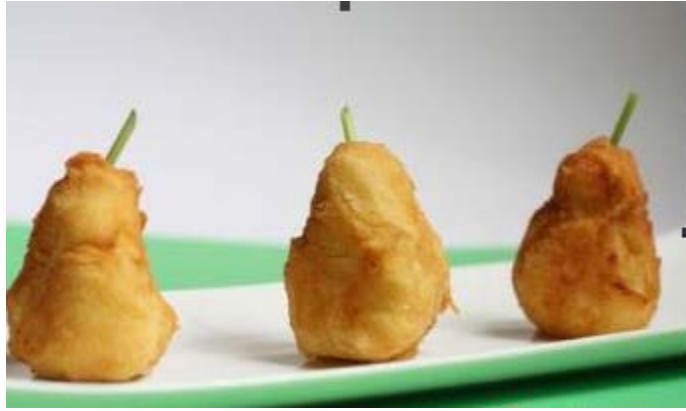


Fotoğraf 6.1: Pane yapmak için hazırlanmış patates

Bu şekilde uygun bir tepside, bekletilerek servisten önce bol yağda kızartılır ve sıcak olarak servis yapılır.

6.1.1. Panenin Patlamaması İçin Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurta akı ya da tamamı kullanılmalıdır, tek başına sarısı kullanılmamalıdır.
- Çok muntazam pane yapılmalı, yumurta akı ya da tamamıyla kroket iyice kaplanmalı, açık yer kalmamalıdır; aksi hâlde kalan açık yerden patlar ve tamamen açılır. Açık kalan yer varsa galeta ununa batırılırken un görülür, bu da o kısmın yumurtayla kapatılmamış olmasından kaynaklanır.
- Hazırlanmış kroketlerin, kızarmadan önce şekillerinin bozulmamış olması gerekir.



Fotoğraf 6.2: Pane kızartılmış patates croquette william

- Kroketler soğuk yağa atılmamalıdır. Yağ 150°C'den düşük ısıda olmamalıdır.
- Kroketler çok kızgın yağda atılmamalıdır. Bu da kroketlerin patlamasına neden olur.
- Kroketler hazırlanırken kesinlikle taze patates kullanılmalıdır. Gerekirse içine nişasta katılarak nişasta açığı kapatılmalıdır.
- Verilen ölçülere dikkat edilmelidir. Kullanılan yumurta orta boylarda olmalıdır.

6.2. Croquette Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler

Croquette; sıcak ordövr (balık, kırmızı et, kümes hayvanları eti, jambon, mantar, dana uykuluk kroketler vb.) garnitür (özellikle patates kroket) ya da ara sıcak (pirinç, kestane, ırmik kroket gibi...) olarak servis yapılan, tatlı ya da tuzlu küçük kızartma yiyeceklere denir.

Croquette yapımında temel malzeme olan çok yoğun sosla (velute sos, supreme sos, domates sosu, patatesler için bechamel sos, peynir kullanıldığı gibi şekerli kroketler için pastane kreması) kullanılır.



Fotoğraf 6.3: Servis tabağında dilimlenmiş kroket

Mantar, palet, çubuk, top ya da dikdörtgen biçiminde hazırlanır. Pane yapıldıktan sonra kızgın yağa atılarak çeperinin aniden sertleşmesi, gevrekleşmesi ve altın rengini alması sağlanır. Emici kâğıt ya da katlanmış peçete üzerine çıkartılır. Tercihen ağaç, piramit ya da halka biçiminde yerleştirilir. Her zaman ana malzemeye uygun bir sos eşliğinde sunulur.

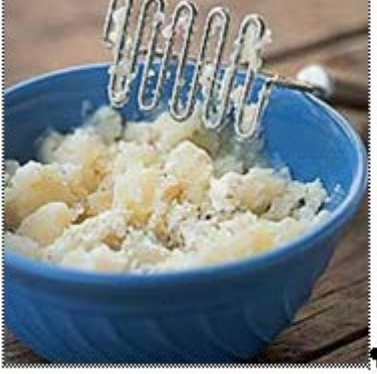


Fotoğraf 6.4: Ordövr tabağında kroketler

6.2.1. Croquette Çeşitleri

- En yaygın tüketilen kroketler arasında balık kroketler, sote ya da ızgara etler yanında garnitür olarak sunulan patates garnitürleri sayılabilir.
- Patates sufle çeşidi garnitürlerinin küçük boyda hazırlanan şekli, kokteyl vb. partilerde sıcak ikram olarak kullanılır. Çok kullanılan bir ikram türüdür.
- Normal boyutlardakiler, genelde püre çeşidi patates garnitürleri gibi sosta pişen ve piştiği sosla servis yapılan et yemekleri yanında servis yapılır.

➤ **Düşes Patates (Pommes Duchesse) Hazırlanışı**



Fotoğraf 6.5: Patatesin ezilmesi



Fotoğraf 6.6: Ezilmiş, tabakta patates

Gereçler

(4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 500 g iri ve orta boyda patates
- 75 g tereyağı
- ¼ çay kaşığı nutmeg rendesi
- ¼ çay kaşığı beyaz biber
- 2 yumurta sarısı
- 1 yumurta
- ¼ bardak süt (gerekirse kullanılmak üzere)
- ½ çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak, mire poix doğranarak kaynayan tuzlu suda kısa sürede haşlanır.
- Suyu süzülür ve ocak üzerinde veya kızgın fırında 1-2 dakika tutularak suyu giderilir.
- Dıydan sıkılacağından içinde tane kalmayacak şekilde presten veya süzgeçten geçirilir.
- Eritilmiş tereyağı, beyaz biber ve nutmeg rendesi konularak iyice karıştırılır.
- Biraz soğuyunca 1 yumurta ve 2 yumurta sarısı ilave edilerek çırpma teliyle iyice karıştırılarak kıvama getirilir, normal kıvamını bulmazsa süt ilave edilir.
- Ucuca tırtıklı duy takılmış krema torbasına doldurulur.
- Yağlanmış fırın tepsisine eşit aralıklarla cevizden biraz daha büyük olacak şekilde eşit boylarda sıkılır.
- Üzerlerine yumurta fırçasıyla eritilmiş tereyağı veya sulandırılmış yumurta sürülür.



Fotoğraf 6.7: Düşes Patates (pommes duchesse)

- Servisten hemen önce 180-200 °C de önceden ısıtılmış fırında hafifçe renklendirilir.
- Sıcak olarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Patates karışımının kıvamı çok kuru ise süt ilavesi yapılabilir.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürülürken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.
- Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Servisten kısa bir süre önce fırınlanmalıdır.

Pommes byron (fırında hazırlanan şekil) hazırlanışı

- Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)
- 500 g iri ve orta boyda patates
- 100 g tereyağı
- 1 adet brunoise doğranmış orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- ½ çay kaşığı nutmeg rendesi
- ½ su bardağı krema
- ½ yemek kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 150 g ince dilimlenmiş kaşar vb. peynir çeşidi
-

İşlem basamakları

- Patatesler soyularak mire poix'den daha iri doğranarak kaynayan tuzlu suda kısa süre haşlanır.
- Suyu süzülür ve piştiği kap içerisinde ocak üzerinde tutularak suyu giderilir.

- Presten veya süzgeçten geçirilerek püre hâline getirilir.
- Tereyağının yarısı ilave edilerek karıştırılır.
- Kalan tereyağı ile soğanlar sote yapılarak patatese ilave edilir.
- Tuz, maydanoz, beyaz biber ve nutmeg rendesi konularak karıştırılır, lezzet kontrolü yapılır.
- Küçük boy kepçeye doldurularak iyice bastırılır ve hafif yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- Üzerlerine önce krema gezdirilir sonra da rendelenmiş veya dilimlenmiş peynirler serpilir ya da yerleştirilir.
- Servise alınmadan önce, önceden ısıtılmış fırında peynirlerin hafifçe kızarması sağlanır.
- Sıcak olarak servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Servisten kısa bir süre önce fırınlanmalıdır. Peynirler eridikten sonra yeniden ısıtma yapılmaz.

Lion usulü (soğanlı) patates kroket (Pommes Croquette A'la Lyonnaise) hazırlanışı

Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- 1 orta boy brunoise doğranmış soğan
- 25 g tereyağı
- 1-2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta tozu

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- Soğan, tereyağıyla sote yapılarak (iyice kurutulur) ateşten alınır ve maydanoz ilave edilir.
- Hazırlanmış olan kroket hamuruna karıştırılarak uzun silindir şekli verilir.
- Un serpilmiş masada 3-4 cm çapında 3-4 cm uzunluğunda kesilerek silindir veya yuvarlaklar yapılır.
- Önce una, sonra yumurta akına veya yumurtaya, sonra da galeta tozuna bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

William Patates -Armut Şekli- (Pommes Williams) Hazırlanışı

Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta tozu
- 10-15 tane çubuk makarna

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- Un serpilmiş masada uzun silindir şekli verilerek 3-4 cm çapında yuvarlanır.
- 3-4 cm boyunda eşit aralıklarla kesilerek elde yuvarlanarak armut şekli verilir.
- Önce una, sonra yumurta akına veya yumurtaya, sonra da galeta tozuna bulanır.
- Çubuk makarnadan yeterli büyüklükte kesilerek yumurtaya batırılır ve armudun sapı olacak şekilde yerleştirilir.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Pane hazırlanırken ve kızartırken armut şeklinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

Jambonlu patates kroket (Pommes Saint Florentine) hazırlanışı

Gereçler (4-5 porsiyon için)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- ½ su bardağı bronoise doğranmış jambon
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta unu
- ¼ su bardağı kırılmış tel şehriye

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- İçerisine bronoise jambon ilave edilerek karıştırılır.
- Un serpilmiş masada 3-4 cm çapında uzun silindir şekli vererek 3-4 cm uzunluğunda kesilip yuvarlanarak, toplar yapılır.
- Galeta ununa, yarı yarıyla kırılmış tel şehriye katılarak karıştırılır.
- Hazırlanan toplar önce una, sonra yumurta akına veya yumurtaya, sonra tel şehriyeli galeta tozuna bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Kullanılan jambon miktarı, hamurun 1/3 ü kadar olmalıdır.
- Galeta ununa katılan şehriye kırılmış ve galetanın yarısı kadar olmalıdır.
- Pane hazırlanırken ve kızartılırken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.

Bademli Patates Kroket (Pommes Amandes) Hazırlanışı

Gereçler (4-5 porsiyon için)

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- ½ su bardağı soyulmuş ince kıyılmış badem
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta unu
- Galetanın 1/3 ü kadar ince kıyılmış badem



Fotoğraf 6.8: Soyulmuş badem

İşlem basamakları

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- İçerisine ½ su bardağı ince kıyılmış badem ilave edilir.
- Un serpilmiş masada 3-4 cm çapında uzun silindir şekli verilir. 3-4 cm boyunda kesilerek yuvarlaklar yapılır.
- Hazırlanan toplar önce una bulanır, sonra yumurta akı veya yumurtayla iyice kaplanır.
- 1/3 oranında kıyılmış badem ilave edilmiş galeta ununa bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Çiğ badem içleri kaynar suda 3-4 dakika bekletildikten sonra suyu süzülerek soğuk sudan geçirilir. Kurulanır ve kabukları soyulup ince kıyılarak kullanılır.
- Pane hazırlanırken ve kızartılırken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

Siyah mantarlı patates kroket (Pommes Croquettes A'la Perigourdine)

- **Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)**
 - 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
 - Hamurun 1/3'ü kadar ince kıyılmış siyah mantar
 - 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
 - ½ su bardağı galeta unu
 - ½ su bardağı un



Fotoğraf 6.9: Sepette siyah mantar

- **İşlem basamakları**
 - Pommes croquette hamuru hazırlanır.
 - İçerisine kıyılmış mantar ilave edilir.

- Un serpilmiş masada 2-3 cm çapında yuvarlanır. 3-4 cm uzunluğunda kesilip top veya silindir şekli verilir.
- Hazırlanan toplar önce una, sonra yumurta akına veya yumurtaya, sonra galeta ununa bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

➤ **Dikkat edilecek noktalar**

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Kullanılacak mantar miktarı hamurun 1/3'ü kadar olmalıdır.
- Siyah mantar yerine ince kıyılarak sote yapılmış iyi kalite mantar kullanılabilir.
- Pane hazırlanırken ve kızartılırken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

Parmesan peynirli patates

Parmesanlı patates kroket çeşidi genellikle kokteyl partilerde, daha küçük boylarda hazırlanmış şekilleri sıcak olarak ikram edilir. Sıcak ordövr tabaklarında da bu garnitür çeşidi çok kullanılır.

➤ **Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)**

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- ½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 2 adet çırpılmış yumurta akı ya da tamamı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı galeta unu
- Galetanın 1/3 veya ¼ ü kadar iri rendelenmiş kaşar peyniri

➤ **İşlem basamakları**

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- İçerisine ½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri ilave edilir.
- Un serpilmiş masada 2-3 cm kalınlıkta uzun silindir şekli verilir. 3-4 cm boyunda kesilerek silindir veya yuvarlaklar yapılır.
- Hazırlanan toplar önce una bulanır, sonra yumurta akı veya yumurtayla iyice kaplanır.
- 1/3 veya ¼ oranında irice rendelenmiş kaşar peyniri karıştırılmış galeta ununa bulanır.
- Servise yakın bir zamanda, ısıtılmış bol yağda istenilen renkte kızartılarak sıcak tepsiye alındıktan sonra servis tabağına alınarak sıcak servis yapılır.
- İstenirse hamur hâline gelmiş şekli, düz duy takılmış hamur torbasından yağlanmış fırın tepsisine sıkılarak üzerine yumurta sarısı sürülür. Bir

miktar da kaşar peyniri serpilip servisten hemen önce 200⁰C’deki fırında kızartılarak servis yapılır.

➤ **Dikkat edilecek noktalar**

- Pane yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.
- Pane hazırlanırken ve kızartılırken şekillerinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.
- Servisten kısa bir süre önce kızartılmalıdır.

Pommes dauphine (Eclair Hamuru ile) hazırlanışı

Not: Eclair hamuru “**Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar** materyalinde verildiği için hazırlanmasıyla ilgili bilgiler burada tekrar edilmemiştir. Söz konusu modülü tekrar inceleyiniz.

➤ **Gereçler (4-5 porsiyon için kullanılacak malzeme miktarı)**

- 1 ölçü pommes croquette malzemeleri
- ½ su bardağı un

Eclair hamuru için

- ½ litre süt
- 250 g tereyağı
- 5 g tuz
- 15 g şeker
- 400 g un
- 9-10 adet yumurta

➤ **İşlem basamakları**

- Pommes croquette hamuru hazırlanır.
- Kroket hamurunun yarısı kadar eclair hamuru hazırlanarak kroket hamuruna ilave edilir.
- Hamurdan küçük yumurta büyüklüğünde eşit şekiller hazırlanarak hafifçe unlanır.
- Servise yakın zamanda çok kızgın olmayan (130⁰C) ısıtılmış yağa atılır.
- Kabarmaya başlayınca ısı yükseltilerek hamurların kabarıp hafiflemesi sağlanır.
- İstenilen renk olunca ocaktan alınır.
- Servise alınır.

➤ **Dikkat edilecek noktalar**

- Kroketlerin yapımında dikkat edilmesi gereken noktalara uyulmalıdır.

- Eclair hamurlarının hazırlanmasında dikkat edilecek noktalara uyulmalıdır.
- Hamurlar kızgın yağa atılırsa kabarmaz ve içi hamur kalır.



Fotoğraf 6.9: Servise hazırlanmış dauphine patates

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak düşes patates (pommes duchesse) hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş için hazırlık yapınız.	➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununu okumalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ İş kıyafetinizi giymelisiniz. ➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	➤ Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, kâseler, çırpma teli, krema torbası ve duylar, fırın kapları (cam-seramik vb.), fırın.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	100 g iri ve orta boy patates, 15 g tereyağı, 1 adet yumurta, 2 yemek kaşığı süt (gerekirse), 2 adet yumurta sarısı, 1/5 çay kaşığı beyaz biber, 1/5 çay kaşığı nutmeg rendesi ve ¼ çay kaşığı tuzu hazırlamalısınız.
➤ Garnitürü hazırlayınız ➤ Patatesleri soyunuz, mire poix doğrayınız. ➤ Kaynayan tuzlu suda kısa süre haşlayınız. ➤ Suyunu süzdükten sonra ocak üzerinde 1-2 dakika tutarak kalan suyunu gideriniz. ➤ İçinde tane kalmayacak şekilde prestren veya süzgeçten geçiriniz. ➤ Eritilmiş tereyağı, beyaz biber ve nutmeg rendesi ilavesiyle iyice karıştırınız. ➤ Biraz soğuyunca yumurta ve yumurta sarısı ilave ederek, çırpma teliyle iyice karıştırarak kıvama getiriniz. ➤ Krema torbasına doldurunuz. ➤ Fırın tepsisine eşit aralıklarla cevizden biraz daha büyük olacak şekilde eşit boylarda sıkınız. ➤ Üzerlerine eritilmiş tereyağı sürünüz. ➤ 180-200°C'de önceden ısıtılmış fırında hafifçe renklendiriniz.	➤ Suyunu süzdürdükten sonra kızgın fırında da suyu giderilebilir. ➤ Normal kıvamını bulmazsa süt ilave etmelisiniz. ➤ Boylarının 5-6 cm uzunlukta olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Üzerlerine sulandırılmış yumurta da sürebilirsiniz. ➤ Üzerlerine yumurta sarısı sürülürken şekillerinin bozulmamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Fırını önceden ısıtmalısınız. ➤ Servisten kısa bir süre önce fırınlanmasına dikkat etmelisiniz..

- Garnitürü servise hazırlayınız.
- Sıcak olarak servise alınız.

- Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine dikkat etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kroket yapımında kullanılan temel malzemelerden değildir?
A) Bechamel sos
B) Un
C) Krema
D) Peynir
E) Yumurta sarısı
2. Aşağıdakilerden hangisi kroket cinsi patates garnitürlerinin hazırlama ilkelerinden değildir?
A) 1-2 lokmalık hazırlanır.
B) Sırayla una, yumurtaya ve galetaya batırılarak kızartılır.
C) Bütün hâlde tepsiye dökülerek de kızartılabilir.
D) Sıcak olarak servise alınmalıdır.
E) Galeta unu yumurtayı garnitürün üzerinde tutmak için kullanılır.
3. Aşağıdakilerden hangisi panenin patlamaması için dikkat edilmesi gereken noktalardan değildir?
A) Yumurta sarısı kullanılmalıdır.
B) Kızartmadan önce şekilleri bozulmamalıdır.
C) Kroket tamamen pane yapılarak kapatılmış olmalıdır.
D) Soğuk yağa atılarak kızartılmalıdır.
E) Taze patates kullanılmalıdır.
4. Aşağıdakilerden hangisi kroketler için geçerli ifadelerden değildir?
A) Sıcak ordövr olarak kullanılır.
B) Ara sıcak olarak kullanılır.
C) Yağda kızarmış köftelerin yanında garnitür olarak verilir.
D) Tatlı olarak hazırlanan kroket çeşitleri de vardır.
E) Sosta pişen ve piştiği sosla servis edilen yemeklerin yanında kullanılır.
5. Aşağıdakilerden hangisi patates kroket çeşitlerinden değildir?
A) Pommes duchesse
B) Pommes douphine
C) Pommes amandes
D) Pommes frites
E) Pommes byron

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-7

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında patates garnitürleri hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklara giderek fırında hazırlanan patates garnitürlerini araştırınız.
- Fırında hazırlanan patates garnitürleri ile ilgili bulduğunuz bilgileri öğretmeniniz ve sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.
- Bulduğunuz yazı, resim ve dökümanları sınıf ya da atölyenizdeki panoda sergileyiniz.

7. FIRINDA HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ



Fotoğraf 7.1: Fırında közlenmiş patates

7.1. Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler

Bu gruba giren patates garnitürleri, hem sosta pişip aynı sosla servisi yapılan yemekler yanında hem de ızgaralarla verilebilir.

Ayrıca fast food tipi servis yapılan yerlerde, sadece bu tür patateslerin bir kısmı hazırlanarak servis yapılmaktadır.

7.1.1. Fırınlanmış Patates (Pommes Au Four ve Hazırlanışı)

İşlem basamakları

- Ortadan biraz büyükçe düzgün patatesler seçilir.
- Fırçalanarak ve ovularak yıkanır ve kurulanır.
- Önceden ısıtılmış 200-225°C'deki fırında, dış kısımları hafif kızarıp iç kısımları da yumuşayınca kadar pişirilir.
- Orta kısmı dibe kaçmayacak şekilde bıçakla artı (+) işareti olacak şekilde kesilir.
- Servis tabağına ya da katlanarak şekil verilmiş peçete üzerine yerleştirilir.
- Alttan hafif bastırarak kesilen kısım içine tereyağı dilimi konur.
- Tereyağı, içine koyulmadan yanında da verilebilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Bu garnitür çeşidi kabuklarıyla yenilebileceği için iyice yıkanarak topraklarından arındırılmaları gerekir.
- Fırına koyulmadan önce dış kısımları tuzla ovulur veya kurulanmadan tuzlanır.
- Patateslerin pişme kontrolü kürdan batırılarak yapılır.



Fotoğraf 2: Fırın patates

7.1.2. İspanaklı Patates (Pommes Florentine) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler fırçalanarak, ovularak yıkanır ve kurulanır.

- Önceden ısıtılmış 200-225°C'deki fırında, dış kısımları hafif kızarıp iç kısımları da yumuşayınca kadar pişirilir.
- Üzeri, içini rahatlıkla boşaltılacak büyüklükte kesilerek üst kapak çıkartılır.
- Tatlı kaşığı yardımıyla kenarları bozulmadan içindeki patateslerin 2/3'ü veya yarısı boşaltılır.
- Boşaltılan kısma ıspanak sote doldurulur.
- Üzerine beşamel sos konulur. Çıkartılan patates içine süt, yağ, tuz, biber ve nutmeg rendesi konularak ezilir ve çırpılarak kabartılır.
- Hamur torbasına doldurulan patates içi, duydan ıspanakların üzerine tepeleme sıkılarak kapatılır.
- Rendelenmiş kaşar ya da parmesan peyniri serpilerek önceden kızdırılmış fırında kızartılarak servise alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Ispanak sote

- 250 g temizlenmiş ıspanak yaprağı kaynar tuzlu suya batırılıp 2-3 dakika kaynatılarak soğuk suya çıkartılır.
- Suyu sıkılarak ince kıyılır.
- 2 yemek kaşığı brunoise soğan, ½ yemek kaşığı tereyağıyla hafifçe renklenecek kadar kavrulur.
- Ispanaklar eklenerek sote yapılır.
- Tuz, nutmeg rendesi, karabiber ve şeker ilavesiyle kısa bir süre daha kavurarak ateşten alınır, kullanılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Bu garnitür çeşidinin kabuklarıyla yenebileceği için iyice yıkanarak arındırılmaları gerekir.
- Fırına konulmadan önce dış kısımları tuzla ovulur veya kurulanmadan tuzlanır.
- Patateslerin pişme kontrolü kürdan batırılarak yapılır.

Not: Bu garnitür iki şekilde daha hazırlanabilir:

- Patates az oyulur ve oyuk kısmına ıspanak sote yerleştirilerek üzerine kaşar peyniri rendesi serpilir ve fırında kızartılır.
- Patateslerin içi oyulur, içinden çıkanlara süt, tereyağı, nutmeg rendesi, beyaz biber ilave edilerek çırpılıp kabartılır. Patatesin içi ıspanak soteyle doldurulur ve duy takılmış torbadan patatesli karışım ıspanakların üzerine sıkılır. Üzerine peynir rendesi serpilerek kızgın fırında kızartılır.

7.1.3 Ezilmiş Patatesle Fırınlanmış (Pommes Macaire) Hazırlanışı

İşlem basamakları

İki yöntemle hazırlanır.

➤ **Birinci yöntem**

- Patatesler fırçalanarak ve ovularak yıkanır ve kurulanır.
- Önceden ısıtılmış 200-225⁰C’deki fırında yumuşayınca kadar pişirilir.
- Kabukları soyularak soğutulmadan hemen ezilir, tuz ve beyaz biber ilavesiyle karıştırılır.
- 5-6 cm çapında silindir şekline getirilir, 1.5-2 cm kalınlığında kesilir, silindire tekrar düzgün bir şekil verilir.
- Yağlanmış fırın tepsisine dizilerek üzerlerine tereyağı konur.
- Servis zamanı fırınlanarak kızartılır ve sıcak olarak servis yapılır.

➤ **İkinci yöntem**

- Patatesler fırçalanarak ve ovularak yıkanır ve kurulanır.
- Önceden ısıtılmış 200-225⁰C’deki fırında yumuşayınca kadar pişirilir.
- Kabukları soyularak soğutulmadan hemen ezilir, hazırlanır.
- İnce kıyılarak kendi yağında kızartılmış bacon, yağı süzöldükten sonra bronoise doğranmış soğanla kavru olarak kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırılır, ocaktan alınır.
- Hazırlanan karışım eklenerek, tuz ve karabiber ilavesiyle yoğrulur.
- 5-6 cm çapında silindir yapıp 1,5-2 cm kalınlığında kesilir, düzeltilir.
- Hazırlanan patateslerin birer yüzlerine bıçak sırtıyla şekil verilir. Üzerine tereyağı konularak fırında pişirilir ya da önce şekilli taraf (buna mirror side -aynalı taraf- da denir) olmak üzere az yağ konmuş kızgın tavada kızartılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

Kabuklarıyla yenebileceği için bu garnitür çeşidinin iyice yıkanarak arındırılması gerekir.

Fırına konulmadan önce dış kısımları tuzla ovulur veya kurulanmadan tuzlanır. Patateslerin pişme kontrolü kürdan batırılarak yapılır.

7.1.4. Dilim Patatesleri Et Suyu İle Fırınlama (Pommes Savoyarde) (Savoy Usulü Patates) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Orta boy patatesler seçilerek soyulur ve yarım daire şeklinde dilimlere ayrılır.
- Isıya dayanıklı kalın, porselen vb. oval-yuvarlak kaba üst üste gelecek şekilde dizilir.
- Kaynamakta olan tuzlu et suyu, üzerine dökülerek fırına sürülür.
- Pişmesi tamamlanmak üzere iken üzerine bol miktarda kaşar peyniri vb. rendelenerek tamamen üzeri kapatılır.
- Peynirler hafifçe kızarıncaya kadar fırında tutulur.
- Dilimler şeklinde kesilip sıcak hâlde servis yapılır.

7.1.5. Anna Patates (Pommes Anna, dilim patatesleri tereyağı ile fırınlama) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler seçilerek soyulur, yıkanır.
- Muntazam ince yuvarlaklar şeklinde kesilir, tuz ve karabiber serpilerek karıştırılır.
- Kullanılan ölçüye uygun büyüklükte yuvarlak tepsi, tereyağı ile yağlanarak üzerine patatesler düzgün bir şekilde dizilir.
- Her kat, kazeini alınmış tereyağıyla ayrı ayrı yağlanarak kabın dolması sağlanır.
- Bolca yağ içerisinde 200-210°C’de önceden ısıtılmış fırında, 30-40 dakika kızarıncaya kadar pişirilir.
- Tepsinin alt tarafının da iyi kızarması sağlanır.
- Kızarma işlemi tamamlandıncaya fazla yağı süzülür.
- Kalıp hâline gelmiş patatesler, ister tepsi ters çevrilerek ister çevrilmeden porsiyonlara dilimlenir.



Fotoğraf 7.3: Pommes anna

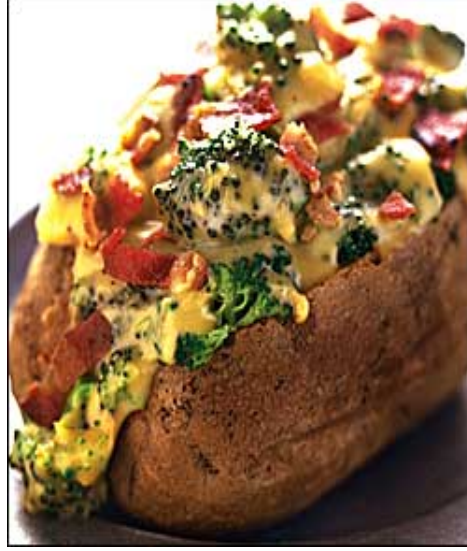
- **Dikkat edilecek noktalar**
- Tereyağının kazeini mutlaka alınmalıdır. Aksi takdirde tereyağındaki kazein parçacıkları pişerken patateslerin tepsiye yapışmasına yol açar. Bu da istenmeyen bir durumdur.
- Kızartıldıktan sonra yağı hemen süzülmalıdır, yağ içinde bekletilmemelidir.

Not: Anna patates hazırlanırken tereyağı ile birlikte her kata kaşar vb. peynir rendesi konulursa buna “pommes voisin” denir.

7.1.6. Karışık Sebzelerle Çiftçi Patates (Pommes Fermière Hazırlanışı)

- Orta boy düzgün patatesler seçilir; fırçalanarak, ovularak yıkanır.
- 200-225°C’lik fırında pişirilir.
- Patateslerin üzerlerinden düzgünce kapaklar kesilir.
- Uygun boyda bir kaşıkla içleri tamamen boşaltılır.

- Çıkartılan içlerin 1/3'ü kadar ölçüde pırasa, havuç, lahana vb. sebzeler ince doğranarak tereyağı ile sote yapılır.
- Çıkartılan patates içlerine ilave edilerek tuz ve karabiber konulur. 1-2 adet yumurta sarısı ilave edip karıştırılır.
- Oyulan patateslerin içine tepeleme doldurulur. Üzeri kaşar peyniri rendesiyle kaplanır.
- Servis yapılacağı zaman 180-200°C'lik fırında kızartılarak sıcak hâlde servis yapılır.



Fotoğraf 7.4: Sebzeli fırın patates

7.1.7. Boulangere Patates -Fırında Hazırlanan Etle Beraber- (Pommes Boulangère)) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler seçilerek, soyularak ince yuvarlaklar şeklinde kesilir.
- Tuz, karabiber ve tereyağı ile karıştırılır.
- Kullanılan patates kadar kuru soğan julienne doğranır.
- Tuz ve karabiber de ilave edilerek hepsi birlikte karıştırılır.
- Uygun bir tepsiye ya da kalıba yerleştirilir.
- Servisten önce 180-200°C'lik sıcak fırına sürülerek üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirilir.
- Sıcakken servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Kullanılan soğan miktarı ile patates miktarının eşit oranda olmasına dikkat edilmelidir.

Not: Aynı patates garnitürü fırında pişmekte olan etin etrafına veya altına hazırlanarak etle birlikte kızartılırsa hangi hayvanın hangi bölümdeki etiyle kızartılmışsa onunla birlikte isimlendirilir. Örneğin bir kuzu küreği ile aynı şekilde hazırlanıyorsa shoulder of lamb a'la boulangere (patatesli kuzu küreği) adını alır. Kuzu budu da aynı şekilde hazırlanıyorsa Leg of lamb a'la boulangere (patatesli kuzu budu) adını alır.

7.1.8. Nana Patates (Pommes Nana) -Kibrit Şeklinde Doğranarak Fırınlanmış Patates- Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler seçilerek soyulur, yıkanır.
- Aynı boylarda pommes allumentes gibi çubuklar şeklinde kesilerek tuz ve karabiberle karıştırılır.
- Yağlanmış birer kişilik sufle vb. kalıplara yerleştirilir.
- Üzerine bolca erimiş tereyağı gezdirilerek iyice yağlanması sağlanır.
- 200°C'de önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika kızarak pişmesi sağlanır.
- Fazla yağı süzülerek kalıptan çıkarılır ve sıcak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Eğer fırından alındığında altı kızarmamışsa çevrilerek fırına tekrar sürülür.
- Kızartıldıktan sonra fazla yağı süzülmalıdır.

7.1.9. Patates Dolması (Pommes Farcies) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- İri uzunca ve eşit büyüklükte patatesler seçilerek fırçalanır, ovularak yıkanır, kurulanır.
- Önceden ısıtılmış 200-225°C'deki fırında dış kısımları hafif kızarıp iç kısımları da yumuşayınca kadar pişirilir.
- Uygun tarafından düzgün bir kapak açılır, patatesin 1/3'ü uygun bir kaşıkla oyularak çıkartılır.
- Presten geçirilir ya da ezilir. Tuz, beyaz biber, tereyağı, süt ve nutmeg rendesi ilave edilir. Çırpma teliyle çırpılarak kabartılır.



Fotoğraf 7.5: Kremalı patates dolması

- Ucuna tırtıklı duy takılmış krema torbasına doldurulur. Oyulan patateslerin içine sıkılır.
- Sıkma işlemi şekilli olarak dışına doğru yükselerek bitirilir.
- Üzerine yumurta sarısı veya tereyağı sürülebildiği gibi sadece kaşar peyniri rendesi de serpilebilir.
- Servisten önce fırında üzeri kızartılıp sıcak hâlde servis yapılır.

Not: Tepesine peynir serpilerek hazırlandığı zaman pommes farcies au fromage adını alır. İstenirse hazırlanan patates sıkılmadan önce içine peynir dilimi yerleştirilerek üzerine patates sıkılır.



Fotoğraf 7.6: Kumpir

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak savoy usulü patates hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş için hazırlık yapınız.	➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununu okumalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ İş kıyafetlerinizi giymelisiniz. ➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	➤ Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, mutfak bezi, spatül süzgeç, muhtelif boyda tencereler, fırın kapları.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	➤ 3-4 orta boy patates, 1 litre et suyu, 75 g kaşar/gravyer ya da parmesan peyniri ve tuzu hazırlamalısınız.
➤ Garnitürü hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">• Orta boy patatesleri seçerek soyunuz.• Yarım daire şeklinde dilimler kesiniz.• Isıya dayanıklı kalın, porselen vb. oval-yuvarlak kaba üst üste gelecek şekilde diziniz.• Kaynamakta olan tuzlu et suyunu üzerine dökerek fırına sürünüz.• Pişmesi tamamlanmak üzere iken, bol miktarda kaşar peyniri vb. peynir rendesiyle tamamen üzerini kapatınız.• Peynirler hafifçe kızarıncaya kadar fırınlayınız.	➤ Fırını önceden ısıtmalısınız. ➤ Peyniri ilave ettikten sonra çok kızarmamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Garnitürü servisten hemen önce fırınlayıp tekrar ısıtmamalısınız.
➤ Patatesleri servise hazırlayınız. ➤ Dilimler şeklinde kesiniz. ➤ Sıcak olarak servis yapınız.	➤ Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi fırında hazırlanan patates garnitürleri için doğru bir ifade değildir?
A) Sosuyla pişirilen yemeklerle servis yapılır.
B) Izgaralarla servis yapılır.
C) Fast-food mutfaklarda çok kullanılan çeşitlerdir.
D) Kabuksuz olarak fırınlanmaz.
E) Pişme kontrolleri kürdan batırarak yapılır.
2. Aşağıdakilerden hangisi fırında hazırlanan patates garnitürlerinden değildir?
A) Pommes au four
B) Pommes douchine
C) Pommes florentine
D) Pommes macaire
E) Pommes savoyarde
3. Aşağıdakilerden hangisi pommes boulangere patates garnitürünün çeşitlerinden değildir?
A) Patatesli kuzu küreği
B) Patatesli kuzu budu
C) Patatesli tavuk göğsü
D) Sebzeli patates dolması
E) Patatesli koyun küreği
4. Aşağıdakilerden hangisi pommes anna garnitürü hazırlanırken kullanılmaz?
A) Tereyağı
B) Kaşar peyniri
C) Parmesan peyniri
D) Krema
E) Tuz

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-8

ÖĞRENME KAZANIMI

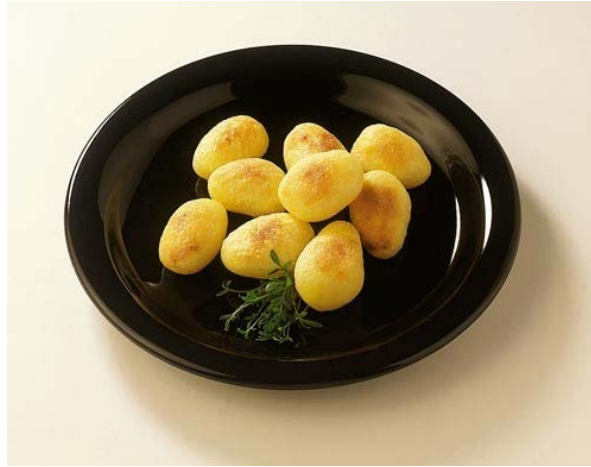
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklara giderek şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürlerini araştırınız.
- Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri ile ilgili bulduğunuz bilgileri öğretmeniniz ve sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.
- Bulduğunuz yazı, resim ve dökümanları sınıf ya da atölyenizdeki panoda sergileyiniz.

8. ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREN PATATES GARNİTÜRLERİ

Bu çeşit patates garnitürleri genellikle özelliği olan pahalı etler ve steaklerle servis yapılır. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerini hazırlama tekniği işlem sırasına göre aşağıda verilmiştir.



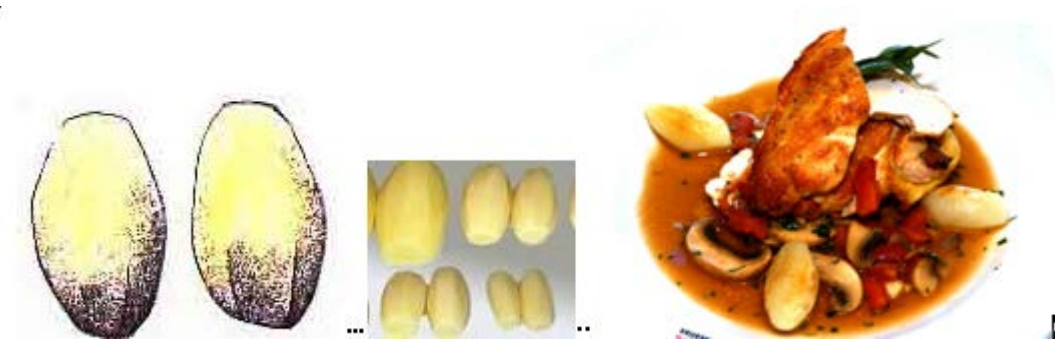
Fotoğraf 8.1: Şekillendirildikten sonra kızartılmış patates

8.1. Hazırlama Tekniği

- **Şekil verme**
 - Patatesler çeşidine göre şekillendirilir. Şekil çok önemlidir.
- **Yarım haşlama**
 - Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır. Patatesin beklerken kararmaması için suya birkaç damla limon damlatılır.
 - Ocaktan alındıktan sonra süzdülür ve kurulanır.
- **Yağda kızartma**
 - Servise alınmasına yakın bir zamanda 1-2 porsiyonluk patates, az sıvı yağ içerisinde tava devamlı sallanarak her tarafı eşit olacak şekilde kızartılır.
 - Pembeleşme başlayınca sıvı yağdan alınarak yağı süzülür.
- **Tereyağı ile kızartma**
 - Az miktarda tereyağı ile kızartma tamamlanır. Böylece özel lezzet ve parlaklık kazanmış olur.
 - Hemen servis yapılır.

8.2. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Çeşitleri

8.2.1. Yarım Ay Şekli (Pommes Chateau) -Şato Patates- Hazırlanışı ve Servis Edildiği Yemekler



Fotoğraf 8.2: Pommes chateau

Pommes chateau , genellikle en lüks ızgaralardan olan Chateaubriand yanında servis yapılır. O nedenle pommes chateau ismini almıştır. Diğer lüks steaklerle de servis yapılabilir. Chateaubrian, muntazamca pişirildikten sonra özel kapaklı gösterişli kaplarda, yanında zengin ve seçkin garnitürleriyle ve özel soslarıyla, müşteri yanında seçkin bir servis elemanı tarafından dilimlenerek servis yapılır. Ortamı da servis elemanı kadar seçkin olmalıdır.

İşlem basamakları

- Orta boy düzgün patatesler seçilir, soyularak hazırlanır. Arzuya göre aşağıda açıklanan şekillerden biri verilir.
- Pommes naturdaki gibi ancak daha ince şekil verilir.

- Oval veya yuvarlak şekil verilir.
- Patates, orta boy portakal dilimini andıran kalınlıkta, yuvarlanarak şekillendirilir, ucu fazla inceltilemez. Şekil verilirken küçük boy sebze bıçağı kullanılır.
- Uçları kırılmış ay çöreğı gibi vb. şekillerde hazırlanır.
- Patatesler kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır. Kontrol ederken kürdanın biraz rahat girmesi gerekir (Bazı patates cinslerinde süre biraz daha uzayabilir. Süre hazırlanan şeklin kalınlığına göre de değişebilir). Yani çiğ olmamalıdır.
- Kaynamaya başlayınca altı kısılır.
- Ocaktan alınarak süzülür, kurulur.
- Sote tavasının dibini kaplayacak kadar sıvı yağ konularak (zeytinyağı hariç) kızdırılır. Patatesler 1-2 porsiyon konur.
- Tava devamlı sallanarak her taraflarının aynı şekilde kızarmaları sağlanır.
- Tavadaki yağ süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam ederek tamamlanır.
- Servis tabağına alınarak sıcak hâlde servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- Haşlanmış olan patatesler bekleyecekse suları süzülüp kurulandıktan sonra hava almayacak şekilde üzeri kapatılmalıdır. Aksi takdirde kararma yapabilir.
- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmelidir.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

8.2.2. Fondan Patates (Pommes Fondantes) -Yumurta Şekli- Hazırlanışı ve Servis Edildiğı Yemekler

Dünya mutfaklarında bu tür patates garnitürlerinin ilk kızartmaları sıvı yağ yerine bacon yağı ile yapılmaktadır. İkinci kızartmada ise yine tereyağı kullanılmaktadır.

➤ İşlem basamakları

- Eşit boylarda ortadan biraz daha küçük patateslere küçük sebze bıçağı yardımıyla elde çevirerek yumurta şekli verilir.
- Kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haşlanır.
- Sote tavasına, dibini kaplayacak kadar yağ konularak kızdırılır.
- Patatesler ilave edilir, tava devamlı sallanarak her tarafının eşit şekilde kızarması sağlanır.
- Tavadaki yağ süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam ederek tamamlanır.
- Servis tabağına alınarak sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.

- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

8.2.3. Noisette Patates (Pommes Noisette) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Büyük boy patatesler seçilir, soyulur.
- Özel noisette bıçağı ile (çapı 3 cm yarım küre biçiminde bıçak) patatesin içine doğru geçilip kendi eksenini etrafında çevrilerek muntazam yuvarlaklar çıkartılır.
- Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır, süzülür.
- Servise çıkacağı zaman sote tavasına çok az yağ konularak kızdırılır, patatesler ilave edilir. Devamlı sallanarak her tarafı aynı renk ve şekilde hafif pembe renkte kızartılır.
- Kızartma tereyağı ile tamamlanır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmelidir.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Not: Pommes noisette taze, küçük ve eşit büyüklükteki patateslerden de yapılabilir.

8.2.4. Zeytin Patates (Pommes Olives) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Pommes noisette gibi hazırlanır. Ancak patatesler zeytin gibi kesen özel bıçağın kendi eksenini etrafında çevrilmesiyle zeytin şeklinde kesilerek kullanılır.
- Diğer işlemler pommes noisette ile aynıdır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmelidir.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Not: Pommes noisette, taze, küçük ve eşit büyüklükteki patateslerden de yapılabilir.

8.2.5. Parmentiere Patates (Pommes Parmentiere) -7-8 mm³ Boyutunda Küpler Şeklinde- Hazırlanışı ve Servis Edildiği Yemekler

İşlem basamakları

- İri ve muntazam patatesler seçilerek kabukları soyulur.
- 7-8 mm boyutlarında muntazam küpler şeklinde kesilerek şekillendirilir.
- Kaynayan tuzlu suda 1-2 dakika haşlanır, süzülür, kurulanır.
- Servise çıkacağı zaman sote tavaasına tereyağı konularak patatesler ilave edilir. Devamlı sallanıp alt üst edilerek pembe renkte kızartılır.
- Servise gitmeden, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber serpilerek hazırlanır.
- İsteğe göre, steak kızartılan tavada kızartma tamamlanır, maydanoz serpilebilir.
- Kızarıırken küçük defne yaprakları konulabilir.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Not: Pommes parmentier, steak tavaasında steak kırıntıları, biberiye ve defne yapraklarıyla da kızartma tamamlanabilir.

8.2.6. Paris Usulü Patates (Pommes Parisienne)

İşlem basamakları

- İri patatesler seçilerek soyulur.
- Noisette patatesten daha küçük çaptaki (1.5 cm), yarım daire biçimindeki bıçakla, bıçak kendi eksenini etrafında çevrilerek muntazam yuvarlaklar çıkartılır.
- Kaynamakta olan tuzlu suda 1-2 dakika haşlanır. Küçük olduğu için süre diğerlerinden daha azdır.
- Süzülerek kurulanır.
- Sote tavaasına çok az sıvı yağ konularak kızdırılır. Devamlı sallanarak her tarafının aynı renkte kızarması sağlanır. Ocaktan alınır.
- Fazla yağı süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam ederek tamamlanır.

İki türlü kullanılır.

- Hazırlanan garnitür hemen servis yapılır.
- Hazırlanmış olan patatase, sıcak dana konsantre sosu veya koyu et suyu ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilerek hemen servis yapılır.

Dikkat edilecek hususlar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.
- Bu patates garnitürü, aynı boyutlardaki muntazam yuvarlak taze patateslerle de hazırlanır.



Resim 8.3.: Pommes Parisienne (Paris usulü patates)

8.2.7. Kare Patates (Pommes Carrees) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- İri ve muntazam patatesler seçilir, kabukları soyulur.
- Arzuya göre 1.5-2 cm² küpler şeklinde kesilir.
- Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlanır.
- Suyu süzülür ve kurutulur.
- Servise çıkacağı zaman sote tavaasının dibine sıvı yağ konur. 2-3 porsiyonluk patates ilave edilir.
- Tava devamlı sallanarak her tarafının aynı renkte kızarması sağlanır.
- Fazla yağı süzülür. Yine aynı ölçüde tereyağı ilave edilir. Kızartma işlemi tereyağı ile devam ederek tamamlanır.



Fotoğraf 8.4: Pommes carrees

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

8.2.8. Sable Patates (Pommes Sable) Hazırlanışı

Bu garnitür çeşidi kumlu bir görünümde olduğu için “kum” anlamına gelen bu isimle anılmıştır. Pommes sable genellikle kızarmış körpe kaz ve ördek yanında tercihen servis yapılır.

İşlem basamakları

- Pommes carrees hazırlanır.
- Tereyağında kızartma işlemi tamamlanmak üzere iken, tost ekmeğinden hazırlanmış, açık renkte ve kaliteli galeta unu ilave edilir, biraz da galeta unuyla kızartılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

8.2.9. Mercanköşklü Patates (Pommes Marjolaine)

İşlem basamakları

- Pommes carrees hazırlanır.
- Tereyağında kızartma işlemi tamamlanmak üzere iken içerisine ufalanmış mercanköşk otu ilave edilir.
- Biraz da mercanköşk otuyla birlikte kızartılarak sıcak olarak servis yapılır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

Not: Pommes marjolaine genellikle kızarmış körpe kaz ve ördek yanında tercihen servis yapılır.

8.2.10. Truffle Mantarlı Patates (Pommes Mirette) Hazırlanışı

İşlem basamakları

- Pommes carrees hazırlanır.
- Tereyağında kızartma işlemi tamamlanmak üzere iken, içerisine julienne doğranmış siyah mantar (truffle) eklenir.
- Biraz da mantarla kızartılarak içine çok az konsantre et suyu ilave edilir.
- 1-2 dakika karıştırılarak sıcak hâlde servise alınır.

Dikkat edilecek noktalar

- İlk kızartmada kullanılan sıvı yağ, zeytinyağı olmamalıdır.
- İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağı mutlaka süzülmalıdır.
- İkinci kızartmada tereyağı kullanılması gerekir. Tereyağı hem güzel bir parlaklık hem de özel bir lezzet kazandırır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pommes carrees, (kare patates) hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İş için hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.➤ İş kıyafetlerinizi giymelisiniz.➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, mutfak bezi, kızartma tavası, fritöz, tepsi, havlu kâğıt, şekillendirici bıçaklar, kızartma maşası, spatül süzgeç, muhtelif boyda tencereler, haşlama ve buhar tenceresi, sote tavası, muhtelif boyda tavalar, kâseler, çırpma teli, krema torbası ve duylar, fırın kapları (cam-seramik vb.).
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ 2 orta boy patates, 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ, 25 g tereyağı ve tuzu hazırlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Garnitürü hazırlayınız<ul style="list-style-type: none">➤ İri ve muntazam patatesleri seçerek soyunuz.➤ 1.5 - 2 cm küpler şeklinde kesiniz.➤ Kaynamakta olan tuzlu suda 2-3 dakika haşlayınız.➤ Suyunu süzdürerek kurutunuz.➤ Sote tavasının dibine sıvı yağ koyunuz.➤ 2-3 porsiyonluk patates ilave ediniz.➤ Tavayı devamlı sallayarak her tarafının aynı renkte kızarmasını sağlayınız.➤ Fazla yağını süzünüz.➤ Tavaya tereyağı koyunuz.➤ Kızartma işlemini tereyağı ile tamamlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İlk kızartmada kullanılan sıvı yağın zeytinyağı olmamasına dikkat etmelisiniz.➤ İkinci kızartmaya geçmeden önce ilk kızartma yağını mutlaka süzmelisiniz.➤ İkinci kızartmada tereyağı kullanılmasına dikkat etmelisiniz.➤ Servise çıkacağı zaman ikinci kızartmayı yapmalısınız.

- Garnitürü servise hazırlayınız.
- Sıcak olarak servise alınız.

- Servise çıkarılacak tabağın göze hitap etmesine ve iştah açıcı olmasına dikkat etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin arasındaki boşluklara uygun ifadeleri yazınız.

1. Pommes chateau genellikle, en lüks ızgaralardan olanyanında servis yapılır.
2. Dünya mutfaklarında, şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerinin ilk kızartmaları sıvı yağ yerineyağı ile yapılmaktadır.
3. Dünya mutfaklarında, şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerinin kızartma işlemiyağı kullanılarak tamamlanır.
4. Pommes noisette, özel noisette.....ile şekillendirilir.
5.patates garnitürü, kumlu görünümde olduğu için kum anlamına gelen bu isimle anılmaktadır.
6. Pommes marjolaine garnitürüne ismini veren, içinde kullanılanotudur.

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 değerlendirmeye** geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Öğrendikleriniz doğrultusunda iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak patates garnitürleri hazırlayınız.

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna “X” işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Patatesleri seçtiniz mi?		
2. Patatesi yıkadınız mı?		
3. Patatesi soydunuz mu?		
4. Patatesi suda beklettiniz mi?		
5. Patatesleri doğrayarak kullanıma hazır hâle getirdiniz mi?		
6. Bir kere kızaran patates garnitürlerini hazırladınız mı?		
7. İki kere kızaran patates garnitürlerini hazırladınız mı?		
8. Kızaran patates garnitürlerini servise hazırladınız mı?		
9. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerini şekillendirdiniz mi?		
10. Patates garnitürlerini haşladınız mı?		
11. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerini servise hazır hâle getirdiniz mi?		
12. Sote ederek hazırlanan patates garnitürlerini şekillendirdiniz mi?		
13. Sote ederek hazırlanan patates garnitürlerini pişirdiniz mi?		
14. Sote ederek hazırlanan patates garnitürlerini servise hazır hâle getirdiniz mi?		
15. Patatesleri haşladınız mı?		
16. Sudan çıkardınız mı?		
17. Patatesleri ezdiniz mi?		
18. Püre yaptınız mı?		
19. Servise hazır hâle getirdiniz mi?		
20. Kroket hamuru hazırladınız mı?		
21. Kroket hamurunu şekillendirdiniz mi?		
22. Şekillendirilen kroketi pane yaptınız mı?		
23. Kroketi pişirdiniz mi?		
24. Kroketi servise hazır hâle getirdiniz mi?		
25. Patatesleri fırında kabuklu pişirdiniz mi?		
26. Patatesleri fırında kabuksuz pişirdiniz mi?		
27. Fırında hazırlanan patates garnitürlerini servise hazır hâle getirdiniz mi?		
28. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerine şekil		

verdiniz mi?		
29. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerini yarım haşladınız mı?		
30. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerini yağda kızarttınız mı?		
31. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerini tereyağı ile kızarttınız mı?		
32. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerini servise hazır hâle getirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

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

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	D
S.2.	C
S.3.	A
S.4.	B
S.5.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	C
S.2.	C
S.3.	B
S.4.	D
S.5.	C
S.6.	A

ÖĞRENME FAALİYETİ 3'ÜN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	B
S.2.	A
S.3.	C
S.4.	D
S.5.	B

ÖĞRENME FAALİYETİ 4'ÜN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	D
S.2.	C
S.3.	D
S.4.	B

ÖĞRENME FAALİYETİ 5'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	C
S.2.	A
S.3.	D
S.4.	A

ÖĞRENME FAALİYETİ 6'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	B
S.2.	C
S.3.	D
S.4.	C
S.5.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ 7'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	D
S.2.	B
S.3.	D
S.4.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ 8'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	Chateaubriand
S.2.	Bacon
S.3.	Tereyağı
S.4.	Bıçağı
S.5.	Sable
S.6.	Mercanköşk

KAYNAKÇA

- BAYSAL, Ayşe, Beslenme, Çağ Matbaası, 1993.
- GURMAN; Ulker, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları 2, MEB Yay. İstanbul, 2000.
- GURMAN; Ulker, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları 3, MEB Yay. İstanbul, 2000.
- GÜREL, Raşit. Evin Yemeği, Fon Matbaası, Ankara 1983.
- Larousse Gastronomique, Oğlak Yayınları, İstanbul 2006.
- TÜRKAN, Cemal, Mutfak Teknolojisi, Detay Yayınları.
- TÜTER, Cemaliye, Açıklamalı Yemek Kitabı 1, İnkılap Yayınevi, İstanbul, 1996.
- TÜTER, Cemaliye, Açıklamalı Yemek Kitabı 2, İnkılap Yayınevi, İstanbul, 1996.
- YILMAZ, Aydın, İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, Boyut Yayınları, İstanbul, 2004.
- www.gastronomie.philagora.org (Erişim Tarihi:01.02.2018/22:14)