

**TC
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**SOSLARIN SERVİSİ
811ORK091**

Ankara, 2011

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ- 1	3
1. ZEYTİNYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR	3
1.1. Zeytinyağından Yapılan Soslarla Servis Edilen Yemekler	3
1.2. Zeytinyağından Yapılan Sos Çeşitleri.....	4
1.2.1. French Dressing.....	4
1.2.2. Sauce Vinaigrette- Vinegret Sos.....	5
1.2.3. Vinaigrette Sauce'den Türetilen Soslar	5
1.2.4. Sauce Mayonnaise: (Mayonez Sosu).....	6
1.2.5. Mayonnaise Sauceden Türetilen Soslar	7
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	10
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	12
ÖĞRENME FAALİYETİ- 2	16
2. SICAK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR.....	16
2.1. Sıcak Tereyağından Yapılan Soslarla Servis Edilen Yemekler	16
2.2. Sıcak Tereyağından Yapılan Sos Çeşitleri.....	17
2.2.1. Sauce Hollandaise.....	17
2.2.2. Hollandaise Sauce den Türetilen Soslar	18
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	21
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	23
ÖĞRENME FAALİYETİ- 3	25
3. SOĞUK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR.....	25
3.1. Soğuk Tereyağından Yapılan Soslarla Servis Edilen Yemekler	25
3.2. Soğuk Tereyağından Yapılan Sos Çeşitleri.....	26
3.2.1. Sauce Maitre d'hotel :.....	26
3.2.2. Sauce Cafe de Paris	27
3.3.3. Sauce Colbert.....	27
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	28
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	29
ÖĞRENME FAALİYETİ- 4	31
4. SÜTTEN YAPILAN SOSLAR.....	31
4.2. Sütten Yapılan Soslarla Servis Edilen Yemekler	31
4.2. Sütten Yapılan Sos Çeşitleri	32
4.2.1. Sauce Bechamel.....	32
4.2.2. Sauce Bechamelden Türetilen Soslar	32
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	35
ÖĞRENME FAALİYETİ- 5	37
5. BEYAZ SOSLAR	37
5.1. Beyaz Soslarla Servis Edilen Yemekler.....	37
5.2. Beyaz Sos Çeşitleri	38
5.2.1. Sauce Veloute De Veau: (Dana Et Suyundan Yapılanlar)	39

5.2.2. Sauce Veloute De Veau Dan Türetilen Soslar	39
5.2.3. Sauce Veloute de Volaille (Tavuk Suyundan Yapılan Soslar)	40
5.2.4. Veloute de Volaille Sostan Türetilen Soslar	40
5.2.5. Sauce Veloute de Pailson (Balık suyundan yapılanlar.).....	41
5.2.6. Veloute de Poison Sostan Türetilen Soslar.....	41
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	43
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	44
ÖĞRENME FAALİYETİ- 6.....	48
6. KAHVERENGİ SOSLAR	48
6.1. Kahverengi Soslarla Servis Edilen Yemekler	49
6.2. Sauce Demi Glace.....	49
6.3. Sauce Demi Glace'den Türetilen Soslar	50
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	52
MODÜL DEĞERLENDİRME	55
KAYNAKÇA.....	61

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK091
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Servis Elemanı
MODÜLÜN ADI	Sosların Servisi
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında Sosların Servisi Kurallarının yer aldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	Bir önceki modülü almış olmak.
YETERLİK	Hijyen ve servis kurallarına göre sosların servisini yapmak.
MODÜLÜN GENEL AMACI	Öğrenci uygun ortam sağlandığında servis ve nezaket kuralları çerçevesinde Sosların Servisini yöntem ve tekniğine uygun olarak yapabilecektir.
AMAÇLAR	<p>Bu modül ile öğrenci;</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen ve servis kurallarına göre zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.➤ Hijyen ve servis kurallarına göre sıcak tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.➤ Hijyen ve servis kurallarına göre soğuk tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.➤ Hijyen ve servis kurallarına göre süttten yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.➤ Hijyen ve servis kurallarına göre beyaz sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.➤ Hijyen ve servis kurallarına göre kahverengi sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Sos kaşığı, sos kabı, kuver malzemeleri, sınıf, atölye
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Bir yemeğin içerisindeki malzemeler kadar, görünüşü de önemlidir. Görünüşü ise, yemeğin pişiriliş şekli, garnitürleri ve üzerine veya yanına konulan sos tamamlar. Yemekleri hem görünüm hem de lezzet açısından sos zenginleştirir. Yiyeceklere yumuşaklık, tat, lezzet, renk, görünüm kazandırırken, aynı zamanda çeşitli besin maddeleri ile yiyeceği zenginleştiren koyu ya da daha akıcı sıvı maddelerdir.

Örneğin, kızartılmış et kendi suyuyla yapılan sosu olmazsa, aynı tadı verir mi? Veya salatalar mayonez karışımı soslar olmadan bu kadar iştah açabilir mi? Ya da haşlanmış makarna, bir sosu olmadan lezzetli olur mu?

İyi ve mükemmel bir sos hazırlamak kolay değildir. Unu fazla katarsanız, kızartma için hazırlanan sosu bir bulmacaya dönüştürür. Aşırı pişen bir yumurta sosu koyu hale gelebilir.

İyi bir sos hazırlamanın en önemli kuralı tüm malzemeleri tam ve istenilen ölçüde kullanmaktır. Bir diğer kuralı da hangi sosla hangi yemeğin servis edileceğini bilmektir.

Soslar; yemekler hazırlanırken veya servis sırasında onun üzerine dökülerek, lezzet, koku, görünüş güzelliği ve besin değer katkısı sağlayan kıvamlı maddelerdir.

Uluslar arası sosların kullanımı otelin sınıfı, kalitesi açısından bilgi verir. Yemeklere kattığı kalite ve zenginlik yiyecek ve içecek departmanına farklı özellik kazandırır. Satışı olumlu etkiler.

Bu modülde, öncelikle sosların nasıl hazırlanması gerektiğini, daha sonra da hangi sosun hangi yemekle uyum içerisinde servis edileceğini öğreneceksiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ- 1

AMAÇ

Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında sauce tanımı ve çeşitleri hakkında araştırma yapınız.
- Zeytinyağından hazırlanan soslar ve kullanıldığı yemekler konusunda yazılmış yemek kitap ve dergilerini araştırınız.
- Çevrenizde bulunan konaklama tesisleri ve bağımsız turistik restaurantlarda çalışan sauce aşçısı ile görüşerek;
- Zeytinyağından hazırlanan sos çeşitleri,
- Zeytinyağı ile sos hazırlama basamakları ve dikkat edilecek noktalar,
- Zeytinyağından hazırlanan soslarla servis edilen yemek çeşitleri hakkında bilgi ve doküman alınız.

Topladığınız bilgi ve dokümanları sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. ZEYTİNYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR

Bu soslar ağırlıklı olarak zeytinyağı, sirke ve çeşitli baharatlar (hardal, tuz, karabiber, acı kırmızıbiber, kekik vb.) kullanılarak yapılırlar. En önemli nokta ise kullanılacak sirke ve yağın oranıdır. Genellikle % 90 yağ, %10 sirke kullanılır. Zeytinyağından yapılan soslar diğer yemek soslarından farklı olarak daha sıvı özellik gösterirler. Sıcaklık yönünden ılık soslar grubuna girer.


1.1. Zeytinyağından Yapılan Soslarla Servis Edilen Yemekler

French Dressing	Sebze salatalarında
Sauce Vinaigrette-	Sebze ve et salataları Soğuk kuşkonmaz Izgara ve tava balıklar Pate ve terinler , Soğuk etler
Sauce Ravigote-	Soğuk sebzeler Sıcak kaynamış sığır eti,

	Dana kelle Pate ve terinler Salatalar
Roquefort Dressing	Sebze salataları
Sauce Mayonnaise	Sebze salataları Et ve tavuk salataları Tava balıklar Haşlanmış kabuklu deniz ürünleri Diğer sosların yapımında
Sauce Tartare	Soğuk etler Soğuk balıklar Pane balıklar Grill balıklar, deniz ürünleri
Sauce Remoulade	Pane balıklar, yumurta Sebze yemekleri Tava balıklar Soğuk etler (rozbif)
Sauce Trolienne	Soğuk tavuk etleri Soğuk balıklar Soğuk etler Soğuk yumurtalar
Sauce Verte	Yumurta yemekleri Sebze yemekleri
Cocktail Sauce	Sebze kokteylleri Deniz ürünleri kokteylleri Soğuk balıklar Salatalar
Chantili Sauce	Sıcak kuşkonmaz Soğuk kuşkonmaz

1.2. Zeytinyağından Yapılan Sos Çeşitleri

1.2.1. French Dressing


Malzemeler	Hazırlanışı
<p>Zeytinyağı + sirke + toz hardal+ tuz + karabiber + toz şeker.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cam, porselen veya çelik bir kabın içerisine, hardal ve sirkeyi konulur. ➤ Tuz, karabiber ve toz şekeri de ilave edip çırpma teli ile iyice karıştırılır. ➤ Zeytinyağını azar azar ilave edip,kaptaki diğer malzemelerle iyice karışması sağlanır. ➤ Sosun kıvam ve tadını kontrol ederek servis ediniz.

1.2.2. Sauce Vinaigrette- Vinegret Sos


Malzemeler	Hazırlanışı
Zeytinyağı + sirke + hardal + kapari çiçeği + kornişon turşusu + maydanoz +karabiber + tuz	<ul style="list-style-type: none">➤ Sos hazırlama kabına, sirke, hardal, tuz ve karabiber konularak karıştırılır.➤ Bu karışıma ince kıyılmış, kapari çiçeği, kornişon turşu ve kıyılmış maydanoz ilave edilir..➤ Zeytinyağı ilave edilerek malzemelerin iyice karışması sağlanır
	

1.2.3. Vinaigrette Sauce'den Türetilen Soslar

1.2.3.1. Sauce Ravigote- Ravigot Sos


Malzemeler	Hazırlanışı
Vinegret sos + yumurta sarısı	<ul style="list-style-type: none">➤ Yumurta sarıları cam bir kase içerisinde ezilir.➤ Önceden hazırlanmış vinegret sos ilave edilerek iyice karıştırılır.
	

1.2.3.2. Roquefort Dressing

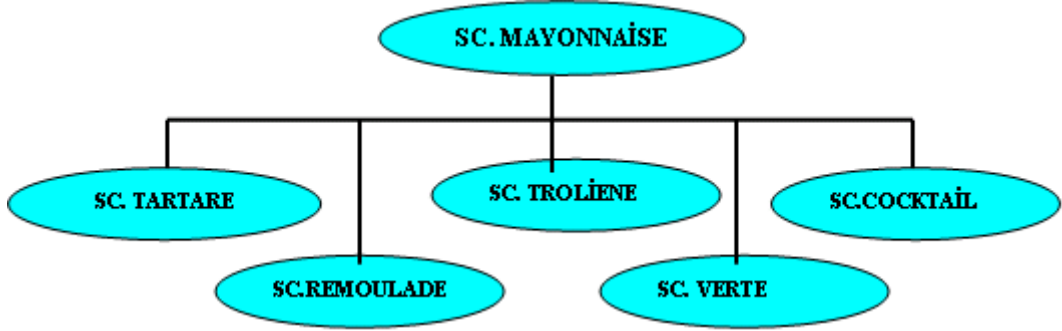
Malzemeler	Hazırlanışı
Vinegret sos + rokfor peyniri.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sos hazırlama kabına vinegret sos konulur.➤ Rendelenmiş veya tel süzgeçten geçirilmiş rokfor peyniri ilave edilir.➤ Kasedeki malzemeler iyice karıştırılarak sos hazırlanır.
	

1.2.4. Sauce Mayonnaise: (Mayonez Sosu)

Soğuk mutfakta en çok kullanılan temel sostur. Misafir masasında yapılması zor olan soslardan birisidir ancak kurallara dikkat edildiği zaman hazırlanması ve depolanması kolaydır (Daha fazla bilgi için Aşçılık Soslar III modülüne bakınız).

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>Yumurta Sarısı + zeytinyağı + sirke veya limon suyu + hardal + tuz-biber</p> 	<ul style="list-style-type: none">➤ Dibi çukur porselen, çelik veya cam kabın içerisine yumurta sarısı, tuz ve hardal konulur.➤ Kaptaki malzemeler çırpma teli ile sürekli aynı yönde bir müddet karıştırılarak, homojen bir kıvam elde edilir.➤ Karıştırma işlemi devam ederken belirtilen miktardaki zeytinyağı bir sicim gibi (çok ince bir şekilde) akıtılarak karışıma yedirilir.➤ Katılan zeytinyağı yedirilmeden yeni yağ eklenmez aksi takdirde mayonez bozulur.➤ Yağın tamamı verildikten sonra yine azar azar limon suyu (sirke) eklenir, çırpılmaya devam edilir.➤ İstenilen kıvam elde edilene kadar çırpma işlemine devam edilir (Çırpma telinde bir miktar mayonez tutulabilene kadar.)


1.2.5. Mayonnaise Sauceden Türetilen Soslar



1.2.5.1. Sauce Tartare- Tartar Sos

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>Mayonez + zeytinyağı + kornişon turşusu + kapari çiçeği + maydanoz+ katı yumurta sarısı</p> 	<ul style="list-style-type: none">➤ Yumurta sarıları cam bir kase içerisinde iyice ezilir.➤ Zeytinyağı yavaş yavaş ilave edilirken ezme işlemine devam edilir.➤ Mayonez ilave edilir,➤ Sırasıyla kıyılmış kornişon turşusu, kapari çiçeği ve maydanoz ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir.➤ İstenilen kıvama gelince karıştırma işlemi son verilir.➤ İçerisine kıyılmış soğan konulacaksa sos hemen tüketilmeli aksi halde sosun tadını bozabilir(Misafire servis yaparken karıştırılmalıdır.)


1.2.5.2. Sauce Remoulade- Remulat Sos

Malzemeler	Hazırlanışı
Mayonez + ançüez + kapari + salatalık turşusu + maydanoz + estragon + hardal- karabiber. 	<ul style="list-style-type: none">➤ Sos hazırlama kabına mayonez konulur.➤ içerisine önceden kıyılmış olan kapari, kornişon, maydanoz ve estragon (tarhun)otunu ilave ederek hızlı bir şekilde karıştırılır,➤ Karıştırma işlemi devam ederken, kıyılmış ançüez ile sulandırılmış hardal ve karabiberi ilave edilir.➤ İyice karıştırdıktan sonra servis hazır bir duruma getirilmiş olur.

1.2.5.3. Sauce Trolienne- Trolleyen Sos

Malzemeler	Hazırlanışı
Mayonez + domates salçası- maydanoz 	<ul style="list-style-type: none">➤ Mayonez küçük cam veya porselen bir kaseye konulur➤ İçerisine belirtilen miktarlarda domates salçası ve kıyılmış maydanoz ilave edilir,➤ Tüm malzemeler iyice karıştırılarak sos tamamlanır.

1.2.5.4. Sauce Verte


Malzemeler	Hazırlanışı
Mayonez + kıyılmış su teresi+maydanoz + kornişon turşusu + kapari çiçeği + hardal 	<ul style="list-style-type: none">➤ Mayonez hariç diğer malzemelerin hepsi birbiriyle iyice karıştırılarak yeşil krem şekline gelmesi sağlanır➤ Daha sonra başka bir kaptaki mayonezin içine karıştırılarak sos tamamlanır.

Yeşillikler mikser veya et makinasından çekilerek kullanıldığında hazırlanan sosun kıvamı daha güzel olacaktır.

1.2.5.5. Cocktail Sauce- Kokteyl Sos

Malzemeler	Hazırlanışı
Mayonez + ketçap +kanyak- Acı biber sosu (tabasco sos-vorçester sos-)limon suyu + tuz- hardal 	<ul style="list-style-type: none">➤ Mayonez küçük bir kaba konulur,➤ İçerisine reçetede malzemeler sırasıyla ilave edilir,➤ Bütün malzemeler az akıcı bir kıvama gelene dek iyice karıştırılır.➤ Konyağın yerine viski de kullanılabilir.

1.2.5.6 Chantili Sauce- Şantili sos

Malzeme: 50 cl. Sos için	Hazırlanışı
Mayonez (limon suyu ile hazırlanmış) + Taze krema + <u>Tuz</u> 	<ul style="list-style-type: none">➤ Soğuk taze krema iyice çırpılır➤ Servisten hemen önce mayoneze katılarak dikkatlice karıştırılır ve sos tamamlanır.

Karışım hazır olunca hemen reçetelere uygun biçimde yemeklere karıştırılır ve servis yapılır. Yemek daha hazır değilse vaktine kadar buzdolabında tutulur.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KONTROL LİSTESİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤Yapılacak zeytinyağı sosunun malzemelerini konuk masasına getiriniz.</p>	<p>➤Zeytinyağından türetilcek sosa göre, ana sos ve diğer malzemeleri mutfakta hazırlayınız (hazırlanacak sos hakkında bilgi edininiz.)</p> <p>➤Doğranması gereken malzemeleri mutfakta hazırlatınız (kullanım miktarına ve kullanım şekline göre).</p> <p>➤Sos yapımında kullanılacak hazırlama kabı ve çırpma telinin temizlik kontrolünü yapınız.</p> <p>➤Sos yapımında kullanılacak malzemeleri uygun büyüklükteki kaplara yerleştiriniz.</p> <p>➤Sosiyerlik, altlığı ve sos kaşığı hazırlayınız.</p> <p>➤Uygun büyüklükteki bir tepsi içerisine zeytinyağından hazırlanacak sos için kullanılacak araçları ve malzemeleri işlem sırasına uygun koyunuz.</p> <p>➤Konuk masasındaki servis servantına tepsiyi taşıyınız.</p>
<p>➤Konuk masasında servisi yapılacak yemeğe göre sosu hazırlayınız.</p>	<p>➤Servis edilecek sos hakkında bilgi edininiz.</p> <p>➤Reçetede malzemelerin sos hazırlama kabına konuluş sırasını takip ediniz.</p> <p>➤Malzeme miktarlarına özen gösteriniz.</p> <p>➤Reçetede bir malzeme yoksa yerine başka bir malzeme kullanmayınız.</p> <p>➤Hazırlama kabındaki malzemeler belirlenen yöntem ve teknikle yeterince karıştırınız.</p> <p>➤Sosun istenilen kıvamda olup olmadığını</p>

	kontrol ediniz.
➤ Sosun servisini yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sosun servis edileceği yemeğe yakın sos hazırlığını bitiriniz.➤ Sosu sosiyerliğe yerleştiriniz.(sosiyer üzerine kağıt, bez veya dantel peçete konulmuş bir tabak üzerinde taşıyınız. Küçük bir sos kepçesi veya kepçe yerine kullanılacak bir kaşık, sapı sosiyerin ağız kısmına gelecek şekilde koyunuz.➤ Misafirin sol tarafından servis edilen yemeğin özelliğine göre yemeğin üzerine veya tabağın uygun yerine dökünüz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A. Ölçme Soruları

1. Zeytinyağlı soslar, sıcaklık yönünden nasıl sınıflandırılabilir?
A) Sıcak
B) Soğuk
C) Ilık
D) Hepsi
2. Hazırlanırken içerisine ançüz konulan sos hangisidir?
A) Remulat sos
B) Tartar Sos
C) Vinegret sos
D) French Dressing
3. Hangi sos mayonez sosun türevidir?
A) Sos verte
B) Kokteyl sos
C) Ravigot sos
D) Tartar sos
4. Zeytinyağı sosları ile hangi yemekler servis edilmez?
A) Makarnalar
B) Salatalar
C) Av etleri
D) Pate ve terinler
5. İçerisine konyak konulan sos hangi soster?
A) Kokteyl sos
B) Sos verte
C) Vinegret sos
D) Mayonez

B. Cümlelerdeki boşlukları uygun sözcüklerle doldurunuz.

1. Mayonez yaparken kullanılan taze olmazsa depolandığı zaman zehirlenmelere neden olabilir.
2. Tartar sos en çok yemeği çeşitleri ile kullanılır.
3. Zeytin yağından yapılan soslarda en önemli nokta, ile birbiri ile orantısıdır.

DEĞERLENDİRME

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

Eksiklerinizi faaliyetlere tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

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

Değerlendirme Ölçeği	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
• Servis kıyafetinizi giydiniz mi?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (Banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?*		
➤ Araç-gereç seçimi		
• Sos için gerekli olan araçları (Sosiyer, çırpma teli, spatül, sos kaşığı) hazırladınız mı?		
• Sos yapımında kullanılan gereçleri(Zeytinyağı, limon, sirke, tuz, maydanoz v. b.) hazırladınız mı?		
➤ Zeytinyağlı sos ve türevlerinin hazırlanması		
• Zeytinyağından hazırlanacak temel sosu belirlediniz mi?		
• Doğranması gereken malzemeleri mutfakta hazırlattınız mı?		
• Doğranan malzemeleri uygun kaplara yerleştirdiniz mi?		
• Sos hazırlama kabı ve çırpma teli, kaşığı veya spatül'ün temizliğini kontrol ettiniz mi?		
• Sosiyerlik, altlığı ve sos kaşığını hazırladınız mı?		
• Uygun büyüklükteki tepsi üzerine veya servis arabasına kullanılacak araç ve gereçleri işlem sırasına uygun yerleştirdiniz mi?		
• Konuk masasının yanındaki servis servantına tepsiyi taşıdınız mı?		
• Sos hazırlama kabına Reçetedeği malzemeleri sırasıyla koydunuz mu?		
• Malzemeleri miktarlarına uygun ilave ettiniz mi?		
• Sos hazırlama kabındaki malzemeleri belirlenen yöntem ve teknikle karıştırdınız mı?		
• Ana sosu elde ettiniz mi?		
• Ana soston türev soslar elde ettiniz mi?		
• Ana sos veya türev sosların kıvamını kontrol ettiniz mi?		
• Hazırlanan sosu sosiyerliğe yerleştirdiniz mi?		
• Dolly konulmuş bir tabak üzerine sosiyerliği yerleştirdiniz mi?		
• Sos kepçesi veya sos kaşığını sosiyerliğin ağız kısmına gelecek şekilde yerleştirdiniz mi?		
• Konuğun sağ tarafından yemek tabağının servisini yaptınız mı?		
• Hazırladığınız sosu, konuğun sol tarafından servis edilen yemeğin özelliğine göre yemeğin üzerine servis ettiniz mi?		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

➤ Zamanı doğru kullandınız mı?		
➤ İşi biten araç ve gereçleri temizlenmesi için mutfağa gönderdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızın hepsi “EVET” ise değerlendirme sorularına geçiniz. Bir veya daha fazla “HAYIR” cevabı vermiş iseniz, öğretim faaliyetini tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 2

AMAÇ

Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak hazırlanmış tereyağından yapılan temel sosun türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında sıcak tereyağından yapılan sauce ve türeyenleri hakkında araştırma yapınız.
- Sıcak tereyağından hazırlanan soslar ve kullanıldığı yemekler konusunda yazılmış yemek kitap ve dergilerini araştırınız.

Çevrenizde bulunan konaklama tesisleri ve bağımsız turistik restaurantlarda çalışan sauce aşçısı ile görüşerek;

- Sıcak tereyağından hazırlanan sos çeşitleri,
- Sıcak tereyağı ile sos hazırlama basamakları ve dikkat edilecek noktalar hakkında .
- Sıcak tereyağından hazırlanan soslarla servis edilen yemek çeşitleri hakkında bilgi ve doküman alınız.
- Topladığınız bilgi ve dokümanları sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. SICAK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR

2.1. Sıcak Tereyağından Yapılan Soslarla Servis Edilen Yemekler

Sıcak Tereyağından Hazırlanan Soslar	Kullanıldığı Yemekler
Sauce Hollandaise	Diğer sosların yapımında Sebze yemeklerinde Balıklar, Tavuk yemekleri Izgara etler Yumurta çeşitleri
sauce mousseline	Haşlama sebzeler,(kuşkonmaz, karnabahar)


	Haşlama balıklar Poşe balıklar, Poşe yumurta.
sauce maitaise	Sıcak kuşkonmaz
sauce bearnaise-	Tava etler, Gril etler, Gril ve tava balıklar Poşe yumurta
sauce choron:	Grill etler, Grill balıklar, Tava balıklar, Tava etler, Yumurtalar

2.2. Sıcak Tereyağından Yapılan Sos Çeşitleri

Yumurta sarısı ve tatlandırıcılar karışımına erimiş tereyağı ilavesi yapılan soslardır. Bu grubun iki temel sosu hollandaise sos ve bearnaise sostur.

2.2.1. Sauce Hollandaise

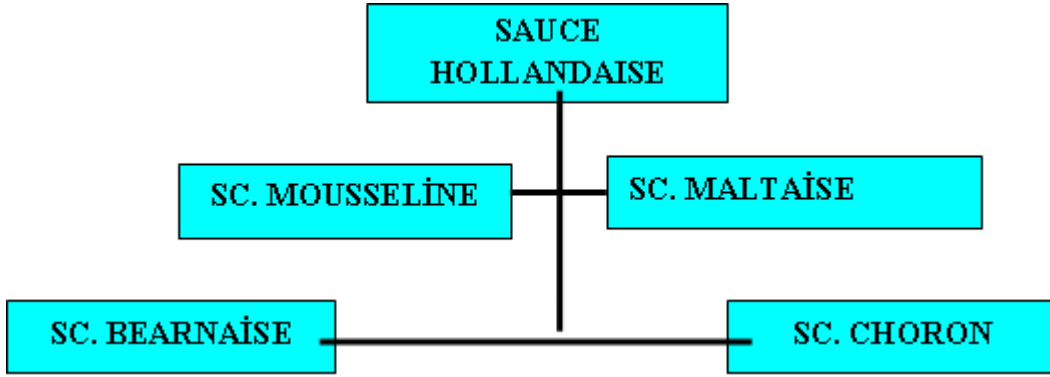
Hollandez sos, uluslar arası mutfaklarda en çok kullanılan temel soslardan biridir. Hollandez sos, ılık olarak servis edilir. Hollandez sos için fond olarak tereyağı kullanılır. Tereyağın çok taze ve kaliteli olması son derece önemlidir. Tereyağı ısıtılarak kazein denilen süt proteini çıkartılır ve yağ fond olarak kullanılır.

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>➤ Eritilmiş tereyağı + yumurta sarısı + su + ezilmiş tane kara biber + sirke + limon suyu + arpacık soğanı + tuz</p> 	<p>➤ Kıyılmış arpacık soğan, sirke ve ezilmiş tane karabiberi küçük bir tencereye koyup ağır ateşte sirke dibinde az miktar kalıncaya kadar kaynatıp ateşten alınır.</p> <p>➤ İlk sıcaklığı geçince içine tuz, su, limon suyu ve yumurta sarıları ilave edilerek çırpma teli ile aynı yönde devamlı çırparak malzemelerin iyice karışması sağlanır.</p> <p>➤ Daha sonra kazeini alınmış tereyağı karışıma önce azar akıtılarak çırpma işlemine devam edilir.</p> <p>➤ Yağ biraz daha fazla akıtılarak çırpma işlemi bütün yağın sosa yedirilmesi ile son bulur ve hollandaise sos elde edilir.</p>


Not

- Hollandez sos kesilirse dibi çukur bir kaba bir çay kaşığı su koyup devamlı telle karıştırarak azar azar suyun içine kesik sosu yedirip düzeltiniz.
- Sos çok sertleşmeye başladı mı hemen birkaç damla su ilave edilmelidir.
- Hollandez sos hazırlanırken kullanılan yağ ılık olmalıdır. Soğuk yağ sosun kesilmesine neden olur, sıcak yağ ise sosu daha ağır olmasına neden olur.
- Hollandez sos muhafaza edilirken 35, 40 C’de bekletilmelidir. Bundan fazla sıcak yada soğuk ortamlar sosun bozulmasına neden olur. Sosun servis saatine yakın yapılması daha uygun olur.


2.1.2. Hollandaise Sauce den Türetilen Soslar



2.1.2.1. Sauce Mousseline – Sos Muslin

Malzemeler:	Hazırlanışı:
<ul style="list-style-type: none">➤ Hollandez sos + Krema 	<ul style="list-style-type: none">➤ Krema hızlıca çırpılır,➤ Çırpılmış krema, hollandez sos içerisine azar azar ilave edilerek karıştırılır* Krema sosa servisten hemen önce ilave edilerek derhal karıştırılmalıdır fazla bekletilmemelidir.

2.1.2.2. Sauce Maltaise- Sos Maltez

Malzemeler:	Hazırlanışı
<p>➤ Hollandez sos + portakal suyu (kan portakalı) + haşlanmış ve jülyen doğranmış portakal kabuğu</p> 	<p>➤ Hollandez sos küçük bir kaba konulur. ➤ Kan portakalı suyu sosa ilave edilir. ➤ Haşlanmış ve jülyen doğranmış portakal kabuğu da sos içerisine konulur. ➤ Malzemelerin tamamı iyice karıştırılarak sos tamamlanır.</p>

2.1.2.3. Sauce Bearnaise- Sos Bernez;

Uluslar arası mutfaklarda en çok kullanılan sos çeşitlerindedir. Uluslararası literatürde sos bearnez için iki farklı tarif bulunmaktadır.

- Sc. Hollandaise'deki hazırlık aşamaları aynen takip edilir yalnızca özleştirme esnasında tarhun sirkesi veya beyaz şarap kullanılır. Son olarak ince kıyılmış estragon yaprağı (tarhun otu) ilave edilip sos tamamlanır.(bakınız hollandez sosun hazırlanışı)
- Sos Bernez için gerekli miktardaki hollandez sosun içerisine ince kıyılmış estragon yaprağı(tarhun otu), ve glace de viande(kuvvetli et suyu) ilave edilerek iyice karıştırılır.

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>➤ Soğan + ezilmiş tane karabiber + sirke veya beyaz şarap + tuz + estragon (tarhun otu) Veya ➤ Hollandez sos + estragon yaprağı +kuvvetli et suyu</p>	<p>➤ Sos Hollandaise deki hazırlık aşamaları aynen takip edilir (bakınız, hollandez sosun hazırlanışı). ➤ Yalnızca özleştirme esnasında tarhun sirkesi veya beyaz şarap kullanılır. ➤ Son olarak ince kıyılmış estragon yaprağı (tarhun otu) ilave edilip sos tamamlanır.(bakınız hollandez sosun hazırlanışı) ➤ İkinci yol; ➤ Gerekli miktardaki hollandez sos bir kaba konulur. ➤ İçerisine ince kıyılmış estragon yaprağı ve kuvvetli et suyu ilave edilerek sos tamamlanır.</p>

*Bu sosun yapımında en önemli nokta, yumurta sarılarının pişme noktasını iyi ayarlamaktır. Sos; fazla pişerse kesilir, az pişerse sıvılaşır.



*Servise kadar ılık bir yerde saklayınız.

2.1.2.4. Sauce Choron

Sauce choron da tıpkı bernez sos gibi iki farklı yöntemle hazırlanabilen türev soslardan biridir.

Malzemesi	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">➤ Eritilmiş tereyağı + yumurta sarısı + su + ezilmiş tane kara biber + sirke+ limon suyu + arpacık soğanı + tuz➤ Bernez sos + domates salçası veya kabağı soyulup çekirdekleri çıkarılıp pişirilmiş püre domates	<ul style="list-style-type: none">➤ Birinci yol;<ul style="list-style-type: none">• Hollandez sosun özleştirilmesi esnasında malzemelere bir miktar domates salçası ilave edilerek hazırlanır.(Hollandez sosun hazırlanışına bakınız).➤ İkinci yol;<ul style="list-style-type: none">• Daha önce hazırlanan Bernez sosa, bir tatlı kaşığı domates salçası karıştırılarak hazırlanır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KONTROL LİSTESİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Yapılacak sıcak tereyağı sosunun malzemelerini konuk masasına getiriniz	<ul style="list-style-type: none">➤ Türetilcek sosa göre, ana sos ve diğer malzemeleri mutfakta hazırlayınız.➤ Doğranması gereken malzemeleri mutfakta hazırlayınız.➤ Sos yapımında kullanılacak malzemeleri uygun büyüklükteki kaplara yerleştiriniz.➤ Sos hazırlama kabı ve çırpma telinin temizlik kontrolünü yapınız.➤ Sosiyerlik, altlığı ve sos kaşığı hazırlayınız.➤ Uygun büyüklükteki bir tepsi içerisine sos hazırlama araçları ve malzemelerini işlem sırasına uygun olarak koyunuz.➤ Konuk masasındaki servis servantına tepsiyi taşıyınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Konuk masasında servisi yapılacak yemeğe göre sosu hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sos hazırlama kabında reçetedeki malzemeler işlem sırasına göre koyarak sosun yapımı gerçekleştiriniz.➤ Sos yapım işlemi bittikten sonra hazırlanan sosu sosiyerliğe aktarınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Sos servisini yapmak	<ul style="list-style-type: none">➤ Yemeği servis edildikten sonra konukları sos isteyip istemediklerini sorunuz.➤ Sos isteyen misafirin solundan yemek tabağının sol alt kısmına ve yemeğin üstüne sosu servis ediniz.

Grup arkadaşlarınızla gerekli araç- gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçeği	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
• Üniformanızı giydiniz mi?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
➤ Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
➤ Sıcak tereyağından yapılan sosların hazırlanması		
• Türetilecek sos için uygun tereyağını seçtiniz mi?		
• Sos için gerekli yardımcı malzemeleri mutfakta hazırladınız mı?		
• Hazırladığınız malzemeleri uygun kaplara yerleştirdiniz mi?		
• Malzemeleri Tepsi veya servis arabasına kullanım kolaylığı ve sırasına göre yerleştirdiniz mi?		
•		
• Hazırlanan servis tepsisini servanta, veya servis arabasını konuk masasının yanına taşıdınız mı?		
• Reçetede ki Malzemeleri miktarlarına ve işlem sırasına göre ilave ettiniz mi?		
• Sosu hazırlayarak sosiyere koydunuz mu?		
• Misafirin solundan yemek tabağının sol alt kısmına ve yemeğin üstüne sosu servis ettiniz mi?		
• Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
• Zamanı doğru kullandınız mı?		
• Konuğa başka bir isteği olup olmadığını sordunuz mu?		
• İşi biten araç ve gereçleri temizlenmesi için mutfığa gönderdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızın hepsi “EVET” ise değerlendirme sorularına geçiniz. Bir veya daha fazla “HAYIR” cevabı vermiş iseniz, öğrenme faaliyetini tekrar ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

A. ÖLÇME SORULARI

- 1) Hollandez sosun hazırlanmasında fond olarak kullanılan malzeme nedir?
 - A) Yumurta sarısı
 - B) Soğuk su
 - C) Eritilmiş tereyağı
 - D) Sirke
- 2) Hangisi hem bernez hem hollandez sosun türeyenidir?
 - A) Maltaise sos
 - B) Moussaline sos
 - C) Bernez sos
 - D) Choron sos
- 3) Bearnaise sosun yapımında en önemli husus hangisidir?
 - A) Yumurta sarısı pişmemelidir.
 - B) Pişirilmiş yumurta sarısı konulmalıdır.
 - C) Kırmızı şarap konulmalıdır.
 - D) En son tereyağı konulur.
- 4) Sos choronun içerisine konulan malzeme aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Rokfor peyniri
 - B) Domates salçası
 - C) Estragon
 - D) Maydanoz
- 5) Benmari usulü nedir?
 - A) Yemeklerin iç içe kaplar içerisinde pişirilmesidir.
 - B) Altteki kapta yemek, üstteki kapta su konmasıdır.
 - C) Altteki kapta kaynamış su, üstteki kapta hazırlanan yemek olmalıdır.
 - D) Yemeğin doğrudan ocağın üzerine konmasıdır.
- 6) İçerisine beyaz şarap konulan sos hangisidir?
 - A) Bearnez sos
 - B) Hollandez sos
 - C) Muslin sos
 - D) Hiçbirisine konmaz

DEĞERLENDİRME

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

Eksiklerinizi faaliyetlere tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 3

AMAÇ

Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak hazırlanmış soğuk tereyağı soslarının konuk masasında servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında soğuk tereyağından yapılan sos ve çeşitleri hakkında araştırma yapınız.
- Soğuk tereyağından hazırlanan soslar ve kullanıldığı yemekler konusunda yazılmış yemek kitap ve dergilerini araştırınız.

Çevrenizde bulunan konaklama tesisleri ve bağımsız turistik restoranlarda çalışan saucierlerle görüşerek;

- Soğuk tereyağından hazırlanan sos çeşitleri,
- Soğuk tereyağı ile sos hazırlama basamakları ve dikkat edilecek noktalar
- Soğuk tereyağından hazırlanan soslarla servis edilen yemek çeşitleri hakkında bilgi ve doküman alınız.
- Topladığınız bilgi ve dokümanları sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

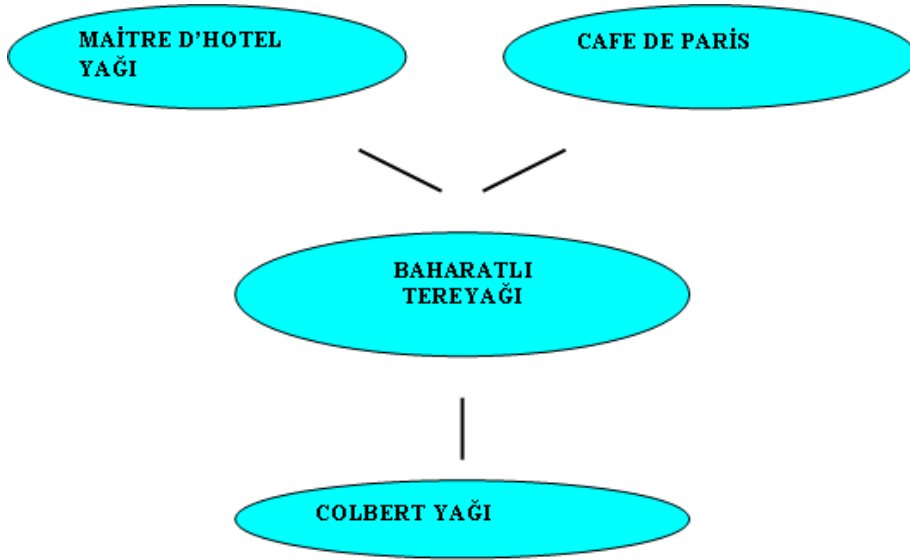
3. SOĞUK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR

3.1. Soğuk Tereyağından Yapılan Soslarla Servis Edilen Yemekler

soğuk tereyağından yapılan Soslar	Kullanıldığı Yemekler
sauce maitre d'hotel :	Diğer sosların yapımında Bütün ızgara (balıklar, etler, tavuk) etlerle
Sauce Cafe de Paris	Izgara etler Kendi adıyla anılan yemeklerle
Sauce Colbert:	Izgara balıklar, Tava balıklar


3.2. Soğuk Tereyağından Yapılan Sos Çeşitleri

Bu grubun temel sosu baharatlı tereyağıdır. Yağa bir veya daha çok sayıda başka (karabiber, adaçayı, estragon, maydanoz vb.) maddenin karıştırılmasıyla yapılır. Servisten önce hazırlanarak buzdolabında katılaşıncaya kadar dinlendirilir. Katı soslar sınıfındandır. Bu soslar türlü kalıp ve bıçaklarla istenilen şekillerde parçalara bölünüp süslemesi yapılır.konuk masasında hazırlanmaz sadece hazırlanmış soğuk tereyağı sos çeşitlerinin konuğa servisi yapılır.



3.2.1. Sauce Maitre d'hotel :

Katı bir sostur. Servisten daha önce hazırlanmalıdır. Sos, buzdolabında katılaşıncaya kadar türlü kalıp ve bıçaklarla istenilen şekillerde parçalara bölünüp süslemesi yapılır.

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>➤ Tereyağı + tuz + Karabiber + limon suyu + kıyılmış maydanoz</p> 	<p>➤ Bütün malzemeyi bir kaptaki plastik spatula ile 3-4 dakika karıştırıp birbirlerine yedirilir.</p> <p>➤ Hazırlanan karışım 20x30 cm ebadında yağlı kâğıdın bir kenarına yuvarlak sopa gibi yerleştirilerek rulo şeklinde sarılır.</p> <p>➤ Buzdolabında dinlendirilir (katılaşması için)</p> <p>➤ Katılaştıran tereyağı servisten önce ihtiyaca göre 4-5 mm kalınlığında kesilip kullanılır.</p>

3.2.2. Sauce Cafe de Paris

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>➤ Baharatlı tereyağı+ sarımsak + soğan +Ançüez + maydanoz + limon suyu +</p> <ul style="list-style-type: none">• hardal• öğütülmüş ada çayı• tuz• kırmızıbiber• köri vorceshter sos 	<p>➤ Önce tereyağı hariç bütün malzeme bir kaptaki Plastik spatula veya çırpma teli ile 3–4 dakika karıştırıp birbirlerine yedirilir.</p> <p>➤ Daha sonra tereyağı ilave edilerek iyice karıştırılır.</p> <p>➤ 20 x 30 cm ebadında yağlı kağıdın bir ucuna yağı sopa gibi yuvarlak uzatarak sarılır.</p> <p>➤ Buzdolabına konulur.</p>

3.3.3. SauceColbert

Maitre d'hotel sosun türeyeni olarak hazırlanan katı bir sos çeşididir. Hazırlanma aşamaları diğer tereyağı soslariyle aynı sırayı takip eder. Kullanılacağı zaman yuvarlak dilimler halinde kesilir.

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>➤ Maitre d'hotel sos + Et özsu + estragon yaprağı veya maydanoz.</p>	<p>➤ Bütün malzemeler bir kaba konulur ve Plastik spatula ile iyice karıştırılır.</p> <p>➤ Yağlı kağıt içerisine yerleştirilerek rulo şeklinde sarılır.</p> <p>➤ Buzdolabına konulur.</p>

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KONTROL LİSTESİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Yapılacak sıcak tereyağı sosunun malzemelerini konuk masasına getiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Türetilecek sosa göre, ana sos ve diğer malzemeler mutfakta hazırlayınız.➤ Doğranması gereken malzemeleri mutfakta hazırlayınız.➤ Sos yapımında kullanılacak malzemeler uygun büyüklükteki kaplara yerleştiriniz.➤ Sos hazırlama kabı ve çırpma telinin temizlik kontrolünü yapınız.➤ Sosiyerlik, altlığı ve sos kaşığı hazırlayınız.➤ Uygun büyüklükteki bir tepsi içerisine sos hazırlama araçları ve malzemelerini işlem sırasına uygun olarak koyunuz.➤ Konuk masasındaki servis servantına tepsiyi taşıyınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Konuk masasında servisi yapılacak yemeğe göre sosu hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sos hazırlama kabında reçetedeki malzemeler işlem sırasına göre koyup sosun yapımı gerçekleştiriniz.➤ Sos yapım işlemi bittikten sonra hazırlanan sosu sosiyerliğe aktarınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Sos servisini yapmak.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yemeği servis edildikten sonra konukları sos isteyip istemediklerini sorunuz.➤ Sos isteyen misafirin solundan yemek tabağının sol alt kısmına ve yemeğin üstüne sosu servis ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

Ölçme Soruları

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

- Colbert sosun içerisine konulan malzeme hangisidir?
A) Yumurta sarısı.
B) Ancuez.
C) Sarımsak
D) Estergon yaprağı.
- Kendi adını taşıyan yemeklerle servis edilen sos nedir?
A) Maitre d'hotel
B) Colbert sos
C) Ancuez sos
D) Cafe de Paris
- Soğuk tereyağından hazırlanan soslarda fond olarak aşağıdaki malzemelerden hangisi kullanılır?
A) Tavuk suyu
B) Eritilmiş tereyağı
C) Süt
D) Baharatlı tereyağı

B. DOLDURMALI TEST

- Köri, sosun içerisine konur.
- Soğuk tereyağından yapılan soslar, sipariş alındıktan sonra halinde servis edilir.
- Katı soslar servis edilen yemeğin servis edilir.

DEĞERLENDİRME

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

Eksiklerinizi faaliyetlere tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

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

Değerlendirme Ölçeği	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
• Servis kıyafetinizi giydiniz mi?		
• Kıyafetinizin temiz ve ütülü olduğunu kontrol ettiniz mi?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
➤ Araç-gereç seçimi		
• Sos için gerekli olan araçları (sosiyer, çırpma teli, kesme kalıbı ve bıçak, yağlı kağıt, sos kaşığı vb.) hazırladınız mı?		
• Sos yapımında kullanılan gereçleri(Süt, margarin, un, biber, Hindistan cevizi rendesi, yumurta, peynir, krema, salça, vb.) hazırladınız mı?		
➤ Soğuk tereyağından yapılan sosların hazırlanması		
• Sosu hazırlarken kullanacağınız araçların temizliğini kontrol ettiniz mi?		
• Sosların hazırlanmasında kullanılacak gereçleri hazırlatarak kaplara aldınız mı?		
• Malzemeleri miktarlarına uygun hazırlama kabına ilave ettiniz mi?		
• Sos hazırlama kabındaki malzemeleri belirlenen yöntem ve teknikle karıştırdınız mı?		
• Hazırladığınız sosu donması için yağlı kağıda sararak dolaba koydunuz mu?		
• Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
• Zamanı doğru kullandınız mı?		
• Konuğun isteği doğrultusunda dolaptan sosu alarak dilimlediniz mi		
• Konuğun tabağına servis yaptınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızın hepsi “EVET” ise değerlendirme sorularına geçiniz. Bir veya daha fazla “HAYIR” cevabı vermişseniz, öğrenme faaliyetini tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 4

AMAÇ

Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak süttten yapılan temel sostan türetilen sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında süttten yapılan sauce ve türeyenleri hakkında araştırma yapınız.
- Süttten hazırlanan soslar ve kullanıldığı yemekler konusunda yazılmış yemek kitap ve dergilerini araştırınız.

Çevrenizde bulunan konaklama tesisleri ve bağımsız turistik restaurantlarda çalışan sauce ahçısı ile görüşerek;

- Süttten hazırlanan sos çeşitleri,
- Süt ile sos hazırlama basamakları ve dikkat edilecek noktalar hakkında .
- Süttten hazırlanan soslarla servis edilen yemek çeşitleri hakkında bilgi ve doküman alınız.

Topladığınız bilgi ve dokümanları sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. SÜTTEN YAPILAN SOSLAR


4.2. Süttten Yapılan Soslarla Servis Edilen Yemekler

Süttten Yapılan Soslar	Servis Edildiği Yemekler
Bechamel sauce	<ul style="list-style-type: none">➤ Diğer sosların yapılmasında➤ Haşlama ve buğulama balıklar➤ Sebze yemekleri
Sauce Mornay	<ul style="list-style-type: none">➤ Haşlama balıklar➤ Haşlama kümes hayvanları➤ Yumurta yemekleri➤ Sebze yemekleri➤ Graten yemekler
Sauce Creme	<ul style="list-style-type: none">➤ Yumurta yemekleri➤ Poşe balıklar➤ Haşlama balıklar➤ Sebze yemekleri
Sauce Aurora	<ul style="list-style-type: none">➤ Poşe yumurta➤ Haşlanmış beyaz etler ve haşlanmış kümes hayvanları

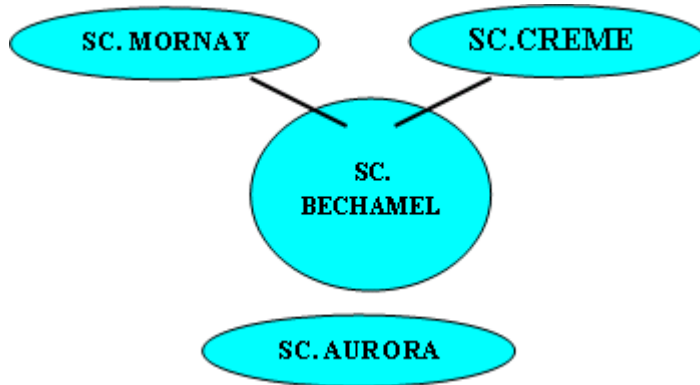
4.2. Sütten Yapılan Sos Çeşitleri

4.2.1. Sauce Bechamel

En çok kullanılan beyaz temel soslardandır. Bechamel sos için fond olarak süt (kaynatılıp ılıtılmış) kullanılır. Fransızların bu sosu genellikle İngilizlerin white Sauce ile karıştırılmamalıdır. Gerçekte bu soslar renk olarak birbirlerine benzeseler de yapılış olarak birbirlerinden tamamen farklıdırlar.(daha fazla bilgi için Aşçılık Soslar 1 Modülüne bakınız)


Malzemeler	Hazırlanışı
<p>➤ Süt + un + margarin +tuz +toz beyaz biber + Hindistan cevizi rendesi</p> 	<p>➤ Yağ kalın tabanlı bir tencerede hafif ateşte eritilir. ➤ Un ilave edilerek rengi değişmeden kavrulur. ➤ Kaynatıp ılıtılmış süt kavruana azar azar ilave edilir. ➤ Çırpma teli veya Plastik spatula ile pürüzsüz bir karışım elde edilene kadar hızla karıştırılır. ➤ Tuz, toz beyaz biber ve muscat cevizi rendesi ilave edilerek ocaktan alınır. Bu sosun kaynama süresi sosun kıvamını alıncaya kadardır.(yaklaşık 25-30 dakika)</p>

4.1.2. Sauce Bechamelden Türetilen Soslar




4.1.2.1. Sauce Mornay


İtalyan mutfağında kullanılan beyaz soslardan birisidir. Bechamel sosun türevleri arasında yer alır.

Malzemeler	Hazırlanışı
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Beşamel sos + Yumurta sarısı +Su +Rendelenmiş gravyer(kaşar) peyniri 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Küçük bir tencereye yumurta sarıları ve su konulur. ➤ Sıcak su dolu başka bir kap içerisine oturtulur ➤ Çırpma teli ile devamlı ve dikkatli bir şekilde yumurta pişirmeden koyu bir hal alana kadar karıştırılır. Sıcak sudan çıkarılır karıştırılarak bekletilir. ➤ Beşamel sos ısıtılır. ➤ Yumurtanın içine çırpma teli ile karıştırılarak yedirilir. ➤ Kaşar peyniri rendesi ilave edilir beraber sosun içine konarak karıştırılır.

4.1.2.2. Sauce Creme

Malzemeler	Hazırlanışı
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bechamel sos + Krema + tereyağı 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bechamel sos ısıtılır. ➤ İçerisine çırpılmış taze krema ve tereyağı ilave edilerek iyice karıştırılır.

4.1.2.3. Sauce Aurora

Malzemeler	Hazırlanışı
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem sos + Domates salçası 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem sos hazırlanır ➤ Sıcakken içine bir çorba kaşığı domates salçası karıştırılır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

<p>➤ Sosu yapılmış ve kızartılmış yemeği tabaklanmış bir şekilde mutfaktan alınız.</p>	<p>➤ Misafirden alınan siparişe göre mutfağa giderek hazırlanmış yemek tabağını alınız.</p> <p>➤ Dikkatli olunuz.</p> <p>➤ Planlı bir şekilde çalışınız.</p> <p>➤ Misafiri bekletmemek için seri olunuz.</p>
<p>➤ Konuk masasında mutfakta servise hazır hale getirilmiş tabağı servis ediniz.</p>	<p>➤ Nazik ve kibar olunuz.</p> <p>➤ Görgü kurallarını uygulayınız.</p> <p>➤ Misafirlere karşı davranışlarınızda ölçülü olunuz.</p> <p>➤ Sosu yemeğin üzerine dökülüp pişirilen yemek tabağının servisini yaparken servis öncelik kurallarına dikkat ediniz.</p> <p>➤ Serviste dikkatli ve özenli davranınız.</p> <p>➤ Servis işi bittikten sonra misafire başka bir emrinin olup olmadığını sorarak masadan ayrılınız.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

Ölçme Soruları

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

- Beşamel sosun özellikleri nelerdir?
A) Sıcak soslardan birisidir.
B) Sütle yapılır.
C) Yiyeceklerle birlikte gratine edilmelidir.
D) Hepsi
- Beşamel sosa konulan süt nasıl olmalıdır?
A) Sıcak
B) Soğuk
C) Kaynatılıp ılıtılmış
D) Hiçbirisi
- Beşamel sos daha önceden hazırlanabilir mi?
A) Evet hazırlanabilir.
B) Hayır hazırlanamaz.
C) Sipariş üzerine hazırlanmalıdır
D) Hiç birisi
- Hangi sosun içerisine yumurta sarısı konulur?
A) Mornay sos
B) Aurora sos
C) Beşamel sos
D) Krem sos

B. DOLDURMALI TEST

- Krem sosun içerisine domates salçası konarak hazırlanan sos, Sostur.
- Mornay sosun içerisine, kaşar peyniri rendesi ile birlikte konulur.
- Krem sosun en önemli özelliği içerisine tereyağı ilavesi ile konmasıdır.

DEĞERLENDİRME

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

Eksiklerinizi faaliyetlere tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

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

	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
• Servis kıyafetinizi giydiniz mi?		
• Kıyafetinizin temiz ve ütülü olduğunu kontrol ettiniz mi?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
➤ Araç-gereç seçimi		
• Sos için gerekli olan araçları (sosiye, çırpma teli, kepçe, tencere, sos kaşığı vb.) hazırladınız mı?		
• Sos yapımında kullanılan gereçleri(Süt, margarin, un, biber, Hindistan cevizi rendesi, yumurta, peynir, krema, salça, vb.) hazırladınız mı?		
➤ Sütten yapılan sosların hazırlanması		
• Sosu hazırlarken kullanacağınız araçların temizliğini kontrol ettiniz mi?		
• Sosların hazırlanmasında kullanılacak gereçleri hazırlatarak kaplara aldınız mı?		
• Diğer sosları hazırlayabilmek için ana sosu hazırladınız mı?		
• Malzemeleri miktarlarına uygun ilave ettiniz mi?		
• Sos hazırlama kabındaki malzemeleri belirlenen yöntem ve teknikle karıştırdınız mı?		
• Ana sos veya türev sosların kıvamını kontrol ettiniz mi?		
• Sosu konuk yemeğinin üzerine ilave ettiniz mi?		
• Soslu yemeği fırınladınız mı?		
• Sosla beraber fırınlanan yemeği misafire servis ettiniz mi?		
• Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
• Zamanı doğru kullandınız mı?		
• Konuğa başka bir isteği olup olmadığını sordunuz mu?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızın hepsi “EVET” ise değerlendirme sorularına geçiniz. Bir veya daha fazla “HAYIR” cevabı vermiş iseniz, öğrenme faaliyetini tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 5

AMAÇ

Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak beyaz ana soslardan türeyen sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında beyaz soslar ve türeyenleri hakkında araştırma yapınız.
- Tavuk, dana ve balık fondlarından hazırlanan soslar ve kullanıldığı yemekler konusunda yazılmış yemek kitap ve dergilerini araştırınız.

Çevrenizde bulunan konaklama tesisleri ve bağımsız turistik restoranlarda çalışan sauce ahçısı ile görüşerek;

- Beyaz sos hazırlamada kullanılan fond çeşitleri,
- Çeşitli fondları ile sos hazırlama basamakları ve dikkat edilecek noktalar
- Beyaz soslar servis edilen yemek çeşitleri hakkında bilgi ve doküman alınız.

Topladığınız bilgi ve dokümanları sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

5. BEYAZ SOSLAR

5.1. Beyaz Soslarla Servis Edilen Yemekler

Beyaz soslar (Dana+Tavuk+Balık suyundan)	Kullanıldığı yerler (yemekler)
Sauce Allamende	Haşlama balık ve etlerle kullanılır. Diğer sosların yapımında kullanılır.
Sauce capres	Haşlama balıklar Haşlama sığır etleriyle
Sauce Estragon	Yumurtalar, Haşlama ve tava balıklar, Beyaz etler Kümes hayvanları etleriyle
Sauce poulette	Uykuluk, beyin ve sebzelerle
Sauce suprem	Diğer sosların yapımında + haşlanmış kümes hayvanlarıyla Haşlanmış kümes hayvanlarıyla

Sauce rich	Haşlanmış kümes hayvanlarıyla
Sauce chaud- froid	Sıcakken soğuk etler üzerine dökülür.soğuduğu zaman sertleşerek yiyeceğin üzerini kaplamış olur.
Sauce vin blanc	Diğer sosların yapımında –haşlama balıklarla
Sauce Anchois	Haşlama balıklar Poşe balıklar Poşe yumurta
Sauce crevette	Haşlama kabuklu deniz ürünleri Haşlama balıklar Haşlama kabuklu deniz ürünleri
Sauce cardinal	Haşlama balıklar Poşe balıklar Poşe yumurta
Sauce homnard	Poşe balıklar Poşe yumurta Haşlama kabuklu deniz ürünleri


5.2. Beyaz Sos Çeşitleri

Et sularından yapılan beyaz soslar, béchamel sosta olduğu gibi unun tereyağda kavrulması ile elde edilir. Kavrulmuş un et sularıyla karıştırılarak temel beyaz soslar elde edilir bunlara Veloute adı verilir. Temel beyaz sos dana tavuk veya balık et suları kullanılarak yapılır.

- Fond olarak süt dana kemiklerinden hazırlanan fond kullanılırsa sos Veloute de veau
- Fond olarak tavuk yada kümes hayvanlarından hazırlanan fond kullanılırsa sos Veloute de volaille
- Fond olarak balıktan hazırlanan fond kullanılırsa sos Veloute de poisson adını alır.

Bu temel soslara ikinci bir ilave yapılarak asıl temel soslar meydana gelmiştir. Sıcak olarak servis edilirler.

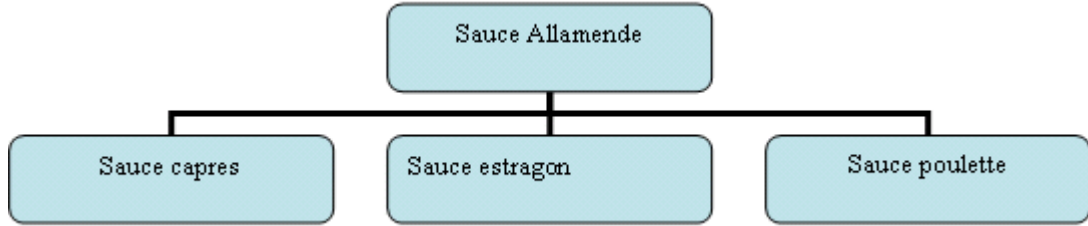
5.2.1. Sauce Veloute De Veau: (Dana Et Suyundan Yapılanlar)

Malzeme	Yapılışı
Dana et suyu + un + tereyağı veya margarin + tuz 	<ul style="list-style-type: none">➤ Yağ tavaya konularak eritilir.➤ Un ilave edilir pembeleşinceye kadar kavrulur.➤ Dana et suyu ilave edilerek çırpma teli ile devamlı karıştırılmak suretiyle kaynatılır.➤ Tuz ilave edilerek sos tamamlanır.➤ Diğer sosların yapılmasında kullanılmak üzere süzülür.

5.2.2. Sauce Veloute De Veau Dan Türetilen Soslar

5.2.2.1. Sauce Allamande

Mantar suyu, yumurta sarısı, dana et suyu, karabiber ve limon suyunun bir kaptaki çırpılmasından sonra içine dana veloute sosun ilavesiyle yapılır içine son anda krema ilave edilir. Allemande sos dana et suyundan elde edilen temel beyaz sostur. Diğer sosların yapılmasında kullanılır.



Temel sos : Sauce Allamande		
Türev soslar	içindekiler	Hazırlanışı
Sauce Capres	Allamende sos + kıyılmış kapari çiçeği	Almand sos içine kıyılmış kapari çiçeği konarak karıştırılır.
Sauce Estragon	Allamende sos + kıyılmış estragon yaprağı veya tarhun otu	Estragon yaprakları sirke içinde haşlanır. İncecik kıyılır ve Allamende sosa karıştırılır.
Sauce poulette	Allamende sos + kıyılmış maydanoz + sirke	Allamende sos içerisine Kıyılmış maydanoz ve sirke karıştırılarak hazırlanır.

5.2.3. Sauce Veloute de Volaille (Tavuk Suyundan Yapılan Soslar)

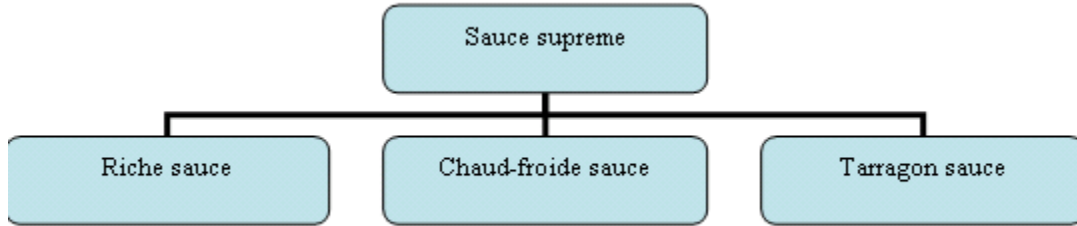
Malzeme	Hazırlanışı
➤ Tavuk suyu + un + Yağ +limon kabuğu rendesi +tuz	➤ Yağ tavaya konarak, un hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. ➤ Tavuk suyu ilave edilerek çırpma teli ile devamlı karıştırılmak suretiyle kaynatılır. ➤ Yeteri kadar tuz konarak sos tamamlanır. ➤ Diğer sosların yapılmasında kullanılır.

5.2.4. Veloute de Volaille Sostan Türetilen Soslar

5.2.4.1. Supreme Sauce

Bu sos pratikte tavuk veloute sosuna mantar, krema , limon suyu ve tereyağı ilavesi ile yapılan beyaz temel bir sostur.

Çeşitli şekillerde, sade ve baharatlısı yapılır. Bu sostan türetilen pek çok sos mevcuttur.



Temel sos : Sauce supreme		
Türev soslar	içindekiler	Hazırlanışı
Sauce Riche	Mantar suyu +türüf mantarı+ mantar +suprem sos+karabiber + tuz	➤ Tavuk suyu ve mantar parçalarını derin bir tavaya koyup, tavadaki karışımın yarısı kalıncaya kadar çektilir. ➤ Suprem sos ısıtılır. Bütün malzemeler karıştırılıp bir taşım kaynatılır. ➤ İnce bir süzgeçten geçirip süzülür. ➤ Sos tamamlanır.

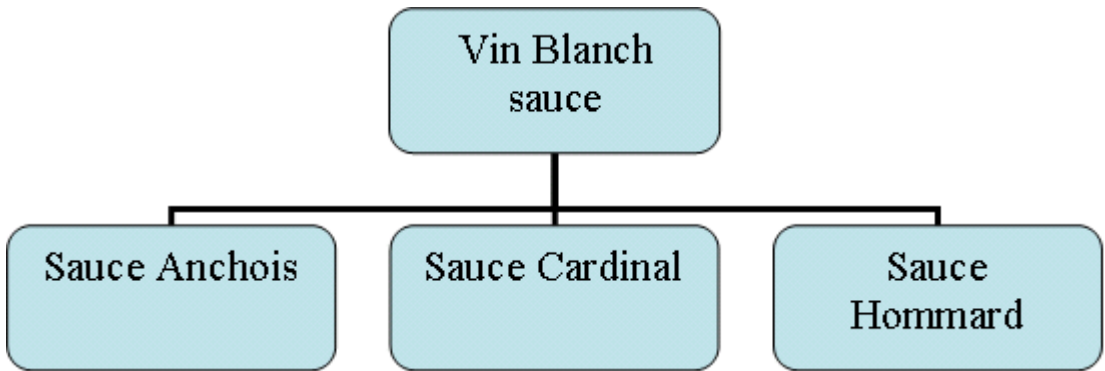
Sauce Chaud-Froide	Suprem sos + Jöle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yaprak jelatin soğuk suda bekletilerek yumuşatılır. ➤ Suprem sos ısıtılır. ➤ Suyu süzülen jelatin ateş söndürüldükten sonra yiyeceklerin üzerine dökülür. ➤ Soğuduğu zaman sertleşerek yiyeceğin üzerini kaplamış olur.
Tarragon sauce:	Suprem sos + estragon yaprağı	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Supreme sos ısıtılır ➤ İçerisine kıyılmış estragon yaprağı ilave edilir.

5.2.5. Sauce Veloute de Paison (Balık suyundan yapılanlar.)

Sauce Veloute de Poisson

Malzeme: 50 cl. Sos İçin	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 50 cl balık suyu ➤ 40 g un ➤ 40 g yağ ➤ Limon kabuğu rendesi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yağ tavaya konarak, un hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. ➤ Balık suyu ilave edilir. ➤ Çırpma teli ile devamlı karıştırılmak suretiyle kaynatılır. ➤ Yeteri kadar tuz konarak sos tamamlanır ➤ Diğer sosların yapılmasında kullanılır.

5.2.6. Veloute de Poisson Sostan Türetilen Soslar



5.2.6.1. Sauce Vin blanc- Beyaz Sarap Sosu :

Veloute de poissons sostan türetilen beyaz bir sostur. Balık veloutesine beyaz şarap ve balık suyu ilave edilip kaynatılır, içine taze krema ile karıştırılmış yumurta sarısı ilave edilir, son olarak tereyağı ve limon suyu eklenerek sos tamamlanır.

Diğer sosların yapılmasında kullanıldığı için aynı zamanda bu grubun temel sosudur.

Temel sos : Vin Blanche		
Türev soslar	İçindekiler	Hazırlanışı
Sauce Anchois	Vin blanche sos + Ançüez püresi + Tereyağı + kıyılmış ançüez	<ul style="list-style-type: none">➤ Ançüez filelerinin bir kısmı püre haline getirilir, diğer kısmı küçük parçalar halinde doğranır.➤ Beyaz şarap sos ısıtılır➤ Püre ve kıyılmış ançüez ile tereyağı konarak iyice karıştırılır.
Sauce Crevette	Vin blanche sos + tereyağı + karides +Acı biber	<ul style="list-style-type: none">➤ Karidesler küçük parçalar halinde doğranır.➤ Beyaz şarap sosu ısıtılır.➤ Karidesler ilave edilir.➤ Sosun altı söndürüldükten sonra tereyağı ilave edilerek sos tamamlanır.
Sauce Cardinal	Vin blanc sos + Tereyağı + yengeç eti püresi + türüf mantarı esansı	<ul style="list-style-type: none">➤ Beyaz şarap sosu ısıtılır.➤ Bütün malzemeler sosa karıştırılır
Sauce Homard	Vin blanc + tereyağı + ıstakoz püresi + ince doğranmış ıstakoz eti	<ul style="list-style-type: none">➤ Beyaz şarap sosu ısıtılır.➤ Önce ıstakoz püresi ve eti,➤ Sosun altı söndürüldükten sonra ise tereyağı ilave edilir.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KONTROL LİSTESİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Yapılacak sosun çeşidine uygun araç ve gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hazırlanacak sosa göre, malzemeleri (balık, tavuk, et sularını) mutfakta hazırlayınız.➤ Sos ve türevleri için gerekli malzemeleri (maydanoz, soğan, kornişon turşusu, estragon yaprağı, kapari çiçeği vb.) mutfakta hazırlayınız.➤ Doğrama usul ve yöntemlerine uygun davranınız.➤ Sos hazırlama kabı ve çırpma telinin temizlik kontrolünü yapınız.➤ Sosiyerlik, altlığı ve sos kaşığı hazırlayınız.➤ Sos hazırlama araçları ve malzemelerini işlem sırasına uygun olarak servis arabasına yerleştiriniz.➤ Konuk masasının yanına yaklaştırınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Konuk masasında servisi yapılacak yemeğe göre sosu hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sos hazırlama kabında reçetedeki malzemeleri işlem sırasına göre koyarak sosun yapımı gerçekleştiriniz.➤ Sos yapım işlemi bittikten sonra hazırlanan sosu sosiyerliğe aktarınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Sos servisini yapmak.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yemeği servis edildikten sonra konukları sos isteyip istemediklerini sorunuz.➤ Sos isteyen misafirin solundan yemek tabağının sol alt kısmına ve yemeğin üstüne sosu servis ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

Ölçme Soruları

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1. Beyaz soslar kaç çeşit hazırlanır?
A) Dana et suyundan
B) Tavuk suyundan
C) Balık suyundan
D) Hepsi
2. Hangi sos mantar suyu ile yapılır?
A) Capres sos
B) Allemande sos
C) Veloute sos
D) Hiçbirisi.
3. Tavuk veloute, tereyağı ve taze kremadan meydana gelen sos hangisidir?
A) Shaud-Froide sos
B) Suprem sos
C) Rich sos
D) Estragon sos
4. Hangi sosa ançuez filesi konulur?
A) Ançuez sosa
B) Beyaz şarap sosuna
C) Crevette sosa
D) Kardinal Sosa

B. DOLDURMALI TEST

1. Gratine edilmesi gereken bir yemek ise, o zaman sos ve yemek hazırlanır.
2. Kardinal sosa beyaz şarap sosu ve tereyağı ile birlikte, konulur.
3. Hommard sosun ana maddesi, etidir.
4. Shaud-Froide sosa, sıcak suprem sos ile birlikte konur.

DEĞERLENDİRME

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

Eksiklerinizi faaliyetlere tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
• Servis kıyafetinizi giydiniz mi?		
• Kıyafetinizin temiz ve ütülü olduğunu kontrol ettiniz mi?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama.)		
➤ Araç-gereç seçimi		
• Sos için gerekli olan araçları (sosiyer, çırpma teli, kepeç, tava, sos kaşığı v.b.) hazırladınız mı?		
• Sos yapımında kullanılan gereçleri(et ve tavuk fond, krema, sebzeler, bitki yaprakları, sirke, yağ, baharatlar, limon suyu, mantar, v. b.) hazırladınız mı?		
➤ Beyaz sosların hazırlanması		
• Beyaz sosun hazırlanması için gerekli temel sosu tespit ettiniz mi?		
• Sosların yapımında kullanılacak et, balık ve tavuk fondları hazırlattınız mı?		
• Doğranması gereken malzemeleri mutfakta hazırlattınız mı?		
• Doğranan malzemeleri uygun kaplara yerleştirdiniz mi?		
• Sosu hazırlarken kullanacağınız araçların temizliğini kontrol ettiniz mi?		
• Sosiyerlik, altlığı ve sos kaşığını hazırladınız mı?		
• Uygun büyüklükteki tepsi üzerine veya servis arabasına kullanılacak araç ve gereçleri işlem sırasına uygun yerleştirdiniz mi?		
• Konuk masasının yanındaki servis servanına tepsiyi taşıdınız mı?		
• Sos hazırlama kabına Reçetedeği malzemeleri sırasıyla koydunuz mu?		
• Malzemeleri miktarlarına uygun ilave ettiniz mi?		
• Sos hazırlama kabındaki malzemeleri belirlenen yöntem ve teknikle karıştırdınız mı?		
• Ana sosu elde ettiniz mi?		
• Ana sostan türev soslar elde ettiniz mi?		
• Ana sos veya türev sosların kıvamını kontrol ettiniz mi?		
• Hazırlanan sosu sosiyerliğe yerleştirdiniz mi?		
• Dolly konulmuş bir tabak üzerine sosiyerliği yerleştirdiniz mi?		
• Sos kepeçesi veya sos kaşığını sosiyerliğin ağız kısmına gelecek şekilde yerleştirdiniz mi?		

• Konuğun sağ tarafından yemek tabağının servisini yaptınız mı?		
• Hazırladığınız sosu, konuğun sol tarafından servis edilen yemeğin özelliğine göre yemeğin üzerine servis ettiniz mi?		
• Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
• Zamanı doğru kullandınız mı?		
• Konuğa başka bir isteği olup olmadığını sordunuz mu?		
• İşi biten araç ve gereçleri temizlenmesi için mutfağa gönderdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızın hepsi “EVET” ise değerlendirme sorularına geçiniz. Bir veya daha fazla “HAYIR” cevabı vermişseniz, öğrenme faaliyetini tekrar ediniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 6

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, Hijyen ve servis kurallarına göre kahverengi sosların türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında kahverengi soslar ve türeyenleri hakkında araştırma yapınız.
- Kahverengi sosların kullanıldığı yemekler konusunda yazılmış yemek kitap ve dergilerini araştırınız.

Çevrenizde bulunan konaklama tesisleri ve bağımsız turistik restoranlarda çalışan saucierlerle görüşerek;

- Kahverengi sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar,
- Kahverengi soslarla servis edilen yemekler çeşitleri hakkında bilgi ve doküman alınız.

Topladığınız bilgi ve dokümanları sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

6. KAHVERENGİ SOSLAR

Kahverengi soslar kahverengi et sularından yapılmışlardır. Kahverengi et suyundaki renk, yapımında kullanılan dana kemiklerinin renk alıncaya kadar kızartılmasıyla sağlanır. Kızaran bu kemikler yanında sebzeler ve baharatların kaynatılıp süzülmesiyle de kahverengi sos elde edilir.

Bu grubun en temel sosu Espangole (İspanyol) sostur. Kahverengi et suyunun yanında sos yapımında kullanılan maddelerden biri oelan jambon'un (ham) İspanya'da yapılanının kullanılmasından dolayı bu adı almıştır.

İspanyol sos içerisinde, et suyu ve jambona ilave olarak, sıvı yağ, soğan, havuç, un, domates püresi, tuz ve biber de yer alır.

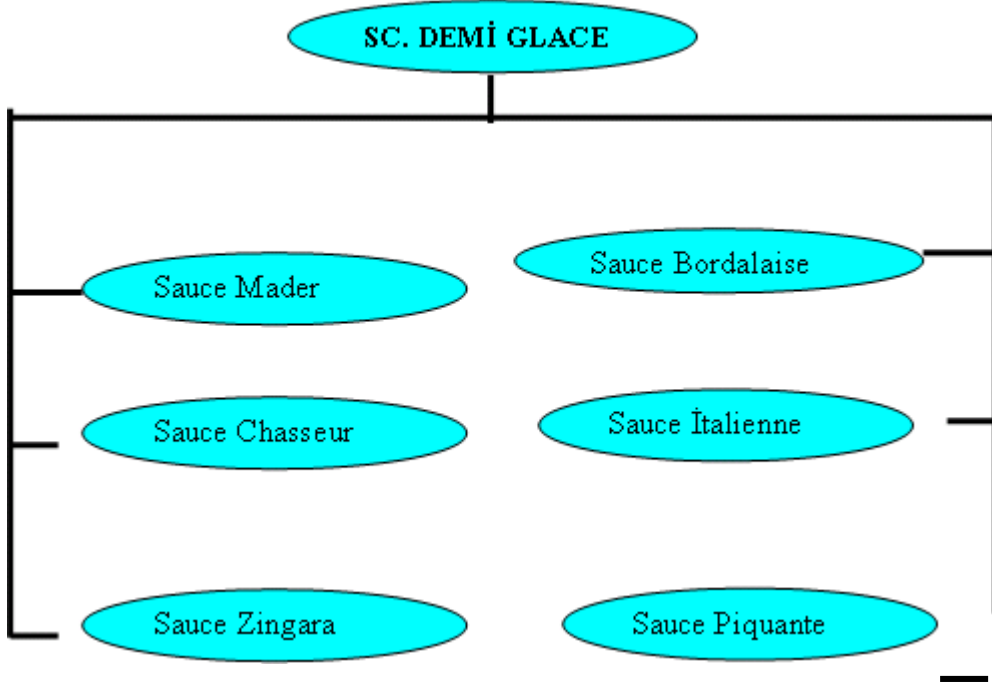
6.1. Kahverengi Soslarla Servis Edilen Yemekler

Kahverengi Soslar	Servis Edildiği Yemekler
sauce demi glace	Diğer sosların yapılmasında koyu renkli etlerle
Sauce Maderia	Poşe yumurta Sote ve fırın etler Kümes hayvanlar Ciğer, dil, böbrek Sote ve grill etler Fırında kızarmış etler
Sauce Bordelaise	Sote kahverengi etler Grill kahverengi etler
Chasseur Sauce	Sote kahverengi etler Gril kahverengi etler Fırında kızarmış kahverengi
Sauce Piquante	Fırında kızarmış et yemekleri Sote etler Grill etler (ızgara)
Sauce italienne	Yumurtalar, Sebze yemekleri, Sote ve kahverengi etler, Grill kahverengi etler.
Sauce zingara	Izgara ve fırında pişen etler Izgara ve fırında pişen kümes hayvanları

6.2. Sauce Demi Glace

Espangnole sos'a mantar, domates püresi, kahverengi et suyu, mader şarabı ve tereyağı ilavesi ile yapılır. Sauce demi glace hiçbir zaman kendi başına servis yapılmaz. Daha çok kırmızı etlerle servis edilen bu sos espagnole sostan elde edilmesine rağmen türeyen bütün soslar bu sostan türediği için *demi glace sos temel sos olarak kabul edilir. Müşteri masasında hazırlanması zor ve zaman alan bir sostur. (daha geniş bilgi için; Bakınız. Soslar II modülü.)

6.3. Sauce Demi Glace'den Türetilen Soslar



Temel sos : Sauce demi glace		
Türev soslar	İçindekiler	Hazırlanışı
Sauce Maderia	Demi glace sos + mader şarabı + tereyağı	<ul style="list-style-type: none">➤ Demi glace sos ısıtılır.➤ İçine mader şarabı konarak bir taşım kaynatılır.➤ Ateş söndürüldükten sonra tereyağı ilave edilerek karıştırılır.
Sauce Bordelaise	Demi glace sos + Tereyağı + soğan + kırmızı (bordelaise) şarap + maydanoz + kekik + defne yaprağı + doğranmış sığır iliği +	<ul style="list-style-type: none">➤ İnce kıyılmış soğan tereyağında kavrulurak öldürülür.➤ Karabiber taneleri ve bir çimdik kimyon ilave edilir.➤ Şarapla beraber kaynatılır.➤ Şarap yarı yarıya kalınca diğer malzemeler konarak bir taşım daha kaynatılır.
Chasseur Sauce	Demi glace sos + sarımsak + zeytinyağı + tereyağı + Domates ezmesi + Beyaz şarap + Maydanoz + Tarhun	<ul style="list-style-type: none">➤ İnce dilimler halinde doğranmış mantar sıvı yağda sote edilir.➤ Kırmızı şarap ile beraber kaynatılır.➤ Şarap yarı yarıya azalınca demi glace sos eklenir.

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Salça ve diğer malzemeler konup bir taşım daha kaynatılarak ateşten alınır.
Sauce Piquante	Demi glace sos + arpacık soğanı +1 sıvı yağ + Sirke + Beyaz şarap + kırmızı acı biber + kornişon ve karışık turşu+ maydanoz.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İnce doğranmış soğan ve tane biber ezilip sıvı yağda kavrulur. ➤ Beyaz şarap ile özleştirilir.çok az sirke ilave edilir. ➤ Demi glace sos ilave edilir. Bir süre kaynatılır. ➤ Ocaktan indirilerek ince uzun dilimler halinde doğranmış kornişon turşu veya karışık turşu ilave edilir. ➤ Servis ederken tereyağını, maydanoz ve estragonu karıştırıp servis ediniz.
Sauce İtalienne	Demi glace sos + tereyağı + Arpacık soğanı + jambon + +Mantar + Beyaz şarap + domates salçası veya püresi +	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İnce doğranmış mantar ve soğan sıvı yağda sote edilir. ➤ Küçük parçalar halinde doğranmış jambon ilave edilir. ➤ Kırmızı şarapla kaynatılır. ➤ Şarap yarı yarıya azalınca diğer malzemeler konarak bir taşım daha kaynatılır.
Sauce zingara	Demi glace sos +Domates salçası Mantar + Beyaz şarap +Jambon + Dil +soğan +tereyağı + defne yaprağı + maydanoz	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Önceden pişirilip soğutulmuş mantar(Türüf mantarı,) dil, jambon küçük küpler halinde doğranır. ➤ Mantar suyu ve kırmızı şarap karıştırılıp kaynatılır. ➤ Demi glace sos, domates salçası ilave edilir. ➤ Karışım kaynayınca kıyılıp hazırlanmış diğer malzemeler karıştırılır. ➤ Bir taşım kaynatılarak sos tamamlanır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1. Mader sosun özelliği nedir?
 - A) İçerisine mader şarabı katılmasıdır.
 - B) İçerisine krema konmasıdır,
 - C) Domates salçası konması
 - D) Hiçbirisi.
1. Kahverengi soslar hangi yemeklerle birlikte servis edilir?
 - A) Rosebeauf'te
 - B) Sote kümes hayvanlarında
 - C) Sakatatlarda
 - D) Hepsi
2. Demiglace sosu hazırlarken hangi baharatlar kullanılır?
 - A) Karanfil
 - B) Karabiber
 - C) Defne yaprağı
 - D) Hepsi
3. Türtüf mantarı ile birlikte hazırlanan sos hangisidir?
 - A) Piquante sos
 - B) Zingara sos
 - C) İtalyan sos
 - D) Chasseur sos
4. Kahverengi sosların temel sosu hangisidir?
 - A) Demiglace sos
 - B) İtalyan sos
 - C) Bordalaise sos
 - D) Mader sos

B. DOLDURMALI TEST

1. Bordalaise sos yapılırken, Demiglace sos ile birlikte İliği de konur.
2. Jambon, Sosun içerisine konur.

DEĞERLENDİRME

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

Eksiklerinizi faaliyetlere tekrar dönerek, araştırarak yada öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
• Servis kıyafetinizi giydiniz mi?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama.)		
➤ Araç-gereç seçimi		
• Sos için gerekli olan araçları (sosiyer, ısıtma kabı, tava, yağdanlık ve sirkelikler, ölçü kabı, sos kaşığı) hazırladınız mı?		
• Sos yapımında kullanılan gereçleri(et suyu, sıvı yağ, sebzeler, un, domates püresi, baharatlar, şarap, sirke, vb.) hazırladınız mı?		
➤ Kahverengi soslar ve türevlerinin hazırlanması		
• Kahverengi sos için gerekli olan temel sosu belirlediniz mi?		
• Sosların yapımında kullanılan et suyunu hazırlattınız mı?		
• Sosların yapımında kullanılan sebzeleri doğratarak kaplara aldınız mı?		
• Sosiyer ve diğer araçların temizliğini kontrol ettiniz mi?		
• Sosiyerlik, altlığı ve sos kaşığı hazırladınız mı?		
• Uygun büyüklükteki tepsi üzerine veya servis arabasına kullanılacak araç ve gereçleri işlem sırasına uygun yerleştirdiniz mi?		
• konuk masasının yanındaki servis servantına tepsiyi taşıdınız mı?		
• Sos hazırlama kabına Reçetede malzemeleri sırasıyla koydunuz mu?		
• malzemeleri miktarlarına uygun ilave ettiniz mi?		
• Sos hazırlama kabındaki malzemeleri belirlenen yöntem ve teknikle karıştırdınız mı?		
• Ana sosu elde ettiniz mi?		
• Ana sosteren türev soslar elde ettiniz mi?		
• Ana sos veya türev sosların kıvamını kontrol ettiniz mi?		
• Hazırlanan sosu sosiyerliğe yerleştirdiniz mi?		
• Dolly konulmuş bir tabak üzerine sosiyerliği yerleştirdiniz mi?		
• sos kepçesi veya sos kaşığı sosiyerliğin ağız kısmına gelecek şekilde yerleştirdiniz mi?		
• Konuğun sağ tarafından yemek tabağının servisini yaptınız mı?		
• Hazırladığınız sosu, konuğun sol tarafından servis edilen		

yemeğin özelliğine göre yemeğin üzerine servis ettiniz mi?		
• Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
• Zamanı doğru kullandınız mı?		
• Konuğa başka ihtiyacı olup olmadığını sordunuz mu?		
• İşi biten araç ve gereçleri temizlenmesi için mutfağa gönderdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızın hepsi “EVET” ise değerlendirme sorularına geçiniz. Bir veya daha fazla “HAYIR” cevabı vermişseniz, öğrenme faaliyetini tekrar ediniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Sosların Servisi Modülünde yer alan; zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servis yapmak, sıcak tereyağı soslarını konuk masasında hazırlayıp servis yapmak, soğuk tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servis yapmak, süten yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servis yapmak, beyaz sosları konuk masasında hazırlayıp servis yapmak, kahverengi sosları konuk masasında hazırlayıp servis yapmak ile ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız. Arkadaşınızla birbirinizi aşağıdaki ölçüte göre değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Yapılacak zeytinyağı sosunun malzemelerini konuk masasına getirdiniz mi?		
➤ Konuk masasında servis yapılacak yemeğe göre sosu türettiniz mi?		
➤ Hazırladığınız zeytinyağlı sosun servisini yaptınız mı?		
➤ Yapılacak sıcak tereyağı sosunun malzemelerini konuk masasına getirdiniz mi?		
➤ Konuk masasında servis yapılacak yemeğe göre sosu türettiniz mi?		
➤ Hazırladığınız sıcak tereyağı sosun servisini yaptınız mı?		
➤ Mutfakta hazırlanan sosu mutfaktan aldınız mı?		
➤ Soğuk tereyağı sosunun servisini yaptınız mı?		
➤ Yapılacak süten yapılacak sosunun malzemelerini konuk masasına getirdiniz mi?		
➤ Konuk masasında servis yapılacak yemeğe göre sosu türettiniz mi?		
➤ Hazırladığınız süten yapılan sosun servisini yaptınız mı?		
➤ Yapılacak Beyaz sosunun malzemelerini konuk masasına getirdiniz mi?		
➤ Konuk masasında servis yapılacak yemeğe göre sosu türettiniz mi?		
➤ Hazırladığınız beyaz sosun servisini yaptınız mı?		
➤ Yapılacak kahverengi sosunun malzemelerini konuk masasına getirdiniz mi?		
➤ Konuk masasında servis yapılacak yemeğe göre sosu türettiniz mi?		
➤ Hazırladığınız kahverengi sosun servisini yaptınız mı?		

Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği-3” ü yaparak belirleyiniz.

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

Kahverengi sos için malzemelerinizi hazırlayarak temel sosunuzu yapınız. Siparişi aldıktan sonra türeyen sosu Flambe arabası ile birlikte hazırlayarak yemeğin servisini yapınız.

Amaç	Soruları dikkatli okuyarak, cevaplarınızın karşısına X işareti koyunuz.	Evet	Hayır
Hijyen ve servis kurallarına göre kahverengi sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilmek.			
➤ Malzemeleri reçeteye uygun mu?			
➤ Araç-gereç yeterli mi?			
➤ Sosu hazırlama kurallarına uydunuz mu? • Araçları doğru kullandınız mı?			
➤ Sipariş aldınız mı?			
➤ İş yaparken seri çalıştınız mı?			
➤ İşini yaparken tüm dikkatini verdin mi?			
➤ Uygulama süresince sessiz çalıştınız mı?			
➤ Bütün işi ne kadar sürede yaptınız mı?			
➤ Kişisel temliğinizi yaptınız mı? • Gömleğiniz ütülü mü? • Önlüğünüz temiz ve ütülü mü? • Papyonunuz var mı? • Sakal tıraşı oldunuz mu?/Makyaj var mı?			
➤ İş yaparken gerekli ciddiyetiniz var mı?			
➤ İş bitiminde malzemeleri yıkadınız mı? • Malzemeleri kuruladınız mı? • Malzemeleri yerlerine kaldırdınız mı?			
Toplam Puan			

Yapılan değerlendirme sonucunda hatalarınızı –hayır şeklindeki cevaplarınızı -bir daha gözden geçirin.

Kendinizi yeterli görmüyorsanız, “Öğrenme Faaliyeti-6’yi” tekrar ediniz.

Yeterlik Ölçme

Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.

Kazandığınız tecrübeleri göz önüne alarak: Mutfak atölyesinde hazırlanan ürünleri, uygun tepsiyi seçerek, dikkatli bir şekilde servanta taşıyınız. Yiyecek dolu tabakları servis kurallarına uygun olarak servisini yapınız. Zamanı göz önüne alarak, sessiz ve dikkatli bir şekilde toplayıp, tepsi ile bulaşık haneye götürünüz.

Değerlendirme

Raporun değerlendirilmesi: İçerik, Şekil ve imla kuralları, Resimler, Toplanan belgeler, Görüşme ve mülakatlar olmak üzere 35 puan üzerinden değerlendirilecektir.

Uygulamanın değerlendirilmesi: 65 puan üzerinden değerlendirilecektir.

Amaç:	Uygun iş ortamı sağlandığında tekniğine uygun olarak servis yapabilmek, servis esnasında veya sonunda boşları toplayabilmek.				
Öğrencinin Adı-Soyadı	Okul Nu	Sınıfı/Şubesi			
İşlem Basamakları			Evet	Hayır	
➤ Uygun reçete seçimi <ul style="list-style-type: none">Malzemelerin gueridona doğru yerleştirilmesiDoğru tabak seçimi					
➤ Doğru araç kullanma <ul style="list-style-type: none">Hijyene dikkat etme					
➤ Kullanılan malzemeleri yıkama <ul style="list-style-type: none">Kullanılan malzemeleri kurulamaKullanılan malzemeleri yerine kaldırma					
➤ İşini belli bir düzende yapma <ul style="list-style-type: none">Zamana dikkat etme					
➤ Kılık-kıyafet,					
➤ Tavır-davranış,					
Toplam Puan					

İstenilen yeterliği kazandıysanız, bir sonraki modüle geçiniz. Hedeflenen davranışlara ulaşamadıysanız modülü baştan tekrarlayınız.

Zümre kurulu kararları ile modül değerlendirmesi başka şekillerde de yapılabilir.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ -1

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

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

B. DOLDURMALI TEST

1. Yumurta
2. Balık
3. Sirke, zeytin yağı

ÖĞRENME FAALİYETİ- 2

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1.	D
2.	C
3.	A
4.	B
5.	C
6.	A

B. DOLDURMALI TEST

1. Bearnez
2. Soğuk su
3. Hollandez sos

ÖĞRENME FAALİYETİ -3

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1	D
2	A
3	A

B. DOLDURMALI TEST

1	Cafe de Pari
2	Dilimler
3	Üzerine

ÖĞRENME FAALİYETİ -4

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1	D
2	C
3	A
4	A

B. DOLDURMALI TEST

1	Aurora
2	Yumurta Sarısı
3	Krema

ÖĞRENME FAALİYETİ -5

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1	D
2	A
3	B
4	B
5	A

B. DOLDURMALI TEST

1.	Mutfakta
2.	Yengeç Eti Püresi
3.	Istakoz
4.	Jöle

ÖĞRENME FAALİYETİ -6

A. ÇOKTAN SEÇMELİ TEST

1	A
2	D
3	D
4	B
5	A

B. DOLDURMALI TEST

1	Sığır
2	İtalyan

KAYNAKÇA

- GÜREL, Mehmet, Gülol. **Servis ve Bar**. Milli Eğitim Basımevi-İstanbul, 2001
- İSTEK, Abdullah. **Sosların Kullanıldıkları Yemekler ve Kullanım Şekilleri, Yayınlanmamış Ders Notları**. Bartın. 2004.
- **Yiyecek ve İçecek Servisi**. Öğretmen El Kitabı. T.C. Turizm Bakanlığı-Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü. Ankara-1993.
- [www. Yemek tarifleri .org](http://www.Yemektarifleri.org)
- www.mehmet_kilic_usta.sitemynet.com
- www.sihirlitur.com
- www.sana.com.tr/
- www.unileverfoodsolutions.com.tr
- yemek.meltem.gen.tr
- Turkan, Cemal. Bil. Aşçılık, Değişim Yayınları, 2004, İstanbul.