

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**TRANCHE
811ORK095**

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. TRANŞA ÖN HAZIRLIK	3
1.1. Tranşın Tanımı	3
1.2. Konuk Masasında Yemek Hazırlamanın Önemi	4
1.3. Tranş Araç Gereçleri (Tranş Takımı)	4
1.3.1. Tranş Tahtası	4
1.3.2. Tranş Takımı	5
1.3.3. Balık Tranş Takımı (Balık Bıçağı-Balık Çatalı).....	5
1.3.4. Masa Reşoları	5
1.3.5. Maşalar (Servis Maşası)	5
1.3.6. Peçeteler	6
1.3.7. Sosisyerler.....	6
1.4. Tranş Mice en Place' ı Yapma	6
1.4.1. Tepsideki Hazırlıklar	6
1.4.2. Tranş Arabasında Hazırlıklar	7
UYGULAMA FAALİYETİ.....	8
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	9
ÖĞRENME FAALİYETİ - 2	11
2. ET YEMEKLERİNİN TRANŞI	11
2.1. Et Yemekleri ve Özellikleri.....	11
2.1.2. Bütün Bonfile	12
2.1.4. Antrekot Double	12
2.1.5. Rozbif	12
2.1.6. Porter Hause Steak	12
2.1.7. Sığır Pirzola.....	12
2.1.8. Dana Pirzola	12
2.1.9. Dana Beli.....	13
2.1.10. Kuzu Beli.....	13
2.1.11. Tavşan Beli.....	13
2.2. Et Yemeklerinin Tranş İşlemi Aşamaları	13
2.3. Tranş Edilen Et Yemeklerinin Servisi.....	14
2.3.3. Bonfile Wellington	17
2.3.4. Antrkot Duple	18
2.3.5. Rozbif (Contrefilet-Kontrfile)	18
2.3.6. Porter Hause Steak (T-Bone Steak).....	18
2.3.7. Sığır Pirzolası	20
2.3.8. Dana Pirzola	21
2.3.9. Dana Beli.....	22
2.3.10. Kuzu Beli.....	23
2.3.11. Tavşan Beli.....	23
UYGULAMA FAALİYETİ.....	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	26
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	29

3. KÜMES HAYVANLARININ TRANŞI.....	29
3.1. Kümes Hayvanları Yemeklerinin Tranşı.....	29
3.2. Kümes Hayvanları Yemeklerinin Tranş İşlemi Aşamaları.....	30
3.2.1. Kızarmış Piliç Tranche	30
3.2.2. Ördek Tranşı.....	35
3.2.3. Kaz Tranşı	35
3.2.4. Keklik ve Güvercin Tranşı:	36
3.2.5. Sülün Tranşı	36
UYGULAMA FAALİYETİ.....	37
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	39
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	41
4. DENİZ ÜRÜNLERİ YEMEKLERİ TRANŞI	41
4.1. Deniz Ürünlerini Sınıflama	41
4.2. Balık Tranşında Dikkat Edilecek Genel Hususlar	42
4.3. Deniz Ürünleri Yemeklerinin Tranche ve Servisi	43
4.3.1. Kabuklu Deniz Ürünleri Tranşı	43
4.3.2. Kabuksuz Deniz Ürünleri Tranşı.....	49
4.3.3. Deniz Ürünleri Yemekleriyle Servis Edilen Garnitür ve Soslar.....	55
UYGULAMA FAALİYETİ.....	57
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	59
ÖĞRENME FAALİYETİ-5.....	61
5. MEYVELERİN TRANŞI.....	61
5.1. Meyvelerin Tranş (Soyulması-Dilimlenmesi).....	61
5.1.1. Portakal.....	62
5.1.2. Şeftali.....	64
5.1.3. Kivi.....	64
5.1.4. Muz.....	65
5.1.5. Ananas	67
5.2. Konuk Masasında Hazırlanan Meyve Salatalarının Servisi	69
5.2.1. Meyve Salatası Servisi	69
5.2.2. Yoğurtlu Meyve Salatası	71
UYGULAMA FAALİYETİ.....	73
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	75
MODÜL DEĞERLENDİRME	78
CEVAP ANAHTARLARI	80
KAYNAKÇA	82

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK095
ALAN	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Servis Elemanı
MODÜLÜN ADI	Tranş
MODÜLÜN TANIMI	Tranş hizmetlerinin yürütülmesine ait konuların işlendiği bir öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖNKOŞUL	Servise Ön Hazırlık ve Masa Üstü Servis Takımları modüllerini almış olmak
YETERLİK	Restoranda misafir masasında yemek hazırlama tekniklerine uygun yemeklerin tranşını yapmak ve servis edebilmek.
MODÜLÜN AMACI	<p>Genel Amaç: Gerekli restoran ortamı sağlandığında tranş gerektiren yiyecekleri hijyen ve servis kurallarına uygun olarak hazırlayıp servisini yapabileceksiniz.</p> <p>Amaçlar:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Genel hijyen ve servis kurallarına uygun olarak tranş için ön hazırlık yapabileceksiniz.2. Hijyen ve servis kurallarına göre et yemeklerinin tranşını yapabileceksiniz.3. Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanlarının tranşını yapabileceksiniz.4. Hijyen ve servis kurallarına göre deniz ürünlerinin tranche'ını yapabileceksiniz.5. Hijyen ve servis kurallarına göre meyvelerin tranşını yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>ORTAM:</p> <p>Sınıf, atölye, laboratuvar, işletme, kütüphane, İnternet ortamı, ev, vb, yerler öğrencinin kendi kendine veya grupla çalışabileceği tüm ortamlar (Ortam; öğrencilerin grup veya bireysel olarak çalışabileceği şekilde olmalıdır)</p>

	DONANIM: *Sınıf: Televizyon, VCD, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar ve donanımları, sınıf kütüphanesi, dijital kayıt cihazı öğretim materyalleri, tranş takımları vb. *Atölye: Sektörlerdeki; konaklama tesisleri, birinci sınıf restoranlar, yiyecek içecek hizmetleri alanları ve mesleklerinin gerektirdiği, atölye donanımı sağlanmalıdır (Okul veya okul dışında bulunan atölyeler ve işletmelerden yararlanılır).
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	*Modülün içerisinde yer alan her faaliyetten sonra verilen ölçme araçları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek kendi kendinizi değerlendireceksiniz. *Öğretmen modül sonunda size ölçme aracı (çoktan seçmeli, doğru yanlış, klasik, uygulama, boşluk doldurma ve örnek olay inceleme) uygulayarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Yeme ve içme konusunda gösterilen titizlik tarihin her döneminde insanlığın en büyük zevklerinden biri olmuştur.

Yiyecek ve içecek hizmetleri faaliyetinde geniş bir hareket serbestîsi olmasına karşılık yüzyıllar boyunca belirli kural ve alışkanlıklar oluşa gelmiştir. Kesintisiz ve rahat bir servis akışına olanak sağlayan bu kural ve alışkanlıklara günümüzde de mutlaka bağlı kalınması gerekir.

Gerek beş yıldızlı konaklama tesisi bünyesinde bulunan ,alakart restoranlarda gerekse bağımsız birinci sınıf turistik restoranlarda, müşteri sadece bir sofranın güzelliğinden değil, aynı zamanda servis personelinin maharetli çalışmasından da zevk almak ister.

Tranş (kesip parçalama); servis sanatının bir parçasıdır. Müşteriler önünde kesip parçalama işini Trancheur denilen eğitilmiş servis personeli yapar.

Tranş yapmak için, tranş yapılacak yemeklerin, özellikleri ve pişirilme şekilleri çok iyi bilinmelidir.

Tranşörlük görevi eskiden saraylarda ve aristokrat sofralarda çok itibarı olan bir meslekti.

Tranşör, müşteri önünde becerikli olmakla yetinmeyip, onun göz estetiği ve damak zevkine hitap etmeli ve aynı zamanda modern insanın yeme alışkanlıklarının öğrenilmesi gerektiğinin bilincinde de olmalıdır.

Bu modüldeki faaliyetleri tamamladıktan sonra, tranşla ilgili gerekli tüm bilgileri uygulayabilecek ve müşteri memnuniyetini sağlayarak işletmeye tekrar gelmelerini sağlayabileceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Bu faaliyette verilecek bilgiler doğrultusunda, gerekli ortam sağlandığında tranş servisi için gerekli araç gereçlerini kullanarak tranş tepsi ya da arabasını doğru olarak hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet ortamında tranş ve tranşörün tanımı ve tranş servisinde kullanılan araç ve gereçler hakkında araştırma yapınız.
- Tranş servisinde kullanılan araç gereçleri görmek, Servis arabasının nasıl hazırlandığını inceleyebilmek için çevrenizde bulunan beş yıldızlı otellere veya birinci sınıf turistik restoranlara giderek bu bölümde çalışan personelden bilgi ve doküman alınız.

Toplanan dokümanları bir rapor haline getirerek sınıfta arkadaşlarınıza (15–20 dk) sunum yapınız.

1. TRANŞA ÖN HAZIRLIK

1.1. Tranşın Tanımı

Tranş, orijinali Tranche olan Fransızca bir kelimedenden dilimize geçmiştir. Etleri belirli kalınlıkta kesme veya bütün büyük parçadan porsiyonluk parçalara ayırma anlamında kullanılmaktadır.

Serviste konuğun gözü önünde etlerin dilimlenmesi, porsiyonlanması veya temizlenmesi işlemine tranş adı verilir.

Tranş, kesilip parçalanmadan bütün halde pişirilen et yemekleri, balıklar, tavuk ve diğer kümes hayvanları ile av etlerinin kesilip porsiyonlaşması ve gerekenlerin temizlenip dilimlenmesine denir.

Bütün halde hazırlanan yemeklerin misafirlerin gözleri önünde kesilip porsiyonlaşması (Tranche) işinin tarihi eski Yunanlılara ve Romalılarına kadar dayanmaktadır.

1.2. Konuk Masasında Yemek Hazırlamanın Önemi

İnsanların hayat standartlarının yükselmesine paralel olarak yaşantılarında önemli değişiklikler olmaktadır.

İnsanlar hayatının önemli ve aktif en güzel anlarını yemek sofralarında yaşamaktadırlar. Bu nedenle, insanlar ne bulurlarsa, nasıl bulurlarsa öyle yiyerek beslenmeye razı olmamaktadırlar.

Günümüzde ise Fransız restoranlarında ve özellikle İngiliz usulü servis yapılan restoranlarda balıkların temizlenmesi, yemeklerin kesilip porsiyonlanması ve misafir masasında yemek hazırlama çalışmaları servisin çok önemli bölümünü teşkil etmektedir.

Yemeklerin kesilmesi, temizlenmesi ve servisi, bu yemeklerin yapıldığı etler hakkında birtakım bilgileri gerektirir. Etlerin kemik ve lif yapıları, eklem yerleri, balıkların kılçık yapıları hakkında bilgi sahibi olmadan bunları kesmek ve temizlemek mümkün olmaz,

Misafirlerin iştahını artırıp, ilgilerini yemek üzerinde yoğunlaştırmak için, mutfakta özenle dekore edilmiş yiyecekleri tranştan önce misafirlere göstermek onların aynı zamanda göz zevklerini tatmin eder.

Tranş işlemi servis sanatının bir parçasıdır. Müşteri masasında yapılan çalışmalar, işletmenin servis kalitesini artırır. Hazırlıklar müşterinin gözü önünde yapılacağından servis elamanı süratli emin ve titiz bir şekilde çalışma durumundadır. Bu açıdan servis personeline büyük ve zorlu bir görev düşmektedir. Bu titiz çalışmalar aynı zamanda estetik açıdan da göze hoş görünmelidir. Müşteri masasındaki hazırlık ve çalışmaların esas amacı müşteriye zevklendirmesi ve iştahını artırmasıdır.

Tranşı diğer masalarda oturan misafirler de izleyerek kendi masalarında böyle bir gösteri yapılmasını isteyebilirler. Bu nedenle tranş işletme için satışı artıran bir etken ve iyi bir reklâm aracıdır.

1.3. Tranş Araç Gereçleri (Tranş Takımı)

1.3.1. Tranş Tahtası

Tranş tahtası mümkünse tek parça halinde ve kenarları etlerin suyunun akması için oyuk ve masif ağaçtan yapılmış olmalıdır. Servis edileceği yemeğin özelliğine uygun değişik büyüklükte ve şekilde (oval, dikdörtgen, balık şeklinde vb) olanları mevcuttur.



Resim 1: Tranş tahtası

1.3.2. Tranş Takımı

➤ Tranche bıçakları

Keskin bir bıçaktır.Sapı metal ya da başka bir malzemedan yapılmış olabilir.Genellikle kesilen etlerin büyüklüğüne göre küçük veya büyük olmak üzere iki çeşittir.Büyük parçaların kesiminde kullanılanlar uzun ve sırtı ince bıçaklar olmalıdır. Steakler, kümes hayvanları için ise daha küçük(kısa)kalın sırtlı bir bıçak kullanılır.



Resim 2: Tranş bıçak takımları

➤ Tranş çatalı

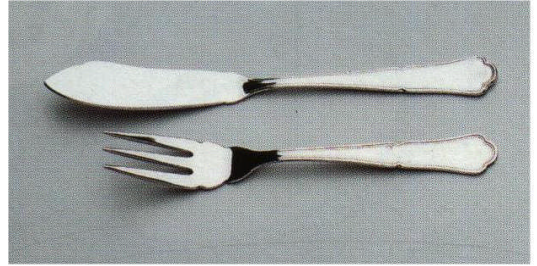
Tranş bıçağı ile birlikte kullanılan iki parmaklı bir çataldır.Tranche bıçağı gibi bunun da iki çeşidi vardır. Düz parmaklı olanlar kümes hayvanları tranşında, kavisli parmaklı olanlar ise büyük parça etlerin ve steaklerin kesiminde kullanılır.



Resim 3: Tranş çatal takımları

1.3.3. Balık Tranş Takımı (Balık Bıçağı-Balık Çatalı)

Büyük boy balık çatalı ve bıçağıdır. Balık bıçağı palet şeklinde ve ucu sivri olur. Bunda amaç balığın derisini yüzmek ve kılçıklarını kolayca ayıklamak içindir. Tranş edilen balık parçalarının tabağı kolayca konulabilmesi için balık küreğı de kullanılır.(Bunların olmadığı yerde orta boy balık takımı veya büyük çatal ve kaşık da kullanılabilir.)



Resim 4: Balık takımları

1.3.4. Masa Reşoları

Tranş için masaya getirilen yiyecekleri ve garnitürlerini sıcak tutmak amacıyla kullanılan; elektrikli, gazlı, jelli ve sıvı yakıtlı sıcak tutuculardır.

1.3.5. Maşalar (Servis Maşası)

Kesilip porsiyonlanan yemeklerin konuklara servis edilmesi amacıyla kullanılan büyük boy kaşık ve çataldan oluşur.(bk: Masa Üstü Servis Takımları modülü)

1.3.6. Peçeteler

Kesip-porsiyonlama işleminin kolay yapılabilmesi için, kuzu budu ve istakoz gibi yiyeceklerin tutulması amacıyla kullanılan servis peçetesidir. Temiz olmasına ayrıca dikkat edilmelidir.(bk. Peçeteler modülü)

1.3.7. Sosisler

Çeşitli yiyeceklerle birlikte servis edilecek sosların ve sıcak tereyağı servisinde kullanılan kaplardır. Porselen veya metal olabilirler. Sosislerin bir tarafı kulplu diğer tarafı sosun akabileceği şekilde olur. Bazı modellerin alt tabağı ve sosisler tek parça halindedir. Alt tabağı olmayan modeller mutlaka bir alt tabak ile kullanılmalıdır.

1.3.8. Sos Keçesi

Sos keçesi veya sos kaşığı sosislerin tamamlayıcısıdır. Servis edilecek sosa ve misafirin sayısına göre çeşitli boyları vardır. Porselen veya metal olabilirler.

1.3.9. Servis Tabakları

Servis edilecekleri yemeklerin özelliklerine göre şekilleri, boyutları ve özellikleri farklı olur.(Bk: Masa Üstü Servis Takımları Modülü)

1.4. Tranş Mice en Place'ı Yapma

1.4.1. Tepsideki Hazırlıklar

- Tepsi ıslak nemli bezle silinerek temizlenir.
- Üzerine temiz bir örtü serilir.
- Tranş edilecek yiyeceğe uygun tranş tahtası Tepsinin uzun kenarının ortasına gelecek şekilde personelden tarafa yerleştirilir.
- Tranş takımları tranş tahtasının üzerine çatal ve bıçağın sapları sağa bakacak şekilde çapraz yerleştirilir.
- Tranş edilecek yiyecek tranş tahtasının tarafına yerleştirilir.
- Tranş edilecek yiyeceklerle birlikte servis edilecek sos ve garnitürler ayrı ise bunlar tranche tahtasının ilerisine yerleştirilir.
- Serviste kullanılacak tabaklar, tranche tahtasının sağ tarafına konur.
- Maşa ve peçeteler de tranche tahtasının sağ ilerisine yerleştirilir.

1.4.2. Tranş Arabasında Hazırlıklar

- Tranş arabasının temizliği usulüne uygun yapılır.
- Tranş tahtası yiyeceğe uygun olarak seçilir ve tranş takımları kontrol edilerek masaya yerleştirilir.
- Tranş tahtası Tranş arabasının personel tarafındaki uzun kenarı ortalayacak şekilde konur.
- Tranş bıçağı tahtanın sağına, tranş çatalı tahtanın soluna gelecek şekilde konabileceği gibi; her ikisi de tranş tahtasının üzerine de konulabilir.
- Tranche edilecek yiyeceğin sıcak olması gerekiyorsa, reşonun yakıtı ve yanıp yanmadığının kontrolü yapılır. Reşo ve mutfaktan gelen ana yemek servis kabı tranche tahtasının sol tarafına konur.
- Yiyeceklerle birlikte verilecek garnitür ve sos kapları tranş tahtasının ilerisine, geridonun misafir masasına yakın kenarına dizilmelidir. Garnitürlerin sıralanışı tabağa konulacakları sıraya uygun olmalıdır.(Pilav ortaya, sos sola ve varsa sebze sağa konmalıdır).
- Yemeğin servisinde kullanılacak tabaklar ya reşo üzerinde veya doğrudan masanın üzerinde fakat tranche tahtasının sağ tarafına yerleştirilmelidir.
- Maşalar tranche tahtasının sağ ilerisine üst köşeye yerleştirilir.(Geridon iki katlı ise maşalar, kâğıt ve kumaş peçeteler katlanmış olarak alt kata da konabilir).



Resim 5: Çekmeceli tranş arabası

UYGULAMA FAALİYETİ

KONTROL LİSTESİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Tranş arabasını usulüne uygun silerek temizleyiniz.➤ Tranş tahtasını personelden tarafa gelecek şekilde uzun kenarı ortalayarak koyunuz. (Yiyeceğin özelliğine uygun büyüklükte bir tahta seçiniz.)➤ Tranş çatalını tranş tahtasının soluna yerleştiriniz (kuverde olduğu gibi).➤ Tranş bıçağını tranş tahtasının sağına keskin yüzü tahtaya bakacak şekilde yerleştiriniz.➤ Yemek reşolarının yakıtını kontrol ediniz, ve Tranş tahtasının sol tarafına yerleştiriniz.➤ Tranche tahtasının sağ tarafına yemek servisinde kullanılacak tabakları yerleştiriniz. (Sıcak kalmaları gerekenleri reşo üzerinde koyunuz.)➤ Yemek servisinde kullanılacak maşaları, peçeteleri (kâğıt ve kumaş) tranş tahtasının sağ ilerisine yerleştiriniz.(eğer geridon iki katlı ise bu malzemeleri alt kata koyunuz.)➤ Yemekle birlikte servis edilecek garnitür ve sosları Tranche tahtasının ön ilerisine gelecek şekilde koyunuz. (Garnitürleri tabağa konuluş sırasına göre yerleştirmeye özen gösteriniz.)	<ul style="list-style-type: none">➤ Üniforma giyiniz.➤ Hijyen kurallarına uygun davranınız.➤ Planlı ve organize olunuz.➤ Tranş tahtasını uygun ebatta seçiniz.➤ Tranş takımlarını servis edilecek yiyeceğe uygun seçmeye özen gösteriniz.➤ Tranş bıçağını servisten önce bileyiniz. Dikkatli olunuz.➤ Ateşle ilgili güvenliklerinizi alınız.➤ Tranş arabasına malzemeleri yerleştirirken kullanım sırasına ve kolaylığına dikkat ediniz.➤ Detaylara özen gösteriniz.➤ Zamanı iyi kullanınız.➤ Sorumluluk sahibi olunuz.➤ Pratik olunuz.➤ Mesleğinizi seviniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A. ÖLÇME SORULARI

1. Traş mutfakta bütün halde hazırlanan etlerin misafir masasında ve veya işlemine denir.
2. Traş tahtası servis arabasınınkenarına vegelecek şekilde konulur.
3. Traş edilecek yemeğin sıcak tutulması içinkullanılır.
4. Traş edilen balık parçalarının tabağa kolayca konulabilmesi için İhtiyaç vardır.
5. Yiyeceklerin traştan önce misafirlere takdim edilmesinin amacı aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Masadaki ve salondaki misafirlerin ilgilerini çekmek
 - B) Aşçıbaşının becerisini sergilemek
 - C) Yeni yetişen personelin özgüvenlerini geliştirmek
 - D) Servisin kalitesini yükselterek işletmeye yüksek gelir sağlamak
6. Traş için servis arabasını hazırlandığında, üst katta hangi araçlar bulunur?
 - A) Misafirlerin kullanacağı tabaklar, peçeteler, servis takımları
 - B) Traş tahtası, takımları, reşolar, yiyecek malzemeleri
 - C) Sos kepçeleri, maşalar, çatal-bıçak takımları
 - D) Yalnızca yiyecek malzemeleri
7. Garnitür kaplarının traş masasındaki yeri hangisinde doğru olarak verilmiştir?
 - A) Traş tahtasının sağına
 - B) Traş tahtasının üzerine
 - C) Isıtıcının (reşo) üzerine
 - D) Traş tahtasının ilerisine

DEĞERLENDİRME

Sorulara verdiğiniz cevaplar ile cevap anahtarını karşılaştırınız, cevaplarınız doğru ise uygulamalı teste geçiniz. Yanlış cevap verdiyseniz öğrenme faaliyetinin ilgili bölümüne dönerek konuyu tekrar ediniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Tranş arabasını usulüne uygun yöntem ve teknikle temizlediniz mi?		
➤ Tranş tahtasını uygun ebatta seçerek uzun kenarın ortasına gelecek şekilde yerleştirmeye özen gösterdiniz mi?		
➤ Tranş takımlarını usulüne uygun (çatal solda, bıçak sağda) olarak arabaya yerleştirdiniz mi?		
➤ Reşonun yakıtını kontrol ederek tranche tahtasının soluna yerleştirdiniz mi?		
➤ Yemek tabaklarını tranche tahtasının sağ tarafına usulüne uygun yerleştirdiniz mi?		
➤ Garnitür ve sos kaplarını tranche tahtasının ön ilerisine kullanım sırasına uygun yerleştirdiniz mi?		
➤ Kağıt ve katlanmış kumaş peçeler ile maşaları tranş tahtasının sol ilerisine (eğer araba iki katlı ise alt kata) yerleştirdiniz mi?		
Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma		
➤ Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
➤ Temizlik malzemelerini kullanacağınız yüzeye uygun seçtiniz mi?		
➤ Tranche arabasının temizliğini yöntem ve tekniğine uygun yaptınız mı?		
➤ Tranche için kullanacağınız araç gereci uygun seçtiniz mi?		
➤ Tranche için kullanacağınız araç gereçleri temizlediniz mi ?		
➤ Tranche için kullanacağınız araç gereçleri usulüne uygun yerlerine yerleştirdiniz mi?		
➤ Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam sağlandığında yiyecek hizmetleri departmanında tranş gerektiren çeşitli etleri tanıyıp, tranş yöntem ve tekniklerine uygun olarak konuk masasında et yemeklerinin tranşını ve servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki beş yıldızlı konaklama tesislerinin servis departmanında veya birinci sınıf turistik restoranlara giderek
- Restoran mönü kartlarında bulunan tranş ile ilgili et yemeklerinin çeşitleri hakkında bilgi alınız.
- Et yemeklerinin tranşında dikkat edilmesi gereken temel kurallar hakkında tranşörle röportaj yapınız.
- Tranşörün et yemeği tranşını görüntüleyiniz veya doküman toplayınız.

Topladığınız dokümanlardan oluşturacağınız dosyayı sınıf arkadaşlarınızla paylaşınız. Öğrendiğiniz bir et yemeği tranşını arkadaşlarınıza atölye ortamında uygulayarak gösteriniz.

2. ET YEMEKLERİNİN TRANŞI

2.1. Et Yemekleri ve Özellikleri

Et yemekleri, su ürünleri haricindeki hayvanların etlerinden yapılan yemeklerdir. Etler grubu, yemeklerin hemen hemen en önemli bölümünü oluşturur. Antre ve ana yemeklerin büyük bir çoğunluğu bu yiyeceklerden yapılır.

Et yemeklerinde her tür servis tekniği kullanılabilir. Tabak, maşa, büfe ve geridon servisine uygundur. Ancak bu servislerden geridon servisi, etler için özellik arz eder. Özellikle birinci sınıf lüks turistik restoranlarda görülen bu servis etlerin gösterişli bir servisle verilmesini sağlayarak bir şov ortamı yaratır.

Her hayvanın eti; et yemekleri için kullanılmaz. Sadece yenilebilir hayvanların etleri kullanılır. Sığır, dana, koyun, kuzu, domuz yemeklerde kullanılan etlerdir. Bu sınıfa keçi, deve gibi diğer etleri de almak mümkündür. Ancak bunlar yiyecek ve içecek sektöründe fazlaca görülmeyen et cinsleridir.

Kanatsız av hayvanları da tranş edilebilir etler arasında yer alır. Bunlar, karaca, geyik, yaban domuzu, yaban keçisi ve tavşandır.

Yukarıda sayılan hayvanların sadece bazı bölümleri konuk önünde servis edilmeye uygundur. Bu kısımlar genellikle hayvanların yumuşak kaslı sırt, bel vb bölgelerinden elde edilir. Belli başlı tranşlık etler ve bu etlerden yapılan yemekler aşağıdaki şekilde belirtilebilir.

2.1.1. Şatobiryan (Chateaubriand)

Sığır bonfilesinin orta kısmından tek parça halinde (iki kişilik olarak) kesilen 400–500 g. ağırlığındaki parçasından yapılan bir et yemeğidir.

2.1.2. Bütün Bonfile

Sığırın omurgası altında uzanan filetosudur.

2.1.3. Bonfile Wellington

Bütün bonfilenin yaprak hamuruna sarılarak pişirilmesine verilen addır.

2.1.4. Antrekot Double

Sığırın kaburga bölümünde, sırtta, dışta uzanan sığır pirzolalarının elde edildiği fileto kısmıdır

2.1.5. Rozbif

Sığırın sırtı boyunca uzanan fileto etlerden yapılan bir tür yemektir.

2.1.6. Porter Hause Steak

Sığırın belinden alınan, T şeklinde bel kemiğinin yarısı, bonfile ve Kontirfile kısımlarından oluşan bir parçadır. T-Bone Steak de aynı bölümleri içeren diğer bir parçadır.

2.1.7. Sığır Pirzola

Sığırın sırt kısmından alınan kemikli et parçasıdır. Sırttaki kaburga kemiğinin bir parçası ve bitişiğindeki antrkot filetosunun etli kısmından oluşur.

2.1.8. Dana Pirzola

Dananın sırt kısmından alınan kemikli et parçasıdır.

2.1.9. Dana Beli

Süt danasının bel kısmındaki kemikli ve etli kısmına verilen addır.(Üzerinin yağı ve böbrekleri alınır,)

2.1.10. Kuzu Beli

Kuzunun bel kısmındaki kemikli ve etli kısmına verilen addır.

2.1.11. Tavşan Beli

Dana ve kuzu beli gibi kesilerek bütün halde hazırlanır.

Tranş edilecek etlerin özellikle ızgara ve fırında yapılanları konukların isteğine göre pişirilirlir. Etlerin pişirilme şekline göre adlandırılmaları aşağıdaki şekilde yapılır.

- Çok az pişmiş
- Az pişmiş
- Orta
- Çok pişmiş

Bk. Konuk Kabulü ve Uğurlanması Modülü

2.2. Et Yemeklerinin Tranş İşlemi Aşamaları

➤ Tranş işlemine bütün olarak konuğa yiyecek gösterildikten sonra başlanmalıdır. Etler mutfakta fayans veya tepsi üzerine güzel ve gösterişli bir şekilde hazırlanırlar. Bu şekilde hazırlanan yiyeceğin konuklara gösterilmesi müşteri açısından önemlidir. Çünkü para ödeyerek satın aldıkları yiyeceği görmek onların en doğal hakkıdır.

- Yemek kabı reşo üzerine konulmalıdır.
- Servis kabındaki yemek tranş çatal ve bıçağı ile tranş tahtası üzerine alınmalı (bu sırada bıçak altta, çatal üstte tutulmalıdır.).
- Kesim düzgün yapılmalı, bıçak bastırarak değil hem bastırılıp hem de ileri geri sürtülerek kesilmelidir.
- Kesim yönü etin lif yapısına dik olmalı, kesimden sonra parçalarda uzun liftler kalmamalıdır.
- Etler pişme derecelerine uygun kalınlıklarda kesilmelidir.
 - Az pişmiş etler ince dilimler halinde

- Çok pişmiş etler ise kalın dilimler halinde kesilmelidir.
- Soğuk servis edilen etler (Rozbif, söğüşler, fümeler, salamlar, jambonlar vb)gayet ince dilimler halinde kesilmelidir.
- Kesimden sonra yemek tekrar eski haline getirilerek servis kabına alınmalıdır.
- Kesim sırasında tahtada biriken et suyu servisten önce etin üzerine dökülmelidir.
- Kesim sırasında serbest kalan ve kullanılmayacak olan kemikler kesim tahtası ile birlikte masadan kaldırılmalıdır.
- Kesim sırasında çatal ete batırılmamalıdır.

2.3. Tranş Edilen Et Yemeklerinin Servisi

2.3.1. Şatobriyan (Chateaubriand)

Konukların masasında kesip porsiyonla yarak servis edilen yemeklerin en tanınmışıdır.Adını (1768-1848) yıllarında yaşamış Fransız devlet adamı ve yazar François Rene Vicomte de Chateaubriand'dan almıştır. Sığır bonfilesinin orta kısmından kesilen 360–400 g ağırlığında bir parçadır. İki kişilik olarak ızgarada pişirilerek hazırlanır. Garnitür olarak çeşitli sebzeler(mantar, taze fasulye, kuşkonmaz, domates, bezelye, havuç sote vb.) ve bernez sosla servis edilir.

➤ Şatobiryanın konuklara sunumu:

Mutfakta tepside sebzelerle garnitürlenerek hazırlanan şatobiryan alınıp konuklara gösterildikten sonra tranche tahtasının soluna konur.

➤ Üzerindeki yağ ve yanık kısımları tranşlama:

Et üzerinde, pişirmeden dolayı oluşan yanık kısımlar veya yağlı kısımlar olabilir.Bu kısımlar konuklara istek olmadıkça servis edilmez. Sol ele alınan çatal sırtı ile et bastırılıp sağ eldeki bıçak ile yanık kısımlar kesilip temizlenmelidir.



Resim 6: Sunuma hazır şatobiryan

➤ **Eti tranş tahtasına taşıma:**



Resim 7: Kesim tahtasına taşıma

Şatobiryan tranş takımı ile kesim tahtasına taşınmalıdır. Bunun için etin altına çatal yerleştirilir, Sol eldeki çatal eti hafif meyilli tutacak şekilde ayarlanıp, etin düşük olan sağ altındaki taraf bıçakla desteklenmelidir. (Çatalı kesinlikle ete batırmayınız).

➤ **Eti Dilimleme**

Sol elinizdeki çatalın arka kısmı ile ete bastırarak, sağ elinizdeki bıçağı eğik tutunuz. İleri geri hareket ettirerek altı dilim kesiniz.(Şatobiryanın her iki ucundan ince birer dilim kesildikten sonra geriye kalan parça bonfilenin kalınlığına göre 1-1,5 cm'lik dört dilim halinde kesilir.)



Resim 8: Şatobiryanı dilimleme

➤ **Kesilen dilimleri ısıtıcıdaki tepsi veya Fayansa alma**

Kesilen dilimler bir araya getirilir ve yine çatal ve bıçak yardımıyla ısıtıcıdaki tepsiye alınır. (Uç kısımlardan alınan ince dilimlerde servis sonuna kadar sıcak bir ortamda saklanır. Konuktan bir talep gelmesi halinde bu dilimler de servis edilir. Aksi halde mutfağa geri götürülür.)



Resim 9: Tepsiyeye alınma

➤ **Sos hazırlama**

Kesim anında oluşan etin suyu (kan) ve süzülen yağlar ile hardal veya worcester sos, şerry ve bazı baharatlar karıştırılarak ocak üstünde tavada bir sos hazırlanabilir. (Eğer bu sos yapılmayacaksa daha önceden yapılmış hazır bernez (bearnaise) sos verilir.(Sos bernez- sos hollandez ince kıyılmış estergon yaprağı, maydanoz ve yoğunlaştırılmış et suyu(glace de viande) karıştırılarak hazırlanır.)

➤ Traş tahtası ve Traş takımını, arabanın alt katına kaldırınız veya mutfağa (bulaşıkhaneye) gönderiniz.

➤ **Dilimleri tabaklara koyma:**

Sıcak tabağa maşa yardımıyla iki dilim eti tabağın ambleminin karşısına gelecek şekilde yerleştiriniz.(İlk ve son dilimler misafir istemedikçe servisi edilemez.)



Resim 10: Tabağa koyma

➤ **Sos ve garnitürleri ilave etme:**

Sebze garnitürleri (havuç, bezelye, brokoli, kuşkonmaz, mantar, enginar) ana yemek tabağının sağ tarafına; karbonhidrat garnitürleri de (makarna, pilav ve patates gibi) ana yemek tabağının sol tarafına yerleştirilir.

Yemeğin sosu etin sol tarafına biraz da etlerin üzerine gelecek şekilde dökülmelidir.



Resim 11: Servise hazır tabak

➤ Servis etme

Hazırlanmış olan şatobiryan tabağı konuğun sağından servis edilmelidir. (Eğer Tranchör kesim yapıyorsa, chef de rang servis yapar; Chef de rang kesim yapıyorsa demi chef de rang servisi yapar.)

Not: *Trancheur servis yapmaz*

İkinci tabakta aynı şekilde hazırlanarak servis edilir.

2.3.2. Bütün Bonfile

Bütün bonfilenin etrafındaki sinirleri ve yağları temizlendikten sonra ızgara veya fırında kızartılması suretiyle hazırlanır. Servis kabına şatobiryanda olduğu gibi kruton üzerine konur. Garnitürlenerek kesim masasına getirilir.

Çatal, bıçak yardımıyla kruton üzerinden alınıp tranş tahtasına konur. Kuyruk kısmı tranşöre göre sağa bakacak şekilde çatalla üstten bastırılır. Bıçak ile de dilimlenir. Kuyruk kısmı, orta ve baş kısmına göre daha kalın dilimler halinde kesilir. Bunun nedeni ise;

- Çok pişmiş etler kalın dilimlenir.(Kuyruk kısmı ince olduğu için diğer taraflara göre daha fazla pişer.)
- Dilimlerin eşit ağırlıkta porsiyonlar meydana getirmesi sağlanır.

Et kurallarına uygun dilimlendikten sonra tekrar bir araya getirilerek bıçakla alttan çatalla da üstten tutulmak suretiyle servis kabına alınır. Tahtada biriken et suyu yemeğin üzerine gezdirildikten sonra tranş tahtası kaldırılır. Yemek cheateaubriand da olduğu gibi servis edilir.

Garnitür ve sosları aynıdır.(bk. şatobiryan)

2.3.3. Bonfile Wellington

Bütün bonfile yağ ve sinirlerinden temizlendikten sonra yaprak hamuruna sarılır. Fırında bir tepsi üzerinde veya bir kalıp içine konarak pişirilir.Hamuru açıldığı zaman küçük küçük delinir ve böylece çok fazla kabarması önlenmiş olur.

Misafire gösterilmesi, tranş tahtasına alınması tıpkı şatobiryanda olduğu gibidir. Çatalla üstten hafifçe bastırılırken bıçakla dilimlenir. Dilimlerin şekli ve kalınlığı bütün bonfilede olduğu gibidir.Burada dikkat edilmesi gereken husus kesim sırasında bıçak başlangıçta hamur kısmı kesilene kadar çok az bastırılır. Aksi takdirde etin üzerindeki hamur

tabaka kırılır. Kesilen yemek dikkatle servis kabına alınır ve oradan da tabaklara yerleştirilerek servis edilir.

2.3.4. Antrkot Duple

Fileto kaburga kemiğinden ayrılarak 400-500 g (iki kişilik) bir parça kesilir. Kesilen et hafifçe yassılaştırılarak tava veya ızgarada pişirilir.

Tranş çatalı ile üstten desteklenip, bıçakla da alttan kaldırılarak tranş tahtasına alınır. Şatobiryanda olduğu gibi çatalla üstten bastırılırken, hafif sağa doğru yatık tutulan bıçakla fazla bastırmadan fakat ileri geri hareket ettirilerek dört dilim (iki parça bir porsiyon) servis eldir. Misafirler isterlerse küçük parçalarda servis edilir.

2.3.5. Rozbif (Contrefilet-Kontrfile)

Omurga kemiğinden ayrılan rozbif (kontrfile) siparişe göre iki, üç veya daha fazla misafir için uygun büyüklükte (şatobiryanda ve duple antrekotta olduğu gibi 400- 500 g ve daha fazla kesilerek fırında kızartılır.)

Rozbifin tranş parçanın büyüklüğüne göre değişir.

İki kişilik rozbif tranş çatal ve bıçağı ile kesim tahtasına alınır. Çatalla üstten bastırılarak ilk ve son dilimler ince geri kalan yemek dört eşit parçaya bölünür.

Büyük(üç veya dört kişilik) Tranş tahtasına yukarıda bahsedildiği şekilde alınır.Çatalla üstten bastırılır fakat bıçak dik tutularak ince dilimler halinde kesilir.

Rozbif servisinde sıcak servis ediliyorsa sıcak, düz büyük tabak, soğuk servis ediliyorsa soğuk, düz büyük tabak kullanılır.

2.3.6. Porter Hause Steak (T-Bone Steak)

Sığır veya dananın, böbrek yatağı kısmı, kontrfile ve bonfile ile beraber kesilmesine, içindeki kemik T harfi gibi olduğu için T bone Steak (T kemikli biftek) denir. 2 veya 4 kişilik hazırlanır.

Tranş ve servisi aşağıdaki işlem basamakları izlenilerek yapılır

- Yemeği konuklara gösterip ısıtıcıya koyma

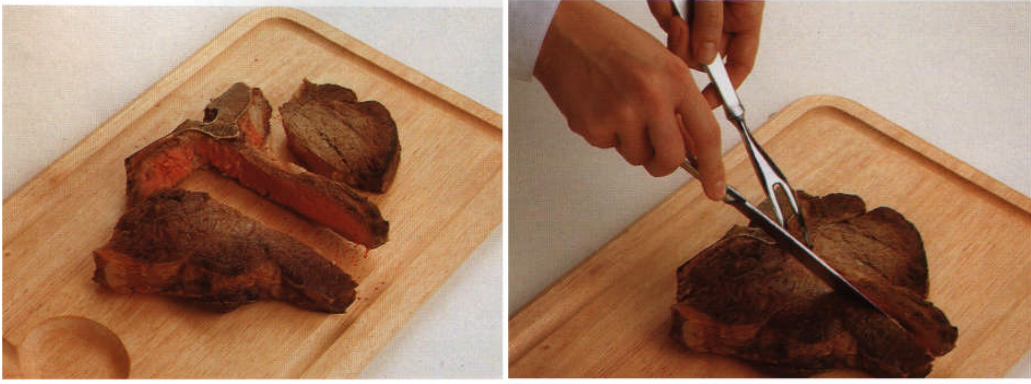


Resim 12: T.bone Steak

- Eti Tranche tahtasına alma
- Kemiği çıkarma ve etleri iki parçaya ayırma:

“Portorhause steak”te ilk yapılacak iş kemiğin çıkarılmasıdır. Çatal ile et sabitlenirken bıçak ucu ile kemik etrafı etten kurtarılır ve kemik tabağına alınır. Et ise bonfileden ve kontrfileden alınmış iki parçaya ayrılmalıdır.

T.bone steak ‘ın tranşında, kemik kısmı kesilerek bonfile ve kontrfile parçaları çıkarılır.



Resim 13: T' nin ayrımı

- **Et parçalarını dilimleme:**

Her iki et parçasına eşit sayıda dilimlere ayrılmalıdır. Et iki porsiyon olduğu için her iki konuğa da iki kısımdan eşit parçalar düşmelidir.



Resim 14: T boneyi dilimleme

- Dilimler soğumaması için tekrar ısıtıcıya koyulmalıdır.

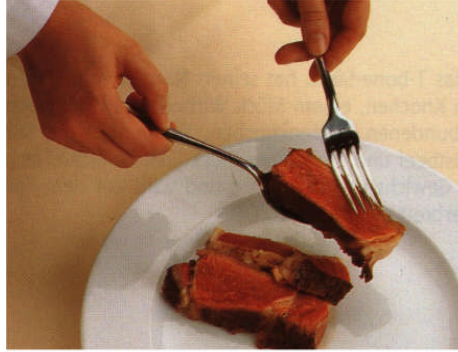


Resim 15: Dilimleri ısıtıcıya koyma

- **Dilimleri Tabaklara koyma**

İki tabağa da hem bonfileden hem de kontrfileden eşit sayıda ve büyüklükte dilim gelecek şekilde etler paylaşılmalıdır.

- **Gerekli sos ve garnitürler ilave edilir.**
- **Servisini yapınız.**



Resim 16: Dilimleri tabağa koyma

2.3.7. Sığır Pirzolası

Pirzola üzerinde kaburga kemiği ve göz şeklinde antrkot eti bulunan bir parçadır. Kuzu pirzolada çok sayıda kaburga kemiği bulunurken dana pirzolada 3-4 adetten fazla bir arada pişirilmez. Çünkü et kalınlaştıkça iç kısmın pişmesi zorlaşır.iki veya dört kişilik olarak hazırlanır.Fırında veya ızgarada pişirilerek servis edilir.

- Servis arabasını Sığır pirzolası tranşı için hazırlanır.(kullanılan takımlar T-Bone Steak'deki gibidir.
- Pirzola konuklara gösterildikten sonra ısıtıcıya konur.

- Pirzola tranş tahtasına taşınır.
- Et kesime uygun yöne döndürülür.

Tranş, işlemini kolay yapabilmek için et parçasının pozisyonu uygun yönde olmalıdır. Kaburga kemiklerinin uçları yukarıya tranş yapacak kişi tarafına, etli kısmı da dışarı konuklar tarafına bakacak şekilde(sağa) tranş tahtası üzerine konur.

- Peçete ile kaburgalardan tutma:

Sol ele bir kumaş peçete alınarak (Bu amaçla kalınca katlanmış alüminyum folyo da kullanılabilir.) Kaburga kemiklerinin ucundan sıkıca tutulur. Bıçakla hem kesilmek ve hem de sıyrılmak suretiyle aşağıya doğru kesilerek et kaburga kemiklerinden ayrılır.

- Etleri dilimleme:

Serbest hale gelen et parçası bir kişiye iki dilim et hesabıyla dilim sayısı ayarlanarak kesilir.

- Kesim işi bitince dilimler bir araya getirilerek soğumamaları için tekrar ısıtıcıya konur.
- Kesim tahtası ve tranş takımı, arabanın alt katına kaldırılır veya mutfağa gönderilir.
- Et ısındıktan sonra birer porsiyon olarak sıcak tabaklara konulur.
- Garnitür ve sosları ilave edilir.
- Hazırlanan tabaklar konukların sağından servis edilir.

2.3.8. Dana Pirzola

Sığır pirzolası gibi hazırlanır ve pişirilir. Ancak Tranş sığır pirzolasından farklılık taşır. Tranş tahtasına alınana kadar yapılan işlemler diğer yemek tranşlarında olduğu gibidir.

- Kaburga kemikleri altta ve uçları trancheura bakacak şekilde, etli kısım dışarı konuklara bakacak şekilde tranche tahtası üzerine konur.
- Kaburga kemikleri bıçağın kesim yönü doğrultusuna getirilir.
- Çatalla parçanın sol tarafın kaburgaları arasında batırılarak parça sabitlenir.
- Sağ tarafından kurumuş olan kısım küçük bir dilim olarak kesilir. Daha sonra ilk ve ikinci omurgalar arasında bıçak ile aşağı doğru kesilip ilk parça ayrılır. (Bu şekilde pirzola dediğimiz bir kaburga kemiği ve bitişiğindeki et elde edilir.) Daha sonra da ikinci ve üçüncü kaburgalar arasından kesilerek ikinci pirzola elde edilir. Bu şekilde et parçalanır, en son olarak da soldaki yanık kısım kesilir.
- Kesilen dilimler soğumaması için ısıtıcıya konulur.
- Sıcak tabaklara pirzola yerleştirilirken etli kısmın solda kemiğin sağda kalmasına ve kemiğin yaklaşık 45 derece sola yatık durmasına dikkat edilmelidir.
- Yemek bir kemikli bir kemiksiz dilimler halinde kesilmiş ise her misafire bir kemikli ve bir de kemiksiz dilim verilmeli; Tabağa yemek yerleştirilirken önce kemikli dilim (yukarıda anlatıldığı şekilde) sonra da onun üzerine ve biraz soluna gelecek şekilde kemiksiz dilim konulmalıdır.

- Yiyeceğe uygun sos ve garnitürler kullanılır.
- Hazırlanan tabaklar konuğun sağ tarafından servis edilir.

2.3.9. Dana Beli

Süt danasının böbrek yatağı kısmı, üzerinin yağı ve böbrekleri alınarak parçalanmadan iki veya dört kişilik olarak hazırlanır. Omurga kemiğinin üst tarafında ve her iki yanda kontrfile parçaları; iç tarafında ise yine her iki tarafta bonfile parçaları bulunur. Parça olduğu gibi fırına konarak kızartılır.

- Çatal ve bıçak yardımıyla tranş tahtasına alınan parça, çatalla omurga kemiği ile et arasına batırılarak sabit hale getirilir.
- Omurga kemiği boyunca boydan boya kesmek suretiyle sırt filetoları kemikten ayrılır.
- Mevcut filetolar ya eğik kesimler halinde ya da 1-1.5 cm kalınlığındaki dikey kesimler halinde kesilerek 3-4 parçaya ayrılır. (İskeletin alt tarafındaki bonfile daha sonra çıkarılır ve sonradan servis yapılır.)
- Her iki kesimden sonra etler kemik iskelet üzerinde ilk şeklini alacak şekline sokulur ve soğumaması için ısıtıcıya konulur.
- Tranş tahtası ve tranş takımları masadan kaldırılır.
- Filetolar sıcak tabağa yerleştirilip garnitürlenir.
- Konuğun sağından servis edilir.
- Bonfile parçalarının servisi ayrı bir tabakta hazırlanarak yapılabileceği gibi maşa servisiyle konuk tabağına eşit sayıda konularak servis edilebilir.

!!!! Yemeğin tranşının ve servisinin uzun sürmesi istenmiyorsa;

Dana belinin fileto ve bonfile kısımları kemiklerden ayrılarak dilimlenir. Fileto dilimlenir ve iskelet üzerine yerleştirilerek servis tabağına alınır. Bonfile dilimleri de bir araya getirilir ve onlar da servis tabağı üzerine konur. Tranche tahtasının kaldırılmasından sonra hem fileto hem de bonfile dilimleri aynı tabağa yerleştirilerek garnitürlenir ve bir kerede servis yapılır.

2.3.10. Kuzu Beli

Kuzu belinin tranş dana belinde (Bk. dana beli) olduğu gibi yapılır. Ancak servisi iki seferde değil bir seferde yapılır.

2.3.11. Tavşan Beli

Tavşan beli de dana ve kuzu beli gibi kesilerek bütün halde hazırlanır ve fırında pişirilir. Fakat fırına konulmadan önce kontrfileler bıçakla kemiklerden kısmen ayrılır.

Tavşan belinin tranchenda takım olarak çatal, kaşık ,bıçak üçlüsü kullanır. (kaşık, çatalla birlikte kontrfilenin kemikten ayrılmasında kullanılır.)

Tranş ve servisi kuzu belinde olduğu gibidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

KONTROL LİSTESİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Şatobiryan tranşı için uygun araç ve malzemeleri seçiniz.➤ Araç gereçleri kullanım sırası ve kolaylığına göre servis arabasına yerleştiriniz.➤ Alakart servis kuveri hazırlayarak ekmek,su ve içecek servisini yapınız.(İki kişi çalışıyorsanız arkadaşınıza yaptırınız)➤ Servis arabasını misafir masasının yanına getiriniz.➤ Yemeği mutfaktan alınız ve misafirlerinize gösterdikten sonra tranş tahtasının soluna koyunuz.➤ Şatobiryanı tranş bıçağı ile alttan, çatal ile üstten bastırmak suretiyle kesim tahtasına	<ul style="list-style-type: none">➤ Üniforma giyiniz.➤ Planlı ve organize olunuz➤ Hijyen kurallarına uygun davranınız.➤ Tranche tahtasını uygun ebatta seçiniz. Tranche bıçağının uzun ve sırtının ince olmasına dikkat ediniz.➤ Tranş çatalının kavisli olmasına dikkat ediniz.➤ Tranche bıçağını servisten önce bileyiniz.➤ Dikkatli olunuz.➤ Servis sırasında kolaylığın olmasını sağlayınız.➤ Servis öncesi hazırlığınızı eksiksiz tamamlayınız.➤ Misafir masasına yaklaşma sırasında çevreye dikkat ediniz.➤ Yemeğin hazırlanışı hakkında detaylı bilgiye sahip olunuz.➤ Kesim sırasında veya eti taşıma olayında çatalı ete kesinlikle batırmayınız.➤ Dilimleri bıçağı ileri-geri hareket ettirerek kesiniz.

<p>alınız.(Çatal, ete, kesinlikle batırmayınız!)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sol eldeki çatalın sırtı (arka kısmı) ile ete bastırarak, sağ elinizdeki bıçağı biraz eğik tutunuz ve ileri geri hareket ettirerek altı dilim kesiniz.(Baştaki ve sondaki dilimlerin ince olmasına dikkat ediniz.) ➤ Dilimlenen eti eski haline getirerek servis tabağına geri alınız.(Tranş bıçağı ile alttan, çatal ile üstten bastırarak destekleyiniz.) ➤ Tranche tahtasını ve tranche takımını kaldırarak boşalan yere büyük düz tabağı koyunuz. ➤ Maşa (aynı boy çatal ve kaşık) yardımı ile tabağa iki dilim eti yerleştiriniz.(İlk ve son dilimler misafirler istemedikçe servisi edilmez.) ➤ Garnitürlerini (ızgara domates,mantar sote, parmak patates,maydanoz beyaz pilav,kuşkonmaz,bezelye ve enginar ve sosunu (sauce bearnaise) ilave ediniz. ➤ Arkadaşınıza veriniz ve misafirin sağından servis yapmasını söyleyiniz.(Tranşör kesim yapar, chef de rang servis eder veya chef de rang kesim yapıyorsa demi chef de rang servisi yapar.) ➤ İkinci tabağı da aynı şekilde hazırlayınız ve servisini siz yapınız.(chef de rang tranş yaptıysa, son servisini kendi yapar. Ancak tranşör servis yapmaz.) ➤ Servis bitiminde servis arabasını mutfağa götürünüz. <p>NOT: Servis arabası yerine gueridonu aynı şekilde hazırlayabilirsiniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dikkatli olunuz. ➤ Tranş bitiminde tahta üzerinde biriken et suyunu servis kabına aldığınız yemeğin üzerine boşaltınız. ➤ Yiyeceklere çıplak elle dokunmayınız. Maşa kullanınız. ➤ Servis usulüne uygun servis ediniz. ➤ Garnitür yerleştirmede estetiğe önem veriniz. ➤ Yiyeceklere çıplak elle dokunmayınız, maşa kullanınız. ➤ Pratik olunuz. ➤ Zamanı doğru kullanınız. ➤ Sorumluluk sahibi olunuz. ➤ Servis kurallarını uyunuz. ➤ Düzenli ve Temiz olunuz. <p>Mutfağa dönüş aşamasında arabanın bir yere çarpmaması için çevrenize dikkat ediniz.</p>
---	--

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A.ÖLÇME SORULARI

1-Cheateaubriand nasıl kesilir?

- A) Kalın dilimler halinde
- B) Altı dilim, ilk ve son dilimler çok ince
- C) Dört dilim halinde
- D) Üç dilim halinde ince kesilmelidir.

2-Etler pişme derecelerine göre nasıl dilimlenirler.

- A) Az pişmiş etler ince, çok pişmiş etler kalın
- B) Çok pişmiş etler ince, az pişmiş etler kalın
- C) Az pişmiş etler ince, çok pişmiş etler ince
- D) Çok pişmiş etler kalın, az pişmiş etler kalın

3-Cheteaubriand ile hangi sos servis edilir?

- A) Sauce vinegret
- B) Sauce anşua
- C) Sauce vin blanc
- D) Sauce bernaïse

4- T-Bone Steak hayvanın hangi kısmından çıkarılır?

- A) Pirzolalık etten
- B) Sığır ve dananın but kısmından
- C) Sığır ve dananın böbrek yatağı kısmından
- D) Omurga kemiğinden

5-Etlerden hazırlanan ana yemeklerin kuverinde hangi takımlar bulunur?

- A) Ordövr tabağı ve çatal-bıçak
- B) Ordövr tabağı ve büyük boy çatal,bıçak
- C) Büyük boy tabak ve dessert çatal,bıçağı
- D) Büyük boy düz tabak ve büyük boy çatal,bıçak.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevaplarınız için faaliyetin ilgili konularını tekrar ediniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Şatobiryan tranşı için uygun araç ve malzemeleri seçtiniz mi?		
➤ Servis arabasını(veya gueridon) tranş için hazırladınız mı?		
➤ Alakart kuveri açıp, misafire ekmek,su ve içecek servisi yaptınız mı?		
➤ Şatobiryan ve garnitürlerinin bulunduğu servis kabını misafirlere gösterdiniz mi?		
➤ Eti kesim tahtasına tranş bıçağı ve çatalı ile usulüne uygun aldınız mı?		
➤ Etin üzerindeki yağ ve yanık kısımları tranche takımlarını kullanarak temizlediniz mi?		
➤ Eti ilk ve son dilimleri ince olmak üzere altı dilim kestiniz mi?		
➤ Tranşını yaptığınız eti eski haline getirerek servis kabına aldınız mı?		
➤ Tranche tahtasında kesim esnasında biriken et suyunu servis kabına aldığınız etlerin üzerine boşalttınız mı?		
➤ Tranş tahtasını ve takımlarını masadan kaldırdınız mı?(ya da mutfağa gönderdiniz mi?)		
➤ Tranş edilen eti büyük düz tabağa amblemin karşısına gelecek şekilde yerleştirdiniz mi?		
➤ Garnitürleri etin karşısına ve yanlarına gelecek şekilde ilave ettiniz mi?		
➤ Sosu etin üzerine gelecek şekilde döktünüz mü?		
➤ Tabağın misafirin sağından servisini yaptınız mı?		

Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma		
➤ Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
➤ Zaman ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
➤ Tranş tahtasını uygun ebatta seçtiniz mi?		
➤ Tranş takımlarını(çatal-bıçak) yemeğe uygun seçtiniz mi?		
➤ Etlerin tranşında uyulması gereken kurallara dikkat ettiniz mi?		
➤ Tranşta kullandığınız araç gereçleri kullanım sonrası mutfağa geri gönderdiniz mi?		
➤ Detaylara özen gösterdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı Evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam sağlandığında yiyecek hizmetleri departmanında tranş gerektiren kümes hayvanları çeşitlerini tanıyıp, tranş yöntem ve tekniklerine uygun olarak konuk masasında kümes hayvanları tranşını ve servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki beş yıldızlı konaklama tesislerinin servis departmanında veya birinci sınıf turistik restoranlara giderek;

- Restoran mönü kartlarında bulunan tranş yapılan kümes hayvanları ile ilgili yemeklerinin çeşitleri hakkında bilgi alınız.
- Kümes hayvanlarının tranşında dikkat edilmesi gereken temel kurallar hakkında trancheurle röportaj yapınız.
- Tranşörün yaptığı bir kümes hayvanı yemeğinin tranche 'nı görüntüleyiniz veya doküman toplayınız.

Topladığınız dokümanlardan oluşturacağınız dosyayı sınıf arkadaşlarınızla paylaşınız. Öğrendiğiniz bir kümes hayvanı yemeği tranşını arkadaşlarınıza atölye ortamında uygulayarak gösteriniz.

3. KÜMES HAYVANLARININ TRANŞI

3.1. Kümes Hayvanları Yemeklerinin Tranşı

Kümes hayvanları etlerinden çok çeşitli yiyecekler hazırlamak mümkündür. Ancak misafir masasında bütün olarak hazırlanan piliç, ördek, kaz, hindi gibi hayvanların tranşı yapılmaktadır. Ayrıca kanatlı av hayvanları da aynı iskelet yapısına sahip oldukları için kümes hayvanları gibi tranş edilirler.(keklik, yaban ördeği, bildircin, sülün, güvercin, çulluk) Tranche edilecek kümes veya kanatlı av hayvanları fırın ve ızgarada pişirilirlir.

3.2. Kümes Hayvanları Yemeklerinin Tranş İşlemi Aşamaları

Bakınız tranş edilen et yemeklerinin servisi

- **Kümes hayvanlarının tranşında dikkat edilecek noktalar;**
 - Tranş yapılırken uyulması gereken genel (ortak) kuralların dışında aşağıdaki hususlara da özellikle dikkat edilmelidir.
 - *Kesim sırasında yemeğin hareketsiz kalmasını sağlamak amacıyla çatal ete batırılabilir.
 - *Kesim sonrası serbest kalan kemikler tekrar servis tabağına alınmayıp derhal bulaşıkhaneye gönderilir.
 - *Tranşdan sonra yemek düzenli bir şekilde servis kabına alınır. Ancak karkas(iskelet) olmadığı için yemeğe eski şeklini vermek daha zordur.
 - *Kemiğinden ayrılan etler uzunlamasına çapraz kesilir.

3.2.1. Kızarmış Piliç Tranche

Fırında veya ızgarada hazırlanan piliç büyüklüğüne göre dört veya beş porsiyon olarak servis edilir. Dört porsiyon iki kanat ve iki but olarak alınabilir. Bu porsiyonlamada göğüs etleri kanatlara ilave edilerek verilmiş olur.

Beş porsiyon için ise kanatlara göğüs etinden az ayrılır. Göğüs eti de beşinci porsiyon olarak verilir.

Kızarmış piliç aşağıdaki işlem basamakları izlenerek tranche ve servis edilir.

- Kızarmış pilicin tranş tahtasına alınmasına kadar olan işlem basamakları cheateaubrinad tranşı için yapılan hazırlıkların aynısını kapsar.(bk. cheateaubrian tranche)
- **Pilici konuklara gösterme**

Tepsi veya fayansa hazırlanmış piliç konuklara gösterildikten sonra tranche tahtasının (ya da servis arabasının) sol tarafına ısıtıcıya koyunuz.



Resim 17: Pilicin misafire takdimi

➤ **Pilici tranche tahtasına taşıma:**

Piliç servis tabağında iken, sağ elinizdeki bıçağı pilicin karın boşluğuna sokarak destekleyiniz. Sol elinizdeki çatalı boynuna batırınız ve hafifçe yukarı doğru kaldırarak, içinde biriken yağ veya suyun süzülmesini sağlayınız.



Resim 18: Tranş tahtasına taşıma

➤ **Pilici uygun pozisyonda tranche tahtasına çevirme:**

Pilicin kolay parçalanabilmesi için kesim yapana göre uygun bir pozisyonda durması gerekir. Piliç, boynu karşınızda ve göğsü sağa bakacak şekilde yan yatırılarak tranche tahtasına koyunuz.

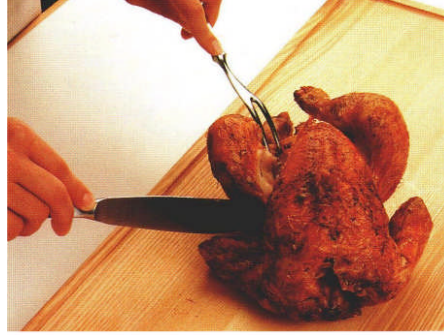


Resim 19: Pilici yan yatırma

➤ **Butları gövdeden ayırma:**

Çatalı üst taraftaki buda batırınız. Sağ elinizdeki bıçak ile budu gövdeye bağlayan eklem yerinden kesiniz. (Bıçağı ileri geri hareket ettiriniz. Bastırmayınız.) Budu gövdeden ayırınız.(Elinizi kesmeyiniz.)

- İkinci budu almak için, Pilici kesilen budun üzerine yatırınız ve birinci buttaki kesme işlemini tekrarlayınız.



Resim 20: Pilici butlarından ayırma

➤ **Butları iki parçaya ayırma:**

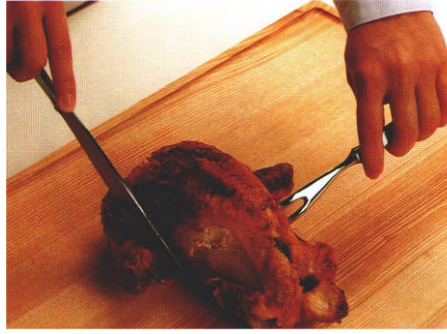
Kesilmiş olan budu tranche tahtasına yatırınız ve üst kısmından çatal ile tutunuz. Butların ortalarında bulunan eklem yerinden ikiye bölerek servis tabağına alınız.



Resim 21: Kesilen butları ikiye ayırma

➤ **Pilici kanat ve Göğüs etlerini kesme için çevirme:**

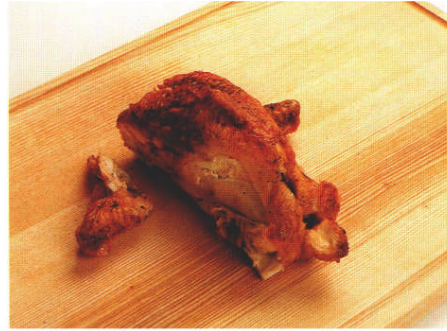
- Pilicin boynu kendinize bakacak şekilde, sırt üstü yatırınız.
- Çatalı butlardan boşalan kısma batırınız (pilicin kaymaması için.)



Resim 22: Piliçi çevirme

➤ **Kanadın bağlandığı eklemi kesme:**

- Kanatları, göğüs etinden bir kısım ile kemiğinin gövdeye bağlı olduğu eklem yerlerinden bıçak ucu ile tahtaya doğru bastırarak kesiniz.(Eğer piliç, küçükse göğüs etiyle birlikte kesilebilir.)

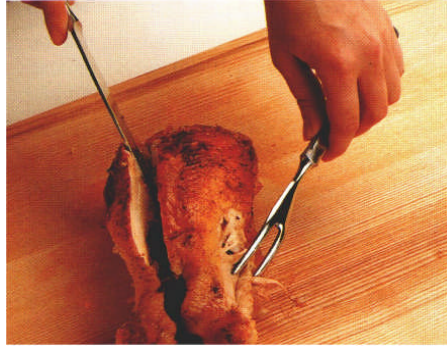


Resim 23: Piliçin kanatlarını ayırma

➤ **Göğüs etlerini ayırma.**

Eğer piliç büyük ise, önce kanatla birlikte yarım göğüs etini(göğüsün 1/ 4' ünü) çıkarınız. Göğsün kalan kısmını kıkırdak şeklindeki göğüs kemiğinden başlayarak kaburgalar boyunca sıyırınız ve gövdeden ayırınız.(Aynı şekilde göğsün diğer yarısını da kanat ve göğüs olarak ayırınız.)

- Sağ elinizdeki bıçakla, kıkırdak şeklindeki göğüs kemiğinin solundan başlayarak, aşağıya doğru, kaburgaları boyunca göğüs etlerini sıyırınız.(Piliç küçük ise.) Sağ taraftaki göğüs etini de aynı şekilde, sağa doğru sıyırarak kesiniz.
- Göğüs etlerini sıcak tutmak için servis kabına alınız.
- Traş tahtasını, arabanın veya gueridonun alt katına kaldırmaz veya mutfağa gönderiniz.



Resim 24: Göğüs etini ayırma

➤ **Tabaklara yerleştirme ve garnitürleme**

- Tranş tahtasından boşalan yere büyük düz tabağı koyunuz.
- Yarım göğüs etini ve garnitürlerini tabağa yerleştiriniz.(Tabağın kenarlarını kirletmeyiniz.) (Piliç küçükse butları göğüs eti ile birlikte aynı tabakta servis yapabilirsiniz.)



Resim 25: Pilici tabağa yerleştirme

➤ **Konuğa sağdan servis etme:**

- Konuğun sağından servis yapınız.(Arkadaşınızla birlikte çalışıyorsanız servisi ona yaptırınız.)
- Diğer tabakları da aynı şekilde hazırlayınız.(Son misafire servisi kendiniz yapınız.)
- Konuklarınız göğüs etini bitirince, soldan maşa ile but servisini yapınız.(Bk. maşa servisi)

3.2.2. Ördek Tranşı

Ördeğin hafifçe pembeleşecek şekilde kızartılarak servis yapılması daha çok tercih edilir.

- Ördek kızartılmış olarak servis kabı ile tranche masasına getirilir.
- Misafirlere takdim edildikten sonra ısıtıcının (reşo) üzerine konur.
- Piliçte olduğu gibi tranche tahtasına alınır.
- Önce butlar tavuktaki gibi ayrılır ve göğüs etinden daha geç piştiği için mutfağa biraz daha kızartılmak üzere geri gönderilir.
- Göğüs eti serbest kalacak şekilde kanatlar çıkarılır.
- Karkastaki göğüs etleri göğüs kemiğine doğru ortalama 1cm kalınlığında fileto şeklinde uzun parçalar halinde kesilir. Parçalar bir araya getirilerek servis kabına alınır.
- Tabaklara önce göğüs etleri ve garnitürler konularak misafirin sağından servis yapılır.
- Daha sonra mutfakta bir müddet daha kızartılmış olan butlar salona getirilir. Tranche tahtasında her but ortadan ikiye bölünerek servis edilir.(Ördek büyük olduğu için iki but, iki kanat ve iki göğüs olarak paylaşılır.)
- Ördek presi bulunan restoranlarda, trancheden sonra kemikler prese konup sıkılır. Bunlardan elde edilen su da son olarak etlerin üzerine dökülmek suretiyle servis edilir.

3.2.3. Kaz Tranşı

Kaz yağlı bir hayvandır. Bu yüzden daha çok kış aylarında yenir. Daima iyi kızartılmış olarak servis yapılır.

Mutfakta tepsi ya da servis tabağına hazırlanan kazın salona getirilmesi, misafirlere takdimi ve tranche tahtasına alınması piliç ve ördek tranşında olduğu gibidir.(bk. piliç tranşı)

- Önce butlar kesilip gövdeden ayrılır.
- Her but önce eklem yerinden ikiye bölünür. Sonra da kemikleri boyunca uzunlamasına kesilerek kemikleri çıkarılır.
- Ayıklanan etler servis tabağına alınır.
- Göğüs etleri de üç veya dört dilim halinde kesilir. Dilimlerin boyu uzun olduğu için her biri ortadan ikiye bölünür ve onlar da servis tabağına alınır.

- Traş işlemi sonunda malzemeler kaldırılır.
- Tabaklara önce göğüs etleri ve garnitürleri konularak servis edilir. Daha sonra da butlar servis edilir.

3.2.4. Keklik ve Güvercin Traş:

Keklik ve güvercin fazla eti olmayan küçük hayvanlardır. Ülkemizde dini nedenlerle çok fazla tüketilmeyen güvercinin batı mutfağında tüketimi oldukça fazladır.

Keklik, güvercin, bildircin, çulluk vb. kanatlı av hayvanlarının her birisi bir porsiyon olarak hazırlanır ve bütün olarak servis edilir.

Misafirler isterlerse makasla veya çatal-bıçak yardımı ile ortadan uzunlamasına ikiye bölünür. Önce yarısı kapalı vaziyette tabağa konularak servis edilir. Sonra da diğer yarısı verilir.

Misafirler yemeklerini elle yerlerse fingerbol (parmak yıkama kabı) servisi unutulmamalıdır.

3.2.5. Sülün Traş

- Piliç traşına kadar olan işlem basamaklarını tekrar ediniz.
- Önce üzerindeki yağ parçaları çatal ve bıçak yardımıyla kesilerek çıkarılır.
- Çıkarılan bu yağ parçaları jülyen biçimde doğranıp servis kabına konulur.
- Yağ parçalarının alınmasından sonra önce iki but gövdeden ayrılarak servis kabına alınır.
- Baldırlar kesilip ayrılır, ancak çok sinirli oldukları için servis edilmezler.
- Kanatlar göğüs eti ile birlikte ayrıldıktan sonra göğüs eti uzunlamasına fileto şeklinde ince ve çapraz parçalar halinde kesilir.
- Tranche işlemi bitince tahtası masadan kaldırılır.
- Boşalan yere büyük düz tabak konulur.
- But ve göğüs eti ile birlikte doğranmış yağ parçaları da tabağa konularak servis edilir.



Resim 26: Sülünün sunumu ve butların ayrımı

UYGULAMA FAALİYETİ

KONTROL LİSTESİ

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Üniforma giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Kişisel hijyen kurallarına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kümes hayvanları tranş için uygun araç gereci seçiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kümes hayvanları tranş için uygun tranş tahtasını seçiniz. Tranş tahtasını servis masasının ortasına koyunuz.➤ Tranş çatal ve bıçağını tahtanın üzerine veya çatalı sağa, bıçağı sola yerleştiriniz.➤ Tranş bıçağını kesim işleminden önce bileyiniz.➤ Dikkatli olunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Konuk masasına kuver hazırlayarak ekmek ve su servisini yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kuverin konuk masasındaki yeri için masa üstü servis takımları modülüne bakınız.➤ Konuğa ekmek ve su servisini yapınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Servis arabasını konuk masasının yanına getiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Arabayı konuğun tranş görebileceği yakınlıkta bulundurunuz.➤ Reşonun ısını (yanıp yanmadığını) kontrol ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Servis kabındaki pilici konuğa gösteriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yemeğin bütün halde iken konuk tarafından görülmesini sağlayınız.➤ Yemeği soğuması için reşo üzerine koyunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Servis kabındaki pilici tranş tahtasına alınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Sağ elinizdeki tranş bıçağını pilicin karın boşluğuna yerleştiriniz.➤ Sol elinizdeki çatalı pilicin boynuna batırınız.➤ Pilici hafifçe yukarı kaldırınız.➤ Yağ ve suyun süzülmesinden sonra tranş tahtasına bırakınız.➤ Pilici, boynu karşınızda ve göğsü sağa bakacak şekilde yan yatırınız.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kümes hayvanı tranşını yapınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İlk olarak butları gövdeden ayırınız. ➤ (Bıçağı ileri geri hareket ettiriniz. Bastırmayınız.) ➤ Gövdeden ayırdığınız butları ortadan ikiye ayırınız. ➤ Pilici kanat ve göğüs etlerini kesmek için çeviriniz. ➤ Pilicin kanatlarını bir miktar göğüs eti ile birlikte kesiniz. ➤ Göğüs etlerini gövdeden ayırınız. ➤ Göğüs etlerini dilimleyiniz. ➤ Dilimlediğiniz etleri servis kabına alınız (soğumaması için). ➤ Servis kabını reşoya koyunuz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tranş tahtasını ve takımlarını masadan kaldırınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servis arabasının alt katına kaldırınız veya bulaşıkhaneye gönderiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servis edeceğiniz tabağı seçiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yemek tabağını doğru seçiniz. ➤ Tabağın temiz olmasına dikkat ediniz. ➤ Tabağın sıcak olmasına özen gösteriniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dilimlediğiniz etleri tabağa koyunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eti tabaklara koyarken maşa kullanınız. ➤ Piliç küçükse butları göğüs eti ile birlikte servis ediniz. ➤ Piliç büyükse önce göğüs etlerini sonra butları servis ediniz. ➤ Tabak amblemleri ise eti amblemin karşısına gelecek şekilde yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Garnitürleri tabağa yerleştiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tabağın kenarlarını kirlenmeyiniz. ➤ Garnitürleri yerleştirirken renklerini, pişirme yöntemlerini ve büyüklüklerini göz önünde bulundurunuz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servis edilmeyen etleri reşoya alınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servis edilmeyen etleri servis tabağına koyarak reşoya alınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlanan yemek tabağını konuğa servis ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yemek tabağını konuğun sağ tarafından servis ediniz. ➤ Servis esnasında görgü ve protokol kurallarına uygun davranınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ İstenildiğinde reşodaki etleri servis ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Konukların tabağındaki yemek bitince konuğun sol tarafından maşa ile but servisini yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında gerekli bilgileri kazandınız. Aşağıda bir kısmı çoktan seçmeli bir kısmı tamamlamalı olmak üzere on tane soru verilmiştir. Bu soruların doğru şıklarını işaretleyerek veya eksik cümleleri tamamlayarak cevaplayınız

A. OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

1-Piliç rotiyi tranş tahtasına almadan önce.....ilekaldırarak içinde biriken suyun süzülmesi sağlanır.

2-Piliç tranş edilirken önce.....kesilir. Sonra.....kemikten ayrılır.

3-Güvercin ve keklikolduğu içinservis edilir.

4-Misafirin tabağına piliç servisi yapılırken önce.....konur. Sonra da reşoda bekletilenservis edilir.

5-Kümes hayvanları tranşında çatalbatırılabilir.

6.Piliç tranş tahtasına hangi şekilde konulur?

- A).Boynu tranşöre gerisi misafire bakacak şekilde
- B).Boynu karşıya bakacak şekilde sırtüstü
- C).Boynu karşıya bakacak şekilde yan olarak
- D) Boynu sağa bakacak şekilde

7- Piliç tranş edilirken önce hangi parçası kesilerek ikiye ayrılır?

- A) Pilicin göğüs etleri
- B) Pilicin butları
- C) Pilicin kanatları
- D) Pilicin boynu

8-Ördek tranş edildikten sonra tekrar kızartılmak üzere mutfağa hangi parçası gönderilir?

- A) Ördeğin kanatları
- B) Ördeğin iskeleti
- C) Ördeğin göğüs etleri
- D) Ördeğin butları

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevaplarınız için faaliyetin ilgili konularını tekrar ediniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Piliç tranşı için uygun araç ve malzemeleri seçtiniz mi?		
➤ Servis arabasını (veya gueridon) tranş için hazırladınız mı?		
➤ Misafir masasına kuver hazırlayarak ekmek su ve içecek servisi yaptınız mı?		
➤ Servis tabağındaki pilici misafirlere gösterip ısıtıcıya koydunuz mu?		
➤ Pilici bıçak ve çatal yardımı ile içinde biriken suyunu süzerek tranş tahtasına aldınız mı?		
➤ Butları keserek eklem yerlerinden böldünüz mü?		
➤ Göğüs etlerini kemikten sıyrarak aldınız mı?		
➤ Butları ve göğüs etlerini eski haline gelecek şekilde servis kabına aldınız mı?		
➤ Tranş tahtasını ve takımlarını masadan kaldırdınız mı?		
➤ Bir göğüs ve bir butu büyük düz tabağa amblesinin karşısına gelecek şekilde yerleştirdiniz mi?		
➤ Garnitür ve soslarını ilave ettiniz mi?		
➤ Misafirin sağından servis yaptınız mı?		
Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma		
➤ Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
➤ Zaman ve enerjiiyi iyi kullandınız mı?		
➤ tranş tahtasını yemeğe uygun şekil ve ebatta seçtiniz mi?		
➤ Tranş takımlarını (çatal-bıçak) yemeğe uygun seçtiniz mi?		
➤ Kümes hayvanları tranşında uyulması gereken kurallara dikkat ettiniz mi?		
➤ Tranşta kullandığınız araç gereçleri kullanım sonrası mutfığa geri gönderdiniz mi?		
➤ Hijyen kurallarına uygun davrandınız mı?		
➤ Detaylara özen gösterdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Bu faaliyetle; gerekli ortam sağlandığında yiyecek hizmetleri departmanında Tranche gerektiren deniz ürünleri çeşitlerini tanıyıp, tranche yöntem ve tekniklerine uygun olarak konuk masasında deniz ürünleri yemeklerinin tranşını ve servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki beş yıldızlı konaklama tesislerinin servis departmanında veya birinci sınıf turistik restoranlara giderek;
- Restoran menü kartlarında bulunan ve tranşı yapılan deniz ürünleri ile ilgili yemeklerin çeşitleri hakkında bilgi alınız.
- Deniz ürünlerinin tranşında dikkat edilmesi gereken temel kurallar hakkında tranşörle röportaj yapınız.
- Tranşörün 'un yaptığı deniz ürününden yaptığı bir yemeğinin tranşı görüntüleyiniz veya doküman toplayınız.

Topladığınız dokümanlardan oluşturacağınız dosyayı sınıf arkadaşlarınızla paylaşınız. Öğrendiğiniz bir deniz ürünü yemeği tranşını arkadaşlarınıza atölye ortamında uygulayarak gösteriniz.

4. DENİZ ÜRÜNLERİ YEMEKLERİ TRANŞI

4.1. Deniz Ürünlerini Sınıflama

Deniz ürünleri;

- Balıklar,
- Yumuşak dokulu(ahtapot, kalamar, sübye veya mürekkep balığı da denilmektedir.) deniz ürünleri
- Kabuklu deniz hayvanları (midye, istiridye, ıstakoz, yengeç vb.) çeşitlerini içerir.

Yiyeceklerin önemli bir bölümünü oluşturan deniz ürünleri proteince çok zengindirler. Bu gruba tatlı su ve göllerden sağlanan balıklar, yengeç, kerevit vb. çeşitler de ilave edilip hepsi su ürünleri adı altında toplanabilir.

Balıklar; hem çeşit olarak hem de miktar olarak su ürünlerinin önemli bir yüzdesini teşkil eder ve birçok değişik kriterlere göre sınıflanabilirler. Bunlardan önemli olanları aşağıda açıklanmıştır.

Balıklar yaşadıkları ortama göre; tatlı su balıkları ve tuzlu su balıkları olarak ikiye ayrılır. Tatlı su balıkları nehir ve göllerde yaşar, tuzlu su balıkları ise denizde yaşar. Deniz balıkları vitamin ve fosfor olarak tatlı su balıklarından daha zengin balıklardır.

Balıklar büyüklüklerine göre; filetoluk büyük balıklar, porsiyonluk balıklar ve küçük balıklar olarak üç boy şeklinde sınıflanabilir. Filetoluk balıklar 400–500 gramlık iki porsiyonluk balıklardan çok daha büyük yüzlerce kiloluk hatta yenilme açısından bakılmazsa tonla ölçülebilen balinalara kadar değişen ağırlıkta olabilirler. Porsiyonluk balıklar ise tanesi bir porsiyon olabilecek lüfer, uskumru, palamut gibi balıklardır. Küçük balıklara gelince bunların birkaç veya hamside olduğu gibi belki 10–20 tanesi bir porsiyon olabilen balıklardır.

Balıklar ayrıca vücut yapılarına göre; yassı ve yuvarlak balıklar olarak sınıflanabilir. Yassı balıklara kalkan, dil balığı, yuvarlak balıklara da palamut ve uskumruyu örnek olarak verebiliriz.

Balıklar diğer bir sınıflamaya göre; yağlı ve yağsız balıklar olarak ikiye ayrılırlar. Yuvarlak balıklar yassı balıklara göre daha yağlı olurlar. Yağlı balıklar ızgara tipi, fırın tipi yemekler için elverişli iken yağsızların buğulaması daha çok tercih edilir.

Balıklar yeniliş şekline göre; elle yenilen balıklar veya takımla yenilen balıklar olarak ikiye ayrılabilir. Genellikle küçük, takım kullanılmayan balıklar elle yenir. Bütün büyük balıklarda takım kullanılır.

Balık yemekleri pişiriliş şekillerine göre de; ızgara, yağda kızartma(bol yağda), tava(az yağda), buharda pişirme(buğulama) ,haşlama, fırında kızartma vb. olarak da sınıflanabilir.

Özellikle filetoluk ve bir porsiyonluk balıklar, konuk önünde kemiklerinden ayırma(ayıklama) işlemine uygundur. Bu konuda tranş işlemi olarak ele alınacak bu tür balıkların en bilinen örnekleri levrek, lüfer, dil, kalkan, palamut, kefal, alabalık vb. olarak da belirtilebilir.

4.2. Balık Tranşında Dikkat Edilecek Genel Hususlar

- Ayıklama işleminde hijyen ve güvenlik kurallarına uyulmalıdır.(Ayıklama işlemi el değmeden yapılmalıdır.)
- Ayıklama işlemi balığın soğumaması için en kısa sürede tamamlanmalıdır. Sıcak balık servisinde, balık ayıklama işlemi en kısa sürede bitirilmelidir. Sıcak balıklar sıcak tabaklara konularak servis edilmelidir.

- Balıkların ayıklanması (kılçıkların temizlenmesi) esnasında esas olarak gümüş ÇBK(çatal-bıçak-kaşık) takım olarak kullanılmalıdır. Çünkü balıkentinin renk ve aroması çeliğe karşı çok duyarlıdır.
- Balık yemekleri hazırlandıkları tepsi veya tabakta da ayıklanabilirler.(Ayıklamada kullanılan takım çok keskin olmamalı çünkü tepsi çizilebilir.)
- Temizlenen filetoların tekrar servis kabına konulmaları gerekmez. Servis edilecekleri tabaklara doğrudan yerleştirilebilirler.
- Temizleme işleminde balığın pişiriliş yöntemi göz önünde tutulmalıdır.(Poşe balıkların derisi yüzülür, tava ve ızgara balıkların derisi müşteri istemediği sürece yüzülmez.)
- Masada oturanların hepsinin balıkları temizlenip tabaklara yerleştirildikten sonra servise başlanmalıdır. **Ancak** kalabalık misafirlerin balıklarının temizlenmesinde bütün balıkların temizlenmesi beklenmeden herkesin tabağına birer parça balık konup servis yapılır, onlar bunu yerken diğer balıklar temizlenerek ikinci bir servisle misafirlere verilebilir.
- Kabuklu deniz ürünlerinin tranşında özellik gerektiren takımlar kullanılmalıdır.(İstakoz çatalı, İstakoz pensesi vb.)
- Kabuklu deniz ürünlerinin kesim noktaları (eklemleri) hakkında bilgi sahibi olunmalıdır.(Kabuk parçalanmadan et çıkartılmalıdır.)
- Kabuklu deniz ürünlerinin tranşında çeşitli boylarda mutfak bıçakları kullanılır.(Kabuğu kesmek için iyi bilenmiş olmalıdır.)
- Kabuklu deniz ürünleri tranşında kumaş peçete kullanmaya özen göstermelidir(Eğer elle dokunulacaksa mutlaka fingerbol kullanılmalıdır.)

4.3. Deniz Ürünleri Yemeklerinin Tranche ve Servisi

4.3.1. Kabuklu Deniz Ürünleri Tranşı

➤ İstakoz tranşı

Ayıklanması en zor ve zaman alan yiyeceklerden biri İstakozdur. Kabuklu oluşu, kollarında ve bacaklarında et oluşu ve içinin düzgün bir yapıya sahip olmaması,zorluk nedenlerini oluşturur. Haşlanmış İstakoz (natürel) sıcak veya soğuk olarak servis edilir. İstakozun tranşı ve servisi ağıdaki işlem basamakları izlenerek yapılır.



Resim 29: İstakozun sunumu

- Tepsi ya da servis tabağına garnitürleriyle birlikte hazırlanmış ıstakozun prezantasyonu (konuğa sunumu-gösterimi) yapıldıktan sonra ısıtıcıya konur.
- İstakoz kuyruk kısmı sağa gelecek şekilde kesme tahtasına alınır.(Kaşık ile arka kısmından çatal ile gövde altından desteklenerek)



Resim 30: İstakozun makaslarının kırılması

Sol eldeki peçete ile ıstakozun kuyruk kısmından tutulur ve sağ elle ıstakozun kolları ve makasları gövdeyle birleştiği yerden burularak kırılır ve tahta üzerinde bir kenara alınır.

İstakozun kısıkaçları ile birlikte kolları gövdeye birleştiği yerden bıçakla kesilerek de ayırabilir.

Sol eldeki kumaş peçete ile bu defa ıstakozun baş kısmından tutulur. Sağ eldeki bıçak, baş ile kuyruğun birleştiği ilk halkaya batırılarak kuyruğa kadar uzunlamasına kesilir. (Istakozun kıskaçları ile birlikte kolları gövdeye birleştiği yerden bıçakla kesilerek de ayrılabilir.)



Resim 31: Kuyruğun uzunlamasına kesimi

- Istakoz, 180 derece çevrilir (başının sağa gelmesi için) ve kumaş peçete ile kuyruğundan tutulur. Bıçak ile yeniden baş kısmının ortası tespit edilir.



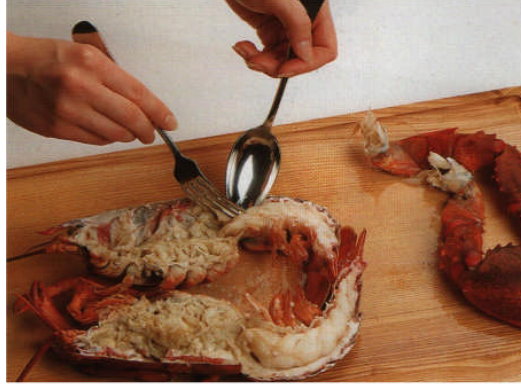
Resim 32: Başın uzunlamasına kesimi

- Istakozun başı uzunlamasına kesilir. Bu şekilde ıstakozun tümü simetrik iki parçaya ayrılmış olur.



Resim 33: Istakoz simetrik parçalara ayırma

- Her iki simetrik parçada istakoz etinin üstünde bulunan baştan kuyruğa doğru uzanan koyu renkli iç organlar (mide ve bağırsak) çatal ve kaşık ucu ile çıkartılarak artık tabağına konulur.



Resim 34: İÇ kısımların artık tabağına alınması

- Istakozun kuyruk kısmındaki eti sol eldeki çatalla sabit tutarken, sağ eldeki bıçak yardımı ile etin kabuğa olan bağlantı noktalarından kurtulması sağlanır. Kabuktan ayrılan et servis tabağına alınır.(Diğer parçadaki ette aynı şekilde kabuktan ayrılır.)



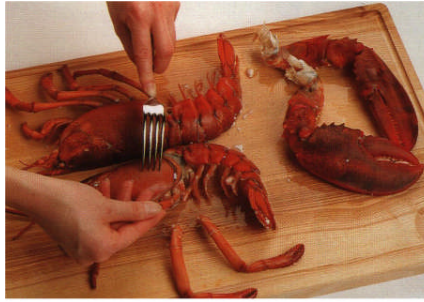
Resim 35: Etlerin kabuktan ayrılması

- Istakozun gövdesindeki etler kuyruk etleri gibi çatal ve kaşık yardımı ile kabuktan ayrıldıktan sonra etin üzerinde püskül şeklinde uzanan kısımlar yenilmediği için kesilerek temizlenir.



Resim 36: Püsküllerin temizlenmesi

9. kıskaçların yanındaki kolların çıkarılmasından ve küçük kıskaç üyenin kıskaç kıkırdakları da dâhil olmak üzere kırılmasından sonra kıskaçların içinde biriken su akıtılır.

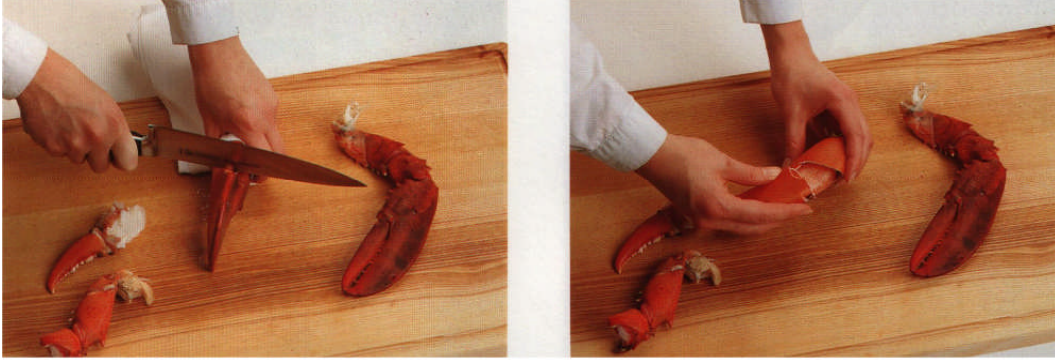


Resim 37: Kıskaçlardaki suların akıtılması

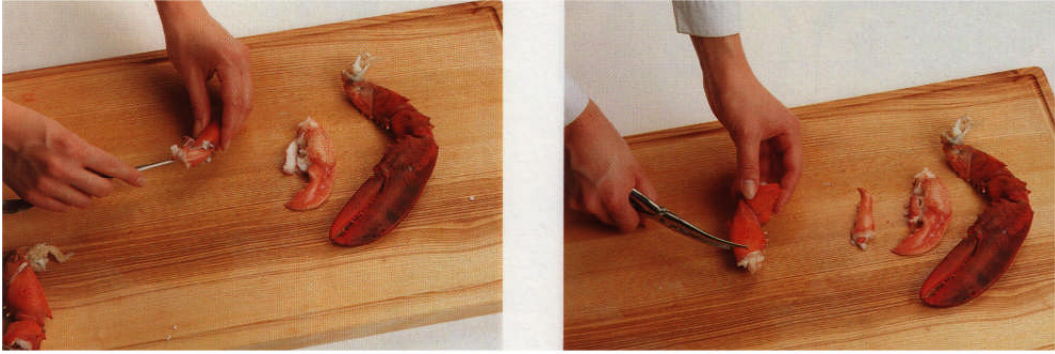


Resim 38: Etlerin çıkartılması

- Kıskaçlar (makaslar) mutfakta kırılır veya müşterinin masasında bir ıstakoz pensesi ile etin ıstakoz çatalı ile çıkarılabileceği genişlik kadar açılır. Bu sırada kıskaçlar kumaş peçeteyle tutulmalıdır.(Kıskaçları masada bıçak sırtı ile vurarak kırmak göze hoş görünmez)
- Kollar peçete ile tutulur ve uzunlamasına olarak bıçak veya ıstakoz pensesi ile açılır. Et ise ıstakoz çatalının çengeli ile çıkarılır.

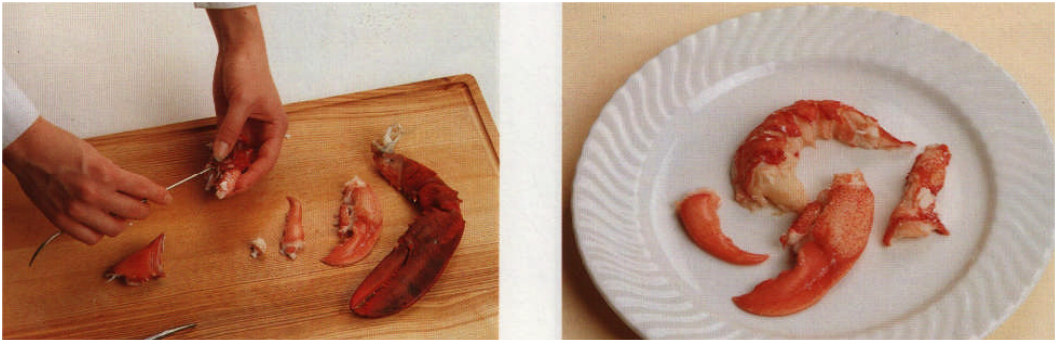


Resim 39: Kolların bıçakla açılması



Resim 40: Kollardaki etlerin çıkarılması

- Temizleme işlemi bittikten sonra; yarım ıstakoz, temizlenmiş olan kol ve makas etleri tabağa yerleştirilir ve konuğun sağından servis edilir. İstakozun kesip parçalanması esnasında çıplak parmaklarla da ıstakoz tutulabilir. Bu takdirde daha önce de belirtildiği gibi ön hazırlık aşamasında parmak yıkama kabı (fingerbol) na ihtiyaç vardır



Resim 41: Etlerin tabağa konulması

➤ Langust(böcek) tranşı

Istakoza çok benzeyen bir hayvandır. Aradaki fark langustun kısıkaçlarının olmamasıdır. Kısıkaçsız oldukları için, kol ve kısıkaç çalışmaları yoktur. Istakoz gibi parçalanırlar. Tranş tahtasında önce hayvanın ayakları kesilerek gövdeden ayrılır. Daha sonra istakozda olduğu gibi önce kuyruk, sonra da baş tarafı kesilerek ikiye ayrılır. Etleri kazınarak serbest hale getirilir. Hayvanın büyüklüğüne göre kuyruk eti ince olmayan birkaç çapraz parça halinde kesilir. Kalın bacaklar arzu üzerine uzunlamasına kesimle açılır ve dağıtılır. Tranş işleminden sonra etler istakozda olduğu gibi servis edilir.

4.3.2. Kabuksuz Deniz Ürünleri Tranşı

➤ Alabalık tava tranş ve servisi;

Tava balıklarının servisinde genellikle aşağıda belirtilen tranş(kılçıklardan ayıklanma) şekilleri kullanılmaktadır.

- Balık mutfaktan getirilip konuklara gösterildikten sonra arabada veya servis masasındaki ısıtıcı üzerine bırakılır.

Balık, çatal-bıçak veya çatal-kaşık kullanılarak üzerinde çalışılacak tabağa alınır(veya servis kabında tranş edilir).

Balığın kenarlarındaki yüzgeçleri çatal ve bıçak (veya kaşık) yardımıyla çıkarılarak artık tabağına konur.



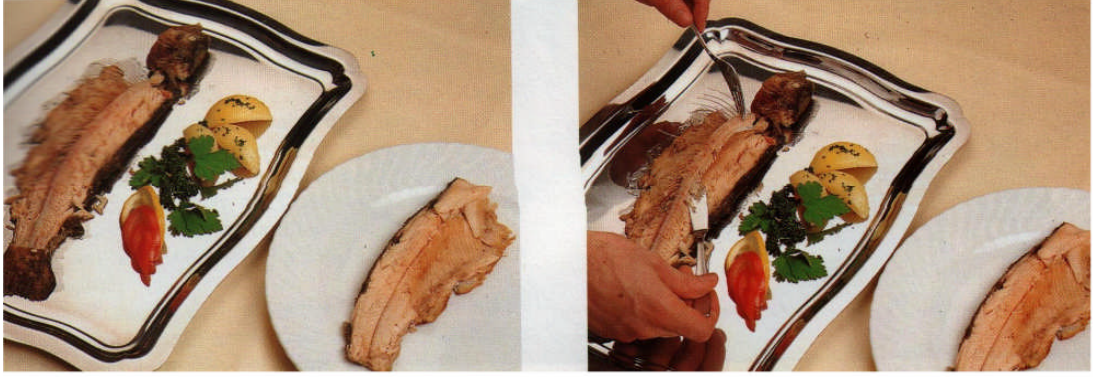
Resim 42: Tava balık sunumu

Bıçak sırt kısmından fileto ile kemik arasına sokulur ve üst fileto tek parça halinde çıkarılıp servis edileceği tabağa derisi alta gelecek şekilde konur.



Resim 43: Üst filetonun ayrılması

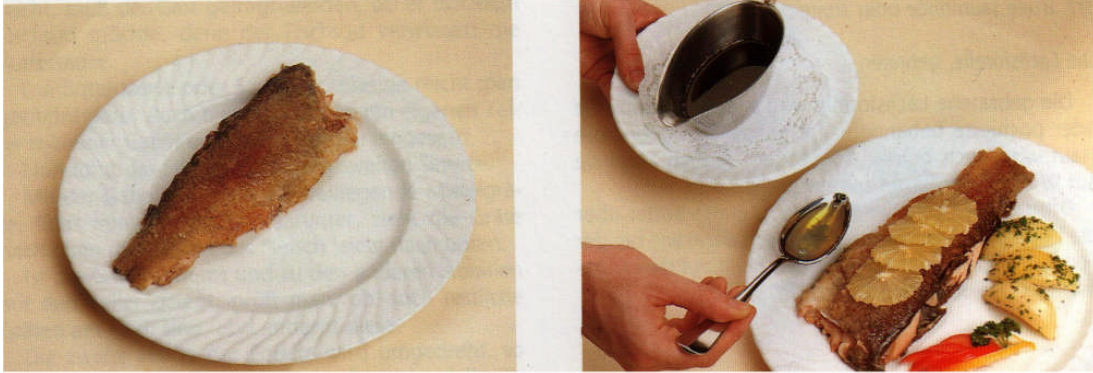
Filetonun alınmasıyla meydana çıkan kılçık baş kısmından çatal geçirilerek yukarıya doğru kaldırılmak suretiyle çıkarılır.(Kılçığın takıldığı kısımlarda bıçakla müdahale yapılır.)



Resim 44: Üst filetonun tabağa alınması ve kılçığın çıkarılması

Altta filetoler da alınarak servis tabağındaki diğer filetoların üzerine derileri üstte kalacak şekilde kapatılır.

Garnitür ve sosları ilave edildikten sonra hazırlanan tabak misafirin sağından servis edilir.



Resim 45: Garnitür ve sosları ilave etme

- **Balık, masaya getirildiği tabakta servis edilecekse;** misafire gösterildikten sonra şu şekilde hareket edilir.

Balığın başı ve yüzgeçleri gövdeden ayrılır ve bir artık tabağına konulur. (Balığın başı servis edilecekse artık tabağına konulmaz tabakta bırakılır.)

Baştan kuyruğa doğru fileto çizgisi boyunca bastırılarak filetoların hafifçe ayrılması sağlanır.

Çatal-bıçak veya çatal-kaşık kullanarak üstteki iki fileto parçası ileri-geri çekilmek suretiyle balığın iskeleti açığa çıkarılır. Açığa çıkarılan kılçık alınarak artık tabağına konur.

Yanlara çekilen Üst Filetolar tekrar eski yerlerine getirilir .(balığın başı servis edilecekse tekrar eski yerine yerleştirilir.)

Hazırlanan balık tabağına garnitür ve soslar ilave edilerek misafirin sağından servis edilir.

Tava balıklar derileri soyulmadan filetolara ayrılarak servis edilirler.Ancak müşterinin özel arzusu üzerine derileri soyularak da servis edilebilir.

➤ Alabalık poşe tranş ve servisi

Haşlanmış alabalık, balık servis kabında ve suyunun içinde tranş masasına getirilerek misafirlere gösterilir.

Özel servis kabının iki tarafındaki kollar aşağıya doğru bastırılarak balığın suyla teması engellenir.



Resim 46: Poşe alabalık sunumu

Önce başın her iki tarafında bulunan yanak etleri bir kaşıkla alınarak servis tabağına konur.

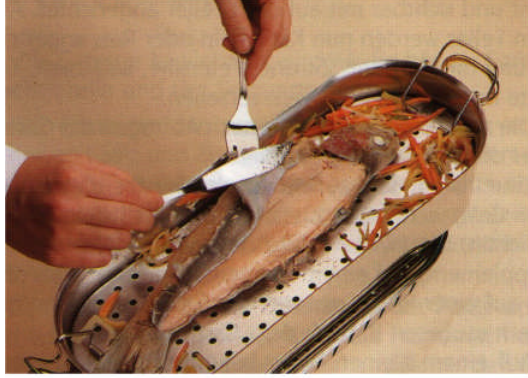
Sırt ve karın tarafındaki yüzgeçler balık bıçağı veya çatal kaşık yardımıyla gövdeden ayrılır.



Resim 47: Yüzgeçlerin ayrımı

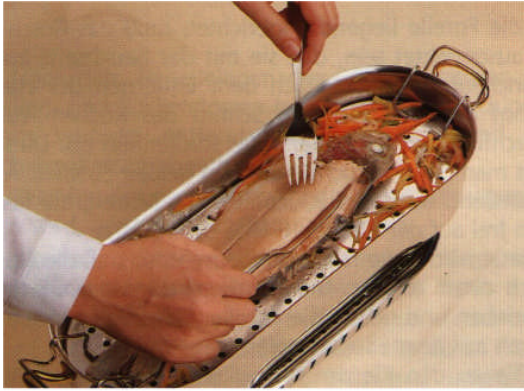
Üstteki deri bıçak ve çatal yardımı ile sırttan karına doğru kaldırılmak suretiyle yüzülür ve artık tabağına konulur.

Böylece balığın bir tarafındaki sırt ve karın filetoları ortaya çıkar.



Resim 48: Derinin yüzülmesi

Bu filetolar önce sırt, sonra da karın filetosu kuyruk tarafından başlanarak tek veya iki parça halinde kaldırılarak tabağına alınır. (Varsa bu iş için balık faraşı kullanılır.)



Resim 49: Sırt ve karın filetoları çıkarılması

Eğer kafa kısmı konuğa verilen tabağına konulacaksa kafa kesilerek ayrılmalı fakat tabakta tutulmalıdır.

İskeletin baş kısmından çatal takılarak biraz yukarıya kaldırılır. Bıçak da yukarıya kalkan kılçık ile alttaki filetolar arasına sokulur. Bıçakla filetolar bastırılırken kılçık yukarıya doğru kaldırılır ve filetolardan ayrılır.

NOT; Poşe alabalık iskeleti çıkarılmayıp sadece derisi yüzülerek de servis edilebilir.



Resim 50: Kılçığı çıkarılması

Altta kalan filetolar da üst filetolar gibi tek veya iki parça halinde kaldırılarak tabağına alınır.(Alt deri artık tabağına alınır.)



Resim 51: Alt filetonun tabağına alınması

Hazırlanan balık, tabağına garnitür ve soslar ilave edilerek misafirin sağından servis edilir.



Resim 52: Garnitür ve soslarını koyma

➤ **Dil balığı tranş ve servisi:**

Dil balığı yassı balıklardan biridir. Poşe, tava veya ızgara olarak hazırlanabilirler.

Poşe olarak hazırlanmış dil balığının etrafını tamamen çevreleyen yüzgeç kısmı çatal ve kaşık veya bıçak yardımıyla gövdeden ayrılır.

Derisi sırttan karına doğru yavaş yavaş sıyrılmak suretiyle soyulur.

Baştan kuyruğa doğru uzanan orta çizgi boyunca bastırılıp sırt ve karın filetolarının ikiye hafifçe ayrılması sağlanır.

Üst filetolar(karın ve sırt) balık farası veya tranş takımı yardımıyla alınarak servis tabağına konur.

Filetoların alınmasından sonra üstte serbest kalan kılçık baş tarafından tutularak kaldırılır.

Altta filetolar da üst filetolar gibi derileri soyulduktan sonra servis tabağına alınır. Garnitür ve sosları ilave edildikten sonra misafire sağdan servis edilir.

ızgara ve tava olarak hazırlanan dil balığının temizlenmesi alabalık tavada olduğu gibidir.

➤ **Kalkan balığı tranş ve servisi:**

Kalkan balığı yassı balıklardan biridir. Oldukça geniş olan bu balık birkaç porsiyon olarak verilir. İskelet ve dış yapısı nedeniyle ayıklanması diğer balıklara göre farklılık gösterir. Ortalama bir kalkan dört porsiyon olarak verilir. Haşlama veya tava olarak bütün halde hazırlanabilir.

Kalkan balığının bir tarafı beyazdır. Pişmiş kalkan balığı tepside beyaz tarafı yukarıya gelecek şekilde mutfaktan hazırlanmış olarak getirilir.(Koyu olan alt taraf yenilmeyeceği için ayıklama üstteki beyaz et kısmından yapılır. Alt deri artık olarak tabakta kalır.)

Balık büyük olduğu için kendi tepsisinde, hatta ısıtıcı üzerinde ayıklanabilir.

Kalkan balığının daire şeklindeki her iki tarafındaki kenar kılçıkları bıçakla kesilerek temizlenir.

Baştan kuyruğa doğru, bıçakla bastırarak üst fileto ikiye ayrılır.

Elde edilen her yarım fileto, ortadaki çizgiye dik çizgiler halinde porsiyonluk parçalara ayrılan üst fileler tranş bıçağı ve çatalı yardımı ile alınıp servis tabağına konur.

Üst filetoların tamamen çıkarılmasından sonra, ortaya çıkan kılçık temizlenir. Çatalla kuyruk kısmından tutulur bıçak kılçığın altına sokulur ve kaydırılarak başa doğru yürütülür. Çıkan kılçık artık tabağına konur. (Ana iskelet büyük olduğu için yandan kırılarak kuyruk kısmı ve baş kısmı iskeleti olarak iki parça halinde de alınabilir.)

Altta kalan fileto da önce baştan kuyruğa doğru ikiye ayrılır. Sonra da bu çizgiye dik olarak porsiyonluk parçalar halinde kesilerek servis tabağına alınır. (Koyu renkli alt deri artık tabağına alınır, servis edilmez.)

Uygun garnitür ve soslar ilave edildikten sonra hazırlanan tabak misafirin sağından servis edilir.

➤ **Palamut, lüfer kefal tranş ve servisi :**

Bu balıklar, vücut yapılarına göre yuvarlak balıklar olarak adlandırılırlar. Yağlıdırlar ve genellikle ızgara ve fırında pişirilmeye daha uygundurlar.

Henüz küçük, yani birer porsiyonluk iseler alabalık gibi temizlenerek servis edilirler. (bk.. Alabalık tranşı)

Büyük boy olanları ise iki veya daha fazla porsiyon olarak servis edilirler. Bu durumda hazırlanış usulüne göre önce yüzgeçleri ve derisi temizlenir.

Daha sonra filetolar, birer porsiyonluk parçalara bölünür. (Filetoların kalın kısımlarından küçük parçalar, karın boşluğu kısmından ise daha büyük parçalar bir porsiyon olarak servis edilir.)

Balık filetoları tranş takımları ile servis edileceği tabağına konur.

Garnitür ve sos ilave edilir ve misafirin sağından servis edilir.

4.3.3. Deniz Ürünleri Yemekleriyle Servis Edilen Garnitür ve Soslar

Balıkların pişirilme şekillerine göre sos ve garnitürleri değişmektedir.

➤ **Haşlama ve poşe balıklar:**

Haşlama ve buğulama balıklar misafir masasına Paslanmaz çelik, bakır ve gümüşten yapılmış özel balık servis kabında getirilirler.

Bu kaplar oval tencere şeklindedir.

Kabın içinde istendiği zaman yukarıya kaldırılabilen delikli bir ızgarası vardır. Izgaranın altındaki kısımda sıcak su bulunur. (Balık hazırlandığı su ile birlikte konarak servise götürülür). Misafir masasında özel tertibatı sayesinde ızgara yukarı kaldırılarak

balığın suyunun süzülmesi sağlanır. Balık temizlenip servise hazırlanırken sıcak suyun buharı üzerinde olduğu için soğumaz.

Özel balık servis kabı olmayan restoranlarda haşlanmış balıklar sıcak porselen servis kabında ve kumaş peçete arasında salona getirilirler.

➤ **Haşlama balık garnitürleri;**

- Haşlanarak hazırlanan patates garnitür çeşitleri(Fıçı patatesler, pommes natur, pommes persillees vb,)
- Maydanoz,roka, tere gibi yeşillikler
- Limon dilimleri

➤ **Haşlama balık soslari:**

- Sıcak tereyağı
- Hollandez sos, (sauce Hollandaise)
- Anşua sos (sauce anchois)
- Krövet sos (sauce crevette)
- Beyaz şarap sosu (sauce vin blanc)

➤ **Tava ve ızgara balıklar:**

Tava ve ızgara balıklar, gümüş veya metal balık servis tabağı ile salona getirilirler. Bunlar normal kayık tabaklara göre daha dar ve daha uzun metal veya porselen kaplardır. Bazı işletmelerde balık şeklindeki servis kapları kullanılır. Üzerleri kapatılmaz.

Balıklar servis kabına yerleştirildikten sonra üzerlerine tavada kalan tereyağı dökülür.ızgara balıklarda buna gerek yoktur.

➤ **Tava ve ızgara balık garnitürleri;**

- Maydanoz
- Maydanozlu patates
- Yeşil salata yaprakları
- limon dilimleri
- Tereyağı balık patatesi

➤ **Tava ve ızgara balık soslari:**

- Mayonez.
- Tartar sos,
- Remulad sos
- Colbert sos
- Maitre d'hotel sos
- Limon sos

UYGULAMA FAALİYETİ

KONTROL LİSTESİ

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Üniforma giyiniz.➤ Planlı ve organize olunuz.➤ Zamanı iyi kullanınız.➤ Pratik olunuz.➤ Yaptığınız işe önem veriniz.➤ Mesleğinizi seviniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Poşe balık tranşında kullanılacak uygun araç gereçleri seçiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kuver malzemelerini masaya eksiksiz ve doğru yerleştiriniz
<ul style="list-style-type: none">➤ Araç gereçleri servis arabasına yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Balık tranş takımını hazırlayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Misafir masasına balık kuveri hazırlayarak ekmek,su ve içecek servisini yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kuveri hazırlarken deniz ürünlerinin özelliğine göre takımları kullanınız.➤ Menaj takımının eksiksiz olmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Servis arabasını misafir masasının yanına getiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis arabasının getirilmesinde çevrenize dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Balığı servis kabı ile misafirlere takdim ediniz ve servis arabasına yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sunumunu yaptığınız deniz ürünü hakkında detaylı bilgi sahibi olunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Haşlama kabının kollarına basarak ızgarayı yukarıya kaldırınız ve balığın suyla temasını kesiniz. (Bir müddet suyunun süzülmesi için bekleyiniz.)	<ul style="list-style-type: none">➤ Tranş yaparken dikkatli olunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Balık takımı ile balığın karın ve sırt yüzgeçlerini çıkararak artık tabağına koyunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Artık tabağı kullanmayı unutmayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Balığın derisini sırttan karna doğru sıyrarak çıkarınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Detaylara özen gösteriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Baştan kuyruğa doğru orta çizgi boyunca filetoları ayırınız.(Balık küçük ise, sırt filetosu tek parça halinde çıkarılır	<ul style="list-style-type: none">➤ Tranşı istenilen nitelikte yapınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Bıçağınızı balığın sırt kısmından içeri sokunuz ve kuyruğa doğru kesiniz. Üst filetoyu çıkararak tabağa koyunuz.(Filetoyu sırt ve karın olmak üzere iki parça halinde de çıkarabilirsiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Fletoları çıkarırken parçalamamaya dikkat ediniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Balığın kılçığını kuyruk kısmından çatala tutarak yavaşça kaldırınız. Kuyruk kısmından baş kısmına doğru bıçağı yürüterek kılçığı etten ayırınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Deniz ürünlerinin kılçık veya kemiklerinin ayrılmasında dikkatli olunuz. ➤ Artık tabağını kullanınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Altta kalan filetoyu alarak tabaktaki diğer filetonun üstüne kapatınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alttaki filetoyu göstermeyecek şekilde bir bütün gibi kapatılmasına özen gösteriniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Garnitürlerini (haşlanarak hazırlanan patates çeşitleri, maydanoz, roka gibi yeşillikler) ve sosları ilave ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Garnitürleri yerleştirirken tabağın kenarlarını kirletmeyiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Misafirin sağından servis yapınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servisi kurallarına göre yapınız.

Uygulama faaliyetinde yapmış olduğunuz çalışmayı kendiniz ya da bir arkadaşınızla değerlendiriniz. Eksik olduğunuz konuyu faaliyete dönerek tekrar ediniz.



Resim 53: Poşe balık servisi

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. ÖLÇME SORULARI

1. Yassı balıklar servis kabına nasıl yerleştirilmelidir?
 - A) Balıkların derili tarafları üste gelmelidir.
 - B) Balıkların beyaz etli kısımları üste gelmelidir.
 - C) Balıklar başı sağa kuyruğu sola gelecek şekilde servis kabına yerleştirilmelidir.
 - D) Balıklar karın kısımları taşıyana bakacak şekilde yerleştirilmelidir.
2. Kalkan balığının tranşında dikkat edilecek en önemli husus hangisidir?
 - A) Balığın başının kesilmesi
 - B) Balığın yüzgeçlerinin temizlenmesi
 - C) Balığın kılçığının ayıklanması
 - D) Filetoların dilimlenerek servis edilmesi.
3. Poşe alabalık tranşı ile tava alabalık tranşı arasındaki fark nedir?
 - A) Poşe alabalıkta deri servis edilir, tava alabalıkta servis edilmez.
 - B) Tava alabalıkta deri servis edilir, poşe alabalıkta servis edilmez
 - C) Her ikisinde de balığın derisi servis edilebilir.
 - D) Balığın derisi hiç servis edilmez.
4. Balık tranşında kullanılan takımlar hangileridir?
 - A) Ordövr çatal ve bıçağı
 - B) Büyük boy çatal ve bıçak
 - C) Balık çatal ve bıçağı
 - D) Orta boy kaşık ve bıçak
- () 5. İstakozun yalnızca kıskaçları kesilir, kendisi bütün halde servis edilir.
- () 6. İstakozun kıskaçları kırılmadan servis yapılmışsa, kuverin soluna istakoz pensi yerleştirilmelidir.
- () 7. Balığın önce derisi soyulmalı sonra yüzgeçleri çıkarılmalıdır.
- () 8. Özel kapta haşlanan balıklar servis tabağına yerleştirilerek misafir masasına getirilir.
- (...) 9. Tava balıklarla, limon dilimleri, maydanoz, yeşil salata yaprakları, tereyağından geçirilmiş patatesler garnitür olarak verilir.
- (...) 10. Balıkların üst ve alt filetoları çıkarılmalı, sonra kılçığı ayrılmalıdır

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

Öğrenme faaliyetlerindeki eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Balık tranşı için uygun araç ve malzemeleri seçtiniz mi?		
➤ Servis arabasını (veya gueridon) tranş için hazırladınız mı?		
➤ Kuvere balık çatal ve bıçağı ilave ettiniz mi?		
➤ Ekmek-su ve içecek servisini yaptınız mı?		
➤ Mutfaktan getirdiğiniz balık servis kabını misafirlere gösterdiniz mi?		
➤ Balık servis kabının kollarına basıp ızgarayı yukarı kaldırarak balığın suyla temasını kestiniz mi?		
➤ Suyu süzülen balığın sırt ve karın yüzgeçlerini çıkararak artık tabağına aldınız mı?		
➤ Derisini sırttan karına doğru sıyrarak aldınız mı?		
➤ Filetoları tek veya iki parça halinde çıkardınız mı?		
➤ Balığın kılıcığını çatal ve bıçak yardımıyla çıkardınız mı?		
➤ Alt filetoyu servis tabağına koydunuz mu?		
➤ Tabaktaki balığın garnitür ve soslarını ilave ettiniz mi?		
➤ Misafire sağ taraftan servis yaptınız mı?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
➤ Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
➤ Zaman ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
➤ Tranş takımlarını (çatal-bıçak) yemeğe uygun seçtiniz mi?		
➤ Balıkların tranşında uyulması gereken kurallara dikkat ettiniz mi?		
➤ Tranş istenilen nitelikte yaptınız mı?		
➤ Tranşta kullandığınız araç gereçleri kullanım sonrası mutfaka geri gönderdiniz mi?		
➤ Hijyen kurallarına uygun davrandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Bu faaliyetle, gerekli ortam sağlandığında yiyecek hizmetleri departmanında tranş gerektiren özel meyve çeşitlerini tanıyıp, tranche yöntem ve tekniklerine uygun olarak konuk masasında özel meyvelerin tranşını (soyulup dilimlenmesini)ve servisini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki beş yıldızlı konaklama tesislerinin alakart restoranlarına veya birinci sınıf turistik restoranlara giderek;
- Restoranda servis edilen meyve çeşitleri hakkında bilgi alınız.
- Servis personelinin meyvelerin soyulması ve tranşı işlemlerinde nelere dikkat ettiğini gözlemleyiniz.
- Topladığınız dokümanlardan oluşturacağınız dosyayı sınıf arkadaşlarınızla paylaşınız. Öğrendiğiniz bir meyve tranşını arkadaşlarınıza atölye ortamında uygulayarak gösteriniz.

5. MEYVELERİN TRANŞI

5.1. Meyvelerin Tranşı (Soyulması-Dilimlenmesi)

Yemek mönülerinde yer alan vazgeçilmez diğer bir yiyecek de meyvelerdir. Meyveler mönüde Tatlılar altında yer alır. Yenilme şekillerine göre; elle yenilebilenler (üzüm, çilek, kiraz, erik, kayısı, vişne veya kuru üzüm, kuru kayısı gibi kuruyemişler) ve bir takım yardımıyla yenilebilenler (portakal, elma, armut, şeftali, kavun, karpuz, muz, kivi, ananas gibi) şeklinde sınıflandırılabilir.

Meyvelerin çeşitlerine göre misafire sunumları da farklılık gösterir. Mutfakta hazırlayıp servis etme, meyve sepetiyle sunulup konuğun almasını sağlama, gueridon veya servis masasından tabaklara hazırlayıp sunulması şeklinde servisi vardır.

Misafir masasında hazırlanarak servis edilen meyveler takım kullanılarak yenilebilen meyvelerdir.(Diğer bir deyişle kabuğu soyulan meyvelerdir.)

Misafir masasında meyve hazırlamak diğer yemeklerin tranşlanıp misafire sunulması kadar önemlidir. Meyvelerin soyulması ve dilimlenmesinde göz önünde tutulması gereken hususları aşağıdaki şekilde sıralamak mümkündür.

- Servis edilecek meyvenin istenilen olgunlukta olmalıdır. (çok olgun veya ham olmamalı)
- Meyve soyulacak ve tranş yapılacak büyüklükte olmalıdır.
- Meyve için uygun kesim tahtası seçilmelidir. (Bazen büyük düz tabak içerisinde de tranş yapılabilir.)
- Tranş bıçağının keskin olmasına dikkat edilmelidir. (Meyvenin çeşidine göre, ağız kısmı tırtırlı veya düz olabilir.)
- Meyvelerin kendine has özelliklerinin bilinmelidir. (kabuk kalınlığı, çekirdek yapısı vb.)
- Kesim meyvenin özelliğine uygun yapılmalıdır. (Önce kabuk soyulmalı, çekirdek varsa çıkarılmalı veya temizlenmeli ,daha sonra eşit dilimler halinde kesilmelidir.)
- Meyvelere, soyulması ve dilimlenmesi esnasında çıplak elle dokunulmamalıdır.
- Meyveler salata için hazırlanıyorsa, uygun büyüklükte ve şekilde doğranmalı (küp şeklinde, kabukları ve zarları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş)
- Meyve salatasında kullanılacak likörler meyvelerle uyumlu olmalıdır.(Bitter olmayan güzel kokulu likörler kullanılır.)
- Hazırlanan meyvelerin servisinde kullanılacak tabaklar ve kâseler uygun büyüklükte olmalıdır.
- Takımla yenilen meyveler için misafir masasına açılan kuverde ordövr tabağı, peçete, dessert çatalı ve bıçağı ,içki bardağı (içkinin cinsine göre) olmalıdır.

5.1.1. Portakal

Konuğun önünde, portakal hazırlamak için aşağıdaki işlem basamaklarına dikkat etmek gerekir.

- Misafir masasına meyve kuveri açılır. (ordövr tabağı,peçete, dessert çatalı ve bıçağı, içki bardağı(içkinin cinsine göre)
- Portakal soymak için gerekli araç gereçler seçilir.(Bunlar keskin bir bıçak ve çatal ile üzerinde çalışılacak büyük bir düz tabak veya kesim tahtası, kabukları koymak için artık tabağı ve servis etmek için meyve tabağıdır.)
- Yukarıda sayılan araç gereçlerin hazır olduğu servis arabası misafir masasına getirilir veya gueridon bu şekilde hazırlanır.
- Portakal meyve kesim tahtası üzerine alınır.(Büyük düz tabakta kullanılabilir.)
- Sol elle portakalı tutarak sağ eldeki bıçak ile portakalın sap kısmından yuvarlak bir kabuk parçası kesilir.
- Çatal sap kısmından kestiğimiz bu kabuğa etli kısmından batırılır. Çatalın dişleri bu kabuğu delip geçmelidir.
- Daha sonra çatal ucu portakalın alt kısmına batırılır.(Portakalın kaymaması için)ve hafif yatık bir şekilde tutulur.
- Son derece keskin bir tranş bıçağı ile kesik sap kısmından çatala doğru ince uzun dilimler halinde kabuk soyulur.soyma işlemi portakalın etli kısmı ortaya çıkacak şekilde yapılmalıdır.(kabuk soyma işleminde yenilecek bölümlere asla çıplak elle dokunulmamalıdır.)

Portakalın kabuğu helezon şeklinde de soyulabilir.(portakalın sap kısmından önce yuvarlak bir kabuk parçası kesilir. Daha sonra sol ele alınan portakalın kabuğu, sağ eldeki bıçak ile 1 cm' lik şerit oluşturacak şekilde soyulur.Bu sırada portakal yavaşça kendi eksenini etrafında çevrilmelidir.)

- Portakalın kabuğu yukarıda anlatıldığı şekilde tamamen soyulduktan sonra dilimlenir.
- Portakal dilimleme işi kesim tahtası üzerinde yapılabileceği gibi doğrudan servis edileceği tabak üzerinde de yapılabilir.(Bunun nedeni portakalın bir tabaktan diğerine taşınırken ezilip sularının akmamasıdır.)
- Dilimleme iki şekilde yapılır.
 - Birincisi, portakal yan tutularak ince yuvarlak dilimler halinde kesilir, bu dilimler tabağa süslü bir şekilde yerleştirilir.(Kesim tamamlandıca çatalda kalan kabuk parçaları çıkarılır.)
 - İkincisi, portakalın sadece etli kısımları portakal boyunca uzanan dilimlerden kesilerek çıkarılır.

- İki şekilde de dilimlenen portakallar ordövr tabağına dizilerek misafirin sağından servis edilir,(Misafir isterse yanında pudra şekeri servis edilir.)

Eğer portakal likörlü servis edilecekse;

- Portakal yukarıda anlatıldığı şekilde soyulur.(Veya çatal batırıldıktan sonra kesim kısmından başlanarak kabuk helezon şeklinde de soyulabilir.) Soyma işlemi bitince bıçakla portakal dilimlerinin etli kısımları zarsız olarak ve dikine kesilerek ayrılır. Dilimlenen portakallar cam bir kase veya tabak içerisine dizilir. Portakalın çatala batırıldığı kısım bastırılarak suyu sıkılır ve sıkılan bu su portakal dilimleri üzerine dökülür, 2 cl portakal likörü ile parfümlenerek misafirin sağından servis edilir. Misafir masasında hazırlanacak kuverde herhangi bir değişiklik yoktur.

5.1.2. Şeftali

Misafir masasında hazırlanarak servis edilen diğer bir meyve de şeftalidir. Şeftalinin soyulması ve dilimlenmesinde ortasında bulunan sert çekirdek unutulmamalıdır.kesim için uygun araç gerecin hazırlanması ve Misafir masasında kuverle ilgili çalışmalar tamamlandıktan sonra;

- Soyulacak şeftali kesim tahtası üzerine alınır.
- Çatalla şeftalinin sap kısmından tutulur,
- Şeftalinin kabukları sap kısmından alt kısmına doğru bıçakla şeritler halinde soyulur.
- Şeftalinin kabukları tamamen soyulduktan sonra bıçakla ikiye bölünür.(çekirdek unutulmamalıdır.)
- Ortadaki çekirdek kısmı bıçağın ucu ile kaldırılmak suretiyle çıkarılır.
- Çekirdeği temizlenen yarım şeftali tekrar ikiye bölünerek dört dilim elde edilir.
- Şeftali dilimleri deniz yıldızı gibi bir meyve tabağına yerleştirilir.
- Konuğun sağından servis edilir.

NOT: Elma, armut, kaktüs meyvesi, mango vb meyveler de aynı şekilde soyulur.

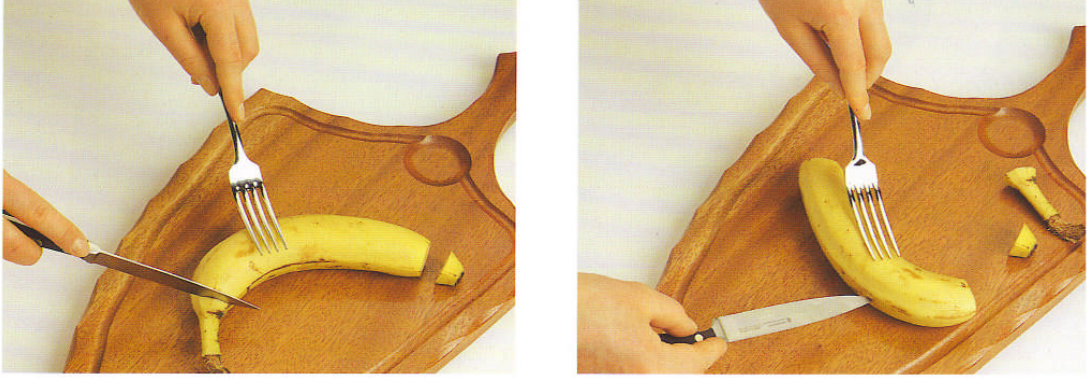
5.1.3. Kivi

- Kesim tahtasına alınan kivi yan yatırılarak sap kısmından ince bir dilim şeklinde kabuk alınarak kesilir.
- Çatalın parmakları kivinin alt kısmına geçirilir.

- Kivi sap kısmından alt kısmına doğru bıçakla şeritler halinde soyulur.
- Kivinin kabuğu tamamen soyulduktan sonra ince yuvarlak dilimler halinde kesilir.
- Ordövr tabağına dizilen kivi misafirin sağından servis edilir. (Kivi pudra şekeri veya krem şanti ile süslenecek servis edilebilir.)

5.1.4. Muz

Kesim aşamasına kadar yapılacak ön çalışmalar portakalın soyulmasında olduğu gibidir.(bakınız portakal tranşı.)



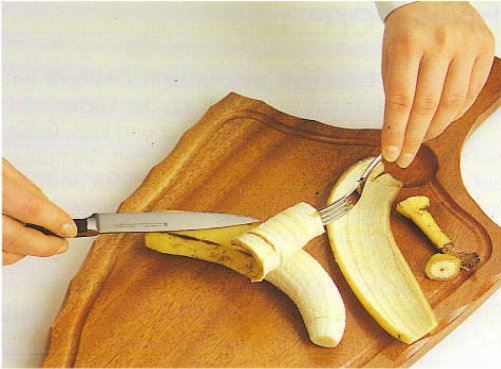
Resim 54: Muzun baş kısımlarının kesimi

- Muz kesim tahtası üzerine sapı sağa gelecek şekilde konur.
- Bıçakla muzun önce baş, sonra da sap kısımlarından 1 cm kadar kabuk kesilir.
- Daha sonra bıçak yardımı ile muzun sırt kısmındaki kabuk çizilir.



Resim 55: Muz kabuklarının soyulması

- Çatalın dişleri muz kabuğuna geçirilir ve çatal döndürülmek suretiyle kabuk baştan sona soyulur. Soyulan kabuklar artık tabağına alınır.
- Üst kabuğu tamamen soyulan muz alttaki kabuğunun içerisinde yuvarlak ince dilimler halinde kesilir.
- Muz ters çevrilerek alttaki kabukta üstteki kabuk gibi soyulur.(Kabuk artık tabağına konur.)



Resim 56: Muzların servise hazırlanması

- Tamamen soyulan muz, 1-2 cm kalınlığında dilimler halinde kesilerek servis edileceği tabağına alınır.
- Garnitürlenerek (bal, ceviz içi, badem içi vb.) misafirin sağından servis edilir.

5.1.5. Ananas

Misafir masasında ananas hazırlamada kullanılacak iki tip bıçak vardır. Bunlardan biri ekmek bıçağına benzeyen tırtırlı uzun bir bıçak, diğeri ucu sivri ve keskin bir küçük bıçaktır.

Ananasın soyulması ve tranşında birden fazla metod uygulanabilir. Ananas servisinde esas olan öz kısmının dilimlerden ayrılmasıdır.

➤ Birinci yol:

- Ananas, yapraklı kısmı sola gelecek şekilde kesim tahtasına yan yatırılır.
- Sol el ile ananasın yapraklı kısmından tutulurken, sağ eldeki bıçak ile ananasın baş kısmından yuvarlak bir dilim alınır.



Resim 57: Baş kısmının yuvarlak kesimi

- Ananas kesilen kısmın üzerine gelecek şekilde tahtanın üzerine dik bir şekilde konulur.
- Yapraklı kısmından tutulmaya devam edilirken, ananasın bize bakan kısmından başlayarak ananasın kabuğu yukarıdan aşağıya doğru soyulur.



Resim 58: Ananas kabuğunun kesilmesi

- Soyma işlemi tamamen bittikten sonra ananas tekrar tahtanın üzerine yaprakları sola gelecek şekilde yatırılır.
- Ananas yapraklı kısma gelene kadar eşit dilimler halinde kesilir.(en son yapraklı kısmı kesilerek artık tabağına konulur.)



Resim 59: Dilimlere ayrılması

- Ananas dilimi çatal ile özlü kısımdan tutulur, bıçak ucu ile ortada bulunan öz kısmı dilimlerden ayrılır.(Bu esnada dilim çatal ile döndürülmelidir.)
- Dilimler dessert tabağına düzgün bir şekilde yerleştirilir.
- Ananas dilimlerinin boşlukları kokteyl kirazı ile süslenecek servis edilir.



Resim 60: Meyvenin servise hazırlanması

➤ **İkinci yol:**

- Ananasın yapraklı kısmı sola gelecek şekilde yana yatırılır.
- Sol el ile yapraklardan tutulur.
- Sağ eldeki tırtırlı bıçak ile ananasın baş kısmından yuvarlak bir dilim kesilerek artık tabağına alınır.
- İlk dilimden sonraki dilimler 2-3 cm kalınlığında olacak şekilde kesilir.
- Kesilen dilimlerin ortasındaki öze çatal batırılarak bıçak ucu ile kabuk soyulur(küçük bıçak kullanılır.) Bunun için bıçak ucu kabuk ile etli kısmı arasına sokulup, kabuk kısmı çepeçevre kesilir.(Keserken, dilim çatal ile döndürülmelidir.)
- Yine dilim döndürülmek suretiyle ortadaki öz kısmının etrafı kesilmeli ve öz çatalla çekilip alınmalıdır.
- Öz kısmı ve kabuğu temizlenen ananas dilimleri, meyve tabağına yerleştirilir.(misafirin arzusuna göre, rum, grand, marnie,çuraçao vb içkilerden birisi ile parfümlenebilir.)
- Konuğun sağ tarafından servis edilir.

Not* Eğer ananasın tamamı servis edilmiyorsa, ananasın yapraklı olan dilimi, ananasın kesik olan yüzeyine kapatılır. Bunun nedeni ananasın bu kısmının kurumaması içindir. Bu şekilde serin bir ortamda saklanmalıdır.

➤ **Üçüncü yol:**

- Ananas yaprakları sağa gelecek şekilde kesim yan yatırılır.

- Önce yapraklarının 1,5-2 cm aşağısından; daha sonra sap tarafından aynı şekilde kesilir.
- İki taraftan kesilen ananas tranş tahtasına dik olarak konulur.
- Üstten çatala batırılıp sabitleştirilir (kaymaması için).
- Sağ eldeki bıçak ile yukarıdan aşağıya doğru 8-10 cm kalınlığında şeritler oluşturularak kabuk soyulur.(Soyma esnasında meyve üzerindeki küçük gözler halindeki odunsu tabakanın tamamen temizlenmiş olmasına dikkat edilir.)
- Ananas yaprakları ve kabukları artık tabağına alınır.
- Meyve yukarıdan aşağıya doğru dörde bölünür. Her parçanın ortasındaki odunsu kısım ayıklanır.
- Temizlenen parçalar yaklaşık birer cm kalınlığında dilimler halinde kesilir.
- Ananas dilimleri bir maşa yardımıyla cam tabak veya kaseye konulur.(Misafirin arzusuna göre güzel kokulu bir likörle parfümlenerek servis edilir.)
- Üzerine dantel kağıt konmuş ordövr tabağı üzerinde konuğun sağından servis edilir.

5.2. Konuk Masasında Hazırlanan Meyve Salatalarının Servisi

Meyveler, diğer sebzelerin içine karıştırılabileceği gibi doğrudan meyvelerden salatalar da yapılır.

Sadece meyvelerden yapılan bu salatalara meyve salataları adı verilir.

Meyve salataları içerisinde yaprak salata yok ise genellikle mutfaktan soslanıp kabına hazırlanmış olarak gelir. Ancak bazı durumlarda mutfaktan ayrı kaplarda hazırlanmış olarak gelen malzemelerle misafirin gözü önünde meyve salatası hazırlamak da mümkündür.

5.2.1. Meyve Salatası Servisi

Meyve salatalarını hazırlarken veriliş amacına uygunluğuna dikkat etmek gerekir. Meyve salataları mönüde tatlıların altında yer alır ve yemeklerin ardı sıra verildiği için önceden servis edilen yemeklerle uyumlu olmasına dikkat edilmelidir.

Yine meyve salataları hazırlanırken, kullanılacak meyvelerin iyi seçilmesine özen gösterilmelidir. Taze, gevrek ve diri meyveler seçilmelidir. Çok olgunlaşmış ya da hiç olgunlaşmamış (ham) meyveler salatanın içerisinde istenilen tadı vermez.

Meyvelerin vitamin değerlerinin kaçmaması için çok önceden soyulup bekletilmemesi gerekir.(Servis edilmesine yakın bir zamanda hatta sipariş alındıktan sonra soyulmaları daha iyidir.)

Meyve salatalarında kullanılacak sos ve garnitürlerin salatayı tamamlayıcı nitelikte olmasına ayrıca dikkat edilmelidir. Görüntüsünü güzelleştirmek adına içerisindeki malzemeyle hiç ilgisiz garnitürler seçilmemelidir.

Meyve salatalarının parfümlemede kullanılan içkilerin de tıpkı garnitür ve soslar gibi hazırlanan salataya uygun olmasına ayrıca dikkat edilmelidir. Parfümlemeden amaç sadece salatanın kokusunu güzelleştirmek değildir.(Meyve salatalarının parfümlemede Grand Marnier, Maraschino, cointreau, Weinbrand, Coğnac, Kirshwasser, rum vb. içkiler kullanılır.

Meyve salataları genellikle kup bardağında veya cam kasele hazırlanır ve hazırlanan meyve salatası dantel kâğıtlı dessert tabağı üzerine konularak servis edilir.



Resim 61: Meyve salatası

Bazı özel meyve salataları kendi kabukları içerisinde de servis edilebilirler.(Kavun, karpuz, ananas vb.)

➤ **Meyve salatalarının kuverinde şunlar bulunur.**

- Kase veya kup bardağı (dessert tabağında)
- Peçete
- Dessert çatalı ve kaşığı
- İçki bardağı (içkinin cinsine göre,)

Reçete 1:

➤ Malzemeler:

- 100 g elma (soyulup doğranmış ve limonlanmış),
- 100 g armut (soyulup, doğranmış ve limonlanmış)
- 100 g portakal (zarları soyulup doğranmış),
- 100 g muz (soyulup doğranmış),
- 100 g mandalina(soyulup doğranmış)
- 8 adet çilek (yıkamış ortadan ikiye bölünmüş)
- İki kaşık badem içi (dilimlenmiş)
- 4 cl mandalina likörü.

➤ Hazırlanışı ve servisi:

- Yukarıda belirtilen malzemeler her biri ayrı kaplar içinde, büyük salata hazırlama kasesi de bir başka kap içinde ve talaş buz üstüne oturtulmuş olarak servis arabasıyla misafir masasına getirilir.
 - Misafir masasında kuverle ilgili düzeltmeler yapılır.
 - Çilek ve badem içi hariç diğer malzemeler kaseye konulur.
 - Üzerine belirtilen miktarda likör dökülerek karıştırılır ve ağzı örtülerek bir süre dinlendirilir.
 - Yeteri kadar bekletildikten sonra hazırlanan meyve salatası cam kaselere veya kup bardaklarına doldurulur.
 - Her birisi dört parça çilek ve aralarına da badem içi gelecek şekilde garnitürlenir.
 - Dantel kâğıtlı dessert tabağı üzerine konarak misafirin sağından servis edilir.

Not: Kullanılan meyve çeşitlerini, garnitürleri ve sosları değiştirerek siz de yeni meyve salatası reçeteleri oluşturabilirsiniz.

5.2.2. Yoğurtlu Meyve Salatası

➤ Kuverde kullanacağımız araçlar:

- Peçete
- Dessert çatalı ve kaşığı

➤ Servis arabasına yerleştireceğimiz araçlar.

- Meyve salatasında kullanılacak meyvelerin, şekerin vb. bulunduğu kaplar.
- Büyük kâse ve maşa
- Likör şişesi
- Kokteyl kapları veya kısa ayaklı kaseler veya köpüklü şarap bardakları ile altlık olarak kullanılan tabaklar

- Yedek dessert çatal ve bıçağı(alt rafta)
- Yedek maşalar ve peçeteler ile yedek kokteyl kapları (alt rafta)

➤ **Yoğurtlu meyve salatası hazırlamada kullanılacak malzemeler.(iki kişilik)**

- 1 adet elma (soyulup doğranmış ve limonlanmış),
- 1 adet portakal (soyulup doğranmış),
- 1 adet armut (soyulup doğranmış ve limonlanmış),
- 1 adet kivi (soyulup doğranmış),
- 2 adet kokteyl kirazı (süsleme için),
- 250 gr kaymaksız yoğurt
- 1 çorba kaşığı pudra şeker (isteğe bağlı)
- 3 cl beyaz rum veya kayısı likörü.

➤ **Hazırlanışı ve servisi:**

- Bütün malzemeler ayrı kaplar içerisinde, büyük kase de talaş buz üzerine yerleştirilmiş olarak, hazırlanan servis arabası veya tepsi misafir masasına getirilir.
- Misafir masasına meyve salatası kuveri açılır.(Dessert çatalı sola, tatlı kaşığı sağa gelecek şekilde yerleştirilir.
- Kivi ve kokteyl kirazı hariç diğer doğranmış bütün meyveler talaş buz üzerindeki büyük kaseye konur.(Boşalan kapları bekletmeden kaldırınız.)
- Kayısı likörü veya beyaz rum ile parfümlenir..(Kasenin ağzını kapatınız.)
- Bir başka kap içerisinde belirtilen miktardaki pudra şekeri yoğurtla iyice karıştırılır.
- Sol ele alınan kokteyl kabına maşa yardımı ile hazırlanan salatadan bir miktar konulur.
- Daha sonra kasenin içtekileri örtecek şekilde üzerine yoğurt dökülür.
- Kokteyl kirazı ve kivi dilimi ile garnitürlenir.
- Hazırlanan kase dantel kâğıtlı dessert tabağı üzerine yerleştirilir.
- Misafirin sağ tarafından servis edilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

KONTROL LİSTESİ

	<ul style="list-style-type: none">➤ Üniforma giyiniz.➤ Detaylara özen gösteriniz.➤ Sorumluluk sahibi olunuz.➤ Pratik olunuz.➤ Zamanı iyi kullanınız.➤ Mesleğinizi seviniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Meyvelerin tranşı için gerekli araç gereçleri seçiniz. (Bunlar keskin bir bıçak ve çatal ile üzerinde çalışılacak büyük bir düz tabak veya kesim tahtası, kabukları koymak için artık tabağı ve servis etmek için meyve tabağıdır.)	<ul style="list-style-type: none">➤ Araç gereçlerin hazır olup olmadığını kontrol ediniz.➤ Hijyen kurallarına uygun davranınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Seçtiğiniz araç gereçleri servis arabasına yerleştiriniz	<ul style="list-style-type: none">➤ Tranş için meyvelerin seçilmiş olmasına dikkat ediniz.(Kabuklarının buruşuk olmamasına dikkat ediniz.)
<ul style="list-style-type: none">➤ Servis arabasını misafir masasının yanına getiriniz veya gueridonu bu şekilde hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Restoranda servis arabasının bir yere çarpmamasına dikkat ediniz.➤ Hazırlığınızı eksiksiz yapınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Konuk masasında tranş edilecek meyvenin kuverini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tranş edilecek meyvenin kuverinin eksiksiz ve doğru olmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Tranş edilecek meyveyi kesim tahtası üzerine alınız.(Büyük düz tabak da kullanılabilir.)	<ul style="list-style-type: none">➤ Meyvenin sağlık bilgisi kurallarına uygun olarak kesim tahtasının üzerine konmasına özen gösteriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Meyveleri tutarken, sağ eldeki bıçak ile kesiniz. (kesim işini yukarıda metin için anlatılan çeşitlere uygun yapınız) Bk. Portakal, muz, ananas, kivi ve seftali tranşı	<ul style="list-style-type: none">➤ Bıçağınızın keskin olmasına özen gösteriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Portakal için Çatalı, sap kısmından kestiğiniz bu kabuğa etli kısmından batırınız. (Çatalın dişleri bu kabuğu delip geçmelidir.) Diğer meyveler için konu içeriğine bakarak hareket ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Çatalı kullanırken meyvenin parçalanmamasına ve suyunun akmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Portakal için; kabuğa batırdığınız çatalın ucunu portakalın alt kısmına	<ul style="list-style-type: none">➤ Çatalı kullanmaya özen gösteriniz.

<p>batırarak sabitleyiniz .(portakalın kaymaması için)ve hafif yatık bir şekilde tutunuz. Diğer meyveler için yukarıdaki metine göre hareket ediniz.</p>	
<p>➤ Portakal için; tranş bıçağı ile portakalın kesik sap kısmından çatala doğru ince uzun dilimler halinde kabuğunu soyunuz. (soyma işlemi portakalın etli kısmı ortaya çıkacak şekilde yapılmalıdır Diğer meyveler için metine bakınız).</p>	<p>➤ Kabuğu soyarken elinizi kesmemeye dikkat ediniz.</p> <p>➤ Portakalın kabuğu çataldan kesik kısma doğru da ince uzun şeritler halinde soyulabilir.</p>
<p>➤ Portakalın kabuğunu tamamen soyduktan sonra dilimleyiniz.</p>	<p>➤ Dilimleri ince yuvarlak halkalar şeklinde veya portakalın sadece etli kısımlarını portakal boyunca uzanan dilimlerden keserek çıkarabilirsiniz.</p>
<p>➤ Dilimlenen portakalları maşa yardımıyla ordövr tabağına diziniz ve misafirin sağından servis ediniz.</p>	<p>Portakallar ekşi ise misafirin arzusuna göre pudra şeker servis ediniz.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. ÖLÇME SORULARI

1. Meyve salataları genellikle bardağında veyakaselere hazırlanırlar.
2. Ananas tranşında kabukların soyulması için vebir bıçak kullanılır.
3. Muz dilimlendikten sonra ve veya ile garnitürlenerek servis edilir.
4. Portakalın ekşi olması halinde misafire ayrıca ,..... servis edilir.
5. Meyve salatalarının parfümlemede,,,, vb. içkiler kullanılır.
6. Soyulup dilimlenen meyveler yardımıyla dessert tabağına yerleştirilir.
7. Soyulup dilimlenecek meyvelerde aranacak en önemli özellik nedir?
 - A) Mevsim meyvelerinden olmasına dikkat edilmelidir.
 - B) Çok olgunlaşmış ya da hiç olgunlaşmamış (ham) meyveler seçilmemelidir.
 - C) Meyveler soyulabilecek büyüklükte seçilmelidir.
 - D) Taze, diri ve gevrek olmasına dikkat edilmelidir.
8. Meyve salatalarının kuverinde hangi malzemeler bulunur?
 - A) Dessert bıçağı ve çatalı, peçete
 - B) Dessert bıçağı, peçete, içki bardağı (içkinin cinsine göre)
 - C) Dessert kaşığı ve dessert çatalı, peçete, içki bardağı,
 - D) Dessert çatalı ve kaşığı, peçete, içki bardağı (içkinin cinsine göre, kase veya kup bardağı.(dessert tabağında)

9. Meyve salatası hangi kap içerisinde hazırlanır?

- A) Kup bardağı içerisinde
- B) Cam kasede
- C) Büyük boy salata kasesinde
- D) Dessert tabağında

10. Meyve salatalarını parfümlemek için kullanılan içkilerin özellikleri nelerdir?

- A) Meyve salatalarının tatlarını güzelleştirir.
- B) Meyve salatalarının kokularını güzelleştirir
- C) Meyve salatalarını sulandırır.
- D) Meyve salatalarının hem kokusunu hem de tatlarını güzelleştirir

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevaplarınız için faaliyetin ilgili konularını tekrar ediniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek, eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Portakal tranşı için uygun araç gereci seçtiniz mi?		
➤ Seçtiğiniz malzemeyi servis arabasına usul ve yöntemine uygun yerleştirdiniz mi?		
➤ Misafir masasında portakal kuveri hazırladınız mı?		
➤ Seçilen portakalı tranş tahtasına (büyük düz tabak) alarak sap kısmından yuvarlak bir kabuk parçası kestiniz mi?		
➤ Çatalı kestiğiniz kabuğun etli kısmından batırarak dişlerinin kabuğa geçmesini sağladınız mı?		
➤ Bu şekilde hazırlanan çatalın dişlerini portakalın alt kısmına batırarak portakalı sabitlediniz mi? (kaymaması için)		
➤ Tranş bıçağı ile portakalın kesilen sap kısmından çatala doğru ince uzun şeritler halinde keserek portakalın kabuğunu soydunuz mu?		
➤ Portakalın kabuğunu tamamen soyduktan sonra yuvarlak halkalar şeklinde portakalı dilimlediniz mi?		
➤ Dilimlenen portakalları dessert tabağına maşa yardımı ile yerleştirdiniz mi?		
➤ Hazırlanan tabağı misafirin sağ tarafından servis ettiniz mi?		
Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma		
➤ Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
➤ Portakal tranşı için uygun araç gereci seçtiniz mi?		
➤ Servis arabasını portakal tranşı için hazırlarken kullanım ve servis kolaylığını göz önüne aldınız mı?		
➤ Temizlik ve hijyen kurallarına uygun davrandınız mı?		
➤ Portakalın kabuğunu istenilen sürede usulüne uygun soyabildiniz mi?		
➤ Portakalın dilimlenmesinde ve tabağa yerleştirilmesinde pratik davrandınız mı?		
➤ Hazırlanan tabağı yöntem ve tekniğine uygun olarak misafire servis ettiniz mi?		
➤ Zamanı doğru olarak kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİK ÖLÇME

TRANŞ modülü, faaliyetleri ve araştırma çalışmaları sonunda kazandığınız bilgilerin ölçülmesi ve değerlendirilmesi için kendinizi değerlendirme ölçeğine göre değerlendiriniz. Bu değerlendirme sonucuna göre bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ Tranş arabasını uygun yöntem ve tekniği kullanarak temizlediniz mi?		
➤ Tranş yapmada kullanılan uygun araç gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tranş tahtasını uygun ebatta seçerek, uzun kenarın ortasına gelecek şekilde yerleştirmeye özen gösterdiniz mi?		
➤ Tranş takımlarını usulüne uygun (çatal solda, bıçak sağda) olarak arabaya yerleştirdiniz mi?		
➤ Yemek reşolarının yakıtlarını kontrol ederek tranş tahtasının soluna yerleştirdiniz mi?		
➤ Yemek tabaklarını tranş tahtasının sağ tarafına usulüne uygun yerleştirdiniz mi?		
➤ Garnitür ve sos kaplarını tranş tahtasının ön ilerisine kullanım sırasına uygun yerleştirdiniz mi?		
➤ Kağıt ve katlanmış kumaş peçeler ile maşaları tranş tahtasının sol ilerisine(eğer araba iki katlı ise alt kata) yerleştirdiniz mi?		
➤ Hazırlanan arabayı misafir masasının yanına getirdiniz mi?		
➤ Misafir masasında servis edilecek yemeğe uygun kuver hazırladınız mı?		
➤ Mutfaktan aldığınız servis kabını misafirlere gösterdiniz mi?		
➤ Servis kabındaki yemeği ısıtıcı üzerine aldınız mı?		
➤ Yemeği tranş takımını kullanarak servis kabından tranş tahtası üzerine aldınız mı?		
➤ Tranş tahtasına alınan yemeğin özelliğine uygun olarak kesimini yaptınız mı?		
➤ Kesimini yaptığınız etleri eski haline getirerek servis kabına tekrar geri aldınız mı?		
➤ Tranş tahtası ve takımlarını işleri bitince masadan kaldırdınız mı?(Mutfağa gönderdiniz mi?)		
➤ Yemeğin servis edileceği doğru tabağı seçtiniz mi?		
➤ Maşa yardımı ile etleri tabaklara yerleştirdiniz mi?(tabağın kenarını kirletmeden, tabağın amblemi karşıya gelecek şekilde)		
➤ Tabaktaki yemeklerin garnitürlerini usul ve yöntemine uygun yerleştirdiniz mi?(renklerine, büyüklüklerine, pişirilme		

yöntemlerine vb gibi)		
➤ Yemeğin soslarını özelliklerine(katı veya yarı katı) göre tabaktaki etlerin üzerine veya yanına gelecek şekilde yerleştirdiniz mi?		
➤ Hazırlanan yemek tabağını bekletmeden misafirin sağından servis ettiniz mi?		
➤ Tranş işlemi boyunca konuğun memnuniyetini sağlamaya çalıştınız mı?		
➤ Tabakların misafire servisinden sonra servis arabasını mutfağa geri götürdünüz mü?		
Düzenli ve Kurallara Uygun Çalışma		
➤ Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
➤ Çalışma alanını tertipli ve düzenli kullandınız mı?		
➤ Uygun araç gereçleri seçip kullandınız mı?		
➤ Zamanı iyi kullandınız mı?		
➤ Güler yüzlü ve nazik davrandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız ya da eksikleriniz olduğunu düşünüyorsanız modülü tekrar ediniz. Eksikliklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1 CEVAP ANAHTARI

1.	Parçalanması,dilimlenmesi ve ayıklanması
2.	Uzun, ortaya
3.	reşo
4.	Balık faraşına
5.	D
6.	B
7.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ 2 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ 3 CEVAP ANAHTARI

1.	Kup_cam
2.	Uzun, Tırtırlı
3.	Bal, ceviz içi, badem içi
4.	Pudra şekeri
5.	Grand Marnier, Maraschino, cointreau,
6.	maşa
7.	A
8.	D
9.	C
10.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ 4 CEVAP ANAHTARI

1.	Çatal,boynundan
2.	Butlar,göğüs etleri
3.	Küçük, bir kişiye
4.	Göğüs eti,butlar
5.	ete
6.	C
7.	B
8.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ 5 CEVAP ANAHTARI

1.	Kup__cam
2.	Uzun, Tırtırlı
3.	Bal, ceviz içi, badem içi
4.	Pudra şekeri
5.	Grand Marnier, Maraschino, cointreau,
6.	maşa
7.	A
8.	D
9.	C
10.	D

KAYNAKÇA

- AKTAŞ Ahmet, **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi**, Uludağ Üniversitesi, Balıkesir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Uludağ Üniversitesi Basımevi, Bursa, 1984.
- FIRAT Seygül, **Özel Kuverler ve Servisleri**, T.C MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü, Ankara, 2001.
- DENİZER Dünder, Ferman MAVİŞ **Yiyecek İçecek Hizmetleri**, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir, 2002.
- GÜREL Güloğ, Mehmet GÜREL, **Servis ve Bar Teknikleri ve Uygulaması I**, M.E.B. Devlet Kitapları Müdürlüğü, İstanbul, 2004.
- Klinger, Heinz ve Grüner, Hermann, **Der Junge Koch**, Fachbuchverlag Dr.Pfanneberg, Giessen, 1990.
- KURT Nazif, **Yiyecek ve İçecek Servisi**, T.C TURİZM BAKANLIĞI Turizm Eğitim Genel Müdürlüğü, Yorum Matbaası, Ankara, 1996.
- TAPER Hans, **Tranchieren und Andere Arbeiten Beim Tisch Des Gastes**, Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG, Stuttgart, 1994.