

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

FLAMBELER

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ I	3
1. FLAMBE İÇİN ÖN HAZIRLIK	3
1.1. Flambenin Tanımı	3
1.2. Flambe Yapmanın Faydaları	4
1.3. Flambe Çeşitleri	5
1.3. Flambe Çeşitleri	5
1.4. Flambe Yapacak Personelin Özellikleri	5
1.5. Flambe Yapımında Kullanılan İçecekler	6
1.5.1. Alevlendirmede Kullanılan İçecekler	6
1.5.2. Sos Yapımında Kullanılan İçecekler	7
1.6. Flambe Arabasında Bulunan Araçlar	7
1.7. Flambe Arabasının Hazırlanması	9
UYGULAMA	11
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	12
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	13
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	14
2. ET FLAMBE	14
2.1. Et Flambeleri	14
2.2. Etten Yapılan Flambelerde Servis Edilen Garnitür Çeşitleri	17
UYGULAMA	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	20
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	21
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	22
3. KÜMES HAYVANLARI FLAMBESİ	22
3.1. Kümes Hayvanlarından Yapılan Flambe Çeşitleri	22
3.2. Kümes Hayvanlarından Yapılan Flambelerde Servis Edilen Garnitür Çeşitleri	23
UYGULAMA	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	26
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	27
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	28
4. DENİZ MAHSULLERİ FLAMBESİ	28
4.1. Deniz Mahsullerinden Yapılan Flambeler	28
4.2. Deniz Mahsullerinden Yapılan Flambelerde Servis Edilen Garnitür Çeşitleri	30
UYGULAMA	31
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	33
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	34
ÖĞRENİM FAALİYETİ-5	35
5. TATLI VE MEYVE FLAMBESİ	35
5.1. Tatlı Flambeleri	35
5.2. Meyve Flambeleri	36
5.3. Tatlı ve Meyve Flambeleriyle Servis Edilen Garnitür Çeşitleri	39
UYGULAMA	40
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	44
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	45
CEVAP ANAHTARI	46
MODÜL DEĞERLENDİRME	47
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	48
KAYNAKÇA	49

AÇIKLAMALAR

KOD	
ALAN	Yiyecek-İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Servis Elemanı
MODÜLÜN ADI	Flambeler
MODÜLÜN TANIMI	Konuk masasında yiyecekleri Flambe usulünde hazırlayarak sunabilmek için gerekli servis yapabilme öğrenim materyalidir.
SÜRE	40-32
ÖN KOŞUL	Fondö Yapma Modülünü Almış Olmak
YETERLİK	Flambe yapabilmek.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Öğrenci, restoran ortamı sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre reçeteye uygun olarak flambe hazırlayabilecektir Amaçlar <ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen ve servis kurallarına göre flambe için ön hazırlık yapabilecektir.➤ Hijyen ve servis kurallarına göre et flambe yapabilecektir➤ Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanları flambesi yapabilecektir➤ Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri flambesi yapabilecektir➤ Hijyen ve servis kurallarına göre tatlı ve meyve flambesi yapabilecektir.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Masa, sandalye, guveridon, kuver, flambe arabası, bardaklar, tabaklar, tepsiler, masa örtüleri, peçeteler, metal servis takımları, tepsiler, kayık tabaklar, reşolar, maşalar, flambe tavaları, baharatlıklar, sos yapımında ve alevlendirmede kullanılan içecekler.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

İnsanlar yemek, yemek için çeşitli nedenlerle yiyecek içecek işletmelerini tercih etmektedirler. Kimi zaman başka milletlerin ya da başka yörelerin yemek kültürünü tanımak, hoşça vakit geçirmek, günlük hayatın stresinden kurtulup rahatlamak ya da yemek yerken sohbet etmek, kendilerini özel ve önemli hissetmek gibi nedenlerle, yiyecek işletmelerini ve özellikle de ala carte restoranları tercih etmektedirler.

Her geçen gün değişen insan ihtiyaçları ve beklentileri yiyecek içecek sektöründeki rekabeti artırmaktadır. Güçlü rekabet ortamında işletmeler kaliteli bir hizmet sunmak ve farklı bir mönü ile kendi işletmelerine talep yaratmak için alternatif yollar denemektedir. Bu nedenle yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerde kalifiye personel ihtiyacı, artarak devam etmektedir. Siz bu güne kadar garsonluk mesleğinde birçok modülde başarı sağladınız kalifiye servis personelinin gerektirdiği servis bilgi ve becerisinin büyük bir bölümünü tamamladınız. Böylece kalifiye servis personeli olma özelliğinizle, belli bir servis bilgi ve becerisine sahip bulunuyorsunuz.

İşte bu modülü başarı ile tamamladığınız da bugüne değin öğrenmiş olduğunuz bilgi ve becerilerinizi salonda misafirlerin önünde sunma imkânını bulacaksınız. Bu modül ile yiyecek içecek hizmeti veren ala carte restoranlarda misafirlere, flambe servisi sunma mesleki bilgi becerisine sahip olacaksınız.

Sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye personel siz olabilirsiniz. Ancak başarılı bir turizm personeli olabilmeniz için öncelikle bu mesleği severek ve isteyerek yapmanız ve daha sonra teorik ve pratik turizm eğitimini başarı ile tamamlamış olmanız gerekmektedir.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Gerekli araç gereç sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre Flambe için ön hazırlık yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:
Çevrenizde bulunan Ala carte servis veren restoranlarda uygulanan flambe çeşitlerini araştırınız.

Flambe servisi veren bir işletmeye giderek, bu servisi sunmanın işletmeye olan faydalarını ve zararlarını araştırınız.

Çevrenizde, servis araç gereçlerinin satışını yapan bir işletmeye giderek, flambe yapımında kullanılan araç gereçleri gözlemleyiniz.

1. FLAMBE İÇİN ÖN HAZIRLIK

1.1. Flambenin Tanımı

Fransızca kökenli olan Flambe'nin kelime anlamı aydınlatma, alev, alevlendirme anlamına gelmektedir. Restoranda Flambe ise, çeşitli sebze ve meyveleri, deniz ürünlerini (karides, ıstakoz vs), et ve kümes hayvanları etlerini salonda misafir önünde, çeşitli alkollü içeceklerin ilavesi ile alevlendirilerek hazırlanmasıdır.



Resim 1

Flambeler salonda misafir masasının yanında gueridon üzerinde özel ocağı (sıvı veya jöle yakıtlı ocaklar) ya da özel flambe arabası üzerinde özel tavası ile servisten hemen önce kalifiye elemanın profesyonel mesleki yeteneklerini ortaya koyabileceği bir alevlendirme işlemidir. Alevlendirme yemeğin içinde olur. Alevlendirme çoğunlukla Fransız konyacı veya kanyak ile yapılır.

Flambe sadece az insan gruplarına yapılmalıdır. Flambeden istenen başarıyı elde etmek için en fazla dört kişi için uygulanmalıdır.



Resim 2

Flambeler genel olarak, günümüzde bağımsız hizmet veren ala carte servis sunan restoranların mönülerinde yer almakta ve siparişler doğrultusunda uygulanmaktadır. Ancak konaklama işletmelerinin pansiyon durumunun her şey dahil sistem adı ile alınan (Alles İnkulusive) pansiyon çeşidi şeklinde değişmesi ile her şey dahil sisteme göre konaklayan misafirler için ağırlıklı olarak açık büfe servisi sunulmaktadır. Bu durum Flambe yöntemini show amacıyla salonda Show büfelerinde mutfak personeli tarafından da uygulanmaktadır. Ayrıca klasik anlamda olduğu gibi konaklama işletmesi bünyesinde bulunan ala carte servis sunan restoranlarda ise üst düzey servis personeli tarafından uygulanmaya devam edilmektedir.

Yemeğin tüm sunumu Flambe yapmanın anlamına uygun olmalıdır ki beklenen en yüksek fayda elde edilebilsin. Aksi takdirde alevlendirme işlemi basit bir havai fişek parlamasından ileriye gidemez.

1.2. Flambe Yapmanın Faydaları

Flambe yiyeceklerin tat ve kokularını güzelleştirirken, salonda misafirlerin gözü önünde hazırlanması ve servis edilmesi sebebiyle, misafirlerin hoşça vakit geçirmelerini sağlamaktadır.

Deneyimli servis personeli tarafından hazırlanan flambeleri hazırlayan personelin tüm bilgi ve becerilerini sunması için iyi bir fırsattır.

Misafirlerin kendilerini özel ve önemli hissetmelerini sağlamaktadır.

Diğer masaların dikkatinin flambe yapılan masaya çevrilmesi ile satışların artmasını sağlamaktadır.

Yemeğin malzemelerini ve nasıl hazırlandığını gören misafirler rahat ederler.

1.3. Flambe Çeşitleri

Flambeler hazırlandıkları malzemeler göz önünde bulundurularak dört ana başlık halinde incelenmektedir.

Et flambeleri

Kümes hayvanları flambesi

Deniz mahsulleri flambesi

Tatlı ve meyve flambeleri

Flambeler de kullanılan tatlandırıcılar, flambenin çeşidine göre (baharatlar ve sos malzemeleri) alkollü ya da alkolsüz içecek çeşitleri farklılık göstermektedir. Örneğin et flambelerinin soslarının yapımında daha çok şarap çeşitleri kullanılırken tatlı ve meyve flambelerinde meyve suları kullanılmaktadır.

Tüm flambe çeşitleri hazırlanırken şu kurallara göz önünde bulundurulmalıdır

Hiçbir zaman alkollü içecek şişesi direkt flambe tavasının içine boca edilmemelidir. Aksi takdirde bir patlama veya uzun veya sivri bir alev oluşabilir.

İyi bir flambe için çok sıvı kullanılmamalıdır; çünkü alkol yeteri kadar yanmaz ve yemeğin lezzetinde kalıcı, yanık alkol tadı kalır.

Flambe arabası ve hazırlık masası iyi sıralanmalıdır ki konuklarla olacak güvenlik mesafesi ve kolay yanabilen maddeler uzakta tutulsun.

Kimi durumlarda alevlendirme kepçe ile yapıldığında alevleme uzun bir kibritle kepçe alevlenmeli ve tavaya boca edilmelidir.

Flambe mümkün olan en kısa zamanda hazırlanmalıdır.

Flambe yapılacak yemeğin sadece malzemelerin ön hazırlığı mutfakta hazırlanır, alkollü içeceklerin ve diğer malzemelerin ilave edilip pişirilmesi restoranın içinde olmalıdır.

Alevlendirme sırasında flambe tavası sallanmalı ve hafif çalkalanarak alevin tüm kaba yayılması sağlanmalıdır.

Tercihen alevleme loş ışıkta yapılmalıdır.

1.4. Flambe Yapacak Personelin Özellikleri

Müşteri masasında yapılan çalışmalar, işletmenin servis kalitesini artırır. Tabii servisin bu şekli daha çok birinci sınıf işletmelerde ve özellikle akşam yemeklerinde görülmektedir. Hazırlıklar ve çalışmaların büyük bir çoğunluğu misafir önünde salonda yapılacağından, servis personeli titiz ve kendinden emin bir ifade ile çalışmasını yürütebilecek, bu konuda gerekli bilgi ve beceriye sahip olmalıdır.

Çünkü misafirlerin meraklı bakışları altında malzemeleri kontrol ederek yemekleri tekniğine göre, göze hitap edecek şekilde hazırlamak ve diğer taraftan misafirlerin sorularını cevaplamak herkesin yapabileceği sıradan bir iş değildir. Bu nedenle Flambe sırasında alevlendirmede kullanılacak alkollü içeceklerin gereğinden fazla konması ve dikkatsiz kullanılarak devrilip dökülmesi sonunda büyük can ve mal kaybına sebep olabileceği düşünüldüğünde Flambe yapacak personelin gerekli bilgi ve beceriye sahip olmasının yanında şu özellikleri de taşıması gerekmektedir.

Gereğinden fazla genç veya yaşlı deneyimsiz ya da hareket yeteneği azalmış, olmamalıdır.

Chef de rang ya da Captain ayarında pozisyonu ve deneyimi yeterli olan personel tarafından yapılmalıdır.

Dış görünüşünde normalden fazla sivilce, açık yarası bulunmamalı, öksürük, grip nezle gibi hastalığı olmamalı ve sağlıklı olmalıdır. (Bakınız servis personelinin kademelendirilmesi modülü; Servis personelinin genel olarak sahip olması gereken özellikleri)

1.5. Flambe Yapımında Kullanılan İçecekler

Flambe yapmada alevlendirmenin başka bir nedeni de alevlendirmede kullanılan içeceğin hazırlanan yemeğe değişik bir lezzet, tat ve koku katmasıdır. İyi bir tat için yemekte alkolün yanık tadı değil tam aksine kullanılan alkollü içeceğin tadı ve aroması kalmalıdır. Bu nedenle kullanılan alkollü içeceğin özelliği çok önemlidir

Flambe yapımında kullanılan içecekler, genel olarak iki ana başlık altında toplanır.

1.5.1. Alevlendirmede Kullanılan İçecekler

Flambe yapmanın en önemli nedenlerinin başında misafirleri görsel olarak da etkilemektir. Bu nedenle kullanılan içecekler sıradan olmamalıdır.

Alevlendirmede kullanılan içecekler alkollü içeceklerdir. Genel olarak flambe yemeklerini alevlendirmede aperatiflerden sherry ve beyaz vermutlar kullanılır.

Bazı likörler özellikle meyve flambelerini alevlendirmede kullanılır. Kullanılan içecekler genel olarak hazırlanan yemeğin lezzetini olumsuz yönde etkileyecek şekilde olmamalıdır. Yoğun baharatlı likörler yerine yüksek alkollü, hafif ve hoş kokulu turunçgil likörleri (mandalina, portakal, vb.) ile kayısı, şeftali, muz likörleri en çok tercih edilen ideal likörlerdir. Bunların yanında yüksek alkollü ve kanyak esaslı likörler (Grand Marinier, Contreau) kiraz likörü (Kirchwasser) de alevlendirmede kullanılır.

Genel olarak yüksek alkollü içkilerin başında gelen kanyak, rum ve whisky, flambeleri alevlendirmede kullanılan en ideal içki gruplarıdır. Bu gruptaki içkiler özellikle çeşitli et gruplarına (Deniz mahsulleri flambeleri, et flambeleri, kümes hayvanları flambeleri ve bazı tatlı ve meyve flambelerinde) ait flambe yemeklerini alevlendirmede kullanılır. Bazı yemekler bazı alkollü içecekler ile birlikte anılmaktadır, örneğin böbrek flambe için özellikle whisky tercih edilirken, özellikle tatlı ve meyve flambeleri için hoş kokulu yüksek alkollü bir içecek olan rum tercih edilmektedir. Ancak yüksek alkollü içeceklerden yerli ve yabancı kanyaklar tüm flambeleri alevlendirmede kullanılabilir içeceklerdir.

1.5.2. Sos Yapımında Kullanılan İçecekler

Flambe yemeklerinin soslarının yapımında kullanılan içecekler, iki ana gruba ayrılır.

Alkollü içecekler: Sosların yapımında, özellikle tatlı flambelerini parfümlemek için kullanılan alkollü içeceklerin başında likörler gelmektedir. Sos yapımında da alevlendirmede olduğu gibi hafif alkollü ve hafif kokulu baharat ve meyve likörleri kullanılmalıdır. Sosların yapımında likörlerin yanında özellikle beyaz ve kırmızı şaraplar kullanılmaktadır. Mutfağa sos için kullanılan şarapların cinsi genel olarak düşük kalitedeki şaraplardır ancak flambeler misafir önünde hazırlanacağından servisin kalitesini düşürmemek için ne çok ucuz şaraplar ne de maliyeti gereksiz yere yükseltecek yıllanmış çok kaliteli şaraplar kullanılmamalıdır. Bunların yerine tanınmış markaların orta kalite şarapları tercih edilmelidir.

Alkolsüz içecekler: Sosların yapımında alkolsüz içecek olarak meyve suları kullanılmaktadır. Meyve suları taze sıkılmış ve tel bir süzgeçten süzülmuş olarak kullanılmalıdır.

1.6. Flambe Arabasında Bulunan Araçlar



Resim 4

Flambe arabası salonda misafirlerin masasının önünde flambe yapımında kullanılan bu iş için imal edilmiş özel bir Flambe arabası şeklinde bir arabadır. Bu arabanın sabit, kendine ait flambe yapımında kullanılan içecekleri, sosları, menajları, servis tabaklarını, maşaları, peçeteleri ve flambe yapımında kullanılacak yiyecekleri koymaya yetecek kadar rafları ve çekmeceleri mevcuttur. Ayrıca bütan gaz ya da ispirto ile çalışan bir ya da iki ocağı ve ocağın tüpünü koymak için kapaklı bir dolabı mevcuttur.



Resim 5

Flambeler bu iş için imal edilmiş özel flambe arabalarının yanında gueridon üzerine portatif ateşi ayarlanabilen sıvı ya da jel şeklindeki yakıtla çalışan, özel ocaklar konularak da gerçekleştirilebilir. Gueridon üzerine de flambe yapımında kullanılan araç gereçler sırası ile yerleştirilebilir.



Resim 6

Flambe arabasında yer alan araçları genel olarak şu başlıklar altında toplayabiliriz:

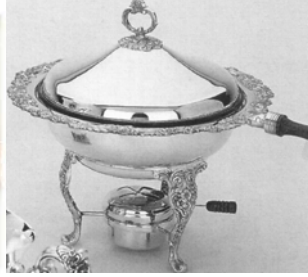
Reşo

Reşolar, jel veya sıvı yakıtla çalışan, içine ılık su konularak, üzerine yiyecek dolu kabın yerleştirilmesi ile yiyeceklerin sıcak kalmasını sağlayan araçlardır. Reşoların

kullanıldığı alana göre farklı çeşitleri bulunmaktadır. Ancak flambe yapımında ya da misafir masasında yemek hazırlamada kullanılan reşolar, bir ya da iki çeşit olmak üzere 2–4 kişilik olarak hazırlanmış yemekleri, garnitürleri sıcak tutmaya yarayan çeşitleridir.



Resim 8



Resim 9



Resim 10

Flambe tavaları

Genel olarak bakır veya çelikten yapılmış oval veya yuvarlak



Resim 11

çeşitleri bulunan tavalardır. Flambe yaparken zamanla yarışıldığı ve pişen yiyeceğin ısısının yüksek olması alevlenmenin etkisini arttıracığından bakır tavalara tercih sebebidir. Flambe tavalarını diğer tavalardan ayıran en önemli özellik ise yayvan olmasıdır. Yayvan tava flambe yapım aşamasında tavanın hafif ateşe eğilmesi ile alev almasını sağlayacağından önemlidir.

Servis tabakları

Flambe arabasında ya da gueridon üzerinde hazırlanacak olan flambeler de hazırlanacak olan flambe çeşidine uygun, servis tabakları hazır olarak bulundurulmalıdır. Çeşitli boydaki servis tabakları kişi sayısına yetecek kadar mice en place aşamasında (ön hazırlık) hazırlanmalıdır.

Örneğin tatlı ve meyve flambeleri için dessert tabağı, et flambeleri için büyük boy düz tabak, Deniz mahsulleri flambelerinin çeşidine uygun kayık ya da büyük boy düz tabaklar hazırlanmalıdır.



Resim 12



Resim 13

Maşalar

Hazırlık çalışmaları sırasında ve hazırlanan yemeklerinin veya soslarının servisinin yapılmasında çeşitli maşalar kullanılmaktadır. Bu maşalar büyük boy kaşık ve çataldan oluşan servis maşasının yanında çeşitli boydaki klasik maşalar, sos kaşıkları mice en place aşamasında hazırlanacak olan flambe dikkate alınarak flambe arabasında veya gueridon üzerinde hazırlanmalıdır.



Resim 14



Resim 15



Resim 16

Baharatlıklar

Flambe yapımında kullanılan baharatlıklar hazırlanacak olan flambenin çeşidine göre farklılık göstermektedir. Örneğin et flambeleri, deniz ürünleri ve kümes hayvanları flambeleri için tuz, karabiber, beyaz biber başta olmak üzere flambenin çeşidine göre, kekik, nane, kırmızı toz biber, kimyon kullanılmaktadır. Ayrıca hardal, ketçap, mayonez, tarhun., fesleğen, muskat gibi baharat ve tatlandırıcılarda flambe çeşidine göre kullanılmaktadır.



Resim 17



Resim 18

Meyve ve tatlı flambeleri için ise toz seker, pudra şekeri, tarçın kullanılmaktadır. Tüm baharatlar uygun baharatlıkları ile sipariş alınan Flambe çeşidinde, kullanılacak baharat çeşidine göre mice en place aşamasında Flambe arabasına yerleştirirler.

1.7. Flambe Arabasının Hazırlanması

Misafir masasında servis personeli tarafından alınan flambe siparişinden sonra flambe için ön hazırlıklar önemini kazanır. flambe yapmada kullanılacak olan flambe arabasında kullanılacak tüm araç ve gereçler salona eksiksiz olarak getirilmelidir. flambe için arabanın hazırlanması çok hızlı ve birkaç siparişe lazım olduğu göze alınarak yapılmalıdır. Çünkü flambe zaman isteyen ve masada konuklara yemekleri zamanında ve doğru sıra ile servis edilmesi zorunlu bir iştir. Zamanı iyi kullanmak bu organizasyonun en önemli koşuludur.



Resim 21

Flambe ister flambe arabasında ister gueridon üzerinde ya da sabit bir servis masası üzerinde yapılıns tüm hazırlıklar aynı şekilde gerçekleştirilir.

Özellikle mutfakla hazırlığın işbirliği içinde gerçekleşmesi şarttır, böylece mutfakta hazırlığı tamamlanmış yiyeceklerle, restoranda hazırlığı tamamlanmış flambe zamanında servis edilebilir. Tüm bu koşullar yerine getirilmezse özel sunumda elde edilmek istenen başarı birden bire başarısızlığa dönüşür.

Flambe arabasının temizlik ve genel düzeni her kullanımdan sonra yapılmalı ve bir sonraki servise hazır bulundurulmalıdır. Flambe siparişi alındıktan sonra ise arabanın tüpü ocakları kontrol edilir. Alınan flambe siparişine uygun tabaklar, flambe tavası, reşolar, baharatlıklar yerleştirilir. Daha sonra sipariş edilen flambe de kullanılacak sos şişeleri, alkollü ve alkolsüz içecekler ve sipariş alınan yemeğin reçetesine uygun malzemeler gerekli yerlerden (mutfak veya bardan) alınarak kullanım sırasına göre arabaya yerleştirilir.

Flambe servis masasında yapılacak ise mutfakta ki hazırlıklar tamamlanırken servis ile ilgili malzemeler ofisten salona taşınarak gerekli hazırlıklar servis personeli tarafından tamamlanarak son kontroller yine mutfak ve servis şefi tarafından tamamlanır. Tüm hazırlıklar tamamlandıktan sonra gösteriye başlanır.

Tüm bu hazırlıklar yapılırken aşağıda ki noktalara dikkat edilmelidir:

Yanıcı ve parlayıcı maddelerin ağzı kapalı şekilde ateşten yeterince uzağa yerleştirilmelidir.

Yemek piştikten sonra kullanılacak olan servis araç ve gereçleri çalışma alanından uzakta olacak şekilde hazırlanmalıdır.

Arabaya yerleştirilen tüm malzemeler boy sırası dikkate alınarak yüksekte alçağa doğru yerleştirilmelidir

Reçete malzemeleri rahat çalışabilmek ve zamanı iyi kullanabilmek için kullanılış sırasına göre dizilmelidir.

Alevlendirmede kullanılan alkollü içecekler oda sıcaklığında olmalıdır.

Flambe arabası ve veya hazırlık masasının konuklarla olacak güvenlik mesafesi iyi ayarlanmalıdır.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişlerin alınması➤ Misafirlerin siparişlerini, gerekli servis ve görgü kuralları doğrultusunda alınız.➤ Flambe için mice en place yapılması➤ Mutfak veya bara sipariş pusulasını veriniz.➤ Flambe arabasının temizliğini ve yakıtlarını kontrol ediniz.➤ Siparişi alınan yemek reçetesine uygun araçları hazırlayınız➤ Reşoları hazırlayınız.➤ Flambe tavaasını hazırlayınız.➤ Servis tabaklarını hazırlayınız.➤ Alkollü içecekleri temin ediniz.➤ Baharatlıkları hazırlayınız.➤ Maşaları ve gerekli ise sos kepçelerini Flambe arabasına yerleştiriniz.➤ Yemek reçetesine uygun malzemeler Flambe arabasının üzerine ya da servis masasına, kullanım sırasına göre yerleştiriniz	<ul style="list-style-type: none">➤ Güler yüzlü olunuz.➤ Nazik olunuz.➤ Detaylara özen gösteriniz.➤ Flambe arabasına malzemeleri kullanım sırasına göre ve eksiksiz olarak yerleştirerek son kontrolünüzü yapmayı unutmayınız.➤ Zamanı iyi kullanınız.➤ Pratik olunuz.➤ Reşoları Flambe arabasının sol tarafına yakıtlarını kontrol ederek yerleştiriniz.➤ Dikkatli olunuz.➤ Tavanın temizliğine özen gösteriniz.➤ Zamanı iyi kullanınız.➤ Misafir sayısını göz önünde bulundurunuz.➤ Alkollü içecekleri ateşten yeterince uzağa ve boy sırasına göre yerleştirmeye özen gösteriniz.➤ Baharatlıkları karşıya yerleştiriniz.➤ Maşaları flambe arabasının var ise çekmecelerine yok ise çalışma alanının sağ ilerisine yerleştiriniz.➤ Malzemeleri çalışma alanının sağ tarafına yerleştiriniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruların doğru şikkını işaretleyerek değerlendiriniz.

1. Flambe yapmaya yetkili personel aşağıdakilerden hangisidir?
A) Commis de suite
B) Sommelier
C) Demi chef
D) Captain
E) Commis de rang
2. Aşağıdakilerden hangisi flambe yapmanın faydalarından değildir?
A) Yiyeceklerin tat ve kokularını güzelleştirir.
B) Misafirlere keyifli bir gösteri sunulur.
C) İşletme gelirini arttırır.
D) Kolay hazırlanır.
E) Personelin bilgi ve becerisini sunma imkânı verir.
3. Aşağıdakilerden hangisi alevlendirmede kullanılan içeceklerden değildir?
A) Kanyak
B) Whisky
C) Portakal suyu
D) Portakal likörü
E) Beyaz rum
4. Aşağıdaki malzemelerden hangisi flambe arabasında bulunmaz?
A) Reşo.
B) Flambe tavası
C) İçecek şişeleri
D) Krep tavası
E) Servis tabakları
5. Aşağıdakilerden hangisi flambe yapılırken dikkat edilmesi gereken noktalardan değildir?
A) Flambe arabası misafirlere güvenli bir mesafede bulunmalıdır.
B) Yanıcı maddelerin ağzı kapalı ve ateşten yeterli uzakta olmalıdır.
C) Arabaya yerleştirilen malzemeler kullanım sırasına göre yerleştirilmelidir.
D) Alevlendirmede kullanılan içecekler dolapta soğutulmuş olmalıdır.
E) Flambe yavaşı ve kendin emin adımlarla uzun sürede hazırlanmalıdır.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz

FLAMBE İÇİN ÖN HAZIRLIK PERFORMANS TESTİ		
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz EVET , kutucuğun altına X işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz, HAYIR kutucuğunun altına X işareti koyunuz.		
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	Evet	Hayır
Siparişleri servis ve görgü kuralları doğrultusunda aldınız mı?		
Sipariş pusulasını ilgili departmanlara verdiniz mi?		
Flambe arabasının ve reşoların temizliğini ve yakıtını kontrol ettiniz mi?		
Sipariş alınan flambeye uygun araç gereçleri arabaya yerleştirdiniz mi?		
Reçeteye uygun araç gereçleri arabaya kullanım sırasına göre yerleştirdiniz mi?		
Siparişe uygun kuverde gerekli değişiklikleri yaptınız mı?		
Flambe arabasını misafir masasına göre güvenli mesafede yerleştirdiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Uygulama sırasında pratik ve estetik çalıştınız mı?		
Güler yüzlü ve nazik çalıştınız mı?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		
Siparişleri servis ve görgü kuralları doğrultusunda aldınız mı?		
Sipariş pusulasını ilgili departmanlara verdiniz mi?		
Flambe arabasının ve reşoların temizliğini ve yakıtını kontrol ettiniz 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-2

AMAÇ

Gerekli araç gereç sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre et flambe yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:

- Flambe servisi sunan bir restoran işletmesine giderek et flambe çeşitlerini araştırınız.
- Et flambelerinin özelliklerini kütüphane ya da internet ortamında araştırarak rapor hazırlayınız.

2. ET FLAMBE

Flambe özellikle de et flambe yapılırken salonda hoş olmayan ağır bir koku bırakmamak çok önemlidir. Ağır koku oluşması hem salonda alınan havalandırma olanakları ile hem de personelin çalışması ile önlenmemelidir. Aksi takdirde elde edilmek istenen başarı başarısızlığa dönüşecektir. Yapılacak olan flambeye ait tüm malzemelerin ön hazırlığı mutfakta hazırlanır. Örneğin beefstroganof için etler ve sebzeler mutfakta julienne şeklinde doğranır.

Et flambe den beklenen faydayı sağlayabilmek için göz önünde bulundurulması gereken noktalar şunlardır:

- Et flambe yapılırken önce etler alevlendirilir, daha sonra sos hazırlanır.
- Alevlenen ve reşoya alınan et, hazırlanan sosa ilave edilerek ısıtılıp servisi yapılmalıdır. Aksi takdirde sos içinde kaynayan et sertleşir ve lezzetsiz olur.
- Et mamulleri flambe edilirken flambe tavası çıtırdama ve cızırdama sesi duyuluncaya kadar ateşte tutulmalıdır.
- Flambede kullanılacak olan alkollü içecek dolapta değil oda sıcaklığında saklanmış olmalıdır.
- Kaliteli bir et flambe kaliteli malzeme ile gerçekleştirilir.

2.1.Et Flambeleri

- **Mantarlı biftek**
 - **Malzemeleri:** 2 kişilik
 - 4 adet bonfile (75 gr. Tanesi)
 - 1 çorba kaşığı tereyağı

- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- ¼ tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı ince dilimlenmiş mantar
- 10 cl kırmızı şarap
- 1 kahve fincanı krema
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 15 cl demi glace sos
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 4 cl kanyak



Resim 22

•Yapılışı

Tane biberleri kırınız ve bonfileleri kırılmış karabiberlere bulayarak tuzlayınız. Misafirin önünde flambe ocağını yakıp tavayı ısıtınız. Isınmış tavaya tereyağını koyarak, yağ yanmadan biftekleri tavaya yan yana diziniz. İki tarafını da kızartıp ince kıyılmış soğanları da ilave edip 1 dakika kadar alt üst pişirip, yeterince kızgın tavaya kanyacı ilave ediniz. Tavayı hafif eğerek alevlendiriniz. Alev sönünce hemen bonfileleri reşoya alınız. Daha sonra tavaya mantarı ilave edip iki dakika karıştırarak sote ediniz. Kırmızı şarabı ilave edilerek yarı yarıya azalana kadar kaynatınız. Daha sonra demi glace sos, hardal, limon suyunu ilave ederek bir taşım kaynatınız. Daha sonra ateşi kısarak kremayı ilave ediniz. Son olarak reşodaki bonfileleri sosun içine koyarak ısıtınız. Pişmesi tamamlanmış biftekleri, garnitürleyerek maydanozla süsleyerek servisini yapınız.

➤ **Biberli biftek**

• **Malzemeleri: 2 kişilik**

- 2 adet biftek (150 gr. Tanesi)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı, yoksa soğan
- ½ kahve fincanı beyaz şarap,
- ½ kahve fincanı demi glace sos
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı krema

• **Yapılışı**

Tane biberleri kırınız ve bonfileleri kırılmış karabiberlere bulayarak tuzlayınız. Flambe ocağını yakarak tavayı ocağa koyunuz. Tava ısınınca, tereyağını yakmadan ısıtarak biftekleri ilave ediniz. Biftekleri yakmadan üçer dakika alt üst ederek pişiriniz. Hemen sonra

soğanı serpip bir dakika soğanla beraber alt üst ederek kanyağı ilave ederek hafif tavayı eğip alevlendiriniz. Alev sönmüce bifttekleri reşoya alınız. Sonra tavada kalan yağın içine şarabı ilave ediniz. Şarap yarı yarıya azalıncaya kadar kaynatıp demi glace ve kremayı ilave ediniz.1–2 dakika kaynatıp ateşi söndürünüz. Ve bifttekleri ilave edip alt üst karıştırarak servis ediniz.

➤ **Böbrek flambe**

• **Malzemeleri: 2 kişilik**

- 1 adet doğranmış dana böbreği
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber,
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı, yoksa soğan
- ½ su bardağı ince dilimlenmiş mantar
- 1 kahve fincanı krema
- 1/2 su bardağı creme sos
- 4 cl kanyak

• **Yapılışı**

Yağlarını hafif alarak böbrekleri yarım cm kalınlığında dilimleyiniz. Ve biberleyerek tuzlayınız. (Böbrekler mutfakta temizlenip doğranır) Salonda misafirin önünde flambe ocağını yakarak tavayı ısıtınız ve yağ ilave ederek yakmadan eritiniz. Böbrekleri ilave ederek üçer dakika alt üst ederek pişiriniz ve soğanları ilave ederek soğanı alt üst ederek kavurunuz. Yeterince sıcakken tavaya kanyağı ilave ederek, tavayı eğiniz ve alevlendiriniz. Alevler sönmüce böbrekleri reşoya alınız. Daha sonra tavaya mantarları ilave ederek 1–2 dakika kavurunuz. Ateşi kısarak kremasını ve creme sosu ilave ediniz. 2 dakika kaynatınız ve böbrekleri ilave ederek ısıtınız ve ateşten alarak servis yapınız.

➤ **Whiskili böbrek flambe**

• **Malzemeleri: 2 kişilik**

- 1 adet doğranmış dana böbreği
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber,
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı, yoksa soğan
- ½ su bardağı ince dilimlenmiş mantar
- 1/2 su bardağı beşamel sos
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 4 cl whisky

- **Yapılışı**

Hafif yağlarını alarak böbrekler yarım cm kalınlığında dilimlenir. Ve biberlenerek tuzlanır. (Böbrekler mutfakta temizlenip doğranır) Salonda misafirin önünde flambe ocağı yakılır ve tava ocağa koyularak ısıtılır ve yağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Böbrekler ilave edilir ve üçer dakika alt üst edilerek pişirilir. Daha sonra soğanları ilave edilerek kavrulur. Tava yeterince sıcakken whisky ilave edilir ve tavanın eğilerek alevlenmesi sağlanır. Alevler sönünce böbrekler reşoya alınır. Daha sonra tavaya mantarlar ilave edilerek 1–2 dakika kavrulur. Ateşi kısılarak beşamel sosu ilave edilir. 2 dakika kaynatılır ve böbrekleri ilave ederek ısıtılır Ateşten alınarak ince kıyılmış maydanozla süslenerek servis yapılır.

- **File gulaş**

- **Malzemeleri: kişilik**

- 300 gr julienne doğranmış bonfile
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı ince doğranmış soğan
- 10 cl kırmızı şarap
- 10 cl demi glace sos
- 1 çorba kaşığı tane karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 cl kanyak
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz



Resim 23





- **Yapılışı**

Doğranmış bonfileler biberlenerek, tuzlanır. Flambe ocağı misafir önünde yakılarak tava ocağa konularak ısıtılır. Tereyağı yakmadan eritilir ve bonfile parçaları ilave edilir 3–5 dakika pişirilir ve soğanlar ilave edilir 1–2 dakika kavrulur kanyak ilave edilir ve tava ateşe doğru eğilerek alevlendirilir. Ateş sönünce bonfileler reşoya alınır. Tavada kalan yağa kırmızı şarap konarak çektirilir. Demi glace sos ilave edilerek ısıtılır. Daha sonra reşoda ki bonfileler sosa konulup karıştırılır. Tabaklara konarak maydanozla servis edilir.

2.2. Etten Yapılan Flambelerde Servis Edilen Garnitür Çeşitleri

Etten yapılan flambe çeşitlerinde genel olarak en çok kullanılan garnitür beyaz pilavdır. Bunun yanında çeşitli patates garnitürleri, ve kıymetli (brokoli, Brüksel lahanası gibi) sebze garnitürleri de servis edilir.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Ön hazırlık (mice en place) yapılır.  <p>Resim 28</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Ocağı yakarak flambe tavaını ısıtılır.➤ Tereyağı eritilir.	<ul style="list-style-type: none">➤ Flambe arabasını eksiksiz kullanım sırasına göre yerleştirerek son kontrolünüzü yapmayı unutmayınız.➤ Dış görünüşünüze özen gösteriniz.➤ Güler yüzlü olunuz➤ Tavanın yanmamasına özen gösteriniz.➤ Nazik olunuz.
 <p>Resim 29</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Etler pişirilerek, soğanlar ilave edilir.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yağın yanmamasına özen gösteriniz.➤ Tertipli, düzenli ve temiz çalışmaya özen gösteriniz.➤ Gürültü çıkarmamaya özen gösteriniz.➤ Etlerin suyunu iyice çekerek pişmiş olmasına özen gösteriniz aksi takdirde alevlenme gereğince olmayacaktır.
 <p>Resim 30</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Etler alevlendirilir.  <p>Resim 31</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Tavayı eğerek ateş almasına ve tavayı sallayarak ateşin tavaya yayılmasına özen gösteriniz.➤ Alevlenen bonfileleri reşoya alınız.➤ Dikkatli olunuz. Kanyak şişesini ateşe yaklaştırmayınız.

- Sos hazırlanır.



Resim 33



Resim 32

- Garnitürlenerek servisi yapılır.



Resim 34

- Etleri sosa koyarak ısıtmayı unutmayınız.
 - Dikkatli çalışınız.
 - Gürültü çıkarmamaya özen gösteriniz
 - Pratik olunuz.
 - Hazırladığımız reşodaki flambeyi sıcak yemek tabağına yerleştiriniz.
-
- Servis ve görgü kurallarına göre servis yapınız

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruların doğru şikkını işaretleyerek değerlendiriniz.

A) Çoktan seçmeli test

- Et flambe hazırlarken alevlendirmek için alkollü, içki ne zaman ilave edilmelidir?
A) Et suyunu bıraktığında
B) Soğanı eklendiğinde
C) Sos tamamlandığında
D) Et suyunu bırakıp çektiğinde cızırdamaya başlayınca
- Et flambeleri için alkollü içecekler hangi amaçla kullanılır?
A) Alevlendirmek için
B) Lezzet ve tat katmak için
C) Sosunu yapmak için
D) Hepsi
- Et flambelerinden beklenen faydayı sağlayabilmek için aşağıdakilerden hangisi yapılmamalıdır?
A) Et cızırdamaya başlayınca etin pişme aşamasına son verilir.
B) Alevlendirmede kullanılan içki dolapta saklanmamalıdır.
C) Alevlenen et pişmesi tamamlanınca reşoya alınmalıdır.
D) Et, istenilen lezzete kavuşması için sos içinde kaynamalıdır.
- Et Flambelerinin soslarının hazırlanmasında aşağıdakilerden hangisi kullanılmaz?
A) Kırmızı şarap
B) Beyaz şarap
C) Bazı likör çeşitleri
D) Kanyak
- Et flambelerini hazırlamada, etlerin ilave edilip pişirilmesi kaçınıcı işlem basamağını oluşturmaktadır?
A) 1
B) 5
C) 4
D) 2

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz

ET FLAMBE PERFORMANS TESTİ		
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz EVET , kutucuğun altına X işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz, HAYIR kutucuğunun altına X işareti koyunuz.		
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	Evet	Hayır
Siparişleri servis ve görgü kuralları doğrultusunda aldınız mı?		
Mice en place eksiksiz tamamladınız mı?		
Misafir önünde ocağı yakarak tavayı yakmadan ısıttınız mı?		
Tereyağını yakmadan ısıttınız mı?		
Etleri yeteri kadar pişirerek soğanları zamanında ekleyip pişirdiniz mi?		
Etleri gereğince flambe edebildiniz mi?		
Sosun malzemelerini zamanında ekleyerek tamamladınız mı?		
Uygun garnitür seçerek, servisini gereğince yapabildiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Uygulama sırasında pratik ve estetik çalıştınız mı?		
Güler yüzlü ve nazik çalıştınız mı?		
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-3

AMAÇ

Gerekli araç gereç sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanları flambelerini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:

- Flambe servisi veren bir restoran işletmesine giderek kümes hayvanları flambe çeşitlerini araştırınız.
- Flambe servisi veren bir restoran işletmesine giderek en çok tercih edilen flambe çeşitlerini araştırınız.
- Kümes hayvanları flambelerinin özelliklerini araştırınız.

3. KÜMES HAYVANLARI FLAMBESİ

Kümes hayvanları flambeleri de et flambelerinde olduğu gibi önce piliç etleri flambe edilir ardından sosu hazırlanarak garnitürlenmesi ile servis edilir. Kümes hayvanları flambeleri et flambelerine göre daha ucuz ve daha kısa sürede hazırlanması nedeniyle farklılık gösterir.

İşlem basamakları açısından et flambeleri ile aynı şekilde uygulanmaktadır. Başlıca kümes hayvanları flambelerinden örnekler:

3.1. Kümes Hayvanlarından Yapılan Flambe Çeşitleri

- **Piliç Bombay**
 - **Malzemeleri: 2 kişilik**
 - Bir pilicin mirpoix doğranmış göğüs eti
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 çorba kaşığı ince doğranmış arpacık soğan yoksa normal soğan
 - 15 cl köri sos
 - 10 cl beyaz şarap
 - 5 cl taze krema
 - 1 çay kaşığı tuz ve beyaz biber
 - 4 cl kanyak

Yapılışı:

Tavuk etleri tuz ve biberlenerek, ocak misafir önünde yakılır. Flambe tavası ateşe oturtularak ısıtılır, tereyağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Tavuk etleri ilave edilerek etlerin pembeleşinceye kadar kızartılması sağlanır. Daha sonra soğanlar ilave edilerek sote edilir tava yeterince ısınınca kanyak dökülerek tava ateşe doğru eğilerek alevlenmesi sağlanır. Ateş sönünce tavuk etleri reşoya alınır. Daha sonra tavada kalan yağa şarap ilave edilerek yarı yarıya azalana kadar kaynatılır. Köri sos konup ısıtıldıktan sonra ateş kısılarak krema ilave edilir, son olarak reşo üzerindeki tavuk etlerini sosa ilave ederek karıştırılır ve tabaklara alınarak servis edilir.

➤ Şeytan usulü piliç Flambe

- **Malzemeleri: 2 kişilik**
 - 1 adet kızarmış piliç
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 çorba kaşığı ince doğranmış arpacık soğan yoksa normal soğan
 - 2 çorba kaşığı sirke
 - 10 cl beyaz şarap
 - 15 cl demi glace sos
 - 1 çay kaşığı hardal
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı beyaz biber
 - 4 cl kanyak



Resim 35






• Yapılışı

Kızarmış olarak getirilen piliç, misafirlere takdim edilerek servis ve görgü kuralları doğrultusunda tranş edilir. Flambe tavası ateşe oturtularak ısıtılır, tereyağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Daha sonra tavuk etleri ilave edilerek etlerin alt üst edilerek pişmesi sağlanır. Daha sonra soğanlar ilave edilerek sote edilir tava yeterince ısınınca kanyak dökülerek tava ateşe doğru eğilerek alevlenmesi sağlanır.

3.2. Kümes Hayvanlarından Yapılan Flambelerde Servis Edilen Garnitür Çeşitleri

Garnitür olarak genellikle beyaz pilav, iç pilav, kuş üzümü badem içi, sebze garnitürleri (çeşitli yöntemlerde hazırlanmış patates, havuç, brokoli, domates, biber gibi)

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Ön hazırlık (mice en place)</p>  <p>Resim 36</p>	<p>➤ Flambe arabasını kullanım sırasına göre eksiksiz olarak yerleştirerek, son kontrolünüzü yapmayı unutmayınız.</p> <p>➤ Piliç misafir önünde yapılacak ise takdim etmeyi unutmayınız.</p>
<p>➤ Ocağı yakarak flambe tavasını ısıtınız</p>  <p>Resim 39</p>	 <p>Resim 38</p> <p>➤ Dış görünüşünüze özen gösteriniz.</p> <p>➤ Güler yüzlü olunuz</p> <p>➤ Tavanın yanmamasına özen gösteriniz.</p> <p>➤ Nazik olunuz.</p>
<p>➤ Tereyağını eritiniz</p>  <p>Resim 40</p>	<p>➤ Yağın yanmamasına özen gösteriniz.</p> <p>➤ Tertipli, düzenli ve temiz çalışmaya özen gösteriniz.</p> <p>➤ Gürültü çıkarmamaya özen gösteriniz.</p>
<p>➤ Piliç etlerini pişirerek, soğanları ilave ediniz.</p>  <p>Resim 42</p>	<p>➤ Etlerin suyunu iyice çekerek pişmiş olmasına özen gösteriniz aksi takdirde alevlenme gereğince olmayacaktır.</p> <p>➤ Dikkatli olunuz. Kanyak şişesini ateşe yaklaştırmayınız.</p> <p>➤ Tavayı eğerek ateş almasına ve tavayı sallayarak ateşin tavaya yayılmasına özen gösteriniz.</p>



Resim 41

- Piliç etlerini alevlendiriniz.



Resim 43



Resim 44

- Sosu hazırlayınız



Resim 45

- Tavuk etlerini sosa ilave ediniz.



Resim 46

- Servisini yapınız.



Resim 47

- Alevlenen bonfileleri reşoya alınız.
- Dikkatli çalışınız.
- Gürültü çıkarmamaya özen gösteriniz
- Pratik olunuz.

- Etleri kaynatmadan, yeterince ısıtmaya özen gösteriniz.
- Sosla karıştırılan etleri sıcak tabak içerisine alınız.
- Uygun garnitür seçimi ile süsleyerek servis ediniz.
- Servis ve görgü kuralları doğrultusunda servis yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen cümlelerini, doğru (D)ve yanlış (Y) olarak işaretleyerek değerlendiriniz.

1. Yüksek alkollü içecekler kümes hayvanları flambelerinde kullanılmaz.
2. Piliç Bombay kanyakla alevlendirilir.
3. Şeytan usulü piliç flambe hazırlanırken köri sos kullanılır.
4. Şaraplar kümes hayvanları flambelerini alevlendirmede kullanılır.
5. Piliç Bombay yapılırken krema kullanılmaz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz

KÜMES HAYVANLARI FLAMBESİ PERFORMANS TESTİ		
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz <u>EVET</u> , kutucuğun altına <u>X</u> işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz, <u>HAYIR</u> kutucuğunun altına <u>X</u> işareti koyunuz.		
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	Evet	Hayır
Siparişleri servis ve görgü kuralları doğrultusunda aldınız mı?		
Mice en place eksiksiz tamamladınız mı?		
Misafir önünde ocağı yakarak tavayı yakmadan ısıttınız mı?		
Tereyağını yakmadan ısıttınız mı?		
Tavuk etlerini yeteri kadar pişirerek soğanları zamanında ekleyip pişirdiniz mi?		
Tavuk etlerini gereğince flambe edebildiniz mi?		
Sosun malzemelerini sırası ile zamanında ekleyerek tamamladınız mı?		
Uygun garnitür seçerek, servisini gereğince yapabildiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Uygulama sırasında pratik ve estetik çalıştınız mı?		
Güler yüzlü ve nazik çalıştınız mı?		
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-4

AMAÇ

Gerekli araç gereç sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri flambelerini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:
Flambe servisi sunan bir restoran işletmesine giderek deniz mahsulleri flambelerini araştırınız.

Deniz mahsullerini balıkçıya giderek gözlemleyiniz.

4. DENİZ MAHSULLERİ FLAMBESİ

Deniz mahsulleri flambeleri ürünleri diğer gruplara göre, kıymetli ve pahalı ürünlerden oluşmaktadır, bu nedenle maliyeti daha yüksek olan bir flambe çeşididir.

Deniz mahsulleri flambeleri de diğer et ürünlerinde olduğu gibi önce etler alevlendirilir, sonra sosu hazırlanır ve garnitürlenerek servis edilir.

Kabuklu deniz ürünlerini flambe yapmak için birçok reçete vardır. ancak farklı şekilde sunulsa da genel olarak işlem basamakları aşağıda uygulama faaliyetinde verildiği gibidir.



Resim 48

Hazırlık mutfakta başlar; kabuklu ürünün kabuğu vurularak kırılır, zırah veya kabuğu atılır, karnı midesi temizlenir, karides gibi küçük hayvanlarda kuyruk uzunlamasına ikiye bölünür, langust veya istakoz gibi büyüklerde haşlandıktan sonra tranş edilir ve limon suyu damlatılır. Istakoz makaslarının eti de flambe edilir ve tabak düzenlemesinde kullanılır.

4.1. Deniz Mahsullerinden Yapılan Flambeler

➤ Domatesli karides Flambe

• Malzemeleri: 2 kişilik

- 10–12 adet haşlanmış karides
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı
- 2 adet orta boy soyulmuş mirpoix doğranmış domates
- 8 cl beyaz şarap
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz ve beyaz biber
- 4 cl kanyak



Resim 49

Yapılışı

Ocak misafir önünde yakılır. Flambe tavası ateşe oturtularak ısıtılır, tereyağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Tuz ve biberlenmiş olan karidesler konarak kavrulur. Soğanlar konarak pembeleşinceye kadar kavrulur, kanyak dökülerek tava ateşe doğru eğilerek alevlenmesi sağlanır alevler sönünce karidesler reşoya alınır. Tavaya doğranmış domatesler ilave edilerek suyunu çekene kadar pişmesi sağlanır. Daha sonra beyaz şarap ilave edilir ve yarı yarıya çekene kadar kaynatılır ve sos tamamlanmış olur. Karidesler sos içine alınarak, yeterince ısınmaya kadar pişirilir ve tabaklara alınarak ince kıyılmış maydanozla süslenerek servis edilir.

➤ **Körili karides Flambe**

- **Malzemeleri: 2 kişilik**
 - 10–12 adet haşlanmış karides
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 çorba kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı
 - 15 cl krema
 - 1 kahve kaşığı köri
 - 1 çay kaşığı tuz ve beyaz biber
 - 4 cl kanyak

Yapılışı

Ocak misafir önünde yakılır. Flambe tavası ateşe oturtularak ısıtılır, tereyağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Biberlenmiş olan karidesler ilave edilerek kavrulur. Soğanlar konarak pembeleşinceye kadar kavrulur, tuz ve Köri eklenerek yeterince ısınmaya kadar pişirilir ve kanyak dökülerek tava ateşe doğru eğilerek alevlenmesi sağlanır. Alevler sönünce ateş kısılarak krema eklenir ve iyice karışınca tabaklara alınarak servis edilir.

➤ **Kremalı istakoz flambe**

- **Malzemeleri: 2 kişilik**
 - 1 adet haşlanıp doğranmış istakoz
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 10 cl beyaz şarap
 - 15 cl krema
 - 1 kave kaşığı glace ve viande
 - 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
 - 1 çay kaşığı tuz ve beyaz biber
 - 4 cl kanyak



Resim 50

Yapılışı

Ocak misafir önünde yakılır. Flambe tavası ateşe oturtularak ısıtılır, tereyağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Tuz ve biberlenmiş olan istakoz ilave edilerek kavrulur. Soğanlar

konarak pembeleşinceye kadar kavrulur, tuz ve köri eklenerek yeterince ısınmaya kadar pişirilir ve kanyak dökülerek tava ateşe doğru eğilerek alevlenmesi sağlanır. Alevler sönünce ateş kısılarak krema eklenir ve iyice karışınca tabaklara alınarak servis edilir





4.2. Deniz Mahsullerinden Yapılan Flambelerde Servis Edilen Garnitür Çeşitleri

Tüm flambe çeşitlerinde olduğu gibi özellikle beyaz pilav, sebzeli pilav, çeşitli patates garnitürleri özellikle balık patatesi, çeşitli sebze garnitürleri, roka, deniz mahsullerinin parçaları gibi.



Resim 51

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Ön hazırlık (mice en place)</p>  <p>Resim 52</p>	<p>➤ Flambe arabasına malzemeleri kullanım sırasına göre, eksiksiz olarak yerleştirerek son kontrolünüzü yapmayı unutmayınız.</p> <p>➤ Dış görünüşünüze özen gösteriniz</p> <p>➤ Güler yüzlü olunuz.</p>
<p>➤ Ocağı yakarak flambe tavasını ısıtınız</p>  <p>Resim 53</p>	<p>➤ Tavanın yanmamasına özen gösteriniz.</p> <p>➤ Nazik olunuz.</p>
<p>➤ Tereyağını eritiniz</p>  <p>Resim 54</p>	<p>➤ Yağın yanmamasına özen gösteriniz</p> <p>➤ Tertipli, düzenli ve temiz çalışmaya özen gösteriniz.</p> <p>➤ Gürültü çıkarmamaya özen gösteriniz.</p>
 <p>Resim 55</p>	<p>➤ Suyunu iyice çekerek pişmiş olmasına özen gösteriniz, aksi takdirde alevlenme gereğince olmayacaktır.</p>

- Deniz mahsullerini sote ederek, soğanları ilave ediniz.



Resim 56

- Alkol ile alevlendiriniz.



Resim 57



Resim 58

- Kaynatınız.



Resim 59



Resim 60

- Servisini yapınız.



Resim 61

- Dikkatli olunuz. Kanyak şişesini ateşe yaklaştırmayınız.
- Tavayı eğerek ateş almasına ve tavayı sallayarak ateşin tavaya yayılmasına özen gösteriniz
- Alevlenen karidesleri reşoya alınız.

- Kaynatma sırasında itinalı hareket ediniz.
- Dikkatli çalışınız.

- Gürültü çıkarmamaya özen gösteriniz
- Pratik olunuz.
- Deniz mahsullerini sıcak tabak içerisine alınız
- Servis ve görgü kuralları doğrultusunda servis yapmaya özen gösteriniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen, doğru ve yanlış olarak işaretleyerek değerlendiriniz.

1. Kremalı ıstakoz flambe calvados ile alevlendirilir.
2. Flambe yemeklerde şaraplar daha çok sos yapımında kullanılır.
3. Deniz ürünleri flambelerinde whisky kullanılır.
4. Körili karides flambede krema kullanılmaz
5. Deniz mahsulleri flambelerinde hazırlıkların tamamı salonda misafir önünde gerçekleştirilmelidir.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz

DENİZ MAHSÜLLERİ FLAMBESİ PERFORMANS TESTİ		
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz <u>EVET</u> , kutucuğun altına <u>X</u> işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlemediyseniz, <u>HAYIR</u> kutucuğunun altına <u>X</u> işareti koyunuz.		
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	Evet	Hayır
Siparişleri servis ve görgü kuralları doğrultusunda aldınız mı?		
Mice en place eksiksiz tamamladınız mı?		
Misafir önünde ocağı yakarak tavayı yakmadan ısıttınız mı?		
Tereyağını yakmadan ısıttınız mı?		
Reçetede yer alan ürünü yeteri kadar pişirerek soğanları zamanında ekleyip pişirdiniz mi?		
Ürünü gereğince flambe edebildiniz mi?		
Sosun malzemelerini sırası ile zamanında ekleyerek tamamladınız mı?		
Uygun garnitür seçerek, servisini gereğince yapabildiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Uygulama sırasında pratik ve estetik çalıştınız mı?		
Güler yüzlü ve nazik çalıştınız mı?		
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-5

AMAÇ

Gerekli araç gereç sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre tatlı ve meyve flambelerini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Hizmet işletmelerine giderek tatlı ve meyve flambeleri sunan işletmeleri araştırınız. Başlıca tatlı ve meyve flambelerinden örnekleri internet ortamında araştırınız.

5. TATLI VE MEYVE FLAMBESİ

Tatlı ve meyve flambeleri diğer flambe gruplarına göre daha kolay hazırlandığı ve fazla malzeme gerektirmediği için, birçok hizmet işletmesinde tercih edilen ve daha çok uygulanan flambe çeşitlerindedir.

İstenen kalitede tatlı ya da meyve flambesi yapmak için kullanılan meyvelerin en iyi kalitede ve taze meyveler olması gereklidir; konservelede kaçınılmalıdır, zorunlu ise de kaliteli olmalıdır. Bunun yanında tatlı ve özellikle meyve flambelerinde mümkün olduğunca pratik olmak gereklidir. Aksi takdirde meyveler kararak kötü bir görüntü alacaktır. Gereğinden fazla kaynayan şeker yanabilir ya da pütürlü bir hal alabilir. Az malzeme ile kısa zamanda hazırlanabilir olmasının yanında pratik ve hızlı bir çalışma gerektirmektedir. Burada servis personelinin bilgi ve becerisi önem kazanmaktadır.

Tatlı ve meyve flambelerinde diğerlerinden farklı olarak önce sos yapılır daha sonra flambesi yapılacak meyve konularak alevlendirilir.

Alevlendirmede kullanılan ve yanan alkolün sıcaklığı yalnızca yemeğin içinde ki mevcut şeker maddelerini karamelize etmeli ve tadına tesir etmelidir. Özellikle alevlendirmek için kullanılan likör, tat ve aromasını baharatlandırmakta yani hoş koku vermektedir.

5.1. Tatlı Flambeleri

➤ Krep Süzet

- **Malzemeleri: 2 kişilik**
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 2 çorba kaşığı toz şeker
 - 15 cl portakal suyu
 - 1 çay kaşığı limon suyu
 - 1 cl portakal likörü (tercihen Countrau)
 - 4-6 adet krep
 - 4 cl kanyak (Tercihen Grand Marnier)



Resim 62



Resim 63

Yapılışı

Ocak misafir önünde yakılır. Flambe tavasına şeker konulup ateşe oturtularak ısıtılır, Şeker iyic eriyince tereyağı konup karıştırılarak karamelize edilir. Şeker açık kahverengi olunca portakal suyu ilave edilir. Şeker eriyene kadar karıştırılarak kaynatılır. Limon suyu ve likör konarak parfümlenir. Krepler teker teker tavaya konarak ısıtılır her birine istenilen şekil verilir. Tava ateşten uzaklaştırılarak kanyak ilave edilerek ateşte alevlendirilir. Alevler sönünceye kadar tava hafif sallanır. Daha sonra tabaklara konarak servis edilir.

- **Krep Normandiya**
 - **Malzemeleri 2 Kişilik**



Resim 64

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı ince kıyılmış elma kompostosu
- Çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 adet büyük boy krep
- 4 cl calvados (Tercihen kanyak)

Yapılışı

Ocak misafir önünde yakılır. Tereyağı ilave edilerek eritilir. Krepler birer birer tavaya alınarak ısıtılır ve içlerine elma kompostosu konup rulo şeklinde sarılır. Calvados veya kanyakla alevlendirilir. Tabaklara alınıp üzerlerine pudra şekeri serpilerek servis edilir.

5.2. Meyve Flambeleri

- **Şeftali Flambe**
 - **Malzemeleri: 2 kişilik**
 - 4 adet 1/2 şeftali kompostosu
 - 3 çorba kaşığı toz şeker
 - ½ limon
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 10 cl komposto suyu
 - ½ kahve fincanı kayısı likörü
 - 4 cl kanyak (tercihen kirchwasser)
 - Servisi için 4 top vanilyalı dondurma



Resim 65

Yapılışı

Ocak misafir önünde yakılır. Şeftali komposto suyu ve şeker tavaya konup kaynatılır. Kayısı likörü ile parfümlenerek şeftaliler konup çevrilmeden ısıtılır. Sos kaşıkla şeftalilerin üzerine dökülür. Kirchwasser ile alevlendirilir. Kâselerdeki dondurmaların üzerine ya da şeftalilerin üzerine dondurma konularak üzeri çeşitli marmelât veya soslarla süslenerek servis edilir.

➤ Çikolatalı Armut Flambe (Bel Helen)

• Malzemeleri 2 kişilik

- 6 adet ½ armut (temizlenmiş)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 6 çorba kaşığı çikolata sos (benmari usulü eritilmiş bitter çikolata)
- 2 çorba kaşığı badem içi
- 4 cl kanyak

Yapılışı

Ocak misafir önünde yakılır tava konularak ısıtılır. Tereyağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Armutlar ilave edilerek her iki tarafı da yağda kızartılır. Üzerlerine pudra şekeri serpilerek karıştırılır. Kanyak veya rum ile alevlendirilir. Alevler sönünce dessert tabaklarına alınarak üzerlerine çikolata sos konularak badem içi serpilerek servis edilir.

➤ Muz Flambe

• Malzemeleri 2 kişilik

- 4 adet boydan ikiye bölünmüş muz
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 15 cl portakal suyu
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 cl muz likörü
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 cl kanyak
- 4 top vanilyalı dondurma
- 1 çorba kaşığı kavrulmuş, kırılmış badem içi



Resim 66

Yapılışı

Ocak misafir önünde yakılır tava konularak ısıtılır. Tereyağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Portakal suyu konur ve şeker eriyene kadar karıştırılarak kaynatılır. Limon suyu ilave edilir ve hemen ardından muz likörü ile parfümlenir. Muzlar sos içine konup üzerlerine

kaşıkla sos dökülerek ısıtılır. Kanyakla ile alevlendirilir. Kâselerdeki dondurma üzerine konur ve üzerine badem içi serpilerek servis edilir.



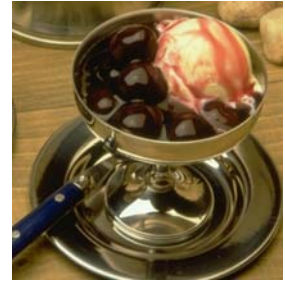
Resim 67

- **Krem şantili muz Flambe**
 - **Malzemeleri 2 kişilik**
 - 4 adet soyulup, ortadan uzunlamasına ikiye
 - Bölünmüş muz
 - 4 çorba kaşığı toz şeker
 - 10 cl portakal suyu
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 4 cl kanyak
 - 4 kaşık krem şanti
 - 1 çorba kaşığı kavrulmuş, kırılmış badem içi

Yapılışı

Ocak misafir önünde yakılır, tava ateşe konularak ısıtılır. Tereyağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Muzlar ilave edilerek her iki tarafları kızartılır. Üzerlerine pudra şekeri serpilir ve portakal suyu konarak kaynatılır. Sos koyulaşınca kanyakla alevlendirilir. Alevler tamamen söndükten sonra tabaklara alınır. Kremşanti ile garnitürlenip badem içi ile süslenerek servis edilir.

- **Kiraz Flambe**
 - **Malzemeleri: 2 kişilik**
 - 1 su bardağı kiraz kompostosu (çekirdekleri çıkarılmış)
 - 10 cl komposto suyu
 - 1 çorba kaşığı toz şeker
 - 4 cl kanyak
 - 4 top vanilyalı dondurma
 - 1 çorba kaşığı kavrulmuş badem içi



Resim 68

Yapılışı:

Ocak misafir önünde yakılır, tava ateşe konularak ısıtılır. Komposto suyu ve pudra şekere ilave edilerek kaynatılır. Sos yeteri kadar koyulaşınca, kirazlar ilave edilerek karıştırılır. Ve iyice kaynatılır. Kanyakla ile alevlendirilir. Alevler sönmüce dondurma üzerine konulur ve üzerine de badem içi serpilerek servis edilir.








5.3. Tatlı ve Meyve Flambeleriyle Servis Edilen Garnitür Çeşitleri



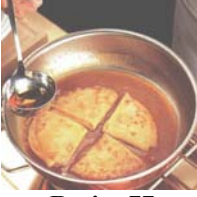
Resim 69

Tatlı ve meyve flambelerini garnitürlemek ve süslemek için dondurma, kremşanti çeşitli sıcak ve soğuk soslar (çikolata sos, ahududu sos gibi) , badem içi, ceviz içi, Hindistan ceviz içi rendesi, yeşil fıstık, tatlı ve meyve flambelerini çeşitli meyveler ile garnitürlenmektedir.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Ön hazırlık (mice en place) yapılır.</p>  <p>Resim 70</p>	<p>➤ Flambe arabasını ya da gueridon üzerine malzemeleri kullanım sırasına göre ve eksiksiz olarak sıralayarak son kontrolünüzü yapmayı unutmayınız.</p> <p>➤ Dış görünüşünüze özen gösteriniz.</p> <p>➤ Güler yüzlü olunuz.</p>
<p>➤ Ocak yakılarak sos hazırlanır.</p>  <p>Resim 71</p>  <p>Resim 72</p>	<p>➤ Şekerin yanmamasına özen gösteriniz.</p> <p>➤ Nazik olunuz.</p>
<p>➤ Sos malzemeleri sırası ile eklenir.</p>  <p>Resim 73</p>  <p>Resim 74</p>	<p>➤ Tertipli, düzenli ve temiz çalışmaya özen gösteriniz.</p> <p>➤ Gürültü çıkarmamaya özen gösteriniz.</p> <p>➤ Şekerin sos içinde erimesini, karıştırarak sağlayınız.</p>
<p>➤ Hazırlana sosun içine krepler birer birer ekleyerek ısıtılır ve şekil verilir.</p>  <p>Resim 75</p>  <p>Resim 76</p>	<p>➤ Sosun krepleri iyice ısıtmasını sağlayınız, aksi takdirde alevlenme gereğince olmayacaktır.</p> <p>➤ Dikkatli olunuz. Kanyak şişesini ateşe yaklaştırmayınız.</p> <p>➤ Tavayı eğerek ateş almasına ve tavayı sallayarak ateşin tavaya yayılmasına özen gösteriniz.</p>

- Krepler alevlendirilir.



Resim 77



Resim 78





- Servisi yapılır.



Resim 79

- Alevlenen krepleri servis tabağına alınız.
- Sıcak servis tabağına almayı unutmayınız.
- Krepleri uygun garnitürlerle tamamlayarak süslemeyi ihmal etmeyiniz.
- Pratik olunuz.
- Servis ve görgü kuralları doğrultusunda servis yapmaya özen gösteriniz.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Ön hazırlık (mice en place) yapılır.</p> 	<p>➤ Flambe arabasını ya da gueridon üzerine malzemeleri kullanım sırasına göre ve eksiksiz olarak yerleştirerek son kontrolünüzü yapmayı unutmayınız.</p>
<p>Resim 80</p>	<p>➤ Dış görünüşünüze özen gösteriniz.</p>
<p>➤ Ocak yakılarak sosu hazırlanır.</p> 	<p>➤ Güler yüzlü olunuz ➤ Nazik olunuz. ➤ Şekerin yanmamasına özen gösteriniz.</p>
<p>Resim 81</p> 	<p>➤ Tertipli, düzenli ve temiz çalışmaya özen gösteriniz ➤ Sos malzemelerini hazırlarken yapılış aşamasında anlatılan lezzet vericileri sırası ile ekleyiniz. ➤ Gürültü çıkarmamaya özen gösteriniz.</p>
<p>Resim 82</p>	<p>➤ Sosun istenilen kıvama gelmesine özen gösteriniz.</p>
<p>➤ Hazırlanan sosun içine flambesi yapılacak meyve eklenir ve kaynatılır.</p> 	<p>➤ Kirazların iyice ısınmasını sağlayınız, aksi takdirde alevlenme gereğince olmayacaktır.</p>
<p>Resim 83</p> <p>➤ Kaynatılan Kirazların üzerine kanyak ilave edilir.</p>	<p>➤ Dikkatli olunuz. Kanyak şişesini ateşe yaklaştırmayınız.</p>



Resim 84

- Kirazlar alevlendirilir.



Resim 85

- Servisi yapılır.



Resim 86

- Tavayı eğerek ateş almasını ve tavayı sallayarak ateşin tavaya yayılmasını sağlayınız.
- Dikkatli çalışınız.
- Gürültü çıkarmamaya özen gösteriniz

- Pratik olunuz.
- Sıcak servis tabağına almayı unutmayınız. Servis ve görgü kuralları doğrultusunda servis yapmaya özen gösteriniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruların doğru şikkını işaretleyerek değerlendiriniz.

A) Çoktan seçmeli test

1. Tatlı ve meyve flambelerinde aşağıdaki alkollü içeceklerden hangisi kullanılmaz?
A) Whisky
B) Kanyak
C) Likör
D) Rum
2. Aşağıdakilerden hangisi Tatlı flambelerini hazırlarken dikkat edilecek noktalardan değildir?
A) Taze meyve suları kullanılmalıdır.
B) Taze meyveler kullanılmalıdır
C) Özellikle konserve meyveler kullanılmalıdır.
D) Alevlendirmede likörlerde kullanılır.
3. Aşağıdakilerden hangisi tatlı ve meyve flambelerinde kullanılan garnitürlerden değildir.
A) Dondurma
B) Krem şanti
C) Fındık, ceviz, badem vb.
D) Portakal likörü
4. Meyve flambelerinde aşağıdakilerden hangisi kullanılmaz?
A) Reşo
B) Flambe tavsı
C) Maşa
D) Kanyak
5. Tatlı ve meyve flambelerini hazırlarken dikkat edilmesi gereken noktalardan değildir?
A) Zaman verimli kullanılmalıdır
B) Meyveler, uzun süre dinlendirilerek lezzetlenmesi sağlanmalıdır.
C) Önce sos sonra meyveler eklenmelidir.
D) Taze meyve suları süzülerek kullanılmalıdır

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç-gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz

TATLI VE MEYVE FLAMBELERİ PERFORMANS TESTİ		
AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz EVET , kutucuğun altına X işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz, HAYIR kutucuğunun altına X işareti koyunuz.		
GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	Evet	Hayır
Siparişleri servis ve görgü kuralları doğrultusunda aldınız mı?		
Mice en place eksiksiz tamamladınız mı?		
Misafir önünde ocağı yakarak şekeri yakmadan ısıttınız mı?		
Tereyağını zamanında eklediniz mi?		
Sos malzemelerini sırası ile ekleyerek sosu tamamladınız mı?		
Meyveleri ya da malzemeleri zamanında ekleyerek ısıttınız mı?		
Uygun alkollü içeceklerle alevlendirme yapabildiniz mi?		
Uygun garnitür seçerek, servisini gereğince yapabildiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Uygulama sırasında pratik ve estetik çalıştınız mı?		
Güler yüzlü ve nazik çalıştınız mı?		
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

CEVAP ANAHTARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	C
4	D
5	E

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	D
4	D
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	Y
2	D
3	Y
4	Y
5	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

1	Y
2	D
3	Y
4	Y
5	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-5 CEVAP ANAHTARI

1	A
2	C
3	D
4	D
5	A

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Hatalı cevaplarınız için konuları tekrar ediniz.

Tüm yanıtlarınız doğru ise performans testine geçiniz

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modül ile kazandığınız yeterliği aşağıdaki kriterlere göre ölçünüz.

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

AÇIKLAMA:

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemlediyseniz **EVET**, kutucuğun altına **X** işareti koyunuz.

Aşağıda listelenen davranışları öğrencide gözlemleyemediyseniz, **HAYIR** kutucuğunun altına **X** işareti koyunuz.

GÖZLENECEK DAVRANIŞLAR	Evet	Hayır
Siparişleri servis ve görgü kuralları doğrultusunda aldınız mı?		
Sipariş pusulasını ilgili departmanlara verdiniz mi?		
Flambe arabasının ve reşoların temizliğini ve yakıtını kontrol ettiniz mi?		
Sipariş alınan flambeye uygun araç gereçleri arabaya yerleştirdiniz mi?		
Reçeteye uygun araç gereçleri arabaya kullanım sırasına göre yerleştirdiniz mi?		
Siparişe uygun kuverde gerekli değişiklikleri yaptınız mı?		
Misafir önünde ocağı yakarak tavayı yakmadan ısıttınız mı?		
Tereyağını yakmadan ısıttınız mı?		
Flambesi yapılacak malzemeyi yeteri kadar pişirerek soğanları zamanında ekleyip pişirdiniz mi?		
Malzemeyi gereğince flambe edebildiniz mi?		
Sosun malzemelerini sırası ile zamanında ekleyerek tamamladınız mı?		
Uygun garnitür seçerek, servisini gereğince yapabildiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Uygulama sırasında pratik ve estetik çalıştınız mı?		
Güler yüzlü ve nazik çalıştınız mı?		
Zamanı verimli kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yapılan değerlendirme sonunda hayır cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz.

Bütün cevaplarınız evet ise modülü tamamladınız, tebrik ederiz. Öğretmeniniz size çeşitli ölçme araçları uygulayacaktır. Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

KAYNAKÇA

- Çeviriler: Leyla ÇAKIR (Almanca öđrt.), Filiz, Murat SANAKAR (Almanca öđrt)
- AYCAN Ayşe, **Yiyecek Hazırlama ve Pişirme**, Ankara, 2002.
- GÜREL Mehmet-GÜREL Gülo. **Servis ve Bar**, MEB Yayınları, İstanbul 2001.
- KIRMIZI HASAN, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**, MEBYayınları, İstanbul 2001.
- KOÇAK Nilüfer, **Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi**, Detay Yayınları, Ankara 2004
- NECİP USTA, **Fransız Tatlı ve Pasta Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979.
- SEVİNÇ Nilgün, **Ziyafet ve İkram Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara 2004.
- SÖKMEN Alptekin, **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005.
- PRİES Johannes **Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi**, Uludađ Üniversitesi Basımevi, Bursa 1984.
- TAPPER Hans, **Tranchieren und andere Arbeiten Beim Tish des Gastes**, Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. Kg, ISBN 3-87516-644-2
- TÜRKAN Cemal, **Yemek Repertuarı**,_UBF foodsolutions, 2003.
- YILMAZ Yaşar, **Konaklama ve Ağırılama İşletmelerinde Servis Tekniđi Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara 2004
- Türkiz Otel Maitre de Hotel; Şükrü AYGÜN
- <http://www.aysegulerlercatering.com/>
- <http://www.dekpa.com/>
- <http://www.ckmcatering.com/>
- <http://www.picsearch.com/>
- <http://www.cruisemates.com>
- <http://www.hotelparador.com>
- <http://www.jennycu.com>
- <http://www.pelmo.it>
- <http://www.huntermvalley.biz>
- <http://www.lacascata.ch>