

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

FONDUE

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	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. “FONDUE” HAZIRLIKLARI	3
1.1. “Fondue”nün Tanımı.....	3
1.2. “Fondue” Takımı	3
1.2.1. Reşo	3
1.2.2. “Fondue” Tavası	4
1.2.3. “Fondue” Tenceresi	5
1.2.4. “Fondue” Çatalları	5
1.2.5. Sos Kaşığı	6
1.2.6. Tahta Kaşık	7
UYGULAMA	8
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	9
DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ	10
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	11
2. PEYNİR “FONDUE”	11
2.1. Peynir “Fondue” Malzemesi	11
2.2. Peynir “Fondue” Yapılışı	11
2.3. Peynir “Fondue” Servisi	12
UYGULAMA	13
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	14
DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ	15
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	16
3. DENİZ MAHSULLERİ “FONDUE”SÜ	16
3.1. Deniz Mahsulleri “Fondue” Çeşitleri	16
3.1.1. Balık “Fondue” (Fish “Fondue”)	16
3.1.2. Balık “Fondue” (Marsilya Usulü).....	17
3.2. Deniz Mahsulleri “Fondue” Servisi	17
UYGULAMA	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	20
DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ	21
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	22
4. ET “FONDUE”	22
4.1. Et “Fondue” Malzemeleri ve Yapılışı	22
4.1.1. Malzemeler	22
4.1.2. Et “Fondue”nün Yapılışı.....	23
4.2. Et “Fondue” Servisi	23
UYGULAMA	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	25
DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ	26
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	27
5. ÇİKOLATA “FONDUE”	27
5.1. Çikolata “Fondue”nün Malzemesi	27
5.2. Çikolata “Fondue”nün Yapılışı	28
5.3. Çikolata “Fondue” Servisi	28

UYGULAMA	29
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	30
DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ	31
MODÜL DEĞERLENDİRME	32
CEVAP ANAHTARLAR	33
KAYNAKÇA	35

AÇIKLAMALAR

MODÜLÜN KODU	
ALAN	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Servis Elemanı
MODÜLÜN ADI	“Fondue”
MODÜLÜN TANIMI	Konuk masasında “fondue” hazırlıkları yapılarak servise sunulması, “fondue” tanımı, takımları, “fondue” çeşitleri hakkında bilgi ve beceri kazandıran öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Servise Ön Hazırlık ve Masa Üstü Servis Takımları modülleri almış olmak
YETERLİK	Uygun ortam sağlandığında “fondue” hazırlamak ve servisini yapmak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Restoran ortamı sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, reçeteye uygun olarak “fondue” hazırlayabileceksiniz. Amaçlar <ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen ve servis kurallarına göre “fondue” için ön hazırlık yapabileceksiniz.➤ Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri “fondue” yapabileceksiniz➤ Hijyen ve servis kurallarına göre peynir “fondue” yapabileceksiniz.➤ Hijyen ve servis kurallarına göre et “fondue” yapabileceksiniz.➤ Hijyen ve servis kurallarına göre çikolata “fondue” yapabileceksiniz.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Servis atölyesi, uygulama restoranı, sınıf, kütüphane, servis araç gereçleri, TV, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar, yazıcı, tarayıcı
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Misafir masasında yemek hazırlamanın en güzel örneklerinden biri olan “fondue”ler hakkında bilgi sahibi olacaksınız. Bu modülde “fondue” takımları, “fondue” çeşitleri, misafir masasında hazırlanışı ve uygulamaları severek yapacaksınız. “fondue”ler lüks alakart restoranlarda servis edilen bir yemek olmasına rağmen siz bunu kolaylıkla kendi uygulama atölyelerinizde yapabileceksiniz.

“Fondue”ler isviçreden peynir “fondue” olarak alınıp daha sonra et, deniz mahsulleri, çikolata “fondue”ler eklenmiştir. Siz de bunları uygularken yeni tat ve soslar ekleyerek geliştirecek ve uygulamasından büyük keyif alacaksınız.

Sizler sadece sadece servis arabasında hazırlıkları yapıp misafir masasına getireceksiniz. Misafir masasını “fondue” tavası, çatalı, sos ve garnitürleri ile bir ziyafete çevirecek ama pişirmesini misafire bırakacaksınız. Misafir kendisi pişirip istediği oranda sos ve garnitürlere batırarak yiyecektir. Bu da diğer misafirlerin iğlisini çekerek işletmenin kalitesini ve reklâmını daha da artıracaktır.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına uygun olarak “fondue” için ön hazırlık yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otellerden “fondue” takımlarını öğreniniz.
- “Fondue” hazırlıkları hakkında bilgi toplayınız.
- “Fondue” takımlarını ne amaçla kullanıldığını araştırınız.
- “Fondue” reçetesine uygun malzemeleri araştırınız.

1. “FONDUE” HAZIRLIKLARI

1.1. “Fondue”nün Tanımı

İsviçre'nin geleneksel bir yemeğidir. İsviçre peynirleri beyaz şarap içerisinde eritilerek unla bulamaç haline getirilir ve masada ispiro ocağının üzerinde kaynar tutularak servis edilir. Peynir fondue çatala batırılan ekme parçalarının kaynar bulamaça bandırılarak yenilmesi temel özelliğidir. Ülkemizdeki Karadeniz yemeklerinden Muhlama yemeğine hazırlanış ve servis usulü açısından büyük benzerlikleri vardır. İkinci dünya savaşından sonra Fransız restoranlarında moda olmuş ve geliştirilerek et, deniz mahsulleri ve çikolata “fondue” çeşitleri de eklenmiştir.

“Fondue” seti, kendine has reşo, tava, tencere, çatallar ve sos kaşıklarından meydana gelir. Geridona yerleştirilmiş takımlar ve “fondue” malzemeleri misafir masasına götürülür. Misafirler “fondue” takımlarını kullanarak yemeği yerler.

“Fondue”nün en önemli özelliği ısıya dayanıklı bir kabin reşo üzerinde masada bulundurulması ve yiyeceğin çatallar yardımıyla içine sokulup pişirilmesi veya sosa bulanarak yenmesidir.

1.2. “Fondue” Takımı

1.2.1. Reşo

Misafirler için masaya getirilen yiyecekleri ve servisinde kullanılacak tabakları sıcak tutmak için elektrikli, gazlı, jöle, ispiro veya sıvı yakıtlı ısıtıcılardır.

“Fondue” için kullanılacak reşo paslanmaz çelikten yapılmakta ve “fondue” setiyle birlikte piyasada satılmaktadır. Reşonun tutmak için sapı, yakıt koymak için haznesi vardır. Reşoyu söndürebilmek için de kapağı yanındadır. “Fondue” tenceresinin altına konarak yiyeceği ısıtır. Büyük ve küçük boyları bulunmaktadır. Çoğunlukla kendine has fuel yakıtı kullanılmakta yemek boyunca misafir masasında reşo yanmaktadır.

Aşağıdaki resimde “fondue” yaparken kullanılan reşo çeşitleri görülmektedir. İspirto veya gaz ocağı diye adlandırılabilir.



Resim 1: Sıvı yakıtlı reşo örnekleri

Ayrıca elektrikli ısıtıcılar kullanılmaktadır. Elektrikli ısıtıcının (reşo) üzerine “fondue” tenceresi veya tavası konmak suretiyle yiyecek hazırlanır.



Resim 2: Elektrikli reşo

1.2.2. “Fondue” Tavası

Aslında, “fondue” tavası isim olarak pek kullanılmamaktadır. “fondue” seti içinde şekil olarak çeşitli tencereler bulunmaktadır. Asıl takımın ismi “fondue” tenceresi, “fondue” potu veya “fondue” kabı diye bilinir.

Şekildedeki görüldüğü gibi biraz tavaya benzediği için tava olarak bazı kişi ya da kuruluşlarca adlandırılmıştır. Bu tavada çoğunlukla peynir, çikolata vb. “fondue”ler hazırlanır.



Resim 3:“Fondue” tavaşı (pot)

1.2.3. “Fondue” Tenceresi

“Fondue” tenceresi bakırdan ya da çelikten yapılmış tahta saplı, ağzı dar bir tencedir. “fondue” tenceresi veya tavaşının seramikten yapılan çeşitleri de vardır. Fransızca kökenli caquelon (kaklon) denen bu özel tencerenin ağız kısmının dar olmasının sebebi yiyecek pişerken yağın dışarıya sıçramasını önlemesidir.

“Fondue” tenceresi yemek boyunca reşo üzerinde misafir masasında bulunur. Bazı “fondue” tenceresi etrafında reşoya bağlı ve reşo etrafında dönen özel bölmelere konan sosları da bulunur, misafirler bu parçayı döndürerek istedikleri sosu kendi önlerine getirirler.



Resim 4: “Fondue” takımı örnekleri

Yukarıdaki resimde ayaklık ve reşo üzerinde “fondue” tenceresi, reşoya bağlı etrafında sosları, içinde “fondue” çataları örneklerine dikkat ediniz.

1.2.4. “Fondue” Çatalları

“Fondue” çataları, “fondue” seti ile birlikte kullanılmakta ve çoğunlukla 6 adet çataldan meydana gelen normal çatalın yarım misli büyüklüğünde yani 30 cm uzunluğundadır. Peynir “fondue” ve et “fondue” için kullanılan türleri bulunur.



Resim 5: Peynir "fondue" çatalı



Resim 6: Et "fondue" çatalı

Peynir "fondue" için kullanılan çatal üç dişli, et "fondue" için kullanılan çatal iki dişlidir. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olup sapı tahta, metal ya da plastiktir. Konuklar yemeklerini yerlerken çatalların karışmaması için çatalların tutulacak yerleri renkli yapılmıştır (Resim5,6 ve 7)



Resim 7: "Fondue" çatal takımları

1.2.5. Sos Kaşığı

Et, peynir, çikolata, deniz mahsulleri "fondue" için "fondue" tenceresi etrafındaki sosları misafirin kendi tabağına alırken kullandığı kaşıktır. Paslanmaz çelikten olup plastik vb. maddelerden yapılan türleri de vardır.



Resim 8: “Fondue” sosları ve sos kaşıkları

1.2.6. Tahta Kaşık

“Fondue” yemeğini pişirirken karıştırmada kullanılan kaşıktır. Tahtadan elle oyularak farklı ölçülerde hazırlanmıştır. Yemeği karıştırırken ellerin yanmasını önlemek için tahta tercih edilmiş, bazı kaşıkların ortasında delik bulunur. Tahta kaşık hijyen kurallarınca uygun bulunmamaktadır.



Resim 9: Tahta kaşıklar

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ “Fondue” takımını hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ “Fondue” takımlarını (reşo, tava tencere, çatalı, kaşıkları, peçete vb.) seçiniz.➤ “Fondue” takımlarının “fondue”ye uygunluğuna dikkat ediniz.➤ Servis arabasını temizleyiniz.➤ Servis arabasına örtü açınız.➤ Takımları peçete arasında tabağa koyunuz.➤ “Fondue” takımlarını geridona uygun yerleştiriniz.➤ Planlı olunuz.➤ Hijyen ve servis kurallarına uyunuz.➤ Dikkatli ve seri olunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Reçeteye uygun malzemeleri temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ “Fondue” yapımında kullanılacak malzemeleri seçiniz.➤ “Fondue” malzemelerini servis arabasına yerleştiriniz.➤ Her bir malzeme için ayrı kap kullanınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kontrol ederek eksikleri tamamlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis arabasına yerleştirilen “fondue” takımlarını kontrol ediniz.➤ “Fondue” malzemelerini kontrol ediniz.➤ Hijyen ve servis kurallarına dikkat ediniz.➤ Dikkatli ve seri olunuz.➤ Planlı olunuz, özen gösteriniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- FAALİYET ÖLÇME SORULARI

1. "Fondue" hangi ülkeye has yiyecektir?
A) İsveç B) İsviçre C) Fransa D) Almanya
2. Aşağıdakilerden hangisi "fondue" takımlarından sayılmaz?
A) "Fondue" tenceresi B) "Fondue" tavası C) "Fondue" çatalı D) Dessert bıçağı
3. Aşağıdakilerden hangisi misafirler için masaya getirilen yiyecekleri ve servisinde kullanılacak tabakları sıcak tutmak için elektrikli, gazlı, ıspirtolu ısıtıcılardır?
A) Benmari B) Fondö C) Reşo D) "fondue" tavası
4. Aşağıdakilerden hangisi ısıya dayanıklı bir kabin ıspirto ocağı üzerinde masada bulundurulması ve yiyeceğin çatallar yardımıyla içine sokulup pişirilmesi veya sosa bulanarak yenmesidir?
A) "Fondue" B) Benmari C) Raklet D) Reşo
5. Hangisi reşo yakıtı değildir?
A) Gaz B) Jöle C) İspirto D) Benzin
6. "Fondue" setinde genellikle kaç adet çatal bulunur?
A) 5 B) 7 C) 6 D) 3
7. Peynir "fondue" çatal kaç dişlidir?
A) 2 B) 3 C) 4 D) 5
8. "Fondue" setinde çatalların tutacak yerlerinin renkli olmasının sebebi nedir?
A) Hoş görünmesi
B) Farklı olması
C) Özel takım olması İspirto
D) Çatalların karışmaması
9. "Fondue" tenceresi hangi maddeden yapılmıştır?
A) Bakır-çelik B) Çelik-alüminyum C) Bakır-teflon D) Bakır-demir
10. Fransızca kökenli caquelon (kaklon) denen bu özel tencerenin ağız kısmının dar olmasının sebebi nedir?
A) Daha iyi pişirmesi
B) Kolay taşınması
C) Fransaya özgü olması
D) Yağın dışarıya sıçramasını önlemesi

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
“Fondue” takımlarını seçtiniz mi?		
Takımların yapılacak “fondue”ye uygulduğuna dikkat ettiniz mi?		
Servis arabasını temizlediniz mi?		
Servis arabasına örtü açtınız mı?		
Reçeteye uygun malzemeleri temin ettiniz mi?		
Her bir malzeme için uygun kap seçtiniz mi?		
Takımları peçete arasında tabağa koydunuz mu?		
“Fondue” malzemelerini servis arabasına uygun yerleştirdiniz mi?		
“Fondue” malzeme ve takımlarını son kez kontrolünü yaptınız mı?		
Servis arabasını misafir masasına götürdünüz mü?		
Hijyen ve servis kurallarına dikkat ettiniz mi?		
Dikkatli ve seri olabildiniz mi?		
Planlı ve özenli olmaya dikkat 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

Uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına uygun olarak peynir “fondue” yapabileceksiniz.

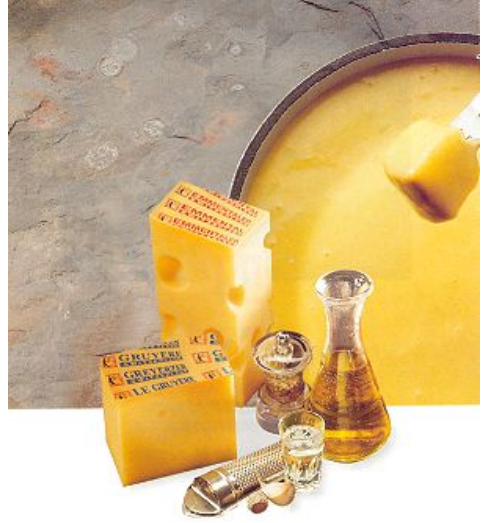
ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel ve restoranların peynir “fondue” yapıp yapmadıklarını araştırınız.
- Peynir “fondue”nün yapılışını araştırınız.
- Peynir “fondue”nün nasıl servis edildiğini araştırınız.

2. PEYNİR “FONDUE”

2.1. Peynir “Fondue” Malzemesi

- **Malzemeler: İki kişilik**
 - 300 g tam yağlı rendelenmiş kaşar peyniri (Emmanta ve grevyer gibi sert peynirler kullanılır)
 - Bir diş sarımsak
 - 20 cl. beyaz şarap
 - 2 cl. kiraz likörü (Kirchwasser)
 - Bir tatlı kaşığı patates unu veya buğday unu
 - Bir çay bardağı su
 - Bir çay kaşığı muskat rendesi (küçük Hindistan cevizi)
 - Tuz, karabiber
 - Yeteri kadar kabuksuz francala ekmeği (lokmalar halinde)



Resim 10: Grevyer peyniri

2.2. Peynir “Fondue” Yapılışı

Çatala batırılmış ve soyulmuş bir diş sarımsak “fondue” tenceresi veya tavasının iç yüzeyine sürülür. Aynı “fondue” tencere veya tavasına rendelenmiş kaşar peyniri ve yeteri kadar beyaz şarap konup karıştırılarak reşoya oturtulur. Yavaş yavaş tahta kaşıkla peynir şarap içinde eriyinceye kadar kaynatılır.

Bir yandan yarım çay bardağı su, beyaz şarap ve un iyice karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Peynir tamamen eridiğinde; bulamaç devamlı karıştırılarak ilave edilir. Tuz, karabiber, Hindistan cevizi rendesi de konarak kaşığa yapışmaya başlayınca kadar pişirilir.

Sos kaşığa yapışmaya başlayınca ateş kısılır. Kiraz likörü ile likörlenerek reşosuyla birlikte misafir masasına konur. Kabukları soyulmuş lokma büyüklüğünde kesilmiş francala ekmeği de masaya konur. Misafirler ekmek parçalarını çatala batırarak sosuna daldırıp yerler.

2.3. Peynir “Fondue” Servisi

➤ **Kuvarinde şunlar bulunur:**

- Kuver tabağı
- Peçete
- Dessert çatalı
- Su bardağı
- Şarap bardağı
- “Fondue” kabı ve çatalı



Resim 11: Peynir “fondue”

Yanda peynir “fondue”nün hazırlanışına ve kıvamına dikkat ediniz.

Peynir “fondue” malzemeleri temin edilir ve servis arabasına konur, konuğun masasına getirilir. Reşo yakılır ve peynir “fondue” yapılır. Servis arabasında hazırlanan peynir “fondue” (reşoyla beraber tencere, çatalı) takımları ile birlikte konuk masasına konur. Ayrıca kesilmiş francala ekmeği de bırakılır.



Resim 12: Peynir “fondue”

Ekmeklerin çatala batırılarak peynir “fondue”ye daldırıldığına dikkat ediniz.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişi alınız.➤ “Fondue” takımı ve reçeteye uygun malzemeleri servis arabasına yerleştiriniz.➤ Servis arabasını konuk masasına getiriniz.➤ Reşoyu yakınız.➤ “Fondue” kabına sarmısak sürünüz.➤ “Fondue” kabına beyaz şarap ve peynir koyarak ısıtınız.➤ Beyaz şaraplı un bulamacı hazırlayarak “fondue” tenceresine ilave ediniz.➤ Baharatlarını ilave ediniz.➤ Likör ilave ediniz.➤ “Fondue”yü reşosuyla birlikte konuk masasına koyunuz.➤ Kesilmiş francala ekmeğini masaya yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sipariş pusulası kullanınız.➤ İçki tavsiyesinde bulununuz.➤ “Fondue” takımlarını seçiniz.➤ Peynir “fondue” malzemelerini temin ediniz.➤ Servis arabasını siliniz ve örtü açınız.➤ Uygun kuver açınız.➤ Dikkatli ve planlı olunuz.➤ Sarmısağı çatal yardımıyla sürünüz.➤ Karıştırırken tahta kaşık kullanınız.➤ “Fondue”nün kıvama gelmesini bekleyiniz.➤ Kiraz likörü (kirschwasser) kullanınız.➤ Reşoyu kısınız.➤ Dikkatli olunuz.➤ Ekmekleri lokmalar halinde kesilmiş şekilde servis ediniz.➤ Hijyen ve servis kurallarına dikkat ediniz.➤ Güler yüzlü, nazik ve kibar olunuz.➤ Planlı, seri ve dikkatli olunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- FAALİYET ÖLÇME SORULARI

1. Aşağıdakilerden hangisi peynir “fondue” malzemesi değildir?
A) Sarımsak B) Kırmızı şarap C) Kiraz likörü D) Francala ekmeği
2. Aşağıdakilerden hangisi muskat kelimesinin anlamıdır?
A) Kiraz likörü B) Beyaz şarap C) Küçük Hindistan cevizi D) Lokma ekmek
3. Aşağıdakilerden hangisi peynir “fondue” kuverinde bulunur?
A) “Fondue” kabı B) Kuver tabağı C) Dessert çatal D) Hepsi
4. Peynir “fondue”de kullanılan çatal nasıldır?
A) Üç dişli, 30cm uzunluğunda, paslanmaz çelik
B) İki dişli, 20cm uzunluğunda, plastik
C) Dört dişli, 10cm uzunluğunda, metal
D) Hiçbiri
5. Francala ekmeği çatalara batırılıp; sosuna bulanarak yenen ve yanında içki olarak şarap servis edilen “fondue” hangisidir?
A) Et “fondue” B) Peynir “fondue”
C) Deniz mahsulleri “fondue” D) Muz “fondue”
6. Aşağıdakilerden hangisi peynir “fondue” kullanılan likördür?
A) Muz likörü B) Kiraz likörü C) Çilek likörü D) Portakal likörü
7. Aşağıdakilerden hangisi peynir “fondue” yapımında kullanılan şaraptır?
A) Beyaz şarap B) Kırmızı şarap C) Şampanya D) Vermut

8-9-10. Sorularda boşluk bırakılan yerleri doğru şıkları yazarak doldurunuz?

8. Çatala batırılı, soyulmuş bir diş “fondue” tenceresi veya tavasının iç yüzeyine sürülür.
A) Peynir B) Kırmızı şarap C) Sarımsak D) Ekmek
9. Kabukları soyulmuş lokma büyüklüğünde kesilmiş de masaya konur.
A) Peynir B) Kırmızı şarap C) Sarımsak D) Francala ekmeği
10. Servis arabasında hazırlanan peynir “fondue” (reşoyle beraber tencere, çataları) takımları ile birlikte masasına konur. Ayrıca kesilmiş francala ekmeği de bırakılır.
A) Traş B) Geridon C) Servis D) Konuk

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
“Fondue” takımlarını seçtiniz mi?		
Takımların yapılacak ““fondue””ye uygululuğuna dikkat ettiniz mi?		
Servis arabasını temizlediniz mi?		
Servis arabasına örtü açtınız mı?		
Reçeteye uygun malzemeleri temin ettiniz mi?		
“Fondue” malzemelerini servis arabasına yerleştirdiniz mi?		
Servis arabasını misafir masasına götürdünüz mü?		
Peynir “fondue” için reşoyu yaktınız mı?		
Peynir “fondue” yapılışı işlem basamaklarına dikkat ettiniz mi?		
“Fondue”yü karıştırırken tahta kaşık kullandınız mı?		
Uygun kuver açtınız mı?		
Françala ekmeğini lokma şeklinde servis yaptınız mı?		
“Fondue”yü misafir masasının ortasına bıraktınız mı?		
Hijyen ve servis kurallarına dikkat ettiniz mi?		
Plan ve özene dikkat ettiniz mi?		
Güler yüzlü, nazik, kibar, ölçülü davrandınız mı?		
Dikkatli oldunuz mu?		

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

Uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına uygun olarak deniz mahsulleri “fondue”sünü yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otellerden deniz mahsulleri “fondue”sü”nü araştırınız.
- Kaç çeşit deniz mahsulleri “fondue”sü bulunduğunu araştırınız.
- Deniz mahsulleri “fondue”sünün nasıl servis edildiğini araştırınız.
- Çevrenizde deniz mahsulleri “fondue” servisi yapan restoran var mı? Araştırınız.

3. DENİZ MAHSULLERİ “FONDUE”SÜ

3.1. Deniz Mahsulleri “Fondue” Çeşitleri

Deniz mahsulleri “fondue” diğer “fondue” çeşitleri kadar yaygın olmasa da yine de servis edilmektedir. Çoğunlukla deniz mahsulleri karışık hazırlanmakta tek cins balık kullanılmamaktadır. Eti sert olan balıkların tercih edilmesi gerekir.

3.1.1. Balık “Fondue” (Fish “Fondue”)

- **Malzemeler: 4 -6 kişilik**
 - 350 gr. morina balığı
 - 350 g mırmır balığı (altın sarısı)
 - 350 g pisi balığı
 - 4 çorba kaşığı limon suyu
 - 2 çorba kaşığı un
 - 2 yumurta beyazı
 - 1 çorba kaşığı nişasta, beyaz biber tozu
 - 1 çorba kaşığı kırmızı acı toz biber
 - Tuz
 - 1kg yer fıstığı yağı, mısır yağı veya soya yağı (tercihen)



Resim 13: Balık “fondue”

➤ Yapılışı

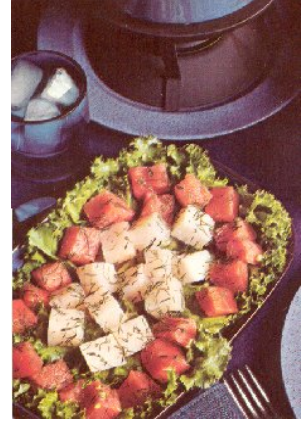
Balık filetoları temiz bir bez ile kurulanır. Limon suyu, tuz, biber içinde 10 dk. marine edilir. Tekrar kurulanır ve küçük parçalar (lokma) halinde kesilir (“fondue” için). Bütün balık filetoları una batırılır.

Bir yandan yumurta beyazı, nişasta, tuz, beyaz toz biber, kırmızı toz biber ile bir karşım yapılır. Balık filetoları bu karışıma batırılır. “fondue” çatalına filetolar takılarak reşo üzerindeki “fondue” tenceresi içindeki yağda kızartmak üzere bırakılır. 1-2 dk. sıcak yağda kızartılır.

Yanında pilav, çin makarnası, limon sos, zencefil sosu servis edilir.

3.1.2. Balık “Fondue” (Marsilya Usulü)

- **Malzemeler: 4 -6 kişilik**
 - 250 g kalamar
 - 250 g karides (Büyük)
 - 300 g barbun (etli, kılçıksız, kırmızı balık)
 - 4 çorba kaşığı limon suyu
 - Tuz, biber (beyaz)
 - 1 konserve kutusu naturel midye
 - 12 parça enginar
 - 4 parça ananas
 - 1 lt. sıvı yağ (tercihen mısır yağı)



Resim 14: Balık “fondue”

➤ Yapılışı

Bütün balık filetoları kurulanır. Filetolar lokmalar halinde kesilir ve limon suyu, tuz, biber içinde 30 dk. marine edilir. Ananas, enginar yarısı kesilerek tabağa konur. Diğer yandan lokma şeklinde kesilmiş balık filetoları ve midye kurulanarak tabağa konur.

Yağ önce ocakta sonra reşo üzerindeki “fondue” tenceresinde ısıtılır. Yağ ısınınca ateş kısılır. Tabaklara dizilmiş filetolar ve diğer malzemeler “fondue” çatalına batırılarak sıcak yağda kızartılır.

Taze baguette (baget; ince, uzun ekmek), sos kapları içinde kokteyl sos, sarmısaklı sos, limon sosu servis edilir.

3.2. Deniz Mahsulleri “Fondue” Servisi

- **Kuverinde şunlar bulunur:**
 - Orta boy tabak
 - “fondue” kabı ve çatalları

- Peçete
- Balık çatal, bıçak (gerekirse)
- Ekmek sepeti
- Balık, sos ve garnitür kapları
- İçki bardağı (içkinin cinsine göre)

Deniz mahsulleri “fondue” malzemeleri temin edilir. “fondue” takımları seçilerek örtü açılmış servis arabasına yerleştirilir. Misafir masasına getirilir. Reçeteye uygun malzemeler ile işlem basamaklarına göre “fondue” yapılır.

Pilav, makarna, zencefil sosu, limon sosu, sarımsaklı sos, kokteyl sos ve çeşitli sebzelerle servis edilir.



Resim 15: “Fondue” takımı, soslari ve garnitürleri

Yukarıdaki resimde deniz mahsulleri “fondue” soslari ve garnitürleri ile servisi yapılmaktadır.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişi alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sipariş pusulası kullanınız.➤ İçki tavsiyesinde bulununuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Deniz mahsulleri “fondue” malzemelerini temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Servis arabasını siliniz.➤ Servis arabasına örtü açınız.➤ Malzemeler için uygun kap kullanınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ “Fondue” takımı ve malzemeleri servis arabasına yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Uygun kuver açınız.➤ Malzemeleri ve takımları servis arabasına uygun yerleştiriniz.➤ Servis arabasını misafir masasına götürünüz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Reçeteye uygun malzemelerle deniz mahsulleri “fondue”sü yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Reşoyu yakarken dikkatli olunuz.➤ Planlı ve özenle çalışınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Deniz mahsulleri “fondue”sünün servisini yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Reşoyu kısınız.➤ “Fondue”yü masaya dikkatlice bırakınız.➤ Sosları ve garnitürleride uygun kaplarda masaya koyunuz.➤ Hijyen ve servis kurallarına uyunuz.➤ Dikkatli, seri ve planlı olunuz.➤ Güler yüzlü ve nazik olunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- FAALİYET ÖLÇME SORULARI

1. Aşağıdakilerden hangisi balık “fondue” (fish “fondue”) malzemesi değildir?
A) Limon suyu B) Un C) Yumurta beyazı D) Enginar
2. Hangisi Marsilya usulü balık “fondue” malzemesidir?
A) Kalamar, karides B) Yumurta beyazı C) Midye D) Hepsi
3. Aşağıdakilerden hangisi deniz mahsulleri “fondue” yanında verilmeyebilir?
A) Baguette ekmek B) Kokteyl sos C) Mantar sote D) Pılav
4. Hangisi deniz mahsulleri “fondue” kuverinde kullanılmaz?
A) “Fondue” çatalı B) Dessert takımı C) “fondue” tenceresi D) Balık çatalı
5. Servis arabasını hazırlarken ilk yapılması gereken iş hangisidir?
A) Servis arabası silinir ve örtü açılır. B) Reşo yakılır.
C) Soslar ve garnitürler konur. D) Takımlar konur.
6. Hangisi deniz mahsulleri “fondue” sütün soslarından değildir?
A) Zencefil sos B) Kokteyl sos C) Limon sos D) Beşamel sos
7. Aşağıdakilerden hangisi deniz mahsulleri “fondue” sütün kuverinde kullanılır?
A) Orta boy tabak B) Kuver tabağı C) Çorba tabağı D) Kayık tabak

AŞAĞIDAKİ SORULARDA BOŞLUKLARA GELECEK OLANI İŞARETLEYİNİZ.

8. yarısı kesilerek tabağa konur. Diğer yandan lokma şeklinde kesilmiş balık filetoları ve midye kurularak tabağa konur.
A) Ananas, enginar B) Havuç-kereviz C) Enginar-havuç D) Ananas-midye
9. önce ocakta sonra reşo üzerindeki “fondue” tenceresinde ısıtılır.
A) Yağ B) Ananas C) Enginar D) Balıklar
10. Deniz mahsulleri karışık hazırlanmakta tek cins kullanılmamaktadır.
A) Ekmek B) Sos C) Yağ D) Balık

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
“Fondue” takımlarını seçtiniz mi?		
Takımların yapılacak “fondue”ye uygulduğuna dikkat ettiniz mi?		
Servis arabasını temizlediniz mi?		
Servis arabasına örtü açtınız mı?		
Reçeteye uygun malzemeleri temin ettiniz mi?		
“Fondue” malzemelerini servis arabasına yerleştirdiniz mi?		
Servis arabasını misafir masasına götürdünüz mü?		
Deniz mahsulleri “fondue”sü için reşoyu yaktınız mı?		
Deniz mahsulleri “fondue”sünün yapılışı işlem basamaklarına dikkat ettiniz mi?		
Uygun kuver açtınız mı?		
“Fondue”yü misafir masasının ortasına bıraktınız mı?		
Sosları ve garnitürleri servis ettiniz mi?		
Hijyen ve servis kurallarına dikkat ettiniz mi?		
Plan ve özene dikkat ettiniz mi?		
Güler yüzlü, nazik ve ölçülü davrandınız mı?		
Dikkatli oldunuz mu?		

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

Uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına uygun olarak et “fondue” yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

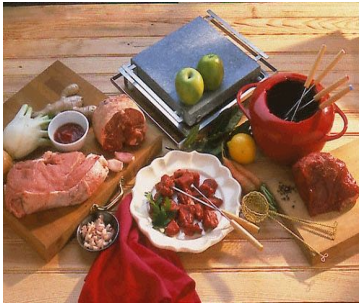
- Çevrenizdeki otellerden et “fondue”yü araştırınız.
- Kaç çeşit et “fondue” bulunduğunu araştırınız.
- Et “fondue”nün nasıl servis edildiğini araştırınız.
- Çevrenizde et “fondue” servisi yapan restoran var mı? Araştırınız

4. ET “FONDUE”

4.1. Et “Fondue” Malzemeleri ve Yapılışı

4.1.1. Malzemeler

- İki kişilik
 - 300 g kuşbaşı bonfile
 - Küçük kaseler içinde pancar turşusu, kornişon turşusu, dolma zeytin, konserve arpacık soğanı, kırmızı turp, enginar göbeği, taze yeşil biber
 - Küçük kaplar içinde tartar sos, bearnaise (bernez) sos, ketçap, köri sos, tiroyen sos, ketçap, Yarım litre zeytinyağı



Resim 16: Et “fondue” hazırlanışı

4.1.2. Et “Fondue”nün Yapılışı

Et “fondue” malzemeleri ve “fondue” takımları (reşo, “fondue” tenceresi ve çatalları) servis arabasıyla misafir masasına götürülür. Arabadaki soslar ve garnitürler misafir masasına uygun yerleştirilir. Reşo ve “fondue” etrafında da özel bölmeleri olan takımlar ile servis yapmak daha uygundur. Reşo yakılır ve zeytinyağı ısıtılır. İşletmeler zeytinyağını mutfaktan ısıtılmış olarak getirip reşo üzerine yerleştirilir. Reşonun ateşi kısılarak “fondue” takımı masaya konur. Bu sırada misafirlerin içki servisleri yapılır.

Misafirler “fondue” çatallarına etleri batırıp tencereye pişmesi için bırakırlar. Çatalın ucundaki pişen etleri kendi tabaklarına alırlar. İkinci et parçasını aynı şekilde tavada pişerken ilk parçayı “fondue” takımı etrafında bulunan soslar ve soğuk garnitürlerinden de alarak kuverdeki takımlar yardımıyla yiyeceklerini yerler.

Misafirler bir yandan etlerini yerlerken servis personeli de sıcak garnitürleri (mantar sote, fırın patates, haşlanmış mısır vb.) hazırlayıp getirir. Misafirlerin tabaklarına servis eder.



Resim 17: Et “fondue” takımları, sos ve garnitürleri

4.2. Et “Fondue” Servisi

➤ **Kuverinde şunlar bulunur:**

- Kuver tabağı
- Peçete
- Yemek çatal, bıçak
- Ekmek tabağı, tereyağı bıçağı
- “fondue” kabı ve çatalları
- Et, sos ve garnitür kapları
- Ekmek sepeti
- İçki bardağı (içkinin cinsine göre)



Resim 18: Masaya servis edilmiş et “fondue”

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişi alınız.➤ “Fondue” takımı ve reçeteye uygun malzemeleri servis arabasına yerleştiriniz.➤ Servis arabasını konuk masasına getiriniz.➤ Reşoyu yakınız ve zeytinyağını “fondue” kabında ısıtınız.➤ Sosları, garnitürleri ve eti konuk masasına yerleştiriniz.➤ “Fondue” takımını konuk masasına yerleştiriniz.➤ Arabada sıcak garnitürleri hazırlayınız.➤ Sıcak garnitürleri tabaklara servis ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sipariş pusulası kullanınız.➤ İçki tavsiyesinde bulununuz.➤ “Fondue” takımlarını seçiniz.➤ Et “fondue” malzemelerini temin ediniz.➤ “Fondue” takımlarını ve malzemelerini servis arabasına yerleştiriniz.➤ Uygun kuver açınız.➤ Gerekirse reşoyu mutfakta ısıtarak getiriniz.➤ Dikkatli olunuz.➤ Sosları ve garnitürleri sos kaplarına yerleştiriniz.➤ Her bir sos için ayrı kaşık kullanınız.➤ Garnitürler için maşa kullanınız.➤ Reşoyu kısınız.➤ Dikkatli olunuz.➤ Et “fondue”ye uygun garnitürler seçiniz (mantar sote, haşlanmış mısır, fırın patates vb.).➤ Garnitürleri tabakların sol tarafına koyunuz.➤ Hijyen kurallarına dikkat ediniz.➤ Servis kurallarına uyunuz.➤ Güler yüzlü ve nazik olunuz.➤ Planlı, seri ve dikkatli olunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- FAALİYET ÖLÇME SORULARI

1. Aşağıdakilerden hangisi et “fondue” malzemesi değildir?
A) Bonfile B) Pancar turşusu C) Arpacık soğanı D) Muz likörü
2. Aşağıdakilerden hangisi et “fondue” de kullanılan takımlardan değildir?
A) Dessert çatalı B) Büyük tabak C) “fondue” tenceresi D) Reşo
3. Aşağıdakilerden hangisi et “fondue” kuverinde bulunmaz?
A) Büyük çatal, bıçak
B) Ekmek tabağı, tereyağı bıçağı
C) Dessert tabağı
D) Sos ve garnitür kapları
4. Bazı “fondue” takımlarının etrafında bulunan özel bölmeler ne amaçla kullanılır?
A) Ekmekleri koymak için
B) Sosları koymak için
C) Çatalları koymak için
D) Etleri koymak için
5. Hangisi et “fondue” garnitürü olarak verilmez?
A) Mantar sote B) Fırın patates C) Haşlanmış mısır D) Erimiş peynir
6. Aşağıdakilerden hangisi et “fondue” soslarındandır?
A) Tartar sos B) Limon sos C) Kokteyl sos D) Zencefil sos
7. Et “fondue” çatalı kaç dişlidir?
A) 3 B) 2 C) 4 D) Hiçbiri
8. Aşağıdakilerden hangisi et “fondue” de kullanılan yağdır?
A) Mısır yağı B) Zeytin yağı C) Fıstık yağı D) Soya yağı
9. Et “fondue” için aşağıdakilerden hangisi doğrudur?
A) Buharda pişen et yemeğidir.
B) Izgarada pişen bonfile parçalarıdır.
C) Fırında pişirilen küçük bonfile parçalarıdır.
D) Zeytin yağında kızartılan et parçalarıdır.
10. Et “fondue” ile hangisi servis edilmez?
A) Pancar turşusu B) Kornişon turşu C) Dolma zeytini D) Erimiş peynir

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
“Fondue” takımlarını seçtiniz mi?		
Takımların yapılacak ““fondue””ye uygulduğuna dikkat ettiniz mi?		
Servis arabasını temizlediniz mi?		
Servis arabasına örtü açtınız mı?		
Reçeteye uygun malzemeleri temin ettiniz mi?		
“Fondue” malzemelerini servis arabasına yerleştirdiniz mi?		
Servis arabasını konuk masasına götürdünüz mü?		
Reşoyu yakarak zeytinyağını ısıttınız mı?		
Sosları, garnitürleri konuk masasına yerleştirdiniz mi?		
“Fondue” takımlarını konuk masasına koydunuz mu?		
Arabada sıcak garnitürleri hazırladınız mı?		
Garnitürler için maşa kullandınız mı?		
Her bir sos kabı için kaşık kullandınız mı?		
Hazırladığınız garnitürleri misafir tabağının soluna koydunuz mu?		
Hijyen ve servis kurallarına uydunuz mu?		
Plan ve özene dikkat ettiniz mi?		
Güler yüzlü ve nazik, davranışlarda bulundunuz mu?		
Dikkatli oldunuz mu?		

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

Uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına uygun olarak çikolata “fondue” yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otellerden çikolata “fondue”yü araştırınız.
- Kaç çeşit çikolata “fondue” bulunduğunu araştırınız.
- Çikolata “fondue”nün nasıl servis edildiğini araştırınız.
- Çevrenizde çikolata “fondue” servisi yapan restoran var mı? Araştırınız

5. ÇİKOLATA “FONDUE”

Et ve peynir “fondue”den başka bir de küp biçiminde kesilmiş kuru kek ve bisküvilerin ya da çeşitli meyvelerin çikolatalı sosa bulanarak yenilen “fondue” çeşidi de vardır.

5.1. Çikolata “Fondue”nün Malzemesi

- **Malzemeler: İki kişilik;**
 - 150 g bitter çikolata
 - Bir çay bardağı taze krema
 - Yarım çay bardağı süt
 - 2 cl. vanilya, malibu, batı de kakao vb. likör



Resim 19: Çikolata “fondue” hazırlığı

5.2. Çikolata “Fondue”nün Yapılışı

Çikolatalar “fondue” kabına konup benmaride ertilir. Krema ve süt ilave edilir ve karıştırılarak ısıtılır. Yukarıda belirtilen likrlerden birisiyle likrlenerek sos tamamlanır. “fondue” reşosuna yerleştirilip ateşi iyice kısılır. Misafir masasına konur. Yanında birer lokmalık ekmek, kek, bisküvi, meyve dilimleriyle servis edilir.

5.3. Çikolata “Fondue” Servisi

- **Kuverinde şunlar bulunur:**
- Dessert tabağı
 - Peçete
 - Dessert atal, bıçağı
 - “fondue” kabı ve atallar
 - Ekmek sepeti, kek ve bisküvi veya çeşitli meyve dilimleri servis kabı
 - İçki bardağı (içkinin cinsine göre)



Resim 20. Çikolata “fondue” meyvelerle ve ekmekle servisi

Servis arabasına “fondue” takımları ve reçeteye uygun malzemeler konarak konuk masasına götürülür. “fondue” kabında masaya konan çikolata “fondue”nn yanında lokma halinde verilen ekmek parçalarını, misafir “fondue” çatalı ile sosa batırıp tabağına alır.

Misafir dessert atal, bıçağı ile yer. “fondue” çatalına kek, bisküvi, çeşitli meyve dilimleri vb. batırılarak ve sosa bulanarak da yenir.

UYGULAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Siparişi alınız.➤ “Fondue” takımı ve reçeteye uygun malzemeleri servis arabasına yerleştiriniz.➤ Servis arabasını konuk masasına getiriniz.➤ Reşoyu yakınız.➤ Çikolatayı ertiniz.➤ Krema ve süt ilave ediniz.➤ Likör ilave ediniz.➤ “Fondue”yü reşosuyla birlikte konuk masasına koyunuz.➤ Dilimlenmiş meyve, kurabiye ve kekleri masaya yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sipariş pusulası kullanınız.➤ İçki tavsiyesinde bulununuz.➤ “Fondue” takımlarını seçiniz.➤ Çikolata “fondue” malzemelerini temin ediniz.➤ “Fondue” takımlarını ve malzemelerini servis arabasına yerleştiriniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Uygun kuver açınız.➤ Dikkatli olunuz.➤ Çikolatayı eritmek için benmari kullanınız.➤ Benmari yoksa tava kullanınız.➤ Sütü yavaş yavaş yedirerek karıştırınız.➤ Vanilya, Malibu, batı de kakao vb likörleri tercih ediniz.➤ Reşoyu kısınız.➤ Dikkatli olunuz.➤ Lokma ekmek veriniz.➤ Muz, kiraz, çilek, ananas vb. meyve dilimlerini servis kabında servis ediniz.➤ Hijyen ve servis kurallarına dikkat ediniz.➤ Güler yüzlü ve nazik olunuz.➤ Planlı, seri ve dikkatli olunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- FAALİYET ÖLÇME SORULARI

1. Çikolata “fondue” ile servis edilen hangisidir?
A) Ananas dilimi B) Kivi dilimi C) Muz dilimi D) Hepsi
2. Aşağıdakilerden hangisi çikolata “fondue” malzemesi değildir?
A) Bitter çikolata B) Süt C) Vanilya likörü D) Bernez sos
3. Aşağıdakilerden hangi ikisi çikolata kuverinde bulunur?
A) Dessert tabağı – “fondue” kabı ve çatalı
B) Büyük çatal – Büyük tabak
C) Dessert çatalı – Büyük bıçak
D) Büyük çatal – Büyük bıçak
4. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi doğru değildir?
A) Çikolata “fondue” yanında ekmek parçaları verilir.
B) Çikolata “fondue” yanında garnitür verilir.
C) Çikolata ilk önce benmaride eritilir.
D) Çikolata “fondue”yü misafir dessert çatal, bıçağıyla yer.
5. Aşağıdakilerden hangisi çikolata kuverinde bulunmaz?
A) Dessert tabağı B) Dessert çatalı C) Büyük tabak D) İçki bardağı
6. Çikolata “fondue” çatalı kaç dişlidir?
A) B)3 C)Yok D) Hiçbiri
7. Aşağıdakilerden hangisi çikolata “fondue” de iki kişi için kaç gram çikolata kullanılır?
A) 200g B) 100g C) 150g D)250g
8. Misafir çikolata “fondue” yerken hangi takımı kullanır?
A) Dessert tabağı – dessert çatalı ve bıçağı
B) Büyük çatal – büyük tabak
C) Dessert çatalı – büyük tabak
D) Büyük çatal – dessert tabak
9. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi doğru değildir?
A) Çikolata “fondue” yanında ekmek ve meyve parçaları verilir.
B) Çikolata “fondue”da çikolata, süt, krema ve likör kullanılır.
C) Çikolata ilk önce benmaride eritilir.
D) Çikolata “fondue”yü misafir “fondue” çatalı ile yer.
10. Aşağıdakilerden hangisi çikolata kuverinde bulunmaz?
A) Garnitür ve sosları B) Dessert çatalı C) Fondü kabı ve çatalı D) İçki bardağı

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
“Fondue” takımlarını seçtiniz mi?		
Takımların yapılacak ““fondue”” ye uygulduğuna dikkat ettiniz mi?		
Servis arabasını temizlediniz mi?		
Servis arabasına örtü açtınız mı?		
Reçeteye uygun malzemeleri temin ettiniz mi?		
“Fondue” malzemelerini servis arabasına yerleştirdiniz mi?		
Servis arabasını misafir masasına götürdünüz mü?		
Uygun kuver açtınız mı?		
Çikolatayı eritmek için benmari kullandınız mı?		
Çikolata “fondue” yapılışı işlem basamaklarına dikkat ettiniz mi?		
Ekmekleri lokma halinde keserek servis ettiniz mi?		
Dilimlenmiş meyve çeşitleri için servis kabı seçtiniz mi?		
Dilimlenmiş meyve servis kabını masaya yerleştirdiniz mi?		
Hijyen ve servis kurallarına dikkat ettiniz mi?		
Plan ve özene dikkat ettiniz mi?		
Güler yüzlü, nazik ve ölçülü davrandınız mı?		
Dikkatli oldunuz mu?		

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 modüle geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

PERFORMANS TESTİ (YETERLİK ÖLÇME)

“Fondue” 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

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
“Fondue” takımlarını seçtiniz mi?		
Takımların yapılacak “fondue”ye uyguladığına dikkat ettiniz mi?		
Servis arabasını temizlediniz mi?		
Servis arabasına örtü açtınız mı?		
Reçeteye uygun malzemeleri temin ettiniz mi?		
“Fondue” malzemelerini servis arabasına yerleştirdiniz mi?		
“Fondue”lerin yanında servis edilen sos, garnitür vb. uygun mu?		
Servis arabasını misafir masasına götürdünüz mü?		
Uygun kuver açtınız mı?		
“Fondue” yapılışı işlem basamaklarına dikkat ettiniz mi?		
Reşoyu yakarken dikkat ettiniz mi?		
Hijyen kurallarına dikkat ettiniz mi?		
Servis kurallarına uydunuz mu?		
Dikkatli ve seri olabildiniz mi?		
Plana ve özene dikkat ettiniz mi?		
Güler yüzlü ve nazik davrandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

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

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-5 CEVAP ANAHTARI

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

Cevaplarınızı cevap anahtarlarıyla karşılaştırınız

KAYNAKÇA

- GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, MEB Yayınları, Onuncu Baskı İstanbul, 2003.
- www.pep-arts.de.com
- www.corbis.com
- www.otelekipman.com
- www.ryter.biz
- www.dreamretail.com
- www.choco-club.com
- www.gourmetsleuth.com
- www.chefsresource.com
- www.cooking.com
- www.cooksite.com