

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**KAHVE HAZIRLAMA VE SERVİSİ**

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-1 .....	3
1. KAHVE HAZIRLAMA .....	3
1.1. Kahve Tanımı ve Özellikleri .....	3
1.1.1. Tanımı .....	3
1.1.2. Özellikleri .....	4
1.1.3. Kahvenin Anatomisi .....	4
1.1.4. Ambalaj ve Depolama .....	6
1.1.5. Saklama Koşulları .....	7
1.1.6. Faydalı Bilgiler .....	7
1.1.7. Kahvenin Ekosisteme Katkısı .....	7
1.2. Kahve Hazırlamada Kullanılan Makineler .....	8
1.2.1. Türk Kahvesi Makinesi .....	8
1.2.2. Filtre Kahve Makinesi .....	9
1.2.3. Espresso Makinesi .....	11
1.3. Kahve Çeşitleri ve Hazırlanması .....	13
1.3.1. Filtre Kahve .....	13
1.4. Kahve Sözlüğü .....	22
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	24
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	26
2. KAHVE SERVİSİ .....	26
2.1. Kahve Servisinde Kullanılan Fincan Çeşitleri .....	26
2.2. Türk Kahvesini Servis Etme .....	27
UYGULAMA FAALİYETİ .....	28
UYGULAMA FAALİYETİ .....	30
UYGULAMA FAALİYETİ .....	31
UYGULAMA FAALİYETİ .....	32
UYGULAMA FAALİYETİ .....	33
UYGULAMA FAALİYETİ .....	34
UYGULAMA FAALİYETİ .....	35
UYGULAMA FAALİYETİ .....	36
UYGULAMA FAALİYETİ .....	38
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	40
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	41
CEVAP ANAHTARLARI .....	42
KAYNAKLAR .....	46

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK114</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Barmen</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Kahve Hazırlama ve Servisi</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Kahve ve kahve çeşitlerinin tanıtılarak hatırlandığı ve kahve servisi tekniklerinin anlatıldığı öğrenim materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/24
<b>ÖN KOŞUL</b>	Kişisel Hazırlık Yapma, Bar Ön Hazırlıkları, Konukları Karşılama ve Servis Hazırlıkları dersi modüllerini başarmış olmak
<b>YETERLİK</b>	Kahve servisini yapabilmek
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç:</b> Uygun iş ortamı sağlandığında; yiyecek ve içecek hizmetleri departmanının da servis tekniklerine uygun olarak kahve hazırlayarak servis yapabilmek. <b>Amaçlar:</b> Uygun yöntem ve teknikleri kullanarak çeşitli kahveleri hazırlayabilmek. Hazırlanan kahveleri uygun servis yöntem ve tekniklerini kullanarak konuğa servis edebilmek.
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Ortam:</b> Servis atölyesi ve uygulama restoranı, <b>Donanım:</b> Televizyon, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar, printer, scanner, tüm servis araç vb (kahve makineleri, pişirme ocakları, cezve, fincan çeşitleri, kahve çeşitleri, su, süt, krema, tepsi, Türk kahvesi arabası, lokum, pötibör)
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	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,

Kahve bitkisi, yasemin gibi kokan beyaz renkli çiçeği, kiraza benzeyen kırmızı meyvesi ile 10. Yüzyılda Habeşistan (Etiyopya) da keşfedildi.

Kanuni Sultan Süleyman döneminde, kahve İstanbul'a getirildi. Kısa zamanda, çok beğenilerek saray mutfağında yerini aldı. Saraydan konaklara ardından evlere giren kahve, İstanbul halkının kısa sürede tutkunu olduğu bir lezzet haline geldi.

Satın alınan çiğ kahve çekirdekleri tavalarda kavrulup, dibeklerde dövüldükten sonra cezvelerde pişiriliyordu.

İlk kahvehaneler 1554'te Taht-ul-kale' de açıldı. Kaleiçi anlamına gelen bu bölge bugün Tahtakale olarak bilinmektedir. Buradaki Tahmis Sokak da adını kurukahve anlamına gelen "tahmis"ten almıştır.

Kahve ve kahvehaneler zaman içinde sosyal yaşamın ayrılmaz bir parçası olmuştur. Böylece dünyada hiçbir içeceğin sahip olamadığı ölçüde bir kültür de doğmuştur.

Üstelik sadece İstanbul'da değil, dünyanın her yerinde kahvehaneler entelektüellerin buluşma yeri, kahve ise sanatçıların en sevdiği ortak içecek oldu. Alexandre Dumas, André Gide, Molière, Victor Hugo, Honoré de Balzac, Voltaire, Ludwig van Beethoven, Immanuel Kant gibi sanatçı ve düşünürler için kahve bir yaşam biçimi haline geldi.

İşte şimdi, servis alanımıza gelen misafirlerimizin istediği kahve çeşitlerini hazırlayacak ve güvenli ve seri bir şekilde nasıl servis yapabileceğinizi öğreneceksiniz.

Bu sayede turizm işletmelerinde istihdam edilebilecek ve iyi iş olanaklarına kavuşacaksınız.



# ÖĞRENME FAALİYETİ - 1

## AMAÇ

Uygun yöntem ve teknikleri kullanarak, çeşitli kahveleri hazırlayabilmek.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklara inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- İşletmede kahve hazırlamada kullanılan makine çeşitleri ve kahve çeşitleri hazırlanırken nelere dikkat edildiği gibi konularda araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 1. KAHVE HAZIRLAMA

### 1.1. Kahve Tanımı ve Özellikleri

#### 1.1.1. Tanımı

Bir efsaneye göre, o meşhur kahve çekirdeği, 3. Yüzyılın keşişlerinden olan ve Etiyopya'da yaşayan çoban Khaldi tarafından keşfedilmiştir. Khaldi, keçilerinin parlak, koyu yapraklı bir ağaçtaki kırmızı meyveleri yerken çılgınca dans ettiklerini görmüş ve kendisi de bunun üzerine o meyvelerden yemiştir. Enerji verici etkisini gözlemledikten sonra bu keşfini çevresindekilerle paylaşmış ve çok kısa sürede bu meyvenin ünü herkese yayılmıştır

Arap keşişleri, kahve meyvesini kavurmuş ve bir sıvı içinde kaynatarak içmeyi denemişlerdir. Kahve, kısa süre içinde dini seremonilerde içilen bir içecek haline gelmiş olup gece boyunca dua eden kişilerin uyanık kalabilmeleri için vazgeçilmez olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde geleneksel bir içecek olan kahve beraberinde kahvehane kültürünü de oluşturmuştur

Kanuni Sultan Süleyman döneminde Viyana kuşatması sonrası çuvallar halinde kahve Avrupalıların eline geçmiş ve 1773 yılında Kita kongresinde İngiltere'nin çaya yüksek vergi

uygulamasını protesto etmek amacı ile Amerika Birleşik Devletlerinde ulusal içecek olarak ilan edilmesi ile kültür olarak algılanma süreci başlamıştır.

Kahve adının nereden geldiği konusunda kesin bir bilgi yoktur. Bir grup, Arapça kahva (gahwah) sözcüğünden ileri geldiğini diğer bir grup ise, kahvenin anayurdunun Etiyopya'daki *Kaffa ili* olduğu ve adının da oradan geldiğini öne sürmektedir. Gahwah sözcüğünün anlamı kuvvet, kudret, enerjidir.

### 1.1.2. Özellikleri

Dozunda içildiği takdirde sağlığı tehdit edecek zararlı yanısı yoktur. Bir fincan kahvedeki 50 mg. kafein hemen vücuttan atılır.

Teskin edici ve dinlendirici özelliği vardır. Kan dolaşımını sağlar. Baş ağrılarını geçirir. Sindirime yardımcı olur.

Ancak, fazla içildiği takdirde zihin açıcı, uyarıcı, enerji verici özelliği ön plâna çıkarak uykusuzluk, sinir bozukluğu ve çarpıntı yapar.

### 1.1.3. Kahvenin Anatomisi

Vatanı Afrika olan; fakat Asya ve Amerika'nın tropik bölgelerinde yetiştirilen, 20 kadar çeşidi olan bir ağaçtır. En çok bilinenleri, *Coffea Arabica* ve *Coffea Canephora (Robusta)* dır.

Yaprakları sivri uçlu, kenarları dalgalıdır. Meyvesinin içinde iki tane ince iki çekirdek bulunur. Her çekirdeğin içinde; aynı şekilde bir tohum, tohumlarında ise kafein alkaloidleri vardır.

Kahve ağacı; bol yağış alan, nemli ortamı sever. . Fidanın meyve üretmeye başlaması için 3-5 yıl gerekir. Beyaz çiçeği yeşil meyve verir. Meyvesi yılda birkaç kez olgunlaşır.

Eğer kahve çekirdeği daha sonra tohum olarak kullanılacaksa çekirdek kabuktan ayrılmaz. Çekirdeklerin dış kabuk ve meyvesinden incinmeden ayrılması gereklidir.



Resim 1: Çiğ kahve çekirdekleri



Olgunlaştınca; kırmızı ve mor renge, toplanıp kurutulmasıyla; yeşil renge, kavrulması ile kahverengiye dönüşür. Kavrulması sırasında kahvenin kendine özgü kokusu açığa çıkar.



**Resim 2: Kavrulmuş kahve çekirdeği**

ARABICA	ROBUSTA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çekirdekleri en çok yüksek rakımlarda (deniz seviyesinden 1200 ile 1800 metre yüksekte) yetişir.</li><li>➤ Daha az nem, kafein ve asitlik içerir.</li><li>➤ Daha az mutasyona uğramıştır ve daha tutarlıdır.</li><li>➤ Olgunlaşması daha uzun sürdüğü için daha lezzetli, daha yumuşak aromaya sahip ve daha kalitelidir.</li><li>➤ Çekirdekleri büyüklüklerine, şekillerine, yoğunluklarına ve renklerine göre seçilir.</li><li>➤ Ağacı 5 yılda olgunlaşmasını tamamlar ve yılda en fazla 2 kere ürün verebilir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Deniz seviyesine daha yakın yüksekliklerde yetiştirilmektedir. Ancak, Arabica çekirdeklerinin sevilen lezzetine sahip değildir.</li><li>➤ Kahve çekirdekleri hastalıklara son derece dayanıklıdır.</li><li>➤ Çoğu ticari kalitedeki instant ve "süpermarket" kahvelerinde kullanılır.</li><li>➤ Robusta çekirdekleri Arabica çekirdeklerinden daha fazla kafein içerir.</li><li>➤ 2 senede olgunlaşmasını tamamlar ve yılda 4 kere olmak üzere ürün verebilir.</li><li>➤ Robusta daha fazla kahve meyvesi ürettiği için daha çok kullanılan tür olup kahveler içinde en ucuzudur.</li></ul>

Kahveler, coğrafi kökenlerine göre dört ana kategoride gruplandırılabilir:

- Afrika kahveleri; Etiyopya-Habeşistan, Kenya
- Orta Amerika kahveleri; Kostarika, Guatemala
- Güney Amerika kahveleri; Brezilya, Kolombiya
- Hawaii kahveleri
- Güneydoğu Asya kahveleri; Sumatra-Endonezya, Java-Endonezya
- Karayipler kahveleri; Jamaika

Kahve üretmek bir sanattır. Satın almadan tadıma, harmanlamadan kavurmaya, öğütmeden paketlemeye her aşama ayrı bir ustalık, bilgi, tecrübe, birikim ve incelik ister.

Her kahve türü ayrı şekilde öğütülür. En inceden kalına doğru; Türk kahvesi, Espresso, filtre kahve...

Türk kahvesi diğer kahve türlerine göre çok daha zor bir öğütme aşamasından geçer. Çünkü çok ince olması gereken kahvenin, oldukça hassas ayarlarla ve ustalıklarla takip edilmesi gerekir. Bu yüzden de sadece özel değirmenlerde öğütülebilir.



**Resim 3:Türk kahvesi kavurma ve öğütme makinesi**

#### **1.1.4. Ambalaj ve Depolama**

Kahve, satılacağı şekle göre çekirdek olarak veya öğütülerek hemen paketlenmelidir. Kahvenin, tüketileceği zamana kadar özelliklerini kaybetmemesi için geliştirilen paketleme şekilleri şöyledir:

**Yastık poşet:** Bu poşetlerde 100 gr olarak satışa sunulur. Özel ambalajında son kullanma tarihine kadar ilk günlük tazeliğinde korunur. Tavsiye edilen raf ömrü 8 aydır.

**Teneke kutu ambalaj:** 250 ve 500 gr olarak satışa sunulmuştur. Tavsiye edilen raf ömrü 18 aydır.

**Cam kavanoz:** 100 ve 200 gr. Olarak satışa sunulur. Daha çok instant ve filtre kahve çeşitleri bu şekilde satılmaktadır.

**Vakumlu ambalaj:** En uzun süre saklama imkanı olan paketleme şeklidir. Öğütülmüş kahve, özel ambalaj malzemesinden yapılmış poşetlere doldurulur. Ardından otomatik vakum makinelerinde ambalaj içindeki hava alınarak bu poşetler kapatılır.

Vakum ambalajlarda 250 ve 500 gr olarak satışa sunulan öğütülmüş filtre ve espresso kahveler, özel ambalajında son kullanma tarihine kadar ilk günlük tazeliğinde korunur. Tavsiye edilen raf ömrü 24 aydır.

Çiğ kahve keten veya jüt çuvallarla ambalajlanıp nakledilir. Bu çuvallar rutubetli, pis kokulu aşırı sıcak yerlerde saklanmamalıdır. Izgara üzerine konarak saklanmalıdır.



**Resim 4: Sol Da Vakumlu ambalaj; sağda ise teneke kutu ambalaj**

### 1.1.5. Saklama Koşulları

Kahve, aşağıda sıralanan etkenlerden uzak tutulmalıdır:

- Uç değerlerde sıcaklıklar (çok sıcak ya da çok soğuk)
- Işık
- Nem
- Güçlü kokular

Kahve derin dondurucuya ya da buzdolabına konmamalıdır. Çünkü kahve, yaşayan bir organizmadır ve yoğun ısı değişikliğinde farklı kimyasallarla iletişim içerisine girerek aroma ve lezzetinde değişim meydana gelebilir.

Kahve çekirdekleri öğütüldükten sonra tazeliklerini uzun süre koruyamadıkları için kahve çekirdekleri kahve hazırlanmadan hemen önce öğütülmelidir.

Kahve paketinin açıldıktan sonraki ömrü 24 saattir. Çekirdek kahvenin ömrü ise iki haftadır. Kahveler mümkünse, çekilmemiş olarak depolanmalı, çekilmiş olarak alınan kahveler ise en kısa sürede tüketilmelidir.

### 1.1.6. Faydalı Bilgiler

- Kahveyi hazırlarken daima temiz içme suyu kullanılmalıdır.
- Yüksek kaliteli, taze kavrulmuş ve taze olarak öğütülüp paketlenmiş kahve tercih edilmelidir.
- Kahve daima ağzı kapalı olarak saklanmalıdır. Kendine ait bir saklama kabı yoksa bir cam kavanoza boşaltılabilir. Bu saklama kabı daima temiz tutulmalı, kahve içindeki kahve bitmeden yeni kahve ilave edilmemelidir.
- Saklama kabının içine rutubetli ya da ıslak kaşık sokulmamalıdır.
- Saklama kaplarının temizlik aşamasında kokulu sabun ve deterjan benzeri temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Mutlaka kullanmak gerekiyorsa temizlik işlemi bittikten sonra bol su ile durulanmalıdır.
- Fincanların yıkanmasında da mümkün olduğunca kokusuz sabun kullanımına ve bol su ile durulamaya özen gösterilmelidir.

### 1.1.7. Kahvenin Ekosisteme Katkısı

Tropik bölgelerde karşılaşılan en büyük çevre sorunlarından biri de ormanların tahrip olması ve çoraklaşmasıdır. Bunu önlemenin bir yolu da hızlı büyüyen kahve, limon, portakal gibi ağaçların ekimine öncelik verilmesidir.

Özellikle kahve ağaçlarının, çiçek açtıktan sonra döktükleri yaprakları, toprağın verimini artırıcı pek çok kimyasal ve mineral içerir. Ayrıca bu yapraklar, toprağın üstünde güçlü bir koruyucu tabaka oluşturarak erozyonu önler.

Bir diğer faydası da, her yıl milyonlarca kişiye çalışma imkanı sağlamasıdır. Kahve yetiştirilen ülkelerde 20 milyona yakın aile, temel gıda ihtiyaçlarını kahve plantasyonlarında çalışarak elde ettikleri gelir sayesinde karşılamaktadır.

## 1.2. Kahve Hazırlamada Kullanılan Makineler

Kahve hazırlamakta kullanılan yöntemler:

- Türk metodu denen yöntemde kavrulup çekilmiş olan kahve, kaynar su içinde bekletilerek kahve çekirdeğindeki aromaların ve rengin suya geçmesi sağlanır ve ardından, genellikle içine şeker katılarak içilir.
- Bir diğer yöntem de “infüzyon” yöntemi; kahveyi biraz daha iri çekip su içinde bekletmek ve ardından süzgeçten veya filtreden geçirerek iilmesidir.
- nc yöntem ise “perkolasyon” yöntemi; kaynayan ya da kaynamaya yakın bir suyu buhar basıncı ile çekilmiş kahvenin içinden geçirmeye yarayan bir yöntemdir.

Günümüzde, kahveleri özelliklerine göre daha çabuk hazırlamak için, makineler kullanılmaktadır.

### 1.2.1. Türk Kahvesi Makinesi

Türk kahvesi, cezvelerle yapılabileceği gibi, artık günümüzde makine ile de yapılabiliyor.

Türk kahvesi makinesinin özellikleri şoyledir:

Bağımsız kullanılabilen, kısa zamanda iki farklı pişirme haznesi ile minimum tek kişilik veya aynı anda maksimum 4 kişilik kahve yapma imkanıyla, yaklaşık 2,5 dakikada 4 kişilik kahve hazırlanabilir.



**Resim 5: Türk kahvesi makinesi**

- Aynı anda iki farklı seçenekte kahve yapabilme olanağı (Sade ve Şekerli gibi) vardır.
- Sade, az, orta ve şekerli kahve seçeneklerini hatırlatma göstergeleri,
- Aydınlatmalı hazne yuvası ve aydınlatmalı kolay su doldurulabilen su deposu vardır.
- Fincana uygun su miktarını belirleme ve otomatik su alımı ile rahat kullanım imkanı vardır.
- Pişirme durumunu gösteren durum ışıkları, sesli uyarı ve su gösterge ışığı vardır.
- Fincanları üstte yer alan kısma yerleştirebilirsiniz.

## 1.2.2. Filtre Kahve Makinesi

### 1.2.2.1. Filtre Kahvenin Hazırlanması

Genel olarak makinede filtre kahve hazırlanırken, kahve ölçüsü aynıdır: bir litre suya 55-60 gr kahve veya her bir fincan için bir yemek kaşığı – yaklaşık 5-6 gr.' dır.

Filtre kahve makinesi çalışma sistemine göre birkaç şekilde üretilmiştir:

#### ➤ **Damla Metoduyla**

Ev tipi en basit filtre kahve aparatıdır. Cam kahve toplama haznesi ve bunun üzerine oturan plastik huni olmak üzere iki kısımdan oluşur.

- Cam hazne, içinde bir miktar sıcak su gezdirilerek ısıtılır.
- Filtre kağıdı huniye yerleştirilir.
- Uygun miktarda kahve, filtreye konur.
- Kahvenin eşit olarak dağılması için huni hafifçe sallanır.
- Bir su ısıtıcısında kaynatılan su, 10-15 sn bekleddikten sonra filtre içindeki kahveleri ıslatacak kadar dökülür. Suyun sıcaklığı 92-96 derece arasında olmalıdır.
- Birkaç saniye bekleddikten sonra kalan suyun tamamı kahve üzerine boşaltılır.
- Birkaç dakika içerisinde kahve cam hazneye damlayarak içime hazır hale gelecektir.

#### ➤ **Press pot/cafetiere ile**

- Silindirik cam hazne, içinde bir miktar su gezdirilerek veya bir espresso makinesinin buhar çubuğu kullanılarak ısıtılır.
- Öğütülmüş kahve cam hazneye konur. Kahvenin üzerine sıcak su ilave edilir.
- Cam haznenin üzerine, süzgeçli/filtreli basma kolu yerleştirilir ve kahvenin demlenmesi için 3-5 dakika beklenir.

- Kahve içilmeden önce cam hazne üzerindeki pistona yavaş yavaş bastırılarak demlenmiş kahvenin öğütülmüş kahveden filtre edilerek ayrılması sağlanır.



**Resim 6: Filtre ve Cappucino kahve makinesi**

#### ➤ ELEKTRİKLİ KAHVE MAKİNESİYLE

Makine broşüründeki tavsiyeleri dikkate alarak damla metoduna benzer bir sistemle kahve hazırlanır.

- Makinenin kendi bünyesinde olan su haznesine soğuk su konur.
- Makinenin sabit bir filtresi mevcut değil ise, filtre kağıdı huniye yerleştirilir. Kahve filtreye konur.
- Kahvenin eşit olarak dağılması için huni hafifçe sallanır.
- Çalıştırma tuşu açıldığında makine, suyu kendi ideal sıcaklığına ulaştırıp kahvenin bulunduğu huniye aktarır.
- Su haznesinde bulunan dikey işaretler kaç porsiyon kahve hazırlanacağını ve hazırlandığını gösterir.
- Cam haznesinin altında bulunan ısıtıcı tabla, makinenin açık tutulduğu sürece kahvenin sıcak olarak korunmasını sağlar.
- Hazırlanan kahvenin 20 dakika içinde tüketilmesi gerekir.
- Filtre haznesine konan kahve her pişirme sonrasında yenilenmeli, bir kez kullanılan kahve ile asla ikinci bir pişirme işlemi yapılmamalıdır.

### ➤ **Profesyonel Makinelerle**

Bu tip makineler özellikle orta ve büyük ölçekli kafe, restoran, otel gibi işletmelerde tercih edilmektedir.

Profesyonel tip makinelerde filtre kahve hazırlarken, elektrikli kahve makinelerinde uygulanan prosedür takip edilir. Makine broşüründeki tavsiyeleri dikkate almak gereklidir.

Bu tip makinelerde de kahve servisinde sürekliliğin sağlanması için kahvenin sıcak olarak korunmasını sağlayan ısıtıcı tablalar (plate) mevcuttur.

Hazırlanan kahvenin 20 dakika içinde tüketilmesi gerekir.

Günümüzde üretilen çok çeşitli kahve makineleri vardır. Büyük işletmeler tek tek makineleri almak yerine, bir makine olarak aynı işlevleri tek bir makinede yapmayı tercih ediyorlar. Bu onlar için hem daha pratik hem de daha ekonomik oluyor.



**Resim 7: Filtre ve Espresso Makinesi**

### **1.2.3. Espresso Makinesi**

Kavrulup ince çekilmiş kahvenin içinden 90 °C sıcaklıktaki suyu yüksek basınçla çok kısa bir süre geçirerek, kahve çekirdeklerinin aromasını, tadını ve rengini suya taşıyan bir yöntemdir. Bu sürenin çok kısa olması önemlidir.

Kahvenin adı bu yüzden İtalyanca’ da “ekspres” anlamına gelen espressodur.

### ➤ **Profesyonel Makinelerle**

Genellikle otel, restoran ve kafelerde kullanılır.

- Makinenin su haznesi, soğuk su ile doldurulur.
- Öğütülmüş kahve; espresso hazırlama makinesinin, içinde kendi süzgeci (filtresi) bulunan kahve haznesine konur.

- Özel sıkıştırıcısının altında bastırılmak suretiyle kahvenin sıkıştırılması sağlanır.
- Sıkıştırılan kahve, basınçlı sıcak suyun içinden geçeceği yuvaya yerleştirilir.
- Süzgeç altına fincan konduktan sonra, makinenin düğmesine basmak suretiyle demleme işlemi başlatılır.
- Fincanın üçte ikilik kısmı dolduğunda (40 ml) işlem durdurulur.

➤ **Ev Tipi Olanları**

Alt hazne soğuk su ile doldurulur.

- Aradaki filtreli/süzgeçli bölüme öğütülmüş espresso kahve koyulur.
- Öğütülmüş kahve daima süzgeçli haznenin üst seviyesine kadar dolu olmalıdır.
- Kahve hafifçe bastırılarak sıkıştırılır.
- Süzgeçli haznenin dışına taşan öğütülmüş kahveler temizlenir ve süzgeçli hazne alt haznenin üzerine oturtulur.
- Üst hazne de sıkıca vidalanarak kapatılır ve kısık ateşteki ocağa yerleştirilir.
- Suyun kaynaması ile oluşan buhar basıncı, suyun kahve içinden geçerek ortadaki kanal yoluyla üst hazneye ulaşmasını sağlar ve kahve demlenir.
- Kaynama sesleri azaldığında üst haznenin kahve ile dolduğu anlaşılır.
- Kap ocaktan alınır ve kısa bir süre bekledikten sonra kahve servis edilir.



**Resim 8: Filtre ve Espresso kahve makinesi**



## 1.3. Kahve Çeşitleri ve Hazırlanması

### 1.3.1. Filtre Kahve

Sıcak suyun filtre içindeki kahve üzerine dökülmesi ve filtreden süzülerek aşağıdaki kaptaki birikmesidir.

Eskiden filtre kahve elde hazırlanırdı. Ancak günümüzde filtre kahve makineleri ile daha çabuk ve sağlıklı filtre kahve hazırlayabiliriz.

Makine ile kahve hazırlarken dikkat edilmesi gereken hususlar:

- Filtre doldurulurken, kahve filtreye düzgün yayılmış olmalıdır.
- Kahvenin demlenmesi 4-6 dakika kadar olmalıdır.
- Çok fazla miktarda kahve yapılıyorsa, ilk alınan sert kahve tekrar içine dökülmelidir.
- Kahve yapımında taze su kullanılmalı ve ısısı 95 °C derece civarında olmalıdır.
- Kahve 85 °C derece gibi bir ısıda tutulmalıdır.
- Kahve, yapıldıktan sonra 1 saat içinde tüketilmelidir (ilk 30 dakika en iyi zamandır).
- Kahveyi ihtiyacınız olduğu zamanda ve ihtiyacınız olduğu kadar hazırlayın. Hazırlandıktan sonra kahvenin uzun süre bekletilmesi hem soğumasına hem de bir süre sonra aromasını kaybetmesine neden olur.
- Demlenmiş bir kahve hiç bir zaman yenisinin içine karıştırılmamalı veya üzerine su ilave edilerek tekrar demlenmemelidir.

Günümüzde, birçok işletme bir kişilik paketlerde hazır filtre kahve kullanılıyor. Bunun en önemli nedeni, misafirlere istedikleri zaman taze ve sıcak kahve verebilmektir.



Resim 9: Filtre kahve yapımında kullanılan hazır kahve

### 1.3.1.1. Hazır Filtre Kahve Kullanılan Makinelerde, Filtre Kahve Hazırlayabilme



**Resim 10: Filtre Kahve Hazırlama**

- Hazır filtre kahve bölmeye yerleştirilir.
- Makinenin altında bulunan kol sağ tarafa çekilir. Böylece hazır filtre kahve makinenin içine girer.
- Musluğun altına fincan konulur.
- Makine çalıştırılınca, fincan hazır filtre kahveden geçen kahve ile dolar.
- Hazır filtre kahve kullanılan makinelerde, diğer kahve çeşitleri de aynı şekilde hazırlanır. Örneğin espresso kahve gibi. Aradaki fark, makinenin üzerindeki düğmelerden gelir. Buhar düğmesi gibi.

### 1.3.1.2. Kahve Makinesinde Kahve Hazırlayabilme

- Kahve makinesinin filtresini çıkarıp su haznesine ölçerek belirlenen miktarda su konmalıdır,
- Kahve haznesine belirli miktarda kahve konmalıdır,
- Filtre makinenin üzerine yerleştirmelidir,
- Makineyi çalıştırarak kahve demlenmelidir,
- Kahveleri potlara veya doğrudan fincanlarına koyarak konuğa götürmelidir.

Bu tip filtre kahve makinelerinde kahve içine konulmuştur. Düğmeye bastığınız zaman, fincana kahve dolmaya başlar.



**Resim 11: Filtre kahve hazırlama**

## ➤ Espresso Kahve

Espresso çok sert, İtalyan tarzı bir kahvedir. İtalya'dan diğer Avrupa ülkelerine ve bütün dünyaya yayılmış bir kahvedir. Kendi adıyla anılan makinesinde hazırlanır ve küçük espresso fincanında servis edilir.

Bir fincan espresso kahve için 6.5 gr Kahve kullanılır. Bu kahveden geçirilmesi gereken su miktarı üç çorba kaşığıdır. Su, kahvenin içinden çok kısa sürede geçtiği için, çekirdekteki kafeinin ancak yarısını alır. Daha fazla sıvı koyarsanız çekirdeklerin içindeki odunsu tatlar ve diğer nahoş lezzetler suya geçerek tadının bozulmasına neden olur.

İyi bir espresso yapmak için, taze öğütülmüş kahve çekirdekleri, su, kesme şeker ve özel bir makineye ihtiyacınız vardır. Bu makineler suyu kaynatarak meydana gelen sıcak buharın öğütülmüş kahve çekirdeklerinden geçmesini sağlar.

İyi bir espressonun en önemli kısmı üzerindeki köpüktür. Bu köpüğe İtalyanca'da crema (krema) adı verilir. İyi bir crema, hem kullanılan kahvenin kalitesine, hem de kahveyi yapan kişinin maharetine bağlıdır.

Mükemmel bir espressonun köpüğü kalındır, kadifemsidir ve rengi açık-kahverengidir. Buna "kaplan derisi" adı verilir. Bu rengi elde etmek için, basınçlı suyun çekilmiş kahvenin içinden sadece 30 saniye süreyle geçmesi gerekir. Bundan uzun süre akarsa renk koyulaşmaya ve lezzet bozulmaya başlar.

Bir diğer test ise köpüğün dayanıklılığı testidir. Bir küçük kaşık şekeri kahvenize koyduğunuzda bu şekerin köpüğün üzerinde iki saniye batmadan durması gerekir.



Resim 12: Espresso Hazırlama



Resim 13: Makine İle Espresso Hazırlama

### ➤ **Mocca Moka Kahve**

Sert bir kahve çeşidi olan moka adı, Arabistan'ın kahve üretilen Moka şehrinden gelmektedir.

Bir litre suya 80-90 gr kahve hesabıyla, kahve makinesinde hazırlanır. Espresso kahveye göre, hem basınç düşük hem de daha uzun sürede hazırlandığı için sert olur.

Normal kahve fincanının yarısı büyüklüğündeki moka fincanı ile servis edilir.

Türk kahvesi ile arasındaki farklar şunlardır:

- Türk kahvesi telveli, moka telvesiz kahvedir.
- Fincanların büyüklüğü farklıdır.
- Servisindeki fark ise, moka yanında bir de küçük kaşık verilmesidir. Bunun nedeni, Türk kahvesi hazırlanırken, şekerli istenilirse pişirme sırasında içine konmasıdır. Moka da ise misafir kahvesine istediği kadar şekeri kendisi koyar.

### ➤ **İstant Kahve**

Kahvenin çeşitli işlemlerden sonra suda eriyen granül haline getirilmiş şeklidir.

Hazırlanması ve servisi çok kolay bir kahve çeşididir. Suyu kaynattıktan sonra, birkaç saniye beklenir. Fincana kahve ve üzerine sıcak su konulup servis edilir. Yanında sıcak süt, kahve kreması veya krema tozu verilir.

Misafir arzu ederse, şeker ve sütünü kendisi koyar.

Bir porsiyon için 1 tatlı kaşığı granül kahve kullanılır.



**Resim 14: İstant kahve**

### ➤ **Kafeinsiz Kahve**

Kahveyi çok sevenler, kahveden vazgeçemeyenler, fakat içindeki kafeini kullanmak istemeyenler için üretilmiş kahve çeşididir. Kafein ya yoktur, ya da en az düzeye indirgenmiştir. Su ile içeriğindeki kafein oranı azaltılmıştır. En fazla kafein oranı %0,5' tir.

Her kahve çeşidi için üretilmiş kafeinsiz kahve vardır. Servisi açısından hiçbir fark yoktur.

### ➤ **Türk Kahvesi**

Geleneksel Türk kahvesi hazırlanışı, pişirilmesi, sunulması, araç ve gereçleriyle ayrı bir kültürdür.

Türk kahvesinin çekirdek durumundan pişirilme ve sunulma aşamasına kadar kullanılan araç ve gereçleri gerçek bir müze oluşturacak zenginliktedir. Bakır ve pirinçten yapılan su ibriği, cezve fincan zarfları ve pişmiş kahveyi taşımak için kullanılan kahve askılarının karakteristik özellikleri vardı. Bunlar bazen gümüş ve altından da olabilir.

Fincanlar tamamen Türk zevkine uygun biçim ve motiflerle gerek ülke içindeki İznik ve Kütahya atölyelerinde; gerekse Avrupa'nın ünlü porselen merkezlerinde imal edilirken daha sonra bu takımlar Avrupa ülkeleri tarafından kendi piyasaları için de imal edilmiş ve "ala turque" diye isimlendirilmiştir.

Osmanlı İmparatorluğunun etkisindeki Yunanistan, Makedonya, Yugoslavya gibi yerlerde ve Türkiye'de kadınlar tarafından Türk kahvesi genellikle şekerli olarak alınırdı. Bu bakımdan sade, yandan çarklı, orta vb gibi isimlerle kırkı aşkın kahve pişirme şekli bulunmaktadır. Şayet kahvenin değişik ve güzel bir koku taşıması isteniyorsa fincanların dibine yerleştirilen bir mahfaza içine kokulu maddeden bir parça konurdu. En çok yasemin, amber, karanfil ve kakule kullanılırdı.

Soğutma kabı, muhafaza kutusu gibi bazı araç ve gereçler ise ağaçtan yapılmakta ve oymalarla dekore edilmekteydi. Bursa ve İstanbul'da yapılan nakışlı, yazılı ve ahşap aplikasyonlu kahve değirmenleri de ünlüdür.



**Resim 15: Kahve değirmeni ve bakır cezve**

Tiryakiye yakışır bir kahve ağır ateşte 15-20 dakika pişirilmeli, cezve sık sık ateşe sürülüp geri çekilmelidir. Nasıl pişirilirse pişirilsin köpüksüz bir Türk kahvesi düşünülemez. Eski Türk kahvesi ise genellikle şekerli olurdu. Bunun yerine kahve öncesinde veya sonrasında tatlı bir şey yemek veya içmek geleneği vardı. Tatlı olarak şerbet gibi içecekler alındığı gibi reçel, şekerleme veya lokum da yenirdi.

- **Türk Kahvesinin Hazırlanması**

- Yapılacak kahve miktarına göre uygun cezve seçilmelidir.
- Konuktan alınan sipariş doğrultusunda kahvenin şeker miktarı belirlenmelidir.
- Cezveye, kaç fincan kahve yapılacaksa o kadar fincan su, şekerli olacağına şeker konur.
- Kısık ateşe cezve yerleştirilir.
- Fincan sayısına göre yeteri kadar (her fincan için bir çay kaşığı) kahve konur.
- İlk kaynamadan sonra (kabarmasından sonra) gerekirse ateşten indirilerek- kahve çökene kadar beklenir.
- Kahve çöktükten sonra, bir kere tatlı kaşığı ile karıştırılır.
- Tekrar kısık ateşe konur
- İkinci kaynamadan sonra (çok kaynamadan) ateşten alınır.
- Önceden ısıtılmış fincanlara köpük, çay kaşığı ile cezveden alınarak paylaşılır.
- Cezve tekrar ocağa konarak bir kere daha kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra, kalan kahve fincanlara paylaşılır.
- Bir kişilik hazırlanıyorsa, tekrar tekrar kaynatmaya gerek yoktur.

### 1.3.1.3. Hazırlanışı ve Sunumu Özel Kahveler

- **Viyana Usulü Dondurmalı Kahve**

Dondurmalı ve krem şantili soğuk filtre kahvedir.

Malzemeler	Araçlar
➤ 2-3 top vanilyalı dondurma	
➤ Soğuk filtre kahve	➤ Konik bardak
➤ Krem şanti	➤ Pipet
➤ Toz kahve	

#### Yapılışı:

- Kendine has konik bir bardağa iki veya üç top vanilya dondurması konur.
- Ağızına kadar soğuk filtre kahve ile doldurulur.
- Bardağın üzerini örtecek şekilde krem şanti sıkılır.
- Üzerine kahve serpilerek garnitürlenir ve pipet konarak servis edilir.

### ➤ Şeytan Kahvesi (Cafe Diable)

Lüks restoranlarda kanyak, kahve likörü ve filtre kahve ile hazırlanan bir kahvedir. Flambe arabasında veya özel olarak hazırlanmış servis arabasında misafir masasında hazırlanır.

#### Tarifi

Malzemeler	Araçlar
➤ 4 cl. Kanyak	
➤ 4 cl. Kahve likörü	
➤ 2 fincan filtre kahve	➤ Flambe arabası
➤ 2 kahve kaşığı toz şeker	➤ Özel kahve tavası
➤ 1 portakalın helezon şeklinde soyulmuş kabuğu. Kabuk üzerine 2-3 cm. aralıklarla karanfil sokulur.	➤ Özel kahve kepçesi
➤ 1 parça limon kabuğu	➤ Büyük çatal
➤ 2 parça çubuk tarçın.	➤ Fincan

#### Yapılışı:

- Özel kahve tavası ateşe oturtularak kanyak ve kahve likörü içine konur.
- Toz şeker, çubuk tarçın, limon kabuğu, portakal kabuğu, tavaya konarak ısıtılır.
- Portakal kabuğu çatala yukarıya kaldırılır.
- Kepçe ile tavadan alınan likör-kanyak karışımı alevlendirilerek kabuk üzerine yavaş yavaş dökülür.
- Alevler sönünce portakal kabuğu tekrar tavaya konur. Üzerine filtre kahve ilave edilip ısıtılır.
- Özel kepçesiyle tavadan alınıp süzülerek fincanlara konur.

#### Tarifi

Malzemeler	Araçlar
➤ 4 cl. Kanyak	
➤ 4 cl. Kahve likörü	
➤ 2 fincan filtre kahve	➤ Flambe arabası
➤ 2-3 adet kesme şeker	➤ Özel kahve tavası
➤ Küp şeklinde kesilmiş bir adet limon	➤ Özel kahve kepçesi
➤ 1 portakalın helezon şeklinde soyulmuş kabuğu	➤ Büyük çatal
➤ 1 parça limon kabuğu	➤ Fincan
➤ Krem şanti	

### Yapılışı:

- Kesme şekerler küp şeklinde kesilmiş limonlara sürtülür.
- Özel kahve tavası ateşe konulur.
- Limonlar tavaya konur. Karamel haline getirilir.
- Çatala batırılmış portakal kabuğu tavanın içine konur. Portakal kabuğu çatala yukarıya kaldırılır.
- Likör-kanyak karışımı, özel kahve kepçesine konulduktan sonra, ocak üzerinde ısıtılır.
- Alev almaya başlayınca portakal kabuğunun üzerine yavaş yavaş dökülür.
- Alevler sönünce portakal kabuğu tekrar tavaya konur. Üzerine filtre kahve ilave edilip ısıtılır.
- Özel kepçesiyle tavadan alınıp süzülerek fincanlara konur
- Süslemek için krem şanti konur.

### ➤ Amerikan Usulü Buzlu Kahve

Malzemeler	Araçlar
➤ 2-3 kaşık kar buz	
➤ soğuk filtre kahve	➤ 25 cl. Kısa ayaklı konik bardak
➤ 2 kaşık krema	➤ Bar kaşığı
➤ krem şanti	➤ Pipet
➤ 1 şişe maden sodası	

### Yapılışı:

- Bir adet soğuk kahve bardağına iki-üç kaşık kar buz konur.
- Bir fincan soğuk filtre kahve ile iki kaşık krema ilave edilerek karıştırılır.
- Üzeri soda ile doldurulur.
- Üzerini tamamen örtecek şekilde krem şanti sıkılır.

### ➤ İrlanda Kahvesi (Irish Coffee)

Malzemeler	Araçlar
➤ 4 cl. Irish whisky	➤ Ateşe dayanıklı özel Irish Coffee bardağı
➤ 1 fincan filtre kahve	➤ İspirto ocağı
➤ 1 kahve kaşığı esmer şeker	➤ Kahve kaşığı
➤ 2 büyük kaşık taze krema	

### Yapılışı:

- Ateşe dayanıklı özel bardağa şeker ve whisky konur.
- Bardak ispirto ocağına yerleştirilip devamlı çevrilerek içindeki şeker eritilir.



- Sıcak filtre kahve ilave edilerek ateşten alınır.
- Hafif çırpılmış krema, kahveye karıştırılmadan bir kaşık sırtından bardağa konur.

### ➤ **Kapucino (Cappucino) Kahve**

Malzemeler	Araçlar
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1 fincan espresso veya moka,</li> <li>➤ 1 fincan süt</li> <li>➤ 1 büyük kaşık krem şanti</li> <li>➤ Rendelenmiş çikolata veya toz kakao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Filtre Kahve Fincanı</li> <li>➤ Espresso Makinesi</li> <li>➤ Kahve Kaşığı</li> </ul>

#### **Yapılışı:**

- Espresso veya moka bir filtre kahve fincanına konur.
- Süt espresso makinesinde buharla köpürtülerek ısıtılır ve kahveye ilave edilir.
- Üzerine krem şanti konur.
- Rendelenmiş çikolata veya toz kakao ile garnitürlenir.

### ➤ **Meksika Kahvesi**

Malzemeler	Araçlar
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 3/4 fincan moka,</li> <li>➤ 3 cl. Kahlua (kahve likörü)</li> <li>➤ ½ çay kaşığı toz tarçın</li> <li>➤ 2 kaşık krem şanti</li> <li>➤ Bir tutam toz kakao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Filtre kahve fincanı</li> <li>➤ Kahve kaşığı</li> <li>➤ Dantel kağıt</li> </ul>

#### **Yapılışı:**

- Sıcak bir fincana likör, tarçın ve moka konur.
- Kahvenin üzeri krem şanti ile kapatılır.
- Kakao ile garnitürlenir.

### ➤ **Kral Usulü Kahve (Kaiser Melange)**

Malzemeler	Araçlar
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1 yumurta sarısı (çiğ)</li> <li>➤ 1 çay kaşığı bal</li> <li>➤ 1 fincan sıcak moka,</li> <li>➤ 1 cl. kanyak</li> <li>➤ 2 büyük kaşık krema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Filtre kahve fincanı</li> <li>➤ Kahve kaşığı</li> <li>➤ Dantel kağıt</li> </ul>

### Yapılışı:

- Yumurta sarısı ve bal iyice çırpılır.
- Kanyak ve taze krema ilave edilerek karıştırılır.
- Karışım kahve fincanına boşaltılır ve üzeri sıcak moka ile doldurulur.

## 1.4. Kahve Sözlüğü

**Caffe Latte:** İtalyada içilen Espresso ve üzerine konmuş sıcak buharlanmış süt. Kahvaltıda içilir.

**Caf, au lait (Kafeole):** Caffe Latte'nin Fransız versiyonu

**Caff, americano:** Espressonun üzerine sıcak su ekleyerek espresso tadının homojen dağılmasını sağlamak.

**Caffeine:** Arabica'da %1.1, Robusta'da ise %2.2 bulunan ve insanın keyfini etkileyen madde. Psikoaktif ilaç. Çayda da bulunur.

**Cinnamon Roast (tarçın fırınlama):** En kısa süreli fırınlama, açık kahverengi çekirdekler oluşur ve üzerlerinde yağ yoktur. Asidi fazladır ancak ucuza mal olur ve fırınlama sırasında ağırlık kaybı azdır. Genellikle karışımlarda kullanılır.

**Espresso Macchiato:** Espressonun üzerinde bir kat süt köpüğü olmasıdır.

**Espresso Risretto:** Espressonun bir modifikasyonu. Basınçlı suyu daha kısa süre açık tutup, az miktarda ama koyu bir espresso elde etmektir.

**Espresso con panna:** Espressonun üzerine krem konmasıdır.

**Fırınlama (Roasting):** Kahve çekirdeklerinin özel fırınlarda kavrulması. Kavurma derecesine bağlı olarak kahve çekirdeğinin rengi koyu kahverengiye döner. Kavurulan kahvede eriyebilen yağ ve proteinler yüzeye çıkar, asitler başka asitlere dönüşür ve şekerler karamelize olur.

**French roast (Fransız fırınlama):** Bitter çikolata rengindedir ve çekirdeğin üzeri tama yakın yağ ile kaplıdır. Espresso fırınlama da denir. En fazla fırınlanmış kahvedir.

**Full-city roast:** Orta derecede fırınlanmış kahve çekirdeği. Yaygın olarak kullanılan bir fırınlama ise de, giderek daha koyu çekirdekler rağbet görmektedir. Çekirdeklerin üzerinde yağ yoktur.

**Italian roast (İtalyan fırınlama):** Çekirdeklerin üzeri yarıdan fazla yağla kaplıdır. İyice koyulaşmıştır. Sütlü çikolata rengi vardır.

**Karamelizasyon:** Kahve çekirdeğinde bulunan ve kıvamı ve tadı etkileyen karbonhidratların fırınlama işlemi sırasındaki değişimi. Kahve çekirdeği koyulaştıkça, karamelizasyon artar ancak aşırı fırınlanırsa, yanık kokar.

**Kava Turecka:** Çek Cumhuriyetinde kahveye 'kava' adı verilir. Kava Turecka ise Türk kahvesi anlamına gelir. Bizim içtiğimiz kahveden farkı daha büyük fincanlarda içilmesi ve daha kalın çekilmiş kahveden yapılmasıdır. Bu kahve dibe tam çökmez ve köpüğü içerken ağzınıza gelir.

**Klorojenik asit:** Kahvenin asiditesini veren ana asitlerden. Tadı kötü olup, kahve fırınladıkça giderek kaybolur ve yerini tad verici asitler alır.

**Kolloidler:** Kahvede eriyemeyen ancak metal filtrelerden geçebilen partiküller. Kahvenin ağızdaki izleniminde önemli etkisi var. Kahve köpüğünü oluştururlar.

**Latte Machiatto:** Buharlanmış sütün içerisine biraz espresso koymak.

**Rio-Y:** Rio de Janeiro kaynaklı kahvelerde bulunan iyotlu, ilacımsı bir tat. Avrupa ve Amerika'da tercih edilmese de, Türkiye'de en çok tercih edilen kahvedir.

**Tahmis:** Kurukahve

**Vienna Roast:** Orta derecenin üzerinde fırınlanmış çekirdeklerdir. Üzerlerinde yağ belirmeye başlar. Tercih edilen bir fırınlama şeklidir.

**Yaşlı kahve:** Sıcak ve nemli havada depolanan yeşil kahve çekirdekleri. Pahalı ve aranan kahvelerdir.

**Koku (Fragrance):** Öğütülmüş kahvenin kokusunu değerlendirmek için kullanılır.

**Aroma (Aroma):** Kahveden alınan lezzetlere göre kahvenin özelliklerini tanımlamak için birçok farklı terim kullanılır: Meyvemsi, fındıksı, ekşimsi, baharatsı, şarapsı, çikolatamsı gibi...

**Lezzet (Taste):** Kahveden alınan lezzetlerin değerlendirilmesi için kullanılır.

**Burun (Nose):** İçime hazır olan kahveden alınan kokuların değerlendirilmesi için kullanılır.

**Asidite (Acidity):** Kahvede aranan bir lezzettir. Belirli kahvelerdeki keskinlik ve eksiliği belirtir.

**Gövde (Body):** Kahvenin ağızda bıraktığı yoğunluğu anlatmak için kullanılır.

**Buket (Bouquet):** Koku, aroma ve tadım sonrası kalıcı lezzetlerin bileşimini ifade eder.

**Acılık (Bitterness):** Keskin, ısırtıcı lezzet. Tamamen istenmeyen bir unsur değildir. Kahvenin kavrulmasına ve hazırlama metoduna bağlı olarak artabilir veya azalabilir.

**Angtron:** Kavurma işleminden sonra çekirdekleri renklerine göre ayıran elektronik bir makinedir.

**Barista:** Espresso makinesinde çalışan, espresso ve espresso bazlı içecekler yapabilen kişiye denir.

**Canephora:** Robusta çekirdeğinin anlamdaşdır.

**Elek Boyu:** Farklı boylardaki çekirdekleri ayırmak için kullanılan bir derecelendirme sistemini belirtir. Spesiyal kahvelerin elek boyu genellikle 15-19 arasında değişir.

**Estate Kahve:** Tek bir tarlada yetişen kahvelere verilen isimdir. Bu tip kahveler yetiştiricinin gösterdiği özen sayesinde tadı ve kalitesi mükemmel kahvelerdir (Sedoso De Colombia, Condesa De Costa Rica, Hawaiian Kona, Jamaican Blue Mountain, Royal Zimbabwe).

**Harman (blend):** Bir ya da birden fazla kahve çekirdeği çeşidinin ya da türünün bir karışımıdır.

**Kafein giderme (decaffeination):** Kahve çekirdeklerinin doğal olarak içerdiği kafeinin yüzde 99'unu gideren bir işlemdir.

**Kavurma:** Yeşil kahve çekirdeklerinin ısıtılması ile kahverengi halini almasıdır

**Organik kahve:** Kimyasal gübreler ya da pestisitler kullanılmadan yetiştirilmiş kahveyi belirtir.

**Otsu:** Kötü bir kahve tadını belirtir. Genellikle, çekirdekleri yıkamak için saf olmayan su kullanıldığında ortaya çıkar ya da işleme sırasındaki uygunsuz kurutmadan kaynaklanır.

**Quaker:** Olgunlaşmamış haldeyken toplanmış kahve bitkisidir.

**Stinker:** Aşırı olgunlaşmış haldeyken toplanmış kahve meyvasıdır

**Swiss Water Metot:** Kahve çekirdeklerinin kafeinin %99'unun su tanklarında tamamen doğal olarak uzaklaştırılması işlemidir

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

### ÖLÇME SORULARI

**Aşağıdaki sorulara doğru olan seçeneği işaretleyerek cevaplayınız.**

#### A. Çoktan Seçmeli Test

- 1) Irish Coffee hazırlanırken, nelere dikkat edilmelidir?
  - A) Bardağın kırılmamasına
  - B) Kesme şeker kullanılmalı
  - C) Filtre kahve soğuk olmalı
  - D) Krema kahveye iyice karışmalı
- 2) Kahve bitkisinin anavatanı neresidir?
  - A) Asya
  - B) Afrika
  - C) Güneydoğu Asya
  - D) Güney Amerika
- 3) Türk kahvesinin özellikleri nelerdir?
  - A) İnce çekilmiş olması
  - B) Ağır ateşte uzun süre pişirilmesi
  - C) Servisinde lokum, pötibör ve su kullanılması
  - D) Hepsi.
- 4) Kahvehane kültürü nasıl doğmuştur?
  - A) Kahvenin İstanbul'a gelmesi ile birlikte
  - B) Kahve tüm dünyaya yayılınca
  - C) Sohbet ortamı yaratmak için
  - D) Hiçbirisi
- 5) Kahveler niçin en kısa zamanda tüketilmelidir?
  - A) Bozulmaması için
  - B) Taze kullanabilmek için
  - C) Çekilmiş kahvenin ömrü 24 saat olduğu için
  - D) Hepsi

**Aşağıdaki ifadelerde yer alan boşluklara uygun kelimeleri yazınız.**

**B. Doldurmalı Test**

1. Suyun her taraftan eşit miktarda dem alabilmesi için, filtre kahvesinde .....filtreye düzgün yayılmış olmalıdır.
2. Türk kahvesinin özelliği, uzun sürede .....ateşte pişirilmesidir.
3. Şeytan kahvesi yaparken, ..... güvenliğine dikkat etmek gerekir.
4. Türk kahvesi eskiden erkekler tarafından ..... içilirdi.
5. Espressoda köpüğün dayanıklılığını test etmek için, kahvenin üzerine bir kaşık ..... konur.
6. Kafeinsiz kahvedeki kafein oranı, ..... ile azaltılmıştır.
7. Fincanların yıkanmasında, mümkün olduğunca ..... sabunlar kullanılmalıdır.
8. Filtre kahve yapıldıktan sonra, en fazla ..... saat içerisinde tüketilmelidir.
9. Kahve ağacı çeşitleri içerisinde, en kaliteli olanı, ..... dır.
10. Bugün tüm dünyada kahve üretimi yapan ülkeler içerisinde %30 oran ile, ..... başta gelir.

NOT: Sınav süresi 10 dakikadır. Soruları cevaplarken, objektif olması için bilgi konularına bakmayınız.

## ÖĞRENME FAALİYETİ - 2

### AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, hazırlanan kahveleri servis yöntem ve tekniklerini kullanarak konuya servis edebilmek.

### ARAŞTIRMA

- Bireysel olarak veya kendi aranızda oluşturduğunuz gruplarla öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve yiyecek içecek işletmelerine, inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Bu ziyaretlerinizde;

- Kahve servisi sırasında uygulanan yöntemler konusunda araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.

Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 2. KAHVE SERVİSİ

### 2.1. Kahve Servisinde Kullanılan Fincan Çeşitleri

#### ➤ **Kahve Fincanı**

Filtre kahve, capucino, sütlü kahve ve instant kahve gibi içeceklerin servisinde kullanılır. Tek kulplu, kendine özgü alt tabağı olan bir fincandır. Çay fincanından küçük ve daha incedir. Yaklaşık 12-15 cl sıvı alır

#### ➤ **Espresso Fincanı**

Kahve fincanından daha küçüktür. Tek kulplu, yaklaşık 7-10 cl sıvı alır. Kendine özgü alt tabağı vardır. Özel makinesinde yapılan ve kendi adıyla anılan kahvenin ve moka'nın servisinde kullanılır.

➤ **Türk Kahvesi Fincanı**

Kahve fincanlarının en küçüğüdür. Tek kulplu olup 5-7 cl sıvı alır. Kendine ait bir alt tabağı vardır. Sadece Türk kahvesi servisinde kullanılır.



**Resim17: Fincan çeşitleri**

Kahvenin çeşidi ne olursa olsun, hazırlanmadan önce misafirlerden sipariş alınması gerekir. Sipariş alınırken, anlaşılır bir dille konuşulmalı, istekleri sorulmalı, sipariş ve detaylar mutlaka not edilmelidir.

## **2.2. Türk Kahvesini Servis Etme**

➤ **Türk Kahvesi Arabasından Servis**

Türk kahvesi arabası genellikle lobide bulunur. Coffee girl, arabanın başında durur.

## UYGULAMA FAALİYETİ

- Misafirden kahve siparişini alır.
- Arabanın başına dönerek, pişirmek için gerekli araç ve gereçleri temin eder.



**Resim 18: Türk Kahvesi Arabasından Servis**

- Misafirin gözü önünde uygun yöntemi kullanarak kahveyi pişirir.
- Kahveyi fincana boşaltır.



**Resim 19: Türk kahvesi arabasından servis**



- Misafirin önüne tepsi ile birlikte fincanı ve cezveyi getirir.
- Önce boş fincanı misafirin önüne bırakır, sonra cezveden fincana servis yapar.
- Veya doğrudan doğruya fincanda serviste olduğu gibi servis yapar.



**Resim 20: Türk kahvesi arabasından servis**

### **Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler**

- Temiz ve düzenli olunuz.
- Dikkatli olunuz.
- Kahve pişirme yöntemine dikkat ediniz.
- Seri olunuz.



**Resim 21: Türk kahvesi arabasından servis**

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Cezve ile Servis

Önce kahve siparişi alınır. Mutfağa dönülüp, pişirmek için gerekli araç ve gereçler temin edilir. Uygun yöntem kullanılarak kahve pişirilir.

- Servis usulüne uygun tepsi hazırlanır.
- Dolly'nin üzerine kahve fincanı, bir bardak su ve kağıt peçete konur.
- Pişirilen kahve cezve ile birlikte tepsiye yerleştirilir.
- Tepsi bir kez daha kontrol edilir.
- Misafirin yanına gidilir.
- Misafirin sağ tarafından önce peçete, boş fincan, sonra da su bırakılır. Cezvedeki kahve de dikkatli bir şekilde fincana boşaltılır.
- İkinci bir yöntemde, fincan tepsinin içerisindeyken cezvedeki kahvenin boşaltılıp, misafire öyle servis edilmesidir.

### Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Temiz ve düzenli olunuz.
- Dikkatli olunuz.
- Seri olunuz.



Resim 22: Cezve ile servis

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Fincanda Servis

Kahve siparişi alındıktan sonra, pişirme araç ve gereçleri temin edilir. Uygun yöntem kullanılarak kahve pişirilir. Servis usulüne uygun tepsi hazırlanır.

- Fincana konulmuş kahve tepsiye yerleştirilir.
- Yanına bir bardak su konur.



**Resim 23: Fincanda Türk Kahvesi Servisi**

- Tepsi kontrol edildikten sonra misafirin yanına gelinir.
- Misafirin sağ tarafından önce kahve fincanı daha sonra da su servis edilir.

### Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Temiz ve düzenli olunuz
- Dikkatli olunuz.
- Seri olunuz.



**Resim 24: Fincanda Türk Kahvesi Servisi**

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Filtre Kahve Servisi

Makine ile hazırlanan filtre kahve, fincan veya porsiyon olarak servis edilir.

### Fincanda Servis

- Kahve dolu fincan, üzerine dantel kağıt konmuş tabakta, yanında kaşıkla masaya götürülür.
- Sağ taraftan misafirin önüne konur.
- Şeker ve sıcak süt – krema veya krema tozu- da masaya bırakılır.



Resim 25: Fincanda Filtre Kahve Servisi

### Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Seri olunuz.
- Tepsiyi dikkatli taşıyınız.
- Servis önceliğine dikkat ediniz.

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Porsiyon Servisinde

Yaklaşık 2.5 fincan kahve, makineden kahve potuna doldurulur.

- Sıcak süt ve boş fincanla masaya götürülür.
- Önce fincan masaya konur.
- Sonra kahve ve süt doldurularak potlar da masaya bırakılır.

### Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Kahve servisinde şeker, fincanın biraz ilerisine, potlar da sağına konur.
- Hepsinin sapları kolayca tutulabilecek şekilde sağ aşağıya dönük olmalıdır.
- Şeker kullanmayanların olabileceği düşünülerek, masalarda poşet içinde suni tatlandırıcılar bulundurulmalıdır.



Resim 26: Porsiyon halinde filtre kahve servisi

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Espresso Kahve Servisi

Makinede hazırlanan espresso kahve, fincana konur.



Resim 27: Espresso Kahve Servisi

- Tepsi usulüne uygun hazırlanır.
- Fincan, şeker, istenirse süt tepsiye yerleştirilir.
- Misafirin sağ tarafından servis edilir.

### Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Kahveyi soğutmadan servisini yapınız.
- Seri olunuz.
- Temiz ve dikkatli olunuz.



Resim 28: Espresso kahve servisi

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Mocca (Moka) Kahve Servisi

Kahve makinesinde hazırlanan moka, fincana konur.



**Resim 29: Moka Servisi**

- Tepsi içerisine dolly yerleştirilir.
- Üzerine moka fincanı, bir küçük kaşık ve şeker konur. Salona getirilir.
- Misafirin sağ tarafından fincan masaya bırakılır.
- Şeker de fincanın biraz ilerisine konur. Misafir kahvesine istediği kadar şekeri kendisi koyar.

### Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler

- Yöntem ve tekniğine uygun kahve servisini yapınız.
- Dikkatli olunuz.

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Instant Kahve Servisi

İki türlü servisi vardır:

#### Fincan servisi

- Fincana bir kaşık granül kahve konup, sıcak su doldurulur.
- Tepsiye şeker, sıcak süt, kahve kreması veya krema tozu konur.
- Hazırlanan tepsi salona getirilir.
- Misafirin sağ tarafından fincan servis edilir. Misafir şeker ve sütü kendisi koyar.



Resim 30: Instant Kahve Servisi

#### Porsiyonluk Poşetlerle Servis

- Fincan veya potla sıcak su, bir küçük tabakta kahve poşetleri, şeker ve süt masaya getirilir.
- Misafirin sağ tarafından boş fincan servis edilir.
- Daha sonra fincanlara su servisi yapılır. Misafirler kendileri kahve, şeker ve sütlerini alırlar.





**Resim 31: Instant Kahve Servisi**

### **Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler**

- Suyun sıcaklığına dikkat ediniz.
- Seri olunuz.
- Tepsiyi taşıırken ağırlık merkezine dikkat ediniz.

## UYGULAMA FAALİYETİ

### **Kafeinsiz Kahve Servisi**

Hangi kahve çeşidi ise servisi de ona göre yapılır. Örneğin, instant kafeinsiz kahve ise, servisi instant kahve de olduğu gibidir.

### **Hazırlanışı ve Sunumu Özel Kahvelerin servisi**

#### ➤ **Viyana Usulü Dondurmalı Kahve**

Hazırlanan kahvenin, içine pipet konur. Servis usulüne uygun tepsi hazırlanır. Misafirin sağ tarafından, masaya bırakılır.

#### ➤ **Şeytan Kahvesi (Cafe Diable)**

Kahve, hazırlanma şekline göre fincana konur. Tepsiye dolly yerleştirilir. Fincan ve kağıt peçete tepsiye yerleştirilir. Misafirin sağ tarafından servis edilir.

### **Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler**

- Temiz ve düzenli ol.
- İş güvenliğine dikkat et.
- Pratik ol.

#### ➤ **Amerikan Usulü Buzlu Kahve**

Kahve hazırlanır. Bardağın içerisine pipet konur. Tepsi hazırlandıktan sonra bardak ve kağıt peçete yerleştirilir. Misafirin sağ tarafından servis edilir.

#### ➤ **İrlanda Kahvesi (Irish Coffee)**

Kahve dikkatli bir şekilde hazırlanır. Tepsiye dolly yerleştirildikten sonra, bardak ve kağıt peçete konur. Misafirin sağ tarafından servis edilir.

### **Dikkat Edilmesi Gereken Öneriler**

- Hijyene dikkat ediniz.
- Önceliğin iş güvenliğine dikkat ediniz.
- Pratik olunuz.

➤ **Kapucino (Cappucino) Kahve**

Kahve hazırlandıktan sonra, fincan ve kağıt peçete tepsiye yerleştirilir. Tepsiye ayrıca bir kaşık ve şekerde konur. Misafirin sağ tarafından servis edilir.



**Resim 32: Cappucino Servisi**

➤ **Meksika Kahvesi**

Fincan, dantel kağıtlı tabak üzerinde, yanında kahve kaşığı ile birlikte servis edilir. Şeker misafirin arzusuna bağlıdır.

➤ **Kral Usulü Kahve (Kaiser Melange)**

Fincan dantel kağıt konulmuş tabağı üzerinde servis edilir. Yanında kaşık, şeker vb bir şey vermeye gerek yoktur.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

**Aşağıdaki sorulara doğru olan seçeneği işaretleyerek cevaplayınız.**

### A. Çoktan Seçmeli Test

1. Kafeinsiz kahve servisi nasıl yapılır?
  - A. Hangi kahve çeşidine giriyorsa, o kahvenin servis şekli ile
  - B. Özel bir servis şekli yoktur
  - C. Genellikle instant kahve servisinde olduğu gibidir
  - D. Hepsi
2. Cezveden Türk kahvesi servisi yaparken, aşağıdakilerden hangisi doğrudur?
  - A. Pişirilen kahve fincanlara boşaltılır.
  - B. Fincan tepsinin içerisindeyken cezvedeki kahve boşaltılıp öyle servis edilir.
  - C. Fincan cezve ile birlikte misafirin masasına bırakılır.
  - D. Hiçbiri
3. Kahve fincanları ile ilgili olarak hangisi doğrudur?
  - A. Filtre kahve ile Moka servisinde kullanılan fincan aynıdır.
  - B. En küçük boy fincan Moka fincanıdır.
  - C. En büyük boy fincan Espresso fincanıdır.
  - D. Espresso ve Moka servisinde aynı fincan kullanılır.

**Aşağıdaki ifadelerde yer alan boşluklara uygun kelimeleri yazınız.**

### B. Doldurmalı Test

1. Meksika kahvesini servis ederken, ..... misafirin arzusuna bağlıdır.
2. Porsiyon servisinde yaklaşık ..... fincan filtre kahve, makineden kahve potuna doldurulur.
3. .... kahvenin yanında herhangi bir şey vermeye gerek yoktur.

NOT: Sınav süresi 10 dakikadır. Soruları cevaplarırken, objektif olması için bilgi konularına bakmayınız.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

- Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.
- Kazandığınız tecrübeleri göz önüne alarak: kahve siparişini aldıktan sonra, pişirme araç gereçlerini temin ederek, kahveleri usulüne uygun olarak pişiriniz. Hazırlanan ürünleri, uygun tepsiyi seçerek, dikkatli bir şekilde servisini yapınız. Zamanı göz önüne alarak, sessiz ve dikkatli bir şekilde toplayıp, tepsi ile bulaşıkhaneye götürünüz.

### DEĞERLENDİRME

- Raporun değerlendirilmesi: İçerik, Şekil ve imla kuralları, Resimler, Toplanan belgeler, Görüşme ve mülakatlar olmak üzere 35 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- Uygulamanın değerlendirilmesi: 65 puan üzerinden değerlendirilecektir.

<b>AMAÇ:</b>	Uygun iş ortamı sağlandığında tekniğine uygun olarak servis yapabilmek, servis esnasında veya sonunda boşları toplayabilmek.				
<b>ÖĞRENCİNİN:</b>		<b>OKUL</b>		<b>SINIFI/</b>	
<b>ADI-SOYADI:</b>		<b>NO:</b>		<b>ŞUBESİ</b>	
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>				<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
1. Sipariş alma.					
1. Pişirme araç-gereci temin ettiniz mi?					
➤ Doğru araç-gereç kullandınız mı?					
➤ Uygun pişirme yöntemini belirlediniz mi?					
3. Uygun tepsi seçimi					
➤ Malzemelerin tepsiye doğru yerleştirdiniz mi?					
➤ Doğru tabak seçimi yaptınız mı?					
4. Doğru servis yapma					
➤ Servis kurallarına uydunuz mu?					
5. Kullanılan malzemeleri yıkama					
➤ Kullanılan malzemeleri kuruladınız mı?					
➤ Kullanılan malzemeleri yerine kaldırdınız mı?					
6. İşini belli bir düzende yaptınız mı?					
➤ Zamana dikkat ettiniz mi?					
7. Kılık kıyafetiniz uygun mu?					
8. Tavrı-davranışınıza dikkat ettiniz mi?					
<b>TOPLAM PUAN</b>					

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

# CEVAP ANAHTARLARI

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

## A. Çoktan Seçmeli Test

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

## B. Doldurmalı Test:

1) KAHVE
2) KISIK YA DA AZ
3) İŞ
4) ŞEKERSİZ
5) ŞEKER
6) SU
7) KOKUSUZ
8) BİR
9) ARABİCA
10) BREZİLYA

Cevapların hepsi doğru olmalıdır. Eğer doğru ise Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği-1'e geçebilirsiniz. Yanlış cevaplar varsa, "Öğrenme Faaliyeti 1'i" tekrar etmelisiniz.

## UYGULAMALI DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ-1

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki “Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği-1” i yaparak belirleyiniz.

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

- Kahve siparişi alarak, pişirme araç-gereçlerini temin ediniz. Uygun yöntemi kullanarak kahveyi pişiriniz. Servis usulüne uygun tepsiyi hazırlayınız.

<b>AMAÇ</b> <b>Yiyecek ve içeceklere uygun tepsiyi seçip,</b> <b>dikkatli bir şekilde taşıyabilme becerisini</b> <b>kazanabilmek.</b>	<b>Soruları dikkatli</b> <b>okuyarak,</b> <b>cevaplarınızın karşısına</b> <b>X işareti koyunuz.</b>	<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
11. Kahve siparişini aldınız mı?			
12. Pişirme araç-gereçlerini temin ettiniz mi?			
1. Uygun yöntemi kullanarak kahveyi pişirdiniz mi?			
2. Servis usulüne uygun tepsiyi hazırladınız mı?			
5. Tepsiyi kontrol ettiniz mi?			
6. İş yaparken seri çalıştınız mı?			
7. İşini yaparken dikkatini verdiniz mi?			
8. Uygulama süresince sessiz çalıştınız mı?			
9. Bütün işi ne kadar sürede yaptınız?			
10. Kişisel temizlik var mı? • Gömleğiniz ütülü mü? • Önlüğünüz temiz ve ütülü mü? • Papyon taktınız mı? • Sakal traşı oldunuz mu?/Makyaj yaptınız mı?			
11. İş yaparken gerekli ciddiyet var mı?			
12. İş bitiminde malzemeleri yıkadınız mı? • Malzemeleri kuruladınız mı? • Malzemeleri yerlerine kaldırdınız mı?			
<b>TOPLAM PUAN</b>			

Yapılan değerlendirme sonunda hatalarınızı Hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz.

Kendinizi yeterli görmüyorsanız, “Öğrenme Faaliyeti-1”i “tekrar ediniz.

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

**A. Çoktan Seçmeli Test:**

<b>S.1</b>	<b>D</b>
<b>S.2</b>	<b>B</b>
<b>S.3</b>	<b>D</b>
<b>S.4</b>	<b>A</b>

**B. Doldurmalı Test:**

<b>1.) ŞEKERİ</b>
<b>2.) 2.5</b>
<b>3.) KRAL USULÜ KAHVE (KAISER MELANGE)</b>

Cevapların hepsi doğru olmalıdır. Eğer doğru ise, Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği-2'ye devam ediniz. Yanlış cevaplar varsa, "Öğrenme Faaliyeti 2" yi tekrar etmelisiniz.



## UYGULAMALI DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ- 2

Bu faaliyet kapsamında hangi becerileri kazandığınızı, aşağıdaki “Uygulamalı Değerlendirme Ölçeği-2’ yi yaparak belirleyiniz.

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

- Siparişini alıp, hazırladığımız kahveleri, usulüne uygun olarak servis ediniz.

<b>AMAÇ</b> <b>Yiyecek ve içeceklere uygun tepsiyi seçip, dikkatli bir şekilde taşıyabilme becerisini kazanabilmek.</b>	<b>Soruları dikkatli okuyarak, cevaplarınızın karşısına X işareti koyunuz.</b>	<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
➤ Kahve siparişini aldınız mı?			
➤ Pişirme araç-gereçlerini temin ettiniz mi?			
➤ Uygun yöntemi kullanarak kahveyi pişirdiniz mi?			
➤ Servis usulüne uygun tepsiyi hazırladınız mı?			
➤ Tepsiyi kontrol ettiniz mi?			
➤ Servis önceliğine dikkat ettiniz mi?			
➤ Servis kurallarına uyuldunuz mu?			
7. İş yaparken seri çalışıldınız mı?			
8. İşini yaparken dikkatini işe verdiniz mi?			
9. Uygulama süresince sessiz çalışıldınız mı?			
10. Bütün işi ne kadar sürede yaptınız?			
11. İş yaparken gerekli ciddiyetiniz var mı?			
12. Kişisel temizliğiniz var mı?			
➤ Gömleğiniz ütülü mü?			
➤ Önlüğünüz temiz ve ütülü mü?			
➤ Papyon taktınız mı?			
➤ Sakal traşı oldunuz mu?/Makyaj yaptınız mı?			
13. İş bitiminde malzemeleri yıkadınız mı?			
➤ Malzemeleri kuruladınız mı?			
➤ Malzemeleri yerlerine kaldırdınız mı?			
<b>TOPLAM PUAN</b>			

Yapılan değerlendirme sonunda hatalarınızı Hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçirin.

Kendinizi yeterli görmüyorsanız, “Öğrenme Faaliyeti-2’yi “ tekrar ediniz.

Zümre kurulu kararları ile modül değerlendirmesi başka şekillerde de yapılabilir.

## KAYNAKLAR

- Fotoğraf çekimleri, Bursa Holiday Inn Otel’ inde ve Bursa Cafe Müsaadenizle ‘de yapılmıştır.
- GÜREL Mehmet, Gülol. SERVİS VE BAR, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 2001.
- H. Mügen Seymen, Emir Seymen, Nurdan Solak ve Şöhret Kara’ nın tecrübelerinden yararlanılmıştır.
- KIRIM, Arman. Hürriyet Gazetesi. 17 Ekim 2004.
- YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ. Öğretmen El Kitabı. T.C. Turizm Bakanlığı- Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü. Ankara–1993
- [www.mehmetefendi.com](http://www.mehmetefendi.com). Kurukahveci Mehmet Efendi
- [www.arcelik.com](http://www.arcelik.com)
- [www.gloriajeans.com](http://www.gloriajeans.com)
- [www.mutfakrehberi.com](http://www.mutfakrehberi.com)
- [www.kahveci.com](http://www.kahveci.com)