

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**SOSLAR
811ORK038**

Ankara, 2011

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	4
GİRİŞ	6
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	8
1. SOSLARIN MÖNÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ	8
1.1. Temel Sosların Sınıflandırılması	9
1.2. Beşamel Sos Hazırlama	9
1.3. Beşamel sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	10
1.4. İyi Hazırlanmış Beşamel Sosun Özellikleri	11
1.5. Beşamel Sosun Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	11
1.5.1. Sos Oror (Sauce Aurore)	12
1.5.2. Sos Şantili (Sos Chantilly).....	12
1.5.3. Sos Nantu (Sos Nantua).....	12
1.5.4. Sos Morney (Sos morney)	12
1.6. Beşamel sosun ve Türeyenlerinin Saklanması.....	12
UYGULAMA FAALİYETİ	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	17
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	21
2. DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞI SOSLARI.....	21
2.1. Domates sosu (sos tomate) hazırlanması	21
2.1.1. Domates Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	23
2.1.2. Domates Sosu Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	23
2.1.3. Domates Soslarının Saklanması	26
2.2. Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar	26
2.2.1. Tereyağı ile Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	26
2.2.2. Tereyağından Hazırlanan Sosların Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	27
2.2.3. Tereyağından Hazırlanan Sosların Saklanması	28
UYGULAMA FAALİYETİ	28
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	32
ÖĞRENME FAALİYETİ – 3	35
3. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR	35
3.1. Demi Glace Sauce Hazırlama	35
3.1.1.Espagnole Sauce İle Demi Glace Sauce Hazırlama.....	38
3.1.2. Espagnole sauce ile demi glace sauce hazırlama.....	39
3.2. Demi Glace Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	39
3.3. İyi Hazırlanmış Demi Glace Özellikleri	40
3.4. Demi Glace Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler.....	40
3.4.1. Sauce Bordelaise (sos bordo).....	40
3.4.3. Sauce Châteaubriand (sos şatobiryan)	42
3.4.5. Sauce Duxelles (sos düksel)	43
3.4.6. Sauce Diable (sos devild)	44
3.5. Kahverengi Sosların (Demi glace sauce'un) Saklanması	45
UYGULAMA FAALİYETİ	46
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	49
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	53
4. TEMEL BEYAZ SOSLAR (VELAUTÉ SAUCE).....	53

4.1. Sauce Velouté hazırlama	53
4.2. Sauce Velouté Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	54
4.3. İyi Hazırlanmış Sauce Velouté' nin Özellikleri	54
4.4. Sauce Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	55
4.4.1. Sauce Normande.....	55
4.4.2. Sauce Allemande	56
4.4.2. Sauce Curry	57
4.5. Beyaz Sosların (Sauce Velouté'un) saklanması.....	59
UYGULAMA FAALİYETİ	60
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	62
ÖĞRENME FAALİYETİ-5.....	65
5. MAYONNAISE SAUCE.....	65
5.1. Mayonnaise Sauce Hazırlama	65
5.2. Mayonnaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	66
5.3. İyi Hazırlanmış Mayonnaise Sauce'un Özellikleri ve Kullanıldığı Yerler	67
5.4. Mayonnaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	68
5.4.1. Sauce Gribishe (Sos gribiş)	68
5.4.2. Sauce Verte (Sos Verte).....	69
5.4.3. Sauce Remoulade (Sos Remulad).....	69
5.4.4. Sauce Tartar (sos tartar).....	70
5.4.5. Sauce Cocktail (Sos Kokteyl).....	70
5.4.6. Sauce Moskva (sos moskva).....	71
5.5. Mayoise Sauce'un Saklanması.....	71
UYGULAMA FAALİYETİ	72
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	75
ÖĞRENME FAALİYETİ-6.....	78
6. HOLLANDAİSE SAUCE.....	78
6.1. Hollandaise sauce hazırlama.....	78
6.2. Hollandaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	79
6.3. İyi Hazırlanmış Hollandaise Sauce'un Özellikleri.....	80
6.4. Hollandaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	80
6.4.1. Sauce Maltaise (Sos Malta)	80
6.4.2. Sauce Mousseline (Sos Muslin).....	81
6.4.3. Sauce Choron (Sos Şoron).....	81
6.4.4. Sauce Béarnaise (Sos Bernez)	82
UYGULAMA FAALİYETİ	83
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	89
CEVAP ANAHTARLARI.....	93
MODÜL DEĞERLENDİRME	95
KAYNAKÇA	96

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK038
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Mutfak/Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Soslar
MODÜLÜN TANIMI	Temel sosları hazırlama, türetme ve uygun yemeklerde kullanma yeterliğini kazandıran öğretim materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	
YETERLİK	Temel sos ve türeyenlerini hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	GENEL AMAÇ Uygun mutfak ortamı sağlandığında istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde beşamel sos, domates sosu, soğuk tereyağı sosları, demi glace sauce, velauté sauce, mayonnaise sauce ve hollandaise sauce ve türeyenlerini hazırlayabileceksiniz. AMAÇLAR <ol style="list-style-type: none">1. Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda Beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabileceksiniz.2. Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda domates sos ve soğuk tereyağı karışımı ile türeyenlerini hazırlayabileceksiniz.3. Kahverengi fondu kullanarak, istenen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda demi glace sauce hazırlayabileceksiniz.4. Çeşitli fondlarla, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda velauté sauce hazırlayabileceksiniz5. Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda Mayonnaise sauce hazırlayabileceksiniz.6. Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda Hollandaise sauce hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Sağlık ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile kullanıma uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, karıştırma kabı, çırpma teli, merdane, havan, streç film, folyo, soğutucu, ocak, elek.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Dünyanın her yerinde sos yapımı mutfağın en ince ve özen isteyen işidir.

Türk Mutfağının temelinde soslar hemen hemen yok gibidir. Bizim kültürümüzde yemeğin suyu vardır. Bizde yemekler kendi suyuyla pişer ve servis edilir.

Klasik Fransız Mutfağında veya Batı Mutfağında yemek ve sosu ayrı hazırlanır. Çeşitli etkileşimler sonucunda mutfak kültürümüzün içine soslar yerleşmiş, turizm - gıda sektöründe hatta ev hanımlarının mutfaklarında bile yer almıştır. Marketlerde hazır sosları şık ambalajlarıyla bulmak mümkündür. Günümüzde Batı Mutfağının da bizim kültürümüzden etkilenerek yemek sularını sos gibi servis etmeye başladığı görülmektedir.

Bir tabak yemeğin içinde en önemli tamamlayıcılardan birisi sosudur. Sos, hem görünüş, hem de lezzet yönünden yemeği eksiksiz bir bütün haline getirir. Güzel hazırlanmış bir yemek için doğru sosun seçilmesi ve en iyi şekilde hazırlanması gerekir. Bir sürü sos adı duyuyor ve bunları öğrenmenin zor olacağını düşünüyor olabilirsiniz. Soslar modülünü tamamladığınızda altı tane temel sos olduğunu ve bu soslardan diğer sosların türetildiğini göreceksiniz.

İyi hazırlanmış bir tabak yemeğin görünümünü ve tadını sos ile garnitürler tamamlar. Ancak hiçbir sos yemeğin tadının önüne geçmemelidir. Yemeğin görüntüsü ve tadını ortaya çıkarmalıdır. Mutfak alanında kendinizi geliştirerek soslar hangi yemeklerle kullanılır öğrenebileceksiniz.

Soslar- modülüyle temel sosları ve türeyenlerini hazırlayıp saklayabileceksiniz. Meslekteki bilgi ve becerileriniz arttıkça sosları türeterek lezzetli, güzel yemekler hazırlayabilirsiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Sütü kullanarak istenilen kıvam, renk ve lezzette, homojen yapıda beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabilecektir.

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından ve aşçılarla görüşerek temel sosları, beşamel sos ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Beşamel sos ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

1. SOSLARIN MÖNÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

Klasik Fransız Mutfağının bütün dünyada kabul görmesinin nedeni soslardır. Sos, her zaman yemekten ayrı hazırlanır, yemeğin suyu sos olarak kabul edilmez. Sos, eşlik ettiği yemeğin lezzet ve görünüm yönünden tamamlayıcısıdır.

Sosun yemekle uyum sağlaması ve güzelleştirmesi için doğru sosun doğru yemekte kullanılması gerekir. Ayrıca sosun istenilen kıvamda yapılması, ağızda güzel bir tat bırakması kullanılan baharatların acı, ekşi gibi tatlarının uyumlu olması gerekir.

En önemlisi de güzel bir yemeğin yanında yemek-garnitür-sos üçlüsü tabakta renk armonisi oluşturacak şekilde hazırlanmalıdır. Sos yeterli miktarda kullanılmalı, yemeği tamamen kapatmamalı, yemeğin görüntüsünü ve tadını ortaya çıkarmalıdır. Bu yeterliği kazanmak için iyi öğrenmek, doğru uygulamak ve kendimizi daima geliştirmemiz şarttır.

Türk Mutfağında sos olmadığını giriş bölümünde belirtmiştik. Belki sadece Çerkez tavuğunun sosu ve tartar sosu mutfağımıza özel soslardır diyebiliriz.

Türk Mutfağında yemekler genellikle piştikleri suyun içinde servis edilirler. Tencere yemeklerimizin, salçalı yemeklerimizin pişme suları mükemmel birer sos sayılabilirler. Ancak bizim mutfak kültürümüzde sos olarak yer almazlar.

Batı Mutfağında da bizim yemeklerimize benzer **yahni** gibi suyu ile servis edilen yemekler vardır. Ayrıca yemeklerin pişme suları ile servis edilmesi Batıda da oldukça yaygınlaşmıştır.

1.1. Temel Sosların Sınıflandırılması

Soslar çeşitli kaynaklarda farklı şekillerde sınıflandırılmışlardır. Sıcak ve soğuk soslar, kahverengi ve beyaz soslar veya yapımında kullanılan fondlara göre gruplandırılmışlardır. Mutfak için en uygun olanı sosları, kullanılan fondlara göre gruplamaktır.

Soslar altı grupta toplanırlar:

1- Beşamel sos (Sos Beşamel)	2- Domates sosu (Sos tomate)	3- Sos dömi glas (SosDemi Glace)	4- Sos velüte (SosVelauté)	5- Mayonez sos (Sos Mayonnaise)	6- Sos Hollandez (Sos Hollandaise)
Süt fondu ile hazırlanır	Domates fondu ile hazırlanır	Kahverengi fond ile hazırlanır	Beyaz fond fond ile hazırlanır. (Beyaz dana fondu, tavuk fondu veya balık fondu)	Fondu sıvı yağ (zeytinyağı veya diğer sıvı yağlar)	Tereyağ fondu ile hazırlanır
Beşamel Sosun Türeyenleri	Domates sosu (Sos tomate) Türeyenleri	Sos dömi glas (SosDemi Glace) Türeyenleri	Sos velüte (SosVelauté) Türeyenleri	Mayonez sosu (Sos Mayonnaise) Türeyenleri	Sos Hollandez (Sos Hollandaise) Türeyenleri

NOT: Temel sosların türeyenlerini sırası geldikçe öğreneceksiniz.

Bunların dışında;

- Soğuk tereyağından hazırlanan soslar,
- Tavada ve fırında hazırlanan et yemeklerinin tepsideki suyundan hazırlanan soslar,
- Köri sosu,
- Nane sosu vb

Özel sosları sırası geldikçe konuların içinde göreceksiniz.

1.2. Beşamel Sos Hazırlama

Beşamel sos mutfağımıza eskiden girmiş, kabul görmüş ve yaygın olarak kullanılmaktadır.

➤ **Ölçüleri (4-6 Kişi standart ölçü)**

- 50 g tereyağı veya margarin
- 50 g un (tepeleme bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş)
- 500 g süt

- 1 küçük boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan, veya sadece bir defne yaprağı da olabilir).

- Az tuz (az miktarda beyaz biber, muskat rendesi kullanılabilir)

➤ **5 Litre sos için Standart ölçü:**

- 300-400 g tereyağı veya margarin
- 400 g elenmiş un
- 5 Litre Süt
- 1 çay kaşığı muskat rendesi
- 1 orta boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan)
- 1 Yemek kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı beyaz biber

➤ **İşlem Basamakları**

- Tereyağı kalın dipli bir tencerede eritilir. Yeni elenmiş ve havalandırılmış un eklenir. Sarartılmadan üç dakika kadar karıştırılarak kavrulması sağlanır.
- Ocaktan alınır 5-10 dakika kadar soğutulur. Soğutulmazsa sosun dibi tutar.
- Tekrar ocağa alınır soğuk süt eklenir ve hızla karıştırılır. Garnished Onion (defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber eklenir.
- Karıştırılarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatılır. Dibinin tutmamasına dikkat edilmelidir. Ocaktan alınır.
- Garnished Onion (defneli karanfilli soğan) çıkartılır. Sos pütürlü ise süzülebilir.
- Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise biraz daha yoğunlaşana kadar kaynatabilirsiniz. Kaşığın ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanıyorsa normal kıvama gelmiş demektir. İstenilen yerde kullanılabilir.

1.3. Beşamel sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Tereyağı yerine margarin kullanılabilir ancak tereyağı ile hazırlanan sos daha kaliteli olur.
- Tereyağı kullanılacaksa tereyağı ayrı bir kapta eritilir ve dibe çöken tortusu bırakılır, üstte kalan kısım ile sos hazırlanır.
- Un kullanılmadan hemen önce elenerek havalandırılmalıdır, böylece kolay dağılır topaklanmaz.
- Un mutlaka beyaz kalacak şekilde kavrulmalıdır, saratılırsa sosun rengi beyaz olmaz, az kavrulursa da çiğ un kokusu olur.
- Un yağla kavrulduktan sonra ocaktan alınır, ılıklaştırılır. Daha sonra tekrar ocağa konular ve soğuk süt eklenir. Aksi halde karışım hamurumsu olur ve süner.
- Süt sıcak olursa karışım topaklanır, homojen olmaz.

- Az miktarda hazırlanan soslar için baharatlar iyi ayarlanmalıdır, aksi halde baharatların tadı baskın olabilir.
- Sebze graten için sos hazırlanıyor ise süt miktarının yarısı kadar sebzenin pişme suyu kullanılabilir.
- Süt eklendikten sonra kaynayana kadar karıştırılması gerekir. Aksi halde dibi tutabilir.
- Kaynama başladıktan sonra kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kaynatmaya devam edilmelidir.
- Yine de dibi tutmuşsa dibini kaldırmadan başka bir kaba aktararak kullanılabilir.
- Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise yoğunlaşana kadar biraz daha kaynatabilirsiniz.

1.4. İyi Hazırlanmış Beşamel Sosun Özellikleri

- Rengi beyaz olmalıdır.
- Pütürsüz ve homojen olmalıdır.
- Akıcı kıvamda olmalı, kaşığı ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanmalıdır.
- Tadı ve kokusu hoşta gider olmalı, çiğ un kokusu, yanık kokusu olmamalıdır.
- Yiyeceğin üzerinde ince bir tabaka halinde kaplanmalıdır.

1.5. Beşamel Sosun Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

- Çeşitli gratenlerin hazırlanmasında kullanılır (Resim.1.1).



Resim 1.1: Beşamel sos ile gratine edilmiş krep içinde dana jambon ve kuşkonmaz

1.5.1. Sos Oror (Sauce Aurore)

Beşamel sos hazırlanırken, un kavrulduktan sonra (sosun miktarına göre değişebilir) 1–2 çorba kaşığı domates salçası eklenir. Salça miktarı sosun miktarına göre değişebilir. Diğer işlemler aynı şekilde yapılır.

Kullanıldığı Yerler: Yumurta çeşitleri, kümes hayvanları, uykuluk vb yerlerde kullanılır.

1.5.2. Sos Şantili (Sos Chantilly)

Koyu kıvamlı hazırlanmış bir ölçek sos beşamele iki ölçek (çırpılarak köpürtülmüş) krema eklenerek karıştırılır hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Kümes hayvanları ve diğer beyaz etlerle kullanılır.

1.5.3. Sos Nantu (Sos Nantua)

Bir su bardağı kadar beşamel sosa 6-7 damla kanyak veya brandy, ½ su bardağı krema eklenir, karıştırılır. Yarım su bardağını dolduracak şekilde ezilmiş kerevit veya yengeç eti ve ¼ bardak ince doğranmış karides eti eklenerek hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Yumurtalar, balıklar, kabuklu deniz ve su ürünlerinde kullanılır.

1.5.4. Sos Morney (Sos morney)

Beşamel sosun içerisine 1/3 kadar rendelenmiş eski kaşar peynir veya permasan peyniri, acı toz biber (az miktarda) eklenip karıştırılmasıyla hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Beyaz etlerin her türü ve sebzelerde kullanılır (Resim.1.2).

Bunların dışında Beşamel sosun daha başka türeyenleri de var, sizin için bu kadar örneğin yeterli olacağını düşündük, kendinizi geliştirdikçe diğerlerini de çeşitli kaynaklardan ve aşılardan temin edebilirsiniz.

1.6. Beşamel sosun ve Türeyenlerinin Saklanması

Beşamel sos kolay ve kısa sürede hazırlana soslardandır. Bu nedenle depolanmasına gerek yoktur. Mutfakta hazırlandıktan sonra üzerine tereyağı konularak veya ara sıra karıştırılarak kabuklanması önlenir. Soğuk odada üzerine yağlı kâğıt kapatılarak 1-2 gün bekletilebilir. Kullanılacağı zaman ocak üzerinde karıştırılarak kıvama getirilir, biraz süt eklenerek kıvamı düzeltilebilir.

Beşamel sosun türeyenlerinin bekletilmeden kullanılması uygun olur. Bekletilmesi besin zehirlenmesi riskine neden olabilir.






Resim 1.2: Fırında morney soslu dil balığı

UYGULAMA FAALİYETİ

➤ Beşamel Sos Hazırlama

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Sağlık ve temizlik kurallarına uygun mutfak ortamı ile kullanıma uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır.
➤ Araçları hazırlayınız,	<ul style="list-style-type: none">➤ Kalın dipli bir tencere veya yüksek kenarlı bir teflon tava hazırlayınız.➤ Süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, karıştırma kabı, çırpma teli, merdane, havan, streç film, folyo, soğutucu, ocak, elek hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız,	<ul style="list-style-type: none">➤ 4-6 Kişi Standart ölçü➤ 50 g tereyağı veya margarin➤ 50g tepeleme bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş un kullanılmadan hemen önce elenerek havalandırılmalıdır, böylece kolay dağılır topaklanmaz.➤ 500g süt➤ 1 küçük boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan veya sadece bir defneyaprağı da olabilir)➤ Az tuz (beyaz biber, muskat rendesi kullanılabilir)
➤ İşlem basamaklarını uygulayarak- beşamel sosu hazırlayınız,	
<ul style="list-style-type: none">➤ Yapılışı:➤ Tereyağını kalın dipli bir tencerede eritiniz.➤ (Resim 1. 3)	<ul style="list-style-type: none">➤ Yağın yanmamasına dikkat ediniz.

	 <p>Resim 1.3: Tereyağının eritilmesi</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Unu ekleyiniz. Sarartılmadan karıştırarak üç dakika kadar kavurunuz ➤ (Resim 4). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un yeni elenmiş (havalandırılmış) olmalı.  <p>Resim 1.4: Unun Eklenmesi</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ocaktan alarak 5-10 dakika kadar soğutunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğutulmazsa sosun dibi tutabilir. Sos süner.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tekrar ocağa alarak soğuk süt ekleyerek hızla karıştırınız (Resim 5) . 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Önce hızlı ateşte daha sonra hafif ateşte kaynatınız. Sürekli karıştırınız.  <p>Resim 1.5: Sütün eklenmesi</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Garnished Onion (defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Baharatları abartılı koymayınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Karıştırarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatınız 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dibinin tutmamasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kıvamı gelince ocaktan alınız. Garnished Onionu (defneli karanfilli soğan) çıkartınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sos pütürlü ise tel süzgeçten süzünüz. ➤ Kaşığın ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanıyorsa normal kıvama gelmiş demektir. İstenilen yerde kullanılabilir.

	<ul style="list-style-type: none">➤ Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise biraz daha yoğunlaşana kadar kaynatabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gerekli yerlerde kullanınız,	<ul style="list-style-type: none">➤ Sebze garnitürleri modülünde öğrendiğiniz graten sebzelerden birini hazırlayabilirsiniz.➤ Türeyenlerinden bir tanesini hazırlayabilirsiniz.➤ Daha sonraki et yemekleri modüllerinde öğreneceğiniz yemeklerle beşamel sos ve türeyenlerini kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

- 1- Temel soslar kaç grupta toplanır?
 - A) Dört grup
 - B) Altı grup
 - C) On grup
 - D) Üç grup
- 2- Sosun tanımı için aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
 - A) Sos yemekten ayrı hazırlanır.
 - B) Sos yemekle beraber hazırlanır.
 - C) Yemeklerin suyu sos sayılır.
 - D) Yukarıdaki ifadelerin hepsi
- 3- Aşağıdakilerden hangisi beşamel sos fondu olarak kullanılır?
 - A) Su
 - B) Yoğurt
 - C) Et suyu
 - D) Süt
- 4- Beşamel sosun dibinin tutmaması için hangi işlem yapılmalıdır?
 - A) Yüksek ateşte kaynatılır ve karıştırılır.
 - B) Düşük ateşte kaynatılır ve karıştırılır.
 - C) Un yağ kavrulduktan sonra soğutulur soğuk süt eklenerek kaynatılır
 - D) Sürekli hızlı karıştırılır.
- 5- Beşamel sosun homojen olması için hangi işlem yapılır?
 - A) Un yağ ile kavrulduktan sonra sıcak süt eklenir.
 - B) Un yağ ile kavrulduktan sonra soğuk süt eklenir.
 - C) Un yağ ile kavrulduktan sonra karışım ılıştırılır sıcak süt eklenir.
 - D) Malzemelerin hepsi soğuk olarak karıştırılır.
- 6- Beşamel sosun nerelerde kullanılır?
 - A) Frit sebzelerle
 - B) Gratenlerde
 - C) Sote etlerle
 - D) Gril etlerle
- 7- Aşağıdakilerden hangisi beşamel sosun türeyeni değildir?
 - A) Sos Aurore
 - B) Sos Morney
 - C) Sos Chantily
 - D) Sos Remulade

8- Soslar Türk mutfak kültürüne nereden gelmiştir?

- A) Klasik Fransız Mutfağından
- B) Uzak Doğu Mutfağından
- C) Orta Asya Mutfağından
- D) Osmanlı Mutfağından

9- Beşamel sosun anahtar ölçüsü nedir?

- A) 50 g un, 50 g tereyağı, 500 g süt
- B) 500 g un, 500 g tereyağı, 500 g süt
- C) 50 g un, 50 g tereyağı, 50 g süt
- D) 500 g un, 50 g tereyağı, 500 g süt

10- Beşamel sos neden un elenerek eklenir?

- A) Koyulaşması için
- B) Dibinin tutmaması için
- C) Topaklanmaması olması için
- D) Yukarıdakilerin hepsi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

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

UYGULAMALI TEST

Beşamel Sos Hazırlayınız ve Türetiniz

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, keş, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
➤ Tereyağını kalın dipli bir tencerede erittiniz mi?		
➤ Unu ekleyerek, Üç dakika kadar kavurdunuz mu?		
➤ Ocaktan alarak soğuttunuz mu?		
➤ Tekrar ocağa alarak soğuk süt eklediniz mi?		
➤ <i>Garnished Onion</i> (Defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber eklediniz mi?		
➤ Karıştırılarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynattınız mı?		
➤ Dibinin tutmamasına dikkat ettiniz mi?		
➤ Kıvam gelince ocaktan aldınız mı?		
➤ <i>Garnished Onion</i> (Defneli karanfilli soğan) çıkarttınız mı?		

➤ Sos pütürlü ise tel süzgeçten süzdünüz mü?		
➤ Türeyenlerinden bir tanesini hazırladınız mı?		
➤ Sebze garnitürleri modülünde öğrendiğiniz graten sebzelerden birini hazırlayabildiniz mi?		
3. Ürünü değerlendirme		
➤ Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
➤ Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Kendinizi değerlendiriniz, **Hayır** cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz. Değerlendirme sonunda tüm cevaplarınız **Evet** ise **Öğrenme Faaliyeti II**' ye geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda domates sosu ve soğuk tereyağı karışımı ile türeyenlerini hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından ve aşçılarla görüşerek domates sosu, soğuk tereyağı karışımı ile hazırlanan soslari, türeyenlerini ve kullanıldığı yemekleri araştırınız. Dosya oluşturunuz.
- Domates sosu ve soğuk tereyağı karışımı kullanılarak hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

2. DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞI SOSLARI

2.1. Domates sosu (sos tomate) hazırlanması

Domates günlük hayatımızda yemeklerde en çok kullandığımız sebzedir. Yemeklerimizin rengini kırmızı yani salçalı veya domatesli görmek isteriz. Türk mutfak kültüründe domatesin yeri ayrıdır. Birçok yemeğimizin hazırlanmasında (makarna, pilav, balık, sebzeler vb) domates püresi veya salçası kullanırız.

Her aşçının veya ev hanımının kendine özgü bir domates sosu tarifi veya yapım şekli vardır. Domates rendelenip biraz tuz ve zeytinyağı ile lezzetlendirildikten sonra bile hiç işlem görmeden sos olarak kullanılabilir kadar güzel bir sebzedir.

➤ **Domates sosu malzemeleri:**

ÖLÇÜ	5 LİTRE İÇİN	1/2 LİTRE İÇİN
Margarin	350g	30 g
Soğan (mire-poix doğranmış)	400 g	40 g
Havuç (mire-poix doğranmış)	400 g	40 g
Kereviz (mire-poix doğranmış)	200 g	25 g
Defneyaprağı	1 adet	½ adet
Taze kekik	1 dal (1 tatlı kaşığı. Kuru kekik)	1 dal veya 1 çay kaşığı
Sarımsak	1 diş (dövülmüş)	½ diş (dövülmüş)
Un	400 g	40g (1çor.kaş. Silme)
Domates (concasse hazırlanmış veya püre halinde)	3000 g	300 g
Domates Salçası	300 g	30 g
Et suyu	5 litre	400 ml (2 su bard.)
Seker	50 g	1 çay kaşığı
Tuz	(yeterince)	(yeterince)
Taze çekilmiş karabiber	(yeterince)	(yeterince)
Not: Domates olmadığı zaman ¼ ölçüsünde salça kullanılabilir		

➤ **İşlem basamakları:**

- Derin bir tavada margarini eritin. Soğan, havuç, kereviz, defneyaprağı, taze kekik ve sarımsağı ekleyin, hafif kavrulmasını sağlayın.
- Unu katıp, sarı meyane (sarı roux) kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bırakın.
- Domates concasseyi ekleyip karıştırın.
- Et suyunu ayrı bir yerde kaynatın. Sıcak et suyunu karışıma bir spatülle sürekli karıştırarak yedin. Topaklanmamasına dikkat ediniz.
- Şekeri ekleyin. Tuz ve karabiberini kontrol ederek ekleyin.
- Kısık ateşte 1 saat kadar dibinin tutmaması için sürekli karıştırarak pişirin. Oluştukça kefini (köpüğünü) alın.
- İnce bir süzgeçten geçirin ve süzün. Sosun kabuk bağlaması için üzerine eritilmiş margarin gezdirerek soğutup soğuk odada (buzdolabında) saklayın.



Resim 6: Domates sosu

2.1.1. Domates Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Kaliteli domatesin bulunmadığı aylarda salça ölçüsü iki misline çıkarılarak hazırlanır,
- Et suyu yerine su kullanılabilir, o zaman domates sosu daha hafif olur,
- Domates veya salçanın kalitesine ve kullanmak istediğiniz yere göre miktarını değiştirebilirsiniz. Bazı ölçüler ustanın kendisine aittir,
- Mire poix yerine bouquet garnie de kullanılabilir,
- Et ve sosis artık ve kalıntıları da domates sosu hazırlarken kullanılabilir,
- Taze kekik yoksa kuru kekik kullanılabilir,
- Mutlaka lezzet kontrolü yapınız.

2.1.2. Domates Sosu Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

Domates sosu; makarnalar, sebzeler ve çeşitli sosların türetilmesinde kullanılır (Resim-6).

2.1.2.1. Portuquaz Sosu (Sauce Portugaise)

- **Portuquaz Sosu Malzemeleri (1-2 Porsiyon İçin)**
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - 2 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan
 - 1/2 yemek kaşığı domates salçası
 - 4 orta boy domates (concasse hazırlanmış) veya püre halinde
 - ½ diş dövülmüş sarımsak
 - ¼ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
 - 100 ml (1 çay bardağı) koyu et suyu (fond de veau)
 - 1/2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
 - 1/2 yemek kaşığı soğuk tereyağı (küçük parçalara ayrılmış)

➤ İşlem Basamakları

- Tencereye veya tavaya yağ konur, soğanlar hafif pembeleştirilir,
- Domates salçası eklenir, hafif kavrulur, domates ve sarımsak ilave edilip, 10 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır,
- Koyulaştırılmış et suyu eklenir, karıştırılır, 2-3 dakika kaynatılır,
- Karabiber eklenir, lezzet kontrolü yapılır, eksik varsa eklenebilir,
- Kaynama derecesinde tutulur, tereyağı ve maydanoz eklenip hemen kullanılır.

Kullanıldığı Yerler: Balıklar, kümes hayvanları, yumurtalar ve çeşitli etlerde kullanılır.



Resim 7: Sos portuguaz

2.1.2.2. Provençal Sos (Sauce Provencale)

➤ Malzemeleri

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 yemek kaşığı soğan (brunoise doğranmış)
- 1/4 yemek kaşığı domates salçası
- 4 büyük boy domates (concasse hazırlanmış) veya püre halinde
- 1 diş (dövülmüş) Sarımsak
- 1/4 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 150 ml (3/4 su bardağı) beyaz şarap (isteğe bağlı)
- 250 ml (1 su bardağı) et suyu
- 1/4 yemek kaşığı maydanoz ince kıyılmış
- 1.5 yemek kaşığı mantar (istenirse ince doğranmış sote yapılmış)
- 2 adet siyah zeytin (istenirse ince doğranmış)

➤ **İşlem Basamakları:**

-
- Tencereye veya tavaya yağ konur, soğanlar hafif pembeleştirilir,
- Domates salçası eklenir hafif kavrulur, domates ilave edilir,
- Şarabın üçte biri konulur sarımsak eklenir,
- Karabiber ve tuz eklenir, 2-3 dakika yüksek ısıda karıştırılarak kaynatılır,
- Şarabın geri kalan kısmı ve et suyu eklenir, karıştırılır 15 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır,
- Maydanoz, istenirse mantar ve zeytin eklenip tekrar karıştırılır ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Balıklar, tavuk, yumurtalar ve küçük et parçaları ve süt dana için kullanılır (Resim 8).



Resim 8. Chicken Provencale

2.1.2.3. Düksel Sosu (Sauce Duxelles)

➤ **Malzemeler**

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ veya margarin
- 3 yemek kaşığı mantar (ince doğranmış)
- 100 g (1/2 su bardağı) beyaz şarap (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı maydonoz (ince kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı soğan (brunoise doğranmış)
- 1 tutam nut meg rendesi
- 1 su bardağı domates sosu
- 1/5 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 1/2 su bardağı koyu et suyu (fond de veau)

➤ **İşlem basamakları:**

- Tencereye veya tavaya yağ konur. Eritilir, mantarlar eklenip suyunu saldırmadan kavrulur,
- Soğan ilave edilir, iyice öldürünceye kadar kavrulur,
- Şarap ve nut meg eklenir,
- Şarabı çekince domates sosu ve et suyu ilave edilir, 2-3 dakika karıştırılarak kaynatılır,
- Karabiber ve tuz eklenir, lezzet kontrolü yapılır. Ocaktan alınıp maydanoz eklenir ve kullanılır.
- Maydanoz, eklenip karıştırılır ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı Yerler: Balıklar, tavuk, yumurtalar ve diğer etlerde kullanılır.

2.1.3. Domates Soslarının Saklanması

İçinde et suyu olan soslar soğuk odada (buzdolabında) et suları gibi bir gün bekletilebilir, derin dondurucuda birer kullanımlık paketler halinde 3-6 ay saklanabilir.

Et suyu ile hazırlanmamış ise derin dondurucuda uzun süre (salça gibi) saklanabilir, domatesin asit yapısı bozulmayı önler.

2.2. Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar

Soğuk tereyağından sos hazırlanması, adından da anlaşılacağı gibi eritilmemiş oda sıcaklığındaki yarı katı tereyağına tat ve lezzet veren ot, baharat ve diğer malzemelerin karıştırılması ile hazırlanır.

Bu karışımlar sos olmadığı zaman sos yerine kullanılır. Izgaradan yeni alınmış sıcak bir dilim et parçasının üzerine yerleştirilir, etin sıcaklığı ile yağ erirken içindeki ot ve baharatların tadı ete ve yemeğe yumuşaklığın yanı sıra lezzet katar.

Aslında tereyağına hiç bir şey eklenmeden de muhteşem bir lezzettir. Hazırlanacak olan tereyağının kaliteli ve taze olması gerekir. Tereyağı oda sıcaklığına getirilir, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır, içine malzemeler eklendikten sonra yeniden çırpılır. Yağlı kâğıtla sarılarak 4-5 cm lik rulo yapılır. Dondurulur ve gerektiğinde dilimler halinde kesilerek kullanılır.

2.2.1. Tereyağı ile Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Tereyağı kaliteli ve taze olmalıdır,
- Tereyağı ısıtılmadan, oda sıcaklığına getirilir, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır, içine malzemeler eklendikten sonra yeniden çırpılır,
- Yağlı kâğıda sıkıca sarılarak rulo yapılır,

- 1/2 kg lık rulolar halinde hazırlanır ve dondurularak saklanır. Günlük kullanılacaksa, buzdolabında 2-3 gün bekleyebilir,
- Dilimler halinde dondurularak da saklanabilir,
- Çeşitli ızgara ve diğer etlerle, sebzelerle, balıklarla, yumurtalarla ve şekilli kesilmiş küçük ekmek dilimlerinin (kanep ekeği gibi) üzerine sürülüp süslenir.

2.2.2. Tereyağından Hazırlanan Sosların Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

2.2.2.1. Sade Limonlu - Bör Kompoze (Beurre Composé)

- **Malzemeleri (250 g için)**
 - 450 g tereyağı
 - 1 çay bardağı (100 ml) limon suyu
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı beyaz biber
 - Bir tabaka yağlı kâğıt vb.
- **İşlem basamakları:**
 - Tereyağı ısıtılmadan, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır,
 - Limon suyu, tuz, beyaz biber konulup, tekrar çırpılır,
 - Şekil verilecek duruma getirilip, yağlı kâğıda sarılarak (çok iyi, eşit kalınlıkta ve düzgün rulo halinde) sarılarak şekillendirilir,
 - Uzun süre bekletilecekse derin dondurucuda, kısa süre bekletilecekse buzdolabında saklanır,
 - Tereyağı bıçağı veya şekillendirici bıçakla kesilip kullanılır.

Not: Çeşitli ilavelerle türetilebilir.

Kullanıldığı Yerler: Izgara etler, sebzeler, balıklar, yumurtalar kanepeler.



Resim 9: Servise hazırlanmış bör metrdötel

2.2.2.2. Ançuezli - Bör Dançoaz (Beurre d'anchois)

Hazırlanan 250 g lık bör kompozeye 150 g ançuez filetosu ince kıyılarak eklenir. Yukarıdaki gibi hazırlanarak saklanır.

Kullanıldığı Yerler: Izgara balıklarla kullanılır.

2.2.2.3. Bör Metrdötel (Beurre maitre d'hotel) (Maydanoz ve Karabiberli)

Hazırlanan 250 g lık bör kompozeye 75 g çok ince kıyılmış maydanoz ve ½ çay kaşığı beyaz biber eklenerek hazırlanır. En çok bu şekli kullanılır ve bu isimle bilinir.

Kullanıldığı Yerler: Izgara etler, haşlama sebzeler, balıklar, yumurtalar vb kullanılır (Resim 9).

2.2.2.4. Dereotlu - Bör Danets (Beurre d'anetis)

Hazırlanan 250 g lık bör kompozeye 50 g çok ince kıyılmış dereotu eklenerek hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Soğuk ordövr tabağında peynirlerin yanında dilim halinde ve kanepelerde vb yerlerde kullanılır.

2.2.2.5. Sarımsaklı - Bör Dayal (Beurre d'ail)

Hazırlanan 250 g lık bör kompozeye 50 g çok ince kıyılmış, macun haline getirilmiş, sarımsak eklenerek hazırlanır.

Kullanıldığı Yerler: Izgara etler, balıklar ve kanepelerde kullanılır.

2.2.3. Tereyağından Hazırlanan Sosların Saklanması

- Yarım kg.lık rulolar halinde hazırlanır ve -32 °C dondurulup, -18 °C de 3-6 ay saklanır.
- Günlük kullanılacaksa buzdolabında 2-3 gün bekleyebilir.
- Dilimler halinde dondurularak da saklanabilir.







Resim 10: Çeşitli soğuk tereyağı soslari

UYGULAMA FAALİYETİ

➤ Domates ve Soğuk Tereyağı Sosları Hazırlama

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.• Planlı çalışınız.• Sağlık ve temizlik kurallarına uygun mutfak ortamı ile kullanıma uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır.
➤ Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">• Kalın dipli bir tencere veya yüksek kenarlı bir teflon tava hazırlayınız• Süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, karıştırma kabı, çırpma teli, havan, streç film, folyo, soğutucu, ocak, hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	<p>Domates Sosu Malzemeleri Ölçü 1/2 Litre İçin</p> <ul style="list-style-type: none">• 30 g margarin• 40 g soğan (mire-poix doğranmış)• 40 g havuç (mire-poix doğranmış)• 25 g kereviz (mire-poix doğranmış)• ½ adet defneyaprağı• 1 dal veya 1 çay kaşığı taze kekik• ½ diş (dövülmüş) sarımsak• 40 g un• 300 g domates (concasse hazırlanmış) veya püre halinde• 30g domates salçası• 2 su bardağı et suyu 400 ml• 1 çay kaşığı seker• Tuz (yeterince)• Taze çekilmiş karabiber (yeterince)• (domates olmadığı zaman yerine domates miktarının ¼ ölçüsünde salça kullanılabilir.)
➤ Tomate Concasse hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Sebze hazırlık modülünde olduğu gibi Tomate Concasse hazırlayınız veya rendeleyerek püre haline getirebilirsiniz.
➤ Domates sosu hazırlayınız,	

<p>➤ Derin bir tavada margarinini eritin. Soğan, havuç, kereviz, defneyaprağı, taze kekik ve sarımsağı ekleyin, kavurun (Resim 9).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hafif kavrulmasını sağlayın.  <p>Resim 11: Eritilmiş margarine sebzelerin eklenmesi</p>
<p>➤ Unu katıp, sarı meyane (sarı roux) kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bırakın (Resim 10) .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ilıklaşınca domatesleri ekleyiniz.  <p>Resim 12: Domatesin eklenmesi</p>
<p>➤ Domates concasseyi ekleyip karıştırın</p>	
<p>➤ Et suyunu ayrı bir yerde kaynatın. Sıcak et suyunu karışıma bir spatülle sürekli karıştırarak yedirin (Resim 11) .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Topaklanmamasına dikkat ediniz  <p>Resim 13: Et suyunun eklenmesi</p>
<p>➤ Şekeri ekleyin. Tuz ve karabiberini kontrol ederek ekleyin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezzet kontrolü yapınız.
<p>➤ Kısık ateşte 1 saat kadar dibinin tutmaması için sürekli karıştırarak pişirin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oluştukça kefini (köpüğünü) alın.
<p>➤ İnce bir süzgeçten geçirin ve süzün (Resim 12) .</p>  <p>Resim 14: Süzgeçten Geçirilmesi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sosun kabuk bağlamaması için üzerine eritilmiş margarin gezdirerek soğutup soğuk odada (buzdolabında) saklayın.
<p>➤ Domates sosu türeyenlerini hazırlayınız,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Domates sosunu; yukarıda hazırlandığı şekliyle kullanılabilir, isterseniz türeyenlerinden bir tanesini de hazırlayabilirsiniz.

➤ Servise hazır hale getiriniz.	<ul style="list-style-type: none"> • Şimdiye kadar öğrendiğiniz sebzelerle ve yumurtalarla veya bildiğiniz makarna türü basit yemeklerle kullanabilirsiniz.
➤ Soğuk tereyağı sosları (Beurre composé) (sade limonlu) (bör kompoze) hazırlayınız.	
➤ Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"> • Süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, karıştırma kabı, çırpma teli, havan, streç film, folyo, yağlı kâğıt, soğutucu, hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	<p><u>Malzemeleri (250 g için)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 225 g tereyağı • 100g (1 çay bardağı) Limon suyu • ½ çay kaşığı tuz • ½ çay kaşığı beyaz biber
➤ Tereyağını beyazlatınız ve kabartınız.	<ul style="list-style-type: none"> • Oda sıcaklığına getirilen tereyağı, ısıtılmadan, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır,
➤ Limon suyu, tuz, beyaz biber ekleyerek, tekrar çırpınız.	
➤ Şekil verilecek duruma getirilip, yağlı kâğıda sarılarak şekillendirilir, soğutulur ve kullanılır	<ul style="list-style-type: none"> • Eşit kalınlıkta ve düzgün rulo halinde çok iyi sarılır, buzdolabında soğutulur.
➤ Kullanılmak üzere saklanır.	<ul style="list-style-type: none"> • Uzun süre saklanacaksa derin dondurucuda, kısa süre saklanacaksa buzdolabında saklanır
➤ Tereyağı soslarının türeyenlerini hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"> • Bör kompoze yukarıda hazırlandığı şekliyle kullanılabilir, isterseniz türeyenlerini çeşitli ilavelerle hazırlayabilirsiniz. • (Bir tanesini hazırlayınız.).
➤ Servise hazır hale getirmek.	<ul style="list-style-type: none"> • Tereyağı bıçağı veya şekillendirici bıçakla kesilip kullanılır. • Şimdiye kadar öğrendiğiniz sebzelerle ve yumurtalarla veya kanep ekmeginin üzerinde deneyebilirsiniz (Resim 13) .

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1- Aşağıdaki malzemelerden hangisi temel domates sosu malzemesi değildir?

- A) Domates
- B) Havuç
- C) Mantar
- D) Sarımsak

2- Domates sosu hazırlanırken et suyu kullanılmadığı zaman yerine hangi fond kullanılır?

- A) Süt
- B) Zeytinyağı
- C) Su
- D) Tereyağı

3- Domates sosu nerelerde kullanılır?

- A) Etler ve balıklarla
- B) Makarna ve sebzelerle
- C) Yumurta ve beyaz etlerle
- D) Yukarıdakilerin hepsi ile

4- Sosun kabuk bağlamaması için hangi işlem yapılmalıdır?

- A) Üzerine eritilmiş margarin gezdirilerek buzdolabında saklanır.
- B) Yüksek ateşte kaynatılır ve karıştırılır.
- C) Önce yüksek, sonra düşük ateşte kaynatılır ve karıştırılır
- D) Üzerine kapak kapatılır

5- Soğuk tereyağı sosu nasıl hazırlanır?

- A) Un yağ ile kavrularak
- B) Un yağ ile kavrulduktan sonra soğuk süt eklenir
- C) Oda sıcaklığında tereyağı ezilip çırpılarak hazırlanır
- D) Un yağ ile kavrulduktan sonra karışım ılıştırılır sıcak süt eklenir

6- Bör kompoze nerelerde kullanılır?

- A) Kanepeler, gril etlerle
- B) Gratenlerde ve omeletlerle
- C) Sote etlerle
- D) Frit böreklerle

7- Aşağıdakilerden hangisi bör kompozinin türeyeni değildir?

- A) Ançuezli bör
- B) Şantili sos
- C) Bör metrdötel
- D) Bör danets

UYGULAMALI TEST

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

➤ Domates Sosu Hazırlayınız

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
1. Kişisel temizlik		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
➤ Derin bir tavada margarini erittiniz mi?.		
➤ Soğan, havuç, kereviz, defne yaprağı, taze kekik ve sarımsağı ekleyip, kavurun		
➤ Unu katıp, sarı meyane (sarı roux) kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bıraktınız mı?		
➤ Domates concasseyi ekleyip karıştırdınız mı?		
➤ Et suyunu ayrı bir yerde kaynatarak, sıcak et suyunu karışıma bir spatülle sürekli karıştırarak yedirdiniz mi?		
➤ Şeker ekleyip, tuz ve karabiberini kontrol ederek eklediniz mi?		
➤ Dibinin tutturmadan pişirdiniz mi?.		
➤ Süzgeçten geçirerek ve süzdünüz mü?		
4. Ürünü değerlendirme		
➤ Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
➤ Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

UYGULAMALI TEST

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

- Bör Kompoze (BeurreCompose) Hazırlayınız

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
1. Kişisel temizlik		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
➤ Tereyağını beyazlatarak ve kabartınız mı?		
➤ Limon suyu, tuz, beyaz biber ekleyerek, tekrar çırpınız mı?		
➤ Yağlı kâğıda sararak, soğuttunuz mu?		
➤ Kullanmak üzere şekilli dilimlediniz mi? ➤ Servise hazır hale getirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
➤ Hazırlanmasını zamanında tamamladınız mı?		
➤ Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünün kıvamı istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Kendinizi değerlendiriniz, Hayır cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız faaliyeti tekrar ediniz. Değerlendirme sonunda tüm cevaplarınız Evet ise diğer faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Kahverengi fondu kullanarak, istenen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda demi glace sauce hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından yararlanacak ve aşçılarla görüşerek; demi glace sauce ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Demi glace sauce ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

3. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR

3.1. Demi Glace Sauce Hazırlama

- **Malzemeler (5 Litre Sos İçin)**
 - 4-5 kg kırılmış süt dana kemikleri
 - 250-300 g mire poix (Eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa)
 - 1 adet defneyaprağı
 - ½ çay kaşığı kekik
 - ½ çay kaşığı mercan köşk otu
 - 100- 150 g sıvı yağ
 - 100 g domates salçası
 - 500-600 g beyaz veya kırmızı şarap
 - 10 litre Kahverengi fond. (Fondlar ve çorba modülünde hazırlanmış glace de viande kullanınız) (Resim 1, 2).
 - 3 yemek kaşığı (150 g) un
 - 1 yemek kaşığı tuz
 - 5-6 tane karabiber (iri kırılmış)



Resim 1: Hazırlanmış kahverehgi fond

Resim 2: Kahverengi fond glace de viande

➤ Hazırlanışı

- Kırılmış dana kemikleri kalın dipli tencerede ocak üzerinde kavrulur (Tepsiyle fırınlanarak ta kavrulabilir) (Resim 4).
- Mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa), defneyapağı, kekik, (istenirse mercan köşk otu ve biberiye) eklenir ve kavurmaya devam edilir (Resim 4).
- Sebzeler kahverengileşince domates salçası eklenir ve 10-12 dk kadar kavrulur.
- Şarabın 300 gramı (yarısı) eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır.
- Şarap kadar fond eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Şarabın geri kalanı eklenir, çektirilir. Bu işleme özleştirme (reduction: redakşın) denir. Bu işlem 3-4 seferde yapılabilir. Bu işlem sosa renk, koku, lezzet ve parlaklık kazandırır.
- Ayrıca un ve yağ kavruarak kahverengi meyane (roux) hazırlanır (Resim 3). Karabiber eklenir. Karışım oda sıcaklığına getirilir. Kaynamakta olan sosa ilave edilir.
- Soğuk fond eklenir, kaynayıncaya kadar karıştırılır. Karabiber ve tuz eklenir.
- Ocak kısılır ve sos yarıya ininceye kadar ağır ateşte kaynatılır (Ara sıra karıştırılır.) (Resim 5).
- Üzerindeki yağı ve kefi ara sıra alınır. Hiç yağ kalmamalıdır.
- İnce mutfak bezinden süzülür.
- Lezzet kontrolü yapılır. Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buzdolabı veya derin dondurucuda saklanır (Resim 6).
- Kullanıldığı yerler: Demi glace sauce türeyenlerinin hazırlanmasında ve braisé usulü pişen yemeklerde kullanılır.



Resim 3: Hazırlanmış beyaz, sarı, kahverengi roux çeşitleri



Resim 4: Kahverengileşinceye kadar kavrulmuş kemik ve mire poix



Resim 5: Kaynamaya bırakılmış demi glace sauce

3.1.1.Espagnole Sauce İle Demi Glace Sauce Hazırlama

➤ Espagnole Sauce Hazırlama

• Malzemeler (4 litre sos için)

- 1 kg mire poix
- 250 ml tereyağı (eritilmiş ve tortusu alınmış)
- 250 g un
- 5 lt kahverengi fond
- 250 g domates salçası
- 1 adet defneyaprağı
- 1/2 çay kaşığı kekik
- 1/4 çay kaşığı tane karabiber
- 8 dal maydanoz sapı
- Yeterince tuz

• Hazırlanışı

- Tereyağında mire poix leri kahverengileşinceye kadar kavurunuz.
- Unu ekleyiniz, kahverengileşinceye kadar kavurmaya devam ediniz.
- Kahverengi fond ve domates salçasını ekleyiniz, karıştırarak kaynatınız.
- Baharatları ekleyiniz.
- Kısık ateşte bir buçuk saat kaynatınız, ara sıra dibinin tutmaması için karıştırınız.
- Süzgeç yardımıyla süzünüz ve soğutarak kullanmak üzere saklayınız. (Resim 6).



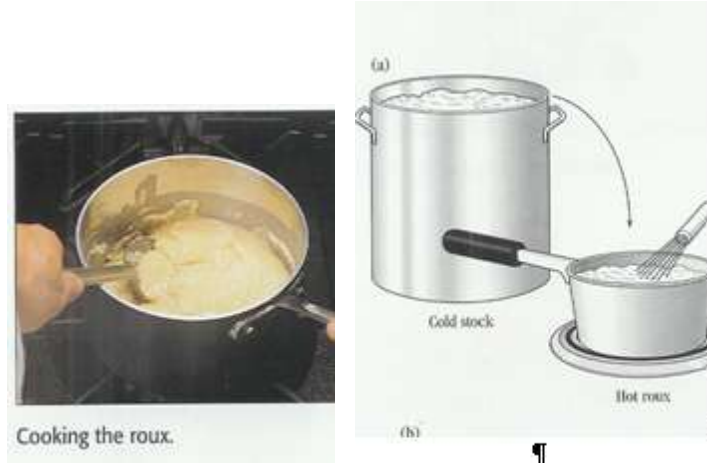
Resim 6: Hazırlanmış espagnole sauce ve demi glace sauce

3.1.2. Espagnole sauce ile demi glace sauce hazırlama

- **Malzemeler (2 litre sos için)**
 - Espagnole sauce 1 lt
 - Kahverengi fond 1 lt
- **Hazırlanışı**
 - Bir ölçü Espagnole sauce ile bir ölçü kahverengi fond orta sıcaklıkta kaynamaya bırakılır,
 - Yarı yarıya suyunu çekinceye kadar kaynatılır (toplam sos miktarı 1 litreye inmelidir).
 - Hazırlanmış demi glace sos soğutularak kullanmak üzere saklanır.(Resim6)

3.2. Demi Glace Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Kemikler, mire poix ve un iyice kavrulmalıdır, renginin güzel bir kahverengi olması buna bağlıdır.
- Mutlaka türetilerek kullanılır.
- Kaliteli hazırlanmış demi glace sauce direk olarakta yemeklerin yanında kullanılabilir.
- Genellikle pahalı etler, av etleri gibi özel yemeklere eşlik eder.
- Kaliteli kahverengi fond ile hazırlanmalıdır.
- Kavrulmuş karışıma soğuk fond eklenmelidir (Resim 7).
- Kaynama süresince üzerindeki yağlar ve kefi (köpüğü) sürekli toplanır, hiç yağ kalmamalıdır.
- Yağ kalmışsa hazırlanmış sos soğutulur, üzerindeki donan yağlar bir kaşık yardımıyla toplanır.
- Hazırlanmış sos ince bir tel süzgeçten veya tülbentten süzülür.
- Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buzdolabı veya derin dondurucuda saklanır (Resim 6).
- Demi glace sostan türeyen soslar, hemen kullanılmalı bekletilmemelidir, kullanılacağı kadar hazırlanmalıdır,
- Et yemeği hazırlanmış olan tavaya demi glace sos eklenir, kızarmış etin kalıntılarının sosa geçmesi sağlanır.
- Sos özelliğine uygun hazırlanmalıdır, mutlaka uygun ölçülerde, doğru şarap ile türetilmelidir.



Resim 7: Kavrulmuş un ve yağ (roux) karışımına soğuk fond eklenmelidir

3.3. İyi Hazırlanmış Demi Glace Özellikleri

- Rengi kızarmış et renginde, kahverengi, parlak, akıcı, yoğun ve koyu görümlü olmalıdır.
- İyi süzölmüş olmalı, pütürlü olmamalıdır.
- Tadı hoşta gider olmalıdır (Resim 6) .

3.4. Demi Glace Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

Demi glace sauce türeyenlerinin hazırlanmasında ve braisé usulü pişen yemeklerde kullanılır.

Demi glace sostan türeyen 100 den fazla çeşit vardır. Bu modül de ancak birkaç tanesini ele alabileceğiz.

Meslekte kendinizi geliştirdikçe, diğer türeyenlerini de araştırarak hazırlayabilirsiniz. Genellikle 1-2 porsiyon için kullanılacağı kadar hazırlanırlar. Etin kızartıldığı tavada demi glace sos türeyeni hazırlanır. Böylece etin tadının sosa geçmesi sağlanır.

3.4.1. Sauce Bordelaise (sos bordo)

- **Ölçü (1-2 porsiyon için)**
 - 1 yemek kaşığı brunoise doğranmış acı soğan
 - 1 adet defneyaprağı
 - 200 ml tercihen bordeaux şarabı (yoksa kırmızı şarap)
 - 1 /2 çay kaşığı kekik
 - 2-3 adet tane karabiber (yeni dövölmüş)
 - Yeterince tuz

- 1 su bardağı sauce demi glace
- 30-40 g tereyağı
- 25 g sığır kemiği iliği
- 2 çay kaşığı kıyılmış maydonoz (isteğe bağlı)

➤ **Hazırlanışı**

- Steak (et diliminizi) kızarttığımız tavaya, brunoise doğranmış acı soğan, bordeaux şarabı, karabiber, defneyaprağı, kekik, tuz eklenip hepsi beraber ocak üzerinde üçte ikisi kalıncaya kadar ağır ateşte çektilerilerek özleştirilir,
- Sauce demi glace eklenir, üçte biri kalıncaya kadar kaynatılır,
- Süzülür, tekrar kaynatılır, dilimlenmiş ilikler eklenir, 1-2 dk daha kaynatılır ve ocaktan alınır.

(Bordeaux şarabı yerine Madéire şarabı kullanılırsa Sauce Madéire, porto şarabı kullanılırsa Sauce Auporto adını alır.)

Kullanıldığı yerler: Sauce Bordelaise, steak'lerde kullanılır. Pişirilen bonfilenin üzerine sos gezdirilir ve "filet steak bordelaise" adını alır (Resim 8).



Resim 8: Sauce Madéire ile sığirdili ve Sauce Bordelaise ile Filet steak Bordelaise

3.4.2. Sauce Chasseur (sos çasur)

➤ **Ölçü (2-3 porsiyon için)**

- 4 yemek kaşığı julienne doğranmış soğan
- 6-7 yemek kaşığı temizlenmiş ve doğranmış mantar
- 100 ml beyaz şarap
- 2-3 adet tane karabiber (yeni dövülmüş)
- 1/4 yemek kaşığı tuz
- 1 su bardağı sauce demi glace
- 50-60 g tereyağı
- 1 /2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 /2 yemek kaşığı kıyılmış maydonoz

➤ **Hazırlanışı**

- Tereyağının 3/4ü tavada eritilir, soğanlar hafif kavrulur.
- Mantarlar eklenir, suyu çekilinceye kadar kavrulur.
- Domates salçası eklenir, arkasından karıştırarak beyaz şarap eklenir, ağır ağır kaynatılarak özleştirilir.
- Sauce demi glace, tuz, karabiber eklenip biraz daha kaynatılır.
- Kalan tereyağı, kıyılmış maydonoz eklenip hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Küçük parça kaliteli et yemeklerinde, sauté edilmiş av etlerinde kullanılır (Resim 9).



Resim 9: (Sauce Chasseur)Avcı soslu tournedo

3.4.3. Sauce Châteaubriand (sos şatobiryan)

➤ **Ölçü (1 litre)**

- 50 g arpacık soğan
- 6-7 yemek kaşığı (50 g) temizlenmiş ve doğranmış mantar
- 200 ml sek beyaz şarap
- 2 adet defneyapağı
- Tane karabiber (taze çekilmiş)
- Tuz
- 1 lt sauce demi glace (veya koyulaştırılmış et suyu da olabilir)
- 100g metrdotel tereyağı
- 1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu
- 1 dal taze fesleğen

➤ **Hazırlanışı**

- Derin bir tavaya; beyaz şarabı, ince kıyılmış arpacık soğanı ve taze fesleğeni koyup 2/3 ü kalıncaya kadar çektiniz.
- Sauce demi glace (veya koyulaştırılmış et suyunu) ekleyiniz. Kısık ateşte kıvamı koyulaşıncaya kadar pişirin. Oluşan kefi alınız.
- İnce süzgeçten geçirip süzünüz.
- Tekrar ocağa alın, metrdotel tereyağını katıp karıştırın, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz. Tarhun otunu katarak sosu tamamlayınız.

Kullanıldığı yerler: Izgara bonfilenin yanında servis edilir.

3.4.4. Sauce Colbert (sos kolbert)

➤ **Ölçü** (1-2 porsiyon için)

- 2 yemek kaşığı brunoise doğranmış acı soğan
- 200 ml beyaz şarap
- 5-6 adet tane karabiber (yeni öğütülmüş)
- Yeterince tuz
- 1 su bardağı sauce demi glace
- 30-40 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz
- 1/2 çay kaşığı limon suyu

➤ **Hazırlanışı**

- Steak (Et diliminizi) kızarttığınız tavada, brunoise doğranmış acı soğan, beyaz şarap, karabiber ocak üzerinde üçte ikisi kalıncaya kadar ağır ateşte çektilerilerek özleştirilir.
- Sauce demi glace ekleyiniz. Kısık ateşte 3-5 dakika kadar kaynatın. İnce süzgeçten geçirip süzünüz
- Tekrar ocağa alın, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz.
- Tereyağını, limon suyunu, ince kıyılmış maydonozu katıp karıştırın ve sosu hemen kullanınız.
-
- Kullanıldığı yerler: Haşlanmış her türlü sebze ve haşlanmış etlerde kullanılır. Karnabahar, brokoli, fasulye gibi sebze garnitürleri ile uyumlu bir sostur. A'la Colbert şeklinde isimlendirilir.

3.4.5. Sauce Duxelles (sos düksel)

➤ **Ölçü** (2-3 porsiyon için)

- 4 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan

- Bir buçuk yemek kaşığı domates salçası
- Yeterince tuz
- 1 su bardağı sauce demi glace
- 40-50g tereyağı
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz
- 2 yemek kaşığı Duxelles mantar (eğer düksel mantar yoksa ve normal mantar kullanılmışsa bu ismi almaz "mantar sos" olur) .

➤ **Hazırlanışı**

- Uygun bir sos tavaında tereyağı eritilip, soğanlar eklenip pembeleştirilir.
- Domates salçası eklenip karıştırılır, biraz kavrulur, şarap eklenip ağır ateşte çektilerilerek özleştirilir.
- Sauce demi glace eklenir, 1-2 dk kaynatılır.
- Dry Duxellos eklenip, 4-5 dk ağır ateşte kaynatılır.
- Sıcak bekletilir, kullanmadan önce ince kıyılmış maydonoz eklenir.
-
- Kullanıldığı yerler: Yumurta çeşitlerinde, ızgara tavukta, et ve balıklarda kullanılır. Kullanılan yemek sosun adıyla söylenir.

- **Dry Duxellos Hazırlanışı:** Mantarların siyah kısımları ayıklanır, yıkanır, ince eşit dilimler halinde doğranır. Bir tavaya tereyağı konur, içine brunoise doğranmış soğan eklenir, pembeleştirilir. Mantarlar eklenir suyunu saldırmadan sote edilir. Tuz, karabiber, nut meg rendesi konularak karıştırılır. Hemen kullanılmayacaksa küçük parçalar halinde dondurulur ve gerektiğe kullanılır.

3.4.6. Sauce Diable (sos devild)

➤ **Ölçü** (2-3 porsiyon için)

- 2 yemek kaşığı brunoise doğranmış acı soğan
- 200 ml beyaz şarap
- 5-6 adet tane karabiber (yeni öğütölmüş)
- Yeterince tuz
- 1 su bardağı sauce demi glace
- 50-60 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Acı kırmızı toz biber (chilli) ½ yemek kaşığı

➤ **Hazırlanışı**

- Brunoise doğranmış acı soğan, tereyağının yarısı ile sos tavaında öldürünüz.
- Kırılmış tane karabiber ve domates salçası ekleyerek karıştırınız

- Beyaz şarap ekleyip ağır ateşte çektirilerek özleştiriniz (bu işlemi 2-3 defa tekrarlayınız).
- Sauce demi glace ekleyiniz. Kısık ateşte 3-5 dk kadar kaynatıp, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz, İnce süzgeçten geçirip süzünüz.
- Tekrar ocağa alın tereyağının kalan kısmını ve acı kırmızı biberi ekleyerek ocaktan alınız.
- İnce kıyılmış maydonozu katıp karıştırın ve sosu hemen kullanınız.

Kullanıldığı yerler: Acı olması nedeniyle şeytan sos anlamına gelen bu ismi almıştır. Kemikleri ayıklanmış, baharatlanmış bütün halde ızgara yapılmış piliç etiyle çok kullanılır. “Chicken a’la diable”- piliç a’la diable adını alır.



Resim 10: Sauce diable ile hazırlanmış Pepper Steak

3.5. Kahverengi Sosların (Demi glace sauce’un) Saklanması

- Demi glace sos uzun süre depolanabilir.
- Daha küçük saklama kaplarına bölünür, hızla soğutulur.
- Buzdolabında bir gün bekletilebilir.
- Derin dondurucuda 3-6 ay saklanabilir.
- Kullanılacağı zaman çözdürülerek kullanılır.
- Türeyenleri saklanmaz, kullanılacağı zaman türetilerek kullanılır.


UYGULAMA FAALİYETİ




➤ Demi Glace Sauce Hazırlama


• Malzemeler (5 litre sos için)

- 4-5 kg kırılmış süt dana kemikleri
- 250-300 g mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa)
- 1 adet defneyaprağı
- ½ çay kaşığı kekik
- 100- 150 g sıvı yağ
- 100 g domates salçası
- 500-600 ml beyaz veya kırmızı şarap
- 10 litre kahverengi fond
- 3 yemek kaşığı (150 g)un
- 1 yemek kaşığı tuz
- 5-6 adet tane karabiber kırılmış

UYARI: Demi glace sauce un az miktarda hazırlanması iyi sonuç vermez, en az 5 litrelik hazırlanması uygun olur. Depolanabilen bir sostur. Bu nedenle bireysel çalışma yapılmaması grup çalışması yapılması önerilir.

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz.
➤ Kırılmış dana kemikleri kalın dipli tencerede ocak üzerinde kavrulur.	<ul style="list-style-type: none">• Tepsiyle fırınlanarak ta kavrulabilir, iyice kahverengileşinceye kadar kavrulmalıdır.  <p>Resim 11: Kemiğin kavrulması</p>
➤ Mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa), defneyaprağı, kekik, (istenirse	<ul style="list-style-type: none">• Kavurma işlemi fırında yapılıyorsa, mire poixler kemiklerin yanına eklenerek kavrulabilir.

<p>mercan köşk otu ve biberiye) eklenir ve kavurmaya devam edilir.</p>	 <p>Resim 12: Mire poix kavrulması</p>
<p>➤ Sebzeler kahverengileşince domates salçası eklenir ve kavurmaya devam edilir (10-12 dk kadar kavrulur).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kavurma işlemi fırında yapılıyorsa, tepsi fırından çıkarılır, bir tencereye boşaltılır, tepsideki kalıntılar kahverengi fond ile kaldırılarak tencereye eklenir.
<p>➤ Şarabın 300 ml (yarısı) eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bu işleme özleştirme (reduction: redakşın) denir Bu işlem 3-4 seferde yapılabilir. (Bu işlem sosa renk, koku, lezzet ve parlaklık kazandırır.)
<p>➤ Şarap kadar kahverengi fond eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Şarabın geri kalanı eklenir, çektirilir.</p>	 <p>Resim 13: Kahverengi fond</p>
<p>➤ Ayrıca un ve yağ kavruklarak kahverengi meyane (roux) hazırlanır. Karabiber eklenir. Karışım oda sıcaklığına getirilir. Kaynamakta olan sosa eklenir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Roux soğutularak eklendiğinde dibinin tutması engellenir.  <p>Resim 14: Kahverengi roux</p>
<p>➤ Soğuk fond eklenir, kaynayıncaya kadar karıştırılır. Karabiber ve tuz eklenir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fond mutlaka soğuk eklenmelidir.
<p>➤ Ocak kısılır ve sos yarıya ininceye kadar ağır ateşte kaynatılır. Ara sıra karıştırılır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ağır ağır kaynatılarak suyu uçurulur, kıvam gelmesi sağlanır. Sos yarıya inmektir.

➤ Üzerindeki yağı ve kefi ara sıra alınır.	• Hiç yağ kalmamalıdır.
➤ Süzünüz.	• İnce mutfak bezinden süzülür.
➤ Lezzet kontrolü yapılır.	
➤ Demi glace sauce türeyenlerini hazırlanmasında kullanabilirsiniz.	<ul style="list-style-type: none">• Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buzdolabı veya derin dondurucuda daha sonra kullanılmak üzere saklanır,• Demi glace sauce türeyenlerini hazırlanmasında kullanabilirsiniz  <p>Demi-Glace</p> <p>Resim 15: Kullanılmaya hazır demiglace sauce</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

➤ Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1-Demi glace sauce kaç şekilde hazırlanır?

- A) Doğrudan kahverengi fond ile
- B) Kahverengi fond ve espagnole sauce ile
- C) Espagnole sauce ile
- D)Yukarıdakilerin hepsi

2- Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce fondu olarak kullanılır?

- A) Su
- B) Kahverengi fond
- C) Beyaz fond
- D) Süt

3-Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce malzemesi değildir?

- A) Dana kemikleri
- B) Mire poix
- C) Kırmızı şarap
- D) Yoğurt

4 Demi glace sauce homojen ve parlak olması için hangi işlem yapılır?

- A) Kırmızı şarapla özleştirme yapılır
- B) Çok ağır ateşte yarı yarıya suyu uçuncaya kadar kaynatılır
- C) Çok ince süzgeçten süzülür
- D) Yukarıdakilerin hepsi

5 Demi glace sauce nerelerde kullanılmaz?

- A) Gril etlerle
- B) Sauté etlerle
- C) Haşlama etlerle
- D) Braise pişen et yemekleriyle

6- Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce türeyenidir?

- A)Sauce Diable
- B)Sauce Morney
- C)Sauce Chantily
- D)Sauce Remulade

7- Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce türeyeni değildir?

- A) Sauce Chantily
- B) Sauce Bordelaise
- C) Sauce Duxellos
- D) Sauce Chasseur

8- Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce bekletilmesini doğru açıklar?

- A)Buzdolabında bir gün bekleyebilir.
- B)Hızla soğutularak tek kullanımlık kaplarda dondurulur.
- C)Türetildikten sonra hemen kullanılmalıdır.
- D)Yukarıdakilerin hepsi doğrudur.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

UYGULAMALI TEST

Grup Çalışması Yaparak Demi Glace Sauce Hazırlayınız.

		Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen			
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?			
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?			
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)			
➤ Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)			
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi			
➤ Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?			
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi			
➤ Kırılmış dana kemiklerini kavurdunuz mu?			
➤ Mire poix, defneyaprağı, kekik, (istenirse mercan köşk otu ve biberiye) ekleyerek ve kavurmaya devam ettiniz mi?			
➤ Sebzeler kahverengileşince domates salçası ekleyerek 10-12 dk kadar kavurmaya devam ettiniz mi?			
➤ Şarabın yarısını ekleyerek suyu çekilene kadar kaynattınız mı?			
➤ Fond ekleyerek kaynattınız mı?			
➤ Kahverengi meyane (roux) hazırlayarak soğuttunuz mu? Kaynamakta olan sosa eklediniz mi?			
➤ Soğuk fond ekleyerek, kaynayıncaya kadar karıştırınız mı? Karabiber ve tuzunu eklediniz mi?			
➤ Sos yarıya ininceye kadar ağır ateşte kaynattınız mı? Ara sıra karıştırdınız mı?			
➤ Üzerindeki yağı ve kefini ara sıra aldınız mı?			

➤ Doğru süzdünüz mü?		
➤ Daha sonra kullanmak üzere doğru şekilde sakladınız mı?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Çeşitli fondlarla, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda velauté sauce hazırlayabileceksiniz

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından yararlanarak ve aşçılarla görüşerek; velauté sauce ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Velauté sauce ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

4. TEMEL BEYAZ SOSLAR (VELAUTÉ SAUCE)

4.1. Sauce Velauté hazırlama

Sauce Velauté ailesi beyaz soslar grubundadır. Béchamel sauce gibi hazırlanır, ancak süt yerine beyaz fondlardan bir tanesi kullanılır.

Kullanıldığı fonda göre isim alır:

- Dana fondu ile hazırlanıyor ise Velauté de Veau adını alır ve kırmızı et yemeklerinde kullanılır
- Tavuk fondu ile hazırlanıyor ise Velauté de Volaille adını alır ve tavuk yemeklerinde kullanılır.
- Balık fondu ile hazırlanıyor ise Velauté de Poisson adını alır ve balık yemeklerinde kullanılır.
- **Malzemeler (5 litre sos için)**
 - 300g tereyağı (eritilmiş, süzölmüş)
 - 6 lt beyaz fond (tavuk, dana veya balık fondu)
 - 400g un
 - 1 yemek kaşığı tuz
 - ½ çay kaşığı beyazbiber
 - Nutmeg (istenirse)

- Beyaz Mire poix (istenirse) (Soğan, pırasa, kereviz, defne yaprağı, ¼ limonun sarı kısmı)

➤ **Hazırlanışı**

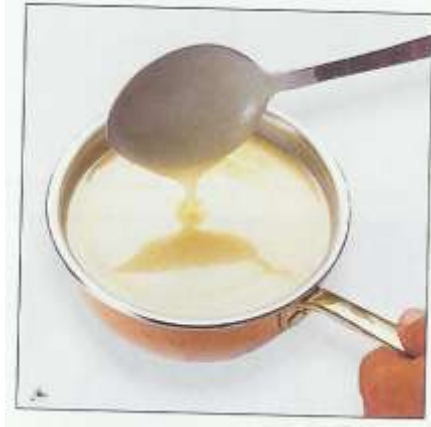
- Kalın dipli bir sos kabında tereyağı eritilir, un eklenir, sarı roux (un hafif sarı renkte kavrulur) hazırlanır. (Hafif kavrulmuş un kokusu fark edilir.)
- Karışım ocaktan alınır 5-10 dk soğutulur. Tekrar ocağa konur ve soğuk fond eklenir. Tuz ve beyaz biber eklenir.
- Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra ara sıra karıştırılarak 30 dk kadar kaynatılır. Uygun kıvama getirilir, gerekiyorsa biraz daha soğuk fond eklenir.
- Lezzet kontrolü yapılır, gerekiyorsa ekleme yapılır. Nutmeg (istenirse) eklenir
- Hızla soğutularak depolanır. İstenilen miktarda alınarak doğrudan veya türetilerek kullanılır.

4.2. Sauce Velouté Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Fond iyi hazırlanmış değilse 300 -400 g kadar beyaz mire poix tereyağında kavrulur, sonra un eklenir ve işlem aynı şekilde tamamlanır. Sonunda sos süzülerek mire poix ayrılır.
- Sarı roux hazırlandıktan sonra soğutulmadan fond eklenirse sosun dibi tutma olasılığı fazlalaşır. Yanık kısımlar işlemin sonunda sosun tadını ve görünüşünü bozar.
- Fond mutlaka soğuk eklenmelidir.
- Un elenmelidir.
- Yinede topaklanmışsa işlemin sonunda süzülebilir.
- Beklerken üzeri kabuklanmaması için sıcak sosa bir miktar tereyağı atılır.

4.3. İyi Hazırlanmış Sauce Velouté' nin Özellikleri

- Rengi sarıya çalan beyazlıkta olmalıdır.
- Koyu kıvamlı akıcı, kaşığın ters tarafını 2-3-mm lik kalınlıkta kaplamalıdır.
- Pürüzsüz, homojen olmalıdır.
- Tadı hoşça gider olmalıdır.



Resim 17: Servise hazır halde sauce velauté

4.4. Sauce Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

Kullanılacağı yemeğin türüne göre fond seçilir ve Sauce Velauté hazırlanır. Hiç bir zaman balık velütési, dana et yemeğiyle servis edilemez. Genellikle çeşitli haşlama, poche etlerle ve sebzelerle servis edilir.

Sauce Velauté aşağıda göreceğiniz türeyenlerinden başka türeyenleri de vardır. Meslekte ilerledikçe ve araştırdıkça bunları da öğrenecek ve kendinizi geliştireceksiniz.

- Velauté de Poisson = Roux +Fond de poisson
- Velauté de Veau = Roux +Fond de Veau
- Velauté de Volaille = Roux +Fond devolaille
- Suprême Sauce = Velauté de Volaille + Roux + Cream
- Allemande sauce = Velauté de Volaille + Roux + Liaison + limon
- Allemande sauce = Velauté de Veau + Roux + Liaison + limon

4.4.1. Sauce Normande

- **Ölçü (300g sos için)**
 - 200g (1 su bardağı) Velauté de Poisson
 - 100g (½ su bardağı) mantar suyu (konservede olabilir)
 - 100g (½ su bardağı) Fond de poisson (balık fondu) (yeni haşlanmış poche balık suyuda olabilir)
 - 2 adet yumurta sarısı
 - 45g (3 yemek kaşığı) krema
 - 45 g tereyağı

➤ **Hazırlanışı**

- Sauce Velouté, mantar suyu ve balık fondunu ağır ateşte kaynatınız. Miktar yaklaşık 1 su bardağı kadar kalmalıdır.
- Ayrı bir kaptaki yumurta sarıları hafif kabarcığa kadar çırpılır, krema eklenir ve karıştırılır. Alıştırılarak sosa eklenir.
- Bir iki dk karıştırılıp ocaktan alınır. Tereyağı eklenir ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Haşlama ve yağsız balıklarla kullanılır. Kullanıldığı balığa adını verir. Örneğin: Dil balığı normande (sole a'la normande), levrek normande gibi isimlendirilir. Uygun garnitürlerle servis edilir.

4.4.2. Sauce Allemande

➤ **Ölçü**(500g sos için- 2,5 bardak sos için)

- 1200g (6 su bardağı) Velouté de Veau (dana velüte)
- 2-3 adet yumurta sarısı
- 100 g (½ su bardağı) krema
- 3-4 damla limon suyu
- ½ kaşık tereyağı
- 1.5 çay kaşığı nut meg rendesi

➤ **Hazırlanışı**

- Velouté de Veau sos tenceresi ile ocağa konur, yumurta teli veya tahta kaşıkla karıştırılarak ağır ateşte üçte biri kalıncaya kadar koyulaştırılır.
- Ayrı bir kaptaki yumurta sarıları hafif kabarcığa kadar çırpılır, krema eklenir ve karıştırılır. İstenirse nut meg rendesi eklenebilir. Alıştırılarak sosa eklenir. Ocaktan hemen alınır, kaynama durdurulur, biraz daha karıştırılır.
- Limon suyu konular, karıştırılır. Lezzet kontrolü yapılır. Hemen kullanılır. Bain marie'de bekleyecekse tereyağı eklenir. (tereyağı kabuklanmasını önler).
- Sos homojen değilse süzgeçten geçirilebilir.

Kullanıldığı yerler: Dil, beyin, kelle gibi haşlanmış sakatatlarda, poche piliçte, yumurtalarla, sebzelerle kullanılır. Ayrıca bazı ilavelerle başka soslar türetilir.

4.4.2. Sauce Curry

- **Ölçü** 400g sos için- 2 su bardağı sos için)
 - 2 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan
 - 2 yemek kaşığı brunoise doğranmış eşit ölçülerde pırasa- havuç- kereviz
 - 1 adet defneyaprağı
 - 2 yemek kaşığı tereyağı
 - ½ çay kaşığı tuz
 - 1,2 çay kaşığı toz curry
 - 1 diş ince kıyılmış sarımsak
 - 2 adet tane karanfil
 - 1 tutam kekik
 - 1/2 çay kaşığı kıyılmış maydanoz
 - 1/4 çay kaşığı nut meg rendesi
 - 1 yemek kaşığı hindistan cevizi rendesi (veya sütü ½ bardak)
 - 1 /2 yemek kaşığı ince kıyılmış tatlı elma
 - 1 yemek kaşığı limon suyu
 - 300 g velauté de veau
 - 100g krema

- **Hazırlanışı**
 - Sos tenceresinde brunoise doğranmış soğanı yağ ile hafif pembeleştiriniz.
 - Eşit ölçülerde pırasa- havuç- kereviz ve defne yarağı ekleyip kavurmaya devam ediniz.
 - Curry eklenir ve karıştırılır, 8-10 sn kavrulduktan sonra ince kıyılmış sarımsak, tuz, tane karanfil, kekik, nutmeg, büyük hindistancevizi rendesi (coconut), elma, maydanoz ekleyiniz.
 - 10-15 sn ocak üzerinde karıştırınız, Velauté de Veau ekleyerek ağır ateşte 25- 30 dk kaynatınız.
 - Tamamı ezilecek şekilde blenderden veya süzgeçten geçiriniz.
 - Tekrar ocağa alınır ve ısıtılır; limon suyu eklenir karıştırılır. Krema eklenip karıştırılır ve hemen kullanılır.

• **Kullanıldığı yerler:** Yumurtalar, kümes hayvanlarında, koyun dana et çeşitlerinde kullanılır. Curry de volaille (tavuklu köri), curry de veau (dana etli köri) gibi isimler alır.

Not: Sauce curry nin içine; ince dilimlenmiş muz, bir yemek kaşığı kadar mango reçeli eklenebilir (Mango chutney =özel hint reçeli)

Genellikle birlikte servis edilecek et saute edilir, aynı tavaya sos eklenir. Önceden tereyağında kızartılmış muz bütün halde ve uzunlamasına konur. Pirinç garnitürüyle servis edilir.



Resim 18: Curry sauce ile tereyağında sauté edilmiş kendi kabuğunda pavurya



Resim 19 Sauce Allemande sauce ile et yemeği

4.4.3. Sauce Raifort

Taze hazırlanmış sıcak 1 su bardağı sauce allemande içerisine bir yemek kaşığı bayır turbu (horse radish), eklenir ve karıştırılır. Bekletilmeden hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış dana ve sığır etleri, sıcak rose boeuf ile kullanılır.

4.4.4. Sauce aux champignons

➤ **Ölçü** (400g sos için- 2 su bardağı sos için)

- 100 g mantar tepeleri (ayıklanmış yıkanmış küçük mantarlar)
- 1-1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 300 g (1,5 su bardağı) sauce allemande
- ¼ yemek kaşığı beyaz biber

➤ **Hazırlanışı**

- Sos kabında mantarlar sote yapılır.
- Sauce Allemande ve beyaz biber eklenir, karıştırılır , 1-2 dk ocak üzerinde tutulur ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış ve poche usulde pişmiş Süt dana, süt kuzu, tavuk, hindi, yağsız balık vb her türlü et yemeğinde kullanılır. Örneğin: Mantar soslu tavuk, balık, kuzu gibi isimlendirilir.

Sauce suprême

➤ Ölçü(1 lt sos için-)

- 5 ölçü velauté de volaille (tavuk velauté)
- 1 ölçü fond de volaille(tavuk suyu)
- 1/2 ölçü krema
- 1/5 ölçü tereyağı
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber

➤ Hazırlanışı

- Fond de volaille ve velauté de volaille bir tavada karışımın yarısı kalıncaya kadar kısık ateşte çektirilir,
- Kremanın yarısını ekleyerek kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin,
- Tereyağını ve kalan kremayı katıp karıştırın, tuz ve karabiberini ekleyin. Lezzet kontrolü yapın ve hemen kullanın.
-

Kullanıldığı yerler: Yumurtalar. Tavuklar, çeşitli etler; Amerikan et yemekleri ve sebzelerinde kullanılır. Başka sosların türetilmesinde kullanılır.

4.5. Beyaz Sosların (Sauce Velauté'un) saklanması



- Sauce velauté hazırlandıktan sonra havuz yöntemiyle hızla soğutulur.
- Buzdolabında bir gün üzeri sıfır kapatılarak (ince naylon veya yağlı kağıt ile) bekletilebilir.
- Dondurulmasına gerek duyulmaz çünkü kısa sürede hazırlanabilen bir sostur.
- Soğutularak bekletilmiş olan sosun kıvamı biraz fond eklenerek ve ısıtılarak düzeltilir.
- Türeyenleri bekletilmez hemen kullanılmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

➤ Sauce Velouté hazırlama

• Malzemeler(4 litre sos için)

- 250 g tereyağı (eritilmiş, süzölmüş)
- 4 lt tavuk, dana veya balık fondu
- 250 g un
- 1 yemek kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı beyaz biber
- Beyaz Mire poix (istenirse) (Soğan, pırasa, kereviz, defne yaprağı, ¼ limonun sarı kısmı)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kalın dipli bir sos kabında tereyağını eritiniz.➤ Unu ekleyerek, sarı roux hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Un elenmelidir.• Un hafif sarı renkte kavurarak roux hazırlayınız.  <p>Resim 19:Sarı roux</p>
<ul style="list-style-type: none">➤ Karışımı ocaktan alınız➤ 5-10 dk soğutunuz.➤ Tekrar ocağa koyunuz ve soğuk fond ekleyiniz.➤ Tuz ve beyaz biber ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none">• Sarı roux hazırlandıktan sonra soğutulmadan fond eklenirse sosun dibi tutma olasılığı fazlaşır. Yanık kısımlar işlemin sonunda sosun tadını ve görünüşünü bozar.• Fond mutlaka soğuk eklenmelidir.• Fond iyi hazırlanmış değilse 300 -400 g kadar beyaz mire poix tereyağında kavrulur, sonra un eklenir ve işlem aynı şekilde tamamlanır. Sonunda sos süzölerek mire poix ayrılır.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kaynayana kadar karıştırınız.➤ Kaynadıktan sonra ara sıra	<ul style="list-style-type: none">• Yinede topaklanmışsa işlemin sonunda süzölebilir.

<p>karıştırarak 30 dk kadar kaynatınız.</p> <p>➤ Uygun kıvama getiriniz, gerekiyorsa biraz daha soğuk fond ekleyiniz.</p>	 <p>Velouté</p> <p>Resim 20: Sauce velouté kullanılmaya hazır halde</p>
<p>➤ Lezzet kontrolü yapınız, gerekiyorsa eklemeler yapınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Beklerken üzeri kabuklanmaması için sıcak sosa bir miktar tereyağı atılır.
<p>➤ Hızla soğutarak depolayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">• İstenilen miktarlarda doğrudan veya türeterek kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1. Sauce Velouté hangi malzemelerle hazırlanır?
 - A) Un+tereyağı+beyaz fond
 - B) Un+tereyağı+kahverengi fond
 - C) Un+tereyağı+yumurta
 - D) Un+tereyağı+süt
2. Aşağıdakilerden hangisi sauce velouté fondu olarak kullanılır?
 - A) Fond de volaille
 - B) Fond de veau
 - C) Fond de poisson
 - D) Yukarıdakilerin hepsi
3. Aşağıdakilerden hangisi sauce velouté malzemesi değildir?
 - A) Beyaz fond
 - B) Tereyağı
 - C) Kırmızı şarap
 - D) Un
4. Sauce velouté homojen ve parlak olması için hangi işlem yapılır?
 - A) Soğuk fond eklenir.
 - B) Çok ağır ateşte yarı yarıya suyu uçuncaya kadar karıştırılarak kaynatılır.
 - C) Gerekliyorsa süzgeçten süzülür.
 - D) Yukarıdakilerin hepsi.
5. Sauce velouté hangi tür yemeklerle kullanılmaz?
 - A) Haşlama sebzelerle
 - B) Gril etlerle
 - C) Haşlama beyaz etlerle
 - D) Poche pişen etlerle
6. Aşağıdakilerden hangisi sauce velouté türeyenidir?
 - A) Sauce Diable
 - B) Sauce Curry
 - C) Sauce Chantilly
 - D) Sauce Remolade
7. Aşağıdakilerden hangisi sauce velouté türeyeni değildir?
 - A) Sauce Curry
 - B) Sauce Suprême
 - C) Sauce Allemande
 - D) Sauce Chasseur

8. Aşağıdakilerden hangisi sauce velouté bekletilmesini doğru açıklar?

- A) Buzdolabında bir gün bekleyebilir.
- B) Hızla soğutularak tek kullanımlık kaplarda dondurulur.
- C) Türetildikten sonra hemen kullanılmalıdır.
- D) Yukarıdakilerin hepsi doğrudur.

DEĞERLENDİRME

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

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

UYGULAMALI TEST)

Sauce Velouté hazırlayınız	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
➤ Kalın dipli bir sos kabında tereyağını erittiniz mi?		
➤ Unu ekleyerek, sarı roux hazırladınız mı?		
➤ Karışımı ocaktan alarak, 5-10 dk soğuttunuz mu?		
➤ Tekrar ocağa koyarak, soğuk fond eklediniz mi?		
➤ Tuz ve beyaz biber eklediniz mi?		
➤ Kaynayana kadar karıştırdınız mı?		
➤ Kaynadıktan sonra ara sıra karıştırarak 30 dk kadar kaynattınız mı?		
➤ Uygun kıvamda hazırladınız mı?		
➤ Lezzet kontrolü yaptınız mı?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Tekniğine uygun istenen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda mayonnaise sauce hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından ve aşçılarla görüşerek; mayonnaise sauce ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Mayonnaise sauce ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

5. MAYONNAISE SAUCE

5.1. Mayonnaise Sauce Hazırlama

Soğuk mutfağın temel sosudur. Günümüzde sanayi tipi kiloluk ambalajlarda ticari mutfaklar için satılmaktadır. Yapımı zaman aldığı, riskli olduğu ve çiğ yumurta kullanıldığı için hazır mayonezler tercih edilmektedir. Fakat her aşçı mayonez yapımını bilmelidir.

Teknik olarak; Mayonnaise sauce, yumurta sarısının içine bitkisel sıvı yağın emülsiyeye edilmesi esasıyla ile hazırlanmaktadır. Emülsiyonu yumurtanın yapısındaki lesitin sağlar.

Anahtar ölçü: 1 yumurta sarısı için yaklaşık 200 ml sıvı yağ önerilir.

Aşağıdaki Mayonnaise sauce tarifinde 4 yumurta sarısı ile sos hazırladık, bu miktar yumurta sarılarının büyüklüğüne göre \pm % 10 oranında değişebilir.

➤ Malzemeler (1Litre sos için)

- 4 adet Yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı silme tuz
- Beyaz biber yeterince
- Hardal yeterince
- Bitkisel sıvı yağ 840 ml (4 su bardağı)
- Sirke (kaliteli üzüm sirkesi) 45 ml (3 yemek kaşığı dolusu)
- Limon suyu yeterince (1 limon suyu)

➤ Hazırlanışı

- Yumurta sarıları cam porselen veya çelik kâseye konur. Hızlıca elde veya mikserde yumurtalar kabarcıncaya kadar çırpılır (Resim 1)
- Sirkenin yarısı eklenir ve karıştırılır.
- Yağ damlalar halinde akıtılmaya başlanır. Orta hızda çırpıma devam edilir. Karışım emülsiyon oluşturmaya başladıkça yağı ip gibi akıtmak gerekir.
- Mayonezin kıvamında katılaşma gözlenirse aralıklarla bir kaç damla sirke eklenmelidir. Karıştırmaya kesintisiz devam edilmelidir.
- İşlemin sonunda tuz, beyaz biber, hardal ve limon suyu eklenir ve karıştırılır.
- Mayonezin uygun bir kâseye alınır, üzeri düzeltilir, streçle kapatılır, buzdolabında saklanır. Gerekliyorsa hemen kullanılabilir.



Resim 1: Mikser ile mayonnaise sauce yapım aşamaları

5.2. Mayonnaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Mayonnaise sauce yapımı sırasında emülsiyon dengesi çeşitli nedenlerle bozulabilir ve sos yapımı başarısızlıkla sonuçlanabilir. Bunu engellemek için aşağıdaki noktalara dikkat etmeliyiz.

- Kullanılacak malzemelerin tamamı oda sıcaklığına getirilmelidir,
- Elde, mekanik araçla veya mikserle hazırlanışında, mutlaka hızlı çırpılmalı, hız düşürülmemelidir, çırpma kesintisiz sürmelidir,
- İşleme sirkenin yarısı ve yumurta sarıları ile başlanır. Daha sonra damlalar halinde yağ ve aralıklarla sirkenin diğer yarısı eklenir. Karışım katılaşma gözlendikçe sirke damlalar halinde eklenmelidir. Karıştırma sırasında yumurta kabın kenarlarına bulaştırılmadan kabın dibinde karıştırılmaya dikkat edilmelidir,
- Emülsiyon formu oluştuktan sonra yağ miktarı artırılarak (ip gibi akıtılarak) eklenmelidir (mikserle veya elde çevirme hızı artırılmalıdır).
- Mayonez yapımının sonunda tuz, beyaz biber, hardal ve limon suyu eklenmeli ve karıştırılmalıdır, daha önce eklenirse emülsiyon dengesi bozulur ve sos başarısız olur,
- Mayonnaise sauce yapımında porselen, cam, çelik, kalaylı bakır, kaliteli plastik kaplar kullanılmalıdır,
- Kullanılan yağ kaliteli, asitsiz, taze ve iyi saklanmış olmalıdır,

- Önerilen yağ kaliteli ve asitsiz zeytinyağıdır. Ancak pahalı olması ve zor bulunması nedeniyle kaliteli ayçiçeği yağı, mısır özü yağı, vb bitkisel sıvı yağlar kullanılmaktadır.
- Yumurtalar taze olmalıdır, aksi halde Mayonnaise sauce çabuk bozulur, sağlığı tehdit eder, bu nedenle çok bekletilmeden kullanılmalıdır.
- Mayonnaise sauce hazırlanırken karışım birden sertleşebilir, bu durumda bir kaşık sirke damlalar halinde eklenerek karıştırılır ve kıvam ayarlanır. Aynı işlem bir miktar sıcak suyla da yapılabilir. Sertleşmiş karışıma yağ eklenirse homojen emülsiyon dengesi bozulur ve karışım sulanır, işlem başarısızlıkla sonuçlanır,
- Herhangi bir nedenle bozulan karışım atılmaz. Yeniden 1 veya 2 yumurtayla Mayonnaise sauce hazırlanır, bozulan karışım yeni sosa damlalar halinde (karıştırılarak) eklenir ve yedirilir,



Resim 2: Mayonnaise sauce ile soğuk büfe için hazırlanmış mayonezli balık

5.3. İyi Hazırlanmış Mayonnaise Sauce'un Özellikleri ve Kullanıldığı Yerler

- **İyi hazırlanmış Mayonnaise sauce:**
 - Rengi açık sarı veya kırık beyaz olmalı,
 - Çırpma telinden düşmemeli,
 - Yumuşak ve şekillendirilebilir olmalı, krema torbasından sıkılarak dekor yapılabilmesi,
 - Pürüzsüz ve parlak olmalı,
 - Kokusu ve tadı hoşta gider olmalıdır.
- **Mayonnaise sauce'un kullanıldığı yerler:**
 - Soğuk mutfakın temel sosudur,
 - Mayonnaise sauce türeyenlerinin hazırlanmasında,
 - Soğuk hors d'oeuvres (ordövrlerin) hazırlanmasında,
 - Salataların hazırlanmasında,

- Mayonnaise sauce; türeyenleri, soğuk etlerin (balıklar, kabuklu ve kabuksuz deniz ürünleri, tavuk ve soğuk kırmızı etler) servisinde kullanılır (Resim 2,3).
- Fast food tarzı serviste kullanılır. Özellikle gençler tarafından sevilerek tüketilmektedir.



Resim 3: Aioli sauce ile hazırlanmış ızgara uskumru (Aioli sauce: Mayonnaise sauce zeytinyağıyla hazırlanır ve dövülmüş sarımsak eklenerek türetilir)

5.4. Mayonnaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

Mayonnaise sauce'un türeyenleri aşağıda gösterilenler kadar değildir. Oldukça fazla türeyeni vardır. Meslekte ilerledikçe daha fazlasını öğreneceksiniz.

5.4.1. Sauce Gribishe (Sos gribiş)

- **Ölçü (4-5 porsiyon için)**
 - 2 su bardağı Mayonnaise sauce
 - 4 adet katı pişmiş yumurta
 - 4 yemek kaşığı sirke
 - ½ çay kaşığı tuz,
 - 200 g (1 su bardağı) bitkisel sıvı yağ
 - ½ çay kaşığı toz beyaz biber
 - ½ çay kaşığı hardal
 - 2 yemek kaşığı ince doğranmış kornişon
 - 1 yemek kaşığı kapari
 - 2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz
 - 2 yemek kaşığı ince kıyılmış tarhun otu
 - 2 yemek kaşığı körpe ve taze yeşil soğan sapı

- **Hazırlanışı**
 - Salata kâsesinin içine, mayonnaise sirke, ezilmiş yumurta sarısı, tuz, beyaz biber, hardal konarak mayonez yapar gibi çırpılır. Sıvı yağ damla damla yedirilir.
 - Kapari, ince doğranmış kornişon, ince kıyılmış maydonoz, ince kıyılmış tarhun otu, körpe ve taze yeşil soğan sapı eklenip karıştırılır.
 - Ayrılmış olan yumurta akları, julienne doğranıp sosa eklenir.

Kullanıldığı yerler: Her çeşit haşlama soğuk etler, balıklar, kabuklu deniz ürünleri ile kullanılır. Özellikle haşlama dana baş eti ve balıklarla verilir.

5.4.2. Sauce Verte (Sos Verte)

- **Ölçü** (10 porsiyon için)
 - 450 ml (2 su bardağından iki kaşık fazla) Mayonnaise sauce
 - 25 g (2,5 yemek kaşığı) su teresi
 - 50 g ıspanak
 - 2 yemek kaşığı maydonoz
 - 2 yemek kaşığı tarhun otu
 - 2 yemek kaşığı körpe ve taze yeşil soğan sapı
- **Hazırlanışı**
 - Uygun bir tencerede su kaynatınız.
 - Kaynamakta olan suyun içinde su teresi, ıspanak, maydanoz, tarhun otu, körpe ve taze yeşil soğan sapını 2 dk ön haşlama yapınız.
 - Sebzeleri soğuk sudan geçirirerek süzölmelerini sağlayınız. Fazla sularını elle sıkınız.
 - Süzölmüş sebzeleri robot yardımıyla veya süzgeçten geçirerek püre yapın (tahta üzerinde kıyılarak ta püre haline getirilebilir).
 - Püreyi mayonnaise sauce ile karıştırıp, istediğiniz yerde kullanınız.

Kullanıldığı yerler: Her çeşit yağsız balık ile verilebilir, özellikle; soğuk alabalık, denizalası ve kabuklu deniz mahsullerinin yanında servis edilir.

5.4.3. Sauce Remoulade (Sos Remulad)

- **Ölçü** (10 porsiyon için)
 - 500 ml (2 1/2su bardağı) Mayonnaise sauce
 - 2 yemek kaşığı kıyılmış ançüez
 - 1 çay bardağı kıyılmış kapari
 - 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
 - 2 yemek kaşığı, isteğe bağlı kıyılmış tarhun otu
 - 1 su bardağı kornişon ince doğranmış

- Çok ince doğranmış yeşil soğan
- Hardal 1/3 çay kaşığı

➤ **Hazırlanışı**

- Malzemenin hepsini, uygun bir salata kabında karıştırınız.

Kullanıldığı yerler: Kızartılmış balıklar ve her türlü soğuk balık ve soğuk et (rose beef) ile servis edilir.

5.4.4. Sauce Tartar (sos tartar)

➤ **Ölçü** (10 porsiyon için)

- 500 ml (2 1/2su bardağı) Mayonnaise sauce
- 1 çay bardağı kıyılmış kapari (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 2 adet katı haşlanmış, kıyılmış yumurta sarısı
- 1 su bardağı kornişon ince doğranmış
- 2 yemek kaşığı çok ince doğranmış yeşil soğan katılabilir

Not: Yalnız hemen kullanılmazsa kokusu ağırlaşır ve bozulur, bir günden fazla bekletilmemelidir.

➤ **Hazırlanışı**

- Malzemenin hepsini, uygun bir salata kabında karıştırın

Kullanıldığı yerler: Kızartılmış balıklar ve her türlü soğuk balık, soğuk etler, rose boeuf ile servis edilir. Fast food restaurantlarda ve soğuk büfelerde kullanılır

5.4.5. Sauce Cocktail (Sos Kokteyl)

İki bardak sos mayonez içerisine 1/3 su bardağı kaliteli koyu, az acılı ketçap, 1/5 su bardağı brandy (brendi-Amerikan kanyağı) veya konyak veya whisky ilavesi ile hazırlanır. Arzu edilirse en sonunda çırpılıp kabartılmış ½ su bardağı kaliteli krema ilave edilebilir. Karıştırıldıktan sonra hemen kullanılır. Kısa süre buzdolabında saklanıp ta kullanılabilir.

Kullanıldığı yerler: Özellikle balık kokteyl, karides kokteyli (shrimp coctail), istakoz kokteyl veya karışık deniz mahsülleri kokteyl vb. yYerlerde, kızartılmış balıklar ve her türlü soğuk balık, soğuk etler, rose boeuf ile servis edilir. Fast food restaurantlarda, soğuk büfelerde ve soğuk ordövrlerde kullanılır.

5.4.6. Sauce Moskwa (sos moskva)

Aynı miktarda haşlanmış ve kıyılmış istakoz eti ile siyah havyar karıştırılır. Yine aynı ölçüde mayonnaise sauce eklenerek karıştırılır. Pahalı bir sostur.

Kullanıldığı yerler: Çeşitli şekillerde hazırlanmış yengeç, kerevit, istakoz vb kabuklu deniz ürünleri ile servis edilir.

5.5. Mayoise Sauce'un Saklanması

- Kesinlikle dondurularak saklanmaz.
- Hazırlanmış mayonez +4 °C de buzdolabında derin plastik veya cam bir kaptaki saklanmalıdır.
- Hazır mayonez ise ambalajı açıldıktan sonra yine aynı şekilde +4, 6 °C de buzdolabında saklanmalıdır.
- Mayonez açıkta saklanabilir; üzeri kabuk bağlar, böylece mikroorganizma üremesi engellenir.
- Üzeri kabuk bağlamaması için streç film veya ince naylon ile sıfır kapatılmalıdır. Eğer arada hava kabarcığı kalırsa mikroorganizma üremesine neden olur.
- Havayla teması kesecek kadar su konularak saklanabilir.
- Kullanılacağı zaman üzerinden çukur oluşturacak şekilde alınmamalıdır, kaşıkla sıyrarak düzgün bir yüzey kalacak şekilde alınmalıdır. Çukur oluşturularak alınırsa, o bölgeye yağ toplanabilir ve homojen emilsiyon dengesi bozularak mayonezin bozulmasına neden olur.
- Taze yumurtayla hazırlanmış iyi bir mayonez ancak yukarıdaki koşullarda 3-5 gün saklanabilir.
- Mayonnaise sauce türeyenleri; içine konulan malzemelerin bekleyebilme özelliğine göre bazıları 1 gün bekleyebilir. Genellikle türetildikten sonra hemen kullanılması önerilir. İçinde soğan gibi koku yapan katkıları bekledikçe daha çabuk bozulmaya neden olur.
- Hazır satılan ticari mayonez ve türeyenlerinin bekleme koşulları ambalaj üzerinde belirtilmiştir. Bu koşullar doğrultusunda çok daha uzun süre bekleyebilir.



Resim 4: Sauce cocktail ile servise hazırlanmış karides kokteyl servisleri

UYGULAMA FAALİYETİ

➤ Mayonnaise Sauce Hazırlama


Anahtar ölçü: 1 yumurta sarısı için yaklaşık 200 ml sıvı yağ önerilir. Uygulama faaliyeti için 2 yumurta ve 2 su bardağı bitkisel sıvı yağ önerilir

➤ Malzemeler (1Litre sos için)

- 2 adet yumurta sarısı:
- ½: tatlı kaşığı tuz
- ½: tatlı kaşığı beyaz biber
- 1/2 tatlı kaşığı hardal
- 2 su bardağı (420 ml) bitkisel sıvı yağ:
- 1.5 yemek kaşığı dolusu sirke
- 1/2 limonun suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız Cam, porselen veya çelik kase, çırpma teli (küçük boy) veya mikser hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Mayonnaise sauce yapımında porselen, cam, çelik, kalaylı bakır, kaliteli plastik kaplar ve çelik alaşımlı çırpma teli kullanınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız 	<ul style="list-style-type: none">• Kullanılacak malzemelerin tamamı oda sıcaklığına getirilmelidir (Resim 5).• Kullanılan yağ kaliteli, asitsiz, taze ve iyi saklanmış olmalıdır• Önerilen yağ kaliteli ve asitsiz zeytinyağıdır. Ancak pahalı olması ve zor bulunması nedeniyle kaliteli bitkisel sıvı yağlar kullanılmaktadır. (Ayçiçeği yağı, mısır özü yağı, vb)• Yumurtalar taze olmalıdır, aksi halde Mayonnaise sauce çabuk bozulur, sağlığı tehdit eder, (bu durumda çok bekletilmeden kullanılmalıdır)

Resim 5: Mayonnaise sauce malzemeleri

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yumurta sarıları cam porselen veya çelik kaseye koyunuz ➤ Hızlıca elde veya mikserde yumurtalar kabarcıya kadar çırpınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elde, mekanik araçla veya mikserle hazırlanışında, mutlaka hızlı çırpılmalı, hız düşürülmemeli, çırpma kesintisiz sürmelidir.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sirkenin yarısı ekleyerek, karıştırınız.  <p>Resim 6: Yağı önce damlalar halinde, sonra ip gibi akıtınız</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İşleme sirkenin yarısı ve yumurta sarıları ile başlanır. Daha sonra damlalar halinde yağ ve aralıklarla sirkenin diğer yarısı eklenir. Karışımda katılma gözlemlendiğinde sirke damlalar halinde eklenmelidir,
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yağı damlalar halinde akıtmaya başlayınız. ➤ Orta hızda çırpıma devam ediniz. ➤ Karışım emülsiyon oluşturmaya başladıkça yağı ip gibi akıtmamız gerekir(Resim 6). 	<ul style="list-style-type: none"> • Emülsiyon formu oluştuğundan sonra yağ miktarı artırılarak (ip gibi akıtılarak) eklenmelidir (mikserle veya elde çevirme hızı artırılmalıdır).
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mayonezin kıvamında katılma gözlenirse aralıklarla bir kaç damla sirke ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mayonnaise sauce hazırlanırken karışım birden sertleşebilir, bu durumda bir kaşık sirke damlalar halinde eklenerek karıştırılır ve kıvam ayarlanır. Aynı işlem bir miktar sıcak suyla da yapılabilir. Sertleşmiş karışıma yağ eklenirse homojen emülsiyon dengesi bozulur ve karışım sulanır, işlem başarısızlıkla sonuçlanır.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Karıştırmaya kesintisiz devam ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herhangi bir nedenle bozulan karışım atılmaz. Yeniden 1 veya 2 yumurtayla Mayonnaise sauce hazırlanır, bozulan karışım yeni sosa damlalar halinde (karıştırılarak) eklenir ve yedirilir.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yağın tamamı yedirildikten sonra, İşlemin sonunda tuz, beyaz biber, hardal ve limon suyu ekleyiniz ve karıştırınız 	<ul style="list-style-type: none"> • Mayonez yapımının sonunda tuz, beyaz biber, hardal ve limon suyu eklenmeli ve karıştırılmalıdır, daha

	<p>önce eklenirse emülsiyon dengesi bozulur ve sos başarısız olur.</p>
<p>➤ Mayonez sosunuzu uygun bir kâseye alınız, üzerini düzeltiniz</p>  <p>Resim 7: Kullanıma hazır hale gelmiş Mayonnaise sauce</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Üzeri kabuk bağlamaması için streç film veya ince naylon ile sıfır kapatılmalıdır. Eğer arada hava kabarcığı kalırsa mikroorganizma üremesine neden olur. • Havayla teması kesecek kadar su konularak saklanabilir, • Kullanılacağı zaman üzerinden çukur oluşturacak şekilde alınmamalıdır, kaşıkla sıyırarak düzgün bir yüzey kalacak şekilde alınmalıdır. Çukur oluşturularak alınırsa, o bölgeye yağ toplanabilir ve homojen emülsiyon dengesi bozularak mayonezin bozulmasına neden olur.
<p>➤ Gerekliyse hemen kullanılabilir. ➤ Saklayabilirsiniz</p>	<p>➤ Türeyenlerinden herhangi birini hazırlayabilirsiniz.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

➤ Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1. Mayonnaise sauce fondu hangisidir?

- A) Kahverengi fond
- B) Süt
- C) Erimiş tereyağı
- D) Bitkisel sıvı yağ

2. Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce malzemesi değildir?

- A) Bitkisel sıvı yağ
- B) Yumurta sarısı
- C) Erimiş tereyağı
- D) Hardal

3. Mayonnaise sauce malzemeleri hazırlanırken malzemelerin ısı derecesi kaç °C olmalıdır?

- A) +20°C
- B) +5°C
- C) -10°C
- D) -20°C

4. Mayonnaise sauce hazırlanırken sirke hangi aşamada eklenir?

- A) İşlemin başında
- B) İşlemin sonunda
- C) İşlem süresince aralıklarla
- D) Yukarıdakilerin hepsi

5. Mayonnaise sauce nerelerde kullanılmaz?

- A) Braise pişen et yemekleriyle
- B) Soğuk etlerle
- C) Kabuklu deniz ürünleriyle
- D) Salatalarda

6. Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce türeyenidir?

- A) Sauce Diable
- B) Sauce Remulade
- C) Sauce Chantily
- D) Sauce Mornay

7. Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce türeyeni değildir?

- A) Sauce verde
- B) Sauce tartar
- C) Sauce Chasseur
- D) Sauce coctail

8. Aşağıdakilerden hangisi Mayonnaise sauce bekletilmesini yanlış açıklar?

- A)Buzdolabında bir kaç gün bekleyebilir
- B)Hızla soğutularak tek kullanımlık kaplarda dondurulur
- C)Türetildikten sonra hemen kullanılmalıdır
- D)Kesinlikle dondurulmaz

9. Mayonnaise sauce hazırlanırken karıştırma hızı nasıl olmalıdır?

- A)Sürekli hızlı
- B)Sürekli yavaş
- C)Orta ve yüksek hızlı
- D)Hızın önemi yoktur

10. Mayonnaise sauce hazırlanırken katılaştığında ne yapılmalıdır?

- A)Sürekli hızlı karıştırılmalıdır
- B>Birkaç damla sirke veya sıcak su eklenmelidir
- C)Yağ eklenmelidir
- D)Tuz eklenmelidir

11. Mayonnaise sauce hazırlanırken bozulursa ne yapılır?

- A)Karışım dökülmeli çünkü işe yaramaz
- B>Birkaç damla sirke eklenmelidir
- C)Yağ eklenmelidir
- D)Yeniden mayonnaise hazırlanarak bozulan karışım damla damla yedirilir

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

UYGULAMALI TEST

➤ Mayonnaise Sauce Hazırlayınız.	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyararak ürünü hazır hale getirilmesi		
➤ Yumurta sarıları cam porselen veya çelik kasede, hızlıca elde veya mikserde yumurtalar kabarıncaya kadar çırpınız mı?		
➤ Sirkenin yarısını ekleyerek, karıştırdınız mı?		
➤ Yağı akıtmaya damlalar halinde başladınız mı?		
➤ Orta hızda çırpıma devam ettiniz mi?		
➤ Karışım emülsiyon oluşturmaya başladıkça yağı ip gibi akıttınız mı?		
➤ Mayonezin kıvamında katılaşıma gözlenirse aralıklarla bir kaç damla sirke eklediniz mi?		
➤ Karıştırmaya kesintisiz devam ettiniz mi?		
➤ Yağın tamamı yedirildikten sonra, işlemin sonunda tuz, beyazbiber, hardal ve limon suyu ekleyerek karıştırdınız mı?		
➤ Mayonez sosunuzu uygun bir kâseye alınız, üzerini düzelttiniz mi?		
➤ Uygun koşullarda saklayabildiniz mi?		
➤ Türeyenlerinden herhangi birini hazırlayabildiniz mi?		
➤ Mayonez sosunuzu bozulduğu zaman düzeltibildiniz mi?		
➤ Sonuç başarılı oldu mu?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında hazırladınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın. Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Tekniğine uygun; istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda Hollandaise sauce hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından ve aşçılarla görüşerek; hollandaise sauce ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Hollandaise sauce ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız,
- Sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

6. HOLLANDAİSE SAUCE

Teknik olarak; Hollandaise sauce, yumurta sarısının içine tereyağının emülsiyeye edilmesi esasıyla ile hazırlanmaktadır. Emülsiyonu yumurtanın yapısındaki lesitin sağlar. Fondumuz erimiş tereyağıdır. Temel sıcak tereyağlı soslar grubundadır.

Hollandaise sauce türetilerek kullanılabilirdiği gibi türetilmeden direk olarak da kullanılabilir. 35°C, 80°C, derecelerde sıcak ortamda hazırlanır ve 35, 40°C, derecelerde kısa süreli bekleyebilir. Kesinlikle depolanamaz. Taze hazırlanıp servis edilmelidir, bu nedenle kıymetli bir sostur. Kıymetli (bonfile gibi) et yemekleriyle servis edilir.

6.1. Hollandaise sauce hazırlama

- **Malzemeler (10 Porsiyon sos için)**
 - 1/4 su bardağı su (50 g)
 - 25-30 g limon suyu (2 yemek kaşığı)
 - Tuz 6-7 g 1 çay kaşığı
 - 4 adet dövülmüş (1/2 çay kaşığı) beyaz biber
 - 6-8 adet yumurta sarısı
 - 2,5 su bardağı tereyağı(450-500 ml)
 - Kırmızıbiber istenirse eser miktarda

➤ **Hazırlanışı**

- Uygun bir kaptaki 150 g (3/4 su bardağı) su, limon suyu, tuz ve beyaz biber hep birlikte kaynatılarak 50 g (1/4 bardak) düşürülür.
- İçinde su ile ocağa konan üzerine göre yerleştirilmiş ikinci bir kaba boşaltılır (bain marie). Su yavaş yavaş kaynar dereceye getirilir (ikinci kap kaynar suya dokunmamalıdır) Yumurta sarıları ilave edilir. Yumurta teli ile hızlı çırpılarak koyu yoğurt veya boza kıvamına getirilir.
- Diğer tarafta eritilip kazeinli ve sulu kısmı dibe çöktürülmüş sıcak erimiş tereyağı damlalar halinde yumurtalara ilave edilip hızla karıştırılır
- Sos kıvamını bulana kadar damlalar halinde yumurtalara ekleme işlemine devam edilir.
- Sos kıvama geldikten sonra yedirilen her iki kaşık yağdan sonra ölçülü sudan ilave edilerek, kıvam bozulmadan yağın tamamı yedirilir.
- Arzu edilirse toz kırmızıbiber ilave edilip karıştırılır. 37-40°C derecedeki su üzerinde bekletilir sıcak olarak kullanılır.
- Eğer sosun biraz daha ekşi olması isteniyorsa o zaman servisten hemen önce birkaç damla limon suyu eklenebilir.
- Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir.

Kullanıldığı yerler: Bu sos haşlanmış kıymetli sebzeler (kuşkonmaz, brokoli vb), beyaz etler, tavuk, süt dana, yumurta ve poché (poşe) balıkların yanında servis edilir. (Resim 8).



Resim 8: Hollandaise sauce ile buharda haşlanmış brokoli servisi

6.2. Hollandaise Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Hollandaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun renginde bozulma olabilir,
- Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır.
- **Hollandaise sauce hazırlamada birinci ve en önemli işlem;** ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır; tereyağı eritildikten sonra oluşan kef ve tortu (ayranı) ayrılmalıdır. Aksi halde sosun lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur.

- **İkinci işlem saboyen hazırlamaktır.** Saboyen hazırlanırken ısı 85 °C' yi asla geçmemelidir, sürekli çırpılarak pişmesi ve kabın kenarlarına yapışması önlenmelidir.
- Saboyen: Yumurtaların ılık ortamda iyice sulandırılacak miktarda suyla çırpılarak kabartılması işlemidir. Yumurta sarıları ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırpılarak pişirilir. Pişme işlemi karışım yapışkanlaşıp kabardığında tamamlanır.
- Benmarinin ısısının fazlaştığını veya yumurtaların pişmeye başladığını gördüğümüz zaman sos kabı ara sıra kenara alınarak soğutulur.
- Çırpma işlemi asla durdurulmamalıdır.
- **Üçüncü işlem tereyağının eklenmesidir.** Saboyen hazır olduktan sonra ben mariden alınır ve ısı (ılıklaştırılır) 30- 37°C ye düşürülür daha sonra tereyağı eklenmeye başlanır.
- Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyiniz.
- Sos çok koyulaşırsa kesilir, bunu önlemek için aralıklarla sirke damlatılmalıdır.
- Katılmış sosa 1-2 damla soğuk su damlatılması da sosun düzelmesine yardım eder.
- Sos hazırlandıktan sonra, ince bir süzgeçten geçirilerek ısıtılmış bir saklama kabıyla 30- 37°C de bir veya bir buçuk saat kadar bekletilebilir, aksi halde soğur, emülsiyon bozulur, yağ üste çıkar, tekrar ısıtıldığında da kesilir.
- Eğer sos kesilirse tekrar eski haline getirmek için; tek yumurtadan saboyen hazırlanır ve kesilmiş karışımı sürekli çırpılarak saboyana yedirilir.
- Eski beklemiş Hollandaise sauce ile yeni hazırlanmış sosu birbirine karıştırılmaz.
- Tuzu ve baharatları en son eklenmelidir.

6.3. İyi Hazırlanmış Hollandaise Sauce'un Özellikleri

- Olabildiğince ince dokulu ve kıvamlı olmalıdır,
- Rengi açık sarı ve doğal olmalı, kirlili sarı görünümü olmamalı,
- Yemeğin üzerine kaplamalı,
- Tadı hoşta gider olmalı,
- Pütürlü olmamalı,
- Daima ılık olmalı,
- Kesilmiş olmamalıdır.

6.4. Hollandaise Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

6.4.1. Sauce Maltaise (Sos Malta)

- **Hazırlanışı:** İki şekilde hazırlanabilir:
 - Hollandaise sauce hazırlanırken içerisine su yerine sıkılmış kırmızı renkte kan portakalı eklenerek sos hazırlanır. Portakal kabuklarının sarı zar gibi

soyulur, haşlanır (veya ince rende ile rendelenerek suyu sıkılır) jülienne doğranır ve sosa eklenerek karıştırılır.

- Hazırlanmış Hollandaise sauce'nin içerisine bir miktar sıkılmış kırmızı renkte kan portakalı eklenerek karıştırılır (500 ml Hollandaise sauce için 1 adet kan portakalı yeterlidir). Portakal kabuklarının sarı zar gibi soyulur, haşlanır (veya ince rende ile rendelenerek suyu sıkılır) jülienne doğranır ve sosa eklenerek karıştırılır.

Kullanıldığı yerler: Genellikle sıcak kuşkonmazla verilir. Körpe ördekle servis edilir.

6.4.2. Sauce Mousseline (Sos Muslin)

Sauce hollandaise' e servisten hemen önce çırpılarak koyulaştırılmış krema ilavesi ile hazırlanır. 1 bardak sos için ¼ bardak çırpılmış krema hesabı ile yapılır. Krema çırpılınca kabarıp çoğalır.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış sıcak balık ve haşlanmış sebzelerle servis edilir.



Resim 10: Bearnaise sauce ile Chaeteaux briand servisi ve Bearnaise sauce ile tournedo steak servisi

6.4.3. Sauce Choron (Sos Şoron)

- **Ölçü** (500 ml sos için)
 - 500 ml Hollandaise sauce veya Sauce Béarnaise (maydonozu ve tarhun out katılmamış)
 - 250 g çiğ domates konkase veya 2 yemek kaşığı dolusu kaliteli domates salçası
- **Hazırlanışı**
 - Hazırlanan domates sos veya salça Hollandaise sosa eklenerek karıştırılır.

Kullanıldığı Yerler: Kıymetli ızgara ve saute etlerin yanında servis edilir. (Filet mignons (file minyon), tournedos (tornado) gibi)(Resim 9).

6.4.4. Sauce Béarnaise (Sos Bernez)

- **Malzemeler** (1/4 Litre sos için)
 - 3 adet yumurta sarısı
 - 1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu veya 1/3 çay kaşığı kuru tarhun
 - 1 çorba kaşığı maydonoz
 - Tuz
 - 6 adet dövülmüş beyazbiber (1 çay kaşığından az)
 - 1 su bardağı (200 ml)tereyağı
 - 1/4 çay bardağı (25 ml) üzüm sirkesi
 - 1/4 çay bardağı (25 ml) su
 - 2 çorba kaşığı dolusu ince kıyılmış arpacık soğanı
- **Hazırlanışı**
 - Tarhun otu ve maydanoz yapraklarını ince ince kıyınız maydonoz saplarını ayrıca kıyınız.
 - Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltın ve ılık tutunuz. Tortu sosa karışmamalıdır.
 - Sirkenin yarısını, kıyılmış arpacık soğanı, maydanoz saplarını ve beyaz biberi bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çektirin. Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız.
 - Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirin (sabayon). Pişince benmariden alınız, sürekli çırpmaya devam ederek soğutun, 30-37°C' ye kadar ılıklaştırın.
 - Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını damlalar halinde ekleyin. İnce bir süzgeçten geçirip süzünüz sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun. Baharatını ve tuzunu ayarlayınız.
 - İnce kıyılmış tarhun otu ve yapraklarını ekleyerek karıştırınız.
 - Karışımı 30-37°C' de benmaride saklayınız.


Kullanıldığı Yerler: Bu kıymetli ve lüks etler, pahalı ızgaralar, steakler ve ızgara balıkların yanında servis edilir.




UYGULAMA FAALİYETİ

➤ Hollandaise Sauce Hazırlayınız

• Malzemeler (10 Porsiyon sos için)

- 1/4 su bardağı su (50 g)
- 25-30 g limon suyu (2 yemek kaşığı)
- Tuz 6-7 g 1 çay kaşığı
- 4 adet dövülmüş (1/2 çay kaşığı) beyaz biber
- 6-8 adet yumurta sarısı
- 2,5 su bardağı tereyağı(450-500 ml)
- Kırmızıbiber istenirse eser miktarda

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Hollandaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun renginde bozulma olabilir,• Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır,
➤ Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltın ve ılık tutun.	<ul style="list-style-type: none">• Tereyağının tortusu sosa karışmamalıdır.• Hollandaise sauce hazırlamada birinci ve en önemli işlem; ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır, tereyağı eritildikten sonra oluşan kefi ve tortu (ayranı) ayrılmalıdır. Aksi halde sosun lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur.
➤ Sirkenin yarısını ve beyaz biberleri bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunu (1/4 bardak) çektin.	 <p>Resim11: Sirkeli karışıma yumurtaların eklenmesi</p>

<p>➤ Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirin (sabayon). Pişince benmariden alın, sürekli çırpmaya devam ederek soğutun, 30-37°C'ye kadar ılıklaştırın (Resim 12).</p>  <p>Resim 12: Saboyen hazır durumda</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İkinci işlem saboyen hazırlamaktır. Saboyen hazırlanırken ısı 85 °C yi asla geçmemelidir, sürekli çırparak pişmesi ve kabın kenarlarına yapışması önlenmelidir. • Saboyen: Yumurtaların ılık ortamda iyice sulandırılacak miktarda suyla çırpılarak kabartılması işlemidir. Yumurta sarıları ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirilir. Pişme işlemi karışım yapışkanlaşıp kabardığında tamamlanır. (koyu yoğurt veya boza kıvamına gelmelidir)  <p>Resim 13: Saboyene tereyağının karıştırılarak eklenmesi</p>
<p>➤ Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyiniz (Resim 13) .</p> <p>➤ Sosumuz uygun kıvama geldikten sonra ve ölçülü tereyağı eklendikten sonra, ince bir süzgeçten geçirip süzünüz.</p> <p>➤ Baharatımı ve tuzunu ayarlayınız.</p>	<p>➤ Karıştırma sırasında, sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutunuz.</p>  <p>Resim 14: Hazırlanmış hollandaise sauce</p>
<p>➤ Limon suyunu katarak sosu tamamlayınız (Resim 14,15).</p> <p>➤ Kullanmak üzere muhafaza edin veya türeyenlerinden bir tanesini hazırlayınız. (Resim 16)</p>	<p>➤ 30-37°C'de benmaride saklayın. Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir (Resim 15)</p>



Resim 15: Hazırlanmış hollandaise sauce




Resim 16: İyi hazırlanmış hollandaise sauce yemeğin üzerini kaplamalıdır



UYGULAMA FAALİYETİ

➤ Sauce Béarnaise (sos bernez) Hazırlayınız

• Malzemeler (1/4 Litre sos için)

- 3 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu veya 1/3 çay kaşığı kuru tarhun
- 1 çorba kaşığı maydanoz
- Tuz
- 6 adet dövülmüş beyaz biber
- 1 su bardağı (200 ml) tereyağı
- 1/4 çay bardağı kaliteli üzüm sirkesi
- 1/4 çay bardağı su
- 2 çorba kaşığı dolusu arpacık soğanı

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Bearnaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun renginde bozulma olabilir.• Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır.
 <p>Resim 17: Kıyılmış maydanoz ve tarhun otu</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Tarhun otu ve maydanoz yapraklarını ince ince kıyınız, (maydanoz saplarını ayrıca kıyınız) (Resim 17).➤ Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritiniz, oluşan kefi alınız. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltınız ve ılık tutunuz.	<ul style="list-style-type: none">• Tortu sosa karışmamalıdır• Bearnaise sauce hazırlamada birinci ve en önemli işlem; ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır, tereyağı eritildikten sonra oluşan kefi ve tortu (ayranı) ayrılmalıdır. Aksi halde sosun, lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur(Resim 18,19).

<p>➤ Sirkenin yarısını, kıyılmış arpacık soğanı, maydanoz saplarını ve karabiberi bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çektiniz. Ateşten alınız. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız (Resim 18).</p>	 <p>Resim 18: Sirkeli, soğanlı, karabiberli karışım</p>	 <p>Resim 19: Bearnaise sauce gereçleri kullanıma hazır halde (yumurta, erimiş tereyağı ve sirkeli, soğanlı, karabiberli karışım)</p>
<p>➤ Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişiriniz (saboyon oluşturun). Pişince benmariden alın, sürekli çırpmaya devam ederek soğutunuz, 30-37°C'ye kadar ılıklaştırın.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İkinci işlem saboyen hazırlamaktır. Saboyen hazırlanırken ısı 85 °C yi asla geçmemelidir, sürekli çırparak pişmesi ve kabın kenarlarına yapışması önlenmelidir, • Saboyen: Yumurtaların ılık ortamda iyice sulandırılacak miktarda suyla çırpılarak kabartılması işlemidir. Yumurta sarıları ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirilir. Pişme işlemi karışım yapışkanlaşıp kabardığında tamamlanır. 	
<p>➤ Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyiniz (Resim 20).</p> <p>➤ Sosumuz uygun kıvama geldikten sonra ve ölçülü tereyağı eklendikten sonra, İnce bir süzgeçten geçirip süzün. Baharatını ve tuzunu ayarlayınız (Resim 21).</p>	<p>➤ Karıştırma sırasında, sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun</p>	

- İnce kıyılmış tarhun otu ve yapraklarını ekleyerek karıştırınız (Resim 22).



Resim 22: Hazırlanmış bearnaise sauce

- Limon suyunu katarak sosu tamamlayınız
- Kullanmak üzere muhafaza edin veya türeyenlerinden bir tanesini hazırlayınız (Resim 24)



Resim 21: Hazırlanmış hollandaise sauce

- 30-37°C'de benmaride saklayınız. Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir (Resim 23).

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1. Hollandaise sauce fondu hangisidir?
A) Kahverengi fond
B) Süt
C) Erimiş tereyağı
D) Bitkisel sıvı yağ
2. Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce malzemesi değildir?
A) Bitkisel sıvı yağ
B) Yumurta sarısı
C) Erimiş tereyağı
D) Hardal
3. Hollandaise sauce hazırlanırken, ısı derecesi kaç °C olmalıdır?
A) +20, 30 °C
B) +65, 80°C
C) -10, 20°C
D) -5, 20°C
4. Hollandaise sauce hazırlanırken sirke hangi aşamada eklenir?
A) İşlemin başında
B) İşlemin sonunda
C) İşlem süresince aralıklarla
D) Yukarıdakilerin hepsi
5. Hollandaise sauce nerelerde kullanılmaz?
A) Kaliteli haşlama sebzelerle
B) Haşlanmış sıcak balıklarla
C) Kaliteli ızgara etlerle
D) Soğuk salatalarda
6. Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce türeyenidir?
A) Sauce Diable
B) Sauce Remulade
C) Sauce Bearnaise
D) Sauce Morney
7. Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce türeyeni değildir?
A) Sauce Chasseur
B) Sauce Maltaise
C) Sauce Bearnaise
D) Sauce Mousseline

8. Aşağıdakilerden hangisi Hollandaise sauce bekletilmesini doğru açıklar?
A) Buzdolabında bir kaç gün bekleyebilir
B) 36-37 °C, 1- 1,5 saat bekleyebilir, depolanamaz
C) Hızla soğutularak tek kullanımlık kaplarda dondurulur
D) Yukarıdakilerin hepsi doğrudur
9. Hollandaise sauce hazırlanırken karıştırma hızı nasıl olmalıdır?
A) Sürekli hızlı
B) Sürekli yavaş
C) Orta ve yüksek hızlı
D) Hızın önemi yoktur
10. Hollandaise sauce hazırlanırken katılaştığında ne yapılmalıdır?
A) Birkaç damla sirke eklenmelidir
B) Sürekli hızlı karıştırılmalıdır
C) Yağ eklenmelidir.
D) Tuz eklenmelidir.
11. Hollandaise sauce hazırlanırken bozulursa ne yapılır?
A) Karışım dökülmeli çünkü işe yaramaz.
B) Birkaç damla sirke eklenmelidir.
C) Yağ eklenmelidir.
D) Yeniden saboyen hazırlanarak kesilmiş karışım damla damla saboyen yedirilir.

DEĞERLENDİRME

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

Eksikliklerinizi faaliyete dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

UYGULAMALI TEST

Hollandaise Sauce Hazırlayınız.	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
➤ Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyararak ürünü hazır hale getirilmesi		
➤ Tortusuz tereyağını hazırladınız mı?		
➤ Sirkenin yarısını ve beyaz biberleri bir tavada kaynatarak suyunu çektiniz mi?		
➤ Ateşten alıp soğutarak, 1/4 çay bardağı su ekleyerek doğru karışımı hazırladınız mı?		
➤ Yumurta sarılarını ekleyerek ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak saboyon hazırladınız mı?		
➤ Saboyon pişince benmariden alarak, (30-37°C' ye kadar) soğuttunuz mu?		
➤ Çırpıma devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde eklediniz mi?		
➤ Sosunuzu uygun kıvama getirebildiniz mi?		
➤ İnce bir süzgeçten geçirip süzdünüz mü?		
➤ Baharatını ve tuzunu ayarladınız mı?		
➤ Limon suyunu katarak sosu tamamladınız mı?		
➤ Kullanmak üzere muhafaza edebildiniz mi?		
➤ Türeyenlerinden bir tanesini hazırlayabildiniz mi?		
➤ Sosunuzu bozulduğu zaman düzeltebildiniz mi?		

➤ Sonuç başarılı oldu mu?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında hazırladınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.
Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.
Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise diğer modüle geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1 CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	B
S.2.	A
S.3.	D
S.4.	C
S.5.	C
S.6.	B
S.7.	D
S.8.	A
S.9.	A
S.10.	C

ÖĞRENME FAALİYETİ 2 CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1.	C
2.	C
3.	D
4.	A
5.	C
6.	A
7.	B

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	D
S.2.	B
S.3.	D
S.4.	D
S.5.	C
S.6.	A
S.7.	A
S.8.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	A
S.2.	D
S.3.	C
S.4.	D
S.5.	B
S.6.	B
S.7.	D
S.8.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ -5'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	D
S.2.	C
S.3.	A
S.4.	D
S.5.	A
S.6.	B
S.7.	C
S.8.	B
S.9	C
S.10	B
S.11	D

ÖĞRENME FAALİYETİ -6'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1	C
S.2	D
S.3	B
S.4	C
S.5	D
S.6	C
S.7	A
S.8	B
S.9	C
S.10	A
S.11	D

MODÜL DEĞERLENDİRME

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ	Öğrencinin aldığı puanlar	Not Baremi
➤ Süreç değerlendirme		10 puan
• Hazırlanacak ürünü belirleme		10 puan
• Uygun araç ve gereci hazırlama		10 puan
• Ürünü pişirmeye hazırlama		10 puan
• Ürünü uygun şekilde pişirme		10 puan
• Servise hazırlama ve görünüm		10 puan
➤ Ürün değerlendirme		30 puan
• Pişmişlik		10 puan
• Koku		10 puan
• Lezzet		10 puan
➤ Davranış değerlendirme		20 puan
• Atölye kıyafeti ve bone kullanma		5 puan
• Temiz ve düzenli çalışma		5 puan
• Zamanı ve enerjiyi iyi kullanma		5 puan
• Güvenlik ilkelerine dikkat etmek		5 puan
TOPLAM		100 PUAN

Eksi puan aldığınız işlemler için öğretmeninizle iletişime geçiniz gerekiyorsa faaliyete geri dönerek tekrar yapınız.

KAYNAKÇA

- GÜRMAN, Ülker, **Yemek Pişirme Tek. ve Uygulaması-2**, MEB Yayınları, İstanbul, 2003
- **Sana, Et Yemekleri**, Cem Ofset Matbaacılık, Kasım, 1994
- Türkan, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, UBF FOODSOLUTIONS
- UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**
- Usta, Necip, **Fransız Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979
- Usta, Necip, **Türk Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979