• 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 Bakanlığına ücretsiz olarak verilmiştir.
• PARA İLE SATILMAZ.
İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .................................................................................................................. ii
GİRİŞ ................................................................................................................................. 1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 ............................................................................................... 3
1. SICAK İÇECEKLER ........................................................................................................ 3
   1.1. İçeceklerin Tanımı ve Özellikleri ........................................................................... 3
   1.2. Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi .............................................................. 3
      1.2.1. Çay .................................................................................................................. 4
      1.2.2. Kahve ........................................................................................................... 6
      1.2.3. Kakao ........................................................................................................... 10
      1.2.4. Salep Hazırlanması ....................................................................................... 12
      1.2.5. Sıcak Çikolata Hazırlanması ......................................................................... 14
      1.2.6. Meyve Özleri ............................................................................................... 17
   UYGULAMA FAALİYETİ .............................................................................................. 19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME ......................................................................................... 20
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 ............................................................................................... 22
2. SOĞUK İÇECEKLER ...................................................................................................... 22
   2.1. Gazlı İçecekler ...................................................................................................... 22
      2.1.1. Gazoz ve Çeşitleri ....................................................................................... 22
      2.1.2. Soda Çeşitleri ............................................................................................ 24
      2.1.3. Gazlı İçeceklerin Servisi ............................................................................. 25
   2.2. Gazsız İçecekler ..................................................................................................... 25
      2.2.1. Su .................................................................................................................. 25
      2.2.2. Taze Meyve Suları ...................................................................................... 26
      2.2.3. Ayran .......................................................................................................... 27
      2.2.4. Limonata ...................................................................................................... 28
      2.2.5. Soğuk Çikolata .......................................................................................... 29
      2.2.6. Milk Shake .................................................................................................. 31
      2.2.7. Boza ............................................................................................................ 33
   UYGULAMA FAALİYETİ .............................................................................................. 36
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME ......................................................................................... 37
CEVAP ANAHTARLARI .................................................................................................... 39
KAYNAKÇA ...................................................................................................................... 40
### AÇIKLAMALAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>KOD</th>
<th>811ORK138</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>ALAN</td>
<td>Aile Ve Tüketici Hizmetleri</td>
</tr>
<tr>
<td>DAL/MESLEK</td>
<td>Ev ve Kurum Hizmetleri</td>
</tr>
<tr>
<td>MODÜLÜN ADI</td>
<td>İçecek Hazırlama</td>
</tr>
<tr>
<td>MODÜLÜN TANIMI</td>
<td>Alkolsüz sıcak ve soğuk içecekleri hazırlama bilgi ve becerisinin kazandırılmasını sağlayan öğrenme materyalidir.</td>
</tr>
<tr>
<td>SÜRE</td>
<td>40/16</td>
</tr>
<tr>
<td>ÖN KOŞUL</td>
<td>Bu modülün ön koşulu yoktur.</td>
</tr>
<tr>
<td>YETERLİK</td>
<td>Çeşitli içecekleri hazırlamak</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### MODÜLÜN AMACI

**Genel Amaç**

Uygun ortam, gerekli araç ve gereçler sağlandığında çeşitli içecekleri tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz.

**Amaçlar**

1. Sıcak içecekleri tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz.
2. Soğuk içecekleri tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz.

#### EGİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

**Donanım:** Sıcak ve soğuk içecek hazırlamada kullanılan mutfak araç ve gereçleri  
**Ortam:** Mutfak, pastane ve atölye ortamı

#### ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.
Sevgili Öğrenci,

Bireylerin günlük su ihtiyacı; fiziksel aktiviteye, yaşanan iklime, kişinin sağlık durumuna ve özel durumlara göre değişmektedir. Yetişkin bir insanın gününde ortalama 2,5–3 lt. sıvı alması gerekmektedir. Besinlerle sıvı ihtiyacının % 20’si karşılanırken, % 80’i ise içecekler ve su ile karşılanmaktadır. Vücutumuzun gereklisi su ihtiyacını karşılamak için farklı içecekler hazırlamıp tüketilmektedir.

İçecek tüketim alışkanlıklarında ve bunları etkileyen faktörlerde değişiklikler olmakla birlikte bireylerin içecek alışkanlıklarının olduğu bir gerçektir. Mevsim koşullarına, fiziksel aktiviteye göre sıcak ya da soğuk içecekler tercih edilerek hazırlanmakta ve tüketilmektedir. Yemek sofralarında hazırlanan ayranın yemeğe katıldığı lezzet, bir doğum günü partisinde hazırlanmış limonatanın çıkarılma alternatif düşünülemez. Her ortamda farklı içecek tercihleri yapılmakla birlikte içeceksiz bir öğün/menü düşünülememektedir.

Modülünüüz başarıyla tamamladığınızda; sıcak ve soğuk içecekler hazırlayabilecek, içecek servisi yapabilecek bilgi ve becerisine sahip olacaktınız.
Uygun ortam ve koşullar sağlandığında sıcak içecekleri tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz.

**ARAŞTIRMA**

- İçeceklerin sınıflandırılması ve servis özelliklerini yazılı ve görsel kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizdeki yiyecek ve içecek işletmelerinde hazırlanan içecekleri araştırınız.
- Yaptığınız araştırmalar sonucunda elde ettiği bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. SICAK İÇECEKLER

Bedenin su gereksinmesinin karşılanmasında içecekler önemli yer tutar. İçecekler, besin değerleri olanlar (süt, ayran, meyve suları, çay, kahve ve kakao), kolalı ve kolasız gazozlar, toz içecekler, alkollü içkiler ve bazı bitki çiçek, yaprak ve tohumlarından sağlanan, adaçayı, ıhlamur, nane, kuşburnu gibi içecek maddeleri şeklinde gruplandırılabilir. Sıcak içecekler; içine bir miktar bitki veya meyve özlerinin katılabildiği, sıcak suyla karıştırılabildiği, /veya demlenerek içilebilen tüketilmesi keyif veren içeceklerdir.

1.1. İçeceklerin Tanımı ve Özellikleri

Su, aroma maddeleri ve/veya diğer bileşenler ile şeker ilave edilerek veya edilmeden tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak üretilen veya aromalı şurubun sulandırılması ile hazırlanış çeşitli çeşitler içecek olarak adlandırılmaktadır. Tekniğine uygun ve hijyenik şekilde hazırlanmış içeceklerin özgür uygunsuzluğunu içermediği, kıvamında, görünümde olması gereklidir. İçecekler tiplerine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olması, yabancı tat ve koku içermemelidir.

1.2. Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi

Her ne kadar kiş aylarında insansın içtiği çayın ya da bol köpüklü bir kahvenin yerini hiçbir şey tutamaz. Kimi zaman keklerin, böreklerin yanında kimi zaman da akşam yemeklerinden sonra birçok kişinin tercihi olan çay ve kahvenin yapımı basit gibi görünse de aslında iyi bir sıcak içecek hazırlamının birçok püf noktası vardır. Sıcak içecek denilince çay ve kahvenin yanı sıra bitki çayları, yeşil çay, salep, sıcak çikolata ve hazırlı kahve gibi içecekler akla gelmektedir.
1.2.1. Çay


Çayın en önemli özelliği tamamen doğal bir ürün olması ve hiçbir yapay renklerin katılması, koruyucu gibi katkı maddeleri içermemesidir. Çayın uyarıcı etkisini teş (kafein özellikindeki etken madde), buruk tadını ve rengini tanen, kokusunu ise uçucu yağlar verir. Çay, kafein içeriğinden dolayı insanlar tarafından uyuşturucu önleyici, kişiyi daha uyankı ve dikkatli duruma getirici olarak bilinir. Çay fidanlarından elde edilen yeşil yaprakların kurutulması ile yapılır.

Resim 1.1: Çay bitkisi
Çayın demlenme sırasında suya geçebilen öğelerinden yararlanılır. Bunun başında kafein gelir. İki-üç dakika 180 ml kaynar suyla demlenmiş çayda 30 mg civarında kafein bulunur. Demlenme süresi uzadıkça bu miktar yaklaşık 60 mg. çıkabilir. Siyah ve yeşil çayda önemli miktarda E ve K vitamini bulunmasına karşın, suda çözünmediklerinden içilen çayda çok az olduğu düşünülür. Çay minerallerden potasyum, manganez ve flor için önemli kaynak sayılabilir. Bir fincan çaydaki miktarı 0,1-0,3 mg arasında değişir. Diğer minerallerin suya geçen miktarları insanın gereksinmesine fazla katkıda bulunmaz.

1.2.1.1. Çayın Hazırlanması


Resim1.2: Demlenmiş siyah çay

Çay, bazı toplumlarda süt veya krema ile birlikte içilmektedir. Birçok toplumda porselen fincan ile içilen çay, ülkemizde genellikle camdan yapılmış özel çay bardaklarında tercih edilmektedir.

Resim1.3: Yeşil çay
1.2.1.2. Çay Demlerken Dikkat Edilecek İlkeler

- Çaydanlığa taze, yumuşak, kireçsiz su konulmalıdır.
- Suyun kaynama noktasına gelmesi sağlanmalıdır.
- Çay suyunu uzun süre ve yüksek ateşte kaynatmamalıdır. (Aksi takdirde suyun oksijeni kaybolur ve lezzeti azalır.)
- Mümkinse porselen demlik kullanmalıdır.
- Üzerindeki demliğe kaynar su katılmış çay yerleştirilir. Kullanılan çayın kalitesine göre 1 silme tatlı kağıt çaydan 2–4 çay bardağı çay elde edilebilir.
- Su tam kaynama noktasında iken suyu demliğe eklemelidir.
- Çayın demlenmesi için kısık ateşte 10–15 dakika kadar beklenmelidir. (Tüm lezzetin açığa çıkabilmesi için çay en az 5–7 dakika bekletilmelidir.)
- Demlenen çay yarımcı saat içinde içイルmelidir.
- Demlenen çay süzülerek bardaklara konulur ve arzuyla kaynar su eklenmelidir.
- Şeker ve dilimlenmiş limonla birlikte servis edilir.
- Ev tipi otomatlarıda çay, su haznesinde önce kaynarlık bırakılarak, sonra demliğe konur 10-15 dakika demlenmeye bırakılır.

1.2.1.3. Çay Servisi


1.2.2. Kahve


Resim1.4: Kavrulmuş kahve çekirdeği

Kahveyi hazırlarken ve saklarken;

- Işık, nem, koku, çok sıcak ve çok soğuk ortamlardan uzaktan korunmalıdır.
- Daima temiz içme suyu kullanılmalıdır.
- Yüksek kaliteli, taze kavrulmuş ve taze olarak öğütülmüş kahve tercih edilmelidir.
- Saklama kabının içine rutubetli ya da isılaşmış kastı sokulmamalıdır.
- Saklama kaplarının temizlik aşamasında kokulu sabun ve deterjan benzeri temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Mutlaka kullanmak gerekiyorsa temizlik işlemi bititten sonra bol su ile durulmalıdır.
- Fincanların yıkanmasında da mümkün olduğuna kokusuz sabun kullanımlar ve bol su ile durulamaya önem gösterilmelidir.
1.2.2.1. Türk Kahvesinin Hazırlanması ve Servisi


- Yapılacak kahve miktarına göre uygun cezve seçilmelidir.
- Konuktan alınan sipariş doğrultusunda kahvenin şeker miktarı belirlenmelidir.
- Cezveye, kaç fincan kahve yapılacaksa o kadar fincan su, şekerli olacaksa şeker konulmalıdır.
- Kısık ateşce cezve yerleştilmelidir.
- Fincan sayısına göre yeteri kadar (her fincan için bir çay kağıdı) kahve konulmalıdır.
- İlk kaynamadan sonra (kabarmadan sonra) gerekirse ateşten indirerek kahve çökene kadar bekletilmelidir.
- Kahve çöktükten sonra, bir kere tatlı kağıdı ile karıştırılmalıdır.
- Tekrar kısık ateş konulmalıdır.
- İkinci kaynamadan sonra (çok kaynamadan) ateşten alınmalıdır.
- Önceden ıstırmış fincanlara köpük, çay kağıdı ile cezveden alınarak paylaşılmalıdır.
- Cezve tekrar ocağa konarak bir kere daha kaynatılmalıdır.
- Kaynadıktan sonra, kalan kahve fincanlara paylaşılmalıdır. Bir kişilik hazırlanyorsa, tekrar tekrar kaynatmaya gerek yoktur.
- Uygun yöntemle hazırlanan kahve pişirilir.
- Servis usulüne uygun tepsi hazırlanır.
- Fincana koyulmuş kahve tepsiye yerleştirilerek yanında bir bardak su konur.
- Tepsi kontrol edildikten sonra misafirin yanına gelinir.
- Misafirin sağ tarafından servis edilir.

Resim 1.5: Türk kahvesi servisi
Hazır Kahve (İnstant Kahve) Hazırlanması ve Servisi


Resim1.6: Kahve Eksraktı Örneği

Günümüz teknolojisi ile kahve çekirdeğinin aromasını ve tadını maksimum koruyabilecek işlemlerle üretim gerçekleştirilebilmektedir. Uygulanan işlemler ile tüm damak tatlarına hitap edebilecek çeşitlilikte hazır kahve üretimine yapılmaktadır. Hazır kahve hazırlarken ve servisinde;

- Kişisel zevke uygun kahve yoğunluğunu kişi kendisi belirleyebilir.
- İstenilen miktarda krema, süt ve şekər eklenabilir.
- Fincana önce kahve sonra sıcak su veya süt koyulmalıdır, böyle yapılrsa kahve daha iyi çözünür.
- Tavsiye edilen ölçü 1 fincan sıcak su için (200 ml) 2 dolu çay kaşıği (veya 1 tatlı kaşıği) hazır kahve (instant kahve), 2 tatlı kaşıği toz şekər eklenmesidir.
- Kullanılacak suyun taze olması gerekmektedir, hazırlanan sıcak suyun taze olması nescafe kalitesini belirler.
- Kahve kokusunu ve tadını yakınamak için önce su kaynattımlı, 1 dakika kadar soğumasi beklenmeli veya su kaynamaya başlamadan önce ilk kabarcıklar çıkmaya başlayınca ateşten indirilmişdir.
- Doğru sıcaklıkta su ile hazırlığında üzerinde köpük oluştuğu görülmelidir.
- Soğuk hazır kahve tercih ediliyorsa tepsiye buzdolabından gizmelidir. Fincan yanında çikolata servisi yapılabilir.
- Tepsi kontrol edildikten sonra misafirin sağ tarafından servis yapılmalıdır.
1.2.3. Kakao

Sıcak olarak içilen kakao, özellikle Amerika ve Batı Afrika’da yetişen 15–16 m boyundaki kakao ağacının kurutulmuş meyvelerinin içerisinde çıkarılan tohumların fermante edildikten sonra aromatik hale getirilmiş tozlandırılır.


1.2.3.1. Kakao Çeşitleri

İçilecek kakao çeşitleri üçe ayrılır.

- **Forastero:** Dayanıklı ve bol ürün veren kakaodur. Yassı çekirdekli ve normal kalitelidir.
- **Criollo:** Zor yetişen, yuvarlak ve büyük çekirdekliidir. Çekirdekler beyaz, tadı yumuşak ve çok az kekredir. İyi kalitelidir.
- **Amelonado:** Ekvatorda yetişen, mor renkli ve çekirdekleri yuvarlak bir kakaodur. Tadı normal kekrelkedir ve iyi bir kakao çeşididir

1.2.3.2. Kakao Hazırlama

Kakao sütle hazırlanılan, sıcak ve soğuk olarak servis edilen bir içecek tir. Kakao içecek olarak, toz, kuvertür ve şekeri karıştırınca üç şekilde hazırlanabilir.
➢ **Toz kakao ile hazırlanma**

- Ölçülü süt ateşe konulur.
- Her fincan için 10-12 g. kakao tozu soğuk sütle karıştırılırak eritilir.
- Sütün kesilmesi için soğuk sütle karıştırılmış toz ısınan sütle ilave edilerek kaynatılır.
- Hazırlanan kakao, önceden ısıtılmış pota alınarak servise hazır hale getirilir.

➢ **Kuvertür ile hazırlanma**


- Ölçülü süt ateşe konulur.
- Her fincan için 10-12 g. rendelenmiş kuvertür bir kaba konularak benmari metodu ile eritilir.
- Eriyen kuvertür biraz süt katılarak karıştırılır.
- Sütle karıştırılan erimiş haldeki kuvertür kaynayan sütte karıştırılırak kaynatılır.
- Hazırlanan kakao servis için ısıtılmış potlara alınır.

➢ **Şekerli karışımla hazırlanma**

1.2.4. Salep Hazırlanması

Doğada yetişen bir çeşit yabani orkidenin köklerindeki yumurların çıkarılıp yıkılarak temizlenmesi, ipe dizilmesi, su veya süt içerisinde kaynaklanması, açık havada kurutulması ve sonrasında dövülderek toz haline getirilmesi işlemlerinden sonra ortaya çıkan bir içecektir. Soğuk kış günlerinin vazgeçilmezidir.

Yüzlerce yılın Anadolu insanının büyük keyif alacağı salep, dünyanın birçok yerinde içilmektedir. Büyük bakır imbiklerde, satıcıların sirtında sokak sokak dolaşarak insanların hizmetine sunulmuştur. Ülkemizde çoğunlukla Batı, Güneybatı, Güney ve Kuzey Anadolu olmakla beraber Anadolu’nun birçok yerinde yetişir.

Bileşiminde herhangi bir madde bulunmamakla birlikte hazırlanması aşamasında tarçınlı ilave edilir. Süt ve şeker salebin hazırlanması için gereklen diğer gereçlerdir. Salebin hazırlanması:

**Malzemeler**

- Salep (2 tatl kaşığı - 10 gram)
- Şeker (2,5 yemek kaşığı - 25 gram)
- Süt (4 su bardağından biraz az - 750 gram)
- Tarçınlık (isteğe göre)

**Yapılışı**

- Salep ve şeker bir kaba koyulup iyice karıştırılır.
- Karışımca azar azar soğuk süt eklenerek karıştırmaya devam edilir.
- Kısık ateşte karıştırların koyulaşıcına kadar pişirilir. (10–15 dakika)
- Fincanlara boşaltılır.
- Misafirlerin isteğine göre üzerine tarçınlı serpili servis yapılır.
- Hijyen kurallarına dikkat edilerek tepsiye yerleştirilir.
- Misafirin sağ tarafından servis edilir.
İstenirse üzerine badem, muskat, zencefil, tarçın ve karanfil eklenebilir. Toplam baharat miktarı yarım çay kağıdı kadar olmalıdır.

Resim 1.9: Salep bitkisi ve servise hazır salep

1.2.5. Sıcak Çikolata Hazırlanması


- **Sıcak Çikolata Hazırlama Yöntemleri**

  1. **Yöntem** (2 paket bitter çikolata)
     - 1 fincan su
     - 6 yemek kaşığı şeker
     - Bir fiske Tuz
     - 3 fincan süt

  **Hazırlanışı**
  
  o Su ve çikolata orta sıcaklıklar tepese, çikolata eriyene kadar pişirilir.
  o Daha sonra içine şeker ve tuzu katıp 5 dakika kadar kaynatılır.
  o Sütü katılduktan sonra iyice karıştırılır.
  o Sıcak servis edilir.
  o Sıcak çikolata kremşanti veya çikolata rendesiyle süslenebilir
2. Yöntem (Baharatlı Sıcak Çikolata)
- 60 gr çikolata
- 250 ml süt
- 3 yemek kaşıği krema
- Muskat, tarçın, zencefil

Hazırlanışı
- Çikolata küçük parçalara kırılup sütün içine atılır.
- Tarçın ilave edilir.
- Ağır ateşte zaman zaman karıştırılarak çikolatanın erimesi sağlanır.
- Diğer tarafta krema çırplar ve kabartılır.
- Çikolata tamamen eridiğinde fincanlara alınır.
- Üzerine kabartılan krema konulup servis yapılır.

3. Yöntem
- 350 ml süt
- 20 gram sütlü çikolata
- 2 yemek kaşıği krema
- 1/2 çay kaşıği tarçın

Hazırlanışı
- Çikolatanın içine bir tatl kaşıği su ekleyin ve benmari usulü eritilir.
- Aynı anda sütü de kaynar hale gelene kadar ısıtır.
- İkisini aynı katta birleştirin, baharatları eklenip, köpürene kadar çırplar ve servis yapılır.

Resim 1.10: Servise hazırlanmış sıcak çikolata

- Sıcak Çikolata Servisi

Sıcak olarak hazırlanan çikolata ısıtılmış halde bekletilen fincanlara doldurulur. Önceden hazırlanan köpürtülmüş krema üzerine ilave edilir. Bir kap içerisinde rendelenmiş...
halde bulunan çikolata ile süslenerek önceden hazırlanan tepsi üzerine yerleştirilir. Kontrol edilen tepsi ile misafir masasına gidilir.
Misafirin sağandan sıcak çikolata fincanı, sapı ve kaşığı sağa bakacak şekilde masaya bırakılır. Üzerine konan çikolata rendesi misafirin isteği doğrultusunda da servis edilebilir. Bu durumda rende çikolata bir kap içerisinde yanında kahve kaşığıyla birlikte masaya bırakılır.

Sıcak çikolatanın üzerine konacak krema önceden hazırlanmalıdır. Servis fincanı sıcak olarak bekletilmelidir. Çikolata rendesinin konuk isteğine bağlı olarak alınabileceği unutulmamalıdır.

1.2.6. Meyve Özleri

En çok kullanılan meyve suyu türleri; elma, portakal, vişne, greyfurt, ananas, domates, Hint kirazı, üzüm, yaban mersini ve nar sularıdır. Türk Gıda Kodeksi Tebligine göre meyveden elde edilen ürünler;

- **Meyve suyu:** Sağlam, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş meyvelerden, tek meyveden veya daha fazla meyvenin karışımından elde edilen, elde ettiği meyve ve meyvelerin karakteristik renk, aroma ve tadına sahip, ferment olmamış ancak fermente olabilen üründür.
- **Meyve nektarı:** Meyve suyuna, meyve suyu konsantresine, meyve suyu tozuna, meyve püresine veya bunların karışımına, su ve şekerlerin ve/veya balın ilave edilmesiyle elde edilen, ferment olmamış ancak fermente olabilen üründür.
- **Meyve püresi:** Suyunu uzaklaştırmadan, bütün veya kabuğu soylu meyvenin yenilebilgen kısmının elekten geçirilmesiyle elde edilen, ferment olmamış ancak fermente olabilen üründür.
- **Meyve suyu konsantresi:** Bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyunun, fiziksel yollarla suyun belirli oranlarında uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünüdür.
- **Meyve suyu tozu:** Bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun belirli oranlarında uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünüdür.

1.2.6.1. Çeşitleri

Birçok bitki ve meyvenin toz haline getirilmiş özleri bulunmaktadır. Bunlar, anason, kuşburnu, ihlamur, adaçayı, bögürtlen, elma, form, papatya, ahududu v.b yaprağıdır. Ayrıca civanperçemi otu, huş ağacı, isırgan otu, kadife çiçeği, limon, mine çiçeği, mürver ağacı, nane, rezene, ayva yaprağı, sinameki yaprağı, mandalina- portakal, tarçın karanfil, yeşil çay, nar, zencefil limon, kekik, define vb. gibi bitki ve meyvelerin özünden de faydalanılır.
1.2.6.2. Hazırlanması


1.2.6.3. Meyve Özleri Servisi


UYGULAMA FAALİYETİ

Herhangi bir kaynaktan seçeceğiniz sıcak içeceği hazırlama ilkelerine dikkat ederek yapınız ve servis ediniz.

<table>
<thead>
<tr>
<th>İşlem Basamakları</th>
<th>Öneriler</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>➢ Hazırlayacağınız sıcak içeceği arastıracak tespit ediniz.</td>
<td>➢ Çeşitli içecek hazırlama kitapları, dergiler, internet ve çevrenizdeki kaynak kişilerden yararlanabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Hazırlayacağınız içeçege uygun gereçlerinizi hazırlayınız.</td>
<td>➢ Verilen reçetedeki gereçleri ölçülerine uygun hazırlanabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Hazırlayacağınız içeçege uygun araçları hazırlayınız.</td>
<td>➢ Hijyen kurallarına dikkat edebilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Hazırlama yöntemi ve tekniğini belirleyiniz.</td>
<td>➢ Hazırlama ve pişirmede kullanacağınız araçları çalışma yerinizin yakınına hazırlanabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Sıcak içeceği usulüne uygun olarak hazırlayınız.</td>
<td>➢ Servis için kullanacağınız fincan, bardak, kupa, pot, vb. hazırlanabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Hazırladığınız sıcak içeçeğin servisini yapınız.</td>
<td>➢ Hazırlama öncesi işlerinizi işlem sırasına göre planlayabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ İşekeyinizin özelliğine uygun yanına bir yiyecek ikramında bulunabilirsiniz.</td>
<td>➢ Bir kağıda reçetenizi yazarak görebileceğiniz bir yere asabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Uygun bir garnitürle süsleyebilirsiniz.</td>
<td>➢ Hazırlama öncesi güvenlik önlemlerini alabilirsiniz.</td>
</tr>
</tbody>
</table>


Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki gereçlerden hangisi sıcak kakao hazırlamada kullanılmaz?
   A) Tarçın  
   B) Şeker  
   C) Kuvertür  
   D) Süt

2. Servise hazırlanlan salep üzerine tarçınlı ne zaman ilave edilir?
   A) Salep kaynamadan önce  
   B) Salep kaynamaya başladığında  
   C) Fincanlara konulduktan sonra  
   D) Şekerin ilavesinden sonra

3. İyi bir çay demlerken aşağıdaki kilerden hangisi yapilmamalıdır?
   A) Çayın demi kaynatılamalıdır  
   B) Su kaynama noktasına gelmeden çay demlenmelidir  
   C) Çayın demlenmesi için kısık ateşte 10-15 dakika kadar beklenmelidir  
   D) Mümkünse porselen demlik kullanılamalıdır

4. Kahve pişirmede dikkat edilmesi gereken husus hangisidir?
   A) Cezveye, kaç fincan kahve yapılacağı o kadar fincan su, şekerli olacağını şeker konur  
   B) Kısık ateşte pişirilir  
   C) Kahveyi hazırlarken temiz içme suyu kullanılır  
   D) Hepsiz

5. Meyve özlerinin içinde olan katkı maddesi hangisidir?
   A) Damla çikolata  
   B) Doğala özdeş meyve esansı  
   C) Taze kremə  
   D) Zencefil
6 Salep nasıl elde edilir?
A) Taze bitkilerin çiçekleri kullanılarak elde edilir.
B) Kuru bitkilerden elde edilir.
C) Değişik birkaç bitkinin yapraklarının karışımıdır.
D) Orkidelerin köklerindeki yumrular kullanılarak elde edilir.

7 Aşağıdaki seçeneklerden hangisinde sıcak çikolata yapımında kullanılan gereçler doğru verilmiştir?
A) Salep, çikolata, şekeri
B) Bitki özü, şekeri, kakao tozu,
C) Süt, çikolata ya da kakao tozu ve şekerden
D) Kahve, şekeri, kakao tozu

DEĞERLENDİRME

ÖĞRENME FAALİYETİ–2

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında soğuk içecekleri teknigine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Evinizde veya çevrenizdeki yiyelik ve içecek işletmelerinde hazırlanan soğuk içecekleri araştırınız.
- Soğuk içeceklerin hazırlanmasında dikte edilecek hususları araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. SOĞUK İÇECEKLER

Genellikle sıcak havalarda serinletici ve rahatlatıcı etkisinden dolayı keyif almak amacıyla içilen alkolsüz içeceklerdir.

2.1. Gazlı İçecekler

İçecekler içerisinde önemli bir paya sahip olan gazlı içecekler, karbondioksit ile gazlandırılmış olan meyveli, aromalı, kola, tonik gibi içeceklerdir. Serinletici bir özelliğe sahip olan gazlı içecekler günün her saati içilebilecek etkisinden dolayı tüketimi oldukça fazladır.

2.1.1. Gazoz ve Çeşitleri

Türk Standartlarına göre gazoz (gazlı alkolsüz içecek); içilebilir özellikteki su ve izin verilen tat verici, asıtlendirici, tamponlayıcı, stabilize ve emülsiyon edici renklendirici oksitlenmeyi önleyici, köpük önleyici aroma verici ve kimyasal koruyucu katkılardır. Teşvikte uygulan ve karbondioksitle yapay olarak gazlandırılmış olan içecek (TS 4080) Gazozlar üretimlerinde kullanılan meyvelerin oranlarına ve içerisindeki aroma maddelerine göre çeşitli gruplara ayrırlar.
Meyve aromalı gazozlar


Bitki aromalı gazozlar

2.1.2. Soda Çeşitleri

- **Doğal maden suyu kaynak sodası**


- **Yapay soda**


- **Meyve aromalı soda**

Maden sularına ve sodaya deşikşık meyve aromalarının ilave edilmesiyle elde edilen içeceklerdir. Ürünü çeşitlendirmek amacıyla piyasaya sürülen meyve aromalı sodaların; elma, vişne, çilek, ananas, böğürtlen, limon, mandalina, portakal, şeftali, tropik, kavun, kivi, muz vb. birçok çeşidi vardır. Doğal tatlandırıcı olarak meyvenin kendisinden elde edilmişte olan glikoz şurubu kullanılmaktadır.

![Resim 2.3. Maden suyu](image-url)
2.1.3. Gazlı İçeceklerin Servisi


2.2. Gazsız İçecekler

Alkolsüz içeceklerin başında ilk akla gelen içme suyudur. Canlı yaşamındaki önemi herkes tarafından bilinmektedir.

2.2.1. Su

İçme suyu yeraltı kaynağından çıkan, tortusuz, renksiz ve tıtsız sudur. İçilebilecek suda bu özelliklerden başka sağlığa zararlı bakteriler, yabancı maddeler de bulunmamalıdır. İçme suyu piyasa saja suyu adı altında renksiz cam, pet şişe ve damacanalarla sürülebilir. İçcebek servisinde ve buz yapımında kullanılabilecek olan suyun sertlik derecesi ve kireçli olup olmadığı önemlidir.

- Su servisinde dikkat edilecek noktalar:
  - Su servisi konuğun sağ tarafından yapılmalıdır.
  - Su servisi yapılmış peçete sol elde taşınmalı, bir konuktan diğerine geçerken, sürahi ağzından akan sular silinmelidir.
  - Servis edilecek su, yeterince soğuk veya konuğun isteğine uygun bir ısıda olmalıdır.
  - Şişe ile yapılan su servislerninde gerek cam şişe folyosu, gerekse plastik şişe kapağı konuğun gözü önünde açılmalıdır.
  - Gerek sürahi ile yapılan serviste gerekse şişe ile yapılan serviste sürahi veya şişe bardağı değildirmeden bardağın 2/3’ü doldurulmalıdır.
2.2.2. Taze Meyve Suları

Taze meyve suları; portakal, greyfurt, elma, üzüm vb. gibi meyvelerin mekanik veya el sıkacaklarıyla sıkılmasıyla elde edilir. Taze meyve sularının en büyük özelliği, içindeki meyve suyu oranının % 100 olmasıdır. Bilindiği gibi taze meyveler içerdiği vitamin çeşitliliği ve oranları ile yeterli ve dengeli beslenme açısından son derece önemlidir. Taze meyve suları sıkılmadan önce mutlaka dış kabukları yıkanarak temizlenmelidir. Daha sonra keskin bir bıçağın yardımı ile kesim tahtası üzerinde iki eşit parça bölünerek kullandığımız makinelerde suyu çıkartmalıdır. Hazırlanan meyve suları uygun sürahi veya bardaklara konmalıdır. Taze meyve sularının vitamin değerlerinin kaybolmaması için uzun süre bekletilmemeye gerekmektedir.

Resim 2.5: Taze sıkılmış meyve suları
Meyve suyu servisi


2.2.3. Ayran

Türk Standartları Enstitüsü’nün tanımlarına göre ayran; standarda uygun yoğurt veya inek, koyun, keçi, manda sütlerinin tekniğine uygun olarak işlenmesiyle elde edilen; kendine özgü renk, tat, koku, kivam ve görünümü olan bir süt ürünündür. Ayran içerdığı yağ miktarına göre; Tam yağlı (yağ oranı en az %1,5),Yarım yağlı (yağ oranı %08-%1,4),Yağsız (yağ oranı %08’den az), olmak üzere üç gruba ayrılır. Ayran, yoğunluk ve içeriğine uygun olarak giderilir. Ayran, yoğunluk ve içeriğine uygun olarak giderilir.

Ayran yapımı

- Malzemeler
  - 2 su bardağı Yoğurt
  - 1 su bardağı Süt
  - 1,5 su bardağı Su
  - ½ tatlı kağıt Tuz

- İşlem basamakları

2.2. Ayranın Saklanması


2.2.4. Limonata

Limonata, özellikle sıcak yaz günlerinde mineral dengesini sağlaması ve serinlik vermesi açısından tercih edilen bir içecektir. Ayrıca gününde en az bir bardak limonata içildiğinde, limonda bulunan potasyum sitrat, böbrek taşı oluşumunu engeller.
Limonata yapılacak meyve ve meyve suyu oranı % 6–30 oranında ve kullanılan limon taze olmalıdır. Servis ısısi +8–10 derece arasında olmalı, yapay tat vericiler kullanılmamalı ve şeker miktarı % 8’den aşağı olmamalıdır. Ekşiliğini artrmak için herhangi bir asit, esans, boya ve koruyucu madde kullanılmamalıdır.

Limonatalar, limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından su, şeker ve limon suyu karıştırılırak hazırlanır. Limonata özellikle sıcak günlerinde hararet giderici olarak tercih edilir. Hazımı kolaylaştırarak mideyi rahatlatır.

> **Malzemeler:**

- 6 adet limon
- 5 su bardağı kaynar su
- 1 su bardağı toz şeker
- Limon dilimleri

> **Hazırlanışı:**


### 2.2.5. Soğuk Çikolata

Soğuk çikolata, çikolatanın eritilerek soğuk su veya sütle karıştırılarak hazırlandığı bir içecek türdür. Soğuk çikolata hazırlarken;

- İçilebilir çikolata, en az %25 kakao tozu içinde kuru maddede en az %20 kakao yağ içeren, kakao tozu ve şeker karışımından oluşmalıdır.
- İyi kalite çikolata mutlaka kakao yağından yapılmalıdır.
- Çikolata, tadını ve kendine özgü aromasını koruması için; güneş ışığından, aşırı sıcakta, nemden korunmalıdır.
- İçeceği yapımında kullanılacak süt veya su kesinlikle soğuk olmalıdır.
- Çikolata direkt olarak ateş üzerinde eritilmemeli, benmari yöntemi kullanılmamalıdır.
- İçeğe kullanılan çikolata kesinlikle taze olmalıdır.
Soğuk çikolata içeceği; hem çikolatanın (kuvertür) eritilmesi ile hazırlanır hem de piyasada satılan toz çikolata, şeker ve çeşitli maddelerin karışımından oluşan ürünlerden hazırlanır. Kahvaltılarda ve diğer zamanlarda tercih edilen bir içecekdir.

➢ **Kuvertür (bitter çikolata) ile hazırlanması**

- **Malzemeler:**
  - 25-30 g.
  - Bitter çikolata
  - 1 bardak süt
- **Hazırlanışı:**
  - 1 bardak süt ısıtırlar.
  - Rendelenmiş çikolata bir kaba konarak benmaride eritilir.
  - Eriyen çikolataya ısıtılmış sütten biraz konarak karıştırılır.
  - Çikolata karışımına kalan süt ilave edilir.
  - Sütlü çikolata iyice soğutulur ve servise hazırlanır.

➢ **Toz şekerli karışımla hazırlanması**

- **Malzemeler:**
  - 20-25 g. Toz karışım
  - 1 bardak soğuk süt
- **Hazırlanışı:**
2.2.6. Milk Shake

Milk Shake, soğuk süt, dondurma, çeşitli meyveler ve şurupların blendinde karıştırılması ile hazırlanan besleyici içkilerdir. Çağdaşlıkla alkolsüz hazırlanır. Alkollü olarak hazırlananları da vardır. İyi bir Milk Shake hazırlarken:

- **Kullanılacak süt çok soğuk olmalıdır.**
- **Malzemeler makinede yeterli süre karıştırılmalıdır.**
- **Milk Shake için kullanılacak meyveler mutlaka taze olmalıdır.**
- **Kullanılacak süt pastörize ya da kaynatılmış olmalıdır.**
- **Dondurma taze ve katı olmalıdır.**

![Resim 2.9: Milk Shake](image)


- **Yummy Milk Shake**
  - **Malzemeler:**
    - 1 paket kakaolu kremalı bisküvi
    - 4 su bardağı süt
    - 3 kaşık şeker
    - 5–6 tane buz
    - 5 kaşık çikolatalı dondurma
    - Kakao
  - **Hazırlanışı:**
    Kakaolu kremalı bisküvi, sütü, şekerini, buzları ve 3 kaşık çikolatalı dondurmayı mikserde karıştırıp bardaklara koyulur. Üstlerine kalan dondurmayı ekleyerek en üstte, (çok az) kakao serpilir.
Çikolatalı Milk Shake
- Malzemeler:
  o 1 su bardağı soğuk süt
  o 3 top vanilyalı dondurma
  o 1 yemek kaşığı çikolata şurubu
  o Çikolata rendesi
- Hazırlanışı:
  Yukarıdaki malzemeler önce süt olmak üzere blendıra konup bir dakika kadar karıştırılır. Daha sonra bardağa süzülür. Çikolata rendesiyle garnitürlerek servise hazırlanır.

Muzlu Milk Shake
- Malzemeler:
  o 1 bardak soğuk süt
  o 1 top vanilyalı dondurma
  o 1 adet küçük muz
  o 1 cl. muz likörü (isteğe bağlı)
- Hazırlanışı:
  Yukarıdaki malzemeler ve muzun 3/2’si (muzlar küçük parçalara doğranarak) blender’da 1 dakikaya yakın karıştırılır. İçecek bardağa boşaltılır. Plastik kürdana sıra ile muz dilimi, kiraz, muz dilimi takılır. Hazırlanan garnitür bardağın üzerine konur.

Çilekli Milk Shake
- Malzemeler:
  o 1 bardak soğuk süt
  o 3 top çilekli dondurma
  o 3 cl. şeker şurubu
  o 5 adet orta boy çilek
- Hazırlanışı:
  Yukarıdaki malzemeler ve ikiye bölünmüş dört adet çilek blendirda bir dakika kadar karıştırılır. İçecek barada boşaltılır. Kalan bir adet çilek baradanın kenarına takılarak garnitürlenir.

2.2.7. Boza

Mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, karabuğday gibi tahıllar; su, un, şeker, yoğurt ve kuru maya katkısı ile su içinde bekleme, haşlama, buz dolabında bekletme, tekrar pişirme, soğutma gibi işlemlerden geçirilip fermantasyonu (mayalanması) yapılan, vanilya ve tarçınlı eklenerek hazırlanmış soğuk olarak servis edilen geleneksel içeceğimize boza adı verilir. Bir litrede 1000 kalori bulunan bozanın içinde, A ve B vitaminlerinin dört türü ile (B, B6, B12 gibi) C ve E vitaminleri bulunur. Boza, mayalanma sırasında, gıda maddelerinde çok az bulunan, çok değerli olan laktik asit üretir. Bu yüzden hızlı kolaylaşıcı etkisi olduğu bilinmektedir. Satın alınan ya da evde yapılan boza da çeşitli özellikler bulunmalıdır:

- Bozadaki alkol oranı %2’yi geçmemelidir.
- Bozanın yapımında doğal maddeler kullanılmalıdır.
- Mayalanırılan boza en az üç gün dinlendirilmelidir.
- Boza koyu kıvamlı, tatlımsı, mayhoş bir içecek türüdür.
- Boza genelde kış aylarında üretilir ve tüketilir.
- Mayalanırma işleminde genel kurallara uymalıdır.
- Boza yapılğından sonra fazla bekletilmemelidir.

Resim 2.11: Boza

Boza

- **Malzemeler:**
  - 2 su bardağı bulgur
  - Su bardağı su
  - 2 su bardağı şeker

- **Hazırlanışı:**
  
Boza 2. yöntem

Malzemeler
- 3 su bardağı bulgur
- Kahve fincanı pirinç
- Su bardağı toz şeker

Hazırlanışı:

Resim 2.13: Servise hazır boza
Yaşadığınız bölgede en çok hazırlanan ve tüketilen soğuk içecekler hakkında bilgi toplayarak, seçtiğiniz birini hazırlayınız ve servisini yapınız.

<table>
<thead>
<tr>
<th>İşlem Basamakları</th>
<th>Öneriler</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>➢ Yaşadığınız bölgede tüketilen soğuk içecekleri araştırınız.</td>
<td>➢ Özel günlerde (düğün, bayram, doğum vb.) ikram edilen soğuk içecekleri çevreznizde ki yetişkinlerden sorarak öğrenebilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Seçtiğiniz içeceğin hazırlanmasında kullanılacak araç ve gereçleri hazırlayınız.</td>
<td>➢ İçeceği hazırlarken kullanacağınız yöntem ve teknigi tespit edebilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>➢ Buna göre kullanacağınız araçları hazırlayabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>➢ Kullanılacak araçların temiz ve sağlıklı uygun olması dikkat edebilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>➢ Blenderda karıştırma, mikserde çalkalama, benmaride eritme, ocahta kaynatma ve pişirme, süzme, soğutma, demleme tekniklerinden birini içecek için özelliğine göre seçebilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>➢ Malzemeleri çalışma tezgahında kullanıma hazır hale getirebilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>➢ Kullanılacak gereçlerin temiz, taze ve sağlıklı olması dikkat edebilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Soğuk içeceği usulüne uygun olarak hazırlanınız.</td>
<td>➢ Hazırlama öncesi güvenlik önlemlerini alabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>➢ Hijyen kurallarına uyabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>➢ Dikkatli ve özenli olabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Hazırladığınız soğuk içeceği servisini ediniz.</td>
<td>➢ İşeceğinizin özelliğine uygun yanna bir yiyecek ikramında bulunabilirsiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>➢ Uygun bir garniturle süsleyebilirsiniz.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Taze meyve suyu hazırlamada dikkat edilmesi gereken husus hangisidir?
   A) Soğuk olmamalıdır
   B) Tatsız olmalıdır
   C) Renksiz olmalıdır
   D) Hazırlandıktan sonra fazla bekletilmemelidir

2. İyi bir milk shake için hangisi gereklidir?
   A) Milk shake için kullanılacak süt çok sıcak olmalıdır
   B) Milk shake için kullanılacak süt çok soğuk olmalıdır
   C) Uygun cezve kullanılmalıdır
   D) En son vanilyası katılmalıdır

3. Aşağıdakilerden hangisi bozaya ait özelliklerden değildir?
   A) Hazımı kolaylaştıracı etkisi olduğu bilinmektedir
   B) Laktik asit üretir
   C) Koyu kıvamlı, tatlımsı, mayhoş bir içecek türüdür
   D) Yaz aylarında daha çok tercih edilir

4. Limonata yapımında aşağıdaki kilerden hangisi kullanılmaz?
   A) Limon kabuğu
   B) Su
   C) Şeker
   D) Yapay tatlandırıcı

5. Soğuk çikolata hazırlarken aşağıdaki kilerden hangisine dikkat edilmelidir?
   A) Çikolata direkt olarak ateş üzerinde eritilmemeli, benmari yöntemi kullanmalıdır
   B) Kullanılacak süt veya su sıcak olmalıdır
   C) Çikolata %10 kakao yağı içermelidir
   D) Çikolata çok taze olmamalıdır

6. Boza hazırlanırken hangi besinlerden faydalanılmaz?
   A) Buğday
   B) Arpa
   C) Mercimek
   D) Pirinç

7. Gıda Kodeksi'ne göre meyve sularının yüzde kaçı meyveden elde edilir?
   A) % 40
   B) % 60
   C) % 20
   D) % 100
Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. ...................aromalı yaprakları suda bekletilince uyarıcı bir etki veren Asya kökenli bir ağaççıktır.
2. ................... arttıkça kahvenin içim sertliği artmaktadır.
3. İçecek servisinde tepsı misafir masasına götürülüp…………taçta servis edilir.
4. Çaydanlıkta demlenen çay porselen çaydanlıkla alınmadan önce……kez karıştırılır.
5. Meyve suyu bardakları………….omalıdır.
6. Uzun işlemler sonucunda hazırlanan boza…………….ile servis edilir.
7. Limonata servisinde bardağın ağzında……. cm kadar boşluk bırakmak gerekir.
8. Boza, ............... ve gıda bakterilerinin yaşadığı bir içecek olduğundan koruma şartları çok önemlidir.
9. İyi bir milk shake hazırlamak için kullanılabilecek sütün .......................olması ve yeteri kadar………………..kariştirilmiş gerekmektedir.
10. Soğuk çikolata çikolatanın eritilerek ……………veya ……………..kariştırılarak hazırlanıldığı bir içecek ve gıda bakterilerinin yaşadığı bir içecek olduğundan koruma şartları çok önemlidir.
11. Limonata özellikle sıcak yaz günlerinde ………………….. giderici olarak tercih edilir.
12. Konsantre meyve suyu yapımı 1 ölçek ………………..meyve suyuna 9 ölçek soğuk su kariştırılarak hazırlanır.
13. Soğuk kiş günlerinin vazgeçilmez içeceği …………………..tir.
15. Kahve ağır ateşte ……………………..dakika pişirilmeli, cezve sık sık ateşe sürülp geri çekilmelidir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiği sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerек tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.
CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1 CEVAP ANAHTARI

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>C</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>B</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>D</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>B</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>D</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>C</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ÖĞRENME FAALİYETİ 2 CEVAP ANAHTARI

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>D</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>B</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>D</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>D</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>C</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>D</td>
</tr>
</tbody>
</table>

MODÜL DEĞERLENDİRME CEVAP ANAHTARI

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>Çay</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Kavruılma Süresi</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Sağ</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Bir</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Cam</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Leblebi</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Mayalı</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Soğuk- Blenderde</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Soğuk Su- Sütle</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Hararet</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Konsantre</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>Salep</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Nemden</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>15–20</td>
</tr>
</tbody>
</table>
KAYNAKÇA

- Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği