

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

YUMURTA PİŞİRME

Ankara, 2018

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. YUMURTAYI PIŞİRMEYE HAZIRLAMA.....	3
1.1. Yumurtanın Tazelik ve Bayatlık Kontrolü.....	3
1.2. Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	5
1.3. Yumurtanın Kullanıldığı Yerler.....	6
1.4. Yumurta Pişirme Yöntemleri.....	6
1.5. Yumurta Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler	8
1.6. Yumurtaların Saklanması ve Depolanması.....	8
UYGULAMA FAALİYETİ	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	11
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	14
2. HAŞLAYARAK YUMURTA PIŞİRME.....	14
2.1. Yumurta Haşlama Çeşitleri.....	14
2.2. Yumurtaların Haşlama Süreleri	14
2.3. Yumurta Haşlamada Kullanılan Araç Gereçler	15
2.4. Yumurta Haşlarken Dikkat Edilecek Noktalar	15
2.5. Haşlanmış Yumurtanın Kullanıldığı Yerler	16
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	24
UYGULAMA FAALİYETİ	25
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	34
3. SAHANDA YUMURTA (OEUF SUR LE PLAT)	34
3.1. Sahanda Yumurta Çeşitleri	34
3.2. Sahanda Yumurta Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler	39
3.3. Sahanda Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	39
3.4. Sahanda Yumurtayı Servise Sunma Şekilleri	39
UYGULAMA FAALİYETİ	40
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	43
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	47
4. ÇIRPILARAK hazırlanan YUMURTA (oeufs brouillés - scrambled eggs).....	47
4.1. Çırpılarak Hazırlanan Yumurta Çeşitleri	47
4.1.1. Çırpılmış Yumurta Örnekleri.....	47
4.1.2. Omlet (Omlette) Örnekleri	53
4.2. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtaları Pişirmede Kullanılan Araç Gereçler	59
4.3. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtaları [Oeufs Brouillés (Öf Brüye)] Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	60
4.4. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtaları [Oeufs Brouillés (Öf Brüye)]Servise Sunarken Dikkat Edilecek Noktalar.....	61
UYGULAMA FAALİYETİ	62
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	65
ÖĞRENME FAALİYETİ-5.....	70
5. pankek ve krep hazırlama.....	70
5.1. Pankek ve Krep	70
5.2. Krep (Crêpe) ve Pankek (Pan Cake) Hamuru Hazırlama İlkeleri.....	71

5.3. Krep (Crêpe) ve Pankek (Pan Cake) Hazırlamada Kullanılan Araçlar	71
5.4. Krep (Crêpe) ve Pankek (Pan Cake) Garnitürleri ve Sosları	71
5.5. Krep (Crêpe) ve Panekin (Pan Cake) Kullanıldığı Yerler.....	72
5.6. Krep (Crêpe) ve Panekin (Pan Cake) Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar	72
5.7. Krep (Crêpe) ve Pankek (Pan Cake) İle Hazırlanan Örnek Ürünler	73
5.7. Pankek (Pan Cake) ve Krebi (Crêpe) Servise Sunma İlkeleri.....	78
UYGULAMA FAALİYETİ	79
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	81
MODÜL DEĞERLENDİRME	85
CEVAP ANAHTARLARI	87
KAYNAKÇA	89

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	ORTAK ALAN
MODÜLÜN ADI	Yumurta Pişirme
MODÜLÜN SÜRESİ	40/18
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye yumurta pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda pişirmeye hazırlayabileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları reçeteye ve kullanım yerine göre haşlayarak pişirebileceksiniz.3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sahanda yumurta pişirebileceksiniz.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çırpılmış yumurta pişirebileceksiniz.5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pankek ve krep pişirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>Ortam: Sınıf, atölye, bireyin/öğrencinin tek başına ve grupla çalışabileceği tüm ortamlar (ev, kütüphane, bilişim araçları vb.).</p> <p>Donanım: Çatal, kâse, tahta kaşık, tencere, bıçak, doğrama tahtası, servis tabağı, sahan, çırpma teli, yumurta çırpma tenceresi, krep tava, yumurta, çikolata, bal, çeşitli meyveler, pudra şekeri, tereyağı.</p>
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Yumurta, anne sütünden sonra yeryüzündeki en kıymetli besindir. Yumurta besin değeri yüksek, lezzetli aynı zamanda ekonomik olmasından dolayı sağlıklı beslenmede önemli bir yer tutar. Büyüme ve gelişme dönemindeki bebek, çocuk ve gençlerin günlük protein ihtiyacının karşılanması ve gelişimleri konusunda yumurta önemli bir besindir.

Yumurta günlük hayatımızda çeşitli şekillerde hazırlanıp sunulur. Yumurta mutfağın temel malzemesidir. Sıcak ve soğuk yemeklerde, ordövrlerde, tatlı ve salatalarda hem ana yemek hem de yardımcı malzeme olarak kullanılır.

Ülkemizin turistlerce tercih edilen bir konumda olması nedeniyle yiyecek-içecek hizmetleri sektörü çalışanları tarafından dünya mutfaklarına açılmak, farklı yemek ve kültürleri öğrenmek zorunlu hâle gelmiştir. Yumurta hazırlama teknikleri, hazırlamada kullanılan araç ve gereçler bu materyalde yer almaktadır. Dünya ve Türk mutfağında yumurta kullanılarak hazırlanan yiyeceklere yer verilmiştir.

Materyalin hazırlanmasındaki temel amaç; besin değeri yüksek ve elde edilmesi kolay olan yumurtanın pişirme ilkelerine uygun ürünler ile çeşitli haşlama yumurta, sahanda yumurta, omlet, pankek ve krep çeşitlerini uygulama becerisi kazanmanızı sağlamaktır.

Bu materyaldeki bilgi ve beceriler iyi kavrandığı takdirde yiyecek-içecek hizmeti veren her alanda çalışma imkânı bulacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda pişirmeye hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yumurtanın tazelik ve bayatlığı nasıl anlaşılır? Araştırınız.
- Bir yumurtayı buzdolabında, diğer bir yumurtayı da oda sıcaklığında 1 hafta saklayarak bu süre sonunda yumurtaları tabağa kırıp fiziksel farklarını inceleyiniz.
- Kendi kendinize yumurtanın akını ve sarısını ayırma uygulaması yapınız.

1. YUMURTAYI PİŞİRMeye HAZIRLAMA

1.1. Yumurtanın Tazelik ve Bayatlık Kontrolü

Yumurtanın taze olup olmadığını anlayabilmenin çeşitli yolları vardır.

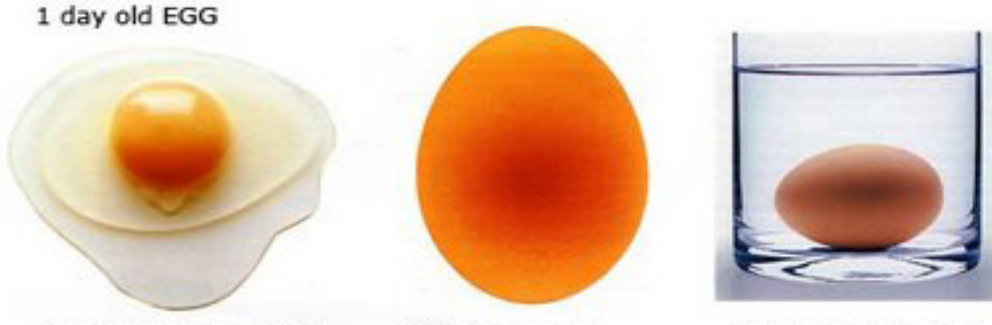
- Yumurtanın beyazıyla kabuğu arasında bir hava boşluğu vardır. Taze yumurtada hava boşluğu 5-8 mm arasında olmalıdır. Yumurta bayatladıkça yapısından su kaybeder ve bu boşluk büyür. Hava boşluğu 12 mm'den fazla büyüyen yumurta bayattır. Yumurta lambası ile hava boşluğuna bakılabilir ancak bu yöntem sektörde kullanılmaz.
- Taze yumurta suya atıldığı zaman dibe çöker. Bayatladıkça ortaya doğru yükselir. Çok bayat yumurta suyun yüzeyinde kalır.
- Yumurta düz bir tabağa kırıldığında etrafa dağılmamış, sarısı tam ortada ve kabarık, akı sarısının etrafında toplu hâlde ise tazedir. Yumurtanın yüksekliği tazelik derecesini verir. Gıda sanayisinde uygulanan bu sisteme **haugh** sistemi denilir (fotoğraf 1.1).



Fotoğraf 1.1: Dijital haugh ölçer

- Taze yumurtanın kabuğu pütürlüdür. Kendine has, mat bir görünüşü vardır.

Tecrübeli kişiler yumurtanın görünüşünden ve ağırlığından tazelik ve bayatlık kontrolü yapabilirler. Sektörde toplu alımlarda sondaj yöntemi (farklı kolilerden seçilen yumurta örnekleri) ile bu yöntemlerden herhangi biri uygulanabilir. Günümüzde gıda üretim sektöründe yumurtanın toplu kullanıldığı yerlerde kiloluk kavanozlarda pastörize yumurtalar kullanılmaktadır. Son yıllarda otel mutfaklarında pastörize yumurtalar hijyen ve kullanım kolaylığı açısından daha çok tercih edilmektedir.



Fotoğraf 1.2: 1 günlük yumurta

Bir günlük taze yumurta kırıldığında sarısının şekli yuvarlak ve düzgündür. Çevresinde saydam renkli yumurta beyazından bir halka ve onun da çevresinde yumurta beyazından daha ince bir halka olur. Suya konulduğunda yumurta yüzmez, dibe batır (fotoğraf 1.2).



Fotoğraf 1.3: 7 günlük yumurta

Bir haftalık yumurtanın sarısı yine düzdür. Çevresindeki saydam yumurta beyazı biraz daha yayılır ancak hâlâ yuvarlak şekildedir. İçindeki hava boşluğu büyüdüğünden suyun içine konduğunda yumurtanın daha şişman ucu yukarı doğru kalkar (fotoğraf 1.3).



Fotoğraf 1.4: 2-3 haftalık yumurta

İki üç haftalık yumurtanın sarısı yuvarlak şeklini kaybedip hafifçe düzleşmeye başlar. Çevresindeki beyaz kısmı sulanır ve kırıldığında yayılır. Böyle bir yumurtanın yenilmeden önce çok iyi pişirilmesi gerekir. Suya konduğunda daha şişman olan ucu suyun yüzeyine doğru kalkar (fotoğraf 1.4).

1.2. Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurta kullanırken daima taze olmasına dikkat edilmelidir.
- Yumurtalar kullanılmadan önce oda ısısında bekletilmeli, kullanımdan önce yıkanmalı ve kurulanmalıdır.
- Kırılarak yapılan kullanımlarda yumurta kullanıldığı yere değil, ayrı bir kaba kırılıp sonra gereken yere boşaltılmalıdır. Bu davranışla kabuk karışması önlenmiş olur. Bozuk yumurta varsa kullanılacağı malzeme ile temas etmesi de önlenir.
- Yumurta kabuğu pek çok mikrop taşıdığı için mutfaklarda yumurta ile temastan sonra dikkatli olunmalı, temastan sonra mutlaka eller temizlenmelidir.
- Yumurta kabuklu haşlanırken pişme süresi 12 dakikadan çok olursa sarısının etrafı koyu yeşil renk alır. Bu durum demir sülfür bileşiği oluşumunu gösterir.

Bu oluşum besin değeri kaybına ve sindirim glne yol açar. Beslenmede ve yiyecek hazırlamada demir sülfür oluşumu istenmeyen bir durumdur.



Fotoğraf 1.5: Doğru ve yanlış pişirilmif yumurtanın karşılaştırılması

1.3. Yumurthanın Kullanıldığı Yerler

- Koyulaştırıcı ve kıvam verici olarak çorbalarda ve yemeklerde
- Emülsiyon edici olarak mayonnaise ve hollandaise soslarda
- Bağlayıcı olarak yumurtalı ve pişirilerek hazırlanan hamurlarda
- Parlataıcı ve renklendirici olarak fırında hazırlanan kurabiyelerde, böreklerde
- Kılıflayıcı olarak pane yaparak vb.
- Kabartıcı (fom edici) olarak sufle (souffle), omlet, kek ve pastalarda kullanılır.

1.4. Yumurta Pişirme Yöntemleri

- Yumurtayı haşlayarak pişirme (kabuklu ve kabuksuz)
 - Kabuklu haşlayarak pişirme



Suda kabuklu yumurta haşlama



Makinede kabuklu yumurta haşlama

Fotoğraf 1.6: Kabuklu haşlayarak yumurta pişirme

- Kabuksuz haşlayarak pişirme (poche)



Fotoğraf 1.7: Poche yöntemi ile kabuksuz yumurta haşlama

- Yağda (omlet yaparak, sahanda, çırpılarak) pişirme



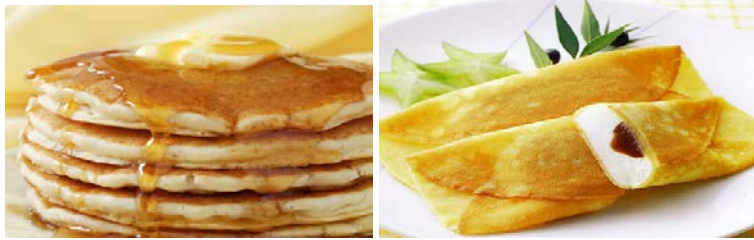
Omlet

Sahanda

Çırpılarak

Fotoğraf 1.8: Yağ kullanılarak pişirilen yumurta çeşitleri

- Pankek ve krep gibi ürünler hazırlama



Pankek

Krep

Fotoğraf 1.9: Pankek yöntemiyle yumurta pişirme

1.5. Yumurta Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler

Yumurta pişirirken kullanılan yöntemlere göre kullanılan araç ve gereçler değişir. Bununla birlikte genel olarak kullanılan araçlar yapışmaz tava, kulplu sahan, krep tavası, kaşerol, tencere, derin tava, porselen kup (cup) ve kâseler, elektrikli ızgara, yumurta haşlama makinesi, spatula, kevgir, çırpma teli şeklinde sıralanabilir. Gereçler ise kullanılacak yöntem ve yapılacak ürünün çeşidine göre değişmekle birlikte genel olarak sucuk, pastırma, peynir çeşitleri, mantar, domates, biber, soğan çeşitli yeşillikler, bal, reçel tereyağı, kaymak ve baharatlar olarak sıralanabilir.

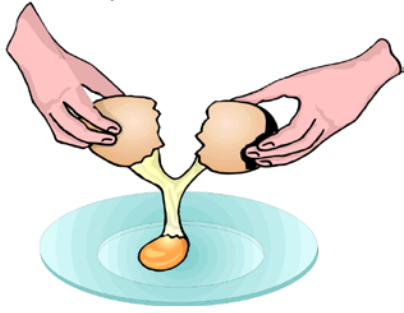
1.6. Yumurtaların Saklanması ve Depolanması

Yumurta buzdolabında veya soğuk odada 3-5°C arasında 2 hafta özelliğini kaybetmeden saklanabilir. Saklanan yerin nem derecesi %99,6'nın altına düşerse yumurtada su kaybı artar. Bu da yumurtanın çabuk bayatlamasına neden olur.

Ticarette 6 ay ve daha uzun süre saklanacak yumurta -1, +1°C arasında %80-85 nem oranında soğuk hava depolarında saklanır. Yumurtanın tazeliğini ve görüntüsünü korumak için serin, rutubetsiz, karanlık bir yerde, sivri tarafı alta gelecek şekilde viyolda (yumurta konulan karton ya da plastik ambalaj) bekletilmelidir. Yumurta kesinlikle önceden yıkanmamalıdır. Yıkanan yumurtanın üzerinde bulunan gözenekler açılır ve mikroplar yumurtanın üzerinde bulunan gözeneklerden kolayca içeri işler.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, yumurtanın tazelik ve bayatlığını test ederek pişirme öncesi hazırlık yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ K.K.D giymelisiniz.➤ Çalışma tezgâhınızı temizleyerek dezenfekte etmelisiniz.➤ Planlı olmalısınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.
➤ Yumurta pişirme araçlarını hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tencere, süzgeç, tabak, bıçak, küvet, gibi araçlardan yumurta pişirmeye uygun olanlarını seçmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri hazırlayınız.➤ Yumurtayı pişirmeye hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yumurtayı hazırlamalısınız.➤ Yumurtalar oda sıcaklığında olmalı, çatlak olmamalıdır.➤ Yumurtaları kullanmadan hemen önce mutlaka yıkamalı ve kurulamalısınız.
➤ Yumurtanın tazelik ve bayatlık kontrolünü yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Görünüşünü kontrol etmelisiniz.➤ Ağırlığını kontrol etmelisiniz.➤ Su testini uygulamalısınız.➤ Düz tabakta görünüm testini yapmalısınız.➤ Testleri hatırlamak için öğrenme faaliyetine bakabilirsiniz.➤ Bilgi konularında saklama ve depolama yöntemlerini gözden geçirebilirsiniz.
➤ Yumurtayı kırınız. 	<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanım için yumurtayı sert bir cisimle ortasından kırıp iki elinizin başparmağı ile destek olarak kabuğu ayırmalı, yumurtayı bütün olarak kâseye almalı ve incelemelisiniz.➤ Taze yumurtanın sarısının tam ortada, aklarının ise çevresinde olması gerekir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Düz bir tabağa kırıldığında akı ve sarısı dağılmış ve birbirine karışmış görünümdeki yumurta aşağıdakilerden hangisinin özelliğidir?
A) Taze yumurta
B) Oda ısısında yumurta
C) Bayat yumurta
D) Günlük yumurta
E) Dolapta bekletilmiş yumurta
2. Aşağıdakilerden hangisi yumurta pişirmede dikkat edilecek noktalardan değildir?
A) Yumurta daima taze olmalıdır.
B) Çift sarılı yumurtalar kullanılmamalıdır.
C) Kabuğu pek çok mikrop taşıdığı için eller sıkça yıkanmalıdır.
D) Kullanılmadan önce ayrı bir kaba kırılmalıdır.
E) Kullanılmadan önce yıkanmalıdır.
3. Taze yumurtanın hava boşluğu en fazla kaç mm olmalıdır?
A) 1-2 mm
B) 5-10 mm
C) 13-15 mm
D) 15-16 mm
E) 5-8 mm
4. Aşağıdakilerden hangisi yumurtanın saklanması ile ilgili yanlış bir uygulamadır?
A) Karanlık yerde saklanmalıdır.
B) Rutubetsiz yerde saklanmalıdır.
C) Sivri tarafı alta gelecek şekilde saklanmalıdır.
D) Önceden yıkanarak saklanmalıdır.
E) Kullanılacağı zaman yıkanmalıdır.
5. Yumurta çorbalarda hangi özelliği ile kullanılır?
A) Emülsiyeye edici özelliği ile
B) Koyulaştırıcı özelliği ile
C) Parlatici özelliği ile
D) Kılıflayıcı özelliği ile
E) Kabartıcı özelliği ile

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

6. Yumurta 12 dakikanın üzerinde kaynatılırsa sarısının etrafında görülen yeşil halka oluştuğunu gösterir.

7. Yumurthanın kabuğu fazla miktarda taşıdığı için sık sık yıkanmalıdır.
8. Yumurthanın beyazı ile kabuğu arasındaki ışığa tutularak anlaşılabilir.

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere cümlelerde verilen bilgiler doğru ise (D), yanlış ise (Y) yazınız.

9. () Taze yumurthanın kabuğu pürüzsüzdür.
10. () Yumurta, sufle ve pastalarda kabartıcı olarak kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise uygulamalı teste geçiniz.

UYGULAMALI TEST

Atölye ortamında ön hazırlığını yaptığınız yumurtanın bayat veya taze olup olmadığını belirleyiniz.

- **Malzemeler**
- Kâse 2 adet
 - Su 1 litre
 - Tuz

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kıyafetinizi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik) eksiksiz giydiniz mi?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama) yaptınız mı?		
4. Takılarınızı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe) çıkardınız mı?		
5. Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
6. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
7. Yumurtaları hazırladınız mı?		
8. Yumurtaları düz tabağa kırdınız mı?		
9. Sarıları gözle muayene ettiniz mi?		
10. Beyazları gözle muayene ettiniz mi?		
11. İşlemi zamanında tamamladınız mı?		
12. Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
13. Yumurtanın tazeliği istenilen nitelikte mi?		
14. Yumurta istenilen nitelikten farklı mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, haşlama tekniğini kullanarak kabuklu ve kabuksuz yumurtaları pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İki adet yumurtadan birini 3 dakika, diğerini 5 dakika haşlayınız, soyduktan sonra keserek görünümlerini inceleyiniz.
- İki adet yumurtadan birini 7 dakika, diğerini 10 dakika haşlayınız, soyduktan sonra keserek görünümlerini inceleyiniz.
- Pochè (poşe: suda kabuksuz haşlanmış yumurta) yumurtanın kullanım alanlarını araştırarak arkadaşlarınızla sınıf ortamında paylaşınız.

2. HAŞLAYARAK YUMURTA PİŞİRME

2.1. Yumurta Haşlama Çeşitleri

- **Kabuklu haşlama [œufs ala cogue (öf ala kok)]**

Yumurta, ön hazırlığı yapıldıktan sonra haşlanacak kaba konulur ve üzerini geçecek kadar su eklendikten sonra konuğun isteği doğrultusunda pişme süresi dikkate alınarak haşlanır. Haşlama işlemini takiben soğuk suya tutularak fazla pişmesi önlenir.

- **Kabuksuz haşlama [pochè yumurta (poşe)]**

Pochè (poşe) yumurta, kabuksuz haşlama yumurta olarak tanımlanabilir. Suyu konulduğunda akların dağılmaması gerekir. Bu da yumurtanın taze olması ile mümkündür. İki yumurta bir porsiyon olarak servis yapılır.

2.2. Yumurtaların Haşlama Süreleri

- **Kabuklu yumurtalar dört farklı şekilde pişirilebilir.**
 - Yumuşak yumurtalar 3-4 dakika (çok yumuşak istenirse 3 dakika, normal istenirse 4 dakika)

- Orta pişmiş yumurtalar 5-6 dakika
- Katıya yakın pişmiş kayısı yumurta 7-8 dakika
- Katı pişmiş yumurtalar 8-10 dakika

Poşe yöntemiyle pişen yumurtalarda ise pişirme süresi yaklaşık 4-5 dakika olmakla birlikte servis edilecek yemeğe göre bu süre değişiklik gösterebilir.

2.3. Yumurta Haşlamada Kullanılan Araç Gereçler

Yumurtalar kabuklu haşlanırken derin ve dar kaplar tercih edilmelidir. Bu niteliğe uygun tencere, kaçerol gibi araçlar ile birlikte kevgir kepçe ve süzgeç gibi yardımcı araçlar da kullanılır. Haşlama esnasında sirke ve tuz; servisinde karabiber, kekik, kırmızı pul ve toz biber ile çeşitli baharatlar ve yeşillikler kullanılabilir.

2.4. Yumurta Haşlarken Dikkat Edilecek Noktalar

Yumurta, misafirin isteği doğrultusunda servisten hemen önce hazırlanır ve soğutulmadan servis edilir.

Kabuklu yumurta haşlama yaparken şu noktalara dikkat edilir:

- Yumurtalar buzdolabından çıkarır çıkarmaz pişirilmemelidir. Soğuk yumurta sıcak su ile temas edince çatlayabilir. Haşlanacak yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır.
- Yumurtanın çatlak olmamasına dikkat edilmelidir. Sıcak suda, çatlak yumurtanın akı ve sarısı kabuktan dışarı çıkar ve kullanılamaz.
- Haşlama suyuna tuz ve sirke eklenirse yumurta kabuğunun kolayca soyulması sağlanır.
- Yumurta hızlı kaynatılmamalıdır. Kaynamanın hızıyla yumurtalar birbirine çarparak çatlayabilir.
- Haşlamak için derin ve çapı dar bir kap kullanılmalıdır. Su yumurtaların üzerini örtmeli ve kaynama derecesinde olmalıdır. Fazla miktarda yumurta haşlanacaksa içinde tel sepeti olan tencereler tercih edilmelidir. Sektörde bu iş için özel makineler kullanılmaktadır.
- Yumurta haşlama süresi bitiminde kaynayan sudan alınıp soğuk su bulunan bir kap içine konulmalıdır. Bu sayede yumurtanın gereğinden fazla pişmesi durdurulmuş olur, kolay soyulması sağlanır.

Kabuksuz (pochè) yumurta haşlamada aşağıdaki noktalara dikkat etmek gerekir:

- Kullanılan su bol olmalı, içine sirke ve tuz eklenmelidir.
- Su kaynama derecesinde olmalı fakat kaynamamalıdır. Su kaynayacak olursa yumurta akları parçalanacağı için iyi bir pişme olmaz.

- İyi bir pochè yumurtanın akındaki kabarcıklar ince boncuk gibi, sarısı yumuşak ve muntazam olmalıdır.
- Su konacak kap fazla büyük olmamalı, yumurtanın sayısına uygun olmalıdır.
- Kap derin olmamalı, mümkünse kenarlı tepsiler kullanılmalıdır.
- Su kaynadıktan sonra ateş kısılarak kaynama durdurulmalıdır.
- Yumurtalar çok taze olmalıdır.
- Yumurtalar önce küçük bir kaba kırılıp sonra yakın mesafeden suya atılmalıdır.
- Yumurtalar aralıklı olmalı, çok sık ve üst üste gelmemelidir.
- Pişen yumurtalar süzgeçle alınmalı suyunun iyice süzülmesine dikkat edilmelidir.
- Pişen yumurta hemen soğuk suya batırılıp sirke kokusunun gitmesi sağlanmalıdır.

2.5. Haşlanmış Yumurtanın Kullanıldığı Yerler

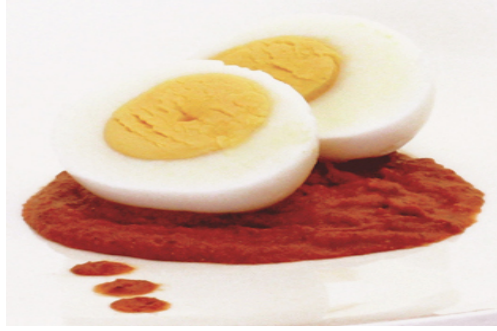
Yiyecek sektöründe kabuklu haşlanmış yumurtalar çok farklı şekillerde kullanılabilir.

- 5-6 dakikalık yumurta, şekillendirilerek kızarmış tost ekmeği üzerine konularak doğrudan doğruya yanında yeşil sebze garnitürleriyle servis yapılabilir.



Fotoğraf 2.1: Tost ekmeğinin üzerinde servis edilmiş yumuşak yumurta

- Yanında domates sos veya baharatlı bir başka sosla servis yapılabilir.



Fotoğraf 2.2: Domates sosuyla servis edilmiş haşlanmış yumurta

- Kâseye veya bardağa konulur. Üzerine kaşar peynir rendesi serpilerek üst fırında hemen kızartılıp servis yapılabilir.



Fotoğraf 2.3: Haşlanmış yumurtanın kâsede/güveçte fırında kızartılıp servis edilmesi

- Üzerine beşamel sos gezdirilip kaşar rendesi konulur, hafif kızartılarak servis yapılabilir.



Fotoğraf 2.4: Beşamel sos ve kaşar peyniriyle servis edilmiş yumurta

- Haşlanmış yumurtalar rafadan, kayısı ve katı yumurta doğrudan yumurtalık içinde servis edilebilir.



Fotoğraf 2.5: Rafadan yumurta



Fotoğraf 2.6: Kayısı yumurta



Fotoğraf 2.7: Tam (katı) pişmiş yumurta

- **Kabuksuz Yumurta Haşlama (Pochè) (poşe)**
Malzemeler

- 10 adet çok taze yumurta
- 2 lt su
- 20 g tuz

İşlem basamakları

- Su, sirke ve tuz tencere ile ocağa konur. Su kaynayınca altı kısılarak kaynamanın yavaşlaması sağlanır.
- Kâselere kırılarak hazırlanmış yumurtalar tek tek suya boşaltılır. Kaynar derecedeki kaynamayan suda yavaş yavaş 3-4 dakika pişirilir.
- Akların pişmesi sarıların yumuşak kalması gerekir.
- Yumurtalar dikkatle kevgir yardımı ile soğuk suya çıkarılır.
- Saçaklı kısımlar oluşmuşsa onlar kesilip ayrılır. Kullanılana kadar bu suda bekletilir.
- Kullanılacağı zaman kaynar derecedeki tuzlu suya konulur, 30 saniye beklenir, süzgeçle çıkarılarak servise hazırlanır.



Fotoğraf 2.8: Kabuksuz pişmiş poché yumurta
Kabuksuz haşlanmış yumurtanın kullanıldığı yerler şunlardır:

- **Graten yumurta [oeufs poché au graten (öf poşe o graten)]**



Fotoğraf 2.9: Graten yumurta (oeufs poché au graten)

Malzemeler

- 2 adet kabuksuz haşlanmış (poché) yumurta
- 1 dilim tost ekmeği
- 25 g tereyağı
- 200 g kaşar rendesi

Beşamel sos için

- 25 g tereyağı
- 25 g un
- 200 g süt
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

İşlem basamakları

- Tost ekmeklerinden kalıp hazırlanır.
- Tost ekmeklerinin üzerine kabuksuz haşlanmış (pochè) yumurtalar yerleştirilir.
- Üzerine tereyağı, beşamel sos ve kaşar rendesi serpilerek salamandrada kızartılır.

NOT: Beşamel sos yapımı için tencereye tereyağı ve un koyularak ocakta pembeleştirilir. Süt azar azar eklenerek karıştırılır, 5-10 dakika kaynatılarak koyulaştırılır. Tuz ve karabiber eklenerek ocaktan alınır.

➤ İspanaklı yumurta [œufs florentine (œf florantin)]

Malzemeler

- 2 adet pochè edilmiş yumurta
- 1 dilim tost ekmeği
- 25 g tereyağı
- 100 g kaşar rendesi
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 8-9 dal ıspanak
- 1 adet küçük kuru soğan

Beşamel sos için

- 25 g tereyağı
- 25 g un
- 200 g süt
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

İşlem basamakları

- Yıkanmış ayıklanmış ıspanaklar iri parçalar hâlinde doğranır.
- Soğan küp küp doğranır. Eritilmiş tereyağında önce soğanlar kavrulur.
- Ispanaklar içine eklenerek sote yapılır.
- Tost ekmeğinden kalıp hazırlanır. Tuz ve karabiber eklenir.
- Tost ekmeğinin ortası yumurtayı içine alacak şekilde oyulur.
- Üzerine tereyağı sürülüp fırında kızartılır.
- Servis tabağına tost ekmeği konulup üzerine ıspanaklı karışım yerleştirilir.
- Hazırlanan pochè yumurtalar ıspanağın üzerine konulur ve beşamel sos dökülüp kaşar rendesi serpilir. Sıcak fırında pembeleştirilip servis yapılır.



Fotoğraf 2.10: Ispanaklı yumurta (oeufs florentine)

- **Çılbır [oeuf pochè ala Turgue (öf pöşe ala Turka)]**

Malzemeler

- 2 adet pochè edilmiş yumurta
- 150 g koyu kıvamlı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 25 gr tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı kırmızıbiber, kuru nane, kekik

İşlem basamakları

- Yıkanmış ayıklanmış ıspanaklar iri parçalar hâlinde doğranır.
- Ezilmiş sarımsak ve yoğurt iyice karıştırılır.
- Servis tabağına yerleştirilir ve üzerine sıcak pochè yumurta koyulur.
- Bir tavada tereyağı kızdırılır, içine toz kırmızıbiber de konulup karıştırılır.

- Yumurta ve yoğurdun üzerine gezdirilir.
- Arzuya göre üzerine kekik, kuru nane serpilir ve sıcak olarak servisi yapılır.



Fotoğraf 2.11: Çılbır (oeuf pochè ala Turgue)

➤ **Kalıpta yumurta [oeuf an cocotte (öf en kokot)]**

Malzemeler

- 10 g margarin
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

İşlem basamakları

- Kokot kaplar hazırlanır.
- 2 adet kokot yağlanıp tuz ve karabiber serpilir.
- Kalıpların içine dağıtmadan yumurtalar kırılır.
- Kokotlar içinde 1 cm yüksekliğinde su bulunan sote tencerelerine yerleştirilir.
- Tencerenin kapağı kapatılarak harlı ateşte suyun çabuk kaynaması sağlanır.
- Yumurtalar 2-3 dakika yumuşak bir kıvam alacak şekilde pişirilir.
- Kokotlar sudan alınarak kurulanır.
- Bu yumurta çeşidi ve kokot kalıbının fiziki özelliğine uygun garnitürlerle süsleme yapılabilir.
- Kokot kabının altına uygun bir tabak koyarak tabakla servis yapılır.

NOT: Kokotta yumurta kabuksuz haşlanmış (pochè) yumurtanın kalıpta pişirilen şeklidir.



Fotoğraf 2.12: Kalıpta (kokot kabında) yumurta (oeuf an cocotte)

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Hindistan'da çok ünlü bir ressam varmış. Herkes bu ressamın yapıtlarını kusursuz kabul edecek kadar beğenirmiş ve onu Renklerin Ustası anlamına gelen Ranga Geleri olarak tanımış. Ona Ranga Guru da derlermiş. Onun yetiştirdiği bir ressam olan Racigi ise artık eğitimini tamamlamış ve son resmini bitirerek Ranga Guru'ya götürmüştü. Ondan resmini değerlendirmesini istemişti.

Ranga Guru:

“Sen artık ressam sayılırsın Racigi. Artık senin resmini halk değerlendirecek.” diyerek resmi şehrin en kalabalık meydanına götürmesini ve meydanda en görünen yere koymasını istemişti. Yanına da kırmızı bir kalem ve halktan beğenmedikleri yerlere çarpı koymalarını rica eden bir yazı bırakmasını istemişti. Racigi denileni yapmış.

Racigi birkaç gün sonra resme bakmaya gittiğinde resim çarpılardan neredeyse görünmüyormuş. Çok üzülmüş. Emegini ve yüreğini koyarak yaptığı tablo kırmızıdan bir duvarmış sanki. Resmi alıp götürmüş Ranga Guru'ya ve ne kadar üzgün olduğunu belirtmiş. Ranga Guru üzülmemesini ve yeni bir resim yapmasını istemişti. Resmi tekrar şehrin en kalabalık meydanına bırakmasını söylemiş. Ancak bu defa yanına bir palet dolusu çeşitli renklerde yağlı boya, birkaç fırça ile birlikte insanlardan beğenmedikleri yerleri düzeltmesini rica eden bir yazı bırakmasını istemişti. Racigi denileni yapmış.

Birkaç gün sonra gittiği meydanda görmüş ki resmine hiç dokunulmamış, fırçalar da boyalar da bıraktığı gibi duruyor. Çok sevinmiş ve koşarak Ranga Guru'ya resme dokunulmadığını anlatmış.

Ranga Guru:


“Sevgili Racigi, sen ilk resminde insanlara fırsat verildiğinde onların ne kadar acımasız eleştirebileceklerini gördün. Hayatında resim yapmamış insanlar dahi gelip senin resmini karaladı. Oysa ikinci resminde onlardan hatalarını düzeltmelerini, yapıcı olmalarını istedin. Şunu hiç unutma sevgili Racigi, kötü yönde eleştirmek kolaydır, yapıcı eleştiride bulunmak ise eğitim gerektirir.”

Etkinlik: Sınıf ortamında belirleyeceğiniz birkaç konu üzerinden olumlu ve olumsuz eleştiriler geliştiriniz. Yapıcı ve olumlu eleştiride gerekli olan emek, düşünce ve uğraşla olumsuz eleştirideki kolaycılığı belirleyiniz. Yapıcı eleştirinin insanlar, günlük işler, sorumluluklar ve sanat üstündeki etkisini tartışınız.

UYGULAMA FAALİYETİ-1

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kabuklu yumurta haşlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ K.K.D. giymelisiniz.➤ Çalışma tezgâhınızı temizleyerek dezenfekte etmelisiniz.➤ Planlı olmalısınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.➤ Haşlama yöntemi ile pişirme bilgi konularını tekrar edebilirsiniz.
➤ Araç ve gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tencere, ısıya dayanıklı bardak hazırlamalısınız.➤ Yumurta, kaşar peyniri, tereyağı, beşamel sos hazırlamalısınız.➤ Kullanacağınız yumurtaların taze olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Yumurtalar oda sıcaklığında olmalı, çatlak olmamalıdır.➤ Yumurtaları kullanmadan önce mutlaka yıkamalısınız.
➤ Kabuklu yumurta (oeufs ala cogue) haşlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Çapı dar ve derin bir tencere hazırlamalısınız.➤ On yumurta ve 2 lt suyu tencereye koymalısınız.➤ Farklı sayıda yumurta için su miktarını bu ölçüye göre ayarlayabilirsiniz.➤ Tel sepet içine yumurtaları yerleştirmelisiniz.➤ Su yumurtaların üzerini örtecek miktarda olmalıdır.➤ Tencereyi yerleştirerek ocağı yakmalısınız.
➤ Rafadan yumurta pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kaynamanın başlamasıyla birlikte süre tutmalısınız.➤ Çok harlı ateşte kaynatmamalısınız. Yumurtalar birbirine çarparak çatlayabilir.➤ Rafadan yumurta elde etmek için 3-4 dakika kaynatmalısınız.
➤ Kayısı yumurta hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kayısı yumurta elde etmek için 5-6 dakika kaynatmalısınız.

<p>➤ Katı yumurta hazırlayınız.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Katı yumurta elde etmek için 8-9 dakika kaynatmalısınız. ➤ Pişme süresi dolan yumurtayı tel sepeti yavaşça yukarı çekerek dışarı çıkartmalısınız. ➤ Haşlanan yumurtaları soğuk su dolu bir kabın içinde 5-6 saniye tutmalısınız. ➤ Bu işlem yumurtaların kabuğunun kolay ayrılması için gereklidir. Ancak kahvaltılık yumurtaların soğumaması için bu işlem uzatılmaz. ➤ Kabuklu olarak servis yapmalısınız. 			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kabuklu haşlanan yumurtadan ürünler hazırlayınız. ➤ Bardakta yumurta (oeufs an glace) hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bardakta yumurta (eufs an glace) hazırlamak için 2 dakika haşlanmış yumurtanın kabuğunu bir bıçak yardımı ile hafifçe ortadan kırmalısınız. ➤ Sarısının parçalanmamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Yumurtanın içini cam ısıya dayanıklı bir bardağa boşaltmalısınız. ➤ Üzerine rendelenmiş kaşar peynir serpmelisiniz. ➤ Bir parça tereyağı koyup üst fırında hafifçe kızartmalısınız. ➤ Bardağı tabak üzerinde sıcak servis yapmalısınız. 			
<p>➤ Yumurta dolması (oeufs farci) hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Katı haşlanmış yumurtanın kabuğunu soymalısınız. ➤ Yumurtayı soğuk suda bekleterek kabuğunun kolay soyulmasını sağlamalısınız. Yumurtayı uzunlamasına ortadan ikiye bir bıçakla kesmelisiniz. ➤ Sarısını ayrı bir kaba almalısınız. İçi boşalmış yumurta aklarını alt kısımlarından tabakta düzgün duracak şekilde kesmelisiniz. ➤ Mayonez, tuz, isteğe bağlı karabiber eklenerek çatalla yumuşayınca kadar karıştırmalısınız. ➤ Yumurta sarısına haşlanmış maydanoz suyu ekleyerek yeşil renk oeufs farci; ➤ Zeytin ezmesi ekleyerek siyah renk oeufs farci; ➤ kırmızıbiber veya kırmızı havyar ekleyerek kırmızı oeufs farci elde edebilirsiniz. ➤ Hazırlanan yumurta sarısını bir duş yardımı ile yumurta akının içine sıkmalısınız. <table border="1" data-bbox="615 1514 1298 1786"> <tr> <td data-bbox="615 1514 1298 1556"> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Uygun şekilde süslemelisiniz. </td> </tr> <tr> <td data-bbox="615 1556 1298 1684"> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Süslemede yeşil oeufs farc için maydanoz yaprağını, siyah oeufs farc için zeytin dilimini, ➤ kırmızı oeufs farc için küçük biber dilimi veya kırmızı havyarı kullanabilirsiniz. </td> </tr> <tr> <td data-bbox="615 1684 1298 1786"> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlanan oeufs farc'yi, etrafına maydanoz yaprakları koyduğunuz servis tabağına yerleştirerek servis yapabilirsiniz. </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uygun şekilde süslemelisiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Süslemede yeşil oeufs farc için maydanoz yaprağını, siyah oeufs farc için zeytin dilimini, ➤ kırmızı oeufs farc için küçük biber dilimi veya kırmızı havyarı kullanabilirsiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlanan oeufs farc'yi, etrafına maydanoz yaprakları koyduğunuz servis tabağına yerleştirerek servis yapabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uygun şekilde süslemelisiniz. 				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Süslemede yeşil oeufs farc için maydanoz yaprağını, siyah oeufs farc için zeytin dilimini, ➤ kırmızı oeufs farc için küçük biber dilimi veya kırmızı havyarı kullanabilirsiniz. 				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlanan oeufs farc'yi, etrafına maydanoz yaprakları koyduğunuz servis tabağına yerleştirerek servis yapabilirsiniz. 				

UYGULAMA FAALİYETİ-2

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kabuksuz yumurta haşlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş önlüğünüzü giymeli, bonenizi takmalısınız.➤ Çalışma tezgâhınızı temizleyip dezenfekte etmelisiniz.➤ Planlı ve düzenli çalışmalısınız.➤ Pratik davranmalısınız.➤ Zamanı iyi kullanmalısınız.
➤ Araç ve gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Çapı geniş, yüksekliği az tencere, kevgir, küvet hazırlamalısınız.➤ Yumurtaları, sirkeyi ve tuzu hazırlamalısınız.➤ Kullanacağınız yumurtaların taze olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Yumurtalar oda sıcaklığında olmalı, çatlak olmamalıdır.➤ Yumurtaları kullanmadan önce mutlaka yıkamalısınız.➤ Tencerenin içine 10 adet yumurta için 2 lt su koymalısınız.➤ 20 g (1 çorba kaşığı) sirke, 10 g (1 çay kaşığı) tuz eklemelisiniz.➤ Kaynatacağımız suya tuz ve sirke koyulmasının amacı yumurtalara beyazlık kazandırmak ve yumurta akının dağılmasını önlemektir.
➤ Kabuksuz haşlama oeuf pochè (poşe yumurta) hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tencereyi ocağa koyarak su-sirke-tuz karışımını kaynatmalısınız.➤ Ateşi kısarak kaynamanın durmasını sağlamalısınız.➤ Yumurtayı bir kâseye kırmalısınız.➤ Tazeliğini kontrol etmelisiniz.➤ Yumurtayı, yavaşça tencere içindeki kaynama derecesindeki suya kaydırmalısınız.➤ Yumurtayı kaydırma esnasında kâseyi mümkün olduğu kadar suya yakın tutmalısınız.➤ Diğer yumurtalara da aynı işlemi uygulamalısınız.➤ Yavaş yavaş 3-4 dakika pişirmelisiniz.➤ Kaynatılmamalıdır, yumurtalar parçalanır ve dağılır.➤ Akların pişmesi sarıların yumuşak kalması

	<p>gerekir.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Yumurtaları dikkatle kevgir yardımı ile soğuk suya çıkarmalısınız. ➤ Saçaklı kısımlar oluşmuşsa kesip ayırmalısınız. ➤ Kullanılana kadar bu suda bekletmelisiniz. ➤ Kullanacağınız zaman kaynar derecedeki tuzlu suya koyarak 30 saniye bekleterek süzgeçle çıkartmalısınız. ➤ İstedığınız yerde kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kabuksuz hazırlanan yumurtadan ürünler hazırlayınız. ➤ Graten yumurta (oeufs pochè au graten) hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 adet pochè yumurta hazırlamalısınız. ➤ Pochè hazırlama ilkelerine bakabilirsiniz. ➤ Tost ekmeklerinden kalıp hazırlamalısınız. ➤ Pochè yumurtaları üzerine koymalısınız. ➤ En üste tereyağı, beşamel sos ve kaşar rendesi serpererek salamandrada kızartmalısınız. ➤ Sıcak servise hazırlamalısınız. ➤ Beşamel sos yapımı için oeufs pochè au graten (graten yumurta) konusuna bakabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ İspanaklı yumurta (oeufs florentine) hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 adet pochè yumurta hazırlamalısınız. ➤ Sebzeleri pişirmeye hazırlama materyalinde öğrendiğiniz şekilde soğan ve ıspanakları hazırlamalısınız. ➤ İspanakları sote etmelisiniz. ➤ Tuz ve karabiberi eklemelisiniz. ➤ Tost ekmeğinin yumurtayı içine alacak şekilde ortasını oymalısınız. ➤ Üzerine tereyağı sürüp fırında kızartmalısınız. ➤ Fırında fazla tutarsanız ekmekleri kurutabilirsiniz. ➤ Servis tabağına tost ekmeğini koyup üzerine ıspanaklı karışımı yerleştirmelisiniz. ➤ Hazırladığımız pochè yumurtaları ıspanağın üzerine koyarak beşamel sosu dökmeli ve kaşar rendesi serpmelisiniz. ➤ Sıcak fırında pembeleştirerek servis yapmalısınız.

<p>➤ Çılbır (oeuf pochè ala Turgue) hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Ezilmiş sarımsak ve yoğurdu iyice karıştırmalısınız.➤ Süzme yoğurt tercih etmeniz sonucun daha iyi olmasını sağlayacaktır.➤ Servis tabağına koymalısınız.➤ Üzerine sıcak pochè yumurta koymalısınız.➤ Bir tavada tereyağı kızdırmalısınız.➤ Tereyağı eriyip köpük köpük olmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir.➤ İçine toz kırmızıbiber koyup karıştırmalısınız.➤ Kırmızıbiber yağ ocaktan alınmadan hemen önce eklenirse yanmamış olacağı için rengi daha parlak olur.➤ Yumurta ve yoğurdun üzerine gezdirmelisiniz.➤ Arzuya göre üzerine kekik, kuru nane gezdirmelisiniz.➤ Sıcak servis yapmalısınız.
<p>➤ Kalıpta yumurta (oeuf an cocotte) hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ 2 adet kalıbı yağlayıp tuz ve karabiber serpmelisiniz.➤ Kalıpların içine dağıtmadan yumurtaları kırmalısınız.➤ Kokotları içinde 1 cm yüksekliğinde su bulunan sote tenceresine yerleştirmelisiniz.➤ Tencerenin kapağını kapatarak harlı ateşte suyun çabuk kaynamasını sağlamalısınız.➤ Yumurtaları 2-3 dakika yumuşak bir kıvam alacak şekilde pişirmelisiniz.➤ Kokotları sudan alarak kurulamalısınız.➤ Altında tabakla servis yapmalısınız.➤ Kokotları su dolu tepsi içinde fırında da pişirebilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Kabuklu haşlandıktan sonra yumurta akının kabuğun dışında pıhtılaşmış oluşu hangi durumu gösterir?
A) Yumurtanın çatlak olduğunu
B) Yumurtanın oda sıcaklığında olduğunu
C) Yumurtanın bayat olduğunu
D) Kaynatma kabının derin ve dar olduğunu
E) Kaynatma ısısının yüksek olduğunu
2. Aşağıdakilerden hangisi kayısı yumurtanın pişme süresidir?
A) 7-8 dakika
B) 3-4 dakika
C) 5-6 dakika
D) 8-10 dakika
E) 2-3 dakika
3. Pochè yumurta aşağıdakilerden hangisiyle tanımlanabilir?
A) Kabuklu haşlanan yumurta
B) Kabuksuz haşlanan yumurta
C) Krep olarak pişirilen yumurta
D) Çırpılarak pişirilen yumurta
E) Sebze ile pişirilen yumurta
4. Pochè yumurta hazırlamada aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
A) Su sirke karışımı kullanılır.
B) Çapı geniş ve yüksekliği az bir kap kullanılır.
C) Su kaynayınca altı kısılarak kaynamanın yavaşlaması sağlanır.
D) Haşlanmış yumurtalar soğuk suya alınır.
E) Yumurtalar doğrudan tencereye kırılır.
5. Aşağıdakilerden hangisi haşlayarak pişirme işlemi sonunda yumurtanın soğuk suya tutulmasının nedenidir?
A) Çabuk soğumasını sağlamak
B) Katılaşmasını kolaylaştırmak
C) Besin değerini artırmak
D) Yumurtanın pişmesi durdurmak ve sarının etrafında yeşil halka oluşumunu engellemek
E) Sirke kokusunu gidermek

6. Çılbır aşağıdaki pişirme tekniklerinden hangisi ile hazırlanır?
A) Steaming
B) Graten
C) Poche
D) Bouilli
E) Kızartma

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

7. Kahvaltılarda bir porsiyon için yumurta kullanılır.
8. Kabuğunda haşlanan yumurta kaynama sonunda batırılır.

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise (D), yanlış ise (Y) yazınız

9. () Katı pişmiş yumurtalar 8-9 dakika kaynatılır.
10. () Pochè yumurtalar yavaş kaynatılırsa parçalanır ve dağılır.
11. () Pochè yumurtalar pişince saçaklı kısımlar oluşmuşsa kesilip ayrılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise uygulamalı teste geçiniz.

UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında haşlama yöntemi ile kabuklu, kabuksuz yumurta pişiriniz.

➤ **Malzemeler**

- Haşlama tenceresi
- Kevgir
- Bıçak
- Doğrama tahtası
- Yumurta
- Su
- Tuz
- Sirke
- Limon

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
2. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
3. Çalışma tezgâhınızı temizlediniz mi?		
4. Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
5. Uygun araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
6. Kabuksuz haşlama yöntemi ile hazırlanan yumurtayı düzgün kırdınız mı?		
7. Pişme süresini iyi ayarladınız mı?		
8. Pişen yumurtayı uygun şekilde servis yaptınız mı?		
9. Pişmişlik istenen özellikte mi?		
10. Kabuklu yumuşak pişmiş yumurta (akı ve sarısı az pişmiş) hazırladınız mı?		
11. Kabuklu orta pişmiş yumurta (akı çok pişmiş sarısı az pişmiş) hazırladınız mı?		
12. Kabuklu katıya yakın pişmiş yumurta (akı tam, sarıyı katıya yakın pişmiş) hazırladınız mı?		
13. Pochè yumurta (akı katılaşmış, sarısı yumuşak olmalı) hazırladınız mı?		

14.Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
15.Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
16.İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
17.Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurta pişirme tekniğine göre sahanda yumurta pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Sahanda yumurta kaç farklı şekilde yapılabilir? Yörenizde bulunan otel aşçılarından konu ile ilgili bilgi alınız ve sınıfta paylaşınız.
- Sahanda yumurta servis şekillerini araştırınız.
- Sahanda yumurtanın yanında servis edilen garnitürleri İnternet'ten ve sektörden öğreniniz.
- Sahanda yumurta için kullanılan özel pişirme kaplarını öğrenip resimlerini sınıftaki arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. SAHANDA YUMURTA (OEUF SUR LE PLAT)

3.1. Sahanda Yumurta Çeşitleri

Sahanda hazırlanan yumurtalarda yumurtanın aklarının dağılmadan yumurta sarısının etrafında toplanması ve bu şekilde ak ve sarısının pişirilerek servis yapılmasına sunny side up (sani sayd ap) denir.

Yumurtanın akları yarıya yakın derece pişince tava kaydırılarak sarıları patlatılmadan alt üst edilir. Yumurta aklarının pişmeyen tarafları çevrilince pişer, sarıları yumuşaktır. Bu işleme turn over denilir. Sahanda yumurta sade olabileceği gibi içeriğinde bulunan malzemelere göre de çeşitlilik gösterebilir. Aşağıda bu çeşitlere yer verilmiştir.

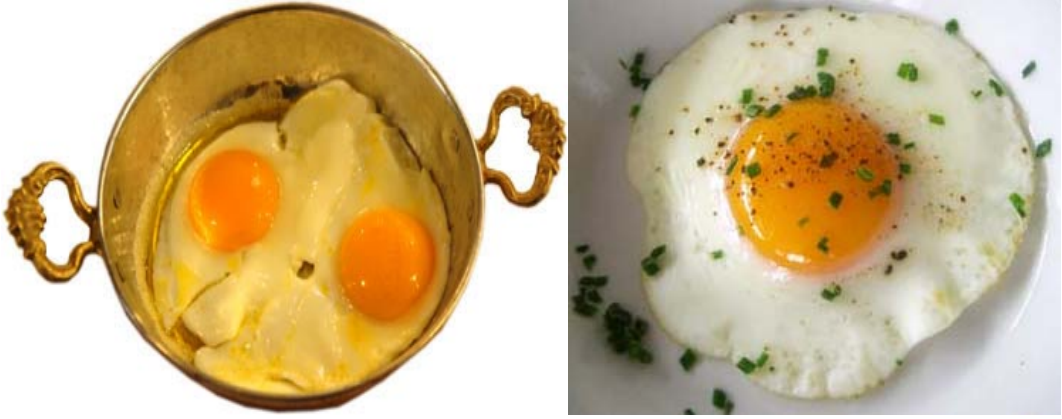
- **Sahanda sade yumurta**

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 10 g tereyağı ve ½ çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Tereyağı küçük yumurta sahanında eritilir.
- Yumurtalar kâseye kırılır, sarısına gelmeyecek şekilde tuz atılır.
- Yağ eriyince yumurtalar tavaya boşaltılır. Isı düşürülür. Düşük ısıda, tava hafif sallanılarak tereyağının yumurta etrafında hareketini sağlanır.
- Kenarlarının kızarıp renklenmemesi gerekir. Beyazlar pişer pişmez ocaktan alınır. Özel kabına veya sıcak tabağa yavaşça kaydırılarak alınır.



Fotoğraf 3.1: Sahanda sade yumurta

- **Sahanda jambonlu yumurta [oeufs surle plat au jambon (öf sür le ple o jambon)]**

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 2 dilim jambon
- 10 g tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Jambonlar ızgarada veya çok az yağ konulmuş tavada iki yanı eşit kızartılır.
- Sahanda yumurta hazırlanır.
- Servis tabağında kızarmış ve ikiye katlanmış jambonlar yumurtaların yanında servis yapılır.



Fotoğraf 3.2: Sahanda jambonlu yumurta

- **Sahanda tereyağlı yumurta [oeufs surle plat au beurre (öf sür le ple o bör)]**

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 25 g tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Bir çay kaşığı tereyağı ile sahanda yumurta hazırlanır.
- Sıcak servis tabağına yumurtalar alınır.
- Ayrı bir kapta geriye kalan tereyağı eritilip rengi değişinceye kadar kızdırılır. Yumurtaların üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.



Fotoğraf 3.3: Sahanda tereyağlı yumurta

➤ **Sahanda sosisli yumurta (oeufs surle plat chipolate)**

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 3-4 adet özel baharatlı sosis
- 1 küçük soğan
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı un
- ½ yemek kaşığı tereyağı

İşlem basamakları

- Soğanlar soyulup yıkanıp halka halka doğranır.
- Doğranan soğanlar unlanır. Bir su bardağı yağda kızartılır.
- Sosisler haşlama veya yağda kızartma yöntemi ile pişirilir.
- Sahanda yumurtalar pişirilir.
- Yumurtalar sıcak servis tabağına alınarak yumurtaların arasına sosisler yerleştirilir.
- Yumurtaların etrafına kızartılan soğanlar yerleştirilerek süslenip sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf 3.4: Sahanda sosisli yumurta

➤ **Sahanda domatesli yumurta [oeufs surle plat ala Portugoise (öf sür le ple ala Portekiz)]**

Malzemeler

- Sade sahanda yumurta malzemeleri
- 1 adet domates
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 2 dal maydanoz

İşlem basamakları

- Sahanda yumurta hazırlanır.
- Tomato concasse hazırlanır.
- Tuz ve karabiber karıştırılır.
- Sahanda tereyağı eritilip domatesler sote yapılır.
- Sahanda yumurtalar sıcak servis tabağına alınır.
- Yumurtanın yanına hazırlanan domates sotesi şekil verilerek yerleştirilir.
- Maydanoz yaprakları ile süslenerek servis yapılır.



Fotoğraf 3.5: Sahanda domatesli yumurta

- **Sahanda pastırmalı yumurta [oeufs surle plat ala Turgue (öf sür le ple ala turka)]**

Malzemeler

- Sade sahanda yumurta malzemeleri
- 2-3 ince dilim pastırma
- 2 yemek kaşığı su
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta

İşlem basamakları

- Yumurtaların pişirileceği sahana pastırmalar yan yana dizilir.
- Su ve tereyağı eklenir.
- Sahanın ağzı kapatılıp 2-3 dakika kaynatılır.
- Yumurtalar tek tek kâseye kırılıp pastırmaların üzerine dikkatle boşaltılır.
- Kapak tekrar kapatılıp 8-10 saniye tutulur.
- Kapak açılıp beyazlar pişince ocaktan alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.

NOT: Kıymalı ve peynirli olarak da hazırlanabilir.



Fotoğraf 3.6: Sahanda pastırmalı yumurta

3.2. Sahanda Yumurta Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

Sahanda yumurta hazırlamada yemeğin isminden de anlaşılacağı gibi bakır ya da çelikten yapılmış kulplu sahanlar pişirmede ve serviste en çok tercih edilen araçtır. Bununla birlikte yapışmaz tava, spatula ve porselen sunum araçları bu yumurta çeşidinin pişirilmesinde ve servisinde kullanılır. Hazırlanan reçetenin içeriğine göre değişmekle beraber domates, sucuk, pastırma, çeşitli yeşillikler, soğan, peynir ve baharat çeşitleri gibi gereçler de sahanda yumurtanın hazırlanmasında ve servisinde kullanılır.

3.3. Sahanda Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurta müşteri siparişinden hemen sonra hazırlanır.
- Yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır.
- Yumurtaların tazeliğinden emin olunmalıdır.
- Yumurtalar önce kâseye kırılıp tazeysen sahana boşaltılmalıdır. Bu işlem yapılmazsa taze ve bayat yumurtalar birbirine karışır. Bu durum da yumurta israfına yol açar.
- Yumurtaların ve garnitürlerin pişme süresine ve pişme önceliğine dikkat edilir.
- Müşteriden gelen isteğe göre pişirilerek hazırlanır.
- Çeşidine göre gereken malzemeler hazır olmalıdır.

3.4. Sahanda Yumurtayı Servise Sunma Şekilleri

- Servise gidecek tabak ısıtılmış hazır olmalıdır.
- Doğrudan sahanla da servis yapılabilir.
- Doğrudan sahanda servis edilecek ise sahanın altına mutlaka tabak konulmalıdır.
- Kullanılacak tavalar bakır malzemeden yapılmış ise kalaylı, çelik malzemeden yapılmış ise çizilmemiş olmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sahanda sade yumurta yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Sahanda yumurta pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ K.K.D giymelisiniz.➤ Çalışma alanınızı temizleyerek dezenfekte etmelisiniz.➤ Malzemelerinizi ekonomik kullanmalısınız.➤ Yumurta pişireceğiniz 15 cm çapında sahan hazırlamalısınız.➤ Sahanın temiz olduğundan emin olmalısınız.➤ Yumurtaları kıracağınız kâseyi hazırlamalısınız.➤ Yumurta pişirmede kullanacağımız tereyağı, tuz ve karabiberi hazırlamalısınız.➤ Yumurtaların taze olduğundan emin olmalısınız.➤ Yumurtaları yıkamalı, kurulamalısınız.➤ 1 porsiyon sahanda yumurta için 2 adet yumurta kullanmalısınız.
<p>➤ Sahanda sade yumurta pişiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ 2 adet yumurtayı tek tek kâseye kırmalısınız.➤ Sahana tereyağını koymalı, eritmelisiniz.➤ Yağ iyice ısınınca yumurtayı eklemelisiniz.➤ Yağı fazla ateşte tutarsanız dumanlanma noktasına gelerek yanar.➤ Yumurtayı aktarırken mümkün olduğunca sahana yakın tutmalısınız. Böylece yumurtanın parçalanmasını önlersiniz.➤ Yumurtaların sahanda sarıların tam ortada durmasına özen göstermelisiniz.➤ Pişme esnasında tuzu yumurta sarısının üzerine atmamalısınız. Aksi takdirde yumurta sarısı patlar.➤ 3 dakika ocakta tutarak pişirmelisiniz.➤ Sahanda servis yapmalısınız.➤ Servis tabağının üzerine sahanı yerleştirmelisiniz. Müşterinin isteği doğrultusunda sunny side up veya turn over hazırlamalısınız.➤ Konu anlatımlarından yararlanabilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ-2

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sahanda sosisli yumurta yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Sahanda yumurta pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ K.K.D giymelisiniz.➤ Çalışma alanınızı temizleyerek dezenfekte etmelisiniz.➤ Malzemelerinizi ekonomik kullanmalısınız.➤ Yumurta pişireceğiniz 15 cm çapında sahan hazırlamalısınız.➤ Sahanın temiz olduğundan emin olmalısınız.➤ Yumurtaları kıracağınız kâseyi hazırlamalısınız.➤ Yumurta pişirmede kullanacağınız tereyağı, tuz ve karabiberi hazırlamalısınız.➤ Yumurtaların taze olduğundan emin olmalısınız.➤ Yumurtaları yıkamalı, kurulamalısınız.➤ 1 porsiyon sahanda yumurta için 2 adet yumurta kullanmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Sahanda sosisli yumurta (oeufssurle plat chipolate) pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sosisleri kızartmalısınız.➤ Sosisleri yıkamalısınız.➤ Uzunlamasına dörde bölmelisiniz.➤ Bir tavaya 1 su bardağı yağ koyarak kızdırmalısınız.➤ Sosisleri yağın içine atıp hafifçe kıvrıldığı zaman yağdan alarak kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkartmalısınız.➤ Garnitürü hazırlamalısınız.➤ Kuru soğanları soyup yıkamalısınız.➤ Halka halka doğramalısınız.➤ Doğradığınız soğanları unlamalısınız.➤ 1 su bardağı yağda kızartmalısınız.➤ Kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkartmalısınız.

	<ul style="list-style-type: none">➤ Sahanda yumurta pişirmelisiniz.➤ Sıcak servis tabağına almalısınız.➤ Servis tabağına yumurtayı alırken bir spatula yardımı ile dikkatle kaydırmalı, parçalanmamasına dikkat etmelisiniz.➤ Kenarlarına kızarmış sosis ve soğan halkalarını koyarak servis yapmalısınız.
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi sahanda yumurta hazırlarken dikkat edilecek noktalardan değildir?
A) Yumurta oda sıcaklığında olmalıdır.
B) Servise gideceği tabak ısıtılmış, hazır olmalıdır.
C) Kullanılacak yumurta taze kusursuz olmalıdır.
D) Yumurtalar ayrı bir kapta çırpılmalıdır.
E) Yumurta dolaptan çıkarılmalıdır.
2. Aşağıdakilerden hangisi tuzun sonradan atılma nedenidir?
A) Tuz pişerken atılırsa sarıyı patlatır.
B) Tuz pişerken atılırsa akı grileşir.
C) Tuz pişmeyi geciktirir.
D) Tuz yumurtayı sulandırır.
E) Akın suyunu çeker.
3. Aşağıdakilerden hangisi Türk mutfağında küçük bakır tabağa verilen addır?
A) Bakraç
B) Sahan
C) Tencere
D) Kazan
E) Kuşgane
4. Aşağıdakilerden hangisi turn over pişirme yöntemini en iyi açıklar?
A) Yumurta aklarının dağılmadan sarının etrafından toplanması
B) Yumurta aklarının yarıya yakın pişirilmesi
C) Yumurta aklarının yarıya yakın pişirilip sarılarının patlatılmadan alt üst edilerek servis yapılması
D) Yumurtanın karıştırılıp sahanda alt üst edilmesi ve servise sunulması
E) Yumurta akı ve sarısının tamamen pişirilmesi

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

5. Sahanda yumurtanın sarıları ve akları az pişmiş olmalıdır.
6. adet yumurta bir porsiyon kabul edilir.
7. Sahanda yumurta pişer pişmez ocaktan alınır.

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise (D), yanlış ise (Y) yazınız.

8. () Sahanda yumurta hazırlama çeşidinde yumurtanın taze olması şarttır.
9. () Sahanda yumurta soğuk olarak servis yapılmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise uygulamalı teste geçiniz.

UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında sahanda bir porsiyon tereyağlı yumurta hazırlayınız.

- Malzemeler
 - Yumurta
 - Tereyağı
 - Tuz
 - Sahan
 - Kaşık

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
2. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
3. Çalışma tezgâhınızı temizlediniz mi?		
4. Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
5. Uygun araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
6. Yumurtaları sahana akları ve sarılarını dağıtmadan kırdınız mı?		
7. Uygun garnitürü hazırladınız mı?		
8. Servis için gerekli hazırlığı yaptınız mı?		
9. Sarısı yumuşak, akı katılaşmış biçimde pişirdiniz mi?		
10. Taze yumurta ve tereyağı tadı hissediliyor mu?		
11. Doğal yumurta ve tereyağı kokusu hissediliyor mu?		
12. Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
13. Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		

14.İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
15.Sahanda tereyağlı yumurtayı servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çırpılmış yumurta pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Sektör aşçılarından çırpılarak yapılan yumurta çeşitlerini ve yapılışlarını araştırınız.
- Omlet yapımında kullanılacak yumurtanın aşırı çırpılması ne gibi sonuçlar doğurur? Sektörde çalışan ustalarla görüşünüz.

4. ÇIRPILARAK HAZIRLANAN YUMURTA (OEUFS BROUILLÈS - SCRAMBLED EGGS)

4.1. Çırpılarak Hazırlanan Yumurta Çeşitleri

Kahvaltıda verilen yumurta çeşitlerinin en çok kullanılanlardan biri çırpılmış yumurtalardır. Bu yumurta pişirme yöntemi çırpma tekniğini de içermesi açısından omletleri de kapsar. Bir porsiyon için üç yumurta kullanılmakla beraber kahvaltıda omlet yapımı için 2 yumurtadan, ordövr (hors'd oeuvre) olarak servis edilecek ise 3 yumurtadan hazırlanmalıdır.

4.1.1. Çırpılmış Yumurta Örnekleri

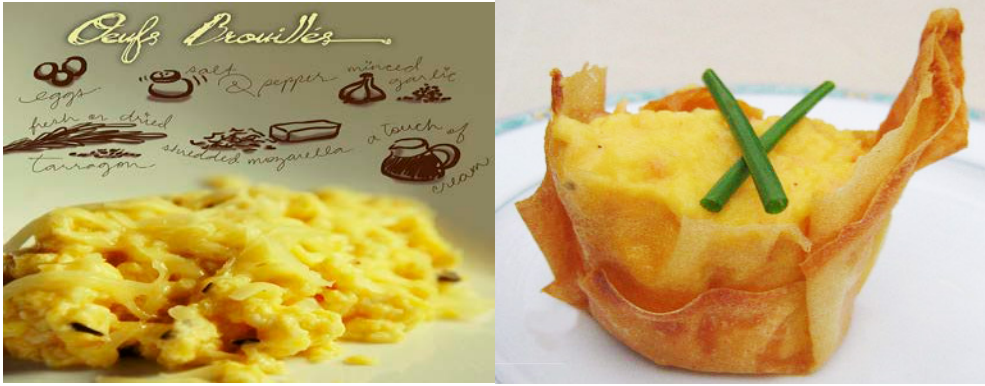
- Çırpılmış yumurta [oeufs brouillès (öf brüye)]

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet yumurta
- ¼ çay kaşığı tuz (2 g)
- ¼ çay kaşığı beyaz veya karabiber
- 1 yemek kaşığı krema veya tereyağı

İşlem basamakları

- Tereyağı küçük boy yumurta sahanında eritilir.
- Yumurtalar bir kâseye kırılıp tuz ve isteğe göre biber katılıp aklar ve sarılar birbirine karışmaya kadar çırpılır.
- Yumurtalar kızarmaya başlayan tereyağına dökülür. Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırılır.
- Karıştırma işlemi kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapılır. Her tarafın eşit pişmesi sağlanır.
- Yanında garnitürle servis yapılır.



Fotoğraf 4.1: Çırpılmış yumurta (oeufs brouillés - scrambled eggs)

- **Jambonlu çırpılmış yumurta [oeufs brouillés aux jambon (öf brüye o jambon)]**

Malzemeler

- 1-2 dilim jambon
- 3 yumurta
- 1 çorba kaşığı tereyağı

İşlem basamakları

- Jambonlar 2 cm boyunda kibrit çöpü şeklinde doğranır.
- Yumurta sahanında tereyağı eritilip jambonlar eklenerek hafifçe kızartılır. Üç yumurta bir kâsede çırpılır.
- Jambonların üzerine dökülerek çırpılmış yumurta pişirir gibi pişirilir.
- Sıcak servis tabağına alınıp servis yapılır.



Fotoğraf 4.2: Jambonlu çırpılmış yumurta

- **Mantarlı çırpılmış yumurta [oeufs brouillés aux champignons (öf brüye o şanpinyon)]**

Malzemeler

- 3 yumurta
- 8-10 adet mantar
- 1-2 damla limon
- ¼ çay kaşığı tuz, karabiber, beyaz biber
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 2 dilim tost ekmeği

İşlem basamakları

- Mantarlar yıkanıp temizlenir.
- 1-2 damla limon suyu, tuz ve biberle karıştırılır.
- Tereyağında sotelenip süslemek için iyi dilimlenmiş olan parçalardan 3-4 adet ayrılır.
- Diğerlerinin üzerine çırpılmış yumurtalar eklenip karıştırılarak pişirilir.
- Sıcak servis tabağına tepeleme konulup üzeri ayrılan mantar dilimleri ile süslenir.
- Etrafına kalp şeklinde kesilerek kızartılmış tost ekmekleri dizilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf 4.3: Mantarlı çırpılmış yumurta

- **Patatesli çırpılmış yumurta [oeufs brouillès parmentiere (öf brüye permantier)]**

Malzemeler

- 3 yumurta
- 3-4 adet orta boy patates
- 250 g sıvı yağ
- ½ çay kaşığı tuz, karabiber
- 2 dal maydanoz

İşlem basamakları

- Patatesler soyulup küçük küp şeklinde doğranır.
- Yağ ısıtılır.
- Patatesler ısınan yağda kızartılır.
- Yağ süzdürölüp tuz, karabiber eklenir.
- ırpılmış yumurta hazırlanır.
- Servis tabağının ortasına hazırlanan yumurtalar alınarak etrafına patatesler yerleştirilir.
- Ortasına ince doğranmış maydanoz konularak süslenir.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf 4.4: Patatesli çırpılmış yumurta

- **Yeşillikli çırpılmış yumurta [oeufs brouillés aux fines herbes (öf brüye o fin hörb)]**

Malzemeler

- 3 yumurta
- 25 g tereyağı
- 2 dal ince kıyılmış maydanoz
- 2 dal ince kıyılmış yeşil soğan
- 2 dal ince kıyılmış dereotu

İşlem basamakları

- Yumurtalar bir kâsede çırpılır.
- İçine maydanoz, yeşil soğan ve dereotu eklenir.
- Hepsi karıştırılıp çırpılmış yumurta gibi pişirilir.
- Sıcak servis yapılır.



Fotoğraf 4.5: Yeşillikli (sebzeli) ırpılmış yumurta

➤ **Domatesli çırpılmış yumurta [opus brouill s ala Portugoise ( f br ye ala Portekiz)]**

Malzemeler

- 3 yumurta
- 2 adet orta boy domates
- 25 g tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 dal maydanoz

İşlem basamakları

- Reçete okunur.
- Domateslerin kabukları soyulur.
- Domatesin çekirdekleri çıkartılır.
- Fındık büyüklüğünde doğranır.
- Yumurtalar ırpılır.
- İçine doğranmış domatesler eklenir.
- Tavaya yağ konulup ısıtılır.
- Hazırlanan karışım tavaya eklenir.
- Karıştırılarak tavasında pişirilir.
- Servis tabağı ısıtılır.
- Sıcak servis tabağına pişirilen karışım aktarılır.
- Domates dilimleri ve maydanoz ile süslenir.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf 4.6: Domatesli çırpılmış yumurta

➤ **Menemen [oeufs brouillés ala Turgue (öf brüye ala Turka)]**

Malzemeler

- 2-3 adet yumurta
- 5-6 adet orta boy taze sivri biber
- 2 adet orta boy domates
- 50 g tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz ve karabiber

İşlem basamakları

- Biberlerin tohumlu kısımları ayıklanarak 2-3 mm inceliğinde doğranır.
- Tereyağı eritilip biberler kızarıncaya kadar kavrulur.
- Kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesler eklenir.
- Domatesler biraz suyunu çekince çırpılarak hazırlanmış yumurtalar, tuz, karabiber konulup devamlı karıştırılır.
- Yumurta pişer pişmez ocaktan alınıp sıcak tabağa boşaltılır.
- Maydanoz yapraklarıyla süslenerek servis yapılır.



Fotoğraf 4.7: Menemen



Fotoğraf 4.8: Tabakta menemen servisi

4.1.2. Omlet (Omlette) Örnekleri

Omlet, Fransız mutfağından dünya mutfağına kazandırılmış önemli bir yiyecektir. Kahvaltıda ve sıcak ordövr olarak kullanılan bir yumurta yemeği olup mönüde çorbalardan sonra, et ve deniz ürünlerinden önce yer alır. Ticari mutfakta iki yumurtadan yapılan omlet bir porsiyon olarak kabul edilir.

➤ **Sade omlet (plain omlette)**

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 25 g tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz, karabiber

İşlem basamakları

- Porselen bir kabın içine yumurtalar tek tek kırılır.
- Tuz ve isteğe bağlı olarak karabiber eklenerek sarıları ile akları iyice karıştıncaya kadar çırpılır.
- Omlet tavasına tereyağı konulup eritilir. Çırpılmış olan yumurtalar eklenir.
- Tava devamlı sallanarak omletin her tarafının aynı oranda pişmesi, tavaya yapışmaması ve güzel renk alması sağlanır.



Fotoğraf 4.9: Sade omlet (plain omlette)

➤ **Peynirli omlet [omlette au fromage (omlet o fromaj)]**

Malzemeler

- Sade omlet malzemeleri
- 50 g rendelenmiş peynir

İşlem basamakları

- Sade omlet hazırlanır.
- Omletin pişmesi tamamlanırken ortasına boydan boya rendelenmiş peynir eklenip katlanır.
- İstenirse üzeri ince kesilmiş peynir çubuklar ile süslenir.

- Omletin yanına garnitür olarak domates, maydanoz gibi sebzeler konulabilir.
- Sıcak olarak servis edilir.



Fotoğraf 4.10: Peynirli omlet

➤ **Emmental peynirli omlet [omlette emmentaloise (omlet emmental)]**

Malzemeler

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 50 g kaşar peyniri rendesi
- 100 g emmental peynir
- ¼ ölçü beşamel sos
- 25 g krema

İşlem basamakları

- Sade omlet hazırlanır.
- Beşamel sos hazırlanır.
- Emmental peynir kalıp hâlinde kesilerek veya rendelenerek hazırlanan sade omletin üzeri kaplanır. Üst fırında hızla kızartılır.
- Çok az beşamel sos, peynir rendesi ve çırpılmış krema karıştırılarak muntazam bir şekilde omletin etrafına konulur.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf 4.11: Emmental peynir



Fotoğraf 4.12: Peynirli omlet

➤ **Jambonlu omlet**

Malzemeler

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 4 dilim jambon
- 25 g tereyağı

İşlem basamakları

- Sade omlet hazırlanır. Jambonlar paysanne doğranıp tereyağında sote edilir.
- Hazırlanan omlet katlanacağı zaman içine jambonlar eklenerek kapatılır.
- Üzeri iki ince dilim kızarmış jambonla süslenerek sıcak servis yapılır.



Fotoğraf 4.13: Jambonlu omlet

➤ **Yeşillikli-otlu omlet [omlette aux fines herbes (omlet o fin hörb)]**

Malzemeler

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 2 adet yeşil soğan
- 4-5 dal maydanoz
- 4-5 dal dereotu

İşlem basamakları

- Soğan, dereotu ve maydanoz yıkanıp ayıklanarak ince ince doğranır.
- Yumurtalar çırpılır ve çırpılan yumurtaların içine doğranmış yeşillikler eklenir, karıştırılır ve sade omletteki gibi pişirilir.
- Hazırlanan omlet içine konan yeşil malzemelerle süslenerek sıcak servis yapılır.



Fotoğraf 4.14: Yeşillikli omlet (omlette aux fines herbes)

➤ **Mantarlı omlet [omlette aux champignons (omlet o şampinyon)]**

Malzemeler

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 8-10 adet mantar
- 1 adet limon
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı beyaz biber
- 25 g tereyağı
- 25 g krema
- ½ çorba kaşığı domates suyu
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı sirke

İşlem basamakları

- 8-10 adet mantar tuzlu, unlu, sirkeli suda çok az bekletilir.
- Daha sonra mantarlar yıkanır.
- Mantarlar ince dilimlenir.
- Çok az limon damlatılarak karıştırılır.
- Tuz ve beyaz biber katılarak tereyağında sotelenir.
- Domates suyu ve krema eklenir.
- Sade omlet hazırlanır.
- Mantarlı karışım, omlet hazırlanıp katlanacağı sırada içine uzunlamasına konulup katlanır.
- Üzeri doğranmış mantar dilimleri ile süslenir.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Resim 4.15: Mantarlı Omlet

➤ Domatesli omlet [omlette Portogoise (omlet Portekiz)]

Malzemeler

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 2 adet domates
- 15 g tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 2-3 dal maydanoz

İşlem basamakları

- Yıkılmış, kabukları soyulmuş ve küçük küp şeklinde doğranmış domatesler tereyağı ile sotelenir.
- Tuz, karabiber eklenir ve ocaktan alınır.
- Sade omlet hazırlanır.
- Önceden hazırlanan domates sosu omletin üzerine dökülür ve katlanır.
- Maydanozla süslenerek servis yapılır.



Fotoğraf 4.16: Domatesli omlet (omlette Portugaise)

4.2. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtaları Pişirmede Kullanılan Araç Gereçler

Çırpılarak hazırlanan yumurtaları hazırlarken çırpma teli, kâse, oval çırpma kabı, yapışmaz tava, sahan uzun saplı yapışmaz tava, düz tabak gibi araçlar hazırlama ve pişirmede en çok tercih edilen araçlardır.

Piştirilecek ürünü çeşitlendirme ve garnitürlemede aşağıdaki gereçlerden faydalanılır.

- Jambon, sosis, salam gibi et ürünleri dilimlenerek
- Kaşar vb. peynirler rendelenerek veya dilimlenerek
- Domates dilimlenerek, tomato concasse yapılarak
- Diğer sebze ve etler sote yapılarak
- Çırpılarak hazırlanan yumurtaların yapımında kullanılan gereçler, süslemede dekor amaçlı olarak da kullanılır. Maydanoz, dereotu, cherry domates vb. ile renklendirilebilir.



Sosis



Salam



Jambon



Cherry domates



Kaşar peyniri



Kültür mantarı

Fotoğraf 4.17:Çırpılarak hazırlanan yumurtalarda kullanılan başlıca gereçler

4.3. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtaları [Oeufs Brouillès (Öf Brüye)] Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurtalar taze olmalıdır.
- Çırpma işlemi homojen bir yapı kazanan kadar yapılmalıdır.
- Kullanılacak gereçlerin ön hazırlığı dikkatli yapılmalı, pişme öncelikleri dikkate alınıp ön pişirmeleri yapıldıktan sonra karıştırılmalıdır.
- Karıştırma işlemi kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapılmalıdır.

İyi bir omlet yapabilmek için aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Omlet yapımında kullanılacak yumurtaların akları ve sarıları köpük köpük oluncaya kadar çırpılmalıdır.
- Hazırlanan yumurtaların pişirilmesi en az 10 dakika içinde yapılmalıdır.
- Omletin pişeceği tava kuru ve temiz olmalıdır.
- Tavanın çapı yumurta sayısı ile orantılı olmalıdır. Omlet yapımında 15-20 cm çapında tava kullanılmalıdır.
- Omletin tuzu pişeceği zaman konulmalıdır.

- Yumurtanın tavaya yapışmaması için yağ iyice kızdırılmalıdır.
- Tavaya bir seferde konulacak yumurta sayısı en fazla 3 adet olmalıdır.
- İyi bir omlet şekli düzgün, iyi pişmiş, yumuşak ve pembe renkte olmalıdır.
- Omletin iç kısmının yumuşak kalması istenirse fazla sertleşmeden katlanır. Bu pişirme şekline **baveuse** (bavöz) denir. Müşterinin isteğine göre hazırlanır.
- Omletin katkı maddeleri (jambon, peynir vb.) arzuya göre yumurtaların içine konularak pişirildiği gibi pişirilen omletin arasına da konabilir.
- Pişirilen ürün sıcak olarak servisi yapılmalıdır.

4.4. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtaları [Oeufs Brouillès (Öf Brüye)]Servise Sunarken Dikkat Edilecek Noktalar

- Her tarafının eşit pişmesi sağlanır.
- Servis tabağına pilav gibi yerleştirilir.
- Hazırlanan omletler doğrudan doğruya ikiye katlanarak sıcak tabağına çevrilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.
- Karşılıklı iki kenarı içe doğru kıvrılıp mekik veya oval şekil verilir. Sıcak tabağına ters çevrilir.
- Flat omelette; düz iki tarafı da pişirilen omlet şeklindedir.
- Garnitür ile omlet arasında lezzet, kıvam ve renk uyumu olmasına özen gösterilmelidir.
- Omletler servis yapılırken garnitürü yanına konulur. Garnitürü sos olacaksa yanında sos kabında ayrıca servis yapılabilir.
- Omletler, her türlü servislerinde uygun süslemeler yapılarak servise çıkmalıdır.
- Aşırı süslemeden kaçınılmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çırpılmış yumurta yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Çırpılmış (oeufs brouillés-scrambled eggs) yumurta pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Atölye önlünüzü giymelisiniz.➤ Bonenizi takmalısınız.➤ Çalışma tezgâhını temizleyerek dezenfekte etmelisiniz.➤ Pişirme araçlarını hazırlamalısınız.➤ Yumurtaları çırpma için porselen veya cam çukur kâse hazırlamalısınız.➤ Çırpma teli veya çatalı hazırlamalısınız.➤ Pişirmek için 20-25 cm çapında teflon tava hazırlamalısınız.➤ Karıştırmak için tahta spatula hazırlamalısınız.➤ Servis tabağı hazırlamalısınız.➤ Pişirme gereçlerini hazırlamalısınız.➤ Taze ve oda sıcaklığındaki yumurtaları almalısınız.➤ 1 porsiyon için 3 adet yumurta hazırlamalısınız.➤ Tuz ve karabiberi hazırlamalısınız.➤ Tereyağını hazırlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Çırpılmış yumurta pişiriniz.➤ Çırpılmış yumurta (oeufs brouillés-scrambled eggs) çeşitlerini pişiriniz.➤ Jambonlu çırpılmış yumurta (oeufs brouillés aux jambon) pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ 3 adet yumurtayı bir kâseye kırıp ¼ çay kaşığı tuz, istenirse ¼ çay kaşığı beyaz veya karabiber katıp aklar ve sarılar birbirine karıştıncaya kadar çırpmalısınız.➤ 1 yemek kaşığı tereyağını 20-25 cm çapındaki teflon tavada eritmelisiniz.➤ Tereyağı iyice ısınmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir.➤ Yumurtaları kızmaya başlayan tereyağına dökmelisiniz.➤ Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırmalısınız.➤ Karıştırma işlemi kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapmalısınız.➤ Her tarafının eşit pişmesini sağlamalısınız.➤ Servis tabağına pilav gibi yerleştirmelisiniz.➤ Yanında garnitürle servis yapmalısınız.

UYGULAMA FAALİYETİ-2

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak menemen yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Menemen (oeufs brouillés ala Turgue) pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ K.K.D. giymelisiniz.➤ Çalışma tezgâhını temizleyerek dezenfekte etmelisiniz.➤ Pişirme araçlarını hazırlamalısınız.➤ Yumurtaları çırpma için porselen veya cam çukur kâse hazırlamalısınız.➤ Çırpma teli veya çatalı hazırlamalısınız.➤ Pişirmek için 20-25 cm çapında teflon tava hazırlamalısınız.➤ Karıştırmak için tahta spatula hazırlamalısınız.➤ Servis tabağı hazırlamalısınız.➤ Pişirme gereçlerini hazırlamalısınız.
<p>➤ Menemen (oeufs brouillés ala Turgue) pişiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Taze sivri biberin tohumlu kısımlarını ayıklayarak 2-3 mm inceliğinde doğramalısınız.➤ Domatesin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarmalısınız. Fındık büyüklüğünde doğramalısınız.➤ Yumurtaları kırarak pişirmeye hazırlamalısınız.➤ Tereyağını eritip biberleri kızarıncaya kadar kavurmalısınız.➤ Domatesleri eklemelisiniz.➤ Domatesler biraz suyunu çekince kırarak hazırlanmış yumurtaları, tuz ve karabiberi koyup devamlı karıştırmalısınız.➤ Yumurta pişer pişmez ocaktan alıp sıcak tabağa boşaltmalısınız.➤ 2-3 dal maydanoz yaprağıyla süsleyerek servis yapmalısınız.

UYGULAMA FAALİYETİ-3

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak peynirli omlet yapınız

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Omlet pişirmek için kullanılan araç ve gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ K.K.D. giymelisiniz.➤ Çalışma tezgâhını temizleyerek dezenfekte etmelisiniz.➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız.➤ Planlı çalışmalısınız.➤ Teflon omlet tavasını hazırlamalısınız.➤ Tahta spatulayı hazırlamalısınız.➤ Omlet pişirmek için yağı hazırlamalısınız.➤ Yumurtalarını hazırlamalısınız.➤ Tuzunu ve karabiberini hazırlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Sade omleti pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yumurtanın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpmalısınız.➤ İçine tuzunu ve karabiberini eklemelisiniz.➤ Omlet tavasında yağı eritmelisiniz.➤ Yumurtaların tavaya yapışmaması için yağın sıcak olması gerekir. Tavada eriyen yağın ısınmasını beklemelisiniz.➤ Dumanlanmamasına dikkat etmelisiniz.➤ Çırpılmış olan yumurtaları tavaya dökmelisiniz.➤ Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştirmelisiniz.➤ Tavayı sallayarak omletin her tarafının eşit pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Peynirli omlet (omlette au fromage) pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ 50 g peyniri rendelemelisiniz.➤ Daha önce hazırladığınız sade omlete katlamak istediğiniz şekilde peyniri eklemelisiniz.➤ Omleti katlamalısınız.➤ Üzerine ince kesilmiş peynir dilimleri ile sıcak olarak servis yapmalısınız.➤ Kaşar peyniri de kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Çırpılarak hazırlanan yumurtalarda bir porsiyon için kaç yumurta kullanılır?
A) 4 yumurta
B) 2 yumurta
C) 3 yumurta
D) 1 yumurta
E) 5 yumurta
2. Aşağıdakilerden hangisi biber, domates ve yumurta karışımı ile yapılan üründür?
A) Menemen
B) Çılbır
C) Omlet
D) Krep
E) Yumurta dolması
3. Oeufs brouillés'in İngilizce'deki karşılığı aşağıdakilerden hangisidir?
A) Scrambled oeufs
B) Mixed egg
C) Fried eggs
D) Scrambled eggs
E) Crepe egg
4. Omletin menüdeki yeri aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak verilmiştir?
A) Başlangıç yemeği olarak verilir.
B) Çorbalardan sonra et ve deniz ürünlerinden önce verilir.
C) Et ve deniz ürünlerinden sonra verilir.
D) Ordövrden sonra verilir.
E) Sebze yemeğinden sonra verilir.
5. Omlet hazırlama ilkelerine göre aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?
A) Tavaya en fazla 5 yumurta konur.
B) Hazırlanan yumurtaların pişmesi en az 10 dakika içinde yapılmalıdır.
C) Omlet yapılacak yumurta taze olmalıdır.
D) Omlet sıcak olarak servis yapılmalıdır.
E) Tavaya en fazla 3 yumurta konulur.
6. Omlet yapımında ideal tava ölçüsü aşağıdakilerden hangisidir?
A) 30 cm çapında
B) 20-25 cm çapında
C) 10-15 cm çapında
D) 15-20 cm çapında
E) 25-30 cm çapında

7. Aşağıdakilerden hangisi omlet garnitürü olarak kullanılmaz?
- A) Mantar
 - B) Domates
 - C) Kurutulmuş sebze
 - D) Biber
 - E) Maydanoz
8. Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
- A) Garnitürler önceden hazırlanır, doğranır, gerekirse sotelenir.
 - B) Omlet garnitürü mutlaka konserve besinlerden hazırlanmalıdır.
 - C) Omletin pişmesine yakın hazırlanmış garnitür omletin ortasına konulur.
 - D) Omlet servis yapılırken garnitürü yanına konulur.
 - E) Omletler sade hazırlanabilir.
9. Omlette Portogoise’i diğer omlet çeşitlerinden ayıran en önemli özelliği nedir?
- A) İçinde domates olması
 - B) İçinde mantar olması
 - C) İçinde salam ve sosis olması
 - D) İçinde sucuk olması
 - E) İçinde maydanoz olması
10. Omlette yapımında yumurtanın hangi özelliğinden yararlanır?
- A) Emülsiyeye edici özelliğinden
 - B) Fom özelliğinden
 - C) Kıvam verici özelliğinden
 - D) Renk verici özelliğinden
 - E) Lezzet verici özelliğinden

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

11. Çırpılarak hazırlanan yumurtalar olmalıdır.
12. Yeşillikle çırpılmış yumurtalarda.....ürünler kullanılmalıdır.
13. Omlet yapılacak yumurta olmalıdır.
14. Omletin pişeceği zaman konmalıdır.
15. Omletin garnitürü olamazsa yanında sos kabı ile servis edilir.

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

16. () Tereyağı ateşte fazla tutulursa dumanlanır.
17. () Domatesli çırpılmış yumurta yapımında domates sos yapılır.
18. () Mantarlı çırpılmış yumurta için mantar sote kullanılır.
19. () Çırpılmış yumurta pilav şeklinde yığılarak servis edilir.
20. () Omlet Fransız mutfağından dünya mutfağına kazandırılmıştır.
21. () Ticari mutfakta bir yumurtadan yapılan omlet bir porsiyon olarak kabul edilir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise uygulamalı teste geçiniz.

UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında uygun malzemeler ile çırparak yumurta hazırlama yöntemi doğrultusunda mantarlı omlet hazırlayınız.

Malzemeler

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 8-10 adet mantar
- 1 adet limon
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı beyaz biber
- 25 g tereyağı
- 25 g krema
- ½ çorba kaşığı domates suyu
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı sirke
- Tava
- Kâse
- Çatal
- Çırpma teli
- Spatula
- Düz tabak

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
2. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
3. Çalışma tezgâhınızı temizlediniz mi?		
4. Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
5. Uygun araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
6. Mantarı sotelediniz mi?		

7. Domates suyu ve kremayı ilave ettiniz mi?		
8. Yumurtaları akları ve sarıları iyice karışana kadar çırtınız mı?		
9. Tuz ve karabiberini eklediniz mi?		
10.Uygun büyüklükte teflon tavayı seçerek kıvamında pişirdiniz mi?		
11.Piştirilen mantarlı harcı omlete koydunuz mu?		
12.Mantarlı harç konmuş omleti katladınız mı?		
13.Piştirilen omleti şekillendirip servis tabağına aldınız mı?		
14.Uygun şekilde süslediniz mi?		
15.Altı pembeleşmiş, içi yumuşak biçimde pişirdiniz mi?		
16.Omletin lezzeti malzemelerin tadını taşıyor mu?		
17.Yumurta ve karabiber kokuyor mu?		
18.Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
19.Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
20.İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
21.Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurta pişirme tekniklerine göre pankek (pan cake) ve krep (crepe) pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Pankek ve krep arasındaki fark nedir? Araştırınız.
- Pankek ve krep hangi mutfak kültüründen dünya mutfaklarına kazandırılmıştır?
- Otel mutfaklarında pankek mi krep mi daha çok tercih edilmektedir? Araştırınız ve arkadaşlarınızla sınıf ortamında paylaşınız.
- Pankek çeşitlerini araştırınız.

5. PANKEK VE KREP HAZIRLAMA

5.1. Pankek ve Krep

Yumurtalardan yapılan tatlıların büyük bir kısmını bu grup oluşturur. Fransızlar krep (crêpe), Amerikalılar pan cake (pankek), Almanlar pannegquets (ponnekuets) diye isimlendirmişlerdir. Türkçe karşılığı ise çeşitli yörelerde **kaygana**, **akıtma**, **cızlamadır**.

- **Krep (crêpe):** Hepsinden ince olarak hazırlanır.
- **Pankek (pan cake):** Daha kalın ve küçük olarak hazırlanır. İnce uygulamaları da görülür.
- **Pannegquets:** Oldukça kalın hazırlanır. Pişme fırında tamamlanır.
- **Kaygana:** İsteğe göre hem ince hem kalın olarak kullanılır. Bazı yörelerde yumurta sayısı fazla tutulmuş, yapraklar kalın yapılmıştır.

5.2. Krep (Crêpe) ve Pankek (Pan Cake) Hamuru Hazırlama İlkeleri

- Krep hazırlamada kullanılan malzemeler ölçülü olmalıdır. Ölçüye uyulmazsa hazırlanacak sıvının kıvamı olumsuz etkilenir.
- Krepler fazla yağ istemez. Burada kullanılan yağın amacı krepin tavaya yapışmasını önlemektir. Kızartmada ise dumanlanma noktası yüksek sıvı yağların kullanılması daha uygundur.
- Malzemeler hazırlandıktan sonra çukur bir kapta yumurtalar çırpma teli veya mikserle çırpılır. Ölçülü ve elenmiş un eklenip karıştırılır. Şeker, tuz ve tarifte varsa karbonat veya kabarma tozu eklenir. Yavaş yavaş süt eklenip çırpılarak istenilen özellikte hamur elde edilir. Hamur pütürlü olmamalıdır.
- Hamur hazırlandıktan sonra en az yarım saat bekletilmelidir.

5.3. Krep (Crêpe) ve Pankek (Pan Cake) Hazırlamada Kullanılan Araçlar

- **Krep tavası veya yapışmaz teflon tava:** Krep ve pankek hazırlamada krep tavası kullanılır. Tava 26 cm çapında, 2 cm yüksekliğinde olmalıdır. Yapışmaz teflon tavalarda tercih edilir.
- **Krep (crêpe) spatulası veya spatula:** Küçük, büyük boylarda olabilir. Teflon olması tercih edilir. Tahta spatulalar kullanılmalıdır. Madeni olanlar tavayı çizecekleri için kullanılmamalıdır.
- **Yumurta çırpma teli:** Pütürsüz bir hamur elde etmek için kullanılır. Hamur yine de pütürlü olmuşsa hazırlanınca hamuru süzmek gerekir.
- **Ölçü kabı (kepçe, kaşık, çay bardağı):** Kullanılacak kepçenin büyüklüğü önemlidir. Küçük boy kepçe ile hamur daha ince döküleceği için krepler ince olur.
- **Krep (crêpe) hazırlamada kullanılan diğer araçlar:** Çukur bir kap, elek, süzgeç, rondo blendır, blendır veya mikser, su bardağı, çay bardağı, çorba kaşığı, çay kaşığı, fırça rende, bıçak, tencere, tahta kaşık, servis tabağıdır.

5.4. Krep (Crêpe) ve Pankek (Pan Cake) Garnitürleri ve Sosları

Tatlı krep ve pankeklerde sert olmayan meyveler (muz, kivi, çilek, mango, şeftali, kayısı vb.), meyve püresi, kestane püresi, reçel, bal, marmelat, fındık, fıstık, badem, ceviz, krema, pudra şekeri gibi garnitürler kullanılır.

Sos olarak dondurma çeşitleri, dondurma soslari, vanilya sos, frambuaz sos, kivi sos, karamel sos, çikolata sos ve çilek sos kullanılır.

Tuzlu krep ve pankeklerde sebze çeşitleri (ıspanak, mantar, havuç, kabak, taze fasulye, bezelye vb.) ile deniz ürünleri (karides, pavurya, alabalık, levrek, lüfer vb.) iç malzeme

olarak kullanılır. Garnitür olarak domates, maydanoz, sivri biber, kornişon, taze kaşar, parmesan peyniri, beyaz peynir vb. kullanılır.

Sos olarak ise beşamel sos, morney sos, süprem sos, krem sos ve domates sos gibi soslar kullanılır.

5.5. Krep (Crêpe) ve Pankekin (Pan Cake) Kullanıldığı Yerler

Krep ve pankek sıcak veya soğuk olarak günün her saatinde tek başına tüketilebilir. Krep börek, kebab, tatlı, ara sıcak gibi ürünlerin hazırlanmasında da kullanılmaktadır.

5.6. Krep (Crêpe) ve Pankekin (Pan Cake) Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurtalar kırılır, şeker, vanilya, tuz ilavesiyle aklar ve sarılar iyice karıştırılır.
- Biraz da süt eklenir.
- Un elenerek eklenir.
- Çok iyi karıştırılarak pütürsüz, homojen hâle getirilir.
- Eritilmiş ama kızgın olmayan yağ eklenir.
- Süt yavaş yavaş ilave edilerek hızla karıştırılır.
- En az 30 dakika dinlendirilip tekrar karıştırılır.
- Üründe iyi sonuç almak için çapı 15-20 cm civarındaki tavalar tercih edilir. Çizik teflonlar kullanılmamalıdır. Dip kısmı kenarlara gelecek kadar yağlanır.
- Hazırlanan hamurdan tavanın içine dökülür (Krep ise ince, pankek ise kalın olmalıdır.).
- Tava hemen hareket ettirilerek muntazam bir şekilde her tarafına yayılması sağlanır. Ocak üzerinde tava hafif sallanarak bir tarafı pişince diğer tarafı çevirme hareketi ile veya spatula ile parçalanmadan çevrilir.
- Diğer tarafı da çevrilir. Yağlı kâğıt üzerine çıkarılır. Soğuyunca aralarına yağlı kâğıt konularak üst üste dizilir. Gereken yerde kullanılır.



Fotoğraf 5.1: Pişirilmiş krep yaprakları



Fotoğraf 5.2: Pişirilmiş pankek

5.7. Krep (Crêpe) ve Pankek (Pan Cake) İle Hazırlanan Örnek Ürünler

➤ Sade krep hazırlama

Malzemeler

- 4 yumurta
- 150 g un
- ½ litre süt
- 50 g eritilmiş tereyağı
- 5 g tuz
- 5 g toz şeker
- Yeteri kadar vanilya

İşlem basamakları

- Yumurtalar kırılıp şeker, tuz, vanilya eklenir. Sütün ¼'ü eklenip tekrar karıştırılır.
- Un elenerek eklenir. Eritilmiş ama kızgın olmayan yağ eklenir.
- Geriye kalan süt eklenip tekrar karıştırılır.
- En az 30 dakika dinlendirilip tekrar karıştırılır.
- Çapı 15-20 cm olan krep tavaşı hazırlanır.
- Dip kısmı kenarlara gelecek kadar yağlanır.
- Hazırlanan hamurdan yarım kepçe dökülür.

- Tava hemen hareket ettirilerek her tarafına yayılması sağlanır. Ocak üstünde hafif hafif sallanarak bir tarafı pişince diğer tarafı çevrilir.
- Diğer tarafı da aynı şekilde pişirilir. Yağlı kâğıt veya tahta üzerine çıkarılır.
- Soğuyunca arasına yağlı kâğıt konularak istenilen yerde kullanılır.



Fotoğraf 5.3: Sade krep

➤ **Reçelli kaygana (crêpe ala Turgue)**

Malzemeler

- 3 adet hazırlanmış yaprak
- 3 yemek kaşığı ezilmiş çilek veya benzeri reçel
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 1-2 dal taze nane yaprağı (süslemek için)

İşlem basamakları

- Ürünün reçetesi okunur.
- Hazırlanan kaygana yapraklarının içine ezilmiş reçelden birer kaşık yayılır.
- Önce ikiye sonra tekrar ikiye katlanır.
- Üç tanesi bir porsiyon olmak üzere tabaklara sivri tarafları üste gelecek şekilde, kaydırılarak yan yana dizilir.
- Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür.
- Pudra şekeri elenir.
- Ürün çok az fırınlanır.
- Fırından çıkarılır.

- Servis tabağı ısıtılır.
- Servis tabağına alınır.
- Taze nane yaprağıyla süslenir.
- Tabak kalan reelle sslenilebilir.
- Sıcak servis yapılır.



Fotoğraf 5.4: Reçelli kaygana

➤ Lorlu kaygana

Malzemeler

- 3 adet hazırlanmış yaprak
- 3 yemek kaşığı taze lor
- 3 yemek kaşığı süzme bal
- 1/4 su bardağı süt veya krema
- 1/2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

İşlem basamakları

- Reçete okunur.
- Kaygana yaprakları hazırlanır.
- Lor, bal ve krema karıştırılır.
- Yaprakların içine sürülür.
- nce ikiye sonra tekrar ikiye katlanır.
- Servis tabağına yan yana gelecek şekilde dizilir.
- Tavada tereyağı hafifçe eritilir.
- zerine eritilmif tereyağı dökülür.
- Pudra şekeri elenir.
- Fırın ısıtılır.
- Hazırlanan rn fışına konulur.

- Sıcak fırında tutup ısınca çıkartılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf 5.5: Lorlu kaygana

➤ **Krep süzet (crêpes ala suzette)**

Malzemeler

- 6 adet krep
- 2 adet küp şeker
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 50 g şeker
- 50 g tereyağı
- 200 g portakal suyu
- 3 yemek kaşığı limon

İşlem basamakları

- Şeker küpleri portakal kabuğu üzerine sürtülerek renklendirilir.
- Flambe ateşli tatlı tavaında şeker ve şeker küpleri eritilerek koyu sarı renk alması sağlanır. Tereyağı eklenip yakmadan hemen karıştırılır.
- Portakal ve limon suyu eklenerek kaynatılır.
- Her krep yaprağı tavadaki sos içinde ıslatılıp dörde katlanır.
- Tava sallanıp yağıyla alevlendirilir.
- Servis tabaklarına üçer üçer yerleştirilir.
- Artan sos üzerlerine gezdirilir. Portakal dilimleri ile süslenerek sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf 5.6: Krep süzet (crêpes ala suzette)

➤ **Vişneli kaygana pastası (pancakes with black cherries)**

Malzemeler

- 8 adet kaygana yaprağı
- 1 kutu vişne kompostosu veya 1/2kg taze vişne
- 250 g şeker
- 4-5 kaşık patates nişastası
- 250-300 g krema
- 100 g pudra şekeri
- 30-40 adet badem içi (kabukları soyulup ortadan ikiye ayrılmış)

İşlem basamakları

- Vişne taze ise çekirdekleri çıkartılarak üzeri 250 g şekerle kapatılıp suyunu salması beklenir.
- Kaynatılır veya komposto vişne kaynatılarak koyulaştırılır.
- Vişne taneleri çıkartılır. Vişne suyu tekrar ocağa konulur.
- Kaynarken içine ¾ bardak sıcak nişasta eklenir.
- Hızla karıştırılıp, koyulaştırılıp ocaktan alınır.
- Yaprakların arasına hazırlanan bu vişne suyundan, tanelerinden serpiştirilerek sürülür. Üst üste dizilir. En üst yaprağa bir şey konulmaz.
- Krema pudra şekeri ile kıvama getirilir.
- Hazırlanan yaprakların üstü ve etrafı bu krema ile kapatılır.
- Üzerine badem yaprakları yapıştırılıp soğutulur.
- Dilimlenerek servis yapılır.



Fotoğraf 5.7: Vişneli kaygana pastası

5.7. Pankek (Pan Cake) ve Krebi (Crépe) Servise Sunma İlkeleri

- Pankek ve krep genellikle tatlı olarak servis edildiğinden servise sunarken tabağın görselliği ön plana çıkarılarak hazırlanmalıdır.
- Kullanılan soslara ve garnitürler dikkate alınarak tabak boyu belirlenmelidir.
- Servis ısısına dikkat edilmeli, dekorda meyve kullanılacak ise krebin önceliğini bozmamalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak krep hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>➤ Krep ve pankek pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ K.K.D. giymelisiniz.➤ Çalışma alanınızı temizleyerek dezenfekte etmelisiniz.➤ Malzemelerinizi ekonomik kullanmalısınız.➤ Krep pişirebilmek için 20 cm çapında krep tavasını hazırlamalısınız.➤ Tavanın temiz olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Tava teflon malzemedan yapılmışsa çizik olmamasına dikkat etmelisiniz.➤ Kullanacağınız mikseri hazırlamalısınız.➤ Malzemeleri çırpma için çukur kabınızı hazırlamalısınız.➤ Kepeği hazırlamalısınız.➤ Temiz olmasına dikkat ederek tahta spatulayı hazırlamalısınız.➤ Yumurtaları hazırlamalısınız.➤ Yumurtaların taze ve temiz olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Sütü, unu, tuz, vanilyayı, pudra şekerini hazırlamalısınız.

<p>➤ Krep hamuru hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Yumurtaları teker teker çırpma kabının içine kırmalısınız.➤ Daha önceden hazırlamış olduğunuz elenmiş ve ölçülü unu, şekeri, tuzu, vanilyayı eklemelisiniz.➤ Tuzlu hazırlanan krepler için şeker ve vanilya miktarı azaltılmalıdır.➤ Malzemeler çok iyi çırpılmalıdır.➤ Ölçülü sütün 1/4'ünü eklemeli, iyice çırpmalısınız.➤ Önceden eritilip soğutulmuş tereyağını eklemelisiniz.➤ Geriye kalan sütü karışımın içine dökmelisiniz.➤ İyice çırpmalısınız.➤ 30 dakika dinlendirip tekrar çırpmalısınız.
<p>➤ Krep pişiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Ocağı yakmalısınız.➤ Tavayı ocağa koymalısınız.➤ Dip kısımlara gelecek kadar yağlamalısınız.➤ Yağ eridikten sonra yarım kepçe hazırladığınız karışımdan tavaya dökmelisiniz.➤ Tavayı hafifçe sallayarak krepin altının pişmesini sağlamalısınız.➤ Tahta spatula yardımı ile ters çevirmelisiniz.➤ Çevirdiğiniz tarafı da aynı şekilde pişirmelisiniz.➤ Pişen krep yağlı kâğıt üzerine almalısınız.➤ Kaygana ve panekleri daha yoğun ve kalın hazırlamalısınız.➤ Panekleri fırında da pişirebilirsiniz.➤ Krepler ince olmalıdır.➤ Kreplerin kenarları dantel gibi olmalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi krep hazırlamada kullanılmaz?
A) Çukur kap
B) Mikser
C) Tahta spatula
D) Çelik tencere
E) Tava
2. Tatlı krep ve pan keklerde aşağıdaki sos çeşitlerinden hangisi kullanılır?
A) Caramel sos
B) Mayonez sos
C) Hollandez sos
D) Demi glace sos
E) Becamel
3. Tuzlu krep ve pankeklerde aşağıdakilerden hangisi garnitür olarak kullanılmaz?
A) Permesan peynir
B) Kornişon
C) Fındık
D) Sivri biber
E) Domates
4. Krep ve pankek hamuru hazırlandıktan sonra ne kadar dinlendirilmelidir?
A) 60 dakika
B) 5 dakika
C) 20 dakika
D) 15 dakika
E) 30 dakika
5. Aşağıdakilerden hangisi pişirme esnasında krebin tavaya yapışmış olmasının nedenidir?
A) Hamurun kıvamın sert olması
B) Hamurun fazla dinlendirilmesi
C) Tavadaki yağın ısınmaması
D) Tavanın çok sıcak olması
E) Hamurun kıvamının sıvı olması

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

6. Krebin en önemli özelliği ve kenarlarının şeklinde olmasıdır.
7. Krep hamuru hazırlanırken en az bekletilmelidir.

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

8. (...) Krep ve pankek hazırlarken çukur kap kullanılmalıdır.
9. (...) Tuzlu kreplerde garnitür olarak beşamel sos kullanılmaz.
10. (...) Krep ve pankek sıcak ve soğuk yemek olarak kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise uygulamalı teste geçiniz.

UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında uygun araç ve gereç ile bir porsiyon lorlu kaygana hazırlayınız.

- **Malzemeler**
- Yumurta
 - Lor
 - Sıvı yağ
 - Omlet tavası
 - Çatal
 - Kepçe
 - Kaşık
 - Tabak

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme ölçütleri	Evet	Hayır
1. Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
2. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
3. Çalışma tezgâhınızı temizlediniz mi?		
4. Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
5. Uygun araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
6. Çukur bir kapta kaygana malzemelerini çırtınız mı?		
7. Uygun tavayı seçip karışımı tavaya döktünüz mü?		
8. Kayganaların 2 tarafını eşit olarak pişirip parçalamadan çevirdiniz mi?		
9. Lorlu iç malzemesini hazırladınız mı?		
10. Kayganaları servise hazırladınız mı?		
11. İçi çiğ ve çok sert olmadan pişirdiniz mi?		
12. İçindeki lorun lezzetini taşıyor mu?		
13. Kalınlığı (5 mm) uygun mu?		
14. Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		

15.Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
16.İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
17.Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise modül değerlendirmeye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Mutfak ortamında yumurta pişirme materyalinde öğrendiklerinizle uygulama oteli kahvaltı büfesi için kullanacağınız yumurtalara tazelik bayatlık kontrolü yaparak istenilen tat ve kıvamda 2 porsiyon haşlanmış yumurta, 2 porsiyon krep, 2 porsiyon çırpılmış yumurta hazırlayınız.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıdaki listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet** kazanamadığınız için **Hayır** kutucuğunu (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik) eksiksiz giydiniz mi?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama) yaptınız mı?		
D) Takılarınızı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe) çıkardınız mı?		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. Bayatlık tazelik işlem basamakları		
A) Yumurtaları hazırladınız mı?		
B) Yumurtaları düz tabağa kırdınız mı?		
C) Sarıları gözle muayene ettiniz mi?		
D) Beyazları gözle muayene ettiniz mi?		
E) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
F) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
G) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
4. Sahanda yumurta		
A) Yumurtaları sahana akları ve sarılarını dağıtmadan kırdınız mı?		
B) Uygun garnitürü hazırladınız mı?		
C) Servis için gerekli hazırlığı yaptınız mı?		
D) Sarısı yumuşak, akı katılaşmış biçimde pişirdiniz mi?		
E) Taze yumurta ve tereyağı tadı hissediliyor mu?		
F) Doğal yumurta ve tereyağı kokusu hissediliyor mu?		
5. Çırpılarak yumurta pişirme		
A) Mantarı sotelediniz mi?		
B) Domates suyu ve kremayı eklediniz mi?		
C) Yumurtaları akları ve sarıları iyice karışana kadar çırpınız mı?		

D) Tuz ve karabiberini ilave ettiniz mi?		
E) Uygun büyüklükte teflon tavayı seçerek kıvamında pişirdiniz mi?		
F) Pişirilen mantarlı harcı omlete koydunuz mu?		
G) Mantarlı harç konulmuş omleti katladınız mı?		
H) Pişirilen omleti şekillendirip servis tabağına aldınız mı?		
İ) Uygun şekilde süslediniz mi?		
J) Altı pembeleşmiş, içi yumuşak biçimde pişirdiniz mi?		
K) Omletin lezzeti malzemelerin tadını taşıyor mu?		
L) Yumurta ve karabiber kokuyor mu?		
6. Krep ve pankek		
A) Çukur bir kapta kaygana malzemelerini çırptınız mı?		
B) Uygun tavayı seçip karışımı tavaya döktünüz mü?		
C) Kayganaların 2 tarafını eşit olarak pişirip parçalamadan çevirdiniz mi?		
D) Lorlu iç malzemesini hazırladınız mı?		
E) Kayganaların servise hazırladınız mı?		
F) İçi çiğ ve çok sert olmadan pişirdiniz mi?		
G) İçindeki lorun lezzetini taşıyor mu?		
H) Kalınlığı (5 mm) uygun mu?		
7. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
8. Zaman ve güvenlik		
A) Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
B) Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
C) İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
D) Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	E
4	D
5	B
6	demir sülfür
7	mikrop/eller
8	hava boşluğu
9	YANLIŞ
10	DOĞRU

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	C
3	B
4	E
5	E
6	C
7	2 adet
8	soğuk / suya
9	DOĞRU
10	YANLIŞ
11	DOĞRU

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	B
4	C
12	tam ortada
13	2 adet
14	akları
18	DOĞRU
19	YANLIŞ

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	D
4	B
5	A
6	D
7	C
8	B
9	A
10	B
11	taze
12	hafif kokulu
13	taze
14	tuzu
15	sos
16	DOĞRU
17	YANLIŞ
18	DOĞRU
19	DOĞRU
20	DOĞRU
21	YANLIŞ

ÖĞRENME FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	C
4	E
5	C
6	ince/dantel
7	30 dakika
8	DOĞRU
9	YANLIŞ
10	DOĞRU

KAYNAKÇA

- ÇEVİK Öznur, SAY Seniha, **Yumurta Uygulamaları ve Krepler**, MEB Yayınları, Ankara, 2000.
- G. Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması-2**, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2003.
- USTA N., **Tatlı Sanatı**, Nadir Basımevi, İstanbul, 1979.
- <http://www.eggtester.com/products/digital-haugh-tester> 30.10.2017 13:08