

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**YENİ YEMEK REÇETELERİ  
811ORK147**

**Ankara, 2012**

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

# AÇIKLAMALAR

AÇIKLAMALAR .....	iii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	3
1. YENİ YEMEK REÇETELERİ TASARLAMA .....	3
1.1. Yemek Reçetesinin Tanımı .....	3
1.1.2. Yemek Reçetelerinin Yararları .....	4
1.1.3. Reçete Hazırlama Aşamaları .....	5
1.1.4. Pişirme Tekniği.....	12
1.1.5. Yemeğin Hazırlanması .....	12
1.2. Yeni Reçetelerin Standart Reçetelere Dönüştürülme Aşamaları .....	14
1.2.1. Standart Yemek Reçetesi Formatı .....	15
1.2.2. Dijital Yemek Reçetesi .....	18
1.3. Yemek Reçetesi Tasarlamanın Nedenleri ve Önemi.....	19
1.4. Yeni Yemek Reçetesi Tasarlamak İçin Araştırılması Gereken Dokümanlar .....	20
1.4.1. Dergi ve Kitaplar .....	20
1.4.2. İnternet Siteleri .....	21
1.4.3. Festival, Fuar ve Yarışmalardan Derlenen Bilgiler .....	21
1.4.5. Diğerleri.....	22
1.5. Örnek Yemek Reçetesi Tasarımları .....	24
1.5.1. Antreler İçin Tabak Tasarlamak .....	24
1.5.2. Ana Yemekler İçin Tabak Tasarlamak .....	28
1.5.3. Tatlı ve Meyveler İçin Tabak Tasarlamak .....	35
UYGULAMA FAALİYETİ .....	41
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	46
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	48
2. YENİ YAPILAN YEMEĞİ TADIMA SUNMA .....	48
2.1. Yeni Tasarlanan Yemeğin Tadıma Sunulmasının Önemi .....	48
2.2. Yemeğin Değerlendirilmesinde Yer Alacak Kişiler ve Özellikleri.....	49
2.2.1. Meslektaşlar .....	49
2.2.2. Alan Öğretmenleri, Akademisyenler ve Gurmeler .....	50
2.2.3. Diyetisyenler/Beslenme Uzmanları .....	50
2.2.4. Müşteriler/Misafirler.....	51
2.2.5. Farklı Gruplardan Konuyla İlgisiz İnsanlar .....	52
2.3. Yeni Tasarlanan Reçetelerin Demo Çalışmalarının Yapılması.....	52
2.3.1. Demo Yemek Çalışmalarının Yararları .....	53
2.3. Değerlendirme Formu hazırlama ve değerlendirmede dikkat edilecek noktalar .....	54
2.3.1. Test Ortamının Hazırlanması.....	54
2.3.2. Denenecek Reçetelerin Hazırlanması .....	54
2.3.3. Reçetelerin (Tarifelerin) Test Edilmesi .....	55
UYGULAMA FAALİYETİ .....	63
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	65
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	67
3. YAPILAN YEMEĞİ FOTOĞRAFLAMA .....	67
3.1. Yeni Tasarlanan Yemeği Fotoğraflamanın Önemi .....	67
3.2. Yemek Fotoğrafı Çekme Tekniği.....	68

3.2.1. Makine Seçimi .....	68
3.2.3. Fotoğraf Makinesinin Tutulması .....	69
3.2.4. Objeye ve Konu Seçimi .....	70
3.2.5. Çekim Yerinin Planlanması .....	71
3.2.6. Ortam Işığının .....	72
3.2.7. Çekim Açısı .....	74
3.3. Fotoğraflarda Oluşan Hataların Analizi .....	76
3.3.1. Netlik .....	76
3.3.2. Açık – Koyu ve Kontrast Değerleri .....	78
3.3.3. Çekim Açısı .....	82
3.4. Yemek Reçetelerini Arşivleme .....	85
3.4.1. Yemek Reçetelerini ve Fotoğraflarını Arşivlemenin Önemi ve Gerekliliği .....	85
3.4.2. Reçeteleri Arşivlemede Dikkat Edilecek Noktalar .....	86
3.4.3. Yemek Reçetelerini Arşivleme Alanları .....	86
3.4.4. Arşiv Odasının Seçimi ve Bakımı .....	89
UYGULAMA FAALİYETİ .....	90
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	95
CEVAP ANAHTARLARI .....	98
KAYNAKLAR .....	100

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK029</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Mutfak/Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Yeni Yemek Reçeteleri</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Bu modül, yemek reçetesi hazırlama ilkeleri ve yeni yemek reçetesi tasarlayıp hazırlamanın anlatıldığı öğretim materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/24
<b>ÖN KOŞUL</b>	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sebze Garnitürleri, Uluslararası Özel Çorbalar, Soslar 1-2, Patates Garnitürleri, Etlerin Hazırlanması, Et Yemekleri 1-2, Balıklar ve Su Ürünleri, Salata ve Salata Sosları, Makarnalar ve Pilavlar modüllerini basarmış olmak.
<b>YETERLİK</b>	Yeni yemek reçeteleri tasarlamak.
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Öğrenci bu modül ile uygun ortam sağlandığında; yemek reçetesi hazırlayabilecek, yeni yemek reçeteleri tasarlayabilecek, tasarlamış olduğu yemekleri pişirebilecek ve pişirdiği yemeği farklı gruplarla değerlendirdikten sonra fotoğrafını ve reçetesini arşivleyebilecektir. <b>Amaçlar</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mutfak ortamında; mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yemek çeşitlerini arttırmak ve yarışma festival vb. etkinliklerde kullanmak üzere yeni yemek reçeteleri tasarlayacaktır.</li><li>2. Mutfak veya restaurant ortamında yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak, yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alacaktır.</li><li>3. Mutfak veya restaurant ortamında hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak, sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflayarak belgelendirebilecektir.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Tencere, tava, doğrama tahtası, bıçak, karıştırıcı aletler, dekor tabağı, kâğıt-kalem, reçete formları, fotoğraf makinesi, dijital reçete programları, e-book, bilgisayar.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.



# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci,

Yemek reçetelerinin hazırlanması, yazının bulunmasıyla birlikte başlayıp; günümüze kadar taşınmış ve bizden sonraki kuşakların da devam ettireceği bir süreçtir. Yemek hazırlama, insanlık tarihi kadar eski ve hayati önem taşıyan bir sanattır.

Yemek reçeteleri, mutfak sanatının gelişiminde özel bir yere sahiptir. Dünya mutfaklarının gelişim süreçlerine baktığımızda, yemek hazırlama faaliyetiyle uğraşan aşçıların mutfaklarda ürettikleri yeni lezzetleri yazarak kayıt altına almaları çok önemli bir etken olmuştur.

Kendi ulusal mutfaklarındaki yemekleri reçeteye dönüştüremeyen ülkeler, mutfak kültürlerini gelecek kuşaklara taşımada zorluk çekmektedir. Bir ülke mutfağının mutfak alanındaki zenginliği, reçetelerle kayıt altına alınmış yemek reçetesi arşivlerinden anlaşılmaktadır. Yemek reçeteleri, ülkelerin mutfak alanındaki zenginlik düzeyini ölçmede bir araç olarak da kullanılmaktadır.

Reçeteler, toplu beslenme yapılan otel, restoran, lokanta, yurt, yemek fabrikaları ve ordu mutfaklarında yemek reçeteleri verimlilik, müşteri memnuniyeti, israfın önlenmesi ve bireylerin yeterli ve dengeli beslenmesi yönlerinden hayati bir öneme sahiptirler.

Bu modülde, yemek reçetelerinin mutfaktaki yeri ve önemi, reçetelerin yararları, yemek reçetesi hazırlama ilkeleri, standart yemek reçeteleri, örnek yemek reçetesi formatı, yemek reçetesi tasarlama ve yemek reçetelerinin fotoğraflanıp arşivlenmesi konuları anlatılmaktadır.

Mutfak Uygulamaları dersindeki modüllerle uluslararası temel sosları, garnitürleri ve et-tavuk-balık yemeklerini hazırlama becerisi kazanmıştınız. Şimdi bu modül ile yemek reçetesi tasarlayıp hazırlama ve hazırlanan yemek reçetelerine kayıt altına alma becerisi kazanacaksınız.

Özgün ve kaliteli reçeteler hazırlayabilmeniz dileğiyle...





# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Mutfak ortamında; mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yemek çeşitlerini arttırmak ve yarışma festival vb. etkinliklerde kullanmak üzere yeni yemek reçeteleri tasarlayacaksınız.

## ARAŞTIRMA

- Sektörden reçetelerin nasıl tasarlanıp geliştirildiğini öğrenip sınıfınızda paylaşınız.
- Yeni yemek reçeteleri tasarlayabilmek için internetten kaynak araştırması yapınız.
- Yemek reçetesi formatlarını araştırıp bilgi edininiz.

## 1. YENİ YEMEK REÇETELERİ TASARLAMA

### 1.1. Yemek Reçetesinin Tanımı

Geleneksel yemek pişirme sanatındaki “**yemek tarifi**” kavramının içeriği günümüzde yeterli olamamaktadır. Mutfak ve gastronomi (yemek bilimi) terminolojisinde kullanılan “reçete” daha geniş bir anlamı ifade etmektedir. Reçete kavramına İngilizce’de “recipe”, Fransızca’da ise, “recette” denir.

Daha geniş bir çerçevede tanımlamak gerekirse, bir yemeğin adı, hangi yemek grubunda yer aldığı, içerisindeki besin maddeleri ve miktarları, yapılışı, püf noktaları, kullanılan pişirme teknikleri, porsiyon miktarı, porsiyon ölçüsü, garnitürü, servisi, maliyeti ve besin değeri hakkında bilgilendirme yapıldığı yazılı metinlere uluslar arası otel mutfaklarında “**yemek reçetesi**” denmektedir. Daha basit anlamda yemek reçetesi; “bir yemeğin nasıl hazırlanması, pişirilmesi, takdim edilmesi gerektiğini anlatan bir dizi kurallar bütünüdür.” diyebiliriz.

Reçetelerin deneysel çalışmalarla standardize edilip standartlaştırılmasına da “**standart reçeteler**” denir.

Reçeteler, **pusula** gibi açığıya yapacağı yemek konusunda **rehberlik** eder.

## 1.1.2. Yemek Reçetelerinin Yararları

Reçeteler işletmeye, mutfağa ve çalışan personele sayısız yararlar sağlar. Reçetelerin sağladığı yararları genel başlıklar altında özetleyecek olursak şunlardır:

### Reçeteler;

- İşletmenin malzeme, zaman, işgücü, enerji yönünden kaynaklarını verimli kullanılmasına önemli katkı sağlar.
- Yemeklerin daima aynı lezzette ve kalitede üretilmesini sağlar.
- Yemeklerin üretilmesinde arzu edilen standardın yakalanmasını sağlar.
- Rutin porsiyon kontrolünde istikrar sağlar.
- Yemeklerin serviste aynı porsiyonda servisini sağlar.
- Satın almada ve menü planlamada kolaylık sağlar.
- Oteldeki menülerin maliyet (cost) hesaplamasında kullanılır.
- Maliyet kontrolünde (cost control) yöneticilere rehberlik eder.
- Bir yemeğin menüdeki satış fiyatının belirlenmesinde F&B (food and beverage/yiyecek ve içecek) müdürüne yardımcı olur.
- Yemek hazırlamasını bilmeyen bir kişiye bile yemeğin hazırlanmasında ona kılavuzluk ederek yemeği hazırlattırır.
- Mutfağın yemek üretiminde başarısını artırmada yardımcı olur.
- Aşçıların verimini artırır.
- Yeni tasarlanan reçetelerin deneysel yöntemlerle standardize edilerek “standart yemek reçetelerine” dönüştürülmesini sağlar.
- Personel iş çizelgelerinin hazırlanmasında yararlanır.
- Aşçılara reçetelerini paylaşma anlayışı kazandırır.
- Aşçılara reçeteyle çalışma prensibi ve kültürü kazandırır.
- Aşçılara ölçülü çalışma alışkanlığı kazandırır.
- Yemeklerin enerji ve besin değerlerinin hesaplanmasında referans kaynak olarak kullanılmasını sağlar.
- Aynı otel zincirindeki mutfak personeli arasında internet ağı üzerinden reçetelerin ortak kullanılmasını sağlar.
- Ulusal ve yerel mutfak kültürlerini oluşturan yemeklerin kayıt altına alınarak arşivlenmesini sağlar.
- Dijital yemek reçetesi programlarının yazımında kullanılır.
- Amatör ve profesyonel aşçılara yemek üretiminde referans sağlar.
- Modern aşçılık eğitiminde kaynak olarak kullanılır.
- Yemeğin üretiminde aynı aşçıya olan bağımlılığı ortadan kaldırır.
- Yemek yapımında aşçılara özgüven duygusu kazandırır.
- Yemek üretiminde yapılan hataların tespit edilip düzeltilmesinde yardımcı olur.
- Yöneticilerin aşçılara denetim yapmasına imkân verir.
- Yarışma, festival gibi faaliyetlerde yarışmacıların daha başarılı olmasını sağlar.
- Yeni yemek reçetelerin tasarlanmasında aşçılara ilham kaynağı olur.
- Toplu beslenme sistemlerinde standart reçeteler olarak da kullanılmasını sağlar.
- Otel mutfaklarına zamanla yemek reçetelerinden oluşan dev bir kütüphane kazandırır.

### 1.1.3. Reçete Hazırlama Aşamaları

Reçetelerin arzu edilen nitelikte ve kullanışlı olabilmesi için izlenmesi gereken temel aşamalar vardır.

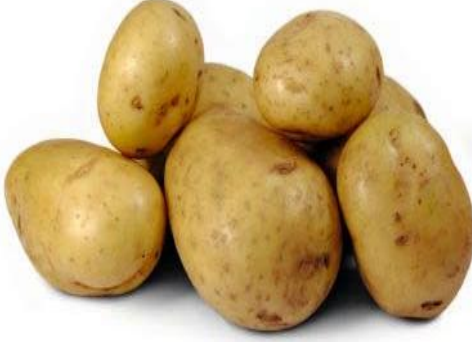
- Yeni hazırlanacak olan bir reçete 6 ana aşamadan oluşur.
  - Yemek reçetesinin zihinde tasarlanması,
  - Yemekle ilgili gerekli kaynak ve sektör araştırmasının yapılması
  - Reçetenin ilk kez denenmesi,
  - Reçetenin daha sonra başkaları tarafından denenmesi,
  - Reçetenin alan uzmanlarına (panelist gruba) değerlendirilmesi,
  - Reçetenin formlara yazılıp ve fotoğraflanıp kayıt altına alınması.
- Yemek reçetelerini hazırlarken dikkat edilecek ilkeler:
  - Yemeğin Adı ve Grubu
  - Yemeğin Porsiyon Ölçüsü
  - Yemeğin Pişeceği Kap ve Ocak
  - Yemeğin İçine Konan Maddelerin Brüt, Net Miktar ve Ortalama Ölçüleri

Brüt miktar, satın almadan sonra yiyeceğe hiçbir ön işlem (ayıklama, soyma vb) uygulamadan önceki doğal ağırlığına “brüt miktar” denir. Net miktar ise, besine ayıklama, soyma, çekirdeğini çıkarma gibi ön işlemleri yaptıktan sonra geriye kalan ve pişirmek için tencereye konan kesin miktardır.

#### Sebzeleri Hazırlamada Oluşan Artık/Kayıp Oranları (%)

Sebze Adı:	Artık %'si	Sebze Adı :	Artık %'si
• Bakla	12	• Lahana (beyaz)	31
• Bezelye	50	• Lahana (kırmızı)	25
• Dereotu	31	• Marul	28
• Domates	11	• Maydanoz	33
• Dolmalık Biber	21	• Patlıcan	20
• Dolmalık Kabak	43	• Pırasa	38
• Fasulye	11	• Patates (elde)	35
• Havuç	27	• Patates (makınada)	10
• Ispanak	21	• Patates (haşlama)	10
• Kabak	22	• Salatalık	24
• Karnabahar	45	• Semizotu	23
• Kereviz	47	• Soğan (kuru)	14
• Kıvırcık	23	• Soğan (yeşil)	37

Tablo 1.1: Sebzeleri Hazırlamada Oluşan Artık/Kayıp Oranları



Resim 1.1: Brüt'e örnek



Resim 1.2: Net kullanıma örnek

**Meyveleri Hazırlamada Oluşan Artık/Kayıp Oranları (%)**

Meyve Adı :	Artık %'si	Meyve Adı :	Artık %'si
• Armut	12	• Kayısı	25
• Elma	20	• Kiraz	40
• Erik	25	• Kompostoluk Şeftali	40
• Malta Eriği	48	• Kompostoluk Elma	35
• Mandalina	30	• Üzüm	40
• Muz	35	• Şeftali	30
• Karpuz	50	• Vişne	40
• Kavun	45	• Portakal	30

Tablo 1. 2: Meyveleri Hazırlamada Oluşan Artık/Kayıp Oranları

**Gövde Etlerde Kemik Artık/Kayıp Oranları (%)**

Et Çeşitleri	Artık % Yüzdesi
• Koyun Eti	28
• Sığır Eti	25
• Tavuk Eti	35

Tablo 1. 3: Etleri Hazırlamada Oluşan Artık/Kayıp Oranları



**Resim 1.3: Etlerdeki artık/kayıp oranlarına örnek**



**Resim 1. 4: Mutfakta yaygın olarak kullanılan pratik ölçü araçları/kapları**

Resimde numaralandırılmış olan pratik ölçü araçlarının açıklaması:

Araç No	Ölçü Aracı Adı	Ortalama Gramajı
1 Numaralı Araç :	Büyük Su Bardağı	250
2 Numaralı Araç :	Su Bardağı	200
3 Numaralı Araç :	Çay Bardağı	100
4 Numaralı Araç :	Kahve Fincanı	75
5 Numaralı Araç :	Çorba Kaşığı	20
6 Numaralı Araç :	Tatlı Kaşığı	10
7 Numaralı Araç :	Çay Kaşığı	5

**Tablo 1. 4: Numaralı pratik ölçü araçlarının açıklaması ve gramajları**

Reçetelerde kaşık ile verilen ölçümlerde “silme” ve “tepeleme” terimleri kullanılır



**Resim 1.5: Silme işlemi için özel tasarlanmış silme kaşığı**



**Resim 1.6: Tepeleme işlemine örnek bir resim**

1 silme çorba kaşığı	12 gr
1 tepeleme çorba kaşığı	45 gr
1 silme tatlı kaşığı	8 gr
1 tepeleme tatlı kaşığı	30 gr

**Tablo 1. 5: Kaşık boylarına göre ortalama tepeleme gramajları**

Reçetelerde bazen yemeğin özelliğine ve miktarına göre “fiske” kavramı da kullanılmaktadır. Çok az anlamında kullanılan fiske, başparmağı ile işaret parmağı arasında kalan veya tutulabilen miktardır. Bazen bir "çimdik" ya da bir "tutam" diye de tabir edilir. Bu kavramlar genellikle tuz ve baharat ölçülerinin ifade edilmesinde kullanılır.

Endüstriyel mutfaklardaki gelişime paralel olarak günümüzde dijital ölçü kaşıkları üretilmiştir. Bu tür dijital ölçüm araçları çok hassas ve güvenilir ölçümler yapması özelliğiyle diğer geleneksel ölçüm araçlarından (cam bardak, metal kaşık vb) ayrılmaktadır.



**Resim 1.7: Dijital ölçü kaşığı**

Besin Adı	Su Bardağı gr	Çay Bardağı gr	Kahve Fincanı gr	Çorba Kaşığı gr	Tatlı Kaşığı gr	Çay Kaşığı gr
Su	200	100	75	10	4	–
Süt	200	100	75	10	4	–
Sıvı Yağ	170	80	60	10	4	–
Eritilmiş Yağ	200	90	65	10	4	–
Tereyağı	–	–	–	20	–	–
Margarin	–	–	–	20	–	–
Yoğurt	200	100	60	40	20	–
Krema	200	100	60	40	20	–
Kaşar (rende)	90	40	30	4	–	–
Salça	220	95	75	40	–	–
Toz Şeker	170	75	60	20	10	5
Tuz	–	–	–	20	10	5
Pirinç	175	80	50	20	10	3
Bulgur	175	80	50	20	10	3
Kuru Fasulye	170	75	60	–	–	–
Nohut	170	80	65	20	–	–
Mercimek	180	75	75	60	15	–
İrmik	150	75	50	15	5	2
Makarna	110	50	40	15	–	–
Arpa Şehriye	165	80	50	15	–	–
Tel Şehriye	80	45	30	10	–	–
Buğday	155	70	55	–	–	–
Erişte	80	45	30	–	–	–
Un	120	60	40	20	10	4
Pirinç Unu	125	70	35	20	5	3
Mısır Unu	120	60	40	10	5	–



Besin Adı	Su Bardağı g	Çay Bardağı g	Kahve Fincanı g	Çorba Kaşığı g	Tatlı Kaşığı g	Çay Kaşığı g
• Galeta Unu	100	60	30	15	5	–
Nişasta	100	50	30	20	10	–
Kakao	100	55	30	10	5	2
Pudra Şekeri	120	60	40	20	10	4
Hindistan Cevizi	50	30	15	5	3	2
Ceviz İçi	90	50	30	15	–	–
Fındık	120	65	35	20	–	–
Badem	125	70	40	20	–	–
Badem (çekilmiş)	125	80	45	20	10	–
Ceviz (çekilmiş)	110	60	30	15	8	2
Fındık (çekilmiş)	115	65	35	15	8	2
Sirke	180	100	70	10	5	–
Karabiber	–	–	–	6	2	1
Susam	110	65	40	10	4	–
Çörek Otu	100	50	30	15	5	2
Tarçın	–	–	–	20	6	4
Haşhaş	110	65	40	15	5	2
Rezene	–	–	–	9	3	2
Vanilya	–	–	–	–	–	3
Kuru Üzüm	115	55	35	15	8	3
Kuru Maya	145	70	45	17	4	2
Bal	290	140	90	30	10	5
Şarap	190	90	70	10	4	–

**Tablo 1. 6: Mutfakta kullanılan pratik ölçüler**

Ortalama ölçüler, terazinin olmadığı ortamlarda mutfak personeline büyük kolaylıklar sağlar

### 1.1.4. Pişirme Tekniği

Menüdeki her yemeğin kendine özgü bir pişirme tekniği vardır. Mutfakta yemekler; poche, bouilli, steaming, braising, stewing, glazing, graten, frit, sote, grille gibi teknikler kullanılarak pişirilmektedir. Bir yemeğin pişirilmesinde bazen tek bir teknik, bazen de birkaç teknik bir arada kullanılmaktadır.



Resim 1.8: Sote pişirme tekniği ve flambe işlemine örnek bir resim

### 1.1.5. Yemeğin Hazırlanması

- Yemeğin hazırlanışını reçeteye yazarken dikkat edilmesi gereken noktalar:
  - Yemeğin yapımında kullanılacak olan tüm besin maddeleri ve miktarları (gram, adet, demet) eksiksiz yazılmalıdır.
  - Besin maddelerinin miktarları brüt, net (gr) ve ortalama ölçüler (kaşık, bardak, kâse, kepçe) kullanılarak verilmelidir.
  - Yemeğin içine giren yiyecekler yemeğin yapılış sırasına göre yazılmalıdır.
  - Yemeğin hazırlanmasında kullanılan pişirme teknikleri yazılmalıdır.
  - Reçeteye yemeğin hazırlık ve pişirme adımları dâhil olmak üzere tüm adımlar dikkatle yazılmalı.
  - Marinasyon, terbiye, karamelizasyon, flambe gibi uygulanması gereken özel işlemler varsa, bu işlemlerin açıklaması ve yapımı mutlaka reçetede belirtilmelidir.
  - Besin maddelerinin yemeğe ilave edilme süreci, besinlerin pişme düzeylerindeki öncelik sırasına göre ifade edilmelidir.
  - İşlem basamakları sistematik bir sıra dâhilinde yazılmalıdır. (ön hazırlık, pişirme, süsleme, sunum gibi)
  - Besinlere ön hazırlık ve pişirme süreçlerinde uygulanması gereken püf noktalar varsa, bu işlemler reçetede “notlar” bölümünde çok iyi açıklanmalıdır.
  - Yemeğin besin değerini korumaya yönelik dikkat edilmesi gereken hususlar varsa, bu hususlar reçetede belirtilmeli.

- Yemeğin içindeki besinlerin kendi doğal renklerini (klorofil, karoten, flavon, antosiyanin, laykopen) korumaya yönelik özel hususlar varsa, bu hususlar da reçetede ayrıntılı ifade edilmeli.
- Yiyeceklerin pişirme sürelerini verirken rakam ve dakika kullanılmalı. (Örneğin karidesleri tavada 5 dakika soteleyiniz gibi)
- Pişirme sıcaklığı reçetede mutlaka belirtilmeli. (Eti fırında 180 derecede pişirin gibi)
- Sürecin her aşamasında doğru terim kullanılmalı.
- Pişirme sırasında meydana gelebilecek herhangi bir sorun hakkında reçetede yeterli uyarılar verilmesinde fayda vardır. (Örneğin, hollandaise sos yaparken sos katılaşırsa, sosa birkaç damla sirke ya da soğuk su damlası ilave edip çırpılarak bu sorunu düzeltebilirsiniz gibi.)



**Resim 1.9: Reçetelerin belgelere yazılması aşaması**

### **Fırın Isı Düzeyleri**

Hafif Fırın Isısı Derecesi	100° - 140° C
Orta Fırın Isısı Derecesi	150° - 180° C
Sıcak Fırın Isısı Derecesi	190° - 220° C
Kızgın Fırın Isısı Derecesi	230° ve üzeri

**Tablo 1. 9: Fırın ısı düzeyleri tablosu**

## 1.2.Yeni Reçetelerin Standart Reçetelere Dönüştürülme Aşamaları

Yeni reçetelerin standart reçeteye dönüştürülme aşamaları şunlardır:

- Bu iş için önce gerekli kaynaklar toplanır. Kaynak konusunda konu ile ilgili yazarların yayınladığı yemek kitapları, dergiler, tezler, makaleler, sektördeki aşçıların nitelikli reçeteleri ve kurumlar da uygulanan reçetelerden de yararlanılabilir.
- Yemeğin pişirilmesi için gerekli optimum koşullar (besin, araç-gereç, hazırlama-pişirme üniteleri vb.) sağlanır.
- İlk etapta en az 10 porsiyonluk denemeler yapılır.
- Sonra farklı bölgedeki aşçılara da aynı reçeteler denetilir. Denemelerde reçetede miktarlara göre yemek aynı kalite ve standartta üretilip reçeteden % 100 verim alınırsa reçete, değerlendirme panelinin onayına sunulur.
- Yemek konusunda deneyimli (mutfak şefleri, gurmeler, beslenme uzmanları, alan öğretmenleri) kişilerden kalite kontrol paneli oluşturulur.
- Bu aşamada yemekler, kalite kontrol paneli tarafından değerlendirilmeye başlanır. Bu işleme yemeklerin kalitesi onaylanana dek devam edilir.
- Kalitesi onaylanan ölçüler 2 katı alınarak çoğaltılır ve tekrar değerlendirilerek standartlaştırılır. (Toplu beslenme sistemlerinde reçeteler 100 porsiyon olarak standartlaştırılır, çoğaltılma işlemi de 100 porsiyon üzerinden yapılır.)
- Son aşamada ise, hazırlanan standart reçeteler, reçete yazma kurallarına göre belgelere yazılıp kayıt altına alınarak süreç tamamlanır.



Resim 1.10: Kalite kontrol paneli tarafından reçetelerin değerlendirilmesi

### 1.2.1. Standart Yemek Reçetesi Formatı

Standart Yemek Reçetesi Formatı

#### YEMEK REÇETESİ

..... Porsiyon

Reçete Adı : .....

Yemek Grup No : .....

Porsiyon Ölçüsü : .....

Hazırlık Süresi : .....

Porsiyon Ölçü Aracı : .....

Pişme Süresi : .....

Pişirme Kabı ve Aracı : .....

Total Ağırlık (kg) : .....

Pişirme Tekniği : .....

Porsiyon Maliyeti : .....

İçindekiler	Brüt Miktar (gr)	Net Miktar (gr)	Ortalama Ölçü	Yapılışı	Süre	Notlar

#### Bir Porsiyon Yemekteki Kalori ve Besin Değerleri

Yemek Adı	Kalori/Enerji	Protein gr	Yağ gr	Kalsiyum mg	Demir mg	A Vitamini I.U.	Tiamin mg	Riboflavin mg	Niasin mg	C Vitamini mg
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

## YEMEK REÇETESİ

10 Porsiyon

<b>Reçete Adı</b>	: <b>Pirinç Pilavı</b>	<b>Yemek Grup No</b>	: 2
<b>Porsiyon Ölçüsü</b>	: 175 gr	<b>Hazırlık Süresi</b>	: 20'
<b>Porsiyon Ölçü Aracı</b>	: 1 orta boy kepçe	<b>Pişme Süresi</b>	: 10' - 15' - 15'
<b>Pişirme Kabı ve Aracı</b>	: Kalın tabanlı yayvan tencere	<b>Total Ağırlık (kg)</b>	: 2,5
<b>Pişirme Tekniği</b>	: Kavurma	<b>Porsiyon Maliyeti</b>	: 3 TL

İçindekiler	Brüt Miktar (gr)	Net Miktar (gr)	Ortalama Ölçü	Yapılışı	Süre	Notlar
Pilavlık Pirinç	600	600	3 S.B.	Pirinçleri ayıkla Ilık suya koy ve beklet. Sonra pirinçleri yıka ve suyunu süz.	5' 10' 5'	Suda bekletme esnasında oluşan nişastayı yıkayarak pişme esnasında pirinçlerin birbirine yapışmasını önle.
Margarin	150	150	½ Paket	Pilav tenceresine margarini koy erit. Pirinçleri ve tuzu ilave et ve düşük ateşte sürekli karıştırarak kavur.	10'	Pirinçlerin kendi doğal beyaz rengini korumak kaydıyla kavur.
Tuz	15	15	1 T.K.			
Su	1000	1000	5 S.B.	Pirinçlerin kavrulma işlemi tamamlanınca sıcak suyu ilave et, karıştır ve kapağını da kapatıp çok düşük ateşte pişir.	15'	Pirinçler aşırı kavrulursa besin değeri kaybı yaşanır.
				Suyunu çektikten sonra, ateşi kapatıp pilavı demlendir.	15'	Pilav demlenirse pirinç taneleri iyice şişerek görünümü güzelleşir.
				Servisini sıcak yap.		

## Bir Porsiyon Pirinç Pilavındaki Kalori ve Besin Değerleri

Yemek Adı	Kalori/Enerji	Protein gr	Yağ gr	Kalsiyum mg	Demir mg	A Vitamini I.U.	Tiamin mg	Riboflavin mg	Niasin mg	C Vitamini mg
<b>Pirinç Pilavı</b>	326	4,1	12,6	6,6	0,5	300	0,0	0,0	1,0	0,0

## YEMEK REÇETESİ

10 Porsiyon

Reçete Adı : Karışık Salata

Yemek Grup No : 3

Porsiyon Ölçüsü	: 150 gr	Hazırlık Süresi	: 52'
Porsiyon Ölçü Aracı	: 1 orta boy kepçe	Pişme Süresi	: -
Pişirme Kabı ve Aracı	: -	Total Ağırlık (kg)	: 2,5
Pişirme Tekniği	: -	Porsiyon Maliyeti	: 2 TL

İçindekiler	Brüt Miktar (gr)	Net Miktar (gr)	Ortalama Ölçü	Yapılışı	Süre	Notlar
Salatalık		500		Salatalıkları yıka ve kabuklarını incecik soy.	5'	Besin değerini korumak için ince soy.
Marul		220	6 adet	Yapraklarını ayır, yıka, kök kısımlarını da ayrıca soy. Derin bir kaba suyu, sebze dezenfektanı ve yıkanmış marulları koy ve bu dezenfektanlı karışımda beklet.	30'	Sebzelerdeki bakterileri yok etmek için suyun içine sebze dezenfektanı veya az miktar sirke damlatın.
Maydanoz		50	½ demet	Domatesleri yıka, ayıkla.	5'	
Domates		600		Maydanozları yıka, ayıkla.	5'	Yabancı maddelerden arındır.
Limon		75	1 adet	Limonu yıka, ikiye böl ve meyve sıkacağıyla suyunu sık.	2'	C vitaminin etkisinin azalmaması için sıkma işlemini servis öncesi yap.
Zeytinyağı	100	100	½ S.B.		5'	Sebzenin görünüşünü korumak için sosunu servise çıkacağı zaman ekle.
Tuz	10	10	1 Ç.K.			

## Bir Porsiyon Karışık Salatadaki Kalori ve Besin Değerleri

Yemek Adı	Kalori/Enerji	Protein g	Yağ g	Kalsiyum mg	Demir mg	A Vitamini I.U.	Tiamin mg	Riboflavin mg	Niasin mg	C Vitamini mg
<b>Karışık Salata</b>	123	1,3	10,3	34,6	0,9	1129	0,1	0,1	0,6	28,8



## 1.2.2. Dijital Yemek Reçetesi

Dijital yemek reçetesi yazılımları birer teknolojik reçetelerdir. Modern hayatımızın vazgeçilmezlerinden biri olan bilgisayar, mutfak alanında da aşçıların önemli üretim araçlarından bir parçası haline gelmiştir.

### Dijital reçete kullanmanın avantaj ve dezavantajları:

- Reçetelerin bilgisayar ortamında kolay kaydedilmesini, depolanmasını ve arşivlenmesini sağlar.
- Reçetelerin kayıt altına alınmasında kâğıt, defter, kalem gerektirmeyeceği için kırtasiye giderlerinden işletmeye tasarruf sağlar.
- Reçetelerin yazılı belgelere yazılması gerekmediği için de zamandan önemli tasarruf sağlar.
- Reçetelere ihtiyaç duyulduğunda kolay erişim imkânı verir.
- Zincir otellerdeki mutfak personelleri arasında reçetelerin internet ortamında paylaşımına olanak sağlar.
- Bilgisayarınızın bozulması veya elektrik kesintisi durumunda reçetelere ulaşamama riski vardır. Bu durum mutfaktaki yemek üretim faaliyetlerinizi olumsuz etkileyerek verimsizliğe yol açabilir.
- Bilgisayar, virüs veya başka bir nedenden dolayı çökmesi ve format atılması gerektiğinde reçete çalışmalarınızı tamamen kaybetme riskiniz olacaktır.

### 1.2.2.1. Dijital Yemek Reçetesi Programı Örnekleri



Resim 1.11: Dijital yemek reçetesi programı örneği



### 1.3. Yemek Reçetesi Tasarlamının Nedenleri ve Önemi

Türk mutfak kültürümüzün gelişimi ve geleceği için yeni yemek reçetelerinin tasarlanması da çok önemli bir konudur. Yeni reçetelerin mutfaklara kazandırılmaması durumunda, o ülke mutfağının dünya mutfakları arasındaki yeri ve önemi sorgulanmaya başlar. Türk mutfağının yarınları konusunda profesyonel aşçılara ve genç kuşak aşçı adaylarına büyük sorumluluklar düşmektedir. Aşçılardan bilgi ve becerilerini yaratıcılıklarıyla birleştirerek yeni yemek reçeteleri tasarlayıp ulusal mutfağımıza kazandırmaları beklenmektedir.

Yeni reçeteler ve orijinal lezzetler oluşturmak oldukça zor bir iştir. Mutfak dünyasında sürekli yeni lezzetlerin yaratılması zor olduğu için, boş zamanlarda düşünerek yemekler üzerinde yeni fikirler geliştirmek gerekir.

Yemek reçetesi tasarlamının nedenlerini, maddeler halinde özetleyecek olursak;

#### Reçeteler,

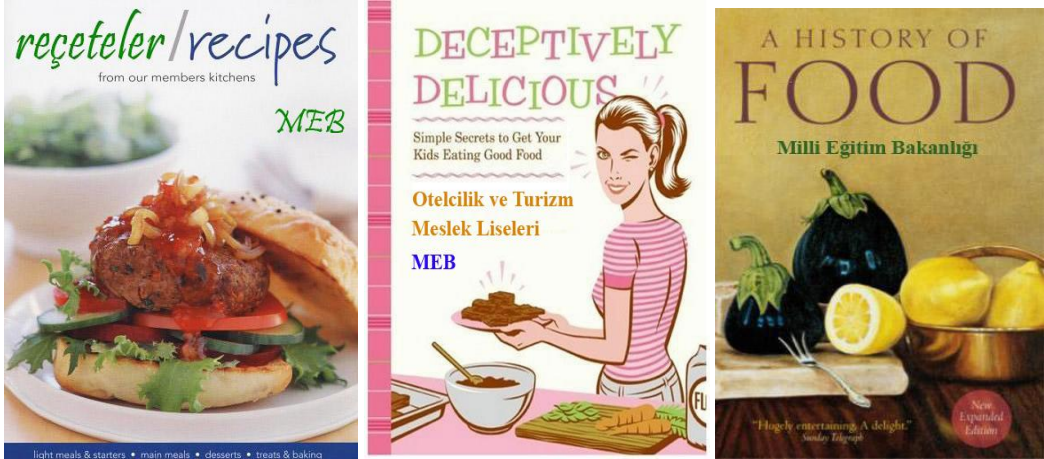
- Yeni yemeklerin ve yeni lezzetlerin ortaya çıkarılması için gereklidir.
- Yemeklerin hızlı bir şekilde aynı lezzette ve standartta üretilmesi için gereklidir.
- Kendi mesleki gelişimimiz ve ulusal mutfak kültürümüzün gelişimi için gereklidir.
- Mutfaklarımızı tekdüzelikten ve durağanlıktan kurtarıp mutfaklarımıza canlılık ve dinamizm kazandırmak için gereklidir.
- Yeni tasarlanan yemeklerin yazılarak kayıt altına geçirilmesi için gereklidir.
- Yemek hazırlamasını bilmeyen bir kişiye bile yemeğin hazırlanmasında ona kılavuzluk edebilmesi için gereklidir.
- Porsiyon hesaplaması ve porsiyon kontrolü için gereklidir.
- Mutfak personelinin iş planlamasını yapmak için gereklidir.
- Üretim sürecinin kontrolü için gereklidir.
- Maliyet hesaplaması ve maliyet kontrolü için gereklidir.
- İhtiyaç duyulan malzemelerin daha rasyonel satın alınması için gereklidir.
- Malzeme israfını en aza indirmek için gereklidir.
- Yemeklerin besin değerlerinin hesaplaması için gereklidir.
- Aşçılara reçete kültürünün kazandırılması için gereklidir.
- Aşçıların verimini artırmak ve mutfak personelinin eğitimi için gereklidir.
- Yemeğin üretiminde aynı aşçıya olan bağımlılığı ortadan kaldırmak için gereklidir.
- Yarışma, festival vb. faaliyetlerde yarışmacıların daha başarılı olması için gereklidir.
- Toplu beslenme sistemlerinde (otel, restoran, yurt, ordu vb) insanların yeterli ve dengeli beslenebilmesi için gereklidir.
- Dijital yemek reçetesi programlarının yazımı için gereklidir.
- Yeni tasarlanan reçetelerin denenerek standardize edilip standartlaştırılması için gereklidir.

## 1.4. Yeni Yemek Reçetesi Tasarlamak İçin Araştırılması Gereken Dokümanlar

Yeni yemek reçeteleri tasarlamaya başlamadan önce mutfak alanındaki yazılı kaynakların çok ciddi bir şekilde araştırılması gerekmektedir. Tasarlamayı düşündüğünüz yemek, ulusal mutfağımızda veya diğer dünya mutfaklarında sizden önce yapılmış olabilir. Hazırlayacağınız reçetenin size özgün ve daha önceden yapılmış olmaması için kaynak araştırması yapmada büyük fayda vardır. Tasarlamayı planladığınız reçetenin çok nitelikli olması ve diğer uluslararası mutfaklarda da rağbet görebilmesi için alandaki kaynakların çok titiz bir şekilde analiz edilmesinde büyük önem vardır. Kaynak araştırmasının başarılı ve verimli bir şekilde yapılabilmesi için aşağıdaki alan başlıkları adı altında kaynak araştırılmasının yapılmasında önemli fayda vardır.

### 1.4.1. Dergi ve Kitaplar

Mutfak sanatı üzerine bugüne kadar yayımlanmış ulusal ve uluslararası dünya mutfaklarındaki yemek dergisi ve kitaplarının araştırılıp incelenmesi gerekir. Yemek dergileri genelde aylık yayımlandığı için her ay yeni tarifler bulmak ve bu yeni reçetelerden yararlanmak ve ilham almak mümkündür. Yerli ve yabancı yemek kitaplarında da yemek pişirme sanatıyla ilgili binlerce yemeği inceleme şansımız vardır. Bu bağlamda oluşturacak olduğumuz yeni reçetemiz için, yemek dergisi ve kitapları değerlendirilmesi gereken çok ciddi birer kaynaktır. Çünkü kitaplar her zaman araştırmalarımızın başarısı için gizli bir hazine niteliğindedir.



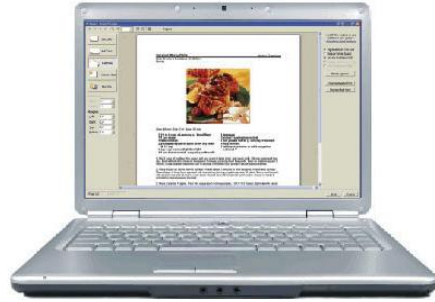
Resim 2.1: Yemek dergi ve kitaplarına örnekler

Meslek yaşamımız boyunca, kendi kişisel gelişimimiz ve özgün reçeteler oluşturabilmemiz için sürekli okumak ve araştırmak yaşamımızın değişmez bir ilkesi olmalıdır.

## 1.4.2. İnternet Siteleri

Yeni reçetelerin tasarlanmasında internet dünyası da çok önemli bir kaynak alanıdır. İnternet sitelerinde her ülke mutfağının gelenekselmiş yemeklerinin yanında, en güncel ve en sıra dışı yemek reçetelerine ulaşma imkânı verir. Aynı zamanda internet siteleri, diğerkaynak araştırması alanlarına göre çok daha hızlı, pratik ve ekonomiktir.

Ayrıca internet sitelerinde yemeklerin sadece yazılı bilgilerini değil, yemeğin videosunu bulma ve görüntüleri inceleme şansınız da vardır. Kaynak araştırmasında dijital yemek reçetesi programlarından da yararlanabileceğinizi unutmayınız.



Resim 2. 3: İnternetteki yemek sitelerinde kaynak araştırılması

## 1.4.3. Festival, Fuar ve Yarışmalardan Derlenen Bilgiler

Kaynak araştırmasında izlenecek bir önemli yol da yemek yarışmalarındaki kaliteli reetelerdir. Her yıl geleneksel olarak yemek üzerine düzenlenmekte olan yöresel, ulusal ve uluslararası festival, fuar ve yarışmalarda sergilenen yeni yemekleri inceleyip bu yemeklerden yararlanarak da yeni reçeteler tasarlayabilirsiniz. Yapacağınız her alan araştırması mesleki gelişiminizde sizlere yeni vizyonlar kazandıracaktır.



Resim 2.4: Yeni reçeteler tasarlamak için yarışmaların izlenmesi

## 1.4.5. Diğerleri

Kaynak araştırmasında ev hanımlarından, yemek sanatıyla ilgilenmiş yaşlı kişilerden ve kütüphanelerden de yararlanmak gerekir. Kısacası nitelikli reçeteler geliştirebilmek için çevrenizde sahip olduğunuz her türlü kaynaktan maksimum düzeyde faydalanmakta yarar ve önem vardır.

### 1.4.5.1. Sektör Araştırması

Sektör, meslek yaşamımızda ve mesleki gelişimimizde okul gibi olmazsa olmaz temel öğelerden bir tanesidir. Reçete hazırlamada en başarılı ve en tecrübeli olan sektördür. Yemek sanatıyla uğraşan kişiler için her zaman sektör, iyi bir kaynak araştırma arşividir. Sektördeki işletme ve profesyonel aşçılardan reçete geliştirmeyle ilgili her türlü bilgiye çok güvenilir yollardan ulaşabilirsiniz. Sektör, bize hedefimize en kısa yoldan ulaşma imkânı verir.



**Resim 2. 5: Yeni reçeteler tasarlamak için sektörde araştırma yapılması**

Sektörün mutfak alanındaki ve reçeteler konusundaki deneyimleri ve birikimleri insanoğlunun tarihi kadar eskidir. Bu yüzden yeni reçeteleri tasarlamada sektörün deneyim ve birikimlerinden mutlaka yararlanmak gerekir.



**Resim 2. 6: Sektör ile röportaj yaparak yeni reçetelerin tasarlanmasında yardım alınması**



### 1.4.5.2. Gurmeler

Gurme, Fransız kökenli bir sıfat olup gurman kavramından gelir. **Gourmet**, “lezzeti keşfetmiş, damak tadına sahip kişi” demektir. Aynı zamanda “yemesini bilen” anlamına da geliyor. Türkçedeki karşılığı ise, **tatbilir**’dir.

Gurmeler, yemeklerin, şarap ve kahve gibi içeceklerin tatlarını birbirinden ayırabilen, kalitesini değerlendirmede duyarlı damağı olan ve aynı zamanda mutfak sanatından anlayan uzman kişilerdir. Gurmeler, toplumdaki diğer kişilerden farklı olarak olağanüstü gelişmiş ve duyarlı bir damağa sahiptirler. İyi bir gurme, bir peynirin tadına baktığında, o peynirin çeşidini, hangi ülkenin, bölgenin peyniri olduğunu bilir. Yine gurmeler bir yemeğin bileşiminde hangi besin maddelerinin ve baharatlarının olduğunu, hangi pişirme tekniğiyle hazırlandığını bilen kişilerdir.

Gurmeler, size yeni tasarlamak istediğiniz reçetelerde çok sağlıklı yönlendirmeler ve rehberlik yapabilecek alanda uzman olan özel kişilerdir. Bu yüzden yeni lezzetlerin ve reçetelerin yaratılmasında çevrenizdeki gurmelerden de yararlanmak da önemli fayda vardır.



**Resim 2. 7: Kütüphaneler kaynak araştırması için her zaman en doğru adrestir.**

## 1.5. Örnek Yemek Reçetesi Tasarımları

- Tasarımda dikkat edilecek noktalar
  - Sunum tabaklarında yemeğin kompozisyonu sunumun ana merkezini oluşturur.
  - Hazırlanan yeni yemekler hem mideye, hem göze hitap etmelidir. Şekil, görünüş ve sunum yönünden göze hoş görünmeyen besinler, tüketicinin yemek yeme isteğini yok eder.
  - Geçmişte geleneksel olarak yemeğin kompozisyonunda tabağı kaplayan yatay sunumlar tercih edilirken günümüz modern mutfak sanatında ise dikey süsleme ve kompozisyon tercih edilmektedir
  - Sunumda ve süslemede öncelikle kullanılacak olan gereçleri hazırlayınız.
  - Sunum tabağında yenmeyen ve sağlığa zararlı olacak besin maddesi kullanmamaya dikkat ediniz.
  - Sunum tabağına yemeği koymadan önce boş bir tabakta kafanızdaki sunum çalışmanızı deneyip yapabileceğiniz hataları önceden görün ve tabağınız son şeklini verin (sos, garnitür, yatay veya dikey dizayn vb.)
  - Sıcak değerlendirilecek bir yemekse sunum tabağını yeterince ısıtınız.
  - Soğuk değerlendirilecek bir yemekse sunum tabağını yeterince soğutun.
  - Yemeği uygun bir dekor tabağında süsleme kurallarına göre ölçülü ve dengeli süsleyip sunumu tamamlayınız.
  - Yemeğin sıcaklığını kontrol ediniz.
  - Yanında uygun garnitür (patates, sebze, pilav, makarna vb.) veriniz.

### 1.5.1. Antreler İçin Tabak Tasarlamak

#### Kalamar Tava



Resim 2. 8: Kalamar tava

➤ Malzemeler (10 Porsiyon):

- Kalamar (1 kg)
- Sıvı yağ (0,5 litre)
- Un (yarım su bardağı)
- Tuz (1 tatlı kaşığı)
- Karbonat/yemek sodası (2 yemek kaşık)
- Soda/maden suyu (1 küçük şişe)
- Limon suyu (1 kahve fincanı)
- Limon (3 adet/servisinde kullanılacak)

➤ Kalamarın Temizlenmesi ve Marina Edilmesi:

- Kalamarların içini iyice temizleyin.
- Dış zarını çıkarmak için fazla uğraşmanıza gerek yoktur; yan kanat altlarından zarı hafif delin ve daha sonra bütün zar kanatlarla birlikte tulum olarak çıkarın.
- Temizlenmiş kalamarları halka/vişi şeklinde doğrayın.
- Doğranmış kalamarları bir küvete veya borcama koyun.
- Ölçülü karbonat, tuz, soda ve limon suyunu ilave edip karıştırın.
- Hazırlanan marina malzemesiyle kalamarları parmaklarınızın arasında iyice ovun.
- Bu işlemle kalamarları iyice ezerek öldürün. Bu işlem kalamarları yumuşatacaktır.
- Köpüklü haliyle buzdolabına koyun ve 1-2 gün dinlendiriniz. Bu dinlendirme ve marina işlemi kalamarların yumuşamasını ve lezzet kazanmasını sağlayacaktır.

## Tarator Sos

➤ Malzemeler:

- Bayat ekmek içi (yarım ekmek)
- Ceviz içi (yarım su bardağı)
- Sarımsak (2-3 adet ezilmiş)
- Limon suyu (bir fincan)
- Zeytinyağı (yarım fincan)
- Su (yarım su bardağı) veya
- Yoğurt (1 su bardağı/aldığı kadar)
- Tuz (yarım çay kaşığı)
- Dereotu (3-5 dal/arzuya kalmış)

➤ Yapılışı/İşlem Basamakları:

- Bayat ekmek içini avuç içinde ufalayanız.
- Ufalanmış ekmek içini su (veya yoğurt) ilave ederek bir kaptan ıslatmaya bırakınız.
- Sarımsakları soyup tuz ile iyice dövünüz.
- Dereotunu doğrayınız. (arzuya kalmış)
- Cevizleri robotta çekiniz/kıyınız.
- Robottan cevizi çıkarmadan diğer tüm iç malzemeleri de koyup yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.
- Robottan taratoru bir kaba alıp soğutucuda/buzdolabında 1 gün kadar dinlendiriniz.

➤ Kalamarın Pişirilmesi:

- Marina işlemi tamamlandıktan sonra dolaptan kalamarları çıkarıp yıkayın ve kâğıt havluyla da kurulayın.
- Unu tezgâha veya bir tabağa döküp kalamarları iyice unlayın.
- Unlama işleminden sonra kalamarları avuç içinizde sallayarak fazlalık ununu eleyin. Bu işlemi yapmazsanız hem kalamarların üzerini aşırı un kaplar, hem de fazla un yağın içinde yanık madde oluşturur ve yağın kullanım sayısını azaltır.
- Derin ama küçük bir tavaya bolca yağ koyup yağı 170/180 derecede iyice ısıtın. Tava derin olmazsa, kalamarlar tavanın dibine değerek pişer ve bu durumda kalamarlar arzu edilen düzeyde pişmemiş olur.
- Yeterince kızmış yağın içine kalamarları atın.
- Kalamarları 2-3 dakika hafif pembeleşinceye kadar frit (bol yağda) pişirme tekniğiyle pişiriniz. Kalamarların beyaz görünmesine aldanıp 2-3 dakikadan daha fazla kesinlikle kızartmayın. Göreceksiniz ki, kalamarları tabağa aldıktan sonra arzu edilen rengini bulacaktır.
- Pişen kalamarları kâğıt havlulu küvete koyup fazlalık yağın çekmesini sağlayın.
- Küçük bir sos kabına hazırlanan tarator sostan 1 yemek kaşığı koyun.
- Resimdeki gibi kalamarları antre tabağına alıp limon ve kendine özgü olan tarator sosla sıcak olarak servis edin.



## Karides Kokteyl



Resim 2. 8: Karides kokteyl

### ➤ Malzemeler (10 Porsiyon):

- Karides (1 kg)
- Avokado (1 kg)
- Mayonez (400 g/2 su bardağı)
- Konyak veya viski (1 kahve fincanı)
- Limon suyu (1 kahve fincanı)
- Tuz (1 tatlı kaşığı)

### ➤ Yapılışı/İşlem Basamakları:

- Avokadoları yıkayıp kabuğunu soyup ve tavlara zarı şeklinde muntazam doğrayın.
- Bir kabın içine doğranmış avokadoları, zeytinyağı ve limon suyunu ilave edip streç film ile kapatın ve karidesler haşlanıncaya kadar dinlendirin.
- Çukur bir kaba mayonez ve konyağı ilave edip çırparak kokteyl sosunu hazırlayın.
- Bir tencereye su koyup suyu kaynatıp içine tuzu ilave edin.
- Karidesleri kaynar su içinde boiling (bol kaynar suda haşlama) tekniğiyle 5 dakika kadar haşlayıp karidesleri bir kevgir ile çıkartıp soğumaya bırakın.
- Su ürünleri modülünde öğrendiğiniz gibi karidesin kendine zarar vermeden karideslerin başını, gövdesini ve kuyruğunu çıkarın. 10 adet karidesin kuyruğunu çıkarmayın ve kokteyl sosta da bekletmeyin; bu karidesler süslemede kullanılacak.
- Haşlanmış karidesleri kokteyl sosuna ilave edip sos içinde 20 dakika kadar bekletin.

- Sunum tabağının ortasına matriks kalıbını koyup resimde görüldüğü gibi önce avokadoları sonra kokteyl sosunda bekletilmiş karideslerden üç tane koyun.
- Kuyruğu koparılmamış ve güzel görünüşte olan büyük boy karideslerden bir tanesini kokteylin en tepesine yerleştirip sunumu tamamlayıp ve soğuk olarak servis edin.

## 1.5.2. Ana Yemekler İçin Tabak Tasarlamak

### Köri Soslu Tavuk



Resim 2. 9: Köri soslu tavuk

➤ **Malzemeler (10 Porsiyon):**

- Tavukgöğsü (2 kg)
- Köri baharatı (yarım çay bardağı)
- Krema (500 g / ½ paket)
- Tereyağı veya margarin (100 gr)
- Sarımsak (5 diş)
- Kültür mantarı (500 gr)
- Zeytinyağı (1 su bardağı)
- Karabiber (1 çay kaşığı)
- Tuz (1 tatlı kaşığı)
- Taze nane (süslemek için)

➤ **Etin Hazırlanması:**

- Tavukgöğsünü doğrama tahtasına alın.
- Dilimlemeden önce varsa etin yüzeyindeki yağ ve sinir parçalarını bıçakla etin şekline zarar vermeden alın ve bonfileleri iki parmak genişliğinde doğrayın.
- Doğrama işleminden sonra marinasyon malzemelerinin hazırlanmasına geçin.

**Etin Marina Edilmesi:**

➤ **Malzemeler:**

- Zeytinyağı (1 su bardağı)
- Köri (yarım yemek kaşığı)
- Kekik (1 yemek kaşığı)
- Tuz (1 çay kaşığı)

➤ **Marinasyon İşlem Basamakları:**

- Büyük boy bir borcam/fırın tepsisine marinasyonda kullanılan tüm aromatik malzemeleri boşaltın ve iyice karıştırın.
- Tavuk parçalarını bu marinad karışımın içine ilave edin.
- Etleri marinad karışımın içinde alt üst ederek karışımı ete yedirin.
- Bu alt-üst etme işlemini 1-2 saat içinde 3-4 kez tekrarlayın.
- Marinad işlemini tamamladıktan sonra borcama streç film geçirin dolapta 1-2 gün kadar dinlendirin. Zaman yeterli değilse dolapta birkaç saat marina etmeniz de yeterli olur.
- Etin marinasyon işlemi tamamlandıktan sonra, eti pişirme aşamasına geçin.

➤ **Tavuk Etinin Pişirilmesi:**

- Tavaya marina kabındaki yağın yarısını ilave edip yağı ısıtın.
- Yağ ısınınca marinad kabından tavuk etlerini alın ve tavaya yerleştirin.
- Tavuk parçalarını sote tekniğiyle “orta pişme/medium” derecesinde pişirin. Etleri fazla pişirmekten kaçının ve hatta pembeleşmesine izin vermeyin; çünkü tavuklar tekrar köri sos içersinde bir miktar daha pişirilecektir.
- Tavuklar pişince ocaktan alın.
- Kültür mantarları nemli kâğıt havluyla silin; çok kirli ise mantarları yıkayın.
- Mantarların sapları bıçakla kesilir ve mantarları enine bıçak sırtı kalınlığında doğrayın.

- Doğrama işleminden sonra mantarları ve ölçülü tereyağı tavaya koyun.
- Mantarları orta ateşte kapağı kapalı olarak suyu çekene kadar sote usulü pişirin.
- Mantarlar suyunu çekip hafif pembeleşince köriyi ilave edin ve birkaç dakika kavurun.
- Köri yeterince kavrulunca, kremanın tamamı ilave edin ve sos kıvam alınca kadar karıştırarak pişirin.
- Pişmiş tavuk parçalarını da ilave edin ve sos içerisinde pişirin.
- Pişirmenin son aşamasında tuz ve karabiberi de ilave edip ve ocağı kapatın.
- Köri soslu tavuğu dekor tabağına alın, canlı taze nane yaprağıyla süsleyin.
- Ana yemeğinizi ıspanak ve natür patates ve havuç garnitürü ile servis edin.

Sosun yapımında krema kullanılmıyacaksa veya krema yoksa:

- Tavaya yağ konur, **köri** ilave edilir birkaç dakika kavrulduktan sonra yarım su bardağı un ilave edilir ve **un** kokusu gidinceye kadar kavrulur.
- Kavrulana 1 litre **süt** ilave edilir ve **sos kıvam** alınca kadar karıştırılarak pişirilir.
- Sos kıvam alınca, pişmiş et de ilave edilir ve pişirme faaliyeti tamamlanır.

## Beef Strogonof



**Resim 2.10: Beef strogonof**

➤ Malzemeler (10 Porsiyon):

- Dana Bonfile (2 kg)
- Kültür mantarı (500 gr)

- Un (3 yemek kaşığı)
- Soğan (2 adet büyük boy)
- Krema (2,5 küçük paket/500 gr)
- Kırmızı şarap (1 S.B./arzuya göre)
- Hardal (yarım çorba kaşığı)
- Et suyu veya su (2-3 S.B. dana et suyu)
- Zeytinyağı (yarım su bardağı)
- Tereyağı (150 gr)
- Limon suyu (1 yemek kaşığı)
- Tuz (1 tatlı kaşığı)

➤ **Etin Hazırlanması:**

- Bonfile etin yüzeyindeki yağ ve sinir parçaları varsa önce bıçakla etin şekline zarar vermeden bu yağ ve sinir parçalarını alın.
- Eti önce biftek şeklinde ve kalınlığında dilimleyin ve et döveceği ile çok az dövün.
- Dövülmüş et parçalarını bir parmak genişliğinde/kalınlığında (1cm eninde ve 3-5cm boyunda) çubuk şeritler halinde keskin bir bıçakla doğrayın.
- Beef strogonof yemeğin özelliği gereği, et mutlaka **çubuk şeritler** halinde doğranmalıdır. Diğer et yemeklerinden ayrılan en önemli özelliği budur. Bu yüzden asla eti **kuşbaşı** doğramaya çalışmayınız.
- Doğrama işleminden sonra sıra **marina** malzemelerinin hazırlanmasına gelir. Etiniz dinlenmiş, kaliteli ve yumuşak et ise, eti marina etmeye lüzum yoktur. Eğer etiniz kaliteli et değil ve sert ise, ete marina işlemine uygulamanızda büyük fayda vardır.

➤ **Etin Marina Edilmesi:**

- Marina işlemini Tavuk Köri reçetesinde olduğu gibi aynı malzeme ve teknikle marina ediniz.
- Eti marina etme işlemi tamamlandıktan sonra, et amacına uygun pişirmeye alınır.

➤ **Etin Pişirilmesi:**

- Mantarlar az kirli ise nemli bir bezle veya kâğıt havluyla silin; çok kirli ise yıkayın.
- Mantarları ve klasik mantar şeklinde bıçak sırtı kalınlığında doğrayın.
- Soğanları soyup jülyen/incecik doğrayın.
- Çabuk yanmayan bir yayvan tavaya yağı koyup ısıtın.

- Eti orta ateşte sotelemeye başlayın. **Bonfile et parçalarını aşırı kavurmaktan kaçınınız; aksi takdirde etiniz suyunu kaybeder ve lezzeti düşer.**
- Etler biraz kavrulunca soğanları ilave edip soteleme işlemine devam edin.
- Soteleme işleminin yarısı tamamlanınca doğradığınız mantarları ilave edin.
- Mantarlar suyunu çekene kadar kavurma işlemine devam edin.
- Suyunu çeker çekmez tereyağını, unu, tuzu ve karabiberi ilave edin.
- Şarabı ilave edip alkolünün uçması için biraz daha kavurun. (Bu arzuya kalmış)
- Ölçülü sıcak et suyunu veya normal suyu ve hardalı ilave edip karıştırın.
- Bu aşamadan sonra ocağın ateşini en düşük seviyeye getirip 5 dakika daha pişirin.
- Kremayı ve 1 yemek kaşığı limon suyunu ilave edip iyice karıştırıp 1-2 dakika içinde ocağınızı kapatın. **Kremayı ilave ettikten sonra sakın pişirmeye ve kaynatmaya devam etmeyiniz; aksi takdirde krema kesilir ve yemeğiniz amacına ulaşamaz.**
- Lezzetini ve tuzunu kontrol edin.
- Pişirme tamamlandıktan sonra, beef stroganof ana yemeğini dekor tabağına alın.
- Stroganof'u sebze ve nişasta garnitürleriyle (glaze edilmiş Brüksel lahanası, elma dilimi patates, spagetti) resimde gördüğünüz gibi süsleyip sıcak olarak servis edin.



**Resim 2.11: Beef Stronof'un dekore edilmesi**

## Dana Parmentier



Resim 2.12: Dana parmentier

➤ **Malzemeler (10 Porsiyon):**

- Dana Bonfile (2 kg)
- Avokado (1 kg)
- Pirinç (3 S.B. ince pilavlık pirinç)
- Zeytinyağı (1 su bardağı)
- Portakal (2 adet)
- Defneyaprağı (2 adet)
- Kekik (1 yemek kaşığı)
- Tuz (1 tatlı kaşığı)
- Su (6 su bardağı)
- Limon suyu (1 kahve fincanı)
- Hazır Demi glace sos (1 su bardağı)
- Dövmüş antepfıstığı (1 yemek kaşığı)

➤ **Yapılışı/İşlem Basamakları:**

- Avokadoları yıkayıp kabuğunu soyun.
- Avokadoları tavlara zarı büyüklüğünde muntazam doğrayın. Hepsini aynı boy ve şekilde doğramaya dikkat edin; yoksa görünüşte istediğiniz sonucu elde edemezsiniz.
- Bir kabın içine doğranmış avokadoları koyun.
- Avokadoları bir yemek kaşığı zeytinyağı ve limon suyunu ilave edip streç film ile kapatın ve etler pişinceye kadar dinlendirin. Bu soslama işlemi garnitür olarak avokadolarınıza lezzet kazandıracaktır.



- Streç film avokadoların hava ile temasını keserek kararmasını (oksidasyonu) önler.
- Pirinçleri ayıklayıp su içinde 20 dakika kadar bekletin.
- Pirinçlerin suyunu iyice süzün.
- Yayvan bir tencereye yağın yarısını koyup yağı ısıtın.
- Pirinçleri ve yarım çay kaşığı tuzu ilave edip kısık ateşte sürekli kevgir ile karıştırarak kavurun. Pirinçleri fazla kavurmaktan kaçının aksi takdirde aşırı kavurmadan dolayı pilavınızda besin değeri kaybı oluşur.
- Bir kaba ölçülü 4,5 su bardağı suyu kaynatıp pilavın suyunu hazırlayın.
- Pirinçleri 5 dakika kadar kavurduktan sonra kaynatılmış olan ölçülü suyu ilave edin.
- Pilavın karıştırıp kapağını kapatın ve düşük ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
- Pişirme işleminden sonra pilavı 15-20 dakika kadar demlendirin.
- Etin hazırlanmasına geçin.
- Bonfile etin yüzeyinde yağ ve sinir parçaları varsa önce bıçakla etin şekline zarar vermeden bu yağ ve sinir parçalarını alın.
- Eti önce biftek şekliğinde ve kalınlığında dilimleyin ve et döveceği ile çok az dövün. Bu dövme işlemi ete yumuşaklık katacaktır. Eti biraz dövmezseniz etiniz sert kalabilir.
- Dövülmüş et parçalarını jülyen (3-5cm boyunda ince / kibrit çöpü) doğrayın.
- Kalın tabanlı tavaya ölçülü zeytinyağını koyup yağı ısıtın.
- Jülyen doğranmış etleri ilave edip karıştırın.
- Baharatları da ilave edip etleri sote tekniğiyle 20 dakika kadar pişirin.
- Pişirme işleminin sonunda ölçülü tuzu ilave edip karıştırın. Tuzu başlangıçta ete ilave ederseniz etinizin sertleşmesine ve etin geç pişmesine yol açarsınız. Bu yüzden etli yemeklerde tuz pişirmenin sonunda yemeğe ilave edilmelidir.
- Bir tencereye hazır demi glace sosu ve 1,5 su bardağı suyu koyun.
- Demi glace sos koyu kıvam alıncaya kadar pişirin. Kıvam çok ince ise, un ilave ederek kıvamı koyulaştırıp sosu birbirine bağlayarak işlemi tamamlayın. Sosun resimdeki gibi görünmesi için sosun kıvamı akıcı şekilde ve aynı zamanda homojen olmalıdır.
- Sosta bekletme olduğunuz avokadoların sosunu ince bir süzgeçte süzün. Süzme işlemini yapmadan kullanırsanız, sos akararak tabakta sunumuzu estetik yönden bozar.
- Resimde olduğu gibi dekor tabağının ortasına matriks kalıbını koyup sırasıyla önce en alt tabana pişirilen eti, sonra doğranmış, soslanmış olan avokadoları ve pilavı dikkatlice koyun.
- Pilavı bir kaşıkla düzleştirdikten sonra matriks kalıbını çıkarın.
- Sos fişeğine sosu koyup resimde olduğu gibi tabağın ön tarafına büyük damlalar halinde muntazam sıkın. Sos fişeginiz yoksa yağlı kâğıda sosu koyup kağıdın ucunu keserek de bu işlemi rahatlıkla yapabilirsiniz.



- Portakalları yıkayıp kabuklarını muntazam şekilde soyunuz.
- Portakal kabuklarını resimde gördüğünüz şekilde jülyen doğrayın.
- Jülyen doğranmış portakal kabuklarını da resimde olduğu tabağın uygun yerine koyun.
- Antep fıstıklarını pilavın üstüne ve sosun üzerine doğru serpiştirip süslemeyi tamamlayın.
- Dana Parmentier'i sıcak olarak servis edin.

### 1.5.3. Tatlı ve Meyveler İçin Tabak Tasarlamak

#### Anti Anemik (Kan Yapıcı) Dondurma



Resim 2.13: Kan yapıcı (anti anemik) dondurma

#### ➤ Malzemeler (10 Porsiyon):

- Süt (1 litre / 5 su bardağı)
- Kremşanti (100 gr / 1 su bardağı)
- Yumurta (6 adet)
- Toz şeker (2 yemek kaşığı)
- Limon kabuğu rendesi (2 yemek kaşığı)
- Fındık içi (100 gr / 1 su bardağı)
- Keçiboynuzu (harnup) pekmezi (100 gr / 1 çay bardağı)

➤ **Karamel Sos İçin Malzemeler:**

- Şeker (1 çay bardağı)
- Su (1 çay bardağı)
- Tereyağı (2 yemek kaşığı)
- Krema (1 çay bardağı)

➤ **Frambuaz Sos İçin Malzemeler:**

- Frambuaz (100 gr /1 su bardağı)
- Su (1 su bardağı)
- Şeker (1 çay bardağı)

➤ **Yapılışı/İşlem Basamakları:**

- Boş krem karamel kaplarını derin dondurucuya koyup soğutun.
- Ölçülü sütü ve kremşantiyi mayonez tenceresine koyun.
- Mikserle koyu kremşanti kıvamına gelinceye kadar çırpın. Hazırladığınız kremşantinin kıvamı mayonez veya süzme yoğurt gibi olmalıdır.
- Diğer malzemeler hazırlanincaya kadar çırpılmış kremşantiyi soğutucuya koyup dinlendirin.
- Yumurtanın ak ve sarılarını titiz bir şekilde ayırın.
- Yumurta aklarını mayonez tenceresinde çırpıcı ile çırpıp kar yumurta haline getirin. Yumurta aklarındaki proteinler çırpma işlemi esnasında oksijen alarak hacminin 10 katı kadar kabarır. Kabarmayı yumurtanın “fom” özelliği sağlamaktadır.
- Yumurta sarılarını ve ölçülü şekeri mayonez tenceresine koyup şekerler tamamen erinceye kadar çırpın.
- Fındıkları dişe gelecek şekilde parçalayın.
- Kar yumurta hariç diğer tüm hazırlanmış iç malzemeleri ve keçiyoynuzu pekmezini bir kaba boşaltıp çırpıcı veya çırpma teliyle iyice karıştırın.
- Daha sonra kar yumurtayı da ilave edip çırpıcı ve çırpma teli kullanmadan servis kaşığıyla pilav karıştırır gibi karıştırın. Çırpma teliyle asla karıştırmayın; çırpma teli karışımın (kar yumurtanın) hava kabarcıklarını söndürür. Bu tatlı çeşidinde kabarma işlemini yumurta akları sağlayacaktır.
- Daha önceden soğutulmuş olan krem karamel kaplarına hazırlanmış olduğunuz dondurmayı bir kaşık yardımıyla boşaltın.
- Derin dondurucuya/buzluğa dondurma kaplarını koyup en az 3-4 saat dondurunuz. 1 gün derin dondurucuda bekletirseniz daha iyi sonuç verecektir.
- Çelik bir tavaya ölçülü şekeri ve suyu ilave edinin.
- Orta ısıda tavayı arada sallayarak şekeri karamelize etmeye başlayın

- Şeker kahverengileşmeden tereyağı ve kremayı da ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Ancak, krem karamelde olduğu gibi renk çok kahverengileşmemesi gerekiyor.
- Karamel kıvamına gelince ocaktan alıp soğutun.
- Soğuttuğunuz karameli sos fişeğine koyup dolapta dinlendirin. (Sos fişeği yoksa soğuduktan sonra yağlı kâğıdı kalem gibi yapıp içine koyup dekore etmede kullanabilirsiniz.)
- Çelik kastrol (casserole) kaba frambuaz sosun tüm malzemelerini koyup orta ateşte karıştırarak kaynatın.
- Yeterli kıvama gelince ocaktan alıp blender ile çok ince püre kıvamı haline getiriniz.
- Frambuazı soğutucuda (dolapta) soğutun.
- Soğuttuğunuz frambuazı sos fişeğine koyup dolapta dinlendirin. (Sos fişeği yoksa soğuduktan sonra yağlı kâğıdı kalem gibi yapıp içine sosu koyup dekore etmede kullanabilirsiniz.)
- Donduktan sonra, bir bıçakla dondurmanın etrafını çevirip tatlı tabağına krem karamelde olduğu gibi ters çevirin.
- Hazırlamış olduğunuz frambuaz ve karamel sosu resimde gördüğümüz gibi büyük noktalar halinde sıkarak tabağı dekore edin.
- Soğuk olarak servis edin.

## Tahinli Berzani Krep



Resim 2.14: Tahinli Berzani Krep

### ➤ Malzemeler (10 Porsiyon):

- Un (1 su bardağı)
- Süt (1 litre/4su bardağı)
- Yumurta (3 adet)
- Tuz (yarım çay kaşığı)

- Bitter ikolata (200 g)
- Tahin (100 g/1 çay bardağı)
- Toz Şeker (400 gr / 2 su bardağı)
- Hindistan cevizi (1 çay bardağı)

➤ **Yapılışı/İŞlem Basamakları:**

- Derin bir kaba ölçülü unu eleyip una süt, yumurta ve tuzu ilave edin.
- Krep kıvamına gelinceye kadar tüm malzemeleri birlikte çırpın.
- Tava ısınınca krep hamurundan tavaya bir kepçe koyup pişirin.
- Bir yüzü piŐtikten sonra diğer yüzü pişirin. Bu Şekilde sırayla tüm krepleri pişirin.
- Krepleri pişirme işlemi tamamlandıktan sonra sosu hazırlamaya geçin.
- Bitter çikolatayı küçük bir kaba koyup benmari usulü (sıcak su içinde) eritin.
- Çikolata tamamen eridikten sonra içersine tahin ve Şekeri ilave edip çırparak sosu hazırlayın.
- Hazırlamış olduğunuz sosun içersine pişirdiğiniz krepleri koyup sos içersinde 10 dakika kadar bekletin. Bu işlem sayesinde krepler sosu kendi bünyesine çekecektir.
- Daha sonra krepleri çıkarıp sararak resimdeki gibi kreplere “gl” Şeklini verin.
- Kreplerdeki gl Őeklinin bozulmaması amacıyla krepleri bir kürdanla tutturun.
- Krepleri sunum tabağına alıp üzerine krep sosunu dengeli bir Şekilde gezdirin.
- Krepleri hindistan cevizi ile süsleyip ılık olarak servis edin.

## Cheese Cake (Çizkek)



Resim 2.15: Çizkek

### ➤ Malzemeler (10 Porsiyon):



- Beyaz krem peynir (750 g)
- Çırpılmamış krema (85 g)
- Yumurta sarısı (25 g)
- Tam yumurta (215 g)
- Toz şeker (400 gr / 2 su bardağı)
- Un (15 gr / 1 yemek kaşığı)
- Vanilya (küçük bir paket)
- Tuz (yarım çay kaşığı)

### ➤ Altı İçin Malzemeler:

- Burçak bisküvi (100 g)
- Tereyağı (50 g)
- Toz şeker (15 g / 1 yemek kaşığı)

### ➤ Altının Hazırlanması:

- Burçak bisküviler blenderdan geçirerek parçalayın.
- Toz haline getirilmiş bisküviler, tereyağ ve şeker mikserle koyup karıştırın.
- Resimde görüldüğü gibi cheese cake pişirme kabının altı ve kenarlarını alüminyum folyo ile sarın.
- Hazırlanan bisküvi karışımı cheese cake (çizkek) pişirme kabına koyun ve fırında kahverengileşinceye kadar pişirin.

➤ **İçinin Yapılışı/İşlem Basamakları:**

- Krem peynirleri kabından çıkartıp çırpma kabına boşaltın.
- Mikserle 5 dakika kadar çırpıp peynirlerin birbirine karışmasını sağlayın.
- Karışıma toz şekeri ilave edip, çırpıcı ile çırparak şekeri peynire yedin.
- Yumurta sarıları ve tam yumurtaları yavaş yavaş karışıma ilave edip malzemeleri birbirine yedin.
- Sıvı bir homojen kıvam oluşuncaya kadar karıştırmaya devam edin.
- Karışıma kremayı ilave edin ve çırpıcı ile karıştırmaya devam ederek yine malzemeleri birbirine yedin.
- Tüm malzemeleri birbirine tamamen yedirdikten sonra, bir kaba karışımı boşaltın.
- Unun içersine tuz ve vanilyayı boşaltın.
- Unu elek yardımıyla cheese cake hamurunun üzerine eleyip ve çırpma teliyle çırparak unu karışıma yedin.
- Resimde görüldüğü gibi pişirme kabının altı ve kenarları alüminyum folyo ile sarın.
- Fırında daha önce kekin altı için hazırlanmış olan bisküvilerin üzerine cheese kek hamurunu kepçeyle boşaltın.
- Bir tepsiye su koyun. Başka bir tepsiye de çizkekleri yerleştirin. Çizkeklerin olduğu kaptaki su olmaz; su diğer tepside olması gerekir. Fırına önce sulu tepsiyi koyun, sulu tepsinin üzerine de çizkeklerin yer aldığı tepsiyi yerleştirin.
- Önceden ısıtılmış 140 derece fırında en az 3 saat **benmari usulü** pişirin. Çizkek kalıbın hizasına veya üzerine kadar kabarmış görünümde ise çizkek pişmiş demektir.
- Fırından çizkeki çıkarıp dinlendirin.
- Resimde görüldüğü gibi çizkekten 1 dilim kesip frambuaz ve taze nane ile çizkekinizi dekore edip soğuk olarak servisini yapın.



**Resim 2.16: Resimlerle cheese cake'in yapılış aşamaları**

## UYGULAMA FAALİYETİ

Modülde öğrendiğiniz reçete hazırlama ilkelerini göz önünde bulundurarak herhangi bir reçeteyi aşağıdaki boş standart yemek reçetesi formatına göre hazırlayınız.

**YEMEK REÇETESİ**

..... Porsiyon

Reçete Adı : .....

Yemek Grup No : .....

Porsiyon Ölçüsü : .....

Hazırlık Süresi : .....

Porsiyon Ölçü Aracı : .....

Pişme Süresi : .....

Pişirme Kabı ve Aracı : .....

Total Ağırlık (kg) : .....

Pişirme Tekniği : .....

Porsiyon Maliyeti : .....

İçindekiler	Brüt Miktar (g)	Net Miktar (g)	Ortalama Ölçü	Yapılışı	Süre	Notlar

**Bir Porsiyon Yemekteki Kalori ve Besin Değerleri**

Yemek Adı	Kalori/ Enerji	Protein g	Yağ g	Kalsiyum mg	Demir mg	A Vitamini I.U.	Tiamin mg	Riboflavin mg	Niasin mg	C Vitamini mg
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....



Aşağıda verilmiş olan malzeme sepetinden kendi zihinsel ve psikomotor becerilerinizi kullanarak daha önce hiç yapılmamış size ait özgün bir “ana yemek reçetesi” hazırlayınız.

**NOT:** Tasarlamayı düşündüğünüz yeni reçeteniz için “et grubundan” 1 besin, diğer gruptan da yemeğiniz içeriğine uygun besinlerden ihtiyacınız kadar seçip kullanabilirsiniz.

➤ **Malzeme Sepeti:**

- Dana bonfile (1 kg)
- Kuzu eti (1 kg)
- Tavukgöğsü (1 kg)
- Balık (1 kg)
- Kalamar (1 kg)
- Karides (500 gr/Jumbo boy)
- Sebze çeşitleri (soğan, domates, patates vb)
- Baharat çeşitleri (kekik, defneyaprağı vb.)
- Kültür mantarı
- Krema (1 litre)
- Tereyağı (150 gr)
- Sıvı yağ (zeytinyağı, ayçiçeği yağı)

**Reçete Adı :** .....

<b>İşlem Basamakları</b>	<b>Öneriler</b>
➤ Yeni tasarlamayı düşündüğünüz reçeteniz için yeterince düşününüz.	➤ Özgün bir reçete oluşturabilmeniz için düşünme yetinizi iyi kullanınız.
➤ Reçetenize uygun bir yemek adı bulunuz.	➤ Yemek adı Türkçe ve kısa olsun.
➤ Reçetenizi kâğıda veya bilgisayara yazınız.	➤ Reçete, yapacağınız yeni yemeğinizde size rehberlik edecektir.
➤ Reçeteyi kaleme alırken reçete hazırlama ilkelerinden yararlanınız.	➤ Reçete hazırlama ilkelerini kendinize ilke ediniz.
➤ Yeni reçetenizi yazarken reçete yazma kurallarına uyunuz.	➤ Yaygın olarak yapılan reçete yazma hatalarından uzak durunuz.
➤ Reçetenizi yazıp tamamlayınız.	➤ Reçetenizin kuralara göre yazılıp yazılmadığını inceleyiniz.
➤ Çalışma alanı ve kişisel hijyeninizi sağlayınız.	➤ İş kıyafetinizi giyiniz. ➤ Kepinizi/bonenizi takınız. ➤ Çalışma tezgahınızı temizleyip

	<p>dezenfekte ediniz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sanitasyon, hijyen ve HACCP gıda güvenliğine uyunuz.</li> <li>➤ Planlı ve düzenli çalışınız.</li> <li>➤ Zamanı iyi kullanınız.</li> </ul>
➤ Reçetenizi okuyunuz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reçetenizi dikkatlice okuyup yemeği nasıl hazırlayacağınızı iyice öğrenin.</li> <li>➤ Reçetede işlem sırasını uygulayınız.</li> <li>➤ Malzemeleri ölçüsüz kullanmayınız.</li> </ul>
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yemeğe uygun tencereyi tezgâha getiriniz.</li> <li>➤ Doğrama tahtası, bıçak, kepçe, tava, tabak, rende vb aracı tezgâha getiriniz.</li> <li>➤ Ocağı tencerenin büyüklüğüne uygun seçiniz.</li> <li>➤ Fırın kullanılacaksa fırını ve tepsilerini hazırlayınız.</li> </ul>
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ana yemek için kullanacağınız eti veya deniz ürününü, sebzeleri, baharatları ve diğer gereçlerinizi tezgâha hazırlayınız.</li> <li>➤ Sebzeleri ayıklayıp, yıkayıp kullanım amacına uygun doğrayınız.</li> <li>➤ Sebzeleri soyma, doğrama, bekletme faaliyetlerinden dolayı enzimatik renk kararma (oksidasyon) riski olan sebzeleri limonlu su içinde bekleterek gerekli önlemi alınız.</li> <li>➤ Sebzeleri hazırlarken besin değeri kaybına yol açmayınız.</li> <li>➤ Besinleri hazırlarken ekonomik de olunuz.</li> </ul>
➤ Eti (et, tavuk, balık, deniz ürünü) hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eti kullanım amacına uygun doğrayın.</li> <li>➤ Ete marinasyon işlemi gerekliyse marinad malzemelerini hazırlayıp ete marinasyon işlemini uygulayınız.</li> <li>➤ Marinasyon yapıldıysa eti yeterince buzdolabında (soğutucu) dinlendiriniz.</li> </ul>
➤ Yemeğin sosunu hazırlayınız. (yemeğin özelliğinde sos varsa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yemeğiniz için hangi sos (demi glace, beşamel, hollandaise, mayonez, velouté sos vb) gerekliyse sosunuzu amacına uygun miktarda hazırlayınız.</li> </ul>
➤ Eti pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pişirme aracınızı (ocak, fırın vb) çalıştırınız.</li> <li>➤ Eti ve sebzeleri pişme sırasına göre sırasıyla kullanım amacına uygun bir</li> </ul>

	<p>şekilde pişirmeye başlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Besinleri pişirme sürecinde pişirme tekniklerini (saute, frit, braise, grilled, steamed, poche vb) doğru uygulayınız.</li> <li>➤ Hafif ateşte pişirmeye dikkat ediniz.</li> <li>➤ Fırında pişirilecekse fırını önceden ısıtmayı unutmayınız.</li> <li>➤ Yemek soslu ise, yemeğin sosunu zamanında yemeğe ilave ediniz.</li> <li>➤ Yemekte krema kullanılacaksa kremayı ilave ediniz.</li> <li>➤ Yemeğin baharatlarını zamanında ilave ediniz.</li> <li>➤ Yemeğin lezzetini kontrol edip tuzunu ilave ediniz.</li> <li>➤ Yemeğin içindeki besinlerin pişme düzeylerini kontrol edip pişirme faaliyetini tamamlayınız.</li> <li>➤ Ocağı, fırını kapatmayı unutmayınız.</li> </ul>
➤ Yemeği dinlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yemeğinizi pişirdikten sonra yemeğinizi uygun ortamda ve sıcaklıkta 10 dakika ve kapağı kapalı olarak dinlendiriniz.</li> <li>➤ Hemen servis edilmesi gereken bir yemekse sıcaklığını kaybetmeden servisini sağlayınız.</li> </ul>
➤ Yemeği süsleyiniz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Süslemede kullanılacak olan gereçleri hazırlayınız.</li> <li>➤ Sunum tabağında yenmeyen ve sağlığa zararlı olacak besin maddesi kullanmamaya dikkat ediniz.</li> <li>➤ Sunum tabağına yemeği koymadan önce boş bir tabakta kafanızdaki sunum çalışmanızı deneyip yapabileceğiniz hataları önceden görmüş olun.</li> <li>➤ Sıcak değerlendirilecek bir yemekse sunum tabağını yeterince ısıtınız.</li> <li>➤ Yemeği uygun bir dekor tabağında süsleme kurallarına göre ölçülü ve dengeli süsleyip sunumu tamamlayınız.</li> </ul>
➤ Yemeği “değerlendirme yapacak panelist” için sunuma hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yemeğin sıcaklığını kontrol ediniz.</li> <li>➤ Yanında uygun garnitür (patates, sebze, pilav, makarna vb) veriniz.</li> </ul>
➤ Yeni reçetenizin fotoğrafını çekiniz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fotoğraf çekme tekniklerini ve kurallarını uygulayınız.</li> </ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Yeni yemek reçeteleri neden tasarlanmalıdır?
  - A) Yeni yemekler ve yeni lezzetler yaratmak için.
  - B) Ulusal mutfak kültürümüzün gelişimi için.
  - C) Kendi mesleki gelişimimiz için.
  - D) Mutfaklarımızı durağanlıktan kurtarmak için.
  - E) Hepsi
2. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi yemek reçetesi tasarlamının nedenlerinden biri değildir?
  - A) Yemeklerin aynı lezzette ve standartta üretilmesi için gereklidir.
  - B) Maliyet hesaplaması ve maliyet kontrolü için gereklidir.
  - C) Malzeme israfını en aza indirmek için gereklidir.
  - D) Avrupa Birliği normlarına uyum sağlamak için gereklidir.
  - E) Mutfak kültürümüzün gelişimi için gereklidir.
3. İyi bir yemek reçetesi tasarlamak için yararlanılmasında fayda sağlayabilecek kaynaklardan hangisi yanlış verilmiştir?
  - A) Yemek dergisi ve kitapları
  - B) Besin kaynaklı zehirlenme analizleri
  - C) İnternet siteleri
  - D) Sektör araştırması
  - E) Gurmeler
4. Yemeklerin, şarap ve kahve gibi içeceklerin tatlarını birbirinden ayırabilen, kalitesini değerlendirebilme yeteneği olan kişi kimdir?
  - A) Gurmeler
  - B) Aşçılar
  - C) Wine waiter
  - D) Executive chefler
  - E) Jüriler
5. Aşağıdaki seçeneklerin hangisinde yeni tasarlanmış bir yemek reçetesinin bir özelliği yanlış verilmiştir?
  - A) Reçete hazırlama ilkelerine göre hazırlanmış olmalı.
  - B) Reçete yazma tekniklerine göre hazırlanmış olmalı.
  - C) Özgün bir reçete olmamalı.
  - D) Malzeme israfına sebebiyet vermeyecek özellikte olmalı.
  - E) Hazırlama ve pişirme usulü besin değeri kaybına yol açmamalı.

6. Yeni reçete tasarlamak için en hızlı ve en ekonomik kaynak taraması hangisidir?  
A) Yemek dergisi ve kitapları  
B) Festival, fuar ve yarışmalarda  
C) Sektör araştırması  
D) Gurmeler ile röportaj  
E) İnternet siteleri
7. Tat ve damak zevkinizi geliştirmek için kimden yardım alınması daha rasyonel olur?  
A) Degüstatör  
B) Executive chef  
C) Maitre d'Hotel  
D) Gurme  
E) F&B Müdürü
8. Reçete hazırlama konusunda en başarılı ve en deneyimli olan aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Diyetisyenler  
B) Sektör  
C) Maitred d'Hotel  
D) Gurmeler  
E) Food and beverage management
9. Porsiyon ve maliyet kontrolünü yapmada aşağıdaki hangi kaynak kullanılır?  
A) Reçeteler  
B) Adisyonlar  
C) Yazılı kaynaklar  
D) Yemek kitapları  
E) Check in ve check out belgeleri
10. Ulusal mutfağımızın gelişimine en çok hangi yaklaşım daha çok fayda getirir?  
A) Aşçılarıımıza yurt dışında mesleki eğitime tabi tutmak  
B) Mutfak dalı öğrencilerine yurt dışında mesleki staj yaptırmak  
C) Yeni reçeteler tasarlayıp mutfağımıza kazandırmak  
D) Okul-sektör işbirliğini sağlayarak  
E) Yemeklerimizin sunum kalitesini artırarak

## 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 bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Mutfak veya restaurant ortamında yeni tasarlayıp, pişirdiğiniz yemeği tadıma sunarak, yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alabileceksiniz

## ARAŞTIRMA

- Yeni tasarlanan yemeklerin tadıma sunma işlemlerin nasıl yapıldığını öğreniniz.
- Sektörde yaygın olarak kullanılan “yemek değerlendirme formlarını” araştırarak sınıf ortamında bu formları paylaşınız.
- Yeni tasarlanan yemeklerin değerlendirilmesinde izlenmesi gereken ilkelerin neler olduğunu araştırınız.

## 2. YENİ YAPILAN YEMEĞİ TADIMA SUNMA

### 2.1. Yeni Tasarlanan Yemeğin Tadıma Sunulmasının Önemi

Yeni tasarlanmış yemeklerin belli mutfak alanındaki uzman otoriteler tarafından test edilip kalite onayından geçmesi de oldukça önemli ve elzem bir konudur. Kalite onayından başarıyla geçememiş reçeteler, sektörde varlığını ve geleceğini sürdürmez.

Yemek tarifeleri geliştirilirken hazırlanan ürünlerin değerlendirilmesi gerekir. Reçeteler seçilen panelistler tarafından “lezzet, kıvam, pişmişlik, renk, sunum” gibi özelliklere göre değerlendirilmelidir.

## 2.2. Yemeğin Değerlendirilmesinde Yer Alacak Kişiler ve Özellikleri

Hazırlanan yemekleri değerlendirmek ve yemekler hakkında tartışmak için seçilen bir grup insana **panelist**, yapılan değerlendirmeye de **panel** denir. Değerlendirme yapacak panelistlerin bu iş için gönüllü olması ve konuya ilgi duyması gerekir. Değerlendirme süresince aynı kişiler kullanılmalıdır. Panelist olarak seçilen kişilerin mutlaka sağlıklı olması da gerekir. Panelistlerin en küçük bir soğuk algınlığı veya üzüntülü durumlarında bile değerlendirme yapmaları değerlendirmenin güvenilirliğini gölgeye düşürür. Aslında panelist sayısını geniş tutmak daha yararlıdır, fakat bu kadar çok kişiyi her denemede bulmak ve eğitmek zor ve zahmetli bir iştir. Bu nedenle panel grubu 4-12 kişi olmalıdır. Değerlendirme işleminden önce panelistler mutlaka eğitime tabii tutulmalıdır. Panelistler yiyeceklerde bulunması gereken özellikler ile tarafsız davranışları ve nasıl değerlendirme yapmaları gerektiği konusunda eğitilmelidir. Ayrıca, panelistlere her değerlendirmeden sonra ağızlarını çalkalamaları, değerlendirmeden en az 30 dakika önce bir şey yememeleri ve su dışında da bir şey içmemeleri konusunda uyarılmalıdırlar.

Yemeklerin tadıma sunulması aşamasında yemeği değerlendirecek olan grubun özellikleri de oldukça önemli bir konudur. Yeni tasarlanan yemeklerin sağlıklı değerlendirilebilmesi yemeği değerlendirecek olan grubun özellikleriyle yakından ilgilidir. **Yeni tasarlanan reçetelerdeki yemeklerin değerlendirilmesinde şu kişiler yer almalıdır:**

### 2.2.1. Meslektaşlar

Yeni tasarlanmış olan yemeklerin değerlendirilmesinde mutlaka sektördeki başarılı aşçılar ve mutfak şefleri olmalıdır. Yeni tasarlanmış bir yemeğin lezzet, kıvam, renk ve sunum kalitesini en iyi alanımızdaki aşçılar analiz edip değerlendirebilir. Bu yüzden panelist grubun içinde sektördeki öncü mutfak şeflerine ve aşçılara yer verilmesi elzemdir.



Resim 2.1: Mutfak şeflerinin yeni tasarlanan yemekleri değerlendirme aşaması



## 2.2.2. Alan Öğretmenleri, Akademisyenler ve Gurmeler

Günümüzde yemek pişirme sanatıyla sadece aşçılar değil, yiyecek içecek hizmetleri öğretmenleri, üniversitelerin gastronomi bölümündeki akademisyenler ve gurmeler (tatbilir) de ilgilenmektedir. Değerlendirme panelist grubunda bu kişilerin de olmasında büyük önem ve fayda vardır. Alan öğretmenleri ve üniversite akademisyenleri mutfak alanında eğitilmiş uzman kişiler olduğu için yemeklerin objektif değerlendirilmesinde panelist gruba önemli bir katkı sağlar. Ayrıca bu eğitimci kişiler, panelist gruba yemeklerin nasıl değerlendirilmesi gerektiği ve puanlama konusunda da onlara rehberlik edebilecek nitelikte olan eğitimci kişilerdir. Bu şekilde yemeğin değerlendirilmesinde güvenilirlik düzeyi de artırılmış olur. Gurmelerin de diğer insanlardan farklı olarak özel damak zevkine sahip olan kişiler olması ve ayrıca gurmelerin her toplumun karakteristik damak zevkini ve beslenme alışkanlıklarını çok iyi biliyor olmaları, hazırlanan yeni yemeklerin lezzet yönünden halkın damak zevkine uygun olup olmadığını değerlendirmede panelist gruba ciddi katkılar sağlar.



Resim 2.2: Değerlendirme yapan eğitimci, uzman panelist (öğretmen, gurme ve şef) grup

## 2.2.3. Diyetisyenler/Beslenme Uzmanları

Panelist grubun içinde diyetisyen veya beslenme uzmanlarının da bulundurulmasında önemli fayda vardır. Yeni tasarlanmış olan yemeklerin tüketici sağlığı yönünden ne kadar faydalı veya zararlı olduğu konusunda bizlere beslenme uzmanları ışık tutar. Beslenme uzmanları da hazırlanan yemeği “enerji ve besin değeri” yönünden incelerse daha sağlıklı bir değerlendirme yapılmış olur.





**Resim 2.3: Yeni yemek reçetelerinin diyetisyenler tarafından değerlendirilmesi**

#### **2.2.4. Müşteriler/Misafirler**

Yeni tasarlanan yemekler ne kadar güzel hazırlanmış ve değerlendirilmiş olsa da son söz; yemeği yiyecek olan müşteriler de bitmektedir. Müşterilerin damak zevkine uygun olmayan yemeklerin sektörde barınma şansının olmadığı da unutulmaması gerekir. Müşterilerin beğenisi de oldukça önemli olmasından dolayı panelist grubun için de müşterilerin de yer alması sağlanmalıdır. Panelist gruba müşterileri seçerken yemek konusunda damak zevki gelişmiş, lezzet konusunda değerlendirme yapabilecek ve panelist gruba yorumlarıyla ciddi katkı sağlayabilecek müşterilerin seçilmesine özen gösterilmelidir. Ayrıca, seçilecek müşteri grubunun, toplumdaki her müşteri profilini grupta temsil edebilecek nitelikte olması değerlendirmenin güvenilirliğini de artıracaktır.



**Resim 2.4: Misafirlerin yeni tasarlanan yemekleri test etmesi**

## 2.2.5. Farklı Gruplardan Konuyla İlgisiz İnsanlar

Değerlendirme panelist grubun için de farklı meslek gruplarından konuyla ilgisiz kişilerin de yer alması sağlanarak onların da görüş ve yorum belirtmeleri değerlendirmeye önemli katkılar sağlayabilir.



Resim 2. 5: Farklı meslek gruplarından kişilerin yeni tasarlanan yemekleri değerlendirmesi

## 2.3. Yeni Tasarlanan Reçetelerin Demo Çalışmalarının Yapılması

Demo kavramı, iş ve sosyal yaşamımızda çok sık karşılaştığımız bir kavram olmakla birlikte, son yıllarda mutfak alanında da şefler tarafından çok sık kullanılan bir kavram durumuna gelmiştir. Yeni tasarlanan yemeklerin “deneme amaçlı” yapılmasına mutfak dilinde “demo çalışma” denmektedir. Demo çalışmalar ilgili bir gruba eğitim ve show (gösteri) amaçlı da yapılabilmektedir. Gıda sanayisinde üretilen birçok yeni ürünün aşçılara tanıtımında da görevli personel tarafından demo sunumlar yapılmaktadır. Demo çalışmalar, kişisel gelişim ve mutfak sanatının gelişimi için son derece önemlidir.

Yeni tasarlanan reçetelerin de demo çalışmalarının yapılması, yeni reçetenin başarısı için son derece özel bir yere sahiptir. Reçetenin başarılı olup olmayacağı, sektörde talep görüp görmeyeceği ve konuklar tarafından da beğenilip beğenilmeyeceği konusundaki ipuçlarını bize yapılan demo çalışmalar vermektedir. Bu demo çalışmalar esnasında yemeğin yapımındaki eksiklikler, kusurlar ve hatalar ortaya çıkar ve size demo çalışmalar yemeğinizdeki bu olumsuzlukları ortadan kaldırma fırsatı verir.

Demo çalışmalarında dikkat etmeniz gereken en önemli nokta; yemeğin malzeme miktarıyla porsiyon sayısının birbirine denk düşmesidir. Bu açıdan demo çalışmalarında malzeme yönünden “ölçülü çalışma” işin en önemli altın kuralı durumundadır. Demo çalışmanın sonunda dikkat edilmesi gereken diğer bir nokta ise, yemeğin başlangıcında hedeflenen lezzet, kıvam, pişmişlik, renk ve sunum kalitesine ulaşıp ulaşılamadığının kontrol (check) edilmesidir.

### 2.3.1. Demo Yemek Çalışmalarının Yararları

Demo yemek çalışmalarının mutfağa ve aşçılara sağlayacağı yararlar şunlardır:

- Demo bir düğün yemeği veya ziyafet gibi nedenlerle yapılabilir, o zaman sadece menüde yer alan bütün yemekler sırasıyla hazırlanır ve müşteriye sunumu yapılır. Sunuma masanın, sandalyelerin dekoru, konsepti dâhildir. Müşterinin uygun gördüğü dekor, tabaklar vb. her şey birkaç açıdan fotoğraflanır ve faaliyet gününe kadar saklanır. Bu işlem işletmeyi daha sonra olabilecek itirazlara karşı korur.
- Yeni reçetelerin denenerek yemekteki hataların daha önceden tespitini ve bu hataların düzeltilmesini sağlar.
- Reçetenin (yemeğin) lezzet, pişmişlik, kıvam, renk ve sunum düzeyleri hakkında aşçılara önemli ipuçları verir.
- Yeni tasarlanmış olan reçetelerin çok daha nitelikli ve amacına uygun hazırlanmasında önemli katkı sağlar.
- Yemeğin esas değerlendirilmesinden önce, ön bir değerlendirme yapma şansı vererek reçetenin amacına ulaşip ulaşmayacağı hakkında önceden bilgi verir.
- Yeni yemeklerin ortaya çıkışına katkı sağlar.
- Genç ve profesyonel aşçıların mesleki gelişimine katkı sağlar.
- Yemek yarışmalarına katılmadan önce reçetenin daha önceden demo çalışılması başarıyı artırır.
- Yeni reçetelerin standart reçetelere dönüştürülmesinde katkı sağlar.



Resim 2. 6: Otelcilik Lisesi öğrenci demo çalışmasına örnek bir resim

## 2.3. Değerlendirme Formu hazırlama ve değerlendirmede dikkat edilecek noktalar

### 2.3.1. Test Ortamının Hazırlanması

Hazırlanan yemeklerin değerlendirildiği bölüm, değerlendirme açısından çok önemlidir. Genelde kurumlarda bu iş için uygun ayrı bir ortamın olması gerekir. Bu test ortamına panel odası da denilebilir. Panel odasında panelistlerin birbirlerinden etkilenmemeleri için ayrı ayrı kabinler olmalı, bu imkân sağlanamıyorsa panelistlerin birbirlerinden uzak oturmaları sağlanmalıdır. Panel odası havadar, iyi ışıklandırılmış, sessiz, rahat ve açık renk ile boyanmış olmalıdır. Test ortamında fotoğraf makinesi ve video kameranın da olmasında fayda vardır. Kayıt ve görüntüleme cihazları reçetelerin kayıt altına alınması ve arşivlenmesi konusunda bizlere önemli katkılar da sağlayacaktır.



Resim 2.7: Test ortamına bir örnek

### 2.3.2. Denenecek Reçetelerin Hazırlanması

Denenecek tarife hazırlandıktan sonra, homojen bir şekilde denenmelidir. Örneğin kalamar güveçte bir paneliste sebze, bir paneliste kalamarı veya etli türlüde bir paneliste et, bir paneliste yemeğin suyu, bir paneliste sebzeler gelmemeli; her örnek her açıdan benzer olmalıdır. Örneklerin panelistlere sunum şekli ve sıcaklığı da benzer olmalıdır. Örneklerin çok sıcak veya soğuk olmamasına dikkat edilmelidir. Denenecek örnek sayısı da önemlidir; örnek sayısı arttıkça panelistlerin dikkat düzeyleri azalır. Değerlendirilen örnekler beğenildikten sonra panelistlere belli etmeden aynı örnekler en az 4 defa tekrarlanmalı ve bu değerlerin ortalaması alınmalıdır. Bu teknikle aynı panelistin aynı yemeği farkında olmadan değerlendirirken ne kadar tutarlı olup olmadığı gözlenmiş olunur. Aynı yemeği, aynı panelist ikinci, üçüncü, dördüncü değerlendirmede kabul edilemeyecek düzeyde puanlama yapıyorsa o panelistin değerlendirmedeki güvenilirliği düşüktür. İyi bir panelist aynı yemeği farkında olmadan değerlendirirken, her değerlendirmede birbirine yakın puanlar verir.



### 2.3.3. Reçetelerin (Tarifelerin) Test Edilmesi

Reçeteye göre hazırlanan yemekler panelistler tarafından **lezzet, kıvam, pişmişlik, renk, sunum** gibi özelliklere göre değerlendirilmeleri gerekir.

#### 2.3.3.1. Lezzet

Yeni tasarlanan yemekte aranan en temel özelliklerinden biri de lezzet faktörüdür. Otel konukları ve tüketiciler için “lezzet” yemekte vazgeçilmez bir tutkudur. Bir yemeği diğer yemeklerden ayıran ve farklılaştıran lezzettir. Yeni reçeteyi değerlendirecek olan panelistler de yemeğin lezzet içeriğinin aranan standartlarda olup olmadığına ciddi bir şekilde karar vermelidir.



Resim 2. 8: Tuzlu, tatlı, ekşi gibi farklı lezzetlerin bir arada verildiği örnek bir kompozisyon

#### 2.3.3.2. Renk

Besinlerde ve geliştirilen tarifelerde tüketiciyi etkileyen önemli etmenlerden biri de renktir. Yemeğin içindeki besinlerin doğal kendi renkleri ne kadar korunursa, konuklar tarafından da o derece kabul görür. Yemek lezzet ve zengin besin içeriğinin yanında, renkleriyle de uyumlu ve albenisi olmalıdır.



Resim 2. 4: Balığın ve sebze garnitürlerinin rengi korunarak pişirilmiş örnek bir uygulama

Besinleri hazırlama ve pişirme sürecinde doğal renklerinde değişimler yaşanmaktadır. Doğal olarak panelistler de yemeği değerlendirirken yemekteki besinlerin kendi doğal renklerinin ne kadar korunduğunu göz önünde bulundurarak yemeği değerlendirmelidir.

Yemeğin rengini içine konan yiyeceklerin rengi ve uygulanan hazırlama ve pişirme yöntemleri sonucu meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişiklikler oluşturur. Yemek hazırlama ve pişirmede, yiyeceğin doğal renkleri korumak ve beğenilir bir renk almasını sağlamak çok önem verilmesi gereken bir husustur.



**Resim 2.9: Yeşil (klorofil) ve turuncu rengi korunarak pişirilmiş Brüksel Lahanası ve havuç**

### 2.3.3.3. Kıvam (Viskozite)

Kıvam, bir yemeğin katılık-sıvılık dengesini ifade eder. Diğer bir ifadeyle kıvam; sıvı yiyecek ve içeceklerde akıcılık hızıdır. Sıvı besinlerde “akıcılık” daha fazla iken, yumuşak gıdalarda durağan, katı besinlerde ise, çok daha düşük düzeydedir. Her yemeğin kendine özgü kabul edilmiş bir kıvam düzeyi vardır.

Kıvam, yemeklerin kalitesinde önemli bir etmendir. Yemeklerde kıvam; sıvı, katı ve yumuşak (homojen) olmak üzere üçe ayrılır. Çorba, konsome, sos gibi yiyeceklerde kıvamın sıvı, akıcı veya sulu kıvamda olması gerekir. Et, tavuk balık yemekleri, pilav, makarna, erişte, rizotto gibi yemeklerde kıvamın katı olması diğer bir deyişle heterojen olması istenir. Sos, çorba, patates püresi, krem karamel, puding, hardal, ketçap, mayonez, krema, kremşanti, humus, haydari, yoğurt gibi yiyeceklerde ise kıvamın yumuşak ve homojen olması arzulanır.



**Resim 2. 10: Yiyeceklerde aranan yumuşak kıvam ve homojenliğe örnek bir resim**

Konuklar daima yemeklerin yüzyıllardır alışlagelmiş kıvam özellikleriyle kendilerine servis edilmesini isterler. Kıvamı uygun olmayan yemekler yeme kalitesini düşürür ve konuklar tarafından da beğenilmez. Örneğin krem karamelin kendine özgü bir kıvamı vardır; çok sulu veya çok katı olması tüketiciler tarafından tercih edilmez.



**Resim 2. 11: Katı kıvamdaki yemeklere örnek bir resim**

#### 2.3.3.4. Pişmişlik

Yemeklerde aranan önemli özelliklerinden biri de yemeklerin olması gereken pişmişlik düzeyinde pişmiş olmasıdır. Yemeklerin pişme düzeyleri ve konukların yeme alışkanlıkları göz önünde bulundurularak mutfak şefleri uluslararası pişme düzeylerini belirlemişlerdir. Pişirme dereceleri özellikle et, tavuk, balık gibi yiyeceklerin ızgara (grille) pişirme tekniğinde pişirilmesinde kullanılır: pişme düzeyleri az pişmiş (rare), orta pişmiş (medium), tam/çok pişmiş (well done) olmak üzere üçe ayrılmaktadır..



**Resim2. 12: Az pişmiş (rare) ete örnek bir resim**

Yeşil yapraklı sebzelerin (ıspanak, pazı vb) çok pişirilmesi vitamin yönünden besin değeri kaybına yol açarken doğal yeşil renklerinin de kaybolmasına yol açar. Besinlerin gereğinden fazla pişirilmesi de yemeklerde lezzet, renk, besin değeri kaybına ve sindirim güçlüğüne yol açar. Et grubu yemeklerin çok az pişirilmesi ise, hem sindirim güçlüğüne yol açar, hem de proteinlerin organizmadaki kullanım düzeyini düşürür.



**Resim 2.13: Tam pişmiş (well done) ete örnek bir resim**



Panelistler yemeklerin sağlıklı değerlendirilmesinde yemeklerin pişmişlik düzeylerine de dikkat etmesinde fayda vardır.

### 2.3.3.5. Sunum (Şekil/Görünüş)

Bir yiyeceğin ilk başta göze çarpan özelliklerinden biri de şekli, diğer bir ifadeyle de görünüşüdür. Hazırlanan yeni yemekler hem mideye, hem göze hitap etmelidir. Şekil, görünüş ve sunum yönünden göze hoş görünmeyen besinler, tüketicinin yemek yeme isteğini yok eder. Sunum tabaklarında yemeğin kompozisyonu sunumun ana merkezini oluşturur. Geçmişte geleneksel olarak yemeğin kompozisyonunda tabağı kaplayan yatay sunumlar tercih edilirken günümüz modern mutfak sanatında ise dikey süsleme ve kompozisyon tercih edilmektedir. Yeni reçetelerin başarısı için yemeklerin sunumuna da önem verilmelidir.



**Resim 2.14: İyi sunuma örnek bir resim**

Panelist grup, yemeklerin “sunum” kalitesini değerlendirirken sunum tabağının ve yemeğin sıcak olmasına, süslemede insan sağlığı için zararlı gıda katkı maddelerinin ve tabakta yenmeyen besin ve araçların kullanılmamış olmasına önemle dikkat etmelidir. Zira insan sağlığını tehdit eden bir yemeğin lezzet, kıvam, renk ve sunum yönlerinden olağanüstü olmasının hiçbir önemi yoktur. Bu yüzden sunumda görsel güzellik yaratılırken insan sağlığını korumak en önemli ilkemiz olmalıdır.

Yeni tasarlanan reçetelerin değerlendirilmesinde birbirinden farklı formlar kullanılsa da her değerlendirme formundaki değerlendirme ölçütleri birbirine yakın olmalıdır. Değerlendirme formları dikey, yatay sayfa yapıda veya çok farklı yapılar da olabilir; formda önemli olan değerlendirme formunun yemeği amacına uygun bir şekilde değerlendirilebilecek nitelikte tasarlanmış olmasıdır. Sizlere değerlendirme formunun nasıl doldurulması konusunda aşağıdaki tabloda örnek bir çalışma yapılmıştır, inceleyiniz.

Yemek yarışmalarında kullanılan değerlendirme formlarında “yaratıcılık” ölçütleri de yer almaktadır. Bu modülde söz konusu reçetelerin değerlendirilmesi olduğundan dolayı değerlendirme formuna yaratıcılık sütunu eklenmemiştir. Formdaki “yemek grup no” ise, yemeğin hangi gruba ait olduğunu ifade eder. Yemeklerin grup numaraları konusunda daha detaylı bilgi almak için sayfa 13’e bakınız.

## REÇETE DEĞERLENDİRME FORMU

Sıra No	Reçetenin (Yemeğin) Adı	Yemek Grup No (1.2.3)	Lezzet 20 puan	Kıvam 20 puan	Pişmişlik 20 puan	Renk 20 puan	Sunum 20 puan	Toplam 100 puan
1.	Balık Fileto	1	15	20	15	10	15	75
2.	Tavuk Kiveski	1	20	20	20	20	20	100
3.	Safranlı Pilav	2	15	15	15	15	20	80
4.	Kremalı Çorba	2	20	15	20	15	20	90
5.	Profiterol	3	20	20	15	20	20	95

### Panelist Değerlendirme Komisyonu

...../...../2012

.....  
**Panelist Adı Soyadı**

İmzası

**Tablo 3.1: Örnek çalışma yapılmış bir yemek reçetesi değerlendirme tablosu**

**REÇETE DEĞERLENDİRME FORMU**

Sıra No	Reçetenin (Yemeğin) Adı	Yemek Grup No (1,2,3)	Lezzet 20 puan	Kıvam 20 puan	Pişmişlik 20 puan	Renk 20 puan	Sunum 20 puan	Toplam 100 puan
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								

**Panelist Değerlendirme Komisyonu**

...../...../2012

.....  
**Panelist Adı Soyadı**

İmzası

## UYGULAMA FAALİYETİ

Atölye ortamında hazırlamış olduğunuz bir reçeteyi bir panelist olarak tablodaki değerlendirme ölçütlerine göre değerlendiriniz.

### REÇETE DEĞERLENDİRME FORMU

Sıra No	Reçetenin (Yemeğin) Adı	Yemek Grup No (1.2.3)	Lezzet 20 puan	Kıvam 20 puan	Pişmişlik 20 puan	Renk 20 puan	Sunum 20 puan	Toplam 100 puan
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								

### Panelist Değerlendirme Komisyonu

...../...../2012

.....  
Panelist Adı Soyadı

İmzası

Modülde ve sektörde öğrendiğiniz bilgileri kullanarak kendinize özgü “değerlendirme ölçütleri” geliştirerek bir reçete değerlendirme formu hazırlayınız.

### REÇETE DEĞERLENDİRME FORMU

Sıra No	Reçetenin (Yemeğin) Adı	Yemek Grup No (1,2,3)	Lezzet 20 puan	Kıvam 20 puan	Pişmişlik 20 puan	Renk 20 puan	Sunum 20 puan	Toplam 100 puan
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								

#### Panelist Değerlendirme Komisyonu

...../...../2012

.....

**Panelist Adı Soyadı**

İmzası

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Yemeklerin değerlendirilmesinde kullanılan ölçütlerinden hangisi yanlış verilmiştir?  
A) Lezzet  
B) Kıvam  
C) Pişmişlik  
D) Koku  
E) Sunum
2. Yeni yemek reçetelerinin değerlendirilmesinde kimler görev almaz?  
A) Mutfak şefleri  
B) Gurmeler  
C) Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Öğretmenleri  
D) Diyetisyenler  
E) Maitre d'Hotel
3. Sunum tabağının değerlendirilmesinde hangi ölçütlere uyulmaz?  
A) Sunum tabağının ve yemeğin sıcak olmasına,  
B) Sunum tabağında yenmeyen gıda maddelerin kullanılmış olmasına,  
C) Süslemenin ölçülü ve abartısız yapılması,  
D) Yiyeceklerin kendi doğal renklerinin korunmamış olmasına,  
E) Sunumun mideye ve göze hitap etmesine.
4. Aşağıdaki seçeneklerin hangisinde iyi bir panelistin özelliklerinden biri verilmiştir?  
A) Objektif olması  
B) Sağlıklı olması  
C) Aynı yemeğe her değerlendirmede birbirine yakın puanlar verir.  
D) Yemek değerlendirme ölçütlerini iyi bilir ve uygular.  
E) Hepsi
5. Yemeğin değerlendirilmesinde dikkat edilecek ilkelerden hangisi yanlış verilmiştir?  
A) Test ortamının amacına uygun düzenlenmesi.  
B) Panelist seçiminin doğru yapılması.  
C) Panelist sayısının en fazla 3 olmasına dikkat edilmesi.  
D) Denenecek reçetelerin bilimsel değerlendirilmesi.  
E) Yemekler sadece lezzet yönünden değil, aynı zamanda viskozite/kıvam, renk, görünüş ve pişmişlik yönünden de incelenmelidir.
6. Yemeğin değerlendirilmesinde panelisti (jüriyi) ilk etkileyen etmen hangisidir?  
A) Yemeğin sunumu  
B) Yemeğin lezzeti  
C) Yemeğin kıvamı  
D) Yemeğin pişmişliği  
E) Yemeğin rengi

7. Besinlerin kendi doğal renklerini korumak adına aşağıdaki uygulamalardan hangisi yapılmamalıdır?
- A) Yeşil yapraklı sebzeler çok pişirilirse yeşil renkleri canlı kalır.  
B) Yeşil rengi korumak için yemeklere karbonat ilave edilmeli.  
C) Kırmızı lâhananın rengini korumak için pişirirken az miktar sirke ilave edilmeli.  
D) Renk maddelerinin bazıları ısı, asit, alkali, ışık ve O<sub>2</sub> etkisinde değişikliğe uğrar.  
E) Besinlere kendi doğal renklerini veren renk pigmentleri iyi öğrenilmeli.
8. Dilin tat alma duyusu hakkında verilen bilgilerden hangisi yanlış verilmiştir?
- A) Tat algısı tatlı, tuzlu, ekşi ve acı olmak üzere dört temel tattan oluşur.  
B) Tat duyusunu dilin yüzeyindeki hücreler alır.  
C) Dilin yanları acıya, arka kısmı ekşiye duyarlıdır.  
D) Dilin uç kısmı tatlıya duyarlıdır.  
E) Tuzlu tadını dilin ön yan bölgeleri verir.
9. Kıvam ve pişmişlik hakkında verilen bilgilerinden hangisi yanlıştır?
- A) Kıvam, bir yemeğin katılık-sıvılık dengesini ifade eder.  
B) Sıvı besinlerde “akıcılık” varken, katı besinlerde ise yok denecek kadar azdır.  
C) Etlerin az pişirilmesi proteinlerin vücuttaki kullanım düzeyini etkiler.  
D) Well done, uluslar arası mutfak dilinde “tam pişmiş” anlamındadır.  
E) Sebzeler çok pişirilirse renkleri ve besin değerleri korunur.
10. Yemeğin enerji ve besin değerini kim hesaplar?
- A) Gıda mühendisi  
B) Diyetisyen  
C) Mutfak şefi  
D) Yiyecek İçecek Müdürü (F&B Manager)  
E) Yemeği değerlendiren gurme

## 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 bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-3

## AMAÇ

Mutfak veya restaurant ortamında hazırladığınız yemeği tekniğine uygun olarak, sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflayarak belgelendirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Fotoğraf çekiminde dikkat edilecek hususları internette araştırınız.
- Sektörden fotoğraf çekme tekniklerini öğreniniz.
- Yeni reçetelerin neden fotoğraflanması gerektiğini sektördeki şeflerden öğreniniz.
- Fotoğraf çekiminde hatalı çekimlerin hangi faktörlerin sebep olduğunu araştırınız.

## 3. YAPILAN YEMEĞİ FOTOĞRAFLAMA

### 3.1. Yeni Tasarlanan Yemeği Fotoğraflamanın Önemi

Genç aşçılar ve profesyonel şefler tarafından tasarlanarak geliştirilen yeni reçetelerin fotoğraflanması konusu da oldukça önem verilmesi gereken bir konudur. Yeni yapılan yemekler fotoğraflanıp belgelenecek kayıt altına alınmalıdır. Fotoğraflanmamış yeni bir yemeğin mutfak sanatı açısından bir önemi yoktur. Bürokrasi dilindeki “söz uçar, yazı kalır” deyimini gibi yeni tasarlanan yemekler zamanla unutulur; ama fotoğraflanmış yemekler ise, sonsuza dek yaşar.

Fotoğrafçılık alanındaki yenilikler ve kolaylıklar yemek fotoğraflarının çekilmesini çok daha kolaylaştırmış olsa da yemekleri fotoğraflama işi amatör bir ruh ile değil, profesyonel bir ruhla yapılması mutfak sanatı için çok daha yararlı olacaktır. Sizler de amatör çekimler yaparak zamanla profesyonellerin becerilerini kazanıp mutfak sanatının gelişimine önemli katkılarda bulunabileceksiniz.

### **Yemeklerin fotoğraflanmasının mutfak sanatına sağlayacağı katkılar şunlardır:**

- Yemeğin fotoğraflanıp belgelenmesini sağlar.
- Mutfak sanatının gelişimine görsel alanda önemli katkı sağlar.
- Yemeğin genel görünüşü ve ne olduğu hakkında bizlere bilgi verir.
- Yemeğin yanında hangi garnitürlerle servis edilmesi gerektiğini belirtir.
- Sunum tabağında yemeğin ve garnitürlerinin tabaktaki konumları ve nasıl yerleştirileceği konusunda bizlere önemli bilgiler verir.
- Yemeğin fotoğraflanarak kayıt altına ve arşivlenmesini sağlar.
- Yemeklerin kitap, dergi, gazete, internet gibi alanlarda sergilenmesine imkân verir.
- Eğitimde görsel kaynak olarak kullanılmasını sağlar.
- Yeni tabakların tasarlanmasında aşçılara ilham kaynağı olur.

## **3.2. Yemek Fotoğrafı Çekme Tekniği**

- Fotoğraf çekme ile daha fazla bilgi edinmek için “MEGEP, Grafik ve Fotoğraf Alanı, Temel Fotoğraf Çekimi, Fotoğraf Çekimi, Çekim Teknikleri” modüllerini inceleyiniz.

Fotoğraf çekimi her zaman ve her yerde yapılabilir fakat her zaman ve her yerde aynı kurallar geçerli değildir. İyi fotoğraf çekebilmenin temelinde belli bir birikimin ışığında yapılan seçimler yatar. İyi bir fotoğraf çekiminin arkasında biraz bilim, sanat görüşü, teknik bilgi, tecrübe ve yetenek gereklidir.

### **3.2.1. Makine Seçimi**

Fotoğrafçılık sektöründe dijital SLR ve kompakt makineler olmak üzere iki tür makine vardır. Amatör çekimler için kompakt tipi makineler uygunken, profesyonel çekimler için ise, SLR tipi makineler daha uygundur. Yemekteki malzemelerin (et, sebze, garnitür, sos) rengini, dokusunu, kıvamını, pişmişliğini ve yaptığınız sunumun tüm ayrıntılarını net bir görüntüyle fotoğrafa yansımaları istiyorsanız SLR türü makineler seçmeniz büyük fayda vardır. Dijital makine alırken de dikkat etmeniz gereken en önemli nokta (mega piksel olarak ifade edilen) çözünürlük özelliğidir. Piksel sayısı ne kadar büyük olursa görüntü kalitesi de o kadar yüksek olur.



**Resim 3. 1: SLR ve kompakt fotoğraf makinesi**

### 3.2.2. Fotoğraf Makinesinin Kullanımı

İyi bir yemek fotoğrafı çekebilmen ilk ön şartı; kullanmakta olduğunuz makinenin kullanım kılavuzunu okuyarak makinenin üzerindeki tüm tuşların ne anlama geldiğini, işlevlerini ve nasıl kullanılması gerektiğini öğrenmektir.

Makinenin teknik özelliklerini öğrenme becerisi kazanmadan iyi bir fotoğraf çekmek mümkün değildir. Fotoğraf makinesinin özelliklerini öğrenmeden yapacağımız yemek çekimlerinde istediğiniz amaca ulaşmayacağınız için hazırladığımız yemeğin de boşa gitmesine sebebiyet verirsiniz.

### 3.2.3. Fotoğraf Makinesinin Tutulması

Fotoğraf çekimi sırasında dikkat edilmesi gereken en önemli noktaların başında net bir görüntü elde etmek gelir. Net bir görüntü elde etme aşamasının en başında fotoğraf makinesinin tutuluşu özel bir önem taşır. Eğer kompakt, SLR ya da DSLR (dijital SLR) tipi bir makine kullanıyorsanız ve uzaktan çekim yapacaksanız tutma yerini sağ elinizle kavrayın ve makine gövdesi veya objektifi sol elinizle destekleyin ve dirseklerinizi hafifçe gövdenize dayalı tutun. Bu pozisyon size, fotoğraf makinenizin ayarlarını sol elinizin baş ve işaret parmağı ile daha rahat yapabilme imkânı verirken aynı zamanda sağ elinizle de fotoğraf makinenizi hareket ettirmeden makineyi sarsmadan deklanşöre basmanızı sağlayacaktır.

Uygulayacağımız bu basit kurallar size fotoğraf makinenizi hareket ettirmeden çok net yemek fotoğrafları çekebilme imkânı sağlayacaktır.



Resim 3. 2: Fotoğraf makinesini tutma şekilleri

### 3.2.4. Obje ve Konu Seçimi

Fotoğrafın ilgi çekiciliğini, konu, mekân ve obje seçimi, kompozisyon ve teknik bilgiler oluşturur. Bu nedenle obje ve konu belirlerken bakış açınızı da iyi seçin. Perspektif, gerçekte üç boyutu olan bir cismin iki boyuta indirildiğinde büyüklüğü ve biçimi arasındaki ilişkidir.

Doğru bir bakış açısı (perspektif) ve iyi bir çekim ile yemeğinizin fotoğrafına üç boyut özelliği kazandırabilirsiniz. Üç boyut özellikli yemek fotoğraflarının insanları etkileme gücü inanılmazdır. Bunun için de yemek fotoğrafı çekme becerinize üç boyut becerisini de kazandırmalısınız. Bu becerinin kazanımı konusunda aşağıdaki üç boyut özelliğinde çekilmiş olan yemek fotoğrafını incelemeniz size fayda sağlayacaktır.



Fotoğraf 3. 3: Konusu yemek olan üç boyutlu bir fotoğraf. (Fotoğraf: Sezgin Gündüz)

### 3.2.5. Çekim Yerinin Planlanması

Yiyecek içecek hizmetleri ve turizm hizmet sektörünün çalışma ortamları gereği bazen yemek fotoğrafını iç mekân da, bazen dış mekânda çekmeniz gerekebilmektedir. Çekim yapacağınız yerin dış mekân mı yoksa iç mekân mı olacağına karar verin. Örneğin hazırladığımız yemeğinizin arka planında otel, deniz veya konuk gibi objelerin de olmasını istiyorsanız, çekim gün ışığı altında yapılacağından dolayı dış mekândaki çekim yerini bu duruma göre planlayarak işe başlamalısınız gerekecektir.

#### 3.2.5.1. İç Mekân

İç mekân çekimleri, dış mekân çekimlerinden daha zordur. Çünkü bu mekânlardaki aydınlatmalar mutfaktaki çalışma alanları ve yaşamsal faktörler için tasarlanmıştır. İçeride var olan ışık karışımını (flaş, pencereden giren gün ışığı, tungsten ışık) iyi gözlemlemek ve kontrol etmek gerekir. Özellikle fotoğrafta baskın olacak ışığın gün ışığı mı yoksa tungsten ışık mı olacağını belirlemek gerekir. İç mekân çekimlerinde, kullandığımız ışığın yetersiz olduğunu düşünüyorsanız, makinenizin flaş modunu aktif hale getirerek ışığın fotoğrafa geliş miktarını arttırabilirsiniz.



Fotoğraf 3. 4.: Güneş ışığı ve tungsten ışık kullanılarak iç mekanda çekilmiş örnek bir fotoğraf



### 3.2.5.2. Dış Mekân

Doğal ışıktan yararlanarak yapılan çalışmalarda kompozisyon ve ışığın kullanımı çok önemlidir. Çekeceğiniz yemeğe (objeye) göre mekânınızı belirleyebilirsiniz. Dış mekânlarda gündüz gün ışığıyla çekilecek fotoğraflarda flaşın kapalı konumda olduğundan ve ayrıca güneş ışınlarının yemeğe arkadan geldiğinden emin olmalısınız. Dış mekânda güneşli ortamda flaşınız açıksa yemekte parlama meydana gelir, güneş ışınları da karşı cepheden gelirse bu sefer de yemeğinizin fotoğrafta karanlık çıkmasına sebep olursunuz. Aşağıda dış mekânda çekilmiş olan örnek fotoğrafı dikkatlice inceleyin. Fotoğraftı detaylı incelediğinizde, arka fondaki deniz manzarasına karşı güneş ışığının geliş yönüne göre çok başarıyla çekilmiş bir fotoğraf olduğunu göreceksiniz.



Fotoğraf 3. 5: Dış mekânda gün ışığıyla başarıyla çekilmiş bir fotoğraf (Fethiye/Ölüdeniz)

### 3.2.6. Ortam Işığı

Fotoğraf çekerken yapay ışıpta çalışıyorsanız ışığın yerini değiştirerek, doğal ışıpta çalışıyorsanız güneşin yörüngesini takip ederek ışığı kontrol altına alabilirsiniz. Güneşe karşı çekilen ters ışık fotoğraflarında ışık kesicileri kullanarak güneşin olumsuz etkisini ortadan kaldırebilirsiniz. Doğal ışıpta çalışırken, elinize makineyi alıp her gördüğünüz nesneyi ışığı hesaba katmadan çekerseniz, çektiğiniz fotoğrafın sonucuna da katlanmak zorunda kalırsınız. Çünkü sadece yemeğe (objeye) konsantre olup ışığı göz ardı etmek size olumsuz sonuçlar doğuracaktır.

İç mekânlarda genellikle yapay ışık kullanılmaktadır. Yapay ışık, çeşitli yollarla elde edilen ışıktır. Örneğin her türlü lamba, flaş gibi ışık kaynakları bu gruba girer. Eğer ışığın miktarı sabit ve fotoğraf için uygunsuzsa yapay ışık kaynaklarından kusursuz bir renk ve parlaklık elde edebilirsiniz. Bu yönüyle doğal ışığa göre yapay ışık daha çok tercih edilebilir.



**Fotoğraf 3. 6: Yapay ışığın geliş yönüne göre doğru çekilmiş örnek bir fotoğraf**



**Fotoğraf 3.7: Güneş ışığının geliş yönüne göre doğru çekilmiş fotoğraf (Foto.: Sezgin Gündüz)**

### 3.2.7. Çekim Açısı

Çekim açısı sizin fotoğraf kadrajınızdır. Kadraj; fotoğrafta göstermek istediğimiz konuyu (yemeği) yani görüntüyü çerçeve, ekran içine alma olayıdır. Fotoğraf karesinin içine dâhil edilen her şey kadrajdır. Elde etmek istediğiniz kadrage göre çekim açısı belirlersiniz. Önce yapmanız gereken konuyu kafanızda canlandırmak, daha sonra da o anı yakaladığınızda deklanşöre basmaktır. Çekim açısında dikkat edilecek nokta; yemekte neyi vurgulamak istiyorsanız ona göre çekim açısını oluşturun. Yemek fotoğraflarınızda belki başlangıçta istediğiniz açıları yakalayamayabilirsiniz, ancak bıkmadan yemek fotoğrafı çekmeye devam ettikçe oluşturduğunuz kompozisyonların güzelliğini fark edeceksiniz.



**Fotoğraf 3. 8: İyi düşünülmüş çekim açısına örnek bir fotoğraf**

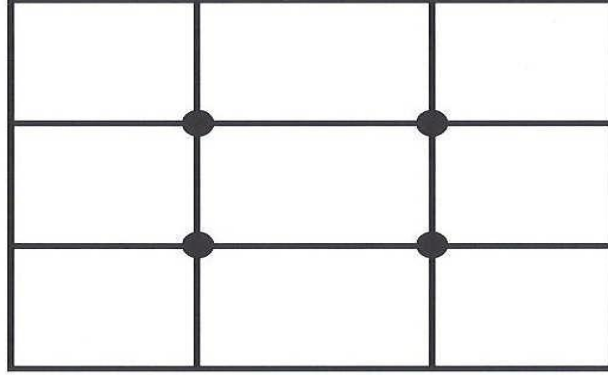




**Fotoğraf 3. 9: Kompozisyon öğelerinin bir arada başarıyla uygulandığı örnek bir fotoğraf**



**Fotoğraf 3. 10: Çerçeve ayarına örnek bir fotoğraf (Buz üzerinde servis edilmiş istiridye)**



**Resim 3.11: Ortaya obje yerleştirmemeye çalışın**



**Fotoğraf 3.12: Altın nokta kuralına göre çekilmiş örnek bir fotoğraf**

### **3.3. Fotoğraflarda Oluşan Hataların Analizi**

Fotoğrafçılıkta iki farklı aşamada hata yapılabilir. Bunlardan birincisi çekim sırasında, ikincisi ise, film banyosu sırasında olanlardır. Bizim için önemli olan ilk etap da çekim esnasında oluşabilecek hatalardır.

**Fotoğraflarda oluşan genel hatalar şunlardır:**

#### **3.3.1. Netlik**

Yemek fotoğrafı çekiminde yapılan önemli hataların başında netlik ayarındır. Net olmayan yemek fotoğraflarının görüntü kalitesi çok düşüktür.

### 3.3.1.1. Noise Hatası (Kumlanma)

Yemek fotoğrafında istenmeyen noktacıklardır. Fotoğrafta noise (noktacık) seviyesi yükseldikçe görüntü kalitesi düşer.



**Fotoğraf 3.13: Kumlanma hatasına örnek bir fotoğraf**

#### Çözümü:

Elde çekimlerde fotoğrafınızı sabitlemeden fotoğraf çekmekten kaçının. Düşük enstantane değerinde mutlaka tripod (fotoğraf çekiminde makineyi sabitlemede kullanılan üç ayaklı bir araç) kullanın. Kaliteli objektifler kullanın.



**Fotoğraf 3.14: Kumlanma hatası yapılmadan doğru çekilmiş bir fotoğraf**

### 3.3.2. Açık – Koyu ve Kontrast Değerleri

#### 3.3.2.1. Aşırı Pozlandırma Hatası

Fotoğrafta görüntüler çok parlaktır ve ayrıntılar sadece gölge alanlarda belirgindir.



Fotoğraf 3.15: Aşırı pozlandırılarak çekilmiş hatalı bir fotoğraf (Rizottolu Balık)

#### Çözümü:

Çok yavaş bir enstantane ya da çok açık bir diyafram buna neden olur. Daha düşük bir diyafram açıklığı ya da hızlı bir enstantane seçerek bu sorunu ortadan kaldırebilirsiniz.



Fotoğraf 3.16: Doğru pozlandırılarak çekilmiş bir fotoğraf (Rizottolu Balık)



#### 4.3.2.2. Az Pozlandırma

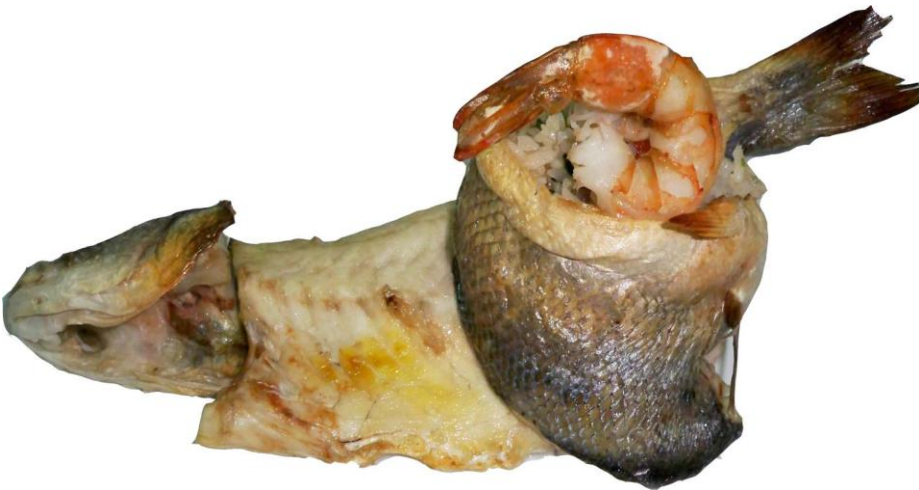
Yemek fotoğrafında görüntüler çok karanlıktır ve ayrıntılar sadece parlak alanlarda belirgindir. Bu hata türü de yemek fotoğraflarında görüntü kalitesini düşüren önemli bir sorundur.



Fotoğraf 3.17: Az pozlandırılarak çekilmiş hatalı bir fotoğraf (Fotoğraf: Sezgin Gündüz)

#### Çözümü:

Bu soruna çok hızlı bir enstantane ya da çok küçük bir diyafram açıklığı buna neden olur. Bu sorunun çözümü için de daha yavaş bir enstantane ve daha geniş bir diyafram açıklığı seçmeniz gerekmektedir.



Fotoğraf 3.18: Doğru pozlandırılarak çekilmiş örnek bir fotoğraf (Fotoğraf: Sezgin Gündüz)

### 4.3.2.3. Parlama Hataları

Parlama hataları da yemek fotoğraflarında ortaya çıkan ve fotoğrafın görüntü kalitesini düşüren bir olumsuzluktur. Bu durum yemek fotoğrafında belirgin olmayan bir parlama ya da bir dizi parlak biçimdir.



**Fotoğraf 3.19: Parlama hatası yapılarak çekilmiş bir fotoğraf (Sebzeli Ravyoli)**

#### Çözümü:

Diyaframın metal yaprakçıklarından yansıyan yoğun ışığın sebep olduğu bu hatayı düzeltmek için objektifin ucuna başlık takın ve kuvvetli parlamaları resmin içine sokmayın.



**Fotoğraf 3.20: Parlama hatası yapılmadan çekilmiş örnek bir fotoğraf (Sebzeli Ravyoli)**

### 3.3.2.4. Flaşı Aşırı Pozlandırma

Bu hata türü de aşırı pozlandırmaya çok benzer. Tek farkı fotoğrafta sadece sınırlı bir bölge çok parlak görüntü verir. Bu durum fotoğrafta yemeğin görüntü kalitesini oldukça düşürür.



Fotoğraf 3.21: Flaşı aşırı pozlandırmaya örnek bir fotoğraf (Spagetti Bolonez)

#### Çözümü:

Otomatik flaş kullanıyorsanız yanlış ISO ayarı yapmış, konuya gerektiğinden fazla yakın durmuş olabilirsiniz ya da konuya bir yansıtıcı girmiş olabilir. El ayarlı flaş kullanıyorsanız yanlış diyafram ayarı vermiş olabilirsiniz. ISO film ayarını, konunun uzaklığını ve sorunlu yüzeyleri kontrol edin. Diyafram ayarınızı yeniden hesaplayarak çekimi tekrar yapınız.



Fotoğraf 3.22: Flaşın ve pozlandırmanın dengeli yapıldığı örnek bir fotoğraf (Spagetti Bolonez)

### 3.3.3. Çekim Açısı

#### 3.3.3.1. Paralaks

Bu hata türünde fotoğrafta yemeğin bir kısmı ya da üst kısmı çıkmaz. Objektifte yemeğin tamamı görünmesine rağmen yemeğin bir parçası eksik çıkar.



Fotoğraf 3.23: Paralaks hatası yapılmış fotoğrafa örnek

#### Çözümü:

Bu sorun kompakt makinelerde görülür. Yakındaki konularda vizörün gördüğüyle objektifin gördüğünün tamamen aynı olmamasından kaynaklanır. Vizörün içindeki paralaks düzeltme işaretlerine dikkat edin. Ayrıca yemekle (konuyla) resmin kenarları arasındaki boşluğu fotoğraf makinenizin kullanma kitapçığında önerilenden daha geniş tutun. Böylece olabilecek herhangi bir hataya karşı yanlarda pay bırakmış olursunuz.



Fotoğraf 3.24: Paralaks hatası yapılmadan çekilmiş örnek bir fotoğraf



### 3.3.3.2. Fotoğraf Makinesinin Sarsılması

Görüntüde hareket eden etmeyen her eleman bulanıktır. Bu durum fotoğraftaki nesnelerin görüntü netlik kalitesini olumsuz etkiler.



Fotoğraf 3.25: Makinenin sarsılması sonucu çekilmiş hatalı fotoğrafa örnek

#### Çözümü:

Bu belki de en çok rastlanan hatadır. Diyafram açıkken makinenin hareket ettirilmesinden ötürü olur. Mümkünse tripotla çekim yapın. Fotoğraf makinenizi kurallarına uygun kullanın.



Fotoğraf 3.26: Makineyi sarsmadan doğru çekilmiş örnek bir fotoğraf

### 3.3.3.3. Eş Zamanlı Olmayan Flaş

Bu tür fotoğraflarda yemeğin sadece bir kısmı aydınlanmıştır. Aşırı aydınlanmış bölümdeki objeleri seçmek güçtür.



**Fotoğraf 3.27: Eş zamanlı olmayan flaş sonucu çekilmiş hatalı fotoğrafa örnek**

#### Çözümü:

Fotoğrafın tam olarak aydınlanması için elektronik flaşın, obtüratörün tamamen açıldığı anda çakması gerekir. SLR’de, kullanım kitabında önerilen enstantaneyi seçmelisiniz. Eğer daha hızlı ayarlarsanız, fotoğrafın sadece bir bölümü aydınlanacaktır. Bu sorun kompakt makinelerde yoktur.



**Fotoğraf 3.28: Flaşın çok doğru kullanılarak çekilmiş örnek bir fotoğraf**

## 3.4. Yemek Reçetelerini Arşivleme

### 3.4.1. Yemek Reçetelerini ve Fotoğraflarını Arşivlemenin Önemi ve Gerekliliği

Yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve yemeğin kusursuz pişirilmesi kadar hazırlanan reçetelerin ve çekimi yapılan yemeklerin arşivlenerek kayıt altına alınması da oldukça önemli bir konudur. Arşivleme çalışmaları mutfak personeline, yöneticilere, işletmelere ve konuyla ilgili öğrencilere, eğitimcilere ve akademisyenlere önemli faydalar sağlamaktadır.

Arşivlemenin Önemi ve Gerekliliğinin nedenlerini şöyle sıralayabiliriz.

- Ulusal mutfak kültürümüzün gelişmesine katkı sağlar.
- Arşivleme sayesinde reçeteler, eğitim kurumlarındaki öğrencilerin, kursiyerlerin ve sektördeki genç aşçı adaylarının mesleki eğitiminde de yazılı ve görsel kaynak olarak da kullanılabilir.
- Reçete ve fotoğrafların arşivlenmesinin bir diğer nedeni de ziyafet organizasyonu için anlaşma yapmak isteyen misafirin istekleri doğrultusunda örnek menü ve yemekler hazırlanır, misafire sunumu yapılır, tercih edilen tabakların hatta masanın dekoru dâhil olmak üzere fotoğrafı çekilir ve reçetesi ile beraber ziyafet tarihine kadar arşivlenir. Bu çalışma daha sonra olabilecek itiraz ya da anlaşmazlıklara karşı işletmeyi korur.
- Ayrıca işletmenin konseptine uygun hazırlanmış ve sunulmakta olan yemeklerin tat ve görünümünde değişiklik olmaması için reçete ve fotoğrafların aşçıların görebileceği bir panoya asılması uygun olur. İşletmede yemeği hazırlayan usta değişse bile yemeğin görünümü ve kalitesi değişmemiş olur. Yıllar sonra aynı işletmeye gidip aynı yemeği isteyen bir misafir; tat ve görünümü değişmemiş yemeğin önüne gelmesini arzu eder. Konseptini korumayan işletmeler sektörde uzun ömürlü olamazlar.

Arşivleme çalışmalarının sağladığı temel faydalar şunlardır:

- Reçetelerin güvenli bir şekilde depolanarak muhafaza edilmesini sağlar.
- Mevcut yemeklerin kayıt altına alınmasını sağlar.
- Yeni tasarlanarak geliştirilen reçetelerin kayıt altına alınmasını sağlar.
- Çekilen yemek fotoğraflarının kayıt altına alınmasını sağlar.
- Reçetelerin yemek grup numaraları ve alfabetik sıraya göre yerleştirilip ilgili bölümlerde depolanmasını sağlar.
- Dijital yemek yazılımlarının ve elektronik kitaplarının (e-books) hazırlanmasında yararlıdır.
- Reçetelerin mesleki eğitimde kaynak olarak kullanılmasını sağlar.
- Yerel ve ulusal mutfak kültürümüzün gelişimine önemli bir katkı sağlar.
- Zaman içerisinde gelişen, değişen reçetelerin yeniden değerlendirilerek güncellenmesini sağlar.

### 3.4.2. Reçeteleri Arşivlemede Dikkat Edilecek Noktalar

Reçeteleri arşivleme işi de rastgele değil, belli kurallar zincirinde yapılmalıdır. Reçeteleri arşivleme işi, ister bilgisayara, ister arşiv dolaplarına, isterse de arşiv odasına yapılsın arşivlemede temel bir mantık sırası izlenir. Reçeteye ihtiyaç duyulduğunda çok hızlı ve pratik bir şekilde depolanan ilgili bölümden kolayca çıkarılıp kullanılabilmelidir.

Arşivleme çalışmalarında yapılan hatalardan biri de reçetelerin kendine ait olan yemek grubunda değil rastgele herhangi bir yemek grubunun içerisine yerleştirilmesidir. Bu durum sistemin sağlıklı işlenmesini en çok engelleyen personel hatasıdır.

Arşivlemede en önemli altın kural; reçetelerin yemek grupları ve alfabetik harf sırasına göre arşiv dolabına yerleştirilmesidir. Reçeteler, arşiv bölümündeki kendilerine ait olan yemek grubunun (çorbalar, mezeler, ana yemekler, salatalar, tatlılar) ilgili alfabetik harf sırasına yerleştirilerek arşivlenmelidir.

Reçetelerin arşivleneceği dolabın hammaddesinin metal olmasına da dikkat edilmelidir. Zira arşiv dolabının ahşap olması olası bir yangın durumunda reçetelerinizi tamamen kaybetme riskiniz vardır. Arşiv odasının güvenliği, düzeni ve bakımı için de bir arşiv görevlisi buldurmanın sisteme önemli katkılar sağlayacağı da unutulmamalıdır.

Ayrıca, arşivleme işinin amacına uygun olarak gerçekleştirilebilmesi için reçetelerin hazırlanması ve kayıt altına alınması konusunda görevli olan mutfak personeline de arşivleme çalışmaları hakkında iyi bir mesleki eğitim verilmelidir.

### 3.4.3. Yemek Reçetelerini Arşivleme Alanları

Yemek reçeteleri geleneksel ve modern olarak teknoloji alanındaki gelişimlere de paralel olarak çok farklı depolama birimlerinde arşivlenebilmektedir.

#### **Yemek reçeteleri;**

- Bilgisayarların sabit hard disklerinde,
- CD, DVD, flash bellek, hafıza kartları gibi çıkarılabilir harici depolama birimlerinde,
- Yemek reçetesi yazılım programları ve elektronik kitaplarda (e-book),
- Reçete yazımı için özel tasarlanmış reçete kartlarına yazılıp reçete kutularında,
- Defter, ajanda, kitap, dergi, ansiklopedi gibi belgelere yazılarak arşiv odalarındaki arşiv dolaplarında arşivlenmektedir.



Resim 3.29: Reçetelerin yazılı kaynaklara dönüştürülerek arşivlenmesi



Resim 3.30: Reçetelerin bilgisayarın sabit disklerine kaydedilerek arşivlenmesi



Resim 3.31: Reçete arşiv bilgisayarı





Resim 3.32: Reçetelerin elektronik kitaplara (e-books) kaydedilerek arşivlenmesi



Resim 3.33: Reçetelerin “reçete kartlarına” yazılarak reçete kutularında arşivlenmesi



Resim 3.34: Reçetelerin alfabetik sıraya göre reçete kutularında arşivlenmesi



**Resim 3.35: Reçetelerin arşiv dolaplarında arşivlenmesi**

#### **3.4.4. Arşiv Odasının Seçimi ve Bakımı**

Konaklama işletmelerinde son yıllarda reçetelere verilen önemin artmasıyla birlikte reçetelere ulaşılabilirliği pratikleştirmek, hızlandırmak ve aynı zamanda reçetelerin kontrolünü ve güvenliğini sağlamak amacıyla arşiv odalarına ihtiyaç duyulmaktadır. Reçeteler konusundaki bu beklentilerin gerçekleştirilebilmesi için de arşiv odalarının seçimi, düzeni, temizliği ve bakımı da oldukça önemli bir konu haline gelmiştir.

Otel yönetimi arşiv odalarının sağlıklı ve güvenli bir şekilde faaliyetlerini sürdürebilmesi için arşiv odasından sorumlu özel arşiv görevlisi bulundurmaktadır. Bu görevli personel arşiv odasının her şeyinden sorumlu olup mutfak personeli ile koordineli bir şekilde çalışmalarını yürütür.

Arşiv odaları ve reçete arşiv dolaplarının temizliği ve bakımı da periyodik bir şekilde yapılması gerekmektedir. Arşiv odasının temizliği ve bakımına özen gösterilmezse reçeteleriniz zamanla tozlanma ve kirlenmeden dolayı yıpranarak yok olmaya başlar. Arşiv odasının zemini ve dolaplarında herhangi bir ıslaklığın da olmaması gerekir.

Reçetelerin temiz muhafaza edilmesi ve güvenliği için de binanın en az kirlenen odası ve yangın, su baskını, hırsızlık gibi olumsuzlara karşı da binanın en güvenilir odası arşiv odası şeklinde planlanmasında önemli fayda vardır. Direkt güneş ışığının gelmediği ve rutubetsiz mekânlar otelin arşiv odası olarak belirlenmelidir. Reçeteler ve yemek fotoğrafları yoğun bir güneş ışığına maruz kalırsa, reçete yazıları ve fotoğraflarında solma meydana gelir. Bu durum reçetelerin hem okunmasını, hem de görünüş kalitesini olumsuz etkiler. Arşiv odalarının aydınlatması ve havalandırması da doğal yollarla (güneş, pencere) değil elektrik ve merkezi havalandırma sistemiyle yapılmalıdır. Arşiv odaları düzenli kontrol edilerek böcek, fare gibi zararlı hayvanlardan da uzak tutulmalıdır.

## UYGULAMA FAALİYETİ

Hazırladığınız yemeğin fotoğrafını çekiniz.

**NOT:** Yeni tasarlamayı düşündüğünüz reçeteniz için istediğiniz malzemeyi istediğiniz miktarda seçip kullanabilirsiniz.

**Reçete Adı :** .....

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çalışma alanı ve kişisel hijyeninizi sağlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş kıyafetinizi giyiniz.</li><li>➤ Kepinizi/bonenizi takınız.</li><li>➤ Çalışma tezgahınızı temizleyip dezenfekte ediniz.</li><li>➤ Sanitasyon, hijyen ve gıda güvenliğine uyunuz.</li><li>➤ Planlı ve düzenli çalışınız.</li><li>➤ Zamanı iyi kullanınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Uygulama yönergesi ve reçeteyi okuyunuz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Reçetenizi dikkatlice okuyup yemeği nasıl hazırlayacağınızı iyice öğrenin.</li><li>➤ Reçetede işlem sırasını uygulayınız.</li><li>➤ Malzemeleri ölçsüz kullanmayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yemeği pişirip hazır hale getiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yemeğinizdeki besin maddelerini amacına uygun bir şekilde pişirip</li><li>➤ Eti ve sebzeleri pişme sırasına göre sırasıyla kullanım amacına uygun bir şekilde pişirmeye başlayınız.</li><li>➤ Yemek soslu ise, yemeğin sosunu zamanında yemeğe ilave ediniz.</li><li>➤ Yemekte krema kullanılacaksa kremayı ilave ediniz.</li><li>➤ Yemeğin baharatlarını zamanında ilave ediniz.</li><li>➤ Yemeğin lezzetini kontrol edip tuzunu ilave ediniz.</li><li>➤ Yemeğin içindeki besinlerin pişme düzeylerini kontrol edip pişirme faaliyetini tamamlayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Nokta ve çizgi çalışmaları için gerekli olan gereçleri hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kompozisyon öğeleri için gerekli olan gereçleri (çeşitli soslar, sebzeler, meyveler vb) hazırlayın.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fotoğraf çekimi için sunum tabağını hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sunum tabağında yemeğin ve diğer sos ve garnitür gibi besinlerin tabaktaki</li></ul>



	<p>yerlerini belirleyiniz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Süslemede kullanılacak olan gereçleri hazırlayınız.</li> <li>➤ Sunum tabağına yemeği koymadan önce boş bir tabakta kafanızdaki sunum çalışmanızı deneyip yapabileceğiniz hataları önceden görmüş olun.</li> <li>➤ Yemeği uygun bir dekor tabağında süsleme kurallarına göre ölçülü ve dengeli süsleyip sunumu tamamlayınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ İsteddiğiniz kompozisyonu yemek tabağında oluşturunuz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fotoğrafta yaratmak istediğiniz kompozisyonu göz önünde bulundurarak yemeğin süslemesini nokta ve çizgi öğelerini kullanarak yapınız.</li> <li>➤ Kompozisyonda ritim duygusunun yaratıldığından emin olunuz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fotoğraf makinenizi hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Makineye hafıza kartının takılı olup olmadığını kontrol edin.</li> <li>➤ Hafıza kartında yeterli boş alanın olup olmadığını kontrol edin.</li> <li>➤ Makinenin ayarlarını çekim yapacağınız kompozisyon öğelerine göre hazırlayın.</li> <li>➤ Makinenin çalışıp çalışmadığını kontrol edin.</li> <li>➤ Makinenin pil ve batarya durumunu kontrol edin, yetersiz ise şarj ediniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fotoğraf çekimi yapılacak alanı hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Çekimin yapılacağı mekâna (iç mekân veya dış mekân) karar veriniz.</li> <li>➤ Yemeğin kompozisyonu bozabilecek objeleri çekim alanındaki arka fondan çıkarınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ortamdaki ışığı düzenleyiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Çekimde hangi ışık türü (yapay-doğal ışık) kullanılacaksa ortamı o ışığa göre düzenleyiniz.</li> <li>➤ Çekim için gerekli olan ışık düzeyini ayarlayınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yemeğin fotoğrafını çekiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Makineyi elinizde doğru tutunuz.</li> <li>➤ Fotoğraf çekme tekniklerini ve kurallarını doğru uygulayınız.</li> <li>➤ Altın nokta kuralını uygulamayı unutmayınız.</li> <li>➤ Çerçeve ayarını doğru yapınız.</li> <li>➤ Yemekte vermek istediğiniz mesaja göre odak nokta ve merkezi belirleyiniz.</li> <li>➤ Yemekte “nokta ve çizgi” öğeleriyle</li> </ul>

	<p>oluşturduğunuz “ritim duygusunu” ön plana çıkaracak şekilde çekimi yapınız.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pozlandırmaya dikkat ediniz.</li><li>➤ Görüntünün net olduğundan emin olunuz. Görüntüde bulanıklık varsa gerekli önlemleri alınız.</li><li>➤ Farklı açılardan fotoğraf çekmeyi unutmayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çektiğiniz fotoğrafı arkadaşlarınızla birlikte değerlendiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fotoğrafi değerlendiriniz.</li><li>➤ Çekim hatalarını analiz ediniz.</li><li>➤ Çekim hataları varsa nedenlerini ve çözüm yollarını bulunuz.</li><li>➤ Çekim hatalarını ortadan kaldırarak çekimi amacına uygun bir şekilde tekrar yapın.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fotoğrafları bilgisayara veya flash belleğe kaydediniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fotoğrafları bilgisayara veya flash belleğe kaydedip çalışmayı tamamlayınız.</li></ul>

Uygulama faaliyetlerinde ya da farklı zamanlarda çekmiş olduğunuz **yemek fotoğraflarını** aşağıdaki değerlendirme ölçütlerine göre **analiz** ediniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Fotoğrafi “konu” açısından analiz ediniz.	➤ Çekimden önce kafanızda oluşturduğunuz konuya uygun olup olmadığını düşününüz.
➤ Fotoğrafi “içerik” açısından analiz ediniz.	➤ Fotoğrafın ne anlatıyor? Sorusuna cevap verip vermediğini değerlendirin.
➤ Yapılan kompozisyonu analiz ediniz.	➤ Çekilen fotoğraflarda kullanılan kompozisyon tekniklerini inceleyiniz. ➤ Kompozisyon öğelerinin doğru ve başarıyla kullanıp kullanılmadığını karar veriniz. ➤ Gerekirse modülde kompozisyon öğelerinin anlatıldığı bölüme geri dönerek tekrar ediniz.
➤ Fotoğrafın netliğini analiz ediniz.	➤ Fotoğrafın görüntü yönünden net olup olmadığını düşünün. ➤ Netlik konusunda hata yapılmış ise, netlik hatalarının nedenlerini belirlemeye çalışınız.
➤ Fotoğrafi “ışık” yönünden analiz ediniz.	➤ Fotoğrafın ışığın geliş yönüne göre çekilme durumunu inceleyiniz. ➤ Fotoğrafın çekiminde doğal ışık mı, yapay ışık mı kullanıldığını inceleyiniz.
➤ Fotoğrafi “çekim açısı” yönünden analiz ediniz.	➤ Fotoğrafın doğru çekim açısından çekilip çekilmediğini inceleyiniz.
➤ Fotoğrafın “alan derinliğini” analiz ediniz.	➤ Alan derinliğin yeterli olup olmadığını değerlendiriniz.
➤ Altın nokta kuralının uygulanıp uygulanmadığını analiz ediniz.	➤ Yemeğin fotoğrafta “merkezde” mi ya da “altın nokta kuralı” gereği farklı bir konumda mı fotoğrafa yerleştirildiğini düşününüz.
➤ Fotoğrafın çekim amacına göre başarıyla çekilip çekilmediğini genel olarak değerlendiriniz.	➤ Fotoğrafın genel olarak başarıyla çekilip çekilmediğine karar veriniz.

## KONTROL LİSTESİ

Uygulama faaliyetinde yapmış olduğunuz çalışmayı kendiniz ya da arkadaşınızla değişerek aşağıdaki değerlendirme ölçeğine göre değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Fotoğrafi “konu” yönünden analiz ettiniz mi?		
2. Fotoğrafi “içerik” açısından analiz ettiniz mi?		
3. Yapılan “kompozisyonu” analiz ettiniz mi?		
4. Fotoğrafın “netliğini” analiz ettiniz mi?		
5. Fotoğrafi “ışık” yönünden analiz ettiniz mi?		
6. Fotoğrafi “çekim açısı” yönünden analiz ettiniz mi?		
7. Fotoğrafın “alan derinliğini” analiz ettiniz mi?		
8. Fotoğrafi “altın nokta kuralı” yönünden analiz ettiniz mi?		
9. Fotoğraf çekiminizin genel olarak başarılı olup olmadığını değerlendirdiniz mi?		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Yemeklerin fotoğraflanma nedenlerinden hangisi yanlış verilmiştir?  
A) Yemeğin genel görünüşü ve ne olduğu hakkında bilgi vermek için.  
B) Yemeğin kayıt altına alınarak belgelenmesini ve arşivlenmesini sağlamak.  
C) Yemeklerin eğitim alanında görsel kaynak olarak kullanılmasını sağlamak.  
D) Yemeğin lezzetini ve kokusunu belgelemek için.  
E) Sunum tabağında yemeğin ve garnitürlerinin tabaktaki konumları ve nasıl yerleştirileceği konusunda aşçılara bilgi vermek.
2. Kaliteli fotoğraf çekmeyi etkileyen faktörlerden hangisi yanlış verilmiştir?  
A) Kişinin temel fotoğraf çekme bilgi ve becerisinin olması.  
B) Yabancı dil bilgisi.  
C) Makine seçimi.  
D) Kullanım kılavuzunun iyi öğrenilmesi.  
E) Fotoğraf makinesinin tutulma şekli.
3. Net bir görüntü elde etmek ve yemeğin tüm ayrıntılarını fotoğrafa yansıtmak için hangi tür makine tercih edilmelidir?  
A) SLR makine  
B) Dijital makine  
C) Mega piksel özelliği düşük olan bir makine  
D) Kompakt bir makine  
E) Zoom (odaklama) özelliği iyi olan bir makine
4. Çekim yerinin planlanması konusunda verilen bilgilerden hangisi yanlış verilmiştir?  
A) Çekim yeri, iç mekân veya dış mekânın özelliğine göre düzenlenmelidir.  
B) Dış mekân çekimlerinde yemeğin arka fonu iyi planlanmalıdır.  
C) İç ve dış mekândaki ışık düzeyi çekimi olumsuz etkilemez.  
D) Işığın yemeğe geliş yönü dikkate alınarak çekim yapılmalıdır.  
E) Dış mekân çekimlerinde flaşın kapalı konumda olduğundan emin olunmalıdır.
5. Aşağıdakilerden hangisi kompozisyon öğelerinden biri değildir?  
A) Yalınlık  
B) Perspektif  
C) Makineyi sarsmamak  
D) Doku  
E) Çizgi ve noktalar

6. Yemek reçetelerinin arşivlenme gerekçelerinden hangisi yanlış verilmiştir?  
A) Reçetelerin kaybolmaması için  
B) Reçetelerin güvenliği için  
C) Kayıt altına almak için  
D) Reçete kültürünün gelişimi için  
E) Maliyeti düşürmek için
7. Arşiv odaları ve dolaplarında reçetelerin doğru yerleştirilmesi ilkesi neden önemlidir?  
A) Reçetelerin bakımını kolay yapmak için  
B) Reçeteye ihtiyaç duyulduğu an hızlı ve pratik bir şekilde ulaşabilmek için  
C) Reçeteleri kolay saklamak için  
D) Arşiv odası ve dolaplarının düzenli ve tertipli görünmesi için.  
E) Mutfakta daha az sayıda personel çalıştırmak için
8. Aşağıdaki seçeneklerden hangisinde arşivlemenin sağladığı faydalardan biri verilmemiştir?  
A) Yeni tasarlanarak geliştirilen reçetelerin kayıt altına alınmasını sağlar.  
B) Reçetelerin yemek gruplarına göre yerleştirilmesini sağlar.  
C) Arşivleme personel sayısından tasarruf sağlar.  
D) Reçeteye ihtiyaç duyulduğunda hızlı bir şekilde reçetenin bulunmasını sağlar.  
E) Mutfak kültürümüzün gelişimine katkı sağlar.
9. Arşiv odasının fiziki özelliklerinden hangisi yanlıştır?  
A) Arşiv odası çok iyi güneş görmeli.  
B) Rutubetsiz olmalı.  
C) Toz ortamına yakın olmamalı.  
D) Su baskını riski olmamalı.  
E) Havalandırma pencereyle yapılmamalı.
10. Arşivleme çalışmalarında izlenmesi gereken en önemli ilke hangisidir?  
A) Arşivleme işi çok titiz yapılmalı.  
B) Reçetelerin yemek grupları ve alfabetik harf sırasına göre depolanması.  
C) Reçete arşiv dolabının metal hammaddeden yapılmış olması.  
D) Arşiv memurunun talimatlarına ve uyulmalı.  
E) Reçetelerin arşiv dolaplarına yerleştirilmesinde ergonomiklik ilkesine mutlaka uyulmalıdır.
11. Aşağıdakilerden hangisi arşivleme alanlarından biri değildir?  
A) CD, DVD ve USB bellekler  
B) Hard diskler (sabit bellekler)  
C) Soğuk hava depoları  
D) Arşiv dolapları  
E) Elektronik kitaplar (e-books)

12. Reçetelerin muhafaza edilmesinde hangi personel öncelikle sorumludur?
- A) Arşiv memuru
  - B) Mutfak komisi
  - C) Steward
  - D) İnsan kaynakları müdürü
  - E) F&B müdürü
13. Arşiv odalarının temizliği ve bakımı hakkında verilen bilgilerden hangisi yanlıştır?
- A) Arşiv odalarının temizliği ve bakımı periyodik olarak yapılmalıdır.
  - B) Zemin asla ıslak bırakılmamalı.
  - C) Kapı ve pencereler açık bırakılmamalı.
  - D) Temizlik ve bakım yaparken sigara içilmesinde sakınca yoktur.
  - E) Zararlı haşere ve kemirgenler için gerekli kimyasal önlemler alınmalıdır.
14. Arşiv dolaplarının seçiminde neden metal olanlar tercih edilir?
- A) Çok sağlam oldukları için
  - B) Olası bir yangın durumunda kaybı en aza indirmek için
  - C) Görünüşü ahşap dolaplara göre daha olduğu için
  - D) Temizliği ve bakımının pratik ve kolay olması
  - E) Ekonomik ve uzun ömürlü olması
15. Reçete kutuları neden alfabetik sıraya göre tasarlanmıştır?
- A) Ekonomik olması için
  - B) Yemek üretim faaliyetinin daha rasyonel yapılabilmesi için
  - C) Temizlik ve bakımının kolayca yapılabilmesi için
  - D) Reçete kartlarının isim dizilişine göre kolayca sıralanabilmesi için
  - E) Mutfaktaki cost (maliyet) çalışmalarının verimli, pratik ve başarılı bir şekilde yapılabilmesi için

## 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 Değerlendirme”ye geçiniz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

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

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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



## ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

<b>1</b>	<b>D</b>
<b>2</b>	<b>B</b>
<b>3</b>	<b>A</b>
<b>4</b>	<b>C</b>
<b>5</b>	<b>C</b>
<b>6</b>	<b>E</b>
<b>7</b>	<b>B</b>
<b>8</b>	<b>C</b>
<b>9</b>	<b>A</b>
<b>10</b>	<b>B</b>
<b>11</b>	<b>C</b>
<b>12</b>	<b>A</b>
<b>13</b>	<b>D</b>
<b>14</b>	<b>B</b>
<b>15</b>	<b>D</b>

## KAYNAKLAR

- MERDOL KUTLUAY Türkan, **Standart Yemek Tarifeleri**, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2003.
- MERDOL KUTLUAY Türkan, Selma BİRER, **Kurum Beslenmesi**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1997.
- SAĞLAM Fatma, Standart Yemek Tarifeleri, Toplu **Beslenme Sistemlerinde Olan Artık ve Kayıplar**, Hacettepe Ü. Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, 2010.
- BÖLÜKOĞLU İlhan, ÖZGEN Işıl, **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Maliyet Sistemi**, Dokuz Eylül Ü, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt 8, Sayı 1, İzmir, 2006.
- ÇARIR Pembegül, Otel İşletmeciliğinde Destek Hizmetleri, **Anadolu Üniversitesi, Açık Öğretim Fakültesi Yayınları**, Eskişehir, 2002.
- ÇAM Mustafa, **Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolünün Önemi ve Akdeniz Bölgesindeki Konaklama İşletmelerinde Bir Anket Çalışması**, Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2009.
- GÜRSOY Deniz, **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**.
- ÜNVER Bahtiyar, **Deneysel Yiyecek Hazırlama**, Mars Matbaası, Milli Eğitim Basımevi, Ankara, 1987.
- YÜCECAN Sevinç, Suna BAYKAN, **Besin Kimyası, Besin Kontrol ve Analizleri**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1981.
- GÜNDÜZ Sezgin, **Standart Yemek Reçeteleri**, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği Ana Bilim Dalı, Ankara, 2001.
- NINEMIER Jack, **Food and Bavarage Management, Third Edition, East Lansing, Educational Institue of the American Hotel & Motel Association**, 2000.
- BAYSAL Ayşe, **Beslenme**, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara, 2002.

- 
- TÜRKSÖY Adnan, **Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi**, Turhan Kitabevi, Ankara, 2002.
  - MEGEP, Grafik ve Fotoğraf Alanı, **Temel Fotoğraf Çekimi Modülü**, Ankara, 2009.