

MODÜL BİLGİ SAYFASI

KODU	: 811ORK082
ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: BAKLAVA
SÜRE	: 40/32
ÖN KOŞUL	:
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçlerin sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.
GENEL AMAÇ	: Öğrenciye/kursiyere, uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ürünün özelliğine uygun olarak baklavalar ve çeşitlerini hazırlayabilecektir.

- AMAÇLAR** : Öğrenci/Kursiyer;
1. Baklava hamurundan, oklavadan çekme tekniği ile büzerek tatlılar hazırlayabilecektir.
 2. Baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek tatlıları hazırlayabilecektir.

İÇERİK :

A. SARARAK-BÜZEREK OKLAVADAN ÇEKME TEKNİĞİ İLE TATLILAR HAZIRLANMASI

1. Baklavanın Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi
2. Baklava Hamurundan Yapılan Tatlılar
 - a. Oklavadan çekme tekniği ile tatlılar hazırlanması
 - i. Saray burma (sarığıburma)
 - ii. Bülbülyuvası
 - iii. Fıstıklı sarma
 - iv. Diğerleri
 - b. Tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek tatlılar hazırlanması
 - i. Baklava
 - ii. Kuru baklava
 - iii. Ev baklavası
 - iv. Saray baklavası
 - v. Havuç dilimi
 - vi. Şöbiyet
 - vii. Diğerleri
3. Kullanılan Araçlar ve Özellikleri
4. Kullanılan Gereçler ve Özellikleri
5. Yağın Özelliği ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar
6. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
7. Pişen Üründe Aranılan Özellikler
8. Şurubun Kullanılması
9. Süslenme, Servise Hazırlama ve Saklama
10. Sararak- Büzerek Oklavadan Çekme Tekniği İle Tatlılar Hazırlanması
 - a. Çeşitleri
 - i. Bülbülyuvası
 - ii. Fıstıklı sarma

- iii. Saray burma (sarğıburma)
- b. Baklava hamuru açmada dikkat edilecek noktaları
- c. İç gereçlerin kullanılması ve ürünün şekillendirilmesi
 - i. Kullanılan iç gereçler
 - Ceviz içi
 - Antep fıstığı
 - Kaymak
 - Hurma
 - Diğerleri
 - ii. Şekillendirmede dikkat edilecek noktalar

B. TEPŞİDE KESEREK, KATLAYARAK VE ŞEKİLLENDİREREK TATLILAR HAZIRLANMASI

1. Çeşitleri
 - a. Baklava
 - b. Saray baklavası
 - c. Kuru baklava
 - d. Havuç dilimi
 - e. Şöbiyet
2. Baklava Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktaları
3. İç Gereçlerin Kullanılması ve Ürünün Şekillendirilmesi
 - a. Kullanılan iç gereçler
 - i. Ceviz içi
 - ii. Antep fıstığı
 - iii. Kaymak
 - iv. Hurma
 - v. Diğerleri
 - b. Şekillendirmede dikkat edilecek noktalar