

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

YUMURTA PIŞİRME

ANKARA 2007

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ.....	1
1. KAHVALTILIK YUMURTALARIN PİŞİRMEYE HAZIRLANMASI.....	3
1.1. Yumurta Tazelik ve Bayatlık Kontrolleri.....	3
1.2. Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	4
1.3. Yumurtaların Saklanması ve Depolanması	4
1.4. Yumurta Pişirme Yöntemleri	4
1.5. Yumurta Pişirme Yöntemleri	5
UYGULAMA FAALİYETLERİ	6
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	8
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	10
2. HAŞLAMA YÖNTEMİ İLE PİŞİRME.....	10
2.1. Yumurta Haşlarken Dikkat Edilecek Noktalar	10
2.2. Haşlama Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler	11
UYGULAMA FAALİYETLERİ	15
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	20
PERFORMANS TESTLERİ.....	22
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	23
3. OMLET PİŞİRME.....	23
3.1. Omletin Mönüdeki Yeri ve Önemi	23
3.2. Omlet Hazırlamada İlkeler	23
3.3. Omlet Garnitürlerinin Hazırlanması	24
3.4. Omlet Çeşitleri	24
3.5. Omleti Servise Sunma Şekilleri.....	27
UYGULAMA FAALİYETLERİ	28
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	32
Performans Testleri	34
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	35
4. SAHANDA YUMURTA (OEUF SUR LE PLAT).....	35
4.1. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	35
4.2. Sahanda Yumurta Çeşitlerine Örnekler	35
4.3. Sahanda Yumurtayı Servise Sunma Şekilleri.....	38
UYGULAMA FAALİYETLERİ	39
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	43
Performans Testleri	45
ÖĞRENME FAALİYETİ-5.....	46
5. ÇIRPILARAK PİŞİRİLEN YUMURTA (oeufs brouillés-scrambled eggs).....	46
5.1. Oeufs Brouillés (öf brüye) (Çırpılmış Yumurta) Hazırlama İlkeleri	46
5.2. Oeufs Brouillés-Scrambled Eggs (öf brüye – skrambled eg) Çeşitleri ve Özellikleri	46
UYGULAMA FAALİYETLERİ	49
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	53
Performans Testleri	54
ÖĞRENME FAALİYETİ-6.....	55
6. PAN CAKE VE CRÈPE.....	55
6.1. Crêpe ve Pan Cake Hamuru Hazırlama İlkeleri	55

6.2. Crêpe ve Pan Cake Hazırlamada Kullanılan Araçlar.....	56
6.3. Crêpe ve Pan Cake'in Kullanıldığı Yerler	56
6.4. Crêpe ve Pan Cake Garnitürleri ve Sosları.....	56
6.5. Crêpe ve Pan Cake'in Hazırlanması	56
6.6. Crêpe ve Pan Cake'in Pişirilmesi	57
6.7. Crêpe ve Pan Cake İle Hazırlanan Örnek Ürünler.....	57
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	60
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	65
Performans Testleri	67
MODÜL DEĞERLENDİRME	68
CEVAP ANAHTARLARI.....	70
KAYNAKÇA.....	72

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK030
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık-Pastacılık- Garsonluk-Barmenlik
MODÜLÜN ADI	Yumurta pişirme
MODÜLÜN TANIMI	Bu modül yumurta ve yumurtadan elde edilen yiyeceklerin anlatıldığı öğretim materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	Bu modülün ön koşulu yoktur.
YETERLİK	Yumurta ve yumurtadan elde edilen yiyecekleri yapmak.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun mutfak ortamı sağlandığında pişirme tekniklerini kullanarak yumurtadan yiyecekler hazırlayabileceksiniz. Amaçlar: Ø Yumurta pişirmede kullanılan araç ve gereçleri hazırlayabileceksiniz. Ø Haşlama tekniğini kullanarak kabuklu ve kabuksuz yumurtaları pişirebileceksiniz. Ø Omlet çeşitlerini tekniğine uygun olarak pişirebileceksiniz. Ø Sahanda yumurta çeşitlerini tekniğine uygun olarak pişirebileceksiniz. Ø Çırpma tekniğine uygun olarak yumurta pişirebileceksiniz. Ø Tekniğine uygun olarak pan cake (pan kek) ve crêpe (krep, kaygana) pişirebileceksiniz.
EGİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Tencere, tava, sahan, tahta spatula, delikli servis kaşığı, süzgeç, tabak, bıçak, küvet, kağıt havlu.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Yumurta sağlıklı beslenmede önemli bir yer tutmaktadır. Çünkü besin değeri yüksek, lezzetli, ekonomik ve sevilen bir yiyecektir.

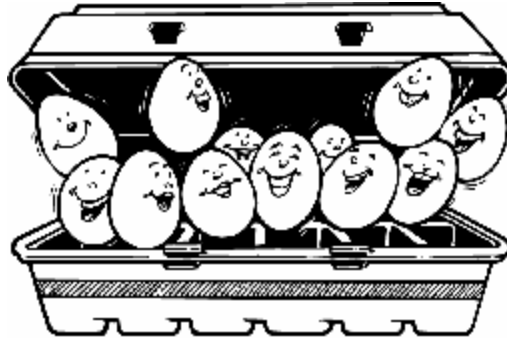
Yumurta günlük hayatımızda çeşitli şekillerde hazırlanıp sunulur.

Yumurta Türk mutfağının temel malzemesidir. Sıcak ve soğuk yemeklerde, tatlı ve salatalarda hem ana yemek hem de yardımcı malzeme olarak kullanılmaktadır. Ülkemizin turistlerce tercih edilen bir konumda olması nedeniyle, yiyecek-içecek hizmet alanları çalışanları tarafından dünya mutfaklarına açılmak, farklı yemek ve kültürleri öğrenmek zorunlu hale gelmiştir.

Yumurta hazırlama teknikleri, hazırlamada kullanılan araç ve gereçler bu modülde yer almaktadır. Dünya ve Türk mutfağında kullanılan yumurtadan elde edilen yiyeceklere yer verilmiştir.

Modülün hazırlanmasındaki temel amaç, besin değeri yüksek ve elde edilmesi daha kolay olan yumurtanın pişirme ilkelerine uygun ürünler ile çeşitli omlet ve crêpeleri uygulama becerisi kazanmanızı sağlamaktır.

Anlatılan yumurta uygulamaları iyi kavrandığı takdirde yiyecek- içecek hizmeti veren her alanda çalışma imkanı bulacaksınız.





ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında tekniğine uygun olarak kahvaltılık yumurta pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

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

1. KAHVALTILIK YUMURTALARIN PİŞİRMENE HAZIRLANMASI

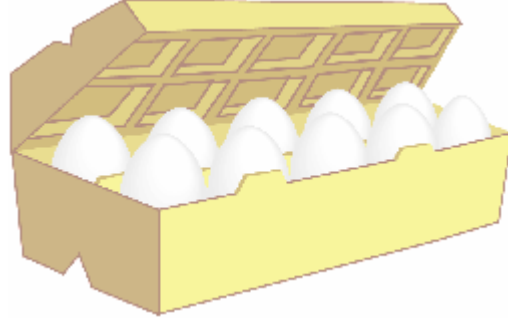
1.1. Yumurta Tazelik ve Bayatlık Kontrolleri

Yumurtanın taze olup olmadığını anlayabilmenin çeşitli yolları vardır

Bunlar;

- Ø Yumurtanın beyazıyla kabuğu arasında bir hava boşluğu vardır. Taze yumurtada hava boşluğu 5-8 mm arasında olmalıdır. Yumurta bayatladıkça yapısından su kaybeder ve bu boşluk büyür. Hava boşluğu 1-2 mm.den fazla büyüyen yumurta bayattır. Yumurta lambası ile hava boşluğuna bakılabilir, ancak bu yöntem sektörde kullanılmaz.
- Ø Taze yumurta suya atıldığı zaman dibe çöker. Bayatladıkça ortaya doğru yükselir. Çok bayat yumurta suyun yüzeyinde kalır.
- Ø Yumurta düz bir tabağa kırıldığında etrafa dağılmamış, sarı tam ortada ve kabarık, akı sarının etrafında toplu halde ise tazedir. Yumurtanın yüksekliği tazelik derecesini verir. Buna (Haugh) sistemi denir.
- Ø Taze yumurtanın kabuğu pütürlüdür. Kendine has, mat bir görünüşü vardır.

Tecrübeli kişiler yumurtanın görünüşünden ve ağırlığından tazelik ve bayatlık kontrolü yapabilirler. Sektör de toplu alımlarda sondaj yöntemi (farklı kolilerden seçilen yumurta örnekleri) ile bu yöntemlerden herhangi biri uygulanabilir. Günümüzde gıda üretim sektöründe, yumurtanın toplu kullanıldığı yerlerde kiloluk kavanozlarda pastörize yumurtalar kullanılmaktadır. Hijyen ve kullanım kolaylığı açısından tercih edilmektedir.



1.2. Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø Yumurta kullanırken daima taze olmasına dikkat edilmelidir.
- Ø Yumurtalar kullanılmadan önce oda ısısında bekletilmeli, kullanımdan önce yıkanmalı ve kurulanmalıdır.
- Ø Kırılarak yapılan kullanımlarda yumurta kullanıldığı yere değil, ayrı bir kaba kırılıp sonra gereken yere boşaltılmalıdır. Bu davranışla kabuk karışması önlenmiş olur.
- Ø Yumurta kabuğu pek çok mikrop taşıdığı için mutfaklarda yumurta ile temastan sonra dikkatli olmalı ve eller sık sık temizlenmelidir.
- Ø Yumurta kabuklu haşlanırken pişme süresi 12 dakikadan çok olursa, sarının etrafı koyu yeşil renk alır ve bu durum demir sülfür bileşiği oluşumunu gösterir. Bu da besin değeri kaybı ve sindirim güçlüğüne yol açar.

1.3. Yumurtaların Saklanması ve Depolanması

Yumurta en iyi buzdolabında veya soğuk odada 3-5° C arasında 2 hafta özelliğini değiştirmeden saklanabilir.

Saklanan yerin nem derecesi %99.6'nın altına düşerse yumurtada su kaybı artar. Bu da yumurtanın çabuk bayatlamasına neden olur.

Ticarette 6 ay ve daha uzun süre saklanacak yumurta -1, +1°C arasında %80-85 nem oranında soğuk hava depolarında saklanır.

Yumurtanın tazeliğini ve görüntüsünü korumak için serin, rutubetsiz, karanlık bir yerde, sivri tarafı alta gelecek şekilde veya özel ambalajında (viyol) bekletilmelidir.

Yumurta kesinlikle önceden ıslatılmamalıdır, nemlendirilmemelidir. Zararlı mikroplar Yumurtanın üzerinde bulunan deliklerden (porlardan) kolayca içeri işler.

1.4. Yumurtanın Kullanıldığı Yerler

Yiyecek hazırlamada yumurta çeşitli şekillerde kullanılır:


- Ø Koyulaştırıcı olarak (orba ve yemeklerde terbiye vb.)
- Ø Emülsiyon edici olara (soslarda,salata soslarında vb.)
- Ø Bağlayıcı ve kıvam verici olarak (hamurlarda,çorbalarda vb.)
- Ø Parlaticı ve renklendirici olarak (fırında hazırlanan pek çok çeşitte)
- Ø Kılıflayıcı olarak (pane yaparak vb.)
- Ø Kabartıcı olarak(köprtlerek) (soufflelerde ve pastalarda vb.) kullanımları bunlardan başlıcalarıdır.


1.5. Yumurta Pişirme Yöntemleri

- Ø Yumurta haşlayarak (kabuklu,kabuksuz), pişirilebilir
- Ø Yağda (omlet yaparak, sahanda, çırpılarak) pişirilebilir
- Ø Pan cake ve crępe gibi ürünler hazırlanabilir.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KAHVALTILIK YUMURTALARIN PIŞİRMeye HAZIRLANMASI

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø İş önlüğünüzü giyiniz, bonenizi takınız.Ø Çalışma tezgahınızı temizleyerek, dezenfekte edinizØ Planlı olunuz.Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
Ø Yumurta pişirme araçlarını hazırlayınız	Ø Tencere, süzgeç, tabak, bıçak, küvet, gibi araçları yumurta pişirmeye uygun olanlarını seçiniz.
<ul style="list-style-type: none">Ø Gereçleri hazırlayınızØ Yumurtayı pişirmeye hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Yumurtayı hazırlayınızØ Yumurtalar oda sıcaklığında olmalı, çatlak olmamalıdır.Ø Yumurtaları kullanmadan önce mutlaka yıkayınız, ve kurulayınız.
Ø Yumurtanın tazelik ve bayatlık kontrolünü yapınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Görünüşünü kontrol ediniz.Ø Ağırlığını kontrol ediniz.Ø Su testini uygulayınız.Ø Düz tabakta görünüm testini yapınızØ Tüm testleri bilgi konularından öğrendinizØ Bilgi konularında saklama ve depolama yöntemlerini tekrar gözden geçiriniz.
Ø Kırınız. 	<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanım için yumurtayı sert bir cisimle ortasından kırıp iki elinizin baş parmağı ile destek olarak kabuğu ayırınız ve yumurtayı bütün olarak kaseye alınız, inceleyiniz.Ø Taze yumurtanın sarısının tam ortada , aklarının ise çevresinde olması gerekir

<p>Ø Akını ve sarısını ayırınız.</p> 	<p>Ø Kırma işlemini uygulayınız.</p> <p>Ø Yumurthanın kabuğu ayrılırken akını bir kaseye akıtınız, sarısını ise kabuğun içinde tutunuz.</p> <p>Ø Kabuğun içinde kalan yumurta sarısını ayrı bir kaseye alınız.</p> <p>Ø Akları ve sarıları uygun yerde kullanabilirsiniz.</p>
<p>Ø Çırpınız.</p>	<p>Ø Yumurta kırma işlemini yapınız.</p> <p>Ø Yumurta bir kaseye alınız.</p> <p>Ø Akları ve sarıları birlikte olmalıdır.</p> <p>Ø Akları ve sarıları homojen hale gelinceye kadar çırpma teli veya çatal yardımı ile çırpınız.</p>
<p>Ø Akı ve sarısını ayrı ayrı çırpınız, inceleyiniz.</p>	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

a. Çoktan seçmeli sorular

1. Düz bir tabağa kırıldığı zaman , akı ve sarısı dağılmış ve birbirine karışmış görünümdeki yumurta aşağıdakilerden hangisinin özelliğidir?
A) Taze yumurta
B) Oda ısısında yumurta
C) Bayat yumurta
D) Günlük yumurta
2. Aşağıdakilerden hangisi yumurta pişirmede dikkat edilecek noktalardan değildir?
A) Yumurta daima taze olmalıdır.
B) Çift sarılı yumurtalar kullanılmamalıdır.
C) Kabuğu pek çok mikrop taşıdığı için eller sıkça yıkanmalıdır.
D) Kırılarak kullanılacaklar önce ayrı bir kaba kırılmalıdır.
3. Kaynayan suyun içinde 2-3 dakika bırakılarak pişirilen yumurta aşağıdakilerden hangisidir?
A) Rafadan yumurta
B) Katı pişmiş yumurta
C) Kayısı pişmiş yumurta
D) Lop yumurta
4. Aşağıdakilerden hangisi yumurtanın saklanması ile ilgili yanlış bir uygulamadır?
A) Karanlık yerde saklanmalıdır.
B) Rutubetsiz yerde saklanmalıdır.
C) Sivri tarafı alta gelecek şekilde saklanmalıdır.
D) Önceden yıkanarak saklanmalıdır.
5. Yumurta çorbalarda hangi özelliği ile kullanılır?
A) Emülsiyeye edici özelliği ile
B) Koyulaştırıcı özelliği ile
C) Parlatici özelliği ile
D) Kılıflayıcı olarak

b. Aşağıdaki cümlelerde boş yerleri uygun kelimelerle doldurunuz.

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

6. Yumurtanın kabuğu fazla miktarda.....taşıdığı içinsıksık yıkanmalıdır.
7. Yumurtanın beyazı ile kabuğu arasındaki.....ışığa tutularak anlaşılabilir.

c. Aşağıdaki cümlelerin başına doğru ise (D), yanlış ise (Y) yazınız.

9. () Taze yumurtanın kabuğu pürüzsüzdür.

10. () Yumurta, sufle ve pastalarda kabartıcı olarak kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı, cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularını tekrar gözden geçiriniz. Tüm soruların cevapları doğru olduğu zaman bir sonraki öğrenim faaliyetine geçebilirsiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında haşlama tekniğini kullanarak kabuklu ve kabuksuz yumurtaları pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

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

2. HAŞLAMA YÖNTEMİ İLE PİŞİRME

2.1. Yumurta Haşlarken Dikkat Edilecek Noktalar

Bu çeşit yumurtalar, müşterinin isteği doğrultusunda ve servisten hemen önce hazırlanır, soğumadan servis edilir.

Hazırlarken yapılması gereken “mise en place”(misenplas) ön hazırlık:

- Ø Yumurtalar buzdolabından çıkarır çıkarmaz pişirilmemelidir. Soğuk yumurta sıcak suya girince çatlayabilir. Haşlanacak yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır.
- Ø Yumurtanın çatlak olmamasına dikkat edilmelidir. Sıcak suda, çatlak yumurtanın akı ve sarısı kabuktan dışarı çıkar ve kullanılamaz.
- Ø Yumurta hızlı kaynatılmamalıdır. Kaynamanın hızıyla yumurtalar birbirine çarparak çatlayabilir.
- Ø Haşlamak için derin ve çapı dar bir kap kullanılmalıdır. Su yumurtaların üzerini örtmeli ve kaynama derecesinde olmalıdır. Fazla miktarda yumurta haşlanacaksa içinde tel sepeti olan tencereler tercih edilmelidir. Sektörde bu iş için özel makineler kullanılmaktadır.
- Ø Yumurta haşlama süresi bitiminde kaynayan sudan alınıp, soğuk su bulunan bir kap içine konulmalıdır. Bu sayede yumurtanın pişmesi durdurulmuş ve sarının etrafında yeşil halka oluşumu önlenmiş olur.

2.2. Haşlama Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler

a.Kabuklu Haşlama (Oeufs ala Cogue)(öf ala kok)

Kabuklu yumurtalar 4 farklı şekilde pişirilebilir:

- Ø Yumuşak yumurtalar 3-4 dakika, (çok yumuşak 3, normal 4 dakika)
- Ø Orta pişmiş yumurtalar 5-6 dakika,
- Ø Katıya yakın pişmiş kayısı yumurta 7-8 dakika,

Katı pişmiş yumurtalar 8-10 dakika kaynatılmalıdır.

Kabuklu haşlanmış yumurta birkaç şekilde servis edilebilir:

- 5-6 dakikalık yumurta, şekillendirilerek kızarmış tost ekmeği üzerine konularak doğrudan doğruya yanında yeşil garnitürlerle servis yapılabilir.(Resim 1'e bakınız)
- Yanında domates sos veya baharatlı bir başka sosla servis yapılabilir.(Resim 2'ye bakınız)
- Kaseye veya bardağa konulur. Üzerine kaşar peynir rendesi serpilerek üst fırında hemen kızartıp servis yapılabilir.(Resim 3'e bakınız)
- Üzerine beşamel sos gezdirip kaşar rendesi konulur, hafif kızartılarak servis yapılabilir.(Resim 4'e bakınız)
- Rafadan, kayısı ve katı yumurta doğrudan yumurtalık içinde de servis edilebilir.



Resim 1



Resim 2



Resim 3



Resim 4



Resim 5



Resim 6



Resim 7

b. Kabuksuz Haşlama(Pochè Yumurta)(Poşe)

Pochè (poşe) yumurta, kabuksuz haşlama yumurta olarak tanımlanabilir. Suya konulduğu zaman akların dağılmaması gerekir; bu da yumurtanın taze olması ile mümkündür. İki yumurta bir porsiyon olarak servis yapılır.

Pochè yumurta pişirilirken aşağıdaki noktalara dikkat etmek gerekir:

1. Kullanılan su bol olmalı, içine sirke ve tuz ilave edilmelidir.
2. Su kaynama derecesinde olmalı, fakat kaynamamalıdır. Su kaynayacak olursa yumurta akları parçalanacağı için iyi bir pişme olmaz.
3. İyi bir pochè yumurtanın akındaki kabarcıklar ince boncuk gibi, sarısı yumuşak ve muntazam olmalıdır.
4. Su konacak kap fazla büyük olmamalı, yumurtanın sayısına uygun olmalıdır.
5. Kap derin olmamalı, mümkünse kenarlı tepsiler kullanılmalıdır.
6. Su kaynadıktan sonra ateş kısılarak, kaynama durdurulmalıdır.
7. Yumurtalar çok taze olmalıdır.
8. Yumurtalar önce küçük bir kaba kırılıp sonra yakın mesafeden suya atılmalıdır.
9. Yumurtalar aralıklı olmalı, çok sık ve üst üste gelmemelidir.
10. Pişen yumurtalar süzgeçle alınmalı suyunun iyice süzülmesine dikkat edilmelidir.
11. Pişen yumurta hemen soğuk suya batırılıp sirke kokusunun gitmesi sağlanmalıdır.

Pochè yumurta (poşe)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Su, sirke ve tuz tencere ile ocağa konur.

Su kaynayıncaya altı kısılarak kaynamanın yavaşlaması sağlanır. Kaselelere kırılarak hazırlanmış yumurtalar tek tek suya boşaltılır.

Kaynar derecedeki kaynamayan suda yavaş yavaş 3-4 dakika pişirilir. Akların pişmesi sarıların yumuşak kalması gerekir.

Yumurtalar dikkatlice kevgir yardımı ile soğuk suya çıkarılır. Saçaklı kısımlar oluşmuşsa onlar kesilip ayrılır. Kullanılana kadar bu suda bekletilir.

Kullanılacağı zaman kaynar derecedeki tuzlu suya konulur. 30 saniye beklenir, süzgeçle çıkarılarak servise hazırlanır.

3.Pochè Yumurta ile Hazırlanan Ürünler

a.Oeufs Pochè Augraten (öf poşe o graten) (Graten Yumurta)

Malzemeler

- 2 adet pochè edilmiş yumurta
- 1 dilim tost ekmeği
- 25 g. Tereyağı
- 200 g. kaşar rendesi

Beşamel sos için:

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

İşlem Basamakları

Tost ekmeklerinden kalıp hazırlanır.

Tost ekmeklerinin üzerine pochè yumurtalar yerleştirilir.

Üzerine tereyağı, beşamel sos ve kaşar rendesi serpilerek salamandırdada kızartılır.

NOT:Beşamel sos yapımı için;

Tencereye tereyağı ve un koyularak ocakta pembeleştirilir. Süt azar azar ilave edilerek karıştırıp, 5-10 dakika kaynatılarak koyulaştırılır. Tuz ve karabiber eklenerek ocaktan alınır.

b.Oeufs Florentine (öf florantin) (Ispanaklı yumurta)

Malzemeler

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

Beşamel sos için:

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

İşlem Basamakları

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

c.Oeuf Pochè ala Turgue (öf pöşe ala turka) (Çılbır)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Ezilmiş sarımsak ve yoğurt iyice karıştırılır.
Servis tabağına yerleştirilir.
Üzerine sıcak pochè yumurta koyulur.
Bir tavada tereyağı kızdırılır.
İçine toz kırmızı biber konup karıştırılır.
Yumurta ve yoğurdun üzerine gezdirilir.
Arzuya göre üzerine kekik, kuru nane serpilir.
Sıcak servis yapılır.

d.Oeuf an Cocotte (öf en kokot) (Kalıpta Yumurta)

Malzemeler

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


İşlem Basamakları

2 adet kokot yağlanıp, tuz ve karabiber serpilir.
Kalıpların içine dağıtmadan yumurtalar kırılır.
Kokotlar içinde 1 cm. yüksekliğinde su bulunan sote tencerelerine yerleştirilir.
Tencerenin kapağı kapatılarak harlı ateşte suyun çabuk kaynaması sağlanır. Yumurtalar 2-3 dakika yumuşak bir kıvam alacak şekilde pişirilir.
Kokotlar sudan alınarak kurulanır. Altında tabakla servis yapılır.
NOT:Kokotta yumurta pochè yumurtanın kalıpta pişirilen şeklidir.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

HAŞLAYARAK YUMURTA PİŞİRME

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø İş önlüğünüzü giyiniz, bonenizi takınız.Ø Çalışma tezgahınızı temizleyerek dezenfekte edinizØ Planlı olunuz.Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuzØ Haşlama yöntemi ile pişirme bilgi konularını tekrar hatırlayınız.
Ø Araç ve gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Tencere, ısıya dayanıklı bardak hazırlayınız.Ø Yumurta, kaşar peyniri, tereyağı, beşamel sos hazırlayınız.Ø Kullanacağınız yumurtaların taze olmasına dikkat etmelisiniz.Ø Yumurtalar oda sıcaklığında olmalı, çatlak olmamalıdır.Ø Yumurtaları kullanmadan önce mutlaka yıkayınız.
Ø Kabuklu yumurta (Oeufs a la coque) haşlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Çapı dar ve derin bir tencere hazırlayınız.Ø On yumurta ve 2 lt. suyu tencereye koyunuz.Ø Farklı sayıda yumurta için su miktarını bu ölçüye göre ayarlayabilirsiniz.Ø Tel sepet içine yumurtaları yerleştiriniz.Ø Su yumurtaların üzerini örtecek miktarda olmalıdır.Ø Tencereyi yerleştirerek ocağı yakınız.
Ø Rafadan yumurta pişiriniz	<ul style="list-style-type: none">Ø Kaynamanın başlamasıyla birlikte süre tutunuzØ Çok harlı ateşte kaynatmayın. Yumurtalar birbirine çarparak çatlayabilirØ Rafadan yumurta elde etmek için 3-4 dakika kaynatınız.(Resim 5'e bakınız)
Ø Kayısı yumurta hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Kayısı yumurta elde etmek için 5-6 dakika kaynatınız.(Resim 6'ya bakınız)

<p>Ø Katı yumurta hazırlayınız.</p> 	<p>Ø Katı yumurta elde etmek için 8-9 dakika kaynatınız.(Resim 7'ye bakınız)</p> <p>Ø Pişme süresi dolan yumurtayı tel sepeti yavaşça yukarı çekerek dışarı çıkartınız.</p> <p>Ø Haşlanan yumurtaları soğuk su dolu bir kabın içerisinde 5-6 saniye tutunuz.</p> <p>Ø Bu işlem yumurtaların kabuğunun kolay ayrılması için gereklidir.Ancak kahvaltılık yumurtaların soğumaması için bu işlemi uzatmamalıyız.</p> <p>Ø Kabuklu olarak servis yapınız.</p>
<p>Ø Kabuklu haşlanan yumurtadan ürünler hazırlayınız.</p> <p>Ø Oeufs an glace(öf en glas) (bardakta yumurta) hazırlayınız.</p>	<p>Ø Oeufs an glace hazırlamak için 2 dakika haşlanmış yumurtanın kabuğunu bir bıçak yardımı ile hafifçe ortadan kırınız.</p> <p>Ø Sarısının parçalanmamasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Yumurtanın içini cam ısıya dayanıklı bir bardağa boşaltınız.</p> <p>Ø Üzerine rendelenmiş kaşar peynir serpiniz.</p> <p>Ø Bir parça tereyağı koyup üst fırında hafifçe kızartınız.</p> <p>Ø Bardağı tabak üzerinde sıcak servis yapınız.</p>
<p>Ø Oeufs farcı(öf farsı) (yumurta dolması) hazırlayınız</p>	<p>Ø Katı haşlanmış yumurtanın kabuğunu soyunuz.</p> <p>Ø Yumurtayı soğuk suda bekleterek kabuğunun kolay soyulmasını sağlayınız.</p> <p>Ø Yumurtayı uzunlamasına ortadan ikiye bir bıçakla kesiniz.</p> <p>Ø Sarısını ayrı bir kaba alınız.</p> <p>Ø İçi boşalmış yumurta aklarını alt kısımlarından tabakta düzgün duracak şekilde kesiniz.</p> <p>Ø Mayonez, tuz, isteğe bağlı karabiber eklenerek çatalla yumuşayınca kadar karıştırınız.</p> <p>Ø Yumurta sarısına haşlanmış maydanoz suyu eklenerek yeşil renk oeufs farcı;</p> <p>Ø Zeytin ezmesi ilave edilerek siyah renk oeufs farcı;</p> <p>Ø Kırmızı biber veya kırmızı havyar eklenerek kırmızı oeufs farcı elde edebilirsiniz.</p> <p>Ø Hazırlanan yumurta sarısını bir duy yardımı ile yumurta akının içine sıkınız.</p>
	<p>Ø Uygun şekilde süsleyiniz.Süsleme için;</p> <p>Ø Yeşil oeufs farcı için maydanoz yaprağını,</p> <p>Ø Siyah oeufs farcı için zeytin dilimini,</p> <p>Ø Kırmızı oeufs farcı için küçük biber dilimi veya kırmızı havyarı kullanabilirsiniz</p>
	<p>Ø Hazırlanan oeufs farcıyı, etrafına maydanoz yaprakları koyduğunuz servis tabağına yerleştirerek servis yapınız.</p>

POCHÈ YUMURTA PİŞİRME

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø İş önlüğünüzü giyiniz, bonenizi takınız.Ø Çalışma tezgahınızı temizleyip dezenfekte ediniz.Ø Planlı ve düzenli çalışınız.Ø Pratik davranınız.Ø Zamanı iyi kullanınız.
Ø Araç ve gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Çapı geniş, yüksekliği az tencere, kevgir, küvet hazırlayınız.Ø Yumurtaları, sirke ve tuz hazırlayınız.Ø Kullanacağınız yumurtaların taze olmasına dikkat etmelisiniz.Ø Yumurtalar oda sıcaklığında olmalı, çatlak olmamalıdır.Ø Yumurtaları kullanmadan önce mutlaka yıkayınız.Ø Tencerenin içine 10 adet yumurta için 2 lt. su koyunuz.Ø 20 g.(1 çorba kaşığı) sirke,10 g.(1 çay kaşığı) tuz ekleyiniz.Ø Kaynatacağımız suya tuz ve sirke koyulmasının amacı yumurtalara beyazlık kazandırmak ve yumurta akının dağılmasını önlemektir.
Ø Kabuksuz haşlama Oeuf Pochè (poşe yumurta) hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Tencereyi ocağa koyarak su-sirke-tuz karışımını kaynatınız.Ø Ateşi kısarak kaynamanın durmasını sağlayınız.Ø Yumurtayı bir kaseye kırınız.Ø Tazeliğini kontrol ediniz.Ø Yumurtayı, yavaşça tencere içindeki kaynama derecesindeki suya kaydırınız.Ø Yumurtayı kaydırma esnasında kaseyi mümkün olduğu kadar suya yakın tutun.Ø Diğer yumurtalara da aynı işlemi uygulayınız.Ø Yavaş yavaş 3-4 dakika pişiriniz.Ø Kaynatılmamalıdır, yumurtalar parçalanır ve dağılır.Ø Akların pişmesi sarıların yumuşak kalması gerekir.Ø Yumurtaları dikkatlice kevgir yardımı ile soğuk suya çıkarınız.Ø Saçaklı kısımlar oluşmuşsa kesip ayırınız.

	<ul style="list-style-type: none"> Ø Kullanılana kadar bu suda bekletiniz. Ø Kullanacağınız zaman kaynar derecedeki tuzlu suya koyarak, 30 saniye bekleterek süzgeçle çıkartınız. Ø İstedğiniz yerde kullanınız.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Kabuksuz hazırlanan yumurtadan ürünler hazırlayınız. Ø Oeufs pochè au graten (Graten yumurta) hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø 2 adet pochè yumurta hazırlayınız. Ø Pochè hazırlama ilkelerine bakınız. Ø Tost ekmeklerinden kalıp hazırlayınız. Ø Pochè yumurtaları üzerine koyunuz. Ø En üste tereyağı, beşamel sos ve kaşar rendesi serpererek salamadırda kızartınız. Ø Sıcak servise hazırlayınız.(Resim 8'e bakınız.) Ø Beşamel sos yapımı için oeufs pochè au graten (graten yumurta) konusuna bakınız.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Oeufs Florentine(Ispanaklı yumurta) hazırlayınız 	<ul style="list-style-type: none"> Ø 2 adet pochè yumurta hazırlayınız. Ø Sebzeleri pişirmeye hazırlama modülünde öğrendiğiniz şekilde soğan ve ıspanakları hazırlayınız. Ø Ispanakları sote ediniz. Ø Tuz ve karabiberi ilave ediniz. Ø Tost ekmeğinin yumurtayı içine alacak şekilde ortasını oyunuz. Ø Üzerine tereyağı sürüp, fırında kızartınız. Ø Fırında fazla tutarsanız ekmekleri kurutabilirsiniz. Ø Servis tabağına tost ekmeğini koyup, üzerine ıspanaklı karışımı yerleştiriniz. Ø Hazırladığınız pochè yumurtaları ıspanağın üzerine koyarak beşamel sosu dökünüz ve kaşar rendesi serpiniz. Ø Sıcak fırında pembeleştirerek servis yapınız.(Resim 9'a bakınız.)
<ul style="list-style-type: none"> Ø Oeuf Pochè ala Turgue(Çılbır) hazırlayınız 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Ezilmiş sarımsak ve yoğurdu iyice karıştırınız. Ø Süzme yoğurt tercih etmeniz sonucun daha iyi olmasını sağlayacaktır. Ø Servis tabağına koyunuz. Ø Üzerine sıcak pochè yumurta koyunuz. Ø Bir tavada tereyağı kızdırınız. Ø Tereyağı eriyip köpük köpük olmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir. Ø İçine toz kırmızı biber konup karıştırınız. Ø Kırmızı biber yağ ocaktan alınmadan hemen önce ilave edilirse yanmamış olacağı için rengi daha parlak olur. Ø Yumurta ve yoğurdun üzerine gezdiriniz.

	<ul style="list-style-type: none"> Ø Arzuya göre üzerine kekik, kuru nane gezdiriniz. Ø Sıcak servis yapınız.(Resim 10'a bakınız.)
<p>Ø Oeuf an Cocotte(Kalıpta Yumurta) hazırlayınız</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ø 2 adet kalıbı yağlayıp, tuz ve karabiber serpiniz. Ø Kalıpların içine dağıtmadan yumurtaları kırınız. Ø Kokotları içinde 1 cm. yüksekliğinde su bulunan sote tenceresine yerleştiriniz. Ø Tencerenin kapağını kapatarak harlı ateşte suyun çabuk kaynamasını sağlayınız. Ø Yumurtaları 2-3 dakika yumuşak bir kıvam alacak şekilde pişiriniz. Ø Kokotları sudan alarak kurulayınız. Ø Altında tabakla servis yapınız.(Resim 11'e bakınız.) Ø Kokotları su dolu tepsi içinde fırında da pişirebilirsiniz.



Resim 8: Graten yumurta



Resim 9: Ispanaklı yumurta



Resim 10: Çılbır



Resim 11: Kokotta yumurta

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

a.Çoktan seçmeli sorular

1. Yumurta kabuklu haşlandıktan sonra akının kabuğun dışında pıhtılaşmış oluşu hangi durumu gösterir?
A) Yumurtanın Çatlak Olduğunu
B) Yumurtanın Oda Sıcaklığında Olduğunu.
C) Yumurtanın Bayat Olduğunu.
D) Kaynatma Kabının Derin Ve Dar Olduğunu.
2. Kayısı yumurtanın pişme süresi ne kadardır?
A) 7-8 Dakika
B) 3-4 Dakika
C) 5-6 Dakika
D) .8-10 Dakika
3. Pochè yumurta aşağıdakilerden hangisiyle tanımlanabilir?
A) Kabuklu Haşlanan Yumurta
B) Kabuksuz Haşlanan Yumurta
C) Crêpe Olarak Pişirilen Yumurta
D) Hiçbiri
4. Pochè yumurta hazırlamada aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
A) Su Sirke Karışımı Kullanılır
B) Çapı Geniş Ve Yüksekliği Az Bir Kap Kullanılır
C) Su Kaynayınca Altı Kısılarak Kaynamanın Yavaşlaması Sağlanır.
D) Yumurtalar Doğrudan Tencereye Kırılır.
5. Aşağıdakilerden hangisi haşlayarak pişirme işlemi sonunda yumurtanın soğuk suya tutulmasının nedenidir?
A) Çabuk Soğumasını Sağlamak.
B) Katılaşmasını Kolaylaştırmak.
C) Besin Değerini Artırmak.
D) Kabuklarının Kolay Soyulmasını Sağlamak.

B.Aşağıdaki Cümlelerin Boşluklarını Uygun Kelimelerle Tamamlayınız.

6. Kahvaltılarda bir porsiyon içinyumurta kullanılır.
7. Kabuğunda haşlanan yumurta kaynama sonundabatırılır.

C.Aşağıdaki Cümlelerin Başına Doğru İse (D), Yanlış İse (Y) Koyunuz.

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

DEĞERLENDİRME

Doğru şıklarıınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.

PERFORMANS TESTİ

Ø Haşlama yöntemi ile yumurta pişiriniz.

Değerlendirme Ölçeği

Konu: Süre:	Evet	Hayır
Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı		
Çalışma tezgahınızı temizlediniz mi?		
Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
Uygun araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
Kabuksuz haşlama yöntemi ile hazırlanan yumurtayı düzgün kırdınız mı?		
Pişme süresini iyi ayarladınız mı?		
Pişen yumurtayı uygun şekilde servis yaptınız mı?		
Pişmişlik istenen özellikte mi?		
Kabuklu yumuşak pişmiş yumurta(akı ve sarısı az pişmiş) hazırladınız mı?		
Kabuklu orta pişmiş yumurta (akı çok pişmiş sarısı az pişmiş) hazırladınız mı?		
Kabuklu katıya yakın pişmiş yumurta(akı tam,sarıyı katıya yakın pişmiş) hazırladınız mı?		
Pochè yumurta(akı katılaştı, sarısı yumuşak olmalı) hazırladınız mı?		
Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek, bir sonraki öğrenim faaliyetine geçmeniz önerilir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında tekniğine uygun olarak omlet ve omlet çeşitlerini hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Farklı kültürlere ait omlet pişirme çeşitlerini ve garnitürlerini internet ortamında araştırınız. Arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Ø Omlet yapımında kullanılacak yumurtanın aşırı çırpılması ne gibi sonuçlar doğurur? Sektörde çalışan ustalarla görüşünüz.
- Ø Omlet garnitürü olarak kullanılan malzemeleri araştırarak, tercih edilen kültüre göre gruplandırınız.

3. OMLET PİŞİRME

3.1. Omletin Mönüdeki Yeri ve Önemi

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

3.2. Omlet Hazırlamada İlkeler

İyi bir omlet yapabilmek için aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Ø Omlet yapılacak yumurta taze olmalıdır.
- Ø Omlet kahvaltıda kullanılacaksa 2 yumurtadan, hors'd oevre (ordovr) olarak kullanılacaksa 3 yumurtadan hazırlanmalıdır.
- Ø Omlet yapımında kullanılacak yumurtaların akları ve sarıları köpük köpük oluncaya kadar çırpılmalıdır.
- Ø Hazırlanan yumurtaların pişmesi en az 10 dakika içinde yapılmalıdır.
- Ø Omletin pişeceği tava; kuru ve temiz olmalıdır.
- Ø Tavanın çapı yumurta sayısı ile orantılı olmalıdır. Omlet yapımında 15 -20 cm. çapında tava kullanılmalıdır.
- Ø Omletin tuzu pişeceği zaman konmalıdır.
- Ø Yumurtanın tavaya yapışmaması için, yağ iyice kızdırılmalıdır.
- Ø Tavaya bir seferde konulacak yumurta sayısı en fazla 3 adet olmalıdır.
- Ø İyi bir omletin şekli düzgün, iyi pişmiş, yumuşak ve pembe renkte olmalıdır.
- Ø Omletin katkı maddeleri (bacon, jambon, peynir gibi) arzuya göre yumurtaların içine konularak pişirildiği gibi, pişirilen omletin arasına da konabilir.
- Ø Omlet sıcak olarak servis yapılır.

3.3. Omlet Garnitürlerinin Hazırlanması

Garnitürler şu şekilde hazırlanır.

- Ø Jambon, Bacon(beykın) gibi et ürünleri dilimlenerek,
- Ø Kaşar vb. peynirler rendelenerek veya dilimlenerek,
- Ø Domates dilimlenerek, tomato concasse yapılarak,
- Ø Diğer sebze ve etler sote yapılarak kullanıma hazırlanır.
- Ø Omlet yapımında kullanılan garnitürler, süslemede dekor amaçlı olarak ta kullanılırlar. Maydanoz, dereotu, cherry domates vb. renklendirilebilir.

3.4. Omlet Çeşitleri

a.Sade Omlet:

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Porselen bir kabın içerisine yumurtaları tek tek kırınız.
Tuzu ve isteğe bağlı olarak karabiberi ekleyerek, sarıları ile akları iyice karıştıncaya kadar çırpınız.
Omlet tavasına tereyağı koyup eritiniz. Çırpılmış olan yumurtaları ilave ediniz.
Bu arada tavada devamlı sallayarak her tarafının aynı oranda pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.

b.Omlette Au Fromage (Omlet o fromaj) (Peynirli Omlet)

Malzemeler

- Sade omlet malzemeleri
- 50 g. rendelenmiş peynir

İşlem Basamakları

Sade omleti hazırlayınız.
Omletin pişmesi tamamlanırken ortasına boydan boya rendelenmiş peyniri ilave edip katlayınız.
İstenirse üzerine ince kesilmiş peynir çubukları ile süsleyiniz.

c.Omlette Emmentaloise (Omlet Emmental) (Emmental Peynirli Omlet)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Sade omleti hazırlayınız.
Beşamel sosu hazırlayınız.
Emmental peyniri kalıp halinde keserek veya rendeleyerek hazırlanan sade omletin üzerini kaplayınız.
Üst fırında hızla kızartınız.
Çok az beşamel sos, peynir rendesi ve çırpılmış kremayı karıştırarak muntazam bir şekilde omletin etrafına koyunuz.
Sıcak olarak servis yapınız.

d.Omlette Aux Lord Fûme (Omlet o lord fûme) (Beykınlı Omlet)

Malzemeler

1 ölçü sade omlet malzemeleri
50 g. Bacon (beykın)

İşlem Basamakları

Baconları doğrayınız ve kendi yağında kızartınız.
Sade omleti hazırlayınız
Pişmesi tamamlanmak üzere iken kızartılan baconları omletin içine koyup katlayınız.

e.Omlette Au Jambon (Omlet o jambon) (Jambonlu Omlet)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Sade omlet hazırlayınız.
Jambonları paysenne doğrayınız.
Tereyağında sote ediniz.
Hazırlanan omlet katlanacağı zaman içine jambonlar ilave edilerek kapatınız.
Üzerini iki ince dilim kızarmış jambonla süsleyerek sıcak servis yapınız.

f. Omlette Aux Fines Herbes (Omlet o fin hrb) (Yesillikli -Otlu Omlet)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Soğan, dereotu ve maydanozu yıkayıp ayıklayarak, ince ince doğrayınız
Yumurtaları çırpınız ve çırpılan yumurtaların içine doğranmış yeillikleri ilave ediniz.

Tekrar karıştırınız.

Sade omletteki gibi pişiriniz.

Hazırlanan omleti içine konan yeşil malzemelerle süsleyerek sıcak servis yapınız.

g. Omlette Aux Champignons (Omlet o Őanpinyon) (Mantarlı Omlet)

Malzemeler

1 l sade omlet malzemeleri
8-10 adet mantar
1 adet limon
½ çay kaığı tuz
¼ çay kaığı beyaz biber
25 g.tereyağı
25 g. krema
½ çorba kaığı domates suyu
1 orba kaığı un
1 orba kaığı sirke

İşlem Basamakları

8-10 adet mantarı tuzlu- unlu-sirkeli suda çok az bekletiniz, yıkayınız.

Mantarları ince dilimleyiniz. Çok az limon damlatarak karıştırınız. Tuz ve beyaz biber katarak tereyağında sote leyniz. Domates suyu ve krema ilave ediniz.

Sade omleti hazırlayınız.

Mantarlı karışımı, omlet hazırlanıp, katlanacağı sırada içine uzunlamasına koyup katlayınız.

Üzerini muntazam kesilmiş mantar dilimleri ile süsleyiniz ve sıcak olarak servis yapınız.

h.Omlette Portogaise (Omlet portekiz) (Domatesli Omlet)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Yıkanmış, kabukları soyulmuş ve küçük küp şeklinde doğranmış domatesleri tereyağı ile sote leyniz
Tuz, karabiber ilave ediniz ve ocaktan alınız.
Sade omleti hazırlayınız.
Önceden hazırlanan domates sosunu omletin üzerine dökünüz ve katlayınız.
Maydanozla süsleyerek servis yapınız.

3.5. Omleti Servise Sunma Şekilleri

- Ø Hazırlanan omletler doğrudan doğruya ikiye katlanarak sıcak tabağa çevrilir. Sıcak olarak servis yapılır.
- Ø Karşılıklı iki kenarı içe doğru kıvrılıp mekik veya oval şekil verilir. Sıcak tabağa ters çevrilir.
- Ø Omletler servis yapılırken garnitürü yanına konulur veya garnitürü sos olacaksa yanında sos kabında ayrıca servis yapılabilir.
- Ø Omletler, her türlü servilerinde uygun süslemeler yapılarak servise çıkmalıdır. Aşırı süslemeden kaçınılmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

OMLET PİŞİRME

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Omlet pişirmek için kullanılan araç ve gereçleri hazırlayınız.</p>	<p>Ø Atölye önlüğünü giyiniz, bonenizi takınız. Ø Çalışma tezgahınızı temizleyerek dezenfekte ediniz. Ø Temiz ve düzenli çalışınız. Ø Planlı çalışınız. Ø Teflon omlet tavaını hazırlayınız. Ø Tahta spatulayı hazırlayınız. Ø Omlet pişirmek için yağı hazırlayınız. Ø Yumurtalarını hazırlayınız. Ø Tuzunu ve karabiberini hazırlayınız.</p>
<p>Ø Sade omleti pişiriniz.</p>	<p>Ø Yumurtanın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpınız. Ø İçine tuzunu ve karabiberini ilave ediniz. Ø Omlet tavaında yağı eritiniz. Ø Yumurtaların tavaya yapışmaması için yağın sıcak olması gerekir. Tavada eriyen yağın ısınmasını bekleyiniz. Ø Dumanlanmamasına dikkat ediniz. Ø Çırpılmış olan yumurtaları tavaya dökünüz. Ø Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştiriniz. Ø Tavayı sallayarak her tarafının eşit pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.</p>
<p>Ø Omlette au fromage(Peynirli omlet) pişiriniz.</p>	<p>Ø 50 g. peyniri rendeleyiniz. Ø Daha önce hazırladığınız sade omlete katlamak istediğiniz şekilde peyniri ilave ediniz. Ø Omleti katlayınız Ø Üzerine ince kesilmiş peynir dilimleri ile sıcak olarak servis yapınız. Ø Kaşar peyniri de kullanabilirsiniz.</p>
<p>Ø Omlette emmentaloise (Emmental peynirli omlet) pişiriniz</p>	<p>- Ø Sade omlet hazırlayınız. Ø Garnitür hazırlama ilkelerine bakarak</p>

	<p>beşamel sosu hazırlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø Emmental peynirini kalıp halinde keserek veya rendeleyerek hazırladığınız sade omletin üzerini kaplayınız. Ø Üst fırında hızla kızartınız. Ø Çok az beşamel sos, peynir rendesi ve çırpılmış krema ile karıştırarak muntazam bir şekilde omletin etrafına koyunuz. Sıcak olarak servis yapınız.(Resim 12'ye bakınız.)
<ul style="list-style-type: none"> Ø Omlette aux lord füme (Beykınlı omlet) pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø 50 g. baconı doğra ve kendi yağında kızartınız. Ø Sade omleti hazırlayınız. Ø Pişmesi tamamlanmak üzere iken kızartılan baconları omletin içine koyup katlayınız. Ø Sıcak olarak servis yapınız. Ø Baconı dilim halinde kızartarak sade omletin yanında servis yapabilirsiniz.(Resim 13'e bakınız.)
<ul style="list-style-type: none"> Ø Omlette au jambon (Jambonlu omlet) pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Sade omlet hazırlayınız. Ø Jambonları paysenne doğrayınız. Ø Tereyağında sote ediniz. Ø Hazırlanan omleti katlanacağı zaman içine jambonlar ilave ederek kapatınız. Ø Üzerini iki ince dilim kızarmış jambonla süsleyerek sıcak servis yapınız.(Resim 14'e bakınız.)
<ul style="list-style-type: none"> Ø Omlette aux fines herbes (Yeşillikli otlu omlet) pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Yeşil soğanı, dereotunu ve maydanozu yıkayıp ayıklayarak ince ince doğrayınız. Ø Yeşilliklerin körpe olan yerlerini kullanınız. Ø Çırpılan yumurtaların içine doğranmış yeşillikleri ilave edip, tekrar karıştırınız. Ø Sade omletteki gibi pişiriniz. Ø Hazırlanan omleti içine konan yeşil malzemelerle süsleyerek sıcak servis yapınız.(Resim 15'e bakınız.)

<p>Ø Omleete aux champignons (Mantarlı omlet) pişiriniz.</p>	<p>Ø Mantar sote hazırlayınız. Ø Sebze garnitürleri hazırlama modülüne bakınız. Ø Mantarların tazeliğinden emin olunuz. Ø Domates suyu ve krema ilave ediniz. Ø Sade omleti hazırlayınız. Ø Mantarlı karışımı, omlet hazırlayıp, katlayacağınız sırada içine uzunlamasına koyup katlayınız. Ø Üzerini muntazam kesilmiş mantar dilimleri ile süsleyip, sıcak olarak servis yapınız.(Resim 16'ya bakınız.)</p>
<p>Ø Omlette portogoise (Domatesli omlet) pişiriniz.</p>	<p>Ø Yıkamış kabukları soyulmuş ve küçük küp şeklinde doğranmış domatesi tereyağı ile soteleyiniz. Ø Tuz, karabiber ilave ederek ocaktan alınız. Ø Sade omleti hazırlayınız. Ø Önceden hazırlanan domates sosunu omletin yarısına dökerek katlayınız. Ø Maydanozla süsleyerek servis yapınız (Resim17'ye bakınız.)</p>
<p>Ø Hazırladığımız omletleri servis yapınız.</p>	<p>Ø Her omlet çeşidinin karşısındaki servis önerisinden yararlanabilirsiniz. Ø Omleti servise sunma şekilleri bilgi konusunu gözden geçiriniz. Ø Aşırı süslemeden kaçınınız. Ø Sıcak tabak kullanınız. Ø İç malzemelerinden süsleme yapabilirsiniz. Ø Kullandığımız süsleme malzemeleri renk ve oran bakımından uygun tercih edilmelidir.</p>



Resim 12: Peynirli omlet



Resim13: Baconlu omlet



Resim 14: Jambonlu omlet)



Resim 15: Yeşillikli -otlu omlet



Resim 16: Mantarlı omlet



Resim 17: Domatesli omlet)

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A.Çoktan seçmeli sorular

1. Omletin menüdeki yeri aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak verilmiştir?
A) Başlangıç yemeği olarak verilir
B) Çorbalardan sonra et ve deniz ürünlerinden önce verilir
C) Et ve deniz ürünlerinden sonra verilir.
D) Ordövr' den sonra verilir.
2. Omlet hazırlama ilkelerine göre aşağıdakilerden hangisi yanlıştır.
A) Tavaya en fazla 5 yumurta konur.
B) Hazırlanan yumurtaların pişmesi en az 10 dakika içinde yapılmalıdır.
C) Omlet yapılacak yumurta taze olmalıdır.
D) Omlet sıcak olarak servis yapılmalıdır.
3. Omlet yapımında ideal tava ölçüsü aşağıdakilerden hangisidir?
A) 30 cm. çapında
B) 20-25 cm. çapında
C) 10-15 cm. çapında
D) 15-20 cm. çapında
4. Aşağıdakilerden hangisi omlet garnitürü olarak kullanılmaz?
A) Mantar
B) Domates
C) Kurutulmuş Sebze
D) D.Bacon
5. Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
A) Garnitürler önceden hazırlanır, doğranır, gerekirse sote lenir.
B) Omlet garnitürü mutlaka konserve besinlerden hazırlanmalıdır.
C) Garnitür pişirilmesi tamamlanmak üzere olan omletin ortasına uzunlamasına konulur.
D) Omlet servis yapılırken garnitürü yanına konulur.

B.Aşağıdaki cümlelerin boşluklarını uygun kelimelerle tamamlayınız

6. Omlet yapılacak yumurta olmalıdır.
7. Omletinpişeceği zaman konmalıdır.
8. Omletin garnitürüolacaksa yanında sos kabı ile servis edilir.

C.Aşağıdaki cümlelerin başına doğru ise (D), yanlış ise (Y) koyunuz.

9. () Omlet Fransız mutfağından dünya mutfağına kazandırılmıştır.
10. ()Ticari mutfakta bir yumurtadan yapılan omlet bir porsiyon olarak kabul edilir.

DEĞERLENDİRME

Şıklarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.



PERFORMANS TESTİ

Bir porsiyon sade omlet hazırlayınız.

Değerlendirme Ölçeği

Konu: Süre:	Evet	Hayır
Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
Çalışma tezgahınızı temizlediniz mi?		
Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
Uygun araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
Yumurtaları akları ve sarıları iyice karışana kadar çırpınız mı?		
Tuz ve karabiberini ilave ettiniz mi?		
Uygun büyüklükte teflon tavayı seçerek kıvamında pişirdiniz mi?		
Piştirilen omleti şekillendirip servis tabağına aldınız mı?		
Uygun şekilde süslediniz mi?		
Altı pembeleşmiş, içi yumuşak biçimde pişirdiniz mi?		
Omletin lezzeti malzemelerin tadını taşıyor mu?		
Yumurta ve karabiber kokuyor mu?		
Zamanı ve enerjeyi iyi kullandınız mı?		
Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki öğrenim faaliyetine geçmeniz önerilir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Tekniğine uygun olarak sahanda yumurta ve çeşitlerini pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Sahanda yumurta kaç farklı şekilde yapılabilir? Yörenizde bulunan otel aşçılarından konu ile ilgili bilgi alınız ve sınıfta paylaşınız.
- Ø Sahanda yumurta servis şekillerini araştırınız.

4. SAHANDA YUMURTA (OEUF S SUR LE PLAT)

4.1. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø Yumurta müşteri siparişinden hemen sonra hazırlanır.
- Ø Yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır.
- Ø **Sunny side up (san sayd ap):**Sahanda hazırlanan yumurtalarda; yumurtanın aklarının dağılmadan yumurta sarısının etrafında toplanması ve bu şekilde ak ve sarısının pişirilerek servis yapılmasına sunny side up denir.
- Ø **Turn over (törn ovır):**Yumurtanın akları yarıya yakın derece pişince tava kaydırılarak sarıları patlatılmadan alt üst edilir Yumurta aklarının pişmeyen tarafları çevrilince pişer, sarıları yumuşaktır. Bu işleme turn over denir.
- Ø Müşteriden gelen isteğe göre pişirilerek hazırlanır.
- Ø Çeşidine göre gereken malzemeler hazır olmalıdır.

4.2. Sahanda Yumurta Çeşitlerine Örnekler

Sade Sahanda Yumurta

Malzemeler

2 adet yumurta

10 g. tereyağı

½ çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları

- Ø Tereyağını küçük yumurta sahanında eritiniz.
- Ø Yumurtaları kaseye kırarak ,sarısına gelmeyecek şekilde tuz atınız.
- Ø Yağ eriyince yumurtaları tavaya boşaltınız. Isıyı düşürünüz, düşük ısıda, tava hafif sallanarak tereyağının yumurta etrafında hareketini sağlayınız. Kenarlarının kızarıp renklenmemesi gerekir. Beyazlar pişer pişmez ocaktan alınız.
- Ø Özel kabına veya sıcak tabağa yavaşça kaydırarak alınız.

a.Oeufs Surle Plat Au Lord (öf sür le ple o lord füme) (Baconlu Sahanda Yumurta)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

- Ø İnce uzun bacon dilimini kendi yağında kızartarak gevremesini sağlayınız.
- Ø Sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Ø Bacon dilimlerini servis tabağında yumurtanın yanına koyarak servis yapınız.

b.Oeufs Surle Plat Au Jambon (öf sür le ple o jambon) (Jambonlu Sahanda Yumurta)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

- Ø Jambonları ızgarada veya çok az yağ konulmuş tavada iki yanını eşit kızartınız.
- Ø Sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Ø Servis tabağında kızarmış ve ikiye katlanmış jambonları yumurtaların yanında servis yapınız.

c.Oeufs Surle Plat Au Beurre (öf sür le ple o bör) (Tereyağlı Sahanda Yumurta)

Malzemeler

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

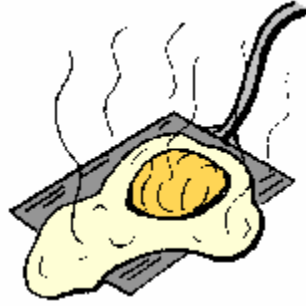
İşlem Basamakları

- Ø Bir çay kaşığı tereyağı ile sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Ø Sıcak servis tabağına yumurtaları alınız.
- Ø Ayrı bir kaptaki geriye kalan tereyağını eritip, rengi değişinceye kadar kızdırınız.
- Ø Yumurtaların üzerine dökerek sıcak servis yapınız.

d.Oeufs Surle Plat Au Americane (öf sür le ple o Amerikan) (Bacon+Domates+Maydanoz)

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 2 dilim bacon
- ½ domates
- 1 dal maydanoz
- ½ çay kaşığı tuz



İşlem Basamakları

- Ø Baconları kızartınız.
- Ø Domatesi ızgarada pişiriniz.
- Ø Sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Ø Sıcak servis tabağına yumurtaları alıp, yanına kızarmış baconları, ızgara edilmiş domatesleri, maydanoz dalını koyarak servis yapınız.

e.Oeufs Surle Plat Chipolate (Sosisli Sahanda Yumurta)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

- Ø Soğanları soyup yıkayınız. Halka halka doğrayınız.
- Ø Doğradığınız soğanları unlayınız. Bir su bardağı yağda kızartınız.
- Ø Sosisleri haşlama veya yağda kızartma yöntemi ile pişiriniz.
- Ø Sahanda yumurtaları pişiriniz.
- Ø Yumurtaları sıcak servis tabağına alarak yumurtaların arasına sosisleri yerleştiriniz.
- Ø Yumurtaların etrafına kızartılan soğanları yerleştirerek süsleyip sıcak olarak servis yapınız.

f.Oeufs Surle Plat Ala Portugoise (öf sür le ple ala Portekiz) (Sahanda Domatesli Yumurta)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

- Ø Sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Ø Tomato concasse hazırlayınız.
- Ø Tuz ve karabiberi karıştırınız.
- Ø Sahanda tereyağını eritip domatesleri sote yapınız.
- Ø Sahanda yumurtaları sıcak servis tabağına alınız.
- Ø Yumurtanın yanına hazırladığınız domates sotesini şekil vererek yerleştiriniz.
- Ø Maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapınız

g.Oeufs Surle Plat Ala Turgue (öf sür le ple ala Turka)

Pastırmalı Sahanda Yumurta

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

- Ø Yumurtaları pişireceğiniz sahanda pastırmaları yan yana diziniz.
 - Ø Su ve tereyağını ilave ediniz.
 - Ø Sahanın ağzını kapatıp 2-3 dk kaynatınız.
 - Ø Yumurtaları tek tek kaseye kırıp pastırmaların üzerine dikkatlice boşaltınız.
 - Ø Tekrar kapağını kapatıp 8-10 saniye tutunuz. Kapağı açıp beyazlar pişince ocaktan alınız.
 - Ø Sıcak olarak servis yapınız.
- NOT:Kıymalı ve peynirli olarak da hazırlanabilir.

4.3. Sahanda Yumurtayı Servise Sunma Şekilleri

- Ø Servise gidecek tabak ısıtılmış hazır olmalıdır.
- Ø Doğrudan sahanla da servis yapılabilir. Kullanılacak tavalar bakır malzemeden yapılmış ise kalaylı, çelik malzemeden yapılmış ise çizilmemiş olmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

SAHANDA YUMURTA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Sahanda yumurta pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.</p>	<p>Ø Önlüğünüzü giyiniz Ø Bonenizi takınız. Ø Çalışma alanınızı temizleyerek dezenfekte ediniz. Ø Malzemelerinizi ekonomik kullanınız. Ø Yumurta pişireceğiniz 15cm çapındaki sahanınızı alınız. Ø Sahanın temiz olduğundan emin olunuz. Ø Yumurtaları kıracağınız kaseyi hazırlayınız. Ø Yumurta pişirmede kullanacağınız tereyağı, tuz ve karabiberi hazırlayınız. Ø Yumurtaların taze olduğundan emin olunuz. Ø Yumurtaları yıkayınız, kurulayınız. Ø 1 porsiyon sahanda yumurta için 2 adet yumurta kullanınız.</p>
<p>Ø Sahanda yumurta pişiriniz.</p>	<p>Ø 2 adet yumurtayı tek tek kaseye kırınız. Ø Sahana tereyağını koyunuz, eritiniz. Ø Yağ iyice ısınınca yumurtayı ekleyiniz. Ø Yağı fazla ateşte tutarsanız, dumanlanma noktasına gelerek yanacaktır. Ø Yumurtayı aktarırken mümkün olduğunca sahana yakın tutun ki yumurta parçalanmasın. Ø Yumurtaların sahanda sarıların tam ortada durmasına özen gösterin. Ø Pişme esnasında tuzu yumurta sarısının üzerine atmayın, yumurta sarısı patlar. Ø 3 dakika ocakta tutarak pişiriniz. Ø Sahanda servis yapınız. Ø Servis tabağının üzerine sahanı yerleştiriniz. Ø Müşterinin isteği doğrultusunda sunny side up veya turn over hazırlayınız. Bilgi konularından yararlanabilirsiniz.</p>

<ul style="list-style-type: none"> Ø Sahanda yumurta çeşitlerini pişiriniz. Ø Oeufs surle plat au lord(sahanda beykını yumurta) pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Bacon hazırlayınız. Ø İnce uzun bacon dilimini kendi yağında kızartarak gevremesini sağlayınız Ø Sade sahanda yumurta hazırlayınız. Ø Pişen yumurtanın yanına kızarmış bacon dilimini koyunuz.(Resim 18'e bakınız.)
<ul style="list-style-type: none"> Ø Oeufs surle plat au jambon (jambonlu sahanda yumurta) pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Jambonları hazırlayınız. Ø Jambonları ızgarada veya çok az yağ konulmuş tavada iki yanını eşit kızartınız. Ø Sahanda yumurta pişiriniz. Ø Hazırladığımız jambonu yumurtanın yanına koyunuz.(Resim 19'a bakınız.) Ø Sahanda sıcak servis yapınız. Ø Sahanı servis tabağı üzerine yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Oeufs surle plat au beurre (tereyağlı sahanda yumurta) pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Sahanda yumurtayı pişiriniz. Ø Sıcak servis tabağına yerleştiriniz. Ø Ayrı bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağını kızdırarak servis tabağındaki yumurtanın üzerine gezdiriniz.(Resim 20'ye bakınız.)
<ul style="list-style-type: none"> Ø Ouefs surle plat al Americane (bacon +domates+maydanozlu sahanda yumurta) pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Baconı, domatesi ve maydanozu hazırlayınız. Ø Baconı, baconlı sahanda yumurtada olduğu gibi pişiriniz. Ø Domatesi ızgarada pişiriniz Ø Maydanozları yıkayarak doğrayınız. Ø Sahanda yumurtayı pişiriniz. Ø Sıcak servis tabağına alınız. Ø Yumurtanın etrafına hazırladığımız bacon, domates ve maydanozu koyarak servis yapınız.(Resim 21'e bakınız.)
<ul style="list-style-type: none"> Ø Oeufssurle plat chipolate (sosisli sahanda yumurta) pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Sosisleri kızartınız. Ø Sosisleri yıkayınız. Ø Uzunlamasına dörde bölünüz. Ø Bir tavaya 1 su bardağı yağ koyarak kızdırınız. Ø Sosisleri yağın içine atıp hafifçe kıvrıldığı zaman yağdan alarak kağıt havlu serilmiş bir tabağa çıkartınız. Ø Garnitürü hazırlayınız.

	<ul style="list-style-type: none"> Ø Kuru soğanları soyup yıkayınız. Ø Halka halka doğrayınız. Ø Doğradığınız soğanları unlayınız. Ø 1 su bardağı yağda kızartınız. Ø Kağıt havlu serilmiş bir tabağa çıkartınız. Ø Sahanda yumurta pişiriniz. Ø Sıcak servis tabağına alınız. Ø Servis tabağına yumurtayı alırken bir spatula yardımı ile dikkatlice kaydırınız. Parçalanmamasına dikkat ediniz. Ø Kenarlarına kızarmış sosis ve soğan halkalarını koyarak servis yapınız.(Resim 22'ye bakınız.)
<p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø Oeufs surle plat alaportugoise (domatesli sahanda yumurta) pişiriniz 	<p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø Tomato concasse hazırlayınız. Ø Küçük bir tavada tereyağını eritip domatesleri sote yapınız ve lezzetlendiriniz. Ø Sahanda yumurtayı pişiriniz. Ø Sıcak servis tabağına alınız. Ø Etrafına domates sosu koyarak servis yapınız.(Resim 23'e bakınız.)
<ul style="list-style-type: none"> Ø Oeufs surle pla ala Turgue Ø Pastırmalı sahanda yumurta pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Pastırmayı hazırlayınız. Ø Yumurtaları pişireceğiniz sahanda pastırmaları yan yana diziniz. Ø Su ve tereyağı ilave ediniz. Ø Sahanın ağzını kapatıp 2-3 dakika kaynatınız. Ø Pişen pastırmaların üzerine yumurtaları dikkatle kaydırınız. Ø Yumurta sarılarının tam ortada olmasına dikkat ediniz. Ø Sahanda yumurta ilkelerine uygun olarak pişiriniz. Ø Sahanda servis yapınız.(Resim 24'e bakınız.) Ø Sahanı servis tabağı üzerine yerleştiriniz.



Resim 18: Baconlu sahanda yumurta)



Resim 19: Jambonlu sahanda yumurta



Resim 20: Tereyağlı sahanda yumurta



Resim 21: Bacon+domates+domatesli sahanda yumurta



Resim 22: Sosisli sahanda yumurta



Resim 23: Domatesli sahanda yumurta



Resim 24: Pastırmalı sahanda yumurta



Resim 24.a: Kıymalı sahanda yumurta



Resim24.b: Peynirli sahanda yumurta

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A.Çoktan seçmeli sorular

1. Aşağıdakilerden hangisi sahanda yumurta hazırlarken dikkat edilecek noktalardan değildir?
 - A) Yumurta oda sıcaklığında olmalıdır.
 - B) Servise gideceği tabak ısıtılmış,hazır olmalıdır.
 - C) Kullanılacak yumurta taze kusursuz olmalıdır.
 - D) Yumurtalar ayrı bir kaptta çırpılmalıdır.
2. Aşağıdakilerden hangisi tuzun sonradan atılma nedenidir?
 - A) Tuz pişerken atılırsa sarıyı patlatır.
 - B) Tuz pişerken atılırsa akı grileşir.
 - C) Tuz pişmeyi geciktirir.
 - D) Tuz yumurtayı sulandırır.
3. Aşağıdakilerden hangisi türk mutfağında küçük bakır tabağa verilen addır?
 - A) Bakraç
 - B) Sahan
 - C) Tencere
 - D) Güğüm
4. Aşağıdakilerden hangisi turn over (torn ovır) pişirme yöntemini en iyi açıklar?
 - A) Yumurta aklarının dağılmadan sarının etrafından toplanması
 - B) Yumurta aklarının yarıya yakın pişirmesi
 - C) Yumurta aklarının yarıya yakın pişirilip,sarılarının patlatılmadan alt üst edilerek servis yapılması
 - D) Yumurtanın karıştırılıp sahanda alt üst edilmesi ve servise sunulması
5. Aşağıdakilerden hangisinde sunny side up sunma yöntemini anlatılır?
 - A) Yumurtanın karıştırılıp alt üst edilerek sunumu
 - B) Yumurta aklarının pişirilerek ters çevrilip sunum yapılması
 - C) Yumurta ak ve sarısının düzgün pişirilip sunumu
 - D) Yumurtanın sadece altlarının pişirilerek sunumu

B.Aşağıdaki cümlelerin boş bırakılan yerlerini uygun kelimelerle tamamlayınız.

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

C. Aşağıdaki cümlelerin başına doğru ise (D), yanlış ise (Y) koyunuz.

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

DEĞERLENDİRME

Doğru şıklarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.



PERFORMANS TESTİ

Ø Bir porsiyon tereyağlı sahanda yumurta hazırlayınız.

Değerlendirme Ölçeği

KONU: SÜRE:	Evet	Hayır
Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
Çalışma tezgahınızı temizlediniz mi?		
Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
Uygun araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
Yumurtaları sahana akları ve sarılarını dağıtmadan kırdınız mı?		
Uygun garnitürü hazırladınız mı?		
Servis için gerekli hazırlığı yaptınız mı?		
Sarısı yumuşak, akı katılaşmış biçimde pişirdiniz mi?		
Taze yumurta ve tereyağı tadı hissediliyor mu?		
Doğal yumurta ve tereyağı kokusu hissediliyor mu?		
Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki öğrenme faaliyetine geçmeniz önerilir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında tekniğine uygun olarak yumurtaları çırpma tekniği ile pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çırpılarak yapılan yumurtaların omletlerden fark nedir? Araştırarak sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Ø Çevrenizdeki otel aşçılarından çırpılarak yapılan yumurta çeşitlerini ve yapılarını araştırınız.

5. ÇIRPILARAK PİŞİRİLEN YUMURTA (oeufs brouillès-scrambled eggs)

5.1. Oeufs Brouillès (öf brüye) (Çırpılmış Yumurta) Hazırlama İlkeleri

- Ø Kahvaltıda verilen yumurta çeşitlerinden en çok kullanılanlardan biri de çırpılmış yumurtalardır. Aslında omletlerin şekillendirilmemiş hali diye kısaca açıklanabilir. Bir porsiyon için üç yumurta kullanılır.
- Ø Yumurtalar taze olmalıdır.
- Ø Çabuk servis yapılmalıdır.

5.2. Oeufs Brouillès-Scrambled Eggs (öf brüye – skrambled eg) Çeşitleri ve Özellikleri

a.Oeufs Brouillès Hazırlama İşlem Basamakları

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Tereyağını küçük boy yumurta sahanında eritiniz.

Yumurtaları bir kaseye kırıp tuz istenirse biber katıp aklar ve sarılar birbirine karıştıncaya kadar çırpınız.

Yumurtaları kızarmaya başlayan tereyağına dökünüz.

Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırınız. Karıştırma işlemi kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapınız. Her tarafının eşit pişmesini sağlayınız.

Yanında garnitürle servis yapınız.

b.Oeufs Brouillès Aux Jambon (öf brüye o jambon) (Jambonlu Çırpma Yumurta)

Malzemeler

1-2 dilim jambon
3 yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı

İşlem Basamakları

Jambonları 2 cm boyunda kibrit çöpü şeklinde doğrayınız.
Yumurta sahanında tereyağını eritip, jambonları ilave ederek hafifçe kızartınız.
Üç yumurtayı bir kasede çırpınız.
Jambonların üzerine dökerek, çırpılmış yumurta pişirir gibi pişiriniz.
Sıcak servis tabağına alıp servis yapınız.

c-Oeufs Brouillès Aux Champignons (öf brüye o şampinyon) (Mantarlı Çırpılmış Yumurta)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Mantarları yıkayıp temizleyiniz. 1-2 damla limon suyu, tuz ve biberle karıştırınız.
Tereyağında soteleyip, süslemek için iyi dilimlenmiş olan parçalardan 3-4 adet ayırınız.
Diğerlerinin üzerine çırpılmış yumurtaları ilave edip, karıştırarak pişiriniz.
Sıcak servis tabağına tepelime koyup üzerini ayrılan mantar dilimleri ile süsleyiniz.
Etrafına kalp şeklinde kesilerek kızartılmış tost ekmeğini dizerek, sıcak olarak servis yapınız.

d.Oeufs Brouillès Parmentiere(öf brüye permantier) (Patatesli Çırpılmış Yumurta)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Patatesleri soyup küçük küp şeklinde doğrayınız.
Isınmış yağda kızartınız, yağı süzdürüp tuz, karabiber ilave ediniz.
Çırpılmış yumurta hazırlayınız.
Servis tabağının ortasına hazırladığınız yumurtaları alarak, etrafına patatesleri yerleştiriniz. Ortasına ince doğranmış maydanoz koyup sıcak olarak servis yapınız.

e.Oeufs Brouillès Aux Fines Herbes (öf brüye o fin hörb) (Yeşillikli Çırpılmış Yumurta)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Yumurtaları bir kasede çırpınız.
İçine maydanoz, yeşil soğan ve dereotunu ilave ediniz.
Hepsini karıştırıp çırpılmış yumurta gibi pişirerek, sıcak servis yapınız.

f.Oeufs Brouillès Ala Portugoise (öf brüye ala potekiz) (Domatesli Çırpılmış Yumurta)

Malzemeler

2 adet orta boy domates
3 yumurta
25 g. tereyağı

İşlem Basamakları

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartarak, fındık büyüklüğünde doğrayınız.
Yumurtaları çırpıp, içine doğranmış domatesleri ilave ediniz.
Karıştırarak yumurta tavasında pişiriniz.
Sıcak servis tabağına pişirilen karışımı aktarıp, domates dilimleri ile süsleyerek servis yapınız.

g.Oeufs Brouillès Ala Turgue (öf brüye ala turka) (Menemen)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

Biberlerin tohumlu kısımlarını ayıklayarak, 2-3 mm. inceliğinde doğrayınız.
Tereyağını eritip biberleri kızarıncaya kadar kavurunuz.
Kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri ilave ediniz.
Domatesler biraz suyunu çekince çırparak hazırlanmış yumurtaları, tuzu, karabiberi koyup devamlı karıştırınız.
Yumurta pişer pişmez ocaktan alıp sıcak tabağa boşaltınız.
Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

ÇIRPILARAK PIŞİRİLEN YUMURTA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Oeufs brouillès-scrambled eggs yumurta pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.</p>	<p>Ø Atölye önlünüzü giyiniz. Ø Bonenizi takınız. Ø Çalışma tezgahınızı temizleyerek dezenfekte ediniz. Ø Pişirme araçlarını hazırlayınız. Ø Yumurtaları çırpmak için porselen veya cam çukur kase hazırlayınız. Ø Çırpma teli veya çatalı hazırlayınız. Ø Pişirmek için 20-25 cm. çapında teflon tava hazırlayınız. Ø Karıştırmak için tahta spatula hazırlayınız. Ø Servis tabağı hazırlayınız. Ø Pişirme gereçlerini hazırlayınız. Ø Taze ve oda sıcaklığında bulunan yumurtaları alınız. Ø 1 porsiyon için 3 adet yumurta hazırlayınız. Ø Tuz ve karabiberi hazırlayınız. Ø Tereyağını hazırlayınız.</p>
<p>Ø Oeufs brouillès-(scrambled eggs) Çırpılmış yumurta pişiriniz</p>	<p>Ø 3 adet yumurtayı bir kaseye kırıp, ¼ çay kaşığı tuz, istenirse ¼ çay kaşığı beyaz veya karabiber katıp aklar ve sarılar birbirine karıştıncaya kadar çırpınız. Ø 1 yemek kaşığı tereyağı 20-25 cm. çapındaki teflon tavada eritiniz. Ø Tereyağı iyice ısınmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir. Ø Yumurtaları, kızmaya başlayan tereyağına dökünüz. Ø Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırınız. Ø Karıştırma işlemini kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapınız. Ø Her tarafının eşit pişmesini sağlayınız. Ø Servis tabağına pilav gibi yerleştiriniz. Ø Yanında garnitürle servis yapınız.</p>

<p>Ø Oeufs brouillès-scrambled eggs Çırpılmış yumurta çeşitlerini pişiriniz</p> <p>Ø Oeufs brouillès aux jambon (Jambonlu çırpılmış yumurta) pişiriniz</p>	<p>Ø Yumurtayı yukarıdaki önerilere uygun olarak çırpınız.</p> <p>Ø 1-2 dilim jambonu jülyen doğrayınız.</p> <p>Ø Tavada 1 çorba kaşığı tereyağını eritiniz.</p> <p>Ø Jambonları ilave edip hafifçe kızartınız.</p> <p>Ø Çırpılmış yumurtaları jambonların üzerine dökünüz.</p> <p>Ø Yukarıdaki önerilere uygun olarak pişiriniz.</p> <p>Ø Servise hazır hale getiriniz.</p> <p>Ø Sıcak servis tabağı kullanınız.(Resim 25)</p>
<p>Ø Oeufs brouillès aux champignons (Mantarlı çırpılmış yumurta) pişiriniz</p>	<p>Ø 8-10 mantardan mantar sote hazırlayınız.</p> <p>Ø Sebze garnitürü hazırlama modülünü hatırlayınız.</p> <p>Ø Süslemek için iyi dilimlenmiş olan parçalardan 3-4 adet ayırınız.</p> <p>Ø 2 dilim tost ekmeğini kalp şeklinde keserek kızartınız.</p> <p>Ø Tavadaki sote edilmiş mantarların üzerine çırpılmış yumurtaları ilave ediniz.</p> <p>Ø Karıştırarak pişiriniz.</p> <p>Ø Sıcak servis tabağına tepeleme koyup üzerini ayrılan mantar dilimleri ile süsleyiniz.</p> <p>Ø Yanına hazırladığımız tost ekmeklerini koyarak servis yapınız.(Resim 26.)</p>
<p>Ø Oeufs brouillès parmentiere (Patatesli çırpılmış yumurta) pişiriniz</p>	<p>Ø Patatesleri hazırlayınız.</p> <p>Ø Patatesi sebze hazırlama modülünde öğrendiğiniz şekilde hazırlayınız.</p> <p>Ø Tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız.</p> <p>Ø 2 su bardağı sıvı yağ derin bir tencereye alarak ocağa yerleştiriniz.</p> <p>Ø Ocağı yakınız.</p> <p>Ø Yağ kızınca patatesleri yağın içine alarak pembeleşinceye kadar kızartınız.</p> <p>Ø Kağıt havlu serilmiş servis tabağına delikli servis kaşığı ile alınız.</p> <p>Ø Tuz ve karabiber ilave ediniz.</p> <p>Ø Çırpılmış yumurta hazırlayınız.</p> <p>Ø Servis tabağının ortasına tahta spatula yardımı ile hazırlanan yumurtaları alınız.</p> <p>Ø Etrafına patatesleri yerleştiriniz.</p> <p>Ø Ortasına ince doğranmış 2 dal maydanoz koyup sıcak olarak servis yapınız.(Resim 27)</p>

<p>Ø Oeufs brouillès aux fines herbes (Yeşillikli çırpılmış yumurta) pişiriniz</p>	<p>Ø Maydanozu, yeşil soğanı, dereotunu ince kıyınız. Ø Yeşil sebzelerin körpe yerleri kullanılmalıdır. Ø Yumurtaları çırparak hazırlayınız. Ø Oeufs brouillès hazırlama İşlem Basamaklarına bakınız. Ø İçine doğranmış yeşillikleri yumurtalara ekleyiniz. Ø Hepsini karıştırarak çırpılmış yumurtada olduğu gibi pişiriniz. Ø Sıcak servis yapınız.(Resim 28.)</p>
<p>Ø Oeufs brouillès ala portugaise (Domatesli çırpılmış yumurta) pişiriniz</p>	<p>Ø Tomate concasse hazırlayınız.. Ø Tereyağını tavada eritiniz. Ø Domatesleri kızan yağın içine aktarınız. Ø Suyunu çekene kadar soteleyiniz. Ø Yumurtaları çırparak pişirmeye hazırlayınız. Ø Yumurtaları sotelenmiş domatesin içine aktarınız. Ø Karıştırarak pişiriniz. Ø Sıcak servis tabağına pişirilen karışımı aktarıp domates dilimleri ile süsleyerek servis yapınız.(Resim 29)</p>
<p>Ø Oeufs brouillès ala Turgue (Menemen) pişiriniz</p>	<p>Ø Taze sivri biberin tohumlu kısımlarını ayıklayarak 2-3 mm. inceliğinde doğrayınız. Ø Domatesin kabukları soyup çekirdeklerini çıkarınız. Fındık büyüklüğünde doğrayınız. Ø Yumurtaları çırparak pişirmeye hazırlayınız. Ø Tereyağını eritip biberleri kızarıncaya kadar kavurunuz. Ø Domatesleri ilave ediniz. Ø Domatesler biraz suyunu çekince çırparak hazırlanmış yumurtaları tuz ve karabiberi koyup devamlı karıştırınız. Ø Yumurta pişer pişmez ocaktan alıp sıcak tabağa boşaltınız. Ø 2-3 dal maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapınız.(Resim 30)</p>



Resim 25: Jambonlu baconlı çırpılmış yumurta



Resim 26: Mantarlı çırpılmış yumurta



Resim27: Patatesli çırpılmış yumurta



Resim28: Yeşillikli otlı çırpılmış yumurta



Resim 29: Domatesli çırpılmış yumurta



Resim 30: Menemen

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A.Çoktan seçmeli sorular

1. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtalarda Bir Porsiyona Kaç Yumurta Kullanılır?
A) 4 Yumurta
B) Yumurta
C) Yumurta
D) Yumurta
2. Aşağıdakilerden Hangisi Biber, Domates Ve Yumurta Karışımı İle Yapılan Üründür?
A) Menemen
B) Çılbır
C) Omlet
D) Crêpe
3. Aşağıdakilerden Hangisi Çırpılmış Yumurta İle Omlet Arasındaki Farkı Gösterir?
A) Omlet Az, Çırpılmış Yumurta Çok Karıştırılmalıdır
B) Omletler Garnitürle Hazırlanır, Çırpılmış Yumurta Sade Hazırlanır.
C) Omletler İyice Çırpılmalı, Çırpılmış Yumurtalar Az Çırpılmalıdır.
D) Omletlerde Çırpılmış Yumurtalarda Karıştırılarak Hazırlanır.

B Aşağıdaki Boşlukları Doğru Olarak Doldurunuz.

4. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtalar..... Olmalıdır.
5. Çırpılarak Hazırlanan YumurtalarŞekillendirilmemiş Halidir.
6. Yeşillikle Çırpılmış YumurtalardaÜrünle Kullanılmalıdır.

C.Aşağıdaki Cümlelerin Başına Doğru İse (D), Yanlış İse (Y) Koyunuz.

7. () Tereyağı Ateşte Fazla Tutulursa Dumanlanır.
8. () Domatesli Çırpılmış Yumurta Yapımında Domates Sos Yapılır.
9. () Mantarlı Çırpılmış Yumurta İçin Mantar Sote Kullanılır.
10. () Çırpılmış Yumurta pilav şeklinde yığılarak servis edilir.

DEĞERLENDİRME

Doğru şıklarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.

PERFORMANS TESTİ

Ø Bir porsiyon sade çırpılmış yumurta hazırlayınız.

Değerlendirme Ölçeği

Konu: Süre :	Evet	Hayır
Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
Çalışma tezgahınızı temizlediniz mi?		
Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
Uygun araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
Uygun büyüklükte teflon tava hazırladınız mı?		
Yumurtaları akı ve sarısı karışana kadar çırpınız mı?		
Uygun garnitürleri hazırladınız mı?		
Servis için gerekli hazırlığı yaptınız mı?		
Yumurtanın her tarafı eşit pişmiş mi?		
Taze yumurta tadı var mı?		
Yumurta akları ve sarılarını homojen dağılmış mı?		
Pişen yumurtaları uygun şekilde servis yaptınız mı?		
Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki öğrenme faaliyetine geçmeniz önerilir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Tekniğine uygun olarak pan cake ve crêpe çeşitlerini pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Pan cake ve crêpe arasındaki fark nedir? Araştırınız.
 - Ø Pan cake ve crêpe hangi mutfak kültüründen dünya mutfaklarına kazandırılmıştır?
 - Ø Otel mutfaklarında pan cake mi? Crêpe mi daha çok tercih edilmektedir? Araştırınız ve arkadaşlarınızla sınıf ortamında paylaşınız.
- Pan cake çeşitlerini araştırınız.

6. PAN CAKE VE CRÊPE

Yumurtalardan yapılan tatlıların büyük bir kısmını bu grup oluşturmaktadır. Fransızlar crêpe (crêpe), Amerikalılar pan cake (pancake), Almanlar panneguetts (ponnekuets) diye isimlendirmişlerdir. Bizde karşılığı ise çeşitli yörelerde kaygana, akıtma, cızlama gibi isimler alır.

Crêpe: Hepsinden ince olarak hazırlanır.

Pan cake: Daha kalın ve küçük olarak hazırlanır. İnce uygulamaları da görülür.

Panneguetts: Oldukça kalın hazırlanır. Pişme fırında tamamlanır.

Kaygana: İsteğe göre hem ince hem kalın olarak kullanılır. Bazı yörelerde yumurta sayısı fazla tutulmuş, yapraklar kalın yapılmıştır.

6.1. Crêpe ve Pan Cake Hamuru Hazırlama İlkeleri

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

6.2. Crêpe ve Pan Cake Hazırlamada Kullanılan Araçlar

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

6.3. Crêpe ve Pan Cake'in Kullanıldığı Yerler

Crêpe ve pan cake sıcak veya soğuk olarak, günün her saatinde tüketilebilir. Ayrıca Crêpe börek, kebab, tatlı, ara sıcak gibi ürünlerin hazırlanmasında kullanılır..

6.4. Crêpe ve Pan Cake Garnitürleri ve Sosları

Tatlı crêpe ve pan cakelerde sert olmayan meyveler, (Muz, kivi, çilek, mango, şeftali, kayısı v.b) meyve püresi, kestane püresi, reçel, bal ,marmelat, fındık, fıstık, badem, ceviz, krema, pudra şekeri gibi garnitürler kullanılır.

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

Tuzlu crêpe ve pan cakelerde sebze çeşitleri (ıspanak, mantar, havuç, kabak, taze fasulye, bezelye vb.) ile deniz ürünleri (karides, pavurya, alabalık, levrek, lüfer vb.) iç malzeme olarak kullanılır. Garnitür olarak domates, maydanoz, sivri biber, kornişon, taze kaşar, permesan peyniri, beyaz peynir vb. kullanılır.

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

6.5. Crêpe ve Pan Cake'in Hazırlanması

- Ø Yumurtalar kırılır, şeker, vanilya, tuz ilavesiyle aklar ve sarılar iyice karıştırılır. Biraz süt eklenir.
- Ø Un elenerek ilave edilir. Çok iyi karıştırılarak, pütürsüz, homojen hale getirilir.
- Ø Eritilmiş ama kızgın olmayan yağ ilave edilir.
- Ø Süt yavaş yavaş ilave edilerek hızla karıştırılır.
- Ø En az 30 dk. dinlendirilip tekrar karıştırılır.

6.6. Crêpe ve Pan Cake'in Pişirilmesi

- Ø Çapı 15-20 cm. civarındaki tava hazırlanır. Teflonsa çizik olmamasına dikkat edilir. Dip kısmı kenarlara gelecek kadar yağlanır.
- Ø Hazırlanan hamurdan tavanın içine dökülür. (crêpe ise ince, pan cake ise kalın olmalıdır.)
- Ø Tava hemen hareket ettirilerek muntazam bir şekilde her tarafına yayılması sağlanır. Ocak üzerinde tava hafif sallanarak bir tarafı pişince öbür tarafı çevirme hareketi ile veya spatula ile parçalanmadan çevrilir.
- Ø Diğer tarafı da çevrilir. Yağlı kağıt üzerine çıkarılır. Soğuyunca aralarına yağlı kağıt konularak üst üste dizilir. Gereken yerde kullanılır.

6.7. Crêpe ve Pan Cake İle Hazırlanan Örnek Ürünler

Sade Crêpe Hazırlama

Malzemeler

4 yumurta
150g. un
½ litre süt
50 g. eritilmiş tereyağı
5 g. Tuz
yeteri kadar vanilya

İşlem Basamakları

Yumurtaları kırıp şeker, tuz, vanilya ilave ediniz. Sütün ¼'ünü ilave edip tekrar karıştırınız.

Unu eleyip ilave ediniz.

Eritilmiş ama kızgın olmayan yağı ilave ediniz.

Geriye kalan sütü ilave edip tekrar karıştırınız.

En az 30dk. dinlendirip tekrar karıştırınız.

Çapı 15-20 cm. olan crêpe tavasını hazırlayınız. Dip kısmı kenarlara gelecek kadar yağlayınız.

Hazırlanan hamurdan yarım kepçe dökünüz.

Tavayı hemen hareket ettirerek her tarafına yayılmasını sağlayınız. Ocak üstünde hafif hafif sallayarak bir tarafı pişince diğer tarafını çeviriniz.

Diğer tarafını da aynı şekilde pişiriniz. Yağlı kağıt veya tahta üzerine çıkarınız. Soğuyunca arasına yağlı kağıt koyarak istediğiniz yerde kullanınız.

a-Crep ala Turgue (Reçelli Kaygana)

Malzemeler

- 3 adet hazırlanmış yaprak
- 3 yemek kaşığı ezilmiş çilek veya benzeri reçel
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- ½ yemek kaşığı tereyağı

İşlem Basamakları

Hazırlanan kaygana yapraklarının içine ezilmiş reçelden birer kaşık yayınız. Önce ikiye sonra tekrar ikiye katlayınız. Üç tanesi bir porsiyon olmak üzere tabaklara sivri tarafları üste gelecek şekilde, kaydırarak yan yana diziniz. Üzerine kızdırılmış tereyağını dökünüz. Pudra şekerini eleyip çok az fırınlayarak sıcak servis yapınız.

(Lorlu Kaygana)

Malzemeler

- 3 adet hazırlanmış yaprak
- 3 yemek kaşığı taze lor
- 3 yemek kaşığı süzme bal
- 1/4 su bardağı süt veya krema
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

İşlem Basamakları

Kaygana yapraklarını hazırlayınız. Lor, bal ve kremayı karıştırınız. Yaprakların içine sürünüz. Önce ikiye sonra tekrar ikiye katlayınız. Servis tabağına yan yana gelecek şekilde diziniz. Üzerine eritilmiş tereyağını döküp pudra şekeri eleyiniz. Sıcak fırında tutup ısınca çıkartınız ve sıcak olarak servis yapınız.

b-Crêpes ala Suzette(Crêpe Suzet)

Malzemeler

- 6 adet crêpe
- 2 adet küp şeker
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 50 g. şeker
- 50 g. tereyağı
- 200 g. portakal suyu
- 3 yemek kaşığı limon
- 3 yemek kaşığı Grand marnier (özel portakal likörü)
- 1 çay kaşığı brandy veya konyak (Amerikan konyacı)

İşlem Basamakları

- Ø Şeker küplerini portakal kabuğu üzerine sürterek renklendiriniz.
- Ø Flambe ateşli tatlı tavaında şeker ve şeker küplerini eriterek koyu sarı renk almasını sağlayınız.
- Ø Tereyağı ilave edip, yakmadan hemen karıştırınız.
- Ø Portakal ve limon suyu ilave ederek kaynatınız.
- Ø Grand marnier ilave edip altını kısınız.
- Ø Her crêpe yaprağını tavadaki sos içinde ıslatıp dörde katlayınız.
- Ø Hepsi tamamlanınca brendy veya konyak ilave ediniz. Hemen alev gösterip alevlendiriniz.
- Ø Servis tabaklarına üçer üçer yerleştiriniz. Artan sosu üzerlerine gezdiriniz. Portakal dilimleri ile süsleyerek sıcak olarak servis yapınız.

a.Pancakes with Black Cherries (Vişneli Kaygana Pastası)

Malzemeler

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

İşlem Basamakları

- Vişne taze ise çekirdeklerini çıkartarak, üzerini 250 g. şekerle kapatıp suyunu salmasını bekleyiniz. Kaynatınız veya komposto vişneyi kaynatarak koyulaştırınız.
- Vişne tanelerini çıkartınız.
- Vişne suyunu tekrar ocağa koyunuz. Kaynarken içine ¾ bardak sıcak nişasta ilave ediniz. Hızla karıştırıp, koyulaştırınız. Ocaktan alınız.
- Yaprakların arasına hazırlanan bu vişne suyundan ve tanelerinden serpiştirerek sürünüz. Üst üste diziniz.
- En üst yaprağa bir şey koymayınız.
- Kremayı pudra şekeri ile kıvama getiriniz.
- Hazırlanan yaprakların üstünü ve etrafını bu krema ile kapatınız.
- Üzerine badem yapraklarını yapıştırınız. Soğutunuz. Dilimleyerek servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

PAN CAKE ve CRÈPE

<p>Ø Pan cake ve crêpe pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.</p>	<p>Ø Atölye önlüğünü giyiniz. Ø Bonenizi takınız. Ø Çalışma alanınızı temizleyerek dezenfekte ediniz. Ø Malzemelerinizi ekonomik kullanınız. Ø Crêpe pişirebilmek için; 20cm. çapında crêpe tavaasını hazırlayınız. Ø Tavanın temiz olmasına dikkat ediniz. Ø Tava teflon malzemedan yapılmışsa; çizik olmamasına dikkat ediniz. Ø Kullanacağınız mikseri hazırlayınız. Ø Malzemeleri çırpma için çukur kabınızı hazırlayınız. Ø Kepçeyi hazırlayınız. Ø Temiz olmasına dikkat ederek tahta spatulayı hazırlayınız. Ø Yumurtaları hazırlayınız. Ø Yumurtaların taze ve temiz olmasına dikkat ediniz. Ø Sütü, unu, tuz, vanilyayı, pudra şekerini hazırlayınız.</p>
<p>Ø Crêpe ve pan cake hamuru hazırlayınız.</p>	<p>Ø Yumurtaları teker teker çırpma kabının içine kırınız. Ø Daha önceden hazırlamış olduğunuz, elenmiş ve ölçülü unu, şekeri, tuzu, vanilyayı ilave ediniz. Ø Tuzlu hazırlanan crêpeler için şeker ve vanilya miktarı azaltılmalıdır Ø Malzemeler çok iyi çırpılmalıdır Ø Ölçülü sütün 1/4'ünü ilave ediniz. İyice çırpınız. Ø Önceden eritilip soğutulmuş tereyağını ilave ediniz. Ø Geriye kalan sütü karışımın içine dökünüz. Ø İyice çırpınız. Ø 30 dk. dinlendiriniz. Tekrar çırpınız.</p>

<ul style="list-style-type: none">Ø Crèpe ve pan cake pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Ocağı yakınızØ Tavayı ocağa koyunuz.Ø Dip kısımlara gelecek kadar yağlayınız.Ø Yağı eridikten sonra yarım kepçe hazırladığınız karışımdan tavaya dökünüz.Ø Tavayı hafifçe sallayarak crèpe'in altının pişmesini sağlayınızØ Tahta spatula yardımı ile ters çeviriniz.Ø Çevirdiğiniz tarafı da aynı şekilde pişiriniz.Ø Pişen crèpe'i yağlı kağıt üzerine alınız.Ø Kaygana ve pan cakeler daha kalın hazırlamalısınız.Ø Pan cakeleri fırında da pişirebilirsiniz.Ø Crèpeler ince olmalıdır.Ø Crèpe'lerin kenarları dantel gibi olmalıdır.
<ul style="list-style-type: none">Ø Crèpe ve pan caketen ürünler hazırlayınız.Ø Crep ala Turgue(reçelli kaygana-lorlu kaygana)pişiriniz.Ø Reçelli kaygana pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Üç adet kaygana yaprağı hazırlayınız.Ø Kayganaların kalınlığı 4-5 mm. kalınlığında olmalıdır.Ø Üç yemek kaşığı reçeli eziniz.Ø Her yaprağın üzerine ezilmiş reçelden birer kaşık sürünüz.Ø Kullandığımız reçel çilek kayısı şeftali reçeli olabilir.Ø Değişik meyvelerden hazırlanmış marmelatlar da kullanabilirsiniz.Ø Reçel sürdüğünüz yaprağı önce ikiye sonra tekrar ikiye katlayınız.Ø Diğer yaprakları da bu şekilde hazırlayınız.Ø Isıya dayanıklı servis tabağına sivri tarafları üste gelecek şekilde yan yana diziniz.Ø Yarım çorba kaşığı tereyağını tavada eritip rengi değişince kayganaların üzerine dökünüz.Ø Yağın dumanlanma noktasına gelmemesine dikkat ediniz.Ø Üzerine pudra şekerini eleyip çok az fırınlayarak sıcak servis yapınız. (Resim 31'e bakınız.)

<p>Ø Lorlu kaygana pişiriniz.</p>	<p>Ø Reçelli kayganada olduğu gibi üç yaprak kaygana hazırlayınız.</p> <p>Ø 4 yemek kaşığı lor ile bir çay kaşığı süzme balı karıştırınız.</p> <p>Ø Kullandığınız lorun tuzsuz olmasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Yarım çay bardağı krema ilave ederek karıştırınız.</p> <p>Ø Krema yerine sütte kullanabilirsiniz.</p> <p>Ø Hazırladığınız kaygana yapraklarının üzerine bu karışımdan sürünüz.</p> <p>Ø Reçelli kayganada olduğu gibi katlayınız</p> <p>Ø Isıya dayanıklı servis tabağına alınız.</p> <p>Ø Üzerine eritilmiş tereyağını dökünüz</p> <p>Ø Pudra şekerini eleyerek hafif fırında ısıtıp sıcak olarak servis yapınız. (Resim 32'ye bakınız.)</p>
<p>Ø Crêpes suzette(crêpe süzet)pişiriniz.</p>	<p>Ø 6 yaprak crêpe hazırlayınız.</p> <p>Ø Crêpe'lerin kalınlığı 2mm.yi geçmemelidir.</p> <p>Ø 2 adet şeker küplerini portakal kabuğu üzerine sürterek renklendiriniz.</p> <p>Ø Flambe ateşli tatlı tavaında şeker ve şeker küplerini eriterek koyu sarı renk almasını sağlayınız.</p> <p>Ø 50 g. tereyağı ilave edip, yakmadan hemen karıştırınız.</p> <p>Ø 200 g. portakal ve 3 yemek kaşığı limon suyu ilave ederek kaynatınız.</p> <p>Ø 3 yemek kaşığı grand marnier (özel portakal likörü) ilave edip altını kısınız.</p> <p>Ø Her crêpe yaprağını tavadaki sos içinde ıslatıp dörde katlayınız.</p> <p>Ø Hepsini tamamlanınca 1 çay kaşığı brandy veya konyak ilave ediniz. Hemen alev gösterip alevlendiriniz.</p> <p>Ø Alev çok yüksek olmamalıdır.</p> <p>Ø Servis tabaklarına üçer üçer yerleştiriniz. Artan sosu üzerlerine gezdiriniz.</p> <p>Ø Rulo yaparak da servis edilebilir.</p> <p>Ø Portakal dilimleri ile süsleyerek sıcak olarak servis yapınız.</p>

<p>Ø Pan cakes with black cherries (vişneli kaygana pastası)pişiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none">Ø 8 adet kaygana yaprağını hazırlayınız.Ø Reçelli kayganada olduğu gibi hazırlayınız.Ø Vişne taze ise, yarım kg. vişnenin çekirdeklerini çıkartarak, üzerini 250g. şekerle kapatıp suyunu salmasını bekleyiniz, kaynatınız.Ø Komposto vişne kullanılacaksa, kaynatarak koyulaştırınız.Ø Vişne tanelerini çıkartınız, vişne suyunu tekrar ocağa koyunuz.Ø Kaynarken içine ¾ bardak sıcak nişasta ilave ediniz.Hızla karıştırıp, koyulaştırınız. Ocaktan alınız.Ø Yaprakların arasına hazırlanan bu vişne suyundan ve tanelerinden serpiştirerek sürünüz. Üst üste diziniz.Ø En üst yaprağa bir şey koymayınız.Ø 250 g. kremayı, 100g. pudra şekeri ile kıvama getiriniz. Hazırlanan yaprakların üstünü ve etrafını bu krema ile kapatınız. Üzerine badem yapraklarını yapıştırınız.Ø Bademlerin kabuklarının kolay soyulması için 1-2 dk. Haşlayınız.Ø Soğutunuz, dilimleyerek servis yapınız.Ø Vişneli kaygana pastası şu şekilde de servis edilebilir: İki adet yumurta akı çırpılarak kar haline getirilir ve pudra şekeri ilave edilir. Vişneli kaygana pastasının en üstüne sürülür ve sıcak fırında hafifçe pembeleştirilir. Sıcak olarak servis yapılır.(Resim 33'e bakınız.)
--	--



Resim 31: Reçelli kaygana



Resim 32: Lorlu kaygana



Resim 33: Vişneli kaygana pastası

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A.Çoktan seçmeli sorular

1. Aşağıdakilerden Hangisi Crêpe Hazırlamada Kullanılmaz?
A) .Çukur Kap
B) Mikser
C) Tahta Spatula
D) Çelik Tencere
2. Tatlı Crêpe Ve Pan Keklerde Aşağıdaki Sos Çeşitlerinden Hangisi Kullanılır?
A) Caramel Sos
B) Mayoez Sos
C) Hollandez Sos
D) Demi Glace Sos
3. Tuzlu Crêpe Ve Pan Keklerde Aşağıdakilerden Hangisi Garnitür Olarak Kullanılmaz?
A) Permesan Peynir
B) Kornişon
C) Fındık
D) Sivri Biber
4. Crêpe Ve Pan Cake Hamuru Hazırlandıktan Sonra, Ne Kadar Dinlendirilmelidir.
A) 60 Dakika
B) 30 Dakika
C) 20 Dakika
D) 15 Dakika
5. Aşağıdakilerden Hangisi Pişirme Esnasında Krebin Tavaya Yapışmış Olmasının Nedenidir ?
A) Hamurun Kıvamın Sert Olması.
B) Hamurun Fazla Dinlendirilmesi.
C) Tavadaki Yağın Isınmaması.
D) Tavanın Çok Sıcak Olması.

B.Aşağıdaki sorularda boşlukları doğru olarak doldurunuz.

6. Crêpein en önemli özelliğive kenarlarınınşeklinde olmasıdır.
7. Crêpe hamuru hazırlanırken en azbekletilmelidir.

C. Aşağıdaki sorulardan doğru olanı seçiniz.

8. (.....) crêpe ve pan cake hazırlarken çukur kap kullanılmalıdır.
9. (.....) tuzlu crêpelerde garnitur olarak beşamel sos kullanılmaz.
10. (.....) crêpe ve pan kek sıcak ve soğuk yemek olarak kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Doğru şıklarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.

PERFORMANS TESTİ

Ø Bir porsiyon lorlu kaygana hazırlayınız.

Değerlendirme Ölçeği

Konu Süre	Evet	Hayır
Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
Çalışma tezgahınızı temizlediniz mi?		
Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
Uygun araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
Çukur bir kapta kaygana malzemelerini çırptınız mı?		
Uygun tavayı seçip karışımı tavaya döktünüz mü?		
Kayganaların 2 tarafını eşit olarak pişirip, parçalamadan çevirdiniz mi?		
Lorlu iç malzemesinin hazırladınız mı?		
Kayganaların servise hazırladınız mı?		
İçi çiğ ve çok sert olmadan pişirdiniz mi?		
İçindeki lorun lezzetini taşıyor mu?		
Kalınlığı uygun mu?(5 mm.)		
Zamanı ve enerjeyi iyi kullandınız mı?		
Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki faaliyete geçmeniz önerilir.

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİLİK ÖLÇME

- Ø 4 adet yumurta
- Ø 2 adet domates
- Ø 2 adet yeşil biber
- Ø 50 g.tereyağı
- Ø 25 g.rende kaşar peyniri
- Ø ½ lt. süt
- Ø 100 g.un
- Ø 2 dilim jambon
- Ø 25 g.reçel
- Ø 25 g.pudra şekeri

Yukarıdaki malzemelerden istediğinizi kullanarak, yumurta pişirme modülünde öğrendiğiniz uygulama tekniklerinden bir ürün hazırlayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

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

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

Bu faaliyet için uygun şartlar sağlanamadığı takdirde, zümre öğretmenler kurulu kararı ile farklı bir yeterlilik ölçme işlemi planlanabilir.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	A
4	D
5	B
6	DEMİR SÜLFÜR
7	Mikrop/eller
8	Hava boşluğu
9	Y
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	A
2	C
3	B
4	D
5	D
6	2 adet
7	Soğuk suya
8	D
9	Y
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	B
2	A
3	D
4	C
5	B
6	taze
7	tuzu
8	sos
9	D
10	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	B
4	C
5	C
6	Tam ortada
7	2 adet
8	akları
9	D
10	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-5 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	C
4	Taze
5	Omletin
6	Hafif kokulu
7	D
8	Y
9	D
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-6 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	C
4	B
5	C
6	İnce/dantel
7	30 dakika
8	D
9	Y
10	D

KAYNAKÇA

- Ø ARLI, Mine ve ark., **Yiyecek Üretim Teknikleri -1**, Ya-Pa 2003.
- Ø ÇEVİK, Öznur-SAY, Seniha, **Yumurta Uyg. ve Krepler** MEB Yayınları, Ankara, 2000.
- Ø GÜRMAN, Ülker, **Yemek Pişirme Tek. ve Uygulaması-2** MEB Yayınları, İstanbul 2003.
- Ø USTA, Necip, **Fransız Pasta ve Tatlı Sanatı**, Nadir Basımevi, İstanbul, 1979.