**ULUBATLI HASAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**11. SINIF AŞÇILIK MESLEK DALI**

**MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ NOTLARIDIR**

**GRİLL (IZGARA) TANIMI**

* Grill; yiyeceklerin kor haline gelmiş kömür ateşi üzerinde pişirilmesi yöntemidir. Günümüzde kömürlü ızgaraların yanı sıra gazlı ve elektrikli ızgaralarda kullanılmaktadır. Kömürlü ızgaralar kullanılacaksa meşe odununun kömürü kullanılmalıdır. Çünkü meşe kömürünün kalorisi yüksek olduğu için uzun süre ısı verir. Ayrıca yiyeceğe pişme sırasında özel bir lezzet katar.
* Günümüzde büyük otellerin mutfaklarında diğer yemeklere çeşit olması açısından ızgaralar menüye alınmaktadır. Ayrıca süt kuzusu pirzolası, şiş kebap gibi yemeklerinde mutlaka ızgarada pişirilmeleri gerekir.
* Oteller dışında sadece ızgara yapan ve “Ocakbaşı” olarak adlandırılan yerlerde vardır.

**GRİLL YAPMADA KULLANILAN ARAÇLAR**

* Grill yapmada kullanılan araçlar şunlardır:
* Izgara
* Izgara telleri
* Maşa-fırça
* Davlumbaz
* Izgarada et ile ateş arasında en az 10 cm mesafe olmalıdır. Daha yakın olursa yüksek ısı etin dışındaki proteinleri katılaştırır ve ısının içeri girmesini engelleyerek dışının pişmesine rağmen içinin çiğ kalmasına, aynı zamanda kanserojen maddelerin oluşmasına neden olur. Mesafe fazla olursa ısı ete ulaşamaz. Etin içindeki su buharlaşırken et pişeceği için haşlama et tadı oluşur.

**GRİLL PİŞİRME DERECELERİ**

* Büyük parçalı etlerin yavaş yavaş pişmesi gerekir. Bu nedenle büyük etler 150 0C’de pişirilir. Küçük parçalı etler ise 250 0C’de pişirilir. Etler ızgarada pişerken sık çevrilmez. Bir tarafı piştikten sonra diğer tarafı çevrilir.

**Izgarada pişen etlerin pişmişlik dereceleri müşterinin isteğine göre ayarlanır:**

* Az pişmiş (Rare)
* Orta pişmiş (Medium)
* Çok pişmiş (Well done) olarak isimlendirilir.

**GRİLL PİŞİRME USULÜNÜN KULLANILDIĞI YERLER**

* Grill pişirme usulü kaliteli ve yumuşak etlerde kullanılır. (dananın bonfile, kontrfile parçaları, kuzu, süt kuzusu, süt danası pirzolaları, sakatatlar, bıldırcın gibi av hayvanları, piliç, bazı kebap ve köfte çeşitleri )

**Bonfileden Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları**

* **Chateauxbriand**

Bonfileden Şatobiryan için kesilen kısım et demiri ile yassıltılır. Baharatlanır ve yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada 5-6 dk. bir tarafı 5-6 dk. diğer tarafı olacak şekilde pişirilir. Kalın bir et parçası olduğu için pişme sırasında üzerine bir kapak kapatılabilir veya ızgarada birkaç kez çevrilir. Piştikten sonra servis tabağına alınır. Garnitürlerle (şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ve mantar sote, kuşkonmaz, bezelye, havuç, gibi zengin sebze gurubu )ile servis yapılır.

* **Filetsteak**
* Bonfileden filetsteak için kesilen kısım dövülerek yumuşatılır. Baharatlanır ve yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafıda 2-3 dk. pişirilir. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri ve sebze garnitürleri ile servis yapılır.
* **Filetmignons**

 Bonfileden filetmignons için kesilen kısım baharatlandıktan sonra yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafınıda 2’şer dk. pişirilir. Servis tabağına alınır. Garnitürlerle (Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri mantar sote, enginar vb sebze garnitürleri) ile servis yapılır.

* **Medaillon**
* Bonfileden Medaillon için kesilen kısım baharatlandıktan sonra yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafı 1-2 dk pişirilir. Dilimlenmiş mantarlar sotelenir. Beyaz şarap, limon suyu ve krema ilave edilir. 1-2 dk kaynatılır. Etlerin üzerine dökülerek servis yapılır.

**Contre-Filet Ten Elde Edilen Parçalar-Garnitürleri ve Sosları**

* **Entre cote double**

 Contre-filetten entre cote double için kesilen kısım hafifçe dövülerek yassıltılır. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafıda 5-6 dk pişirilir. Servis tabağına alınır. Garnitürler (kuşkonmaz, enginar vb. sebze garnitürleri, pom şato, pom parizyen vb. patates garnitürleri…) ile servis yapılır.

* **Entre cote**
* Contre-filetten entre cote için kesilen kısım dövülerek yassıltılır. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada iki tarafı da 3’er dk. pişirilir. Garnitürlerle (havuç, taze fasülye, bezelye sote vb sebze garnitürleri ve pom frit gibi patates garnitürleri…) ile servis yapılır.

 **Entre cote minute**

* Contre-filetten enre cote minute için kesilen kısım dövülerek inceltilir. Baharatlanıp yağlanır. Kızgın ızgarada iki tarafı 1-2 dk kızartılır. Servis tabağına alınarak garnitürlerle (sebze ve patates garnitürleri…) servis yapılır.
* **T Bone steak**
* Contre-filetten T bone steak için kesilen kısım baharatlanıp yağlanır. Kızgın kömürlü ızgarada birkaç kez çevrilerek (gerekirse üzerine kapak kapatarak) iki tarafını da 10’ar dk pişirilir. Sos Bernez ile (bakınız Soslar modülü) ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

 **Kuzu Eti**

* Kuzu eti; yumuşak olduğu için ızgarada pişirmeye elverişlidir. Kuzu etinin çeşitli bölümleri ön hazırlıklardan geçirilerek ızgarada pişirilir.

 **Süt Dana Pirzolası**

* Süt danasının eti yumuşak olduğu için ızgarada pişirmeye uygundur.
* Baharatlanan pirzola yağlanarak kızgın ızgarada iki taraflı pişirilir. Servis tabağına alınır. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotu ile karıştırılarak dondurulan tereyağı dilimlenerek pirzolaların üzerine konulur (pirzolanın sıcaklığı ile eriyen tereyağ hoş bir lezzet kazandırır).

 **Kebaplar (Döner vb.)**

* Döner Türkiye’nin yanı sıra birçok ülkede Türklerin popüler hale getirdiği bir Türk spesiyalidir. Dönerin özelliği kalın bir şişe takılmış etlerin dikey olarak ateş karşısında çevrilerek pişirildikten sonra kesilerek servis yapılmasıdır.
* Döner kebap için dana nuar, kuzu ve koyun eti tercih edilir.

 **Dana ve Kuzu Sakatatları**

* Ciğer, böbrek, dalak vb sakatatlar için en uygun pişirme yöntemlerinden biri de ızgarada pişirmedir. Çünkü sakatatlar ızgarada hem daha lezztli olurlar hem de daha az besin kaybına uğrar. Bunlar ızgarada pişen sebze garnitürleri ile servis yapılır.

 **Piliç Izgara**

* Piliç: genellikle yumurtadan çıktıktan 45 gün sonra kesilen ağırlığı 1 kg’ ı geçmeyen tavuğa denir. Izgarada çeşitli şekillerde pişirilebilir (şiş, piliç göğsü vb.)
* Bir kapta biberiye, kekik, adaçayı, zencefil, kırmızıbiber, tuz ve zeytinyağı karıştırılır. Piliç parçalarına bu karışım sürülür. 3 saat bekletilir. Izgarada her iki tarafıda eşit pişirilir. Izgara sebzeler ve pilav ile servis yapılır.
* Piliç külbastı: Piliç, göğüs eti kemiği ucunda bırakılmış olarak dövülerek inceltilir. Tuzlanır. Izgarada iki taraflı pişirilir. Pişen piliçler sahana yerleştirilir. Üzerine tavuk suyu eklenip kısık ateşte 10 dk pişirilir. Ateşten alınıp üzerine kekik serpilerek sıcak servis yapılır.

 **Şiş Kebap ve Köfteler**

* Etten veya kıymadan hazırlanan şişe geçirilerek ızgarada pişirilen kebaplar veya irice şekil verilerek hazırlandıktan sonra ızgarada pişirilen köfteler oldukça çeşitlidir. Şiş kebap daima kuzu budundan elde edilen etlerle, köfteler ise genellikle koyun kıymasından hazırlanır. Hazırlanan şiş kebap ve köftelerden bazıları yapıldıkları şehirlerin isimleri ile tanınırlar (Adana kebap, Urfa kebap vb). Bazıları da pişirilmeden önce geçirildikleri işleme göre isimlendirilir. (Sütlü kebap vb. )
* **Bıldırcın Gibi Av Kuşları**
* Bıldırcın marinadlardan herhangi biri ile marine edilerek yumuşatılır. Sırtından açılır. Hafifçe yassıltılır. Baharatlanıp yağlanarak ızgarada iki taraflı pişirilir. Mantar sote vb sebze garnitürleri ve pilav çeşitleri ile servis yapılır.

**1.** Aşağıdakilerden hangisi ızgara pişirmede et ile ateş arasındaki mesafenin önemini açıklar?

A) Mesafe fazla ise ette haşlama et tadı oluşur.

B) Mesafenin az ya da çok olması pişmeyi etkilemez.

C) Mesafenin az olması etin geç pişmesine neden olur.

D) Mesafenin fazla olması etin dışının yanmasına neden olur.

**2.** Izgarada eti çevirmek için sivri araçlar kullanılmamasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

A) Sivri araçlar etin içindeki proteinin dışarıya çıkmasına neden olur**.**

B) Sivri araçlar eti deldiği için lezzeti olumsuz etkiler.

C) Sivri araçlar etin suyunun dışarıya akmasına neden olur.

D) Hepsi

**3.** Aşağıdakilerden hangisi etler ızgarada pişirilirken ısı derecesinin doğru ayarlanmış şeklidir?

A) Küçük parçalı etler 150 derecede pişer.

B) Büyük parçalı etler 250 derecede pişer.

C) Büyük parçalı etler 150 derecede pişer.

D) Tüm etler 200 derecede pişer.

**4.** Aşağıdakilerden hangisi Şatobiryanın pişirme süresini doğru ifade eder?

A) Tek taraflı 5-6 dk pişer.

B) İki tarafıda 5-6 dk pişer.

C) İki tarafıda 2-3 dk pişer.

D) Tek taraflı 2-3 dk pişer.

**5.** Antrekot (duble) dabılın pişme süresinin diğerlerinden diğer kontrafile çeşitlerinden fazla olmasının sebebi aşağıdakilerden hangisidir?

A) Diğerlerine göre daha serttir.

B) Diğerlerine göre daha kalındır.

C) Diğerlerine göre daha incedir.

D) Diğerlerine göre daha yumuşaktır.

**6.** Aşağıdakilerden hangisi Cağ Kebabının doğru tanımıdır.

A) Dönerin yoğurt ve tereyağı ile servis edilmesidir.

B) Dönerin tavuk eti ile yapılan şeklidir.

C) Yatık dönerin özel şişlere geçirilerek kesilip servisidir.

D) Yatık dönerin dürüm olarak servis edilen şeklidir.

**BALIK YEMEKLERİ**

**Balıkların Mönüdeki Yeri ve Önemi.**

* Günümüzdeki balık çeşitleri, mönüye her zaman zenginlik kazandırmıştır.
* Eskiden beri bilinen bu önemli besinden özellikle denize kıyısı olan ülkeler yeterince yararlanmakta ve daha ucuz beslenme olanağı bulmaktadır.
* Balık; besleyici değeri yüksek ve sindirimi kolay bir besindir. Fazla yağlı olmayan balıklar; yaşlılara, hastalara ve çocuklara önerilir.
* 100 gr balık etinde ortalama olarak;
* 15-20 gr. Protein,
* Yağ; az yağlı balıklarda % 5’ ten az, yarım yağlı balıklarda % 5-10 arasında, yağlı balıklarda ise % 10’ dan fazladır,
* Karbonhidrat yok denecek kadar azdır,
* Deniz balıkları fosfor, iyot, sodyum ve demirden zengin; tatlı su balıkları ise potasyumdan zengindir,
* Vitamince; A, B1 - B2, D vitaminlerinden zengin, C vitamininden fakirdir.
* 100 gr. az yağlı balık eti **70 kalori, 100 gr. yağlı balık eti 160 kalori verir.**

**Balıkların Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması**

* Etlerde olduğu gibi balıklarda da kalite ve değerini belirleyen bazı unsurlar vardır.
* Bunlar genel olarak; Balığın türü, beslenmesi, yakalanışı, saklanması, taşınması ve tazeliğidir. Balığın lezzeti ve etinin yapısı her balığın türüne göre değişir.
* Dişi balıklar üreme devrelerinde zayıf ve tatsız olurlar. Yalnızca bitkiyle beslenen balıkların eti; Balık ve diğer deniz ürünleriyle beslenen balıkların etine göre daha lezzetsiz ve yavandır. Yakalanma esnasında balığın çok yıpratılmaması gerekir. Ayrıca balığın nakliyesi, saklanması ve pazarlanması da uygun koşullarda yapılmalıdır.
* Bir balığın et kısmı kas dokusu bölümlerinden meydana gelir. Kas lifleri ise birbirine paralel olarak yayılmış durumdadır. Bu kaslar pul pul ince parçacıklar halindedir. Balığın kuyruk kısmına doğru küçülürler ve pişirildikleri zaman kolayca birbirinden ayrılırlar. Balığın derisinin altında yağ yoktur. Etteki mevcut olan küçük miktardaki bağlayıcı doku sebebiyle pişirme süresi kısadır.

**Hangi Aylarda Hangi Balıklar Lezzetlidir?**

* **OCAK**
* **Uskumru, Lüfer, Palamut, İstavrit lezzetini korur. Kefal ve Hamsi tam** yağlıdır. Çinekop, Kofana, Mezgit, Berlam, Minakop, Dere Pisisi kolayca bulunur. Tekir ve Kırlangıç bolca avlanır.
* **ŞUBAT**
* Kalkan mevsiminin başladığı aydır. Mayıs sonuna kadar devam eder. Tekir bolca çıkar. Uskumru, Lüfer, Palamut yağını kaybetmeye başlar. **Gümüş Balığı, Kefal, Minakop, Dere Pisisi lezzetlidir.**
* **MART**

Kefal, Levrek ve Kalkanın en lezzetli zamanıdır. Uskumru çiroz olmaya başlamıştır. Tavası ve pilakisi yapılır. Gümüş Balığı fazlaca çıkmaya başlar. Lüfer ve Palamut yağını kaybettiği için tava ve pilaki yapılır. **Minekop ve Tekir** lezzetlidir. Kofananın ızgarası yapılır.

* **NİSAN**

 Kalkanın en bol zamanıdır. Mercan, Levrek, Kılıç, Kırlangıç bolca çıkar. Ancak Kılıç Balığı Ağustos ve Kasım ayında avlananlar kadar lezzetli değildir. Uskumru çirozlaşmıştır. Gümüş Balığı, Kefal, Mezgit, Berlam, Minakop, Tekir ve Barbunya çok tutulur. **Eşkina ve Levrek lezzetlidir. Kaya balığı da çok avlanır ve** ucuzdur.

* **MAYIS**

Levrek, Barbunya, Dil Balığı, Tekir, Kılıç ve İskorpit zevkle yenir ve bolca bulunur.

 **Kefal lezzetlidir. Uskumru, Torik, Palamut, Hamsi ve İstavrit yağını kaybetmiştir.**

* **HAZİRAN**

 Bu ayda balık az tutulur. Balıkçılık için en verimsiz aydır. Dip balıkları

 yumurtalarını dökmüş olduklarından dağınık gezerler. Tekir, Barbunya, Gelincik, Mercan, Sinağrit, Levrek ve Eşkina bulunur ancak pahalıdır.

* **TEMMUZ**

 Sardalyanın mevsimi başlamıştır. Ekim ortasına kadar lezzetini devam ettirir. Kolyoz, İstavrit, Uskumru tava ve haşlamaya elverişlidir. **Tekir ve Barbunya** yine lezzetlidir. Kefal lezzetsiz ve üretimi azdır.

* **AĞUSTOS**

 Çingene Palamudu mevsimini açar. Sardalyanın en lezzetli zamanıdır. **Kılıç Balığının tadına doyum olmaz. Kolyozun tavası ve pilakisi yapılır. İzmarit lezzetini** bulmuştur. Kefal tavsiye edilmez.

* **EYLÜL**

 Sardalya ve Kılıç lezzetlidir. Palamut irileşir ve her türlü pişirmeye elverişlidir. Lüfer pahalıdır. Kolyoz, İstavrit ve Kırlangıç bolca çıkar.

* **EKİM**

Uskumru turfandadır. **Lüfer tam lezzetlidir. İstavrit yağlanmıştır. Palamut** boldur. Tekir, Barbunya, Kılıç, Levrek, Sinağrit, Mercan, Sardalya, Eşkina, Minekop, Torik, İzmarit gibi balıklar ucuz temin edilebilir.

* **KASIM**

 Uskumrunun en iyi zamanıdır. Ekim ayındaki bu balıklar bu ayda da çok lezzetlidir. Torik akış başlamıştır. Lakerdası yapılır. Pisi Balığının en nefis olduğu aydır.

* **ARALIK**
* Uskumru, Torik, Palamut, Lüfer yağlı olduklarından her türlü yemeği yapılır. **Hamsi lezzetlidir. Tekir boldur.**
* **Balıkların Gruplandırılması**
* Genel olarak tatlı su balıkları ve tuzlu su balıkları olarak gruplandırılırlar.
* Tatlı su balıkları: Dere, çay, göl, ırmak gibi tatlı sularda yaşarlar. Alabalık, Akbalık, Tatlı Su Levreği, Tatlı Su Kefali, Sazan, Yayın, Yılan, Turna ve Kızılkanat balıklarını sayabiliriz. Tatlı su balıkları deniz balıklarına oranla daha lezzetsiz ve kılçıklı olmakla birlikte, deniz olmayan yörelerde diğer balıklar gibi değerlendirilir.
* Tuzlu su balıkları: Pek çok çeşidi vardır. Bunlar da cinslerine ve niteliklerine göre siyah etli ve beyaz eti balıklar olarak ikiye ayrılır. Beyaz etli balıkların etleri daha hafif olup sindirimleri daha kolaydır. Kalın kemikli olanlar jelâtince zengin olup haşlama ve balık suyu çıkarmaya elverişlidir. Büyük balıklardan fileto çıkartılır. Barbunya, Tekir, Levrek, Kefal, Lüfer, Kalkan, Mercan, Dülger, Dil, Çipura ve Kırlangıç balıklarını bunlara örnek verebiliriz. Siyah etli balıklarda hem daha yağlı hemde daha ağırdır. Jelâtini az olduğundan haşlamaya ve balık suyu almaya pek elverişli değildir. Siyah etli balıklar arasında da çok lezzetli olanları vardır. Hamsi, Gümüş, Sardalya, İstavrit, Uskumru, Kolyoz, İspari, Kılıç, Palamut, Torik ve Zargana gibi balıklar bu gruba girer.
* **Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar**
* **Balığın Tazeliğini Saptama Yolları:**
* Gözleri parlak, dolgun ve şişkindir.
* Solungaçları nemli ve kırmızıdır, kötü koku yaymaz. Balık bayatlamaya ve kokmaya baş kısmından başlar.
* Eti sıkı ve esnektir, elle bastırıldığında eski şeklini kolayca alır (ancak buzhane balığı serttir).
* Pulları yatık, kaygan ve yapışıktır
* Doğal yosun ve deniz kokusu vardır, amonyak kokmaz.
* Taze balık hareketli gibi kıvrık bir şekilde durur,
* Taze balıkların kuyruk yüzgeçleri uç kısımlarına kadar muntazamdır. Şekli belirgindir

**Balığın Temizlenmesi**nde **Temizlemede kullanılan araçlar:**

* Balık makası
* Balık tezgâhı, balık kesme tahtası
* Balık ayıklama bıçakları
* Süzgeç
* Balık saklama dolapları, balık buzdolabı
* Küvet, tepsi, kâse

**Pullu balıkların temizlenmesi.**

 Balıklar pullarının kolay çıkması için 5-10 dakika tuzlu suda bekletilerek temizlenir. Ya da akarsuyun altında kuyruklarından tutularak keskin olmayan bir bıçakla pulların aksi yönünde kazınarak temizlenir.

* **İç organlarının çıkarılması:**

 Keskin bir bıçakla solungaçları altından kesilerek önce başları alınır. Sonra anüs deliğinden başa doğru kesilerek karnı yarılır, iç organları dışarı çıkarılır. Akarsuyun altında iyice yıkanıp temizlenir. Bazı balıklar bütün olarak başlarıyla birlikte temizlenip hazırlanır.

* **Fileto çıkarılması:**

 Küçük kılçıklı balıklar, içleri çıkarılıp temizlendikten sonra pişirilir. Büyük balıklar ise dilim, kuşbaşı doğrandıktan veya fileto çıkarıldıktan sonra kullanılır. Özellikle kalın kılçıklı balıklar filetolara ayrılır. Başı kesilip içi temizlenen balık, kuyruğu aşağı ve sırtı sağa gelmek üzere yatırılır. Keskin bir bıçakla sırtından kuyruğa doğru kesilerek üst parça çıkarılır. Çevrilerek diğer yüzü kesilerek kemiğinden ayrılır. Bazen deriside sıyrılarak çakırılır. Bunun için ayrılan parça kuyruk tarafından tutularak, keskin bir bıçak yardımıyla deri etten kurtarılır ve başa doğru sıyrılır. Gerekiyorsa birer kişilik parçalar halinde kesildikten sonra kullanılır.

**Balıkların Porsiyonlanması**

**Balıkta Yenebilir Et Oranı.**

 Balıktan çıkan fire balığın anatomisine göre değişir. Bu fire balığın fiyatının yükselmesine sebep olabileceği gibi kişi başına düşecek yenebilir et miktarının azalıp çoğalmasını da etkiler. Satın alınacak balığın ne kadar fire verdiğini iyi bilmek gerekir.

* **Fire**: Deri ve pullar, iç organlar, kılçıklar, kafa ve yüzgeçler (yenmeyen kısımlar ) dir.
* **150 gr. lık safi balıketi elde etmek için gerekli brüt balık miktarı (ortalama olarak )**
* 150 gr. balık filetosu
* 175 gr. balık dilimi
* 220 gr. bütün, küçük kafalı balık
* 280 gr. bütün, büyük kafalı balık
* 200 gr. kafası kesilmiş balık
* 220 gr. küçük balık ( Hamsi gibi )

**Balıkların Saklanması**

**Taze (Soğuk) Saklama**

 Taze balıkların bekletilmesi için uygun soğukluk derecesi **0 ° C ile +2 ° C arası** olmalıdır. Ayrıca balıklar buz içerisinde saklanmalı ancak buza direkt olarak temas etmemelidir. Birkaç kat buz üzerine ince nylon, üzerine balıklar; tekrar üzerine nylon ve onun üzerinede buz parçaları konmalıdır. Eriyen buz parçaları balığa değmeden akmalıdır.

 **Dondurarak Saklama.**

 Balık hemen temizlenmeli ve birer kerede kullanılabilecek parçalar halinde, gıda kodexine uygun poşetler içerisinde hava almayacak şekilde sıkıca paketlenir. **– 32 °C ile – 40 ° C de dondurulur. – 18 ° C de 3–6 ay süreyle saklanır.**

**İşlenmiş Balıklar**

**Balık Konservelerinin Saklanması ve Kullanılması.**

 Balık konserveleri yapılırken, balıklar önce çeşitli şekillerde pişirilerek hazırlanır. Değişik boylardaki konserve kaplarında konserve edilerek işlem tamamlanır.

**Dondurulmuş (Fresh) Balıkların Saklanması ve Kullanılması**

 Balıklar avlandıktan hemen sonra temizlenerek birer kere de kullanılacak paketler halinde ve Gıda Kodexine uygun ambalajlar içinde paketlenmek suretiyle dondurularak saklanır. Balığın dondurulma ısısı - 32 ° C ile - 40 ° C’dir Dondurulan balık – 18 ° C de 3-6 ay süreyle saklanabilir.

**Kurutulmuş Balıkların Saklanması ve Kullanılması**

 Kurutma işlemi genellikle yağsız ve pulsuz balıklara uygulanan bir yöntemdir. Memleketimizde en çok uygulaması **Çiroz da görülür. Uskumru Balığı Nisan Mayıs** aylarında zayıflar, yağını kaybeder ve Çiroz adını alır.

**Füme Balıkların Saklanması ve Kullanılması**

 Bu yöntem ülkemizde genellikle Mersin, Yılan ve Somon balıklarına uygulanır. Temizlendikten sonra kısa süreli salamura yapılarak suyu alınan balıklar, içinde özel kokusu olan talaş ve odun parçalarının ağır ağır yakıldığı, bu iş için kullanılan füme-tütsü odalarında uygun şekilde bekletilerek koku ve lezzet kazanır.

**Salamura Balıkların Saklanması ve Kullanılması**

 Yörelere göre bazı aylarda fazla olan balıklar salamura yapılarak değerlendirilir. Ülkemizde Hamsi, Sardalya, Palamut ve Torik gibi balıklarda çok uygulanır.

 **Havyar Çeşitleri Özelliği Saklanması ve Kullanılması**

 Havyar çok pahalı bir besin olup dişi Mersin Balığının döllenmemiş yumurtalarından elde edilmektedir.

 **Çeşitleri**

* En pahalısı taze havyar olarak tanınan, az tuzlu **Malossol havyarıdır.**
* Rus havyar çeşitlerinden **Beluga, adını nesli tükenmekte olan en büyük ve en vahşi** mersinbalığından alan ve nadir bulunan en değerli havyarlardan biridir.
* **Osiotr havyarı, parlak gri renkte fındık tadında olup adını orta büyüklükteki Mersin** Balığından almaktadır.
* **Sevryuga ise, küçük taneli ve gri renkli bir havyardır. Hafif keskin bir tadı olup** adını en küçük Mersin Balığından almıştır.
* Somon balığı yumurtalarından elde edilen küçük ve portakal renkli taneli havyarada, **Kırmızı Havyar denilmektedir.**

1. Aşağıdakilerden hangisi tatlı su balıklarında daha fazla bulunan mineral maddedir?

A) Potasyum C) Klor

B) İyot D) Flourid

2. 100 gr yağlı balıketi ortalama kaç kalori verir?

A) 70 C) 160

B) 100 D) 350

3. Aşağıdakilerden hangisi Lüferin tam lezzetli olduğu aydır?

A) Ocak C) Mart

B) Ekim D) Temmuz

4. Aşağıdakilerden hangisi Sardalyanın en lezzetli olduğu aydır?

A) Ağustos C) Aralık

B) Ocak D) Mart

5. Aşağıdakilerden hangisi Kalkan Balığının en bol olduğu aydır?

A) Ağustos C) Nisan

B) Ekim D) Aralık

6) Aşağıdakilerden hangisi tatlı su balığı değildir?

A) Somon Balığı C) Alabalık

B) Yayın Balığı D) Çipura

7. Aşağıdakilerden hangisi deniz balıklarından değildir?

A) Hamsi C) Sazan Balığı

B) Kalkan Balığı D) Kırlangıç

8. Yuvarlak büyük balıkların 2-3 cm. kalınlıkta dilimlere kesilerek porsiyonlanmasına ne ad

verilir?

A) Balık filetosu C) Porsiyonluk balık

B) Balık dilimi D) Balık parçası

9. Aşağıdakilerden hangisi balığın dondurulma derecesidir?

A) - 32 ° C - 40 ° C C) - 18 ° C - 20 ° C

B) - 10 ° C - 12 ° C D) - 45 ° C - 65 ° C

10. Aşağıdakilerden hangisi dondurulmuş balıkların saklanma derecesidir?

A) - 30 ° C C) - 18 ° C

B) - 1 ° C D) - 10 ° C

11. Çiroz hangi balığın Nisan ve Mayıs aylarındaki zayıf ve yağsız halidir?

A) Sardalya C) Kefal

B) Uskumru D) Hamsi

12. Füme balıklar rutubetsiz ortamda kaç derecede 3-6 ay saklanır?

A) 0 ° C C) - 20 ° C

B) -10 ° C D) +4 ° C

13. Lakerda hangi balıktan yapılır?

A) Vatoz C) Palamut

B) Lüfer D) Hamsi

14. En değerli havyarlar hangi balıktan üretilir?

A) Sazan C) Fener Balığı

B) Lüfer D) Mersin Balığı

**SALATA SOSLARI**

* **Salata Soslarının Önemi**

Salata sosları salatalara lezzet ve çekicilik kazandırır.

**Salata Sosu Yapımında Kullanılan Araçlar**

* Muhtelif bıçaklar (doğrama, dekor vb..)
* Et dilimleme bıçağı
* Et dilimleme makinesi
* Salam makinesi
* Püre makinesi
* Konserve açacağı
* Şekillendiriciler
* Doğrama blokları
* Kaseler (hazırlık için)
* Muhtelif boylarda tahta kaşıklar
* Kaşık ve çatallar
* Hardal kabı
* Mixer
* Çırpma teli
* Rende
* Ocak
* Havan
* Limon sıkacağı
* Küvet

**Salata Sosu Yapımında Kullanılan Gereçler**

* **Limon**
* **Sirke Çeşitleri**
* **Zeytinyağı**
* **Yoğurt**
* **Krema**
* **Mayonez**
* **Ketçap**
* **Otlar ve Baharatlar**
* **Kapari Çiçeği**
* **Tuz, Şeker**
* **Hardal**
* **Peynirler**
* **Turşular**
* **Nar Ekşisi**
* **Diğer Tatlandırıcılar:**
* Kuru soğan
* Yeşil soğan
* Sarımsak
* Mantar
* Yumurta
* Domates gibi sebzeler
* Brandy, viski vb.
* Hazır soslar(Worchestershire, soya, tabosco sos gibi..)
* Yeşil ve kırmızı biber (acı ve tatlı çeşitler..)
* Avokado
* Badem vb. kuruyemişler
* Siyah / yeşil zeytin

**Mutfaklarda sıkça kullanılan bazı soslar işlem basamakları**

**Limonlu salata sosu**

* **Gereçler**
* 1 kahve fincanı zeytinyağı
* 1 limon
* 1 çay kaşığı tuz
* **İşlem basamakları**
* Limon suyunu sıkılır.Süzgeçten geçirilerek süzdürülür.
* Zeytinyağı ve tuz ilave edilir.
* İyice çırpılır

**Sirkeli Salata Sosu**

* **Gereçler**
* 1 kahve fincanı zeytinyağı
* ½ kahve fincanı sirke
* 1 çay kaşığı tuz
* **İşlem basamakları**
* Bir kasede sirke, zeytinyağı, tuz iyice çırpılır

**Anadolu Salata Sosu**

* **Gereçler**
* 6 kahve fincanı zeytinyağı
* 2 kahve fincanı sirke
* 1 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
* 1 tatlı kaşığı tuz
* ½ çay kaşığı kekik
* ½ çay kaşığı toz şeker
* ¼ çay kaşığı karabiber
* ½ çay kaşığı toz hardal
* **İşlem basamakları**
* Tuz, kekik, şeker, karabiber, tuz ve hardal bir kaseye alınır.
* Soğanlarla karıştırıldıktan sonra sirke ve zeytinyağı ilave edilir.
* İyice karıştırıp bir şişeye doldurulur.
* Kullanılacağı zaman iyice çalkalanır.

**Uluslararası Mutfakta Kullanılan Salata Sosları ve İşlem
Basamakları**

* **Winegret Sos**
* **Gereçler (15 porsiyonluk)**
* 6 kahve fincanı zeytinyağı (300 gr)
* 2 kahve fincanı sirke (100 gr)
* 1 çay kaşığı toz hardal
* ¼ çay kaşığı karabiber / tuz
* 2 çorba kaşığı kıyılmış kornişon turşu
* 2 çorba kaşığı kıyılmış kapari çiçeği
* **İşlem basamakları**
* · Tüm malzeme karıştırılır, istenildiği zaman kullanılır.
* **Ravigot Sos (10 porsiyonluk)**
* **Gereçler**
* 3 kahve fincanı zeytinyağı (150 gr)
* 1 kahve fincanı sirke (50 gr)
* 1 çay kaşığı toz hardal
* ½ çay kaşığı tuz
* 2 çorba kaşığı kıyılmış kornişon turşu
* 1 çorba kaşığı kıyılmış kapari çiçeği
* ½ demet ince kıyılmış maydanoz
* 1 adet katı pişmiş yumurta
* ¼ orta boy domates
* **İşlem basamakları**
* Domatesin kabukları soyulur ve çekirdekleri alındıktan sonra ince kıyılır.
* Tüm malzeme bir kase içinde karıştırılır.
* İstenildiği zaman kullanılır.
* **Rokfor sos (10 porsiyonluk)**
* **Gereçler**
* 200 ml vinegrot sos
* 75 gr rokfor peynir
* **İşlem basamakları**
* Rokfor peyniri bir kase içerisinde çatalla ezilir.
* Vinegrot sos, ezilmiş peynire azar ekleyerek iyice karışması sağlanır.
* İstenildiği zaman kullanılır.

**Mayonezden Türeyen Soslar**

* **Kokteyl sos (4 porsiyonluk)**
* **Gereçler**
* 2 su bardağı mayonez
* 1/3 su bardağı kaliteli, az acılı ketçap
* 1/5 su bardağı brand/konyak/whisky
* ½ su bardağı kaliteli krema (arzu edilirse)
* **İşlem basamakları**
* Malzemeler iyice karıştırıldıktan sonra istenirse çırpılarak kabartılmış krema eklenir
* Hemen tüketilmesi gerekir. Eğer kısa süreli bekleyecekse buzdolabında saklanmalıdır.
* **Sos Tartar (2-3 porsiyon)**
* **Gereçler**
* 1 su bardağı mayonez (200 gr)
* 1 adet katı pişmiş/ince kıyılmış yumurta
* 1 yemek kaşığı ince kıyılmış kornişon
* ¼ yemek kaşığı ince kıyılmış taze soğan
* ¼ yemek kaşığı ince kıyılmış kapari
* ½ yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
* **İşlem basamakları**
* Malzemeler iyice karıştırılır.
* İstenildiği zaman kullanılır
* **Kremalı Salata Sosu (1 Litre Sos İçin)**
* **Gereçler**
* 700 gr krema
* 300 gr sirke
* 15 gr limon suyu
* ½ çay kaşığı tuz
* ½ çay kaşığı hardal
* ½ çay kaşığı şeker
* İşlem basamakları
* Malzemeler mikser ile iyice homojen hale getirilir.
* Salata servise alınmadan hemen önce hazırlanmalıdır

**Amerikan Sos - Amerikan Usulü Bin Ada Sosu**

* **Gereçler**
* ½ su bardağı mayonez
* 2 adet katı pişmiş/ince kıyılmış yumurta
* 2 yem.kaş. chili sos
* 2 yem.kaş. ince kıyılmış arpacık soğanı
* 2 yem.kaş. ince kıyılmış kornişon
* 2 yem.kaş.kıyılmış dolma yeşil zeytin
* ¼ çay kaşığı kırmızı pul biber
* **İşlem basamakları**
* Malzemeler iyice karıştırılır.
* Soğutularak servis yapılır.
* **Fransız Sos (1 Su Bardağı Sos İçin), (Aromatic French salad
Dressing)**
* **Gereçler**
* 2/3 su bardağı zeytinyağı
* ¼ su bardağı limon suyu
* 2 yemek kaşığı su
* 2 yemek kaşığı Ketçap
* 1 çay kaşığı toz şeker
* 1 çay kaşığı angustra biber
* ½ çay kaşığı hardal
* ½ çay kaşığı mercan köşk otu
* ½ çay kaşığı kırmızı pul biber
* ½ çay kaşığı tabosco sos
* 2-3 tane taze çekilmiş beyaz biber
* İkiye bölünmüş 1 diş sarımsak
* Dörde bölünmüş bir küçük boy soğan
* **İşlem basamakları**
* Tüm malzemeler bir kavanoza koyularak iyice karıştırılır.
* Buzdolabında soğutulur.
* Kullanılmadan önce içinden soğan ve sarımsak parçaları çıkartılır

1. Aşağıdakilerden hangisi kullanıldıktan sonra kalan taze otların bozulmasını ve

çürümesini engelleme yollarından değildir?

A) Mikro fırında kurutma

B) Dondurarak saklama

C) Otantik fırında kurutma

D) Yağda kavurma

2. Aşağıdakilerden hangisi yoğurdun en doğal hâlidir**?**

A) Aromalı yoğurt

B) Sade yoğurt

C) Silivri tipi yoğurt

D) Süzme yoğurt

3. Aşağıdakilerden hangisi sütün konsantre edilmiş şeklidir**?**

A) Krema

B) Yoğurt

C) Süt kaymağı

D) Tereyağı

4. Aşağıdakilerden hangisi marinad yapımında ve salatalarda lezzet verici gereç olarak

kullanılmaz?

A) Krema

B) Tereyağı

C) Yoğurt

D) Sirke

5. Aşağıdakilerden hangisi, aromalı sirke veya tuzlu suda saklanan, sebze veya

meyvelerden yapılan, Hint kökenli bir çeşnidir?

A) Kapari

B) Salamura

C) Turşu

D) Meze

**SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR**

**SALATALAR**

* Salata sözcüğü esas olarak bitkileri pişirilmeden yenilebilen yeşil yapraklarına ve gövdesine verilen bir isimdir. Ancak günümüzde salata teriminin anlamı çok geniştir. İçinde kırmızı et, kümes hayvanları eti, balık, meyve, sebze, tahıl ve tahıl ürünleri gibi tek başına ya da başka yiyecek ilaveleriyle bir kombinasyon olarak servis edilen herhangi bir soğuk yemeğe de salata denilmektedir.

**Salatalar genel olarak iki grupta incelenirler:**

* Basit salatalar (simple salads-salades simples)
* Düzenlenmiş salatalar (composed salads-salades composé)
* **Basit salatalar daima, esas yemeklere, özellikle, kızarmış roti etlere eşlik eder. Sofraya azelik ve güzellik kazandırır.**

 **1. Basit salatalarda dikkat edilecek noktalar**

* Salata yeşillikleri daima çok taze ve gevrek olmalıdır.
* Renk ve yapı bakımından kontras olmalı tabağa cazip bir şekilde
* yerleştirilmelidir.
* Çok iyi temizlenmelidir. Özellikle yeşillikler yıkandıktan sonra biraz sirke
* katılmış suda bekletilmelidir, daha sonra kurulanarak çok kısa bir süre nemli bir yerde bekletilmelidir.
* Salatalar artistik ve basit bir şekilde sunulmalıdır, böylece içine koyulan çeşitler anlaşılabilir.
* Doğranmış maydanoz, serpiştirilmiş çok körpe yeşillikler, tere, dilimlenmiş yeşil ve siyah mantar, dilimlenmiş katı pişmiş yumurta vb. salatanın üzerinde kullanılırsa lezzet ve görüntüyü olumlu olarak fazlaca etkiler.
* Yeşillikler bıçakla kesilmeden elle parçalanarak hazırlanırlarsa besin değeri kayıpları daha aza indirilmiş olur.

**Düzenlemiş salatalar**

* Bu çeşit salatalar bir veya birkaç çeşit malzemeden hazırlanırlar.
* Çeşitler görülebilecek şekilde, buket yada benzeri şekillerle tabağa
* yerleştirilirler.
* Servis tabağına yerleştirilirken grupların renk ve şekil yapıları dikkate alınmalıdır.
* Bazıları derin kaselere yerleştirilirler. Kaselere de gruplar halinde yerleştirilmelidir.
* Düzenlemenin göze hoş görünür şekilde olmasına ve uyumlu olmasına dikkat edilmelidir.

**Salatanın Mönüdeki Yeri ve Önemi**

* En çok vitamin ve mineral madde içeren yiyecekler grubuna girerler. Bu nedenle besin değerleri oldukça yüksektir.
* Salatalar bir porsiyonluk servis yapılabildikleri gibi çok fazla sayıda kişiye sunulmaküzere büyük miktarlarda da hazırlanabilirler.

**Salatalar menüde şu şekillerde yer alırlar:**

* **İştah açıcı olarak sunulan salatalar:** İştah açıcı olarak ana yemeklerden önce servis yapılırlar. Deniz ürünleri kokteyli, meyve kokteyli, tütsülenmiş somon balığı salatası, ve avakado kokteylini iştah açıcılara uygun örnekler olarak verilebilir.
* **Yemeklerin yanında sunulan salatalar:** Özellikle et yemekleriyle çok iyi gider. Sıcak sebzelere alternatif olarak da verilir. Yeşil salata, mayonezle karıştırılmış lahana, havuç, soğan ve diğer sebzelerin karışımıyla yapılmış salatalar ve içinde elma, ceviz gibi yiyeceklerle hazırlanmış salatalar bu gruba örnek teşkil ederler.
* **Asıl yemek olarak sunulan salatalar:** Bu tür salatalar kırmızı soğuk et, balık ve kümes hayvanları etleriyle bir kombinasyonu olarak sebzeler, meyveler, tahıllar ve peynirler ile servis yapılırlar.
* **Tatlı olarak sunulan salatalar:** Meyve salatası popülerliğini hiç kaybetmeyen bir tatlıdır. Benzer yapılara sahip meyvelerin birlikte kullanılmasıyla hazırlanan bir salatadır.
* **Açık büfede sunulan salatalar**

**Salata Hazırlamada Kullanılan Sebze ve Meyveler**

* Marul çeşitleri, kıvırcık, endive vb.
* Kabak, patlıcan vb..
* Salatalık
* Havuç
* Domates,
* Semizotu, ısırgan otu vb.
* Yeşil / kırmızı biber kereviz
* Renkli dolma biberler
* Maydanoz, dereotu
* Tere, roka vb.
* Enginar, kuşkonmaz, kereviz vb.
* Mısır
* Şalgam / pancar / turp vb.
* Patates
* Brokoli, Brüksel lahanası vb.
* Ispanak
* Taze reyhan, fesleğen, nane vb.
* Pırasa
* Kuru soğan / yeşil soğan
* Limon
* Nar taneleri ve suyu
* Elma çeşitleri
* Portakal, ,greyfurt, turunç vb.
* Muz
* Armut çeşitleri
* Ayva çeşitleri
* Hindiba, turp otu vb.
* Sarımsak

**Çiğ Sebze ve Otlarla Yapılan Salatalar**

* **Salatalık ve Domates Salatası**
* **Gereçler**
* 3 orta boy domates
* 2 orta boy salatalık
* 3-4 dal yeşil soğan
* İstenilen çeşit salata sosu
* **İşlem basamakları**
* Salatalıklar soyularak muntazam dilimler halinde salata tabağının ortasına yerleştirilir.
* Domatesler soyularak dilimler halinde salatalığın etrafına düzgünce dizilir.
* Yeşil soğan incecik kıyılarak üzerine gezdirilir.
* İstenilen salata sosu hazırlanarak birlikte servis yapılır.

**Pişmiş Sebzelerle Yapılan Salatalar**

* **Pancar salatası**
* **Gereçler**
* 2.5 kg pancar
* 1 adet yeşil kıvırcık salata
* 1 demet maydanoz
* 100 gr ince kıyılmış taze soğan
* 150 ml vinegrot sos
* **İşlem basamakları**
* Pancarlar yıkanır, haşlanır, soğutulur.
* Soğuduktan sonra kabukları soyulur ½ cm-2.5 cm lik batonlar doğranır.
* Salata yaprakları ve pancarlardan sonra kıyılmış soğan ve maydanoz serpilir
* Vinegrot sosla servis yapılır.

**Meyvelerle Yapılan Salatalar (Ekşi Elma, Avokado..)**

* **Mimoza salatası**
* Gereçler:
* 2 adet portakal
* 4 adet muz
* 500 gr yeşil üzüm
* 3 adet göbek salata
* Sosu :
* ½ çay bardağı Limonlu krema sosu
* işlem basamakları
* Portakal kabuğu beyaz kısmıyla birlikte ve ince iç zarını da alacak şekilde soyulur.
* Dilimler zarların arasından kesilerek zarsız portakal dilimleri çıkartılır, çekirdeklerinden temizlenir.
* Muzlar soyulup dilimlenir ve kararmaması için üzerine limon suyu dökülür.
* Üzümler iriyse ve soyulabiliyorsa kabukları soyulur.
* Göbek salata ister yapraklarından ayrılmış olarak, isterse çeyrek parçalar halinde salata tabağına yerleştirilir.
* Portakal ve muz dilimleri, üzümlerle birlikte üzerine yerleştirilir.
* Sosuyla birlikte servis yapılır.

**Cacıklar**

* **Pazı cacığı**
* **Gereçler:**
* 1 kg pazı (pancar yaprağı)
* 1.5 kg yoğurt
* 4-5 diş sarımsak
* 1 çay kaşığı tuz
* **İşlem basamakları**
* Pazı ayıklanıp bol suyla iyice yıkanır.
* Bir tencerede kendi suyuyla pişmeye bırakılır.
* Yumuşadıktan sonra ateşten alınarak fazla suyu sıkılır ve ince ince doğranır.
* Ayrı bir kasede sarımsak ezildikten sonra yoğurt eklenerek iyice karıştırılır.
* Pazının üzerine gezdirilerek servis yapılır.

**Konserve Sebzeler**

* Sıvı, hava ve mikroorganizmalara karşı geçirmezliği sağlanmış bir kapta paketlenen ve uzun süre saklanabilmesi için yüksek ısıyla işleme tabi tutulan gıda maddeleri genel de konserve olarak adlandırılırlar.

**Konserve satın alırken**

* Üretim tarihine ve son kullanma tarihine,
* Kapak kısmında şişme olmamasına,
* Üreten ve satan firmanın güvenilirliğine,
* Markasına ve üzerindeki diğer gerekli bilgilere,
* HACCP uygulaması olup olmadığına,
* Satın alınan yerdeki bekletme ortamına,
* Satan firmanın taşıma esnasındaki soğuk hava zincirine dikkat edip etmediğine dikkat edilmelidir.

**Kullanılmasında dikkat edilecek noktalar**

* Konserve eğer bekleyecekse, soğuk ve nemsiz ortamlar tercih edilmelidir.
* Konserve açıldıktan sonra en geç iki gün içerisinde tüketilmelidir.
* Sık sık ısıtılmamalıdır.
* Kullanılacağı kadar alınmalı ve açılmalıdır.
* Şişe içinde ise kapağında, teneke kutudaysa alt ve üst kısmında şişkinlik olmamalıdır.
* Son kullanma tarihinde görülen kazınmalar dikkate alınmalıdır.
* Güvenilmeyen markalar tercih edilmemelidir.

**Salata Garnitürleri**

* Haşlanmış ve çeşitli şekillerde dilimlenmiş patatesler
* Haşlanmış ve taze havuç
* Haşlanmış ve taze brokoli
* Konserve kuşkonmaz
* Haşlanmış ya da taze Brüksel lahanası
* Yeşil ve kırmızı biber (taze ve kuru)
* Kiraz domates
* Taze/haşlanmış yada konserve mantar
* Çin marulu
* Daikon (japon turpu)
* Renkli dolma biberler
* Konserve enginar kalbi
* Konserve taze mısır
* Konserve veya taze haşlanmış bezelye
* Endive, Çin marulu
* Taze enginar
* Çeşitli peynirler
* Çeşitli haşlanmış yumurtalar
* İnce kıyılmış taze sebzeler
* Çeşitli meyveler
* Haşlanmış çeşitli kuru baklagiller
* Salatalık ve diğer turşu çeşitleri
* Haşlanmış çeşitli sebzeler
* Çeşitli haşlanmış etler
* Füme et ve sakatatlar
* Konserve et ve balıklar
* Jambon, salam, sosis vb.

**Salata Süsleme ve Dizayn**

* **Salata dört esastan oluşur;**
* **Oturduğu, yerleştiği yer-yatağı:** Salataların yerleştiği yere genelde yatak denir. Genellikle bir kıvırcık ve benzeri türdeki yaprak kullanılır.
* **Salataların gövdesi, esas kısmı:** Salataların esasını oluşturur. Önhazırlığı yapılan, hazırlanan salata yatağın üzerine yerleştirilir.
* **Salatanın sosu:** Salataların lezzetini oluşturur, salatanın anlamını ve beraberliğini sağlar.
* **Salatanın garnitürü:** Salataya son şekli veren, güzelliğini, çekiciliğini tamamlayan süslemelerdir. Renk ve şekil uyumunu garnitür tamamlar.
* **Salataların Kullanıldığı Yerler**
* Salatalar çeşitlerine göre ordövr yada yemeğe eşlik eden ve onu tamamlayan ve ya çeşidine göre esas yemek olarakta servis edilebilen yiyeceklerdir.
* Salatalar yemeğe eşlik etmelerinin yanı sıra, kuşluk ve ikindi vaktinde de verilir.
* Soğuk büfelerin vazgeçilmeyen çeşitlerindendir.
* Salatalar mönüde belli bir yerde verilmelerinin yanı sıra aslında her öğüne ve her çeşide yakışan bir yiyecek grubu olarakta nitelendirilebilir.
* Her yaş grubuna hitap eden bir salata mutlaka vardır.
* Diyet mutfaklarında da önemli bir yere sahiptir.
* Hastalıklarda beslenmede çok çeşitleri kullanılmaktadır.
* Vejeteryan grupların beslenmesinde kullanılan çeşitleri de oldukça fazladır.

**Servis Araçları**

* Salata servisinde kullanılan başlıca araç ve gereçler şunlardır:
* Çeşitli boylarda salata kaseleri
* Çeşitli boylarda salata tabakları
* Salata sos kaseleri/kapları
* Salata servis kaşığı, çatalı
* Salata sos servis kaşığı
* Servis bıçağı
* Tek kişilik salata servis tabak ve kaseleri

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi salataların mönüde yer aldığı şekillerden değildir?

A) Ana yemek olarak

B) İştah açıcı olarak

C) Tatlı olarak

D) Ziyafet mönüsünde ana yemek olarak

2. Aşağıdakilerden hangisi hem çiğ hem pişmiş sebze salatalarındandır?

A) Dereotu salatası

B) Domates salatası

C) Semizotu cacığı

D) Mimoza salata

3. Japon salatası ne tür salata çeşididir?**?**

A) Sebze salatası

B) Meyve salatası

C) Konserve salataları

D) Et salatası

4. Aşağıdakilerden hangisi cacık yapımında gereç olarak kullanılmaz?

A) Sarımsak

B) Nane

C) Limon suyu

D) Su

5. Aşağıdakilerden hangisi, yemiş, erik, kiraz vb konservelerin dayanma süresidir?

A) 3-6 ay

B) 3 yıl

C) 1 yıl

D) 1 ay