ULUBATLI HASAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

10. SINIF TÜM MESLEK DALLARI

TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ NOTLARIDIR

ÇORBA FONDLARI

Fondun Tanımı

Çorbaların, sosların ve bazı yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ana sıvıya uluslararası mutfaklarda fond denir. Fond kemik ve etlerin kaynatılması, sebzelerin haşlanması ile elde edildiği gibi bazen de süt, yağ (zeytinyağ, tereyağ) vb. besin maddeleri de kullanılabilir. Kemik ve etlerden elde edilenlere bouillon (bulyon) denilmektedir (Fond kelimesi Fransızca kökenlidir “fond” olarak yazılır, “fon” olarak okunur.).

Fondların Mutfaktaki Yeri ve Önemi

Fond, uluslararası otel mutfaklarında çeşitli soslarda (örneğin demi glacé ve velauté soslar için et ve kemik suyu, mayonnaise sos için zeytinyağı, hollandaise sos için tereyağ),çorbalarda ve yemeklerin hazırlanmasında kullanılır. Fondlar yemeğin, çorbanın ve sosun kalitesini etkiler. Kısaca fond sos, çorba ve yemeklerin ana sıvı maddesidir. Fondlar kullanıldığı yere göre et suyu,tavuk suyu,balık suyu, sebze suyu, yağ ve süt olabilir. Her çeşit fondun kendine özgü özelliği vardır.

Kremalı tavuk çorbasında tavuk fondunun kullanılması çorbanın kalitesini, lezzetini ve besin değerini artırır. Balık çorbasında tavuk fondunun kullanılması lezzet karmaşasına neden olur. Bu da çorbayı hazırlayan kişinin, fondlar konusundaki yetersizliğini gösterir. Aynı durum soslar ve yemekler için de geçerlidir. Bu açıdan aşçının, doğru yemek için doğru fondu kullanması gerekir. Fondu hazırlayan aşçının elindeki reçeteyi işlem basamaklarına uyarak hazırlaması, tat ve lezzet kontrolü yaparak kullanması gerekir

Fotoğraf1.1: Çorba fondunun hazırlanışı

Fond Çeşitleri

Kahverengi fondlar (Fond brun)

Kahverengi fondlar, sığır kemiği ve etlerinden hazırlanır. Kemikler sebze ve yağ ile kavrulur üzerine salça, ot ve baharat ilaveedilir. Önce kemikler tencerede veya fırında kahverengi renk alıncaya kadar kavrulur, sonra diğer malzemeler ilave edilir.

Beyaz fondlar

Beyaz fond-dana fondu (fond blanc) hazırlanırken dana kemikleri ve etleri, ot ile baharatlar kullanılır. Diğer fondlardan farkı, kemik ve diğer malzemeler kesinlikle kavrulmaz. Kemik ve diğer malzemeler sadece haşlanır ve süzülür. Kemikler kirli veya beklemiş ise mutlaka blanching yapılır.

Fond Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

Ticari mutfaklarda fond hazırlamak için taşınabilir pişirme kaplarından derin silindirik tencereler, roti tepsileri ve çeşiti boylarda gastronom küvetler, konveksiyonel fırınlar, çeşitli boyutlarda süzgeçler gibi çeşitli mutfak ekipmanları kullanılmaktadır.

Fond Hazırlama Teknikleri

- Önce lezzet veren sebze karışımları hazırlanmalıdır
- Otlar ve baharatlar hazırlanmalıdır (tane karabiber, tane bahar, sarımsak, kekik dalı ve maydanoz sapı). Kemikler bekletilmiş ise blanching yapılmalıdır.
- Fond hazırlamaya başlanırken mutlaka soğuk suyla başlanmalıdır (Böylece besin ögeleri ve lezzet veren maddelerin suya geçmesi sağlanır.)
- Hafif ateşte ağzı açık olarak uzun süre kaynatılmalıdır.
- Fondlar kesinlikle yüksek ısıda kaynatılmamalıdır. Bu ilkeye dikkat edilmezse fondun besin değeri azalır ve lezzeti kaybolur.
- Kaynama esnasında fondun üzerinde oluşan kef (köpük) mutlaka alınmalıdır.

Fondların Kullanıldığı Yerler ve Saklanması

Fondlar;

- Çorbalarda kullanılır.
- Soslarda kullanılır.
- Et yemeklerinde kullanılır.
- Zeytinyağlı yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.

Fondların Saklama Koşulları

- Hazırlanan fond ve bouillonlar, günlük kullanıldığı gibi kısa ve uzun süre saklanarak da kullanılabilir. Fond ve bouillonların hazırlanması uzun süre aldığı için fazla miktarda hazırlanır. Artanlar ise çeşitli şekillerde saklanır.
- Soğukta Saklama
- Yoğunlaştırarak saklama

Fondları,Bulyonları Saklamave Kullanma Ilkeleri

- Fondları ve bulyonları birer kullanımlık hazırlayarak saklayınız.

- Mutlaka cinsini ve üretim tarihini ambalajın üzerine yazınız.
- Saklama kaplarının hijyenik olmasına dikkat ediniz. Saklama kaplarının üzerini kapatınız.
- Kullanılacağı zaman bir gün önceden soğuk oda veya buzdolabına çıkararak çözülmesini sağlayınız. Daha sonra kullanınız. Dondurucudan çıkarıp doğrudan doğruya ocağa koymayınız.
- Acil kullanılması gerekiyorsa da kısık ateşte çözdürerek kullanabilirsiniz.
- Oda sıcaklığında asla çözmeyiniz.
- Mikrodalga fırınlarda çözdürülür ya da bir gün önceden soğutucuya çıkarılıp çözülmesi sağlanır

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SORULARI

1.Aşağıdakilerden hangisi fondutanımlar?

A) Çorbalarda, soslarda, yemeklerde kullanılan ana sıvı maddedir

B) Küp şeklinde doğranmış sebzelerdir

C) Çorbalarda kullanılan sebze demetidir

D) Çorbalarda kullanılan Baharat torbasıdır

E) Çorbalarda kullanılan ot çeşitleridir.

2. Hangi tür kemikten berrak et suyu elde edilir?

A) Sığır kemiği

B) Kuzu kemiği

C) Süt dana kemiği

D) İliksiz kemik

E) Av Hayvanları kemiği

3. Aşağıdakilerden hangisi fond hazırlanırken pişirmeye neden soğuk ile başlanması gerektiğini açıklar?

A) Et suyuna renk vermek için

B) Kemik ve ilikteki besin ögelerininin suya geçmesi için

C) Niteliğine uygun renk ve lezzet elde etmek için

D) Berrak bir görüntü elde etmek için

E) Fondun buharlaşmasını kolaylaştırmak için

ÇORBALARA ÖN HAZIRLIK

Çorbaların Tanımı

Fondlar kullanılarak hazırlanan, özellikle Türk mutfağındaki menülerde birinci sırayı alan, kahvaltıda bile kullanılan lezzetli, besleyici, mide dostu, tabakta veya kâsede servis edilen sıvı kıvamlı yiyeceklerdir. Lezzetli çorbalar et , tavuk ve balık suyuna diğer yiyecekler katılarak hazırlanır. Sade suyla yapılan çorbalara yumurtalı, limonlu veya sütlü, unlu, yoğurtlu terbiye yapılırsa çorbaların lezzeti artar. Çeşitli yiyeceklerden yararlanarak meyaneli, taneli ve ezme çorbalar hazırlanır.Bu çorbalar içine katılan yiyeceklere göre adlandırılır: sebze çorbası, şehriye çorbası, domatesli pirinç çorbası, tavuk çorbası, balık çorbası, yoğurt çorbası vb.

Çorbalarda Kullanılan Kıvam ve Lezzet Vericiler

Çorbalara lezzet ve kıvam vermek için çeşitli karışımlar kullanılır. Bunlar terbiyeler olabildiği gibi krema, süt, tereyağ, un, yumurta vb. besinler de olabilir. Karışımlar, çorbanın çeşidine ve kıvamına göre değişiklik gösterir. Kıvamı iyi olmayan çorbalarda, un ve yağ karışımı olan Türk mutfağında meyane adı verilen kıvam vericiler kullanılır. Uluslararası mutfakta ise beurre manier veya roux kullanılır.

Fotoğraf2.2: Çeşitli renk ve kıvamlarda hazırlanmış roux çeşitleri

BERRAK ÇORBALAR

Berrak Çorbaların Tanımı

Berrak çorba (consommè) kasap ve av hayvanlarının kıymaları ile etleri, sebze, ot, baharat ve soğuk fond ilave edilerek hazırlanan besin değeri çok yüksek şeffaf bir çorba çeşididir. Çeşidine göre garnitürü sonradan ilave edilir. Kıvamsız, duru su gibi görünen çorbalardır.

Berrak Çorbaların Temel Özellikleri

Adından da anlaşıldığı gibi içine konulduğu kâsenin dibi rahatlıkla görülebilir. Berrak çorbalar (potaje clairs/potaj klers) (clear soups/klir sups), genelde sığırdan yapılmış bulyonlar ve consommè (konsomme)leri ifade eder. Menüde tavuk ve balıktan hazırlanan özel consommèler varsa mutlaka adları tavuk consommè veya balık consommè şeklinde belirtilmelidir. Kesinlikle sığır consommè yazılmaz. Consommè sözcüğü tek başına sığır consommeyi ifade eder.İki kulplu özel konsomme

kâselerinde servis edilir.Bir porsiyon normal olarak 200–300 g arasındadır. Kişi başına yapılan hazırlık çalışmaları bu hesaba göre yapılır.

Berrak Çorbaların Çeşitleri

Konsome(Consommè) Çeşitleri

- Consommè (normal konsomme)
- Tavuk consomme (Consommè de volaille)
- Av Hayvanı Konsomme (Consommè de gibier)
- Balık Konsomme
- Duble Konsomme (Consommè double):
- Soğuk Konsomme (Consommè froid):

Berrak Çorba (consommé)Hazırlama Teknikleri

- Mutlaka berrak olmalıdır. ¬ Daima sıcak ve taze olmalıdır.
- Yağsız ve sinirsiz sığır kıymasından hazırlanmalıdır.
- Berrak olması için belirli ölçüde yumurta akı kullanılmalıdır.
- Kıymanın ve diğer besin maddelerinin tamamen suya geçmesi için buz kullanılmalıdır.
- Garnitürleri iyi ayarlanmalıdır.
- Bekletme işlemi bain marie de yapılmalıdır. Mutlaka özel kâsesinde servis edilmelidir.
- Consomme hazırlanırken renk değişimi oluncaya kadar karıştırılmalı, yumurta akının dibe çöküp yapışması önlenmelidir.
- Dikkatli süzülmeli, dibe çöken tortu karıştırılmamalıdır.
- Normal consomme hazırlandıktan sonra içine konulan garnitüre göre isim alır.Örneğinşerit (julyen)doğranmış ve haşlanmış sebzeler garnitür olarak kullanılırsa consommé jülienne, haşlanmış pirinç garnitür olarak kullanılırsa consommé au reix(konsome o ri), toplu iğne başı (brunoise) doğranmış ve haşlanmış sebzeler garnitür olarak kullanılırsa consommé brunoisegibi isimler alır. ¬
- Consommè hazırlandıktan sonra daha kuvvetli ve besleyici olması için double consomme hazırlanabilir.

Servise Hazırlama İlkeleri

Berrak çorba servisinde özel kâseler kullanılır. Consommèkâsesinin iki kulbu vardır. Genelde consommèkâsede servis edilir.Kulpsuz veya tek kulplu kâselerdede servis yapılabilir.Orta boy kaşıkla servis edilir. Soğuk consommè,consommèkâsesinde de servis edilebilir.

Fotoğraf 3.11: Farklı şekillerde konsome servis kabları

KREMALI ÇORBALAR

Kremalı Çorbaların Tanımı

Kremalı çorbalar, dünya mutfaklarında yaygın olarak kullanılan çorba çeşitlerinden biridir. Menülerde çok önemli bir yere sahiptir. Besleyici, lezzetli, kıvamlı bir çorba türüdür. Kremalı çorbaların yoğunluğunu un verir,kremalı çorbalar isminiliaisondan alır. Kremalı çorbalarda koyuluk, içine konulan un ile yağın kavrulmasından meydana gelir. Uluslararası mutfaklarda buna rouxu denilmektedir. Türk mutfağında ise meyane denir. Çorba istenilen koyulukta değil ise beure manie kullanılır. Buda eşit ölçüde un ile katı yağın karışımıdır. Acele durumlarda ise soğuk suda ezilmiş nişasta kullanılır. Kremalı çorbaların en önemli özelliği ise krema yani liaison kullanılmasıdır.

Kremalı Çorbaların Çeşitleri

- Kremalı kereviz çorbası
- Kremalı tavuk çorbası
- Kremalı karnabahar çorbası
- Kremalı Mantar çorbası
- Kremalı Kuşkonmaz
- Kremalı ıspanak çorbası
- Kremalı Brokoli çorbası

Kremalı Çorbaları Hazırlama Teknikleri

- Meyane (Roux)nin açık renkli olmasına dikkat edilmelidir.
- Kremalı çorba yapımında kullanılan yağın yakılmamasına dikkat edilmelidir.
- Çorbanın türüne göre iri parçalar halinde doğranmış(mire poix) sebzeler renklenmeden kavrulmalıdır. Çorbaya ilave edilecek un elenmiş olmalıdır.
- Yağa ilave edilen un, renklenmeden kavrulmalıdır.
- Çorbaya ilave edilecek olan fond, soğuk olmalıdır.Fond ilave edildikten sonra hızla karıştırılmalıdır.Fond soğuk olmazsa çorba homojen olmaz.
- Çorba kaynamaya başlayıncaya kadar karıştırılmaya devam edilmelidir.
- Çorba koyu ise fond eklenmelidir.
- Çorba kıvamsız ise beurre manieeklenmelidir.
- Çorba süzülürken sebzeler ezilmemelidir.
- Süzülen çorbaya ismini veren yiyecek (garnitür) haşlanmış olarak eklenmelidir.
- Haşlama suyunun da kullanılmasına dikkat edilmelidir.
- Çorba kaynayınca bir miktar tereyağıeklenmelidir.
- Kremalı terbiye (Liaison), çorba tekrar kaynadıktan sonra eklenmelidir.Kremalı terbiye ilave edildikten sonra çorba kaynatılmamalıdır.Tencerenin ağzı kapatılmamalıdır.Sıcak servis yapılmalıdır.

Kremalı Çorbaları Servise Hazırlama İlkeleri

- Mutlaka sıcak olmalıdır.
- Garnitür görünmelidir.
- Beyaz renkli olmalıdır.
- Kıvamlı olmalıdır.
- Mutlaka liaison kullanılmalıdır.
- Yumurta kokusu olmamalıdır.