

TC
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SALATA VE SALATA SOSLARI

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 ulaşılabilir.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iv
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ- 1	3
1. SALATA SOSLARI	3
1.1. Salata Soslarının Önemi	3
1.2. Salata Sosu Yapımında Kullanılan Araçlar	3
1.3. Salata Sosu Yapımında Kullanılan Gereçler	4
1.3.1. Limon	4
1.3.2. Sirke Çeşitleri	5
1.3.3. Zeytinyağı	5
1.3.4. Yoğurt	6
1.3.5. Krema	6
1.3.6. Mayonez	7
1.3.7. Ketçap	7
1.3.8. Otlar ve Baharatlar	7
1.3.9. Kapari Çiçeği	9
1.3.10. Tuz, Şeker	9
1.3.11. Hardal	10
1.3.12. Peynirler	10
1.3.13. Turşular	11
1.3.14. Nar Ekşisi	11
1.3.15. Diğer Tatlandırıcılar	12
1.4. Salata Sosları ve İşlem Basamakları	12
1.5. Uluslararası Mutfakta Kullanılan Salata Sosları ve İşlem Basamakları	15
1.6. Winegret Sos	15
1.7. Mayonezden Türeyen Soslar	16
1.8. Kremalı Salata Sosu (1 Litre Sos İçin)	17
1.9. Amerikan Sos - Amerikan Usulü Bin Ada Sosu	18
1.10. Fransız Sos (1 Su Bardağı Sos İçin)	18
UYGULAMA FAALİYETLERİ	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	21
ÖĞRENME FAALİYETİ- 2	23
2. SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR	23
2.1. Salatalar	23
2.2. Salatanın Mönüdeki Yeri ve Önemi	25
2.3. Salata Hazırlamada Kullanılan Sebze ve Meyveler	26
2.3.1. Çiğ Sebze ve Otlarla Yapılan Salatalar	27
2.3.2. Pişmiş Sebzelerle Yapılan Salatalar	29
2.3.3. Meyvelerle Yapılan Salatalar (Ekşi Elma, Avakado..)	30
2.3.4. Cacıklar	32
2.3.5. Konserve Sebzeler	33
2.4. Salata Garnitürleri	35
2.5. Salata Süsleme ve Dizayn	36
2.6. Salataların Kullanıldığı Yerler	38
2.7. Servis Araçları	38

2.8. Salatanın Taze Olarak Servisi	39
2.9. Sebze ve Meyvelerle Hazırlanan Diğer Salata Çeşitleri	40
UYGULAMA FAALİYETLERİ	42
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	43
ÖĞRENME FAALİYETİ- 3	45
3. TAHİL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR	45
3.1. Salata Yapmada Kullanılan Tahıl ve Makarna Çeşitleri	45
3.1.1. Bulgur	45
3.1.2. Pirinç	46
3.1.3. Erişte	46
3.1.4. Makarnalar	47
3.2. Tahıl ve Makarnalarla Hazırlanan Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları	47
UYGULAMA FAALİYETLERİ	52
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	53
ÖĞRENME FAALİYETİ- 4	55
4. KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR	55
4.1. Salata Yapımında Kullanılan Kuru Baklagiller	55
4.2. Kuru Baklagillerin Salata İçin Hazırlanması	56
4.3. Kuru Baklagillerle Yapılan Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları	57
UYGULAMA FAALİYETLERİ	61
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	62
ÖĞRENME FAALİYETİ- 5	64
5. ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR	64
5.1. Salata Yapımında Kullanılan Etler ve Sakatatlar	64
5.2. Salata Yapımında Kullanılan Şarküteri Ürünleri	65
5.3. Salata çeşitleri ve işlem basamakları	66
5.4. Et ve Sakatatlarla Hazırlanan Diğer Salata Çeşitleri	69
UYGULAMA FAALİYETLERİ	70
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	71
ÖĞRENME FAALİYETİ-6	73
6. DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR	73
6.1. Salata Yapımında Kullanılan Deniz Ürünleri	73
6.1.1. Balıklar	73
6.1.2. Konserve ve Füme Balıklar	74
6.1.3. Kabuklu Deniz Ürünleri	75
6.2. Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları	76
6.3. Deniz Ürünleriyle Hazırlanan Diğer Salata Çeşitleri	79
UYGULAMA FAALİYETLERİ	81
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	82
ÖĞRENME FAALİYETİ-7	84
7. ULUSLAR ARASI SALATALAR	84
7.1. Uluslar Arası Mutfakta Salataların Yeri ve Önemi	84
7.2. Uluslar Arası Salatalar ve İşlem Basamakları	84
7.2.1. Sezar salatası (2 porsiyon)	84
7.2.2. Şefin salatası (2 Kişilik)	85
7.2.3. Waldorf Salatası (2 Kişilik)	86

7.2.5. Rus Salatası.....	87
7.2.6. İtalyan Salata (10 porsiyon).....	87
1.2.8. Diğer Salatalar	88
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	89
ÖLÇEME VE DEĞERLENDİRME.....	90
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	92
CEVAP ANAHTARLARI	93
KAYNAKÇA	95

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK048
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Salata ve Salata Sosları
MODÜLÜN TANIMI	Uygun mutfak ortamı sağlandığında değişik yiyeceklerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salata ve salata soslarını öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sebze Garnitürleri, Sanitasyon, Soslar III, Et Yemekleri I-II-III, Balıklar, Su Ürünleri modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Salata ve salata sosları hazırlamak.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun mutfak ortamı sağlandığında değişik yiyeceklerle değişik yiyeceklerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salata ve salata sosları hazırlayabileceksiniz. Amaçlar - Ø Salatanın özelliğine göre, uygun sosu seçerek istenilen lezzet, kıvam ve görünümde soslar hazırlayabileceksiniz. - Ø Sebzelerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz. - Ø Tahıl ve makarnalarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz. - Ø Kuru baklagillerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz. - Ø Et ve sakatatlarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz. - Ø Deniz ürünleri ile istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz. - Ø Uluslar arası salataları özelliği ve çeşidine uygun hazırlayarak servise hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Kase, servis kaseleri, tencere, tahta kaşık, küvet, şekillendirici bıçaklar, ocak, doğrama tahtası, et dilimleme bıçakları, et dilimleme makinesi, servis tabakları, kase, çırpma teli, mikser , bıçak, rende, kaşık, limon sıkacağı, havan, şekillendiriciler, konserve açacağı, püre makinesi.

**ÖLÇME VE
DEĞERLENDİRME**

Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Sofraların rengini, ahengini ve sunumunu tamamlayan salatalar besin değeri ve lezzetiyle de ayrı bir özellik taşırlar. Salata ve salata soslarını öğrenirken farklı bir çizgi yakalamanın yollarını keşfedeceksiniz. Aşçılığın bir sanat dalı olduğunu ve geleceğin en parlak mesleklerinden biri olduğunu biliyorsunuz, ve bu sanata yeni keşifler ilave etmenin ayrıcalığını da yaşayacaksınız. Bıçak kullanma beceriniz gelişecek, sebze ve meyve dekorasyonu becerileriniz artacak. Ancak her tabağı bir tablo ahengiyle hazırlamalısınız, biliyorsunuz ki salatalar soğuk mutfakın önemli bir unsurudur.

Bu modül, sizin Türk ve dünya sofralarında önemli bir yeri olan salatalar ve salata sosları konusunda yeterli bilgi ve beceriye sahip olmanızı sağlayacak. Dikkatli ve azimle de çalışarak, geleceğinizdeki başarılar için katkılar sağlayacaksınız



ÖĞRENME FAALİYETİ- 1

AMAÇ

Salatanın özelliğine uygun sosu seçerek istenilen lezzet, kıvam ve görünümde soslar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otel ve restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında uygulanmakta olan salata soslarını araştırınız.
- Ø Uluslar arası mutfaklarda hazırlanmakta olan salata sosları çeşitlerini internet ortamında araştırınız.

1. SALATA SOSLARI

1.1. Salata Soslarının Önemi

Salata sosları salatalara lezzet ve çekicilik kazandırır. Sos koyulmayan salata istenilen nitelikte olmaz. Çok çeşitli salata sosları vardır. Tüm salata soslarındaki ortak nokta genel olarak sosların salataya baştan koyulmamasıdır. İsteğe ve hazırlanan çeşide göre soslar baharatlanabilirler.

1.2. Salata Sosu Yapımında Kullanılan Araçlar



Resim1.1 : Kesiciler, çırpma teli, püre makinesi



Resim.1.2.: Bıçak seti



Resim 1.3: Doğrama blokları



Resim 1.4 : Kesme ve doğrama aracı Mandolin

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

1.3. Salata Sosu Yapımında Kullanılan Gereçler

1.3.1. Limon

Turunçgiller familyasından limon ağacının, ekşi, sulu, eti değişik kalınlıklarda, sarı renkli, kokulu bir kabukla kaplı meyvesidir. Mutfaklarda, pastacılıkta, şekerlemecilikte içecek sanayinde çok çeşitli şekillerde kullanımı vardır. Limon suyu olarak her şeyden önce doğal bir antioksidant olarak kullanılır. Salataların ve sosların çeşnilendirilmesinde ayrı bir yeri vardır. kabuğu ve kabuğunun rendesi birçok hamur işinde ve şekerlemecilikte kullanılır. Ayrıca meyve olarak da yemeklerin yanında dilim halinde, yahni, sote ve güveçlerde çeşni olarak, turşu yapımında, çay ikramında ve daha birçok yerde kullanılmaktadır



Resim 1.5 : Dalda limon



Resim 1.6 :.Kekikli sirke



Resim 1.7 :.Zeytinyağı

1.3.2. Sirke Çeşitleri

Sirkeler, yemeklere tat vermek için çok değişik şekillerde kullanılırlar. Sebze yemeklerinde, marinad yapımında, salatalarda lezzet verici olarak kullanılır. Doğal olarak ekşimiş şaraptan yapılmış olan fakat günümüzde sirke kavramı, diğer ekşimiş sıvılar, mayalandırılmış meyveler ve aynı şekilde üretilmiş tahıllar için de geniş kapsamlı olarak kullanılmaktadır. Örneğin; elma sirkesi, malt ve pirinç sirkesi gibi...Sirkenin keskinliği içerdiği asit miktarıyla belirlenir. Ayrıca içine kekik, tarhun gibi lezzetlendirilen sirke türleri de vardır.

Hardallar, soğuk soslar ve sirke soslarının hazırlanmasında temel malzeme olan sirke, aynı zamanda yoğunlaşmış malzemelerden üretilen pişmiş soslarda ve deglasajlarda çok önemlidir. Ekşi tatlı yemekler, ıslatma suları, marinatlar ve konserve içlerinde çok önemlidir. Doğasına ve kokusuna bağlı olarak çok çeşitli kullanımları mevcuttur.

1.3.3. Zeytinyağı

Mutfakta her çeşit alanda, temel ya da ek harç yada saklama malzemesi olarak kullanılan besinsel, yağlı ve sıvı bir maddedir. Zeytinden elde edilen zeytinyağı, soğuk yemeklerin yapımında çok kullanılmakta olup, salata soslarına da güzel lezzet veren bir yağ çeşididir.



Resim 1.8: Yoğurt



Resim1.9: Krema



Resim1.10 : Mayonez

1.3.4. Yoğurt

Yoğurt, sütün mayalanmasıyla oluşan beyaz koyu kıvamda süt ürünüdür. Tam yağlı ve yarım yağlı olarak ikiye ayrılır.

Sütün yoğurda dönüşmesini "**Türk Basili**" denen ve laktik asit çıkaran bir mikroorganizma sağlar.

Yoğurt Türleri

Sade yoğurt: Ilık süte eklenen mayayla ılık bir ortamda bekletilmek suretiyle hazırlanan kaymaklı yoğurt türüdür. Yoğurdun en doğal hâlidir.

Aromalı yoğurt: Aromalı yoğurt meyveli ve şekerli olarak ikiye ayrılır. İlk olarak İsviçre'de yapılmıştır.En yaygın olanı çilekli yoğurttur.

Silivri tipi: İstanbul civarındaki Silivri köylerine has olan bu yoğurdun özelliği koyun sütünden yapılmış olmasıdır. Diğer yoğurtlardan daha lezzetli, sert ve bol kaymaklıdır.

Dayanıklı(süzme)yoğurt: Yoğurt uzun müddet saklamak için torbalarda süzülerek katı bir hâl alır. Kullanılacağı zaman suyla inceltir.

1.3.5. Krema

Sütün konsantre edilmiş şeklidir. Süt kendi haline bırakıldığı zaman üzerinde belirli bir şekilde toplanır. Krema ayıran makinalarda ayrılır. Mutfakta yemeklerde tatlılarda, salata soslarında vb..yerlerde kullanılır. Kolay bozulduğu için bekletilmeden taze olarak kullanılmalıdır. (Sütün homojen edilmesi pulvarize yoluyla olur.)

Ekşi krema (sour cream): Kremanın özel bir şekilde mayalandırılmasıyla yapılır. Kendine has bir ekşiliği vardır. Dipler, soslar ve soğuk yiyeceklerin hazırlanmasında çok kullanılır. Taze tüketilmelidir.

Kaymak: Sıcak sütün, soğutulduktan sonra üzerinde kalın tabaka halinde toplanan kısmı doğal süt kaymağıdır.



Mayonez bilgileri için Uluslararası soslar III modülün tekrar inceleyiniz.

1.3.6. Mayonez

Mayonez, salata sosları yapımında batı mutfaklarında çok kullanılan bir çeşittir. Kullanılacağı salataya göre içine baharatlar, otlar ve çeşitli çeşniler ilave edilerek farklı şekillerde hazırlanır.



Resim 1.11: Dalında domates



Resim 1.12 : Çeşitli baharatlar

1.3.7. Ketçap

Çeşitli boy ve şekillerde, şişelerde satılan, tatlı-ekşi bir tadı olan, mantar, ceviz ve genellikle de domates bazlı, az ya da çok baharatlı, acı veya tatlı olan bir çeşnidir. Mutfaklarda et sularına katılan, yumurta pateler, balık, pirinç ve steak'lerin yanında kullanılan ketçap patates ve sandviçlerin ayrılmaz bir parçasıdır. Ayrıca salata soslarının yapımında da kullanılan lezzet verici kıvamlı bir sıvıdır.

1.3.8. Otlar ve Baharatlar

Otlar, yeşil bitkiler türünden gıda maddeleridir. Yapılarında kokulu bir yağ bulunur ve kullanıldıkları yemeklere güzel koku verirler. Yapraklarının koku ve lezzet vermesi baharatlardan daha etkilidir. Çok sık olmasa da bazen bitkinin gövde kısmı, çiçekleri, tohumları ve kökü de kullanılır.

Otlar en iyi şekilde taze olarak kullanıldıkları zaman lezzetlidirler. Kurutulmuş otlar ise uygun birer alternatiftirler. Örneğin kurutulmuş maydanoz ve nane gibi... Taze ot yerine kurutulmuş olanının kullanılması durumunda birbirlerine hangi oranlarda eşit olduğunun bilinmesi gerekir.

Baharatlar kokulu bitkilerin kurutulmuş şeklidir. Baharatlar bitkilerin tohum, çiçek, kök ve kabuk kısımlarıdır. Baharatlar uçucu yağ asitleridir ve tatları otlara göre daha yoğun bir şekilde tatlı ve ya acıdır. O nedenle az miktarlarda kullanmaya dikkat edilmelidir.



Resim 1.12: Taze fesleğen



Resim 1.13: Maydanoz



Resim 1.14: Dereotu

Ot ve baharatların satın alınması ve kullanımı

- Ø Satın alırken renklerinin parlak, tatlarının da keskin olmasına dikkat edilmelidir.
- Ø Kuru ot ve baharatlar kullanılacakları kadar alınmalıdır.
- Ø Satın alırken kullanım tarihleri kontrol edilmelidir.
- Ø Eğer uzun süre saklanacaklarsa, kapaklı cam kavanozlarda, kuru ve serin yerlerde saklanmalıdırlar.
- Ø Üründen iyi sonuç alabilmek için taze olmaları gerekir
- Ø Kısa sürede ve pişirilerek hazırlanacak yiyeceklere pişirmenin başında ilave edilir.
- Ø Uzun süreli pişirilecek yiyeceklere ise, işlemi sonunda ilave edilmelidir.

Yeşil otlar pek çoğu oldukça uygun fiyatlarla satın alınabilirler. Kullanıldıktan sonra kalan taze otların bozulmasını ve çürümmesini engelleme yolları şu şekilde gruplandırabilir:

- Ø **Mikro fırında kurutma**
 - Otlar soğuk suda yıkandıktan sonra kağıt havlu arasında kurulanır.
 - Yüksek ısıya getirilmiş fırında 2-3 dakika kadar kurutulur
 - Eğer yaş ve yumuşak ise fırında bir süre daha kurutulur.
 - Kuru otların saklandığı şekilde saklanır.
- Ø **Otantik fırında kurutma**
 - Mikro fırındaki işlem aynen uygulanır.
 - Ancak fırına soğukken koyulur ve fırının en alt bölümüne kurutulur.
- Ø **Dondurarak saklama:**
 - Otlar temizlenir, küçük parçalar halinde poşette, dondurucuda saklanır.
 - Özellikle fesleğen, dereotu ve maydanoz gibi otlar için çok uygundur.
- Ø **Yağ içinde saklama:**
 - Biberiye, adaçayı gibi otlar yıkayıp kurulandıktan sonra yağda bekletilirler.



Resim1.16: Kapari

1.3.9. Kapari Çiçeği

Asya kökenli, bütün sıcak bölgelerde yetişen kapari ağacının çiçek goncasıdır. Çok tazeyken toplanan kapariden, sirke içerisinde turşusu yapılır ya da salamura içinde konserve hazırlanır. Kapari ağacının zeytin büyüklüğündeki meyvesi de aynı biçimde hazırlanarak “kornişon turşusu” adını alır. Yemeklerde çeşni olarak kullanılan kapari, balık yemeklerinin soslarına, pizzaya, hardal ve raifort peynirine de lezzet verir. Ayrıca batı mutfağında salata ve soslarının yapımında da çok kullanılan bir çeşittir.

1.3.10. Tuz, Şeker

Çeşni ve saklama malzemesi olarak kullanılan, acı bir tada sahip, kristalleşmiş, ufalanabilen kokusuz bir madde olan tuz, saf hâldeki sodyum klorürden oluşur ve doğada bol miktarda bulunur. Organizma için çok gerekli olan tuzun zihne duruluk, keskinlik, açıklık ve uyanıklık verdiği bilinmektedir. Organizma için günlük ihtiyaç 5 gr civarındadır. Ancak günlük alınan miktarın fazla olması migren, diş etleri şişmesi, basur gibi hastalıklarda zemin hazırlar. Yüksek tansiyon, alerji, kalp ve karaciğer hastalıklarının da tuzdan sakınmak gerekir. Diğer taraftan kusma, ishal ve aşırı terlemede tuz yemek gerekir.

İnsana yararlı olan tuz, rafine edilmemiş deniz tuzudur. Kimyasal bileşimi açısından insan kanındaki tuza çok benzer.

Besin değeri bakımından sodyumca zengin bir gıda olup, iyot miktarı, elde edildiği yere göre değışir.

Tuzun, yiyeceklere verdiği lezzet çok önemlidir. O nedenle vazgeçilemeyen bir gıda olarak da nitelendirilir.

Şeker ise kalorisi yüksek, vitamin ve minerallerden yoksun bir gıdadır. Çok sayıda bitkinin yapraklarında doğal olarak oluşan ve köklerinde ya da saplarında yoğunlaşan, tatlı lezzete sahip bir maddedir.

Akçağaç, hintdarısı ve üzüm gibi ağaçlardan elde edildiği gibi şeker pancarı, şeker kamışı gibi bitkilerden de elde edilir. Esmer şeker, sıvı şeker, kristal şeker, taneli şeker, reçel şekeri gibi çeşitlendirilmiş şekilleri vardır.

Salata soslarında da lezzeti artırmak amacıyla kullanılır. Ayrıca soslarda doğal fermentasyonu sağlayarak yeni çeşniler oluşmasına yardımcı olur.

1.3.11. Hardal

Turpgiller familyasından, Akdeniz havzası kökenli otsu bitkidir. Tohumları aynı isimle anılan, sarı renkli, lezzeti az ya da çok acı olan bir baharatın hazırlanmasında kullanılır. Fransa’da “hardal sözcüğü”, siyah ya da sarı hardal tohumlarının ya da her ikisinin karışımlarının dövülmesiyle elde edilen bir ürün için kullanılır. Fransa’da hardalın başkenti Dijon’dur.

Hardal birçok aromatik varyantı olan gastronomik bir çeşnidir. Hardal tohumları dövülerek ezildikten sonra hardal yapılır.

Hardal çeşni olarak kullanılmanın dışında, pişirme öncesi tavşan, domuz, tavuk ve bazı balıklara (en yağlı olanlara) sürülerek ve bazı yahnilerde de pişme suyuna ilave edilerek kullanılır. Ayrıca birçok sıcak ve soğuk sosun temel malzemesidir.

1.3.12. Peynirler



Resim1.17 :Emental peyniri



Resim1.18 :Rokfor peyniri

Sütün katılaşmasıyla elde edilen bir gıda maddesidir. Hayvandan sağıldıktan sonra süt pişirilerek veya çiğ olarak mayalanır. Mayalanma ısısı peynirin cinsine göre değişir. Peynirin çeşidine göre inek, koyun, manda ve keçi sütleri kullanılır.

Mayalandırıldıktan sonra sırayla; sıvı fazlasının veya peynir suyunun süzme işlemi, pıhtılaşmış kazeini dilimler hâlinde kesilmesi, preslenmesi, gerekiyorsa kalıplanması ve pişirilmesi gibi yöntemlerle sıvıdan ayrılır. Seçilen yöntemler peynirin çeşidiyle ilgilidir. Üçüncü aşama peynirin tuzlanmasıdır ki buda yapılacak peynirin çeşidine göre farklılık gösterir. Son aşama peynirin olgunlaştırılmasıdır. Olgunlaştırma yöntemlerinin çeşitleri ile pek çok peynir türü yapılmakta olup süre hepsinde farklıdır. Taze peynirler, tatlılarda, kahvaltıda vb. yerlerde kullanılır.

1.3.13. Turşular



Resim 1.19: Salatalık turşusu



Resim 1.20: Nar ekşisi

Aromalı sirke veya tuzlu suda saklanan, sebze veya meyvelerden yapılan bir çeşnidir. Hint kökenlidir. Yumuşak ve gevrek yapıya sahip olan sebze ve meyveler çiğken turşu yapılır; ancak sert olan bazı sebzeler ve meyveler pişirildikten sonra turşu yapmaya hazır hâle gelir. Karışık olarak yapılabildiği gibi tek bir çeşit olarak da (salatalık turşusu gibi.) hazırlanabilir. Etlerin, yahnilerin, bulamaçların yanında, aperatif olarak ve ordövrlerde malzeme olarak ve çeşitli salata ve salata soslarının yapımında kullanılırlar. Örneğin salatalık turşusu, ravigote, gribiche, reforme gibi. Soslara ve karışık salatalarda çok kullanılır.

1.3.14. Nar Ekşisi

Nar ağacının meyvesi olan nar taneler tatlı ve kokulu bir lezzete sahiptir. Enerjisi düşük olup fosfor ve pektin açısından zengindir. Ar tanelerinden, nar şurubu, grenadine ve nar şarabı yapılmaktadır. Türk mutfağında özellikle Güney ve Güney Doğu Anadolu'da çok üretilen nar ekşisi de hem yemeklerde hem de salata soslarının yapımında çok kullanılan bir çeşnidir.

1.3.15. Diğer Tatlandırıcılar



Resim 1.21: Siyah ve yeşil zeytin

- Ø Kuru soğan
- Ø Yeşil soğan
- Ø Sarımsak
- Ø Mantar
- Ø Yumurta
- Ø Domates gibi sebzeler
- Ø Brandy, viski vb.
- Ø Hazır soslar(Worchestershire, soya, tabosco sos gibi..)
- Ø Yeşil ve kırmızı biber (acı ve tatlı çeşitler..)
- Ø Avokado
- Ø Badem vb. kuruyemişler
- Ø Siyah / yeşil zeytin

1.4. Salata Sosları ve İşlem Basamakları

Sos salatada lezzeti oluşturur. Salatanın beraberliği, anlamı sos tarafından sağlanır. Sos konmayan salata istenilen tadı vermeyebilir. Uluslararası mutfaklarda kullanılan birçok salata sosu mevcuttur. Sosun temel birleşenlerinde bazı değişiklikler yaparak veya içine konulan baharat vb. maddelerin oranını artırarak ya da değiştirerek bir çok yeni sos türleri üretebiliriz. Sos özel salatalar ve istisnalar haricinde genellikle servisten hemen önce salataya ilave edilirler.

Mutfaklarda sıkça kullanılan bazı soslar işlem basamakları

Limonlu salata sosu

İşlem basamakları

- Ø Limon suyunu sıkılır.

- Ø Süzgeçten geçirilerek süzdürülür.
- Ø Zeytinyağı ve tuz ilave edilir.
- Ø İyice çırpılır



Resim 1.22:Limon dilimleri Resim1.23 : Zeytinyağı Resim1.24: Julienne soğan doğrama

Gereçler

- Ø 1 kahve fincanı zeytinyağı
- Ø 1 limon
- Ø 1 çay kaşığı tuz

Sirkeli salata sosu

Gereçler

- Ø 1 kahve fincanı zeytinyağı
- Ø ½ kahve fincanı sirke
- Ø 1 çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Ø Bir kasede sirke, zeytinyağı, tuz iyice çırpılır.

Anadolu salata sosu

Gereçler

- Ø 6 kahve fincanı zeytinyağı
- Ø 2 kahve fincanı sirke
- Ø 1 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
- Ø 1 tatlı kaşığı tuz
- Ø ½ çay kaşığı kekik
- Ø ½ çay kaşığı toz şeker
- Ø ¼ çay kaşığı karabiber
- Ø ½ çay kaşığı toz hardal

İşlem basamakları

- Ø Tuz, kekik, şeker, karabiber, tuz ve hardal bir kaseye alınır.
- Ø Soğanlarla karıştırıldıktan sonra sirke ve zeytinyağı ilave edilir.
- Ø İyice karıştırıp bir şişeye doldurulur.
- Ø Kullanılacağı zaman iyice çalkalanır.

Yayla salata sosu



Resim 1.25: Çeşitli baharatlar



Resim1.26 : Sarımsak

Gereçler

- Ø 1 kahve fincanı yoğurt
- Ø 3 kahve fincanı zeytinyağı
- Ø 1 kahve fincanı limon suyu
- Ø ½ çay kaşığı dövülmüş ıtır
- Ø ½ çay kaşığı şeker
- Ø ¼ çay kaşığı tuz
- Ø ¼ çay kaşığı karabiber

İşlem basamakları

- Ø Tüm malzeme karıştırılır.
- Ø Bir şişeye koyup iyice karıştırılır.
- Ø Malzemenin hepsini birlikte iyice karıştırıp bir şişeye koyunuz.
- Ø Servis anında iyice çalkalayıp kullanınız.

Basit salata sosu

Gereçler

- Ø 1 kahve fincanı kaliteli üzüm sirkesi
- Ø 3 kahve fincanı zeytinyağı
- Ø ¼ çay kaşığı beyaz biber veya karabiber
- Ø ½ yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
- Ø 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- Ø ¼ çay kaşığı hardal

- Ø 1 diş ezilmiş sarımsak
- Ø 1 çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Ø Tüm malzemeler iyice çırpılarak maydanoz ilave edilir.
- Ø Baharat miktarı artırılabilir.

 **Uluslar arası salata sosları konusuna geçmeden önce Soslar I ve Soslar III modüllerini tekrar inceleyiniz.**

1.5. Uluslararası Mutfakta Kullanılan Salata Sosları ve İşlem Basamakları

1.6. Winegret Sos

Gereçler (15 porsiyonluk)

- Ø 6 kahve fincanı zeytinyağı (300 gr)
- Ø 2 kahve fincanı sirke (100 gr)
- Ø 1 çay kaşığı toz hardal
- Ø ¼ çay kaşığı karabiber / tuz
- Ø 2 çorba kaşığı kıyılmış kornişon turşu
- Ø 2 çorba kaşığı kıyılmış kapari çiçeği

İşlem basamakları

- Ø Tüm malzeme karıştırılır, istenildiği zaman kullanılır.

Ravigot sos (10 porsiyonluk)

Gereçler

- Ø 3 kahve fincanı zeytinyağı (150 gr)
- Ø 1 kahve fincanı sirke (50 gr)
- Ø 1 çay kaşığı toz hardal
- Ø ½ çay kaşığı tuz
- Ø 2 çorba kaşığı kıyılmış kornişon turşu
- Ø 1 çorba kaşığı kıyılmış kapari çiçeği
- Ø ½ demet ince kıyılmış maydanoz
- Ø 1 adet katı pişmiş yumurta
- Ø ¼ orta boy domates

İşlem basamakları

- Ø Domatesin kabukları soyulur ve çekirdekleri alındıktan sonra ince kıyılır.
- Ø Tüm malzeme bir kase içinde karıştırılır.
- Ø İstenildiği zaman kullanılır.

Rokfor sos (10 porsiyonluk)

Gereçler

- Ø 200 ml vinegrot sos
- Ø 75 gr rokfor peynir

İşlem basamakları

- Ø Rokfor peyniri bir kase içerisinde çatalla ezilir.
- Ø Vinegrot sos, ezilmiş peynire azar ekleyerek iyice karışması sağlanır.
- Ø İstenildiği zaman kullanılır.



Resim 1.27: Rokfor Peynir

Not 1 : Gerçek rokfor peyniri çok pahalı olduğu için bu sos çoğunlukla rokfor peynirinin benzeri olan Danimarka Blö peyniri kullanılır.

Not 2 : Rokfor sos, mayonez kullanılmadan, Amerikan usulü, Fransız sosa ezilmiş rokfor peyniri ilavesiyle de yapılır. 900 gr sosa 100 gr peynirle hazırlanır.

1.7. Mayonezden Türeyen Soslar

Kokteyl sos (4 porsiyonluk)

Gereçler

- Ø 2 su bardağı mayonez
- Ø 1/3 su bardağı kaliteli, az acılı ketçap
- Ø 1/5 su bardağı brand/konyak/whisky
- Ø ½ su bardağı kaliteli krema (arzu edilirse)

İşlem basamakları

- Ø Malzemeler iyice karıştırıldıktan sonra istenirse çırpılarak kabartılmış krema eklenir
- Ø Hemen tüketilmesi gerekir. Eğer kısa süreli bekleyecekse buzdolabında saklanmalıdır.

Sos tartar (2-3 porsiyon)

Gereçler

- Ø 1 su bardağı mayonez (200 gr)
- Ø 1 adet katı pişmiş/ince kıyılmış yumurta
- Ø 1 yemek kaşığı ince kıyılmış kornişon
- Ø ¼ yemek kaşığı ince kıyılmış taze soğan
- Ø ¼ yemek kaşığı ince kıyılmış kapari
- Ø ½ yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

İşlem basamakları

- Ø Malzemeler iyice karıştırılır.
- Ø İstenildiği zaman kullanılır

Ekşi kremalı mayonezli salata sosu

Gereçler

- Ø 1 su bardağı mayonez
- Ø ¼ çay kaşığı kırmızı pul biber
- Ø 2 yemek kaşığı chili sos
- Ø 1 çay kaşığı hardal / şeker
- Ø 2 çay kaşığı ekşi elma sirkesi
- Ø 2 adet katı pişmiş ve ince kıyılmış yumurta
- Ø 2 yemek kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı
- Ø ½ su bardağı ekşi krema veya yoğurt ve krema
- Ø 2 yemek kaşığı ince kıyılmış dolma yeşil zeytin
- Ø 2 yemek kaşığı ince kıyılmış kornişon

İşlem basamakları

- Ø Malzemeler iyice karıştırılır.
- Ø Soğutulduktan sonra servis yapılır.

1.8. Kremalı Salata Sosu (1 Litre Sos İçin)

Gereçler

- Ø 700 gr krema
- Ø 300 gr sirke
- Ø 15 gr limon suyu
- Ø ½ çay kaşığı tuz
- Ø ½ çay kaşığı hardal
- Ø ½ çay kaşığı şeker

İşlem basamakları

- Ø Malzemeler mikser ile iyice homojen hale getirilir.
- Ø Salata servise alınmadan hemen önce hazırlanmalıdır

1.9. Amerikan Sos - Amerikan Usulü Bin Ada Sosu

Gereçler

- Ø ½ su bardağı mayonez
- Ø 2 adet katı pişmiş/ince kıyılmış yumurta
- Ø 2 yem.kaş. chili sos
- Ø 2 yem.kaş. ince kıyılmış arpacık soğanı
- Ø 2 yem.kaş. ince kıyılmış kornişon
- Ø 2 yem.kaş.kıyılmış dolma yeşil zeytin
- Ø ¼ çay kaşığı kırmızı pul biber

İşlem basamakları

- Ø Malzemeler iyice karıştırılır.
- Ø Soğutularak servis yapılır.

1.10. Fransız Sos (1 Su Bardağı Sos İçin)

(Aromatic French salad Dressing)

Gereçler

- Ø 2/3 su bardağı zeytinyağı
- Ø ¼ su bardağı limon suyu
- Ø 2 yemek kaşığı su
- Ø 2 yemek kaşığı Ketçap
- Ø 1 çay kaşığı toz şeker
- Ø 1 çay kaşığı angustra biber
- Ø ½ çay kaşığı hardal
- Ø ½ çay kaşığı mercan köşk otu
- Ø ½ çay kaşığı kırmızı pul biber
- Ø ½ çay kaşığı tabosco sos
- Ø 2-3 tane taze çekilmiş beyaz biber
- Ø İkiye bölünmüş 1 diş sarımsak
- Ø Dörde bölünmüş bir küçük boy soğan

İşlem basamakları

- Ø Tüm malzemeler bir kavanoza koyularak iyice karıştırılır.
- Ø Buzdolabında soğutulur.
- Ø Kullanılmadan önce içinden soğan ve sarımsak parçaları çıkartılır

Diğerleri

- Ø Avokado salata sosu
- Ø Yoğurtlu salata sosu
- Ø Sebze salataları için salata sosu
- Ø Krem peynirli salata sosu
- Ø Rokfor salata sosu
- Ø Amerikan usulü Fransız salata sosu
- Ø Hardal sos
- Ø Limonlu krema sosu gibi...



Resim 1.28 : Acı biber sosu

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Tartar sos hazırlayınız.

Gereçler

- Ø 1 su bardağı mayonez (200 gr)
- Ø 1 adet katı pişmiş ve çok ince kıyılmış yumurta
- Ø 1 yemek kaşığı ince kıyılmış kornişon
- Ø ¼ yemek kaşığı ince kıyılmış taze soğan
- Ø ¼ yemek kaşığı ince kıyılmış kapari
- Ø ½ yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Not: Verilen ölçüler 2-3 porsiyonluktur, istediğiniz kadar azaltıp çoğaltabilirsiniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Ön hazırlıklarınızı tamamlayınız.	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. Ø Planlı çalışınız. İşe hazırlıklı olunuz.
Ø Araçları hazırlayınız Araçları tezgâha sırayla hazırlayınız.	Ø Sos kabını, hazırlayacağınız salata sosuna uygun büyüklükte seçiniz.
Ø Gereçleri hazırlayınız - Taze soğanı maydanozu ince kıyınız. - Yumurtayı katı pişirdikten sonra çok ince kıyınız. - Kornişonu çok ince kıyınız.	Ø Yumurtanın haşlama suyuna tuz atınız, böylece daha kolay soyulmasını sağlamış olursunuz. Ø Sebzeleri önce ayıklayıp sonra yıkayınız. Ø Sebzeleri iyice yıkadıktan sonra ½ çay bardağı sirke katılmış suda 5-10 dakika bekletiniz
Ø Sosu hazırlayınız Tüm malzemeleri sos kabı içinde karıştırınız.	Ø Sos kabının çukur olmasına dikkat ediniz. Ø Karıştırırken sebzelerin şekillerinin çok fazla bozulmamasına dikkat ediniz.
Ø Sosu saklayınız Kullanılacağı zamana kadar buzdolabında saklayınız.	Ø Sosu kapaklı bir saklama kabı içinde bekletiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

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

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Ø Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? Gömlek,kep,fular,önlük vb.,		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
• Takılarınızı çıkardınız mı? (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe vb.)		
Ø Araç-gereç seçiniz mi?		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø İşlem basamakları		
• Sebzelerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
• Sebzeleri istenilen şekilde doğradınız mı?		
• Karıştırırken sebzelerin şekillerinin çok bozulmamasına dikkat ettiniz mi?		
• Sosu buzdolabında soğuttunuz mu ?		
Ø Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

Değerlendirme

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında sebzelele istenilen lezzet, kıvam ve görünümde sebze ve meyve salataları yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında uygulanmakta olan sebze ve meyve salataları çeşitlerini araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında, sebze ve meyve salataları çeşitlerinde kullanılmakta olan salata soslarını araştırınız.
- Ø Uluslararası mutfaklarda hazırlanmakta olan sebze ve meyve salata çeşitlerini internet ortamında araştırınız.

2. SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR

2.1. Salatalar

Salatalar yılın her mevsiminde aranan ve tercih edilen bir yiyecek türüdür. Fakat özellikle sıcak yemeklere alternatif olarak verildikleri yaz mevsiminde çok tercih edilirler. Çok çabuk ve kolay hazırlanabildikleri gibi çok da özenle hazırlanırlar. Salatanın asıl hazırlığı ve süslenmesi servisten hemen önce yapılması gerekir.

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.

- Ø Basit salatalar (simple salads-salades simples)
- Ø Düzenlenmiş salatalar (composed salads-salades compos  )

Karışık salatalar da, kullanılan malzeme ve soslarına göre de gruplandırılırlar.

Örnekler: Salad niçoise (salade niçoise), Lakme salad (salade lakme), Salatalık, domates salatası (emne salads), Florida salads (salade florida).

2.2. 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 yapılabilirdikleri gibi çok fazla sayıda kişiye sunulmak üzere büyük miktarlarda da hazırlanabilirler. Salatalar menüde şu şekillerde yer alırlar:



Resim 2.3: Karides salata



Resim 2.4.: Yeşil salata



Resim2.5 :Portakal soslu narlı salata

İştah açıcı olarak sunulan salata

İştah açıcı olarak ana yemeklerden önce servis yapılırlar. Deniz ürünleri kokteyli, meyve kokteyli, tutsülenmiş somon balığı salatası, ve avakado kokteyli 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 popürlüğünü hiç kaybetmeyen bir tatlıdır. Benzer yapılara sahip meyvelerin birlikte kullanılmasıyla hazırlanan bir salataır. Örneğın kavun salatası, tropikal meyve salatası, berry salatası vb...



Resim2.6 : Büfe salataları

Açık büfede sunulan salatalar

Bu şekilde verilen salatalarda veya yemeklerde takdim çok önemlidir. Bu yüzden misafirlere servisi kolay olan tüketildikçe görünümünü bozulmayan salatalara öncelik verilmelidir.

Salata yapımında dikkat edilmesi gereken kurallar

- 1) Meyve ve sebzeleri seçerken taze, lekesiz ve temiz olmasına dikkat edilmelidir.
- 2) Salata sebzelerinin tazeliğini korumak için hazırlanmadan önce soğuk su içerisinde bekletilmelidir.
- 3) Salatada kullanılan gereçleri seçerken birbirlerini tat, renk ve yapı olarak tamamlamalarına dikkat edilmelidir.
- 4) Salatanın lezzet ve besin değerini artırmak için yapısına uygun sos kullanılmalıdır.
- 5) Salatanın görünüşünün doğal olması sağlanmalıdır.
- 6) Fazla abartılı dekorasyonlardan kaçınılmalıdır.
- 7) Salatayı süslerken kullanılan gereçlerin yenilebilir olmasına dikkat edilmelidir.
- 8) Salata yemek zamanına çok yakın bir sürede hazırlanmalıdır. Eğer bekletilmesi gerekiyorsa soğukta saklanmalıdır ve soğuk tabakta servis yapılmalıdır.

2.3. Salata Hazırlamada Kullanılan Sebze ve Meyveler

- Ø Marul çeşitleri, kıvırcık, endive vb.
- Ø Kabak, patlıcan vb..
- Ø Salatalık
- Ø Havuç
- Ø Domates,
- Ø Semizotu, ısırgan otu vb.

- Ø Yeşil / kırmızı biber kereviz
- Ø Renkli dolma biberler
- Ø Maydanoz, dereotu
- Ø Tere, roka vb.
- Ø Enginar, kuşkonmaz, kereviz vb.
- Ø Mısır
- Ø Şalgam / pancar / turp vb.
- Ø Patates
- Ø Brokoli, Brüksel lahanası vb.
- Ø Ispanak
- Ø Taze reyhan, fesleğen, nane vb.
- Ø Pırasa
- Ø Kuru soğan / yeşil soğan
- Ø Limon
- Ø Nar taneleri ve suyu
- Ø Elma çeşitleri
- Ø Portakal, ,greyfurt, turunç vb.
- Ø Muz
- Ø Armut çeşitleri
- Ø Ayva çeşitleri
- Ø Hindiba, turp otu vb.
- Ø Sarımsak
- Ø Salata yapılabilecek sebze ve meyveleri daha fazla çeşitlendirmek mümkündür.

2.3.1. Çiğ Sebze ve Otlarla Yapılan Salatalar



Resim 2.7: Dereotu salatası

Dereotu salatası (samut salatası)

Gereçler

- Ø ½ kg dereotu
- Ø ½ çay bardağı zeytinyağı
- Ø 1 limon, 2 yumurta
- Ø ½ çay kaşığı tuz
- Ø ½ çay kaşığı kırmızı biber
- Ø 5-6 dal maydanoz

İşlem basamakları

- Ø Dereotu ve maydanoz ayıklanır, yıkanır, yumurta katı haşlanır.
- Ø Maydanozla dereotu birlikte incecik kıyılarak salata kasesine alınır.
- Ø Yağ, limon suyu, tuz ve kırmızı biber, çukur bir kasede iyice karıştırılır.
- Ø Katı pişmiş yumurta doğranarak salatanın üzerine yerleştirilir.
- Ø Sosuyla birlikte servise alınır.



Resim2.8 :Semizotu salatası



Resim2.9 :Salatalık/domates salatası

Semizotu salatası

Gereçler

- Ø ½ kg semizotu
- Ø ½ çay bardağı zeytinyağı
- Ø ½ limon suyu
- Ø 2-3 diş sarımsak
- Ø ½ çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Ø Semizotu dal dal ayrılarak servis tabağına alınır.
- Ø Sarımsak ezilerek, yağ, limon suyu ve tuzla iyice karıştırılır.
- Ø Sosuyla birlikte servise alınır.

Salatalık ve domates salatası

Gereçler

- Ø 3 orta boy domates
- Ø 2 orta boy salatalık
- Ø 3-4 dal yeşil soğan
- Ø İstenilen çeşit salata sosu

İşlem basamakları

- Ø Salatalıklar soyularak muntazam dilimler halinde salata tabağının ortasına yerleştirilir.
- Ø Domatesler soyularak dilimler halinde salatalığın etrafına düzgünce dizilir.
- Ø Yeşil soğan incecik kıyılarak üzerine gezdirilir.
- Ø İstenilen salata sosu hazırlanarak birlikte servis yapılır.

2.3.2. Pişmiş Sebzelerle Yapılan Salatalar

Pancar salatası

Gereçler

- Ø 2.5 kg pancar
- Ø 1 adet yeşil kıvırcık salata
- Ø 1 demet maydanoz
- Ø 100 gr ince kıyılmış taze soğan
- Ø 150 ml vinegrot sos

İşlem basamakları

- Ø Pancarlar yıkanır, haşlanır, soğutulur.
- Ø Soğuduktan sonra kabukları soyulur ½ cm-2.5 cm lik batonlar doğranır.
- Ø Salata yaprakları ve pancarlardan sonra kıyılmış soğan ve maydanoz serpilir
- Ø Vinegrot sosla servis yapılır.

Balzamik sirke dinlendirilmiş sebze potporisi



Resim 2.10: Renkli havuçlar



Resim 2.11 :Kuru soğan çeşitleri

- Ø 1 demet pancar yaprağı
- Ø 1 diş sarımsak
- Ø ¼ tatlı kaşığı tuz - karabiber
- Ø 150 g küçük brokoli parçaları
- Ø 2 havuç - 3 küçük soğan
- Ø 2 küçük şalgam - 250 g kabak
- Ø 2 1/2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- Ø 6 yemek kaşığı balzamik sirke

İşlem basamakları

- Tüm sebzeler ayıklanır ve yıkanır.
- Ø Pancar yaprağı kıyılır.
- Ø Havuç, kabak ikiye bölüp verev dilimlenir.
- Ø Şalgam soyularak zar büyüklükte doğranır.
- Ø Brokoli ayıklanarak küçük parçalara ayrılır.
- Ø Soğan ve sarımsaklar ince doğranır.
- Ø 3 litre su 1 tatlı kaşığı tuz kaynatılır
- Ø Kaynar suda havuçlar 1 dakika pişirilir.
- Ø Şalgam ve brokoli ekleyip 2 dakika pişirilir.
- Ø Kabaklar ilave edilerek 30 saniye daha pişirilir.
- Ø Sebzeler süzülerek soğuk sudan geçirilir, soğuyunca kağıt havluda suları süzülür.
- Ø Bu arada ayrı bir tavada yağın 1.5 kaşığı orta ateşte ısıtılarak, soğan ve sarımsak ilavesiyle 2 dakika pişirilir.
- Ø Pancar yapraklarına, ¼ tatlı kaşığı tuz ve karabiber eklenir.
- Ø Devamlı karıştırarak 7 dakika pişirilir.
- Ø Sirke karışıma eklenerek, iyice karıştırılır ve tava ateşten alınır.
- Ø Sebzeler salata servis kabına çıkarılarak tavadaki malzeme üstüne dökülür.
- Ø Kalan zeytinyağının ve karabiberin ilavesiyle salata iyice harmanlanır.
- Ø En az 10 dakika buzdolabında soğuttuktan sonra tekrar harmanlanarak servis yapılır.

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

Mimoza salatası

Gereçler:

- Ø 2 adet portakal
- Ø 4 adet muz
- Ø 500 gr yeşil üzüm
- Ø 3 adet göbek salata

Sosu :

- Ø ½ çay bardağı

İşlem basamakları

Limonlu krema sosu

- Ø Portakal kabuğu beyaz kısmıyla birlikte ve ince iç zarını da alacak şekilde soyulur.
- Ø Dilimler zarların arasından kesilerek zarsız portakal dilimleri çıkartılır, çekirdeklerinden temizlenir.
- Ø Muzlar soyulup dilimlenir ve kararmaması için üzerine limon suyu dökülür.
- Ø Üzümler iriyse ve soyulabiliyorsa kabukları soyulur.
- Ø Göbek salata ister yapraklarından ayrılmış olarak, isterse çeyrek parçalar halinde salata tabağına yerleştirilir.
- Ø Portakal ve muz dilimleri, üzümlerle birlikte üzerine yerleştirilir.
- Ø Sosuyla birlikte servis yapılır.

Japon salatası



Resim2.12: Japon salatası

Gereçler

- Ø 500 gr domates
- Ø 500 gr ananas dilimi
- Ø 3 adet portakal
- Ø 500 gr elma
- Ø 3 adet göbek salata
- Ø 150 ml limonlu krema sos

İşlem basamakları

- Ø Domateslerin kabukları soyularak çekirdekleri çıkartılır, küp şeklinde doğranır.
- Ø Portakal kabuğu beyaz kısmıyla birlikte ve ince iç zarını da alarak soyulur, dilimler zarların arasından kesilerek zarsız portakal dilimleri çıkartılır, çekirdeklerinden temizlenir.

- Ø Elmanın kabukları soyularak, ananasla aynı boyda küçük küpler halinde doğranır.
- Ø Göbek salata ister yapraklarından ayrılmış olarak, isterse çeyrek parçalar halinde salata tabağına yerleştirilir.
- Ø Üzerine domates, portakal, ananas, elma dilimleri yerleştirilir, sosuyla servis yapılır.

2.3.4. Cacıklar



Resim 2.13 :Pazı cacığı



Resim2.14 :Semizotu cacığı

Pazı cacığı

Gereçler:

- Ø 1 kg pazı (pancar yaprağı)
- Ø 1.5 kg yoğurt
- Ø 4-5 diş sarımsak
- Ø 1 çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Ø Pazı ayıklanıp bol suyla iyice yıkanır.
- Ø Bir tencerede kendi suyuyla pişmeye bırakılır.
- Ø Yumuşadıktan sonra ateşten alınarak fazla suyu sıkılır ve ince ince doğranır.
- Ø Ayrı bir kasede sarımsak ezildikten sonra yoğurt eklenerek iyice karıştırılır.
- Ø Pazının üzerine gezdirilerek servis yapılır.

Semizotu cacığı

Gereçler

- Ø 1 kg semizotu (pirpirim)
- Ø 1.5 kg yoğurt
- Ø 4-5 diş sarımsak
- Ø 1 çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Ø Semizotu ayıklanıp bol suyla iyice yıkanır.
- Ø Bir tencerede kendi suyuyla 3-5 dakika pişmeye bırakılır.
- Ø Ateşten alınarak fazla suyu sıkılır, soğutulur ve ince doğranır.
- Ø Ayrı bir kasede sarımsak ezildikten sonra yoğurt eklenerek iyice karıştırılır.
- Ø Pazının üzerine gezdirilerek servis yapılır.

Not : Semizotu haşlanmadan dal-dal ayrılarak da yapılır.

Cacık



Resim 2.15 :Cacık

Gereçler

- Ø 2 su bardağı süzme yoğurt
- Ø 1 bardak kıyılmış salatalık
- Ø 4 diş sarımsak
- Ø 1 yemek kaşığı kuru nane - pul biber
- Ø ½ çay bardağı zeytinyağı

İşlem basamakları

- Ø Derin bir kasede yoğurt suyla iyice ezilir (çok duru ya da katı kıvamda olmamalıdır).
- Ø Ezilmiş sarımsak ve kuru nane de ilave edilerek karıştırılır.
- Ø Salatalıklar eklenerek tekrar karıştırılır.
- Ø Üzerine zeytinyağı gezdirildikten sonra pul biber serpilir.

2.3.5. 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. Evlerde üretilebilmekle birlikte büyük çaplarda sanayi de de üretilmektedir.

Günümüzde çok sayıda sebze ve meyvenin konserve yapılmaktadır. Taze olarak seçilen, ayıklanıp yıkandıktan sonra, meyvenin ve sebzenin türüne göre çiğ ya da pişmiş olarak kutu yada kavanozlarda paketlenirler. Ağızları kapatılan kaplar yeniden ısıyla işleme tabi tutulduktan sonra kullanıma hazır hale gelirler.

Konservelerin satın alınmasında dikkat edilecek noktalar

Konservenin saklanma süresi içindeki kimyasal reaksiyonlara bağlıdır. Bazı konserve çeşitlerinin dayanma süreleri şu şekildedir:

- Ø Yemiş, erik, kiraz vb. 1 yıl,
- Ø Şeftali, armut vb. 2 yıl,
- Ø Komposto ve reçeller 1-2 yıl,
- Ø Yemekler 2 yıl,
- Ø Pancar ıspanak, domates, havuç, kereviz vb. 2-3 yıl,
- Ø Bezelye, taze fasulye, kuşkonmaz vb. 3-4 yıl,
- Ø Sardalye, ton balığı vb. ise ortalama 5 yıl ve daha fazla saklanabilirler.

Konserve satın alırken

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

Kullanılmasında dikkat edilecek noktalar

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

Konservelerle yapılan salatalar

- Ø Modülün diğer bölümlerinde konserve olarak kullanılan sebze ve meyvelerle hazırlanan salata çeşitlerine örnekler verilmiştir. Bu nedenle konserve sebzeler ve meyvelerle yapılan salatalar bölümünde salata tarifleri verilmemiştir.
- Ø Bundan başka, bazı salatalarda, konserve enginar kalbi, haşlanmış bezelye konservesi, taze mısır, kuşkonmaz konserve olarak da kullanılmakta olup, yine mutfaklarda hazırlanma imkanı da vardır. Örneğin uluslararası salatalar bölümünde verilen Rus salatasının havuç, patates ve bezelyesi konserve olarak kullanılabildiği gibi, mutfaklarda da hazırlanmaktadır.
- Ø Konserveler yalnızca salatanın yapımında değil, garnitürlenmesinde ve süslenmesinde olduğu kadar soslarında da kullanılmaktadır.

2.4. Salata Garnitürleri

Garnitürler, salataları çekici, cazip bir hale getirmenin en önemli unsurlarındandır. Salata garnitürü olarak çok çeşitli malzemeler kullanılabilir. Salata yapımında ve süslenmesinde kullanılan malzemeler aynı zamanda garnitür olarak kullanılabilir. Kullanılan garnitürlerin yenilebilir halde olmasında önemlidir.

Salata garnitürü olarak kullanılan yiyeceklerin başlıcaları şunlardır :



Resim 2.16 : Kuşkonmaz



Resim 2.17 : Çeşitli marullar

- Ø Haşlanmış ve çeşitli şekillerde dilimlenmiş patatesler
- Ø Haşlanmış ve taze havuç
- Ø Haşlanmış ve taze brokoli
- Ø Konserve kuşkonmaz
- Ø Haşlanmış ya da taze Brüksel lahanası
- Ø Yeşil ve kırmızı biber (taze ve kuru)
- Ø Kiraz domates
- Ø Taze/haşlanmış yada konserve mantar
- Ø Çin marulu

- Ø Daikon (japon turpu)
- Ø Renkli dolma biberler
- Ø Konserve enginar kalbi
- Ø Konserve taze mısır
- Ø Konserve veya taze haşlanmış bezelye
- Ø Endive, Çin marulu
- Ø Taze enginar
- Ø Çeşitli peynirler
- Ø Çeşitli haşlanmış yumurtalar
- Ø İnce kıyılmış taze sebzeler
- Ø Çeşitli meyveler
- Ø Haşlanmış çeşitli kuru baklagiller
- Ø Salatalık ve diğer turşu çeşitleri
- Ø Haşlanmış çeşitli sebzeler
- Ø Çeşitli haşlanmış etler
- Ø Füme et ve sakatatlar
- Ø Konserve et ve balıklar
- Ø Jambon, salam, sosis vb.

2.5. Salata Süsleme ve Dizayn

«İyi hazırlanmış bir salata, mutlaka ve her zaman mükemmel görünümlü, davetkâr, çekici ve canlandırıcı olmalıdır » der iki ünlü mutfak teorisyeni (Richard E.Martland ve Derek A.Welsby –Basic cookery kitabında).

Çekici bir görünümü olmayan bir salata, ne kadar lezzetli olursa olsun, daha ilk bakışta, misafirin ve müşterinin gözünde itibarının yitirir.

Doğada bulunan sebzeler, meyveler ve deniz ürünleri gibi tüm yiyecekler çeşitli biçim, boy ve renktedirler. İyi bir aşçı, salata tabağı hazırlarken bu çeşitlilik ve renklilikten azami ölçüde yararlanmalıdır. Yeşil ve yuvarlak bir brüksel lahanasının yanına çubuk şeklinde doğranmış havuçlar ve tırtıklı parizyen kaşığıyla çıkarılmış dekoratif sarı patateslerle tamamlayarak oluşturulan bir garnitür kendiliğinden tabağa renk ve biçim verir. Yine yeşil sebzeler üzerine oturtulmuş halka patateslerin üzerine yerleştirilen kırmızı yanı üste gelen bir barbunya filetosundan oluşan bir tabak kendiliğinden renk ve dekor kazanır.

Örnekler sayılamayacak kadar artırılabilir. Renkli salata malzemesinin yanına eklenmiş bir kiraz domates ile sarı ve beyazın hakim olduğu küçük bir bıldırcın yumurtası yarısı salatayı birden çok renkli ve hoş bir hale getirir.



Resim 2.18 :Hem süsleme hem salata malzemesi olarak kullanılan sebzeler (Mısır / endive)

Bütün bunlarla birlikte esas olanın doğallık olduğu asla unutulmamalıdır.

Modern süsleme sanatında, doğal olmayan malzemeye –örneğin gıda boyalarına – hiç yer yoktur.

Dikkat edilmesi gereken en önemli kural; Bir salatayı yaparken farklı renklerdeki ve farklı dokulardaki malzemeyi bir araya getirmektir. Böylece renk ve doku zenginliği ortaya çıkar.

Bir salatayı süslemenin önemini bilmek kadar salatanın hangi esaslardan oluştuğunu bilmekte, onun cazibesini artıracak ipuçları verecektir.

Salata dört esastan oluşur

- Ø **Oturduğu, yerleştiği yer-yatağı:** Salataların yerleştiği yere genelde **yatak** denir. Genellikle bir kıvrıkcık ve benzeri türdeki yaprak kullanılır. Yaprak çok fazla olmamak şartıyla salata tabağının üzerine göze hoş görünecek şekilde konur. Yatak daima solmamış, taze ve diri olmalıdır Yaprak büyüklüğü tabağın büyüklüğü ve şekline uygun olmalıdır. Yeşil olması da çok önemlidir. Salata tabağı da genellikle özel bir görünümündedir. Bir çok yeşil salata çeşidine yeşil yatak koyulmaz.
- Ø **Salataların gövdesi, esas kısmı:** Salataların esasını oluşturur. Ön hazırlığı yapılan, hazırlanan salata yatağın üzerine yerleştirilir. Bazı salataların soğutulurken dinlendirilmesi gerektiğinden iş tamamlandıktan sonra, çok beklemeyeceği duruma gelince yatağa yerleştirilir. Kısacası servise yakın hazırlanmalıdır.
- Ø **Salatanın sosu:** Salataların lezzetini oluşturur, salatanın anlamını ve beraberliğini sağlar. Salata sosları, salatanın çeşidine göre iyi seçilmiş olması gerekir. Ancak o zaman başarılı bir salatadan bahsetmek mümkün olur. Genelde servise giderken kullanılır ancak bazı özel salata çeşitlerinde sosun ilave zamanı farklılık gösterebilir.
- Ø **Salatanın garnitürü:** Salataya son şekli veren, güzelliğini, çekiciliğini tamamlayan süslemelerdir. Renk ve şekil uyumunu garnitür tamamlar.

2.6. Salataların Kullanıldığı Yerler

- Ø Salatalar çeşitlerine göre ordövr yada yemeğe eşlik eden ve onu tamamlayan ve ya çeşidine göre esas yemek olarakta servis edilebilen yiyeceklerdir.
- Ø Salatalar yemeğe eşlik etmelerinin yanı sıra, kuşluk ve ikinci vaktinde de verilir.
- Ø Soğuk büfelerin vazgeçilmeyen çeşitlerindendir.
- Ø Salatalar mönüde belli bir yerde verilmelerinin yanı sıra aslında her öğüne ve her çeşide yakışan bir yiyecek grubu olarakta nitelendirilebilir.
- Ø Her öğüne yakışan bir salata çeşidi mutlaka vardır.
- Ø Ayrıca yaratıcılığa açık olması da oldukça önemlidir.
- Ø Her yaş grubuna hitap eden bir salata mutlaka vardır.
- Ø Diyet mutfaklarında da önemli bir yere sahiptir.
- Ø Hastalıklarda beslenmede çok çeşitleri kullanılmaktadır.
- Ø Vejeteryan grupların beslenmesinde kullanılan çeşitleri de oldukça fazladır.

2.7. Servis Araçları



Resim 2.19:Salata ve sos kaseleri Resim2.20 :Sos servis kabı

Salata servisinde kullanılan başlıca araç ve gereçler şunlardır:

- Ø Çeşitli boylarda salata kaseleri
- Ø Çeşitli boylarda salata tabakları
- Ø Salata sos kaseleri/kapları
- Ø Salata servis kaşığı, çatalı
- Ø Salata sos servis kaşığı
- Ø Servis bıçağı
- Ø Tek kişilik salata servis tabak ve kaseleri



Resim2.21 :Salata kasesi ve servis kaşığı



Resim 2.22 :Servis kaşık/çatal ve bıçağı

2.8. Salatanın Taze Olarak Servisi

Salataların taze olarak servis yapılmasının önemli kılan başlıca nedenler şunlardır:

- Ø Özellikle taze sebze ve meyvelerin bekleme esnasında besin değeri kayıpları çok hızla gerçekleşeceği için, servise en yakın zamanda salata hazırlanmalıdır.
- Ø Salata eğer önce hazırlandıysa, sosu mutlaka sofraya alınırken ilave edilmeli, yada servise sosuyla birlikte alınmalıdır.
- Ø Sosun içindeki limon suyu sirke gibi malzemeler özellikle sebzelerin renklerin değiştirip solduracağından buna dikkat edilmelidir.
- Ø Salatalar bekleme esnasında yalnızca besin değeri açısından değil görünüm açısından da çok şey kaybedebilir. Görüntüsü soluklaşır ve rengi olumsuz yönde değişebilir.



Resim 2.23: Taze hazırlanmış kuşkonmaz salatası

2.9. Sebze ve Meyvelerle Hazırlanan Diğer Salata Çeşitleri

- Ø Andiv salatası
- Ø Çoban salatası
- Ø Lor peynirli domates salatası
- Ø Florida salatası
- Ø Fransız salatası
- Ø Kereviz salatası
- Ø Manon salatası
- Ø Marul salatası
- Ø Mimoza salatası
- Ø Pancar salatası
- Ø Patates salatası
- Ø Patates ve su teresi salatası
- Ø Pestolu domates salatası
- Ø Sebze salatası
- Ø Semizotu salatası
- Ø Su teresi salatası
- Ø Taze fasulye salatası
- Ø Ezme patates salatası
- Ø Kırmızı lahana salatası
- Ø Patlıcan salatası
- Ø Kompoze salata
- Ø Turp salatası
- Ø Domates salatası
- Ø Kivırcık salatası
- Ø Havuç salatası
- Ø Doldurulmuş domates salata
- Ø Roka salatası
- Ø Söğüş salata
- Ø Ada salatası
- Ø Biber salatası
- Ø Hindiba salatası
- Ø Karnabahar salatası
- Ø Yoğurtlu patlıcan salata
- Ø Vitamin salatası
- Ø Yonga salatası
- Ø Tahinli pancar salata
- Ø Yerelması salatası
- Ø Sadabat salatası
- Ø Sultan salatası
- Ø Mamzana
- Ø Mantar salatası
- Ø Kremalı salatalık

- Ø Gelin salatası
- Ø Egzotik salata
- Ø Akdeniz salatası
- Ø Avokado salatası
- Ø Aydan salatası
- Ø Aspendos salatası
- Ø Anadolu salatası
- Ø Abant salatası
- Ø Brokoli salatası
- Ø Brüksel lahanası salatası
- Ø Bukef salata vb.



Resim 2.24:İskandinav usulü sebzeli bulgur salata



Resim 2.25: Baharatlı sebzeli balık salata

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Semizotu (pirpirim) cacığı yapınız.

Ölçüler

- Ø 1 kg semizotu
- Ø 1.5 kg süzme yoğurt
- Ø 4-5 diş sarımsak
- Ø 1 çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Ön hazırlıklarınızı tamamlayınız	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. Ø Planlı çalışınız. İşe hazırlıklı olunuz.
Ø Araçları hazırlayınız Ø Araçları tezgaha sırayla hazırlayınız.	Ø Yoğurt sosu hazırlayacağınız kaseyi salataya uygun büyüklükte seçiniz.
Ø Gereçleri hazırlayınız Ø Semizotunu ayıklayarak dal dal ayırınız. Ø Yoğurdu hazırlayınız. Ø Sarımsakları soyup yıkayıp eziniz	Ø Semizotunu önce ayıklayıp sonra yıkayınız. Ø Semizotunun iyice yıkadıktan sonra ½ çay bardağı sirke katılmış suda 5-10 dakika bekletiniz.
Ø Sosu hazırlayınız Ø Yoğurdu su ilavesiyle çorbadan daha kıvamlıca eziniz.	Ø Sos kabının çukur olmasına dikkat ediniz. Ø Sarımsakları ezerken bir miktar tuz ilave ederseniz ezme işini kolaylaştırmış olursunuz.
Ø Salatayı yapınız Ø Kaynayan 3-5 dakika kaynamaya bırakınız. Ø Soğutarak ince kıyınız Ø Suyunu süzüp sos ekleyiniz, karıştırınız.	Ø Semizotunu haşlamadan da salata yapabilirsiniz. Ø Arzu ederseniz, semizotunun yarısını haşlayarak yarısını çiğden kullanarak iki çeşidini de hazırlayınız.
Ø Salatayı servise hazırlayınız Ø Çukur bir kaseye boşaltınız. Ø Süsleyiniz.	Ø Süslemede kuru ve taze nane kullanabilirsiniz. Ø Ayrıca pul biberi de süslemede kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi salataların münide yer aldığı şekillerden değildir?
A) Ana yemek olarak
B) İştah açıcı olarak
C) Tatlı olarak
D) Ziyafet münüsünde 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 konservelelerin dayanma süresidir?
A) 3-6 ay
B) 3 yıl
C) 1 yıl
D) 1 ay

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek. araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Ø Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik.)		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
• Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
Ø Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø İşlem basamakları		
• Sebzelerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
• Sebzeleri istenilen şekilde hazırlayıp doğradınız mı?		
• Karıştırırken sebzelerin şekillerinin bozulmamasına dikkat ettiniz mi?		
• Salataı uygun bir kaptaki servise hazırladınız mı?		
Ø Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 3

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında tahıl ve makarnalarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otel ve restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında uygulanmakta olan tahıl ve makarna salata çeşitlerini araştırınız.
- Ø Uluslar arası mutfaklarda hazırlanmakta olan tahıl ve makarna salata çeşitlerini internet ortamında araştırınız.

3. TAHIL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR

3.1. Salata Yapmada Kullanılan Tahıl ve Makarna Çeşitleri

➞ Tahıl salatalarına geçmeden önce Besin grupları modülünü tekrar inceleyiniz.

3.1.1. Bulgur



Resim 3.1 : Bulgur

Bulgur, Türk mutfağında çok kullanılan bir tahıl türüdür. Kaynatılıp kurutulduktan sonra kabuğu alınarak dövülmüş, kırılmış buğdaya denir. Daha ince kırılmış şekilleri, ince bulgur, düğü, simit gibi isimler alır ve yörelere göre değişiklik gösterir.

Ülkemizde ekmekten sonra en çok kullanılan yiyecek türüdür. En çok çorbası ve pilavı yapılır. Bazı yörelerde içli köfte, çiğ köfte, kısır gibi çeşitleri de vardır. Bulgur, ana yemeklerin içinde veya yanında garnitür olarak kullanıldığı gibi, büfelerde ve diğer ara öğünlerde salata olarak da kullanılır.

3.1.2. Pirinç



Resim 3.2 : Pirinç

Buğdaygiller familyasından olan, bütün dünyada buğdaydan sonra en çok tüketilen, tropikal, ekvator bölgesinde ve ılıman bölgelerde yetiştirilen tahıl türüdür. Dünyanın en büyük pirinç tüketicileri; Çin, Hindistan, Endonezya, Japonya, Bangladeş olup Latin Amerika ve Afrika'da yaygın olarak tüketilir. Uzunlamasına, tüysüz ve düz olan taneleri pişmiş olarak tüketilir. Sıcak ya da soğuk, tatlı ya da tuzlu her çeşit yiyeceğin üretiminde kullanılır.

3.1.3. Erişte



Resim 3.3:İspanaklı erişte

Un ya da sert buğday unu, yumurta ve suyla hazırlanan ve ince uzun şeritler hâlinde doğranan hamur çeşididir. Erişteler taze veya kurutulmuş olarak yenir. Ev ürünü bir yiyecek türüdür. Erişteler bir başlangıç yemeği (tereyağlı, peynirli graten, et sulu, soğanlı, domates soslu...) oluştururken yahniler ve etlerin yanında ve çorbalarla konsomelere de garnitür olarak kullanılırlar.

Çin ve Vietnam mutfağında erişte yaygın olarak kullanılır. Soya soslu ve pirinç erişte çeşitleri vardır. Eriştelerin çeşitli boy, şekil ve büyüklükte olanları hem yemek, hem garnitür hem de salata olarak büfe yemeklerinde kullanılırlar. Ispanaklı, domatesli, havuçlu hazırlanan erişte türleri de renkli oldukları için sofralara doğal ve güzel görünüm kazandırılar.

3.1.4. Makarnalar



Resim 3.4: Makarna

Makarna, İtalya'ya II.yy. da gelen Arap kökenli bir gıda hamurudur. Genel olarak erişte ile hemen hemen aynı özellikleri taşısalar da, makarna yapımında irmik de kullanılmaktadır. Çok çeşitleri üretilmekte olan makarnalar hem ana yemek olarak hem de yemeklerde garnitür olarak kullanılmaktadır. Büfelerde ve ara öğünlerde salata olarak hazırlanan çeşitleri de vardır. Erişteler de olduğu gibi ıspanaklı, domatesli, havuçlu hazırlanan makarna türleri renkli oldukları için sofraya doğal ve güzel görünüm kazandırılar.

3.2. Tahıl ve Makarnalarla Hazırlanan Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Limonlu ve Elmalı Kısır



Resim 3.5: Elmalı Limonlu kısır

Gereçler

- Ø 700 g bulgur (orta boy)g ekşi elma
- Ø 300 g kuru soğan
- Ø 500 g domates

- Ø 1 demet maydanoz
- Ø 1 demet taze soğan
- Ø 1 demet taze nane
- Ø 2 çay kaşığı acı kırmızı toz biber
- Ø 200 g zeytinyağı
- Ø 2 limon suyu
- Ø 1 çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Ø Soğan ayıklanır, yıkanır ve çok ince kıyılır.
- Ø Nane, maydanoz ve taze soğan da ayıklanıp yıkandıktan sonra çok ince kıyılır.
- Ø Elmaların kabukları soyularak küçük küpler hâlinde doğranır.
- Ø Domatesin kabukları soyulur, çekirdekleri alınır ve zar büyüklüğünde doğranır.
- Ø Bu arada bulgur ıslatılarak 1 saat bekletilir, iyice suyu sıkılarak kabına alınır.
- Ø Bulgurun içine, soğan, tuz katılarak elle ezerek karıştırılır.
- Ø Diğer sebzeleri ve baharatları ilave ederek tekrar karıştırılır.
- Ø Zeytinyağı ve limon suyu eklenerek karıştırılır.
- Ø Servis tabağına yeşil salata yaprağının üzerine alınır.
- Ø Limon ve elma dilimleriyle süslenir.

Tavuklu Makarna Salatası



Resim 3.6: Tavuklu makarna salatası

Gereçler

- Ø 1 su bardağı makarna
- Ø 1 su bardağı havuç rendesi
- Ø 1 su bardağı haşlanmış mısır
- Ø 1 su bardağı mayonez
- Ø 3-4 diş sarımsak, tuz.
- Ø 6-7 yemek kaşığı bezelye konservesi
- Ø 1/2 demet dereotu
- Ø 1 adet tavuk bonfile

İşlem basamakları

- Ø Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayıp süzülür, soğumaya bırakılır.
- Ø Tavuğu az su ile haşlayıp, minik parçalara bölünür.
- Ø Mayonezden 3 yemek kaşığı süslemek için ayrılır ve kalanı bir kaseye alınır.
- Ø İçine dövülmüş sarımsak, rende havuç, mısır, kıyılmış dereotu, tavuk, bezelye ekleyip karıştırılır.
- Ø Soğuyan makarnalar ilave edilir.
- Ø Karıştırıp servis tabağına alınır. Üzerini süsleyip servis yapılır.

Not : Makarna yerine erişte kullanılabilir.

Pirinç Salatası

Gereçler

- Ø 100 g pilavlık pirinç
- Ø 500 g basmati pirinç
- Ø 10 adet kiraz domates
- Ø 250 g haşlanmış iç bezelye/konserve
- Ø 1 kutu konserve mini mısır
- Ø ½ çay kaşığı beyaz biber
- Ø 150 ml vinegrot sos
- Ø 1 çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Ø Pirinçle haşlanır ve suyu süzdürülür derin bir kaba alınarak karıştırılır.
- Ø Domates-mısır ve bezelyeler eklenir.
- Ø Kalan malzemeler pirinçlere eklenir.
- Ø Salata servis tabağına alınarak süslenir.

Enginar Kalpli Zeytinli Makarna Salatası



Resim 3.7: Barbunyalı makarna salatası

Gereçler

- Ø 500 g kalem/fiyonk makarna
- Ø 150 g siyah zeytin
- Ø 10 adet kiraz domates
- Ø 300 g enginar kalbi
- Ø 60 grançuez fileto
- Ø 1 demet taze fesleğen yaprağı
- Ø 75 ml vinegrot sos
- Ø ½ demet taze nane

İşlem Basamakları

- Ø Makarnayı içine yağ damlatılmış tuzlu kaynar suda hafif diri kalacak şekilde (aldante) haşlayıp süzülür, ılıtılarak bir kaseye alınır.
- Ø Zeytinlerin çekirdekleri çıkartılarak ikiye bulunur.
- Ø Kiraz domatesler dörde, enginar kalpleri iriyse ikiye bulunur.
- Ø Domatesler, enginar kalpleri, ançuez filetoları ve fesleğen yaprakları da ilave edilerek makarnayla harmanlanır.
- Ø Nane yaprakları çok ince kıyıldıktan sonra vinegrota sosa eklenerek karıştırılır. Sos salatanın üzerine gezdirilerek servis tabağına alınır.

Not : Makarna yerine erişte (renkli ve sade) kullanabilir.

Bulgurlu Bahar Salatası

Gereçler

- Ø 2 su bardağı pilavlık bulgur
- Ø 3 orta boy havuç
- Ø 2 orta boy domates
- Ø 2 orta boy salatalık
- Ø 6 orta boy yeşil biber
- Ø 8 orta boy yeşil soğan
- Ø 1 demet dereotu
- Ø 1 su bardağı zeytinyağı
- Ø 3.5 su bardağı su
- Ø 3 tatlı kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Ø Sebzeler ayıklanır, yıkanır, doğranır
- Ø Domatesler soyularak zar şeklinde doğranır.
- Ø Havuçlar soyulur ve rendelenir.
- Ø Havuçlar yağla biraz kavrularak su eklenir ve kaynatılır.
- Ø Su kaynayınca bulgur ve tuz eklenir suyunu çekene kadar pişirilir.

- Ø Tüm gereçler soğuyan pilava eklenir
- Ø Karıştıralar servis tabağına alınır.

Tahıllarla hazırlanmış diğer salata eřitleri

- Ø Ton balıklı makarna salatası
- Ø Kısır
- Ø Yumurtalı iė köfte
- Ø Batırık
- Ø Sebzeli bulgur salatası
- Ø Sebzeli tarator
- Ø Tebbule
- Ø Mantarlı bulgurlu salata



Resim 3.8 : Mantarlı bulgurlu salata

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Limonlu elmalı kısır yapınız.

Gereçler

- Ø 700 g bulgur (orta boy)
- Ø 2 limon suyu
- Ø 500 g ekşi elma
- Ø 200 g zeytinyağı
- Ø 300 g kuru soğan
- Ø 2 çay kaşığı acı kırmızı toz biber
- Ø 500 gr domates
- Ø 1 demet taze soğan
- Ø 1 demet maydanoz
- Ø 1 demet taze nane

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Ön hazırlıklarınızı tamamlayınız	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. Ø Planlı çalışınız. İşe hazırlıklı olunuz.
Ø Araçları hazırlayınız Ø Araçları tezgaha sırayla hazırlayınız.	Ø Karıştırma kabını uygun büyüklükte seçiniz.
Ø Gereçleri hazırlayınız Ø Kuru ve taze soğanı ayıklayıp, yıkayınız. Ø Nane ve maydanozu ayıklayıp çok ince kıyınız Ø Elmaları soyup doğrayınız. Ø Domateslerin kabuklarını soyup küp doğrayınız.	Ø Sebzeleri yıkadıktan sonra ½ çay bardağı sirke katılmış suda 10 dakika bekletiniz. Ø Elmaları doğradıktan sonra kararmaması için limonlu suda bekletiniz. Ø Domateslerin çekirdeklerini çıkartınız.
Ø Kısır yapınız: Ø Bulguru ıslatarak 1 saat bekletiniz Ø Bulguru avuçlarınızla sıkarak suyunu alınız. Ø Bulgura soğan ve tuzu ekleyerek elinizle eziniz Ø Diğer sebzeleri ve baharatları ilave ediniz. Ø Zeytinyağı ve limon suyu ekleyip karıştırınız..	Ø Bulgurun ıslatma suyunun sıcak olmasına dikkat ediniz Ø Karıştırırken sebzelerin şekillerinin çok fazla bozulmamasına dikkat ediniz.
Ø Kısır servise hazırlayınız. Ø Servis tabağına yeşil salata yaprağına alınız.. Ø Limon ve elma dilimleriyle süsleyiniz.	Ø Yanında ayran, şalgam suyu gibi içeceklerle servis yapabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları okuyarak doğru olan cümlelerin önündeki paranteze (D) , yanlış olanların önündeki paranteze (Y) işareti yazınız.

- () 1. Erişte, hem garnitür hem de salata olarak kullanılan bir tahıl ürünüdür.
- () 2. Makarnalarla eriştelere arasında üretim ve malzeme açısından fark yoktur.
- () 3. Soya soslu ve pirinç erişte çeşitleri Çin ve Vietnam mutfağında çok yaygındır.
- () 4. Salata yapımında makarna yerine erişte kullanılmaz.
- () 5. Tahıl salatalarının ön hazırlığında tahılların yumuşatılması buharda da yapılabilir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Ø Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik.)		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (Banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama.)		
• Takılarınızı çıkardınız mı? (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe.)		
Ø Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø İşlem basamakları		
• Sebzelerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
• Salata yapılacak tahılların hazırlıklarını yaptınız mı?		
• Karıştırırken sebzelerin ve haşlanmış tahılların şekillerinin çok bozulmamasına dikkat ettiniz mi?		
• Bulguru yeterince ıslattınız mı?		
Ø Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.
Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.
Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz

ÖĞRENME FAALİYETİ- 4

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında kuru baklagillerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında kuru baklagillerle yapılmakta olan salata çeşitlerini araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında kuru baklagil salatalarında kullanılmakta olan olan salata soslarını araştırınız.
- Ø Uluslararası mutfaklarda hazırlanmakta olan kuru baklagil salata çeşitlerini internet ortamında araştırınız.

4. KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR



Resim 4.1 :Yeşil mercimekli salata

4.1. Salata Yapımında Kullanılan Kuru Baklagiller

Bu grup yiyeceklerin başlıcaları nohut, bezelye, börülce, barbunya fasulyesi, mercimek, soya fasulyesi, bakla, kuru fasulyedir. Kuru baklagiller adı altında toplanan tüm ürünler dünya mutfaklarında ve ülkemizde salata çeşitlerinin hazırlanmasında kullanılırlar.

4.2. Kuru Baklagillerin Salata İçin Hazırlanması



Resim 4.2 : Mercimek çeşitleri

Bazı bitkilerin olgunlaşmış tohumlarıdır. Bu grup yiyeceklere “leguminous” denir. 600 ile 1300 civarında çeşidi mevcuttur. Esas yapıları olgunlaşmış tohumlar olduğundan bileşimleri karbonhidrat, protein, B vitaminleri ve kalsiyum yönünden zengindir. Bu gruba giren yiyeceklerin özellikle tahıllarla birlikte kullanılması besin değerini artırması açısından oldukça önemlidir.

Kuru baklagillerin salata için hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar



Resim 4.3 : Çeşitli kuru baklagiller



Resim 4.4 : Barbunya / siyah ve beyaz kuru fasulye

- Ø Kuru baklagillerin sindirimini kolaylaştırmak için uygun şekilde pişirilmeleri gerekir.
- Ø Kuru baklagiller önce ayıklanır sonra yıkanılır.
- Ø Yeterince su ilavesiyle oda ısısında 8-10 saat bekletilirler.
- Ø Eğer bekletme süresinde sıcak su kullanılırsa bu süre kısaltılmış olur.
- Ø Yeniden su ilave edilerek ateşte yumuşayınca kadar pişirilirler.
- Ø Pişirme işlemi buharda da yapılabilir. Bu nedenle özel buhar tencereleri kullanıldığı gibi derin bir tencerede kaynayan suyun üzerine yerleştirilmiş süzgeçte de haşlanabilir. Bu tür pişirme şekli kuru baklagillerin hem besin değeri kayıplarını önlemek açısından hem de lezzet açısından daha uygundur.
- Ø Ateşten alınarak soğutulduktan sonra istenilen salatada kullanılırlar.
- Ø Kuru baklagillerin haşlama suları atılmamalıdır.



Kuru baklagillerle ilgili olarak Besin grupları modülünü tekrar inceleyiniz.

4.3. Kuru Baklagillerle Yapılan Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Ekşili Üçlü Baklagil Salatası



Resim 4.5: Ekşili üçlü baklagil salatası

Gereçler

- Ø 1 bardak buharda pişirilmiş bezelye
- Ø 1 bardak haşlanmış barbunya
- Ø 1 bardak haşlanmış nohut
- Ø 1 demet taze soğan
- Ø 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Ø 1 diş sarımsak
- Ø 1 tatlı kaşığı kekik
- Ø 1 tatlı kaşığı yabani kekik
- Ø 100 g kültür mantarı
- Ø 2 çorba kaşığı limon suyu
- Ø 4 çorba kaşığı portakal suyu
- Ø tuz-karabiber

İşlem basamakları

- Ø Barbunya, nohut haşlanır, bezelye buharda pişirilir, suları süzdürülür, soğutulur.
- Ø Taze soğan ayıklanır, yıkanır ve çok ince kıyılır.
- Ø Mantar ayıklanır yıkanır ve mantar bekletme suyunda bekletilip ince dilimlenir.
- Ø Limon suyu, portakal suyu, kekik, yabani kekik, ezilmiş sarımsak, yağ, tuz ve karabiber iyice karıştırılır.
- Ø Hazırlanan sosun içine mantarlar ilave edilerek 30 dakika dinlendirilir.
- Ø Barbunya, nohut, bezelye ve soğan harmanlanarak servis tabağına alınır. Tabağın altına yeşil marul yaprakları yerleştirilebilir.
- Ø Üzerine sosu gezdirilir. Limon dilimleri ve yeşil salatayla süslenir.

Fasulye Piyazı - 4 Porsiyonluk



Resim 4.6 :Fasulye piyazı

Gereçler

- Ø 1 su bardağı kuru fasulye
- Ø 1 orta boy kuru soğan
- Ø 1 demet maydanoz
- Ø 1 yemek kaşığı sirke
- Ø ½ limon suyu
- Ø ½ çay bardağı zeytinyağı
- Ø tuz, kırmızı biber
- Ø 2 yumurta (üzerine)
- Ø 8 siyah zeytin (üzerine)

İşlem basamakları

- Ø Fasulyeler ayıklanır, yıkanır, yumuşayıncaya kadar haşlanır.
- Ø Tuz, kırmızı biber, sirke, limon suyu ve zeytinyağı sos kabında karıştırılır.
- Ø Suyu süzülen fasulyelerin üzerine ılıkken dökülür.
- Ø Halka doğranmış soğanlar tuzla ovularak acısı çıkartılır ve yıkanarak süzülür.
- Ø İnce kıyılmış maydanozlar, soğanlarla karıştırılarak servis tabağına yerleştirilir.
- Ø Katı haşlanmış yumurta dilimleri, domates ve limon dilimleriyle süslenir.

Yeşil Mercimek Salatası (8 Porsiyon)

Gereçler

- Ø 1 su bardağı yeşil mercimek
- Ø 1 su bardağı kuskus makarna
- Ø 1 demet taze soğan
- Ø 1 demet dereotu
- Ø 250 g kornişon turşu
- Ø ½ su bardağı zeytinyağı
- Ø 1 tatlı kaşığı kimyon, tuz
- Ø 2 kornişon turşu-süslemek için

İşlem basamakları

- Ø Yeşil soğanlar ince kıyılır.
- Ø Dereotu ince kıyılır.
- Ø Kornişonlar ince doğranır.
- Ø Yeşil mercimek haşlanır, süzülür
- Ø Kuskus haşlanır, süzülür.
- Ø Mercimekle birlikte harmanlanır.
- Ø Tüm malzeme üzerine dökülerek karıştırılır.
- Ø Kornişonla süslenir

Lolaz Piyazı (Börülce)

Gereçler



Resim 4.7 : Börülce salatası

- Ø 1 su bardağı lolaz (börülce)
- Ø 3 taze soğan
- Ø ½ demet maydanoz
- Ø ½ su bardağı ceviz
- Ø ½ limon suyu
- Ø ½ çay bardağı zeytinyağı
- Ø tuz, kırmızı biber

İşlem basamakları

- Ø Önceden ıslatılmış olan börülce 20-25 dakika haşlanır.
- Ø Tuz, limon suyu, biber ve yağ bir kasede iyice karıştırılır.
- Ø Börülcenin suyu süzildükten sonra ılık hale gelince, sos üzerine dökülür.
- Ø İnce kıyılmış taze soğan ve maydanozlar birlikte kıyılmış ceviz börülceye eklenir
- Ø Hepsı birlikte harmanlanarak servis tabağına alınır.

Kuru baklagillerle hazırlanmış diğer salata çeşitleri:



Resim 4.8 : Humus



Resim 4.9 : Mercimekli köfte

- Ø Humus
- Ø Nohut piyazı
- Ø Mercimekli köfte
- Ø Çeçen salatası
- Ø Çerkez fasulyesi
- Ø Mercimekli çiğ köfte
- Ø Mercimek salatası
- Ø Vegeteryan mercimek salata
- Ø Mısır salatası
- Ø Nohutlu salata
- Ø Yeşil mercimek köftesi
- Ø İç midyeli yeşil mercimek salatası
- Ø Kuru fasulye salatası
- Ø Karışık ezme
- Ø Bakla fava
- Ø Kuru fasulye ezmesi
- Ø Kuru bezelye ezmesi
- Ø Bademli nohut ezmesi
- Ø Biberli nohut salatası

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Kuru fasulye piyazı yapınız

- Ø 1 su bardağı kuru fasulye
- Ø ½ çay bardağı zeytinyağı
- Ø 1 orta boy kuru soğan
- Ø 1 demet maydanoz
- Ø 1 yemek kaşığı sirke
- Ø 2 yumurta (üzerine)
- Ø ½ limon suyu, tuz, kırmızı biber
- Ø 8 siyah zeytin (üzerine)

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Ön hazırlıklarınızı tamamlayınız.	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. Ø Planlı çalışınız., İşe hazırlıklı olunuz.
Ø Araçları hazırlayınız. Ø Araçları tezgaha sırayla hazırlayınız.	Ø Karıştırma ve sos kabını uygun büyüklükte seçiniz.
Ø Gereçleri hazırlayınız. Ø Soğanları, maydanozu ayıklayıp yıkayınız. Ø Fasulyeyi ayıklayınız, yıkayınız, ıslatınız. Ø Yumurta kullanacaksanız haşlayınız.	Ø Süslemede yumurta kullanmayabilirsiniz. Ø Yumurtayı katı haşlayınız. Ø Fasulyeyi haşlamadan 10 saat önce ıslatınız.
Ø Sosunu hazırlayınız. Ø Tuz, kırmızı biber, limon suyu ve zeytinyağını iyice karıştırınız.	Ø Tuzun, sos içerisinde erimesine dikkat ediniz.
Ø Piyazı yapınız. Ø Fasulyeyi yumuşayınca kadar haşlayınız. Ø Sularını süzdürüp sosunu döküp karıştırınız. Ø Maydanoz ve soğanı fasulyelerle harmanlayınız.	Ø Karıştırırken tanelerin parçalanmamasına dikkat ediniz. Ø Sosu fasulyeler ılıkken üzerlerine dökünüz.
Ø Piyazı servise hazırlayınız. Ø Piyazı servis tabağına alınız. Ø Dilimlenmiş yumurta, domates ve limon dilimleriyle süsleyiniz.	Ø Piyazın altına yeşil salata yaprakları kullanabilirsiniz. Ø Yumurtaları istediğiniz şekilde doğrayıp renklendirebilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları okuyarak doğru olan cümlelerin önündeki paranteze (D) , yanlış olanların önündeki paranteze (Y) işareti yazınız.

- () 1. Kuru baklagiller meyve ve sebzelerin olgunlaşmış tohumlarıdır.
- () 2. Kuru baklagillerin haşlama suları bol miktarda B grubu vitamin içerdiklerinden atılmamalıdır.
- () 3. Salata yapımında kullanılan kuru baklagiller buharda haşlanmazlar.
- () 4. Kuru baklagillerin haşlanma sebebi, sindirimlerinin kolaylaştırmak amaçlı olmayıp sadece lezzetlerini artırmak içindir.
- () 5. Kuru soğan soğuk olarak hazırlanan kuru baklagil salatalarının süslenmesinde en çok kullanılan gereçlerden biridir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Ø Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(Banyo, tırnak, saç, sakal, vb.)		
• Takılarınızı çıkardınız mı? (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe.)		
Ø Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø İşlem basamakları		
• Yardımcı gereçleri hazırladınız mı?		
• Baklagiller yumuşayınca kadar pişirdiniz mi?		
• Soslarını ılıkken eklemeye özen gösterdiniz mi?		
• Hepsini harmanlarken parçalanmamalarına dikkat ettiniz mi?		
Ø Ürünü değerlendirme		
• Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
Ø Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 5

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında et ve sakatatlarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında et ve sakatat çeşitleriyle yapılmakta olan salata çeşitlerini araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında çeşitli et menşeli şarküteri ürünleriyle yapılmakta olan salata çeşitlerini araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında et ve sakatat salatalarında kullanılmakta olan salata soslarını araştırınız.
- Ø Uluslararası mutfaklarda hazırlanmakta olan et ve sakatat salata çeşitlerini internet ortamında araştırınız.

5. ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR

 Etler ve sakatatlar bilgileri için Besin Grupları modülünü inceleyiniz.

5.1. Salata Yapımında Kullanılan Etler ve Sakatatlar

- Ø Haşlanmış kırmızı etler
- Ø Haşlanmış beyaz etler
- Ø Haşlanmış içkembe, yürek, beyin gibi sakatatlar
- Ø Haşlanmış dil, paça vb.

Salata yapımında et ve sakatat çeşitleri kullanırken dikkat edilmesi gereken en önemli noktalardan biri etlerin yumuşak olarak pişirilmesinin ve soğutulmasının sağlanmasıdır. Ayrıca çok yağlı etler salata yapımında iyi sonuç vermediklerinden kullanılmazlar. Büyük işletmelerin mutfaklarında, otel ve restoran mutfaklarında, servisten artan (ebettteki müşteri artığı olmamalı) kırmızı etler, kümes hayvanları ve balık etleri, eğer kullanılabilecek durum dalarsa salata yapımında da değerlendirilebilirler.

5.2. Salata Yapımında Kullanılan Şarküteri Ürünleri

- Ø Çeşitli salamlar
- Ø Çeşitli sosisler
- Ø Füme et ve sakatatlar
- Ø Jambon çeşitleri
- Ø Sucuk çeşitleri
- Ø Konserve et ve sakatatlar

Jambon : Genellikle uzun süre saklanmak için hazırlanmış domuz buduna denir. Jambon bütün ya da dilim olarak, soğuk, pişmiş ya da çiğ yani salamura ya da kuru tuzla tuzlama olarak, kurutulmuş ya da füme edilmiş olarak satılır. İyi pişmiş bir jambonun her yanı açık pembe, dolgun, derisinin altı ince bir yağ tabakasıyla kaplı olmalıdır. Domuzun en iyi parçası olan jambon, Romalılardan beri taze, haşlanmış, ızgara gibi çeşitli şekillerde hâlâ Avrupa’da kullanılmaktadır. Ülkemizde dana gibi hayvanlardan jambona benzer şekilde yapılarak piyasaya sürülmüş olan çeşitleri olmasına karşılık, jambonun “domuz budu” anlamında üretildiği unutulmamalıdır.

Salam : Kuru sucuğa yakın ama daha büyük çaplı bir İtalyan şarküteri ürünüdür. İnce kıyılmış çeşitli et karışımlarının içine yayılmış bol miktarda yağdan oluşur. Salamın harcına kırmızı şarap, füme, rezeneli bir baharat, maydanozlu ya da sarımsaklı aroma ya da acılık katılmış çeşitleri de vardır. Salam genellikle, değişik ürün çeşitleri arasında çok ince dilimlenmiş hâlde, soğuk ordövr olarak servis yapılır. Ayrıca sandviçler, pizzalar, kanepeler ve salata gibi çeşitli yiyecek gruplarında da garnitür ve ana malzeme olarak kullanılır.

Sosis : Bağırsak içinin baharat katılmış et kıymasıyla doldurulmasıyla hazırlanmış şarküteri ürünüdür. Batı’da genellikle domuz eti ve yağına dana, sığır, koyun ya da kümes hayvanları etleri ve bazen de sakatatlarına mutlaka değişik baharatlar katılmasıyla elde edilir. Ülkemizde kullanılan çeşitlerinde domuz eti ve yağı kullanılmamaktadır. Kullanılan malzemeler, yani etler ince ya da kalın çekildikten sonra bağırsağa doldurulurlar. İçine paprika, soğan koyulan türleri, kızartmalık ya da mercimekle hazırlanan Polonya sosisleri, sardalye, hayvan beyinleri hatta yulaf ezmesi katılarak ve füme edilerek hazırlanan çok çeşitli sosisler üretilmektedir.

Sucuk : Bağırsak içine koyulan çeşitli et kıymaları ve çeşitli baharatlar katılarak yapılan, olgunlaştırma ve kurutma işleminden sonra çiğ ya da pişmiş olarak tüketilebilen bir şarküteri ürünüdür. Bir çok ülkede değişik şekillerde üretilmektedir. Kahvaltı sofralarında, büfelerde, ordövr hazırlıklarında, börek, çörek ve hatta yemek yapımında bile kullanılmaktadır.

Füme : Etler, sakatatlar ve bazı şarküteri ürünlerine lezzetlendirmek amacıyla yapılan bir besin işleme yöntemidir. Füme etler, füme dil, füme jambon, füme balık (somon gibi..) çeşitleri mutfaklarda bir çok bölümde kullanılmaktadır. Füme ürünler pahalı ve kaliteli ürünler olduklarından soğuk büfelerin ve ziyafet sofralarının ordövr tabaklarının vazgeçilmez çeşitlerindendir.

Şarküteri ürünlerinden salata yaparken; ürünler çiğ ya da pişmiş olarak kullanılabilirler. Bu, yapılacak olan salatanın çeşidine göre değişir. En sağlıklı olanı, bu tür ürünlerin görüntüsünü ve lezzetinin bozmadan pişirilmesini sağlamaktır.

5.3. Salata çeşitleri ve işlem basamakları

Tavuk Ciğerli Roka Salatası



Resim 5.1 :Rokalı tavuk salata

- Ø 6 çorba kaşığı soya yağı
- Ø 2 kırmızı soğan
- Ø 2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
- Ø tuz, karabiber
- Ø 2 çorba kaşığı çam fıstığı
- Ø 600 g tavuk ciğeri, küp doğran
- Ø 3 taze soğan
- Ø 1 bağ roka

İşlem basamakları

- Ø Kırmızı soğanlar ayıklanır, yıkanır, ince doğranır.
- Ø Soğanlar 3 çorba kaşığı soya yağının içinde çam fıstıkları ile birlikte kavrulur.
- Ø Soğuduktan sonra sirke, tuz ve karabiberle birlikte çırpılır.
- Ø Tavuk ciğerleri, soya yağında kızartılır.
- Ø Taze soğanlar halka şeklinde doğranır, ciğerle birlikte bir kaç kez çevrilir.
- Ø Roka ince doğranır. Servis tabağına alınır.
- Ø Rokanın üzerine ciğer yerleştirilir. Soğanlı sosu üzerine gezdirilerek servis yapılır.

Et Salatası (10 Porsiyon)



Resim 5.2 : Etli pirinç salata

Gereçler

- Ø 500 gr domates
- Ø 2 k haşlanmış dana eti
- Ø 500 g haşlanmış taze fasulye
- Ø 100 g taze veya kuru soğan
- Ø 250 g kornişon
- Ø 150 ml Fransız salata sosu
- Ø 5 yem. kaş.ince kıyılmış otlar (maydanoz/dereotu vb.)

İşlem basamakları

- Ø Domateslerin kabukları soyularak çekirdekleri çıkartılır.
- Ø Domatesler, fasulyeler ve kornişonlar küp şeklinde doğranır.
- Ø Üçü birlikte bir kasede harmanlanır.
- Ø Servis tabağına alınır.
- Ø Üzerine Fransız sosu gezdirilir.
- Ø Kıyılmış otlar serpilerek servis yapılır

Sosis Salata

Gereçler

- Ø 4 büyük sosis
- Ø 100 gr kaşar peyniri
- Ø 1 sap ince pırasa
- Ø 2 adet salatalık turşusu
- Ø 2 orta boy domates
- Ø 4 yemek kaşığı sirke
- Ø 3 katı haşlanmış yumurta
- Ø 6 yemek kaşığı zeytinyağı

- Ø 1 demet maydanoz
- Ø ¼ çay kaşığı şeker
- Ø ½ çay kaşığı karabiber, tuz
- Ø 1 yemek kaşığı hardal

İşlem basamakları

- Ø Sosisler soyularak 4-5 cm uzunlukta doğranır.
- Ø Peynir, soyulmuş domates, salatalık aynı biçimde doğranır.
- Ø Ayıklayıp dilimlenen pırasa karışıma eklenir.
- Ø Haşlanmış yumurta ve maydanozlar da ince kıyılarak karıştırılır.
- Ø Sirke, hardal, tuz, zeytinyağı, karabiber, şeker karıştırılarak çırpılır.
- Ø Salata, servis tabağına düzgünce yerleştirilir, sosuyla servis yapılır.

Enginarlı Uykuluk Salatası (10 Porsiyon)

Gereçler

- Ø 1.75 ml su
- Ø 50 g un, tuz
- Ø 200 g havuç
- Ø 200 g turp
- Ø 30 g tereyağı / margarin
- Ø 3 çorba kaşığı hardal
- Ø 1 yemek kaşığı ince
- Ø kıyılmış maydanoz
- Ø 2 k dana uykuluğu
- Ø 6 adet enginar
- Ø 200 g kabak
- Ø 200 g domates
- Ø 150 g vinegrot sos
- Ø 400 g kıvırcık salata
- Ø ½ çay kaş. taze çekilmiş
- Ø karabiber

İşlem basamakları

- Ø Uykuluklar buzlu suda 2 saat dinlendirilir, süzülerek kaynar suda haşlanır.
- Ø Tekrar süzülür, soğuyunca zarları soyularak çıkartılır. Üzerine ağırlık yapması için bir tabak koyarak buzdolabında diğer malzemeler hazırlanıncaya kadar bekletilir.
- Ø Enginarlar tuzlu limonlu suda birkaç dakika haşlanır, unu sulandırıp enginarlara eklenir.
- Ø Yaklaşık 20-25 dakika orta ateşte enginarlar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Ø Süzdürerek bir kaba çıkartarak ılımaya bırakılır.
- Ø Havuç, kabak ve turplar soyularak julienne doğranır, kaynar tuzlu suda ayrı ayrı haşlanır,
- Ø Suyu süzdürülüp soğutulur.
- Ø Domatesler soyularak küçük küpler şeklinde kesilir.

- Ø Uykuluklar ince dilimlenir. Tereyağı eritilerek uykulukların her iki tarafı kızartılır, süzdürülür.
- Ø Küpler hâlinde doğranarak tuzlanır, biberlenir.
- Ø Bir kasede vinegrot sos ile hardal karıştırılır.



Resim 5.3 : Doldurulmuş enginar salata Resim 5.4 : Jambonlu patates salata

- Ø Enginarlar yuvarlak kalıpla keserek küçültülür.
- Ø Kenarlarından çıkan parçalar julienne doğranır.
- Ø Salata servis tabağının ortasına küçük enginar çanakları koyulur.
- Ø Üzerlerine julienne enginarlar ve uykuluklar serpiştirilir.
- Ø Çevresine yıkanmış kıvırcık salata yaprakları ve julienne sebzeleri döşeyip, sosu gezdirilir, üzerine maydanoz serpilir.

5.4. Et ve Sakatatlarla Hazırlanan Diğer Salata Çeşitleri

- Ø Taze ot yatağında ızgara tavuk salata
- Ø Uzakdoğu usulü tavuk salata
- Ø Kaliforniya salatası
- Ø Susamlı tavuk salatası
- Ø Rokalı rozbif salata
- Ø Tavuk ciğeri salatası
- Ø Beyin salatası
- Ø Çerkez tavuğu
- Ø Karpaçço (carpaccio)
- Ø Mayonezli sığır dili söğüşü
- Ø Paça dondurması
- Ø Soğuk et salatası
- Ø Sosis salatası
- Ø Sosisli kuru fasulye salatası
- Ø Sosisli marul salatası
- Ø Sultan salatası
- Ø Jambonlu patates salata
- Ø Şef salata
- Ø Taşlık salatası -Tavuk salatası
- Ø Tavuk söğüş salata vb.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Sosis salata yapınız.

Gereçler

- Ø 4 büyük sosis
- Ø 100 gr kaşar peyniri
- Ø 1 sap ince pırasa
- Ø 2 adet salatalık turşusu
- Ø 2 orta boy domates
- Ø 4 yemek kaşığı sirke
- Ø 3 katı haşlanmış yumurta
- Ø 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- Ø 1 demet maydanoz
- Ø ¼ çay kaşığı şeker
- Ø ½ çay kaşığı karabiber, tuz
- Ø 1 yemek kaşığı hardal

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Ön hazırlıklarınızı tamamlayınız.	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. Ø Planlı çalışınız. İşe hazırlıklı olunuz.
Ø Araçları hazırlayınız Ø Araçları tezgâha sırayla hazırlayınız.	Ø Karıştırma ve sos kabını uygun büyüklükte seçiniz.
Ø Gereçleri hazırlayınız Ø Sosisleri soyarak 4-5 cm uzunlukta doğrayınız. Ø Peynir, kornişon, katı yumurtayı ince doğrayınız. Ø Domates ve salatalığı soyup uzunca doğrayınız. Ø Pırasayı ve maydanozları ince kıyınız. Haşlayıp doğrayınız.	Ø Yumurtayı katı haşlayınız. Sosisleri çiğ olarak kullanmak istemiyorsanız salçalı suda haşlayınız. Ø Sosisleri ve diğer malzemeleri küp şeklinde de doğrayabilirsiniz.
Ø Sosunu hazırlayınız. Ø Sirke, hardal, tuz, zeytinyağı, karabiber, şeker karıştırılarak çırpılır.	Ø Tuzun, sos içerisinde erimesine dikkat ediniz.
Ø Salatayı yapınız Ø Sosisleri, peyniri, pırasayı, yumurtayı, maydanozu, salatalığı, domatesi, kornişonu derin bir kasede karıştırınız. Üzerine sosu gezdiriniz.	Ø Karıştırırken tanelerin parçalanmamasına dikkat ediniz.
Ø Salatayı servise hazırlayınız. Ø Salatayı servis tabağına alınız. Ø Domates ve limon dilimleriyle süsleyiniz.	Ø Salatanın altına yeşil salata yaprakları kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları okuyarak doğru olan cümlelerin önündeki paranteze (D) , yanlış olanların önündeki paranteze (Y) işareti yazınız.

- () 1. Salata yapımında kullanılacak olan et ve sakatatlar haşlandıktan sonra soğutulmadan sıcak olarak kullanılmalıdır.
- () 2. Sosis İtalyan kökenli bir şarküteri ürünüdür.
- () 3. Yulaf ezmesi, hayvan beyni katılarak hazırlanan sosis çeşitleri de vardır.
- () 4. Jambon esas olarak domuz budundan elde edilen ve köklü bir geçmişli olan bir üründür.
- () 5. Şarküteri ürünleri arasında en ucuz ve kalitesiz olanları füme çeşitleridir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Ø Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (Banyo, tırnak, saç, sakal, vb.		
• Takılarınızı çıkardınız mı? (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Ø Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø İşlem basamakları		
• Gereçlere uygun hazırlıkları yaptınız mı?		
• Sosislere uygun hazırlığı yaptınız mı?		
• Sosu iyice karıştırdınız mı?		
• Hepsini harmanlarken parçalanmamalarına dikkat ettiniz mi?		
Ø Ürünü değerlendirme		
• Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
Ø Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında çeşitli deniz ürünleriyle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında balıklarla yapılmakta olan salata çeşitlerini araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında kabuklu ve kabuksuz deniz ürünleriyle yapılmakta olan salata çeşitlerini araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında deniz ürünleriyle yapılan salatalarda kullanılmakta olan salata soslarını araştırınız.
- Ø Uluslar arası mutfaklarda deniz ürünleriyle yapılmakta olan salata çeşitlerini internet ortamında araştırınız.

6. DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR

6.1. Salata Yapımında Kullanılan Deniz Ürünleri

↩ Bu konuya geçmeden önce Balıklar ve Deniz Ürünleri modüllerini tekrar inceleyiniz.

6.1.1. Balıklar



Resim 6.1: Ton balıklı bulgur salatası

Tatlı ve tuzlu suda yaşayan balıklar sıcak ya da soğuk olarak değişik şekillerde pişirilir ve değişik harçlar, garnitürler, soslar, karışık tereyağlar, değişik sebze ve meyvelerle servis yapılırlar.

Salata olarak kullanılan balık türlerinin çok kılçıklı olmaması gerekir. Bunun için büyük filetolar çıkarılabilecek balıklar salatalar için çok uygundur. Bundan başka, hamsi gibi küçük ama sadece sırtında kalın kılçığı olan ve pişirilmeden rahatça çıkarılabilen türde balıklar da salata yapımında kullanılırlar. Balıklar salata yapımından önce çok dağılmamasına dikkat ederek haşlanmalıdırlar. Çok yağlı balıklar ya da yağlandığı mevsimde tutulan balıklar salatalar için çok uygun değildir. Mutfaklarda çeşitli yemekler için haşlanan balıkların artan filetoları da salata yapımında kullanılarak değerlendirilebilir.

Ton balığı, kefal balığı, alabalık, somon balığı, sazan balığı, gibi balıkların filetoları, hamsi balığı gibi balıkların da hem taze pişirilmiş şekli hem de salamura yapılmış şekli salata yapımı için uygundur. Tuzlu salamura balıkların, 12 saat önceden çıkartılarak yıkanması ve tuzunu gidermek için suda bekletilmesi gerekir. Ayrıca iri de olsa tatlı su balıklarının özellikle kuyruk kısımlarında çok ince kılçıklar olabileceği için, bu tür balıkların gövde kısımlarındaki kaburga kemiklerinin arasındaki etler, salata için daha uygundur.

6.1.2. Konserve ve Füme Balıklar

Konserve yapılmış her çeşit balığın salatası rahatlıkla yapılabilir. Çünkü konserve balıklar kılçıklarından tamamen arındırıldığı için salata kullanımında risk taşımazlar. Lezzet açısından da konserve balıklar, salatalarda oldukça başarılı sonuçlar verir.



Resim 6.2: Garnitürlü füme balık tabağı

Ülkemizde füme yöntemi, somon, yılan ve mersin 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 kazanırlar. Ayrıca biraz da kururlar.

Oldukça kıymetli ve pahalı çeşitlerdir. 0 °C’ de rutubetsiz yerlerde 3-6 ay saklanabilir. Füme yapılmış balık türleri lüks restoran mönülerinde yer alan pahalı bir çeşittir. Soğuk büfelerde düzenlemiş olarak görüntü zenginliği vermesinin yanı sıra, çok güzel lezzetler tadabilmeyi sağlar. Salata olarak da kullanılan kıymetli bir gıdadır.

6.1.3. Kabuklu Deniz Ürünleri

Istakoz, midye, karides, yengeç gibi kabuklu deniz ürünleri münülerde ana yemek olarak kullanıldığı gibi, soğuk büfelerde ordövr olarak ve salata olarak da kullanılırlar. Besin değeri yüksek olup oldukça lezzetli yiyeceklerdir.



Resim 6.3 : Istakoz salata

Kabuklu deniz ürünleri çok kolay bozularak zehirlenmelere yol açabilecekleri için canlı olarak satın alınmaları gerekir. Canlı olarak alınamayacakları durumlarda, güvenilir markalar altında hazırlanarak dondurulmuş ürünler tercih edilmelidirler. Dondurularak alınanları hariç, canlı olarak alınanlar kaynamakta olan suyun içerisinde canlı olarak haşlanırlar. Kabukları kırılarak salatalarda, soğuk büfelerde ordövr olarak çok önemli yerleri vardır.

6.1.4.Kabuksuz Deniz Ürünleri



Resim 6.4 : Sosta bekletilen kalamar

Kalamar, ahtapot gibi kabuksuz deniz ürünlerinin hazırlanıp haşlandıktan sonra salata yapımında kullanılırlar. Lezzet ve besin değeri açısından oldukça değerli gıdalardır. Mönülerde ana yemek olarak kullanıldığı gibi, soğuk büfelerde ordövr olarak ve salata olarak da kullanılırlar. Taze olarak satın alınmaları tercih edilmelidir. Ancak dondurulmuş çeşitleri de ticari mutfaklarda çok kullanılmaktadırlar.



Resim 6.5 : Tarama

Havyarda bu bölümde verilmesi gereken önemli bir deniz ürünüdür. Tuzlanmış mersin balığı yumurtalarının belli bir olgunlaştırma işlemine tabi tutularak hazırlanır. Mersin balığı yumurtaları dişinin, karnından çıktıktan sonra yıkanır, toplanır ve salamura yapılır ve ardından süzülerek metal kutularda paketlenir. Tanecikli havyar ve ezilmiş havyar olarak olmak üzere çeşitleri vardır. Bugünkü bilinen havyar geleneği Ruslara özgüdür.

Çok dayanıksız olan havyar, soğuk tüketilir ve yanında blini'ler ve ekşi krema ya da hafif tereyağlı ızgara ekmeklerle sunulur.

6.2. Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Balık Salatası (10 Porsiyon)



Resim 6.6: Ton balıklı yeşil salata

Gereçler

- Ø 1 k haşlanmış beyaz etli balık filetosu
- Ø 5 yem. kaş. Maydanoz/rezene
- Ø 10 adet katı haşlanmış yumurta
- Ø 3 adet göbek salata
- Ø 5 adet salatalık
- Ø 150 ml vinegrot sos
- Ø 100 g Kapari, tuz
- Ø ½ çay kaşığı karabiber

İşlem Basamakları

- Ø Salatalık ve yumurta ½ cm lik küpler halinde doğranır.
- Ø Göbek salatayı ince kıyınız. Servis tabağına yayınız.
- Ø Üzerine balık filetoları, salatalık ve yumurta parçaları döşenir. Tuz/karabiber serpilir
- Ø Vinegrot sos dökülür, maydanoz ve rezene serpiştirilir. Kapariyle süslenir.

Limon Soslu Nohutlu Ton Salatası

Gereçler

- Ø 3 yemek kaşığı light mayonez
- Ø 1.5 yemek kaşığı Dijon hardalı
- Ø 1/4 fincan yağsız yoğurt
- Ø 1 çay kaş. limon kabuğu rendesi
- Ø 1 büyük (konserve) ton balığı
- Ø 2 yemek kaşığı limon suyu
- Ø 1 büyük konserve nohut
- Ø 1 fincan doğranmış beyaz soğan
- Ø 1 fincan kıyılmış kereviz sapı
- Ø 4-5 kiraz domates, tuz, karabiber
- Ø 1/2 fincan kıyılmış maydanoz

İşlem basamakları

- Ø Yoğurt, mayonez, hardal ve limon kabuğu iyice karıştırılır.
- Ø Geniş bir kapta ton balığı, limon suyuyla karıştırılır.
- Ø Diğer malzemelerde eklenerek iyice karıştırılır.
- Ø Tuz ve karabiberle tatlandırılır

Midye Salatası

Gereçler

- Ø 20 adet kabuklu midye
- Ø 1/2 çay bardağı limon suyu
- Ø 1/2 çay bardağı zeytinyağı

- Ø 1 adet küçük soğan
- Ø 1 çay bardağı beyaz şarap veya su
- Ø 1 demet maydanoz
- Ø Tuz, karabiber

İşlem Basamakları

- Ø Midyenin kılırları ayıklanıp yıkanır. Küçük bir tencerede şarap ve su kaynatılarak midyeler atılır ve yüksek ateşte 4-5 dakika haşlanır.
- Ø Kevgirle midyeler alınarak, içleri servis tabağına yerleştirilir.
- Ø Tencerede kalan su biraz buharlaştırıldıktan sonra midyelerin üzerine dökülür.
- Ø Soğan julienne doğranır, tuzla acısı alınarak midyelerin üzerine yerleştirilir.
- Ø Limon suyu, zeytinyağı, kıyılmış maydanoz ve tuz karıştırılarak salataya dökülür.

Parmesanlı Krutonlu Deniz Ürünleri Salatası

Gereçler

- Ø 300 g karides (bütün)
- Ø 450 g kalamar
- Ø 3 g sarımsak
- Ø 400 g ıstiridye
- Ø 600 g ahtapot
- Ø 5g maydanoz
- Ø 6 g sızma zeytinyağı
- Ø 10 ml zeytinyağı
- Ø 2 limon
- Ø 50 g parmesan peyniri
- Ø 150 g beyaz ekmek
- Ø 5 g tuz
- Ø 30 g kıvırcık salata
- Ø 3 g taze fesleğen
- Ø 50 g kırmızı biber

İşlem basamakları

- Ø İstiridyeler birkaç saat soğuk tuzlu suda bekletilir.
- Ø Biberlerin tohumları alınarak ince doğranır.
- Ø Karidesler ve kalamarlar hazırlandıktan sonra zeytinyağında biberle sote yapılır.
- Ø İstiridyeler açıldıktan sonra zeytinyağı, tuz ve biberle sote yapılır.
- Ø Ahtapotlar haşlanıp doğranır.
- Ø Tüm deniz mahsulleri geniş, derin bir kap içerisinde, kıyılmış maydanoz ve fesleğenle karıştırılır.
- Ø Sızma zeytinyağı limonla iyice karıştırıldıktan sonra salatanın üzerine gezdirilir.
- Ø Hazırlanmış olan krutonda salatanın üzerine yerleştirildikten sonra servis yapılır.

Krutonun işlem basamakları

- Ø Ekmekler zar kesilip, üzerlerine rende parmesan ve zeytinyağıyla fırında kızartılır.



Resim 6.7 :Ahtapot salata



Resim 6.8 :Yengeç salata

6.3. Deniz Ürünleriyle Hazırlanan Diğer Salata Çeşitleri

- Ø İç midyeli yeşil mercimek salatası
- Ø Fasulyeli ton balığı salatası
- Ø Havyar soslu kasatına salatası
- Ø Bal ve sirke soslu tropikal salata
- Ø Jumbo karidesli ıspanak salatası
- Ø Ton balıklı makarna salatası
- Ø Kanal karides (teke) salatası
- Ø Karidesli patates salatası
- Ø Füme alabalık salatası
- Ø Körili karides salatası
- Ø Karidesli mantar salatası
- Ø Marine edilmiş somon



Resim 6.9: Yeşillik içinde kalamar tabağı



Resim 6.10 : Mantarlı özel soslu midye salata

- Ø Borgeze salatası
- Ø Balıkçı salatası
- Ø Gemici salatası
- Ø Kalamar salatası
- Ø Karides salatası
- Ø Midye salatası
- Ø Sardalye salatası
- Ø Tarama
- Ø Tarak salatası
- Ø Yengeç kokteyli vb.



Resim 6.11 :Ton balıklı salata



Resim 6.12 :Körili karides salata

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Balık salatası yapınız.

- Ø 1 k haşlanmış beyaz etli balık filetosu
- Ø 3 adet göbek salata
- Ø 5 yem. kaş. maydanoz / rezene
- Ø 10 adet katı haşlanmış yumurta
- Ø 5 adet salatalık
- Ø 150 ml vinegrot sos
- Ø 100 g kapari
- Ø ½ çay kaşığı karabiber, tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Ön hazırlıklarınız yapınız.	Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. Planlı çalışınız.
Ø Araçları hazırlayınız. Ø Araçları tezgâha getiriniz.	Ø Araçları tezgâha sırayla diziniz.
Ø Gereçleri hazırlayınız. Ø Yumurtayı katı haşlayınız. Salatalığı soyunuz. Ø Yumurta ve salatalığı zar büyüklüğünde doğrayınız. Ø Göbek salatayı yıkayarak ince kıyınız.	Ø Ölçülü olarak gereçlerinizi hazırlayınız. Ø Salatayı servise yakın hazırlayınız. Ø Yeşil salatayı yıkadıktan sonra sirkeli suda bekletmeyi unutmayınız..
Ø Salatanın işlem basamakları: Göbek salatayı servis tabağına yerleştiriniz. Üzerine balık filetoları, salatalık ve yumurta parçalarını döşeyiniz. Ø Tuz, karabiber-serpiniz. Vinegrotsos dökünüz. Maydanoz ve rezene serpiştiriniz.	
Ø Salatayı kapariyle süsleyiniz.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları okuyarak doğru olan cümlelerin önündeki paranteze (D) , yanlış olanların önündeki paranteze (Y) işareti yazınız.

- () 1. Her balık çeşidi salata yapımında kullanılmaz.
- () 2. Kabuklu deniz ürünleri kolay bozulup zehirlenmelere yol açacağından canlı olarak satın alınmalıdırlar.
- () 3. Balık salatalarının yapımında tuzla salamura yapılmış balıklar kullanılmaz.
- () 4. Kabuksuz deniz ürünleri ana yemek yapımında kullanılmaz.
- () 5. Bugünkü bilinen ve artık tüm dünyada kullanılan havyar geleneği Ruslara özgüdür.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Ø Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(Banyo, tırnak, saç, sakal, vb.)		
• Takılarınızı çıkardınız mı? (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe.)		
Ø Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø İşlem basamakları		
• Sebzelere uygun hazırlıkları yaptınız mı?		
• Balıkların hazırlığını yaptınız mı?		
• Vinegrot sosu mayonezden önce eklediniz mi?		
• Hepsini harmanlarken parçalanmamalarına dikkat ettiniz mi?		
Ø Ürünü değerlendirme		
• Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
Ø Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 7

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında uluslar arası salataları özelliği ve çeşidine uygun hazırlayarak servise hazırlayabileceksiniz..

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında yapılmakta olan uluslar arası salata çeşitlerini araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer işletmelerin mutfaklarında uygulanmakta olan uluslararası salatalarda kullanılmakta olan salata soslarını araştırınız.
- Ø Uluslararası mutfaklarda hazırlanmakta salata çeşitlerini internet ortamında araştırınız.

7. ULUSLAR ARASI SALATALAR

7.1. Uluslar Arası Mutfakta Salataların Yeri ve Önemi

Çiğ sebze ve meyveler ya da soğuk gıda maddelerinde oluşan, soğuk bir sosla çeşni katılan, ordövr, başlangıç yemeği ve peynirden önce sunulan yiyecekler salatalar olarak adlandırılırlar. Modülün birinci ve ikinci öğrenim faaliyetinde salataların yeri ve önemi hakkında bilgiler verilmiştir. Onun için burada bu bilgiler tekrar edilmeyecektir. Verilen bilgiler doğrultusunda söylenebilecek tek şey, aynı önem ve gerekliliğini Uluslararası mutfaklarda da geçerli olduğudur.

Uluslararası mutfaklarda salatalar genel olarak ya ana Yemegin yanına eşlik ederler, ya da başlangıç olarak yenilebilen, hatta başlangıçlardan önce verilen iştah açıcı yiyeceklerdir.

7.2. Uluslar Arası Salatalar ve İşlem Basamakları

7.2.1. Sezar salatası (2 porsiyon)

Gereçler

- Ø 120 ml Fransız salata sosu
- Ø 1 diş sarımsak
- Ø 2.5 yemek kaşığı zeytinyağı
- Ø 3 dilim ekmek

- Ø 2 porsiyonluk körpe marul yaprağı
- Ø 50 gr parmesan peyniri



Resim 7.1:Sezar salata

İşlem basamakları

- Ø Derin bir kaseye, Fransız sosu konularak, sarımsak bütün olarak içine atılır ve 1 saat bekletilir.
- Ø Yağ kızartma tavaına alınarak, dilimlenmiş ekmeklerin her iki tarafları 3-4 dakika açık kahve renkte ve yakmadan kızartılır.
- Ø Ekmekler kâğıt havlu üzerine alınarak yağın iyice süzmesi sağlanır.
- Ø Marullar servis tabağına yerleştirilir.
- Ø Sarımsak, sosun içerisinden çıkartılıp atıldıktan sonra, sos marulların üzerine gezdirilir.
- Ø Parmesan rendesi de salatanın üzerine serpildikten sonra krutonlar salatanın üzerine yerleştirilerek bekletilmeden servis yapılır.

7.2.2. Şefin salatası (2 Kişilik)

Gereçler

- Ø 2 porsiyon doğranmış yeşil salata
- Ø 2 yemek kaş. doğranmış kaşar peyniri
- Ø 2 yemek kaşığı rozbif
- Ø 2 yemek kaşığı doğranmış jambon
- Ø 2 yemek kaşığı doğranmış tavuk eti
- Ø 2 yumurta
- Ø 2 adet domates, 2 adet sarı biber
- Ø 8 adet zeytin
- Ø Fransız salata sosu (8-10 cl)

İşlem basamakları

- Ø Yeşil salata çok ince olmamak kaydıyla doğranır.

- Ø Rozbif, jambon, tavuk eti, kaşar peyniri julienne doğranır.
- Ø Yumurtalar katı haşlanıp soğutularak ince doğranır.
- Ø Domateslerin kabuğu soyularak halka doğranır.
- Ø Servis tabağına yeşil salata yerleştirilir.
- Ø Julienne kesilmiş malzemeler üzerine yatay ve diklemesine sırayla konulur.
- Ø Üzerine sosu gezdirilir.
- Ø Dilimlenmiş domates, yumurta ve zeytinle süslendikten sonra servis yapılır.



Resim 7.2: Yunan köy salatası

7.2.3. Waldorf Salatası (2 Kişilik)

Gereçler

- Ø 2 adet orta boy elma
- Ø 1 adet-orta boy kereviz
- Ø 3 yemek kaşığı mayonez
- Ø 1 adet portakal
- Ø 8 adet iç ceviz
- Ø 2 adet kiraz domates
- Ø Tuz, karabiber
- Ø 1 limon suyu
- Ø 75 cl Fransız salata sosu veya kokteyl sos

İşlem basamakları

- Ø Elma ve kereviz soyulup rendelenir.
- Ø Kararmaması için limon suyu sıkılır.
- Ø Portakallar soyulup ince ince kesilir.
- Ø Mayonez bir kap içerisine konur.

- Ø Elma ve kereviz rendesi ilave edilerek iyice karıştırılır.
- Ø Yeteri kadar tuz ve biber ilave edilir.
- Ø Hazırlanan karışım salata kasesine konduktan sonra üzeri portakal dilimleri, ceviz ve kiraz domates ile garnitürlendir.
- Ø Sosu üzerine gezdirilerek servis edilir.

Not: Salatanın dekoratif görünmesi için Lollo rosso ve endivie yeşilliği, havuç ile garnitürlenebilir.

7.2.5. Rus Salatası

Gereçler

- Ø 4 orta boy sarı patates
- Ø 1 adet salatalık turşusu
- Ø 1 orta boy havuç
- Ø 1 çay fincanı haşlanmış bezelye
- Ø 1-2 adet kırmızı turp
- Ø 1 limon suyu
- Ø Tuz, beyaz biber
- Ø 1 su bardağı mayonez

İşlem basamakları

- Ø Patatesler ve havuçlar haşlanarak, soğutulur.
- Ø 3mm büyüklükte küp şeklinde doğranır.
- Ø Bezelyeler, tuz, limon suyu ve diğer gereçler derin bir kasede karıştırılır.
- Ø Üzeri için bir yemek kaşığı mayonez ayrılarak hepsi birlikte iyice karıştırılır.
- Ø Servis tabağına düzgünce yerleştirilerek ayrılan mayonezle üzeri kaplanır.
- Ø Kırmızı turplar ve katı pişmiş yumurta dilimleriyle süslenerek servis yapılır.

7.2.6. İtalyan Salata (10 porsiyon)

Gereçler

- Ø 200 g patates
- Ø 200 g turp
- Ø 200 g havuç
- Ø 200 g taze fasulye
- Ø 200 g iç bezelye
- Ø 250 g salam
- Ø 250 g ançuez fileto
- Ø 75 ml vinegrot sos
- Ø 350 ml mayonez
- Ø Tuz

İşlem basamakları

- Ø Patatesler, havuç ve turplar soyularak, 8' mm.lik küçük küpler hâlinde doğranır.
- Ø Fasulyelerin kenarları alınarak havuç ve turpların ebadında verev doğranır.
- Ø Bütün sebzeler ayrı ayrı kaynar tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlanır.
- Ø Süzülerek soğuk sudan geçirilirler ve soğumaya bırakılırlar.
- Ø Salam ve ançüez filetoları küçük kareler hâlinde kesilir.
- Ø Sebzeler, salam ve ançuezler birlikte derin bir kâseye alınıp, üzerine vinegrot sos gezdirilerek harmanlanır.
- Ø Mayonezde ilave edilerek hepsinin iyice karışması sağlanır.
- Ø Tuzu kontrol edildikten sonra servis tabağına alınarak servis yapılır.

1.2.8. Diğer Salatalar

- Ø Nisuzaz salata (Salat niçoise)
- Ø Napoliten salata
- Ø Wurst salad
- Ø Windsor salad
- Ø Coleslaw
- Ø Endive salad
- Ø Winter salad (kış salatası)
- Ø Yumurta ve kuşkonmazlı bahçe salatası
- Ø Gravyerli mantar salatası
- Ø Salatalık ve üzümlü bahçe salatası
- Ø Şeftali salatası
- Ø Sığır etli patates salatası
- Ø Yunan salatası
- Ø Kuzey Afrika salatası
- Ø Yaz gecesi salatası
- Ø Tavuk ve elmalı salata
- Ø Havuç ve meyve salatası
- Ø Domatesli balık salatası
- Ø Rahibe salatası
- Ø Kayısı tarhunlu salata
- Ø Kuşkonmaz salatası
- Ø Brezilya fındık salatası
- Ø Napolyon fasulyesi salatası
- Ø Soya filizi salatası
- Ø Fransız fasulyeli mimoza salatası
- Ø Kabak ve frenksoğanı salatası
- Ø Endülüs pirinç salatası
- Ø Hindibağ ve portakallı salata
- Ø Florida salatası
- Ø Manon salata
- Ø Çin salatası

UYGULAMA FAALİYETLERİ

İtalyan salata yapınız.

Gereçler

- Ø 200 gr patates
- Ø 200 gr turp
- Ø 200 gr havuç
- Ø 200 gr iç bezelye
- Ø 200 gr taze fasulye
- Ø 250 gr salam,
- Ø 350 ml mayonez
- Ø 250 gr ançüz fileto75 ml vinegrot sos, tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Ön hazırlıklarınızı tamamlayınız	Ø Sanitasyon ve hijyene uyunuz.
Ø Araçları hazırlayınız Ø Araçları tezgâha sırayla hazırlayınız.	
Ø Gereçleri hazırlayınız Ø Patatesler, havuç ve turpları soyunuz, 8mm'lik küçük küpler halinde doğrayınız. Ø Fasulyelerin kenarları alınarak aynı boylarda verve doğrayınız.	Ø Salatayı karıştıracağınız kabı, salata miktarına uygun büyüklükte seçiniz.
Ø Salatayı yapınız Ø Bütün sebzeleri kaynar tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Ø Süzerek soğuk sudan geçiriniz, soğumaya bırakınız. Ø Salam, ançüz filetolarını küçük kareler hâlinde kesiniz. Ø Sebzeler, salam ve ançüzler birlikte derin bir kaseye alıp, üzerine vinegrot sos gezdirerek harmanlayınız. Ø Mayonezde ilave ederek hepsini iyice karıştırınız. Ø Tuzunu kontrol ediniz.	Ø Sebzeleri ayrı kaplarda haşlayınız. Ø Hazırlıkları yapılmış olan sebzeleri ayrı kaplarda hazırlayınız. Ø Haşlanan sebzeleri soğuk sudan geçirerek hemen soğutunuz. Ø Salatayı sosuyla karıştırırken şekillerini bozmayınız.
Ø Salatayı servise hazırlayınız. Ø Salatayı servis tabağına düzgünce yerleştiriniz.	Ø Süslemek için haşlanan sebze ve salam dilimlerini kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları okuyarak doğru olan cümlelerin önündeki paranteze (D) , yanlış olanların önündeki paranteze (Y) işareti yazınız.

- () 1. Uluslararası mutfaklarda salatalar aynı zamanda başlangıç yemeği ve peynirden önce sunulan yiyeceklerdir.
- () 2. Sezar salatası yapımında kruton kullanılması şart değildir?
- () 3. Rus salatasında kullanılan turşu, patates ve havuç gibi sebzeler julienne doğranmalıdır.
- () 4. İtalyan salatayı Rus salatasından ayıran özellikler, içine konulan et ürünleri ve doğrama şekilleridir.
- () 5. Salatalar, uluslararası mutfaklarda iştah açıcı olarak da kullanılırlar.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Ø Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik.)		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (Banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama.)		
• Takılarınızı çıkardınız mı?(Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe.)		
Ø Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø İşlem basamakları		
• Yardımcı gereçleri hazırladınız mı?		
• Zeytinyağını koyarak işlem sırasına göre yardımcı gereçleri sotelediniz mi?		
• Şeker ve hazırlanmış baklagili ilave ettikten sonra sıcak su eklediniz mi?		
• Baklagiller yumuşayıncaya kadar pişirdiniz mi?		
• Yemeğinizi ocaktan almadan önce tuz eklediniz mi?		
• Pişen yemeğinizi servis kabına alarak soğuttunuz mu?		
• Soğuyan yemeğinizi kıyılmış veya maydanoz yaprakları ve limon dilimleri ile süslediniz mi?		
Ø Ürünü değerlendirme		
• Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
• Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
Ø Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.

Uygulamanız sonucunda çıkan Hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi Evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Performans Değerlendirme

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Ø Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik.)		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (Banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama.)		
• Takılarınızı çıkardınız mı? (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe.)		
Ø Araç-gereç seçimi		
• Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
Ø İşlem basamakları		
• Sebzelerin hazırlığını yaptınız mı?		
• Kurubaklagil ve tahılları salataya uygun şekilde hazırladınız mı?		
• Et/sakatat/şarküteri ürünlerini uygun şekilde hazırladınız mı?		
• Kabuklu ve kabuksuz tüm deniz ürünlerini salataya uygun şekilde hazırladınız mı?		
• Salataya en uygun sosu seçerek hazırladınız mı?		
• Salatayı süsleyerek servise hazırladınız mı?		
Ø Ürünün değerlendirilmesi		
• Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
• Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		

DEĞERLENDİRME

“Salatalar ve Salata Sosları” modülünü tamamladınız.

Yapılan performans testi sonunda hayır cevaplarınız bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENİM FAALİYETİ -I CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	A
4	B
5	C

ÖĞRENİM FAALİYETİ- 2 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	C
3	B
4	C
5	C

ÖĞRENİM FAALİYETİ- 3 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	Y
5	D

ÖĞRENİM FAALİYETİ- 4 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	Y
4	Y
5	D

ÖĞRENİM FAALİYETİ- 5 CEVAP ANAHTARI

1	Y
2	D
3	D
4	D
5	Y

ÖĞRENİM FAALİYETİ- 6 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	Y
4	Y
5	D

ÖĞRENİM FAALİYETİ- 7 CEVAP ANAHTARI

1.	D
2.	Y
3.	Y
4.	D
5.	D

KAYNAKÇA

- Ø BELGE, Murat; **Tarih Boyunca Yemek Kültürü**, İletişim Yay, 2001
- Ø BOWEN, Carol, **Salads and snacks**, England 1982
- Ø ERDENER, Nesrin, **Yayınlanmamış ders notları**
- Ø Şefin sofrası, **UNİPRO yayınları**, Sayı 14- 15- 16
- Ø GÜREL, Raşit. **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara 1983
- Ø BAYSAL, Ayşe. **Prof. Dr Beslenme**, Çağ Matbaası, 1993
- Ø GÜRMAN Ülker, **Yiyecek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I**
- Ø GÜRMAN Ülker, **Yiyecek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III**
- Ø GÜREL, Raşit, **Evin yemeği**
- Ø HALICI, Nevin, **Türk mutfacı**
- Ø IŞIK, Nermin, **Bulgur Yemekleri**,
- Ø KAYA, Ahmet, **Temel mutfak bilgisi**, Akdeniz Üniversitesi,2000
- Ø LAROUSSE GASTRONMİQUE, Oğlak yayınları 2005
- Ø Necip Usta, **Fransız Mutfak Sanatı Sofra ve Servis Bilgileri**
- Ø Türkan, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**,
- Ø TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı I**
- Ø ÜNSAL, Ayfer, **Ayıntab'tn Gaziantep'e yeme içme**, İletişim yay,2003
- Ø YAYLIM; Semra, **Sıcak Soğuk Mezeler**, Yaylım yay.1998
- Ø YÜKSEL, Atilla, Doç.Dr, ADÜ Didim MYO Müdürü
- Ø Ayrıca ADÜ Didim Meslek Yüksek Okulu Didim Yerleşkesi Öğretim üyeleri, öğretim görevlileri ve diğer tüm personeli
- Ø www.chefdecuisine.com ocak 2006
- Ø www.cuisineetvinsdefrance.com ocak 2006
- Ø www.chefs.com ocak 2006
- Ø www.chefscatalog.com ocak 2006
- Ø www.cookeryonline.com ocak 2006
- Ø www.marzipanworld.com ocak 2006
- Ø <http://salad.allrecipes.com> ocak 2006
- Ø www.akdenizmutfakları.com ocak 2006



Ø	www.cookingschools101.com	ocak 2006
Ø	www.turkishcookbook.com	ocak 2006
Ø	www.gourmetgarden.com	ocak 2006
Ø	www.clijhealth.com/salads	ocak 2006
Ø	www.cooksgarden.com	ocak 2006