



**İSTANBUL TİCARET  
ÜNİVERSİTESİ**

**İSTANBUL TİCARET ÜNİVERSİTESİ  
TURİZM VE OTEL YÖNETİCİLİĞİ  
YİYECEK ÜRETİMİ YÖNETİMİ  
DERS NOTLARI**

**ÖĞRETİM GÖREVLİSİ**

**AHMET UĞUZLUOĞLU**

**İSTANBUL-2020**





## **YIYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ ve RESTORANCILIĞIN TARİHSEL GELİŞİMİ**

İnsanlar ilkçağlardan bugüne kadar sürekli olarak, seyahat olayına katılmışlardır. Dolayısıyla evlerinden uzaklaştıkları andan itibaren, konaklama, yeme ve içme ih-tiyaçları için beklenti ve arayışa girmişlerdir.

İnsanlar konaklama ihtiyaçlarını giderirken,gittikleri yerlerde en önemli ihtiyaçla-rının başında gelen, yeme-içme ihtiyacını gidermekteydi.

Ağırlama-hizmet karşılığında kullanılan,'hospitality' sözcüğü misafirleri ve ziya-retçileri rahat bir şekilde ve iyi niyetle kabul etme anlamını taşımaktadır.

Hospitality,"hospice"den gelir. Ortaçağda seyahat edenler için 'dinlenme evi' an-lamına gelmektedir. M.Ö. 10000'li yıllarda Danimarka'da ve Orkney(İskoçya) Adalarında kabilelerin büyük mutfaklarda yemek hazırlayarak, topluca yemek yediklerine dair bulgular vardır.

M.Ö. 5000'li yıllarda İsviçre gölleri civarında toplu yemekler yenildiği konusunda kayıtlar mevcuttur. Eski Mısır tapınak ve mezarlarında yer alan figürlerde de o dönemde, insanların yemek hazırlamayı ve sunmayı bildikleri kanıtlanmaktadır.

Çin kayıtlarında gezginlerin yollardaki hanlarda konaklayıp yemek yedikleri belir-tilmektedir.

Yemek ve içki hazırlayıp, para karşılığı satmanın 2500 yıl önce Mısır'da yapıldığı saptanmıştır. Eski Mısır tapınak ve mezarlarında yer alan figürlerde de o dönem-de, insanların yemek hazırlamayı ve sunmayı bildikleri kanıtlanmaktadır.

Çin kayıtlarında gezginlerin yollardaki hanlarda konaklayıp yemek yedikleri belir-tilmektedir.

Yemek ve içki hazırlayıp, para karşılığı satmanın 2500 yıl önce Mısır'da yapıldığı saptanmıştır. Otelciliğin ilk temsilcileri batıda hanlar, doğuda kervansaraylardır. Han ve kervansarayların gelişimine paralel olarak, yiyecek-içecek işletmeleri de gelişim göstermişlerdir.

Yemek pişirme ilk olarak Mezopotamya havzasında görülmektedir.Tarihsel süreçte mutfak kültürü Çin ve Anadolu mutfakları olarak ikiye ayırmak mümkündür.

Çin mutfağı, Japon ve Uzak Doğu mutfaklarını etkilerken, Mezopotamya mutfağı, Anadolu mutfağının etkilemiştir.

Anadolu mutfağı da, Grek mutfağının oluşmasında önemli bir etkiye sahiptir.

Grek mutfağının da Roma mutfağı üzerinde etkileri olmuştur. Romalılar imparator-luklarını kurarken, fethettikleri toprakların yeme-içme kültürünü Roma'ya taşıyıp zengin bir mutfak kültürü yaratmışlardır. Bu kültürleri de Fransız mutfağını etkilemiştir.

Anadolu mutfağı, Mezopotamya yemek kültürünün yanı sıra Avrupa, Asya ve Afri-ka kıtalarından da etkilenmiştir. Bu coğrafi özellik yemek kültürüne de yansımıştır.

Avrupa da varlıklı insanlar, yolların kenarlarındaki han ve kervansaraylarda konakladıkları zaman, yemeklerini kendi hizmetkarlarına hazırlatırlardı. Ayrıca kilise ve manastırlarda, yolcular için yemek servisi vardı.

Ancak, halkın gidip karnını doyuracağı mekanlar yoktu.

Fransada 1600'lü yıllarda kafeler kurulmaya başladı.

İlk başlarda kahve, kakao gibi sıcak içecekler ve şarap gibi alkollü içkiler servis edilirdi.

Restaurant, Fransızca bir kelime olup,'tazelik ve dinçlik veren' 'canlandırıcı' anlamına gelir.

Restaure kelimesinden gelir. Ve'Onarma' 'iyileştirme'anlamına gelir.

Lokanta ise, lokal ile aynı kökten türeyen, İtalyanca 'locanda' kelimesinden gelir.

İlk restoran, 1765 yılında Fransa'da Mösyö A.Boulangier tarafından açılan bir çor-bacıdır. Restoranın adı "Champ d'Oiseau"(Okyanus İncisi)idi. Çağdaş restoranların ilk örneği olarak kabul edilir.

Mösyö Boulangier,"İnsanların evlerinin dışında yemek yiyecekleri bir mekan açma-çalışması demiş.

Ancak,etrafındakiler kendisiyle dalga geçmişler.

Arkadaşları 'İnsanlar evlerinde yemek yer, boşuna para yatırırın.Bu iş tutmaz' demişler.

Arkadaşlarına "Eşi yemek yapmayı bilmeyen askerler gelecektir" der. Zamanla insanlar buraya alışır.

A.Boulangier restoranının tabelasına, çorbalarına dinçlik veren, besleyici özelliğini vurgulama için, bu anlama gelen 'restaurants' kelimesini yazmıştır.

Restaurantın adı 'iyileştirici' adını alır ve 'restaurant' kelimesinin anlamının da bu-radan geldiği söylenir.

İlk yemeği ise,bir tavuk yemeği olan "Volaille au Gros Sel" idi. Dükkanın girişine Latince bir özdeyiş yazılmıştı: "Venite ad me,omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos."

Bu sözler 'Siz ey midesi guruldayanlar, bana gelin iyileştireyim'anlamına gelmek-teydi.

Mösyö Boulangier'in başarısından sonra, 1789 ihtilali sonuna kadar, Fransa'da 100'den fazla restoran açılır.

İlk lüks lokanta ise, 1782'de Paris'te açıldı. Lokantanın adı, 'La Grande Taveme de Londres' idi.

Lokantanın sahibi 'Antoine Beauvilliers' idi.

Gerçek anlamda ilk a la carte menü ve restoran 1834 yılında Newyork'ta açılmıştır.

Zamanla yiyecek-içecek sektörüne ilgi duyan ve gönül veren gurmelerin biraraya gelmesiyle, loncalar ve rotisörler kurulmuştur.



### 'CHAMP d'OISEAU'(OKYANUS İNCİSİ)

Chaine des Rotisseurs ve Chaine des Traiteurs(Rotisör zincirleri) en önemlileridir. Bunlar, mutfak sanatları, şarap ve yüksek kaliteli yemekle ilgilenen amatör ve profesyonelleri biraraya getiren gastronomik topluluklardır.

Ülkemizde ilk restoranlar, 13. yüzyılın ilk yarısında Konya Aksaray'da Selçuklular zamanında görülmeğe başlamıştır. Bunlar bağımsız lokantalar olmamakla bera-ber, kervansarayların uygun bir yerinde, yemek ve Müslüman olmayanlar için içki servis edilen yerlerdi.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, özellikle İstanbul'da aşçı dükkanları bulun-maktaydı.

Çağdaş anlamda lokanta, 2.Meşrutiyetten sonra günlük yaşama girmiştir.

Türkiye'de lokantacılığın ve restorancılığın tarihçesine baktığımızda, en eski lo-kanta ve restoranlardan bazıları aşağıdaki gibidir.

- 1-Hacıbenlioğlu Kebap (Isparta -1833)
- 2-Kebapçı Kadir (Isparta -1851)
- 3-Kalkanoğlu Pilavı (Trabzon -1856)
- 4-İskender Kebap (Bursa -1867)
- 5-Aşçı Bacaksız (Afyon -1881)
- 6-Topçu Kebap Salonu (Antalya -1885)
- 7-İmam Çağdaş (Gaziantep -1887)
- 8-Hacı Abdullah (İstanbul -1888)
- 9-Konyalı (İstanbul -1897)

### BEYNELMİNEL RESTORANLAR

Restoranlar sınıflandırırken ,her ülkenin kendi mutfağını kapsayan menülerin hazır-lanıp servis edildiği lokantalar 'Beynelminel (Milli)' lokantalar olarak adlandırılır.

Türk lokantalarında, Türk yemekleri ve mezeler yenir. Türk rakısı ve Türk kahvesi içilir.

Fransız milli lokantaları, halkın rağbet ettiği ucuz 'Bistro'lar, orta sınıfa hitap eden 'Brasserie'ler iyi yemeklerin servis edildiği 'a ala carte (fine dining)' veya 'Grand restaurantlar',

Avusturya'da kiraathane, kahve ve lokanta özellikleri taşıyan Kaffehaus'lar,

Almanya'da şarap ağırlıklı yemek servis yapılan 'Winehaus've 'Weinstube'lar, bira ağırlıklı 'Gasthaus'lar,

İngiltere'de herkese açık bar ve yemek salonu ile özel misafirlere yemek servisi yapılan salonlardan meydana gelen 'Pub'lar,

Çin ve Uzakdoğu lokantaları(Sushi restoranları),  
İtalya'da pizza, makarna ve risotto restoranları,  
Yunanistan'da soğuk meze ağırlıklı müzikli lokanta olan "Taverna"lar,  
İspanya'da deniz ürünleri ve paella restoranları,  
Arjantin ve Brezilya'da et restoranları,  
Amerika'da 'Drive-in lokantalar', arabanızdan inmeden alınıp parası ödenen, ham-burger,  
cheeseburger vb. yiyecekler ve cola, diet cola vb. içeceklerin alındığı, bü-yük park yerini andıran açık  
hava lokantalarıdır.

## CAFE



Kahve, olarak Türkçeye geçen ve Türkçeden Avrupa dillerine yayılan, sonraları ise Fransızcaya yerleşen bir kelimedir.

Kahve, Arap asıllı bir sözcük olup Arapça 'kahwa' sözcüğünden türemiştir.

Fransızca ve Portekizce cafe,

İspanyolca *cafetería* ya da *cafe*;

İtalyanca *caffè*,

Almanca *café* ya da *Kaffehaus*,

Türkçe: *kâve*, bugün ise *kıraathane* sözcükleridir. Kahvehane sözcüğü ise kahve-den gelmiştir.

XVI. yüzyıldan beri, kahvehane Orta Doğu ülkelerinde erkeklerin toplandığı kahve gibi içecekler

tükettiği, sohbet ettiği, kitap okuduğu ve çeşitli masa oyunları oynadığı yerlerin başında gelirdi.

1550'lerde de İstanbul'da ilk kahvehane açılmış, kısa sürede yakın ve uzak çevre-ye yayılmıştır.

17. yüzyılda, kahvehane Osmanlı Devleti sınırlarının dışında Avrupa'da hızla görül-meye başladı ve kısa zamanda popüler oldu,

Avrupa'da ilk kahvehane 1645'te Venedikte açılmış ve daha sonra 1650'de Londra'da Jacob adlı

Yahudi bir tüccar tarafından ilk kahvehane inşa edilmiştir.

Küçük, oldukça samimi ortamı ve yiyecek-içecek servisi yapan yiyecek-içecek iş-letmesidir.

## BİSTRO



Her ülkede küçük bar'lara farklı isimler verilir örneğin İngiltere'deki mahalle ara-sındaki küçük barlara Pub denir. Modanın başkenti Paris'te de bu tür küçük bar, lo-kanta vb. gibi yerlere 'bistro' denilmektedir. Fransa'nın kuzeyinde hava durumu gereği insanlar kapalı mekanları tercih etmekte. Bistro Paris'in aynasıdır ve ta-mamen Paris ile alakalıdır. Bistro, İngiliz Pub'larına benzemeyen kendine özel belli bir tarzı olan içme mekanları olarak da açıklanabilir.

Bistro,Fransızca "Bar" anlamına gelmektedir. Fakat bu bar kavramı Fransız kültü-ründe farklı bir anlam taşımaktadır. İnsanlar dünyanın her yerinde belirli belirsiz yerleri Bistro diye tanımlamaya başlamışlardır. Halbuki bu ye-rlerin bistro ile uzak-tan yakından alakası yoktur.

Bistrolar mahalle barlarıdır. Gün içerisinde farklı kesimlere hizmet ederler. Bistro-lar Fransızlar için bir yaşam alanıdır. İnsanlar sabahları buralara kah-ve içmeye gelirler, öğleden sonra okulların dağılmasıyla birlikte öğrenciler. Bistrolara sıcak çikolata içmeye gelirler, akşamları ise genellikle insanlar içki içmeye gelirler.

Gerçek bir mahalle bistrosunda, hayat sabah saat altıda kahve-kruvasan ile baş-lar. Elbette bankonun üzerinde, jetonlu telefonun yanında katlanmış olarak duran günlük gazeteler bulunur. Mahallelinin sabah kahvesini içip günün ilk sohbetlerini yapacağı yerlerdir. İlk şarapların ısmarlanmaya baş-lanacağı sabahın ilerleyen sa-atlerinde ise mutfakta artık bistro yemekleri tıngırdamaya başlar.

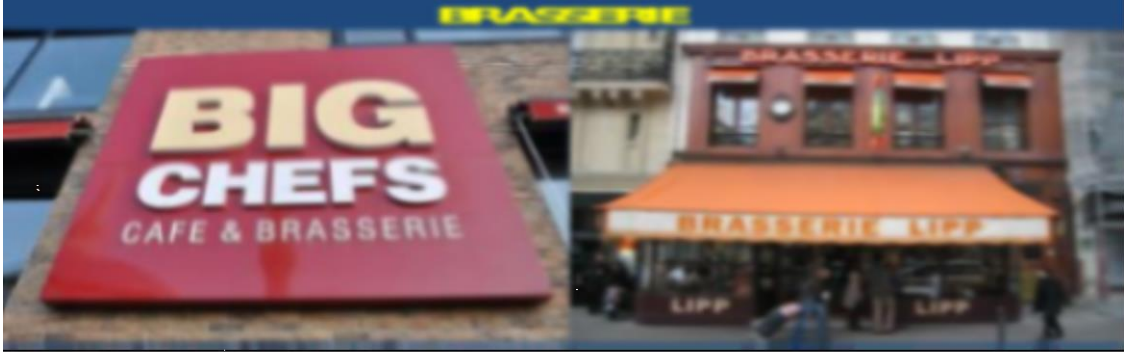
Bu yemekler, Boeuf bourguignon veya blanquette de veauya da soğan çorbası-dır.

Öğle saatlerinde işte kendilerine 'bistro yemekleri' adı verilen ve gerçek Fransız halk mutfağını temsil eden taze, basit ve doyurucu bistro yemekleri servis edil-meye başlar.

Her bistrunun kendine has 'günün yemeği' (plat du jour) vardır ve bu yemekler öğle vaktinde servis edilmeye başlanır. Ardından 'çalışan yemeği' servisi. Saat öğ-leden sonra üçe doğru aperatif zamanıdır. Dörtten sonra ise, okulların dağılması ile birlikte bistrolar sıcak çikolata servis etmeye başlarlar.

Akşamları ise ağırlıklı olarak 'kafa çekme' ritüeli yerleridir buralar. Genelde kapa-nış saati olan 01.00'e dek süren ve günün farklı saatlerinde, çok farklı müşteri segmentlerine yine bambaşka servis paketleri sunan yerel, kültürel, aile işletme-leridir bunlar.

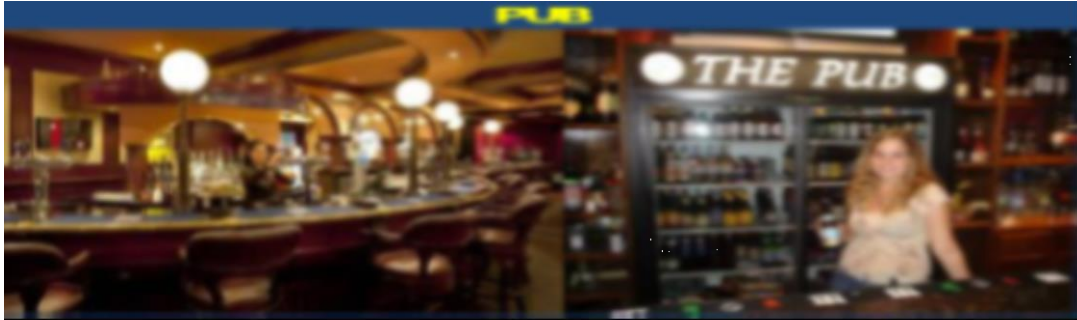
## **BRASSERIE**



Sözlük anlamı birahanedir. Eskiden bira imalatı yapan küçük işletmelere denilir-miş. Biranın yanında meze servisi de yapılmış.

İyi yemek özelliği bulunan, bira, şarap bulabildikleri, canlı ve neşeli mekanlar ola-rak tanımlanır. Birahane, biralı lokanta anlamına gelir. Fransa'nın en gastronomik bölgesi olarak tanımlanan Alsace'in ünlü bira imalatçıları Brewers-Brasseurs 1870'de ki Fransa-Prusya savaşı nedeniyle bölgelerini terk ederek Paris'e yerleşirler. Paris'te yepyeni bir yiyecek mekanı olarak Brasserie'yi yaratırlar.

## PUB



İngiliz sosyal kültürünün en önemli parçalarından birisi olan pub, Public House ke-limelerinin kısaltılmasından oluşur. İnsanların boş vakitlerini geçirdiği, dinlendiği ve birara-da bulunduğu, alkol tüketilen yerlerdir.

Birahane, meyhane ve bira içilen yer anlamlarına gelir. İngilizlerin sosyalleşme ve bu-luşma noktalarıdır.

Özellikle bira ve diğer alkollü içkilerin tüketildiği,birlikte maçların izlendiği mekan-lardır. Genellikle snack tarzı yiyecekler servis edilir.

## MEYHANE





İçki satılan yer anlamına gelir.

Osmanlıca yazılışı mey-hane şeklindedir.

Osmanlı döneminde "*gedik*" adı verilen resmi çalışma iznini (yani bugünün ruhsatını) almış meyhanelere verilen isimdir. Kelime eski türkçe "ketmek, çent-mek" yani "çentik atmak"dan geliyor.

Osmanlıda her esnaf grubu gibi meyhanelerin de bir loncası vardı ve loncaya üye olmayanlar meyhaneçilik yapamazdı. Gedikli meyhanelerin patronlarına 'bar-ba' (kökeni Yunanca olup 'amca', 'sakal' anlamına geliyor) adı verilirdi ve genellikle Rum olurlardı.

Tezgahın başında ise '*mastori*' (master:usta) adı verilen meyhane ustası olurdu.

Ruhsatsız çalışan '*koltuk meyhaneleri*', Sokak aralarında ayaküstü yudumluk içki satan '*ayaklı meyhaneler*'de faaliyet gösterirdi.

Yemek yenilen yer değildi. Meyhane sohbet ve muhabbetlerin yapıldığı yerlerdi. Meyhanede rakı içmekle meyhane müşterisi olunmazdı. Meyhane bir dergahtır. Meyhanede oturmanın kalkmanın, yemenin içmenin ve konuşmanın kuralları ve adabı vardır.

Meyhaneler isimleriyle değil orayı çalıştıran meyhaneçiyle isim yaparlar. Örneğin İstanbulda ki Kör Agop, Despina, Gaskonyalı Toma, Entellektüel Cavit gibi. Meyha-neci oranın isim babasıdır.

Meyhanede genelde rakı veya şarap içilir. Rakı içmenin de adabı vardır. Masada yaşça en büyük kişi rakı kadehini tokuşturmak için kaldırmadan rakı kadehleri ma-sadan kalkmaz. Rakı kadehine önce rakı, sonra su, daha sonra da (konmasa daha iyi olur ama) buz konur. Rakı sofrasında kadeh yalnızca bir defa tokuşturulur.

## TAVERNA



Taverna Yunan kültürünün ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Ve Yunanistan'ı ziyaret eden diğer ülkelerden ve gurbetçi Yunanlılar tarafından yurtdışı tavernes kurulması yoluyla insanlara tanınmış hale gelmiştir.

Latince kulübe ve dükkan anlamına gelen 'taberna' kelimesinden, İtalyanca üzerinden dilimize girmiş, genel olarak müzikli ve şarkılı meyhane veya içki evi anlamına gelir.

Ege mutfağı ağırlıklı mezeler, balık yemekleri, rakı, uzo servis edilir. Taverna müziği eşliğinde, tabakların kırılmasıyla sirtaki yapılır.

## PASTANE



Pastacılık tarihinde büyük dönüşüm 18. yüzyılın başlarında Vatel'in buluşuyla oldu. Vatel'in buluşu 'Krem Şanti' idi. Aynı dönemde Stanislas Leczinski "baba reale" yani Şambabayı keşfediyordu. Ünlü Fransız Pastacı 'Cremele' ile Pastacılık daha da gelişiyor ve 19. yüzyılda, Paris bir yerde Pastacılığın Başkenti oluyordu. 20. yüzyılda pasta yapım metodlarında formüllerin geliştirilmesi ve kalitenin artırılması ön plana çıkıyordu.

Makineleşmenin yanı sıra kullanılan malzemelerin çeşitliliği ve katkı maddelerinin sektöre kazandırılmasıyla tat ve pastanın sunuş biçimi daha da önem kazanmıştı. Pastacılığın yanında yaşayabilmesi ve gelişebilmesi için 3 Temel kural gerekiyor; Hijyen, Mükemmel Lezzet ve Kalite. Türkiyede pastanelerin geçmişine baktığımızda, karşımıza şu pastane isimleri çıktığı görülüyor.

- 1-İnci Pastanesi-Beyoğlu-İstanbul-Luca Zigoridis**
- 2-Görgülü Pastanesi-Rumeli Caddesi-Ahmet Görgülü**
- 3-Bahar Pastanesi-Kınalıada-Ziya ve Fahri Gündoğdu-1951**
- 4-Abdullah Pastanesi-Bakırköy-Abdullah Topçuoğlu-1975**
- 5-Venüs Pastanesi-Nişantaşı Valikonağı-1971**
- 6-Pelit Pastanesi-İstanbul-Kazım Ayan-1957**
- 7-Tuna Pastanesi-İzmir Karşıyaka-Enver Bademoğlu-1983**
- 8-Savoy Pastanesi-İstanbul-Mahmut Taşçıoğlu-İbrahim Zeybek-1952**
- 9-Baylan Pastanesi-İstanbul Kadıköy-Filip Lenas**

## CRUISE GEMİLERİ



Belli program ve rotaları olan yolcu gemilerinde, günlük, haftalık, 15 günlük ve daha uzun dünya turları bulunmaktadır. Bu işletmelerden cruise satın alan misafir-ler, işletmenin kalitesine göre 3 öğün sı nırsız bir şekilde hizmet almaktadırlar. A la carte restoran ve barlar bulunduğu gibi, açık büfe hizmeti, oda servisi, havuz, spa vb. hizmetler verilmektedir.

## HASTANELER



Hastanelerde hastalara özel diyet yiyeceklerin bulunduğu table d'hote menüler servis edilmektedir. Kişiyeye özel meniler, kalori hesabına göre hesaplandıktan sonra, servis elemanları tarafından üzeri kapalı ve sıcak tutan kaplar içerisinde hasta odalarına servis edilir.

## OKULLAR



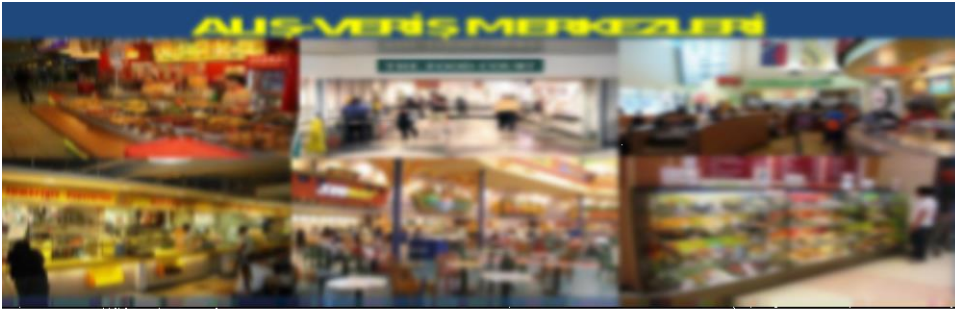
Çocuklar uygun kalori değeri ve beslenme değeri hesaplanan, çocuklara uygun porsiyonlara göre aylık listeler halinde hazırlanan table d'hote menüleri servis edilir. Çocuklar restoran alanında özel yemek kaplarına konulan yemeklerini masaların-da yerler.

## UÇAKLAR



Misafir isteğine göre önceden belirlenmiş set menüleri veya seçimler a la carte menüleri servis edilir. Misafirlerin koltuklarına özel yemek tabakaları ve tepsi ile yemek ve içecek servisi yapılır.

## ALİŞ-VERİŞ MERKEZLERİ



Alış-veriş merkezlerinde food court ve genel alan kısımlarında, a la carte, fast food, table d'hote vb. işletmeler, konseptleri ve menülerine göre hizmet verirler.

## FİNE DINING RESTORANLAR



Minik porsiyonlarda gurme lezzetlerin sunulduğu restoranlardır. Özel şefleri ve ilgi çekici popüler menüleri vardır. Menüler genellikle mevsimsel olarak değişir. Ortam ve ambiyans çok kalitelidir. Özellikle yemek kalitesinin ön plana çıktığı işletmelerdir. Tabii ki koşulsuz misafir memnuniyetinin sağlandığı, kaliteli hizmetin sunulduğu mekanlardır. Geniş ve çok çeşitli şarap kav'ları olur. Yemek-şarap uyumunu sağlayan ve şarap kav'larını organize eden sommelier görev yapar. İçecek listeleri çok geniştir. Kendilerine özgü ürünleri olan, tarzları olan mekanlardır. Genellikle rezervasyonlu çalışırlar.

## MICHELIN YILDIZLI RESTORANLAR



Andre Michelin (Fransız mühendis-sanayici) 1888'de Michelin kurdu. Andre Michelin, sürücülerin arabalarını korumak, nezih konaklama merkezleri bulmak ve Fransa'yı gezerken iyi yemek yeme yerlerine yardımcı olmak için rehberler hazırlama fikrini ortaya çıkarır. Böylelikle, insanlar konaklama işletmelerini ve yiyecek-içecek işletmelerini gezerken, aynı zamanda arabalarının lastikleri de aşınacak ve böylelikle Michelin lastikleri daha fazla satılacaktı.

Bu fikirle ortaya çıkan Michelin yıldızlı restoranlar üç kategoriye ayrılmaktadır.

**1-Çok iyi restaurant (1 Yıldızlı Michelin Restoranlar).**

**2-Tekrar ziyaret etmeğe değer mutfak (2 Yıldızlı Michelin Restoranlar).**

**3-Özel bir seyahate değecek kadar olağanüstü bir mutfak (3 Yıldızlı Michelin Restoranlar).**

Her sene kırmızı ve yeşil kapaklı iki farklı rehber çıkarılmaktadır. Kırmızı kapaklı rehberde yiyecek-içecek işletmeleri, yeşil kapaklı rehberde konaklama tesisleri bulunur.

Restoranlara verilen yıldızların geçerliliği 1 yıl sürmektedir. Her sene sonunda tekrar değerlendirilmeler yapılarak, kalitede eksiklik yaşayan restoranların yıldızları geri alınabiliyor.

Rehberde yıldız olmayan, Michelin'in tavsiye ettiği restoranlar ise iki kategoriye ayrılmıştır.

### **1-The Michelin Plate.**

### **2-Bib Gourmand.**

Restoranlar öncelikle tavsiye listesine alınıyor. Daha sonra 1,2 ve 3 yıldızları alabiliyor. Yıldızlar "Makaron" denilen simgeyle gösteriliyor. Yıldızlar Michelin'e bağlı müfettişlerin denetlemesiyle veriliyor. Bu denetçilere, 'Mystery Shoper, Ghost, Inspector, Gizli Denetçi' gibi isimler verilmektedir. Eğer, İstanbul için kırmızı bir rehber yayınlanmaya karar verilirse, rehberde girmeye aday restoranlar belirlenir. Daha sonra farklı denetçiler tarafından denetlenirler.

Her restoran listeye girdikten sonra, ortalama 18 ayda bir ziyaret edilir. Yapılan denetlemeler sonucunda her yıl dünyanın en iyi Michelin yıldızlı restoranları açıklanmaktadır.

Michelin yıldız almak ve korumak aşçıbaşılar için, bir şeref ve onur meselesi hali-ni almaktadır. Bazı şeflerde takıntı halini almaktadır. Her sene sonu yapılan değerlendirme sonuçlarına göre, restoranlardan bazıları bir sonraki sene listede olmamakta, bazılarının da yıldız kategorileri düşürülmektedir. Bu tür yıldız alma ve düşürülme durumlarında, dramatik olaylar olmaktadır.

**Örnek 1:** Fransız şef Bernard Loiseau, üç Michelin yıldızlı Cote d'Or restoranını işletiyordu. 2003 yılında şefin bir yıldızının geri alındığı açıklandı. Loiseau bu durumu kendisine yakıştıramadığından, av tüfeğini çenesine dayayıp intihar etti.

**Örnek 2:** Şef Alain Zeck, bir Michelin yıldızlı restoranın sahibiydi. 1996 yılında yıldız geri alınca tabancasındaki tek kurşunu başına sıkarak intihar etmişti. Uzun seneler Ocak ve Şubat aylarında bu listeler açıklanmaktaydı. Ancak, son senelerde listeler, her senenin Ekim ve Kasım aylarında açıklanmaktadır. Aşağıda geçmiş yıllarda yapılan değerlendirmede dünyanın en iyi 3 Michelin yıldızlı restoranları listesi görülmektedir.

### **DEĞERLENDİRME**

- 1-Noma (Kopenhag-Danimarka)
- 2-El Bulli (Calla Montjoi-İspanya)
- 3-The Fat Duck (Bray Berkshire-İngiltere)
- 4-El Celler de Can Roca (Girona, Gerona-İspanya)
- 5-Mugaritz (San Sebastian-İspanya)
- 6-Osteria Francescana (Modena-İtalya)
- 7-Alinea (Chicago-A.B.D.)
- 8-Daniel (New York-A.B.D.)
- 9-Arzak (San Sebastian-İspanya)
- 10-PER SE (New York-A.B.D.)
- 11-Le Chateaubriand (Paris-Fransa)
- 12-La Colombe (Cape Town-Güney Afrika)
- 13-Pierre Gagnaire (Paris-Fransa)
- 14-L'Hotel de Ville (Basel-İsviçre)
- 15-Le Bernardin (New York-A.B.D.)
- 16-L'Astrance (Paris-Fransa)
- 17-Hof Van Cleve (Riemgemstraat, Kruishoutem-Belçika)
- 18-D.O.M. (Sao Paulo-Brezilya)
- 19-Oud Sluis (Beestenmarkt 2-Hollanda)
- 20-Le Calendre (Padua-İtalya)

## DENETLEME YAPAN VE PUANLAYAN GUIDE'LAR

Yukarıda isimleri bulunan Michelin yıldızlı restorantları denetleyen ve puan-layan guide'lar aşağıdaki gibidir:

- 1- Zagat Survey(Amerika)
- 2- Good Food seyahat rehberi(Avustralya)
- 3- Amerika Otomobil Derneği(AAA)
- 4- Mobil(Amerika)
- 5- Gault Millau(Fransa)
- 6- Harden(İngiltere)
- 7- Smulweb(Hollanda)
- 8- Egon Ronay(İrlanda)
- 9- Lekker(Hollanda)
- 10- Knooppjelos(Hollanda)
- 11- Beyaz Klavuz(İsveç)
- 12- Georgina Campbell(İrlanda)

## ALİ HAYDAR GÜNGÖRMÜŞ



## LE CANARD NOUVEAU-ÖRDEK

Dünyada Michelin yıldızı sahibi tek Türktür. Münih'te başlamış aşçılık öyküsü, 1995'te. Daha sonra iki Michelin Yıldızlı Schweizer Stuben lokantalarında çalışmış. Ederer ve Lenbach gibi Münih'in tanınmış restoranlarında ça-ıştığıında unvanı 'aş-çıbaşı' olmuş. 2005'te kendi restoranını açma zamanı gelmiş. İflas etmiş bir resto-ranı aynı isimle sadece sonuna 'Nouveau/ Yeni' sözcüğünü yazdırarak sürdürmüş. Çok büyük risk ama kısa zamanda ünü Hamburg'un dışına taşmış.

"Sermayeyi nereden buldun?" diye sorulduğunda "Annem verdi" diyecek kadar mütevazı. Sohbet sırasında Hamburg Limanı'nı ve ufku gösterip "Bak Ali, hava çok puslu ama ufukta iki yıldız

görüyorum, ne dersin?” diye sorulmuş.T atlı tebes-sümle,“Elbette, Michelin Yıldızı almak zor iş. Aldıktan sonra korumak daha zor. Duraklarsan düşersin, o iki yıldızı almak için hiç durmadan yolumuza devam ede-ceğiz” demiş.

Ali Haydar Güngörmüş, 2019 yılı kendi isteğiyle 1 Michelin yıldızı geri iade etmiş-tir. Daha fazla sayıda misafire, kendi arzuladığım gibi hizmet etmek istiyorum de-miştir.

## **YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNİN SINIFLANDIRILMASI**

### **1-MASA SERVİSİ VERİLEN YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ**

#### **A LA CARTE**



A la carte menüsü ve hizmeti olan tüm restorat ,bar,cafe,bistro ve tüm yiyecek-içecek işletmeleri bu gruba girer.

Misafirler servis personeli tarafından karşılanır, masaya kadar eşlik edilir ve uğur-lanırlar.

Misafirler işletmede bulunan menüden o anda sipariş verirler.

Siparişler,'a la minute' olarak, o anda yapılıp, garsonlar tarafından servis edilir.

Garson servisinin öne çıktığı ve belirleyici olduğu işletmelerdir.

Servis personeli bilgili, tecrübeli ve misafir iletişimi kuvvetli olmalıdır. Satışta, gar-son ve menü belirleyici unsurlardır. Servis personeli menüyü çok iyi bilmelidir. Menü bilgisi satışı artırır.

A la carte restoranların bazılarında, misafir isteğine ve zaman dilimine göre, bazı durumlar da set menü ve açık büfe servisi yapılır. Servis personelinin hizmet kali-tesi, misafir memnuniyetini ve işletmenin başarısını artırır.

### **2-FAST FOOD İŞLETMELERİ -SELF SERVICE**





Fast food tarzı menü servisi yapılır. Garson servisi yoktur. Masalara servis yoktur.

Misafirler kendi servislerini kendileri yapar. **(Self service)**

Misafirler, sipariş bankosunun önünde siparişini verir. Siparişini bankonun arkasındaki veya üzerinde bulunan panodan verir. Ödemeyi, siparişi beklerken kasada yapar. Siparişi tepsi ile alır ve masaya oturur.

Misafirler kalktıktan sonra, tepsileri masada bırakırlar. Tepsileri temizlik yapan görevliler alır.

Misafire menü verilmez. Kullanılan servis ürünleri kağıt vb. tek kullanımlık ürünlerdir.

Servis hızlı ve ürün kalitesi standarttır. Ambians renkli ve sıkıcı değildir. Oturulan sandalyeler uzun süre oturmayı gerektirmeyen malzemeden yapılır. Masalara kolay silinen malzemeden yapılır.

Misafirler çok uzun süre vakit geçirmezler. Misafir dışarıdan gelip paket servis alabilir. İşletme evlere servis yapar.

### **3-KURUMLARA SERVİS VEREN YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ-TABLE D'HOTE**



Bu işletmelere, okullar, hastaneler, kamu kurumları, şirket yemekhaneleri vb. işletmelerde rastlanır. Menüler daha önceden belirlenmiştir. Genellikle menüler, aylık olarak belirlenir. Bazı menüler seçeneklidir. 'Table d'hote' menü ve servis anlayışı vardır. Genellikle, Table d'hote yemek kaplarında yemek yenir. Kişiler bu kaplar ile yemeklerini bankodan alırlar. Bazı işletmelerde porselen tabaklara yemekler servis edilir.

Yemek bankosunun arkasındaki görevliler, yemek dağıtımını yaparlar. Tepsi, çatal, bıçak vb. malzemeler de bankodan alınır. Genellikle, yemek bittikten sonra, table d'hote yemek kabı veya tepsiler, yemeği yiyen kişi tarafından alınıp, boşların konulduğu bulaşıkhaneye (stewarding) bölümüne bırakılır ve ya katlı bir arabaya tepsi konulur. Self-service olarak adlandırılır. Ancak, bazı işletmelerde, özel kişiler için, masaya servis yapılır.

### **4-BANQUET (ZİYAFET) -CATERING İŞLETMELERİ**



Toplantı, düğün, nişan, sünnet, özel davet, kokteyl, kutlama, defile vb. organizasyonların yapıldığı işletmelerdir. Genellikle set (fix) menü ve açık büfe menü ve servisi yapılır. Oteller, davet mekanları, kongre merkezleri gibi işletmelerde Banquet davetleri verilmektedir. Otellerin ve işletmelerin Balo salonları ve toplantı salonlarında aktiviteler gerçekleştirilmektedir.

Banquet Satış Ofisi, her türlü organizasyon için hazırlanan set (fix) menü çeşitlerini misafirlere sunarlar. Misafirler de bu seçeneklerden fiyat ve münü içeriği bakımından kendileri için en uygun olanını seçerler. İşletmelerin, işletme dışında yapmış oldukları davet ve organizasyonlara 'Catering' operasyonu denir. İşletmeler, kendi tesisleri içerisinde Catering yapamazlar. Ancak, kendi işletmeleri içerisinde dışarıdan başka bir firmadan Catering faaliyeti satın alabilirler. Örneğin, kendi personelleri için personel yemeği operasyonu satın alınması gibi.

## OTEL YİYECEK-İÇECEK DEPARTMANLARI

### 1-RESTAURANT



Misafirlere, a la carte, açık büfe veya set (fix) menü şeklinde hizmet verir. Misafirler, yiyecek-içecek ihtiyacını giderir ve keyifli anlar yaşarlar. Menüden sipariş verilerek, yiyecek ve içecekler tercih edilir. Genellikle, tüm gün açık olan restoranlar, 07:00-23:00 saatleri arasında hizmet verir. Sadece akşam açık olan restoranlar ise, 19:00-01:00 arasında hizmet verir. Tüm gün açık olan restoranların operasyon saatleri şu şekildedir.

Öğle yemeği-----12:00-15:00

19:00-23:00

Kahvaltı-----07:00-10:30

Akşam yemeği---

Dünya mutfaklarından değişik

lezzetleri bulabileceğiniz mekanlardır. Restoranların bir tanesi sabah kahvaltısında, açık büfe kahvaltı hizmeti verir. Sadece bir adet restoran varsa, sabahları açık büfe kahvaltı servisi yapılır. Öğle ve akşam servisinde büyük gruplar olursa açık büfe, münferit misafirler için a la carte servis yapılır. Değişik ve ilgi çekici atmosferlere sahiptirler.

## 2-BAR



İçecek listesinden, değişik ve farklı içecek çeşitleri ve yiyeceklerin servis edildiği mekanlardır. Aperatif, atıştırmalık, sandviç, salata vb.snack ve hafif tarzda yiyecekler servis edilir. Kokteyl, sıcak ve soğuk özel karışımlar servis edilir. Lobby barlar , 08:00-01:00 saatleri arasında, diğer roof bar gibi barlar ise,17:00-02:00 saatleri arasında hiz-met verir.

## 3-LOUNGE



İşletmelerin lobby bölümünde, alkollü içkiler, yiyecek ve tatlıların servis edildiği mekanlardır. 08:00-02:00 saatleri arasında hizmet verir. Her türlü içki ve kokteyl servis edilir. Dingin ve rahatlatıcı atmosferleri vardır. Şömine ve kütüphane kısımları bulunabilir.

## 4-BANQUET



Davet, düğün, toplantı, kokteyl, kokteyl prolonge, seminer, kongreler, kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği, ürün tanıtımları vb. her türlü yemek daveti ve çeşitli organizasyonların yapıldığı mekanlardır. Operasyon saatleri misafirlerden gelen taleplerle belirlenir. Balo salonları ve değişik kapasiteli toplantı salonlarında hizmet verilmektedir. Otelin uygun olan her alanında Banquet operasyonu yapılabilir. Açık havuz ,bar, restaurant vb. mekanlar. Outside catering operasyonları ve açık alanlarda verilen tüm davetler banquet departmanının hizmet kapsamına girer.

Banquet satış ofisi ile direkt olarak koordineli şekilde çalışır. Banquet ofisinden haftalık ve günlük olarak gelen Banquet Event Order (BEO)'lara göre operasyonlarını gerçekleştirir. Bu event order'larda organizasyonların gün, operasyon saatleri, mekan (toplantı salonu balo salonu vb. salonlar) kişi sayısı, menü detayları, organizasyonu yapacak olan şirketin adı, kontak kişinin adı ve telefon numarası ve organizasyon ile ilgili diğer özel istekler yer alır.

Misafirler için hazırlanmış farklı özellik ve içerikte kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği, düğün yemeği, nişan ,toplantılar, defileler, outside catering ler, cocktail, cocktail prolonge, coffee break, açık büfe vb. istekler için menüler bulunur. Misafirler bu menülerden seçim yaparlar. Banquetlerde set menü (fix) ve açık büfe tarzı menüler vardır. Misafirlerin menü ve büfe dışında extra bir istekleri olursa, a la carte olarak servis yapıp, ücreti alınır.

## 5-ROOM

### SERVICE-ODA

### SERVİSİ



Misafirlerin odalarından telefonlarıyla verdikleri siparişlerin ,odalarına servis yapıl-

dığı departmandır. 24 saat hizmet verirler. Menüden kahvaltı, öğle yemeği ve ak-şam yemeği menü dahilinde içecek siparişi verirler. Doorknob (kahvaltı sipariş kartı) doldurup, oda kapısına asarak, odalarına kahvaltı siparişi verirler. Otele ge-len, sürekli otelde kalan misafirlerin odalarına resepsiyon tarafından gönderilen, meyve ,şarap ve çikolata gibi amenities'lerin (V.I.P. ikramlar) odalara servis edil-mesini sağlar.

## 6-PATISERIE-PASTANE



Genellikle lobby kısmında hizmet verirler. Tatlı çeşitleri, tatlı-tuzlu kurabiyeler (cookies), pastalar ve çikolatalar gibi ürünlerin satışının ve servisinin yapıldığı bölümdür. Otel dışına paket servisi yapılır. Genellikle 07:00-23:00 saatleri arasında hizmet verir.

## 7-EXECUTIVE LOUNGE



Otelin kapasitesine göre belirlenmiş katlarındaki (genellikle en üst katlar) misafir-lerin check-in ve check-out'larının yapıldığı yerdir. Misafirler 07:00-10:30 arası açık büfe kahvaltı, 12:00-15:00 arasında çay, kahve,kek ve cookies çeşitleri ve 18:30-22:30 saatleri arasında (happy hour) soğuk ve sıcak atıştırmalıklar, salatlar, zeytinyağlılar, sıcak yemekler, pilav ve makarna çeşitleri, tatlılar, alkollü ve

alkol-süz içecekler servis edilmektedir. Bu hizmetler ücretsiz olarak verilmektedir. Bu katı kullanan misafirler için otele rezervasyon yaptırdıklarında veya otele geldiklerinde bu hizmetleri alabilmek için ekstra ücret alınır. Genellikle 07:00-23:00 saatleri arasında hizmet verir.

## 8-MİNİBAR



Otel odalarındaki günlük olarak kontrollerinin yapılıp doldurulması, check-out eden odaların harcamalarının resepsiyona bildirilmesi departmanın hizmetleridir. 24 saat süresince, genellikle oda servisi-room service departmanına bağlı olarak hizmet verir. Minibarlar da, alkollü ve alkolsüz içkiler (ufak şişeler), çikolata ve gofret çeşitleri, su, soda, kuruyemiş çeşitleri, çorap v.b. ürünler bulunmaktadır.

## 9-HAVUZ



açık ve kapalı havuz olarak misafirlere yiyecek ve içecek servisi hizmeti-nin yapıldığı yerdir. Taze meyve suyu karışımlarının bulunduğu vitamin bar bu de-partmanın içinde hizmet verir. Sağlıklı ürünler ve diyet yemekleri de servis edilir.

## MUTFAK (KITCHEN) BÖLÜMLERİ



Bir mutfakta aşağıda sayacağımız tüm kısımlar olmayabilir. Tüm mutfaklar aynı katta olmayabilir. Büyük otellerde, sıcak mutfak, soğuk mutfak ve bulaşikhane kısımları birbirine yakın olmalıdır. Bu kısımlar restoran servisinin daha düzenli olması için, restoran kısmına yakın olmalıdır. Ön hazırlık kısmı mutlaka olmalıdır. Kirli ile temiz birarada olmamalıdır.

Ön hazırlık kısmında, yiyecekler temizlenir, porsiyonlanır ve servis edilecek duruma gelir.

Sıcak kısmında yiyecekler pişirilip servis edilir. Bulaşikhane kısmında da misafirlere gelen boşlar yıkanır ve temizlenir.

## SICAK MUTFAK



Sıcak mutfak alanları diğer alanlara göre daha büyüktür. Bazı hazırlıklar ve bütün pişirme işleri burada yapılır. Sıcak mutfak ısı +25 - +32 derece aralığında olmalıdır. Her türlü sıcak soslar, soluk ve sulu yemekler, çeşitli garnitürler, çorbalar, makarnalar, pilavlar vb. sıcak yemekler, balık yemekleri, kebaplar, ızgaralar, haşlama, kızartma ve diğer hazırlama ve pişirme işleri yapılır.

## SICAK MUTFAK DONANIMI

Kuzine (kapalı, plaka-döküm ve açık ateş ocaklı),

Davlumbaz,

Izgara, salamandıra, benmari, fritöz,

Büyük devirli tava,

Silindirik veya dikdörtgen kaynatma tenceresi,  
Fırınlar (İhtiyaca göre birkaç adet),  
Buharlı fırın, mikro dalga fırın,  
Tabak ısıtıcısı,  
Soğuk-sıcak su tertibatı evyeleri,  
Çalışma tezgahları, raflar, dolaplar,  
Hazırlık için buzdolabı,  
Fotosel musluklu el yıkama lavabosu,  
Hijyen pompası,

### **SICAK MUTFAK İLE RESTAURANT ARASINDAKİ KAPI**

Mutfak kokusunu ve gürültüsünü önlemek için,'Kurallı ilerleme Prensipleri'ne uygun olarak yapılmalıdır. Aynı zamanda açılan, 2 gidiş, 2 geliş kapılı olmalıdır.

### **UYARI!!!**

Mutfak donanımı önemli bir bütçe gerektirdiği için, ekipman seçimi çok dikkatli yapılmalıdır. İyi bir araştırma yapılmalıdır. Mutfak şefinin veya makineyi kullanacak olana kişinin yönlendirmesiyle satın al-ma yapılmalıdır. Aletlerin bakımını ve yedek parçasını garanti edebilecek bir firma ile anlaşılmalıdır. Malzemeler alındıktan sonra, kullanım talimatları yazılmalı, anlatılmalı ve aletin yanına konulmalıdır.

### **SOĞUK MUTFAK-GARDE MANGE**



Hazırlık ve saklama alanıdır. Sıcak mutfağa yakın, ancak ayrı bir yerdedir.

+20 derece civarında ısı olmalıdır.

Kasaphane soğuk mutfağa yakın bazen de yanında olur.

Çalışma tezgahları diğer mutfak alanlarına göre daha fazladır.

Sıcak mutfağa göre, daha küçüktür. Dayanıklı yiyecek maddeleri buradaki soğuk depolarda saklanır.

Balıklar temizlenip hazırlanır ve diğer kısımlara dağıtılır.

mezeler ve diğer ordörv hazırlıkları,

yemekler,

Her türlü soğuk yiyecekler (Fümeleme, terinler, pateler vb.),

ürünleri (Yağdan ,buzdan, sebzeden vb.),

(mayonez, salata sosu, tartar vb.) yapılır.

malzemelerinin envanteri çıkarılıp, mutfak şefine iletilir.

Zeytinyağlılar,

Soğuk büfelere dekorlu

Kokteyller için, kanepeler, sandviçler,

Dekor

Soğuk soslar

Her gün yiyecek



## SOĞUK MUTFAK DONANIMI

Paslanmaz çelikten çalışma tezgahları,  
Soğuk-sıcak su akan iki evyeli tezgah,  
Paslanmaz metal raflar,  
Tepsi taşıma arabaları,  
Mikser,blender,dilimleme makinesi,  
Terazi,vakum makinesi,  
Fotosel musluklu el yıkama makinesi,  
Hijyen pompaları.

### UYARI!!!

Kaza ve hasarları önlemek için, makineler tecrübeli personel tarafından kullanılmalıdır.  
Her kullanımdan sonra, gün sonunda temizlikleri yapılmalıdır.  
Makine kullanımı konusunda aşçılar iyi bir şekilde eğitilmelidir.  
Başka departmandaki kişiler tarafından kullanılmamalıdır.  
Özellikle dilimleme makinesi gibi makineleri tecrübesiz personel kullanmamalıdır.  
Islak el ile elektrikli aletler ve prizlere dokunulmamalıdır.  
Arıza olduğunda teknik servise acil olarak haber verilmelidir.  
Arızalı makineler kullanım dışı bırakılmalıdır.

## KASAPHANE



Soğuk mutfağın yakınında bulunur.  
Et saklama ve hazırlık yeridir.  
+20 derece ısıda olmalıdır.  
Et hazırlığı; parçalama,kemikleri çıkarma,cinslerine göre ayırma, porsiyonlama vb. yapılır.  
Kümes hayvanları hazırlama;temizleme, parçalama, porsiyonlama,  
Et ihtiyacı olana diğer mutfaklara et hazırlama,  
Servis anında,ızgaracı ve sıcak kısımlarına et dağıtma işlerini yapar.

### KASAPHANE DONANIMI

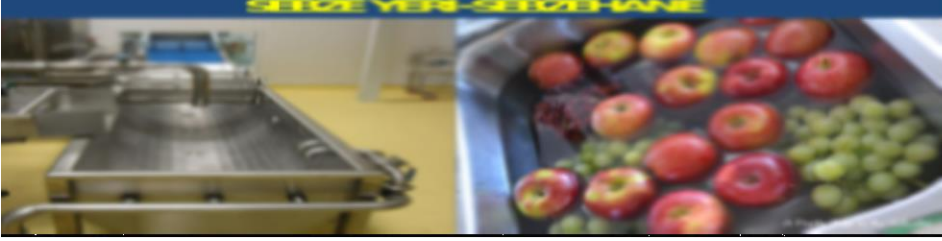
Etleri saklamak için soğuk ünite ve soğuk odalar,  
Et kütüğü,  
Çalışma tezgahı,  
Et kıyma makinesi,  
Motorlu et-kemik makinesi,

Soğuk-sıcak düzenli bulunan evyeli tezgah,  
Fotosel musluklu et yıkama lavabosu.

### **UYARI!!!**

Her gün iş bitiminde, et kütüğü ve kıyma makinesi temizlenip dezenfekte edilme-lidir. Temizlik sonunda çok iyi bir şekilde kurulanmalıdır. Çünkü, yağ kalan yerler de mikrop üreyebilir. Kullanım için saklana etlerin saklan-dığı soğuk odanın ısısı 0-+4 derece arasında olmalıdır. Bu ısıda mikropların zehir üretme faaliyetleri dur-muş veya çok yavaşlamış olur.

### **SEBZE MEYVE TEMİZLİK YERİ**



Sebze ve meyvelere ait olan kısımdır.  
Sebzeler ve meyveler ayrı buzdolabında saklanır.  
Sebze ve meyveler kirli ve çamurlu olabilir. Temizlikleri burada yapılır.  
Sebze-meyve kontrol edilip, teslim alındıktan sonra, doğrudan buraya getirilir.  
Soğan, patates burada soyulup temizlenir.  
Sebzeler ayıklanır, yıkanır ve temizlenir.  
Salata malzemeleri temizlenir, yıkanır ve süzülür.  
Meyve ve sebzeler temizlendikten sonra, diğer kısımlar gönderilir.

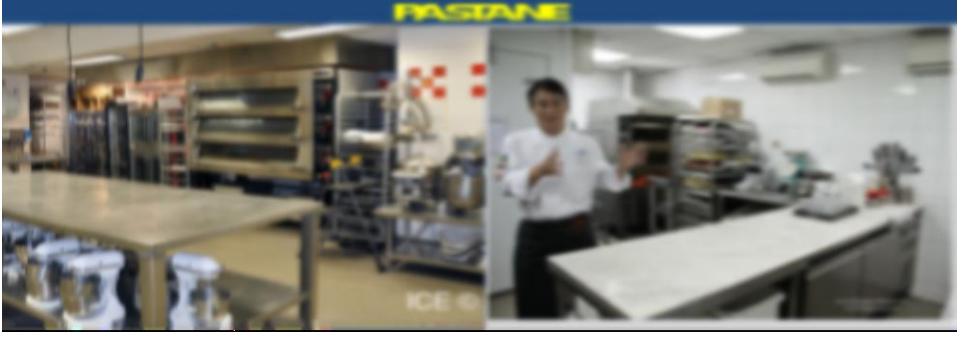
### **SEBZE MEYVE TEMİZLİK YERİ DONANIMI**

Soğuk su akan iki geniş evyeli tezgah,  
Çalışma tezgahı,  
Patates soyma makinesi,  
Sebze doğrama makinesi(İsteğe bağlı),  
Sebze ve meyveleri saklamak için soğuk oda veya ünite (+6- +8 arası ısı),  
Patates ve soğan için ayrı ayrı saklama kapları,  
Yeterli sayıda raf,  
Fotosel musluklu el yıkama lavabosu,

### **UYARI!!!**

Pırasa, yeşil salata, ıspanak vb. sebze ve yeşillikler ayıklandıktan sonra temiz-lenmelidir.  
Patates, havuç vb. soyulduktan sonra temizlenir.  
Sebzeler ve meyveleri temizlerken, için ılık su ve sirke kullanılmalıdır.  
Sebzeleri rahat yıkayabilmek için evyelerin büküklüğü, 50\*50\*50 ölçülerinde ol-malıdır.  
Pişirme ve yemek hazırlama alanlarında,sebze temizliği, patates soymak ve so-ğan soymak yasaktır.  
Çöpler direkt olarak çöp odasına taşınmalıdır.  
Patates soyma makinesinin önünde yerde,ızgaralı atık su gideri olmalıdır.

## PASTANE



Büyüklüğü yapılacak işe göre değişir.

Çalışma bölümü, hamur bölümü, çikolata, dondurma vb. kısımlar olur.

Pastalar, kekler, pudingler,

Tatlı ve pasta sosları (pasta kreması, vanilya sos, meyve sosları),

Tatlı ve tuzlu hamurlar (turta, milföy, poğaç, çörek vb.),

Çikolata, şekerleme, dondurma,

Türk tatlıları (baklava vb.),

Tatlı ve tuzlu cookies,

Servis zamanı, misafirin a la carte siparişleri,

Banquet, açık büfelere tatlı ve pasta çeşitleri,

Sabah kahvaltılarını için çörek çeşitleri (croissant, danish, muffin, donut vb.) yapılır.

### PASTANE DONANIMI

Fırınlara (Turbo ve elektrikli olanlar),

Ocak,

Mikser ve blender,

Hamur yoğurma makinesi,

Hamur açıcı makine,

Krem şanti makinesi,

Dondurma makinesi,

Terazi,

Çalışma tezgahları (En az bir tanesi mermer olmalıdır.),

Sıcak-soğuk su evyesi,

Takım dolapları,

Fırın tepsi arabaları,

Soğuk oda ve üniteler,

Soğutuculu mermer tezgah,

Derin dondurucu (-25 derece),

Derin dondurucu (-10,-15 derece dondurma için).

Izgara raflı etajerler,

### UYARI!!!

Hijyen kurallarına mutlaka uyulmalıdır.

Dondurma yapımında,zehirlenmelere karşı dikkatli olunmalıdır.  
Fırınların performansı çok önemlidir. Fırınları kullanacak kişilerin fikri alınmalıdır.

## **HORS D'OEUVRE-ORDÖRV - MEZE BÖLÜMÜ**



Ordörv ve salataların hazırlanabilmesi için restoranta yakın olmalıdır.  
Çalışma alanı diğer kısımlara göre küçüktür.  
Ordörv ve salataların son hazırlık aşamaları,  
A la carte ordörv ve salata siparişleri,  
Açık büfe ve banquet için hazırlık yapmaz.

## **HORS D'OEUVRE-ORDÖRV-MEZE BÖLÜMÜ DONANIMI**

Çalışma tezgahı,  
Sıcak-soğuk su evyeleri,  
Raf ve dolaplar,  
Tezgah tipi soğutucu dolaplar,  
Günlük hazırlık dolabı,  
Dilimleme makinesi,  
Fotosel musluklu el yıkama lavabosu.

### **UYARI!!!**

Ordörv aşçısı hızlı,seri ve pratik olmalıdır.  
Ana yemek siparişi gelene kadar hızlı bir şekilde üretim yapılmalıdır.

## **BANQUET MUTFAĞI**



Banquet salonlarının arka tarafında veya çok yakınında olur.  
Banquet set yemekler ve açık büfeler için yemek üretimi yapılır.

Yemek hazırlıkları da burada yapılır.

Banquet davet ve yemeklerinin daha rahat üretilmesi ve diğer restaurantların çalışmalarını engellememesi için mutlaka gereklidir.

### **BANQUET MUTFAĞI DONANIMI**

Kuzine ve davlumbaz,  
Izgara,fritöz,benmari,fırın ve salamandıra,  
Çalışma tezgahları,  
Sıcak-soğuk su evyeleri,  
Fotosel musluklu el yıkama makinesi,  
Buharlı pişirme kazanları,  
Tezgah tipi buzdolabı,

### **UYARI!!!**

Davlumbaz ve havalandırma sistemi çok iyi olmalıdır.  
Salondan görünüm hoş olmalıdır.  
Gürültü çıkaran aletler servis zamanı kullanılmamalıdır.  
Servis sırasında görüntü önemlidir.  
Sürekli olarak, temizlik ve hijyen konusunda üst düzey önem verilmelidir.  
Servis esnasında zeminlerin kaygan olmaması sağlanmalıdır.

### **AÇIK RESTORAN MUTFAĞI (OPEN KITCHEN)**



Restoranın bir köşesinde ve içinde,misafirin göreceği şekilde bulunmaktadır.  
Misafire görsel olarak hoş görünme isteği vardır.  
Servis esnasında kullanılır.  
Misafirlerin mönüden sipariş etmiş olduğu tüm yiyecekler burada tabaklanır.

### **AÇIK RESTORAN-OPEN KITCHEN DONANIMI**

Kuzine ve davlumbaz,  
Izgara,fritöz,benmari,fırın ve salamandıra,  
Çalışma tezgahları,  
Sıcak-soğuk su evyeleri,  
Hijyen Tezgah tipi dolaplar,

### **UYARI!!!**

Davlumbaz ve havalandırma sistemi çok iyi olmalıdır. Restoran içerisine koku ya-yılmamalıdır.

Salondan görünüm çok iyi olmalıdır.

Personel temiz giyimli ve bakımlı olmalıdır.

Personel ses ve gürültü yapmamalıdır.

Mutfak alanı sürekli temiz olmalıdır.

Mutlaka servis ve mutfak arasındaki diyalogu sağlamak için abuyer aşçı olmalı-dir.

### **ODA SERVİSİ MUTFAĞI (ROOM SERVICE)**



24 saat açık olan oda servisi için hizmet verir.

Misafir odalarından gelen siparişler hazırlanır.

Gececi aşçı aynı zamanda açık büfe kahvaltı hazırlıklarını da yapar.

Oda servisi mönüsündeki tüm yiyecek ürünlerini ve kahvaltılarını hazırlar.

Odalara çıkan meyve sepeti vb. V.I.P. Servis ürünlerinin hazırlıkları yapılır.

Çıkan ürünler oda servis personelleri tarafından odalara götürülür.

### **ODA SERVİSİ-ROOM SERVICE MUTFAĞI DONANIMI**

Izgara,

Fritöz,

Ocaklar,

Davlumbaz,

Çalışma tezgahı,

Salamandıra,

Fırın,

Mikro dalga fırın,

Soğuk-sıcak su evyesi, Buzdolapları.

### **PERSONEL MUTFAĞI**



Personel yemeğinin hazırlandığı yerdir.

Yemek dağıtımları da aynı yerde yapılabilir.

Aylık table d'hote yemek mönüsüne göre personel yemeklerinin hazırlığı yapılır.

### **PERSONEL MUTFAĞI DONANIMI**

Kuzine ve davlumbaz,

Fritöz, fırın,

Çalışma tezgahları,

Buharlı pişirme kazanları,

Izgara,

Devirli elektrikli tava,

Kaynatma kazanı,

Dağıtım tezgahı,

Buzdolapları,

Kara bulaşıkhanne köşesi,

### **UYARI!!!**

Yemekler konusunda personel tarafından sürekli olarak eleştiri alınır. Bu bakımdan gereken özen gösterilmeli ve dikkatli olunmalıdır.

Yemekleri sayıya göre yeterli sayıda olması gerekir.

Sevilmeyen yemekler tekrarlanmamalıdır.

Mümkünse yemek seçme olanağı verilmelidir.

Maliyetlere dikkat edilmelidir.

Yemeklerin besin değeri dikkate alınmalıdır.

Yeterli personel çalıştırılmalıdır.

### **ERZAK DOLAPLARI**



Malzemelerin saklandığı yerdir.

Malzemelerin kolay teslim alınması için dışa açılan bir kapısının olması gerekir.

Kuru malzemeler kontrol edildikten sonra teslim alınır.

Hijyen kurallarına uygun olarak raflara dizilir.

Dayanısız maddeler (et,balık,sebze vb. )kontrol edildikten sonra teslim alınır. Bu mallar derhal saklama alanına alınır.

Kuru gıda, et, süt, balık, sebze, meyve, içecek ayrı dolap ve raflara konulmalıdır.

Malzemeler zemine konulmaz.

Dolap içerisine duvara temas ettirilmez.

Raflarda yer yok ise zemine plastik kalın paletler konulur. Ve malzemeler bu palet-ler üzerine konulur.

Koli ile malzeme konulmaz.

Yırtık paket, ezilmiş teneke vb. hatalı ürünler dolaba konulmaz.

Önce giren önce çıkar kuralına (FİFO-Fisrt In First Out) göre raflama yapılmalıdır.

Malzemelerin son kullanım tarihlerine dikkat edilmelidir. (SKT)

Depodan malzeme almak için stok fişi doldurulur.

Deponun sürekli temizliği ve havalandırılması yapılmalıdır.

Malzeme talep formu 3 nüsha olarak düzenlenmelidir.

### **ERZAK DEPOLARI DONANIMI**

Kuru malzeme saklanacaksa,

Izgaralı paslanmaz metal raflar,

Kantar,

Terazi,

Evrak saklama dolabı,

Yük taşıma arabası,

Metal merdiven,

Havalandırma.

### **UYARI!!!**

Dayanısız yiyecek malzemeleri erzak deposunda değil, buzdolabında saklanmalıdır.

Erzak deposunda sadece kuru gıdalar saklanır.

Temizlik malzemeleri yiyecek maddelerinden uzakta ve ağzı kapalı bir şekilde saklanmalıdır.

Ayrı bir odada olmalı ve kilitli bir dolaba konulmalıdır.

Tavanın,duvarların ve zeminin temiz olmasına dikkat edilmelidir.

Kuru süpürme,tozlanmaya neden olduğu için kurallara aykırıdır.

Evcil hayvanlar içeri alınmamalıdır.

Haşerelere karşı etkin önlem alınmalı ve düzenli olarak ilaçlama yapılmalıdır.

İlaçlama insan sağlığını olumsuz yönde etkilememelidir.

Dayanısız yiyecek maddesi saklanacaksa,yiyecek gruplarına göre en az 5 ayrı soğuk bölüm olmalıdır.

Et, balık,sebze-meyve, süt, yumurta, peynir, şarküteri ve donmuş gıdalar için soğuk üniteler gerekir.



Günlük kuulanımdaki yiyecek ürünleri +4 derece dolapta, donmuş ürünler -18 de-rece dolapta saklanmalıdır.

### **GÜNLÜK ERZAK DOLABI-KOLTUK ALTI DOLABI**



Genel depodan ayrı olarak,departmanların kullandığı ufak günlük depolardır.

Günün her saatinde kullanılır.

Çabuk bozulmayan, un, nişasta, salça, yağ, konserveler saklanabilir.

Kapısı kilitli olmalıdır.

Depocunun sorumluluğunda değildir.

Eksik olan malzemeler talep formu ile,ana depodan buraya getirilir.

İhtiyaç olduğunda buradan kullanılır.

### **UYARI!!**

İşin yoğunluğuna göre yeterli malzeme ana depodan alınmış olmalıdır.

Deponun kapısı mutlaka kapalı olmalıdır.

Düzenli,temiz ve hijyenik olmalıdır.

### **ŞEFİN OFİSİ**



Mutfağa iyi görebilmelidir.

Camekanlı olur.  
Mönüler tasarlanır.  
Mutfak personeli ile ilgili evrak işleri yapılır.  
Günlük market listeleri onaylanır.  
Mutfakla ilgili tüm dökümanlar buradadır.  
Şef görüşme ve kabullerini yapar.  
Personel ile görüşmeleri yapar.  
Tüm eventler(Ziyafe emirleri) burada bulunur.  
Dosyalamalar burada yapılır.

### **ŞEFİN OFİSİ DONANIMI**

Bilgisayar,  
Masa ve sandalye,  
Telefon,  
Dosyalar,  
Evraklar,  
Formlar,  
Mönüler,  
Haftalık eventler,  
Evrak dolabı,  
Buzdolabı (havyar, trüf gibi özel ürünler için).

### **MUTFAK ÇALIŞANLARI**



Mutfak personeli sayısı,işletmenin büyüklüğüne, sunduğu menü ve konseptte göre belirlenir. Örneğin ; 5 yıldızlı bir otelin 80'le 120 arasında aşçısı olabilirken, küçük bir resto-ranın 4-10 aşçısı olabilir. Fakat her ikisinde de hiyerarşik bir yapısı vardır. Mutfağı Aşçıbaşı (Executive Chef) yönetir. Aşçıbaşının altında, Sous Chef bulunur. Sous Chef'in altında her departmanın kısım şefleri olan Chef de Partie bulunur. Bunların altında Demi Chef, en altta ise Commis bulunur.

### **EXECUTIVE CHEF-CHEF DE CUISINE-AŞÇIBAŞI**



Mutfacı yönetir. Bütçeyi ayarlar. İşletmedeki bütün yiyeceklerin üretiminden sorumludur. Sağlık ve iş güvenliğinden sorumludur. İşe alınacak elemanlardan sorumludur. Satın almadan sorumludur. Yiyeceklerin standart (her zaman aynı kalite ve miktarda) olarak hazırlanıp üretimini sağlamak ve mutfacının yönetim ve organizasyonundan sorumludur. Bu sorumluluk çerçevesinde plânlama, örgütlenme, yöneltme, etkileme ve kontrol gibi yönetsel görevler de üstlenmiştir. Ayrıca menü plânlaması yapmak ve menüde yer alan yemeklerin reçetelerini hazırlayarak standart üretime yönelik eğitim programları hazırlamak ve bu programları uygulamak, mutfak için gerektiği durumlarda personel alımında bulunmak, eksik ekipman ve araç-gereç ile malzeme listelerini hazırlayarak satın alınmalarını sağlamak. HACCP ve hijyen prosedürlerin yerine getirilmesini sağlar.

#### EXECUTIVE SOUS CHEF-

#### AŞÇIBAŞI YARDIMCISI



Aşçıbaşının yokluğunda onun görevlerini üstlenir. Günlük yemek hazırlıklarında daha çok işin içindedir. İşletmenin büyüklüğüne göre birden fazla Executive Sous Şef olabilir. Farklı bölümlerde görev alırlar. Mutfacının fiziki operasyonundan sorumludur. Tüm mutfak ekibinin çalışma plânları, görev dağılımları, yemek ve ziyafet organizasyonlarında mutfacının hazırlığı (yemeklerin hazırlanıp, üretimin plân ve kontrolü) görevleri arasındadır. Aşçıbaşı ile eşgüdüm içerisinde çalışır.

#### SOUS CHEF



Genellikle otellerde birden fazla restoran bulunduğunda, bu restoran mutfağında sorumlu olurlar. (Türki İtalyan, Fransız vb. mutfaklar). Restoran mutfağının tüm işleyişinden sorumludur. Mutfak menüsünün oluşturulmasından sorumludur. Menü reçetelerini hazırlar. Personel koordinasyonunu yapar. Malzeme siparişlerini organize eder. HACCP ve hijyen kurallarının uygulanmasını sağlar.

## CHEF DE PARTIE



Mutfakta üretim değişik bölümlerde (kısımlarda) gerçekleşir. Her bir bölüm kısım şeflerinin denetiminde kendi üretiminden sorumludur.

## SAUCIER-SOS ŞEF



Tüm et yemekleri ile kümes ve av hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerle, bu yemeklerin garnitürlerinin hazırlanmasından ve sunulmasından sorumludur. Pasta ve tatlı soslari, balık soslari, rosto etlerin soslari ile soğuk soslari dışındaki soslari hazırlanması da görevleri arasında yer alır.

## BALIKÇI-POISSONNIER



Tava (kızgın ve derin yağda kızartma) ve ızgara dışında sıcak balık yemekleri ile bu tür yemeklerin garnitür ve soslarının hazırlanmasından sorumludur.

### IZGARACI-ROTISSEUR



Izgara şefi, aşağıdaki yemeklerin hazırlanıp sunumundan sorumludur: Rosto (fırın-da pişirme) etler (kümes ve av hayvanları, sakatat ve balık dahil) Bu yemeklerin yanında ızgara garnitür olarak hazırlanan sebze ve meyveler. Tavada (kızgın ve derin yağda kızartma) pişirilen etler (kümes ve av hayvanları, sakatat ve balık dahil). Bu tür yemeklerin garnitür sebze ve meyveleri. Hazırlanan tüm yemeklerin garnitür ve sosları.

### SICAK AŞÇISI-ENTRENETIER



Tava (kızgın ve derin yağda kızartma) ve ızgarada pişirme hariç, tüm sebzelerin hazırlanıp, pişirilerek sunumundan sorumludur. Sıcak yemek ve sıcak sosların hazırlanmasından sorumludur.

## ÇORBACI-POTAGER



Sıcak-soğuk çorbalar ile garnitürlerin hazırlanıp pişirilerek sunulmasından sorumludur. Haşlama yemeklerinde hazırlanmasından sorumludur. Et sularının hazırlan-masından sorumludur.

## SOĞUKÇU-GARDE MANGER



Soğuk yiyeceklerin hazırlanması, Kanepelerin hazırlanması, Soğuk sosları hazırlamak. Sandviç, soğuk pay (pie) ve salataları hazırlamak. Büfedeki salata, ordörvler, zeytinyağlı yemekler, soğuk sosların hazırlanmasından sorumludur. Ziyafet yemeklerinin ordörv, soğuk, zeytinyağlılarını ve soslarının hazırlığını yapar.

## ORDÖRV AŞÇISI-HORS D'OEUVRIER



Ordörv çeşitlerinin hazırlanmasını yapar. Soğuk sosların hazırlığını yapar.

## SEBZECİ-LEGUMER



Tüm sebzelerin pişirme öncesi hazırlıklarının yapılarak,pişirilmesiyle görevlidir.

## BANQUET CHEF



Ziyafet yemeklerini hazırlamaktan sorumludur. Banquet mutfağı şefi ve ekibi genellikle sıcak yemekleri ve salataları hazırlar.Ordörvler,soğuk yemekler ve tatlılar diğer bölümler tarafından hazırlanıp,banquet mutfak şefinin gözetiminde dağıtılır. Banquet yemek mönülerinin hazırlanmasından sorumludur. Banquet operasyonlarını yönetir.Ekibini sevk ve idare eder.

## PASTANE ŞEFİ-PASTRY ŞEF



Tüm pastane organizasyonundan sorumludur. Görev ve sorumlulukları verir. Pastane mönülerinin içeriklerini belirler ve mönüleri hazırlar. Malzeme ve ekipman siparişlerini onaylar. Personel mülakatlarını yapar. Departman maliyetlerini düzenler. Aşçıbaşına bağlıdır.

## PASTACI



Sıcak, soğuk tüm tatlıların, pasta, turta, cookies (kurabiye) çeşitlerinin hazırlan-masında kullanılan tüm hamur ve karışımların hazırlanmasıyla görevlidir.

### **EKMEK ŞEFİ-BAKERY CHEF**



Tüm ekmeK çeşitlerinin hazırlanmasından sorumludur. Crossiant, danish, muffin, donut, simit, açma vb. çörek çeşitlerini hazırlar. Tatlı ve tuzlu cookies (kurabiye) çeşitlerini hazırlar.

### **ÇİKOLATA ŞEFİ-CHOCOLATE CHEF**



Tüm siyah ve beyaz çikolata çeşitlerinin hazırlanmasından sorumludur.

### **KASAP**





Tüm et çeşitlerinin temizlenerek porsiyonlanmasından sorumludur. Menülerde bulunan tüm et gruplarının (Kırmızı et, kümes hayvanları ve balık) porsiyonlanması işini yapar.

### **PERSONEL AŞÇISI**



Personel yemeklerini hazırlar.

### **KAHVARTI ŞEFİ**



Sabah kahvaltısı hazırlıklarını yapar.

### **TAMAMLAYICI AŞÇI-TOURNENT**



Herhangibir aşçının yerini doldurur.

### **DEMI CHEF**



Kısım şefi ile mutfak komisi arasındadır. Tecrübeli ve yetişmiş mutfak komisidir. Chef de partie olmadığında onun yerine görev yapar. Her bölümde bu pozisyon vardır.

## KOMİ-COMMIS



Çıralıktan yeni terfi etmiş olan, aşçıdır. Kısım şefinin verdiği görev ve sorumluluk-ları yerine getirir. Mis en place hazırlıklarının yapılmasında görev yapar. Malzemelerin tedarik ve alınma-sında da yardımcı olur. İstasyonların hazırlıklarına da yardımcı olur.

## ÇIRAK-APRANTİ



Mesleğe profesyonel olarak yeni başlayan kişidir. Mesleğin kurallarını, çalışma ko-şullarını ve standart çalışmaların kurallarını öğrenir. Kısım şefinin verdiği görevleri yapar. Arkadaşlarına yardımcı olur. Mis en place hazırlıklarında görev yapar. Mal-zemelerin depodan alınmasını sağlar. Tezgah ve dolapların düzen ve temizliğini yapar.

## STAJER-INTERNSHIP



Okulda öğrendiği teorik bilgilerin, pratik olarak uygulamalarını öğrenir. Kendisine gösterilen uygulamaları yapmaya ve uygulamaya çalışır. Şefinin ve çalışma arka-daşlarının kontrolünde çalışmalarını yapar. Aşçılık mesleğinin temel noktalarını ve uygulamalarını öğrenir.

## **ABOUYESİPARİŞ ANONŞÇUSU**



Garsonların yazıp verdiği, siparişleri, aşçılara anons eder. Genelde bu işi kısım şefi veya sous chef yapar. Veya sorumlu ve tecrübeli bir kişi yapar. Yemeklerin son kontrolünü yapabilecek tecrübede bir kişi olmalıdır. Siparişlerin zamanlaması, mutfak-servis arasındaki iletişimin sağ-lanması görevleri arasındadır. Hazırlanan siparişlerin, servis kısmına bildirilmesini ve seslenmesini yapar.

## **KITCHEN ARTIST**



Buzdan, meyveden ve strafordan değişik şekiller yaparak büfelerin üzerlerine süsleme ve dekor yapar. Otel işletmeleri ve yiyece-içecek sektöründe genel olarak uygulanan mutfak pozisyonlarını aşağıdaki gibidir.

**EXECUTIVE CHEF-AŞÇIBAŞI**

**EXECUTIVE SOUS CHEF-AŞÇIBAŞI YARDIMCISI**

**SOUS CHEF-RESTAURANT SORUMLU ŞEF**

**JUNIOR SOUS CHEF-YARDIMCI SOUS ŞEF**

**CHEF DE PARTIE-KISIM ŞEFİ**

**DEMI CHEF-TECRÜBELİ KOMİ**

**COMMIS-KOMİ**

**APRANTİ-ÇIRAK**

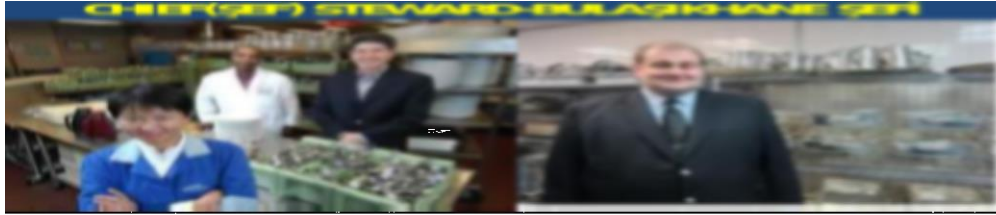
**STAGIAIRE-STAJYER**

## **BULAŞIKHANE-STEWADING**



Mutfak alanında bulunur. Restorandan gelen boşların temizlendiği ve temizlenen malzemelerin alındığı departmandır. Restoraniçin gerekli olan tüm metal, porse-len cam vb. malzemelerin yedeklerini ihtiyaç halinde stewarding departmanından alırız. Mutfak alanının temizliğinden sorumludurlar. Mutfaklardaki ocak, davlum-baz, ekipmanların günlük temizliklerini yapar. Outside catering'lerde gerekli mal-zemeleri hazırlar. Restoranda chafing dish'lerin hazırlığını yapar. Temizlik kimya-sallarının bulunduğu yerdir. Restoran kahvaltı vb. büfeler için gerekli tabak ve di-ğer malzemeleri, temin eder. Bulaşık makinelerinin kullanımı, bakımı ve temizli-ğinden sorumludur.

## **BULAŞIKHANE ŞEFİ-CHEF STEWARD**



Stewarding departmanının organizasyonundan sorumlu. Personellerin işe alı-mı, perfor-mans değerlendirmesi, iş bölümü, shift yazılması, görev dağılımı ya-pılması, toplantı ve eğitimlerin organize edilmesini görevlerini yapar. Mutfakların temizlik ve hijyen planlarını çıkarır. Tüm restoran ve barların aylık sayımlarının yapılmasını organize eder. Tüm departmanların malzeme ekip-manlarının sayılarını tutar. İhtiyaç halinde diğ er departmanlara malzeme ve ekipman verilmesini onaylar. Tüm mutfakların kontrollerini yapar. Çöplerin te-mizliğini yaptırır. Bulaşık makinelerinin bakımlarını yaptırır.

## **BULAŞIKHANE PERSONELİ**

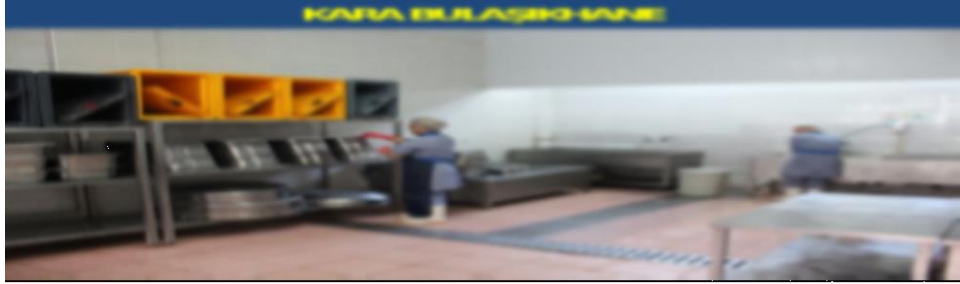


Mutfak alanlarına gelen boşların temizliğini yapar. Bulaşık makinesinin kullanılması, bakımı ve temizliğini yapar. Mutfak alanlarındaki zemin, ocak, davlumbaz, fayans, kullanılan tüm ekipmanların temizliğini yapar. Temizlenen malzemeleri yerlerine uygun bir şekilde bırakır. Çöplerin düzenli olarak temizliğini yapar. Kırık malzemelerin takibini yapar. Malzeme sayımları yapar. İhtiyaç olan malzemeleri depodan alır.

### **STEWARİDİNG DONANIMI**

Bulaşık yıkama makinesi,  
Sıcak-soğuk su musluğu,  
İstifleme tezgahı,  
Bardak yıkama makinesi,  
Tabak, bardak ve çatal, bıçak, kaşık takım basketleri,  
Tabak arabaları,  
Gümüş temizleme kazanları,  
Gümüş temizleyicisi,  
Kimyasallar ve dezenfektanlar,

### **KARA BULAŞIKHANE**



Genelde sıcak mutfağa yakın bir yerde bulunur. Burada pişirme hazırlık kapları, tencere, tava, tepsiler, vb. elde yıkanır. Tekrar kullanıma kadar kaplar burada bekletilir. Kesici ve bazı özel aletler (robot, mikser, dilimleme makinesi) dışında hazır-lık için kullanılan bütün aletler burada yıkanır. Kesici ve özel aletler yerinde temizlenmelidir.

### **KARA BULAŞIKHANE ÇALIŞMA METODU**

Bulaşık kapları gelir,  
Kazıma yapılır,

Islatılır,

Dezenfektan ve kimyasalla yıkanır,

Durulama yapılır,

Süzülür ve kurulanır,

İstifleme yapılır.

Hayvansal madde bulaşan bazı aletler, (et kıyma makinesi, mikser, blender, tel süzgeç vb.) her kullanımdan sonra dezenfekte edilmelidir.

### **KARA BULAŞIKHANE DONANIMI**

Üç büyük evyeli çalışma tezgahı (Islatma,yıkama ve durulama),

Tezgah yüksekliği 90 cm,Evye derinliği 50 cm.

Sıcak-soğuk su musluğu,

Araç-gereçleri bekletmek için ızgara raflı etejerler,

Evyelerin önüne(yere)ızgaralı pis su gideri.

### **UYARI!!**

Gıda zehirlenmelerinin çoğu araç-gereçlerin iyi temizlenmemesi ve dezenfekte edilmemesinden kaynaklanır. Bulaşikhaneye hijyen kuralları ve bulaşığın nasıl yı-kanması gerektiği anlatılmalıdır. Yıkanan kaplar mutfak şefi tarafından da kontrol edilmelidir. Yanık ve artık yağlar, mutfakta yanık yağ kabına konulmalıdır. Bunları evyelere dökmek yasaktır. Yağlar kanalizasyon kanalizasyon borularını tıkaya-rak ,büyük masraflara yol açıyor.

### **ÇÖP ODASI**



Mutfaktan uzak,dışarıya yakın bir yerde olmalıdır.

Çöpler,yiyecek maddeleri ile karıştırılmamalıdır.

Haşere ve farelerin giremeyeceği,kapalı bir yer olmalıdır.

Soğutma sistemi olmalı.+10 derece ısı.

Yıkayıp,temizlenmesi için sıcak-soğuk su alanı olmalıdır.

Aynı zamanda çöp bidonları da burada yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.

Pis su gideri olmalıdır.

Mutfak şefi veya yardımcı tarafından denetlenmelidir.

### **ÇÖP TOPLAMA**

Çöpleri kurallarına göre yok etmelidir.

Çöpler kapalı olmalıdır.

Naylon çöp poşeti konulmalıdır.

Çöp bidonu dolduktan sonra ağzı iyice bağlanmalıdır.

Yiyecek maddesi karıştırılmayacak şekilde çöp odasına taşınmalıdır.

Çöp bidonu temizlenmeli ve içine temiz poşet konulmalı.

Yiyecek maddesi ürünleri ile, karton, ambalaj, porselen, metal, cam malzemeler karıştırılmamalıdır.

Yiyecek maddesi çöpleri, çöp odasında diğer ürünlerden farklı bir yerde bulunmalıdır.

## KİŞİSEL HİJYEN



## HİJYEN

- ★ Mikro-organizmaların çoğalması ve yayılmasını,
- ★ Hastalık yapmasını,
- ★ Yiyecek maddelerini bozarak gıda zehirlenmesine yol açmasını önlemek için alınan sağlık önlemleridir.

Bu amaç doğrultusunda oluşturulan

**SAĞLIKLI ORTAM'dır**

## KİŞİSEL HİJYEN



KİŞİSEL HİJYEN,  
herşeyden önce kişinin  
kendi bedensel sağlığı ile  
başlar

## KİŞİSEL HİJYEN



Salgın hastalıkları ve gıdaların  
kontaminasyonunu önlemek için,  
tüm mutfak personeli periyodik  
olarak portör  
muayenesinden geçirilmelidir.

## KİŞİSEL HİJYEN



- İshal
- Mide bulantısı
- Kusma
- Ağır soğuk algınlığı
- Ateş
- OR hastalığından
- Açık yaralar
- Kasıklar

Bu belirtilere sahip personelin,  
yiyeceklerle ve gıda hazırlamada  
kullanılan  
ekipmanlarla ile doğrudan temas  
etmemesi gerekir.



## KİŞSEL HİJYEN

Bağırsak ve cilt rahatsızlığı olan personel, hastalığı geçinceye kadar işbaşı yaptırılmamak, gerekiyorsa bir bakteriyolog veya hekim onayı istenmelidir.



## SAÇLARIN KAPATILMASI



Saç kıllı veya kepek nedeniyle gıdalara mikro-organizma bulaşmasını önlemek için, çalışma süresince saçların tamamen kapatılması gerekir.

## TEMİZ ÇALIŞMA GİYİSİLERİ



Günlük kıyafetlerle mutfaka girilmemesi gerekir. Mutfaka, daima temiz iş kıyafetleri giyilmiş olarak girilmeli ve bu şekilde çalışılması gerekir.

Kirli çalışma kıyafetleri mikro-organizmaların üremesi için elverişli ortam oluşturdukları için hergün değiştirilmesi gerekir.



## KİŞİSEL HİJYEN

### TAKILAR



Takılar ve ziynet eşyaları, mikroorganizmaların kolay yerleşebileceği ve gıdalara bulaşabileceği en uygun yerlerdir.

Kişisel hijyeni sağlamak için çalışma süresi boyunca takılar çıkarılmalıdır.

## KİŞİSEL HİJYEN

### TIRNAKLAR



Tırnaklar daima kısa, temiz ve bakımlı olmalıdır.

Bayan personelin tırnakları ojesiz ve cilasız olmalıdır.

## KİŞİSEL HİJYEN

### EL HİJYENİ



Ellerin gıdalara mikroorganizma bulaştırma riski çok yüksektir.

El hijyenine sürekli dikkat etmek gerekir.

Mutfakta "sadece" el yıkama için ayrılmış lavaboların kullanılması gerekir.



Göz, burun ve cilt tarafından algılanan ve **KIR** olarak tanımladığımız tüm yabancı maddelerin ortamda uzaklaştırılmasıdır.

Bir başka deyişle **HİJYEN**'e ulaşmak için atılan ilk adımdır.

## KİŞİSEL HİJYEN



Kulak, burun, saç veya vücudun herhangi bir yerine dokunduktan sonra, eller mutlaka yıkanmalıdır.

Gedalara doğru hapsinilmemalı, Hapsirdikten sonra ve mendile dokunduktan sonra, eller hemen dezenfekte edilmelidir.

## KİŞİSEL HİJYEN

- İşe başlamadan önce  
Tuvalet çıkışlarında



- Çalışma alanı değiştirildiğinde
- Gıdaların porsiyonlanmasına ve servisine başlamadan önce

- Molalardan sonra

*eller mutlaka yıkanmalıdır.*



## KİŞİSEL HİJYEN

### KESİK YARALAR



Bıçak kesikleri, gıda üretimi sırasında yaşanan kazaların başında gelir.

Ancak kesik yaralar, stafilokok nedeni olduğu için gıda güvenliğini çok ciddi olarak tehdit eder.

Kesikler renkli ve steril yara bantları kapatılmalı, daha sonra steril bir parmak kılıfı ile izole edilmelidir.

## MUTFAK HIJYENİ

### Mutfak Hijyeninin 10 Altın Kuralı



The Service Company



Herkes iş başlamadan önce ve her türlü işlemden önce ve sonra ellerini yıkayın.



1. Ellerizi ısıtın.
2. Deterjanı.
3. 20 saniye sürünüz.
4. Durulayın.
5. Kuru yapın.



İş ortamını gızele.



Tütün içme yasağı.



Alkol içme yasağı.



Çalışma giysisini giyiniz.



Emniyetli suyu kullanınız.



Elle ve ellerle temas etmeyiniz.



İşyerinde saçınızı örtünüz.



Açık yaralı veya enfeksiyonlu lezyonlarınızı örtünüz.

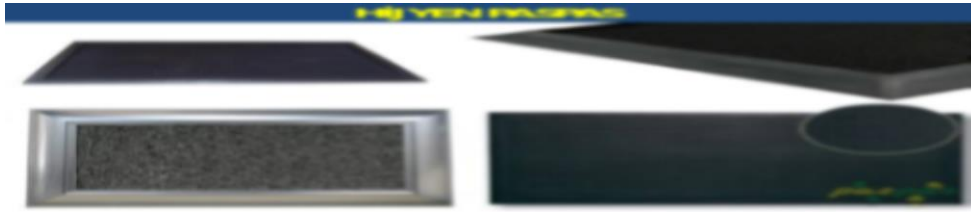


Çiğnenmiş yiyecekleri atınız.

Mutfak Hijyeni

The Service Company

## HİJYEN DONANIMI HİJYEN PASPASI



## MASKE



## SARI KAYGAN ZEMİN LEVHASI



## HİJYEN ELDİVENİ



## HİJYEN SIVISI-POMPASI



## MUTFAK SANİTASYON VE HİJYENİ



### HİJYEN

Tıp dilinde sağlık bilgisi anlamına gelen *hijyen*, birey ve toplumlarda sağlığın ko-runması ve devam ettirilmesi için gerekli bilgilerin ve uygulamaların toplamıdır. Özellikle, insanların toplu yaşamak zorunda oldukları, okul, iş yeri hastane ve fab-rika gibi alanlarda hijyen kurallarına uyulması insan sağlığı için adeta bir zorunlu-luk haline gelmiştir. Çünkü hijyenle mikroorganizmaların çoğalması ve insanlara bulaşmasının önlenmesi amaçlanarak gerekli tedbirler alınmaktadır.

### SANİTASYON

Bu bağlamda ele alınan bir diğer kavram sanitasyondur. Hijyen ve sanitasyon as-lında birbirini tamamlayan ve birbiri ile ilgili olan kavramlardır. Daha çok gıda sek-törü ve besinlerdeki hijyen koşullarının sağlanması olarak bilinen ve uygulamalı bir bilim dalı olarak kabul edilen *sanitasyon*; Yiyecek-içecek işletmelerinde araç ve gereçler ile ortamda bulunan sağlığa zararlı mikroorganizmaların güvenli bir düzeye düşürülmesini sağlamak üzere gerekli olan ısı ve kimyasal madde kullanı-mını kapsayan bir süreçtir.

### DEZENFEKSİYON

Gerek hijyen gerekse sanitasyonda yer alan, besinlere ve diğer maddelere zarar vererek bozulmalarına neden olan mikroorganizmaların yok edilmesi veya üre-melerinin sınırlandırılması amacıyla uygulanan işlem grubuna ise dezenfeksiyon denir.

### STERİLİZASYON

Aynı amaçla uygulanan bir başka işlem sterilizasyondur. Dezenfeksiyonda sadece hastalık yapıcı ve zarar verici mikroorganizma ve canlılar hedef alınırken; sterili-zasyonda ortamda ve eşyada bulunan tüm mikroorganizmaların yok edilmesi amaçlanır.

## MUTFAK SANİTASYONU

Hijyen, sanitasyon,dezenfeksiyon ve sterilizasyon uygulamalarında her geçen gün gelişen farklı yöntemlerden yararlanılmaktadır. Burada, gıdaların, eşyaların ve yü-zeylerin arındırmasında mikroorganizma ve kirlerin yapısal özellikleri etkili olmak-ta; sağlanan iyilik koşullarının sürdürülmesi için bazı sağlık kurallarına dikkat edil-mesi gerekmektedir.

Hijyen ve sanitasyonla ilgili olarak; kişisel hijyen, personel hijyeni, besin hijyeni, su hijyeni yanında günümüzde bina hijyeninden de söz etmek mümkündür. Hijyen ve sanitasyon işlemlerinin belli bir kalite standardında yürütülmesi ve sürdürülebilir-liğinin sağlanması amacıyla kalite güvence sistemleri geliştirilmiştir. Bugün, bir-çok işletme sağlık koşullarına uygun hizmet verdiğinin bir göstergesi olarak bu belgeleri almaktadır.

Her insan sağlıklı,temiz bir ortamda yaşamak ve güvenli besin tüketmeyi ister. Sağlığımızı korumamız ve sağlıklı bir yaşam sürmemiz yalnızca bize bağlı değildir. Bireyin ve toplumun sağlıkla ilgili konularda dikkatli ve duyarlı olması, sağlığa za-rarlı olacak etkenleri ortadan kaldırmaya özen göstermesi gerekir.

Özellikle toplum sağlığı ile yakından ilgili olan turizm, hizmet, yiyecek-İçecek gibi sektörlerde görev alan kişilerin bu özeni daha fazla göstermeleri gerekmektedir. Çünkü onlar, kendi ve hizmet sundukları kişilerin sağlığından birinci derecede so-rumludurlar.

Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun verilen hizmet kaliteyi arttıracığı gibi hiz-met alan kişilerin çeşitli hastalık ekenlerinden korunmasını da sağlayacaktır. Son yıllarda bilinçli müşterilerin yiyecek-İçecek sektöründe hizmet veren işletmeler-den beklentileri, yedikleri yiyeceklerde kalite, güvenlik, ekonomiklik ve temizlik,

Temiz bir çevrede yemek yeme,  
İyi ve kaliteli servistir.

Sanitasyon ve hijyen uygulamalarını göz ardı yapan işletmelerin karşılaşılabileceği olumsuzlukları şu şekilde sıralamak mümkündür:

Müşteri güvensizliği ve kaybı,  
Satışlarda azalma ve üretim kayıplar,  
Yasal uygulamalar ve cezalar,  
Personelde moral bozukluğu ve motivasyon kaybı,  
Prestij ve imaj kaybı,  
Personele yeniden eğitim verilme zorunluluğu.

## SANİTASYON KURALLARI

Sağlığın korunması için vücut temizliği ve bakımı gerektiği şekilde, sürekli olarak yapılmalıdır. Yiyecek üretimi ve servisinde çalışanların yılda bir kez akciğer filmi çekilmeli ve 3- 6 ayda bir portör kontrolü yapılmalıdır.

Bulaşıcı hastalığı olan kişilerin ve portörlerin yiyecek üretimi ve servisinde tedavi olmadan çalışmaları önlenmelidir.

Yiyeceklerde çalışanlardan kaynaklanabilecek kirlenme önlenmelidir.

Çalışma sırasında temiz önlük giyilmelidir.

Saçların dökülmemesi için bone veya kep giyilmelidir.

Hasta iken temasın yoğun olduğu işlerden kaçınmalı ve çalışma sırasında maske takılmalıdır.



El temasını aza indirmek için gerektiği yerlerde eldiven kullanılmalı ,eğer elde ya-ra, yanık varsa üzeri bantla kapatılmalı ve mutlaka eldiven kullanılmalıdır.

El temizliğine dikkat etmeli ve her aşamada çiğ yiyecekleri elledikten sonra, hap-şırma, öksürme, ağız, saç elleme gibi davranışlardan sonra elleri hijyenik bir şekil-de yıkamalıdır.

Yiyecek üretimi ve servis alanlarında yemek yeme, sakız çiğneme ve sigara iç-mekten kaçınmalıdır.

Çalışma tezgahlarının üstüne oturma gibi uygunsuz davranışlardan kaçınmalıdır.

Mutfak hazırlama ve bulaşık alanlarındaki lavabo ve musluklarda kesinlikle el,yüz yıkamama-lıdır.

Mutfak girişlerinde ve tuvalet çıkışlarında bulunan antiseptikli paspaslar veya ha-vuzlarda ayakkabı temizliğini yapmalıdır.

Sağlıklı,kaliteli ve temiz yiyecekler satın alınmalıdır. Bunun için;

Yiyecekleri güvenilir yerden satın almak ,

Ambalajsız, açıkta satılan yiyecekleri almaktan kaçınmak ,

Ambalajlı alınan her yiyeceğin etiket bilgilerini okuma ,üretim ve son kullanma ta-rihine, TSE

damgasına, net ve brüt miktarına, içindekiler kısmına dikkat ederek satın almak,

Kamu kurumu ve belediyelerin denetiminden geçmiş gıdaları satın almak gerekir.

Yumurta, kırık, çatlak olmamalı, taze ve dış kısmı temiz olmalıdır.

Süt-yoğurt-peynir pastörize veya sterilize olmalıdır.

Etler kontrol damgalı olmalıdır.

Sebze ve meyveler-çamurlu, ezik, yıpranmış olmamalıdır.

Patates, soğan gibi sebzeler filizlenmiş olmamalıdır.

Kuru baklagiller ve tahıllar, böcek, toz, toprak içermemeli, küflü olmamalıdır.

Ambalajlı gıdalar,konserveler ambalajı bozuk,delik, yırtık olmamalı,

Konservelerin üzerinde bombe ve sızıntı olmamalı,

Satın alınan yiyecekler uygun yer, ısı ve sürelerde,temiz bir şekilde depolanmalı-dır.

Ambalajlı gıdalar,konserveler,su oranı düşük (tahıllar,kuru baklagiller vb.) yiye-cekler, 10 C ile 15 C

arasında kuru depolarda saklanmalıdır. Çabuk bozulan be-sinler soğuk depolarda sakla-nır.

Depolardaki yiyeceklerin üzerleri kapalı, temiz kaplara konularak yerleştirilmelidir. Yiyecekler gruplandırılarak,belli bir düzen-de ve üst üste gelmeyecek şekilde yerl-eştirilmelidir.

Mutfak ve servis alanlarında kedi,köpek gibi hayvanlar olmamalıdır.

Çalışma alanlarının ve kullanılan araçların işe başlamadan önce temizliği kontrol edilmeli, iş bitiminde temiz bırakılmalıdır. Çalışma alanlarında çöp kontrolü

yapılmalı, açıkta çöp bırakılmamalıdır. Mutfak ve servis alanlarında belli sıklıkla haşere kontrolü

yapılmalı,üremelerini engellemek için gerekli önlemler alınmalıdır.

Yiyecek üretimi ve servis alanlarında daima temiz su kullanılmalıdır.

## **MUTFAK KIYAFETLERİ**



## AŞÇI KİYAFETİ

Külâh veya kep, bone,  
Beyaz ceket,  
Kareli veya damalı pantolon,  
Fular veya aşçı kravatı,  
Önlük,  
Torşon (Aşçı bezi)  
Ayakkabı,  
Gıda eldiveni,

### KEP



Hijyen kuralları gereği mutlaka kep, külâh veya bone takılmalıdır

### ÜNİFORMA-CEKET



Beyaz renkte pamuk karışım kumaşlardan yapılır.  
Kolay alev almayan ve kolayca çıkartılabilen şekilde yapılmış olmalıdır.  
Küçük yuvarlak düğmeli olanlar tercih edilmelidir.  
Kolları alevden koruyacak şekilde uzun olmalıdır.

Yıkanmaya dayanıklı ve aşçının bedenine uygun olmalıdır.

## PANTOLON



Beyaz,mavi vb.(kareli veya damalı)renkte,pamuk karışımı Kumaştan yapılmalıdır.  
Kolay almayan kumaştan olmalıdır.

## FULAR



Beyaz,ince ve pamuklu bezden yapılmalıdır.  
Ter için ve kıyafeti tamamlamak için kullanılır.

## ÖNLÜK



Beyaz,pamuklu veya pamuk karışımı sağlam bezden yapılmalıdır.  
İki çeşidi vardır .Bel diz arası ve göğüs diz arası.  
Genelde şef aşçılar kısıy takar.  
Yardımcı aşçılar uzun olanını takar.  
Önlük bağları uzun olmalıdır. Bağ arkadan dolanarak öne düğümlenmelidir. Aşçı bezlerini buraya takarak çalışır.  
Önlüğün her serviste değişmesi gerekir.

## AŐI BEZİ-TORŞON



Pamuklu bezden yapılmalıdır.  
60\*80 cm. büyüklüğünde olmalıdır.  
Temizlikte asla kullanılmaz.  
Sıcak kapları taşımak için kullanılır.  
AŐının önlük bağına takılır.  
Çalışma sırasında aŐı yanından ayırmaz.

## AYAKKABI



Deri tercih edilmelidir.  
Ayağa uygun, yere iyi basan ve rahatsız etmeyen tercih edilmelidir.

## GIDA ELDİVENİ



Hazırlık ve dağıtım işlerinde eldiven takma zorunluluğu vardır. Kullanım sonrası çöpe atılır. Hayvansal gıdaları hazırlarken mutlaka takılmalıdır.

## MASKE



Toplu gıda hazırlık alanlarında takılması mecburidir.  
Yemek fabrikalarında sıkça görülür.

### KORUYUCU ÖNLÜK



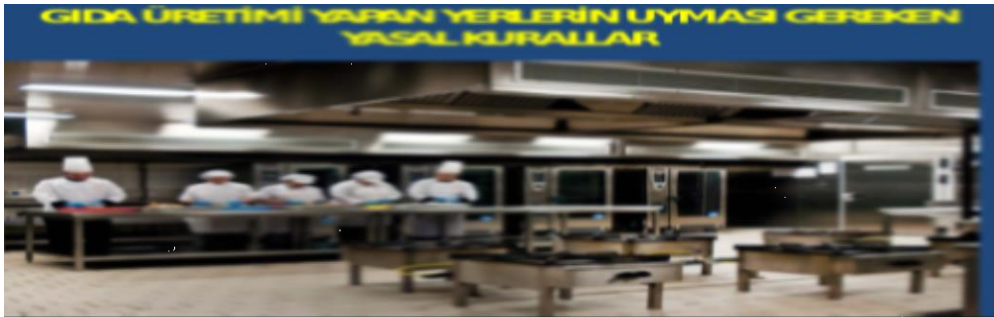
Karabulaşıkhaneye bulaşıkçısıyla, sebzehanede çalışanların önlük takması uygun olur. Kasaplar için metal önlükler vardır.

### KORUYUCU ELDİVEN



Paslanmaz metalden yapılan, kesiklere karşı koruyucu bir eldivendir.  
Kasaphanede et hazırlığında kullanılır.

## A-T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI YÖNETMELİKLERİ AÇISINDAN GIDA ÜRETİM İŞYERLERİNİN TAŞIMASI GEREKEN GENEL ÖZELLİKLER



- 1-Üretimde kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Tüm malzeme,alet ve ekipman ısı,buhar,asit,alkali ve tuz gibi maddele-re dayanıklı olmalıdır.
- 2-Bina tesisat,malzeme,alet ve ekipman onarım,boya,badana ve periyodik bakım-ları aksatılmadan yapılmalıdır.
- 3-İşyeri zararlı canlılar ile toz ve duman gibi çevresel kirleticilerin girmesini önle-yecek biçim-de tesis edilmelidir.
- 4-Zemin, işyerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çat-lak oluşturmeyen, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı ve sı-vı atıkların akabilmesi için yeterli eğilime sahip olmalıdır.
- 5-Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıla-rın yerleşmesine izin vermeyen,pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı,kolay te-mizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır.
- 6-Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılma-lı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir,sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapı-labilir özellikte tel ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
- 7-Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan veya dolaylı kirlenmesine neden olmayacak şekilde tesis edilmeli ve ko-lay temizlenebilir özellikte olmalıdır. Tavan yüksekliği standarda uygun olmalıdır.
- 8-Üretimde kullanılan su, Türk Gıda Kodeksine uygun özellikte olmalıdır. Suyun sü-rekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığın kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.
- 9-İşyeri sahibi veya yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gere-kiyorsa Su Kirliliği Yönetmeliği'ne göre gereğini yapmalıdır.
- 10-İşyerindeki sosyal tesis ve tuvaletler gıda işleme alanlarından ayrı olmalıdır.
- 11-İşyerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulun-malı. Tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.
- 12-Üretimin niteliğine uygun olarak gerekli görülen yerlere sıcak ve soğuk suyu karıştırmaya uygun muslukların bulunduğu lavabolar takılmalıdır. Sıvı sabun ku-rutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı, gerektiğinde ellerin dezenfekte edilmesi-ne yönelik önlemler alınmalıdır.
- 13-Yemekhane hijyen kurallarına uygun olmalıdır.
- 14-Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemle kanalizasyona, kanalizasyon bulunma-yan yerlerde uygun yapılmış foseptiklere bağlanmalıdır.
- 15-İşyerinde ilk yardım malzemesi bulunmalıdır.
- 16-İşyeri gün ışığına eş değer bir şekilde aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma doğal renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve asılı haldeki aydınlatma cihazların-da muhafaza edilmelidir.
- 17-Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini,buharın yoğunlaşmasını toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma siste-mi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düze-nek olmalıdır.İzgaralar temizlenmek için ko-layca sökülebilir nitelikte olmalıdır.
- 18-İşyerinin özelliğine göre,katı atıkların işyerinden uzaklaştırılınca kadar topla-nacağı, uygun bir şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı

atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği'ne uygun bir şekilde yapılmalıdır.

19-İşyeri çevresinde kirliliğe yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

20-Hammadde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipman ile ambalaj malzemesi depoları bu yönetmelikte yer alan iş yerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bu-laşmanın ve bozulmanın önleneyeği ko-şullarda ayrı ayrı ve zeminle temas etme-yecek şekilde belirli bir yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme ile de-polanmalıdır.

21-Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve her türlü dış etkiye karşı korunmuş olmalıdır.

22-İşyeri sahibi ve yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı. Bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belli olmalıdır. Hijyen kontrol programları iş yerinin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir.

23-Günlük çalışmaların bitiminden sonra veya uygun zamanda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman duvar-ları iyice temizlenmelidir.

24-İşyeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.

25-Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır.

26-İşyeri sahibi veya yöneticisi, gıda maddeleri ile temas halinde olan personelin, üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitimini sağlamalıdır.

27-Gıda ve gıda maddeleri üretiminde çalışacak personel, resmi bir kurumdan sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. İşe girenlerin periyodik sağlık kontrolünden geçerek 3 ayda bir sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalarda işyeri sahibi veya yöneticisi sorumludur.

28-Gıda işleme alanında çalışan kişi, görevi başındayken kişisel temizliğe özen göstermeli, tırnakları kısa kesilmiş, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, eldiven ve ayak giysileri dahil uygun koruyucu giysiler giymelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışlar yasaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmamalı. Üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

29-Bütün personeli kurallara uymasını temin etmek için, çalışan personelden bir kişiye gözetim sorumluluğu verilmelidir.

30-Gıda işleme alanında ziyaretçilerin gıda maddelerini kontamine etmesini (bu-laşmak) önleyici tedbirler alınmalıdır.

## **GIDA VE ÇEVRE KONTROL MÜDÜRLÜĞÜ AÇISINDAN**

## **GIDA MADDELERİ ve TOPLU TÜKETİM YERLERİNİN**

### **TAŞIMASI GEREKEN GENEL ÖZELLİKLER**

- 1-Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliğine ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama, muayene ve kontrol yeri ve hazırlama yeri olmalıdır. İdare bölümü, personel soyunma ve giyinme yerleri, yemekhane, banyo, tuvalet gibi bölümler ayrı olmalıdır.
- 2-Kapı ve pencerelere veya işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla zararlı canlıların girişini engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- 3-İşyerinde içme ve kullanma suyu donanımını, akarsu düzeni, ayrıca servis hiz-meti verilen iş yerlerinde akar sıcak su düzeni bulunmalıdır.
- 4-Yapılan işin özelliğine göre bina içi,zemin ve duvarlar dezenfeksiyona uygun, geçirgen olmayan, koku yapmayan insan sağlığını olumsuz yönde etkilemeyen uygun malzemedan yapılmalı ve sürekli temiz tutulmalıdır.
- 5-İşyerinde çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayı ve büyüklükte ağızları kapaklı ve sızdırmaz madeni veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp tor-baları bulundurulmalıdır.
- 6-İşyerinde temizlik malzemeleri ve gıda maddelerini etkileyebilecek diğer kokulu maddeler ayrı bölümlerde bulundurulmalıdır.
- 7-İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlara temas edebile-cek hayvan bulundurulmamalıdır.
- 8-İşyerinin özelliğine göre tuvalet ve lavabolarda temizlik sağlanarak, buralarda sabun tercihen sıvı sabun,kağıt havlu veya el kurutma cihazı bulundurulmalıdır.
- 9-Kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemedan yapılmalı, kolay ve iyi temizlenebilir özellikte olmalıdır.
- 10-Elle temas gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun plastik eldi-venle yapılmalıdır.
- 11-Sıvı gıda maddeleri her tarafı uygun kaplanmış ve içindeki gıda maddesinin ni-teliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalıdır.
- 12-Çalışan personel istihdam edildiği birime ve görevin niteliğine uygun iş giysisi giymeli ve kişisel temizliğine önem vermelidir.
- 13-Saklama şartları etiketinde belirtilen ve niteliği bakımından uygun ısıda bekle-tilmesi gere-ken gıda maddeleri üzerinde termometre bulunan ısıtıcı, soğutucu ve derin dondurucularda muhafaza edilmelidir.
- 14-Son kullanma tarihi geçen,imalat hatası bulunan veya bozulmuş olup iade edi-lecek olan gıda maddeleri, satış bölümünden ayrı bir yerde bekletilmeli ve satışa sunulmamalıdır.
- 15-Ambalajı yırtılmış ,bombaj yapmış(şişkinleşmiş), etiketsiz, imal ve son kullan-ma tarihi bulunmayan, ambalaj veya etiketi üzerinde ithalat ve üretim izninin ta-rih ve sayısı yer almayan gıda maddeleri satışa sunulmamalıdır.
- 16-Yemek fabrikalarında üretilen ve toplu tüketim yerlerinde tüketime sunulan ha-zır yemek partisinin her çeşidin-den alınan örnekler 24 saat uygun koşullarda sak-lanmalıdır.
- 17-İşyeri gün ışığına eş değer bir şekilde aydınlatılmalıdır. Aydınlatma gıda mad-desinin doğal rengini değiştirmeyecek özellikte olmalıdır.
- 18-Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğun-laşmasını,toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma siste-mi bulundurulmalıdır.



19-Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerleri ile bu yerlerde satılan gıda maddelerinin denetiminde Genel Müdürlük ve İl Teşkilatı yetkilidir. Belediye teşekkül eden yerlerde, belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde Bakanlık belediyelerle işbirliği yapar.

## **BESİNLERİN HAZIRLANMASI VE PIŞİRİLME SIRASINDA UYULMASI GEREKEN İLKELER**

Tüm hazırlama aşamalarında, hazırlamada görevli kişilerin kişisel hijyeni sağlanmalıdır. Hazırlamada kullanılan tüm araç- gereçlerin özellikle et tahtaları, kıyma makinesi evyelerin ve yüzeylerin temizlik ve hijyeni sağlanmalıdır.

Çiğ yenecek sebze ve meyveler, pişirilecek sebzeler, kuru meyveler, temizlenmiş ve pişmeye hazır tavuk, balık, parça etler ve yumurta iyice yıkanmalıdır.

Besinlerin temizliğinde deterjan, çamaşır suyu vb. temizlik maddeleri kesinlikle kullanılmamalıdır. Sebze ve meyveler toz, topraktan arındırmak için bir süre su dolu küvetlerde bekletildikten sonra bol, ılık suda birkaç kez yıkanmalıdır. Daha sonra sebze dezenfektan maddesi katılmış su ( 5 litreye 1 tablet ) içinde 5 dakika bekletilmelidir.

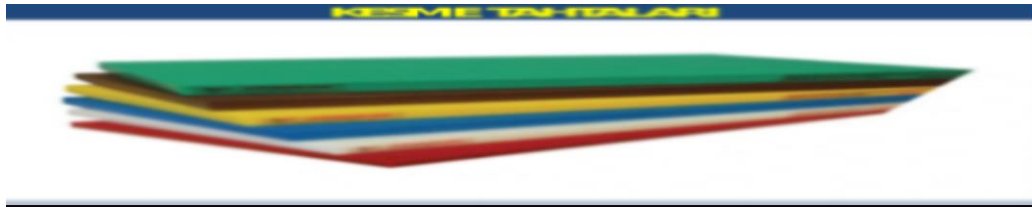
Eğer dezenfektan madde kullanılmıyor ise tuzlu veya sirkeli suda 20 dakika ekletilir. Tuz 1lt. suya bir yemek kaşığı sirke 1lt. suya yarım çay bardağı olarak katılır. Dezenfekte edilen sebze ve meyveler durulama işlemi yapılmadan, süzülür. Çapraz bulaşmayı (çiğ besinlerdeki hastalık yapıcı mikroorganizmaların kirli araç ve gereçlerle pişmiş yiyeceklere bulaşması) önlemek için çiğ ve pişmiş besinler ayrı tezgâh ve bölümlerde hazırlanmalıdır.

Et, balık, tavuk ile sebzeler için ayrı mekân, tezgâh, tahta ve bıçaklar kullanılmalıdır. Karışıklığı önlemek için her bölümde kullanılan araçlar ve tezgâhların renkli kodlama sistemi ile birbirinden ayrı edilmesi sağlanmalıdır. Kodlama araç-gereçlerin ve tezgâhların üzerine yapıştırılmış renkli levhalarla olabileceği gibi araçların farklı renklerden oluşması ile sağlanabilir. Renkli kodlama aşağıdaki örnek gibi olabilir.

### **KESME TAHTALARI**

Sarı Renkli

Kesme Tahtaları	Pişmemiş Kümes Hayvanları.
Mavi Renkli Kesme Tahtaları	Pişmemiş Balık ve Deniz Ürünleri.
Yeşil Renkli Kesme Tahtaları	Sebze ve Meyveler.
Kırmızı Renkli Kesme Tahtaları	Pişmemiş Kırmızı Etler.
Beyaz Renkli Kesme Tahtaları	Süt Ürünleri ve Genel Kullanım.
Kahverengi Kesme Tahtalar	Pişmiş Tüm Et Çeşitleri.



Dondurulmuş besinler kullanılıyorsa çözdürme işlemi 4- 7 C'de soğuk depolarda veya mikro-dalgacık fırınlarında yapılmalı, çözülmüş besinler bekletilmeden kullanılmalıdır. Kesinlikle çözünen besinler yeniden dondurulmamalıdır.

Konserve kutuları açılmadan önce üstleri yıkanmalıdır. Bombe yapmış, açıldığında olağan dışı köpüklenme ve kokusu olan konserveler kullanılmamalıdır.

Herhangi bir nedenle yerle temas etmiş yiyeceklerle derhal atılmalıdır. Pişmiş yiyecekleri hazırlarken eldiven kullanılmalıdır. Yiyecekler iyi pişirilmeli ve ızgara, yağ-da pişirilen yiyeceklerde iç ısısının malzemeleri iyi pişirilmeli, pişme işlemi sırasında

da özellikle ızgara, yağda kızartılan yiyeceklerde iç ısı 74 C 'yi bulmalıdır.

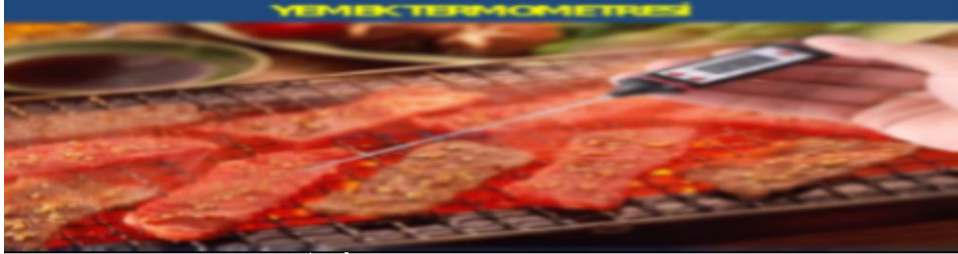
Yiyeceklerin iç ısısını ölçmek için et ve yemek termometreleri kullanılmalıdır.

Daha önce pişirilmiş bir yiyecek ısıtılacaksa iç ısının 74C'ye ulaşması için ısıtmada Donmuş yiyecekler, donmuş haldeyken pişme süresi üçte bir oranında artırılarak pişirilmelidir.

Pişme sırasında tat bakmak için kullanılan çatal, kaşık gibi araçlar yıkanmadan tekrar kullanılmamalıdır.

**Çiğ Besinleri Pişmiş Yiyeceklerden Uzak Tutun !!!**

## **YEMEK TERMOMETRESİ**



## **SOĞUTMA VE BEKLETME SIRASINDA UYULMASI**

### **GEREKEN KURALLAR**

Pişmiş yiyecekler tehlikeli ısı noktalarında asla 2 saatten fazla bekletilmemelidir.

Pişmiş yiyecekler sıcak servis edilecekse sıcak tutma ve ısıtma derecesi 60-74 C arasında, soğuk servise çıkacaksa soğuk tutma derecesi 5 C nin altında olmalıdır. Soğuk servis edilecek veya daha sonra kullanılmak üzere depolanacak sıcak yemeklerin 30 dakika içinde 100C kadar soğutulması ve bekletilmeden soğuk depolara yerleştirilmesi gerekir. Yemekleri hızlı soğutmada çeşitli yöntemler kullanılır. Soğutma derinliği az olan kaplarda ve küçük kaplarda yapılabilir.

Soğutma ve bekletme sırasında yiyecekler ağzı kapalı kaplarda tutulmalıdır.

Sıcak tutulacak yemekler için benmari kullanımdan önce ısıtılmalı ve yüksek sıcaklıkta ( 85- 90 0 C ) çalıştırılmalıdır. Benmarilerde bekletilen yiyeceğin ısı 60 0C' i geçmemesi gerekir.

Pişirilen hızlı-hazır türü yiyecekler hemen soğutulup, 0 - 3 0C arasında en fazla 5 gün bekletilmelidir.

Soğutulan yemekler tekrar ısıtılacaksa, sıcaklığın 2 saat içinde 75 0C ye ulaşması sağlanmalıdır. Isıtılan yemekler hemen tüketilmeli ve tekrar soğutulup saklanmalıdır.

Merkezi bir mutfakta pişen yemeklerin başka birimlere taşınma sırasında sıcak yemeklerin 60 0C nin üstünde, soğuk yemeklerin 5 0C 'nin altında dağıtımına dikkat edilmelidir.

Pişmiş yiyeceklerin hazırlanması ve servisi sırasında çıplak elle hiçbir besine dokunulmamalı, maşa ve eldiven kullanılmalıdır. Eldivenlerin delinmesi, yırtılması durumunda yenisi ile değiştirilmelidir.

Servis sırasında yiyeceklerle temas eden tüm araçlar ve yüzeylerin temizliği kontrol edilmelidir.

Yemekler sıcaklık ilkesine uygun servis edilmelidir.

Kuver açarken, kuver araçlarını ve dolu yemek tabaklarını taşıırken ağıza, yiyeceğe ve içeceğe temas eden yüzeylere dokunmaktan kaçınılmalıdır. Kuver takımları temiz bir peçete içinde tepside veya servis tabağı ile taşınmalıdır.

Yere düşen hiçbir malzeme tekrar servis masasına konulmamalıdır

Yiyecek ve içecek servisi yaparken hapşırma,öksürme ve konuşmaktan kaçınılmalıdır.

Konuk tabağından artan yemekler içecekler,başka bir kişiye servis edilmemelidir.

## **SERVİSE HAZIRLAMA VE SERVİSTE UYULMASI**

### **GEREKEN İLKELER**

Yemekleri sıcak tutmak amacı ile kullanılan reşoların,elektrikli ısıtıcıların (Chafing dish) ısı kontrolü yapılmalı,uzun süre içinde kalan yiyecekler servis edilmemelidir.(65 0C'den fazla 3 saat tutulmalı ).

Salata barlarda özellikle sıcak havalarda bazı soslar kolay bozulacağından soğutma sisteminin çalıştırılmasına dikkat edilmelidir.İsı servis süresince 10 0 C'nin altında olmalıdır.

Soğuk tezgah ve salata bar olmayan yerlerde yiyecekler servise en erken yarım saat önce çıkarılmalıdır. Servis alanında beklemede olan tüm yiyeceklerin üzeri daima örtülü olmalıdır.

Servant ve servis arabalarında yiyecekler fazla bekletilmeden servis edilmelidir.

### **YIYECEKLERDE GÖRÜLEN BOZULMALAR**

Yiyeceklerde oluşan bozulma, yiyeceğin beslenme ve kullanma değerlerinden farklılaşması, içindeki besin öğelerinin kaybı ve besin değerinin düşmesi,yiyeceklerin yenemeyecek bir koku renk ,tat yada görünüşte olmasıdır.

**KOKMA:** Proteince zengin et,süt yumurta gibi besinlerde ortaya çıkan bozulmadır. Oksijenli ortamda besinlerin yapısındaki proteinler parçalanır ve kükürtlü bileşikler oluşur. Ortamdaki kükürt hoş olmayan kötü kokunun olmasına yol açar, bu-na kokuşma denir.

**ÇÜRÜME:**Toplanma ,taşıma, depolama ve satış sırasında mekanik olarak zedelenen meyve ve sebzelerde çürüme daha hızlı olur. Zedelenme sonucunda meyve ve sebzelerin yapısındaki enzimler ve sonradan bulaşan mikroorganizmalar doku-nun sertliğini sağlayan pektini parçalayarak yumuşama ve çürümeye yol açarlar.

**EKŞİME:**Karbonhidrat ve proteinden zengin besinlerde enzim ve mikroorganizma faaliyeti sonucunda, içerdikleri protein ve şekerin parçalanması ile asit oluşur. Buna Ekşime denir.Yiyeceklerdeki ekşime tada ve kokuya yansır.

**KÜFLENME** Küf mikroorganizmaları yiyeceklere, taşınma ve işleme sırasında havadan bulaşır. Uygun olmayan koşullarda depolama sırasında çoğalarak yiyeceklerin yüzeyinde yeşilimsi, sarımsı renkli lekeler oluşmasına,tat ve kokuda değişime neden olurlar.Buna Küflenme denir. Küflenmiş yiyeceklerin kesinlikle tüketilmemesi gerekir.

### **MİKROORGANİZMALARIN ÇEŞİTLERİ**

#### **BAKTERİLER**

Tek hücreden oluşurlar ve milimetrenin binde biri büyüklüğünde olurlar.Yarım mil-yar bakteri ancak bir gramın binde biri kadar ağırlık yapar. Bakterilerin patojen olanları büyük tehlike oluştururlar. Bu patojen mikroplar yiyeceklere çeşitli yollardan bulaşabilir.

#### **BAKTERİLERİN ÇOĞALMASINA UYGUN OLAN ORTAMLAR**

Gıda bulunan nemli veya sulu ortam,  
Isı ortamının elverişli olması,  
Havanın etkisi. Bazı mikroplar oksijene ihtiyaç duyar. Bazıları havasız ortamı se-ver.

### **KÜFLER**

Mantar diye adlandırılan bu mikroorganizmalar çoğu zaman yiyeceklerin bozul-masına neden olur. Bazıları zehirli (toksin)üreterek insan sağlığını bozabilir veya ölüme bile neden olabilir. Karaciğer bozukluğuna neden olurlar.Bu küflerin faydalı olanları da vardır. Bunlar peynir (Rokfor) yapımında kullanılır.

### **KÜFLERİN OLUŞUMUNU SAĞLAYAN ORTAM**

Nem ve rutubet  
Havasızlık  
Uzun zaman depolama

### **MAYALAR**

Tek hücreli organizmalardır.ılık ve sulu ortamda filizlenerek ve bölünerek çoğalırlar. Mayalanma ve fermantasyon işlerinde kullanılırlar. Tatlı yiyeceklerin bozulma-sına neden olabilir. İnsan sağlığına zararları yoktur. Kaynama ve pişirme esnasında ölürler.

### **VİRÜSLER**

Mutfakta pek yer tutmaz. Çok küçük olduklarından ancak elektronik mikroskopla görülebilirler. Başka canlı hücrelerin içinde yaşayarak çoğalabilirler. Virüsleri yok etmede en etkili yöntem, yüksek ısı(sterilasyon),dezenfektan ve antiseptiklerdir.

### **MİKROPLARIN ÇOĞALMASI**

Mikropların çoğalmasını sağlayan başlıca unsurlar;  
Besleyici maddelerin bulunduğu nemli veya sulu ortam,  
Uygun ısı ortamının var oluşu.

Mikropların çoğalma hızı çok yüksektir. Bir tek mikrop,birkaç saat içinde, milyonla-rca mikrobun oluşumunu sağlayabilir. Koruyucu önlemler alınmazsa yiyecek maddeleri kısa sürede bozulur ve yenilmez duruma gelir.

### **MİKROPLARIN ZARARLARI**

#### **A-YİYECEK MADDELERİNİN BOZULMASI**

Ekşime,bozulma,çürüme,kokma,aşırı mayalanma vb.

#### **B-YİYECEKLERLE İLGİLİ HASTALIKLAR**

El yaraları ve solunum yoluyla yemeklere bulaşan mikropların toksinleri kaynatıl sa bile yok olmadığından insan sağlığı için çok büyük tehlike oluşturabilirler.

Bozulmuş bir yiyecek veya yemek,saatlerce kaynatılsa ya da çok iyi pişirilse bile zehirleyici özelliğini kaybetmez.

### **MİKROPLARLA SAVAŞ**

#### **ÇOĞALMALARINI ÖNLEME veya ONLARI YOK ETME ORTAMLARI**

Besleyici maddeleri yok etme,  
Kurak ortam,  
Asitli ortam,  
+65 derece sıcaklık,

Soğuk hava +10 dereceden(aşağı doğru) mikropların faaliyetleri yavaşlamaya başlar.Ancak, -18 derecede çoğalmaları tamamen durur. Donma olayı, maalesef mikropları öldürmez, yalnızca uyutur. Isı yükseldikçe mikroplar da faaliyetlerini ar-tırmaya başlar.

+3 derece veya asitli bir ortamda,mikroplarda toksin üretme olayının olmadığını bilmekte yarar var. Taze hayvansal gıda maddelerinin taşınması ve saklanması için 0 derece ile+3 arasında ısıya ihtiyaç vardır.

Donmuş gıda maddeleri de -18 derecede veya altında(-18 ile -25 arası) taşınmalı ve saklanmalıdır. +65 dereceden itibaren bazı mikroplar ölür. Ancak,bazıları +110 derece veya da-ha yüksek ortamda bile canlılığını korur ve ortam ılıdığında tekrar eski hallerine dönerler.

Dezenfektanlar, antiseptikler, bakterisitler ve bazı ışıklarda mikropların yok olma-sına etkili olur.

## **GIDA ZEHİRLENMELERİNDE ALINACAK ÖNLEMLER**

Hasta hemen hastaneye götürülür.

### **Mikrobun nereden bulaştığını saptamak için**

Yiyecek hammaddesi,

Personel hijyeni,

Yemek yapma tekniğinin nasıl uygulandığı,

Doktorun vereceği rapor doğrultusunda incelenmelidir.

## **HİJYENİN HUKUKİ YÖNÜ**

Yiyecek ve içeceklerde hijyen kontrol sorumluluğunu her ülkenin devleti yüklenir. Türkiye’de Sağlık Bakanlığı’nın idaresi altında Sağlık Müdürlükleri, İçişleri Bakanlığı idaresinde Belediye Başkanlığı, Belediye Zabıta Müdürlükleri gıdanın tüketim safhasındaki denetimini yönetmelik hükümlerine göre yaparlar.

## **YÖNETMELİK HÜKÜMLERİNİN AMACI**

Tüketiciyi sağlığa zararlı yiyecek ve içeceklerden korumak.

Her türlü hileyi önlemek.

Gıda ile uğraşan kuruluşların konumunu,ekipmanlarını ve hijyen koşullarını denet-lemektir.

## **MUTFAKTA UYULMASI GEREKEN BAZI HİJYEN KURALLARI**

Gıda maddesi üretilen yerleri sorumluları (Şef, aşçı başı, pastacı, vb.) gıda hijye-ninden anlayan eğitimli kişilerden anlayan eğitimli kişilerin seçilmelidir.

Kolay bozulabile ürünlere (et, kıyma, süt, şanti, pişmiş yemek, dondurma vb.) çıp-lak elle dokunmaktan kaçınılmalıdır.

Her mutfakta kesinlikle, yeterli sayıda ve iyi çalışır durumda soğuk ünite ve buz-dolabı bulunmalıdır.

Sıvı yemeklere parmak sokulmamalıdır.

Tüketime hazır gıdalar asla eldivensiz dokunulmamalıdır.

Bulaşıcı hastalık taşıyan personel çalıştırılmamalıdır.

Mutfakta kesinlikle hayvan sokulmamalıdır.

Misafirden gelen artık yemekler ikinci defa tüketime sunulmamalıdır.

Mutfakta oluşabilecek haşere,sinek ve farelere karşı ciddi önlem alınmalıdır.

Mutfakta kesinlikle sigara içilmemelidir.

Yemeklerin tadına her defasında temiz kaşık veya çatalla bakılmalıdır.

Kremşanti torbasının ucuna ağızımızı değdirmemeliyiz.

Çalışma tezgahının üzerine oturulmamalıdır.

Her aşçı,kullanmadan önce,kullanacağı kabın temiz olup olmadığını kesinlikle kontrol etmelidir.

### **UYARI!!!**

Bozulmuş bir yiyecek maddesini pişirerek, kaynatarak veya içerisine koku giderici bir madde karıştırarak zehirsiz duruma getirmek olanaksızdır. Böyle bir yiyecek maddesini tüketime sunmak büyük bir riske girmektir. Sonuç pişman edici olabilir.

## **PROFESYONEL BULAŞIK ve MUTFAK TEMİZLİĞİ MADDELERİ**

### **BULAŞIK MAKİNESİ DETERJANLARI**

Değişik isimler altında, solid(katı), toz ve sıvı olarak deterjan ve durulama madde-leri bulun-maktadır. Bunlardan makine ve suya en uygun olanı seçilmelidir. Bu ko-nuda üretici firmanın kullanım kurallarına uymak gerekir.

### **ELDE BULAŞIK YIKAMA**

Ellere ve deriye zarar vermeyen ve bilinen bir markanın ürünü seçilmelidir.Ürün değişikliğin-de sorun yaşanmaması için yeni ürün mutlaka denenmelidir.

### **YAĞ ÇÖZÜCÜ MADDELER**

Fırın, kuzine, davlumbaz, diğer mutfak ekipmanları temizliğinde kullanılır. Kulla-nım sonunda ekipmana bulaşmış olan ve temizlenmesi normal deterjanlarla mümkün olmayan durumlarda, ağır lekelerin temizliğinde kullanılır.

### **ÖN ISLATMA MADDELERİ**

Fritöz,davlumbaz

filtresi gibi ağır kir ve yağların oluştuğu mutfak ekipmanlarının daha kolay temizlenmesi için kullanılır.

### **KİREÇ ÇÖZME MADDELERİ**

Bulaşık makinesi,benmari vb. cihazlarda oluşun ve şebeke suyu kullanımından dolayı makine de meydana gelen kirecin çözülmesi ve temizliğinde kullanılır.

### **MUTFAK YÜZEYLERİ İÇİN KİR ve YAĞ ÇÖZÜCÜLER**

Mutfak zemini ve diğer yağlı yüzeyler için uygun olan güçlü yağ ve kir temizleyi- cilerdir. Aynı zamanda kayganlığı da önler.

## **PROFESYONEL BULAŞIK ve MUTFAK TEMİZLİĞİ MADDELERİ**



### **MUTFAK DEZENFEKSİYON MADDELERİ**

Yüzeyleri temizler ve dezenfekte eder. Özellikle yiyecek maddelerinin olduğu mut-faklarda gü-venle kullanılır. Mutfak ortamında oluşabilen bazı bakterileri ve pato-jenik (zararlı mikrop) etkenleri yok eder.

Köpüksüz olan ve çok fazla durulama gerektirmeyen ürünler vardır. Mutfak ekip-manlarında temizlik, dezenfeksiyon, koku giderme ağartma işlemlerini yaparlar.

Kullanım notu mutlaka okunmalıdır. Hijyen kurallarına uymayan veya personele ve ortama zarar verebilecek olan ürünler kullanılmamalıdır.

## **KURALLARA UYGUN EL YIKAMA NOKTASI**

### **FOTOSEL MUSLUK**



Eller yaklaştırıldığında kendiliğinden çalışan ve hijyen açısından önemli olan musluklardır.

### **SABUN**



### **TIRNAK FIRÇASI**



### **EL KURULAMA**



## ARAÇ-GEREÇLERİN TEMİZLİĞİNDE DİKKAT EDİLMESİ

### GEREKEN KURALLAR

#### DÖŞEME-TABAN

Her gün yıkanmalı.Temizleyici,dezenfektan kullanılmalı. Su, fırça, saplı silici ve ku-rulama yapılır.

#### DUVARLAR-KAPLAR

Kirlenince yıkanır. Temizleyici ve dezenfektan kullanılır. Yıkanır, silinir ve kurulanır.

#### ÇALIŞMA TEZGAHLAR

Kullanımdan sonra temizlenir.T emizleyici ve bazen dezenfektan kullanılır. Yıkanır, durulanır, silinir.

#### PİŞİRME EKİPMANLARI

Kirlenince temizlenir.İmalatçı önerisine göre temizlik ürü-nü kullanılır. Aletin özelli-ğine göre hareket edilir.

#### KÜÇÜK ARAÇLAR ve EL ALETLERİ

Kullanımdan sonra temizlenir. Temizleyici ve gerektiğinde dezenfektan kullanılır. Yıkanır, dezenfektan edilir, durulanır ve kurulanır.

#### ET KÜTÜĞÜ ve ET TAHTASI

Kullanımdan sonra temizlenir. Temizleyici ve dezenfektan kullanılır. Yıkanır, dezen-fekte edilir, durulanır ve kurulanır. (Özel temizlik yapılmalıdır).

#### KIYMA MAKİNESİ

Kullanımdan sonra temizlenir.Temizleyici ve dezenfektan kullanılır. Yıkanır, dezen-fekte edilir, durulanır ve kurulanır.

#### SOĞUTUCULAR

Kirlenince temizlenir.Temizleyici ve dezenfektan kullanılır.Temizlenir ve kurulanır.

#### ÇÖP KOVALARI

Boşalttıktan sonra temizlenir.Dezenfektan kullanılır.Yıkanır ve temizlenir.

### HİJYEN AÇISINDAN DONANIM

Mutfak yapımı ve donanımında bazı malzemelerin kullanımı yasaklanmıştır. Küfle-nen demir ve tahta gibi. Genelde ekipman yapımında paslanmaz çelik kullanılır.

Ağaçtan yapılmış raf kullanılmaz.

### MUTFAKTA ÇIKABİLECEK KAZALAR



En fazla rastlanan kazalar,kayarak düşme,bıçak ve kesici alet kesikleri, yanmalar, gaz patlamaları, elektrik çarpmalarıdır.

### KESİKLER





Bıçağın ucu öne doğru tutularak yürünmemelidir.

Bıçağın tutulması ve kullanımı pratik yapılarak öğretilmelidir.

Et hazırlanırken metal eldiven ve önlük kullanılmalıdır.

Dilimleme makinesi temizlenirken mutlaka fişi çekilmelidir. Emniyet kolu üzerinde tutulu olarak çalışmalıdır.

Su dolu evyelere kesici alet konulmamalıdır.

Bıçaklar yerlerinde düzenli tutulmalıdır.

Et kıyma makinesi emniyet kuralına uygun olarak kullanılmalıdır. Elimizi alet içe-risine sokmamalıyız.

### **DÜŞMELER**

Güvenliğe uygun kaymayan ayakkabılar giyilmelidir.

Dişemeler kuru ve temiz tutulmalıdır. Mutfakta koşulmamalıdır.

Mutfak döşeme malzemeleri kaymaz malzemeden yapılmalıdır.

### **YANIKLAR**

Her aşçı yanında iki adet turşon bez bulundurmalıdır.

Sıcak kap taşırken etrafındakileri uyarmalıdır.

Ağızına kadar kaynar sıvı dolu kap taşımamalıdır.

Sıcak kapların sapını dışa dönük şekilde bırakmamalıdır.

Kızgın yağın içine yiyecek maddesi atarken dikkat etmelidir.

Basınçlı pişme ekipmanlarının kapaklarını açarken bilinçli ve kurallara uygun şekilde davranmalıdır.

### **ELEKTRİK ÇARPMASI**

Elektrik akımında sorun olan herhangi bir aleti kullanmamalı ve bu sorunu mutfak şefi ve teknik servise bildirmelidir.

Elektrikli aletler ısıtılmamalıdır.

Temizlenmeden önce fişi çıkarılmalıdır.

### **PATLAMALAR**

İş bitiminde mutfakı terk etmeden önce bütün gaz vanaları tek tek kontrol edilmelidir.

Gazı açmadan önce brülör kontrol edilmelidir.

Yakmadan önce, fırının kapağı biraz açık tutulmalıdır. Gazın patlayabilir olduğunu akıldan çıkarmamak gerekir.

Tencere taştıktan sonra gazın yanıp yanmadığı kontrol edilmelidir.

Gazla çalışan sorunlu bir ekipman mutfak şefi ve teknik servise bildirilmelidir.

Bir yerden gaz kokusu geldiğinde derhal önlem alınmalıdır. Teknik servis ve ilgili birimlere haber verilmelidir.

### **YANGINLAR**



Genelde yangınlar, fritöz veya yağ tenceresinin aşırı kızmasından kaynaklanır.

Bacalarda biriken yağ birikintileri de yangına sebep olabilir.

Yanan yağın üzerine su sıkılmamalıdır. Elektrik akımı olan yere de su sıkılmamalıdır. Yanan yere yanmaz madde veya kapak örtüp, havasız kalması sağlanmalıdır.

Her mutfakta yangın söndürme sisteminin olması, çalışıp çalışmadığının kontrol edilmesi gerekir.

### **DiĞER OLASI KAZALAR**

Temizlik ürünü veya başka bir tehlikeli madde içki, su veya içecek şişesine konulmamalıdır.

Üzerine ne olduğu yazılı olmayan hiçbir temizlik ürünü kullanılmamalıdır.

Kazaların çoğu yorgunluk, dikkatsizlik ve mutfaktaki düzensizlik yüzünden olmaktadır.

Kaza olduğunda mutfak şefi ve gerekli acil birimler hemen haberdar edilmelidir.

Alkollü çalışmak kaza nedeni olmaktadır.

Acil müdahale edilmesi gereken durumlarda sağlık çalışanları ve işletmede ilkyardım eğitimi almış sertifikalı kişiler dışında asla müdahale edilmemelidir.

### **İLK YARDIM ÇANTASI**



Her mutfakta mutlaka bulunmalıdır.

Steril gazlı bezler, makas ve pansuman maşası, göz yıkama aleti, deri ve kauçuk-tan parmak koruyucusu, çatal iğne ve cımbız, pamuk, alkol, oksijen, tentürdiyot, yanık merhemi, bant, flaster, yara bantı.

İlaçların üzerinde kesinlikle isimleri yazılmış olmalıdır. Biten malzemeler mutlaka takviye edilmeli ve düzenli olarak kontrol edilmelidir.

### **BESİN ÖĞELERİNİN SINIFLANDIRILMASI** **BESİN MADDESİ**

Besin maddesi(yiyecek maddesi veya gıda maddesi) yenilebilen bitki ve hayvan dokuları olarak tanımlanır. Besinler et, süt, yumurta, elma, ıspanak, pirinç vb. ör-neklerle çoğaltılması olanaklıdır. Ekmek, reçel, peynir vb. işlem görmüş maddeler-de bu terim ile anılır.

Sağlıklı besinler, sağlıklı yaşam için tüketimi teşvik edilen besinler, sebzeler, mey-veler,tahıl taneleri, kimyasal katkı maddesi eklenmeksizin üretilmiş besinlerdir. Besinlerin (gıda,yiyecek) içerisinde vücut tarafından gereksinim duyulan kimyasal maddeler yani besin öğeleri bulunmaktadır.

## **BESİN ÖĞESİ(BESİN ELEMENTİ)**

Isı ve enerji sağlayan,doku yapma ve yıpranan dokuları yenilemede görevleri olan aynı zamanda yaşam sürecini düzenleyen,v ücudun gereksinim duyduğu her tür-lü kimyasal maddeler başka bir deyişle besinlerin bileşiminde bulunan ve vücutta özel görevleri olan organik ve in-organik maddelerdir. Kısaca, besinlerin bileşimini oluşturan su, organik ve inorganik maddelerdir.

Karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler ve mineraller besin öğesidir. Bugün sağlıklı bir yaşam için 50'ye yakın sayıda besin öğesi bulunmaktadır.

İnsanın sağlıklı olabilmesi için gereksinimi olana besinleri bileşiminde yer alan kimyasal yapılarına göre ve vücut çalışmasındaki etkinliklerine göre altı grupta toplayabiliriz.

### **1-KARBONHİDRATLAR**

### **2-YAĞLAR**

### **3-PROTEİNLER**

### **4-MİNERALLER**

### **5-VİTAMİNLER**

### **6-SU**

## **A-ENERJİ VEREN BESİN ÖĞELERİ**

1-Karbonhidratlar

2-Proteinler

3-Yağlar

## **B-ENERJİ VERMEYEN BESİN ELEMENTLERİ**

### **1-Vitaminler**

#### **a-Suda Eriyenler**

C vitamini

Biotin

Tiamin(B1)

Folik asit

Biboflavin(B2)

Kobolamin(B12)

Niasin(pp)

Kolin

Pantotenik asit

#### **b-Yağda Eriyenler**

A vitamini

D vitamini

E vitamini

K vitamini

## **2-Mineral(Madensel)Maddeler**

Kalsiyum

Magnezyum

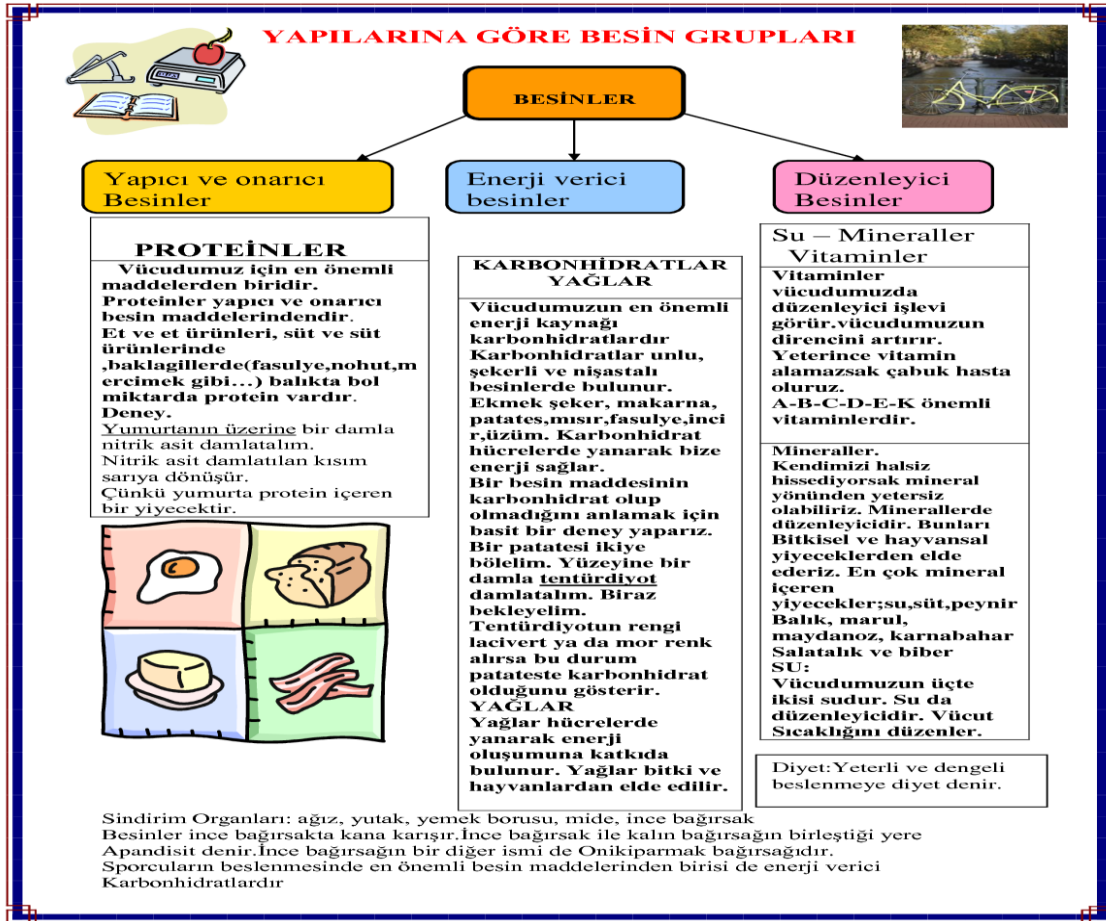
Kobalt

Sodyum  
Fosfor  
Potasyum  
Klor  
Sülfür

Demir  
Manganez  
Bakır  
İyot  
Çinko

Molibden  
Selenyum





Karbonhidratla, yağlar ve proteinler vücuda enerji sağlama besin gruplarıdır.

Proteinler, hücrelerin esas yapı ögesi oldukları için büyüme, gelişme ve yıpranan hücrelerin yenilenebilmesi için de gereklidir.

Mineral(madensel)maddelerin bazıları vücudun yapı taşıdır. Örnek, kalsiyum. Bazıları ise vitaminlerle birlikte besin öğelerinin yıkım ve yapımında kimyasal de-ğişmelerde düzenleyici olarak kullanılır. Örnek,magnezyum.

Su, besinlerin vücuda alınması, taşınması, sindirilmesi ve emilen besinlerin hücre-lere taşınması ayrıca hücrelerde metabolizma sonucu oluşan zararlı artık madde-lerin idrar ter ve gaita (tükrük) ile dışarı atılmasında görev alır. Vücut ağırlığının %60-70'i su'dur.

Yetişkin insan vücudunun %16'sı proteinden oluşmuştur. Bu, depo değil, çalışan ve belirli ödevler yapan hücreler şeklindedir.

Proteinler sindirim kanalında yapıtaşları olan aminoasitlere ayrılarak kana geçer-ler ve kanla karaciğere taşınırlar. Burada tekrar belirli düzen içinde birleşerek vü-cut proteinlerini yaparlar.

Proteinler hücrelerin esas yapısını oluşturur.

Belirli hücreler birleşerek vücut dokuları ve organları yapılır. Protein büyüme ve gelişme için başta gelen besin öğesidir. Birçok hücre zamanla ölür ve yenileri yapı-lır. Bu nedenle proteinler, hücrelerin sürekliliği için de başta gelen besin öğesidir.

Protein aynı zamanda vücutta enerji kaynağı olarak da kullanılır.

Yetişkin insan vücudunun ortalama %18'i yağdır. İnsan harcadığından çok yediğinde, vücudun yağ oranı artar. Vücutun yağı insanın başlıca enerji kaynağıdır.

Karbonhidratlar,enerjimizin çoğunu sağlar.Yetişkin insan vücudundaki toplam karbon-hidrat miktarı %1'in altındadır.

Vitaminlerin bir bölümü, besinlerle aldığımız karbonhidrat, yağ ve proteinden enerji ve hücrelerin oluşması ile ilgili biyokimyasal olayların düzenlenmesine yardımcı olur.

Bazı vitaminler kalsiyum ve fosfor gibi minerallerin kemik ve dişlerde yerleşmesine yardımcıdır. Bazı vitaminler de vücut için gerekli bazı besin öğelerinin bozulmadan işlevini sürdürmesi ve bazı zararlı maddelerin etkilerinin azaltılmasında yardımcıdırlar.

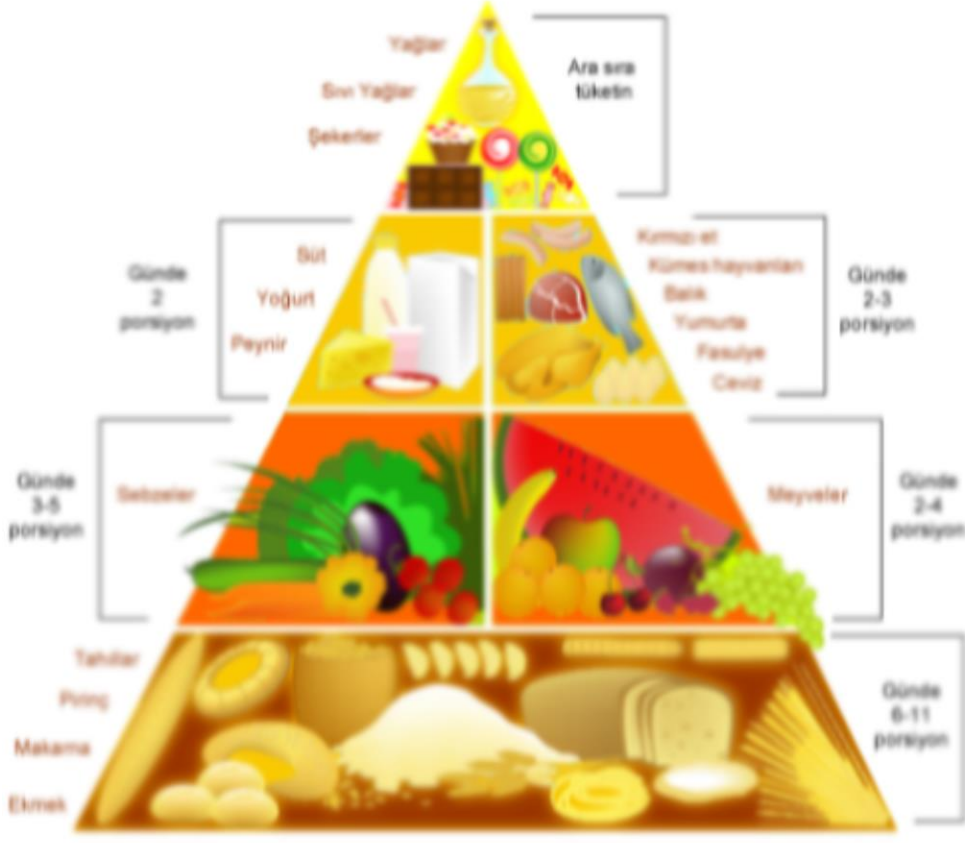
Yetişkin insan vücudunun ortalama %6'sı minerallerden oluşur. Minerallerin bir bölümü iske-let ve dişlerin yapıtaşlarıdır. Diğer bir bölümü vücut suyunun dengede tutulmasını sağlar.

Su, besinlerin sindirimi, dokulara taşınmaları, hücrelerde kullanılmaları sonucu oluşan zararlı artıkların ve vücutta oluşan fazla ısının atılması için gereklidir.

Vücuttaki bütün kimyasal olaylar çözelti içinde olduğundan, vücutta yeterince su bulunması yaşam için zorunludur.

Yetişkin insan vücudunun ortalama %59'u su'dur. Bebeklerin vücudundaki su oranı yetişkinlerden daha yüksektir.

## BESİN ÖĞELERİNİN GRUPLANDIRILMASI



## MUTFAK KURULUMU



Kurallara uygun, iyi bir mutfak yapmanın en etkili yolu mimar, işletmeci, mutfak şefi ve müteahhidin ortaklaşa çalışmalarıdır.

## MUTFAĞIN KURULUMUNDA KAÇINILMASI GEREKEN

## BAŞLICA HATALAR

Mutfağın yapılacak işe göre küçük olması.

Özel çalışma kısımlarının olmaması(soğuk mutfak,sıcak mutfak,sebze hazırlık yeri,kasaphane vb.)

Özel çalışma kısımları arasında bölme bulunmaması.

Koridorların dar olması.

Özel çalışma kısımlarının düzensiz yerleşmesi ve istenilen şekilde olmaması.

Yemek salonunun mutfağa uzak veya başka katta olması.

Ocak veya kuzine ile çalışma tezgahlarının yüksekliği ve aralarındaki mesafenin kurallara uygun olmaması.

Mutfağın havalandırma düzeninin yetersiz olması.

Araç ve gereçlerin yanlış yere monte edilmesi.

Yiyeceklerin saklandığı soğutucu dolapların yetersiz olması.

Yeterli sayıda ve gereken yerde sıcak-soğuk su evyesi bulunmaması.

El yıkama lavabosunun olmaması.

Pis su giderleri olmaması.

Mutfak tabanının kaygan olması,temizlenmenin zor olması.

Özel çöp odası olmaması.

Işıklandırmanın yetersiz ve yanlış olması.

Personel için WC ,duş ve vestiyer bulunmaması.

Emniyet düzeninin eksik veya olmaması.

## MUTFAK DİZAYNINDA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

### 1-KURULUŞUN ÇEŞİDİ

İşletmenin konseptine göre,mutfak standartlara uygun yapılmalıdır.

### 2-MİSAFİR POTANSİYELİ

Potansiyel misafir sayısı,kaç öğün hizmet verileceği programlanmalıdır.

### 3-TESİSİN BULUNDUĞU YER

Bulunan lokasyon yapılacak için büyüklüğünü ve gelecek olan misafir tipini belirler.

### 4-SERMAYE DURUMU

Mutfak projesinin ne kadara mal olacağı hesaplanmalı ve buna göre sermaye te-darik edilmelidir.

### 5-EKİPMANLAR-ARAÇ-GEREÇ

Konsepte göre gerekli malzeme listesi yapılmalı,bütçe hesaplanmalı ve yerli ürün-ler tercih edilmelidir.

### 6-MİSAFİR KİTLESİ

Misafir kitlesine göre mEnü yapılmalı ve buna göre ekipman alınmalı ve mutfak kurulmalıdır.

### 7-SERVİS SİSTEMİ

Uygulanacak olan a la carte, table d'hote, banquet vb. menü ve servis sistemine göre mutfak kurulmalıdır.

### 8-REKABET

Diğere işletmelerle rekabet edebilecek kalitede mutfak kurulumu yapılmalıdır.

### 9-SATIN ALMA



Menüye göre satın almalar yapılmalıdır.

### **10-YİYECEKLERİN SAKLANMASI**

Üretilen ürünlerin saklanacağı depo ve soğutucuların yeterli ölçü ve standarda uygun yapılması gerekir.

### **11-RESMİ MAKAMLAR**

Resmi makamlardan bilgi alınmalı ve ilgili yönetmelikler öğrenilmelidir.

## **MUTFAĞIN GENEL YERLEŞİMİ**

Mutfak kısımlarının tesisin kuzey kısmına yerleştirilmesi gerekir .Kuzey kısmı daha serin olduğundan ,depolamada avantaj sağlar.

## **YEMEK SALONUNA GÖRE YERLEŞİMİ**

Yemek salonu ile aynı katta olmalı ve giriş katında yer almalı.

## **GEREKLİ MUTFAK ALANI**

Özellikle hazırlık alanlarının ve stoklama yerlerinin geniş tutulması tavsiye edilir.

Her restaurant ve işletmenin mutfak alanı büyüklüğü farklıdır.

Genellikle misafiri başına 1,6 metrekare hesaplanarak, mutfak alanı yapılabilir. Bir öğünde 100 kişi yemek yiyorsa 160 metrekarelik mutfak alanı hesaplanabilir.

En doğru olan, mutfak alanı yapılacak işe göre hesaplanmalıdır.

## **KURALLI İLERLEME PRENSİBİ**

Mutfakta işlerin mantıklı şekilde yürütülmesi esastır. (Erzakları teslim alma, depolama, hazırlama, pişirme ve dağıtım. Kirli, atık, çöp ve diğer kötü maddelerin yiyeceklerle ve yenmeye hazır gıdalarla temas etmemesine, aynı yerde saklanmamasına ve karşılaştırılmamasına çok dikkat edilmelidir.

## **MUTFAK YERLEŞİMİNDE TEMEL KURALLAR**

Tavan yüksekliği en az 3,5 metre,

Çalışma tezgahı yüksekliği 85cm-90 cm,

Duvarların fayansla döşenecek asgari yüksekliği 180 cm.,

Çalışma tezgahı ve kuzine arası en az 125 cm.,

İki kuzine veya fırın-kuzine arası en az 150 cm.,

Her aşçı için gerekli çalışma tezgah alanı en az 1,2 metre kare olmalıdır.

## **MUTFAKTA EMNİYET ve KONFOR**

### **MUTFAK TABANI**

Kaygan olmayan karo veya döşemeyle kaplanmalıdır.

Çatlaksız ve pürüzsüz olmalıdır.

Yağlara,asitlere ve aşınmalara dayanıklı olmalıdır.

Su giderine doğru,pis su için eğim iyi olmalıdır.

### **MUTFAK TAVANI**

Pürüzsüz, yağlı veya plastik boyalı olmalıdır.

Temizliği kolay olan karo seçilmelidir.

### **MUTFAK DUVARLARI**

En az 180 cm. yükseklikte fayansla kaplanmalıdır.

Pislik ve kir barındırmaması için,duvarla tabanın birleştiği yerler (süpürgelik) ka-visli olmalıdır.

## **MUTFAKTA SU**

Soğuk-sıcak su akan evyelerin çalışma alanlarına yakın ve sayıları yeterli olması gerekir.

Her evyenin üzerine tek veya çift musluk konulmalıdır.

Islama,soğutma ve diğer kullanımlar için ayrı bir köşede yerden 1 metre yüksek-likte musluklar bulunmalı,aynı zamanda, yere de üzeri ızgaralı atık su gideri ko-nulmalıdır.

Büyük kuzine üzerinde musluk bulunmalıdır.

Aşçıların ellerini yıkamaları için fotoselli ve kurutmalı lavabo yapılmalıdır.

## **MUTFAKTA HAVALANDIRMA**

### **MUTFAKTA ARZU EDİLE ISI**

Sıcak mutfak +25, +32

Soğuk mutfak +20

Diğer kısımlar +20, +30

Çöp odası +10 derece olmalıdır.

### **HAVA SİRKÜLASYONU(DOLAŞIMI)**

1-Kirli havayı dışarı atma

2-Temiz havayı içeri alma özellikleri olmalı.

Dışarıdan gelecek olan havayı yeterince ısıtıp filtreleyerek içeri veren bir sistem olmalıdır.Bu sistem soğuk havalarda mutfağı ısıtmaya da yarar.

Dışarı atılan kirli hava 1 metre küp,

İçeri gelen temiz hava 0,80 metre küp olmalıdır.

### **KURALLARA UYGUN HAVALANDIRMANIN AVANTAJLARI**

Personelin daha rahat çalışmasını ve verimini artırır.

Mutfağı ve araç-gereçleri yağ asitlerinden korur .Diğer alanlara yayılacak olan yağ asitlerini, kokuyu,buharı ve dumanı önler.Bacaların tıkanmasını önler

### **DOĞAL HAVALANDIRMA**

Ocak veya kuzine üzerine kurulan davlumbaz yardımı ile kirli hava dışarı atılır. An-cak, bacanın kirli havayı çekebilmesi için özel olarak yapılmış deliklerden mutfağa temiz hava girişinin sağ-lanması gerekir.Bu havalandırma genellikle küçük mut-faklarda kullanılır.Yeterli ve kurallara uygun olmayabilir.

### **MEKANİK HAVALANDIRMA**

Mekanik çekiş gücüyle kirli havanın (duman,yağ asidi vb.) boru kanallarından ge-çirilerek dışarı atılmasıdır. Günümüzün kurallara uygun havalandırma sistemidir.

Mutfağın tüm çalışma bölümlerine havalandırma tertibatı kurulmalıdır.

Havalandırma davlumbaz filtreleri, havalandırma kanalları düzenli olarak temiz-lenmelidir.

### **DAVLUMBAZ YERLEŞİMİ**

Davlumbaz ile taban arası 190 cm.

Davlumbazı kuzine alanına göre çıkıntısı 20 cm.

Davlumbaz derinliği minimum 80 cm. olmalıdır.

### **MUTFAKTA IŞIKLANDIRMA**

Doğal ve elektrikle olmak üzere 2 çeşit ışıklandırma yapılıır.

## **DOĞAL IŞIKLANDIRMA**

Çalışma alanlarına yeterli gün ışığının girmesi için pencerelerin geniş ve yeterli sayıda olması gerekir.

## **ELEKTRİKLE IŞIKLANDIRMA**

Bütün mutfak aydınlatma kurallarına göre ışıklandırılmalı.

Çalışma tezgahlarına gölge düşürecek engel olmamalı.

Göze doğrudan gelen ışık olmamalı.

Maddelerin doğal rengini kaçıran lambalardan kaçınılmalı.

Tavan ve duvar rengi açık olmalı.

Mutfak için ışıklandırma 200 lüks olmalı.

Titizlikle çalışma yapılan kuzine, çalışma tezgahı üzeri 300-500 lüks aralığında olmalı. Lüks metrekaresine düşen ışık miktarıdır. Yani, metrekaresine 200-500 lüks düşmelidir.

## **IŞIĞIN YANSIMA ORANI**

Alçı %85

Beyaz fayans %70

Beyaz kağıt %84

Beyaz mermer %83

Açık mavi %48

Sarı %40

Tuğla %20

Normal yeşil %19

## **HATALI YAPILAN MUTFAK SONUÇLARI**

Çok sık personel değişimine neden olur.

Yüksek personel gideri gerektirir.

Üretim kalitesini düşürür.

Misafir kaybına neden olur.

Stresli çalışma ortamı oluşturur.

Resmi makamların istediği standartlara uymaz.

## **KURUM MUTFAK ÇEŞİTLERİ**

Üniversite ve okullar.

Hastane, klinik ve huzur evleri.

Ordu, polis ve itfaiye.

Sanayi kuruluşları.

Hapishane ve ıslah evleri.

Yurt ve bakım evleri.

İşyerleri.

Uygulamalı aşçılık eğitimi veren okullar

## **TİCARİ KURUM MUTFAK ÇEŞİTLERİ**

Kafeterya, self-service, fast food, açık büfe işletmeleri.

Kebapçı, köfteci vb.

Pizzacı, pideci ve lahmacuncu vb.

Seyahat yemekleri hazırlayan kurumlar (uçak, gemi vb.).

Oteller.

Restoranlar.

## YEMEK FABRİKALARI MUTFAĞI



### YAPILAN İŞLER

Yemeklerin listesi ve mönüler hazırlanır.

Yemeklerin besin değerleri belirlenir.

Bir sonraki günün yemek listesi ve planı yapılır.

Misafir siparişleri değerlendirilir.

Kullanılacak olan malzemeler satın alınır.

Maliyet fiyatları hesaplanır.

Yemek sipariş fişleri yazılır.

Sıcak yemekler soğutulmadan +65 derecede servis kaplarına bölünür ve sıcak olarak taşınır.

### DONANIM

Büyük kapasiteli araç-gereçlerden oluşur.

Buharlı,elektrikli veya gazlı kaynatma kazanları.

Devrilir kızartma kazanları.

Konveksiyonlu(turbolu)fırınlar.

Büyük ocak ve davlumbazlar.

Çalışma tezgahları.

Sıcak-soğuk su evyeleri.

El yıkama lavabosu.

Soğuk depolar,derin dondurucular.

### GENEL ÜRETİM ŞEMASI

Malzeme satın alma.

Malzeme kontrolü ve teslim alma.

İmalattan önce saklama ve depolama.

Ön hazırlık(mis en place)- Temizleme ,yıkama,porsiyonlama.

Yemek hazırlama.

Dağıtım.

Taşıma.

+65 derecede muhafaza etme.

Tüketim.

### ÇALIŞMA SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Mutfağın konumu ve donanımı.

Mutfağın kullanımı ve temizliği.

Yemeklerin hazırlanması,bölünmesi ve taşınması.

Araç-gereçlerin nasıl temizlendiği ve çöplerin nasıl yok edildiği.

Sağlık müdürlüğü ve zabıta müdürlüğünün genel özelliklerine ve kurallarına uymak zorunludur.

Üretilen yemeklerin her çeşidinden bir örnek alınıp,en az 24 saat saklanmalıdır.

### **YEMEKLERİN TAŞINMASI,DAĞITIMI VE ISI DERECELERİ**

Yemeklerin kurallara uygun taşınabilmesi için İZOTERM taşıma araçları olmalıdır.

Dağıtımlar için GASTRONOM kaplar kullanılmalıdır.

Yemek piştikten sonra,+65 derecede saklanmalıdır.Bu ısı altına düşürülemez.

Yemekler termopotlar içine konulabilir.

### **YEMEK DAĞITIM VE TAŞIMA ISI DERECELERİ**

+100 derece mikrop tohumları ölür,ancak zehirleyici tok sinler hala yaşayabilir.

+65 derece ve üzeri mikropların ölmeye başlaması ve sıcak dağıtım.

+40 +65 derece arası mikrop çoğalması devam eder, bazı organizmalar hala teh-likelidir.

+35 +40 derece arası mikropların hızla çoğalması.

+10 +20 derece arası mikropların çoğalmaya başlaması.

+10 derece soğuk hava etkisinin başlaması.

+2 +8 derece arası taze yiyecek maddelerinin saklama bölgesi.

+3 derece Soğuk dağıtım

-5 -10 derece arası bazı mikroplar hala üreyebilir.

-18 derece donmuş dağıtım.Mikrop üremesinin durması.

Soğuk mikropları öldürmez, uyutur.

## **MUTFAK EKİPMANLARI**

### **PİŞİRME VE ISITMA CİHAZLARI-KUZİNE**



Kuzine en az 3 kısımdan oluşur.

1-Açık alevli ateş.

2-Ateşin plaka ile kaplı kısmı.

3-Fırın kısmı.

Otomatik termo-couple gaz kesici olmalıdır.

### **FIRIN**

Fırın modelleri şu şekilde oluşmaktadır.

1-Geleneksel(statik)fırınlar.

2-Konveksiyonlu (Turbo)fırınlar.

3-Buharlı-Konveksiyonlu fırınlar.

### 1-GELENEKSEL (STATİK)FIRIN



Doğrudan ısıtma sistemi ile çalışan geleneksel fırınlardır.

Bunlar gazlı,elektrikli vb. olabilir.

Genellikle tek tepsi ile ısıtma yapılabilmektedir.iki tepsi konulduğunda pişirmede sorunlar olmaktadır.

### 2-KONVEKSİYONLU-TURBOLU FIRIN



Fırın sıcaklığı türbin veya pervane vasıtasıyla hareket ettirilerek veya döndürülerek ısının et-kin hale getirilmesi sağlanmaktadır.

Aynı 5-10 tepsi pişirilebilir.

Zaman ve insan gücü kazandırır.

Yiyecekleri her tarafı eşit pişirilir.

### 3-BUHARLI-KONVEKSİYONLU FIRIN



Birkaç pişirme yöntemi uygulanır.

Geleneksel kuru pişirme:50 ile 300 derece arası et kızartma,tavuk kızartma vb.

Nemli pişirme:Fırına buhar vererek daha iyi pişirmek için yapılır.

Buharda pişirme:+100 derecede balık,sebze vb.

## BUHARLI PİŞİRİCİLER



### 1-BASINÇSIZ BUHARLI PİŞİRİCİLER

Basınç 0,buhar sıcaklığı 100 derecedir.  
Nazik gıdaları pişirir.(Balık filetosu gibi.)  
Hazır yemekleri ısıtır.  
Pişmiş yemekleri sıcak tutar.  
Bazı sebzeleri pişirir.

### A-AZ BASINÇLI BUHARLI PİŞİRİCİLER

Buhar basıncı 0,3 ile 0,5 bar arasındadır.  
Buhar sıcaklığı 104 derece 109 derece aralığındadır.  
Suda pişirmeden daha hızlıdır.  
Büyük çaptaki yemekleri pişirir. Patates, donmuş gıda, havuç, yumurta vb. gıdalar.

### B-YÜKSEK BASINÇLI BUHARLI PİŞİRİCİLER

Buhar basıncı 1 bar'dır.  
Buhar sıcaklığı 120 derecedir.  
Pişirme süresi çok hızlıdır.  
Donmuş ve doğranmış sebzeler uygundur.  
Buharda pişen tüm yiyeceklerin pişirilmesini sağlar.  
3 ayrı basınçta da çalışabilir.  
Basınçsız,0,4 bar ve 1 bar basınçlı olanlardır.  
0 BAR:100 derece  
0,2 BAR:105 Derece  
0,4 BAR:109 derece  
0,6 BAR:113 derece  
0,8 BAR:117 derece  
1 BAR:120 derece  
2 BAR:138 derece

### KAYNATMA TENCERESİ



Paslanmaz çelikten yapılır. Kare, dikdörtgen veya silindirik olabilir. Üzerinde sıcak-soğuk su musluğu bulunur. Devrilir veya sabit olanları vardır .Üç çeşidi vardır.

### **1-DOĞRUDAN ISINAN TENCERELER**

Isı tencerenin altına konan bir rezistans veya gaz brülörü aracılığıyla temin edilir.

Suyu kaynatarak yiyecekleri pişirir. Sütü ve unlu maddelere bu tencere ile pişiril-mez. Dibi tutabilir.

### **2-DOLAYLI YÖNDEN ISINAN TENCERELER**

Gövdesi iki kattan oluşur. Sıcak bir sıvı maddenin (su, buhar vb.) yardımı ile, ben-mari usulü ile ısıtılmaktadır. Süt ve unlu mamuller dahil her çeşit yemek pişebilir.

### **3-BASINÇLI TENCERELER**

Büyük kapasiteli ve contalı kapaklı olup,kuvvetli bir şekilde kapatılarak, pişirmeyi buhar basıncı ile yapan araçlardır. Pişirme süresini kısaltarak, tasarruf sağlar.

Kapağı açmadan önce basıncın düşmesini beklemek gerekir.

## **DEVRİLİR TAVA**



Gaz veya elektrik ile çalışır. Pilav, soteler, çorba vb. yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır. Devirme işi, manivela vasıtasıyla yapılır.

## **FRİTÖZ**



Paslanmaz çelikten yapılır.Derin yağda kızartma için kullanılır.

Isının 220 dereceyi geçmemesi gerekir. Süzmek ve boşaltmak için musluğu vardır.



## IZGARA



3 çeşit ızgara vardır.

**1-Odun kömürü:**Meşe kömürü tercih edilir.

**2-Gazla çalışanlar:**Dökümden yapılır. Öne doğru eğiktir.

**3-Elektrikle çalışanlar:**Temiz ve konforludur.

## SALAMANDRA



Göz hizasına gelecek şekilde kuzine üstüne konulur. Gaz veya elektrik ile çalışır. Gratine yapmak, tost melba yapmak, yemek ısıtmak için kullanılır.

## BENMARİ-BAIN MARIE



Gazlı ve elektrikli modelleri vardır. Soğuk yemek ısıtılmaz.

Pişen yemeklerin sıcak kalmasını sağlar. +65 Sıcak su bulunan bir küveti vardır.

## REZİSTANSLI ISITMA DOLAPLARI



İçi rezistanslıdır.

Isı ayarlanabilir.

Tabakları ısıtmak için kullanılır.

Sıcak yemeklerin dağıtımında kullanılır.

## MİKRO DALGA FIRIN



Yiyecekleri içten başlayıp, dışa doğru ısıtır veya pişirir.

Piştirme hızlı olur. İçerisine metal malzeme konulmamalıdır. Elektro manyetik akım metalden geçmez ve ısıtma yapamaz. Cam, porselen vb. kullanılmalıdır.

Soğuk yemeği 30 saniyede ısıtabilir.

## INDUCTION-İNDÜKSİYON PİŞİRME SİSTEMİ



Elektrikle çalışır.

Enerji sağlar.

Kabı üzerinden alınca elektrik harcaması durur.

Isınma süresi çok hızlıdır.

Mutfağı ısıtmaz.

Temizlikte avantaj sağlar.

Ceran cam seramiğinden yapılıdır.

## CERAN CAM SERAMIĞI

Almanyanın Mainz şehrinde üretilen özel bir cam seramik türüdür. SCHOTT, arse-nik ve antimon gibi ağır ve zehirli metaller içermeyen cam seramiği üreten ilk çevre dostu üreticidir. Yüksek ısıya, ısı değişikliklerine ve 750 dereceye kadar ani ısı şoklarına karşı dirençlidir. Doğada tükenme riski olmayan, kuvars kumu gibi doğal hammaddelerden oluşmaktadır. Mekanik darbelere karşı çok dirençlidir. Pa-nel üzerindeki diğer ısıtma bölgelerini ısıtmaz. Direkt olarak üzerindeki tencereyi ısıtır.

## EVYELİ TEZGAH



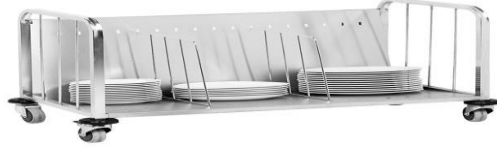
Isıtıcı değildir. Tabak vb. porselen malzemeler konulur.

## MERMER TABLALI PASTANE ÇALIŞMA TEZGAHI



Pastane bölümünde bulunur. Hamur açmada kullanılır.

## TABAK TAŞIMA ARABASI



Tabakları büfe vb. yerlere götürmek ve taşıma için kullanılır.

## TABAK ISITMA ARABASI



Tabakları ısıtmak için kullanılır.

## KATLI TABAK TAŞIMA ARABASI



Banquet vb. ziyafetlerde hazırlanan soğuk yemekleri ve tatlıları stoklamak ve taşımak için kullanılır.

## PASTANE UN-ŞEKER ARABASI



Pastane un ve şeker depolama için kullanılır.

## POLİETİLEN PLASTİK ET KÜTÜĞÜ



Kasaphane bölümünde etleri kesmek ve porsiyonlamak için kullanılır.

## ET-KEMİK TESTERESİ



Kasaphane bölümünde kemikleri parçalamak için kullanılır.

## BANQUET SICAK MUHAFAZA ARABASI

Banquet davetlerinde hazırlanan sıcak yemekler, sıcak kanapeleri muhafaza et-mek için kullanılır. Outside catering'lere sıcak yemekleride taşımak ve sıcak muhafaza etmek için kullanılır.



## TEPSİ TAŞIMA ARABASI



Banquet ve ana mutfaklarda kullanılan büyük metal tepsileri taşımak için kullanılır.

## KONVEYÖRLÜ EKMEK KIZARTMA MAKİNESİ



Kahvaltı büfelerinde ve oda servisinde ekmekleri otomatik kızartmak için kullanılan makinelerdir.

## PÜRE MAKİNESİ



Patatesler, püre haline getirmek için kullanılır.

## CHAFING DISH



Kahvaltı, öğle ve akşam yemeği büfelerinde yemekleri sıcak tutmak için kullanılır. Benmari usulü, alt tarafındaki +65 derece sıcak su ile sıcak saklama sağlar.

## ÇORBA CHAFING DISH



Çorbaları sıcak tutmak için kullanılır.

## TABAK KAPAĞI-GLOŞ



A la carte restoran, oda servisi ve havuz gibi yerlerde, yiyeceklerin misafire gö-türülmesi sırasında tabak üzerine konulur. Fine dining restoranlarda tutamaçlı olanlar, havuz ve sahil gibi yerlerde poli karbondan yapılanlar kullanılır.

### **DİLİMLEME MAKİNESİ**



Kaşar peyniri, jambon, salam vb. ürünleri dilimlemek için kullanılır. Kesme boyut-ları ayarlanabilir. Ve otomatik olarak dilimleme yapabilir.

### **SOĞUK BÜFE AYNALARI**



Açık büfelerde, peynir, şarküteri, soğuk et çeşitlerini sunmak için kullanılır.

### **PASTANE MİKSERİ**



Pastane mutfaklarında karıştırma ve çırpma için kullanılır.

## PATATES SOYMA MAKİNESİ



Patateslerin otomatik olarak soyulabilmesi için kullanılır.

## MUTFAK ROBOTU



Mutfaklarda otomatik olarak karıştırma, çırpma, sos yapımı vb. kullanılır.

## EL MİKSERİ



Elektrikli olarak çırpma yapar ve el ile kumanda edilir.

## ÇIRPMA TELİ



Ei ile manuel olarak çırpma ve karıştırma yapan metal karıştırıcılardır.

## SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ



Sebzeleri otomatik olarak doğrama yapan makinelerdir.

## ET KIYMA MAKİNESİ



Kasaphane bölümünde etleri etleri kıyma yapmak için kullanılır.

## VAKUMLAMA MAKİNESİ



Otomatik olarak hava almayan bir şekilde yiyecek ürünlerini paketleyen makine-lerdir.

## HAMUR AÇMA MAKİNESİ



Pastane bölümünde hazırlanan kruvasan vb. hamurları açmak ve hazırlamak için kullanılır. Otomatik olarak ayarlanan makinelerdir.

## GASTRO-NORM KÜVETLER





Mutfaklarda kullanılan saklama kaplarıdır.

### **SICAK SAKLAMA TERMO KAPLAR**



Outside catering ve yemek fabrikalarında hazırlanan yiyeceklerin sıcak kalmaları için kullanılan saklama kaplarıdır.

### **TENCERELER**



A la carte, banquet vb. işletmelerde çorba, sıcak yemek vb. pişirmek ve hazırlamak için kullanılırlar. Farklı büyüklük ve hacimde çeşitleri vardır.

### **DÜDÜKLÜ TENCERE**



Yüksek basınç ve ısı ile yiyecekleri daha hızlı pişirmek için kullanılır. Basıç ayarı vardır.

### **TAVALAR**



Yiyecekleri sote yapmak, krep, omlet, pancake vb. ürünleri hazırlamak için kullanılır.

### WOK TAVA



Genellikle uzak doğu mutfağında yaygın olan, yüksek ısı ile kısa zamanda az yağda pişirme yapmak için kullanılır.

### ET DÖVÜCÜLER



Etləri inceltmek için kullanılır.

### MANDOLINE RENDE



Patates, salatalık, havuç vb. ürünleri farklı şekillerde dilimleme için kullanılır.

### PARİZİYEN KAŞIK



Kavun, karpuz, patates vb. ürünlerden çeşitli ebatlarda toplar yapmak için kullanılır.

### WAFFLE MAKİNESİ



Waffle sosu konularak yüksek ısıda waffle hazırlar.

### KEBAP ZİRH BIÇAĞI



Kebab etini yağ ile beraber karıştırıp, incelten bıçaktır.

### BÖREK BIÇAĞI-SPATULA



Börek, pasta, kek vb. ürünleri tabağa koymak için kullanılır.

### HAŞLANMIŞ YUMURTA KESİCİ



Haşlanmış katı yumurtaları dilimlemek için kullanılır.

## PEYNİR TESTERESİ



Beyaz peyniri parçalamadan ince bir şekilde dilimlemek için kullanılır.

## HAMUR KESME RULETİ



Kurabiye, makarna, pizza, ravioli vb. hamurları kesmek ve şekil vermek için kullanılır.

## TARTOLET KALIBI



Tartolet, muffin vb. pişirmek için kullanılan kalıplardır.

## KREMA TORBASI VE APARATI



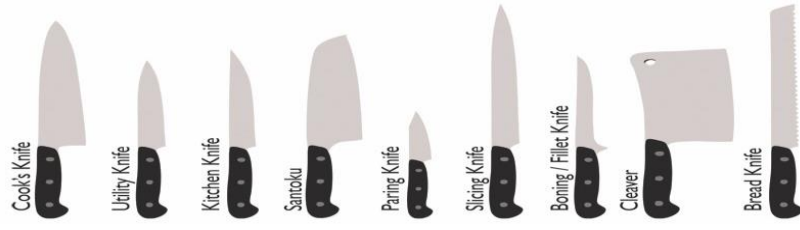
Pastanede krema vb. sıkmak ve şekil vermek için kullanılır.

## FLAMBE ARABASI



Canlı yemek pişirmek, omelet, pancake vb. yiyecek ürünlerini misafir önünde hazır-lamak için kullanılan, hareketli pişirme arabalarıdır.

## BIÇAKLAR



Farklı amaçlarda kesme için kullanılırlar.

## PEYNİR BIÇAĞI



Delikli olanlar yumuşak peynirler, düz olanlar sert peynirleri kesmek için kullanılır.

## SEBZE SOYACAĞI



Havuç, kabak, salatalık vb. sebzeleri ince şeritler halinde dilimlemek için kullanılır.

## ŞOK SOĞUTUCU(BLAST CHILLER)



Hızlı soğutucular, sıcak yiyecekleri güvenli bir şekilde 0 -4 derece değerlerine ka-dar soğutur. 4 saat içinde de -18 dereceye kadar soğutarak dondurur. Dondurma gibi ürünlerde daha düşük sıcaklık derecelerine kadar soğutabilir.

## BIÇAK STERİLİZASYON DOLABI



Ultraviyole (UV-C) lambası sayesinde içine konulan tüm bıçak ve takımları bakteri ve mikroorganizmalardan arınmış durumda muhafaza eden dolaplardır. Dolap ka-pak hariç, AISI 304 (Ameikan Demir ve Çelik Enstitüsü Standardizasyon) kalite paslanmaz çelik sacdan imal edilmiş olmalıdır. Sterilizasyon süresi 0-120 dakikalık zaman ayarlayıcı ile kontrol edilebilir.

## KEPÇELER



Çorba, sos vb. koymak için kullanılır.

## KEPÇE ASKILIĞI



Kepçe, kevgir vb. asmak için kullanılır.

## HİJYEN DOLABI



Mutfakta girecek kişilerin kullandıkları bone, galoş, önlük gibi malzemelerin konulduğu gözlü dolaptır.

## GALOŞ OTOMATI



Mutfak girişlerinde bulunan galoşların daha rahat giyilebilmelerini sağlayan makinelerdir.

## HİJYEN PASPAS



Mutfak kapı girişlerinde kullanılmaktadır. Periyodik olarak dezenfektan konulmalıdır.

## SİNEK ÖLDÜRÜCÜ-CİZZ



Mavi ışıklı sinek vb. tutmak için kullanılan elektrikli makinedir. Kapı girişlerinde ve yiyecek üretim alanlarında bulunmalıdır. Periyodik olarak temizliği yapılmalıdır.

## KAPAKLI ÇÖP KOVASI



Mutfaklarda gerekli olan hijyenin sağlanması için kullanılması gerekir.

## KONVEYÖRLÜ SEBZE YIKAMA MAKİNESİ



Sebzeleri otomatik yıkamak ve temizlemek için kullanılır.

## SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ



Soğanları otomatik doğramak için kullanılır.

## SEBZE YIKAMA TEZGAHI



Sebze ve meyvelerin yıkandığı süzgeçli tezgahlardır.



## ET YUMUŞATMA MAKİNESİ (MEAT TENDERIZER)



Çok sayıda çelik,bıçakla etin içine delikler açarak etin yumuşamasını sağlayan araçtır. Özellikle büyük parça etlerin yumuşatılması için kullanılır. Otomatik veya manuel olanları vardır.

## ET TAŞIMA ARABASI(ET ASMA KANCALI)



Büyük parçalı etlerin taşınmasında ve soğuk depolarda muhafazasında kullanıla-bilen araçlardır. Alt tarafında kan tutucu bölme olmalıdır.

## ET-BALIK TAŞIMA ARABASI



Buzdolaplarından porsiyonlanmamış etlerin ve balıkların üretim alanına taşınması için kullanılır.

## TAŞIMA ARABALARI



Malzeme taşımak için kullanılır.

## KAZAN TAŞIMA ARABALARI



Bulaşıkhanede temizlenen kazan ve büyük tencerelerin taşınması için kullanılır.

## BIÇAK BİLEYEME(BİLEYEME)MAKİNESİ



Bıçakların uzun süre kullanabilmeleri için uygun şekilde bileyenmeleri gerekir. Özellikle yeni bıçakların ağız açılma işlemi doğru yapılmalıdır. Yeni tip bıçaklarda böyle bir işleme gerek duyulmayabilir.

## ET YAŞLANDIRMA(DRY AGED)DOLABI



Etler özel dolaplarda-soğuk odalarda kontrollü koşullar altında belirli bir süre ol-gunlaştırıldıktan sonra pişirilip servis edilir.İşlemin doğru yapılabilmesi için, dolap-larda hava akımının yanı sıra,sabit sıcaklı 0 -2 derece arasında,nem değerleri %85-%90 aralığında olması gerekir. Dolapların temiz ve dezenfekte edilmiş olması gerekir. Etlerin kaliteli olması gerekir.

## YER OCAKLARI



Özellikle Banquet ve Catering mutfaklarında,büyük kazanların üzerine konulduğu ocaklardır. Genellikle zemine sabitlenerek kullanılır.

## LAVATAŞLI IZGARA



Normal ızgaradan farklı olarak içerisinde, brülör ile pişirme yüzeyi arasında vol-kanik lav taşları bulunan ızgaralardır.Hızlı şekilde ısınıp,zor soğuyan bu özel taşlar, aynı zamanda hijyeniktir. Lav taşları üzerine pişirilen yiyeceklerin yağları ve özuları dökülmemelidir.Aksi taktirde alev alabilir.

## MAKARNA PİŞİRİCİ(MAKARNA FİRTÖZÜ)



Makarna,pirinç ve sebze haşlamak için kullanılır.  
Temiz ve pis su bağlantısı vardır.  
Köpük ve nişastanın dışarı atılması için özel bir drenajı vardır.  
Pilot kontrollü olmalıdır.  
Pişirme sepeti ayarlanabilir ve kademeli olmalıdır.

## SALAMURA ENJEKTÖRÜ



Bütün kırmızı,balık ve tavuk etlerinin yumuşatılması,daha uzun süre saklanabil-mesi ve lezzetlendirilmesi gibi amaçlar için hazırlanan marinatin(sos ve baharatların) etin içine enjekte edilmesini sağlar.

## MAKARNA (HAMUR) AÇMA MAKİNESİ



Hazırlanan makarna hamurunun açılması ve kesilmesi için kullanılır.

## FÜME FIRINLARI



Etin tütsülenmesi işleminin yapıldığı fırınlardır. Tuğladan örümmüş olabileceği gi-bi, galvanizden üretilen fırınlarda da füme yapmak mümkündür. Etler fırına kon-madan önce askı arabasına dizilir. Zaman ve ısı ayarı yapılarak, işlem başlatılır. Talaşın yakılmasından başlayarak, tüm fümeleme süreci, deneyimli bir usta tara-fından yapılmalıdır.

## KONSERVE AÇACAĞI



Konserve, salça vb. teneke kutuların açılması için kullanılan, tezgaha sabit veya portatif açacaklardır.

## ÇOK KATLI EKMEK FIRINLARI(DECK FIRINLAR)



Pastane mutfaklarında kullanılan, içerisindeki katlara tepsiler ve katlı araba konulabilen pişirme fırınlarıdır.

## PASTANE TERAZİSİ



Pastenede küçük ağırlıkları tartmak için kullanılan hassas tartıdır.

## ÇİKOLATA ERİTİCİ



Benmari usulü çikolata eritmek için kullanılan makinedir.

## EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ



Bütün ekmekleri dilimlemek için kullanılır.

## DÖNER OCAĞI



Hazırlanan döner etinin takılarak pişirilmesi için kullanılır.

## KARA ODUN FIRINI



Lahmacun, pide vb. ürünleri odun ateşinde pişirmek için kullanılır.

## PİZZA FIRINI



Pizza pişirmek için kullanılır.

## PİLİÇ ÇEVİRME FIRINI



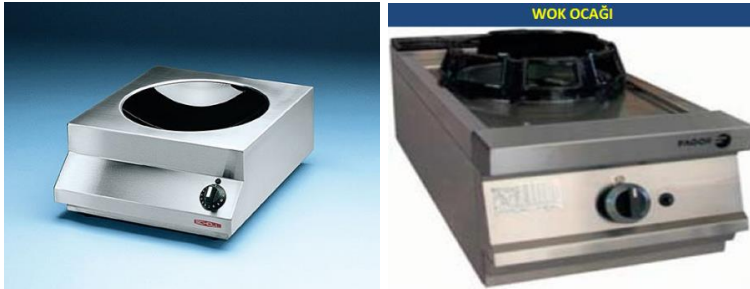
Bütün piliçleri çevirerek pişiren fırındır.

## TANDIR FIRINI



Odun atışında tandır yapmak için kullanılır.

## WOK OCAĞI



Yoğun ateşte hızlı bir şekilde pişirmek için kullanılır. Özel wok tavaları kullanılır.

## TEPPANYAKİ



Çiğ yiyeceklerin döküm tava üzerinde misafirin önünde görsel sunum ile birlikte pişirilmesi işlemidir. Bu işlem için kullanılan tava ve ocaktır. Ürünlerin, sosların muhafazası için soğuk ve sıcak bölmeler mevcuttur.

## SUSHI BAR



Pirinç, balık, deniz ürünleri ve sebze gibi malzemeler ile hazırlanan Japon mutfağı klasiği olan suşi, genellikle açık mutfak konseptinde, misafir önünde hazırlanmaktadır.

## TEMPURA FRYER



Karides tempurayı derin yağda kızartmak için kullanılır.

## MOĞOL BARBEKÜSÜ



Misafirlerin genellikle kendilerinin seçtiği etler, deniz ürünleri, sebzeler, garnitür-ler vb. malzemelerin soslar ile karıştırılarak daire şeklindeki kızgın demir ocak üzerinde pişirilen özel ızgaradır. Çiğ malzemeler için soğuk büfe gerekir. Ocağın

üzerini kaplayacak şekilde davlumbaz olmalıdır.

## RACLETTE MAKİNESİ



İsviçrenin geleneksel raklet peynirini görsel bir şov ile eritmek ve misafir önünde servis etmek için kullanılır. Peynir eritilir, haşlanmış papates ve kornişon turşu ile servis edilir.

## FONDÜ SETİ



Alttan ısıtmalı fondü kabı içerisine çikolata konur. Fondü çatalı, meyve dilimleri eş-liğinde misafir önüne götürülür.

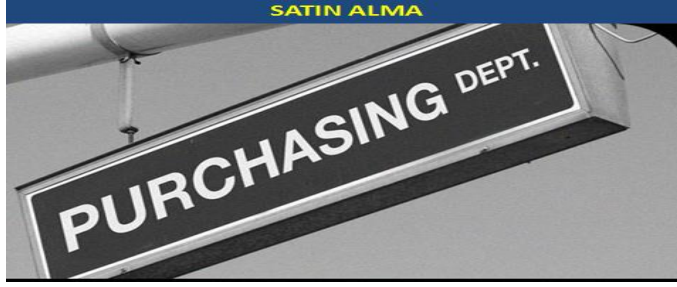
## CHOCOLATE FOUNTAIN



Çikolata şelalesi, erimiş çikoltayı sürekli akıtarak görsel şuv yapar.



## SATIN ALMA



Yiyecek-içecek işletmelerinde yapılan satın alma işlemleri şunlardır: Çabuk bozu-labilen yiyecekler, dayanıklı yiyecekler, içecekler, temizlik malzemeleri, yakıt, enerji, bazı ekipmanlar ve diğer araç gereçlerdir.

Satın alma işlemi,satın alma departmanı tarafından yapılmaktadır. Mutfak için sa-tın alınacak her türlü malzeme için mutlaka aşçıbaşının onayı olması gerekir. Satın almada amaç kaliteli ürünleri,benzerlerine göre da-ha uygun imkanlarla temin edebilmektir.

### MUTFAKTA KULLANILAN MALZEMELER

#### 1-DAYANIKSIZ MALZEMELER

Et, tavuk, su ürünleri, şarküteri ürünleri, sebze, meyve, süt ürünleri, yumurta ve donmuş yiyecekler. Satın alınacak olan dayanıksız malzemelerin çeşidi ve mikta-rı,stokta kalan malzemelere, misafir sayısı ve operasyona göre, menüdeki hazırla-nacak olana yemeklere göre aşçı başı tarafından belirlenir. Sonraki satın almalarda kısım şefleri satın alma taleplerini form ile yaparlar. İhti-yaçları olan malzemeleri adı ve adedi ile yazarlar.Ve en sonunda aşçıbaşına onay-latırlar.

#### 2-DAYANIKLI MALZEMELER

Bakliyat, kuru gıdalar, sıvı yağ, un, konserve, içecekler, pastane malzemeleri.

Bu tür malzemeler kuru gıda deposunda saklanır. Gerek oldukça talep formu kar- şılığında de-podan alınır.

Satın alınacak olan dayanıklı malzemelerin türü ve miktarı, stokta kalan malzeme-lerin minimum ve maksimum gereksinimi, işletmenin rotasyon gereksinimine, malzemelerin son kullanım tarihine ve aşçı başının özel isteği ve marka seçimine göre depo şefi veya depo sorumlusu tarafından belirlenir.

### SATIN ALMADA TOPTANCI FİRMA SEÇİMİ

#### SATICI ve ALICI ARASINDA ANLAŞMA UYGULAMASI

Dayanıksız maddelerin satın alımında, toptancılar yeni gelen ürünleri haber vere-rek, müşterilerine fiyat konusunda önemli avantajlar sağlayabilirler.

#### SATIN ALMA İLANI

Satın alınacak olan malzemeler ilan verilerek toptancılara bildirilir. En iyi fiyatı,en kalite ürünü veren firmayla anlaşma yapılır.Mutlaka yeni bir ürün alınırken en az 3 firmadan teklif almak gerekir.

Yapılacak anlaşma ile,fiyatların belirli bir süre aynı tutulacağı,malzeme kalitesinin sürekli iyi olacağı, satış bazlı olarak fazla ürün satıldığında sağlanacak avantajlar ve ilk kez ürün alma, promosyonlar gibi tüm detayların satın alma işlemi anlaşması yapılırken konuşulması ve buna göre teklif verilmesi gerekir.

#### TOPTANCI MARKETLERDEN SATIN ALMA

Satın alınacak malzemelerin büyük çoğunluğu toptancılardan alınır. Aynı malı ve-ren birkaç firmayla anlaşılıp, gelişen zaman diliminde aynı kalitedeki ürünü daha uygun verenle çalışmaya ve malzeme talebi yapmaya devam edilir.

### **PROFESYONEL ÜRÜN SATAN BÜYÜK MARKET ZİNCİRLERİ**

Büyük marketlerden ürün almak avantaj sağlayabilir. Metro gibi profesyonel ürün satan firmalardan adet olarak fazla ürünleri uygun şartlarda almak mümkün olabilir. İnternet aracılığıyla fiyatlar da görülebilir.

### **PEŞİN PARAYLA SATIN ALMA**

Peşin satın alımlarda indirim imkanı yakalanabilir. Genelde küçük ve orta boy iş-letmeler için uygundur. Bazı firmalar uygun vade imkanları sunmaktadır.

### **KASAP,BALIKÇI VE MANAV SEÇİMİ**

En fazla satın alma yapılan yerler kasap ve manavlardır. Yiyecek maliyetini en çok etkileyen unsur et ve et ürünlerinin fiyatlarıdır. En çok para kasaba ödenir. Bu anlamda kasap,manav ve balıkçı iyi seçilmelidir.

En az iki veya üç firmayla anlaşma yapılmalı,ürün kalitesi ve fiyat olarak birbirleri arasında rekabet ortamı yapmaları sağlanmalıdır. Böylece firmalar ürün kalitesini düşürdüklerinde tek seçeneğe mahkum kalmamış oluruz.

**ÖNEMLİ:**Aşçıbaşı ve aşçıların en fazla sorun yaşadığı durumlar şunlardır:

- Malzemelerin zamanında gelmemesi,
- Malzemenin istenilen nitelikte olmaması,
- Hammadde malzemelerinin kaliteli olmayışı,
- Bazı malzemelerin her zaman bulunamaması,
- Bazı malzemelerin(sebze,balık vb.)hava koşullarından etkilenmesi,
- Bazı malzemelerin her mevsimde bulunmayışı.

### **DAYANIKSIZ MALZEMELER**

Kısım şefleri,mutfak şefine onaylatır. Mutfak şefi özel isteklerini bildirir. Satın alma anlaşmalı firmalardan ürünleri satın alır. Satın almalar anlaşmalı firmalardan yapılır, telefon, faks ve mail ile satın alınacak olan market listesi uygun zamanda satın alınacak tedarikçi firmaya gönderilir. Satın alma taleplerinin haftanın belirli günlerinde ve tam zamanında yapılması çok önemlidir. Bu yüzden kısım şefleri sürekli olarak par stocklarını otel doluluğu ve organizasyonların durumuna göre takip etmeli ve süprize olanak vermemelidir. Faturalar ay sonunda ödenir. Anlık satın almalar, yeni ürün talepleri olduğunda satın alma yetkilileri kendilerine bildirilen ürünleri kasa avansı olarak bizzat tedarikçi firmalardan alıp gelir.

### **DAYANIKLI MALZEMELER**

Satın alımları daha kolaydır.Telefon,faks veya mail ile yapılabilir. Bu malzemeleri ürün kalitesi, standardı, markasını aşçı başı belirledikten sonra, satın alma departmanı ürünleri satın alır.

## **PAZAR LİSTESİ(MARKET LIST)GÜNLÜK SİPARİŞ LİSTESİ**

Büyük işletmelerde isteğe bağlı olarak,satın alma departmanının her departman için belirlemiş olduğu satın alma günleri bulunur.Departmanlar bu günlere göre satın alma taleplerini yaparlar.

Ancak, mutfaktaki operasyon yoğunluğuna bağlı olarak hemen hergün malzeme talebi olma ihtimali olabilir. Market listeleri bir gün öncesinden hazırlanır. Tüm kısım şefleri taleplerini mutfak şefine form ile bildirir. Mutfak şefi onay verdikten sonra satın alma talebi yapılır. Market listesi mutfak için alınacak olan tüm malzeme maddelerinin sınıflar halinde ve alfabetik sıraya göre yazılmış listesidir.

Sipariş edilecek olan ürünlerin miktarları kg, adet, litre vb. ölçülerle belirtilir.

Özel yazılması gereken notlar yazılır. ürünlerin çeşidi, büyüklükleri, görünümleri ve renkleri gibi.

Market listesi 3 nüshalı olmalıdır. Mutfak, depo ve satın almaya ve-rilir.

## KÜÇÜK SATIN ALMA LİSTESİ

Ufak işletmelerde kullanılır. Yemeğe konulacak olan malzemelerin listesi yazılıp, pazardan veya marketten alınır.

**Mutfak Alışveriş Listesi**  
SELVA ABLA

KURU BAKLIYAT	SEBZE	MEYVE	KONSERVE

ET	YAĞ	MAKARNA	İÇECEK

EKMEK	SÜT ÜRÜNLERİ	ATIŞTIRMALIK	BAHARAT

DETERJAN	EV TEMİZLİK	ÇEŞNİLER	DİĞERLERİ

ROYALGARDEN SATINALMA FORMU  
Tarih: / / 2001  
Firma İsmi: \_\_\_\_\_ Talep No: \_\_\_\_\_  
Vadeli: \_\_\_\_\_ Malzeme Teslim Tarihi: \_\_\_\_\_ Talep Eden Departman: \_\_\_\_\_  
SON GELEN: \_\_\_\_\_ TAKİP EDİLEN: \_\_\_\_\_  
Miktar: \_\_\_\_\_ Miktar: Adet \_\_\_\_\_ Miktar: \_\_\_\_\_ Miktar: \_\_\_\_\_  
Bütçesiz Müdürlüğü / İncele \_\_\_\_\_ Onay / İncele \_\_\_\_\_

## SATIN ALMA SERVİSİ

Büyük işletmelerde satın alma işlerinden sorumlu bir satın alma departmanı mev-cuttur. Mutfak için alınması gereken her türlü ürünün bu departmana bildirilmesi gerekir. Sipariş talepleri belirli gün ve saatte yapılır.

Satın alınacak olan malzemelerin kalitesinden ve fiyatından sorumludur.

Pazar araştırması yapar, pazarlı etmesini bilen kişidir.

Toptancıları tanır.

Malzeme fiyatlarını ve ürün çeşitlerini bilir.

Ürünler hakkında mutfak şefi ile sürekli olarak diyalog halindedir.

## İDARİ SERVİS veya MUHASEBE SERVİSİ

Satın almalar genellikle sabah erkenden yapılır.

Satın alınan malzemelerin kalitesi, miktarı, özelliği, standardı ve tazeliği kontrol edildikten sonra teslim alınır.

Mutfak için alınan malzemeler, özellikle dayanıksız malzemeler (et, balık, sebze vb.) mutlaka mutfak şefi, kısım şefi tarafından kontrol (kalite, tazelik, miktar, adet vb.) yapıldıktan sonra teslim alınır.

Teslim alınan dayanıksız malzemeler derhal soğuk depolara ve ilgili kısımlara gönd-erilir.

Dayanıklı malzemeler depoya taşınır.

Mutfağa gönderilen bütün dayanıksız ve dayanıklı malzemelerin çıktısı depo şefi tarafından alınır.

Satın alma departmanı tarafından doldurulan sipariş formlarının bir nüshası mu-hasebe servisine verilir.

Gerekli takip ve işlemleri yaparlar.

Uygun olmayan durumlarda ilgili departmana müdahale yaparak sorunun gideril-mesini sağlar.

## SATIN ALMA TARTILARI



## BESİNLERİ SAKLAMA

### SAKLAMANIN ÖNEMİ

Saklama yöntemine uymadan yiyecekleri depolamak, onların yavaş veya hızlı bir şekilde değişmelerine ve bozulmalarına yol açar.

Bu değişme onların kalitesini, yapısını (koku, renk, tat vb.) kötü yönde etkiler.

Hayvansal yiyeceklerdeki ve hayvansal madde karışımı gıdalardaki başlıca deği-şiklikler şunlardır:

Koku ve bozulmalara yol açan mikrop saldırıları

Biyokimya bozulmaları

Toplanan bitkilerde bir süre sonra kimyasal ve biyokimyasal özellikte yavaş veya hızlı birtakım değişmeler meydana gelir. Bunlar üç aşamada gerçekleşir.

**1-OLGUNLAŞMA:**Ekşiliğın kaybolması,şekerli tadın artması, rengin değişmesi, kendine özgü hoş tadın gelmesi ve yumuşama

**2-ESKİME:**Sararma, gevşeme, pörsüme, solma, kuruma vb. nedenler.

**3-ÖLME:**Ziyan.

Bu değişim bazı yapraklı sebzeler, mantar, sivri biber, brokoli, çilek, incir, kayısı vb. için hızlı, bazıları patates, soğan, sarımsak, havuç vb. içinse yavaş olmaktadır.

Saklama metodlarının amacı,mikropların saldırılarını ve biyokimyasal değişikliği yavaşlatmak ve durdurmaktır.

Yiyecekleri saklamak için pek çok yöntem vardır. Bunların bazıları eski, bazıları ise moderndir.

## SAKLAMA ÇEŞİTLERİ

### GELENEKSEL YÖNTEMLER

#### 1-TUZLAMA YÖNTEMİ

Mikropların çoğalmasını ve etkinliklerini yavaşlatmak için, yiyecek maddesinin normal suyunu veya ortamını değiştirmek yeterlidir.Yiyecek maddesine yeterli de-recede tuz ilave ederek, onda oluşabilecek mikropların etkinlikleri bir süre durdu-rulabilir. Salamura buna bir örnektir.

## **2-ŞEKERLEME YÖNTEMİ**

Yiyecek maddesine yeterli miktarda şeker ilave ederek, oluşabilen mikropların faaliyetleri bir süre durdurulabilir. Reçel, meyve şekerlemeleri, şurup, tatlılar vb.

## **3-SİRKELEME YÖNTEMİ**

Tehlikeli mikroplar sirkeli ortamı sevmezler.Ekşi yiyeceklerin saklama süresi daha uzundur. Turşunun uzun süre bozulmadan kalmasını dağlayan sirkedir.

## **4-KAVURMA YÖNTEMİ**

Kavrularak,ısı etkisiyle yiyecek mikroplardan arındırılır. Hiç bir katkı maddesi kat-madan uzun süre saklanamaz.Tuz, kimyasal madde,yağ birleştirilerek yiyeceğin daha uzun süre saklanması sağlanabilir. Et kavurması, ördek veya kaz konfit (pi-şirip kendi yağında saklama)vb.

## **5-TÜTSÜLEME YÖNTEMİ(FÜME YÖNTEMİ)**

Tütsüleme yöntemiyle sınırlı bir süre saklanabilir. Özel tütsüleme yöntemiyle ha-zırlanarak yi-yecek tüketime sunulur. Dil füme, somon füme, jambon füme vb.

## **6-KURUTMA YÖNTEMİ**

En eski saklama yöntemlerindendir. Ürünün suyunu belli bir oranın altına(%12'nin altına) düşürerek mikroorganizma ve biyokimyasal etkinlikleri durdurma veya ya-vaşlatmadır. Günümüzde yöntem modernleştirilmiştir. Örneğin, liyofilizasyon yön-temi ile kurutulan ürünler çok daha sağlıklı ve kaliteli oluyor.

## **MODERN YÖNTEMLER**

### **A-SOĞUTMA YÖNTEMİ**

Diğer saklama yöntemlerine göre soğuk çok daha avantajlıdır. Çünkü, soğukta saklama yöntemi yiyeceği pişirmek ona katkı maddesi karıştırmak veya dokusunu değiştirecek gibi bir işlem gerektirmez.

### **POZİTİF SOĞUKTA SAKLAMA**

0 derecenin üzerinde,+1,+3,+6,+8'de yiyecekler doku ve özelliklerine göre, uy-gun soğukluktaki buzdolabında, soğuk ünite,soğuk odada veya soğuk depoda saklanabilir.

### **NEGATİF SOĞUKTA SAKLAMA:**

0 derecenin altında,yani -18 ve -25 derecede küçük veya büyük derin dondurucu içinde (deepfreeze) saklanabilir.

### **SOĞUKTA SAKLAMA KOŞULLARI**

Sebzelerle etler bir arada saklanamaz.

Bozulmuş bir yiyecek maddeye dondurularak tazelik kazandırılmaz.

Mutfakta bulunan soğutucuların en az beş ayrı buzdolabı, depo veya üniteden meydana gelmesi gerekir. Hijyen, koku sinmesi, yiyecek maddesinin özelliği ve dokusunun soğuga karşı duyarlılık durumu açısından yiyeceklerin uygun görülen, birlikte saklama grupları şu şekildedir.

**1-ETLER:**Sığır,dana,kuzu,tavuk,sakatat,pişmiş etler vb. saklama derecesi 0 ile +4 arasındadır. Kasap dolabı veya ayrı bir soğutucu üniteye ihtiyaç vardır.

**2-BALIKLAR:**Buz arasında veya nemli ortamda -1 ile +2 arasında.Balık dolabın konur.

**3-SEBZE-MEYVE:+6 İLE +8 arası.**Sebze ve meyve dolabı veya ünitesi.

**4-TEREYAĞ,SÜT,PEYNİR,YUMURTA vb.:+6 ile+8 arası.**Ayrı bir soğutucu dolap.

**5-DONMUŞ GIDA MADDELERİ:-18 İLE -25 arası.**Derin dondurucu.

### **DAYANIKSIZ YİYECEK MADDELERİ**

Canlı su ürünleri(istakoz,kerevit,istridye,midye vb.)

Şarküteriler(salam,soşis,sucuk,pastırma vb.)

Ordörv malzemeleri.

Pastane maddeleri.

Soğukta saklanması gereken diğere malzemeler.

Bu ürünler beş soğutucu veya uygun dolapta saklanabilir.

Canlı su ürünleri (istakoz, midye, böcek, kerevit vb.) balıklarla birlikte saklanamaz. Bu ürünler canlı oldukları için 0 derecede çabuk ölürlür. Bunları seb-ze dolabına veya süt-yumurta koymak daha iyi olabilir.

Etler,sebzelerle birlikte saklanmaz. Soğukta saklanma dereceleri farklıdır. Üstelik sebzeler etleri çabuk bozulmalarına neden olur.

## **2-POZİTİF SOĞUKTA YİYECEK MADDESİ SAKLAMA**

Yiyecekleri soğukta saklamanın amacı,mikropların hayvansal yiyeceklerin üzerin-deki etkilerini yavaşlatmaktır. Aynı zamanda soğğun kuru olmayan gıda madde-lerini koruma özelliği de vardır.

## **3-YİYECEK MADDELERİN YERLEŞİMİ**

Gıda maddelerini türlerine göre ayırarak saklamak gerekir.

Balıklar buz içerisinde ve ayrı balık dolabında saklanmalıdır.

Kabuklu ve yumuşak deniz mahsulleri daima aynı yerde +6 ile +8 arasında sak-lanmalıdır.

Buzdolabında, açıkta saklanan yiyeceklerle ambalajlı maddeler birlikte saklanmal-ıdır.

Nem oranı iyi ayarlanmalıdır.Nem oranı fazla olursa, yiyeceklerde rutubet, küf ve-ya yapışkanlık yapabilir.

Yiyecek maddeleri yere konmamalı. Kap içerisinde, temiz raf ve etejere konmalı.

Pozitif soğukta saklanan yiyecekler en kısa sürede tüketilmeli.

Buzdolabı ısısı, hergün ayrı bir termometre ile kontrol edilmeli.

Yiyecekler arasında yeterli mesafe olmalı. Dolabın kapısı az açıp kapatılmalı.

Bazı meyveler soğğu sevmez. Muz +12'nin altında tutulduğu zaman kararır. Buz-dolabının dışında serin bir yerde saklanmalıdır.

Patates, soğan ve sarımsak ayrı ve serin bir yerde saklanmalı.

## **4-A-BAZI PRATİK ve ÖNEMLİ BİLGİLER**

Pozitif soğukta saklanan bütün yiyecek maddelerinin, yüzeylerinin yavaş yavaş ve bölüm kurumaları iki sonuç verir. Birincisi yiyeceklerin üzerlerinin kuruması.

İkincisi ortamın nem oranını yükseltip soğutucunun buz tutması.

Bundan dolayı yiyecekleri üzeri mutlaka örtülmesi gerekir.

Bir mutfakta en azından iki soğuk ünite ve bir derin dondurucu bulunmalıdır.

Birincisinin ısısı +1 ile +3 derecede,dayanıksız(et,tavuk hazır yemek vb.) yiye-cekler için.

İkincisinin ısısı +6 ile +8 derecede orta dayanıklı yiyecekler (sebze, meyve, süt, yumurta vb.) için.

Derin dondurucu ısısı -18 ile -25 derecede olmalı.Donmuş yiyecekleri saklamak için.

## **B-DONDURMA ve SAKLAMA YÖNTEMİ**

Donmuş yiyecekler birçok yönden avantajlar sağlamaktadır. Vakitten kazanma, daha çok ürün çeşidi bulundurma,yiyeceğin daha kolay saklanması,elde her an yedek ürün bulunması,daha az zıyan.

Ancak, derin dondurma koşulları sonucu bir donmuş yiyecek çok iyi veya çok kötü olabilir.

Yani,dondurulmuş maddenin kalit-esi, dondurma esnasındaki işlemlerin nasıl yapıldığına bağlıdır.

İyi donmuş ürünler elde etmek için kurallara uygun ekipman kullanmak gerekir. Bunlar çok hızlı bir şekilde ısıyı düşürücü ve dondurucu ekipmanlar özelliği taşımalıdır.

Derin donmuş yiyecek madde üç ayrı aşamada gerçekleşir.

1-Yiyecekleri derin dondurma işlemi

2-Donmuş yiyecekleri derin dondurucuda saklama

3-Derin donmuş yiyeceklerin çözülmesi(defrost)işlemi.

## **YİYECEKLERİN DERİN DONDURMA İŞLEMİ**

Kurallara uygun biçimde derin dondurulmuş bir yiyecek madde ile geleneksel yöntemle dondurulmuş aynı türden bir yiyecek maddesi kesinlikle aynı kalitede olmaz.

Örneğin,-10 derecede dondurulmuş bir piliçle,-40 derecede dondurulmuş bir piliç arasındaki kalite farkı çok büyüktür.

Hem lezzet,hem de sağlık açısından iyi donmuş ürün elde etmek için,donmuş ürünün geçirdiği birçok dönüşümü bilmemiz gerekir.

## **DONMUŞ MADDELERİN GEÇİRDİKLERİ DÖNÜŞÜMLER**

### **SUYUN KRİSTALLEŞMESİ ve SONUÇLARI**

Doku suyunun dağılımı;

Hücrenin içindeki su,

Hücreler arasındaki su,

Donma esnasında kristalleşen suyun şekli ve yeri, soğukun hız ve kuvvetine göre değişir. Bu donma esnasındaki değişim ürünün kalitesinde çok etkili olur.

Doku değişimi ürünün yapısına göre değişir. Donma esnasında, hayvansal ürünlerle, bitkisel ürünler aynı değişime uğramaz.

Donmuş hayvansal ürünlerin mikrop saldırılarına ve biyokimyasal etkinliklere karşı savaş vermesi gerekir.

Donmuş bitkisel ürünler sararmaya ve aroma kaybına karşı savaş vermelidir.

### **PRATİK ÖNERİLER**

Dondurulacak ürünlerin ölçüsünün ve kalınlığının az ve ince olması gerekir.

Kesinlikle,açık şekilde(ambalajsız),yiyecek madde dondurulmamalıdır.

Yiyecekler,dondurma sırasında birbiri üzerine gelmeyecek.

Şekilde yerleştirilerek dondurulmalıdır.

Sadece çok taze olan ürünler dondurulmalıdır.

Sebzeler temizlendikten sonra dondurulmalıdır(gerekirse şok haşlamadan geçirilmeli).

Ürünler iyice paketlenip, üzerlerine gerekli bilgiler(tarih, isim vb.)sonra dondurulmalıdır.

Derin dondurucuyu en soğuk konumuna getirerek ürünlerin mümkün olduğu kadar çabuk donması sağlanmalıdır.

## **RESTORAN MUTFAKLARINDA YAPILAN DERİN DONDURMA İŞLEMİ**

Derin dondurma işlemi özellik gerektiren bir konudur.

Herkes eline geçen herşeyi derin dondurucuya koymamalıdır.

Derin dondurma yapan kişi mikrobiyolojiden ve biyokimyadan az da olsa anlamalıdır.

Hijyen ve sağlık kurallarını bilmelidir.

Yeterli ekipman olmayan mutfaklarda dondurma işlemi yapılmamalıdır.

Ancak,çok az miktarda olan,derin dondurucuda saklanması gereken bazı yiyecek-lerin kısa sü-re(en fazla 20 gün) içinde tüketilmesi şartıyla dondurulması yapılabi-lir.

Derin dondurulacak malzeme, küçük parçalara ayrılarak naylon poşet veya streç içinde, üzerinde isim ve tarih yazılı olarak saklanmalıdır.

Restaurant mutfaklarında genelde,daha önce dondurulmuş ürünleri saklamak için öngörölmüş derin dondurucular vardır.

Bu derin donduruculardaki soğukluk derecesi -18 civarın-da olduğu gibi bunlar an-cak donmuş gıdaları saklamak için kullanılmalıdır.

Yiyecekleri derin dondurmak için gerekli soğukluk -25 -40 arasındır.

### **DONMUŞ YİYECEKLERİ DERİN DONDURUCUDA SAKLAMA**

Bütün ürünler -18 derecede veya daha düşük -20 -25 ısıda saklanmalıdır.

Eğer derin dondurucuların soğukluğu -10 ile -18 arası ise,

Yiyeceklerin saklama süresi kısaldır.

Kurala uygun dondurulmuş bir ürün -18 yerine -25 derecede saklanırsa ürünün kalitesi daha iyi korunmuş olur.

### **SAKLAMA SÜRESİ**

Donmuş ürünün saklama süresi çeşitli nedenlerden dolayı değışebilir. Örneğin, derin dondurucunun ısısı, ürünün yapısı, soğukluğun alçalıp yükselmesi,ambalajın kalitesi gibi. Bundan dolayı donmuş ürünün üzerindeki etiketin önerilerine dikkat-le uymak gerekir.

### **DONMUŞ ÜRÜNÜN DEPOLANMASI**

Alınması gereken bazı önlemler şunlardır:

Derin dondurucu aşırı yüklemekten kaçınılmalıdır.

Koku yapan ürünler iyi kapatılmalıdır.

Donmuş ürünleri saklamak için kullanılan derin dondurucuya asla donmamış madde konmamalıdır. (Dolabın içinde kar yapar).

Dondurucuya ilk giren ilk çıkmalıdır.

### **DERİN DONMUŞ YİYECEKLERİN ÇÖZÜLMESİ**

#### **ÇOK KISA ÇÖZÜLME**

Isınma veya pişirme esnasında ürün çok kısa sürede çözölür.

#### **UZUN ÇÖZÜLME**

Ürünü normal buzdolabına koyarak çözölmesini sağlama.

Bu yöntem en uygun olanıdır.ürün daha iyi bir şekilde kendine gelir.

#### **ÜRÜNÜN KÖTÜ ŞARTLARDA ÇÖZÜLMESİ**

Kurala uygun olmayan şartlar altında çözölülen donmuş yiyecekler çeşitli bozulma-lara yol açar.

Hayvansal yiyeceklerin tadı değışir,besinsel suyu kaçar,biyokimyasal etkinlikler ve mikrop üremesi başlar.

Donmuş bir maddenin çözölmesi,o maddenin sıfırın üzerinde bir ısıda tutulmasıyla meydana gelir.

Çözölme süresi uzun veya çok kısa olabilir.

Uzun zaman çözölünmüş kalan bitkisel yiyecekler, pörsür, tatları kaçar, sararma ve renk değışimi başlar. Mayalanma ve küf olur.

#### **KURALA UYGUN DONMUŞ MADDE ÇÖZÜLMESİ**

Donmuş maddeler,temiz bir kap içerisinde +4 +10 derece soğuklukta buzdolabın-da çözölmelidir Bu işlem bütün donmuş maddeleri kapsamaz.

Genelde donmuş sebzeler doğrudan kaynar suya atılarak pişirilir.



Bazı donmuş gıdaların ambalajında, nasıl çözülmesi gerektiğine dair öneriler var-dır. Bunlara uyulmalıdır.

Servis esnasında sıcak suyun içine donmuş gıdalar,alışkanlık gereği sıklıkla konu-luyor. Bu uygulama sakıncalıdır.

Bu uygulama yiyeceğin yapısını bozarak tadını azaltır.

Donu çözülmüş bir yiyecek maddesi beklemeden tüketilmelidir.

Donu çözülmüş madde asla bir daha dondurulmamalıdır.

### **VAKUMLAMA YÖNTEMİ**

Yalnız kendi başına bir saklama yöntemi değildir. Genelde, pozitif veya negatif so-ğukla saklama yöntemiyle birleştirilerek gerçekleştirilir.

### **VAKUMLAMA PRENSİBİ**

Ürünü özel plastik torbaya koyup,vakum makinesinde,bir çeşit gaz eşliğinde, ha-vası çekilerek, ürün torbaya sıkıca ağzı yapıştırılarak hapsedilir.

## **PIŞİRME TEKNİKLERİ**

### **GENEL PIŞİRME USULLERİ**

12.yüzyıla kadar,başlıca yemekler çorba, haşlama, çevirme et ve suda pişen ye-mekler vardı.

17.yüzyılda,demirden mutfak araç-gereçleri yapılmaya başlandı.

18.yüzyılda kömürle çalışan döküm kuzineler kullanılmaya başlandı. O zamana kadar yiyecekler, ocakta açık ateşte pişerdi.

19.yüzyıldan sonra, mutfak sanatı gelişmeye başladı.Yemek çeşitleri ve pişirme usullerinde artış gözlemlendi.

20.yüzyıldan sonra,Türk mutfağında da olumlu gelişmeler olmaya başladı.

### **ATEŞİN YIYECEKLER ÜZERİNDEKİ ETKİSİ PIŞİRMEK**

Pişirme yiyeceğin rengini ,görüntüsünü, kokusunu, tadını, yapısını, hacmini, ağırlı-ğını vb. özellik-lerini az ya da çok değiştirir.

### **RENK DEĞİŞİMİ**

Pişirme esnasında,etteki protein pıhtılaşır ve etin renginde değişmeye neden olur. Haşlanarak pişen etle kızartılarak pişen et arasında renk ve tat farkı vardır. Sebzelede görülen renk değişmesi,pişirme usulündeki ortama göre farklılık olabi-lir. Örneğin, yavaş ateşte ve üzeri kapalı olarak pişen taze fasulye sararır. Ancak, aynı taze fasulye,çok kaynar suda,açık olarak hızlı şekilde piştiği zaman rengini korur.

### **KOKU**

Bazı pişirme usullerine göre piştiğinde yiyeceğin kokusu farklı olabilir. Suda pişen bir tavukla, fırında pişirilen bir tavuğun kokusu değişiktir.

### **TAT**

En uygun pişirme usulünü uygulayarak,yemeğin tadını getirmek, yemekteki olası asitliği (burukluğu)yok etmek ve lezzetini en üst seviyeye çıkararak sindirimini ko-laylaştırmak mümkündür. Örneğin, et suyu ile pişen bir pilavın tadıyla normal su ile pişen bir pilavın tadı, aynı olmaz

### **HACİM ve AĞIRLIK**

Yiyeceklerin hacim ve ağırlık kaybı pişirme tekniğine bağlıdır. Roti şeklinde pişen bir yiyecek sıvı içinde pişen bir yiyecekten daha fazla su kaybederek ağırlığında eksilme olur. Genelde, taze yiyecek maddeler hacim ve ağırlık kaybeder. Kuru yi-yecek maddeleri ise hacim ve ağırlık kazanır. Örneğin; pirinç, makarna vb. ağırlık ve hacim kazanır. Et, balık, tavuk vb.hacim ve ağırlık kaybeder.

### **PIŞME NOKTASI**

Doğru şekilde pişen yiyecek maddeler,genelde daha yumuşak ,daha lezzetli ve daha sindirimi kolay olur. Pişme sırasında ateş etkisi ile;

\*Hayvansal ve bitkisel proteinlerin pıhtılaşması,

\*Etlerin pişerek yumuşaması,

\*Bitkilerdeki selülozun yumuşaması.

\*Nişastaların sulu ortamında pıhtılaşması,kuru ortamda kızarması veya kuruması gibi pek çok değişiklik meydana gelmektedir.

### **PIŞME SÜRESİ**

Pişme başladıktan sonra, pişene kadar geçen,aktif süredir. Örneğin, kurabiye 190 derecede 20 dakikada pişer. Ön ısıtma yapılır. Fırının sıcaklığı 190 dereceye ula-sınca kurabiye fırına konulur. Taze fasulye haşlanarak 18 dakikada pişirilir. Kaynamakta olan suya taze fasulye-ler atılır ve kaynama başladıktan sonra 18 dakikada fasulyeler pişmiştir. Isınma süresi ve suyun kaynama süresi sırasında geçen süre kayda alınmaz.

### **KİMYASAL DEĞİŞMELER**

Pişirme sıhhi açıdan yiyecek maddesinin garantisidir. İstenmeyen organizmaları (bakteriler, küfler, mayalar) yok ederek veya zararsız hake getirerek yiyeceği da-ha güvenli hale getirmektedir. Üretim veya besicilik esnasında kullanılmış olan ba-zı zararlı kimyasal maddelerin yok olmasını sağlar.

## **ATEŞİN BESİN ELEMANLARI ÜZERİNDEKİ ETKİSİ**

### **YAĞLAR**

Kimyasal özelliklerine göre,yağların erime noktaları değişir. Örneğin, tereyağı 32 ile 35 derecede erir. Sıvı yağlar, genelde 0 ile 10 derece arasında erir. Yağların bo-zulmaya başladığı sıcaklık noktası(kritik nokta),yağın içinde bulunan kimyasal maddelere ve yağın özelliğine göre değişebilir. Örneğin, tereyağının bozulmaya başladığı ortalama sıcaklık noktası 130 derece, margarinin 150 derece, bazı sıvı yağların 180 derece ile 220 derece arasındadır. Bozulmaya başlanan aşırı sıcak yağların sindirimi zor olur. Bunlar sağlığa zararlıdır. Kızartmada kullanılacak yağla-rın özellikle ısıya dayanıklı yağlar olması gerekir.

### **KARBONHİDRATLAR**

Şeker şurup yapımında, karamela, tatlı, pasta vb. yapımlarında kullanılır. Nişasta yağda veya kuru ısıtıldığı zaman kızarır. Suyla ısıtıldığı zaman genişler, koyula-şır ve pıhtılaşır.Kızaran bütün yi-yecekler karbonhidrat sayesinde kızarır.

### **PROTEİNLER**

Proteinler 65 dereceden itibaren pıhtılaşmaya başlar. Ateşin etkisiyle renk değışti-rirler. Yiyeceklerin pişme esnasındaki pıhtılaşmasını veya sertleşmesini sağlayan da proteindir.

### **VİTAMİNLER ve MİNERALLER**

Vitamin ve mineraller ıslama suyunda veya pime suyunda eriyebilmektedir. Erime oranı sıvının miktarına ve pişme süresine göre değişebilir. Yiyecekler gerektiğin-den fazla ıslatılmamalı, gerekli miktardan fazla su kullanılmamalı, yiyecekler gere-ğinden fazla pişirilmemeli, mümkün olduğunca yiyecekler bütün olarak pişirilmeli, mümkünse yiyecekler buharda pişirilmelidir.

### **SELÜLOZ**

Sıcağın etkisiyle yumuşar ve pörsür. Selüloz yumuşadığı zaman sindirimi kolaylaş-tırır.

### **SU**

Pişirme esnasında yiyecek madde ile su arasında bir geçişme olmaktadır. Örne-ğın, et suyu, balık suyu vb. birçok sosta,yemekte ve pişirme usulünde kullanılmaktadır.

## **TEMEL ISI ETKİLERİ**

### **A-KONSANTRASYON ISI ETKİSİ**

Çok kızgın ve yoğun ısı. Bu ısı etkisinin amacı yiyecek maddesinin öz suyunu ve tadını içinde bırakmaktır. Yiyeceği önce yüksek ısıda bir müddet pişirerek, yüzeyin pıhtılaşmasını sağlayıp, böylece

bünyedeki yayılabilir su ve tatların dışa çıkmasını önler. Örnek olarak, kızartma, ızgara, tava, buhar, haşlama pişirme usulleri.

### **B-YAYILMA ISI ETKİSİ**

Orta sıcaklık, kısık ateş veya yavaş yavaş pişirme. Bu ısı etkisi pişme esnasında, yiyecek madde ile pişme sıvısının sıcaklığı birleşir. Yiyecekteki tatların bir kısmı sıvıya geçer, sıvıdaki aromatik tatların bir kısmı da yiyeceğe geçerek arzu edilen tatlar elde edilir. Fırında pişirmede de sıcaklığın orta ısıda yayılarak gelmesiyle yi-yeyeğin yavaş yavaş pişmesi sağlanır. Örnek olarak, poşe, benmari, ragu, bazen breeze ,bazen fırında pişirme bazen de kaynatarak pişirme usulleridir.

### **C-KARIŞIK ISI ETKİSİ**

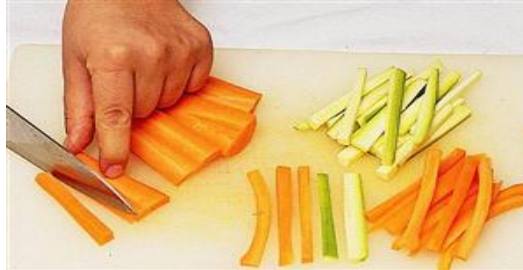
Konsantrasyonla,yayılmamanın birleşimi. Çok kızgın sıcaklıkla başlayıp orta sıcaklıkta veya kısık ateşte devam etme. Yiyeceğe, önce konsantrasyon (kuvvetli ve yoğun ısı), sonra da yayılma ısı etkisi uygulanır. Örnek olarak, tencere yemekleri, yahni-ler ve breeze pişirme usulleridir.

Örneğin, tas kebabın kavurma işlemi konsantrasyon,suyunu verdikten sonra ya-vaş yavaş pişir-me işlemi de yayılma ısı etkisine girmektedir.

## **ULUSLAR ARASI SEBZE DOĞRAMA ve KESME TEKNİKLERİ**

### **1-JULIENNE(JÜLYEN)**

Bıçak sırtı kalınlığında,yaklaşık 3-4 cm.uzunluğunda,ince çubuklar halinde doğra-ma şeklidir. Hepsi eşit kalınlıkta doğranmalıdır. Herçeşit sebze bu şekilde doğra-nabilir.



### **2-BRUNOISE(BRUNUAZ)**

En küçük doğrama şeklidir.Bütün parçaların aynı büyüklükte olmasına dikkat edi-lir. Sebzeler önce jülyen şekilde doğranır, daha sonra brunuaz şekline getirilir. Consomelerde, et yemeklerinin yanındaki garnitürlerde ve salatalarda kullanılır.



### 3-JARDİNİERE(JARDİNİE)

Brunoise doğrama şeklinin biraz daha iri doğranmış şeklidir.İri brunoise’de diyebilirimiz. Eşitlik daima önemlidir. Süslemelerde ve salatalarda kullanılır.



### 4-MACEDOİNE(MASEDON)

Jardiniere doğrama şeklinin biraz daha iri doğrama şeklidir .İri brunoise’de diyebilirimiz.Küplerin 7-8 adeti çorba kaşığına sığacak şekilde muntazam kesilir. Sebze garnitürlerinde,çeşitli çorbalarda,salatalarda,etlerin doğranmasında kullanılır.



### 5-MİRE POIX(MİRPUA)

İri parçalar halinde doğrama şeklidir.Parçaların tamamı küp şeklinde ve muntazam olmalıdır. 3-4 tanesi yemek kaşığına sığacak büyüklükte olmalıdır. Soğan, ke-reviz kabukları, havuç, pırasa ve defne yaprağından oluşan gruba bu isim verilir. Temel soslarda, patates garnitürlerinde, et yemeklerinde ,braise usulü hazırlanan yiyeceklerin (önce az yağda kızartılıp, sonra demi glace sosta pişirilen yemekler) ön hazırlıklarında kullanılır. Kullanıldığı yerlere göre iki şekilde hazırlanır.

#### A-BEYAZ MIRE POIX

Mire poix’da kullanılan sebzelerin beyaz kısımları kullanılarak hazırlanır.Berrak çorbalarda, beyaz soslarda,beyaz etten hazırlanan yemeklerde ve su ürünlerin-den hazırlanan yemeklerin hazırlama sularında kullanılır.



### **B-NORMAL MIRE POIX**

Sebzelerin kabuk ve yeşil kısımlarının kullanılmasıyla hazırlanır. Kahverengi fondlarda kullanılır.



### **6-DICE(DAYS)veya PAYSANNE(PEYZAN)**

Bıçak sırtı kalınlığında, 1 cm. kare yüzeyinde doğrama usulüdür. Bütün parçaların aynı büyüklükte olmasına dikkat edilir. Tüm sebzeler bu şekilde doğranabilir. Con-someler, garnitür olarak kullanılan sebzeler ve salatalar da kullanılır.



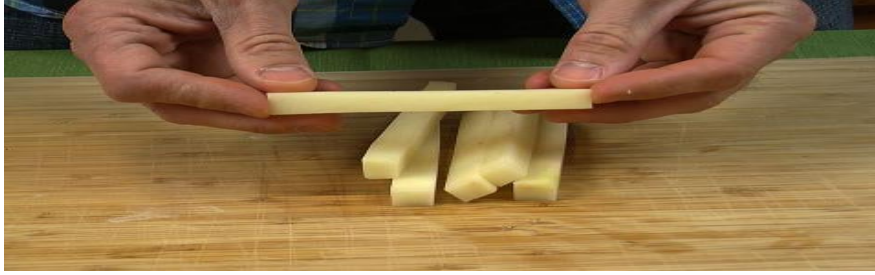
### **7-MATIGNON**

Paysanne doğrama şekli rastgele doğranırsa matignon adını alır. Yine kalınlıklar ve yüzeyleri birbirinden çok farklı olmamalıdır. Mire poix doğramanın çok ince hali de diyebiliriz.



### 8-BATONNETS-STICKS(BATONNET STİK)

1/2 veya 1 cm.kare kesidinde,yaklaşık 4-5 cm. uzunluğunda, kare prizma şeklinde doğrama şeklidir. Havuç,patates,kereviz gibi sebzelerden yapılan garnitürlerin doğranmasında kullanılır.



### 9-VICHY(vişi)

Bıçak sırtı kalınlığında halkalar şeklinde doğrama usulüdür. İnce havuç, kabak, sa-latalık gibi sebzelerden yapılan salatalarda, garnitürlerde ve salatalarda kullanılır. Bazen garnitür aynı ismi alır. Carrot vichy gibi.



### 10-BOUQUET GARNIE(BUKET GARNİ)

Aslında doğrama şekli değildir. Özel koku ve lezzeti olan çeşitli sebzelerin ve otların eşit ölçülerde bir araya getirilip bağlanmasıyla yapılır. Havuç, kereviz sapları ve kök kerevizin, kabuk veya kabukla

birlikte iç kısımları, defne yaprağı ve dalı, pırasa ve soğan gibi sebzelerin bir araya getirilip sicimle bağlanması en yaygın kullanımudur.



### 11-GARNISHED ONION

Kullanıldığı yere göre büyük veya küçük soğanın dış kabukları soyulur. Kök sap kısımları kesilirken dağılmaması için derine kaçmamak gerekir. Soğan üzerine defne yaprağı iki karanfille tutturulur.



### 12-BAHARAT TORBASI(SOCHET d'ESPIES)

Mutfak tülbendinin içine ezmeden çeşitli otların ve baharatların karışımı konulur. Azıcık kırılmış tane karabiber, bahar ,kmyon, karanfil, kekik, biberiye ,mercanköşk otu sıkıca tülbentle torbalanarak bağlanır. Etin sosunun içine atılır. Yemek pişince içinden alınır.



## YİYECEK PİŞİRME TEKNİK ve USULLERİ

1-SUDA PİŞİRME

2-BUHARDA PİŞİRME

### 3-KURU ISIDA PIŞİRME

### 4-YAĞDA PIŞİRME

## 1-SUDA PIŞİRME YÖNTEMLERİ

### A-BLANCHING-BLANCHI(BLANŞİ)-ÖN HAŞLAMA

Şok haşlama veya beyazlatma. Beyazlatma veya beyazlatmak anlamında Fransız-cadan gelen bir kelime.Üç anlamı vardır.

**a-SEBZELER İÇİN:**Sebzeyi kaynar suya batırarak, hafif yumuşatıp ,soğuk su-dan geçirip süzme usulüdür. Ancak, sebze pişmemelidir. Buna şok haşlama denir. 30 ile 60 saniye arasında kaynar suda tutulur ve hemen soğutulur.

**b-ETLER ve BAKLAGİLLER İÇİN:**Soğuk suya koyup kaynayana kadar ısıtıp, soğuk sudan geçirme ve süzme işlemidir. Kaynama süresi 1-3 dakika arası olmalıdır.

**c-PASTACILIK İÇİN:**Şeker ile yumurta sarılarını çırparak, beyazlatma usulü. Bu teknik, vanilya sos, pasta kreması vb. uygulamalar için yapılır.

### YÖNTEMİN YARARI

**a-SEBZELER İÇİN:**Biyo kimyasal faaliyetleri yavaşlatmak ve iyi bir görünüm sağlamak amacıyla yapılır.

**b-ETLER İÇİN:**Kanını alma,beyazlatma, tortulardan temizleme ve berrak bir piş-me suyu elde etmek amacıyla yapılır.

**c-BAKLAGİLLER İÇİN:**Ön yumuşatma ,temizlik ve berrak bir pişme suyu elde etmek amacıyla uygulanır.

**d-YUMURTA SARISI İÇİN:**Sosun daha homojen hale gelmesini sağlar.

### BLANCHING PIŞİRME USULÜNE GİREN YEMEK TARİFLERİ

Et suyu, taneli domates sos, parizyen patates, şato patates, etli kuru fasulye, ıspanak yemeği ,zeytinyağlı yaprak sarma, vanilya sos, pasta kreması.



BLANCHING-BLANCHI-BLANŞİ-ÖN HAŞLAMA

### B-POACHING-POCHER(POŞE) PIŞİRME USULÜ



Yiyecek maddesini sıvı içinde, kaynama derecesine yakın bir noktada, fakat kay-natmadan pişirme tekniği. Poşe pişirme usulünde kullanılacak sıvı, normal su, et suyu, tavuk suyu, balık suyu, süt, şurup vb. yiyeceğin tadına uygun olan sıvılar-dan seçilir.71-82 derece arasındaki sıcaklıkta pişirme yapılır.

**ISI ETKİSİ:**Yayıma.

**YÖNTEMİN YARARI:**Genelde pişimi narin olan yiyeceklere uygulanır. Bu usulle yiyeceğin dokusu veya yapısı zedelenmeden pişirilir. Örneğin; Balık, yağlı ciğer, poşe yumurta, çılıbır vb.



**POACHING-POCHER-POŞE PİŞİRME**

### **C-BOILING-BOUILLIE(BUYİ) USULÜ PİŞİRME**

Kaynama veya haşlama pişirme usulü. Herhangibir sıvı içerisinde kaynatarak pişirme usulü.100 derecede pişirme yapılır. Yiyecek kaynar veya soğuk suya konur ve kaynamaya başladıktan sonra pişirme süresi başlamış olur.

**ISI ETKİSİ:**Karşık.

**YÖNTEMİN YARARI:**Bu yöntemde pişirme süresi ne kadar uzun olursa, sıvı ile yiyecek madde arasındaki tat geçişi o kadar lezzetli olur.

### **BOILING-BOUILLIE-BUYİ USULÜNE GİREN BAZI YEMEK TARİFLERİ**

İşkembe çorbası, mantar çorbası, consome, gulaş, etli türlü, komposto.



**BOILING-BOUILLIE-BUYİ USULÜ PİŞİRME**

### **SIMMERING**

Boiling işleminin ardından ocağın kısılarak ,85-96 derece sıcaklıkta pişirme işleminin devam etmesine denilir.

### **D-BRAISING-BREEZE-BRAISE USULÜ PİŞİRME**

Fırında az suyla veya kendi suyuyla,orta ısıda pişirme usulü.

**ISI ETKİSİ:**Yayıma.

**YÖNTEMİN YARARI:**Yiyeceklerle pişirme sıvısının tatlarının karşılıklı olarak birbiri-ne geçerek, yemeğe özel bir lezzet vermektedir. En önemli olan pişirme sıvısıdır. Bu sıvı ne kadar aromalı olursa, yiyeceğe o kadar aroma geçer. Balık kullanılacak-sa, balık suyu, et kullanılacaksa et suyu veya dana fond, tavuk kullanılacaksa, ta-vuk suyu,sebze kullanılacaksa, sebze, et veya tavuk suyu kullanılır. Ocak 150-160 derece arasında sıcaklıkta kullanılır.

### **BRAISING-BREEZE-BRAISE USULÜNE GİREN YEMEKLER**

İslim kebab, İzmir köfte ,dana rosto, karniyarık, imambayıldı, hamsi buğulama, güveç.



### **BRAISING-BREEZE-BRAISE USULÜ PİŞİRME**

#### **E-STEWING-KENDİ SUYU İLE PİŞİRMEK**

Az miktarda su ilavesiyle,kendi öz suyu, sebzeleri suyu vb. oluşan öze su ile pişirme. 65-85 derece arasında pişirme yapılır. Su miktarı fazla olan kabak,domates vb.sebzeler ile uygulanır. Yumuşak etli olan, tavuk eti, bonfile, kuşbaşı doğranmış etlerle, meyveler de uygulanır.



## STEWING USULÜ PİŞİRME

### 2-BUHARDA PİŞİRME YÖNTEMLERİ

#### A-STEAMING-BUHARDA PİŞİRME

Bu yöntemle yiyecekler özel tencerelerde buharda pişer. Buharın ısısının kaynama derecesinin (100 derece) üzerinde olduğu unutulmamalıdır. Kısa sürede pişirme sağlar.



#### STEAMING USULÜ PİŞİRME

#### B-BASINÇLI BUHARDA(CUISSON A LA VAPEUR) PİŞİRME USULÜ

Bir yiyecek maddesini doğrudan basınçlı buhar temasıyla pişirme tekniğidir. Sıvı içinde pişirebilen tüm yiyeceklere uygulanabilir. Ayrıca, ısınması ve çözünmesi gereken bazı yiyeceklerde de kullanılabilir.

**ISI ETKİSİ:** Konsantrasyon.

**YÖNTEMİN YARARI:** Yiyeceğin daha çabuk pişmesini sağlar. Yiyeceğin öz suyu, mineraller ve vitaminler daha az kaybolur. Yiyeceğin tadı korunmuş olur. Yağ kullanılmak mecburiyeti kalmaz. Yiyecek zedelenmeden pişer, görünümü korunur.

**PİŞİRME TEKNİĞİ:** Buharda pişecek yiyecekler, suda pişecek yiyecekler gibi hazırlanır. Buharlı fırının özel kaplarına yerleştirilerek buharlı fırına verilir. Pişme süresi her yiyecek türüne göre değişebilir.



#### BASINÇLI BUHARDA(CUISSON A LA VAPEUR)

#### C-BAIN-MARIE-BENMARI USULÜ PİŞİRME

Sıcak su buluna bir kaba başka bir kap veya kaplar oturtularak narin besinleri pişirme tekniğidir. Bu yöntemle pişecek maddelerin kabına ateş direkt olarak temas etmez. Yiyecek maddesi benmari suyunun sıcaklığıyla pişer veya pıhtılaşır.

**ISI ETKİSİ:** Yayılma.

**YÖNTEM:**Genişçe bir kaba yeterli su doldurulur. İçine yiyecek maddesi kabıyla be-raber yerleştirilir. Bemaninin suyu kaynatılmamalıdır.

### **BENMARİ PİŞİRME USULÜNE GİREN YEMEKLER**

Çikolata eritme,hollandaise sos, bernaïse sos.



**BAIN-MARIE-BENMARİ USULÜ PİŞİRME**

### **D-ETÜVE-ETUVER USULÜ PİŞİRME**

Buğulama usulü pişirmedir. Bir yiyeceğin üzeri kapalı olarak ,kendi öz suyu veya bir miktar su eklenmesiyle ve bazen de biraz tereyağı ilavesiyle çok hafif ateşte pişirme yöntemidir. Bu yöntem çabuk ve kolay pişen yiyeceklere uygulanır. Genelde jülyen doğranmış sebzeler etüve usulü pişirilir. Bazı fileto balıklar da bu teknikle pişirilir. Pişme süresi mümkün olduğu kadar kısa olmalıdır.

**ISI ETKİSİ:**Yayıma.

**YÖNTEMİN YARARI:**Kendi öz suyu ile,kurutmadan basit şekilde ve yavaş pişirerek,yiyeceğin kendi özgü tadını korumaktır.

### **ETÜVE PİŞİRME USULÜNE GÖRE YEMEKLER**

Jülyen sebze, kabak tatlısı ,zeytinyağlı taze fasulye ,balık filetosu.



**ETÜVE USULÜ PİŞİRME**

### **3-KURU ISIDA PİŞİRME YÖNTEMLERİ**

#### **A- IZGARA USULÜ PİŞİRME**

##### **a-GRILLİNG-GRIYE-GRILLER**

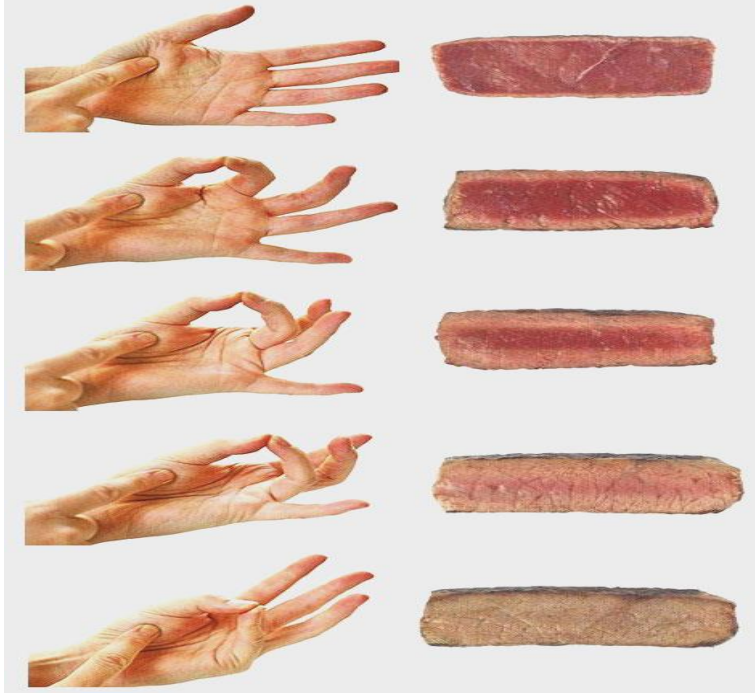
Bir yiyecek maddesini ızgarada direkt sıcaklık yansıması ile pişirme yöntemidir. Besinler ısı kaynağının üzerine konulur.

**ISI ETKİSİ:**Konsantrasyon.

**YÖNTEMİN YARARI:**Yiyeceğin yüzeyini,hızlı bir şekilde pıhtılaştırıp kızartarak öze suyunun içinde kalması sağlanır.Izgara sıcaklığının yiyeceğin yüzeyinde yarat-tığı karamelleşme ızgara olan yiyeceklere özgü hoş bir tat verir. Odun kömürü ile çalışan ızgaralara Barbekü (Barbecue) denir. Kırmızı etleri çevirirken zedeleme-mek gerekir.

Yeterli ısıda olmayan ızgara da yiyeceklerin öz sularının dışarı akmasına ve kuru-masına neden olur. Etler ön marinasyondan geçirilebilir. Veya en azından tuz ve karabiberle lezzetlendirilmelidir. Kalın veya büyük olan parçaların pişirilmesi fırın-da tamamlanmalıdır.

## ETLERİN PİŞME DERECELERİ



### **1-ÇOK ÇOK AZ PİŞMİŞ(VERY RARE-UNDERDONE-BLUE):**

Et yumuşak,kırmızı ve kanlıdır. Etin sı-caklığı 35-40 derecedir.

### **2-AZ PİŞMİŞ (RARE):**

Eti ızgaraya bıraktıktan 1 dk. 15 sn. sonra diğer yöne çe-viriyoruz ve 1 dk. 15 sn. ikinci ize verdikten sonra toplamda 2.5 dk. da etin bir yüzünün pişirme işlemini tamamlıyoruz. Ardından etin diğer yüzünü çeviriyoruz ve aynı işlemi 2.5 dk. içinde yine uyguluyoruz ve mühürleme işlemini bu yüzeye uyguluyoruz. Toplamda 5 dk. sürmesi gerekiyor. Pişirme işleminin ardından yine etimizi 3 - 4 dk. dinlendiriyoruz ve servis ediyoruz. Etin içi ıslak, kanlı ve pembe kalır. Etin sıcaklığı 50-55 derecedir.

### **3-AZ-ORTA PİŞMİŞ (MEDIUM to RARE):**

Eti ızgaraya bıraktıktan 1.5 dk. sonra diğer yöne çe-viriyoruz ve 1.5 dk. ikinci ize verdikten sonra toplamda 3 dk. da etin bir yüzünün pişirme işlemini tamamlıyoruz.Ardından etin diğer yüzünü çeviriyoruz ve aynı işlemi 3 dk. içinde yine uyg-luyoruz ve mühürleme işlemini bu yüzeye uyguluyoruz. Toplamda 6 dk. sürmesi gerekiyor. Pişirme işleminin ardından yine etimizi 3 - 4 dk. dinlendiriyoruz ve servis ediyoruz. Etin içi oldukça yumuşak, ıslak ve pembe kalır.

### **4-ORTA PİŞMİŞ (MEDIUM):**

Eti ızgaraya bıraktıktan 2 dk. sonra diğer yöne çeviriyoruz ve 2 dk. ikinci ize verdikten sonra toplamda 4 dk. da etin bir yüzünün pişirme işlemini tamamlıyoruz. Ardından

etin diğ er yüzünü çeviriyoruz ve aynı iş-lemi 4 dk. içinde yine uyguluyoruz ve mühürleme işlemini bu yüzeye uyguluyoruz. Toplamda 8 dk. sürmesi gerekiyor. Pişirme işleminin ardından yine etimizi 3 - 4 dk. dinlendiriyoruz ve servis ediyoruz. Etin iç i hafif pembe kalır ve orta ıslaklıkta bir tat verir. Etin sıcaklığı 60-65 derecedir.

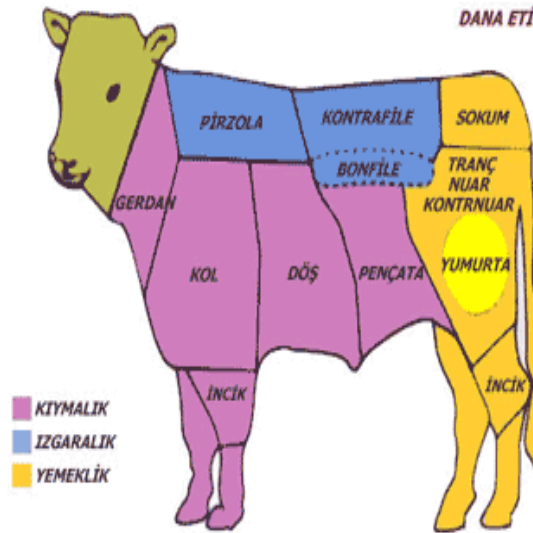
### 5-ORTA İYİ PİŞMİŞ

**(MEDIUM to WELL DONE):** Eti ızgaraya bıraktıktan 2.5 dk. sonra diğ er yö-ne çeviriyoruz ve 2.5 dk. da ikinci ize verdikten sonra toplamda 5 dk.'da etin bir yüzünün pişirme işlemini tamamlıyoruz. Ardından etin diğ er yüzünü çeviriyoruz ve aynı işlemini 5 dk. içinde yine uyguluyoruz ve mühürleme işlemini bu yüzeye uyguluyoruz. Toplamda 10 dk. sürmesi gerekiyor. Pişirme işleminin ardından yine etimizi 3 - 4 dk. dinlendiriyoruz ve servis ediyoruz. Pembelik kalmaz ve çok az bir ıslaklık kalır.

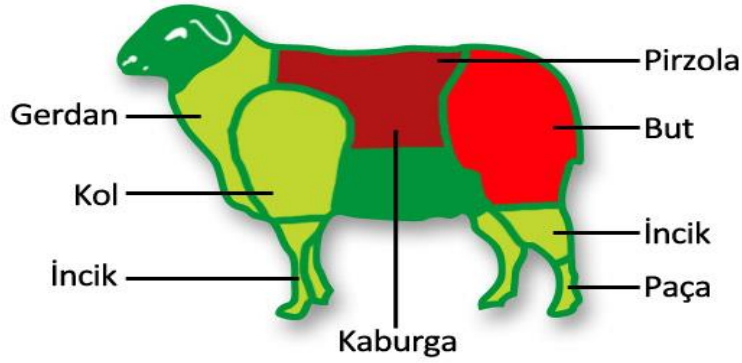
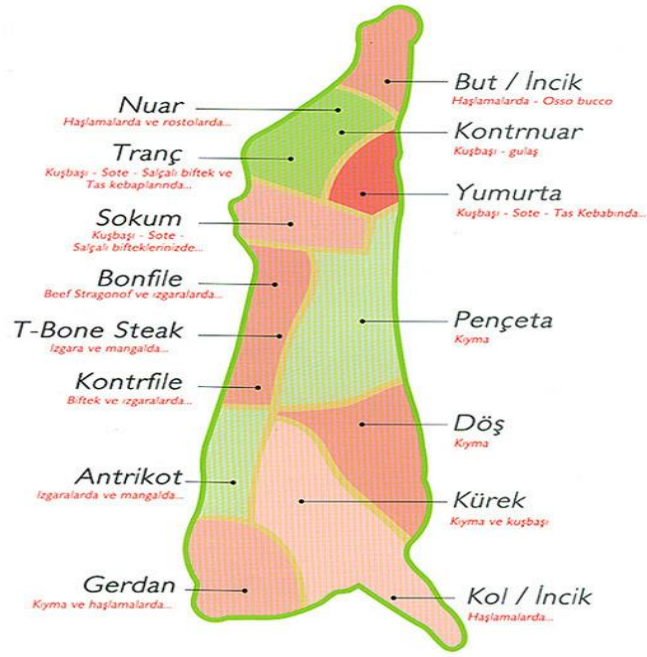
**6-İYİ PİŞMİŞ (WELL DONE):** Eti ızgaraya bıraktıktan 3 dk. sonra diğ er yöne çeviriyoruz ve 3 dk. ikinci ize verdikten sonra toplamda 6 dk. da etin bir yüzünün pişirme işlemini tamamlıyoruz. Ardından etin diğ er yüzünü çeviriyoruz ve aynı iş-lemi 6 dk. içinde yine uyguluyoruz ve mühürleme işlemini bu yüzeye uyguluyoruz. Toplamda 12 dk. sürmesi gerekiyor. Pişirme işleminin ardından yine etimizi 3 - 4 dk. dinlendiriyoruz ve servis ediyoruz. ıslaklık kalmaz ve tavsiye edilen bir pişirme derecesi değildir. Etin sıcaklığı 70-80 derecedir.



GRILLING-GRIYE-GRILLER



## Dana Et Şablonu



### b-BROLING

Besinler ısı kaynağının altına yerleştirilir. 160-180 derecede ısıda pişirme yapılır.



**BROILING**

## **B-ROASTING-ROTİ-FIRINDA KIZARTMA**

Kızartarak pişirme usulüdür.Yiyecek maddesinin, bütün olarak, direkt kuru sıcaklık yansımasıyla, fırında veya kızartma ocağında pişirme tekniğidir. Genelde büyük parça etlere,piliçlere ve av hayvanlarına uygulanır. Roti olacak parçalar, hayvanın yumuşak ve çabuk pişen kısımlarından olmalıdır. Lokantacılıkta çok kullanılır. Roti olacak yiyeceğin yüzeyi pıhtılaştırılarak içindeki öz suyunun dışa yayılması önlen-miş olur. Yiyeceğin dış yüzeyinde kızarmış,ızzetli ve gevrek bir tabaka oluşur. 150-175 derece arasında pişirme yapılır.

### **İYİ ROTİ YAPMANIN PÜF NOKTALARI**

Roti tepsisi,roti olacak parçaya göre uygun büyüklükte olmalıdır. Tepsi büyük olur-sa, boş kalan yerler yanarak,eti ve suyu yanık kokar. Sıcaklı derecesinin önce çok hızlı olması,sonra düşürülmesi gerekir. Pişme süresince, roti kendi yağıyla yağlan-malıdır. Pişme süresince kontrol edilmelidir. Rotinin türüne ve büyüklüğüne göre pişirme süresi farklı olur.

### **ROTİ USULÜ YAPILAN YEMEKLER**

Bütün piliç kızartma, kuzu tandır, roastbeef (rozbif).



**ROASTING-ROTİ**

## **C-BAKING-KÜVİ O FUR-FIRINDA PİŞİRME**

Yiyeceği herhangi bir fırında pişirme işlemidir. Fırında pişirilebilir bir yiyecek ,arzu edilen bir sıcaklıkta, sıvı içinde veya kuru olarak, açık veya kapalı bir şekilde pişirildiği zaman, baking usulü pişirilmiş olur.150-175 derece arasında pişirme yapılır.

**ISI ETKİSİ:**Karışık.

**YÖNTEMİN YARARI:**Sıcaklık, yiyeceğin bütün çevresine eşit şekilde yansıdığı için, yiyecek maddenin daha düzenli şekilde kızarmasını ve pişmesini sağlar.

### **BAKING-KÜVİ O FUR YÖNTEMİNE GÖRE PİŞİRİLEN YİTECEKLER**

İspanaklı kol böreği, peynirli poğaç, pide, pizza, tel kadayıf, kek, künefe vb.





### BAKING-KÜVİ O FUR

#### D-SAUTEING-SAUTER-SOTE PİŞİRME USULÜ

Çok kızgın tavada, çok az yağda pişirme usulüdür. Çok az yağla, hızlı ateşte ka-vurma veya pişirme usulüdür. Bu hızlı pişirme tekniği, genelde az miktardaki (kü-çük parçalar) çabuk pişen parça-lar için uygulanır. Örneğin, patates sote, et sote, ciğer sote vb.175-240 derece arasında pişirme yapılır.

**ISI ETKİSİ:**Konsantrasyon.

**YÖNTEMİN YARARI:**Şok bir sıcaklıkla sote edilen yiyeceğin yüzeyini kızartıp (pıhtılaştırarak) öz suyunun içinde kalmasını sağlayarak değişik ve hoş bir tat elde etmektir. Kızartma esnasında genelde yiyeceğin üzerine sıvı dökülmez. Kızarması tamamlandıktan sonra, aromatik bitkiler ve sıvı ilave edilebilir. Sote pişirme usulü daha çok a la carte usulü çalışan işletmelerde uygulanır. Bu usulün en önemli nok-tası, pişme işlemi öncesi, tava çok kızgın olmalıdır.



### SAUTEING-SAUTER-SOTE

#### 4-YAĞDA PİŞİRME YÖNTEMLERİ

##### A-DEEP FRYING-FRI-FRIT-DERİN YAĞDA KIZARTMA

Kızgın bol yağda, fritözde pişirme usulüdür .Kızgın bol yağda pişirme tekniğidir. Yağın sıcaklık derecesi,pişirilecek yiyeceğin yapısına, dokusuna, türüne ve özelli-ğine göre değişebilir. Pişirme süresi de yiyecek maddesinin türüne göre değişebi-lir.

**ISI ETKİSİ:**Konsantrasyon.

**YÖNTEMİN YARARI:**Kızgın yağın içine daldırarak, yiyeceğin yüzeyinde, birden ge-vrek bir kızarmış tabaka oluşturup, içinin yumuşak kalması sağlanır. Protein ve nişastanın birleşiminden ve sıcaklığın tesiriyle meydana gelen kızarmış yüzey yi-yeceğe ayrı bir tat vermektedir. Yiyeceğin üzerinde oluşan tabaka, yiyeceğin için-deki tatların dışarı çıkmasını ve yiyeceğin içine yağ girmesini önler.

**YÖNTEM:**Yiyeceğe uygun ısı derecesini belirleme ve fritözün ayarını gereken de-receye ayarlama (fritözün ısısı yiyeceğin yapısını göre değişebilir).

\*160-170 derece arası yavaş pişirme ısıdır. Yiyecekler bu ısılarda yavaş kızarak kurur ve gevrekleşir.

\*180 derece orta sıcaklıkta pişirme. Bazı yiyecekler (tulumba, vb.) gerekli sıcaklık-tır. Bu sıcaklıkta yiyecekler biraz daha hızlı kızarak, arzu edilen gevrekli elde edilir.

\*190-220 derece yüksek ısıda pişirme. Yiyecekler bu ısıda çabuk kızarır. Bu sıcaklık çabuk kızarması gereken yiyecekler (french fries, cips vb.) içindir.

### **FRYING İÇİN PRATİK BİLGİLER**

Yağın sıcaklığı yeterli dereceye ulaşmazsa, pişecek yiyecekler aşırı yağ emerek yemeğin hazmını zorlaştırır. Bu usulde pişen yiyecekler, yağdan çıktıktan sonra, emici bir kağıt yardımıyla yağları iyice alınmalıdır. Tuzlanması gereken yiyecekler, servis edilmeden kısa bir süre önce tuzlanmalıdır.

Yiyecekleri bol miktarda yağa atmak gerekir. Aksi halde, yağın sıcaklığını düşürerek yiyeceğin gevşemesine ve yağ emmesine neden olunur. Pişirilecek yiyecekler son anda pişirilmelidir. Yoksa, gevreklikleri gide, pörsür ve yumuşayarak pişirme usulüne özgü tatları kaybolur. Eski yağın üzerine yeni yağ karıştırılmamalıdır.

Yağ ısısının dumanlama derecesinin üzerine çıkmaması gerekir. Düşük sıcaklıkta yapılan kızartma fazla yağ çeker, yüksek sıcaklıkta ise **akroleyn** oluşur.

### **YAĞ ÇEŞİTLERİNE GÖRE DUMANLAMA NOKTALARI**

TEREYAĞ	121-149 derece
KANOLA YAĞI(RAFİNE)	204 derece
MISIRÖZÜ(RAFİNE)	232 derece
ZEYTİNYAĞI(NATUREL)	199 derece
ZEYTİNYAĞI(SIZMA)	191 derece
ZEYTİNYAĞI(EZME)	238 derece
AYÇİÇEK YAĞI(RAFİNE)	227 derece
FISTIK YAĞI	160 derece
CEVİZ YAĞI	204 derece
FINDIK YAĞI	221 derece

### **AKROLEYN**

Toksik ve cilt,göz ve sonumu yolu için tahriş edici bir maddedir .WHO tarafından günlük alım düzeyi 7,5 mcg'ı geçmemesi öngörülmektedir. Kızartmalar her kilo-gramında 5 mcg akroleyn içermektedir.

### **KIZARTMADA KULLANILACAK YAĞIN SEÇİMİ ve YAĞIN**

#### **KALİTE KRİTERLERİ**

Yağ seçimi, yağın temizliği, kullanma süresi ve yağın yüksek ısıya dayanıklılığı, pişen yemeklerin yemeklerin kalitesinde çok etkili olur. Kızartma yapılacak olan ekip-man temiz ve iyi çalışır durumda olmalıdır. Yağın tadı tamamen nötr (tat bırakma-yan) olmalıdır. Sürekli 180-200 dereceye dayanıklı olmalıdır. Başka yağ karıştırılmamalıdır. Tekrar ısınmalar süresince yağ bozulmamalıdır. Isının yükselip, düşme-sine karşı dayanıklı olmalıdır .Doymamış yağ asidi oranının düşük olması gerekir. Yağ ne kadar doymuş olursa, ısıya o kadar dayanıklı olur. Türkiye'de en uygun kızartma yağı ayçiçeği yağıdır. Yağın eskimesine neden olan unsurlar şunlardır:

- \*Yağın kalitesi.
- \*Sıcak olarak kalma süresi.
- \*Yağın ısıtılış şekli.
- \*Fritözde soğuk alanın bulunup, bulunmaması.
- \*Pişirilen yiyecek maddesinin türü.
- \*Yağın hergün süzülerek temiz kalması.



**DEEP FRYING**

## **B-STIR FRYING-WOK İÇERİSİNDE KIZARTMA**

Asya mutfağına özgü bir yöntemdir.



**STIR FRYING**

## **C-SHALLOW FRYING-AZ YAĞDA KIZARTMA**

175-180 derecede az yağda kızartma işlemidir.



**SHALLOW FRYING**

## **DİĞER PİŞİRME USULLERİ**

### **1-GRATINE-GRATINER YAPMAK**

Bir yemeğin üzerini, üstten gelen hararetli ateşle veya sıcaklıkla kızartma tekniğidir.

**ISI ETKİSİ:** Konsantrasyon.

**YÖNTEMİN YARARI:** Çok hızlı şekilde yemeğin üzerini kızartarak, yemeğe özel bir görünüm ve tat kazandırmaktır. Aynı zamanda bazı pişmesi tamamlanmamış yemeklerin pişmesini de tamamlar. Gratine yapılacak olana yiyecekler piştikten sonra, son aşamasında üzerine kaşar peynir, beşamel sos vb. konularak sala-mandra'da kısa bir süre eritme işlemi yapılır. Örneğin, patates graten, kabak graten vb.



**GRATINE-GRATINER-GRATEN**

### **2-RAGOUT-RAGU USULÜ PİŞİRME**

Yahni pişirme usulüdür. Et parçalarını kendi suyu içinde, üzeri kapalı, yavaş yavaş kaynatarak pişirme tekniğidir. Ragu pişirme tekniği, ülkemizde bilinen yahni ve benzeri tencere yemeklerini pişirme usulünün aynısıdır. Genelde, kemikli, kırık-daklı, eklem kısımları gibi pişmesi uzun süren parçaları pişirmede kullanılır.

**ISI ETKİSİ:** Karışık (Önce konsantrasyon, sonra yayılma).

**YÖNTEMİN YARARI:** Pişimi uzun süren etleri kendi suları veya daha lezzetli bir sıvıda pişirerek, yemeğin değerini artırmaktır. Örnek olarak kuzu yahni



**RAGU**

### **3-GLACE-GLASE YAPMAK**

Parlaklık verme anlamına gelir. Yiyecek maddeye parlaklık vermektir. Üç farklı yönde şekilde kullanılır.

**A-**Arpacık soğan, havuç ve şalgam, şeker, tereyağı ve az su ile pişirme usulü.

**B-**Etler için, fırında, roti veya breeze usulü pişen bir eti, kendi sosu veya yağı ile ıslatarak parlatma tekniği.

**C-**Pastacılık için,bazı tatlıların üzerine pudra şekeri dökerek salamandra da grati-ne yapma veya parlatma usulü.

**ISI ETKİSİ:**Karışık.



**GLACE-GLASE**

### **4-KÜVİ ALANGLEZ-CUIT A L'ANGLAISE PİŞİRME USULÜ**

Kaynar suda haşlayarak pişirme usulüdür.Tuz hariç hiçbir katkı maddesi olmadan, et suyu, balık suyu, tavuk suyu, aromatik malzeme eklenmeden saf suda kaynatılarak (haşlayarak)pişirme yöntemi.

**ISI ETKİSİ:**Konsantrasyon.

**YÖNTEMİN YARARI:**Suda pişecek yiyecekleri, basit şekilde, haşlayarak pişir-meye yarar. Örnek, jardinire sebze, vişi havuç, makarna, spaghetti, mantı ,taze erişte vb.



**KÜVİ ALANGLEZ-CUIT A L'ANGLAISE**

### **5-POELE-POELLE-TAVADA PİŞİRME USULÜ**

Çabuk pişen yiyecekleri tavada pişirme tekniğidir. Tavada pişirme yöntemi sote pişirme ile hemen hemen aynıdır.

**ISI ETKİSİ:**Karışık.

**YÖNTEMİN YARARI:**Bazı yiyeceklerin, hızlı bir şekilde kızartılarak pişmesini sağlar. Örnek, biberli biftek, kadın budu köfte, krep, omlet vb.



**POELE-POELLE**

### **6-KIPPERING-TÜTSÜLEMEK**

Belirli tekniklerle tuzlanmış yiyeceklerin duman altında hazırlanması işlemidir. Tüt-sülemek ya da füme yapmak olarak bilinir. Etler ve balıklar tütsülemenin en çok kullanıldığı yiyecek maddeleridir. Kümes hayvanları ve peynir de tütsüleme ile ha-zırlanabilir. Dumanlama ile ürünün saklama süresi uzadığı gibi duman bileşenleri-nin ürüne verdiği aroma ile de değişik bir lezzet kazandırır.

Tütsüleme için kullanılan duman genellikle meşe veya kayın odunu yakılarak elde edilir. Bazen, akçaağaç, kiraz, elma ve erik ağaçlarından elde edilen odunlar da kullanılır.

Tütsüleme için kullanılan balıkların yüksek oranda yağ içermesi gerekir. Bunlar, mersin balığı, somon, alabalık, uskumru, lüfer, sardalya vb.

Tütsüleme ve salamura işlemi sırasında kullanılan nitrit ve nitrat maddeleri ile yi-ne işlem sırasında ortaya çıkan benzopren maddesi çok kanserojendir. Bu nedenle füme etler, salam, sosis, jambon gibi ürünler fazla tüketilmemelidir.

Tütsülemenin mikroorganizmalar üzerindeki bakterisid ve germisid etkileri oldu-ğundan ürün-lerin raf ömrü önemli ölçüde uzar.

#### **KIPPERING YÖNTEMİ ÇEŞİTLERİ**

##### **1-GELENEKSEL TÜTSÜLEME**

Ürünün tütsü kabinlerinde tütsü ile doğrudan teması şeklinde uygulanır. Bu tütsü-

leme ile ilgili iki yöntem vardır.

### **A-SOĞUK TÜTSÜLEME**

20-30 derece arasında gerçekleştirilir ve hiçbir zaman sıcaklığın 30 dereceyi aş-maması gerekir. Bu sıcaklığın üzerine çıkılırsa ürün kokuşabilir. Bu yöntemle tütsü-leme de,süre birkaç saatten, birkaç güne kadar sürebilir. Dumanın kurutucu ve konserve edici etkisi tuzlu balığın yük-sek oranda tuz ve düşük oranda su içermesi özelliği ile birleşerek ürünün daha uzun süre dayanmasını sağlar.

### **B-SICAK TÜTSÜLEME**

50-80 derece arasında yapılır. Tütsüleme süresi 3-4 saattir. Tuz oranı az, su oranı fazla olduğu için soğukta dumanlanmış ürünlere göre daha lezzetlidir. Taze balığın yüksek sıcaklıkta pişirilmesi ve duman lezzetini kazanması ön planda gelir Dayan-ma süresi daha kısadır.

### **2-ELEKTROSTATİK TÜTSÜLEME**

Japonya ve İskandinav ülkelerinde balık ürünlerinin tütsülenmesinde kullanılmaktadır. Tütsüleme ortamı uzun bir tünelden oluşmuş olup ,üç kısımdan oluşur. Üçüncü kısımdan oluşan ürüne derhal soğutma işlemi uygulanır.

### **3-SIVI TÜTSÜLEME**

Sıvı tütsü pişirmeden hemen önce ürün üzerine püskürtülmektedir. Sıvı tütsüleme maddesi su ile çoğunlukla sirke ve sitrik asit katılarak seyreltilmektedir. Sıvı tütsü de kanserli bileşiklerin olması ve otomatikleşmiş işlemlere bağlı olması da söz konusuudur.

### **KIPPERING YÖNTEMİNİN İŞLEM BASAMAKLARI**

#### **1-TEMİZLEME ve HAZIRLAMA**

Tütsülenecek olan balıklar ilk önce akan su altında iyice yıkanır ve tüm kan, mu-koz salgı,pul vb. pisliklerden temizlenir.

Etler,yağlar ve sinirlerinden ayrılır.

Tavuk etleri, tam besili olmalı, kanı çok iyi akıtılmış,karkas yağları homojen bir örtüde ve temiz olmalıdır.İç organlar tütsülenmez. Karkas çok yağlı olursa,fire oranı yüksek olur.

#### **2-TUZLAMA ve SALAMURA**

Ürünün her tarafı tuzlanır. Tuzlamanın birkaç yönde etkisi vardır. Üründen suyun uzaklaşmasıyla ve proteinlerin denatürasyonu ile ürüne sertlik verir. Aynı zaman-da ürüne lezzet verir. Üründen suyun uzaklaşmasıyla ürünün su aktivitesi düşürülerek mikroorganizma faaliyeti engellenir ve ön konservasyon sağlanmış olur.

Tavuk karkaslarda tuz solüsyonunda kalma süresi 48 saattir. Etler 8-9 gün bekletilir. Balıklar karınları yukarı gelecek şekilde büyük bir kaba dizilerek 8-10 saat bekletilir.

#### **3-KURUTMA**

Kurutma iki neden dolayı yapılır. İlki, tuzun balık etinin tamamına eşit bir şekilde sızmasına ve yayılmasına izin vermek,ikincisi ise sert parlak tabakayı elde etmektir. Etler,tuzdan arındırılır ve yıkanır. 2 gün suda bekletilir. Rüzgar alan bir yere asılarak kuruması sağlanır, et sertleşince işlem hazırdır.

Balıkta, çiroz yapar gibi kuyruklarından güneş gören hafif rüzgar altında bir yerde kurutulur. Karın kısımlarının açık ve iyice kuruması gerekir. Karın kısmına basıldığında parmak izi kalıyorsa, kurutma işlemi tamamlanmıştır.

Tavukta,karkaslar 1 saat süre ile de soğuk suda bekletilir.Fazla tuzdan giderilir. Ayaklarından asılarak iyice kurutulur.

#### **4-TÜTSÜLEME**

Tütsüleme de çeşitli ağaçlar ve ağaç talaşları kullanılmaktadır. Bu talaşlar ıslan-mamış olmalıdır. İnce testere talaşı olmalıdır. Odunlar yakılır. Duman vermeye başladığı zaman ürünler oduna değmeyecek şekilde üzerine konulur ve üstü ka-patılır. Odun alev almamalıdır. Amaç, dumanın ürünün üzerinde tabaka oluştur-masıdır.

Etler için,bir saat sonra,etler alt üst edilir.Bir saat daha bekletilir.

Balıklar için, isteğe göre, lezzet katmak için, balığın içine, defne yaprağı, soğan, havuç, sarımsak konulabilir. 20-30 dakika pişen balıklar kapağı açılmadan, ateşin üzerinden alınarak, soğumaya bırakılır. Balıklar, dumanın kokusunu iyice alarak hafifçe de pişmeye devam eder. Tavuk için,tütsüleme bir saat yapılır.

### **5-ÜRÜNÜN AMBALAJLANMASI ve DEPOLANMASI**

Dumanlanmış ürünler sıcak durumda iken ambalajlanmamalıdır. Dumanlanmış ürünler soğuk odalarda bekletilmelidir. 0 derecede ve rutubetsiz ortamda,3-6 ay arası bekletilir.

#### **KIPPERING YÖNTEMİNDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR**

Ürünler çok iyi temizlenmelidir. Tuzlama ve salamura için solusyon iyi hazırlanmalı ve ürünün her tarafına yedirilmelidir. Ürünler çok iyi kurutulup sertleştirilmelidir. Aroması iyi olan ağaçla-rın talaşları kullanılmalıdır. Yağlı ,taze ve yumuşak balıklar tercih edilmelidir. Etler ve tavuklar yağlarından ve sinirlerinden temizlenmelidir.



**KIPPERING**

### **6-MICROWAVE –MİKRODALGA FIRINDA PİŞİRME**

Yiyeceklerin hızlı pişirilmesi için mikrodalga fırınların kullanılmasıdır. Daha çok ha-zır gıda ürünlerini basit ve çabuk olarak pişirmek, daha önce pişirilip saklanmış ürünleri ısıtmak veya dondurulmuş besinleri çözdürmek için kullanılmaktadır. Çiğ-den çabuk pişirmenin bazı gıdalar-da besin değeri kaybına neden olduğu unutul-mamalıdır.

#### **YÖNTEMİN YARARI**

Çiğ,hazır veya daha önceden pişirilmiş yiyeceklerin çabucak, yenilebilir, damak tadına uygun hale gelmesi sağlanır. Güvenilir yemek sağlar. Çünkü, kısa sürede yemeğin tümü aynı anda ısı görür. Çiğ gıdaları pişirmek, tekrar ısıtmak, dondurul-muş gıdaları çözdürmek için kullanılabilir.

#### **YÖNTEMİN AVANTAJLARI**

Pişme süresi %50-70 arasında azalır. Kolay pişirme ve ısıtma metodudur. Dondu-rulmuş gıdaları çabucak çözdürür. Elektrik ve işçilik yönünden ekonomiktir. 24 saat sıcak yemek sağlar, self-servis



için maliyeti düşük, misafir memnuniyeti yük-sek bir yöntemdir. Yemek kendi suyunda piştiğinden lezzet ve içerik korunur. Ye-meğın kuruması ve küçülmesini minimize eder.

### **DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR**

Patates ve elma soyulmamışsa,kabukları delinmeli ve böylece patlamaları, doku bozulmaları önlenir. Kapağı bozuk olan fırınlar kullanılmamalıdır. Fırın boş iken ça-ıştırılmamalıdır. Dokusu bozulabilecek (patlayabilecek) gıdaların kabukları delin-memelidir.Yemeklerin üzeri kapatılmalıdır. Uygun malzemenen yapılmış kaplar (cam, porselen)kullanılmalıdır. Düz, yuvarlak, sığ kaplar kullanılmalıdır. Parçalar standart büyüklükte olmalıdır. Pişirme sırasında karıştırma için yeterli yer bırakıl-malıdır.



**MICROWAVE**

## **HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)- KRİTİK KONTROL NOKTALARINDA RİSK ANALİZİ**

HACCP tüm dünyada tanınıp kabul görülmüş ve gıda sanayinde dünya çapında başarısını kanıtlamış bir Gıda Güvenliği ve Risk Yönetimi sistemidir. İlk olarak 1960'lı yıllarda ABD'de uzay çalışmalarını yürüten NASA tarafından, astronotları gıda zehirlenmelerinden korumak amacıyla uygulanmıştır. Daha sonra başta ABD olmak üzere, Kanada, Avustralya, Yeni Zelanda ve Avru-pa Birliği'ne bağlı ülkeler-de uyulması yasala olarak zorunluluk haline gelmiştir.

Ülkemizde ise HACCP, 24.06.1995 tarihinde yayımlanan 560 sayılı Gıdaların Üre-tim, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname ile yasal zo-runluluk haline getirilmiştir.

Yayınlanan bu kararnamenin 7'inci maddesine göre "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hazırlanmıştır.

## **HACCP TERMİNOLOJİSİ**

### **HACCP SİSTEMİN BAŞARI İLE UYGULANABİLMESİ**

Gıda güvenliği ve hijyenle ilgili çıkabilecek sorunlara, sorun ortaya çıkmadan ön-ce önlem alınabilmesi,

Çalışan tüm personelin bu sistemi benimseyerek uygulaması ile olur.

### **HACCP İLE İLGİLİ TEKNİK TERİMLER**

**TEHLİKE:** Besin güvenliği ile ilgili patojen mikroorganizmaların besinlere bulaş-ması, üremesi ve toksin madde oluşturmasıdır.

**RİSK:** Gıda maddesinde oluşması muhtemel tehlikelerin boyutu ve şiddetini ifa-de eder. HACCP sistemi gıda üretim zincirini,hammadde üreticisinden, üretim ve tüketim aşamasına kadar kapsayan, her türlü riskin önceden belirlenerek, gerekli önlemlerin alınmasıyla risklerin en aza indirildiği bir sistemdir

**KONTROL NOKTASI:** Kontrol edilmemesi durumunda sağlıkla ilgili risklerin or-taya çıkmayacağı, tat-estetik-kalite-görünüş-duyusal özellikler-ambalaj gibi deği-şik faktörlerin kontrol edilebileceği ve değerlendirilebileceği bir aşama, işlem ba-samağı veya noktadır.

**KRİTİK KONTROL NOKTASI:**Gıda üretim zincirinde olabilecek tehlikenin tes-pit edilerek önlenmesi, kabul edilebilir sınırlara indirilebilmesi yada ortadan kaldırabilmesi amacıyla kontrol uygulanabilir bir noktadır. Burası tehlikenin azaltıl-dığı veya yok edildiği işlem aşamasıdır.

**ŞİDDET:** Gıda maddesinde ve üretildiği ortamda bulunmaması gereken sağlığa zararlı kirlenmiş gıda maddelerinin insan sağlığını bozmadaki etki gücüdür.

**ÇAPRAZ BULAŞMA:**Üretim sırasında çalışanların hatalı uygulamaları, hijyen ve sanitasyon kurallarına uymamaları sonucu, ürüne sağlığa zararlı maddelerin bulaşmasıdır.

**KONTAMİNASYON:** Üründe istenmeyen maddelerin, fiziksel risklerin (saç, tır-nak, kıymık) kimyasal risklerin (metaller, tarım ilaçları, deterjanlar, plastikler, katkı maddeleri) bakteriyolojik risklerin (bakteriler, küfler, parazitler), gıda üretim zincirinde, gıda maddesinin işlenmesi sırasında gıda maddesine bulaşmasıdır.

**PORTÖR:**Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde(hastalık belirtilerini oluş-turmayacak şekilde )barındıran ve hastalık etkeninin de diğer insanlara yayılma-sında etken olan kişi, taşıyıcıdır. Gıda maddesi üretiminde çalışacak personel resmi bir kurumdan sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışan personelin periyodik sağlık kontrolleri 6 ayda bir yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Yapılan sağlık kontrolünde portör olduğu tespit edilenler tedavi edilmeli, tedavisi tamamlanıp sağlam raporu alamayanlar çalıştırılmamalıdır.

**AKIŞ ŞEMASI:** Belirli bir gıda maddesinin üretiminde uygulanan sıra ve basama-klar, işlemler arasındaki ilişkinin şematik olarak gösterilmesidir. Bu akış şeması ürünün veya ürün için gerekli hammaddenin satın alınmasıyla başlar ve tüketil-mesiyle sona erer.

## **BESİNLERİN KİRLENME NEDENLERİ**

Kirlenme istenmeyen herhangi bir şeyin besinlerde bulunmasıdır. Gıdalarla ilgili olarak üretimden tüketime kadar hemen her aşamada kirlenme riski bulunmak-tadır.

Mikroorganizmaların gelişmelerine elverişli özellikteki gıdalarda, istenmeyen bir etken gıdaya bulaştığında,uygun ısı ve yeterli süreyi bulursa mikroorganizmalar üreyerek, çoğalabilir. Kirliliğin ortadan kaldırılmasından çok, kirlenmeye neden olan bu etken maddenin ortadan kaldırılması gerekmektedir. Gıda güvenliği, biyo-lojik, kimyasal, fiziksel kirlenmelerden olduğu kadar üretim sırasındaki işleme yer-lerinin ve koşullarının sağlıksız olması, besin işleyicilerinin hijyen konusundaki yanlış tutumlarından etkilenmektedir.

## **KİRLENME TÜRLERİ**

**1-FİZİKSEL KİRLENME:**Fiziksel kirlenme yiyeceklere besin olmayan yabancı maddelerin karışmasıyla oluşan kirlenmedir. Fiziksel kirlenmeye yol açan yabancı maddeler ;cam kırıkları, kıymık, metal, saç, tırnak, sigara külü, böcek, sinek vb. olabilir.

**2-KİMYASAL KİRLENME:**Besinlere çeşitli kaynaklardan karışan bazı kimyasal maddelerin neden olduğu kirlenme türüdür. Kimyasal kirlenmeye neden olan maddeler; metaller, tarım ilaçları, deterjanlar, plastikler, gıda katkı maddeleridir.

**3-BİYOLOJİK KİRLENME:** 2 şekilde olur.

**A-MAKROBİYOLOJİK KİRLENME:**Gözle görülebilecek büyüklükte olan küçük canlıların (böcek, sinek, kurt vb )gıda maddelerine bulaşmasıyla olur.

**B-MİKROBİYOLOJİK KİRLENME:**Gözle görülemeyen küçük canlıların (mikro-organizmaların) gıda maddelerine bulaşmasıyla olur. Bu mikroorganizmalar ise bakteriler, küf ve parazitlerdir.

Ayrıca mikroorganizmaların gıdalara diğer bulaşma kaynakları hammaddeler (sebze, meyve, çiğ et) gıda üretiminde çalışanlar ,böcekler, kemirgenler, çöpler, çevresel etkenler (toprak, su, hava) üretimde kullanılan araç-gereç-ekipman ve malzeme ile ara ürünün temas ettiği her türlü yüzeylerdir.

## POTANSİYEL TEHLİKELİ BESİNLER

Bazı gıda maddeleri gıda zehirlenmesine neden olan bakterilerin üreyip gelişmel-erine uygundur,bazıları ise uygun değildir .Bu nedenle gıda maddelerinin üreti-minde potansiyel tehlikeli besinlerin diğer besinlerden ayrılan ve tezgahlarda ha-zırlanması ve üretimde çalışanların hij-yen ve sanitasyona uymalarının sağlanma-sı gerekir.

Gıda maddeleri potansiyel tehlikeli olan ve olmayan olarak sınıflandırılırlar. Potansiyel tehlikeli yiyecekler,uygun koşullarda bakterilerin gelişmesini teşvik eden yüksek proteinli besinlerdir. Potansiyel tehlikeli besinler şunlardır. Et, kümes hayvanları eti, süt ve süt ürünleri, yumurta, deniz ürünleridir.

Gıda üretiminin tüm aşamalarında bu potansiyel tehlikeli besinler tanımlanmalı, bu potansiyel tehlikeli besinlere ait önleyici tedbirler alınmalıdır.

Çiğve pişmiş hayvansal besinlerde potansiyel riskli besinlerdendir. Güvenli ve sağlıklı et kesimhanede başlar. Gıda üretiminin başlıca şartı hammaddenin güven-li elde edilmesidir. Et kesildiğinde tamamen mikropsuz olmasına karşın, bakterile-rin üremesi ve çoğalması için uygun bir ortamdır.

\*Etler içinde en çok risk taşıyan tavuk etidir. Bunun sebebi tavukların canlıyken besin zehirlenmesi etkeni olan salmonellayı taşıyor olmasıdır.

\*Ayrıca kıyma, sosis, salam, rosto gibi etlerde potansiyel risklidir.

\* Bunun dışında çiğ etle pişmiş etin bir arada hazırlanması,etin damlayan kanının gıdalara bulaşması, et suyundan yapılan yemek ve soslar da potansiyel risk taşı-maktadır.

\*Bu nedenle et ve et ürünleri en kısa sürede, ayrı mekan ve tezgahlarda hazırlan-malıdır. Oda sıcaklığında fazla bekletilmemelidir. Pişirilmiş etler en fazla iki saat içinde servis yapılmalıdır. Servis yapılana kadar üstü kapalı tutulmalıdır.

\*Etleri pişirmede, iç sıcaklık en az 74 derece olmalıdır. Etlerin sıcaklığı yiyecek ter-mometresi ile ölçülerek, sık sık yeterli sıcaklıkta olup olmadığı tespit edilmelidir. Ayrıca kıyma makineleri, et tahtaları dört saatte bir temizlenerek dezenfekte edil-melidir.

\*Çiğ sütler ise, +1 ile +3 derece arası buzdolabında üzeri kapalı olarak en fazla 48 saat saklanabilir.

## ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ BESİNLER

Yiyecek maddesini saklayarak daha sonra veya pişirerek hemen tüketebilmek için ısının yiyecek maddesine transferi gerekir. Isının transferi sırasında önemli olan mikroorganizmaların dayanabildikleri değişik sıcaklıklarda(yüksek normal-düşük sıcaklıkta üreme ve gelişme)işle-me teknikleri uygulamaktır. Bu işleme teknikleri, ısı işlemlerin işleme şekline, sıcaklık derecelerine ve uygulandıkları gıda madde-sine göre değişir. Genellikle potansiyel tehlikeli besinlere (et, süt, tavuk) ısı işlem uygulaması daha büyük önem taşır. Isıl işlem uygulayarak gıda maddesindeki mikroorganizmalar yok edilip, gıdanın dayanma süresi uzatılır .Isıl işlem uygula-ması, pişirilerek tüketilmesi gereken besin maddelerinde besin maddesinin türü-ne, dayanma süre-sine,pişirilme şekline göre değişir.

**PIŞİRME:**Yiyecekleri güvenli ve sağlıklı tüketebilmek için öncelikle ,ısı transferi-ne dikkat etmek gerekir.ısı transferiyle pişirme üç şekilde olur.

**1-ISI İLETİMİ:** Isı iletiminin büyük bölümü kabın üst kısmında olduğundan ısı ve gaz alevinden kaba, oradan da yiyeceğe doğru iletilerek yemek pişirilir.

**2-YAYILMA:** iki şekilde olur

**A-HAVADAKİ ISININ YAYILMASI:** Fırın ısıyı gaz alevinden veya elektrik ele-mentinden alarak yukarı doğru iletir. Fırın ısındıkça sıcak hava akımı yayılarak ye-mek pişirilir.

**B-SIVIDAKİ ISININ YAYILMASI:** Kap içerisindeki sıvı ısındıkça, kabın kenar ve tabanlarına iletilerek yemek pişirilir.

**3-RADYASYON:** Kaynaktan çıkan kızıl ötesi ve mikrodalga ışınlar yemek tarafın-dan absorbe edilerek yemek pişirilir.

**PASTÖRİZASYON:** Yiyeceklerin sterilizasyona göre daha düşük sıcaklıkta ve kı-sa sürede ısıtılarak ve getatif hücrelerin bir çoğunun yok edilmesi, ancak sporların canlı kalması işlemidir. Süt ürünlerinde kullanılmaktadır. Süt +85 dereceye ısıtıla-rak 15-20 saniye arası bekletilir. Ar-dından 20 dakikada ısıyı +4 dereceye düşürü-lür.

**STERİLİZASYON:** Yiyeceklerde yalnızca zararlı hücreleri değil,aynı zamanda sporlarının da yok eden bir ısıtma ve soğutma işlemidir. Süt ve et ürünlerinde kul-lanılır. Bu yöntemin amacı,sü-tün içinde bulunabilir bütün mikrop tohumlarını yok etmektir.İki yöntemle yapılır.

**A-KLASİK STERİLİZASYON:** Steril ambalajlara konularak sıkıca kapatılmış sütler +115 derece-de ısıtılarak15 ila20 dakika bekletilir ve birden soğutulur.

**B-UHT USULÜ STERİLİZE ETME:**Sütün ısısı, ambalajlanmadan önce +145 dereceye,çıkarılarak birkaç saniye tutulduktan sonra birden soğutulur ve mikrop-tan arınmış bir ortamda ambalaj yapılır.

**KAYNATMA:**Yiyeceklerin kaynama noktasında pişirilerek mikroplarının yok edil-mesi işlemidir.

**KONSERVE YAPMA:**Hava sızdırmayan bir kap içerisinde,yüksek ısı işlemi uygu-lanarak mikrop-ların etkisiz hale getirilmesidir. Bir çok sebze, meyve ve et ürünü-le-ri konserve yaparak tüketilmelidir. Uygun olmayan koşullarda üretilen konserve-lerde, clostridium botulinum bakterisi üreyerek,karbondioksit gazı oluşturur. Olu-şan bu gaz konserve kutularda bombe oluşmasına neden olmaktadır. Bu nedenle şişmiş, bombe yapmış konserve-ler kesinlikle tüketilmemelidir. Bu şekildeki konser-velerin tüketilmesi besin zehirlenmelerine yol açmaktadır.

## **KONSERVE YİYECEKLERDE BOZULMA NEDENLERİ**

**1-MİKROBİYOLOJİK SEBEPLER:**Yetersiz sterilizasyon, ısı uygulamasından sonra yetersiz soğutma, sızıntıdan oluşan bulaşma ve bozulma,işlenmeden önce bozulmanın görülmesidir.

**2-KİMYASAL SEBEPLER:**Gıdaların asitliğinin artması,kutunun içinin kalaylan-ması ve saklamadaki hatalar,depolama ısısının artması, zayıf eksoz (gaz oluşumu) eriyebilir kükürt ve hidrojen bombardıman oluşmasıdır.

**3-FİZİKSEL SEBEPLER:**Otoklava yerleştirme tekniğinde fazla doldurma, fazla vakumlama işleminin yapılmasıdır.

**4-GENEL SEBEPLER:**Konserve kutunun hasar görmesi,ş eklinin bozulması, de-linme ve paslanmasıdır.

**PİŞİR ve SOĞUT (COOK-CHILL):** Pişir ve soğut yemeğin hazırlanması, pişiril-mesi ve pişirme sonrası hızla soğutulmasına (0-3derece) dayalı bir uygulamadır. Bu yöntemde yiyecekler tehli-keli ısı derecelerinde beklememiş olur.

## **POTANSİYEL TEHLİKE OLUŞTURMAYAN BESİNLER**

Bazı gıda maddelerinde bakterilerin gelişmesi ve çoğalması için uygun koşullar (sıcaklık ,nem, oksijen, pH) bulunmamaktır .Bu nedenle bu gıda maddeleri hazırla-ma, muhafaza, pişirme ve servis sırasında gıda çalışanı tarafından hijyen ve sani-tasyona uygun işlenirse potansiyel tehli-ke oluşturmazlar.

Potansiyel tehlike oluş-turmayan besinlerin sahip oldukları özellikler şunlardır.

**A-SU ORANI DÜŞÜK BESİNLER:** Nem ya da su oranı düşük yiyeceklerde bakteri üremesi ya-vaşlar ya da durur. Ancak bakteriler yaşamaya devam ederler. Bu nedenle bakteriler su oranı düşük besinlerde potansiyel tehlike oluşturmazlar.

**B-KONSERVELEER:** Konserve çabuk bozulan gıdaların uzun süre dayanıklı hale getirilmesi için hava sızdırmayan bir kap içerisinde,yüksek ısı işlemleri uygulana-rak mikropların etkisiz hale getirilmesi işlemidir.Konserveleri hazırlarken işleme tekniğine ,hijyen ve sanitasyon kuralları-na uyulması halinde potansiyel tehlike oluşturmazlar.

## **HACCP UYGULAMALARININ AVANTAJLARI**

1-HACCP,tüketici sağlığını korumada bir araç olmakla beraber ,piyasada güven duygusu uyandırmaktadır.

2-Amaç, güvenli gıda üretiminde sıfır hatayı sağlamaktır.

3-HACCP uygulayan kuruluşlar hem iç hem dış ticarete mutlaka üstünlük sağla-yarak işletmenin itibarını artırırılar.

4-Bu sistemde işletmedeki iş akışları,iş yapma yöntem ve çalışma şekilleri belir-lenmiştir.

5-Bilinçli bir ekip çalışması olup sistemdeki herkesin oyunun bir parçası olmasını sağlar.

6-Tüm çalışanların ortak sorumluluğu sağlanarak etkin bir oto-kontrol sistemini uygulayan bir mekanizmadır.

7-Personelin kişisel hijyen ve sanitasyon kurallarına uyması, yeni işe alınan perso-nelin yazılı talimatlar sayesinde işe daha kolay ve daha hızlı uyum sağlamaları an-cak bu sistemle müm-kündür.

8-Ayrıca işletmede yetki ve sorumlulukların belirlenmiş olması işlerin gereksiz tekrarını ve olası çatışmaları ortadan kaldırmaktadır.

9-Ürün ve hizmette verimlilik ve kalite bu sistemle yakalanabilmektedir.

10-Bu sistemin diğer bir avantajı uygulama sırasında oluşturulan kayıtların sakla-nabilmesi, gerektiğinde delil olarak kullanılabilmesidir.

11-Sistemde potansiyel tehlikeleri önleyerek güvenli gıda üretimi ve gıda güvenliği sisteminin geliştirilmesi temel amaçtır.

12-Güvenilir gıdanın tüketiciye ulaşmasının sağlanması,tüketicinin beğenisi, tercih ve güvenin kazanılması HACCP'nin işletmeye sağladığı temel yararlarıdır.

## **HACCP SİSTEMİNİN UYGULAMA AŞAMALARI**

HACCP sistemi 7 temel ilkeye dayanmaktadır.Bu amaçla,ilk önce işletme çalışan-larından bir HACCP ekibi oluşturulur.

HACCP ekibi;HACCP komisyon başkanı HACCP danışmanı, Kat hizmetleri müdürü, Yiyecek-içecek müdürü, Satın alma müdürü, Teknik servis müdürü, Mutfak şefi ta-rafından oluşmaktadır. Ekip içindeki çalışanlar HACCP sisteminin uygulama aşamaları hakkında bilgi sahibi olmalıdır.

### **1-POTANSİYEL TEHLİKELİ(RİSKLİ)BESİNLERİN BELİRLENMESİ**

1-Gıda üretimi sırasında potansiyel riskli besinler belirlenir.

2-Her bir ürünün üretim aşamalarının tümü tehlike analizi kapsamına alınarak incelenir.

3-Standart yemek reçetelerindeki potansiyel tehlikelerin tümü belirlenerek kayıt altına alınır.

4-Tehlikelerin boyutu ve şiddeti, potansiyel tehlikeli ham maddenin işletmeye girişinden itibaren, üretim zincirinde (hazırlama, pişirme, servis), depolama ve dağıtım aşamalarının hepsinde belirlenmelidir.

5-Riskin düzeyi, şiddeti, görülme sıklığı, önem derecesi ile kabul edilebilir risk seviyeleri belirlenerek gerekli önlemler alınır.

6-Potansiyel tehlikeli besinleri,mikroorganizmaların çoğalmasına neden olan doğal veya yapay besinler olarak tanımlamak mümkündür.

### **POTANSİYEL RİSKLİ BESİNLER**

\*Et, tavuk, sosis, sucuk, salam, çiğ veya pişmiş su ve deniz ürünleri,

\*Yumurta ( kabuklu çiğ, kabuğu çatlamış veya kırılmış ,haşlanıp kabuğu soyulmuş),

\*Süt (çiğ veya pişmiş),

\*Peynir (olgunlaşmamış ve yumuşak),

\*Kurubaklagiller (pişmiş),

\*Hamur işleri (et, peynir, krema kullanılmışı),

\*Patates (pişmiş),

\*Makarna, pirinç (pişmiş),

\*Sarımsak (yağ içinde bekletilmiş),

\*Soslar,

\*Filizler (çiğ bakla, patates).

### **POTANSİYEL RİSKLİ OLMAYAN BESİNLER**

\*Kabuğu soyulmamış katı haşlanmış yumurta,

\*Kurutulmuş besinler,

\*Sirke, turşu,

\*Konserveler.

### **2-KRİTİK KONTROL NOKTALARININ BELİRLENMESİ (CCP)**

HACCP sisteminde potansiyel tehlikeler için kritik kontrol noktasını tespit edebilmek için üretimin her aşamasında risk analizi yapılmalıdır.Her tehlike HACCP kapsamına alınmak durumunda değildir.

Ancak, tüm tehlikeler belirlenerek araların-dan en önemlileri seçilir .Bu seçimi HACCP sistemindeki ekip yapar. Buna karar verilirken iki kritik soru sorulur;

**”Tehlikeye ait risk nedir? ve Tehlikenin önemi nedir?”**

Risk analizi yapılırken **karar ağacı tekniğinden** yararlanılarak kayıt altına alınır.Bu tehlikelere ait önleyici tedbirler belirlenir.

### **3-KRİTİK KONTROL NOKTALARINDA KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ**

HACCP ekibi, her Kritik Kontrol Noktası için kabul edilebilir alt veya üst limitleri belirle-melidir.

Patojen bakterilerin besinlere bulaşması ve üremesi potansiyel tehlike olduğuna göre, bu olumsuz durumların meydana gelmesini önleyecek tedbirlerin alınması gerekir.

Bakterilerin üremesi için yeterli süre, sıcaklık, pH,nem gibi etmenlerin olması gerekti-ğini biliyoruz. Bu etmenler kontrol altında tutulduğunda bakterilerin üremesi önlene-bilmektedir.

#### **ÜRETİMİN HER NOKTASINDA KRİTİK KONTROL NOKTALARINDA SÜRE-SICAKLIK ÇİZELGESİ**

*TESLİM ALMA	SÜRE,SICAKLIK-	CP
*DEPOLAMA	SÜRE,SICAKLIK,KONTAMİNASYON	CP
*HAZIRLAMA	SÜRE,SICAKLIK,KONTAMİNASYON	CP
*PIŞIRME	SÜRE-SICAKLIK	CCP
*SOĞUTMA	SÜRE,SICAKLIK,	CCP
*ISITMA	SÜRE,SICAKLIK	CCP
*SICAK BEKLETME	SÜRE,SICAKLIK	CCP
*SERVİS	SÜRE,SICAKLIK,EL TEMİZLİĞİ	CCP

#### **KARAR VERME AĞACI**

Üretim aşamalarında tehlikeleri belirlenmiş ürünlerin, kritik kontrol noktalarının tes-pit edile-bilmesi için sorulan sorular dizisidir .Bir aşamanın Kritik Kontrol Nok-tası olup olmadığını anlamak için çoğu kez tek bir sorunun sorulması yeterli ol-maktadır.

**”Bu aşamadaki tehlike ileride başka bir işlem ile gideriliyor mu?”** sorusu sorulur.

Eğer ileride gideriliyorsa, burası bir Kritik Kontrol Noktası olamaz kanaatine varılır.

#### **ÖRNEK:**

Aşağıda yiyecek akış şemasına göre Kritik Kontrol Noktası ve Kontrol Noktasında kullanılabilecek kritik sınırlar listelenmiştir.

##### **Kritik Kontrol Noktası veya Kontrol Noktasında Teslim Alma:**

\*Çabuk bozulan yiyecekler 4.5 °veya altında teslim alınır.

\*Dondurulmuş yiyecekler -18° veya altında teslim alınır.

##### **Kritik Kontrol Noktasında Pişirme, Isıtma, Sıcak Tutma:**

\*Et ve et ürünleri, tavuk, tüm yiyeceklerin iç sıcaklığı74°

\*Su ve deniz ürünlerinin iç sıcaklığı 65°

\*Pişirilmiş yiyeceklerin iç sıcaklığı 65°

\*Hazırlanmış yiyecekler oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletilmez.

##### **Kritik Kontrol Noktalarında Soğutma ve Soğuk Depolama:**

\*Tüm yiyecekler 60° den 20° ye en fazla 2 saatte, 20° den 4-5° ye ise 4 saatte soğutulmalıdır.

##### **Kritik Kontrol Noktalarında Yiyeceklerle Temas:**

\*Üretimde çalışan kişiler hijyen ve saniteyona uygun çalışmalı, kurallarına uymalıdır

#### **4-HACCP SİSTEMİNDE İZLEME ve KONTROL FAALİYETLERİ**

Potansiyel riskli besinlerdeki risklerin önlenmesi ve kabul edilebilir seviyelere indirilebilmesi için yapılması gereken ,kontrol ve önleyici faaliyetler tanımlanmalıdır. Satın alma, üretim, dağıtım ve depolama aşamalarında kayıt altına alınır. Kri-tik Kontrol Noktalarının kontrol altında olup olmadığı sistematik, periyodik, sürekli ve planlı bir şekilde izlenmelidir.Doğrulama ise, HACCP sistemindeki çalışmaların etkin ve verimli olup olmadığının incelenmesidir.

### **5-HAACP SİSTEMİNDE DÜZELTİCİ FAALİYETLER**

Kritik Kontrol Noktasında kritik sınırlar aşıldığında düzeltici işlemlerin yapılması gerekir. Prob-em önlenmelidir. Hatalı ürün varsa,imha edilip edilmeyeceğine karar verilir. Düzeltme işlemlerine ait kayıtlar tutulur. HACCP sisteminin, HACCP planına uygun yürüyüp yürümediği, düzeltilmesine gerek olup olmadığı değerlendirilir.

### **6-HACCP SİSTEMİNDE KAYIT TUTMA İŞLEMİNİN YAPILMASI**

HACCP sisteminin geriye doğru izlenebilmesi, gözlenmesi,doğrulanması ve geçerli kılınması için,tüm üretim aşamalarının kaydedilmesi gerekir. Bu kayıtların oluşturu-lması, gözden geçirilmesi, saklanması ve korunması gerekmektedir. Kayıtlarda genellikle şublgiler vardır.

\*HACCP sisteminde yer alan kişilerin listesi.

\*Yiyecek akış şeması, yiyecek şartnameleri.

\*Sıcaklık-süre izleme çizelgeleri.

\*Düzeltilme işlemleri, doğrulama prosedürleri.

### **7-KRİTİK KONTROL NOKTALARINDA GEREKLİ DENETİMİN**

#### **YAPILARAK UYGUN ÖNLEMLERİN ALINMASI**

**DENETİM:**Bir sistemin önceden belirlenmiş kriterlere göre sistematik bir şekilde değerlendirilmesi demektir.

\*Denetimlerde amaç; işletmeyi gözlem altına alarak çalışanları eğitmek,

\*Gıda güvenliğinde izlenmesi gereken yolu göstermek suretiyle sektörü ıslah et-mek,

\*Sektörün iyileştirilerek gıda maddelerinin halk sağlığına zarar vermesini önle-mek,

\*Gıda işletmelerinde çalışanların çalışmalara ve denetimlere gönüllü katılımının

\*Ortak bir sorumluluk paylaşımının sağlanmasına yönelik olmalıdır.

#### **HACCP SİSTEM DENETİMLERİ DÖRT FARKLI TİPTE OLUR.**

**1-İÇ DENETİMLER:** HACCP sisteminde işletmenin kendi iç deneticileri tarafın-dan sistem etkin-liğinin sürekli olarak denetleniyor olması esastır. İç denetçilerin, üretilen gıdalar ve üretim süreci konusunda yeterli bilgi ve deneyime sahip olması gerekmektedir. İç denetçiler, aşçıbaşı, yiyecek ve içecek müdürü, restoran müdü-rü, diyetisyen, sanitasyon ve kalite güvence uzmanı gibi kişilerden oluşur.

**2-DİŞ DENETİMLER:**İşletmenin kendisini,menfaat ortaklığı olmadığı bağımsız diğer bir işlet-menin denetleme kurullarına denetlettiğiyle olur. Bu tip deneti-min bir başka işlevi işletmeyi belgelendirme aşamasına hazırlamaktır.

**3-SERTİFİKASYON (BELGELENDİRME):**HACCP sisteminin varlığını ve etkin-liğini belgelendirmek amacıyla, başka kurumlara yaptıracağı denetim ve çalışma-lardır.Bu denetimleri belirli konu-larda sistem denetimi ve belgelendirme yetkisini almış kurumları yerine getirir. TS13001 stan-dardı, uluslar arası kabul görmüş HACCP prensiplerine dayalıdır. Gıda güvenliğinin kontrolü amacıyla bir yönetim sistemine uygulanan kuralları kapsar. Türk Standartları Enstitüsü tarafından yapı-lır.

**4-YASAL DENETİMLER:**Gıda üreten işletmelerde gıda güvenlik sistemlerinin kurulması ve işletilmesi ile ilgili sorumlulukların yasaya uygunluğu açısından de-netlenmesi sorumluluğu devletindir. Devlet



bu görevini, konuyla ilgili kurumları ve bu amaçla eğiteceği personel ve denetçileri vasıtasıyla yerine getirir.

## **HACCP SİSTEMİNİN UYGULAMASINDA MUTFAK BÖLÜMÜNDE GENEL KURALLAR**

### **MUTFAK GİRİŞBÖLÜMÜ**

Mutfak girişine hijyen paspası konulmalıdır.

Mutfak girişine el yıkama lavabosu, sıvı sabun, dezenfektan ve kâğıt konulmalıdır.

Mutfağa girecek ziyaretçiler için beyaz önlük, bone ve galoş konulmalıdır.

Mutfak girişine hijyen çizgisi çizilmelidir.

### **MUTFAK BÖLÜMÜ:**

#### **1-GENEL HİJYEN KURALLARI**

Her gün işe başlamadan önce temiz iş kıyafetleri giyilmeli.

Mutfak hijyen bölgesine girişte eller dezenfektanlı sabunla yıkanmalı ve kâğıt hav-luyla kurulanmalıdır.

Çalışan personel 6 ayda bir portör muayenelerini yaptırmalıdır. Çalışan personel kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.

#### **2-ELLER ve İŞ KİYAFETİ**

İşe başlamadan önce,

Her paydostan sonra işe dönerken,

Bir bölümde diğer bölüme geçerken,

Tuvaletten sonra,

Çiğ ve pişmiş yiyeceklere dokunduktan sonra,

Yiyecek ve içecek artıklarına dokunduktan sonra,

Kimyasal maddelere dokunduktan sonra,

Her temizlik öncesi ve sonrası,

Ağız, burun ve saçlarınıza dokunduktan sonra,

Para, çöp vb. maddelere dokunduktan sonra mutlaka yıkanmalıdır.

Tırnaklar kısa ve temiz olmalıdır.

Mutfakta çalışan personel takı, yüzük, saat gibi aksesuarlarını işe başlamadan önce çıkarmalıdır.

Çalışan personel saçlarını tamamını örten bone kullanmalıdır. Solunum, sindirim ve deri hastalığı bulunan personel üretimde çalışmamalıdır.

Mutfak hijyen bölgesine giriş talimatlarına uymayan kişiler alınmamalıdır.

#### **3-KAHVALTI BÖLÜMÜ**

Yukarıdaki kurallara ilave olarak;

Hazırlanan ürünlerin üzerini streç filmle kapatınız ve üretim tarihi mutlaka yazınız.

Gıdalara dönük öksürüp hapşırmanızın mutlak maskeli olunuz.

Yoğurt ve süt ürünlerini büfe geri dönüşünde imha ediniz.

#### **4-PASTAHANE BÖLÜMÜ**

Yukarıdaki kurallara ilave olarak;

Pişirilmeyen ürünleri hazırlarken eldiven ve maskesiz çalışmayınız.

-Kullandığınız ürünlerin son kullanma tarihini kontrol ediniz.

-Krem şantili gıdaları 20 saatten fazla bekletmeyiniz.

### **5-KASAPHANE BÖLÜMÜ**

Yukarıdaki kurallara ilave olarak;

İşe başlaman önce ellerinizi dikkatle bileklerinize kadar dezenfektanlı sıvı sabunla yıkayınız ve kurulayınız.

Hazırlığınızı yaparken HACCP renk kodlarına uyunuz.

Şoklu ürünleri +4 - +5 derecede soğuk hava odasında çözdürünüz.

Bıçakları kullanmadan önce en az 5 dakika dezenfektanlı küvette bekletin.

Kıyma makinesinin bıçak ve aynalarını her kullanımdan sonra temizleyip dezenfekte ediniz.

### **6-SOĞUK BÖLÜMÜ**

Yukarıdaki kurallara ilave olarak;

Mayonezli gıdaları 20 saatten fazla bekletmeyiniz.

### **7-SICAK BÖLÜMÜ**

Hazırlanan ürünü en fazla 30 dakika içinde +10 dereceye getirip soğuk hava dolabına koyunuz.

Çiğ ürüne dokunduktan sonra ellerinizi dezenfekte etmeden pişmiş ürünlere dokunmayınız.

### **8-BULAŞIK YIKAMA BÖLÜMÜ**

Kirli ve temiz kaplar ayrı yerlerde tutulmalıdır.

Kaplar deterjanla yıkandıktan sonra bol suyla durulanmalıdır.

Durulma işlemi sonra kaplar 70 derecelik dezenfekte küvetinde en az 2 dakika bekletilmeli-ir.

Kurumaya bırakılan kaplar üst üste konulmamalıdır.

Bezle kurulama kesinlikle yapılmamalı, kaplar kendi kendine kurumaya bırakılmamalıdır.

## **YEMEK MALİYETİ KONTROLÜ(COST CONTROL)**

Günümüzde her mutfak şefinin yiyecek maliyet kontrolünü elinde tutabilmesi için tutabilmesi için, maliyet kontrolünden ve muhasebeden anlamsız gerekir. Her kuruluşun maliyet kontrolü hesaplama yöntemi farklı olabilir. Ancak, bütün kontrol-lerin amacı iyi ve kötü halin nereden geldiğini anlamaktır. Örneğin ,zarar ,hırsızlık vb. yiyecek maliyetini artırır .Artışı gören yönetim, artışın neden kaynaklandığını öğrenmek ister.

Mutfak şefi, yiyecek maliyetini normal oranda tutmak için birtakım önlemler alır veya sorulacak hesaba bir cevap hazırlar. Bu konuda mutfak şefiyle yönetim arasında bilgi alış veriş olur.

Yiyecek maliyet oranı,her işletmenin konseptine göre farklılık gösterebilir. Örneğin, bir esnaf lokantası ile lüks bir restaurantın yemek maliyet oranları birbirinden farklılık gösterir.

## **YİYECEK MALİYETİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER**

\*Yiyeceğin kalitesi.

\*Yanlış hazırlama tekniği uygulanması (Tecrübesiz aşçılarla çalışmak).

\*Yönetim hataları (dikkate alınmayan personel yiyecek giderleri vb.).

\*Satın alma ve üretim esnasındaki kayıplar. (hırsızlık,ziyan vb.).

\*Yanlış satın alma politikası uygulamak(vadeli satın alımdan dolayı malzemelere değerinden fazla para ödeme, piyasayı iyi izlememe).

\*Mevsim değişiklikleri ve enflasyonun yiyecek fiyatlarına etkisi.

\*Ön görülen porsiyondan fazla veya az servis ederek yiyecek malzeme miktarını artırmak veya düşürmek.

\*Mevsim dışı ürün satın almak.

\*Piyasanın durgunluğu.

\*Yiyecek dışı,diğer giderlerde değişiklik olması vb.

## YİYECEK MALİYET ORANI

### 1-TURİSTİK BİR RESTAURANTIN YİYECEK MALİYETİ(COST)

Her işletmenin bir aylık veya bir dönemlik masrafları aynı olmayabilir. Örneğin, restoranın aylık kirası olmayabilir ,amortismanları çok az olabilir ya da hiç olma-yabilir .Bu giderlerden başka birçok farklı masraf giderleri olabilir. Aşağıda gösteri-len giderler bir restaurantın bir aylık örnek giderleridir.

#### AYLIK TOPLAM GİDERE GÖRE YİYECEK COST HESAPLAMASI

Personel maliyeti	12000 TL
Yiyecek maliyeti	11000 TL
İçecek maliyeti	3000 TL
Enerji,elektrik,gaz vb.	2500 TL
Telefon	500 TL
Kira	1500 TL
Amortisman	2000 TL
Bakım ve onarım	750 TL
Finans giderleri	250 TL
Vergiler	800 TL
Çeşitli harcamalar	2250 TL
<b>Toplam giderler</b>	<b>36550 TL</b>

Toplam gider olan 36550 YTL'nin 11000 TL'si yiyeceklerin satın alınması için kullanılmıştır. Burada yiyecek maliyetinin toplam maliyete oranını bulacağız.

$$11000/36550= 0,3009$$

$$0,3009*100= 30,09$$

Restaurantın yiyecek costunun %30,09 olduğu görülüyor.

Yani,bütün masrafların %30,09'u yiyecek satın alımı için kullanılmıştır.

#### AYLIK TOPLAM SATIŞA GÖRE YİYECEK COST HESAPLAMASI

Toplam giderler	36550 TL
Aylık satış toplamı	37400 TL

$$11000/37400 = 0,2941$$

$$0,2941*100 = 29,41$$

## MUTFAK COSTU ARAŞTIRMASI

Fransa'da 3 yıldızlı 30 otel arasında yapılan bir araştırmada, ortalama yiyecek maliyeti oranı %23 olarak tespit edilmiştir .Bu oran lüks restaurantlarda %30-%35 arasındadır.

### BİRİNCİ SINIF BİR RESTAURANTIN YİYECEK MALİYET (COST) ORANI ÖRNEĞİ

Personel maliyeti	%38
Yiyecek maliyeti	%27
İçecek maliyeti	% 3
Enerji(elektrik,gaz vb.)	% 5
Telefon	% 2
Kira	% 10
Bakım ve onarım	% 6
Çeşitli harcamalar	% 9
<b>Toplam giderler</b>	<b>% 100</b>

Yukarıdaki restaurantta aylık bütün masrafların %27'si yiyecek alımı için kullanılmıştır.

### **MALİYET FİYATININ HESAPLANMASI**

Bir ürün veya işin maliyeti 3 büyük etkenden meydana gelmektedir.

**Hammadde** = Alış fiyatı+Satın alma masrafları =Satın alma maliyeti.

**Teknik sermaye** = Ekipmanlar,mekean,amortismanlar.

**İş gücü** = Ücretler,sosyal maliyetler,enerji vb.

### **HAMMADDE SATIN ALMA MALİYETİ**

Mutfağın çalışabilmesi için satın alınan malzemelerin toplam maliyeti,genelde bir aylık dönem olarak hesaplanır. Ancak, bazen 10 veya 15 günlük de hesaplama yapılabilir.

### **BİR AYDA TÜKETİLEN MUTFAK MALZEMENİN HESABI**

Dönem başlangıcındaki envanter(stokta geçen aydan kalan malzemeler )tutarı+dönem için alınan malzeme tutarı-dönem bitimindeki envanter(stokta kalan malzemeler)=Bahis konusu dönem içinde yapılan toplam yiyecek masrafı.

### **ÖRNEK;**

#### **Haziran ayında mutfakta tüketilen maddeler**

Mayıs ay sonu envanter tutarı	1000 TL
Haziran ayında satın alınan malzemelerin toplam maliyeti	11500 TL
Haziran ay sonu envanter tutarı	1500 TL

**1000+11500-1500 =11000 TL (Haziran ayının mutfak maddeleri toplam maliyeti)**

Ancak,bu mutfak maddeleri maliyetinden,personel ve yönetim için yapılan yiyecek harcamaları düşürülmelidir veya en azından, misafir ile ilgisi olmayan yiyecek harcamalarını not ederek ayrı bir hesap tutmak,yiyecek maliyet fiyatını daha be-lirgin bir hale getirir.

### **GENEL HARCAMALAR**

**A-PERSONEL GİDERLERİ:**Maaş, sosyal giderler, yemek, yatacak yer vb.

**B-VERGİLER:**KDV, gelir vergisi vb.

**C-KİRA,ENERJİ,BAKIM ve ONARIM:**Kiralar, elektrik, su, yakıt, tamir vb.

**D-DEĞİŞİK HARCAMALAR:**Reklam, büro malzemeleri, PTT vb.

**E-FİNANS GİDERLERİ:**Kredi faizleri, banka giderleri vb.

### **AMORTİSMANLAR**

Yapının,ekipmanların ve araç-gereçlerin eskiyerek değer yitirmesine dayalı bu maliyetler, hesaplanarak gider tablosuna eklenir ve bu maliyet fiyatına dahil edilir. Amortismanın süresi ve yönetimi kullanılan unsurun özelliğine göre değişebilir. Genelde, yapıların amortismanı (değer yitirmesi) uzun vadede, ekipmanların amortismanı ise 5 ile 10 yıl arasında yapılmaktadır.

### **MUTFAK ŞEFİNİN BİLMESİ GEREKEN KURALLAR**

Bir dönem (aylık) için mutfağa alınan maddelerin toplam maliyeti açığıbaşına idare tarafından bildirilir. Mutfak şefine bildirilen mutfak harcamaları rakam ve oran (mutfak maliyeti) olarak açıklanır. Bütün harcama ve giderler söz konusu döneme göre hesaplanarak yapılır. Hesabı yapılması gereken süreye ait giderler eklenerek gerçek maliyet fiyatı bulunur.

Yani,**geçen aydan kalan stok+o ayın yiyecek masrafları-ay sonunda kalan stok=Bir dönemlik (aylık)mutfak harcaması.**

## MUTFAK İÇİN SATIN ALINAN MADDELER

Mutfak maliyeti hesaplarırken sadece yiyecek maddeleri alımları göz önünde bu-lundurulmaz. Bunların yanında, yemek hazırlanmasında gerekli olan bir çok mad-de de mutfak maliyetine eklenir. Et, et ürünleri, balık ,tavuk, sebze, meyve, süt ve süt ürünleri, bakkaliye, bakliyat maddelerinin yanında temizlik maddeleri, alümin-yum folyo, streç film, mutfak ipi, odun kömürü ve yiyecek maddesi olmayan, bir çok madde de satın alınır.

Ancak,maaşlar,elektrik, yakıt, telefon ,bakım ve yemek hazırlamayla doğrudan ilgili olmayan diğer giderler mutfak maliyetine girmez.Bunlar ayrıca hesap edilir. Bu giderler idareyi ilgilendirir-diren giderlerdir.

Örneğin ,aşçılara ödenen maaş,işletmenin personel giderlerine, elektrik, su, tele-fon işletmenin ortak giderlerine, mutfakın tamiri, işletmenin çeşitli giderlerine, mutfak ekipmanlarının amortismanları işletmenin genel amortisman giderlerine yazılır.

## YEMEK HAZIRLAMA TEKNİK FİŞLERİ(YEMEK REÇETESİ)

Teknik fiş tam bir yemek tarifi değildir. Teknik file yemek yapabilmek için yeterli derecede mutfak bilgisi gerekir. Çünkü, teknik fişte, hazırlama tekniği, hatırlatma amaçlı olduğu için kısa ve özet olarak,mutfak terminolojisiyle yazılır. Her yemeğin, mutlaka bir teknik fişi olmalıdır.

Bu fişte, yemeğin ismi, numarası, porsiyon sayısı, içine konulan malzemeler ve miktarları, hazırlama tekniği, yemeğin toplam malzeme maliyeti ve porsiyon ma-liyeti olmalıdır. Bu fiş yemeğin kimliğidir.Teknik fişsiz çalışan işletmelerde yemek fiyatları, kesinlikle çok dengesizdir ve hiçbir yemek standardı da yoktur.

Malzemeler, kesinlikle gramajlı (teknik ölçülü) yazılmalı. Ölçü olarak bardak, fin-can vb. kullanılamaz. Çünkü, bu iş profesyonel işdir ve bu şekilde yapılmalıdır. Kg, gr,litre, cl ve ml. gibi ölçülerle belirtilir. Bazı malzemelerde adet belirtilir. 2 adet yumurta, 2 adet alabalık gibi. Bir tabak un veya bir adet patlıcanın hesabını yap-mak kolay değildir.

Ancak, kilosu 1 TL olan patlıcandan 150 gr. kullanıyorsa ve fişe bu şekilde yazıyor-sak, patlıcanın tabak maliyeti hesaplaması çok kolay olacaktır.

1YTL\*0,150 kg. =0,15 YTL

Teknik fişlere malzeme tabak maliyet fiyatları KDV'siz olarak yazılır. Maydanozun, tuzun ve biberin miktarını ve fiyatını tam olarak belirtmek mümkün değildir.

A la carte restoranlarda tabak maliyetleri bir kişilik tabak maliyeti olarak hesapla-nır.

Banquet ve catering işletmelerinde ise, fazla sayılarda kişiler için hazırlanan ye-mek fişleri hazırlınır. 100-150 kişilik kişi sayılarına göre hazırlanan yemek fişleri daha sonra kişi başı maliyete kolaylıkla çevrilir.

Aşçılık okulları için 4 ve 10 vb. kişilik yemek fişleri önerilir. Her öğrenci bu fişlerde-ki malzemenin yarısını veya en uygun miktarını kullanarak yemek hazırlar.

Table d'hote usulü, çok miktarda, yemek veren mutfaklar ve yemek fabrikaları, yemek hazırlama teknik fişine, hazırlanacak yemeğin gerçek porsiyon sayısını yazmalıdırlar.Teknik fişi olan yemeklerin satış fiyatı daha çabuk belirlenir ve daha gerçekçi olur. Teknik fişlerine, yiyecek birim fiyatları, KDV'siz yazılır. İşletmeler al-dıkları malzemelere verdikleri KDV'leri vergi iadesi yoluyla geri alırlar.

YEMEK HAZIRLAMA TEKNİK FİŞİ				NO:050
YEMEK İSMİ:ALABALIK TAVA				PORSİYON: KALORİ DEĞERİ: PIŞME SÜRESİ:
PORSİYON SAYISI:1				TABAK FOTOĞRAFI
MALZEME	MİKTAR	BİRİM FİYAT	TABAK FİYATI	
Alabalık	1 adet	7,5 TL	7,5 TL	
Tereyağı	0,30 kg.	50 TL	1,5 TL	
Ayçiçek yağı	0,10 Lit.	17 TL	1,7 TL	
Limon	1 adet	1 TL	1 TL	
Maydanoz				
Patates	0,10 kg.	0,30 TL	0,30 YTL	
Tuz				
Karabiber				
				<b>YAPILIŞI</b> Yapılış şekli adım adım yazılır.
YEMEĞİN TOPLAM TABAK MALİYETİ			12,00TL	<b>SERVİSE HAZIRLAMA</b> Ilık düz balık tabağında servis edilir.
BİR PORSİYON İÇİN TABAK MALİYETİ			12,00TL	

## YEMEK KALORİSİ HESAPLAMA

Yemek kalorisi hesaplamak için gerekli unsurlar şunlardır:

\*Yiyeceklerin kalorisini gösteren bir liste ve gerekirse besin değerlerini bir tablo.

\*Hesaplanacak miktar, sadece yenilebilir net kısmın miktarı olarak hesaplanmalıdır. Yani,kabuk, kemik,çekirdek,kılıçık,kafa vb. hesaba girmez.

**ÖRNEK;**1 kg. patates soyulduktan sonra,750 gr.geldi. Burada hesaplanacak olan miktar 750 gr. yenilebilir patatestir.100 gr. patateste 90 kalori vardır.  
1 kg. brüt patateste ki kalori miktarı:  $90 \times 7,5 = 675$  kalori bulunur.

Enerji veren besinler(yağ,karbonhidrat,protein ve alkol).

- \*1 gr. yağ 9 kilo kalori verir.
- \*1 gr. karbonhidrat 4 kilo kalori verir.
- \*1 gr. protein 4 kilo kalori verir.
- \*1 gr. alkol 7 kilo kalori verir.(kötü kalori).

**ÖRNEK: Bir porsiyon (150 gr.) sade pilavda ne kadar kalori bulunur?**

Gerekli malzeme:Pirinç(çiğ) 60 gr.,Tereyağ 10 gr. su ,çeşni.

Bu yemekte sadece pirinç ve yağda kalori vardır.

Kalori cetveline göre 100 gr. çiğ pirinçte 350 kalori.

100 gr. tereyağında 760 kalori olarak görünüyor.(Kullanılan kaloriler kilo kalordir.)

60 gr. çiğ pirinç\*3.50+10 gr. tereyağ\*7.60:**286 kalori.**

**VEYA**

$350 \times 0.60 = 210$  kalori (pirinçte bulunan kalori miktarı)

$760 \times 0.10 = 76$  kalori (tereyağında bulunan kalori miktarı)

**Pilavdaki kalori miktarı:210+76:286 kilo kalori**

**ÖRNEK:Taneli Sebze Çorbası(8 kişilik)**

Malzemeler:80 gr. tereyağ,150 gr. pırasa, 150 gr. havuç, 150 gr. şalgam, 150 gr. kereviz, 150 gr. lahana, 200 gr. patates, 50 gr. taze fasulye, 50 gr. iç bezelye, 150 gr. kruton ekmek, 100 gr.kaşar peyniri, 40 gr.maydanoz, tuz, biber ve su.

Çorbadaki bazı yiyecekler görüldüğü gibi brüt olarak yazılmıştır. Bunların yenebilir net miktarını bulmak gerekir. Bu malzemeler pırasa, havuç, şalgam, kereviz, lahana, patates, fasulye ve maydanozdur. Bu yiyeceklerin miktarlarının ,ortalama %5-20'si kabuk ve istenmeyen kısım olarak düşüldükten sonra kalori hesabına geçilmelidir.

**ÖRNEK:Taneli Sebze Çorbası(8 kişilik)**

Kalori tablosuna bakarak;

Pırasa(net 15 gr.)	46 kalori.
Havuç(net 135 gr.)	58 kalori.
Şalgam(net 115 gr.)	46 kalori.
Kereviz(net 115 gr.)	46 kalori.
Beyaz lahana(net 150 gr.)	58 kalori.
Patates(net 160 gr.)	144 kalori.
Taze fasulye(net 45 gr.)	16 kalori.
İç bezelye(net 50 gr.)	46 kalori.
Maydanoz(net 25 gr.)	9 kalori.
Ekmek(net 150 gr.)	375 kalori.
Kaşar peyniri(net 100 gr.)	340 kalori.

Tereyağı(net 80 gr.) 608 kalori.  
**TOPLAM: 1792 kalori (8 kişilik).**  
**Bir kişilik kalori miktarı: 1792/8= 224 kalori.**

#### **ÖRNEK:BİFTEK IZGARA(4kişilik)**

Malzemeler: 4 adet 150 gr. biftek,800 gr. patates,40 gr. sıvıyağ,20 gr. tereyağ.  
NOT:Patates tavada kullanılacak olan sıvı yağın sadece yarısını kayda almak gerekir.Çünkü, yarısı tavada kalır veya yenmez.

Biftek(net 600 gr. et %5 yağlı) 714 kalori  
Patates(net 640 gr.) 576 kalori  
Sıvı yağ(net 20 gr.-yağın yarısı alındı) 178 kalori  
Tereyağ(net 20 gr.) 152 kalori  
**TOPLAM 1620 kalori**  
**BİR KİŞİLİK KALORİ 1620/4 = 405 kalori**

#### **ÖRNEK:CREM CAMEL(8 kişilik)**

Malzemeler: 1 litre süt,7 yumurta,250 gr. şeker,vanilya.  
Karamela için 160 gr. şeker.(Karamelanın %80'ini kayda almak gerekir.)

Süt(net 1 litre orta yağlı) 470 kalori  
Yumurta(net 350 gr.) 567 kalori  
Şeker+karamela için şeker(net 378 gr) 1512 kalori  
**TOPLAM KALORİ 2549 kalori**  
**BİR KİŞİLİK KALORİ 2549/8= 318 kalori**

### **YEMEKTEKİ BESİN MADDELERİNİ HESAPLAMA**

Enerji veren,vermeyen besin unsurlarını hesaplama için gerekenler şunlardır:

- 1-Gıda
- 2-Yiyeceklerin net yenebilirlik orantısını gösteren tablo.
- 3-Yemeğin içine konacak malzemelerin miktarları tam ve net olmalı. Yani, yemek tarifindeki miktarlar kesinlikle doğru ve denenmiş olmalıdır.
- 4-Kayda alınacak olan miktar ,sadece yenabilir net kısmın miktarı olmalı.

**Enerji veren besinler (yağ, karbonhidrat, protein ve alkol).**

**1 gr. yağ 9 kilo kalori verir.**  
**1 gr. karbonhidrat 4 kilo kalori verir.**  
**1 gr. protein 4 kilo kalori verir.**  
**1 gr. alkol 7 kilo kalori verir. (kötü kalori).**



**ÖRNEK:YAYLA ÇORBA (8 KİŞİLİK)**

Malzeme	Kalori	Protein	Yağ	Karbonhidrat	Mineraller	Vitamin	Selüloz
Pirinç 120gr	410	8,40gr	0,60gr	92,40gr	-----	-----	-----
Un 80gr	280	7,68gr	1,12gr	52,90gr	-----	-----	-----
Yumurta 1ad	77	5,50gr	6,00gr	0,30gr	-----	-----	-----
Tereyağ 60gr	456	0,48gr	50,40gr	0,30gr	-----	-----	-----
Yoğurt 250gr	87	8,90gr	3,75gr	4,50 gr	-----	-----	-----

TOPLAM 1310 30,96 61,97 156,70

PROTEİN 396gr\*4 =123,84 Kalori %9,46

YAĞ 61,97gr\*9 =557,73 Kalori %42,59

KARBONHİDRAT 156,70gr\*4=626,80 Kalori %47,86

**TOPLAM KALORİ : 1310**

**BİRKİŞİLİK KALORİ : 163,75**