T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SOĞUK-SICAK İÇECEKLER

Ankara, 2019

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER 3
AÇIKLAMALAR 5
GİRİŞ 6
ÖĞRENME FAALİYETİ- 1 7
1. SOĞUK İÇECEKLERİ HAZIRLAMA 7
1.1. Meyve Suyu Tanımı ve Özellikleri 7
1.2. Meyve Suyu Sıkma Araçları ve Kullanım Özellikleri 8
1.2.1. Katı Meyve Sıkacağı 8
1.2.2. Portakal Sıkacağı 9
1.3. Taze Meyve Sularının Hazırlanması 11
1.4. Taze Meyve Sularının Servise Kadar Saklanması 12
1.5. Taze Meyve Sularının Servisi 12
1.5.1. Taze Meyve Sularının Servis Sıcaklığı 12
1.5.2. Bardağın Doldurma Oranı 13
1.6. Limonata Hazırlanması 13
1.6.1.Tanımı ve Özellikleri 13
1.6.2.Limonata Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar 13
1.7.Konsantre Meyve Sularının Hazırlanması 15
1.7.1. Tanımı ve Özellikleri 15
1.7.2. Konsantre Meyve Sularının Hazırlanması 16
1.8.Ayran 16
1.9. Soğuk İçeceklerin Servise Hazırlanması 17
1.10.Soğuk İçeceklerin Uygun Koşullarda Saklanması 17
DEĞERLER ETKİNLİĞİ 18
UYGULAMA FAALİYETİ 19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 20
ÖĞRENME FAALİYETİ- 2 22
2. SICAK İÇECEKLERİ HAZIRLAMA 22
2.1. Çayın Hazırlanması 22
2.1.1. Çayın Tanımı ve Özellikleri 22
2.1.2. Çay Çeşitleri 26
2.1.3. Çay Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar 31
2.1.4. Çayların Hazırlanması 32
2.1.5. Farklı Kültürlere Ait Çay Çeşitleri 34
2.1.6. Çay Servisi Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar 39
2.2. Türk Kahvesinin Özellikleri ve Hazırlanması 40
2.3. Kahve Çeşitleri ve Hazırlanması 42
2.3.1. Filtre Kahve 42
2.3.2. Espresso Kahve 44
2.3.3. Mocca Moka Kahve 45
2.3.4. Kafeinsiz Kahve 45
2.3.5. Kapucino (Cappucino) Kahve 45
2.4. Kahve Servisi Yapma 46
2.4.1. Kahve Servisinde Kullanılan Fincan Çeşitleri 46
2.5. Sıcak Çikolatanın Hazırlanması ve Servisi 47

2.5.1.Tanımı 47
2.5.2. Malzemeleri 47
2.5.3. Hazırlanması 48
2.5.4. Sıcak Çikolata Servisi 48
2.6. Salebin Hazırlanması ve Servisi 49
2.6.1. Tanımı 49
2.6.2. Malzemeleri 49
2.6.4. Salep Servisi 50
UYGULAMA FAALİYETİ 52
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 53
ÖĞRENME FAALİYETİ- 1 55
3.TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ YÖRESEL İÇECEKLERİ HAZIRLAMA 55
3.1. Bozanın Hazırlanması 55
3.1.1. Tanımı ve Özellikleri 55
3.1.2. Boza Hazırlama 56
3.1.3. Boza Servisi ve Saklanması 58
3.2. Şerbetin Tanımı 60
3.2.1. Türk Mutfağına Özgü Şerbet Çeşitleri 60
3.3. Lohusa Şerbetinin Tanımı ve Özellikleri 70
3.3.1. Lohusa Şerbetinin Hazırlanması 71
3.4. Ayranın Hazırlanması 72
3.4.1. Tanımı ve Özellikleri 72
3.4.2. Ayran Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar 73
3.5. Şıra 74
UYGULAMA FAALİYETİ 75
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 76
ÖĞRENME FAALİYETİ- 4 77
4.ULUSLARARASI MUTFAĞA ÖZGÜ İÇECEKLERİ HAZIRLAMA 77
4.1. Sorbe ve Granitanın Tanımı 77
4.2. Sorbe ve Granitanın Menüdeki Yeri ve Önemi 78
4.3. Sorbe Çeşitleri ve Özellikleri 80
4.3.1. Meyveli Sorbe Hazırlama 80
4.3.2. Çikolatalı Sorbe Hazırlama 82
4.4. Granita Çeşitleri ve Özellikleri 83
4.4.1. Böğürtlenli granita 84
4.4.2 Şeftalili granita 84
4.5. Milkshake Hazırlanması ve Servisi 85
4.5.1. Tanımı ve Özellikleri 85
4.5.2. Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar 85
4.5.3. Milkshake Servisinde Kullanılacak Araç Gereçler ve Servisi 87
4.6. İce-tea (Buzlu Çay) 87
UYGULAMA FAALİYETİ 90
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 92
MODÜL DEĞERLENDİRME 93
CEVAP ANAHTARLARI 95
KAYNAKÇA 96

AÇIKLAMALAR

ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL	**Pasta ve Tatlı Yapımı**
MODÜLÜN ADI	**Soğuk-Sıcak İçecekler**
MODÜLÜN SÜRESİ	40/36
MODÜLÜN AMACI	Bireye / öğrenciye soğuk-sıcak içecekler ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre meyve suları, limonata ve ayran hazırlayıp servise hazır hâle getirebileceksiniz. 2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre sıcak içecekleri servise hazır hâle getirebileceksiniz. 3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre Türk mutfağına özgü içecekleri servise hazır hâle getirebileceksiniz. 4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre uluslararası mutfağa özgü içecekleri servise hazır hâle getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam:** Mutfak atölyesi **Donanım:** Mutfak atölyesi araç gereçleri, servis atölyesi araç gereçleri, (bardak çeşitleri, fincanlar, bıçak, çay makinesi, blender vs.), etkileşimli tahta,
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Turizme katılan insanlara en iyi hizmeti vermeyi amaçlayan işletmelerin göz estetiği ve damak zevkine hitap edebilecek düzeyde kaliteli hizmet üretebilmeleri, bu konuda eğitilmiş, yetenekli elemanlara ve standartlara uygun malzemeye sahip olmaları ile mümkündür.

Servis faaliyetlerinin bilimsel esaslardan uzak ve gelişi güzel yapılması yiyecek-içecek hizmetlerinden faydalanmak için gelen misafirlerin hayal kırıklığına uğramalarına yol açar.

Bireysel öğrenme materyalinin işlenmesinde ve konuların kavranmasında çevre işletmelerle iş birliğini ön planda tutunuz. Bu çalışma sizi daha iyiye, güzele ve yeniye ulaştıracaktır. İşletmelerdeki uygulama ve beklentilerin neler olduğunu öğrenerek faaliyetlerde verilecek olan araştırma ziyaretlerini sınıf ortamında paylaşınız. Elde ettiğiniz tecrübe ile çalıştığınız işletmelerin şartlarına göre hareket edebilme, öğrendiklerinizi iş hayatına uyarlayabilme becerisi kazanacaksınız.

Bu bireysel öğrenme materyali size yiyecek-içecek servisinde soğuk sıcak içecekleri tanımanız ve hazırlayabilmeniz için sahip olmanız gereken malzeme bilgisi ve becerisini kazandıracaktır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre meyve suları, limonata ve ayran hazırlayıp servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.

Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapıp çeşitli notlar alınız.

Araştırmalarınızı, sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. SOĞUK İÇECEKLERİ HAZIRLAMA

1.1. Meyve Suyu Tanımı ve Özellikleri

Sağlıklı, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş bir veya birkaç çeşit meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk tat ve koku özelliklerini gösteren ürünlerdir. İçindeki meyve suyu oranı %100'ü bulur. Taze meyve suları portakal, greyfurt, elma, üzüm vb. gibi meyvelerin mekanik veya manuel sıkacaklarla sıkılmasıyla elde edilir.



Fotoğraf 1.1: Taze sıkılmış meyve suyu

Taze meyve sularının en büyük özelliği içindeki meyve suyu oranının %100 olmasıdır. Bilindiği gibi taze meyveler içerdikleri vitamin çeşitliliği ve oranları ile insan sağlığı acısından son derece önemlidir. Taze meyve suları elde edildikten kısa süre sonra servis edilmelidir ki içerdikleri vitamin grupları kaybolmadan misafirlerimize servis edebilelim.

1.2. Meyve Suyu Sıkma Araçları ve Kullanım Özellikleri

1.2.1. Katı Meyve Sıkacağı

Katı meyve sıkacakları su oranları az olan püreli meyvelerin sularının sıkılması için kullanılan elektrikli meyve suyu sıkacaklarıdır.

Birçok özelliği bulunmaktadır. Süzgeçli olmaları katı meyvelerin pürelerinin süzülmesinde önemli bir rol oynar. Katı meyve sıkacakları meyvelerin özelliklerine göre birkaç değişik devirde ve hızda olmalıdır. Çünkü bazı meyvelerin yapıları ve su oranları birbirinden farklıdır. Meyveleri sıkmak için içine attığınız meyveyi çok ince rendeleyip santrifüjle (yüksek devirde dönme yaparak merkezkaç kuvveti oluşturan ve bu kuvvetle özgül ağırlıkları farklı maddelerden oluşmuş homojen ve heterojen karışımları ayırmaya yarayan işlemin ve aletin adı) posa ile suyunu ayırarak çalışırlar. Bu çalışma prensibi neticesinde meyve suyu posasından tamamen ayrılır, örneğin elma suyu sıktığınızda berrak sarı bir meyve suyu elde edersiniz.

Katı meyve sıkacakları meyveyi rendeleyen sistemleri bir motorla çalıştığı için elektrikli aletlerdir. Çok sayıda mekanik parçadan oluşurlar. En önemli parçaları meyvenin posası ile suyunu ayıran elektir. Bu eleğin yapıldığı malzeme kalitesine dikkat edilmeli, pas yapabilecek veya kullanım sırasında kırılabilecek kalitesiz malzemelerden yapılmış elekler yaralanmalara dahi sebep olabilir. Meyve suyu sıkarken elekler yüksek devirde döndüğü için dikkatli kullanılmalı çalışırken eleğe kesinlikle dokunulmamalıdır, aksi hâlde elinizi kaptırıp yaralanabilirsiniz. Katı meyve sıkacaklarının kullanılan aparatlarının yıkanabilmesi ise büyük önem taşımaktadır. Çünkü arka arkaya sıkılan farklı meyvelerin tatlarının birbirine karışmaması için bu büyük bir önem taşımaktadır. Temizleme kolaylığı için parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilen bir ürünü tercih etmelisiniz.



Fotoğraf 1.2: Katı meyve sıkacakları

Avantajları

- Tüm meyve ve sebzelerin suyunu sıkabilirsiniz, yeter ki küçük parçalar hâlinde makineye atınız. Özellikle havuç suyu sıkmak için katı meyve sıkacağından başka alternatifiniz yoktur.
- Posalı meyvelerde meyvenin suyunu ve posasını çok iyi ayırırlar. Elma suyunu sıktıktan sonra kalan posasını elmalı pasta gibi tatlılarda kullanabilirsiniz.
- Elektrikle çalışırlar, meyve suyunu sıkmak için kas gücü gerektirmezler.

Dezavantajları

- Suyu sıkılacak meyve veya sebzeleri önceden hazırlamak gereklidir. Örneğin elma suyu sıkacaksanız elmayı küçük dilimler hâlinde sıkabilirsiniz. Bütün elmayı sıkabileceğinizi iddia edenler olsa da bunu yapmaya çalıştığınızda makinenin çok zorlandığını fark edersiniz.
- Çok sayıda parçaları ve özellikle hassas elekleri olduğu için kullanım sonrası temizlenmesi oldukça zordur.
- Elektrikli aletler olduklarından genelde diğer meyve sıkacaklarına göre pahalıdır.

1.2.2. Portakal Sıkacağı

1.2.2.1. El Tipi (Manuel)

El tipi narenciye sıkacakları suyu kolay çıkartılabilen portakal, mandalina, greyfurt vb. gibi meyvelerin insan gücü yardımı ile çıkartılmasında kullanılan sıkacaklardır. Özellikle bol miktarda nar suyu sıkacaksanız kesinlikle bu tür ürünleri tercih etmelisiniz. Nar suyunu en kolay sıkabileceğiniz araçtır. İmal edildiği malzeme kalitesi ve boyutlarına bağlı olarak çok farklı fiyatlarda bulmak mümkündür. Oteller ve restoranlar için dizayn edilen el tipi narenciye sıkacakları paslanmaz çelikten yapılırlar.



Fotoğraf 1.3: Oteller ve restoranlar için el tipi narenciye sıkacağı

Yarım daire şeklinde kesilen meyveler el tipi narenciye sıkacağının haznesine ters olarak konur. Hazne altına bir adet meyve suyu bardağı yerleştirilir ve makinenin kolu el gücü ile aşağıya doğru itilir. Mekanik olarak aşağıya inen hazne tavanı alt hazne üzerine konan yarım meyvenin üzerine pres uygulayarak meyvedeki suyun hazne altında bulunan meyve suyu bardağına boşalmasını sağlar. Meyveleri bir mengene düzeneğinde presleyerek suyunu çıkartırlar. Bazı el tipi narenciye sıkacaklarının alt tarafında kendi hazneleri mevcuttur. Buraya dolan meyve suları hazne yerinden çıkartılarak meyve suyu bardağına boşaltılır ve servise gönderilir.



Fotoğraf 1.4: El tipi narenciye sıkacağı



Fotoğraf 1.5: El tipi narenciye sıkacağı

Bazı makineler ise yarım daire şeklinde kesilen meyvenin el yardımı ile sağa ve sola çevrilmesi ile suyunun çıkartılması esası ile çalışmaktadır.

Avantajları

- Oldukça uzun ömürlüdür, evladiyelik kullanılabilir.
- Narenciye sıkmak için idealdir, oldukça hızlı bir şekilde meyve suyu sıkılabilir.
- Nar suyu sıkmak için idealdir. Meyvenin posası ve çekirdekleri kolayca ayrılır.

Dezavantajları

- Kullanırken parmaklarınızı da sıkıştırmamak için dikkatli kullanılmalıdır.
- Kullanımda meyve basınçla sıkıştığı için etrafa meyve suyu sıçratabilir. Özellikle nar suyu sıkarken dikkatli olunmalıdır.
- Döküm malzemeden yapılanları çok ağır olabilir. Parçaları temizlemek zor olabilir.

1.2.2.2. Mekanik (Elektrikli)

Mekanik (elektrikli) meyve suyu sıkacakları suyu kolay çıkartılabilen bol sulu portakal, mandalina, greyfurt vb. gibi meyvelerin sularını çıkartmaya yarayan ve elektrik enerjisi ile çalışan narenciye sıkacaklarıdır. Katı meyve sıkmakta kullanılamazlar. Bir kablo

yardımı ile elektriğe bağlı olan makinenin üst haznesine yarım daire şeklinde doğranmış olan meyve konunca hazne elektrik enerjisinin yardımı ile dönerek meyvenin suyunun makine alt haznesine dolmasını sağlamaktadır.



Fotoğraf 1.6: Mekanik narenciye sıkacakları

Avantajları

- Pratiktir. Az sayıda parçası vardır ve temizlenmeleri oldukça kolaydır.
- Taze taze bir bardak meyve suyu sıkmak için idealdir.
- Narenciye dışında küçük boyutlardaki narları suyunu sıkabilirsiniz.
- Diğer meyve suyu sıkacaklarına göre oldukça ucuza bulabilirsiniz.

Dezavantajları

- Çok miktarda veya farklı farklı meyveleri sıkmak için uygun değildir.
- Sadece narenciye türü meyvelerin suyunu sıkabilirsiniz, katı meyve suyu sıkamazsınız.

1.3. Taze Meyve Sularının Hazırlanması

Taze meyve suları sıkılmadan önce mutlaka dış kabukları yıkanarak temizlenmelidir. Daha sonra keskin bir bıçak yardımı ile kesim tahtası üzerinde iki eşit parçaya bölünerek kullandığımız makinelerde suyu çıkartılır. Hazırlanan meyve suları uygun sürahi veya bardaklara konmalıdır.



Fotoğraf 1.7: Taze meyve suları

1.4. Taze Meyve Sularının Servise Kadar Saklanması

Meyve suları vitamin deposudur ve sağlığımız için sayısız yararları vardır. Evde düzenli olarak meyve suyu hazırlamak ve tüketmek sağlığımız açısından son derece faydalıdır.

Taze meyve sularının vitamin değerlerinin kaybolmaması için fazla uzun süre bekletilmemesi gerekmektedir. Bekletilmek isteniyor ise ağzı kapalı sürahilerde +8 ila +10 °C sıcaklıkta soğutucularda bekletilmesi ve uygun sıcaklığa ulaşması doğru olacaktır. Meyve suyu hazırlarken taze meyveler kullanmak önemlidir. Ezilmiş ya da lekeli meyveleri kullanmak önerilmez çünkü bunlar hem tadı bozabilir hem de vitamin kaybına uğramışlardır.

Meyve suyu hazırlarken, maksimum fayda sağlamak için taze meyve kullanmak gerekir. Meyveleri sıkmadan önce fazla saklamamak da önemlidir, çünkü meyveler durdukça besin değerinden yitirir. Meyveleri buzdolabında saklamak, bu süreyi uzatsa da, en doğrusu, meyveleri olabildiğince taze tüketmektir. Turunçgiller ve muz oda sıcaklığında saklanması gereken meyvelerdir. Bu meyvelerin kabukları sarıya döndüğünde tüketmek gerekir. Avokadolar oda sıcaklığında olgunlaşır. Bu meyveler olgunlaştıktan hemen sonra tüketilmeli ya da hemen buzdolabına kaldırılmalıdır.

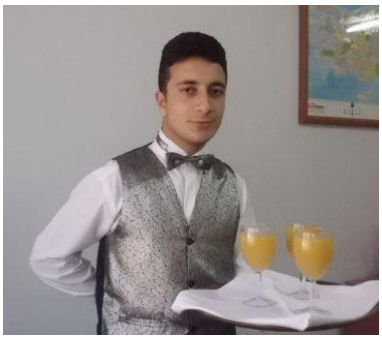
Meyve suyu yapımında kullanılabilecek yemişler ise karanlık ve kuru bir yerde, hava almayan bir poşet veya kapta muhafaza edilmelidir.

1.5. Taze Meyve Sularının Servisi

1.5.1. Taze Meyve Sularının Servis Sıcaklığı

Taze meyve sularının servis sıcaklığı +8 ila +10 °C arasındadır. Bu sıcaklığa erişebilmeleri için ağzı kapalı sürahilerde soğutucularda +8 ila +10 ºC soğutularak servise sunulur.

Taze meyve suları uygun bardağına uygun sıcaklıkta konduktan sonra üzerine dolley (dantel kâğıt) veya kumaş bir peçete açılmış tepsi üzerine konur. Daha sonra misafir masasına gidilerek misafirin sağından bıçağın ilerisine bırakılır.



Fotoğraf 1.8: Tepsinin hazırlanması



Fotoğraf 1.9: Servisin yapılması

1.5.2. Bardağın Doldurma Oranı

Meyve suyu bardaklarına meyve suyu bardağının büyüklüğüne göre 150 ila 250 cc miktarında taze meyve suyu konmalıdır.



Fotoğraf 1.10: Bardağın doldurulması

1.6. Limonata Hazırlanması

1.6.1.Tanımı ve Özellikleri

Limonata, limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından su, şeker ve limon suyu karıştırılarak hazırlanan bir içecektir. Limonatanın özellikleri şöyle olmalıdır:

- Meyve ve meyve suyu oranı %6-30 oranında olmalıdır.
- Kullanılan limon taze olmalıdır.
- Limonatanın servis ısısı 8-10 derece arasında olmalıdır.
- Limonata hazırlarken herhangi bir şekilde yapay tat vericiler kullanılmaz ve şeker miktarı %8'den aşağı olamaz.
- Limonataya ekşiliğini artırmak için herhangi bir asit katılmamalıdır.
- Kokulandırılması için esans, boya ve koruyucu madde kullanılmamalıdır.

1.6.2.Limonata Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Limonatalar, limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından su, şeker ve limon suyu karıştırılarak hazırlanır. Ayrıca Lemon squash denen taze sıkılmış limon suyuna soda ilavesi ile hazırlanan serinletici ve ferahlatıcı bir içecekte tercih edilmektedir.

Limonata türü içecekler, özellikle sıcak yaz günlerinde hararet giderici olarak tercih edilir. Hazmı kolaylaştırarak mideyi rahatlatır. Yemek ve içkiyi fazla kaçıranlara önerilir. Konsantre olarak sunulan limon sularına da limonata denmektedir.

Değişik Aromalı Limonata Tarifleri:

SADE LİMONATA

Malzemeler:

- 6 adet limon
- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- Limon dilimleri

Hazırlanışı:

Limonların suyunu sıkın ve kabuklarını rendeleyiniz. Limon kabuğu rendesi ve 1 su bardağı toz şekeri bir sürahiye koyup üzerine suyu boşaltınız ve şeker eriyene kadar karıştırınız. Sürahiyi yaklaşık 2- 2,5 saat kadar soğuması için buzdolabında bekletiniz.



Fotoğraf 1.11: Limon kabuğunun rendelenmesi



Fotoğraf 1.12: Hazırlanmış ve bardağa doldurulmuş limonata

Daha sonra limon suyunu ince bir tülbent ile süzüp sürahiye boşaltınız. Limon dilimi ile süsleyip soğuk olarak servis yapınız. Biraz daha farklı bir tat istenirse yarım limon kabuğu ve 15 adet nane yaprağı havanda toz şekerin bir kısmı ile dövülerek ilave edilir. Biraz bekletildikten sonra süzülerek servis edilir.

ZENCEFİLLİ LİMONATA

Malzemeler: (5–6 bardak için)

- 5 adet limon kabuğu
- 4–5 dal taze nane
- 1 yemek kaşığı bal

- 5 adet limonun suyu
- 1 silme çay kaşığı zencefil
- 5 su bardağı su

Hazırlanışı:

Limon kabuklarını, naneleri ve balı blenderden geçiriniz. 5 adet limon suyu, 1 silme çay kaşığı zencefil ilave ediniz. Karışımı tülbentten geçirerek süzünüz. 5 bardak su ilave ediniz. Soğuk servis ediniz. Arzuya göre buz katılabilir.



Fotoğraf 1.13: Zencefilli limonata

1.7.Konsantre Meyve Sularının Hazırlanması

1.7.1. Tanımı ve Özellikleri

Meyve suyu konsantresi: Konsantreler, meyveler sıkıldıktan sonra elde edilen meyve suyu veya pürelerden besin değerini olabildiğince koruyarak suyun buharlaştırılarak belirli oranlarda uzaklaştırılmasıyla elde edilmektedir. Suyun buharlaşması, evaporatör (buharlaştırıcı) denilen aygıtlarda düşük basınçta ve düşük sıcaklıkta gerçekleştiği için kalite maksimum düzeyde korunmaktadır. Sıvı ve katı (toz) olmak üzere iki şekilde bulunmaktadır.

Bu ürünlerin ana maddesi taze meyvelerdir. Taze meyvelerin toplam kuru maddesinin %75'i suda çözünür kuru maddedir (Brix oranı). Meyvelerin kuru madde düzeyi özel yöntemlerle %10-20'den %68-72'ye kadar yükseltilerek yoğunlaştırılmış hâle getirilir. Özel olarak 100 kg meyve suyunda 15-20 kg arasında değişen miktarda yoğunlaştırılmış elde edilmekte ve meyve suyunun hacim ve ağırlığı 5-7 misli azaltılmış olmaktadır. Böylece hem ambalajlama hem de taşıma giderleri asgariye indirilerek ekonomik hâle getirilmektedir.

Meyve suları içindeki meyve suyu konsantresi oranına göre farklı isimler alır. Meyve suyu, nektar, meyveli içecek ve aromalı içecek. Gıda Kodeksi 'ne göre **meyve suları** %100 meyveden elde edilir. **Nektarlar** ise %25-50 arasında meyve içerir. Meyve suyu ve nektarlarında sadece asit düzenleme görevi olan katkı maddelerinden birkaçı kullanılabilir. Yasal hükümlere göre koruyucu ve renklendirici gibi katkılar içeremezler.

Meyve suları ve nektarlar elde ediliş yöntemlerine ve elde edildikleri meyvenin özelliklerine bağlı olarak farklı oranlarda besin bileşenleri içerirler. Elde edilen meyvenin tipik renk, tat, koku özelliklerini gösterirler. Bu nedenle meyve suyu ve nektarlar, meyveli içeceklere kıyasla daha doygunluk verirler.

Nektar: Meyveden elde edilen konsantrenin (pulp) az da olsa su ile seyreltilmesiyle üretilir ve içinde en az %25-50 oranında meyve suyu bulunur. Vişne nektarı %35, kayısı nektarı % 40, şeftali nektarı % 45, portakal nektarı % 50 meyve suyu içerir.

1.7.2. Konsantre Meyve Sularının Hazırlanması

1.7.2.1. Sıvı Konsantrenin Hazırlanması

Meyvelerin doğal lezzeti ve vitamin değerleri olduğu gibi korunarak alkolsüz ve gazsız ürettiği konsantre içecek çeşitleri; vişne, portakal, limon, mandalina, ahududu, çilek, nar, elma, kayısı, şeftali, tropikal, kuşburnu, ananas, mango ve kividir.

Konsantre meyve suyu yapımı 1 ölçek konsantre meyve suyuna 9 ölçek soğuk su karıştırılarak hazırlanır.

1.7.2.2. Katı (Toz) Konsantrenin Hazırlanması

Yoğunlaştırılmış ve tatlandırılmış meyve özleridir. Toz şeklinde olup içine su ilave edilip ve iyice karıştırılarak çoğaltılıp kullanılırlar. Konsantre meyve suyu makinelerine konarak iyice karıştırılarak soğutulurlar. Hazırlanması 50 g toz konsantre meyve suyuna 1 *l* su ilave edilerek hazırlanır.

1.8.Ayran

Ayran; kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünümü olan bir süt ürünüdür. Ayran Türk mutfağının dünya mutfaklarına armağan ettiği önemli bir içecektir. Ülkemizde ve dünyanın birçok noktasında sevilerek tüketilen ayran sıcak yaz günlerinde, vücudun ter yoluyla kaybettiği su ve mineralin yerine konması açısından büyük önem taşır, bunun yanında sağlık açısından son derece yararlı bir içecektir.

İyi bir ayran elde etmek istiyorsak kullandığımız yoğurdun da standartlara uygun olması gerekir. Yoğurdu ile isim yapmış ilçemiz Silifke'de de yoğurdun ayrı bir yeri ve önemi vardır. Yoğurt yemeklerin yanında sade olarak tüketilebildiği gibi birçok ürünün yapılısında da kullanılmaktadır. Lezzetli bir ayran için yoğurt şu gibi özellikleri taşımalıdır:

- Ayranın yapımında kullanılan yoğurt taze olmalıdır.
- Açık olan yoğurt dolaplarda kapalı bir şekilde muhafaza edilmelidir.
- Yoğurtların ambalaj üzerinde yer alan üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat edilmeli, tarihi geçmiş olan yoğurtlar kullanılmamalıdır.
- Açık olan yoğurtta bakteri üremesi başlamış ise kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Yoğurdun tadında herhangi bir değişiklik var ise yoğurt kullanılmamalıdır.

Ayran, Türk mutfağına özgü bir içecek olmasından dolayı konu ile ilgili geniş bilgi ileriki faaliyetlerde verilmiştir.

1.9. Soğuk İçeceklerin Servise Hazırlanması

Hazırlanan meyve suları uygun sürahi veya bardaklara konmalıdır. Sürahi ile yapılan servislerde sol elde peçete taşınmalı, bir konuktan diğerine geçerken, sürahi ağzından akan içecek silinmelidir. Şişe ile yapılan içecek servislerinde gerek cam şişe folyosu, gerekse plastik şişe kapağı konuğun gözü önünde açılmalıdır. Gerek sürahi ile yapılan serviste gerekse şişe ile yapılan serviste sürahi veya şişe bardağa değdirilmeden bardağın 2/3'ü doldurulmalıdır. Servis edilecek içecek, yeterince soğuk veya konuğun isteğine uygun bir ısıda olmalıdır.

1.10.Soğuk İçeceklerin Uygun Koşullarda Saklanması

Soğuk içecekler bekletilmek isteniyor ise ağzı kapalı sürahilerde +8 ila +10 oC sıcaklıkta soğutucularda bekletilmesi ve uygun sıcaklığa ulaşması doğru olacaktır.

Boza gibi mayalı ve gıda bakterilerinin yaşadığı içecekleri koruma şartları çok önemlidir. Hazırlanan soğuk içecek dışarıda bırakılmamalıdır. Bu tür içecekler hemen buzdolabına konmalı ve 2–3 gün içerisinde tüketilmelidir. Boza hava alabilen, sağlıklı cam şişede saklanmalı ve satışa sunulmalıdır. Şişelenmesi sırasında fermantasyonu devam eden bozanın çok hızlı tüketilmesi gerekir.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Murat, şehrin en ünlü balık restoranlarından birinde çalışmaktadır. Murat, işine gerekli özeni göstermediğinden dolayı bazı günler işe geç kalmaktadır. Aynı zamanda kişisel temizliğini istenilen düzeyde yapmayan Murat, şefi Burhan ile sorun yaşamaya başlamıştır. Bu durumun işletme açısından sorun olduğunu söyleyen şef, Murat'a daha dikkatli olması gerektiğini hatırlatmıştır.

Bu durum sonucunda Murat'ın karşılaşacağı muhtemel iş hayatı ile ilgili sonuçları yiyecek içecek hizmetleri sektörü açısından olumlu-olumsuz yönleri ile değerlendirerek sınıf ortamında tartışınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre soğuk içeceklerden limonatayı hazırlayıp servise hazır hâle getiriniz

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz ➢ Limonata hazırlamada kullanılan araçları gereçleri hazırlayınız ➢ İşlem sırasına göre araçları tezgâha sıralayınız.	➢ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz (önlük, bone vs.). ➢ İşi yapmaya istekli olunuz. ➢ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almalısınız.
➢ Limonları hazırlayınız. ➢ Şeker ile limon kabuğunu hazırlayınız. ➢ Limonların suyunu sıkınız ve kabuklarını rendeleyiniz.	➢ Kullanılan limonların taze olmasına dikkat ediniz.
➢ Limonata karışımını hazırlayınız.	➢ Hazırladığınız limonatayı uzun süre bekletmemelisiniz. ➢ Şekerin tam olarak eridiğinden emin olmalısınız.
➢ Daha sonra limon suyunu ince bir tülbent ile süzüp sürahiye boşaltınız.	➢ Limon dilimi ile süsleyip soğuk olarak servis yapmalısınız.
➢ Hazırladığınız soğuk içecekleri uygun koşullarda saklayınız.	➢ Sürahiyi yaklaşık 2- 2,5 saat kadar soğuması için buzdolabında bekletmelisiniz.
➢ Soğuk içecekleri servise hazır hâle getiriniz.	➢ İçeceğe uygun bardağı seçmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

- Taze meyve suyu içindeki taze meyve suyu oranı yüzde kaçtır?
  A) %80
  B) %60
  C) %90
  D) %75
  E) %100

- Taze meyve sularının servis sıcaklığı kaç derece olmalıdır?
  A) +4 ila +9
  B) +5 ila +7
  C) +8 ila +10
  D) +2 ila +5
  E) +3 ila +5

- Bardağa konan taze meyve suyu misafir masasında nereye bırakılır?
  A) Misafirin kuver tabağına
  B) Misafirin solundan çatalın ilerisine
  C) Misafirin sağından bıçağın ilerisine
  D) Misafirin solundan dessert bıçağının yanına
  E) Misafirin sağından çatalın sağına

- Meyve suyu bardaklarına kaç cc taze meyve suyu konmalıdır?
  A) 150 – 200 cc
  B) 200 – 250 cc
  C) 150 – 225 cc
  D) 150 – 250 cc
  E) 250 – 300 cc

- Limonatanın servis ısısı nasıl olmalıdır?
  A) -5 ile 1 derece arasında
  B) 8 ile 10 derece arasında
  C) 10 ile 15 derece arasında
  D) 1 ile 4 derece arasında
  E) 2 ile 5 derece arasında

- Katı (toz) konsantre meyve suları hazırlanırken 1 litre suya kaç gram toz konsantre meyve suyu konur?
  A) 100 g
  B) 50 g
  C) 150 g
  D) 75 g
  E) 200 g

- Sıvı konsantre meyve suları hazırlanırken 1 ölçek sıvı konsantre meyve suyuna kaç ölçek konsantre meyve suyu konur?
  A) 5
  B) 6
  C) 10
  D) 9
  E) 7

- Nektarın içinde en az % kaç meyve suyu oranı olmalıdır?
  A) %25-50
  B) %50-60
  C) %25-80
  D) %40-45
  E) %10-20

DEĞERLENDİRNE

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre sıcak içecekleri servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin
- Yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırmaziyareti yapınız.
- Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapıp çeşitli notlar alınız.
- Araştırmalarınızı sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. SICAK İÇECEKLERİ HAZIRLAMA

2.1. Çayın Hazırlanması

2.1.1. Çayın Tanımı ve Özellikleri

2.1.1.1. Çayın Tanımı

Latincedeki karşılığı Çin kamelyası olan bu bitki bir kamelya türüdür. Çaygiller(Theaceae) familyasına mensup olan çay bitkisi (Camellia sinensis veya Thea sinensis)genellikle çalı formunda olan bir ağaçtır. Çay; aromalı yaprakları suda bekletilince uyarıcı bir içecek veren Asya kökenli bir ağaççıktır. İçecek olarak çay ise; çay bitkisi yapraklarının belirli aşamalardan geçtikten sonra demlenmesiyle hazırlanan içecektir.

Genel anlamda çay ise bir kısım bitki ve meyvelerin kendilerinin ya da özlerinin, sıcak suyla demlenmesidir.

2.1.1.2. Çayın Özellikleri

Çayın ilk tarımı Çin'de başlamış ve Malezya'da çeşitlenerek Çinli keşişler ve Avrupalı tüccarlar aracılığıyla dünyaya yayılmış bir içecektir. Latince adı, Camelia Sinensis olan çayın ana vatanı Çin olarak bilinmektedir ve ilk kültüre alındığı ülkedir. Günümüze gelinceye kadar çayın başlıca çeşitleri olan Assam ve Çin çaylarından çok sayıda melez oluşturulmuştur. Bugün yaklaşık 1.500 çeşit çay vardır

(Aşağıdaki fotoğrafları gözlemleyiniz.).



Fotoğraf 2.1: Çay bahçesi



Fotoğraf 2.2: Siyah çay



Fotoğraf 2.3: Yeşi çay

Çayın üretileceği tarım alanının iklimi ve deniz seviyesinden yüksekliği, çayın kalitesini belirleyen önemli etkenlerin başında gelir. Çay bitkisi ne kadar yüksekte yetişirse aroması da o kadar iyi olur. İyi bir çayın yetişmesi için en az 700 metre yükseklikte yetişmesi gerekir. Deniz seviyesinden 2.400 m yükseklikte yetiştirilen Seylan çayı, üretimindeki zorluğu ve yoğun aroması nedeniyle son derece değerlidir. Çay bitkisi gevşek, humuslu, asitli ve alkali özellikteki toprak ile nemli iklimleri sever.



Fotoğraf 2.4: Tomurcuk çay



Fotoğraf 2.5: Yaprak çay

Çay yapraklarının içeriğinde %1–4 oranında kafein, %10–24 oranında tanen, az miktarda uçucu yağ bulunur. Çayın en önemli özelliği tamamen doğal bir ürün olması ve hiç bir yapay renklendirici, koruyucu ve kokulandırıcı içermemesidir. Vücudun su dengesinin korunmasında önemli bir rol oynar.

İçine başka maddelerin karıştırılmadığı şartlarda, bir fincan çay yaklaşık dört kaloride B vitamini kompleksleri ihtiva eder. Çayın uyarıcı etkisini kafein, buruk tadını ve rengini tanen, kokusunu ise uçucu yağlar verir. Çay 25 çeşit aminoasit içermektedir. Tein bu aminoasitler arasında en çok bulunan ve toplam aminoasitlerin %50'sinden fazlasını içeren bir maddedir. Çayda bulunan 28 elementin çoğu insan sağlığına gereklidir.

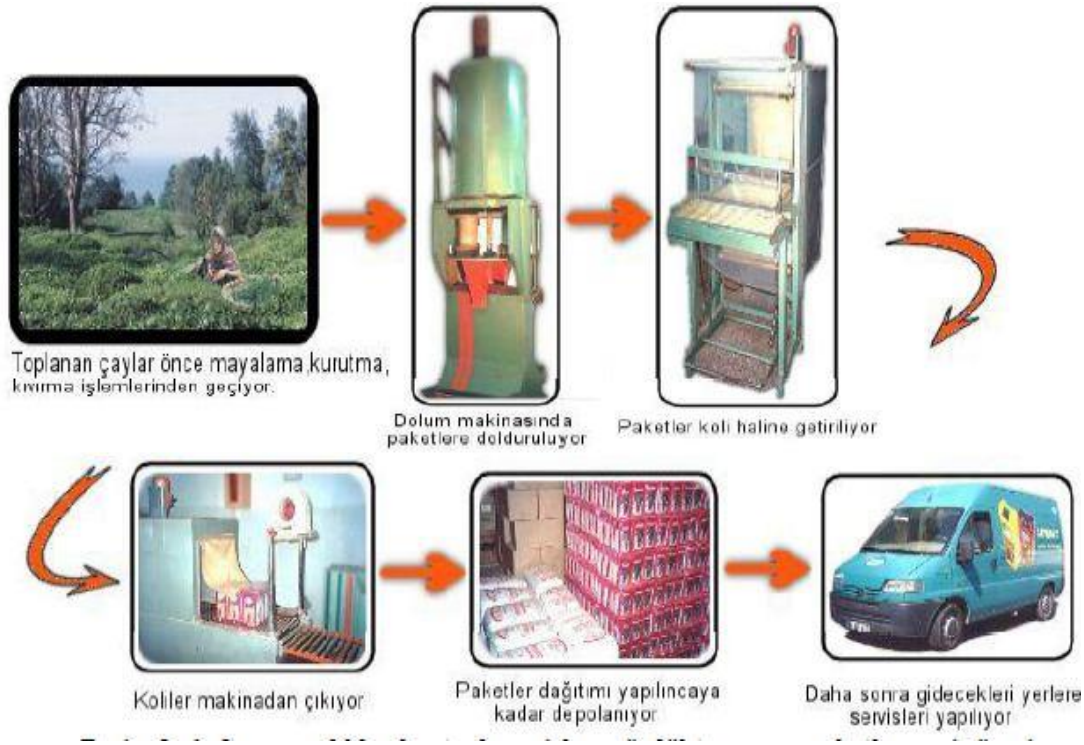
Sadece üst körpe yaprakların kullanıldığı çay imalatında tam yetişkin bir bitkiden 70 gram kadar kuru çay elde edilebilir. İyi bakım şartlarında bir çay bitkisinin üretkenliği 40 yıl kadar sürebilir. Günümüzde ulaşılan boyutlarda, uluslararası çay ticaretinin %98'i siyah çay

(mayalanmış) ve %2'si yeşil çay (mayalanmamış) olup, yeşil çay daha çok Uzak Doğu ülkelerinin (Japonya, Çin ve Tayvan) geleneksel çay törenlerinde kullanılmaktadır. Ancak son yıllarda yeşil çay tüketimi diğer ülkelerde de hızla yayılmaktadır.

Aralarında Türkiye'nin de bulunduğu 40 kadar ülkede çay tarımı yapılmaktadır. Şu anda dünyanın en önemli çay üreticisi ülkeler arasında Hindistan, Çin, Sri Lanka (Seylan), Türkiye, Kenya, Vietnam Japonya gibi ülkeler yer almaktadır. Bu üretimi yapan ülkeler arasında Çin birinci sırada olup Türkiye bu sıralama içerisinde yedinci sırada yer almaktadır.

Toplanan bu yaprakların taze ve körpe olması şarttır. Kart, sert ve kör yapraklarda ise çayda kaliteyi yaratan bu elementlerin miktarı düşüktür. Fazla büyütülerek sertleşmiş ve kartlaşmış yapraklarda öz su azdır. Yüzlerce yıl içerisinde gelişen teknolojilere paralel olarak çayı mekanik yollarla toplamaya yönelik aletler icat edilmiştir.

Toplanan bu yapraklar bardaklarımıza siyah çay olarak gelene kadar sırasıyla toplam 6 aşamadan geçer.



Fotoğraf 2.6: Çayın çaylıklardan toplanıp işlem gördükten sonra paketlenmesi süreci

Kuru çay üretimi açısından bakıldığı zaman Hindistan, Çin, Srilanka, Kenya, Türkiye ilk beş sırayı almaktadır. Bu sıralamada Hindistan birinci, Türkiye ise beşinci sırayı almıştır. Kuru çay üretimi 2004 yılında Türkiye'de 205 bin ton olarak tespit edilmiştir.

2.1.2. Çay Çeşitleri

2.1.2.1. Siyah Çay

Siyah çay, bir içecek olarak tüketim için çay yapmaya uygun olduğu bilinen Camellia sinensis (Linnaeus) O.Kuntze türlerinin yapraklarından, tomurcuklarından ve yumuşak dallarından kabul edilebilir işlemler, etkili oksidasyon ve kurutma yoluyla özgün olarak üretilen çaydır. Siyah çay kendisine has görünüş, renk ve kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemeli, içerisinde gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.

Siyah çay üretiminde toplama, soldurma, kıvırma, fermantasyon, kurutma ve tasnif ve ambalajlama olmak üzere 6 ana süreç vardır.

Toplama: Bahçelerde toplanan çay yapraklarının bekletilmeden en kısa sürede fabrikalara ulaştırılması gerekir.

Soldurma: Soldurma işlemiyle yaprağın doğal neminin %30'u alınır. Böylece yaprak yumuşar ve kayganlaşır.



Fotoğraf 2.7: Çay toplama



Fotoğraf 2.8: Çay soldurma

Kıvırma: Soldurmadan sonra çay kıvırmaya geçmeye uygun hâle gelir. Kıvırma işlemi sonrasında çaya meyvemsi kokusunu veren eterik yağlar oluşur. Kıvrılan çaylar bir makinede ufalanır.



Fotoğraf 2.9: Çay kıvırma

Mayalama: Kıvırma işleminin ardından mayalama işlemine geçilir. Mayalama aşaması çok önemlidir. Çünkü çayın kalitesini belirleyen kimyasal değişiklikler mayalandırma aşamasında olur.

Kurutma: Çay bu aşamada kurutma işlemine alınır.

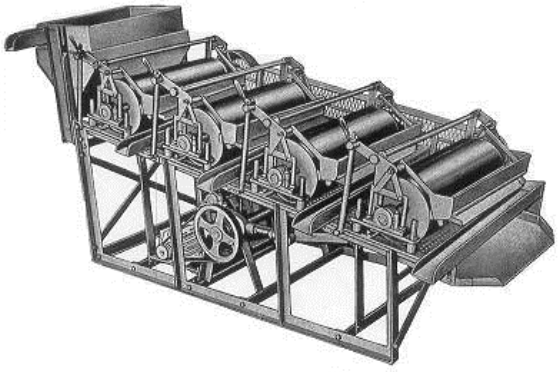


Fotoğraf 2.10: Çayı mayalandırma



Fotoğraf 2.11: Kurutma

Tasnif ve ambalajlama: Tasnif, fırından çıkan kuru çayların önceden belirlenen standart elek tellerinden geçirilmek suretiyle incelik, kalınlık ve kalitelerine göre ayrılma işlemidir. Kalitesine göre çaylar ayırılır ve paketleme işlemi yapılarak satışa hazır hâle getirilir.



Fotoğraf 2.12: Tasnif

2.1.2.2. Bitki Çayları

Genellikle doğada kendiliğinden yetişen bitkilerin taze veya kuru yapraklarının keyif ve şifa niyetine kullanılması için hazırlanan çaylardır. Ancak çay olarak hazırlanacak bitkilerin dikkatli kullanılması gerekmektedir. Piyasada satılan ve yaygın olarak kullanılan bitki çayları tercih edilmelidir. Örneğin ada çayı, ıhlamur, rezene, kekik, kuşburnu, papatya, nane, dağ (yayla) çayı, menekşe, yasemin, ısırgan otu vb.

- **Ada çayı:** Orta Avrupa'da, Balkanlarda ve Akdeniz Bölgesi'nin çeşitli yerlerinde yabani olarak bulunur. Güneybatı Anadolu'da ve özellikle Muğla çevresinde "ada çayı" (Salvia triloba) bitkisinin yapraklı dalları çay hazırlamada kullanılır. Bitkiye ve hazırlanan çaya ada çayı denmektedir.



Fotoğraf 2.13: Ada çayı bitkisi

- **Ihlamur:** Bir Avrupa ağacıdır. Yurdumuzda daha çok Kuzey Anadolu'da bulunmaktadır. 15-40 m boyuna erişebilen ve kışın yaprağını döken bu ağacın çiçekleri sarımsı beyaz renkli ve hoş kokuludur. Ihlamur, hem tadıyla hem de kokusuyla hoş bir içecek olup ferahlık veren ve yatıştırıcı etkiye sahip olan bir çaydır.



Fotoğraf 2.14: Ihlamur

- **Rezene:** Kökünden, tohumundan ve yapraklarından yararlanılır. Yemeklerden yarım saat önce alındığında, iştah açıcı olarak kullanılabilir.





Fotoğraf 2.15: Rezene bitkisi

- **Kekik:** Anadolu'da yetişen kekiklerin bir kısmı halk tarafından taze veya kurutulmuş hâlde çay olarak içilmektedir.

- **Papatya**: Ülkemizde sıkça yetiştirilmekte olan bu çiçek, ılıman iklim kuşağında bulunur. 10-50 cm boylarında, çok dallı bir bitkidir.



Fotoğraf 2.16: Kekik bitkisi



Fotoğraf 2.17: Papatya bitkisi

- **Nane**: Akdeniz sahillerinde, Orta ve Güney Avrupa'da, ılıman iklimlerde yetiştirilir. Nane, koyu yeşil yapraklı, 30-90 cm yüksekliğinde ve hoş kokulu bir bitkidir.

- **Isırgan otu**: Kökünden başlamak üzere, kökü, yaprakları, tohumları çay yapılabilen bir bitkidir.



Fotoğraf 2.18: Nane bitkisi



Fotoğraf 2.19: Isırgan otu

- **Dağ (yayla) çayı**: Anadolu'da çay olarak en çok kullanılan bitki gruplarından biridir. Bu bitkiler Balıkesir çevresinden Kahramanmaraş'a kadar bütün kıyı şeridinde, İç Batı Anadolu eşiğinde, değişik mahalli isimler verilerek çay olarak kullanılmaktadır.

- **Paraguay çayı:** Yeşil çaya benzeyen bir içecektir. Uyarıcı, yeşil renkli, kafein ve tanen içerir. Normal çaydan daha az buruktur.



Fotoğraf 2.20: Yayla çayı



Fotoğraf 2.21: Paraguay çayı

2.1.2.3. Meyve çayları

Çeşitli meyvelerin, tatlandırılıp içimi kolaylaştırılan hoş aromalı çaylarıdır. Meyve çayları, günden güne genişleyen yelpazesiyle çaya yeni aroma alternatifleri getirmektedir. Örneğin: kuşburnu, böğürtlen, elma, limon, portakal çayı vb.

- **Böğürtlen**: Böğürtlen üzümsü meyveler grubundandır. Halk arasında ağaç çileği ya da sultan böğürtleni olarak da bilinir. Tüm Avrupa'da yetişen böğürtlen, özellikle Marmara ve Karadeniz olmak üzere, Türkiye'de yaygın olarak bulunur.



Fotoğraf 2.22:Böğürtlen meyvesi

- **Kuşburnu (Çingülü):** Kuşburnu, gülgiller familyasındandır. En çok tüketilen, meyve çaylarından biridir. C vitamini açısından oldukça zengindir.



Fotoğraf 2.23: Kuşburnu meyvesi

2.1.3. Çay Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Çay için taze, yumuşak, kireçsiz su kullanılmalıdır.
- Suyun kaynama noktasına gelmesi sağlanmalıdır.
- Çay suyunu uzun süre ve yüksek ateşte kaynatmamalıdır (Aksi takdirde suyun oksijeni kaybolur ve lezzeti azalır.).
- Mümkünse porselen demlik kullanılmalıdır.
- Kullanılacak çay miktarı doğru hesaplanmalıdır (Her bardak için ortalama bir çay kaşığı dolusu çay ideal ölçü olarak alınmalıdır.).
- Su tam kaynama noktasında iken suyu demliğe eklemelidir.
- Çayın demi kaynatılmamalıdır.
- Çayın demlenmesi için 10–15 dakika kadar beklenmelidir (Tüm lezzetin açığa çıkabilmesi için çay en az 5–7 dakika bekletilmelidir.).
- Demlenen çay yarım saat içinde içilmelidir.

Çayların hazırlanmasında çok büyük farklılıklar görülmemektedir. Genel olarak demleme süresinde ve suyun kaynama süresinde küçük farklılıklar vardır.



Fotoğraf 2.24: Çay çeşitleri

2.1.4. Çayların Hazırlanması

2.1.4.1. Demlikte Çay Hazırlama

İçinde çay demlenen genellikle porselenden veya çelikten yapılmış küçük çaydanlıktır. Demliğin önceden ısıtılması gerekir. Demliğin ısıtılması sıcak suyun çay üzerine dökülmesi sırasında, ısı kaybını önler ve çayı çay yapan reaksiyonun gerçekleşmesini sağlar. Kaynatılmış sudan demliğe çayın ölçüsüne uygun miktarda su konup10–15 dakika demlenmeye bırakılır. Küçük gruplar ve evlerde çay demlemek için ideal çay araçlarıdır. Yarım saat içinde servis edilmelidir.

- **Siyah çayın hazırlanması**

Siyah çay, kuru çayın, sıcak suda demlenmesiyle hazırlanır. Demlenme sırasında kafein, organik asitler ve polifenol türevleri ve minerallerin bir kısmı suya geçer. Demlenme süresi uzadıkça bu ögelerin suya geçen miktarları da artar. Böylece çayın rengi koyulaşır ve tadı acır. Çayın tadı polifenol türevleri ve kafeinden kaynaklanır. Siyah çay otomatlarda, çaydanlıkta ve poşet çaylar fincan veya bardakta demlenip hazırlanır.

- **Yeşil çayın hazırlanması**

Yeşil çayın hazırlanması farklıdır. Öncelikle siyah çayda olduğu gibi uzun süre bir demleme olayı söz konusu değildir. Çay suyu çok iyi şekilde kaynatılır. Su, kullanım esnasında içilebilecek sıcaklıkta olmalı, kaynar olmamalıdır. Çünkü yeşil çay yaprağı çok ince yapılı olduğu için yaprağa zarar verebilir. Demlikte veya fincanda hazırlanabilir.

Aşamaları

- Yeşil çay hazırlamak için, porselen demliğe her bardak için bir çay kaşığı oranında yeşil çay koyunuz.
- Yeşil çayı koymuş olduğunuz demliğe, daha önce kaynattığınız taze suyu ekleyiniz.
- Yeşil çayın demlenmesi için 3 – 4 dakika bekleyiniz.
- Demlediğiniz yeşil çayı hazırladığınız bardaklara süzerek servis yapınız.

Fincanda yeşil çay hazırlığı ise şöyledir: Fincanın içerisine daha önceden ısıtılarak hazırlanan su konulur. Suyun üzerine yeşil çay yaprağı ilave edilir. 3–4 dakika bekletilerek çayın demlenmesi sağlanır. Yeşil çay yaprakları çıkarılarak çay hazırlanmış olur.

2.1.4.2. Çay Makinesinde Hazırlama

Barda otomatlarda çay hazırlığı ile ilgili gerekli ön hazırlık (mise an place) yapılır. Otomatlara (çaymatik) yeterli miktarda su doldurulur, çay haznesine yeterli miktarda çay konur. Konacak çay miktarı belirlenirken genellikle bir fincanlık suya 1 çay kaşığı çay konmalıdır. Çaymatik fişi uygun elektrik sistemi olan bir prize takılır. Otomat suyun kaynama derecesine ayarlanır, su kaynamaya bırakılır. Haznedeki kaynamış su, otomat sisteminde çay haznesine yeterince suyu alır ve demlenme gerçekleşir. Otomatlarda demlenmiş çay demliklere nazaran daha uzun süreli tazeliğini korur.

Çaymatikler otellerde kalabalık gruplar için en ideal çay hazırlama araçlarıdır. Kalabalık kahvaltı grupları ve cafe breakler ve toplantılar için uygundur. Çay dışında kahve, çorba için kaynamış su tedariki için kullanılabilmektedir. Otellerde en çok kullanılan çay hazırlama araçlarıdır. Ev tipi otomatlarda çay, su haznesinde önce kaynatılır, kaynatılan su demliğe konur 10 -15 dakika demlenmeye bırakılır.

2.1.4.3. Semaverde Çay Hazırlama

Semaverde çay demleme Türk çay kültürünün önemli bir parçasıdır. Geçmişte semaver keyfi aile ziyaretlerinin, çay bahçeleri ve pikniklerin ayrılmaz bir parçasıydı. Günümüzde çok sık kullanılmasa bile bazı çay bahçelerinde sevenleriyle buluşmaya devam etmektedir. Semaverler elektrikli ve kömürlü olarak ikiye ayrılmaktadır. İki parçadan oluşur;

Su haznesi ve demlik. Su haznesine yeterli miktarda su doldurulur ve elektrikliyse prize fişi takılır ısı ayarı yapılır. Kömürlü semaverse kömür haznesine yeteri kadar kömür ya daha önceden kor hâline getirilip konur ya da kömür hazneye konduktan sonra ateşlenir.

Kaynayan sudan uygun miktarda daha önce hazırlanmış demliğe boşaltılıp semaverin üstüne konup demlenmeye bırakılır.



Fotoğraf 2.25: Semaverde çay demleme

2.1.5. Farklı Kültürlere Ait Çay Çeşitleri

- **Sri Lanka (Ceylon) çayı:** Bugünkü adıyla Sri Lanka adasında yetişen çaylardan üretilen Seylan çayı dünyada ve ülkemizde en çok tanınan ve kullanılan çay çeşitlerinden biridir.Seylan çayı Sri Lanka ürünü çaylara verilen genel isimdir. Ne kadar yüksekte yetişirse o kadar kaliteli olan çay, hoş kokulu ve aromalı tadıyla ünlüdür. Hindistan'ın güneyinde yer alan ve 1947 yılında bağımsızlığına kavuştuktan sonra Sri Lanka adını alan Seylan Adası; iklimi, bitki örtüsü, coğrafyası bakımından çay yetiştirmek için idealdir. Geçmişte ülkemize daha çok İran, Irak, Suriye üzerinden kaçak yollarla sokulan ve kaçak çay olarak bilinen, ancak günümüzde resmî yollarla ithal edilen çayların başında gelir. Güneydoğu ve Doğu Anadolu'da en çok tüketilen çaydır. Yoğun demi ve farklı tat ve aromalarıyla beğenilen bir çay çeşididir.



Fotoğraf 2.26: Sri Lanka (Seylan) çayı toplama

- **Seylan yeşil çayları:** Diğer yeşil çaylar ve kokulu oolonglar gibi daha az bilinenve kendi karmaşık sınıflandırma sistemlerine sahip çaylardır. Sınıfların bazıları onları dahada karmaşık yapan alt bölümlere sahiptirler. Fazla çeşidi ile her zevke uygun bir çaydır.



Fotoğraf 2.27: Seylan çayı

- **İngiliz çayı:** Çay kültürü konusunda, mutlaka sözünü etmemiz gereken bir ülke de, hiç şüphesiz, İngiltere'dir. Dünyaca meşhur "İngiliz 5 çayı", İngilizlerin çayı, Hindistan'da bulundukları sürede deneyip vazgeçemedikleri diğer tatlar ile birlikte ülkelerine getirmeleriyle gelişmiştir. Çay salonu (tea room), "iki kişilik" çay (tea for two), ikindi çay saati (afternoon tea) gibi kavramlar; sütlü çay, çay saatinde kaymak ve marmelatla yenilen çörekler (scones) ve porselen çay fincanları, çay kültürüne hep İngilizlerin armağanıdır. Fransa ve Hollanda'dan sonra İngiltere'ye sıçrayan çayı, Kral Edward'ın sohbet ortamı için hoş bir ortam yaratma amacıyla küçük çay ziyafetleri düzenlemesi sonucu gelenek hâline gelen beş çayı, İngiltere'den tüm dünyaya yayılmıştır. Davetlerde Çin çayı Hint çayına tercih edilirken, limonlu, sütlü ya da kremalı sunulur. Eğer çay süt ile içilecekse, daha iyi bir karışım için fincana çaydan önce süt eklenmelidir. Çayın yanında ise küçük sandviçler ve el yapımı çay pastaları tercih edilir.



Fotoğraf 2.28: İngiliz çayı

- **Japon çayı**: Çay, Çin'den Japonya'ya taşınmış ama Japonlar çay tarihini daha iyi belgelemiş, törenselliği derinleştirmiş ve onu da törensel yemek kültürlerine uygun olarak kendilerine has bir çay içme töresi hâline getirmişlerdir. Japonya'da çay Çai'lik (çay sever) yüzlerce yıllık bir gelenektir. Onlar Çai'liği yaşama zevki ve sükûnet veren bir yöntem olarak kabul etmişlerdir. Hatta çay içmek için özel çay odaları kurup ritüeller geliştirilmiştir.



Fotoğraf 2.29: Japonyada kültüre alınmış çay bahçesi

Japon yeşil çayları:

- Gyokuro, çay bitkilerinden elle toplanarak üretilmiştir. Japonya'nın en güzel ve en nadide çayıdır. Yüksek derecede kafein içerir. Yaprakları açık parlak yeşil olsun diye yetiştiği bahçeler, hasat öncesinde sürekli gölgede tutulmaktadır.
- Matcha, toz hâlindedir, Japon seremonilerinin vazgeçilmez çayıdır.
- Sencha, günümüzde tüketimi en yaygın olan çaydır. Serncha çayının birçok çeşidi bulunmaktadır. Sağlık açısından birçok yararlı özelliği olduğuna inanılmaktadır.
- Kamairicha, sencha çayından farkı, üretim aşamasında yapraklar sıcak su buharı ile değil fırında şok soldurmaya tabi tutulmuş çaylardır.
- Bancha, düşük kaliteli çaylardan yapılıp niteliksiz olmasına karşın günlük kullanımda yaygın olarak içilmektedir. Halk tarafından evde basit düzeneklerle el yapımı olarak da üretilmektedir.



Fotoğraf 2.30: Japon çay toplama makinesi

- **Hint çayı**: Çayın dünya üzerinde yaygınlaşması, sömürge ülkelerin, özelikle de Hindistan'ın tarihiyle yakından ilgilidir. 19. yüzyıldan beri çay üretimi Avrupa'nın gözetimi altında Hindistan ve Seylan'da (Sri Lanka) büyük ölçekte planlanıp gerçekleştirilmektedir. Hindistan, çayın Bordeux'u olarak kabul edilir. Hindistan'ın Assam eyaleti dünyanın en büyük çay yetiştirme bölgesidir.

- **Darjeeling çayı**: Darjeeling kenti de deniz seviyesinden 2.200 iletki yüksekliktedir. Çaydan anlayanların uzun süre bir sır gibi sakladıkları Darjeeling çayı, bugün dünyanın en iyi kaliteli çayı olarak kabul edilir. Kendine özgü bir aroması vardır. Çaydaki bu benzersiz aromanın nedeni burada yetişen çay fidanlarının iklimdeki en küçük değişiklikleri yapraklarında neredeyse günü gününe saklamaları ve tüm bunları daha sonra çayın tadına yansıtmalarıdır.



Fotoğraf 2.31: Hindistan darjeeling çayı

Günümüzde Hindistan'da yılda 750.000 ton çay üretilmektedir ve ülke dünyanın en büyük çay üreticisi konumundadır.

- **Assam çayı:** 1800'lü yıllarda Hindistan'ın Assam Bölgesi'nde İskoçyalı Robert Bruce tarafından bulunmuş koyu renkli, güçlü ve keskin kokulu bir çaydır. Sert ve koyu renkli bir çaydır. Yetiştirildiği bölge Kuzeydoğu Hindistan'dır. Birçok harmanda kullanılan bir çay çeşididir. Çok özel aromalı ve açık renkli bir çaydır. Nepal yakınlarında deniz seviyesinden çok yüksek dağların doruklarında yetişen çay çeşidi, dünyanın en kaliteli çayları arasında yer alır.



Fotoğraf 2.32: Hindistan'da çay bahçeleri

- **Çin çayı:** Çay, içecek sayılmadan önce uzun zaman ilaç olarak kullanılmıştır. Çin'de ilaç dışında içecek olarak kullanılmaya başlandığı ilk dönemler 4. ve 5. Yüzyıl olmuştur.



Fotoğraf 2.33: Çinde çay toplayan kadınlar



Fotoğraf 2.34: Çay üretim atölyesi

- **Rus çayı:** Rusya'da çay geleneğinin gelişimi, Çin ve Rusya arasında imzalanarak ticaret serbestisi getiren anlaşmayla hız kazanmıştır. Rusya'da ilk zamanlar yüksek maliyeti nedeniyle sadece zenginlere hitap eden çay, 1796'da Çariçe Catherine' nin ölümünden sonra hızla düşen fiyatıyla Rus toplumunda hızla kabul görmüştür. Sıcaklığı ve dinç tutma özelliğine sahip uyarıcılığı sayesinde çay, Rus yaşam stili için ideal bir içecek olmayı başarmıştır.



Fotoğraf 2.35: Rusya'da çay toplayan kadınlar

2.1.6. Çay Servisi Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar

- Servis edecek olduğunuz malzemenin; tepsi, fincan veya bardak, kaşık ve tabağın temizliğinden ve sağlamlığından emin olunuz. Özellikle ruj lekelerine ve çatlaklıklara dikkat ediniz.
- Sipariş alırken sipariş ayrıntılarını not ederek hatalara meydan vermeyiniz. Örneğin
- Bazı konuklar çayı açık, bazıları koyu demli ister.
- Sıcak içecekleri, ısıtılmış fincan ve bardaklarda servis ediniz.
- Bardak ve fincanlarda dudak payı bırakınız.
- İçeceği fincanın ya da bardağın dışına taşırmadan servis ediniz.
- Şekeri şekerlikle ve maşayla servis ediniz.
- Şekerle birlikte sakarin bulundurunuz.
- Her zaman nemli ve kuru temizlik bezini servantınızda bulundurunuz.
- Temiz ve düzenli çalışınız boşalan ambalajları çöpe atıp dolan çöpleri boşaltınız.
- Boş zamanlarınızda malzeme kontrolünü ve temizliğini yapınız.

2.2. Türk Kahvesinin Özellikleri ve Hazırlanması

Türk kahvesi dünya içecek kültürüne adını yazdırmış ve oldukça tanınmış bir içecektir. Köpük, kahve ve telveden oluşur. Yumuşak ve kadifemsi köpüğü sayesinde damakta en uzun süre tadını devam ettiren kahve türüdür. İnce kenarlı fincanda sunulduğu için diğer kahve türlerine göre daha yavaş soğur ve böylece daha uzun süren bir kahve keyfi sunar. Kendine özgü kokusu ve özel köpüğü ile diğer kahvelerden kolaylıkla ayırt edilebilir. Diğer kahve türlerine göre, daha kıvamlı, yumuşak ve aromatiktir. Kahvesi fincanın içindedir. Telve olarak dibe çöktüğü için filtre edilmesine ve süzülmesine gerek kalmaz.

Geleneksel Türk kahvesi hazırlanışı, pişirilmesi, sunulması, araç gereçleriyle ayrı bir kültürdür. Türk kahvesinin çekirdek durumundan pişirilme ve sunulma aşamasına kadar kullanılan araç gereçleri gerçek bir müze oluşturacak zenginliktedir. Bakır ve pirinçten yapılan su ibriği, cezve, fincan zarfları ve pişmiş kahveyi taşımak için kullanılan kahve askılarının karakteristik özellikleri vardır. Bunlar bazen gümüş ve altından da olabilir. Fincanlar tamamen Türk zevkine uygun biçim ve motiflerle gerek ülke içindeki İznik ve Kütahya atölyelerinde; gerekse Avrupa'nın ünlü porselen merkezlerinde imal edilirken daha sonra bu takımlar Avrupa ülkeleri tarafından kendi piyasaları için de imal edilmiş ve "ala turque" diye isimlendirilmiştir.

Osmanlı İmparatorluğunun etkisindeki Yunanistan, Makedonya, Yugoslavya gibi yerlerde ve Türkiye'de kadınlar tarafından Türk kahvesi genellikle şekerli olarak alınırdı. Bu bakımdan sade, yandan çarklı, orta vb. gibi isimlerle kırkı aşkın kahve pişirme şekli bulunmaktadır. Şayet kahvenin değişik ve güzel bir koku taşıması isteniyorsa fincanların dibine yerleştirilen bir mahfaza içine kokulu maddeden bir parça konurdu. En çok yasemin, amber, karanfil ve kakule kullanılırdı.

Soğutma kabı, muhafaza kutusu gibi bazı araç gereçler ise ağaçtan yapılmakta ve oymalarla dekore edilmekteydi. Bursa ve İstanbul'da yapılan nakışlı, yazılı ve ahşap aplikasyonlu kahve değirmenleri de ünlüdür.



Fotoğraf 2.36: Kahve değirmenleri

Tiryakiye yakışır bir kahve ağır ateşte 15-20 dakika pişirilmeli, cezve sık sık ateşe sürülüp geri çekilmelidir. Nasıl pişirilirse pişirilsin köpüksüz bir Türk kahvesi düşünülemez. Eski Türk kahvesi ise genellikle şekersiz olurdu. Bunun yerine kahve öncesinde veya sonrasında tatlı bir şey yeme veya içme geleneği vardı. Tatlı olarak şerbet gibi içecekler alındığı gibi reçel, şekerleme veya lokum da yenirdi.



Fotoğraf 2.37: Bakır cezveler

Türk Kahvesinin Hazırlanması:

Hazırlanırken şeker ilave edildiğinden diğer kahvelerde olduğu gibi sonradan tatlandırmaya gerek yoktur. Türk kahvesine özgü geleneksel hazırlık süreci temel olarak; kavurma, soğutma, öğütme, pişirme ve ikram aşamalarından oluşur. Bu aşamalarda kullanılan geleneksel araçların hemen hemen tamamı zaman içinde günün koşulları gereği kullanımdan kalkmıştır. Eskiden kavurma işleminde tava ve tambur olmak üzere iki çeşit kavurucu kullanılırdı.

Tavalar sıcak demirden dövme tekniğiyle elde üretilir, nadiren pişmiş topraktan olanlarına da rastlanırdı. Uzun saplı kavurucuların bazıları katlanabilir saplıydı. Bazı büyük tavalar ise ateşe kolay sürülmeleri için tekerlekli imal edilmişti. Yine bazılarının, üzerlerine zincirle bağlanmış kavurma kaşığı da vardı. Kavurma işlemi ocak ya da mangal üstünde yapılırdı. İnce sacdan imal edilmiş olan tambur tipi kavurucular, küçük dörtgen bir mangalın üstüne monte edilmiş elle çevrilen silindir bir gövdeden oluşurdu.

- Yapılacak kahve miktarına göre uygun cezve seçilmelidir.
- Konuktan alınan sipariş doğrultusunda kahvenin şeker miktarı belirlenmelidir.
- Cezveye, kaç fincan kahve yapılacaksa o kadar fincan su, şekerli olacaksa şeker konur.
- Kısık ateşe cezve yerleştirilir.
- Fincan sayısına göre yeteri kadar (her fincan için bir çay kaşığı) kahve konur.
- İlk kaynamadan sonra (kabarmasından sonra) -gerekirse ateşten indirerek- kahve çökene kadar beklenir.
- Kahve çöktükten sonra bir kere tatlı kaşığı ile karıştırılır.
- Tekrar kısık ateşe konur.

- İkinci kaynamadan sonra (çok kaynamadan) ateşten alınır.
- Önceden ısıtılmış fincanlara köpük, çay kaşığı ile cezveden alınarak paylaştırılır.
- Cezve tekrar ocağa konarak bir kere daha kaynatılır.
- Kaynadıktan sonra, kalan kahve fincanlara paylaştırılır.
- Bir kişilik hazırlanıyorsa tekrar tekrar kaynatmaya gerek yoktur.



Fotoğraf 2.38: Türk kahvesi yapımı

2.3. Kahve Çeşitleri ve Hazırlanması

2.3.1. Filtre Kahve

Sıcak suyun filtre içindeki kahve üzerine dökülmesi ve filtreden süzülerek aşağıdaki kapta birikmesidir. Eskiden filtre kahve elde hazırlanırdı. Ancak günümüzde filtre kahve makineleri ile daha çabuk ve sağlıklı filtre kahve hazırlayabiliriz.

Makine ile kahve hazırlarken dikkat edilmesi gereken hususlar:

- Filtre doldurulurken kahve filtreye düzgün yayılmış olmalıdır.
- Kahvenin demlenmesi 4-6 dakika kadar olmalıdır.
- Çok fazla miktarda kahve yapılıyorsa ilk alınan sert kahve tekrar içine dökülmelidir.
- Kahve yapımında taze su kullanılmalı ve ısısı 95 ^{0}C derece civarında olmalıdır.
- Kahve 85 ^{0}C derece gibi bir ısıda tutulmalıdır.
- Kahve, yapıldıktan sonra 1 saat içinde tüketilmelidir (İlk 30 dakika en iyi zamandır.).

- Kahveyi ihtiyacınız olduğu zamanda ve ihtiyacınız olduğu kadar hazırlayınız. Hazırlandıktan sonra kahvenin uzun süre bekletilmesi hem soğumasına hem de bir süre sonra aromasını kaybetmesine neden olur.
- Demlenmiş bir kahve hiç bir zaman yenisinin içine karıştırılmamalı veya üzerine su ilave edilerek tekrar demlenmemelidir.

Günümüzde, birçok işletme bir kişilik paketlerde hazır filtre kahve kullanılıyor. Bunun en önemli nedeni, misafirlere istedikleri zaman taze ve sıcak kahve verebilmektir.



Fotoğraf 2.39: Filtre kahve yapımında kullanılan hazır kahve

2.3.1.1. Hazır Filtre Kahve Kullanılan Makinelerde Filtre Kahve Hazırlayabilme



Fotoğraf 2.40: Filtre kahve makinesi

- Hazır filtre kahve bölmeye yerleştirilir.
- Makinenin altında bulunan kol sağ tarafa çekilir. Böylece hazır filtre kahve makinenin içine girer.
- Musluğun altına fincan konulur.
- Makine çalıştırılınca, fincan hazır filtre kahveden geçen kahve ile dolar.
- Hazır filtre kahve kullanılan makinelerde, diğer kahve çeşitleri de aynı şekilde hazırlanır (örneğin espresso kahve gibi). Aradaki fark, makinenin üzerindeki düğmelerden gelir (buhar düğmesi gibi).

2.3.2. Espresso Kahve

Espresso çok sert, İtalyan tarzı bir kahvedir. İtalya'dan diğer Avrupa ülkelerine ve bütün dünyaya yayılmış bir kahvedir. Kendi adıyla anılan makinesinde hazırlanır ve küçük espresso fincanında servis edilir.

Bir fincan espresso kahve için 6.5 g kahve kullanılır. Bu kahveden geçirilmesi gereken su miktarı üç çorba kaşığıdır. Su, kahvenin içinden çok kısa sürede geçtiği için çekirdekteki kafeinin ancak yarısını alır. Daha fazla sıvı koyarsanız çekirdeklerin içindeki odunsu tatlar ve diğer nahoş lezzetler suya geçerek tadının bozulmasına neden olur.

İyi bir espresso yapmak için taze öğütülmüş kahve çekirdekleri, su, kesme şeker ve özel bir makineye ihtiyacınız vardır. Bu makineler suyu kaynatarak meydana gelen sıcak buharın öğütülmüş kahve çekirdeklerinden geçmesini sağlar.

İyi bir espressonun en önemli kısmı üzerindeki köpüktür. Bu köpüğe İtalyanca 'da crema (krema) adı verilir. İyi bir crema, hem kullanılan kahvenin kalitesine hem de kahveyi yapan kişinin maharetine bağlıdır. Mükemmel bir espressonun köpüğü kalındır, kadifemsidir ve rengi açık kahverengidir. Buna "kaplan derisi" adı verilir. Bu rengi elde etmek için basınçlı suyun çekilmiş kahvenin içinden sadece 30 saniye süreyle geçmesi gerekir. Bundan uzun süre akarsa renk koyulaşmaya ve lezzet bozulmaya başlar. Bir diğer test ise köpüğün dayanıklılığı testidir. Bir küçük kaşık şekeri kahvenize koyduğunuzda bu şekerin köpüğün üzerinde iki saniye batmadan durması gerekir.



Fotoğraf 2.41: Espresso hazırlama



Fotoğraf 2.42: Makine ile espresso hazırlama

2.3.3. Mocca Moka Kahve

Sert bir kahve çeşidi olan moka adı, Arabistan'ın kahve üretilen Moka şehrinden gelmektedir. Bir litre suya 80-90 g kahve hesabıyla, kahve makinesinde hazırlanır.Espresso kahveye göre, hem basınç düşük hem de daha uzun sürede hazırlandığı için sert olur. Normal kahve fincanının yarısı büyüklüğündeki moka fincanı ile servis edilir.

Türk kahvesi ile arasındaki farklar şunlardır:

- Türk kahvesi telveli, moka telvesiz kahvedir.
- Fincanların büyüklüğü farklıdır.
- Servisindeki fark ise, mokanın yanında bir de küçük kaşık verilmesidir.

Bunun nedeni, Türk kahvesi hazırlanırken, şekerli istenilirse pişirme sırasında içine konmasıdır. Moka da ise misafir kahvesine istediği kadar şekeri kendisi koyar.

2.3.4. Kafeinsiz Kahve

Kahveyi çok sevenler, kahveden vazgeçemeyenler, fakat içindeki kafeini kullanmak istemeyenler için üretilmiş kahve çeşididir. Kafein ya yoktur, ya da en az düzeye indirgenmiştir. Su ile içeriğindeki kafein oranı azaltılmıştır. En fazla kafein oranı %0,5'tir.

Her kahve çeşidi için üretilmiş kafeinsiz kahve vardır. Servisi açısından hiçbir fark yoktur.

2.3.5. Kapucino (Cappucino) Kahve

Köpüklü, sütlü ve çikolatalı sıcak kahve olarak tanımlanan bir kahve çeşididir. Cappuccino adını Marco D´Aviano isimli bir Cappuccino rahibinden bu kahveyi ilk yapan olduğu için aldı denir.



Fotoğraf 2.43: Cappucino

Malzemeler ve araçlar:

- 1 fincan espresso veya moka,
- 1 fincan süt
- 1 büyük kaşık krem şanti
- Rendelenmiş çikolata veya toz kakao
- Filtre kahve fincanı
- Espresso makinesi
- Kahve kaşığı

Yapılışı:

- Espresso veya moka bir filtre kahve fincanına konur.
- Süt espresso makinesinde buharla köpürtülerek ısıtılır ve kahveye ilave edilir.
- Üzerine krem şanti konur.
- Rendelenmiş çikolata veya toz kakao ile garnitürlenir.

2.4. Kahve Servisi Yapma

2.4.1. Kahve Servisinde Kullanılan Fincan Çeşitleri

2.4.1.1. Kahve Fincanı

Filtre kahve, cappucino, sütlü kahve ve instant kahve gibi içeceklerin servisinde kullanılır. Tek kulplu, kendine özgü alt tabağı olan bir fincandır. Çay fincanından küçük ve daha incedir. Yaklaşık 12-15 cl sıvı alır.

2.4.1.2. Espresso Fincanı

Kahve fincanından daha küçüktür. Tek kulplu, yaklaşık 7-10 cl sıvı alır. Kendine özgü alt tabağı vardır. Özel makinesinde yapılan ve kendi adı ile anılan kahvenin ve mokanın servisinde kullanılır.

2.4.1.3. Türk Kahvesi Fincanı

Kahve fincanlarının en küçüğüdür. Tek kulplu olup 5-7 cl sıvı alır. Kendine ait bir alt tabağı vardır. Sadece Türk kahvesi servisinde kullanılır.



Fotoğraf 2.44: Fincan çeşitleri

Kahvenin çeşidi ne olursa olsun, hazırlanmadan önce misafirlerden sipariş alınması gerekir. Sipariş alınırken anlaşılır bir dille konuşulmalı, istekleri sorulmalı, sipariş ve detaylar mutlaka not edilmelidir.

2.5. Sıcak Çikolatanın Hazırlanması ve Servisi

2.5.1.Tanımı

Çikolata, kakao ürünleri ile şeker ve / veya tatlandırıcı; gerektiğinde süt yağı dışındaki hayvansal yağlar hariç olmak üzere diğer gıda bileşenleri ile süt ve / veya süt ürünleri ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde izin verilen katkı ve / veya aroma maddelerinin ilavesi ile tekniğine uygun şekilde hazırlanan ürünü ifade eder. Sıcak çikolata Avrupa'ya Amerika'dan gelerek yaygınlaştırılmıştır.



Fotoğraf 2.45: Sıcak çikolata

2.5.2. Malzemeleri

Sıcak çikolata birkaç şekilde hazırlanabilir. Bu hazırlama yöntemleri malzemelerinde de farklılıklar gösterir. İşletmeler kendilerine has yöntem belirleyerek uygulayabilirler. Bu yöntemler aşağıda ifade edilmiştir:

1. Yöntem

- 2 paket bitter çikolata
- 1 fincan su
- 6 yemek kaşığı şeker
- Tuz
- 3 fincan süt

2. Yöntem

- Baharatlı sıcak çikolata
- 60 g çikolata
- 250 ml süt
- Muskat, tarçın, zencefil

3. Yöntem

- 350 ml süt
- 20 gram sütlü çikolata
- 2 yemek kaşığı krema
- 1/2 çay kaşığı tarçın

2.5.3. Hazırlanması

Malzemelerin farklılığı ölçüsünde hazırlanış yöntemleri de farklılık gösterir. Birkaç çeşit sıcak çikolata hazırlama şekli aşağıda ifade edilmiştir.

Hazırlanışı 1

- Su ve çikolata orta sıcaklıktaki ateşte, çikolata eriyene kadar pişirilir.
- Daha sonra içine şeker ve tuzu katılıp 5 dakika kadar kaynatılır.
- Sütü katıldıktan sonra iyice karıştırılır.
- Sıcak servis edilir.
- Sıcak çikolata krem şanti veya çikolata rendesiyle süslenebilir.

Hazırlanışı 2

- Çikolata küçük parçalara kırılıp sütün içine atılır.
- Tarçın ilave edilir.
- Ağır ateşte zaman zaman karıştırılarak çikolatanın erimesi sağlanır.
- Diğer tarafta krema çırpılarak kabartılır.
- Çikolata tamamen eridiğinde fincanlara alınır.
- Üzerine kabartılan krema konulup servis yapılır.

Hazırlanışı 3

- Çikolatanın içine bir tatlı kaşığı su eklenir ve benmari usulü eritilir.
- Aynı anda sütü de kaynar hâle gelene kadar ısıtılır.
- İkisi aynı kapta birleştirilir, baharatları eklenip köpürene kadar çırpılır.

2.5.4. Sıcak Çikolata Servisi

Sıcak olarak hazırlanan çikolata ısıtılmış hâlde bekletilen fincanlara doldurulur. Önceden hazırlanan köpürtülmüş krema, üzerine ilave edilir. Bir kap içerisinde rendelenmiş hâlde bulunan çikolata ile süslenerek önceden hazırlanan tepsi üzerine yerleştirilir. Kontrol edilen tepsi ile misafir masasına gidilir. Misafirin sağından sıcak çikolata fincanı, sapı ve kaşığı sağa bakacak şekilde masaya bırakılır. Üzerine konan çikolata rendesi misafirin isteği doğrultusunda da servis edilebilir. Bu durumda rende çikolata bir kap içerisinde yanında kahve kaşığıyla birlikte masaya bırakılır.

Sıcak çikolata servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Sıcak çikolatanın üzerine konacak krema önceden hazırlanmalıdır.
- Servis fincanı sıcak olarak bekletilmelidir.
- Çikolata rendesinin konuk isteğine bağlı olabileceği unutulmamalıdır.

2.6. Salebin Hazırlanması ve Servisi

Soğuk kış günlerinin vazgeçilmezidir. Yüzlerce yıldır Anadolu insanının büyük keyif alarak içtiği salep, dünyanın birçok yerinde içilmektedir. Büyük bakır imbiklerde, satıcılar; sırtlarında sokak sokak dolaştırarak insanların hizmetine sunmuştur. Vücut direncinden ishali kesmeye, bağırsak nezlesinden cinsel gücü artırmaya kadar birçok hastalığı iyileştirdiği düşünülen salep, ülkemizde çoğunlukla Batı, Güneybatı, Güney ve Kuzey Anadolu olmakla beraber Anadolu'nun birçok yerinde yetişir.



Fotoğraf 2.46: Salebi hazırlama



Fotoğraf 2.47: Tarçın bitkisi

2.6.1. Tanımı

Doğada yetişen bir çeşit yabani orkidenin köklerindeki yumruların çıkarılarak yıkanarak temizlenmesi, ipe dizilmesi, su veya süt içerisinde kaynatılması, açık havada kurutulması ve sonrasında dövülerek toz hâline getirilmesi işlemlerinden sonra ortaya çıkan bir içecektir.

2.6.2. Malzemeleri

Bileşiminde herhangi bir madde bulunmamakla birlikte hazırlanması aşamasında tarçın ilave edilir. Süt ve şeker salebin hazırlanması için gereken diğer gereçlerdir. Salep hazırlamak için gerekli olan malzeme ve ölçüleri aşağıda verilmiştir.



Fotoğraf 2.48: Salebin servisi

- Salep (2 tatlı kaşığı - 10 gram)
- Şeker (2,5 yemek kaşığı - 25 gram)
- Süt (4 su bardağından biraz az - 750 gram)
- Tarçın

2.6.3. Hazırlanması

- Salep ve şekeri bir tencereye konulup iyice karıştırılır.
- Karışıma azar azar soğuk süt eklenerek ezilir.
- Kısık ateşte, karıştırarak koyulaşıncaya kadar 10-15 dakika pişirilir.
- Fincanlara boşaltılıp üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.

2.6.4. Salep Servisi

Daha önceden hazırlanan salep sıcak olarak bekletilir. Konuk siparişi alındıktan sonra servis için tepsi hazırlanır. Üzerine kumaş peçete örtülür. Diğer yandan hazırlanan salep fincanına salep doldurulur. Altlığına alınan fincanın yanına kaşığı, fincan sapına paralel olarak konur. Salep fincanı, şekerlik tepsiye alınır. Tarçın genellikle menaj olarak masada bulunsa da, saleple birlikte de masaya götürülebilir. Her konuk tarçın sevmeyebilir. Tepsi üzeri kontrol edildikten sonra misafir masasına gidilerek sağdan fincanın sapı sağa bakacak şekilde masaya bırakılır. Tarçın saleple getirilmiş ise menaj takımının yanına bırakılır. Konuğa başka isteği olup olmadığı sorularak servis tamamlanır.

Salep servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Salep fincanının sıcak olmasına özen gösterilmelidir.
- Üzerine konacak tarçının konuk isteğine bağlı olacağı unutulmamalıdır.



Fotoğraf 2.49: Salep servisi

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre sıcak içeceklerden çayı servise hazır hâle getiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Çay hazırlamada kullanılan araç gereçleri hazırlayınız. ➢ İşlem sırasına göre araçları tezgâha sıralayınız. ➢ Demlikte çay demlemek için gerekli ön hazırlıkları yapınız.	➢ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz (önlük, bone vs.). ➢ İşi yapmaya istekli olunuz. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız.
➢ Çay çeşidini belirleyiniz.	➢ Çay çeşitlerini belirlerken renklerine ve demlenme biçimlerine uymalısınız.
➢ Dem yapılacak potu ısıtınız.	➢ Isıtma işlemini yaparken iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyduğunuzdan emin olunuz.
➢ Koyulacak su oranına göre çayı ölçünüz. ➢ Taze soğuk suyu kaynatınız.	➢ Bir fincan suya bir çay kaşığı ölçüsüne uymalısınız. ➢ Kireçsiz, yumuşak ve temiz su kullanmalısınız. ➢ Tüm işlemlerinizde iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyunuz.
➢ Kaynamış olan suyu demlik potuna koyunuz. ➢ Demlenmesi için bekletiniz. Demi kontrol ediniz.	➢ Suyu demlik potuna koyarken hijyen ve iş sağlığı, güvenliği kurallarına uymalısınız. ➢ Bekleme süresinin en az 5-7 ve en fazla 15 dakika olabileceği kuralına uyunuz. ➢ Çay fincanına bir miktar çay koyarak kaşıkla kontrol etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Çaya buruk tadı veren madde hangisidir?
A) Kafein
B) Uçucu yağlar
C) Tein
D) Vitaminler
E) Tanen

2. Dünyada en çok kuru çay üretimi yapan ülke hangisidir?
A) Kenya
B) Türkiye
C) Hindistan
D) Japonya
E) Rusya

3. Soldurma işlemiyle yaprağın doğal neminin % kaçı alınır?
A) A) %15
B) B) %30
C) C) %50
D) D) %25
E) E) %60

4. Darjaaling ve Assam çayları hangi seçenekte verilen ülkenin çaylarıdır?
A) Çin
B) Japonya
C) Hindistan
D) Kenya
E) Rusya

5. Doğada kendiliğinden yetişen, çay olarak hazırlanıp tüketilen çaylar hangi çaylardır?

A) Meyve çayları
B) Bitki çayları
C) Yeşil çaylar
D) Siyah çaylar
E) Hiçbirisi

6. Otellerde en çok hangi çay hazırlama aracı kullanılmaktadır?
A) Çaydanlıklar
B) Potlar
C) Otomatlar
D) Tea presler
E) Semaverler

7. **7.** Servis sırasında salebin üzerine hangisi konur?
A) Muskat
B) Tarçın
C) Zencefil
D) Taze krema
E) Safran

8. Servise hazırlanan salep üzerine tarçın ne zaman ilave edilir?
A) Salebin kaynamasından önce
B) Salep kaynamaya başladığında
C) Fincanlara konulduktan sonra
D) Şekerin ilavesinden sonra
E) Süt ile birlikte en başta

Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

9. Türk kahvesinin özelliği, uzun sürede .....ateşte pişirilmesidir.

10. Filtre kahve yapıldıktan sonra, en fazla ..... saat içerisinde tüketilmelidir.

11. Espressoda köpüğün dayanıklılığını test etmek için kahvenin üzerine bir kaşık ..... konur.

12. Kafeinsiz kahvedeki kafein oranı, ... ile azaltılmıştır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre Türk mutfağına özgü içecekleri servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin
- yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak işletme yetkilileri ile röportaj yapıp çeşitli notlar alınız.
- Araştırmalarınızı sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

3.TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ YÖRESEL İÇECEKLERİ HAZIRLAMA

3.1. Bozanın Hazırlanması

3.1.1. Tanımı ve Özellikleri

Mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, karabuğday gibi tahıllar, su, un, şeker, yoğurt ve kuru maya katkısı ile su içinde bekleme, haşlama, buzdolabında bekletme, tekrar pişirme, soğutma gibi işlemlerden geçip fermantasyonu (mayalanması) yapılan, vanilya ve tarçın eklenerek hazırlanmış soğuk olarak servis edilen geleneksel içeceğimize boza adı verilir

Günümüzde Türkiye'den başka, Kırım, Volga Yöresi, Kafkasya, Türkistan, Balkanlar, Macaristan, Mısır, Arabistan ve İran'da da yapılmaktadır.

TÜBİTAK bünyesinde yapılmış olan bir araştırmada bozanın insan sağlığı açısından son derece yararlı bir besin olduğu ortaya çıkmıştır. Bir litresinde 1.000 kalori bulunan bozanın içinde, A ve B vitaminlerinin dört türü ile (B, B6, B12 gibi) C ve E vitaminleri bulunur.

Boza, mayalanma sırasında, gıda maddelerinde çok az bulunan, çok değerli olan laktik asit üretir. Bu yüzden hazmı kolaylaştırıcı etkisi olduğu bilinmektedir.



Fotoğraf 3.1: Boza

Satın aldığımız ya da evimizde yaptığımız bozada çeşitli özellikler bulunmalıdır:

- Bozadaki alkol oranı %2'yi geçmemelidir.
- Bozanın yapımında doğal maddeler kullanılmalıdır.
- Mayalandırılan boza en az üç gün dinlendirilmelidir.
- Boza koyu kıvamlı, tatlımsı, mayhoş bir içecek türüdür.
- Boza genelde kış aylarında üretilir ve tüketilir.
- Mayalandırma işleminde genel kurallara uyulmalıdır.
- Boza yapıldıktan sonra fazla bekletilmemelidir.

3.1.2. Boza Hazırlama

Soğuk kış gecelerini tatlandırmak için boza yapılmak istenirse pratik bir tarifimiz aşağıda verilmiştir:

Malzemelerimiz iki su bardağı bulgur, iki su bardağı su ve iki su bardağı şekerden oluşmaktadır.

Bulgur bir gece önceden ıslatılır ve kabarmaya bırakılır. Bulgurlar iyice kabardıktan sonra üzerine iki bardak su ilave edilerek orta ateşte pişirilir. Piştikten sonra tel süzgeçten geçirilerek içine toz şeker konulur. Bu karışım üç gün dinlendirilerek mayalanması sağlanır.

Karışım yüzeyinde kabarcıklar oluşmasıyla birlikte boza hazır hâle gelir. Bardaklara doldurulan bozanın üzerine tarçın serpilir.

Farklı miktarlarda, farklı malzemelerden yapılmış boza tarifleriyle bilgi dağarcığımızı genişletelim

1- BOZA (12 Porsiyon)

Malzemeler:

- Su bardağı bulgur (Bulgur yerine darı, arpa ya da bulgur-darı karışımı da kullanılabilir.)
- 21 su bardağı su

- 2 çorba kaşığı un
- ½ su bardağı yoğurt
- ½ tatlı kaşığı kuru maya
- 2,5 çorba kaşığı şeker
- ½ çorba kaşığı vanilya
- 2 çorba kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

- Bulguru büyük bir tencereye koyup 12 bardak su ile üzeri kapalı olarak oda sıcaklığında 1 gece bekletiniz. Kısık ateşte 2 saat pişiriniz. Mutfak robotuna koyup çekiniz ve süzgeçten geçiriniz. Karışımı buzdolabına koyunuz.
- Süzgecin üzerinde kalan bulguru yeniden tencereye koyunuz ve 8 bardak su ilave edip kısık ateşte 1 saat daha pişiriniz. Süzgeçten geçirip buzdolabına koyunuz.
- Unu küçük bir tencereye koyup üzerine 2/3 bardak su koyunuz ve kısık ateşte sürekli koyulaşıncaya dek pişiriniz. Ateşten alıp içine 2 çorba kaşığı şeker koyup eriyinceye dek karıştırınız. Ilıyınca içine yoğurt katınız.
- Mayayı ¼ bardak ılık suda ezip 5 dakika bekletiniz ve yoğurt karışımına katınız. Ilık ortamda 30 dakika bekletiniz.
- Mayalı karışımı ezilmiş bulgura ekleyip oda sıcaklığında yaklaşık 1–2 gün bekletiniz
- ve ara sıra karıştırınız. Vanilya ve kalan şekeri ekleyip şeker iyice eriyinceye kadar karıştırınız. Bu karışımı soğumak üzere buzdolabında bekletiniz. Tarçın ilave ederek servise hazırlayınız.

2- BOZA

Malzemeler:

- 3 su bardağı bulgur
- 1 kahve fincanı pirinç
- Su bardağı toz şeker
- 1 bardak eski boza ya da kibrit kutusu büyüklüğünde maya

Hazırlanışı:

- Bulgurlar akşamdan bol su ile ıslatılır.
- Ertesi gün bulgurlar ve pirinç iyice ezilinceye kadar pişirilir. Mikser ile çırpılır ve ince süzgeçten geçirilir.
- Bu karışım hafif ateşe konur. İçine şeker katılır ve eriyinceye kadar karıştırılır.
- Sonra ateşten alınır. Bir yerde ılınmaya bırakılır. Arada bir karıştırılır.
- Ilıklaştıktan sonra içine eski boza ya da ılık suyla ezilmiş maya katılır. İyice karıştırılır.

Bu karışımın ağzı kapatılarak 20–25 derecelik bir yerde, ara sıra karıştırılarak 2-3 gün bekletilir. İçinde göz göz hâle gelmiş kabarcıklar görülürse olmuş demektir. Daha sonra karışım serin bir yere alınır ve soğumaya bırakılır.



Fotoğraf 3.2: Bozanın mermer kapta hazırlanması



Fotoğraf 3.3: Boza

Bozanın hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar:

Türkiye'de genellikle darıdan yapılan boza, başka ülkelerde yapıldığı yerin başlıca ürününe göre mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, karabuğday, Arnavut darısı, gernik gibi tahılların unu, bazen de pirinç ve ekmek, nadir olarak kenevir unu ve karamuk mayalandırılarak yapılır. Kepeği alınmış darı unu kazanda kavrulup, yumruk veya tokmakla dövülerek suyla hamur hâline getirilip pişirilir. Ardından geniş tepsilere alınarak soğutulur. Soğuduktan sonra elekten geçirilip içine biraz su biraz da şeker ilave edilerek ham boza elde edilir. Ham hâldeki bu boza ise eski bozayla karıştırılıp mayalanmaya bırakılarak serin yerde3–7 gün dinlendirilir. Üzerinde küçük kabarcıkların oluşmasıyla birlikte boza hazır hâle gelir. Mayhoş boza günümüzde dut ağacından fıçılarda değil, paslanmaz çelik tanklarda üretilmektedir. Bozanın mevsimi 15 Eylül–15 Mayıs arasıdır.

3.1.3. Boza Servisi ve Saklanması

3.1.3.1. Boza Servisinde Kullanılacak Araç Gereçler ve Servisi

- **Boza servisinde kullanılacak araçlar :**

  - Su bardağı veya long drink bardağı,
  - Kapaklı saklama kabı,
  - Tahta karıştırma kaşığı,
  - Buzdolabı,
  - Tepsi,
  - Peçete.

➢ **Boza servisinde kullanılacak yiyecekler**

- Eskiden üzerine zencefil dökülerek içilen boza, günümüzde tarçın ve sarı leblebiyle sunulmaktadır.
- Bazen isteğe bağlı olarak tatlandırmak için bal da kullanılmaktadır.



Fotoğraf 3.4: Hazırlanan bozanın bardaklara doldurulması

➢ **Bozanın servisi**

Uzun işlemler sonucunda hazırlanan boza, long drink bardağa veya su bardağına doldurulur. Üzerine tarçın eklenir. Üzerine sarı leblebi ilave edilir veya yanında sunulur. Üzerinde dantel kâğıt bulunan tepsiye konur. Misafir masasına götürülerek misafirin sağından soğuk olarak servis edilir.



Fotoğraf 3.5: Bozanın servis edilmesi



Fotoğraf 3.6: Servis edilmiş bozanın masadaki konumu



Fotoğraf 3.7: Üzerine tarçın dökülmüş boza

- **Saklama koşulları**

Boza, mayalı ve gıda bakterilerinin yaşadığı bir içecek olduğundan koruma şartları çok önemlidir. Hazırlanan boza dışarıda bırakılmamalıdır. Bu karışım hemen buzdolabına konmalı ve 2–3 gün içerisinde tüketilmelidir. Boza hava alabilen, sağlıklı cam şişede saklanmalı ve satışa sunulmalıdır. Şişelenmesi sırasında fermantasyonu devam eden bozanın çok hızlı tüketilmesi gerekir.

3.2. Şerbetin Tanımı

Meyve suyu ile şekerli su karıştırılarak yapılan içecektir.

3.2.1. Türk Mutfağına Özgü Şerbet Çeşitleri

3.2.1.1. Demirhindi Şerbeti

Kanuni Sultan Süleyman'ın çok severek içtiği ve şerbet sunulan tası altınla doldurarak geri gönderdiği bir şerbettir. Osmanlı'nın son dönemiyle birlikte popülerliğini yitiren bu içecek, son yıllarda yeniden tahtını ele geçirdi. Demirhindi aslında bir meyvedir. Ramazan ayında bolca tüketilmesini tavsiye edilen şerbetin ölçüleri ve yapılışı şöyledir:

Demirhindi şerbeti Osmanlı Padişahlarının pek sevdiği, özellikle de Ramazan ayında iftar sofralarından eksik etmediği bir içecekmiş. Orijinali 40 farklı baharat ile hazırlanarak yapılıyormuş. Özellikle Ramazan ayında tüketilmesinin sebebi durma noktasına gelen bazı sistemlerimizin düzenli çalışmasına yardımcı olmaktır.

Osmanlı zamanında yapılan şerbetin ana maddesi köklerden oluşmaktadır. Tarçın zencefil, karanfil dâhil ismini sayamadığımız 41 çeşit kökten oluşmaktadır (İsterseniz bu köklerin tamamını bir paket halinde Mısır Çarşısı'ndan satın alabilirsiniz.). Şerbetin tatlandırılması için (Kars Kağızman yöresinden) kara kovan balı kullanılmaktadır. Kökler iyice kaynatıldıktan sonra süzülür. Süzülen şerbete bal ilave edilir ve bir süre daha kaynatıldıktan sonra soğuk olarak servis yapılır.

➢ **Demirhindinin faydaları :**

- Bağırsak faaliyetlerini düzenler.
- Sindirim bozukluğuna iyi gelir.
- Ferahlatıcı etkiye sahiptir.
- Baharat olarak kullanılır.
- Meyveleri besleyicidir.
- Bağırsak solucanlarının düşürülmesinde yardımcı rol oynar.
- Sinir sistemini düzenler.







Fotoğraf 3.8a-8b-8c: Demirhindi şerbeti

Demirhindi şerbeti yapılışı;

I.UYGULAMA :

- **Malzemeler**

  - 150 g demirhindi
  - Bal ya da şeker
  - Karanfil (isteğe bağlı)
  - Tarçın (isteğe bağlı)
  - Zencefil (isteğe bağlı)

- **Yapılışı :**

Demirhindi şerbeti; Osmanlı saraylarında da özellikle yazın devamlı tüketilen enfes şerbet çeşitlerinden sadece biridir.

Aktardan alacağınız demirhindiyi bir tülbente koyunuz (Çay konulan paket kâğıtlara da konabilir.). Bir tencereye kaynar suyun ortasına koyup kaynatınız. Kaynamış olan demirhindiyi süzerek elde ettiğiniz sıvıyı başka bir kaba alınız.

Kaba alınan demirhindi suyuna yaklaşık tatlı oluşuna göre istediğiniz kadar bal (ya da yarım kg ya da 1 kg toz şekeri) katarak 1-2 dakika kadar daha kaynatınız. Kaynadıktan sonra tencereyi ateşten alarak bir miktar soğumaya bırakınız. Yeteri miktarda soğuduktan sonra tekrar bir bezden süzünüz. Elde edeceğiniz şerbeti şişelere doldurarak buzdolabına koyarak soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

II.UYGULAMA:

- **Malzemeler :**

  - 1 litre su
  - 200 gram bal
  - 150 gram demirhindi
  - Baharat torbası
  - 2 adet karanfil
  - 1 parça kök zencefil
  - 2 parça kök zerdeçal
  - 2 adet kabuk tarçın
  - 1 adet çubuk vanilya
  - 10 adet kakule
  - 1 adet kinzi
  - 1 parça ada çayı
  - 1 parça ıhlamur

➢ **Yapılışı:**

Demirhindi 1 litre suda 1 gece bekletilir. Ocakta kaynamaya bırakılan demirhindiye bal ilave edilir. Kaynayan ballı suya baharatların içinde bulunduğu torba batırılıp 2-3 dakika kaynatılır. Kendi hâlinde soğumaya bırakılan şerbet, 15-20 dakika sonra tülbentten süzülerek tüketilir.Demirhindi şerbeti, kan dolaşımını düzenleyip vücut direncini artırır. Sinir sistemini rahatlatır, sabahları dinç uyanmaya yardımcı olur.



Fotoğraf 3.9a-9b: Demirhindi bitkisi

III. UYGULAMA

➢ **Malzemeler :**

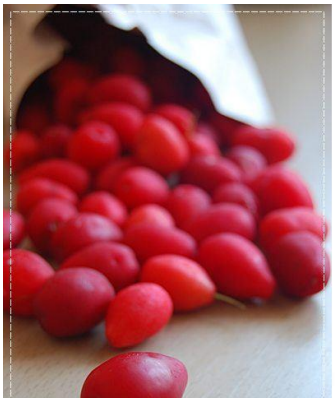
- 170 g demirhindi
- 2 litre su
- 2 adet kuru karanfil
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 su bardağı toz şeker

➢ **:**

Demirhindilerin kabuklarını ayıklayınız. Ayıkladığınız demirhindileri tencereye alınız. Üzerine 2 litre suyu koyarak kapağını kapatınız ve 1 gece bekletiniz.Sabah yumuşayıp rengi değişen demirhindilerin üzerine 2 adet kuru karanfil, 1 adet çubuk tarçın ve 1 su bardağı toz şekeri ekleyerek kaynatınız.Yaklaşık 1,5 saat önce orta, sonrasında kısık ateşte kaynattığınız şerbeti ocaktan alınız ve soğumaya bırakınız.

Soğuyup posası çöken şerbeti süzünüz ve buzdolabında soğutarak servis yapınız
.

3.2.1.2. Kızılcık Şerbeti



Fotoğraf 3.10: Kızılcık meyvesi

I. UYGULAMA :

- **Malzemeler :**

  - Yarım kilo kızılcık
  - 2 su bardağı toz şeker
  - 2 litre su
  - 1 adet çubuk tarçın
  - 3 karanfil tanesi

- **Yapılışı :**

Kızılcıkları varsa küçük yeşil saplarından ayırınız ve yıkayınız. 2 litre suyu kaynatınız ve içine tüm malzemeleri ekleyip şeker eriyene kadar karıştırınız. Arada karıştırarak şerbet kırmızı rengini alana kadar yaklaşık 25 dakika orta ateşte kaynatınız. İlla ki tarçın ya da karanfil kullanmanıza gerek yoktur. Eğer evinizde yoksa sadece kızılcık, şeker ve su ile harika bir şerbet hazırlayabilirsiniz.





Fotoğraf 3.11a-11b: Kızılcık şerbeti

II.UYGULAMA :

- **Malzemeler :**

  - Yarım kg kızılcık
  - 2,5 su bardağı toz şeker
  - 2 su bardağından biraz az su
  - 2 tatlı kaşığı limon suyu

- **Yapılışı :**

Kızılcığı yıkayıp 1 su bardağı su ile kaynatınız. Kaynayınca bir süzgeçte ezerek suyunu süzünüz. 2,5 su bardağı şekeri 1 su bardağından biraz az su ile kaynatınız. Kaynayınca kızılcık suyunu ekleyiniz. Bir iki taşım kaynayınca limon suyunu ekleyiniz. Bir taşım daha kaynatıp altını kapatınız ve kavanoza koyunuz.

3.2.1.3. Ahududu Şerbeti

Ahududu vücudunuzun direncini artırır. Ramazan ayında iftardan sonra şerbetinin içilmesi kaybedilen vücut direncini geri kazandırır.



Fotoğraf 3.12: Ahududu meyvesi

I.UYGULAMA :

- **Malzemeler :**

  - 1,5 kg şeker
  - 1 kg ahududu,
  - 30 g limon tuzu

➢ **Yapılışı**

Ahududuyu temizleyiniz, sonra bol suda zedelemeden yıkayıp süzünüz. Toz şekerle ovalaya ovalaya yoğurunuz ve şekerin tamamen erimesi için 12 saat kadar bekletiniz. Sonra ince delikli bir süzgeçten geçiriniz ve sıkarak süzünüz. Süzgeçte kalan posaya yarım su bardağı su koyunuz, tekrar yoğurup sıkınız ve süzünüz. Elde ettiğiniz şerbete 30 g limon tuzu katıp eritiniz. Süzgeçten geçiriniz ve bir şişeye doldurup serin bir yerde muhafaza ediniz. Bir su bardağına iki parmak şerbet koyunuz, üzerini suyla tamamlayıp karıştırdıktan sonra servis yapınız.

II.UYGULAMA :

➢ **Malzemeler :**

- 200 g toz şeker
- 750 g su
- 1 sulu limonun suyu
- 1 su bardağı ahududu püresi

➢ **Yapılışı :**

Temiz bir kapta hepsini karıştırarak şekeri tamamen eritiniz. Sonra buzdolabına koyup muhafaza ediniz. Arzu ettiğiniz zaman şerbet bardaklarının içine ikişer küp buz atarak servis ediniz.



Fotoğraf 3.13: Ahududu meyvesi

3.2.1.4.Badem Şerbeti - Sübye

➢ **Malzemeler :**

- Badem
- Şeker
- Gül suyu

➢ **Yapılışı**

Kabuğu çıkarılmış badem bir taşım kaynar suda haşlanıp ve suyu süzülüp iç kabukları da çıkarıldıktan sonra bir el soğuk su ile yıkanmalıdır. Şu hâlde taş havanda güzelce dövülüp ve kaynar suda bir iki taşım da kaynadıktan sonra mezkûr su süt rengini alır. Bu su süzülerek tekrar tencereye konulur ve kalan posa bir iki el daha dövülerek yine kaynatıldıktan sonra bir defa süzgeçden süzülür ve tülbentten de geçirilerek şekeri ilave olunur. Bir iki de kepçe ile savrulduktan sonra az da gül suyu serpilip soğutulup içilebilir.

Eğer sıcak sıcak çay gibi içilirse tadı değişeceği gibi ismi de değişerek sübye olur.



Fotoğraf 3.14: Badem şerbeti

3.2.1.5. Meyan Kökü Şerbeti

➢ **Malzemeler :**

- 1 kök meyan kökü (1 avuç dolusu)
- 5 litre su

➢ **Yapılışı :**

1 avuç dolusu ezilmiş meyan kökü alınır. Derin bir tencereye konur. Üzerine bol su eklenir (yaklaşık 1 avuç dolusu meyan kökü için 5 litre). Birkaç saat, - tortusu dibe çöküp meyan kökü kendine has koyu rengini ve tadını suya bırakana kadar- bekletilir.

Dikkatlice tel süzgeçten geçirilir. Meyan şerbetinin berrak ve tortusuz olması için tekrar bir süre daha dinlendirilir. Temiz bir (çift kat) tülbentten süzülerek bir sürahiye ya da şişeye konulur. Şerbetin tadı mutlaka kontrol edilir. Gerekiyorsa tekrar süzülerek, bir kaptan diğerine boşaltılır ve eğer kıvamı da yoğun ise acılığını gidermek ve tadını ayarlamak için yeteri kadar su ilave edilir.

(Dikkat edilmesi gereken önemli nokta; meyan şerbetinin dibine tortular birikeceği için şerbetin dibindeki kısmı (yaklaşık 2 parmak kadar) bırakılmalıdır. Aksi hâlde şerbet bulanık olur (Şerbetin dibindeki tortulu kısmı ve ıslanmış meyan kökü atılır.).

Soğutularak servis yapılır (Arzuya göre bir kaç karanfil, çubuk tarçın eklenebilir ise de orijinal meyan şerbeti sade olarak hazırlanır.).



Fotoğraf 3.15: Meyan kökü

- **Meyan kökü bitkisi faydaları:**

Göğüs hastalıklarında etkilidir. Göğsü yumuşatıp balgamı söktürür, ateşi düşürür, öksürüğü keser; nezle ve bronşite de iyi gelir. Üst solunum yollarında mukozayı korur, boğaz ağrılarına iyi gelir.

Rahatlatıcı ve yatıştırıcıdır. Özellikle çocuklar için hafif müshil etkisi bulunmaktadır. Bedeni güçlendiricidir. Mide yanmaları, gastrit ve mide ülserlerinde iyileştirici etkileri bulunmaktadır. Karın ağrılarını giderir. İdrar söktürücüdür. Grip, nezle, anjin ve nefes darlığına iyi gelir. Vücudu rahatlatır. Yüksek tansiyonu düşürür. İştah açar, hazmı kolaylaştırır. İnce bağırsak iltihaplarını giderir. Vücuda serinlik verir. Kabızlığı giderir. Fazlası tiryakilik yapar ve zararlı olur.



Fotoğraf 3.16: Meyan kökü şerbeti

Özellikle Adana'da çok yaygın olan bu şerbetin diğer bir (yöresel) ismi de "AŞLAMA" ("HAŞLAMA") olup; hafif şekerli ve kendine has tadı ile, bölgede özellikle yazın çok revaçta olan, sağlık açısından da etkileri kanıtlanmış bir içecektir.





Fotoğraf 3.17a-17b-17c: Meyan kökü şerbeti satıcıları

3.2.1.6. Bal Şerbeti

Bal şerbeti herkesin evinde kolayca yapabileceği bir şerbettir. Kullanılacak balın saf ve kaliteli olması yararını artıracaktır.

- **Malzemeler :**

  - 1 çay bardağı bal
  - 1 çay kaşığı elma sirkesi
  - 1/2 limonun suyu
  - 3 çay bardağı su

- **Yapılışı :**

Tüm malzemeleri karıştırınız, 15 dakika bekleyiniz, servise hazırdır.



Fotoğraf 3.18: Bal ve bal şerbeti

Bal şerbetinin faydaları:

- Bal şerbeti sıcak içilirse kabızlığı önler.
- Soğuk olarak içilirse ishali önler.
- Ilık olarak aç karnına içildiğinde ise mide ve bağırsakların çalışmasına faydalıdır.
- Hızlı bir enerji kaynağıdır, süratle kana karışır.
- Beynin çalışmasını kolaylaştırır ve yorgunluğu giderir.
- Vitamin ve mineral deposudur.
- Yaraların iyileşmesine yardımcı olur.

3.3. Lohusa Şerbetinin Tanımı ve Özellikleri

Lohusa şekerinden yapılan, doğum dolayısıyla kutlamaya gelenlere sunulan şerbettir. Lohusa şerbeti doğum sonrası anne ve bebeği ziyarete gelenlere verilen geleneksel içeceğimizdir.

Gebelik sonrası sütü arttırdığı ve bağışıklık sistemini güçlendirdiği bilinir. Şerbet,lohusa şekeri olarak adlandırılan özel bir şeker ile yapıldığından şekeri aktar ve şekercilerden temin edebilirsiniz.

Lohusa şerbetinin yanında peksimet ve galeta gibi şekersiz yiyecekler de ikram edilebilir. Bebeğinizin cinsiyetine göre ikram için hazırladığınız takımlarınızı hoş bir şekilde süsleyebilirsiniz. Renk tercihi sizindir.

3.3.1. Lohusa Şerbetinin Hazırlanması

- **Malzemeler**:

  - 1/2 kg lohusa şekeri
  - 5 su bardağı toz şeker
  - 15 adet karanfil
  - 3-4 kabuk tarçın
  - 15-20 bardak su

- **Yapılışı :**

  - Büyük bir tencereye su, şeker (İsteğe göre ayarlanır.) ve lohusa şekeri konulur ve yarım saat kaynatılır. Kabuk tarçınlar ve karanfiller bir tülbent içinde tencereye atılarak kaynatmaya devam edilir. Bir müddet daha kaynatıldıktan sonra süzülerek sıcak ya da soğuk ikram edilir.



Fotoğraf 3.19: Lohusa şerbeti

Hazırladığınız şerbeti bir şişeye koyup buzdolabında uzun süre saklayabilirsiniz. Servisi sıcak yapacaksanız fincana dövülmüş ceviz koyabilirsiniz.

Şerbete lohusa şekerinin konulmasının amacı şerbete kırmızı rengi verdirmek içindir. Onun yerine kırmızı renkte gıda boyası da kullanabilirsiniz.



Fotoğraf 3.20: Lohusa şerbeti

3.4. Ayranın Hazırlanması

3.4.1. Tanımı ve Özellikleri

Türk Standartları Enstitüsünün tanımına göre ayran; standarda uygun yoğurt veya inek, koyun, keçi, manda sütlerinin tekniğine uygun olarak işlenmesiyle elde edilen; kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünümü olan bir süt ürünüdür.

MS 552-745 yılları arasında hüküm süren Göktürkler ekşiyen yoğurdun ekşiliğini azaltmak için üzerine su eklerler. Böylece tesadüfen ayran ortaya çıkmış olur.

Sıcak yaz günlerinde, vücudun ter yoluyla kaybettiği su ve mineralin yerine konması açısından büyük önem taşıyan ayran, sağlık açısından son derece yararlı bir içecektir.

Ayran, hayli zengin bir içeriğe sahip olup kalsiyum ve potasyum içermesi sebebiyle özellikle kemik ve dişlerin oluşumuna olumlu etki yapar. %90'ı su olan ayran ayrıca, süt şekeri, kazein, laktik asit, bazı mineraller, A, B12, D, B2 ve B6 vitaminleri ile protein deposudur.

Ayranın bugüne kadar hiçbir olumsuz etkisi saptanmamıştır. Ayran, özellikle içeriğinde bulunan yoğurt bakterileri sayesinde çok önemli bir içecektir. Yoğurt bakterilerinin anti kanserojen etkileri yapılan araştırmalar sonucunda ortaya konmuştur. Bu araştırmalarda yoğurt bakterilerinin kanser başlangıcını önlediği ve tümör hücrelerinin gelişimini gerilettiği saptanmıştır. Yoğurt bakterileri taşıyan ayran ayrıca, kolesterol miktarını azaltmanın yanı sıra, toksik maddelerin nötralizasyonunu da sağlar.

Ayran elektrolit yönünden oldukça zengin bir içecektir. Bu sebeple, yaz aylarında bolca ayran tüketmeliyiz. Ayran ayrıca, bağırsak florasının stabilitesini artırır ve düzenler. Sindirim sistemindeki olumsuzlukların giderilmesine yardımcı olur. Birçok sindirim bozukluğu üzerinde tedavi edici etki yapar. Vücudun sıvı akışını dengelemek ve normal kan basıncını sağlamak için gerekli olan potasyumu sağlar.

Ayran yapılışı yöresel farklılıklar göstermemekle birlikte çeşitleri açısından farklılık göstermektedir. Susurluk (Balıkesir, Türkiye) yöresinde ufak bir elektrikli motorla ayran, kazandan çekilerek dar bir boru aracılığıyla yukarıdan hızlı bir şekilde tekrar kazana boşaltılır. Bu devridaim sürecinde ayranın yağı ayran üzerinde köpük oluşturur. Bu ayran Susurluk ayranı olarak bilinir. Türkiye'nin bazı doğu kesimlerinde ise karıştırma yöntemi ile yayık ayranı elde edilir ki bu ayran lezzetli ve bol köpüklü olur.

- **Ayranın genel özellikleri:**

  - Ayranın yapımında kullanılan su standarda uygun olmalıdır.
  - Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır.
  - Ayranda asitlilik, laktik asit cinsinden, %06'dan aşağı, %16'dan yukarı olmamalıdır.
  - Ayranda yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemelidir.
  - Ayranın yoğunluğu 1,020'den az olmamalıdır.
  - Ayranda sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
  - Ayranın bir mililitresinde 10'dan çok koliform grubu organizma; 100'den çok küf ve maya olmamalıdır.

Anadolu'muzda eskiden geleneksel olarak ayran yapmak için 'yayık' kullanılırdı. Bugün bu geleneğimiz kaybolmuş gibidir. Yalnızca bazı köylerimizde devam etmektedir.

3.4.2. Ayran Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Geleneksel içeceğimiz olan ayran, yoğurdun iyice çırpılması ve içerisine su, biraz tuz, süt ilave edilmesiyle hazırlanır.

Ayranın hazırlanması (3 porsiyon):

- **İçindekiler :**

  - Yoğurt 2 su bardağı 400 g
  - Süt 1 su bardağı 250 g
  - Su 1,5 su bardağı 300 g
  - Tuz ½ tatlı kaşığı 4,5 g

Önce yoğurt derin bir kaba konur. El mikseri ile çırpılarak üzerine iyice karışıncaya kadar azar azar süt (kaynatılmış, soğutulmuş ya da pastörize) eklenir. Soğuk su ve tuz karıştırılır. Süt yerine su daha fazla konabilir.

Ayranın 1 porsiyonunun besin değerinde; Enerji 90 cal., protein 7.09, yağ 2.7 g, karbonhidrat 9-6 g, kalsiyum 248 mg, çinko 1 mg, sodyum 710 mg, A vitamini 190 IU, niasin 0.16 mg, kolesterol 18 mg olarak tespit edilmiştir.

3.5. Şıra

Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş geleneklerimizden birisidir. Osmanlı döneminde yapımı oldukça yaygın olmasına rağmen günümüzde yaygın olarak yapılıp tüketilmemektedir. Üzüm ve armut en bilinen türleridir. Şıranın şerbet ve şuruplardan farkı mayalanma sürecinin olmasıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre Türk mutfağına özgü içeceklerden ayranı hazırlayıp servise hazır hâle getiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Sıcak içecekleri hazırlamada kullanılan araçları gereçleri hazırlayınız. ➢ Araçları tezgâha işlem sırasına göre sıralayınız.	➢ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz (önlük, bone vs.). ➢ İşi yapmaya istekli olmalısınız. ➢ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almalısınız.
➢ Ayranı hazırlayınız.	➢ Ayran hazırlamak için uygun malzeme ve ekipmanı hazırlamalısınız. ➢ Ayran için yoğurt ve hijyen kurallarına uygun su temin ediniz. ➢ Yoğurt ve suyun soğuk olmasına özen gösteriniz. ➢ Bir kap veya blendere yoğurt, su, bir miktar süt ve tuz koyunuz. ➢ Bütün malzemeyi bir süre karıştırmalısınız. ➢ Ayranın yoğunluğuna dikkat ediniz. ➢ Çalışmanız sırasında iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymalısınız.
➢ Ayran servise hazırlayınız.	➢ Siparişi alınan ayranı bardan temin ediniz. ➢ Hıgh ball veya su bardağındaki ayranı tepsi üzerine koyunuz. ➢ Konuğun sağından servisini yapmalısınız. ➢ Cam sehpaya servis edilecekse bardak dolleyi kullanmalısınız. ➢ Masada tuz ve peçetelik bulundurunuz. ➢ Boşları takip etmelisiniz. ➢ Çalışmanız sırasında iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyunuz.
➢ Ayranı servis ediniz.	➢ İçeceğe uygun bardağı seçmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Boza, mayalanma sırasında gıda maddelerinde çok az bulunan hangi maddeyi üretir?

A) Laktik asit
B) Kalsiyum
C) Potasyum
D) Nükleik asit
E) Potasyum

2. Ayranda sofra tuzu en fazla % kaç oranında olmalıdır?
A) %3
B) %2
C) %1
D) %4
E) %5

Aşağıdaki cümlenin başında boş bırakılan paranteze, cümlede verilen bilgi doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

3. (….) Şerbet, reçel ile su karıştırılarak yapılan içecektir.

Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

4. Günümüzde boza servisinde garnitür olarak …….. ve …….. kullanılır.

5. Lohusa şerbetinin yanında …… ve ……. gibi şekersiz yiyecekler de ikram edilebilir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre uluslararası mutfağa özgü içecekleri servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapıp çeşitli notlar alınız.
- Araştırmalarınızı sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

4.ULUSLARARASI MUTFAĞA ÖZGÜ İÇECEKLERİ HAZIRLAMA

4.1. Sorbe ve Granitanın Tanımı

Sorbe bir tür karlı, yani donmuş meyve şerbetidir. Sorbenin kökeni, Ortadoğu kültüründe şerbet olarak bilinen içeceğe dayanır.

Sıcak yaz günlerine özgü bir lezzet olan sorbe, ilk anda dondurma gibi algılansa da, onu dondurmadan ayıran birçok özelliğe sahiptir. Sorbenin yapısında dondurmada olduğu gibi süt ürünleri ve yumurta bulunmaz. Ana malzemesini meyve suyu veya meyve püresi oluşturur. Bu ana malzemeye şeker ve suyla hazırlanan bir şurup eklenir. Lezzetinde çeşitlilik yaratmak için şurup yerine şampanya, likör veya meyve çayı da kullanılabilir. Bu nedenle sorbeler dondurmaya oranla daha gevşek bir yapıda olup buzlu kristalize bir dokudadır. Sorbe hazırlanıp buzlukta donmaya bırakıldıktan sonra hafifçe çırpılabilir.

Meyve yerine çikolata da kullanılabilir. Günlük besin ihtiyaçlarını karşılayan daha faydalı bir yiyecek hâline getirmek için süt ve krema da eklenebilir.

Sütle zenginleştirilmiş buzlu tatlılar dondurma; yüksek besin değerlerine sahip olmayan donmuş tatlı ve içeceklerse, kırılmış buz ve meyve karışımdan oluşanlardır. Sorbe bu iki kategorinin ortalarında bir yerde bulunmakla beraber iki tarafa da çekilebilme özelliğine sahiptir ki zaten her ülke sorbesini süt kalitesiyle damak tatlarına uygun şekilde oynayarak sunar.

Sorbe ve dondurma arasındaki en önemli farksa, sorbenin çok daha yoğun bir aroma verirken yağ oranının neredeyse sıfıra yakın olabilmesidir.

Sorbenin tarihçesi

Sorbelerin tarihi araştırıldığında, ilk kez meyve, bal ve kardan yapıldığı ve yemek sonrası tatlı yerine yendiği görülür, geçmişi de dondurmadan daha eskilere dayanır. Sorbeyi ilk kez Çinliler hazırlamış, Perslere ve Araplara öğretmişlerdir. Araplarla yoğun ilişki içinde olan İtalyanlar aracılığıyla da tüm Avrupa'ya yayılmıştır. Günümüzde yemek üstüne veya yemekler arasında alınan serinletici, klasik bir tattır.

Türkler olarak yakından tanıdığımız şerbet şeker, meyve suyu ve suyun karışımından hazırlanan geleneksel bir içeceğimizdir, Arapça ve Osmanlıcada içecek anlamına gelen "sharbat" kelimesinden türemiştir. Fakat günümüzde sorbe olarak yemek kitaplarına geçen bu tatlı, özünün dayandığı şerbetten farklı bir sınıftadır. Sorbeyi, ilk olarak Roma İmparatoru Neron'un, kar, bal ve şarabı karıştırarak ürettiği söylenir. Daha sonraları Çinliler de kar, meyve suyu ve meyveyi karıştırarak sorbenin temellerinde pay sahibi olmuşlardır.

Donmuş tatlıların Fransa ve sonrasında tüm Avrupa'ya yayılması 1533 yılında, Orleans düküyle evlenmek üzere İtalya'dan Fransa'ya yerleşen Catherine de Medici tarafından gerçekleşti. 17. yy. sonlarında sorbe Paris sokaklarının vazgeçilmezi hâlini aldı. Italya'da sorbe, dondurulma şekli yönünden sorbeden farklı bir kıvama sahip, daha çok kırılmış kristalleri andıran "granita" ile yer değiştirir. Güney Afrika'da ise badem, ekşi ham meyve suyu ve şekerle yapılan "agraz" tüketilir. Ham meyve suyu nedeniyle yoğun asitli bir tada sahiptir. Fakat evrensel olarak en yaygın ve en çok tüketilen sorbe çeşitleri limonlu, meyveli ve çikolatalı olanlardır. Küçük bir not; üzerlerini streç folyoyla sarmak kristalleşmesini önleyecektir.

4.2. Sorbe ve Granitanın Menüdeki Yeri ve Önemi

Meyve püreleri veya sadece meyve suları kullanarak yapılabilen sorbe / granita hem sağlıklı bir dondurma çeşidi olduğu gibi aynı zamanda davet yemeklerinde iki yemeğin arasında çok az miktarda ikram edildiğinde iyi bir damak temizleyicisidir, damak tadını yeniler. Sindirimi kolaylaştırmak amacıyla da hazırlanır.

İki yemek arası tatlı bir temizlik: Sorbe ve granita.

Sorbe ve granitaların menüdeki yerini klasik menü sıralamasında görelim:

- **Soğuk ordövler**: Mezeler, füme balıklar, balık yumurtası, havyar, soğuk karides, soğuk istakoz vb.

- **Çorbalar:** İçilen her türlü çorba ve konsome çeşitleri

- **Sıcak ordövrler:** Volavan, kroket, börek çeşitleri, ravioli, lazanya, küçük şişler, küçük kebaplar, peynir sufle vb. hamur işleri (Daima miktar az, porsiyon küçük ve süslü hazırlanır.).

- **Balıklar:** Sebze ve sosla hazırlanmış bütün balıklardan oluşur. Günümüzde bu grup antre olarak verilebilmektedir. Balığın bütün olması gerekmemektedir. Poché, grill, etüvé, mönier (tereyağlı) vb. pişmiş olabilir.

- **Esas yemek (ana yemek):** Kasap etleri, kümes hayvanları ve av etlerinden oluşan yemeklerdir. Bütün olabilir. Misafir yanında parçalanır ve servis edilebilir. Parçalanarak da getirilebilir ancak, en az iki çeşit garnitürle ve sosu ile verilmelidir. Esas yemek menünün ağırlık noktasıdır.

- **Antreler** (**sıcak antre ve soğuk antreler**): Esas yemekten sonra verilir. Misafir yanında parçalama yapılmaz. Porsiyonlar hazır hâlde getirilir.

  Antre çeşitleri:

  - Kasap etleri, av hayvanları, kümes hayvanları,
  - Mouslar (hafif krem şeklindeki sıcaklar),
  - Soufleler (fırından kabarmış olarak çıkan ve hemen servis edilen özel ve hafif yiyecekler)
  - Tart ve börek içinde hazırlanan etler, sosisler, galantinler, ragout, goulasch, vb. yemekler,
  - Soğuk antreler; aynı şekilde soğuk olarak hazırlanan etler (roast beef), tartlar, et jöleleri, galantinler, soğuk şarküteri ürünlerini içerir.

- **Şherbet (sorbe):** Hafif donmuş az şekerli, meyveli vb. hafif içeceklerdir (Sindirimi kolaylaştırmak amacıyla hazırlanır.).

- **Roti ve salata:** Kasap etleri, av hayvanları, kümes hayvanlarından rotiler hazırlanır, yanında uygun sos ve patates, sebze garnitürü verilir, hafif sindirimi kolaylaştırıcı mevsim salatalarıyla beraber sunulur.

- **Soğuk roti:** Bu bölümde; tavuk galantin, pate, jambon, terin, trüff mantarı vb. yiyecekler yer alır.

- **Sebzeler:** Her çeşit sebze, enginar göbeği, o gratenler (au graten), saute veya bastılar günümüzde bu bölüm ordövrlere kaydırılmıştır.

- **Peynirler:** Peynir çeşitleri

- **Tatlılar:** Sufleler, parfeler, bavaruvalar, savarenler, dondurma kuplar, krem kuplar, st. honore vb. gibi tatlılar.

- **Meyveler:** Her çeşit sofralık meyve çeşitleri klasik menü sıralamasındaki yemeklerin basamak sayısı günümüzde azalmıştır. Ancak sıralama değişmemiştir.

4.3. Sorbe Çeşitleri ve Özellikleri

En basit sorbeyi evde hazırlamış olduğunuz limonata özünüzü veya yine evde yaptığınız vişne şerbetinizi dondurarak elde edebilirsiniz.

Konuklarınıza sorbe ikram ederken taze meyve kâseleri kullanabilirsiniz. Ancak kullanacağınız kapların da soğutulmuş olması gerekir. Eğer sofrada ve yemek arasında sunmayı düşünüyorsanız piyasada bu tür ikramlar için şık porselen kaşıklar da var.

Özellikle küçük çocuklar ve diyabet hastaları için meyve pürelerini tercihen ev yoğurdu veya doğal yoğurtla karıştırıp hiç şeker eklemeden bir tür sorbe elde edebilirsiniz. Bir ölçü yoğurda bir ölçü meyve püresi katarak elde ettiğiniz karışımı buzluk kalıplarında veya şekilli kalıplarda içlerine tahta dondurma çubukları saplayarak dondurursanız, onlara dışarıda satılanlara benzer bir sorbe yedirmiş olursunuz.

4.3.1. Meyveli Sorbe Hazırlama

- **Malzemeler :**

  - 2 bardak yoğun meyve püresi
  - 1 bardak su (Yerine meyve suyu, meyve çayı, bitki çayı, yeşil veya siyah çay da kullanılabilir.)
  - ½ veya ¾ bardak şeker (Kullanacağınız meyveye göre azaltıp artırabilirsiniz.)

- **Yapılışı :**

Şekerle suyu iyice karıştırıp kaynatıyoruz, ılınmasını bekliyoruz. Kabukları ayıklanarak blenderden geçirdiğimiz meyve püresi ile karıştırıp mümkünse metal ve çukur bir kap içinde buzluğa koyuyoruz. İlk iki saat içinde yarım saatte bir çıkartıp el mikseriyle karıştırıyoruz.4-6 saat sonra sorbemiz servise hazırdır.

Limon sorbe:

İki yemek arasında ağız tadını sıfırlamak amacıyla sunulur. Küçük miktarlar hâlinde tüketilir, tatlı ve asitlidir. İçine bir miktar su katılmasıyla limonata hâline de getirilebilir.

Kivi sorbe:

Kivi, limon ya da lime suyu ve kullanarak hazırlayabilirsiniz. İsteğe bağlı olarak zencefil rendesi eklenebilir. Kabınızı dondurmayı unutmayınız.

- **Malzemeler (1 litre sorbe için) :**

  - 8-9 adet soyulmuş ve kabaca doğranmış kivi
  - 170 g toz şeker
  - 250 ml su
  - Yarım lime suyu
  - Bir tutam tuz

- **Yapılışı :**

Şeker ve suyu tencerede şeker eriyip şerbet kıvamına gelene kadar kaynatıp soğumaya bırakınız. Kivileri robotta, lime suyu ve bir tutam tuz ile püre kıvamına gelene kadar çeviriniz. Şerbet ile karıştırınız. Soğuttuğunuz sorbe kabına alıp 3 saatte bir karıştırarak donmaya bırakınız. Servis yapmadan önce de karıştırınız. Damak tadınıza göre, limonunu artırabilirsiniz.

Papayalı sorbe:

- **Malzemeler :**

  - 150 g toz şeker
  - 3 adet papaya (soyulmuş, çekirdekleri çıkarılıp, ince doğranmış)
  - 125 ml taze sıkılmış lime suyu
  - 1 çorba kaşığı bal

- **Yapılışı :**

Şeker ve 250 ml suyu şeker eriyip şerbet kıvamına gelene kadar kaynamaya bırakınız. Ateşten alıp soğutunuz. Papayaları, lime suyu ve bal ile robottan geçirip püre kıvamına getiriniz. Şurupla karıştırınız. Soğuttuğunuz metal, dikdörtgen, kısa kenarlı kaba dökünüz. Donmadan ve donduktan sonra 2 saatte bir karıştırıp 8 ila 10 saat arası dondurunuz.

Yaseminli misket limonlu sorbe :

- **Malzemeler :**

  - 15 yeşil limon
  - 2 yemek kaşığı yasemin çiçeği
  - 1 yemek kaşığı pudra şekeri

- **Yapılışı :**

Limonun kabukları ince tarafından rendelenip suyu sıkılır. Karıştırma kabına limon suyu, rendesi, yasemin çiçeği ve pudra şekeri alınır, hepsi beraber karıştırılır. -18 derecede beş–altı saat bekletilir. Limon suyu donunca çatal yardımı ile iyice ezilir. Tekrar -18 derecede beş saat bekletilir. Servis ederken soğuk bardaklara boşaltılır.



Fotoğraf 4.1: Limonlu sorbe

Yaz meyveleri sorbesi :

- **Malzemeler :**

  - 200 g çekirdeği çıkarılmış kiraz
  - 200 g çekirdeği çıkarılmış kayısı
  - 1 dilim kavun
  - 1 dilim karpuz
  - 100 g çilek
  - 100 g dut
  - 2 şeftali

- **Yapılışı :**

Tüm meyvelerin çekirdeği çıkarılıp püre hâline gelen kadar blenderden geçirilip iyice karıştırılır. Derin çelik bir küvete boşaltılır. – 18 derecede dondurulur. Donduktan sonra çatal yardımı ile iyice ezilir. Tekrar -18 derecede dondurulur ve sonra tekrar karıştırılır. Kar gibi pul pul olunca servis edilir. Servis edeceğimiz bardağın, sürahinin soğuk olması gerekiyor.

4.3.2. Çikolatalı Sorbe Hazırlama

Bitter çikolatalı sorbe :

- **Malzemeler (1/2 litre sorbe için) :**

  - 275 ml su
  - 40 g kakao
  - 100 g şeker
  - 85 g bitter çikolata, mümkün olduğunca ince kıyılmış
  - 1/4 çay kaşığı vanilya özü
  - Bir tutam tuz

- **Yapılışı :**

Sorbenizin dikdörtgen ve kısa kenarlı metal kabını önceden dondurunuz. Bir kapta su, kakao ve şekeri çırpınız. Orta ateşte kaynayıncaya kadar karıştırınız. Ateşten alınız, kıyılmış çikolatanızı ekleyiniz, çikolata iyice eriyene kadar (30 sn.) bekleyiniz. Vanilya ve tuzu ilave ediniz, iyice karıştırınız. Oda sıcaklığında soğuyana kadar bekleyiniz, sorbet kabınıza alıp buzdolabında soğumaya bırakınız. Dondurmadan önce ve 2 saatte bir karıştırarak derin dondurucuda 8 ila 10 saat arası bırakınız.

- **Sunumu :**

Sorbeler genellikle kup olarak veya yüksek ayaklı bardaklar içinde servis edilir. Servis sırasında dikkat edilecek en önemli nokta kullanılan servis kabının da soğutulmuş olmasıdır. Dondurulmaya bırakılmadan önce sorbe kabının dibine üzüm, fıstık veya fındık gibi kuru yemişler de konabilir.

4.4. Granita Çeşitleri ve Özellikleri

Granita ise diğerleri içinde en basit yöntemle yapılabilendir. Meyve püresi ve şuruptan oluşan karışımı bir saklama kabının içinde soğuk dondurucuya koymak ve ara sıra çatalla karıştırmak onun için yeterlidir. Çünkü granitada olması gereken kıvam; buzlu ve kıtır kıtır olmasıdır.



Fotoğraf 4.2: Böğürtlenli granita

4.4.1. Böğürtlenli granita

- **Malzemeler (4 kişi için) :**

  - 270 g böğürtlen
  - 80 g toz şeker
  - 160 ml su
  - 1 tatlı kaşığı limon suyu

- **Yapılışı :**

Küçük bir sos tenceresinin içine toz şekeri ve suyu koyunuz. Toz şeker tamamen eriyip sos hafifçe fıkırdamaya başladığında ocağın altını kapatınız. Limonu ekleyiniz. Bir kaşık yardımıyla sosu 1-2 dakika karıştırınız ve iyice soğuyana kadar bekletiniz.

Böğürtlenleri, el blenderiyle püre hâline getiriniz. Soğuyan şerbetle bu püreyi karıştırınız ve tel süzgeçten geçiriniz. Plastik veya çelik bir saklama kabına koyunuz ve kaşığın sırtıyla üzerini düzleştiriniz. Kapağını kapatınız.

Saklama kabını derin dondurucuya yerleştiriniz ve 2 saat kadar bekletiniz. Bu sürenin sonunda derin dondurucudan çıkardığınız granitayı bir çatal yardımıyla kenarlardan içeri doğru harmanlayınız. Çok fazla karıştırmamaya dikkat ediniz. Aksi takdirde granitanız sorbe olur. Kabı tekrar derin dondurucuya koyunuz.

Birkaç saat (3-4 saat) daha derin dondurucuda bekletiniz. Ara sıra çatalla karıştırmaya devam ediniz. Servis sırası geldiğinde şık bardaklara paylaştırınız.

4.4.2 Şeftalili granita

- **Malzemeler (6 kişi için) :**

  - 1 cup = 250 ml'lik su bardağı
  - 2 su bardağı şeftali püresi (4 adet olgun şeftalinin kabuklarını soyunuz. Bir blender yardımıyla püre hâline getiriniz.)
  - 3/4 su bardağı toz şeker
  - 1 su bardağı su
  - 2 tatlı kaşığı limon suyu

- **Yapılışı :**

Küçük bir sos tenceresinin içine toz şekeri ve suyu koyunuz. Toz şeker tamamen eriyip sos hafifçe fıkırdamaya başladığında ocağın altını kapatınız. Bir kaşık yardımıyla sosu 1-2 dakika karıştırınız ve iyice soğuyana kadar bekletiniz.

Şeftali püresine kararmaması için limon suyunu ekleyiniz. Soğuyan şerbetle karıştırınız. Plastik veya çelik bir saklama kabına koyunuz ve kaşığın sırtıyla üzerini düzleştiriniz. Kapağını kapatınız.

Saklama kabını derin dondurucuya yerleştiriniz ve 2 saat kadar bekletiniz. Bu sürenin sonunda derin dondurucudan çıkardığınız granitayı bir çatal yardımıyla kenarlardan içeri doğru harmanlayınız. Çok fazla karıştırmamaya dikkat ediniz. Kabı tekrar derin dondurucuya koyunuz.

Bir kaç saat (3-4 saat) daha derin dondurucuda bekletiniz. Ara sıra çatalla karıştırmaya devam ediniz. Servis sırası geldiğinde şık bardaklara paylaştırınız.

4.5. Milkshake Hazırlanması ve Servisi

4.5.1. Tanımı ve Özellikleri

Milkshake, soğuk süt, dondurma, çeşitli meyveler ve şurupların blenderde karıştırılması ile hazırlanan besleyici içecektir. Yazların çoğunlukla dondurmalı, soğuk sütlü vazgeçilmez içeceğidir. Besin değerleri yüksektir ve şekeri fazladır.

İyi bir milkshake şu özellikleri taşımalıdır:

- Milkshake için kullanılacak süt çok soğuk olmalıdır.
- Malzemeler makinede yeterli süre karıştırılmalıdır.
- Milkshake için kullanılacak meyveler mutlaka taze olmalıdır.
- Kullanılacak süt pastörize ya da kaynatılmış olmalıdır.
- Dondurma taze ve katı olmalıdır.

4.5.2. Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

İyi bir milkshake hazırlamak için kullanılacak sütün çok soğuk olması ve yeteri kadar blenderde karıştırılması gerekmektedir. Ilık süt hem içeceğin yoğunluğunu bozar hem de tadını kötü yönde etkiler. Blenderin çalışma süresi de çok önemlidir. İçecek homojen hâle gelip köpürene kadar karıştırılmalıdır. Ortalama 50-60 saniye karıştırılmalıdır.

Aşağıda çeşitli malzemelerle hazırlanmış birkaç milkshake tarifi verilmiştir.

ÇİKOLATALI MILKSHAKE

- **Malzemeler :**
  - 1 su bardağı soğuk süt
  - 3 top vanilyalı dondurma
  - 1 yemek kaşığı çikolata şurubu
  - Çikolata rendesi
- **Hazırlanışı :**

Yukarıdaki malzemeler önce süt olmak üzere blendere konup bir dakika kadar karıştırılır. Daha sonra bardağa süzülür. Çikolata rendesiyle garnitürlenerek servise hazırlanır.



Fotoğraf 4.3: Hazırlanmış çikolatalı milk shake

ÇİLEKLİ MILKSHAKE

- **Malzemeler :**

  - 1 bardak soğuk süt
  - 3 top çilekli dondurma
  - 3 cl şeker şurubu
  - 5 adet orta boy çilek

- **Hazırlanışı :**

Yukarıdaki malzemeler ve ikiye bölünmüş dört adet çilek blenderde bir dakika kadar karıştırılır. İçecek bardağa boşaltılır. Kalan bir adet çilek bardağın kenarına takılarak garnitürlenir



Fotoğraf 4.4: Hazırlanmış çilekli milkshake

4.5.3. Milkshake Servisinde Kullanılacak Araç Gereçler ve Servisi

Sütlü ve meyveli bir içecek olan milkshake, yemek için zaman olmadığında veya yaz sıcağında hafif bir öğün hayal ediliyorsa ideal bir içecektir. Üstelik milkshake sadece lezzetli bir içecek değil, aynı zamanda kemikler için gerekli kalsiyum açısından da zengindir. Milk shake servisinde kullanılacak gereçler; dondurma, süt, çeşitli taze meyveler (muz, çilek, şeftali, portakal, kivi, vb.), çikolata, kahve, antepfıstığı, şeker şurubu, kakao, buzdur.

Milkshake servisi: Dondurma, süt ve çeşitli taze meyveler ile diğer katkı maddelerinin karışımıyla hazırlanan milkshake büyük bardaklara süzülür. Hazırlanan "milkshake"in özelliğine göre meyve dilimleri veya çikolata, Antep fıstığı, kakao, kahve gibi maddelerle garnitürlenerek içerisine pipet konur. İçerisine dantel kâğıt konmuş tepsiye yerleştirilir. Misafir masasına götürülerek misafirin sağından servis edilir.

4.6. İce-tea (Buzlu Çay)

İngiliz ve Amerikan içecek kültüründe ortaya çıkmış soğuk içecek türüdür. Çayın yapısında bulunan florür, diş minesini kuvvetlendirir ve ağızdaki bakterileri kontrol altında tutarak plak oluşumunun azalmasına yardımcı olur ve diş eti hastalıklarına karşı koruma faktörü oluşur. İçeriğindeki kafeinin ise kalp dolaşım sistemi için hafif uyarıcı olabileceği ve damar sertliği ihtimalini azaltabileceği ulusal ve uluslararası araştırmalarda ortaya konmuştur.

Buzlu çay, yaz günlerinde serinletici ve hararet giderici bir içecektir. Soğuk çay demi, limon suyu ve şeker şurubu ile hazırlanır. Şeker şurubu ise bir ölçü şeker ve suyun kaynatılması ile hazırlanır. Buz içerisinde şekerin erimesi güç olduğundan normal su tercih edilir. Turistlerin tercih ettiği bir içecektir.

Limonlu ice-tea:

- **Malzemeler :**

  - 1 bardak için malzemeler:
  - ½ su bardağı demli çay
  - Yemek kaşığı limon suyu
  - Şeker şurubu
  - Buz
  - Defne yaprağı, limon dilimi

- **Yapılışı :**

Büyük bir kokteyl bardağının yarısına kadar çay doldurulur. Üzerine yeterli miktarda buz konur. İyice karıştırılır. Limon suyu ve şeker şurubu eklenir. İyice karıştırılır. Defneyaprağı ve limon dilimi ile süslenir. Soğuk olarak servis edilir. İstenirse ice-tea saf şeftali suyu ya da saf limon suyu kullanılarak da hazırlanabilir.

- **Süslemesi :**

Greyfurt süslemesi için 1 adet greyfurtun altından ve üstünden dilim kesip yuvarlak bir şekil elde ediniz. Bıçağı zikzaklar çizerek greyfurtun etrafında dolaştırın ve küçük parçalar kesiniz. Daha sonra ortadan ikiye kesiniz. Hazırladığınız bu greyfurt süsünü ice-tea bardağının kenarına takınız.

Çabuk ve kolayca yapabileceğimiz bir tarif de şöyledir:

Bir tarafta porselen demlikte siyah çayı 3-5 dakika bırakalım ve içine meyve parçaları atalım. Bu karışımlardan biri çilek, şeftali ve birkaç karanfil olabilir. Sürahinin en az yarısına kadar buzla dolduralım ve demi doğrudan buzların üstüne dökelim. Buzlar eridikten sonra gerektiği kadar su ekleyelim. Yarım limonu içine sıkıp yarım limonu da 4'e bölüp kabuklarıyla içine atalım. İstenen şekilde (şeker, tatlandırıcı, bal ...) tatlandırdıktan sonra biraz buzdolabında bekletelim.



Fotoğraf 4.5: Buzun, limon suyunun hazırlanması



Fotoğraf 4.6: Demli sıcak çayın ve demli çayınbuzun üzerine doldurulması



Fotoğraf 4.7: Çay konulan buzun erimesi



Fotoğraf 4.8: Çayın üzerine suyun eklenmesi



Fotoğraf 4.9: Limon suyunun çaya ilave eklenmesi



Fotoğraf 4.10: Balla buzlu çayın tatlandırılması



Fotoğraf 4.11: Limon dilimlerinin ilave edilmesi



Fotoğraf 4.12: Buzlu çayın limon dilimiyle garnitürlenmesi

Soğuk çay yaparken püf noktası demin hemen soğutulmasıdır. Bu yüzden bol buz kullanmak gerekir. Bu yapılmadığında tadı değişir ve acılaşır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre uluslararası mutfağa özgü içeceklerden milkshake hazırlayıp servise hazır hâle getiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Sıcak içecekleri hazırlamada kullanılan araçları gereçleri hazırlayınız.	➢ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz (önlük, bone vs.). ➢ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirleri almalısınız.
➢ Servis edilecek olan milkshake için ön hazırlık yapınız.	➢ Hazırlanacak olan milkshake için reçete oluşturmalısınız. ➢ Malzeme ve ekipman temin etmelisiniz. ➢ Ön hazırlığınızı tamamlamalısınız. ➢ Araç gereçlerin temiz olmasına özen göstermelisiniz. ➢ Meyvelerin taze olmasına dikkat etmelisiniz. ➢ Dondurmanın katı ve taze olmasına dikkat etmelisiniz. ➢ Kullanılacak olan sütün soğuk olmasına özen gösteriniz. ➢ Tüm malzemeleri kullanma talimatını okuduğunuz blenderde iyice karıştırmalısınız. ➢ Blenderin çalışma süresine dikkat ediniz. ➢ Çalışmanız sırasında iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymalısınız.
➢ Muzlu milkshake hazırlayınız**.**	➢ Malzeme ve ekipmanları tamamlayınız. ➢ Soğuk süt, vanilyalı dondurma, bir adet muzu blendere koyunuz. ➢ Bir süre blenderde karıştırınız. ➢ İçeceği long drink veya kokteyl bardağına koymalısınız. ➢ Plastik kürdana muz, kiraz, muz dilimi ile bardağa yerleştirmelisiniz. ➢ Kullandığınız araçların temizliğini yapmalısınız. ➢ Çalışmanız sırasında iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymalısınız.

➢ Milkshake servisi yapınız.	➢ Uygun servis bardağına içeceği doldurunuz. ➢ Tepsi yardımıyla konuk masasına götürmelisiniz. ➢ İçecek, cam sehpa üzerine koyulacaksa dolley kullanmalısınız. ➢ İçeceği konuğun sağından masaya bırakmalısınız. ➢ Boşalan bardakların takibini yapmalısınız. ➢ Çalışmanız sırasında iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

(….) Sorbe bir tür karlı, yani donmuş meyve şerbetidir.

1. (….) Sorbe aynı zamanda çok yemekli menülerde damak tadını yenilemek için iki yemek arasında sunulur.

2. (….) Granitada olması gereken kıvam; yumuşak ve akıcı olmasıdır.

3. (….) Buzlu çay, yaz günlerinde serinletici ve hararet giderici bir içecektir.

4. (….) İyi bir milkshake hazırlamak için kullanılacak sütün ılık olması ve blenderde yeteri kadar karıştırılması gerekmektedir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise "Modül Değerlendirme "ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayıp servise hazır hâle getiriniz.

KONTROL LİSTESİMODÜL DEĞERLENDİRM

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri Evet, kazanamadıklarınız için Hayır kutucuklarına (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
5. Soğuk içecekleri hazırlamada kullanılan araç gereçleri hazırladınız mı?		
6. Soğuk içecekleri hazırladınız mı (meyve suyu, limonata, konsantre meyve suyu)?		
7. Soğuk içecekleri uygun koşullarda sakladınız mı?		
8. Soğuk içecekleri servise hazır hâle getirdiniz mi?		
9. Sıcak içecekleri hazırlamada kullanılan araç gereçleri hazırladınız mı?		
10. Sıcak içecekleri hazırladınız mı?		
11. Sıcak içecekleri uygun koşullarda sakladınız mı?		
12. Sıcak içecekleri servise hazır hâle getirdiniz mi?		
13. Türk mutfağına özgü içecekleri hazırlamada kullanılan araç gereçleri hazırladınız mı?		
14. Türk mutfağına özgü içecekleri hazırladınız mı?		
15. Türk mutfağına özgü içecekleri uygun koşullarda sakladınız mı?		
16. Türk mutfağına özgü içecekleri servise hazır hâle getirdiniz mi?		
17. Uluslararası mutfağa özgü içecekleri hazırlamada kullanılan araç gereçleri hazırladınız mı?		
18. Uluslararası mutfağa özgü içecekleri hazırladınız mı?		

19. Uluslararası mutfağa özgü içecekleri uygun koşullarda sakladınız mı?		
20. Uluslararası mutfağa özgü içecekleri servise hazır hâle getirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "Hayır" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetlerini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "Evet" ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 ’İN CEVAP ANAHTARI

1	**E**
2	**C**
3	**C**
4	**D**
5	**B**
6	**B**
7	**D**
8	**A**

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 ’NİN CEVAP ANAHTARI

1	**E**
2	**C**
3	**B**
4	**C**
5	**B**
6	**C**
7	**B**
8	**C**
9	**az**
10	**bir**
11	**şeker**
12	**su**

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 ’ÜN CEVAP ANAHTARI

1	**A**
2	**C**
3	**Y**
4	**tarçın-sarı leblebi**
5	**peksiment-galeta**

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 ’ÜN CEVAP ANAHTARI

1	**D**
2	**D**
3	**Y**
4	**D**
5	**Y**

KAYNAKÇA

- ÖZDEN Çağatay, **Meyve Suyu ve Konsantresi – Ürün Profili**, EXPORT,sf. 18-21,Temmuz 2002.
- **Diğer Sıcak İçecekler**, MEGEP- Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi- Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı, Ankara, 2006.
- **Diğer Soğuk İçecekler ve Servisi**, MEGEP- Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi- Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı, Ankara, 2006.
- **Kahve Hazırlama ve Servisi**, MEGEP- Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi- Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı, Ankara, 2006.
- **Meyve Suları ve Servisi**, MEGEP- Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi- Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı, Ankara, 2006.
- TÜTER Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 1**, İnkılap Yayınevi, İstanbul, 1996.
- **www.meyed.org.tr (Erişim 28.02.2018 /11:20)**
- **www.ito.org.tr (Erişim 28.02.2018 /12:00)**
- **www.1organik.com.(Erişim 01.03.2018 /11:00)**