

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri

Ders Adı : Temel Yiyecek Üretimi

Dersin Sınıf Düzeyi : 10. Sınıf

Modül/Kazanım Adı: Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama

Konu : Sebzeleri Uluslararası Şekillerde Doğrama, Lezzet Verici Karışımlar, Sebzelerin Saklanması

Konu Tarihi Aralığı : 4-10 Mayıs 2020

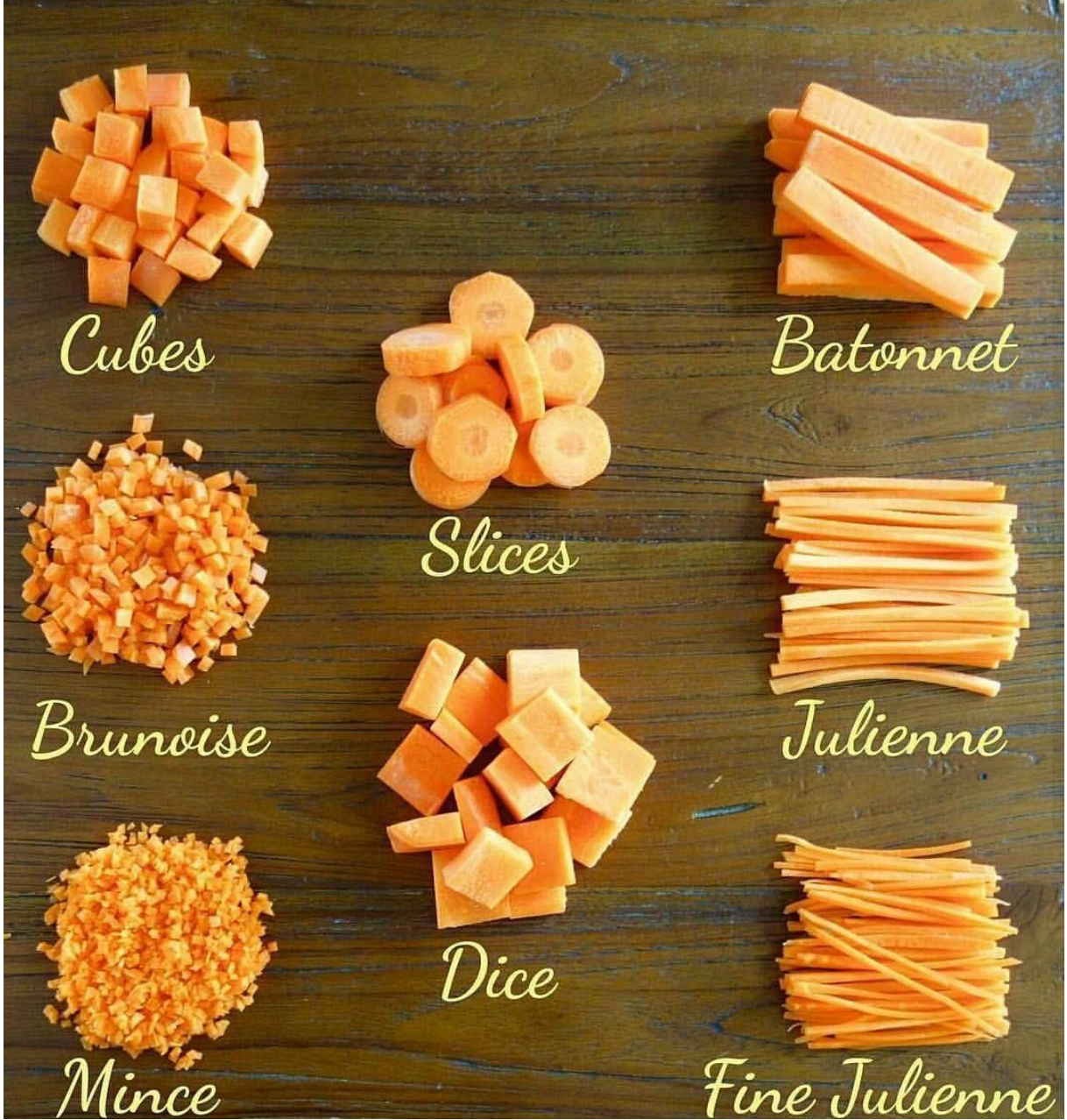
Ders Öğretmenleri : Rabia ERÇİN

Mayıs 2020, İstanbul

SEBZELERİ ULUSLARARASI ŞEKİLLERDE DOĞRAMA

Doğrama Teknikleri

Uluslararası Doğrama Tekniklerinin Gruplandırılması



Sebzeler fiziksel özelliklerine ve kullanılacakları yerlere göre çeşitli usullerle doğranırlar. Bu usullerin uluslararası mutfaklardaki kullanılış biçimi aynıdır. Ülkemizde de yiyecek içecek hizmetleri sektöründe bu doğrama teknikleri kullanılmaktadır.

Uluslararası doğrama teknikleri şu şekildedir;

- Kibrit çöpü (Julienne) (jülyen)
- Toplu iğne başı (Brunoise) (Brunoaz)
- Bıçak sırtı (Paysane)(Payzen)

- Parmak şeklinde (Batonnet) (Batonet)
- Halka (Vichy) (Vişi)
- İri Parçalı (Mirpoix) (Mirpua)
- Zar doğrama (Dice, Macedoine)(Days, masedon)

Uluslararası Doğrama Tekniklerinin Özellikleri

Kibrit Çöpü (Julienne) (jülyen)

Bıçak sırtı kalınlığında, yaklaşık 3-4 cm uzunluğunda, ince çubuklar halinde doğrama şeklidir. bu tekniğe şerit doğrama da denir. Hepsi eşit kalınlıkta doğranmalıdır. Her çeşit sebze bu şekilde doğranabilir.

Kullanıldığı yerler: çorbalarda, soğuk ordövr tabaklarının süslemelerinde, et yemeklerinin yanında sebze garnitürlerinde ve salatalarda

Toplu İğne Başı (Brunoise) (Brunoaz)

En küçük doğrama şeklidir. Bütün parçaların aynı büyüklükte olmasına dikkat edilir. Bunu sağlamak için sebzeler önce julienne şeklinde doğranır, daha sonra brunoise şekline getirilir.

Kullanıldığı yerler: Consomme'lerde, et yemeklerinin yanında sebze garnitürlerinde ve salatalarda kullanılır.

Bıçak Sırtı (Paysane)(Payzen)

Bu doğrama yöntemi iki isimlidir. 1 cm2 yüzeyinde düzgün kareler halinde doğrama usulüdür. Bütün parçaların aynı büyüklükte olmasına dikkat edilir. Tüm sebzeler bu yöntemle doğranabilmektedir.

Kullanıldığı yerler: Garnitür olarak kullanılan sebzeler ve salatalardır

Zar Doğrama (Dice, Macedoine)(Days, masedon)

Bu doğrama yöntemi düzgün küpler (1cm³) şeklinde doğrama usulüdür. Bütün parçaların aynı büyüklükte olmasına dikkat edilir. Tüm sebzeler bu yöntemle doğranabilmektedir.

Kullanıldığı yerler: Garnitür olarak kullanılan sebzeler ve salatalardır.

Parmak Şeklinde (Batonnet) (Batonet) (Jardiniere)

1/2 veya 1 cm2 kesildiğinde, yaklaşık 4-5 cm uzunluğunda, dikdörtgen prizma şeklindeki doğrama usulüdür.

Kullanıldığı yerler: Havuç, patates, kereviz gibi sebzelerden yapılan garnitürlerin doğranmasında kullanılır.

Halka (Vichy) (Vişi)

Bıçak sırtı kalınlığında halkalar şeklinde doğrama usulüdür.

Kullanıldığı yerler: İnce havuç, kabak, salatalık gibi sebzelerden yapılan salatalarda, garnitürlerde, süslemelerde kullanılır. Bazen garnitür aynı ismi alır. Örneğin; carottes vichy (havuç halka) gibi

İri Parçalı Doğrama (Mirpoix) (Mirpua)

Bu doğrama yöntemi iri parçalar halinde doğrama yöntemidir. Parçaların büyüklükleri eşit olmalı ve ortalama 4 adet doğranmış sebze bir kaşığa sığmalıdır. Bu doğrama yöntemine kuşbaşı doğrama da denilmektedir.

Kullanıldığı yerler: Soğan, kereviz, pırasa ve defne yaprağından oluşan Mirpoix aynı zamanda yemeğe lezzet ve güzel bir aroma kazandırır

Doğramada Dikkat Edilecek Noktalar

- Sebze için doğru bıçağı seçiniz ve bıçağınız elinizle mutlaka uyumlu olsun.
- Bıçağınız daima keskin olsun. Keskin olmayan bıçak kazalara neden olur.
- Bıçağınızı bacağına paralel ve kılıf içinde taşıyınız.³
- Bıçakla asla atölye ortamında ve staj yaptığınız mutfaklarda şaka yapmayınız.
- Doğrama işlemini yaparken de parmaklarınıza ve elinize dikkat ediniz.

Bıçak Keskinletme (Bileme)

Kullanılan bıçaklar doğrama işleminin düzgün yapılabilmesi için mutlaka keskin olmalı bunun için öncelikle kullanılacak tekniğe uygun doğru bıçak seçilmeli ve keskinletme işlemi uygulanmalıdır. Bileme işlemi hakim elde bıçak diğer elde masat yaklaşık yirmi derecelik açı vererek yapılır, bileme bıçağın dip kısmından uç kısmına doğru bir ters bir düz ya da iki ters iki düz olacak şekilde ve bıçağa baskı uygulanmadan yapılır. Keskinletilecek bıçak masatla bilenemeyecek kadar kör ise mutlaka profesyonel bıçak bileme makinası ile bilenmelidir.

LEZZET VERİCİ KARIŞIMLAR

Lezzet Verici Karışımların Tanımı

Kendine has kokusu tadı olan çeşitli sebzeler, ot ve baharatların bir araya getirilmesiyle oluşan karışımlardır. Karışım ifadesi birden çok malzemenin bir araya gelmesini ifade etse de bazen tek başına da kullanılabilir.

Lezzet Verici Karışımların Gruplandırılması

Lezzet verici karışımlar şu şekilde gruplandırılır:

- ✓ Sebze buketi (bouquet garnie) (buket garni)
- ✓ Sebze grubu (mire poix) (mir-pua)
- ✓ Defneli soğan (ganished onion) (garniş anyın)
- ✓ Baharat Torbası (ot ve baharatlar)
- ✓ Konkase domates (tomate concasse)
- ✓ Ot ve baharatlar

Lezzet Verici Karışımların Özellikleri

Sebzelerden hazırlanan karışımlar kullanıldığı yiyeceklerin lezzetini ve besin değerini artırır. Bu karışımların hazırlanmasında ve kullanılmasında renk ve tat olarak uyumlu olanların seçimine dikkat edilmelidir.

Lezzet Verici Karışımları Hazırlama Yöntemleri

Sebze Buketi (Bouquet Garnie) (Buket Garni)



Sebze buketi (bouquet garnie), lezzet verici karışımlar arasında yer almasına rağmen aynı zamanda sebzelerin en büyük doğrama usulüdür. Mutfakta birkaç sebzenin bir araya getirilmesiyle oluşturulur. Kullanılacak yer ve amaca göre havuç, pırasa, soğan, kereviz, defne yaprağı gibi sebzelerin eşit ölçülerde doğranıp sicimle bağlanmasıdır

Sebze Grubu (Mire Poix) (Mir-Pua)

Soğan, kereviz, pırasa ve defne yaprağından oluşur, aynı isimli doğrama yöntemi ile hazırlanarak yemeğe lezzet ve güzel bir aroma kazandırır.

Defneli Soğan (Ganished Onion) (Garniş Anyın)



Kullanıldığı yere göre büyük, orta veya küçük boy soğanın dış kabukları soyulur. Soğanın büyüklüğüne göre defneyaprağı seçilir. Soğanın üzerine defneyaprağı birkaç tane karanfil ile tutturulur. Sebze buketi (bouquet garnie) bulunmadığı zamanlarda kolayca hazırlanarak sebze buketinin kullanıldığı yerlerde kullanılır

Baharat Torbası (Ot ve Baharatlar)

Kesin gramajlı bir tariften söz edilemez. Hemen her baharat bu karışım içinde yer alabilir. Baharat torbası, çeşitli ot ve baharatların temiz bir bez veya tülbent ile sıkıca bağlanmasıyla hazırlanır. Kullanılacak olan baharatlar tane olmalıdır. İhtiyaca göre birden fazla baharat torbası hazırlanabilir.

Konkase Domates (Tomate Concasse)



Domatesin sapı sebze bıçağı ile çıkartılır. Sapının ters tarafı bıçakla sadece kabuk kısmı artı (+) eklinde kesilir. Bir kevgir ya da süzgeç yardımıyla kaynar suya batırılır. Domates büyüklüğüne göre sıcaklığı iç kısmına geçmeyecek şekilde 8-10 saniye sıcak suda tutulur. Ardından hemen soğuk suya daldırılır. İşaretlenen yerlerden kalkan kabuklar kolayca soyulur. Bıçak yardımıyla çekirdekleri çıkarılır. Fındık büyüklüğünde doğranır.

Ot ve Baharatlar

Bir aşçının kullandığı en önemli gereçlerden biridir. Bunları iyi tanıması, kullanıldığı yerleri iyi bilmesi gerekir. Otlar ile baharatlar arasında fazla fark yoktur. Bitkilerin yaprakları, tomurcukları, yaprak ve dalları birlikte toprak altı kökleri, tohumları, kuru ve taze olarak kullanılırlar. Ot ve baharatlar kullanıldığı yemeğe aroma, güzel koku ve lezzet kazandırır. Bu ot ve baharatlar şunlardır:

Otlar

- ✓ Adaçayı: Sosta pişen etlerde, kebablarda, soslarda, spagetti soslarında vb. yerlerde kullanılır
- ✓ Biberiye (Rosemary): Rostolarda, ızgaralarda, tavuk ve balık yemeklerinde kullanılır
- ✓ Defneyaprağı: Et yemeklerinde, soslarda, çorbalarda ve balıklarda kullanılır
- ✓ Dereotu: Zeytinyağı yemeklerde, dolmalarda, sebze yemeklerinde, salatalarda, pilavlarda, cacıkta kullanılır
- ✓ Fesleğen (reyhan): Yöresel yemeklerde, salatalarda, soğuk çorbalarda, soslarda kullanılır
- ✓ Frenk maydanozu: Yerli maydanozun kıvrıcık yapraklısıdır. Kokusu daha hafiftir. Süslemeye çok uygundur. Mutfakta soslarda, salatalarda, çorbalarda, balıklarda, yumurta, tavuk ve dana eti yemeklerinde kullanılır
- ✓ Kekik: Et yemeklerinde, et-balık marinalarında, salata soslarında, terbiyelerde ve soslu yemeklerde kullanılır
- ✓ Kuzukulağı: Bazı çorbalarda, salatalarda, omletlerde kullanılır
- ✓ Maydanoz: Salatalarda, dolmalarda, zeytinyağı yemeklerde, çorbalarda, et yemeklerinde ve garnitürlerde kullanılır
- ✓ Melisotu (limon çiçeğı, oğul otu): Yemeklere çeşni ve lezzet katmak için kullanılan bir ottur. Mutfakta salata veya meyveler ile kullanılır
- ✓ Mercanköşk: Soslarda, et yemeklerinde, salatalarda, çorbalarda ve patates garnitürlerinde kullanılır
- ✓ Merzengüş otu: Bu otun bir diğeri adı da unutma beni çiçeğidir. Hafif acımtırak bir tadı olan merzengüşten salçalarda yararlanır. Bu otu kıyılmış olarak, başta kuzu ve koyun olmak üzere bütün ızgara etlerde kullanabilirsiniz
- ✓ Misk otu (amber çiçeğı): Kaz, ördek, yılan balığı gibi yağlı yiyeceklerde ve yahnilerde kullanılır
- ✓ Nane: Dolmalarda, çorbalarda, salatalarda, süslemelerde, sütlü tatlılarda kullanılır
- ✓ Pimpinel (bir anason türü): Çorba, sebze ve balık yemeklerinde kullanılır. İstenirse salatalarda da kullanılabilir
- ✓ Rezene: Balıklarda, salatalarda, dolmalarda, çeşitli flambe etlerde kullanılır
- ✓ Tarhun otu (tarragon ya da estragon): Soslarda (özellikle bearnaise) (bernez), et yemeklerinde kullanılır
- ✓ Taze kişniş: Çiğ balık terbiyelerinde, karışık salatalarda, soğuk ordövrlerde kullanılır
- ✓ Taze sarımsak: Sarımsağın bileşiminde şekerler, vitaminler (A, B, C), kükürtlü uçucu bir yağ ve bol miktarda sülfür bulunur. Antiseptik özelliğı3 olduğu için sağlık açısından önemlidir. Mutfaktaki soslarda, salatalarda,3 ordövrlerde, yemeklerde ve çorba terbiyelerinde çok yaygın olarak kullanılır

- ✓ Taze soğan: Taze soğan bir lezzet vericidir. Salatalarda, soslarda, fondlarda ve soğuk ordövrlerde kullanılır

Baharatlar

- ✓ Acı kırmızıbiber: Özellikle Meksika ve İtalyan mutfaklarında yaygın olarak kullanılır. Acı olması istenen et ve sebze yemeklerinde, lahmacunlarda kullanılır.
- ✓ Anason: Çeşitli tatlı, tuzlu böreklerde, çöreklerde ve kurabiyelerde, bazı et yemeklerinde kullanılır.
- ✓ Beyaz biber: Karabibere göre daha az keskindir. Tane ve toz olarak kullanılır. Tavuk ve balık yemeklerinde, çorbalarda, fondlarda ve soslarda kullanılır.
- ✓ Biberiye (rosemary) : Balık buğulamada, et, tavuk yemeklerinde, pizza sosunda kullanılır.
- ✓ Defneyaprağı: Çorbalarda, domates soslarında, pilavlarda, et, sebze ve balık yemeklerinde, marine yapımında kullanılır.
- ✓ Hardal: Siyah hardal kırmızı-kahverengi, siyaha yakın renklidir. Tanesi çiğnendiğinde acı ve göz yaşartıcıdır. Et yemeklerinde, turşularda ve soslarda kullanılır.
- ✓ Çemen otu: Tadı acımsı, çok kuvvetli ve yanmış şeker gibidir. Öğütülmüş olarak turşularda, çorbalarda, soslarda, güveçlerde ve et yemeklerinde kullanılır. Pastırmanın üzerine kaplanan çemen karışımının önemli bir bileşenidir.
- ✓ Çörek otu: Ekmeklerde, böreklerde, çöreklerde vb. yerlerde kullanılır. Çörek otunun diyabet, baş ağrısı, solunum yolları gibi birçok hastalığa faydası vardır.
- ✓ Dereotu tohumu: Akdeniz kökenli bir bitki olan dereotunun oval, kahve renkli hoş kokulu ve keskin tatlı kurutulmuş tohumudur. Balık ve deniz ürünlerinde kullanılır.
- ✓ Haşhaş tohumu: Mavi, siyah veya beyaz renkte olur. Çeşitli ekmeklerde, böreklerde, çöreklerde, salata, kanep, ordövr ve sebze yemeklerinde kullanılır.
- ✓ Hint cevizi (nut meg) - muskat: Bu baharat gri-kahverengi ceviz şekilli tohumlardan elde edilir. Beşamel sosta, patates garnitürlerinde, et yemeklerinde, konsomelerde ve kremalı çorbalarda kullanılır.
- ✓ Hardal: Toz hardal ızgara sosları, fırınlanmış sebzeler ve yumurtalarda kullanılabilir. Beyaz hardal aynı zamanda hardal yapımında da kullanılır.
- ✓ Kakule: Unlu mamullerde, Afrika, Arap mutfaklarında baharat olarak kullanılır. Bunun yanında yeşil tanelerin içinden çıkan tohumlarla birlikte kaynatılarak kakuleli kahve ve çay yapımında kullanılır.
- ✓ Karabiber: Çok bilinen, yaygın olarak kullanılan bir baharattır.. Tane ve toz olarak kullanılır. Et yemeklerinde, zeytinyağlı dolmalarda, yumurtalarda, çorbalarda, soslarda, pilavlarda kullanılır.
- ✓ Karanfil: Kuvvetli aromasından dolayı az miktarda kullanılır. Reçellere, turşularda, defneli soğanda (garnished onion), çeşitli tatlılarda kullanılır.

- ✓ Kekik: Et, tavuk, balık ızgara ve soslu et yemeklerinde, soslarda, pizzalarda, etlerin marine işleminde çok yaygın olarak kullanılır.
- ✓ Kırmızıbiber: Hafif kokulu ve yakıcılığı olan bir baharattır. Renk katıcı özelliği vardır. Soslarda, çorbalarda, çeşitli et yemeklerinde kullanılır
- ✓ Kimyon: Arap, İran, Hint, Meksika ve Türk mutfaklarında kullanımı yaygındır. Özellikle köftelerde, et yemeklerinde ve soslarda kullanılır.
- ✓ Kişniş: Sarı-kahverengi renktedir. Ferahlatıcı, aromatik bir kokuya, tatlımsı baharlı ve meyvemsi bir tada sahiptir. Çeşitli et yemeklerinde, turşularda ve şekerlemelerde kullanılır.
- ✓ Köri: Bu baharat genelde sarı renklidir. Özellikle kansere karşı antioksidan (koruyucu) özelliğe sahiptir. Tavuk yemeklerinde, sebze yemeklerinde kullanılır. Çeşitli pilav ve çorbalara çeşni katar.
- ✓ Mahlep: Sütü tatlılarda, dondurmalarda çeşitli çörek ve bisküvilerde kullanılır. Unlu mamullere tat vermekle kalmaz bayatlamayı geciktirir ve gevreklik verir.
- ✓ Nane: Türk mutfağında çok yaygın olarak kullanılan önemli bir baharattır. Çorbalarda, etlerde, soslarda, ordövrlerde, salata soslarında yaygın olarak kullanılmaktadır.
- ✓ Pembe biber: Pembe biber taneleri Daise gülünün kurutulmuş tohumlarıdır. Tatlımsı ve keskin bir kokuya sahiptir. Soslarda, et ve balık yemeklerinde kullanılır.
- ✓ Rezene tohumu: Anasona benzeyen kokuya, hafif acı bir tada sahiptir. Bazen anason yerine kullanılır. Tatlı hamur işlerinde, çeşitli balık ve tavuk yemeklerinde kullanılır.
- ✓ Safran: Dünyanın en pahalı baharatlarından birisidir. Yemeklere sarı renk, koku ve lezzet verir. Pilavlarda, balık, tavuk ve tatlılarda kullanılır.
- ✓ Sumak: Tadı ekşi ve buruktur. Morumsu renktedir. Et, sebze yemeklerinde, salatalarda (özellikle soğan) ve yöresel çorbalarda kullanılır .
- ✓ Susam: Siyah ve beyaz olmak üzere iki çeşidi vardır. Fırın ürünlerinde, şekerli ürünlerde, kavrulmuş halde salatalarda kullanılır.
- ✓ Tarçın: Tarçın hoş kokusu olan önemli bir baharattır. Unlu mamüllerde (kek, tart, vb.), şekerli ürünlerde, sütü tatlılarda, zeytinyağlı dolmalarda ve pilavlarda kullanılır.
- ✓ Tarhun otu: Sebze çorbalarında, salatalarda, soslarda, omllet, ızgara balık, tavuk, dana ve av etlerinin soslarında kullanılır. Tarhun otu güzel kokusuyla tuz, biber ve sirkenin yerini tutabilir.
- ✓ Vanilya: Tatlılarda, dondurmalarda, çikolatalarda kullanılır. Ürünlerin süslenmesinde kullanılır.
- ✓ Yenibahar: Beyaz çiçekli tropik bölgelerde yetişen bir ağacın meyveleridir. Kokusu karanfilimsi ve çok kuvvetlidir. Yakıcı lezzetli bir meyvedir. Sebze yemeklerinde, çorbalarda et ürünlerinde (sosis, salam ve sucuk içlerinin hazırlanmasında), et yemeklerinde, çorbalarda, soslarda ve özellikle zeytinyağlı dolmalarda kullanılır.

- ✓ Zencefil: Kök halindeki zencefil kabuğu soyulmadan kurutulursa esmer, soyularak kurutulursa beyaz renkli olur. Bütün, dilimlenmiş ve toz hali mevcuttur. Fırın ürünlerinde, Çin yemeklerinde, marine ve soslarda kullanılır. Unlu ve şekerli ürünlere, baharat karışımlarında kullanılır.
- ✓ Zerdeçal: Karabibere benzeyen, ağır ve keskin kokulu, aromatik, yakıcı ve acı lezzetlidir. Çok yaygın olarak kullanılan eski ve değerli bir bahardır safranın bulunmadığı yerlerde kullanılır

Lezzet Verici Karışımların Kullanıldığı Yerler

Sebze buketi: Mutfakta fondlarda, soslarda ve bazı et yemeklerinde kullanılır.

Sebze grubu: Temel soslarda, çorbalarda, patates garnitürlerinde, et yemeklerinde, braise usulü hazırlanan yiyeceklerin ön hazırlıklarında, kullanılır.

Defneli Soğan: Çeşitli sos ve et yemeklerinde kullanılır.

Baharat Torbası: Et ve av hayvanı yemekleri, pancar turşusu, çorba ve soslarında kullanılır.

Konkase domates: Soslarda, yemeklerde ve garnitürlerde kullanılır

SEBZELERİN SAKLANMASI

Saklamanın Tanımı

Toplanan bitkilerde bir süre sonra kimyasal ve biyokimyasal özellikte yavaş veya hızlı birtakım değişimler meydana gelir. Sebze ve meyvelerin değişimi üç aşamada gerçekleşir.

Bunlar:

- ✓ **Olgunlaşma:** Ekşiliğin kaybolması, şekerli tadın artması, rengin değişmesi, kendine özgü hoş tadın gelmesi ve yumuşama halleri ile kendini belli eder.
- ✓ **Eskime:** Sararma, gevşeme, pörsüme, solma, kuruma vb. olaylar gerçekleşir.
- ✓ **Ölme:** Kullanılamaz hâle gelmesidir. Bu değişimler bazı sebze ve meyveler için hızlı (yapraklı sebzeler, mantar, sivri biber, brokoli, çilek, incir, kayısı vb.) bazıları içinse yavaş (patates, soğan, sarımsak, havuç vb.) olmaktadır.

Saklama yöntemlerinin amacı mikropların saldırılarını ve biyokimyasal değişikliği yavaşlatmak ve durdurmaktır. Bazı yiyecek maddelerinin saklama sürelerini uzatmak için mikropların oluşamayacağı veya çoğalamayacağı ortamı bulmak böylece yiyecek maddelerinin mikropların saldırısından korumak gerekir. Yiyecekleri saklamak için pek çok yöntem bulunmaktadır.

Saklama Yöntemleri

Başlıca sebze saklama yöntemleri şunlardır:

Isı Uygulaması (Konserve)



Ön işlemleri yapılmış (ayıklanmış, yıkanmış ve gerekirse doğranmış, haşlanmış) sebzeler konserve kaplarına (kutu, kavanoz, şişe vs.) konularak, pastörizasyon ve sterilizasyon işlemlerine tabi tutulur. Mikroorganizma ve enzimler etkisiz hâle getirilir. Konserve kabının ağzı içeriden dışarıya veya dışarıdan içeriye herhangi bir sızıntı olmayacak şekilde kapatılarak mikroorganizma girişi engellenir. Böylece besin maddesi uzun bir süre saklanabilir.

Kurutma



Kurutulacak sebzelerin özelliklerine göre güneş veya gölgede kurutulularak dayanıklı hale getirilmesi bilinen en eski saklama yöntemidir. Mikroorganizmaların üreyebilmeleri için gıda içerisinde belirli oranda su bulunması gereklidir. Kurutmanın amacı gıdalardaki su miktarını mikroorganizmaların faaliyetlerini kısıtlayacak düzeye indirmektir. Günümüzdeki hava şartlarından dolayı kurutma işlemi fırınlarda da yapılmaktadır.

Tuzla Saklama

Ekonomik ve kolay bir yöntemdir. Sebzeler az tuzla ya da çok tuzla saklanabilir. Bazen bu saklama yönteminde sirke, limon, yağ gibi katkı maddeleri de kullanılır.

Soğuk Havada Saklama

Genelde sebzelerin kısa süreli saklanmasında kullanılır.

Pişirmeye Kadar Bekletme Yöntemleri (Ön işlemleri yapılmış)

Dondurarak Saklama ve Kullanma

Günümüzde modern mutfaklarda dondurucu araçlar yaygın olarak kullanılır. Bir kısım ürünün hazır dondurulmuş olarak alınması yerine mevsiminde taze, doğal, bol ve ucuz olan sebze ve meyveler ön hazırlıkları yapıldıktan sonra dondurularak saklanabilir. Sebzelerden en çok taze fasulye, bezelye, ıspanak, kuşkonmaz, havuç, bamyası, karnabahar, patates, biber, patlıcan, maydanoz, domates vb. sebzeler dondurularak saklanılır.

Dondurulacak sebzeye uygulanacak işlem basamakları şöyledir:

- Ayıklama
- Yıkama
- Seçme ve sınıflandırma
- Kabuk soyma
- Kesme
- Blanching (ön haşlama), (Patlıcan, patates gibi sebzelerde ön haşlama)

veya yağda ön kızartma yapılabilir.)

- Soğutma
- Süzme

Blanching işleminin yapılış amacı: Haşlama işlemi ile sebzelerdeki renk bozucu enzim olan polifenol oksidaz inaktif hale getirilerek sebzenin renginin korunmasını sağlamaktır.

Blanching işlemi şu şekilde yapılır:

Sebzeler ayıklanıp yıkandıktan sonra renk, tat, koku ve besin değerinin korunması için 7-8 litrelik kaynar suya süzgeç ya da kevgir yardımıyla daldırılır. Sonra bol soğuk suya batırılıp çıkartılır ya da bol akarsuya tutularak süzölmeye bırakılır. Suları kurutulur. Bazı sebzelerde renk vermemeleri için kaynar suya bir miktar sirke ya da limon suyu konabilir. Bu katkı maddeleri sebzelerin renk, tat ve besin değerini korumaya yardımcı olur. Blanching işlemi yapılmayacak sebzelerin mutlaka sağlıklı bir şekilde sterilize edilip kurumaları sağlanır.

Soğutulmuş ve suyu süzölmüş sebzeler hemen dondurulacakları kaplara (vakumlama yapılacak ise özel plastik torbalara) konur veya karton kutulara, paketlere ağız kısmında 2 cm boşluk kalacak şekilde yerleştirilir. En son işlem olarak da kapların ağız sıkıca kapatılıp dondurucuya yerleştir ve dondurma işlemine geçilir.

Donmuş sebzeler, pişirilme öncesi çözdürülmeden, donmuş şekilde doğrudan hazırlanmış olan karışıma konulup pişirilerek vitamin kaybı önlenmiş olur. Patates gibi kızartma yapılacak besinlerin çözdürülmeden kızgın yağda kızartılması besin kaybını önler.

Dondurulmuş sebzeler çözdürüldükten sonra bir daha dondurulmaz. Blanching işlemi yapılmayacak sebzeler ise mutlaka sağlıklı bir şekilde sterilize edilip kurumaları sağlanır.

Vakum makinesi

Dondurulacak ya da buzdolabında saklanacak yiyecekler özel plastik ambalajlara konur. Ambalajlar makineye yerleştirilir. Makinenin kapağı kapatılır. Bir pompa sayesinde makinenin kapağının içindeki hava boşaltılır. Yiyecekler vakumlanarak sıkışır ve torbanın ağız yapışır.

Vakumlanan yiyecekler buzdolabında ya da dondurucuda saklanır. Vakumlama işlemi yiyeceklerin saklama süresini uzatır.

Soğuk Havada Saklama

Otel mutfaklarında her besin grubuna özgü inşa edilmiş ve donatılmış soğuk hava depoları bulunur. Soğuk hava depolarının besin türlerine göre depolama sıcaklıkları da farklılık gösterir. Kasaphane bölümündeki etlerin depolandığı soğuk hava deposu ile sebze meyve soğuk hava deposunun sıcaklık dereceleri birbirinden farklıdır.

Sebzelerin metabolizmaları hasattan sonra da devam eder, ortam sıcaklığı arttığı zaman solunum faaliyetleri hızlanır. Açığa çıkan karbondioksit ve enerji sebzelerin hızla bozulmasına neden olur. Ön hazırlığı yapılmış (yıkılmış, ayıklanmış, kabuğu soyulmuş ya da doğranmış) sebzeler kullanılıncaya kadar uygun koşullarda saklanmazsa renk, şekil ve tadında bozulmalar olur. Besin değerini de kaybeder.

Ön hazırlığı yapılmış sebzeler işletmelerde miktarına uygun büyüklükte kaplara konur.

Üzeri streç filmlerle kapatılarak soğuk hava depolarındaki raflara yerleştirilir. İhtiyaç oldukça alınıp kullanılır. Bu şekilde hazırlanmış sebzelerin saklama süreleri uzadıkça besin değeri düşeceği için mümkün olduğunca kısa sürede tüketilmesi gerekir.

Yeşil-sarı sebzeler, patlıcan, karnabahar, çilek, kiraz, şeftali, kayısı gibi meyve sebzeler buzdolabında 3-7 gün tazeliklerini korurlar. Patates soğan, elma, ayva, turunçgiller daha uzun süre dayanmaktadır. Patates ve soğan hava alan ancak ışık geçirmeyen ambalajda saklanmalıdır. Patates aydınlıkta yeşillenir. Yeşillenmiş ve filizlenmiş patateslerde toksik öge (solonin miktarı) artar. Bu tür patatesleri çok kalın soyarak kullanmak gerekir. Elma, ayva, portakal, mandalina, limon gibi besinler buzdolabında 1-2 hafta saklanabilir. Her tür meyve ve sebzeyi ne kadar taze yenirse o kadar faydalı olacağını unutmamalıdır. Muz buzdolabında saklanmaz, oda sıcaklığının düşük ve hava akımının olduğu yerler tercih edilmelidir.

Çiğ ve pişmiş yiyecekler birbirinden ayrı tutulmalıdır. Pişirilen yemekler buzdolabında 1-2 günden fazla saklanacaksa, soğutulmuş, saklama kaplarına konularak dondurucuda saklanmalıdır.

Suda Bekletme

Bazı sebzeler (ister pişmiş ister çiğ olsun) hava ile temasta renklerini kaybeder. Bu olay belirli enzimlerin sebzedeki oksidasyonundan kaynaklanır. Oksidasyon, yani kararma, bir asit ilavesi ile önlenir. Bu nedenle renkleri kararır sebzeler kabukları soyulduktan ya da doğandıktan sonra limon suda bekletilir. Bu işlem daha çok kereviz, enginar, patates vb. gibi sebzelere uygulanır. Bunun yanında patlıcan hem renginin kararmasını önlemek hem de acı tadının giderilmesi için tuzlu su içinde bekletilir. Sebzelerde bulunan suda eriyen vitaminler bekletme suyuna geçer. Bu nedenle besin değeri kaybını önlemek için sebzeleri su içinde uzun süreli bekletmemek gerekir.

Lezzet Verici Karışımların Saklama Yöntemleri ve Koşulları

Baharatlar taze ve kuru olarak kullanılırlar. Kuru olanlar iyi kurutulmalıdır. Çünkü taze baharatlara göre iki üç misli daha fazla etki eder. Taze baharatlar görüntü ve lezzet yönüyle daha çok tercih edilir. Soğuk hava depolarında veya buzdolabında saklanmalıdır. Tane olarak bulunan baharatlar öğütülerek kullanılır. Ağzları sıkı ve kapalı cam kavanozlarda ve serin yerde saklanmalıdır. Baharatlar toz halindeyken kokusunun yitirir. İçinde bulunan etken maddeler özelliğini kaybeder, bu yüzden muhafaza koşullarına dikkat edilmeli ve kullanmaya başladıktan sonra kısa sürede tüketilmelidir.