

**ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri/Pastacılık Dalı**

**Ders Adı : Pasta Yapım Teknikleri**

**Dersin Sınıf Düzeyi : 12. Sınıf**

**Modül/Kazanım Adı: Yeni Pastane Ürünleri Hazırlama**

**Konu : Yeni Pastane Ürünleri Reçetesi Oluşturma**

**Konu Tarihi Aralığı : 4-10 Mayıs 2020**

**Ders Öğretmenleri : Rabia ERÇİN**

**Mayıs 2020, İstanbul**

# YENİ PASTANE ÜRÜNLERİ REÇETESİ OLUŞTURMA

## Yeni Reçete Hazırlama /Pişirme ve Standartlaştırma

Yeni pasta reçetelerin hazırlama aşamaları uzun süren işlem ve çalışma gerektirir. Ön çalışmalarda doğal olarak fazla vakit harcamak gerekir ancak uzun vadede standart reçetelerin kullanılması zamandan büyük ölçüde tasarruf sağlar.

Reçetelerin deneysel çalışmalarla standardize edilip standartlaştırılmasına da “standart reçeteler” denir.

Bir işletmede pastalar talep edilen miktardan az veya çok üretildiği zaman işletmenin verimliliği düşebilir. Verimlilik dengesinin sağlanması için hazırlanacak ürün miktarı satış kapasitesinin ne çok altında ne de çok üstünde olmalıdır. Talep edilenden daha az miktarda üretim yapılırsa ürünün yok satmasına ve müşteri ihtiyaçlarının karşılanamamasına neden olur. Talep edilenden daha fazla üretim yapıldığı takdirde de kalan ürünlerin yeniden değerlendirilmesi mümkün olmaz ise imha edilir. Her iki durumda da işletme zarar etmiş olur. Müşterilerin ihtiyaçları karşılanmadığı için sorunlar yaşanır. Bunun için işletmelerin standart reçete çalışmaları yapmaları gerekir.

Reçete Adı :	Yemek Grubu :
Porsiyon Adedi:	Hazırlık süresi:
Porsiyon Ölçüsü:	Piyane Miresi:
Piçleme Kaba:	Toplam Ağırlık:
Piçleme Şekli:	Porsiyon Maliyeti:

  

İçerikler	Brüt Miktar (gr)	Net Miktar (gr)	Ortalama Ölçü	Maliyet

### Yeni hazırlanacak olan bir reçete 6 ana aşamadan oluşur:

- ✓ Yemek reçetesinin zihinde tasarlanması
- ✓ ilgili gerekli kaynak ve sektör araştırmasının yapılması
- ✓ Reçetenin ilk kez denenmesi
- ✓ Reçetenin daha sonra başkaları tarafından denenmesi,
- ✓ Reçetenin alan uzmanlarına (panelist gruba) değerlendirilmesi,
- ✓ Reçetenin formlara yazılıp ve fotoğraflanıp kayıt altına alınması

### Yeni reçetelerin standart reçeteye dönüştürülme aşamaları şunlardır:

- ✓ Bu iş için önce gerekli kaynaklar toplanır.
- ✓ Ürünün hazırlanması için gerekli optimum koşullar sağlanır.
- ✓ İlk etapta en az 10 porsiyonluk denemeler yapılır.
- ✓ Sonra farklı pastacılar aynı reçeteler denetlenir. Denemelerde reçetedeki miktarlara göre ürün aynı kalite ve standartta üretilip reçeteden % 100 verim alınırsa reçete, değerlendirme panelinin onayına sunulur.

- ✓ Ürün konusunda deneyimli (mutfak şefleri, gurmeler, beslenme uzmanları, alan öğretmenleri) kişilerden kalite kontrol paneli oluşturulur.
- ✓ Bu aşamada ürünler, kalite kontrol paneli tarafından değerlendirilmeye başlanır. Bu işleme ürünlerin kalitesi onaylanana dek devam edilir.
- ✓ Son aşamada ise, hazırlanan standart reçeteler, reçete yazma kurallarına göre belgelere yazılıp kayıt altına alınarak süreç tamamlanır.

## Örnek Tasarım Çalışmalar

### Ürün Tasarımları



Yeni ürün geliştirme süreci, yeni fikirler yaratma, farklılık yaratma, ekonomik gelişimin artması isteğinin oluşmasıyla başlamaktadır. Geliştirilmiş bir ürünün temelinde fikirler yatmaktadır. Bu aşamada amaç, mümkün olduğunca çok fikir üretmektir.

Ürün tasarımlarında temel olarak iki kaynak vardır: Tüketici ihtiyaçları ve teknolojik gelişmeler. Kimse tarafından talep edilmeyen bir ürünün hiçbir anlamı yoktur. Pek çok sıra dışı ürün tüketici talebini karşılamaya yönelik olarak üretilmiştir.

### Yeni ürün fikirlerini ortaya çıkarabilmek için:

- ✓ Üretimi gerçekleştirecek kişiler tarafından engelleme olmadan üretici fikirleri ortaya konularak öneriler getirilir.
- ✓ Konusunda uzman olan birden çok kişinin görüşüne başvurulur.
- ✓ Müşterilere ürünle karşılaştıklarında gereksinimleri ve sorunları sorulur.
- ✓ Böylece ürünlerin tasarımında önem verilmesi gereken noktalar tespit edilir.

### Örnek ürün tasarımları:



Pasta tasarımı, özel günler için hazırlanan (söz pastası, nişan pastası, düğün pastası, doğum günü pastası, tek kişilik pasta, cupcake, baby shower pastası ve kurabiyeleri, bebek kurabiyeleri, yıldönümü kurabiyeleri, fotoğraflı kurabiyeler, nikâh kurabiyeleri, sevgiliye özel kurabiyeler, gelin damat kurabiyeleri) günümüzde istenen ve tercih edilen dolayısıyla sürekli yenileri tasarlanan ürünlerdir.

## Tabak Tasarımları

### Tasarımda dikkat edilecek noktalar

- ✓ Sunum tabaklarında yemeğin kompozisyonu sunumun ana merkezini oluşturur.
- ✓ Hazırlanan yeni pasta ve tatlılar göze hitap etmelidir. Şekil, renk uyumu görünüş ve sunum yönünden göze hoş görünmeyen besinler, tüketicinin yemek yeme isteğini yok eder.
- ✓ Geçmişte geleneksel olarak yemeğin kompozisyonunda tabağı kaplayan yatay sunumlar tercih edilirken günümüz modern mutfak sanatında ise dikey süsleme ve kompozisyon tercih edilmektedir.
- ✓ Sunumda ve süslemede öncelikle kullanılacak olan gereçleri hazırlayınız.
- ✓ Sunum tabağında yenmeyen ve sağlığa zararlı olacak besin maddesi kullanmamaya dikkat ediniz.
- ✓ Sunum tabağına yemeği koymadan önce boş bir tabakta kafanızdaki sunum çalışmanızı deneyip yapabileceğiniz hataları önceden görün ve tabağınız son şeklini verin (sos, garnitür, yatay veya dikey dizayn vb.).
- ✓ Sıcak değerlendirilecek bir tatlıysa sunum tabağını yeterince ısıtınız.
- ✓ Soğuk değerlendirilecek bir tatlıysa sunum tabağını yeterince soğutunuz.
- ✓ Yemeği uygun bir dekor tabağında süsleme kurallarına göre ölçülü ve dengeli süsleyip sunumu tamamlayınız.

### Örnek tabak tasarımları:

Pasta tasarımı reçeteleri örnekleri:

Limon Jölesi ve Vişne Soslu Helvayı Hakan

Ananaslı Pekmezli Hatize

### Standart Yemek Reçetesi Formatı



## Labada Boranisi Standart Reçete Örneği

Malzemeler		Miktar	Ölçü Birimi	Yapılışı ve Püf Noktaları
Labada		300	gr	Ayıklanan ve yıkanan labadalar doğranarak yağda kavrulur. Daha sonra ayrı bir tavada iki yumurta karıştırılarak pişirilir. Pişirilen yumurta labadanın içine karıştırılır. Hazırlanan sarımsaklı yoğurt labada karıştırılarak servis edilir.
Ayçiçek Yağı		40	ml	
Yumurta		2	adet	
Yoğurt		150	gr	
Sarımşak		2	diş	
Tuz		4	gr	