

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri

Ders Adı : Mutfak Uygulamaları

Dersin Sınıf Düzeyi : 11. Sınıf

Modül/Kazanım Adı: Salata ve Soslar

Konu : Salata Sosları-Sebzelerle Hazırlanan Salatalar-Tahıl Ve Makarnalarla Hazırlanan Salatalar-Kuru Baklagillerle Hazırlanan Salatalar-Et Ve Sakatatlarla Hazırlanan Salatalar-Deniz Ürünleri İle Hazırlanan Salatalar-Uluslararası Salatalar

Konu Tarihi Aralığı : 11-15 Mayıs 2020

Ders Öğretmenleri : Rabia Erçin

SALATA SOSLARI



Salata Soslarının Önemi

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

Salata Sosu Yapımında Kullanılan Araçlar

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

Salata Sosu Yapımında Kullanılan Gereçler

Limon

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

Sirke Çeşitleri

Sirkeler, yemeklere tat vermek için çok değişik şekillerde kullanılırlar. Sebze yemeklerinde, marinad yapımında, salatalarda lezzet verici olarak kullanılır. Doğal olarak ekşimiş şaraptan yapılmış olan fakat günümüzde sirke kavramı, diğer ekşimiş sıvılar, mayalandırılmış meyveler ve aynı şekilde üretilmiş tahıllar için de geniş kapsamlı olarak kullanılmaktadır. Örneğin; elma sirkesi, malt ve pirinç sirkesi gibi...Sirkenin keskinliği içerdiği asit miktarıyla belirlenir. Ayrıca içine kekik, tarhun gibi lezzetlendirilen sirke türleri de vardır.Hardallar, soğuk soslar ve sirke soslarının hazırlanmasında temel malzeme olan sirke, aynı zamanda yoğunlaşmış malzemelerden üretilen pişmiş soslarda ve deglasajlarda çok önemlidir. Ekşi tatlı yemekler, ıslatma suları, marinatlar ve konserveler içinde çok önemlidir.

Zeytinyağı

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

Yoğurt

Yoğurt, sütün mayalanmasıyla oluşan beyaz koyu kıvamda süt ürünüdür. Tam yağlı ve yarım yağlı olarak ikiye ayrılır.Sütün yoğurda dönüşmesini "Türk Basili" denen ve laktik asit çıkaran bir mikroorganizma sağlar.

Yoğurt Türleri:

- ✓ Sade yoğurt: Ilık süte eklenen mayayla ılık bir ortamda bekletilmek suretiyle hazırlanan kaymaklı yoğurt türüdür. Yoğurdun en doğal hâlidir.
- ✓ Aromalı yoğurt: Aromalı yoğurt meyveli ve şekerli olarak ikiye ayrılır. İlk olarak İsviçre'de yapılmıştır.En yaygın olanı çilekli yoğurttur.
- ✓ Silivri tipi: İstanbul civarındaki Silivri köylerine has olan bu yoğurdun özelliği koyun sütünden yapılmış olmasıdır. Diğer yoğurtlardan daha lezzetli, sert ve bol kaymaklıdır.
- ✓ Dayanıklı(süzme)yoğurt: Yoğurt uzun müddet saklamak için torbalarda süzülerek katı bir hâl alır. Kullanılacağı zaman suyla inceltilir.

Krema

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

- ✓ Ekşi krema (sour cream): Kremanın özel bir şekilde mayalandırılmasıyla yapılır.Kendine has bir ekşiliği vardır. Dipler, soslar ve soğuk yiyeceklerin hazırlanmasında çok kullanılır. Taze tüketilmelidir.
- ✓ Kaymak: Sıcak sütün, soğutulduktan sonra üzerinde kalın tabaka halinde toplanan

kısmı doğal süt kaymağıdır.

Mayonez

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

Ketçap

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

Otlar ve Baharatlar

Otlar, yeşil bitkiler türünden gıda maddeleridir. Yapılarında kokulu bir yağ bulunur ve kullandıkları yemeklere güzel koku verirler. Yapraklarının koku ve lezzet vermesi baharatlardan daha etkilidir. Çok sık olmasa da bazen bitkinin gövde kısmı, çiçekleri, tohumları ve kökü de kullanılır. Otlar en iyi şekilde taze olarak kullandıkları zaman lezzetlidirler. Kurutulmuş otlar ise uygun birer alternatiflerdir. Örneğin kurutulmuş maydanoz ve nane gibi... Taze ot yerine kurutulmuş olanının kullanılması durumunda birbirlerine hangi oranlarda eşit olduğunun bilinmesi gerekir.

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

Ot ve baharatların satın alınması ve kullanımı

- ✓ Satın alırken renklerinin parlak, tatlarının da keskin olmasına dikkat edilmelidir.
- ✓ Kuru ot ve baharatlar kullanılacakları kadar alınmalıdır.
- ✓ Satın alırken kullanım tarihleri kontrol edilmelidir.
- ✓ Eğer uzun süre saklanacaklarsa, kapaklı cam kavanozlarda, kuru ve serin yerlerde saklanmalıdırlar.
- ✓ Üründen iyi sonuç alabilmek için taze olmaları gerekir
- ✓ Kısa sürede ve pişirilerek hazırlanacak yiyeceklere pişirmenin başında ilave edilir.
- ✓ Uzun süreli pişirilecek yiyeceklere ise, işlemi sonunda ilave edilmelidir. Yeşil otlar pek çoğu oldukça uygun fiyatlarla satın alınabilirler.
- ✓ Kullanıldıktan sonra kalan taze otların bozulmasını ve çürümmesini engelleme yolları şu şekilde gruplandırabilir:

Kalan taze otların bozulmasını ve çürümelerini engelleme yolları

- Mikro fırında kurutma

Otlar soğuk suda yıkandıktan sonra kağıt havlu arasında kurulanır. Yüksek ısıya getirilmiş fırında 2-3 dakika kadar kurutulur. Eğer yaş ve yumuşak ise fırında bir süre daha kurutulur. Kuru otların saklandığı şekilde saklanır.

- Otantik fırında kurutma

Mikro fırındaki işlem aynen uygulanır. Ancak fırına soğukken koyulur ve fırının en alt bölümüne kurutulur.

- Dondurarak saklama:

Otlar temizlenir, küçük parçalar halinde poşette, dondurucuda saklanır. Özellikle fesleğen, dereotu ve maydanoz gibi otlar için çok uygundur.

- Yağ içinde saklama:

Biberiye, adaçayı gibi otlar yıkanıp kurulandıktan sonra yağda bekletilirler.

Kapari Çiçeği



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

Tuz, Şeker

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

Besin değeri bakımından sodyumca zengin bir gıda olup, iyot miktarı, elde edildiği yere göre değişir. Tuzun, yiyeceklere verdiği lezzet çok önemlidir. O nedenle vazgeçilemeyen bir gıda olarak da nitelendirilir. Şeker ise kalorisi yüksek, vitamin ve minerallerden yoksun bir gıdadır. Çok sayıda bitkinin yapraklarında doğal olarak oluşan ve köklerinde ya da saplarında yoğunlaşan, tatlı lezzete sahip bir maddedir. Akçaağaç, hintdarısı ve üzüm gibi ağaçlardan elde edildiği gibi şeker pancarı, şeker kamışı gibi bitkilerden de elde edilir. Esmer şeker, sıvı şeker, kristal şeker, taneli şeker, reçel şekeri gibi çeşitlendirilmiş şekilleri vardır. Salata soslarında da lezzeti artırmak amacıyla kullanılır. Ayrıca soslarda doğal fermantasyonu sağlayarak yeni çeşniler oluşmasına yardımcı olur.

Hardal

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

Hardal birçok aromatik varyantı olan gastronomik bir çeşnidir. Hardal tohumları dövülerek ezildikten sonra hardal yapılır. Hardal çeşni olarak kullanılmanın dışında, pişirme öncesi tavşan, domuz, tavuk ve bazı balıklara (en yağlı olanlara) sürülerek ve bazı yahnilerde de pişme suyuna ilave edilerek kullanılır. Ayrıca birçok sıcak ve soğuk sosun temel malzemesidir.

Peynirler

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

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

Turşular

Aromalı sirke veya tuzlu suda saklanan, sebze veya meyvelerden yapılan bir çeşnidir. Hint kökenlidir. Yumuşak ve gevrek yapıya sahip olan sebze ve meyveler çiğken turşu yapılı; ancak sert olan bazı sebzeler ve meyveler pişirildikten sonra turşu yapmaya hazır hâle gelir. Karışık olarak yapılabildiği gibi

tek bir çeşit olarak da (salatalık turşusu gibi.) hazırlanabilir. Etlere, yahnilerin, bulamaçların yanında, aperatif olarak ve ordövrlerde malzeme olarak ve çeşitli salata ve salata soslarının yapımında kullanılırlar. Örneğin salatalık turşusu, ravigote, gribiche, reforme gibi. Soslara ve karışık salatalarda çok kullanılır.

Nar Ekşisi

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

Diğer Tatlandırıcılar

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

Salata Sosları

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

Mutfaklarda sıkça kullanılan bazı soslar

- Limonlu salata sosu
- Sirkeli salata sosu
- Anadolu salata sosu
- Yayla salata sosu

Uluslararası Mutfakta Kullanılan Salata Sosları

Winegret Sos



Ravigot sos



Rokfor sos



Mayonezden Türeyen Soslar

Kokteyl sos



Sos tartar



Kremalı Salata Sosu



Amerikan Sos - Amerikan Usulü Bin Ada Sosu



Fransız Sos



Diğerleri

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

SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR

Salatalar

günümüzde salata teriminin anlamı çok geniştir. İçinde kırmızı et, kümes hayvanları eti, balık, meyve, sebze, tahıl ve tahıl ürünleri gibi tek başına ya da başka yiyecek ilaveleriyle bir kombinasyon olarak servis edilen herhangi bir soğuk yemeğe de salata denilmektedir.

Salatalar genel olarak iki grupta incelenirler.

- ✓ Basit salatalar (simple salads-salades simples)
- ✓ Düzenlenmiş salatalar (composed salads-salades composé)

Salata çeşitleri

1. Basit salatalarda dikkat edilecek noktalar

- ✓ Salata yeşillikleri daima çok taze ve gevrek olmalıdır
- ✓ Renk ve yapı bakımından kontrast olmalı tabağa cazip bir şekilde yerleştirilmelidir.
- ✓ Çok iyi temizlenmelidir. Özellikle yeşillikler yıkandıktan sonra biraz sirke katılmış suda bekletilmelidir, daha sonra kurularak çok kısa bir süre nemli bir yerde bekletilmelidir.
- ✓ Salatalar artistik ve basit bir şekilde sunulmalıdır, böylece içine koyulan çeşitler anlaşılabilir.
- ✓ Doğranmış maydanoz, serpiştirilmiş çok körpe yeşillikler, tere, dilimlenmiş yeşil ve siyah mantar, dilimlenmiş katı pişmiş yumurta vb. salatanın üzerinde kullanılırsa lezzet ve görüntüyü olumlu olarak fazlaca etkiler.
- ✓ Yeşillikler bıçakla kesilmeden elle parçalanarak hazırlanırlarsa besin değeri kayıpları daha aza indirilmiş olur.

2. Düzenlenmiş salatalar

- ✓ Bu çeşit salatalar bir veya birkaç çeşit malzemeden hazırlanırlar.
- ✓ Çeşitler görülebilecek şekilde, buket yada benzeri şekillerle tabağa yerleştirilirler.
- ✓ Servis tabağına yerleştirilirken grupların renk ve şekil yapıları dikkate alınmalıdır.
- ✓ Bazıları derin kaselere yerleştirilirler. Kaselere de gruplar halinde yerleştirilmelidir.
- ✓ Düzenlemenin göze hoş görünür şekilde olmasına ve uyumlu olmasına dikkat edilmelidir.

Salatanın Mönüdeki Yeri ve Önemi

En çok vitamin ve mineral madde içeren yiyecekler grubuna girerler. Bu nedenle besin değerleri oldukça yüksektir. Salatalar bir porsiyonluk servis yapılabildikleri gibi çok fazla sayıda kişiye sunulmak üzere büyük miktarlarda da hazırlanabilirler. Salatalar menüde şu şekillerde yer alırlar:

İştah açıcı olarak sunulan salatalar

İştah açıcı olarak ana yemeklerden önce servis yapılırlar. Deniz ürünleri kokteyli, meyve kokteyli, tütsülenmiş somon balığı salatası, ve avakado kokteyli iştah açıcılara uygun örnekler olarak verilebilir.

Yemeklerin yanında sunulan salatalar

Özellikle et yemekleriyle çok iyi gider. Sıcak sebzelere alternatif olarak da verilir. Yeşil salata, mayonezle karıştırılmış lahanaya, havuç, soğan ve diğer sebzelerin karışımıyla yapılmış salatalar ve içinde elma, ceviz gibi yiyeceklerle hazırlanmış salatalar bu gruba örnek teşkil ederler.

Asıl yemek olarak sunulan salatalar

Bu tür salatalar kırmızı soğuk et, balık ve kümes hayvanları etleriyle bir kombinasyonu olarak sebzeler, meyveler, tahıllar ve peynirler ile servis yapılırlar.

Tatlı olarak sunulan salatalar

Meyve salatası popülarlığını hiç kaybetmeyen bir tatlıdır. Benzer yapılaraya sahip meyvelerin birlikte kullanılmasıyla hazırlanan bir salatadır. Örneğın kavun salatası, tropikal meyve salatası, berry salatası vb...

Açık büfede sunulan salatalar

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

Salata yapımında dikkat edilmesi gereken kurallar

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

Salata Hazırlamada Kullanılan Sebze ve Meyveler

- ✓ Marul çeşitleri, kıvırcık, endive vb.
- ✓ Kabak, patlıcan vb..
- ✓ Salatalık
- ✓ Maydanoz, dereotu
- ✓ Tere, roka vb.
- ✓ Enginar, kuşkonmaz, kereviz vb.
- ✓ Mısır
- ✓ Şalgam / pancar / turp vb.
- ✓ Patates
- ✓ Brokoli, Brüksel lahanası vb.
- ✓ Ispanak
- ✓ Taze reyhan, fesleğen, nane vb.
- ✓ Pırasa
- ✓ Kuru soğan / yeşil soğan

Çiğ Sebze ve Otlarla Yapılan Salatalar

- Dereotu salatası (samut salatası)



- Semizotu salatası
- Salatalık ve domates salatası

Pişmiş Sebzelerle Yapılan Salatalar



- Pancar salatası

Meyvelerle Yapılan Salatalar (Ekşi Elma, Avokado..)

- Mimoza salatası



- Japon salatası



Cacıklar

- Pazı cacığı
- Semizotu cacığı
- Cacık

Konserve Sebzeler

Sıvı, hava ve mikroorganizmalara karşı geçirmezliği sağlanmış bir kapta paketlenen ve uzun süre saklanabilmesi için yüksek ısıyla işleme tabi tutulan gıda maddeleri genel de konserve olarak adlandırılırlar. Evlerde üretilebilmekle birlikte büyük çaplarda sanayi de de üretilmektedir.

Günümüzde çok sayıda sebze ve meyvenin konserve yapılmaktadır. Taze olarak seçilen, ayıklanıp yıkandıktan sonra, meyvenin ve sebzenin türüne göre çiğ ya da pişmiş olarak kutu yada kavanozlarda

paketlenirler. Ağızları kapatılan kaplar yeniden ısıyla işleme tabi tutulduktan sonra kullanıma hazır hale gelirler.

Konservelerin satın alınmasında dikkat edilecek noktalar

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

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

Konserve satın alırken

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

Kullanılmasında dikkat edilecek noktalar

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

Salata Garnitürleri

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

- ✓ Haşlanmış ve çeşitli şekillerde dilimlenmiş patatesler
- ✓ Haşlanmış ve taze havuç
- ✓ Haşlanmış ve taze brokoli
- ✓ Konserve kuşkonmaz
- ✓ Haşlanmış ya da taze Brüksel lahanası
- ✓ Yeşil ve kırmızı biber (taze ve kuru)
- ✓ Kiraz domates
- ✓ Taze/haşlanmış yada konserve mantar
- ✓ Taze enginar
- ✓ Çeşitli peynirler
- ✓ Çeşitli haşlanmış yumurtala
- ✓ İnce kıyılmış taze sebzeler
- ✓ Çeşitli meyveler

Salata Süsleme ve Dizayn



ekici bir görünümü olmayan bir salata, ne kadar lezzetli olursa olsun, daha ilk bakışta, misafirin ve müşterinin gözünde itibarının yitirir. Doğada bulunan sebzeler, meyveler ve deniz ürünleri gibi tüm yiyecekler çeşitli biçim, boy ve renktedirler. İyi bir aşçı, salata tabağı hazırlarken bu çeşitlilik ve renklilikten azami ölçüde yararlanmalıdır. Yeşil ve yuvarlak bir brüksel lahanasının yanına çubuk şeklinde doğranmış havuçlar ve tırtıklı parizyen kaşığıyla çıkarılmış dekoratif sarı patateslerle tamamlayarak oluşturulan bir garnitür kendiliğinden tabağa renk ve biçim verir.

Yine yeşil sebzeler üzerine oturtulmuş halka patateslerin üzerine yerleştirilen kırmızı yanı üste gelen bir barbunya filetosundan oluşan bir tabak kendiliğinden renk ve dekor kazanır. Örnekler sayılamayacak kadar artırılabilir. Renkli salata malzemesinin yanına eklenmiş bir kiraz domates ile sarı ve beyazın hakim olduğu küçük bir bildircın yumurtası yarısı salatayı birden çok renkli ve hoş bir hale getirir.

Bütün bunlarla birlikte esas olanın doğallık olduğu asla unutulmamalıdır. Modern süsleme sanatında, doğal olmayan malzemeye –rneğin gıda boyalarına – hiç yer yoktur.

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

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

Salata dört esastan oluşur:

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



Salataların Kullanıldığı Yerler

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

Servis Araçları

Salata servisinde kullanılan başlıca araç ve gereçler şunlardır:

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

Salatanın Taze Olarak Servisi

Salataların taze olarak servis yapılmasının önemli kılan başlıca nedenler şunlardır:

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

Sebze ve Meyvelerle Hazırlanan Diğer Salata Çeşitleri

- ✓ Andiv salatası
- ✓ Çoban salatası
- ✓ Lor peynirli domates salatası
- ✓ Florida salatası
- ✓ Fransız salatası
- ✓ Kereviz salatası
- ✓ Patates salatası
- ✓ Semizotu salatası

TAHIL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR

Salata Yapmada Kullanılan Tahıl ve Makarna Çeşitleri

Bulgur

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

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

Pirinç

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

Erişte

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

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

Makarnalar

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

Tahıl ve Makarnalarla Hazırlanan Salata Çeşitleri

- ✓ Limonlu ve Elmalı Kısır
- ✓ Tavuklu Makarna Salatası
- ✓ Pirinç Salatası
- ✓ Enginar Kalpli Zeytinli Makarna Salatası
- ✓ Bulgurlu Bahar Salatası
- ✓ Sebzeli bulgur salatası

KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR



Salata Yapımında Kullanılan Kuru Baklagiller

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

Kuru Baklagillerin Salata İçin Hazırlanması

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

Kuru baklagillerin salata için hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar:

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

Kuru Baklagillerle Yapılan Salata Çeşitleri

- ✓ Ekşili Üçlü Baklagil Salatası
- ✓ Fasulye Piyazı
- ✓ Yeşil Mercimek Salatası
- ✓ Lolaz Piyazı (Börülce)

Kuru baklagillerle hazırlanmış diğer salata çeşitleri:

- ✓ Humus
- ✓ Nohut piyazı
- ✓ Mercimekli köfte
- ✓ Çeçen salatası
- ✓ Çerkez fasulyesi
- ✓ Mercimekli çiğ köfte
- ✓ Mercimek salatası
- ✓ Kuru fasulye salatası

ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR



Salata Yapımında Kullanılan Etler ve Sakatatlar

- ✓ Haşlanmış kırmızı etler
- ✓ Haşlanmış beyaz etler
- ✓ Haşlanmış işkembe, yürek, beyin gibi sakatatlar
- ✓ Haşlanmış dil, paça vb.
- ✓

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

Salata Yapımında Kullanılan Şarküteri Ürünleri

- ✓ Çeşitli salamlar
- ✓ Çeşitli sosisler
- ✓ Füme et ve sakatatlar
- ✓ Jambon çeşitleri
- ✓ Sucuk çeşitleri

Jambon :

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

Salam :

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

Sosis :

Bağırsak içinin baharat katılmış et kıymasıyla doldurulmasıyla hazırlanmış şarküteri ürünüdür. Batı'da genellikle domuz eti ve yağına dana, sığır, koyun ya da kümes hayvanları etleri ve bazen de sakatatlarına

mutlaka değişik baharatlar katılmasıyla elde edilir. Ülkemizde kullanılan çeşitlerinde domuz eti ve yağı kullanılmamaktadır. Kullanılan malzemeler, yani etler ince ya da kalın çekildikten sonra bağırsağa doldurulurlar. İçine paprika, soğan koyulan türleri, kızartmalık ya da mercimekle hazırlanan Polonya sosisleri, sardalye, hayvan beyinleri hatta yulaf ezmesi katılarak ve füme edilerek hazırlanan çok çeşitli sosisler üretilmektedir.

Sucuk :

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

Füme :

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

Salata çeşitleri

- ✓ Tavuk Ciğerli Roka Salatası
- ✓ Et Salatası
- ✓ Sosis Salata
- ✓ Enginarlı Uykuluk Salatası

Et ve Sakatatlarla Hazırlanan Diğer Salata Çeşitleri



- ✓ Taze ot yatağında ızgara tavuk salata
- ✓ Uzakdoğu usulü tavuk salata
- ✓ Kaliforniya salatası
- ✓ Susamlı tavuk salatası
- ✓ Rokalı rozbif salata
- ✓ Tavuk ciğeri salatası
- ✓ Beyin salatası

DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR



Salata Yapımında Kullanılan Deniz Ürünleri

Balıklar

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

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

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

Konserve ve Füme Balıklar

Konserve yapılmış her çeşit balığın salatası rahatlıkla yapılabilir. Çünkü konserve balıklar kılçıklarından tamamen arındırıldığı için salata kullanımında risk taşımazlar. Lezzet açısından da konserve balıklar, salatalarda oldukça başarılı sonuçlar verir. Ülkemizde füme yöntemi, somon, yılan ve mersin balıklarına uygulanır.

Oldukça kıymetli ve pahalı çeşitlerdir. 0 oC' de rutubetsiz yerlerde 3-6 ay saklanabilir.

Kabuklu Deniz Ürünleri

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

Kabuklu deniz ürünleri çok kolay bozularak zehirlenmelere yol açabilecekleri için canlı olarak satın alınmaları gerekir. Canlı olarak alınamayacakları durumlarda, güvenilir markalar altında hazırlanarak dondurulmuş ürünler tercih edilmelidirler

Kabuksuz Deniz Ürünleri

Kalamar, ahtapot gibi kabuksuz deniz ürünlerinin hazırlanıp haşlandıktan sonra salata yapımında kullanılırlar. Lezzet ve besin değeri açısından oldukça değerli gıdalardır.

Havyarda bu bölümde verilmesi gereken önemli bir deniz ürünüdür. Tuzlanmış mersin balığı yumurtalarının belli bir olgunlaştırma işlemine tabi tutularak hazırlanır. Mersin balığı yumurtaları dışının, karnından çıktıktan sonra yıkanır, toplanır ve salamura yapılır ve ardından süzülerek metal kutularda paketlenir. Tanecikli havyar ve ezilmiş havyar olarak olmak üzere çeşitleri vardır. Bugünkü bilinen havyar geleneği Ruslara özgüdür. Çok dayanıksız olan havyar, soğuk tüketilir ve yanında blini'ler ve ekşi krema ya da hafif tereyağlı ızgara ekmeklerle sunulur.

Salata Çeşitleri

- ✓ Balık Salatası
- ✓ Limon Soslu Nohutlu Ton Salatası
- ✓ Midye Salatası
- ✓ Parmesanlı Krutonlu Deniz Ürünleri Salatası

Deniz Ürünleriyle Hazırlanan Diğer Salata Çeşitleri

- ✓ İç midyeli yeşil mercimek salatası
- ✓ Fasulyeli ton balığı salatası
- ✓ Bal ve sirke soslu tropikal salata
- ✓ Jumbo karidesli ıspanak salatası
- ✓ Ton balıklı makarna salatası

ULUSLARARASI SALATALAR



Uluslararası Mutfakta Salataların Yeri ve Önemi

Çiğ sebze ve meyveler ya da soğuk gıda maddelerinde oluşan, soğuk bir sosla çeşni katılan, ordövr, başlangıç yemeği ve peynirden önce sunulan yiyecekler salatalar olarak adlandırılırlar.

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

Uluslararası Salatalar

Sezar

Waldorf Salatası

Rus Salatası



İtalyan Salata

