

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri

Ders Adı : Tatlı Yapım Teknikleri

Dersin Sınıf Düzeyi : 12. Sınıf

Modül/Kazanım Adı: Baklava

Konu : Tepside Keserek, Katlayarak ve Őekillendirerek Tatlılar Hazırlanması

Konu Tarihi Aralığı : 11-15 Mayıs 2020

Ders Öğretmenleri : Rabia Erçin

Mayıs 2020, İstanbul

TEPSİDE KESEREK, KATLAYARAK VE ŐEKİLLENDİREK TATLILAR HAZIRLANMASI

Çeşitleri

Baklava

Saray Baklavası



Kuru Baklava

- Havuç Dilimi
- Őöbiyet



Baklava Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktalar

Sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile tatlılardaki dikkat edilecek noktalarla aynıdır.

İç Gereçlerin Kullanılması ve Ürünün Őekillendirilmesi

Kullanılan iç gereçler

- Ceviz içi
- Antep Fıstığı
- Kaymak
- Hurma

Şekillendirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Şekillendirmede ilk dikkat edilecek nokta, yufkaların kurummasına fırsat verilmeden hemen kesilmesidir.
- Baklavada kare, dikdörgeu veya yuvarlak tepsiler kullanılabilir.
- Yufkaların inceliği her yerde aynı olmalıdır.
- Tepsinin en üstündeki yufka yırtıksız ve muntazam olmalıdır. Bıçağın tersi ile baklavanın kenarları, tepsinin iç kenarından aşığıya doğru, yufkaları parçalamadan bastırılmalıdır.
- Kullanılan bıçak keskin olmalıdır veya özel dilimleme bıçağı kullanılmalıdır.
- Kesilen dilimlerin büyüklüğü birbirine eşit olmalıdır.
- Havuç diliminde, yuvarlak tepsiler kullanılır, yufkalar dıştan içe doğru üçgen dilimler şeklinde kesilir. Tepsi büyük ise ortada yuvarlak bir parça bırakılabilir.