ŞİŞLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 HAZİRAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı	**: Yiyecek İçecek Hizmetleri/Aşçılık**
Ders Adı	**: Mutfak Uygulamaları**
Dersin Sınıf Düzeyi	**: 11. Sınıf**
Modül/Kazanım Adı	**: Yeni Yemek Reçeteleri**
Konu	**: Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlama**
Konu Tarihi Aralığı	**: 1-5 Haziran 2020**
Ders Öğretmenleri	**: Rabia Erçin**

Haziran 2020, İstanbul

YENİ YEMEK REÇETELERİ TASARLAMA

Standart Reçete Formu www.yalitlanar.net Evrak Tarihi: 18.09.2015
1.0
Reçete Adı : Yemek Grubu :
Porsiyon Adedi: Hazırlık süresi:
Porsiyon Ölçüsü: Pişirme süresi:
Pişirme Kabı: Toplam Ağırlık:
Pişirme Şekli: Porsiyon Maliyeti:

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

1.1. Yemek Reçetesinin Tanımı

Bir yemeğin adı, hangi yemek grubunda yer aldığı, içerisindeki besin maddeleri ve miktarları, yapılışı, püf noktaları, kullanılan pişirme teknikleri, porsiyon miktarı, porsiyon ölçüsü, garnitürü, servisi, maliyeti ve besin değeri hakkında bilgilendirme yapıldığı yazılı metinlere uluslar arası otel mutfaklarında "yemek reçetesi" denmektedir. Daha basit anlamda yemek reçetesi; "bir yemeğin nasıl hazırlanması, pişirilmesi, takdim edilmesi gerektiğini anlatan bir dizi kurallar bütünüdür." diyebiliriz.

Reçetelerin deneysel çalışmalarla standardize edilip standartlaştırılmasına da "standart reçeteler" denir.

1.1.2. Yemek Reçetelerinin Yararları

Reçeteler;

- İşletmenin malzeme, zaman, işgücü, enerji yönünden kaynaklarını verimli kullanılmasına önemli katkı sağlar.
- Yemeklerin daima aynı lezzette ve kalitede üretilmesini sağlar.
- Yemeklerin üretilmesinde arzu edilen standardın yakalanmasını sağlar.
- Rutin porsiyon kontrolünde istikrar sağlar.
- Yemeklerin serviste aynı porsiyonda servisini sağlar.
- Satın almada ve menü planlamada kolaylık sağlar.
- Oteldeki menülerin maliyet (cost) hesaplamasında kullanılır.
- Maliyet kontrolünde (cost control) yöneticilere rehberlik eder.
- Bir yemeğin menüdeki satış fiyatının belirlenmesinde F&B (food and beverage/yiyecek ve içecek) müdürüne yardımcı olur.
- Yemek hazırlamasını bilmeyen bir kiĢiye bile yemeğin hazırlanmasında ona kılavuzluk ederek yemeği hazırlattırır.
- Mutfağın yemek üretiminde baĢarısını artırmada yardımcı olur.
- Aşçıların verimini artırır.
- Yeni tasarlanan reçetelerin deneysel yöntemlerle standardize edilerek "standart yemek reçetelerine" dönüştürülmesini sağlar.
- Personel iş çizelgelerinin hazırlanmasında yararlanılır.
- Aşçılara reçetelerini paylaşma anlayışı kazandırır.
- Aşçılara reçeteyle çalışma prensibi ve kültürü kazandırır.
- Aşçılara ölçülü çalışma alışkanlığı kazandırır.
- Yemeklerin enerji ve besin değerlerinin hesaplanmasında referans kaynak olarak kullanılmasını sağlar.

- Aynı otel zincirindeki mutfak personeli arasında internet ağı üzerinden reçetelerin ortak kullanılmasını sağlar.
- Ulusal ve yerel mutfak kültürlerini oluşturan yemeklerin kayıt altına alınarak arşivlenmesini sağlar.
- Dijital yemek reçetesi programlarının yazımında kullanılır.
- Amatör ve profesyonel aşçılara yemek üretiminde referans sağlar.
- Modern aşçılık eğitiminde kaynak olarak kullanılır.
- Yemeğin üretiminde aynı aşçıya olan bağımlılığı ortadan kaldırır.
- Yemek yapımında aşçılara özgüven duygusu kazandırır.
- Yemek üretiminde yapılan hataların tespit edilip düzeltilmesinde yardımcı olur.
- Yöneticilerin aşçılara denetim yapmasına imkân verir.
- Yarışma, festival gibi faaliyetlerde yarışmacıların daha başarılı olmasını sağlar.
- Yeni yemek reçetelerin tasarlanmasında aşçılara ilham kaynağı olur.
- Toplu beslenme sistemlerinde standart reçeteler olarak da kullanılmasını sağlar.
- Otel mutfaklarına zamanla yemek reçetelerinden oluşan dev bir kütüphane kazandırır.

1.1.3. Reçete Hazırlama Aşamaları

Reçetelerin arzu edilen nitelikte ve kullanışlı olabilmesi için izlenmesi gereken temel aşamalar vardır.

- ✓ Yeni hazırlanacak olan bir reçete 6 ana aşamadan oluşur.
- ✓ Yemek reçetesinin zihinde tasarlanması,
- ✓ Yemekle 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.

Yemek reçetelerini hazırlarken dikkat edilecek ilkeler:

- ✓ Yemeğin Adı ve Grubu
- ✓ Yemeğin Porsiyon Ölçüsü
- ✓ Yemeğin Pişeceği Kap ve Ocak
- ✓ Yemeğin İçine Konan Maddelerin Brüt, Net Miktar ve Ortalama Ölçüleri

Brüt miktar, satın almadan sonra yiyeceğe hiçbir ön işlem (ayıklama, soyma vb) uygulamadan önceki doğal ağırlığına "brüt miktar" denir. Net miktar ise, besine ayıklama, soyma, çekirdeğini çıkarma gibi ön işlemleri yaptıktan sonra geriye kalan ve pişirmek için tencereye konan kesin miktardır.

Sebzeleri Hazırlamada Oluşan Artık/Kayıp Oranları

Sebze Adı:	Artık %'si	Sebze Adı :	Artık %'si
Bakla	12	Lahana (beyaz)	31
Bezelye	50	Lahana (kırmızı)	25
Dereotu	31	Marul	28
Domates	11	Maydanoz	33
Dolmalık Biber	21	Patlıcan	20
Dolmalık Kabak	43	Pırasa	38
Fasulye	11	Patates (elde)	35
Havuç	27	Patates (makinada)	10
Ispanak	21	Patates (haşlama)	10
Kabak	22	Salatalık	24
Karnabahar	45	Semizotu	23
Kereviz	47	Soğan (kuru)	14
Kıvırcık	23	Soğan (yeşil)	37

	1 SU BARDAĞI	1 ÇORBA KAŞIĞI	1 KAHVE FİNCANI	1 ÇAY BARDAĞI
Un	125 gr.	20 gr.	40 gr.	55 gr.
Tozşeker	170 gr.	30 gr.	60 gr.	80 gr.
Bulgur	170 gr.	20 gr.	65 gr.	80 gr.
Nohut	170 gr.	30 gr.	70 gr.	80 gr.
İrmik	150 gr.	20 gr.	60 gr.	75 gr.
Pirinç	160 gr.	20 gr.	70 gr.	80 gr.
Mercimek	190 gr.	20 gr.	75 gr.	90 gr.
Arpa şehriye	165 gr.	20 gr.	70 gr.	85 gr.
Makarna	110 gr.	15 gr.	40 gr.	50 gr.
Kakao	60 gr.	15 gr.	35 gr.	45 gr.
Nişasta	100 gr.	20 gr.	40 gr.	50 gr.
Fındık, badem	110 gr.	15 gr.	45 gr.	55 gr.
Ceviz içi	95 gr.	10 gr.	30 gr.	40 gr.
Hindistan cevizi	70 gr.	10 gr.	20 gr.	30 gr.
Salça	220 gr.	40 gr.	85 gr.	95 gr.
Sıvı yağ	150 gr.	10 gr.	55 gr.	65 gr.

1.1.4. Pişirme Tekniği

Menüdeki her yemeğin kendine özgü bir pişirme tekniği vardır. Mutfakta yemekler; poche, bouilli, steaming, braising, stewing, glazing, graten, frit, sote, grille gibi teknikler kullanılarak pişirilmektedir. Bir yemeğin pişirilmesinde bazen tek bir teknik, bazen de birkaç teknik bir arada kullanılmaktadır.

1.1.5. Yemeğin Hazırlanması

Yemeğin hazırlanışını reçeteye yazarken dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Yemeğin yapımında kullanılacak olan tüm besin maddeleri ve miktarları (gram, adet, demet) eksiksiz yazılmalıdır.
- Besin maddelerinin miktarları brüt, net (gr) ve ortalama ölçüler (kaşık, bardak, kâse, kepçe) kullanılarak verilmelidir.
- Yemeğin içine giren yiyecekler yemeğin yapılış sırasına göre yazılmalıdır.
- Yemeğin hazırlanmasında kullanılan pişirme teknikleri yazılmalıdır.
- Reçeteye yemeğin hazırlık ve pişirme adımları dâhil olmak üzere tüm adımlar dikkatle yazılmalı.
- Marinasyon, terbiye, karamelizasyon, flambe gibi uygulanması gereken özel işlemler varsa, bu işlemlerin açıklaması ve yapımı mutlaka reçetede belirtilmelidir.
- Besin maddelerinin yemeğe ilave edilme süreci, besinlerin pişme düzeylerindeki öncelik sırasına göre ifade edilmelidir.
- İşlem basamakları sistematik bir sıra dâhilinde yazılmalıdır. (ön hazırlık, pişirme, süsleme, sunum gibi)
- Besinlere ön hazırlık ve pişirme süreçlerinde uygulanması gereken püf noktalar varsa, bu işlemler reçetedeki “notlar” bölümünde çok iyi açıklanmalıdır.
- Yemeğin besin değerini korumaya yönelik dikkat edilmesi gereken hususlar varsa, bu hususlar reçetede belirtilmeli.
- Yemeğin içindeki besinlerin kendi doğal renklerini (klorofil, karoten, flavon, antosiyanin, laykopen) korumaya yönelik özel hususlar varsa, bu hususlar da reçetede ayrıntılı ifade edilmeli.
- Yiyeceklerin pişirme sürelerini verirken rakam ve dakika kullanılmalı.(Örneğin karidesleri tavada 5 dakika soteleyiniz gibi)
- Pişirme sıcaklığı reçetede mutlaka belirtilmeli. (Eti fırında 180 derecede pişirin gibi)
- Sürecin her aşamasında doğru terim kullanılmalı.

- Pişirme sırasında meydana gelebilecek herhangi bir sorun hakkında reçetede yeterli uyarılar verilmesinde fayda vardır. (Örneğin, hollandaise sos yaparken sos katılaşırsa, sosa birkaç damla sirke ya da soğuk su damlası ilave edip çırparak bu sorunu düzeltebilirsiniz gibi.)

1.2.Yeni Reçetelerin Standart Reçetelere Dönüştürülme Aşamaları

- Bu iş için önce gerekli kaynaklar toplanır. Kaynak konusunda konu ile ilgili yazarların yayınladığı yemek kitapları, dergiler, tezler, makaleler, sektördeki aşçıların nitelikli reçeteleri ve kurumlar da uygulanan reçetelerden de yararlanılabilir.
- Yemeğin piÇşirilmesi için gerekli optimum koşullar (besin, araç-gereç, hazırlama-pişirme üniteleri vb.) sağlanır.
- İlk etapta en az 10 porsiyonluk denemeler yapılır.
- Sonra farklı bölgedeki aşçılara da aynı reçeteler denetilir. Denemelerde reçetedeki miktarlara göre yemek aynı kalite ve standartta üretilip reçeteden % 100 verim alınırsa reçete, değerlendirme panelinin onayına sunulur.
- Yemek konusunda deneyimli (mutfak şefleri, gurmeler, beslenme uzmanları, alan öğretmenleri) kişilerden kalite kontrol paneli oluşturulur.
- Bu aşamada yemekler, kalite kontrol paneli tarafından değerlendirilmeye başlanır. Bu işleme yemeklerin kalitesi onaylanana dek devam edilir.
- Kalitesi onaylanan ölçüler 2 katı alınarak çoğaltılır ve tekrar değerlendirilerek standartlaştırılır. (Toplu beslenme sistemlerinde reçeteler 100 porsiyon olarak standartlaştırılır, çoğaltılma işlemi de 100 porsiyon üzerinden yapılır.)
- Son aşamada ise, hazırlanan standart reçeteler, reçete yazma kurallarına göre belgelere yazılıp kayıt altına alınarak süreç tamamlanır.

1.2.1. Standart Yemek Reçetesi Formatı

Standart Reçete Formu
1.0
www.yaklasimsiz.net
Evrak Tarihi: 18.09.2015

Reçete Adı :
Yemek Grubu :

Porsiyon Adedi:
Porsiyon Ölçüsü:
Pişirme Kabı:
Pişirme Şekli:
Hazırlık süresi:
Pişirme Süresi:
Toplam Ağırlık:
Porsiyon Maliyeti:

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

1.2.2. Dijital Yemek Reçetesi

Dijital reçete kullanmanın avantaj ve dezavantajları:

- Reçetelerin bilgisayar ortamında kolay kaydedilmesini, depolanmasını ve arşivlenmesini sağlar.

- Reçetelerin kayıt altına alınmasında kâğıt, defter, kalem gerektirmeyeceği için kırtasiye giderlerinden işletmeye tasarruf sağlar.
- Reçetelerin yazılı belgelere yazılması gerekmediği için de zamandan önemli tasarruf sağlar.
- Reçetelere ihtiyaç duyulduğunda kolay erişim imkânı verir.
- Zincir otellerdeki mutfak personelleri arasında reçetelerin internet ortamında paylaşımına olanak sağlar.
- Bilgisayarınızın bozulması veya elektrik kesintisi durumunda reçetelere ulaşamama riski vardır. Bu durum mutfaktaki yemek üretim faaliyetlerinizi olumsuz etkileyerek verimsizliğe yol açabilir.
- Bilgisayar, virüs veya başka bir nedenden dolayı çökmesi ve format atılması gerektiğinde reçete çalışmalarınızı tamamen kaybetme riskiniz olacaktır.

1.2.2.1. Dijital Yemek Reçetesi Programı Örnekleri

1.3. Yemek Reçetesi Tasarlamanın Nedenleri ve Önemi

Türk mutfak kültürümüzün gelişimi ve geleceği için yeni yemek reçetelerinin tasarlanması da çok önemli bir konudur. Yeni reçetelerin mutfaklara kazandırılamaması durumunda, o ülke mutfağının dünya mutfakları arasındaki yeri ve önemi sorgulanmaya başlar. Türk mutfağının yarınları konusunda profesyonel aşçılara ve genç kuşak aşçı adaylarına büyük sorumluluklar düşmektedir. Aşçılardan bilgi ve becerilerini yaratıcılıklarıyla birleştirerek yeni yemek reçeteleri tasarlayıp ulusal mutfağımıza kazandırmaları beklenmektedir.

Yeni reçeteler ve orijinal lezzetler oluşturmak oldukça zor bir iştir. Mutfak dünyasında sürekli yeni lezzetlerin yaratılması zor olduğu için, boş zamanlarda düşünerek yemekler üzerinde yeni fikirler geliştirmek gerekir.

Yemek reçetesi tasarlamanın nedenlerini, maddeler halinde özetleyecek olursak;

Reçeteler,

- Yeni yemeklerin ve yeni lezzetlerin ortaya çıkarılması için gereklidir.
- Yemeklerin hızlı bir şekilde aynı lezzette ve standartta üretilmesi için gereklidir.
- Kendi mesleki gelişimimiz ve ulusal mutfak kültürümüzün gelişimi için gereklidir.
- Mutfaklarımızı tekdüzelikten ve durağanlıktan kurtarıp mutfaklarımıza canlılık ve dinamizm kazandırmak için gereklidir.
- Yeni tasarlanan yemeklerin yazılarak kayıt altına geçirilmesi için gereklidir.
- Yemek hazırlamasını bilmeyen bir kişiye bile yemeğin hazırlanmasında ona kılavuzluk edebilmesi için gereklidir.

- Porsiyon hesaplaması ve porsiyon kontrolü için gereklidir.
- Mutfak personelinin iş planlamasını yapmak için gereklidir.
- Üretim sürecinin kontrolü için gereklidir.
- Maliyet hesaplaması ve maliyet kontrolü için gereklidir.
- İhtiyaç duyulan malzemelerin daha rasyonel satın alınması için gereklidir.
- Malzeme israfını en aza indirmek için gereklidir.
- Yemeklerin besin değerlerinin hesaplaması için gereklidir.
- Aşçılara reçete kültürünün kazandırılması için gereklidir.
- Aşçıların verimini artırmak ve mutfak personelinin eğitimi için gereklidir.
- Yemeğin üretiminde aynı aşçıya olan bağımlılığı ortadan kaldırmak için gereklidir.
- Yarışma, festival vb. faaliyetlerde yarışmacıların daha başarılı olması için gereklidir.
- Toplu beslenme sistemlerinde (otel, restoran, yurt, ordu vb) insanların yeterli ve dengeli beslenebilmesi için gereklidir.
- Dijital yemek reçetesi programlarının yazımı için gereklidir.
- Yeni tasarlanan reçetelerin denenerek standardize edilip standartlaştırılması için gereklidir.

1.4. Yeni Yemek Reçetesi Tasarlamak İçin Araştırılması Gereken Dokümanlar

Tasarlamayı planladığınız reçetenin çok nitelikli olması ve diğer uluslararası mutfaklarda da rağbet görebilmesi için alandaki kaynakların çok titiz bir şekilde analiz edilmesinde büyük önem vardır. Kaynak araştırmasının başarılı ve verimli bir şekilde yapılabilmesi için aşağıdaki alan başlıkları adı altında kaynak araştırılmasının yapılmasında önemli fayda vardır.

1.4.1. Dergi ve Kitaplar

Mutfak sanatı üzerine bugüne kadar yayımlanmış ulusal ve uluslararası dünya mutfaklarındaki yemek dergisi ve kitaplarının araştırılıp incelenmesi gerekir. Yemek dergileri genelde aylık yayımlandığı için her ay yeni tarifler bulmak ve bu yeni reçetelerden yararlanmak ve ilham almak mümkündür. Yerli ve yabancı yemek kitaplarında da yemek pişirme sanatıyla ilgili binlerce yemeği inceleme şansımız vardır. Bu bağlamda oluşturacak olduğumuz yeni reçetemiz için, yemek dergisi ve kitapları değerlendirilmesi gereken çok ciddi birer kaynaktır. Çünkü kitaplar her zaman araştırmalarımızın başarısı için gizli bir hazine niteliğindedir.

Meslek yaGşamımız boyunca, kendi kişisel gelişimimiz ve özgün reçeteler oluşturabilmemiz için sürekli okumak ve araştırmak yaşamımızın değişmez bir ilkesi olmalıdır.

1.4.2. internet Siteleri

Yeni reçetelerin tasarlanmasında internet dünyası da çok önemli bir kaynak alanıdır.İnternet sitelerinde her ülke mutfağının gelenekselmiş yemeklerinin yanında, en güncel ve en sıra dışı yemek reçetelerine ulaşma imkânı verir. Aynı zamanda internet siteleri, diğer kaynak araştırması alanlarına göre çok daha hızlı, pratik ve ekonomiktir.Ayrıca internet sitelerinde yemeklerin sadece yazılı bilgilerini değil, yemeğin videosunu bulma ve görüntüleri inceleme şansınız da vardır. Kaynak araştırmasında dijital yemek reçetesi programlarından da yararlanabileceğinizi unutmayınız.

1.4.3. Festival, Fuar ve Yarışmalardan Derlenen Bilgiler

Kaynak araştırmasında izlenecek bir önemli yol da yemek yarışmalarındaki kaliteli reçetelerdir. Her yıl geleneksel olarak yemek üzerine düzenlenmekte olan yöresel, ulusal ve uluslararası festival, fuar ve

yarışmalarda sergilenen yeni yemekleri inceleyip bu yemeklerden yararlanarak da yeni reçeteler tasarlayabilirsiniz. Yapacağınız her alan araştırması mesleki gelişiminizde sizlere yeni vizyonlar kazandıracaktır.

1.4.4. Diğerleri

Kaynak araştırmasında ev hanımlarından, yemek sanatıyla ilgilenmiş yaşlı kişilerden ve kütüphanelerden de yararlanmak gerekir. Kısacası nitelikli reçeteler geliştirebilmek için çevrenizde sahip olduğunuz her türlü kaynaktan maksimum düzeyde faydalanmakta yarar ve önem vardır.

1.4.4.1. Sektör Araştırması

Sektör, meslek yaşamımızda ve mesleki gelişimizde okul gibi olmazsa olmaz temel öğelerden bir tanesidir. Reçete hazırlamada en başarılı ve en tecrübeli olan sektördür. Yemek sanatıyla uğraşan kişiler için her zaman sektör, iyi bir kaynak araştırma arşividir. Sektördeki işletme ve profesyonel aşçılardan reçete geliştirmeyle ilgili her türlü bilgiye çok güvenilir yollardan ulaşabilirsiniz. Sektör, bize hedefimize en kısa yoldan ulaşma imkânı verir.

Sektörün mutfak alanındaki ve reçeteler konusundaki deneyimleri ve birikimleri insanoğlunun tarihi kadar eskidir. Bu yüzden yeni reçeteleri tasarlamada sektörün deneyim ve birikimlerinden mutlaka yararlanmak gerekir.

1.4.4.2. Gurmeler

Gurme, Fransız kökenli bir sıfat olup gurman kavramından gelir. Gourmet, “lezzeti keşfetmiş, damak tadına sahip kişi” demektir. Aynı zamanda “yemesini bilen” anlamına da geliyor.

Gurmeler, yemeklerin, şarap ve kahve gibi içeceklerin tatlarını birbirinden ayırabilen, kalitesini değerlendirmede duyarlı damağı olan ve aynı zamanda mutfak sanatından anlayan uzman kişilerdir. Gurmeler, toplumdaki diğer kişilerden farklı olarak olağanüstü gelişmiş ve duyarlı bir damağa sahiptirler.

Gurmeler, size yeni tasarlamak istediğiniz reçetelerde çok sağlıklı yönlendirmeler ve rehberlik yapabilecek alanda uzman olan özel kişilerdir. Bu yüzden yeni lezzetlerin ve reçetelerin yaratılmasında çevrenizdeki gurmelerden de yararlanmak da önemli fayda vardır.

1.5. Örnek Yemek Reçetesi Tasarımları

Tasarımda dikkat edilecek noktalar

- Sunum tabaklarında yemeğin kompozisyonu sunumun ana merkezini oluşturur.
- Hazırlanan yeni yemekler hem mideye, hem göze hitap etmelidir.Şekil, 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 yemekse sunum tabağını yeterince ısıtınız.
- Soğuk değerlendirilecek bir yemekse sunum tabağını yeterince soğutun.
- Yemeği uygun bir dekor tabağında süsleme kurallarına göre ölçülü ve dengeli süsleyip sunumu tamamlayınız.
- Yemeğin sıcaklığını kontrol ediniz.
- Yanında uygun garnitür (patates, sebze, pilav, makarna vb.) veriniz.

1.5.1. Antreler İçin Tabak Tasarlamak

Kalamar Tava

Tarator Sos

Karides Kokteyl

1.5.2. Ana Yemekler İçin Tabak Tasarlamak

Köri Soslu Tavuk

Beef Strogonof

1.5.3. Tatlı ve Meyveler İçin Tabak Tasarlamak

Cheese Cake (Çizkek)