

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 HAZİRAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri/AŐıılık
Ders Adı : Hamur Ürünleri
Dersin Sınıf Düzeyi : 12. Sınıf
Modül Adı : Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler
Konu : Süsleme ve Servise Hazırlanması
Konu Tarihi Aralđı : 1-7 Haziran 2020
Ders Öğretmenleri : Muazzez Özcan TAŐ

Haziran 2020, İstanbul

SÜSLEME VE SERVİSE HAZIRLANMASI

Özleştirilerek yapılan hamurlarda süsleme hamurun üstüne sürülen yumurta sarısı, kullanılan susam, çörekotu haşhaş, ay çekirdeği gibi malzemelerle yapılabildiği gibi yoğurtlu bir sos, bechamel sos veya domatesli bir sos ile de yapılabilir. Ayrıca yaprak hamurlarının üzerine dilimlenmiş meyve ile jöle de kullanılabilir.



Resim: Meyve ile şekillendirilmiş yaprak hamuru

Mantı yemek olarak böreklerin ise yemeklerle birlikte servisi yapılır. Bütün olanlar kesilmelidir. Servis sırasında yoğurt, kırmızıbiber, peynir kıyma gibi yardımcı malzemeler kullanılır.



Resim: Kaneloni (Bechamel ve domates sos ile süslenmiş)

Saklama

Hazırlanan ürünler serin, nemsiz ortamda hava almayacak şekilde muhafaza edilmelidir. Hamurlar ürün haline getirilmediyse kısa süreli buzdolabında, uzun süreli derin dondurucularda saklanabilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

KONU TARAMA TESTİ

1. Özleştirilerek yapılan hamurlarla ilgili ürünlerin bulunduğu hazır reçetelerin uygulanmasında hangisi göz önünde bulundurulmalıdır?
- A) Malzemeler verildiği şekilde ölçülendirilmelidir.
B) Uygulanacak ürün önce dikkatlice okunmalıdır.
C) Kitaptan uygulanacak reçete başka bir kâğıda yazılarak kullanılmalıdır.
D) Hepsi
2. Yaprak hamuru hazırlanmasında un ve yağ oranı aşağıdakilerden hangisidir?
- A) Yağın yarısı kadar un kullanılır.
B) Unun yarısı kadar yağ kullanılır.
C) Un ve yağ aynı ölçüde kullanılır.
D) Unun iki katı yağ kullanılır
3. Aşağıdaki ürünlerden hangisinin hamuru en sert şekilde yoğrulur?
- A) Baklava
B) Talaş böreği
C) Puf böreği
D) Manti
4. Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında tuz nasıl eklenmelidir?
- A) Elenmiş unun etrafına homojen bir şekilde serpilmelidir.
B) Unun ortasına konmalıdır.
C) Su ile karıştırılarak eklenmelidir.
D) Yumurta ile birlikte elenmelidir.
5. Özleştirilerek yapılan hamurlarla ilgili olarak aşağıdaki ifadelerden hangisi **yanlıştır**?
- A) Hamurun özelliğine göre mutlaka ölçülü su kullanılmalıdır.
B) Özleştirilerek yapılan hamurlarda düşük randımanlı unlar kullanılmalıdır.
C) Unun su ile birleşmesi sonucu glüten adı verilen bir yapı oluşur.
D) Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda unun tazeliği önemlidir.

6. Aşağıdaki hamur tekniklerinden hangisinde çok iyi bir yoğurma işlemi yapılmalı. Hamur kesildiğinde gözenek görülmemelidir?

- A) Kıyılarak yapılan hamurlar
- B) Özleştirilerek yapılan hamurlar
- C) Mayalı hamurlar
- D) Pişirilerek yapılan hamurlar

KONU TARAMA TESTİ CEVAP ANAHTARI

Soru No	Cevap
1	D
2	C
3	D
4	A
5	B
6	B

Sevgili Öğrencimiz; cevap anahtarı ile kendi cevaplarınızı karşılaştırınız. Yanlış verdiğiniz cevap/cevaplar ilgili konu bölümlerini tekrarlayınız.