ŞİŞLİ 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	**: Makarnalar**
Konu	**: Ön Hazırlık- Makarna Pişirme -Uluslararası Makarna Çeşitleri**
Konu Tarihi Aralığı	**: 18-29 Mayıs 2020**
Ders Öğretmenleri	**: Rabia Erçin**

Mayıs 2020, İstanbul

1. ÖN HAZIRLIK

1.1.Makarnanın Besin Değeri ve Yapısı

Makarna; durum yani sert buğdaydan elde edilen irmiğin su ve bazı zenginleştirici maddeler ile karıştırılması ve istenilen şekiller verilip kurutulması suretiyle elde edilen gıda maddesidir.

Tahıl ürünlerinden olan makarna karbonhidrat bakımından çok zengin bir besin kaynağıdır. Ayrıca bazı vitamin ve mineralleri (tiamin, niasin, riboflavin, demir, magnezyum vb) de içerir. Yağ ve sodyum oranı düşüktür. Besin değeri makarnanın hazırlanışı ve servisisırasında içerisine ilave edilen sos ve garnitürlerle artırılabilir (örneğin; peynirli makarna ile makarnanın protein ve kalsiyum değeri artırılırken, bolognoise soslu makarna ile protein değeri arttırılır)

1.2. Kaliteli Makarnanın Özellikleri

- Makarnanın kalitesini etkileyen faktörlerin başında, irmiğin üretildiği durum buğdayının kalitesi gelmektedir.
- İyi kaliteli, kuru bir makarnanın rengi altın gibi olmalı ve kırıldığı zaman kuru, net bir ses çıkarmalıdır. Işık karşısında makarnaya bakıldığında rengin homojen olması, pişirilme esnasında dayanıklı ve elastikî olması gerekmektedir. Böylece nişastanın makarnanın dışına çıkması engellenip yapışkanlığı önlenmektedir. Makarna, suyu iyice emerek kendi ağırlığı ve hacminin iki katına ulaşmaktadır.
- İrmik parçacık büyüklüğü de makarna kalitesini etkileyen en önemli faktörlerden birisidir. En iyi kalitede makarna üretimi için un içermeyen, irmik bakımından homojen olan, orta boyutta kaliteli irmikler tercih edilmektedir

1.3. Makarnanın Mönüdeki Yeri Önemi

İtalyanların binbir çeşit makarnası, Almanlar'ın "spaatzle" (şpetzı), Japonlar'ın son yıllarda tüm dünyayı fetheden "noodle" ları vb. hemen her ülkede birden fazla, o ülkeye özgü makarna çeşidi bulunmaktadır. Bu yiyeceklerin tümü aynı ilkeler ve benzer tariflerle hazırlanmaktadır.

Son yıllarda özellikle doyurucu ve besleyici özelliği yüksek ve maliyeti düşük olan makarna ve hamur yiyecekler profesyonel mutfak dünyası tarafından hak ettiği ilgiyi görmektedir. Bugün bu basit, genellikle ucuz, yapımı kolay yiyecekler en lüks restoranlarda bile baş tacı edilmektedir. Sadece sıcak yemek olarak değil, daha sonra daha geniş yer vereceğimiz bir konu olan makarnaların soğuk salata çeşitleri ise sağlıklı beslenmenin ön plana çıktığı son dönemin en gözde yiyecekleridir.Makarna özelliği itibari ile garnitür olarak et veya sebze yemeklerine eşlik ederek mönüde yerini alır.

1.4. Makarnanın Kullanım Alanları

1.4.1. Sıcak Yemek

Makarna çeşitleri genellikle pişirilerek (al dante) ve fırında hazırlanmaktadır. Buna örnek olarak; Spagetti Bolonez, Spagetti Napoliten, Spagetti Milonez vb. verebiliriz. Genel özellikleri, sıcak olarak, sos eşliğinde servis edilmeleridir. Tek başlarına ya da garnitürle birlikte servis edilebilirler.

Sıcak yemek olarak yer alan diğer makarna çeşidi, taze makarnalar da diyebileceğimiz uluslar arası özellikler de taşıyabilen, geleneksel yöntemle ve elle yapılan hamur işi çeşitleridir. Bu gruba örnek olarak da erişteler, mantı, ravioli, kaneloni, lazanya vb. verilebilir. Genel özellikleri, hamurun taze hazırlanması, içli hazırlanmaları, haşlanarak pişirilmeleri, özellikle tereyağlı sos eşliğinde sıcak olarak servis edilmeleridir.

1.4.2. Garnitür

Endüstriyel ya da taze makarna çeşitleri sıcak yemek olarak tek başlarına, çeşitli soslarla, sebze ve patates garnitürleri ile servis edildikleri gibi kendileri de garnitür olarak servis edilebilmektedirler.

Makarna çeşitleri genellikle et yemekleri ile basit tereyağlı sos, domates sosu ya da ketçap, mayonez ile garnitür olarak servis edilebilmektedir. Makarna, garnitür olarak ızgara tabağına ise genellikle diğer nişastalı patates garnitürleri ve sebze garnitürlerine eşlik etmektedir.

1.4.3. Soğuk Salata

Makarnaların bir başka kullanım alanı ise salatalardır. Çeşitli soslar ve yardımcı malzemeler kullanarak hazırlanan makarna salataları da salata dünyasında yerini almaktadır.

Makarnalar ile hazırlanan salatalar gerek malzeme zenginliği, gerekse besin değeri yönünden incelendiğinde neredeyse kendi içinde besin çeşitliliği açısından yeterli ve dengeli bir yemeğe dönüşmektedir. Makarna çeşitleri kullanılarak yapılan salatalara makarna salataları denilmektedir.

İçine konulan malzemelere ve çeşitliliğine göre değişik türlü salatalar üretmek ve isimlendirmek mümkündür (örneğin; ton balıklı makarna salatası, sebzeli makarna salatası, tavuklu makarna salatası, deniz ürünleri makarna salatası vb)Yapılış teknikleri ise hemen hemen aynıdır. Genellikle kalın (fiyonk, düdük, burgu vb.) makarna çeşitleri haşlanır, soğutularak süzülür ve içine konacak yardımcı malzemeler uygun büyüklüklerde doğranır. Son işlem olarak da yoğurt ya da mayonez sos ağırlıklı olmak üzere soğuk soslardan biri ile harmanlanır ve büyük boy bir kase içinde üzerleri süslenerek servis edilir.

1.5. Makarna Çeşitleri

1.5.1. Hazır Makarnalar

Endüstriyel makarna üretimi iki aşamada gerçekleşir.

Yoğurma; Sert buğday irmiği ile su karıştırılarak yoğrulur. Çeşitli makinelerden geçirilerek farklı şekillerde (çubuk, fiyonk, kelebek, burgu, lazanya vb.) makarnalar üretilir.

Kurutma; Makinelerden geçen ve çeşitli şekiller alan makarnalar, sıcak havalı bir tünelden geçirilerek gereken şekilde kurutulur. Endüstriyel makarnadaki su oranı % 12.5'i geçmez.

1.5.2. Uluslar Arası Makarnalar

Geleneksel yöntemle ve elle yapılan makarnalar, yumuşak buğdaydan öğütülmüş, "Tip 1" (ekstra) undan yapılır. Taze makarna hamuruna önemli miktarda yumurta katılır. Yumuşak buğday unlarındaki gluten oranı sert buğday unundaki gluten oranından daha az olduğu için glutensiz unun pişme suyuna karışma olasılığı vardır. Gluten, buğday ununda bulunan protein miktarıdır ve hamurun özlü olmasını sağlar. Bu sebeple hamurun yumuşamasını ve yapışmasını önlemek için hamurun sertliğini artırmak amacıyla hamura yumurta katılır.

1.6. Makarna Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- İyi bir makarna pişirebilmek için öncelikle, makarna ve satın alınacak ürünün kaliteli olmasına dikkat edilmelidir.
- Pişireceğiniz makarna miktarına uygun büyüklükte bir tencere seçilmelidir.
- Makarnalar, tuzlu kaynar suda pişirilmelidir. Pişme anında suda eriyen vitaminlerin suya geçerek kayba uğramasını engellemek için pişirme suyunun mümkün olduğu kadar az olması gerekir. Makarna pilav gibi suyunu çektirerek pişirilmelidir. Pişme işlemi sonunda fazla kalan pişirme suyu atılmamalı, makarna soslarında ya da çorbalarda kullanılmalıdır.
- Makarnaların birbirine yapışmaması için pişirme suyuna çok az sıvı yağ ilave edilmelidir.
- Makarnalar ilave edildikten sonra kapak açık olarak pişirilmelidir.
- Yapışmayı önlemek için ara ara kevgirle karıştırılmalıdır.
- Pişme derecesi istenilen noktaya geldiği zaman ateşten alınmalıdır. Pişme süresi makarnanın kalınlığına göre değişir. Genellikle 7-10 dakika civarındadır. Ancak makarnanın pişmişliği kontrol edilerek anlaşılır. Eğer makarna pişirme işleminden sonra farklı bir kapta başka bir yiyecekle pişecekse, haşlanma süresi ikinci aşama göz önüne alınarak üçte bire kadar indirilebilir. Önemli olan son aşamada bile makarnanın "al dante" kalabilmesidir.
- Pişen makarna uygun sos ve garnitür ile servis edilmelidir. Makarnaların soslarına karar verirken bir kuralı unutmayınız. İnce makarna tiplerine hafif, kalın makarna tiplerine daha yoğun soslar yakışır.
- Makarnanın sosu tercihen büyük tencerede pişirilmelidir. Tencere sos kadar makarnayı da rahatça alacak boyutta olmalıdır. Ayrıca karıştırmak için yeriniz kalmasına dikkat ediniz. Süzülmüş hamur işini bu tencereye koyup sıcak sosla iyice karıştırabilirsiniz.

1.7. Makarna Haşlama İşlem Basamakları (Al dente Haşlama)

- Makarna pişirmek için pişireceğiniz makarna miktarına uygun seçtiğiniz tencereye yeterli miktarda suyu koyup kaynatınız.
- Kaynayan suya sıvı yağ ve tuz ilave ediniz.
- Makarnaları su kaynadıktan sonra tencereye boşaltınız.
- Ara ara kevgirle karıştırınız. Tencerenin kapağının açık olmasına dikkat ediniz.
- Pişme derecesi istenilen noktaya geldiği zaman makarnayı ateşten alınız. Besleyici değerini yitirmemesi için makarnayı fazla haşlamamaya özen gösteriniz.
- Fazla suyu varsa süzünüz, fazla suyunu sos ve çorbalarda değerlendiriniz. İstenilen garnitür ve sos ile servis yapınız.

2. MAKARNA PİŞİRME

2.1. Makarna Garnitürleri

Peynirler, Sebzeler, Otlar, Baharatlar, Kaşar peyniri, Domates, Maydanoz, Nane, Beyaz peynir, Biber, Dereotu, Kekik, Parmesan peyniri, Mantar, Pul biber, Dil peyniri, Kabak, Fesleğen, Karabiber, Lor peyniri, Havuç, Kapari çiçeği, Beyaz biber, Gravyer peyniri, Patlıcan, Kimyon,Tane mısır, Bezelye vb.

2.2. Makarna Sosları

2.2.1. Salça ve Domates Sosları

Domates sosu dünyanın her yerinde, en çok kullanılan soslardan biridir. Ana maddesi domates suyu ve salça olan bu sos doğrudan türetilmeden de kullanılabilir.

2.2.2. Yoğurt Sosu

Yoğurt bazı makarna ve hamur işi yemeklerde doğrudan sos olarak kullanılabilmektedir. En güzel örneği mantıdır. Bunun yanında makarnalarla yapılan salatalardan da doğrudan kullanılabildiği gibi mayonezle karıştırılarak ya da mayonez ve limon suyu inceltilmesiyle de karıştırılarak sos olarak kullanılmaktadır.

2.2.3. Uluslar Arası Makarna Sosları ve İşlem Basamakları

- **Bolognaise souce hazırlama (Bolonez sos)**

- **Napolitaine Sauce (Napoliten sos) Hazırlama**

Bolognaise sos, et kullanılmadan salça ve domates biraz artırılarak hazırlanırsa napolitaine (napoliten) sos ismini alır. Bu sos kullanılarak "spaghetti napolitaine'' olarak hazırlanır. Sos makarnaya karıştırılabileceği gibi üzerine veya ayrı olarak servis edilebilir.

- **Milonnaise Sauce (Milanez sos)**

Napoliten sosa ince doğranmış mantar, salam, sosis, zeytin ve fümedil konularak hazırlanırsa '' milonnaise sauce'' adını alır. Sos makarnaya karıştırılabileceği gibi üzerine veya ayrı olarak da servis edilebilir.

2.3. Servis Tabağının Sos ve Garnitürlerle Hazırlanması

Makarnanın servisine, makarna garnitürlerinde değinmiştik. Burada ise Resimlerle örneklerini göreceksiniz. Aşağıda Resimleri verilen makarna çeşitlerinin servis ediliş şekilleri, profesyonel mutfaklarda hazırlanan servis tabaklarında olduğu gibidir.

3. ULUSLARARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ

3.1. Uluslar Arası Makarna Çeşitleri

Uluslar arası makarna çeşitlerine İtalyanların birçok makarna çeşidi, Almanların "spaetzle''(şpetzıl), Polonyalıların "pierogi'' (piroci), Asyalıların türlü pirinç makarnaları, Japonların "noodle''ları verilebilir. Türk mutfağının erişteleri, mantı vb. hamur işi çeşitlerini de saymadan geçemeyiz.

3.1.1. Ravioli (Ravyoli) Hamuru

3.1.2. Kaneloni (Cannelloni) Hamuru

3.1.3. Lazanya