**MENTEŞE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**2020 EKİM UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı :** Yiyecek İçecek Hizmetleri -Pasta ve Tatlı Yapımı

**Ders Adı :** Açık Büfe

**Dersin Sınıf Düzeyi :** 11. Sınıf

**Modül/Kazanım Adı :** Ordövr ve Mezeler

**Konu :** Meze Çeşitleri – Sıcak Mezeler

**Konu Tarihi Aralığı :** 12 – 16 EKİM - 2020

**Ders Öğretmeni :** Güler TUNCA

**ORDÖVR VE MEZELER**

**---MEZE ÇEŞİTLERİ**

**SICAK MEZELER :** Menüde genellikle soğuklardan sonra verilen yine küçük miktarlarda iki veya üç çeşit olarak sunulan sıcak ve taze hazırlanmış iştah açıcı yiyeceklerdir. Örneğin; mini tavuk şişler, sakatatlar, paneler, börekler; küçük balık ve diğer deniz ürünlerinin pane, ızgara veya kızartmaları vb.

Mini börekler; En çok bilinen ve kullanılanı sigara böreğidir. Her türlü börek sıcak meze olarak verilebilir. Ancak porsiyonların boyutlarının küçük olması gerekir. Hiçbir zaman doyurucu miktarlarda olmamalıdır. Örneğin; Çin ve muska böreği, patatesli börek, mini talaş böreği, gül böreği vb.

 

Muska böreği Sigara böreği

<https://www.youtube.com/watch?v=YbK5BU9DbKE>

Sigara Böreği Nasıl Yapılır? - İdil Yazar

Mini köfteler; Mini köfteler sık hazırlanan sıcak meze, sıcak ordövr ve sıcak kokteyl yiyecekleri grubundadır. Köfte hamuru normal köfte gibi hazırlanır. Ancak bayat ekmek ve soğan karışımı gevşek tutacağı için az konur veya hiç eklenmez. Bazen soğanın suyu eklenir,

baharatlarla lezzetlendirilir. Çok iyi yoğrularak köfte hamuru hazırlanır. Misket büyüklüğünde yuvarlanarak şekillendirilir. Yağda veya fırında kızartılarak sıcak servis edilir.

<https://www.youtube.com/watch?v=uJew9XZGwAI>

Misket Köfte Nasıl Yapılır? - İdil Yazar

 

Mini Köfteler

Midye tava; Küçük boyuttaki her türlü balık, deniz ürünü kızartılır veya başka usulde pişirilirek verilebilir. Özellikle midye tava hemen hemen her yerde bulunabilen ve sevilerek tüketilen bir deniz ürünüdür. Mezgit, kalamar gibi diğer deniz ürünleri de aynı şekilde hazırlanarak sunulabilir. Bunlar un, yumurta, bira veya sodalı karışıma bulanarak kızartılır ve genellikle tarator sos ile beraber servis edilir.

 

Midye tava

<https://www.youtube.com/watch?v=U5tqY2oS6js>

Midye Tava-- 24Kitchen

Karides tava; Karides tava kısa sürede hazırlanabilen sıcak meze olarak sunulabilen, kaliteli bir meze çeşididir. Bazı deniz ürünleri de tavada sauté pişirme yöntemiyle hazırlanabilir. Deniz ürünlerinin genellikle bağ dokuları az olduğu için kısa sürede hazırlanarak servis edilebilir.

**Karides tava hazırlanması**: Karideslerin başını ve kuyruğunu koparmadan sırtlarından yararak kelebek gibi açılır. Tuz, biber ve biraz limon suyu serpilir. Sonra altı ve üstü hafif una bulanır. Az yağda 2-3 dakika alt üst kızartılır. Sauté edilmiş mantar, domates, sarımsak ve soğanla servis edilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı, limon suyu ve maydanoz serpilir.

<https://www.youtube.com/watch?v=2ZLqLhT3NvI>

Tereyağlı Güveç Karides Tava Tarifi—Refika’nın Yemek Okulu

 

tereyağlı sarımsaklı karides sote karides tava

Sıcak yumurtalar; Sıcak olarak hazırlanan kahvaltılık yumurta çeşitleri ve basit yumurta yemekleri sıcak ordövr ve meze olarak verilebilmektedir. Omlet çeşitleri, sahanda yumurta çeşitleri, menemen, kıymalı veya ıspanaklı yumurta, mıhlama, çılbır gibi Türk mutfağındaki çeşitleri çoğaltmamız mümkündür.

<https://www.youtube.com/watch?v=DUsFiFYtcgw>

Poşe Yumurta ve Çılbır Yapımı-- Refika’nın Yemek Okulu

<https://www.youtube.com/watch?v=Qs1e-MVgqFQ>

3 Temel Yumurta Tarifi ( Sahanda, Çırpılmış, Omlet ) --- Refika’nın Yemek Okulu

Sıcak pastırma ve sucuk; Türk mutfağının millî ürünlerinden pastırma ve sucuk pek çok yerde kullanılmaktadır. Soğuk meze olarak verilebildiği gibi sıcak olarak da çeşitli şekillerde hazırlanarak kaliteli ve pahalı sıcak mezeler olarak da verilebilir. Örneğin; kâğıtta pastırma, pastırmalı börek, pastırmalı veya sucuklu sahanda yumurta, kâğıtta sucuk, sucuk şiş, sosis tava vb.

<https://www.youtube.com/watch?v=rluKuQPignE>

Palmiye Sosis Nasıl Yapılır? [Şefin Eli]

<https://www.youtube.com/watch?v=j51CzzjYv3Q>

Pastırmalı Yumurta Nasıl Yapılır—idil yazar

  

Pastırmalı yumurta Kalamar pane Kâğıtta pastırma

<https://www.youtube.com/watch?v=kY-UfCyhd4M>

İdeal Kalamar Tava ve Tarator Sosu Tarifi #mucizelezzetler

**MENTEŞE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**2020 EKİM UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı :** Yiyecek İçecek Hizmetleri -Pasta ve Tatlı Yapımı

**Ders Adı :** Açık Büfe

**Dersin Sınıf Düzeyi :** 11. Sınıf

**Modül/Kazanım Adı :** Ordövr ve Mezeler

**Konu :** Meze Tabağı Düzenleme Ve Süsleme

**Konu Tarihi Aralığı :** 19 – 23 EKİM - 2020

**Ders Öğretmeni :** Güler TUNCA

---MEZE TABAĞI DÜZENLEME VE SÜSLEME

Meze tabağı düzenlemede dikkat edilecek noktalar:

 Hangi amaçla sunuluyor olursa olsun mezeler olağanüstü güzellikte sunulur.

 Süsleme kişilerin yaratıcılığına kalmıştır. Süslemede renk ve şekil uyumu dikkate alınmalıdır. Süsleme malzemeleri tamamen mezeye yakışan gıda maddeleri ile yapılır.

 Fotoğraf sanatı ve heykel sanatının inceliklerinden yararlanılır. Yumurtanın beyazı, domatesin kırmızısı, havucun turuncusu ve kıvırcığın yeşil rengi vb. yararlanılarak muhteşem güzellikler yaratılır.

 Süslemeler abartısız olmalıdır. Ancak tabağa özen gösterildiği izlenimini verecek şekilde yapılmalıdır.

 Birden fazla tabak hazırlanıyorsa bütün tabaklarda süsleme, çeşit ve miktar aynı olmalıdır.

 Tabakta tek bir meze çeşidi varsa, yiyeceği güzel gösterecek bir tabak seçilmeli ve bir yaprak maydanozla bile olsa süsleme yapılarak servis edilmelidir.

 Tabakta birden fazla meze çeşidi varsa renk uyumuna dikkat edilerek sıralanmalı, boyut ve şekillerde bütünlük olmalı, göze hoş gelen bir kompozisyon hazırlanmalıdır.

 Yoğurtlu mezeler gibi yarı akıcı ve kıvamlı mezeler tabağa düzgün bir şekilde yerleştirilmeli gelişigüzel atılmış izlenimi verilmemelidir.

 Çiğ köfte gibi klasik Türk mutfağı mezelerimiz aslına uygun şekilde servis edilmelidir (yeşillik ve limon dilimleri ile).

 

Mezelerle hazırlanmış bir giriş tabağı Peynir basketi içinde sunulmuş yeşillikler

**ÖRNEK MEZE TARİFLERİ**

**SOĞUK MEZELER**

Haydari

**Malzemeler:**

• 1 su bardağı süzme yoğurt

• 3 çorba kaşığı beyaz peynir rendesi

• 3 diş sarımsak

• Kuru nane

• 1 fincan zeytinyağı

• Kimyon, tuz

• Üzerine serpmek için kırmızıbiber

• Arzuya göre sivribiber

**Hazırlanışı:**

• Sarımsağı eziniz.

• Beyaz peynir rendesi, süzme yoğurt, nane, zeytinyağı, kimyon ve tuzla beraber karıştırınız.

• Arzu ederseniz sivribiberleri ince ince kıyıp ilave ediniz.

• Üzerine kırmızıbiber serperek servis yapınız.

Humus

**Malzemeler: (8 kişilik)**

• 1/2 kg nohut

• 2.5 su bardağı tahin

• 5-6 diş sarımsak

• 1 tatlı kaşığı acı pul biber

• 1 limon suyu

• 2 yemek kaşığı tereyağı

**Yapılışı:**

• Nohutları bir gece önceden suya ıslatınız.

• Ertesi gün üzerlerini 3 cm geçecek kadar su ekleyip yumuşacık oluncaya kadar pişiriniz.

• Suyu az gelirse bir miktar daha kaynar su eklemek suretiyle bir süre daha pişirebilirsiniz.

• Nohutlar soğuyunca kabuklarını soyup pütürsüz oluncaya kadar eziniz.

• Ezilmiş nohutlara, havanda dövülmüş sarımsakları ve tahini ilave edip iyice karıştırınız.

• Servis tabağına aldığınız humusun üzerine kırmızı pul biber serpebilirsiniz ve servis sırasında üzerine tereyağı gezdirebilirsiniz.

Cacık

**Malzemeler:**

• 500 g yoğurt

• 1 adet salatalık

• 2 diş sarımsak

• Kuru nane veya dereotu

**Hazırlanışı:**

• Yoğurdu azar azar su ilave ederek eziniz.

• Kıvamının koyu olmasına dikkat ediniz.

• Salatalıkları çok minik parçalara kesiniz. Sarımsakları ezerek, salatalık ve tuzla birlikte yoğurda ilave ederek karıştırınız.

• Kâseye boşalttıktan sonra üzerini kuru nane veya dereotu ile süsleyiniz.

Nar ekşili acılı ezme salata(2 kişilik )

**Malzemeler:**

• 3-4 adet domates

• 2 adet soğan

• Yarım demet maydanoz

• 2 çorba kaşığı nar ekşisi

• Yarım limon suyu

• 3 çorba kaşığı zeytinyağı

• Tuz, kırmızı pul biber

• 1 tutam kimyon

• 1 tatlı kaşığı sumak

**Hazırlanışı:**

• Domates ve soğanı soyup bıçakla kıyınız.

• Maydanozu incecik doğrayınız.

• Domates, soğan, maydanoz, nar ekşisi, sumak, 1 tutam kimyon, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve kırmızı pul biberi derin bir kâsede çatalla ezerek karıştırınız

• Servis tabağına alıp servis yapınız.

Tarator(4 kişilik)

**Malzemeler:**

• 4 dilim bayat ekmek içi

• 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi

• 3 diş sarımsak

• 1 kahve fincanı limon suyu

• 4 çorba kaşığı yoğurt

• 1 çay kaşığı tuz

• 1 çay kaşığı karabiber

• 3-4 dal maydanoz

• 4 adet içi kırmızıbiberli dolmuş yeşil zeytin

**Hazırlanışı:**

• Ekmek içini robotta iyice çekiniz ya da elinizle iyice ovalayınız.

• Bütün Malzemeleri koyu bir kıvama gelinceye kadar çatal ile iyice karıştırınız.

• Servis tabağına alınız.

• Tabağa eşit kalınlıkta düzgün bir yüzey olacak şekilde yayınız.

• Maydanoz yapraklarını serpiştirin, acı severseniz kırmızı pul biber de serpebilirsiniz,

• Zeytinleri ikiye bölüp çiçek şekli verin ve taratoru süsleyiniz.

Şak şuka

**Malzemeler:**

• 1 kg kemer patlıcan

• 1 kg olgun domates

• 3 diş sarımsak

• ½ kg yoğurt

• 1 tatlı kaşığı şeker

• 1 kahve fincanı zeytinyağı

• 1 tatlı kaşığı tuz

**Hazırlanışı:**

• Patlıcanları çizgili soyunuz. Uzunlamasına dörde bölerek 2 cm uzunluğunda doğrayınız. 2 saat bol tuzlu suda bekletiniz.

• Sosu için domatesleri soyarak robotta çekiniz. Tavaya yağı koyup domatesleri ilave ediniz. Tuzunu, şekerini koyarak suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişiriniz. Çok da katı pişirmeyiniz.

• Patlıcanları süzüp kurulayınız. Sonra kızartınız. Patlıcanlar iyice kızardıktan sonra havlu kâğıdın üstüne dökerek yağını alınız. Sonra kayık tabaklara koyunuz. Yoğurda sarımsakları dökerek karıştırınız. Sonra patlıcanların üstüne dökünüz. Domates sosunu da yoğurdun üstünde gezdiriniz.

Köpoğlu(4 kişilik)

**Malzemeler:**

• 1 adet patlıcan

• 1 adet patates

• 1 adet havuç

• 1 adet kabak

• 3 adet sivribiber

• 3 su bardağı sıvı yağ

• Tuz

**Hazırlanışı:**

• 1 adet patlıcan, patates, kabak, havuç ve 3 adet sivri biberi küçük küçük doğrayınız.1 su bardağı sıvıyağı kızdırınız.

• Sırayla patlıcan, patates, kabak, havuç ve sivribiberleri kızartınız. Kızarttığınız sebzeleri geniş bir kabın içinde karıştırınız.

• 4 diş dövülmüş sarmısağı,1 su bardağı yoğurdun içine alıp sebzelerin üzerinde gezdiriniz.

• 2 çorba kaşığı sıvı yağı kızdırıp içine kırmızıbiber ekleyiniz.

• Yoğurdun üzerine döküp servis yapınız.

<https://www.youtube.com/watch?v=Gx9fGfJt-Y0>

HUMUS- Refika’nın Yemek Okulu

<https://www.youtube.com/watch?v=PgU_IBTK3QE>

3 Meze Tarifi | Fava, Muhammara, Mütebbel - Arda’nın Mutfağı

**MENTEŞE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**2020 EKİM UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı :** Yiyecek İçecek Hizmetleri -Pasta ve Tatlı Yapımı

**Ders Adı :** Açık Büfe

**Dersin Sınıf Düzeyi :** 11. Sınıf

**Modül/Kazanım Adı :** Ordövr ve Mezeler

**Konu :** Meze Tabağı Düzenleme Ve Süsleme

**Konu Tarihi Aralığı :** 26 – 30 EKİM - 2020

**Ders Öğretmeni :** Güler TUNCA

**SICAK MEZELER**

Sigara böreği

**Malzemeler:**

• 3 yufka

• 1 yumurta

• 250 g beyaz peynir (yağlı)

• 3–4 dal dereotu

• 3–4 dal maydanoz

• 2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

**Hazırlanışı:**

Yufkaları şekilde görüldüğü gibi kesiniz.

    

Sigara böreği yapım aşamaları

• Peyniri çatalla ezerek maydanozu ve dereotunu ince ince kıyıp peynirin içine ilave ediniz. Yumurtayı da kırarak hepsini karıştırınız.

• Yufkanın bir üçgen parçasının geniş tarafında malzemeden bir tatlı kaşığı koyup iki tarafını kıvırınız (Sağ ve sol tarafından 1 cm içe katlayınız.). Çok sıkı olmadan 2 cm genişliğinde olacak şekilde sarınız. Sivri ucunu 3 cm katlayarak fırça veya elinizle ıslatıp sonuna kadar sarınız.

• Böylece malzeme dağılmadan kızartabilirsiniz. Hepsini böylece sardıktan sonra harlı ateşte pembeleşinceye kadar kızartın. Kızarttığınız böreklerin yağını alması için servis tabağına peçete kâğıdı koyup böreklerin üzerine dizebilirsiniz.

Sosisli muska böreği

**Malzemeler:**

• 5 adet yufka

• 500 g sosis

• 1 çorba kaşığı domates salçası(Biber de olabilir.)

• 2 yemek kaşığı sıvı yağ(kavurmak için)

• 1 bardak kaşar peyniri rendesi

• Kekik ve karabiber

• Kızartmak için sıvı yağ

**Hazırlanışı:**

• 5 adet yufkayı üst üste koyup dört parmak genişliğinde kesiniz.

• Elinizdeki dört parmak genişliğinde, uzun şeritler hâlindeki yufka parçalarını bir kenara koyunuz.

• Sosisleri küçük parçalar hâlinde doğrayarak sıvı yağda sote ediniz. Pişmeye yakın salça ekleyerek biraz daha kavurunuz.

• Ocaktan indirince karabiber ve kekik serpip iyice karıştırınız.

• Yufkaların ucundan üç parmak boşluk bırakıp 1 tatlı kaşığı sosis ve 1 tatlı kaşığı kaşar rendesi koyarak yufkaları muska şeklinde katlayınız.

• Uçlarını su ile yapıştırınız.

• Muska böreklerini soğuk su dolu kaba bir kez daldırıp çıkarınız. Suyunu süzerek kızgın sıvı yağda kızartınız. Sıcak servis ediniz.

Çin böreği

**Malzemeler:**

• 1 paket mısır cipsi

• 4 adet taze soğan

• 1 adet kabak

• 1 adet havuç

• 100 g taze fasulye

• 200 g kırmızı lahana

• 2 yufka

• 3 yemek kaşığı soya sosu

• 2 yemek kaşığı soya yağı

• 1 adet yumurta

**Hazırlanışı:**

• Kırmızı lahanayı, kibrit çöpü şeklinde doğranmış kabak ve havucu, uzun doğranmış taze soğanı ve küçük doğranmış taze fasulyeyi soya yağında kavurunuz.

• Soya sosu ve tuz otla tatlandırınız.

• Yufkaları dörde bölerek şişman sigara börekleri sarınız.

• 1 adet yumurta beyazını suyla çırpınız.

• Sigara böreklerini yumurta beyazına bulayınız.

• Bir kabın içinde mısır cipsini ufalayınız.

• Börekleri cipse bulayınız.

• Yağlanmış tepsiye dizerek önceden ısıtılmış 200 0C fırında pişiriniz.

Karides provensal

**Malzemeler**

• 24 adet iri karides(çiğ, kabukları soyulmuş)

• 1 tatlı kaşığı soğan (ince kıyılmış)

• 1 diş sarımsak(ince kıyılmış)

• 2 kahve fincanı sıvı yağ

• 1 tatlı kaşığı margarin

• 1 çorba kaşığı tereyağı

• 4 adet domates (ince doğranmış)

• 1 avuç mantar (dilimlenmiş)

• 1 adet limonun suyu

• 1 bağ maydanoz (kıyılmış)

• Yeterince tuz

• Biraz karabiber

**Hazırlanışı:**

• Karideslerin başını ve kuyruğunu koparmadan sırtlarından yararak kelebek gibi açınız.

• Tuzlayıp biber dökerek biraz limon suyu serpiniz.

• Sonra alt üst hafif una bulayınız.

• Rafine yağı bir tavada kızdırıp karidesleri 2-3 dakika alt üst kızartıp ateşten alınız.

• Bir tencereye bir kaşık margarin koyup kızdırınız. Sarımsak ve soğanı ilave ederek bir dakika karıştırıp mantarı ilave ediniz.

• 2-3 dakika sote yaparak domates, tuz ve biberi ekleyiniz.

• Domates bırakacağı suyu çekinceye kadar 7-8 dakika pişiriniz.

• Sonra bir servis tabağına alıp üzerine pişirdiğiniz karidesleri diziniz.

• Küçük bir tavada tereyağını kızartıp üzerine dökünüz.

• Limon suyu ve maydanoz serpiniz.

<https://www.youtube.com/watch?v=Jj4PlKp2Im8&list=PLsQtAnz9O7vEESeg1DqAg8cpQ_TPavABL>

Beşamel Soslu Közde Patlıcan Mezesi

<https://www.youtube.com/watch?v=M-9aYyOhMls&list=PLsQtAnz9O7vEESeg1DqAg8cpQ_TPavABL&index=6>

Özgür Şef Falafel Tarifi

<https://www.youtube.com/watch?v=HgLOl871urk>

Soğan Halkası Tarifi

<https://www.youtube.com/watch?v=A8XI2_9PdSc>

Mücver Yapmanın 3 Yolu | Fırında, Klasik ve Kabartma Tozlu Mücver Tarifi

<https://www.youtube.com/watch?v=S2Ha3Ze4Gac>

Farklı Sunumlarla Mercimek Köftesi Tarifi | Klasik ve Refika Dokunuşuyla İki Sunum