11.SINIF PASTA VE TATLI YAPIMI MESLEK DALI AÇIK BÜFE DERS NOTLARI- **:** 4 – 22 OCAK - 2021

KOKTEYL SOSLARI VE DEEPLER

Limon sos

-Tereyağlı limon sos(sıcak)

• **Malzemeler**

o ½ bardak tereyağ

o 2 yemek kaşığı limon suyu

o 1 yemek kaşığı kıyılmış maydonoz

• **Yapılışı:** Eritilmiş tereyağına, limon suyunu yedirin, kıyılmış maydanozukatıp kullanılır.

-Zeytin Yağlı Limonlu Sos(Soğuk)

• **Malzemeler**

o 100 gr zeytinyağ

o 1 kahve fincanı limon suyu

o 2 yemek kaşığı kıyılmış maydonaz

o Tuz- karabiber

• **Yapılışı**

o Zeytinyağını limon suyuyla karıştırın. Kıyılmış maydonaz, tu ve

biraz karabiber katın.

Deep Soslar, Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Deep soslar kuru ditelerle (sebzeler), cips ve mısır gibi yiyeceklerin yanında küçük sosluklarla verilen soslardır.

**-**Baharatlı Dip Sos

**Malzemeler**

o Yoğurt

o Dereotu

o Pul biber

o Nane

o Tuz, karabiber

o Ayçiçek yağı

**Yapılışı:** Yoğurt, baharatlar ve ayçiçeği yağı istenilen kıvama göre karıştırılır.

-Fesleğenli Dip Sos

**Malzemeler**

o Taze fesleğen

o Mayonez, Sirke

o Tuz ve Karabiber

**Yapılışı:** Taze fesleğen rondodan geçirilir, mayonez ve bahartlar bir kâseiçinde karıştırılır.

-Soğuk Kanepe Sosu

**Malzemeler**

o Beyaz peynir

o Acı sos, ketçap

o Tuz, karabiber, hardal

**Yapılışı:** İstenilen miktar ve kıvama göre bir kâsenin içinde karıştırılır.

Deep Soslar, Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Deep soslar kruditeler (sebzeler), cips ve mısır gibi yiyeceklerin yanında küçük sosluklarla verilen soslardır.

-Jale Pano Sos

**Malzemeler**

o Kırmızı biber

o Domates suyu, sirke

o Krema

o Taze dövülmüş karabiber

**Yapılışı:** İstenilen miktar ve kıvama göre bir kâsenin içinde karıştırılır.

-Sarımsaklı Domates Sos

**Malzemeler**

o 500 gr domates

o 1 Kahve fincanı zeytinyağı

o 4 diş sarımsak

o 2 çay kaşığı tuz

o 1 yemek kaşığı sirke

**Yapılışı:** Domateslerin kabukları ve çekirdekleri ayıklayıp irice doğranır.Zeytinyağı ve tuz katarak kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten indirmeden önce dövülmüş sarımsak ve sirke katılır.Kızartılmış sebzelerin yanında servis yapılır.

-Sarımsaklı Yoğurt Sos

**Malzemeler**

o 500 gr. Yoğurt

o 3–4 diş sarımsak

o 1–2 çay kaşığı tuz

**Yapılışı:** Cam ve porselen bir kâsede yoğurdu karıştırarak krema halinegetirilir.Sarımsaklar ayıklayıp havanda dövülerek ezilir ve yoğurda katılır.Kıyılmış taze sebze veya püreleriyle, sebze kızartmaları ile servisyapılır.

-Tarator

**Malzemeler**

o 100 gr. ceviz içi

o 1 kalın dilim bayat ekmek

o 2 diş sarımsak, 3/4 bardak su

o 1 kahve fincanı limon suyu veya sirke

o 1/2 çay kaşığı tuz

o 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

**Yapılışı:** Islatılmış ekmek içleri ile ceviz et makinesinden bir iki kere çekilir.İçine ezilmiş sarımsak, tuz, kırmızıbiber ve limon suyu ilave edilir.Yoğurt kıvama gelene kadar su koyup karıştırılır.

KOKTEYL TATLILARI VE MEYVELER

Küçük porsiyonlar halinde mevsime uygun meyve ve tatlılardan büfeler oluşturulur.

 

Tatlılar ve meyveler

􀂾 Mini Tatlılar

Süt, un ve çikolatayla yapılan tatlı türleri bardaklarda, kup ve kaseler de servis edilir.

 

􀂾 Mini Yaş pastalar

Yumurta, şeker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanır. İçerisine çikolata veya kakao konularak zenginleştirilir .

   

Meyveli yaş pasta, çikolatalı pasta Meyveler

􀂾 Meyveler

Mevsime uygun olarak bolca bulunan farklı meyveler servis edilir

**ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**

Aşağıdaki cümlelerin altındaki seçeneklerden doğru olanı seçerek (X) işareti ile işaretleyiniz.

**1.** Aşağıdakilerden hangisi kanepe yapımında **kullanılmaz?**

A) Tost ekmeği B) Çavdar ekmeği C) Uzun francala ekmeği D) Pide ekmeği

**2.** Kokteyl partilerinde hangi çerezleri servisi **yapılmaz?**

A) Badem B) Fındık C) Kabak çekirdeği D) Leblebi

**3.** Kokteyl partilerinde hangi yiyecekler servis **edilmez?**

A) Mini pizzalar B) Börekler C) Sandviçler D) Sulu yemekler

**4.** Aşağıdakilerden hangisi kanepe yapımında kullanılır?

A) Ekmekler B) Bisküviler C) Sandviçler D) Hepsi

**5.** Sıcak kokteyl yiyecekleri aşağıdakilerden hangisidir?

A) Köfteler B) Sosisler C) Paneler D) Hepsi

**6.** Kanepeleri süslemede aşağıdakilerden hangisi **kullanılmaz?**

A) Zeytin B) Tereyağ C) Turşu kornişon D) Maydanoz

**7.** Dip soslar nelerin yanında servis edilir?

A) Kanepeler B) Çerezler C) Kuru diteler D) Börekler

**8.** Bir yiyeceğin önce una, yumurtaya sonrada galeta ununa bulanıp kızartılmasına ne denir?

A) Kanepeler B) Pane C) Kuru diteler D) Börekler

**9.** Baharatlı dip sosta hanği malzeme **kullanılmaz?**

A) Süt B) Baharat C) Sirke D) Mayonez

**10.** Dilli kanepe yapımında aşağıdakilerden hanğisi **kullanılmaz?**

A) Ekmek B) Fesleğen C) Hardal D) Dil balığı