

MART 2025

SS  
3  
MTAL

Sayı 4

# GASTRO JOURNAL

GASTRONOMİ HAKKINDA HER ŞEY

 sstyiecek

# VOLKAN ŞEŞEN ŞEHİT SERKAN TALAN MESLEKİ ve TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRÜ



## ÖN SÖZ

Eğitim, geciktirilmeden verilmesi gereken ve yararları uzun dönemde görülebilen bir hizmettir. Bu hizmetin sağlıklı bir ortamda ve çağın gereklerine göre verilebilmesi için devlet, elinden geleni yapmaktadır. Biz eğitimciler de bu hizmette yapılabileceklerin en iyisini yapmanın gayreti içerisindeyiz.

Okulumuz eğitim öğretim dönemine başladığından itibaren dile getirdiğimiz tek bir şey var: Yaparak yaşayarak öğrenme. Öğrencilerimizin derslerinde almış oldukları mesleki bilgileri, uygulama alanları oluşturarak sektör öncesi gelişimlerini sağlamayı amaçlıyoruz.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümümüzün öğrencilerinin yemek ve yemek sanatlarına ilgisi olması eğitim hayatlarına yardımcı oluyor. Bölümde okurken yemek yapmanın yanında yemek sunumu, mutfak sanatları, gıda güvenliği ve hijyeni alanında derslerini de alıyorlar. Bu sebeple yemek yapmayı sevmenin yanında estetiğe önem veren ve yemek kültürüne meraklı bir yapının olması gerekir. Böylece merakı ve sanatı bir araya getirerek sektörde ilerlemeleri kaçınılmaz oluyor.

Bölümümüz psikososyal sağlık ve psikomotor becerileri gerektiren de bir bölüm olduğu için güç gerektiren her işte bazıları cesaretlerini yitirip, yoldan çekilebilirler. Böyle durumlarda başarının sizin için taşıdığı anlamı asla aklınızdan çıkarmamalısınız. Bu nedenle işinize, başarıyla gitmenizi sağlayacak bir coşkuyla başlamalısınız.

Azim ve kararlılığın ulusumuzun tarihinde ne denli önemli bir yer tuttuğunu hepimiz bilmekteyiz.

Ulu önder Atatürk'ün bu sayede milletin kaderini bütün olumsuzluklara rağmen değiştirmesi sizlere rehber olmalıdır. Unutmayınız ki "Vatan çalışkan insanların omuzları üstünde yükselir ve hayat bulur."

Bu vesileyle dergi çalışmasının uzun soluklu olmasını temenni eder, emeği geçen bütün öğretmen ve öğrencilerimi yürekten kutlarım.



## EDİTÖRLERDEN

Çok değerli okurlar, öncelikle şunu söylemek istiyoruz ki uzun zamandır hayalimiz olan bu dergiyi şu an okuyor olmanız bizim için büyük bir heyecan kaynağı. Tabi ki bu girişimimizi destekleyen okul müdürümüz Sn. Volkan Şeşen'e ve bizden yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen alan şefimiz ve değerli zümrelerimize müteşekkir olduğumuzu belirtmek isteriz.

Umarız ki büyük umutlarla başlangıcını yaptığımız bu dergi yıllar boyu sürececek bir geleneğe dönüşür; öğrenmeye, öğretmeye ve yeniliğe olan sevdamız hiçbir zaman sönmez. Nihayetinde en büyük temennimiz, bu dergi sayesinde siz kıymetli okuyucularımıza bir şeyler katabilmiş olmaktır. Keyifle okumanız dileğiyle!

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ÖĞRETMENLERİ

Saadet Uyar      Huseyin Ciloglu

# İÇİNDEKİLER

- BAIN MARIE NEDİR? 5-6
- TÜRK KAHVESİ ÇEŞİTLERİ 7
- WOG TAVA NEDİR? 8
- ZEST NEDİR? 9
- ÇAPRAZ BULAŞMA 10
- ET MARİNASYONU 11-12
- RAMAZAN AYI TATLILARI 13
- RAMAZAN AYI ŞERBETLERİ 14
- ADAB-I MUAŞERET KURALLARI ÇATALBIÇAK 15
- HANGİ TAVA? 16
- TENPERLEME NEDİR? 17
- COĞRAFİ İŞARET NEDİR? 18-19
- MAYA ÇEŞİTLERİ 20
- TARÇIN BAHARATI 21-22
- HİKAYELERİ İLE İSİM BULAN YİYECEKLER KEŞKÜL-Ü  
FUKARA 23
- ŞEHİT SERKAN TALAN MİTAL 24



# BAIN MARIE

**Benmari, daha çok ısıyla direkt temas etmesini istemediğimiz gıdalar için kullanılan bir ısıtma yöntemidir. Teknik olarak ateşin üstüne içi su dolu ve ısıya dayanıklı bir kap konurken içinde ısıtmak istediğimiz malzemenin olduğu kap alttaki suya temas etmeyecek şekilde su dolu kabın üstüne yerleştiriliyor. Böylece altta ısınan suyun buharıyla üstteki kabın içinde ısıtmak istediğimiz malzeme de ateşi direkt görmeden ısınmış oluyor.**

# BAIN MARIE

Yöntemi İle  
Yapılan Yiyecekler

Peynir Eritme



Çikolata Eritme



Hollandez Sos



Cream Brulle



# TÜRK KAHVESİ ÇEŞİTLERİ

DİBEK



Kıvamlı ve iri tanelidir.  
Ege ve Doğu Anadolu

SÜVARI



Çifte kavrulmuş  
çekirdek ile yapılır.  
Hatay

DAMLA SAKIZLI  
TIZIZI



Damla sakızı eklenir.  
Ege ve Akdeniz

NOHUT



1. Dünya Savaşı sırasında  
bulunmuştur.  
Çanakkale

MIRRA



2-3 saat  
kaynatılır.Serttir  
Güneydoğu Anadolu

MENENĞİÇ



Menengiç ağacının  
meyvesinden elde edilir.  
Doğu ve Güneydoğu Anadolu

# WOG

# TAVA



Bangkok'ta hemen hemen her tarif için kullanılabilen Wog tavalar, aslında "derin tava" veya "kaseye benzeyen derin tava" anlamına gelmektedir.

Günümüzde hemen hemen her mutfakta karşımıza çıkabilecek Wog, genellikle demirden yapılan, yuvarlak tabanlı ve pişirme bakımından oldukça çeşitli bir tava türüdür.

Yuvarlak tabanı ve derin yapısı sayesinde yakıtın hızlı tükendiği ya da az bulunduğu durumlarda malzemeleri birbirleriyle karıştırarak hızlı bir şekilde kızartmak veya pişirmek için kullanılır.

Derin yağda kızartma, tüksüleme, poşe ya da haşlama gibi ağır ateş gerektiren pek çok pişirme tekniğinde tercih edilen Wog'un, kullanımındaki en önemli özelliği, ısıyı eşit bir şekilde dağıtarak 8 tüm malzemelerin aynı anda pişmesini sağlamaktır.





# ZEST NEDİR ?

Günümüzde pek çok tarifte kullanılan bu kelime; portakal, limon gibi turunçgillerin en üst tabakasındaki parfümlü ve aromalı dokuyu ifade etmektedir. Narenciye ve turunçgillerin renkli kısmı, aroma ve lezzet sağlayan doğal yağlar içerdiği için rendelenerek aroma verici olarak kullanılmaktadır. Zest, tatlılardan tuzlulara, salatalardan soslara kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Limonlu kekler, portakallı soslar, marinasyonlar ve limonlu makarnalar gibi pek çok tarifte lezzeti artırmak, kokuyu güçlendirmek ve taze bir tat katmak için kullanılmaktadır.

# ÇAPRAZ BULAŞMA

Çapraz bulaşma veya diğer adıyla çapraz kontaminasyon, bakteri ve virüslerin kontamine olmuş bir yüzeyden, kontaminasyona maruz kalmamış başka bir yüzeye transfer olmasıyla meydana gelen bir süreçtir. Bakteriler, ekipmanların çatlak ve yarıklarında yaşayabilmekte ve çoğalabilmektedir. Bu ekipmanlardan özellikle kesme tahtalarının yüzeyinde sıkça karşılaşılabılır. Eğer bu ekipmanlar uygun biçimde yıkanmazlarsa, daha sonraki kullanımlarda bakteriler diğer gıdalara taşınabilirler. Bu durumun önüne geçmek için gereken şeylerin başında doğru kodlu kesme tahtası seçimi gelmektedir.

# ET MARİNASYONU

## MARİNE ETMEK

Temel amaç etin daha lezzetli hale gelmesi ve etin daha yumuşak olmasını sağlamaktır.

Marine edilen etler kolay pişer, servis edildiğinde tabakta kolay kesilir, çiğnenmesi kolaydır ve marine soslarından dolayı et daha da lezzetli olur.



## NEDEN MARİNASYON

Et ne kadar iyi dinlendirilmiş olursa olsun, kasların arasında hala bir miktar laktik asit bulunmaktadır. Etin yapısında bulunan bu laktik asit ne yazık ki etin sertleşmesine ve lezzet kaybına neden olmaktadır. Terbiye işlemi sırasında kullanılan malzemeler ile et biraz daha dinlendirilmekte ve böylece kaslar arasında kalan son laktik asit de etin yapısından ayrılmaktadır. Etin yapısından ayrılan laktik asidin yerine marinasyonda kullandığımız aromatik tatlar geçer. Böylece et pişirildiğinde bu aromalar etin içine işleyerek daha lezzetli hale getirir.



# ET MARİNASYON ÇEŞİTLERİ



# RAMAZAN TATLILARI

GÜLLAÇ



SÜTLAÇ



KEŞKÜL



KABAK TATLISI



UN HELVASI



AYVA TATLISI



# RAMAZAN ŞERBETLERİ

NANE LİMON ŞERBESTİ



- Yarım demet taze nane
- 1 lt su
- 1 adet limon suyu
- Yarım s.b şeker

GÜL ŞERBESTİ



- 115 adet pembe gül
- 1 s.b şeker
- 1.5 lt su

HİBİSKUS ŞERBESTİ



- 5 s.b su
- 5 y.k elma sirkesi
- 5 y.k bal

HATMI ŞERBESTİ



- 4 y.k hatmi kurusu
- 6 y.k şeker
- 1 lt su
- Yarım limon suyu

HİBİSKUS ŞERBESTİ



- 1 çubuk tarçın
- 1 lt su
- 2 adet karanfil
- 6 y.k şeker
- 3 y.k hibiskus

DEMİRHİNDİ ŞERBESTİ



- 2 adet kakule
- 2 adet karanfil
- 200 gr demirhindi
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 parçazencefil
- 1 su bardağı şeker
- 2 lt su

# ADAB-I MUAŞERET

## KURALLARI

### ÇATAL - BIÇAK



**Yeni yemek bekliyorum**



**Tabağımı almayın**



**Yemeğimi beğenmedim**



**Yemek lezzetliydi**

## SAHAN

- Yumurta
- Menemen
- Muhlama



## KREP TAVASI

- Omlet
- Krep
- Pancakeler



## IZGARA TAVA

- Etlr
- Sebzeler
- Köfteler

## BALIK TAVASI

- Balıklar
- Börekler



# HANGI TAVA ?



# TEMPERLEME

Temperleme işlemi, birbirinden farklı iki sıvının yavaş yavaş karıştırılması ile ısılarının eşitlenmesi yöntemine dayanır. Temperleme yemek tariflerinde ve özellikle de çorbalarda terbiye hazırlarken de sıklıkla kullanılır. Çorba gibi çok daha sıcak sıvılara yumurta sarısı eklenecekse önce sıcak çorbadan biraz alınıp sürekli karıştırılarak yumurta sarısına yedirilmeli ve sonrasında bu ılıklaştırılmış yumurta sarısı çorbaya eklenmelidir. Bu şekilde çorbanın kesilmesi ve içerisinde parça parça topaklanmış görüntülerin oluşması engellenmiş olur.



# COĞRAFI İŞARET

## NEDİR - NEDEN ÖNEMLİDİR ?



Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili sayesinde ürünün gelenekselliği ve yöresel özellikleri korunmuş olur.

Menşei adı, özelliklerini üretildiği yöreye borçlu olan ve tüm üretim süreçleri özdeşleştiği yörede gerçekleşen coğrafi işaretleri gösterir.

- Finike Portakalı
- Malatya Kayısı

Mahreç işareti, belirgin bir özelliği veya ünü, özdeşleştiği yöreden kaynaklanan ürünleri gösterir.

- Antep Baklavası
- Hereke İpek Halısı

# COĞRAFI İŞARET

## NEDİR - NEDEN ÖNEMLİDİR ?



ŞALGAM ADANA



AFYON LOKUMU



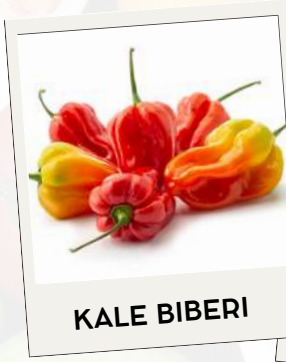
AMASYA ELMASI



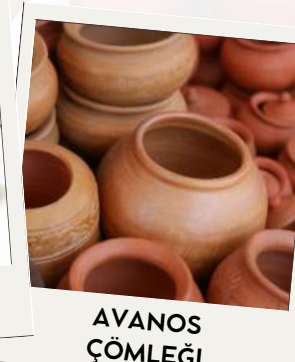
ANKARA SİMİTİ



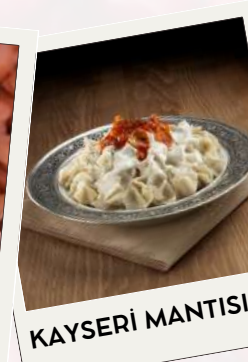
ANTALYA PIYAZI



KALE BIBERİ



AVANOS  
ÇÖMLEĞİ



KAYSERİ MANTISI



HEKİMHAN  
CEVİZİ



URFA PATLICAN  
KEBABI



ANTAKYA  
KÜNEFESİ



MERSİN  
TANTUNİSİ



ANTEP BAKLAVA



AKKUŞ  
FASÜLYESİ



HAMSİKÖY SÜTLACI



VAN OTLU  
PEYNİR



KARS KAŞARI



BAFRA PİDESİ



BOZKIR TAHİNİ



RİZE ÇAYI

# MAYA

**Yaş Maya**



1 kg un için 1 paket  
Su ya da süt ile  
karıştırılır.

**Kuru Maya (Aktif)**



1 kg un için 1 paket direk  
una karıştırılır.  
Sıvı ile temasa gerek yok

**Maya (Instant)**



1 kg un için 10 gr. (1 y.k)  
Doğrudan una veya sıvıya  
eklenebilir



# TARÇIN



**Tarçın, defnegiller familyasına ait olan ağaçsı bir bitki. Bu ağaç 2-3 yaşlarında belli bir olgunluğa geldiği zaman kesilir ve kökünden şıvgın denen taze, yeni sürgünler çıkar. Bunların kabukları soyularak kurutulur. Bu oluşan çubuklar mutfaklarımızda kullandığımız tarçın çubuklarıdır.**

**Tarçının anavatanı Sri Lanka'dır. Çin tarçını olarak bilinen ve bir tarçın cinsi olan "cassia" ise Vietnam, Çin ve Endonezya'da yetişir.**

- **Kötü kolesterolü dengelemek konusunda tarçının oldukça etkili olduğu bilinir.**
- **Tarçın, içerdiği antioksidan özelliği sayesinde uzun vadede kalp ve damar hastalıklarına yakalanma riskini düşürebilir.**
- **Bedeni yabancı ve zararlı maddelerden koruma özelliği ve yine antioksidan yapısı ile bağışıklık sistemini de destekler.**
- **Hafızayı güçlendirici ve dikkat arttırıcı bir etkisi olduğu da bilinir.**
- **Alzheimer, Parkinson gibi hastalıklarda hastalığının ilerleyişini yavaşlattığı bazı klinik testlerle ölçülmüştür.**



TARÇINLI RULO

SÜTLAÇ



CRUMBLE



# HİKAYELERİ İLE İSİM BULAN YİYECEKLER

## KEŞKÜL-Ü FUKARA



Osmanlı İmparatorluğu'nda dervişler, tekke ve dergâhlarda toplanan yardımlarla ihtiyaç sahipleri için yemek pişirir ve bu yemekler halka dağıtılırdı. Keşkül tatlısı da bu dayanışma ruhunun bir sembolüdür. Rivayete göre, bu tatlı özellikle imarethanelerde, yoksullara dağıtılmak üzere hazırlanırdı. Dervişler, topladıkları yardımları bir araya getirir ve bu malzemelerle tatlıyı pişirirlerdi. Ayrıca bu dönemde, keşkül kasesiyle halka giden dervişler, topladıkları yiyecek ve paraları tekkeye getirir, orada bu tatlı gibi yemekler hazırlanarak fukaraya sunulurdu.

Keşkül-ü Fukara, badem, süt, pirinç unu ve şekerle yapılan, günümüzde de sevilen bir tatlıdır. Adı, hem yoksullara uzanan bir yardım eli hem de paylaşmanın önemini vurgulayan bir kültürel miras olarak yaşamaya devam etmektedir. Bu tatlı, Osmanlı mutfağındaki sosyal adalet anlayışını ve paylaşım kültürünü yansıtan en anlamlı örneklerden biridir.

# HATAY / DEFNE ŞEHİT SERKAN TALAN MESLEKİ ve TEKNİK ANADOLU LİSESİ

*Okulumuz, 2016-2017 Eğitim Öğretim yılında eğitime başlamış olup, okulumuz idareci ve öğretmenleri gün geçtikçe dünya standartlarında eğitim - öğretim yapmak amacıyla çağdaş eğitim seviyesine yükselmek için gerekli her türlü çabayı yerine getirmektedir.*

**VİZYONUMUZ :***Hayat boyu öğrenmeyi kendine ilke olarak benimsemiş, meslek alanlarında değişen ihtiyaçlar doğrultusunda yeniliklere ve gelişmelere açık, insan ilişkileri konusunda sevgi, saygı ve duyarlılığı prensip olarak benimseyen, teknoloji ile entegre, çağdaş dünya ile uyumlu istihdam elemanları ve özgün bireyler yetiştiren, sosyal ve kültürel alanda örnek, mesleki ve teknik alanda öncü, Çağdaş ve dinamik bir eğitim kurumu olmak.*

**MİSYONUMUZ :***Bugünün ve geleceğin ihtiyaçlarının ışığında; milli ve manevi değerlere bağlı ve bu değerleri çağdaş düşüncelerle destekleyebilen ve sentezleyebilen, bilgiye ulaşma, bilgiyi kullanma ve teknolojiyi en iyi şekilde kullanabilecek mesleki bilgi - beceriye sahip, kendine güvenen, emeğe saygı duyan, insana ve çevresine duyarlı, ahlaki değerlerle donatılmış, çağın ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda, kendi alanında mesleki yeterliliğe ulaşmış, ülkemizi geleceğe taşıyacak , nitelikli insan gücünü oluşturacak bireyler yetiştirmek.*