OTEL İŞLETMELERİ MUTFAKLARINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

Otel İşletmeleri Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler

- Otel işletmeleri mutfaklarında, mutfak personelinin işini kolaylaştıran birçok araç gereç kullanılmaktadır
- Bu araç gereçlerin nitelik ve nicelikleri;
  - Otel işletmesinin büyüklüğüne,
  - Mutfağın hizmet sunduğu konuk türüne,
  - Menüye,
  - Mutfak alanının büyüklüğüne,
  - Mutfak çalışanlarının yetenek ve becerilerine
- bağlı olarak değişmektedir

Otel İşletmeleri Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler

- Mutfak araç ve gereçlerini genel bir sınıflandırmaya tabi tutmak mümkündür
- Kullanım amaçlarına göre mutfak donanımı şöyle sınıflandırılabilir:

Muhafazada Kullanılan Araçlar

- Bu tür araçlar yiyeceklerin soğuk olarak saklanmasında ya da pişirilen yiyeceklerin servis saatine kadar sıcak olarak bekletilmesinde kullanılan araçlardır
- Ayrıca mutfaktaki küçük araç-gerecin depolanmasında kullanılan rafları da kapsamaktadır
- Soğuk odalar, soğuk dolaplar, tezgah tipi soğutucu, derin dondurucu, raflar, benmari örnek verilebilir

Yiyecek Hazırlığında Kullanılan Araçlar

- Sebze, meyve, et ve hamur hazırlığı gibi yiyeceklerin pişirmeye hazırlanması aşamasında kullanılan araçlardır
- Çalışma tezgahları, dilimleyiciler, mikserler, kıyma makinesi, et kütüğü, hamur yoğurma makinesi, hamur açma makinesi, patates soyma makinesi, sebze yıkama makinesi örnek verilebilir

Pişirmede Kullanılan Araçlar

- Yiyeceklerin değişik pişirme yöntemleri ile pişirilmesini sağlayan donanımlardır
- Ocaklar, fırınlar, fritözler, devirmeli tencere, buharlı kazan, ızgara, salamander, tencereler, tavalar, kepçeler, kevgirler bu grupta sayılabilir

Temizlik Araçları

- Bulaşıkların yıkanması, çöplerin toplanması, mutfak çalışma alanlarının temizlenmesi ve benzeri işlerde kullanılan araç gereçlerdir
- Bulaşık makinesi, çöp kovaları, çöp odası, çöp öğütücüleri, bulaşık yıkama evyeleri gibi araç gereçler sayılabilir

7

Otel İşletmeleri Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler

- Mutfak araç ve gereçleri hareketli olup olmamalarına göre şöyle sınıflandırılır:
  - Sabit araç gereçler
  - Sabit olmayan araç gereçler

8

Sabit Araç Gereçler

- Tabana ya da duvarlara monte edilmiş veya elektrik, su gibi tesisatlarla bağlantıları yapılmış veya bir kez yerleştirildikten sonra temizlik ve bakım onarım amaçları dışında yeri değiştirilmeyecek olan araçlardır

9

Sabit Araç Gereçler

- Çalışma Tezgahları:
- Çalışma tezgahlarının boyutları önemlidir
- Çok geniş veya dar, aşırı yüksek ya da çok alçak tezgahlar personelin çok çabuk yorulmasına ve veriminin azalmasına neden olabilir
- Önerilen ölçüler; genişlik 75-80 cm, uzunluk 2-2,25 m ve yükseklik 70-90 cm arasıdır
- İki tezgah arasındaki mesafe 150 cm olmalıdır

10

Sabit Araç Gereçler

- Kolay temizlenebilmesi ve dayanıklılık açısından tezgahların paslanmaz çelikten imal edilmiş olanları tercih edilmelidir
- Mermer kaplı çalışma tezgahları daha çok pastanede tercih edilmektedir
- Çalışma tezgahlarının alt kısımları kapaklı ya da kapaksız olabilir
- Tezgahların dolaplı veya soğutuculu olan türleri de bulunmaktadır

11

Sabit Araç Gereçler

Çalışma Tezgahı

12

Sabit Araç Gereçler

Çalışma Tezgahı

13

Sabit Araç Gereçler

Raflı Çalışma Tezgahı

14

Sabit Araç Gereçler

Taban ve Raflı Çalışma Tezgahı

15

Sabit Araç Gereçler

Dolaplı Çalışma Tezgahı

16

Sabit Araç Gereçler

POLİETİLEN ÇALIŞMA TEZGAHI

17

Sabit Araç Gereçler

MERMER TEZGAH

18

Sabit Araç Gereçler

HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGAHI

Sabit Araç Gereçler

- Evyeler:
- Bulaşık yıkamak ve sebze, meyve gibi yiyecekleri yıkamak için kullanılan iki tür evye vardır
- Her iki tür evye de paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır
- Bulaşık yıkama evyeleri en az üç gözlü olmalıdır
- Evyenin duvarla temas eden üst kısmı da 25 cm yüksekliğinde paslanmaz çelik yüzeye sahip olursa, sıçrayan suların duvarla teması önlenmiş olur

Sabit Araç Gereçler

- Yiyecek malzemelerini yıkamak için kullanılan evyeler genellikle tek gözlü veya iki gözlü olurlar ve bunlar bir çalışma tezgahına monte edilebilirler
- El yıkamak için evyelerden ayrı bir el yıkama lavabosunun olması gerekir
- Hijyen açısından en uygun olanı el yıkamak için özel olarak üretilmiş olan el ya da ayak darbesi ile çalışan el yıkama evyelerinden yararlanmaktır

Sabit Araç Gereçler

SEBZE YIKAMA TEZGAHI

Sabit Araç Gereçler

ALT TABLALI İKİ KÜVETLİ EVYE

Sabit Araç Gereçler

TEK KÜVETLİ EVYE

Sabit Araç Gereçler

KAZAN YIKAMA

Sabit Araç Gereçler

DİZ KONTROLLÜ EVYE

Sabit Araç Gereçler

AYAK KONTROLLÜ EVYE

Sabit Araç Gereçler

- Raflar:
- Raflar depolama sorununa çözüm olmaktadır
- Paslanmaz çelikten üretilmiş raflar hem dayanıklıdır hem de temizliği oldukça kolaydır
- Rafların yanlarının ve arkalarının açık olması, yiyecek malzemelerinin konulacağı gözlerin ızgaralı olması hava akımının sağlanması açısından önemlidir

Sabit Araç Gereçler

İSTİF RAFI

Sabit Araç Gereçler

DUVAR RAFI

Sabit Araç Gereçler

DUVAR RAFI

Sabit Araç Gereçler

- Soğutucular:
- Mutfaklarda çoğunlukla depo tipi ve dolap tipi olmak üzere iki tür soğutucu kullanılmaktadır
- Depo tipi soğutucular oda şeklinde düzenlenmiş olup içerisine yerleştirilen raflarda büyük miktarlardaki yiyecekler saklanmaktadır
- Dolap tipi soğutucular ise daha az miktarlardaki yiyeceklerin kısa sürelerde saklanması için uygundur
- Bu tip soğutucular üretim bölümleri içerisinde kolayca erişilebilecek yerlere yerleştirilirler

Sabit Araç Gereçler

- Bunlar dışında mutfaklarda tezgah tipi soğutucular da kullanılmaktadır
- Üst yüzeyleri çalışma tezgahı olarak kullanılmakta, alt kısımlarında bulanan soğuk bölmelerde ise hazırlığı tamamlanmış ve pişirme işlemine kadar bekletilmesi gereken et, balık ve diğer malzemelerin kısa bir süre için saklanması mümkün olmaktadır
- Bunların yanında sandık tipi derin dondurucular da kullanılmaktadır

Sabit Araç Gereçler

TEZGAH TİPİ SOĞUTUCU

Sabit Araç Gereçler

TEZGAH TİPİ SOĞUTUCU EVYELİ

Sabit Araç Gereçler

TEK KAPILI DEPO TİP SOĞUTUCU

Sabit Araç Gereçler

ÇİFT KAPILI DOLAP TİPİ SOĞUTUCU

37

Sabit Araç Gereçler

PİZZA HAZIRLIK DOLABI

38

Sabit Araç Gereçler

SALATA HAZIRLIK DOLABI

39

Sabit Araç Gereçler

DİK TİP SOĞUTUCU

40

Sabit Araç Gereçler

DİK TİP CAM KAPAKLI SOĞUTUCU

41

Sabit Araç Gereçler

Soğuk Oda

42

Sabit Araç Gereçler

Soğuk Oda

Sabit Araç Gereçler

Soğuk Oda

Sabit Araç Gereçler

- Mikserler:
- Hamur yoğurmak, bir çok sıvı ya da yarı sıvı malzemenin karıştırılmasını sağlamak için kullanılan araçlardır
- Kullanım amacına göre değiştirilebilen karıştırma uçları bulunmaktadır
- Karıştırma işlemi dip kısmı yuvarlak bir kazan içerisinde gerçekleştirilir
- Kazan miksere takılıp sökülebilecek şekilde tasarlanmıştır

MİKSER

MİKSER

HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ

Sabit Araç Gereçler

- Dilimleyiciler:
- Mutfaklarda yiyecek malzemelerini çok çeşitli şekillerde dilimleyen robotlar kullanılmaktadır
- Bu robotların farklı farklı bıçakları bulunmakta, her bıçak yiyecekleri farklı şekillerde dilimleyebilmektedir
- Bu tür robotlara sebze doğrama makinesi adı verilmektedir

49

Sabit Araç Gereçler

AYAKLI SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ

50

Sabit Araç Gereçler

SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ

51

Sabit Araç Gereçler

GIDA DİLİMLEME MAKİNESİ

52

Sabit Araç Gereçler

- Devirmeli Tencereler:
- Devirmeli tavalar da denmektedir
- Izgara, buharda pişirme, sote ya da yahni gibi pişirme teknikleri ile pişirme yapabilmektedir
- Büyük miktarlardaki pilavların yapılmasında uzun süre kaynatılması gereken sosların hazırlanmasında kullanılabilmektedir
- Dikdörtgen şeklindedir ve geniş bir iç yüzeye sahiptir
- Ön kısımlarında yer alan bir kol yardımıyla devrilebilir
- Gaz ya da elektrikle çalışabilmektedir

53

Sabit Araç Gereçler

Devrilir Tava

54

Sabit Araç Gereçler

Devrilir Tava

Sabit Araç Gereçler

- Buharlı Kazanlar:
- Genellikle çorbaların, sosların ve et sularının kaynatılmasında ve su içinde pişen et ve sebzelerin pişirilmesinde kullanılmaktadır
- İç içe geçmiş iki kazanmış gibi düşünülebilir
- Bu iki kazan arasında buhar dolaşır ve bu buharın ısısı iç kısımda kalan çelik yardımıyla yiyecek malzemelerine iletilir
- Devirmeli tencerelerdekine benzer bir düzenekleri de bulunabilir

Sabit Araç Gereçler

- Basınçlı türleri de vardır, bunlara basınçlı tencere adı verilmektedir
- Basınçlı kazanların kapağı çok iyi kapatılarak içerisinde buhar basıncı oluşması sağlanır
- Böylece yiyeceklerin pişme süresi kısalır
- Mutlaka bir emniyet sübabı olmalıdır
- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra kapağı açmadan önce basıncın düşmesi beklenmelidir

Sabit Araç Gereçler

Basınçlı Tencere

Sabit Araç Gereçler

FIRINLAR

- Konvansiyonel Fırınlar:
- Geleneksel fırın adı da verilir
- Elektrik, gaz ya da mazot ile çalışırlar
- Çalışma sistemi ısınan havanın yükselmesi esasına dayanır
- Bu tür fırınların pişirme süresi uzundur
- Mutfaklarda kullanılan pide fırınları, pizza fırınları genelde konvansiyonel fırın niteliğindedir

PASTA BÖREK FIRINI

Sabit Araç Gereçler

- Konveksiyonlu Fırınlar:
- Konvansiyonel fırınlara bir fan konulmasıyla konveksiyonlu fırın elde edilmiştir
- Isının hareketinin sağlanması sonucu pişme ısısı 10 derece kadar düşmekte, pişme süresi de % 25 – 30 oranında azalmaktadır
- Konveksiyonlu fırınların buharla çalışan türleri de vardır
- Böylelikle yiyeceklerin kuruması engellenmektedir

61

KONVEKSİYONLU FIRIN

62

KONVEKSİYONLU PASTA BÖREK FIRINI

63

Sabit Araç Gereçler

- Mekanik Fırınlar:
- Bu fırınların özelliği hareketli bir banda ya da yürüyen bir banda sahip olmalarıdır
- Yürüyen bantlı fırınların içerisinde boylamasına hareket eden bir yürüyen bant vardır
- Bu bant fırının içerisinde hareket ederken yiyecekler de fırının arka kısmına doğru ilerler

64

Sabit Araç Gereçler

Döner Arabalı Fırın

65

Sabit Araç Gereçler

Konveyörlü Pide, Pizza ve Lahmacun Fırını

66

Sabit Araç Gereçler

- Mikrodalga Fırınlar:
- Mikrodalga fırınlarda yiyecek maddesi iç kısımdan pişmeye başlamaktadır
- Fırının içi ısınmamakta yalnız yiyecek ısınmaktadır
- Daha çok soğuk yiyeceklerin ısıtılmasında veya donmuş yiyeceklerin çözdürülmesinde kullanılmaktadır
- Cam, porselen, plastik torba, kağıt gibi malzemeler kullanılmalıdır
- Işınları daha iyi emebildiklerinden yuvarlak kaplar tercih edilmelidir

67

Sabit Araç Gereçler

Mikrodalga Fırın

68

Sabit Araç Gereçler

- Izgaralar:
- Gaz, elektrik veya kömür ile ısıtılabilen türleri bulunmaktadır
- Izgaraların pişirme kısımları dökme demir ya da paslanmaz çelikten imal edilebilmektedir
- Pişirme kısmı düz ya da nervürlü olabilmektedir

69

IZGARA

70

IZGARA

71

Sabit Araç Gereçler

- Salamander:
- Bu araç yiyecekleri üstten doğrudan ısıtma özelliğine sahiptir
- Isı herhangi bir madde ile temas etmeksizin doğrudan yiyecek malzemesine ulaşmaktadır
- Üst kısımları kızarması gereken yiyeceklerin pişirilmesinde ve yiyeceklerin gratine edilmesinde sık sık kullanılmaktadır
- Salamanderlerde ısı kaynağının bulunduğu üst kısım aşağı yukarı doğru hareket ettirilerek pişme mesafesi de ayarlanabilmektedir

72

SALAMANDER IZGARA

salamander

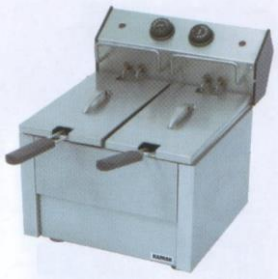
Sabit Araç Gereçler

- Fritözler:
- Derin yağda kızartma yapmak için kullanılır
- Elektrik ya da gazla çalışabilir
- Kızartma yağının sıcaklığı bir termostat yardımıyla ayarlanabilmektedir
- Bu termostat yardımıyla yağın sıcaklığı 232 dereceyi aştığında yağın yanmasını önlemek için ısı kaynağı otomatik olarak kapatılmaktadır

Sabit Araç Gereçler

FRİTÖZ

Sabit Araç Gereçler



FRİTÖZ

Sabit Araç Gereçler

- Ocaklar:
- Gaz ya da elektrikle çalışan ocaklar yoğun olarak kullanılmaktadır

Sabit Araç Gereçler

KUZİNE 4 LÜ

79

Sabit Araç Gereçler

Gazlı Set Üstü Ocak

80

Sabit Araç Gereçler

Kuzine

81

Sabit Araç Gereçler

Elektrikli Ocak

82

Set Üstü İndüksiyonlu Ocak

83

Sabit Araç Gereçler

Gazlı Makarna Pişirici

84

Sabit Araç Gereçler

- Benmari (Bain Marie):
- Sıcak olarak hazırlanmış yemeklerin servis saatine kadar sıcak tutulması ve bain marie usulü pişirme yapma amacıyla kullanılmaktadır
- Gazla ya da elektrikle çalışabilmektedir
- İçerisine su konmakta ve bu su alttan verilen ısı ile sıcak tutulmaktadır
- Benmariler çoğunlukla ocakların yanına ya da servis alanına bakan kısımlara yerleştirilmektedir

85

Sabit Araç Gereçler

BAIN MARIE

86

Sabit Araç Gereçler

Elektrikli Tezgah Üstü Benmari

87

Bain Marie

88

Bain Marie

89

Sabit Araç Gereçler

- Bulaşık Makineleri:
- Bulaşık makinelerinin tek tanklı ya da yürüyen bantlı olmak üzere iki çeşidi bulunabilmektedir
- Çalışma şekli temelde aynıdır
- Bulaşıklar makineye özel sepetler içerisinde yerleştirilmektedir

90

Sabit Araç Gereçler

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi

91

Sabit Araç Gereçler

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi

92

Sabit Araç Gereçler

Kazan Yıkama Makinesi

93

Sabit Araç Gereçler

Konveyörlü Bulaşık Makinesi

94

Sabit Araç Gereçler

Konveyörlü Bulaşık Makinesi

95

Sabit Araç Gereçler

Tezgahaltı Bulaşık Makinesi

96

Sabit Araç Gereçler

Bulaşık Makinesi Bardak Sepeti

97

Sabit Araç Gereçler

Bulaşık Makinesi Tabak Sepeti

98

Sabit Araç Gereçler

Bulaşık Makinesi Sepetleri

99

Sabit Araç Gereçler

- Patates Soyma Makinesi:
- Bu makinede şalgam, kereviz gibi sebzeler de soyulabilmektedir
- Gövdesi paslanmaz çeliktir
- İçerisinde patateslerin sürtünme yoluyla kabuklarını çok ince soyan ve sürekli dönen bir soyma zımparası bulunmaktadır
- Patatesler makineye üstteki kapaktan doldurulmakta ve soyulduğunda ön kısımdaki kapak açılarak alınmaktadır
- Bir seferde ortalama 10 kg patates yüklenebilmektedir

100

Sabit Araç Gereçler

Patates Soyma Makinesi

101

Sabit Araç Gereçler

- Kıyma Makinesi:
- Mutfaklarda büyük parça etleri kıyma yapmada kullanılan bir makinedir

102

Sabit Araç Gereçler

Kıyma Makinesi

Sabit Araç Gereçler

- Sebze Yıkama Makinesi:
- Mutfaklarda ıspanak, marul gibi yapraklı sebzeler, havuç gibi kök sebzeler ile meyvelerin suda yıkanmasını sağlayan bir araçtır
- Makine yıkama ve kurutma şeklinde iki ana bölümden oluşur

Sabit Araç Gereçler

Sebze Meyve Yıkama Makinesi

Sabit Araç Gereçler

Sebze Meyve Yıkama Makinesi

Sebze Yıkama Makinesi

Sabit Araç Gereçler

- Hamur Açma Makinesi:
- Pastanede hamur hazırlığında kullanılmaktadır ve hamurun hızlı bir şekilde açılmasını sağlamaktadır
- Makinenin yürüyen bir bandı vardır ve hamur bu bant üzerine konularak istenen kalınlıkta açılmaktadır
- Hamurun açılması iki merdane arasından geçmesi ile sağlanmaktadır

Sabit Araç Gereçler

Hamur Açma Makinesi

109

Sabit Araç Gereçler

Hamur Açma Makinesi

110

Sabit Araç Gereçler

Yufka Açma Makinesi

111

Sabit Araç Gereçler

Yufka Hattı

112

Sabit Araç Gereçler

Kruvasan Makinesi

113

Sabit Araç Gereçler

Börek Hattı

114

Sabit Araç Gereçler

Hamur İşleme ve Kesme

115