

OTEL İŞLETMELERİ MUTFAKLARINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER 2



Sabit Olmayan Araç Gereçler

- ▶ **Sabit Olmayan Araç Ve Gereçler**
Kullanılmadıkları süreler içerisinde mutfakta daha önce belirlenen yerlerde depolanan ve her kullanımda, kullanım amacına ve kullanan kişiye göre yer değiştiren araç ve gereçlerdir
- ▶ Otel işletmeleri mutfaklarında kullanılan belli başlı sabit olmayan araç ve gereçler şunlardır:



2

Tava ve Tencereler

- ▶ Mutfakta yiyecekleri değişik şekillerde pişirmek amacıyla kullanılan farklı isimlerde çeşitli tava ve tencerele rastlanabilmektedir
- ▶ Bazı tava çeşitleri şunlardır:



3

Tava ve Tencereler

Kaserol: Karışık yiyeceklerin pişirildiği tavadır



Siğ Kaserol



Derin Kaserol



4

Tava ve Tencereler

Sotöz: Yiyeceklerin sote edilmesinde kullanılan tavadır



Sotöz



5

Tava ve Tencereler

Krep tava: İçi teflonla kaplıdır, küçük ve yavvandır



Krep Tava



6

Tava ve Tencereler



Krep Tavası

7

Tava ve Tencereler

Yumurta tava: Tek ya da iki kulplu olabilir, krep tavaından daha derindir
Bakır olan çeşitleri de kullanılır



Yumurta Tavası

8

Tava ve Tencereler

Sos tava: Az miktardaki sosların pişirilmesinde kullanılır



Bakır Sos Tavası

9

Tava ve Tencereler

Kızartma tava: Çeşitli sebze ve etlerin kızartılmasında kullanılan tavadır



Kızartma Tavası

10

Tava ve Tencereler

Wok tava: Çin mutfağında kullanılan, altı dar yukarıya doğru genişleyen tava türüdür



Wok Tava

11

Tava ve Tencereler



Wok Tava

12

Tava ve Tencereler

- ▶ **Fajita Tavası:**
- ▶ Fajita, dana etinin özel bir bölümü anlamını taşıyan; tavuk, kırmızı et ya da karides ile yapılan bir Meksika yemeğidir
- ▶ Bu yemek fajita kızgın dökme demirden üretilen fajita tavaalarında yapılır
- ▶ Döküm demir ısıyı eşit olarak yüzeyine yayar ve içerisinde pişen yemeğin eşit olarak pişmesini sağlar, bununla birlikte kolay soğumayan bir malzeme olduğu için yiyeceğin suyunu kaybedip kuru olarak pişmesini engeller.

13

Tava ve Tencereler



Fajita Tavaaları

14

Tava ve Tencereler

- ▶ Tencereler helvane ve silindirik olmak üzere iki grupta incelenebilir
- ▶ **Helvane tencereler** yarım küreye benzer bir şekle sahiptir ve çoğunlukla pilav pişirmede kullanılır

15

Tava ve Tencereler



Helvane Tencere

16

Tava ve Tencereler



Helvane Tencereler

17

Tava ve Tencereler

- ▶ **Silindirik tencereler** ise; iki yanında kulpu bulunan silindirik şeklindedirler
- ▶ Çift tabanlıdır
- ▶ Sığ ya da derin olabilmektedir

18

Tava ve Tencereler



Silindirik Tencere (Derin)

19

Tava ve Tencereler



Silindirik Tencere (Sığ)

20

Tava ve Tencereler



Çeşitli boy ve derinlikte silindirik tencereler

21

Tava ve Tencereler

- ▶ Et sularının ve çorbaların pişirildiği yuvarlak ve yüksek kenarlı, musluklu et suyu tencereleri,

22

Tava ve Tencereler



Musluklu Tencere

23

Tava ve Tencereler

- ▶ Benmari usulü pişirmede kullanılan istim tenceresi de mutfakta kullanılan tencere çeşitlerinden biridir
- ▶ İstim tenceresi; görünüş olarak iki katlı bir tencedir.
- ▶ Alttaki tencerede kaynayan su bulunur ve bu tencerenin üzerine alttaki kaynayan suya temas edecek şekilde ikinci bir tencere oturtulur
- ▶ Üst tencereye konan yiyecekler altta kaynayan suyun ısısı ile pişirilirler

24

Tava ve Tencereler



Baine Marie (Benmani) Tenceresi

25

Tava ve Tencereler

Sosların pişirildiği yuvarlak ve orta derinlikteki sos tencereleri,



Sos Tenceresi

26

Tava ve Tencereler

- ▶ Yahni, buğulama, breze türü yemekler breze kaplarında pişirilir
- ▶ Breze kaplarına brazier adı da verilmektedir
- ▶ Bu kaplar yiyeceklerin az miktardaki sıvı ortamda pişirilmesi için özel olarak tasarlanmış olan paslanmaz çelikten imal edilmiş ağız kapaklı ve yanlarında kulpları bulunan kaplardır
- ▶ Kalkan balığının pişirilmesi için özel olarak tasarlanmış olan baklava dilimi biçimindeki breze kaplarına ta turbotiere adı verilmektedir

27

Tava ve Tencereler



Breze Kabi

28

Tava ve Tencereler



Turbotiere

29

Tava ve Tencereler



Turbotiere

30

Tava ve Tencereler

- › Tava ve tencere yapımında kullanılan malzemeler de farklılık göstermektedir
- › Bu maddelerden biri bakırdır
- › Bakır kaplar ısıyı çok iyi iletmektedir ve kolay kolay yanmamaktadır
- › Ancak bakırın bakımı ve temizliği oldukça güçtür
- › Bakır kapların düzenli olarak kalaylanması gerekmektedir



31

Tava ve Tencereler

- › Alüminyum da tava ve tencere yapımında kullanılan malzemelerden biridir
- › Alüminyum; ekonomik, hafif ve ısıyı ileten bir madde olmasına karşın darbelerle karşı dayanıklı değildir
- › Asitli yiyeceklerden etkilenebilmektedir
- › Paslanmaz çelik ise dayanıklılığı ve kolay temizlenebilirliği nedeni ile tencere ve tava yapımında yaygın olarak kullanılmaktadır
- › Ancak ısı iletimi iyi değildir ve yiyecekler tava ve tencerelerin dibine yapışabilmektedir



32

Bıçaklar

- › Mutfaklarda farklı amaçlarla kullanılan çok çeşitli bıçaklar bulunmaktadır
- › Bunlar arasında; sebze bıçağı, balık filetosu bıçağı, kemik sıyırma bıçağı, ekmek bıçağı, satır, Fransız bıçağı gibi bıçaklar sayılabilir
- › Bıçaklar titizlikle kullanılması gereken araçlardır ve bu nedenle kullanımında bazı noktalara dikkat etmek gerekmektedir:



33

Bıçaklar

- › Bıçaklar çekmeceye bir arada tutulmamalıdır
- › Her kullanımdan sonra bıçakların iyice yıkanması gerekmektedir
- › Bıçaklar daima keskin tutulmalıdır
- › Bıçak ile yapılan doğrama işlemleri tahta veya plastikten yapılmış bir kesme tahtası üzerinde gerçekleştirilmelidir
- › Elde bıçak ile mutfak içerisinde yürünmemelidir



34

Bıçaklar

- › Bıçağın keskin yüzünün yukarı bakacak biçimde tezgah üzerinde bırakılmaması ya da bıçağın tezgahın kenarından sarkacak şekilde durmamasına dikkat edilmelidir
- › Düşen bıçak yakalanmaya çalışılmamalıdır
- › Körelen bıçaklar bilinmelidir
- › Bu iş için kullanılan alete **masat** denir



35

Bıçaklar



Fransız Bıçağı (Şefin Bıçağı)



36

Bıçaklar



Fileto Bıçağı

37

Bıçaklar



Sebze Bıçağı

38

Yemek Reşoları

- ▶ Açık büfe servisi uygulayan işletmelerde büfeye çıkarılan yemeklerin sıcak kalmasını sağlamak amacıyla reşo ya da chafing dish adı verilen araçlar kullanılmaktadır
- ▶ Bu araçlar genellikle alt kısımlarından ispiroto yardımıyla ısıtılmaktadırlar
- ▶ Reşonun küvetinin içine sıcak su konmakta ve suyun üzerine tepsi ile sıcak yemek oturtulmaktadır

39

Yemek Reşoları



Elektrikli Reşo

40

Yemek Reşoları



Yakıtlı Reşo

41

Yemek Reşoları



42

Yemek Reşoları



43

Blender

- ▶ Özellikle büyük otel işletmelerinin mutfaklarında yiyeceklerin çok ince parçalara ayrılmasında el blenderları sıklıkla kullanılmaktadır
- ▶ Sebzelerin püre yapılmasında ve pürelili çorbaların hazırlanmasında bu araçtan yararlanılmaktadır

44

Blender



45

Çırpma Telleri ve Karıştırma Kapları

- ▶ Çırpma telleri değişik boyutlarda olabilmektedir
- ▶ Hijyenik olması için tamamen paslanmaz çelikten yapılmış olanları tercih edilmelidir
- ▶ Karıştırma kapları da paslanmaz çelikten üretilirler ve dip kısımları karıştırmayı kolaylaştırmak amacıyla yuvarlak olarak tasarlanmıştır
- ▶ Bu kaplara mayonez kabı adı verilebilmektedir

46

Çırpma Telleri ve Karıştırma Kapları



47

Çırpma Telleri ve Karıştırma Kapları



48

Sabit Olmayan Diğer Araç ve Gereçler

- ▶ **Palet bıçağı:** Pastanede özellikle pastaların üzerine krem şanti ve krema sürmede ve düzeltmede kullanılmaktadır
- ▶ **Parizyen bıçağı (kaşığı):** Sebze ve meyvelerden küçük yuvarlak şekiller çıkarmada kullanılır
- ▶ **Balık makası:** Balıkları temizlerken kuyruk, kılçık ve yüzgeçleri kesmek amacı ile kullanılır
- ▶ **Fayans ve aynalar:** Soğuk yiyeceklerin üzerine konup süslenerek büfeye çıkarıldığı araçlardır

49

Palet Bıçağı



50

Palet Bıçağı



51

Parizyen Bıçağı



52

Parizyen Bıçakları



53

Aynalar



54

Aynalar



55

Aynalar



56

Aynalar



57

Sabit Olmayan Diğer Araç ve Gereçler

- ▶ **Gastro-norm küvetler:** İsveç'teki bazı yiyecek içecek işletmelerinin temsilcileri bir araya gelerek küvetler, tavalar, tepsiler, çekmeceler gibi mutfak araçlarının boyutlarına ilişkin bir takım standartlar belirlemişlerdir
- ▶ Bu standartlara da gastro-norm adı verilmiştir
- ▶ Bu standartların belirlenmesinin ardından Avrupalı büyük üretici firmalar da bu standartlara uygun fırınlar, buzdolapları, taşıma arabaları ve raflar üretmeye başlamıştır

58

Sabit Olmayan Diğer Araç ve Gereçler

- ▶ Böylece gastro-norm kaplar her yere uyum sağlar hale gelmiştir
- ▶ Delikli, düz derin, geniş, kulplu gibi birçok gastronorm küvet bulunmaktadır
- ▶ Bunlar iç içe de geçebildiklerinden fazla yer kaplamadan depolanabilmektedir

59

Gastronorm Küvetler



60

MUTFAK ARAÇ GEREÇLERİNİN SATIN ALINMASI YERLEŞTİRİLMESİ VE BAKIMI

Mutfak Araç Gereçlerinin Satın Alınması, Yerleştirilmesi ve Bakımı

- ▶ Öncelikle alınması düşünülen sabit ya da hareketli araç gereçlerin işletmedeki kullanım amacına göre niteliklerinin belirlenmesi gerekir
- ▶ Bunun için; aşçıbaşı, yiyecek-içecek müdürü ve genel müdürün katılımıyla işletmede bir kurul oluşturulabilir
- ▶ Bu araçlarla ilgili olarak kullanım amacı, sağlayacağı para ve zaman tasarrufu, bu araç için ayrılacak alan, temizliğinden ve kullanımından sorumlu olacak kişinin belirlenmesi gibi sorulara yanıt aranmalıdır

Mutfak Araç Gereçlerinin Satın Alınması, Yerleştirilmesi ve Bakımı

- ▶ Günümüzde mutfak donanımını üreten bir çok işletme verdiği hizmetin kapsamını oldukça genişletmiş durumdadır
- ▶ Bu işletmeler sadece sattıkları donanımın montajını yapmakla kalmamakta, daha satış öncesi donanımın yerleştirileceği mutfağa uygun bir proje hazırlamakta, donanımı monte etmekte ve satış sonrası servis hizmeti sunmaktadır

Mutfak Araç Gereçlerinin Satın Alınması, Yerleştirilmesi ve Bakımı

- ▶ Mutfak araçlarının yerleştirilmesinde, mutfağın mimarisi ve iş akışı gibi etkenler düşünülmelidir
- ▶ Ayrıca sabit araçların kullanım kolaylığı, kolay ulaşılabilme, donanımın yoğun şekilde kullanıldığı bölümlere yakın olmasını sağlama gibi noktalara dikkat edilmelidir
- ▶ Sabit olmayan araç gereçler ise bunları kullanan bölümlerde muhafaza edilir ve bakımları da burada yapılır
- ▶ Ortak kullanılanlar ise her bölümün rahatça ulaşabileceği bir yerde muhafaza edilmelidir

Mutfak Araç Gereçlerinin Satın Alınması, Yerleştirilmesi ve Bakımı

- ▶ Otel mutfaklarında sabit donanımın yerleştirilmesi ve çalışma alanlarının tasarlanmasında yaygın olan birkaç tür düzenleme mevcuttur
- ▶ Donanımın düz bir hat üzerinde yerleştirilmesi (tek duvar tipi)
- ▶ Küçük bir ada biçiminde düzenlenmesi
- ▶ Tek hat üzerinde yerleştirilen donanım iş akışına göre birbirini takip eden bir sıra izlemelidir

Mutfak Araç Gereçlerinin Satın Alınması, Yerleştirilmesi ve Bakımı

- ▶ Ada şeklinde yerleştirmede ise, personelin donanımın etrafında çok fazla dolaşması nedeni ile aksamalar meydana gelebilir
- ▶ Eğer çalışma alanının genişliği yeterli değil ise ve buna rağmen çok sayıda donanımın yerleştirilmesi gerekiyorsa, L şeklinde bir düzenleme yapılabilir
- ▶ Alanın sınırlı olduğu yerlerde U şeklinde bir düzenleme de yapılabilir
- ▶ Ya da donanım birbirine paralel iki hat şeklinde de yerleştirilebilir



Tek duvar tipi yerleştime



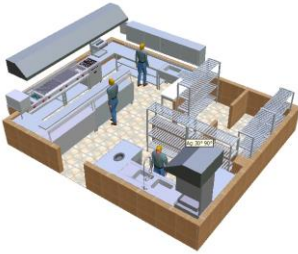
Tek duvar tipi yerleştime



Ada tipi yerleştime



Ada Şeklinde Yerleştime



L Tipi Yerleştime