

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**KODU** : 811ORK062  
**ALAN** : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ  
**MODÜL** : KIYILARAK YAPILAN HAMURLAR  
**SÜRE** : 40/16  
**ÖN KOŞUL** : Ön koşulu yoktur.  
**AÇIKLAMALAR** : Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır.Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.  
**GENEL AMAÇ**: Öğrenciye/kursiyere, uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine uygun olarak kıyılarak yapılan hamurları hazırlayarak ürüne dönüştürebilecektir.

**AMAÇLAR** : Öğrenci/Kursiyer;  
1. Kıyılarak yapılan hamurlar için doğru malzeme seçip ön hazırlık yapabilecektir.  
2. Kıyılarak yapılan hamurları tekniğine uygun hazırlayarak istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde ürüne dönüştürebilecektir.

**İÇERİK** :

### A. MALZEME SEÇİMİ VE ÖN HAZIRLIK

1. Kıyılarak Yapılan Hamurların Pastacılıkta Yeri
2. Ürün Çeşitleri
  - a. Bisküviler
  - b. Tart ve tartöletler
  - c. Kurabiyeler
  - d. Paylar
  - e. Tatlılar
3. Kullanılan Araçlar ve Özellikleri
4. Kullanılan Gereçler ve Özellikleri
  - a. Unun özelliği
  - b. Yağın özelliği
  - c. Tat-koku vericiler ve özellikleri
  - d. Diğer gereçler ve özellikleri

### B. HAMURUN HAZIRLANMASI VE ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRME

1. Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
  - a. Yağın un içerisinde homojen hale getirilmesi
  - b. Yoğurma süresi
  - c. Hamuru dinlendirmenin önemi
2. İç ve Dış Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar
3. Hamurun Şekillendirilmesi
  - a. Şekil verme
    - i. Elle şekillendirme
    - ii. Araçlarla şekillendirme
  - b. Şekil vermede kullanılan araçlar

- c. Şekil vermede dikkat edilecek noktalar
- 4. PiŐirilmesi
  - a. PiŐirmede dikkat edilecek noktalar
  - b. PiŐen ũrũnde aranılan űzellikler
- 5. Sũsleme ve Servise Hazırlanması
- 6. Saklanması
- 7. Őrnek ũrũn ŐalıŐmaları