

MODÜL BİLGİ SAYFASI

KODU : 811ORK063
ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL : MAYALANDIRILARAK YAPILAN HAMURLAR
SÜRE : 40/32

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR : Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmeli, sektörde araştırma yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ: Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine uygun mayalı hamur hazırlayarak ürüne dönüştürebilecektir.

AMAÇLAR:

- Öğrenci;
- 1-Mayalandırılarak yapılan hamurlar için doğru malzeme seçip ön hazırlık yapabilecektir.
 - 2-Mayalandırılarak yapılan hamurları tekniğine uygun olarak hazırlayıp istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde ürüne dönüştürebilecektir.

İÇERİK

A. MALZEME SEÇİMİ VE ÖN HAZIRLIK

1. Mayalı Hamurların Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar ve Özellikleri
2. Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler ve Özellikleri
 - a. Maya
 - b. Un
 - c. Su veya süt
 - d. Yardımcı gereçler
3. Mayalı Hamurlardan Hazırlanan Ürünler
 - a. Mayalı hamurlar
 - Poğaçalar
 - Sandviçler
 - Hamburger ekmeği
 - Börekler
 - Pastalar
 - Hamburger ekmeği
 - Katkılı ekmekler
 - Pizzalar
 - Tatlılar
 - Diğerleri
 - b. Katmerli mayalı hamurlar
 - Pay
 - Tart
 - Kruvasan
 - Diğerleri

B. HAMURUN HAZIRLANMASI VE ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRÜLMESİ

- 1. Mayalandırmanın Tanımı**
- 2. Mayalandırma Yöntemleri**
 - a. Üre tekniği kullanarak hamurun mayalanması
 - Ürenin tanımı
 - Üre hazırlamada dikkat edilecek noktalar
 - b. Diğer tekniklerle hamurun mayalanması
- 3. Mayalandırmaya Etki Eden Etmenler**
 - a. Isı
 - Ortamın ısısı
 - Kullanılan gereçlerin ısısı
 - b. Yoğurma ve mayalandırma süresi
 - c. Maya miktarı
 - d. Yardımcı gereçler
- 4. Hamurun Kalitesine Etki Eden Etmenler**
- 5. İç ve Dış Gereçlerin Hazırlanması**
 - a. Mayalı hamurlardan hazırlanan ürünlerde kullanılan iç gereçler
 - b. Mayalı hamurlardan hazırlanan ürünlerde kullanılan dış gereçler
- 6. Şekil Vermede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 7. Şekil Verme Sonrası Dinlendirme**
- 8. Pişirilmesi,Süslenmesi ve Servise Hazırlanması**
 - a. Pişirmede dikkat edilecek noktalar
 - b. Pişen üründe aranılan özellikler
 - c. Süslemede kullanılan gereçler
 - d. Süslemede dikkat edilecek noktalar
 - e. Servise hazırlanması
- 9. Uygun Koşullarda Saklanması**
- 10. Örnek Ürün Çalışmaları**