

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

**İÇECEK HAZIRLAMA
811ORK138**

Ankara, 2012

-
- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
 - Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
 - PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. SICAK İÇECEKLER	3
1.1. İçeceklerin Tanımı ve Özellikleri.....	3
1.2. Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi	3
1.2.1. Çay.....	4
1.2.2. Kahve.....	6
1.2.3. Kakao.....	10
1.2.4. Salep Hazırlanması	12
1.2.5. Sıcak Çikolata Hazırlanması.....	14
1.2.6. Meyve Özleri	17
UYGULAMA FAALİYETİ	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	20
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	22
2. SOĞUK İÇECEKLER	22
2.1. Gazlı İçecekler	22
2.1.1. Gazoz ve Çeşitleri.....	22
2.1.2. Soda Çeşitleri.....	24
2.1.3. Gazlı İçeceklerin Servisi.....	25
2.2. Gazsız İçecekler	25
2.2.1. Su.....	25
2.2.2. Taze Meyve Suları.....	26
2.2.3. Ayran	27
2.2.4. Limonata.....	28
2.2.5. Soğuk Çikolata	29
2.2.6. Milk Shake.....	31
2.2.7. Boza.....	33
UYGULAMA FAALİYETİ	36
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	37
CEVAP ANAHTARLARI.....	39
KAYNAKÇA	40

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK138
ALAN	Aile Ve Tüketici Hizmetleri
DAL/MESLEK	Ev ve Kurum Hizmetleri
MODÜLÜN ADI	İçecek Hazırlama
MODÜLÜN TANIMI	Alkolsüz sıcak ve soğuk içecekleri hazırlama bilgi ve becerisinin kazandırılmasını sağlayan öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	Bu modülün ön koşulu yoktur.
YETERLİK	Çeşitli içecekleri hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun ortam, gerekli araç ve gereçler sağlandığında çeşitli içecekleri tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz. Amaçlar <ol style="list-style-type: none">1. Sıcak içecekleri tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz.2. Soğuk içecekleri tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Donanım: Sıcak ve soğuk içecek hazırlamada kullanılan mutfak araç ve gereçleri Ortam: Mutfak, pastane ve atölye ortamı
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Bireylerin günlük su ihtiyacı; fiziksel aktiviteye, yaşanılan iklime, kişinin sağlık durumuna ve özel durumlara göre değişmektedir. Yetişkin bir insanın günde ortalama 2,5–3 lt. sıvı alması gerekmektedir. Besinlerle sıvı ihtiyacının % 20' si karşılanırken,% 80' i ise içecekler ve su ile karşılanmaktadır. Vücudumuzun gerekli su ihtiyacını karşılamak için farklı içecekler hazırlanıp tüketilmektedir.

İçecek tüketim alışkanlıklarında ve bunları etkileyen faktörlerde değişiklikler olmakla birlikte bireylerin içecek alışkanlıklarının olduğu bir gerçektir. Mevsim koşullarına, fiziksel aktiviteye göre sıcak ya da soğuk içecekler tercih edilerek hazırlanmakta ve tüketilmektedir. Yemek sofralarında hazırlanmış ayranın yemeğe kattığı lezzet, bir doğum günü partisinde hazırlanmış limonatanın şıklığına alternatif düşünülemez. Her ortamda farklı içecek tercihleri yapılmakla birlikte içeceksiz bir öğün/menü düşünülememektedir.

Modülünüzü başarıyla tamamladığınızda; sıcak ve soğuk içecekler hazırlayabilecek, içecek servisi yapabilecek bilgi ve becerisine sahip olacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında sıcak içecekleri tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İçeceklerin sınıflandırılması ve servis özelliklerini yazılı ve görsel kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizdeki yiyecek ve içecek işletmelerinde hazırlanan içecekleri araştırınız.
- Yaptığınız araştırmalar sonucunda elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. SICAK İÇECEKLER

Bedenin su gereksinmesinin karşılanmasında içecekler önemli yer tutar. İçecekler, besin değeri olanlar (süt, ayran, meyve suları, çay, kahve ve kakao), kolalı ve kolasız gazozlar, toz içecekler, alkollü içkiler ve bazı bitki çiçek, yaprak ve tohumlarından sağlanan, adaçayı, ihlamur, nane, kuşburnu gibi içecek maddeleri şeklinde gruplandırılabilir. Sıcak içecekler; içine bir miktar bitki veya meyve özlerinin katılıp, sıcak suyla karıştırılarak ve /veya demlenerek içilebilen tüketilmesi keyif veren içeceklerdir.

1.1. İçeceklerin Tanımı ve Özellikleri

Su, aroma maddeleri ve/veya diğer bileşenler ile şeker ilave edilerek veya edilmeden tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak üretilen veya aromalı şurubun sulandırılması ile hazırlanan çeşitli karışımlar içecek olarak adlandırılmaktadır. Tekniğine uygun ve hijyenik şekilde hazırlanmış içeceklerin özelliğine uygun lezzette, kıvamda, görünümde olması gerekir. İçecekler tiplerine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

1.2. Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi

Her ne kadar kış aylarında insanın içini ısıttığı için çok fazla tüketildiği söylene de aslında sıcak içeceklerin mevsimi yoktur. Yaz-kış büyük bir keyifle içilen çayın ya da bol köpüklü bir kahvenin yerini hiçbir şey tutamaz. Kimi zaman keklerin, böreklerin yanında kimi zaman da akşam yemeklerinden sonra birçok kişinin tercihi olan çay ve kahvenin yapımı basit gibi görünse de aslında iyi bir sıcak içecek hazırlamanın birçok püf noktası vardır. Sıcak içecek denilince çay ve kahvenin yanı sıra bitki çayları, yeşil çay, salep, sıcak çikolata ve hazır kahve gibi içecekler akla gelmektedir.

1.2.1. ay

ay, dünyada sudan sonra en çok tüketilen içeceklerin başında gelir. ay, aromalı yaprakları suda bekletilince uyarıcı bir etki veren Asya kökenli bir ağaççıktır. İlk tarımı in'de başlamış ve Malezya'da çeşitlenerek, Çinli keşişler ve Avrupalı tüccarlar aracılığıyla dünyaya yayılmıştır. ay bitkisi değişik metotlarla işlenerek yeşil çay, siyah çay gibi değişik tiplerde elde edilir. Ayrıca farklı ülkelerde bulunan birçok yerel çay çeşidi bulunmaktadır.

Yeşil ay, çay yapraklarının fermente edilmeden buhara tutularak kurutulması ile elde edilir. Siyah ayın yapılmasında ise taze yapraklar fermantasyon veya oksidasyondan sonra kurutulur. ay toplatılıp kurutulduktan sonra doğrudan veya kurutulmuş bitkilerden gtlerek hazırlanmış poşet süzme çay seklinde de yaygın olarak i ve dış pazarlara satılmaktadır. Bu şekilde hazırlanan çaylar hazır paket çay (instant çay) olarak isimlendirilmektedir. Derinlik hissi veren parlak turuncu renk iyi kalite, bakırımsı kırmızılar orta kalite, kahverengi ve mat gri renk oluşumlar kalitenin düşüklüğünü ifade ederler. Hazırlanmış ayın damakta acılık vermeyen bir burukluk hissi bırakması istenir. Ağız ve genizde uyandırılan tat ve kokunun çayın iyi hazırlanması sonucu oluştuğu bir gerçektir.

Çayın en önemli özelliği tamamen doğal bir ürün olması ve hiçbir yapay renklendirici, koruyucu gibi katkı maddeleri içermemesidir. Çayın uyarıcı etkisini tein(kafein özelliğindeki etken madde), buruk tadını ve rengini tanen, kokusunu ise uçucu yağlar verir. ay, kafein içeriğinden dolayı insanlar tarafından uyuklamayı önleyici, kişiyi daha uyanık ve dikkatli duruma getirici olarak bilinir. ay fidanlarından elde edilen yeşil yaprakların kurutulması ile yapılır.



Resim1.1: ay bitkisi

Çayın demlenme sırasında suya geçebilen öğelerinden yararlanır. Bunun başında kafein gelir. İki-üç dakika 180 ml kaynar suyla demlenmiş çayda 30 mg civarında kafein bulunur. Demlenme süresi uzadıkça bu miktar yaklaşık 60 mg. çıkabilir. Siyah ve yeşil çayda önemli miktarda E ve K vitamini bulunmasına karşın, suda çözünmediklerinden içilen çayda çok az olduğu düşünülür. Çay minerallerden potasyum, manganez ve flor için önemli kaynak sayılabilir. Bir fincan çaydaki miktarı 0,1-0,3 mg arasında değişir. Diğer minerallerin suya geçen miktarları insanın gereksinmesine fazla katkıda bulunmaz.

1.2.1.1. Çayın Hazırlanması

Siyah çay ülkemizde genellikle sıcak olarak, isteğe göre şekerli, az şekerli ya da şekersiz olarak içilir. Çayın yanında dilimlenmiş limon bulundurmamak da yaygındır. Bazı ülkelerde "buzlu çay" içme alışkanlığı vardır. Buzlu çay, demlenmiş çayın içine bol buz konularak soğutması ile elde edilir. Dilimlenmiş limonla birlikte içilmesi önerilir.



Resim1.2: Demlenmiş siyah çay

Çay, bazı toplumlarda süt veya krema ile birlikte içilmektedir. Birçok toplumda porselen fincan ile içilen çay, ülkemizde genellikle camdan yapılmış özel çay bardaklarında tercih edilmektedir.



Resim1.3: Yeşil çay

1.2.1.2. ay Demlerken Dikkat Edilecek İlkeler

- aydanlığa taze, yumuşak, kireçsiz su konulmalıdır.
- Suyun kaynama noktasına gelmesi sağlanmalıdır.
- ay suyunu uzun süre ve yüksek ateşte kaynatmamalıdır. (Aksi takdirde suyun oksijeni kaybolur ve lezzeti azalır.)
- Mümkünse porselen demlik kullanılmalıdır.
- zerindeki demliğe kaynar su katılmış çay yerleştirilir. Kullanılan ayın kalitesine göre 1 silme tatlı kaşığı aydan 2 – 4 çay bardağı çay elde edilebilir.
- Su tam kaynama noktasında iken suyu demliğe eklemelidir.
- Çayın demi kaynatılmamalıdır.
- Çayın demlenmesi için kısık ateşte 10–15 dakika kadar beklenmelidir. (Tüm lezzetin açığa çıkabilmesi için çay en az 5–7 dakika bekletilmelidir.)
- Demlenen ay yarım saat içinde içilmelidir.
- Demlenen ay süzülerek bardaklara konulur ve arzuya göre kaynar su eklenmelidir.
- şeker ve dilimlenmiş limonla birlikte servis edilir.
- Ev tipi otomatlarda çay, su haznesinde önce kaynatılır, sonra demliğe konur 10 - 15 dakika demlenmeye bırakılır.

1.2.1.3. ay Servisi

aydanlıkta demlenen çay porselen çaydanlığa alınmadan önce bir kez karıştırılır. ay demlikten sonra pota veya bardağa süzülür. ay servisi yapılırken yanında şeker veya tatlandırıcılar bulunur. Klasik ay servisi potla veya fincanda yapılan servistir. Potla ay servisinde misafire sağdan yaklaşılır ve servis için izin istenir. Sırasıyla ay fincanı kulpu ve kaşığın sapı misafirin sağına gelecek şekilde konur. şekerlik ve maşası fincanın ilerisine yerleştirilir. Fincana veya bardağa yeteri kadar dem ve su konarak doldurulur. Fincanın sağ ilerisine çay potu ve yanına su potu yerleştirilir. Fincanla klasik çay servisinin potlu servisten farkı, çayın konuk masasına fincanla getirilmesidir.

Buzlu ay servisinde çay bardağına bolca buz konup üzeri soğutulmuş çayla doldurulur. Bir dilim limonla garnitrlenir. ay tabağı üzerinde, yanında limonata kaşığı ile servis yapılır. Misafir isterse ayına şeker ekleyebilir.

1.2.2. Kahve

Kahve, kahve ağacının meyvesinin çekirdeğidir. Kahve ağacından toplanan her kahve meyvesinde 2 kahve tanesi bulunur, bu taneler kuruduğunda ağaçtan toplanır. retilmesi amaçlanan kahve türüne göre farklı kavurma biçimleri vardır. Türk kahvesi genellikle sıcak hava akımı yöntemiyle 8–10 dk. arası kavrulmaktadır. Filtre kahve yapımında bu süre 3–5 dk. arasındadır.

Kavrulma süresi arttıkça kahvenin içim sertliği artmaktadır. Kavrulma işlemi kahvenin kendisine has, hoş tadı ve kokusunu meydana getirmektedir. Kavrulan değişik kahve çekirdekleri öğütülmeden önce amaçlanan hoş koku ve tadı sağlamak için karıştırılmaktadır. Kahve markalarının birbirinden farkını sağlayan en önemli özellik harmanıdır. Tarımı yapılan ilk kahve türü Arap Kahvesidir.

Yapılacak kahve çeşidine göre uygun incelikte çekirdekler öğütülür. Türk kahvesi ince, Espresso kahvesi orta, filtre kahve kalın öğütülmektedir. Dozunda içildiği takdirde sağlığı tehdit edecek zararlı yanı yoktur. Bir fincan kahvedeki 50 mg. kafein hemen vücuttan atılır. Bileşimindeki kafeinden ötürü kahvenin beyin ve kalp etkinliğini uyarıcı, ayrıca idrar söktürücü etkisi vardır. Teskin edici ve dinlendirici özelliği vardır. Kan dolaşımını sağlar. Baş ağrılarını geçirir. Sindirime yardımcı olur. Ancak, fazla içildiği takdirde zihin açıcı, uyarıcı, enerji verici özelliği ön plâna çıkarak uykusuzluk, sinir bozukluğu ve çarpıntı yapar.



Resim1.4: Kavrulmuş kahve çekirdeği

Kahveyi hazırlarken ve saklarken;

- Işık, nem, koku, çok sıcak ve çok soğuk ortamlardan uzakta muhafaza edilmelidir.
- Daima temiz içme suyu kullanılmalıdır.
- Yüksek kaliteli, taze kavrulmuş ve taze olarak öğütülüp paketlenmiş kahve tercih edilmelidir.
- Kapağı kapalı olarak saklanmalıdır. Kendine ait bir saklama kabı yoksa bir cam kavanoza boşaltılabilir. Bu saklama kabı daima temiz tutulmalı, kahve içindeki kahve bitmeden yeni kahve ilave edilmemelidir.
- Saklama kabının içine rutubetli ya da ıslak kaşık sokulmamalıdır.
- Saklama kaplarının temizlik aşamasında kokulu sabun ve deterjan benzeri temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Mutlaka kullanmak gerekiyorsa temizlik işlemi bittikten sonra bol su ile durulanmalıdır.
- Fincanların yıkanmasında da mümkün olduğunca kokusuz sabun kullanımına ve bol su ile durulamaya özen gösterilmelidir.

1.2.2.1. Türk Kahvesinin Hazırlanması ve Servisi

Kahve ağır ateşte 15–20 dakika pişirilmeli, cezve sık sık ateşe sürülüp geri çekilmelidir. Türk kahvesinde tercih edilen özelliklerin başında köpüklü olması gelmektedir. Eski Türk kahvesi genellikle şekerli yapılıp, yanında kahve öncesinde veya sonrasında tatlı bir şey yemek veya içmek geleneği vardır.

- Yapılacak kahve miktarına göre uygun cezve seçilmelidir.
- Konuktan alınan sipariş doğrultusunda kahvenin şeker miktarı belirlenmelidir.
- Cezveye, kaç fincan kahve yapılacaksa o kadar fincan su, şekerli olucaksa şeker konulmalıdır.
- Kısık ateşe cezve yerleştirilmelidir.
- Fincan sayısına göre yeteri kadar (her fincan için bir çay kaşığı) kahve konulmalıdır.
- İlk kaynamadan sonra (kabarmasından sonra) gerekirse ateşten indirerek kahve çökene kadar bekletilmelidir.
- Kahve çöktükten sonra, bir kere tatlı kaşığı ile karıştırılmalıdır.
- Tekrar kısık ateşe konulmalıdır.
- İkinci kaynamadan sonra (çok kaynamadan) ateşten alınmalıdır.
- Önceden ısıtılmış fincanlara köpük, çay kaşığı ile cezveden alınarak paylaşılmalıdır.
- Cezve tekrar ocağa konarak bir kere daha kaynatılmalıdır.
- Kaynadıktan sonra, kalan kahve fincanlara paylaşılmalıdır. Bir kişilik hazırlanıyorsa, tekrar tekrar kaynatmaya gerek yoktur.
- Uygun yöntemle hazırlanan kahve pişirilir.
- Servis usulüne uygun tepsi hazırlanır.
- Fincana koyulmuş kahve tepsiye yerleştirilerek yanına bir bardak su konur.
- Tepsi kontrol edildikten sonra misafirin yanına gelinir.
- Misafirin sağ tarafından servis edilir.



Resim1.5: Türk kahvesi servisi

1.2.2.2. Hazır Kahve (İnstant Kahve) Hazırlanması ve Servisi

Yaşamına kahve ağacında bir çiçek olarak başlayan kahve çekirdeği kavrulduktan sonra öğütülür. Sıcak suyla pişirilerek kahvenin özü suya geçirilir, içindeki su buharlaştırılarak saf kahve özü elde edilir(ekstraksiyon işlemi).Bu kahve özü spreyleme ve donmuş kurutma teknikleriyle kurutulurak çözünebilir hazır kahve elde edilir. Suda tamamıyla çözünebilir hazır kahve tadı ve hoş kokusuyla tercih edilen kahve çeşitlerindedir.



Resim1.6: Kahve Eksrakı Örneği

Günümüz teknolojisi ile kahve çekirdeğinin aromasını ve tadını maksimum koruyabilecek işlemlerle üretim gerçekleştirilebilmektedir. Uygulanan işlemler ile tüm damak tatlarına hitap edebilecek çeşitlilikte hazır kahve üretimi yapılmaktadır. Hazır kahve hazırlarken ve servisinde;

- Kişisel zevke uygun kahve yoğunluğunu kişi kendisi belirleyebilir.
- İstenilen miktarda krema, süt ve şeker eklenebilir.
- Fincana önce kahve sonra sıcak su veya süt koyulmalıdır, böyle yapılırsa kahve daha iyi çözünür.
- Tavsiye edilen ölçü 1 fincan sıcak su için(200 ml)2 dolu çay kaşığı(veya 1 tatlı kaşığı)hazır kahve(instant kahve),2 tatlı kaşığı toz şeker eklenmesidir.
- Kullanılacak suyun taze olması gerekmektedir, hazırlanan sıcak suyun taze olması nescafe kalitesini belirler.
- Kahve kokusunu ve tadını yakmamak için önce su kaynatılmalı,1 dakika kadar soğuması beklenmeli veya su kaynamaya başlamadan önce ilk kabarcıklar çıkmaya başlayınca ateşten indirilmelidir.
- Doğru sıcaklıkta su ile hazırlandığında üzerinde köpük oluştuğu görülmelidir.
- Soğuk hazır kahve tercih ediliyorsa tepsiye buz koyulmalıdır. Fincan yanında çikolata servisi yapılabilir.
- Tepsi kontrol edildikten sonra misafirin sağ tarafından servis yapılmalıdır.



Resim1.7: Kahve çeşitleri

1.2.3. Kakao

Sıcak olarak içilen kakao, özellikle Amerika ve Batı Afrika'da yetişen 15–16 m boyundaki kakao ağacının kurutulmuş meyvelerinin içerisinden çıkartılan tohumların fermante edildikten sonra aromatik hale getirilmiş tozlarıdır.

Kakaonun fermentasyon süresi üç ile yedi gün arasında değişmektedir. Kakaonun meyve halinden toz haline getirilebilmesi için birtakım işlemlerden geçmesi gerekir. Bu süreçte, meyvelerin içinden çıkan tohumlar kavrulur, kızılımsı kahverengi un haline getirilir ve yağı çıkarılır. Yağ çıktıktan sonra katılaştan kakao, yeniden öğütülerek çok ince toz haline getirilir ki, bu toz kakao tozunu teşkil eder. Kakao, nemden etkilendiği için serin ve kuru bir yerde, ağzı kapalı ve ışık geçirmeyen malzeme ile ambalajlanarak saklanmalıdır. Cam ve porselen kaplar saklama için kullanılabilir.

1.2.3.1. Kakao Çeşitleri

İçilecek kakao çeşitleri üçe ayrılır.

- **Forastero:** Dayanıklı ve bol ürün veren kakaodur. Yassı çekirdekli ve normal kalitelidir.
- **Criollo:** Zor yetişen, yuvarlak ve büyük çekirdekli. Çekirdekler beyaz, tadı yumuşak ve çok az kekreli. İyi kalitelidir.
- **Amelonado:** Ekvatorda yetişen, mor renkli ve çekirdekleri yuvarlak bir kakaodur. Tadı normal kekreliktedir ve iyi bir kakao çeşididir

1.2.3.2. Kakao Hazırlama

Kakao sütle hazırlanan, sıcak ve soğuk olarak servis edilen bir içecektir. Kakao içecek olarak, toz, kuvertür ve şekerli karışımla üç şekilde hazırlanabilir.

➤ **Toz kakao ile hazırlama**

- Ölçülü süt ateşe konulur.
- Her fincan için 10-12 g. kakao tozu soğuk sütünle karıştırılarak eritilir.
- Sütün kesilmemesi için soğuk sütünle karıştırılmış toz ısınan sütünle ilave edilerek kaynatılır.
- Hazırlanan kakao, önceden ısıtılmış pota alınarak servise hazır hale getirilir.

➤ **Kuvertür ile hazırlama**

Kuvertür, yüksek kakao oranına sahip külçe çikolataya verilen addır. Büyük kalıplar halinde satışa sunulur. İçeriğindeki kakao yağı oranı hazırlanacak olan el yapımı çikolatanın lezzetini, akışkanlığını ve kalitesini belirler. Bu nedenle “kuvertür çikolata” satın alınacağı zaman kakao yağı oranı dikkate alınmalıdır. Kakao yağının yüzdesi ne kadar yüksekse o kadar iyidir. Bir kuvertürün içindeki kakao yağı %32 ile %39 oran aralığında olmalıdır.

- Ölçülü süt ateşe konulur.
- Her fincan için 10-12 g. rendelenmiş kuvertür bir kaba konularak benmari metodu ile eritilir.
- Eriyen kuvertür biraz süt katılarak karıştırılır.
- Sütünle karıştırılan erimiş haldeki kuvertür kaynayan sütünle karıştırılarak kaynatılır.
- Hazırlanan kakao servis için ısıtılmış potlara alınır.

➤ **Şekerli karışımla hazırlama**

Şekerli karışım, marketlerde satılan ve içerisinde şekeri ve tatlandırıcıları ilave edilmiş kakao tozlarıdır. Piyasada özel jelatinli ambalajlarda tek porsiyonluk ve daha fazla kullanım için değişik miktarlarda bulunmaktadır. Soğuk ve sıcak olarak hazırlanabilir. Bir porsiyon için 20–25 gram toz karışım yeterlidir. Bir fincan soğuk veya sıcak sütün içerisine konularak karıştırılır. Hazırlanan kakao servise sunulur. Hazırlanan kakao bir pota doldurulur. Krema, şeker, kakao fincan ve kahve kaşığı ile masaya götürülür. Şeker ve krema masaya bırakılır. Fincan sapı sağa gelecek şekilde konup içine pottaki sütlü kakao doldurulur. Kremayı misafir kendisinde koyabilir. Kakao potu da sapı sağa gelecek şekilde fincanın sağ tarafına bırakılır. Misafirin isteğine göre şeker ilave edilebilir.



Resim1.8: Kuvertür ile hazırlanmış kakao içeceği

1.2.4. Salep Hazırlanması

Doğada yetişen bir çeşit yabani orkidenin köklerindeki yumruların çıkarılıp yıkanarak temizlenmesi, ipe dizilmesi, su veya süt içerisinde kaynatılması, açık havada kurutulması ve sonrasında dövülerek toz haline getirilmesi işlemlerinden sonra ortaya çıkan bir içecektir. Soğuk kış günlerinin vazgeçilmezidir.

Yüzlerce yıldır Anadolu insanının büyük keyif alarak içtiği salep, dünyanın birçok yerinde içilmektedir. Büyük bakır imbiklerde, satıcıların sırtında sokak sokak dolaşarak insanların hizmetine sunulmuştur. Ülkemizde çoğunlukla Batı, Güneybatı, Güney ve Kuzey Anadolu olmakla beraber Anadolu'nun birçok yerinde yetişir.

Bileşiminde herhangi bir madde bulunmamakla birlikte hazırlanması aşamasında tarçın ilave edilir. Süt ve şeker salebin hazırlanması için gereken diğer gereçlerdir. Salebin hazırlanması;

➤ Malzemeler

- Salep (2 tatlı kaşığı - 10 gram)
- Şeker (2,5 yemek kaşığı - 25 gram)
- Süt (4 su bardağından biraz az - 750 gram)
- Tarçın(isteğe göre)

➤ Yapılışı

- Salep ve şeker bir kaba koyulup iyice karıştırılır.
- Karışıma azar azar soğuk süt eklenerek karıştırmaya devam edilir.
- Kısık ateşte karıştırılarak koyulaşmaya kadar pişirilir.(10–15 dakika)
- Fincanlara boşaltılır.
- Misafirlerin isteğine göre üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.
- Hijyen kurallarına dikkat edilerek tepsiye yerleştirilir.

-
- Misafirin sağ tarafından servis edilir.

İstenirse üzerine badem, muskat, zencefil, tarçın ve karanfil eklenip servis yapılabilir. Toplam baharat miktarı yarım çay kaşığı kadar olmalıdır.



Resim 1.9: Salep bitkisi ve servise hazır salep

1.2.5. Sıcak Çikolata Hazırlanması

Sıcak çikolata, süt, çikolata ya da kakao tozu ve şekerden oluşan içecektir. Sıcak çikolata Avrupa'ya Amerika'dan gelerek yaygınlaşmıştır. Sıcak çikolata birkaç şekilde hazırlanabilir. Bu hazırlama yöntemleri malzemelerinde de farklılıklar gösterir. İşletmeler kendilerine has yöntem belirleyerek uygulayabilirler. Sıcak ve soğuk olarak servis yapılabilir. Malzemelerin farklılığı, ölçülerde yapılan değişimler, hazırlanış yöntemlerinde ki farklılıklar değişik tatlar ortaya çıkarmaktadır.

➤ Sıcak Çikolata Hazırlama Yöntemleri

1. Yöntem (2 paket bitter çikolata)

- 1 fincan su
- 6 yemek kaşığı şeker
- Bir fiske □ Tuz
- 3 fincan süt

Hazırlanışı

- Su ve çikolata orta sıcaklıktaki ateşte, çikolata eriyene kadar pişirilir.
- Daha sonra içine şeker ve tuzu katılıp 5 dakika kadar kaynatılır.
- Sütü katıldıktan sonra iyice karıştırılır.
- Sıcak servis edilir.
- Sıcak çikolata kremşanti veya çikolata rendesiyle süslenebilir

2.Yöntem (Baharatlı Sıcak Çikolata)

- 60 gr çikolata
- 250 ml süt
- 3 yemek kaşığı krema
- Muskat, tarçın, zencefil

Hazırlanışı

- Çikolata küçük parçalara kırılıp sütün içine atılır.
- Tarçın ilave edilir.
- Aşır ateşte zaman zaman karıştırılarak çikolatanın erimesi sağlanır.
- Diğer tarafta krema çırpılarak kabartılır.
- Çikolata tamamen eridiğinde fincanlara alınır.
- Üzerine kabartılan krema konulup servis yapılır

3.Yöntem

- 350 ml süt
- 20 gram sütlü çikolata
- 2 yemek kaşığı krema
- 1/2 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı

- Çikolatanın içine bir tatlı kaşığı su ekleyin ve benmari usulü eritilir.
- Aynı anda sütü de kaynar hale gelene kadar ısıtılır.
- İkisini aynı kaptaki birleştirin, baharatları eklenip, köpürene kadar çırpılır ve servis yapılır.



Resim 1.10: Servise hazırlanmış sıcak çikolata

➤ Sıcak Çikolata Servisi

Sıcak olarak hazırlanan çikolata ısıtılmış halde bekletilen fincanlara doldurulur. Önceden hazırlanan köpürtülmüş krema üzerine ilave edilir. Bir kap içerisinde rendelenmiş

halde bulunan çikolata ile süslenerek önceden hazırlanan tepsi üzerine yerleştirilir. Kontrol edilen tepsi ile misafir masasına gidilir.

Misafirin sağından sıcak okolata fincanı, sapı ve kaşığı sağı bakacak şekilde masaya bırakılır. Üzerine konan okolata rendesi misafirin isteğı doğrultusunda da servis edilebilir. Bu durumda rende okolata bir kap içerisinde yanında kahve kaşığıyla birlikte masaya bırakılır.

Sıcak okolatanın üzerine konacak krema önceden hazırlanmalıdır. Servis fincanı sıcak olarak bekletilmelidir. okolata rendesinin konuk isteğine bağı olarak alınabileceğı unutulmamalıdır.

1.2.6. Meyve Özleri

En çok kullanılan meyve suyu türleri; elma, portakal, vişne, greyfurt, ananas, domates, Hint kirazı, üzüm, yaban mersini ve nar sularıdır. Türk Gıda Kodeksi Tebliğine göre meyveden elde edilen ürünler;

- **Meyve suyu:** Sağlam, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş meyvelerden, tek meyveden veya daha fazla meyvenin karışımından elde edilen, elde edildiğı meyve ve meyvelerin karakteristik renk, aroma ve tadına sahip, fermente olmamış ancak fermente olabilen üründür.
- **Meyve nektarı:** Meyve suyuna, meyve suyu konsantresine, meyve suyu tozuna, meyve püresine veya bunların karışımına, su ve şekerlerin ve/veya balın ilave edilmesiyle elde edilen, fermente olmamış ancak fermente olabilen üründür.
- **Meyve püresi:** Suyunu uzaklaştırmadan, bütün veya kabuğı soyulmuş meyvenin yenilebilen kısmının elekten geçirilmesiyle elde edilen, fermente olmamış ancak fermente olabilen üründür.
- **Meyve suyu konsantresi:** Bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun belirli oranlarda uzaklaştırılmasıyla elde edilen üründür.
- **Meyve püresi konsantresi:** Meyve püresindeki suyun belirli bir kısmının fiziksel yollarla uzaklaştırılması ile elde edilen üründür.
- **Pulp veya meyve kesecikleri:** Suyunu uzaklaştırmadan aynı meyvenin yenilebilen kısımlarından elde edilen ürünü, turunçgil meyveleri için ise meyve etinden elde edilen meyve suyu kesecikleridir.
- **Meyve suyu tozu:** Bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun olabildiğince ayrılması ile elde edilen üründür.

1.2.6.1. Çeşitleri

Birçok bitki ve meyvenin toz haline getirilmiş özleri bulunmaktadır. Bunlar, anason, kuşburnu, ıhlamur, adaçayı, böğürtlen, elma, form, papatya, ahududu v.b yaprağıdır. Ayrıca civanperçemi otu, huş ağacı, ısırğan otu, kadife çiçeğı, limon, mine çiçeğı, mürver ağacı, nane, rezene, ayva yaprağı, sinameki yaprağı, mandalina- portakal, tarçın karanfil, yeşil çay, nar, zencefil limon, kekik, defne vb. gibi bitki ve meyvelerin özünden de faydalanılır.

1.2.6.2. Hazırlanması

Hazırlanacak meyve çayı bitkinin özelliğine göre siyah çayda olduğu gibi demlenerek veya sıcak suyla karıştırılarak yapılabilir. Fincan veya bardakta hazırlanan meyve özleri için temiz ve kireçsiz su kullanılır. Kaynatılan su fincan veya bardaklara alınır. Meyve özleri bireylerin isteği göz önüne alınarak sıcak su konmuş fincana kahve veya çay kaşığı ile ilave edilir. Karıştırılarak hazır hale getirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

1.2.6.3. Meyve Özleri Servisi

Tepsinin üzerine kumaş peçete örtülür. Hazırlanan sıcak meyve özü sıcak halde bekletilen porselen ya da cam bardak veya fincana doldurulur. Tepsi üzerine altlığı ve kaşığıyla birlikte konulur. Yanında şekerlik ve tabak içerisindeki yiyecekleriyle birlikte servis tepsiyle misafir masasına götürülür. Misafirin sağından masaya yaklaşarak öncelikle fincan masaya sapı sağa gelecek şekilde bırakılır. Şekerlik konuğun ön ilerisine maşasıyla birlikte bırakılır. Beraber getirilen yiyecek tabağı sağdan bırakılır.

Bir başka yöntem de fincan ya da bardakaltı ve kaşığıyla birlikte boş olarak tepsiye yerleştirilir. Meyve özleri altına dolley konmuş bir kap içerisinde yanında kahve kaşığıyla birlikte masaya getirilir. Fincan masaya bırakıldıktan sonra potta getirilen sıcak suyla doldurulur. Misafirin sağından ne kadar istediği sorularak meyve özü kaşıkla fincana ilave edilir. Misafir kendisi de fincanına alabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Herhangi bir kaynaktan seçeceğiniz sıcak içeceği hazırlama ilkelerine dikkat ederek yapınız ve servis ediniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Hazırlayacağınız sıcak içeceği araştırarak tespit ediniz.	➤ Çeşitli içecek hazırlama kitapları, dergiler, internet ve çevrenizdeki kaynak kişilerden yararlanabilirsiniz.
➤ Hazırlayacağınız içeceğe uygun gereçlerinizi hazırlayınız.	➤ Verilen reçetede gereçleri ölçülerine uygun hazırlayabilirsiniz. ➤ Hijyen kurallarına dikkat edebilirsiniz. ➤ Kullanacağınız suyun temiz ve kireçsiz olduğundan emin olabilirsiniz.
➤ Hazırlayacağınız içeceğe uygun araçları hazırlayınız.	➤ Hazırlama ve pişirmede kullanacağınız araçları çalışma yerinizin yakınına hazırlayabilirsiniz. ➤ Servis için kullanacağınız fincan, bardak, kupa, pot, vb. hazırlayabilirsiniz.
➤ Hazırlama yöntem ve tekniğini belirleyiniz.	➤ Hazırlama öncesi işlerinizi işlem sırasına göre planlayabilirsiniz. ➤ Bir kâğıda reçetenizi yazarak görebileceğiniz bir yere asabilirsiniz.
➤ Sıcak içeceği usulüne uygun olarak hazırlayınız.	➤ Hazırlama öncesi güvenlik önlemlerinizi alabilirsiniz. ➤ Hijyen kurallarına uyabilirsiniz. ➤ Dikkatli ve özenli olabilirsiniz.
➤ Hazırladığınız sıcak içeceğin servisini yapınız.	➤ İçeceğinizin özelliğine uygun yanına bir yiyecek ikramında bulunabilirsiniz. ➤ Uygun bir garnitürle süsleyebilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

- 1 Aşağıdaki gereçlerden hangisi sıcak kakao hazırlamada kullanılmaz?
 - A) Tarçın
 - B) Şeker
 - C) Kuvertür
 - D) Süt
- 2 Servise hazırlanan salep üzerine tarçın ne zaman ilave edilir?
 - A) Salep kaynamadan önce
 - B) Salep kaynamaya başladığında
 - C) Fincanlara konulduktan sonra
 - D) Şekerin ilavesinden sonra
- 3 İyi bir çay demlerken aşağıdakilerden hangisi yapılmamalıdır?
 - A) Çayın demi kaynatılmamalıdır
 - B) Su kaynama noktasına gelmeden çay demlenmelidir
 - C) Çayın demlenmesi için kısık ateşte 10–15 dakika kadar beklenmelidir
 - D) Mümkünse porselen demlik kullanılmalıdır
- 4 Kahve pişirmede dikkat edilmesi gereken husus hangisidir?
 - A) Cezveye, kaç fincan kahve yapılacaksa o kadar fincan su, şekerli olucaksa şeker konur
 - B) Kısık ateşte pişirilir
 - C) Kahveyi hazırlarken temiz içme suyu kullanılır
 - D) Hepsi
- 5 Meyve özlerinin içinde olan katkı maddesi hangisidir?
 - A) Damla çikolata
 - B) Doğala özdeş meyve esansı
 - C) Taze krema
 - D) Zencefil

- 6 Salep nasıl elde edilir?
- A) Taze bitkilerin çiçekleri kullanılarak elde edilir.
 - B) Kuru bitkilerden elde edilir.
 - C) Değişik birkaç bitkinin yapraklarının karışımıdır.
 - D) Orkidelerin köklerindeki yumruları kullanılarak elde edilir.
- 7 Aşağıdaki seçeneklerden hangisinde sıcak çikolata yapımında kullanılan gereçler doğru verilmiştir?
- A) Salep, çikolata, şeker
 - B) Bitki özü, şeker, kakao tozu,
 - C) Süt, çikolata ya da kakao tozu ve şekerden
 - D) Kahve, şeker, kakao tozu

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında soğuk içecekleri tekniğine ve hijyen kurallarına uygun hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Evinizde veya çevrenizdeki yiyecek ve içecek işletmelerinde hazırlanan soğuk içecekleri araştırınız.
- Soğuk içeceklerin hazırlanmasında dikkat edilecek hususları araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. SOĞUK İÇECEKLER

Genellikle sıcak havalarda serinletici ve rahatlatıcı etkisinden dolayı keyif almak amacıyla içilen alkolsüz içeceklerdir.

2.1. Gazlı İçecekler

İçecekler içerisinde önemli bir paya sahip olan gazlı içecekler, karbondioksit ile gazlandırılmış olan meyveli, aromalı, kola, tonik gibi içeceklerdir. Serinletici bir özelliğe sahip olan gazlı içecekler günün her saati içilebiliyor olmalarından dolayı tüketimi oldukça fazladır.

2.1.1. Gazoz ve Çeşitleri

Türk Standartlarına göre gazoz (gazlı alkolsüz içecek); içilebilir özellikteki su ve izin verilen tat verici, asitlendirici, tamponlayıcı, stabilize ve emülsiyeye edici renklendirici oksitlenmeyi önleyici, köpük önleyici aroma verici ve kimyasal koruyucu katkılarla tekniğine uygun olarak hazırlanan ve karbondioksitle yapay olarak gazlandırılmış olan içecektir (TS 4080) Gazozlar üretimlerinde kullanılan meyvelerin oranlarına ve içerisindeki aroma maddelerine göre çeşitli gruplara ayrılırlar.

➤ **Meyve aromalı gazozlar**

Meyve suyu, püresi veya bunların konsantresinin içilebilir özellikteki su, şeker, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine göre gazlı olarak hazırlanan alkolsüz içeceklerdir. Meyveli Gazoz, içerisinde en az % 6 meyve suyu ve % 7 şeker(sakaroz) içermelidir. Yapımında kullanılan meyve suyuna göre portakallı gazoz, mandalinalı gazoz vb. olarak adlandırılır. Meyve Aromalı Gazoz; içerisinde en az % 2 meyve suyu ve yeteri kadar meyve aroması içermelidir. Hazırlanmasında kullanılan meyve suyunun cinsine göre çilek aromalı, böğürtlen aromalı, ahududu aromalı gazoz vb. isimlerle anılırlar. Gazozlar serinletici özelliklerinden dolayı soğuk olarak tüketilen içeceklerdir. Bu içeceklerin ortalama servis sıcaklığı +3 ila +5 °C arasında olması gerekmektedir.



Resim2.1: Portakallı gazoz

➤ **Bitki aromalı gazozlar**

Bitki aromalı gazoz yapımında çeşitli bitkilerin ekstrakt veya aroması kullanılmaktadır. Sade gazoz olarak bilinir. Karışık aromalı gazoz ise değişik bitki ve meyve aromalarıyla hazırlanan sade gazozdur.



Resim2.2: Çeşitli bitki ve meyve aromalı gazozlar

2.1.2. Soda Çeşitleri

➤ Doğal maden suyu kaynak sodası

Çözünmüş halde mineral ve gaz içeren kaynak suları maden suyu adı altında toplanır. Maden suyu, içerdiği tüm mineraller ve karbondioksit gazı ile birlikte yeraltındaki çatlaklardan yol bularak yeryüzüne çıkar ve tamamen doğaldır. Maden suyu, maden sodası olarak da ifade edilir. Magmadan aldığı karbondioksit gazının basıncı vasıtasıyla yeryüzüne çıkarken geçtikleri katmanlardan mineralleri de alarak içeriklerini zenginleştirirler. Maden suyu kapağı açılmaz ise kesinlikle bozulmaz. Ürünlere son kullanma tarihi konulmasının tek nedeni, dolumdan sonra belirli bir süre geçtiği zaman sadece kapak ve ambalajdan dışarıya karbondioksit gazı kaçması ve azalmasıdır.

➤ Yapay soda

Yapay soda; içilebilir özellikteki su, sodyum bikarbonat veya izin verilen mineral tuzu, katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine göre hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan içecektir. Renksiz ve güneşten etkilendiği için genellikle yeşil veya kahverengi şişelerde ambalajlanarak piyasaya sürülürler. Maden suyu ile soda arasındaki fark şudur. Maden suyunda karbondioksit gazı doğal olarak bulunmakta iken sodada daha sonradan ilave edilmiştir. Ayrıca maden suları yer altındaki kaynaklarında yeryüzüne çıkarken geçtikleri katmanların minerallerini de alır. Bu durumda maden suyu mineralce çok zengin iken soda mineral içermez

➤ Meyve aromalı soda

Maden sularına ve sodaya değişik meyve aromalarının ilave edilmesiyle elde edilen içeceklerdir. Ürünü çeşitlendirmek amacıyla piyasaya sürülen meyve aromalı sodaların; elma, vişne, çilek, ananas, böğürtlen, limon, mandalina, portakal, şeftali, tropik, kavun, kivi, muz vb. birçok çeşidi vardır. Doğal tatlandırıcı olarak meyvenin kendisinden elde edilmekte olan glikoz şurubu kullanılmaktadır.



Resim 2.3. Maden suyu

2.1.3. Gazlı İçeceklerin Servisi

Meyve aromalı gazozlar ve soda miktar olarak 25–35 cl arasında servis edilir. Önceden dolapta soğutulmuş gazlı içeceklerin servisinde 30-35cl hacimli silindir şeklinde ayaksız bardaklar kullanılır. Soda ve maden suları için ise, 25–30 cl alan daha küçük hacimli bardaklar tercih edilir. Meyveli olmayan gazozların ve sodanın servisinde limon ve portakal dilimi eklenebilir. Daha önceden yeteri kadar soğutulmamış içeceklere buz konularak servisi yapılabilir. Ancak buz katılarak soğutulan içeceklerin servisinde biraz daha büyük bardakların (35–40 cl) kullanılması daha uygundur. Maden suyu ve sodalar gazozlara nazaran daha sıcak servis edilebilirler. Bunların ortalama servis sıcaklığı +7 ila +9 °C arasındadır. Soda ve maden suları servisi için 25–30 cl hacimli bardaklar tercih edilir. Sodaların servisinde limon ve portakal dilimi eklenebilir. Serviste bardaklara doldurulurken taşırılmamalı; bunun için dikkatli olunmalıdır. Sodalar gazlı içecekler olduklarından, köpürme yapar ve biraz yavaş olunmazsa bardaktan taşabilir. Bunun için biraz doldurduktan sonra köpüklerin dinmesi için birkaç saniye beklenir ve sonra devam edilerek bardak doldurulur.

2.2. Gazsız İçecekler

Alkolsüz içeceklerin başında ilk akla gelen içme suyudur. Canlı yaşamındaki önemi herkes tarafından bilinmektedir.

2.2.1. Su

İçme suyu yeraltı kaynağından çıkan, tortusuz, renksiz ve tatsız sudur. İçilebilecek suda bu özelliklerden başka sağlığa zararlı bakteriler, yabancı maddeler de bulunmamalıdır. İçme suları piyasaya şişe suyu adı altında renksiz cam, pet şişe ve damacanalarla sürülebilir. İçecek servisinde ve buz yapımında kullanılacak olan suyun sertlik derecesi ve kireçli olup olmadığı önemlidir.

➤ Su servisinde dikkat edilecek noktalar:

- Su servisi konuğun sağ tarafından yapılmalıdır.
- Su servisi yapılırken peçete sol elde taşınmalı, bir konuktan diğerine geçerken, sürahi ağzından akan sular silinmelidir.
- Servis edilecek su, yeterince soğuk veya konuğun isteğine uygun bir ısıda olmalıdır.
- Şişe ile yapılan su servislerinde gerek cam şişe folyosu, gerekse plastik şişe kapağı konuğun gözü önünde açılmalıdır.
- Gerek sürahi ile yapılan serviste gerekse şişe ile yapılan serviste sürahi veya şişe bardağa değiştirilmeden bardağın 2/3'ü doldurulmalıdır.



Resim 2.4: Temel ieimiz su

2.2.2. Taze Meyve Suları

Taze meyve suları; portakal, greyfurt, elma, üzüm vb. gibi meyvelerin mekanik veya el sıkacaklarıyla sıkılmasıyla elde edilir. Taze meyve sularının en büyük özelliği, içindeki meyve suyu oranının % 100 olmasıdır. Bilindiği gibi taze meyveler içerdikleri vitamin çeşitliliği ve oranları ile yeterli ve dengeli beslenme açısından son derece önemlidir. Taze meyve suları sıkılmadan önce mutlaka dış kabukları yıkanarak temizlenmelidir. Daha sonra keskin bir bıçak yardımı ile kesim tahtası üzerinde iki eşit parçaya bölünerek kullandığımız makinelerde suyu çıkartılmalıdır. Hazırlanan meyve suları uygun sürahi veya bardaklara konmalıdır. Taze meyve sularının vitamin değerlerinin kaybolmaması için uzun süre bekletilmeden tüketilmesi gerekmektedir.



Resim 2.5: Taze sıkılmış meyve suları

➤ **Meyve suyu servisi**

Taze meyve suları ve konsantre içeceklerin servis sıcaklığı +8 ila +10 C arasındadır. Bu sıcaklığa erişebilmeleri için ağzı kapalı sürahilerde soğutucularda +8 ila +10 C soğutularak servise sunulur. Meyve suyu bardaklarına meyve suyu bardağının büyüklüğüne göre 150 ile 250 cc miktarında taze meyve suyu veya konsantre içecek konmalıdır. Meyve suyu bardakları cam olmalıdır. Cam bardaklar sağlık ve içine konan sıvıların renklerini tam yansıttıkları için daha kullanışlıdır. Üzerine dolley (dantel kâğıt) veya kumaş peçete açılan bir tepsi üzerinde servis yapılır. Pastörize meyve suyu servisinde isteğe uygun meyve suyu uygun bir bardağa doldurulur. Bardak soğutucularda soğutulabilir. İçecek soğuk değil ise, bardağa içecek konduktan sonra içine 2-3 parça buz konmalıdır. Daha sonra bardak üzeri dantel kâğıt veya kumaş peçete örtülmüş bir tepsi üzerine konarak misafirin sağından masaya bırakılır.

2.2.3. Ayran

Türk Standartları Enstitüsü'nün tanımına göre ayran; standarda uygun yoğurt veya inek, koyun, keçi, manda sütlerinin tekniğine uygun olarak işlenmesiyle elde edilen; kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünümü olan bir süt ürünüdür. Ayran içerdiği yağ miktarına göre; Tam yağlı (yağ oranı en az %1,5),Yarım yağlı (yağ oranı %08-%1,4),Yağsız (yağ oranı %08'den az), olmak üzere üç gruba ayrılır. Ayran, yoğurdun iyice çırpılması ve içerisinde su, tuz ve süt ilave edilmesiyle hazırlanır.

➤ **Ayran yapımı**

• **Malzemeler**

- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Süt
- 1,5 su bardağı Su
- ½ tatlı kaşığı Tuz

• **İşlem basamakları**

Önce yoğurt derin bir kaba konur. El mikseri ile çırpılarak üzerine iyice karışmaya kadar azar azar süt (kaynatılmış, soğutulmuş ya da pastörize) eklenir. Soğuk su ve tuz karıştırılır. Süt yerine su daha fazla konabilir.



Resim 2.6: Geleneksel içeceğimiz ayran

➤ **Ayranın Saklanması**

Ayran +10 derecenin altında saklanmalı ve kapalı araçlarda taşınmalıdır. İdeal saklama derecesi + 4 derecedir. Ayranın yapıldığı ve saklandığı yerlerde kötü kokulu maddeler bulundurulmamalıdır. Ayran çevreden herhangi bir bulaşma olmayacak şekilde cam kaplar, sağlığa zararlı olmayan plastik kaplarda saklanmalıdır. Usulüne uygun olarak hazırlanan ayranlar ağzı kapalı bir kap içerisinde 1–2 gün buzdolabında saklanabilir. Hazırlanan ayran çevreden herhangi bir bulaşma olmayacak şekilde cam kaplarda 10 derecenin altında saklanmalıdır. Ayran soğuk servis edilir. Servis için genelde ayaksız bardak veya su bardağı kullanılır. Her servisten önce karıştırılarak bardağa doldurulur. Miktar olarak 30–35 cl veya biraz daha fazla konabilir. Tepsiyle misafir masasına götürülüp sağ taraftan servis edilir. Misafirin arzusuna göre buz katılabilir. Misafir ayranına tuz koymak isteyebilir. Bu yüzden masaya tuzluk konabilir.

2.2.4. Limonata

Limonata, özellikle sıcak yaz günlerinde mineral dengesini sağlaması ve serinlik vermesi açısından tercih edilen bir içecektir. Ayrıca günde en az bir bardak limonata içildiğinde, limonda bulunan potasyum sitrat, böbrek taşı oluşumunu engeller.



Resim 2.7: Hazırlanmış limonata

Limonata yapılacak meyve ve meyve suyu oranı % 6–30 oranında ve kullanılan limon taze olmalıdır. Servis ısısı +8–10 derece arasında olmalı, yapay tat vericiler kullanılmamalı ve şeker miktarı % 8'den aşağı olmamalıdır. Ekşiliğini artırmak için herhangi bir asit, esans, boya ve koruyucu madde kullanılmamalıdır.

Limonatalar, limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından su, şeker ve limon suyu karıştırılarak hazırlanır. Limonata özellikle sıcak yaz günlerinde hararet giderici olarak tercih edilir. Hazmı kolaylaştırarak mideyi rahatlatır.

➤ **Malzemeler:**

- 6 adet limon
- 5 su bardağı kaynar su
- 1 su bardağı toz şeker
- Limon dilimleri

➤ **Hazırlanışı:**

Limonların suyu sıkılır ve kabukları rendelenir. Limon kabuğu rendesi ve 1 su bardağı toz şeker bir sürahiye koyup, üzerine kaynar su boşaltılır ve şeker eriyene kadar karıştırılır. Sürahi yaklaşık 2–2,5 saat kadar soğuması için buzdolabında bekletilir. Daha sonra limon suyu ince bir tülbentten süzülüp, sürahiye boşaltılır. Limon dilimi ile süsleyip soğuk olarak servis yapılır. Biraz daha farklı bir tat istenirse, yarım limon kabuğu ve 15 adet nane yaprağı havanda toz şekerin bir kısmı ile dövülerek ilave edilir. Biraz bekletildikten sonra süzülerek servis edilir.

2.2.5. Soğuk Çikolata

Soğuk çikolata, çikolatanın eritilerek soğuk su veya sütle karıştırılarak hazırlandığı bir içecektir. Soğuk çikolata hazırlarken;

- İçilebilir çikolata, en az %25 kakao tozu içinde kuru maddede en az %20 kakao yağı içeren, kakao tozu ve şeker karışımından oluşmalıdır.
- İyi kalite çikolata mutlaka kakao yağından yapılmalıdır.
- Çikolata, tadını ve kendine özgü aromasını koruması için; güneş ışığından, aşırı sıcaktan, nemden korunmalıdır.
- İçeceğin yapımında kullanılacak süt veya su kesinlikle soğuk olmalıdır.
- Çikolata direkt olarak ateş üzerinde eritilmemeli, benmari yöntemi kullanılmalıdır.
- İçekte kullanılan çikolata kesinlikle taze olmalıdır.



Resim 2.8: Soğuk çikolata

Soğuk çikolata içeceği; hem çikolatanın (kuvertür) eritilmesi ile hazırlanır hem de piyasada satılan toz çikolata, şeker ve çeşitli maddelerin karışımından oluşan ürünlerden hazırlanır. Kahvaltılarda ve diğer zamanlarda tercih edilen bir içecektir.

➤ **Kuvertür (bitter çikolata) ile hazırlanması**

• **Malzemeler:**

- 25-30 g.
- Bitter çikolata
- 1 bardak süt

• **Hazırlanışı:**

- 1 bardak süt ısıtılır.
- Rendelenmiş çikolata bir kaba konarak benmaride eritilir.
- Eriyen çikolataya ısıtılmış süttten biraz konarak karıştırılır.
- Çikolata karışımına kalan süt ilave edilir.
- Sütü çikolata iyice soğutulur ve servise hazırlanır.

➤ **Toz şekerli karışımla hazırlanması**

• **Malzemeler:**

- 20-25 g. Toz karışım
- 1 bardak soğuk süt

• **Hazırlanışı:**

Bir porsiyon için 20-25 g. Toz karışım soğuk süt içine konup karıştırılır. Süsleme olarak bardağın üzerine krem şanti konulabilir. Hazırlanmış olan soğuk çikolata ince uzun bardağa doldurulur. Üzerine istenirse çikolata rendesi ya da krem şanti ilave edilir. Bardak, üzerine dantel kâğıt konmuş tepsiye yerleştirilir. Misafir masasına götürülerek misafirin sağından servis edilir

2.2.6. Milk Shake

Milk Shake, soğuk süt, dondurma, çeşitli meyveler ve şurupların blendırda karıştırılması ile hazırlanan besleyici içkilerdir. Çoğunlukla alkolsüz hazırlanır. Alkollü olarak hazırlananları da vardır. İyi bir Milk Shake hazırlarken;

- Kullanılacak süt çok soğuk olmalıdır.
- Malzemeler makinede yeterli süre karıştırılmalıdır.
- Milk Shake için kullanılacak meyveler mutlaka taze olmalıdır.
- Kullanılacak süt pastörize ya da kaynatılmış olmalıdır.
- Dondurma taze ve katı olmalıdır.



Resim 2.9: Milk Shake

İyi bir Milk Shake hazırlamak için kullanılacak sütün çok soğuk olması ve yeteri kadar blendırda karıştırılması gerekmektedir. Ilık süt hem içkinin yoğunluğunu bozar hem de tadını kötü yönde etkiler. Blendırın çalışma süresi de çok önemlidir. İçecek homojen hale gelip köpürene kadar karıştırılmalıdır. Ortalama 50–60 saniye karıştırılmalıdır. Milk Shake ile Milk mix drinks birbirine karıştırılmamalıdır. Milk Shake dondurma ile yapılır. Milk mix drinks denen muzlu süt, çilekli süt vb. isimlerle anılan içeceklerin hazırlanmasında ise dondurma kullanılmaz.

- **Yummy Milk Shake**
 - **Malzemeler:**
 - 1 paket kakaolu kremalı bisküvi
 - 4 su bardağı süt
 - 3 kaşık şeker
 - 5–6 tane buz
 - 5 kaşık çikolatalı dondurma
 - Kakao
 - **Hazırlanışı:**

Kakaolu kremalı bisküvi, sütü, şekeri, buzları ve 3 kaşık çikolatalı dondurmayı mikserde karıştırıp bardaklara koyulur. Üstlerine kalan dondurmayı ekleyerek en üste, (çok az) kakao serpilir.

➤ **Çikolatalı Milk Shake**

• **Malzemeler:**

- 1 su bardağı soğuk süt
- 3 top vanilyalı dondurma
- 1 yemek kaşığı çikolata şurubu
- Çikolata rendesi

• **Hazırlanışı:**

Yukarıdaki malzemeler önce süt olmak üzere blendera konup bir dakika kadar karıştırılır. Daha sonra bardağa süzülür. Çikolata rendesiyle garnitürleşerek servise hazırlanır.

➤ **Muzlu Milk Shake**

• **Malzemeler:**

- 1 bardak soğuk süt
- 1 top vanilyalı dondurma
- 1 adet küçük muz
- 1 cl. muz likörü (isteğe bağlı)

• **Hazırlanışı:**

Yukarıdaki malzemeler ve muzun 3/2'si (muzlar küçük parçalara doğranarak) blender'da 1 dakikaya yakın karıştırılır. İçecek bardağa boşaltılır. Plastik kürdana sıra ile muz dilimi, kiraz, muz dilimi takılır. Hazırlanan garnitür bardağın üzerine konur.

➤ **Çilekli Milk Shake**

• **Malzemeler:**

- 1 bardak soğuk süt
- 3 top çilekli dondurma
- 3 cl. şeker şurubu
- 5 adet orta boy çilek

• **Hazırlanışı:**

Yukarıdaki malzemeler ve ikiye bölünmüş dört adet çilek blenderda bir dakika kadar karıştırılır. İçecek bardağa boşaltılır. Kalan bir adet çilek bardağın kenarına takılarak garnitürlenir.



Resim 2.10: Çilekli Milk Shake

Dondurma, süt ve çeşitli taze meyveler ile diğer katkı maddelerinin karışımıyla hazırlanan milk shake büyük ayaksız bardağa süzülür. Hazırlanan milk shake'in özelliğine göre meyve dilimleri veya çikolata, antepfıştığı, kakao, kahve gibi maddelerle garnitrlenerek içerisine pipet konur. İçerisine dantel kâğıt konmuş tepsiye yerleştirilir. Misafir masasına götürülerek misafirin sağından servis edilir.

2.2.7. Boza

Mısır, arpa, avdar, yulaf, buğday, karabuğday gibi tahıllar; su, un, şeker, yoğurt ve kuru maya katkısı ile su içinde bekleme, haşlama, buzdolabında bekletme, tekrar pişirme, soğutma gibi işlemlerden geçirilip fermantasyonu (mayalanması) yapılan, vanilya ve tarçın eklenerek hazırlanmış soğuk olarak servis edilen geleneksel ieeğimize **boza** adı verilir. Bir litresinde 1000 kalori bulunan bozanın içinde, A ve B vitaminlerinin dört türü ile (B, B6, B12 gibi) C ve E vitaminleri bulunur. Boza, mayalanma sırasında, gıda maddelerinde çok az bulunan, çok değerli olan laktik asit üretir. Bu yüzden hazmı kolaylaştırıcı etkisi olduğu bilinmektedir. Satın alınan ya da evde yapılan boza da çeşitli özellikler bulunmalıdır:

- Bozadaki alkol oranı %2'yi geçmemelidir.
- Bozanın yapımında doğal maddeler kullanılmalıdır.
- Mayalandırılan boza en az üç gün dinlendirilmelidir.
- Boza koyu kıvamlı, tatlımsı, mayhoş bir içecek türüdür.
- Boza genelde kiş aylarında üretilir ve tüketilir.
- Mayalandırma işleminde genel kurallara uyulmalıdır.
- Boza yapıldıktan sonra fazla bekletilmemelidir.



Resim 2.11: Boza

Türkiye’de genellikle darıdan yapılan boza, başka ülkelerde yapıldığı yerin başlıca ürününe göre mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, karabuğday, Arnavut darısı gibi tahılların unu, bazen de pirinç ve ekmek, nadir olarak kenevir unu da kullanılan tahıllardır. Kepeği alınmış darı unu kazanda kavrulup, yumruk veya tokmakla dövülerek suyla hamur haline getirilip pişirilir. Ardından geniş tepsilere alınarak soğutulur. Elekten geçirilip içine biraz su biraz da şeker ilave edilerek ham boza elde edilir. Bu boza eski bozayla karıştırılıp mayalanmaya bırakılarak serin yerde 3–7 gün dinlendirilir. Üzerinde küçük kabarcıkların oluşmasıyla birlikte boza hazır hale gelir. Ülkesine göre alkol oranı %2–6 arasında değişir. Mayhoş boza günümüzde dut ağacından fiçılarda değil, paslanmaz çelik tanklarda üretilmektedir. Bozanın hazırlanma mevsimi 15 Eylül–15 Mayıs arasındır. Boza, mayalı ve gıda bakterilerinin yaşadığı bir içecek olduğundan koruma şartları çok önemlidir. Hazırlanan boza dışarıda bırakılmamalıdır. Bu karışım hemen buzdolabına konmalı ve 2–3 gün içerisinde tüketilmelidir.



Resim 2.12: Bozanın mermer kaptan hazırlanması

➤ **Boza**

- **Malzemeler:**
 - 2 su bardağı bulgur
 - Su bardağı su
 - 2 su bardağı şeker
- **Hazırlanışı:**

Bulgur bir gece önceden ıslatılır ve kabarmaya bırakılır. Bulgurlar iyice kabardıktan sonra üzerine iki bardak su ilave edilerek, orta ateşte pişirilir. Piştikten sonra tel süzgeçten geçirilerek içine toz şeker konulur. Bu karışım üç gün dinlendirilerek mayalanması sağlanır, karışım yüzeyinde kabarcıklar oluşmasıyla birlikte boza hazır hale gelir. Bardaklara doldurulan bozanın üzerine tarçın serpilir.

➤ **Boza 2. yöntem**

• **Malzemeler**

- 3 su bardağı bulgur
- Kahve fincanı pirinç
- Su bardağı toz şeker

• **Hazırlanışı:**

Bulgurlar akşamdan bol su ile ıslatılır. Ertesi gün bulgurlar ve pirinç iyice ezilinceye kadar pişirilir. Mikser ile çırpılır ve ince süzgeçten geçirilir. Bu karışım hafif ateşe konur. İçine şeker katılır ve eriyinceye kadar karıştırılır. Sonra ateşten alınır. Bir yerde ılınmaya bırakılır. Arada bir karıştırılır. Ilıklaştıktan sonra içine eski boza ya da ılık suyla ezilmiş maya katılır. İyice karıştırılır. Bu karışımın ağzı kapatılarak, 20–25 derecelik bir yerde, ara sıra karıştırılarak 2–3 gün bekletilir. İçinde göz göz hale gelmiş kabarcıklar görülürse olmuş demektir. Daha sonra karışım serin bir yere alınır ve soğumaya bırakılır. Uzun işlemler sonucunda hazırlanan boza su bardağına doldurulur. Üzerine tarçın eklenir. Sarı leblebi üzerine ilave edilir veya yanında sunulur. Üzerinde dantel kâğıt bulunan tepsiye konulur. Misafir masasına götürülerek misafirin sağından soğuk olarak servis edilir.



Resim 2.13: Servise hazır boza

UYGULAMA FAALİYETİ

Yaşadığınız bölgede en çok hazırlanan ve tüketilen soğuk içecekler hakkında bilgi toplayarak, seçtiğiniz birini hazırlayınız ve servisini yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Yaşadığımız bölgede tüketilen soğuk içecekleri araştırınız.	➤ Özel günlerde (düğün, bayram, doğum vb.) ikram edilen soğuk içecekleri çevrenizde ki yetişkinlerden sorarak öğrenebilirsiniz.
➤ Seçtiğiniz içeceğin hazırlanmasında kullanılacak araç ve gereçleri hazırlayınız.	➤ İçeceği hazırlarken kullanacağınız yöntem ve tekniği tespit edebilirsiniz. ➤ Buna göre kullanacağınız araçları hazırlayabilirsiniz. ➤ Kullanılacak araçların temiz ve sağlığa uygun olmasına dikkat edebilirsiniz. ➤ Blenderda karıştırma, mikserde çalkalama, benmaride eritme, ocakta kaynatma ve pişirme, süzme, soğutma, demleme tekniklerinden birini içeceğin özelliğine göre seçebilirsiniz. ➤ Malzemeleri çalışma tezgâhında kullanıma hazır hale getirebilirsiniz. ➤ Kullanılacak gereçlerin temiz, taze ve sağlıklı olmasına dikkat edebilirsiniz.
➤ Soğuk içeceği usulüne uygun olarak hazırlayınız.	➤ Hazırlama öncesi güvenlik önlemlerinizi alabilirsiniz. ➤ Hijyen kurallarına uyabilirsiniz. ➤ Dikkatli ve özenli olabilirsiniz.
➤ Hazırladığınız soğuk içeceğin servisini ediniz.	➤ İçeceğinizin özelliğine uygun yanına bir yiyecek ikramında bulunabilirsiniz. ➤ Uygun bir garnitürle süsleyebilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Taze meyve suyu hazırlamada dikkat edilmesi gereken husus hangisidir?
A) Soğuk olmamalıdır
B) Tatsız olmalıdır
C) Renksiz olmalıdır
D) Hazırlandıktan sonra fazla bekletilmemelidir
2. İyi bir milk shake için hangisi gereklidir?
A) Milk shake için kullanılacak süt çok sıcak olmalıdır
B) Milk shake için kullanılacak süt çok soğuk olmalıdır
C) Uygun cezve kullanılmalıdır
D) En son vanilyası katılmalıdır
3. Aşağıdakilerden hangisi bozaya ait özelliklerden değildir?
A) Hazmı kolaylaştırıcı etkisi olduğu bilinmektedir
B) Laktik asit üretir
C) Koyu kıvamlı, tatlımsı, mayhoş bir içecek türüdür
D) Yaz aylarında daha çok tercih edilir
4. Limonata yapımında aşağıdakilerden hangisi kullanılmaz?
A) Limon kabuğu
B) Su
C) Şeker
D) Yapay tatlandırıcı
5. Soğuk çikolata hazırlarken aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmelidir?
A) Çikolata direkt olarak ateş üzerinde eritilmemeli, benmari yöntemi kullanılmalıdır
B) Kullanılacak süt veya su sıcak olmalıdır
C) Çikolata %10 kakao yağı içermelidir
D) Çikolata çok taze olmamalıdır
6. Boza hazırlanırken hangi besinlerden faydalanılmaz
A) Buğday
B) Arpa
C) Mercimek
D) Pirinç
7. Gıda Kodeksi'ne göre meyve sularının yüzde kaçını meyveden elde edilir?
A) % 40
B) % 60
C) % 20
D) % 100

MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1.aromalı yaprakları suda bekletilince uyarıcı bir etki veren Asya kökenli bir ağaççıktır.
2.artıkça kahvenin içim sertliği artmaktadır.
3. İçecek servisinde tepsi misafir masasına götürülüp.....tarafından servis edilir.
4. Çaydanlıkta demlenen çay porselen çaydanlığa alınmadan önce.....kez karıştırılır.
5. Meyve suyu bardakları.....olmalıdır.
6. Uzun işlemler sonucunda hazırlanan boza.....ile servis edilir.
7. Limonata servisinde bardağın ağzında..... cm kadar boşluk bırakmak gerekir.
8. Boza, ve gıda bakterilerinin yaşadığı bir içecek olduğundan koruma şartları çok önemlidir.
9. İyi bir milk shake hazırlamak için kullanılacak sütün olması ve yeteri kadar.....karıştırılması gerekmektedir.
10. Soğuk çikolata çikolatanın eritilerek veyakarıştırılarak hazırlandığı bir içecektir.
11. Limonata özellikle sıcak yaz günlerinde giderici olarak tercih edilir.
12. Konsantre meyve suyu yapımı 1 ölçekmeyve suyuna 9 ölçek soğuk su karıştırılarak hazırlanır.
13. Soğuk kış günlerinin vazgeçilmez içeceğitir.
14. Kakao,etkilendiği için serin ve kuru bir yerde, ağzı kapalı ve ışık geçirmeyen malzeme ile ambalajlanarak saklanmalıdır.
15. Kahve ağır ateştedakika pişirilmeli, cezve sık sık ateşe sürülüp geri çekilmelidir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1 CEVAP ANAHTARI

1	A
2	C
3	B
4	D
5	B
6	D
7	C

ÖĞRENME FAALİYETİ 2 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	D
4	D
5	A
6	C
7	D

MODÜL DEĞERLENDİRME CEVAP ANAHTARI

1	Çay
2	Kavrulma Süresi
3	Sağ
4	Bir
5	Cam
6	Leblebi
7	2
8	Mayalı
9	Soğuk- Blenderde
10	Soğuk Su- Sütle
11	Hararet
12	Konsantre
13	Salep
14	Nemden
15	15–20

KAYNAKÇA

- BULDUK Sıdıka, Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, **Besin Üretim Teknolojisi**, G.Ü. Mesleki Eğitim Fakültesi Yayın No:15, Ankara, 1995.
- GÜREL Mehmet ve Gürol GÜREL, **Servis ve Bar**, M.E.B. Yayınları, Antalya, 1994
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 2**, M.E. B. Yayınları, İstanbul, 2003.
- Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği
- MEGEP Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Diğer Soğuk İçecekler ve Servisi Modülü,Ankara,2006www.megep.meb.gov.tr
- MEGEP Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çeşitli Sıcak İçeceklerin Servisi Modülü,Ankara,2006www.megep.meb.gov.tr
- MEGEP Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Meyve Suları ve Servisi Modülü,Ankara,2006www.megep.meb.gov.tr
- MEGEP Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Gazlı İçeceklerin Servisi Modülü,Ankara,2006www.megep.meb.gov.tr
- MEGEP Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Kahve Hazırlama ve Servisi Modülü,Ankara,2006www.megep.meb.gov.tr
- MEGEP Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çay Hazırlama ve Servisi Modülü,Ankara,2006www.megep.meb.gov.tr