

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

İÇECEK MAKİNELERİNİ HAZIRLAMA

Ankara, 2018

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR.....	iii
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. SOĞUK İÇECEK MAKİNELERİ.....	3
1.1. Soğuk İçecek Makinelerinin Sınıflandırılması	3
1.1.1. Premix Makinesi.....	3
1.1.2. Posmix Makinesi	5
1.1.3. Kokteyl Otomatı	6
1.1.4. Konsantre Makinesi	7
1.1.5. Blender	8
1.1.6. İçecek Mikseri	9
1.1.7. Katı Meyve Sıkacağı	9
1.1.8. Narenciye Sıkacağı	10
1.1.9. Buzdolapları	12
1.1.10. Buz Makineleri	12
1.1.11. Bardak Soğutma Dolabı	13
1.2. Soğuk İçecek Makinelerinin Günlük Bakımı	13
1.3. Soğuk İçecek Makinelerinin Temizliği	14
1.3.1. Premix Makinesinin Temizliği	14
1.3.2. Posmix Makinesinin Temizliği.....	14
1.3.3. Kokteyl Otomatının Temizliği.....	14
1.3.4. Konsantre Makinesinin Temizliği.....	14
1.3.5. Blender'ın Temizliği.....	14
1.3.6. İçecek Mikserinin Temizliği.....	15
1.3.7. Katı Meyve Sıkacağının Temizliği	15
1.3.8. Narenciye Sıkacağının Temizliği.....	15
1.3.9. Buzdolaplarının Temizliği.....	15
1.3.10. Buz Makinelerinin Temizliği.....	15
1.3.11. Bardak Soğutma Dolabının Temizliği.....	16
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	17
UYGULAMA FAALİYETİ.....	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	20
2. SICAK İÇECEK MAKİNELERİ	21
2.1. Sıcak İçecek Makinelerinin Sınıflandırılması	21
2.1.1. Espresso Makinesi	21
2.1.2. Filtre Kahve Makinesi.....	23
2.1.3. Çay ve Kahve Otomatı	24
2.1.4. Sıcak Çikolata Makinesi.....	26
2.1.5. Sıcak Su Konteyneri	28
2.1.6. Türk Kahvesi Makinesi	29
2.2. Sıcak İçecek Makinelerinin Günlük Bakımı.....	30
2.3. Sıcak İçecek Makinelerinin Temizliği	31
2.3.1. Espresso Makinesinin Temizliği.....	31
2.3.2. Filtre Kahve Makinesinin Temizliği	31
2.3.3. Çay ve Kahve Otomatının Temizliği	31

2.3.4. Sıcak Çikolata Makinesinin Temizliği	32
2.3.5. Sıcak Su Konteyneri	32
2.3.6. Türk Kahvesi Makinelerinin Temizliği	32
UYGULAMA FAALİYETİ.....	33
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	34
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	35
CEVAP ANAHTARLARI	36
KAYNAKÇA	37

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Servis Dahı, Hosteslik Dahı
MODÜLÜN ADI	İçecek Makinelerini Hazırlama
MODÜLÜNSÜRESİ	40/18
MODÜLÜNAMACI	Bireye/öğrenciye içecek makinelerinin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek soğuk içecek makinelerini servise hazır hâle getirebileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek sıcak içecek makinelerini servise hazır hâle getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>Ortam: Servis atölyesi, konaklama işletmelerinin servis bölümleri.</p> <p>Donanım: Premix ve posmix makinesi, blender, bar mikseri, katı meyve sıkacağı, kokteyl otomatı, konsantre makinesi, buzdolabı, buz makinesi, espresso makinesi, filtre kahve makinesi, çay kahve otomatı, sıcak çikolata makinesi, sıcak su konteyneri, Türk kahvesi makinesi.</p>
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Emek yoğunluğunun en fazla olduğu sektörlerden sayılan yiyecek içecek sektöründe, otomasyonun sınırlı olduğunu ve belli sınırlar içinde kalacağını öngörmek yanlış olmayacaktır.

El emeği, özenli çalışma ve kaliteli hizmetin bu sektörde kalite ölçeği olarak kalacağı söylenebilir.

“Alet işler, el övünür.” atasözümüzde de vurgulandığı gibi insanın işinde hünerini gösterebilmesi için belli bir donanıma ihtiyacı vardır. İnsan işinde ne kadar usta olsa da gerekli araçlar olmadan kusursuz iş yapamaz. En basit örnekle yüzlerce ve hatta bazen binlerce misafirin konakladığı bir tesiste sıcak ve soğuk içecek makinelerini kullanmadan misafirleri memnun edecek düzeyde içecek servis etmek olanaksız olacaktır.

Siz bu materyalle servis alanında kullanılan sıcak ve soğuk içecek makinelerini tanıyıp çalışma sistemlerini ve kullanımını öğrenecek ve böylece kalifiye servis elemanı olma yolunda bir aşamayı daha geride bırakmış olacaksınız.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek soğuk içecek makinelerini servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Soğuk içecek makinelerini tanıtan bir sunum hazırlayınız.

1. SOĞUK İÇECEK MAKİNELERİ

Soğuk içecek makineleri premix makinesi, posmix makinesi, kokteyl otomatı, konsantre makinesi, blender, içecek mikseri, katı meyve sıkacağı, narenciye sıkacağı, buzdolapları, buz makineleri ve bardak soğutma dolapları olarak sınıflandırılır.

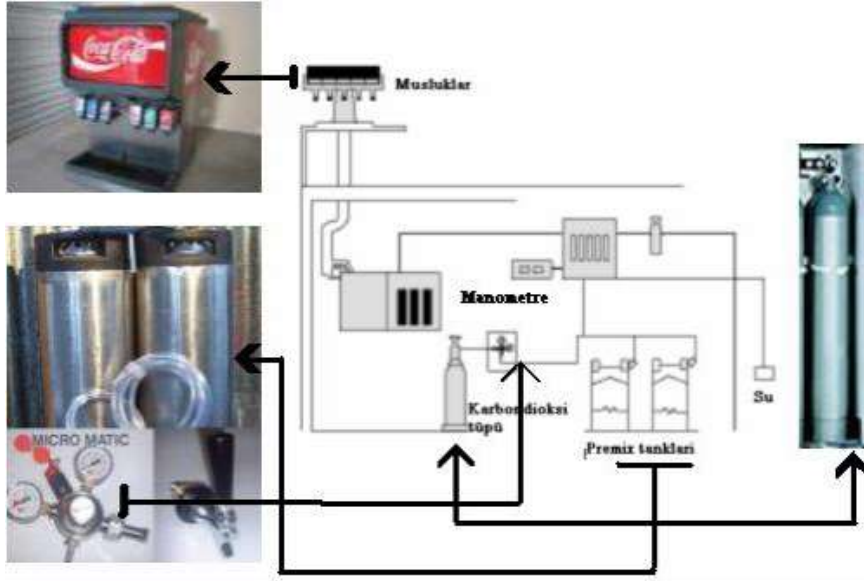
1.1. Soğuk İçecek Makinelerinin Sınıflandırılması

1.1.1. Premix Makinesi

Servise hazır meşrubatı soğutarak tüplerde bulunan karbondioksit gazının basıncıyla musluğundan akıtan makinelere premix makine denir. Bu içecekler, barda bulunan ve devamlı içecek sağlayan sifon-dispenser'den doldurulur.

Premix makinelere bir çeşit veya birkaç çeşit içecek aynı anda bağlanabilir. Her çeşit için ayrı bir manometre olmalıdır çünkü kola, meyveli gazozlardan daha fazla basınç ister. Bu sistemde meşrubat tankları, ayrı ayrı satış noktasında bulunan premix makineye bağlanır. İçecek, tüpte bulunan ve basıncı ayarlanmış karbondioksit gazı yardımıyla soğutucudan geçirilerek doldurma musluğuna getirilir.

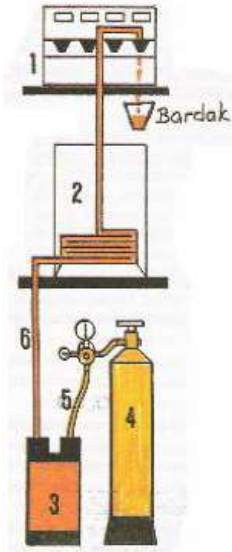
Tankların basıncı, dışarıdaki hava sıcaklığına göre değişir. Musluk açılınca +3 ila +5 derecede soğumuş meşrubat bardağa akar. 330 cl olarak hesaplandığında bir premix tankından 75 bardak meşrubat elde edilir.



Fotoğraf 1.1: Şematik olarak premix makinesi

Premix makinelerinin üniteleri şunlardır:

- Dağıtım musluğu
- Soğutma ünitesi
- Premix tankı
- Karbondioksit gazı tüpü
- Basınç düşürücü ve gaz borusu
- İçecek iletim borusu



Resim 1.1: Şematik olarak premix makinesi

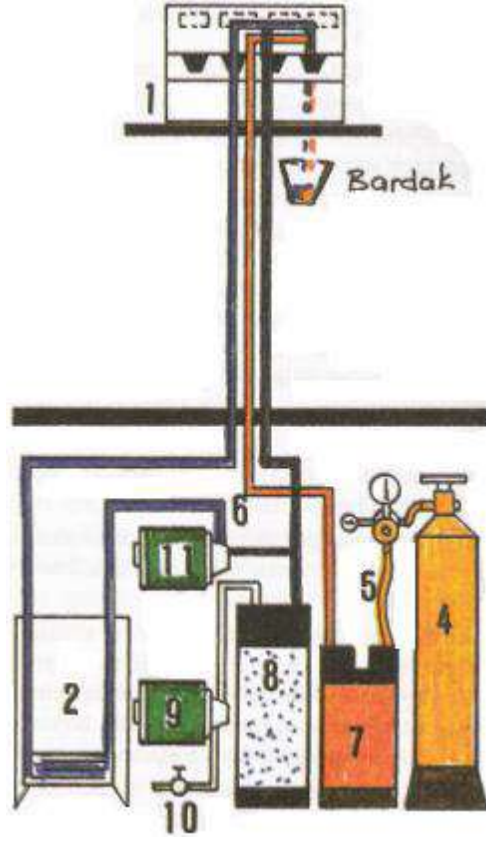
- Premix Tankları ve Karbondioksit Tüpleriyle İlgili Önemli Uyarılar
 - Kola tüpleri gerektiğinde seri bağlanabilir. Diğer meşrubat tüpleri kesinlikle seri bağlanmamalıdır.
 - Tankların depolandığı yerle bağlantı yeri arasında ısı farkı varsa tanklar bağlanmadan bir müddet önce bağlanma yerine getirilmeli ve bekletilmelidir.
 - Tankların ve tüplerin depolama yeri, her türlü kokudan arındırılmış, havadar ve temiz olmalıdır. Bağlantı yerlerinin temizlenmesi için depoda su bulunmalıdır.
 - Premix tanklar için ideal depolama sıcaklığı 6 ile 8 derece arasındadır. Bu imkân yoksa fazla tank bulundurulmamalıdır.
 - Tanklar serin depolarda en fazla dört hafta kalabilir.
 - Karbondioksit tüpleri kesinlikle devrilmemelidir. Devrilirse basınç düşürücü manometre buzlanarak patlamaya neden olur.
 - Makinenin elektrik bağlantısı kontrol edilmelidir.

1.1.2. Posmix Makinesi

Posmix makineleri, premix makinelerine göre daha karmaşık bir yapıya sahiptir. Tankın içinde içime hazır (premix) meşrubat değil, servis edilecek meşrubatın konsantresi (posmix) bulunur. Yoğunlaştırılmış konsantre içecekler kullanıldığından premikslerden farklı olarak sistemde su bağlantılı soda tankı vardır. Bir karbonatör yardımıyla karbondioksitli su (soda) yapar. Musluk açıldığında makine, yeterli miktarda konsantreyi yine aynı musluktan ve aynı anda akan sodayla karıştırarak bardağa boşaltır.

Posmix makinelerinin bağlantısı şu şekilde yapılır:

- Dağıtım musluğu
- Soğutma ünitesi
- Karbondioksit gazı tüpü
- Basınç düşürücü ve gaz borusu
- İçecek iletim borusu
- Postmix konsantre tankı
- Karbonatlı su
- Karbonat pompası
- Su girişi
- Soda pompası



Resim 1.2: Şematik olarak posmix makinesi

Posmix makinelerinin premix makinelerine göre avantajları şunlardır:

- Bir tanktan daha fazla meşrubat alınır, depolama kolaylığı sağlar.
- Sık sık tank değiştirmek gerekmez, işçilikten tasarruf sağlar.
- İstendiğinde yalnız soda alınabilir, diğer içeceklerin hazırlanmasında fayda sağlar.

1.1.3. Kokteyl Otomatı

Genellikle misafir iletişimi ve gösteriye dayanması nedeniyle otomasyonun etkin yer almadığı yiyecek içecek işletmelerinde işletmelerinde günümüzde kullanım alanı sınırlı bir makine olarak kullanılmaktadır. Bir bilgisayar programının desteklediği kokteyl otomatında 200 kadar kokteyl bir tuş dokunmasıyla çalkalama işlemine hazır hâle gelmektedir.

Otomatın üst bölümüne sık kullanılan içecek ve yardımcı gereç şişeleri yerleştirilmektedir. Her içecek için farklı bir borudan, bilgisayara verilen komut doğrultusunda, kesin miktarlarla musluğa gelmektedir. Servis elemanı için yapılması gereken shaker'a buz koyarak musluk sisteminin altına yerleştirmek ve standart reçeteye uygun olarak gelen içeceği çalkalayıp garnitürleyerek misafire servis etmektir.

Çalkalama ve garnitürleme gibi seremoni sayılan, gösteriye dayanan bölümleri engellememesi, her kokteyli kesin miktarları ve içerikleriyle hazırlaması nedeniyle işletmede işleri hızlandıran bir makinedir. Bilgisayar sistemiyle komut edilmesi, maliyet kontrolünü etkin hâle getirmektedir. Misafir açısından özellikle uluslararası kokteyllerde standart sağladığından sürekli sabit kalan bir kaliteyi de garantilemektedir.

Birçok servis elemanı açısından program tuşuna basıp reçeteyi görmek, reçete ezberlemekten daha çok tercih edilen bir yöntemdir. Kokteyl otomatı, personelin iş gücünden tasarruf sağlar ve servisin çok yoğun olduğu saatlerde işlemleri de hızlandırır.



Fotoğraf 1.3: Kokteyl otomatı

1.1.4. Konsantre Makinesi

1.1.4.1. Tanımı

İçine konan konsantre meyve sularını uygun sıcaklıkta soğutan ve istenildiği zaman musluk mekanizması aracılığıyla bardağa soğutulmuş olarak hazır veren makinedir.



Fotoğraf 1.4: Konsantre makinesi

1.1.4.2. Özellikleri

Konsantre makineleri 1, 2, 3, 4 haznelidir ve içine konan sıvıyı +5 ila +10 C' de soğutan özelliğindedir. Aynı zamanda içine konan konsantre meyve sularını karıştırarak daha dengeli soğumasını ve meyve sularının tortulaşmasını engeller.

1.1.4.3. Kullanımı

Konsantre meyve suyu makinelerinin kullanımı çok kolaydır. Bu makineler, elektrikle çalışmaktadır. Makine uygun bir yere dengeli bir şekilde konulduktan sonra haznesine uygun miktarda konsantre meyve suyu (toz veya sıvı) konur ve daha sonra uygun oranda su ilave edilerek üst kapakları kapatılır. Düğmesine basılarak makine çalıştırılır. Makine, haznesindeki sıvıyı karıştırır ve aynı zamanda soğutur.

1.1.4.4. Konsantre Makinesinde Hazırlanan İçeceklerin Servisi

Konsantre makinesinde +8 ila +10° C'de soğutulan konsantre meyve suları meyve suyu bardaklarına makinenin musluğu yardımıyla doldurulur. Üzerine dolley (dantel kâğıt) veya kumaş peçete açılan bir tepsi üzerine konur. Misafir masasına gelince misafirin sağından kuverde yer alan bıçağın ilerisine bırakılır.

1.1.5. Blender

İçinde dönen bıçakları olan, malzemeleri kıyarak sıvıyla birlikte homojen hâle getiren bir alettir. Özellikle milkshake (meyve, dondurma ve süt karışımı) hazırlanmasında çok kullanılır. Bıçaklarını zorlamamak için içine bütün hâlde buz atmamak gerekir. Çalıştırma hızı kademeli olarak artırılabilir. Genellikle içecekleri, elleri kullanmadan karıştıran bir araç olduğu için yoğun servis temposuna çok uygundur.



Fotoğraf 1.5: Blender

1.1.6. İçecek Mikseri

Çok hızlı ve çabuk karıştırılması gereken içecekler ve kar/buzla hazırlanacak içeceklerin karıştırılması için kullanılan bir araçtır. Karıştırma sırasında bardağı yavaş bir şekilde aşığı yukarı hareket ettirmek, ieğin daha iyi karışmasını sağlar.



Fotoğraf 1.6: Bar mikseri

1.1.7. Katı Meyve Sıkacağı

Katı meyve sıkacakları; su oranları az olan elma, armut, havuç, kivi, nar gibi pürelı meyvelerin sularının sıkılması için kullanılan elektrikli meyve suyu sıkacaklarıdır. Birçok özelliği bulunmaktadır. Süzgeçli olması, katı meyvelerin pürelirinin süzülmesinde önemli bir rol oynar.

Katı meyve sıkacakları, meyvelerin özelliklerine göre birkaç değişik devirde ve hızda olmalıdır çünkü bazı meyvelerin yapıları ve su oranları birbirinden farklıdır.

Günümüzde işletmelerde katı meyve suyu sıkacakları yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Bunlar, istenen meyvelerin sularının çıkartılmasında büyük kolaylıklar sağlamaktadır. Pratik kullanımları ve seri olmaları, meyvenin suyunun çıkartılmasında ve vitamin kaybına uğramadan servise sunulmasında büyük kolaylıklar sağlamaktadır.



Fotoğraf 1.7: Katı meyve sıkacağı

1.1.8. Narenciye Sıkacağı

1.1.8.1. El Tipi (Manuel)

El tipi narenciye sıkacakları; suyu kolay çıkartılabilen portakal, mandalina, greyfurt gibi meyvelerin insan gücü yardımıyla çıkartılmasında kullanılan sıkacaklardır.

Oteller ve restoranlar için dizayn edilen el tipi narenciye sıkacakları, paslanmaz çelikten yapılır.

El tipi makineler, yarım daire şeklinde kesilen meyvenin el yardımıyla sağa ve sola çevrilmesi ve suyunun bu yolla çıkartılması esasıyla çalışmaktadır.



Fotoğraf 1.8: El tipi narenciye sıkacakları

Yarım daire şeklinde kesilen meyveler el tipi narenciye sıkacağına haznesine ters olarak konur. Hazne altına bir adet meyve suyu bardağı yerleştirilir ve makinenin kolu el gücüyle aşağıya doğru itilir. Mekanik olarak aşağıya inen hazne tavanı, alt hazne üzerine konan yarım meyvenin üzerine pres uygulayarak meyvedeki suyun hazne altında bulunan meyve suyu bardağına boşalmasını sağlar. Bazı el tipi narenciye sıkacaklarının alt tarafında kendi hazneleri mevcuttur. Buraya dolan meyve suları hazne yerinden çıkartılarak meyve suyu bardağına boşaltılır ve servise gönderilir.



Fotoğraf 1.9: Oteller ve restoranlar için el tipi narenciye sıkacağı

1.1.8.2. Mekanik (Elektrikli)

Mekanik (elektrikli) meyve suyu sıkacakları, suyu kolay çıkartılabilen bol sulu portakal, mandalina, greyfurt gibi meyvelerin sularını çıkartmaya yarayan ve elektrik enerjisi ile çalışan narenciye sıkacaklarıdır. Bir kablo yardımı ile elektriğe bağlı makinenin üst haznesine yarım daire şeklinde doğranmış meyve konunca hazne, elektrik enerjisinin yardımı ile dönerek meyvenin suyunun makinenin alt haznesine dolmasını sağlamaktadır.



Fotoğraf 1.10: Mekanik narenciye sıkacağı

1.1.9. Buzdolapları

1.1.9.1. Meşrubat Dolapları

Bir işletmede içecek hazırlarken en önemli yardımcı gereçlerden biri de soğuk meşrubatlardır.

Bu yüzden ambardan getirilen ve soğutulması gereken konsantre meyve suları, kola, gazoz, tonik, soda vb. içecekler meşrubat dolaplarında soğutulur. Öncelikle ambardan gelen şişelerinin temizlenmesi gerekir.



Fotoğraf 1.11: Meşrubat dolabı

Yeni konacak meşrubat şişeleri arkaya yerleştirilir. Dışarı çıkarılan soğuk şişeler ön tarafa dizilir. Böylece işletme servise açıldığında ilk önce soğuk olanlar kullanılırken diğerleri de soğumuş olur.

Soğutucu dolaplar, soğutulacak içeceklere göre bölümlere ayrılır. Özellikle bu ayrımı yaparken en çok kullanılan çeşitlerin kolay alınması ve sayım kolaylığı göz önünde bulundurulmalıdır. Bu yüzden kolalar, meyve suları, gazozlar, sodalar, tonikler vb. bir sistem dâhilinde dolaba konmalıdır. Örneğin, dolaplar bölümlere ayrılır ve soda şişeleri, dipten başa doğru bir blok hâlinde dizilir sonra diğer meşrubatlar (meyve suları vb.) aynı şekilde yerleştirilir.

1.1.10. Buz Makineleri

Cihaz, küp buz üretimi için tasarlanmıştır. Küp buzun kullanım yerleri çoğunlukla restoranlar, oteller, barlar gibi işletmelerdir.

Şebeke suyuna bağlı küçük küp buz yapmaya yarayan elektrikle çalışan makinelerdir. Buz makinesi, kendinden haznelidir ve makinenin iç ve dış yüzeyi genellikle paslanmaz çelikten üretilmiştir. Şebeke suyunu filtre ederek temiz hâle getirip püskürtme yöntemiyle buz oluşturur. Buz kalıpları, buz haznesine dökülerek 6-8 saat kadar korunur. Günlük üretim kapasiteleri 20 kg ile 3000 kg arasında değişen miktarlarda olabilir. Makine, türüne göre yaklaşık 15-20 dakika aralıklarla buz çıkarır. Çalışmaları tümüyle otomatiktir.



Fotoğraf 1.12: Küp buz makinesi

1.1.11. Bardak Soğutma Dolabı

Bardak soğutma dolapları, daha çok kokteyllerin servisinde kullanılan bardakların soğuk olması için kullanılır çünkü kokteyllerin mümkün olduğunca soğuk servis edilmesi, misafirlerin karışımından daha fazla tat almasını sağlayacaktır. Bardak soğutma dolabı olmadığında servis elemanının mutlaka bardağı frappe yapması gerekecektir. Bu işlem, servis elemanı için zaman kaybı olacaktır. Bardak soğutma dolapları termostatlı yani ısı ayarlı dolaplardır. Temizlenen ve kurulan bardaklar, bir düzen içinde dolaba yerleştirilmelidir. Bardakların cinsine ve boyuna göre dizilmesi, barmenin çalışma sırasında işini kolaylaştıracaktır.

1.2. Soğuk İçecek Makinelerinin Günlük Bakımı

Soğuk içecek makinelerinin sağlıklı ve güvenli çalışması, kullanım sürelerinin uzaması için günlük ve periyodik bakımlarının düzenli yapılması gerekmektedir. Her makineye ait bakım kuralları makinelerin üzerine asılmalı ve bu kurallara uygun olarak personel tarafından kurallarda belirlenen periyotlarda bakımları yapılmalıdır. Makinelere ait teknik bakımlar teknik elemanlar tarafından yapılmalı; aparatların temizliği, makinelerin silinmesi, haznelerinin yıkanması gibi bakımlar ise işletme personeli tarafından günlük olarak yapılmalıdır.

1.3. Soğuk İçecek Makinelerinin Temizliği

Soğuk içecek makinelerinin günlük temizliklerinin yapılması servis personelinin sorumluluğunda olup her makinenin teknik özelliğine ve donanımlarına uygun şekilde temizliğinin yapılması gerekmektedir. Makinenin fişinin prizden çıkarıldığından mutlaka emin olunmalı ve temizliğe sonra başlanmalıdır. Kesici parçaların yıkanmasında elin kesilmemesine dikkat edilmelidir. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri göz önünde bulundurularak makinelerin günlük ve periyodik temizliklerinin yapılması sağlanmalıdır.

1.3.1. Premix Makinesinin Temizliği

Premix tanklarının saklandığı mahzen temiz ve havadar olmalıdır. Tanklar mahzene giriş ve çıkışlarında fazla sallanmamalı, darbelere karşı korunmalıdır. Tanklar bağlanmadan önce ağız kısımları iyice temizlenmeli, gerekiyorsa yıkanmalıdır. Karbondioksit tüpü mutlaka dik durmalı, devrilmelere karşı uygun şekilde koruma altına alınmalı veya sabit bir yere zincirlenmelidir.

1.3.2. Posmix Makinesinin Temizliği

Posmix makinelerinin temizliği de premix makinelerinin temizliğinde olduğu gibi yapılır. Tanklar bağlanmadan önce ağız kısımlarının iyice temizlenmesi önemlidir.

1.3.3. Kokteyl Otomatının Temizliği

Kokteyl makinelerinin temizliği, gerekli güvenlik tedbirlerinin alınmasının ardından (çalışır durumda olmaması, fişinin prizden çekilmesi vb.) nemli bir bezle dış mekanizmanın ve musluk sisteminin silinip kurulanması suretiyle yapılmalıdır.

1.3.4. Konsantre Makinesinin Temizliği

Konsantre makinesinin hazneleri ve muslukları günlük olarak, suyla ve çok iyi şekilde temizlenmelidir. İyi temizlenmeyen makinelerin haznelerine farklı meyve suyu konsantresi bulunduğu zaman tat değişikliği olacak, bu da lezzet kaybına yol açacaktır. Konsantre meyve suları şekerli sıvılar olduğu için iyi yapılmayan temizlikte musluk ağzı ve yollarında birikerek musluktan gelen sıvı oranını azaltmakta veya musluğu tamamen tıkamaktadır.

1.3.5. Blender'ın Temizliği

Blender her kullanımdan sonra temizlenerek kaldırılmalı ve her kullanım öncesi mutlaka temizlik kontrolü yapılmalıdır. Temizliği; hazne ve bıçaklarının yerinden çıkarılıp deterjanlı su ile yıkayıp durulanması, sabit parçalarının nemli bezle silinmesi suretiyle yapılmalıdır. Bıçaklarının yıkanması sırasında herhangi bir kazaya mahal verilmemesi adına çok dikkatli olunmalıdır.

1.3.6. İçecek Mikserinin Temizliği

İçecek mikserinin temizliği, gerekli güvenlik tedbirlerinin alınmasının ardından sabit mekanizmayı nemli bir bezle silerek ve kurulayarak günlük yapılmalıdır. ıkarılabilir parçalar talimatnameye uygun şekilde yerlerinden çıkarılarak yine talimatnamede belirtildiği şekilde temizlenmeli ve yerlerine takılmalıdır.

1.3.7. Katı Meyve Sıkacağının Temizliği

Katı meyve sıkacaklarının kullanılan aparatlarının yıkanabilmesi büyük önem taşımadır nkn arka arkaya sıkılan farklı meyvelerin tatlarının birbirine karışmaması hem lezzet hem de hijyen açısından önemlidir. Gerekli güvenlik tedbirleri alındıktan sonra çıkarılabilir aparatlar talimatnamede belirtildiği şekilde sklerek deterjanlı suyla yıkanmalı, durulanmalı ve iyice kurulandıktan sonra yerlerine takılarak kullanılmalıdır.

1.3.8. Narenciye Sıkacağının Temizliği

Manuel (el tipi) ve mekanik eşitleri bulunan narenciye sıkacaklarının temizliği son derece kolaydır. Her iki tipte de sökülebilir parçalar; her kullanımdan sonra yerlerinden çıkarılıp deterjanlı su ile yıkanır ve bol su ile durulanıp kurulandıktan sonra yerlerine yerleştirilir, kullanılır.

1.3.9. Buzdolaplarının Temizliği

Dolapların iinin periyodik olarak temizlenmesi gerekir. Temizlikten önce dolabın fişi prizden çıkarılmalıdır. Atık su hazneleri dışarı çıkartılıp boşaltılmalıdır. Koruyucu eldiven takarak varsa şişe kırıkları dikkatlice toplanmalıdır. Sonrasında temizlik ilacı, kova ve sünger yardımıyla dolabın içi iyice temizlenmelidir. Aksi takdirde meşrubatların şekerli özelliğinden dolayı dolabın içi yapışkan hâlde olacak ve şişelere de bulaşabilecektir. Bu durum, bize çalışırken gereksiz sıkıntılar yaratabilecek ve bizim işimizi aksatabilecektir.

Temizleme işinden sonra duru suyla dolap tekrar silinmeli ve deterjan artığı kalmadığından emin olunmalıdır.

Dolapların dış yüzeyi de ılık su ve gerekli deterjanlar kullanılarak süngerle temizlenmeli, yine temiz suyla durulanarak kuru bezle silinip tamamlanmalıdır.

1.3.10. Buz Makinelerinin Temizliği

Buz makineleri temizlenmeden önce mutlaka fişin prizden çıkarıldığından emin olunmalıdır. Makine içinde su birikmesi arıza belirtisidir, makinenin fişini çekerek teknik servise haber vermek gerekir. Makine içinde oluşan buzlar bir kürek yardımıyla alınır ve makine tamamen boşaltılır. Makinenin içi nemli bir bezle silinerek temizlenir. Makinenin iini periyodik olarak boşaltıp temizlemek gerekir. Makinenin dışı da nemli bez yardımıyla silinerek temizlenir.

1.3.11. Bardak Soğutma Dolabının Temizliği

Bardak soğutma dolabının temizliği de buzdolaplarının temizliği gibi yapılmaktadır. Dolabın fişi prizden çıkarıldıktan ve içi tamamen boşaltıldıktan sonra, deterjanlı su ve sünger ile temizliği yapılmalı, duru suyla dolap tekrar silinmeli, deterjan artığı kalmadığından emin olunduktan sonra kurularak temizliği tamamlanmalıdır.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Alanınızda çok tecrübeli ve yetkin biri, hatta bir uzman da olsanız insanlarla etkin iletişim kurmakta iyi değilseniz iş başarınız bir yönden eksik kalacaktır. Bilgiyi ve tecrübeyi net ve anlaşılır bir ifadeyle ve nezaketle ifade edebilen, karşısındakiyle olumlu bir diyalog kurabilen kişi iş hayatında her zaman bunu yapamayan birinin önünde olur.

Para kazanmak, iş geliştirmek, iş almak, ürün tanıtmak, çevre genişletmek gibi şeylerle ilgisi olmayan günlük bir konuşmada bile, bize bir şeyler anlatan kişinin güzel bir sohbeti olması dinlemeyi ne kadar keyifli hale getirir, değil mi? Böyle bir insanı sıklıkla görmek, sıklıkla dinlemek isteriz. Ama çevremizdeki herkesin böyle bir anlatma yeteneği yoktur. İyi bir iletişim kurabilen kişiler günlük hayatta bile bu kadar fark ediliyor ve aranıyorsa iş hayatında özellikle dikkat çekmemeleri ve daha başarılı olmamaları mümkün müdür?

Bu özelliğe sahip olan insanların kendi aralarındaki koordinasyonu iyi olacaktır. Bu sebeple gelecekteki hayatımızda başarılı olabilmek için şimdiden kendimizi geliştirmeli ve bu tür olumlu yönlerimizi arttırmalıyız.

İnsanlarla etkili iletişim kurmada örnek olmuş özlü sözlerden örnekler bulup aşağıya yazınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak posmix ve soğuk içecek makinelerinin günlük bakım ve temizliğini yaparak kullanıma hazır hâle getiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Posmix makinelerinin günlük bakımı ve temizliği için ön hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini aldığınızdan emin olmalısınız.➤ İş kıyafetinizi giymelisiniz.➤ Posmix makinesinin fişini çekmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Boşalan posmix gaz tanklarını ve tüplerini/konsantre şurup kutularını dolularıyla değiştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gaz tanklarının ve tüplerin bulunduğu depoya takılacağı yer arasında ısı farkı varsa belirli bir süre takılacak alanda bekletmelisiniz.➤ Takılacak olan gaz tüpünün basınç miktarını kontrol etmelisiniz.➤ Tankların ve tüplerin temiz olmasına dikkat ediniz. Gerekirse temizliğini yapmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Posmix makinelerinin dolu gaz tankının basıncını ayarlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Basınç etkisiyle hortum başlarının fırlamaması ve yaralanmalara sebebiyet verilmemesi için bu başları dikkatli çıkartmalısınız.➤ Basınç saatini kontrol etmelisiniz.➤ İçeceğin türüne göre basınç ayarını yapmalısınız. Basınç miktarını bilmiyorsanız şefinize sormalısınız ya da basınç tablosu varsa tabloya bakmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Posmix makinelerinin akış hızlarını ayarlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Takma işleminden sonra içeride kalan havayı almak için musluğu 2-3 saniye açık bırakmalısınız.➤ Muslukların yanında yer alan ayar vanasını çevirmek suretiyle içeceğin akış hızını ayarlamalısınız.

<ul style="list-style-type: none">➤ Posmix makinelerinin soğutucularının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ İçeceğin sıcaklığını kontrol ederek yeterli soğutma olup olmadığına bakmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Soğuk içecek makinelerinin hortum bağlantılarının güvenliğini kontrol ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bağlantı noktalarına sabun köpüğü sürmek suretiyle bu noktalarda kaçak olup olmadığını kontrol etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Soğuk içecek makinelerinin işlem haznelerini temizleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Temizliğe geçmeden önce makinenin fişini prizden mutlaka çekmelisiniz.➤ İşlem haznelerini bol köpüklü suyla temizleyip iyice ve dikkatli bir şekilde durulamalısınız. Sudan zarar görecekt alanlar varsa pamuklu kuru bezle bu alanı iyice silmelisiniz.➤ Her kullanımdan sonra makinenin işlem haznelerini mutlaka temizlemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Soğuk içecek makinelerinin dış yüzey temizliğini yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Deterjanlı su ve sünger ile makinenin dış yüzeyini temizlemelisiniz.➤ Duru su ile temizliği tamamlamalısınız.➤ Makinayı kurulamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Soğuk içecek makinelerini servise hazır hale getiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Elektrikli soğuk içecek makinelerini mutlaka topraklı prizlere takmalısınız.➤ Makinenin elektrik voltajıyla prizin voltajının uyumlu olduğundan emin olmalısınız.➤ Fişi prize kesinlikle ıslak elle takmamalısınız.➤ Fişi prize takarak makineyi çalıştırmalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Premix makinelerinde basınç sağlamak için aşağıdaki hangi gaz kullanılır?
A) Karbonmonoksit
B) Oksijen
C) Karbondioksit
D) Hidrojen
E) Azot
2. Aşağıdakilerden hangisi postmix makinelerinin premix makinelerine göre avantajlarından biri değildir?
A) Depolama kolaylığı sağlar.
B) İşçilikten tasarruf sağlar.
C) İstenildiğinde sadece soda alınabilir.
D) Premix makinesine göre daha karmaşık bir yapıya sahiptir.
E) Bir tanktan daha fazla meşrubat alınır.
3. Milkshake yapımında aşağıdaki hangi makine kullanılır?
A) Blender
B) Mixing glas
C) Shaker
D) Posmix makinesi
E) E) Premix makinesi
4. Aşağıdaki makinelerden hangisi yoksa servis elemanı “frappe” yapmak zorunda kalır?
A) Buz makinesi
B) Bardak soğutma dolabı
C) Meşrubat dolabı
D) Derin dondurucu
E) Premix makinesi
5. Aşağıdakilerden hangisi soğuk içecek makinelerinden değildir
A) Premix Makinesi
B) Posmix Makinesi
C) Kokteyl Otomatı
D) Konsantre Makinesi
E) Tost Makinesi

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

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek sıcak içecek makinelerini servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Sıcak içecek makinelerini tanıtan bir sunum hazırlayınız.

2. SICAK İÇECEK MAKİNELERİ

Soğuk içecek makineleri espresso makinesi, filtre kahve makinesi, çay ve kahve otomatı, sıcak çikolata makinesi, sıcak su konteyneri, Türk Kahvesi makinesi olarak sınıflandırılır.

2.1. Sıcak İçecek Makinelerinin Sınıflandırılması

2.1.1. Espresso Makinesi

Çağlar içinde Batı'da gelişen kahve alışkanlığı, otel ve restoranları daha çabuk ve etkili kahve yapmaya zorlamıştır.1843 yılında Edward Loysel de Santais tarafından icat edilen ilk espresso makinesi, hidrostatik basınç prensibine göre çalışıyordu. Kuvvetli buhar; sıcak suyu bir valfin içine, oradan da kahvenin üzerine ittirilme prensibiyle çalışıyordu. Yüz yıl sonra İtalyanlar bu makineyi geliştirerek espresso makinesini icat ettiler. Bu makine, buharı tüten süt köpüğü de yapmaktaydı. Bu köpük, espressoyu cappuccinoya çeviriyordu. Bu ismin verilmesinin sebebi, kahvenin köpük renginin Capuchin maymunlarının rengine benzemesidir.

Klasik cappuccino, süt köpüğüyle taçlandırılmış duble espressodur. Bazen de espressonun üzerine çikolata tozları serpiştirilir. Gerçek espresso seven kişi, poşet kullanarak her gün aynı kahveye bağımlı kalmak istemez ve kendi harmanını yapar.

Espresso makinelerinin filtre tutuculu ve poşetlenmiş kahve hazırlayan modelleri vardır. Filtre tutuculu ve poşet modellerde teknik aynıdır. 88-90 °C'deki kaynatılmış su yaklaşık 9 bar basınçla 25-30 saniye kahveye püskürtülür ve kremli köpüklü espresso elde edilir.

2.1.1.1. Espresso Makinesi Türleri

Çalışma mantıkları çerçevesinde espresso makineleri üçe ayrılarak incelenebilir:

➤ Buharlı espresso makineleri

- Buhar ve buhar basıncını kullanarak suyu kahveden geçmeye zorlayan makinelerdir. İlk üretilen espresso makineleri bu prensibe dayanmaktaydı. Günümüzde de özellikle düşük fiyatlı ev modelleri, buharlı espresso makineleridir. Bu tür ev espresso modelleri, sıklıkla espresso ve filtre kahve yapma özelliğini bir arada sunar.



Fotoğraf 2.1: Buharlı espresso makinesi

➤ Pistonlu espresso makineleri

- 1945'te İtalyan Achille Gaggia tarafından icat edilmiş olan bu makinelerde, kullanıcı tarafından itilen bir manivela ile sıcak suya basınç uygulanır ve böylelikle su kahveyle temas eder.



Fotoğraf 2.2: Pistonlu espresso makinesi

➤ **Pompa espresso makineleri**

- Kafe ve restoranlarda sıklıkla tercih edilen daha yeni bir yöntemdir. Temelde pistonlu espresso makineleriyle aynıdır ancak manivelanın elle sıkıştırılması işini burada otomatik bir pompa üstlenir. Bunlara ilave olarak üstlendikleri fonksiyonların otomatik olma durumuna göre de espresso makineleri farklılık gösterebilir.



Fotoğraf 2.3: Pompa espresso makinesi

2.1.2. Filtre Kahve Makinesi

Filtre kahve hazırlamak için piyasada pek çok farklı makine bulunabilir. Bunların arasında tek fincanlık kahve hazırlayan küçük modellerden, aynı anda bir düzine fincan için kahve hazırlayabilecek profesyonel modellere kadar yüzlerce değişik ürün bulunmaktadır. Çok ucuz modeller olduğu gibi binlerce dolarlık profesyonel filtre kahve makineleri de vardır. Filtre kahve makinelerinin hepsinde kahvenin konulacağı bir filtre haznesi ve sonrasında bu filtreden akan kahvenin birikeceği bir hazne olur.



Fotoğraf 2.4: Filtre kahve makinesi

Kahve yapımı

- Makinenin kendi bünyesinde olan su haznesine soğuk su konur.
- Makinenin sabit bir filtresi mevcut değilse filtre kâğıdı huniye yerleştirilir. Kahve, filtreye konur.
- Çalıştırma tuşu açıldığında makine, suyu kendi ideal sıcaklığına ulaştırıp kahvenin bulunduğu huniye aktarır.
- Su haznesinde bulunan dikey işaretler kaç porsiyon kahve hazırlanacağını ve hazırlandığını gösterir.
- Cam haznesinin altında bulunan ısıtıcı tabla, makinenin açık tutulduğu sürece kahvenin sıcak olarak korunmasını sağlar.
- Hazırlanan kahvenin 20 dakika içinde tüketilmesi gerekir.
- Filtre haznesine konan kahve; her pişirme sonrasında yenilenmeli, bir kez kullanılan kahveyle asla ikinci bir pişirme işlemi yapılmamalıdır.

2.1.2.1. Otomatik Filtre Makinesi

Aynı çalışma prensibiyle saatte 500 fincan kahve yapabilen modern makineler de bulunabilmektedir. Bu makinelerin sadece kahve haznesi doldurulup makineler otomatik olarak çalıştırılmaktadır. Makinelerin temizliği de otomatik olarak yapılmaktadır. Makine, su bağlantısından aldığı suyu kaynatıp kahve üzerine akıtmakta; süzülen kahve, alttaki haznede toplanıp musluk vasıtasıyla alınabilmektedir.



Fotoğraf 2.5: Otomatik filtre kahve makinesi

2.1.3. Çay ve Kahve Otomatı

Çay ve kahve otomatları aşağıda detaylı olarak açıklanmıştır.

2.1.3.1. Çeşitleri ve Özellikleri

➤ İşletme tipi çay otomatları

Firmaların ürettiği otomatlar farklı olmakla beraber genellikle iki bölümden oluşur. Su ısıtıcı hazne ve çay filtresinden oluşur. Kaynayan su, çay filtresine geçerek çay demlenir.



Fotoğraf 2.6: İşletme tipi çay otomatları

- 50–100–150–200–300 bardaklık çay demi çıkar.
- Suyu kaynatır, yanmaz, paslanmaz ve içi teflon kaplıdır.
- Rezistanslıdır.
- Suyu ve çayı belli ısıda tutan otomatik termostat özelliği vardır.
- Çay demini ve sıcak su seviyelerini gösteren göstergesi vardır.
- Özel, damlatmayan çelik çay demi ve sıcak su muslukları bulunur.
- Makede su bittiğinde elektrik otomatik olarak devreden kesilir ve sesli alarm sistemiyle kullanıcıyı uyarır.
- Komple 18/10 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

2.1.3.2. Çay Makinelerinin (Otomatların) Kullanımı

İşletme tipi otomatlar, işletmelerde kahvaltı ve kalabalık gruplar için ideal çay yapma araçlarıdır. Ev tipi otomatlar ise evlerde ya da işletmede çay servisi yapılacak kişi sayısına göre çay hazırlanmasında kullanılan makinelerdir. Suyun kısa sürede kaynaması ve çayın en kısa sürede hazırlanması, çayın tazeliğini koruması açısından kullanışlıdır. Otomatların çalışma özelliği ve kapasiteleri birbirinden farklı olabilmektedir. Otomatları kullanmadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okumak gerekir.

2.1.3.3. Otomatlarda Çayın Hazırlanması

Barda otomatlarda çay hazırlığıyla ilgili gerekli ön hazırlık (mise en place) yapılır. Otomatlara (çaymatik) yeteri miktarda su doldurulur, çay haznesine yeteri miktarda çay konur. Konacak çay miktarı belirlenirken genellikle bir fincanlık suya 1 çay kaşığı çay konmalıdır. Çaymatik fişi uygun elektrik sistemi olan bir prize takılır. Otomat; suyun kaynama derecesine ayarlanır, su kaynamaya bırakılır. Haznedeki kaynamış su, otomat sisteminde çay haznesine yeterince suyu alır ve demlenme gerçekleşir. Otomatlarda demlenmiş çay demliklere nazaran daha uzun süre tazeliğini korur.

Çaymatikler otellerde kalabalık gruplar için en ideal çay hazırlama araçlarıdır. Kalabalık kahvaltı grupları, cafe breakler ve toplantılar için uygundur. Çay dışında kahve, çorba, kaynamış su tedariki için kullanılabilir. Otellerde en çok kullanılan çay hazırlama araçlarıdır. Ev tipi otomatlarda çay; su haznesinde önce kaynatılır, kaynatılan su demliğe konur, 10 -15 dakika demlenmeye bırakılır.

2.1.4. Sıcak Çikolata Makinesi

Sıcak çikolata ya da sıcak kakao genellikle rendelenen çikolata ya da kakao pudrası, sıcak süt ya da su ve şeker içeren sıcak içecektir. Aztek ve Maya uygarlıkları kakaoyu sıvı hâlde içerek adına **xocoatel** veya **chocolatl** diyorlardı ve çikolata adı buradan gelmektedir.

Günümüzde sadece kendine özgü makinelerde hazırlandığı gibi birçok işletmede full otomatik kahve veya sıcak içecek makinelerinde de hazırlanmaktadır. Bazı modellerde ise makineye eklenen poşet veya toz şeklindeki kakao sütü karıştırılarak otomatik olarak sıcak çikolata elde edilmektedir.

Çikolata kullanan makineler, espresso makinesi mantığıyla çalışır. Gerçek çikolata parçaları ve taze süt kullanılır. Çikolata parçaları sütün içinde erir ve ortaya çoğunluk tarafından çok sevilen sıcak içecek çıkar.



Fotoğraf 2.7: Sıcak çikolata makinesi

2.1.4.1. Sıcak Çikolata Şelalesi

Sıcak çikolata şelalesi, çikolata fondünün değişik tarzda servis edilmesine yarayan bir araçtır. Makinenin haznesine konan sıcak çikolata içerisine meyve parçaları veya bisküviler batırılarak yenir. Özellikle düğün, doğum günü, firma yemekleri ve kutlamaları, fuarlar gibi çok sayıda davetlinin olduğu toplantılarda tercih edilir. Küçük tipleri, aile toplantıları ve misafir davetlerinde kullanılabilir.

➤ **Makinenin çalışması**

İlk olarak eritilmiş çikolata çelik hazneye doldurulur. Çikolatanın şelaleden dökülür gibi akmasını sağlamak için makinenin merkezinde bir elektrikli motorun tahrikiyle dönen bir yivli ve dişli mil vardır. Bu yivli ve dişli mil döndükçe makine içindeki çikolata, çikolata haznesinden yukarı doğru hareket eder, en üst noktaya ulaştığında artık çikolata yivli milden dışarı çıkar ve yer çekiminin etkisiyle aşağıya doğru akmaya başlar ve muhteşem lezzetli şelale görüntüsü ortaya çıkar. Makine sürekli aynı prensiple çalışır ve çikolata devridaim yapar. Isıtıcı termistör tarafından kontrol edilir ve çikolatanın ısısı sabit tutulur. Kullanımı ve temizliği kolaydır. Kullanılan parçaların bulaşık makinesinde yıkamaya uygun olması gerekir.

Kullanım esnasında dikkat edilmesi gerekli hususlar şunlardır:

- Kurulum esnasında makine tam dengeli yerleştirilmeli ve sıvı makineye eşit dağılmalıdır. Alt kısımdaki ayarlanabilen ayaklarla denge sağlanabilir.
- Silindir motorunu hazne üzerine yerleştirirken de dengeye dikkat edilmelidir.
- Çikolatayı yukarı taşıyan parça tam yerine oturana kadar çevrilir.
- Üst bölüm en son yerleştirilir.
- Hazneye çikolata konmadan önce makine 15-20 dakika ısıtılmalıdır.
- Sinek ve böceklerin rahatsızlık vermemesi için makineyi açık havada kullanmamak gerekir. Ayrıca rüzgâr ve yağmur riski de unutulmamalıdır.
- Makinenin temizliğinde uygun araç ve gereç kullanılmalı, makineye verilebilecek zarar ve tahribat önlenmelidir.

➤ **Kullanılan çikolata türleri**

Çikolata fondüde olduğu gibi tüm çikolata türleri kullanılabilir. Bu konuda herhangi bir sınırlama yoktur. Önemli olan sonuçtan memnun olunacak türlerin seçimidir. Sütlü çikolata, bitter hatta beyaz çikolata türleri de tercih edilebilir. Çikolata seçiminde en önemli ölçek kaliteli kakao türünün ve kakao yağının kullanılması olmalıdır.



Fotoğraf 2.8: Çikolata şelalesi

2.1.5. Sıcak Su Konteyneri

Çay otomatından en büyük farkı, tek musluklu olup sadece sıcak su üretmesidir. Bazı modellerde sıcak su seviye göstergesi bulunur. İçerisindeki suyun bitmesine karşı emniyet terminaliyle donatılmıştır. Su seviyesinin belli bir sınırın altına düşmesiyle elektriği keser ve olası kaza veya yangınları engeller.

Sistemin sıcak suyla teması olmaması nedeniyle zamanla kireç oluşarak bozulması engellenmiş olur.



Fotoğraf 2.9: Sıcak su konteyneri

- 50–300 bardaklık kaynar su sağlar.
- Suyu kaynatır, yanmaz, paslanmaz, içi teflon kaplı ve şok tüp rezistanslıdır.
- Suyu belli ısıda tutan otomatik termostat özelliği vardır.
- Sıcak su seviyesini gösteren göstergesi vardır.
- Çelik, sıcak su musluğu bulunur.
- Makinede su bittiğinde elektrik otomatik olarak devreden kesilir ve sesli alarm sistemi ile kullanıcı uyarılır.
- Komple 18/10 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

2.1.6. Türk Kahvesi Makinesi

Türk kahvesi, cezvelerle yapılabileceği gibi günümüzde makineyle de yapılabilir.

Türk kahvesi makinelerini temel olarak iki gruba ayırabiliriz:

2.1.6.1. Otomatik Cezveler

Bu gruptaki makineler aslında birer elektrikli cezvedir. Normal bakır ya da çelik bir cezveyi ocak ateşinde ısıtmak yerine bu cezvelerde ısıtma işlemi elektrikle yapılır.

Otomatik cezvelerin biraz daha donanımlı (ve doğal olarak biraz daha pahalı) olanları kahve pişerken başında bekleme derdini de ortadan kaldırır. Kahveyi koyulup cezvenin düğmesine basıldığında pişirme işlemi cezve kendisi yapar.



Fotoğraf 2.10: Otomatik cezve

2.1.6.2. Tam Otomatik Makineler

Bu makineler, tam otomatik Türk kahvesi makineleri olup daha komplikedir. Gerekli malzemeleri kahve kabına koyduktan sonra yapmanız gereken tek şey pişirme düğmesine basmaktır.

Kullanımı son derece pratik olan makinelerle yapılan kahveler oldukça lezzetlidir. Makinenin bakımı son derece kolaydır.



Fotoğraf 2.11: Tam otomatik kahve makinesi

2.1.6.3. Kül Kahvesi Makineleri

Kül kahvesi de denilen ve mangalda pişen Türk kahvesi tadında kahve hazırlamak için ısıtılan kum haznesine sahip makinelerdir.

Ancak, kül kahvesi makineleri sadece kumu ısıtmak üzere tasarlanmış olup ısınan kum üzerinde cezveyle klasik yöntemlerle kahve hazırlamak gerekir.



Fotoğraf 2.12: Kül kahvesi makinesi

2.1.6.4. Türk Kahvesi Makinesi

Bağımsız kullanılabilir. Kısa zamanda iki farklı pişirme haznesiyle minimum tek kişilik veya aynı anda maksimum 4 kişilik kahve yapma imkânıyla yaklaşık 2,5 dakikada 4 kişilik kahve hazırlanabilir.

- Aynı anda iki farklı seçenekte kahve yapabilme olanağı (sade ve şekerli gibi) vardır.
- Sade, az, orta ve şekerli kahve seçeneklerini hatırlatma göstergeleri vardır.
- Aydınlatmalı hazne yuvası ve aydınlatmalı kolay su doldurulabilen su deposu vardır.
- Fincana uygun su miktarını belirleme ve otomatik su alımı özelliği sayesinde rahat kullanılır.
- Pişirme durumunu gösteren durum ışıkları, sesli uyarı ve su göstergesi ışığı vardır.
- Fincanları üstte yer alan kısma yerleştirebilirsiniz.

2.2. Sıcak İçecek Makinelerinin Günlük Bakımı

Sıcak içecek makinelerinin sağlıklı ve güvenli çalışması, kullanım sürelerinin uzaması için günlük ve periyodik bakımlarının düzenli yapılması gerekmektedir. Her makineye ait bakım prosedürü makinelerin üzerine asılmalı ve bu prosedüre uygun olarak personel tarafından prosedürde belirlenen periyotlarda bakımları yapılmalıdır. Makinelere ait teknik bakımlar teknik elemanlar tarafından yapılmalı;

Aparatların temizliği, makinelerin silinmesi, haznelerinin yıkanması gibi bakımlar ise işletme personeli tarafından günlük olarak yapılmalıdır.

2.3. Sıcak İçecek Makinelerinin Temizliği

Sıcak içecek makinelerinin günlük temizliklerinin yapılması servis personelinin sorumluluğunda olup her makinenin teknik özelliğine ve donanımlarına uygun Şekilde temizliğinin sağlanması gerekmektedir. Temizliğe başlanırken makinenin fişinin prizden çıkarıldığından mutlaka emin olunmalı. Sonra, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri göz önünde bulundurularak günlük ve periyodik temizliklerinin yapılması sağlanmalıdır.

2.3.1. Espresso Makinesinin Temizliği

Espresso makinesinin temizliği önemlidir. Makine her kapatıldığında yumuşak bir bezle silinmelidir. Filtrenin ve püskürtme kafasının tıkanmamasına dikkat edilmelidir. Buhar ağzının her kullanımdan sonra silinmesi, sütün kuruyarak ciddi problem oluşturmasını engeller.

2.3.2. Filtre Kahve Makinesinin Temizliği

Filtre kahve makinesinin temizliğinde en önemli detay, ne tür filtre kullanıldığıdır. Kğit (Yenilenebilir.), metal (Altın ya da elik olabilir.) ya da plastik (Sabit, yenilenmez.) vb. filtreler kullanılmaktadır. Her bir filtrenin kendine göre avantajları ve dezavantajları olduğu gibi temizlikleri de farklıdır. Kğit filtreler neredeyse bütün kahve parçacıklarını başarıyla szer ancak kahveye tadını veren birtakım maddeleri de filtreleyebilir. Kğit filtreleri, her kullanımdan sonra değiştirmeniz gerekir. Metal ya da plastik filtrelerin temizliği için ilk olarak filtrenizi ekipmanınızdan çıkarıp içindeki posa kahveyi çöpe dkmeniz gerekir. Bu işlemin ardından ufak tanecikleri metal filtrenizden iyice temizlemeniz ve filtrenizi deterjanla yıkamanız gerekir. Üstelik bu işlemi demlemeden hemen sonra yapmazsanız metal filtrenizde kalan yağlar ve mikro taneler bir dahaki demlemede kahvenizin tadını bozabilir.

2.3.3. ay ve Kahve Otomatının Temizliği

ay kahve otomatlarının temizliğinde en önemli sorun kireçtir. Kireç, ay makinesi içerisindeki suyu ısıtan rezistansı kaplarsa rezistansın ürettiği ısıyı suya iletmez. Isının rezistansa zarar vermesine ve rezistans üzerinde patlamalara, yarılmalara sebep olur. Böylelikle rezistansı çalışamaz hale getirebilir. Ayrıca ay makinesinin musluk contalarını deforme ederek damlamalara, sızdırmalara yol açar. Bu tarz sorunları engellemek için düzenli temizlik önemlidir.

Temizlik genel olarak Şu Şekilde yapılmaktadır:

Otomatların su kazanı bölümünü yarıya kadar suyla doldurulur. Bu bölüme ortalama 7-8 litrelik makineler için 4 çorba kaşığı sirke doldurulur. Hazne içindeki su, 45 dk kadar kaynatılır ve musluklardan sirkeli su boşaltılır.

Rezistansın üzeri hafifçe kireç toplamaya başlamadan evvel 2 ila 4 haftada bir bu temizleme işlemi tekrarlanır. Sirke yerine; gıdayla temasa uygun, özel kireç sökücü kimyasallar da kullanılabilir.

2.3.4. Sıcak Çikolata Makinesinin Temizliği

Sıcak çikolata makinesinin temizliği, gerekli güvenlik tedbirlerinin alınmasının ardından günlük yapılmalıdır. Sabit mekanizmayı nemli bir bezle silmek ve kurulamak suretiyle yapılmalıdır. Çıkarılabilir parçalar talimatnameye uygun Şekilde yerlerinden çıkarılarak yine talimatnamede belirtildiği Şekilde yıkanıp temizlenmeli ve yerlerine takılmalıdır.

2.3.5. Sıcak Su Konteyneri

Sıcak su konteynerinin temizliği de çay, kahve otomatının temizliği gibi yapılmaktadır. Dış ünite nemli ve kuru bezle silinir. İç mekanizmanın temizliği çay ve kahve otomatının temizliğinde anlatıldığı Şekilde yapılır.

2.3.6. Türk Kahvesi Makinelerinin Temizliği

Türk Kahvesi makinelerinin temizliği, her 20-30 kullanımdan sonra iç haznesinin üst kısmının hafif nemli bir bezle silinmesi, sensör kısmına bulaŐmış olabilecek kirlerin temizlenmesi, ayrılabilir cezve ünitesi olanların da deterjanlı ve duru su ile yıkanması suretiyle yapılmaktadır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıdaki işlem basamaklarına göre sıcak içecek makinelerini kullanıma hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak içecek makinelerinin su giriş çıkışlarının güvenliğini kontrol ediniz.➤ Sıcak içecek makinelerinin işlem haznelerini temizleyiniz.➤ Sıcak içecek makinelerinin dış yüzey temizliğini yapınız.➤ Elektrikli sıcak içecek makinelerinin fişini takınız.➤ Sıcak içecek makinelerini açınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Su sızıntısı olması hâlinde elektrik çarpmalarına karşı önlem almalı ve makinenin uzun ömürlü olması için su giriş çıkışlarını mutlaka kontrol etmelisiniz.➤ Makinelerin temizliğine başlamadan önce mutlaka makinenin fişini prizden çekmelisiniz.➤ İşlem haznelerini bol köpüklü suyla temizleyip iyice ve dikkatli bir şekilde durulamalısınız. Sudan zarar görecekt alanlar varsa pamuklu kuru bezle makineyi iyice silmelisiniz.➤ Her kullanımdan sonra makinenin işlem haznelerini mutlaka temizlemelisiniz.➤ Elektrikli sıcak içecek makineleri mutlaka topraklı prizlere takılmalıdır.➤ Makinenin elektrik voltajıyla prizin voltajı uyumlu olmalıdır.➤ Fişi ıslak elle prize kesinlikle takmamalısınız.➤ Makinenizin bütün kontrollerini yaptıktan sonra servise hazır olması için servise başlamadan yarım saat önce makinenizi açmalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki makinelerden hangisi espresso makinesi türü değildir?
A) Buharlı espresso makinesi
B) Seri espresso makinesi
C) Pistonlu espresso makinesi
D) Pompalı espresso makinesi
E) Elektrikli espresso makinesi
2. Filtre kahve makinesinde filtre olarak en fazla kullanılan malzeme aşağıdakilerden hangisidir?
A) Kâğıt
B) Metal
C) Cam
D) Plastik
E) Metal cam karışımı
3. Espresso yaparken kullanılan suyun ısısı çay yapımına göre aşağıdaki hangi farklılığı gösterir?
A) Daha yüksek ısıdadır.
B) Daha düşük ısıdadır.
C) Aynıdır.
D) Soğuktur.
E) Ilıktır.
4. Sıcak çikolata şelalesinde aşağıdaki hangi çikolata türleri kullanılabilir?
A) Sütlü çikolata
B) Bitter çikolata
C) Beyaz çikolata
D) Sütlü bitter karışık
E) Hepsi
5. Hangi makineyi açık alanlarda kullanmak daha risklidir?
A) Espresso makinesi
B) Çay makinesi
C) Sıcak çikolata şelalesi
D) Türk kahvesi makinesi
E) Sıcak su konteyneri

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 **Modül Değerlendirme**'ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak içecek makinelerini hazırlayınız.

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri Evet, kazanamadığınız becerileri Hayır kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Soğuk içecek makinelerinin günlük bakım yaptınız mı?		
2. Soğuk içecek makinelerinin temizliğini yaptınız mı?		
3. Soğuk içecek makinelerini servise hazır hale getirdiniz mi?		
4. Sıcak içecek makinelerinin günlük bakım yaptınız mı?		
5. Sıcak içecek makinelerinin temizliğini yaptınız mı?		
6. Sıcak içecek makinelerini servise hazır hale getirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	A
4	D
5	E

ÖĞRENME FAALİYETİ- 2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	A
3	B
4	E
5	C

KAYNAKÇA

- ATKINSON Catherine, Mary BANKS, Cristine FRANCE, MCFADDEN
Cristine The Chocolate And Coffee Bible (Çikolatalı ve Kahveli Tarifler),
İş Bankası Kültür Yayınları, Londra, 2005.
- <http://megep.meb.gov.tr/>
- T.C. TURİZM BAKANLIĞI, **Yiyecek ve İçecek Servisi Öğretmen El Kitabı**,
Ankara, 1993.