

ET VE PİŞİRME TEKNİKLERİ ATÖLYESİ

Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından yürütülen “Et ve Pişirme Teknikleri” atölye kapsamında katılımcılar; 5 saat boyunca hem teorik hem de uygulamalı olarak iyi etin seçilmesi, etin kısımlarını ve porsiyonlanmasını ve pişirme tekniklerini öğreneceklerdir.

EĞİTİM/KURS PROGRAMI HAKKINDA

Programın Adı

Et ve Pişirme Teknikleri

Program Başvuru Tarihleri

03.07.2023-14.07.2023

Atölye Tarihi

22.07.2023

Saat: 12:00-17:00

Program Süresi (Öngörülen Toplam Saat): 5 saat

Program İçin Önerilen Mekân ve Donanım

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi, Tınaztepe Yerleşkesi Adatepe Mahallesi, 205/60 Sokak No:1 Tınaztepe, Buca/İZMİR
(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim Mutfağı)

EĞİTİM HAKKINDA

Şekli

Yüz yüze örgün eğitim

EĞİTİMİN AMACI

- Doğru et seçimi
- Etin kısımları ve porsiyonlaması
- Pişirme teknikleri

EĞİTİMİN İÇERİĞİ

- Bonfile Temizlenmesi ve Porsiyonlanması
- Cafe de Paris Sosu Yapılışı
- Doğru Teknikte Bonfile Pişirme
- Steak Tartar Yapımı
- Kuzu Kol Sarma
- Espagnole Sos yapımı

EĞİTİMCİ HAKKINDA

Adı-Soyadı

Uğur LOKMAN

Unvanı

Öğr. Gör.

Birimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Çalışmakta Olduđu Kurum ve Adresi

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi Tınaztepe Yerleşkesi Adatepe Mahallesi, 205/60

Sokak No:1 Tınaztepe, Buca/İZMİR

İrtibat Telefonu

0232 301 69 17

E-Posta Adresi

ugur.lokman@deu.edu.tr

EĞİTİM KAPSAMINDA KULLANILACAK MALZEMELER

Malzeme	Brüt Malzeme Miktarı
Bonfile (Bütün Temizlenmemiř)	500 gr
Kuzu Kol	500 gr
Tereyađı	200 gr
Biberiye	25 gr
Kekik	25 gr
Taze Kekik	3 dal
Kapari	10 gr
Taze Kiřniř	3 dal
Yemeklik Krema	100 gr
Rokfor Peynir	20 gr
Zeytinyađı	100 ml.
Toz Kri	3 gr
Zerdeçal	3 gr
Dereotu	6 dal
Kimyon	3 gr
Dijon Hardal	30 gr
Taneli Hardal	5 gr
Worcestershire sos	2 ml
Acı sos	2 ml
Sarımsak	5 diř
Melba Tost Ekmek	6 dilim
Patates	1 adet
Frenk Sođanı	2 dal
Sıvıyağ	40 ml
Limon	1 adet
Yemeklik Sođan	2 adet
Kırmızı Sođan	1 adet
Ekmek Kırıntısı (Panko)	100 gr
Maydanoz	6 dal
Kuru Biberiye	5 gr
Karabiber	5 gr
Havuç	1 adet
Kereviz Sapı	60 gr
Un	50 gr
Domates	1 adet

EĞİTİM ÜCRETİ

Bu kurs için malzemeler dâhil belirlenen kiři baři eğitim ücreti: **1500TL**

ÖDEME

Kurs ücretini aşağıdaki IBAN hesabına gönderdikten sonra dekontu ugur.lokman@deu.edu.tr mail adresine iletiniz.

IBAN

Ziraat Bankası İzmir Şubesi

TR05 0001 0015 0606 9887 6813