

# TEMEL MUTFAK EĞİTİMİ KURS İÇERİĞİ

Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından yürütülen “Mutfak Sanatları Temel Eğitimi kapsamında kursiyerler; uygulamalı derslerle birlikte Türk ve Dünya Mutfaklarından tekniklerle, gıdayı hijyen ve sağlık normlarına göre lezzetli bir şekilde işlemeyi öğreneceklerdir. Bu sayede, kendilerini sürekli geliştirmeye ve ilerlemeye açık olacaklardır. Dünya Mutfaklarının yanı sıra, her ürünün Türk Mutfağındaki kullanımını da öğrencilerimize uygulamalı olarak gösterilecektir.

## EĞİTİM/KURS PROGRAMI HAKKINDA

### Programın Adı

Mutfak Sanatları Temel Eğitimi

### Program Başvuru Tarihleri

03.07.2023-14.07.2023

### Program Başlama/Bitiş Tarihleri

17.07.2023-04.08.2023

Saat: 13:00-17:00

### Program Süresi (Öngörülen Toplam Saat): 60 saat

Eğitimler Hafta İçi Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim Mutfağında aşağıda belirtilen tarihlerde yapılacaktır.

### • 17 Temmuz - 4 Ağustos tarihli eğitimin ders programı aşağıdadır;

1.Ders	17 Temmuz 2023 Pazartesi	13.00-17.00
2.Ders	18 Temmuz 2023 Salı	13.00-17.00
3.Ders	19 Temmuz 2023 Çarşamba	13.00-17.00
4.Ders	20 Temmuz 2023 Perşembe	13.00-17.00
5.Ders	21 Temmuz 2023 Cuma	13.00-17.00
6.Ders	24 Temmuz 2023 Pazartesi	13.00-17.00
7.Ders	25 Temmuz 2023 Salı	13.00-17.00
8.Ders	26 Temmuz 2023 Çarşamba	13.00-17.00
9.Ders	27 Temmuz 2023 Perşembe	13.00-17.00
10.Ders	28 Temmuz 2023 Cuma	13.00-17.00
11.Ders	31 Temmuz 2023 Pazartesi	13.00-17.00
12.Ders	01 Ağustos 2023 Salı	13.00-17.00
13.Ders	02 Ağustos 2023 Çarşamba	13.00-17.00
14.Ders	03 Ağustos 2023 Perşembe	13.00-17.00
15.Ders	04 Ağustos 2023 Cuma	13.00-17.00

## **Program İçin nerilen Mekân ve Donanım**

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

Sokak No:1 Tınaztepe, Buca/İZMİR

(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim Mutfağı)

## **EđTİM HAKKINDA**

### **Ŗekli**

Yüz yüze örgün eğitim

- **Eğitim Süresi; 60 saat olup, 15 gün olarak planlanmıŖtır.**
- **Asgari kursiyer sayısı 10, azami kursiyer sayısı 15 dir.**

## **PROGRAMIN İçERİğİ**

- Uluslararası ve Türk Mutfağı hakkında genel bilgilendirme
- Mutfakta uyulması gereken gıda güvenliği kurallarının anlatılması
- n hazırlığın yapılması ve kullanılacak ekipmanların tanıtımı
- Uluslararası doğrama tekniklerinin uygulamalı gösterimi
- Temel PiŖirme Tekniklerinin teorik ve uygulama kısımları
- Temel Sosların YapılıŖı
- Dođru menü planlama ve menü planlamanın nemi
- Tabak seçimi ve bazı sunum rnekleri
- Uluslararası mutfak terimlerinin açıklanması

### **Konu BaŖlıkları**

- Mutfakta Gıda Güvenliđi ve Hijyen
- Mutfak Personeli ve Görevleri
- Mutfakta n Hazırlık (Mise En Place)
- Mutfak Ekipmanları
- Mutfakta Bıçak Kullanımı
- Uluslararası Dođrama Yöntemleri
- PiŖirme Teknikleri
- Temel Soslar
- Besin geleri
- Menü Planlama
- Tabak Tasarımı ve Sunumu
- Uluslararası Mutfak Terimleri

**Kimler Katılabilir?**

Ulusal ve uluslararası mutfakların yapısı, terimleri, sosları, yemekleri, spesifik tabak sunumları hakkında teorik ve pratik donanıma sahip olmak ve uzmanlaşmak isteyen tüm bireyler katılabilir.

**EĞİTİMCİ HAKKINDA****Adı-Soyadı**

Uğur LOKMAN

**Unvanı**

Öğr. Gör.

**Birimi**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

**Çalışmakta Olduğu 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](mailto:ugur.lokman@deu.edu.tr)

## EĞİTİM KAPSAMINDA KULLANILACAK MALZEMELER

<b>Yemek Adı: İç Pilavlı Rosto Tavuk</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Baldo Pirinç	150 gr
Kuru Soğan	2 adet
Kuş Üzümlü	20 gr
Kuru Kayısı	2 adet
Toz Tarçın	2 gr
Karanfil	2 gr
Yenibahar	2 gr
Dereotu	3 dal
Taze Nane	3 dal
Adaçayı	1 dal
Tavuk Çeşni	10 gr
Zerdeçal	5 gr
Karabiber	10 gr
Limon	2 adet
Portakal Suyu	10 ml
Zeytinyağı	70 ml
Bütün tavuk	1 adet
Havuç	100 gr
Kereviz	100 gr
Pırasa	100 gr
Dijon Hardal	20 gr
Taze Kekik	3 dal
Biberiye	3 dal
Kasap Sicim İpi	100 gr

<b>Yemek Adı: Pollo Picatta Milanese</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Tavuk Göğüs	1 adet
Arpacık Soğan	40 gr
Sarımsak	1 diş
Kapari Çiçeği	10 gr
Taze Kekik	2 dal
Limon	½ adet
Un	10 gr
Zeytinyağı	10 ml
Karabiber	5 gr
Elma Sirkesi	30 ml
Tereyağı	15 gr

<b>Yemek Adı: Mornay Soslu Karnabahar Graten</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Buğday unu	30 gr
Tereyağı	60 gr
Süt	500 ml
Muskat	1 gr
Karabiber	5 gr
Emmantel Peynir	15 gr
Toz Parmesan Peynir	2 tatlı kaşığı (8 gr)
Kaşar Peyniri	70 gr
Karnabahar	500 gr
Tuz	5 gr

<b>Yemek Adı: Egg Benedict with English Muffin</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Yumurta	1 adet
Tereyağı	150 gr
Beyaz Biber	2 gr
Limon	¼ adet
Tuz	5 gr
Baby Ispanak	30 gr
Şiniklav (Frenk Soğanı)	2 dal
Domates	½ adet
Mısır Unu	10 gr
Buğday Unu	455 gr
Tuz	7-7.5 gr
Kuru Maya	4.5 gr
Su	300-315 ml
Toz Şeker	19 gr

<b>Yemek Adı: Pomodoro E Basilico Soslu Gnocchi</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Patates	500 gr
Semolina Un	60 gr
Buğday Unu	80 gr
Yumurta Sarısı	2 adet
Muskat	5 gr
Toz Parmesan	2 tatlı kaşığı (8 gr)
Domates	5 adet
Kuru Soğan	1 adet
Sarımsak	2 diş
Zeytinyağı	30 ml
Fesleğen	5 dal
Taze Kekik	2 dal
Toz Şeker	½ tatlı kaşığı şeker
Süzme Yoğurt	2 yemek kaşığı
Soda	200 ml (1 adet)

<b>Yemek Adı: Fish and Chips Tartar Sos ile</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Mezgit	200 gr
Patates	1 adet
Un	90 gr
Kabartma Tozu	½ paket (5 gr)
Sade Soğuk Soda	1 adet
Tuz	5 gr
Karabiber	3 gr
Yumurta	1 adet
Sıvı Yağ	200 ml
Sirke	30 ml
Limon	1 adet
Beyaz Biber	3 gr
Soğan	20 gr
Kapari	20 gr
Kornişon Turşu	20 gr
Maydanoz	10 gr
Dijon Hardal	20 gr

<b>Yemek Adı: Tavuk Cordon Bleu</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Piliç Göğüs	250 gr
Dana Jambon	2 dilim
Emmantel Peynir	1 dilim
Kaşar Peynir	2 dilim
Un	50 gr
Yumurta	1 adet
Panko	80 gr
Sıvı Yağ	300 ml
Tereyağı	50 gr

<b>CEVİCHE VE BİBERLİ LEVREK</b>	
<b>Malzemeler</b>	<b>Birim Miktar</b>
Levrek	2 adet
Limon	1 kilo
Lime	1 kilo
Portakal	1 adet
Frenk soğanı	6 dal
Kırmızı Soğan	1 kilo
Kapya biber	1 kilo
Serrano Chili biberi	500 gr.
Avokado	2 adet
Kişniş	1 demet
Maydanoz	1 demet
Sarımsak	1 baş
Taze Zencefil	1 adet
Üzüm Sirkesi	250 ml.
Yeşil, Olgunlaşmamış Muz	2 adet
Tereyağı	500 gr.
Tatlı Patates	500 gr.
Patates	1 kilo
Yemeklik krema	200 ml.
Muskat	50 gr

<b>Yemek Adı: Somon Gravlax</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Somon	1 kg
Tuz	50 gr
Şeker	50 gr
Dereotu	1 Demet
Limon	1 adet
Lime	1 adet
Kişniş Tohumu	10 gr
Rezene Tohumu	10 gr
Tane Karabiber	20 gr
Portakal	2 adet
Kırmızı Pancar	1 adet

<b>Yemek Adı: Steak Tartare</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Bonfile	300 gr
Kırmızı Soğan	2 adet
Kişniş	3 dal
Kapari	10 gr
Frenk Soğanı	2 dal
Yumurta Sarısı	2 adet
Melba Tost	6 dilim
Taze Kekik	3 dal
Tereyağı	10 gr
Taze Kekik	3 dal
Dijon Hardalı	10 gr
Taneli Hardal	5 gr
Worcestershire sos	2 ml
Acı Sos	2 ml
Zeytinyağı	50 ml

<b>Yemek Adı: Cafe de Paris Soslu Bonfile</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Bonfile (Bütün Temizlenmemiş)	200 gr
Tereyağı	100 gr
Biberiye	25 gr
Kekik	25 gr
Yemeklik Krema	100 gr
Rokfor Peynir	20 gr
Zeytinyağı	50 ml
Toz Köri	3 gr
Zerdeçal	3 gr
Dereotu	6 dal
Kimyon	3 gr
Dijon Hardal	15 gr
Sarımsak	2 diş
Patates	1 adet
Sıvıyağ	40 ml



<b>Yemek Adı: Tavuk Ballantine ve Gallantine</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Bütün Tavuk	2 adet
Ispanak	100 gr
İstiridye Mantarı	150 gr
Kestane Mantarı	50 gr
Blok Mozzarella Peyniri	100 gr
Soğan	30 gr
Kereviz Sapı	15 gr
Sarımsak	1 diş
Yemeklik Krema	20 ml
Beyaz Sirke	20 ml

<b>Yemek Adı: Deniz Mahsülleri Creole</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Jumbo Karides	100 gr
Kalamar	1 adet
Mezgit Fileto	50 gr
Sıvıyağ	10 ml
Arpacık Soğan	1 adet
Sarımsak	1 diş
Domates Sos	2 adet
Lime	1 adet
Meksika Biberi	½ adet
Balık Suyu	100 ml
Köri	5 gr
Maydanoz	2 dal
Taze Kekik	2 dal
Taze Soğan	2 dal
Beyaz Sirke	100 ml
Zeytinyağı	50 ml
Tuz, Karabiber	

<b>Yemek Adı: Fırında Kuzu Kol Sarma</b>	
<b>Malzeme</b>	<b>Brüt Malzeme Miktarı</b>
Kuzu Kol	500 gr
Zeytinyağı	15 ml
Sarımsak	2 diş
Limon	1 adet
Soğan	1 adet
Sarımsak	1 diş
Ekmek Kırıntısı (Panko)	100 gr
Maydanoz	6 dal
Kuru Biberiye	5 gr
Kekik	3 gr
Karabiber	5 gr
Havuç	1 adet
Kereviz Sapı	60 gr
Soğan	1 adet
Un	50 gr
Tereyağı	50 gr
Domates	1 adet
Et Suyu	20 ml
Mire poix	30 gr
Tuz	5 gr
Karabiber	3 gr

## **EĞİTİM ÜCRETİ**

Bu kurs için malzemeler hariç belirlenen kişi başı eğitim ücreti: **3000TL**

*\*Kurs malzemeleri kursiyerler tarafından karşılanacaktır.*

## **ÖDEME**

Kurs ücretini aşağıdaki IBAN hesabına gönderdikten sonra ödeme dekontunu [ugur.lokman@deu.edu.tr](mailto:ugur.lokman@deu.edu.tr) mail adresine iletiniz.

## **IBAN**

Ziraat Bankası İzmir Şubesi

TR05 0001 0015 0606 9887 6813