



Co-funded by
the European Union

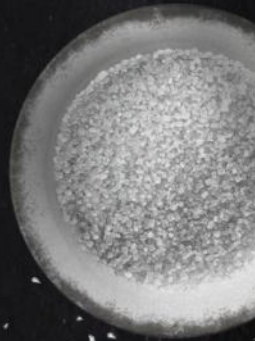


CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Çorbalar

ÜNİTE 6





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

ÜNİTE 6

Çorbalar

Konular

6.1. Çorbalar ve Temel Prensipler





6.1. Çorbalar ve Temel Prensipler

Sıcak ya da soğuk tüketilebilen ve her türlü yiyecek maddesinden (et suyu, sebze suyu, et suyu vb.) üretilebilen yiyeceklerdir. Çorbalar iştah açarlar, günün her saatinde tüketilebilirler ve bazen ana yemek olarak bile tüketilebilirler. Hazırlanam şekli olarak farklılıklar göstermekle birlikte çorba yapılmak istenen sıvı içerisine malzemeler eklenerek beraber kaynatılır. Çorba içindeki malzemeler piştiği zaman doğrudan tüketilebildiği gibi bazen de ezilerek, blender'dan geçirilerek ve içine çeşitli kıvam vericiler eklenerek kullanılabilir.

Berrak Çorbalar: Duru bir görüntüsü olan hatta su gibi görünen fakat besin değeri çok yüksek olan bir çorba çeşididir. Çeşidine göre garnitürü sonradan ilave edilir. Sebze çorbaları, et suyu çorbaları ve konsomeler berrak çorbalara örnek olarak verilebilir.

Kıvamlı Çorbalar: Koyu kıvamlı çorbalar hazırlamak için ezme, püre yapma ve kıvam verici maddeler eklemek gerekebilir. Birçok koyu kıvamlı çorba hazırlanırken pirinç, patates, nişasta ya da yumurta sarısı kıvam verici olarak kullanılabilir. Kremalı çorbalar da koyu kıvamlı çorbalar başlığı altında değerlendirilebilir.

Taneli Çorbalar: Taneli çorbalarda, suyun içine konulan malzemeler taneler halinde görülmektedir. Görünüş olarak genelde berrak veya kıvamlı olabilir. İçerisinde doğranmış sebzeler, taze sebzeler, kuru sebzeler, tahıllar, tahıl ürünleri ve baklagiller bulunur.

Soğuk Çorbalar: Yazın sıcak günlerinde ve özellikle iklim olarak sıcak yerlerde doymak ve serinlemek için tercih edilmektedir. Soğuk çorbalar pişirilmeden hazırlanabildiği gibi pişirildikten sonra soğutarak da hazırlanabilirler.

Çorbaların sunumunda derin kaselerin kullanımı çoğunlukla tercih edilen bir yöntem olmakla birlikte uygulanacak menüye göre bazen fincanlar, cam bardaklar da tercih edilebilmektedir. Sıcak çorbalar için kullanılacak kaselerin sıcak olması, soğuk çorbaların sunumunda ise soğutulmuş kaselerin kullanılması önemlidir. Çorbayı lezzet ve görüntü olarak zenginleştiren garnitürler çorbanın hemen yanında servis edilebileceği gibi servisten çok kısa süre önce üzerine eklenerek de sunulabilirler.

