



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Unlu Mamuller

ÜNİTE 8





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."



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 8

Unlu Mamüller

Konular

- 8.1. Unlu Mamullerin Pişirilmesine Hazırlık
- 8.2. Unlu Mamullerin Hazırlanmasında Dikkat Edilmesi Gereken Unsurlar





8.1. Unlu Mamullerin Pişirilmesine Hazırlık

İnsanlık tarihinin içinde önemli bir yeri olan tahıllar, çeşitli işlemlerden geçerek un haline gelmektedir. Tahıllar arasında buğday en çok kullanılan tahıl olmakla birlikte tahıllarda protein, vitaminler, magnezyum, potasyum vb. önemli mineraller bulunmaktadır. Mutfaklarda sıklıkla kullanılan, doyurucu ve kalori değeri yüksek olan unlu mamullerin kalitesini kullandığı tahılın ve elde edilen unun kalitesi belirlemektedir. Hazırlanacak hamur, unlu mamullerin temel çıktısı olduğu için hamurun malzemesinin ölçülmesi ve tartılması da oldukça önemli bir unsurdur.

Unun içine su veya başka sıvılar eklenerek yoğrulması ile ortaya çıkan hamur; farklı malzemeler eklendiğinde (maya, şeker, süt, baharat, kuru meyveler vb.) ise farklı lezzetlere dönüşmektedir. Hamur işleri mutfak sanatlarının içinde kendine özgü teknikleri olan ayrı bir alan olmakla birlikte “ ekmekçilik, pastacılık, baklavacılık vb.” meslekler olarak karşımıza çıkar.

Hamur çeşitleri temel olarak üç gruba ayrılmaktadır;

- Sulu (cıvık) hamurlar (Akışkan yapısı vardır, kek vb. ürünlerin yapımında kullanılan hamur biçimidir.)
- Yumuşak hamurlar (Ekmek vb. ürünlerin yapımında kullanılan hamur biçimidir.)
- Sert hamurlar (Makarna vb. ürünlerde tercih edilen, içine eklenen su miktarı azaltılmış hamur biçimidir.)

Tahıllar protein ve nişasta içermeleri sebebiyle uygun koşullarda saklanmalıdır özellikle küflenme ve böceklenmeye karşı saklama ve depolama koşullarına çok dikkat edilmelidir.

8.2. Unlu Mamullerin Hazırlamada Dikkat Edilmesi Gereken Unsurlar

- Unlu mamuller; unun çeşidine göre ve gerekirse katkı maddelerinin de ilave edilmesiyle hazırlanan ve pişirilen fırın ürünleridir. Unlu mamul üretiminin büyük bölümünü ekmek üretimi oluşturması sebebiyle, unlu mamul üretim ve satış yerlerinin büyük kısmını da ekmek üretim yerleri oluşturmaktadır.
- Ekmek; un, su, tuz ve mayanın gerekli miktarlarda karıştırılarak yoğrulması ile elde edilen hamurun belirli süre mayalanmasının ardından şekil verilerek pişirilmesiyle üretilmektedir.
- Ekmek yapımı sektöründe özellikle son yıllarda önemli gelişmeler meydana gelmiştir. Modern yöntemlerle ve el değmeden, hijyenik



Co-funded by
the European Union

koşullarda ekmek üretiminin yapıldığı yüksek kapasiteli modern fırınlar sayesinde hijyen koşulları ve üretim miktarı artmıştır.

- Unu depolarken belirli kurallara uymak gerekir. Isı, nem ve ışık en çok dikkat edilmesi gereken unsurlardır. Uygun olmayan depolama koşulları sonucunda rutubet oluşabilir. Un depoları rutubetsiz, temiz ve havadar olmalı, çuvalar düzgün bir şekilde ızgaralar üzerine istiflenmelidir
- Üretimden, katkı maddelerinin oranlarındaki yanlışlardan, fırından, ustalık ve malzemeden kaynaklanan hatalar sonucu kusurlu ekmek üretilebilir. Örneğin; yanlış tipte un, taze un, az tuz kullanımı, yeterli olmayan yoğurma, aşırı fermantasyon, soğuk fırın, fazla pişirme, çok sıcak fırın, kötü hammadde kalitesi, dengesiz üretim formülü, paketlenme öncesi çok fazla soğutma gibi nedenlerle kusurlu ürünler ortaya çıkabilir. Tüm bu unsurlar ekmekte; düşük hacim, aşırı hacim, soluk veya koyu kabuk rengi, kalın kabuk, kabuğun ayrılması, bozuk gözenek yapısı, ekmek iç rengi bozukluğu, iri gözenekler, farklı renklerde tabakalar, ekşilik, zayıf lezzet, kötü koku gibi hatalara neden olur.
- Ekmek hamuru yoğurulmadan önce kullanılacak un elenmelidir. Eleme işlemi; unda bulunabilecek ip, çuval lifi vb. yabancı maddeleri ayırmak ve un zerreciklerini birbirinden ayırmak amacı ile yapılmaktadır.
- Yoğurma işlemi ekmek yapımında önemli bir aşamadır ve un, su, tuz ve mayanın eşit şekilde karışmasını sağlar.
- Yoğurma işleminin tamamlanmasının ardından hamur uygun gramajlarda kesilir ve şekillendirilir. Şekillendirme yapılarak mayanın oluşturduğu gazın çıkması sağlanır.
- Hamura bıçak atılması CO2 gazının üst bölgelere çıkmasına ve kendisine kanalcıklar açarak dışarı çıkmasını sağlar. Pişirme esnasında genişleyen CO2 gazı hamurdan çıkmak için kendine uygun yer arar ve eğer bıçak atma işlemi gerçekleşmemişse hamur yüzeyi yarılar ve çatlaklar oluşur. Ekmeğin dış yüzeyine atılacak bir kesit ile ekmekte oluşabilecek bu yırtılmalar önlenmektedir.
- Ekmek üretiminin son aşaması pişirmedir. Modern fırınlar ekmek hamurunun tepsiler, tavalar veya hareketli bantlar üzerinde sıcaklık ve buhar yardımı ile pişirilmesini sağlar. Ekmeğin ortalama pişirme sıcaklığı 220-245 derece, pişirme süresi ise ekmek büyüklüğüne bağlı olarak 18-20 dakikadır.
- Ekmekten sonra en çok tüketilen unlu mamuller; makarna, bisküvi ve diğer unlu ürünlerdir. Bugün buğdaydan yapılan sanayi ürünleri içerisinde makarna, üretim miktarı ve beslenmedeki önemi bakımından ekmekten sonra gelmektedir.



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