



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Mutfak Temel Teknikleri

ÜNİTE 4





Co-funded by
the European Union



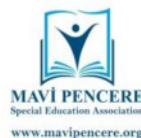
Co-funded by
the European Union

"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 4

Mutfak Temel Teknikleri

Konular

4.1. Mutfak Temel Teknikleri

4.2. Temel Doğrama Teknikleri

4.3. Temel Pişirme Teknikleri

4.4. Porsiyonların Belirlenmesi





4.1. Mutfak Temel Teknikleri

Planlanan menülere uygun biçimde yemeğin üretilmesi için çeşitli ön hazırlık süreçlerine ihtiyaç duyulmaktadır. Üretime uygun olacak biçimde ekipman seçimi, kesme, doğrama ve uygun pişirme yöntemlerinin seçilmesi yiyeceklerin sunuma hazır hale getirilmesinde önemli bir rol oynar. Yenmeye hazır bir ürünün içinde bulunan bileşenler “kesme, soyma, doğrama” gibi pek çok işlemde geçmektedir ve mutfakta çalışırken önceden üzerinde çalışılarak belirlenmiş yöntemleri kullanarak planlı ve sistematik bir çalışma düzeni içinde bulunmak zorunluluktur.

Mutfakta çalışma alanının düzenlenmesine yönelik olan ve pişirmeden önce yapılan tüm hazırlıklara Fransızca “mise en place” denilmektedir. Ön hazırlık anlamına gelen “mise en place” yiyeceklerin vaktinde ve lezzetli bir biçimde üretilmesini sağlar.

Ön hazırlık; yiyecek maddelerinin ölçülüp ayıklanması, yıkanması ve doğrama için uygun kaplara aktarılması sürecini kapsar ve ön hazırlık sürecinde kullanılan bazı temel terimler mutfak çalışanlarının bilmesi gereken uluslararası terimlerdir. Bu terimlerden bazıları şunlardır;

Gastronorm: Mutfaklarda kullanılan, farklı derinliklerde ve boyutlarda kaplardır. Küvet de denilen bu kaplar uluslararası standartlara göre hazırlanmış olup ve ölçüleri endüstriyel mutfak ekipmanları üreticileri tarafından benimsenmiş mutfak kaplarıdır. Bu kaplar mutfaklardaki diğer ekipmanlara da (buzdolapları, fırınlar, taşıma arabaları vb.) kolaylıkla uyum sağlamaktadır.

Doğrama Tahtaları

Uygun doğrama tahtası seçimi “doğrama ve pişirme” aşamalarından önceki aşama olup doğrama tahtalarında kullanılan malzeme farklı malzemelerden oluşabilir. Ancak doğrama tahtalarının bulaşık makinelerinde yıkanabilir olmasına ve dezenfekte edici kimyasal kullanımına uygun olması gereklidir. Bu sebeple ahşap doğrama tahtaları; yıkama, durulama ve sterilizasyon işlemlerine çok uygun olmadıkları için mutfaklarda tercih edilmezler. Diğer bir önemli konu da her bir doğrama tahtasının sadece belirli bir türdeki gıda maddelerinin doğranması için kullanılması durumudur. Sağlığa zarar verecek mikroorganizmaların bulaşmasını önlemek için benimsenen bu yöntemde renk kodları kullanılarak gerekli ayırım yapılmaktadır. Renk kodlarının kullanımı sadece



Co-funded by
the European Union

doğrama tahtalarında değil kullanılacak bıçaklarda da benimsenen bir yöntemdir.

Doğrama Tahtası ve Bıçaklarda Kullanılan Renk Kodları

Beyaz: Süt ve süt ürünleri hazırlığında

Yeşil: Tüm meyve ve sebze hazırlığında

Mavi: Su ürünleri hazırlığında

Sarı: Kanatlı etlerin hazırlığında

Kırmızı: Kırmızı etlerin hazırlığında

Kahverengi: Tüm pişmiş ürünlerin hazırlığında kullanılmaktadır.

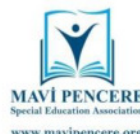
Uygun bıçağın seçilmesi ve doğru yerde, doğru tekniklerle kullanılması oldukça önemlidir. Mutfak çalışanlarının en büyük yardımcısı bıçaklardır. Mutfakta seri, pratik ve sağlık koşullarına uygun çalışabilmek için bıçak kullanmayı, doğrama tekniklerini ve renk kodlarını iyi bilmek gereklidir.

Temel Mutfak Bıçakları

Mutfak çalışanları kaliteli, keskin, doğru boyutlarda ve şekilde bıçaklara ihtiyaç duyarlar. Her bıçağın ayrı bir görevi bulunmakla birlikte bıçakların boyutları, esneklikleri ve kullanacak kişilerin uzmanlığına göre de değişiklik göstermektedir. Mutfaklarda kesme ve doğrama için bıçaklar haricinde çeşitli araç gereçler ve cihazlar kullanılmakla birlikte her aşçının kendine ait bıçakları ve küçük takımları olması gerekmektedir.

Bıçakların Seçimine ve Bakımında Dikkat Edilmesi Gereken Unsurlar Nelerdir?

- Kaliteli (Tercihen tanınmış markalardan) bıçaklar alınmalıdır.
- Keskin, sağlam ve paslanmaya karşı dayanıklı olmalıdır.
- Bıçağın tutuşu kullanan kişinin eline uygun büyüklükte ve ağırlıkta olmalıdır.
- Bıçaklar muhafaza için kutularda veya kılıflarında durmalıdır.
- Bıçaklar bulaşık makinesine konulmamalıdır. Bulaşık makineleri bıçağın ömrünü kısaltmaktadır. Bıçaklar sabunlu su ile yıkandıktan sonra ıslak bırakılmamalı ve kağıt havlu ile kurulmalıdır.
- Bıçakların eğilip körelmelerini önlemek için sert cisimler kesilmemeli, uygun zeminde doğrama yapılmalıdır.



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



Başlangıç düzeyinde olan bir mutfak çalışanı için birkaç çeşit bıçak yeterli olmaktadır. Temel mutfak bıçaklarını şu şekilde sıralamak mümkündür;

- Şef bıçağı
- Sebze bıçağı
- Kasap bıçağı
- Fileto bıçağı
- Satır

Çelik masat: Bıçakların keskinliğini sağlamak ve iyi performans göstermesini sağlamak için kullanılan bıçak setlerinin önemli bir parçasıdır.

4.2. Temel Doğrama Teknikleri

Gerekli hazırlıklar yapıldıktan sonra doğrama işlemine geçilir. Bıçağı doğru ve rahat bir biçimde tutmak hem doğramayı kolaylaştırır hem de güvenli kılar. Güvenli bir doğrama yapabilmek için bıçağın sap kısmının metalle birleştiği yerden başparmak ve işaret parmağı ile kavrayarak tutulmalıdır. Aşçılara kolaylık ve kontrol sağlayan bu tutuş biçiminde dikkat edilmesi gereken diğer bir önemli nokta bıçaktan korunmak için kesilecek malzemeyi tutan parmak uçlarının içe kıvrık olmasıdır. Bu şekilde doğrama yapılırken bıçak parmaklara dayanmalı ve kesim genişliği ayarlanmalıdır. Her malzemenin kesim kalınlığı farklı olacağı için bıçağın elde yapacağı salınım da farklı olacaktır.

Her malzemenin pişme süresi, büyüklüğü, kullanımı ve kullanım amacı farklılık göstereceği için farklı doğrama yöntemleri kullanılmalıdır. Doğrama şekilleri uluslararası standartlarla belirlenmiştir ve doğrama biçimlerine verilen isimler dünyanın her yerinde aynı isimle anılmaktadır.

Jullienne: Çok ince ve düz anlamına gelen bu kesim yöntemi, hemen hemen her türlü sebzeye uygulanabilmektedir. Sebzeler 3-5 cm. arasında değişen uzunluklarda kesildikten sonra, kesilen parçalar uzunlamasına 1,5-3 mm arasında değişen ince dilimler haline getirilir. Julienne doğranmış sebzeler consommé (berrak) çorbalarda, sebze çorbalarında ya da tabak süslemelerinde kullanılabilir.

Brunoise: Jullienne'in küp şeklinde kesilmesiyle oluşur ve 1,50 mm'den daha ufak biçimde malzemeyi kesme ve ince kıyım yapma anlamına gelmektedir. Eğer jullienne doğrama düzgün yapılmadıysa brunoise doğrama da düzgün yapılamaz. Doğranan tüm parçaların aynı büyüklükte olmasına dikkat edilmelidir. Brunoise sebzeler pişmiş veya çiğ olarak



Co-funded by
the European Union

kullanılabildiği gibi consommé çorbalarda, soğuk büfelerde soğuk et yemeklerinin süslemesinde ve balık yemeklerinin süslemesinde kullanılmaktadır. Yemeklerin yapımında ön hazırlık olarak en çok kullanılan doğrama yöntemidir.

Jardinière: Brunoise doğrama şeklinin biraz daha iri doğranmış biçimidir. Bu doğrama biçimi süslemelerde, salatalarda, çeşitli sebze ve et yemeklerinde kullanılır. İngilizce “small dice” olarak da adlandırılmaktadır. Bu doğrama yönteminde her bir parçanın büyüklüğü kullanılacak yemeğe göre değişmekle birlikte 3-6 mm arasında ölçülerde olmalıdır.

Macédoine: Jardinière doğramanın biraz daha iri biçimi olmakla birlikte, ölçüleri 6-9 mm arasındadır. Yedi-sekiz tanesi bir yemek kaşığına sığacak büyüklüktedir. İngilizce “medium dice” olarak adlandırılır. 2 cm’lik küp biçiminde doğranırsa “large dice” olarak adlandırılmaktadır.

Paysanne: Kare şeklinde doğrama yöntemi olup her türlü sebze bu şekilde doğranabilmektedir. 1x1 cm genişliğinde ve 1 mm kalınlığında olan karelerden oluşmaktadır.

Matignon: Paysenne doğrama biçimi rastgele doğrandığında matignon adını almaktadır. Çeşitli yemeklerin ön hazırlığında kullanılmaktadır. Garnitürlerde, sebze yemeklerinde, süzülerek veya ezilerek hazırlanan sebze çorbalarında kullanılmaktadır.

Batonet: Boyutları 6x6 mm ve 5-6 cm uzunluğunda olan, dikdörtgen prizması şeklindeki doğrama biçimidir. Patates, havuç, kereviz bu yöntemle doğranabilmektedir. Çeşitli garnitürlerin hazırlanmasında ve süslemelerde kullanılır.

Vichy: Yuvarlak biçimde doğrama şekli olup doğranan parçalar 3mm kalınlığında olmaktadır. Çeşitli süslemelerde ve garnitür olarak kullanılmaktadır.

Chiffonade: Genellikle yeşil yapraklı sebzeleri kesme yöntemi olup yaprakların üst üste konulduktan sonra sıkı bir rulo yapılarak ince ince kıyıldığı bir kesme tekniğidir.



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



Mire Poix: İri parçalar halinde doğrama ve ayrıca yemeklere lezzet vermek için hazırlanan karışım olarak da bilinen mire poix'da kesilen parçalar küp veya küpe yakın şekilde olmalıdır. Kök sebzelerin, sebzelerin ve etlerin doğranma şeklidir.

Lezzet verici karışım olarak hazırlanan mirepoix'da karışımıza farklı gruplamalar çıkmakla birlikte örnek olarak; soğan, kereviz, kereviz kabukları, pırasa ve defneyaprağından yapılan verilebilir. Bazı et yemeklerinin ve soslarının hazırlanmasında bu temel karışımlara çeşitli baharatlar (kekik, sarımsak, karanfil vb.) eklenmektedir

4.3. Temel Pişirme Teknikleri

Günümüzün değişen teknolojik koşulları pişirme tekniklerinin de gelişmesini sağlamış, yenilikçi ve yaratıcı uygulamaların doğmasını sağlamıştır. Elektrikle çalışan teknolojiye dayalı ekipmanlar yiyeceklerin; üretim, hazırlık, pişirme, soğutma ve tekrar ısıtma süreçlerini de iyileştirmiştir. Böylelikle yiyeceklerin raf ömürleri de uzamıştır. Pişirme İle İlgili Bilinmesi Gerekenler Diğer Kavramlar

Pıhtılaşma: Sıvıların akışkanlığını kaybederek koyulaşmasıdır (Yoğurt, peynir altı suyu içeren ürünlerin kaynatılınca kesilmesi durumu vb.).

Karamelizasyon: Karbonhidrat ve şeker içeren ürünlerin yüksek ısı altında renk değiştirmesi sürecidir (Şekerin tavada ısıtılarak kahverengileştirilmesi).

Her yiyecek maddesinin bünyesinde farklı bileşenler bulundurması sebebiyle (protein, su, karbonhidrat, yağ, madensel maddeler, vitaminler, vb.) ayrı bir pişirme sürecine tabi tutulması gerekmektedir. Besinlerin içeriklerine göre dikkat edilmesi gereken unsurlar şunlardır;

- Su: Katı, sıvı ve buhar haline dönüşebilen su her yiyecek maddesinin içinde farklı oranda bulunmaktadır. Su birçok besin ögesi ve lezzet için taşıyıcı görevi görmektedir. Yiyeceklerin içindeki su kaybolduğunda kururken, vitaminler ve mineraller ise pişirme esnasında suda çözünerek suya karışırlar.
- Mineraller, Vitaminler: Suda eriyen B ve C vitamini gibi bazı vitaminlerin büyük bir kısmının yiyeceklerin pişirilme suyuna geçtiği bilinmektedir. Bu nedenle yiyeceklerin pişirilme sularından yararlanılmalıdır. Suda pişirme yöntemi tercih edilmediği durumlarda buharda pişirme yönteminden faydalanmalı, yiyeceklerin içindeki minerallerin ve vitaminlerin korunması sağlanmalıdır.



- **Proteinler:** Uygun pişirme koşullarında pişen proteinler daha kolay sindirilmekle birlikte, yiyecekleri gereğinden fazla pişirmek protein kaybına neden olmaktadır. Örneğin etler çok yüksek ısıda pişirildiğinde yüzeylerinde yanıklar oluşacak ve bir yandan etin yüzeyindeki protein miktarı bu olumsuz durumdan etkilenirken etin içine doğru da protein kaybı oluşacaktır. Fazla pişirilen yumurtada da benzer bir durum oluşmaktadır, çok pişirme yumurtadaki proteini katılaştırır ve sindirimi zorlaştırır. Kuru baklagillerde de benzer şekilde protein kaybı yaşanmaktadır.
- **Karbonhidratlar:** Pişirmenin karbonhidratlar üzerindeki etkisi proteinlerden daha farklıdır. Karbonhidratların erime ve yumuşama özelliği pişirme ile daha kolay sindirilmesini sağlamaktadır.
- **Yağlar:** Yağlar özel olarak pişirilmezler, yağlar pişirme yöntemleri içinde kullanılırken fazla yüksek ısıya maruz kaldıklarında ise zehirli bileşenler açığa çıkarmaktadırlar, bu nedenle pişirmede kullanılan yağları yakmadan kullanmak gerekmektedir.

Pişirme Yöntemleri

Yemek pişirmenin uzun tarihsel sürecine karşın günümüzde yemek pişirme yöntemlerinin temelinde ilk insanların kullandıkları temel teknikler bulunmaktadır. Temelinde kuru pişirme ve sulu pişirme olarak ayrılan pişirme teknikleri teknolojinin de ilerlemesiyle farklılaşmaktadır.

a. Suda Pişirme

- Ön Haşlama (Blanching)
- Hafif Ateşte Haşlama (Poaching)
- Haşlama (Boiling-Simmering)
- Kısık Ateşte Az Suda Pişirme (Brasing)
- Kendi Suyu İle Pişirme (Stewing)
- Bularda Pişirme (Steaming)

b. Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri

- Izgarada Pişirme (Grilling-Broiling)
- Fırında Kızartma (Roasting)
- Fırında Pişirme (Baking)
- Sote (Sauteing)
- Yağda Kızartma (Frying)

c. Diğer Yöntemler

- Mikrodalga
- Kızılötesi ışınlarla pişirme
- Vakumlayarak pişirme





a. Suda Pişirme Yöntemleri

Diğer pişirme yöntemlerine göre daha kolay bir yöntemdir. Pişirilecek yiyecek miktarı, kullanılacak kap ve su miktarı önemlidir. Yiyecek maddeleri bu pişirme yönteminde yalnızca su ile değil sosların içinde de pişirilmektedir. Yağda kızartma ve kavurma gibi yöntemlere göre daha sağlıklı bir yöntemdir. Pişirme sırasında su kaynama noktasına geldikten sonra ısı hafifletilmelidir. Yiyeceklerin vitamin ve minerallerinin bu suya geçtiği unutmamalı ve ziyan edilmemelidir.

Ön haşlama (Blanching): Bu yöntemde çiğ malzemeler doğrudan kaynar suya kısa bir süre için daldırılıp çıkarılır, suyun ısısının 100 °C civarında olmalıdır. Amaç sebzelerin renginin canlı kalmasını sağlamak, etlerin kanının ve kirliliğinin giderilmesini sağlamaktır. Bu yöntem sebzelerin besleyici kısımlarını korurken aynı zamanda sebzelerin dokularını sağlamlaştırır ve yiyeceklerin istenmeyen acı lezzetlerini yok eder.

Hafif Ateşte Haşlama (Poaching): Isı kontrolü yapılarak bir sıvı içinde 71-82 °C 'de uygulanan pişirme yöntemidir. Bu yöntem, kaynatıldığında yapısı bozulabilecek yiyecekler için kullanılmaktadır. Su miktarı aşırı olmamalıdır. Su, kaynama noktasına ulaştıktan sonra ocağın ısısı düşürülmelidir.

Haşlama (Boiling-Simmering): Malzemeler suyun içinde kaynatılır veya 100°C'de kaynayan suya atılarak pişirilir. Haşlama kaynar suyla yapılacağı gibi soğuk suyla (tencereye soğuk su konulur ve beklenmeden yiyecekler içine atılır) başlayarak da yapılabilir.

Kısık Ateşte Az Suda Pişirme (Brasing): Bu yöntemde pişirilecek malzemeler kısık ateşte kendi suyunu salması sağlanarak veya çok az su ekleyerek pişirilmektedir. Yüksek ısıda daha önceden sote edilerek kavrulmuş yiyeceklerle de az miktarda su veya et suyu eklenerek de pişirme yapılmaktadır. Bu yöntemle aynı zamanda çeşitli soslar ve et suları da hazırlanmaktadır. Bu pişirme yönteminde dikkat edilmesi gereken unsurlar; az su kullanarak pişirmeye başlanması ve yiyeckte hangi tür pişirme suyunun kullanılacağını iyi belirlenmesidir. Çoğunlukla normal su kullanılmakla birlikte et, balık ve tavuk suları da kullanılmaktadır.

Buharda Pişirme (Steaming): Bu yöntemde yiyecekler buhara tutularak pişirilir ve besin değerli ile kendine özgü renklerinin korunması sağlanır. Her geçen yaygınlığı artan bir pişirme yöntemidir ve ticari mutfaklarda



Co-funded by
the European Union

buharda pişirme için özel ekipmanlar bulunmaktadır.

Bain Marie: İçinde sıcak su bulunan bir kabın içerisine başka bir kapı oturtularak narin yapıdaki yiyecekleri pişirmek için kullanılan bir yöntemdir. Yumurtalı ve tereyağlı sosların hazırlanması, çikolatanın eritilmesi için de bu yöntem kullanılır. Yiyecekler içinde sıcak su bulunan kaptan gelen ısıyla pişer ve pıhtılaşır.

b. Kuru Isıda Pişirme

Yiyeceklerin etrafında sıcak hava dolaşımı, kızgın yağda veya az yağlı tavada pişirme yöntemlerinden oluşmaktadır. Izgara ile pişirmede yiyecekler alttan ve üstten aldıkları ısıya pişerler. Fırında pişirme yönteminde ısıнын yönü ve miktarı etler ve hamur işleri için farklılıklar göstermektedir. Yağda pişirmede ise az yağda sote şeklinde veya derin yağda kızartılarak pişirme yapılmaktadır. Mikrodalga ile çoğunlukla donmuş yiyecekler çözündürülür veya yiyecekler kısa sürede ısıtılabilir. Kızılötesi ışınlar ise yiyecekleri pişirmekten çok sıcak tutmaya yarar. Vakumlama (sous vide) tekniğinde ise hazırlanan yiyecek maddeleri porsiyonlar halinde plastik poşetlere konulur, vakumlanır ve kaynar su dolaşımı olan tanklarda hem ısı hem buhar dolaşımı sağlayan fırınlarda düşük ısılarda, pişirilecek malzemenin niteliğine göre değişen sürelerde pişirilir.

Izgarada pişirme (Grilling – Broiling): Izgarada pişirmede ısı kaynağı olarak kömür ateşi, odun gaz veya elektrik kullanılmaktadır ve yiyecekler bu ısı kaynaklarına tutularak pişirilmektedir. Yiyecekler pişirilirken ısı kaynağının üzerine konmak üzere teller, şişler, ısıtmaya uygun paletler, düz döküm demirler kullanılmaktadır. Izgara yapılacak yiyecekler bazen ısı kaynağının altına (broiling) bazen de üstüne (grilling) yerleştirilerek pişirme yapılır. Izgarada pişirmede dikkat edilmesi gereken unsurlar ızgaranın ateşin kaynağına çok yakın olmaması ve harlı ateş kullanılmamasıdır. Bu unsurlara dikkat edilemezse yiyecekler yanacak ama pişmeyecektir.

Fırında Pişirme (Roasting-Baking): Fırınlara; farklı ısı kaynakları kullanarak çalışabilen, içindeki ısıyı koruyan, çeşitli ölçülerde, taşınabilir veya sabit olarak kullanılabilen pişirme araçlarıdır. Bazı fırınlarda fırın ısını gösteren göstergeler bulunmakla birlikte bazı fırınlarda eğer göstergeler bulunmuyorsa fırının verimli şekilde kullanımı deneyimlerle ortaya çıkmaktadır. Bu yöntemde sıcak hava veya buhar fırının içinde dolaşarak



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



Co-funded by
the European Union

yiyecekleri pişirir. Fırın ısısının yiyeceklerin çeşitlerine göre 150 °C ve üzerinde olması ideal bir sıcaklık olarak belirtilebilir.

Sote ve Kavurma (Sauteing): Yiyeceklerin yüksek ısıda ve kısa süreli pişirilmesine dayanan bir yöntemdir. Yiyecekler küçük parçalar haline ayrıldıktan sonra yağsız veya çok az yağ ile önce yüksek daha sonra düşük ısıda kendi suyuyla ve kapakla kapatılmadan pişirilir. Sote ile pişirme yönteminde tavanın çok fazla karıştırılmamalı, tava sallanarak içindekilerin eşit oranda pişmesi sağlanmalıdır. Bu yöntemde tavadaki yağın kızgın olmasının sebebi yiyeceklerin dışında kabuk oluşmasını sağlamak ve yiyeceğin lezzetinin, içindeki suyunun dışarı çıkmasını engellemektir.

Yağda Pişirme: Isıtılmış yağın içinde yiyeceklerin pişirilmesi şeklindeki bu yöntemde en önemli unsur pişirme kabıdır. Kızartma kabı olarak derin saplı tavalar veya tencereler kullanılmalıdır. Bu kaplar paslanmaz çelik, demir, bakır vb. olabilir. Kızartma kabının gerekli derinlikte ve her tarafın eşit oranda ısındığı bir yapısı olmalıdır. Yağda pişirme yönteminde pek çok farklı yağ türü kullanılmaktadır. Zeytinyağında pişen yiyecekler lezzetli olsalar da kızartma yaparken zeytinyağı kullanımı yağın çabuk yanabilen bir yapısı olmasıyla fazla tercih edilmez. Kızartma yağlarının güneş ışığı almayan, serin yerlerde saklanması gerekmektedir.

4.4. Porsiyonların Belirlenmesi

Yiyecek işletmelerinde maliyet oluşumunu açıklayabilmek ve oluşan maliyetin kontrolünü sağlayabilmek için standart reçetelere ve porsiyonların belirlenmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Bir yemeğin kaç kişi için pişirileceğinin belirlenmesi, içine hangi malzemelerin ne kadar miktarda gireceğinin belirlenmesi önemlidir çünkü işletmeler malzeme fiyatlarındaki değişikliklere göre de maliyetle ilgili stratejilerini hazırlamak durumundadır. Porsiyonların standartlaşması maliyetlerin kontrol sürecinin bir parçasıdır.

