

Stajımın Konusu ve Ana Hatları:

Çalışmanın Yapıldığı Tarih: 18/07/2022 - 18/07/2022

Staj İle İlgili Açıklamalar:

Stajımı . . . Otelde yapıyorum. Otel 1200 yatak kapasitelidir. Mutfakta çalışan personel sayısı aşçıbaşı ve yardımcıları 3, sıcak bölümü 10, soğuk bölümü 7, pastane bölümü 7, kasaphane bölümü 7 ve bulaşikhane bölümünde 10 kişi olmakla toplamda 44 kişi çalışmaktadır. Açık büfe konseptli otelde sabah kahvaltıda 15 çeşit sıcak, 15 çeşit poça, ekmek ve börek çeşidi ve diğer 20 çeşit ürün çıkmaktadır. Öğlen 10 çeşit sulu yemek 2 çeşit çorba ve 3 çeşit ızgara olmak üzere 15 çeşit sıcak yemek, soğuk büfede zeytinyağlı, meze ve yeşillikler ile birlikte toplamda 30 çeşit soğuk ürün ve pastane bölümünde 20 çeşit tatlı çıkmaktadır. İlk staj günüm bölümlerin taini ve mutfak düzeninin öğrenilmesi ve tanıtımı ile geçti. Kuru gıda depolarının yeri soğuk hava depolarının yer ve düzeni, otel işleyişi ile alakalı detaylı bilgilendirme yapıldıktan sonra çalışacağımız alan belirlendi. Kısım şefi ve ekip arkadaşları ile tanıştıktan sonra iş düzeni ile alakalı bilgilendirmeler alındı ve hazırlıklara başlandı. Ben sıcak bölümünde çalışmaya başladım. Sebzelerin pişirilmeye hazırlanması yıkama, soyma doğrama işlemleri ile uğraşıyorum. Aynı zamanda öğle ve akşam büfelerinin hazırlanması ve büfelerden sorumlu olarak atandım. Büfenin servise hazır hale getirilmesi ve büfede oluşabilecek kirlenme yemek dökülmesi ve biten ürünlerin yerine yeni ürünlerin getirilmesi görev tanımım arasındadır. Aynı zamanda hazırlık süreci bittikten sonra tezgahların toparlanması temizlenmesi ve ertesi güne hazır bir şekilde bırakılması da yine benim görev ve sorumluluklarım arasındadır. Tezgah düzeni sağlandıktan sonra ertesi gün pişirilecek kuru gıda ürünlerinin ıslatılması ve ertesi gün için yapılması gereken hazırlıkları yapmaktayım. Bugün sıcak bölümünde çıkan ürünler;

Yayla çorbası

Domates çorbası

Bulgur pilavı

Sebzeli pirinç pilavı

Yaz turlüsü

Tavuk sote

Piliç Topkapı

. . .

Vb.

Bugün Öğrendiğim Tarif;

Teknik Yemek Fişi Formatı

Yemek Adı



Reçete NO	Birim	Malzeme	Kesim-Şekil-Ön Hazırlık	Hazırlama Tekniği
Miktar				<ul style="list-style-type: none">✓ Mantar soğuk suda 2-3 defa yıkanır, doğranır.✓ Üzerine kararmaması için limon suyu sıkılır ve üzerine su eklenerek haşlanır.✓ Bir Tencerede un tereyağı ile pembeleşene kadar kavrulur.✓ Mantarlar ilave edilip birlikte kavurma işlemi sürdürülür.✓ Üzerine su ilave edilerek karıştırmaya devam edilir.✓ Baharatlar ve bulyon eklenerek bir taşım kaynatılır.✓ Ara ara karıştırılarak mantarların pişmesi beklenir, sıcak servise sunulur.
500	Gr	Kültür mantarı	Blanch edilir, yarım ay doğranır	
30	Gr	Limon suyu	Mantarların üzerine dökülür	
2	Lt	Su	Mantarlar blanch etmek için	
60	Gr	Tereyağı	Meyane için	
120	Gr	Un	Meyane için	
2	Lt	Su	Soğuk	
20	Gr	Bulyon	Sığır veya tavuk	
+		Tuz		
+		Karabiber		

Eğitici Şef Adı-Soyadı
Resul EROL

GÖREVİ-UNVANI

İMZA

