

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü makarnalardan mantı pişiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.	➤ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almalısınız. ➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz. (önlük-bone vs.) ➤ İş yapmaya istekli olmalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız. ➤ Suyu hazırlayınız. ➤ Suyu kaynatınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız. ➤ Pişireceğiniz mantı miktarına uygun tencere seçmelisiniz. ➤ Tencerenin yarısına kadar su doldurmalısınız. ➤ Tencerenin büyüklüğüne göre ocak seçmelisiniz. ➤ Suya tuz ve sıvı yağ eklemelisiniz.
➤ Haşlayınız. ➤ Yoğurt sosu hazırlayınız. ➤ Domates sosu hazırlayınız.	➤ Kaynayan suya mantıları salmalısınız. ➤ Yapışmamaları için tahta kaşıkla hemen karıştırmalısınız. ➤ Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar kaynatmalısınız. ➤ Pişip pişmediğini kontrol etmelisiniz. ➤ Yoğurda ezilmiş sarımsak, tuz, beyaz biber ilave ediniz. Yoğurdun ılık olması için mantının haşlama suyundan biraz ilave edebilirsiniz. ➤ Domates sos yerine kızdırılmış tereyağına kırmızıbiber serpip karıştırabilirsiniz.
➤ Servise hazırlayınız.	➤ Yemek tabaklarına koyup üzerine ılıklaştırılmış sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş kırmızıbiberli yağ gezdiriniz