

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıda verilen gereçleri kullanarak üzümlü kek hazırlayınız.

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı süt
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Kalıbı yağlamak için 1 çorba kaşığı kadar margarin

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➤ Önlük giyip bone takabilirsiniz. ➤ Kişisel hijyen krallarına uyabilirsiniz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	➤ Kek kalıbını yağlayıp unlayabilirsiniz. ➤ Çelik ya da cam çırpma kabı hazırlayabilirsiniz. ➤ Çırpma teli ya da mikser hazırlayabilirsiniz. ➤ Tahta kaşık hazırlayabilirsiniz
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülere uygun hazırlamaya özen gösterebilirsiniz. ➤ Üzümleri önceden ayıklayıp yıkayarak hazırlayabilirsiniz. ➤ Üzümleri unlarsanız kalıbın dibine çökmeyebilir.
➤ Yumurtaları çırpma kabına kırarak şekerle birlikte koyu yoğurt kıvamında çırpınız.	➤ Yumurtaları tek tek başka bir kaba kırarak tazeliğini kontrol edebilirsiniz.
➤ Süt ve sıvı yağ ekleyip karıştırınız.	➤ Karıştırmada tahta kaşık kullanınız.
➤ Üzümleri ekleyiniz.	➤ Üzümleri bir miktar un ile karıştırınız. Böylece fazla dibe çökmesini önlemiş olursunuz.
➤ Un, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırınız. Yumurtalı karışıma ilave edip karıştırınız.	➤ Unlu karışımı eleyerek eklerseniz homojen bir karışım elde edebilirsiniz.
➤ Kek kalıbını yağlayıp unlayınız.	➤ Kalıbın her köşesinin eşit oranda yağlanmasına dikkat edebilirsiniz. ➤ Az miktarda un kullanınız, kalıbın her tarafına degecek şekilde kalıba hafifçe vurarak unun yayılmasını sağlayınız.

➤ Kek hamurunu kalıba döküp düzgünce yayılmasını sağlayınız.	➤ Hamuru kaşıkla ya da sallayarak düzleştirebilirsiniz.
➤ Fırını 175 dereceye ısıtıp keki fırına koyunuz ve 35- 40 dakika pişmeye bırakınız.	➤ Fırın kapağını çok sık açmayınız.
➤ Kekin pişmişliğini kontrol ederek fırından alınız.	➤ Elinizle bastırarak veya kürdan batırarak kontrol edebilirsiniz. Bastırıldığında sünger gibi tekrar kabarıyorsa ve ya kürdana yapışmıyorsa pişmiş demektir.
➤ Kısa bir süre soğutup kalıptan çıkarınız. 	➤ Kalıptaki yağın donması kekin zor çıkmasına sebep olur. Bu nedenle çok uzun süre kalıpta bekletmeyiniz.
➤ Dilimleyerek servis yapınız.	➤ Servise yakın dilimleyerek kurumaması için önlem alabilirsiniz.
➤ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Aşağıdaki kriterlere göre 1 ölçü pandispanya (kakaosuz), 1 ölçü sade (beyaz krema), ıslatma şurubu, 1 paket krem şanti ve 250 g çilek ve tart jölesi kullanarak istediğiniz şekilde (yuvarlak, kare, dikdörtgen) çilekli pasta yaparak servis için hazırlayınız.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hazırlıklarınızı hijyen kurallarına uygun olarak yaptınız mı?		
2. Çalışma ortamınızı sanitasyon kurallarına uygun hazırladınız mı?		
3. Uygun araçlar hazırladınız mı?		
4. Gereçlerinizi ölçülere uygun olarak hazırladınız mı?		
5. Pandispanya hamurunu tekniğe uygun hazırladınız mı?		
6. Pandispanyayı tekniğe uygun pişirdiniz mi?		