



1. Uygulama

Pide Fırını Pişirmeye Hazır Hâle Getirme

Konu: Pide Fırını Hazırlama

Görev: Aşağıda verilen malzeme ve işlem basamaklarını dikkate alarak pide fırını pişirmeye hazır hâle getiriniz. Yapacağınız çalışma, kontrol listesindeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Yapacağınız çalışma, kontrol listesindeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı işlem basamaklarını takip ederek gerçekleştiriniz.

Süre: 3 ders saati

MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
• 1 paket kibrit • Kav malzemesi olarak gazete kâğıdı • Tam yağlı çam çırası (kalem dilimli) • 16 adet ortalama 70 cm boyunda ve 8-15 cm çaplarında meşe, kayın veya gürgen odunu	▷ Pide fırınının kapısı ve baca dumanı çıkışının açık olduğunu kontrol ediniz. ▷ Kapalı durumdaki havalandırma kapaklarını açınız. ▷ Hava giriş ve çıkış kapakların ateşin yanma işlemi boyunca açık durumda olmasını sağlayınız. ▷ Üç kuru odunu paralel olacak şekilde koyup ateşin tabanını oluşturunuz. • Yakacak olarak sadece kuru, terbiyeli odunlar kullanınız. • Reçineli ahşap, işlenmiş ahşap veya ıslak ahşap kullanmamaya özen gösteriniz. ▷ Taban üzerine üç kat odunu ortası boş kare oluşturacak şekilde üst üste diziniz. ▷ Kare odunların ortasına gevşek buruşturulan gazete kâğıtları, kozalak veya talaş gibi kolay alev alacak kavlari koyunuz. ▷ Kavların üzerine biraz çıra koyunuz. ▷ Üzerine ince ve yumuşak odun parçalarını yerleştiriniz. ▷ En üste üç veya dört ince kütüğü tepe şeklinde yerleştiriniz. ▷ Yığının en alt bölümündeki kavlari ulaşan biraz kâğıt ateşleyici yerleştiriniz. • Pide fırınında ateş yakarken asla benzin, gazyağı, çakmak sıvısı vb. yanıcı maddeler kullanmamaya dikkat ediniz. ▷ Kibrit veya çakmağı dikkatli bir şekilde yakarak alevi, ateşleyicinin üzerine tutunuz. ▷ Kavin ve çıraların tamamen alev almasına izin veriniz. ▷ Çıra iyice yandıktan sonra, üç dört küçük veya orta boy kütük daha ekleyerek ateşin boyutunu yavaşça artırınız. ▷ Fırın kubbesi siyaha dönene kadar bekleyiniz. ▷ Yanan odunun yavaş yavaş beyaza döndüğünü kontrol ediniz. ▷ Ateşe daha fazla odun eklemeye devam ediniz. ▷ Isıyı odaya yaymak için pide fırınının tüm zemininde ateşi büyötmeye devam ediniz. • Ateş çok sıcak olacağından alevi söndürmek için uygun alet ve eldiven kullanınız. • Alevin kontrolden çıkmaması ve aksi durumlarda müdahâle etmek için el altında, dolu ve çalışır bir yangın söndürücü bulundurunuz. ▷ Sıcaklığın artmaya devam etmesine izin veriniz. ▷ Hava ısındıkça kubbenin içinin siyahtan beyaza döndüğünü kontrol ediniz. ▷ Tüm odunların yandığından ve tüm fırın tabanının kaplandığından emin olmak için ateşi hareket ettiriniz. ▷ Bu aşamada fırın sıcaklığının 350-400 °C civarında olduğunu kontrol ediniz. • Fırın kontrolünü yapmak için bir lazer termometre kullanınız. ▷ Fırının duman kontrolünü kapatınız. ▷ Pide pişirim sıcaklığına ulaşan fırında pişirme alanındaki közleri yana ve arkaya toplayınız. • Fırında sadece pide pişirilecekse közleri, fırının arkasına taşıyınız. ▷ Yanmaya devam eden közleri kontrol ediniz. ▷ Yanan alev veya köz varsa duman yapmasını önlemek için kapı havalandırmasını birkaç dk. açık veya aralık bırakınız. ▷ Pideleri pişirmek için fırın içine yerleştiriniz. • Sıcaklığı düşürmek veya alevleri söndürmek için ateşe su dökmemeye özen gösteriniz.