

156822

T.C.
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

TOPLU BESLENME YAPILAN KURUM MÖNÜLERİNDE YER
ALAN YEMEK TARİFELERİNİN STANDARTLAŞTIRILMASI BESİN
DEĞERLERİNİN HESAPLANMASI VE MALİYET ANALİZLERİNİN
YAPILMASI

Uzm. Dyt. Ayhan DAĞ

Hacettepe Üniversitesi
Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yönetmeliğinin
Beslenme ve Diyetetik Programı İçin Öngördüğü
DOKTORA TEZİ
Olarak Hazırlanmıştır

TEZ DANIŞMANI
Prof. Dr. Türkan KUTLUAY MERDOL

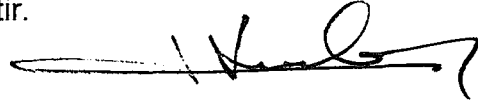
ANKARA

2004

Sağlık Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğüne:

Bu çalışma jürimiz tarafından Beslenme ve Diyetetik Programında Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

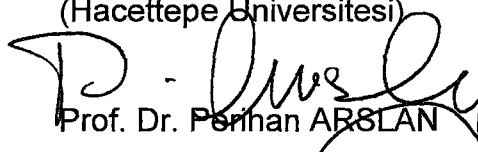
Tez Danışmanı:



Prof. Dr. Türkan KUTLUAY MERDOL

(Hacettepe Üniversitesi)

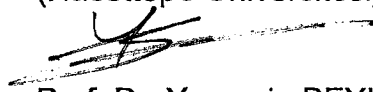
Üye:



Prof. Dr. Perihan ARSLAN

(Hacettepe Üniversitesi)

Üye:



Prof. Dr. Yasemin BEYHAN

(Hacettepe Üniversitesi)

Üye:



Prof. Dr. Fatma SAĞLAM

(Hacettepe Üniversitesi)

Üye:



Prof. Dr. Nevin CİĞERİM

(Başkent Üniversitesi)

ONAY:

Bu tez, Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu'nca belirlenen yukarıdaki jüri üyeleri tarafından uygun görülmüş ve Yönetim Kurulu'nun kararıyla kabul edilmiştir.



Prof. Dr. Hakan ORER

Enstitü Müdürü

TEŞEKKÜR

Yazar, bu çalışmanın gerçekleşmesine katkılarından dolayı aşağıda adı geçen kişi ve kuruluşlara teşekkür eder.

Tez danışmanım değerli hocam Sayın Prof. Dr. Türkan KUTLUAY MERDOL, tez çalışmasının planlanması, yürütülmesi ve yazımında destek olmuştur.

Bilintur Catering Centre Üretim Müdürü Sayın Birsan UYAR, Eurest Bilkent Proje Müdürü Sayın Dyt. Esra ÖMEROĞLU yemeklerin üretimlerinde destek olmuşlardır.

Sayın Prof. Dr. Reha ALPAR verilerin istatistiksel olarak değerlendirilmesinde destek olmuştur.

Sayın Erhan DAĞ tezin yazımında destek olmuştur.

Çalışma arkadaşlarım Sayın Dyt. Burçak YABANLI ve Sayın Zeynep AKDOĞAN verilerin düzenlenmesinde yardımcı olmuşlardır.

Tez izleme komitesi üyesi değerli hocalarım Sayın Prof. Dr. Perihan ARSLAN ve Sayın Prof. Dr. Yasemin BEYHAN'a gösterdikleri destek ve anlayıştan dolayı teşekkür ediyorum.

Tez çalışmasının her aşamasına katkı veren eşim Sayın Uzm. Dyt. Birgül DAĞ'a verdiği destek, anlayış ve sabırdan dolayı teşekkür ediyorum.

ÖZET

Dağ, A., Toplu beslenme yapılan kurum mönülerinde yer alan yemeklerin tarifelerinin standartlaştırılması, besin değerlerinin hesaplanması ve maliyet analizlerinin yapılması, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Programı Doktora Tezi, Ankara, 2004. Bu araştırma Bilkent Üniversitesi kafeteryalarında toplu beslenme yapılan kurumlar için gereksinim duyulan ve standart tarifesi bulunmayan yemek tarifelerinin standartlaştırılması, besin değerlerinin hesaplanması ve maliyet analizlerinin yapılması amacıyla yürütülmüştür. Çalışmada 10 grup (çorbalar, et, tavuk, balık, kurubaklagil, etli sebze yemekleri, zeytinyağlı yemekler, börek hamur işleri, salatalar, tatlılar) altında toplanan ve özellikle ticari işletme mönülerinde yer alan yemeklerden seçilen 75 adet yemek tarifesi puanlama testi kullanılarak 5 değerlendirme kriterine (renk-şekil, lezzet, porsiyon yeterliliği, yapı-kıvam, genel kabul edilebilirlik) göre diyetisyen, öğrenci, üniversite personeli ve aşçıdan oluşan bir panel grubu tarafından değerlendirilmiştir. Bu yemeklerden 59 tanesi birinci, 9 tanesi ikinci, 7 tanesi ise üçüncü üretimleri sonunda standartlaştırılmıştır. Değerlendirme kriterlerinin herhangi birine göre vasat sınıfına giren yemeklerin tespit edilen eksiklikleri dikkate alınarak üretimleri tekrarlanmıştır. Yapılan üretim tekrarlarında yemeklerin puanlarındaki artışlar istatistiksel olarak da önemli bulunmuştur($p<0.05$). Bu çalışmada standartlaştırılan yemekler belirli bir düzen içinde formlara yazılmış, besin değerleri ve maliyetleri hesaplanarak forma eklenmiştir. Tarifede yiyecek maliyeti yanında diğer maliyet unsurlarında (emek, işletme) eklenerek toplam maliyette ayrıca gösterilmiş ve yiyecek maliyetinin toplam maliyet içindeki payı hesaplanmış, ayrıca maliyetlerin satış yüzdesi açısından dağılımları tespit edilmiştir. Buna göre yiyecek maliyeti % 33.3, emek maliyeti % 29.9, işletme maliyeti ise % 26.4 olarak bulunmuştur. Bu çalışmanın sonunda yemek üretiminde standartlaştırılmış tarifelerin kullanımının önemi ortaya çıkmıştır. Bu nedenle de ister ticari, isterse ticari olmayan toplu beslenme kuruluşlarında yemek üretiminde standart tarifelerin kullanılması maliyet analizlerinin yapılması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Standartlaştırılmış tarifeler, maliyet hesabı, yiyecek maliyeti, besin değeri.

ABSTRACT

Dağ, A., Standardizing the recipes found in the menus of institutional food services: calculating their nutritional values and analysing their cost, Hacettepe University Health Sciences Institute PhD Thesis in Nutrition and Dietetics, Ankara, 2004. This research was carried out at Bilkent University cafeterias to standardize the food recipes which are key elements for mass catering institutions and are not yet available for specific needs, to calculate their nutritional values and to create a model for cost analysis. Throughout the study, 75 food recipes classified under 10 categories (soups, meat, poultry, fish, legumes, vegetables with olive oil, pastries, salads, desserts) which are especially used by commercial catering institutions were standardized. Fifty nine of these were standardized following their initial production; 9 after their second and 7 after their third production. The standardization was achieved through the evaluation of the 75 recipes using a 5 points scale based on 5 criterias by a panel composed of dietitians, students, university staff and cooks. The recipes which were perceived to be average and/or below were produced again considering their shortcomings until the desired points were achieved. The increase in the points of these recipes were found to be statistically significant ($p < 0.05$). In this study standardized recipes were written on the forms in a specific order allowing the users to follow the instruction easily and find all the necessary information. Nutritional values and costs of all the recipes were calculated and added to the forms. On the recipes, total costs were shown in addition to the food costs and the percentage of food costs within the total costs were calculated. In addition, the cost distributions were identified in terms of sales rate. According to this: food costs were 33.3 %, labor costs 29.9 % and operational costs 26.4%. At the end of this study, it was concluded that is very important to use standardized recipes in mass catering. For this reason it is advised that should use standardized recipes in meal production and analyze the costs. Both commercial and non-profit making catering establishments.

Keywords: Standardized recipes, cost calculation, food cost, nutritional values.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
ONAY SAYFASI	iii
TEŞEKKÜR	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	vii
SİMGELER ve KISALTMALAR	ix
ŞEKİLLER	xi
TABLolar	xii
GİRİŞ	1
1.1. Kuramsal Yaklaşımlar ve Kapsam	1
GENEL BİLGİLER	3
2.1. Standartlaştırılmış Tarifelerin Tanımı ve Özellikleri	3
2.2. Standartlaştırılmış Tarifelerin Avantajları Dezavantajları	5
2.3. Tarife Standartlaştırma Aşamaları	6
2.3.1 Tarife Doğrulama	6
2.3.2 Ürün Değerlendirme	7
2.3.3 Miktar Ayarlama	11
2.4. Standartlaştırılmış Tarifelerde Çevrim Faktörü	12
2.5. Porsiyon Kontrolü	13
2.6. Yiyecek Maliyet Analizleri	15
2.6.1. Yiyecek Maliyet Kontrolünün İlkeleri	16
2.6.2. Yiyecek Maliyet Kontrolünün Aşamaları ve Amacı	17
2.6.3. Yiyecek Maliyet Kontrolünde Yönetimin Fonksiyonları	19
2.6.4. Maliyet Elemanları, Oranları ve Hesaplamaları	20
2.6.5. Menülerin Fiyatlandırma Yöntemleri	24
ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI	27
3.1. Araştırma Zamanı ve Örneklem	27
3.2. Araştırma Yeri	27
3.3. Tarifelerin Yazılması	28
3.4. Değerlendirme	29

3.5. Tarifelerin Uygulanması Sırasında Dikkat Edilen Noktalar	31
3.5.1. Kullanılan Besin Maddelerinin Standartları	31
3.5.2. Malzeme Tartımları	31
3.5.3. Zaman Ölçümleri	31
3.5.4. Hazırlama Süreleri	31
3.5.5. Pişirme Süreleri	32
3.6. Tarifelerin Besin Değerlerinin Hesaplanması	32
3.7. Tarifelerin Maliyet Hesaplarının Yapılması	33
3.8. İstatistiksel Değerlendirme	34
BULGULAR	35
4.1. Üretim Sonuçları	36
4.1.1. Birinci Üretim Sonuçları	36
4.1.2. İkinci Üretim Sonuçları	44
4.1.3. Üçüncü Üretim Sonuçları	50
4.2. Maliyet Analizleri	56
TARTIŞMA	59
5.1. Standartlaştırılan Yemeklerin Dağılımları	59
5.2. Yemek Üretimine Etki Eden Faktörler	60
5.3. Üretimlerin Tekrarlanma Nedenleri	62
5.4. Yemeklerin Standartlaştırılamama Nedenleri	63
5.5. Maliyet Hesapları ve Analizleri	70
SONUÇLAR	73
ÖNERİLER	77
KAYNAKLAR	79
EKLER	
EK 1: Hazırlama Sırasında Besinlerde Oluşan Fire Oranları	
EK 2: Tarife Standartlaştırma Formu	
EK 3: Yemek Tarifi Standardizasyon İşlemi Kontrol Formu	
EK 4: Yemek Üretimi Panel Değerlendirme Formu	
EK 5: Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Besin Öğeleri, Vitamin, Mineral, Amino Asit ve Yağ Asidi Değerleri	
EK 6: Standartlaştırılan Yemek Tarifeleri	

SİMGELER VE KISALTMALAR

HACCP	Hazard analysis critical control point
FİFO	First in first out
AP	As purchased
EP	Edible portion
BEBİS	Beslenme bilgi sistemleri
MRP	Material requirement planning
kkal	Kilo kalori
kg	Kilogram
gr	Gram
mg	Miligram
µg	Mikrogram
L	Litre
β	Beta
TL	Türk Lirası
USD	Amerikan Doları
CHO	Karbonhidrat
Na	Sodyum
K	Potasyum
Ca	Kalsiyum
Mg	Magnezyum
P	Fosfor
S	Kükürt
Cl	Klor
Fe	Demir
Zn	Çinko
Cu	Bakır
Mn	Mangan
Fl	Flor
I	İyot
SFA	Sature fatty acid
MUFA	Monounsature fatty acid

PUFA	Poliunsature fatty acid
Margar. a.	Margarinik asit
Arah. a.	Arahinik asit
Heptad. a.	Heptadesenik asit
Hegsad. a.	Hegsadekadienik asit
Eik.ap. a.	Eikosapentaenoik asit
Selak. a.	Selakoleik asit
Nonad. a.	Nonadekatrienik asit
Eikosat. a.	Eikosatrienik asit
Eikosap. a.	Eikosapentaenik asit
Eikosad. a.	Eikosadienik asit
Dokosad. a.	Dokosadienik asit
Dokosat. a.	Dokosatrienik asit
Dokosap. a.	Dokosapentaenik asit
Dokosah. a.	Dokosahegsaenik asit
YK	Yemek kaşığı
SK	Servis kaşığı
ÇB	Çay bardağı

ŞEKİLLER

Şekil

Sayfa No

2.1. Gıdaların duyuşal özellikleri arasındaki ilişkiler/etkileşim.

9



TABLOLAR DİZİNİ

Tablo No	Sayfa No
2.1. Tat ve koku bileşiklerinin karakteristikleri.	9
4.1. Yemeklerin üretim tekrarlarına göre dağılımları.	35
4.2. Birinci üretim sonunda yemeklerin renk-şekil kriterine göre puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	36
4.3. Birinci üretim sonunda yemeklerin lezzet kriterine göre puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	38
4.4. Birinci üretim sonunda yemeklerin yapı - kıvam kriterine göre puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	39
4.5. Birinci üretim sonunda yemeklerin porsiyon yeterliliği kriterine göre puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	40
4.6. Birinci üretim sonunda yemeklerin genel kabul edilebilirlik kriterine göre puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	42
4.7. Birinci üretim sonunda kabul gören yemeklerin renk-şekil, lezzet, yapı-kıvam, porsiyon yeterliliği, genel kabul edilebilirlik kriterlerine göre puanları.	43
4.8. İkinci üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin renk-şekil kriterine göre 1. ve 2. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	45
4.9. İkinci üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin lezzet kriterine göre 1. ve 2. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	46
4.10. İkinci üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin yapı-kıvam kriterine göre 1. ve 2. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	47
4.11. İkinci üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin porsiyon yeterliliği kriterine göre 1. ve 2. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	48
4.12. İkinci üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin genel kabul edilebilirlik kriterine göre 1. ve 2. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	49
4.13. İkinci üretim sonunda kabul gören yemeklerin renk-şekil, lezzet, yapı-kıvam, porsiyon yeterliliği, genel kabul edilebilirlik kriterlerine göre puanları.	50

4.14. Üçüncü üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin renk-şekil kriterine göre 1., 2. ve 3. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	51
4.15. Üçüncü üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin lezzet kriterine göre 1. , 2. ve 3. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	52
4.16. Üçüncü üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin yapı- kıvam kriterine göre 1., 2. ve 3. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	53
4.17. Üçüncü üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin porsiyon yeterliliği kriterine göre 1., 2. ve 3. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	54
4.18. Üçüncü üretim sonunda tarifeleri standartlaştırılan yemeklerin genel kabul edilebilirlik kriterine göre 1., 2. ve 3. üretim puanları, sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri.	55
4.19. Üçüncü üretim sonunda kabul gören yemeklerin renk-şekil, lezzet, yapı - kıvam, porsiyon yeterliliği, genel kabul edilebilirlik kriterlerine göre puanları.	56
4.20. Maliyetlerin satış yüzdesi açısından dağılımı.	57
4.21. Yiyecek maliyeti ve toplam maliyet tablosu.	57

GİRİŞ

1.1. Kuramsal Yaklaşımlar ve Kapsam

Toplu beslenme yapılan kurumlarda bir mönü ne kadar iyi planlanırsa planlansın, yemekler beklenen kalitede olmazsa başarıya ulaşamaz. Kaliteli yemek üretiminde temel öge denenerek standartlaştırılmış yemek tarifelerinin hazırlanmasıdır (1).

Standartlaştırılmış tarife, yemek üretmeye yarayan yazılı formüller, direktifler grubu ve mönüdeki her yemek için geliştirilmiş ve denenmiş bir reçetedir (2-10). Bir başka deyişle toplu beslenme servisi işletmesi tarafından kullanılabilirliği defalarca denenmiş ve adapte edilmiş, aynı prosedür, aynı ekipman ve aynı miktar ve kalitedeki malzemelerin kullanılması ile aynı iyi sonuçları ve ürünü veren tarife olarak da adlandırıldığı gibi (11), standartlaştırılmış tarifeye başvurmaksızın yemek pişirmek nota kullanmadan piyano çalabilmeyi öğrenmeye benzetilmektedir (3).

Yemek üretiminde bir standart tarife izlemenin birincil avantajı tutarlılıktır. Yemeği hazırlayandan, yemeğin hazırlanış zamanından ve kime servis edileceğinden bağımsız olarak yemeğin aynı görüntüye, maliyete, kaliteye, porsiyon miktarına ve tada sahip olmasını garanti altına almaktır (2,12-14). Bunun yanı sıra standartlaştırılmış bir tarife, standart ürünlerin hazırlanmasında ve üretiminde personele yardımcı olmaktadır (9).

Toplu beslenme servislerinde kalitenin, tutarlılığın ve ucuz maliyetin oluşmasını sağlayan 4 ana standart bulunmaktadır. Bunlar;

- ✦ Standartlaştırılmış yemek tarifeleri ve buna bağlı standartlaştırılmış porsiyonlar,
- ✦ Standartlaştırılmış yiyecek alım nitelikleri,
- ✦ Eğitimli personel,
- ✦ Kalite kontrolüdür.

Standartlaştırılmış porsiyonlar ve ürünler, standartlaştırılmış tarifelerin doğal sonucu olarak ortaya çıkmaktadır (13). Standartlaştırılmış tarifeler ve porsiyonlar ise yiyecek maliyet kontrol programının temel bileşenidir ve yiyecek maliyet kontrolü için sabit ve geçerli bilgi verirler. Standart tarifelerin içerdiği bilgilerden yararlanılarak servis başına düşen kesin maliyetler

hesaplanabilir ve analiz edilebilir (4,11). Böylece maliyetler, müşteri memnuniyeti ve kurum yönetimi olumlu etkilenir (11).

Bugün toplu beslenme yapılan kurum mönülerinde özellikle ticari kurum mönülerinde yemeklerin büyük bir bölümünün standart tarifesi bulunmamakta ve maliyet analizlerine dayanan fiyatlama yöntemleri kullanılmamaktadır.

Oysa, toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda yiyecek ve içecek maliyetlerinin ve tüketime sunulan yemeklerin enerji ve besin öğelerinin bilinmesi ve kontrol altına alınması önemli bir gerekliliktir. Bunun sağlanması için öncelikle yemek tarifelerinin standartlaştırılması gereklidir.

Ülkemizde toplu beslenme yapılan kurumlar, özellikle ticari kurumlar için uygulanabilir yemek tarifeleri geli tirildi i ve besin değerlerinin hesapland  i araştırmalar son derece sınırlı sayıdadır (1,15).

Bu araştırma, toplu beslenme yapılan kurumlar için gereksinim duyulan yemek tarifelerinin standartlaştırılması, besin değerlerinin hesaplanması ve standartlaştırılan tarifelere göre maliyet analizlerinin yapılması için yöntem belirleme amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

GENEL BİLGİLER

2.1. Standartlaştırılmış Tarifelerin Tanımı ve Özellikleri

Standartlaştırılmış tarife, yemek üretmeye yarayan bir formül ve direktifler grubudur. Tipik bir standartlaştırılmış tarife, malzemeleri kullanım sırasına göre listeler, her birinin gereken servis sayısında yemek üretebilmesi için gereken miktarlarını, spesifik hazırlama prosedürlerini, porsiyon miktarı ve porsiyonlama ekipmanını, garnitürü ve ürünü hazırlamak için gereken direktifleri belirtir (2-4,13).

Standartlaştırılmış tarifelerde şu bilgilerin bulunması gereklidir. (1-3,5,11,12,16-26).

1. Yemeğin adı,
2. Yemeğin kategorisi,
3. Porsiyon ölçüsü,
4. Porsiyon ölçü aracı ve servis şekli,
5. Kullanılacak ekipman ve gereçler,
6. İçine konulacak malzemeler ve miktarları,
7. Hazırlama ve pişirme yöntemi,
8. Hazırlama, pişirme süreleri ve pişirme ısısı,
9. Yemeğin toplam ağırlığı,
10. Bir porsiyonunun fiyatı,
11. Bir porsiyonunun besin değeri .

Ancak standartlaştırılmış tarifelerde pişirme zamanını önermek çok zordur. Farklı fırınlar, kızartıcılar ve buharlı pişiriciler, ısı transferini çok veya az olarak veya farklı zamanlarda iletebilirler (3).

Bu temel bilgilerin yanı sıra tarifelerde isteğe bağlı olarak şu bilgiler de bulunabilir;

1. Tarif varyasyonları: tarifi hazırlanmasının alternatif yolu,
2. Alternatif malzeme: listelenen bir tarifedeki malzeme yerine kullanılabilecek başka malzeme,
3. İsteğe bağlı malzemeler: tat yada kabul edilebilirliği artırmak için tarifeye eklenebilecek malzemeler,

4. Besin güvenliği kuralları: yemeğin güvenli üretimi ve servisini garanti altına almak için tasarlanan prosedürler, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP) (11).

Standartlaştırılmış tarifeler üzerinde yapılan araştırmalarda, tarifelerde sıklıkla şu bilgilerin eksik olduğu saptanmıştır (27).

1. Besin güvenliği ile ilgili bilgiler,
2. Malzemelerin kullanım sırasına göre dizilimi,
3. Kullanılan alet ekipmanlar,
4. Porsiyon ölçüsü,
5. Pişirme terimlerinin anlaşılabilirliği.

Standartlaştırılmış tarifelerin, genel düzen, biçim ve tarzları ile ilgili olarak tüketiciler üzerinde yapılan bir araştırmada, sonuçlar; katılımcıların hazırlama ve pişirme adımlarının ve özel talimatların açık bir şekilde tanımlanmış, numaralandırılmış yada sıralanmış olmasını tercih ettiklerini göstermiştir (28).

Tarifeler standartlaştırılırken aşağıdaki noktalara dikkat edilmelidir;

- ✦ Tarifeler standart bir formatta yazılmalıdır.
- ✦ Malzemeler kullanım sırasına göre listelenmelidir.
- ✦ Tartı mı, ölçek mi yada her ikisi mi kullanılacak buna karar verilmelidir. Ancak tartım her zaman daha net sonuçlar vermesi açısından tercih edilmelidir.

- ✦ Mümkün olduğunca tarifeyi kullanacaklar için pratik olan tüm miktarlar nicelik açısından açıklanmalıdır. Tüm ölçüler mümkün olan en büyük birime çevrilmelidir.

- ✦ İşlem basamakları ayrıntılı, tam, anlaşılır ve geçerli terimler kullanılarak anlatılmalıdır.

- ✦ Gereken ekipmanın niteliği ve ebadı belirtilmeli, her zaman tam pişirme sıcaklığı , pişirme süreleri ve gereken kontroller listelenmelidir (2,13).

Tarife standartlaştırmak için temel kaynak, bazı firmaların kendi yemekleri için hazırladığı tarifeler, yemek pişirme tecrübesi olanların yayınladığı yemek tarifeleri, eğitim yapan kurumlarda kullanılan tarifeler, kaynak kişiler, kitaplar ve ticari dergilerdir (1,13,17).

2.2. Standartlaştırılmış Tarifelerin Avantajları Dezavantajları

Standartlaştırılmış tarifelerin avantajları;

- Standart yemek kalitesi: Yemeklerin her hazırlanış ve servisinde lezzet, tat ve kalitenin aynı olmasını sağlar,
- Tahmin edilebilir son ürün: Planlanan sayıdaki porsiyonlar standartlaştırılmış tarifeler tarafından üretilebilir. Çok fazla ya da az yemek hazırlanması engellenmiş olur.
- Müşteri memnuniyeti: İyi standartlaştırılmış tarifeler ile üretilen yemekler müşteri beğenisini kazanır.
- Standart besin değeri içeriği: Servis başına besin değerini geçerli ve sabit kılar.
- Yemek maliyet kontrolü: Yiyecek maliyet kontrolü için sabit ve geçerli bilgiyi sağlar.
- Uygun satın alma işlemleri: Standartlaştırılmış tarifiedeki bilgiden yararlanılarak üretim için gerekli olan yiyecek miktarları doğru olarak hesaplanır.
- Envanter kontrolü: Tarifin her defa kullanımında yemek envanterinin miktarının tahmin edilmesini sağlar.
- Emek maliyet kontrolü: Tarifiedeki standartlaştırılmış hazırlama ve pişirme işlemleri işgücünün verimli kullanılmasını ve bir iş günü içinde yemek servis personelinin zamanını planlı şekilde kullanmasını sağlar. Böylece personel eğitim maliyetleri azalır.
- Çalışanın güvenini sağlar: Standartlaştırılmış yemek tarifeleri tahminlere dayanmaz. Düşük kaliteli yiyecek üretim ihtimallerini düşürür, bunun sonucunda da çalışanlar işlerinde kendilerini daha memnun ve güvenli hisseder.
- Kayıtları azaltır: Günlük yiyecek üretim kaydı için gereken bilgi miktarını azaltır.
- Standartlaştırılmış tarifeler ihtiyaç duyulan gereçleri ve gereken üretim zamanını gösterdiğinden, kurum yöneticileri yiyecek üretimi çalışanlarını ve gerekli olan gereçleri daha etkili bir şekilde temin edebilirler.

✦ Çalışanlara her tüketim maddesi için gereken miktar ve hazırlanış metodunu gösterdiği için çok denetim gerektirmez. Ancak yöneticiler düzenli bir şekilde ürünlerin kalitesini değerlendirmeli ve standart tariflerin doğru bir şekilde izlendiğinden emin olmalıdırlar.

✦ Standartlaştırılmış tarifeler HACCP sisteminin kullanımını kolaylaştırır. Standartlaştırılmış tarifeden işlem basamakları (hazırlama ve pişirme) izlenip kritik kontrol noktaları belirlenerek HACCP sisteminin uygulanması ve kontrolü sağlanır (3,5,11,13,14,16-34).

Standartlaştırılmış tarifelerin dezavantajları;

✦ Standart tarifeleri kullanan insanların mutfakla ilgili genel bilgilerinin olduğu ve yazılı tarifelerdeki direktifleri ve terimleri anladığı varsayılır. Oysa bu tarifelerle çalışmaya alışık olmayan personelin tarifelere adapte olabilmesi için zamana ihtiyacı olabilir(29,34).

✦ Mevcut tarifelerin modifikasyonu, geliştirilmesi, test edilmesi zaman alabilir.

✦ Standartlaştırılmış tarifeleri kullanabilmeleri için personel eğitilmelidir, bu zaman gerektiren bir süreçtir.

✦ Standartlaştırılmış tarifeler ile çalışmaya alışık olmayan personel negatif tavır takınabilir, yaratıcı ve bağımsız olamayacaklarını iddia edebilirler (34).

2.3. Tarife Standartlaştırma Aşamaları

Standart tarifeler geliştirme mevcut tarifeleri atıp her şeye baştan başlamayı gerektirmez; daha ziyade bir dizi aşamalarla mevcut tarifeleri standartlaştırmayı gerektirir (2,13).

Pek çok toplu beslenme servisi işletmesinde tarifeleri standartlaştırılan yemekleri tatmak için bir komite yada grup bulunur. Bu grupta; yönetim çalışanları, aşçılar, bu işle ilgili diğer çalışanlar, hatta müşteriler bile yer alır (13).

Tarife standartlaştırma işlemi 3 aşamada gerçekleştirilir, bunlar tarifeyi doğrulama, ürün değerlendirme ve miktar ayarlamadır.

2.3.1. Tarife Doğrulama: Tarifenin detaylı olarak gözden geçirilmesi, hazırlanması, sonucunun doğrulanması ve değişimlerin kaydedilmesi gibi 4

ana işlemi içerir. Bu aşamada, bileşenlerin doğruluğu ve geçerliliği teker, teker gözden geçirilir ve tarifenin ilk versiyonu 25 porsiyona göre ayarlanır (2,9,13,35-37). Ancak çoğunlukla toplu beslenme servisi işletmelerinde tarife standartlaştırma 25, 50, 100, 500, 1000 porsiyon için yazılır (4). Ortaya çıkabilecek değişimler not edilir. Ürün kalitesi, hazırlama teknikleri, pişirme süreleri ve ısıları açılarından ürün doğrulanır (13).

2.3.2. Ürün Değerlendirme: Bu aşama tarifenin kabul görmesine yardımcı olur, tarifeyi geliştirmek için gereken objektif bilgileri içerir. Bu aşamada , resmi ve resmi olmayan iki değerlendirme vardır (11,13).

Resmi Olmayan Değerlendirme: Sadece toplu beslenme servisi yöneticileri ve diğer çalışanlarını ilgilendirir. Yiyecek hazırlanır ve tarifenin standartlaştırılmasına devam edilip edilmeyeceğine karar verilir. Bu durumda üç karar ortaya çıkabilir.

Ürün tamamen kabul edilemez notu aldıysa tarifenin standartlaştırılmasına devam edilmeyebilir. Kriterlerin çoğu kabul gördüyse tarife üzerinde yapılabilecek değişikliklere izin vermek ve tarifenin yeni bir versiyonunu hazırlamak üzere yeniden doğrulama aşamasına dönülebilir, tüm kriterler kabul gördü ise resmi değerlendirmeye geçilebilir (2,11,13).

Resmi Değerlendirme: İyi bir değerlendirme için 10 veya daha az kişiden oluşan test paneli ve uygun değerlendirme formu seçilir. Eğitilmiş panelist sayısı konusunda farklı görüşler bulunmaktadır. Genellikle en az üç panelistin yeterli olduğu belirtilmektedir. Ancak çok sayıda eğitilmiş panelistle yöntemin uygulanması en ideal şekil olarak saptanmıştır.(2,11,13,38,39).

Duyusal değerlendirme, besinlerin çeşitli karakteristiklerine görme, tatma, koklama, dokunma ve işitme duyularının tepkilerini oluşturan, ölçen, analizleyen ve açıklayan bir disiplin olarak tanımlanmaktadır. Organoleptik değerlendirme veya muayene, duyusal panel, panel testi, subjektif test gibi deyimler duyusal değerlendirmeye eş anlamda kullanılmaktadır(38).

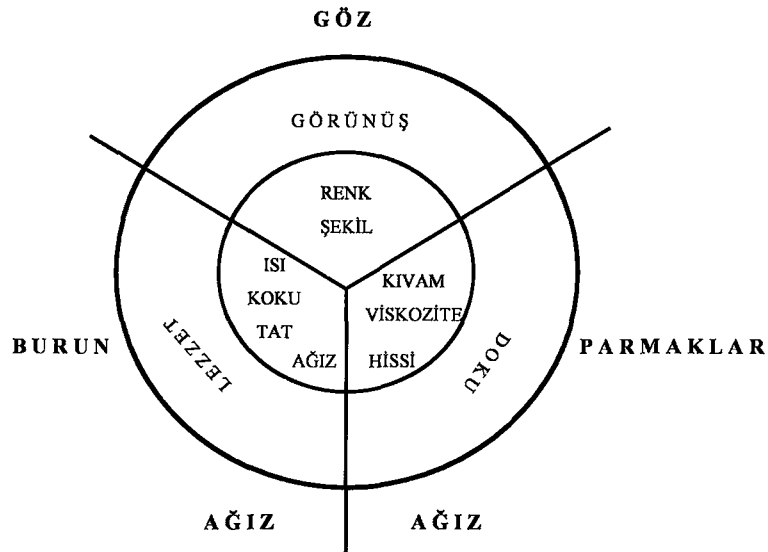
Duyusal değerlendirme panelleri;

- Eğitilmemiş (tüketici paneli),
- Eğitilmiş (laboratuvar paneli) olmak üzere iki tipte düzenlenebilir.

Puanlama testi, özel veya sayısal bir skala kullanılarak bir veya daha fazla kalite karakteristiğinin derecelendirme ve yoğunluğunu ölçmede kullanılan bir yöntemdir (38). Örnek tarife hazırlanır, panel alanı düzenlenir (içme suyu, servis gereçleri, peçete, değerlendirme formları vs.) ve katılımcılara tatma aşamaları anlatılır. Ancak katılımcılar tatma esnasında sözlü yorumlarda bulunmamalıdır. Değerlendirme evet, hayır, fikrim yok tipinde cevapları içermelidir. Sonuç evet sayılarının hayır sayıları ile karşılaştırılmasıdır. Ayrıca değerlendirme işlemi puanlandırılarak da yapılabilir (2,9,13,38). Değerlendirme sonuçlarına bağlı olarak tarife olduğu gibi kabul edilebilir yada panelistlerin belirlemelerine uygun olarak değiştirilebilir (11).

Kalite denilince genellikle duysal kalite anlaşılmaktadır (38). Bir yiyeceğin kalitesi genel olarak, ölçüsü, şekli, sağlamlığı, doğal rengi, özel kıvamı, iç yapısı, kokusu, güvenilirliği, besleyici değeri ve lezzeti ile tanımlanır (1). Tarifeleri standartlaştırılmak üzere üretilen yemekler bir oylama çizelgesi ile belirli kriterler çerçevesinde değerlendirilir. Örneğin; yiyecekler, dış görünüş, tat, koku, yumuşaklık, sululuk, renk, nem içeriği, doku, ısı ve lezzet kriterleri temel alınarak değerlendirilebilir (13,38).

Lezzet algısı, genelde tat ve kokunun bileşimi olmasına karşın Şekil 2.1'de gösterilen diğer özelliklerde bu algının değerlendirilmesinde önem taşımaktadırlar. Şekilde görüldüğü gibi besinlerin lezzetini etkileyen ağız hissi ve ısı ara özellikler olmasına karşın, lezzet, tat ve koku özellikleri ile ilgili çalışmalarda genellikle besinlerin tat ve kokusunu oluşturan bileşikler ele alınmaktadır(39).



Şekil 2.1. Besinlerin Duyusal Özellikleri Arasındaki İlişkiler/ Etkileşim.

Besinlerde bulunan tat ve koku maddelerinin karakteristikleri Tablo 2.1'de özetlenmiştir(38,39).

Tablo 2.1. Tat ve Koku Bileşiklerinin Karakteristikleri.

Tat Bileşikleri	Koku Bileşikleri
Dille algılanırlar	Burunla algılanırlar
Uçucu değildir	Az veya çok uçucudurlar
Polar veya suda çözünür yapıdadırlar	Az veya çok apolarlardır
Yüksek konsantrasyonda bulunurlar	Düşük konsantrasyonlarda bulunurlar
Tuzlu, tatlı, acı, ekşi	Değişik lezzet algıları

Tablo 2.1'den de görüldüğü gibi tat bileşikleri dil tarafından algılanan ve uçucu olmayan polar ve suda çözünür yapıda maddeler olup besinlerde yüksek konsantrasyonda yer alırlar. Koku bileşikleri ise genelde uçucu yapıda, az veya çok apolar karakterde, bazıları suda, bazıları ise organik

çözgenlerde çözünen ve besinlerde çok düşük konsantrasyonlarda bulunan maddelerdir. Tat bileşikleri başlıca dört temel tat olan tatlı, tuzlu, ekşi ve acıdan oluşurken, koku bileşikleri çok sayıda olup, besinlerde bulunan değişik lezzetlerden sorumludurlar. Tat bileşikleri, bir madde ağızdan alındıktan sonra burun delikleri kapatılarak algılanabilirlerken, koku bileşikleri burun ile koklanarak veya ağızın içinde ve boğaz boşluğunda algılanırlar (38.39).

Besinlerin kinestetik duyuşal özellikleri hissetme veya dokunma algıları ile ilgilidir. Bu nedenle doku, besinlerin temel özelliklerinden birisi olarak önem kazanmaktadır. Kinestetik duyuşal özellikler oluşturdukları doku hissine göre parmak ve ağız hissi dokusal özellikleri olarak 2'ye ayrılır(38).

1. Parmak hissi dokusal özellikler;

- Sertlik,
- Yumuşaklık,
- Sululuk.

2. Ağız hissi dokusal özellikler;

- Çiğnenebilirlik,
- Liflilik,
- Tanelilik veya pürtüklülük,
- Unluluk,
- Yapışkanlık,
- Yağlılık'dır.

Bir besinin ilk izlenimi görseldir. Bir besinin istenmesi öncelikle onun renginin kabul veya ret edilmesine bağlıdır. Besinlerin tercih edilmesinde renk önemli bir kalite faktörüdür.

Görünüş; optik özellikler, fiziksel şekil ve sunuş şekli gibi karakteristikleri içeren besin kalitesinin önemli özelliklerinden biri olup, bir besinin tüketici tarafından değerlendirilmesindeki ilk etkileri oluşturmaktadır(38).

Viskozite ve kıvam; besinlerin görünüş ve dokusunu önemli ölçüde etkileyen duyuşal özelliklerdir. Viskozite fiziksel olarak homojen yapıda olan ve newton tipi (sıvı yağlar, şuruplar, şeker çözeltileri, seyreltik jelatin

çözeltiler) çekim kuvvetlerinin hakim olduğu sıvı haldeki besinlerin akışkanlığa karşı gösterdikleri direnç olarak tanımlanmaktadır. Fiziksel olarak heterojen yapıda ve newton tipi olmayan (ketçap, mayonez, domates suyu) çekim kuvvetlerinin hakim olduğu sıvı veya yarı katı yapıdaki besinlerin akışkanlığa karşı gösterdikleri direnç ise kıvam olarak ifade edilmektedir(38,39).

2.3.3. Miktar Ayarlama: Bir tarife pozitif olarak değerlendirilmiş fakat istenilen miktarda değil ise miktar ayarlama aşamasına geçilir. İstenilen porsiyon sayısına ulaşması için tarife, birden fazla metot kullanılarak ayarlanabilir (9,13,30,35-37). Standartlaştırılmış tarifeler gelişen üretim tekniklerine uyarlanabilmesi için zaman, zaman tekrar düzenlenirler (5).

Standartlaştırılmış bir tarife sadece bir işletme için geçerlidir. Bazı uyarlamalar yapılmadan her kurumda aynen kullanılamazlar (1,4). Standartlaştırılmış bir tarife, güvenilir bir malzeme kümesini, miktarlarını, hazırlama ve pişirme aşamalarını belirtir. Ancak her aşçı için, her mutfakta, her zaman gerekli olan direktifleri içermez. Standartlaştırılmış bir tarife her mutfakta, her aşçı grubunda aynı sonucu vermeyebilir (4,21). Çoğu aşçının yemekleri tarifeden farklı olarak hazırlamaya meyilli oldukları bilinir (40). Yiyecek ve içecek ürünlerinin tam ve doğru olarak hazırlanması ve servisi için toplu beslenme servisi çalışanları standart tarifeler üzerinde eğitilmelidir (41).

Küçük bir miktarda derinlemesine bir testten sonra, malzemeler, ekipman ya da metoda ilişkin çeşitli uyarlamalar yapıldıktan sonra yeni mutfak ve o işletme için geçerli bir tarife oluşturulabilir (4,29).

Standart tarifeleri kullanmanın tüm avantajlarına rağmen, uygulama sırasında bazı sorunlarla karşılaşılabilir. Standart tarifeleri hiç kullanmamış çalışanların tarifelere karşı olumsuz tutumları olabilir. Aşçılar mutfakta artık yaratıcı olmadıklarını düşünebilirler veya yapılacak işlemleri kağıda dökme ihtiyacına içerebilirler. Yemeklerin hazırlanması ve pişirilme süreleriyle ilgili endişeleri olabilir. Yine de bu endişeler standart tarifeleri kullanmanın faydalarıyla karşılaştırıldığında son derece azdır. Yöneticiler standart tarifeleri uygularken, çalışanlara neden bu tarifelerin gerekli olduğunu

açıklayarak ve onları da tarifeleri geliştirme ve uygulama işlemlerine dahil ederek zorlukları en aza indirebilirler (13,34).

2.4. Standartlaştırılmış Tarifelerde Çevrim Faktörü

Standartlaştırılmış tarifeler uygulandığında belirli sayıda standart porsiyon boyutları elde edilir. Standart tarife sonucu elde edilen bu porsiyon boyutu, çevrim faktörü kullanılarak artırılabilir yada azaltılabilir. Çevrim faktörü istenilen sonucun, asıl sonuca bölünmesi ile elde edilir. Tarif 100 porsiyonluk sonuç veriyor ancak 275 porsiyon isteniyorsa;

$$\text{Çevrim Faktörü} = \frac{275 \text{ porsiyon (istenilen sonuç)}}{100 \text{ porsiyon (asıl sonuç)}} = 2.75' \text{ dir.}$$

Daha sonra, tarifiedeki her malzemenin gramajı çevrim faktörüyle çarpılarak gerekli düzeltmeler yapılır. Baharat ve maya gibi malzemelerin belirlenmesinde çevrim faktörü kullanılmamalıdır . Bu tür malzemelerde miktar, deneyim ve tat testi ile belirlenmelidir (3,13,33).

Yemeğin porsiyon sayısı çoğaltılırken, iki yerde düzeltme yapılması gerekebilir. Birincisi, istenen porsiyon sayısına bağlı olarak çevrim faktörünün tam sayı çıkmadığı durumlar, ikincisi de yemeğin içine konan maddelerin çevrim faktörü ile çarpılması sonucu ortaya çıkan pratik olmayan ağırlık birimleridir. Tarifeler 50 porsiyondan daha fazla çoğaltılmak istenirse, yemeğin içine konan temel besinler dışındaki malzemelerde (tuz, baharat, maya vb.) bir miktar azaltma yapmak gerekir. Bu azaltmanın genellikle 100 porsiyona kadar ortalama %10, 500 porsiyona kadar ortalama %20 oranında olduğu bildirilmiştir (42).

Çevrim prosedürleri genellikle iyi sonuç vermesine karşın, büyük çevrimlerde bazı sorunlar çıkabilir (3). Bunlar:

Ölçüm: Bir tüketici tarifesini alıp, yüksek kapasiteli bir işletmeye adapte ederken en sık karşılaşılan problemdir. Bir çok tarife de hem katı, hem de sıvılar için hacim ölçüleri kullanır. Katılar için hacim ölçüleri yanlıştır. Küçük yanlışlar tarife büyütülürken büyük yanlışlar haline gelebilir. Bütün

katılar ağırlıkla ölçüldüğünde , bu problemten büyük ölçüde sakınılmış olur. Sıvı malzemeler için hacim ölçüleri kullanan bir tarifeyi çevirirken çok ihtiyatlı olmak ve dikkatlice test etmek çok önemlidir.

Hacim ve Yüzey: 10 porsiyon çorba, çevrim faktörü ile 500 porsiyona çevrildiğinde buharlı tencerede pişirilmesi gerekir. On porsiyon çorbaya göre elde edilen ürün beklenenden daha çok, ancak daha sulu bir çorbadır. Başlangıçta hacim olarak çevrilen tarife 50 katı olmasına rağmen yüzey alanı miktarı o kadar artmamıştır. Zira yüzey alanının hacima olan oranı düştüğünde, daha az buharlaşma olacaktır. Bu da daha az koyulaşma anlamına gelir ve arzu edilen lezzet oranı azalır.

Araç- Gereç: Tarifeler büyütüldüğünde araç gereçler de büyütülmek zorundadır. Bu değişiklikler sıklıkla tarifenin aynı şekilde çalışmayacağı anlamına gelir. Bu tür problemleri önceden görmek ve bunları önlemek kendi işlem basamaklarını uyarlayabilmek için aşçılar tahminlerini kullanabilmelidirler.

Zaman: Tarife iki katına çıkarılırsa pişirme süresi de iki katı olacaktır diye düşünerek bazı hatalar yapılabilir. Eğer tüm diğer bileşenler eşitse, pişirme süreleri tarife dönüştürüldüğünde aynı kalır. Ancak bileşenlerin her zaman eşit olmaması durumunda örneğin; büyük bir kaptaki sıvının kaynaması küçük bir kaptakinin kaynamasından daha uzun zaman alır ve toplam pişirme süresi uzar.

Tarife büyüklüklerini değiştirmek sadece pişirme sürelerini değil karıştırma sürelerini de etkileyebilir . Bu problemi önlemenin en iyi yolu sadece standartlaştırılmış tarifiedeki pişirme ve karıştırma sürelerine güvenmek değil ayrıca düzenli olarak ürün pişirildiğinde veya karıştırıldığında tahmin, karar ve deneyimlerin de uygulanabilmesidir (3).

2.5. Porsiyon Kontrolü:

Her yiyecek için geliştirilmiş olan standart yemek tarifesi standart bir porsiyon miktarını belirtir. Her porsiyonlama yapıldığında münü ürünü aynı olacağından bütün müşteriler eşit porsiyon miktarlarında yemek alacaktır (2,30,31).

Porsiyon kontrolü her toplu beslenme servisi işletmesi için önemli bir gerekliliktir, çünkü sunum miktarları ve sunum miktarlarının kontrolü her müşteri için sunulan yemeğin kalitesi anlamına gelir. Aynı zamanda porsiyon kontrolü, mönüdeki her yemeğin maliyetinin hesaplanmasında ve satış fiyatının belirlenmesinde temel faktördür. Fiyatların yüksek olmadığı işletmelerde mönü fiyatlarının belirlenmesinde porsiyon miktarı önemli rol oynamaktadır (5).

Yiyecek maliyet yüzdeleri standartları aştığında, yükselişe sebep olan faktörlerin incelenmesi gerekir. Porsiyonlamada az veya fazla porsiyon yiyecek maliyet yüzdelerini etkiler. Toplu beslenme işletmesinin porsiyonlama standartlarını yeniden gözden geçirmesinin gerekliliğini gösteren bazı noktalar şunlardır.

1. Yemekleri porsiyonlamak için ölçüm araçlarının kullanılmaması,
2. Kaseler, tabaklar ve bardakların servis için yetersiz ebat ve standartlarda olması,
3. Tüketicilerin, garson ve kasiyerlere porsiyonların çok küçük ya da büyük olduğu yolunda yorumda bulunması,
4. Üretim getirileri ile satılanların sayısı ve artıkların bir birini dengelememesi(29).

Porsiyonları kontrol etmenin ve porsiyon sayılarını korumak için ekipman kullanmanın önemi uzun vadede anlaşılır (5). Porsiyon kontrol araçları her zaman bulunmalıdır ve her hazırlamada kullanılmalıdır. Porsiyon kontrol araçları, ölçme ve tartma araçlarıdır. Çalışanların porsiyon miktarlarını takip edebilmek için bu konu hakkında bilgi sahibi olmaları gerekir (2).

Porsiyon miktarlarının kontrolü için aşağıdaki hususlara dikkat etmek gerekir;

- Standart tarife gereklerine göre besin maddesi almak,
- Porsiyon kontrolü ve önemini içeren bir programla personeli eğitmek,
- Uygun gereçleri, ölçekleri ve ekipmanları kullanmak,
- Servis esnasında personeli izlemek (5).

2.6. Yiyecek Maliyet Analizleri:

Maliyet kontrol sistemleri ilk olarak geçtiğimiz yüz yılın başlarında kullanılmaya başlanmıştır. 1900'lerin başında Fred Baudissin'in geliştirdiği yöntem ile hazırlanan yiyeceklerin ne kadarının satıldığı, hedeflere ne denli ulaşılabilirdiği saptanmaktaydı. 1915'li yıllarda ise Ellsworth Statler, yiyecek maliyet kontrolünü, mönü tarifelerini standardize ederek sağlamıştır (43).

Standartlaştırılmış tarife sistemi, yiyecek maliyet kontrolünde vazgeçilmez bir yöntem olup, mutfakta bir denetim alışkanlığı ve olumlu bir işletmecilik uygulaması sağlamaktadır (44). Yiyecek porsiyonunun kontrolü aynı zamanda yiyecek maliyetinin kontrolü demektir (45). Standart tarifelerin hazırlanmasından sonra mönülerin fiyatlandırılması gerekir (21). Bir yiyeceğin doğru olarak fiyatlandırılabilmesi için standartlaştırılmış tarifelerin izlenmesi gerekmektedir (29).

Yiyecek maliyeti; çiğ veya hazırlanmış olarak yiyecek servisine gelen bütün besin maddelerinin maliyetinin toplamıdır. Yiyecek maliyeti, yiyeceklerin taşınması ve dağıtıcı maliyetlerini içermekte, işçilik ve diğer maliyetleri içermemektedir (46).

Standart tarifeler ve porsiyonlar değerlendirildikten sonraki basamak her tarifenin standart maliyetinin hesaplanmasıdır. Bu işlem kullanılan tüm malzemelerin maliyetlerinin toplamıdır. Standart porsiyon maliyeti ise, tarife maliyetinin bu tarifenin üretebildiği porsiyon sayısına oranıdır (2,3,5,13,45).

$$\text{Standart porsiyon maliyeti} = \frac{\text{Toplam malzeme maliyeti}}{\text{Üretilen porsiyon sayısı}}$$

Toplu beslenme hizmeti veren işletmelerde yiyecek ve içecek maliyetlerinin bilinmesi ve kontrol altına alınmasının amacı, bu işletmelerin sahip olduğu tüm parasal değerlerini en iyi şekilde kullanması, gelir ve giderlerini bir sistem içinde değerlendirerek bu konuda gerekli önlemleri almasıdır (47).

Bir toplu beslenme servisi işletmesinin işletme maliyetleri kuruluşun tipine ve servis yöntemine bağlı olarak da değişkenlik gösterir (5,48).

Son yıllarda yapılan araştırmalar, sağlığın korunmasında toplu beslenmenin büyük rolü olduğunu göstermiştir. Toplu beslenme, ev dışında ve çok sayıda kişinin birlikte yemek yemesine denir. Toplu beslenme yapan yerler, belirli bir kitlenin beslenme sorunlarını bir merkezden programlayan ve yöneten kuruluşlardır (49-51).

Beslenme hizmeti veren ticari (restoranlar, otel, motel, fast food türü işletmeler) yada kamusal kuruluşlarda (okul, hastane, askeri birlikler) mönü tüm maliyetleri (yiyecek, emek, işletme) kapsmalıdır (5,47,48,52-59).

2.6.1. Yiyecek Maliyet Kontrolünün İlkeleri

Yiyecek harcamaları için ayrılan bütçe miktarı, yiyecek maliyeti ve kâr oranı bu hizmeti veren kuruluşların tiplerine göre değişiklik gösterse bile tüm kuruluşlarda maliyet kontrolü ilkeleri temelde aynıdır. Bu ilkeler şunlardır.

1. **Mönülerin Planlanmasının Kontrolü:** Kuruluşun tipine uygun şekilde planlanan mönüler, hangi yiyeceklerden ne kadar sipariş edileceği konusunda ön bilgi vermektedir.

2. **Yiyecek Spesifikasyonlarının Belirlenmesi:** Satın alınacak besin maddelerinin teknik şartnamelerinin hazırlanarak, teknik şartnamede belirlenmiş vasıfta besin maddelerinin satın alınması gereklidir.

3. **Yiyeceklerin Sipariş Edilmesi ve Satın Alınmasının Kontrolü:** Uygulanacak olan mönüde yer alan yiyeceklerin sipariş edilebilmesi için, yemek yiyecek olan tahmini kişi sayısının ve yemeğin içine girecek olan yiyeceklerin doğru tanımlanması, miktarlarının bilinmesi ve temin edilecek yerin doğru seçilmesi gereklidir.

4. **Yiyeceklerin Teslim Alınmasının Kontrolü:** Sipariş edilen istekler ile satın alınan malların belirlenen şartnamelere uygun olup olmadığının saptanması için kalite kontrolü, tartım, sayım ve fiyat kontrolleri yapılmalıdır. Bu adım, maliyet kontrolü için muhasebe ve envanter adımlarını başlatır.

5. **Depolama Kontrolü:** Depolama prosedürleri ile bozulma, kayıp, suiistimal, kontaminasyon kayıpları önlenir. Bozulmayı önlemek için, yiyeceklerin gelişi güzel depolanmaması, depo sıcaklığı, nem ve

havalandırmanın gereken düzeyde olması, temizlik ve hijyen kurallarına uyulması, ilk giren ilk çıkar (First In, First Out / FIFO) kuralının uygulanması gereklidir. Suiistimali önlemek için, depoların kilitli tutulması, depolara sadece ilgili kişilerin girmesine izin verilmesi, kayıtların takip edilmesi, periyodik olarak sayımların yapılması gereklidir.

6. Depo Çıkışı Kontrolü: Depolardan mal çıkışları Depo İstek Formu ile yapılır. Üretim/hazırlık departmanınca tanımlanmış yiyeceklerin üretim ve hazırlık alanlarına gitmesi için düzenlenmiş yazılı bir istektir. Buradaki bir hata ya da ihmal stoklanan yiyecek miktarlarının belirlenmesi ve maliyet hesaplarının yapılmasında problemler yaratacaktır. Her toplu beslenme işletmesi, deposunda bulunan malzemelerinin miktar ve fiyat bilgilerinin olduğu depo stok kaydını tutmak zorundadır. Stok kayıtlarının tutulması suiistimali önlemek açısından da önemlidir.

7. Hazırlama ve Üretim Kontrolü: Hazırlık ve üretim genellikle standartlaştırılmış tarifeler ve doğru hazırlık, üretim prosedürleri ile kontrol edilmelidir. Yiyeceklerin hazırlanması, soyulması ve ayıklanmasında yanlış yöntemlerin kullanılmamasına dikkat edilmelidir. Üretimde ise, hatalı pişirme yöntemlerinin kullanılmamasına, gereğinden fazla ya da yetersiz miktarda yemek pişirilmemesine, yemeğin yakılmamasına veya yetersiz derecede pişirilmemesine, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulmasına dikkat edilmelidir.

8. Servis- Satış Kontrolü: Servis sırasında porsiyon kontrolü de yiyecek maliyetlerini etkiler. Bir yemeğin servis edilme standartları müşteri memnuniyeti ya da memnuniyetsizliğinde önemli bir etkidir. Satışların kontrolü için gerçek satışların sayısal olarak tespiti gereklidir. Bu aşamada kontrol adisyon yöntemi ile yapılır (6,29,45,47,60).

2.6.2. Yiyecek Maliyet Kontrolünün Aşamaları ve Amacı

Yiyecek maliyet kontrolü yedi aşama ile yapılır. Bu aşamalar şunlardır;

1.aşama: Bütün mönü ürünlerinin satışının iyi bir şekilde tahmin edilmesi.

2.aşama: Üretimde kullanılacak olan malzemelerin miktarlarının doğru sipariş edilmesi.

3.aşama: Doğru kalite ve miktarda malzemelerin satın alınması ve depolanması.

4.aşama: Öngörülen miktarda ürünün satış için üretilmesi.

5.aşama: Üretilen ürünlerin satışı.

6.aşama: Satış ve maliyet kaydının tutulması.

7.aşama: Satış tahminleri ile operasyondan elde edilen sonuçların analizi (61,62).

Yiyecek maliyet kontrolünde, yiyecek maliyetini azaltıcı tedbirlerin alınması gereklidir. Satın alma maliyeti, porsiyon büyüklüğü ve mönü fiyatı, maliyeti ve kâr oranını etkileyen birincil etmenler olmasına rağmen yiyecek maliyetini ve kâr oranını etkileyen diğer faktörler de söz konusudur. Etkili bir maliyet kontrolü için bu faktörlerin de izlenmesi gereklidir. Bunun amacı;

- Mönüleri yeniden düzenlemek ve alternatif yemekleri sunmak,
- Aynı standarttaki daha ucuz ürünleri kullanmak,
- Sadece ihtiyaç olan malzemeleri sipariş etmek,
- Siparişleri kontrol etmek ve depolamayı gerektiği gibi yapmak,
- Dağıtıcı hatalarını önlemek,
- Hazırlama ve pişirme firesine dikkat etmek,
- Porsiyon ölçülerini düzenlemek,
- Aşırı yemek artıklarını önlemek,
- Yiyeceğin dağıtım ve servisindeki zarar, ziyan ve kaybı önlemek,
- Depodaki bozulmaları önlemek,
- Suiistimali önlemek,
- İsrafi, savurganlığı önlemektir (29,46,63).

Ticari amaçlı olmayan kamu kuruluşlarında yemek satışı yapılmadığından, bu tür kuruluşlarda, yiyecek için ayrılan bütçe ile yiyecek harcamalarının denk düşmesi önemlidir. Yiyecek, işçilik ve genel giderler kurumun daima gider hanesinde yer almaktadır. Bu nedenle bu tür kuruluşlardaki beslenme servis yöneticileri, hizmet verdikleri grubun besin gereksinimlerini karşılamak, mümkün olduğunca iyi kalitede ve maliyeti düşük olan yemekleri çıkarmak zorundadırlar. Bu kurumlarda maliyet kontrolünü yapmak beslenme hizmetleri için ayrılan bütçenin yetersiz

olması nedeniyle zordur. Ticari işletmelere göre kolay olmasının nedenleri ise aşağıdaki gibidir.

➤ Genellikle 3-4 kapla sınırlandırılmış dönüşümlü mönüler kullanılmaktadır.

➤ Yemek yiyen kişi sayısı pek fazla değişkenlik göstermemektedir.

➤ Kırtasiye işleri ve detaylar daha azdır.

➤ Genellikle işçilik ve genel giderler maliyete dahil edilmemektedir (6,45).

Etkin bir maliyet kontrol sisteminin avantajları şu şekilde sıralanabilir;

➤ Toplu beslenme servisinin, bütçesi içinde çalışmasına,

➤ İşçilik, yiyecek, içecek vb' nin daha etkin şekilde kullanılmasına,

➤ Gerçek bir fiyat politikası için gerekli olan bilgilerin elde edilmesine,

➤ Net kârın işletmenin tüm bölümlerinde gerçekleşmesine, her departmanda elde edilen kârın ortaya konmasına ve üretilen her ürünün maliyetinin gösterilmesine,

➤ Standardizasyonun sağlanmasına,

➤ Maliyet kayıtları sayesinde özel fonksiyonlar (ziyafet vb.) için gerekli sorulara hemen cevap verilmesine yardımcı olmaktadır (5,48).

2.6.3. Yiyecek Maliyet Kontrolünde Yönetimin Fonksiyonları

Maliyet kontrolünde yönetimin fonksiyonları ise aşağıdaki gibidir,

1. Planlama: Yiyecek maliyet kontrolü planlamayı gerektirmektedir. Menü planlama, satın alma, depolama, standart tarifeler, standart porsiyonlar, mönü ve fiyatlandırma metotları planlamanın içindedir.

2. Düzenleme: Personelin çalışma düzenidir.

3. Denetleme: Her bir departman sorumlusunun standart prosedürlerin uygulanıp uygulanmadığını kontrol etmesidir.

4. Yönetim: Günlük, haftalık ve aylık yiyecek maliyetlerini, satışlarını değerlendirmeli, hedefler belirlemeli elde edilen verilerle hedefler karşılaştırmalıdır.

5. Koordinasyon: Departmanlar arası koordinasyonu sağlamak önemlidir.

6. Değerlendirme: Departmanlar periyodik olarak yiyecek maliyet sonuçlarını değerlendirmelidir (46).

2.6.4. Maliyet Elemanları Oranları ve Hesaplamaları

Bir toplu beslenme ünitesi yada departmanını işletmek için gereken maliyet elemanları genelde üç ana başlık altında incelenir.

1. Malzeme maliyetleri,
2. Emek maliyetleri,
3. İşletme maliyetleri (64,65).

Bir toplu beslenme servisi işletmesinde maliyetlerin satış geliri yüzdesi açısından ayrımı ise şöyledir;

Yiyecek maliyeti %30–35,

Emek maliyeti %30,

İşletme maliyeti %20,

Net Kâr %15-20'dir (47,48,65,66).

Yiyecek Maliyeti: Yemeği hazırlamak için kullanılan tüm yiyeceklerin maliyetidir (29,48,66,67). Satın alınan malın maliyeti veya hammadde maliyeti olarak da tanımlanmaktadır. Yiyecek endüstrisinde diğer hiçbir maliyete yiyecek maliyeti kadar dikkat edilmemekte bazen diğer maliyetler göz ardı edilmektedir. Sökmen (44), kâr amacı gütmeyen kurumsal işletmeler ham madde maliyetini gelir ya da bütçelerine orantıladıklarında yiyecek maliyet yüzdesinin %50 civarında olduğunu bildirmiştir. Endüstride ise %35 civarında bir yiyecek maliyet yüzdesinin kabul gören bir sonuç olduğu bildirilmiştir (5,65). Yiyecek içecek işletmelerinde yiyecek maliyeti satış gelirlerinin %30 ile 50'si arasında olduğu ileri sürülmektedir (68).

Emek Maliyeti: Çalışanlara verilen maaşlar, vergiler, stopaj ve diğer ek ücretlerdir. Emek maliyetinin toplam gelire bölünmesi ile elde edilir. Emek üzerinde harcanan geliri yüzde olarak niteler (6,65-67,69). Emek yada işçilik maliyeti, toplam maliyet içinde önemli bir orana sahiptir. Bu nedenle personel ihtiyacı çok iyi belirlenmelidir. Personel istihdamı geliştirilmiş bazı formüller kullanılarak yapılabilir. 1950 yılında John F. Thompson'un geliştirdiği formüle göre kafeteryalar için personel sayısı,

$$Y = 2.99 + \text{servis edilen 1000 yemek sayısı} \times 0.82 \text{ 'dir.}$$

Bu hesap hastaneler için; $Y = 2.99 + 0.9 \times (1000 \text{ yemek sayısı})$ 'dır. Bu özel diyet için gerekli işçiliği de kapsamaktadır.

Cornell Üniversitesinden Prof. Broton, Johnson tekniğini kullanarak şu formülleri geliştirmiştir (45).

Oteller için; $Y=2.34+2.2 \times (1000 \text{ yemek sayısı})$

Okullar için; $Y=2.34+2.2 \times (1000 \text{ yemek sayısı})$

Hastaneler için; $Y=4.01+1.08 \times (1000 \text{ yemek sayısı})$

Prof. Broton'un teorileri ayda 204 saat çalışan tam zamanlı işçiler için geçerlidir.

İşletme Giderleri: Emek ve yiyecek maliyetleri dışındaki maliyetlerdir. Kira, sigorta, faizler, kırtasiye, elektrik, gaz, telefon, ulaşım vb. giderlerdir (64,65). Bu üç maliyet elemanı (yiyecek, emek, işletme) satış hacmindeki değişikliklere göre dört grupta da incelenebilir;

Sabit Maliyetler: Bunlar satış hacminden bağımsızdır. Kira, vergiler (resim ve harç), faizler, sigorta vs.

Yarı Değişken Maliyetler: Satış hacmine kısmen bağlı olan maliyetlerdir. Yakıt, telefon, temizlik vb.

Değişken Maliyetler: Satış hacmi ile değişken oranlarda ilişkili olan harcamalardır. Yiyecek, içecek vb. gaz, elektrik, telefon, temizleme malzemeleri ve sarf malzemelerin (tabak, bardak vb.) yenilenmesidir. Bu maliyetlerin bazıları yarı değişkendir ve iş olsa da olmasa da minimum bir harcama gerektirirler.

Toplam Maliyetler: Sabit, yarı değişken ve değişken maliyetlerin toplamıdır (65).

Kâr Marjı: Bu toplu beslenme servisi işletmesinin ana para üzerinden alması gereken döngüdür. Satış kazancından tüm maliyetlerin çıkarılmasından sonra kalan miktar net kârdır. Brüt kâr (mutfak kârı) ise sadece yemek maliyetinin çıkarılmasından sonra kalan miktardır (4,45,67,69).

Ticari olmayan kurumlarda yiyecek ve emek maliyeti toplamının satışların %65'ini aşmaması önerilmektedir. Bu hedefi aşan oranlar işletme için problem oluşturabilir. Hatta diğer maliyetlerin sürekli yükselmesinden

dolayı bu oranın daha da düşük olması önerilmektedir. Bu oranların yüksek olduğu toplu beslenme servislerinde verimsiz bir çalışma ortamı söz konusudur. Verimi yükseltmek için 4 alana önem vermek gerekmektedir (45).

1. İşe alma ve eğitim.
2. İşçilik tasarrufu sağlayan makine/aletleri kullanmak.
3. Ergonomi.
4. Tahminlere ve çalışma çizelgelerine önem vermek.

Yiyecek maliyeti genellikle 2 yöntemle hesaplanır:

1. Servis edilen yiyeceğin genel maliyeti; Genel maliyetin kullanım alanı işi yönetirken kullanılan genel bir göstergedir. Planlanan mөнünün fiyatlandırma ve bütçelemedeki hedefleri tutturmada kullanılır.

2. Bir porsiyon yada bir grup yiyeceğin (tabldot yemek gibi) maliyeti; Maliyet limitleri içinde kalabilmek için kullanılır. Bunun için, tek, tek ya da grup halinde mөнü kalemleri ve porsiyon maliyeti bilinmelidir (12,45).

Yiyecek maliyet yüzdesinin hesaplanması basit bir matematiksel hesaplama değildir. Ancak her hangi bir toplu beslenme servisi işletmesi için yiyecek maliyet standardının belirlenmesi o kadar kolay değildir. Yiyecek maliyeti hangi yüzdede olmalıdır, bireysel işletmeciler, endüstri ortalamalarını yada genel bir kuralı yiyecek maliyet yüzdesini hesaplamak için kullanmamalı ve bir diğer işletmenin yiyecek maliyet yüzdesini kendi işletmeleri için bir standart olarak rast gele seçmemelidirler. Çünkü yiyecek maliyet yüzdesine etki eden değişkenler arasında atık, tutarsızlık (tarifleri takip ederken, malzemeleri nitelerken, ve porsiyonlarken), çalıntı dışında, mөнünün, yiyecek maliyetlerinde büyük etkisi vardır (29).

Tüm satışlar kaydedildiğinde ve yiyecekleri hazırlamak için kullanılan yiyecek maddelerinin maliyeti hesaplandığında yiyecek maliyet yüzdesi hesaplanabilir. Yiyecek maliyeti satış gelirinin bir yüzdesi olarak ifade edilir (5,10,14,66).

Kullanılan yiyeceklerin maliyeti

Yiyecek maliyet % = -----X 100

Satış geliri

Her hangi bir mn ürününün yiyecek maliyeti toplu beslenme servisinin kontrolü ve sorumluluğu altındaki 3 faktörden direkt etkilenmektedir.

1. Satın alınan malzemelerin fiyatı ve kalitesi,
2. Porsiyon miktarı,
3. Sunulan mnnn fiyatı.

Bu üç değişkenden herhangi birini değiştirerek yiyecek maliyet yüzdesi değiştirilebilir (20,29,46,68).

Yemeğin maliyeti satılan yiyeceği, atığı , bozulanları hesaba katar. Fakat emek maliyetlerinin bir parçası olarak hesaba katılan personel yemeklerinin maliyetini hariç tutar. Yiyecek maliyet yüzdesindeki artış şu anlamlara gelebilir; yiyecek fiyatları yükselmiş, çok fazla miktarda yiyecek ziyan/bozulmuş/çalınmış yada porsiyon miktarlarına uyulmamış olabilir (5).

Toplu beslenme servisi işletmeleri tutarlı ürünler ortaya koyduğunda, doğru standart maliyetler belirleyebilirler. Eğer mönüde yer alan bir ürünün maliyeti farklı türde ya da miktarda malzeme kullanıldığında veya değişen porsiyon miktarları yüzünden her hazırlanışında değişirse, maliyetlerle bütçelerini denk tutturmalarını sağlayacak tutarlı bir maliyet bilgisi söz konusu olmayacaktır (13).

Maliyet hesapları genellikle elle yapılsa da bilgisayar daha hızlıdır. Bilgisayarda standart tarifeler ve tarife maliyetlerinin olduğu doğru bilgiler olmalıdır. Bilgisayar mnnn tarifelerini tahmin edilen porsiyona göre hazırlar, girdi maliyetlerini hesaplar, tahmini porsiyon rakamına bölerek bir porsiyon maliyetini bulur. Daha sonra bilgisayar her kalem için bu hesabı yaparak tüm tarife maliyetlerini toplar ve hedeflenen dönemin ortalama hedef maliyetini çıkarır (4,20,38,45).

Hammaddeyi satın alındığı durumdan (As Purchased - AP) yenilebilir duruma (Edible Portion - EP) getirme işlemi sırasında ortaya çıkan fireler nedeniyle, maliyet hesabına esas olacak miktarlar fireler düştükten sonraki yenilebilir (EP) miktarlar olmalıdır. (3,20,29,45,70). Eğer hammaddeler üretilecek porsiyon adedine göre satın alınırsa yemeğin porsiyon maliyetini

hesaplamak kolay olur. Hazırlama ve pişirme firelerini maliyet hesabına eklemek işi zorlaştırır. Örneğin ette göze alınması gereken çok değişik hazırlama kayıpları bulunmaktadır (kemik, yağ, sıyırma kayıpları). Etin kullanılabilir kısmının fiyatı bu fire oranları eklendiğinde daha yüksek olur. Karkas etler soğuk odada ağırlığının bir kısmını kaybeder. Ayrıca hazırlık ve porsiyonlama sırasındaki kayıpları da dikkate almak gerekir. Bu nedenle porsiyon maliyetini, fire ve kayıp oranlarını belirledikten sonra elde edilen porsiyona göre hesaplamak daha doğru olur (3,20,45,70).

Yiyecek maliyet yüzdesi ve yemeğin çıplak maliyeti hesaplandıktan sonra, yemeğin toplam maliyeti ve satış fiyatı belirlenir. Fiyat belirleme stratejileri kurumsal beslenme hizmetleri ve ticari beslenme servisi işletmeleri için önemlidir (13).

2.6.5. Mönülerin Fiyatlandırma Yöntemleri

Yemek satış fiyatlarının belirlenmesinde kullanılan yöntemlerden bazıları aşağıdaki gibidir;

1. **Subjektif Fiyatlandırma Yöntemi:** Emsal işletmelerin uyguladığı fiyatların uygulanması yöntemidir. Ancak başka bir işletmenin fiyatlarını aynen uygulamak hatalıdır (6,21,47,71).

2. **Faktör (Çarpan) Yöntemi:** Bu yöntem ile mönü fiyatını saptamak çok pratik olduğu için, yiyecek hizmeti veren işletmelerde yaygın şekilde kullanılmaktadır. Mönü satış fiyatını saptamak için, yiyecek maliyeti belirlenen bir fiyatlandırma faktörü ile çarpılır. Faktörü bulmak için de 100 rakamı (Yiyecek satışı %100 olarak düşünüldüğü için) işletmenin saptanan ya da istenen yiyecek maliyet yüzdesine bölünür. Bu yöntemde her yemeğin işçilik ve diğer maliyetlerinin aynı düzeyde olmadığı durumlar göz ardı edilmiştir (7,14,21,47,70,72-74).

3. **Fiyatlandırma Faktörü Yöntemi:** Bu yöntem faktör yönteminin göz ardı ettiği bazı eksikliklere çözüm getirir. Yiyecekler, hazırlık gerektiren ve çok az hazırlık ya da hiç hazırlık gerektirmeyenler olarak iki kategoriye ayrılır. Faktör hazırlık gerektiren ve hazırlık gerektirmeyen yiyecekler için ayrı, ayrı saptanarak fiyat belirlenir (21,47).

4. **Asıl Maliyet Yöntemi:** Bu yöntemde, standart tarifieden hesaplanan yiyecek maliyetine direkt işçilik maliyeti ilave edilerek asıl maliyetin toplamı bulunur. Daha sonra faktör hesaplanarak asıl maliyet toplamı ile çarpılarak fiyat belirlenir (6,10,12,14,21,47,74).

5. **Gerçek Maliyet Yöntemi:** Bu yöntemde yiyecek maliyetine, toplam işçilik maliyeti, değişken ve değişmez maliyetler ile kâr marjını da ilave ederek satış fiyatı bulunur (12,14,21,47,73,74)

6. **Brüt Kâr Yöntemi :** Bu yöntem işletmeye gelen müşterilerin yaptıkları ortalama harcamaların belirlenmesine dayanır. Bunun için iyi bir kayıt sisteminin olması gerekir. İşletmenin brüt kârı hesaplanır, müşteri başına düşen brüt kâr bulunur. Yemeklerde verilen garnitürlerin fiyatları çıkarılır, standartlaştırılmış tarifelerden yiyecek maliyetleri çıkarılarak, yiyecek maliyeti, garnitürlerin maliyeti ve müşteri başına brüt kâr toplanarak satış fiyatı bulunur. Faktör yöntemi ile brüt kâr yöntemi karşılaştırıldığında, yiyecek maliyeti yüksek olan yemeklerin brüt kâr yöntemi ile daha ucuza satıldığı görülür. Bu yöntem enflasyon oranı yüksek olan Türkiye gibi ülkeler için pek uygun değildir. Çünkü bir önceki yılın Türk lirası olan kâr miktarı bir yıl içinde eriyecektir (6,21,47,73).

7. **Temel Fiyat Yöntemi:** Bu yöntem müşterinin ödeyebileceği ortalama miktarın belirlenmesine dayalı olduğu için pazar araştırmasının çok iyi yapılması gereklidir. Müşterilerin bir öğün için ortalama harcamaları saptanır. İşletmeci gerekli olan kâr düzeyini, genel giderler, işçilik giderleri oranını tahmin eder ve yiyecek tutarına ulaşarak ulaştığı tutar maliyetleri çerçevesinde münüler oluşturur. Bu yöntem, müşteri profili bir birine çok yakın olan okul, memur kafeteryaları gibi işletmeler için oldukça uygundur (21,47,73,74).

8. **Planlanmış Kâr Yöntemi:** Bu yöntemde belli bir dönem içinde genel giderler, yiyecek ve işçilik maliyetleri ile planlanmış kârın ayrı, ayrı doğru bir şekilde saptanmış olması gereklidir. Bu sistemde kâr bir gider olarak düşünülür. Menü satış fiyatı belirlenir. Bunun için genel gider maliyeti, işçilik maliyeti ve kâr yüzdesi saptanır. Kalan yüzde yiyecek maliyet yüzdesidir. Standartlaştırılmış tarifieden saptanan yiyecek maliyeti elde

edilmiş olan yiyecek maliyet yüzdesine bölünerek satış fiyatı bulunur (14,21,47). Hangi yöntem olursa olsun işletme kendisine uygun tek bir fiyatlandırma yöntemini tercih etmeli ve kullanmalıdır.

Yiyecek fiyatları belirlenirken hesaplamalar dışında fiyatların belirlenmesine etki eden faktörler vardır. Bunların başında çevresel faktörler gelir. Bunlar; ekonomik, sosyal, politik ve teknolojik faktörlerdir. İkinci olarak rekabet faktörleri , daha sonra tüketicinin değer algısı, psikolojik faktörler ve işletmenin fiyat yapısı ile ilgili faktörler gelir (75,76). Genel kabul görmüş bir kavram olarak fiyat bir değer ifadesi olarak ele alınmaktadır (77). Fiyatlama tüketicinin satın alma kararında önemli bir role, işletmenin kârlılığında ise doğrudan bir etkiye sahiptir (78).

Satılan yemeğin niteliğinin ve fiyatının belirlenmesinde en büyük etkeni ise talep oluşturmaktadır. Ürünün niteliğinin belirlenmesinde çok önemli yer tutan talep, fiyatlamaya yardımcı olmaktadır. Bu nedenle pazar ve talep araştırmaları, maliyet analizleri fiyatlamada ayrı bir öneme sahiptir (79).

Yukarıda da belirtildiği gibi fiyatlamaya etki eden bir faktörde maliyetlerdir. Kâr elde etmenin temel yolu fiyatların maliyetler üzerinden saptanmasıdır. Burada maliyetlerin sınıflandırılması yapılmalı ve bu sınıflandırmaya göre maliyetler oluşturulmalıdır. Maliyet unsurları olan yiyecek, emek ve işletme maliyetleri belirlenmelidir (80).

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

3.1. Araştırma Zamanı ve Örneklem:

Bu araştırmada 75 adet yemeğin tarifeleri standartlaştırılmıştır. Yemeklerin üretimleri Eylül 2003- Haziran 2004 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Her bir yemek 100 porsiyon olarak standartlaştırılmıştır.

Örneklerin seçiminde toplu beslenme yapılan özellikle ticari amaçla çalışan kurumların mönülerinde sıklıkla yer alan yemekler tercih edilmiştir. Bu aşamada Bilkent Üniversitesi kampusunda bulunan ilköğretim, lise, üniversite ve personel yemekhanelerinde uygulanan mönüler ve toplu beslenme hizmeti veren ticari kuruluşların mönüleri esas alınmıştır. Çorbalar, et, tavuk, balık, kurubaklagil, etli sebze, zeytinyağlı yemekler, börek-hamur işleri, salatalar, tatlılar olarak sınıflanan yemek gruplarından tarifesi bulunmayan 75 adet yemek seçilmiştir. Seçilen yemeklerin temel tarifeleri, yemek kitapları ve kamu kurumlarının yönetmeliklerinden yararlanılarak hazırlanmış ve denemeye alınmıştır (3, 22, 42).

Tarifeleri standartlaştırılan yemekler şunlardır:

1. Çorbalar,	10 Adet,
2. Et yemekleri (kebaplar, köfteler),	18 Adet,
3. Tavuk yemekleri,	13 Adet,
4. Balık yemekleri,	1 Adet,
5. Kurubaklagil yemekleri,	1 Adet,
6. Etli sebze yemekleri,	3 Adet,
7. Zeytinyağlı yemekler,	4 Adet,
8. Börek, hamur işleri,	5 Adet,
9. Salatalar,	6 Adet,
10. Tatlılar, (hamur, sütlü, pasta)	14 Adet,

olarak belirlenmiştir.

3.2. Araştırma Yeri:

Tarifeler Bilkent Üniversitesi kampusunda bulunan Bilintur Catering Centre ve Eurest mutfaklarında standartlaştırılmıştır. Yemekler yemek üretimlerinin yapıldığı mutfaklarda görevli aşçılar tarafından yapılmışlardır.

Standartlaştırılacak olan yemekler öncelikle üretim planlarına alınmış ve üretim tarihleri belirlenmiştir.

3.3. Tarifelerin Yazılması:

Standartlaştırılan tarifeler Kutluay – Mirdol (1) tarafından geliştirilen ve uygulamada başarısı görülen, işlem basamakları esas alınarak hazırlanan standart form üzerine yazılmıştır.

Tarifelerin enerji ve besin ögesi miktar hesaplamaları yapılmış, bu hesaplamada net miktarlar esas alınmıştır. Brüt miktarlar satın alınacak veya depodan çıkışı yapılacak miktarlar için gerektiğinden ayrı bir sütunda belirtmiştir. Tarifelerde yer alan besinlerin net miktarları brüt miktarlara göre ortaya çıkan artıkların tartılması ile belirlenmiştir. Brüt ve net miktarları arasındaki fire oranları Ek-1’de gösterilmiştir.

Standartlaştırılan yemeklerin yazıldığı formlarda aşağıdaki bilgiler yer almaktadır (Ek-2).

- Porsiyon sayısı,
- Tarifinin adı,
- Tarifinin grubu,
- Porsiyon ölçüsü,
- Porsiyon ölçü aracı,
- Pişirildiği kap, ocak,
- Hazırlık süresi,
- Pişirme süresi,
- Toplam ağırlık,
- Porsiyon maliyeti (yiyecek, toplam maliyet),
- Yemeğin içine giren malzemeler,
- Net- brüt ağırlıklar, ortalama ölçüler,
- İşlem basamakları,
- Süre bilgileri yer alacak şekilde planlanmıştır.

Standartlaştırılan yemek tarifelerinin standardizasyon işleminin kontrolü içinde kontrol formu (Ek-3) oluşturulmuştur.

Bu kontrol formu;

- Yemeğin adı,
- Brüt- net gramajlar,
- Ortalama ölçüler,
- Yemeğin yapılışı-hazırlanışı,
- Hazırlık-pişme süreleri,
- Pişirildiği kap-ocak,
- Toplam ağırlık,
- Porsiyon ağırlığı gibi standartlaştırılmış tarifiede bulunan bütün bilgilerin kontrolünü sağlamak üzere planlanmıştır.

Tarifelerde yemeğin pişirileceği ocak ve kullanılan ekipmanlar, yemeğin içine konan malzemeler yemeğin yapılışında işleme tabi tutuldukları sıraya göre yazılmış, aynı anda yemeğe eklenen malzemeler bir arada olmak üzere her değişik işlem için bir yatay çizgi ile ayrılmıştır.

Tartı ile satın alınamayan yiyecekler adet veya demet olarak ölçü sütununda belirtilmiş olup ayrıca bunların brüt ve net miktarları da verilmiştir.

3.4. Değerlendirme:

Üretilen her bir yemek diyetisyen, öğrenci, üniversite personeli ve aşçıdan oluşan 10 kişilik panel grubu tarafından puanlama testi ile değerlendirilmiştir. Panel grubu çalışmanın yapıldığı kuruluştaki çalışan 2 diyetisyen, 3 personel, 1 aşçıbaşı ile 4 öğrenciden oluşmuştur.

Puanlama; daha önce bu konuda yapılan bir çalışma ile geliştirilmiş; bir skala kullanılarak (yemeğin kalite ölçütlerinin derecesini ve yoğunluğunu ölçen) yapılmıştır (38).

Panel grubunda bulunanlara uygulama öncesi yapılan değerlendirme kriterleri ve amacı ile ilgili eğitim verilmiş, değerlendirilecek yemeklerin kalite kriterleri hakkında fikir birliği oluşturulmuştur. Üretilen tüm yemekler aynı panelistler tarafından değerlendirilmiştir.

Değerlendirme aşamasında;

- Yemek servisinde her seferinde standart malzemeler kullanılmış, örneklerin sunulduğu kaplarda şekil, büyüklük, renk vb. gibi nitelikler bakımından tekdüzelik sağlanmıştır.

➤ Değerlendirme kriterlerinden biri porsiyon yeterliliği olduğu ve bununla değerlendirebilmek için değerlendirmeler öğle yemek saati olan 12:00-13:00 saatleri arasında ve normal tüketim ortamında yapılmıştır.

➤ Panelistlere verilen yemeklerin sıcaklığının her bir panelist için aynı olmasına dikkat edilmiştir.

Değerlendirmenin objektif kriterlere göre yapılabilmesi için yemek üretimi puanlama formu geliştirilmiştir (Ek-4). Değerlendirme sonunda herhangi bir değerlendirme kriterine göre vasat olarak değerlendirilmiş olan yemeklerin üretimleri tekrarlanmıştır.

Puanlama formunda belirlenmiş olan kriterler ise şunlardır;

- Yemeğin rengi, şekli,
- Yemeğin lezzeti,
- Yemeğin porsiyon yeterliliği,
- Yemeğin yapısı, kıvamı,
- Yemeğin genel kabul edilebilirliğidir.

Puanlama testi için puanlama formu geliştirilmiştir. Söz konusu formda yemeğe ait kalite kriterleri açıkça ve tam olarak gösterilmiştir (38).

Bu beş kriter; 1-5 puan skalası esas alınarak puanlanmıştır.

- Çok kötü: 1 puan,
- Kötü: 2 puan,
- Vasat: 3 puan,
- İyi: 4 puan,
- Çok iyi: 5 puan olarak puanlama testi ile değerlendirilmiştir.

On panelist tarafından değerlendirilen yemekler her kriterde 1–5 puan skalasına göre toplam olarak en az 10, en çok 50 puan alabileceklerdir. Alabilecekleri en az ve en çok puanlar ile 5 değerlendirme kriteri dikkate alınarak değerlendirmeye esas olacak dağılım aralığı saptanmıştır (81). Buna göre;

- 10 – 17 Puan: Çok kötü,
- 18 – 25 Puan: Kötü,
- 26 – 33 Puan: Vasat,
- 34 – 41 Puan: İyi,

42 + Puan: Çok iyi olarak değerlendirilmiştir.

Her hangi bir değerlendirme kriterine göre vasat (33 puan ve altı) olarak değerlendirilen yemeklerin üretimleri tekrarlanmıştır. Buna göre 5 değerlendirme kriterinin tamamından 34 ve üzerinde puan alanlar uygun kabul edilip standartlaştırılmıştır.

3.5. Tarifelerin Uygulanması Sırasında Dikkat Edilen Noktalar:

3.5.1. Kullanılan Besin Maddelerinin Standartları:

Yemeklerin üretimlerinde kullanılan besin maddeleri kullanılmakta olan teknik şartnamelerde, gıda kodeksinde ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun standartlarında belirlenmiş olan vasıflara haiz malzemelerden seçilmiştir.

3.5.2. Malzeme Tartımları:

Malzeme tartımlarında;

1. And marka (HL. 2000 model) maksimum 2 kg tartan ve 1 grama kadar hassas dijital terazi, baharat, tuz vb. malzemelerin,
2. Cas marka (SW.1 model) maksimum 5 kg tartan ve 2 grama kadar hassas dijital terazi, un, şeker vb. malzemelerin,
3. Baster marka (ZYN-300 model) maksimum 300 kg tartan ve 100 grama kadar hassas baskül ise et, sebze vb. malzemelerin tartımında kullanılmıştır.

3.5.3. Zaman Ölçümleri:

Yemek pişirmede zaman faktörünün önemi nedeni ile hazırlama ve pişirme süreleri araştırmacı ve yemek üretimlerinin yapıldığı mutfaklarda görevli diyetisyenler tarafından yapılmıştır. Hazırlama ve pişirme süreleri üç kategoride tutulmuştur. Bu süreler tarifelerin sağ üst köşelerinde belirtilmiştir. Bu sürelerde bazen iki, bazen üç rakam verilmiştir.

3.5.4. Hazırlama Süreleri: *Birinci rakam;* O işlem için personelin harcadığı süreyi (pirinc'in ayıklanması, sebzelerin ayıklanması, yıkanması, doğranması vb.),

İkinci rakam; Personele bağlı olmadan yiyeceğin bekletildiği süreyi (kurubaklagillerin ıslatılarak bekletilmesi, hamurun dinlendirilmesi, kuru meyvelerin komposto için önceden ıslatılması vb.),

Üçüncü rakam; Yiyeceğin belirli bir pişirme işlemi geçirdikten sonra üzerinde personelin tekrar çalıştığı süreyi (rostu köftelerin piştikten sonra dilimlenmesi vb.) göstermektedir.

3.5.5. Pişirme Süreleri: *Birinci rakam;* O işlem için personelin harcadığı süreyi (patateslerin, sebzelerin kızartılması, unun kavrulması, etin, soğanın kavrulması, karıştırılarak pişirilmesi gereken yemekler vb.),

İkinci rakam; Personele bağlı olmadan yemeğin ocakta kaldığı süreyi (sebzelerin, etin, pirincin pişmesi vb.),

Üçüncü rakam; Yemeğin piştikten sonra personele bağlı olmadan beklediği süreyi (pilavın dinlendirilmesi, zeytinyağlıların, tatlıların soğutulması vb.) göstermektedir.

Garnitür ile servis edilen yemeklerin tarifelerinin hazırlık ve pişirme sürelerinde alt alta iki rakam kullanılmıştır. Bu rakamlardan 1. sırada olanlar yemeğin hazırlık ve pişirme sürelerini, 2. sırada olanlar ise garnitürlerin hazırlık ve pişirme sürelerini göstermektedir.

Tüm yemeklerin hazırlama ve pişirilmesi için belirlenmiş olan süreler bir personel iş gücü ile oluşmuştur.

3.6. Tarifelerin Besin Değerlerinin Hesaplanması:

Standartlaştırılmış tarifelerin bir porsiyonlarının enerji ve besin öğeleri miktarları Beslenme Bilgi Sistemleri (BEBİS) bilgisayar programı ile hesaplanmıştır. Her tarifenin altında bir porsiyonların, enerji, protein, karbonhidrat, yağ, kalsiyum, demir, karoten, vitamin C, tiamin, riboflavin, niasin, ve kolesterol miktarları verilmiştir. Tarifelerin bir porsiyonlarının enerji, besin öğeleri, vitamin, mineral, amino asit, yağ asidi gibi ayrıntılı besin değerleri tablosu da hazırlanmış ve Ek 5'de verilmiştir. Yemeklerin enerji ve besin öğeleri hesaplanırken pişirme aşamasında oluşan besin ögesi kayıpları kullanılan bilgisayar programı içinde yer aldığından ayrıca hesaplanmamıştır. Kızartma işlemi uygulanan besinlerin enerji ve besin ögesi hesaplanırken besinlerin çektiği yağ dikkate alınmıştır. Bunun için kızartma işlemi sonrası kalan yağ miktarı tartılmış ve bu değer tarifede belirtilmiştir. Maliyet hesabı yapılırken ise kullanılan yağ miktarı dikkate alınmıştır (1,44).

3.7. Tarifelerin Maliyet Hesaplarının Yapılması:

Standartlaştırılmış tarifelerin 1 porsiyonlarının maliyet hesapları Material Requirement Planning (MRP) bilgisayar programı ile hesaplanmıştır. Maliyetlere esas birim fiyatlar, yemek üretimlerinin yapıldığı kafeteryaların Eylül 2004 itibarı ile satın alma fiyatlarından oluşmuştur. (Bu dönemdeki Dolar, Euro kuru tarifelerin başında belirtilmiştir Ek-6). Yemeklerin yiyecek maliyetleri yiyeceklerin brüt miktarları üzerinden hesaplanmış ve tarifelerin sağ üst köşelerine yazılmıştır. Ayrıca tarifelerin yiyecek maliyeti, emek maliyeti ve işletme maliyetlerini içeren toplam maliyetleri de yiyecek maliyetleri altında ayrıca belirtilmiştir. Toplam maliyetlere esas olan emek ve işletme maliyetleri ile ilgili veriler yemek üretimlerinin yapıldığı kafeteryaların emek ve işletme maliyetlerinin üretilen porsiyon sayısına bölünmesi ile porsiyon başına emek ve işletme maliyetleri olarak bulunmuştur. Belirlenmiş olan toplam maliyetler yiyecek, emek ve işletme maliyetlerinin toplamıdır.

$$\text{Toplam Porsiyon Maliyeti} = \frac{\text{Yiyecek + Emek + İşletme maliyeti}}{\text{Porsiyon Sayısı}}$$

Toplam maliyet analizleri ise, yemeklerin üretildiği kafeteryanın Eylül 2003-Eylül 2004 ayları arasındaki gelirleri ve giderleri kayıt edilerek hesaplanmıştır. Giderler, toplam gelirlerin yüzdesi olarak belirtilmiştir. Giderler 3 ana maliyet elemanı olarak tanımlanmıştır.

1. Yiyecek maliyeti,
2. Emek maliyeti,
3. İşletme maliyeti.

Maliyet elemanlarının detayları ayrıca belirtilmiş olup toplam kâr, toplam gelirin yüzdesi olarak verilmiştir.

Bu araştırmada maliyetlerle ilgili elde edilen veriler daha önce belirlenmiş olan maliyet oranları ile karşılaştırılarak ülkemizdeki toplu beslenme işletmeleri için geçerli olabilecek oranlar saptanmaya çalışılmıştır (47,48,65,66).

3.8. İstatistiksel Değerlendirme:

İkinci kez üretilen yemeklerin birinci ve ikinci üretimlerinden aldıkları puanlar, gruplar bağımlı olduğu ve iki grup olduğu için Wilcoxon eşleştirilmiş iki örnek testi ile, üçüncü kez üretilen yemeklerin birinci, ikinci ve üçüncü üretimlerden aldıkları puanlar ise ikiden fazla grup olduğu için Friedman testi ile test edilmiştir (81).

Değerlendirmeler SPSS Versiyon 11,5 istatistiksel yazılımı ile yapılmıştır.



BULGULAR

Standartlaştırılan yemekler ve üretim tekrarları Tablo 4.1'de gösterilmiştir. Birinci üretim sonunda 59 yemek, (%79.0), ikinci üretim sonunda 9 yemek, (%12.0), üçüncü üretim sonunda da kalan 7 yemeğin (%9.0) tarifi belirlenmiş olan kriterlere göre standartlaştırılmıştır.

Tablo 4.1. Yemeklerin Üretim Tekrarlarına Göre Dağılımları.

YEMEK ADI	1. Kez	2. Kez	3. Kez	YEMEK ADI	1. Kez	2. Kez	3. Kez
Soya Soslu Tavuk	√			Zyt. Lahana Sarma	√		
Isp. Tavuk Sarma	√			Şakşuka	√		
Fırın Tavuk	√			Spagetti Napoliten	√		
Mant. Piliç Kavurma	√			Su Böreği			√
Çin Usulü Tavuk	√			Kaş. Cevizli Erişte		√	
Piliç Roti	√			Pey. Milföy Börek	√		
Sebzeli Tavuk Sote	√			Isp. Yufka Böreği	√		
Tavuk Köfte	√			Havuç Çorba			√
Piliç Topkapı		√		Brokoli Çorba	√		
Piliç Izgara	√			Minestrone Çorba	√		
Köylüm Tavuk	√			Kre. Ispanak Çorba			√
Piliç Şinitzel	√			Kre. Sebze Çorba	√		
Piliç Kavurma	√			Kre. Mantar Çorba	√		
Alabalık Tava	√			Kre. Bezir Çorba			√
Kağıt Kebap		√		Kre. Tavuk Çorba	√		
Yörük Kebap	√			Ezogelin Çorba	√		
İslim Kebap	√			Mısır Çorba	√		
Orman Kebap	√			Havuç Tarator	√		
Pürelİ Kebap	√			Akdeniz Salata	√		
Kuzu Tandır	√			Bahçe Salata	√		
Kuzu Fırın	√			Çoban Salata	√		
Ankara Tava	√			Patlıcan Salata	√		
Çoban Kavurma	√			Patates Salata	√		
Dana Haşlama	√			Cheese Cake			√
Soslu Biftek	√			Triamisu			√
Hünkar Beğendi		√		Tulumba Tatlısı		√	
Rosto Köfte	√			Kalburabastı	√		
Hasanpaşa Köfte	√			Keşkül	√		
Izgara Köfte	√			Şekerpare		√	
Dalyan Köfte	√			Revani	√		
Elbasan Tava	√			İrmik Tatlısı	√		
Sebze Graten		√		Supangle	√		
Karnabahar Graten	√			Lokma Tatlısı	√		
Kabak Musakka	√			Fırın Sütlaç	√		
Mantarlı Et sote	√			Krem Şokola	√		
Zeytinyağlı Enginar		√		Kazandibi			√
Zyt. Patlıcan Dolma	√			Sakızlı Muhallebi		√	
Fava	√						

4.1. Üretim Sonuçları:

Değerlendirme: Üretilen yemekler 5 değerlendirme kriterine (renk-şekil, lezzet, porsiyon yeterliliği, yapı-kıvam, genel kabul edilebilirlik) göre ve 1-5 puan skolası esas alınarak değerlendirilmiştir. Değerlendirme 50 puan üzerinden yapılmıştır. Değerlendirmeye esas dağılım aralığı ise aşağıdaki gibidir.

10-17 Puan: Çok Kötü,

18-25 Puan: Kötü,

26-33 Puan: Vasat,

34-41 Puan: İyi,

42+ Puan: Çok iyi olarak değerlendirilmiştir.

4.1.1 Birinci Üretim Sonuçları:

Yemeklerin birinci üretim sonunda renk - şekil, kriterine göre aldıkları puanlar ve dağılım aralığına göre sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri Tablo 4.2'de verilmiştir. Görüldüğü gibi yemekler renk - şekil kriterine göre değerlendirildiklerinde, birinci üretim sonunda yemeklerin, % 37.3'si iyi, % 62.7'ü çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin tümü bu kriterine göre en düşük 40 puan almışlardır. Dolayısı ile iyi ve çok iyi olarak değerlendirilmiştir.

Tablo 4.2. Birinci Üretim Sonunda Yemeklerin Renk - Şekil Kriterine Göre Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

YEMEK ADI	PUANI	YEMEK ADI	PUANI
Soya Soslu Tavuk	43	Zeytinyağlı Lahana Sarma	43
Ispanaklı Tavuk Sarma	44	Şakşuka	40
Fırın Tavuk	44	Spagetti Napoliten	41
Mantarlı Piliç Kavrma	43	Su Böreği	40
Çin Usulü Tavuk	43	Kaşarlı Cevizli Erişte	40
Piliç Roti	44	Peynirli Milföy Börek	43
Sebzeli Tavuk Sote	43	Ispanaklı Yufka Böreği	43
Tavuk Köfte	44	Havuç Çorba	40
Piliç Topkapı	46	Brokoli Çorba	41
Piliç Izgara	46	Minestrone Çorba	43
Köylüm Tavuk	46	Kremalı Ispanak Çorba	40
Piliç Şinitzel	44	Kremalı Sebze Çorba	41
Piliç Kavrma	43	Kremalı Mantar Çorba	41
Alabalık Tava	44	Kremalı Bezir Çorba	40
Kağıt Kebap	43	Kremalı Tavuk Çorba	43
Yörük Kebap	44	Ezogelin Çorba	41

Tablo 4.2. “devam” Birinci Üretim Sonunda Yemeklerin Renk-Şekil Kriterine Göre Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

YEMEK ADI	PUANI	YEMEK ADI	PUANI
İslim Kebap	46	Mısır Çorba	43
Orman Kebap	46	Havuç Tarator	43
Pürelî Kebap	46	Akdeniz Salata	43
Kuzu Tandır	43	Bahçe Salata	41
Kuzu Fırın	41	Çoban Salata	44
Ankara Tava	46	Patlıcan Salata	44
Çoban Kavurma	43	Patates Salata	43
Dana Haşlama	41	Cheese Cake	40
Soslu Biftek	46	Triamisu	40
Hünkar Beğendi	41	Tulumba Tatlısı	40
Rosto Köfte	46	Kalburabastı	43
Hasanpaşa Köfte	43	Keşkül	44
Izgara Köfte	44	Şekerpare	40
Dalyan Köfte	44	Revani	43
Elbasan Tava	40	İrmik Tatlısı	41
Sebze Graten	41	Supangle	41
Karnabahar Graten	41	Lokma Tatlısı	43
Kabak Musakka	40	Fırın Sütlaç	44
Mantarlî Et sote	44	Krem Şokola	43
Zeytinyağlı Enginar	41	Kazandibi	40
Zeytinyağlı Patlıcan Dolma	43	Sakızlı Muhallebi	40
Fava	46		
Puan	Sayı	(%)	
10-17	-	-	
18-25	-	-	
26-33	-	-	
34-41	28	37.3	
42 +	47	62.7	
Toplam	75	100.0	
$\bar{X} \pm Sd$		42.64 ± 1.90	
En az-En fazla		40.00 – 46.00	

Yemeklerin birinci üretim sonunda lezzet kriterine göre aldıkları puanlar ve dağılım aralığına göre sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri Tablo 4.3’de verilmiştir. Görüldüğü gibi yemekler lezzet kriterine göre değerlendirildiklerinde birinci üretim sonunda yemeklerin %21.3’ü vasat, %10.7’si iyi, %68.0’i çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin 16 tanesi 33 ve altında puan alarak bu kritere göre vasat olarak değerlendirilmiş ve üretimleri tekrarlanmıştır.

Tablo 4.3. Birinci Üretim Sonunda Yemeklerin Lezzet Kriterine Göre Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

YEMEK ADI	PUANI	YEMEK ADI	PUANI
Soya Soslu Tavuk	44	Zeytinyağlı Lahana Sarma	43
Ispanaklı Tavuk Sarma	41	Şakşuka	43
Fırın Tavuk	43	Spagetti Napoliten	43
Mantarlı Piliç Kavurma	43	Su Böreği	31
Çin Usulü Tavuk	44	Kaşarlı Cevizli Erişte	32
Piliç Roti	44	Peynirli Milföy Börek	43
Sebzeli Tavuk Sote	43	İsp. Yufka Böreği	41
Tavuk Köfte	43	Havuç Çorba	31
PiliçTopkapı	31	Brokoli Çorba	43
Piliç Izgara	43	Minestrone Çorba	43
Köylüm Tavuk	43	Kremalı Ispanak Çorba	31
Piliç Şinitzel	43	Kremalı Sebze Çorba	43
Piliç Kavurma	44	Kremalı Mantar Çorba	43
Alabalık Tava	43	Kremalı Bezir Çorba	31
Kağıt Kebap	32	Kremalı Tavuk Çorba	41
Yörük Kebap	43	Ezogelin Çorba	43
İslim Kebap	43	Mısır Çorba	43
Orman Kebap	43	Havuç Tarator	41
Pürelı Kebap	43	Akdeniz Salata	43
Kuzu Tandır	43	Bahçe Salata	44
Kuzu Fırın	43	Çoban Salata	44
Ankara Tava	43	Patlıcan Salata	43
Çoban Kavurma	43	Patates Salata	43
Dana Haşlama	46	Cheese Cake	31
Soslu Biftek	46	Triamisu	31
Hünkar Beğendi	31	Tulumba Tatlısı	31
Rosto Köfte	43	Kalburabastı	44
Hasanpaşa Köfte	46	Keşkül	44
Izgara Köfte	44	Şekerpare	31
Dalyan Köfte	43	Revani	43
Elbasan Tava	46	İrmik Tatlısı	43
Sebze Graten	31	Supangle	41
Karnabahar Graten	43	Lokma Tatlısı	44
Kabak Musakka	41	Fırın Sütlaç	43
Mantarlı Et sote	43	Krem Şokola	43
Zeytinyağlı Enginar	31	Kazandibi	31
Zeytinyağlı Patlıcan Dolma	41	Sakızlı Muhallebi	31
Fava	43		
10-17	-	-	
18-25	-	-	
26-33	16	21.3	
34-41	8	10.7	
42 +	51	68.0	
Toplam	75	100.0	

 $\bar{X} \pm Sd$
 40.52 ± 5.02

En az - En fazla

 $31.00 - 46.00$

Yemeklerin birinci üretim sonunda yapı - kıvam kriterine göre aldıkları puanlar ve dağılım aralığına göre sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri Tablo 4.4'de verilmiştir. Görüldüğü gibi yemekler yapı - kıvam kriterine göre değerlendirildiklerinde birinci üretim sonunda yemeklerin %21.3'ü vasat, %5.4'ü iyi, %73.3'ü çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin 16 tanesi 33 ve altında puan alarak bu kritere göre vasat olarak değerlendirilmiş ve üretimleri tekrarlanmıştır.

Tablo 4.4. Birinci Üretim Sonunda Yemeklerin Yapı - Kıvam Kriterine Göre Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

YEMEK ADI	PUANI	YEMEK ADI	PUANI
Soya Soslu Tavuk	43	Zeytinyağlı Lahana Sarma	41
Ispanaklı Tavuk Sarma	44	Şakşuka	43
Fırın Tavuk	44	Spagetti Napoliten	43
Mant. Piliç Kavurma	46	Su Böreği	31
Çin Usulü Tavuk	44	Kaşarlı Cevizli Erişte	31
Piliç Roti	44	Peynirli Milföy Börek	44
Sebzeli Tavuk Sote	44	Ispanaklı Yufka Böreği	43
Tavuk Köfte	46	Havuç Çorba	30
Piliç Topkapı	32	Brokoli Çorba	43
Piliç Izgara	43	Minestrone Çorba	43
Köylüm Tavuk	43	Kremalı Ispanak Çorba	31
Piliç Şinitzel	43	Kremalı Sebze Çorba	43
Piliç Kavurma	43	Kremalı Mantar Çorba	43
Alabalık Tava	46	Kremalı Bezir Çorba	31
Kağıt Kebap	31	Kremalı Tavuk Çorba	43
Yörük Kebap	44	Ezogelin Çorba	44
İslim Kebap	44	Mısır Çorba	44
Orman Kebap	43	Havuç Tarator	43
Pürelİ Kebap	43	Akdeniz Salata	46
Kuzu Tandır	43	Bahçe Salata	46
Kuzu Fırın	43	Çoban Salata	46
Ankara Tava	44	Patlıcan Salata	43
Çoban Kavurma	43	Patates Salata	43
Dana Haşlama	44	Cheese Cake	30
Soslu Biftek	43	Triamisu	30
Hünkar Beğendi	32	Tulumba Tatlısı	31
Rosto Köfte	43	Kalburabastı	43
Hasanpaşa Köfte	41	Keşkül	43
Izgara Köfte	43	Şekerpare	32
Dalyan Köfte	44	Revani	43

Tablo 4.4. “devam” Birinci Üretim Sonunda Yemeklerin Yapı - Kıvam Kriterine Göre Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

YEMEK ADI	PUANI	YEMEK ADI	PUANI
Elbasan Tava	44	İrmik Tatlısı	43
Sebze Graten	31	Supangle	43
Karnabahar Graten	43	Lokma Tatlısı	46
Kabak Musakka	41	Fırın Sütlaç	44
Mantarlı Et sote	43	Krem Şokola	41
Zeytinyağlı Enginar	31	Kazandibi	31
Zeytinyağlı Patlıcan Dolma	43	Sakızlı Muhallebi	31
Fava	43		
Puan	Sayı	(%)	
10-17	-	-	
18-25	-	-	
26-33	16	21.3	
34-41	4	5.4	
42 +	55	73.3	
Toplam	75	100.0	

 $\bar{X} \pm Sd$
 40.81 ± 5.25

En az - En fazla

30.00 – 46.00

Yemeklerin birinci üretim sonunda porsiyon yeterliliği kriterine göre aldıkları puanlar ve dağılım aralığına göre sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri Tablo 4.5’de verilmiştir. Görüldüğü gibi yemekler porsiyon yeterliliği kriterine göre değerlendirildiklerinde birinci üretim sonunda yemeklerin %34.7’si iyi, %65.3’ü çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin tümü bu kritere göre en düşük 40 puan almışlardır. Dolayısı ile iyi ve çok iyi olarak değerlendirilmişlerdir.

Tablo 4.5. Birinci Üretim Sonunda Yemeklerin Porsiyon Yeterliliği Kriterine Göre Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

YEMEK ADI	PUANI	YEMEK ADI	PUANI
Soya Soslu Tavuk	44	Zeytinyağlı Lahana Sarma	41
İspanaklı Tavuk Sarma	44	Şakşuka	43
Fırın Tavuk	43	Spagetti Napoliten	41
Mantarlı Piliç Kavurma	44	Su Böreği	40
Çin Usulü Tavuk	43	Kaşarlı Cevizli Erişte	41
Piliç Roti	44	Peynirli Milföy Börek	43
Sebzeli Tavuk Sote	41	İspanaklı Yufka Böreği	43
Tavuk Köfte	41	Havuç Çorba	43
Piliç Topkapı	41	Brokoli Çorba	43
Piliç Izgara	43	Minestrone Çorba	43
Köylüm Tavuk	43	Kremalı İspanak Çorba	41

Tablo 4.5. “devam” Birinci Üretim Sonunda Yemeklerin Porsiyon Yeterliliği Kriterine Göre Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

YEMEK ADI	PUANI	YEMEK ADI	PUANI
Piliç Şinitzel	43	Kremalı Sebze Çorba	41
Piliç Kavurma	43	Kremalı Mantar Çorba	43
Alabalık Tava	40	Kremalı Bezir Çorba	41
Kağıt Kebap	40	Kremalı Tavuk Çorba	43
Yörük Kebap	41	Ezogelin Çorba	41
İslim Kebap	43	Mısır Çorba	41
Orman Kebap	43	Havuç Tarator	41
Pürelili Kebap	43	Akdeniz Salata	43
Kuzu Tandır	44	Bahçe Salata	43
Kuzu Fırın	43	Çoban Salata	41
Ankara Tava	43	Patlıcan Salata	43
Çoban Kavurma	43	Patates Salata	43
Dana Haşlama	43	Cheese Cake	43
Soslu Biftek	41	Triamisu	43
Hünkar Beğendi	41	Tulumba Tatlısı	41
Rosto Köfte	43	Kalburabastı	43
Hasanpaşa Köfte	41	Keşkül	43
Izgara Köfte	41	Şekerpare	43
Dalyan Köfte	43	Revani	43
Elbasan Tava	43	İrmik Tatlısı	43
Sebze Graten	43	Supangle	43
Karnabahar Graten	43	Lokma Tatlısı	43
Kabak Musakka	43	Fırın Sütlaç	43
Mantarlı Et sote	41	Krem Şokola	43
Zeytinyağlı Enginar	41	Kazandibi	41
Zeytinyağlı Patlıcan Dolma	43	Sakızlı Muhallebi	41
Fava	43		
Puan	Sayı	(%)	
10-17	-	-	
18-25	-	-	
26-33	-	-	
34-41	26	34.7	
42 +	49	65.3	
Toplam	75	100.0	
$\bar{X} \pm Sd$		42.30 ± 1.09	
En az – En fazla		40.00 – 44.00	

Yemeklerin birinci üretim sonunda genel kabul edilebilirlik kriterine göre aldıkları puanlar ve dağılım aralığına göre sınıflanmaları ve tanımlayıcı istatistikleri Tablo 4.6’da verilmiştir. Görüldüğü gibi yemekler genel kabul edilebilirlik kriterine göre değerlendirildiklerinde birinci üretim sonunda yemeklerin %21.3’ü vasat, %16.0’sı iyi, %62.7’si çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin 16 tanesi 33 ve altında puan alarak vasat

olarak değerlendirilmiştir. Vasat olarak değerlendirilen 16 yemeğin üretimleri tekrarlanmıştır.

Tablo 4.6. Birinci Üretim Sonunda Yemeklerin Genel Kabul Edilebilirlik Kriterine Göre Puanları, Sınıflandırmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

YEMEK ADI	PUANI	YEMEK ADI	PUANI
Soya Soslu Tavuk	43	Zeytinyağlı Lahana Sarma	41
Ispanaklı Tavuk Sarma	43	Şakşuka	40
Fırın Tavuk	43	Spagetti Napoliten	41
Mant. Piliç Kavurma	44	Su Böreği	30
Çin Usulü Tavuk	43	Kaşarlı Cevizli Erişte	30
Piliç Roti	43	Peynirli Milföy Börek	43
Sebzeli Tavuk Sote	41	Ispanaklı Yufka Böreği	43
Tavuk Köfte	44	Havuç Çorba	30
Piliç Topkapı	30	Brokoli Çorba	43
Piliç Izgara	43	Minestrone Çorba	43
Köylüm Tavuk	44	Kremalı Ispanak Çorba	30
Piliç Şinitzel	41	Kremalı Sebze Çorba	43
Piliç Kavurma	44	Kremalı Mantar Çorba	41
Alabalık Tava	43	Kremalı Bezir Çorba	30
Kağıt Kebap	30	Kremalı Tavuk Çorba	43
Yörük Kebap	43	Ezogelin Çorba	44
İslim Kebap	44	Mısır Çorba	43
Orman Kebap	43	Havuç Tarator	41
Pürelı Kebap	43	Akdeniz Salata	44
Kuzu Tandır	41	Bahçe Salata	43
Kuzu Fırın	43	Çoban Salata	43
Ankara Tava	44	Patlıcan Salata	43
Çoban Kavurma	43	Patates Salata	43
Dana Haşlama	43	Cheese Cake	30
Soslu Biftek	44	Triamisu	30
Hünkar Beğendi	30	Tulumba Tatlısı	30
Rosto Köfte	43	Kalburabastı	44
Hasanpaşa Köfte	43	Keşkül	43
Izgara Köfte	43	Şekerpare	30
Dalyan Köfte	43	Revani	43
Elbasan Tava	43	İrmik Tatlısı	41
Sebze Graten	30	Supangle	41
Karnabahar Graten	41	Lokma Tatlısı	44
Kabak Musakka	40	Fırın Sütlaç	43
Mantarlı Et sote	44	Krem Şokola	44
Zeytinyağlı Enginar	30	Kazandibi	30
Zeytinyağlı Patlıcan Dolma	43	Sakızlı Muhallebi	30
Fava	44		
Puan	Sayı	(%)	
10-17	-	-	
18-25	-	-	
26-33	16	21.3	
34-41	12	16.0	
42 +	47	62.7	
Toplam	75	100.0	

$\bar{X} \pm Sd$

40.06 ± 5.36

En az - En Fazla

30.00 – 44.00

Birinci üretim sonunda tarifesi standartlaştırılan 59 yemeğin beş değerlendirme kriterine göre aldıkları puanlar Tablo 4.7’de verilmiştir.

Tablo 4.7. Birinci Üretim Sonunda Kabul Gören Yemeklerin Renk-Şekil, Lezzet, Yapı-Kıvam, Porsiyon Yeterliliği, Genel Kabul Edilebilirlik Kriterlerine Göre Puanları (n: 59).

Değerlendirme Kriterleri Yemek Adı	Renk Şekil	Lezzet	Yapı Kıvam	Porsiyon Yeterliliği	Genel Kabul Edilebilirlik
Soya Soslu Tavuk	43	44	43	44	43
Ispanaklı Tavuk Sarma	44	41	44	44	43
Fırın Tavuk	44	43	44	43	43
Mantarlı Piliç Kavurma	43	43	46	44	44
Çin Usulü Tavuk	43	44	44	43	43
Piliç Roti	44	44	44	44	43
Sebzeli Tavuk Sote	43	43	44	41	41
Tavuk Köfte	44	43	46	41	44
Piliç Izgara	46	43	43	43	43
Köylüm Tavuk	46	43	43	43	44
Piliç Şinitzel	44	43	43	43	41
Piliç Kavurma	43	44	43	43	44
Alabalık Tava	44	43	46	40	43
Yörük Kebap	44	43	44	41	43
İslim Kebap	46	43	44	43	44
Orman Kebap	46	43	43	43	43
Pürel Kebap	46	43	43	43	43
Kuzu Tandır	43	43	43	44	41
Kuzu Fırın	41	43	43	43	43
Ankara Tava	46	43	44	43	44
Çoban Kavurma	43	43	43	43	43
Dana Haşlama	41	46	44	43	43
Soslu Biftek	46	46	43	41	44
Rosto Köfte	46	43	43	43	43
Hasanpaşa Köfte	43	46	41	41	43
Izgara Köfte	44	44	43	41	43
Dalyan Köfte	44	43	44	43	43
Elbasan Tava	40	46	44	43	43
Karnabahar Graten	41	43	43	43	41
Kabak Musakka	40	41	41	43	40

Tablo 4.7. “devam” Birinci Üretim Sonunda Kabul Gören Yemeklerin Renk-Şekil, Lezzet, Yapı-Kıvam, Porsiyon Yeterliliği, Genel Kabul Edilebilirlik Kriterlerine Göre Puanları (n:59).

Değerlendirme Kriterleri Yemek Adı	Renk Şekil	Lezzet	Yapı Kıvam	Porsiyon Yeterliliği	Genel Kabul Edilebilirlik
Mantarlı Et Sote	44	43	43	41	44
Zeytinyağlı Patlıcan Dolma	43	41	43	43	43
Fava	46	43	43	43	44
Zeytinyağlı Lahana Sarma	43	43	41	41	41
Şakşuka	40	43	43	43	40
Spagetti Napoliten	41	43	43	41	41
Peynirli Milföy Börek	43	43	44	43	43
İspanaklı Yufka Böreği	43	41	43	43	43
Brokoli Çorba	41	43	43	43	43
Minestrone Çorba	43	43	43	43	43
Kremalı Sebze Çorba	41	43	43	41	43
Kremalı Mantar Çorba	41	43	43	43	41
Kremalı Tavuk Çorba	43	41	43	43	43
Ezogelin Çorba	41	43	44	41	44
Mısır Çorba	43	43	44	41	43
Havuç Tarator	43	41	43	41	41
Akdeniz Salata	43	43	46	43	44
Bahçe Salata	41	44	46	43	43
Çoban Salata	44	44	46	41	43
Patlıcan Salata	44	43	43	43	43
Patates Salata	43	43	43	43	43
Kalburabastı	43	44	43	43	44
Keşkül	44	44	43	43	43
Revani	43	43	43	43	43
İrmik Tatlısı	41	43	43	43	41
Supangle	41	41	43	43	41
Lokma Tatlısı	43	44	46	43	44
Fırın Sütlaç	44	43	44	43	43
Krem Şokola	43	43	41	43	44

4.1.2. İkinci Üretim Sonuçları:

Birinci üretim sonunda herhangi bir değerlendirme kriterine göre vasat gruba giren 16 yemek ikinci kez üretilmiştir. Bu yemekler herhangi bir değerlendirme kriterinden 33 ve altında puan alan yemeklerdir. İkinci kez

Üretilen 16 yemeğin renk - Şekil kriterine göre birinci ve ikinci üretim sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.8'de verilmiştir.

İkinci kez üretilen 16 yemek renk - Şekil kriterine göre değerlendirildiklerinde birinci üretim sonunda yemeklerin %87.5'i iyi, %12.5'i çok iyi olarak değerlendirilmiş olup ikinci üretim sonunda ise %6.3' iyi, %93.7'si ise çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci ve ikinci üretim puanları karşılaştırıldığında aradaki fark renk - Şekil kriterine göre istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0,05$, $p=0.000$). Tablo 4.8'de görüldüğü gibi yemeklerin puanları ikinci üretim sonunda yükselmiştir.

Tablo 4.8. İkinci retim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Renk - Şekil Kriterine Göre 1. ve 2. Üretim Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. Üretim Puanı		2. Üretim Puanı	
Piliç Topkapı	46		46	
Kağıt Kebap	43		46	
Hünkar Beğendi	41		43	
Sebze Graten	41		44	
Zeytinyağlı Enginar	41		44	
Su Böreği	40		43	
Kaş. Cevizli Erişte	40		44	
Havuç orba	40		43	
Kremalı İspanak orba	40		43	
Kremalı Bezir orba	40		42	
Cheese Cake	40		41	
Triamisu	40		43	
Tulumba Tatlısı	40		43	
Şekerpare	40		44	
Kazandibi	40		43	
Sakızlı Muhallebi	40		44	
Puan	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 – 17	-	-	-	-
18 – 25	-	-	-	-
26 – 33	-	-	-	-
34 – 41	14	87.5	1	6.3
42 +	2	12.5	15	93.7
Toplam	16	100.0	16	100.0
$\bar{X} \pm Sd$	40.75 $\pm$ 1.61		43.43 $\pm$ 1.36	
En az - En fazla	40.00 - 46.00		41.00 - 46.00	

Wilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi $p<0.05$ ($z=-3.497$, $p=0.000$)

İkinci kez üretilen 16 yemeğin lezzet kriterine göre birinci ve ikinci üretim sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.9'da verilmiştir.

İkinci kez üretilen 16 yemek lezzet kriterine göre değerlendirildiklerinde; Birinci üretim sonunda yemeklerin tamamı vasat, ikinci üretim sonunda %43.7'si vasat, %56.3'ü çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci ve ikinci üretimleri karşılaştırıldığında aradaki fark lezzet kriterine göre istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0,05$, $p = 0.000$). Tablo 4.9'da görüldüğü gibi yemeklerin puanları ikinci üretim sonunda yükselmiştir.

Tablo 4.9. İkinci Üretim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Lezzet Kriterine Göre 1. ve 2. Üretim Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. Üretim Puanı		2. Üretim Puanı	
Piliç Topkapı	31		43	
Kağıt Kebap	32		43	
Hünkar Beğendi	31		43	
Sebze Graten	31		44	
Zeytinyağlı Enginar	31		43	
Su Böreği	31		32	
Kaş. Cevizli Erişte	32		44	
Havuç Çorba	31		32	
Kremalı Ispanak Çorba	31		32	
Kremalı Bezir Çorba	31		32	
Cheese Cake	31		32	
Triamisu	31		32	
Tulumba Tatlısı	31		43	
Şekerpare	31		44	
Kazandibi	31		32	
Sakızlı Muhallebi	31		44	
Puan	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 - 17	-	-	-	-
18 - 25	-	-	-	-
26 - 33	16	100.0	7	43.7
34 - 41	-	-	-	-
42 +	-	-	9	56,3
Toplam	16	100.0	16	100,0
$\bar{X} \pm Sd$	31.12 $\pm$ 0.34		38.43 $\pm$ 5.87	
En az - En fazla	31.00 - 32.00		32.00 - 44.00	

Wilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi $p < 0.05$ ($z = -3.564$, $p = 0.000$)

İkinci kez üretilen 16 yemeğin yapı - kıvam kriterine göre birinci ve ikinci üretim sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.10'da verilmiştir.

İkinci kez üretilen 16 yemek yapı - kıvam kriterine göre değerlendirildiklerinde; birinci üretim sonunda yemeklerin tamamı vasat, ikinci üretim sonunda %37,5'i vasat, %6,3'ü iyi %56,2'si ise çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci üretim ve ikinci üretim puanları karşılaştırıldığında aradaki fark yapı - kıvam kriterine göre istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0.05$, $p = 0.001$). Tablo 4.10'da görüldüğü gibi yemeklerin puanları ikinci üretim sonunda yükselmiştir.

Tablo 4.10. İkinci Üretim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Yapı - Kıvam Kriterine Göre 1. ve 2. Üretim Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. Üretim Puanı		2. Üretim Puanı	
Piliç Topkapı	32		44	
Kağıt Kebap	31		44	
Hünkar Beğendi	32		44	
Sebze Graten	31		43	
Zeytinyağlı Enginar	31		44	
Su Böreği	31		34	
Kaş. Cevizli Erişte	31		44	
Havuç Çorba	30		32	
Kremalı Ispanak Çorba	31		32	
Kremalı Bezir Çorba	31		31	
Cheese Cake	30		32	
Triamisu	30		31	
Tulumba Tatlısı	31		44	
Şekerpare	32		44	
Kazandibi	31		32	
Sakızlı Muhallebi	31		44	
Puan	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 - 17	-	-	-	-
18 - 25	-	-	-	-
26 - 33	16	100.0	6	37.5
34 - 41	-	-	1	6.3
42 +	-	-	9	56.2
Toplam	16	100.0	16	100.0
$\bar{X} \pm Sd$	31.00 $\pm$ 0.63		38.68 $\pm$ 6.12	
En az- En fazla	30.00 - 32.00		31.00 - 44.00	

Wilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi $p < 0.05$ ($z = -3.432$, $p = 0.001$).

İkinci kez üretilen 16 yemeğin porsiyon yeterliliği kriterine göre birinci ve ikinci üretim sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.11'de verilmiştir.

İkinci kez üretilen 16 yemek porsiyon yeterliliği kriterine göre değerlendirildiklerinde birinci üretim sonunda yemeklerin %68.7'si iyi, %31.3'ü çok iyi, ikinci üretim sonunda %6.3'ü iyi, %93.7'si çok iyi olarak değerlendirilmiştir.

Yemeklerin birinci ve ikinci üretim puanları karşılaştırıldığında aradaki fark porsiyon yeterliliği kriterine göre istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0,05$, $p=0.002$). Tablo 4.11'de görüldüğü gibi yemeklerin puanları ikinci üretim sonunda yükselmiştir.

Tablo 4.11. İkinci Üretim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Porsiyon Yeterliliği Kriterine Göre 1. ve 2. Üretim Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. Üretim Puanı		2. üretim Puanı	
Piliç Topkapı	41		43	
Kağıt Kebap	40		43	
Hünkar Beğendi	41		44	
Sebze Graten	43		44	
Zeytinyağlı Enginar	41		44	
Su Böreği	40		43	
Kaş. Cevizli Erişte	41		43	
Havuç Çorba	43		43	
Kremalı Ispanak Çorba	41		43	
Kremalı Bezir Çorba	41		43	
Cheese Cake	43		43	
Triamisu	43		43	
Tulumba Tatlısı	41		44	
Şekerpare	43		44	
Kazandibi	41		41	
Sakızlı Muhallebi	41		44	
Puan	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 - 17	-	-	-	-
18 - 25	-	-	-	-
26 - 33	-	-	-	-
34 - 41	11	68.7	1	6.3
42 +	5	31.3	15	93.7
Toplam	16	100.0	16	100.0
$\bar{X} \pm Sd$	41.50 $\pm$ 1.09		43.25 $\pm$ 0.77	
En az - En fazla	40.00 – 43.00		41.00 – 44.00	

Wilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi $p<0.05$ ($z=-3.115$, $p=0.002$).

İkinci kez üretilen 16 yemeğin genel kabul edilebilirlik kriterine göre birinci ve ikinci üretim sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.12’de verilmiştir.

İkinci kez üretilen 16 yemek genel kabul edilebilirlik kriterine göre değerlendirildiklerinde birinci üretim sonunda yemeklerin tamamı vasat, ikinci üretim sonunda %43.8’i vasat, %56.2’si iyi olarak değerlendirilmiştir.

Yemeklerin birinci ve ikinci üretim puanları karşılaştırıldığında aradaki fark genel kabul edilebilirlik kriterine göre istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0,05$, $p = 0.000$). Tablo 4.12’de görüldüğü gibi yemeklerin puanları ikinci üretim sonunda yükselmiştir.

Tablo 4.12. İkinci Üretim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Genel Kabul Edilebilirlik Kriterine Göre 1. ve 2. Üretim Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. Üretim Puanı		2. Üretim Puanı	
Piliç Topkapı	30		44	
Kağıt Kebap	30		43	
Hünkar Beğendi	30		43	
Sebze Graten	30		43	
Zeytinyağlı Enginar	30		46	
Su Böreği	30		31	
Kaş. Cevizli Erişte	30		46	
Havuç Çorba	30		31	
Kremalı Ispanak Çorba	30		31	
Kremalı Bezir Çorba	30		31	
Cheese Cake	30		32	
Triamisu	30		31	
Tulumba Tatlısı	30		44	
Şekerpare	30		43	
Kazandibi	30		32	
Sakızlı Muhallebi	30		43	
Puan	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 - 17	-	-	-	-
18 - 25	-	-	-	-
26 - 33	16	100.0	7	43.8
34 - 41	-	-	9	56.2
42 +	-	-	-	-
Toplam	16	100.0	16	100.0
$\bar{X} \pm Sd$	30.00 $\pm$ 0.00		38.37 $\pm$ 6.53	
En az - En fazla	30.00 – 30.00		31.00 – 46.00	

Wilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi $p < 0.05$ ($z = -3.542$, $p = 0.000$).

İkinci üretim sonunda tarifesi standartlaştırılan 9 yemeğin beş değerlendirme kriterine göre aldıkları puanlar Tablo 4.13'de verilmiştir.

Tablo 4.13. İkinci Üretim Sonunda Kabul Gören Yemeklerin Renk-Şekil, Lezzet, Yapı - Kıvam, Porsiyon Yeterliliği, Genel Kabul Edilebilirlik Kriterlerine Göre Puanları (n:9).

Değerlendirme Kriterleri Yemek Adı	Renk-Şekil		Lezzet		Yapı-Kıvam		Porsiyon Yeterliliği		Genel Kabul Edilebilirlik	
	1.Üretim	2.Üretim	1.Üretim	2.Üretim	1.Üretim	2.Üretim	1.Üretim	2.Üretim	1.Üretim	2.Üretim
Piliç Topkapı	46	46	31	43	32	44	41	43	30	44
Kağıt Kebap	43	46	32	43	31	44	40	43	30	43
Hünkar Beğendi	41	43	31	43	32	44	41	44	30	43
Sebze Graten	41	44	31	44	31	43	43	44	30	43
Zeytinyağlı Enginar	41	44	31	43	31	44	41	44	30	46
Kaşarlı Cevizli Erişte	40	44	32	44	31	44	41	43	30	46
Tulumba Tatlısı	40	43	31	43	31	44	41	44	30	44
Şekerpare	40	44	31	44	32	44	43	44	30	43
Sakızlı Muhallebi	40	44	31	44	31	44	41	44	30	43

4.1.3. Üçüncü Üretim Sonuçları:

Birinci ve ikinci üretim sonunda her hangi bir değerlendirme kriterine göre vasat gruba giren 7 yemeğin üretimleri üçüncü kez tekrarlanmıştır. Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin renk - şekil kriterine göre birinci, ikinci ve üçüncü üretim sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.14'de verilmiştir.

Üçüncü kez üretilen 7 yemek renk - şekil kriterine göre değerlendirildiklerinde; birinci üretim sonunda yemeklerin tamamı iyi, ikinci üretim sonunda %6.3'ü iyi; %93.7'si çok iyi, üçüncü üretim sonunda ise tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci, ikinci ve üçüncü üretim puanları karşılaştırıldığında; Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark renk - şekil kriterine göre istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Tablo 4.14'de görüldüğü gibi üçüncü üretimden elde edilen puanlar artış göstermektedir. Üç üretim puanı arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar yapıldığında 1.-2., 1.-3. ve 2.-3. üretimler

arasındaki farkın anlamlı olduğu görülmüştür ($p < 0.05$, p değerleri sırasıyla, 0.014, 0.014, 0.024).

Tablo 4.14. Üçüncü Üretim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Renk, Şekil Kriterine Göre 1., 2. ve 3. Üretim Puanları, Sınıflandırmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. Üretim Puanı		2. Üretim Puanı		3. Üretim Puanı	
Su böreği	40		43		44	
Havuç Çorba	40		43		44	
Kremalı Ispanak Çorba	40		43		44	
Kremalı Bezir Çorba	40		42		44	
Cheese Cake	40		41		43	
Triamisu	40		43		43	
Kazandibi	40		43		44	
Puan	Sayı	%	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 - 17	-	-	-	-	-	-
18 - 25	-	-	-	-	-	-
26 - 33	-	-	-	-	-	-
34 - 41	7	100.0	1	6.3	-	-
42 +	-	-	6	93.7	7	100.0
Toplam	7	100.0	7	100.0	7	100.0
$\bar{X} \pm Sd$	40.00 $\pm$ 0.00		42.42 $\pm$ 0.97		43.71 $\pm$ 0.48	
En az - En fazla	40.00 - 40.00		41.00 - 43.00		43.00 - 44.00	
χ^2	13.556	z^A	-2.460	-2.460	-2.264	
p	0.001*	p	0.014*	0.014*	0.024*	

Friedman Testi

^AWilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi

** $P < 0.05$*

Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin lezzet kriterine göre birinci, ikinci ve üçüncü üretimler sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.15'de verilmiştir.

Üçüncü kez üretilen 7 yemek lezzet kriterine göre değerlendirildiklerinde; birinci üretim ve ikinci üretim sonunda yemeklerin tamamı vasat, üçüncü üretim sonunda ise tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci, ikinci ve üçüncü üretimleri karşılaştırıldığında; Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark lezzet kriterine göre istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Tablo 4.15'de görüldüğü gibi üçüncü üretimden elde edilen puanlar artış göstermektedir. Üç üretim arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar yapıldığında, 1.-2., 1.-3. ve 2.-3. üretimler arasındaki farkın

anlamli olduğu görülmüştür ($p < 0.05$, p değerleri sırasıyla 0.008, 0.014, 0.014).

Tablo 4.15. Üçüncü Üretim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Lezzet Kriterine Göre 1. , 2. ve 3. Üretim Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. üretim Puanı		2. Üretim Puanı		3. Üretim Puanı	
Su böreği	31		32		44	
Havuç Çorba	31		32		44	
Kremalı Ispanak Çorba	31		32		44	
Kremalı Bezir Çorba	31		32		44	
Cheese Cake	31		32		43	
Triamisu	31		32		44	
Kazandibi	31		32		46	
Puan	Sayı	(%)	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 - 17	-	-	-	-	-	-
18 - 25	-	-	-	-	-	-
26 - 33	7	100.0	7	100.0	-	-
34 - 41	-	-	-	-	-	-
42 +	-	-	-	-	7	100.0
Toplam	7	100.0	7	100.0	7	100.0
$\bar{X} \pm Sd$	31.00 $\pm$ 0.00		32.00 $\pm$ 0.00		44.14 $\pm$ 0.89	
En az - En fazla	31.00 – 31.00		32.00 – 32.00		43.00 – 46.00	
χ^2	14.000	z^A	-2.646	-2.456	-2.456	
p	0.001*	p	0.008*	0.014*	0.014*	

Friedman Testi

^AWilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi

*** $P < 0.05$**

Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin yapı - kıvam kriterine göre birinci, ikinci ve üçüncü üretim sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.16'da verilmiştir.

Üçüncü kez üretilen 7 yemek yapı - kıvam kriterine göre değerlendirildiklerinde; birinci üretim sonunda yemeklerin tamamı vasat, ikinci üretim sonunda %85.7'si vasat; %14.3'ü iyi, üçüncü üretim sonunda ise tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci, ikinci ve üçüncü üretim puanları karşılaştırıldığında; Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark yapı - kıvam kriterine göre istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Tablo 4.16'da görüldüğü gibi üçüncü üretimden elde edilen puanlar artış göstermektedir. Üç üretim puanı arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar yapıldığında, 1.-2., 1.-3. ve 2.-3. üretimler

arasındaki farkın anlamlı olduğu görülmüştür ($p < 0.05$, p değerleri sırasıyla, 0.026, 0.014, 0.017).

Tablo 4.16. Üçüncü Üretim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Yapı-Kıvam Kriterine Göre 1., 2. ve 3. Üretim Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. Üretim Puanı		2. Üretim Puanı		3. Üretim Puanı	
Su böreği	31		34		44	
Havuç Çorba	30		32		44	
Kremalı Ispanak Çorba	31		32		44	
Kremalı Bezir Çorba	31		31		44	
Cheese Cake	30		32		43	
Triamisu	30		31		44	
Kazandibi	31		32		44	
Puan	Sayı	(%)	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 - 17	-	-	-	-	-	-
18 - 25	-	-	-	-	-	-
26 - 33	7	100.0	6	85.7	-	-
34 - 41	-	-	1	14.3	-	-
42 +	-	-	-	-	7	100.0
Toplam	7	100.0	7	100.0	7	100.0
$\bar{X} \pm Sd$	30.57 $\pm$ 0.53		32.00 $\pm$ 1.00		43.85 $\pm$ 0.37	
En az - En fazla	30.00 – 31.00		31.00 - 34.00		43.00 - 44.00	
χ^2	13.000	z^A	-2.232	-2.460	-2.388	
p	0.002*	p	0.026*	0.014*	0.017*	

Friedman Testi

^AWilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi

** $P < 0.05$*

Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin porsiyon yeterliliği kriterine göre birinci, ikinci ve üçüncü üretim sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.17’de verilmiştir.

Üçüncü kez üretilen 7 yemek porsiyon yeterliliği kriterine göre değerlendirildiklerinde; birinci üretim sonunda yemeklerin %57.1’i iyi, %42.9’u çok iyi, ikinci üretim sonunda %6.3’ü iyi; %93.7’si çok iyi, üçüncü üretim sonunda ise tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci, ikinci ve üçüncü üretim puanları karşılaştırıldığında; Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark porsiyon yeterliliği kriterine göre istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Tablo 4.17’de görüldüğü gibi üçüncü üretimden elde edilen puanlar artış göstermektedir. Üç üretim puanı arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar yapıldığında 1.-2. üretimler

arasındaki farkın önemli olmadığı, 1.-3. ve 2.-3. üretimler arasındaki farkın önemli olduğu görülmüştür ($p < 0.05$, p değerleri sırasıyla, 0.102, 0.016, 0.011).

Tablo 4.17. Üçüncü Üretim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Porsiyon Yeterliliği Kriterine Göre 1., 2. ve 3. Üretim Puanları, Sınıflanmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. Üretim Puanı		2. Üretim Puanı		3. Üretim Puanı	
Su böreği	40		43		44	
Havuç Çorba	43		43		44	
Kremalı Ispanak Çorba	41		43		44	
Kremalı Bezir Çorba	41		43		44	
Cheese Cake	43		43		44	
Triamisu	43		43		44	
Kazandibi	41		41		44	
Puan	Sayı	(%)	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 - 17	-	-	-	-	-	-
18 - 25	-	-	-	-	-	-
26 - 33	-	-	-	-	-	-
34 - 41	4	57.1	1	6.3	-	-
42 +	3	42.9	6	93.7	7	100.0
Toplam	7	100.0	7	100.0	7	100.0
$\bar{X} \pm Sd$	41.71 $\pm$ 1.25		42.71 $\pm$ 0.75		44.00 $\pm$ 0.00	
En az - En fazla	40.00 – 43.00		41.00 - 42.00		44.00 - 44.00	
χ^2	13.000	z^A	-1.633	-2.401	-2.530	
p	0.002*	p	0.102	0.016*	0.011*	

Friedman Testi

^AWilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi

** $P < 0.05$*

Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin genel kabul edilebilirlik kriterine göre birinci, ikinci ve üçüncü üretim sonunda aldıkları puanlar ve puanlara ilişkin sınıflama ve tanımlayıcı istatistikler Tablo 4.18'de verilmiştir.

Üçüncü kez üretilen 7 yemek genel kabul edilebilirlik kriterine göre değerlendirildiklerinde; birinci ve ikinci üretim sonunda yemeklerin tamamı vasat, üçüncü üretim sonunda ise tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci, ikinci ve üçüncü üretim puanları karşılaştırıldığında; Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark genel kabul edilebilirlik kriterine göre istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Tabloda 4.18'de görüldüğü gibi üçüncü üretimden elde edilen puanlar artış göstermektedir. Üç üretim puanı arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar

yapıldığında, 1.-2., 1.-3. ve 2.-3. üretimler arasındaki farkın anlamlı olduğu görülmüştür ($p < 0.05$, p değerleri sırasıyla, 0.014, 0.014, 0.016).

Tablo 4.18. Üçüncü Üretim Sonunda Tarifeleri Standartlaştırılan Yemeklerin Genel Kabul Edilebilirlik Kriterine Göre 1., 2. ve 3. Üretim Puanları, Sınıflandırmaları ve Tanımlayıcı İstatistikleri.

Yemek Adı	1. Üretim Puanı		2. Üretim Puanı		3. Üretim Puanı	
Su Böreği	30		31		44	
Havuç Çorba	30		31		43	
Kremalı Ispanak Çorba	30		31		44	
Kremalı Bezir Çorba	30		31		44	
Cheese Cake	30		32		44	
Triamisu	30		31		46	
Kazandibi	30		32		44	
Puan	Sayı	(%)	Sayı	(%)	Sayı	(%)
10 - 17	-	-	-	-	-	-
18 - 25	-	-	-	-	-	-
26 - 33	7	100.0	7	100.0	-	-
34 - 41	-	-	-	-	-	-
42 +	-	-	-	-	7	100.0
Toplam	7	100.0	7	100.0	7	100.0
$\bar{X} \pm Sd$	30.00 $\pm$ 0.00		31.28 $\pm$ 0.48		44.14 $\pm$ 0.89	
En az - En fazla	30.00 - 30.00		31.00 - 32.00		43.00 - 46.00	
χ^2	14.000	z^A	-2.460	-2.456	-2.401	
p	0.001*	p	0.014*	0.014*	0.016*	

Friedman Testi

^AWilcoxon eşleştirilmiş iki örneklem testi

* $P < 0.05$

Üçüncü üretim sonunda tarifesi standartlaştırılan 7 yemeğin beş değerlendirme kriterine göre aldıkları puanlar Tablo 4.19'da verilmiştir. Tablo 4.19'da görüldüğü gibi 5 değerlendirme kriterinin tamamında ve her üretim tekrarında yemeklerin puanları yükselmiştir. Puanlardaki artışların 1., 2. üretimler arasında daha az, ancak 1.,3. ve 2., 3. üretimler arasında daha fazla olduğu görülmektedir. Porsiyon yeterliliği kriterinin 1. ve 2. üretimi dışında, bütün kriterlerin üretim tekrarları arasındaki farklar istatistiksel olarak da önemli bulunmuştur ($p < 0.05$).

Tablo 4.19. Üçüncü Üretim Sonunda Kabul Gören Yemeklerin Renk-Şekil, Lezzet, Yapı - Kıvam, Porsiyon Yeterliliği, Genel Kabul Edilebilirlik Kriterlerine Göre Puanları (n:7).

Değerlendirme Kriterleri Yemek Adı	Renk-Şekil			Lezzet			Yapı-Kıvam			Porsiyon Yeterliliği			Genel Kabul Edilebilirlik		
	1. Üretim	2. Üretim	3. Üretim	1. Üretim	2. Üretim	3. Üretim	1. Üretim	2. Üretim	3. Üretim	1. Üretim	2. Üretim	3. Üretim	1. Üretim	2. Üretim	3. Üretim
Su Böreği	40	43	44	31	32	44	31	34	44	40	43	44	30	31	44
Havuç Çorba	40	43	44	31	32	44	30	32	44	43	43	44	30	31	43
Kr. Ispanak Çorba	40	43	44	31	32	44	31	32	44	41	43	44	30	31	44
Kremalı Bezir Çorba	40	42	44	31	32	44	31	31	44	41	43	44	30	31	44
Cheese Cake	40	41	43	31	32	43	30	32	43	43	43	44	30	32	44
Triamisu	40	43	43	31	32	44	30	31	44	43	43	44	30	31	46
Kazandibi	40	43	44	31	32	46	31	32	44	41	41	44	30	32	44

4.2. Maliyet Analizleri:

Eylül 2003 – Eylül 2004 döneminde, gelir ve gider kayıtları tutularak maliyetlerin satış yüzdesi açısından ayrımı Tablo 4.20’de verilmiştir. Yemeklerin porsiyona giren yiyecek maliyeti ve yiyecek, emek, işletme maliyetlerini içeren toplam maliyetler de Tablo 4.21’de verilmiştir. Görüldüğü gibi yiyecek maliyetinin toplam satış içindeki oranı toplam satışların üçte biri kadardır.

Bu araştırmada toplam maliyetin %33.3’ünü yiyecek, %29.9’unu emek, %26.4’ünü işletme maliyeti oluşturmuştur, çalışmanın yapıldığı bu işletmede kâr oranı %10.4 olarak gerçekleşmiştir. Daha fazla kâr etmek isteyen işletmeler bu kâr oranını yükseltebilir. Ancak bu durumda yiyecek kalitesinin düşebileceği, personelden tasarruf yapılması gerekliliği oluşacağı unutulmamalıdır. Bu durumda personel sayısında azaltmaya gidilebilir, ya da mevcut personel daha fazla çalıştırılır. Personelin daha fazla çalıştırılmasının da ek maliyet getireceği göz ardı edilmemelidir.

Tablo 4.20. Maliyetlerin Satış Yüzdesi Açısından Dağılımı.

Maliyet Elemanı	Maliyet Yüzdesi (%)
Yiyecek maliyeti	33.3
Emek maliyeti	29.9
Kâr oranı	10.4
İşletme maliyeti:	26.4
Temizlik	2.8
Enerji – yakıt	2.9
Tüketim malzeme giderleri	0.7
Üniforma	1.4
Çamaşır yıkama	2.2
Sağlık	0.4
Laboratuar	0.2
İlaçlama	0.2
Sigorta	0.2
Telefon – faks	0.3
Kırtasiye – basılı evrak	0.3
Bakım – onarım	1.5
Amortisman	1.2
Yatırım giderleri	2.8
Sarf malzeme	0.8
Ulaşım	7.6
Diğer	0.9

Tablo 4.21. Yiyecek Maliyeti ve Toplam Maliyet Tablosu.

YEMEK ADI	Yiyecek Maliyeti (TL)	Toplam Maliyet (TL)	YEMEK ADI	Yiyecek Maliyeti (TL)	Toplam Maliyet (TL)
Soya Soslu Tavuk	751.879.-	1.582.304.-	Zyt. Lahana Sarma	233.404.-	1.063.829.-
İsp. Tavuk Sarma	896.487.-	1.726.912.-	Şakşuka	155.509.-	985.934.-
Fırın Tavuk	749.480.-	1.579.905.-	Spagetti Napoliten	111.180.-	941.605.-
Mant. Piliç Kavurma	706.861.-	1.537.286.-	Su Böreği	167.700.-	998.125.-
Çin Usulü Tavuk	658.459.-	1.488.884.-	Kaş. Cevizli Erişte	243.122.-	1.073.547.-
Piliç Roti	728.754.-	1.559.179.-	Pey. Milföy Börek	238.285.-	1.068.710.-
Sebzeli Tavuk Sote	676.486.-	1.506.911.-	İsp. Yufka Böreği	257.308.-	1.087.733.-
Tavuk Köfte	640.874.-	1.471.299.-	Havuç Çorba	42.443.-	872.868.-
Piliç Topkapı	750.109.-	1.580.534.-	Brokoli Çorba	86.067.-	916.492.-
Piliç Izgara	917.140.-	1.747.565.-	Minestrone Çorba	58.733.-	889.158.-
Köylüm Tavuk	776.828.-	1.607.253.-	Kre. Ispanak Çorba	163.772.-	994.197.-
Piliç Şinitzel	1.122.697.-	1.953.122.-	Kremalı Sebze Çorba	120.823.-	951.248.-
Piliç Kavurma	679.394.-	1.509.819.-	Kre. Mantar Çorba	150.237.-	980.662.-
Alabalık Tava	1.203.543.-	2.033.968.-	Kre. Bezir Çorba	259.363.-	1.089.788.-
Kağıt Kebap	1.493.060.-	2.323.485.-	Kre. Tavuk Çorba	191.787.-	1.022.212.-
Yörük Kebap	1.432.402.-	2.262.827.-	Ezogelin Çorba	48.110.-	878.535.-
İslim Kebap	1.704.426.-	2.534.851.-	Mısır Çorba	66.690.-	897.115.-
Orman Kebap	1.252.211.-	2.082.636.-	Havuç Tarator	370.396.-	1.200.820.-
Pürelı Kebap	1.286.555.-	2.116.980.-	Akdeniz Salata	206.047.-	1.036.472.-
Kuzu Tandır	2.242.845.-	3.073.270.-	Bahçe Salata	160.305.-	990.730.-

Tablo 4. 21. “devam”. Yiyecek Maliyeti ve Toplam Maliyet Tablosu.

YEMEK ADI	Yiyecek Maliyeti (TL)	Toplam Maliyet (TL)	YEMEK ADI	Yiyecek Maliyeti (TL)	Toplam Maliyet (TL)
Kuzu Fırın	2.297.084.-	3.127.509.-	Çoban Salata	162.330.-	992.755.-
Ankara Tava	2.571.530.-	3.401.955.-	Patlıcan Salata	290.774.-	1.121.199.-
Çoban Kavurma	1.257.032.-	2.087.457.-	Patates Salata	110.940.-	941.365.-
Dana Haşlama	1.275.694.-	2.106.119.-	Cheese Cake	1.353.248.-	2.183.673.-
Soslu Biftek	1.464.034.-	2.294.459.-	Triamisu	945.645.-	1.776.070.-
Hünkar Beğendi	1.714.850.-	2.545.275.-	Tulumba Tatlısı	253.891.-	1.084.316.-
Rosto Köfte	923.970.-	1.754.395.-	Kalburabastı	152.584.-	983.009.-
Hasanpaşa Köfte	966.245.-	1.796.670.-	Keşkül	303.442.-	1.133.867.-
Izgara Köfte	1.010.225.-	1.840.650.-	Şekerpare	219.944.-	1.050.369.-
Dalyan Köfte	983.221.-	1.813.646.-	Revani	173.150.-	1.003.573.-
Elbasan Tava	1.170.364.-	2.000.789.-	İrmik tatlısı	184.327.-	1.014.752.-
Sebze Graten	721.915.-	1.552.340.-	Supangle	282.745.-	1.113.170.-
Karnabahar Graten	1.026.424.-	1.856.851.-	Lokma Tatlısı	185.568.-	1.015.993.-
Kabak Musakka	470.171.-	1.300.596.-	Fırın Sütlaç	230.520.-	1.060.945.-
Mantarlı Et Sote	1.388.421.-	2.218.846.-	Krem Şokola	337.011.-	1.167.436.-
Zeytinyağlı Enginar	1.087.352.-	1.917.777.-	Kazandibi	177.097.-	1.007.522.-
Zyt. Patlıcan Dolma	343.611.-	1.174.036.-	Sakızlı Muhallebi	559.587.-	1.390.007.-
Fava	105.-633.-	936.058.-			

TARTIŞMA

5.1. Standartlaştırılan Yemeklerin Dağılımları

Bu araştırmada, toplu beslenme yapılan kurum mönülerinde yer alan yemeklerin tarifeleri standartlaştırılmış, besin değerleri hesaplanmış ve maliyet analizleri yapılmıştır.

Araştırmada, 75 adet yemeğin tarifi standartlaştırılmıştır. Bu 75 yemekten 59 tanesi birinci üretim, 9 tanesi ikinci üretim, 7 tanesi de üçüncü üretim sonunda standartlaştırılmıştır.

Standartlaştırılan;

10 çorbanın, %70.0'ı birinci üretim, %30.0'u üçüncü üretim,
 18 et yemeğinin, %88.9'u 1. üretim, %11.1'i ikinci üretim,
 13 tavuk yemeğinin, %92.3'ü birinci üretim, %7.7'si ikinci üretim,
 1 balık yemeğinin, %100.0'ü birinci üretim,
 1 kurubaklagil yemeğinin, %100.0'ü birinci üretim,
 3 etli sebze yemeğinin, %66.7' si birinci üretim, %33.3'ü ikinci üretim,
 4 zeytinyağlı yemeğin, %75.0'i birinci üretim, %25.0'i ikinci üretim,
 5 börek ve hamur işinin, %60.0'ı birinci üretim, %20.0'si ikinci üretim, %20.0'si üçüncü üretim,
 6 salatanın %100.0'ü birinci üretim,
 14 sütü- hamur tatlısının, %57.1'i birinci üretim, %21.4'ü ikinci üretim, %21.4'ü üçüncü üretim sonunda standartlaştırılmıştır.

Piliç topkapı, kağıt kebab, hünkar beğendi, sebze graten, zeytinyağlı enginar, kaşarlı cevizli erişte, tulumba tatlısı, şekerpare, sakızlı muhallebi ikinci üretim sonunda, Su böreği, havuç çorba, kremalı ıspanak çorba, kremalı bezir çorba, cheese cake, triamisu ve kazandibi ise üçüncü üretim sonunda standartlaştırılmıştır.

Çorbaların birinci üretimdeki başarı oranı ortalama, %70.0, et yemeklerinin %88.9, tavuk yemeklerinin %92.3, balık yemeklerinin %100.0, kurubaklagil yemeklerinin %100.0, etli sebze yemeklerinin %66.7, zeytinyağlı yemeklerin %75.0, börek ve hamur işlerinin %60.0, salataların %100.0, süt ve hamur tatlılarının ise %57.1 olarak saptanmıştır.

Yapılan bu çalışmada salatalar servis saatine yakın olarak hazırlanmış olup, sosları ise servisten hemen önce ilave edilerek salataların görünümünün bozulması ve besin ögesi kayıplarının olması önlenmiştir.

Salatalar mümkün olduğu kadar servise yakın hazırlanmalıdır. Bu durumda hem oksidasyon hem de besin kaybı önlenmiş olur. Salata sosları da servise çok kısa bir süre kala dökülmelidir. Çok önceden dökülen sos salatanın canlılığının azalmasına ve bir çok vitamin ve mineral kaybına neden olabilmektedir (82).

Et yemekleri, tavuk- balık yemekleri, etli sebze yemekleri ve zeytinyağlı yemeklerin tamamı ikinci üretim sonunda standartlaştırılmış olmasına rağmen, süt- hamur tatlıları, çorbalar ve börek-hamur işlerindeki yedi adet yemek üçüncü üretim sonunda standartlaştırılmıştır.

Standartlaştırılmasında sorun olan gruplar sıklıkla süt - hamur tatlıları, çorbalar, börek ve hamur işleri olmuştur.

5.2. Yemek Üretimine Etki Eden Faktörler

Tarife standartlaştırmada esas, kaliteli bir yemek yapmak olduğuna göre yemeğin kalitesini yemeğin içine konan yiyeceklerin kalitesi, besin değeri, lezzeti, görünüşü ve temizliği etkiler (1).

Bu çalışmada da yemeklerin üretimlerinde kullanılacak olan yiyecek maddelerinin TSE standartlarına ve gıda kodeksindeki vasıflara haiz olması sağlanmıştır. Yiyeceklerin satın alma aşamasında yiyecek maddelerinin taze, sağlam, temiz ve iyi kalitede olmalarına dikkat edilmiştir.

Yemek yapılırken hazırlama aşamasında ilk adım yiyeceklerin yıkanmasıdır. Böylelikle yiyecekler taş, çamur, toz, sağlık için zararlı tarım ilaçlarından büyük ölçüde arındırılmaktadır (83). Yiyeceklerin her türlü yabancı maddeden ve çürüklerinden ayıklanması sadece sağlık ve ekonomi değil, aynı zamanda yemeğin tadını da olumsuz etkilemektedir (82).

Bu çalışmada da satın alınan yiyecek maddeleri öncelikle ayıklanıp yıkanmıştır. Ayıklama işleminden sonra brüt ve net miktarları arasındaki fire oranları hesaplanmıştır. Yapılmış olan iki çalışmadaki (1,42) fire oranları ile yapılan karşılaştırmada fire oranları arasında farklılıklar tespit edilmiştir. Bu konuda yapılan çalışmalardan birinde yemekler 6-8 porsiyona göre ve

laboratuvar ortamında üretildiğinden, bu ortamda ve porsiyon sayısında kontrollü yapılan üretim ile bu çalışmadaki fire oranları arasındaki fark normal olarak değerlendirilmektedir (42). Yapılan bir başka çalışmada kontrollü üretimlerde tarifeler optimize sonuçlar üretir denilmektedir (29). Diğer bir çalışmadaki (1), fire oranları ile bu çalışmadaki fire oranları arasındaki fark incelendiğinde her iki çalışmada ortak olan 17 besin maddesine bakıldığında iki besin maddesinin üç soyma yönteminde fire oranlarının aynı olduğu (patatesi haşlayıp soyma ve makinede soymada; %10, patlıcan'da; %20), üç besin maddesinde bu çalışmadaki fire oranlarının fazla olduğu (maydanozda; %40'a, %33, dereotunda; %35'e, %31, ve kabakta; %45'e, %43), on bir besin maddesinde de bu çalışmadaki fire oranlarının az olduğu, örneğin (patates elde soymada; %25'e, %35, salatalıkta; %25'e, %27, havuçta; %20'ye, %24, kerevizde; %35'e, %47, taze soğanda; %30'a, %37) görülmektedir. Bu fark satın alınan yiyeceklerin özellik ve kalite farklılıklarından da kaynaklanabilmektedir. Bu çalışmada elde edilen fire oranlarının bu sektörde çalışan işletmelere fikir verebileceği, kullanılacak besin maddelerinin kaliteleri ve çalışan personelin bu konuda eğitilmeleri ile fire oranlarının azaltılabileceği düşünülmektedir.

Sebzeler hazırlama sırasında bütün iken çürük ve ezikleri ayrılır, bol suda iyice yıkanır (82). Sebzeler önce yıkanmalı, sonra ayıklanıp doğranmalıdır. Sebzeler doğrandıktan sonra beklerse C vitamini kaybı artar. Sebzelerin yeşil rengini korumak için oksidasyona fazla olanak sağlamadan kısa sürede pişirilmelidir (82,83). Fazla suda uzun süre pişen sebze çok yumuşar ve ezilir. Bu durum sebzenin görünüşünü de olumsuz etkiler. Bu nedenle sebzelerin pişme süreleri doğru olarak saptanmalıdır (1,83). Bu çalışmada da sebzeler bol suda iyice yıkanarak çamur ve tozlarından arındırılmış, vitamin kaybını azaltmak için önce yıkanmış sonra doğranmış ve pişirilme süreleri mümkün olan en kısa sürede tamamlanmıştır.

Kurubaklagiller B grubu vitamin kaybının olmaması ve daha kısa sürede pişmesi için oda ısısındaki (20°C) suda 8–24 saat ıslatılır. Kurubaklagillerin pişirme sıcaklığı kuru sıcaklıkta 100°C'nin üzerine çıkarsa proteinlerde kayıplar olur (82,83). Sulu ısıda pişirilen kurubaklagillerin ve

tahılların pişirme suyu atılmaz ise besin kaybı çok azdır. Pişirme suyu atılır ise B grubu vitaminleri ve minerallerde kayıplar olur (1,82,83). Pirinç ve bulgur pişirilirken kuru ısıda kavrulması vitamin kaybına neden olmaktadır (82). Kurubaklagillerin hazırlanmasında oda ısısında 24 saat ıslatma işlemi yapılmıştır. Pişirme sıcaklıklarına, ıslatma suyunun atılmamasına vitamin ve mineral kaybını önlemek için dikkat edilmiştir. Ayrıca tahıl grubu yiyeceklere kuru ısıda kavurma işlemi uygulanmamıştır.

Yemeğe uygun şekil ve kıvam verilmesinde en önemli faktör zaman, ısı ve nem kontrolüdür. Bu üç faktör ne kadar iyi ayarlanırsa yemeğin kalitesi o kadar iyi olur (1). Bu araştırmada da yemeğin kalitesine direkt etki eden bu üç faktör titizlikle takip edilmiş, hazırlama ve pişirme süreleri, pişirme ısıları kontrol edilmiştir.

5.3. Üretimlerin Tekrarlanma Nedenleri

Üretimleri tekrarlanan yemeklerin değerlendirme kriterlerine göre puanlarına bakıldığı zaman, memnuniyetsizliğin iki değerlendirme kriterinde yoğunlaştığı görülmektedir. Bunlardan birincisi yapı - kıvam , ikincisi ise lezzet, kriteridir. Bu iki temel kriterde yoğunlaşan memnuniyetsizlik doğal olarak genel kabul edilebilirlik kriterine de aynen yansımıştır. Yapı- kıvam, ve lezzet kriterlerinde (Tablo.4.3, 4.4, 4.9, 4.10, 4.15, 4.16) sorun olan yemeklerin genel olarak kabul edilebilirliklerinde de (Tablo. 4.6, 4.12, 4.18) sorun olması doğaldır.

Yemeğin tüketiciler tarafından kabul edilebilirliğini belirlemede lezzet'in diğer duysal kalite karakteristiklerinin yanında önemi oldukça fazladır. Lezzet, genel olarak tat ve kokudan oluşan ancak acı ve sıcaklık uyarılarını da kapsayan kompleks bir duygu olarak tanımlanmaktadır(38,39,84). Pek çok besin maddesinin esas lezzeti besinin işlenmesi veya hazırlanması sırasında oluşmaktadır. Bunlara örnek olarak fermente besinler, etler, çikolata, kahve, fırınlanmış ürünler ve derin yağda kızartılmış besinler verilebilmektedir. Bu tip besinlerde lezzetin oluşumundaki başlıca etmenler mikroorganizmalar, enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonları ve yağların termal oksidasyonları olarak sayılabilmektedir (84).

Yemeklerin tamamının renk-şekil ve porsiyon yeterliliği kriterlerinde herhangi bir sorun olmadığı görülmektedir (Tablo. 4.2, 4.5, 4.8, 4.11, 4.14, 4.17). Yemeklerin tamamı bu iki değerlendirme kriterinden 34 puan ve üzerinde puan almışlardır. Bu iki değerlendirme kriteri üretim tekrarına neden olmamıştır. Porsiyon yeterliliği kriterinde sorun olmaması standartlaştırılan tarifelerin porsiyona giren besin maddesi miktarlarının doğru olarak belirlendiğini göstermektedir. Yemeklerin panelistler tarafından ilk izlenimi ve değerlendirilmesi renk – şekil kriterine göre olmuş ve yemeklerin tamamı bu kritere göre uygun bulunmuştur.

Bir yemeğin tüketici tarafından ilk izlenimini görünüş ile ilgili olan renk, parlaklık, şekil, büyüklük gibi görsel özellikler oluşturmakta, yemeğin yenilerek tüketilmesi sırasında ise lezzet özellikleri değerlendirilmektedir (84).

5.4. Yemeklerin Standartlaştırılamama Nedenleri

Birinci üretim sonunda standartlaştırılamayan yemeklerin standartlaştırılamama nedenlerine bakıldığında;

Piliç topkapıda birinci üretim sonunda tavuğun yüzeyinin çok kuru, lezzetsiz ve içindeki pilavın da sert olduğu belirlenmiş ikinci üretimde, öncelikle pilavın ön pişirme süresi artırılmış birinci üretimde 10 dakika olan pişirme süresi ikinci üretimde 15 dakikaya çıkarılmış pilavın sert olması önlenmiş, tavuğun yüzeyinin kurummasının önlenmesi için de tepsiye az miktarda su eklenmiş birinci üretimde 45 dakika olan fırınlama süresi ve 200⁰C olan fırın ısısı ikinci üretimde 35 dakika ve 170 ⁰C'ye indirilmiş istenilen sonuç elde edilmiştir. Kanatlı hayvan etleri pişirilirken, rosto işleminde tavuğun derisi çok kuruyabilir, bunun için kapalı olarak pişirilmeli ve rosto yaparken eklenen az miktardaki su etin yüzeyinin daha yumuşak olmasını sağlar. Kuruluğu önlemek ve pişmeyi tam olarak sağlamak için etler ortaya yakın ısıda pişirilmelidir (83). Bu tür yemeklerin pişirilmesinde buharlı pişiricilerin (steamer) kullanılması ile daha iyi pişirme sonucu elde etmek ve yüzey kuruması sorununu önlemek mümkün olabilir.

Buharlı pişiriciler kendi buharını üretir veya merkezi bir kazandan sağlayabilir. Besinin çeşidi ve pişirme süresine bağlı olarak buhar doğrudan verilir. Pişme durumuna göre buhar miktarı azaltılıp çoğaltılabilir. Çok geniş

bir besin grubuna uygulanabilir, ancak boyutları çok farklı ve donmuş besinler için uygun değildir (3).

Besinlerin işlenmesi sırasında lipidler değişime uğrayarak lezzete katkıda bulunurlar. Yağların et lezzetinin oluşmasında önemli rolleri olduğu bilinmektedir (84).

Tavuk etinde lezzet, uçucu nitelikteki bazı bileşikler (glutamin, asparajin, aldehitler) ile kükürtlü bileşiklerin ortak etkisi sonucu oluşmaktadır. Ayrıca, lezzet tavukların yaş, ırk, ve yemin yanı sıra depolama, işleme, pişirme, ve hazırlama şekilleriyle de önemli ölçüde etkilenir (85, 86). Tavuk etinin duysal nitelikleri, özellikle lezzeti sulu ve sert olmayan gevrek yapısı çeşitli şekillerde pişirilerek artırılabilir (87). Seçilen pişirme yöntemi, diğer pek çok besinde olduğu gibi, etin pişirme sırasında kimyasal bileşiminde ortaya çıkan değişme ve kayıpları da etkileyebilmektedir (88).

Piliç topkapı tavuğun göğüs kısmından yapılmış olup, bu da sertliğin ve kurumanın bir nedeni olabilir. Tavuk etinin göğüs kısmı gövdenin diğer kısımlarından daha serttir. Göğüs etinde %15, butta ise %3 dolayında bağ dokusu vardır (89).

Kağıt kebabında birinci üretim sonunda özellikle havuçların yeterince pişmediği ve etlerin sert olduğu belirlenmiş ikinci üretimde havuçlara ön haşlama işlemi yapılmış ve fırınlama aşamasında da 200 °C olan fırın sıcaklığı 220 °C'ye çıkarılmış istenen sonuç elde edilmiştir. Kuzu etleri fırında 200-220 °C arasında 30-35 dakika arasında pişerler (82). Bu çalışmada da kuzu etlerinin pişirilmesi için önerilen maksimum sıcaklık kullanılarak istenen sonuç elde edilmiştir.

Hünkar beğendide, birinci üretim sonunda beğendi'nin kıvamının çok sulu olduğu ve kaşar peynirin tadının yoğun hissedildiği belirlenmiş, ikinci üretimde kıvamı sağlamak için kullanılan un miktarı 2.500kg.'dan 3.000kg.'a (%20.0) artırılarak istenen kıvam elde edilmiş, kaşar peynirinin çok hissedilen tadı da peynir miktarı 2.000kg.'dan 1.250kg.'a (%37.5) indirilerek istenen sonuç elde edilmiştir.

Sebze gratende, birinci üretim sonunda dondurulmuş fasulyelerin yapılan blanching işlemine rağmen sert olduğu belirlenmiş, ikinci üretimde ise

blanching işleminden vazgeçilerek fasulyelere haşlama (boiling-simmering) işlemi uygulanarak istenen sonuç elde edilmiştir.

Her yiyeceğin üretiminde, farklı pişirme yöntemleri kullanılmaktadır. Besin maddelerinin yapılarından kaynaklanan özellikleri nedeni ile her ürüne aynı pişirme yöntemleri uygulanamaz (72). Bazı pişirme yöntemleri de birbirlerine benzer, blanching (ağartma), poaching (kaynamayan sıcak suda haşlama), steaming (buharda pişirme) birbirine benzeyen pişirme yöntemleridir (3,72). Blanching, kaynar suda çiğ malzemelerin hafifçe pişirilmesidir. Temel pişirme yönteminden ziyade, bir ön pişirme yöntemi olarak da algılanabilir. Blanching, sebzelerin renklerinin ortaya çıkmasını sağlayan bir yöntemdir(72). Bu nedenle de yemek değerlendirmesinde yemek kalitesine olumlu etki eden bir yöntem olarak değerlendirilebilir. Boiling ve simmering (haşlama); boiling; haşlama metodudur 100 °C'ye kadar ısıtılmış suda yapılır, simmering'de ise suyun ısı 85 °C ile 96 °C arasındadır (3,72).

Yapılan çalışmada da blanching işleminde belirtildiği gibi ön pişirme yöntemi olması nedeni ile istenilen sonuç alınamamış, boiling (haşlama) yöntemi ile istenen sonuç elde edilmiştir.

Bu pişirme yöntemleri dışında steaming (buharda pişirme), grilling-broiling (ızgara), sauteing (tavada pişirme), frying (kızartma), brasing-stewing (düşük ısıda az su ile pişirme), roasting (fırında pişirme) gibi çeşitli pişirme yöntemleri de vardır (3,72).

Yapılacak yemeğin özelliğine ve kullanılacak malzemelerin niteliğine göre mutfak çalışanları bu pişirme yöntemlerinden uygun olanını tercih etmelidirler.

Zeytinyağlı enginarlarda birinci üretim sonunda kullanılan enginarların çok kılçıklı olması nedeni ile istenilen sonuç elde edilememiştir. İkinci üretimde daha küçük boy ve kartlaşmamış enginarlar seçilerek istenen sonuç elde edilmiştir. Yemek üretiminde kullanılan besinin kalitesi yemeğin kalitesini direkt etkilediğinden uygun besin maddelerinin alınması önemlidir. Bu çalışmada birinci üretim için alınan enginarlar evsafını yitirmiş, kartlaşmış bir yapıda olduğundan birinci üretim sonunda istenilen sonuç elde edilememiştir.

İkinci üretimde daha küçük boy ve körpe enginarlar kullanılarak istenilen sonuç elde edilmiştir.

Bir yiyeceğin kalitesi genel olarak, doğal rengi, özel kıvamı, iç yapısı, kokusu lezzeti ile tanımlanır. Yiyecek satın alınırken bu özelliklere uygun olanlar seçilmezse yemeğin kaliteli olması beklenemez (1).

Su böreğinde birinci üretim sonunda yapılan değerlendirmesinde yağ oranının fazla ve böreğin çok hamur olması nedeni ile istenilen sonuç elde edilememiş, yağ miktarı ikinci üretimde 1.750 kg.'dan 1.500 kg.'a (%14.3) indirilmesine rağmen istenen sonuç yine elde edilememiş aynı sorunun ikinci üretim sonunda da devam ettiği görüldüğünden üçüncü üretimde yağ miktarı tekrar azaltılarak (%10.0) 1.350 kg.'a, kullanılan kaşar peyniri miktarı da 0.500 kg.'dan 0.250 kg.'a (%50.0) indirilmiş ve hamurlaşmayı önlemek için de yufkaların haşlama süreleri de 4 dakikadan 2 dakikaya indirilerek istenen sonuç elde edilmiştir.

Kaşarlı cevizli eriştede birinci üretimde haşlama suyunun dökülmesi sonucu oluşacak vitamin kaybını önlemek için zor bir yöntem olmasına rağmen suyunu çektirerek pişirme yöntemi uygulanmış ancak hamur bir yapı oluşup ve istenilen sonuç elde edilememiş, birinci üretimde 16 L. olan su miktarı ikinci üretimde 13 L.'ye (%18.7) indirilerek az suda haşlama işlemi yapıp suyu çektilerle pişirilmiştir ve istenen sonuç elde edilmiştir. Yapılan bir başka çalışmada da suyunu çektirerek pişirme yönteminde aynı porsiyon sayısındaki makarnanın pişirilmesi için 12 L. su kullanılmıştır (1). Aradaki 1 L.'lik su farkı makarnanın çeşit ve bileşimine göre su tutma kapasitesindeki farklılıklardan kaynaklanabilmektedir. Haşlama suyu azaldıkça suda eriyen vitamin kayıpları da azalmaktadır (90). Makarna ve pirinç pişirilirken pişirme suyunun fazla olmaması ve pişirme sürecinde bu suyu çekmesi istenir. Tahıl grubu besinlerden yapılan yemeklerde pişirme suyunun dökülmesi ile suda eriyen B grubu vitamin kayıpları artar (82). Bu konuda yapılan bir başka çalışmada ise erişte makarna suyu çektilerle pişirilmiştir ve beğeni kazanmış, hamurun yumurta oranı fazla tutulduğunda erişte makarnanın suyunu süzmeden de iyi kalitede hazırlanabileceği gösterilmiştir (15). Ancak söz konusu çalışmada erişte makarna 6 porsiyon üretilmiş ve ev üretimi

erişte makarna kullanılmıştır. Üretim sayısındaki farktan, kullanılan ürün farkından ve kullanılan su miktarından dolayı bu çalışmada suyunu çektilme yöntemi ile istenilen sonuç birinci üretim sonunda elde edilememiş, ancak kullanılan su miktarı azaltılarak (16 L'den 13 L' ye, %18.7) indirilerek istenilen sonuç elde edilmiştir.

Havuç çorbada birinci üretim sonunda istenen kıvam elde edilememiş (sulu kıvam), ikinci üretimde su miktarı azaltılıp, birinci üretimde 20 L.olan su miktarı 18 L.'ye (%10.0), havuç ve un miktarı artırılarak 2.500 kg. olan havuç miktarı 3.500 kg.'a (%20.0), 0.500 kg. olan un miktarı da 0.600 kg.'a (%20.0) çıkarılarak istenen sonuç elde edilmiştir. Ancak ikinci üretim sonunda su miktarı azaltıldığı için süt tadı yoğun olarak hissedildiğinden üçüncü üretimde süt miktarı da 2.000 kg.'dan 1.000 kg.'a (%50.0) indirilerek kıvam ve lezzet olarak istenen sonuç elde edilmiştir.

Kremalı ıspanak çorbada, birinci üretim sonunda istenen kıvam elde edilememiş (sulu kıvam), ikinci üretimde un miktarı 0.500 kg.'dan 0.600 kg.'a (%20.0) artırılarak istenen kıvama ulaşılmaya çalışılmış, ancak istenen kıvama ulaşılamamış, üçüncü üretimde kullanılan ıspanak miktarı 3.000 kg.'dan 4.000 kg.'a (%33.3) ve krema miktarı da 1.000 kg.'dan 1.500 kg.'a (%50.0) artırılarak istenen sonuç elde edilmiştir.

Bir sıvının viskozitesi akışa karşı gösterdiği dirençle tanımlanır. Tüketicilerin sıvı yada yarı katı yemeklere yönelik yemeklere tercihi de yemeğin viskozitesine ve konsistensine bağlıdır (38,84). Protein sistemlerinin viskozite ve konsistens özellikleri sıvı yemeklerde büyük önem taşır. Örneğin; kremler yapılarında yer alan proteinlerin dispersiyon özellikleri nedeni ile yemek üretimi sırasında üretim parametrelerinin optimizasyonuna katkı sağlarlar. Pek çok protein için su absorpsiyon gücü ile viskozite arasında pozitif bir korelasyon bulunmaktadır (84). Bu çalışmada da kıvamı sağlamak amacıyla krema kullanılmıştır.

Kremalı bezir çorbada birinci üretim sonunda istenen kıvam elde edilememiş (sulu kıvam), ikinci üretimde krema miktarı 1.000 kg.'dan 1.500 kg.'a (%50.0) ve un miktarı da 0.500 kg.'dan 0.600 kg.'a (%20.0) arttırılarak istenen sonuç elde edilmiştir. Ancak istenilen kıvam elde edilmesine rağmen

lezzet olarak beğenilmemiş, bezelyeler sert ve tavuk parçaları lezzetsiz bulunmuştur. Bunun üzerine üçüncü denemede bezelyelere haşlama işlemi uygulanmış daha önce haşlanmış olarak konulan tavuklara da soteleme işlemi yapılmış ve istenen sonuç elde edilmiştir.

Çorbalarda koyulaştırma çorbada kullanılan temel malzeme veya un, pirinç, bakliyat, patates gibi nişastalı yiyeceklerle sağlanır. Nişastanın su varlığında ısıtılması sırasında geçirdiği değişiklikler pek çok besinin özelliklerini belirlemektedir. Çeşitli yemeklerde ve soslarda, pudinglerde ısıtma sonucunda viskoz kıvamlı bir yapının oluşması nişastanın kıvam artırıcı özelliğinden kaynaklanmaktadır (84). Nişasta su alıp şiştiği zaman jelatinizasyon oluşur (3). Jel sıvı ve katı bir ortam arasında oluşan ara bir fazdır. Bir çok yemeğin hazırlanmasında jelasyon önemli rol oynamaktadır (84). Sosları, çorbaları, sütlü tatlıları koyulaştırmak için bu temel ilkedir. Soslar, çorbalı, sütlü tatlılar un ile koyulaştırılırlar (3,84).

Cheese cake'de birinci üretim sonunda istenen tat sağlanamamış, krema, yağ ve peynirin çok yoğun olduğu belirlenmiş ve kekde çatlamalar tespit edilmiş, ikinci üretimde krema miktarı 4.000 kg.'dan 3.500 kg.'a (%12.5) yağ 0.750 kg.'dan 0.400 kg.'a (%46.6) ve peynir miktarı da 7.000 kg.'dan 6.000 kg.'a (%14.3) indirilmiş, yoğun tat önlenmiş ancak kek de dağılma devam etmiştir. Üçüncü üretimde ikinci üretimden farklı olarak sadece çırpma süresi 10 dakikadan 8 dakikaya indirilmiş ve istenen sonuç elde edilmiştir.

Triamisuda birinci üretim sonunda kanyak tadının pastada yoğun olarak hissedilmiş ikinci üretimde kanyak miktarı 0.400 kg.'dan 0.300 kg.'a (%25.0) indirilmiş üretim tekrarı yapılmış istenen sonuç elde edilememiş, üçüncü üretimde kanyak miktarı 0.300 kg.'dan 0.200 kg.'a (%33.3) indirilmiş istenen sonuç elde edilmiştir.

Tulumba tatlısında birinci üretim sonunda tatlıların şerbetini yeteri kadar içine çekmediği, içlerinin kuru olduğu tespit edilmiş, bunun tatlıların fazla kızartılması ve hamura konulan yumurta miktarının az olmasına bağlı olduğu tespit edilmiş , ikinci üretimde kızartma süresi 20 dakikadan 15 dakikaya indirilmiş ve hamura ilave edilen yumurta miktarı 25 adetten 30

adete çıkarılmış istenen sonuç elde edilmiştir. Tatlılar fazla kızartıldığında dış kısmı çok sertleştikinden şerbeti içine çekemediği tespit edilmiştir.

Şekerparede birinci üretim sonunda irmik miktarının fazla olduğu bunun çok yoğun hissedildiği ve tatlıyı sertleştirdiği tespit edilmiş, ikinci üretimde irmik miktarı 1.750kg.'dan 1.250kg.'a (%28.5) indirilerek istenen sonuç elde edilmiştir.

Kazandibinde birinci üretim sonunda tepsinin altına yağ sürülüp ve şeker serpilerek tatlının karamelize olması gereken yüzeyinin çok yanmış olduğu tespit edilmiştir. İkinci üretimde de karamelizasyonun birinci üretime göre daha iyi ancak hala istenilen düzeyde olmadığı yer, yer yanıklarının olduğu tespit edilmiş, üçüncü üretimde pişirme süresi tekrar düzenlenerek istenilen karamelizasyon ve sonuç elde edilmiştir. Kazandibi pişirilirken hazırlanan muhallebinin önce yarısı tepsiye dökülerek pişirilmiş, daha sonra kalan yarısı pişen kısmın üstüne ilave edilerek ikinci pişirme işlemi uygulanmıştır. Sürelerdeki düzeltmeler; birinci üretimde 25 dakika olan 1. pişirme işlemi, ikinci üretimde 20 dakikaya, üçüncü üretimde 18 dakikaya, birinci üretimde 12 dakika olan ikinci pişirme işlemi, ikinci üretimde 10 dakikaya, üçüncü üretimde de 7 dakikaya indirilmiş ve istenen sonuç elde edilmiştir.

Karamelizasyon şekerleri kahverengileştirir. Tavada hafif sote edilmiş sebzeler, sarı hale gelmiş ekmek kabuğu ve kahverengileşmiş şeker karamelizasyon formlarıdır (3). Tüketiciler tarafından beğenilen bir çok lezzet karakteristiğinin oluşumunda enzimatik olmayan esmerleşme, bir diğer ifadeyle maillard tipi esmerleşme reaksiyonları rol oynamaktadır. Taze olarak pişirilmiş ekmek, kahve veya çikolatanın pek çok tüketici tarafından özellikle tercih edilen besinler oldukları bilinen bir gerçektir. Ancak bu besinlerde algılanan lezzet karakteristiklerinin hiç biri söz konusu besine ısısal işlem uygulanmadan önce mevcut bulunmamakta olup, ısısal işlem sırasında oluşmaktadır (84). Bu çalışmada üretilen kazandibinde yukarıda belirtildiği gibi tüketiciler tarafında beğenilen lezzet karakteristiğinin oluşumunda önemli olan enzimatik olmayan esmerleşme birinci ve ikinci üretimlerde pişirme süreleri ayarlanamadığında sağlanamamış, üçüncü üretimde sağlanmıştır.

Sakızlı muhallebide birinci üretim sonunda istenen kıvam elde edilememiş (koyu kıvam) ve tadının az olduğu tespit edilmiş, ikinci üretimde pirinç unu miktarı 2.500 kg.'dan 2.000 kg.'a (%20.0) indirilmiş , şeker miktarı da 4.000 kg.'dan 4.500 kg.'a (%12.5) artırılarak istenen sonuç elde edilmiştir. Nişasta ve un su alıp şiştiği zaman jelatinizasyon oluşur sütlü tatlıları koyulaştırmak için bu temel ilkedir (3).

Tarifeleri standartlaştırılan sütlü tatlılarda şeker tatlılara inmeye yakın ilave edilmiş ve yüksek ısıda uzun süre pişirme işlemi yapılmamıştır.

Süt yüksek ısıda uzun süre tutulduğunda proteinlerin serbest amin grubu ile şekerlerin hidroksil grupları yer değiştirir ve süt proteinlerinin besin değeri azalır. Bu durum sütle hazırlanan tatlılarda daha çok görülür. Bu nedenle sütlü tatlılar hazırlanırken şekerin inmeye yakın eklenmesi gereklidir (82,83).

Kızartma işlemi uygulanan yemeklerde, kızartma işlemi sonrası firitözde kalan yağ miktarı tartılarak besinlerin çektiği yağ miktarı saptanmıştır. Besinlerin çektiği yağ miktarı enerji ve besin ögesi hesapları için baz alınmış, kızartma işlemi için firitöze konulan yağ miktarı ise maliyet hesapları için baz alınmıştır. Kalan yağ miktarının daha sonraki kızartma işlemleri için kullanılabileceği ve bunda yiyecek maliyetini düşüreceği unutulmamalıdır.

5.5. Maliyet Hesapları ve Analizleri:

Gelir ve gider kayıtları tutularak elde edilen sonuçlara göre maliyetlerin satış yüzdesi açısından dağılımlarına bakıldığında (Tablo 4.20), elde edilen sonuçlar Kotschevar, Miller, Pavesic ve Iverson (47,48,65,66) tarafından belirlenmiş olan,

%30–35 yiyecek maliyeti,

%30 emek maliyeti,

%20 işletme maliyeti,

%15–20 kâr oranları ile büyük ölçüde örtüşmektedir.

Yiyecek maliyet yüzdesi %30–35 olarak belirtilmiş, yapılan çalışmada %33.3 olarak bulunmuştur. %35 civarında bir yiyecek maliyet yüzdesi endüstride kabul gören bir sonuçtur (5,65). Bu çalışmada elde edilen

yiyeceklerin maliyet yüzdesi bu konuda önerilen oranlarla örtüşmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde yiyecek maliyetinin satış gelirlerinin %30 ile %50'si arasında olması önerilmektedir (68). Kâr amacı gütmeyen kurumsal işletmelerin yiyecek maliyetini gelir ya da bütçelerine orantıladıklarında yiyecek maliyet yüzdelerinin %50 civarında olması belirtilmektedir (44).

Yapılan bu çalışmada elde edilen veriler ticari bir yiyecek işletmesi verileri olduğundan ve endüstride de %30–35 yiyecek maliyet yüzdesi kabul gören bir sonuç olduğundan elde edilen %33.3'lük yiyecek maliyet yüzdesi iyi bir sonuç olarak değerlendirilmiştir.

Yiyecek ve emek maliyet yüzdesi toplam satışların %63.2'si kadar gerçekleşmiş olup, yapılan bir başka çalışmada yiyecek ve emek maliyetinin toplam satışların %65'ini aşmaması, bu hedefi aşan oranların ise işletme için problem oluşturduğu belirtilmiştir (45).

İşletme maliyeti %26.4 olarak bulunmuş olup bu oran Kotschevar, Miller, Pavesic ve Iverson (47,48,65,66) tarafından belirtilen oranın (%32) üzerindedir. İşletme giderinin yüksek olması ülkemizdeki ulaşım, enerji ve temizlik giderlerinin yüksek olmasına bağlı olabilir. bu çalışmada ulaşım, enerji ve temizlik giderleri toplamı toplam satışların %13.3'üne karşılık gelmektedir.

Yapılan bu çalışmada işletme maliyeti yüksek bulunmuş olup buna bağlı olarak da %15-20 arasında olması önerilen (47,48,65,66) kâr oranı %10.4 olarak bulunmuştur.

Bu çalışmada emek maliyeti %29.9 olarak bulunmuş olup, bu oran Kotschevar, Miller, Pavesic ve Iverson (47,48,65,66) tarafından önerilen %30.0 oranı ile çok yakındır.

Ülkemizin şartlarında emek maliyetlerinin düşük olması nedeni ile, emek maliyetin daha düşük çıkmasını beklerken oran neredeyse aynı çıkmıştır. Bunun nedeni, üretimi kolaylaştıracak, arttıracak teknolojik aletlerin yeterli olmaması ve çalışan personelin yeterince kalifiye olmamasına bağlı olabilir. Bu durumda da aynı işi üretebilmek için daha fazla personele ve zamana gereksinim olacaktır. Fazla personel ve fazla çalışma süresi emek maliyetin artmasına neden olacaktır.

Bu çalışmada yiyecek maliyetleri ile emek maliyeti, işletme maliyeti ve yiyecek maliyetini içeren toplam maliyetler de verilmiştir (Tablo 4.21). Emek maliyeti ve işletme maliyetlerinin bir yıllık toplamı bir yıl boyunca üretilen yemek sayısına bölünerek porsiyon başına emek ve işletme maliyetleri hesaplanmıştır. Bu çalışmada elde edilen maliyet oranlarının ve maliyetlerin (yiyecek, toplam) bu çalışma için geçerli olduğu, başka işletmeler için emsal oluşturmayacağı dikkate alınmalıdır, çünkü bu oranlar ve maliyetler mönü seçimi, fiyatlandırılması, porsiyon miktarları, fireler, yemek artıkları, satın alma gibi bir çok iç ve dış faktörden etkilenmektedir. Bu faktörlerin kontrol altına alınması veya alınamaması oranları olumlu veya olumsuz yönde etkileyecektir.

Üretilen yemek sayısı arttıkça porsiyon başına emek ve işletme maliyetleri azalacaktır. Çünkü üretilen yemek miktarının artması emek ve işletme maliyetlerinin de aynı oranda artması anlamına gelmeyecektir.

Thompson ve Borton (45) tarafından çalıştırılacak personel sayısını saptamak için geliştirilen formüllerden de bu sonuç elde edilmektedir. Üretilen yemek sayısındaki artışa bağlı olarak çalıştırılacak personel sayısı aynı oranda artmamaktadır. İşletme maliyeti içinde yer alan enerji, yakıt, temizlik vb. giderlerde yemek üretimi ile aynı oranda artmayacak, bu durum işletmenin kârlılığının artmasını sağlayacaktır.

Üretilen yemek sayısı arttıkça porsiyon başına düşen emek ve işletme maliyetleri düşecektir.

Bu çalışmada elde edilen sonuçlar bu örnek için geçerli olup, toplu beslenme hizmeti veren ticari işletmeler için baz oluşturabilecektir.

SONUÇLAR

Bu araştırmada, toplu beslenme yapılan kurumlarda kullanılan 75 yemek tarifesi denenerek standartlaştırılmıştır. Bu tarifelerin bir porsiyonlarının enerji, besin ögesi değerleri ve yiyecek maliyetleri ile toplam maliyetleri hesaplanmıştır. Standartlaştırılmış tarifeler, bir yemeğin hazırlanma aşamalarını anlatmasının yanı sıra, yiyecek maliyet kontrolünün, sunulan yemeklerin kalite, tat, porsiyon tutarlılığının ve sabit besin içeriğinin sağlanmasının da temel bileşenidir.

Bu çalışmanın sonunda üretilen yemeklerin kriterlere göre değerlendirmeleri ve maliyet analizleri ile ilgili sonuçlar aşağıda verilmiştir.

1. Araştırma kapsamında 75 yemek tarifesi standartlaştırılmıştır.
2. Birinci üretim sonunda 59, ikinci üretim sonunda 9, üçüncü üretim sonunda da 7 yemek tarifesi standartlaştırılmıştır.
3. Yemekler 5 değerlendirme kriterine (renk-şekil, lezzet, yapı-kıvam, porsiyon yeterliliği, genel kabul edilebilirlik) göre değerlendirilmişlerdir.
4. Birinci üretim sonunda 75, ikinci üretim sonunda 16, üçüncü üretim sonunda ise üretilen 7 yemeğin tamamı renk-şekil ve porsiyon yeterliliği kriterine göre 34 puan ve üzerinde puan alarak uygun bulunmuştur.
5. Birinci üretim sonunda 16, ikinci üretim sonunda ise 7 yemek lezzet ve genel kabul edilebilirlik kriterine göre, birinci üretim sonunda 16, ikinci üretim sonunda ise 6 yemek yapı-kıvam kriterine göre 33 puan ve altında puan alarak vasat olarak değerlendirilmiş ve üretim tekrarları yapılmıştır.
6. Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin tamamı 5 değerlendirme kriterine göre 34 puan ve üzerinde puan alarak uygun bulunmuştur.
7. Birinci üretim sonunda renk-şekil kriterine göre yemeklerin %37.3'ü iyi, %62.7'si çok iyi olarak değerlendirilmiştir.
8. Birinci üretim sonunda lezzet kriterine göre yemeklerin %21.3'ü vasat, %10.7'si iyi, %68.0'i çok iyi olarak değerlendirilmiş, vasat olarak değerlendirilen yemekler 2. kez üretilmiştir.

9. Birinci üretim sonunda yapı-kıvam kriterine göre yemeklerin %21.3'ü vasat, %5.4'ü iyi, %73.3'ü çok iyi olarak değerlendirilmiş, vasat olarak değerlendirilen yemekler 2. kez üretilmiştir.
10. Birinci üretim sonunda porsiyon yeterliliği kriterine göre yemeklerin %34.7'si iyi, %65.3'ü çok iyi olarak değerlendirilmiştir.
11. Birinci üretim sonunda genel kabul edilebilirlik kriterine göre yemeklerin %21.3'ü vasat, %16.0'ı iyi, %62.7'si çok iyi olarak değerlendirilmiştir.
12. İkinci kez üretilen 16 yemeğin renk-şekil kriterine göre birinci üretim sonunda puanları %87.5'i iyi, %12.5'i çok iyi iken, ikinci üretim sonunda %6.3'ü iyi %93.7'si çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci ve ikinci üretim puanları karşılaştırıldığında aradaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0.05$, $z = -3,497$).
13. İkinci kez üretilen 16 yemeğin lezzet kriterine göre birinci üretim sonunda puanlarının tamamı çok iyi iken, ikinci üretim sonunda %43.7'si vasat, %56.3'ü çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci ve ikinci üretim puanları karşılaştırıldığında aradaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0.05$, $z = -3,564$).
14. İkinci kez üretilen 16 yemeğin yapı-kıvam kriterine göre birinci üretim sonunda puanlarının tamamı vasat iken, ikinci üretim sonunda %37.5'i vasat, %6.3'ü iyi, %56.2'si çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci ve ikinci üretim puanları karşılaştırıldığında aradaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0.05$, $z = -3,432$).
15. İkinci kez üretilen 16 yemeğin porsiyon yeterliliği kriterine göre birinci üretim sonunda puanlarının %68.7'si iyi, %31.3'ü çok iyi iken, ikinci üretim sonunda %6.3'ü iyi, %93.7'si'si çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci ve ikinci üretim puanları karşılaştırıldığında aradaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0.05$, $z = -3,115$).
16. İkinci kez üretilen 16 yemeğin genel kabul edilebilirlik kriterine göre birinci üretim sonunda puanlarının tamamı vasat iken, ikinci üretim sonunda %43.8'i vasat %56.2'si iyi, olarak değerlendirilmiştir. Yemeklerin birinci ve ikinci üretim puanları karşılaştırıldığında aradaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p < 0.05$, $z = -3,542$).

- 17.Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin renk-şekil kriterine göre birinci üretim sonunda puanlarının tamamı iyi, ikinci üretim sonunda %6.3'ü iyi, %93.7'si çok iyi iken, üçüncü üretim sonunda tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir.Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Üç üretim puanı arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar (1.-2., 1.-3. ve 2.-3. üretimler) yapıldığında üretimler arasındaki farkın anlamlı olduğu görülmüştür ($p<0.05$, p değerleri sırasıyla,0.014, 0.014, 0.024).
- 18.Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin lezzet kriterine göre birinci ve ikinci üretim sonunda puanlarının tamamı vasat iken, üçüncü üretim sonunda tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Üç üretim puanı arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar (1.-2., 1.-3. ve 2.-3. üretimler) yapıldığında üretimler arasındaki farkın anlamlı olduğu görülmüştür ($p<0.05$, p değerleri sırasıyla,0.008, 0.014, 0.014).
- 19.Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin yapı-kıvam kriterine göre birinci üretim sonunda puanlarının tamamı vasat, ikinci üretim sonunda %85.7'si vasat, %14.3'ü iyi, iken, üçüncü üretim sonunda tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir.Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Üç üretim puanı arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar (1.-2., 1.-3. ve 2.-3. üretimler) yapıldığında üretimler arasındaki farkın anlamlı olduğu görülmüştür ($p<0.05$, p değerleri sırasıyla,0.026, 0.014, 0.017).
- 20.Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin porsiyon yeterliliği kriterine göre birinci üretim sonunda puanlarının %57.1'i iyi, %42.9'u çok iyi, ikinci üretim sonunda %6.3'ü iyi, %93.7'si çok iyi, iken, üçüncü üretim sonunda tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir.Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Üç üretim puanı arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar (1.-2., 1.-3. ve 2.-3. üretimler) yapıldığında 1.-2. üretimler arasındaki farkın önemsiz, 1.-3., 2.-3. üretimler arasındaki farkın anlamlı olduğu görülmüştür ($p<0.05$, p değerleri sırasıyla,0.102, 0.016, 0.011).

- 21.**Üçüncü kez üretilen 7 yemeğin genel kabul edilebilirlik kriterine göre birinci ve ikinci üretim sonunda puanlarının tamamı vasat iken, üçüncü üretim sonunda tamamı çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Üç üretimden elde edilen puanlar arasındaki fark istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Üç üretim puanı arasındaki fark önemli olduğu için ikişerli karşılaştırmalar(1.-2., 1.-3. ve 2.-3. üretimler) yapıldığında üretimler arasındaki farkın anlamlı olduğu görülmüştür ($p<0.05$, p değerleri sırasıyla,0.014, 0.014, 0.016).
- 22.**Maliyetlerin satış yüzdesi açısından hesapları yapılmış; yiyecek %33.3, emek %29.9, işletme maliyeti %26.4 ve kâr %10.4 olarak bulunmuştur.
- 23.**Tarifesi standartlaştırılan yemeklerin yiyecek maliyetleri ile, yiyecek, emek, işletme maliyetlerini içeren toplam maliyetlerde hesaplanmıştır.



ÖNERİLER

Toplu beslenme endüstrisinin kârlı bir iş kolu, zorunlu ihtiyaçları karşılaması ve sürekliliğinin olması bu alana her geçen gün yatırımları arttırmaktadır. Ancak uluslararası rekabetin artması, teknolojik gelişmeler, fiyat rekabetinin artması toplu beslenme endüstrisini etkilemekte, buna bağlı olarak da bu işletmelerin gelişmelere ayak uydurması gerekmektedir.

Toplu beslenme endüstrisinde rekabetin artması işletmelerin hata esnekliğini de düşürmüştür. Bu nedenle işletmelerin temel amacı, satın almadan, hazırlamaya, pişirmeden, servise kadar olan tüm aşamalarda verimliliği artırarak maliyetleri düşürmek ve koşulsuz müşteri memnuniyetini sağlamak olmalıdır. Bu konuda da temel faktör standartlaştırılmış tarifelerin kullanılmasıdır.

Standartlaştırılmış tarifeler, sadece yemek pişirme prosedürlerini gösteren bir liste değildir. Yiyecekleri hazırlayıp sunan kişiler için nasıl hazırlayacağı, nasıl servis edeceğini belirten bir listedir. Bunun yanı sıra yöneticiler için; işletmeye hangi yiyeceklerin ne kadar ve hangi ekipmanların satın alınması gerektiğini, ne kadar personele ihtiyaç duyulduğunu ve personelin niteliklerini belirleyen bir araçtır.

Standartlaştırılmış tarifeler, bir yemeğin hazırlama aşamalarını anlatmasının yanı sıra, yiyecek maliyet kontrolünün, sunulan yemeklerin kalite, tat, porsiyon standardı ve standart besin içeriğinin sağlanmasının da temel bileşenidir. Bu nedenle her toplu beslenme yapılan kurumda yemeklerin tarifeleri standartlaştırılmalı, panolarda, iase tabelaları hesaplama dosyasında bulundurulmalı ve kontrol sistemi buna göre oluşturulmalıdır.

Standartlaştırılmış tarifeler, fiyat belirleme stratejilerinin de temel faktörüdür. Fiyat belirleme stratejileri ve maliyet kontrolleri pek çok ticari beslenme servisi işletmesi için olduğu kadar, kurumsal beslenme servis işletmeleri için de önemlidir. Tüm işletmeler maliyetlerini kontrol etmelidir. Ticari işletmeler sağlıklı bir kâr elde etmek için, kurumsal işletmeler ise bütçe içinde kalabilmek için bunu yapmalıdır. Yiyecek maliyetlerini kontrol etmek her iki işletme tipi içinde önemlidir.

Maliyetin hesaplanması ve toplam maliyetin belirlenmesi işletme kârının denetimi açısından önemli olduğundan kurumların mali denetimlerinde de standartlaştırılmış tarife üzerindeki değerler önemli ip uçları verecektir. Toplu beslenme yapılan kurumlarda standart tarife bulundurma ve tarifiede maliyetin belirtilmesi kurumun kendi yiyecek maliyetini denetim altında tutması için kolaylık sağlayacaktır.

İşletmeler kârlılığı sağlayabilmek için maliyetlerini kontrol etmelerine yardımcı sistemlerden biri olan verimliliği artıracak önlemleri alabilirler. Ayrıca doğru çalışma, satın alma, üretim, servis ve pazarlama programları hazırlayarak verimliliklerini artırabilirler.

Standartlaştırılacak tarifelere temel alınacak örnek tarife tespitinde titizlik gösterilmeli, tarifelerin ehil kişilerce hazırlandığından emin olunmalıdır.

Üretimleri hijyenik açıdan risk taşıyan, özellikle pişirme işlemi uygulanmayan yemeklerin (bu çalışmada triamisu bu riski taşıyan grup olarak düşünülmüştür) üretimlerinde HACCP kurallarına uyulması büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

1. Kutluay, M. T. Standart Yemek Tarifeleri, 3. Baskı, Hatipoğlu Yayınları, 2003, s. 77.
2. Ninemeier, J. D. Planning and Control for Food and Beverage Operations, Third Edition, Educational Institute American Hotel and Motel Association, 1995, s. 30-33.
3. Gisslen, W. The Recipe: Its structure and its use. Professional Cooking, 4th Edition, 1999, s. 64-73.
4. Mizer, A. D., Porter, M., Sonnier, B. Recipes and Measurement, Food Preparation for The Professional, Second Edition, John Willey and Sons, 1987, s. 93-95.
5. Magris, M., Mc Creery, C., Brighton, R. Menu Planning Introduction to Catering, Oxford, 1993, s.242-249.
6. Türksoy, A. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitapevi, 2.Baskı, Ankara, 2002, s. 15, 287- 292.
7. Kinton, R., Ceserani, V., Fosket, D. The Theory of Catering, Eighth Edition, Hodder and Stoughton Publishing. London, 1995.
8. Tolve, P, A. Standardizing Foodservice For Quality and Efficiency Restaurant and Institutional Foodservice Management, Department of Home Economics, Bowling Green State University, Avi Publishing Company, Inc. Westport Connecticut, 1984.
9. Cousins, J., Foskett, D., Shortt, D. Food and Beverage Management, Thames Valley University, Longman, Second Edition, 1998.
10. Coltman, M, M. Cost Control For the Hospitality Industry, Van Nostrand Reinhold, Newyork, Second Edition, 1998.
11. Measuring Success With Standardized Recipes U. S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service and The National Food Service Management Institute, 2002.
12. Scanlon, N. L. Criteria for Menu Pricing, Catering Menu Management, Newyork, 1992, s.88-93.
13. Ninemeier, D. J. Standard Product Costs and Pricing Strategies, Food and Beverage Management. Second Edition, Educational Institute American Hotel and Motel Association, 1995, s.131-138.
14. Kivela, J. Menu Planning For the Hospitality Industry, Hospitality Press, Melbourne, 1994, s.138-148.
15. Başoğlu, S. Yöresel Yemek Tarifelerinin Standartlaştırılması ve Besin Değerleri Üzerine Bir Araştırma, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Bilim Uzmanlığı Tezi, Ankara, 1985, s.40-42.
16. Kutluay, M. T., Birer, S. Kurum Beslenmesi, 5.Baskı, Milli Eğitim Basımevi. İstanbul, 1997, s.73-75.

17. Weiss, H. Recipe File Catering Handbook, Newyork, 1991, s. 197-198.
18. Khan, M. A. Quantity Food preparation, Concepts of Food Service Operations and Management, Second Edition, Newyork, 1991, s.233-238.
19. Cullen, P. Menu Pricing, The Food and Beverage Manager, Australia, 1997, s. 50-52.
20. Reinhold, V. N. The Food Cost Percent, Cost Control for The Hospitality Industry, London, 1989, s.116,123.
21. Baysal, A., Küçükaslan, N. Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması, Ekin Kitapevi, Bursa, 2003, s.139-151.
22. Pauli, E. Classical Cooking The Modern Way, Second Edition, Von Nostrand Reinhold, Newyork, 1989.
23. Schuster, E. Teaching Nutrition and Food Skills With Easy to Read Recipes, Journal of Nutrition Education, 1997, 29, 53A.
24. Miller I. E., Burgess W. D., Mason A.C. Fast and Flexible Low Cost Recipes for a Family or Fifty, A Cookbook for Emergency Feeding Programs and Limited- Resource Audiences, Journal of Nutrition Education, 1999, 31, 60B.
25. Alexandria, V.A. American Association of Family and Cosumer Sciences, Food: A Handbook of Terminology, Purchasing and Preparation, 10th. Edition, 2001.
26. Dana, T. J., Robinson, A. R., Abbott, J. C. Standardized Quantity Recipe File for Quality and Cost Control, Iowa State University Press, 2nd Edition, 1999.
27. Baker, B., Sargent, D., Frazier, A. Expanded Food and Nutrition Education Program Cookbook, Nurth Carolina Cooperative Extension, North Carolina State University, 2001.
28. Bielunski, M. Recipe Format Survey, What Consumers Really Want in a Recipe, National Live Stock and Meat Board, 1993.
29. Pavesic, V. D. Food Cost Controls, Fundamental Principles of Restaurant Cost Control, School of Hospitality Administration Georgia State University, New Jersey, 1998, s.39-69.
30. Buchanan, P. W. Quantity Food Preparation: Standardizing Recipes and Controlling Ingredients, Third Edition. Chicago: American Dietetic Association, 1983.
31. Alexandria, V. A. Food and Nutrition Service, U.S. Department of Agriculture, Food Buying Guide for Child Nutrition Programs, 2001.
32. Alexandria, V. A. Food and Nutition Service, U.S. Department of Agriculture, School Lunch Challenge 1,2, and 97 Recipes, 2000.

- 33.Sökmen, A. Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayınları, 1.Baskı, Ankara, 2003, s.201-212.
- 34.Ninemeier, J. D. Principles of Food and Beverage Operations, The Educational Institute of the American Hotel and Motel Association, Printed in the USA, 1984. s. 122-136.
- 35.Alexandria, V. A. Food and Nutrition Service, U.S. Department of Agriculture, A Tool Kit for Healthy School Meals: Recipes and Training Materials, 1995.
- 36.Alexandria, V. A. Food and Nutrition Service, U.S. Department of Agriculture, Quantity Recipes for School Food Service, (No.1371).1988.
- 37.Alexandria, V. A. Food and Nutrition Service, U.S. Department of Agriculture, A Menu Planner for Healthy School Meals, 1998.
- 38.Altuğ, T., Ova, G., Demirağ, K., Kurtcan, Ü. Gıda Kalite Kontrolü, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları, No:29, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2000, s.15-26, 75-77.
- 39.Schutte, L. Phenolic Sulphur and Nitrogen Compounds in Food Flavors, American Chemical Society, Washington, D.C. 1976. s.96.
- 40.Marvin, W. R. Recipe Costing, 50 Proven Ways to Build More Profitable Menus, United States of America, Hospitality Masters Press, 1998, s.23,24.
- 41.Lattin, W., G. The Lodging and Foodservice Industry, Educational Institute American Hotel and Motel Association, Michigan, 1998, s. 223.
- 42.Baysal, A., Merdol, T. K., Çiğirim, N. Başoğlu, S. Sacır, H. Türk Mutfağından Örnekler, T.C. Kültür Bakanlığı Tanıtma Eserleri/56, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 2000, s.22-23.
- 43.Lundberg, A. D. The Hotel and Restaurant Business, 4th Edition, Newyork, Van Nostrand Reinhold Co.1984.
- 44.Sökmen, A. Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Tekniği ve Uygulamaları, 1.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2001, s.111-115.
- 45.Kotschevar, L. H. Management by Menu, Second Edition, The Educational Foundation National Restaurant Association, 1987, s.100-114.
- 46.Stokes, J. W. How to Manage A Restaurant or Institutional Foodservice, Wm. C.Brown Company Publishers, Fourth Edition. Iowa, 1982, s.249-268.
- 47.Miller, J. E., Pavesic, D. V. Menu Pricing Strategies, Menu Pricing and Strategy. Fourth Edition, Newyork,1996, s. 133-145.
- 48.Seaberg, A. G. Producing a Menu, Menu Desing Merchandising and Marketing, Fourth Edition,Newyork, 1991, s.1-4.

49. Birer, S. Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşların Tanımı, Özellikleri ve Kurum Beslenme Servisi Örgütü, Toplu Gıda Tüketimi Yapılan Kuruluşlarda İnsan Gücü Verimliliğini Artırmaya Yönelik Beslenme Teknikleri, 2.Baskı, Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları: 325, Ankara, 1989, s.91-108.
50. Beyhan, Y. Toplu Beslenmede Yeni Sistemler 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu, LEMAS'99 Sempozyumu, 16-17 Kasım 1999 Bildiri Kitabı, İstanbul, 1999, s. 25-27.
51. Evranuz, Ö. Hazır Yemek Üretiminde Yeni Teknolojiler, 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu, LEMAS'99 Sempozyumu, 16-17 Kasım 1999 Bildiri Kitabı, İstanbul, 1999, s. 31-34.
52. Tütüncü, Ö. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Müşteri Tatmininin Ölçülmesi, Turhan Kitapevi, Ankara, 2001, s.3-8.
53. Beyhan, Y. Çalışma Hayatında Toplu Beslenme Hizmetlerinin Yönetimi, Türk-İş Yayınları, No:89, Ankara, 1997.
54. Baysal, A. Beslenme Üretim İlişkileri ve Türkiye'de Toplu Beslenmenin Önemi, MPM Yayınları. Ankara, 1978, 24 s. 14-32.
55. Beyhan, Y., Sağlam, F., Tayfur, M. Ankara'da Toplu Beslenme Sistemlerinin Gelişimi, Ankara İli Beslenme ve Mutfak Kültürü, Vehbi Koç ve Ankara Araştırmaları Merkezi, Vekom Yayın no:1, Ankara, 1999 s.249-260.
56. Coller, M., Sussamas, C. Success in Principles of Catering, John Murray, London, 1990.
57. Cornyn, J., Coons-Fasan, O. J., Schechter, M. Noncommercial Food Service an Administrators Handbook, John Wiley and Sons Inc, Newyork, 1995.
58. Kinton, R., Cesernai, V. The Theory of Catering, Edward Arnold Publishing, London, 1989.
59. Aktaş, A. Hastanelerde Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu Yayını, no:1 Akdeniz Üniversitesi Basımevi, Antalya, 1989.
60. Keister, D. C. Food and Beverage Control, Second Edition, Newjersey, 1990, s.22-24.
61. Warner, M. Recreational Foodservice Management, School of Hospitality Management, Florida International University, Van Nostrand Reinhold, Newyork, 1989, s. 223-239.
62. Reay, J. All About Catering, First Publised, Great Britain, 1988, s. 86-88.
63. Pannell, V, D. School Foodservice Management, Fourth Edition, Van Nostrand Reinhold, Newyork, 1990, s.177-180.

64. Radford, A., Gunn, D. Catering As a Small Business, Mc Graw- Hill Book Company, Sydney, 1990, s.35-36.
65. Davis, B., Sally, S. Food and Beverage Management, Heinemann- London, 1985, s.45-46.
66. Iverson, M. K. Food and Beverage Opeations, Introduction to Hospitality Management, Newyork, 1989, s. 60-78.
67. Yiğit, V., Duran, T. Toplu Beslenme Teknolojisi, 1. Ekin Yayıncılık, İstanbul, 1997, s.20-25.
68. Cichy, F.R. Quality Sanitation Management, American Hotel and Motel Management Association Educational Institute, Michigan, 1994, s.177.
69. Spears, M. C., Menu Pricing, Food Service Organizations, Third Edition, United States of America, 1995, s. 182-185.
70. Stefanelli, J. M. Purchasing Selection and Procurement for the Hospitality Industry, John Wiley and Sons. Inc. University of Nevada Fourth Edition, Lasvegas, 1997.
71. Ninemeier, J. D. Food and Beverage Controls, Educational Institute, American Hotel and Motel Association, Fourth Edition, Orlando, 1998.
72. Gökdemir, A. Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara, 2003.
73. Keiser, J., Demicco, F. Controlling and Analyzing Cost in Foodservice Operations. 3rd Edition, Macmillan, Newyork, 1993.
74. Axler, B. H. Foodservice: A Managerial Approach, National Restaurant Association, The Educational Foundation, John Wiley and Sons, Inc, 1979, s.159-161.
75. Reic, R. D. Planning and Designing the Menu, Hospitality Marketing Management, Second Edition, Newyork, 1989, s. 374-376.
76. Witt, S. F., Moutinho, L. Tourism Marketing and Management Handbook, Prentice Hall, England, 1989.
77. Zigmund, W. G., D'Amico, M. Effective Marketing, West Publishing, Newyork, 1994.
78. Hawes, J. M., Amico, D. Simultaneous Use of Break Even and Demand Analysis For Pricing Decisions, A Teaching Method, Journal of Education For Business, 70 (5), 1995.
79. Powers, T. Marketing Hospitality, John Wiley and Sons, Canada, 1997.
80. Brandon, C. H., Ortina, R. E. Management Accounting Strategy and Control, Mc Graw – Hill, Newyork, 1997.
81. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. Biyoistatistik, Özdemir Yayıncılık, 5.Baskı, 1994, s.9.

82. Arlı, M., Şanlıer, N., ve Arkadaşları, Yiyecek Üretimi 1, Gazi Üniversitesi Meslek Eğitim Fakültesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi ABD, Turan Ofset, İstanbul, 2002, s.20-23.
83. Baysal, A. Beslenme, Hatipoğlu Yayınevi, 9. Baskı, Ankara, 2002, s.260-284.
84. Saldamlı, İ. Gıda Kimyası, Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1998. s.453, 481.
85. İnal, T. Besin Hijyeni, Final Ofset, İstanbul, 1992.
86. Özen, N. Tavukçuluk, On Dokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Samsun, 1986.
87. Aktaş, N. Çeşitli Yöntemlerle Pişirmenin Tavuk Etlerinin Bazı Besinsel Öğeler Kapsamlarına Etkisi, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, No: 1051, Ankara, 1988.
88. Stone, H., Sidel, J.C. Sensory Evaluation Practices, Food Science and Technology Academic Inc. London, 1985.
89. Addis, P. B. Poultry Muscle as Food, In: Bechtel PS Muscle as Food. Academic Press Inc. Newyork, 1986.
90. Baysal, A. Kentleşme ve Mevsimlere Göre Beslenme Durumundaki Değişmeler, Beslenme ve Diyet Dergisi, 4:1, 1975.



EKLER

EK 1.

Hazırlama Sırasında Besinlerde Oluşan Fire Oranları

Besin	Yöntem	Fire %
Patates	Elde	25
	Makine	10
	Haşlayıp soyma	10
Domates	Salata- Yemek	1
	Soyulmuş	20
	Dolma	30
Hıyar		25
Havuç		20
Kuru Soğan		12
Kereviz	Yemek	35
	Dolma	55
Karnabahar		45
Patlıcan	Yol yol soyulmuş	20
	Dolma	42
	Uçları alınmış	10
Kabak	Soyulmuş	20
	Yemeklik	6
	Dolma	45
Turp		25
Sarımsak		5
Yeşil Biber		10
Dere otu		35
Taze Soğan		30
Maydanoz		40
Brokoli		25
Yumurta		15
Ispanak		25
Bürüksel Lahanası		10
Limon		(1 limon=80gr. =25gr.limon suyu)
Tere		30
Roka		30
B.Lahana		30
Aysberg		25

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	HAZIRLIK SÜRESİ	...
TARİFENİN GRUBU	PIŞIRMA SÜRESİ	...
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	TOTAL AĞIRLIĞI (KG.)	...
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	YİYECEK MALİYETİ (- TL)	...
PIŞIRILDIĞI KAP-OCAK	TOPLAM MALİYETİ (- TL)	...

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (KG)	NET (KG)				

YEMEĞİN BİR PORSİYONUNUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol

EK 3.

Yemek Tarifi Standardizasyon İşlemi Kontrol Formu .

İnceleme Sırası	Sorular	Evet	Hayır
Başlık	Başlık içeriği yansıtıyor mu?		
	Başlık müşterinin ilgisini çekiyor mu?		
Yemek tarifi kategorisi	Yemek tarifi kategorisi belli mi?		
Malzemeler	Tüm malzeme isimleri anlaşılır mı?		
	Malzemeler kullanım sırasına göre listelenmiş mi?		
	Her bir malzeme adı ürün tipini gösteriyor mu? (Tazelik, donmuşluk,konserve, paketlenmiş şurup,meyve suyu)		
	Her malzemenin adı, malzemeye uygulanan ön hazırlık tekniğini gösteriyor mu? (Soyulmuş, dilimlenmiş,rendelenmiş)		
Ağırlık veya miktar	Listede her malzemenin bir miktarı veya ağırlığı belirtiliyor mu?		
Talimatlar	Yemek tarifi hazırlamak için neye ihtiyaç olduğu yazılı talimatlarda açık bir şekilde gösteriliyor mu?		
Pişirme zamanı	Pişirme zamanı tarifede belirtiliyor mu?		
Porsiyon miktarı	Porsiyon miktarı yemek tarifesinde belirtiliyor mu?		
	Porsiyon ağırlığı veriliyor mu?		
Yemek tarifinin toplam verimi	Tarifenin toplam verimi veriliyor mu?		
Teçhizat	Hazırlık teçhizatına ihtiyaç duyulursa, buna işaret ediliyor mu?		
	Pişirme teçhizatına işaret ediliyor mu?		

EK 4.

Yemek Üretimi Panel Değerlendirme Formu

Tarifenin Adı:

Lütfen bu yemeği aşağıdaki özelliklere göre değerlendiriniz.

Değerlendirme Kriterler	Çok Kötü	Kötü	Vasat	İyi	Çok İyi
Rengi-Şekli	1	2	3	4	5
Lezzeti	1	2	3	4	5
Porsiyon Yeterliliği	1	2	3	4	5
Yapısı-Kıvamı	1	2	3	4	5
Genel Olarak Kabul Edilebilirliği	1	2	3	4	5
Değerlendirme:					

Öneriler :

.....

.....

.....

EK 5.

**STANDARTLAŖTIRILAN YEMEK TARİFELERİNİN BİR
PORSİYONLARININ BESİN ÖĞELERİ, VİTAMİN, MİNERAL,
AMİNO ASİT, VE YAĞ ASİDİ DEĞERLERİ**

Tablo 1. Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Enerji, Protein, Yağ, Karbonhidrat Değerleri.

YEMEK ADI	Enerji (kal)	Protein (gr.)	Yağ (gr.)	CHO (gr.)
Soya Soslu Tavuk	315.1	39.9	13.9	7.3
Ispanaklı Tavuk Sarma	308.4	46.4	12.2	2.3
Fırın Tavuk	405.3	43.0	23.0	6.7
Mantarlı Piliç Kavurma	229.7	34.1	9.0	2.6
Çin Usulü Tavuk	302.9	34.0	12.6	13.3
Piliç Roti	359.2	43.3	18.7	4.2
Sebzeli Tavuk Sote	299.0	35.2	10.0	16.3
Tavuk Köfte	491.8	34.5	17.0	49.1
Piliç Topkapı	306.1	40.7	11.6	9.4
Piliç Izgara	337.6	47.8	13.2	6.5
Köylüm Tavuk	444.4	40.5	23.5	17.4
Piliç Şinitzel	534.2	54.7	16.8	40.2
Piliç Kavurma	360.1	34.5	17.7	15.3
Alabalık Tava	489.6	52.3	16.4	31.8
Kağıt Kebap	367.8	36.2	19.2	12.4
Yörük Kebap	457.1	42.2	23.9	18.1
İslim Kebap	452.4	38.5	25.7	16.2
Orman Kebap	401.4	35.6	22.4	14.3
Pürelı Kebap	409.7	38.5	20.4	17.3
Kuzu Tandır	363.1	27.9	27.5	1.6
Kuzu Fırın	416.6	43.0	20.9	13.9
Ankara Tava	385.2	42.0	20.2	8.6
Çoban Kavurma	349.4	25.1	25.9	4.1
Dana Haşlama	369.4	36.6	17.9	15.5
Soslu Biftek	453.3	38.9	22.5	23.2
Hünkâr Beğendi	491.1	44.2	21.4	29.5
Rosto Köfte	339.2	30.9	18.3	12.6
Hasanpaşa Köfte	468.6	36.0	21.8	31.5
Izgara Köfte	370.9	32.1	18.4	18.8
Dalyan Köfte	439.3	36.4	21.4	25.2
Elbasan Tava	456.4	35.7	26.2	19.1
Sebze Graten	409.7	24.5	25.5	20.4
Karnabahar Graten	355.3	27.7	15.4	25.8
Kabak Musakka	257.4	17.8	17.0	8.2
Mantarlı Et sote	346.1	36.1	19.5	6.5
Zeytinyağlı Enginar	231.8	4.8	17.3	14.0
Zeytinyağlı Patlıcan Dolma	278.7	4.2	22.5	15.0
Fava	141.7	4.9	10.3	7.5

Tablo 1. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Enerji, Protein, Yağ, Karbonhidart Değerleri

YEMEK ADI	Enerji (kkal)	Protein (gr.)	Yağ (gr.)	CHO (gr.)
Zeytinyağlı Lahana Sarma	238.2	4.4	17.3	16.2
Şakşuka	171.6	2.1	14.3	8.5
Spagetti Napoliten	391.1	8.5	19.8	44.6
Su Böreği	293.1	9.4	15.5	29.0
Kaşarlı Cevizli Erişte	399.9	12.9	19.3	43.3
Peynirli Milföy Börek	559.7	15.2	38.2	39.4
Ispanaklı Yufka Böreği	368.5	11.1	14.3	48.0
Havuç Çorba	131.5	1.4	10.5	8.3
Brokoli Çorba	168.2	2.0	15.8	5.0
Minestrone Çorba	122.9	2.5	6.0	14.5
Kremalı Ispanak Çorba	156.4	2.0	14.7	4.2
Kremalı Sebze Çorba	149.8	1.5	12.6	7.8
Kremalı Mantar Çorba	178.1	1.9	15.6	7.9
Kremalı Bezir Çorba	241.3	9.7	17.7	10.9
Kremalı Tavuk Çorba	181.5	6.3	14.7	6.4
Ezogelin Çorba	114.7	2.7	6.6	11.1
Mısır Çorba	142.7	2.0	10.7	9.8
Havuç Tarator	269.8	6.0	21.8	13.4
Akdeniz Salata	130.1	3.7	9.6	7.0
Bahçe Salata	106.1	1.4	8.3	6.2
Çoban Salata	113.0	1.8	8.4	7.0
Patlıcan Salata	207.0	2.6	18.4	7.7
Patates Salata	184.9	3.8	7.1	25.2
Cheese Cake	610.2	12.3	41.2	47.6
Triamisu	549.0	14.2	28.5	57.4
Tulumba Tatlısı	512.3	4.3	11.9	95.8
Kalburabastı	411.4	4.5	12.2	70.1
Keşkül	455.0	8.4	13.5	74.0
Şekerpare	482.6	5.0	13.6	84.2
Revani	367.6	4.8	11.4	60.9
İrmik Tatlısı	270.4	5.2	5.4	49.4
Supangle	408.5	9.2	11.1	66.7
Lokma Tatlısı	383.3	3.9	10.0	66.7
Fırın Sütlaç	355.0	7.0	7.2	64.4
Krem Şokola	447.6	7.4	13.9	72.3
Kazandibi	306.8	5.1	6.2	56.8
Sakızlı Muhallebi	431.6	9.1	11.7	71.3

Tablo 2. Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Amino Asit Değerleri.

SIRA NO	Amino Asitler Yemek Adı	Izoleüsin (gr.)	Löüsin (gr.)	Lizin (gr.)	Metionin (gr.)	Sistein (gr.)	Fenilalanin (gr.)	Tirozin (gr.)	Treonin (gr.)	Triptofan (gr.)	Valin (gr.)	Arginin (gr.)	Histidin (gr.)	Alanin (gr.)	Aspartik asit (gr.)	Glutamik asit (gr.)	Glisin (gr.)	Prolin (gr.)	Serin (gr.)
1	Soya Soslu Tavuk	2.1	3.0	3.4	1.0	0.5	1.6	1.4	1.7	0.4	1.9	2.5	1.2	2.2	3.6	6.1	1.9	1.8	1.6
2	Isıpanaklı Tavuk Sama	2.4	3.5	3.9	1.2	0.5	1.9	1.7	1.9	0.5	2.3	2.8	1.3	2.3	4.0	7.2	2.1	2.4	1.9
3	Fırın Tavuk	2.3	3.2	3.7	1.1	0.6	1.7	1.5	1.8	0.5	2.1	2.7	1.3	2.3	3.9	6.5	2.1	1.9	1.7
4	Mantarlı Piliç Kavurma	1.7	2.5	2.9	0.8	0.4	1.3	1.2	1.4	0.4	1.6	2.2	1.0	1.8	3.0	5.1	1.6	1.5	1.3
5	Çin Usulü Tavuk	1.7	2.5	2.9	0.9	0.4	1.4	1.2	1.4	0.4	1.6	2.1	1.0	1.8	3.1	5.2	1.6	1.5	1.4
6	Piliç Roti	2.2	3.2	3.7	1.1	0.6	1.7	1.5	1.8	0.5	2.1	2.7	1.3	2.3	3.9	6.6	2.1	2.0	1.7
7	Sebzeli Tavuk Sote	1.8	2.6	2.9	0.9	0.5	1.4	1.2	1.4	0.4	1.7	2.2	1.0	1.8	3.3	5.5	1.7	1.6	1.4
8	Tavuk Köfte	1.7	2.6	2.6	0.8	0.5	1.4	1.2	1.4	0.4	1.7	2.0	0.9	1.7	2.9	6.1	1.6	2.0	1.5
9	Piliç Topkapı	2.1	3.0	3.4	1.0	0.5	1.6	1.4	1.7	0.4	2.0	2.7	1.2	2.2	3.7	6.2	2.0	1.8	1.6
10	Piliç Izgara	2.5	3.5	4.0	1.2	0.6	1.9	1.6	2.0	0.5	2.3	3.0	1.4	2.5	4.3	7.2	2.3	2.3	1.9
11	Köylüm Tavuk	2.1	3.1	3.3	1.0	0.5	1.7	1.5	1.7	0.5	2.0	2.4	1.1	2.0	3.6	6.6	1.8	2.2	1.7
12	Piliç Şinitzel	2.8	4.1	4.3	1.4	0.8	2.3	1.9	2.2	0.6	2.7	3.3	1.5	2.8	4.8	8.9	2.6	2.8	2.4
13	Piliç kavurma	1.7	2.5	2.9	0.9	0.4	1.3	1.2	1.4	0.4	1.6	2.2	1.0	1.8	3.2	5.3	1.6	1.5	1.4
14	Alabalık Tava	2.5	4.0	4.5	1.3	0.6	2.0	1.7	2.3	0.5	2.7	3.0	1.3	3.2	5.0	8.1	2.2	2.2	2.4
15	Kağıt Kebap	1.7	2.7	2.9	0.8	0.4	1.4	1.2	1.6	0.4	1.8	2.3	1.0	2.1	3.3	6.0	1.7	1.7	1.5
16	Yörük Kebap	2.1	3.4	3.4	1.0	0.5	1.8	1.5	1.8	0.5	2.3	2.6	1.3	2.3	3.7	7.4	1.7	2.2	1.6
17	Islım Kebap	1.8	2.8	2.9	0.9	0.5	1.5	1.3	1.7	0.5	1.8	2.4	1.0	2.2	3.6	6.6	1.8	1.8	1.6
18	Orman Kebap	1.8	2.8	3.0	0.9	0.4	1.5	1.2	1.5	0.4	2.0	2.3	1.2	2.2	3.4	5.7	1.5	1.4	1.3
19	Pürelı Kebap	2.0	3.0	3.2	0.9	0.4	1.6	1.1	1.7	0.4	2.2	2.4	1.2	2.3	3.7	6.4	1.6	1.6	1.4
20	Kuzu Tandır	1.4	2.1	2.2	0.7	0.3	1.1	0.9	1.2	0.3	1.4	1.7	0.7	1.7	2.5	4.6	1.4	1.3	1.2
21	Kuzu Fırın	2.0	3.2	3.4	1.0	0.5	1.7	1.4	1.9	0.5	2.1	2.7	1.2	2.5	3.8	6.7	2.1	2.0	1.9
22	Ankara Tava	2.0	3.1	3.3	1.0	0.5	1.6	1.4	1.9	0.5	2.0	2.6	1.1	2.5	3.8	7.0	2.0	1.9	1.8
23	Çoban Kavurma	1.3	2.0	2.1	0.6	0.3	1.0	0.8	1.1	0.3	1.4	1.6	0.8	1.5	2.4	4.1	1.1	1.0	0.9
24	Dana Haşlama	1.9	2.9	3.1	0.9	0.4	1.5	1.2	1.6	0.4	2.1	2.4	1.2	2.2	3.5	5.9	1.6	1.5	1.3
25	Soslu Biftek	2.0	3.1	3.2	0.9	0.4	1.6	1.3	1.7	0.4	2.2	2.5	1.3	2.3	3.7	6.6	1.7	1.7	1.4

Tablo 2. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Amino Asit Değerleri.

SIRA NO	Amino Asitler		Izoleüsin (gr.)	Löysin (gr.)	Lizin (gr.)	Metionin (gr.)	Sistein (gr.)	Fenilalanin (gr.)	Tirozin (gr.)	Treonin (gr.)	Triptofan (gr.)	Valin (gr.)	Arginin (gr.)	Histidin (gr.)	Alanin (gr.)	Aspartik asit (gr.)	Glutamik asit (gr.)	Prolin (gr.)	Serin (gr.)	
	Yemek Adı																			
26	Hünkar Beğendi		2.1	3.3	3.3	1.0	0.5	1.8	1.5	1.9	0.5	2.2	2.5	1.1	2.4	3.8	8.1	1.9	2.5	2.0
27	Rosto Köfte		1.6	2.4	2.5	0.7	0.4	1.3	1.0	1.3	0.3	1.7	2.0	1.0	1.8	2.9	5.2	1.3	1.3	1.2
28	Hasanpaşa Köfte		1.8	2.9	2.8	0.8	0.4	1.5	1.3	1.5	0.4	2.0	2.1	1.1	1.9	3.2	6.5	1.4	2.0	1.4
29	Izgara Köfte		1.6	2.5	2.6	0.8	0.4	1.3	1.1	1.4	0.4	1.8	2.0	1.0	1.9	3.1	5.3	1.4	1.4	1.3
30	Dalyan Köfte		1.9	2.9	2.8	0.9	0.5	1.6	1.2	1.6	0.4	2.1	2.3	1.1	2.1	3.4	6.2	1.5	1.7	1.5
31	Elbasan Tava		1.8	2.9	2.9	0.9	0.4	1.5	1.3	1.5	0.4	2.1	2.1	1.1	2.0	3.3	6.1	1.4	1.8	1.4
32	Sebzeye Graten		1.2	2.0	1.9	0.6	0.2	1.1	0.9	1.0	0.3	1.4	1.3	0.7	1.2	2.2	4.4	0.9	1.5	1.0
33	Karnabahar Graten		1.4	2.2	2.0	0.7	0.3	1.2	1.0	1.1	0.3	1.6	1.4	0.8	1.3	2.3	5.2	1.0	1.8	1.2
34	Kabak Musakka		0.9	1.3	1.4	0.4	0.2	0.7	0.6	0.7	0.2	0.9	1.1	0.5	1.0	1.8	3.0	0.7	0.7	0.7
35	Mantırlı Et Sofe		1.8	2.8	3.0	0.9	0.4	1.5	1.2	1.5	0.4	2.0	2.3	1.2	2.2	3.4	5.9	1.6	1.5	1.3
36	Zeyt. Enginar		0.2	0.3	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	-	0.2	0.3	0.1	0.2	0.5	0.8	0.2	0.2	0.2
37	Zeyt. Patlıcan Dolma		0.2	0.2	0.2	-	-	0.2	0.1	0.1	-	0.2	0.4	0.1	0.2	0.5	0.7	0.2	0.2	0.2
38	Fava		0.2	0.3	0.3	-	-	0.2	0.2	0.2	-	0.2	0.4	0.1	0.2	0.6	0.7	0.2	0.2	0.2
39	Zeyt. Lahana Sarması		0.2	0.2	0.2	0.1	-	0.1	0.1	0.1	-	0.2	0.4	0.1	0.2	0.4	0.7	0.2	0.5	0.2
40	Şakşuka		0.1	0.1	0.1	-	-	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.3	0.4	0.1	0.1	0.1
41	Spagetti Napoliten		0.3	0.6	0.2	0.1	0.2	0.4	0.2	0.2	0.1	0.3	0.3	0.1	0.3	0.4	2.8	0.3	0.9	0.4
42	Su Böreği		0.5	0.8	*4	0.2	0.1	0.5	0.3	0.3	0.1	0.5	0.4	0.2	0.3	0.6	2.4	0.3	1.0	0.5
43	Kaşarlı Cevizli Erişte		0.5	1.0	0.5	0.2	0.2	0.6	0.4	0.4	0.1	0.6	0.6	0.3	0.4	0.7	3.7	0.4	1.4	0.7
44	Peynirli Milföy Börek		0.8	1.3	0.8	0.3	0.2	0.7	0.6	0.5	0.2	0.8	0.5	0.3	0.4	0.8	3.8	0.4	1.7	0.8
45	İspanaklı Yufka Böreği		0.5	0.8	0.4	0.2	0.2	0.5	0.4	0.4	0.1	0.6	0.5	0.2	0.4	0.7	2.8	0.4	1.0	0.6
46	Havuç Çorba		0.1	0.1	0.1	-	-	0.1	-	-	-	0.1	0.1	-	0.1	0.1	0.4	-	0.1	0.1
47	Brokoli Çorba		0.1	0.1	0.1	-	-	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.1	0.4	0.1	0.2	0.1
48	Minestrone Çorba		0.1	0.1	0.1	-	-	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.2	0.7	0.1	0.2	0.1
49	Kremalı İspanak Çorba		0.1	0.2	0.1	-	-	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.2	0.4	0.1	0.1	0.1
50	Kremalı Sebze Çorba		0.1	0.1	0.1	-	-	0.1	-	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.1	0.4	-	0.1	0.1
51	Kremalı Mantar Çorba		0.1	0.1	0.1	-	-	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.1	0.5	0.1	0.2	0.1

Tablo 2. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Amino Asit Değerleri.

SIRA NO	Amino Asitler Yemek Adı	Izoleüysin (gr.)	Leüysin (gr.)	Lizin (gr.)	Metionin (gr.)	Sistein (gr.)	Fenilalanin (gr.)	Tirozin (gr.)	Treonin (gr.)	Triptofan (gr.)	Valin (gr.)	Arginin (gr.)	Histidin (gr.)	Alanin (gr.)	Aspartik asit (gr.)	Glutamik asit (gr.)	Glisin (gr.)	Prolin (gr.)	Serin (gr.)
52	Kremalı Bezir Çorba	0.5	0.7	0.7	0.2	0.1	0.4	0.3	0.4	0.1	0.5	0.6	0.3	0.4	0.8	1.7	0.4	0.6	0.4
53	Kremalı Tavuk Çorba	0.3	0.5	0.5	0.2	0.1	0.3	0.2	0.3	0.1	0.3	0.4	0.2	0.3	0.5	1.1	0.3	0.4	0.3
54	Ezogelin Çorba	0.1	0.2	0.1	-	-	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.2	0.1	0.1	0.3	0.6	0.1	0.2	0.1
55	Mısır Çorba	0.1	0.2	0.1	-	-	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.1	0.5	0.1	0.2	0.1
56	Havuç Tarator	0.3	0.4	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.1	0.3	0.5	0.1	0.3	0.6	1.2	0.2	0.4	0.3
57	Akdeniz Salata	0.2	0.2	0.3	0.1	-	0.2	0.1	0.1	-	0.2	0.1	0.1	0.1	0.3	0.7	0.1	0.3	0.2
58	Bahçe Salata	0.1	0.1	0.1	-	-	0.1	-	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.2	0.3	0.1	0.1	-
59	Çoban Salata	0.1	0.1	0.1	-	-	0.1	-	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.2	0.5	0.1	0.1	0.1
60	Patlıcan Salata	0.1	0.1	0.1	-	-	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.1	-	0.1	0.3	0.5	0.1	0.1	0.1
61	Patates Salata	0.1	0.2	0.2	0.1	-	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.6	0.7	0.1	0.1	0.1
62	Cheese Cake	0.7	1.1	0.8	0.3	0.1	0.6	0.5	0.5	0.2	0.8	0.5	0.3	0.4	0.9	2.5	0.3	1.1	0.7
63	Triamisu	0.7	1.2	0.8	0.3	0.2	0.7	0.5	0.6	0.2	0.9	0.6	0.3	0.6	1.0	2.8	0.4	1.2	0.8
64	Tulumba Tatlısı	0.2	0.3	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.2	0.3	1.1	0.1	0.4	0.3
65	Kalburabastı	0.2	0.3	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	-	0.2	0.2	0.1	0.2	0.3	1.2	0.2	0.4	0.3
66	Keşkül	0.5	0.8	0.5	0.2	0.1	0.4	0.4	0.3	0.1	0.5	0.4	0.2	0.3	0.7	1.7	0.2	0.7	0.4
67	Şekerpare	0.2	0.4	0.1	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.2	0.3	1.4	0.2	0.5	0.3
68	Revani	0.3	0.4	0.2	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2	0.1	0.3	0.3	0.1	0.2	0.4	0.8	0.2	0.3	0.3
69	İrmik Tatlısı	0.3	0.5	0.4	0.1	-	0.2	0.2	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.2	0.4	1.1	0.1	0.5	0.3
70	Supangle	0.5	0.8	0.5	0.2	0.1	0.4	0.4	0.3	0.1	0.5	0.3	0.2	0.3	0.7	1.9	0.2	0.8	0.5
71	Lokma Tatlısı	0.2	0.3	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	-	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	1.1	0.1	0.4	0.2
72	Fırın Sütlaç	0.4	0.7	0.5	0.2	0.1	0.3	0.3	0.3	0.1	0.4	0.2	0.2	0.2	0.5	1.4	0.2	0.7	0.4
73	Krem Şokola	0.3	0.6	0.4	0.1	0.1	0.3	0.3	0.3	0.1	0.4	0.3	0.1	0.3	0.6	1.3	0.2	0.5	0.4
74	Kazandibi	0.3	0.5	0.4	0.1	-	0.2	0.2	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.2	0.4	1.0	0.1	0.5	0.3
75	Sakızlı Muhallebi	0.5	0.8	0.6	0.2	0.1	0.4	0.4	0.3	0.1	0.6	0.4	0.2	0.4	0.7	1.9	0.3	0.7	0.5

Tablo 3. Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Mineral ve Kolesterol Değerleri.

SIRA NO	Minareller Yemek Adı	Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	S (mg)	Cl (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	Mn (mg)	F (µg)	I (µg)	Sofra Tuzu (gr.)	Kolesterol (mg)
1	Soya Soslu Tavuk	1133.6	532.2	27.7	52.8	346.0	308.9	1724.9	1.1	1.1	0.2	0.2	74.4	20.1	2.8	86.3
2	İspanaklı Tavuk Sarma	664.4	876.9	294.8	83.6	501.1	368.7	979.8	3.6	2.3	0.4	0.4	181.4	38.3	1.6	93.2
3	Fırın Tavuk	1332.1	440.3	35.5	61.3	328.7	336.3	1948.2	3.0	2.7	0.4	0.2	72.5	60.1	3.2	127.9
4	Mantarlı Piliç Kavrma	882.3	676.3	42.8	50.5	345.1	279.0	1380.8	1.5	1.2	0.4	0.2	92.4	50.5	2.2	71.9
5	Çin Usulü Tavuk	581.8	627.3	75.6	64.6	308.7	267.7	844.9	2.3	1.3	0.3	0.5	70.0	21.5	1.3	71.4
6	Piliç Roti	943.0	528.4	42.3	60.2	335.4	342.7	1369.9	3.3	2.8	0.5	0.1	83.6	41.1	2.2	127.6
7	Sebzeli Tavuk Sote	902.8	826.7	46.5	60.6	326.5	290.1	1391.4	1.5	1.3	0.3	0.4	80.5	43.7	2.2	71.7
8	Tavuk Köfte	1393.3	722.4	105.0	58.8	355.5	307.0	2181.9	1.7	1.7	0.3	0.5	100.5	67.2	3.5	90.4
9	Piliç Topkapı	894.9	550.4	42.2	67.9	360.0	322.1	1345.8	2.3	1.3	0.3	1.1	152.6	40.7	2.2	86.2
10	Piliç Izgara	946.0	781.4	81.3	67.5	428.0	390.7	1430.8	1.9	1.6	0.3	0.4	101.0	42.7	2.3	105.6
11	Köylüm Tavuk	1027.7	853.6	212.1	68.5	439.8	328.1	1869.5	1.5	2.1	0.4	0.4	95.1	49.8	2.5	79.4
12	Piliç Şinitzel	1081.3	849.2	95.8	75.7	506.1	475.0	1639.1	2.8	2.3	0.4	0.7	146.5	45.3	2.6	211.6
13	Piliç Kavrma	978.9	829.0	49.7	63.6	328.9	294.2	1507.8	1.6	1.3	0.4	0.3	85.0	44.8	2.4	71.9
14	Alabalık Tava	899.3	1045.7	94.1	80.4	599.7	569.0	1394.1	3.0	3.3	0.5	0.5	108.2	46.3	2.2	138.1
15	Kağıt Kebab	899.1	566.9	80.9	51.3	330.1	351.7	1410.3	4.9	7.5	0.3	0.5	64.3	44.1	2.2	109.2
16	Yörük Kebab	946.8	586.2	169.0	58.5	424.9	357.9	1513.2	5.2	8.6	0.4	0.5	154.8	50.8	2.4	84.4
17	İslim Kebab	890.6	898.3	95.5	75.3	373.4	404.3	1514.0	4.7	7.9	0.5	0.7	118.9	46.1	2.3	109.5
18	Orman Kebab	858.1	551.9	59.6	48.0	297.2	300.1	1329.5	5.8	7.7	0.2	0.5	126.2	43.2	2.1	79.4
19	Pürel Kebab	480.1	763.6	70.6	55.7	346.2	330.5	809.0	4.9	8.2	0.3	0.3	139.6	26.5	1.2	83.2
20	Kuzu Tandır	889.9	445.6	50.4	40.9	290.3	313.1	1347.7	2.6	6.8	0.2	0.2	47.3	42.7	2.2	111.4
21	Kuzu Fırın	905.0	496.3	84.8	61.2	438.0	410.7	1386.8	8.9	8.7	2.5	0.7	96.0	43.3	2.3	197.1
22	Ankara Tava	885.2	476.7	54.7	54.4	364.8	398.4	1395.6	4.0	8.6	0.3	0.4	71.4	43.1	2.2	131.2
23	Çoban Kavrma	843.9	523.0	35.4	39.1	288.0	252.5	1315.9	3.4	6.3	0.2	0.2	108.4	42.4	2.1	75.1
24	Dana Haşlama	862.2	550.3	32.4	43.7	300.9	303.5	1322.9	4.6	8.0	0.2	0.4	118.3	42.8	2.1	79.4
25	Soslu Biftek	866.9	724.7	68.3	54.5	346.8	336.4	1400.2	5.0	8.2	0.3	0.4	135.5	46.0	2.2	82.2

Tablo 3. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Mineral ve Kolesterol Değerleri.

SIRA NO	Minareller		Na (mg.)	K (mg.)	Ca (mg.)	Mg (mg.)	P (mg.)	S (mg.)	Cl (mg.)	Fe (mg.)	Zn (mg.)	Cu (mg.)	Mn (mg.)	Fİ (µg.)	I (µg.)	Sofra Tuzu (gr.)	Kolesterol (mg.)
	Yemek Adı																
26	Hünkar Beğendi		598.6	771.1	239.7	68.7	477.8	437.9	1032.6	4.3	8.6	0.4	0.6	117.9	31.2	1.5	117.0
27	Rosto Köfte		853.4	475.7	56.1	36.2	228.6	246.8	1349.6	3.9	5.5	0.3	0.3	109.7	42.3	2.2	80.2
28	Hasanpaşa Köfte		1432.4	700.9	248.5	56.5	378.7	304.8	2251.8	3.9	6.2	0.3	0.5	133.0	71.3	3.6	70.6
29	Izgara Köfte		928.5	618.7	66.6	55.7	298.5	291.6	1457.7	4.3	6.2	0.3	0.8	115.1	45.5	2.3	100.5
30	Dalyan Köfte		956.1	589.3	86.4	48.1	316.6	309.1	1484.7	4.9	6.2	0.4	0.7	146.2	45.4	2.4	179.5
31	Elbasan Tava		941.5	655.9	182.3	51.3	378.2	310.6	1493.4	3.9	7.3	0.2	0.2	127.2	50.6	2.4	91.2
32	Sebze Graten		969.8	649.1	253.6	54.6	304.2	219.0	1548.7	2.8	4.2	0.3	0.5	103.7	51.7	2.4	58.9
33	Karnabahar Graten		603.6	608.6	276.3	49.0	356.7	272.5	958.9	2.8	4.4	0.2	0.5	108.7	29.3	1.5	53.0
34	Kabak Musakka		424.9	553.0	77.5	57.6	146.4	163.2	759.6	4.4	3.1	0.3	0.4	89.6	24.6	1.1	30.6
35	Mantarlı Et Sote		848.3	564.7	34.7	42.3	326.6	302.2	1377.4	4.9	7.7	0.4	0.2	140.7	48.9	2.2	78.8
36	Zeyt. Enginar		1192.6	484.6	98.3	42.3	186.8	43.0	2048.1	2.1	0.5	0.5	0.8	80.6	49.1	3.0	0.2
37	Zeyt. Patlıcan Dolma		786.2	405.4	51.5	44.1	90.5	76.4	1329.6	2.2	0.8	0.3	1.3	128.0	44.0	2.0	0.2
38	Fava		785.2	222.6	30.3	36.8	86.9	32.9	1227.1	1.1	0.6	0.1	0.4	13.5	43.5	2.0	0.1
39	Zeyt. Lahana Sarma		797.7	305.4	103.6	56.1	107.1	88.5	1294.1	2.5	0.6	0.2	1.1	106.5	43.0	2.0	0.2
40	Şakşuka		824.8	304.0	28.5	24.2	50.3	38.3	1329.5	0.8	0.3	0.1	0.2	31.0	45.4	2.1	0.1
41	Spagetti Napoliten		809.9	292.5	34.6	54.6	144.0	124.1	1277.3	1.4	1.1	0.2	0.6	66.0	41.3	2.1	56.6
42	Su Böreği		900.0	132.5	138.0	14.0	146.9	100.8	1464.8	1.0	1.3	0.1	0.4	70.2	46.0	2.3	75.7
43	Kaşarlı Cevizli Erişte		870.3	190.6	154.7	55.3	229.4	152.8	1348.6	1.2	1.8	0.3	0.7	111.6	44.8	2.2	5.3
44	Peynirli Milföy Börek		713.4	156.2	261.9	21.3	224.6	149.1	1295.7	1.1	2.1	0.2	0.5	76.7	29.0	1.8	28.3
45	Ispanaklı Yufka Böreği		1468.2	429.2	177.7	55.7	157.9	117.7	2276.2	4.1	1.4	0.2	0.8	149.4	34.1	3.7	50.2
46	Havuç Çorba		802.0	119.2	36.1	10.7	32.0	14.4	1215.1	0.5	0.2	0.1	0.4	8.2	41.0	2.0	1.4
47	Brokoli Çorba		791.3	111.6	58.3	11.2	47.5	42.7	1239.6	0.4	0.3	-	0.1	9.0	44.9	2.0	2.8
48	Minestrone Çorba		798.1	272.9	28.9	22.0	52.0	37.9	1252.6	0.8	0.4	0.1	0.3	23.1	42.4	2.0	0.1
49	Kremalı Ispanak Çorba		805.0	169.5	73.9	20.8	41.0	16.9	1230.9	1.5	0.3	0.1	0.2	51.4	46.2	2.0	13.6
50	Kremalı Sebze Çorba		789.6	124.8	27.9	10.9	35.0	17.6	1226.6	0.4	0.2	0.1	0.1	9.3	42.5	2.0	13.6
51	Kremalı Mantar Çorba		783.3	89.9	21.0	7.3	48.1	20.4	1224.1	0.4	0.3	0.1	0.1	14.0	45.0	2.0	13.6

Tablo 3. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Mineral ve Kolesterol Değerleri.

SIRA NO	Minareller Yemek Adı	Na (mg.)	K (mg.)	Ca (mg.)	Mg (mg.)	P (mg.)	S (mg.)	Cl (mg.)	Fe (mg.)	Zn (mg.)	Cu (mg.)	Mn (mg.)	Fl (µg.)	I (µg.)	Sofra Tuzu (gr.)	Kolesterol (mg.)
52	Kırmalı Bezir Çorba	449.7	313.1	99.6	28.3	140.1	81.4	717.3	1.1	0.7	0.2	0.3	36.2	26.1	1.1	31.8
53	Kırmalı Tavuk Çorba	796.0	92.8	21.6	10.1	63.6	51.0	1225.5	0.3	0.3	-	0.1	15.6	41.4	2.0	25.0
54	Ezogelin Çorba	800.1	121.8	20.3	21.1	47.9	24.4	1248.0	1.5	0.4	0.1	0.7	83.2	40.5	2.0	0.6
55	Mısır Çorba	783.6	109.6	27.3	16.1	50.1	24.5	1219.5	0.4	0.4	-	0.2	14.2	41.8	2.0	1.4
56	Havuç Tarator	472.6	411.7	128.5	46.4	167.2	51.2	667.2	1.2	1.0	0.3	1.1	151.4	25.1	1.1	3.1
57	Akdeniz Salata	508.0	283.1	92.2	20.7	79.1	38.9	853.2	0.8	0.6	0.1	0.2	75.5	24.5	1.3	3.6
58	Bahçe Salata	407.5	294.2	37.1	18.1	39.1	22.2	665.3	0.9	0.3	0.1	0.2	85.9	22.4	1.0	0.1
59	Çoban Salata	402.2	408.1	41.9	25.5	56.5	36.8	702.3	1.2	0.4	0.2	0.4	49.7	23.6	1.0	0.1
60	Patlıcan Salata	786.8	427.6	44.5	30.2	62.0	55.5	1328.3	1.2	0.5	0.2	0.4	52.7	44.3	2.0	0.2
61	Patates Salata	559.0	691.8	32.0	39.0	90.5	64.4	860.2	1.2	0.6	0.2	0.3	31.1	27.0	1.3	0.1
62	Cheese Cake	270.6	182.9	145.1	16.3	205.9	130.7	434.3	0.7	0.9	0.1	0.1	50.4	12.9	0.7	202.3
63	Triamisu	326.3	298.6	75.0	65.1	324.4	158.0	484.1	3.2	2.1	0.3	1.5	93.1	14.4	0.8	140.5
64	Tulumba Tatlısı	400.3	48.9	15.6	5.5	61.2	51.3	626.8	0.8	0.5	0.1	0.2	29.0	21.5	1.0	57.4
65	Kalburabası	138.4	88.3	23.1	10.6	158.9	50.1	51.8	1.1	0.7	0.2	0.3	27.3	0.8	0.1	23.9
66	Keşkül	106.4	386.1	260.5	40.9	232.2	79.0	220.6	0.7	1.1	0.1	0.2	39.4	14.6	0.3	37.5
67	Şekerpare	142.3	60.1	25.3	7.3	149.5	58.3	54.0	0.9	0.7	0.1	0.3	31.4	1.3	0.1	43.1
68	Revani	32.3	45.5	19.6	5.8	75.6	64.3	50.0	0.8	0.6	0.1	0.1	38.2	3.1	0.1	115.3
69	İrmik Tatlısı	76.5	232.7	183.8	18.6	144.3	49.3	155.8	0.2	0.7	-	-	23.9	10.5	0.2	19.5
70	Supangle	108.7	424.9	270.8	46.2	246.2	85.3	224.1	1.0	1.3	0.3	0.2	44.1	14.7	0.3	26.9
71	Lokma Tatlısı	5.2	64.8	9.0	6.1	57.4	41.8	24.1	0.9	0.5	0.1	0.2	22.4	0.5	-	19.2
72	Fırın Sütlaç	102.5	311.4	244.7	27.3	197.5	65.5	206.6	0.2	0.8	-	0.1	33.4	14.0	0.3	26.0
73	Krem Şokola	81.9	383.1	216.2	50.9	208.1	65.2	169.8	1.2	1.2	0.5	0.2	36.9	10.7	0.2	19.1
74	Kazandibi	77.7	232.0	183.5	18.5	144.6	46.7	155.9	0.2	0.6	-	-	23.6	10.5	0.2	19.6
75	Sakızlı Muhallebi	93.2	399.1	235.0	42.2	239.0	90.8	188.5	1.0	0.9	0.2	0.2	45.0	13.3	0.2	23.4

Tablo 4. Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Vitamin Değerleri.

SIRA NO	Vitaminler Yemek Adı	Vitamin A (µg.)	Retinol (µg.)	Karoten (mg.)	Vitamin D (µg.)	Vitamin E (mg.)	Vitamin K (µg.)	Vitamin B1 (mg.)	Vitamin B2 (mg.)	Niasin (mg.)	Pant. Asit (mg.)	Vitamin B6 (mg.)	Biotin (µg.)	Folik Asit (µg.)	Vitamin B12 (µg.)	Vitamin C (mg.)
1	Soya Soslu Tavuk	88.0	77.0	0.1	0.2	3.4	9.0	0.1	0.1	12.4	1.0	0.6	6.6	6.3	-	0.1
2	İspanaklı Tavuk Sarma	708.6	111.0	3.6	0.6	2.0	267.2	0.2	0.4	13.4	1.6	0.8	10.5	21.8	0.4	36.5
3	Fırın Tavuk	85.8	76.0	0.1	0.1	1.6	6.6	0.2	0.4	10.6	1.6	0.5	6.4	20.8	-	0.8
4	Mantırlı Piliç Kavurma	138.3	72.5	0.3	1.2	1.0	85.1	0.1	0.3	12.5	1.9	0.6	10.4	11.2	-	15.8
5	Çin Usulü Tavuk	1041.8	22.5	0.2	-	6.8	8.6	0.2	0.2	10.6	1.0	0.7	4.3	10.2	-	6.1
6	Piliç Roti	112.0	61.0	0.3	-	0.9	51.8	0.2	0.4	10.7	1.7	0.5	7.6	24.4	-	12.8
7	Sebzeli Tavuk Sote	490.9	47.5	0.3	0.1	4.1	59.3	0.2	0.2	11.2	1.2	0.8	4.4	11.7	-	17.7
8	Tavuk Köfte	95.9	70.6	0.2	0.3	6.8	72.1	0.2	0.2	9.1	1.4	0.7	7.1	18.4	0.2	12.9
9	Piliç Topkapı	88.3	77.0	0.1	0.2	1.0	67.7	0.1	0.1	12.4	1.1	0.6	4.5	7.4	-	0.8
10	Piliç Izgara	675.5	45.3	0.2	-	6.9	139.0	0.2	0.2	14.4	1.4	0.9	5.4	17.6	-	18.4
11	Köylüm Tavuk	461.2	115.1	0.3	0.2	7.1	31.5	0.2	0.3	11.4	1.4	0.8	4.8	15.6	0.4	14.0
12	Piliç Şinitzel	740.9	121.7	0.2	0.9	7.5	86.1	0.3	0.3	14.7	2.1	0.9	12.2	28.0	0.6	18.1
13	Piliç Kavurma	146.6	72.5	0.3	0.2	2.4	89.5	0.2	0.2	11.2	1.1	0.8	4.3	11.0	-	24.4
14	Alabalık Tava	233.0	30.0	1.2	44.0	10.4	31.2	0.3	0.2	6.9	3.4	0.6	9.4	21.7	10.0	33.0
15	Kağıt Kebap	657.1	25.0	0.3	0.1	3.6	143.9	0.2	0.3	5.9	0.8	0.3	1.1	11.3	2.5	13.9
16	Yörük Kebap	138.1	55.5	0.4	0.6	3.6	82.6	0.2	0.5	6.5	1.4	0.3	9.3	13.8	5.3	17.4
17	Islım Kebap	237.7	50.0	1.1	0.2	6.5	209.5	0.2	0.4	6.5	1.1	0.4	6.2	28.6	2.5	48.6
18	Orman Kebap	856.3	55.0	0.1	0.2	0.7	148.4	0.1	0.3	5.2	0.9	0.4	4.8	4.8	5.0	9.3
19	Pürelı Kebap	139.8	53.1	0.4	0.2	3.8	114.0	0.2	0.4	5.9	1.2	0.5	7.0	12.9	5.0	32.0
20	Kuzu Tandır	6.4	1.6	-	-	0.4	91.0	0.1	0.3	4.6	0.7	0.1	1.1	6.8	3.0	1.9
21	Kuzu Fırın	5626.1	5408.3	0.1	0.8	1.0	141.3	0.2	1.5	10.2	3.0	0.3	41.8	68.4	13.3	10.0
22	Ankara Tava	141.1	50.0	0.4	0.2	1.3	78.0	0.1	0.3	6.4	0.8	0.2	2.4	12.7	3.0	21.4
23	Çoban Kavurma	107.0	3.8	0.4	-	8.1	182.4	0.2	0.3	6.2	0.9	0.4	5.8	9.0	5.0	35.7
24	Dana Haşlama	1048.6	55.0	0.1	0.2	0.7	89.5	0.1	0.3	5.4	1.0	0.4	4.2	4.1	5.0	8.8
25	Soslu Biftef	48.2	21.8	0.2	-	7.5	122.7	0.2	0.4	5.8	1.1	0.4	6.1	9.5	5.0	14.7

Tablo 4. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Vitamin Değerleri.

SIRA NO	Vitaminler Yemek Adı	Vitamin A (µg.)	Retinol (µg.)	Karoten (mg.)	Vitamin D (µg.)	Vitamin E (mg.)	Vitamin K (µg.)	Vitamin B1 (mg.)	Vitamin B2 (mg.)	Niasin (mg.)	Pant. Asit (mg.)	Vitamin B6 (mg.)	Biotin (µg.)	Folik Asit (µg.)	Vitamin B12 (µg.)	Vitamin C (mg.)
26	Hünkar Beğendi	139.2	78.6	0.4	0.2	1.1	112.6	0.2	0.5	6.1	1.3	0.3	5.3	24.6	2.8	11.2
27	Rosto Köfte	114.6	34.0	0.4	0.2	4.6	108.4	0.2	0.3	5.4	0.7	0.2	6.1	9.6	4.1	18.8
28	Hasanpaşa Köfte	117.0	69.6	0.3	0.1	4.1	141.6	0.2	0.4	5.8	1.0	0.4	5.8	16.9	4.0	18.2
29	Izgara Köfte	372.2	43.3	0.2	0.3	4.0	145.9	0.2	0.3	5.6	1.0	0.3	6.0	13.4	3.7	19.1
30	Dalyan Köfte	780.2	106.8	0.5	0.9	5.0	124.7	0.2	0.4	5.8	1.2	0.3	12.3	18.8	4.6	19.6
31	Elbasan Tava	108.3	85.3	0.1	0.3	6.6	77.8	0.2	0.4	5.0	1.2	0.4	5.7	13.2	4.4	14.7
32	Sebze Graten	561.1	111.3	0.3	0.3	5.2	71.7	0.2	0.4	3.7	1.0	0.4	6.5	19.1	2.5	16.0
33	Karnabahar Graten	113.3	89.9	0.1	0.2	0.8	335.8	0.2	0.4	3.3	1.6	0.3	5.3	28.7	2.6	52.7
34	Kabak Musakka	159.4	10.0	0.9	-	7.9	59.8	0.2	0.3	3.3	0.5	0.2	6.5	19.8	2.0	22.8
35	Mantari Et Sote	84.2	5.0	0.4	0.8	5.0	112.5	0.2	0.5	6.8	1.6	0.3	11.0	10.6	5.0	24.0
36	Zeyt. Enginar	660.7	20.4	0.3	-	2.4	149.3	0.1	0.1	1.2	0.4	0.2	3.5	8.4	-	11.6
37	Zeyt. Patlıcan Dolma	96.7	24.0	0.4	-	3.4	161.1	0.1	0.1	1.1	0.4	0.2	3.9	15.3	-	14.3
38	Fava	223.7	12.0	0.1	-	1.3	76.0	0.1	0.1	0.5	0.2	0.1	1.1	2.8	-	2.7
39	Zeyt. Lahana Sarması	82.7	18.0	0.4	-	2.9	155.5	0.1	0.1	1.8	0.2	0.2	3.9	10.4	-	49.4
40	Şakşuka	87.2	3.6	0.5	-	8.0	73.9	0.1	0.1	0.7	0.3	0.2	2.1	9.0	-	26.4
41	Spagetti Napoliten	141.4	37.8	0.6	-	12.4	41.6	0.1	0.1	1.7	0.3	0.2	2.4	10.5	-	28.7
42	Su Böreği	182.2	134.3	0.3	0.5	0.7	51.1	0.1	0.2	0.4	0.5	0.1	3.4	13.6	0.6	6.7
43	Kaşarlı Cevizli Erişte	29.0	25.5	-	-	6.4	3.0	0.1	0.1	1.3	0.3	0.2	1.9	9.4	0.3	0.1
44	Peynirli Milföy Börek	330.9	264.4	0.4	0.9	0.4	49.1	0.1	0.3	0.8	0.7	0.2	3.5	22.4	1.3	3.6
45	İspanaklı Yufka Böreği	726.9	66.7	4.0	0.5	5.9	307.7	0.1	0.2	0.8	0.6	0.3	8.7	19.1	0.2	22.4
46	Havuç Çorba	709.0	2.7	0.1	-	6.2	17.4	-	-	0.2	0.2	0.1	0.5	1.7	-	4.1
47	Brokoli Çorba	40.8	5.4	0.2	-	9.4	34.5	-	0.1	0.2	0.3	-	0.6	6.9	-	15.5
48	Minestrone Çorba	437.0	-	0.3	-	3.6	51.0	0.1	0.1	0.7	0.3	0.2	1.4	6.6	-	11.8
49	Kremalı İspanak Çorba	401.6	49.5	2.1	0.2	7.0	151.2	-	0.1	0.2	0.2	0.1	2.9	5.3	-	8.7
50	Kremalı Sebze Çorba	255.7	49.5	0.1	0.2	5.1	16.5	-	-	0.3	0.2	0.1	0.7	2.3	-	3.6
51	Kremalı Mantar Çorba	54.9	49.5	-	0.6	6.9	9.4	-	0.1	1.0	0.5	-	3.0	2.1	-	1.1

Tablo 4. "devam" Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Vitamin Değerleri.

SIRA NO	Vitaminler Yemek Adı	Vitamin A (µg.)	Retinol (µg.)	Karoten (mg.)	Vitamin D (µg.)	Vitamin E (mg.)	Vitamin K (µg.)	Vitamin B1 (mg.)	Vitamin B2 (mg.)	Niasin (mg.)	Pant. Asit (mg.)	Vitamin B6 (mg.)	Biotin (µg.)	Folik Asit (µg.)	Vitamin B12 (µg.)	Vitamin C (mg.)
52	Kremalı Bezir Çorba	207.4	91.6	0.7	0.3	4.8	44.9	0.1	0.2	2.4	0.5	0.2	3.9	6.3	-	5.9
53	Kremalı Tavuk Çorba	58.0	53.1	-	0.2	6.3	9.5	-	-	1.7	0.2	0.1	0.9	1.8	-	0.2
54	Ezogelin Çorba	60.5	40.0	0.1	0.2	0.4	54.3	-	-	0.5	0.2	0.1	1.2	4.5	-	2.4
55	Mısır Çorba	32.3	2.7	0.2	-	6.3	26.3	-	0.1	0.4	0.2	0.1	1.0	5.7	-	6.1
56	Havuç Tarator	1997.2	12.0	0.1	-	5.2	21.2	0.1	0.2	0.6	0.6	0.3	3.8	9.4	-	6.1
57	Akdeniz Salata	1071	23.6	2.2	-	1.5	71.2	0.1	0.1	0.7	0.3	0.1	1.4	18.3	0.3	14.9
58	Bahçe Salata	1089.4	9.6	3.1	-	1.7	94.2	0.1	0.1	0.6	0.2	0.1	1.4	17.4	-	18.7
59	Çoban Salata	184.2	9.6	1.0	-	2.2	108.2	0.1	0.1	0.8	0.5	0.2	4.8	33.5	-	52.2
60	Patlıcan Salata	178.9	21.6	0.9	-	3.4	111.9	0.1	0.1	1.0	0.4	0.2	3.9	19.8	-	55.2
61	Patates Salata	116.9	6.0	0.7	-	1.5	71.9	0.2	0.1	2.0	0.6	0.5	1.3	20.3	-	63.5
62	Cheese Cake	458.5	427.3	0.2	1.1	1.4	43.2	0.1	0.3	0.2	0.8	0.1	8.9	13.7	0.4	0.8
63	Triamisu	207.6	192.8	0.1	0.8	8.3	42.0	0.4	0.6	3.7	0.9	0.2	10.1	18.4	0.5	0.3
64	Tulumba Tatlısı	42.7	42.0	-	0.4	6.5	10.0	-	0.1	0.1	0.3	-	3.3	5.8	0.3	0.2
65	Kalburabastı	102.1	86.8	0.1	0.5	0.2	13.2	0.1	0.1	0.9	0.4	0.1	5.5	22.0	0.1	0.2
66	Keşkül	69.5	62.4	-	0.1	0.9	10.9	0.1	0.3	0.4	0.7	0.1	6.8	8.3	0.1	1.8
67	Şekerpare	122.2	105.8	0.1	0.6	0.3	16.6	-	0.1	0.2	0.3	-	2.5	5.6	0.2	0.2
68	Revani	145.4	134	0.1	1.1	0.6	20.2	-	0.1	0.1	0.4	-	6.1	8.9	0.6	0.2
69	İrmik Tatlısı	45.0	40.5	-	-	0.1	6.6	-	0.2	0.1	0.5	0.1	4.5	4.5	-	1.3
70	Supangle	66.1	59.3	-	-	0.2	9.7	0.1	0.4	0.3	0.8	0.1	7.0	8.7	0.1	1.7
71	Lokma Tatlısı	14.5	14.0	-	0.2	6.3	5.9	0.1	0.1	0.5	0.3	0.1	3.3	12.5	0.1	0.3
72	Fırın Süllaç	60.0	54.0	-	-	0.1	9.3	-	0.3	0.2	0.7	0.1	6.1	6.3	-	1.7
73	Krem Şokola	54.0	48.3	-	-	0.2	7.0	0.1	0.3	0.3	0.7	0.1	5.3	7.4	0.3	1.1
74	Kazandibi	51.1	45.5	-	-	0.1	7.5	-	0.2	0.1	0.5	0.1	4.5	4.5	-	1.3
75	Sakızlı Muhallebi	56.5	48.6	-	-	0.6	12.3	0.1	0.3	0.6	0.8	0.1	7.4	9.0	-	2.3

Tablo 5. Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir porsiyonlarının Doymuş Yağ Asidi Değerleri (SFA).

SIRA NO	SFA Yemek Adı	Butirik a. (gr.)	Kaproik a. (gr.)	Kaprilik a. (gr.)	Kaprik a. (gr.)	Laurik a. (gr.)	Miristik a. (gr.)	P-deken (gr.)	Palmistik a. (gr.)	Margar. a. (gr.)	Stearik a. (gr.)	Arah. a. (gr.)	Behenik a. (gr.)	Lignosetik a (gr.)	Toplam (gr.)
1	Soya Soslu Tavuk	-	-	0.1	0.1	0.4	0.4	-	1.8	-	0.9	0.1	0.1	-	3.9
2	İspanaklı Tavuk Sarma	0.1	0.1	0.2	0.2	0.5	0.7	-	2.3	0.1	1.0	0.1	0.1	-	5.4
3	Fırın Tavuk	-	-	0.1	0.1	0.2	0.4	-	4.5	0.1	1.5	0.1	0.1	-	7.1
4	Mantarlı Piliç Kavurma	-	-	0.1	0.1	0.4	0.4	-	1.5	-	0.7	0.1	0.1	-	3.0
5	Çin Usulü Tavuk	-	-	-	-	-	-	-	0.9	-	0.6	-	0.1	-	1.6
6	Piliç Roti	-	-	-	-	0.1	0.3	-	4.0	-	1.2	-	-	-	5.6
7	Sebzeli Tavuk Softe	-	-	0.1	0.1	0.2	0.2	-	1.1	-	0.6	0.1	0.1	-	2.5
8	Tavuk Köfte	-	-	0.1	0.1	0.2	0.3	1	1.9	-	1.0	0.1	0.1	-	4.8
9	Piliç Topkapı	-	-	0.1	0.1	0.4	0.4	-	1.7	-	0.8	0.1	0.1	-	3.7
10	Piliç Izgara	0.1	-	-	0.1	0.1	0.2	-	0.3	-	0.7	-	0.1	-	1.5
11	Köylüm Tavuk	0.1	0.1	0.2	0.2	0.6	0.8	-	3.1	0.1	1.5	0.2	0.2	-	7.1
12	Piliç Şinitzel	0.1	-	-	-	0.1	0.2	-	2.1	-	0.9	0.1	0.1	-	3.5
13	Piliç Kavurma	-	-	-	0.1	0.2	0.7	0.5	-	2.9	1.0	0.1	0.1	-	5.6
14	Alabalık Tava	-	-	-	-	-	0.1	-	1.7	0.1	0.7	-	0.1	-	2.7
15	Kağıt Kebap	-	-	0.1	0.1	0.2	0.5	0.1	3.1	0.1	1.9	0.1	0.1	-	6.3
16	Yörük Kebap	0.1	0.1	0.1	0.1	0.3	0.9	0.1	5.0	0.2	2.6	0.1	0.1	-	5.2
17	Islım Kebap	-	-	0.1	0.1	0.4	0.7	0.1	3.9	0.1	2.3	0.3	0.2	-	8.2
18	Orman Kebap	-	-	0.1	0.1	0.4	0.8	0.1	4.8	0.2	2.5	0.1	0.1	-	11.0
19	Pürelı Kebap	-	-	0.1	0.1	0.4	0.7	0.1	3.9	0.1	2.1	0.1	0.1	-	7.7
20	Kuzu Tandır	-	-	-	-	-	1.1	0.2	6.2	0.3	4.5	-	-	-	12.3
21	Kuzu Fırın	-	-	0.1	0.1	0.4	0.7	0.1	3.7	0.1	2.2	0.2	0.1	-	7.7
22	Ankara Tava	-	-	0.1	0.1	0.4	0.8	0.1	3.8	0.1	2.2	0.2	1.1	-	7.9
23	Çoban Kavurma	-	-	-	-	-	0.1	0.1	4.5	0.2	2.6	0.1	0.1	-	7.7
24	Dana Haşlama	-	-	0.1	0.1	0.4	0.6	0.1	3.7	0.1	2.0	0.1	0.1	-	7.3
25	Soslu Biftek	-	-	-	-	0.1	0.5	0.1	3.5	0.1	2.0	0.1	0.1	-	6.5

Tablo 5. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Doymuş Yağ Asidi Değerleri (SFA).

SIRA NO	SFA Yemek Adı	Butirlik a. (gr.)	Kaproik a. (gr.)	Kaprilik a. (gr.)	Kaprik a. (gr.)	Laurik a. (gr.)	Miritik a. (gr.)	P-deken (gr.)	Palmitik a. (gr.)	Margar. a. (gr.)	Stearik a. (gr.)	Arah. a. (gr.)	Behenik a. (gr.)	Lignosenik a (gr.)	Toplam (gr.)
26	Hünkar Beğendi	0.1	0.1	0.2	0.2	0.5	1.0	0.1	4.2	0.1	2.2	0.2	0.1	-	9.0
27	Rosto Köfte	-	-	-	-	-	0.4	0.1	3.5	0.1	1.8	-	-	-	5.9
28	Hasanpaşa Köfte	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.8	0.1	4.3	0.1	2.1	0.1	0.1	-	8.2
29	Izgara Köfte	-	-	-	-	-	0.4	0.1	3.5	0.1	1.8	-	-	-	5.9
30	Dalyan Köfte	-	-	-	-	-	0.4	0.1	4.1	0.1	2.1	-	-	-	6.8
31	Elbasan Tava	0.1	0.1	0.1	0.2	0.4	0.8	0.1	4.3	0.1	2.3	0.1	0.1	-	8.7
32	Sebze Graten	0.1	0.1	0.2	0.2	0.5	0.9	0.1	4.3	0.1	2.1	0.2	0.2	-	9.0
33	Karnabahar Graten	0.1	0.1	0.1	0.2	0.3	0.8	0.1	3.5	0.1	1.5	0.1	0.1	-	7.0
34	Kabak Musakka	-	-	-	-	-	0.2	-	2.3	0.1	1.3	-	0.1	-	4.0
35	Mantari Et Sote	-	-	-	-	-	0.4	0.1	3.8	0.1	2.2	-	-	-	6.6
36	Zeyt. Enginar	-	-	-	-	-	-	-	2.0	-	0.4	0.1	-	-	2.5
37	Zeyt. Patlıcan Dolma	-	-	-	-	-	-	-	2.5	-	0.6	0.1	-	-	3.2
38	Fava	-	-	-	-	-	-	-	1.2	-	0.2	-	-	-	1.4
39	Zeyt. Lahana Sarma	-	-	-	-	-	-	-	1.9	-	0.4	0.1	-	-	2.4
40	Şakşuka	-	-	-	-	-	-	-	1.0	-	0.6	0.1	0.1	-	1.8
41	Spagetti Napoliten	-	-	-	-	-	-	-	1.3	-	0.8	0.1	0.1	-	2.3
42	Su Böreği	0.4	0.3	0.2	0.3	0.4	1.4	0.2	3.8	0.1	1.4	0.1	-	-	8.6
43	Kaşarlı Cevizli Erişte	0.1	-	-	0.1	0.1	0.3	-	1.7	-	0.8	0.1	0.1	-	3.3
44	Peynirli Milföy Börek	02.	0.1	0.6	0.6	1.7	2.1	0.1	6.7	0.2	3.0	0.5	0.5	-	16.3
45	İspanaklı Yufka Böreği	-	-	0.1	0.1	0.2	0.3	-	1.7	-	0.8	0.1	0.1	-	3.4
46	Havuç Çorba	-	-	-	-	-	-	-	0.7	-	0.5	-	0.1	-	1.3
47	Brokoli Çorba	-	-	-	-	-	0.1	-	1.1	-	0.8	0.1	0.1	-	2.2
48	Minestrone Çorba	-	-	-	-	-	-	-	0.3	-	0.2	-	-	-	0.5
49	Kremalı İspanak Çorba	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.5	0.1	1.8	-	0.9	0.1	0.1	-	4.1
50	Kremalı Sebze Çorba	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.5	0.1	1.7	-	0.8	0.1	0.1	-	3.9
51	Kremalı Mantar Çorba	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.5	0.1	1.8	-	0.9	0.1	0.1	-	4.1

Tablo 5. "devam" Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Doymuş Yağ Asidi Değerleri (SFA).

SIRA NO	SFA Yemek Adı	Butir a. (gr.)	Kaproik a. (gr.)	Kaprilik a. (gr.)	Kaprik a. (gr.)	Laurik a. (gr.)	Miristik a. (gr.)	P-deken (gr.)	Palmitik a. (gr.)	Margar. a. (gr.)	Stearik a. (gr.)	Arah. a. (gr.)	Behenik a. (gr.)	Lignosetik a. (gr.)	Toplam (gr.)
52	Kremali Bezir Çorba	0.2	0.1	0.1	0.2	0.4	0.9	0.1	2.8	0.1	1.2	0.1	0.1	-	6.3
53	Kremali Tavuk Çorba	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.5	0.1	1.8	-	0.9	0.1	0.1	-	5.1
54	Ezogelin Çorba	-	-	0.1	0.1	0.3	0.3	-	1.1	-	0.5	0.1	0.1	-	2.6
55	Mısır Çorba	-	-	-	-	-	-	-	0.7	-	0.5	-	0.1	-	1.3
56	Havuç Tarator	-	-	-	-	-	0.2	-	1.6	-	0.7	0.1	0.1	-	2.7
57	Akdeniz Salata	-	-	-	-	-	0.1	-	1.3	-	0.3	-	-	-	1.7
58	Bahçe Salata	-	-	-	-	-	-	-	1.0	-	0.2	-	-	-	1.2
59	Çoban Salata	-	-	-	-	-	-	-	1.0	-	0.2	-	-	-	1.2
60	Patıcan Salata	-	-	-	-	-	-	-	2.1	-	0.4	0.1	-	-	2.6
61	Patates Salata	-	-	-	-	-	-	-	0.8	-	0.2	-	-	-	1.0
62	Cheese Cake	1.3	0.8	0.5	1.0	1.2	3.9	0.4	10.6	0.3	3.9	0.2	-	-	24.1
63	Triamisu	0.4	0.3	0.2	0.3	0.4	1.3	0.1	4.9	0.1	2.3	0.1	0.1	-	10.5
64	Tulumba Tatlısı	-	-	-	-	-	-	-	1.0	-	0.6	-	0.1	-	1.7
65	Kalburabastı	-	-	0.2	0.1	0.5	0.6	-	2.0	0.1	0.9	0.2	0.2	-	4.8
66	Keşkül	0.2	0.2	0.3	0.4	1.6	1.3	0.1	2.4	0.1	0.8	0.1	-	-	7.5
67	Şekerpare	-	-	0.2	0.2	0.6	0.6	-	2.3	0.1	1.0	0.2	0.2	-	5.4
68	Revani	-	-	0.1	0.1	0.4	0.4	-	2.0	-	0.9	0.1	0.1	-	4.1
69	Irmik Tatlısı	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	0.5	0.1	1.4	-	0.4	-	-	-	3.1
70	Supangle	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2	0.8	0.1	2.9	0.1	1.9	0.1	-	-	6.8
71	Lokma Tatlısı	-	-	-	-	-	-	-	0.7	-	0.5	-	0.1	-	1.3
72	Fırın Sütlüç	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2	0.7	0.1	1.9	0.1	0.7	-	-	-	4.4
73	Krem Şokola	0.2	0.1	0.1	0.2	0.5	0.7	0.1	3.5	-	3.2	0.1	-	-	8.7
74	Kazandibi	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	0.6	0.1	1.5	0.1	0.6	-	-	-	3.6
75	Sakızlı Muhallebi	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.7	0.1	2.3	0.1	0.7	0.1	-	-	4.8

Tablo 6. Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Tekli Doymamış Yağ Asidi Değerleri (MUFA).

SIRA NO	MUFA Yemek Adı	Miristolik a. (gr.)	Pentad a. (gr.)	Palmitoleik a. (gr.)	Heptad. a. (gr.)	Oleik a. (gr.)	Elk.a p. a. (gr.)	Eruk a. (gr.)	Sela k. a. (gr.)	Toplam (gr.)
1	Soya Soslu Tavuk	-	-	0.4	-	2.9	0.5	0.5	-	4.3
2	Isplanaklı Tavuk Sarma	0.1	-	0.5	-	2.5	0.5	0.5	-	4.1
3	Fırın Tavuk	0.1	-	1.1	-	6.9	0.4	0.2	-	8.7
4	Mantarlı Piliç Kavurma	-	-	0.4	-	1.8	0.5	0.5	-	3.2
5	Çin Usulü Tavuk	-	-	0.1	-	3.0	-	-	-	3.1
6	Piliç Roti	0.1	-	1.0	-	6.0	0.3	0.1	-	7.5
7	Sebzeli Tavuk Sote	-	-	0.2	-	2.1	0.2	0.2	-	2.7
8	Tavuk Köfte	-	-	0.3	-	3.7	0.3	0.2	-	4.5
9	Piliç Topkapı	-	-	0.4	-	2.7	0.5	0.5	-	4.1
10	Piliç Izgara	-	-	0.1	-	3.0	-	-	-	3.1
11	Köylüm Tavuk	0.1	-	0.6	-	5.0	0.6	0.6	-	6.9
12	Piliç Şinitzel	-	-	0.2	-	4.2	-	-	-	4.4
13	Piliç Kavurma	-	-	0.5	-	1.9	0.5	0.5	-	3.4
14	Alabalık Tava	-	-	0.5	-	3.3	0.2	0.1	-	4.1
15	Kağıt Kebap	0.1	-	0.4	0.1	5.8	0.3	0.2	-	6.9
16	Yörük Kebap	0.2	-	1.0	0.1	7.7	0.3	0.2	-	9.5
17	Islım Kebap	0.1	-	0.6	0.1	7.0	0.5	0.5	-	8.8
18	Orman Kebap	0.2	-	1.1	-	7.2	0.5	0.5	-	9.5
19	Pürelı Kebap	0.1	-	0.8	0.1	5.9	0.4	0.4	-	6.7
20	Kuzu Tandır	0.2	-	0.7	0.3	10.8	0.1	-	-	12.1
21	Kuzu Fırın	0.1	-	0.6	0.1	6.2	0.5	0.5	-	8.0
22	Ankara Tava	0.1	-	0.7	0.1	6.2	0.5	0.5	-	8.1
23	Çoban Kavurma	0.2	-	0.8	0.1	8.5	-	-	-	9.6
24	Dana Haşlama	0.1	-	0.8	0.1	5.3	0.5	0.5	-	7.3
25	Soslu Biftek	0.1	-	0.5	0.1	6.5	0.1	0.1	-	7.4

Tablo 6. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Tekli Doymamış Yağ Asidi Değerleri (MUFA).

SIRA NO	MUFA Yemek Adı	Miristoleik a. (gr.)	Pentad a. (gr.)	Palmitoleik a. (gr.)	Heptad. a. (gr.)	Oleik a. (gr.)	Etik a. p. a. (gr.)	Erusik a. (gr.)	Sela k. a. (gr.)	Toplam (gr.)
26	Hünkar Beğendi	0.1	-	0.7	0.1	6.1	0.5	0.5	-	8.4
27	Rosto Köfte	0.2	-	0.8	-	6.5	-	-	-	7.5
28	Hasanpaşa Köfte	0.2	-	0.8	-	7.0	0.1	0.1	-	8.2
29	Izgara Köfte	0.2	-	0.6	-	6.3	-	-	-	7.1
30	Delian Köfte	0.2	-	0.8	-	7.6	-	-	-	8.6
31	Elbasan Tava	0.1	-	0.7	0.1	7.0	0.4	0.3	-	8.6
32	Sebze Graten	0.2	-	0.9	-	6.6	0.5	0.5	-	8.7
33	Karnabahar Graten	0.2	-	0.7	-	4.5	0.2	0.2	-	7.9
34	Kabak Musakka	0.1	-	0.4	-	4.8	-	-	-	5.3
35	Mantarlı Et Sote	0.2	-	0.7	-	6.8	-	-	-	7.7
36	Zeyt. Enginar	-	-	0.2	-	11.9	-	-	-	12.9
37	Zeyt. Patlıcan Dolma	-	-	0.2	-	14.8	0.1	-	-	15.1
38	Fava	-	-	0.1	-	7.1	-	-	-	7.2
39	Zeyt. Lahana Sarma	-	-	0.1	-	11.3	0.1	-	-	11.5
40	Şakşuka	-	-	-	-	4.6	-	-	-	4.6
41	Spagetti Napoliten	-	-	-	-	4.1	-	-	-	4.1
42	Su Böreği	0.2	0.1	0.4	0.1	3.8	0.1	-	-	4.7
43	Kaşarlı Cevizli Erişte	-	-	0.1	-	3.8	0.1	-	-	4.0
44	Peynirli Milföy Börek	0.1	-	1.7	-	7.5	1.8	1.8	-	12.9
45	İspanaklı Yufka Böreği	-	-	0.3	-	3.1	0.2	0.2	-	3.8
46	Havuç Çorba	-	-	-	-	2.3	-	-	-	2.3
47	Brokoli Çorba	-	-	-	-	3.5	-	-	-	3.4
48	Minestrone Çorba	-	-	-	-	1.1	-	-	-	1.1
49	Kremalı İspanak Çorba	0.1	-	0.1	-	3.3	-	-	-	3.5
50	Kremalı Sebze Çorba	0.1	-	0.1	-	2.9	-	-	-	3.1
51	Kremalı Mantar Çorba	0.1	-	0.1	-	3.5	-	-	-	3.7

Tablo 6. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin
Bir Porsiyonlarının Tekli Doymamış Yağ Asidi Değerleri (MUFA).

SIRA NO	Yemek Adı	MUFA	Monotoksik a. (gr.)	Pentad a. (gr.)	Politoksik a. (gr.)	Heptad. a. (gr.)	Oleik a. (gr.)	Elk a p. a. (gr.)	Erusik a. (gr.)	Sela k. a. (gr.)	Toplam (gr.)
52	Kremalı Bezir Çorba		0.1	-	0.4	0.1	3.9	0.3	0.2	-	5.0
53	Kremalı Tavuk Çorba		0.1	-	0.1	-	3.3	-	-	-	3.5
54	Ezogelin Çorba		-	-	0.3	-	1.2	0.4	0.4	-	2.3
55	Mısır Çorba		-	-	-	-	2.4	-	-	-	2.4
56	Havuç Tarator		-	-	0.1	-	3.9	0.1	-	-	4.1
57	Akdeniz Salata		-	-	0.1	-	5.9	-	-	-	6.0
58	Bahçe Salata		-	-	0.1	-	5.6	-	-	-	5.7
59	Çoban Salata		-	-	0.1	-	5.6	-	-	-	5.7
60	Patlıcan Salata		-	-	0.2	-	12.6	0.1	-	-	12.9
61	Patates Salata		-	-	0.1	-	4.8	-	-	-	4.9
62	Cheese Cake		0.5	0.3	1.0	0.4	10.4	0.1	-	-	12.7
63	Triamisu		0.2	0.1	0.4	0.1	7.0	-	-	-	7.8
64	Tulumba Tatlısı		-	-	0.1	-	2.8	-	-	-	2.9
65	Kalburabastı		-	-	0.6	-	2.4	0.6	0.6	-	4.2
66	Keşkül		0.1	-	0.2	0.1	4.0	-	-	-	4.4
67	Şekerpare		-	-	0.6	-	2.7	0.7	0.7	-	4.4
68	Revani		-	-	0.5	-	2.7	0.5	0.5	-	4.2
69	İrmik Tatlısı		0.1	-	0.1	0.1	1.3	-	-	-	1.6
70	Supangle		0.1	-	0.2	0.1	3.0	-	-	-	3.4
71	Lokma Tatlısı		-	-	-	-	2.4	-	-	-	2.4
72	Fırın Sütlüç		0.1	-	0.2	0.1	1.8	-	-	-	2.2
73	Krem Şokola		0.1	-	0.1	-	4.0	-	-	-	4.2
74	Kazandibi		0.1	-	0.2	0.1	1.5	0.1	-	-	2.0
75	Sakızlı Muhallebi		0.1	-	0.2	0.1	5.0	-	-	-	5.4

Tablo 7. Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir Porsiyonlarının Çoklu Doymamış Yağ Asidi Değerleri (PUFA).

SIRA NO	Yemek Adı	PUFA	Hegsad a. (gr.)	Hegsad a. (gr.)	Linoleik a. (gr.)	Linolenik a. (gr.)	Stearik a. (gr.)	Nonad. a. (gr.)	Elkosad. a. (gr.)	Elkosat. a. (gr.)	Araşidonik a. (gr.)	Eklosap. a. (gr.)	Dokosad. a. (gr.)	Dokosat. a. (gr.)	Dokosap. a. (gr.)	Dokosah. a. (gr.)	Toplam (gr.)
1	Soya Soslu Tavuk		-	-	3.6	0.2	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	5.1
2	İspanaklı Tavuk Sama		-	-	0.6	0.3	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	2.2
3	Fırın Tavuk		-	-	4.8	0.2	-	-	-	0.2	0.5	-	-	-	0.1	0.2	6.0
4	Mantarlı Piliç Kavurma		-	-	0.6	0.2	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	2.1
5	Cin Usulü Tavuk		-	-	7.0	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.1
6	Piliç Roti		-	-	3.6	0.2	-	-	-	0.1	0.4	-	-	-	0.1	0.1	4.5
7	Sebzeli Tavuk Sote		-	-	3.5	0.1	-	-	-	0.2	0.2	-	-	-	0.1	0.1	4.2
8	Tavuk Köfte		-	-	6.8	0.2	-	-	-	0.2	0.2	-	-	-	0.1	0.1	7.6
9	Piliç Topkapı		-	-	1.7	0.2	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	3.2
10	Piliç Izgara		-	-	6.4	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6.6
11	Köylüm Tavuk		-	-	6.8	0.3	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	8.4
12	Piliç Şinitzel		-	-	7.0	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.2
13	Piliç Kavurma		-	-	4.1	1.2	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	6.6
14	Alabalık Tava		-	-	6.6	0.4	0.1	-	-	-	0.1	0.3	-	-	0.1	0.8	8.4
15	Kağıt Kebap		-	-	3.6	0.2	-	-	-	0.2	0.3	-	-	-	0.1	0.1	4.5
16	Yörük Kebap		-	-	2.5	0.3	-	-	-	0.2	0.2	-	-	-	0.1	0.1	3.4
17	İslim Kebap		-	-	5.2	0.3	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	6.8
18	Orman Kebap		-	-	0.7	0.3	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	2.3
19	Püreli Kebap		-	-	2.5	0.3	-	-	-	0.3	0.3	-	-	-	0.2	0.2	3.8
20	Kuzu Tandır		-	-	0.8	0.4	-	-	-	-	0.1	0.1	-	-	-	-	1.4
21	Kuzu Fırın		-	-	1.4	0.3	-	0.1	-	0.4	0.5	-	-	-	0.2	0.2	3.1
22	Ankara Tava		-	-	0.8	0.3	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	2.3
23	Çoban Kavurma		-	-	6.6	0.3	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	7.0
24	Dana Haşlama		-	-	0.6	0.3	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	2.2
25	Soslu Biftek		-	-	6.5	0.2	-	-	-	0.1	0.1	-	-	-	-	-	6.9

Tablo 7. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir porsiyonlarının Çoklu Doymamış Yağ Asidi Değerleri (PUFA).

SIRA NO	Yemek Adı	PUFA	Hegsad a. (gr.)	Hegsad a. (gr.)	Linoleik a. (gr.)	Linolenik a. (gr.)	Stearik a. (gr.)	Nonad. a. (gr.)	Eikosad. a. (gr.)	Eikosat. a. (gr.)	Araşidonik a. (gr.)	Ekiösap. a. (gr.)	Dokosad. a. (gr.)	Dokosat. a. (gr.)	Dokosap. a. (gr.)	Dokosah. a. (gr.)	Toplam (gr.)
26	Hünkar Beğendi		-	-	1.0	0.3	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	2.5
27	Rosto Köfte		-	-	3.5	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.7
28	Hasanpaşa Köfte		-	-	3.6	0.3	-	-	-	0.1	0.1	-	-	-	-	-	4.1
29	Izgara Köfte		-	-	3.5	0.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.8
30	Dalyan Köfte		-	-	3.8	0.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.1
31	Elbasan Tava		-	-	6.1	0.3	-	-	-	0.2	0.3	-	-	-	0.1	0.1	7.1
32	Sebze Graten		-	-	5.0	0.4	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	6.7
33	Karnabahar Graten		-	-	0.6	0.4	-	-	-	0.2	0.2	-	-	-	0.1	0.1	1.6
34	Kabak Musakka		-	-	6.4	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6.8
35	Mantarlı Et Sote		-	-	3.5	0.2	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	3.8
36	Zeyt. Enginar		-	-	1.6	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.8
37	Zeyt. Patlıcan Dolma		-	-	2.8	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.0
38	Fava		-	-	1.0	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.1
39	Zeyt. Lahana Sarma		-	-	2.3	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5
40	Şakşuka		-	-	7.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.2
41	Spagetti Napoliten		-	-	11.8	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11.9
42	Su Böreği		-	-	0.6	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.8
43	Kaşarlı Cevizli Erişte		-	-	10.1	0.7	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	-	10.9
44	Peynirli Milföy Börek		-	-	1.7	0.7	-	0.2	-	1.4	1.4	-	-	-	0.8	0.8	7.0
45	İspanaklı Yufka Böreği		-	-	4.9	0.3	-	-	-	0.2	0.2	-	-	-	0.1	0.1	5.8
46	Havuç Çorba		-	-	6.2	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6.3
47	Brokoli Çorba		-	-	9.2	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9.3
48	Minestrone Çorba		-	-	3.2	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.3
49	Kremalı İspanak Çorba		-	-	6.2	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6.4
50	Kremalı Sebze Çorba		-	-	5.0	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5.1
51	Kremalı Mantar Çorba		-	-	6.9	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.0

Tablo 7. “devam” Standartlaştırılan Yemek Tarifelerinin Bir porsiyonlarının Çoklu Doymamış Yağ Asidi Değerleri (PUFA).

SIRA NO	Yemek Adı	PUFA	Hegsad a. (gr.)	Hegsad a. (gr.)	Linoleik a. (gr.)	Linoleik a. (gr.)	Linolenik a. (gr.)	Stearik a. (gr.)	Nonad. a. (gr.)	Elkosad. a. (gr.)	Elkosat. a. (gr.)	Araşidonic a. (gr.)	Ekiosap. a. (gr.)	Dokosad. a. (gr.)	Dokosat. a. (gr.)	Dokosap. a. (gr.)	Dokosah. a. (gr.)	Toplam (gr.)
52	Kremalı Bezir Çorba		-	-	4.7	0.2	0.2	-	-	-	0.2	0.2	-	-	-	0.1	0.1	5.3
53	Kremalı Tavuk Çorba		-	-	6.3	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6.4
54	Ezogelin Çorba		-	-	0.4	0.1	0.1	-	-	-	0.3	0.3	-	-	-	0.2	0.2	1.5
55	Mısır Çorba		-	-	6.3	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6.4
56	Havuç Tarator		-	-	12.3	1.3	1.3	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	-	13.7
57	Akdeniz Salata		-	-	0.8	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.9
58	Bahçe Salata		-	-	0.8	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.9
59	Çoban Salata		-	-	0.9	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.0
60	Patlıcan Salata		-	-	1.7	0.2	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.9
61	Patates Salata		-	-	0.7	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.8
62	Cheese Cake		-	-	1.2	0.6	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.8
63	Triamisu		-	-	7.8	0.3	0.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8.1
64	Tulumba Tatlısı		-	-	6.4	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6.5
65	Kalburabastı		-	-	0.7	0.2	0.2	-	0.1	-	0.5	0.5	-	-	-	0.3	0.3	2.6
66	Keşkül		-	-	0.8	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.9
67	Şekerpare		-	-	0.8	0.3	0.3	-	0.1	-	0.5	0.5	-	-	-	0.3	0.3	2.8
68	Revani		-	-	0.7	0.2	0.2	-	0.1	-	0.4	0.4	-	-	-	0.2	0.2	2.2
69	İrmik Tatlısı		-	-	0.1	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.2
70	Supangle		-	-	0.3	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.4
71	Lokma Tatlısı		-	-	6.3	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6.3
72	Fırın Sütlü		-	-	0.2	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.3
73	Krem Şokola		-	-	0.4	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5
74	Kazandibi		-	-	0.2	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.3
75	Sakızlı Muhallebi		-	-	0.9	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.0

EK 6.

STANDARTLAŞTIRILAN YEMEK TARİFELERİ

*Standartlaştırılan tarifelerin bir porsiyonlarının yiyecek ve toplam maliyet hesapları Eylül 2004 ayında yapılmıştır.

Bu dönemde;

1 USD : 1.475.000.-TL

1 EURO : 1.850.000.-TL'sidir.

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: SOYA SOSLU TAVUK + PİRİNÇ PILAVI GARNİLİ	HAZIRLIK SÜRESİ	1) 43' - 24 s. - 0
TARİFİNİN GRUBU	: 1	PIŞİRME SÜRESİ	2) 15' - 30' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr (150 gr Tavuk + 100 gr P.Pilavı)		1) 35' - 5' - 0'
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kevgir + 2 servis kaşığı pilav	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	2) 0 - 30' - 15'
PIŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Yer ocağı, Tencere	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 25.000
		TOPLAM MALİYET (-TL)	: 751.879
			: 1.582.304

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk Göğüs (derisiz)	15.000	15.000		Tavukları yıka ve küp şeklinde doğra.	(34 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Soya Sosu	0.750	0.750		Bir tencerede sarımsak, soya sosu, ayçiçek yağı ve tavukları karıştır, buzdolabında ağzı kapalı olarak beklet.	(24 saat)	
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500		Tencereye margarin koy, erit.	5 '	
Margarin	0.500	0.500		Dinlenmiş karışımı içine ekle ve suyunu çekene kadar kavur.	30 '	
Soya Sosu	0.250	0.250		Ocaktan almaya yakın soya sosunu ekle ve pişir.	5 '	
<u>GARNİ</u>						
Pirinç	3.000	3.000		Pirinci ayıkla.	(10 ')	
				Ilık, tuzlu suya koy, beklet.	(30 ')	
				Yıka ve suyunu süz.	(5 ')	
Margarin	0.500	0.500		Bir tencereye margarin, su ve tuzu koy, kaynat.	10 '	
Su	6.000	6.000	2½ YK			
Tuz	0.075	0.075				
				Pirinçleri kaynayan suya ekle ve kısık ateşte pişir.	20 '	
				Ocaktan aldıktan sonra dinlendir.	15 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
315.1 kal	39.9 gr	13.9 gr	7.3 mg	25.2 mg	1.1 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.1 mg	12.4 mg	0.1 mg	86.3 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	İSPANAKLI TAVUK SARMA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 3' - 0 - 25'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PİŞİRME SÜRESİ	:	12' - 1 s. 25' - 15'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 parça	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	896.487
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.726.912

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk Biftek	15.000	15.000		Tavuk biftekleri yıka, aç, et döveceği ile döv ve sarıma hazırla.	(10 ')	
İspanak	8.000	6.000		İspanakları ayıkla, yıka ve 2 cm. kalınlığında doğra. Doğranan ispanakları haşla.	(15 ')	
Kuru Soğan	1.500	1.320		Kuru soğanları soy, yıka ve ince ince doğra.	(9 ')	
Mantar	2.000	2.000		Mantarları temizle ve ince ince doğra.	(8 ')	
Margarin	1.000	1.000		Su dolu bir kaba koy, yıka ve süz.	(3 ')	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Bir tencerede margarinini erit.Kuru soğan, mantar ve ispanakları ekle ve sotele.	10 '	
Pul Biber	0.050	0.050	3 YK	Sotelenen karışıma karabiber, pul biber ve tuz ekle,karıştır.	2 '	
Tuz	0.100	0.100	3 YK			
Kaşar Peyniri	2.000	2.000		Sotelenen karışımı soğumaya bırak.	15 '	
				Kaşar peyniri rendele ve karışıma ekle.	(5 ')	
Domates	1.500	1.485		Daha önce sarıma hazırlanan bifteklerin içine karışımından yay ve rulo şeklinde sar.	(20 ')	
Sivri Biber	1.500	1.350		Domatesleri yıka, ayıkla ve orta büyüklükte dilimle.	(5 ')	
				Sivri biberleri temizle ve yıka.	(10 ')	
				Rulo yapılan bifteklerin üzerini 1'er adet domates ve biber ile süsle ve fırın tepsisine diz.	(3 ')	
Su	1.000	1.000		Fırın tepsisine su ekle ve 175 °C'de fırınl.	75 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
308.4 kal	46.4 gr	12.2 gr	2.3 mg	294.8 mg	3.6 mg	36.5 mg	0.2 mg	0.4 mg	13.4 mg	3.6 mg	93.2 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	FIRIN TAVUK + PİRİNÇ PİLAVI GARNİLİ	HAZIRLIK SÜRESİ	:	54' - 30 - 0'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PİŞİRME SÜRESİ	:	0 - 1 s. 20' - 15'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr (150 gr Tavuk + 100 gr P.Pilavı)	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 parça tavuk, 2 servis kaşığı pilav	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	749.480
PİŞİRİLDİĞİ KAP – OCAK	:	Fırın tepsisi, Fırın, Yer ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.579.905

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk But	25.000	25.000 BD(15.000)		Ortalama 250 gr.'lık butları yıka ve tepsilere diz.	(15')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9')	
Salça	0.160	0.160		Bir tencereye salça, ayçiçek yağı, sarımsak, karabiber, kırmızıbiber, tuz koy ve karıştır. Hazırlanan bu terbiye sosunu tavuk butlarının üzerine sür.	(15')	
Ayçiçek Yağı	0.200	0.200	3 YK			
Karabiber	0.050	0.050	3½ YK			
Kırmızıbiber	0.050	0.050	5 YK			
Tuz	0.150	0.150				
				160 °C ısıdaki fırında, tavukların üzeri kızarıncaya kadar fırırla.	50'	
<u>GARNİ</u>						
Pirinç	3.000	3.000		Pirinci ayıkla. Ilık, tuzlu suya koy, beklet. Yıka ve suyunu süz.	(10') (30') (5')	
Margarin	0.500	0.500		Bir tencereye margarin, su ve tuzu koy, kaynat.	10'	
Su	6.000	6.000				
Tuz	0.075	0.075	2½ YK			
				Pirinçleri kaynayan suya ekle ve kısık ateşte pişir. Ocaktan aldıktan sonra dinlendir.	20'	
					15'	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
405.3 kal	43.0 gr	23.0 gr	6.7 mg	33.0 mg	3.0 mg	0.8 mg	0.2 mg	0.4 mg	10.6 mg	0.1 mg	127.9 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	MANTARLI PİLİÇ KAVURMA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 18' - 0 - 0
TARİFENİN GRUBU	:		PİŞİRME SÜRESİ	:	38' - 15' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	706.861
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.537.286

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk Biftek (derisiz)	12.500	12.500		Tavuk biftekleri kuşbaşı şeklinde doğra.	(23 ')	
Mantar	5.000	5.000		Mantarları ayıkla, yıka ve küp şeklinde doğra.	(15 ')	
Çarliston Biber	1.000	0.900		Çarliston biberleri ayıkla, yıka ve küp şeklinde doğra.	(7 ')	
Domates	4.000	3.960		Domatesleri yıka, ayıkla ve ince ince doğra.	(12 ')	
Kuru Soğan	2.000	1.760		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(12 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Margarin	0.500	0.500		Bir tencerede margarinini erit.	5 '	
				Sarımsakları ve tavukları ekle, kavur.	15 '	
Margarin	0.500	0.500		Aynı bir tencerede margarinini erit. Kuru soğan, çarliston biber ve	15 '	
Karabiber	0.025	0.025	1½ YK	Mantarları ekle, sotele. Karabiber, kekik, tuzu ekle.		
Kekik	0.050	0.050	8 YK			
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
				Domatesleri ekle ve karıştır.	3 '	
				Sotelenen karışıma tavukları ekle ve kısık ateşte pişir.	15 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
229.7 kal	34.1 gr	9.0 gr	2.6 gr	37.8 mg	1.5 mg	15.8 mg	0.1 mg	0.3 mg	12.5 mg	0.3 mg	71.9 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ÇİN USULÜ TAVUK	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s. 12' - 0 - 3'
TARİFİNİN GRUBU	: 1	PIŞIRME SÜRESİ	: 35' - 5' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 658.459
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	: Fritöz, Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.488.884

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk Göğsü	12.500	12.500		Tavuk göğsünü yıka, süzgeçte süz ve jülyen doğra.	(20 ')	
Havuç	5.000	4.000		Havuçları soy, yıka ve jülyen doğra.	(20 ')	
Kabak	7.000	5.600		Kabakları yıka, dış kabuklarını soy ve jülyen doğra.	(14 ')	
Ayçiçek Yağı (çektüğü)	0.500	0.500		Fritöze ayçiçek yağı koy ve kızdır.	(1 ')	
Nişasta	0.750	0.750		Süzülen tavukları önce nişastaya bula.	(8 ')	
Susam	0.250	0.250		Tavukları susama bula ve fritözde kızart.	15 '	
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500		Bir tencerede havuç ve kabağı ayçiçek yağında yumuşayınca kadar kavur.	20 '	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Kızartılmış tavuk ve kavurulmuş sebzeleri aynı tencereye koy.	(3 ')	
Köri	0.100	0.100	5 YK	Sarımsak, tuz, köri ve soya sosu ekle ve pişir.	5 '	
Soya Sosu	0.100	0.100	1 ÇB			

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
302.9 kal	34.0 gr	12.6 gr	13.3 gr	75.6 mg	2.3 mg	6.1 mg	0.2 mg	0.2 mg	10.6 mg	0.2 mg	71.4 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: PİLİÇ ROTİ	HAZIRLIK SÜRESİ	: 44' - 0 - 3'
TARİFİNİN GRUBU	: 1	PIŞIRMA SÜRESİ	: 25' - 1 s. - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr.	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kevgir	YIYECEK MALİYETİ (-TL)	: 728.754
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	: Fırın Tepsisi, Konvensiyonel Fırın, Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.559.179

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk But	25.000	25.000 BD(15.000)		Tavuk butları yıka ve fırın tepsilerine diz.	(10 ')	
Çarliston Biber	1.000	0.900		Tavukları buharda ön pişirme yap.	45 '	Su koyma.
Domates	3.000	2.970		Çarliston biberleri ayıkla, yıka. 4-5 cm olacak şekilde büyük büyük doğra.Tavukların üzerine yerleştir.	(7 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Domatesleri yıka, ayıkla, büyük dilimler şeklinde doğra.Tavukların üzerine 1'er adet yerleştir.	(9 ')	
Kuru Soğan	1.500	1.320		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Margarin	0.200	0.200		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve doğra.	(9 ')	
Un	0.300	0.300		Bir tencerede margarini erit.içine kuru soğan, sarımsak, salça, un, tuz ve karabiberi ekle ve sos hazırla.	25 '	
Salça	0.500	0.500	3 SK			
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
				Hazırlanan sosu tavukların üzerine dök.	(3 ')	
				140 °C fırında pişir.	15 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
359.2 kal	43.3 gr	18.7 gr	4.2 gr	42.3 mg	3.3 mg	12.8 mg	0.2 mg	0.4 mg	10.7 mg	0.3 mg	127.6 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	SEBZELİ TAVUK SOTE	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 34' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PİŞİRME SÜRESİ	:	41' - 55' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	676.486
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Fritöz, Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.506.911

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk Biftek (derisiz)	12.500	12.500		Tavuk biftlekleri sotelik doğra.	(25 ')	
Çarliston Biber	0.600	0.540		Biberleri ayıkla, yıka ve küp şeklinde doğra.	(4 ')	
Domates	1.000	0.990		Domatesleri yıka, ayıkla ve küp şeklinde doğra.	(3 ')	
Havuç	2.000	1.600		Havuçları ayıkla, yıka ve küp şeklinde doğra.	(6 ')	
				Havuçları haşla.	15 '	
Patates	7.500	5.625		Patatesleri ayıkla, yıka ve küp şeklinde doğra.	(30 ')	
Ayçiçek Yağı (çektiği)	0.250	0.250		Patatesleri fritözde kızart.	10 '	
Patıcan	2.500	2.000		Patıcanları ayıkla, yıka ve küp şeklinde doğra.	(8 ')	
Ayçiçek Yağı (çektiği)	0.250	0.250		Patıcanları fritözde kızart.	7 '	
Bezelye (dondurulmuş)	1.000	1.000		Bezelyeleri ayıkla, yıka ve süzgeçten süz.	(2 ')	
				Bezelyeleri haşla.	20 '	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Kuru Soğan	1.000	0.900		Kuru soğanı ayıkla, yıka ve doğra.	(7 ')	
Margarin	0.500	0.500		Bir tencerede margarinı erit. Kuru soğan ve sarımsakları ekle, kavur.	3 '	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: SEBZELİ TAVUK SOTE DEVAMI
---------------	-----------------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Un	0.400	0.400		Bu karışıma doğranmış tavukları da ekle ve kavur.	15 '	
Salça	0.750	0.750		Un ekle ve karıştır.	2 '	
Su (sıcak)	15.000	15.000	5 YK	Salça ekle ve kavurmaya devam et.	4 '	
Karabiber	0.020	0.020	1 YK	Sıcak su ekle.		
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Bu karışıma daha önce hazırlanmış olan çarliston biber, havuç, bezelye, kızartılmış patates ve patlıcan, domates, karabiber ve tuzu ekle, kaynamaya bırak.	20 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
299.0 kal	35.2 gr	10.0 gr	16.3 gr	46.5 mg	1.5 mg	17.7 mg	0.2 mg	0.2 mg	11.2 mg	0.3 mg	71.7 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	TAVUK KÖFTE + PÜRE GARNİLİ	HAZIRLIK SÜRESİ	1) 2 s. 1' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	1		2) 9' - 0 - 25'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr (150 gr Köfte + 100 gr Püre)	PİŞİRME SÜRESİ	1) 20' - 0 - 0'
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	5 Adet köfte, 1/2 orta boy kepçe püre		2) 20' - 20' - 0'
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı, Fritöz	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	25.000
			YİYECEK MALİYETİ (-TL)	640.874
			TOPLAM MALİYET (-TL)	1.471.299

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Maydanoz	0.300	0.180	2 Demet	Maydanozları ayıkla, yıka.	(4 ')	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Kuru soğanı ayıkla, yıka ve 2'ye böl.	(7 ')	
Tavuk Biftekek (derisiz)	10.000	10.000		Tavuk bifteği, kuru soğanı ve maydanozu kıyma makinesinden 2 defa çek.	(10 ')	
Yumurta	0.300	0.255	5 Adet	Çekilen kıymayı köfte yoğurma makinesine boşalt.	(2 ')	
Galeta Unu	0.250	0.250		Yumurtaları yıka ve bir kaba kır.	(1 ')	
Tuz	0.075	0.075	2½ YK	Kıymanın üzerine yumurta, galeta unu, tuz, karabiber, kimyon ve köri ekle, köfte yoğurma makinesinde yoğur.	(12 ')	
Kimyon	0.020	0.020	1½ YK			
Karabiber	0.010	0.010	½ YK			
Köri	0.020	0.020	1 YK			
				Elde edilen köfte harcından 7-8 cm uzunluğunda parmak şeklinde köfteler oluştur.	(60 ')	
Yumurta	0.600	0.510	10 Adet	Yumurtaları yıka ve bir tencereye kır, çırp. Tuz ve karabiberi ekle.	(4 ')	
Tuz	0.075	0.075	2½ YK			
Karabiber	0.010	0.010	½ YK			
Un	2.000	2.000		Bir tepsiye un, bir tepsiyede galeta ununu boşalt.	(2 ')	
Galeta Unu	2.750	2.750				

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: TAVUK KÖFTE + PÜRE GARNİLİ DEVAMI
---------------	-------------------------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Ayçiçek Yağı (çektiği)	1.000	1.000		Hazırlanmış köfteleri önce una, sonra yumurtaya, son olarak da galeta ununa batır.		
				Fritöze ayçiçek yağını koy, kızdır ve köfteleri kızart.		
GARNİ Patates	9.000	8.100		Patatesleri yıka, tencereye koy. Patatesleri haşla. Haşlanan patateslerin kabuğunu soy, robotta püre haline getir.	(18') 20' (25')	
Margarin Süt Tuz	0.500 4.000 0.075	0.500 4.000 0.075	2½ YK	Püre haline gelen patatesi bir tencereye koy.Üzerine margarin, süt ve tuz ekle, karıştırarak pişir.	20'	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
491.8 kal	34.5 gr	17.0 gr	49.1 gr	105.0 mg	1.7 mg	12.9 mg	0.2 mg	0.2 mg	9.1 mg	0.2 mg	90.4 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	PİLİÇ TOPKAPI	HAZIRLIK SÜRESİ	:	17' - 0 - 45'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PİŞİRME SÜRESİ	:	35' - 45' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 Adet	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	750.109
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.580.534

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Pirinç	3.500	3.500		Pirinçleri ayıkla ve yıka.	(5')	
Kuru Soğan	2.000	1.760		Kuru soğanları soy, yıka ve ince ince doğra.	(12')	
Margarin	1.000	1.000		Bir tencereye margarini koy ve erit.	5'	
Çam Fıstığı	0.500	0.500	25 YK	Çam fıstıklarını ekle ve kavur.	3'	
				Kuru soğanları ekle ve kavur.	5'	
				Pirinçleri ekle ve kavur.	15'	
Su	4.000	4.000		Kuru nane, karabiber, tuz ve su ekle.	2'	
Kuru Nane	0.100	0.100	20 YK	Ocakta pişir	15'	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
Tavuk Biftek	15.000	15.000		Tavuk biftekleri yıka, et döveceği ile döv. İçine pilav doldur ve bohça gibi kapat, ters çevirerek tepsiyeye diz.	(45')	
				170 °C fırında pişir.	35'	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
306.1 kal	40.7 gr	11.6 gr	9.4 gr	42.2 mg	2.3 mg	0.8 mg	0.1 mg	0.1 mg	12.4 mg	0.1 mg	86.2 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	PİLİÇ IZGARA + SEBZE GARNİLİ	HAZIRLIK SÜRESİ	1) 33' - 24 s. - 0
TARİFENİN GRUBU	:	1		2) 23' - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr (150 gr Tavuk + 100 gr Sebze)	PİŞİRME SÜRESİ	1) 45' - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 parça tavuk + servis kaşığı		2) 6' - 18' - 0
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı, Kömür Izgarası	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	25.000
			YİYECEK MALİYETİ (-TL)	917.140
			TOPLAM MALİYET (-TL)	1.747.565

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk Biftek (derisiz)	17.500	17.500		Tavuk göğüslerini yıka ve süz.	(10 ')	
Kuru Soğan	2.500	2.200		Kuru soğanı soy, yıka ve rende.	(15 ')	
Süt	1.500	1.500		Bir tencereye kuru soğan, süt, ayçiçek yağı, tuz, karabiber, kekiği koy ve karıştır.	(3 ')	
Ayçiçek Yağı	1.000	1.000	5 YK			
Tuz	0.150	0.150	1 YK			
Karabiber	0.020	0.020	3½ YK			
Kekik	0.020	0.020		Bu karışımın içine tavuk göğüslerini ekle ve karıştır. Buzdolabında beklet.	(5 ')	
				Terbiyelenmiş tavukları ızgara telini yağlayarak,hafif kömür ateşinde pişir ve garnitür ile hemen servis yap.	(24 saat)	
					45 '	
<u>GARNİ</u>						
Havuç	3.000	2.400		Havuçları yıka, soy, jülyen doğra. Havuçları haşla.	(9 ')	Kaynayan suda
Kabak	3.500	2.800		Kabakları yıka, soy, jülyen doğra. Kabakları haşla.	2 ' (7 ')	Kaynayan suda
Brüksel Lahanası	3.000	2.700		Brüksel lahanalarını temizle, yıka. Brüksel lahanalarını haşla	(5 ')	Kaynayan suda
					2 ' (5 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: PİLİÇ IZGARA + SEBZE GARNİLİ DEVAMI
---------------	---------------------------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Bezelye (konserve)	1.000	1.000		Bezelyeleri yıka,süz.	(2 ') 2 '	Kaynayan suda
Tereyağ	0.250	0.250		Tereyağını tencerede erit.	3 '	
				Haşlanmış olan sebzeleri ekle ve sotele.	3 '	
Et Suyu	2.500	2.500		Et suyu ekle ve kaynat.	10 '	
1 Porsiyon Garni						
Havuç	-	0.015	5-6 Adet			
Kabak	-	0.030	7-8 Adet			
Brüksel Lahanası	-	0.040	2-3 Adet			
Bezelye	-	0.015	-			

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
337.6 kal	47.8 gr	13.2 gr	6.5 gr	81.3 mg	1.9 mg	18.4 mg	0.2 mg	0.2 mg	14.4 mg	0.2 mg	105.6 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	KÖYLÜM TAVUK	HAZIRLIK SÜRESİ	: 53' - 0 - 58'
TARİFENİN GRUBU	:	1	PIŞIRMA SÜRESİ	: 18' - 1 s.35' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 776.828
PIŞIRILDIĞI KAP – OCAK	:	Tencere, Isım Tenceresi, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.607.253

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk Biftek (derisiz)	12.500	12.500		Tavuk biftekleri yıka ve ortadan keserek aç.	(12 ')	
Salça	0.500	0.500	3 ½ SK	Bir tencereye biftekleri terbiye etmek için salça, ayçiçek yağı, kekik, tuz, karabiber koy ve karıştır. Hazırlanan sos ile biftekleri marine et ve tepsiyeye diz.	(10 ')	
Ayçiçek Yağı	1.000	1.000	1 ½ YK			
Kekik	0.010	0.010	3 YK			
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Tuz	0.100	0.100	3 YK			
				160 °C'de tavuklar sularını çekinceye kadar ön pişirme yap. Tepsiyeye diz.	15 ' (10 ')	
Patates	8.000	7.200		Patatesleri yıka.	(16 ')	
				Patatesleri islim tenceresinde haşla ve kabuğunu soy.	30 ' (5 ')	
Havuç	1.500	1.200		Havuçları soy, yıka ve tavla zarı büyüklüğünde doğra.	15 ' (5 ')	
Bezelye (dondurulmuş)	1.500	1.500		Havuçları islim tenceresinde haşla.	10 ' (5 ')	
				Bezelyeleri ayıkla, yıka. Tencereye koy ve haşla.	10 ' (5 ')	
<u>GARNİ</u>						
Margarin	0.700	0.700		Margarini bir tencereye koy ve erit.	3 ' (10 ')	
Süt	1.500	1.500		Haşlanan patatesleri robotta püre haline getir. Üzerine süt, margarin, tuz ekle ve pütürsüz hale gelinceye kadar karıştır.		
Tuz	0.075	0.075	2 ½ YK			

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: KÖYLÜM TAVUK DEVAMI
---------------	-----------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
				Elde edilen püreye haşlanan bezelye ve havuçları da ekle.	(1 ')	
				Sebzeli püreyi tepsilere dizilmiş tavukların üzerine 1 servis kaşığı koy ve yay.	(16 ')	
Kaşar Peyniri	1.800	1.800		Kaşar peynirini rende ve pürelerin üzerine serp.	(10 ')	
Margarin	0.500	0.500		Bir tencerede margarini erit, unu koy ve orta ateşte kavur.	15 '	
Un	0.500	0.500				
Salça	0.600	0.600	4 SK	Kavrulan unun üzerine salça, tuz, su ekle ve kaynat.	10 '	
Tuz	0.100	0.100	3 YK			
				Bu sosu tavukların üzerine değmeyecek şekilde tepsilere paylaştır.	(21 ')	
				150 °C fırında kaşar peynirler kızarıncaya kadar fırınla.	15 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
444.4 kal	40.5 gr	23.5 gr	17.4 gr	212.1 mg	1.5 mg	14.0 mg	0.2 mg	0.3 mg	11.4 mg	0.3 mg	79.4 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	PİLİÇ ŞİNİTZEL + SEBZE GARNİLİ	HAZIRLIK SÜRESİ	1) 1 s. 24' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	1		2) 26' - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr (150 gr Tavuk + 100 gr Sebze)	PİŞİRME SÜRESİ	1) 30' - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 Adet tavuk + servis kaşığı gami		2) 6' - 18' - 0
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Fritöz, Tencere, Yer Ocağı	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	25.000
			YİYECEK MALİYETİ (-TL)	1.122.697
			TOPLAM MALİYET (-TL)	1.953.122

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk Biftek (derisiz)	17.500	17.500		Tavuk göğüslerini yıka ve süz, et döveceği ile döv.	(20 ')	
Yumurta	3.300	2.805	55 Adet	Yumurtaları yıka ve bir tencereye kır.	(10 ')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Kırlmış yumurtalara tuz, karabiber ekle ve çırp.	(5 ')	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Un	1.500	1.500		Unu bir tepsiye koy.	(2 ')	
Galeta Unu	3.500	3.500		Galeta ununu bir tepsiye koy.	(2 ')	
				Dövülen tavukları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya en son galeta ununa bula ve tekrar döv.	(30 ')	
				Tavukları dövdükten sonra tekrar yumurtaya ve sonra galeta ununa bula.	(15 ')	
Ayçiçek Yağı (çektiği)	1.000	1.000		Fritöze ayçiçek yağını koy, kızdır ve tavukları kızart.	30 '	
GARNİ Havuç	3.000	2.400		Havuçları yıka, soy, jülyen doğra. Havuçları haşla.	(9 ') 2 '	Kaynayan suda
Kabak	3.500	2.800		Kabakları yıka, soy, jülyen doğra. Kabakları haşla.	(7 ') 2 '	Kaynayan suda
Karnabahar	5.000	2.750		Karnabaharları ayıkla, yıka, göbek kısmını çıkararak çiçek çiçek ayır. Karnabaharları haşla.	(5 ')	Kaynayan suda

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: PİLİÇ ŞİTİZEL + SEBZE GARNİLİ DEVAMI
---------------	--

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Brokoli	1.000	0.750		Brokolileri ayıkla,yıkla,çiçek çiçek ayır. Brokolileri haşla.	(5 ') 2 '	Kaynayan suda
Tereyağ	0.250	0.250		Tereyağını tencerede erit.	3 '	
				Haşlanmış olan sebzeleri ilave ederek sofele.	3 '	
Et Suyu	2.500	2.500		Et suyunu ekle ve kaynat.	10 '	
<u>1 Porsiyon Garni</u>						
Havuç	-	0.015	5-6 Adet			
Kabak	-	0.030	7-8 Adet			
Karnabahar	-	0.040	1 Adet			
Brokoli	-	0.015	1 Adet			

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
534.2 kal	54.7 gr	16.8 gr	40.2 gr	95.8 mg	2.8 mg	18.1 mg	0.3 mg	0.3 mg	14.7 mg	0.2 mg	211.6 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	PİLİÇ KAVURMA - + PATATES KIZARTMASI GARNİLİ	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 14' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PIŞIRME SÜRESİ	:	1) 35' - 5' - 0 2) 30' - 3' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr (200 gr Tavuk + 50 gr Garni)	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	679.394
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Tencere, Yer ocağı, Fritöz	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.509.819

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Tavuk Biftek (derisiz)	12.500	12.500		Tavuk biftekleri yıka, kuşbaşı şeklinde doğra.	(30')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9')	
Margarin	0.500	0.500		Tencereye margarinini koy ve erit.	5'	
				Sarımsakları ve tavukları ekle, kavur.	15'	
Kuru Soğan	2.000	1.760		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(12')	
Çarliston Biber	2.000	1.800		Çarliston biberleri ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(14')	
Domates	3.000	2.970		Domatesleri yıka, ayıkla ve küp şeklinde doğra.	(9')	
Margarin	0.500	0.500		Aynı bir tencerede margarinini erit, kuru soğan, çarliston biber ekle ve sotele. Domatesleri ilave et, karıştır.	15'	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Sotelenen karışımı tavuklu karışıma ekle. Tuz, karabiber, kırmızıbiberi ekle. ve pişir.	5'	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Kırmızıbiber	0.050	0.050	3 ½ YK			
GARNİ						
Ayçiçek Yağı (çektiği)	0.500	0.500		Fritözde ayçiçek yağını kızdır.	3'	
Patates (dondurulmuş)	5.000	5.000		Patatesleri fritözde kızart.	30'	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
360.1 kal	34.5 gr	17.7 gr	15.3 gr	49.7 mg	1.6 mg	24.4 mg	0.2 mg	0.2 mg	11.2 mg	0.3 mg	71.9 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	: ALABALIK TAVA + SEBZE GARNİLİ	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1) 54' - 15 s. - 0
TARİFENİN GRUBU	: 1		: 2) 1 s. 23' - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 200 gr. Balık + 100 gr. Sebze	PİŞİRME SÜRESİ	: 1) 60' - 10' - 0
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 Adet + 2 servis kaşığı		: 2) 0' - 30' - 0
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Fritöz, Tencere, Yer Ocağı	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 30.000
		YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 1.203.543
		TOPLAM MALİYET (-TL)	: 2.033.968

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Su	20.000	20.000		Büyük tencere içine su koy.	(35 ')	
Limon	3.200	1.000	40 Adet	Limonları yıka ve sık.	(10 ')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Suyun içine tuz ve limon suyu ekle.	(2 ')	
Alabalık	20.000	20.000	100 Adet	Ayıklanmış alabalıkları hazırlanan su içinde beklet.	(15 ')	
				Balikları bol suda yıka ve süzgece al.	(5 ')	
Ayçiçek Yağı (çektığı)	1.000	1.000		Fritöze ayçiçek yağını koy ve kızdır.	10 '	
Buğday Unu	3.000	3.000		Buğday unu ve mısır ununu bir tepside karıştır.	(2 ')	
Mısır Unu	1.500	1.500		Suyu süzülmuş balıkları una bul. Unlanan balıkları kızgın yağda her iki tarafı kızarıncaya kadar pişir.	60 '	
GARNİ						
Patates	5.500	4.950		Patatesleri yıka. Patatesleri haşla. Patateslerin kabuğunu soy.	(11 ') 30 ' (15 ')	
Domates	2.500	2.475		Domatesleri yıka, ayıkla, halka halka doğra.	(7 ')	
Tere	1.875	1.312	25 Demet	Tereleri ayıkla, yıka.	(25 ')	
Roka	1.875	1.312	25 Demet	Rokaları ayıkla, yıka.	(25 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ALABALIK TAVA + SEBZE GARNİLİ DEVAMI
---------------	--

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
1 Porsiyon Garni						
Patates	-	0.050	½ Orta boy			
Domates	-	0.025	2 Halka			
Tere	-	0.012	4 Yaprak			
Roka	-	0.012	4 Yaprak			

YEİMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
489.6 kal	52.3 gr	16.4 gr	31.8 gr	94.1 mg	3.0 mg	33.0 mg	0.3 mg	0.2 mg	6.9 mg	1.2 mg	138.1 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: KAĞIT KEBAP	HAZIRLIK SÜRESİ	: 60' - 0 - 5'
TARİFİNİN GRUBU	: 1	PİŞİRME SÜRESİ	: 20' - 58' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 Adet	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 1.493.060
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fritöz, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 2.323.485

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Margarin	0.500	0.500		Bir tencerede margarinini eritt. Kuşbaşı eti ekle ve kavur.	10'	
Kuzu Eti (kuşbaşı)	12.500	12.500				
Havuç	3.000	2.400		Havuçları soy, yıka ve kuşbaşı şeklinde doğra. Havuçları haşla.	(9') 10'	
Kuru Soğan	3.500	3.080		Kuru soğanları soy, yıka ve yemeklik doğra.	(21')	
Maydanoz	0.480	0.288	3 Demet	Maydanozları temizle, yıka ve ince ince kıy.	(6')	
Un	0.200	0.200		Kavrulan ete haşlanmış havuç, kuru soğan, maydanoz, un, tuz ve kekik ekle.		
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
Kekik	0.050	0.050	8 YK		(1')	
Su	2.000	2.000		Suyu ekle ve pişmeye bırak.	25'	
Patates	5.000	3.750		Patatesleri soy, yıka, küp küp doğra.	(20')	
Ayçiçek Yağı(çektığı)	0.500	0.500		Patatesleri fritözde kızart.	10'	
Bezelye (konserve)	1.000	1.000		Bezelyeyi yıka ve süzgeçten süz. Patatesleri ve bezelyeyi etli karışıma ekle ve pişir.	(3') 3'	
Yağlı Kağıt	0.500	0.500		Yağlı kağıtları 30 x 30 cm. ölçülerinde kes. Etli karışımdan yağlı kağıda 1 porsiyon koy ve paket şeklinde kapat.Kağıdın kenarlarını ince ince bükerek sıkıştır.	(5')	
				Paketleri tepsiyeye diz. 220 °C ' de fırınl.	20'	
				Pişen paketleri isteğe göre açık yada kapalı olarak servis et.		

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
367.8 kal	36.2 gr	19.2 gr	12.4 gr	80.9 mg	4.9 mg	13.9 mg	0.2 mg	0.3 mg	5.9 mg	0.3 mg	109.2 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	: YÖRÜK KEBAP	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s. 2' - 0 - 10'
TARİFENİN GRUBU	: 1	PİŞİRME SÜRESİ	: 20' - 2 s. 7' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	YIYECEK MALİYETİ (-TL)	: 1.432,402
PİŞİRİLDİĞİ KAP – OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 2.262,827

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Dana Kuşbaşı	12.500	12.500		Kuşbaşı etleri tencereye koy. Su ekle ve ön haşlama yap.	40'	Kaynarken oluşan köpükleri al.
Su	7.500	7.500				
Su	10.000	10.000		Başka bir tencereye su, tuz ve ayçiçek yağını koy ve kaynat.	10'	
Tuz	0.200	0.200	6½ YK			
Ayçiçek Yağı	0.200	0.200				
Erişte	4.000	4.000		Kaynayan suya eriştelere ekle ve suyunu çektiyerek pişir.	17'	
				Pişen eriştelere bir küvete al.		
Bezelye (dondurulmuş)	1.000	1.000		Bezelyeleri ayıkla, yıka, tencereye koy ve haşla, süzgeçten süz.	15'	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve doğra.	(6')	
Mantar	2.500	2.500		Mantarları ayıkla, yıka ve küp şeklinde doğra.	(10')	
Margarin	0.500	0.500		Tencereye margarinı koy ve erit. Ayçiçek yağı, kuru soğan, et ve mantarları ekle ve sofele.	15'	
Ayçiçek Yağı	0.100	0.100		Salça ekle ve kavur.	2'	
Salça	1.000	1.000				
Un	0.200	0.200		Un ekle ve kavur.	3'	
Su (sıcak)	2.500	2.500				
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Sıcak su, bezelye ve karabiberi ekle. Kaynamaya bırak.	25'	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : YÖRÜK KEBAP DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
				Sotelenen et karışımını tepsilere sosu ile birlikte yay. Üzerlerine haşlanmış erişteleleri ser.	(10 ')	
Domates	2.000	1.980		Domatesleri yıka,ayıkla ve küp şeklinde doğra.	(6 ')	
Taze Soğan	0.500	0.350		Taze soğanları ayıkla, yıka ve 3 cm büyüklüğünde doğra.	(14 ')	
Dereotu	0.180	0.117	3 Demet	Dereotlarını ayıkla, yıka ve ince doğra.	(6 ')	
Çarliston Biber	1.000	0.900		Çarliston biberleri ayıkla, yıka ve halka halka doğra.	(7 ')	
				Domates, taze soğan, dereotu ve çarliston biberleri eriştenin üzerine koy.	(10 ')	
Kaşar Peyniri	1.500	1.500		Kaşar peyniri rendele ve tepsinin en üstüne serp.	(3 ')	
				160 °C fırında kaşar peynirler kızarıncaya kadar pişir.	20 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
457.1 kal	42.2 gr	23.9 gr	18.1 gr	169.0 mg	5.2 mg	17.4 mg	0.2 mg	0.5 mg	6.5 mg	0.4 mg	84.4 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	İSLİM KEBAP	HAZIRLIK SÜRESİ	:	2 s. 24' - 30' - 25'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PIŞIRMA SÜRESİ	:	58' - 25' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 Adet	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	1.704.426
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı, Fritöz, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	2.534.851

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kuru Soğan	6.000	5.280		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(36 ')	
Margarin	0.500	0.500		Bir tencerede margarini erit. Kuru soğanları ekle, pembeleşinceye kadar kavur.	4 '	
Kuzu Kuşbaşı	12.500	12.500		Etleri ekle ve kavurmaya devam et.	20 '	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Kavrulan ete karabiber ve su ekle, kaynamaya bırak.	10 '	
Su (sıcak)	3.000	3.000				
Patlıcan	18.000	14.400		Patlıcanları soy, yıka ve şerit halinde kes. Tuzlu suya koy, beklet.	(54 ')	
Ayçiçek Yağı (çektiği)	0.750	0.750		Tuzlu sudan çıkartılan patlıcanların sularını sık. Fritöze ayçiçek yağını koy, kızdır ve suları sıklmış patlıcanları kızart.	(30 ')	
Sivri Biber	3.000	2.700		Sivri biberlerin baş kısımlarını temizle, yıka.	(15 ')	
Domates	7.000	6.930		Domatesleri yıka, ayıkla, halka halka doğra.	30 '	
				Kızarmış patlıcanlardan 2 tanesini al. Bir tanesini enine, diğerini boyuna artı (+) şeklinde tepsie koy. Orta kalan kısma hazırlanmış et karışımından koy ve patlıcanları bohça gibi üst üste kapat.	(9 ')	
					(21 ')	
					(25 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: İSLİM KEBAP DEVAMI
---------------	----------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kürdan	-	-	100 Adet	Bohça şekline gelmiş patlıcanların üzerlerine birer tane domates ve sivri biberi koy ve üzerlerine kürdan batırarak tuttur.	(8 ')	
Margarin	0.500	0.500	3½ SK	Ayrı bir tencerede margarini erit. Yağın içine unu ve salçayı ekle, kavur. Üzerine su ekleyerek salça sosu elde et.	4 '	
Un	0.700	0.700				
Salça	0.500	0.500				
Su	2.000	2.000				
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Karışma tuz ve karabiber ekle.	(1 ')	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
				Hazırlanan salça sosunu, tepsiye dizilmiş olan patlıcanlara ekle ve 150 °C'de fırınla.	15 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
452.4 kal	38.5 gr	25.7 gr	16.2 gr	95.5 mg	4.7 mg	48.6 mg	0.2 mg	0.4 mg	6.5 mg	1.1 mg	109.5 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ORMAN KEBAP	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s. 18' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	: 1	PIŞIRMA SÜRESİ	: 14' - 1 s. 5' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 1.252.211
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 2.082.636

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Dana Kuşbaşı	12.500	12.500		Kuşbaşı etleri tencereye koy. Su ekleyerek ön haşlama yap.	40 '	Kaynarken oluşan köpükleri al.
Su (sıcak)	7.500	7.500				
Havuç	4.000	3.200		Havuçları soy, yıka ve küp şeklinde doğra.	(16 ')	
Patates	8.000	6.000		Patatesleri soy, yıka ve küp şeklinde doğra.	(32 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Kuru Soğan	3.500	3.080		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve doğra.	(21 ')	
Margarin	1.000	1.000		Margarini erit, kuru soğan, sarımsak, havuçları ekle ve kavur.	9 '	
				Efieri ekle ve kavurmaya devam et.	5 '	
Su (sıcak)	7.500	7.500		Patatesleri ve sıcak suyu ekle. Tuz, karabiber, kekik ilave et, pişir.	25 '	
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
Kekik	0.050	0.050	8 YK			
Karabiber	0.020	0.020	1 YK			

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
401.4 kal	35.6 gr	22.4 gr	14.3 gr	59.6 mg	5.8 mg	9.3 mg	0.1 mg	0.3 mg	5.2 mg	0.1 mg	79.4 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	PÜRELİ KEBAP	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s. 4' - 0 - 25'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PİŞİRME SÜRESİ	: 1 s. 7' - 50' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe, 2 servis kaşığı, püre	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 1.286.555
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 2.116.980

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Dana Kuşbaşı	12.500	12.500		Kuşbaşı etleri tencereye koy. Su ekle ve ön haşlama yap.	40'	Kaynarken oluşan köpükleri al.
Su	7.500	7.500			(14')	
Çarliston Biber	2.000	1.800		Çarliston biberleri ayıkla, yıka ve halka halka doğra.	(9')	
Domates	3.000	2.970		Domatesleri yıka, ayıkla ve küp şeklinde doğra.	(12')	
Kuru Soğan	2.000	1.760		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve ince doğra.	(9')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	5'	
Margarin	0.450	0.450		Başka bir tencerede margarinini erit. Ayçiçek yağı ekle. Kızgın hale gelinceye kadar bekle.	15'	
Ayçiçek Yağı	0.250	0.250		Daha önce hazırlanmış olan kuru soğan, sarımsak ve etleri ekle. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavur.	7'	
Salça	0.700	0.700		Salça ekle kavur, unu ekle. Sıcak su ilave ederek kıvam ver.	15'	
Un	0.200	0.200			5'	
Su (sıcak)	2.500	2.500				
Karabiber	0.060	0.060	3½ YK	Karabiber, kekik ekle ve kaynamaya bırak.		
Kekik	0.020	0.020	3½ YK	Domates ve biberleri ekle ve pişirmeye devam et.		

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: PÜRELİ KEBAP DEVAMI
---------------	-----------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Patates	10.000	9.000		Patatesleri yıka. Patatesleri haşla.	(20 ') 30 '	
Süt Margarin Tuz	3.000 0.400 0.075	3.000 0.400 0.075	2½ YK	Haşlanan patateslerin kabuklarını soy ve robotta püre haline getir. Püre haline gelmiş patatesleri tencereye koy ve ocağın üzerinde süt, margarin ve tuz ekle.Pütürsüz hale gelene kadar karıştırmaya devam et. Servis sırasında tabağın zeminine 2 servis kaşığı püre koy ve üzerine 1 orta boy kepçe ile soslu kebab koy ve servis et.	(5 ') (20 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
409.7 kal	38.5 gr	20.4 gr	17.3 gr	70.6 mg	4.9 mg	32.0 mg	0.2 mg	0.4 mg	5.9 mg	0.4 mg	83.2 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	: KUZU TANDIR	HAZIRLIK SÜRESİ	: 30' - 0 - 25'
TARİFENİN GRUBU	: 1	PİŞİRME SÜRESİ	: 0 - 2s. 10' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 2.242.845
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 3.073.270

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kuzu But	25.000	25.000 BD(15.000)		Kuzu butlarını yıka, süzgeçten süz.	(10 ')	
Su	10.000	10.000		Tencereye su ve tuz koy.Kuzu butlarını ekle ve pişmeye bırak.	50 '	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Pişen kuzu butlarını fırın tepsilerine diz.	(10 ')	
Kuru Soğan	3.000	2.640		Kuru soğanı soy, yıka ve rende.	(18 ')	
Yoğurt	0.750	0.750		Bir kaba kuru soğan, yoğurt, salça, karabiber, kekik ve tuz ekle, karıştır.	(2 ')	
Salça	0.150	0.150	1 SK			
Karabiber	0.020	0.020	1YK			
Kekik	0.020	0.020	3½ YK			
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
				Tepsiye dizilmiş kuzu butlarının üzerine hazırlanmış karışımı sür.	(15 ')	
				Tepsiye 2 cm yüksekliğinde su koy ve 220 °C fırında kızart.	80 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
363.1 kal	27.9 gr	27.5 gr	1.6 gr	50.4 mg	2.6 mg	1.9 mg	0.1 mg	0.3 mg	4.6 mg	0.0 mg	111.4 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	: KUZU FIRIN İÇ PİLAVLI	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s. 57' - 30' - 5'
TARİFENİN GRUBU	: 1	PİŞİRME SÜRESİ	: 20' - 3 s. 25' - 20'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr (100 gr Et + 100 gr Pırlav)	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kepçe + 1 garnitür forması	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 2.297.084
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 3.127.509

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kuzu Et (kemiksiz)	12.500	12.500		Eterleri porsiyonuna uygun şekilde doğra ve yıka.	(20 ')	
Kuru Soğan	2.000	2.000		Kuru soğanı ayıkla, yıka ve iri doğra.	(12 ')	
Havuç	1.000	0.800		Havucu soy, yıka ve iri doğra.	(3 ')	
Sarımsak	0.150	0.130		Sarımsağı ayıkla, yıka.	(27 ')	
Kereviz	1.500	0.825		Kerevizi ayıkla, yıka ve iri doğra.	(5 ')	
Defne Yaprağı	0.010	0.010	150 Yaprak	Defne yapraklarını yıka.	(1 ')	
Su	12.000	12.000		Tencereye su koy. İçine et, kuru soğan, havuç, sarımsak, kereviz,	2 s. 20 '	Kaynarken oluşan köpükleri al.
Tuz	0.150	0.150	5 YK	defne yaprağı ve tuz ekle ve pişir.		
				Pişen etleri fırın tepsilerine diz.	(5 ')	
Kekik	0.030	0.030	5 YK	Tepsileri 180°C fırında pişir ve fırından çıkınca etlerin üzerine kekik serp.	45 '	
Pirinç	3.000	3.000		Pirinci ayıkla, yıka ve süz.	(10 ')	
				Kaynamış tuzlu suda beklet.	(30 ')	
				Yıka ve süz.	(5 ')	
Kuru Soğan	1.500	1.320		Kuru soğanı ayıkla, yıka ve ince doğra.	(9 ')	
Kuzu Ciğeri	3.000	3.000		Kuzu ciğerinin zarını soy ve küçük parçalar halinde doğra, yıka ve süz.	(20 ')	
Margarin	1.000	1.000		Tencereye margarin koy ve erit.Kuru soğan ve çam fıstığını ekle.	10 '	
Çam Fıstığı	0.250	0.250	12 YK	Fıstıklar ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavur.		
				Kuzu ciğerini ekle, kavur.	5 '	
				Pirinci ekle ve kavurmaya devam et.	5 '	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : KUZU FIRIN İÇ PILAVLI DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kuş Üzümü	0.500	0.500	17½ YK	Kuş üzümünü ayıkla ve yıka.	(5 ')	
Su	11.500	11.500		Su, tuz, karabiber, yenibahar, tarçın ve kuş üzümünü pirince ekle,	20 '	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	önce orta sonra, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişir.		
Karabiber	0.025	0.025	1½ YK			
Yenibahar	0.020	0.020	1½ YK			
Tarçın	0.020	0.020	1½ YK			
				Ocaktan aldıktan sonra dinlendir.	20 '	
				Serviste her tabağa 1 parça et ve garnitür forması ile 1 forma pilav ile servis et.		

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
416.6 kal	43.0 gr	20.9 gr	13.9 gr	84.8 mg	8.9 mg	10.0 mg	0.2 mg	1.5 mg	10.2 mg	0.1 mg	197.1 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	ANKARA TAVA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 14' - 30' - 10'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PIŞIRMA SÜRESİ	:	42' - 1 s. 35' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 parça et, 1 orta boy kevgir pilav	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	2.571.530
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	3.401.955

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Pirinç	3.000	3.000		Pirinci ayıkla, yıka ve süz.	(10 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Pirincin üzerine çıkana kadar ılık su ve tuz ekle,beklet.	(30 ')	
Kuzu Kol (kemikli)	25.000	25.000		Kuzu kollarını porsiyonuna uygun şekilde parçala,yıka ve süz.	(20 ')	
		BD(15.000)				
Margarin	1.000	1.000		Bir tencerede margarinı erit,etleri ekle ve kavur.	20 '	
Kuru Soğan	2.000	1.760		Kuru soğanı ayıkla,yıka ve doğra.	(12 ')	
				Efelerin içine kuru soğanı ekle ve orta ateşte kavurmaya devam et.	7 '	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Tuz ve su ekleyerek önce orta, sonra kısık ateşte pişir.	70 '	
Su	20.000	20.000				
Çarliston Biber	2.000	1.800		Çarliston biberleri ayıkla ve yıka.	(6 ')	
Domates	4.000	3.960		Domatesleri yıka, ayıkla ve ince ince dilimle.	(12 ')	
Dereototu	0.120	0.078	2 Demet	Dereototlarını ayıkla,yıka ve ince ince doğra.	(4 ')	
				Çarliston biber ve domatesleri ocakta çevirerek közle.	15 '	
				Pişen etleri süz ve tepsilere diz.	(5 ')	
				Daha önce ısıtılmış pirinci yıka, süz ve tepsilere dizilmiş olan etlerin üzerine ser.	(5 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ANKARA TAVA DEVAMI
---------------	----------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
				Tencerede kalan etin suyunu süzgeçten süz ve pirincin üstüne ekle.	(3 ')	
				220 °C fırında pişir.	20 ')	
				Fırından çıkar ve pirincin üzerine közlenmiş biber ve domatesleri diz	(5 ')	
				Tepsiyi tekrar fırınla.	5 ')	
				Fırından çıkan tepsinin üzerine doğranmış dereotlarını serp.	(2 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
385.2 kal	42.0 gr	20.2 gr	8.6 gr	54.7 mg	4.0 mg	21.4 mg	0.1 mg	0.3 mg	6.4 mg	0.4 mg	131.2 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ÇOBAN KAVURMA	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s. 19' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	: 1	PİŞİRME SÜRESİ	: 15' - 1 s. - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 1.257.032
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 2.087.457

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Dana Kuşbaşı	12.500	12.500		Etleri tencereye koy. Üzerine su ekle ve ön haşlama yap.	60 '	
Su	7.500	7.500				
Çarliston Biber	4.000	3.600		Çarliston biberleri ayıkla, yıka ve küp şeklinde doğra.	(28 ')	
Domates	4.000	3.960		Domatesleri yıka, ayıkla ve küp şeklinde doğra.	(12 ')	
Kuru Soğan	5.000	4.400		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve ince doğra.	(30 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Ayçiçek Yağı	1.000	1.000		Başka bir tencerede ayçiçek yağı ve etleri ekle ve kavur.	5 '	
				Kuru soğan, çarliston biber ve sarımsak ekle, kavurmaya devam et.	5 '	
Kekik	0.020	0.020	3½ YK	Domates, tuz, kekik ve karabiber ekle, kavur ve ocaktan al.	5 '	
Karabiber	0.020	0.020	1 YK			
Tuz	0.150	0.150	5 YK			

YEMEGİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
349.4 kal	25.1 gr	25.9 gr	4.1 gr	35.4 mg	3.4 mg	35.7 mg	0.2 mg	0.3 mg	6.2 mg	0.4 mg	75.1 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	DANA HAŞLAMA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 17' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PİŞİRME SÜRESİ	:	26' - 1 s. 35' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe (1 parça et)	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	1.275.694
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	2.106.119

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Dana Eti (kemiksiz)	12.500	12.500		Dana etini 150 gr.'lık porsiyonlar halinde doğra,yıka ve süzgeçten süz.	(20 ')	
Margarin	1.000	1.000		Tencereye margarinı koy,etleri ekle ve kavur.	10 ')	
Kuru Soğan	1.700	1.500		Kuru soğanları soy, yıka ve ince ince doğra.	(10 ')	
				Doğranmış soğanları kavrunan ete ekle ve kavur.	(10 ')	
Un	0.250	0.250		Unu ekle ve karıştırmaya devam et.	6 ')	
Su	20.000	20.000		Üzerine suyu ekle ve kaynat.	10 ')	Kaynarken oluşan köpükleri al.
Patates	8.000	6.000		Kısık ateşte kaynamaya bırak.	60 ')	
Havuç	5.000	4.000		Patatesleri soy, yıka ve iri doğra.	(32 ')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Havuçları soy, yıka,iri iri doğra.	(15 ')	
				Tuz,patates ve havuçları da etlere ekle ve pişir.	25 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
369.4 kal	36.6 gr	17.9 gr	15.5 gr	32.4 mg	4.6 mg	8.8 mg	0.1 mg	0.3 mg	5.4 mg	0.1 mg	79.4 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: SOSLU BİFTEK + PÜRE GARNİLİ	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1) 1 s. 50' - 12 s. - 4'
TARİFİNİN GRUBU	: 1	PIŞIRMA SÜRESİ	: 2) 9' - 0 - 25'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr (150 gr Et + 100 gr Püre)		: 1) 14' - 1 s. 5' - 0
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 parça biftek + 2 servis kaşığı püre	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 2) 20' - 30' - 0
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	: Fırın Tepsisi, Fırın, Tencere, Yer Ocağı	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 25.000
		TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.464.034
			: 2.294.459

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Dana Kontrfile (kemiksiz)	12.500	12.500		Dana kontrfileleri her bir porsiyon 2 dilim olacak şekilde doğra.	(55 ')	
Kuru Soğan	2.500	2.200		Kuru soğanları ayıkla ve yarısını yemeklik doğra diğer yarısını rende.	(15 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla,yıkla ve havanda döv.	(9 ')	
Süt	1.000	1.000		Bir kapta rendelenmiş kuru soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiber, kekik, süt, ayçiçek yağını karıştır.	(21 ')	
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500	3 YK	Etleri karışımın içine koy ve marine et.	(12 saat)	
Tuz	0.100	0.100	1 YK			
Karabiber	0.020	0.020	2 YK			
Kırmızıbiber	0.030	0.030	3½ YK			
Kekik	0.020	0.020				
				Terbiyelenmiş biftekleri fırın tepsisine tek sıra halinde diz.	(10 ')	
				180 °C fırında ön pişirme yap.	30 '	
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500		Aynı bir tencerede ayçiçek yağını kızdır.Yemeklik doğranan kuru soğanları ve sarımsakları ekle ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavur.	8 '	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : SOSLU BİFTEK + PÜRE GARNİLİ DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Salça	1.000	1.000	6½ SK	Salça ekle ve kavur.	3 '	
Un	1.000	1.000		Un ekle ve kavur.	3 '	
Su (sıcak)	0.500	0.500		Sıcak su ekle. Karabiber ve tuzu ekle, kaynamaya bırak.	10 '	
Tuz	0.050	0.050	1½ YK			
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
				Hazırlanan sosu fırın tepsilerine bifteklerin üstünü kapatacak şekilde dök.	(4 ')	
				160 °C'de fırınla.	25 '	
<u>GARNİ</u>						
Patates	9.000	8.100		Patatesleri yıka. Patatesleri haşla. Haşlanan patateslerin kabuklarını soy ve robotta püre haline getir.	(36 ') 40 ' (5 ')	
Süt	1.500	1.500		Püre haline gelmiş patatesleri tencereye koy ve ocanın üzerinde süt, margarin, tuz ekle, mikserle pütürlü olana kadar karıştır.	20 '	
Margarin	0.200	0.200				
Tuz	0.075	0.075	2½ YK			

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
453.3 kal	38.9 gr	22.5 gr	23.2 gr	68.3 mg	5.0 mg	14.7 mg	0.2 mg	0.4 mg	5.8 mg	0.2 mg	82.2 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	HÜNKAR BEĞENDİ	HAZIRLIK SÜRESİ	:	33' - 42' - 0'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PIŞIRMA SÜRESİ	:	50' - 10' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr (150 gr Et + 100 gr Beğendi)	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 dilim	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	1.714.850
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	2.545.275

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kuru Soğan	3.000	2.640		Kuru soğanları ayıkla,yıkla ve ince ince doğra.	(18 ')	
Kuzu Kuşbaşı	12.500	12.500		Kuşbaşı etleri yıka ve süzgeçten süz.	(3 ')	
				Kıyılmış soğanla birlikte kuşbaşı etleri kavur.	20 '	
Domates	3.000	2.970		Domatesleri yıka,ayıkla ve kuşbaşı doğra.	(9 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK			
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Kavru lan etlere domates, salça, tuz ve karabiber ekle.Sıcak su ilave et, kaynamaya bırak.	10 '	
Su (sıcak)	1.000	1.000				
Salça	0.500	0.500	3½ SK			
Patlıcan	14.000	11.200		Patlıcanları yıka, ocakta çevirerek közle.	15 '	
				Patlıcanların kabuklarını soy ve ince ince doğra.	(42 ')	
Margarin	1.000	1.000		Ayrı bir tencerede margarini erit,un ekle ve kavur.	5 '	
Un	3.000	3.000				
Süt	5.000	5.000		Sütü ekle,karıştır ve kaynat.	5 '	
				Doğranmış patlıcanları ekle ve pişir.	5 '	
Kaşar Peyniri	1.250	1.250		Kaşar peynirini rendele ve karışım a ekle.	(3 ')	
				Servis ederken beğendiği tabağa yay,üzerine etli karışım dan koyarak servis yap.		

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
491.1 kal	44.2 gr	21.4 gr	29.5 gr	239.7 mg	4.3 mg	11.2 mg	0.2 mg	0.5 mg	6.1 mg	0.4 mg	117.0 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ROSTO KÖFTE	HAZIRLIK SÜRESİ	: 2 s. 11' - 0 - 43'
TARİFİNİN GRUBU	: 1	PİŞİRME SÜRESİ	: 35' - 1 s. 25' - 45
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 2 dilim köfte	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 923.970
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.754.395

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Ekmek (bayat)	1.800	1.800	60 Adet	Bayat ekmekleri robottan geçir.	(3 ')	
Kuru Soğan	1.500	1.320		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve 4'e böl.	(9 ')	
Maydanoz	0.480	0.288	3 Demet	Maydanozları ayıkla, yıka.	(6 ')	
Dana Kıyma	10.000	10.000		Dana kıymaya bayat ekmek, kuru soğan, maydanozu ekle ve kıyma makinesinin 4 nolu aynasından 1 kez çek.	(33 ')	
				Daha sonra elde edilen karışımı kıyma makinesinden 1 kez daha çek ve köfte yoğurma makinesine al.	(8 ')	
Yumurta	0.600	0.510	10 Adet	Yumurtaları yıka ve bir kaba kır.Karabiber, kimyon, köfte baharı, tuz ve yumurtayı kıymaya ekle ve yoğur.	(15 ')	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Kimyon	0.100	0.100	7 YK			
Köfte Baharı	0.100	0.100	7 YK			
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
				Bu karışımı 2 'şer kiloluk topaklara ayır ve her parçayı rulo şeklinde şekillendirerek tepsiye diz.	(25 ')	
				Tepsilere dizilen ruloları 125 °C'de ön pişirme yap.	30 '	
				Fırın ayarını 150 °C'ye çıkar ve pişirmeye devam et.	20 '	
				Fırından çıkan rosto köfteleri + 3 °C'ye kadar soğut.	45 '	
				Soğutulmuş rulo köfteleri döner bıçağı yardımıyla 40 dilime porsiyonla.	(40 ')	
Domates	2.000	1.980		Domatesleri yıka,ayıkla ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(9 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : ROSTO KÖFTE DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Çarliston Biber	1.000	0.900		Çarliston biberleri yıka, ayıkla ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(7 ')	
				Doğranmış biber ve domatesleri tepside dizilmiş köftelerin üzerine serp.	(4 ')	
Kuru Soğan	0.500	0.440		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(3 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(9 ')	
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500		Ayçiçek yağını tencereye koy, kuru soğan ve sarımsakları yağa ekle ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavur.	8 '	
Un	1.000	1.000		3 dakika ara ile salça ve un ekle, kavur.	27 '	
Salça	0.750	0.750	5 SK			
Su (sıcak)	5.000	5.000		Sıcak su ekle ve kaynat.	20 '	
				Dilimlenen köftelerin üzerine sosu eşit miktarda paylaştır.	(3 ')	Sosu köftelerin üzerine aşmayacak şekilde koy.
				150 °C'de fırınla.	15 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
339.2 kal	30.9 gr	18.3 gr	12.6 gr	56.1 mg	3.9 mg	18.8 mg	0.2 mg	0.3 mg	5.4 mg	0.4 mg	80.2 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	HASANPAŞA KÖFTE	HAZIRLIK SÜRESİ	: 2 s. 31' - 0 - 35'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PIŞIRMA SÜRESİ	: 35' - 1 s. 10' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 Adet	YIYECEK MALİYETİ (-TL)	: 966.245
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.796.670

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Ekmek (bayat)	1.800	1.800	6 Adet	Bayat ekmekleri robottan geçir.	(3')	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Soğanları ayıkla, yıka, 4'e böl.	(6')	
Maydanoz	0.480	0.288	3 Demet	Maydanozları ayıkla ve yıka, iri iri doğra.	(6')	
Dana Kıyma	9.000	9.000		Dana kıymayı ekmek, soğan ve maydanoz ile birlikte kıyma makinesinin 4 nolu aynasından bir kez çek.	(33')	
				Elde edilen karışımı daha sonra 1 nolu aynadan çek.	(8')	
Yumurta	0.240	0.204	4 Adet	Yumurtaları yıka ve bir kaba kır.	(2')	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Karışımı köfte yoğurma makinesine al.Karabiber, kimyon, köfte baharı, tuz ve kekik ekle, yumurtaları ilave et ve makede yoğur.	(15')	
Kimyon	0.050	0.050	3½ YK			
Köfte Baharı	0.050	0.050	3½ YK			
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
Kekik	0.020	0.020	3½ YK			
				Bu karışımı 100 gr'lık köfteler halinde parçalara ayır,hamburger köftesi büyüklüğünde şekillendir ve fırın tepsisine diz.	(35')	
				125 °C fırında ön pişirme yap.	30'	
Patates	10.000	9.000		Patatesleri yıka.	(20')	
				Patatesleri haşla.	30'	
				Haşlanan patateslerin kabuklarını soy ve püre haline getir.	(15')	
Süt	1.500	1.500		Püre haline gelmiş patateslere süt, margarin ve tuz ekle, pütürlüz olana kadar karıştır.	(10')	
Margarin	0.200	0.200				
Tuz	0.075	0.075	2½ YK			

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: HASANPAŞA KÖFTE DEVAMI
---------------	--------------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kaşar Peyniri	2.000	2.000		Kaşar peyniri rendele.	(5')	
				Hazırlanan püreyi köftelerin üzerine servis kaşığı ile 1'er kaşık koy.üzerine rendelenmiş kaşar serp.	(10')	
				150 °C'de fırınla.	15'	
Kuru Soğan	1.500	1.320		Soğanları ayıkla, yıka ve kuşbaşı doğra.	(9')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9')	
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500		Ayçiçek yağını tencereye koy.		
				Kuru soğan ve sarımsağı ekle ve pembeleşene kadar kavur.	8'	
Salça	0.600	0.600	4 SK	3'er dakika ara ile salça ve unu ekle kavur.	27'	
Un	1.000	1.000				
Su (sıcak)	6.000	6.000		Sıcak su ekle ve kaynat.	20'	
				Fırından çıkan sıcak köfteler üzerine 1 cm yüksekliğini aşmayacak şekilde sos ekle, fırına koy ve tekrar pişir.	5'	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
468.6 kal	36.0 gr	21.8 gr	31.5 gr	248.5 mg	3.9 mg	18.2 mg	0.2 mg	0.4 mg	5.8 mg	0.3 mg	70.6 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	IZGARA KÖFTE + SEBZE GARNİLİ	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1) 1 s. 29' - 0 - 0
TARİFENİN GRUBU	:	1	PIŞIRMA SÜRESİ	:	2) 15' - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr (150 gr Köfte + 100 gr Garni)		:	1) 45' - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	4 Adet köfte	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	2) 6' - 51' - 0
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Kömür Izgarası, Tencere, Yer Ocağı, Fritöz	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	25.000
			TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.010.225
				:	1.840.650

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Ekme (bayat)	2.000	2.000		Bayat ekme içlerini robottan geçir.	(5 ')	
Kıyma (dana orta yağlı)	7.500	7.500		Kıymaları köfte yoğurma makinesine koy.Kıymanın üzerine bayat ekme içini ekle ve yoğur.	(10 ')	
Kuzu Soğan	2.500	2.500		Kuru soğanı soy, yıka ve ince ince doğra.	(12 ')	
Maydanoz	0.320	0.192	2 Demet	Maydanozları ayıkla,yıka ve ince ince doğra.	(6 ')	
Yumurta	0.900	0.765	15 Adet	Yumurtaları yıka ve bir kaba kır.	(4 ')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Ekmele yoğrulmuş kıymanın üzerine kuru soğan, maydanoz, yumurta, tuz, karabiber ve kimyonu ekle ve yoğur.	(7 ')	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Kimyon	0.050	0.050	3½ YK			
Ayçiçek Yağı	0.200	0.200		Herbiri 35-40 gr. gelecek şekilde oval,yassı köfteler hazırla.	(45 ')	
<u>GARNİ</u>				Izgara telini ayçiçek yağı ile yağla ve köfteleri hafif kömür ateşinde pişir, sebze garnitürü ile hemen servis yap.	45 '	
Havuç	1.500	1.200		Havuçları soy, yıka, jülyen doğra.	(5 ')	Kaynayan suda
Kabak	1.750	1.400		Havuçları haşla.	2 '	
				Kabakları soy, yıka, jülyen doğra.	(4 ')	Kaynayan suda
				Kabakları haşla.	2 '	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : IZGARA KÖFTE + SEBZE GARNİLİ DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Karnabahar	2.500	1.375		Karnabaharları ayıkla, yıka, göbek kısmını çıkart, çiçek çiçek ayır. Karnabaharları haşla.	(3 ') 2 '	Kaynayan suda
Brokoli	0.500	0.375		Brokolileri ayıkla, yıka, çiçek çiçek ayır. Brokolileri haşla.	(3 ') 2 '	Kaynayan suda
Tereyağ	0.125	0.125		Tereyağını tencerede erit. Haşlanmış olan sebzeleri ilave et ve sotele.	3 '	
Et Suyu	1.250	1.250		Et suyunu ekle ve kaynat.	10 '	
Ay çiçek yağı (çektığı)	0.250	0.250		Fritözde ayçiçek yağını kızdır.	3 '	
Patates (dondurulmuş)	5.000	5.000		Patatesleri fritözde kızart.	30 '	
1 Porsiyon Garni						
Havuç	-	0.010	4-5 Adet			
Kabak	-	0.015	3-4 Adet			
Karnabahar	-	0.015	1 Adet			
Brokoli	-	0.010	1 Adet			
Patates (kızarmış)	-	0.050	5-6 Adet			

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
370.9 kal	32.1 gr	18.4 gr	18.8 gr	66.6 mg	4.3 mg	19.1 mg	0.2 mg	0.3 mg	5.6 mg	0.2 mg	100.5 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	DALYAN KÖFTE	HAZIRLIK SÜRESİ	:	2 s. 50' - 0 - 43'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PİŞİRME SÜRESİ	:	15' - 2 s. 35' - 45'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	2 Adet köfte	YIYECEK MALİYETİ (-TL)	:	983.221
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.813.646

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Ekmek (bayat)	1.800	1.800	6 Adet.	Bayat ekmekleri robottan geçir.	(3 ')	
Maydanoz	0.480	0.288	3 Demet	Maydanozları ayıkla ve yıka.	(6 ')	
Kuru Soğan	1.500	1.320		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve 4'e böl.	(9 ')	
Dana Kıyma	10.000	10.000		Dana kıymayı ekmek, soğan ve maydanozla birlikte kıyma makinesinden bir kez çek.	(12 ')	
				Karışımı 1 nolu aynadan 1 kez daha çekerek köfte yoğurma makinesine al.	(12 ')	
Yumurta	0.600	0.510	10 Adet	Yumurtaları yıka ve bir kaseye kır.	(2 ')	
Köfte Baharı	0.100	0.100	7 YK	Köfte yoğurma makinesindeki harcın içine kimyon, köfte baharı, tuz,	(15 ')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	karabiber, yumurtaları ekle, yoğur.		
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Kimyon	0.100	0.100	7 YK			
Havuç	3.000	2.400		Havuçları yıka ve soy. Her bir havucu boyuna 4'e dilimle.	(9 ')	
Bezelye (dondurulmuş)	1.000	1.000		Dilimlenen havuçları haşla ve süz.	25 ')	
				Bezelyeleri ayıkla, yıka.	(3 ')	
				Bir tencerede haşla ve süz.	15 ')	
Yumurta	3.000	2.550	50 Adet	Yumurtaları yıka, haşla ve kabuklarını soy.	15 ')	
				Köfte yoğurma makinesinde hazırlanan karışımı 2'şer kiloluk topaklara ayır ve her parçayı tezgah üzerine elle yay, ortasına dilimlenmiş havuç ve yumurtayı tek sıra halinde diz. Bezelyeleri yay ve rulo haline getir. Tepsilere diz.	(70 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : DALYAN KÖFTE DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
				Tepsilere dizilen ruloları fırınla. Fırın ısısını 125 °C'ye çıkar ve pişirmeye devam et.	30 '	
				Fırın ayarını 150 °C'ye çıkar ve pişirmeye devam et.	20 '	
				Pişen köfteleri 3 °C'ye kadar soğut.	45 '	
				Soğutulmuş rulo köftelerin her birini rulo döner bıçağı yardımı ile dilimle, porsiyonla ve fırın tepsilerine diz.	(40 ')	
Domates	2.000	1.980		Domatesleri yıka, ayıkla ve kuşbaşı doğra.	(6 ')	
Çarliston Biber	1.000	0.900		Çarliston biberleri yıka, ayıkla ve kuşbaşı doğra.	(7 ')	
				Doğranmış biber ve domatesleri dizili olan köftelerin üzerine serp.	(4 ')	
Kuru Soğan	0.500	0.440		Kuru soğanları soy, yıka ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(3 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500		Ayçiçek yağını tencereye koy, kuşbaşı doğranan soğanları ve sarımsakları yağa at, soğanlar pembeleşinceye kadar kavur.	8 '	
Su (sıcak)	3.000	3.000		Suyu kaynat.	15 '	
Salça	0.600	0.600	4 SK	3 dakika ara ile salça ve un ekle, kavur.	7 '	
Un	1.000	1.000		Sıcak su ekle ve kaynat.	20 '	
				Dilimlenip tepsilere yerleştirilen köftelerin üzerine hazırlanan sosu eşit miktarda paylaştır.	(3 ')	Sosu köftelerin üzerini aşmayacak şekilde koy.
				150 °C'de fırınla.	15 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
439.3 kal	36.4 gr	21.4 gr	25.2 gr	86.4 mg	4.9 mg	19.6 mg	0.2 mg	0.4 mg	5.8 mg	0.5 mg	179.5 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ELBASAN TAVA	HAZIRLIK SÜRESİ	: 2 s. 3' - 0 - 31'
TARİFİNİN GRUBU	: 1	PIŞIRME SÜRESİ	: 1 s. 15' - 1 s. 15' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 dilim	YIYECEK MALİYETİ (-TL)	: 1.170,364
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fritöz, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 2.000,789

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Dana Kuşbaşı	10.000	10.000		Kuşbaşı etleri tencereye koy.	40 '	Kaynarken oluğan
Su	7.500	7.500		Soğuk su ekle ve ön haşlama yap.		Köpükleri al.
Patates	15.000	11.250		Patatesleri soy, yıka ve küp şeklinde doğra.	(60 ')	
Ayçiçek Yağı (çektığı)	0.500	0.500		Doğranan patatesleri fritözde kızart.	30 '	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve yemeklik doğra.	(60 ')	
Margarin	0.500	0.500		Margarin ve ayçiçek yağını tencereye koy, erit.	5 '	
Ayçiçek Yağı	0.400	0.400		Kuru soğan ve etleri ekle ve kavur.	10 '	
Salça	0.500	0.500	3½ YK	Salça ekle ve kavurmaya devam et.	5 '	
Su (sıcak)	2.000	2.000		Sıcak su ekle ve kaynat.	15 '	
Margarin	0.250	0.250		Beşamel sos için ayrı bir tencerede margarini erit. Un ekle ve	15 '	
Un	0.500	0.500		pembeleşinceye kadar kavur. Soğuk su ile ez.		
Su	2.000	2.000				

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ELBASAN TAVA DEVAMI
---------------	-----------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Yumurta	0.600	0.510	10 Adet	Yumurta, süt ve tuz ekle.Koyu kıvam elde edilinceye kadar	10 '	
Süt	2.500	2.500		çırpma teli ile karıştırmaya devam et.		
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
				Tepsilere et ve patatesi eşit miktarda paylaştır.	(14 ')	
Kaşar peyniri	1.500	1.500		Kaşar peynirini rendeleye.	(3 ')	
				Et ve patatesler üzerine, 1 cm kalınlığında beşamel sos dök ve yay.	(12 ')	
				Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serp.		
				160 ° C fırında kaşar peyniri kızarıncaya kadar fırınla.	20 '	
				Piştikten sonra her tepsiyi 20'şer porsiyon olacak şekilde dilimle.	(5 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUNUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
456.4 kal	35.7 gr	26.2 gr	19.1 gr	182.3 mg	3.9 mg	14.7 mg	0.2 mg	0.4 mg	5.0 mg	0.1 mg	91.2 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	KARIŞIK SEBZE GRATEN	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s. 32' - 0 - 5'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PİŞİRME SÜRESİ	: 1 s. 16' - 1 s. 30' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kevgir	YIYECEK MALİYETİ (-TL)	: 721.915
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Fritöz, Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.552.340

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Havuç	2.000	1.600		Havuçları soy, yıka ve kuşbaşı doğra. Kuşbaşı doğranan havuçları haşla.	(6 ') 17 '	
Fasulye (dondurulmuş)	2.000	2.000		Fasulyeleri ayıkla ve yıka. Yıkanan fasulyeleri haşla.	(2 ') 13 '	
Patlıcan	6.000	4.500		Patlıcanları yıka, ayıkla ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(18 ')	
Patates	6.000	4.500		Patatesleri soy, yıka ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(24 ')	
Kabak	3.000	2.800		Kabakları soy, yıka ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(6 ')	
Ayçiçek Yağı (çektığı)	0.750	0.750		Patlıcan,patates ve kabakları fritözde kızart.	15 '	
				Tepsinin en altına fasulye,patates,havuç,kabak ve patlıcanı sırası ile diz.	(5 ')	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Kuru soğanları soy, yıka ve ince ince doğra.	(6 ')	
Dana Kıyma	5.000	5.000		Tencereye margarini ve kıymayı koy, kavur.	10 '	
Margarin	0.500	0.500				
				Kuru soğan ekle ve pembeleşinceye kadar kavurmaya devam et.	20 '	
Salça	0.500	0.500	3½ SK	Salça ekle ve kavurmaya devam et.	3 '	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Tuz, karabiber, sıcak su ekle ve kaynamaya bırak.	15 '	
Karabiber	0.020	0.020	1 YK			
Su (sıcak)	6.000	6.000		Elde edilen sosu sebzelerin üzerine eşit miktarda dağıt.	10 '	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : KARIŞIK SEBZE GRATEN DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
BEŞAMEL SOS						
Margarin	0.500	0.500		Beşamel sos için ayrı bir tencerede margarinini erit.	5 '	
Un	1.000	1.000		Un ekle ve pembeleşene kadar kavur.	10 '	
Su	2.000	2.000		Karışımı soğuk su ile çırparak aç.	2 '	
Yumurta	0.600	0.510	10 Adet	Yumurtaları yıka ve bir kaba kır.	(2 ')	
Süt	2.500	2.500		Süt ile yumurtayı çırp ve tuz ekle.	(15 ')	
Tuz	0.050	0.050	1½ SK			
				Karışımı çırpma tel'i ile karıştırarak diğer sosa ekle.	1 '	
				Hazırlanan beşamel sosu tepsideki sebzelerin üzerine kapatacak şekilde yay.	(5 ')	
Kaşar Peyniri	2.000	2.000		Kaşar peyniri rendele.	(3 ')	
				Rendelenmiş kaşar peynirini tepsilerin üzerine ince bir tabaka halinde serp.	(5 ')	
				160 ° C' de kaşar peynirler kızarıncaya kadar fırınla.	45 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
409.7 kal	24.5 gr	25.5 gr	20.4 gr	253.6 mg	2.8 mg	16.0 mg	0.2 mg	0.4 mg	3.7 mg	0.3 mg	58.9 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	KARNABAHAH GRATEN	HAZIRLIK SÜRESİ	:	41' - 0 - 32'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PIŞİRME SÜRESİ	:	1 s. 9' - 1 s. 5' - 15'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 dilim	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	1.026.426
PIŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.856.851

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Karnabahar	25.000	13.750		Karnabaharları yıka,saplarını ayıkla ve 4'e böl.	(15 ')	
Su	10.000	10.000		Suyu kaynat.	15 '	
Limon	0.320	0.100	4 Adet	Limonları yıka ve sık.	(1 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Kaynayan su içine karnabahar, limon suyu, tuz ekle ve haşla.	20'	
				Haşlanan karnabaharları soğuk su içine al.Süzgeçten süz ve tepsilere küçük parçalar halinde yenileştir.	(20 ')	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Kuru soğanları soy, ayıkla, yıka ve yemeklik doğra.	(6 ')	
Dana Kıyma	5.000	5.000		Tencereye kıymayı koy, kavur.	10'	
				Kuru soğanları ekle, kavurmaya devam et.	10'	
Salça	0.500	0.500	3 SK	Salçayı ekle ve kavur.	20'	
Su (sıcak)	2.500	2.500		Sıcak su ve karabiberi ekle, kaynamaya bırak.	10'	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
				Kıyma sosunu karnabaharların üzerine eşit miktarda yay.	(10 ')	
BESAMEL SOS						
Margarin	0.500	0.500		Beşamel sos için ayrı bir tencerede margarin erit,un ekle ve pembeleşene kadar kavur.	3'	
Un	3.000	3.000			25'	
Su	2.500	2.500		Soğuk su ile çırparak aç.	2'	
Yumurta	0.300	0.250	5 Adet	Yumurtaları yıka ve bir kaba kır.	(1 ')	
Süt	1.500	1.500		Süt ile yumurtayı çırp ve tuz ekle.	(15 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK			

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: KARNABAHAAR GRATEN DEVAMI
---------------	-----------------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
				Sütlü karışımı çırpma teli ile karıştırarak diğer sosu ekle. Karnabahaar ve kıyma sos üzerine 1 cm kalınlığında beşamel sosu dök ve sebzelerin üzerine kapatacak şekilde yay.	1' (12')	
Kaşar Peyniri	2.500	2.500		Kaşar peynirini rendele ve sosun üzerine serp.	(3')	
				160 °C'de kaşar peynirler kızarıncaya kadar fırınla.	20'	
				Tepsileri dilimle.	5'	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
355.3 kal	27.7 gr	15.4 gr	25.8 gr	276.3 mg	2.8 mg	52.7 mg	0.2 mg	0.4 mg	3.3 mg	0.1 mg	53.0 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	KABAK MUSAKKA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s.7' - 0 - 15'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PIŞIRMA SÜRESİ	:	46' - 25' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	470.171
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Fritöz, Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.300.596

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kabak	20.000	18.800		Kabakları yıka, sap ve köklerini ayıkla. Önce dik olarak ortadan kes, 1 cm kalınlığında doğra.	(40 ')	
Ayçiçek Yağı (gektığı)	1.000	1.000		Doğranan kabakları fritözde kızart ve süzgece alarak fazla yağını süzdür.	20 '	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve yemeklik doğra.	(6 ')	
Domates	2.000	1.980		Domatesleri yıka, ayıkla ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(6 ')	
Dereotu	0.180	0.117	3 Demet	Dereotlarını ayıkla, yıka ve doğra.	(6 ')	
Dana Kıyma	5.000	5.000		Tencereye kıymayı koy ve kavur.	10 '	
				Kuru soğan ve sarımsakları ekle, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam et.	10 '	
Salça	0.500	0.500	3½ SK	Salça ekle ve kavur.	3 '	
Un	0.300	0.300		Karışımına un ekle ve kavurmaya devam et.	3 '	
Kırmızıbiber	0.050	0.050	3½ YK	Karışımına sıcak su, tuz, kırmızıbiber, karabiber ekle ve kaynamaya bırak.	10 '	
Su (sıcak)	10.000	10.000	3 YK			
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Tuz	0.100	0.100	3 YK			
				Kızartılan kabakları fırın tepsilerine döşe. Üzerine hazırlanan kıyma sosunu eşit miktarda paylaştır.	(15 ')	
				En üste dereotu ve domatesleri serpiştir , 160 °C'de fırınl.	15 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
257.4 kal	17.8 gr	17.0 gr	8.2 gr	77.5 mg	4.4 mg	22.8 mg	0.2 mg	0.3 mg	3.3 mg	0.9 mg	30.6 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	MANTARLI ET SOTE	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 24' - 24' - 0'
TARİFİNİN GRUBU	:	1	PİŞİRME SÜRESİ	:	31' - 1 s. 10' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	1.388.421
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	2.218.846

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Dana But (kemiksiz)	12.500	12.500		Dana butları kuşbaşı doğra.	(30 ')	
Su	7.500	7.500		Doğranan etleri tencereye koy, su ekle ve ön haşlama yap.	40 '	Kaynarken oluşan köpükleri al.
Çarliston Biber	2.000	1.800		Çarliston biberleri ayıkla, yıka, jülyen doğra.	(14 ')	
Domates	3.000	2.970		Domatesleri yıka, ayıkla ve jülyen doğra.	(9 ')	
Mantar	4.000	4.000		Mantarları yıka, dilim dilim doğra.	(5 ')	
Kuru Soğan	2.500	2.200		Kuru soğanları ayıkla, yıka, ince ince doğra.	(15 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Ay çiçek Yağı	0.500	0.500		Tencereye ayçiçek yağını koy, yağ kızınca soğanları ekle ve pembeleşene kadar kavur.	10 '	
				Et ve sarımsakları ekle,kavur.	15 '	
Un	0.400	0.400		Un ekle ve kavur.	2 '	
Salça	0.750	0.750	5 SK	Salça ekle ve kavur.	4 '	
Su (sıcak)	2.500	2.500		Sıcak su ekle.	(2 ')	
Karabiber	0.020	0.020	1 YK	Mantar,çarliston biber,domates,tuz ve karabiber, kekik ekle ve suyunu çekene kadar pişir.	30 '	
Kekik	0.020	0.020	3½ YK			
Tuz	0.150	0.150	5 YK			

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
346.1 kal	36.1 gr	19.5 gr	6.5 gr	34.7 mg	4.9 mg	24.0 mg	0.2 mg	0.5 mg	6.8 mg	0.4 mg	78.8 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s.15' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	: 2	PİŞİRME SÜRESİ	: 0 - 1 s. 30' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kevgir	YIYECEK MALİYETİ (-TL)	: 1.087.352
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.917.777

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Enginar (konserve)	15.000	15.000	100 Adet	Enginarları yıka ve süzgeçten süz.	(10')	
Arpacık Soğan	2.000	1.760		Kuru soğanları soy ve yıka.	(12')	
Havuç	3.000	2.400		Havuçları soy, yıka ve 1 cm'lik küpler şeklinde doğra.	(9')	
Bezelye (konserve)	1.250	1.250		Bezelyeleri yıka ve süzgeçten süz.	(3')	
				Süzgeçten süzülen enginarları tepsiyeye diz ve çukur kısımlarına eşit olarak arpacak soğan, havuç ve bezelyeleri yerleştir.	(5')	
Limon	1.600	0.500	20 Adet	Limonları yıka, sık.	(5')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Enginarların üzerine tuz, şeker, zeytinyağ, limon suyu ve su ekle.	(2')	
Şeker	0.125	0.125		Enginarları ocağa koy ve pişirmeye bırak.	60'	
Zeytinyağ	1.750	1.750				
Su	5.000	5.000				
Patates	3.000	2.250		Patatesleri soy, yıka ve 1 cm'lik küpler şeklinde doğra.	(12')	
				Pişen enginarların çukur kısımlarına patatesleri de ekle ve pişirmeye devam et.	15'	
Terbiyesi				Unu soğuk su ile ez.	(2')	
Un	0.100	0.100				
Su	0.500	0.500				
Limon	1.600	0.500	20 Adet	Limonları yıka, sık.	(5')	
				Limon suyunu una ekle, bu terbiyeyi pişen enginara ekle ve pişirmeye devam et.	5'	
Dereotu	0.300	0.195	5 Demet	Dereotlarını ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(10')	
				Dereotlarını enginarların üzerine ekle ve pişir.	10'	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
231.8 kal	4.8 gr	17.3 gr	14.0 gr	98.3 mg	2.1 mg	11.6 mg	0.1 mg	0.1 mg	1.2 mg	0.3 mg	0.2 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMA	HAZIRLIK SÜRESİ	: 2 s. 55' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	: 2	PIŞIRMA SÜRESİ	: 20' - 1 s. 12' - 15'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 2 Adet	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 343.611
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.174.036

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Patlıcan	20.000	12.000		Patlıcanların saplarını kes, yıka, 2'ye böl ve kenar kalınlığı 3-4 mm kalacak şekilde içlerini oy.	(60 ')	
Limon	0.400	0.125	5 Adet	Suyu tencereye koy. Limonları yıka, sık, suya ekle. Patlıcanları suya koy ve beklet.	(2 ') (40 ')	
Kuru Soğan	4.000	3.520		Kuru soğanları soy, yıka ve ince ince doğra.	(24 ')	
Çam Fıstığı	0.350	0.350	17½ YK	Kuru soğan, zeytinyağ ve çam fıstıkları tencereye koy, kısık ateşte	20 '	
Zeytinyağı	2.000	2.000		fıstıklar sararıp, soğan pembeleşinceye kadar kavur.		
Pirinç	3.000	3.000		Pirinç ayıkla, yıka, süz ve tencereye ekle.	(5 ')	
Domates	3.000	2.950		Domatesleri yıka, ayıkla, yarısını ayır, diğer yarısını tencereye rende.	(9 ')	
Tuz	0.200	0.200	6½ YK	Tuzun, şekerin ve suyun yarısını tencereye ekle ve karıştır.	(2 ')	
Şeker	0.300	0.300				
Su (sıcak)	8.500	8.500				
Kuş Üzümlü	0.250	0.250	12½ YK	Kuş üzümünü ayıkla, yıka ve karışımı ekle, önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişir.	20 '	
Maydanoz	0.320	0.192	2 Demet	Maydanozları ayıkla, yıka, ince ince doğra.	(4 ')	
Dereotu	0.150	0.097	1 Demet	Dereotlarını ayıkla, yıka, ince ince doğra.	(2 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMA DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kuru Nane	0.100	0.100	20 YK	Limonları yıka ve suyunu sık.	(2 ')	
Limon	0.400	0.125	5 Adet	Limon suyu, kuru nane ,karabiber, yenibahar ve tarçını pilava ekle ve	2 '	
Karabiber	0.025	0.025	1½ YK	bir taşım pişir.		
Yenibahar	0.025	0.025	2 YK			
Tarçın	0.030	0.030	2 YK			
				Hazırlanan içi dinlendir.	15 '	
				Kalan domatesleri ince ince dilimle.	(5 ')	
				Patlıcanları hazırlanan içle doldur ve üzerlerini domates dilimi ile	(10 ')	
				kapat.		
				Patlıcanları fırın tepsisine sırala, kalan su, tuz ve şekeri tepsiyeye ekle.	(5 ')	
				220 °C fırında pişir.	50 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
278.7 kal	4.2 gr	22.5 gr	15.0 gr	51.5 mg	2.2 mg	14.3 mg	0.1 mg	0.1 mg	1.1 mg	0.4 mg	0.2 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: FAVA	HAZIRLIK SÜRESİ	: 28' - 12 s. - 20'
TARİFİNİN GRUBU	: 2	PİŞİRME SÜRESİ	: 0 - 2 s - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 175 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 17.500
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 105.633
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 936.058

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kuru İç Bakla	4.000	4.000		Birgün önceden baklayı ıslat.	(12 saat)	
Havuç	1.000	0.800		Islanmış baklayı yıka ve süzgeçten süz.	(2 ')	
Patates	1.500	1.125		Havuçları soy,yıka ve doğra.	(3 ')	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Patatesleri soy,yıka ve doğra.	(6 ')	
Zeytinyağı	0.750	0.750		Kuru soğanları soy,yıka ve ince ince doğra.	(6 ')	
Su	16.000	16.000		Bir tencereye bakla,havuç,patates,kuru soğan ve zeytinyağını koy ve karıştır.	(5 ')	
Tuz	0.150	0.150		Su ve tuzu ekle ve orta hararetili ateşte pişir.	120 '	
Dereotu	0.120	0.078	5 YK	Karışımı tel süzgeçten geçirerek püre haline getir.	(10 ')	
Zeytinyağı	0.250	0.250	2 Demet	Dereotlarını yıka,ayıkla ve ince ince doğra.	(4 ')	
				Püre haline gelen karışıma dereotlarını ekle ve karıştır.	(5 ')	
				Zeytinyağı ile tepsisi yağı.	(2 ')	
				Karışımı tepsise yay ve üzerini düzelt.	(5 ')	
				Soğuk olarak servis yap.		

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
141.7 kal	4.9 gr	10.3 gr	7.5 gr	30.3 mg	1.1 mg	2.7 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.5 mg	0.1 mg	0.1 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 32' - 0 - 1 s. 40'
TARİFENİN GRUBU	:	2	PIŞIRME SÜRESİ	:	1 s. 32' - 1 s. 25' - 15'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	5 Adet	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	233.404
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.063.829

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Lahana	15.000	10.500		Lahanaları kat kat ayır ve yıka.	(25 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Tencereye tuzu ve suyu koy ve kaynat.	10 ')	
Su	10.000	10.000		Kaynayan suya lahana yapraklarını at,yumuşayınca kevgirle sudan çıkar.	45 ')	
Kuru Soğan	4.000	3.520		Lahanaların orladaki damarlarını kes.	(10 ')	
Çam Fıstık	0.350	0.350		Kuru soğanı soy, yıka ve ince ince doğra.	(24 ')	
Zeytinyağ	1.500	1.500	17½ YK	Kuru soğan,çam fıstığı ve zeytinyağını bir tencereye koy, kısık ateşte ara sıra karıştırarak kavur.	25 ')	
Pirinç	3.000	3.000		Pirinç ayıkla, yıka ve süz.	(15 ')	
Kuş Üzümü	0.300	0.300		Yıkanan pirinçleri tencereye ekle.	(15 ')	
Tuz	0.100	0.100	15 YK	Kuş üzümünü ayıkla, yıka.	(5 ')	
Şeker	0.200	0.200	3 YK	Tuz, şeker ve haşlama suyunun 6.000 kg'ını tencereye ekle, karıştır, üzerine kuş üzümünü de ekle ve suyunu çekene kadar pişir.	20 ')	
Maydanoz	0.320	0.192	2 Demet	Maydanozu ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(4 ')	
Dereotu	0.150	0.097	1 Demet	Dereotunu ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(2 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMA DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Limon	0.800	0.250	10 Adet	Limonları yıka, sık	(2 ')	
Kuru Nane	0.050	0.050	10 YK	Maydanoz, dereotu, kuru nane, tarçın, yenibahar, karabiber ve limon	2 '	
Yenibahar	0.025	0.025	2 YK	suyunu pişmiş pilava ekle, karıştır.		
Karabiber	0.025	0.025	1½ YK			
Tarçın	0.020	0.020	1½ YK			
				Hazırlanan içi dinlendir.	15 '	
				Yaprakların bir kenarına hazırlanmış olan içten koy, yan kenarlarını üzerine katlayarak sar.	(80 ')	
				Yayvan tencerenin içine lahananın damar kısımlarını, maydanoz ve dereotunun saplarını döşe ve dolmaları diz, üzerine yine lahana parçaları ve tabak kapat.Lahanaların haşlandığı suyu üzerine dök.	(10 ')	
				Kısık ateşte pişir.	75 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
238.2 kal	4.4 gr	17.3 gr	16.2 gr	103.6 mg	2.5 mg	49.4 mg	0.1 mg	0.1 mg	1.8 mg	0.4 mg	0.2 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	ŞAKŞUKA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s.16' - 30' - 2'
TARİFENİN GRUBU	:	2	PIŞIRMA SÜRESİ	:	55' - 14' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	150 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	15.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	155.509
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Fritöz, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	985.934

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Patlıcan	4.000	3.200		Patlıcanları yıka, soy, küp küp doğra.	(12 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Doğranmış patlıcanları tuzlu suda beklet.	(30 ')	
Kabak	3.000	2.400		Kabakları yıka, soy ve küp küp doğra.	(6 ')	
Sivri Biber	1.500	1.350		Sivri biberleri yıka, ayıkla ve doğra.	(10 ')	
Patates	4.500	3.375		Patatesleri yıka, soy ve küp küp doğra.	(18 ')	
Ayçiçek Yağı (çektığı)	1.000	1.000		Fritöze ayçiçek yağını koy ve kızdır.	5 '	
				Önce patatesleri sonra kabak,patlıcan ve sivri biberleri kızart ve tepsiyeye al.	45 '	Yağlarını süzerek alın.
Kuru Soğan	1.500	1.320		Kuru soğanları soy, yıka, ince ince doğra.	(9 ')	
Domates	2.500	2.000		Domatesleri yıka, kabuklarını soy ve küçük küçük doğra.	(12 ')	
Zeytinyağı	0.300	0.300		Zeytinyağını tencereye koy, kuru soğanları ekle ve pembeleşinceye kadar kavur.	5 '	
				Domatesleri ilave ederek suyunu çekene kadar pişir.	10 '	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla,yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Sirke	0.200	0.200		Pişmekte olan sosa sarımsak ve sirke ekle.	1 '	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Tuz ekle, pişirmeye devam et.	3 '	
				Kızartılmış olan malzemelerin üzerine sosu ilave et. Servis yap.	(2 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
171.6 kal	2.1 gr	14.3 gr	8.5 gr	28.5 mg	0.8 mg	26.4 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.7 mg	0.5 mg	0.1 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	: SPAGETTİ NAPOLİTEN	HAZIRLIK SÜRESİ	: 35' - 0 - 16'
TARİFENİN GRUBU	: 2	PIŞIRMA SÜRESİ	: 29' - 45' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 200 gr + 40 gr sos	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 24.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kevgir, 1 servis kaşığı sos	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 111.180
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	: Tencere, Yer ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 971.605

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Su	20.000	20.000				
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Tencereye su, tuz, ayçiçek yağını koy ve kaynat.	15'	
Ayçiçek Yağı	0.300	0.300				
Spagetti Makarna	6.000	6.000		Kaynayan suya spagetti makarnayı ekle, karıştır ve haşla.	15'	Suyunu çektiler
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500		Makarnanın üzerine ayçiçek yağı ekle ve harmanla.	5'	
NAPOLİTEN SOS						
Kuru Soğan	1.000	0.880		Kuru soğanları ayıkla, yıka, yemeklik doğra.	(6')	
Sivri Biber	2.000	2.000		Sivri biberleri ayıkla, yıka, yemeklik doğra.	(14')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka, havanda döv.	(9')	
Domates	2.000	1.980		Domatesleri yıka, ayıkla, kuşbaşı doğra.	(6')	
Ayçiçek Yağı	1.000	1.000		Tencereye ayçiçek yağı, kuru soğan, sarımsakları ve sivri biberi koy, soğanlar pemeleşene kadar kavur.	9'	
Salça	0.750	0.750	5 SK	Salça, tuz, karabiber, fesleğen ve suyu ekle.	15'	
Tuz	0.050	0.050	1½ YK			
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Kuru Fesleğen	0.010	0.010				
Su	2.000	2.000				
				En son domatesleri ekle ve kaynamaya bırak.	15'	
				Makarnaların üzerine 1 servis kaşığı sos dök ve servis et.	(1')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
391.1 kal	8.5 gr	19.8 gr	44.6 gr	34.6 mg	1.4 mg	28.7 mg	0.1 mg	0.1 mg	1.7 mg	0.6 mg	56.6 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: SU BÖREĞİ	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s.1' - 30' - 20'
TARİFİNİN GRUBU	: 2	PIŞIRMA SÜRESİ	: 29' - 1 s. 5' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 dilim	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 167.700
PIŞIRILDIĞI KAP – OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 998.125

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Un	4.000	4.000		Unu ele.	(3 ')	
Yumurta	1.200	1.020	20 Adet	Yumurtaları yıka ve ayrı bir kaba kır.	(2 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Tuzun yarısını una ekle ve unun ortasını açarak yumurtaları ilave et.	(1 ')	
Su	15.000	15.000		Suyu azar azar ekleyerek katı bir hamur haline gelinceye kadar yoğur.	(15 ')	
				Yoğrulan hamuru 2' ye ayır ve ayrılan her bir parçayı 16 paziya böl.	(3 ')	
				Üzerine nemli bir bez örterek dinlendir.	(30 ')	
Beyaz Peynir	1.250	1.250		Beyaz peyniri ez.	(2 ')	
Maydanoz	0.640	0.384	4 Demet	Maydanozu ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(8 ')	
Kaşar Peyniri	0.250	0.250		Kaşar peyniri rendele.	(3 ')	
Süt	0.500	0.500		Süt, beyaz peynir, kaşar peyniri ve maydanozu karıştır.	(2 ')	
Margarin	0.100	0.100		Margarinle tepsiyi yağla.	(1 ')	
				Hamur parçalarından bir tanesini tepsi boyutundan biraz büyük aç ve tepsiyi yerleştir.	(3 ')	
				Hamur parçalarının 4'ünü 1mm kalınlığında aç ve bez üzerine yayarak havalandır.	(15 ')	
				Her yufkayı 9 parçaya böl.	(3 ')	
Su	18.000	18.000		Tencereye suyu ve tuzu koy, kaynat.	(15 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Bu suda her defasında 5 parça yufkayı 2 dakika pişir.	25 ')	
Tereyağı	1.250	1.250		Tereyağını erit.	4 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI : SU BÖREĞİ DEVAMI

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
				Pişen hamurları ayrı bir tencerede ki soğuk suya al. 1-2 dakika beklet. Soğuyan hamurları kevgirle al. Yufkaları aralarında boşluk kalmayacak şekilde tepsibe yay. Her kata alt yufkadan başlayarak eritilmiş tereyağından gezdir. Hazırlanmış olan peynirli harçtan serp.		
				Alt yufkanın tepsiden taşan kenarlarını hamurların üzerine çevir.	(1 ')	
				Son hamur parçasını yarım milimetre kalınlıkta aç, üzerine yay. Tepsiden taşan kısımları kes.	(3 ')	
				Kalan tereyağını en üste sür.	(1 ')	
				175 °C fırında pişir.	50 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
293.1 kal	9.4 gr	15.5 gr	29.0 gr	138.0 mg	1.0 mg	6.7 mg	0.1 mg	0.2 mg	0.4 mg	0.3 mg	75.7 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: KAŞARLI CEVİZLİ ERİŞTE	HAZIRLIK SÜRESİ	: 0 - 0 - 22'
TARİFİNİN GRUBU	: 2	PİŞİRME SÜRESİ	: 5' - 1 s.5' - 15'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kevgir, 1 yemek kaşığı ceviz ve kaşar	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 243.122
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.073.547

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Su	13.000	13.000		Suyu tencereye koy, Ayçiçek yağı ve tuz ekle, kaynamaya bırak.	40 '	
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500				
Tuz	0.200	0.200	6½ YK			
Erişte	6.000	6.000		Kaynayan suya erişte ekle ve suyunu çektilererek pişir.	25 '	
				Pişen erişteyi dinlendir.	15 '	
Ayçiçek Yağı	0.500	0.500		Başka bir tencerede ayçiçek yağın erit.	5 '	
				Süzülen erişteyi yağa ekleyerek karıştır ve tepsie al.	(7 ')	
Ceviz	1.000	1.000		İnce kıyılmış cevizi yağda çevrilten erişteye ekle.	(3 ')	
Kaşar Peyniri	1.500	1.500		Kaşar peynirini rendele ve eriştelelerin üzerine serp.	(12 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
399.9 kal	12.9 gr	19.3 gr	43.3 gr	154.7 mg	1.2 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.1 mg	1.3 mg	0.0 mg	5.3 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	: PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREK	HAZIRLIK SÜRESİ	: 2 s.7' - 2 s.10' - 0-
TARİFENİN GRUBU	: 2	PİŞİRME SÜRESİ	: 0 - 35' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 dilim	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 238.285
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.068.710

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
MİLFÖY HAMURUN YAPILIŞI						
Un	5.500	5.500		Unu bir tepsie ele ve ortasını aç.	(2 ')	
Limon	0.400	0.125	5 Adet	Limonları yıka ve sık:	(1 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Tuz, limon suyu ve suyu una ekle, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğur.	(15 ')	
Su	3.000	3.000		Hazırlanan hamurun üzerine nemli bir bez örtetek dinlendir.	(20 ')	
				Dinlenen hamuru yoğur.	(5 ')	
				Hamuru tekrar dinlendir.	(20 ')	
				Dinlenmiş olan hamuru 1 cm kalınlığında aç.	(10 ')	
Margarin	4.000	4.000		Margarini açılmış olan hamurun üzerine yay.	(5 ')	
				Margarin içte kalacak şekilde hamuru köşelerinden kapat ve merdane ile aç.	(15 ')	
				Açılmış olan hamuru üst üste katla ve buzdolabına koy, beklet.	(30 ')	
				Buzdolabından çıkan hamuru tekrar merdane ile aç.	(10 ')	
				Açılmış hamuru tekrar köşelerinden başlayarak katla ve buzdolabında beklet.	(30 ')	
				Hamuru buzdolabından çıkart, tekrar merdane ile aç.	(10 ')	
				Açılmış hamuru tekrar köşelerinden başlayarak katla ve buzdolabında beklet.	(30 ')	

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREK DEVAMI
---------------	--------------------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
BÖREK HARCININ HAZIRLANMASI						
Beyaz Peynir	4.000	4.000		Beyaz peynirleri ez.	(5')	
Maydanoz	0.320	0.192	2 Demet	Maydanozu ayıkla, yıka ve ince doğra, beyaz peynire ekle.	(4')	
				Daha önce hazırlanan milföy hamurunu 0,5 cm. kalınlığında aç.	(15')	
				15 x 15 cm ebadında kes.	(8')	
				Herbir karenin içine peynir karışımını koy.Hamuru üçgen şeklinde kapat.	(16')	
Yumurta	0.600	0.300	10 Adet	Yumurtaları yıka, kır ve sarılarını ayır. çırp.	(2')	
Çörek Otu	0.050	0.050	3 YK	Böreklerin üzerine yumurta sarılarını sür ve çörek otu serp.	(4')	
				170 °C fırında pişir.	35'	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
559.7 kal	15.2 gr	38.2 gr	39.4 gr	261.9 mg	1.1 mg	3.6 mg	0.1 mg	0.3 mg	0.8 mg	0.4 mg	28.3 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	: İSPANAKLI YUFKA BÖREĞİ	HAZIRLIK SÜRESİ	: 54' - 0 - 2'
TARİFENİN GRUBU	: 2	PİŞİRME SÜRESİ	: 29' - 45' - 40'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 dilim	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 257.308
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.087.733

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
BÖREK İÇİNİN HAZIRLANIŞI						
İspanak	10.000	7.500		İspanakları ayıkla, yıka ve 2 cm olacak şekilde doğra.	(20')	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Kuru soğanları soy, yıka ve ince doğra.	(6')	
Ayçiçek Yağı	0.300	0.300		Ayçiçek yağını tencereye koy, kuru soğanları ekle ve kısık ateşte kavur.	10'	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	İspanağı ekle ve orta ısıda pişir.	15'	
Karabiber	0.020	0.020	1 YK	Ocaktan aldıktan sonra tuz ve karabiberi ekle, karıştır.	(2')	
Yumurta	0.720	0.612	12 Adet	Karışımın soğumasını bekle.	20'	
				Yumurtaları yıka, ayrı bir kaba kır ve ıspanağın üzerine ekle ve karıştır.	(3')	
BÖREK MEYANESİNİN HAZIRLANIŞI						
Margarin	0.500	0.500		Ayrı bir tencerede margarin erit.	2'	
Ayçiçek Yağı	0.300	0.300		İçine ayçiçek yağı ve süt ekle, pişir.	15'	
Süt	3.000	3.000				

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: İSPANAKLI YUFKA BÖREĞİ DEVAMI
---------------	---------------------------------

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Yumurta	0.720	0.612	12 Adet	Yumurtaları yıka ve ayrı bir kaba kır. Karışımın içine yumurtaları ekle ve çırp. Fırın tepsilerini ayçiçek yağı ile yağla.	(3 ') 2 ') (2 ')	
Ayçiçek Yağı	0.050	0.050		Yufkaların yarısını ayır. Diğer yarısını her katın arasına sütlü karışımından sürerek tepsiyeye dört kat olacak şekilde diz. Ortaya ispanaklı harcı yay. Kalan yufkaları da her katın arasına sütlü karışımından sürerek aynı şekilde yerleştir. En üste de sütlü karışımından sür.	(20 ')	
Yufka	8.000	8.000		160 °C fırında pişir.	30 ')	
				Fırımdan çıkarılan sıcak böreklerin üstüne az miktarda soğuk su serp ve tepsinin üstünü kapat ve dinlendir.	20 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUNUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
368.5 kal	11.1 gr	14.3 gr	48.0 gr	177.7 mg	4.1 mg	22.4 mg	0.1 mg	0.2 mg	0.8 mg	4.0 mg	50.2 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	HAVUÇ ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	14' - 0 - 3'
TARİFENİN GRUBU	:	2	PİŞİRME SÜRESİ	:	12' - 2 s. 30' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	42.443
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	872.868

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Havuç	3.500	2.800		Havuçları yıka ve soy.	(10 ')	
Su	4.000	4.000		Havuçları suda haşla.	15 '	
				Haşlama suyunu dökme.		
				Haşlanan havuçları rendele.	(3 ')	
Un	0.600	0.600		Bir tencerede ayçiçek yağını koy, un ekle ve kavur.	10 '	
Ayçiçek Yağı	1.000	1.000				
Süt	1.000	1.000		Kavrulan una süt ekle ve karıştır.	2 '	
Su	14.000	14.000		Başka bir tencerede su kaynat.Suyun içine kavrulmuş un, rendelenmiş havuçları ve havucun haşlama suyunu ekle.	15 '	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Tuz ve karabiberi ekle ve pişir.	120 '	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			
Maydanoz	0.320	0.192	2 Demet	Maydanozları ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(4 ')	
				Pişen çorbanın üzerine maydanozları ekle ve karıştır.		

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
131.5 kal	1.4 gr	10.5 gr	8.3 gr	36.1 mg	0.5 mg	4.1 mg	0.0 mg	0.0 mg	0.2 mg	0.1 mg	1.4 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	BROKOLİ ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	34' - 24 s. - 0
TARİFENİN GRUBU	:	2	PİŞİRME SÜRESİ	:	22' - 2 s. 30' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	86.067
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	916.492

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Brokoli (dondurulmuş)	2.500	2.500		Dondurulmuş brokoliyi bir gün önceden + 4 C ⁰ 'lık dolaba al ve çözünmeye bırak.	(24 saat)	
				Çözünen brokoliyi ayıkla,yıkla ve süz.	(17 ')	
				Süzülen brokoliyi küçük küçük parçalar halinde doğra.	(17 ')	
Su	20.000	20.000		Tencereye su koy.Doğranan brokoliyi ekle ve haşlamaya bırak.	1.5 saat	
Un	0.500	0.500		Ayrı bir tencereye ayçiçek yağı koy, un ekle ve kavur.	15 '	
Ayçiçek Yağı	1.500	1.500				
Süt	2.000	2.000		Süt ekle.	2 '	
				Karıştır.	5 '	
				Elde edilen karışımı brokoli bulunan tencereye ekle.		
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Tuz ekle ve pişirmeye bırak.	1 saat	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
168.2 kal	2.0 gr	15.8 gr	5.0 gr	58.3 mg	0.4 mg	15.5 mg	0.0 mg	0.1 mg	0.2 mg	0.2 mg	2.8 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	MINESTRONE ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	41' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	2	PIŞIRMA SÜRESİ	:	25' - 42' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	58.733
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	889.158

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Ayçiçek Yağı	0.250	0.250		Tencereye ayçiçek yağını koy.	9'	
Yıldız Şehriye	1.000	1.000		Yağ kızınca şehriyeleri ekle ve kahverengi olana kadar kavur.	(6')	
Havuç	2.000	1.600		Havuçları soy, yıka ve küp şeklinde doğra.	(16')	
Patates	4.000	3.000		Patatesleri soy, yıka ve küp şeklinde doğra.	(4')	
Kabak	2.000	1.600		Kabakları soy, yıka ve küp şeklinde doğra.	(6')	
Domates	2.000	1.980		Domatesleri yıka, ayıkla ve küp küp doğra.	(6')	
Kuru Soğan	1.000	0.880		Kuru soğanları soy, yıka ve yemeklik doğra.	(6')	
Ayçiçek Yağı	0.250	0.250		Tencereye ayçiçek yağını koy.Kuru soğanları ekle ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavur.	8'	
Un	0.500	0.500		Unu ekle ve kavur.	6'	
Salça	0.300	0.300	2 SK	Salçayı ekle ve karıştır.	2'	
Su	20.000	20.000		Suyu ekle ve kaynamaya bırak.	15'	
				Havuçları ekle ve kaynat.	10'	
				Patatesleri ve kabakları ekle ve kaynat.	10'	
				Domatesleri ve kavrulmuş şehriyeleri at ve kaynat.	5'	
Maydanoz	0.160	0.096	1 Demet	Maydanozları ayıkla, yıka ve doğra.	(2')	
Limon	0.320	0.100	4 Adet	Limonları yıka ve sık.	(1')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Kaynayan karışma tuz,karabiber,limon suyu ve maydanozları ekle ve kaynat.	2'	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK			

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
122.9 kal	2.5 gr	6.0 gr	14.5 gr	28.4 mg	0.7 mg	11.8 mg	0.1 mg	0.0 mg	0.7 mg	0.3 mg	0.1 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	KREMALI İSPANAK ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	41' - 24 s. - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	2	PİŞİRME SÜRESİ	:	20' - 2 s. 15' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	163.772
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	994.197

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Ispanak (dondurulmuş)	4.000	4.000		Dondurulmuş ıspanağı bir gün önceden + 4 C ⁰ lık dolaba al ve çözünmeye bırak.	(24 saat)	
				Çözünen ıspanağı ayıkla,iyice yıka ve süzgeçten süz.	(36 ')	
				Süzülen ıspanağı püre haline getir.	(5 ')	
Un	0.600	0.600		Bir tencereye ayçiçek yağını koy, un ekle ve kavur.	15 '	
Ayçiçek Yağı	1.000	1.000				
Krema	1.500	1.500		Bu karışıma krema ekle ve karıştır.	5 '	
				Püre halindeki ıspanağı ekle ve karıştır.	5 '	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Ayrı bir tencereye su koy, ıspanaklı karışımı ekle, tuz ilave et ve pişmeye bırak.	2 s. 15 '	
Su	20.000	20.000				

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
156.4 kal	2.0 gr	14.7 gr	4.2 gr	73.9 mg	1.5 mg	8.7 mg	0.0 mg	0.1 mg	0.2 mg	2.1 mg	13.6 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	KREMALI SEBZE ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	18' - 0 - 4'
TARİFİNİN GRUBU	:	3	PIŞIRMA SÜRESİ	:	16' - 1 s. 26' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	120.823
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	951.248

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Havuç	1.000	0.800		Havuçları soy, yıka ve küp küp doğra.	(3')	
Patates	2.500	1.875		Patatesleri soy, yıka ve küp küp doğra.	(10')	
Kabak	1.000	0.800		Kabakları soy, yıka ve küp küp doğra.	(2')	
Kereviz	1.000	0.550		Kerevizi soy, yıka ve küp küp doğra.	(3')	
Su	2.000	2.000		Bir tencerede suyu kaynat.	8'	
				Kaynayan suya önce doğranmış havuçları ekle.	12'	
				Sırasıyla patates, kabak ve kerevizleri de ekle ve haşla.	12'	
				Haşlama suyunu dökme.		
Ayçiçek Yağı	0.750	0.750		Başka bir tencereye ayçiçek yağı ve un koy, kavur.	11'	
Un	0.500	0.500				
Krema	1.500	1.500		Krema ekle ve iyice karıştır.	2'	
Su(haşlama suyu)	1.500	1.500		Sebzelerin haşlandığı suyu ekle.	(3')	
Su	18.000	18.000		Ayrı bir tencerede su kaynat.	20'	
				Kaynamış suya, suda haşlanmış sebzeleri ve hazırlanan diğer kremalı karışımı ekle.	(4')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Tuz, karabiberi ekle ve pişir.	34'	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
149.8 kal	1.5 gr	12.6 gr	7.8 gr	27.9 mg	0.4 mg	3.6 mg	0.0 mg	0.0 mg	0.3 mg	0.1 mg	13.6 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	KREMALI MANTAR ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	9' - 8' - 24'
TARİFİNİN GRUBU	:	2	PİŞİRME SÜRESİ	:	23' - 2 s. 3' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	150.237
PİŞİRİLDİĞİ KAP – OCAK	:	Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	980.662

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Ayçiçek Yağı	0.750	0.750		Ayçiçek yağına un ekle ve kavur.	20 '	
Un	1.000	1.000				
Su	3.000	3.000		Su ekle ve karıştır.	3 '	
Krema	1.500	1.500		Krema ekle ve karışımı beklet.	(8 ')	
Su	16.000	16.000		Mantarları yıka.Su dolu bir tencereye koy.	(9 ')	
Mantar	2.000	2.000		Suya ayçiçek yağı,limon ekle ve haşla.	60 '	
Ayçiçek Yağı	0.250	0.250				
Limon	0.100	0.100	4 Adet			
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Haşlanan mantarları süzgeçten süz ve ince uzun şekilde doğra.	(22 ')	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Daha önce hazırlanıp bekletilen karışıma mantarları ekle. Tuz ve karabiberi de ekle ve kaynamaya bırak.	(2 ') 63 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
178.1 kal	1.9 gr	15.6 gr	7.9 gr	21.0 mg	0.4 mg	1.1 mg	0.0 mg	0.1 mg	1.0 mg	0.0 mg	13.6 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	KREMALI BEZİR ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	33' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	3	PİŞİRME SÜRESİ	:	43' - 2 s. - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	259.363
PİŞİRİLDİĞİ KAP – OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.089.788

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Margarin	0.500	0.500		Bir tencerede margarin erit.	2'	
Un	0.600	0.600		Unu ekle ve pembeleşinceye kadar kavur.	5'	
Salça	0.400	0.400		Salça ekle ve kavurmaya devam et.	5'	
Su	5.000	5.000		Soğuk su ekle ve çırpma teli ile çırp.	4'	
Su	10.000	10.000		Başka bir tencerede suyu kaynat.	20'	
Süt	5.000	5.000		Sütü kaynat.	20'	
Tavuk Biftek (derisiz)	2.000	2.000		Süt, kaynamış su ve salçalı suyu birleştir ve pişirmeye devam et.	15'	
Kuru Soğan	0.600	0.528		Tavuk biftekleri yıka ve küp küp doğra (1x1 cm)	(10')	
Sarımsak	0.050	0.045		Kuru soğanları soy, yıka, ince ince doğra.	(4')	
Ayçiçek Yağı	0.750	0.750		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9')	
				Başka bir tencerede ayçiçek yağını kızdır. Tavuk, kuru soğan ve sarımsakları ekle ve sotele.	10'	
				Hazırlanan bu karışımı kaynayan sütlü karışıma ekle.	2'	
Bezelye (dondurulmuş)	2.000	2.000		Bezelyeleri ayıkla ve yıka.	(2')	
Su	2.000	2.000		Suyu kaynat, bezelyeleri haşla ve süz.	20'	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Haşlanmış bezelye, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve kremayı kaynayan	1 saat	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Çorbaya ekle ve kaynamaya bırak.		
Kırmızıbiber	0.050	0.050	3½ YK			
Krema	1.500	1.500				
Dereotu	0.240	0.156	4 Demet	Dereotlarını temizle, ince ince doğra. Pişmiş çorbanın üzerine serp.	(8')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
241.3 kal	9.7 gr	17.7 gr	10.9 gr	99.6 mg	1.1 mg	5.9 mg	0.1 mg	0.2 mg	2.4 mg	0.7 mg	31.8 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	KREMALI TAVUK ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	10' - 0 - 4'
TARİFİNİN GRUBU	:	3	PİŞİRME SÜRESİ	:	14' - 1 s. 55' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	191.787
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.022.212

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Su	3.000	3.000		Tencereye su koy.	(1 ')	
Tavuk Göğsü (kemiksiz)	2.000	2.000		Tavukları yıka ve tenceredeki suya ekle ve haşla. Haşlanan tavukları ince doğra.	25 ' (4 ')	
Ayçiçek Yağı	1.000	1.000		Ayrı bir tencerede ayçiçek yağı ve unu kavur.	10 '	
Un	0.750	0.750				
Krema	1.500	1.500		Kavrulan karışma krema ekle ve karıştır.	2 '	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları soy, yıka, ince ince doğra.	(9 ')	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Sarımsaklar, tuz ve karabiberi karışma ekle.	2 '	
Tuz	0.100	0.100	3 YK			
Su	16.000	16.000		Ayrı bir tencerede suyu kaynat.	45 '	
				İnce doğranmış tavukları ve hazırlanmış diğer karışımı kaynayan suya ekle ve tekrar pişir.	45 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
181.5 kal	6.3 gr	14.7 gr	6.4 gr	21.6 mg	0.3 mg	0.2 mg	0.0 mg	0.0 mg	1.7 mg	0.0 mg	25.0 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	EZOĞELİN ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	15' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	2	PIŞIRMA SÜRESİ	:	15' - 1 s. 50' -
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	48.110
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	878.535

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Kırmızı Mercimek	1.500	1.500		Mercimeği ayıkla ve yıka.	(4 ')	
Pirinç	0.750	0.750		Pirinç ayıkla ve yıka.	(2 ')	
Bulgur (pilavlık)	0.750	0.750		Bulguru ayıkla ve yıka.	(2 ')	
Kuru Soğan	1.200	1.056		Kuru soğanı soy, yıka ve küp küp doğra.	(7 ')	
Su	7.000	7.000		Bir tencereye su koy. Mercimek, bulgur, pirinç ve kuru soğanı ekle ve yumuşayınca kadar haşla.	35 ')	
Su	12.000	12.000		Başka bir tencereye su koy ve kaynamaya bırak.	20 ')	
Margarin	0.750	0.750		Ayrı bir tencerede margarinini erit.	3 ')	
Un	0.500	0.500		Un ekle ve kavur.	4 ')	
Kuru Nane	0.050	0.050	10 YK	Nane ekle ve karıştır.	2 ')	
Kırmızıbiber	0.020	0.020	1½ YK	Kırmızıbiber ve tuz ekle, karıştır.	2 ')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK			
Salça	0.500	0.500	3 SK	Salça ekle ve kavur.	4 ')	
				Haşlanan mercimekli karışımı ve un, kuru nane, kırmızıbiber ve salçalı karışımı kaynayan suya ekle ve tekrar pişir.	55 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
114.7 kal	2.7 gr	6.6 gr	11.1 gr	20.3 mg	1.5 mg	2.4 mg	0.0 mg	0.0 mg	0.5 mg	0.1 mg	0.6 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	MISIR ÇORBA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	17' - 0 - 1'
TARİFENİN GRUBU	:	3	PİŞİRME SÜRESİ	:	13' - 1 s. 33' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	66.690
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	897.115

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Ayçiçek Yağı	1.000	1.000		Bir tencereye ayçiçek yağını koy, un ekle ve kavur.	10'	
Un	0.750	0.750				
Süt	1.000	1.000		Kavrulan karışıma süt ekle ve karıştır.	3'	
Su	20.000	20.000		Su ekle ve kaynat.	3'	
Mısır (dondurulmuş)	2.000	2.000		Mısırları ayıkla,yıkla,süzgeçten süz ve pişen çorbaya ekle.	(10')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Çorbayı orta ateşte kaynamaya bırak.	90'	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Karabiber ve tuz ekle.	(1')	
Maydanoz	0.480	0.288	3 Demet	Maydanozları ayıkla,yıkla ve ince ince doğra.	(6')	
				Çorbayı servis etmeden önce maydanozları ekle.	(1')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUNUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
142.7 kal	2.0 gr	10.7 gr	9.8 gr	27.3 mg	0.4 mg	6.1 mg	0.0 mg	0.1 mg	0.4 mg	0.2 mg	1.4 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	HAVUÇ TARATOR	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s. - 0 - 5'
TARİFİNİN GRUBU	:	2	PİŞİRME SÜRESİ	: 12' - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	170 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 17.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 370.395
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.200.820

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Havuç	10.000	8.000		Havuçları yıka, soy ve rende.	(30 ')	
Ayçiçek Yağı	0.750	0.750		Bir tencereye ayçiçek yağını koy, içine rendelenmiş havuçları ekle ve sotele.	10 '	
Ceviz	2.000	2.000		Ceviz içlerini dişe gelecek irilikte havanda döv.	(5 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Sarımsakları ayıkla, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
				Sotelenmiş havucun içine ceviz ve sarımsağı ekle.	2 '	
Yoğurt	6.000	6.000		Yoğurdu bir tencerede pütürlüz hale gelene kadar karıştır ve havuçlu karışıma ekle.	(12 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	Tuz ekle.Karışımı tepsiyeye al.	(2 ')	
Maydanoz	0.320	0.192	2 Demet	Maydanozu ayıkla,yıka ve yapraklarını ayır.	(4 ')	
				Tepsiyeye alınan taratorun üzerini maydanoz yapraklarıyla süsle ve servis et.	(3 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUNUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
269.8 kal	6.0 gr	21.8 gr	13.4 gr	128.5 mg	1.2 mg	6.1 mg	0.1 mg	0.2 mg	0.6 mg	0.1 mg	3.1 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: AKDENİZ SALATA	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s.37' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	: 3	PİŞİRME SÜRESİ	: 0 - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 150 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 15.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy keçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 206.047
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.036.472

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Salatalık Turşusu	2.000	1.940		Turşuları soğuk suda yıka,süz ve jülyen doğra.	(7 ')	
Domates	2.000	1.980		Domatesleri yıka, ayıkla ve jülyen doğra.	(6 ')	
Havuç	3.000	2.400		Havuçları soy, yıka ve rende.	(9 ')	
Aysberg	7.000	5.250		Aysbergleri ayıkla, yıka ve 1cm kalınlığında doğra.	(18 ')	
Roka	0.375	0.263	5 Demet	Rokaları ayıkla, yıka ve 1 cm kalınlığında doğra.	(10 ')	
Salatalık	1.000	0.930		Salatalıkları yıka, baş kısımlarını kes, soy ve jülyen doğra.	(8 ')	
Mısır (dondurulmuş)	0.500	0.500		Mısırları soğuk suda yıka ve süzgeçten süz.	(3 ')	
Beyaz Peynir	1.000	1.000		Beyaz peyniri rende.	(3 ')	
				Tencerede beyaz peynir hariç tüm malzemeleri karıştır.	(3 ')	
Limon	3.200	1.000	40 Adet	Limonları yıka ve suyunu sık.	(24 ')	
Zeytinyağı	0.750	0.750		Ayrı bir kapta limon suyu, zeytinyağı ve tuzu karıştır.	(2 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK			
				Bu sosu hazırlanan salata karışımına servisten önce ekle ve tekrar karıştır.	(1 ')	
				Hazırlanan salatayı tepsiye koy ve üzerine rendelenmiş beyaz peynirleri serp ve servis et.	(3 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
130.1 kal	3.7 gr	9.6 gr	7.0 gr	92.2 mg	0.8 mg	14.9 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.7 mg	2.2 mg	3.6 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	BAHÇE SALATA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s.51' - 0 - 0
TARİFENİN GRUBU	:	3	PIŞIRMA SÜRESİ	:	0 - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	150 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	15.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	160.305
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:		TOPLAM MALİYET (-TL)	:	990.730

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Aysberg	10.000	7.500		Aysbergleri ayıkla, yıka ve 1 cm. kalınlığında doğra.	(21 ')	
Domates	3.500	3.465		Domatesleri yıka ve jülyen doğra.	(10 ')	
Roka	0.375	0.263	5 Demet	Rokayı ayıkla, yıka ve 1 cm kalınlığında doğra.	(10 ')	
Tere	0.375	0.263	5 Demet	Tereyi ayıkla, yıka ve 1 cm kalınlığında doğra.	(10 ')	
Havuç	2.500	2.000		Havuçları soy, yıka ve rendele.	(7 ')	
				Tencerede tüm malzemeleri harmanla.	(3 ')	
Limon	3.200	1.000	40 Adet	Limonları yıka ve suyunu sık.	(24 ')	
Zeytinyağı	0.750	0.750		Ayrı bir tencerede limon suyu,zeytinyağ ve tuzu karıştır. Bu sosu	(24 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	hazırlanmış salata karışımına servisten önce ekle ve tekrar karıştır.		
				Hazırlanan salatayı tepsiye koy ve servis et.	(2 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
106.1 kal	1.4 gr	8.3 gr	6.2 gr	37.1 mg	0.9 mg	18.7 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.6 mg	3.1 mg	0.1 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: ÇOBAN SALATA	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s.34' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	: 3	PİŞİRME SÜRESİ	: 0 - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 175 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 17.500
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 162.330
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 992.755

İÇİNDEKİLER	AGIRLIK BRÜT (kg)	NET (kg)	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
Çarliston Biber	1.000	0.900		Çarliston biberleri ayıkla ve yıka. İkiye böl ve jülyen doğra.	(7 ')	
Kuru Soğan	2.000	1.760		Kuru soğanları ayıkla, yıka ve ince doğra.	(12 ')	
Domates	10.000	9.900		Domatesleri yıka, ayıkla ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(18 ')	
Maydanoz	0.640	0.384	4 Demet	Maydanozları ayıkla, yıka ve 1 cm kalınlığında doğra.	(8 ')	
Salatalık	7.000	5.250		Salatalıkları yıka, baş kısımlarını kes, soy ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(18 ')	
				Tencerede tüm malzemeleri karıştır.	(3 ')	
Limon	3.200	1.000	40 Adet	Limonları yıka ve suyunu sık.	(24 ')	
Zeytinyağ	0.750	0.750		Bir kapta zeytinyağı, limon suyu, tuzu karıştır. Bu sosu hazırlanan	(2 ')	
Tuz	0.100	0.100	3 YK	salata karışımına servisten önce ekle ve tekrar karıştır.		
				Hazırlanan salataları tepsiye koy ve servis et.	(2 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUNUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
113.0 kal	1.8 gr	8.4 gr	7.0 gr	41.9 mg	1.2 mg	52.2 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.8 mg	1.0 mg	0.1 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	PATLICAN SALATA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 9' - 0 - 44'
TARİFİNİN GRUBU	:	3	PİŞİRME SÜRESİ	:	10' - 30' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	290.774
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı, Fırın Tepsisi, Fırın	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.121.199

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Patlıcan	12.000	9.600		Patlıcanları yıka ve fırın tepsisine diz. Fırında közle.	(5 ') 30 '	
Kuru Soğan	2.000	1.760		Közlenen patlıcanların kabuklarını soy, saplarını kes ve ince ince kıy.	(40 ')	
Zeytinyağı	1.750	1.750		Kuru soğanı soy, yıka, ince ince doğra.	(12 ')	
Domates	6.000	5.940		Tencereye zeytinyağ ve kuru soğanı koy, kısık ateşte kavur. Patlıcanları ekle.Birkaç kez çevir, ocağı kapat.	10 '	
Sivri Biber	2.000	1.800		Domatesleri yıka, ayıkla ve ince ince doğra.	(18 ')	
Maydanoz	0.320	0.192	2 Demet	Sivri biberleri ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(14 ')	
				Maydanozları ayıkla,yıka ve ince ince doğra.	(4 ')	
Sarımsak	0.050	0.045		Patlıcanın içine sivri biber,maydanozu ekle ve karıştır.	(2 ')	
Limon	1.600	0.500	20 Adet	Sarımsağı soy, yıka ve havanda döv.	(9 ')	
Tuz	0.150	0.150	5 YK	Limonları yıka ve sık.	(5 ')	
Karabiber	0.020	0.020	1 YK	Sarımsak, limon suyu, tuz, karabiber ve kırmızıbiberide patlıcana ekle ve iyice karıştır.	(2 ')	
Kırmızıbiber	0.020	0.020	1½ YK			
Maydanoz	0.160	0.096	1 Demet	Maydanozları ayıkla, yıka ve ince ince doğra.	(2 ')	
				Servis tabağına al, üzerini maydanoz yaprakları ile süsle.		

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
207.0 kal	2.6 gr	18.4 gr	7.7 gr	44.5 mg	1.2 mg	55.2 mg	0.1 mg	0.1 mg	1.0 mg	0.9 mg	0.2 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	PATATES SALATA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s. 2' - 30' - 35'
TARİFİNİN GRUBU	:	3	PİŞİRME SÜRESİ	:	0 - 35' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	110.940
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Islım Kazanı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	941.365

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Patates	20.000	18.000		Patatesleri yıka. Islım kazanında haşla.	(10') 35'	
				Haşlanan patatesleri fırın tepsisine al,soğumaya bırak.	(30')	
				Soğuyan patateslerin kabuklarını soy ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(35')	
Sivri Biber	1.500	1.350		Biberlerin sap ve tohumlarını çıkart,yıka ve jülyen doğra.	(10')	
Domates	3.000	2.970		Domatesleri yıka ve kuşbaşı şeklinde doğra.	(9')	
Maydanoz	0.640	0.384	4 Demet	Maydanozları ayıkla,yıka ve 1 cm. kalınlığında doğra.	(8')	
Zeytin	0.500	0.500		Zeytini soğuk suda yıka ve süzgeçten süz.	(2')	
				Bütün malzemeleri bir tencerede karıştır.	(3')	
Limon	2.400	0.750	30 Adet	Limonları yıka ve suyunu sık.	(15')	
Kırmızıbiber	0.050	0.050	3½ YK	Bir kaptan limon, kırmızıbiber, karabiber, tuz ve sızma yağını karıştır.	(2')	
Karabiber	0.050	0.050	3 YK	Bu sosu hazırlanan salata karışımına servisten önce ekle ve tekrar karıştır.		
Tuz	0.100	0.100	3 YK			
Zeytinyağı	0.500	0.500				
				Hazırlanan salatayı tepsie koy ve servis et.	(3')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUNUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
184.9 kal	3.8 gr	7.1 gr	25.2 gr	32.0 mg	1.2 mg	63.5 mg	0.2 mg	0.1 mg	2.0 mg	0.7 mg	0.1 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: CHEESE CAKE	HAZIRLIK SÜRESİ	: 18' - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	: 3	PİŞİRME SÜRESİ	: 2' - 1 s. - 3 s. 30'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 Dilim	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 1.353.248
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Yer Ocağı, Tencere, Fırın, Kek Kalıbı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 2.183.673

İÇİNDEKİLER	AGIRLIK	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)			
Petit Beurre Bisküvi	2.000	2.000	Bisküvileri un haline gelene kadar robottan geçir.	(5')	
Tereyağ	0.400	0.400	Bir tencerede tereyağını erit.	2'	
			Tereyağ ile bisküvileri karıştır ve kek kalıbının içine bastırarak yay, kenarlarını yüksele, buzluğa koy ve dondur.	30'	
Labne Peynir	6.000	6.000	Labne peynir, krema, süt, vanilya ve toz şekeri robota koy ve en hızlı ayarında karıştır.	(5')	
Krema	3.500	3.500			
Süt	4.000	4.000			
Vanilya	0.050	0.050			
Şeker	3.000	3.000			
Yumurta	2.100	1.785	Yumurtaları yıka ve karışıma tek tek kır. Yumurtalar karışıma kadar çırp. Çırpma sırasında hava kabarcıklarının olmamasına dikkat et.	(8')	Fazla karıştırılrsa cheesecake pişirirken çatlar.
			Bisküvi koyduğun kek kalıbını çıkart ve karışımı içine yavaşça boşalt. Sallamadan ve bekletmeden 175 °C' fırında pişir.	30'	
			Fırın ısısını 150 °C'ye düşür ve pişirmeye devam et, kek kalıbını salladığında ortası jöle kıvamına gelmişse pişmiş demektir.	30'	
			Fırını kapat, kapağını aralık yap ve fırının içinde bekleterek soğut.	60'	Soğumadan fırından çıkartılrsa çatlar.
			Fırından çıkart, buzdolabında beklet.	2 saat	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
610.2 kal	12.3 gr	41.2 gr	47.6 gr	145.1 mg	0.7 mg	0.8 mg	0.1 mg	0.3 mg	0.2 mg	0.2 mg	202.3 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	TRIAMIŞU	HAZIRLIK SÜRESİ	:	1 s.38' - 24 s.30' - 0
TARİFİNİN GRUBU	:	3	PIŞIRME SÜRESİ	:	0 - 0 - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	150 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	15.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 dilim	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	945.645
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:		TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.776.070

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Yumurta	3.000	2.550	50 Adet	Yumurtaları yıka, beyazını ve sarısını ayrı kaplara ayır.	(10 ')	
Espresso	0.100	0.100		Bir tencerede yumurta sarıları, espresso, şeker ve kanyacı karıştır ve çırpma teli ile çırp.	(3 ')	
Şeker	2.500	2.500				
Kanyak	0.200	0.200				
Labne Peyniri	4.000	4.000		Labne peyniri ekle ve pütürsüz olana kadar çırpmaya devam et.	(5 ')	
Şeker	0.500	0.500		Daha önce ayrılmış olan yumurta beyazı ile toz şekeri kat beyazı şeklinde köpük olana kadar çırp ve peynirli karışıma ekle.	(8 ')	
Espresso	0.010	0.010		Espresso bir kaseye koy ve sıcak su ekleyerek karıştır.	(1 ')	
Su (sıcak)	0.500	0.500				
Espresso	0.500	0.500		Hazırlanan espresso yayvan bir kaba dök.Kedi dili bisküvilerinin bir yüzünü espresso ile ıslat ve cam tepsinin altına bisküvilerin kuru tarafı alta gelecek şekilde diz.	(30 ')	
Kedi Dili Bisküvi	2.500	2.500				
				Hazırlanmış olan peynirli karışımın yarısını bisküvilerin üzerine yay.	(5 ')	
Kakao	0.100	0.100		Üzerine kakao serp.	(2 ')	
Espresso	0.010	0.010		Espresso bir kaseye koy ve sıcak su ekleyerek karıştır.	(1 ')	
Su (sıcak)	0.500	0.500				
Kedi Dili Bisküvi	2.500	2.500		Kedidili bisküvilerin iki yüzünü espressoya batır.Peynir karışımının üzerine diz ve üzerine kakao serp.	(30 ')	
Kakao	0.100	0.100		Kalan peynir karışımını da kedidili bisküvilerin üzerine yay ve buzdolabında beklet.	(30 ')	
Kakao	0.200	0.200		Buzdolabından çıkart ve üzerini kakao ile ört.	(3 ')	
				Tekrar buzdolabına koy ve beklet.	(24 saat)	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
549.0 kal	14.2 gr	28.5 gr	57.4 gr	75.0 mg	3.2 mg	0.3 mg	0.4 mg	0.6 mg	3.7 mg	0.1 mg	140.5 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	TULUMBA TATLISI	HAZIRLIK SÜRESİ	:	10' - 1 s. - 0
TARİFENİN GRUBU	:	3	PİŞİRME SÜRESİ	:	1 s.18' - 42' - 22'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	5 Adet	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	253.891
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	:	Tencere, Kızartma Tavası, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.084.316

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Su	3.750	3.750		Tencereye su koy ve kaynat.	14'	
Tuz	0.125	0.125		Tuz ekle.	(1')	
Şeker	0.250	0.250		Şeker ekle.	(1')	
Un	2.500	2.500		Un eklerken iyice karıştır ve pişmeye bırak.	20'	
Yumurta	1.800	1.530	30 Adet	Hazırlanan karışımı el değecek sıcaklığa gelene kadar soğut.	(1 saat)	
				Yumurtaları yıka ve bir kaba kır, karıştır.	(8')	
				Yumurtayı karışma yavaş yavaş ve iyice yedirerek ekle.	7'	
Ayçiçek Yağı (çektığı)	1.000	1.000		Karışımı tek parça haline getir ve tulumba makinesine koy.	4'	
				Kızartma tavasına ayçiçek yağını koy. Tulumba makinesinden kesilen hamurları yağa at.	20'	Soğuk yağa
ŞURUBU:				Hamurları yüksek ısıda kızart.	15'	
Su	5.000	5.000		Suyu kaynat.	8'	Şurup, hamur
Şeker	7.500	7.500		Şeker ekle.	2'	yapılmadan
Limon	0.160	0.050	2 Adet	Limonları yıka ve sık.Limon suyunu kaynayan suya ekle,şurup elde edene kadar pişir.	25'	bir gün önce
				Kızartılan tulumba tatlısını soğuk şuruba ekle ve şurubu çekmesi bekle.	22'	hazırlanmadır.

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
512.3 kal	4.3 gr	11.9 gr	95.8 gr	15.6 mg	0.8 mg	0.2 mg	0.0 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.0 mg	57.4 mg

TARİFİNİN ADI	:	KALBURABASTI	HAZIRLIK SÜRESİ	:	27' - 20' - 12'
TARİFİNİN GRUBU	:	3	PIŞIRME SÜRESİ	:	0 - 37' - 2 s. 30'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	150 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	15.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	2 adet	YIYECEK MALİYETİ (-TL)	:	152.584
PIŞIRILDIĞI KAP – OCAK	:	Fırın Tepsisi, Fırın, Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	983.009

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Su (ılık)	2.000	2.000		Mayayı ılık suda erit ve kabarması için bekle.	(5 ')	
Maya (katı)	0.150	0.150				
Yumurta	0.660	0.561	11 Adet	Yumurtaları yıka ve bir kaba kır.	(2 ')	
Un	3.000	3.000		Başka bir kaba un, yumurta, şeker, irmik, alba yağı, kabartma tozu ve mayayı ekle, yoğurarak hamur haline getir.	(5 ')	Hamurun kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır.
Şeker	0.700	0.700				
İrmik	1.000	1.000		Hamurun üzerine kapat, mayalanmaya bırak.	(15 ')	
Margarin	1.400	1.400				
Kabartma Tozu	0.080	0.080	8 Paket			
				Mayalanan hamurdan 50 gr'lık parçalar al, yassı hale getir, kalbura bastırarak şekil ver ve tepsiye diz.	(20 ')	
				200 °C fırında pişir.	20 '	
ŞURUBU:						
Su	4.000	4.000		Bir tencereye şeker ve su koy, kaynat.	15 '	
Şeker	4.000	4.000		Limonları yıka ve sık.Kaynayan suya limon suyunu ekle ve bir taşım daha kaynat.	2 '	
Limon	0.160	0.050	2 Adet	Şurup kıvamına gelince soğumaya bırak.	2 saat	
				Fırından çıkarılan kalburabastıların üzerine soğuk şuruptan dök ve şurubu çekmesi için bekle.	(12 ')	
				Şurubu çeken tatlıları soğuk olarak servis et.	30 '	

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
411.4 kal	4.5 gr	12.2 gr	70.1 gr	23.1 mg	1.1 mg	0.2 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.9 mg	0.1 mg	23.9 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	:	KEŞKÜL	HAZIRLIK SÜRESİ	:	15' - 0 - 15'
TARİFİNİN GRUBU	:	3	PIŞIRMA SÜRESİ	:	0 - 38' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	303.442
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.133.867

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Süt	20.000	20.000		Sütü tencereye koy ve kaynat.	18'	
Vanilya	0.050	0.050	10 Paket	Vanilyayı ilave ederek kaynatmaya devam et.	5'	
Yumurta	0.600	0.300	10 Adet	Yumurtaları yıka ve bir kaba sarılarını ayır, çırp.	(2')	
				Çırpılmış yumurtayı kaynayan süte yavaş yavaş dök ve bu sırada sütü hızla karıştırmaya devam et.	(6')	
Badem	0.500	0.500		Bademleri robottan geçir.	(2')	
Nişasta	1.500	1.500		Bir kapta nişastayı su ile ez.	(5')	
Su	3.000	3.000		Sulandırılmış olan nişastayı da kaynayan süte ekle ve karıştırarak kaynat.	12'	
Şeker	5.000	5.000		Şeker ekle.	3'	
Hindistan cevizi	0.500	0.500		Hindistan cevizinin yarısını ekle ve kaynat.	3'	
				Servis kaselerine boşalt. Üzerlerine badem ve hindistan cevizinin kalanını serp. Soğuk olarak servis et.	(15')	

YEMEGİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
455.0 kal	8.4 gr	13.5 gr	74.0 gr	260.5 mg	0.7 mg	1.8 mg	0.1 mg	0.3 mg	0.4 mg	0.0 mg	37.5 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	: ŞEKERPARE	HAZIRLIK SÜRESİ	: 1 s. 9' - 15' - 3'
TARİFENİN GRUBU	: 3	PIŞIRME SÜRESİ	: 0 - 32' - 15'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 150 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 15.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 2 Adet	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 219.944
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	: Fırın Tepsisi, Fırın, Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.050.369

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Yumurta	1.020	0.865	17 Adet	Yumurtaları yıka ve bir kaba kır.	(4')	
Pudra Şeker	1.250	1.250		Pudra şekeri, irmik, yumurta, kabartma tozu ve margarin karıştır.	(12')	
İrmik	1.250	1.250	3 Paket			
Kabartma Tozu	0.030	0.030				
Margarin	1.500	1.500				
Un	3.500	3.500		Unu ele.	(4')	
				Daha önceden elde edilen karışıma kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar un ekle.ancak hamuru çok fazla yoğurma.	(7')	
				Hazırlanan hamurun üstünü ört ve dinlendir.	(15')	
				Hamurdan 50 gr'lık ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekil ver ve yağlanmış tepsilere diz.	(28')	
Yumurta	0.300	0.150	5 Adet	Yumurtaları yıka, kır ve sarılarını ayırarak çırp.	(5')	
				Şekil verilmiş şekerparelere yumurta sarısını sür.	(9')	
				180 C° fırında pişir.	20'	
ŞURUBU :						
Su	4.500	4.500		Su ve şekeri kaynat.	10'	
Şeker	4.500	4.500				
Limon	0.160	0.050	2 Adet	Limonları yıka ve sık. Limon suyunu kaynayan suya ekle, şurup elde edene kadar kaynatmaya devam et.	2'	
				Soğutmaya bırak.	15'	
				Fırımdan çıkan şekerparelerin üzerine ılık şurup dök. Tepsilerin üzerini kapat.	(3')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Ytamin C	Ttamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
482.6 kal	5.0 gr	13.6 gr	84.2 gr	25.3 mg	0.9 mg	0.2 mg	0.0 mg	0.1 mg	0.2 mg	0.1 mg	43.1 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: REVANI	HAZIRLIK SÜRESİ	: 45' - 0 - 3'
TARİFİNİN GRUBU	: 3	PİŞİRME SÜRESİ	: 0 - 1 s. 5' - 2 s.
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 150 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 15.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 Dilim	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 173.150
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Fırın Tepsisi, Fırın, Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.003.575

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Yumurta	3.600	3.060	60 Adet	Yumurtaları yıka, kır, beyaz ve sarılarını ayrı kaplara ayır.	(10 ')	
				Bir tencerede yumurtaların beyazını çırpma tel'i ile beyazlaşıncaaya kadar çırp.	(12 ')	
				Yumurtaların sarılarını ekle ve çırpmaya devam et.	(8 ')	
Şeker	0.750	0.750		Şeker ilave ederek çırp.	(3 ')	
İrmik	0.750	0.750		Bir kapta irmik ve unu birbirine karıştır. Yumurtaların içine irmik ve un	(2 ')	
Un	1.000	1.000		karışımını yavaş yavaş ekle.		
Margarin	1.000	1.000		Tepsinin dibini margarin ile yağla.	(5 ')	
				Hazırlanmış olan hamuru tepsiyeye boşalt.	(5 ')	
				180 °C fırında pişir.	40 '	
<u>ŞURUBU:</u>						
Su	4.500	4.500		Bir tencereye su ve şeker koy, kaynat.	8 '	
Şeker	4.500	4.500				
Limon	0.160	0.050	2 Adet	Limonları yıka ve sık. Limon suyunu kaynayan suya ekle, şurup elde edene kadar kaynatmaya devam et.	17 '	
				Şurubu soğumaya bırak.	2 saat	
				Fırından çıkarılan revaninin üzerine soğuk şurubu dök, tepsilerin üzerini kapat.	(3 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
367.6 kal	4.8 gr	11.4 gr	60.9 gr	19.6 mg	0.8 mg	0.2 mg	0.0 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.1 mg	115.3 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	: İRMİK TATLISI	HAZIRLIK SÜRESİ	: 0 - 0 - 11'
TARİFENİN GRUBU	: 3	PİŞİRME SÜRESİ	: 5' - 35' - 1 s.
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 175 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 17.500
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kevgir	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 184.327
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.014.752

İÇİNDEKİLER	AGIRLIK	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)			
Süt	15.000	15.000	Tencereye sütü koy ve kaynat.	20'	
İrmik	2.000	2.000	İrmik ekle ve kaynat.	15'	
Şeker	4.000	4.000	Şeker, vanilya ekle ve karıştır.	5'	
Vanilya	0.030	0.030	6 Paket		
			Ocaktan al ve tepsilere paylaştır.	(4')	
			Tepsileri soğumaya bırak.	60'	
			Servis saatinden önce her bir tepsiyi 15x15 ebatında dilimle.	(5')	
Tarçın	0.020	0.020	Dilimlerin üzerine tarçın serp ve servis et.	(2')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
270.4 kal	5.2 gr	5.4 gr	49.4 gr	183.8 mg	0.2 mg	1.3 mg	0.0 mg	0.2 mg	0.1 mg	0.0 mg	19.5 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: SUPANGLE	HAZIRLIK SÜRESİ	: 0 - 0 - 0
TARİFİNİN GRUBU	: 3	PİŞİRME SÜRESİ	: 32' - 32' - 14'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 282.745
PİŞİRİLDİĞİ KAP – OCAK	: Yer Ocağı, Tencere	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.113.170

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Süt	10.000	10.000		Sütü kaynat ve iki tencereye ayır.	22 '	
Nışasta	0.500	0.500		Ayırdığın sütün birinde nışasta ile unu ez ve karıştırarak pişir.	9 '	
Un	1.000	1.000				
Kakao	0.250	0.250		Kakao ekle ve karıştır.	4 '	
Şeker	4.000	4.000		İki ayrı süt karışımını birleştir, şeker ekle ve bir taşım daha kaynat.	10 '	
Kuvertür Çikolata	0.500	0.500		Ocaktan alınan karışma çikolata ve pralin ilave et ve karıştır.	7 '	
Pralin	0.500	0.500				
Süt (soğuk)	10.000	10.000		Elde edilen karışım kıvam yönünden daha katı olacağından arzu edilen kıvama gelene kadar soğuk süt ilave et ve karıştır. Karışımı ocaktan al ve kaselelere boşalt ve soğumaya bırak.	12 14 '	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
408.5 kal	9.2 gr	11.1 gr	66.7 gr	270.8 mg	1.0 mg	1.7 mg	0.1 mg	0.4 mg	0.3 mg	0.0 mg	26.9 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: LOKMA TATLISI	HAZIRLIK SÜRESİ	: 23' - 1 s. - 35'
TARİFİNİN GRUBU	: 3	PİŞİRME SÜRESİ	: 30' - 17' - 2 s.
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 150 gr.	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 15.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 185.568
PİŞİRİLDİĞİ KAP - OCAK	: Kızartma Tavası, Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.015.993

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Un	3.000	3.000		Bir tencereye unu ele.	(3 ')	
Tuz	0.020	0.020	1 YK	Una tuz ekle ve karıştır. Bir kasede maya ve şekeri su ile ez. Bu karışımı unun ortasına koy.	(5 ')	
Şeker	0.100	0.100				
Su	0.500	0.500				
Maya (kuru)	0.050	0.050				
Yumurta	0.600	0.510	10 Adet	Ilık ortamda maya kabarcıncaya kadar bekle.	(15 ')	
				Hamurun ortasına yumurtaları kır. Eriyen mayayı ekle ve yumuşak bir hamur haline getir. Ele yapışmayana kadar yoğur.	(15 ')	
Ayçiçek Yağı (şektiği)	1.000	1.000		Isıyı koruyarak hamuru mayalandırmaya bırak.	(45 ')	
				Kızartma tavasına ayçiçek yağı koy ve kızart.	5 '	
				Hamurdan avuca siğacak kadar al baş ve işaret parmaklarını hafif aralık bırakarak, hamurun akmasını sağla. Sıvı yağa batırılmış bir tatlı kaşığı ile çıkan hamuru kopararak kızgın yağa at, kızart.	25 '	
				Lokmalar pembeleşince kevgir ile yağdan al.		
ŞURUBU :						
Şeker	4.400	4.400		Su ve şekeri kaynat.	15 '	
Su	6.000	6.000				
Limon	0.160	0.050	2 Adet	Limonları yıka ve sık. Limon suyunu kaynayan suya ekle, şurup elde edene kadar kaynatmaya devam et.	2 saat	
				Daha önce hazırlanıp, soğutulmuş şurubun içine at.	(30 ')	
				Şurubu çeken lokmaları servis tepsisine çıkar.	(5 ')	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
383.3 kal	3.9 gr	10.9 gr	66.7 gr	9.0 mg	0.9 mg	0.3 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.5 mg	0.0 mg	19.2 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	FIRIN SÜTLAÇ	HAZIRLIK SÜRESİ	:	4' - 0 - 11'
TARİFENİN GRUBU	:	3	PIŞIRMA SÜRESİ	:	6' - 1 s. 13' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	230.520
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Yer Ocağı, Tencere, Fırın Tepsisi	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.060.945

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Süt	20.000	20.000		Sütlü tencereye koy ve orta ateşte kaynat.	25'	
Su	3.000	3.000		Aynı bir tencerede su kaynat.	6'	
Pirinç	1.250	1.250		Pirinç ayıkla,yıkla.	(4')	
				Suya ilave et ve haşla.	12'	
Şeker	4.000	4.000		Haşlanan pirinç,şekeri süte ilave et ve karıştır, tekrar kaynat.	5'	
Nişasta	1.250	1.250		Nişastayı az miktarda su ile ez ve karışıma ilave et ve kaynat.	10'	
Vanilya	0.100	0.100	20 Paket	Vanilya et ve karıştır.	2'	
				Karışımı güveçlere koy.	(11')	
				Güveçleri tepsilere diz. Tepsinin dibine 1 parmak olacak şekilde su et. 200 °C fırında pişir.	15'	
				Soğuk olarak servis et.		

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
355.0 kal	7.0 gr	7.2 gr	64.4 gr	244.7 mg	0.2 mg	1.7 mg	0.0 mg	0.3 mg	0.2 mg	0.0 mg	26.0 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	KREM ŞOKOLA	HAZIRLIK SÜRESİ	:	0 - 0 - 5'
TARİFENİN GRUBU	:	3	PIŞIRME SÜRESİ	:	11' - 36' - 14'
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 çorba kasesi	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	337.011
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.167.436

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Süt	12.500	12.500		Bir tencerede sütü kaynat.	22 '	
Kakao	0.250	0.250		Karışma kakao ilave et ve karıştır.	1 '	
Çikolata	1.250	1.250		Kaynamaya başlayan karışma çikolata ve pralin ekle.	8 '	
Pralin	1.250	1.250				
Şeker	4.000	4.000		Şeker ekle.	2 '	
Nişasta	1.250	1.250		Niştayı su ile ez ve karışma ilave ederek kaynamaya bırak.	12 '	
Su	2.500	2.500				
Vanilya	0.125	0.125	25 Paket	Vanilya ekle ve karıştır.	2 '	
				Muhallebi kıvamına gelen karışımı ocaktan al ve kaselelere boşalt ve soğumaya bırak.	14 '	
Hindistan cevizi	0.100	0.100		Kaselerin üzerine hindistan cevizi serp.	(5 ')	
				Soğuk olarak servis et		

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
447.6 kal	7.4 gr	13.9 gr	72.3 gr	216.2 mg	1.2 mg	1.1 mg	0.1 mg	0.3 mg	0.3 mg	0.0 mg	19.1 mg

100 PORSİYON

TARİFENİN ADI	:	KAZANDIBİ	HAZIRLIK SÜRESİ	:	7' - 0 - 4 s.
TARİFENİN GRUBU	:	3	PIŞIRMA SÜRESİ	:	2' - 57' - 0
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	:	200 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	:	20.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	:	1 parça	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	:	177.097
PIŞIRILDIĞI KAP - OCAK	:	Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	:	1.007.522

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Süt	15.000	15.000		Sütü tencereye koy ve kaynamaya bırak.	20'	
Su	3.000	3.000		Aynı bir kap içerisinde nişastayı su ile ez.	(5')	
Nişasta	1.000	1.000				
Şeker	4.000	4.000		Kaynayan süte, şeker ile ezilen nişastayı karıştırarak ekle ve kaynat.	14'	
Margarin	0.100	0.100		Tepsileri Margarinle yağla.	(2')	
Şeker	0.100	0.100		Katı margarinle yağlanan tepsilerin tabanına şeker serp.		
				Muhallebinin yarısını tepsilere dök. Ocakta kısık ateşte dipleri yanana kadar pişir.	18'	
				Muhallebinin kalan yarısı da, tepsilerdeki pişmiş kısmın üzerine dök ve kısık ateşte pişirmeye devam et.	7'	
				Kazandibini soğutarak servis et.	(4 saat)	

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
306.8 kal	5.1 gr	6.2 gr	56.8 gr	183.5 mg	0.2 mg	1.3 mg	0.0 mg	0.2 mg	0.1 mg	0.0 mg	19.6 mg

100 PORSİYON

TARİFİNİN ADI	: SAKIZLI MUHALLEBİ	HAZIRLIK SÜRESİ	: 13' - 0 - 7'
TARİFİNİN GRUBU	: 3	PİŞİRME SÜRESİ	: 25' - 0 - 2 s.
PORSİYON ÖLÇÜSÜ	: 250 gr	TOTAL AĞIRLIĞI (kg)	: 25.000
PORSİYON ÖLÇÜ ARACI	: 1 orta boy kepçe	YİYECEK MALİYETİ (-TL)	: 559.582
PİŞİRDİĞİ KAP - OCAK	: Tencere, Yer Ocağı	TOPLAM MALİYET (-TL)	: 1.390.007

İÇİNDEKİLER	AĞIRLIK		ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	NOTLAR
	BRÜT (kg)	NET (kg)				
Süt	18.000	18.000		Süt, vanilya ve damla sakızını tencereye koy. Orta ateşte aynı yönde karıştırarak kaynat.	20 '	
Damla Sakız	0.050	0.050				
Vanilya	0.050	0.050				
Pirinç Unu	2.000	2.000		Başka bir tencerede su ile pirinç ununu çırpma teli ile homojen bir hale gelene kadar çırp.	(8 ')	
Su	3.000	3.000				
Şeker	4.500	4.500		Bu karışımı kaynamakta olan süte yavaş yavaş karıştırarak ekle ve şekeri de ilave ederek kaynat.	5 '	
				Kaselere servis et.	(7 ')	
Antep fıstığı	1.000	1.000		Fıstıkları iri iri kıy.Kıyılmış fıstıkları kase üzerine serp.	5 '	
				Serin bir yerde soğumaya bırak.	2 saat	
				Soğuk olarak servis et.		

YEMEĞİN BİR PORSİYONUN BESİN DEĞERİ

Enerji	Protein	Yağ	CHO	Kalsiyum	Demir	Vitamin C	Tiamin	Riboflavin	Niasin	β. Karoten	Kolesterol
431.6 kal	9.1 gr	11.7 gr	71.3 gr	235.0 mg	1.0 mg	2.3 mg	0.1 mg	0.3 mg	0.6 mg	0.0 mg	23.4 mg