



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KURABIYE YAPIMINDA KULLANILAN ARAÇLAR

Milli Eğitim Bakanlığı

Çırpıcı: Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlar için çeşitli, iyi kalitedeki sert, metal veya plastik kesiciler; karıştırmak için devri ayarlanabilen, motor gücü yüksek, kendi kendine karıştırma işlemi yapan, tezgâh üstü çırpıcılar önemli yer tutar.

Fırın: Fırınlr, emaye ve dökme demirden yapılır. İçte aydınlatma düzeni, ısıya dayanıklı camdan yapılmış kapağı bulunur. Fırınlr pasta ve kurabiye fırını olmalıdır.

Çalışma tezgâhı: Çalışma tezgâhlarının, mermer, paslanmaz çelikten olması hamur için uygundur.

Kâseler: Malzemeleri ölçülü olarak hazırlamak ve zaman kazanmak açısından cam, porselen, iyi kalitedeki seramik kâseler hamur hazırlamada kolaylık sağlar.

Merdane: Hamuru açmak için kullanılan kalın ince, kalın cilalı rulo merdaneler kurabiye ve bisküvi hamurlarını şekillendirmede kolaylık sağlar.

Ölçü kapları: Malzemelerin pratik şekilde ölçülmesini sağlar. Kaliteli plastik veya cam ölçü kapları ölçme işlemi için kullanılır. Bu tür hamurlarda ölçülü malzeme kullanmak oldukça önemlidir.

Kopatlar: Yuvarlak, yarım ay biçiminde bisküvi, kurabiye şeklindeki hamurları kesmeye yarayan, uçları tırtıllı ve paslanmaz çelikten yapılmış, büyüklü küçüklü çeşitli formlarda hazırlanmış araçlardır. Kesme ve şekillendirme işlemi için cam su bardağı, çay bardağı veya fincan da kullanılabilir. Fakat kopatların kenarlarının tırtıklı ve şekilli olması ürünlerin görünümü açısından şıklık sağlar.

Tart ve tartölet kalıpları: Hazırlanan hamurun şekil aldığı çeşitli büyüklükteki kalıplardır. Tart hamurlarını içine döşeme ve pişirmeye yarayan bu kalıplar, 18-20 cm çapında, kenarları ensiz ve yuvarlak bir formdadır. Bu kalıplar ısıya dayanıklı payreks camdan olduğu gibi iyi kalitedeki metallerden olabilir. Tart ve tartölet yapımında flan kalıpları da kullanılır.

Terazi: Herhangi bir malzemeyi ölçmek için kullanılan hassas tartıların pastacılıkta kullanılması gereklidir. Dijital veya mekanik olabilir. Ancak hassas ölçme için dijital olanları tercih edilir.

Yumurta fırçası: Ürünlerin üzerine yumurta sarısı ve yağ sürmek için gerektiğinde kullanılacak fırçaların iyi kalitedeki kıl fırça olmasına dikkat edilmelidir. Naylon ve plastik fırçalar hamurun yüzeyini çizdiği için pek tercih edilmez.

Ocak: Ocaklar yakılacak yakıtın cinsine göre seçilir. Kullanılan yakıt; gaz yağı, tüp gaz, hava gazı veya elektrikle çalışır.

Kaserol: Aynı zamanda sos hazırlamada da sıklıkla kullanılan iyi kalitedeki metalden (çelik vb.) üretilen derin, kapaksız çeşitli boylarda saplı tencerelerdir.

Tepsiler: Fırın tepsileri özel şekillerle polimize edilmiş emaye, ısıya dayanıklı, kaplanmış cam veya dökme demir olabilir. Her şekil ve boyda bulunur. Özellikle bisküvi ve kurabiye için teflon kalın tabanlı tepsiler de kullanılır.

Elek: Saplı, tercihen 15-20 cm çapında; un, nişasta, pudra şekeri kullanılıyorsa kabartma tozu ve toz vanilyayı elemek için ince tel süzgeç kullanılır. Her defasında unun ve diğer malzemelerin elenmesi ürün kalitesi için oldukça önemlidir.

Bıçak: Metal kısmın uzunluğu 25-30 cm'dir. Sap kısımları tahtadan, bakalit, boynuz veya başka maddeden olabilir. Kesici kısımlarının paslanmaz olması, saplarının kullanım kolaylığı açısından ergonomik olması önem taşır.

