



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MENÜ YIYECEKLERİNİN PIŞİRME USULLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Mutfakta hazırlanan yemekler farklı usüllerde hazırlanırlar.  
Bu usüller: Haşlamalar, Buğulamalar, Tavalalar, Izgaralar, Fırınlara, Rotiler

Pişirme yöntemlerinin m?nü kartlarına yazılması gerektiği gibi sipariş pusulasına da konuğun isteğine g?re yazılmalıdır. Bazı yemeklerde pişirme yöntemlerine g?re kısaltmalar kullanılmaktadır.  
Izgara ve tava etlerin pişirme dereceleri ve kısaltmaları ř?yledir:

Çok az piřmiř : Rare (reyr) : R

Az piřmiř : English (ingiliř) : E

Orta piřmiř : Medium (midyum) : M

Çok piřmiř : Welldone (Veldan) : W

### M?nü Yiyeceklerinin İçerikleri

Restoranlarda men?lerde yer alan yiyeceklerin nasıl hazırlandıklarının yanı sıra içerisinde bulunan malzemelerin de yazılması gerekir. Konuklar seçimlerini yemeklerin içeriğine bakarak da yaparlar. Bu bilgiler personelin işini kolaylaştırır ve personel bu sayede yiyecekler hakkında gerekli bilgileri ?đrenmiř olur.

### Men?deki yemeklerin piřme s?releri:

Men?deki yiyeceklerin ne kadar s?rede pişirildikleri, yemeklerin tadını ve g?r?n?ř?n? etkilemektedir. ?zellikle et yemeklerinin az pişmiş, orta pişmiş veya çok pişmiş olmaları konukların yiyeceklerle ilgili tercihlerini etkilemektedir.