



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDA KULLANILAN ARAÇLAR

Özleştirilerek yapılan hamurlarda kullanılan araçlar hazırlamada, pişirmede, saklama ve serviste kullanılanlar olarak sınıflandırılabilir.

Hazırlama aşamasında çeşitli boy tencerelerden, tavalardan, terazi ve ölçme kapları, çatal kaşık, bıçak, hamur tahtası, oklava, merdane, fırçalar, kesme ve pişirme kalıplarından araç olarak yararlanılmaktadır.

Pişirmede ise ocak, fırın, ızgara ve saçlar kullanılmaktadır. Bu araçlar elektrik gücü veya çeşitli yakıtlarla çalışmaktadırlar.

Muhafazada kullanılan araçlar ise buzdolapları ve derin donduruculardır. Değişik özelliklere, şekillere ve ebatlara sahiptirler.

Serviste kullanılanlar; servis tabakları, servis için küçük çatal, kaşık, bıçak, peçeteler, büyük servis tabakları serviste kullanılan (büyük çatal, bıçak, maşa, spatülleri) araçları anlaşılmaktadır.

Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlamada kullanılan tüm araçların bakımına ve temizliğine dikkat etmek gerekmektedir.

---