

GAST 101- OSMANLI VE YÖRESEL TÜRK MUTFAĞI

Öğr. Gör. Kemal ENES

1. dönem

1. hafta	Osmanlı saray mutfağının fiziki yapısı ve kullanılan teçhizatların öğrenilmesi, Osmanlı mutfağında yemeklerin sınıflandırılması, Osmanlı mutfağı organizasyon şemasının öğrenilmesi
2. hafta	Osmanlı ve Türk mutfağında Kullanılan aletler, bu mutfaklara özgü pişirim öğrenilmesi
3. hafta	Osmanlı Mutfağına özgü çorbalar, kebablar, külbastıların öğrenilmesi
4. hafta	Osmanlı Mutfağına özgü Yahni ve pilakiler, köfteler, tava yemekleri, börek çeşitleri, bastıların öğrenilmesi
5. hafta	Osmanlı Mutfağına Özgü dolmalar, pilavlar, hamur tatlıları, soğuk tatlıların öğrenilmesi
6. hafta	Akdeniz ve İç Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması
7. hafta	Akdeniz ve İç Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması
8. hafta	Ara sınav
9. hafta	Ege Mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması
10. hafta	Ege Mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması
11. hafta	Karadeniz mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması
12. hafta	Karadeniz mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması
13. hafta	Marmara mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması
14. hafta	Doğu Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması
15. hafta	Güneydoğu Anadolu mutfağının öğrenilmesi ve bu mutfağa özgü yemeklerin yapılması
16. hafta	Son Sınav