

ÜNİVERSİTE SERTİFİKALI AŞÇILAR GELİYOR

Hande BOZDOĞAN

İstanbul Culinary Institute kurucusu

Bugünlerde Kadir Has Üniversitesi koridorlarında elinde kepçesi, başında beyaz aşçı kepi ve önlüğü ile dolaşan birilerini görürseniz şaşırmayın. Khas Yaşam Boyu Eğitim Merkezi, Türkiye’de bir ilki gerçekleştirerek sektöre aşçı yetiştiren İstanbul Culinary Institute ile bir ortaklık başlattı. Cibali Kampüsü’nde kurulan iki mutfakta çok yakında sertifikalı aşçılar yetişecek.

Khas Yaşam Boyu Eğitim Merkezi, 2008 yılından bu yana yiyecek-içecek sektörüne kalifiye ve profesyonel aşçılar yetiştiren İstanbul Culinary Institute ile birlikte ortak bir sertifika programına imza attı. Program müfredatı başlangıcından bu yana New York’un saygın ve en eski aşçılık okullarından Institute of Culinary Education New York ile ortaklık oluşturuldu ve katılımcılar bu okulunda katılım belgesini alıyorlar. Nisan ayından bu yana hafta sonu ve hafta içi olmak üzere iki farklı sınıf bu mutfakta eğitim alıyor.

Bir üniversite çatısı altında Türkiye’de ilk ve tek uygulamalı profesyonel aşçılık eğitimi sertifika programı olan Chefschool’da aşçı adayları, aldıkları teorik bilgilerini Enstitü Restoran’da şeflerin gözetiminde yemekler pişirecek de pratiğe döküyorlar. Son dönemdeki öğrenciler Enstitü restoranda gerçek bir mutfak ortamında farklı istasyon ve vardiyalarda şeflerin gözetiminde çalışarak, sunulan yemeklerin hazırlanmasına katkıda bulunuyorlar. Bu çalışma; öğrencilere sunum, zamanlama, menu planlama ve ekip çalışması gibi pek çok alanda birebir tecrübe kazandırıp sektöre tecrübeli ve daha öz güvenli bir başlangıç yapma fırsatı veriyor.

Nisan ayında başlayan ve altı ay tam zamanlı olarak devam eden programda temel olarak klasik Fransız tekniklerinin baz alındığı uluslararası temel mutfak prensipleri işleniyor. Ardından sektörün önde gelen başarılı şeflerinin de desteği ile Türk mutfağının incelikleri ve tadları öğretiliyor.

Beceri geliştirme, damak zevki, hız ve ekip çalışması gibi kapsamlı ve yoğun eğitimde aşçı adayları, eğitim süresince teknik olarak gelişecekleri gibi kariyer hedeflerini de daha bilinçli belirleme şansı buluyor. Çünkü programda temel mutfak eğitimi yanı sıra ‘Liderlik ve Ekip Çalışması’, ‘Şarap-Yemek Uyumu’, ‘Maliyet Kontrolü’ gibi konularda da tamamlayıcı eğitimler veriliyor.

Chefschool’da programının başladığı mutfağın hemen yanındaki ikinci mutfakta ise sonbahardan itibaren yine ortak olarak sunulacak olan ‘Ekmek ve Pastacılık Sertifika Programı’ hayata geçecek. Sektöre bu alanda eğitilmiş ve donanımlı pasta şefleri kazandırmak amacıyla tasarlanan bu programın hazırlıkları devam ediyor.

Bir haber de yeme içmeye ve değişik mutfaklara ilgi duyan amatörler için. Chefschool’da gelecek aylarda ise yalnızca profesyonel aşçılar değil evlerinde Türk ve dünya mutfaklarından farklı reçeteler öğrenmek ve tekniklerini geliştirmek isteyenler için de çeşitli programlar, dünya mutfaklarından atölye çalışmaları ve yeni sertifika programları yer alacak.



Enstitü Restoran’da kullanılan sebzeler ve meyveler, Saros Körfezi’ndeki Enstitü’nün organik olarak yetiştirdiği tarlalardan geliyor.

3 MODÜLDE AŞÇILIK EĞİTİMİ

Modül 1

- Hijyen ve sanitasyon
- Yemeğin tarihsel gelişimi
- Besin bilgisi ve besinlerin tanıtılması
- Mutfak ekibi, bıçakların tanıtılması
- Kesme teknikleri
- Et, balık, ve tavuk kesimleri, kemik sularının çıkartılması, klasik ve modern soslar
- Uluslararası kullanılan pişirme teknikleri ve 300'e yakın reçete uygulaması
- Temel işletme maliyeti
- Gastronomik geziler

Modül 2

Bu modülde Türk Mutfağı'nın temelleri çalışıyor. Türk Mutfağı'na özgü pişirme teknikleri ile ilk modülde alınan bilgiler pekiştiriliyor.

- Türk mutfağı ve gelişimi hakkında genel bilgiler
- Çorbalar ve garnitürler
- Kebaplar, yahniler ve külbastılar
- Etili ve zeytinyağlı dolma ve sarmalar
- Köfteler
- Sebze yemekleri ve zeytinyağlılar
- Hamurışı ve börekler
- Pilavlar
- Mezeler ve salatalar
- Yumurta yemekleri
- Balık ve deniz ürünleri
- Türk tatlıları
- Şarap bilgisi ve yemek-şarap uyumu
- Khas Yaşam Boyu Eğitim Merkezi tarafından verilen Liderlik ve Ekip çalışması eğitimi

Modül 3

Uygulamalı olarak devam eden bu

modülde, öğrenciler Enstitü Restoran'da şeflerin gözetiminde farklı bölümlerde çalışarak, günlük yemeklerin hazırlanmasında ve operasyonda aktif olarak rol alıyorlar.

- Rotasyon ile restoranın sıcak, soğuk, tatlı bölümlerinde günün tabldot ve "a la carte" menülerinin hazırlanması
- İstasyonlar arası koordinasyon
- Mutfak-servis koordinasyonu
- Menü oluşturma
- Malzemelerin verimli kullanılması
- Porsiyonlama
- Tabak sunumu



MUTFAKTA İSTANBUL VAR

Geçen yıl basılan 'İstanbul Mutfakta' kitabından kısaca bahsedip iştahlarınızı açmak ve sizleri yemek dünyasına yaklaştırmak istedim. Yurt dışında Türk mutfağına dair doğru içerikli ve kaliteli kitap eksikliği üzerine arkadaşım Lale Apa ile başlayan sohbetimiz büyük bir projeye dönüştü. Geçen yıl 'Fransa'da Türkiye Sezonu' için önce Fransızca olarak hazırladığımız bu kitap çok olumlu bir geri dönüş aldı ve yiyecek içecek dünyasının prestijli Goumand Jüri Özel Ödülü'nün sahibi oldu. Daha sonra kitabın İngilizcesi ve Türkçesi de basıldı ve kitapçıların raflarında yerini aldı. 30 konuk şef ve yemek yazarının katkısı ile oluşan kitapta günümüz İstanbulu'nun farklı lezzetleri geniş bir yelpazede tanıtılıyor. Mutfakta zaman geçirmekten hoşlananlar için kitaptan seçtiğim birkaç tarifi bir sonraki sayfada bulacaksınız. Bodrum Maça Kızı Otel'in şefi Aret Sahakyan, 360 Restoran'ın şefi ve ortağı Mike Norman ve Enstitü Restoran'ın sevilen yemeklerinden bir tanesini seçtim. Satır satır uygularsanız aynı sonuçları elde edeceğinizden emin olabilirsiniz.

BARBUNYA IZGARA

(ŞAM FISTIĞI VE SUMAK PESTO İLE)

Aret Sahakyan



Malzemeler: (6 kişilik)

Çam fıstıklı sumak pesto:

- 3 çorba kaşığı çam fıstığı (kavrulmuş/ince doğranmış)
- 2 çorba kaşığı taze ekmek (ufalanmış)
- 1/4 su bardağı maydanoz (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çorba kaşığı sumak
- 1 çorba kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
- 18 adet bütün barbunya balığı (her biri 120 gram)
- Tuz (isteğe bağlı)
- Karabiber (isteğe bağlı)
- Sızma zeytinyağı

Hazırlanışı:

1. Çam fıstıklı sumak pestoyu hazırlamak için, yukarıdaki bütün malzemeyi karıştırın.
2. Balıkların filetosunu çıkarın, hafifçe tuzlayıp biberleyin.
3. Balık filetolarının yarısını derileri altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirin, üzerlerini sumak sosuyla kapladıktan sonra kalan filetoları derileri üste gelecek biçimde kapatın. Ortaları hafifçe pembeleşinceye kadar, fırında 180° C'de pişirin.
4. Her tabağa üçer fileto yerleştirin, üzerilerine ekstra rafine zeytinyağı gezdirin, sumak serpip sıcak olarak servis yapın.

HAMSİLİ MÜCVER

Mike Norman



Malzemeler: (6 kişilik)

- 12 parça hamsi (fileto edilmiş)
- 110 gram/1 su bardağından biraz az un
- 150 ml/ 2/3 su bardağı süt
- 5 gram/1 çay kaşığı karbonat
- 3 gram/ 2 çay kaşığı toz şeker
- 3 gram/1/2 çay kaşığı tuz
- 60 gram/ 4 çorba kaşığı tereyağı (erimiş)
- 1 yumurta akı (çırpılmış)
- 1 demet taze dereotu

Hazırlanışı:

1. Bütün kuru malzemeyi derin bir kaba koyup karıştırın. İçine erimiş tereyağı ile sütü de ilave edip tekrar karıştırın.
2. Yumurta akı ve doğranmış dereotunu da ekleyin ve son kez karıştırın.
3. Isıtılmış teflon tavaya bir balık filetosu yerleştirin. Üzerini hazırlanmış olduğunuz karışımla iyice kaplayın.
4. Tavayı altüst edip iki tarafının da pişmesini sağlayın, sonra bir servis tabağına alın.
5. Bu işlemi her bir hamsi için ayrı ayrı tekrarlayın.
6. Etrafını yeşil yaprak ve taze limon dilimleriyle süsleyip, sıcak olarak servis yapın.

Malzemeler: (6 kişilik)

- 1.2 kg hindi fileto (kuşbaşı)
- 20 ml/1 1/2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 50 gram/ 3 çorba kaşığı tereyağı
- 4-5 sap taze kekik
- 2-3 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 büyük boy soğan (ince doğranmış)
- 6 adet iri kabak (yıkılmış, iki ucu kesilmiş)
- 50 gram /6 çorba kaşığı un
- 500 ml/ 2 1/2 su bardağı süt
- 60 gram /10-15 adet arpacık soğan
- 6 adet yeşil biber (küp şeklinde doğranmış)
- 1 adet iri kapy biber (küp şeklinde doğranmış)
- 10 gram/2 çay kaşığı tuz
- 10 gram/2 çay kaşığı karabiber
- 600 ml/2 1/4 su bardağı sebze suyu ya da tavuk suyu
- 30 gram/1 çorba kaşığı salça
- 1/2 demet dereotu (ince doğranmış)

Hazırlanışı:

1. Bir tencerede kızdırdığınız zeytinyağında sırası ile soğan, sarımsak, kapy biber ve yeşil biberi kavurun.
2. Kuşbaşı hindileri ekleyin, biraz kavurduktan sonra arpacık soğan, salça ve sebze suyunu ilave edin.
3. 5 gram tuz ve 5 gram karabiberi ekleyip pişmeye bırakın. 25 dakika sonra veya etler pişince ateşten alın.
4. Kabak püresi için kabakları haşlayın ve süzün. Patates ezme aleti ile kabakları püre haline getirin.
5. Geniş bir tencerede tereyağını eritin. Unu 5-6 dakika tereyağı ile beraber kavurun. Tereyağı ile un iyice kavrulduktan sonra devamlı çırparak sütü ekleyin ve içinde pütür kalmayınca kadar çırpın. Kabak püresini ekleyin beraber 1-2 dakika daha karıştırarak kavurmaya devam edin. Kalan tuz ve karabiberi ekleyin. Ateşi kapattıktan sonra kıyılmış dereotunu ilave edip karıştırın.
6. Tabağın ortasına önce kabak püresini yayın, ortasına sosu ile beraber hindi tas kebabından koyun ve sıcak olarak servis yapın.

KABAK PÜRELİ HİNDİ TAS KEBABI

Istanbul Culinary Institute

**Malzemeler: (6 kişilik)**

- 1kg-1.2 kg/1 demet pazı yaprağı
- 90 gram/1/2 su bardağı pirinç
- 3 adet orta boy soğan (piyazlık doğranmış)
- 2 orta boy tüp kalamar (küp kesilmiş)
- 1 adet levrek fileto (küp kesilmiş)
- 1/2 su bardağı Çimçim karides
- 1/5 iri somon fileto (küp kesilmiş)
- 150 ml+100 ml/1 su bardağı su veya sebze suyu
- 10 gram/2 çay kaşığı tuz
- 10 gram/2 çay kaşığı karabiber
- 1/4 demet taze dereotu (kıyılmış)
- 1/4 demet taze nane (kıyılmış)
- 125 ml/2/3 su bardağı zeytinyağı
- 12 adet siyah zeytin (çekirdeksiz, doğranmış)
- 50 ml/1/4 su bardağı fish sauce

Hazırlanışı

1. Bir kaptaki pirinçleri ılık tuzlu suda 30 dakika bekletin. Daha sonra süzün ve suyu berrak akıncaya kadar yıkayın.
2. Geniş bir tencerede bir miktar su kaynatın. İçine 5 gram tuz atın. Pazı yapraklarını suyun içine 10-15 saniyelikine sokup kağıt havlu üzerine çıkartın, kurulayın.
3. Hazırladığınız pazı yapraklarının sapı ve uzantısı olan damarlı kısmını yaprağa zarar vermeden keskin bir bıçakla keserek çıkartın. Bıçağın sapının ucu ile yaprağın ortasında kalan kısmı ezin.
4. Küçük bir tencerede su veya kullanıyorsanız sebze suyunu ısıtın.
5. Bir tavaya biraz zeytinyağı koyun ve ince, uzun doğranmış soğanları kavurun. Soğanlar yumuşayıp, karamelize olmaya başlayınca pirinçleri ekleyin ve kavurmaya devam edin. Pirinçler şeffaflaşınca, içine deniz mahsullerini, daha sonra zeytinleri ekleyip beraberce kavurun. Suyunu ilave edin. Tuz ve karabiberini ekleyin. Pirinçler yarı pişince ateşten alın. İçine taze baharatları ekleyip karıştırın.
6. Hazırladığınız harcı soğuması için bir kenarda bekletin. Fırını 160°C'de ısıtın.
7. Dolmaları sarmak için, pazı yaprağını düz bir zemine saplı kısmı size bakacak şekilde yayın. Size yakın tarafa harçtan bir kaşık kadar koyun. Yaprığın ucunu harcın üzerine, daha sonra her iki yanını da onun üzerine kapatın, sonra harcın çıkmasını engelleyecek şekilde, sıkıca diğer uca doğru sarın. Sardığınız bütün pazı dolmalarını bir fırın tepsinine dizin.
8. Fırın tesisine 150 ml sebze suyunu ve 50 ml fish sosu ekleyin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatın ve önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.
9. Sıcak olarak servis yapın.



PAZI YAPRAĞINA SARILI DENİZ MAHSÜLLERİ

Istanbul Culinary Institute