

**MAYIS 2023 VE ÖNCESİ TARİH BASKILI
TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ
DERS KİTABINA İLİŞKİN DÜZELTME CETVELİ**

1. Ünite 2, Sayfa 33' de yer alan "Sıra Sizde 1" ilk cümle "Aynı türde etleri farklı büyüklüklerde keserek buzdolabı ortamında saklayınız." şeklinde düzeltilmiştir.
2. Ünite 3, Kendimizi Sınayalım 6. soru "Aşağıdakilerden hangisi hollandez sostan türeyen bir sostur?" şeklinde düzeltilmiştir.
3. Ünite 3, Sayfa 77, Kendimizi Sınayalım, Soru 8'in içeriği aşağıdaki şekilde güncellenmiştir.
 8. Hollandez sosun muhafazasıyla ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi **yanlıştır**?
 - a. Hollandez sos gereğinden fazla yapıldıysa ertesi güne ait servisler için kullanılabilir.
 - b. Hollandez sos +60°C de muhafaza edilebilir.
 - c. Hollandez sos 1,5 saatten fazla muhafaza edilmemelidir
 - d. Hollandez sos çok soğuk ya da çok sıcak olmayan ılık bir ortamda muhafaza edilmelidir.
 - e. Hollandez sos kullanılacağı yemek servisi için yeterli miktarda hazırlanmalıdır.
4. Ünite 3, Sayfa 79, Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı 8. sorunun yanıtı "a" olarak değiştirilmiştir.
5. Ünite 4, Sayfa 81, "ETİN GENEL ÖZELLİKLERİ" başlığı altında yer alan paragrafta bulunan "Etin bileşiminin yaklaşık % 7'sini su, % 20'sini protein, %2 -%3'ünü lipit oluşturur." Cümlesi "Etin bileşiminin yaklaşık % 70'i su, % 20'sini protein, %2 -%3'ünü lipit oluşturur." şeklinde değiştirilmiştir.
6. Ünite 4, Kendimizi Sınayalım, Soru 5, b şıkkı "Tavuk" olarak değiştirilmiştir.
7. Ünite 4, Sayfa 107 "Kendimizi Sınayalım" 9. soru "Aşağıdakilerden hangisi tatlı suda da yaşayan kabuklu su ürünüdür?" şeklinde değiştirilmiştir.
8. Ünite 5, Sayfa 116, Tablo 13. sutun ilk satır "Yakında Tezgâhta (1 hafta ile 3 ay aralığında hasadı yapılacak ürünler) olarak düzenlenmiştir.
9. Ünite 6, 141. sayfada son paragraf "Soufflés (Soufle): Türkçe okunuşuyla sufle, Fransız mutfağında baş tacı yiyeceklerinden biridir. Fransızca "şişirilmiş; pişerken kabarmış" anlamına gelmektedir." şeklinde düzenlenmiştir.
10. Ünite 7, sayfa 178'deki 6. sorunun d. seçeneği "d. Laktoz" olarak düzeltilmiştir.
11. Ünite 7, Sayfa 179, "Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı" 9. Sorunun cevabı aşağıdaki şekilde düzeltilmiştir.
 9. c Yanıtınız yanlış ise "Tahıl Çeşitleri ve Kullanılma Şekilleri "Nişasta" konusunu yeniden gözden geçiriniz.
12. Ünite 7, Sayfa 178, Kendimizi Sınayalım 7. sorunun e şıkkı Arborio pirinç olarak değiştirilmiştir.
13. Ünite 8, Sayfa 204. sayfada "Dikkat" üzerinde yer alan paragrafta bulunan 2. cümle "Kıyılarak hazırlanan hamurlar için özel üretilmiş Shortening tercih edilir."