

EYLÜL 2020 VE ÖNCESİ TARİH BASKILI
TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ
DERS KİTABINA İLİŞKİN DÜZELTME CETVELİ

- 1- 3. Ünite Kendimizi Sınayalım 6. soru "Aşağıdakilerden hangisi hollandez sostan türeyen bir sostur?" şeklinde düzeltilmiştir.
- 2- 4. Ünite Kendimizi Sınayalım 5. soru b şıkkı "Tavuk" olarak değiştirilmiştir.
- 3- 5. Ünite sayfa 116 Tablo 1 3. sutun ilk satır "Yakında Tezgâhta (1 hafta ile 3 ay aralığında hasadı yapılacak ürünler) olarak düzenlenmiştir.
- 4- 6. Ünite 141. sayfada son paragraf "Soufflés (Soufle): Türkçe okunuşuyla sufle, Fransız mutfağında baş tacı yiyeceklerinden biridir. Fransızca "şişirilmiş; pişerken kabarmış" anlamına gelmektedir." şeklinde düzenlenmiştir.
- 5- Ünite 7, sayfa 178'deki 6. sorunun d. seçeneği "d. Laktoz" olarak düzeltilmiştir.
- 6- 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.
- 7- 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.
- 8- Ünite 8, Sayfa 204. sayfada "Dikkat" üzerinde yer alan paragrafta bulunan 2. cümle "Kıyılarak hazırlanan hamurlar için özel üretilmiş Shortening tercih edilir."
- 9- Ünite 2, Sayfa 33' de yer alan "Sıra Sizde 1" ilk cümle "Aynı türde etleri farklı büyüklüklerde keserek buzdolabı ortamında saklayınız." şeklinde düzeltilmiştir.
- 10- Ünite 4, Sayfa 107 "Kendimizi Sınayalım" 9. soru "Aşağıdakilerden hangisi tatlı suda da yaşayan kabuklu su ürünüdür?" şeklinde değiştirilmiştir.