

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PROGRAMI UYGULAMALI EĞİTİM MUTFAĞI

Bölümümüzün uygulamalı eğitim mutfağı Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde yer almaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile ortak kullanılmaktadır. Mutfagımız sıcak mutfak ve soğuk mutfak olarak iki bölümden oluşmaktadır. Bölümüzdeki alan derslerinin uygulamaları bu bölümlerde yapılmaktadır. Sıcak mutfakta 24 adet öğrenci ve 1 adet öğretim elemanı için istasyon bulunmaktadır. Soğuk mutfakta ise 10 adet öğrenci ve 1 adet öğretim elemanı için istasyon yer almaktadır.

Mutfak Ekipmanları

1- Endüstriyel Buzdolabı ve Derin Dondurucu

Marka/Model: Öztiryakiler



Kullanım amacı: gıdaların güvenli, hijyenik ve uzun süreli şekilde muhafaza edilmesini sağlamaktır.

2- Çelik Çalışma Tezgahları

Marka/Model: Öztiryakiler



Kullanım amacı: Doğrama, ayıklama, porsiyonlama gibi ön hazırlık işlemlerini gerçekleştirmektedir.

3- Mermer Çalışma Tezgahları



Kullanım amacı: Hamur açma ve şekerleme/pastacılık işlemleri için kullanılmaktadır.

4- Endüstiriyel Fırınlar

Marka/Model: Öztiryakiler ve İnoksan



Kullanım amacı: Pişirme işlemleri için kullanılmaktadır.

5- Endüstiriyel Ocaklar

Marka/Model: Öztiryakiler



Kullanım amacı: Pişirme işlemleri için kullanılmaktadır.

6- Çelik Raflar

Model: Öztiryakiler



Kullanım amacı: İda, ekipman ve malzemeleri düzenli şekilde depolamaktır.

7- Salamander

Model: Öztiryakiler



Kullanım amacı: Yiyeceklerin üzerini kızartmak, gratine etmek ve karamelize etmek amacıyla kullanılır.

ÖĞRENCİ UYGULAMALI EĞİTİM MUTFAKLARI

