

Ankara, 2020

DETA
YAYINGILIK

(A'dan Z'ye)

GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ

Editorler
Mehmet SARIŞIK | Gülçin ÖZBAY | Veli CEYLAN

DETAY YAYINLARI : 1193
1. Baskı : Mayıs 2020
ISBN : 978-605-254-253-8
Yayıncı Sertifika No : 46573
Matbaa Sertifika No : 26649

© Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.

Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.

Dizgi : Detay Yayıncılık
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık
Baskı ve Cilt : Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

Kütüphane Bilgi Kartı

Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan
Gastronomi Sözlüğü (A'dan Z'ye), 1. Baskı
ISBN: 978-605-254-253-8, vi + 784 sayfa, kaynakça var, dizin var



GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ
DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.

Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA

Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42

Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

GÜLÇİN ÖZBAY

sunma göre temizlik türleri; fiziksel, kimyasal, bakteriyolojik, osmolojik ve entomolojik temizlik olmak üzere beş ana başlık altında değerlendirilmektedir. Bunun yanı sıra temizlik kavramı; zamana, yüzeyle, kullanılan malzemeye ve gelişme yöntemine göre temizlik şeklinde de kategorize edilmektedir (Akoğlu ve Yıldız Kale, 2004: 6-8; Akoğlu Kozak, 2005: 29-31).

Temparanillo

Orta mevsimde olgunlaşan Temparanillo üzümlelerinde salkımlar iri, sık ve kronik şekillidir. Taneleri siyah (morumsu) renktedir. Taneleri orta büyük-
lülükte, yuvarlak şekilli, ortalamada 1-2 çekirdeklidir ve geçimde özgül tadı mevcut-
tur (Çelik, 2002). Özellikle klasik *rietas* kırmızı şarapların üretildiği bölge-
lerde yetiştirilen kırmızı İspanyol bağ cubuğu olarak da bilinmektedir. Temp-
ranillo başka bölgelerde, *aragonaz, cencibel, ojo de liebre, tinto fino* ya da *da ull de liebre* adları ile de bilinmektedir (Robuchon, 2005). Yazıldığı gibi okunan
üzüm türü, İspanyol kökenlidir. Arjantin'de de yetiştirilmektedir (INT T12,
2017).

ÖZKAN SÜZER

Temperleme

Temper, kakao yağının kristalleşme derecesinin ölçüsüdür. Temperleme (Tempering) ise eritme ve soğutma sürecinin uygulanması ile çikolatanın den-
amur 2015: veya etimi- trçk- r tek- 00 ve ALHA gelinmesidir (Dictionary of Food Science and Technology, 2009: 419). Yıyce-
ğın arzu edilen kıvam, yapı ve isi derecesine getirilmesidir (Bateman vd.,
2006: 235). Harmanlama, karıştırma, yığurma ve benzeri işlemler ile arzu edi-
len kıvam, dokü, sıcaklık derecesi veya diğer fiziksel şartların sağlanmasidir
(Sinclair, 2005; 576). Temperleme, birbirinden farklı ısılada iki sıvının, yavaş
yavaş birbirine karıştırılıp, ısılının eşitlenmesi, isi dengelenmesi işlemdir.
Çikolata üretiminde, stabil olmayan yağ biçimlerini (polymorphs), stabil β-
formlarına (mp 34,5°C) çevirmek için yeniden ısıtma, karıştırma ve soğutma
süreçlidir. Eğer işlem uygun biçimde yerine getirilmezse, yağ kristalleri çiko-
latanın yüzeyine dağılarak, zararlı fakat nahos "Yağ çiçeği" etkisine sebep
olabilir (Bender, 2006: 467). Temperleme ile öncelikle çikolatanın 45°C'ye ka-
dar ısıtılıp igerdiği tüm kristal yapıların erimesi sağlanır. Eritilmiş çikolatanın
sıcaklığı 30°C'ye kadar düşürülüp, bu noktadan sonra soğutma yapılır.
Soğ soğutma sırasında istenmeyen kararlı yapı kristallerinin eritilmesi
için sıcaklık tekrar 30-30,5°C'ye yükseltilir. Temperleme işlemi sırasında daha
parlak ve isil direnci daha yüksek bir ürün elde etmekle beraber, olası yağ
kummaları da kontrol altına alınmaktadır (Aksay, 2018).