



Dokusu değiştirilmiş gıdaların tadı ve estetik sunumu

Bu proje Avrupa Komisyonu'nun desteğiyle finanse edilmiştir. Bu yayın yalnızca yazarın görüşlerini yansıtmaktadır ve Komisyon, burada yer alan bilgilerin herhangi bir şekilde kullanılmasından sorumlu tutulamaz.

INDEED: "Disfaji (Yutma Bozukluğu) Durumundaki Bireyler için Beslenme Odaklı Yenilikçi

Eğitim ve Sağlık Araçları Proje N:2020-1-ES01-KA204-083288



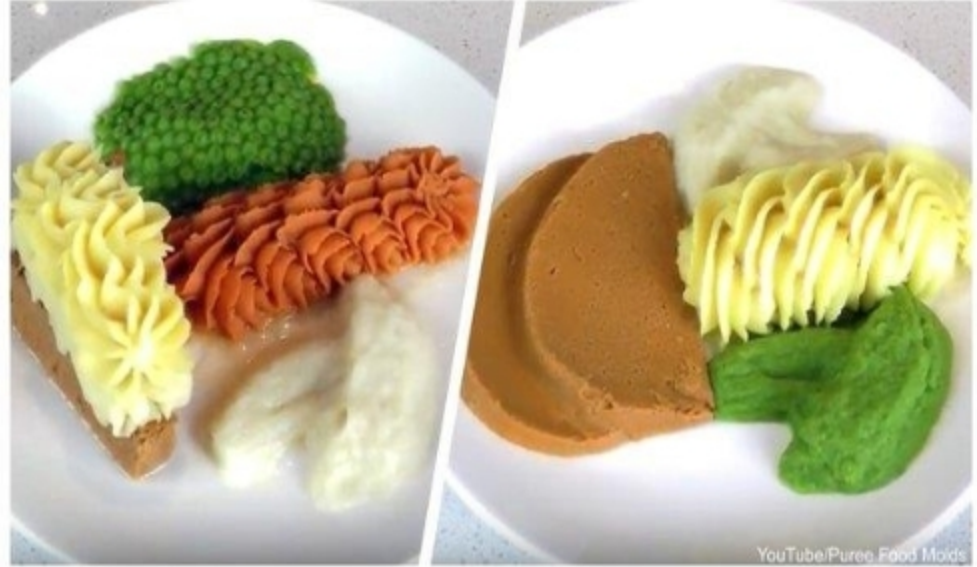
Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Dersin hedefleri

Bu modülün **amacı**, disfaji durumunda olan bireylerin beslenmeleri için dokusu değiştirilmiş gıdaların sunum ipuçlarını öğrenmektir.

Öğrenme çıktıları

- Dokusu değiştirilmiş gıdaların iyi tat ve estetik sunumunun faydalarını anlamak
- Püre haline getirilmiş yemekleri daha iştah açıcı hale getirme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmak



YouTube/Puree Food Molds

Isınma alıştırmaları

Herkesin kendisi hakkında ikisi doğru biri yanlış olmak üzere üç ifade paylaşmasını sağlayın ve hangisinin yalan söylediğini tahmin edin.



Dokusu Değiştirilmiş Beslenme

- **Püre haline getirilmiş gıdaların iştah açıcı olması için güzel görünmesi, tadının ve kokusunun güzel olması önemlidir.** Bir yetişkin için şekilsiz, donuk renkli gıdalar çekici değildir. Hemen hemen aynı derecede önemli olan, püre haline getirilmiş gıdalar ile hemşireler tarafından beslenen bireylerin çekici olmayan gıdalar hakkında genellikle olumsuz bir tutum sergilemeleridir.
- Bireyler tarafından düşük yüzdeli olarak pürelı gıda şeklinde tüketilen gıdalar sık sık ana soruna neden olur.
- Gıda ne kadar çekici olursa, bireyler ve bakıcılar tarafından o kadar iyi karşılanır. **Amaç, pürelı gıdalara ihtiyaç duyanlar da dahil olmak üzere tüm bireylere en çekici gıdaları sunmaktır.**
- Gıdaların kokusu ve çekici görünümü, yerken gözlerimizle ve burnumuzla iştahımızın artmasına yardımcı olabilir!
- Pürüzsüz, nemli püre haline getirilmiş gıdalar nasıl daha iyi bir görüntüye sahip olabilir?

Disfaji Gıdalarının Üretimi için Doku Değiştirme Teknolojileri ve Bunun Getirdiği Fırsatlar: Bir Gözden Geçirme

Sirada Sungsinchai, Chalida Niamnuy , Pattra Wattanapan, Manop Charoenchaitrakool, and Sakamon Devahastin 

Abstract: Dysphagia or swallowing difficulty is a common morbidity experienced by those who have suffered a stroke or those undergone such treatments as head and neck surgeries. Dysphagic patients require special foods that are easier to swallow. Various technologies, including high-pressure processing, high-hydrodynamic pressure processing, pulsed electric field treatment, plasma processing, ultrasound-assisted processing, and irradiation have been applied to modify food texture to make it more suitable for such patients. This review surveys the applications of these technologies for food texture modification of products made of meat, rice, starch, and carbohydrates, as well as fruits and vegetables. The review also attempts to categorize, via the use of such key characteristics as hardness and viscosity, texture-modified foods into various dysphagia diet levels. Current and future trends of dysphagia food production, including the use of three-dimensional food printing to reduce the design and fabrication time, to enhance the sensory characteristics, as well as to create visually attractive foods, are also mentioned.

Keywords: carbohydrates, fruits and vegetables, meat, nonthermal processing, three-dimensional printing, swallowing

Bu makale, disfaji durumunda dokulu gıdaların üretimi için en son uygulamaları ve iyileştirme fırsatlarını gözden geçirmektedir.

Duyusal özelliklerini koruyup tüketici için çekici ürünler yaratırken tekstüre gıdalar üretmek için en son teknolojilere güncel bir genel bakış sunar.

Daha fazlasını öğrenmek için lütfen okuyun:

<https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1541-4337.12495>

Dokusu değiştirilmiş beslenmenin Duyusal zellikleri

✓ Doku: IDDSI değerlendirmesine göre

✓ Optimizasyon:

oGrnm

o Lezzet

o Kinestetik

✓ İyi tanımlayıcılar kullanmanın nemi



Dokusu değiştirilmiş beslenme: Duyusal Nitelikler (1)

Received: 23 November 2020 | Revised: 6 April 2021 | Accepted: 20 April 2021
DOI: 10.1111/ijfs.12604

REVIEW ARTICLE

Journal of
Texture Studies WILEY

Duyusal doku tanımlayıcılarının eleştirel incelemesi: Disfaji durumunda olan kişiler için püreden transisyonel gıdalara

Valérie Guénard-Lampron | Marine Masson | David Blumenthal

UMR Sayfood, AgroParisTech, INRAE,
Université Paris-Saclay, Massy, France

Correspondence
Marine Masson, UMR Sayfood, AgroParisTech,
INRAE, Université Paris-Saclay, 91144 Massy,
France.
Email: marine.masson@agroparisat.fr

Funding Information
French Unique Interministerial, Région
Auvergne-Rhône-Alpes, Région Île-de-France

Abstract

Dysphagic people need to change their diet to avoid pain or risk of choking. For example, they can eat texture modified foods (including pureed and transitional foods, that is, food that start with one texture and change into another because of moisture or heating). Simple testing methods proposed by the IDDSI initiative can be performed to characterize texture modified food but these methods are not always relevant for understanding oral texture and mouthfeel properties. Sensory characterization is essential to develop or optimize a food product and to meet consumer's expectations and needs especially for dysphagic persons. However, sensory methods and texture descriptors are complex to target and evaluate for different severity of dysphagia. Sensory texture descriptors can be determined by different methods and assessed in different ways. This review is useful for listing the sensory methods used to generate sensory descriptors to characterize the oral texture of cereal and pureed foods. We found that 55% of the reviewed publications used specific oral texture descriptors and that 17 descriptors could be identified as the most used and relevant for all the products studied (sticky, for pureed (e.g., cohesiveness, floury, and soft) and for cereal-based foods (e.g., hard, fatty, and crispy). These results should be considered to facilitate the choice of sensory texture descriptors in future studies on pureed and transitional foods such as cereal-based foods according to the IDDSI level. This review also demonstrates that it is difficult to find a consensus between

Püreli gıdaların duyuşal veya tat çekiciliğinden yoksun olduğu ve gıda reddine ve alımın azalmasına yol açabileceğı yaygın olarak görölmektedir. Birçok yaşı insan, uyarılara ek olarak tat ve koku kaybından muzdariptir ve bu da yemeklerden zevk almalarını ve beslenme alışkanlıklarını olumsuz etkiler.

Bu, çekici duyuşal özelliklere sahip dokusu değıştirilmiş gıdaları tasarlamak için bir zorluk oluşturur. Görme ve işitsel algının, insanın gıda algısında baskın özellikler olduğu bildirilmektedir.

Bir yemeğın renk, tat ve koku açısından görünümü, tümü hoş uyarıların işlenmesinde yer alan orbitofrontal korteks tarafından algılanan ve nasıl servis edildiğı, yaşılar ve Disfaji durumunda olan bireyler arasında gıdaların değılendirilmesinde önemli bir rol oynadığı gösterilmiştir.

Daha fazlasını öğrenmek için lütfen okuyun:

<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.14483>

483
Ödüllü Yenilikçi

INDEED: "Disfaji (Yutma Bozukluğu) Durumundaki Bireyler için Beslenme

Eğitim ve Sağlık Araçları Proje N:2020-1-ES01-KA204-083288



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Dokusu değiştirilmiş beslenme: Duyusal Nitelikler(2)

Gözden Geçirme

Disfaji durumunda olan kişiler ve yaşlılar için dokusu değiştirilmiş gıdaların reolojik, tribolojik ve duyusal özellikleri: Bir derleme

Claire Darizo Munialo,^{1*} Vassilis Kontogiorgos,² Stephen R. Euston³ & Isabella Nyambayo¹

¹ School of Life Sciences, Coventry University, Priory Street, Coventry CV1 5FB, UK

² Department of Biological Sciences, School of Applied Sciences, University of Huddersfield, UK

³ Institute of Mechanical, Process & Energy Engineering, School of Engineering & Physical Sciences, Heriot-Watt University, Edinburgh, UK

(Received 26 September 2019; Accepted in revised form 10 December 2019)

Summary Texture-modified foods (TMFs) and thickened fluids have been used as a therapeutic strategy in the management of food intake in the elderly and people with dysphagia. Despite recent advances in describing rheological features of TMFs for dysphagia management, there is still paucity of research regarding the sensory attributes, therapeutic thickness levels and swallowing safety of these foods. Additionally, the relationship between mechanical and structural properties of TMFs throughout the oral processing is not yet fully understood. The present review discusses several properties of food boluses that are important during oral processing to allow for safe swallowing. Dynamic changes that occur during oral processing of TMFs will be reviewed. The use of hydrocolloids to improve the cohesiveness of TMFs and how this impacts the sensory properties of TMFs will be also discussed. Additionally, this review will suggest potential new research directions to improve textural and sensory properties of TMFs.

Keywords Dysphagia, oral processing, rheology, sensory and flavour perception, texture-modified foods, tribology.

INDEED: "Disfaji (Yutma Bozukluğu) Durumundaki Bireyler için Beslenme Odaklı Yenilikçi

Eğitim ve Sağlık Araçları Proje N:2020-1-ES01-KA204-083288



Disfaji yönetiminde doku manipülasyonu yaygın bir strateji olmaya devam etse de, püreli gıdaların, gıda reddine ve dokusu değiştirilmiş gıda alımının azalmasına neden olabilecek duyusal veya tat çekiciliğinden yoksun olduğu bildirilmektedir.

Keyifli yemek deneyimleri sunan dokusu değiştirilmiş gıdaları formüle etmek adına, bu gıdaların tat, aroma ve görsel yönlerini iyileştirmek için çeşitli içerikler ve işleme koşulları kullanılabilir.

Bu nedenle, duyusal olarak değiştirilmiş gıdalar, lezzeti korunurken Disfaji durumunda olan bireylerde yutmayı iyileştirmek için formüle edilebilir ve kullanılabilir.

Daha fazlasını öğrenmek için lütfen okuyun:

<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.14483>



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Püre haline getirilmiş gıdaların kabul edilebilirliğini artırmak için ipuçları

- Püre haline getirilmiş gıdaların tadı, normal dokulu gıdalardan daha yoğun olmalıdır. Bunun nedeni, bir yiyeceği çiğneme eyleminin ağızda tatları serbest bırakmasıdır. Bir gıda püre haline getirildikten sonra çiğnenmesi gerekmez. Gıdaların tadına bakmak için fazla zaman harcamadan basitçe yutulabilir.
- Püre haline getirilmiş gıdaların lezzetini arttırmak, lezzeti tanımaya yardımcı olur.
- Püre haline getirilmiş ete sos veya salça eklemek hem daha iştah açıcı görünmesini sağlayacak hem de ekstra lezzet ve nem katacaktır.

UF IFAS Extension
UNIVERSITY OF FLORIDA

FSHN12-13

Lepore, JR ve Dahl, WJ
(2013). **Püre Gıdaların**

Duyusal Kabulü:

FSHN1213/FS206, 11/2012.

EDIS, 2013(1).

Püre Gıdaların Duyusal Kabulü

Jamila R. Lepore and Wendy J. Dahl²



Püre haline getirilmiş gıdaların kabul edilebilirliğini artırmak için ipuçları (2)

- Püre haline getirilmiş gıdalar hazırlarken su yerine aromalı sıvılar kullanmayı deneyin. Örneğin, püre etlerde et suyu veya sos, tatlılarda meyve suyu veya süt ürünleri kullanın.
- Çeşitlilik eklemek ve kabul edilebilirliği artırmak için püre haline getirilmiş gıdalara baharatlar ve öğütülmüş otlar da eklenebilir ve aynı zamanda bir yemeğin lezzetli görünmesini ve tadının da lezzetli olmasını sağlayabilir. Ancak bunlar gıdaların doğal tatlarını değiştirir ve püre haline getirilmiş gıdaları tanımlamayı zorlaştırabilir.



(Kaynak: <https://stock.adobe.com>)

Lepore, JR ve Dahl, WJ (2013). **Püre Gıdaların Duyusal Kabulü:**
FSHN1213/FS206, 11/2012. EDIS, 2013(1).

Dokusu değiştirilmiş beslenme için ipuçları

- Püre haline getirilmiş gıdaların iştah açıcı olması için güzel görünmesi, tadının ve kokusunun güzel olması önemlidir.
- Bunu yapmak için, kendi renk ve lezzetini korumak için her gıda türünü ayrı ayrı karıştırın.
- Gıdaları ayrı ayrı görebilmeniz için bir tabakta sunun.
- Yemeğin çekici görünmemesine ve ağızdaki lezzetin azalmasına neden olacağından, bütün bir öğünü birlikte karıştırmaktan kaçının.
- Püre haline getirilmiş gıdalar kaşık, dondurma kümesi, atal kenarları, özel yemek kalıpları veya sıkma torbası üzerindeki ağızlıklar kullanılarak yemek için çekici görünmesi için tabakta şekillendirilebilir.
- Meyve ve otlar gibi garnitürlerin kullanılması gıdaların çekici görünmesine yardımcı olur, ancak iğnenmeleri gerekiyorsa bunları yememelisiniz.

Sunum ipuçları

- **Kalıpların kullanılması** yemek sunumuna yardımcı olur ve yemeklerin yemek yiyen birey tarafından tanınmasına yardımcı olur. Ayrıca mutfak personeli için hazırlık süresini ve israfı azaltabilirler.
- **Sıkma torbaları** size tabakta ilginç şekiller ve tasarımlar yapma imkanı verecektir. Farklı nozullar kullanmak, sunumu çeşitlendirmenize izin verecektir.
- Tam bir yemek hazırlamadığınız sürece, tek tek bileşenlerin tabakta ayrıldığından emin olun.
- Bir köfte ile **tabakta ilginç bir şekil yapın** - püre, karışımı kalıplamak için iki kaşık kullanılarak oval bir şekle dönüştürülür.

Her yemek için **farklı şekilli ve renkli tabaklar** kullanın.

INDEED: "Disfaji (Yutma Bozukluğu) Durumundaki Bireyler için Beslenme Odaklı Yenilikçi

Eğitim ve Sağlık Araçları Proje N:2020-1-ES01-KA204-083288



(Kaynak: <https://stock.adobe.com>)



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Aralama ve şekillendirme (1)

- Aralama uyum ile içiçedir. Halihazırda bölünmüş bir tabakla sunum yapmıyorsanız, yemek gruplarını tabakta uygun şekilde yerleştirmek, yemeğin iştah açıcı görünümünü etkileyebilir.
- Özellikle püre haline getirilmiş gıdaların hazırlanması kalıp veya sıkma torbası içermiyorsa, gıdaları tabağa koymak için sadece bir kepçe kullanıyor olabilirsiniz.
- Bu durumda, gıdaların üst üste yığılmamasına ve tabağa düzgünce alınmasına dikkat edin.
- Pürüzsüz püre haline getirilmiş gıdalara kıvamlaştırıcı eklemek, gövde ve yumuşak bir kepçe ile patates püresi şekli oluşturur



(Kaynak: <https://stock.adobe.com>)

Aralama ve şekillendirme (2)

- Kıvamı arttırılmış gıdalar, sıvılaştırılmış gıdalar içeren derin bölünmüş bir tabak yerine, normal yemek tabağında püre haline getirilmiş gıdaların servis edilmesini sağlar. Yemek tabağı, yemek servis etmenin evdeymiş gibi normal bir yoludur, böylece bir bireyin onuruna ve yaşam kalitesine katkıda bulunur.
- Gıdalar ayrı ayrı kıvamlaştırılıp püre haline getirilebilir, tavalara dizilebilir ve fırınlanabilir. Bu teknik, lazanya gibi bir antrenin, renkli katmanlardan oluşan çekici bir dikdörtgende servis edilmesini sağlar.

İNDEED: "Disfaji (Yutma Bozukluğu) Durumundaki Bireyler için Beslenme Odaklı Yenilikçi

Eğitim ve Sağlık Araçları Proje N:2020-1-ES01-KA204-083288



(Kaynak: <https://stock.adobe.com/>)



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Aralama ve Renk (1)

- Tabaktaki rengi patlatın! Görme güçlüğü çeken bazı bireyler için beyaz tabak yerine renkli tabak kullanmak, gıdaların daha iyi öne çıkmasına ve dolayısıyla yemek yemenin kolaylaşmasına yardımcı olabilir.
- Püre halindeki gıdalar için mümkün olduğunca doğal görünen renk kontrastı oluşturun.
- Dondurulmuş sebzeleri mümkün olduğunca konserve üzerine hazırlayın.
- Sosu donan sebzeleri atlayın.
- Menüde mantarlar varsa, onları beyaz sos haline getirmek yerine, tadını almaları için püre haline getirilmiş etle birleştirin. Veya mükemmel renk ve tat için zengin koyu kahverengi sosta mantarları püre haline getirin.



(Kaynak: <https://stock.adobe.com/>)

Aralama ve Renk (2)

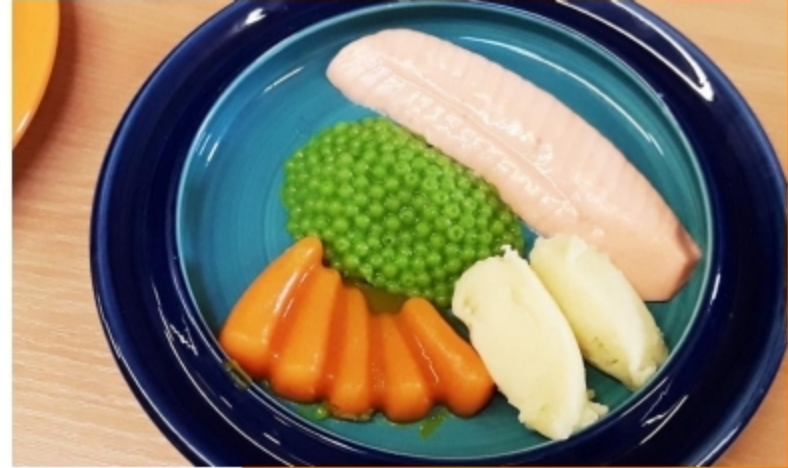
- Çikolata renkli kahverengi sos oluşturmak için mutfak malzemelerini kullanın.
- Tavuk, domuz veya sığır eti için hızlı, lezzetli, renkli bir sos için pürüzsüz BB-Q sosunu ısıtın.
- Püre haline getirilmiş et üzerine servis yapmak için önceden beyaz sosu hazırlayın ve toz maydanozla süsleyin. Ekşi krema, koyu yeşil ıspanak veya kırmızı pancar üzerine servis edildiğinde mükemmel renk kontrastı sağlar.
- Popüler bir kırmızı garnitürün kolay dilimleri için konservelede jöleli kızılıcık sosu satın alın.
- Karnabahar, patates püresi veya balık üzerine altın rengi serpmek için servis sırasında oda sıcaklığında küçük bir kase rendelenmiş kaşar peyniri bulundurun.



(Kaynak: <https://stock.adobe.com/>)

indeed Kalıplanmış püre gıda

- Yemek kalıpları, pürelı gıda tabaklarında görsel olarak çeşitli gıdaların tadını çıkarmasını sağlar.
- Küfler, püre haline getirilmiş gıdaların yeniden doğal görünmesini sağlamanın, ilgiyi artırmanın ve tabak sunumunu gerçekten iyileştirmenin harika yollarıdır!
- Püre haline getirilmiş gıdaları orijinal şekline döndürmek için kalıplar kullanılabilir.
- Örneğin, rozbif püre haline getirilebilir ve daha sonra dondurulacak olan plastik kalıplara dökülebilir ve bir yemek hazırlamaya hazır olduğunda püreler çözülebilir, ısıtılabilir ve tabağa preslenebilir.



(Kaynak: <https://www.foodserviceexpress.com/>)

Gıda kalıpları

- Daha çekici bir görünüm için püre haline getirilmiş gıdaları doğal bir ürüne dönüştürmek için kullanılan gıda şeklindeki şablonlar
- Kıvamlaştırılmış püre haline getirilmiş karışımla ve yaklaşık 2 saat doldurulmuş
- Gıdalar daha sonra kalıptan çıkarılır ve bir sonraki kullanıma kadar ayrı ayrı saklanır
- Çoğu kalıp, 3-4 oz'luk porsiyon boyutlarında şekillendirilir. (1/2 bardak)
- Araştırmalar, gıda kalıplarının püre haline getirilmiş gıdaların kabulünü artırmaya yardımcı olabileceğini gösteriyor.



(Kaynak: <https://www.foodserviceexpress.com>)

Sunum ipuçları: kalıplar

Gıda Kalıpları



(Kaynak: <https://www.emotionfood.ch/the-molds/>)

Krema poşeti ve püf noktaları

Krema poşeti ve uçları, püre haline getirilmiş gıdalarla çekici etkiler yaratabilir.

Havuçtaki saplar gibi belirli gıdalarda doğal olarak bulunabilecek püre haline getirilmiş gıdalara benzersiz özellikler eklemek için sıkma torbaları da kullanılabilir.

Örnekler:

Püre haline getirilmiş biftek dilimleri, domuz pastırması veya hindi dilimleri yapmak için düz uç kullanılabilir

Spagetti veya diğer makarna şekillerini yapmak için yuvarlak uç kullanılabilir

Yaratıcı olun!

İNDEED: "Disfaji (Yutma Bozukluğu) Durumundaki Bireyler için Beslenme Odaklı Yenilikçi

Eğitim ve Sağlık Araçları Proje N:2020-1-ES01-KA204-083288



Sıkma torbası

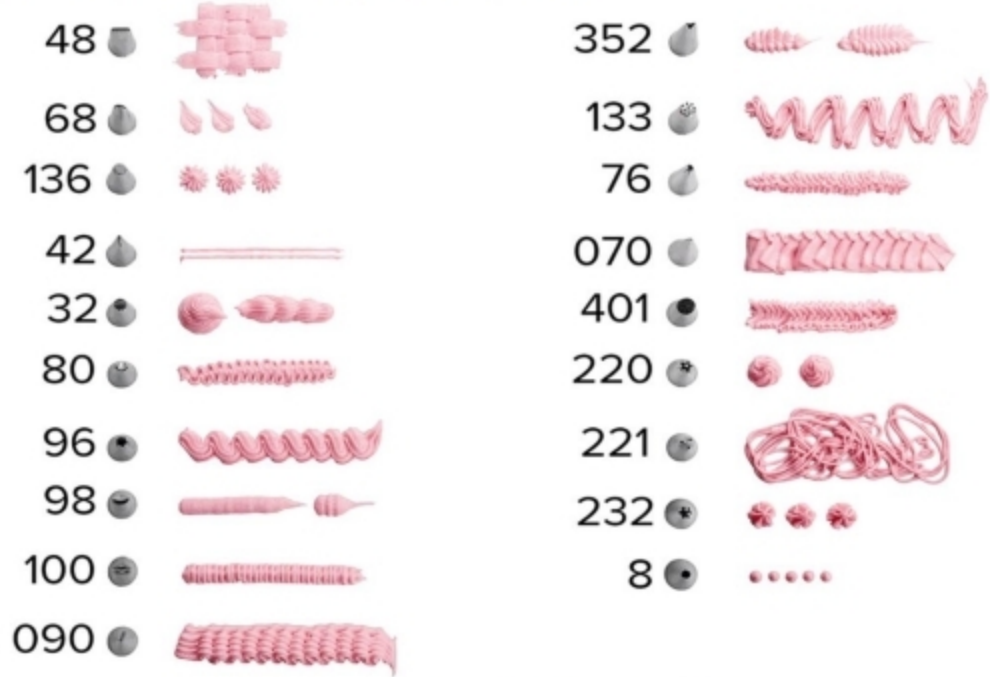
- Bu işlem, püre haline getirilmiş karışımı plastik bir sıkma torbasına eklemek ve güzel bir tabak oluşturmak için uygun şekilli ucu eklemek kadar basittir.
- Çok az garnitür, krema poşetinden bir yıldız kremşanti kadar güzeldir.
- Yeşil fasulye gibi püre haline getirilmiş gıdalar, bir tüp ucu kullanılarak çeşitli şekiller oluşturmak için büyük krema poşetlerine konabilir.
- Genellikle bir kepçe olarak servis edilen patates püresi, ilginç bir dalga veya zikzak oluşturarak yemek tabağına dizilebilir.
- Bezelyeler, yaprak kek süsleme ucu kullanılarak püre haline getirilebilir ve şerit haline getirilebilir.
- Yeşil yapraklar dondurulabilir ve daha sonra yeşil sebze içermeyen akşam yemeklerine garnitür olarak eklenebilir.
- krema poşeti ile süslemeyi kolaylaştırmak için, mumlu kağıdı bir külah haline getirin, uç ekleyin, külahı tepesi, ekşi krema, mayonez hatta bezelye püresi vb. ile doldurun, ürünü süsleyin ve hızlı temizlik için yağlı kağıdı dışarı atın.



(Kaynak: <https://www.webrestaurantstore.com>)

Krema Poşeti Ucu Boyutları ve Şekilleri

- Dekorasyon uçlarına, açıklıklarının şekline ve boyutuna göre farklı numaralar atanır.
- En yaygın krema poşeti ucu numaralarından bazılarını ve bunları kullanmanın sonucunu gösteren bir grafik bulunmaktadır.



(Kaynak: <https://www.webstaurantstore.com>)

Sunum ve Servis

- Disfaji durumunda olan bireyler mümkün olduğunca sofraya servisi ortak ilkelere uyar.
- Ekstralar: renkli peçeteler; parfe bardaklar; pille çalışan mumlar; akşam yemeği müziği.
- Yemek masası aksesuarları vazgeçilmezdir. Tabaklar, çatal bıçaklar ve bardaklar, yaratıcılığınızı ortaya çıkarmak ve mekan mobilyalarını tamamlamak için özenle seçilebilecek diğer masa aksesuarlarından bazılarıdır.
- Yemek masası aksesuarları, klasikten modern bir tarza kadar çok çeşitli renk, malzeme ve şekillerde mevcuttur ve her türlü mobilya gereksinimini karşılamak üzere tasarlanmıştır.



(Kaynak: <https://stock.adobe.com>)

Püre gıda örnekleri



Kaynaklar

1. Guénard-Lampron, V., Masson, M., & Blumenthal, D. (2021). Critical review of sensory texture descriptors: From pureed to transitional foods for dysphagia patients. *Journal of Texture Studies*, 52(5-6), 665-678.
2. Lepore, J. R., & Dahl, W. J. (2013). Sensory Acceptability of Puréed Foods: FSHN1213/FS206, 11/2012. *EDIS*, 2013(1).
3. Munialo, C. D., Kontogiorgos, V., Euston, S. R., & Nyambayo, I. (2020). Rheological, tribological and sensory attributes of texture-modified foods for dysphagia patients and the elderly: A review. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(5), 1862-1871.
4. Sungsinchai, S., Niamnuy, C., Wattanapan, P., Charoenchaitrakool, M., & Devahastin, S. (2019). Texture modification technologies and their opportunities for the production of dysphagia foods: A review. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 18(6), 1898-1912.
5. <https://www.emotionfood.ch/the-molds/>
6. <https://www.webstaurantstore.com/guide/583/types-of-pastry-bags-and-tips.html>

Aktivite Tablosu



Aktivite 30 dakika sürer



Faaliyetin hedefleri – püre haline getirilmiş yemekleri daha iştah açıcı hale getirmek için yöntemler uygulamak



Teorik anlatım ve uygulamalı etkinlik



Gıda ürünlerine, ekipmanlara, tabaklara, kalıplara ve krema poşetlerine ihtiyacımız var.



Çevrimiçi veya canlı

Düşünme Zamanı

Sorusu olan?



Gözden Geçirme



Oturumu Değerlendirin

Daha önce ne biliyordunuz?

Bugün ne öğrendiniz?

Sıradaki ne? Öğrendiklerinizi nasıl uygulayacaksınız?

Geri Bildirim



Bu atölyeye kaç yıldız verirsiniz (1'den 5'e)?



Hangi makul değişikliği önerirsiniz?



EN ÇOK neyi beğendiniz?



EN AZ neyi beğendiniz?

Indeed Ortakları



<https://indeed-project.org/>