

# MAKARNA ATÖLYESİ



İSTANBUL  
GELİŞİM  
ÜNİVERSİTESİ

**Atölye Sorumlusu:** Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU, Öğr. Gör. Kemal ŞAHANLIK  
Arş. Gör. Gizem HÜLAĞA KADEROĞLU,  
**Tarih ve Saat:** 06 Temmuz 2023 Perşembe / 13:00 – 16:00  
**Atölyenin Yapılacağı Yer:** B Blok Gastronom Mutfak Atölyesi

**Ders Amacı:** Gastronom Mutfak atölyesinde planlanan eğitimin amacı, öğrencilerimizin temel bir gıda olan unun, örnek bir yemeğe dönüşümündeki tüm aşamalarını, teknikleri ve mutfak ekipmanı kullanımını uygulayarak öğrenmelerini sağlamaktır.



İSTANBUL  
GELİŞİM  
ÜNİVERSİTESİ

# MAKARNA ATÖLYESİ

## Ders İeriği:

- Makarnanın tarihçesi
- Makarna hamurunda kullanılan gıdalar ve gıda bileşenleri
- Hamur hazırlama
- Hamur kesme ve şekil verme teknikleri
- Makarna pişirme ve sunum teknikleri

**Kazanımlar:** Mutfak ekipmanlarını kullanır. Mutfak tekniklerini uygular. Makarnanın tarihçesi, bileşen malzemeleri, hazırlığı ve sunum teknikleri hakkında bilgi sahibi olur.

**Kontenjan:** 30

*\*İstanbul Gelişim Üniversitesi yetkilileri içerik ve hizmetler üzerinde değişiklik yapma hakkını her zaman saklı tutar*

Tesekkürler



[gelisim.edu.tr](http://gelisim.edu.tr)



[gelisimedu](https://www.facebook.com/gelisimedu)



[igugelisim](https://www.instagram.com/igugelisim)