



# TATLI ve PASTACILIK

**Editör**  
Prof. Dr. Hakan KOÇ

**Editör Yrd.**  
Öğr. Gör. Bayram ALTINTAŞ



© Copyright 2023

*Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ne aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanhğı bandrolü ile satılmaktadır.*

**ISBN** **Sayfa ve Kapak Tasarımı**  
978-625-399-222-4 Akademisyen Dizgi Ünitesi

**Kitap Adı** **Yayıncı Sertifika No**  
Tatlı ve Pastacılık 47518

**Editör** **Baskı ve Cilt**  
Hakan KOÇ Göktuğ Ofset  
ORCID iD: 0000-0003-6840-7702

**Editör Yrd.** **Bisac Code**  
Bayram ALTINTAŞ CKB000000  
ORCID iD: 0000-0003-3412-7336

**DOI**  
**Yayın Koordinatörü** 10.37609/akya.2655  
Yasin DİLMEN

**Kütüphane Kimlik Kartı**  
Tatlı ve Pastacılık / editör : Hakan Koç.  
Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2023.  
416 s. : rnk. res, şekil, tablo. ; 195x275 mm.  
Kaynakça ve İndeks var.  
ISBN 9786253992224  
1. Aşçılık.

**GENEL DAĞITIM**  
**Akademisyen Kitabevi A.Ş.**

Halk Sokak 5 / A Yenışehir / Ankara  
Tel: 0312 431 16 33  
siparis@akademisyen.com

[www.akademisyen.com](http://www.akademisyen.com)

# ÖNSÖZ

*"Son Lokma"*

**B**uğday taneleri ile başlayan beslenme, insanoğlunun doğumundan ölümüne kadar geçen süreçte devam etmektedir. Bu süreç içerisinde yaşanan savaşlar, göçler, kıtlık gibi doğal ve beşeri afetler insanları sürekli düşünmeye ve üretmeye teşvik etmiştir. Bu nedenle Gastronomi bilimi; İnsanların binlerce yıllık kültür ilişkisini, tarladan sofraya uzanan yiyecekleri hazırlama, pişirme ve sunma stillerini anlatmaktadır. Gastronomi biliminde önemli yeri olan tatlı ve pastaların da dönemin şefleri tarafından bulunduğu coğrafyada yetişen doğal ürünleri kullanarak farklı bakış açılarıyla ya da deneme yanılma yoluyla dönemin soylu ailelerine, sporcularına, din adamlarına ve yöneticilerine yaptıkları tatlıları ikram etmişlerdir. İkram edilen tatlılar sofralarda her zaman son damak tadı olarak kendine yer bulmuştur.

Geçmişten bugüne ballı ekmeklerden ballı keke dönüşen tatlı ve pastaların da yapımı son derece modern hale gelerek görsel ve yazılı medyada geniş yer bulmuştur. Bu yüzden dergiler, kitaplar, akademik çalışmalar gün geçtikçe artmaktadır.

Tatlı ve pasta eğitimi kitabımızın da üniversitelerin, yüksekokulların ve diğer eğitim kurumlarının ilgili bölümlerinde eğitim gören öğrencilerine, alanda eğitim veren akademisyenlere, alana ilgi duyan sektör çalışanlarına video karekod yöntemiyle hazırlanmıştır. İnteraktif ve zengin görsel içeriklerle hazırlanan kitap, alanında hazırlanan diğer kitaplara göre farklılık göstermektedir. Kitabın uygulamalı bölümünde terminolojiye uygun doğru reçeteler verilmeye çalışılmıştır.

Geniş kapsamlı ele alınan tatlı ve pasta eğitimi kitabımızda bilimsel bilgilere yer verilmiştir. 13 farklı üniversiteden katılım sağlayan akademisyenler tarafından eğitim mutfağında video karekod yöntemiyle teorik ve uygulamalı olarak hazırlanmıştır. Bu alana ilgi duyan kişilerin becerilerinin gelişmesine katkı sağlayacağı düşüncesi ile akademik bilgilerle desteklenmiştir. Kitabın gastronomi bilimine ve sektöre katkı sağlayacağını umuyor destek veren yazarlarımıza teşekkür ediyoruz.

Prof. Dr. Hakan KOÇ- Öğr. Gör. Bayram ALTINTAŞ

Temmuz 2023



# İÇİNDEKİLER



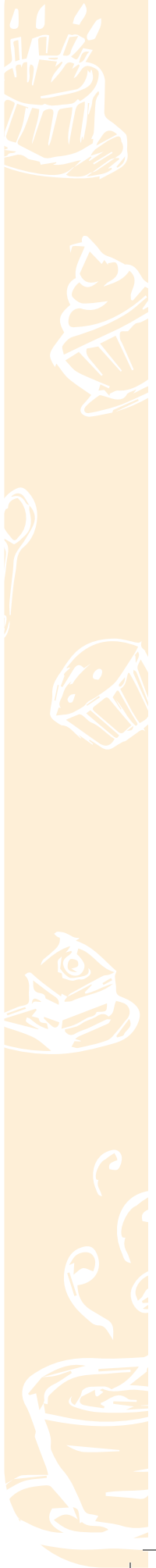
BÖLÜM 1	Pastacılık ve Ekmekçiliğin Tarihsel Gelişimi ve Eğitimi ..... 1 Furkan Atasoy KARACABEY Hakan KOÇ	
BÖLÜM 2	Pastane Üretiminde Kullanılan Ekipman ve Araçlar..... 17 Yasin ŞEN	
BÖLÜM 3	Pastane Üretiminde İş Güvenliği ..... 43 İlkay YILMAZ	
BÖLÜM 4	Pastacılıkta Gıda ve Personel Hijyeni Ve Etik..... 55 Emre HASTAOĞLU	
BÖLÜM 5	Pastanelerde Depolama ve Üretim Alanları ..... 69 Gökhan ŞALLI	
BÖLÜM 6	Pastacılıkta Kullanılan Ham Maddeler ve Yarı Mamul Maddeler..... 83 Aydın BEKAR İlhan AVCU	
BÖLÜM 7	Tahıl ve Tahıl Unları ..... 97 İbrahim Tuğkan ŞEKER	



## İçindekiler

BÖLÜM 8	Pastacılıkta Kullanılan Katkı Maddeleri ve Diğer Maddeler.....	109
	Sevgül COŞKUN	
BÖLÜM 9	Ekmek Çeşitleri.....	127
	Ramazan ÇAĞLAR	
BÖLÜM 10	Soslar ve Kremalar.....	149
	Beysun GÜNERİ Abdullah BADEM	
BÖLÜM 11	Pişirilerek Ve Özdeşleştirilerek Hazırlanan Hamurlar .....	175
	Muhammed YILDIZ	
BÖLÜM 12	Mayalandırılarak Hazırlanan Hamurlar .....	181
	Ercan POLAT	
BÖLÜM 13	Tatlı ve Tuzlu Kurabiyeler.....	201
	Ercan POLAT	
BÖLÜM 14	Kekler ve Kek Hazırlama Teknikleri.....	219
	Beysun GÜNERİ	
BÖLÜM 15	Hamur Tatlıları.....	239
	Nihan AKDEMİR	
BÖLÜM 16	Tahıl Tatlıları .....	253
	Yunus BAYGÜL	
BÖLÜM 17	Sütlü Tatlılar .....	267
	Tansu ÇELİK	

BÖLÜM 18	Meyve Tatlıları ..... 297 Yunus BAYGÜL
BÖLÜM 19	Uluslararası Pastalar ..... 319 Bayram ALTINTAŞ
BÖLÜM 20	Dekor Hamurları ve Kremaları ..... 339 Esra ÖZKAN ÖNEM
BÖLÜM 21	Çikolata ..... 359 Alican AKÇİÇEK
BÖLÜM 22	Baklava ve Kadayıf ..... 375 Aykut ŞİMŞEK Uğur ÇAKAN
BÖLÜM 23	Lokum ..... 383 Şefahat TAŞÇI Uğur ÇAKAN







# İKONLAR



Bitkisel Temelli



Vegan



Şefin Tarifi



Yerel Yemek



Yöresel Yemek



Glütensiz Yemek



Süt Ürünü İçermeyen



Piştirme Süresi



Zorluk Seviyesi



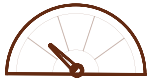
Fırın Isısı



Porsiyon Adedi



Piştirme Isısı



Kısık Ateş



Orta Ateş



Hazırlama Süresi



Fırında Piştirme süresi



Buzdolabı



## YAZARLAR

### Dr. Öğr. Üyesi Nihan AKDEMİR

Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0002-1232-6636


### Öğr. Gör. Dr. Alican AKÇIÇEK

Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0001-5586-1228


### Öğr. Gör. Bayram ALTINTAŞ

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0003-3412-7336

### Öğr. Gör. İlhan AVCU

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0003-4961-4524

### Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik PR.

 0000-0001-8518-6366

### Öğr. Gör. Yunus BAYGÜL

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Burdur Gıda Tarım Hayvancılık Meslek Yüksek Okulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı

 0000-0003-1709-6216

### Doç. Dr. Aydan BEKAR

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü

 0000-0001-5309-1389

### Öğr. Gör. Dr. Sevgül COŞKUN

İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

 0000-0002-3150-0230

### Uğur ÇAKAN

Yüksek Lisans Öğrencisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları AD.

 0009-0005-1784-5784

### Öğr. Gör. Ramazan ÇAĞLAR

Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksek Okulu

 0000-0001-9610-0898



**Öğr. Gör. Tansu ÇELİK**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek  
Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri  
Bölümü

**ID** 0000-0002-4892-2616

**Öğr. Gör. Dr. Beysun GÜNERİ**

Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları  
Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram  
Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik PR.

**ID** 0000-0003-2775-3777

**Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU**

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları AD.

**ID** 0000-0001-8802-6632

**Arş. Gör. Furkan Atasoy KARACABEY**

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi,  
Turizm İşletmeciliği Bölümü

**ID** 0000-0002-6146-180X

**Prof. Dr. Hakan KOÇ**

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi,  
Turizm İşletmeciliği Bölümü

**ID** 0000-0001-6840-7702

**Öğr. Gör. Esra ÖZKAN ÖNEM**

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**ID** 0000-0003-0104-8981

**Öğr. Gör. Ercan POLAT**

Tokat Gazi Osman Paşa Üniversitesi, Merkez  
Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram  
Hizmetleri Bölümü

**ID** 0000-0002-4892-2616

**Öğr. Gör. Gökhan ŞALLI**

Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek  
Yüksekokulu, Otel - Lokanta ve İkram Hizmetleri  
Bölümü, Aşçılık PR.

**ID** 0000-0003-3728-1398

**Doç. Dr. İbrahim Tuğkan ŞEKER**

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**ID** 0000-0003-3695-9750

**Öğr. Gör. Dr. Yasin ŞEN**

Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Turizm  
İşletmeciliği Bölümü

**ID** 0009-0006-4577-4335

**Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK**

Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**ID** 0000-0002-3317-2330

**Arş. Gör. Şefahat TAŞÇI**

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**ID** 0000-0001-7768-7267

**Öğr. Gör. Muhammed YILDIZ**

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**ID** 0000-0002-0407-8783

**Doç. Dr. İlkey YILMAZ**

Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım  
ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, İş Güvenliği Uzmanı(A)

**ID** 0000-0001-5938-3112