

STORY OKULU

IWSA'NIN İLK STORY OKULU KONUMUZ:
'BÖLGELER VE MEZELER

IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

*Sektör profesyonellerine yöneliktir.

1. STORY OKULU NEDİR?

Eski bilgileri hatırlamamızı sağlamak, bilgimizi artırmak amacıyla hazırlanmış bir programdır.

2. STORY OKULUNA KİMLER KATILABİLİR?

18 yaşından büyük tüm sektör profesyonellerine yöneliktir.

3. BU OKULU BİTİRDİĞİMDE KATILIM BELGESİ ALABİLECEK MİYİM?

Bu resmi bir eğitim programı olmayıp sadece bilgilendirme amacıyla düzenlenmektedir ama isterseniz program sonunda kendinizi ödüllendirebilirsiniz. 😊😊

ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

EGE BÖLGESİ

Eski meyhanelerde tüketilen mezeler şunlardır;

- Ahtapot yahnisi, arnavut ciğeri, baklalı enginar, beyin tava, buzlu badem, buzlu taze ceviz içi, cibezi, çiporta (ot kavurması), deniz börülçesi, zeytinyağlı enginar, kabak çiçeği kızartması, fava, ıspanak kökü mücveri, kalamar dolma, ekşili ot haşlaması (turp otu, cibezi, eşek helvası otu vb.), sütlü balık, uykuluk ızgara.



ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

İZMİR

Liman kenti olan İzmir, 19. yüzyılın sonu ile 20. yüzyılın başlarında en çok meyhaneye sahip kentlerden biridir ve bu durum meze kültürünün de gelişmesine sebep olmuştur. İzmir'e 1671 yılında gelen Evliya Çelebi 200 meyhane saymıştır.



ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

İZMİR'İN ÖNE ÇIKAN MEZELERİ

- Kuzu etli şevketibostan, midyakido, semizotu turşusu, mücver, kopanistopites, yabani ot mücveri, kazbudu, çalkama, pirpeç, mamalaki, soğan erkeği kavurması, enginar dolması, iç baklalı enginar, yoğurtlu iri bamya kızartma, keçi peynirli topan patlıcan, çağla badem kavurma, bazina, sinkonta, kuru sıkma.



ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

AYDIN'IN ÖNE ÇIKAN MEZELERİ

- Börülce taratoru, göz badılcın taratoru, sarmaşık döndermesi, çingen pilavı, dalgan döndermesi, yumurtalı fasülye piyazı, sirken otu haşlama.



ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

MUĞLA'NIN ÖNE ÇIKAN MEZELERİ

- Kiphorta/Bodrum usulü çiporta, hardal otu, ebegümeçi kavurma, peynirli ısırgan otu, radika, helvacık otu, labada, istifno, su teresi, yağlı badılcın, otaş, büryan, iç bakla salatası.



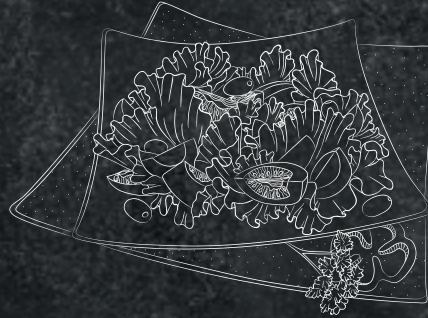
ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

Ege Bölgesi'nde rakı sofralarında yer alan ve meze yerine de geçen yiyecekleri şöyle sıralayabiliriz;

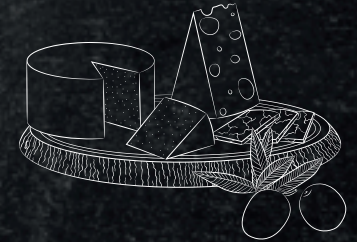
SALATALAR

- Çoban, roka, yeşil salatalar, haşlama ot salataları, patlıcan, patates, mantar salatası, havuç, pancar.



SÖĞÜŞLER

- Domates, salatalık, haşlama, dil, et, yumurta, havuç, karnabahar, kelle, beyaz peynir, kavun.



ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

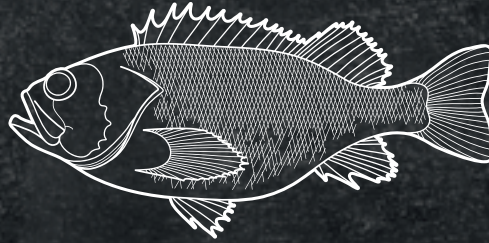
PIYAZLAR

- Fasulye, kuru b r lce, karma bakliyat piyazı.



PILAKİLER

- Fasulye, balık, midye pilaki.



ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

SARMALAR, DOLMALAR

- Yaprak, biber, kabak çiçeği ve patlıcan dolma, lahana sarma.



EZMELER

- Patlıcan, havuç, kabak, enginar, yeşil zeytin, biber, kuru domates ezmeleri, taratorlar, fava, acılı ezme.



ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

SEBZE YEMEKLERİ

- Bamyacı, enginar, balık uğtu, barbunya.



KIZARTMALAR

- Yoęurt veya domates soslu patlıcan, biber, patates kızartmaları, kızartılmış bÖrekler, mÖcverler, kÖfteler, ęöp şişler, sebze kızartmaları, arnavut ciğeri, et ve tavuk tavalar.



ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

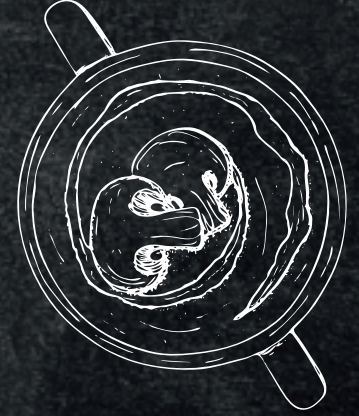
SOTELER, HOPLATMALAR

- Mini patates, kabak, mantar, ciğer, et, börek, midye, karides, tavuk ve karışık sebze hoplatma.



KAVURMALAR

- Çoban, ot, mantar ve deniz ürünleri kavurma.

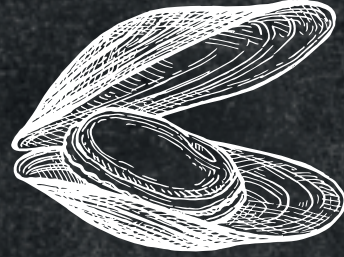


ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

DENİZ ÜRÜNLERİ DOLMALARI

- Midye, kalamar ve uskumru dolma.



IZGARALAR

- Kokoreç, köfteler, şişler, etler, sakatatlar, balıklar, sebzeler ve deniz ürünleri.

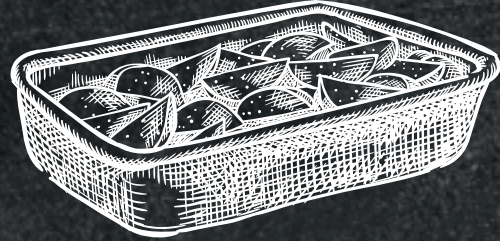


ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

FIRINLAMALAR

- Güveçler, kağıtta balık, kiremitte köfte veya balık.



PİLAVLAR

- Etli meyhane pilavı.



ders: RAKI

konu: BÖLGELER VE MEZELER

ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ

- Peynirler, pastırmalar, sucuklar, salamlar, sosisler, jambonlar, füme balıklar ve etler, tuzlu balıklar, lakerda, turşular.

