

A chef's knife with a black handle and a large blade lies diagonally across a stainless steel surface. Surrounding the knife are several bowls and piles of vegetables: a bowl of diced orange carrots, a pile of whole orange carrot sticks, a bowl of diced green bell peppers, a bowl of whole green bell pepper sticks, a bowl of diced yellow bell peppers, a bowl of sliced radishes, a bowl of sliced green beans, and a bowl of sliced yellow potatoes. A woman with dark, curly hair, wearing a white chef's coat, is visible in the bottom right corner, holding a large knife. The background is a mix of orange and white torn paper textures.

Tam Kapsamlı Doğrama Teknikleri

Görsellerle
tam kapsamlı
Doğrama Teknikleri
e-Kitap!

ASENA TOSYA

TAM KAPSAMLI

DOĞRAMA TEKNİKLERİ

GİRİŞ

Aynı malzeme. Aynı ateş. Aynı süre. Ama tabaklar bir değil.

Bir yemeğin neden tutmadığını ararken çoğu insan tarife bakar. Oysa fark neredeyse her zaman ondan önce, tezgâhta olmuştur. Eşit doğranmamış soğanın yarısı yanarken yarısı çiğ kalır. Lif yönüne dik kesilmemiş et, ne kadar pişirilirse pişirilsin sert olur. İri doğranmış sebze sotede pişmez, ince doğranmış sebze çorbada dağılır.

Doğrama, yemek pişirmenin hazırlığı değil. **Yemek pişirmenin kendisi.**

Bu kitap kırk iki tekniği anlatıyor. Her birinin yapılışı adım adım fotoğraflandı, her kesimin ölçüsü milimetre cinsinden verildi — ve daha önemlisi, **neden o ölçü olduğu** açıklandı. Çünkü brunuazın 3 milimetre olması keyfi bir kural değil, sotede doksan saniyede pişmesi gerektiği içindir.

Bu kitap kimin için

Mutfakta yıllardır yemek yapan ama bıçağı hâlâ ürkerek tutan biri için. Kendi işini kuran, ölçülebilir ve tekrarlanabilir bir sisteme ihtiyacı olan biri için. Ve "ince ince doğrayın" yazan tarife bakıp "*ne kadar ince?*" diye soran herkes için.

Başlangıç seviyesine uygun. Sonuna kadar götürürsen, elinde bir profesyonelin sahip olduğu şeyin aynısı olacak: **kontrol.**

Nasıl kullanmalı

Sırayla okumak zorunda değilsin, ama **Bölüm 0'ı atlamamalısın.** Tutuş ve duruş yanlışsa geri kalan kırk iki teknik havada kalır.

Sonra Bölüm 1'deki beş temel hareketi öğren. O beşi bilen, kitaptaki her kesimi yapabilir — gerisi ölçü ve tekrar.

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 0 · BIÇAK	6
BÖLÜM 1 · TEMEL HAREKETLER	12
01 YAYLANMALI DOĞRAMA	13
02 İTME KESİMİ	15
03 ÇEKME KESİMİ	17
04 TIKLAMA DOĞRAMA	19
05 DİLİMLEME	21
BÖLÜM 2 · KÜP AİLESİ	24
06 KARE	25
07 PARMENTİYER	27
08 MASEDUAN	29
09 BRUNUAZ	31
BÖLÜM 3 · ÇUBUK AİLESİ	34
10 PAY	36
11 JÜLYEN	38
12 ALÜMET	40
13 BATONET	42
14 MİNYONET	44
15 FRİT	46
16 PON NÖF	48
BÖLÜM 4 · DİLİM VE ŞERİT	51
17 RONDEL	52
18 VİCHY	54
19 CİPS	56
20 PAYSANNE	58
21 CHIFFONADE	60
BÖLÜM 5 · TORNALAMA VE TOP	63
22 ŞATO	65
23 FONDANT	67
24 OLİVET	69
25 NUAZET VE PARİZYEN	71
BÖLÜM 6 · SEBZE UYGULAMALARI	74
26 SOĞAN — YEMEKLİK	75
27 SOĞAN — PİYAZLIK	77
28 SOĞAN — HALKA VE TÜY	79
29 SARIMSAK	81
30 HAVUÇ — TAM SET	83
31 PATATES — HANGİ KESİM NEREYE	85
32 BİBER	88
33 DOMATES — CONCASSÉ	90
34 PIRASA	92
35 MANTAR	94

BÖLÜM 7 · OT VE MEYVE	97
36 MAYDANOZ VE DEREOTU	98
37 FESLEĞEN — CHIFFONADE	100
38 TURUNÇGİL — SUPRÊME	102
39 AVOKADO VE MANGO	104
BÖLÜM 8 · ET, TAVUK, BALIK	107
40 TAVUK — 8 PARÇAYA AYIRMA	108
41 KUŞBAŞI VE KIYMA — LİF YÖNÜ	110
42 BALIK FİLETO	112
BÖLÜM 9 · BIÇAK VE TAŞ SEÇİMİ	115
BÖLÜM 10 · USTA REHBERİ	122

BÖLÜM 6 — BİÇAK

Bıçağın anatomisi

Bir bıçağı tanımadan iyi kullanamazsın. Altı parça bilmen yeterli:

Parça	Ne işe yarar
Uç	İnce iş, delme, küçük kesim
Ağız (kesici kenar)	Asıl kesme yüzeyi
Karın	Ağzın kavisli orta bölümü — yaylanmalı doğrama buradan olur
Topuk	Ağzın sapa yakın, en kalın yeri — güç isteyen kesimler
Boyun (bolster)	Sap ile ağız arası kalınlaşma; dengeyi ve parmak korumasını sağlar
Sap kuyruğu (tang)	Çeliğin sapın içine uzanan kısmı. Uçtan uca uzanıyorsa bıçak sağlamdır

Ağırlık nerede olmalı: Bıçağı işaret parmağının üstünde, boyun hizasında dengele. Ne uca ne sapa devriliyorsa denge iyidir. İyi dengelenmiş bıçak, aynı işi daha az kuvvetle yapar — yorulmazsın, yorulmayınca da hata yapmazsın.

Bıçak türleri

Yediden fazlasına ihtiyacın yok. Çoğu mutfakta üç tanesi işin yüzde doksanını görür.

Bıçak	Boy	Ne için
Şef bıçağı	20–25 cm	Her iş. Doğrama, dilimleme, kıyma. Kitaptaki tekniklerin çoğu bununla
Küçük bıçak (paring)	8–10 cm	Soyma, çekirdek çıkarma, ince iş
Tırtıklı bıçak	20–25 cm	Ekmek, domates, kabuğu sert-içi yumuşak her şey
Fileto bıçağı	18–20 cm	Balık. Esnektir, kılçığı takip eder
Kemik sıyrma	13–15 cm	Et ve kemik ayırma. İnce ve sert
Dilimleme bıçağı	25–30 cm	Pişmiş et, füme somon. Uzun, tek çekişte diler
Tornalama (tourné)	6–7 cm	Kıvrık uçlu. Şekil verme

Üç bıçakla başla: şef bıçağı, küçük bıçak, tırtıklı bıçak. Diğerleri ihtiyaç doğdukça gelir.

Japon mu, Batı mı?

	Batı (Alman)	Japon
Sertlik	54–58 HRC	58–63 HRC
Bileme açısı	Yüz başına 20°	Yüz başına 15°, tek yüzde 5–8°
Karakter	Ağır, dayanıklı, affedici	Hafif, çok keskin, kırılgan
Kime	Yoğun mutfak, kemikli iş	Hassas kesim, sebze ve balık

Karşılığı olan üç Japon bıçak: *Gyuto* (şef bıçağının Japon karşılığı), *Santoku* (daha kısa ve düz, ev için ideal), *Nakiri* (dikdörtgen sebze bıçağı, tahtaya tam iner).

Tablodaki ilk iki satır birbirine bağlı: **açıyı belirleyen sertliktir**. İnce açığı ancak sert çelik taşır — yumuşak çelikte 15 derecelik bir ağız birkaç kesimde yana kıvrılır. Bu yüzden Alman bıçağını 15 dereceye indirmeye çalışmak onu keskinleştirmez, ağzını dayanıksız hale getirir.

Japon bıçağı daha keskindir ama daha serttir; kemiğe veya donmuş malzemeye vurursan ağzı kırılır. Batı bıçağı aynı darbeye sadece körelir.

Çelik ve sertlik

HRC (Rockwell sertliği) bir bıçağın ne kadar sert olduğunu söyler. Sertlik iki şeyi aynı anda belirler:

- **Yüksek HRC (60+):** keskinliğini uzun korur, ama kırılgandır
- **Düşük HRC (54–56):** çabuk körelir, ama masatla kolay toparlanır ve kırılmaz

Ev mutfağı için **56–60 HRC** en dengeli aralıktır.

Paslanmaz mı karbon mu? Karbon çelik daha keskin olur ve daha kolay bilenir, ama kullandıktan sonra hemen kurulanmazsa paslanır ve soğan gibi asitli malzemede renk değiştirir. İlk bıçağın paslanmaz olsun.

BİLEME

Mutfakta yaralanmaların çoğu keskin bıçaktan değil, **kör bıçaktan** olur. Kör bıçak malzemeye tutunmaz, kayar; kayan bıçak parmağa gider. Ayrıca hücreleri kesmek yerine ezer — maydanoz kararır, domates suyunu bırakır, soğan acılaşır.

SOĞANIN AĞLATMASI BIÇAĞIN KESKİNLİĞİNİ ÖLÇER

Soğan kesildiğinde hücre içindeki bir enzim devreye girer ve uçucu bir kükürt bileşiği açığa çıkarır. Bu gaz gözünün yüzeyindeki gözyaşı filmiyle birleşince çok küçük miktarda asit oluşur; yanma hissini ve gözyaşını tetikleyen zincir budur.

Buradan iki somut sonuç çıkar. **Kör bıçak daha çok ağlatır** — hücreleri kesmek yerine patlattığı için havaya çok daha fazla enzim ve sıvı karışır. Ve **soğuk soğan daha az ağlatır** — enzim düşük sıcaklıkta yavaşlar; kesmeden önce 10–15 dakika buzdolabında bekletmek yeter.

Ağızda ekmek tutmak, yanında kibrit yakmak, sakız çiğnemek gibi yöntemlerin bu zincirle hiçbir ilgisi yok. Soğan doğrarken gözün yaşıyorsa önce bıçağına bak.

Masat ≠ bileme

Bu ikisi karıştırılıyor.

Masat bilemez, düzeltir. Kullanım sırasında ağzın mikroskobik kenarı yana kıvrılır; masat onu tekrar ortaya getirir. Her kullanımdan önce 5–6 çekiş yeterli.

Bileği taşı biler. Metal alarak yeni bir ağız açar. Ayda bir, yoğun kullanımda iki haftada bir.

Bileği taşı ile bileme

Grit	Ne zaman
200–400	Ağız kırılmışsa. Nadiren
1000	Asıl bileme taşı. Tek taş alacaksan bu
3000–6000	Perdah. Ağız parlatır, daha uzun keskin kalır
8000+	Sashimi ve çok ince iş. Ev için gerekmez

İki taş her şeyi çözer: 1000 ve 3000.

BİLEME ADIMLARI

Taşı 10 dakika suya yatır, kabarcık çıkışı durana kadar.

Bıçağı taşa **15° açıyla** koy — iki bozuk para üst üste koyduğunda çıkan yükseklik yaklaşık bu açıdır.

Ağız topuktan uca doğru, sabit basınçla ileri geri sür. Açığı bozma; açığı korumak baskıdan daha önemlidir.

Bir yüzde çapak (burr) hissedene kadar devam et, sonra diğer yüze geç. Çapak, ağzın karşı tarafa kıvrılmış mikroskobik kenarıdır ve parmağını ağza dik sürdüğünde takılma olarak hissedilir.

Keskinlik testi: Bir kâğıdı havada tut, bıçağı üstten aşağı çek. Takılmadan kesiyorsa hazır. Yırtıyorsa taşa geri dön.

KESME TAHTASI

Tahta seçimi, bıçağın ömrünü doğrudan belirler.

Malzeme	Verdikt
Ahşap (kayın, ceviz)	En iyisi. Bıçağı korur, kendi kendini kapatır, antibakteriyel
Polietilen (beyaz plastik)	İyi. Bulaşık makinesine girer, et için ideal
Bambu	Ortalama. Sert, bıçağı ahşaptan çabuk köreltir
Cam, mermer, seramik, çelik	Asla. Bıçağın ağzını tek kesimde bozar

Kaymayı önle: Tahtanın altına ıslak bir bez veya kâğıt havlu koy. Kayan tahta, bu kitaptaki en sık kaza sebebidir.

ASIL MESELE MALZEME DEĞİL, BIÇAK İZİ

Yaygın inanç ahşabın kirli, plastiğin hijyenik olduğu yönünde. Laboratuvar sonuçları bunu desteklemiyor: ahşap yüzeye bulaşan bakteri lif aralarına çekiliyor ve yüzeye geri dönmüyor; plastikte ise yüzeyde kalıyor ve uygun koşulda çoğalabiliyor.

Ama belirleyici olan malzeme değil, **yüzeyin durumu**. Derin bıçak izi taşıyan bir tahta — ahşap olsun plastik olsun — elde temizlenemez. İzlerin dibine sıkışan yağ ve et suyu deterjanla çıkmaz. Tahtanın yüzeyinde tırnağının takıldığı çizikler oluşmuşsa o tahta ömrünü doldurmuştur.

İki pratik sonuç: ahşap tahtayı yağa doyurma — emme özelliğini kaybeder, ince bir bakım yağı yeterlidir. Ve plastik tahtayı "nasılsa makineye giriyor" diye yıllarca kullanma; derin çizildiği anda avantajı biter.

Renk ayrımı

Çiğ tavuğun değdiği yüzeye salatalık gelmemeli. Profesyonel mutfaklarda bu, renk kodlu tahtalarla çözülür:

Renk	Ne için
Kırmızı	Çiğ kırmızı et
Sarı	Çiğ tavuk ve kanatlı

Renk	Ne için
Mavi	Çiğ balık
Yeşil	Meyve ve sebze
Beyaz	Süt ürünleri
Kahverengi	Pişmiş et
Mor	Alerjen ve glutensiz

Evde yedi tahta gerekmez. **İki tahta yeter:** biri çiğ hayvansal ürün, biri geri kalan her şey için. Tek tahtayla çalışmak zorundaysan sırayı değiştir — önce sebzeyi doğra, en son eti.

DURUŞ VE TUTUŞ

Kitabın en önemli sayfası burası. Aşağıdaki iki şeyi doğru yaparsan kalan kırk iki teknik kendiliğinden gelir.

Kıskaç tutuş

Sapı avuçlamak yeni başlayanların refleksidir ve yanlıştır. Doğrusu:

Baş parmak ve işaret parmağı, bıçağın ağzını boynun hemen önünden kavrar. Kalan üç parmak sapı tutar.

Neden: kontrol bileğe değil parmaklara geçer. Bıçak elinin uzantısı olur, elinde tuttuğun bir alet olmaktan çıkar. İlk gün garip gelir, üçüncü gün geri dönemezsin.

Pençe eli

Malzemeyi tutan el — yani kesilme riski olan el.

Parmak uçlarını içeri kıvrır. Bıçağa boğumların baksın. Boğum bıçağın yan yüzüne yaslanır ve kılavuz görevi görür. Parmak ucu içeride olduğu için ağzın altına giremez.

Kesim kalınlığını bu el belirler: her kesimden sonra pençe eli istediğin kalınlık kadar geri çekilir. Bıçak sadece boğumu takip eder.

A S L A

Parmakları düz uzatarak malzemeyi tutma.

Bıçağa bakmadan konuşma, telefona bakma.

Düşen bıçağı tutmaya çalışma — geri çekil, düşün.

Kör bıçakla çalışma; kör bıçak keskinden tehlikelidir.

Duruş

Tezgâh **bilek hizasında** olmalı. Yüksekse omuz yorulur, alçaksa bel ağrır.

Ayaklar omuz genişliğinde, bıçak elinin tarafındaki ayak yarım adım geride. Gövde tahtaya hafif açılı — tam karşıda değil. Bu duruş kolun doğal yayını serbest bırakır.

Yorulduğunda dur. Profesyonel mutfaklarda kazaların çoğu servisin son yarım saatinde olur.

BIÇAK GÜVENLİĞİ VE BAKIMI

Kural	Sebep
Bıçağı asla lavaboya bırakma	Köpüğün altında görünmez, el uzatan kesilir
Bulaşık makinesine koyma	Deterjan ağzı köreltir, sap çatlar
Elde yıka, hemen kurula	Su lekesi ve pas
Elden ele verme	Tezgâha bırak, diğeri alsın
Yürürken ağzı arkaya, uç aşağı	Düşersen kendini kesmezsın
Bıçak bloğu, manyetik şerit veya kılıf	Çekmecede serbest bıçak hem körelir hem tehlikelidir

Sonraki bölüm: **TEMEL HAREKETLER**. Beş hareket. Bu kitaptaki her kesim bu beşinden birinin uygulamasıdır.



BÖLÜM 1

TEMEL HAREKETLER

Bu kitapta kırk iki teknik var. Ama bıçağın yapabileceği hareket sadece beş tane.

Jülyen, brunuaz, chiffonade, tornalama — hepsi bu beş hareketten birinin farklı malzemeye, farklı açıyla, farklı ölçüyle uygulanmış hali. Bu beşini gerçekten öğrenirsen, kitabın geri kalanı ölçü ezberlemekten ibaret kalır.

Hepsinde ortak iki şey var: **kıskaç tutuş** ve **pençe eli**. Bölüm 0'ı atladıysan geri dön; bu beş hareket o ikisinin üstüne kuruluyor.

01 • YAYLANMALI DOĞRAMA



Rock chop — bıçağın ucu tahtadan hiç ayrılmaz

Kitaptaki en çok kullanılan hareket

Ot, sarımsak, soğan — ince kıyım isteyen ne varsa bununla yapılır. Mantiği basit: bıçağın ucu tahtaya sabit kalır, sap yukarı aşağı yaylanır. Uç bir menteşe gibi çalışır, kesme işini bıçağın kavisli karnı yapar.

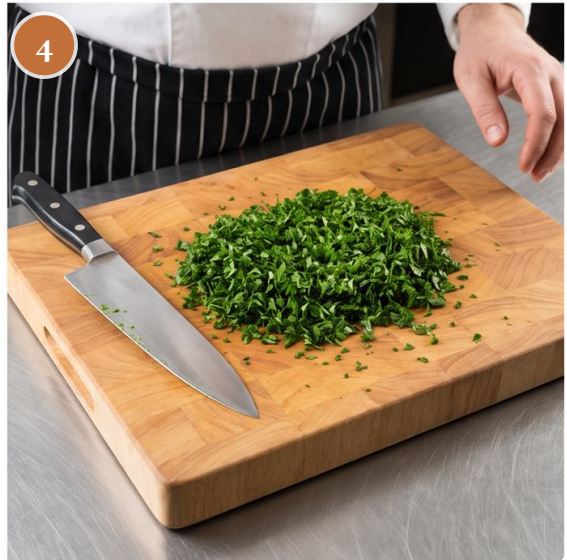
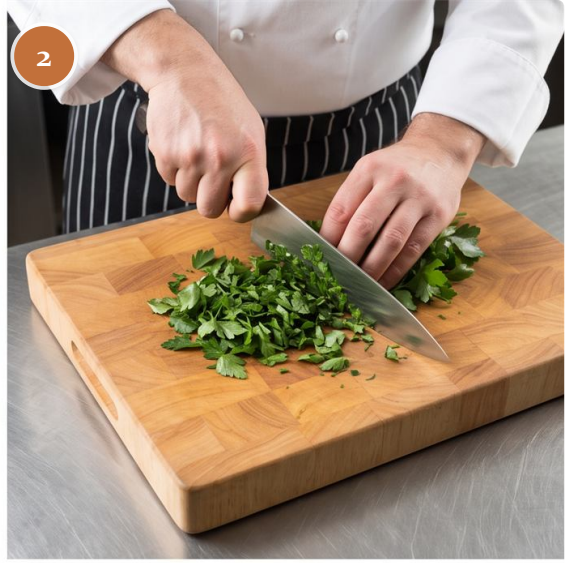
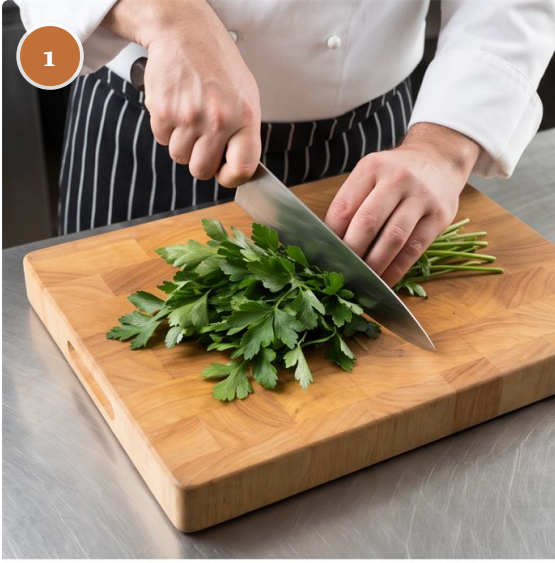
Yeni başlayanların en sık hatası bıçağı tümüyle kaldırmaktır. Bıçak tahtadan koptuğu anda kontrol kaybolur, tempo düşer, kesim eşitsizleşir. Ucu yerde tutmak bir tercih değil, bıçağın nereye ineceğini garanti eden güvenlik önlemidir.

Hareketin ritmi kollardan değil **bilekten** gelir. Omuzdan bastırırsan yorulursun ve yorulan el hata yapar; doğru yapıldığında bıçağın ağırlığı işi görür. Önce yavaş çalış — hız, doğru hareketin sonucudur, hedefi değil.

Nerede kullanılır: Maydanoz, dereotu, nane, sarımsak, soğan, kapari, kuru yemiş

Bıçak: Şef bıçağı — karnı kavisli olduğu için yaylanmaya en uygun olan bu

ADIM ADIM



- 1 Bıçağın ucunu tahtaya sabitle, sapı yukarı kaldır. Malzemeyi ağzın altına topla.
- 2 Sapı indirerek yayla — uç yerinden ayrılmıyor, sadece sap iniyor.
- 3 Dağılanı bıçağın yan yüzüyle toplayıp üstünden yeniden geç.
- 4 İstediğin incelik gelene kadar tekrarla. Hız değil, ritim önemli.

BIÇAK KESKİN OLMALI

Kör bıçak otları kesmez, ezer. Ezilen maydanoz on dakika içinde kararır ve suyunu bırakır. Kıyılmış otun altında tahtada ıslak yeşil bir leke kalıyorsa sorun teknikte değil, bıçağın körlüğündedir.

BIÇAĞI TAMAMEN KALDIRMAK

Bıçak tahtadan her koptuğunda yeniden hizalanmak zorunda kalırsın. Sonuç: kimi parça toz, kimi parça iri. Ucu tahtaya yapıştır ve orada tut — hareket sadece sapta olsun.

02 · İTME KESİMİ



Push cut — ileri ve aşağı, tek hareket

Dilimlemenin standardı

Bıçak malzemenin üstüne konur ve **ileri-aşağı doğru tek hareketle** itilir. Dikkat: aşağı bastırmak değil, ileri sürmek işi yapar.

Bu ayrımı hissetmek kolay. Bir kabağı sadece aşağı bastırarak kesmeye çalış: dilim kenarları ezilir, kesit matlaşır, parçalar tahtaya yapışır. Aynı kabağı ileri iterek kes: dilim temiz ayrılır, kesit parlak kalır ve kendiliğinden düşer.

Sebebi geometrik. Bıçak ağzı mikroskobik ölçekte testere dişlidir; ileri hareket o dişlerin lifleri kesmesini sağlar. Sadece bastırdığında dişler çalışmaz, ağız bir kama gibi davranır ve malzemeyi keserek değil **yararak** ilerler.

Bıçağın ucu hafif yukarı bakmalı ve hareket boyunca öyle kalmalı. Uç düşerse bıçak tahtaya erken çarpar, dilim tam ayrılmaz.

Nerede kullanılır: Kabak, salatalık, patates, havuç, elma, turp — sert ve orta sertlikte her şey

Bıçak: Şef bıçağı veya santoku

ADIM ADIM



- 1 Bıçağın topuğunu malzemenin üstüne koy, uç hafif yukarı baksın.
- 2 İleri ve aşağı doğru tek hareketle it. Testere gibi gidip gelme.
- 3 Bıçak tahtaya değdiğinde dilim kendiliğinden ayrılır.
- 4 Kalınlığı pençe elinin geri çekilme mesafesi belirler.

KALINLIĞI EL BELİRLER, GÖZ DEĞİL

Her kesimden sonra pençe eli tam istediğin kalınlık kadar geri çekilir. Bıçak sadece boğumu takip eder. Gözle ölçmeye çalışırsan dilimler kaçınılmaz olarak kalınlaşır — çünkü el yorulunca adım büyür.

AŞAĞI BASTIRMAK

Direnç hissedince el otomatik olarak aşağı bastırır. O anda kesme durur, ezme başlar. Kabak dilimleri tahtaya yapışıyorsa bastırıyorsun demektir. Çözüm daha çok kuvvet değil, daha uzun bir ileri hareket.

NOTLARINIZ
