

HELAL GIDA EL KİTABI
HALAL FOOD HANDBOOK
MANUEL ALIMENTAIRE HALAL
РУКОВОДСТВО ПО
ХАЛЯЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ
MANUAL DE ALIMENTOS
HALAL

Doç. Dr. Aydoğın SOYGÜDEN

Prof. Dr. Hasan YETİM

TÜRKÇE

ENGLISH (İngilizce)

FRANÇAIS (Fransızca)

РУССКИЙ (Rusça)

ESPAÑOL (İspanyolca)

BÖLÜM 1

TÜRKÇE

İçindekiler

BÖLÜM -1- (TÜRKÇE-Turkish)	2
CHAPTER -2- (ENGLISH-İngilizce).....	33
CHAPTER -3- (FRANÇAIS-Fransızca).....	65
CHAPTER -4- (РУССКИЙ-Rusça)	100
CHAPTER -5- (ESPAÑOL-İspanyolca).....	137
ÖNSÖZ.....	5
GİRİŞ.....	6
HELAL NEDİR?.....	7
İSLAM'DA HELAL GIDA NEDİR?	7
HELAL VE HARAM GIDA KAVRAMLARI.....	8
Helal Gıda Nedir?	8
Haram Gıda Nedir?.....	9
HELAL HAYVAN KESİMİ NASIL YAPILMALIDIR?.....	10
Kümes Hayvanlarının Helal Kesimi	11
BALIK VE SU ÜRÜNLERİ	12
SÜT VE YUMURTA	13
BİTKİSEL GIDALAR.....	13
HELAL GIDA SERTİFİKALARI.....	14
Helal Sertifikalı Ürün	14
Helal Gıda Logosu	15
Helal Akreditasyon Kurumları.....	16
GIDA KATKI MADDELERİ	17
Gıda Katkı Maddeleri Helal Mi Haram Mı?	17
Gıda Katkı Maddelerinin Elde Edildiği Kaynaklar.....	18
KOSHER HELAL Mİ?	20
HELAL GIDALARIN HAZIRLANMA AŞAMALARI.....	22
1. Basamak (Helal Gıda Sertifikalı Ürün Alınması):.....	22
2. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Depolanması):.....	22
3. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Hazırlanmasında Kullanılan Bıçak ve Kesme tahtası Temizliği):.....	23

4. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Hazırlanma Aşamasında El ve Vücut Temizliği):.....	23
5. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinde Kullanılan Tava, Tencere vb., Gereçlerin Temizliği):	23
6. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Pişirilmesi):.....	24
7. Basamak (Helal Gıda Ürünlerine Hiçbir Alkollü Ürünün Temas Etmemesi ve Birlikte Pişirilmemesi):.....	24
8. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Kızartılması):.....	24
9. Basamak (Çorba ve Sulu Yemek vb. Helal Gıda Ürünlerine İlave Olarak Helal Olmayan Et ve Tavuk Suyu İlave Edilmemesi):	25
10. Basamak (Kahvaltılık Helal Gıda Ürünlerinin Ayrı Pişirilmesi):	25
11. Basamak (Helal Gıda için Mutfakta Bulunan Araç-Gereçlerin Temizliği):	26
12. Basamak (Helal Gıda İçeceklerine Alkol İlave Edilmemesi):	26
13. Basamak (Helal Gıda Ürünlerinin Tüketiminde Kullanılan Gereçlerin Temizliği):.....	27
DÜNYADA EN ÇOK TÜKETİLEN ET TÜRLERİ.....	27
SEYAHAT VE KONAKLAMA AŞAMASINDAN ÖNCE HELAL GIDA İLE İLGİLİ YAPILMASI GEREKENLER	30
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	32
KAYNAKLAR.....	172