

Н.И. ДУБРОВСКАЯ

АСПАЗДЫҚ

ЗЕРТХАНАЛЫҚ ЖАТТЫҒУ САБАҒЫ

*«Білім беруді дамытудың федералдық институты»
федералдық мемлекеттік мекемесі «Аспазшы, кондитер»
бастауыш кәсіптік білім беру бағдарламаларын іске
асыратын білім беру мекемелеріне оқыту барысында оқу
құралы ретінде пайдалану үшін ұсынған*

*Пікірдің тіркеу нөмірі № 288,
28 шілде 2010жыл «БДФИ» ФММ*

4 басылым, стереотипті



Мәскеу
«Академия» баспа орталығы
2014

ӘОЖ 13.295(075.32)

КБЖ 36.99i722

Д797

Бұл кітап Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі және «Кәсіпқор» холдингі» КЕАҚ арасында жасалған шартқа сәйкес ««ТЖКБ жүйесі үшін шетел әдебиетін сатып алуды және аударуды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер» мемлекеттік тапсырмасын орындау аясында қазақ тіліне аударылды.

Аталған кітаптың орыс тіліндегі нұсқасы Ресей Федерациясының білім беру үдерісіне қойылатын талаптардың ескерілуімен жасалды.

Қазақстан Республикасының техникалық және кәсіптік білім беру жүйесіндегі білім беру ұйымдарының осы жағдайды ескеруі және оқу үдерісінде мазмұнды бөлімді (технология, материалдар және қажетті ақпарат) қолдануы қажет.

Аударманы «Delta Consulting Group» ЖШС жүзеге асырды, заңды мекенжайы: Астана қ., Иманов көш., 19,
«Алма-Ата» БО, 809С, телефоны: 8 (7172) 78 79 29, эл. поштасы: info@dcg.kz

Р е ц е н з е н т —

Мәскеу қ. № 28 Технологиялық колледжінің арнайы пәндердің оқытушысы

Е.А.Ковылина

Дубровская Н.И.

Д797 Аспаздық. Зертханалық жаттығу сабағы: орта кәсіптік білім беру мекемесінің студенттеріне арналған оқу құралы Н.И. Дубровская. — Өас., стер. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2014. — 240 б.

ISBN 978-601-333-124-9 (каз.)

ISBN 978-5-4468-1073-4 (рус.)

Оқу құралы «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша оқыту-әдістемелік жинағының бөлігі болып табылады.

Көкөністерді, балықтарды, етті, ірімшікті және басқа да азық-түлікті механикалық аспаздық және жылыдай өңдеудің әдістері мен тәсілдері, сонымен қатар олардан тағам жасау технологиясы қарастырылған. Зертханалық-тәжірибелік жұмыста тағамдардың рецептурасы мен жартылай дайын өнімдер және тағамдарды дайындаудың технологиялық процестері мен олардың сапасына қойылатын талаптар келтірілген.

Оқу құралы «Аспазшы, кондитер» мамандығының кәсіби айналымына кіретін ФМБЖ ОКБ сәйкес орта кәсіптік білім беру мекемелерінде оқытатын оқу құралы.

ӘОЖ

613.295(075.32)

КБЖ 36.99i722

© Дубровская Н.И., 2011

© Дубровская Н.И., түзетулермен 2013

© «Академия» білім беру – баспа орталығы, 2011

© Рәсімдеу. «Академия» баспа орталығы, 2011

ISBN 978-601-333-124-9 (каз.)

ISBN 978-5-4468-1073-4 (рус.)

Құрметті оқырман!

Осы практикум сабағы «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша оқыту-әдістемелік жинақтың бөлігі болып табылады.

Практикум сабағы барлық кәсіби модульдерге кіретін пәнаралық курстарды меңгеруге арналған.

Жас ұрпақтың оқыту-әдістемелік жинағы жалпы білім беру және жалпы кәсіби пәндер мен кәсіби модульдерді меңгеруді қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін дәстүрлі және инновациялық оқу материалдарынан тұрады. Әрбір жинақ жұмыс берушінің талаптарын есепке ала отырып, жалпы және кәсіби құзіреттілікті игеру үшін қажетті оқулықтар мен оқу құралдарынан, оқу құралы мен бақылаудан тұрады.

Оқыту басылымдары электрондық білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электрондық ресурстар интерактивті жаттығулар мен тренажерлар, мультимедиялық нысандар, қосымша материалдарға сілтемелер мен Интернеттегі ресурстардан тұрады. Бұнда терминологиялық сөздік пен оқу процесінің негізгі параметрлері: жұмыс уақыты, бақылау және тәжірибелік тапсырмаларды орындаудың нәтижелері жазылатын электрондық журнал кіреді. Электрондық ресурстар оқу процесіне оңай қойылып әр түрлі оқу бағдарламаларына бейімделе алады.

Аспаздық — бұл тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процестері мен тамақ өнімдерін өңдеу тәсілдерін зерттейтін тамақтану туралы ғылым. Тамақтану туралы ғылым тамақтың адам ағзасында энергияға айналу процесін, сонымен қатар адам ағзасының тіршілік әрекетінің негізгі заңдарын зерттейді. «Адам — жер табиғатының жоғарғы өнімі. Адам - күрделі әрі жұқа жүйесі, бірақ табиғаттың қазынасын пайдаланып, осы қазынадан рақат алу үшін, адам дені сау, күшті, ақылды болу керек...», — деп әйгілі физиолог И. П. Павлов жазған.

Тамақ дайындау — адамның о баста айналысып келе жатқан жұмысы. Шамамен 2 млн жыл бұрын біздің ата-бабаларымыз өздерінің өмір салттары және және тамақтанулары бойынша жанауарлардан айырмашылықтары аз болған. Бірақ, уақыт өте келе адамның тамақтануы одан әрі алуан түрлі болды. Тамақтары көбінесе шөптер, тамырсабақтар, жабайы ағаштардың жемістері, жабайы жануарлар мен құстардың еттері болған. От пайда болғаннан бастап тамақ дайындау процесі аса жетіліп, ал сазды ыдыстар пайда болғаннан бастап одан сайын әркелкі болған. Жануарларды қолға үйреткеннен кейін адам өз тамақтануына сүт және сүт өнімдерін, үй жануарларының етін қосып, ал егін шаруашылығы дами бастаған соң дақылдарды өсіру, дақылдарды ұнға ұнтақтау, таба нан пісіру, кейін нан пісіруді үйренген. Тамақтану адам өмірінің ажырамас бөлігі болды. Өркениет дамыған сайын тамақ дайындау процесі қиындап, таңдамалы болды.

Қазіргі уақытта адам тамақтануында олардан әр түрлі таңдаулы тағамдар дайындайтын азық-түлік шикізатының алуан түрлісі қолданылады: көкөністер мен жемістер, балық және теңіз өнімдері, құс, ет және ет өнімдері, саңырауқұлақтар, экзотикалық жемістер. Тамақ әзірлеудің жаңа әдістері мен амалдары пайда болды, жылыдай өңдеу тәсілі жетілдірілді. Қазір тамақтану кәсіпорындарында өте жаңа жабдықтарды қолданады: мәселен заманауи буды конвекциялау автоматын пайдалану — тағамды буда пісіруге, қуыруға, бұқтыруға және көмештеуге мүмкіндік береді. Тамақтану кәсіпорнындағы ерекше орын аспазшыныкі.

Заманауи аспазшы — бастапқы заттарға басқаша қарап, адамның көп ғасырлы тәжірибесіне өзінің қатысын сезінетін, аспаздық шеберлік құпияларымен бірігетін ең бірінші жасампаз, суретші.

Нарықтық экономика шарттарында кәсіби аспазшыларды дайындап оқытатын еңбек нарығының жоғары бәсекелестігіне жаңа тапсырмалар қойылды. 1997 жылғы 1 қаңтардан бастап әрекеттегі МЕМСТ Р 50935 — 96 «Қоғамдық тамақтану. Қызмет көрсетуші персоналға қойылатын талаптарға» сәйкес, аспазшы жартылай дайын өнімдер мен тағамдардың, аспаздық өнімдердің рецептурасы мен өндіру технологиясын, аспаздық өңдеу барысында амалдары мен операциялардың реттілігін, аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау әдісін, сапасыз тағамдар мен аспаздық өнімдердің белгілерін, олардың алдын алу және жою амалдарын білуі қажет. Заманауи талаптарға сәйкес болып, еңбек нарығында талап етілу үшін аспазшы алған білімі мен дағдыларын қолдана біліп, өз жұмысын жақсы атқару керек.

Зертханалық жаттықтыру сабағын жүргізбес бұрын мұқият көп аспектілі дайындық керек.

Оқытушы зертханалық жаттықтыру сабағының нысандары мен әдістерін анықтап, білім алушыларға тапсырма дайындап, жұмыс жүргізуге нұсқаулық өңдеу керек.

Білім алушылар жұмыс тақырыбы бойынша алдын ала теориялық материалдарды қайталап, шикізатты есептеу бойынша тапсырманы орындап, дәптерде зертханалық жаттықтыру сабағының тақырыбы мен тәртібін жазып алу керек.

Технологиялық зертхана жұмысына медициналық қараудан өткен, медициналық кітапшада сәйкес жазулары бар білім алушылар жіберіледі.

Жұмыс басталмай тұрып білім алушылар санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтай отырып қолын жуып, арнайы санитарлық киім кию керек.

№ 1 Зертханалық жаттықтыру сабағы

КӨКӨНІСТЕРДІ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

Жұмыстың мақсаты: білім алушыларды картоп, сәбіз, қызылша, қырыққабат, басты пиязды өңдеу және кесудің технологиялық реттілігімен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: білім алушыларға көкөністерді өңдеу, тазалау кезінде алынған қалдықтардың мөлшерін белгіленген нормалармен салыстыру, көкөністерді кесу, тазаланған көкөністердің сапасына баға беру, көкөністерді аспаздық пайдалануды игеру ұсынылады.

Ыдыс-аяқ және құрал-сайман: «ОС» деп таңбаланған азық-түлікті тұрайтын тақтай, кәстрөлдер, астаулар, металдан жасалған ойықтар, кеңірдектенген пышақтар.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Көкөністердің тағамдық құндылықтары олардың құрамындағы дәрумендер, көмірсулар, минералды тұздар, органикалық қышқылдар, дублинді және азотты заттар бойынша анықталады. Ол дәмдеуіш, хош иісті, бояғыш заттардан, сонымен қатар ас қорытуға әрекет ететін ферменттерден тұрады. Сондықтан тамақтануға көкөністерді міндетті түрде қосу керек, себебі олар басқа тамақтардың сіңуін арттырады.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына түскен көкөністердің ең алдымен мөлшері, сұрыпы және сапасын тексереді. Көкөністерді өлшейді және өлшеу кезінде алынған ілеспе құжаттың деректерімен салыстырады. Азық-түліктің сұрыптары мен сапасы мемлекеттік стандарттарға сәйкес болу керек.

Көкөністерді механикалық аспаздық өңдеудің технологиялық сызбасы іріктеу, калибрлеу, жуу, тазалау және көкөністерді кесуден тұрады.

Іріктеу және калибрлеу кезінде шіріген, соғылған немесе өсіп кеткен даналарды, бөтен қоспаларды жояды, белгілі бір тағамдар жасау үшін көкөністерді көлемі, пісу деңгейі мен жарамдылығы бойынша бөледі.

Көкөністерді қолмен немесе көкөніс жуатын машинада олардың үстіндегі жер қалдықтары мен топырақтан, тұқымдардағы микроағзалардың төмендеуі үшін жуады.

Көкөністерді тазалау барысында тағамдық құндылығы төмендеген бөліктерді жояды. Тазалауды қолмен немесе картоп тазалағышпен жүргізеді.

Тазаланған көкөністерді әртүрлі және қалыңдығы бойынша кесектерге қолмен немесе көкөністерді кесетін машиналармен кеседі. Тазаланған және кесілген көкөністерді ұзақ сақтауға болмайды, себебі олар дәмін, түсін, С дәруменін жоғалтады. Аршылған картопты суда 2-3 сағаттан артық сақтамайды, аршылған тамырлы жемістерді, қырыққабатты және пиязды дымқыл матамен жауып, 12 °C температурада 2-3 сағат ішінде, тоназытқышта 0.4 °C температурада 12 сағатқа дейін сақтайды.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ РЕТІ

1. Көкөністерді өңдеу үшін жұмыс орнын, аршылған картопқа суы бар астауларды, кәстрөлдерді, тамыркескіш және көкөністерді кесетін пышақтарды дайындайды. Көкөністерді бұдан әрі келтірілген технология бойынша өңдеуді жүргізеді.

Картопты өңдеу. Картопты көлемі бойынша іріктейді, іріктеу барысында бұзылған даналарды, басқа қоспаларды жояды. Картопты өлшеп, ваннада жуады. 1 кг картопты алып, тамыркескіш пышақтың көмегімен қолмен аршып, жуып, бақылау үшін тазалағаннан кейін өлшейді. Аршылған картоптың массасын дәптерге жазып қояды. Аршылған картопты суық суға кәстрөлге салып қояды. Жас картоптың (1 қыркүйекке дейінгі) қалдықтары 20% құрау керек, ал 1 қыркүйектен бастап 31 қазанға дейінгі, 1 қарашадан бастап 31 желтоқсанға дейін, 1 қаңтардан бастап 28-29 ақпанға дейін және 1 наурыздан бастап жаңа өнімге дейін 40%-ды құрау керек.

Тамырлы жемістерді өңдеу. Сәбіз бен пиязды іріктеп, жуып, жеке-жеке өлшеп, қолмен тазалайды. Сәбізді тазалаған кезде жонудың қажеті жоқ, себебі сақтау және жылыдай өңдеу кезінде ол қараюы мүмкін. Аршылған тамырлы жемістерді өлшеп, олардың қалдығын анықтау керек. Көкөністерді науаға салып, дымқыл матамен жауып қою керек. Сәбіз бен қызылшаның 1 қыркүйектен бастап 31 желтоқсанға дейін қалдығы 20 % құрау керек, 1 қаңтардан бастап — 25 %.

Ақбасты қырыққабатты өңдеу. Қырыққабаттың қауданын

өлшейді. Қауданның үстіндегі кірленген жапырақтарын алып, негіздемесінен жапырақтарды кеседі, қырыққабат өзегінің сыртқы бөлігін кесіп, жуады. Өңделген қырыққабаттың қауданын бойымен төрт бірдей бөлікке бөледі, өзектің қалдықтарын кесіп тастайды. Қырыққабатты өлшеп, қалдықтардың мөлшерін анықтайды, салқын сумен жуады. Ақбасты қырыққабаттың қалдықтары 20 %-дан көп болмау керек. Қалдықтарды алып тастайды.

Басты пиязды өңдеу. Пиязды өлшейді. Басты пияздың жоғарғы (мойын) және төменгі (түбіртегі), құрғақ қабыршықтарын алып, суық сумен жуады, өлшейді және қалдық мөлшерін анықтайды. Басты пиязды өңдеген кезде қалдықтар 16% көп болмау керек. Қалдықтарды жою керек.

Жұмыс орнын жинап, үстелді, азық-түлікті турайтын тақтайды, пышақтарды жуады.

ТАЗАРТЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДІҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Картоп. Сыртқы түрі: түйнектері таза, беті тегіс, ауада тұрып кеппеген, көз қалдықтарыңсыз, қабығы және қара дақтарсыз, жұмсақ емес. Пішіні және үлкендігі бойынша бірдей кесілген картоптың кесектері.

Иісі — бөтен иісі жоқ жаңа аршылған картоп түйнегінің өзіндік, иісі.

Картоптың түсі ақтан ақ сарыға дейін.

Консистенциясы тығыз, жұмсақ емес.

Сәбіз және қызылша. Сыртқы түрі: тамырлы жемістері таза, бүтін, бояуы бойынша бірдей, аталған ботаникалық сұрыпына сәйкес, түп және сабақтарының қалдықтарыңсыз, қара дақ жері және тері қалдықтарыңсыз.

Сәбіздің түсі қызғылт сары немесе әр түрлі реңкті сары, барлық тамырлы жемістері бойынша біркелкі, қызылшалар — әр түрлі реңкті күңгірт қызғылт, сопақ және ақ сақина тамырлы жемістерге жол беріледі.

Консистенциясы: еті шырынды, тығыз, иілмелі.

Ақбасты қырыққабат. Сыртқы түрі: қаудандары жаңа піскен, бөліктерге бөлінген, қара дақтары жоқ, үсіген немесе ауылшаруашылық зиянкесі немесе ауру жапырақтары бар, өзегі жойылған. Қаудандардың түсі ақтан жасыл реңкі бар ақ сары түске дейін. Консистенциясы иілмелі немесе тығыз, бірақ жұмсақ емес,

шырынды, қытырлақ.

Пияз. Сыртқы түрі: жуаша пісіп жетілген, үлкен, құрғақ, бояуы сұрыпына сәйкес, мойын немесе түбіртек қалдықтарынсыз, шіріктің немесе бөліктердің кара дақтарынсыз, ауылшарушылық зиянкестермен және аурулармен зақымданған. Түсі — ақ, күлгін, қоңыр немесе әр түрлі реңкті жасылдау. Консистенциясы шырынды, иілмелі.

КӨКӨНІСТЕРДІ КЕСУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ОПЕРАЦИЯЛАРЫН ОРЫНДАУ

Көкөністерді қарапайым кесу үшін жұмыс орнын дайындау: «ОС» таңбасы бар азық-түлікті турайтын тақтай, астаулар, пышақтар.

Картопты кесу.

Ұзыннан. Ірі картопты таңдап алып, жұқалығы 2 мм болатындай пластика етіп кесіп, бір-бірінің үстіне қойып, ұзындығы 4-5 см болатындай ұзынша етіп кесеміз. Ұзыннан кесілген картопты қатты қуыру кезінде қолданады.

Брусочки. Диаметрі 3-4 см картоп түйнек қалыңдығы 0,7-1 см пластинкаларға кесіп, ал пластинкаларда дәл сондай үлкендікпен кесектерге кесіңіз. Қуыру, қышқылтым көжелер дайындау, макарон өнімдері қосылған көжелер және басқа да тағамдар үшін пайдаланады.

Текшелер. Ірі текшелерді әдетте көжелер мен бұқтыру үшін пайдаланады, ал орташа текшелерді — «Сүттегі сүт» тағамындайындау және қуыру үшін, ұсақ текшелерді салаттар және салқын тағамдарды безендіру үшін. Картопты қалыңдығы 2,2-2,5 см пластинкаларға кесіңіз, ал пластинкаларды кесектерге, ал кесектерді кесік 2 немесе 2,5 см болатындай текшелерге кесіңіз. Үлкен емес түйнектерді төрт бөлікке бөлген жөн. Орташа текшелерді әдетте 1,1-1,5 см кесікке, піскен картоптың кесіктерін 0,3-0,5 см кеседі.

Бөліктер. Картоптың бұндай кесіндісін көбінесе қышқылтым көжелер, бұқтырылған тағамдар, қыздырылған майда қуыру үшін пайдаланады. Ұсақ түйнектерді екіге бөліп, радиусы бойынша 3-4 бөлікке кесіңіз.

Тілімдер. Тілімдеп кесілген шикі картопты қуыру үшін пайдаланады, ал піскенді — салаттар және винегреттер үшін пайдаланады. Үлкендігі орташа түйнектерді бойымен екіге бөліп, тақтайға салыңыз, әр қақ жартысын тағы да қақ бөліңіз және

қалыңдығы 1. 2 мм тілімдерге кесіңіз.

Дөңгелекшелер. Дөңгелектеп кесілген шикі картопты қуыру үшін, ал піскенді балықты, етті көмештеу үшін пайдаланады. Шикікартопты бірдейлеп, оған цилиндр пішінін беріп, қалыңдығы 1,5...2 мм көлденең дөңгелекшелерге кесіңіз.

Сәбіздерді кесу.

Ұзыннан. Саламдап кесілген сәбізді «Флот» және «Сібір» борщынан басқа борщтарға, көжелерге, маринадтарға, салаттар және морковтан жасалған котлеттерге пайдаланады. Сәбіздің қалың бөлігін кесіп, тұрақты қалып беру үшін сәбіздің түбін тік қойыңыз. Жұқа бөлігінен бастап тамырлы жемісті қалыңдығы 1 мм пластинкаларға кесіп, оларды ұзыннан тураңыз.

Кесектер. Бұндай кесінділердің бөктіру үшін, сонымен қатар макарон өнімдері қосылған көжелерді дайындау үшін пайдаланады.

Шикі сәбізді ұзындығы 3,5.4 см көлденең цилиндрлерге кесіңіз, содан кейін қалыңдығы 0,5 см пластинкаларға, ал платинкаларды кесектерге кесіңіз.

Текшелер. Сәбізді алдымен бойымен кескен жөн, содан кейін тамырлы жемістің көлеміне байланысты текшелерге кесу. Кесіктері 1... 1,5 см сәбіздің орташа текшелерін бұқтыру және бөктіру үшін, шикі сәбіздің ұсақ текшелерін (0,5 см) – көжелер дайындау үшін, ал піскенді салқын тағамдар үшін пайдаланады. Шикі сәбіздің майдаларын (0,1 .0,2 см)— тәуліктік щи, күріш көжесі және сәбіздік фарш үшін қолданады.

Бөліктер. Бұндай кесінділерді бөктіру, бұқтыру (рагу, духовкадағы сиыр еті), жаңа піскен қырыққабаттан жасалған щи үшін пайдаланады. Сәбізді биіктігі 4 см цилиндрге қаққа бөліп, әрбір жарты бөлікті радиусы бойынша бөліктерге кесу.

Дөңгелекшелер мен тілімдер. Сәбізді қалыңдығы 1 . 2 мм көлденең кесіп, тілімдерді бойымен, содан кейін көлденең кесіңіз. Шикі дөңгелекшелерді шаруашылық көжелері үшін, ал піскендерді салқын тағамдарды безендіру үшін қолданады. Шикі сәбіздің дөңгелектерін «Флот» және «Сібір» борщтарын, ал піскенді – салаттар және винегреттерді дайындау үшін пайдаланды.

Қызылшаның кесінділері.

Ұзыннан. Саламдап кесілген қызылшаны салаттар, «Флот» және «Сібір» борщтарынан басқа борщтарға, қызылша сорпасына, маринадқа, қызылша котлеттеріне пайдаланады. Тазартылған қызылшаны қалыңдығы 1. 2 мм пластинкаларға, содан кейін саламдап кеседі.

Тілімдер. Тілімдеп кесілген қызылшаны шикі түрінде флот және сібір борщтары үшін пайдаланады. Піскен түрінде —

винегреттер үшін пайдаланады. Қызылшаны кесектерге кесіп, тілімдеп тұрайды.

Текшелер. Қызылшаны көлемі 1...1,5 см и 0,5 см текшелерге кеседі. Қызылшаны орташа текшелерін бұқтыру үшін, ал ұсақ текшелерін салқынтағамдар дайындау үшін пайдаланады.

Ақбасты қырыққабатты кесу.

Ұзыннан. «Флот» және «Сібір» борщтарынан басқа борщтарға, бұқтыру, салаттар қырыққабаттан жапырақтарынан жасалған котлеттер үшін пайдаланды.

Бір бөлікті жапыратың көлденеңінен қалыңдығы 1.3 см ұзынша етіп кеседі.

Төртбұрыштап. Ақбасты қырыққабаттың осындай кесіндісін «Флот» және «Сібір» борщтарын, шаруашылық, көкөністен жасалған көжелерге, щи, рагу, бөктіру үшін пайдаланады. Қырыққабаттың басқа бөлігін бойымен ені 2.2,5 см кесінділерге кеседі, содан кейін көлденең жапырақтарды шаршыларға кеседі.

Қырыққабатты турау. Туралған қырыққабатты фарштар үшін пайдаланады. Қырыққабатты қалыңдығы 1.2 мм ұзыннан, содан кейін ұсақ текшелеп турау қажет.

Басты пиязды турау.

Сақиналап. Басты пиязды осындай кесіндісін қыздырылған майда қуыру, кәуапқа гарнир ретінде және тағамдарды безендіру үшін пайдаланады. Басты пиязды қалыңдығы 1.2 мм дөңгелектеп, содан кейін сақиналарға бөлу керек.

Жартылай сақина (саламдап). Жартылай сақиналап (саламдап) кесілген пиязды көжелер мен тұздықтарды, салаттар мен винегреттер үшін пайдаланады. Пиязды қаққа немесе төрт бөлікке бөліп, кесілгенді азық-түлік тұрайтын тақтайға салады және қалыңдығы 1.2 мм көлденең кеседі.

Бөліктер. Басты пияздың осындай кесіндісін щи, рагу, духовкадағы сиыр еті үшін пайдаланады. Пішінін сақтап қалу үшін жартылай түбіртегі қалдырылған ұсақ жуашаларды екіге бөліп, содан кейін жартыларды радиусы бойынша 3-4 бөлікке бөледі.

Ұсақ текшелер (майда). Осылай кесілген пиязды жармалар қосылған көжелерге, тәуліктік щи, харчо көжесі, фарштар үшін пайдаланады. Саламдап кесілген пиязды кесіктері 1.3 см болатындай көлденең кесу қажет.

Кесілген көкөністер көлемі және пішіні бойынша бірдей болу керек.

Көкөністерді пшіндепкесудің ерекшеліктері

Кеспек, алмұрт. Аршылған картоптың түйнегін кесілген картопты қойғанда құламайтындай екі қарама-қарсы жағынан кесіп, содан кейін сол қолдың орта және бас бармақ арасында орналасқан түйнекті сілтеуші саусақпен қырынан ақырын ұстап тұрып кеседі. Сілтеуші саусақ ұштау процесінде түйнекті біркелкі оңға бұру керек. Тамыр кескіш пышақтарды қайрау үшін бас бармақтың жартысы қозғалмастан жүздің бойында жататындай оң қолға алу қажет. Оң қолдың білезікті пышақпен бірге біркелкі ортаңғы саусақтан сілтеуші саусаққа дейін қозғалыс жасап, пышақтың жүзімен картопты жұқа тілімдерге кеседі. Алмұртты ұштау барысында түйнектің жоғарғы бөлігін ортасынан бастап конустарға кеседі. Кеспектер мен алмұртты пісіру үшін пайдаланады.

Сарымсақтар. Картопты кеспектермен біріктіреді, содан кейін бойымен және бөліктерге кеседі, әр бөліктің ішкі жағынан кішкентай ойықтар жасайды. Көжелер дайындау үшін пайдаланады.

Жоңқалар. Шикі картоптың екі жағынан кесінділер жасап, биіктігі 2-3 мм цилиндр пішінін жасайды және оның шеңбері бойынша қалыңдығы 2,2,5 мм баулар кеседі. Жіппен байлай отырып бант пішінін түреді немесе береді. Жоңқаларды қайнатылған майда қуырады.

Жаңғақтар мен шарлар. Металлдық ойықтарды кесетін жиегімен тазартылған картопқа қойып, оны айналдырып отырып ойығына байланысты шар немесе жаңғақ кеседі. Ірі және орташа шарларды пісіру және қыздырылған майда қуыру үшін пайдаланады, ұсақтарды – салқын тағамдарды безендіру үшін қажет.

Жұлдызшалар. Сәбіздің фигуралық пішінді кесінділері үшін тілгілеу амалын қолданады. Диаметрі бірдей сәбізді шеңбері бойынша бірдейлеп, содан кейін тамыр кескіш пышақтармен немесе арнайы пышақтардың көмегімен дән жырашығының тереңдігін шамамен 2 мм тілгілейді. Тілгіленген сәбізді қалыңдығы 1 мм көлденең кеседі.

Тарақшалар. Тілгіленген сәбізді бойымен екіге содан кейін қиғаштап кеседі.

Пайдалы кеңестер

Картоп пен тамырлы жемістерді (сәбіз, қызылша) тазаламас бұрын мұқият жуу қажет.

Картоп пен тамырлы жемістерді тазалау барысында жұқа қабатпен қабықшасын алып тастау қажет. Өзегіне қарағанда

қабықшаның астында ақуыздар мен дәрумендер көп. Жасылданып немесе өсіп кеткен картоп ерекшеленеді, себебі сыртқы қабатында және көзшелерінде солониннің зиянды заттары бар.

Көкөністің қараюына, soluына және дәрумендерді жоғалтуына жол бермеу мақсатында дымқыл матамен жауып, суық жерге орналастыру керек.

Көкөністерді тот баспайтын болаттан жасалған пышақпен кесу қажет. Азық-түлік турайтын тақтайлар ағаштан жасалу керек. Көкөністерді тек қана жылыдай өңдеу алдында кеседі.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Көкөністерді аспаздық өңдеу қандай операциялардан тұрады?
2. Картопты қалай өңдейді? Оны тазартылған күйінде қалай сақтайды?
3. Қыркүйек; қараша; наурыз айларында 1 кг картопты өңдеген кезде қалдықтардың мөлшерін есептеңіз?
4. Сәбіз және қызылшаны қалай өңдейді?
5. 1 қаңтарға дейін және қаңтарда 1 кг сәбізді өңдеу кезінде қалдықтардың мөлшерін есептеңіз.
6. Сәбізді кесудің қандай пішіндері сізге белгілі? Оларды қандай тағамдар үшін пайдаланады?
7. Қызылшаны кесудің қандай пішіндері сізге белгілі? Олар қалай пайдаланылуы мүмкін?
8. Ақбасты қырыққабатты қалай өңдейді және кеседі?
9. 1 кг ақбасты қырыққабатты өңдеген кезде қалдықтардың мөлшерін есептеңіз.
10. Басты пиязды қалай өңдейді және кеседі?
11. 1 кг басты пиязды өңдеген кезде қалдықтардың мөлшерін есептеңіз.
12. Егер картоп картоп тазалағышта толық тазаланбаса, тазаланған картоп сапа талаптарына сәйкес болу үшін не істеу қажет?
13. Сақтау барысында сәбіздің сырты қоңыр болып, қара дақтар пайда болса, сәбізді қалай дұрыс тазалап, оның қараюының алдын алу керек?

АСҚАТЫҚТЫ КӨЖЕЛЕРДІ ДАЙЫНДАУ

Жұмыстың мақсаты: білім алушыларды асқатықты көжелерді дайындау технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: білім алушыларға «Украин» борщы, «Ленинград» қышқылтым көжесі, жаңа піскен қырыққабаттан жасалған щи, макарон өнімдері қосылған көже тағамдарын дайындау, беру үшін безендіру ұсынылады.

Дайындалған тағамдарды дәмін таттырып, оның сапасына баға беру.

Ыдыс-аяқ және құрал-сайман: кәстрөлдер — 5 дана, тегеш — 3 дана, таба — 3 дана, ожау, пышақ, асхана қасықтары — 5 дана, бөліп құятын қасықтар, ағаш қасық, кәкпір, кепсер, «ОС» таңбасы бар азық-түлік турайтын тақтай, терең тәрелкелер — 4 дана және ұсақ — 4 дана.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Көжелер дайындау тәсілі бойынша асқатықты, мөлдір, көжбездер, сүтті, суық және тәтті болып бөлінеді.

Асқатықты көжелер деп шала қуырылған көкөністер қосылған көжелерді айтады. Асқатықты көжелерді қандай сұйық негізде жасалғанына байланысты, сорпадағы (ет, сүйекті-ет, сүйекті, балық, құстан жасалған), қайнатпалардағы (саңырақұлақ, көкөніс, жарма, жеміс), судағы көжелер деп айырады. Көкөніс қайнатпасында және суда дайындалған көжелерді вегетариандық (етсіз) деп атайды.

Беру температурасына байланысты көжелерді ыстық және суық деп бөледі. Асқатықты көжелерге щи, борщтар, қышқылтым көжелер, тұздықты сорпа, картоп, жарма, асбұршақ, макарон өнімдері қосылған көжелер жатады. Оларды әр түрлі азық-түлік пісіретін сорпаларда, қайнатпаларда және суда жете пісіреді. Барлық асқатықты көжелердің құрамына шала қуырылған көкөністер (пияз, сәбіз, ақ тамырсабақтар) кіреді. Көптеген көжелерге шала қуырылған қызанақ қосады, ал щи және борщтарға шала қуырылған ұн қосады.

Асқатықты көжелерді дайындаудың технологиялық процесі келесі операциялардан тұрады: негізі — сорпа немесе қайнатпа дайындау, азық-түліктерді дайындау, көже дайындау — пісіру мерзіміне сәйкес, қайнап жатқан сорпаға азық-түлік салу, көжені безендіріп, беру.

Сорпа — бұл суда етті, сүйек, балық және құсты пісіргеннен алынған қайнатпа. Азық-түлік пен су арақатынасына байланысты сорпаны қалыпты немесе қоюлатып дайындайды. Қалыпты сорпа дайындау үшін 1 кг азық-түлікке 4 л су алады, ал қою сорпаға - 1,25 л; қоюланған сорпаның өнімі 1 л болу керек. Сорпаны тағамдық сүйектерден, еттен, құс немесе құстың сорпа өнімдерінен, балық немесе балықтың тағамдық қалдықтарынан пісіреді.

Сүйекті сорпа. Сорпаны дайындау үшін сиыр, шошқа, бұзау, қойдың төс, түтікше, жамбас сүйегін пайдаланған жөн. Шошқа және бұзаудың сүйектерін пісірмес бұрын дәмі мен сорпаның түсін жақсарту үшін алдын-ала қуырады. Сүйектерді ұзындығы 5-7 см кесектерге шауып, жуады.

Дайындалған сүйектерге 1 кг-ға 4 л есебімен суық су құяды және қатты қыздырып, қайнатуға жеткізеді, жұмаршақтанған ақуыздардан пайда болған бетіндегі көпіршікті алып, сорпаны әлсіз қайнауда пісіреді. Пісіру процесінде әлсін-әлсін май мен көпіршікті алып отырады. Пісіру аяқталғанша 1 сағат қалғандататымды жасыл сабақ шоғында байланған пісірілген пияз бен тамырсабақ қосады. Дайын сорпаны сүзеді.

Сиыр сүйектерінен сорпа пісіру ұзақтығы 3,5-4 сағат, қой және шошқа сүйегінен – 2-3 сағат.

Ет-сүйекті сорпа. Ет-сүйекті сорпаны дайындау үшін алдымен сүйекті сорпаны пісіреді, содан 2-3 сағаттан кейін оған салмағы 2 кг дейін еттің кесектерін салады (төс, жауырын, жауырын асты жиек), қайнатып, көпіршігін алады және ет дайын болғанша пісіруді жалғастырады. Пісіру ағында пісірілген пияз бен тамырсабақ қосады. Дайын сорпаны сүзеді.

Көжелерге етті алдымен порцияларға кеседі, ыдысқа салып, сүзілген сорпа құяды, қайнатуға жеткізіп, 2-3 мин бойы пісіреді.

Құстың сорпасы. Құс сүйегін ұсақ кесектерге шабады. Өңделген субөнімдерді (бауыр, асқазан, жүрек және т.б.) жуады. Субөнімдер мен сүйекке 1 кг-ға 3,5-4 л есебімен суық су құяды, қайнағанша дейін жеткізіп, содан кейін дайындалған құстың тұтас етін салады, құс түріне байланысты 1-2 сағат ішінде пісіреді. Әлсін-әлсін майы мен көбігін алып, тамырсабақ пен пияз қосады. Дайын сорпаны сүзеді, құсты порциялық кесектерге шауып, сорпада жылытады.

Балықтың сорпасы. Балық сорпалары үшін негізінен бас, тері,

сүйек, жүзбеқанаттарды, бекіре тектес балықтардың шеміршек сияқты тағамдық қалдықтарды пайдаланады. Бастан алдын-ала желбезектерін, көздерін алады, ірі бастар мен сүйектерді бөліктерге шабады. Қалдықтарға 1 кг балық өнімдеріне 3-3,5 л есебімен суық су құяды. Сорпаны қайнауға жеткізіп, көбігін алып, ақжелкек тамыры мен пияз қосады, әлсіз қайнауда 50-60 минут пісіреді. Мұхит балықтарынан жасалған сорпаға пісіру аяқталуға 5-7 минут қалғанда лавар жапырағын және бұршақ бұрыш салады. Дайын сорпаны сүзеді.

Балық көжесі балық кесектерімен беріледі. Ол үшін балықты өңдейді, терісімен бірге сүбеге бөледі, порцияға 1-2 кесектен кеседі. Балықтың порциялық кесектерін бүйірі төмен ыдысқа салып, ыстық балық сорпасын құяды және әлсіз қайнауда 5-7 минут пісіреді.

Балық басының сорпасын (бекіре тұқымдас балықтардың басы) 1 сағ. қайнатады, басты шығарып алып олардың жұмсағын ажыратады, ал шеміршектерін жұмсарғанша дейін 1-1,5 сағат пісіруді жалғастырады. Дайын сорпаны сүзеді. Піскен жұмсақ ет пен шеміршекті кеседі, сорпаның біраз бөлігін құйып, қайнатуға жеткізеді. Тамақты бергенде пайдаланады.

Саңырауқұлақ қайнатпасы. Кептірілген саңырауқұлақтарды іріктейді, жуады, суық су құяды және 10-15 минуттан кейін оны мұқият бірнеше рет жуады. Содан кейін саңырауқұлақтарға суық су құйып (1 кг саңырауқұлаққа 7 л), 3-4 сағатқа ісінуге қалдырады; сол суда дайын болғанша пісіреді. Дайын қайнатпаны сүзеді, ал саңырауқұлақтарды жуып, кеседі немесе шабады, пісіру аяқталған ша дейін 5-10 минут қалғанда көжеге салады.

Азық-түлікті дайындау. Көкөністерді өңдейді және кеседі. Кесу пішіні көженің негізгі азық-түлігіне сәйкес болу керек. Картоп және қырыққабатты шикі түрінде салады. Пияз, тамырсабақ, қызанақты 110-120°C температурада майменшала қуырады. Ұнды табада ашық сары түске дейін кептіріп, суытып, суытылған сорпамен араластырады және сүзеді. Қызылшаны, ашытқан қырыққабатты сорпа, май, қызанақ езбесін қосып бұқтырады. Қызылшаны бұқтыру барысында түсін сақтап қалу үшін сірке суын қосады. Тұздалған қиярларды аршып, кеседі және бөктіреді. Жармалар және бұршақ тұқымдастарды іріктеп, жуады. Арпа жармасын жартылай дайын болғанша алдын ала пісіреді және кілегейлі қайнатпадан арылу үшін жуады. Бұршақ тұқымдастарды өңдеуден кейін жібітеді және жұмсарғанға дейін пісіреді.

Асқатықты көжелерді дайындаудың технологиялық процесі. Қайнап жатқан сорпаға азық-түлікті салады. Салудың реттілігі олардың пісіру мерзімі бойынша анықталады. Азық-түлікті пісіру ұзақтығы дәрумендерді жоғалтуды арттырып, дәмдік сапаны төмендетіп, азық-түліктің пішінін жоғалтады. Азық-түлікті салғаннан кейін көжелерді қайнауға тез жеткізіп, пісіруді әлсіз қайнауға жалғастырады.

Дайын болуға 10-15 минут қалғанда көжеге шала қуырылған көкөністерді салады, 5-7 минут қалғанда көженің порциясына 0,05 г бұрыш, лавр жапырағы 0,02 г, тұз 3.5 г есебімен тұз, лавр жапырағын, бұрыш салады. Пісіріп болған соң, лавр жапырағын жояды.

Ашытқан қырыққабат, тұздалған қияр, сіркемен бұқтырылған қымыздық, қызылша және картоп қосылған көжелерді пісіру кезінде бірінші кезекте картоп салады, содан кейін құрамында қышқыл бар азық-түлікті салады. Қышқыл ортада картоп езілмейді. Картоп қосылмайтын көжелерге пісіру аяғында шала қуырылған ұнды көжеге аздан араластыра отырып қосады.

Көжені беру ережелері. Жылынған терең тәрелкелерге балық немесе құстың кесек еттерін, туралған саңырауқұлақтар салып, көже құяды. Тағамды дәрумендермен байыту үшін ақжелкек немесе аскөк себеді. Ет, құс, балық (сүйегі жоқ терісі бар сүбе) салудың нормалары — 25, 35 немесе 50 г, балықтар (терісі бар және қабырға сүйектері бар сүбе), ет түйірлері — 35, 50 немесе 75 г, қаймақ 10 г. Ет өнімдерін бермес бұрын сорпада жылытады.

1 порция көже берудің нормасы — 500, 400, 300 немесе 250 г.

Асқатықты көжелерді берген кезде беру температурасы 75 °С, сұйық тұздықты сорпалар — 80 °С.

Асқатықты көжелердің шарттары мен сақтау мерзімі. Көжелерді сақтау ұзақтылығы олардың дәмін және түсін нашарлатады. Дайын көжелерді мармитте, сулы жылытқышта 75.85 °С температурада 2 сағаттан көп ұстамайды.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУДЫҢ РЕТТІЛІГІ

1. 1 порцияға 500 г асқатықты көжелердің азық-түліктерін есебін жүргізіңіз, деректерді 2.2.2.5. кестеге енгізіңіз. Көжелерді дайындау үшін сорпаның мөлшерін анықтаңыз және көже дайындауға қанша азық-түлік қажет екенін есептеңіз, 2.1 кестені толтырыңыз.

2.1. Кесте Сүйекті сорпа				
Азық-түлік	салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Тағамдық сүйектер	300	300		
Сәбіз	13	10		
Ақжелкек (тамыры)	8	6		
Басты пияз	12	10		
Су	1 250	1 250		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	2 150

2.2 Кесте. «Украин» борщы				
Азық-түлік	салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Қызылша	150	120		
Жаңа піскен қырыққабат	100	80		
Картоп	213	160		
Сәбіз	50	40		
Ақжелкек (тамыры)	21	16		
Басты пияз	36	30		
Сарымсақ	4	3		
Қызанақ езбесі	30	30		
Бидай ұны	6	6		
Шпик	10,4	10		
Аспаздық май (немесе жануарлардың ерітілген тағамдық майы)	20	20		
Құмшекер	10	10		
3% сірке	10	10		
Тәтті бұрыш	27	20		
Сүйекті сорпа	700	700		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000		500

2.3 Кесте. Жаңа піскен қырыққабат пен картоп қосылған щи картофелем

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ақбасты қырыққабат	300	240		
Картоп	160	120		
Шалқан	40	30		
Сәбіз	50	40		
Ақжелкек (тамыры)	13	10		
Басты пияз	48	40		
Қызанақ езбесі	20	20		
Аспаздық май	20	20		
Сүйекті сорпа	750	750		
Шығымы	—	1 000	—	500

2. Азық-түлікті алып, жұмыс орнын дайындаңыз.
3. Ет-сүйекті және құс сорпасын дайындаңыз, оларды сүзіңіз.
4. Жуыңыз, оларды тазалаңыз, сумен шайыңыз. Қызылшаны ұзындығы 4-5 см, қалыңдығы 0,1 см саламдап тураңыз және

2.4 Кесте. «Ленинград» қышқылтым көжесі

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Картоп	400	300		
Жарма (арпа, бидай, күріш)	30	30		
Сәбіз	50	40		
Ақжелкек (тамыры)	13	10		
Басты пияз	24	20		
Порей пиязы	26	20		
Тұздалған қияр	67	60		
Қызанақ езбесі	30	30		
Асхана маргарині	20	20		
Сүйекті сорпа	700	700		
Шығымы	—	1 000	—	500

2.6 Кесте. Тағамдардың сапасын бағалау

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Макарондар, кеспе, вермишель	80	80		
Сәбіз	50	40		
Ақжелкек (тамыры)	13	10		
Басты пияз	24	20		
Порей пиязы	26	20		
Аспаздық май	20	20		
Құс сорпасы	850	850		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	500

Етті салмағы 35 г кесектерге кесіп, құсты 50 слмақ кесектерге тураңыз және құсқа сорпа құйып, қыздырыңыз. Май, сорпа, қызанақ 3%-сірке қосып бұқтырыңыз. ***Қызылша қалдықтарынан тұнба дайындаңыз.***

Ол үшін қызылшаны ұзыннан тураңыз, ыстық су құйып, сірке суын қосып 10-15 минутқа әлсіз отқа қойып, қайнауға дейін жеткізіңіз.Сүзіңіз.

5. Сәбіз, пияз, ақжелкек тамырын ұзындығы 4-5 см, қалыңдығы 0,1 см етіп тураңыз. Барлық көжелер үшін көкөністі шала қуырады.

6. Арпа жармасын сұрыптаңыз, оны жуыңыз және жартылай дайын болғанша пісіріп алыңыз. Қайнатпаны төгіп, арпаны жуу қажет.

7. Борщ және щи үшін қырыққабатты ұзындығы 4-5 см және қалыңдығы 0,1 .0,2 кесіңіз.

8. Борщ, щи, қышқылтым көжеге картопты ұзындығы 3-4 см, қалыңдығы 0,7-1 см кесекке кесіңіз, кесілген картопты суық суға салып қойыңыз.

9. Болгар бұрышын ұзындығы 4-5 см, қалыңдығы 0,2 см саламдап тураңыз.

Тұздалған қиярды тазалаңыз, ұзынша етіп тураңыз, сорпада немесе суда 1-15 минут бөктіріңіз. Қызанақ езбесін сорпамен араластырып, табадағы майда шала қуыру қажет.

10. Ұнда табада майсыз ашық сары түске дейін шала қуырып, салқындатылған сорпамен араластыру қажет. Сарымсақты өңдеп, ұсақтап тураңыз. Шпигтіұсақ текшелеп турап, сарымсақпен

ЫСҚЫЛАҢЫЗ.

11. Қияр тұздығын сүзіңіз, қайнауға дейін жеткізіңіз.

Әр түрлі көжелерді дайындау.

«Украин» борщы. Етті сорпаны пісіріңіз. Дайын, қайнап тұрған ет-сүйекті сорпаға қырыққабатты салыңыз, 3-5 минут пісіріңіз, картоп қосыңыз, осының бәрін қайнауға жеткізіп, шала қуырылған көкөністерді, болгар бұрышын қосыңыз және 5 минут пісіріңіз. Бұқтырылған қызылша мен қызанақты қосыңыз, тағы 10 минут пісіріңіз. Араластыра отырып шала қуырылған ұнды құйыңыз, тұз, дәмдеуіштерді қосыңыз және 5 минут пісіріңіз. Ысқыланған сарымсақ пен шошқа майын қосып, борщты қайнауға жеткізіңіз.

Жаңа піскен қырыққабат қосылған щи. Қайнап жатқан сорпаға қырыққабатты салыңыз және 5 мин пісіріңіз. Картоп қосып, қайнауға жеткізіңіз. Шала қуырылған көкөністерді қосыңыз және 10 мин пісіріңіз. Шала қуырылған қызанақ езбесін, тұз, дәмдеуіштерді қосыңыз.

«Ленинград» қышқылтым көжесі. Қайнап жатқан сорпаға дайындалған арпа жармасын қосып, 10 минут пісіріңіз. Картоп қосып, қайнауға жеткізіңіз. Шала қуырылған көкөністерді қосыңыз және 10 мин пісіріңіз. Бөктірілген тұздалған қияр мен шала қуырылған қызанақ езбесін, тұз, дәмдеуіштер, қияр тұздығын қосып, 5 мин пісіріңіз.

Макарон өнімдері қосылған көже. Қайнап жатқан құс сорпасына шала қуырылған көкөністерді салып, қайнауға жеткізіңіз, вермишель салып, 5-10 мин пісіріңіз. Тұз, дәмдеуіштер қосыңыз және тағы 2 минут пісіріңіз.

Көжені дәмін таттыру үшін безендіріңіз.

Көжелерді беру

«Украин» борщы. Тәрелкеге ет кесегін салыңыз, борщ құйып, оған қаймақ және жасыл көкөніс қосыңыз.

Жаңа піскен қырыққабат қосылған щи. Тәрелкеге ет кесегін салыңыз, щи құйып, оған қаймақ және жасыл көкөніс қосыңыз.

«Ленинград» қышқылтым көжесі. Тәрелкеге ет кесегін салыңыз, қышқылтым көже құйып, оған дәмі бойынша қаймақ және жасыл көкөніс қосыңыз.

Макарон өнімдері қосылған көже. Тәрелкеге құс кесегін салыңыз, көже құйыңыз, жасыл көкөніс қосыңыз.

14. Көжелердің дәмін таттырып, 2.6 кестедегі көрсеткіштер бойынша олардың дәмдік сапасын бағалаңыз.

Көрсеткіштер	Ескерту	Бағалау
«Украин» борщы		
Сыртқы түрі: көкөністер езілмеген, кесу пішінін сақтаған, борщтың бетінде май жылтыры		
Дәмі қышқы-тәтті, шикі қызылшаның дәмі жоқ, тамырсабақ, сарымсақ және пияздың хош иісі		
Түсі қызыл күрең		
Қызылша, тамырсабақ, қырыққабат, картоптың консистенциясы жұмсақ		
Жаңа піскен қырыққабат пен картоп қосылған щи		
Сыртқы түрі: қырыққабат пен тамырсабақ кесу пішінін сақтаған, бетінде қызғылт сары түсті майдың жылтыры		
Дәмі аздап тәтті, шамамен тұздалған, шала қуырылған көкөністердің хош иісі		
Түсі ашық қоңыр		
Тамырсабақтар мен пияздың консистенциясы жұмсақ, қырыққабат аздап қытырлаған		
«Ленинград» қышқылтым көжесі		
Сыртқы түрі: көкөністер кесілген пішінін сақтаған, жарма езілмеген, бетінде майдың жылтыры		
Дәмі тұздалған қиярдан және қияр тұздығынан ащы, шала қуырылған көкөністер мен дәмдеуіштердің хош иісі		
Көженің түсі мөлдір, майдың түсі қызғылт сары		

Көрсеткіштер	Ескерту	Бағалау
Жарманың, тамырсабақтардың және пияздың консистенциясы жұмсақ, қияркытырлақ		
<i>Макарон өнімдерінен көже</i>		
Сыртқы түрі: көженің бетінде май жылтыры, көкөністердің кесу пішіні сақталған, көкөністер мен вермишель езілмеген		
Сорпаның дәмі мен иісі шала қуырылған көкөністер		
Сорпаның түсі сарылау, көженің бетіндегі май жылтыры қызғылт сары түсті		
Көкөністер мен вермишелдің консистенциясы жұмсақ		

15 Жұмыс орнын және ыдыс-аяқтарды жинаңыз. Құрал-саймандарды кезекшіге тапсырыңыз

АСҚАТЫҚТЫ КӨЖЕЛЕРДІҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

2.6 Кестесін толтырыңыз. «Ескерту» бағанасында кестеде келтірілген көрсеткіштерге сапаның қаншалықты сәйкес екенін көрсетіңіз.

АСҚАТЫҚТЫ КӨЖЕЛЕРДІҢ КЕЙБІР ТҮРЛЕРІН ДАЙЫНДАУДЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

2.7 кестеде етті құрама тұздықты көженің рецептурасы, 2.8 кестеде — көкөністі көженің рецептурасы келтірілген.

Етті құрама тұздықты көжені дайындау ретгілігі.

Етті-сүйекті сорпаны пісіріңіз. Сиыр етін және ветчинаны сорпада пісіріңіз.

2.7. Кесте. Етті құрама тұздықты көже

Азық-түлік	Шикізат мөлшері, г	
	брутто	таза салмағы
Сиыр еті(жауырынды, жауырын асты бөлігі, төс, шеті)	110	81
Сосискалар немесе сарделькалар	41	40
Піскен-қақталған немесе піскен сан ет	53	40
Сиыр бүйрегі	73	63
Дайын сиыр еті	—	50
Дайын сосискалар немесе сарделькалар	—	40
Дайын сан ет	—	40
Дайын бүйректер	—	30
Басты пияз	107	90
Тұздалған қиярлар	100	60
Кеуелдер	40	20
Зәйтүн	40	40
Қызанақ езбесі	40	40
Сары май	20	20
Сорпа	800	800
Лимон	13	8
Шығымы	—	1 000
Қаймақ	50	50

Сиыр бүйрегін қабықшасынан және майынан босатып, бойымен кесіңіз, суық су құйып, 1,5-2 сағат жібітіп алыңыз, қайтадан жуыңыз, суық су құйып, қайнауға жеткізіңіз, содан кейін бүйректі қайтадан жуыңыз. Бұдан әрі бүйрекке таза су құйып, пияз және тамырсабақтар қосып жартылай дайын болғанша пісіріңіз. Дайын ет және сосискаларды, бүйрек пен ветчинаны жұқа тілімдеп турап, тоңазытқышта сақтау қажет. Берер алдында кесілген ет өнімдеріе сорпа құйып 3-5 минут жылытыңыз. Басты пиязды аршыңыз, жартылай сақиналап тураңыз. Пиязды сары майда шала қуырыңыз,

содан кейін қызанақ қосыңыз, шала қуыруды тағы 10-15мин жалғастырыңыз.

Тұздалған қиярды қабықшасынан тазалап, бойымен кесіңіз, ішіндегі тұқымдарын алып тастап, тілімдеп тураңыз. Оларды сорпада 10-15 мин бөктіріңіз. Кеуелдерді тұздықтан бөліп алыңыз. Лимонды қабығынан тазалаңыз. Көкөністерді сұрыптаңыз, сумен жуып, кептіріңіз және тураңыз. Зәйтүнді қиыршықтап сүйегінен кесіңіз, зәйтүнді бүтіндеп салыңыз.

Сорпаны қайнауға жеткізіңіз. Қайнап жатқан сорпаға шала қуырылған пияз және қызанақ езбесін салыңыз, бөктірілген қиярды, кеуелдерді, тұз, дәмдеуіштерді қосып, 5-10 минут пісіріңіз.

Тұздықты көжені беру. Жылытылған тәрелкеге ет өнімдерінің құрамасын салыңыз, тұздықты көжені құйыңыз, оған зәйтүн, лимон дөңгелегін, қаймақ, көкөніс салыңыз.

Етті құрама тұздықты көженің сапасына қойылатын

2.8 кесте. Көкөністі көже		
Азық-түлік	Шикізат мөлшері, г	
	брутто	таза салмағы
Гүлді немесе ақбасты қырыққабат	100	80
Картоп	267	200
Сәбіз	50	40
Ақжелкек (тамыры)	27	20
Басты пияз	24	20
Порей пиязы	26	20
Консервіленген жасыл бұршақ немесе жаңа піскен көкөністі бадана (жауырын)	46	30
	33	30
Жаңа піскен қызанақ	94	80
Асханалық маргарин	20	20
Сорпа	750	750
Шығымы	—	1 000

талаптар. Сыртқы түрі: көженің бетінде май жылтыры болуы керек; тазартылған лимон, қаймақ, ұсақтап туралған көкніс көрініп

Ет өнімдері мен тұздалған қияр жұқа тілімдеп, пияз ұзыннан туралған, кесу пішіні біркелкі.

Тұздықты көженің дәмі ащы, қышқылдау, шала қуырылған пияз бен ет өнімдерінің хош иісі сезіліп тұру керек.

Түсі қызыл-қоңыр, бетіндегі майы қызғылт сары. Тұздықты көже орташа қою, ет өнімдері мен пияз жұмсақ, бірақ езілмеген, қияр аздап қытырлақ болуы керек.

Көкөністі көжені дайындаудың реттілігі. Етті-сүйекті сорпа пісіріңіз.

Көкөністерді өңдеңіз. Қырыққабатты қылыштап, картоп, сәбіз, пияз және ақжелкекді бөліктеп тураңыз. Бадана собықтарын төрт бұрыштап кесіңіз. Бадана орнына консервіленген бұршақты пайдалануға болады, бірақ алдын-ала тұздығынан бөліп алу керек. Табада майды ерітіңіз, кесілген пиязды салыңыз, оны 5 мин шала қуырыңыз, соның үстіне сәбіз қосыңыз және 15-20 мин шала қуырыңыз, ақжелкек тамырын қосып, тағы 5 мин қуырыңыз.

Қайнап жатқан сорпаға қырыққабатты салып қайнауға дейін жеткізіңіз. Шала қуырылған көкөністерді, картоп қосып, 10-15 мин пісіріңіз. Консервіленген жасыл бұршақ, дәмдеуіштер және тұз салыңыз.

Көкөністі көжені беру. Жылытылған тәрелкеге көжені салып, жасыл көкөніс себіңіз.

Сапаға қойылатын талаптар. Көкөністі көженің сыртқа түрі: көженің бетінде май жылтыры және ұсақтап туралған көкөніс болу керек. Тамырсабақ, қырыққабат, бадана собықтары және картоп кесілген пішінін сақтау керек.

Көже шамамен тұздалған, жаңа піскен көкөністер мен балдыркөктің хош иісі болу керек. Тамырсабақ, қырыққабат, картоп, бадана собықтары жұмсақ болу керек, бірақ пісіп езілмеген.

Пайдалы кеңестер

Көкөністердің кесу пішіні біркелкі болу керек. Сорпаға азық-түлікті салу реттілігін сақтаңыз.

Жас қырыққабатты сорпаға картоптан кейін салу керек, себебі ол тез піседі.

Егер тұздықты көжені күрішпен пісірсе, онда қайнап жатқан сорпаға күрішті картоппен бірге салады.

Егер борщ пісірген кезде қызыл түсін сақтап қалмаса, онда оған қызылша бояуын қосу қажет.

Тұздықты көжеге дәмі үшін қайнатылған қияр тұздығын қосуға болады.

Сарымсақты тек қана дайын көжеге қосуға болады.

Дайын көжені бергенше дейін плитаның шетінде сақтау қажет.

Ыстық асқатықты көжелерді 75 °С төмен емес беру температурасын, тұздықты көженің – 80...85 °С температурасын сақтау қажет.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Қандай көжелерді асқатықты деп атайды?
2. Шала қуыру үшін қандай көкністерді пайдаланады?
3. Көжелерді дайындау үшін қандай сорпалар мен қайнатпалар қолданылады?
4. Көжелердің азық-түлігіне неге су құяды?
5. Көже азық-түлікті қандай реттілікпен салады?
6. Көже пісірудің қай кезеңінде қызылша мен тұздалған қияр қосады? Неге?
7. Көжені дайындап болған соң тұндыру кезінде қандай процестер болады?
8. Берген кезде асқатықты көжелер қандай температурада болу керек?
9. Асқатықты көжелердің шарттары мен сақтау мерзімдері қандай?
10. Қақпағы жабылған ыдыста көже пісірген кезде сорпа бұлдырлап, жағымсыз иіс пайда болды, сорпа мөлдір болып, жағымды дәм мен хош иіс пайда болу үшін қандай шаралар қолдану қажет?
11. Борщ дайындау кезінде қызылша түссізденіп қалды, қызылша түсін сақтап қалу үшін не істеу керек болды?

ӘР ТҮРЛІ КӨЖЕЛЕРДІ ДАЙЫНДАУ

Жұмыстың мақсаты: білім алушыларды езбе тәрізді, сүтті, тәтті, мөлдір және суық көжелерді дайындау технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: білім алушыларға келесі тағамдарды дайындап, беру үшін безендіру ұсынылады: картоптан жасалған езбе-көже; әр түрлі көкөністерден жасалған езбе-көже; үй кеспесі қосылған сүтті көже; кептірілген көкөністерден жасалған тәтті көже.

Дайындалған тағамдардың дәмін таттыру және олардың сапасына баға беру.

Ыдыс-аяқтар және құрал-саймандар: кәстрөлдер — 5 дана, ожау, тегештер — 3 дана, таба — 3 дана, пышақтар, өлшегіш саптыаяқ, асхана қасықтары — 5 дана, бөліп құятын қасық, ағаш қасық, кәпкір, кепсер, азық-түлік тұрайтын тақтай, оқтау, терең тәрелкелер — 4 дана және ұсақ тәрелкелер — 3 дана, таразы.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Езбе-көжелер. Бұндай көжелердің көкөністерден, жармалардан, бұршақ тұқымдастардан, бауыр, құс, жабайы құс, балық және саңырауқұлақтардан жасайды. Езбе-көже сорпада немесе қайнатпаларда пісірілген вегетариандық болуы мүмкін.

Көженің негізі азық-түліктің езбелері мен ақ тұздық болып табылады.

Езбе тәріздес көжелерді дайындау ерекшелігі осы көжелерді дайындауға қосылатын азық-түлікті біркелкі және нәзік консистенция алғанша дейін ысқылау болып табылады.

Езбе-көжелерге арналған азық-түлікті пісіреді, бөктіреді немесе толық дайын болғанша бұқтырады, содан кейін езгілейді. Езілген азық-түлікті сорпа және майда шала қуырылған ұн немесе майсыз сорпада немесе қайнатпада пассерленген ақ тұздықпен қосады. Дайын көжелерді шамамен тұздайды, сары май, ыстық сүт (кілегей) немесе жұмыртқа-сүтті қоспа (льезон) қосады. Льезон қосылған көжелерді 70 °C жоғары қыздыруға болмайды, жұмыртқаның ақуызы бүрісіп қалуы мүмкін.

Азық-түліктің жартысын (15...20 г) езгілемеуге болады, берген кезде гарнир ретінде көжеге енгізеді. Барлық езбе-көжеге жүгері немесе бидай қауызын, бәліш немесе бидай ұнынан жасалған қуырылған нан беруге болады.

Тәтті көжелер. Осындай көжелерді жаңа піскен, консервіленген, кептірілген жидектер мен жемістерден жасайды. Тәтті көжелердің сұйық негізі жемісті қайнатпа болып табылады. Жемістерін іріктеп, жуады, жидектерді бүтіндей салады, жемістерді текшелеп немесе тілімдеп кеседі. Дайындалған жидектер мен жемістерді суда қант қосып пісіреді, сумен араластырылған картоп крахмалын қосады. Дәмі мен хош иісі үшін лимон қышқылын, лимон немесе апельсин, даршын, қалампыр қабығының үгіндісін қосады.

Тәтті көжелерді жеке дайындалатын гарнирлермен бірге береді. Гарнирге қайнатылған күріш, ұсақ макарон өнімдерін, үзбе кеспе, жидектен жасалған варениктер, пудингтер, көмештер, жүгері немесе бидай қауызын, бәлішті пайдаланады. Берген кезде қаймақ немесе кілегей салады.

Көжелерді ыстықтай 55...60°C температурамен берсе, солай суық түрінде 10...14°C температурамен береді.

Сүтті көжелер. Сүтті көжелерді дайындау үшін қантсыз қойылтылған немесе құрғақ сүтті пайдалануға болады. Әдетте оларды су мен сүт қоспасында дайындайды.

Көжелерді жармалармен, макарон өнімдері және көкөністермен дайындайды. Макарон өнімдері, жармалар, көкөністер суда жақсы піспейді, сондықтан оларды алдымен жартылай дайын болғанша суда, содан кейін сүтте пісіреді. Дәмі үшін сүтті көжеге тұз және қантты шамалап қосады. Дайын көжеге сары май немесе маргарин қосады.

Сүтті көжелерді кішкентай порциялармен дайындайды, себебі ұзақ сақтағанда көжелер түсі мен консистенциясын өзгертеді. Көжелерді мармитте 2 сағаттан көп сақтамайды.

Салқын көжелер. Салқын көжелерге көксорпа (етті, көкөністі), қызылша сорпасы, салқын борштар, жасыл щи, көк көжелер жатады. Оларды кваста, айранда, қызылша немесе көкөніс қайнатпасында немесе суда дайындайды.

Салқын көжелердің гарнирлеріне қайнатылған ет өнімдері мен көкөністер (қызылша, сәбіз, картоп), жұмыртқа, жасыл жуа және жаңа піскен қиярлар мен шалғанды пайдаланады.

Салқын көжелерді бергенде ұсақтап туралған аскөк сеуіп, қаймақ қосады. Көк көжеге қаймақ салмайды, оған пісірілген бекіре тектес балық немесе балық өнімдерін жаңа піскен қиярлардан, салаттан, желкектен гарнирмен бірге жеке береді.

Салқын көжелерді тоңазытқышта сақтайды, 14 °С жоғары емес температурада беріледі.

Мөлдір көжелер. Мөлдір көжелердің негізі – ет, құс немесе балық сорпасы. Мөлдір сорпалар жеке дайындалатын сорпадан және оның гарнирінен тұрады. Көже дайындаған сорпа мөлдір болу үшін созу арқылы ашық реңк береді. Ашық реңк беру үшін жұмыртқаның ақуызымен араласқан ұсақталған ет немесе құстың сүйегін пайдаланады. Осындай тәсілмен пісіру барысында сорпа мөлдір ғана болмайды, сығып алынған заттектермен де (жануарлар және өсімдік талшықтарын өңдеу барысында ерітіндіден алатын органикалық заттар) байды.

Көжелерге гарнирді жеке дайындайды. Көжені сорпа құятын шыны аяқта, тәрелкеде немесе көже құятын табақта береді. Сорпамен бірге пісірілген ет түйірлерін, тұшпара, кеспе, үзілетін кеспе, көкөністер, жұмыртқа ұсынылады. Бәліштер, расстегаилар, профитроли, қуырылған нан, құймақтар бәліш тәрелкесінде жеке беріледі. Мөлдір сорпаларды мармитте 2-3 сағаттан асырмай сақтайды.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУДЫҢ РЕТТІЛІГІ

1. Шығымы 500 г 1 порция көже дайындау үшін азық-түліктің есебін шығарыңыз, деректерді 3.1.3.4 кестеге енгізіңіз.

3.1 кесте. Картоптан жасалған езбе-көже				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Картоп	480	360		
Сәбіз	25	20		
Ақжелкек (тамыры)	13	10		
Басты пияз	48	40		
Бидай ұны	20	20		
Сары май	20	20		
Сүт	150	150		
Жұмыртқа	¼ шт.	10		
Сорпа немесе су	750	750		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	500

3.2 кесте. Әір түрлі көкөністерден жасалған езебе-көже

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Жаңа піскен қырыққабат	100	80		
Қартоп	120	90		
Шалқан	80	60		
Сәбіз	75	60		
Басты пияз	48	40		
Жасыл бұршақ	31	20		
Бидай ұны	20	20		
Сары май	20	20		
Сүт	150	150		
Жұмыртқа	$\frac{1}{4}$ шт.	10		
Сорпа немесе су	750	750		
Шығымы	—	1 000	—	500

Шығымы 1 порцияға 40г үй кеспесін дайындау үшін азық-түлік өнімінің көлемін есептеңіз, деректерді 3.5. кестесінде толтырыңыз.

2. Ыдстарды алып, жұмыс орнын, ыдыс-аяқты дайындаңыз.

3. Сүйекті сорпа дайындап, оны сүзіңіз.

4. Үй кеспесін дайындаңыз. Ұнды илеңіз, төбешіктеп тақтайға себіңіз, тереңдік жасап, тұз және жұмыртқа, су қоспасын құйыңыз. Қатты қамыр илеп, ісіну үшін 20 мин ұстаңыз,

3.3 кесте. Кептірілген жемістердің қоспасынан жасалған көже

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Кептірілген жемістер мен жидектер (алмалар, алмұрттар, кептірілген өрік, өрік, миіз және т.б.) пісіргенше дейін;				
пісірілген	80	80		
	160	160		
Құмшекер	80	80		
Қартоп крахмалы	20	20		
Су	1 000	1 000		
Шығымы	—	1 000	—	500

3.4 кесте. Үй сүт кеспесі

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сүт	700	700		
Су	220	220		
Үй кеспесі	80	80		
Сары май	10	10		
Құмшекер	10	10		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	500

Қамырды жұқа қабаттап жайыңыз, кептіріңіз, ені 4 см кесінділерге кесіңіз, содан кейін кесінділерді ұзыннан кесіп, кептіріңіз.

5. Көкөністерді жуып, тазалаңыз. Пияз, сәбіз, ақжелкек тамырын езбе-көже үшін ұзыннан кесіп, маймен шала қуырыңыз, екі бөлікке бөліңіз. Қырыққабатты ұзынша етіп турап, ыстық суда жібітіңіз, картоп пен шалқанды текшелеп тураңыз. Картопты қайнап жатқан суда пісіріп алыңыз.

6. Күрішті сұрыптап, жуыңыз, қайнаған тұзды суда пісіріңіз, елеуішке салыңыз, содан кейін ыстық сумен жуыңыз.

7. Кептірілген жемістерді сұрыптап, жуыңыз, ірі жемістерді бірнеше бөлікке кесіңіз және суық су құйыңыз. Оларды 15-20 минутқа суда пісіруге қойыңыз.

8. Ақ тұздық дайындаңыз. Табаға ұн себіңіз және түсін өзгертпей қыздырыңыз. Ақ шала қуырылған ұнды суытыңыз және жылы сорпамен араластырып, сүзіңіз.

3.5 кесте. Үй кеспесі

Азық-түлік	салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Илеу үшін ұн	875	875		
Себетін бидай ұны	60	60		
Су	—	250		
Жұмыртқа	1/4 шт.	10		
Тұз	25	25		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	40

9. Лъезон дайындаңыз. Ол үшін жұмыртқаның сарысын жылы сүтпен араластырып, сулы жылытқышта нәзік консистенция пайда болғанша араластыра отырып пісіріңіз және сүзіңіз.

10. Езбе-көжелер үшін кесіліп қуырылған нанды дайындаңыз. Қыртысы жоқ ақ нанды 1 x 1 см текшелеп кесіп, қуыру шкафында кептіріңіз немесе табада сары түске дейін қуырыңыз.

11. Көжелерді дайындаңыз.

КӨЖЕЛЕРДІҢ КЕЙБІР ТҮРЛЕРІН ДАЙЫНДАУДЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Картоптан жасалған езбе-көже. Қайнап жатқан сорпаға картоп салып, 5 минут пісіріңіз. Шала қуырылған көкөністерді қосып, жартылай дайын болғанша пісіріңіз, қайнатпамен ысқылап, сорпамен араластырыңыз, тұз, ақ тұздық қосып, қайнауға жеткізіңіз, 70 °С дейін суытыңыз және лъезон қосыңыз.

Әр түрлі көкөністерден жасалған езбе-көже. Қырыққабат пен шалқанды бөктіріңіз (шалқанды алдын ала ыстық суда жібітіңіз), шала қуырылған көкөністерді қосыңыз. Піскен картопты үгіп, сорпамен араластырып, тұз, ақ тұздық қосады, қайнауға жеткізіп, 70 °С дейін суытыңыз және лъезон қосыңыз.

Тәтті көже. Кептірілген жемістердің қайнатпасына қант қосыңыз, қайнауға жеткізіңіз, араластырып отырып суық суда араластырылған крахмалды ақырын құйыңыз. Көжені тағы да қайнауға жеткізіңіз және оны суытыңыз.

Үй кеспесі қосылған сүтті көже. Кеспені елеп, қайнап жатқан тұзды суда 5-7 минут пісіру қажет, содан кейін кепсерге төңкеріп, қайнап жатқан сүтке салады және 10 минут пісіреді. Тұз және қантты шамалап қосады.

КӨЖЕЛЕРДІ БЕРУ

Картоптан жасалған езбе-көже. Тәрелкеге көжені құйып, бір кесек сары май және балдыркөк қосыңыз. Жеке бәліш салатын тәрелкеде кесіліп қуырылған нан беріңіз.

Әр түрлі көкөністерден жасалған езбе-көже. Тәрелкеге жасыл бұршақты салып, көжені құйыңызсары май және балдыркөк қосыңыз.Кесіліп қуырылған нанды жеке беріңіз.

Тәтті көже. Тәрелкеге күрішті салыңыз, көже құйыңыз. Көжеге қаймақ қосыңыз.

Сүтті көже. Тәрелкеге көжені құйып, бір кесек сары май салыңыз.

Көжелердің дәмін таттырыңыз және 3.6. кестедегі көрсеткіштер бойынша олардың дәмдік сапасын бағалаңыз.

Жұмыс орнын жинаңыз. Ыдыс-аяқ пен құрал-сайманды кезекшіге тапсырыңыз.

КӨЖЕЛЕРДІҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

3.6 кестені толтырыңыз. «Ескерту» бағанасында кестеде келтірілген көрсеткіштерге сапаның қаншалықты сәйкес екенін көрсетіңіз.

3.6 кесте. Көжелердің сапасын бағалау		
Көрсеткіштер	Ескертулер	Бағалау
Картоптан жасалған езбе-көже		
Сыртқы түрі: үгілмеген көкөністердің кесектері жоқ және пісіп қалған ұн біркелкі масса, бөліп тәрелкесінде ақ наннан жасалған кесіліп қуырылған нан		
Картоп пен сорпаның дәмі шала қуырылған көкөністердің хош иісімен		
Ақ түсті		
Қою кілегейдің консистенциясы, жұмсақ		
Әр түрлі көкөністерден жасалған езбе-көже		
Сыртқы түрі: жақсы үгілген масса, гарнирі — текше түрінде кесіліп қуырылған нан		
Көкөністердің, льезонның дәмі шала қуырылған көкөністердің хош иісімен, шикі ұнның дәмі жоқ.		
Сары түсті		
Консистенциясы жұмсақ, көкөністердің кесектері өлшенген қалпында		

Көрсеткіштер	Ескертулер	Бағалау
<i>Үй кеспесі қосылған сүтті көже</i>		
Сыртқы түрі: кеспе бүтін, бетін сары майдың жұқа қабаты		
Дәмі аздап тәтті, иісі қайнап жатқан сүтке тән		
Түсі ақ		
Кеспенің консистенциясыжұмсақ, көже тойымды		
<i>Кептірілген жемістердің қоспасынан дайындалған көже</i>		
Сыртқы түрі: кептірілген жемістер бірдей кесілген, бірақ езілімеген, қайнатпа крахмалдан аздап бұлдыр		
Дәмі қышкыл-тәтті, піскен кептірілген жемістердің хош иісімен		
Түсі күрең қоңыр қоричнево-бурий		
Сұйық кисельдің консистенциясы, кептірілген жемістер жұмсақ		



МӨЛДІР ЖӘНЕ САЛҚЫН КӨЖЕЛЕРДІ ДАЙЫНДАУ

3.7 кестеде мөлдір ет сорпасының рецептурасы, 3.8 және 3.9 кестеде мөлдір ет сорпасына гарнирлердің рецептурасы келтірілген. 3.10 кестеде етті көксорпаның рецептурасы келтірілген.

Мөлдір ет сорпасын дайындаудың реттілігі . Сүйекті сорпаны пісіріңіз, майын алыңыз, сорпаны 50-40°С дейін салқындатыңыз.

Тартпа дайындаңыз. Сиыр мойнының жұмсақ етін кесектерге кесіңіз, ет тартқыштан өткізіңіз. Суық су құйыңыз (1 кг етке 1,5 л) және 1 сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз. 1 сағаттан кейін аздап көпіршіген ақуызды қосыңыз. Тартпаны салқындатылған сорпаның бөлігімен араластырыңыз.

Азық-түлік	Шикізат салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Тағамдық сүйектер (сиырдыкі, омыртқадан басқа)	375	375
Тартпа үшін сиыр еті (котлеттік ет)	149	110
Тартпа үшін жұмыртқа	*/ ₃ шт.	13
Сәбіз	13	8
Ақжелкек (тамыры)	11	8
Балдыркөк (тамыры)	12	10
Басты пияз	13	12
Су	1 400	1 400
ШЫҒЫМЫ	—	1 000
500 г 1 порцияға гарнирлер		
Ірімшік қосылған кесіліп қуырылған нан	—	40
Ет түйірлері	—	50

Пияз, сәбіз, ақ тамырсабақтарды құрғақ табада күйіп кетуіне жол

3.8 кесте. Ірімшік қосылған кесіліп қуырылған нан				
Азық-түлік	Салмағы , г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Бидай наны	1488	250	59,5	50
Ірімшік	288	261	14,4	10,4
Сары май	100	100	4	4
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	40

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (котлеттік масса)	1549	1 140	77,5	57
Басты пияз	119	100	6	5
Су	100	100	5	5
Жұмыртқа	2 шт.	80	‘/шт.	4
Шығымы	—	1 000	—	50

Мөлдір сорпа дайындаңыз. Қалған жылы сорпаға тартпаны салып, жақсылап араластырыңыз. Қайнауға тез жеткізіп, пісірілген тамырсабақ пен пиязды қосыңыз және ақырын қайнатып 1-1.5 сағат бойы, тартпа түбіне тұнбайынша пісіріңіз. Пісіру кезінде сорпаның бетінен әлсін-әлсін майды алып отырыңыз. Дайын сорпаны абайлап сүзіңіз, сорпаның бетіндегі майды майлықпен алып, қайнауға жеткізіңіз.

Ірімшік қосылған кесіліп қуырылған нан. Бидай нанының батонын қыртысынан тазалап, жұқа тілімдеп кесіңіз, жайпақ қаңылтыр табаға салыңыз, үгілген ірімшікті себіңіз, ерітілген майды пашыратыңыз және қуыру шкафында қызартыңыз.

Ет түйірлері. Сиырдың мойын, көгет, жиек етін басты пиязбен 2-3 рет ет тартқыштан өткізіңіз, жұмыртқа, тұз, бұрыш қосыңыз, жақсылап араластырыңыз, кішкентай шарлар жасап, суда бөктіріңіз.

Мөлдір сорпаны безендіру және кесіліп қуырылған нан, ет түйірлерімен беру. Ет түйірлерін тәрелкелерге салыңыз және мөлдір сорпаны құйыңыз. Сорпаны сорпа құятын шыны аяққа құйыңыз, жеке бәліш тәрелкесінде ірімшік қосылған кесіліп қуырылған нанды беріңіз.

Мөлдір сорпаның сапасына қойылатын талаптар. Сорпаның сыртқы түрі: бетінде май жылтыры жоқ мөлдір сорпа.

Дәмі күшті сорпасы, шамамен тұздалған. Сорпада еттің және қуырылған көкөністердің хош иісі болуы керек.

Түсі сары-қоңыр.

Консистенциясы еттің сығып алған заттектерімен бай.

Етті көксорпаны дайындаудың реттілігі. Етті пісіріңіз, суытыңыз және текшелеп тураңыз.

Квасты сүзіңіз, оны тоңазытқышқа қойыңыз.

Азық-түлік	Ікізат көлемі, г	
	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (жауырын, жауырын асты бөлігі, өс, жиек)	110	81
Дайын ет	—	50
Наннан жасалған квас	680	680
Жасыл жуа	100	80
Жаңа піскен қиярлар	75	60
Картоп	137	100*
Қаймақ	10	10
Жұмыртқа	$\frac{1}{2}$ шт.	20
Құмшекер	10	10
Дайын қыша	4	4
ШЫҒЫМЫ	—	1 000
Массасы 500 г 1 порцияға қаймақ	20	20

Жұмыртқаны пісіріңіз, оларды тазалаңыз, ақуызды сарысынан бөліп алыңыз. Жұмыртқаның ақуызын текшелеп тураңыз, сарысын тұзбен, қант және қышамен ұнтақтаңыз.

Жасыл жуа, аскөкті жуыңыз, орамалмен кептіріңіз,пияздың $\frac{1}{2}$ бөлігін турап, шырыны пайда болғанша тұзбен ұнтақтаңыз.

Таза қиярларды жуыңызы, тазалаңыз, текшелеп тураңыз.

Квасқа қышамен, жасыл жуамен, тұзбен ұнтақталған жұмыртқа сарысын, қаймақ, аңа піскен қияр, шамалап тұз қосыңыз.

Көксорпаны әсемдеу және беру. Тәрелкеге піскен етті және жұмыртқа ақуызын салыңыз, асқатықты квасты құйыңыз, қаймақ салыңыз, жасыл жуа және аскөк себіңіз.

Етті көксорпаның сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы

1 0. Мөлдір сорпаны ашық түстендіру қалай жүргізіледі?

1 1. Мөлдір сорпаны пісіру кезінде көпіршік кәстрөлің түбіне түсіп кетті, оны жинап алу үшін не істеу қажет?

12. Көжеде кеспе пішінін жоғалтып алды және жартылай жабысып қалды, кеспенің жабысу себебін және оның алдын алу шараларын көрсетіңіз.

түрі: ет және көкөністер ұсақ текшелеп туралған, пияз бен аскөк біркелкі туралу екерек.

Көксорпа дәмі қышқылдау, аздап ащы. Көксорпада жаңа піскен қиярлар мен пияздың хош иісі болуы керек.

Оның түсі ашық қоңыр, қаймақ және жұмыртқа сарысынан бұлдыр. Ет және көкөністердің консистенциясы жұмсақ, қияр қытырлақ.

Пайдалы кеңестер

Езбе-көжелер үшін ұнды ашық сары түске боялғанша және жағымды иіс пайда болғанша пассерлейді. Суыған, пассерленген құрғақ ұнды жылы сорпамен араластырады. Лъезонды сулы жылытқышта қоюланғанша пісіреді. Дайын лъезонды ақуыздардың бүрісуіне жол бермеу мақсатында оттан тез алады.

Лъезон қосылған езбе көжелерді ,70 °С жоғары қыздырмайды. .

Кептірілген жемісті көжеге пісіру мерзімі бойынша салады, крахмалды салқын сумен араластырып, ақырындап ағызып сорпаға құяды.

Тәтті күріштің гарниріне күрішті жеке пісіреді.

Езбе-көжелердің беру температурасын 60...65 °С сақтау керек, сүтті көжелердікі 75 °С, тәтті көжелердікі - мезгілге байланысты, жазда 10.14 °С, қыста 55.60 °С.

Көксорпаға арналған квасты тоңазытқышта 4.6° температура кезінде сақтайды; көксорпаны салқындатылған азық-түліктен жасайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ^{2 1}

-
1. Езбе-көжелерді дайындау қандай операциялардан тұрады?
 2. Езбе-көжелерге неге ақ тұздық қосады?
 3. Үй кеспесін неге алдын ала суда пісіреді?
 4. Сүтті көжелерді ұзақ сақтағанда не болады?
 5. Неге кептірілген жемістерді пісірмес бұрын сұрыптайды? Оларды қандай принцип бойынша сұрыптайды?
 6. Тәтті көжені дайындау барысында қалай және қандай күйде қосу керек?
 7. Тәтті көжелерге қандай гарнирлер береді?
 8. Езбе тәріздес және салқын көжелерді қандай температурада береді?
 9. Езбе-көжені неге 70 °С жоғары қыздыруға болмайды?

НЕГІЗГІ ТҰЗДЫҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Жұмыстың мақсаты: білім алушыларды негізгі тұздықтарды дайындау технологиясымен және олардың туындысымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: білім алушыларға негізгі қызыл, негізгі ақ, қызанақты, қаймақты, сүтті сияқты тұздықтарды дайындау және беру үшін безендіруді ұсыныңыз. Тағамдардың дәмін таттырып, олардың сапасына баға беру.

Ыдыс-аяқтар және құрал-саймандар: кәстрөлдер — 6 дана, ожау, тегештер — 3 дана, табалар — 3 дана, пышақтар, өлшегіш саптыаяқтар, асхана қасықтары — 5 дана, тұздықты қасықтар, ағаш қасық, кәпкір, кепсер, елеуіш, азық-түлік турайтын тақтай,кішкентай тәрелкелер — 6 дана, тұздық сауыт — 6 дана, таразы, блендер.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Тұздықтар тағамдардың құрамдас бөлігі болып табылады. Тұздықтарды тағамдарды берген кезде ұсынады, олармен ет және көкөністерді бұқтырады, тұздықтармен әр түрлі азық-түлікті көмештейді, көжелер, гарнирлер, салқын тағамдар мен дәмтатымдарға қосады, турама салу үшін пайдаланады.

Беру температурасы бойынша тұздықтар екі топқа бөлінеді: **ыстық** және **салқын**. Ыстық тұздықтар ыстық тағамдарға, салқын тұздықтар салқын тағамдарға беріледі. Ыстық тұздықтарды беру температурасы 65...70°C, суық тұздықтарды беру температурасы — 10...14°C.

Тұздықтар оларды **дайындайтын негізге байланысты** топтас тырылады: **сорпадағы, сүтті, қаймақты, өсімдік, сары майдағы, көкөністі, тәтті**.

Консистенциясы бойынша тұздықтарды қою (1 л тұздыққа 130 г ұн), орташа қою (1 л тұздыққа 100 г ұн) және сұйық (1 л тұздыққа 50 г ұн) тұздықтар.

Дайындау технологиясы бойынша тұздықтар негізгі және

туынды болып бөлінеді. Туынды тұздықтарды негізгі тұздыққа әр түрлі азық-түлік қосып жасайды.

Ыстық тұздықтарды дайындау үшін келесі жартылай дайын өнімдерді пайдаланады: сорпа немесе сұйықтық, шала қуырылған ұндар, шала қуырылған көкөністер, дәмді немесе хош иісті дәмдеуіштер. Сорпаны қажет ететін тұздықтар: етті, сүйекті, етті-сүйекті, қоңыр, тауық балық немесе көкөністі және саңырауқұлақ қайнатпасы.

Етті, балықты, құсты немесе ет шырынын бөктіргеннен кейін алынған сорпаны пайдалануға болады.

Қоңыр сорпа. Сүйектерді тазалап, шабады, жуады және қуыру шкафында жайпақ қаңылтыр табақта 160... 170 °C температурада қайта-қайта аударып отырып, күйіп кетуіне жол бермей қадағалап, сары түс болғанша қуырады. Сүйектермен бірге ірі кесілген тамырсабақтар мен пиязды да қуыруға болады. Қуырылған сүйектерді қазанға салады, 1 кг сүйекке 5-6 л су есебімен суық су құяды және ақырын қайнатып 5-10 сағ ішінде пісіреді, пісіру кезінде көбігі мен майын алып отырады.

Дайын сорпаны сүзеді. Егер қоңыр сорпаны $V_5...V_{10}$ көлемге дейін суалдырса, қоңыр сорпадан қою сорпа (фюме) дайындауға болады. Қажетті концентрациядағы қоңыр сорпаны алу үшін қою сорпаны 5-10 есе су көлемімен араластырады.

Зертханада қоңыр сорпаны 3-4 сағат пісіреді, ал сорпа қайнату үшін суды аз алады. Суыған сорпаны тоңазытқышта 0.6 °C температурада сақтайды.

Ет шырыны. Ет немесе құс етінен жасалған таза жартылай дайын өнімдерді қуырып болған соң майды төгеді, ал жайпақ қаңылтыр табаққа немесе табаға аздап сорпа құйып, оны қайнатады. Алынған қоңыр сұйықтықты сүзеді.

Шала қуырылған ұндар. Дайындау тәсіліне байланысты шала қуырылған ұндарды құрғақ және майлы, түсі бойынша қызыл және ақ деп бөледі. Тұздықтар үшін 1 сорттан төмен емес бидай ұнын пайдаланады.

Қызыл тұздықтарды құрғақ қызыл шала қуырылған ұнды қоңыр сорпамен қосып, ақты – майлы ақты сүйекті, ет-сүйекті, балық, құсты пісірген кезде алынған сорпамен қосып алады.

Саңырауқұлақты қайнатпа үшін қызыл және ақ шала қуырылған ұнды алуға болады.

Құрғақ шала қуырылғанды алу үшін ұнды елеп, табаға 3,5 см қалыңдықпен салады. Қызыл құрғақ шала қуырындыны 150 °C температурада ашық қоңыр түске боялғанша және күйген жаңғақтың иісі шыққанша, ал ақты — 120 °C температурада ақшыл-сары түске боялғанша плитаның үстінде немесе қуыру шкафында

араластырып отырып, қуырады

Майлы шала қуырындыны алу үшін еленген ұнды ерітілген майы бар ыдысқа салады, жақсылап араластырады және біркелкі түс пайда болғанша қыздырады. Қызыл шала қуырындыны — 150... 160 °C температурада қоңырға боялғанша дейін, ал ақты — 120 °C температура кезінде ақшыл сары реңке дейін қуырады.

Тұздықтарды дайындаудың технологиялық процесстері ұнның шала қуырындысына байланысты. Шала қуырылған құрғақ ұнды суытылған сорпаның жартысымен араластырып, қайнауға жеткен қалған сорпаға араластырып отырып қосады. Майлы шала қуырылған ұнды ыстық сорпа немесе қайнатпа, сүт, қаймақпен араластыруға болады.

Дәмдендіру үшін тұздықтарға шала қуырылған көкөністер қосады.

Негізгі қызыл және қызанақты тұздықтар үшін пияз, сәбіз және ақ тамырсабақтарды саламдап немесе ұсақтап кеседі, майда шала қуырады, пассерлеу соңында қызанақ қосады. Тұздыққа қызанақтарды тек қана шала қуырылған күйінде қосады. Негізгі ақ тұздыққа ақ тамырсабақтар мен пиязды пайдаланады, тұздықты пісіру кезінде оларды шикі немесе шала қуырылған түрінде салады. Қызыл тұздықтарды – 45-60 мин, ақ тұздықтарды – 20-30 мин, сүтті тұздықтарды – 7-10 мин, қаймақты тұздықтарды 3-5 мин пісіреді.

Пісіру аяқталған соң қажетті дәм болғанша тұздықтарға дәмдеуіштер қосады, сүзеді, ұнтақтайды және қайтадан қайнауға жеткізеді.

Тұздыққа дәмдеуіштерден қара және хош иісті бұрыш, лавр жапырағын, қалампыр, жұпар жаңғағын және жаңа піскен немесе кептірілген түрде дәмдеуіш көкөністер – аскөк, ақжелкек, балдыркөк, эстрагон қосады.

1 кг тұздыққа дәмдеуіштердің шығыны: тұз — 10 г, бұрыш — 0,5 г, лавр жапырағы — 0,2 г. Лимон қышқылын судың аз мөлшерімен (1:5) араластырады және сүзеді. Лимон қышқылын 1 г лимон қышқылына — 8 г лимон шырыны есебімен лимон шырынымен алмастыруға болады. Туынды тұздықтарды дайындау үшін тұздықтарға тамырсабақтар, пияз, саңырақұлақтар, тұздалған қиярлар, киеуіл, зәйтүн және басқа да толтырғыштарды қосады.

Тамырсабақтар мен пиязды тұздықты дайындау технологиясының талаптарына сәйкес кеседі, шала қуырады және сорпада бөктіреді. Егер тұздықтың құрамына шала қуырылған көкөністер кірсе, сол сияқты сірке мен шарап кірсе, онда алдын ала пісірілген көкөністерді сірке немесе шараппен бірге тұздыққа салған жөн. Дайын тұздықтарға сары май немесе маргарин қосады.

Тұздықтарды жеке тұздық сауытта немесе тағаммен бірге беруге болады. 1 порция тағамға 50, 75, 100 г кей кездерде 25 г тұздық пайдаланады.

Сорпада дайындалған негізгі ыстық тұздықтарды сулы жылытқышта 80 °С температурада 3...4 сағ. сақтайды. Суыған тұздықтарды тоңазытқышта 0...5°С температурада үш тәулікке дейін сақтауға болады. Қаймақты тұздықтарды 75 °С температурада — 2 сағ, сұйық сүтті тұздықтарды — 65.70°С температурада 1... 1,5 сағ асырмай сақтайды.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУДЫҢ РЕТТІЛІГІ

1. Сорпа дайындау үшін азық-түліктің көлемін есептеңіз. 250 г тұздық дайындау үшін негізгі тұздықтардың азық-түлік есебін жүргізіңіз. Деректерді 4.1—4.7 кестеге жазыңыз.

2. Азық-түлікті алыңыз, жұмыс орнын және ыдыс-аяқты дайындаңыз.

3. Қоңыр және ақ сорпа дайындаңыз, оларды сүзіңіз және жылытыңыз.

4. Көкөністерді жуып, тазалаңыз. Пияз, сәбіз, ақ тамырсабақты саламдап кесіңіз, қызанақ қосып шала қуырыңыз, қызыл және қызанақты тұздыққа бөліңіз.

5. Пияз және тамырсабақтық тұздық үшінұзыннан кесіңіз, ожауда маймен шала қуырыңыз.

6. Табада қызыл құрғақ шала қуырындыны дайындаңыз, елеңіз, суытыңыз, салқындатылған қоңыр сорпаның V₄бөлігімен араластырыңыз. Негізгі қызыл тұздықты дайындаңыз. Қайнап жатқан қоңыр сорпаға араластыра отырып араласқан құрғақ қызыл шала қуырындыны құйыңыз. пияз, сәбіз, шала қуырылған көкөністерді қызынақпен қосыңыз және 1 сағат бойы көкөністер жұмсарғанша дейін ақырын қайнатып пісіріңіз. Тұз, қант, лавр жапырағын, бұршақ тұз салыңыз, сүзіңіз, көкөністерді кептіріңіз, қайнауға жеткізіңіз.

7. Негізгі ақ және қызанақты тұздық дайындаңыз. Ожауда немесе кәстрөлде майды ерітіңіз, ылғалды буландырыңыз, ұн қосыңыз, шала қуырыңыз. Шала қуырылғанды негізгі ақ және қызынақты тұздық үшін екіге бөліңіз.

Негізгі ақ тұздыққа шала қуырылғанның жартысын ыстық сорпамен араластырыңыз, бірте-бірте оны құйып, араластырып, шала қуырылған пияз бен ақ тамырсабақ қосыңыз, 30 минут пісіріңіз, тұз, лимон қышқылын қосыңыз, сүзіңіз, көкөністерді

кептіріңіз, қайнауға жеткізіңіз. Тұздыққа маргарин қосыңыз.

4.1 кесте. Қоңыр сорпа				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сүйектер	750	750		
Су	1500	1 500		
Сәбіз	15	12		
Басты пияз	14	12		
Ақжелкек (тамыры)	16	12		
Немесе балдыркөк (тамыры)	18	12		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	250

4.2 кесте. Сүйекті сорпа				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Тағамдық сүйектер	750	750		
Су	1 400	1400		
Сәбіз	15	12		
Басты пияз	14	12		
Ақжелкек (тамыры)	16	12		
Немесе балдыркөк (тамыры)	18	12		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	700

4.3 кесте. Негізгі қызыл тұздық

Азық-түлік	салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Қоңыр сорпа	—	1 000		
Ерітілген жануар майы	25	25		
Бидай ұны	50	50		
Қызанақ езбесі	150	150		
Сәбіз	100	80		
Басты пияз	36	30		
Ақжелкек (тамыры)	20	15		
Құмшекер	20	20		
Шығымы	—	1 000	—	250

4.4 кесте. Негізгі ақ тұздық

Азық-түлік	салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ет сорпасы	—	1 100		
Асхана маргарині	50	50		
Бидай ұны	50	50		
Басты пияз	36	30		
Ақжелкек (тамыры)	27	20		
Немесе балдыркөк (тамыры)	29	20		
Шығымы	—	1 000	—	250

Қызанақты тұздық үшін ақ майлы шала қуырындының жартысын ыстық сорпамен араластырыңыз, қайнауға жеткізіңіз, пияз, сәбіз, ақ тамырсабақ қосыңыз және 30 мин ақырын қайнатып, пісіріңіз. Дәмдеу үшін тұздыққа тұз, лимон қышқылын, дәмдеуіштер, қант қосып, 5 мин пісіріңіз. Содан кейін тұздықты сүзіп, көкөністерді кептіріңіз, қайнауға жеткізіңіз. Тұздыққа

маргарин қосыңыз.

4.5 кесте. Қызанақты тұздық				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ет сорпасы	—	700		
Асхана маргарині	35	45		
Бидай ұны	35	45		
Сәбіз	63	50		
Басты пияз	36	30		
Қызанақ езбесі	350	350		
Асхана маргарині(тұздыққа қосу үшін)	20	20		
Құмшекер	10	10		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	250

4.6 кесте. Сүтті тұздық (тағаммен беру үшін)				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сүт	750	750		
Бидай ұны	50	50		
Сары май	50	50		
Сорпа (немесе су)	250	250		
Құмшекер	10	10		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	250

1. Сүтті тұздықты дайындаңыз. Сүтті қайнатыңыз. Ожауда немесе кәстрөлде майды ерітіңіз, ылғалды буландырыңыз, ұн қосыңыз, шала қуырыңыз. Майлы шала қуырындыны ыстық сүтпен араластырып, тұз, қант қосыңыз, 7-10 мин пісіріңіз. Сүзіңіз, қайнатыңыз, маргарин немесе сары май қосыңыз.

Қаймақты тұздық дайындаңыз. Ақ майлы шала қуырындыны дайындаңыз, араластырып отырып, сорпамен езіңіз, қаймақ, тұз қосып, 3-5 мин пісіріңіз. Тұздықты сүзіп, қайнатыңыз.

Тұздықтарды беру үшін безендіріңіз. Тұздық сауыттарға құйып, тәрелкелерге қойыңыз.

Тұздықтардың дәмін таттырыңыз, 4.8. кестеде келтірілген көрсеткіштер бойынша олардың дәмдік сапасын бағалаңыз.

Жұмыс орнын жинаңыз. Ыдыстар мен құрал-саймандарды кезекшіге тапсырыңыз.

4.7 кесте. Қаймақты тұздық				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Қаймақ	1 000	1 000		
Сары май	50	50		
Бидай ұны	50	50		
Сорпа (немесе қайнатпа)	500	500		
Ақ тұздық	—	500		
Шығымы	—	1 000	—	250

ТҰЗДЫҚТАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

4.8 кестені толтырыңыз. «Ескерту» бағанасында кестеде келтірілген көрсеткіштерге дайындалған тағам сапасының

4.8 кесте. Тұздықтар сапасын бағалау		
Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
Қызыл тұздық		
Сыртқы түрі: пісіп қалған ұнның түйірлері мен көкөністердің кесектері жоқ біртекті масса		
Тұздықтың дәмі ащы, шикі ұнның дәмі және шала қуырылған көкөністер мен дәмдеуіштердің иісі жоқ		
Түсі қоңыр қызғылт		
Қою кілегейдің консистенциясықасықты бүркейді		
Негізгі ақ тұздық		
Сыртқы түрі: пісіп қалған ұнның түйірлері жоқ біртекті масса		
Дәмі қышқылдау, ет сорпасының, пияз, тамырсабақтардың иісі		
Түсі сары реңкті ақ		
Сұйық қаймақтың консистенциясы		
Қызанақты тұздық		
Сыртқы түрі: пісіп қалған ұнның түйірлері мен көкөністердің кесектері жоқ, жақсылап ұнтақталған біртекті масса		

Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Баға
Дәмі қышқыл-татымды, шала қуырылған көкөністердің иісі бар, шикі қызанақтың дәмі жоқ		
Түсі күңгірт қызғылт		
Консистенциясыжартылай сұйық, созылмалы		
Қаймақты тұздық		
Сыртқы түрі: пісіп қалған ұнның түйірлері мен іріген қаймақ жоқ, біртекті масса		
Таза қаймақтың дәмі, қышқыл емес		
Түсі ақ		
Консистенциясыжұмсақ, барқыт тәрізді		
Сүтті тұздықтар		
Сыртқы түрі: түйірлері жоқ біртекті масса		
Дәмі мен иісі сүт және сары майдыкі		
Түсі ақ		
Консистенциясы созылмалы қою қаймақ		

ТҰЗДЫҚТАРДЫҢ КЕЙБІР ТҮРЛЕРІН ДАЙЫНДАУ

4.9 және 4.10 кестелерде туынды негізгі қызыл тұздықтың – пиязды және пияз бен корнишон қосылған қызыл тұздықтың

рецептурасы келтірілген. 4.11 және 4.12 кестеде майонез тұздығының және оның тар-тар туынды тұздығының (корнишон мен майонез) рецептуралары келтірілген.

Негізгі қызылдың туынды тұздығын дайындаудың реттілігі. Пиязды тазалаңыз, жуыңыз, пиязды тұздық үшін жұқа саламдап тураңыз, пияз және қияр қосылған қызыл тұздыққа ұсақтап тураңыз.

4.9 кесте. Пиязды тұздық				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Негізгі қызыл тұздық	—	850	—	212,5
Басты пияз	298	250	74,5	62,5
Асхана маргарині	38	38	9,5	9,5
9%- сірке	70	70	17,5	17,5
Маргарин (тұздыққа косу үшін)	20	20	5	5
Шығымы	—	1 000	—	250

Пиязды маймен жеке шала қуырыңыз, сірке, лавр жапырағын, бұрыш, қабығы мен тұқымын алып, ұсақ текшелеп кесілген және бөктірілген тұздалған қияр қосып, 5-7 минут бойыпісіріңіз.Пияздың дәмдеуіштерін алып тастаңыз.

Маринадталған корнишондарды ұсақтап тураңыз. Маринадталған корнишондардың орнына тұздалған қияр қосуға болады, біраққабығы мен тұқымын алып, ұсақ текшелеп кесіп және бөктіру керек.

Негізгі қызыл тұздықты дайындаңыз. Пиязды тұздық үшін негізгі қызыл тұздықты шала қуырылған пиязбен қосып, 10-15 мин пісіру керек.Тұз, қант, сары май қосыңыз.

4.10 кесте. Пияз және қияр қосылған қызыл тұздық

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Қызыл тұздық (негізгі)	—	850	—	212,5
Басты пияз	298	250	74,5	62,5
Асхана маргарині	38	38	9,5	9,5
9%-сірке	70	70	17,5	17,5
«Южный» тұздығы	30	30	7,5	7,5
Маргарин (тұздыққа қосу үшін)	20	20	5	5
Маринадталған қияр немесе тұздалған қияр	127	70	32	17,5
	100	70	25	17,5
Шығымы	—	1 000	—	250

4.11 кесте. Майонез тұздығы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Өсімдік майы	750	750	87,5	87,5
Жұмыртқа (сарысы)	6 шт.	96	1 * ₂ шт.	60
Асханалық қыша	25	25	6,25	6,25
Құмшекер	20	20	5	5
9%-сірке	150	150	37,5	37,5
Шығымы	—	1 000	—	182,5

Пияз және корнишон қосылған қызыл тұздық үшін негізгі қызыл тұздықты дайындалған пиязбен пісіріп, корнишон, дәмдеуіштер қоу және қайнауға жеткізу қажет.

Пиязды тұздықты котлеттік массадаң қуырылған ет тағамдарына, сосискаларға, шұжыққа, ветчинаға, шошқа етіне, картоптан жасалған котлеттерге, көмештерге, рулетке береді, етті көмештеу үшін пайдаланады. Пияз және корнишон қосылған қызыл тұздық қуырылған еттен жасалған тағамдарға: сүбе, лангет, котлет, домалатпаларға береді.

Тұздықтарды беру үшін безендіріңіз. Тұздықтарды тұздық сауыттарға құйыңыз, тұздық сауыттарды тәрелкелерге қойыңыз.

Пиязды тұздықтың сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: біртекті масса, пияз саламдап туралып, тұздықтың барлық массасына біркелкі бөлінген.

Тұздықтың дәмі қышқылдау ащы, пияз бен сіркеңің иісі болуы керек.

Түсі қызғылт қоңыр. Тұздықтың консистенциясы жартылай сұйық, созылмалы.

4.12 кесте. Корнишон қосылған майонез тұздығы

Азық-түлік	Салмағы , г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Майонез	730 455	730 250	182,5 113,7	182,5 62,5
Маринадталған қиярлар (корнишондар) «Южный» тұздығы	40	40	10	10
Шығымы	—	1 000	—	250

Пияз және қияр қосылған қызыл тұздықтың сапасына қойылатын талаптар.

Сыртқы түрі: ұсақтап туралған пияз бен корнишон бар біртекті масса.

Тұздықтың дәмі аздап ащы, пияз бен сіркенің иісі болуы керек.

Түсі қызғылт қоңыр.

Консистенциясы жартылай сұйық. Пияз жұмсақ, қияр сәл қытырлақ.

Майонез және корнишон қосылған майонез тұздығын дайындаудың реттілігі. Жұмыртқаны жуыңыз, сарысын ақуыздан бөліп алыңыз. Өсімдің майын суытыңыз. Корнишондарды тұздығынан бөліп, ұсақтап тураңыз.

Шикі жұмыртқаның сарысын тұз, қант, қышамен езіңіз және үздіксіз шайқау барысында 2 — 3 рет салқындатылған өсімдік майын, сірке суын қосып, араластырыңыз.

Дайын майонез тұздығын пайдалана отырып, корнишон қосылған майонез тұздығын дайындаңыз. Майонезді корнишондармен қосыңыз.

Тұздықты ет және балықтан жасалған ыстық және суық тағамдарға беріңіз.

Тұздықтарды беру үшін безендіріңіз. Оларды тұздық сауытқа құйыңыз, тұздық сауыттарды тәрелкелерге қойыңыз.

Корнишон қосылған майонез тұздығының сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: бетінде өсімдік майы жоқ, ұсақтап туралған қияр тұздықта бірдей бөлінген біркелкі масса.

Тұздықтың дәмі сәл ащы, тұздалған қиярдың дәмімен. Тұздықта өсімдік майы және сірке суының иісі болу керек.

Түсі сарғыш реңкі бар ақ.

Тұздықтың консистенциясы жұмсақ, қияр сәл қытырлақ.

Пайдалы кеңестер

Негізгі қызыл тұздықты дайындау үшін ұнды араластырып отырып қызғылт қоңыр түске боялғанша және қызған жаңғақтың иісі шыққанша қуыру қажет.

Езілген құрғақ қызыл қуырындыны араластыра отырып, жіңішкелеп ағызып құю керек.

Ұнды майлы қуырындыны дайындау үшін майды ылғал әбден буланғанша қыздыру керек. Майлы қуырындыны әдетте 80 °С дейін қыздырылған сорпамен, сүтпен немесе қаймақпен араластырады. Қуырындыны ағаш қасықпен араластыра отырып, шағын порцияларға бөледі. Пісіру кезінде тұздықтың қатты қайнауына жол бермеу керек.

Қаймақты тұздықтың пісіру уақытын сақтау қажет.

Дайын тұздықтарға міндетті түрде май немесе маргарин қосыңыз.

Қатылған тұздықтарды қайнатып, араластыруға болмайды. Ыстық тұздықтарды қақпағы жабық ыдыста 75...80 °С температурада, суық тұздықтарды тоңазытқышта 4 °С температурада сақтау керек. Ыстық тағамдарға тұздықтардың– 65 °С температурасын, суық тағамдарға –10.14 °С сақтау қажет.

БАЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ ³⁴

-
1. Қандай тұздықтар және неліктен негізгілерге жатады?
 2. Неге тұздыққа ұн, көкөністер және қызанақты шала қуырылған күйінде салады?
 3. Консистенциясы сұйық тұздықтарды дайындау үшін ұнның қандай мөлшері қажет?
 4. Тұздықты пісіру барысында ұнда қандай процесс болады?
 5. Тұздықтарды сүзгеннен кейін қандай мақсатта қайнатуға жеткізеді?
 6. Қоңыр сорпаны қалай дайындайды?
 7. Дайын тұздықтарға неге май немесе маргарин салу керек?
 8. Қаймақты тұздықты неге 3.5 мин асырмай пісіреді?
 9. Қандай тағамдарға қызыл, ақ, қаймақты, сүтті тұздықтар қолданылады?
 10. Қандай негізгі тұздықтардан туынды тұздықтар жасауға болады? Мысал келтіріңіз.

Ботқалар. Жарма өнімдерінің барлығының негізі ботқа болып табылады. Ботқаны жарманың кез-келген түрінен жасауға болады. Оларды, суда, сүтте, сорпада, сүт және су қоспасында пісіре береді. Ботқалар консистенциясы бойынша жарма мен сұйықтықтың ара салмағына байланысты бытырап піскен, тұтқыр және сұйық болып бөлінеді. Пісіру процесінде крахмалдың клейстр түзуінен жармалар судың көп бөлігін жұтып, салмағы және көлемі бойынша артады. Дайын ботқа және жарма салмағының әр түрлі болуы ботқа деп аталады. Қажетті консистенциялы ботқа пісірген кезде жарма мен сұйықтықтың ара салмағын қатаң сақтау қажет, жармаларды қайнап жатқан тұзды суға салады. Бытырап піскен ботқа үшін 1 кг жарма, 10 г тұз, сүтті ботқалар үшін 1 кг жармаға— 5 г тұз салады.

Бытырап піскен ботқалар. Ботқаның бұл түрінңің және сұлы жармасынан басқа барлық жармалардың түрлерін суда немесе сорпада пісіреді.

ЖАРМА, БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАР ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ЖАСАПАТЫН ТАҒАМДАР

Жұмыстың мақсаты: білім алушыларды жарма және макарон өнімдерінен тағам жасау технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: білім алушыларға келесі тағамдарды: ірімшік, жұмыртқа, қаймақ қосылған қарақұм ботқасы, ұнтақтан жасалған домалатпалар, өріктен жасалған тұздық, алмадан жасалған тұздығы бар күріш пудингі, ірімшік қосылған пісірілген макарон және көкөніс қосылған пісірілген макарондарды дайындау және беру үшін безендіру ұсынылады.

Дайындалған тағамдардың дәмін таттыру, олардың сапасына баға беру.

Ыдыс-аяқ, құрал-саймандар, аспаптар: кәстрөлдер — 5 дана, тегештер — 4 дана, таба — 2 дана, порциялық табалар, пудинг пішіні, пышақтар, асхана қасықтары — 5 дана, тұздықты қасық, ағаш қасық, күрекше, кәпкір, кепсер, үккіш, азық-түлік турайтын тақтай, таразы, астау, табак, тұздықты сауыт, ұсақ тәрелкелер, миксер.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Ұнтақ жармасы және сұлы жармасынан, «Геркулес» сұлу қауыздарынан тұтқыр және сұйық ботқалар пісіреді.

Бірінші тәсілмен (төгілмейтін) бытырақ, тұтқыр және сұйық ботқаларды дайындайды.

Бытырап піскен ботқаларды дайындау үшін, қайнап жатқан тұзды суға дайындалған жарманы салады және ашық ыдыста қоюланғанша пісіреді. Пісіру аяғында ботқаға май қосады және жақсылап араластырады. Ботқа пісіп жатқан ыдысты қақпақпен жауып, оны әлсіз қыздыруға қалдырады, бұл буда жұмсаруына әкеледі. Қуырылған қарақұмық жармасынан жасалған ботқаны буда жұмсарту ұзақтығы — 1,5...2 сағ., арпа, бидай және ақтаған тары жармасы — 2,2,5 сағ., күріш — 1 сағат.

Бытырап піскен ботқаны май, пияз, шошқа майы және басқа да

азық-түліктермен береді. Оларды ет және балықтан жасалған ыстық тағамдарға гарнир ретінде пайдалануға болады. Қарақұмық және бидай жармаларынан ірімшік қосылған көмеш – ірімшік, жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасын дайындайды.

Екінші тәсілде (төгілмелі) қайнап жатқан тұзды суға (1 кг жармаға 6 л) дайындалған жарманы салады. Ботқаны әлсін-әлсін араластыра отырып, ақырын қайнатуда пісіреді. Дайын ботқаны елеуішке немесе кепсерге төңкереді, сұйықтықтың ағуына жол береді, кәстрөлге салып, май қосады. Осылай күріш пен тарыны гарнирлерге пісіреді..

Үшінші тәсіл бытырап піскен ботқаларды пісіруді бөктіру деп атайды. Көбінесе күрішті гарнир үшін бөктіреді. Дайындалған жарманы қайнаған сумен жібітеді, ыдысқа сары маймен бірге салады, сәл қуырады, ет немесе тауық сорпасын құяды, хош иісті аскөктің байланған шоғын, пияз, тамырсабақ, лавр жапырағын қосады. Жарма сұйықтықты жұтып алған соң ыдысты қақпақпен жауып, ботқаны сулы жылытқышта дайын болғанша ұстайды. Ботқаны пісіріп болған соң аскөк, тамырсабақ, пияз және дәмдеуіштерді жояды.

Тұтқыр ботқалар. Бұл ботқаларды суда және сүтте пісіреді. Суда тұтқыр ботқаларды бытырақ ботқа сияқты пісіреді. Жарманың түріне байланысты тұтқыр ботқалар үшін 1 кг жармаға 3,2,3,7 л сұйықтық алады.

Егер ботқаны сүтте дайындаса, онда жарманы қайнап жатқан тұзды суға салады, қоюланғанша пісіреді, содан кейін қайнаған сүт қосады, жақсылап араластырады және қақпағын жауып, әлсіз қайнауда дайын болғанша ұстайды. Ұнтақ жармасы, «Геркулес» сұлу қауыздарын бірден сүтте пісіреді.

Тұтқыр ботқаларды май, қант, тоспа қосып беруге болады, котлет, домалатпалар, көмеш, пудингтер үшін пайдалануға болады.

Сұйық ботқалар. Қарақұмықтан (кесек жармасынан) басқа жарманың барлық түрлерінен пісіреді. Тұтқыр ботқалар сияқты сүтте немесе суда қант қосып пісіреді.

1 кг жармаға 4,2...5,7 л сұйықтық алу қажет. Дербес тағам ретінде май қосып береді.

Бұршақ тұқымдас өсімдіктердің өнімдері. Бадана, бұршақ, жасымық, ноқат, иісбұршақ, соя тағамдарын дайындау үшін сұрыптайды, жуады, 5-8 сағат ішінде суық суда жібітеді. Аршылған бұршақты жібітпейді. Бұршақ тұқымдастарды суық суға салады (1 кг-ға — 3 л су) және пісіреді, әлсін-әлсін араластырып отырады. Бұршақ тұқымдастарды пісіру кезінде дәмін жақсарту үшін кесілген тамырсабақ және көкөністер (бұрыш, ақжелкек, балдыркөк, пияз)

немесе ақжелкек жасылын, балдыркөк қосады. Дөңгелек бұршақты 1-1,5 сағат, бадана — 1,5-2 сағат, жасымық — 45 мин. 1 сағат, аршылған бұршақты — 30-50 мин. пісіреді.

Гүлді бадананың құрамында гидролиз барысында көгерткіш қышқыл бөлегін фазеолин улы заты бар, гүлді бадананы қайнағаннан кейін 10-15 минут пісіреді, қайнатпасын төгіп тастайды, қайтадан ыстық су құйып, дайын болғанша пісіреді. **Макарон өнімдері.** Макарон өнімдерін екі тәсілмен (төгілетін және төгілмейтін) пісіреді. Макарон өнімдерін (макарон, кеспе, вермишель және т.б.) тұздалған көп мөлшерлі суда пісіреді. 1 кг макарон өніміне 6 л су, 50 г тұз қажет. Макарондарды 20-30 минут ішінде пісіреді, кеспені — 20-25 мин, вермишельді — 10 -15 минут пісіреді. Пісіру процесінде макарон өнімдері ісінеді, ылғалды жұтып, сұрыпына қарай көлемі 2,5-3 есе артады. Пісірілген макарон өнімдерін елеуішке немесе кепсерге төңкереді, жабыспау үшін еріген маймен араластырады. Осындай тәсілмен пісірілген макарон өнімдерін гарнир ретінде және дербес тағам ретінде пайдалануға болады.

Көмештелген тағамдар үшін макарон өнімдерін төкпеу тәсілімен пісіреді. 1 кг макарон өнімдеріне 2,2-3 л су, 30 г тұз алады. Макарон өнімдерін қайнап жатқан тұзды сұйықтыққа салады және макарон өнімдері толығымен суды жұтқанша пісіреді.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУДЫҢ РЕТТІЛІГІ

1. Екі порция тағам дайындау үшін азық-түліктің есебін жүргізіңіз, деректерді 5.1, 5.2, 5.4 — 5.8 кестелерге енгізіңіз. Шығымы 75 г 1 порция өріктен жасалған тұздық және шығымы 50 г алмадан жасалған тұздықты дайындау үшін азық-түліктің есебін жүргізіңіз, деректерді 5.3 және 5.6 кестелерге енгізіңіз.

5.1 кесте. Қаймақ, ірімшік, жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Қарақұмық жармасы	74	80		
Сүт	50	50		
Қарақұмық ботқасына су	70	70		
Дайын ботқа	—	185		
Ірімшік	86	85		
Құмшекер	10	10		
Жұмыртқа	/ шт.	10		
Қуырылған кесілген бидай наны	5	5		
Асхана маргарині	5	5		
Қаймақ	5	5		
Дайын жартылай дайын өнім	—	300		
Дайын ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы	—	250		
қаймақ	30	30		
ШЫҒЫМЫ	—	280		

5.2 кесте. Ұнтақтан жасалған домалатпалар, өік тұздығы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ұнтақ жармасы	53	53		
Сүт	50	50		
Су	100	100		
Жұмыртқа	/ шт.	8		
Құмшекер	8	8		
Қуырылған кесілген бидай наны	8	8		
Дайын жартылай дайын өнім	—	222		
Асханалық май	8	8		
Қуырылған өнімдер	—	200		
Өрік тұздығы	—	75		
Шығымы	—	325		

5.3 кесте. Өрік тұздығы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Өрік	110	110		
Өрік үшін су	400	400		
Құмшекер	600	600		
Шығымы	—	1000		75

2. Азық-түлікті алыңыз, жұмыс орны мен ыдыс-аяқты дайындаңыз.

3. Жарманы сұрыптаңыз. Қарақұмық жармасын майсыз табада қуыру шкафында 110 °С температурада кептіріңіз, ал күрішті 2-3 рет салқын сумен жуыңыз. Ұнтақ жармасын және крахмалды елеңіз.

5.4 кесте. Күріштен жасалған пудинг

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Күріш жармасы	48	48		
Сүт	75	75		
Ботқаға су	80	80		
Қант	15	15		
Жұмыртқа	*1/2 шт.	20		
Сары май	10	10		
Миіз	10,5	10		
Қуырылған кесілген бидай наны	5	5		
Қаймақ	5	5		
Ванилин	0,01	0,01		
Жартылай дайын өнім	—	240		
Дайын пудинг	—	200		
Алмадан жасалған тұздық	—	50		
ШЫҒЫМЫ	—	250		

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Алмалар	256	225		
Құмшекер	125	125		
Картоп крахмалы	30	30		
Даршын ұнтағы	1	1		
Лимон қышқылы	1	1		
Су	800	800		
Шығымы	—	1 000		50

5.6 шығымы. Пісірілген макарон өнімдері

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Макарон өнімдері	350	350		
Шығымы	—	1000		400

4. Өрік және миізді сұрыптап, жуыңыз. Өрікті жібітіңіз, мейізді кептіріңіз.

5. Жұмыртқаны жуып, бір жұмыртқаның ақуызын сарысынан бөліңіз, сарысын қантпен езгілеңіз, ақуызды тұрақты көпіршік пайда болғанша шайқаңыз. Ірімшікті елеуіш арқылы ұнтақтаңыз. Ірімшікті қыртысынан тазалаңыз. Сүтті қайнауға жеткізіңіз.

5.7 кесте. Ірімшік қосылған макарон

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Пісірілген макарондар	—	200		
Ірімшік	22	20		
Асханалық маргарин	10	10		
ШЫҒЫМЫ	—	230		

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Пісірілген макарондар	—	200		
Сәбіз	25	20		
Ақжелкек (тамыры)	9	7		
Басты пияз	19	16		
Қызанақ езбесі	15	15		
Жасыл бұршақ	31	20		
Асхана маргарині	20	20		
Дайын көкөністер	—	70		
ШЫҒЫМЫ	—	270		

6. Алмаларды сұрыптаңыз, жуыңыз, өзегін жойыңыз және тілімдеп кесіңіз. Басты пиязды және тамырсабақты жуыңыз, тазалаңыз, қайтадан жуыңыз, ұзыншалап тураңыз. Аскөкті жуып, кептіріңіз.

Бұдан әрі көрсетілген тағамдарды дайындаңыз.

Ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы. Бытырап піскен қарақұмық ботқасын дайындаңыз. Қайнап жатқан тұзды суға жарма себіңіз, бос дәндерді кәкпірмен алыңыз, ыстық сүт қосыңыз және ыдыстың қақпағын жауып, пісіріңіз. Қуыру шкафында оны бумен жұмсартуға болады. Содан кейін ботқаны 60 °C дейін суытыңыз, ірімшік, жұмыртқа, қант, қаймақ қосыңыз, барлығын араластырыңыз.

Май жағылған және кептірілген нан себілген порциялық табаға ботқаны үіп салыңыз, қаймақ жағыңыз.

Пудинг. Пудинг үшін күріштен тұтқыр ботқа пісіріңіз. Қайнап жатқан тұзды суда күріш жармасын 5-7 минут пісіріңіз, ыстық сүт құйып, дайын болғанша пісіріңіз. Сары май қосыңыз.

Пудингке масса дайындаңыз.

Ботқаны 60 °C дейін суытыңыз, қантпен езілген жұмыртқа сарысын, миіз, ванилин, шайқалған ақуызды қосыңыз және абайлап араластырыңыз.

Май жағылған және кептірілген нан себілген формаға $\frac{3}{4}$ көлемде салыңыз, қаймақ жағыңыз.

Ұнтақтан жасалған домалатпалар. Домалатпалар үшін тұтқыр ұнтақтан жасалған ботқа пісіріңіз.

Су мен сүттің қосындысын қайнауға жеткізіңіз, тұз, қант қосыңыз және араластыра отырып тез ұнтақ жармасын қосыңыз да 5 минут ішінде пісіріңіз.

Ботқаны 60 °C дейін суытыңыз, жұмыртқа қосып, араластырыңыз. Домалатпаларды жасап, кептірілген нанда аунатыңыз.

Көп мөлшерлі тұзды суда макарон өнімдерін пісіріңіз, жуыңыз, май қосып, сулы жылытқышта сақтаңыз.

Тұздық дайындау. Өрікті жібітілген суында жұмсарғанша дейін пісіріңіз, езіңіз, ақнт қосыңыз.Масса қоюланғанша пісіріңіз.

Алмаларды бөктіріңіз, езіңіз, қайнауға жеткізіңіз, қант, суда ерітілген крахмал, лимон қышқылын қосыңыз және қайнауға жеткізіңіз.

Пудинг және ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасын қуыру шкафында 250 °C температурада көмештеніз.

Домалатпаларды негізгі тәсіл бойынша қуырыңыз, қуыру шкафында оларды дайын болғанша жеткізіңіз.

Пияз, сәбіз, ақжелкек тамырын маймен қуырыңыз, қызанақ еzbесін қосыңыз. Жасыл бұршақты қыздырыңыз.Көкөністер мен

бұршақты араластырыңыз.

Тағамды беру үшін әсемдеңіз.

Ұнтақтан жасалған домалатпаларды тәрелкеге салыңыз (1 порцияға — 2 дана). Тұздықты құюға немесе тұздық сауытында беруге болады.

Күріштен жасалған пудингті тәрелкеге салыңыз, оған тұздық құйыңыз немесе тұздық сауытында беріңіз.

Ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасын порциялық табада, қаймақты – тұздық сауытында беріңіз.

Пісірілген макарондарды екі бөлікке бөліңіз, тәрелкелерге салыңыз. Макаронның бір бөлігіне үгілген ірімшікті себіңіз, басқасын үйіп салыңыз, оған тереңдік жасап, тереңдікке көкөністерді салыңыз да аскөк себіңіз.

Көжелердің дәмін таттырыңыз және олардың дәмдік сапасын 5.9 кестедегі көрсеткіштер бойынша бағалаңыз.

Жұмыс орнын жинаңыз. Ыдыс-аяқ және құрал саймандарды кезекшіге тапсырыңыз.

5.9 кестені толтырыңыз. «Ескерту» бағанасында кестеде келтірілген көрсеткіштерге дайындалған тағам сапасының қаншалықты сәйкес екенін көрсетіңіз.

5.9 кесте. Тағамдардың сапасын бағалау		
Көрсеткіштер	Ескерту	Бағалау
<i>Ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы</i>		
Сртқы түрі: бетінде қуырылған қабықша, қиығында ірімшік біркелкі бөлінген		
Дәмі қарақұмық ботқасына тән, тәттілеу, ірімшіктің дәмі бар		
Қабықшаның түсі қоңыр, қиығында ашық қоңыр		
Жарманың консистенциясы крупы жұмсақ, қабықшасы қытырлақ		
<i>Ұнтақтан жасалған домалатпалар, өрікті тұздық</i>		
Сыртқы түрі: домалатпалардың пішіні дөңгелек, жалпиған, жарығы жоқ, бетінде қуырылған қабықша		
Ұнтақтан жасалған сүтті ботқаның дәмі, тұздық хош иісті		
Қабықшаның түсі сарғыш-қоңыр, сынығында ақ, тұздық — қызғылт сары		
Домалатпалардың консистенциясыжұмсақ, тұздық жұмсақ, біркелкі		
<i>Күріштен жасалған пудинг, алмалы тұздық</i>		
Сыртқы түрі: бетінде қуырылған қабықша, қиығында біркелкі масса, миіз көрініп тұрады		
Дәмі ванилиннің хош иісі бар күріштен жасалған сүтті ботқаға тән, тұздық қышқылтым тәтті		

Көрсеткіштер	Ескерту	Бағалау
Қабықшаның түсі қоңыр, тұздық — жасылдау сары		
Пудингтің консистенциясы үлпілдек, жұмсақ, қабықшалары қытырлақ, тұздық жұмсақ, созылғыш		
<i>Ірімшік қосылған макарон</i>		
Сыртқы түрі: макарондар жабыспаған, үйіліп салынған, ірімшік себілген		
Дәмі піскен макаронға тән, ірімшіктен сәл тұздалған		
Түсі ақ, ірімшіктен сарғыш реңкі бар		
Макарон өнімдерінің консистенциясы жұмсақ		
<i>Көкөніс қосылған макарондар</i>		
Сыртқы түрі: макарондар пішінін сақтап қалған, көкөністер бірдей кесілген, макарондарға салынған немесе араласқан		
Дәмі піскен макаронға және қуырылған көкөністерге тән		
Макаронның түсі ақ, көкөністердің түсі қызанақтан қызыл		
Піскен макарондардың консистенциясы жұмсақ, көкөністердікі шырынды		

ЖАРМА ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ БЕРУ ЕРЕКШЕЛІГІ

5.10 кестеде «Асқабақ қосылған тарының тұтқыр ботқасы» тағамының рецептурасы, 5.11 кестеде — «Макаронник» тағамының рецептурасы, 5.12 кестеде — «Ірімшік қосылған кеспе» тағамының рецептурасы келтірілген.

«Асқабақ қосылған тарының тұтқыр ботқасы» тағамын дайындаудың реттілігі. Асқабақты жуыңыз, жеміссабағын кесіп тастаңыз, кесіңіз, дәндерін жойыңыз, қабығынан тазалаңыз.

5.10. Кесте. Асқабақ қосылған тарының тұтқыр ботқасы

Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Тары жармасы	44	44
Асқабақ	100	70
Сүт	100	100
Құмшекер	3	3
Дайын ботқа	—	200
Асхана маргарині	15	15
ШЫҒЫМЫ	—	215

Жұмсағын ұсақ текшелеп тураңыз.

Тарыны сұрыптаңыз, бірнеше рет жылы сумен жуыңыз, қайнап тұрған сумен жидітіңіз.

Қайнап жатқан сүтке текшелеп кесілген асқабақты салыңыз, тұз, қант қосып, қайнауға жеткізіңіз және 7-10 минут ішінде пісіріңіз. Содан кейін дайындалған жарманы салып, араластырады және ботқаны дайын болғанша пісіреді.

5.11 кесте. Макаронник

Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Макарондар	75	75
Су	150	150
Сүт	100	100
Жұмыртқа	* $\frac{1}{2}$ шт.	20
Қант	10	10
Асхана маргарині	5	5
Кептірілген нан	5	5
Жартылай дайын өнім	—	300
Дайын макаронник	—	250
Асхана маргарині	10	10
ШЫҒЫМЫ	—	260

5.12 кесте. Ірімшік қосылған кеспе.

Азық-түлік	Салмағы, г	
	1 порцияға	
	брутто	таза салмағы
Кеспе (вермишель, макарондар)	72	72
Су	160	160
Ірімшік	101	100
Жұмыртқа	* ¹ / ₄ шт.	10
Қант	10	10
Асхана маргарині	5	5
Қаймақ	5	5
Кептірілген нан	5	5
Жартылай дайын өнім	—	350
Дайын кеспе	—	300
Қаймақ	30	30
ШЫҒЫМЫ	—	330

Тәрелкеге үйіп ботқа салыңыз, оған еріген май құйыңыз.

Асқабақ қосылған тарының тұтқыр ботқасының сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: тары дәндері жақсылап ісініп, жабысу керек, асқабақ кесілген пішінін сақтап, ботқада бірдей бөліну керек.

Сүтті тары ботқасының хош иісі және асқабақтың дәмі болу керек.

Ботқаның түсі ашық сары, асқабақтыкі - қызғылт сары.

Ботқаның консистенциясы біртекті, тары дәндері жұмсақ, әбден піскен.

Макаронник дайындаудың реттілігі. Макарондарды үзіңіз. Жұмыртқаны жуып, жеке ыдысқа жарыңыз. Қант, қоспа қосып, езіңіз.

Жайпақ қаңылтыр табаға май жағып, кепкен нан себіңіз.

Су мен сүттің қоспасын қайнауға жеткізіңіз, тұз қосыңыз, макарон салып, дайын болғанша пісіріңіз. Ыстық макарондарға май салыңыз, 60 °С дейін суытыңыз, оған жұмыртқа және қант қоспасын қосыңыз да араластырыңыз.

Жайпақ қаңылтыр табаға алынған массаны салыңыз, бірдейлеңіз, май шашыратып, қуыруы шкафында 230... 250 °С

температурада қуырылған қабықша пайда болғанша пісіріңіз. Макаронникті сәл суытыңыз, порцияларға кесіңіз, бір кесектен тәрелкеге салыңыз да еріген маргарин құйыңыз.

Макаронник сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: көмештелген өнімнің беті қуырылған қабықшамен жабылу керек.

Өнімнің дәмінде піскен макарон, сүт және жұмыртқа дәмі болып, тәттілеу болу керек.

Өнімнің қабықша түсі сарғыш қоңыр, қиылысында ақ сары.

Макаронның консистенция жұмсақ, бірақ құрғақ емес, қабықшасы қытырлақ.

«Ірімшік қосылған кеспені» дайындау реттілігі. Макарондарды үзіңіз. Макарондарды қайнаған тұзды суда төкпеу тәсілімен пісіріңіз, 1 кг макарон өнімдеріне 2,2 л су алу қажет. Ірімшікті үгіңіз, тұз, қант, жұмыртқа қосып араластырыңыз. Піскен макарондарды 60 °C дейін суытыңыз, дайындалған ірімшікпен араластырыңыз.

Жайпақ қаңылтыр табаға май жағыңыз, кепкен нан себіңіз. Дайындалған жайпақ қаңылтыр табаға дайындалған массаны салып, бетін түзетіңіз, қаймақ жағыңыз және қуыру шкафында 250 °C температурада пісіріңіз.

Сәл суыған кеспені порцияларға кесіңіз, бір кесектеп тәрелкеге салыңыз. Қаймақты жеке тұздық сауытында беріңіз.

Кеспенің сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: бетінде біркелкі қуырылған қабықша, қиығында ірімшік бірдей бөлінген.

Дәмі піскен макарон, ірімшік, сәл тәттілеу.

Қабықшаның түсі сарғыш қоңыр, қиысында ақ.

Пайдалы кеңестер

Ботқаларды пісірген кезде жармалар мен сұйықтықтың (сүт және су) ара салмағын қатаң сақтаңыз, қатты қайнауына жол бермеңіз. Бытырап піскен қарақұмық ботқасын баяу қыздыруда бұға ұстап жұмсарту қажет.

Пудингке ақуыздарды тұрақты көпіршік пайда болғанша шайқаңыз, оларды ботқаға соңғы кезекте қосыңыз, абайлап араластырыңыз.

Көмештелген тағамдарға арналған порциялық табаларға май жағып, кепкен нан себіңіз. Пудингтің формаларын толық толтырмаңыз: Үзбөлігі бос болып қалу керек. Пісірілген тағамдарда қуырылған қабықша пайда болу үшін өнімдердің бетіне пісірмес бұрын жұмыртқа немесе қаймақ жағыңыз.

1. Ботқалардың консистенциясы неге байланысты?
2. Жармаларды неге қайнап жатқан тұзды суға салады?
3. Ботқалар пісу барысында көлемін неліктен арттырады?
4. Ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы басқа көмештерден қалай ерекшеленеді?
5. Көмештелген тағамдарда қуырылған қабықша пайда болу үшін не істеу керек?
6. Бекітірілген күрішті қалай дайындайды?
7. Жармалар және макарон өнімдерін пісіру кезінде төгілетін және төгілмейтін тәсілдердің айырмашылығы неде?
8. Қандай тағамдар үшін макарондарды төгілетін және төгілмейтін тәсілмен пісіреді? Неге екенін түсіндіріңіз.
9. Пудингті көмештеу кезінде шайқалған ақуызға не болады?
10. Жарма және макарон өнімдерін қандай температурада береді?

КӨКӨНІСТЕРДЕН ПІСКЕН ЖӘНЕ ҚУЫРЫЛҒАН ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ

Жұмыстың мақсаты: білім алушыларды көкөністерден піскен және қуырылған тағамдар дайындау технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: білім алушыларға келесі тағамдарды: піскен қырыққабат, кепкен нан тұздығы, сүтті тұздықта бөктірілген сәбіз, сәбізден жасалған котлеттер, сүтті тұздықтар, картоптан жасалған зраздар, қызанақты тұздық, қырыққабаттан жасалған қаймақ қосылған шницель дайындау және беру үшін әсемдеу ұсынылады. Дайындалған тағамдардың дәмін таттырып, оларды сапасы бойынша бағалау.

Ідыс-аяқ және құрал-сайман: кәстрөлдер — 6 дана, тегештер — 5 дана, табалар, поднос, өлшегіш саптыаяқ, ожау, пышақтар, асхана қасықтары, ағаш қасықтар, күрекше, кепсер, елеуіш, азық-түлік турайтын тақтай, ұсақ тәрелкелер — 4 дана, қақпағы бар дөңгелек кәсртөл — 2 дана, тұздық сауыттар, таразы.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Ыстық тағамдар мен гарнирлерді дайындау үшін көкөністерді пісіреді, бөктіреді, бұқтырады, қуырады және көмештейді.

Көкөністерді тазалау және кесуді жылыдау өңдеу алдында жүргізген жөн, себебі оларды суда сақтаған кезде қоректі заттарды жоғалтады, ал ауада сақтаған кезде көкөністер қараяды және C дәруменін жоғалтады.

Картоп, сәбізді қабығымен немесе тазалап пісіреді, қызылшаны қабығымен, жүгеріні сабақтарын алмай, 3-4 бөлікке бөлінген бұршақты собығымен пісіреді. Кептірілген көкөністер мен саңырауқұлақтарды алдын ала суық суда 1-3 сағат жібітеді және сол жібіткен суда пісіреді.

Буда пісіру үшін арнайы буда пісіру шкафтарын немесе металдан жасалған торлары бар қазанды пайдаланады.

Суда пісірген кезде көкөністерді қайнап жатқан суға салады немесе қайнаған су құяды (су көкөністерді 1.2 см жабу керек). Қайнатуға жеткізіп, баяу отта қақпағын жауып, дайын болғанша

пісіреді. Қайнатпаны құйып алып, көжелер немесе тұздықтар дайындау үшін пайдаланады.

Картоп және қырыққабатты қайнап жатқан тұзды суда пісіреді. Қызылша, сәбіз және жасыл бұршақты тұзсыз пісіреді. Жасыл көкөністерді түсін сақтап қалу үшін көп мөлшерлі суда (1 кг көкөніске 3-4 л су) ыдыстың қақпағын ашып, қатты қайнатып пісіру қажет.

Балғын күйінде мұздатылған көкөністерді жібітпей қайнап жатқан суға салады. Консервіленген көкөністерді қайнатпасымен бірге қыздырады, қайнатпаны төгеді.

Сәбіз, кәдіш, асқабақ, қырыққабат, шалқан, қызанақ, саумалдық, қымыздық және басқа да көкөністерді бөктіреді.

Тамырлы жемістерді текшелеп, бөліктеп, кесектеп кеседі, гүлді қырыққабатты гүлшоғырға бөледі, ақбасты қырыққабатты қылыштап турайды. Көкөністерді аз мөлшерлі суда немесе сорпада (1 кг көкөністерге 0,2 л су алады) немесе өзінің шырынында (ешқандай сұйықтық қоспай) сары май қосып, қақпағы жабық ыдыста баяу отта бөктіреді.

Бөктіргеннен кейін қалған сұйықтықты төкпейді, көкөністермен бірге пайдаланады. Бөктірілген көкөністерге сары май немесе сүтті тұздық қосады.

Көкөністерді негізгі тәсілмен және қыздырылған майда қуырады.

Негізгі тәсілмен ашық ыдыста қуыруды: табада, жайпақ қаңылтыр табада, ожауда плитаның бетінде немесе электротабада жүргізеді.

Көкөністерді шикідей немесе алдын ала пісірілген (картоп, қырыққабат) күйінде қуырады. Майды 140 - 150°C температураға дейін қыздырады, оған азық-түлікті салып, сары қабықша пайда болғанша аударып немесе араластырып қуырады, содан кейін қуыратын шкафта дайын болғанша ұстайды.

Көкөністерді негізгі тәсіл бойынша қуыру барысында көкөністер массасынан 10-15 % май алу қажет. Қуыру үшін жануарлар майын немесе өсімдік майын пайдаланады.

Қызып тұрған майда қуыру үшін қуырма ыдыс және электротабаларды пайдаланады. Азық-түлік пен майдың ара салмағы — 4 : 1. Жаунаурлар майы мен өсімдік майының қоспасын пайдаланған жөн: 50 % жанаулар майы және 50 % өсімдік майы немесе 70 % жанаулар майы және 30 % өсімдік майы.

Қуырма ыдыста қуырған кезде азық-түлікті кептіреді немесе аунатады, 170-180 °C дейін қыздырылған майға салады. Көкөністерді сары қабықша пайда болғанша қуырады, күрекшемен аударды. Қуырылған өнімдерді елеуішке, кепсерге немесе гүрсілге

майды ағызу үшін салады. Қызып тұрған майда қуырылған өнімдерді қуыру шкафында дайын болғанша ұстайды.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУДЫҢ РЕТТІЛІГІ

1. 2 порция піскен және қуырылған көкөністерден жасалған тағамдар үшін азық-түліктің есебін жүргізіңіз, деректерді 6.1, 6.3 — 6.6 кестелерге енгізіңіз. Шығымы 1 порция (25 г) кепкен нанның тұздығын жасауға азық-түліктің мөлшерін есептеңіз, 6.2 кестесін толтырыңыз.

2. Азық-түлікті алыңыз, жұмыс орнын дайындаңыз.

3. Көкөністерді жуыңыз, тазалаңыз, сумен шайыңыз. Шницель дайындау үшін қырыққабаттың сыртқы жапырақтарын алыңыз. Қалған қырыққабатты пісіру үшін бөліктеп кесіңіз. Сәбізді 1x1 текшелеп және саламдап тураңыз, пиязды ұсақ текшелеп тураңыз.

4. Ірімшікті үгіңіз, ұнтақ жармасын елеуішпен елеңіз, жұмыртқаны жуыңыз. Бір жұмыртқаны бүтіндей пісіріңіз. Қызанақты тұздық үшін сорпа дайындаңыз, сүтті тұздық үшін сүт дайындаңыз және қайнауға жеткізіңіз. Шницельді аунату үшін льезон дайындаңыз.

6.1 Кесте. Піскен қырыққабат

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ақбасты немесе гүлді қырыққабат или цветная	271 427	217 222		
Піскен қырыққабат	—	200		
Кепкен нан тұздығы	—	25		
Шығымы	—	225		

6.2 кесте. Кепкен нан тұздығы

Азық-түлік	Салмағы , г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сары май	800	800		
Кесілген кепкен бидай наны	300	300		
Лимон қышқылы	2	2		
Шығымы	—	1000	—	25

6.3 кесте. Сүтті тұздықтағы сәбіз

Азық-түлік	салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сәбіз	271	217		
Асхана маргарині	5	5		
Бөктірілген сәбіз	—	200		
Сүтті тұздық	—	50		
Шығымы		250		

5. Тазартылған картопты бөліктерге кесіңіз, қайнаған су құйып, тұз қосыңыз және жұмсарғанша пісіріңіз. Суын төгіп, картопты плитаның үстіндегі кәстрөлде кептіріңіз, сосын езіңіз. 60 °С дейін

6.4 кесте. Сәбізден жасалған сәбіздер, қаймақты тұздық

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сәбіз	156	125		
Асхана маргарині	5	5		
Сүт	15	15		
Су (сорпа)	15	15		
Ұнтақ жармасы	15	15		
Жұмыртқа	¹ /10 шт.	4		
Ірімшік	31	30		
Кепкен нан немесе бидай ұны	12	12		
Жартылай дайын өнім	—	180		
Асхана майы	10	10		
Қуырылған котлеттер	—	150		
Қаймақты тұздық	—	75		
ШЫҒЫМЫ	—	225		

суытыңыз, шикі жұмыртқа қосып араластырыңыз.

6.5. Кесте. Картоптан жасалған зраздар

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Картоп	241	181		
Жұмыртқа	‘/10	4		
Картоп массасы	—	180		
Басты пияз	48	40		
Асхана маргарині	5	5		
Жұмыртқа	‘/2 шт.	20		
Фарш	—	40		
Кепкен нан аунатпасы	12	12		
Жартылай дайын өнім	—	225		
Асхана майы	10	10		
Қуырылған зраздар	—	200		
Қызанақты тұздық	—	75		
ШЫҒЫМЫ	—	275		

6.6 кесте. Қырыққабаттан жасалған шницель

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Жаңа піскен ақбасты қырыққабат	225	180		
Бидай ұны	5	5		
Жұмыртқа	$\frac{*}{5}$ шт.	8		
Кепкен нан	15	15		
Жартылай дайын өнім	—	190		
Асхана майы	10	10		
Қуырылған шницель	—	150		
Асхана маргарині немесе қаймақ	5	5		
	—	20		
Шығымы	—	170		

6. Зраздар үшін фарш дайындаңыз. Саламдап туралған пиязды маймен қуырыңыз. Жұмыртқаны аршыңыз, ұсақтап тураңыз, пиязбен қосып, тұз, бұрыш қосыңыз және араластырыңыз.

7. Ұзыннан туралған сәбізге қайнаған судың $1/3$ бөлігін құйыңыз, сары май, қант, тұз қосыңыз, ыдыстың қақпағын жауып, бөктіріңіз. Ыстық сүт құйыңыз. Сәбіз жұмсарғанша пісіру керек. Содан кейін ұнтақ жармасын сеуіп, қоюланғанша пісіріңіз. 60 °C дейін суытыңыз, ірімшік, шикі жұмыртқа қосыңыз, барлығын араластырыңыз.

8. Текшелеп туралған сәбізді су, сүт, сары май қосып бөктіріңіз.

9. Жартылай дайын өнімдерді дайындаңыз. Сәбіздің массасынан котлеттер жасаңыз, кепкен нанда аунатыңыз. Картоп массасынан жасалатын зраздарға таба нан жасаңыз, ортасына фарш салыңыз, ұзындау пішін жасап, кепкен нанда аунатыңыз. Қырыққабаттың піскен жапырақтарын суытып, жуан келген бөліктерін кесіп, екі жапырақтан салыңыз, ұзындау пішін жасаңыз және ұнда, лезонда, кепкен нанда аунатыңыз.

10. Тұздықтар дайындаңыз: сүтті, қаймақты, қызанақты және кепкен нанды.

11. Қырыққабат бөліктерін қайнаған тұзды суда пісіріп алыңыз. Кепсерге төңкеріңіз.

12. Сәбізден жасалған котлеттерді және картоптан жасалған зраздарды негізгі тәсілмен 140... 150 °C температурада сарғыш қабыршақ пайда болғанша қуырыңыз, дайын болғанша қуыру шкафында сақтаңыз. Шницельді екі жағынан қыртыс пайда болғанша қуырыңыз.

13. Текшелеп бөктірілген сәбізге сүтті тұздық құйыңыз, қант қосып, 2-3 мин бойы қыздырыңыз.

14. Тағамды беру үшін безендіріңіз.

Піскен қырыққабатты қақпағы бар дөңгелек кәсртөлге салып, тұздық құйыңыз, аскөк сабағымен безендіріңіз.

Сүтті тұздықтағы сәбізді баранчикке салыңыз, сары май құйыңыз.

Сәбізден жасалған котлеттерді тәрелкеге салып, қаймақты тұздықты жеке беріңіз.

Картоптан жасалған зраздарды тәрелкеге салып, қызанақты тұздықты жеке беріңіз.

Шницельді тәрелкеге салыңыз, қаймақты жеке беріңіз. Тағамдардың дәмін таттырыңыз және дайындалған тағамдардың сапасын 6.7 кестеде келтірілген көрсеткіштер бойынша бағалаңыз.

15. Жұмыс орнын жинаңыз. Ыдыс-аяқ пен құрал-саймандарды кезекшіге тапсырыңыз.

6.7 кестені толтырыңыз. «Ескерту» бағанасында кестеде келтірілген көрсеткіштерге дайындалған тағам сапасының қаншалықты сәйкес екенін көрсетіңіз.

6.7 кесте. Піскен қырыққабат, кепкен наннан жасалған тұздық		
Тағам сапасының көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
Сыртқы түрі: қырыққабат дөңгелектеп туралған, пісіп езілмеген, тұздық құйылған.		
Піскен қырыққабаттың дәмі сәл қышқылдау, сары майдың иісі		
Қырыққабаттың түсі сәл сарғыштау, тұздық сары		
Қырыққабаттың консистенциясы жұмсақ, кепкен нан тұздығы жартылай сұйық		
<i>Сүтті тұздықтағы сәбіз</i>		
Сыртқы түрі: сәбіз текшелеп кесілген, пісіп езілмеген, тұздықта біркелкі бөлінген		
Дәмі мен иісі сәбіз мен сүтке тән		
Тұздықтың түсі ақ, сәбіз қызғылт сары		
Сәбіздің консистенциясы жұмсақ, тұздық біркелкі, созылмалы		
<i>Сәбізден жасалған котлеттер, қаймақты тұздық</i>		
Сыртқы түрі: бір ұшталған шеті бар сопақша пішін, өнімдер пішіндерін сақтап қалған, жарықтары жоқ. Бетінде қуырылған қыртыс		
Дәмі тәттілеу, сәбіз және ірімшікке тән, тұздықтың дәмі қаймақ		

Тағам сапасының көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
Қыртыстың түсі ашық қоңыр, сынған жерінде ірімшік бөліктері бар, тұздық ақ		
Котлеттің консистенциясы біртекті , жұмсақ, қыртысы қытырлақ, тұздық жұмсақ, созылмалы		
<i>Картоптан жасалған зраздар, қызанақты тұздық</i>		
Сыртқы түрі: кірпішті пішін, жарығы жоқ, бетінде қуырылған қыртыс, ортасында фарш		
Картоптың дәмі – тұздықтан ащы		
Зраздардың бетінің түсі қоңыр, сынған жерінде ақ		
Картоп массасының консистенциясы жұмсақ, фарштың түйіршіктері жоқ,біртекті		
<i>Қырыққабаттан жасалған шницель</i>		
Сыртқы түрі: сопақша пішінді, бетінде қызғылтым қыртыс		
Дәмі піскен қырыққабатқа, жұмыртқаға тән, шамалап тұздалған		
Қыртыстың түсі сары, қиығында жасылдау сары		
Шницельдің консистенциясы жұмсақ,қыртысы қытырлақ		

ПІСКЕН ЖӘНЕ ҚУЫРЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН КЕЙБІР ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ БЕРУ

6.8 кестеде «Сүттегі картоп», 6.9 кестеде – «Картоптан жасалған крокеттің»рецептурасы, ал 6.10 кестеде крокеттерді беру үшін саңырауқұлақты тұздықтардың рецептурасы келтірілген.

«Сүттегі картоп» тағамын дайындаудың реттілігі. Картопты сұрыптаңыз, жуыңыз, тазалаңыз, тағы бір рет жуып,

Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Картоп	240	180
Сүт	75	71
Сары май	7	7
Шығымы	—	250

1,5 x 1,5 см орташатекшелеп кесіңіз. Салқын қуырма дайындаңыз. Сары майды 2:1 ара салмақта біртекті масса болғанша ұнмен езіңіз. Аскөкті сұрыптаңыз, орамалмен кептіріңіз, ұсақтап тураңыз.

Кесілген картопқа су құйып, 10 минут пісіріңіз, суыды төгіп, картопқа ыстық сүт құйыңыз, тұз қосыңыз (1 кг картопқа 5-6 г есебімен) және дайын болғанша пісіріңіз.

6.9 кесте. Картоптан жасалған крокеттер		
Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Картоп	233	175
Жұмыртқа	1/2 шт.	20
Кепкен нан аунатпасы	10	10
Бидай ұны	10	10
Дайын жартылай дайын өнім	—	200
Өсімдік майы	20	20
Қуырылған крокеттер	—	180
Саңырауқұлақты тұздық	—	50
Шығымы	—	230

6.10 кесте. Саңырауқұлақты тұздық

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Кептірілген саңырауқұлақтар	30	30	1,5	1,5
Су	—	920	—	46
Піскен саңырауқұлақтар	—	800	—	42
Маргарин (куыру үшін)	40	40	2	2
Бидай ұны	40	40	2	2
Басты пияз	298	250	15	12,5
Асхана маргарині	25	25	1,25	1,25
Маргарин (тұздыққа қосу үшін)	20	20	1	1
Шығымы	—	1 000	—	50

Дайын картопқа шағын порциялап салқын қуырманы қосыңыз, ыдысты шайқаңыз, қайнауға жеткізіңіз.

Қақпағы бар дөңгелек кәстрөлге картопты салыңыз, май құйыңыз, туралған аскөкті себіңіз.

Сүттегі картоптың сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: картоп жақсы пісіп, орташа текшелер пішінін сақтап қалу керек, кесінділер бірдей болуы керек. Сәл езіліп піскен картопты қосуға болады. Тұздық картоп бүркеп алады.

Дәмі жаңа піскен картоп, сүт және сары май.

Картоптың түсі ақтан сарыға дейін, картоп түйнектерінде қара дақтардың болуына жол берілмейді. Тұздық сәл сарғыш. Консистенциясы: картопжұмсақ, сүтті тұздық біркелкі, түйіршіктері жоқ.

«Картоптан жасалған крокеттер, саңырауқұлақты тұздықтар» тағамын дайындаудың реттілігі. Картопты өңденіз, қайнаған тұзды суда пісіріңіз, кепсерге төңкеріп, кептіріңіз, ыстық күйінде езіңіз.

Саңырауқұлақ пен пиязды тазалаңыз, жуыңыз. Сарымсақты жартылай дөңгелектеп тураңыз, маймен қуырыңыз, саңырауқұлақты пісіріңіз, пиязға қосып, бірге қуырыңыз. Саңырауқұлақ қайнатпасын сүзіңіз. Тұздыққа ақ майлы қуырындыны дайындаңыз. Аунатпаға ұнды сәл кептіріңіз, қатып қалған нанды үгіңіз және елеуішпен елеңіз. Жұмыртқаны жуып, ақуызын сарысынан бөліңіз, ақуызды ұлпілдек көпіршікке шайқаңыз.

70 °C дейін суыған картоп еzbесіне жұмыртқаның сарысын, ұнның жалпы мөлшерінің $\frac{1}{3}$ бөлігін, сары май қосыңыз, араластырыңыз. Жылы картоп массасына шарлар, цилиндрлер немесе алмұрттар жасаңыз, ұнда, шайқалған жұмыртқада, ақ кепкен нан аунатпасында аунатыңыз.

Крокеттерді шығжғырылған майда қуырыңыз, кепсерге алып, майды ағызыңыз.

Тұздық дайындау үшін ақ майлы қуырманы саңырауқұлақтың ыстық қайнатпасымен араластырыңыз, 30-410 минут ішінде пісіріңіз. Тұздықты сүзіңіз, қуырылған саңырауқұлақ пен пияз, шамалап тұз қосыңыз және 8-10 минут бойы пісіріңіз.

Картоптан жасалған крокеттерді саңырауқұлақты тұздықпен беру. Табаққа әдемілеп қиылған майлықты төсеңіз, оған крокеттерді салыңыз, тағамды аскөктің сабағымен әсемдеңіз. Тұздықты жеке тұздық сауытта беріңіз.

Берудің екінші тәсілін де көрсетіңіз. Кішкентай тәрелкеге крокеттерді салыңыз, тұздықты шетіне құйыңыз.

Кртоптан жасалған крокеттердің сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: өнімдер дұрыс пішінді, жарығы жоқ және аунатпа қалдықтарыңыз болу керек. Саңырауқұлақтар мен пияз тұздықта туралып, біркелкі бөліну керек.

Тағамда қуырылған картоптың, тұздықта қуырылған саңырауқұлақтар мен пияздың дәмі болуы керек.

Крокеттердегі қыртыстың түсі жылтыр, ашық қоңыр, сынған жерінде— сары, тұздық ашық қоңыр.

Крокеттің консистенциясы крокет жұмсақ, қыртысы қытырлақ. Тұздықтың консистенциясы орташа қою қаймақтың консистенциясына жақын.

Пайдалы кеңестер

Тазаланған картопты суық суда сақтау қажет.

Картопты және көкөністерді пісірген кезде немесе бөктірген кезде тек қана қайнаған суды құю керек.

Сәбізді бөктірген кезде сары май қосу талап етіледі.

Сәбізден жасалған котлеттер үшін сәбізді бөктірген кезде сұйықтықты жақсылап булап шығарып, содан кейін ұнтақ жармасын салу керек.

Шницельге қырыққабатты тұзды қайнаған суда үзбей дайын болғанша пісіріп алу керек.

Қуырылған котлеттер, зраздар, шницельді дайын болғанша қуыру шкафында 3-5 минут ұсату керек.

Көкөністен жасалған тағамдардың сақтау мерзімін сақтау

керек, себебі көкөністен жасалған дайын тағамдарды 2 сағаттан асырмай сақтайды. Кейбір тағамдарды одан аз уақыт сақтайды. Піскен қырыққабатты ыстық күйінде 30 минуттан аспай, қуырылған картоп және картоп езбесін 1 сағаттан асырмай сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Не үшін көкөністерді пісірген кезде қайнаған су құяды?
2. Қызылша, сәбіз және жасыл бұршақты неге тұзсыз пісіреді?
3. Картоп езілмейтіндей қалай дұрыс пісіру керек?
4. Сәбізді бөктірген кезде неге сары май қосады?
5. Картопты қалай кептіреді?
6. Картопты неге ыстық күйінде ғана езеді?
7. Картоп және сәбіз массасын дайындау процесінің технологиялық айырмашылығы неде?
8. Картоп және сәбіз массасына жұмыртқаны қандай температурада және неге қосады?
9. Котлет, зраздар және шницельді неде аунатады?
10. Қырыққабаттан жасалған котлет және қырыққабаттан жасалған шницельді дайындау процесінің технологиясының айырмашылығы неде?

КӨКӨНІСТЕРДЕН БҰҚТЫРЫЛҒАН ЖӘНЕ КӨМЕШТЕЛГЕН ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ

Жұмыстың мақсаты: білім алушыларды бұқтырылған және пісірілген тағамдарды дайындау технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: тағамды беру үшін дайындау және беру: май қосып бұқтырылған қырыққабат, саңырауқұлақ және пиязбен бұқтырылған картоп, көкөністерден жасалған рагу, көкөністі голубцы. Дайындалған тағамдардың дәмін таттыру олардың сапасына баға беру.

Ыдыс-аяқтар және құрал-саймандар: кәстрөлде — 5 дана, тегештер — 4 дана, шойын және порциялық табалар, ожау, пышақтар, асхана қасықтары, ағаш қасық, күрекше, кепсер, елелуіш, азық-түлік турайтын тақтай, поднос, өлшегіш саптыаяқ, кішкентай тәрелке – 4 дана, қақпағы бар дөңгелек кәстрөл – 3 дана, таразы.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Алдын ала жылыдай өңдеуден өткен өнімдерді көмештейді. Кейбір азық-түлікті (қызанақ, баклажан) шикі түінде көмештейді.

Көмештеу температурасы өнімнің ерекшелігіне байланысты. Алдын ала жылыдай өңдеуден өткен көкөністерді 250-280°C жоғары температурада, шикі азық-түлікті 180-200 °C температурада көмештейді.

Көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлерді сақтаған кезде олардың сыртқы түрі, дәмі, С дәрумені бұзылады. Піскен, қуырылған, бұқтырылған және көмештелген тағамдарды 65 °C температурада 2 сағат сақтайды.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУДЫҢ РЕТТІЛІГІ

1. Көкөністерден бұқтырылған және көмештелген тағамдардың әрқайысының 2 порциясына азық-түліктің есебін жүргізіңіз, 7.1 —

7.4 кестелерге деректерді енгізіңіз. 100г 1 порцияға қызанақ қосылған қаймақты тұздық үшін азық-түліктің есебін жүргізіңіз, 7.5 кестесін толтырыңыз.

2. Азық-түлікті алыңыз, жұмыс орнын дайындаңыз.

3. Көкөністерді жуып, тазалаңыз және сумен шайыңыз. Картоп және кәдішті 2 x 2 см текшелерге кесіңіз.

7.1 кесте. Бұқтырылған қырыққабат				
Азық-түлік	Салмағы г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ақбасты қырыққабат	325	260		
3%-сірке	8	8		
Аспаздық май	11	11		
Қызанақ езбесі	20	20		
Сәбіз	13	10		
Басты пияз	18	15		
Лавр жапырағы	0,02	0,02		
Бұршақ бұрыш	0,05	0,05		
Бидай ұны	3	3		
Кұмшекер	8	8		
Шығымы		250		

7.2 кесте. Саңырауқұлақ және пиязбен бұқтырылған картоп

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Картоп	251	188		
Аспаздық май	10	10		
Басты пияз	36	30		
Аспаздық май	5	5		
Қуырылған пияздың массасы	—	15		
Қозықұйрық саңырауқұлағы	83	63		
Аспаздық май	5	5		
Қуырылған саңырауқұлақтар	—	25		
Негізгі қызыл тұздық	—	50		
Лавр жапырағы	0,02	0,02		
Бұршақ бұрыш	0,05	0,05		
Шығымы	—	250		

7.3 кесте. Көкөністен жасалған рагу

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Картоп	67	50		
Сәбіз	50/40*	27		
Ақжелкек (тамыры)	13/10*	6		
Басты пияз	36/30*	15		
Ақбасты қырыққабат	38/30*	27		
Аспаздық май	10	10		
Негізгі қызыл тұздық	—	75		
кәдіштер	45	30		
Сарымсақ	1	0,8		
Лавр жапырағы	0,02	0,02		
Бұршақ бұрыш	0,05	0,05		
Дайын рагу	—	250		
Маргарин немесе сары май	5	5		
Шығымы	—	255		

7.4 кесте. Көкөністен жасалған голубцы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ақбасты қырыққабат қабықша	190	152		
Пәскен қырыққабат	—	140		
Фарша үшін:				
Қозықұйрық саңырауқұлақтар	53/40*	20		
Сәбіз	28/22*	10		
Басты пияз	36/30*	15		
Күріш жармасы	11	30		
Ақжелкек жасылы	3	2		
Асхана маргарині	15	15		
Дайын фарш	—	80		
Дайын жартылай дайын өнім	—	220		
тұздық	—	100		
Шығымы	—	250		

* алымында азық-түлік массасының бруттосы, бөлімінде азық-түліктің таза салмағы, «Таза салмағы» бағанасында — дайын азық-түлік массасы көрсетілген.

Сәбізді рагу және бұқтырылған картоп үшін бөліктеп, қырыққабатты бұқтыру үшін ұзыншалап, фаршка ұсақ текшелеп тураңыз. Қырыққабатты тұзды қайнаған суда пісіріңіз, сыртқы жапырақтарын алып тастаңыз, қалың жерлерін кетіріңіз, қалған қырыққабатты рагуға қылыштап, бұқтыру үшін ұзыншалап турайды. Рагу және картопты бұқтыру үшін пиязды бөліктеп, қырыққабатты ұзыннан, фаршка майдалап турайды. Саңырауқұлақтарды сұрыптап, тазалаңыз, жуыңыз, пісіріңіз, ұсақ текшелеп және тілімдеп тураңыз. Сарымсақты майдалаңыз.

7.5 кесте. Қызанақ қосылған қаймақты тұздық

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Қызанақ езбесі	100	100		
Қаймақты тұздық	—	1 000		
Шығымы	—	1 000		100

4. Күрішті сұрыптаңыз, жуыңыз, көп мөлшерлі тұзды суда пісіріңіз, кепсерге төңкеріп, жуыңыз. Қоңыр сорпа, қызыл құрғақ қуырма дайындаңыз.

5. Голубцы (жартылай дайын өнім) дайындаңыз. Ол үшін қуырылған пияз бен сәбіз, ұсақ текшелеп туралған саңырауқұлақты піскен күрішке қосыңыз, туралған ақжелкек жасылын қосыңыз, араластырыңыз. Қырыққабаттың піскен жапырақтарына жасалған фаршты қосып, конверт сияқты ораңыз.

6. Бұқтырылған қырыққабат дайындаңыз. Саламдап туралған қырыққабатты ожауға салыңыз, сорпа, май, тұз қосыңыз және әлін-әлсін араластыра отырып жартылай дайын болғанша бұқтырыңыз. Саламдап туралған пияз бен сәбізді маймен қуырыңыз, қызанақ езбесін қосыңыз, бұқтырылған қырыққабатқа қосып, дайын болғанша бұқтырыңыз. Бұқтыру соңында тұз, бұршақ бұрыш, қант және сірке суын қосыңыз.

7. Негізгі қызыл тұздық дайындаңыз, оны картопты бұқтырған кезде және рагуға пайдаланыңыз.

8. Текшелеп туралған картопты табадағы майда қуырыңыз. Бөліктеп туралған пиязды және тілімдеп туралған саңырауқұлақты маймен қуырыңыз. Картоп және саңырауқұлақ пен пиязды қосыңыз, негізгі қызыл тұздық қосып дайын болғанша бұқтырыңыз. Бұқтыру соңында бұршақ бұрыш, лавр жапырағын, тұз қосыңыз. Сізде «Бұқтырылған картоп» тағамы шығады.

9. Көкөністен жасалған рагуға картопты ірі текшелеп турап, қуырыңыз. Бөліктеп кесілген пияз, сәбіз, ақжелкек тамырын қуырыңыз. Қылыштап туралған қырыққабатты бөктіріңіз. Картоп және қуырылған көкөністерді қосыңыз, қызыл тұздық құйып 15-20 минут бұқтырыңыз, кесілген кәдіш, бөктірілген қырыққабат қосып, тағы 15-20 минут бұқтырыңыз. Бұқтыру аяқталуға 5 минут қалғанда дәмдеуіштер қосыңыз, дайын рагуға майдаланған сарымсақ қосу ұсынылады.

10. Қаймақты тұздық дайындаңыз, қызанақты маймен қуырыңыз, сорпамен араластырыңыз және қаймақты тұздықпен қосып, қайнауға жеткізіңіз.

11. Голубцыды қуырыңыз, порциялық табаға салыңыз, қызанақ қосылған тұздық қосыңыз, қуыру шкафында 250 °C температурада көмештеңіз.

12. Тағамды беру үшін безендіріңіз. Рагу, бұқтырылған қырыққабат және бұқтырылған каропты қақпағы бар дөңгелек кәстрөлге салыңыз, май құйыңыз, аскөк себіңіз. Голубцыды сол порциялық табада аскөкпен безендіріп, кішкентай әрелкеге салып беріңіз.

13. Көкөністерден дайындалған тағамдардың дәмін таттырыңыз

және 7.6 кестеде келтіріген көрсеткіштер бойынша олардың сапасына баға беріңіз.

14. Жұмыс орнын жинаңыз. Ыдыс-аяқ және құрал-саймандарды кезекшігетапсырыңыз.

ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

7.6 кестені толтырыңыз. «Ескерту» бағанасында кестеде келтірілген көрсеткіштерге дайындалған тағам сапасының қаншалықты сәйкес екенін көрсетіңіз.

7.6 кесте. Тағамдардың сапасын бағалау		
Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
<i>Маймен бұқтырылған қырыққабат</i>		
Сыртқы түрі: көкөністер саламдап кесілген, піскенде езілмеген		
Дәмі қышқылтыс-тәтті, аса ащы емес, қырыққабат, тамырсабақ, дәмдеуіштердің иісі бар		
Түсі ашық қоңыр, сәбіз қызғылтым сары		
Консистенциясы жұмсақ, шырынды		
<i>Пияз және саңырауқұлақтармен бұқтырылған картоп</i>		
Дәмі картоп және саңырауқұлақтарға тән, қуырылған пияздың хош иісі		
Картоптың түсі ақ, тұздық қоңырлау		
Картоп және саңырауқұлақтың консистенциясы жұмсақ, тұздық біртекті, созылмалы		
<i>Көкөністерден жасалған голубцы</i>		
Сыртқы түрі: бүтін, жайылмаған, тұздық құйылған, беті қызғылтым		

Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
Бұқтырылған қырыққабат және қаймақтың дәмі, саңырауқұлақ және қуырылған көкөністердің иісі		
Бетіндегі түсі ашық қоңырлау, тұздықтың түсі ашық қызыл		
^Қырыққабаттың консистенциясы жұмсақ, фарш шырынды, тұздық біртекті		
Көкөністерден жасалған рагу		
Сыртқы түрі: көкөністер бір пішінді және бір көлемді, тұздықпен біркелкі араластырылған.		
Дәмі бұқтырылған көкөністер, тұздық, дәмдеуіштер және сарымсақтың иісі		
Түсі қызғылт сары		

КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ЖЕКЕ ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ БЕРУ

7.7 кестеде «Қаймақты тұздықтағы саңырауқұлақтар» тағамының, ал 7.8 кестеде «Көкөніс фаршынан жасалған көмеш» тағамының рецептурасы келтірілген.

«Қаймақты тұздықта көмештелген саңырауқұлақтар» тағамын дайындаудың реттілігі. Басты пиязды тазалаңыз, жуыңыз, саламдап тураңыз, қуырма жасаңыз.

Балғын қозықұйрықтарды өңдеңіз, пісіріңіз, жуыңыз және тілімдеп турап, жартылай дайын болғанша қуырыңыз, пиязбен қосыңыз.

Ақ негізде қоюлығы орташа қаймақты тұздық жасаңыз. Қуырылған ұнды қайнатылған қаймақпен араластырыңыз, тұз, бұрыш қосып қайнауға жеткізіңіз. Ірімшікті үккішпен үгіңіз.

Дайындалған саңырауқұлақтардыкішірек кәстрөлге салып тұздық құйыңыз, бетіне үгілген ірімшікті сеуіп қуыру шкафында көмештеңіз.

Кішірек кәстрөдібәліш салатын тәрелкеге салыңыз, аскөк себіңіз, кішірек кәстрөдің құлағына қағаз папилотка кигізіңіз.

7.7 кесте. Қаймақты тұздықтағы (жюльен) саңырауқұлақтар		
Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Саңырауқұлақтар (қозықұйрық)	151	115
Басты пияз	24/20*	10
Асхана маргарині	10	10
Пиязбен қуырылған саңырауқұлақтар	—	75
Тұздық	—	75
ірімшік	5,4	5
Шығымы	—	150

* алымындада азық-түлік массасының бруттосы, бөлімінде азық-түліктің таза салмағы , «Таза салмағы » бағанасында — дайын азық-түлік массасы көрсетілген.

Тағамның сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: жюльеннің бетінде біркелкі қуырылған қыртыс.

Дәмі мен иісі — саңырауқұлақтарға және қаймақты тұздыққа тән. Тағамда қуырылған пияздың хош иісі бар.

Қыртыстың түсі сарғыш-қоңыр.

Тұздықтың консистенциясыбіркелкі, түйіршіктері жоқ, саңырауқұлақтықы жұмсақ, қыртысы қытырлақ.

«Көкөністерден жасалған рулет» тағамын дайындаудың реттілігі.

Картопты өңдеңіз, қайнаған тұзды суда пісіріңі, кептіріңі, ыстықтай езіңіз, 60 °С дейін суытыңыз, шикі жұмыртқа қосып араластырыңыз.

Фарш үшін: ақбасты қырыққабатты өңдеңіз, майдалап тураңыз, табадағы майда қуырыңыз немесе аз сорпа құйып бөктіріңіз, піскен туралған жұмыртқа, тұз, бұрыш, туралған ақжелкек жасылын қосыңыз,барлығын араластырыңыз.

Картоп массасын сумен ылғалданған майлыққа салыңыз, картоп массасының ортасына фаршты салаңыз, матаның көмегімен рулет жасаңыз.

Рулетті майлықтан бүрілген жағын төмен қаратып май жағылған жайпақ қаңылтыр табаққа аударыңыз, бетіне қаймақ немес жұмыртқа жағыңыз, кепкен нан себіңіз, пышақпен тесік жасаңыз, май бүркіңіз және

7.8. Кесте. Көкөністерден жасалған рулет				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Шикі картоп	240	180		
Піскен, езілген картоп	—	175		
Фарш үшін:				
Жаңа піскен ақбасты қырыққабат	50/40*	30		
Асхана маргарині	10	10		
жұмыртқа**	$\frac{1}{4}$ шт.	10		
Дайын фарш	—	40		
Қаймақ	5	5		
Кепкен нан аунатпасы	5	5		
Жартылай дайын өнім	—	225		
Көмештелген рулет немесе көмеш	—	200		
Қаймақ	15	15		
Шығымы (қаймақпен)	—	215		

* алымындада азық-түлік массасының бруттосы, бөлімінде азық-түліктің таза салмағы , «Таза салмағы » бағанасында — дайын азық-түлік массасы көрсетілген.

** жұмыртқаның $\frac{1}{10}$ бөлігін майлау үшін алып қалады.

қуыруы шкафында 220 °С температурада қуырылған қыртыс пайда болғанша көмештеңіз.

Дайын рулеттіпорцияларға кесіңіз, берген кезде қаймақты тұздық құйыңыз немесе жеке тұздық сауытта беріңіз.

Рулеттің сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: рулеттің бетінде — қызарып піскен қыртыс, қиысында фарш ортасында орналасқан, ұсақтап туралған көкөністерден және жұмыртқадан тұрады.

Дәмі мен иісі картоп массасына тән, шамалап тұздалған. Қыртыстың түсі ашық қоңыр, картоп массасы ақ, фарштың түсі пайдаланылған азық-түліктің түсіне тән.

Картоп массасының консистенциясы біртекті, түйіршігі жоқ. Бетіндегі қыртыс қытырлақ болуы керек.

Пайдалы кеңестер

Ерте піскен қырыққабатты бұқтыру үшін сірке суын немесе қуырылған қызанақ қосып бөктіріңіз. Егер бұқтырылған қырыққабатта сұйықтық көп болса, онда шағын сорпамен араластырылған қызыл ұн қуырмасын қосыңыз.

Голубцыға қырыққабаттың жапырақтарын жақсылап пісіріңіз, қалың жерлерін кетіріңіз немесе кесіп тастаңыз.

Фарштағысаңырауқұлақтарды жұмыртқамен алмастырыңыз. Голубцыды алдымен барлық жағынан қуырады, содан кейін тұздықта бұқтырады.

Картопты қуырғаннан кейін бірден тұздық қосыңыз, сосын бұқтырыңыз. Қызыл тұздықты онша сұйық қылмай дайындау керек, қызанақ қосылған қаймақты тұздықты аса қою қылып дайындау керек.

Көкөністерден жасалған бұқтырылған және көмештелген тағамдардың беру 65 °C температурасын сақтаңыз.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Бұқтыру қандай операциялардан тұрады?
 2. Қышқыл орта (сіркенің болуы, қуырылған қызанақ) көкөністерге қандай әсер тигізеді?
 3. Бұқтырылған қырыққабатты қалай пайдалануға болады?
 4. Көкөністен жасалған рагу дайындау үшін қандай көкөністерді пайдалануға болады?
 5. Көмештеу үшін ыдысты қалай дұрыс дайындау керек?
 6. Өнімдерді көмештеу кезінде қыртыс пайда болу үшін не істеу керек?
 7. Голубцы жасау үшін неге тығыз қауданнан гөрі жұмсақ қаудан алған жақсы?
 8. Қандай көкөністерге турама салады, көкөністерге турама салу үшін қандай фарштарды пайдаланады?
 9. Қуыру шкафында қандай температурада көкөністерді көмештейді?
 10. Дайын голубцылардың қырыққабаты қатты.
- Қырыққабаттың қатты болу себептері мен оларды жою шараларын көрсетіңіз.

№ 8 Зертханалық-тәжірибелік жұмыс

Балықтан жасалған ыстық тағамдарды дайындау

Жұмыстың мақсаты: білім алушыларды балықтан жасалған тағамдарды дайындау технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: білім алушыларға піскен балық және піскен картоп, «Польский» тұздығы, буда піскен балық пен піскен картоп, балықтан жасалған котлеттер мен картоп езбесі, орысша көмештелген балық тағамдарын дайындау және беру үшін әсемдеуді ұсыну. Дайындалған тағамдардың дәмін таттыру.

Дайындалған тағамдардың сапасын бағалау.

Бдыс-аяқ және құрал-сайман: Кәстрөлдер — 5 дана, тегеш — 3 дана, таба — 3 дана, пышақ, асхана қасықтары — 5 дана, құятын қасық, ағаш қасық, кәкпір, кепсер, азық-түлік турайтын тақтай, терең тәрелкелер — 4 дана және ұсақ — 4 дана.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Ұсақ балықты сүйек қаңқасымен бүтіндей басымен немесе бассыз пайдаланады. Балықты қабыршағынан тазалайды, ішек-қарнынан тазалап, желбезектерін жояды және жуады.

Орташа көлемді балықты (салмағы 1... 1,5 кг) қабыршағынан тазалайды, қарнын кеспей жүзбеқанаттарын жояды, басын ішек-қарнымен бірге алып тастайды, жақсылап жуады және 90° бұрышта порциялық кесектерге (дөңгелекшелерге) кеседі.

Ірі балықты қабыршағынан тазалайды, жүзбеқанаттарын жояды, қарнын кесіп ішек-қарыннан тазалайды, жуады, басын шабады және сүбеге қатарлап салады.

Қабыршағы жоқ балықтарда басының айналасында терісін тіледі және оны шұлықтап шешеді, содан кейін балықты ішек-қарнынан тазалап жуады.

Камбаланың қабыршағын жарық жағынан тазалайды, жүзбеқанаттарын кеседі және қараңғы жағынан терісін алады. Басын кеседі және пайда болған тесіктен ішек-қарнын алады. Балықты жуады және порциялық кесектерге кеседі.

1 кг дейінгі балық етін жарғанда екі жон ет алынады: біреуі терісімен және қабырға сүйектерімен, ал басқасы терісімен және қабырға сүйектерімен және омыртқасымен. 1 кг көп тұтас етті омыртқа сүйегін алып тастап тері және қабырға сүйектерімен жон етке жарады.

Б а л ы қ т ы ж а р у. Балықтың тұтас етін өзіне қаратып жатқызады, басынан бастап құйрығына дейін омыртқасына параллель бағыт бойынша пышақпен омыртқа сүйегін кеседі. Омыртқа сүйегін жою үшін алған жон етті аударады, терісін жоғары қаратып тақтайға салады, терісімен және қабырға сүйегімен екінші жон етті кеседі.

Кейбір тағамдар үшін балықты терісімен сүйегі жоқ сүбеге және таза сүбеге (терісіз, сүйексіз) бөледі. Балықты терісімен сүйексіз жон етке бөлгенде құрсақ қуысының ішкі жағынан жұмсақ етті аз алуға тырысып, қабырға сүйектерін кеседі. Таза жон ет алу үшін сүйектерінен босатылған сүбе етті басынан құйрығына дейін бағытпен терісін кеседі.

Шеміршек қаңқалы балықты келесідей өңдейді. Бекіре тектес балықтарда арқа қоңыздарын кеседі және басын кеуде жүзбеқанаттарымен бірге шабады, құйрықты жүзбеқанат жанында дөңгелек тесік жасап, балықты сол қолмен ұстап тұрып, шеміршек жотасын тартады (шеміршек жотасын жарғаннан кейін буындардан алуға болады). Шеміршек бойымен балықты екі буынға жарады жарады, 85...90°С температурадағы сумен 3 минут ішінде жібітеді. Жібітілген буындардан бүйіріндегі және құрсақ қуысты қоңыздардан тазалайды, жуады.

Піскен балық. Пісіру үшін балықты бүтіндей, бекіре тектес балықтардың буындарын, дөңгелектерін, терісі және сүйегі бар жон ет, терісі бар жон етті пайдаланады. Порциялық кесектерді 90°бұрышта кеседі және пішіні өзгеруінің алдын алу үшін жылыдай өңдеу кезінде тұтас еттің екі үш жерінде кесік жасайды.

Бүтіндей пісіруге арналған бекіре тектес балықтардың буындарынан шеміршекті бірнеше жерден кеседі, ал қарнын ішіне бұрап, жіппен байлайды.

Бекіре тектес балықтардың буындарын балықты қазанның торына терісін төмен қаратып жатқызады, суық су құяды, тұздайды, қайнауға жеткізіп, дайын болғанша баяу қайнауда пісіреді. Татымдылығын сақтау үшін балықты қайнатпада суытады, ұйыған ақуыздардан жуады.

Егер балықты порциялап пісірсе шеміршектерін кеседі, денесін терісімен бірге 90° қажетті массада кесектерге кеседі.

Балықты бүтіндей пісірген кезде оны балық қазанының торына қарнын төмен құрсағын салады, суық су құяды және бекіре тектес балықты пісіргендей пісіреді. Балықты табақта піскен көкөністер гарнирімен бірге береді. Пісіру үшін порциялық кесектерді бір қатарға терісін төмен қаратып жайпақ қаңылтыр табаққа немесе коробиндерге, балық қазандарға немесе ожауға салады. Балыққа ыстық су құяды, ірілеп кесілген пияз және тамырсабақ қосады, тұздайды, қайнауға жеткізеді және ақырын қайнауда 7-10 мин. пісіреді.

Балықты сопақша табаққа немесе тәрелкеге жанына гарнир салып, сары май қосып, аскөк себеді, тұздықты жанына құйып немесе жеке береді.

Бөктірілген балық. Бөктіру үшін балықты бүтіндей, ірі емес буындарын, терісімен сүйексіз жон етті және таза жон етті пайдаланады. Порциялық кесектерді 30° бұрышта кеседі, себебі тегіс және бірдей кесектер аз мөлшерлі сұйықтықта тез қызады. Балықтың порциялық кесектерін май жағылған ожауға терісін төмен қаратып салады, балықтың V_3 көлемін жабатындай аз мөлшерде сорпа құяды. Ақ тамырсабақтар мен пияз қосады, қақпағын жауып ақарын қайнауда 10-12 минут ішінде дайын болғанша ұстайды. Дайындалатын тағамға байланысты бөктіру кезінде лимон қышқылын, жүзім шарабын, қозықұйрық, қияр тұздығын қосады. Балық бөктірілген сорпаны тұздық дайындау үшін пайдаланады.

Бөктірілген балықты сопақша табаққа салады, жанына картоптан жасалған гарнир салады.

Қуырылған балық. Балықты негізгі тәсілмен қуыру шкафында, шыжғырылған майда және ашық отта қуырады.

Негізгі тәсілмен қуыру үшін балықты бүтіндей, басымен және бассыз, орташа көлемді көбінесе дөңгелекшелер, ірі – терісі және қабырға сүйегімен жон етке бөлінген немесе терісімен жон етті пайдаланады.

Порциялық кесектерді 30° бұрышта құйрық жағынан бастап кеседі, тұз, бұрыш себеді және ұнда аунатады. Бекіре тұқымдас балықтардың порциялық кесектерін ыстық сумен жидітеді, қуырған кезде аунатпа түсіп қалмау үшін ұйыған ақуыздарды пышақпен тазалайды.

Шыжыған майда қуыру үшін ұсақ балықты бүтіндей, терісі бар жон ет және таза жон етті пайдаланады. Таза жон еттен мынадай жартылай дайын өнімдер жасайды: фри балық, «бантиктеп», «сегіздік», камырдағы балық, дон зраздары.

Фри балық жартылай дайын өнім жасау үшін бұрышта кесілген порциялық кесектерді кептіреді, тұз себеді, ұнда аунатады, льезонда жібітеді және кепкен нанда аунатады.

Шанышқыда қуыру үшін терісі және шеміршегі жоқ кесектер түріндегі бекіре тектес балықтарды 3-4 сағат ішінде суықта өсімдік майын, лимон шырынын, бұрыш, тұз және ақжелкек қосып маринадтайды.

Торда қуыру үшін бекіре тектес балықты терісі және шеміршегі жоқ кесектерге, көксеркені таза жон етке бұрышта кеседі, еріген сары майда жібітеді, ақ кепкен нанға аунатады.

Негізгі тәсілмен қуыру үшін балықтың дайындалған кесектерін май қызған табаға салады 140...150°C температурада қызарған қыртыс пайда болғанша екі жағынан қуырады және қуыру шкафында кесектердің қалыңдығына байланысты 5-8 минут ішінде дайын болғанша жеткізеді. Қуырылған балықты алып шығып, майдың ағуына жол береді және қуыру шкафында дайын болғанша жеткізеді.

Ашық отта қуыруды арнайы пештерде жанып жатқан көмірдің үстінде, электрогрильдер немесе инфрақызыл сәулесі бар арнайы аппараттарда жүзеге асырады.

Негізгі тәсілмен қуырылған балықты піскен, қуырылған картоп немесе картоп езбесімен береді. Балықты берген кезде сары май немесе лимон шырынын құяды. Табаққа гарнир салады, жанына қуырылған балық кесегін қойып май немесе қызанақты тұздық құяды, лимон тілімдерімен және аскөкпен безендіруге болады.

Шыжыған майда торда қуырылған балықты фри картобымен немесе қуырылған картоппен береді. Балықты сопақша табаққа салады, лимон тілімдерімен және аскөкпен безендіреді, жанына гарнир салады. Қызанақты, корнишон және аскөк қосылған майонезді жеке тұздық сауытта береді. Шанышқыда қуырылған балыққа бөліктеп туралған лимон, жаңа піскен қызанақ, қияр, жасыл немесе басты пияз, аскөк береді.

Көмештелген балық. Балықты шикідей, бөктірілген және гарнирмен және тұздықпен бірге порциялық табаларда, жайпақ қаңылтыр табақта және бақалшақ-темірқорамда қуырылған күйде көмештейді.

Балықты шикідей ақ тұздықтың астында көмештейді.

Бөктірілген балықты қызанақты немесе сүтті тұздықтардың астында, қуырылған балықты қаймақты немесе саңырауқұлақ қосылған қызыл тұздықтың астында көмештейді.

Балықты терісімен сүйексіз кесектерге. Бекіре тектес балықтарды шеміршексіз порциялық кесектерге бөледі. Порциялық табаға аздап тұздық құяды, содан кейін балық, оған гарнир салады,

қалған тұздықты құйып, ірімшік немесе кепкен нан себеді, сары май бүркіп, қуыру шкафында 250-280 °С температурада көмештейді. Шикі балықты төмен температурада көмештейді (мысалы 200.220°С) немесе көмештеген соң 1-2 минут плитада қыздырады.

Гарнирді әр түрлі тәсілдермен салуға болады. Піскен немесе қуырылған дөңгелекше картопты балықтың айналасына желпуіш тәрізді салады, піскен макарондар мен қарақұмық ботқасын астына салып, үстіне балық салады, тұздықты сорпада балықты қырыққабаттың екі қабатының арасына салады. Көмештелген балықты көмештелген ыдысында тәрелкеге қойып береді.

Балықтың котлеттік массасынан жасалған өнімдер. Котлеттік масса дайындау үшін аз сүйекті балықты, жон етке кесілген терісі және сүйегі жоқ кесектерді пайдаланады. Таза жон етті кесектерге кеседі, еттартқыштан өткізеді. Бидай нанын қыртысынан тазалап, сұйықтықта жібітеді. Ұнтақталған жон ет пен нанды сұйықтығымен бірге қосады, тағы бір рет ет тартқыштан өткізеді. Тұз, бұрыш қосып жақсылап араластырады.

1000 г таза сүбеге 250.300 г нан, 300.350 г сүт немесе су, 20 г тұз, 1 г бұрыш қажет.

Балықтың котлеттік массасынан котлеттер, домалатпалар, зраздар, тельное, ет түйірлері және рулет жасауға болады.

Котлеттер, домалатпалар. Котлеттер мен домалатпаларды дайындау үшін балықтың котлеттік массасын порциялайды. Өнімдерге пішін береді: котлеттерге бір шегі ұшталған ұзындау пішін, ал домалатпаларға дөңгелек жалпақ пішін жасайды, кепкен нанда аунатады, қуыру үшін пайдаланады.

Зраздар. Балықтың котлеттік массасынан фаршталған өнімдер – туралған зраздар жасауға болады. Оларға сопақша пішін беріп, кепкен нанда аунатады және негізгі тәсілмен қуырады. Тельное — жарты ай түріндегі зраздар, оларды дәкенің көмегімен пішіндейді, льезонда және кепкен нанда аунатады, шыжыған майда қуырады.

Рулет. Балықтың котлеттік массасынан, батон сияқты пішінді, ішінде фарш бар өнім ол - рулет. Рулет-жартылай дайын өнімді жайпақ қаңылтыр табаға салады, жұмыртқа жағады, кепкен нан аунатпасын себеді, тесіктер жасайды және қуыру шкафында көмештейді.

Рулет, тельное немесе зраздар фаршының құрамына қуырылған саңырауқұлақтар немесе піскен жұмыртқа, қуырылған пияз, тұз, ұнтақ бұрыш кіреді.

Тефтели. Балықты тефтелилерді қуырылған басты пияз қосылған котлеттік массадаң шар түрінде пішіндейді, ұңға аунатады.

Фрикадельки (ет түйірлері). Ет түйірлері үшін котлеттік массаға қуырылған пияз бен шикі жұмыртқа косады, ет түйірлерін 8-10 г бойынша шар түрінде пішіндейді.

Піскен балықты беру алдында сулы жылытқышта (мармите) 65...70°C температурада сақтайды. Піскен балықты 30 минуттан көп емес, қуырылғанды —2.3 сағаттан асырмай сақтайды. Фри балығын және көмештелгенді тұтынуға байланысты дайындайды.

Тағамдарды беру температурасы 65 °C.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ РЕТТІЛІГІ

1. Балықтан екі порция тағам дайындау үшін азық-түліктің есебін жүргізіңіз, деректерді 8.1 —8.5. кестелерге енгізіңіз.

8.1 кесте. Біскен балық (жон ет) , «Польский» тұздығы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Теңіз алабұғасы	171	125		
Шортан (теңізден баска)	245	125		
Нәлім	158	122		
Жартылай дайын өнімдер: шортан (теңізден баска);	147	125		
нәлім	139	122		
Сәбіз	4	3		
Басты пияз	4	3		
Ақжелкек (тамыры)	3	2		
Піскен балық	—	100		
Гарнир	—	150		
«Польский» тұздығы	—	50		
Шығымы	—	300		

8.3 кесте. Қуырылған балық

8.2 кесте. Бөктірілген балық				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2порцияға	
	брутто	таза	брутто	таза
Қиыр шығыс скумбриясы	188	122		
немесе көксерке,	239	122		
немесе шортан щука (теңізден басқа),	265	122		
немесетеңіз алабұғасы	174	122		
Жартылай дайын өнімдер:				
көксерке	158	122		
немесетеңіз алабұғасы	144	122		
Басты пияз	5	4		
Ақжелкек (тамыры)	6	5		
Немесе балдыркөк				
Бөктірілген балық	—	100		
Балғын қозықұйрықтар	28	21/15 ¹		
Гарнир	—	150		
Тұздық		75		
ШЫҒЫМЫ	—	340		

* піскен саңырауқұлақтардың массасы.

8.3. Кесте. Қуырылған балық

Азық-түлік	салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Нәлім	155	119		
немесемұхит ставридасы,	237	116		
Немесе теңіз алабұғасы	163	119		
Жартылай дайын өнімдер:				
нәлім	135	119		
Немесе теңіз алабұғасы,	137	119		
Немесе шортан (теңізден басқа)	136	116		
Бидай ұны	6	6		
Өсімдік майы	6	6		
Қуырылған балық	—	100		
Гарнир	—	150		
Қызанақты тұздық	—	75		
ШЫҒЫМЫ	—	325		

8.4 кесте. Орысша көмештелген картоп пен балық

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Теңіз алабұғасы	174	122		
Немесе нәлім треска,	161	122		
Немесе көксерке	239	122		
Жартылай дайын өнімдер:				
Теңіз алабұғасы	144	122		
Немесе нәлім,	140	122		
Немесе көксерке	158	122		
Дайын балық	—	100		
картоп	206	206/150*		

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Негізгі ақ тұздық	—	125		
ірімшік	5,4	5		
Маргарин	11	11		
Шығымы	—	350		

*тазартылған піскен картоптың массасы.

8.5 кесте. Балықты жасалған котлеттер

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Нәлім	89	65		
немесе жайын (мұхиттан басқа),	144	65		
Немесе көксерке	135	65		
жартылай дайын өнімдер:				
нәлім	76	65		
немесе жайын (мұхиттан басқа),	80	65		
немесе көксерке,	90	65		
немесе нәлімнің өнеркәсіптік дайындау жон еті	69	65		
Бидай наны	18	18		
Сүт (сү)	25	25		
Кепкен нан	10	10		
Жартылай дайын өнім	—	115		
Біртекгі май немесе өсімдік майы	8	8		
Қуырылған котлеттің массасы	—	100		
Тұздық (қызанақты)	—	75		
Шығымы	—	275		

Бөктіру және көмештеу үшін терісі бар жон етті 30°бұрышта тегіс кесектерге кесіңіз; котлеттік массаны дайындау үшін таза жон ет қажет.

8.7 кесте. «Польский» тұздығы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сары май	700	700		
Жұмыртқа	8 шт.	320		
Балдыркөк (ақжелкек немесе аскөк)	27	20		
Лимон қышқылы	2	2		
Шығымы	—	1 000	—	50

8.8 кесте. Піскен картоп

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ескі немесе жаңа піскен шикі картоп	1 320	990		
	1 276	1 021		
Піскен картоп	—	960		
Асхана маргарині	45	45		
Шығымы	—	1 000	—	150

8.6 кесте. Булы тұздық

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ақ негізгі тұздық	—	950		
шарап (жеңіл ақ)	50	50		
Лимон қышқылы	1	1		
	50	50		
Асхана маргарині немесе сары май				
Шығымы	—	1 000	—	75

6. Котлеттік массаны дайындаңыз. Балықтың таза сүбе етін ет тартқыштан өткізіңіз, нан қосыңыз (ұсақталған массаның $\frac{1}{4}$ бөлігін), тұз, бұрышты шамалап қосып, екінші рет ет тартқыштан өткізіңіз. Барлығын араластырыңыз, котлеттер жасаңыз және кепкен нанға аунатыңыз.

7. Тұздықтар дайындаңыз. Балық сорпасынан ақ негізгі тұздық дайындаңыз. Тұздықты көмештеу үшін құйып алыңыз, қалған сорпадан мынадай туынды тұздық дайындаңыз: қызанақты және булы.

«Польский» тұздығы үшін жұмыртқаны жуып, бұындей пісіру қажет, талап, ұсақтап кесу керек. Сары майды ерітіп, сүзіп, оған жұмыртқа, ұсақталған аскөк, лимон қышқылын қосыңыз.

8. Гарнирлер дайындаңыз. Қабығымен піскен картопты суытыңыз, тазалаңыз, тілімдеп және дөңгелектеп кесіңіз. Тазартылған шикі картопты кеспектеп ұштаңыз, сірке суын қосып пісіріңіз.

8.9 кесте. Шикідей қуырылған картоп

Азық-түлік	Салмағы , г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Кесектеп, тілімдеп, текшелеп кесілген картоп	1932	1449		
Аспаздық еріген май, өсімдік майы	100	100		
Шығымы	—	1 000	—	150

Ұшталғаннан қалған кесінділерді және бүтін картопты картоп езбесі үшін пісіріңіз, суын төгіп тастап кептіріңіз, езіңіз, сүт және сары май қосып араластырыңыз, шайқаңыз.

Кесектеп кесіңіз, картопты негізгі тәсілмен қуырыңыз, дайын болғанша қуыру шкафында ұстаңыз. Келесі тағамдарды дайындаңыз

Жеке тағамдарды дайындау ерекшеліктері

«Орысша көмештелген картоп пен балық». Май жағылған порциялық табаға балықтың порциялық кесектерін салыңыз, оған тұз себіңіз. Балыққа тілімдеп туралған картопты салыңыз, қалған тұздықты құйыңыз, өнімге ірімшік себіңіз, оларға сары майдың

кесектерін салыңыз. Қуыру шкафында 250-280°C температурада сары қыртыс пайда болғанша ұстаңыз. Көмештегеннен кейін плитада 1-2 минут ішінде қыздырыңыз.

Піскен балық. Балықтың порциялық кесектерін ыдысқа салыңыз, толтырып ыстық су құйыңыз, тамырсабақ және пияз, тұз, дәмдеуіштер қосыңыз, дайын болғанша 5-7 минут пісіріңіз.

Бөктірілген балық. Балыққа V₃ көлемде ыстық су құйыңыз, сары май, ақжелкек тамырын, саңырауқұлақ, тұз, лимон қышқылын, дәмдеуіштер қосыңыз, қақпағын жабыңыз және 15 минут ішінде бөктіріңіз.

Қуырылған балық. Ұнда аунатылған балықтың порциялық кесектерін табадағы майда 150 °C температурада екі жағынан қуырыңыз, дайын болғанша қуыру шкафында ұстаңыз.

Балықтан жасалған котлеттер. Жартылай дайын өнімді табада қуырыңыз, дайын болғанша қуыру шкафында жеткізіңіз.

Тағамды беру үшін әсемдеңіз.

Піскен балықты піскен картоппен бірге тәрелкеде беріңіз, «Польский» тұздығын— жеке тұздық сауытта.

Бөктірілген балықты қақпағы бар дөңгелек кәстрөлде, булы тұздық құйып беріңіз, піскен саңырауқұлақтар, лимон және аскөкпен безендіріңіз.

Қуырылған балықты тәрелкеде қуырылған картоппен беріңіз, еріген сары май құйыңыз, аскөкпен әсемдеңіз, қызанақты тұздықты жеке Жареную рыбу подайте на тарелке с жареным картофелем, полейте беріңіз.

Орысша көмештелген картоп пен балықты порциялық табада беріңіз. Табаны тәрелкеге қойыңыз.

Котлеттерді картоп езбесімен бірге тәрелкеде беріңіз, аскөкпен әсемдеңіз, қызанақты тұздықты жеке беріңіз.

Тағамдардың дәмін таттырыңыз, олардың сапасын 8.10 кестедегі көрсеткіштер бойынша бағалаңыз.

Жұмыс орнын жинаңыз. Ыдыс-аяқты, жұмыс орнын кезекшіге тапсырыңыз.

БАЛЫҚТАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМ ӨНІМДЕРІНІҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

8.10 кестені толтырыңыз. «Ескерту» бағанасында кестеде келтірілген көрсеткіштерге дайындалған тағам сапасының қаншалықты сәйкес екенін көрсетіңіз.

8.10 кесте. Тағамдардың сапасын бағалау

Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
<i>Піскен балық, «Польский» тұздығы</i>		
Сыртқы түрі: картоп және балық пішінін сақтаған, балық терісімен жоғары қарап жатыр, картоп жанында, піскен картоп кеспесі жанында, тұздық тұздық сауытта		
Дәмі және иісі піскен балық, тамырсабақтар, дәмдеуіштер		
Қиысындағы түсі ақ, картоп ақтан сарыға дейін		
Балықтың консистенциясы жұмсақ, бірақ борпылдақ емес		
<i>Бөктірілген балық, бұлы тұздық</i>		
Сыртқы түрі: порционялық кесек— терісі бар сүбе ет, сүйегі жоқ, пішінін сақтаған, езіліп піспеген, тұздық біркелкі құйылған, жанында — кеспек картоп гарнирі		
Дәмі және иісі піскен балық, пияз, дәмдеуіштер, саңырау құлақтың хош иісі		
Балық және картоптың түсі ақ		

Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
<i>Қуырылған балық, қызанақты тұздық</i>		
Сыртқы түрі: балық қуырылған қыртыспен біркелкі жабылған, бүтіндей кесек, бытырамаған, жанында қуырылған картоп		
Дәмі мен иісі өзіне тән, бөтен дәм жоқ, балық және майдың жағымды иісі		
Қыртыстың түсі ашық қоңыр, сыныға ақ, қуырылған картоптың түсі сарғыш қоңыр		
Консистенциясы жұмсақ, шырынды, кеуіп қалмаған		
<i>Орысша көмештелген балық пен картоп</i>		
Сыртқы түрі: ғамның бетінде сәл қуырылған қыртыс, тұздық (кеуіп қалмаған)		
Дәмі мен иісі көмештелген балық пен картопқа тән		
Түсі: қыртысы ашық қоңыр, тұздық, балық, картоп ақ		
Консистенциясы жұмсақ, шырынды, тұздық қоюланған		
<i>Балықтан жасалған комплекттер</i>		
Сыртқы түрі: өнімдер пішінін сақтаған, шеттері тұзу, беті қуырылған қыртыспен жабылған		
Дәмі мен иісі қуырылған балықтыкі		
Қыртыстың түсі сары, қиысында ақтан сұрға дейін		
Консистенциясы біртекті, мұқият ұнтақталған және араласқан, жұмсақ, шырынды		

8.11 кестеде «қуырылған қамырдағы балық» тағамының, 8.12 кестеде — «Балықтан жасалған тельное» тағамының, ал 8.13 кестеде — «Мәскеу бойынша көмеш» тағамының рецептурасы келтірілген.

Тағам дайындаудың реттілігі – қуырылған қамырдағы балық. Балықты өңдеңіз, таза сүбеге бөліңіз, порциялық кесектерге кесіңіз, содан кейін қалыңдығы 1 см ұзындығы 8-10 см кесектеп кесіңіз. Балықты маринадтау үшін ыдысқа салыңыз, добавьте сок лимона или лимонную кислоту лимон шырынын немесе лимон қышқылын, тұз, ұнтақталған бұрыш, өсімдік майын, ақжелкекнің туралған жасылын қосып, араластырыңыз және қосыңыз, салқында 20-30 минут ұстаңыз.

8.11 кесте. Қуырылған қамырдағы балық

Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Көксерке	140	67
Лимон қышқылы	0,2	0,2
Өсімдік майы	2	2
Ақжелкек	3	2
Бидай ұны	30	30
Сүт немесе су	30	30
Өсімдік майы	2	2
Жұмыртқа	$\frac{3}{4}$ шт.	30
Қамыр	—	90
Аспаздық май	15	15
Қуырылған қамырдағы балық	—	150
Ақжелкек қосылған майонез		50
ШЫҒЫМЫ	—	200

8.12 Кесте. Балықтан жасалған тельное

Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Көксерке	135	65
Немесе жайын (мұхиттан басқа),	144	65
Немесе шортан (теңізден басқа)	163	65
Немесе нәлім,	89	65
Немесе теңіз алабұғасы	98	65
Жартылай дайын өнімдер:		
нәлім,	76	65
немесе жайын (мұхиттан басқа),	80	65
немесе теңіз алабұғасы	76	65
Бидай наны	18	18
Сүт немесе су	25	25
Балық массасы, котлеттік масса	—	106
Фарш	—	—
Басты пияз	26	22/11
Апаздық май	4	4
Саңырауқұлақтар (қозықұйрықтар)	18	14/10
Фаршқа жұмыртқа	* ₆ шт.	7
Кепкен нан	1,5	1,5
Фарш	—	28
Аунатпаға жұмыртқа	* ₆ шт.	6
Кепкен нан	12	12
Пжартылай дайын өнім	—	145
Аспаздық май	12	12
Лайын тельное	—	120
Гарнир (фри картон)	—	100
Асхана маргарині	5	5
Қызанақты тұздықты	—	75
ШЫҒЫМЫ	—	300

Сұйық қамыр дайындаңыз. Ол үшін жұмыртқаның сарысын тұзбен езіңіз, сүтпен араластырып, ұн, өсімдік майын қосыңыз, барлығын араластырыңыз. Ақуыздардан үлпілдек масса шайқаңыз және қамырға 2-3 ретенгізіңіз. Қамыр қою болу керек.

Тұздық дайындаңыз. Саумалдықты сұрыптаңыз, жуыңыз, пісіріңіз, елеушке төңкеріңіз, сабақтарын алып тастаңыз, ұсақтап тураңыз. Майонез тұздығына дайындалған аскөкті қосып, араластырыңыз.

Ақжелкек мен балдыркөктің сабақтарын жуып, кептіріңіз.

Маринадтаған балықтың кесектерін шанышқымен алыңыз, сұйық қамырға салыңыз және бір-бірлеп шыжыған майға аударыңыз. Қуырылған қыртыс пайда болғанша қуырыңыз, біркелкі қуырылу үшін аударып отырыңыз. Кәкпірмен алып шығып, майын ағызу керек. Ақжелкек мен балдыркөктің сабақтарын шыжыған майда қуырыңыз.

Сопақша табаққа майлықты төсеңіз, оған балық кесектерін құдық немесе шырша түрінде қойыңыз, жанына лимон бөліктерін, балықтың үстіне фри аскөгін тұздық сауытта тұздық беріңіз. Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: балықтың кесектері қамырда оралып бүркенген дұрыс пішінді болуы керек.

Балық және қамырдың дәмі жұмсақ, тұздықтың иісі хош иісті аскөк дәмі бар.

Балықтың бетіндегі түсі сары, сынығында ақ, тұздық жасылдау сары, ақжелкек фри – күңгірт жасыл.

Балықтың консистенциясы жұмсақ, қамыр біртекті және үрмелі, балдыркөк — қытырлақ.

Балықтан жасалған тельное дайындаудың реттілігі. Балықты таза сүбе етке бөліңіз, еттартқыштан өткізіңіз, сүтте жібітілген нан, тұз, бұрыш қосыңыз, жақсылап араластырыңыз және қайтадан еттартқыштан өткізіңіз.

Фарш дайындаңыз. Саңырауқұлақтар мен пиязды өңдеңіз, ұсақ текшелеп тураңыз, қуырыңыз. Жұмыртқаны жуыңыз, бүтіндей пісіріңіз, тазалаңыз және тураңыз. Қуырылған саңырауқұлақ пен пиязды жұмыртқамен қосыңыз, тұз, ұнтақталған бұрыш, кепкен нан қосыңыз және араластырыңыз. Ақ кепкен нан аунатпасын және льезон дайындаңыз.

Дымқыл матаға қалаш түріндегі котлеттік массаны салыңыз, ортасына фарш салыңыз, матамен бірге екіге бөліңіз. Мата арқылы котлеттік массаның шеттерін қосыңыз ай тәрізді тельное жасаңыз. Матадан босатып, льезонда жібітіңіз, аунатыңыз. Дайын жартылай өнімді қыздырылған майда біркелкі сары түс болғанша қуырыңыз, дайын болғанша қуыру шкафында ұстаңыз.

8.13 кесте. Мәскеу бойыша қаймақты тұздықта саңырауқұлақпен көмештелген балық

Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Көксерке	227	116
Немесе жайын (мұхиттан басқа),	248	124
Немесе мұзды балық	242	116
Жартылай дайын өнім:		
көксерке	151	116
Немесе жайын (мұхиттан басқа),	144	124
Немесе мұзды балық	141	116
Өнеркәсіптік өндірістегі сүбе ет:		
Көксерке	126	116
немесе айын	135	124
Бидай ұны	6	6
Саңырауқұлақтар (қозықұйрықтар)	46	35/14*
Басты пияз	19	16/8*
Аспаздық май	11	11
Қуырылған балық	—	100
Жұмыртқа	*/ ₄ шт.	10
Гарнир	—	150
Қаймақты тұздық	—	125
Ірімшік	5,4	5
Маргарин немесе сары май	7	7
Жартылай дайын өнім	—	480
ШЫҒЫМЫ	—	370

* қуырылған саңырауқұлақтар мен пияздың массасы.

Картопты өңдеңіз, қалыңдығы 0,7 см, ұзындығы 3-4 см кесектерге кесіңіз, жуыңыз, кептіріңіз, елеушке аударыңыз. Картопты қыздырылған майда қуырыңыз. Консервіленген жасыл бұршақты жылытыңыз .

Қызанақты тұздық дайындаңыз.

Жылытылған табаққа тельное салыңыз (1 порцияға 2 дана), жанына жасыл бұршақ пен фри картобы. Тұздықты жеке беріңіз немесе жиегіне құйыңыз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: ай сияқты, дұрыс пішінді, жарығы және сынығы жоқ, бетінде қуырылған қыртыс бар.

Аталған балықтың түрінен жасалған балықтың котлеттік массасының дәмі жұмсақ, фаршта саңырауқұлақтардың дәмі бар, қуырылған пичяздың хош иісі бар, тұздығы қышқылдау.

Тельное бетіндегі түс сары, сынығында сұр, тұздық түсі жылтыры бар күңгірт қызыл.

Консистенциясы — жұмсақ, қыртысы қытырлақ, тұздық және фаршыбіртекті.

«Мәскеу бойынша қаймақты тұздықта саңырауқұлақпен көмештелген балық» тағамын дайындаудың реттілігі. Балықты таза сүбе етке өңдеңіз, поруиялық кесектерге бөліңіз, ұнда аунатыңыз.

Балықты негізгі тәсілмен табада екі жағынан қуырылған қыртыс пайда болғанша қуырыңыз, қуыру шкафында дайын болғанша ұстаңыз.

Картопты сұрыптаңыз, жуыңыз, қабығымен бірге пісіріңіз, тазалаңыз, дөңгелектеп тураңыз, екі жағынан қызғылт қыртыс пайда болғанша қуырыңыз.

Пиязды сұрыптаңыз, тазалаңыз, жуыңыз, жартылай дөңгелектеп тураңыз және қуырыңыз.

Қозықұйрықтарды өңдеңіз, пісіріңіз, тураңыз және майда сәл қуырыңыз.

Жұмыртқаны жуыңыз, пісіріңіз, тазалаңыз және дөңгелектеп тураңыз.

Таза қаймақты тұздық дайындаңыз. Ірімшікті үккіште үгіңіз.

Порциялық табаға тұздықтың сәл мөлшерін құйыңыз, қуырылған балықтың кесектерін салыңыз, оларға — дайындалған пияз бен саңырауқұлақ, жұмыртқа дөңгелекшелерін, айналасына қуырылған картоптың дөңгелекшелерін салыңыз, барлығына қаймақты тұздық құйыңыз, үгілген ірімшік себіңіз, май бүркіңіз және 250-280°C температурада қуыру шкафында көмештеңіз.

Тағамды беру. Көмештелген балық бар порциялық табаны кішкентай тәрелкеге қойыңыз, ұсақталған аскөк себіңіз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: беті қызғылт,

жылтыр, ортасында жұмыртқа,картоптың дөңгелектері көрінеді, айналасы ирек болып келеді.

Дәмі мен иісі қуырылған балыққа және картопқа, қаймаққа тән, қуырылған пияз бен саңырауқұлақтың иісі сезіледі.

Бетіндегі қыртыстың түсі сарғыш қоңыр.

Консистенциясышырынды, барлық азық-түлік жұмсақ болады.

Пайдалы кеңестер

Балықты пісіргенде және бөктірген кезде қатты қайнатуға болмайды.

Балықты аунату үшін ұнды сәл кептіріп алу керек.

Картопты қуырылған қыртыс пайда болған соң тұздауға болады.

Орысша көмештелген балық үшін ақ тұздықты сұйықтау қылып дайындаған жөн.

Балықты шикі түрінде көмештеген соң тұздық қайнау үшін порциялық табаны 1-2 минутқа плитканың үстіне қояды.

Котлеттерді қуыру шкафында ауа шарлары пайда болғанға жеткізген жөн.

Дайын өнімдерді сулы жылытқышта 65 °С температураны сақтай отырып сақтаған жөн.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Пісіру үшін балықтың қандай порциялық кесектерін пайдаланады және неге?
2. Балықтың өткір өзіндік иісі болса, пісірген кезде не істеу керек?
3. Бөктірілген балықты берген кезде неге тұздықты жеке бермей үстіне құяды?
4. Балықты көмештеу үшін қандай күйде пайдаланады?
5. «Орысша көмештелген балық», «Мәскеуше қаймақты тұздықта саңырауқұлақпен көмештелген балық» тағамдарын дайындау үшін қандай жартылай дайын өнімдер мен гарнирлер пайдаланады?
6. Балық және балықтың котлеттік массаларыан жасалған өнімдеріне аунатпаның қандай түрлерін пайдаланады?
7. 1 кг таза жон еттен балықтың котлеттік массасын жасау үшін нанның қанша мөлшерін алу керек?
8. Балықтан жасалған котлеттерді және тельноены қалай қуырады? Осы өнімдерді қайндай аунатпада аунататынын көрсетіңіз?
9. Тағамды көмештеу барысында үгілген ірімшікті неге себеді?

10. Піскен және қуырылған балық тағамдарына қандай гарнирлер беріледі?
11. Балықтан жасалған дайын өнімдерді сақтаудың мерзімі мен шарттары қандай?
12. Пісірген кезде балық қатты, ал сорпа бұлдыр болды. Себебін және алдын алу шараларын көрсетіңіз.

ПІСКЕН, ҚУЫРЫЛҒАН НЕМЕСЕ БҰҚТЫРЫЛҒАН ЕТТЕН ЖАСАЛАТЫН ТАҒАМДАР

Жұмыстың мақсаты: білім алушыларды піскен, қуырылған, бұқтырылған ет тағамдарын дайындау технологиясымен таныстыру приготовления отварных, жареных, тушеных блюд из мяса.

Жұмыстың мазмұны: білім алушыларға картоп езбесі және жасыл бұршақпен піскен ет, ақжелкек қосылған қаймақты тұздық, жасыл май қосылған антрекот, қуырылған картоппен ромштекс, макарондармен шпигтелген ет, картоп езбесімен гуляш тағамдарын дайындау және беру үшін әсемдеуді ұсыну.

Дайындалған тағамның дәмін таттырып, олардың сапасына баға беру.

Бідис-аяқ және құрал-сайман: кәстрөлдер — 5 дана, тегеш — 4 дана, таба — 3 дана, ожау, пышақтар, асхана қасықтары — 5 дана, тұздықты қасық, кетпен, күрекше, ағаш қасық, кәкпір, кепсер, азық-түлік турайтын тақтай, терең тәрелкелер — 4 дана және ұсақ — 4 дана, таразылар.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Тамақтану кәсіпорындарына ет салқындатылған және мұздатылған күйде, сиыр еті жартылай және ширектеп, шошқа еті – тұтас ет және жартылай, қой – тұтас ет немесе салқындатылған ірі кесекті жартылай дайын өнім түрінде түседі.

Етті өңдеу. Мұздатылған етті өңдеу технологиясы келесі операциялардан тұрады: температураға байланысты ауада тез немесе баяу жібіту, жуу, кептіру, өңдеу және сүйектен етті сылып алу, тазалау және сұрыптау, жартылай дайын өнім жасау.

Жартылау өнімдерді дайындау барысында келесі амалдарды қолданады: етті талшық бойымен кесу, шандырларын алу, аунату, шпигтеу, маринадтау.

Жартылай дайын өнімді тағайындау бойынша пісіру, қуыру, бұқтыру үшін пайдаланады, массасы бойынша ірі кесекті, порциялық және ұсақ болып топтастырылады. Ірі кесектерден порциялық және ұсақ жартылай дайын өнімдер жасайды.

Еттен пісірілген тағамдар дайындау үшін сиыр етін және бұзау етін пайдаланады, қой, шошқа, субөнімдерді, шұжық өнімдерін және қақталғандарды сирек пайдаланады.

Жанбастың жанын және сыртқы бөліктерін, жауырынды бөлік, төс, бірінші санатта пісіреді. Салмағы 1,5-2 кг еттің кесектерін қабыршығынан және сіңірінен тазалайды, жауырынды және төс етін рулет қылып бұрады және жіппен байлайды. Төсті сүйегімен бірге пісіреді, сондықтан пісіріп болған соң сүйекті жою үшін әр қабырғаның ішкі жағына тіледі.

Дайындалған еттің кесектеріне ыстық су құяды (1 кг етке 1-1,5 л су). Суды қайнауға жеткізеді, көпіршігін алады, қызуын ақырындатып, ақырын қайнауда дайын болғанша пісіреді. Пісіру аяғында дәмін жақсарту үшін шикі немесе майсыз көмештелген тамырсабақ және пияз қосады, содан кейін дайын болуға 3 минут қалғанда тұздайды.

Етті талшыққа көлденең 1 порцияға 1-2 кесек турайды, сорпада қыздырады.

Субөнімдерді пісіру. Тілді пышақпен тазалайды, жуады, ыстық су құяды және 2-3 сағат дайын болғанша пісіреді. Піскен тілді суық суға салады және одан терісін алады, порцияларға кесіп сорпада қайнауға жеткізеді.

Миды суық суда 1,5-2 сағат жібітеді, абайлап қабығын алады және ыдысқа бір қатарда салады, суық су құяды. Өзіне тән иісін кетіру үшін сірке немесе лимон қышқылын, сәбіз, пияз, тамырсабақ қосады. Қайнағаннан бастап 20 -25 мин пісіреді.

Шұжық өнімдерін пісіру. Сосискаларды және қысқа шұжықтарды қабығында жуады және қайнап жатқан тұзды суда пісіреді: сосискаларды су қанаған соң 3-4 мин, қысқа шұжықтарды — 6-7 мин.

Піскен ет өнімдерін бергенге дейін сорпаның аз мөлшерінде сақтайды, бірақ 3 сағаттан асырмайды. Ұзақ сақтау үшін оларды суытады және тоңазытқышта 48 сағатқа дейін сақтайды.

Піскен етті беру. Табаққа немесе тәрелкеге еттің жанына немесе етті біраз жауып гарнир салады. Порциялық кесектердің сыртқы түріне байланысты тұздықты толығымен құяды, үстіне құяды немесе тұздық ыдыста беріледі. Гарнир ретінде картоп езбесін, піскен картоп, пісірілген немесе бөктірілген көкөністер, бытырап піскен ботқалар, бұқтырылған қырыққабатты пайдаланады. Сиыр және шошқа етін тұздықтармен бірге береді: қызыл, пиязды, ақжелкек қосылған пиязды, қой және бұзау етін — булы, жұмыртқа қосылған ақ тұздықпен. Піскен тілді ветчинаны жасыл бұршақ немесе картоп езбесімен, қызыл тұздық немесе

ақжелкек қосылған тұздықпен береді.

Піскен миды піскен картоппен немесе бөктірілген күрішпен, картоп езбесімен немесе жасыл бұршақпен береді. Миға піскен саңырауқұлақтардың тілімдерін салады, булы немесе қызанақты тұздық құяды.

Піскен сосикалар, қысқа шұжықтар, шұжықтарды бұқтырылған қырықабатпен, картоп езбесімен, жасыл бұршақпен және қызыл немесе қыша қосылған пиязды тұздықпен береді.

Етті қуыру. Етті ірі кесектеп (салмағы 1-2 кг), порциялық (салмағы 70-200 г), ұсақ текшелеп (салмағы 10-40 г) қуырады.

Сиырдың тұтас етін қуыру үшін кесек етін, қалың және жұқа шетін, ұсақ малдың етінен – сан етін, төс ет, жауырын етінен алады. Жауырынды рулет ретінде бұрайды, жіппен байлайды, төс етке турама салады.

Етті ірі кесектеп қуыру. Қыздырылған майлы жайпақ қаңылтырда немесе табада салынған еттің ірі кесектерін плитада қызғылт қыртыс пайда болғанша қуырады және 180-200° температурада қуыру шкафында қуырады. Қуыру процесінде еттен бөлінген май мен сұйықтықты әлсін-әлсін құйып отырады. Еттің дайын болғанын тесу арқылы біледі; пайда болатын шырын мөлдір болу керек.

Ростбиф. Ағылшынша қуырылған сиыр етінің кесегі ростбиф деп аталады. Ірі кесектеп қуырылған сиыр еті (кесек ет, қалың, жұқа шеті), дайын болудың үш дәрежесінде болуы мүмкін: қанмен, жартылай қуырылған және қуырылған. Жартылай қуырылған еттің үстінде қызғылт қыртыс болады, ал киысында ақшыл қызыл түс және жағымды дәм мен хош иіс болады. Бұндай ет тез сінеді. Қуырудан кейін жайпақ қаңылтар табақтағы шырынды буландырады, майды төгеді, сорпаның аз мөлшерін құйып, қайнатып, сүзеді. Алынған ет шырынын етті берген кезде пайдаланады.

Дайын етті порцияға 2-3 кесектеп турайды, берер алдында еттің шырынымен жылытады.

Етті таза порциялық кесектермен қуыру. Таза түрінде порциялық кесектерді қуыру үшін сиырдың тұтас етінен кесек етін, қалың және жұқа шетін, ұсақ малдың – саны мен төс етін пайдаланады. Кесек еттен, бифштекс, сүбе ет, лангеттер, қалың және жұқа шеттерден – антрекоттар, корейкадан қабырға сүйектерінсіз эскалоптар кеседі, бүйрекке жақын орналасқан корейкадан сүйегімен бірге табиғи котлеттер жасайды. Порциялық кесектерді талшыққа көлденең кеседі, кетпенмен жаншиды, қалыңдығын бірдейлеп отырып жартылай дайын өнімдерге қажетті

пішін береді. Дайындалған жартылай дайын өнімді қыздырылған табадағы майда сары қыртыс пайда болғанша қуырады және дайын болғанша ақырын отта қояды.

Аунатылған кесектеп етті қуыру. Аунатылған түрде сиыр етінің қалың, жіңішке шегінен, жамбас бөлігінің ішкі және сыртқы бөлігінен порциялық кесектерді-ромштекстер қуырады. Ұсақ малдың тұтас етінің аунатылған түрде жамбас бөлігінен шницель, сонымен қатар мойыжақын корейкадан котлеттер жасалды. Талшыққа көлденең кесілген еттің кесектерін жақсылап жаныштайды, тұз, бұрыш себеді, лезонда жібітеді, кепкен нанда аунатады.

Аунатылған жартылай дайын өнімдерді қыртыс пайда болғанша негізгі тәсілмен қуырады, дайын болғанша қуыру шкафында ұстайды. Бұзау және қой етін алдын ала пісіреді, қыздырылған майда пісіреді.

Етті ұсақ текшелеп қуыру. Сиыр етінің қалың, жұқа шетін және жамбас бөлігінің ішкі және сыртқы бөліктерін жұқа текшелеп қуырады (бефстроганов және қуырма).

Ұсақ текшелеп қой және шошқаның төс ет, жауырын және қуырады (қуырма және кәуап). Бефстроганов және қуырмаға кесектеп туралған етті қатты отта қуырады, тұз және бұрыш себеді. Бефстрогановтың қуырылған кесектерін пияз қосылған қаймақта қайнауға жеткізеді, қуырманы пиязбен және қызанақпен қыздырады.

Кәуаптарды ереже бойынша ашық отта пісіреді.

Субөнімдерді қуыру. Бауырдың өт тармақтарын алады, қабықшасын жояды. Өңделген бауырды порциялық кесектерге кеседі, тұз, бұрыш себеді, ұнда аунатады және негізгі тәсілмен қуырады. Бефстроганов бойынша бауырды кесектеп кесіп, қуырады және пияз қосылған қаймақты тұздықта қыздырады.

Сиырдың бүйректерінен қабықшасы мен майын алады, 2-3 сағат суық суда жібітеді және пісіреді. Содан соң бүйрекке су құяды, қайнауға жеткізеді, суды төгіп бүйректі жуады, қайтадан суық су құйып дайын болғанша пісіреді. Бұзау және қойдың бүйректерін шикідей қуырады. Бүйректі дөңгелектеп турайды, тұздайды, ұнда аунатады және аунатпамен немесе аунатпасыз қуырады.

Қуырылған етті беру. Қуырылған етті қарапайы және күрделі гарнирлермен береді. Кемінде үш түрлі гарнирден тұратын күрделі гарнирлерді негізгі азық-түліктің дәміне сәйкес таңдайды, түсі бойынша алмастырылады.

Қуырылған етті ет шырынымен, тұздық немесе еріген сары маймен береді. Ет шырынын және сары майды өнімнің үстіне

құяды, тұздықты жанына немесе жеке тұздық сауытта береді. Ірі текшелеп қуырылған етті талшыққа көлденең ұсақ кесектерге кеседі, ет шырынында қыздырады.

Ростбифті күрделі гарнирмен береді, сонымен қатар қуырылған картоп және жоңқаланған ақжелкекпен береді. Бұзау етін — қуырылған немесе піскен картоппен, бөктірілген күрішпен, картоппен немесе сүтті тұздықтағы көкөністермен береді. Шошқа етін — картоппен, бытырап піскен қарақұмық ботқасымен, мойын, бұқтырылған қырыққабат, күрделі гарнирлермен береді. Қой етіне май немесе тұздық қатылған картоп, қарақұмық, бөктірілген күріш, піскен бадана береді. Қой етіне жеке тұздық сауытта пияз қосылған сүтті тұздық береді.

Таза порциялық қуырылған етті қуырылған картоп немесе күрделі гарнирмен береді. Таза бифштекске құрамына жоңқаланған ақжелкек кіретін күрделі гарнир береді, ал үсітне жасыл май салуға болады, қуырылған жұмыртқа немесе пияз, қыздырылған майда қуырылған картоп салуға болады.

Жон ет және лангеттіашы және күрделі гарнирлермен береді, ет шырынын, қызыл немесе туынды тұздық құяды. Тұздықтағы лангет және жон етті берген кезде қыздырылған майда қуырылған картоп береді. Жон етті қуырылған нанға қояды (майда қуырылған нан кесегі).

Эскалопты таза түрінде және тұздықта береді, ал таза котлеттерді күрделі гарнирлермен немесе қуырылған картоппен ет шырынын құйып береді. Сүйекке қағаз папильоткасын кигізеді.

Аунатылған өнімдерді қуырылған картоп немесе күрдерлі гарнирлермен береді және сары май құяды.

Бефстроганов және қуырмаға піскен картопты қуырып бірге береді.

Кавказ бойынша кәуаптың гарниріне лимон, бөлктеп кесілген қызанақ, жасы жуа, ұзын кесектеп немесе басты пиязды жартылай дөңгелетіп кесіп (маринадталған жақсы) береді. Ащы тұздықтар мен кетчупті жеке береді.

Пияз қосылған кәуапты және шпиг қосылған кәуапты (мәскеуше) бөктірілген күрішке салады, ет шырынын құяды.

Бұқтырылған ет өнімдері. Етті ірі кесектеп, порциялық және ұсақ текшелеп бұқтырады. Жамбастың жанын және сыртын, жоғарғы және ішкі бөлігін, қой және шошқа етінің жауырынын ірі кесектеп бұқтыру үшін пайдаланады.

Етті тазалайды, салмағы 1,5-2 кг кесектерге кеседі. Сиыр етін сәбізбен, ақжелкекмен, салқиндатылған шошқа майының шпигімен шпигтеуге болады.

Ет кесектеріне тұз, бұрыш жағып, қызғылт қыртыс пайда болғанша қуырады. Қуырылған етке сорпаның Vзқосады және тамырсабақ, пияз және қызанақ қосып бұқтырады. Бұқтырған кезде етті жиі аударып отырады. Бұқтыру кезінде алынған сорпадан қызыл негізгі тұздық жасайды. Етті қуыру шкафына қызғылт қыртысын қалпына келтіру үшін қояды, содан кейін кеседі, қыздырады, бергенше тұздықта сақтайды.

Духовкадағы сиыр еті және жанышталған зраздар.**Порциялық кесекпен** духовкадағы сиыр етін жәнежанышталған зраздарды бұқтырады. Етті талшыққа көлденең кесіп, жаныштайды. Духовкадағы сиыр еті үшін сиыр етін 1 порцияға 2 кесекпен кесіп, тұз, бұрыш себеді, қуырады және жартылай дайын болғанша тамырсабақ, пияз және қызанақ қосып бұқтырады. Бұқтырған кзде алынған сорпадан қызыл тұздық дайындайды және оған қуырылған картоп, пияз, шалқан қосып жартылай дайын болғанша бұқтырады. Духовкадағы сиыр етін порциялық ыдыстарда дайындаған жөн.

Ұсақ текшелеп жамбастың жанын және сыртқы бөліктерін, жауырын бөліктерін, сиыр етінің жиегін, ұсақ малдың жауырын және төс етін бұқтырады.

Азу және гуляш. Сиыр етінен азу және гуляш жасайды. Азуға етті алдымен порциялық кесектерге кеседі, жаныштайды және қалыңдығы 1 см және салмағы 10-15 г кесектерге кеседі. Етті қуырады, қызанақпен бірге сорпада бұқтырады және гарнирі - қуырылған картоп, қуырылған көкөністер және бөктірілген тұздалған қиярмен береді. Гуляшқа етті салмағы 20-30 г текшелеп, 1 порцияға 4-5 кесектен ет кеседі. Гуляшты сол сияқты шошқа етінен, жүрегінен, өкпесінен дайындайды. Текшелеп туралған ет немесе субөнімдерді қуырады және тұздықта бұқтырады.

Палау және рагу. Қойдың жауырыны, төс етінен палау және рагу дайындайды. Палауға жұмсақ етті салмағы 15-20 г текшелеп кеседі, қуырады және сорпада күріш пен шала қуырылған көкөністерді қосып бұқтырады. Рагуға етті салмғаны 30-40 г (1 порцияға 3-4 кесек) тегіс сүйегімен бірге етті шабады және сол сияқты духовкадағы сиыр еті үшін қуырылған көкөністерді қосып тұздықта бұқтырады.

Бұқтырылған етті беру.Ірі кесектеп бұқтырылған етті талшыққа көлденең порциялық кесектерге кеседі, тұздықта қыздырады және піскен макарондар, картоп езбесі, сонымен қатар піскен және қуырылған картоппен береді. Етті берген кезде тұздық құяды.

Шпигтелген етті макарондармен береді, тұздық құяды. Бұқтырылған шошқа етін бұқтырылған қырыққабатпен береді.

Духовкадағы сиыр етін қыша құмыраларда немесе қақпағы бар кәстрөлдерде береді, ақжелкек немесе аскөк жасылын себеді. Жанышталған зраздарды қарақұмық ботқасымен береді және етті бұқтырған кезде алған тұздықты құяды. Гуляшты макарон өнімдерімен, бытырап піскен ботқалармен, картоптан жасалған гарнирлермен береді.

Азу, рагу және палауды бірге дайыдалған гарнирлерімен береді, үстіне майдаланған аскөк себуге болады.

Көмештелген ет тағамдары. Етті көмештеу үшін алдын ала пісіреді, бұқтырады немесе қуырады. Етті көбінесе гарнирлермен және тұздықпен көмештейді. Рулет, ет фаршымен көмеш сияқты кейбір тағамдарды тұздықсыз көмештейді. Етті порциялық табаларда немесе жайпақ қаңылтыр табада көмештейді. Егер алдын ала жылыдай өңделсе, оларды 240-260 °С температурада көмештейді. Азық-түлікті еттің ішіндегі температура 80 °С болатындай жеткілікті қыздырып, қызғылт қыртысқа жеткізу керек. Шікі өнімдерді 200-220 °С температурада көмештейді. Олар дайын болғанша тұру керек.

Көмештелген ет тағамдарын беру. Ереже бойынша көмештелген етті бірге көмештелген гарнирімен және тұздығымен береді. Тек қана рулеттер және ет фаршынан жасалған көмештерді тәрелкелерге немесе табақтарға салып береді. Кейбір тағамдарды (табадағы ет тұздықты сорпасы (солянка), пиязды тұздықтың астында көмештелген сиыр еті және т.б.) көмештейді және порциялық табаларда береді.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ РЕТТІЛІГІ

1. 2 порция тағам дайындау үшін азық-түліктің есебін жүргізіңіз, деректерді 9.1 — 9.5 кестелерге енгізіңіз. 15 г 1 порцияға жасыл май, шығымы 75 г 1 порцияға ақжелкек қосылған қаймақты тұздық, шығымы 150 г тағамдардың гарнирлері қуырылған картоп және піскен макарондар дайындау үшін азық-түлік көлемінің есебін жүргізіңіз, деректерді 9.6 — 9.9 кестеде толтырыңыз.

2. Жұмыс орнын, азық-түлік және ыдыс аяқты дайындаңыз.

3. Көкөністерді жуып тазалаңыз. Етті шпигтеу үшін сәбіз және шошқа етін кесектеп тураңыз. Картопты бөліңіз, жуыңыз, қабығымен пісіріңіз, картоп езбесі үшін аршыңыз, картопты суық суға салыңыз.

9.1 Кесте.Пісірілген ет

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	нетто	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (жиегі, төсі, жауырынды бөлігі)	164	121		
Сәбіз	4	3		
Басты пияз	4	3		
Ақжелкек (тамыры)	3	2		
Піскен ет	—	75		
Ақжелкек қосылған қаймақты тұздық	—	75		
Күрделі гарнир	—	150		
Шығымы	—	300		

4. Еттен жартылай дайын өнім жасаңыз. Талшыққа көлденең етті антрекот үшін порциялық кесектерге кесіңіз, ромштекске салмағы бойынша, ірі кесектер пісіру және бұқтыру үшін, гуляшқа ет текшелеп туралады. Антрекот және ромштекске порциялық етті жаныштаңыз, сіңірлерін кесіп тастаңыз, ромштекске тұз, бұрыш себіңіз, кепкен нанда аунатыңыз. Ет кесегін сәбіз және шошқа майымен шпигтеңіз (шпигті бұқтыру үшін талшықтың бойымен бөліңіз).

9.2 Кесте. Жасыл май қосылған антрекот

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	нетто	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (қалың, жұқа шеті)	170	125		
Еріген жануар майы	7	7		
Қуырылған антрекот	—	79		
Жасыл май	10	10		
Гарнир	—	150		
ШЫҒЫМЫ	—	239		

9.3 Кесте. Ромштекс

Продукты	Масса, г			
	на 1 порцию		на 2 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сиыр еті (қалың, жұқа шеті, жоғарғы және ішкі кесектер)	149	110		
Жұмыртқа	$\frac{1}{8}$ шт.	3		
Кепкен нан	15	9		
Қуырылған ромштекс	—	125		
Аспаздық май	10	10		
қуырылған ромштекс	—	91		
Гарнир	—	150		
Сары май	5	5		
ШЫҒЫМЫ	—	246		

9.4 Кесте. Макарондармен шпигтелген ет

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (жоғарғы және ішкі, жанама және сыртқы кесектер)	170	125		
Сәбіз	28	22		
Ақжекен (тамыры)	20	15		
Басты пияз	14	12		
Жануар майы	7	7		
Қызанақ езбесі	15	15		
Бидай ұны	5	5		
Сарымсақ	1,5	1,2		
Шпигтелген дайын ет	—	100		
Көкөністері жоқ ет	—	75		
Тұздық	—	100		
Гарнир	—	150		
ШЫҒЫМЫ	—	350		

9.5. Кесте. Гуляш

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (төс, жауырын, жауырын асты бөліктер және жиегі)	162	119		
Аспаздық жанавар майы	7	7		
Басты пияз	24	20		
Қызанақ езбесі	15	15		
Бидай ұны	5	5		
Бұқтырылған ет	—	75		
Тұздық	—	100		
Гарнир	—	150		
ШЫҒЫМЫ	—	325		

9.6 Кесте. Жасыл май

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сары май	850	850		
Ақжелкек жасылы	216	160		
Лимон немесе	81	34		
Лимон қышқылы	2	2		
Шығымы	—	1 000		10

9.7 Кесте. Ақжелкек қосылған қаймақты тұздық

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Қаймақ	800	800		
Сары май	15	15		
Ұн	75	75		
Ақжелкек (тамыры)	313	200		
Шығымы	—	1 000	—	75

9.9. Кесте. Қайнатылған макарондар

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Макарон өнімдері	336	336		
Пісірілген макарон өнімдерінің массасы	—	960		
Асхана маргарині	45	45		
Шығымы	—	1000	—	150

5. Қуыру шкафында табаға құрғақ қызыл қуырма дайындаңыз. Томат пюреcін сорпаға езіп қуырыңыз, шпиктелген ет пен гуляшқа арнап бөліңіз. Сәбіз, пиязды ұсақ текшелеп тураңыз, жеке табада майға қуырыңыз. Сәбізді гарнирге арнап бөліктерге кесіңіз.

ЖЕКЕЛЕГЕН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Піскен ет. Етті қайнап жатқан суға салып ірі кесекпен пісіріңіз, шикі пияз және тамырсабақтар қосыңыз. Пісіру процесінде бетінен көбігін және майын алып тастаңыз. Қайнату соңында тұз және дәмдеуіштер қосыңыз.

Шпиктелген ет. Шпиктелген кесек етке тұз және бұрыш қосып қыздырылған табаға салып қуырыңыз, кәстрөлге салып сорпа, томат езбесін қосып, арасында араластыра отырып жұмсақ болғанға дейін бұқтырыңыз. Табадағы етті пісіру шкафына қойыңыз, қызарған қабыршақ пайда болғаннан кейін аздап салқындатыңыз да порциялық кесектерге кесіңіз. Сорпада негізгі қызыл тұздық дайындаңыз. Ұн қуырмасын жылы сорпаға езіңіз, томат қосылған сорпа құйып, қуырылған көкөністер салып, дәмдеуіштер қосып пісіріңіз де сүзіңіз.

Гуляш. Текшелеп кесілген етті қуырыңыз, кәстрөлге салыңыз, сорпа құйыңыз, қуырылған томат, пияз қосып бұқтырыңыз. Ет жұмсарған кезде салқындатылған сорпамен езілген қуырылған ұн, дәмдеуіштер қосыңыз.

Гарнир дайындау. Піскен картопты тазалаңыз, кесектеп кесіңіз, негізгі тәсілмен қуырыңыз.

Күрделі гарнир үшін сәбізді бөліктерге кесіңіз, сары май қосып аздаған сумен бөктіріңіз.

Макаронды суын төгу тәсілімен пісіріңіз, сары май қосыңыз, мармитте сақтаңыз.

Картоп пюресін дайындаңыз — піскен етке гарнир.

Жасыл бұршақты өз шырынында қыздырыңыз, оған сары май қосыңыз.

Жасыл май дайындаңыз, қалыпқа келтіріңіз, тоңазытқышқа салыңыз, салқындатылған майды кесіңіз, пішін беріңіз.

Қаймақ тұздығын дайындаңыз. Ақ май қуырмасын ыстық қаймақпен езіңіз, 3-5 минут қайнатыңыз. Ақжелкекті үккіштен өткізіңіз, сары майда қуырыңыз, сірке суын қосып қайнатыңыз, қаймақ тұздығын қоңыз.

Антрекот пен ромштексті негізгі тәсілмен қуырыңыз, ромштексті қуыру шкафында дайын болғанша ұстаңыз.

Піскен етті кесіңіз, сорпада қыздырыңыз. Шпиктелген етті порциялық кесектерге тураңыз, қызыл тұздықпен жылытыңыз.

Тағамды беруге әсемдеңіз.

Антрекотты тәрелкедегі күрделі гарнирмен беріңіз, ет сөлін құйыңыз, үстіне сары май кесегін салыңыз, аскөкпен әсемдеңіз.

Ромштексті тәрелкеге салып қуырылған картоппен беріңіз, үстіне сары май құйыңыз.

Асылған етті (1 порцияға 2 кесек) тәрелкедегі күрделі гарнирмен беріңіз, ақжелкек қосылған қаймақ тұздығын құйыңыз, аскөкпен әсемдеңіз.

Шпиктелген етті (1 порцияға 2 кесек) пісірілген макаронмен бірге тәрелкемен беріңіз, қызыл тұздық құйыңыз.

Гуляшті картоп пюресімен беріңіз, етті бұқтырғаннан қалған тұздықтан құйыңыз.

Тағамның дәмін татып көріңіз, олардың дәмінің сапасын 9.10 кесте көрсеткіштері бойынша бағалаңыз. Жұмыс орнын жинап, ыдыстарды, құралдарды кезекшіге өткізіңіз.

 ПІСІРІЛГЕН, ҚҰЫРЫЛҒАН, БҰҚТЫРЫЛҒАН ЕТ
ТАҒАМДАРЫНЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН
ТАЛАПТАР

9.10.кестені толтырыңыз."Ескерту" бағанасында дайындалған тағамдардың кемшіліктері мен сапа көрсеткіштерінің сәйкестігін белгілеңіз.

9.10. кесте. Тағам сапасын бағалау		
Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
<i>Күрделі гарнирмен пісірілген ет</i>		
Сыртқы түрі: ет көлденең кішкентай бөлшектерге кесілген, ауамен кептірілмеген		
Дәмі шамалы тұздалған, сиыр етінің иісі бар.		
Пісірілген еттің түсі бозғылт-қара		
Консистенциясы жұмсақ, шырынды		
<i>Қуырылған картоп, май қосылған антрекот</i>		
Сыртқы түрі: қызарып пісірілген қабықшасы бар		
Дәмі және иісі қуырылған сиыр етіне тән		
Түсі қара-қоңырлау		
Консистенциясы жұмсақ, шырынды		

Сапа көрсеткіші	Ескерту	Бағалау
Қуырылған картоппен рөмштекс		
Сыртқы түрі: сопақша пішінді өнім, үсті қызарған, біркелкі жабылған		
Дәмі қуырылған сиыр етіне тән, шамалы тұздалған		
Түсі алтын-сарғыштан ақшыл-қоңырға дейін		
Консистенциясы жұмсақ, шырынды, сіңір және қалың қабыршақсыз		
Пісірілген макаронмен шипиктелген ет		
Сыртқы түрі: қалыңдығы бірдей бөліктер, көлденең талшықталып кесілген, көкөністер бар, тұздық құйылған		
Ет, көкөніс,дәмдеуіш дәмі бар		
Түсі қою қызыл		
Консистенциясы жұмсақ, шырынды		
Картоп пюресімен гуляш		
Сыртқы түрі: ет текше пішінді кесілген,ет бөлшектері тұздыққа малынған		
Ет, пияз, дәмдеуіштің дәмі бар		
Түсі қою қызыл		
Консистенциясы шырынды, жұмсақ		

ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН КЕЙБІР ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ МЕН ҰСЫНУ ТҮРЛЕРІ

9.11 кестеде "Қуырылған картоппен бефстроган" тағамының, 9.12 кестеде"Туралған зраза" тағамының, ал 9.13 кестеде "Қой немесе шошқа етінен жасалған рагу" тағамының рецептері көрсетілген.

9.11. кесте. Қурылған картоп қосылған бефстроган

Азық-түлік	Салмағы, г	
	1 порцияға	
	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (еттің қалың, жіңішке кесектері, жамбас бөлігінің үстіңгі және астыңғы бөлігі)	162	119
Басты пияз пияз	43	36
Асхана маргарині	10	10
Қуырылған пияз	—	18
Бидай ұны	5	5
Қаймақ	30	30
«Южный» тұздығы	4	4
Қуырылған ет	—	75
Тұздық және пияз	—	75
Гарнир	—	150
Шығымы		300

"Қуырылған картоппен бефстроган" тағамын дайындаудың реттілігі. Үлкен кесек жартылай дайындалған етті қалыңдығы 1 см болатындай етіп, порцияға бөлшектеп массасы 5...7 грамм етіп кесіңіз.

Пиязды ұсақтап турап майға қуырыңыз. Картопты жуып, өңдеп кесіңіз. Қаймақ тұздығын дайындаңыз.

Етті жақсылап қыздырылған табаға салып, тұз, бұрыш қосыңыз. 3-5 минут қатты отта қуырып, үстіне қуырылған пиязды салып, қаймақ тұздығын құйыңыз, 3-5 минут қайнатыңыз. Картопты кептіріп, 180 °C температурада фритюрге салып қызарғанға дейін қуырыңыз. Картопты майдан сорғытыңыз, тұз салыңыз.

Бефстроганды бір порциялық табаға, ал картопты басқа ыдысқа салыңыз. Ет пен гарнирдің үстіне туралған аскөк себіңіз.

9.13. Кесте. Турама эразалар

Азық-түліктер	Салмағы, г	
	брутто	Таза салмағы
Сиыр еті (жамбас бөлігінің бүйір және сыртқы бөлшектері)	170	125
Фарш үшін:		
Басты пияз;	60	50
Аспаздық май;	8	8
Қуырылған пияз;	—	25
Жұмыртқа	* $\frac{1}{4}$ дана.	10
Кептірілген нан	5	5
ақжелкек (көкөніс)	3	2
Ш ы ғ ы м ы :		
Фарш	—	42
Жартылай дайындалған ет	—	167
Ерітілген сиырдың майы	7	7
Бұқтырылған зраза	—	100
Қызанақ пюресі	12	12
Бидай ұны	4	4
Түйінді пияз	7	6
Сәбіз	8	6
ақжелкек (түбірі)	8	6
Тұздық	—	75
Гарнир	—	150
Шығымы		325

9.12. Кесте. Қой етінен және шошқа етінен рагу

Азық-түліктер	Салмағы, г	
	1 порцияға	
	брутто	таза салмағы
Қой еті (төс еті)	144	129
немесе шошқа еті (төс және мойын бөлігі)	110	104
немесе қолдан жасалған рагу (жартылай дайындалған)	—	104
Тағамдық ерітілген май	12	12
Картоп	193	145
Сәбіз	25	20
Шалқан	27	20
Ақжелкек (түбірі)	13	10
Басты пияз	30	25
Қызанақ пюресі	15	15
Бидай ұны	3	3
Бұқтырылған қой еті	—	90
Бұқтырылған шошқа еті немесе жартылай дайындалған еттен бұқтырылған рагу	—	74
Көкөністер мен тұздық	—	250
Шығымы (қой етінен; шошқа етінен және жартылай дайындалған өнімнен)	— —	340 324

Сапасына қойылатын талаптар.Тағамның сыртқы түрі: қаймақ тұздығында біркелкі қуырылған еттер. Тұздық жайылмау керек.

Дәмі және иісі қуырылған етке тән, қуырылған пияз бен қаймақтың дәмі бар. Еттің түсі сұрғылт-қоңыр, тұздық- сары-қызылт түсті.

Еттің консистенциясы жұмсақ, шырынды, ет тұздыққа малынған орташа қою болып келеді.

"Қарақұмық ботқасымен турама зразалар" тағамын дайындаудың реттілігі. Етті көлденең талшықтап қалыңдығы 1-1,5 см етіп кесіңіз, тұз, бұрыш салыңыз. Ортасына фарш салып ораңыз, жіппен байлаңыз.

Фаршты дайындаңыз. Жұмыртқаны жуып, суға пісіріп тазалап кесіңіз. Пиязды ұсақтап турап майға қуырыңыз. Жұмыртқа мен пиязды араластырыңыз, ақжелкек, ұсақталған кепкен нан, тұз, бұрыш қосыңыз. Қызыл тұздық үшін құрғақ ұнды қуырыңыз, жылы сорпаға араластырыңыз. Пияз, сәбіз, ақжелкек түбірін кесіп қуырыңыз. Жартылай дайындалған етті қыздырылған майға салып қызарғанша қуырыңыз. Жіпті алып тастаңыз, зразаларды кәстрөлге салып, сорпа құйыңыз, қызанақ, көкөніс салып 1 сағат бұқтырыңыз. Сорпаны құйып алып қызыл тұздық дайындаңыз. Қайнаған сорпаға ұннан жасалған ұнтақтаманы ақырындап салыңыз 25,30 минут қайнатыңыз. Тұздықты сүзіп алып, әбден піскен көкөністер езбесін салыңыз. Зразаға қызыл тұздықты құйып, лавр жапырағын, бұршақ бұрыш салып ет піскенге дейін әлсіз отта қайнатыңыз.

Қарақұмық ботқасын дайындаңыз.

Табақ немесе тәрелкеге қарақұмықтың жанына зразаны салып тұздық құйыңыз, көкөністерді әсемдеңіз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: пішіні сопақша келген, зраза өз пішінін сақтаған, тұздық құйылып, шетіне қарақұмық ботқасы салынған.

Дәмі мен иісі бұқтырылған етке тән, қуырылған көкөністер мен дәмдеуіштердің иісі шығады.

Еттің түсі кара-қоңырлау. Тұздық- қызғылттау.

Консистенциясы: зразалар жұмсақ, қарақұмық ботқасы борпылдақ, үгілмелі, тұздық біртекті.

"Қой еті және шошқа етінен дайындалатын рагу" тағамын жасаудың реттілігі. Қой еті немесе шошқа етінің төсін массасы 30-40г болатындай етіп, сүйегімен бірге 1 порцияға 3-4 кесектен келетіндей тураңыз.

Көкөністерді іріктеп, жуыңыз, тазалап тағы қайтара жуыңыз, бөлшектеп тураңыз.

Қызанақты сорпамен араластырып, қуырыңыз, ұнды елеуіштен өткізіп, ақшыл-қоңыр түске айналғанға дейін қуырыңыз, суытып, сорпамен араластырыңыз.

Туралған етке тұз, бұрыш қосып, қатты қыздырылған табада қуырыңыз. Кәстрөлге салып, ыстық сорпа немесе су құйыңыз, қызанақ пюресін қосып 30...40 минут бұқтырыңыз.

Картопты жартылай дайын болғанша қуырыңыз. Пияз, сәбіз, ақжелкек түбірін майға қуырыңыз. Бұқтырылған етке қуырылған ұнды қосыңыз, пияз, сәбіз, ақжелкек түбірі, шалқан, картопты салып бұқтырыңыз. Дайын болуына 10 минут қалғанда лавр жапырағы мен бұршақ бұрышты қосыңыз.

Тәрелкеге бұқтырылған көкөністер мен етті салып, үстіне ұсақталған аскөк себіңіз.

Сапасына қойылатын талаптар. Ет пен бұқтырылған көкөністердің кесілген пішіндері сақталуы керек, ет сүйектен бөлінбей, тұздықта көкөністермен біркелкі, қою-қызыл түсті болуы керек. Дәмі және иісі бұқтырылған етке тән, көкөністер мен дәмдеуіштердің иісі білінеді. Ет және көкөністер жұмсақ.

Пайдалы кеңестер

Етті көлденең талшықтап кесіп, сіңірлерді бірнеше жерден тілу керек.

Антрекотты дайын болғанға дейін қуыру керек .

Ромштексті қуырып, дайын болғанға дейін қуыру шкафына қояды. Ромштексте мөлдір көпіршіктер пайда болса, дайын екендігін анықтауға болады.

Етті әлсіз отта бұқтыру керек. Үлкен кесек еттерді бұқтырған кезде $\frac{1}{3}$ бөлігін 15...20 минут сайын аударып отыру керек.

Қуырылған ұнды салқын сорпамен араластыру керек және қайнап жатқан сұйықтыққа ақырындап араластыра отырып құю керек. Тағам ыстық күйінде 65 °C температурада ұсынылады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Етті бұқтырған кезде қуырылған қызанақтың рөлі қандай?
2. Бұқтырылған ет үшін қызыл тұздықты қалай дайындайды?
3. Қуырылған антрекоттың ромштекстен қандай айырмашылығы бар және неге?
4. Антрекот пен ромштексті ұсынғанда не құяды?
5. Қандай температурада ыстық ет тағамдары ұсынылады?
6. Етті қуырған кезде неге шанышқымен емес ағаш қасықпен аудару керек?
7. Етті қуырған кезде мол шырын шығады, қызарған қабықша болмайды; етті қуырудың жеткілікті болмау себептерін және олардың алдын алу бойынша шараларды көрсетіңіз.
8. Неліктен етті талшықтап көлденең кеседі?
9. Бұқтыру және пісіру үшін сиыр етінің қай бөліктерін пайдаланады?
10. Льезон қандай азық-түліктен тұрады? Льезонға арналған

азық-түлік тердің ара қатынасы қандай болуы керек?

11. Етті пісірген кезде неліктен ыстық су құяды?

12. Етті жылулық өңдеуден өткізген кезде қандай процестер жүреді?

ШАБЫЛҒАН ЕТТЕН ДАЙЫНДАЛАТЫН ТАҒАМ

Жұмыстың мақсаты: шабылған және фарш массасынан дайындалатын ыстық ет тағамдарын дайындау технологиясымен үйренушілерді таныстыу.

Жұмыстың мазмұны: үйренушілерге келесі тағамдарды дайындап әсемдеуді ұсынамыз: қуырылған картоп және жұмыртамен туралған бифштекс, қаймақ тұздығы, картоп тұздығымен домалатпалар, макаронмен рулет, қызанақ тұздығы, қаймақ тұздығындағы тефтели қызанақ тұздығымен. Дайындалған тағамдардың дәмін татып, олардың сапасына баға беру.

Бұдыстар мен құралдар: кәстрөл— 5 дана, тегеш — 4 дана, таба — 3 дана, пышақтар, асханалық қасықтар— 5 дана, тұздық қасығы, күрекшелер, ағаш қасық, ожау, сүзгіш, азық-түлік турайтын тақтай, тәрелкелер — 4 дана және кішкентай тәрелкелер — 4 дана, таразы, ет тартқыш.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Шабылған еттен дайындалатын тағам. Шабылған еттің екі түрі бар: нан қосылмай туралған ет массасы және нан қосылған фарш массасы. Нан қосылмай туралған ет массасы мойын, көкет, жиек етінен жасалады. Фаршқа дайындалатын етті тазалап, ұсақтайды шпикпен қосып ет тартқыштан өткізеді. Су, тұз бұрыш қосып жақсылап араластырады.

Туралған еттен бифштекс, шницель, люля-кебаб, домалатпа, бұршақ ет, ішіне фарш салынған көкөніс фарштарын дайындайды.

Бифштекстер. Жалпақ пішінді етіп, қалыңдығы 1,5...2см болатындай қалыпқа келтіріп қуырады және дайын болғанға дейін қуыру шкафына қояды.

Люля-кебаб. Қой етінен дайындалады. Туралған етті тұздайды, кішкентай шұжық сияқты шпаккаға 1 порцияға арналған 2-3 данадан қалыптайды. Ашық отта қуырады.

Бұршақ ет.Туралған ет массасына шошқа майын қоспай бұршақ етін дайындайды. Ұсақталған етке түйінді пияз, шикі жұмыртқа, тұз, бұрыш, су, қосып араластырады және массасы 10...12г. болатындай етіп домалатпа жасайды. Сорпа және көжелер үшін гарнир ретінде пайдаланады. Фарш салынған көкөністерден дайындалатын әртүрлі тағамдар үшін фарш дайындайтын болсақ, жартылай пісірілген күріш қосамыз.

Котлеттер, домалатпалар, шницелдер. Котлетке мойынның жұмсақ егі, төс, жиек еттері, сіңірлерді бөлшектеп турап еттартқыштан өткізеді. Суық суда немесе сүтте езілген нан, тұз, бұрыш қосады және қайтадан еттартқыштан өткізеді. Котлет массасын жақсылап араластырады және біртекті масса жасайды. Котлет массасына сарымсақ, қуырылған пияз қосады. Шикі пияз котлет массасына жарамсыз иіс береді, ал сақтаған кезде- жасылдау түске енеді.

Котлет массасынан котлет, домалатпалар, зразы, шницельдер дайындайды.

Котлеттерге сопақша-жалпақтау пішін, домалатпаға -дөңгелек жалпақтау, шницельдерге сопақша-жалпақтау пішін береді. Котлеттердің қалыңдығы 1,5-0 см, домалатпалар 2 см., шницель 0,6-0,7см болуы керек. Өнімді кепкен нанға малып, қатты қыздырылған табада екі жағында қабыршақ пайда болғанға дейін қуырып, қуыру шкафына дайын болғанға дейін қояды.

Зразалар, тефтелдер мен рулеттер. Бұл өнімдерді домалатпа мен шницельдерге қарағанда нан аз салынған котлет массасынан дайындайды. Зразалар үшін котлет массасын жұқа нан сияқты алып ортасына фарш салады да сопақша-жалпақтау пішін береді. Зразаларды кепкен нанға малып котлет және домалатпалар сияқты қуырады. Фаршқа пісірілген жұмыртқа, қуырылған пияз, ақжелкек көкөністер, тұз, бұрыш және ұсақталған кепкен нан қосады.

Тефтели массасына қуырылған пиязды қосып дөңгелек пішін береді. Ұнға малып қуырады және қызыл немесе қызанақ тұздығында дайын болғанша пісіреді.

Туралған еттен дайындалған тағамдарды ұсыну. Бифштектестерді таза бифштектестер сияқты ұсынады (жұмыртқа немесе пияз қосылған фримен).

Люля-кебаб — кәуап сияқты, порциялық табаларда фаршталған көкөністермен немесе пісірген тұздыққа аскөкті ұсақтап турап береді.

Котлеттерді пісірілген, қуырылған картоппен, картоп пюресімен, пісірілген макарон өнімдерімен ботқалармен бірге ұсынады. Котлеттерді қорытылған май құйып немесе шетіне қызыл тұздық немесе пияз қосылған қыша салып береді.

Шницелдер күрделі гарнирмен және қуырылған картоппен бірге ұсынылады.

Зразалар қарақұмық ботқасымен, ұсынған кезде шетіне май немесе қызыл тұздық құйып береді. Тефтели бөктірілген немесе пісірілген күрішпен, қарақұмық ботқасымен және оны пісірген тұздықпен қоса ұсынады. Ыстық күйіндегі етті 3 сағаттан көп уақыт сақтауға болмайды, порциялық тағамдар, туралған ет котлет массасынан дайындалған тағамдар 30 минуттен кем емес, бұқтырылған және отқа пісірілген тағамдар 2 сағат қана сақталуы керек. Ыстық ет тағамдарын 65 °C температурада ұсынады.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ РЕТТІЛІГІ

1. Тураған ет және пісірілген күріш гарниріне 1 порцияға 150 грамм болатындай екі порциялық тағам дайындау үшін қажетті азық-түлік есебін жүргіз. Мәліметтерді 10.1-10.5 кестеде көрсетіңіз.

2. Жұмыс орны мен азық түлік, ыдыстарды дайындап алыңыз.

3. Көкөністерді тазалап жуыңыз. Картопты бифштекске гарнир ретінде кесектеп тураңыз. Басты пиязды тефтели үшін кішкентай текшелеп, қызанақ тұздығына ұзынша етіп кесіңіз. Тамырсабақтар мен пиязды бөлек қуырыңыз. Қызанақты табаға салып сорпа мен майда қуырыңыз. Қызанақ және қызанақ қосылған қаймақ тұздығына бөліңіз.

4. Макаронды қайнатып, суын сорғытыңыз. Май немесе маргарин салыңыз.

5. Жартылай дайын өнімдерді дайындаңыз. Туралған масса үшін етті ұсақтап тураңыз, 0,5 см етіп кесілген шошқа майын, су немесе сүт, тұз қосыңыз. Массасы 100 г болатындай (1 порцияға 1 дана) бифштекс жасаңыз. Котлет массасы үшін етті ұсақтап турап таразыда өлшеңіз. Нанды (1кг етке 250 г нан) санаңыз. Суда езілген нанды етке қосып қайта араластырыңыз.

10.1 Кесте. Жұмыртқа қосып ұсақталған бифштекс

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (котлет еті)	109	80		
Шпик	12,5	12		
Сүт немесе су	7	7		
Ұнтақталған кара бұрыш	0,04	0,04		
Тұз	1,2	1,2		
Жартылай дайын өнім	—	100		
Ерітілген мал майы	7	7		
Қуырылған бифштекс	—	70		
Жұмыртқа	1 дана.	40		
Ерітілген мал майы	5	5		
Уыздық	—	40		
Гарнир (қуырылған картоп)	—	150		
ШЫҒЫМЫ	—	260		

10.2. Кесте. Картоп пюресімен биточки

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (котлет еті)	101	74		
Бидай наны	18	18		
Сүт	24	24		
Кепкен нан	10	10		
Жартылай дайын өнім	—	123		
Ерітілген мал майы	6	6		
Қуырылған биточки	—	100		
Гарнир (картоп пюресі)	—	150		
Қаймақ тұздығы	—	50		
ШЫҒЫМЫ	—	300		

10.3. Кесте. Тефтели

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (котлет еті)	103	76		
Бидай наны	16	16		
Сүт немесе су	24	24		
Басты пияз	29	24		
Мал майы, ерітілген тағамдық	4	4		
Бидай ұны	8	8		
Жартылай дайын өнім	—	135		
Мал майы, ерітілген тағамдық	—	7		
Дайын тефтели	7	115		
Қызыл тұздық	—	75		
Гарнир	—	100		
Шығымы	—	290		

Тұз, бұрыш қосып араластырыңыз. 1 порцияға массасы 57г болатындай етіп 2 домалатпа жасаңыз, кепкен нанға салыңыз. Тефтелиге арналған котлет массасына қуырылған пияз қосып, араластырыңыз. Массасы 42г болатындай (1 порцияға 3 тефтели) тефтели жасап, оларды ұнға аунатыңыз.

Орама үшін қалған массаға шикі жұмыртқаның жартысын салып араластырыңыз. Орама пішінін жасаңыз. Ылғал матаның үстіне массаны қойып ортасына макарон саламыз да, үстін тегістеп шеттерін мата арқылы қосамыз.

6. Гарнир дайындаңыз. Картопты пісіріп, картоп пюреcін жайындаңыз.

Картопты кесектеп турап қуырамыз, дайын болғанға дейін қуыру шкафына саламыз.

Күрішті пісіріп, суын төгеміз де қайтадан шаямыз, маргарин қосып аздап жылытамыз.

7. Ақ майды аздап қуырып, оған қаймақ, қызанақ тұздықтарын

қосамыз. Қаймақ тұздығын екіге бөлеміз. Тефтели тұздығы үшін қуырылған қызанақ салып, аздап қайнатамыз.

8. Ораманы май жағылған қаңалтыр табаға салып, матаны аламыз, жұмыртқа жағып кепкен нанды сеуіп кішкене тесіктер жасаймыз, үстіне қыздырылған маргарин құйып, 220 °C температурада қуыру үшін қуыру шкафына қоямыз. Домалатпалар мен бифштекстерді екі жағынан қуырып, дайын болғанша қуыру шкафына қоямыз. Тефтелиді табада қуырамыз, 10-12 минут бұқтырамыз үстіне қаймақтан жасалған қызанақ тұздығын құямыз да қуыру шкафында 10-12 минут бұқтырамыз. Бір жұмыртқаны қуырамыз.

9. Тағамды ұсыну үшін әсемдейміз.

Туралған бифштексті қуырылған картоппен тәрелкеге салып, үстіне ет шырының құйып, көкөністер себеміз, бифштекстің үстіне қуырылған жұмыртқаны саламыз.

10.4. Кесте. Ет орамасымен макарон

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (котлет еті)	155	114		
Бидай ұны	23	23		
Сүт немесе су	34	34		
Котлет массасы	—	170		
Пісірілген макарон	—	125		
Макаронға арналған маргарин	3	3		
Фарш	—	128		
Жұмыртқа	¹ / ₆ дана.	7		
Кепкен нан	6	6		
Жартылай дайындалған өнім	—	313		
Қаңалтыр табаны майлау үшін май	4	4		
Дайын орама	—	275		
Қызыл тұздық	—	50		
Шығымы	—	325		

10.5. Кесте. Пісірілген күріш

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Күріш жармасы	360	360		
Асхана маргарині	45	45		
Шығымы	—	1 000		150

Домалатпаларды картоп пюресімен бірге тәрелкеге салып, қаймақ тұздығын құямыз, үстіне көктерді себеміз.

Тефтелиді пісірілген күрішпен тәрелкеге саламыз, тұздық құямыз. Ораманы порциялық бөліктерге бөліп, тәрелкеге 1 порцияға 2-3 бөліктен саламыз, қызанақ тұздығын құямыз.

10. Тағамның дәмін көріңіз және олардың дәмдік сапасын бағалаңыз. 10.6 кестені толтырыңыз.

11. Жұмыс орнын жинақтап, ыдыстарды кезекшіге тапсырыңыз.

ТАҒАМ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

10.6. кестені толтырыңыз. "Ескерту" бағанасында көрсеткіштерге сәйкес келетін дайындалған тағамдар сапасын көрсетіңіз.

10.6. Кесте. Тағамдар сапасын бағалау

Сапа көрсеткіші	Ескерту	Бағалау
Жұмыртқамен бифштекс		
Сыртқы түрі: пішіні дөңгелек, сопақша, үстіңгі жағы қабыршақтанған, шеттері түзу, ет шырыны құйылған, үстіне қуырылған жұмыртқа салынған.		
Дәмі қуырылған сиыр етіне тән, дәмдеуіш иістері бар		
Үстіңгі жақ түсі қоңырлау, сынған жерлері қара-сұрғылт түсті.		
Консистенциясы біртекті, қою, сіңірсіз		
Ет орамасы макаронмен		
Сыртқы түрі: көлденең сопақша етіп туралған, үсті жарылмаған, ішінде пісірілген макарон.		
Дәмі шамамен тұздалған, нан дәмі жоқ		
Үстіңгі жағы ашық қоңыр, кесілген жері- сұрғылт, макарон -ақ түсті.		
Консистенциясы шырынды, біртекті, бөлектелген ет, нан және сіңірсіз.		
Домалатпалар		
Сыртқы түрі: пішінін сақтаған, сопақша, түзу, үсті жарылмаған, қабықшасы қызғылт.		
Котлет массасынан жаңа дайындалған өнім дәмі, нан дәмі жоқ, еттің иісі бар.		
Қабықшасының түсі алтын-қоңырлау. сынған жерлерінде қызғылт түс болмауы керек.		
Консистенциясы шырынды, үлпілдек, біртекті.		
Тефтели		
Сыртқы түрі: бір мөлшердегі шар тәрізді, біркелкі қуырылған, және тұздық құйылған.		
Пияз және қызанақ қосылған еттің дәмі және иісі бар.		

КОТЛЕТ МАССАСЫ МЕН ПІСІРІЛГЕН ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН КЕЙБІР ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ҰСЫНУ

10.7 кестеде «Люля-кебаб» тағамының,
10.8 кестеде «Пияз тұздығында пісірілген сиыр еті» тағамының,
10.9 кестеде «Табада пісірілетін етті қышқылтым көже» рецептері
көрсетілген.

«Люля-кебаб» тағамын дайындау реттілігі.

Қой етінің жұмсақ етін кесіп, шикі түйінді пияз және шошқа майын
салып, 2-3 рет ет тартықштан өткізіңіз. Туралған етті тотықпайтын
ыдысқа салып, тұз, ұнтақталған қара бұрыш, лимон қышқылы
ерітіндісін қосыңыз. Салқында 2-3 сағат ұстаңыз.

10.7. кесте. Люля-кебаб

Азық-түліктер	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Қой еті	277	198
Шикі май	10	10
Түйінді пияз	20	17
Тұз	5	5
Бұрыш	0,1	0,1
Жартылай дайындалған өнім	—	222
Қуырылған люля-кебаб	—	140
Лавашқа арналған бидай ұны	45	45
Су	12	12
Лаваш	—	50
Жасыл пияз	40	32
Ақжелкес (көкөніс)	15	11
Лимон	9	7
ШЫҒЫМЫ	—	235

10.8 кесте. Пияз тұздығында пісірілген сиыр еті

Азық-түліктер	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (жауырын, жауырын асты етінің бөлігі)	164	121
Пісірілген сиыр еті	—	75
Картопты қабығымен пісіру	206	150
Тұздық	—	100
Кепкен нан	2	2
Ірімшік	3,3	3
Асхана маргарині	5	5
Жартылай дайындалған өнім	—	333
Шығымы	—	300

Маринадталған массадаң шеті ұшталған сопақша пішінді шұжықтар жасап, оны металл сапыға тізіңіз.

Жасыл пияз бен ақжелкекді жуып кептіріңіз. Пиязды үлкен етіп тураңыз. Лимонды ыстық суға салып алып, бір жағынан сыртқы қабығын кесіп, астына қарай бүктеңіз және дөңгелектеп тураңыз. Люля-кебабты ашық отта қуырыңыз. Егер кәуап пеші болмаса, қуырып, дайын болғанша қуыру шкафына қойыңыз. Етті қуырып болған соң, ет шырынын дайындаңыз.

Сопақша ыдысқа қиғаштап 1 порцияға 2 данадан люля-кебабты жайғастырыңыз, қасына жасыл пияз, лимон бөлігі мен көкөністерді салыңыз. Тұздық сауытқа ащы кетчуп салып ұсыныңыз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: Өнім сопақша пішінді, үстіңгі қабыршағы біркелкі қуырылған. Қуырылған қой етінің дәмі мен иісі бар, лимон шырыны қышқылтым дәм береді. Өнім түсі қара-қоңырлау, кесілген жері қызғылт. Консистенциясы жұмсақ, қабыршағы біртекті, қатты емес.

"Пияз тұздығында пісірілген сиыр еті" тағамын дайындау реттілігі. Ет бөлшегін тазалап жуыңыз. Бұрыш қосып, қабыршағы қызғылт болғанға дейін қуырыңыз

10.9. Кесте. Табада пісірілетін етті қышқылтым көже

Азық-түліктер	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (жауырын, жауырын асты бөлігі төс еті)	76	56/35
Сосиска және қысқа шұжық	26	25
Сүрлеп пісірілген сан еті мен сүйектері	20	15
Тұздалған қияр	58	35
Бөктірілген қияр	—	30
Кеуел	30	15
Қызыл тұздық	—	50
Бұқтырылған қырыққабат	—	200
Кептірілген нан	3	3
Ірімшік	2,2	2
Асхана маргарині	4	4
Жартылай дайындалған өнім	—	377
Пісірілген қышқылтым көже	—	302
Зәйтүн	15	15
Маринадалған жемістер мен жидектер	27	15
Лимон	6	5
ШЫҒЫМЫ	—	337

Етті кәстрөлге салып, үлкен етіп туралған сәбіз бен пиязды, қуырылған қызанақты салыңыз. 1:1 ара қатынасында сорпа немесе ыстық су құйыңыз. Кәстрөлдің қақпағын жауып, етті әлсіз отта дайын болғанға дейін бұқтырыңыз. Еттің дайын болғандығын тесу арқылы білуге болады.

Бұқтырылған сорпада негізгі қызанақ тұздығын дайындаңыз. Қызыл шарап араластырылған қызанақ пен көкөністерді сорпаға салыңыз. Пісіріп, сүзіп алыңыз, көкөністерді үгіңіз. Пиязды тұздық үшін басты пиязды жартылай дөңгелек етіп кесіңіз, дайын болғанша қуырып, лавр жапырағын, бұршақ бұрыш, сірке суын қосып, жабық ыдыста ылғал буланып шыққанға дейін қайнатыңыз. Пиязды негізгі қызыл тұздыққа қосыңыз 8-10 минут қайнатыңыз, дәміне қарай тұз бен қант қосыңыз.

Картопты жуып қабығымен пісіріңіз, салқындаған соң қабығын тазалаңыз, қалыңдығы 2-3мм етіп кесіңіз немесе шикі жұмыртқа, сүт, май қосып, картоп пюреcін дайындаңыз.

Ірімшіктің қабығын тазалап, үккішпен үгіңіз, кепкен нанды елеуіштен өткізіңіз.

Етті порциялық бөлшектерге кесіңіз. бір порциялық табаға кішкене тұздық құйып, еттерді салыңыз, жан-жағына картопты салып, қалған тұздықты құйыңыз. Үстіңгі жағына үгілген ірімшік пен кепкен нанды сеуіп, қайнатылған сары маймен бүркіп жіберіңіз.

Екінші табаға біріншідегідей етті салып тұздық құйыңыз. Кондитерлік қапқа жылы картоп пюреcін салып, еттің жан-жағына жайғастырыңыз. Еттің үстіне үгітілген ірімшік пен кепкен нан сеуіп, үстіне қайнатылған сары майды бүркіп жіберіңіз. 250.280 °C температурада қуыру шкафында қызғылт қабыршағы болғанға дейін пісіріңіз.

Порциялық табаларды кішкентай тәрелке орналастырыңыз. Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: пісірілген тағамның үстіңгі жағы қызғылт, тұздық етке малынған, пішіні сақтаулы.

Дәмі және иісі бұқтырылған еттің дәміне келеді, тұздық дәмі-қышқылтым, ащы. Ет бірқалыпты қуырылған, тұздық қоңырлау. Консистенциясы: еті мен тұздығы жұмсақ, шырынды.

"Табада пісірілетін етті қышқылтым көже" тағамын дайындаудың реттілігі. Сиыр етін пісіріп алыңыз. Кәстрөлге ет бөлшектерін алып, ыстық су құйыңыз, көбігін алып әлсіз отта дайын болғанға дейін 30 минут қайнатыңыз. Қуырылған пияз және

сәбізді салыңыз, дайын болуға 10 минут қалған кезде тұз салыңыз. Пісірілген етті тілімдеп кесіңіз. Ветчинаны тілімдеп және сосисканы дөңгелектеп кесіңіз. Ақбас қырыққабатты ұзындап тураңыз. Ыдыста майды ерітеміз, қырыққабатты салып, қақпағын жабамыз, қатты қыздырып 15-20 минут бұқтырамыз.

Пияз бен сәбізді кесіп қуырамыз, қызанақ қосамыз, Қырыққабатқа араластырып, дайын болғанша бұқтырамыз, дайын болуына 5 минут қалғанда қуырылған ұн, дәмдеуіштер, тұз, сірке суын құйып, бұрыш салып жақсылап араластырамыз.

Тұздалған қиярды қабығын ашып, тілімдеп тураймыз, каперстерді тұздықтан сүзіп аламыз. Негізгі қызыл тұздықты дайындаймыз. Ірімшіктің сыртын ашып, үккішпен үгітеміз, ерітеміз.

Ет өнімдерін аздап қуырамыз, қияр, каперс және қызыл тұздықты қосып, қайнатуға жеткіземіз.

Майланған порциялық табаларға 1,5-2см етіп бұқтырылған қырыққабатты саламыз, оған тұздығы мен көкөністері бар етті саламыз, үстіңгі жағына екінші рет бұқтырылған қырыққабатты қоямыз. Үстіңгі жағына кепкен нан, үгітілген ірімшікті сеуіп, май құямыз. 250-280 °C температурада 15-20 минут пісіреміз.

Дайын тұздықты сорпаны лимон, маринадталған жидектермен, зәйтүн, ақжелкек көкөністермен әсемдейміз.

Сапасына қойлатын талаптар. Сыртқы түрі: тұздықты сорпаның үстіңгі жағында бірқалыпты қызғылт қабықша бар.

Дәмі және иісі бұқтырылған қырыққабатқа тән, ет өнімдерінен - ет, тұздықтан - ащы дәм, тұздалған қияр, каперс дәмі бар. Түсі қара-қоңырлау, үстіңгі жағы сарғыштау.

Консистенциясы жұмсақ, қытырлақ қабықшасы бар.

Пайдалы кеңестер

Котлет массасының рецептерін қатаң сақтаңыз. Нанды салқын суда жібітіп, сығып аламыз, сүтті тек қана дайын фаршқа саламыз.

Макаронмен орама бірден бірнеше порцияға дайындалады.

Орамаға дайындалған котлет массасына жұмыртқа саламыз, ораманы пісірер алдында бірнеше жерден тесеміз.

1. Туралған өнім үшін сиыр етінің қай бөлігі пайдаланылады?
2. Табиғи туралған массаның котлеттен айырмашылығы неде??
3. Котлет массасындағы нан қандай рөл атқарады?
4. Котлет массасын не үшін қағады?
5. Котлет және туралған табиғи массада қандай тағамдар дайындалады?
6. Туралған бифштекс түрлерін атап өтіңіз.
7. Ораманы дайындаған кезде фарштың қандай түрлері пайдаланылады?
8. Орама, тефтели котлет массасы котлет пен домалатпа үшін дайындалатын котлет массаларынан қандай айырмашылығы бар?
9. Тефтелиді дайындау үшін қандай жылу өңдеулері пайланылады?
10. Туралған бифштексті қуырған кезде пішінін жоғалтып, түрі өзгерді. Өзгеру себептерін атаңыз және олардың алдын алу шаралары қандай?
11. Туралған котлеттер дұрыс қуырылмады, кесілген жерлерінде қызғылт түс бар. Кемшіліктерді жою үшін қандай шаралар қолдану қажет? Котлет массасынан дайындалған өнімдердің қуырылғанын қалай анықтауға болады?

АУЫЛШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСТАРДАН ДАЙЫНДАЛАТЫН ТАҒАМДАР

Жұмыстың мақсаты: Үйренушілерді құстардан дайындалатын ыстық тағамдар технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: Үйренушілерге дайындау және әсемдеу үшін келесі тағамдарды ұсынамыз: пісірілген құс еті гарнирмен, буға пісірілген тұздық, қуырылған картоп және құс етінің жон етінен жасалып ұнға аунатылған котлеттер, фри картобы және фритюрде қуырылған құс еті, құс етінен жасалған палау. Дайындалған тағамдардың дәмін көріп, олардың сапасына баға беру.

Ыдыстар мен құралдар:

Кастрөл — 5 дана, тегеш — 4 дана, таба — 3 дана, биіктеу табалар, пышақтар, асханалық қасықтар — 5 дана, тұздық қасығы, күрекше, ағаш қасықтар, ожау, сүзгіш, тұрайтын тақтай, шұңғыл тәрелкелер — 4 дана және кішкентай тәрелкелер — 4 дана, таразы, еттартқыш.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Құс етін өңдеу. Бірінші. Құс еті қоғамдық тамақтану кәсіпорнына тазаланған немесе жартылай тазаланған, мұздатылған немесе салқындалатын түрде түседі. Мұздатылған құс етін бөлме температурасында үстел немесе сөре үстіне қойып ерітеміз, шүберекпен кептіріп, құс етін үйітуге оңай болу үшін ұнға аунатамыз. Егер құс еті толық өңделмеген болса, аяғы, мойны мен басын, шынтак буыны қанаттарын, ішек-қарны мен өңешін аламыз. Ағып тұрған су астында жуып, тұздаймыз.

Құс етін «қалташаларға» салу. Тұздық құс ұшасына пішін береді және жылумен өңдеу кезінде біркелкі қыздырылады, сыртқы түрі сақталады және оны порцияға бөлуді жеңілдетеді. Құс етін қалташаларға салу — ең оңай тәсіл. Мойын терісін арқасынан бөледі, оның мойын саңылағын жауып, қанаттарын сыртқа қайырып, терісін бекітіп, арқасына қарай қысып қояды. Бұдан кейін

құс етінің ұшасын арқасына жатқызып, сүйегінің астынан қарнының екі жақ бүйірінен тілім жасайды және соның ішіне аяқтарын салады.

Пісірілген құс еті. Тауықтар, тауық балапаны мен күркетауық етін пісіреді, себебі пісірілген күйде олардың еті жұмсақ, дәмді болып келеді, ал пісірген кездегі сорпасын сорпа немесе тұздық жасауға пайдаланылады. Үйректер мен қаздарды сирек пісіреді, себебі пісірілген күйінде олар дәмді емес және сорпа дәмі жағымсыз дәм береді.

Тұздалған құс еттеріне ыстық су немесе сорпа құяды. 1кг құс етіне 1,5-2л су құяды. Көбігін алып, пісірілген көкөністерді қосып, әлсіз отта қайнатады. Құс етінің дайын болғандығын аяқ жағындағы қалың жерінен тесік жасау арқылы білуге болады. Пісіру ұзақтығы құс етінің жынысы, салмағы, жасына байланысты. Жас тауықтар мен балапандарды 40-60 минут, кәрілерін 2.-2,5 сағат қайнату керек.

Құс етін порцияға бөлу. Құс етінің ұшасын арқасымен төмен қарай жатқызып, сүйегінен бастап омыртқасына дейін тілік жасайды. Омыртқасын сындырып, белдемесіне аяғын бөледі. Аяғын кесіп, порция массасына байланысты бөліктерге бөледі. Үстіңгі жақтағы омыртқасын кесіп, қанаттарын кесіп, порцияға бөледі. Құс етінің кесек еттерін астауға 1-2 порция салып, сорпа құйып, пісіреді. Ыстық күйінде мармитте 1 сағат сақтауға болады. Пісірілген құс етін ұзақ мерзімде сақтау үшін тұтас сақтайды, ал пайдаланар алдында кесіп, сорпада пісіреді.

Пісірілген құс етін ұсыну. Пісірілген құс етін негізі қайнатылған немесе пісірілген күрішпен, картоп пюреісімен, жасыл бұршақ, буға қайнатылған немесе ақ тұздықпен, жұмыртқамен бірге ұсынады. Ыдысқа немесе тәрелкеге гарнир салады, жанына кішкене порциялық құс еттерін салып, үстіне тұздық құяды. Тағамды аскөкпен әсемдеуге болады.

Қуырылған құс еті. Жас тауық, балапандар, үйректер мен күркетауықтар, жабайы құстардан, құс етінен дайындалған жартылай өнімдерді, құс етінен дайындалған котлет массаларын қуырады.

Құс етінен дайындалатын жартылай өнімдерді дайындау үшін, құс етінің ұшасын турайтын тақтайға арқасынан жатқызып терісін кеудесінен мойнына қарай кеседі. Қанаттарын шынтақ буынынан кесіп тастайды. Төс сүйегі жағынан тілік жасап, сүйектерін және сіңірлерін, қабырғасындағы жұмсақ еттерді, жон етін аздап кесеміз. Сүйегі жон етімен бірге қалғандай етіп, иық буындарындағы сіңірлерді кесеміз. Қанаттарының сүйегімен бірге жон етін бөліп аламыз.

Алынған жон етін тазалаймыз. Үлкен жон етінен кішісін бөліп аламыз. Үлкен жон етінің сүйегін тазалап, сыртқы қабықшасын кесіп, суда жібітеміз. Кішкене жон етінің сіңірін алып тастайды. Қанаттарындағы сүйектерді терісі мен жұмсақ еттен тазартып, 4..5см етіп қиғаштап шабады. Үлкен жон етін, ортасынан шетіне қарай ұзындай кесіп, жон етін ашады, кішкене жон етін турайды.

Тауық және күркетауық жон еттеріне табиғи, аунатылған, фаршталған шницелденген котлеттер дайындалады (астанаша құс еті).

Табиғи котлет. Ашылған және тазартылған сүйегі бар үлкен жон етін жаныштап, ортасына кішкентай жон етін салып шеттерін орап, котлет пішінін береді.

Аунатылған котлет. Табиғи котлет сияқты жартылай дайындалған өнімді дайындайды, тұздамайды, льезонда жібітеді, ақ ұнда аунатады. Кішкентай жон етін шырынды болу үшін 5 грамм сары май салу керек.

Фаршталған котлеттер. Киев котлеттері үшін тауықтың сүбесін жасыл және ірімшік майында фарштап, ұнда аунатып, льезонда жібітіп, ақ ұнда аунатады. Бұл екі рет аунату деп аталады.

«Марешаль» котлеттері үшін тауық және күркетауықтың жон еттерін саңырауқұлақ қосылған қою сүт тұздығында фарштайды, киев котлеттері сияқты аунатады.

Құстарды қуыру шкафында негізгі тәсілмен толықтай немесе порцияларға бөліп қуырады, фритюрде сирек қуырады. Құс түрі мен май мөлшеріне қатысты қуырған кезде құс еті 25-40% салмағын жоғалтады.

Балапандарды және жас тауықтардың сырты мен ішіне тұз жағады, қыздырылған отта қызғылт қабықша пайда болғанға дейін қуырады. Қыздыру шкафында 180°C температурада дайын болғанша қояды. Қуыру шкафында тауықтардың арқасын төменге қаратады және қуырған кезде қайта-қайта шыққан май мен шырынды құяды. Аяқ мүшесінің қалың жерін тескілеу арқылы дайын болғандығын білуге болады.

Күркетауық, үйрек және қаздарға тұз жағады және арқасын төменге қаратып қаңылтыр табаға салып, күркетауықтың үстіне ерітілген сары май құяды, үйректер мен қаздарға тұз жағып, ыстық сумен суландырып, қуыру шкафында 260-280 °C температурада қызғылт қабықшасы болғанға дейін қуырады. Содан кейін 160-180C температурада қуырып, әрбір 10-15 минут сайын шырын және май құяды.

Құс етінің жон етінен дайындалатын табиғи котлеттерді дайын

болғанша қатты қыздырылған табада қуырады. Ұнға аунатқан котлеттерді дайын болғанша қуыру шкафына қояды.

Киев котлеттерін шыжып тұрған майда қызғылт қабықша болғанға дейін қуырып, қуыру шкафында дайын болғанға дейін қояды. Балапандарды баспалап қуырады ("қуырылған тауық") - грузин тағамы: қакпағы бар табада жергілікті түрлерден жасалған балапан еті.

Қуырылған құс етін ұсыну. Қуырылатын құс етін, пісірілетін құс еті сияқты ұсынар алдында порцияға бөледі. Тауық, үйрек, қаз, күркетауықтарды бір порцияға екі бөлшектен салады, балапандарды тұтастай ұсынады. Қаңалтыр табадағы сұйықтықтан ет шырын дайындайды. Құс етінің бөліктерін астауға салып, үстіне ет шырын құяды және қуыру шкафында қыздырады.

Тауық балапандарын, күркетауық еттерін шыжып тұрған майда қуырылған картоппен, сонымен қатар көкөніс салаттарымен, жаңа піскен, маринадталған қиярмен, жаңа піскен қызанақпен, маринадталған жидектермен бірге ұсынады. Салаттар мен маринадталған жидектерді бөлек салат салатын ыдысқа салады.

Үйректерді пісірілген алма, бұқтырылған қырыққабат, қарақұмық ботқасы немесе алмамен бірге ұсынады.

Құстың жон етінен дайындалған котлеттерді фритюрде қуырылған картоппен немесе күрделі гарнирмен ұсынады. Күрделі гарнир құрамына май қосылған сәбіз, жасыл бұршақ, немесе сүт тұздығындағы спаржа, қаймақ тұздығындағы саңырауқұлақтар, жаңа піскен немесе маринадталған көкөністермен, маринадталған жидектермен бірге ұсынады.

Шырынды гарнирлерді тұщы дәмделген, қабаттама және жұқа құймақ қамырынан дайындайды, оны себетшелерге салып беру ұсынылады.

Құстың жон етінен дайындалатын табиғи котлеттер мен киев котлеттерін өнім пішіні бойынша кесілген ақ бидай нан немесе қабаттама қамырдан жасалған қуырылған нанмен бірге ұсынылады.

Табиғи котлеттерге ет шырынын құяды, аунатылған котлеттерге ерітілген сары май құяды.

Құс етінен дайындалатын турама котлеттер. тауық, балапан, күркетауық, етінен котлет массасын және олардан әртүрлі өнімдер дайындайды.

Котлет массасы үшін шикі құс етін (турама үшін жон еті пайдаланылмайды) еттартқыштан өткізіп, сүтте жібітілген нанды салып, тағы да еттартқыштан өткізеді. Массаға сүт қосып, ерітілген сары май, тұз қосып, өнім үлпілдек болуы үшін жақсылап илейді.

Котлет массасынан котлет, домалатпа, зразы, орама, фрикадельки дайындауға болады.

Пожарсий котлеттері 1 порцияға 3-4 данадан пішінді аунатпада қақтайды, (ұсақтап кесілген ақ нан) және жалпиған жұмыртқаға ұқсас пішін береді. Пожарские котлеттерін негізгі тәсілмен қуырады, дайын болғанға дейін қуыру шкафына қояды. Үстіне сары май құйып, күрделі гарнирмен бірге ұсынылады. Гарнирді себетшеге салып берген жөн болады

Пісірілген және қуырылған құс еттері ыстық күйінде 1 сағат сақталады, одан әрі сақтау үшін мұздатады, бұқтырылғандар 2 сағат, котлет массасынан дайындалған өнімдер 30 минут, құстың жон етінен дайындалған тағамдар тапсырыс бойынша, жылумен өңдеуден өткеннен кейін бірден ұсынылады.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ РЕТТІЛІГІ

1. Құс етінен екі порцияға дайындалатын тағамдардың есебін жүргіз, мәліметтерді 11.1-11.5 кестесіне енгізіңіз, сонымен қатар гарнирлер - картоп пюреі және картоп, фритюрде қуырылған картоп бір порцияға 150 грамм, мәліметтерді 11.6 және 11.7 кестелерге енгізіңіз.

2. Азық-түлікті алыңыз, жұмыс орнын дайындаңыз.

3. Көкөністерді өңдеңіз. Картопты қуыру үшін бөлшектерге бөліңіз, қалған картопты картоп пюреісін дайындауға пайдаланыңыз.

4. Палауға сәбіз бен пиязды сабандап тураймыз, қуырамыз, қызанақ қосамыз. Пияз және ақ тамырсабақтарды сорпаға кесектеп тураймыз.

5. Күрішті іріктеп, жуып, ыстық суға саламыз. Ұнды илеуіштен өткізіп, жұмыртқа, сүт және тұздан лезон дайындаймыз.

6. Құс етін өңдеңіз, жон етін сырып алып, аяғын бөліп алып, палау үшін арқасы мен қанаттарын бөлшектерге бөлеміз. Сүйектерді кесіп, сорпа жасаңыз. Жон етін тазалап, ашыңыз, дымқыл шүберекпен ораңыз, ортасына кішкентай жон етін салып, шеттерін байлап котлет пішінін беру керек

11.1. Кесте. Пісірілген құс еті гарнирмен

Азық- түліктер	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Тауықтар	208	143		
Немесе балапандар	184	120		
Немесе бройлер балапандар	175	126		
Басты пияз	4	3		
Ақжелкектампыры)	4	3		
Немесе балдыркөк (тамыры)	4	3		
Пісірілген құс еті	—	100		
Гарнир (картоп пюреі)	—	150		
Бұға пісірілген тұздық	—	75		
Шығымы	—	325		

11.2. Кесте. Құстың жон етінен аунатылып дайындалған котлеттер

Азық- түліктер	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Тауық	192	69		
Немесе бройлер балапаны	233	69		
Бидай ұны	17	15		
Жұмыртқа	*7дана.	6		
Жартылай дайындалған өнім	—	85		
Сары май	10	10		
Қуырылған сүзбе	—	75		
Сары май	5	5		
Гарнир (қуырылған картоп)	—	150		
Шығымы	—	230		

11.3. кесте. Фритюрде қуырылған құс еті.

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Тауық	179	123		
Немесе балапан	158	111		
Пісірілген құс еті	—	86		
Бидай ұны	4	4		
Жұмыртқа	‘/шдана.	4		
Бидай наны	22	20		
Жартылай дайындалған өнім	—	109		
Аспаздық май	12	12		
Қуырылған құс еті	—	100		
Гарнир	—	150		
Сары май	7	7		
ШЫҒЫМЫ	—	257		

11.4. Кесте. Құс етінен дайындалған палау

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Тауық	213	145		
Немесе балапан	209	145		
Асханалық маргарин	15	15		
Басты пияз	18	15		
Сәбіз	19	15		
Қызанақ пбресі	10	10		
Күріш жармасы	70	70		
Бұқтырылған құс еті	—	100		
Көкөністермен бірге дайындалған күріш	—	200		
Шығымы	—	300		

11.5. Кесте. Картоп пюресі

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Картоп	1 127	845		
Сүт	158	150		
Маргарин немесе сары май	45	45		
Шығымы	—	1000	—	150

11.6. Кесте. Фритюрде қуырылған картоп				
Азық-түліктер	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Картопты жоңқалап, ұзынша етіп кесіңіз	3 333	2 500		
Ерітілген малдың майы Асханалық немесе өсімдік майы	225	225		
Шығымы	—	1 000	—	150

Котлетті тұздаңыз, лезонда жібітіп, кепкен ақ нанға аунатыңыз.

1. Палауға арналған құс етінің бөлшектеріне тұз және бұрыш салып, қабықша пайда болғанға дейін қуырыңыз, басқа ыдысқа салып, қызанақ пюресінде қурылған пияз бен сәбізді қосыңыз, ыстық сорпа құйып, қайнатуға жеткізіңіз. Жуылған күріш жармасын салып, бұқтырыңыз. Күріш барлық сұйықтықты сіңіріп алған соң, (күріш және сорпа ара қатынасы 1:25), кәстрөлдің қақпағын жауып, қуыру шкафына дайын болғанға дейін 40-50 минутқа қоямыз.

2. Сорпасын сүзіп, қайнатуға жеткіземіз. Аяқтарын кәстрөлге салып, қайнатуға жеткіземіз, көбігін алып, түйінді пияз, сәбіз, ақ тамырсабақтарды қосып, 85-90°C температурада қайнатамыз. Бір аяғын пісірілген күйде, екіншісін ұнға, лезонда, кепкен нанға аунатып, фритюрде қуыру үшін пайдаланамыз.

3. Гарнир дайындаймыз. Ыстық су құйып картопты пісіреміз, соңында тұз қосамыз. Сұйықтықты төгіп тастап, кептіріңіз, картопты езгілеп, сары май салып, ақырындап ыстық сүт құямыз, біртекті масса шығу үшін ағаш күрекшемен араластырамыз. Картопты өңдеп, бөлшектерге бөліп, жуамыз, кептіреміз. Фритюрде қуырып, дайын болғанға дейін қуыру шкафына қоямыз.

4. Тауық етінің сорпасында тұздық дайындаймыз. Қуырылған ақ майды ыстық тауық сорпасына араластырамыз, ақ тамырсабақтар мен пиязды қосып, 30 минут қайнатамыз. Сүзіп алып, езгілейміз, қайнатуға жеткізіп, тұз, лимон қышқылын қосамыз.

5. Құстың жон етінен дайындалған котлеттерді қабықшасы пайда болғанға дейін майда 140 °C температурада қуырып, аунатылған құстың аяқтарын фритюрде қуырамыз, дайын болғанға дейін қуыру шкафына қоямыз.

6. Ұсынылатын тағамдарды әсемдейміз. Ыдысқа картоп пюресін салып, гарнирді кішкене бүркемелеп, сурет салыңыз. Пісірілген тауықтың етіне тұздық құйып, көкөністермен әсемдеңіз. Тәрелкеге азғана картоп салып, жанына фритюрде қуырылған құс етін қойыңыз. Қуырылған картоп салынған тәрелкеге котлет салыңыз. Тауық еті мен котлетке ерітілген сары май құйыңыз. Қосымша гарнир ретінде жанына жаңа піскен және тұздалып кесілген қиярды қойып, көкөністермен әсемдейміз. Дайын палауды шаңышқамен жұмсартып, порциялық табаларға салып, үстіне ұсақ туралған ақжелкекті себіңіз.

7. Тағамның дәмін көріңіз және 11.7. кесте көрсеткіші бойынша олардың дәм сапасын бағалаңыз.

8. Жұмыс орнын жинақтап, ыдыс пен құралдарды кезекшіге тапсырыңыз.

ҚҰС ЕТІНЕН ДАЙЫНДАЛАТЫН ТАҒАМДАРҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

11.7 кестені толтырыңыз. "Ескерту" бағанасында дайындалған тағамдардың сапасы кестеде көрсетілген көрсеткіштерге қаншалықты сәйкес келетіндігін көрсетіңіз.

11.7 Кесте . Тағамдар сапасын бағалау

Сапа көрсеткіші	Ескерту	Бағалау
<i>Пісірілген құс еті гарнирмен</i>		
Сыртқы түрі: құс етінің порциялық бөлігі, жанында гарнир		
Пісірілген тауық етінің дәмі мен иісі, шамамен тұздалған, жұмсақ, аздап қышқылтым		
Түсі — ақшыл-сұрғылт түстен ақшыл сары түске дейін, тұздық- ақшыл сары түсті.		
Құс етінің консистенциясы жұмсақ, шырынды, тұздық жұмсақ, құс етінің үстінде жақсы тұрады.		

Сапа көрсеткіші	Ескерту	Бағалау
<i>Құстың жон етінен аунатып, қуырылған котлеттер</i>		
Сыртқы түрі: котлеттердің үсті біркелкі қуырылған қабықшамен қапталған.		
Котлет дәмі жұмсақ		
Қабықша түсі қоңырлау, кесілген жері ақшыл		
Котлет консистенциясы жұмсақ, қабықшағы қытырлақ.		
<i>Фритюрде қуырылған құс еті</i>		
Сыртқы түрі: үстінде қызғылт қабықша		
Қуырылған құс етінің дәмі		
Қабықша түсі ақшыл сары, кесілген жері сұрғылт.		
Консистенциясы жұмсақ, шырынды		
<i>Құс етінен дайындалатын палау</i>		
Сыртқы түрі: күріш жақсы пісірілген, пішіні сақталған, құс еті мен пияз біркелкі орналасқан		
Қуырылған тауықтың және қуырылған көкөністердің дәмі мен иісі, егер палауды қызанақпен жасаса, дәмі-ащы болып келеді.		
Еттің түсі ашық-қоңырлау, күріш ақшыл немесе қызғылт.		
Еттің консистенциясы: ет жұмсақ, күріш үгілмелі, майлы		

11.8 кестеде "Киев котлеттері" тағамының, ал 11.9. кестеде "Астанаша дайындалған құс еті" тағамының рецептері көрсетілген.

"Киев котлеттері" тағамын дайындау реттілігі. Жасыл майды дайындап алыңыз. Ең алдымен сары майды ерітіп, ұсақталған ақжелкекді, лимон қышқылын қосып араластырыңыз. Майға пішін беріп, салқындатыңыз. Лъезон және ақ кепкен нанды ұнтақтамасын дайындаңыз.

Құстың жон етін тазалап, жаныштап үлкен және кішкентай жон етін жасаңыз.

Үлкен жон етінің ішіне жасыл май салып, кішкентай жон етімен жабыңыз, үлкен жон етінің шеттерін қайырып, котлетке сопақша пішін беріңіз. Котлеттерді ұнда, лъезонда, ақ ұнтақта, содан кейін тағы бір рет лъезон мен ақ ұнтақта аунатамыз. Тоңазытқышқа қоямыз.

11.8. Кесте. Киев котлеттері

Азық-түліктер	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Тауық;	231	83 + 7*
Тауықтың жон еті (жартылай дайындалған өнім)	—	83 + 7*
Сары май	30	30
Жұмыртқа	$\frac{1}{4}$ дана.	10
Бидай наны	28	25
Жартылай дайындалған өнім	—	145 + 7*
Аспаздық май	15	15
Қуырылған котлеттер	—	128 + 7*
Гарнир	—	150
Сары май	10	10
Шығымы	—	288 + 7*

* сүйектердің салмағы.

Картопты ұзынша етіп турап, жуыңыз, кептіріңіз, фритюрде қуырып, майдан сорғытып, тұздаңыз.

Сәбізді кішкене 1см текшелеп кесіңіз, сары май араластырылған сорпаға салыңыз.

Қою сүт тұздығын дайындаңыз, оған сәбіз қосып қайнатуға жеткізіңіз. Консервіленген жасыл бұршақты қайнатпамен жылытып, сары май салыңыз.

Крутон (қуырылған нан) дайындаңыз. Бидай ұныннан жасалған қатты нанның қыртысын ашып, 1 см болатындай тілімдеп кесіңіз, сары майға салып қуырыңыз.

Жұқа құймақ қамырын немесе содамен ащы қамыр дайындаңыз. Ащы қамырды 0,5см болатындай етіп жайыңыз, дөңгелектеп кесіп, онымен қалыпқа төсеңіз. Тарталеткаларды қуыру шкафына 15-20 минутке қоямыз. Тарталеткаларды 230-240 °C температурада пісіреміз, салқындатылған соң, қалыптан аламыз. Тарталеткаларды жұқа құймақ қамырынан жасауға болады. Металл қалыптарды фритюрде қыздырып, жұқа құймақ қамырына салып алып шығамыз да қайтадан фритюрге қоямыз. Қамыр тез пісіп, жұқа қытырлақ себетше сияқты қалыптан тез алынады.

Котлетті фритюрде қуырып, қуыру шкафына 2-3 минутке қоямыз.

Ыдысқа крутонды (қуырылған нан) оның үстіне котлетті қоямыз, котлеттің сүйектерін ыдыстың бүйіріне қарай орналастырамыз. Котлеттің жанына қуырылған картопты, ал жан-жағына ащы және қатпарлы қамырдан жасалған тарталеткаларға салынған сәбіз бен жасыл бұршақты қоямыз. Сүйекке қағаз папильотканы кигіземіз. Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: Котлет крутон (қуырылған нан) үстіне қойылған. Котлет пен крутон біркелкі қуырылған, котлет жарылмаған, котлет ішіндегі май ерімеген, тарталетка жақсы піскен, пішіні дұрыс, сәбіз, жасыл бұршақ, жақсы жылытылған, олар былбырап кетпеуі тиіс. Дәмі мен иісі қуырылған тауық етіне, қуырылған картоп, сүт тұздығындағы көкөністерге тән шамалы тұздалған болуы керек.

Котлет түсі сарылау, кесілген жері ақшыл, картоп ақшыл-сары, тұздық ақшыл түсті.

Котлет қабыршағы мен картоптың консистенциясы қытырлақ, котлет және көкөністер шырынды.

"Астанаша дайындалған құс еті" тағамын дайындау реттілігі. тазаланған үлкен жон етінің сүйегін кесіп тастап жұмсақ етін тураймыз

11.9. Кесте. Астанаша дайындалған құс еті

Азық-түліктер	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Тауық;	272	98
Бройлер балапаны	316	98
Бидай наны	37	33
Жұмыртқа	¹ / ₂ дана.	20
Жартылай дайындалған өнім	—	148
Сары май	20	20
Қуырылған сүбе	—	130
Сары май	10	10
Гарнир	—	150
Консервіленген жемістер	—	50
ШЫҒЫМЫ	—	340

Үлкен жон етінің ішіне жанышталған кішкентай жон етін салып, шеттерін қайырып, жалпақтау сопақша пішін береміз. Шницельді тұздаймыз, лезонға малып, кепкен нанға аунатамыз. Ақ бидайдан жасалған нанды ұзынша етіп кесеміз.

Картоптан жоңқалар дайындаймыз. Орташа өлшем түйіннің қарама-қарсы шеттерін кесіп тастаңыз, сол қолмен ұстап тұрып, оң қолмен жоңқаны біркелкі жуандыққа кесіңіз. Жоңқаны салқын суға 10-15 минутке саламыз. Осылай жоңқаға сынғыштық беретін крахмал сумен шайылып кетеді.

Консервіленген шабдалы мен алмаларды бөлікке бөліп, шәрбатта қыздырамыз. Жаңа піскен апельсиндерді жуып, тазалаймыз, бөліктерге бөлеміз.

Шницельді майда 120-125 °C температурада қабықша пайда болғанға дейін қуырып, дайын болғанға дейін қуыру шкафына қоямыз.

Картоп жоңқаларын судан алып шығып, бант, шиыршық пішіндерін шүберекпен құрғатып, фритюрде қуырамыз.

Жоңқаларды майдан сүзіп аламыз.

Ыдыстың бір жағына жоңқалап қуырылған картопты, ал екінші жағынан шницельді қойып, үстіне сары май құямыз. Шницельдің үстін консервіленген жемістер мен жаңа піскен апельсиндермен әсемдейміз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: шницельдің түсі біркелкі, сарғыш болып келеді. Нан ұнтақтамасы біркелкі ұзынша етіп кесілген, жақсы қуырылған. Жемістер шницельдің үстіне әдемілеп қойылған.

Қуырылған тауық етінің дәмі мен иісі.

Консистенциясы— еті жұмсақ, қабықшасы қытырлақ.

Пайдалы кеңестер

Пісірілген, қуырылған құс еттерін порцияға бөлу үшін кескен кезде омыртқа сүйегін кесіп тастау керек.

Құстың жон етінен дайындалатын котлеттерді қалыпқа құю кезінде шырынды болу үшін кішкентай жон етінің астына 1 порцияға 3-5г сары май салу керек.

Палау дайындаған кезде жарма мен сорпа ара қатынасын сақтау керек, қоюланғанға дейін араластырмаған жөн.

Күрішті алдын-ала суға салған дұрыс.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Не үшін құс етіне дәмдеуіштер қосады? Құс етін дәмдейтін қандай тәсілдерді білесің?
2. Құс етін пісіру ұзақтығы неге байланысты?
3. Нәліктен құс етін пісірген кезде ыстық су құяды?
4. Құс етін қуырған кезде қызғылт қабықша пайда болуы үшін, не істеу керек?
5. Құстың жон етін қалай дұрыс алу керек?
6. Құстың жон етінен қандай жартылай дайын өнімдерді жасауға болады? Оларды дайындау ерекшелігіне тоқталыңыз.
7. Құс етінен туралған котлеттер қуырылғаннан кейін консистенциясы қатты болып келеді. Котлет сапасын жақсарту үшін не істеу керек?

**ЖҰМЫРТҚА МЕН ІРІМШІКТЕН
ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ**

Жұмыстың мақсаты: Үйренушілерді жұмыртқа және ірімшіктен дайындалатын тағамдардың технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мақсаты: Үйренушілерге келесі тағамдарды дайындап ұсыну мен әсемдеуді үйрету: жұмыртқа ботқасы, ірімшікпен омлет, драчена, ірімшік қосылған варениктер, жалқау ірімшіктер сырниктер. Дайындалған тағамдардың дәмін көріп, олардың сапасына баға беру.

Ыдыстар мен құралдар: кастрөлдер — 5 дана, тегештер — 3 дана, табалар — 3 дана, порциялық табалар, астау, күрекше, сүзгіш, ожау, пышақтар, араластырғыш, асханалық қасықтар— 5 дана, тұздық қасығы, ағаш қасық, кәкпір, оқтау, турайтын тақтай, кішкентай тәрелке — 4 дана, варениктерге арналған оймақша, қақапағы бар дөңгелек кәстрөл, тұздық сауыт — 2 дана.

Жұмыртқадан дайындалатын тағам. Тағамды дайындау үшін жұмыртқа, жұмыртқа мұздағы — (тоңазытылып араластырлған жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызы), жұмыртқа ұнтағы керек. Жұмыртқаны пайдаланар алдында (35...40°C) жылу суда жуады, өте ластанған болса тұзбен тазалайды. Жұмыртқа мұздағын керегінше жібітеді, себебі ол тез бұзылады. Жұмыртқа мұздағы бар.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Пісіру үшін торлы ішпегі бар қазандықтарды пайдаланамыз. Тұздалған қайнап жатқан суға жұмыртқаны салып, (10 жұмыртқаға-3л су) қайнаған уақыттан бастап: шала пісірілген жұмыртқа 3,5 минут, "қалташықта" 4,5-5,5 минут, қабығымен пісірілген 8-10 минут. Жұмыртқаны тазалау ыңғайлы болуы үшін қабығымен пісірілген жұмыртқаны салқын суға салады, ал "қалташықта" пісірілген жұмыртқаны ағынды салқын су астында тазалайды. Қабығымен пісірілген жұмыртқаны ыстық және салқын тағам ретінде ұсынуға болады, тұз және сары май бөлек беріледі. Жасыл сорпа, шпинат және басқа тағамдармен бірге ұсынады және тұздық фарш дайындауға пайдаланылады.

"Қалташадағы" жұмыртқаны қабықсыз пісіруге болады.Тұз және

сірке суы қосылған қайнап жатқан суға жұмыртқаны салып, 3-3,5 минут қайнатады, күрекше көмегімен оларға пішін беріп, сүзгішпен сүзіп алады.

Қабықсыз пісірілген жұмыртқаны қуырылған ветчина қойылған крутонның (қуырылған нан) үстіне салып, үстіне қызыл, қызанақ, қызыл эстрагон бар тұздық құйып, крутонда немесе сүт және "Мадера" тұздығы құйылған тарталеткада пісіреді.

Жұмыртқа ботқасын немесе меланж дайындау үшін салқын сүтпен араластырады, тұздайды, ерітілген май қосылған кастрөлге салып, қайнатады, массаның консистенциясы біртекті болғанға дейін үздіксіз араластырамыз. Жұмыртқа ботқасын табиғи түрде порциялық табаларда, үстіне бір кесек сары май немесе қуырылған көкөністер, саңырауқұлақ, жасыл бұршақ, қызыл немесе қызанақ тұздығы құйылған ет тағамдарымен бірге ұсынылады.

Жұмыртқадан дайындалатын қуырылған тағамдар. Көбінесе белгілісі: уыздық пен омлет.

Уыздық. Уыздық табиғи немесе қосымша өнімдермен болады.

Глазунья уыздығы (табиғи) порциялық табада қуырылады, сары май құйып, аскөк салып ұсынылады.

Қосымша өнімдермен дайындалатын уыздыққа шпиг, пияз, нан, қызанақ, ет өнімдерін турап, табада қуырады және үстіне жұмыртқа құяды.

Омлет. Табиғи, аралас, фаршталған омлеттер дайындалады. Табиғи омлет үшін сүт пен тұзды араластырып, май салып қатты қыздырылған табаға құйып қуырады. Масса қоюлана бастаған кезде екі шетін ортасына қарай қайырып, тәрелкеге салады, үстіне сары май құяды. Көп омлет дайындаған уақытта массаны қаңалтыр табаға құйып, қуыру шкафына қояды.

Аралас омлеттер қосымша азық-түліктермен дайындайды. Аралас омлеттер үшін гарнирге үгілген ірімшік, жасыл пияз, жасыл бұршақ, ет өнімдерін және т.б. пайдаланылады. Омлетке арналған азық-түліктерді қуырмайды, қуырар алдында оларды дайын қоспаға салады.

Фарштелген омлеттер табиғи омлеттер секілді дайындалады, бірақ олардың ішіне аскөк, саңырауқұлақ, ет фарштарын салады.

Көкөністен дайындалатын фаршқа жасыл бұршақты, үрме бұршақты қайнатып, ұсақтап турайды және саңырауқұлақты қуырып араластырады, үстіне аздап қоюлатылған сүт тұздығын құяды.

Ет фаршына ветчина сосиска, пісірілген шұжықты ұсақтап турайды, қуырып, қызыл, пияз немесе қызанақ қосылған тұздықта

қайнатады.

Фри жұмыртқасы. Қатты қыздырылған фритюрге жұмыртқаларды бір-бірден салып ағаш күрекшемен дұрыстап, сарғыш-қоңыр түс болғаннан кейін алып шығып, майын сорғытып аламыз.

Жұмыртқадан пісірілетін тағамдар үшін жұмыртқа, меланж, жұмыртқа ұнтағы пайдаланылады. Пісірілген, табиғи, аралас омлеттер және драчендер дайындалады.

Драчендер омлет сияқты дайындалады, бірақ оған ұн және қаймақ қосады. Бұл компонентер есебінен оның консистенциясы жұмсақ және үлпілдек болады. Табаға салып, қуыру шкафында пісіреді және үстіне май құйып сол ыдыспен ұсынады.

Ірімшіктен дайындалатын тағам. Ірімшіктен вареник, сырник, көмеш, пудинг дайындайды. Тағамдарды дайындай үшін ірімшікті ұнтақтайды, егер ылғалдығы 75% болса, оны сығып алады.

Варениктер. Варениктің екі түрі: ірімшік қосылған вареник және жалқау вареник болады.

Ірімшіктен дайындалған варениктердің технологиялық процессі келесі операциялардан тұрады: ащы қамыр иленеді, фарш дайындалады, вареник жартылай өнімдерін дайындау, жартылай өнімдерді сақтау, пісіру және ұсыну. Варениктердің түрлері тұшпараға ұқсас, бірақ көлемі үлкенірек болады. Тұз салып қайнатылған суда аздаған порциямен 5-8 минут қайнатады. 1кг вареникке 4л су құямыз. Дайын вареник судың бетіне қалқып шығады, оны ожаумен алып, ерітілген май салынған ыдысқа саламыз.

Жалқау варениктерді ірімшік қамырынан дайындайды. Үгітілген ірімшікке ұн, жұмыртқа, қант, тұз салып, біртекті масса болғанға дейін араластырамыз. Варениктерді екі тәсілмен формалаймыз. Ірімшік қамырын диаметрі 1-1,5см болатындай етіп жайып, ромб пішінінде кесеміз немесе ені 2-2,5 см болатындай ұзынша кесіп, оны ромб пішіне кесеміз. Жалқау варениктерді пісіру ұзақтығы 4-5 минут.

Сырниктер. Сырниктерге жалқау вареник сияқты қамыр иленеді. Ірімшікті ұнтақтап, қантпен үгітілген жұмыртқа, тұз, ұн салып жақсылап араластырамыз.

Домалатпа сияқты формалап, ұнға аунатады. Сырник-жартылай өнімдерді майда немесе маргаринде қуырып, 5-7 минутке қуыру шкафына қояды. Қантпен, қаймақпен, тосап немесе тәтті сүт тұздығымен қоса ұсынылады.

Көмеш және пудингтер. Ірімшіктен дайындалған тағамдарға

көмеш пен пудинг жатады. Ірімшіктен пісірілген тағамдарға көмеш және пудинг жатады. Пудинг өзінің дәмі және үлпілдек консистенциясымен ерекшеленеді. Пудингке шайқалған ақуыз көпіршігін, сонымен қатар ванилин, мейіз, жаңғақ, цукат салады.

Көмешке ірімшікті езгілеп, жұмыртқа, қант, тұз, ұн немесе ұнтақ жармасын салып жақсылап араластырады. Май жағылған, ұнтақталған кепкен нан себілген қаңалтыр табаға қалыңдығы 3-4см болатындай етіп саламыз. Пудингтің үстіне металл тісті құралмен, шаңышқамен немесе қасықпен сурет салып қаймақ немесе жұмыртқа жағамыз, 200-250 °С температурада пісіреміз.

Жұмыртқадан жасалған тағамдарды сақтауға болмайды. Вареник пен сырниктерді 15 минуттан көп сақтауға болмайды, пудингті-30 минут, көмешті-1сағат.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ РЕТТІЛІГІ

1. Жұмыртқа мен ірімшіктен екі порцияға тағам дайындауға қажет азық-түлік есебін көрсетіңіз, мәліметтерді 12.1-12.5; 12.6-12.6 кестелерге енгізіңіз. Ірімшіктен вареник қамыры мен фаршына, жалқау варениктің ірімшіктен дайындалатын қамырына қажет азы-түлік санын есептеңіз (12.6-12.7 кестелерге қараңыз).

2. Азық-түлікті алыңыз, жұмыс орнын дайындаңыз.

Ұнды елеуіштен өткізіп, ірімшікті ұнтақтаңыз, сүзбені үкіштен өткізіңіз. Жұмыртқаны жуыңыз. Вареникке бір жұмыртқадан лезон дайындаңыз.

12.1 кесте. Жұмыртқа ботқасы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Жұмыртқа	2 дана.	80		
Немесе меланж	80	80		
Сүт	40	40		
Сары май	5	5		
Дайын жұмыртқа ботқасы	—	105		
Гренки	—	35		
Немесе ірімшік	16,5	15		
Шығымы				
Гренки(кесіліп қуырылған нанмен)	—	140		
ірімшікпен	—	120		

4. Ірімшікпен вареник дайындау үшін үлкен ыдысқа ұн салып, тұз, жұмыртқа, қант және сүт араластырылған қоспаны құямыз. Қамырды тығыздап илейміз. Қамыр көтеріліп,үлпілдек болғанға дейін 30-40 минутқа қоямыз. Ірімшікті ұнтақтап, жұмыртқа, қант, ванилин саламыз. Қамырды қалыңдығы 2-3 мм етіп жайып, арасы 4 см болатындай етіп фаршты саламыз.

12.2.кесте. Омлет массасы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Жұмыртқа	2 дана.	80		
Немесе меланж	80	80		
Сүт	30	30		
Шығымы	—	110		

12.3. Кесте. Сырмен омлет

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Омлет қоспасы	—	110		
Ірімшік	16,5	15		
Асханалық маргарин	5	5		
Дайын омлет	—	115		
Сары май	5	5		
Шығымы	—	120		

Қамырдың шетіне жұмыртқа жағыңыз, оймақпен вареник кесіңіз. Вареник шеттерін түйіп, варениктерді астауға салып, үстіне ұн сеуіп, тоңазытқышқа қойыңыз.

5. Жалқау варениктер үшін масса дайындаңыз, ірімшікке жұмыртқа, тұз, қант, бидай ұнын араластырамыз. Қамырды білікше етіп илейміз де, көлденең кесеміз.

6. Ірімшік, жұмыртқа, қант, тұз, ұннан сырник дайындаймыз. Пішін беріп, ұнға аунатамыз.

Пісіргенге дейін сырниктің үстіне ұн сеуіп тоңазытқышта астауда сақтаймыз.

12.4. Кесте. Драчена

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Жұмыртқа	2 дана.	80		
Сүт	25	25		
Бидай ұны	6	6		
Қаймақ	10	10		
Асханалық маргарин	5	5		
Шығымы	—	100		

12.5. Кесте. Ірімшіктен варениктер

Азық-түліктер	Масса, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Вареникке арналған қамыр	82	82		
Ірімшік фаршы	104	103		
Сүзбе варениктері	—	185		
Пісірілген варениктер	—	200		
Сары май	10	10		
Немесе қаймақ	25	25		
Шығымы				
Сары маймен	—	210		
қаймақпен	—	225		

12.6. Кесте. Варениктерге арналған қамыр				
Азық-түліктер	Салмағы, г			
	кг		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Бидай ұны	695	695		
Жұмыртқа	1 * ₃ дана.	53		
Сүт	245	245		
Қант	25	25		
Тұз	12	12		
Шығымы	—	1 000	—	82

12.7. Кесте. Ірімшік фаршы				
Азық-түліктер	Салмағы, г			
	кг		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ірімшік	841	833		
Жұмыртқа	2 дана.	80		
Құмшекер	80	80		
Бидай ұны	40	40		
Ванилин	0,1	0,1		
Шығымы	—	1 000	—	104

12.8.Кесте. Пісірілген жалқау варениктер				
Азық-түліктер	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Жалқау варениктер (жартылай дайындалған өнім)	—	190		
Пісірілген варениктер	—	200		
Маргарин немесе сары май	10	10		
Немесе қаймақ	25	25		
Шығымы:				
Маргарин немесе сары маймен	—	210		
Қаймақпен	—	225		

7. Жұмыртқа ботқасына масса дайындаңыз. Жұмыртқа, сары

май, тұз, сүтті араластырыңыз. Ақ наннан гренки (кесіліп қуырылған нан) кесіңіз, ол үшін тәтті лезон дайындаңыз.

12.9. Кесте. Сырниктер

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ірімшік	152	150		
Бидай ұны	20	20		
Жұмыртқа	*/ ₈ дана.	5		
Ұсақ қант	15	15		
Жартылай дайындалған өнім	—	170		
Асханалық маргарин	5	5		
Дайын сырниктер	—	150		
Қаймақ немесе тосап	20	20		
Сары май	5	5		
ШЫҒЫМЫ :				
Қаймақпен немесе тосаппен	—	170		
Сары маймен	—	155		

Екі жұмыртқаға сүт, тұз салып араластырғышпен араластырып омлет массасын жасаңыз. Үккіштен өткізілген ірімшікті қосыңыз. Жұмыртқа, қаймақ, ұн, тұз, сүтті және т.б. тағамдарды араластырып драчена массасын дайындаңыз.

ЖҰМЫРТҚА МЕН ІРІМШІКТЕН ЖЕКЕЛЕГЕН ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУДЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Жұмыртқа ботқасы. Кәстрөлде немесе шеті үлкенірек табада жұмыртқа ботқасын пісіреміз. Массаны үздіксіз араластыра отырып консистенциясы жартылай сұйық қаймаққа айналғанға дейін жеткіземіз.

Гренкелерді (кесіліп қуырылған нан) тәтті лезонға малып, маргаринде немесе майда екі жағынан қуырамыз.

Ірімшікпен варениктер. Жартылай дайындалған өнімдерді тұз салып қайнатылған суға салып 8 минут қайнатамыз, сүзгішпен алып май ерітілген ыдысқа салып араластырамыз.

Жалқау варениктер. Вареникті тұзы бар қайнап жатқан суға салыңыз (3-4минут), үстіне май құйыңыз.

Сырниктер. Сырниктерді екі жағынан қуырып, дайын болғанға дейін қуыру шкафына қоямыз.

Ірімшікпен омлет. Ірімшік қосылған омлет массасын қатты қыздырылған табаға құйып қоюланға дейін қуырамыз, бәліш сияқты бүктейміз.

Драчендер. Май жағылған порциялық табаға жұмыртқа, қаймақ, ұн және тұз қосылған қоспаны құямыз, қызғылт қабықша болғанға дейін қуыру шкафына қоямыз.

Ұсыну үшін тағамдарды әсемдейміз.

Ірімшіктен дайындалған варениктерді тәрелкеге саламыз, ал жалқау варениктерді қақпағы бар дөңгелек кәстрөлге салып тұздық сауытына қаймақ салып жеке ұсынамыз.

Сырниктерді тәрелкеге салып, үстіне қаймақ немесе тосап құямыз.

Ірімшікпен омлетті тәрелкеге салып үстіне ерітілген майды құямыз.

Жұмыртқа ботқасын қақпағы бар дөңгелек кәстрөлге салып үстіне май құямыз жанына гренкилерді (кесіліп қуырылған нандар) орналастырамыз.

Драчендерге май құйып, порциялық табаны тәрелке үстіне қойып ұсынамыз.

8. Тағамдардың дәмін көріп, олардың дәмдік сапасына 12.10 кестедегі көрсеткіштер бойынша баға беріңіз.

9. Жұмыс орнын тазалап, ыдыстар мен құралдарды кезекшіге тапсырыңыз.

ЖҰМЫРТҚА МЕН ІРІМШІКТЕН ДАЙЫНДАЛАТЫН ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

12.10. кестені толтырыңыз. "Ескерту" бағанына дайындалған тағамдардың сапасы кестеде көрсетілген көрсеткіштерге қаншалықты сәйкес келетінін көрсетіңіз.

12.10. кесте. Тағамдардың сапасын бағалау

Сапа көрсеткіші	Ескерту	Бағалау
<i>Жұмыртқа ботқасы</i>		
Сыртқы түрі: біртекті масса, гренки (кесіліп қуырылған нан) айналасына азғана салынған		
Жаңа піскен жұмыртқаның дәмі мен иісі		
Түсі ақшыл-сары		
Консистенциясы жұмсақ, ақуыз түйіршіктері жоқ		
<i>Ірімшікпен омлет</i>		
Сыртқы түрі: бәліш пішінді, үстіңгі жағы қызарып піскен		
Дәмі мен иісі жұмыртқа мен ірімшікке тән		
Түсі сарғыштау, қабықшасы аздап қоңырлау		
Консистенциясы жұмсақ, үлпілдек		
<i>Драчена</i>		
Сыртқы түрі: біртекті масса, жақсы піскен, күймеген		

Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
Жаңа піскен жұмыртқаның дәмі мен иісі, артық тұздалмаған		
Консистенциясы тығыз, қатты емес		
<i>Ірімшік фаршынан дайындалған варениктер</i>		
Сыртқы түрі: жарты айға ұқсайды, жабыспайды, пішіні өзгермеген, шеттері жақсы жабыстырылған, үсті жалтыраған, массасы 20-25грамм г		
Қамыр және ірімшік дәмі бар, шамалы тұздалған		
Қамыр түсі-ақшыл-сарғыш, ірімшік-ақ түсті.		
Варениктердің консистенциясы жұмсақ, фаршта түйіршіктер жоқ		
<i>Жалқау варениктер</i>		
Сыртқы түрі: ромб пішінді, көлемдері бірдей, пішіні сақталған, түйіршіктер жоқ, массасы 15г		
Дәмі тәттілеу, ірімшік және жұмыртқа иісі бар		
Түсі ақшыл-сарғыш		
<i>Сырниктер</i>		
Сыртқы түрі: өнім дөңгелек түзу пішінді, үсті біркелкі, біркелкі қуырылған,		
Дәмі мен иісі қышқылтым, ірімшіктен жасалған		
Қабықшасының түсі сарғылт-қоңырлау, сынған жері-ақшыл		
Консистенциясы біртекті, массасы түйіршіксіз.		

12.11. кестеде "Гренкидегі (кесіліп қуырылған нан) жұмыртқа мен ветчина" тағамы, 12.12. кестеде "Тосаппен фаршталған омлет" тағамы, 12.13.-12.14. кестеде "Ірімшіктен жасалған пудинг (пісірілген)" және "Мүкжидек" тұздығының рецептері көрсетілген.

"Гренкидегі (кесіліп қуырылған нан) жұмыртқа мен ветчина" тағамын дайындаудың реттілігі. Батон (сопақ нан) қырытысын ашып көлденең қалыңдығы 0,7-1 см болатындай бөлшектерге кесіңіз. Крутондарды (қуырылған нан) майға салып екі жағынан қуырыңыз.

Ветчинаны крутон көлемі мен пішіні бойынша кесіп, оны қурыңыз.

Жұмыртқаны қабықсыз пісіріңіз. Биік емес кәстрөлге су, тұз, сірке суын, су құйыңыз. 1 л суға 10г тұз, және 50 грамм сірке суын құйыңыз. Қоспаны қайнатуға жеткізіңіз, араластырып жұмыртқаны пышақпен жарыңыз. Жұмыртқаны тез салыңыз, сарыуызы зақымданбауы, ал ақуыз жайылып кетпеуі керек. Әлсіз отта 3-4 минут қайнатып сүзіп алыңыз, пышақпен ақуыз шеттерін дұрыстаңыз.

Қызанақ тұздығын дайындаңыз. Көкөністердің сабақтарын алып тастап жуып, кептіріңіз.

12.11. Кесте. Гренкидегі (қуырылған нан) ветчина мен жұмыртқа

Азық-түліктер	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Жұмыртқа	2 дана.	80
Пісірілген ветчина (шошқаның тұздалған еті)	23	22/20
Немесе пісіріліп-қақталған сан еті(терісі және сүйегімен)	29	22/20
Бидай ұны	30	30/25
Асханалық маргарин	10	10
Қызанақ тұздығы	—	75
ШЫҒЫМЫ	—	185

12.12. Кесте. Тосаппен фаршталған омлет

Азық-түліктер	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Жұмыртқа	2 дана.	80
Кілегей немесе сүт	30	30
Сары май	10	10
Ұсақ қант	5	5
	25	25
Сүйексіз жеміс тосабы, джем немесе конфитюр		
Кардамон	0,01	0,01
Немесе лимон қабығының үгіндісі	0,1	0,1
Дайын омлет	—	130
Тазаланған ұнтақ	15	15
ШЫҒЫМЫ	—	145

Қуырылған бір тілім нан үстіне қуырылған тілім ветчинаны салып, үстіне жұмыртқаны қоямыз. Ыдысқа гренкилерді (кесіліп қуырылған нан) (2 дана 1 порцияға) орналастырамыз, ақжелкек және эстрагон жапырақтарымен әдемілеп, тұздық сауытта тұздық құйылып ұсынылады.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: қабықшасы қызғылт түске дейін қуырылған ветчина мен нан.

Жұмыртқа крутонның (қуырылған нан) үстіне қойлады, сарыуыз ақуыздың ішінде болуы керек. Жұмыртқа дәмі ащылау, ветчина қуырылған, тұздық аздап ащы болуы керек.

Крутон (кесіліп қуырылған нан) және ветчинаның түсі сарғылт, ал жұмыртқа ақ түсті болуы керек.

Консистенциясы— жұмыртқаның ақуызы тығыз, сарыуызы сұйықтау, крутон (кесіліп қуырылған нан) қытырлақ, тұздығы-нәзік. "Тосаппен фаршталған омлет" тағамын дайындау реттілігі. Омлет қоспасын дайындаңыз. Жұмыртқаны салқын сүтпен араластырып, тұздаңыз, араластырғышпен консистенциясы біртекті масса болғанға дейін араластырып сүзіп алыңыз.

Лимонды жуып, ыстық суға салып алыңыз, қабығын ашып, тураңыз. Омлет массасына қант, лимон қабығын қосып, табада қатты қыздырылған майға құйыңыз. Омлет қоюланған кезде араластырып әлсіз отта дайын болғанша ұстаңыз. Омлет ортасына қою тосап немесе джем салып, шеттерін ораңыз.

Омлетті ыдысқа немесе тәрелкеге салып, үстіне ерітілген май құйыңыз.

Сапасына қойылатын талаптар: Сыртқы түрі: омлет тікбұрышты бәлішке ұқсайды, үсті біркелкі және жылтырлау, үстіне сары май құйылған. Фарш ортасына қарай орналасуы керек.

Жұмыртқа мен сүттің дәмі және иісі, аздап тәттілеу, лимон иісі шығады.

12.13. Кесте. Ірімшіктен жасалатын пудинг (пісірілген)

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ірімшік	152	150		
Ұнтақ жармасы	15	15		
Ұсақ қант	15	15		
Жұмыртқа	*/4дана.	10		
Кептірілген жүзім (мейіз)	20,4	20		
Асханалық маргарин немесе сары май	5	5		
Ванилин	0,02	0,02		
Кепкен нан	5	5		
Қаймақ	5	5		
Дайын пудинг	—	200		
Қаймақ	20	20		
Немесе жеміс тұздығы	—	75		
ШЫҒЫМЫ				
қаймақпен	—	220		
тұздықпен		275		

12.14. Кесте. Мүкжидек тұздығы

Азық-түліктер	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Мүкжидек	126	120		
Ұсақ қант	120	120		
Қартоп крахмалы	30	30		
Су	850	850		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	75

Түсі сарғылт, омлеттің кесілген жері сары.

Омлеттің консистенциясы жұмсақ, фарш массасы біртекті.

«Ірімшіктен жасалған пудинг»мен «мүкжидек тұздығы» тағамын дайындау реттілігі. Ірімшікті ұнтақтаймыз. Жұмыртқаны жуып, ақуызы мен сарыуызын бөлек айырамыз. Сарыуызға қант қосып, ақуыздан көпіршік жасаймыз.

Мейізді жуып, кептіріңіз. Ыстық суға (1 порцияға 10-20мл) ванилин және ұнтақ жармасын аздап салып араластырып, ұнтақ ботқасын жасаймыз. Пісіретін қалыптарға май жағып, кепкен нан себеміз.

Ұнтақталған ірімшікке қантпен араластырылған сарыуызды, жұмсартылған маргарин немесе сары майды, пісірілген ұнтақ жарма ботқасын, мейізді саламыз. Массаны жақсылап араластырып, оған ақуызды құямыз. Массаны дайын қалыптарға $\frac{3}{4}$ көлемінде құйып қаймақ жағамыз.

Пудингті 200-220 °С температурада пісіреміз. Дайын пудингті қалыптан 80 °С температураға дейін салқындатып алыңыз. Мүкжидек тұздығын дайындаңыз. Мүкжидекті іріктеп алып, жуыңыз, шырынын сығып алыңыз. Мезғаға ыстық су құйып 5-8 минут қайнатып сүзіп аламыз. Крахмалды қайнатылған салқын сумен араластырып сүзіп алыңыз, араластыра отырып қайнап жатқан шәрбатқа құйыңыз. Қайнатуға жеткізіңіз, алдын ала сығылған шырынды қосыңыз. Пудингті қалыптан алып ыдысқа салыңыз, қаймақ немесе тұздықты бөлек тұздық сауытына салып ұсыныңыз.

Сапасына қойылатын талаптар: Сыртқы түрі: мейіз қосылған біртекті масса, үстіңгі қабаты сарғылт түсті, кесілген жерінде пудингтің түсі - ақ, мейіз біркелкі орналасқан. Тұздық консистенциясы сұйықтау, түйіршіксіз және қабыршақсыз.

Дәмі тәттілеу, ірімшік және ванильді қант иісі бар, тұздық - қышқылтым, мүкжидек дәмі бар.

Консистенциясы жұмсақ, қабықшасы -қытырлақ, тұздығы-сұйықтау.

Пайдалы кеңестер

Жұмыртқа ботқасын сулы жылытқышта ақырын араластыра отырып пісіру керек.

Омлетті түбі қалыңдау табада қатты қыздырылған майда қуыру керек.

Жұмыртқа ботқасы үшін гренкилерді (кесіліп қуырылған нан) кесіп, жұмыртқа-сүт қоспасына малып, қызғылт түске дейін қуыру қажет.

Ірімшіктен дайындалған жартылай өнімдерді ұн себілген

ағаш тақтайшаларға салып тоңазытқышта сақтау керек. Ірімшіктен жасалған тағамдар жылы жерде 20 минуттен көп тұрмауы керек.

Варениктерді кең ыдыста пісірген жөн. Варениктерді тұз салып, қайнап жатқан суға саламыз. Пісірер алдында араластыруды ұмытпаңыз.

Сырник дайындаған кезде ванилинді пайдалануға болады.

Сақталу мерзімдерін қатаң қадағалау керек. Вареник пен сырникті 15 минут, пудингі - 30 минут, көмештер -1 сағат. Жұмыртқадан дайындалған тағамдар сақталуға жатпайды.

Тағамдарды 65 °C температурада ұсыну керек.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Қандай тағамдарда жұмыртқаны меланжбен ауыстыруға болады?
2. Неліктен жұмыртқаны тұздалған, қайнаған суға салады?
3. Жылытқан кезде жұмыртқаның ақуыздарына не болады??
4. 1 жұмыртқа есебінен омлет және жұмыртқа ботқасы үшін дайындалатын жұмыртқалы-сүтті қоспаға қанша сүт қажет?
5. Драченнің табиғи омлеттен айырмашылығы неде?
6. Тағамдар үшін ірімшікті егер оның ылғалдығы 75 % артық болса, қалай дайындауға болады?
7. Варениктің тұшпарадан айырмашылығы неде?
8. Жалқау варениктерді дайындаудың сырниктерді дайындаудан қандай айырмашылығы бар?
9. Сырник және вареник сапасына қойылатын талаптар?
10. Жұмыртқа және ірімшіктен дайындалатын тағамдарды қандай температурада және қанша уақыт сақтау керек?

САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН ЖЕҢІЛ ТАМАҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Жұмыс мақсаты: Үйренушілерді салқын тағамдар мен жеңіл тамақтарды дайындау технологиясымен таныстыру.

Жұмыс мазмұны: үйренушілерге ұсыну үшін келесі тағамдарды дайындау мен әсемдеуді үйрету: майшабақ бутерброды, ет салаты, көкөніс винегреті, гарнирмен майшабақ, маринадтап қуырылған балық. Дайындалған тамақтар мен салқын тағамдардың дәмін көріп, олардың сапасына баға беру.

Ыдыстар мен құралдар: кәстрөл — 5 дана, тегеш — 3 дана, таба — 3 дана, порциялық табалар, күрекшелер, сүзгіш, варениктерге арналған оймақтар, араластырғыш, пышақтар, асханалық қасықтар — 5 дана, тұздық қасығы, ағаш қасық, ожау, оқтау, турайтын тақтай, кішкентай тәрелке — 4 дана, қақпағы бар дөңгелек кәстрөл, тұздық сауыты- 2дана.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Салқын тағамдар мен жеңіл тамақтар өздерінің әртүрлігімен ерекшеленеді. Оларға: бутербродтар, салаттар, көкөніс, саңырауқұлақ, ет, құс еті, балық, жұмыртқалардан дайындалатын жеңіл тамақтар мен салқын тағамдар. Салқын тағамдар мен тамақтар тәбетті ашу керек, сондықтан оларды әдемі кесілген азық-түліктермен, көкөністермен, май, лимон және т.б әсемдейді.

Салқын тағамдар мен тамақтарды салат салатын ыдысқа, астауға тәрелкелерге салып ұсынады.

Салқын тағамдар мен тамақтарды ұсынар алдында жылытпайды, сондықтан салқын тағамдар мен жеңіл тамақтарды дайындау кезінде санитарлық талаптарды сақтау керек.

Бутербродтар. Ашық, жабық (жай және күрделі) жеңіл бутербродтар болып бөлінеді.

Жай бутербродтар бидай нанымен ірімшік, ветчина, және басқа азық-түліктерден дайындалады. Қарабидай нанынан ащы немесе майлы азық-түліктермен дайындалатын (майшабақ, шпик, шошқаның ысталған еті) бутерброд. 20,30,40г май жағылған бір

тілім нанға үстін толықтай жабатын азық-түліктерді қояды, олар шетіне шықпауға тиіс. Бутербродтарды майсыз дайындауға болады немесе оны тек әсемдеуге алуға болады.

Күрделі бутербродтар дәмі мен түсі үйлесетін азық-түліктердің бірнеше түрінен дайындайды. Ақжелкек, аскөктер, жасыл пиязбен, жұмыртқа, сары май, жаңа піскен көкөністермен және басқа да азық-түліктермен әсемдейді.

Жабық бутербродтар (сандвичтер) екі нан тілімінің ортасына ірімшік, шұжық, немесе басқа азық-түліктер салынады.

Бидай нанын тілімдеп жалпақтығы 5-6см, қалыңдығы 0,5см етіп кеседі, үстіне май немесе май қоспаларын жағады. Бір тілімшеге жіңішке туралған азық-түліктерді салады, ал май жағылған екінші тілімді үстіне жабады, порцияға бөледі. Жабық бутербродтар үшін кішкене нандарды (дөңгелек және сопақша пішінді тоқаштарды) пайдалануға болады. Тоқаштарды кесіп, кесілген жеріне ірімшік, шұжық немесе басқа азық-түліктерді салады.

Дәмдік жеңіл бутербродтар (канапе) қуырылған кішкентай ақ нандарға азық-түліктер салынады.

Бидай наны төрт бұрышты, ромб, дөңгелек, жұлдызша етіп қалыңдығы 0,5 см болатындай кеседі. Кесілген нанды тостер немесе қуыру шкафында кептіреді, суытады, май немесе май қоспаларын жағып үстіне ірімшік, ветчина, уылдырық, пісірілген немесе сүрленген балықты, таңқышаяндарды және т.б. азық-түліктерді қояды.

Үлкен көлемде дәмдік бутербродтарды дайындаған кезде, кептірілген нандарға май жағып, үстіне азық-түліктерді қойып, содан кейін кеседі.

Бутербродтарды тәрелкелерде немесе майлық жайылған вазаларға салып ұсынады.

Салаттар мен винегреттер. Салаттар мен винегреттер шикі немесе пісірілген көкөністерден дайындалады (немесе ет, балық, құс етін қосады). Араластырмас бұрын міндетті түрде салқындатады.

Ең алдымен азық-түліктерді дайындаймыз. Шикі көкөністер: сәбіз, шалқан, балдыркөктерді тазалап жуамыз, дөңгелектеп кесеміз. Ақ шалғамды қабығынан тазартамыз. Ақжелкекті немесе қызылжелкенді қырыққабатты өңдеп, ұзынша етіп тураймыз, түрлі-түсті қырыққабатты пісіріп, салқындатамыз, гүлшоғырға бөлшектейміз. Жасыл салатты іріктеп, түбін кесіп, салқын сумен 2-3 рет жуамыз,суын сорғытамыз. Жаңа піскен қияр мен қызанақтарды жуып, жеміссабақтарын алып тастап, дөңгелектеп немесе тілімдеп

кесеміз.

Картоп, сәбіз, қызылшаларды қабығымен пісіріп, тазалап, тілімдеп немесе текшелеп кесеміз. Картоп пен сәбіз негізгі тәсілмен немесе буда пісіруге болады.

Консервіленген көкөністер (жасыл бұршақ, үрмебұршақ, жүгері және т.б.). Тұздалған қиярдың қабығын ашып, тілімдеп кесеміз. Ашытылған қырыққабатты тұздығынан сығып алып, іріктеп, үлкендеу бөліктерін тураймыз.

Балықты сүйекті сүлдесімен порцияға бөліп, қайнатады немесе екінші тағам ретінде ұсынылады. Бекіре балықты буындап пісіреді. Пісірілген балық салқындатылып кесіледі, оларды салаттарды әсемдеу үшін пайдаланылады.

Сиыр еті, майлы емес шошқа, бұзау еттерін пісіріп, салқындатады да салат құрамына кіретін көкөністердің пішіні сияқты текшелеп немесе тілімдеп кеседі. Салатты әсемдеу үшін етті көлденең жіңішке етіп турайды.

Тауық немесе күрке-тауық еттерін пісіреді немесе қуырады, құс еттерін қуырады, салқындатып, сүйегінен жұмсақ етін ажыратады. жон етін қиғаштап жіңішкелеп тілімдейді, қалған жұмсақ еттерін көлденең турайды. Жұмыртқаны пісіреді және оны дөңгелек, бөлшектеп, немесе түймедақ секілді етіп турап салаттарды әсемдеуге пайдаланады немесе ұсақталған күйінде салаттарға салады.

Салаттарға өсімдік майы, қаймақ, салат дәмдеуіштері немесе майонез салады.

Жаңа піскен қызанақ, қияр, шалғам және басқа көкөністерге өсімдік майы, 3% сірке суы, тұз, қант және ұнтақталған бұрыш қосылған салат дәмдеуіштерін қосады. Осы салаттарға қаймақ салуға болады. Жасыл пияздан дайындалатын "Көктемдік" және "Күздік" салаттарға да қаймақ салуға болады.

Дәруменді салаттар жаңа піскен көкөністерден жеміс-жидектерден тұрады. Оларға қаймақ, лимон шырыны және қант қосылған қоспаны салуға болады. Ашытылған қырыққабат, саңырауқұлақтар, майшабақ қосылған картоп салатына салат дәмдеуіштерін, кальмар немесе қақталған балыққа -майонез, алмаға- қаймақ салады.

Балық, ет, құс етінен дайындалған салаттарға майонез араластырады. Көкөніс винегретке өсімдік майы немесе салат дәмдеуіштері, ал ет және балықтан дайындалған салаттарға-майонез немесе қаймақ қосады.

Дәмдеуіштер салатқа ұсынылар алдында салынады, себебі

салатты сақтаған кезде көптеген шырын бөлініп сыртқы түрі бұзылады.

Салқын тағамдар және көкөніс, жұмыртқа, саңырауқұлақтардан дайындалған жеңіл тағамдар. Салқын тағамдар үшін көкөністерді пісіреді, бұқтырады, немесе маринадталған, тұздалған жаңа піскен күйінде пайдаланылады. Саңырауқұлақтарды маринадталған немесе тұздалған түрінде пайдаланады.

Салқын тағамдар үшін жұмыртқаны қабығымен пісіреді, тазартады. Пісірілген жұмыртқалардан келесі тағамдарды дайындауға болады: туралған жұмыртқа, майонез қосылған гарнирмен жұмыртқа немесе гарнирсіз, фаршталған және құйылмалы жұмыртқа.

Салқын тағамдар және балықтан дайындалатын жеңіл тағамдар. Балықтан жасалған салқын тағамдарды пісірілген, қуырылған, тұздалған немесе қақталған балықтардан, сонымен қатар теңіз өнімдері - креветка, теңіз шаяны, шаян, кальмар және т.б. дайындайды.

Майшабақтардың таза жон еттерін қалдырады. Майшабақтан келесі тағамдарды: табиғи майшабақ, туралған немесе гарнирмен дайындайды.

Табиғи майшабақтың таза жон етін қиғаштап кесіп алып, пышақ көмегімен астауға саламыз, дөңгелектеп кесілген пиязбен, әсемдейді. Ыстық картопты қақпағы бар дөңгелек кәстрөлде, табақшаға сары май салып ұсынады.

Майшабақты гарнирмен ұсыну үшін балық тілімдерін астауға салып, қыша дәмдеуішін құяды, бір жағынан немесе екі жағынан әдемілеп аскөктер, жұмыртқа, және пиязды орналастырады. Пісірілген көкөністер, картоп, сәбіз, қызылшаларды тілімдеп немесе текшелеп 0,5 см етіп гарнир ретінде тураймыз.

Туралған майшабақтарды ұсақталған жон етіне сүтте жұмсартылған нан, алма, май, пияз және т.б. қосып дайындайды. Туралған майшабақтарды астауға салып пияз немесе гарнирмен әсемдейді.

Аксерке, құныс балық, кетенің құрамындағы тұз 4-10% құрайды, сондықтан оны жон етіне бөледі, әдетте оны кесіп гарнирсіз, тілімделген лимон немесе аскөк салып ұсынады.

Салқын тағамдар үшін түгінде ысталған балықтар пайдаланылады, терісіз, сүйексіз және сіңірсіз порциялық бөлшектерге бөледі. Жаңа піскен қызанақ, қияр, жасыл салат немесе пісірілген көкөністерден дайындалған күрделі гарнирмен, майонез салынған жасыл бұршақ және тұздалған қиярмен бірге ұсынылады.

Пісірілген балық салқын күйінде ұсынылады. Жаңа піскен немесе тұздалған қияр, қызанақтар, көкөністер немесе жасыл салат гарнир ретінде ұсынылады.

Балыққа жеке тұздық, сірке суы қосылған ақ желкек немесе корнишондармен майонез ұсынылады.

Қуырылған балық әдетте маринадталған көкөністермен (қызанақпен немесе қызанақсыз) ұсынылады. Ол үшін сүйексіз балықтың жон етін ұнға аунатып, өсімдік майында қуырады, ыстық маринад құйып, салқындатады.

Құйылмалы тағамдар пісірілген балық, теңіз шаяны, асшаян, кальмарлардан дайындалады. Балықтың сорпасына тоңба(ланспиг) дайындайды. Балықты қалыптарға немесе қаңалтыр табаға құяды. Қаңалтыр табаға тоңбаны құйып қатуын күтіп, 2-2,5см балық бөлшектерін салады. Балықты тілімделген сәбіз, лимон, зәйтүн, аскөкпен әсемдейді. Балықтың үстіне тоңба құйылады. Тоңба қатқан кезде үстіне 0,5см болатындай етіп ланспинг құяды. Қатқан балықты пышақпен кескен кезде кесілген әрбір бөлшекте ирек тоңба шығуы керек.

Өңделген теңіз өнімдерін пісіреді, тілімдеп кесіп, қиғаштап ұсақтап турайды. Шаян тәріздестілерге тоңба немесе майонез құяды, кішкентайларын тоңба қосылған майонез немес маринадпен бірге ұсынады. Кальмарларды порциялық бөлшектерге бөледі немесе фарштайды. Теңіз қырыққабатын салат және винегрет жасауға пайдаланады.

Еттен дайындалатын салқын тағамдар мен жеңіл тамақтар. **Ет гастрономдық өнімдері** — ветчина, шұжық, сүрленген төс еті және т.б. қақталған тағамдарды тазалап, майонез қосылған жаңа піскен, тұздалған, маринадталған қиярлардан, қызанақтар мен салаттардан, жасыл бұршақ, және пісірілген көкөністерді гарнир ретінде ұсынады.

Пісірілген түрде сиыр етін, бұзау етін, тіл, шошқа, құс етін ұсынады. Қуырылған ет өнімдерін салқын түрде ұсынуға болады: ростбиф, бұзау еті, шошқа, семіз емес қой етін, құс етін, сонымен қатар жамбас бөлігіндегі жұмсақ етті, төс етін пайдаланады. Еттерді үлкен бөліктермен пісіріп салқындатады, турайды.

Ұсақ құстарды салқын тағамдар үшін қуырып, дайын болғанша қуыру шкафына қояды. Ірі құстарды (қаз, күрке тауық, үйрек) қуыру шкафында бөлінген өз шырын үстіне құйып отырып қуырады. Торайларды жылтыр қағазға немесе матаға орап бір сағат уақыт пісіру керек. Құс еті мен торайларды салқындатып, порциялық бөлшектерге бөледі. Ет өнімдерін қияр, қызанақ, жасыл салат, ет тоңбасымен бірге ұсынылады. Майонез қосылған корнишондарды,

тұздықтарды жеке қояды, торай етіне - майонез қосылған ақжелкек ұсынылады. Пісірілген және қуырылған өнімдерді үш түрінен кем емес құрама түрінде ұсынуға болады. Әдемілеп кесілген азық-түліктер: пісірілген тіл, қуырылған ет, ветчина және шұжықты түсі мен дәмі бойынша кезектестіріп желпеуіш сияқты тәрелкеге, ыдысқа немесе астауға саламыз, қиярмен, қызанақпен, салатпен, туралған тоңбамен әсемдейді.

Құйылмалы тағамдарды порциялық бөлшектерге немесе текшелеп кесіліп, пісірілген ет өнімдерінен дайындайды. Тоңбаны концентрленген ет сорпаларына жұмыртқа ақуызын қосып ағарта отырып дайындайды. Етті балық сияқты қаңалтыр табаға немесе қалыптарға құйып, пісірілген көкөністермен, аскөк, пісірілген жұмыртқаның ақуызымен әсемдейді.

Сілікпені сиыр еті, шошқа еті (котлет еті) немесе үй құстарының сорпалық өнімдерінен бас, аяқ, қарындарынан дайындалады. Өңделген сорпалық өнімдерді кесіп салқын су құйып, (1кг-1-5,2л), ашық ыдыста көбігін ала отырып әлсіз отта 6-8 сағат қайнатады.

Дайын болуға 1 сағат қалғанда тамырсабақтар мен пиязды қосады. Сілікпені сүзіп, жұмсақ етін сүйектен айырып, ұсақтап турайды, сорпаға қосып, тұз, дәмдеуіштер салып 5-10 минут қайнатады.

Піскеннен кейін ұнтақталған сарымсақты қосып, қаңылтыр табаға немесе қалыптарға құйып, қатуын күтеді. Тәрелкеге 100-150 грамнан салып ұсынады. Құйылмалы тағамдарға және сілікпеге тұздық пен ақжелкекті бірге ұсынады.

Паштеттер екі түрлі: бауырдан және бауырға ұсақтап турап қосылған бұзау еті, шошқа еті, қой немесе құс етінен тұрады. Паштетті дайындау үшін бауырды шпикпен және ұсақ кесілген сәбіз, пиязбен бірге қуырып, ұсақ торлы ет тартқыштан өткізеді, сары майдың $\frac{2}{3}$ бөлігін, сүт және сорпа құйып араластырады. Дайын паштетті батон (сопақ нан) түрінде формалап, үстін сары май, туралған жұмыртқа (сарыуызды үгіп, ақуызды ұсақтап кеседі) және жасыл пиязбен әсемдейді.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУДЫҢ РЕТТІЛІГІ

Екі порция салқын тағам дайындау үшін қажетті азық-түліктер мөлшерінің есебін жүргізіңіз, деректерді 13.1, 13.4, 13.7 және 13.9 кестелерге енгізіңіз.

13.1. Кесте. Майшабақпен бутерброд

Азық - түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	Таза салмағы	брутто	Таза салмағы
Майшабақ	52	25		
Сары май	5	5		
Жасыл пияз	6	5		
Нан	30	30		
ШЫҒЫМЫ	—	65		

13.2 Ет салаты

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	Таза салмағы	брутто	Таза салмағы
Сиыр еті	65	48		
Пісірілген сиыр еті	—	30		
Картоп	55	40		
Жаңа піскен және тұздалған қияр	38	30		
Жұмыртқа	$\frac{3}{8}$ дана	15		
Салат (жапырақ)	8	6		
Майонез	30	30		
«Южный» тұздығы	8	6		
ШЫҒЫМЫ	—	150		

Шығымы 75 грамм(13.5 және 13.10 кесте) салқын тағам үшін гарнирге арналған азық-түліктер мен тұздықтар мөлшерін есептеңіз: шығымы 75 г. көкөніс тұздығы, шығымы 30 г. корнишон қосылған майонез, шығымы 15 г. салат дәмдеуіші (13.6, 13.8, 13.10 және 13.11 кесте).

2. Азық-түліктер алыңыз, жұмыс орнын дайындаңыз.

13.3. Кесте. Көкөністен винегрет				
Азық-түлік	Салмағы г			
	1 килограмға		1 порцияға	
	брутто	Таза салмағы	брутто	Таза салмағы
Картоп	289	210		
Қызылша	191	150		
Сәбіз	126	100		
Тұздалған қияр	188	150		
Ашыған қырыққабат	214	150		
Жасыл және басты пияз	188	150		
Салаттарға арналған дәмдеуіш	100	100		
Шығымы	—	1000	—	100

2. Майшабақты суық суда жібітіңіз. Салат дайындау үшін етті пісіріңіз, салқындатыңызжәне піскен етті бөліңіз.

3. Көкөністерді жуыңыз. Картоп, сәбіз, қызылшаны қабығымен пісіріңіз, салқындатыңыз, тазалаңыз.Маринадқа қажетті сәбіз бен пиязды тазалаңыз.Майшабақ пен салатқа арналған жұмыртқаны пісіріңіз, тазалаңыз.

4. Майшабақты өңдеңіз, таза етке бөліңіз, қиғаштап тураңыз.Балықты терісімен бірге еттерге өңдеңіз, салмағы бойынша порцияларға кесіңіз, ұнға аунатыңыз.

13.4. кесте. Майшабақ гарнирмен

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы то	брутто	таза салмағы
Майшабақ	73	35		
Жұмыртқа	$\frac{1}{4}$ дана.	10		
Гарнир	—	75		
Тұздық	—	15		
Шығымы	—	135		

13.5 Кесте. Майшабаққа гарнир

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Картоп			82	82
Пісірілген картоп			—	60
Сәбіз			38	38
Пісірілген сәбіз			—	30
Қызылша			57	57
Пісірілген қызылша			—	45
Басты пияз			18	15
немесе жасыл пияз			19	15
Шығымы	—	75	—	150

5. Көкөністерді тураңыз: шикі сәбіз бен пиязды 5 см ұзындап, піскен көкөністерді (қызылша, сәбіз, картоп) — майшабаққа арналған гарнир ретінде мөлшері 0,5 см, ет және винегрет салаттарына арнап тілімдеп тураңыз. Қызылшаға өсімдік майын құйыңыз.

13.6. Кесте. Салат дәмдеуіші.

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Өсімдік майы	500	500		
3%-дық сірке суы	500	500		
Құмшекер	40	40		
Тұз	20	20		
Бұрыш	2	2		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	15

13.7 Кесте. Маринадталып қуырылған балық

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Теңіз алабұғасы	127	89		
немесе қиыр шығыс навагасы	148	90		
Бидай ұны	5	5		
Өсімдік майы	5	5		
Қуырылған балық	—	75		
Томат қосылған көкөніс тұздығы	—	75		
Жасыл пияз	13	10		
ШЫҒЫМЫ	—	160		

6. Тұздалған қиярды тазалаңыз, салат пен винегретке арнап тілімдеп тураңыз, майонезге арнап текшелеп тураңыз, оларды бөктіріңіз. Ашыған қырыққабатты кесіңіз.

7. Томатты сумен езіңіз, бөктіріңіз.

13.8. Кесте. Томат қосылған көкөніс тұздығы				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сәбіз	625	500		
Басты пияз	238	200		
Томат поресі	200	200		
Өсімдік майы	100	100		
3%-дық сірке суы	300	300		
Құмшекер	30	30		
Сорпа	100	100		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	75

13.9. Кесте. Гарнирмен пісірілген ет				
Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті	164	121		
Піскен ет	—	75		
Гарнир	—	75		
Тұздық	—	30		
ШЫҒЫМЫ	—	180		

13.10. Кесте. Піскен етке арналған гарнир

Азық-түлік	Салмағы, г			
	2 порцияға		1 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Жаңа піскен қияр (аршылмаған)	63	60		
Жаңа піскен қызанақ	71	60		
Жасыл салат	42	30		
Шығымы	—	150	—	75

13.11. Кесте. Корнишон қосылған майонез тұздығы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Майонез	730	730		
	455	250		
Маринадталған қияр (корнишондар)				
«Южный» тұздығы	40	40		
Шығымы	—	1 000	—	30

8. Салат дәмдеуішін дайындаңыз. Ол үшін өсімдік майы, сірке суы, тұз, қант, ұнтақталған бұрышты араластарыңыз және жақсылап шайқаңыз.

9. Томат қосылған көкөніс маринадын дайындаңыз. Саламдап туралған пияз бен сәбізді өсімдік майына бөктіріңіз, томат пюресін қосыңыз және әлі де 5-10 минут бөктіріңіз. Көкөністерге сорпа құйыңыз, сірке суын, хош иісті бұрыш, қалампыр, даршын, лавр жапырағы, тұз, қант қосыңыз, 10 минут қайнатыңыз.

10. Корнишон қосылған майонез тұздығын дайындаңыз.

11. Салқын тамақтар дайындаңыз және әсемдеңіз.

ЖЕКЕЛЕГЕН ТАҒАМДАРДЫ

ДАЙЫНДАУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Бутерброд. Ақ нанды қалыңдығы 1-1,5 см тілімдерге тураңыз, олардың үстіне 2-3 кесек майшабақ, жанына ұсақтап туралған пияз бен сары майды роза гүлі түрінде қойыңыз. Бутербродтарды жұмыртқамен безендіруге болады.

Ет салаты. Салатқа арналған етті жұқа пластиналарға және тіліктерге кесіңіз. Ет тіліктерін, тұздалған қияр мен картопты араластырып, үстіне майонез қосыңыз. Салатты салат ыдысына салат жапырағының үстіне салып ет, майонез, жұмыртқа, аскөкпен әсемдеңіз.

Көкөніс винегреті. Тілімдерге кесілген қызылша, сәбіз, картоп, тұздалған қияр, ашыған қырыққабатқа өсімдік майы немесе салат дәмдеуішін қосыңыз, араластырыңыз, салат ыдысына үйіп салыңыз, тілінген сәбіз немесе басты пиязбен безендіріңіз.

Майшабақ гарнирмен. Майшабақты жаймаға салыңыз, жанына түстерін аламастыра отырып үйіп гарнир салыңыз, барлығына салат дәмдеуіштерін құйыңыз, тағамды жұмыртқа және жасыл пиязбен әсемдеңіз.

Маринадпен қуырылған балық. Балықты негізгі тәсілмен қуырыңыз, салат ыдысына салыңыз, маринад құйыңыз, жасыл пияз себіңіз.

Піскен ет гарнирмен. Етті талшықтарына кесе-көлденең жұқа тілімдерге тураңыз, салқын тағамдар тәрелкесіне салыңыз, жаңа піскен қызанақ, қияр гарнирімен жасыл салат немесе аскөкпен әсемдеңіз.

Бутербродты суық тағамдарға арналған тәрелкемен, бетін майлықпен жауып беріңіз. Салат ыдыстарын салат салатын немесе

бәліш салатын тәрелкелерге қойыңыз. Корнишон қосылған майонез тұздығын жеке беріңіз.

Салқын тамақтардың дәмін татып көріңіз және дайындалған тағамдардың сапасын 13.12 кесте көрсеткіштері бойынша бағалаңыз.

Жұмыс орнын, ыдыс-аяқ, құрал-саймандарды жинаңыз, кезекшіге өткізіңіз.



САЛҚЫН ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

13.12. кестедегі "Ескерту" баған толтырыңыз, дайындалған тағамдардың сапасының кестеде берілген көрсеткіштерге қаншалықты сәйкес келетіндігін көрсетіңіз.

13.12. Кесте. Тағамның сапасын бағалау

Көрсеткіштер	Ескерту	Бағалау
<i>Майшабақтан жасалған бутерброд</i>		
Сыртқы түрі: азық-түлік нан тіліміне салынған, майшабақтың үсті тегіс		
Дәмі мен түсі тағамға тән, майшабақ әлсіз тұздалған		
Майшабақтың консистенциясы босап кеткен емес		
<i>Ет слаты</i>		
Сыртқы түрі: азық-түлік тіліктерге кесілген, үйіп салынған, салатқа кіретін өнімдермен— етпен, жұмыртқамен, аскөкпен әсемделген .		
Майонез бен қиярдан еттің дәмі ащы		
Салаттың консистенциясы шырынды, көкөністері мен еті жұмсақ.		
<i>Көкөніс винегреті</i>		
Сыртқы түрі: көкөністер жұқа тіліктерге тілінген, салат ыдысына төбешік болып салынған, үстіне пияз сақинасы салынған		

Көрсеткіштері	Ескертулер	Бағалау
Дәмі мен иісі көкөністерге тән өткір		
Түсі ашық қызыл, көкөністер қызылшамен боялмаған		
Көкөністердің консистенциясы жұмсақ, тұздалғандардікі — күтірлек.		
<i>Майшабақ гарнирмен</i>		
Сыртқы түрі: майшабақ қиғаштап кесілген, пісірілген көкөністермен, жұмыртқамен, пиязбен әсемделген		
Жас майшабақтың дәмі, тұздық қосылғандықтан ашы		
Майшабақтың түсі ақ сұр, көкөністердікі көкөністерге тән		
Майшабақтыңконсистенциясы нәзік, көкөністердікі жұмсақ		
<i>Маринадталып қуырылған балық</i>		
Сыртқы түрі: тұздықтағы көкөністер саламдап ұқыпты кесілген, балықты тегіс жауып тұр		
Балықтың дәмі мен иісі өткір, дәмдеуіштердің иісімен.		
Түсі қызғылт сары		
Балық пен көкөністердің консистенция жұмсақ, шырынды		
<i>Піскен ет салқын гарнирмен</i>		
Сыртқы түсі: ет талшықтарына көлденең жұқа кесектермен кесілген, жанында көкөніс кесектері		
Піскен ет пен жаңа піскен жемістердің дәмі мен иісі		
Еттің консистенциясытығыз, серпімді, көкөністердікі иілгіш, солмаған		

САЛҚЫН ТАҒАМДАРДЫҢКЕЙБІР ТҮРЛЕРІН ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ БЕРУ

13.13 және 13.14 кестелерде «Бауырпаштеті» және «Ұсақталған майшабақ» салқын тағамдарының рецептері келтірілген.

"Бауыр паштеті" тағамын дайындаудың реттілігі. Бауырды қан тамырларынан босатыңыз, оны жуыңыз, үлбірін алып тастаңыз, бауырды шағын кесектерге тураңыз. Шпикті тазалаңыз, ұсақ текшелерге тураңыз. Пияз және сәбізді өңдеңіз, ұсақ текшелерге тураңыз. Жұмыртқаны жуыңыз, бітеудей пісіріңіз, салқындатыңыз, тазалаңыз, ақуызын тураңыз, сарыуызын үккіштен өткізіңіз.

Шпикті қызған табада қуырыңыз, және майы шыжғырылған соң туралған пияз және сәбіз қосыңыз, қуырыңыз. Көкөністерге бауыр қосыңыз, тұз, бұрыш және аздап қуырыңыз. Суыған бауырды көкөністермен және шпикпен бірге ұсақ көзді ет тартқыштан 2 — 3 рет өткізіңіз, сүт немесе сорпа қосыңыз және ысытыңыз, тағы да салқындатыңыз. Жұмсартылған сары май қосыңыз да араластырыңыз. Бұйымдарға дөңгелек немесе ромбик нысанын беріңіз.

Салқын тағамдар салатын тәрелкеге паштетті салыңыз, жұмыртқаның ағы және сарысымен, конус арқылы сары маймен әсемдеңіз. Аскөкпен немесе жасыл пиязбен, пісірілген сәбізбен әсемдеңіз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: пішіні дұрыс, паштет жұмыртқамен және сары маймен әсемделген.

13.13. Кесте. Бауыр паштеті.

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиырдың немес қойдың, шошқаның	1 240	1 029/700	124	103/70
Бұзаудың бауыры	1 169	1 029/700	117	103/70
Сапы май	75	75	7.5	7.5
Шпик	104	100	10,4	10
Басты пияз	119	100/50	12	10/5
Сәбіз	93	74/50	9,3	7,4/5
Жұмыртқа	*/ ₂ дана.	20	*/ ₄ дана.	10
Сүт немесе сорпа	50	50	5	5
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	100

13.14. Кесте. Ұсақталған майшабақ

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Майшабақ	938	450	914	45
Бидай наны	140	140	14	141
Сүт немесе су	140	140	14	14
Басты пияз	143	120	14	12
Жаңа піскен алма	143	100	14	10
Сары май	50	50	5	5
3%-дық сірке суы	30	30	3	3
Шығымы	—	1 000	—	100

Бөктірілген көкөністер мен дәмдеуіштердің иісі бар қуырылған бауырға тән бауыр паштетінің дәмі мен иісі.

Түсі сұр-қоңыр.

Консистенциясы тығыз, бірақ қатты.

"Ұсақталған майшабақ" тағамының дайындалуының реттілігі. Тұздалған майшабақтың құрсағының бөлігін жіңішке жолақпен кесіп тастаңыз, ішек-қарнын суырып алыңыз, ішіндегі үлбірін алыңыз, суық сумен жуыңыз, басы мен құйрығын кесіп тастаңыз. Балық арқасының бойымен тіліктер жасаңыз және терісін алып тастаңыз.

Майшабақты жон еттерге бөліңіз, омыртқа және қабырға сүйектерін алып тастаңыз.

Ақ нанды (қыртысынсыз) сүтке жібітіңіз. Алманы жуып, қабығы мен дөңдерінен тазалаңыз. Пиязды өңдеңіз, ұзыншалап тураңыз.

Майшабақ, сүтте жібітілген нан, алма және шикі пиязды еттартқыштан өткізіңіз. Алынған массаға жұмсартылған май, сірке суын және қант қосып жақсылап араластырыңыз.

Жаймаға балық немесе төбешік түрінде салыңыз, аскөкпен және сары маймен безендіріңіз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: туралған майшабақ сопақша төбешік түрінде салынған. Беті жұмыртқа және сары маймен өрнектелген.

Майшабақтың дәмі өте тұзды болмауы тиіс, иісі тұздалған майшабаққа тән.

Түсі бозғылт-сұр. Консистенциясы біртекті, жұмсақ, босаң емес.

Пайдалы кеңестер

Салқын тағамдарды дайындау кезінде санитария мен гигиена ережесін сақтаңыз.

Ет пісіру кезінде шикі пияз және сәбіз қосыңыз.

Рецептура бойынша ет салатына сәбіз кірмейді.

Винегретқа арналған қызылшаға өсімдік майын құйыңыз.

Көкөніс маринадтарына сорпа қосыңыз, баяу қайната отырып пісіріңіз.

Салат тұздықтарын пайдаланар алдында шайқаңыз.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Бутерброд түрлерін атаңыз. Майшабақ қосылған бутерброд бутербродтың қай түріне жатады?
2. Неліктен майонез немесе басқа дәмдеуіштер қосылған салаттарға азық-түлікті текшелеп емес, тілімдеп турау ұсынылады?
3. Неліктен қайнатылған көкөністерден жасалған салатты салат жапырағына арналған ыдысқа салады?
4. Винегрет салатындағы көкөністердің табиғи түсін сақтау үшін не істеу қажет?
5. Майшабақты тазалау кезінде қанша пайыз қалдық қалады?
6. Неліктен дәмдеуіштерді қолданбас бұрын әбден шайқайды?
7. Қайнатылған салқын етке қандай гарнирлер ұсынуға болады?
8. Қайнатылған салқын етке қандай тұздық ұсынуға болады? Оларды дайындаудың технологиялық үрдісін көрсетіңіз.
9. Салқын тағамдарды дайындау кезінде неліктен санитария және гигиена ережелерін сақтау қажет?
10. Салқын тағамдардың сақтау мерзімі мен ұсыну температурасын көрсетіңіз.

ТӘТТІ ТАҒАМДАР МЕН ЫСТЫҚ СУСЫНДАРДАЙЫНДАУ

Жұмыстың мақсаты: үйренушілерді суық және ыстық тәтті тағамдар және ыстық сусындар дайындау технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: білім алушыларға мынадай тағамдарды дайындауға, беру үшін әсемдеуге ұсыну: құрғақ жеміс қоспасынан компот, қою сүт киселі, бұқтырылған алма, алма қосылған құймақтар, сүтпен қаракофе, сүтті кофе. Дайындалған тағамдардың дәмін татып көру және олардың сапасын бағалау.

Ыдыс-аяқ пен құрал-жабдықтар: кастрюль — 5 дана, табақшалар — 3 дана, табалар — 2 дана, порциялы табақ, таратпа, қалақша, елеуіш, көпсіткіш, пышақ, ас қасық — 5 дана, тұздық қасығы, ағаш қасық, азық-түлік турайтын тақтай, шағын тәрелкелер — 2 дана, бөлішке арналған немесе салатқа арналған тәрелке — 4 дана, тәрелкесі бар шынаяқ, тұздық сауыты.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Пюре дайындау үшін алманы пісіреді және үгітеді, кептірілген өрікті жуады, жібітеді, сол суда жібігенше қайнатады және езеді. Жидектерді шикі күйінде үккіштен өткізеді.

Крахмалға 4-5 еселенген мөлшердегі су құяды, жақсылап араластырады. Желатин, агарды жуады және қайнаған суық суға жібітеді, ісіну үшін желатинді шамамен 1 сағатқа қалдырады, агар ісіну үшін 30 минут қалдырады, дәкеге түсіріп алады және сығады. Дірілдекті заттарды суландыруға арналған суды өнімге қарағанда 8-10 есе артық алады.

Жұмыртқалы сүт қоспасын дайындау үшін жұмыртқаны қантпен езеді, біртіндеп ыстық сүтпен араластырады және су моншасында қоюланғанға дейін қайнатады. Қайнатудың соңында ванильді қант қосады.

Кілегей және 25-30% майлылықтағы жаңа піскен қаймақты салқындатады және шайқалған масса бұлғауыштажақсы ұсталып

тұрғанша шайқайды. Кілегей және қаймақты пайдалану алдында ғана шайқау қажет.

Компоттар. Компотты жаңа піскен, консервіленген немесе кептірілген жемістерден қайнатады. Жаңа піскен жемістерден компот дайындау үшін шәрбат қайнатады, оған дайындалған жемістерді салады, қайнауға жеткізеді де өшіріп салқындатады. Жемістер мен жидектер пішінін сақтап қалуы үшін шәрбатқа лимон қышқылын қосады. Өте жұмсақ жемістер мен жидектерге 60 °C жылы шәрбат құяды, ал қатты жемістерді 5-8 минут бойы қайнатады.

Консервіленген жемістерді банкадан алып шығады, стакандарға немесе креманкаларға салады. Жемістердің шәрбатын қанттан жасалған суытылған шәрбатпен қосады және оларды жемістерге құяды.

Дайындалған кептірілген жемістерді қайнап жатқан суға белгілі бір бірізділікпен салады: алма мен алмұрт, кепкен өрік пен қара өрік, жүзім. Қантты алма мен алмұртты қайнатқан соң барып салады. Алма мен алмұртты жеке қайнатуға да болады. Кептірілген жемістерден жасалған компотты міндетті түрде 10-12 сағат қойып қояды.

Киселдер. Киселді жемістерден, шырындардан, шәрбаттан, сүттен қайнатады. Консистенциясына байланысты киселдерді қою (1 кг киселге 60.80 г крахмал қосады), орташа қою (1 кг киселге 35-50 г крахмал қосады), жартылай сұйық (1 кг киселге 20.40 г крахмал қосады), деп бөледі. Жемістерден кисел дайындау кезінде шырын мен шәрбат қосады. Қайнатпаға қант қосып шәрбатты қайнауға дейін жеткізеді, араластыра отырып суға езілген крахмалды тез құяды да қоюланғанға дейін 1-2 минут қайнатады. С дәруменін сақтап қалу үшін киселді плитадан алып шырын қосады. Қою киселдерді 10 минут қайнату ұсынылады. Шәрбат пен шырындардан кисель дайындау үшін қант шәрбатын сумен дайындайды, крахмал қосады, содан кейін барып оған шырын немесе шәрбат қосады.

Желе. Желе үшін шырын мен қайнатпа дайындайды. Қайнатпада қант пен жібітілген желатинді ерітеді, қайнатуға дейін жеткізіп оған шикі жеміс шырынын қосады.

Егер желеге арналған шырын тұнбалы болып шықса, оны жұмыртқаның ақуызынан жасалған тартпамен және қышқыл сумен тұндырады. Тартпаны желатинмен бірге қосады. Сүтті желеге миндаль сүтін қосуға болады.

Жеміс қосылған желені мынадай тәсілмен дайындайды: стакандарға немесе креманкаларға аздаған мөлшердегі желе құяды, салқындатады және қатқан желеге жемістер немесе жидектер

салады, сұйық желе құйып тағы да бір салқындатады. Жидектер, ананас, цитрустарға шикі күйінде құяды, қалған жемістерге қайнатылған құяды. 1 кг дайын желеге 30 г желатин алады.

Мусстар. Муссты 30 °С дейін салқындатылған желені шайқаумен жасайды. Шайқалған желеністакандарға немесе креманкаларға құяды және тоңазытуға қалдырады. Берер кезде шәрбат құяды. Муссты жарма ұнтағынан да жасайды. Жарма ұнтағын шәрбатпен қайнатады, шырын қосады, салқындатып барып шайқайды. 1 кг мусс үшін 27 г желатин немесе 100 г жарма ұнтағы қажет.

Самбук(аюбадам). Самбукты жидектердің езбесінен, оларды қантпен және жұмыртқаның ағымен езе отырып жасайды. Жақсы шайқалған массаға ерітілген желатинді қосады. 1 кг самбук үшін 15 г желатин керек.

Кремдер. Кремдерді майлы (майлылығы 35%)кілегейді немесе қаймақты желатин ерітілген сүтті-жұмыртқа қоспасын қосып шайқау арқылы жасайды. Қоспаға какао ұнтағын, сүзілген кофе тұнбасын, үккіштен өткізілген шоколад, ұсақталған және қуырылған жаңғақ немесе басқа да толтырғыштар (жидек езбесі немес шырын) қосып тиісті атаудағы крем алады. 1 кг кремге 20 г желатин алу қажет.

Ыстық тәтті тағамдар. Пудинг, суфле, қамырға салынған алма, құймақшаларды ыстықтай береді.

Пудингтер. Пудингтерді күріш және ұнтақ жармалардан, ірімшік, ақ нан, кептірілген нан және басқа азық-түліктерден дайындайды. Пудингтердің көмештерден айырмашылығы қоспаларының көптігінде (жүзім, цукат, жаңғақтар және т.б.) және консистенциясының аса нәзіктігінде, себебі оған шайқалған ақуыз қосылады. Пудингтерді пісіреді немесе буда, дұрысы порциялық ыдыста қайнатады.

Суфле. Суфле (үлпілдеген бөліш) жидек немесе жеміс езбесінен немесе шайқалған ақуыз қосылған сүтті жұмыртқа қоспасынан дайындалады, 270...280°С температурада қуыру шкафында пісіреді. Суфлені жылумен өндегеннен кейін, бетіне қант ұнтағын сеуіп пісірген ыдысында береді. Салқындатылған сүт немесе кілегейді жеке береді.

Құймақшалар. Құймақша қамырын сүтпен дайындайды және құймақша пісіреді.

Қуырылған жағына фарш (алма, ірімшік, қою тосап) салады, төртбұрыштап бүктейді және майға екі жағынан да қуырады. Алма және тосап қосылған құймақшаларды қант ұнтағымен, ал ірімшік қосылған құймақшаларды қаймақпен немесе маймен береді.

Пісірілген алма. Ыстықтай немесе суықтай береді.

Үлкендіктері бірдей алмаларды жуады, өзектерін алып тастайды, жалпақ қаңылтыр табаға салады, қант ұнтағымен, балмен немесе тосаппен толтырады, аздаған су құйып пісіреді.

Жеміс қосылған гренки(кесіліп қуырылған нан).Оларды майға қуырылған және тәтті лезонға жібітілген ақ наннан жасайды.

Гренкиді (кесіліп қуырылған нан)шәрбатта қыздырылған ыстық жемістермен немесе үстіне желе құйылған суық жемістермен береді.

Суық тәтті тағамдарды тоңазытқышта сақтайды, 10-14 °C температурада береді, ыстықтарын мармитпен 50-55 °C температурада береді.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ РЕТТІЛІГІ

Тәтті тағамдар дайындау үшін қажетті азық-түліктердің мөлшерін есептеңіз: шығымы 200 г. компот (14.1 және 14.2 кесте), шығымы 100 г. қою сүт киселі (14.3 кесте), «Пісірілген алма» және «Алма қосылған құймақшалар» (14.4 және 14.5 кесте) екі тағамын, қара және сүтті кофе (14.8 және 14.9 кесте), деректерді көрсетілген кестелерге кіргізіңіз.

14.1. Кесте. Кептірілген жеміс қоспаларынан дайындалған компот.

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Алма, алмұрт, кепкен өрік, қара өрік, жүзім және басқалары.	125	310		
Құмшекер	100	100		
Лимон қышқылы	1	1		
Су	960	960		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	200

14.2 Кесте. Алма компоты

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Алма	341	300		
Су	710	710		
Құмшекер	150	150		
Лимон қышқылы	1	1		
ШЫҒЫМЫ	—	1000	—	200

14.3. Кесте. Сүтті қою кисель

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сүт	947	900		
Құмшекер	80	80		
Жүгері крахмалы (жүгерінікі)	75	75		
Ванилин	0,03	0,03		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	100

14.4. Кесте. Піскен алма

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Жаңа піскен алма	92	81		
Құмшекер	15	15		
Піскен алма	—	80		
Тосап	30	30		
ШЫҒЫМЫ	—	110		

14.5. Кесте. Алмадан жасалған құймақ

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Құймақшалар (жартылай дайын өнім)	—	100		
Алма фаршы	—	50		
Жартылай дайын өнімдер	—	150		
Асханалық маргарин	6	6		
Қуырылған құймақшалар	—	135		
Сары май	5	5		
Шығымы	—	140		

Қамыр және құймақшаларға арналған фарш дайындауға қажетті азық-түліктер мөлшерін есептеңіз, деректерді 14.6, 14.7. кестелерге енгізіңіз.

2. Жұмыс орнын, ыдыстарды, азық-түліктерді дайындаңыз.

14.6. Кесте. Құймақшалар (жартылай дайын өнім)

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Бидай ұны	416	416		
Сүт немесе су	1 040	1 040		
Жұмыртқа	2 1/3 дана.	83		
Құмшекер	25	25		
Тұз	8	8		
Қамырдың салмағы	—	1 538		
Өсімдік майы	16	16		
Шығымы	—	1 000	—	100

14.7 Кесте. Алма фаршы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Жаңа піскен алма	1 150	1 020		
Құмшекер	300	300		
Шығымы	—	1000	—	50

14.8. Кесте. Сүт қосылған қара кофе

Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Табиғи кофе	40	4
Сүт	1 100	110
Су	—	15
Құмшекер	—	25
Шығымы	1 000	100/25/15

14.9. Кесте. Сүттегі кофе

Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	брутто
Табиғи кофе	40	
Сүт	375	
Су	715	
Құмшекер	125	
Шығымы	1 000	200

3. Кепкен жемістерді іріктеңіз, оларды қайнау ұзақтықтарына байланысты бөліңіз, жуыңыз, ірі жемістерді тураңыз.

4. Алмаларды іріктеңіз және жуыңыз. Бүтін алмалардың өзекшелерін алыңыз, алма фаршы үшін жемістерді тазалаңыз, ұсақ текшелерге тураңыз, ал компот үшін тілімдеп тураңыз.

5. Крахмалды суық сүтпен араластырыңыз, қалған сүтті құймақшалар мен киселге қалдырыңыз.

ЖЕКЕЛЕГЕН ТАҒАМДАР МЕН СУСЫНДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Алма қосылған құймақшалар. Құймақшаларға қамыр дайындаңыз. Бұл үшін жұмыртқаны қантпен және тұзбен шайқаңыз, қалған сүтті қосыңыз да бұлғауышпен шайқаңыз. Дайын қамырды сүзіңіз. Құймақшаны майы бар жақсы қыздырылған табада бір жағынан қуырыңыз.

Құймақшаларға алмадан фарш дайындаңыз. Текшелеп туралған алманы қантпен және даршынмен арластырыңыз.

Құймақшаның қуырылған жағына фарш салыңыз, тікбұрыш түрінде бүктеңіз, оны екі жағынан қуырыңыз.

Тағамды дайындаңыз.

Кептірілген жемістерден компот. Қайнап жатқан суға кептірілген жемістерді белгілі бір реттілікпен салыңыз, қант қосыңыз. Компотты жемістер жұмсарғанша қайнатыңыз. Қайнауудың соңында лимон қышқылын қосыңыз.

Жаңа піскен алмадан компот. Су мен қанттан шәрбат дайындаңыз, қайнап жатқан шәрбатқа тілімдеп туралған алманы салыңыз. Алманың қаттылығына байланысты компотты 3-5 минут қайнату керек немесе қайнауға дейін жеткізу керек. Лимон қышқылын қосыңыз. Компотты салқындатыңыз, стакандарға құйыңыз.

Сүтті қою кисель. Қайнап жатқан сүтке қант қосыңыз, араластыра отырып сыздықтатып крахмал құйыңыз. Киселді ұдайы араластыра отырып 10 минут қайнатыңыз, содан кейін ванилин қосыңыз. Сумен дымқылданған фомаларға немесе креманкаларға құйыңыз.

Піскен алма. Дайындалған алмаларды табаға салыңыз, ортасына құмшекер себіңіз, аздаған су құйыңыз және қуыру шкафында 220 °C температурада жұмсарып, қызарған қабыршақ пайда болғанша пісіріңіз.

Кофе. Ыдысты қайнаған сумен шайқаңыз, содан кейін барып кофе салыңыз да оған қайнаған су құйып қайнауға дейін жеткізіңіз. Содан кейін оны 5... 7 минут қоя тұрып барып сүзіңіз. Сүт қосылған кофе дайындау. Бұл үшін қара кофенің бөлігін ыстық сүтпен, қантпен араластырып қайнауға жеткізу ұсынылады.

Тағамды ұсынуға дайындаңыз.

Компот құйылған тостағанды табақшаға қойыңыз, қасына шәй қасығын қойыңыз.

Формадағы киселді креманкаға салыңыз, үстіне 20 г тосап салыңыз.

Пісірілген алманы креманкаға салып тосаппен беріңіз.

Құймақшаларды тәрелкеге салыңыз, ерітілген сары май құйыңыз.

Қара кофені сыйымдылығы 100 г. кофе шыны-аяғына құйыңыз, қантты жеке салыңыз.

Сүтті кофені 200 мл тостағанға құйыңыз. Тостағанды табақшаға қойыңыз.

Тағамның дәмін татып көріңіз, дайындалған тағамның сапасын 14.10 кестеде көрсетілген көрсеткіштер бойынша бағалаңыз.

Жұмыс орнын жинаңыз, ыдыстар мен құралдарды кезекшіге тапсырыңыз.

ТӘТТИ ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

14.10. кестені толтырыңыз. Дайындалған тағамдардың сапасының кестеде келтірілген көрсеткіштерге қаншалықты сәйкес келетіндігін «Ескерту» бағанында көрсетіңіз

14.10. Кесте. Тағамның сапасын бағалу

Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
<i>Кепкен жемістердің компоты</i>		
Сыртқы түрі: стаканда мөлдір сұйықтық толтырылған, жемістері стаканның $\frac{1}{4}$ бөлігін алады, пішіндерін сақтаған		
Кептірілген жемістердің дәмі қышқылтым		
Шәрбаттың түсі ашық-қоңыр		
Консистенциясы қою, жемістері жұмсақ		
<i>Жаңа піскен алмадан жасалған компот</i>		
Сыртқы түрі: жемістер бірдей тілімдерге туралған, езілмеген		
Дәмі тәтті, аздап қышқылдау, алма дәмімен.		
Түсі ашық, мөлдір		
<i>Сүтті қою кисель</i>		
Сыртқы түрі: қоймалжыңды масса, жентексіз, жайылмайды, пішінін сақтаған		
Сүттің дәмі тәтті, ванилин хош иісімен.		
Түсі ақ, мөлдір емес		
Консистенциясы біртекті, аса тығыз емес		
<i>Піскен алма</i>		
Сыртқы түрі: 1 порцияға 1 —2 дана, пішінін сақтаған, жарылмаған, үстінен шәрбат құйылған		
Алманың дәмі қышқылтым		
Алманың түсі сарғыш-қоңыр, кескенде сарғыш-жасыл		
Консистенциясы жартылай жұмсақ, нәзік, шырынды		
<i>Алма қосылған құймақшалар</i>		
Сыртқы түрі: пішіні сопақша, конверт пішіндес, үсті қызғылтым		
Алманың дәмі даршынның хош иісімен		

Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
Қуырылған құймақшалардың түсі сарғыш, кескенде ақ, фаршы жасыл-сары		
Қабыршағының консистенциясы кітірлек, қамыры жұмсақ, біртекті, фаршы жентексіз		
<i>Сүтті кофе</i>		
Сыртқы түрі: біртекті сұйықтық		
Кофенің дәмі мен иісі тәтті, сүт дәмімен		
Түсі ашық-қоңыр		
<i>Қара кофе</i>		
Кофенің дәмі мен иісі		
Түсі қарақошқыл		
Қара кофенің консистенциясы — қойылтылған		

ТАТТИ ТАҒАМДАРДЫҢ КЕЙБІР ТҮРЛЕРІН ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ БЕРУ

14.11 кестеде «Алма самбугы» тағамының рецепті, 14.12 кестеде «Қамырдағы қуырылған алма» тағамының рецепті келтірілген.

«Алма самбугы» тағамын дайындаудың реттілігі. Алманы жуыңыз, өзекшесін алып тастаңыз, қуыру шкафында пісіріңіз, ыстық күйінде езіңіз, қант қосыңыз және артық суын кетіру үшін қайнатыңыз.

Желатинді қайнатылған суық суда 30-40 минут жібітіңіз, желатин толықтай ерігенше қыздырыңыз, сүзіңіз. Жұмыртқаны жуыңыз, ақуызын саруызынан бөліңіз.

Ақуызын салқындатыңыз.

14.11. Кесте. Алма самбугы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Алма	795	700	79,5	70
Құмшекер	200	200	20	20
Желатин	15	15	1,5	1,5
Жұмыртқа (ақуызы)	2 дана.	80	* $\frac{1}{5}$ дана.	8
Су	420	420	42	42
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	100

14.12. Кесте. Қамырдағы қуырылған алма

Азық – түлік	Шикізаттың мөлшері, г	
	брутто	таза салмағы
Алма	100	70
Құмшекер	3	3
Бидай ұны	20	20
Жұмыртқа	* $\frac{1}{2}$ дана.	20
Сүт	20	20
Қаймақ	5	5
Құмшекер	3	3
Тұз	0,2	0,2
Аспаздық май	10	10
Қуырылған алма	—	130
Тазартылған ұнтақ	10	10
ШЫҒЫМЫ	—	140

Мүкжидекті іріктеңіз, жуыңыз, мыжғылаңыз, аздаған мөлшердегі ыстық су араластырыңыз, 5 минут қайнатыңыз, сүзіңіз, қант қосыңыз және онықайнату кезінде ерітіңіз. Дайын шәрбатты салқындатыңыз.

Алма езбесіне жұмыртқаның ағын қосыңыз және суықта көлемі 2-2,5 есе ұлғайғанға дейін шайқаңыз. Дайындалған желатинді үздіксіз араластыра отырып шайқалған массаға сыздықтатып құйыңыз. Самбукті формаға құйып 1-1,5 сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз.

Самбукті тәрелкеге немесе креманкаға салыңыз, айналасына шәрбат құйыңыз.

Сапасына қойылатын талаптар. Самбук өзінің пішінін сақтап тұратын, ұсақ тесікті масса: шәрбаты ашық, жылтыраған болуы керек.

Оның дәмі тәтті, қышқылтым татымы және алма пюресінің иісі бар.

Түсі ақ, аздап жасылдау, шәрбаты ашық-қызыл.

Самбуктың консистенциясы иілгіш, нәзік, шәрбаты қою.

«Қамырдағы қуырылған алма» тағамын дайындаудың реттілігі. Алманы жуыңыз, өзекшесін алып тастаңыз, қабығын тазалаңыз, дөңгелектеп кесіңіз және қант себіңіз.

Сұйық қамыр дайындаңыз. Бұл үшін жұмыртқаны жуыңыз, ақуызын сарыуызынан ажыратып, оларды суыққа қойыңыз. Сарыуызын ыдысқа салыңыз, тұз, қант, қаймақ қосыңыз, жақсылап араластырыңыз және еленген ұн салыңыз. Қамыр илеңіз. Ақуызды үлпілдек көбік болғанша шайқаңыз, және оны ақырындап араластыра отырып бірнеше бөліп қамырға қосыңыз. Қант ұнтағын еленіз.

Фритюрді дайындаңыз. Майды 160 °C температурасына дейін қыздырыңыз.

Алма кесектерін шанышқымен түйреңіз, толықтай сұйық қамырға батырыңыз да тездетіп қызған фритюрге салыңыз. Оларды сары қабыршақ пайда болғанша қуыру қажет. Сүзгіге түсіріңіз де майының ағып кетуіне мүмкіндік беріңіз.

Алманы шағын майлық төселген табаққа саты немесе желпуіш сияқты салыңыз, үстіне қант ұнтағын себіңіз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: алмалар қызартып қуырылған, қызарған қабыршақты болуы тиіс, бірақ күймеген болуы керек. Қамыр алма кесектерін біртегіс жауып тұруы керек, қабатталмауы керек. Алманың дәмі қышқылтым, қамыр – тәттілеу.

Бетінің түсі сарғыш, кескенде жасылдау, қамыры сары.

Алманың консистенциясы нәзік, қамыры үлпілдек, қыртысы

аздап кітірлек.

Пайдалы кеңестер

Кептірілген жемістерді қайнаған суға кезек-кезек салып отыру керек: алдымен алма мен алмұрт, кейін кепкен өрік және кара өрік, содан соң қайнату аяқталғанға дейін 5 минут қалғанда мейіз.

Сүтті кисель дайындау үшін сүтпен араластырған жүгері крахмалын пайдаланыңыз. Сүтті кисельге ванильді қант қосу керек.

Құймақшаларды бір жағынан пісіреді.

Кофенің ұзақ қайнауына жол бермеңіз, өйткені кофе хош иісін жоғалтады.

Тағамдардың сақтау және беру температурасын сақтаңыз.

Суық тәтті тағамдарды 0-ден 6 °C дейінгі температурада сақтайды, 10...14 °C температурада береді, құймақшаларды —55...60 °C температурада, ыстық сусындарды —75 °C төмен емес температурада береді.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Кептірілген жемістерден жасалған компотты неліктен 10-12 сағат ашытады?
2. Неліктен жаңа піскен жемістерден компот дайындау кезінде олар қайнаған сиропқа салынып, ал кептірілген жемістерден компот дайындаған кезде пісірудің ортасында қант қосылады?
3. Киселді қайнату кезінде крахмал қандай процеске ұшырайды?
4. Неліктен қою киселді 10 минут көлемінде, ал қоюлығы орташа киселді 1-2 минут қана қайнатады?
5. Фарштың қандай түрлерімен құймақ дайындауға болады?
6. Сүтсіз кара кофе мен сүт қосылған кофені дайындаудың айырмашылықтары қандай?
7. Ыстық және салқын тәтті тағамдар мен ыстық сусындарды ұсыну температурасын көрсетіңіз.

ДИЕТАЛЫҚ ТАМАҚТАНУ ТАҒАМДАРЫН ДАЙЫНДАУ

Жұмыстың мақсаты: үйренушілерді диеталық тамақтану тағамдарын дайындау технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: үйренушілерге келесі тағамдарды беру үшін дайындау, әсемдеу ұсынылады: кептірілген өрікпен сәбіз, сорпада күрішпен дайындалған шырышты көже, картоп пюреісімен еттен дайындалған бефстроганов, ірімшік қосылған сәбіз суфлесі, ұйыған сүт немесе айраннан жасалған желе, итмұрыннан дәруменді сусын.

Дайындалған тағамдардың дәмін татып көру және олардың сапасына баға беру.

Ыдыс-аяқтар және керек-жарақтар: кастрюль — 5 дана, табақшалар — 4 дана, сотейник, табалар — 2 дана, асханалық қасықтар, құятын қасық, кәкпір, елеуіш, көпсіткіш, кепсер, пішіндер, ағаш қалақтар, тақтайлар, таразы, салат ыдыстары, шұңғыл, ұсақ және асхана тәрелкелері, тұздық сауыт.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Диеталық тамақтанудың маңызды мәні тағамның химиялық құрамы мен оның физикалық қасиеттері. Науқастың тамақтануы ауруды және ағзадағы зат алмасу процесінің бұзылу дәрежесін ескере отырып құрылады.

Қажетті диета талаптарына сәйкес азық-түліктер мен аспаздық өңдеу тәсілдері іріктеледі.

Неғұрлым тиімді аялауыш режимдер: механикалық, термиялық және химиялық.

Механикалық аялауыш №1 және 2 диеталар үшін тағам дайындау кезінде қолданылады. Бұл ретте келесі амалдарды сақтау қажет: еттің ірі өсімдік өзектері мен ірі жалғастырғыш тіндерін (үлдірлер, сіңірлер) алып тастау керек; азық-түліктерді ет

тартқыштан, куттерден немес елеуішпен үгіту арқылы мұқият ұсақтау немесе жұмсақ консистенция беру үшін шайқап, сондай-ақ жұмсартқыш құрамдар лезон немесе шырышты қайнатпа құюкерек. Шырышты қайнатпа дайындау үшін іріктелген және жуылған жарманы суда әбден езілгенше қайнатады, содан кейін сүзіп алады да қайнатпасын ғана пайдаланады.

Диеталық тамақтануда азық-түліктерді жылулық өңдеу—суда немесе буда пісіру, бөктіру, қабыршағы пайда болғанша қатты қуырмау. Қуырылған тағамдардағы қабыршақ механикалық қана емес химиялық та тітіркендіргіш болып табылады.

Химиялық аялауыш № 1 және 5 диеталарға арналған тағамдарды әзірлеу кезінде қолданылады және тамақтарға химиялық тітіркендіргіштерді қоспауға қол жеткізіледі: өткір дәмдеуіштерді (сірке суы, ақжелкек, бұрыш және т. б.), тұздар, сығып алынған заттектер (ет, саңырауқұлақ, балық сорпалары мен тұздықтар), эфир майлары және глюкозидтар. Сығып алынған заттектерді балық немесе етті суық суда қайнату арқылы алады, ал пияз бен ақжелкекпен эфир майларын және глюкозидтарды бөктіру немесе қуыру алдында алдын ала булау (жидіту) арқылы алады.

Жылумен өңдеудің негізгі тәсілдері: суда пісіру, бөктіру, бұқтыру.

Ағзадағы заталмасу процесін қалпына келтіру және тұрақтандыру үшін тағамдарға дәрумендер қосады. Науқастардың рациондарына сары май, жаңа піскен және тұздалған қырыққабат, сәбіз, қызанақ, салат, жемістер мен жидектер, жаңа піскен аскөк, витаминді сусындар енгізіледі. Аскөк, ақжелкекді дайын тағамдарға немесе тағам дайын болуға 5-10 минут қалғанда қосуға болады.

Диеталық тамақтану тағамдарын дайындау кезінде тамақтың сіңірілуін көтеру үшін аса маңызды болатын оның әсемделуіне үлкен мән береді.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ РЕТТІЛІГІ

1. Диеталық тағам дайындау үшін азық-түлік мөлшеріне есептеу жүргізіңіз, деректерді 15.1 — 15.4. кестеге енгізіңіз. Тиісінше шығымдары порцияға 100 және 150 г (15.5 және 15.6 кесте) қаймақты тұздық және картоп пюреcін, ұйыған сүттен желе және дәрумендік сусын (15.7 және 15.8 кесте) дайындау үшін

қажетті азық-түліктер мөлшерін есептеңіз.

2. Азық-түлік алыңыз, жұмыс орнын дайындаңыз.

3. Сиыр етін сіңірден, майынан тазартыңыз, оны ірі кесекпен пісіріңіз. Етті салқындатыңыз, сорпасын сүзіңіз.

4. Күрішті тазалаңыз, жуыңыз, қайнаған суға салыңыз да баяу қайнату кезінде толық езіліп піскенге дейін қайнатыңыз.

5. Көкөністерді жуыңыз, тазалаңыз, оларды сумен шайыңыз. Сәбізді тағамдарға салмағы бойынша бөліңіз. Сәбізді салат үшін жұқа тілімдерге кесіңіз, аздаған сумен бөктіріңіз, салқындатыңыз. Сорпа үшін сәбізді кесектеп тураңыз, ал бефстрогановқа бүтіндей пісіріңіз. Суфлеге арналған тілімдерін еркін пішінде кесіп сүт және сары май қосып бөктіріңіз.

15.1. Кесте. Кептірілген жемістерден сәбіз (№ 2, 5, 7, 8 и 10)

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сәбіз	875	700		
Кептірілген өрік	100	100		
Қаймақ	200	200		
Құмшекер	50	5		
Шығымы	—	1 000	—	100

6. Кепкен өрікті іріктеңіз, жуыңыз, қайнаған су құйыңыз, ісінгенше күтіңіз де тураңыз. Итмұрынды іріктеңіз, суық суға жуыңыз, қайнаған су құйыңыз да 10 минут қайнатыңыз. Оны оттан алып жабық қақпақ астында қоя тұрыңыз.

7. Ұнтақ жарманы елеңіз. Ірімшікті елеуіш арқылы үгітіңіз. Жұмыртқаны жуыңыз, ақуызын сарыуызынан бөліңіз, ақуызынтоназытқышта салқындатыңыз, қою көбік болғанша шайқаңыз. Желатинді қайнаған суық суда жібітіңіз.

15.2. Кесте. Күріш жармасынан шырышты күріш сорпасы (№ 2, 7 және 10 диеталар)

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Күріш	100	100		
Сәбіз	15	13		
Сары май	37	37		
Ет сорпасы немесе тауық сорпасы	—	1 000		
Тұз	1	1		
Шығымы	—	1 000	—	500

15.3. Кесте. Сиыр етінен бефстроганов (№ 1, 5, 7, 8, 9 и 10 диеталар)

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (жамбас бөлігінің жаны, сыртқы кесектері)	164	121		
Ақжелкек	3	2		
Басты пияз	4	3		
Тұз	1	1		
Дайын ет	—	75		
Сәбіз	32	25		
Гарнир (картоп пюресі)	—	150		
Қаймақ тұздығы	105	100		
Шығымы	—	245		

15.4. Кесте. Ірімшік қосылған сәбіз суфлесі (№ 1,2, 5, 7 және 10 диеталар)

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сәбіз	190	152		
Ірімшік	51	50		
Жұмыртқа	*/2 дана.	20		
Сары май	5	5		
Сүт	30	30		
Ұнтақ жарма	10	10		
Тұз	1	1		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	200

15.5. Кесте. Қаймақты соус (№1 және 2 диеталар)

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Қаймақ	500	500		
Бидай ұны	50	50		
Қайнатпа немесе су	500	500		
Тұз	8	8		
ШЫҒЫМЫ	—	1000	—	100

15.6. Кесте. Картоп пюресі (№ 1, 2, 5, 7 және 10 диеталар)

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Картоп	1 135	850		
Сүт	150	150		
Тұз	10	10		
Сары май	45	45		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	150

15.7. Кесте. Ұйыған сүт, айран, ацидофилиннен жасалған желе (№ 2, 5, 7, 8 және 10 диеталар)

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ұйыған сүт немесе айран	750	750		
Құмцекер немесе сахарин (0,2%-дық ерітінді)	140	140		
Ванилин	0,15	0,15		
Желатин	27	27		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	100

15.8. кесте.Итмұрыннан жасалған дәруменді сусын (№ 1,2, 5,7, 8 және 10 диеталар)

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Итмұрын (тұтас жемістері)	100	100		
немесе итмұрын жемісінің қабығы	50	50		
Құмшекер немесе сахарин (0,2%-дық ерітінді)	100	100		
Шығымы	—	1 000	—	200

9. Ұнды елеңіз, табада түсін өзгертпей қыздырыңыз, маймен езіңіз, біртекті масса пайда болғанша сорпамен араластырыңыз.Қаймақты қайнауға жеткізіңіз, ыстық тұздықпен араластырыңыз, тұз қосып 3-5 минут бойы қайнатыңыз, содан кейін сүзіңіз.Өңделген картопқа ыстық су құйыңыз, пісіріңіз, езіңіз, ыстық сүт пен сары май қосыңыз.

10. Бұдан әрі дайындау технологиясы келтірілген тамақты дайындаңыз.

ЖЕКЕЛЕГЕН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Салат. Бөктірілген сәбізбен келтірілген өрікке қант қосып араластырыңыз.

Күрішқосылған шырышты сорпа.Қайнатылған күріш жармасын қайнатпасы бірге ыстық сорпамен араластырыңыз да тұзданыз және қайнағанға дейін жеткізіңіз. Дайын сорпағасары май қосып жақсылап араластырыңыз.

Пісірілген сиыр етінен жасалған бефстроганов. Етті саламдап кесіңіз, үккіштен өткізілген сәбіз қосып қаймақ тұздығын қосып 5-10 минут қайнатыңыз, дәміне қарай тұз қосыңыз.

Ірімшік қосылған сәбіз суфлесі. Бөктірілген сәбізді сүт пен май қосып араластырыңыз, ұнтақ жарма, үгітілген ірімшік, қант пен жұмыртқаның сарысын қосыңыз, жақсылап араластырыңыз да ақырындап шайқалған ақуызды қосыңыз. Форманы майлап массаны салыңыз да буға пісіріңіз.

Айраннан жасалған желе. Желатинді қыздырыңыз, қант қосып қыздыра отырып ерітіңіз, 50 °С дейін салқындатыңыз. Айранды дайындалған желатинмен араластырыңыз, формаларға құйып

салқындатыңыз.

Итмұрыннан жасалған дәруменді сусын. Тұнбаны сүзіп оған қант қосыңыз.

Тағамды беруге дайындаңыз.

Салат ыдысына салатты төбешік қылып салып бетіне қаймақ құйыңыз.

Көжені тәрелкеге құйып бетіне көкшөп себіңіз.

Тәрелкеге картоп пюресін төбешік қылып салыңыз, қасықпен өрнек жасаңыз, қасына бефстроганов салыңыз, тағамның бетіне аскөк себіңіз. Суфлені формадаң алып тәрелкеге салыңыз, тұздық ыдысына қаймақ құйып беріңіз. Желені формадаң алып креманкаға салыңыз жанына тосап салыңыз. Креманканы тәрелкеге қойыңыз. Сусынды стаканға құйып тәрелкеге қойыңыз.

Тағамның дәмін татып көріңіз, дайындалған тағамдардың дәмінің сапасын 15.9 кестеде көрсетілген көрсеткіштер бойынша бағалаңыз.

Жұмыс орнын жинаңыз, ыдыстар мен құрал-жабдықтарды кезекшіге тапсырыңыз.

ДИЕТАЛЫҚ ТАМАҚТАНУ ТАҒАМДАРЫНЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

15.9 кестені толтырыңыз. «Ескерту» бағанында дайындалған тағамдардың сапасының кестеде көрсетілген көрсеткіштерге қаншалықты сәйкес келетіндігін көрсетіңіз.

15.9. Кесте. Тағамның сапасын бағалау

Көрсеткіштер	Ескерту	Бағалау
<i>Кептірілген өрікпен сәбіз</i>		
Сыртқы түрі: сәбіз бен кептірілген өрік тілімдерге кесілген, үстінен біртегіс етіп қаймақ құйылған		
Дәмі қышқыл		
Түсі қызғылт сары		

Көрсеткіштер	Ескерту	Бағалау
Консистенциясы жұмсақ		
<i>Сорпадағы күріш жармасынан дайындалған шырышты көже</i>		
Сыртқы түрі: көженің бетінде майдың жылтыры бар біртекті сұйықтық		
Күріш дәмі, ет сорпасының иісі		
Түсі ақ, сары майдың жылтырымен		
Сұйық қаймақ консистенциясы		
<i>Картоп пюресімен піскен сиыр етінен бефстроганов</i>		
Сыртқы түрі: ет саламдап кесілген, тұздық құйылған, жанына төбешік етіп гарнир салынған, бетіне сары май құйылған		
Піскен еттің дәмі мен иісі, сәбізде қаймақтың дәмі бар		
Еттің түсі сұр, тұздық қызғылт, пюре сары		
Еттің консистенциясы жұмсақ, тұздық етті бүркеп тұр, пюре үлпілдек, жентектерсіз		
<i>Ірімшікпен сәбіз суфлесі</i>		
Сыртқы түрі: суфле пішінін сақтаған, беті біртегіс, сызаттарсыз		
Сәбіздің , ірімшік пен сүттің дәмі , аздап тәттілеу		
Суфленің түсі қызғылт-сары.		
Консистенциясы үлпілдек, нәзік, біртекті		
<i>Айраннан жасалған желе</i>		
Сыртқы түрі: қоймалжыңтәріздес қатқан масса, формасына сәйкес келеді		

ДИЕТАЛЫҚ ТАМАҚТАНУДЫҢ КЕЙБІР ТАҒАМДАРЫН ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ БЕРУ

15.10 кестеде «Етті ірімшік» тағамының рецепті көрсетілген, 15.11 кестеде «Сиыр етінен суфле» тағамының рецепті көрсетілген.

«Етті ірімшік» тағамының дайындалуының реттілігі: сиыр етін жуыңыз, ыстық су құйыңыз, қайнауға дейін жеткізіңіз, көбігін алып баяу қайната отырып, дайын болғанша пісіріңіз.

15.10. Кесте. Етті ірімшік

Азық-түлік	салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті	963	438	96	44
Сары май	250	250	25	25
Күріш	75	338	7,5	34
Тұз	13	13	1,3	1,3
Шығымы	—	1 000	—	100

15.11. Кесте. Сиыр етінен суфле		
Азық-түлік	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (жамбас бөлігінің жаны, сыртқы кесектері)	164	75
Жұмыртқа	1/2 дана.	20
Сүтті қою тұздық	20	20
Сары май	5	5
Тұз	1	1
Суфле	—	120/110
Гарнир (картоп пюресі)	—	150
Сары май	5	5
ШЫҒЫМЫ	—	265

Салкындатыңыз, кесектерге кесіңіз, 3-4 рет еттартқыштан өткізіңіз.

Күрішті тазалап жуыңыз. Қайнаған суға (күріштің 1 бөлігіне 2,5 бөлік су құю есебімен) күрішті салыңыз және тұтқыр күріш боткасын пісіріңіз де оны ыстық күйінде елеуіш арқылы үгітіңіз.

Ұсақталған етті езілген күрішпен араластырыңыз, жұмсартылған сары майдың жарты нормасын, тұз салып араластырыңыз, биточки пішінінде жасаңыз.

Ет ірімшігін салқын тағамдар тәрелкесіне салыңыз, сары маймен әсемдеңіз.

Сапасына қойылатын талаптар. Тағамның сыртқы түрі: ет ірімшігінің массасы біртекті кесектерсіз, дұрыс биточки пішінінде. Сары майдың иісімен сиыр етінің дәмі білінеді.

Ашық-сұр түсті.

Консистенциясы біртекті, жұмсақ.

«Сиыр етінен суфле» тағамының дайындалуының реттілігі. Сиыр етін пісіріңіз, сіңірінен тазалаңыз, 1 рет еттартқыштан өткізіңіз.

Қою сүт тұздығын дайындаңыз. Сотейникте сары майды ерітіңіз, еленген ұн салыңыз, түсін өзгертпей қуырыңыз. Сүтті қайнауға дейін жеткізіңіз де ұн қуырмасын ыстық сүтпен

араластырып 7-10 минут қайнатыңыз.

Жұмыртқаны жуыңыз, сарыуызын ақуызынан ажыратыңыз, ақуызын ақ көбік болғанша шайқаңыз.

Ұсақталған етті түзбен, шикі жұмыртқаның сарыуызымен, сүт тұздығымен, жұмсартылған сары маймен араластырыңыз. Содан кейін шайқалған ақуызды қосыңыз да мұқият араластырыңыз. Фаршты сары май жағылған формаға салыңыз да су моншасында пісіріңіз. Суфлені дайындап формаға салыңыз.

Картоп пюресін дайындаңыз.

Тәрелкеге картоп пюресін салыңыз, қасықпен тегістеңіз, қасына суфле қойып барлығына сары май құйыңыз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: суфле пішінін сақтау керек, беті тегіс, сары майдан жылытырап тұр.

Сиыр етінің дәмі шамамен тұздалған, картоп пюресінен сүт пен сары майдың хош иісі шығып тұр.

Суфленің түсі ашық сары, картоп пюресінің түрі сарғыш.

Консистенциясы үлпілдек, массасы біртекті, кесектерсіз.

Пайдалы кеңестер

Басты пиязды сорпа пісіру кезінде ғана пайдалану керек.

Сәбізді бөктіру кезінде сары май қосыңыз.

Шырышты көже үшін күріш жармасын қайнатар алдында ұсақтаңыз.

Картопқа ыстық су құю қажет, қайнатқан соң кептіру керек, пюрені езіп ыстық күйінде шайқау керек.

Жұмыртқаның ақуызын жақсылап шайқау керек, суфлеге ең соңында қосылады.

Суфлені су моншасында тығыз жабылатын ыдыста пісіру керек.

Айранды тек салқындатылған желатин ертіндісімен араластыру керек.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. №5 диетада химиялық аялауыш қандай рөл атқарады?
2. №1 және 2 диеталарда механикалық аялауыштың қандай маңызы бар?
3. Диеталық тамақтануда жылумен өңдеудің қандай тәсілдері қолданылады?

4. Шырышты көжені №1 диета үшін суда, ал №2 диета үшін сорпада дайындайтыны неліктен?
5. Диеталық тамақтануда қайнатылған тағамдар үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдалану ұсынылады?
6. Диеталық тамақтануда басты пиязды пайдалануға неге тыйым салынады?
7. Науқастарға тағамдарды дәрумендеу үшін рациондарына қандай азық-түліктер енгізеді?

АШЫТҚЫ ҚАМЫР ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ОДАН ЖАСАЛҒАН БҰЙЫМДАР

Жұмыстың мақсаты: үйренушілерді ашытқы қамырдан бұйымдар дайындау технологиясымен таныстыру.

Жұмыстың мазмұны: үйренушілерге ашытқысыз тәсілмен жұқа құймақ пен құймақшалар, қамыр ашыту әдісімен қырыққабаттан бәліштер мен ірімшіктен ватрушки дайындау және беру үшін әсемдеуді ұсыныңыз. Дайындалған тағамдардың дәмін татып көру және олардың сапасына баға беру.

Ыдыс-аяқтар және керек-жарақтар: кастрюль — 4 дана, табақшалар — 3 дана, табалар — 2 дана, қаңылтыр табалар, кондитерлік парақтар, пышақ, ас қасық — 5 дана, құятын қасық, ағаш қасық, елеуіш, октау, кепсер, өлшемді кружка, тақтай, кондитерлік қаптар, оймақшалар, шағын тәрелкелер — 4 дана, баранчик (қақпағы бар дөңгелек ыдыс), тұздық сауыттары.

ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

Ашытқы қамырды ашытқымен және ашытқысыз тәсілдермен дайындайды.

Ашытқысыз ашыған қамыр дайындау. Су немесе сүтті 35-40°C дейін қыздырады, ашытқы, тұз, қантты ерітеді, жұмыртқа қосады, және еленген ұн салады. Қамырды қамыр илейтін машинамен немесе қолмен илейді.

Дайын қамыр қолға немесе қамыр илейтін машинаның иінтірегіне жабыспау керек. Илеу аяқталар алдында ерітілген май немесе маргарин қосады. Илеп болған соң ыдысты таза матамен жауып ашу үшін жылы жерге 2,5-3 сағатқа қояды.

Қамырды ашыту барысында артық көмірқышқыл газын жою үшін және ашытқы саңырауқұлақтарының біркелкі бөлінуі үшін 2 рет иін қандыру керек. Ашыған қамырдың көлемі артуы тиіс, қамырдың беті дөңес болады және қамыр аздап спиртті, жағымды иіс алады.

Ашытқысыз қамырдан әртүрлі фарштан жабық бәліштер, ватрушка, тоқаштар пісіреді.

Ашытқылы ашыған қамыр дайындау. Майқоспаның көп мөлшері ашытқының көтерілуіне кедергі жасайды, сондықтан майқоспа нан

өнімдерін дайындау үшін қамыр ашыту әдісін пайдаланады. Алдымен сұйық қамыр – ашытқы дайындайды, оны ашуға қояды, содан кейін қалған компоненттерін енгізеді. Ашытқы қамырды дайындау үшін 40 % ұн, 60 % су немесе сүт, 100% ашытқы қолданады. Су немесе сүтті 35-40°C дейін қыздырады ашытқыны ерітеді қант қосады (ұн массасының 4%), еленген ұнды салады да сұйық қамыр илейді. Ашытқы қамыр сұйық қаймақ консистенциясында болуы тиіс. Ашытқы қамырдың бетіне ұн қабатын себеді, таза матамен жауып ашыту үшін 1.2 сағатқа жылы орынға қояды. Ашыту соңында ашытқы қамырдың көлемі артады және оның бетінің барлық жерінде жарылатын көпіршіктер мен жарықтар пайда болады.

Қалған сұйықтықта тұз, қантты ерітеді, жұмыртқа салады, дайын ашытқымен араластырады, қалған ұнды салады да қамыр илейді. Илеу соңында май немесе маргарин қосады және қамырды ашыту үшін 1,5-2 сағатқа жылы орынға қояды.

Ашыту кезінде қамырдың иін қандырады.

Ашытқы қамырдан әртүрлі фарштан бөліштер, ашық бөліштер, самса, ватрушка, майкоспалы тоқаштар, тәтті нан пісіреді.

Қамырды бөлшектеп өңдеу және бұйымды пісіруге дайындау. Қамырды мүмкіндігінше ағаш қақпақпен жабылған, ұн себілген үстелге салады. Үлкен кесегін кесіп алып одан қалыңдығы тегіс бұрау еседі. Пышақпен немесе қолмен талап етілген массасына бөледі, оларға шарлардың пішінін береді, алдын-ала қамырды толықсыту үшін үстелде 5-6 минутқа қалдырады. Шарлардан түрлі бұйымдар жасайды.

Дайындалған бұйымдарды май жағылған кондитерлік темір тақталарға салады, және көтерілу үшін 25-30 минут жылы орынға қояды. Көтерілгеннен кейін бұйымдарға жұмыртқа жағады. Ірі бұйымдарды 200-220 °C температурада, ұсақтарын — 240-260 °C температурада пісіреді.

Ашыған қамырдан жасалған бұйымдардың кемшіліктері. Ашытқымен ашытылған қамырдан жасалған бұйымдарды дайындау барысында технологиялық процестің бұзылуы түрлі кемшіліктер мен ақаулардың пайда болуына әкеледі.

Жоғары температурада илеу немесе қамырдың қызып кетуі ашытқы клеткаларының бүлінуіне әкеледі және қамыр көтерілмейді.

Қамырды аз уақыт илеу кезінде қолға, бұйым жасау және бөлу кезінде формаға жабысады.

Иін қандырмау және ұзақ уақыт ашыту қамырдың ашып кетуіне және оның дәмінің нашарлауына әкеледі.

Көп тұрып қалған қамырда пісіру кезінде кеуектер пайда болады.

Жеткілікті көтерілмеген бұйымдар аласа, ақшыл және шеттері жырымдалған болады.

Жоғары температурада кезінде немесе егер кондитер шкафының төменгі бөлігі дұрыс қызбаса, "шикілік" пайда болады, бұйым дұрыс піспейді және жұмсағы жабысып қалады. Егер шкаф қатты қызып кетсе онда жоғарғы қыртысы жұмсағынан ажырап қалады. Бұйымдардағы ұн түйіршіктері қамырдың жеткіліксіз араластырылғандығын білдіреді, ал жайылып кеткен бұйымдар қамырдағы ұнның жеткіліксіздігін немесе оның төмен сапасын білдіреді.

Қамырдан жасалған бұйымдарға арналған фарш. Ет фаршы үшін шикі котлет массасын еттартқыштан тартады, табада 3 см артық емес май қабатында қуырады, сорпа қосып бөктіреді. Сорпаны құйып алады, ұн қуырмасына қосып ақ тұздық жасайды. Етті салқындатады, қуырылған басты пиязбен араластырады және тағы да ұсақ торкөзді еттартқыштан тартады. Фаршқа тұздық құйып, тұз, бұрыш араластырады.

Тартылған етті бұқтырылған еттен дайындауға болады. Котлеттерін ұсақтап турайды, қуырады және сорпада немесе суда бұқтырады. Бұқтырылған етті салқындатады, қуырылған пиязбен бірге еттартқыштан тартады, тұз қосады, бұрыш пен етті бұқтырғаннан қалған сорпада дайындалған тұздық құяды.

Ет фаршына бітеудей пісірілген ұсақтап туралған жұмыртқа немесе пісірілген күріш қосуға болады.

Балық фаршын дайындау үшін балықты (көксерке, нәлім, теңіз алабұғасы, жайын және т. б.) таза етке бөледі, бөктіреді және ұсақтап турайды. Пиязды қуырады, салқындатады және балықпен араластырады да тұз, бұрыш, туралған аскөк салады, ақ тұздық құйып араластырады.

Фаршқа пісірілген күріш қосуға болады. Егер фарш құрамында күріш болса онда тұтқырлығы үшін ақ тұздық қоспайды.

Фаршқа арналған **қырыққабатты** тазартады, турайды немесе майдалап турайды, жидітеді және қайнаған суда 2-3 минут ұстайды, алып шығып сығады да майға қуырады. Фаршты салқындатады және қуырылған пияз, тұз, бұрыш, туралған жұмыртқа қосады.

Күрішті сұрыптайды, жуады, қайнаған тұзды суда қоюланғанша қайнатады, содан кейін сары май қосады, қақпақпен жауып, су

моншасында немесе қуыру шкафында булайды. Пісірілген күрішті аздап салқындатады, оған туралған жұмыртқа, аскөк немесе ақжелкек салып абайлап араластырады.

Алмаларды жуады, қабығы мен тұқымынан тазартады, тілімдеп немесе кесектерге турайд, аздап су, қант қосады және аздап жұмсарғанға дейін бөктіреді. Фаршты жылумен өңдеусіз де дайындауға болады. Аршылған және туралған алмаға қант себеді. **Ірімшік** електен өткізіп, оған қант, жұмыртқа, ұн және ванильді қант қосып барлығын жақсылап араластырады.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ РЕТТІЛІГІ

Екі порция жұқа құймақ және құймақшалар (16.1 және 16.2 кесте) дайындау үшін, құймақшалар, бәліштер, ватрушкалар (16.3 және 16.4 кесте) қамыр және фарштар (кесте. 16.5 және 16.6) дайындау үшін қажетті азық-түліктердің мөлшеріне есептеулер жүргізіңіз. Алынған деректерді кестелерге енгізіңіз.

16.1. Кесте. Жұқа құймақ

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Бидай ұны	72	72		
Жұмыртқа	1/10 дана	4		
Құмшекер	3	3		
Асханалық маргарин	3	3		
Сүт немесе су	115	115		
Тұз	1,5	1,5		
Ашытқы	3	3		
Қамыр	—	195		
Маргарин	5	5		
Пісірілген жұқа құймақ	—	150		
Сары май	10	10		
ШЫҒЫМЫ	—	160		

16.2. Кесте. Құймақшалар

Азық-түлік	Салмағы, г			
	1 порцияға		2 порцияға	
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Құймаққа арналған қамыр	—	176		
Асхана маргарині	9	9		
Қуырылған құймақ	—	150		
Қаймақ	30	30		
ШЫҒЫМЫ (қаймақпен)	—	170		

2. Жұмыс орнын, ыдыстарды, азық-түліктерді дайындаңыз.

3. Ұнды еленіз, жұмыртқаны жуыңыз, фаршқа қосу үшін оларды бүтіндей пісіріңіз. Қамырға қосу үшін жұмыртқаны жеке ыдысқа жарыңыз, қырыққабат, пияз, аскөкті өңдеңіз. Пиязды майдалап тураңыз, қуырыңыз. Сүзбені үгітіңіз. Сүтті 35-40°C дейін ысытыңыз.

4. Ашытқы дайындаңыз. Сұйықтықтың 2/3 бөлігін ысытыңыз, онда ашытқыларды ерітіңіз, аздап қант, ұн қосыңыз, жақсылап араластырыңыз, сүлгімен жауып жылы орынға қойыңыз.

5. Құймақшалар мен жұқа құймаққа арнап қамыр дайындаңыз. Құймақшалар мен жұқа құймаққа арнап екі кәстрөлге сүт құйыңыз. Қыздырылған сұйықтыққа тұз, қантты ерітіңіз, ашытқыны езіңіз, жұмыртқа қосып араластырыңыз да еленген ұнды салып қамыр илеңіз: жұқа құймақ үшін сұйық, құймақшалар үшін қою. Қамырды ашу үшін жылы жерге қойыңыз. Ашу барысында екі рет иін қандырыңыз.

16.3. Кесте. Құймақшаларға арналған қамыр

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Бидай ұны	481	481		
Жұмыртқа	^{3/} 5 дана.	23		
Сүт немесе су	481	481		
Ашытқы	14	14		
Құмшекер	17	17		
Тұз	9	9		
Шығымы (қаймақпен)	—	1 000	—	176

16.4 Кесте. Пісірілген бөліш және ашытылған қасырдан ватрушки

Азық-түлік	Салмағы г			
	Бөліш		Ватрушка	
	1000 грамға	10 данаға.	1 000 грамға	10 данаға
Жоғары сұрыпты бидай ұны	633	272	641	186
Құмшекер	44	19	34	10
Асхана маргарині	19	8	29	8,5
Меланж (жұмыртқа)	40 (1 дана.)	17	34	10 (/ дана.)
Тұз	10	4,3	10	3
Ашытқы	19	8,5	19	8,5
Сүт немесе су	300	129	258	75
Қамыр	1 000	430	1 000	290
Себуге арналған ұн	—	13	—	9
Фарш	—	250	—	150
Қаңылтыр табаны майлауға арналған маргарин	—	2	—	2,5
Бұйымға жағуға арналған меланж (жұмыртқа)	—	12	—	1,5
Шығымы (қаймақпен)	—	60 грамнан 10 дана		36 грамнан 10 дана

6. Бөліштер және ватрушкаларға ашытқы қамыр дайындаңыз. Көтерілген жылы ашытқыға тұз ерітілген қалған сұйықтықты, қалған қантты қосыңыз, жұмыртқа қосыңыз, қалған ұнды қосып біртекті қамыр илеңіз: ол жұмсақ болып, қолға жабыспауы қажет. Майды ерітіп қамырға араластырыңыз, қамырға ұн сеуіп ашу үшін жылы орынға қойыңыз. Қамыр көтерілген кезде иін қандырыңыз.

7. Фарштар дайындаңыз. Ірімшікке қант, тұз, жұмыртқа және ванилин қосып араластырыңыз. Қырыққабатты тазалаңыз, ұсақтап тураңыз, қайнаған суға жібітіңіз, елеушке түсіріңіз, майы бар табаға қуырыңыз. Қырыққабатты салқындатыңыз, қуырылған пияз, майдалап туралған жұмыртқа, тұз, аскөк қосыңыз.

8. Ашытқы қамырды ватрушка мен бәліштерге салмағы бойынша бөліңіз, шарлар түрінде домалақтап бұйымдарды жасаңыз, технологиялық ерекшеліктері бұдан әрі келтірілген.

16.5. Кеспе.

Азық-түлік	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Ақ қырыққабат	1 500	120		
Маргарин столовый	70	70		
Масса готовой капусты	—	900		
Жұмыртқа	2 ¹ / шт.	100		
Ұнтақталған қара бұршыш	0,2	0,2		
Ақжелкек	14	10		
Тұз	10	10		
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	250

16.6. Кесте. Ірімшік фаршы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Ірімшік	909	900		
Жұмыртқа	⁹ /10 дана.	36		
Қант	90	90		
ШЫҒЫМЫ	—	1000	—	150

ЖЕКЕЛЕГЕН БҰЙЫМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Ватрушкалар.Майланған кондитерлік темір тақтаға ортасына шұңқыр жасап ірімшік фаршын салыңыз, көтерілу үшін 20 минутқа қалдырыңыз.

Бәліштер.Қамырды жайып, қамырдың ортасына қырыққабаттан жасалған фаршты салыңыз, шеттерін жапсырыңыз да бәлішке жарты ай пішінін беріңіз, кондитерлік темір тақтаға салып көтерілу үшін 20 минут күтіңіз.

Бұйымның бетіне жұмыртқа жағып, 250 °С температурада 8-10 минут пісіріңіз.

Жұқа құймақтар.Жұқа құймақтарды диаметрі 15 см қыздырылған табада екі жағынан пісіру керек. Дайын жұқа құймақтарға май жағыңыз да қабаттап қойыңыз.

Құймақшалар.Құймақшаларды табадағы майға екі жағынан қуырыңыз.

Тағамдарды беру үшін әсемдеңіз. Жұқа құймақтарды қақпағы бар дөңгелек кәстрөлге салыңыз да жеке тұздық сауытында қаймақ ұсыныңыз. Құймақшаларды қақпағы бар дөңгелек кәстрөлге салыңыз да ерітілген майды құйыңыз. Дайын бәліштер мен ватрушкаларға май жағып тәрелкеге салыңыз.

Тағамдардың дәмін татып көріңіз және 16.7 кестеде олардың дәмінің сапасын бағалаңыз.

Жұмыс орнын жинап, кезекшіге құрал-жабдықтарды тапсырыңыз.

ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН БҰЙЫМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

16.7.кестені толтырыңыз. «Ескерту» бағанында сапалық көрсеткіштерге сәйкестігін немесе дайын тағамдардың ақаулықтарын көрсетіңіз.

16.7. Кесте. Тағамдардың сапасын бағалау

Сапа көрсеткіштері	Ескерту	Бағалау
<i>Қаймақ қосылған жұқа құймақшалар</i>		
Сыртқы түрі: дұрыс дөңгелек пішінде, қалыңдығы 3 мм, бетінде қызарған қабыршақ		
Дәмі мен иісі қышқыл емес, ащы дәмсіз		
Түсі сарғыштан ашық-қоңырға дейін		
Консистенциясы біртекті, жұмсағы кеуекті		
<i>Құймақшалар маймен</i>		
Сыртқы түрі: пішін домалақ немесе сопақша,		
Дәмі мен иісі қышқыл емес, ашытқының иісісіз		
Түсі сарғыш, кескен жерінде ақ		
Консистенциясы кеуекті, бос жерлері жоқ		
<i>Ірімшік қосылған ватрушкалар</i>		
Сыртқы түрі: шеттері тегіс дұрыс дөңгелек пішінде,		
Ірімшік пен піскен қамырдың дәмі мен иісі,		
Піскен бұйымның түсі сарғыш-қоңыр, фаршы - сары		
Консистенциясы: жұмсағы үлпілдек, кеуекті, басқан		
<i>Қырыққабат бәліші</i>		
Сыртқы түрі: жарты ай пішіндес, жайылмаған,беті		
Ашыған қамырдың дәмі мен иісі, ашып кетпеген, тұз		
Түсі ашық-қоңыр, кескен жері ақ		
Консистенциясы: жұмсағы үлпілдек, кеуекті, иілгіш		

16.8 және 16.10 кестелерде ет фаршымен жұқа құймақшалы қаусырма мен балық самсасының рецептурасы, 16.9 және 16.11 кестелерде оларға арналған фарштардың, 16.12 және 16.13 кестелерде ет фаршынан самсалардың рецептуралары келтірілген.

Жұқа құймақшалы қаусырма жасаудың реттілігі. Жұқа құймаққа арнап қамыр илеңіз. Кәстрөлге жұмыртқа жарыңыз, қант, тұз қосыңыз, сүт (норманың 50%) құйыңыз, еленген ұн салыңыз да біртекті масса болғанша шайқаңыз, бірте-бірте қалған сүтті құйыңыз. Дайын қамырды ірі ұяшығы бар елек арқылы сүзіңіз.

Диаметрі 24-26 см шойын табаны жақсылап қыздырыңыз, аспаздық май жағыңыз. Ожаумен қамырды құйыңыз да табаны бұра отырып оны біркелкі етіп бүкіл бетіне жайыңыз. Жұқа құймақшаны бір жағынан қуырыңыз да қалақшамен алып жалпақ тәрелкеге салыңыз. Пісірілген жұқа құймақтарды төбешік етіп үйіп салыңыз.

Фарш дайындап, пияз қосыңыз. Шикі ет тілімдеп жіберіп оны еттартқыштан өткізіңіз. Терең табаға май жағып, фаршты кемінде 3 см асырмай салып оны қалақшамен мезгіл-мезгіл араластыра отырып дайындығына дейін қуырыңыз. Бөлінген сөлін құйып алыңыз, ұнды маймен қуырыңыз да езіңіз. Тұздықты қайнатыңыз да сүзіңіз. Жеке табаға пиязды қуырыңыз. Қуырылған етті пиязбен қосыңыз, тағы да еттартқыштан өткізіңіз, тұздық, тұз, бұрыш, ұсақтап туралған ақжелкек қосып араластырыңыз.

Жұмыртқаны жуыңыз, шайқаңыз, оларды бетіне жағуға пайдаланады.

16.8. Кесте. Құймақшалы бөліш

Азық-түлік	Шикізаттың мөлшері, г
Құймақтар (жартылай дайын өнім)	250
Пияз бен жұмыртқа қосылған ет фаршы	500
Бетіне жағуға арналған жұмыртқа	10
Ақ аунатқыш	12
Қаңылтыр табаны майлауға арналған май	25
Шығымы	750

16.9. Кесте. Ет фаршы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (котлет еті)	1 477	1 087	738,5	543,5
Асханалық маргарин	60	60	30	30
Басты пияз	100	84	50	42
Қуырылған пияз	—	42	—	24
Бидай ұны	10	10	5	5
Ұнтақталған қара бұрыш	0,5	0,5	0,25	0,25
Тұз	10	10	5	5
Асқөк	9	7	4,5	3,5
Шығымы	—	1 000	—	500

Форманы немесе терең табаны жақсылап сары маймен майлаңыз, кепкен нан ұнтағын себіңіз. Пісірілген құймақтарды 5 бөліке бөліңіз ал фаршты — 4-ке бөліңіз. Құймақшалардың бір бөлігін форманың түбі мен шеттеріне салыңыз, оларға біртегіс қабатпен фарштың бөлігін салыңыз да бетін құймақшалармен жабыңыз. Бұл процессті тағы қайталаңыз. Қаусырманың беткі қабаты құймақшалар болуы керек. Қаусырманың бетіне жұмыртқа жағып үстінен кепкен нан ұнтағын себіңіз.

16.10. Кесте. Балық бәліші

Азық-түлік	Шикізаттың мөлшері, г
Жоғары немесе 1-ші сұрыпты бидай ұны,	780
Соның ішінде себуге арналған ұн	31
Құмшекер	30
Асханалық маргарин	40
Меланж	70
Тұз	0,8
Сығымдалған ашытқы	14
Илеуге қажетті ұн	280
Дайын қамыр (қабықша)	1 200
Фарш	400
Тақтаны майлауға арналған май	25
ШЫҒЫМ	10 дана.

16.11. Кесте. Балық фаршы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Теңіз алабұғасы	1136	750	454,4	300
немесе нәлім	1027	750	462	300
немесе көксерке	1667	750	669	300
Дайын балық	—	615	246	246
Басты пияз	100	84	40	34
Қуырылған пияз	—	42	—	17
Бидай ұны	10	10	4	4
Асхана маргарині	40	40	16	16
Ақжелкек (көк)	9	7	3,6	2,8
Ұнтақ қара бұрыш	0,5	0,5	0,2	0,2
Тұз	12	12	4,8	4,8
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	400

Қуыру шкафында 200 °С температурада 20-25 минут пісіріңіз.

Дайын самсаны 150 грамнан порцияларға кесіңіз, тәрелкеге салып үстіне ерітілген сары май құйыңыз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: қаусырманың пішіні дұрыс болуы керек, беткі қабыршағы қуырылған, кескен кезде фарш пен құймақшалар бірдей қабатта болуы керек. Піскен қамырдың, еттің дәмі мен иісі, қуырылған пияз иісі сезілуі қажет. Қабыршағы сарғыш-қоңыр түсті. Құймақшалардың консистенциясы жұмсақ, қабыршағы кітірлек болады. Фаршы жақсы тұздықталған шырынды болады.

Балық фаршынан самса жасаудың реттілігі. Ашытқы қамырды қамыр ашыту тәсілімен дайындайды. 30-35 °C дейін қыздырылған сүтке ашытқыны ертіңіз, аздап қант салыңыз, еленген ұнның $\frac{1}{3}$ бөлігін салып араластырып бетіне орамал жауып ашу үшін жылы жерге қойыңыз. Суға ерітілген қант пен тұз, жұмыртқа, ашытқы қалған ұнды салып жұмсақ консистенциялы қамыр иленіз. Қамыр қолға және ыдыстың қабырғасына жабыспайтын болғанда, ерітілген маргарин салып тағы да бір рет жақсылап араластырыңыз. Қамырды ашу үшін жылы жерге 1,5-2 сағатқа қойыңыз. Қамырдың көлемі ұлғайған кезде бір немесе екі рет иін қандырыңыз.

Балықтан фарш дайындау үшін балықты өңдеңіз. Көксеркенің арқасындағы жүзбеқанатын алып тастаңыз, қабыршағын тазалаңыз, басқа жүзбеқанаттарын алыңыз, қарынын кесіңіз де ішек-қарынынан тазалаңыз, балықты суық сумен жуыңыз. Балықты таза еттерге бөліңіз де кесектерге тураңыз. Балықты терісімен төмен қаратып сотейникке салып $\frac{1}{3}$ ыстық сорпа немесе су құйыңыз. Сотейниктің қақпағын жауып балықты баяу отта бөктіріңіз. Пиязды сұрыптаңыз, жуыңыз, тазалаңыз, ұсақ текшелерге тураңыз да майға қуырыңыз.

Ұнды елеу керек, майға қурып, сорпаға араластырып ақ тұздық дайындау керек. Аскөк ақжелкекді сұрыптап, жуып, кептіріп, ұсақтап турау керек. Дайын балықты тақтайда тураңыз, қуырылған пияз, аскөк, тұз, бұрыш қосыңыз да жақсылап араластырыңыз.

Қамырды ұн себілген үстелге түсіріңіз, бір кесегін кесіп алыңыз да бұрау сияқты езіңіз және оларды 120 грамнан кесіңіз. Қамырдың кесілген кесектерінен шарлар жасаңыз да 5-7 минутқа көтерілуге қалдырыңыз. Қамыр шарлардан оқтаумен шелпек жайыңыз да ортасына фарш салыңыз. Шеттерін жапсырып қайық пішініне келтіріңіз, бірақ ортасын ашық қалдырыңыз. Бәліштерді май жағылған жалпақ табақтарға салыңыз, көтерілу үшін жылы орынға 20-30 минутқа қойыңыз, меланж жағыңыз. Наубайшы шкафында 230-240 °C температурада 8-10 минут пісіріңіз.

Дайын бәлішті ыстық тіскебасар ретінде беріңіз.

Сапасына қойылатын талаптар. Бәліштердің сыртқы түрі: пішіні дұрыс, жайылмаған, пішіннің шеттері жапсырылған.

Қамырдың дәмі тәттілеу болуы керек, фаршы сәл ащылау,

бәліштерде балық пен қуырылған пияздың хош иісі болуы керек. Қамыры піскен, кеуекті, фаршы біртекті, шырынды болуы керек.

16.12. Кесте. Ет фаршымен жасалған самса (кулебяки)

Азық-түлік	Шикізаттың мөлшері, г
Ашытқылы қамыр	600
Себуге арналған ұн	18
Фарш	530
Самсаға жағуға арналған меланж	10
Тактаны майлауға арналған май	2,5
ШЫҒЫМЫ	1 000

16.13. Кесте. Күріш және жұмыртқамен ет фаршы

Азық-түлік	Салмағы, г			
	брутто	таза салмағы	брутто	таза салмағы
Сиыр еті (котлет еті)	1 207	888	640	471
Асхана маргарині	40	40	21,2	21,2
Басты пияз	100	84	53	44,5
Қуырылған пияз	—	42	—	22,3
Күріш жармасы	75	75	39,75	39,75
Пісірілген күріш	—	210	—	111,3
Бидай ұны	9	9	5	5
Жұмыртқа	2 ¹ / ₂₀ дана.	86	1 ¹ / ₃ дана.	53,3
Ұнтақ қара бұрыш	0,5	0,5	0,26	0,26
Тұз	10	10	5,3	5,3
Ақжелкек	9	7	5	4
ШЫҒЫМЫ	—	1 000	—	530

Қабықшасының түсі сарғыш, фаршы ашық қоңыр.

Самса дайындаудың реттілігі. Қамыр ашыту тәсілімен ашытқы қамыр дайындаңыз, ашу үшін 1,5-2 сағат жылы орында қалдырыңыз. 1-2 рет қамырдың иін қандыру керек. Пияз қосылған ет фаршын дайындаңыз. Күрішті пісіріңіз, сүзгіге түсіріңіз, қайнатпасының ағып кетуіне мүмкіндік беріңіз, май қосыңыз. Жұмыртқаны пісіріңіз, тазалаңыз және ұсақтап тураңыз. Дайын ет фаршына күріш ботқасын, ұсақталған жұмыртқа, аскөк қосып барлығын араластырыңыз.

Қамырды ұн себілген үстелге түсіріңіз, екіге бөліңіз, шар пішінін беріңіз де екі тәсілмен самса жасаңыз.

Қамырды алдын-ала көтерілткеннен кейін (330 г) қалыңдығы 1 см, ені 15-16 см қабат етіп жайыңыз. Бүкіл ұзындығы бойына фарш (265 г) салыңыз. Қамырдың шеттерін жапсырыңыз, маймен майланған кондитерлік темір тақтаға жапсырған жағын төмен қаратып салыңыз. Самсаны қамырдан жасалған пішіндермен, оларды бұйымға меланж арқылы жапсыра отырып әсемдеңіз.

Көтерілгеннен кейін самсаға меланж жағыңыз, тесіктер жасап 200-220 °С температурада 45 минут пісіріңіз.

Самсаны басқадай жасау тәсілдері де бар. Қамырды ені 10.12 см және 115 см екі жолаққа жаямыз. Жайылған жіңішке төртбұрышқа күріш фаршын төбешік сияқты етіп салыңыз, бетін құймақшалармен жабыңыз, сосын ет фаршын салыңыз, оған бір қабат құймақ, үстінен жұмыртқа фаршын(сары май мен тұз қосылған ұсақталған жұмыртқа) салыңыз. Фарштың айналасындағы қамырдың шетіне жұмыртқа жағып, қамырдың жалпақ жолағымен жауып, самсаның шеттерін қолмен басып тұрып жалғаңыз. Қамырдың кесінділерінен шырша, жапырақ, гүл немесе торкөз түрінде безендірулер жасаңыз. Самсаны көтерілу үшін жылы орынға 15-20 минутқа қойып, жұмыртқа жағып бірнеше тесік жасаңыз да, 220-230 °С температурада пісіріңіз.

Дайын самсаны табақтан түсіріңіз, май жағыңыз, суытыңыз, өрнектеріне байланысты көлденеңінен және бұрыштап порцияларға кесіңіз, тәрелкелерге салыңыз.

Сапасына қойылатын талаптар. Сыртқы түрі: самса сопақша пішінде, беті қызарған қабыршақты болып шығуы керек, пішіні мен өрнектері сақталған, сызаттарсыз, кескенде – фаршы ортасында болуы керек.

Дәмі мен иісі – ет пен майқоспалы қамырдікі, қамыры тәттілеу.

Қабыршағының түсі - ашық-сары.

Консистенциясы үлпілдек, кеуекті, қамыр жақсы піскен, фаршы шырынды.

Пайдалы кеңестер

Ұнның 5.7% себуге қалдырыңыз. Илеу және ашыту кезінде температуралық режимді (35.40 °C) сақтаңыз. Қамырды ол қолға жабыспағанша илеңіз. Ашыту барысында 1.3 иін қандырыңыз.

Қамырды ұн себілген ағаш үстелде жаю керек. Пісірілетін қамырды май жағылған темір табаққа араларын 3.5 см қашықтықта салу керек.

Дайын бұйымға пісірер алдында жұмыртқа жағу керек.

Бұйымды пісірудің дұрыс режимін сақтау талап етіледі. Ұсақ бұйымдарды (бөліш, ватрушка) 230-240 °C температурада, самса, қаусырманы 220-230 °C температурада пісірген дұрыс.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Ашытқы деген не?
2. Қамыр дайындау тәсілін таңдау неге байланысты?
3. Ашытылған қамырға арналған ашытқының дайындығын қалай анықтауға болады?
4. Ашытқылы қамыр дайындау кезінде неге майды илеудің басында қосуға болмайды?
5. Ашытқылы қамырдың ашуы кезінде қандай процесстер жүреді?
6. Ашытқылы қамырдың ашуы кезінде қамырдың иін қандырудың рөлі қандай?
7. Ашытқылы қамырдан бұйымдар жасау кезінде көтерілту деген не? Ашытқылы қамырдан жасалған бұйымдарды неге көтерілуге қояды?
8. Ашытқылы қамырдан жасалған бұйымдарды қандай температурада пісіреді?
9. Жұқа құймақ пен құймақтардың қамырындағы ұн мен сұйықтықтың арақатынасы қандай?
10. Ашытқылы қамыр көтерілмейді немесе баяу көтеріледі. Қамырдың нашар көтерілу себептерін және оның алдын-алу шараларын көрсетіңіз.
11. Етті самсаның фаршы шашылып жатыр. Фарш тұтқыр болуы үшін не істеу керек?
12. Самса пісіру кезінде шеттері жарыла бастады, салмасының жартысы түсіп қалды. Бұйымның ақаулы болуына не себеп болды?

Анфимова Н.А. Аспаздық / Н. А. Анфимова. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2010.

Анфимова Н.А. Аспаздар мен кондитерлер үшін зертханалық-тәжірибелік жұмыстар / Н.А. Анфимова, Л. Л. Татарская. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2010.

Бутейкис Н.Г. Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды дайындау технологиясы/ Н. Г. Бутейкис. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2010.

Качурина Т.А. Аспаздық. Жұмыс дәптері / Т. А. Качурина. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2011.

Ковалев Н. И. Тағам дайындау технологиясы / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. — М. : Іскерлік әдебиет, 2005.

Смирнова Л. Мейрамханалар, кафелер, клубтар, барлар және асханаларға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептураларының жинағы / Л. Смирнова. — Минск : Хар-вестН, 2007.

Қоғамдық тамақтандыру технологияның анықтамалығы. — М. : Колос, 2000.

Шатун Л. Г. Аспаздық / Л. Г. Шатун — М. : «Академия» баспа орталығы, 2008.

Мазмұны

Кіріспе	4
---------------	---

№ 1 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Көкөністеді механикалық аспаздық өңдеу

Жалпы мәліметтер	6
Жұмысты орындаудың реттілігі	7
Тазартылған көкөністердің сапасына қойылатын талаптар.....	8
Көкөністердікесудің технологиялық операцияларын орындау	9
Көкөністерді пішіндеп кесудің ерекшеліктері	12

№ 2 зертханалық-тәжірибелік жұмыс.Асқатықты көжелер дайындау

Жалпы мәліметтер	14
Жұмысты орындаудың реттілігі	17
Өртүрлі көжелерді дайындау	21
Көжелерді беру	21
Асқатықты көженің сапасына қойылатын талаптар.....	23
Асқатықты көжелердің кейбір түрлерін дайындаудың ерекшеліктері	23

№ 3 зертханалық-тәжірибелік жұмыс.Өртүрлі көжелер дайындау

Жалпы мәліметтер	28
Жұмысты орындаудың реттілігі	30
Көженің кейбір түрлерін дайындаудың ерекшеліктері	33
Көжелерді беру	33
Көженің сапасына қойылатын талаптар	34
Мөлдір және суық көжелер дайындау	35

№ 4 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Негізгі тұздықтарды дайындау

Жалпы мәліметтер	40
Жұмысты орындаудың реттілігі	43
Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар	48
Тұздықтардың кейбір түрлерін дайындау	49

№ 5 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Жармадан, бұршақ тұқымдастардан және макарон өнімдерінен тағам

Жалпы мәліметтер	55
------------------------	----

Жұмысты орындаудың реттілігі	57
Жарма мен макарон өнімдерінен кейбір тағамдарды дайындау	62
Тағамның сапасына қойылатын талаптар	64
Жарма мен макарон өнімдерінен тағам дайындау мен берудің ерекшеліктері.....	65

№ 6 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Көкөністерден пісірілген және қуырылған тағамдар дайындау

Жалпы мәліметтер	70
Жұмысты орындаудың реттілігі	70
Тағамның сапасына қойылатын талаптар	71
Пісірілген және қуырылған көкөністерден кейбір тағамдарды дайындау және беру.....	77

№ 7 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Көкөністерден бұқтырылған және пісірілген тағамдар дайындау

Жалпы мәліметтер	82
Жұмысты орындаудың реттілігі	82
Тағамның сапасына қойылатын талаптар	87
Көкөністерден жасалған жеке тағамдарды дайындау және беру	88

№ 8 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Балықтан ыстық тағамдар дайындау

Жалпы мәліметтер	92
Жұмысты орындаудың реттілігі	92
Жеке тағамдарды дайындаудың ерекшеліктері.....	103
Балықтан жасалған тағам өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар.....	104
Балықтан жеке тағамдарды дайындау және беру	107

№ 9 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Піскен, қуырылған немесе бұқтырылған ет тағамдары

Жалпы мәліметтер	114
Жұмысты орындаудың реттілігі	120
Жекелеген тағамдарды дайындау	125
Пісірілген, қуырылған немесе бұқтырылған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар..	127
Еттен жекелеген тағамдар дайындау мен беру	128

№ 10 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Ұсақталған еттен дайындалған тағамдар

Жалпы мәліметтер	135
Жұмысты орындаудың реттілігі	137
Тағамның сапасына қойылатын талаптар	141
Котлет массасы мен еттен жекелеген тағамдар дайындау мен беру	143

№ 11 зертханалық-тәжірибелік жұмыс.

Ауылшаруашылығы құстарынан тағам дайындау

Жалпы мәліметтер	149
Жұмысты орындаудың реттілігі	153
Құс етінен дайындалған тағамның сапасына қойылатын талаптар	158

Құс етінен жекелеген тағамдар дайындау мен беру.....	160
--	-----

№ 12 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Жұмыртқа мен ірімшіктен тағам дайындау

Жалпы мәліметтер	165
Жұмысты орындаудың реттілігі	168
Жұмыртқа мен ірімшіктен жекелеген тағамдар дайындаудың ерекшеліктері	173
Жұмыртқа мен ірімшіктен жасалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар.....	174
Жұмыртқа мен ірімшіктен тағамдардың кейбір түрлерін дайындау және беру	176

№ 13 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Салқын тағамдар мен жеңіл тамақтарды дайындау

Жалпы мәліметтер	181
Жұмысты орындаудың реттілігі	186
Жекелеген тағамдарды дайындаудың ерекшеліктері.....	193
Салқын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар	194
Салқын тағамдардың кейбір түрлерін дайындау және беру	196

№ 14 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Тәтті тағамдар мен ыстық сусындар дайындау

Жалпы мәліметтер	198
Жұмысты орындаудың реттілігі	201
Жекелеген тағамдар мен сусындарды дайындаудың ерекшеліктері	205
Тәтті тағамдардың сапасына қойылатын талаптар	206
Тәтті тағамдардың кейбір түрлерін дайындау және беру	208

№ 15 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Диеталық тамақтану тағамдарын өзірлеу.

Жалпы мәліметтер	213
Жұмысты орындаудың реттілігі	213
Жекелеген тағамдарды дайындаудың ерекшеліктері.....	218
Диеталық тамақтану тағамдарының сапасына қойылатын талаптар	219
Диеталық тамақтанудың кейбір тағамдарын дайындау және беру	221

№ 16 зертханалық-тәжірибелік жұмыс. Ашытқы қамыр дайындау және одан жасалған бұйымдар

Жалпы мәліметтер	225
Жұмысты орындаудың реттілігі	228
Жекелеген тағамдарды дайындаудың ерекшеліктері.....	233
Қамырдан жасалған бұйымдардың сапасына қойылатын талаптар.....	233
Қамырдан кейбір бұйымдарды дайындау және беру	235
Әдебиеттер тізімі	

Аспаздық
Зертханалық жаттықтыру сабағы
Оқу құралы

Дубровская Наталья Ивановна

4-ші басылым, стереотипті

Редакторы Н.В.Менщикова
Техникалық редакторы О.Н.Крайнова
Компьютерлік беттеу: Л. М. Беляева

Корректорлар: Н.Л.Котелина, Т. Н. Чеснокова

№ 104113852 басылым. Басуға қол қойылған күні 03.04.2014 ж. Пішімі 60X90/16.

"Балтика" қаріптер гарнитурасы. № 1 кеңсе қағазы . Офсеттік қағаз. Шартты басылым беті 15,0.

Таралымы 1000 дана. № тапсырыс.

"Академия" баспа орталығы" АБҚ. www.academia-moscow.ru 129085, Мәскеу, Мир даңғылы, 101В, 16ет.

Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

05.04.2013 жылғы № РОСС RU. АЕ51. Н 16474 Санитариялық-эпидемиологиялық

қорытынды"Бірінші үлгілі баспахана" ААҚ баспасымен берілген электронды тасығыштардан басылды.