«АСПАЗШЫ» КӘСІБІНЕ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ

Төрт бөлімде

4-бөлім. ЖҰМЫРТҚАДАН ЖӘНЕ ІРІМШІКТЕН ЖАСАЛАТЫН ТАҒАМДАР, ТӘТТІ ТАҒАМДАР МЕН ЫСТЫҚ СУСЫНДАР, ЕМДІК ТАМАҚТАНУ ТАҒАМДАРЫ, АШЫТҚЫ ҚАМЫРЫНАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕР

«Федералдық білімді дамыту институты» федералдық мемлекеттік мекемесі «Аспазшы, кондитер» кәсібі бойынша бастауыш кәсіптік білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру мекемелеріне оқу құралы ретінде ұсынған

Пікірдің тіркеу нөмірі – №383,
4 қазан 2010 жыл «ФБДИ» ФММ

8-басылым, стереоптикті

ACADEMIA

Мәскеу
«Академия» баспа орталығы
2014

ӘОЖ 641.5(075.32)
КБЖ 36.99ші722
П801

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

Пікір беруші —
Мәскеу қ. № 190 кәсіптік училищесінің жоғары санаттағы оқытушысы
Т.А. Качурина.

«Аспазшы» кәсібін **өндірістік** оқыту. 4-б.
П801 4-Б. Жұмыртқадан және ірімшіктен жасалатын тағамдар, тәтті тағамдар және ыстық сусындар, емдік тамақтану тағамдары, ашытқы қамырынан жасалған өнімдер: орта кәсіптік білім мекемелерінің студенттеріне арналған оқу құралы / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова және басқалар]. — 8-ші басылым, стер. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2014.— 128 б.

ISBN 978-601-333-023-5 (каз.)
ISBN 978-5-4468-1156-4 (рус.)

Оқу құралы «Аспазшы, кондитер» кәсібі бойынша оқу-әдістемелік кешенінің бөлігі болып табылады.

Нұсқаулық карталар түріндегі азық-түліктерді өңдеудің технологиялық үрдістерін, еңбекті қорғау жөніндегі нұсқаулықтарды, технологиялық операциялар мен өндірістік тапсырмалардың алгоритмдерін операциялық әзірлемелері келтірілген.

Оқыту құралы ФГОС СПО сәйкес «Аспазшы, кондитер» кәсібінің кәсіптік топтамасына енгізілген пәнаралық курстарды игеру кезінде пайдаланыла алады.

Орта кәсіптік білім мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӘОЖ 641.5(075.32)
КБЖ 36.99ші722

ISBN 978-601-333-023-5 (каз.)
ISBN 978-601-333-020-4 (каз.)
ISBN 978-5-4468-1156-4 (ч. 4) (рус.)
ISBN 978-5-4468-1153-3 (рус.)

© Авторлар ұжымы, 2006
© Авторлар ұжымы, 2012, өзгерістермен
© «Академия» білім беру-баспа орталығы, 2012
© Безендіру. «Академия» баспа орталығы, 2012

Құрметті оқырман!

Осы оқу құралы «Аспазшы, кондитер» кәсібі бойынша оқу-әдістемелік кешенінің бөлігі болып табылады.

Жаңа ұрпақтың оқу-әдістемелік жинақтары жалпы білім беру және жалпыкәсіптік пәндерді және кәсіптік модульдерді зерттеуді қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін дәстүрлі және инновациялық оқу материалдарын қамтиды. Әр жинақта, оның ішінде жұмыс берушінің талаптарын ескере отырып, жалпы және кәсіптік құзыреттерді игеру үшін қажетті оқулықтар мен оқу құралдары, оқыту және бақылау құралдары бар.

Оқыту басылымдары электрондық білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электрондық ресурстар интерактивтік жаттығулар мен жаттықтырушылары бар теориялық және тәжірибелік модульдерді, мультимедиялық объектілерді, қосымша материалдарға және интернеттегі ресурстарға сілтемелерді қамтиды. Оларға терминологиялық сөздік пен оқу үрдісінің негізгі параметрлері: жұмыс уақыты, бақылау және тәжірибелік тапсырмаларды орындау нәтижелері жазылатын электрондық журнал енгізілген.Электрондық ресурстар оқыту үрдісіне енгізіледі және әртүрлі оқыту бағдарламаларына бейімделуі мүмкін.

«Аспазшы, кондитер» кәсібі бойынша оқу-әдістемелік жинағы «Жармалардан, бұршақ тұқымдылардан және макарон өнімдерінен, жұмыртқалардан, ірімшіктен, қамырдан тағамдар мен гарнирлер дайындау», «Тәтті тағамдар мен сусындар дайындау», «Нан-бөлке, ұн және кондитерлік өнімдерді дайындау» электрондық білім ресурстарын қамтиды.

Алғысөз

Жұмыртқадан және ірімшіктен жасалатын тағамдар, тәтті тағамдар және ыстық сусындар, емдік тамақтану тағамдары, ашытқы қамырынан жасалған өнімдерді дайындау бойынша технологиялық операциялардың сипаттамасы келесі төрт бөлімнен тұратын «Аспазшы» кәсібін өндірістік оқыту бойынша оқу құралының аяқтаушы бөлігі болып табылады:

1-бөлім. Тағамдарды механикалық аспаздық өңдеу.

2-бөлім. Сорпалар, соустар, көкөністерден, жармалардан, макарон өнімдерінен және ас бұршақтарынан жасалған тағамдар.

3-бөлім. Салқын тағамдар мен басытқылар, балықтан және еттен жасалған ыстық тағамдар.

4-бөлім. Жұмыртқадан және ірімшіктен жасалатын тағамдар, тәтті тағамдар мен ыстық сусындар, емдік тамақтану тағамдары, ашытқы қамырынан жасалған өнімдер

Оқу құралының осы бөлігінде келесі тақырыптар қарастырылды:

I. Жұмыртқадан және ірімшіктен жасалатын тағамдар.

II. Тәтті тағамдар мен ыстық сусындар.

III. Емдік тамақтану тағамдары

IV. Ашытқы қамыры және одан жасалған өнімдер.

Тағамдарды, сусындар мен ашытқы қамырынан жасалған өнімдерді дайындау келесі материалдар түрінде ұсынылды:

- технологиялық операцияларды орындаудың нұсқаулық карталары;
- материалдық-техникалық жабдықтардың: құрал, жабдық, құрал-саймандардың карта сызбасы;
- техникалық қауіпсіздік, жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықтар;
- санитария және гигиена талаптары;
- технологиялық операциялардың алгоритмдері;
- өндірістік тапсырмалар және басқалар.

I тақырып

ЖҰМЫРТҚАДАН ЖӘНЕ ІРІМШІКТЕН ЖАСАЛАТЫН ТАҒАМДАР

Сабақтың негізгі мақсаттары: 1. Жұмыс орнын ұйымдастыру, жұмыс кезінде қауіпсіздік техникасын сақтау, жұмыртқадан және ірімшіктен тағамдар дайындауға арналған шикізаттың сапасы жақсы болуын анықтау бойынша тәжірибелік дағдыларды қалыптастыру.

2. Рецептура жинағымен жұмыс істеуге, шикізатты есептеуге, санитарлық-гигеналық нормаларды сақтай отырып еңбектің қауіпсіз тәсілдеріне үйрету.

3. Жабдыққа ұқыппен қарауға тәрбиелеу.

4. Тағамдарды безендіру кезінде эстетикалық талғамды дамыту.

.

1.1. ЖҰМЫРТҚАНЫ БІТЕУ, ШАЛА, «ҚАЛТАДА» ПІСІРУ

№ 1 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ электр плитасы, мұздатқыш камералары, овоскоп, ванналар, стеллаждар, өндірістік үстелдері.

Жабдықтар, құралдар, ыдыстар: жұмыртқаны пісіруге арналған сүзгі (сым торынан жасалған), кәкпір, жұмыртқа пісіргіш, кастрөл, ұсақ ас үй тарелкасы, пашотница (шала немесе «қалтада» піскен жұмыртқаға арналған демеуіш), арнайы торлы ішпегі бар қазандар.

Шикізат: жұмыртқа, тұз, су.

Жұмыртқадан жасалған тағамдар сипаттамасы

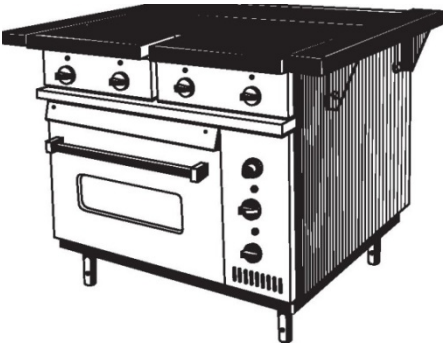
Жұмыртқадан жасалған тағамдардың адамның тамақтануында маңызы зор. Тауық жұмыртқалары сақтау мерзімдеріне байланысты диеталық, жас, мұздатуға арналған және әкті болып бөлінеді.

Тағамдық қатынаста диеталық және жас жұмыртқалар аса бағалы болып табылады. Оларды жұмыртқаны қуырып дайындау үшін, пісіру үшін пайдаланады, өйткені олардың сақталу мерзімінің аз болуының арқасында саруызы аз қозғалады. Ақуызбен салыстырғанда саруыздың құрамында сіңіру заттары көп болады. Бір жұмыртқаны пісіру үшін 250-300 мл су алынады. Үйрек пен қаз жұмыртқалары қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында пайдаланылмайды.

Жұмыс орнын ұйымдастыру

Жұмыртқадан жасалатын тағамдар ыстық цехта дайындалады. Онда жұмыртқадан және ірімшіктен тағамдар дайындау үшін бөлімшелер бөледі, онда электр плиталарын орнатады. ПЭСМ-4ШБ (1.1сурет) электр секциялық модульденген төрт конфоралы плита конфоркалардың екі жүйеленген блоктардан (бір блокта біреуден), қуыру шкафынан және бүйірлік борттары бар сүйеніштен тұрады. Плитаның беті түзу әрі тегіс, қылаусыз, жарықсыз болуы керек. Плита үстіндегі қазандардың тығыз бекітілген тұтқалары болуы керек. Плита алдында міндетті түрде диэлектрикалық төсемелер болуы керек. Электр плиталары жерге тұйықталуы керек.

Ыстық цех дайын тағамдарды орталықтандырып өндіруге арналған. Цехта міндетті түрде электр табалар, пісіру шкафы, электр плитасы, таразы, құралдар, шикізат болуы тиіс. Жылу жабдығының үстіне буды және күйген тағамдарды (тікелей олардың бөліну көздерінен) жоятын желдету сорғылары орнатылады. Мұздатқыш камералары дайын тағамдар мен азық-түліктері бар этажеркалы арбашаны сыйғызады. Шамалы көлемдерде пісіру үшін



1.1 сурет. ПЭСМ-4ШБ электр плитасы

әртүрлі сыйымдылықтағы қазандар мен кастрөлдерді, арнайы торлы ішпектері бар қазандарды пайдаланады. Ыдыстар торлы стеллаждарда немесе өндірістік үстелдерде сақталады. Өндірістік үстелдер сонымен қатар жұмыртқаларды жууға арналған кіріктірілген ванналармен жабдықталған. Кәрізге ағызу құбыр не резеңке шланг арқылы жүзеге асырылады.

Жұмыртқадан жасалатын тағамдарды дайындауға арналған операциялардың кезеңділігі

№ 1 операция. **Жұмыртқаны дайындау.** Жұмыртқаның сапасын овоскоппен (жарықпен тексеру) тексереді. Одан кейін оларды өңдейді – сода ерітіндісі қосылған (0,5%) суда, әрі қарай 2% хлорлы әк ерітіндісінде немесе 0,5% хлора мин ерітісінде жуады, ағынды суда шаяды.

№ 2 операция. **Жұмыртқаны пісіру.** Жұмыртқаны суда қайнай бастаған сәттен бастап 2,5-3 мин. шала пісіреді, тұз қоспайды. Дайын жұмыртқаны алып, салқын сумен шаяды.

«Қалтадағы» жұмыртқаны (пашот) су қайнаған сәттен бастап 4,5-5 минут бойы суда пісіреді.

Бітеу піскен жұмыртқаны қайнап жатқан суда 10-12 мин. пісіреді.

Жұмыртқаны қабықсыз дайындау үшін суға тұз, сірке суын құяды. Қайнауға жақындатады, араластырады. Жұмыртқаны суға түсіреді, онда араластыру кезінде шұңқыр пайда болады. Қайнап жатқан суда 3-4 мин. бойы пісіреді. Кәкпірмен алады.

Сапасына қойылатын талаптар

Шала пісірілген жұмыртқада сұйық саруыз бен жартылай сұйық ақуыз болуы тиіс. «Қалтадағы» жұмыртқа – саруызы жартылай сұйық, ақуызының беті қоюланған, ал ортасы жартылай сұйық. Қабығы аршылған жұмыртқа шамалы пішінін өзгертеді. Бітеу пісірілген жұмыртқаның ақуызы мен саруызы толығымен қоюланады.

Қайнатып пісірілген жұмыртқалар кір, жарық болмауы және сыртына ағып кетпеуі керек. Қайнатып пісірілген жұмыртқаның бетінде қою қара қабат болмау керек. Жұмыртқа тағамдарының дәмі мен иісі жас жұмыртқаның иісіне сәйкес келуі тиіс.

Сақтау мерзімдері

Қайнатып пісірілген жұмыртқа салқын сумен жуғаннан кейін

қабығымен құрғақ күйінде сақталады, ал «қалтада» пісірілген жұмыртқаны шамалы тұздалған салқын суда сақтауға болады.

Жұмыртқадан дайындалған салқын өнімдер 0...6ºС температурасында сақталады.

Шала пісірілген жұмыртқа сақтауға келмейді, сұраныс бойынша дайындалады және бірден өткізіледі.

Кулинарлық пайдалану және өткізу ережелері

Шала пісірілген жұмыртқаны қабығымен ыстық күйінде әдетте таңғы асқа 1 данадан тәрелкеге немесе арнайы демеуіштерге салып өткізеді. Жұмыртқаға нан мен май қоса беруге болады.

«Қалтадағы» жұмыртқа (пашот) шала пісірілген жұмыртқа сияқты өткізіледі – қабығымен немесе салқын суға салып бақылап тазартады, әрі қарай жылытады және тұнық сорпаға, жұмыртқасы мен қуырылған наны бар шпинатқа, тұздық астындағы қуырылған нандағы жұмыртқаға пайдаланады.

Бітеу пісірілген жұмыртқа қабығымен ұсынылады, майонезге жұмыртқа – қабықсыз. Салаттар тазартылған күйінде суық тағамдар мен басытқылар, сорпа, соус, турамалар үшін пайдаланылады.

1.2. ТАБИҒИ ҚУЫРЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚА, ГАРНИРЛІ ЖҰМЫРТҚА ДАЙЫНДАУ

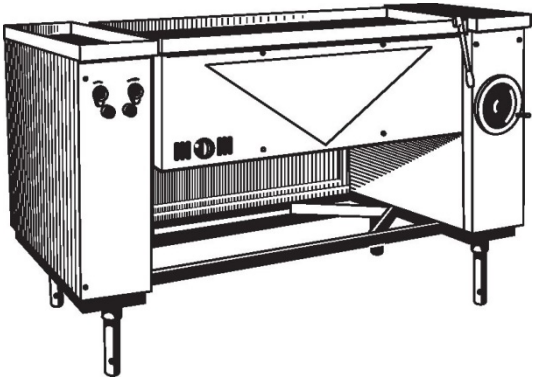
№2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтар: ПЭСМ-4ШБ электр плитасы, СЭСМ-0,2 немесе СЭСМ-0,5Д1 электр табасы (1.2сурет), мұздатқыш камералары, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, құралдар, ыдыстар: шойын және порциялық табалар, кастрөлдер, сүзекі, тәжі, аспаздық пышақтар, ұяшықтары бар таба, күрекше, «МС», «ОС» маркалы өңдеу тақтайы, табақтар (дөңгелек немесе сопақ пішінді биік қақпағы бар порциялық ыдыс).

1.2 сурет. СЭСМ-0,2 электр табасы



Шикізат: жұмыртқа, тұз, шұжық, ветчина, сосиска, қысқа шұжық, шпик, жасыл пияз, кәді, үрме бұршақ қабығы, саңырауқұлақтар, жасыл бұршақ, қызанақ.

Жұмыртқадан қуырылып жасалған тағамдарды дайындау үшін жұмыс орнын ұйымдастыру

Жұмыртқадан қуырылып жасалған тағамдар ыстық цехта дайындалады, оған жеке өндірістік үстел бөлінеді. Ыстық цехта электр плиталары, электр табалар (1.2 сурет), таразы, жұмыс үстелі, ыдыстарды сақтауға арналған стеллаждар бар. Жұмыртқа қуыру үшін шойын табалар немесе жұмыртқаны ұяшықтарда қуыру үшін арнайы табалар пайдаланылады. Ондай табалар қуырылған жұмыртқаны дайындауды тездетеді әрі жеңілдетеді. Аспаздық пышақтар, өңдеу тақтайлары пайдаланылады. Жұмыртқадан тағамдар дайындау үшін, әдетте, жұмыртқаларды жууға арналған кіріктірілген шкафтармен жабдықталады.

Қуырылған тағамдарға жұмыртқаны, омлетті жатқызады. Бұл тағамдарды дайындау кезінде 140-160ºС температурасында негізгі тәсілмен қуыруды пайдаланады. Жұмыртқаны 180ºС температурасында шыжып тұрған майда қуыруға болады. Аса белгілі тағам қуырылған жұмыртқа болып табылады.

Жұмыртқаны дайындау үшін технологиялық операциялардың кезеңділігі

№1 операция. **Жұмыртқаларды қабылдау.** Жұмыртқаны овоскоптың[3] көмегімен жарамдылығын тексере отырып пайдалануға дайындайды.

Кейін оларды өңдейді – сода ерітіндісі қосылған 0,5% суда және 2% хлорлы әк ерітіндісінде жуады, ағынды суда шаяды.

№ 2 о п е р а ц и я . **Гарнирлі жұмыртқа дайындау үшін азық-түліктерді дайындау.** Ет өнімдерін кубиктермен, тілімдермен, дөңгелектермен турайды; порциялық табада негізгі тәсілмен пісіреді. Үрме бұршақты қайнатып алады, жасыл бұршақты оның суына қыздырады, сары май құяды. Кәділерді, баялдыларды, шикі немесе пісірілген картопты тілімдермен кеседі, қызанақты – дөңгелектермен және қуырады.

№ 3 о п е р а ц и я . **Тағамдарды дайындау.** ***Қуырылған жұмыртқа (табиғи).*** Дайындалған жұмыртқаны майы бар қыздырылған табаға, жайпақ табаға немесе саруыз үшін тереңдетілген арнайы табаға ағызады; тек ақуызды тұздайды, өйткені тұз түйіршіктері саруызға түскен кезде, онда ақ дақтар пайда болады, 2-3 мин. ақуыз толығымен қоюланғанға дейін қуырады. Жұмыртқаны қуыру кезінде ақуыздың қызып, шеттерінде кеуіп қалмауы өте маңызды. Оған ақуыз өте жұқа қабатпен ақпайтын көлемдегі табаны пайдаланумен қол жеткізеді. Егер жұмыртқаны бірнеше адам үшін үлкен табада қуырса, онда ақуыздың тең қуырылуы үшін үстін пышақпен кескілейді.

Гарнирлі жұмыртқа. Дайындалған гарнирге шикі жұмыртқаны оның саруызы бүтін болып қалатындай етіп құяды. Ақуызға тұз себеді; дайын болғанға дейін 2.3 мин бойы қуырады.

Сапасына қойылатын талаптар

Қуырылған жұмыртқа жартылай сұйық саруызымен пішінін сақтап қалуы керек. Жұмыртқаның шеттері кеппеген, астыңғы бөлігі ластанбаған. ***Гарнирлі жұмыртқада*** өнімдер шамалы қуырылған, біркелкі формада кесілген болуы керек.

Жұмыртқа тағамдарының дәмі мен иісі жас жұмыртқалардың және тағамға қосылған азық-түліктердің иісімен сәйкес келеді.

Консистенциясы – саруыз жартылай сұйық болып қалуы керек.

Сақтау мерзімдері

Жұмыртқа тағамдары сақтауға келмейді. Қуырылған жұмыртқа мен гарнирлі жұмыртқа сұраныс бойынша дайындалады әрі бірден өткізіледі.

Беру ережелері

Қуырылған жұмыртқа порциялық табада беріледі, кейде тәрелкеге салынады, үстінен сары май құйылады, туралған көк себіледі, ыстық басытқы сияқты жеке тағам ретінде пайдаланылады, ет тағамдарын (жұмыртқамен бифштекс, жұмыртқамен антрекот) толықтыру үшін, сонымен қатар бутербродтар үшін пайдаланылады.

Гарнирлі жұмыртқа тағам дайындалған порциялық табада өткізіледі. Үстінен сары май құйылады. Қуырылған қызанақ түріндегі гарнир жұмыртқаның үстіне салынады.

Өндірістік тапсырма

10 порция қуырылған жұмыртқа дайындаңыз. №1 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№1 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Қуырылған жұмыртқа (табиғи)»**
Рецептура жинағы, 1998 ж.
Тарату №580
Шығымы– 114 г

р/р №	Шикізат	Бір порцияға салмағы, г		Таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	нетто	10	50
1	Жұмыртқа	3 дана	120		
2	Ас маргарині немесе сары май	10	10		

Технологиялық шарттар

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

1.3. ТАБИҒИ, ТУРАЛҒАН ЖӘНЕ АРАЛАСҚАН ОМЛЕТТЕР ДАЙЫНДАУ

№3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

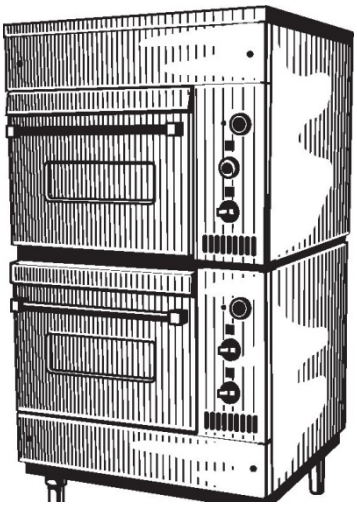
Жабдық: электр плитасы, электр табасы, мұздатқыш камера, электр пісіру шкафы (1.3 сурет), бұлғау машинасы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, құралдар, ыдыстар: шойын және порциялық табалар, өңдеу тақтайлары, күрекше, тәжі, аспаздық пышақтар, кастрөл, ас тәрелкелері.

Шикізат: жұмыртқа, жұмыртқа ұнтағы, сары май, көкөністер, саңырауқұлақтар, ет өнімдері, сүт немесе кілегей.

Омлеттерге арналған шикізат сипаттамасы

Омлеттерді жұмыртқа тағамдарын дайындауға арналған өндірістік үстел бөлінген ыстық цехта дайындайды. Жұмыс орнын ұйымдастыру №1 нұсқаулық картада сипатталған. Омлеттер қуырылған жұмыртқадан оларға сұйықтық құйып дайындалуымен ерекшеленеді: сүт, су немесе кілегей. Омлеттерді дайындау үшін жұмыртқа, меланж немесе жұмыртқа ұнтағы пайдаланылады. Жұмыртқа сыртында ұсақ түтікшелер бар, олар арқылы жұмыртқаның ішіне ауа өтеді, ал сыртына ұрықтың өмір сүруінің газ тәрізді заттар бөлінеді. Қабықтың сырты оған микробтар және т.б. кіруінен қорғайтын жіңішке қабықпен жабылған.



1.3 сурет. ШЖЭСМ-2 Кпісіру электр шкафы

Жұмыртқа құрамына мыналар кіреді (%): ақуыз (12,7), майлар (11,5), көмірсулар (0,7), минералдық хаттар (1),су (74), B_1, B_2, PP дәрумендері және т.б.100 г жұмыртқаның энергетикалық құндылығы 157 ккал, немесе 657 кДж.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорнына жұмыртқаның келесі түрлері түседі: ***диеталық*** I және II санаттағы салмағы 54 және 44 г сәйкес, олардың сақталу мерзімі – 7 тәулік; ***жас*** I және II санаттағы салмағы 48 және 43 г сәйкес, олардың сақталу мерзімі —1-2°С 30 тәулік бойы; ***тоңазытқыштық*** I және II санаттағы салмағы 48 және 43 г сәйкес 30 тәуліктен астам сақталу мерзімімен, ***әктік*** I және II санаттағы салмағы 48 және 43 сәйкес әк ерітіндісінде 6-8 ай сақталу мерзімімен.

Меланж — ақуыздар мен саруыздардың табиғи пропорциясында, ақуыз бен саруыз салқынмен қатырылған. Қатырылған өнімдердің химиялық құрамы жас жұмыртқалардың химиялық құрамына сәйкес келеді.

Жұмыртқа ұнтақтары — саруыз бен ақуыздың табиғи пропорциясындағы кептірілген қоспасы, ақуыз бен саруыз құрғақ. Құрғақ омлет – ақуыз бен саруыздың тең көлемде сүтпен араласқан қоспасы. Жұмыртқа ұнтағы 20ºС-тан жоғары емес температурада және 75 %-дан артық емес салыстырмалы ылғалдықта кемінде 6 ай сақталады.

Омлетті дайындау үшін технологиялық операциялардың кезеңділігі

№1 операция. **Омлет құрамы үшін өнімдерді қабылдау және дайындау.** Жұмыртқаның жарамдылығы овоскоппен тексеріледі. (Жұмыртқаның өңделуін №1 нұсқаулық картадан қараңыз).

Меланжды пайдалану алдында комната температурасында немесе банканы жылы суға сала отырып ерітеді (50°С дейін), ерітілген меланжды араластырып сүзеді. Жұмыртқа ұнтағын елейді, салқын немесе жылы сумен яки сүтпен 1-3,5 қатынаста біріктіреді, және 30 минутқа дейін – көтерілгенге дейін күтеді, сосын пайдаланады. Көкөністерді, саңырауқұлақтар мен ет өнімдерін турайды, ірімшікті ұсақтап өткізеді.

№2 операция. **Туралған омлет үшін тағамдар дайындау.** Ет өнімдерін, пісірілген бүйректі, бауырды ұсақ кубиктер немесе тілімдер ретінде турайды, қызыл негізгі соуспен, томатпен немесе жуа салынған қаймақпен араластырады, қайнағанға дейін жеткізеді. Көкөністерді кубиктер секілді турайды. Ас бұршақты және түрлі-түсті қырыққабатты қайнатып пісіреді, жасыл бұршақты ысытады,

сәбіз бен шпинатты ыстық суға батырып алады, кәділер мен саңырауқұлақты қуырады, сүт, қаймақ соусымен немесе қаймақпен араластырады.

№ 3 операция. **Қуырылған омлетті дайындау.** Дайындалған жұмыртқа өнімдерін тұзбен және сүтпен араластырады (1 жұмыртқаға – 15 мл), үстіне көбік пайда болғанға дейін ақырын бұлғай отырып, жақсылап араластырады. Алынған омлет құрамына аздаған көлемде ерітілген май құюға болады. Араластырылған омлет үшін ұсақтап туралған көкөністер, саңырауқұлақ, ет өнімдерін, өткізілген ірімшік қосады. Жақсылап қыздырылған табаға сары маймен дайындалған омлет құрамын құяды, құрам қоюланғанға дейін қуырады.

№ 4 операция. **Көмбештелген омлет дайындау.** Келесі әрекеттерді жасау керек:

1) картопты қуырады;
2) сәбізді немесе қырыққабатты ыстық суға батырады;
3) үгілгіш кашалар пісіреді;
4) ет өнімдерін қуырады;
5) омлет құрамын араластырады, оны май жағылған жайпақ табаққа құяды; аралас омлет үшін дайындалған тағамдарға омлет құрамын құяды;
6) пісіру шкафқа салады және құрам толық қоюланып, бетінде кішкене қуырылған қабат пайда болғанға дейін пісіреді.

Омлетті порциялық табада дайындайды.

№ 5 операция. **Туралған омлет дайындау.**

Дайындалған омлет құрамын жақсылап маймен қыздырылған табаға құяды және құрам қоюланғанға дейін қуырады. Ортасына дайындалған фаршты салады, омлеттің екі шетін онымен фаршты жаба отырып орайды және бәліш формасын келтіреді.

Сапасына қойылатын талаптар

Сыртқы түрі – ***қуырылған омлет*** бәліш түрінде, көмбештелген омлеттердің бетінде шамалы қуырылған қабығы болу керек.***Туралған омлеттер*** бәліш түрінде болуы керек, тағамдар шетінен асып тұрмауы тиіс.

Консистенция — қою тәрізді.

Түсі — шамалы қоғыр қуырылған қабығымен ақшыл сары.

Жұмыртқа тағамдарының дәмі мен иісі жұмыртқаның және тағамға қосылған өнімдердің дәмі мен иісіне сәйкес келеді.

Сақтау мерзімдері

Жұмыртқадан жасалған тағамдар сақтауға келмейді. Омлеттер сұрау бойынша дайындалады және бірден өткізіледі (беріледі).

Беру ережелері

Табиғи қуырылған омлет. Дайын омлеттің шеттерін бәліш түріне келтіріп қайырады, жылытылған тәрелкеге біріккен жерін төмен қаратып салады, сары май құяды немесе ұсақтап туралған жасыл дәмдеуіш себеді.

Табиғи омлетті (көмбештелген) порциясына бір-бірден квадрат немесе үш бұрышты порциялық бөліктерге бөледі және тәрелкеге салып, сары май құйып кеседі. Мұндай омлет сорпа мен жабық бутербродтар үшін пайдаланылады.

Туралған омлет. Бәліш түріне келтіреді, жылытылған тәрелкеге біріккен жерін төмен қаратып салады, еріген май құйып беріледі.

Өндірістік тапсырмалар

1. 10 порцияға табиғи омлет дайындаңыз. Есептер жасаңыз және №2 және №3 технологиялық карталарды толтырыңыз.

2. Ет тағамдарымен араласқан 30 порция омлет үшін пісірілген ветчина көлемін анықтаңыз (№3 технологиялық картаны қараңыз).

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 2 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Табиғи омлет»**

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

Тарату № 588

Шығымы– 165 г

р/р №	Шикізат	1 порцияға арналған салмағы, г		Таза салмағы, кг, порциялар саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Жұмыртқа немесе меланж	3 дана 120	120 120		
2	Сүт немесе су	45	45		
3	Омлет массасы	—	165		
4	Ас маргарині	10	10		
5	Дайын омлет	—	160		
6	Маргарин немесе сары май	5	5		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 3 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Ет тағамдарымен араласқан омлет»**
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
Тарату № 590
Шығымы– 200 г

р/р №	Шикізат	1 порцияға арналған салмағы, г		Таза салмағы, кг, порциялар саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Омлет қосындысы № 588	—	165		
2	Ас маргарині	10	10		
3	Пісірілген ветчина немесе пісірілген шұжық	45	44		
4	Ас маргарині	3	3		
5	Дайын ет өнімдері	—	40		
6	Қуырылған омлет	—	195		
7	Ас маргаині немесе сары май	5	5		

1.4. ІРІМШІКТЕН ЖАСАЛАТЫН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ: СҮТ, ҚАЙМАҚ, ҚАНТТЫ ІРІМШІК, ІРІМШІКТІ ВАРЕНИКТЕР, ЖАҢА ӘЗІРЛЕНГЕН ВАРЕНИКТЕР

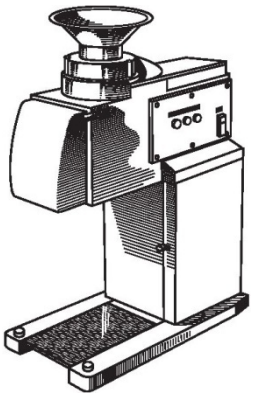
№4 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдақ-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ электр плитасы, МП-800 езгілеу машинасы (1.4 сурет), мұздату камерасы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, құралдар, ыдыс: таразы, сүзгіш, вареникте арналған шұңқырлар, кастрөлдер, аспаздық пышақтар, сыйымдылығы 10, 20, 30 және 50 л плиталық қазандықтар, кондитерлік қап, кәкпір, оқтау, тартпалар, сотейник, ас үй және құю қасықтары (1.5 сурет).

Шикізат: ірімшік, сүт, кілегей, қаймақ, қант, қант ұнтағы, сары май, жүзім, ванилин, жұмыртқа, ұн, тұз.



1.4 сурет МП-800 езгілеу машинасы

Жұмыс орнын ұйымдастыру

Ірімшіктен жасалған тағамдар ыстық цехта дайындалады, онда ірімшіктен тағамдар жасауға арналған бөлек үстел бар; үстел үстінде міндетті түрде ірімшікті, ірімшік тағамдарын порциялауға арналған таразы, ірімшікті езуге арналған езу машинасы, ірімшіктен жасалған тағамдарды сақтау үшін мұздатқыш камералары, сонымен қатар құрал-саймандар: күрекше, сүзгіш, вареникте рге арналған шұңқыр ыдыстар, сыйымдылығы 10, 20, 30 л кастрөлдер, кәкпір, оқтау, тартпалар болуы керек. Вареникте рді жасау үшін беті ағаш үстелді немесе кең тақтайды пайдаланады. Ірімшікті өткізу үшін салқын цехта жұмыс орны бөлінеді, онда міндетті түрде тоңазыту камералары болуы тиіс.

Май құрамы 18%; жартылай майлы, 9-10% майды қамтитын және майсыз ірімшік шығарылады. Майлы ірімшік әдетте табиғи түрінде пайдалану үшін немесе ірімшік құрамын дайындау үшін пайдаланылады. Майсыз ірімшіктен сырниктер, пісірмелер, пудингтер, вареникте р дайындалады. Ірімшіктен жасалған тағамға сары май қосуға болады. Табиғи түрде ұсыну үшін майлы немесе жартылай майлы үгітілмеген ірімшік пайдаланылады. Ыстық тағамдарды дайындау үшін ірімшікке 1 кг ірімшікке 10 г ас тұзын қосады.

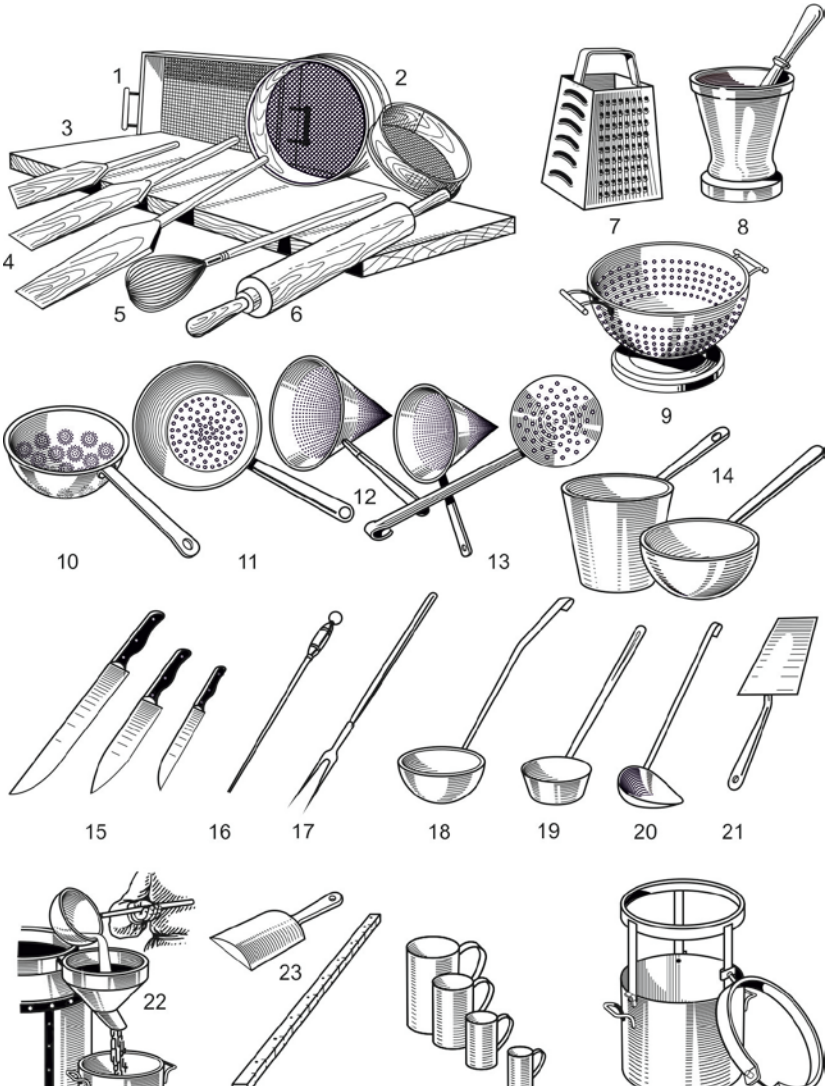
Вареникте р — бұл украин ұлттық асханасының тағамы бізде өте танымал болды. Вареникте рді ересектер де, балалар да жақсы көреді, өйткені өте дәмді, сіңімді әрі оңай дайындалады. Вареникте рді картоппен, қырыққабатпен, ас бұршағымен, шиемен, алмамен, қаражидекпен және басқа жеміс-жидектермен, саңырауқұлақпен, аралас салмамен, көбіне ірімшікпен дайындайды.

Вареникте рді дайындауға арналған кастрөл төмен, бірақ кең болуы керек, вареникте р бір-бірін баспауы керек және олардың қалқып шыққаны көрінуі тиіс. Вареникте рді шамалы порциялармен пісіреді, өйткені қатты қайнату вареникте рдің сапасына септігін тигізеді.

Ірімшікті вареникте рді және жаңа әзірленген вареникте рді дайындауға арналған технологиялардың кезеңділігі

№1 о п е р а ц и я . **Тағамдарды дайындау.** Ірімшікті үгітеді. Ұнды елейді. Жұмыртқаны өңдейді (№1 нұсқаулық картаны қараңыз). Сүтті сүзеді.

№2 о п е р а ц и я . **Қамыр дайындау.** Сүтті немесе суды жұмыртқамен біріктіреді, оған тұз бен қант араластыра отырып ерітеді,



1.5 сурет. Ыстық цехта пайдаланылатын құрал-саймандар, құралдар:
1 — елек; *2* — елеуіш; *3* —өңдеу тақтайы; *4* — күркешелер, *5* — тәжі; *6* — оқтау; *7* — үгіткіш; *8* — үккіш; *9* и *10* — кәкпірлер; *11* и *12* — сүзгіштер; *13* — шумовка; *14* — бақыраш; *15* — аспазшы пышақтары; *16* — мусат; 17 — аспаздық айыр;*18 және 19* — құю қасықтары; 20 — соусқасығы; *21* — металл күрекше;*22* — құйғыш; *23* — ткетпен; *24* — қазан өлшегіш; *25* — литөлшегіш; *26* — сорпаны сүзуге арналған құрылғылар.

үстелге немесе кең ыдысқа үйіліп себілген еленген ұнға қосады. Ортасынан бастап, қамырды ұнмен толық бірігуі, кейін тығыз кесек болғанға дейін үнемі араластырады (1-1,5 % ұн өңдеу кезінде үстел үстіне себу үшін қалдырады). Дайын қамыр жетілу үшін 40 мин. қалдырылады.

№3 операция. **Фарш дайындау.** Үгітілген ірімшікке өңделген шикі жұмыртқаларды, қант, тұз қосады, жақсылап араластырады. Фаршты шамалы шарик ретінде бөледі.

№4 операция. **Варениктер жасау.** Ірімшік салынған варениктерді жасау кезеңділігі 1.6 суретте көрсетілген.

№5 операция. **Жаңа піскен варениктер дайындау.** Өткізілген ірімшікті шикі жұмыртқамен, қантпен, тұзбен, ұнмен араластырады, бірқалыпты масса пайда болғанға дейін араластырады. Қалыңдығы 1 см массаны бетіне ұн себілген үстелге салады және ені 2-2,5 см жолақтармен, одан кейін тік бұрышты немесе ромб тәрізді қылып кеседі. Егер массаны валик түрінде жасайтын болса, онда көлденеңінен дөңгелек қылып турайды. Тұздалған суда 4-5 мин. шамалы қайнатып пісіреді. Шығарып алып салады. «Ірімшік қосылған варениктер», «Жаңа піскен варениктер» жартылай фабрикаттарын дайындау процестерін механикаландыру қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындарының мәзірінде осы бағалы тағамдарды кеңінен пайдалануға мүмкіндік берді. Тоңазытылғаннан кейін варениктерді картон коробкаларға, пакеттерге салады, кейін оларды жәшіктерге немесе пачкаларға жинайды. Мұздатылған ірімшік қосылған варениктер -10 °С жоғары емес температурада 15 тәулікке дейін сақталады.

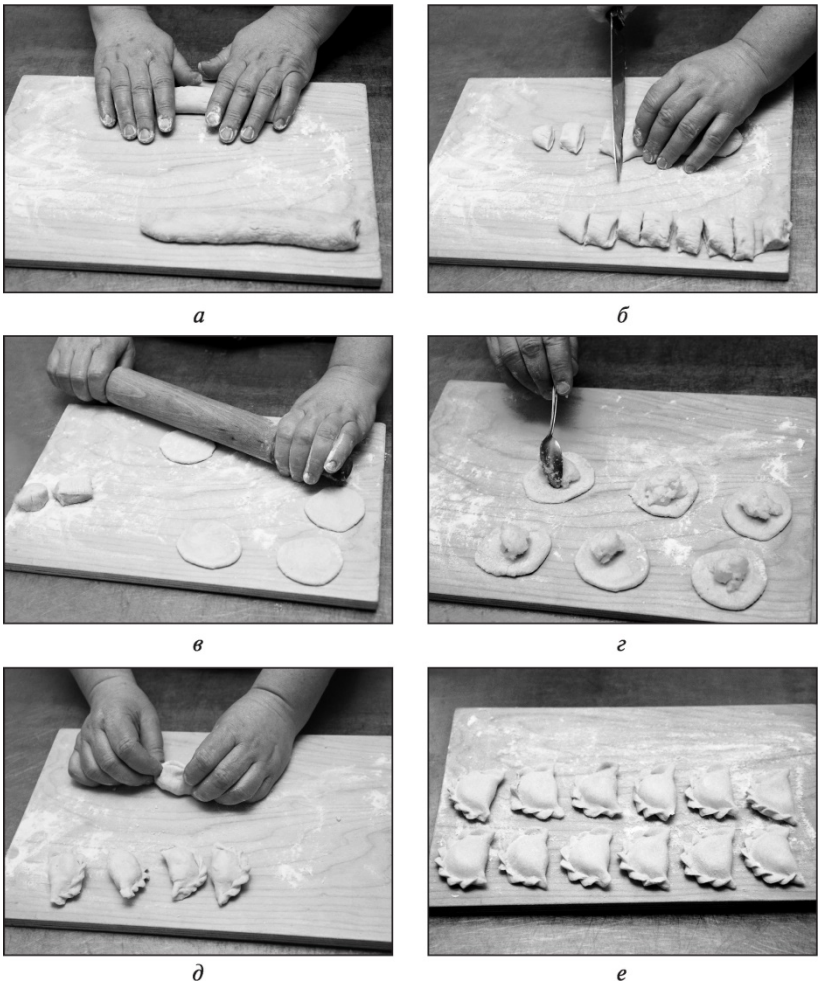
Сапасына қойылатын талаптар

«Ірмшік қосылған варениктер» жартылай фабрикаттары шеттері жақсылап жабыстырылған, бір-бірімен жабыспайтын, формасы бұзылмаған бәліш тәрізді жартылай дөңгелек формада болуы тиіс. Қамыр қабатының қалыңдығы – 2-3 мм.

Вареник салмағы – 12-14 немесе 20-25 г. Пісіргеннен кейін варениктер өз формасын сақтауы, бірқалыпты консистенцияда – жұмсақ және нәзік болуы тиіс. Варениктердің түсі – ақшыл сары түсті рең. Беті – майдан жылтырайды.

Варениктер дәмі – шамамен тәтті, қышқыл емес. Бөтен дәмдер мен иістер болмауы тиіс.

«Жаңа піскен варениктер» тағамының жартылай фабрикаттарының пішіні цилиндрлер, квадраттар немесе дөңгелектер түрінде бір-біріне жабыспаған және пішінін жоғалтпаған болуы керек, өнім салмағы — 15 г.



1.6 сурет. Ірімшік қосылған вареникте рді жасау:
а — қамырдан валиктер жасау; *б* — қамырды бөліктерге бөліп кесу; *в* — Қамырды жаю; *г* — фаршты порциялау; *д* — вареникте рді жабыстыру; *е* — дайын жартылай фабрикат

Сақтау мерзімдері

Ірімшіктен жасалған жартылай фабрикаттар мен салқын өнімдер 0-6ºС температурада сақталады. Вареникте р мен сырникте р берілгенге дейін жылы орында кемінде 15 мин. сақталады. Ірімшікті 6-дан 24 сағатқа дейін тоңазытқышта 15 минуттан асырмай сақтайды.

Беру ережелері

Ірімшікті тәрелкеге немесе салат ыдысына шамалы үйіп салады, алдын ала суытылған сүт немесе кілегей құяды. Бөлек ұнтақ қант немесе рафинад қант ұнтағын беруге болады (бір порцияға 10-25 г). Сүт пен кілегейді кейде бөлек сүт құйғышта немесе стақанда береді.

Қаймақ қосылған ірімшікті өткізген кезде үстінен шұңқыр жасап, оған қаймақ құяды. Қаймақпен ірімшікті өткізу үшін ірімшікті алдын ала үгітуге болады. Сонымен қатар ірімшікке ұнтақ қант немесе рафинад қант ұнтағын себуге немесе розеткаға салып ұсынуға болады.

Табиғи ірімшік кейде тек қантпен беріледі.

***Вареникте*р** ысытылған ыдыста беріледі, ерітілген сары май құйылады. Қаймақты бөлек беруге болады. Жаңа пісірілген вареникте́рді өткізу кезінде үстінен қант себуге болады.

Өндірістік тапсырма

Шикізатты есептеңіз және «Сүт және қант қосылған ірімшік» тағамының 10 және 25 порциясына арналған технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым_____

Кәсіпорын_____

№ 4 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Сүт (кілегей, қаймақ, қант) қосылған ірімшік»**

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

Тарату №606

Шығымы– 350, 200, 180, 175 г

№ р/р	Шикізат	1 порцияға арналған салмағы, г		Таза салмағы, кг, порциялар саны	
		брутто	нетто	10	25
1	Ірімшік	153	150		
2	Сүт немесе: кілегей қаймақ қант	211 50 30 25	200 50 30 25		

1.5. ІРІМШІКТЕН ПУДИНГ, СЫРНИКТЕР, ПІСІРМЕЛЕР ДАЙЫНДАУ

№ 5 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтар: ПЭСМ-4ШБ электр плитасы, МП-800 езу машинасы, араластыру машинасы, тоңазытқыш камерасы, ШЖЭСМ-2К электр пісіру шкафы, өндірістік үстелдер.

Мүлік, құралдар, ыдыстар: сыйымдылығы 2,3 және 5 л кастрөлдер, сыйымдылығы 30, 40 және 50 л плита қазандары, табалар, жалпақ табалар, сүзгіш, ас үй және құю қасықтары, күрекше.

Шикізат: ірімшік, қант, сары май, жүзім, ванилин, жұмыртқа, ұн, ұнтақ жармасы, өсімдік майы.

Ірімшіктен жасалған тағамдар сипаттамасы

Ірімшіктен жасалған тағамдар ыстық цехта дайындалады (жұмыс орнын ұйымдастыруды №4 нұсқаулық картадан қараңыз).

Ірімшіктен сырниктер, пісірмелер, пудинг дайындайды. Ірімшіктен жасалған тағамға сары май қосуға болады. Егер ірімшіктің құрамында ылғал көп болса, онда оны таза қалың матаға орайды және пресс астында сығып алады. Иісін жақсарту үшін ірімшікке үгітілген цедра, ванилин қосуға болады.

Пісірілген ірімшік тағамдарына пісірмелер мен пудингті жатқызады, олар пісірмелерден ерекшеленеді, оған бұлғанған ақуыз, жүзім, жаңғақ, ванилин, цукаттар (тәтті пудингке) қосады. Қуырылған ірімшік тағамдарына сырниктер жатады.

Ірімшіктен пудингтер мен пісірмелер дайындауға арналған технологиялық операциялардың кезеңділігі

№ 1 операция. **Тағамдар дайындау.** Алынған ірімшікті үгітеді, жүзімді тазартады, жуады, жұмыртқа ақуызын араластырады, жаңғақтарды үгітеді, ұнды елейді.

№ 2 операция. **Ірімшік массасын дайындау.** Пудинг дайындау үшін ірімшікті ұнтақ жармасымен, саруызбен, жұмсартылған сары маймен, тұзбен, ванилинмен, жүзіммен (жаңғақпен) біріктіреді. Массаны жақсылап араластырады, ақуыз қосады, тағы бір рет ақуыз басылып қалмау үшін қалыппен араластырады.

Пісірмелер дайындау үшін ірімшікті бидай ұнымен немесе ұнтақ жармасымен араластырады, қант, жұмыртқа, тұз салады және массаны араластырады.

№ 3 операция. **Пудингті, пісірмені жылумен өңдеу.** Алынған массаны май жағылған және кептірілген нан себілген формаға немесе жалпақ табаға салады. Тегістелген бетін қаймақпен немесе льезонмен тегістейді. Пісіру шкафында бетінде қызарған қабат пайда болғанға дейін 25-30 мин. бойы пісіреді және формада суу үшін 5-10 мин. бойы ұстайды.

Пудингті буда пісіруге болады, ол үшін су немесе бу мармит қояды.

Сырниктер дайындауға арналған технологиялық операциялардың кезеңділігі

№ 1 операция. **Сырниктерге арналған массаны дайындау.** Сырниктерді тәтті қантпен және ванилинмен және қантсыз дайындайды. Оларды дайындау үшін майлы ірімшік пайдаланған дұрыс. Майлы емес ірімшіктен артық ылғалды алу керек, өйткені ұнның жұмсалуы біршама артық болады, ол сырниктердің сапасын төмендетеді (1 кг ірімшікке 120 г ұн және 10 г тұз алу керек). Сырниктерді тек ұнмен емес, сонымен қатар ұнтақ жармасымен дайындауға да болады. Ірімшікті үгітіп, жұмыртқамен, қантпен, бидай ұнымен немесе ұнтақ жармасымен, тұзбен біріктіреді.

№ 2 операция. **Сырниктер жасау.** Араласқан массаны биточки түрінде бөледі, ұнға батырады. Қуырғанға дейін жалпақ табаға салып тоңазытқышта сақтайды.

№ 3 операция. **Қуырмалар.** Негізгі тәсілмен екі жағынан сары түсті қабық пайда болғанша қуырады және 5-7 мин. бойы пісіру шкафында аяқтайды.

Сапасына қойылатын талаптар

Ірімшіктен жасалған пісірме *және* ***пудинг*** тегіс бетті, жарықсыз, беті алтын түсті қабатпен жабылуы керек. Тігісіндегі түсі – ақ немесе сары. Дәмі – қышқыл тәтті. Ірімшіктен жасалған тағамдарда ашы дәм, жағымсыз иіс, сұйық консистенция, анық байқалатын қышқылдық болмауы керек.

Сырниктер дұрыс дөңгелек пішінді болуы керек. Консистенциясы — жұмсақ, бірқалыпты масса, ішінде түйіршіктер болмауы тиіс. Иісі – ірімшіктікі. Дәмі – қышқыл тәтті.

Беру ережелері

Пудинг пен ***пісірменің*** порциялық тілімдері екінші тағамдарға арналған тәрелкелерге салынады, ыстық күйінде тәтті сүт соусымен, қаймақпен немесе ерітілген сары маймен беріледі.

Сырниктер өткізу алдында қуырылады және ыстық күйінде беріледі (1.7 сурет).

Өндірістік тапсырмалар

1. №5 технологиялық картаны толтырыңыз.
2. Оқыту-өндірістік кәсіпорынның жоспар-мәзірін әзірлеңіз, нысаны 27-бетте берілген.

Ұйым _____

Кәсіпорын_____

1.7 сурет. Ірімшіктен жасалған сырниктерді беру

№ 5 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Сырниктер»**
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
Тарату №617
Шығымы – 170 г

р/р №	Шикізат	1 порцияға арналған салмағы, г		Таза салмағы, кг, порциялар саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Ірімшік	136	135		
2	Бидай ұны	20	20		
3	Жұмыртқа	$^1/_8$ дана	5		
4	Қант	15	150		
5	Жартылай фабрикат	—	170		
6	Ас маргарині	5	5		
7	Дайын сырниктер	—	150		
8	Қаймақ немесе тосап немесе сары май	20 5	20 5		
9	Қант	10	10		
10	Қаймақ немесе соус	20 —	20 75		

Технологиялықшарттар

мейрамхана, асхана атауы

ЖОСПАР-МӘЗІР

_____ 20__ ж. арналған

Саны	Бір тағамның шығуы, г	Тағам атауы	Бағасы р.-к.	Тағам мен гарнирдің қысқаша сипаттамасы
Салқын басытқылар				
	100	Сүт, кілегей, қаймақ немесе қант қосылған ірімшік		
Жұмыртқа мен ірімшік қосылған тағамдар				
		Пісірілген жұмыртқа		
		Қуырылған жұмыртқа		
		Табиғи омлет		
		Ірімшік қосылған вареникте р		
		Сырниктер		

Өндіріс меңгерушісі _____

«Бекітемін»

Кәсіпорын директоры_____

II тақырып

ТӘТТІ ТАҒАМДАР МЕН ЫСТЫҚ СУСЫНДАР

Сабақтың негізгі мақсаттары: 1. Оқушыларды тәтті тағамдар мен ыстық сусындар дайындау кезінде жұмыс орнын ұйымдастырумен, ыстық және салқын цехтардың жабдықтарымен жұмыс істеу кезінде қауіпсіз тәсілдермен; тәтті тағамдардың түрлерімен, дайындау және беру кезіндегі пайдаланылатын ыдыстармен; тағамдарды салу нормаларымен және дайын тағамдардың шығымымен, сұйық және тығыз бөліктерінің арақашықтықтарын порциялау ережелерімен, тәтті тағамдарды дайындау кезіндегі санитарлық-гигиеналық талаптармен таныстыру.

2. Оқушыларды тәтті тағамдар мен ыстық сусындар дайындау технологиясына, нормативтік-технологиялық құжаттамамен жұмыс істеуге, мерзімінің шығу, өткізу нормаларын сақтауға үйрету.

3. Оқушыларды еңбекті сүюге, жұмысқа ұқыптылықпен қарауға, аспазшы кәсібін жақсы көруге баулу.

2.1. ЖАҢА ПІСКЕН ЖЕМІС-ЖИДЕКТЕРДЕН КОМПОТ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№1 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтар: тоңазытқыш шкаф, таразы, ПЭСМ-4Ш электр плитасы, ПУ-0,6 әмбебап жетегі, өндірістік үстелдер.

Мүлік, құралдар, ыдыстар: өңдеу тақтайлары, плита қазандары, кастрөлдер, құю қасықтары.

Шикізат: алма немесе алмұрт.

Ыстық ыдыспен және сұйықтық пен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік ережелері

Ыстық ыдыспен және сұйықтықпен жұмыс істеу кезінде келесіні сақтау керек.

1. Кастрөлді толтыра отырып, сұйықтықты оның шетіне дейін құймау.
2. Сұйықтық қайнағаннан кейін плитаның қызуын азайту.
3. Қайнап жатқан сұйықтыққа тағамдарды бақылап салу.
4. Түбі майысқан және тұтқалары сынған қазандарды пайдаланбау.
5. Қазан қақпағын құрғақ орамалмен көтеру.
6. Қазанды плитадан қақпағын ашып түсіру.

Тәтті тағамдарды мен ыстық сусындарды дайындау кезінде жұмыс орнын ұйымдастыру

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында тәтті тағамдар арнайы бөлінген ғимараттарда үстелдермен және тоңазытқыштармен жабдықталған салқын цехта дайындалады, онда тек тәтті тағамдар мен азық-түліктерді сақтайды, өйткені тәтті тағамдар әртүрлі иістерді тез сіңіріп алады. Тәтті тағамдарды дайындау кезінде бұлғау және сүрту механизмдерінің жинағымен әмбебап жетегін пайдаланады.

Ыстық цехта жылу өңдеудің негізгі процестері жасалады – компоттар, кисельдер, желеге арналған сироптар пісіру.

Тәтті тағамдар мен сусындар дайындау үшін арнайы құралдар, мүлік, сонымен қатар терезе алдында орналастырылған үстел бөлінеді. Қажетті мүліктер сөреде тұруы тиіс. Артық тағамдар тоңазытқыш бөлікке орналастырылады. Жұмыс орнындағы санитарлық жағдайға және аспазшының жеке гигиенасына ерекше назар аудару керек, тағамдардың тауарлық орналасуын, тәтті тағамдардың өткізу және сақтау мерзімдерін сақтау керек, өйткені олар микроорганизмдерді дамыту үшін қалыпты ортаға айналуы мүмкін.

Компоттар жаңа піскен, кептірілген, консервіленген немесе тез қатырылған жеміс-жидектерден түрлі комбинацияларда дайындалады.

Жас піскен алмадан компот дайындауға арналған технологиялық операциялардың кезеңділігі

№ 1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Тағам есебін рецептуралар жинағын пайдалана отырып тапсырмаға сәйкес жасайды. Тағамдарды есептерге сәйкес алады, оларды өлшейді. Ыдыс, жабдықтар таңдалады.

№ 2 операция. **Алманы дайындау.** Алманы іріктейді, жуады, сыртын тазартады (тазартпауға да болады), дәнді ұяшығын алып тастайды, бөліктерге бөледі және қышқыл суға салады.

№ 3 операция. **Сироп дайындау.** Ыстық суға қантты ерітеді. Лимон қышқылын қосады. 10-12 мин. пісіреді, сүзеді.

№ 4 операция. **Компот дайындау.** Дайындалған сиропқа алманы салады. 6-8 мин. бойы шамалы отта қайнатады. 14-12ºС температурасына дейін суытады.

№ 5 операция. **Компотты беру.** Беру кезінде жемістер стақан көлемінің $^{2}/_{3}$ немесе ¼ бөлігін алуы тиіс, қалған көлемі сироппен толтырылады.

Тез пісіп езілетін алма сұрпын (антоновтық) пісірмейді, қайнап тұрған сиропқа салады, ысытуын тоқтатады және сиропта салқындағанға дейін қалдырады.

Сапасына қойылатын талаптар

Жаңа піскен алмадан жасалған компот ашықтан қоңыр түске дейін тұнық болуы тиіс. Жемістері бөліктері бөлінуі, өз пішінін сақтауы, қатты пісіп кетпеуі тиіс. Дәмі – тәтті немесе шамалы қышқыл дәмді, пайдаланылатын жемістер ароматымен.

Өндірістік тапсырмалар

1. Рецептуралар жинағының №1 бағанын басшылыққа ала отырып, жаңа піскен алмадан 10 және 20 л компот дайындау үшін азық-түліктер көлемін есептеңіз.

2. Шабдалыдан компот дайындаудың технологиялық сызбасын жасаңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 1 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Жаңа піскен жемістерден компот»**

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

Тарату №I
Шығымы – 1000 г

р/р №	Шикізат	1 л салмағы, г		10 л салмағы, г		20 л салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Алма (немесе айва) немесе алмұрт	341 333	300 300				
2	Су	710	710				
3	Шие ағашы немесе: шиеқара өрік шабдалы немесе өрік	316 333 349	316 300 300				
4	Су	660	660				
5	Қант	150	150				
6	Лимон қышқылы	1	1				
Шығымы		—	**1000**				

Технологиялық шарттар

2.2. КИСЕЛЬДЕР, ЖЕЛЕ, МУССТАР ЖӘНЕ САМБУКТАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтар

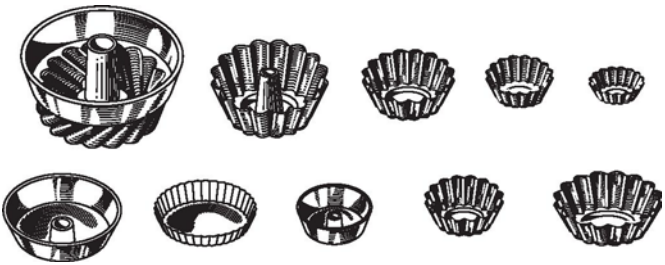
Жабдықтар: электр плитасы, ПХ-0,6 электр жетегі, МВУ-20 бұлғау механизмі, ШХ-0,56 және ШХ-1,12 тоңазытқыш шкафтары, таразы, өндірістік үстелдер.

Мүлік, құралдар, ыдыстар: кастрөлдер, сүзгіш, кәкпір, веселки, тәжі, құю қасықтары, желе құюға арналған лотоктар, желеге арналған пішіндер, креманкалар (2.1 және 2.2 сурет).

Шикізат: мүкжидек, қызыл қарақат, алма, шабдалы.

Мүкжидектен кисель дайындауға арналған технологиялық операциялардың кезеңділігі

№ 1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Рецептуралар жинағы бойынша тағамдар есебін жасайды, нормативтік-технологиялық құжаттамамен танысады. Азық-түліктерді алады, Ыдыстар, мүліктер, құралдар таңдап алынады.



2.1 сурет. Желеге арналған пішіндер

2.2 сурет. Креманкалар

№2 операция. **Мүкжидекті дайындау.** Мүкжидек іріктеледі, жуылады, ыстық сумен шайылады.

№3 операция. **Сүрту.** Мүкжидекті ағаш басқышпен ажыратады, ал көп бөлігін сүрту машинасының көмегімен сүртеді.

№4 операция. **Шырынын сығу.** Шырыны сығылады, даттанбайтын ыдысқа құйып тоңазытқышта сақтайды.

№5 операция. **Мезгадан қайнатпа дайындау.** Мезгаға ыстық су құяды (1-6) және 10-15 мин. бойы пісіреді. Қайнатпасын сүзеді.

№6 операция. **Сироп дайындау.** Қайнатпаға қант қосады, қайнатуға дейін қыздырады, сироп алынады.

№7 операция. **Крахмал қосу.** Картоп крахмалын салқын қайнатылған сумен немесе қайнатпа бөлігімен араластырады (1-5), қайнап жатқан сиропқа бір қабылдаумен тез былғап құяды. Қайнатуға дейін жеткізеді.

№8 операция. **Кисельді шырынға қосу.** Кисельге мүкжидектің түсін, дәмін және иісін беретін шырынды араластыра отырып құяды.

№9 операция. **Суыту және өткізу.** Кисельді шамалы суытады, стақандарға немесе креманкаларға құяды, бетіне қант себеді. 14-10ºС температураға дейін суытады және өткізеді.

1 кг қою кисель дайындау үшін 60-80 г картоп крахмалын алады, орташа қоюлығы – 35-50 г, жартылай сұйық – 20-40 г.

Сапасына қойылатын талаптар

Сыртқы түрі — кисель бір қалыпты, пісірілген крахмалдың түйіршігінсіз болуы керек.

Қою кисельдер өз пішінін сақтайды, орташа және сұйық киселдьдер ағуы керек, қою қаймақтың консистенциясы болады. Кисельдің бетінде үлдір болмауы керек.

Түсі – дайындалған жеміс түсіне сәйкес келуі керек.

Дәмі мен иісі – дайындалған тағамдардың иісімен қышқыл тәтті.

Қызыл қарақаттан желе дайындауға арналған технологиялық операциялардың кезеңділігі

№1 операция. **Тағамдарды қабылдау.** Қабылданған тағамдарды сапасы бойынша қолданыстағы стандарттарға сәйкес өлшейді.

№2 операция. **Тағамдарды дайындау.** Желатинді қайнатылған салқын суға 1-1,5 сағ. батырады (су желатиннен 8-10 есе көп). Қызыл қарақатты іріктейді, жуады, шаяды, сүзгімен кептіреді, шырынын алады. Алынған шырынды даттанбайтын ыдыста тоңазытқышта сақтайды.

№3 операция. **Қайнатпа, сироп дайындау.** Мезгаға су құяды (1-6), 5-6 мин. бойы қайнатады. Алынған қайнатпаны сүзеді, Сүзілген қайнатпаға қант қосады, қайнағанға дейін қыздырады.

№4 операция. **Сиропқа желатин қосу.** Ісінген желатинді дәкеге салып сығады, одан кейін ыстық сиропқа қосады, ерітеді және араластыра отырып, қайнағанға дейін жеткізеді, сүзеді.

№5 операция. **Жеміс шырынын қосу.** Дайындалған желатині бар сиропқа деміс шырынын, лимон қышқылын қосады (егер желатин қышқыл болмаса).

№6 операция. **Суыту.** Желені қоршаған орта температурасына дейін суытады, суытылған пішіндерге құяды және тоңазытқышқа толық суығанға дейін 8ºС артық емес температурада 1-2 сағ. қояды.

№7 операция. **Жіберу.** Желесі бар $^{2}/_{3}$ көлемді форманы беру алдында оны бірнеше секундқа ыстық суға салады, шамалы қағып, желені креманкаға немесе вазаға салады.

Желенің ассортименті безендіру бойынша да әртүрлі. Түсі бойынша ол біртүсті, көптүсті немесе қабатты болып келеді (2.3 сурет) және мозаикалық.

Мозаикалық желе келесі түрде дайындалады. Борты бар бір бетке бір түсті желенің бір қабаты құйылады, екіншісіне – басқа түсті және т.с.с. Желе мұздаған кезде, оны ұсақ бөліктерге кесіп араластырады, оларды формаларға құяды және түссіз желе құяды (қант сиропынан немесе қайың шырынынан).

2.3 сурет. Көптүсті желе

2.4 сурет.Көпқабатты желені безендіру

Сапасына қойылатын талаптар

Консистенция — желе қатқан түрде, бірқалыпты, кішкене тығыз болуы керек.

Сыртқы түрі – мөлдір, бірақ мөлдір болмауы да мүмкін.

Дәмі – дайындалған тағамдардың дәмімен және иісімен.

Желе пішіні оны дайындаған пішінге сәйкес келуі керек (2.4 сурет).

Ұнтақ жармасында алма мусын дайындауға арналған технологиялық операциялардың кезеңділігі

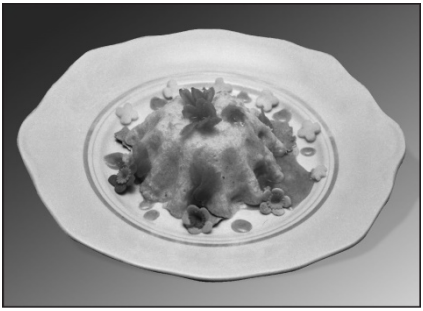
№1 операция. **Тағамдарды қабылдау.** Алынған тағамдарды сапасы бойынша қолданыстағы стандарттарға сәйкес тексереді және өлшейді.

№2 операция. **Тағамдарды дайындау.** Алманы іріктейді, жуады, ортасын алып тастайды және кеседі. Ұнтақ жармасын елейді.

№3 операция. **Қайнатпа мен пюре дайындау.** Алмаға су құяды және пісіреді, одан кейін сүртеді, қайнатпаны сүзеді. Алманы қайнатпамен, қантпен, лимон қышқылымен араластырады, қайнатуға дейін жеткізеді.

№4 операция. **Ұнтақ жармасын қосу.** Ақырындап жарма ұнтағын араластырып 15-20 мин. пісіреді.

№5 операция. **Суыту және бұлғау.** Алынған қоспаны 30 °С дейін суытылған, бірқалыпты көбік массасы болғанға дейін бұлғайды. Муссты алюминий ыдыста бұлғауға болмайды – одан оның түсі өзгереді және металдың дәмі пайда болады.



2.5 сурет. Өрік мусы

№6 операция. **Құю және суыту.** Тығыз көбікті массаны дайындалған формаларға, вазаларға немесе креманкаларға құяды. 1 сағат бойы суытады.

Сапасына қойылатын талаптар

Шамалы қышқыл дәмі бар, сыртынан қатып көпірленген мусс массасының ұсақ түтікті консистенциясы болуы керек (2.5 сурет). Түсі ақ немесе ашық сары түсті. Пішіні квадрат немесе үшбұрышты шеті иректелген.

Беру ережелері

Қатырылғаннан кейін муссты порцияларға бөледі, креманкаға немесе вазаға салады, үстінен табиғи жеміс-жидек сиропын құяды.

Шабдалы самбугын дайындауға арналған технолгиялық операциялардың кезеңділігі

№1 операция. **Тағамдарды дайындау.** Желатинді батырып қояды. Шабдалыны іріктейді, жуады, өрікті батырып қояды. Жұмыртқаны жуады, ақуызын саруызын айырады және тоңазытқышта сақтайды.

№2 операция. Шабдалыдан жасалған пюрені суға батырады, жұмсарғанға дейін пісіреді, сүртеді. Өрікті пісіреді, сүртеді. Пюреге қант, суытылған ақуыз, лимон қышқылын қосады.

№3 операция. **Массаны бұлғау.** Массаны салқында көлемі 2-3 рет ұлғайғанға дейін бұлғайды.

№4 операция. **Желатин қосу.** Үлкейтілген желатинді сумен бірге араластыра отырып жылытады, 40-50°С дейін және самбукқа бұлғай отырып ақырын құяды. Бұлғанған массаны формаларға қойып, тоңазытқышқа салып суытады.

Сапасына қойылатын талаптар

Шабдалы самбугының сыртқы түрі – біркелкі жұмсақ масса, ұсақ түтікті, тығыз консистенциялы.

Дәмі – тәтті, қышқыл дәмі бар және шабдалы пюресінің дәмімен.

Пішіні – төртбұрышты немесе үшбұрышты шеттері толқынды.

Беру ережелері

Беру кезінде самбукты креманкаларға немесе десерт тәрелкелерінке салу керек (2.6 сурет), шабдалы соусын құю керек.

Өндірістік тапсырмалар

1. Жас піскен жеміс-жидектерден 10 және 50 л кисель, сонымен қатар бүлдіргеннен (таңқурайдан, қара бүлдірген) 10 және 50 порция кисель дайындау үшін тағамдар есебін жасаңыз.
2. Мүкжидектен 50 порция кисель дайындаңыз. Тағамды дайындауға сапалы баға беріңіз.

2.6 сурет.Өрік самбугі

3. Үйге тапсырма: сіздің базалық кәсіпорныңызға сәйкес таңқурайдан кисельге калькуляциялық карта жасаңыз.

4. Жас піскен қара бүлдіргеннен Рецептуралар жинағының II бағаны бойынша 50 порция желе дайындау үшін тағамдарды жазып алыңыз, егер бір порцияның салмағы 100 г болса №4 технологиялық картаны толтырыңыз.

5. Мүкжидектен өзіңіз 50 порция желе дайындаңыз. Тағамды дайындауға сапалы баға беріңіз.

6. Егер бір порцияның шығымы 150 г болса алма (ұнтақ жармасында) мусының 20 порциясын дайындау үшін тағамдар есебін жасаңыз.

7. 20 порция ұнтақ жармасындағы алма мусын дайындаңыз. Мусқа сапалы баға беріңіз, сапа талаптарымен сәйкестендіріңіз. №5 технологиялық картаны толтырыңыз.

8. Шабдалы самбугының 20 порциясын дайындау үшін тағамдар есебін жасаңыз. №6 технологиялық картаны толтырыңыз.

9. 20 порция самбук дайындаңыз. Дайындалған самбукқа сапалы баға беріңіз. Технологиялық шарттарын сипаттаңыз.

Ұйым _____

кәсіпорын _____

№ 2 технологиялық карта

Тағам атауы: «Жаңа піскен жеміс-жидектерден жасалған кисель»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

Тарату№1120 (I және II бағандар)

Шығымы– 1 000 г

р/р №	Шикізат	1 л салмағы, г		10 л салмағы, г		20 л салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Мүкжидек немесе: қызылжидек Қарлыған (немесе қара қарақат) немесе қызыл қарақат	126 133 122 128	120 120 120 120				
2	Су Шие немесе қараөрік	895 188 178	895 160 160				
3	Су	850	850				
4	Қант	120	120				

Кестенің соңы

р/р №	Шикізат	1 л салмағы, г		10 л салмағы, г		20 л салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
5	Картоп крахмалы	45	45				
Шығымы		—	**1 000**				

Технологиялық шарттар

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№3 технологиялық карта

Тағам атауы: «Бүлдіргеннен (таңқурайдан, қара бүлдіргеннен) жасалған кисель»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

Тарату №1121

№ I және II бағандар Рецептуралар жинағы бойынша

Шығымы– 1 000 г

р/р №	Шикізат	1 л салмағы, г		Таза салмағы, кг, порциялар санына	
		брутто	нетто	10	50
1	Бақша бүлдіргені немесе орман бүлдіргені	141 128	120 120		
2	Су	870	870		

р/р №	Шикізат	1 л салмағы, г		Таза салмағы, кг, порциялар санына	
		брутто	нетто	10	50
3	Таңқурай немесе қара бүлдірген	188	160		
4	Су	830	830		
5	Қант	120	120		
6	Картоп крахмалы	45	45		
7	Лимон қышқылы	2	2		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____

кәсіпорын _____

№4 технологиялық карта

Тағам атауы: «Жас піскен жеміс-жидектерден жасалған желе»
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
Тарату №1138
№ Ібаған Рецептуралар жинағы
бойынша
Шығымы– 1 000 г

р/р №	Шикізат	1 л салмағы, г		Таза салмағы, кг, порциялар санына	
		брутто	нетто	10	50
1	Мүкжидек немесе: қызыл қарақат қара қарақат	147 149 143	140 140 140		
2	Су	850	850		

Кестенің соңы

р/р №	Шикізат	1 л салмағы, г		Таза салмағы, кг, порциялар санына	
		брутто	нетто	10	50
3	Қант	140	140		
4	Желатин	30	30		
5	Лимон қышқылы	1	1		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 5 технологиялық карта

Тағам атауы: «Ұнтақ жармасындағы алма мусы»
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
Тарату № 1148 (I және II бағандар)
Шығымы– 1 000 г

р/р №	Шикізат	1 л салмағы, г		Таза салмағы, кг, порциялар санына		20 л салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Алма	341	300				
2	Қант	150	150				
3	Ұнтақ жармасы	80	80				
4	Лимон қышқылы	1,5	1,5				
Шығымы		—	**1 000**	—		—	

Технологиялық шарттар

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№6 технологиялық карта

Тағам атауы: «Өрік самбугі»
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
Тарату №1150 (I және II бағандар)
Шығымы – 1 000 г

р/р №	Шикізат	1 000 г салмағы, г		Порцияға арналған салмағы,		20 порцияға арналған салмағы,	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Өрік немесе кептірілген өрік	756 250	756 250				
2	Су (желатинге) немесе өрік пюресі	420 500	420 500				
3	Қант	200	200				
4	Желатин	15	15				
5	Жұмыртқа (ақуыз)	2 дана	48				
6	Лимон қышқылы	1	1				
Шығымы		—	**1 000**	—	**150**	—	—

Технологиялықшарттар

2.3. ЫСТЫҚ ТӘТТІ ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: «ҚУЫРЫЛҒАН ҚАМЫРДАҒЫ АЛМАЛАР» ЖӘНЕ «КЕПТІРІЛГЕН НАННАН ЖАСАЛҒАН ПУДИНГ»

№3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтау: электр плита, өндірістік үстелдер, қуыру шкафы, таразы, тоңазытқыш, қуырма ыдыс.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс аяқ: аспаз пышақтары, азық-түлікті турайтын тақтайлар, сыйымдылығы 0,5 немесе 1 л кәстрөлдер, формалар, кәкпір, венчик, аспаз инесі, креманкалар, десерттік тәрелке, майлықтар.

Шикізат: алмалар, қант, бидай ұны, жұмыртқа, сүт, қаймақ, кептірілген нан, ванилин, миіз, цукаттар, сары май.

Қуырылған қамырдағы алмаларды дайындау үшін технологиялық операциялар кезеңдерінің реттілігі

№1 операция. **Азық-түлікті дайындау.** Алмаларды жуады, тұқым қорапшасын алып тастайды, қабығын тазартады, дөңгелекпен кеседі (қалыңдығы – 0,5 см), қант салады, тоңазытқышта сақтайды. Жұмыртқаларды өңдейді, ұнды себеді .

№2 о п е р а ц и я . **Қамырды (сұйық қамырды) дайындау.** Шикі жұмыртқалардың ақуыздарын сарыуыздардан ажыратады, көпірме көбікке шайқайды. Сүтті тұзбен, қантпен, қаймақпен, сарыуыздармен араластырады, содан соң бидай ұнын қосады да қамыр илейді. Ақуыздарды көпірме көбікке шайқайды, қамырға қосады және ақырындап араластырады. Қамырды тоңазытқышта сақтайды.

№3 о п е р а ц и я . **Фритюрді дайындау.** Өсімдік майын немесе аспаздық майын 160°С температураға дейін ысытады.

№4 о п е р а ц и я . **Қуыру.** Алманың әр үзіндісін аспаз инесі немесе айырға шаншыйды, сұйық қамырға малады және ысытылған фритюрге батырады. Қуырудың ұзақтығы 3-5 мин. Кәкпірмен алады, майын ағызады.

№5 о п е р а ц и я . **Берілуі.** Ұсыну кезінде қуырылған алмаларды қағаз майлықпен жабылған тәрелкеге салады және қант ұнтағымен себеді. Бөлек тәтті өрік тұздығын береді.

Сапасына қойылатын талаптар

Сыртқы көрінісі— қамырдағы алмалар қызартып қуырылған, бірақ күйіп кетпеген қабықпен болуы тиіс. Кесілген жағынан қамыр – көпірше, сары, бос орындарымен. Алмалар – ақ, жұмсақ. Дәмі – тәттілеу.

Кептірілген наннан жасалған пудингті дайындауүшін технологиялық операциялар кезеңдерінің реттілігі

№1 операция. **Азық-түлікті дайындау.** Мейізді тереді, жуады. Жұмыртқаларды өңдейді, жуады, ақуыздарын сарыуыздардан ажыратады. Ванильді кептірілген нанды үлкен емес тілімдерге үгітеді және жұмыртқалық-сүтті қоспасына үлкею үшін салады.

№2 операция. **Кептірілген наннан жасалған пудинг үшін массаны дайындау.** Сарыуыздарды қантпен ұнтақтайды және сүтпен езеді. Ақуыздарды көпірше көбікке шайқайды. Үлкейген кептірілген нанға миіз бен шайқалған ақуыздарды қосады, араластырады.

№3 операция. **Жылулық өңдеу.** Алынған массаны сары май жағылған формаларға салады және қуыру шкафында пісіреді. Пудингті бумен пісіреді. Формаларды қантпен себеді, $^{2}/_{3}$ көлемге толтырады және пісіреді.

Сапаға қойылатын талаптар

Сыртқы көрінісі – пудингтің үсті қызарған қуырылған қабықпен жамылуы, іші көпірше, жақсы пісірілген болуы тиіс. Пудинг нысаны ыдыс аяқтың нысанына сәйкес болуы тиіс.

Консистенциясы — пундигттің ішіндегі консистенциясы нәзік және жұмсақ, миіз бен цукаттар көрінеді.

Түсі — ақшыл-сарыдан бастап ақшыл-қоңырға дейін.

Дәмі — тәтті.

Беру ережелері

Беру кезінде пудингті формадан алады, порциялайды, тәрелкелерге салады және өрік соусымен береді. Пудингті суық қалпында сүтпен немесе кисельмен беруге болады.

Өндірістік тапсырмалар

1. Азық-түліктерді «Қамырдағы қуырылған алма» тағамының 10 және 20 порцияға есептеңіз және №7 технологиялық картаны толтырыңыз.
2. Азық-түліктерді кептірілген наннан жасалған пудингтің 10 порциясына есептеңіз. Нәтижелерін №8 технологиялық картаға жазыңыз.
3. Өз бетіңізше кептірілген наннан жасалған пудингтің 20 порциясын дайындаңыз. Осы тағамның сапасына баға беріңіз.

№8 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 7 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Қамырдағы қуырылған алма»**

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

тарату № 1173 (II баған)

Шығымы– 140 г

р/р №	Шикізат, дайын тағам	Таза салмағы, г, порциялар санына					
		1		10		20	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Алма	100	70				
2	Қант	3	3				
3	Бидай ұнтағы	20	20				
4	Жұмыртқа	$^1/_2$дана	20				
5	Сүт	20	20				
6	Қаймақ	5	5				
7	Тұз	0,2	0,2				
8	Кулинар майы	10	10				
9	Қуырылған алма	—	130				
10	Рафинад ұнтағы	10	10				
Шығымы		—	**140**				

Технологиялық шарттар

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 8 технологиялық карта

Тағам атауы: «Кептірілген наннан жасалған пудинг»
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
Тарату № 1168
№ I баған Рецептуралар жинағы бойынша
Шығымы – 180 г

р/р №	Шикізат, дайын тағам	Таза салмағы, г, порциялар санына					
		1		10		20	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Ванильдік кептірілген нан	40	40				
2	Сүт	80	80				
3	Жұмыртқа	$^1/_2$ дана	20				
4	Қант	15	15				
5	Жүзім	10,2	10				
6	Цукаттар	10	10				
7	Сары май	5	5				
8	Пудинг	—	150				
9	№ 1087 соус	—	30				
Шығымы		—	**180**				

Оқыған материалды игеру сапасын тексеруге арналған бақылау тапсырмалары

1. Осы азық-түліктер жинағы бойынша тағам атауын анықтаңыз:
   1) алма;
   2) сүт;
   3) жұмыртқа;
   4) қаймақ;
   5) бидай ұны,
   6) жүзім,
   7) қант,
   8) цукат;
   9) тұз;
   10) рафинад ұнтағы.

2. Ұсынылған ыдыс нұсқауларынан «сухар пудингі» тағамын беруге арналған ыдысты таңдаңыз:
   1) десерт тәрелкесі;
   2) басытқы тәрелкесі;
   3) порциялық таба;
   4) терең тәрелке;
   5) бәліш тәрелкесі.

3. «Клюквадан жасалған кисель» дайындалған тағамының кемшіліктерін (ақауларын) анықтаңыз, олардың себептерін атаңыз және негіздеңіз.

4. «Қызыл қарақаттан жасалған желе» дайындалған тағамының келесі кемшіліктерінің себептерін негіздеңіз:
   1) тұнық емес желе;
   2) тығыз консистенция;
   3) тығыз түйіршіктер кезедеседі;
   4) консистенциясы әлсіз.

2.4. ҚАНТЫ, ЛИМОНЫ БАР ШАЙ, СҮТІБАР ТАБИҒИ КОФЕ, КАКАО ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№ 4 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

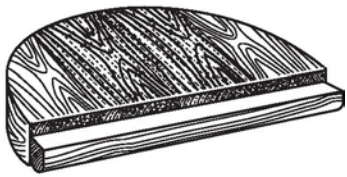
Жабдық: ПЭСМ-4Ш электр плитасы, экспресс-кофе пісіргіш, ұсату механизм (кофе ұсатқыш), таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, құралдар, ыдыстар: какао пісіруге арналған кастрөл, кофе ыдыстары, фарфор шәйнектер, табақшалары бар кофе тостағандары, шығыс бойынша кофе пісіруге арналған ыдыста (2.7 сурет), лимон кесуге арналған тақтай (2.8 сурет).

Шайды дайындау үшін технологиялық операциялардың кезеңділігі

1. Жұмыс орнын ұйымдастыру.
2. Өнімдерді Рецептуралар жинағы бойынша септеу.
3. Шайнекті ыстық сумен шаю (фарфор немесе керамикалық).
4. Құрғақ шай салу.
5. $^{1}/_{3}$ қайнаған су құю.
6. Салфетка жабу.
7. Тұруы (5-10 мин.).
8. Ыстық су қосу.
9. Шайды беру.

2.7 сурет. Кофе пісіруге арналған ыдыстар



2.8 сурет. Лимон турауға арналған тақтай

Жылдың жазғы уақытында салқын шай дайындалады. Ол үшін 50 мл сусынға 1 шай қасық есебімен қолданылады, 7-10 мин. тұра тұрады, сүзеді, оған 50 мл шайға 150 мл есебімен қайнатылған су қосылады және суытылады.

Сапасына қойылатын талаптар

Шай жаңадан демделуі, сары түсті болуы керек. Дәмі – күрең, созылмалы, хош иісті шай ароматы.

Беру ережелері

Шайды шай ыдыстарына немесе асты бар стақандарға құйып береді.

Арнайы кәсіпорындарда шай демделген шәйнек, самаурын ұсынылады және шайды стақандарға немесе үстелдердегі ыдыстарға құяды. Ыдыстың тұтқасы сол жаққа қарап тұру керек, шай қасық шай тәрелкеде – тұтқасы оң жақта.

Шайға жеке ыдыстағы қант, розеткадағы лимон, ыдысқа құйылған қайнатылған сүт беріледі.

Қос шайнектердегі шай шайханаларда, қонақүйлердің нөмірлеріндегі келушілерге қызмет көрсету кезінде сұранысқа ие. Сонымен қатар үлкен шәйнекке (сыйымдылығы 1 литр) қайнаған су, ал кішкентайына (250 мл) – шай құйылады.

Бір шәйнекпен шайханаларға шай беріледі. Шәйнектің сыйымдылығы 0,5-1 л, шай мен қайнатылған су құйылады.

Жасыл шайды қантсыз кеседен ішу қалыптасқан, оған жүзім, өрік, шығыс тәттілері қоса беріледі.

Беру ережелері

Сыйымдылығы 200 мл бір ыдысқа 50 мл шай алып қайнатылған су құйылады. Шай температурасы беру үшін 75°С төмен болмауы тиіс.

Сақтау мерзімдері

Дайындалған шайдың сақталу ұзақтығы 55-65ºС температурасында 30 минуттан аспауы керек.

Бұл қызықты

Шай XVIII ғасырдың басында орыс тұрмысына енді: шай басында отбасылық істер шешілетін, сауда мәмілелері жасалатын, бір ыдыс шайсыз бірде-бір маңызды мәселе шешілмейтін.

Ресейде шайды демдеудің өз рәсімі болатын. Осылайша, самаурында қайнату ұсынылды.

Ыстық сумен қайнатылған шай шайнекте қайнатылған шайдан тәттірек. Самаурыннан суды құю кезінде ол араласады, қантаның бөлшектері түбінде қалады да шайға қосылмайды.

Шайды демдеу кезінде температуралық режимді сақтаған дұрыс, оны самаурын жақсы қамтамасыз етеді. Осы ережені сақтаған жағдайда демдеу кезінде ерітінді 10-15 % экстрактитві заттарға ауысады, ал тұрғаннан кейін 10 минут ішінде - 30% дейін.

Шығыс бойынша кофе дайындауға арналған технологиялық операциялар кезеңділігі

1. Кофені кофе үгіткіштерде үгіту (ұсақ үгіту).
2. Кофені елеуіш арқылы 0,4 мм диаметрімен елеу.
3. Кофені салу – рецептура бойынша 1 порцияға 10 г.
4. Қант қосу – 1 порцияға 15 г.
5. Салқын су құю – 1 порцияға 105 г.
6. Қайнағанға дейін жеткізу: көбіктің көтерілуіне мүмкіндік береді, ол бетінде жабылып тұрады, ол кофенің ароматын сақтайды.

Қайнау кезінде жабылған көбік ашылып кетпеуі маңызды.

7. Кофені беру. Кофе дайындалған ыдыста ұсынылады.

Басқа ыдысқа бөлек салқын қайнатылған немесе минералды су беріледі.

Беру ережелері

Шығыс бойынша кофе туркаларда немесе шай ыдыстарында ұсынылады. Стақанға салқын қайнатылған су беріледі (1-2 тамшы су қоюлығын басады).

Егер кофе бір туркада бірнеше порцияға пісірілсе, онда баянда тең көлемде шай ыдыстарына бөлінеді, кейін қалыппен көбігі үстіне көтерілуі үшін құйылады.

Варшавалық кофе. Сүзілген қара кофеге қант, ыстық қайнатылған сүт қосылады және қайнатуға жеткізіледі. Беру кезінде ыстық сүт көбігі салынады.

Веналық кофе. Дайын қара кофеге қант қосылады. Стақанға немесе шай ыдысына салу кезінде кілегей салынады.

Кофе глясе. Дайын қара кофеге қант қосылады және 10-8ºС дейін суытылады. Жіберу кезінде кофе бокалға, фужерге немесе конустық стақанға құйылады, балмұздақ шаригі салынады және

ақырын беріледі.

Бірақ кофені шын мәнінде сүюшілер тек қара кофені тұтынады. Кейде оған қанттан басқа бірнеше тамшы коньяк және лимон тілімін қосады.

Қара кофені кофе ыдыстарына құйып кофе қасықтарымен бірге береді, ыдыс тұтқасы сол жаққа, кофе қасығы – тұтқасымен оң жаққа қарауы керек. Кофені кофейникте, алдын ала үстелге ыдыстар мен қасытар қойып ұсынуға болады.

Бұл қызықты

Табиғи кофе тамақтану кәсіпорындарына дәнді (шикі) немесе қуырылып үгітіліп түседі. Кофе дәндері қоңыр түске дейін 180-200ºС дейін алдын ала қуырылады.

Кофенің маңызды бөлігі кофеин болып табылады, ол адамның нерв жүйесіне әсерін тигізеді.

Кофені әзірлеудің бірнеше тәсілдерібар, бірақ олардың барлығы құрғақ кофеден экстрактивті заттарды алып дәмді хош иісті кофе алуды көздейді.

Ең үздік сусын пісіру алдында үгітіліп жасалған кофе болып табылады.

Лучший напиток получается из кофе, размолотого непосредственно перед варкой.

Сусынның сапасына үгіту деңгейі де септігін тигізеді.

Сүт қосылған какао дайындау үшін технологиялық операциялардың кезеңділігі

1. Тағамдарды Рецептуралар жинағы бойынша есептеу.
2. Сүт пен суды қааайнату.
3. Какао-ұнтақты қантпен араластыру.
4. Шамалы көлемде ыстық сүт немесе су құю.
5. Біркелкі массаға дейін үйкелеп араластыру.
6. Қалған сүтті құю.
7. Қайнатуға дейін апару.
8. Беру.

Майдың үлкен көлемінің және жүйке жүйесіне және жүрек қызметіне қоздыру әрекетін беретін заттардың болуының арқасында жоғары тағам құндылығының өнімі болып табылады.

Беру ержелері

Какаоны асты бар стақанда немесе тәрелкесі бар ыдыстарда береді. Жазғы уақытта какаоны балмұздақпен дайындайды:

стақанға немесе бокалға балмұздақ шаригін салады, пісіріліп суытылған какао құйып ұсынылады.

1. Рецепт жинағына сәйкес өнімді есептеу.
2. Қайнаған сүт пен су.
3. Какао ұнтағы қантпен араластыру.
4. Ыстық сүт пен судың аз мөлшерін толтыру.
Біртекті массаға шайып кету.
6. Қалған сүттің құйылуы.
7. Қайнауға әкеліңіз.
8. Ұсыныс.

Какао мен шоколад құрамында майдың үлкен мөлшеріне және жүйке жүйесі мен жүрек белсенділігіне әсер ететін заттарға байланысты жоғары тағамдық құнды өнім болып табылады.

Өндірістік тапсырмалар

1. Рецептуралар жинағының II бағаны бойынша 50 және 100 порция шай дайындау үшін өнімдерді жазып алыңыз және №9 технолгиялық картаны толықтырыңыз.
2. №10-12 технологиялық карталарды толтырыңыз.
3. 50 порция какао дайындау үшін есеп жасаңыз. Табиғи сүтті қойылтылған сүтпен ауыстырыңыз. №13 технолгиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 9 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Шай»**
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
Тарату № 1194
II және IIIбағандар Рецептуралар жинағы бойынша
Шығымы– 1 000 г

р/р №	Шикізат	1 л таза салмағы, г	Таза салмағы, кг, порциялар санына	
			50	100
1	Жоғарғы және бірінші сұрыпты шай	20		
2	Су	1 080		
Шығымы		**1 000**		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№10 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Қанты (тосабы, джемі, балы, повидлосы) бар шай»**

Рецептуралар жинағы, 1998 г.
тарату № 1203
II баған Рецептуралы жинағы
бойынша
Шығымы– 200/15 г

р/р №	Шикізат	Бір порцияға салмағы, г	Таза салмағы, кг, порция саны	
			50	100
1	Шай-демдеуіш	50		
2	су	150		
3	Қант немесе: тосап, джем, бал повидло	15 30 40		
Шығымы: қантпен тосаппен (джеммен) повидломен		**200/15** **200/30** **200/40**		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____
Ксіпорын _____

№11 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Қара кофе»**
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
Тарату№1211
II жәнеIII бағандар Рецептуралар жинағы бойынша
Шығымы– 1000 г

р/р №	Шикізат	1 л таза салмағы, г	1 порцияға таза салмағы, г	Таза салмағы, кг, порциялар санына	
				50	100
1	Табиғи кофе	40			
2	Су немесе ерігіш кофе	1 100 10			
3	Су	1 030			
Шығымы		**1 000**	**100**		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№12 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Шығыс бойынша кофе»**

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
Тарату № 1215
II және III бағандар Рецептуралар жинағы бойынша
Шығымы– 100 г

р/р №	Шикізат	Бір порцияға салмағы, г	Таза салмағы, кг, порция санына	
			10	50
1	Табиғи кофе	40		
2	Су	105		
3	Қант	15		
Шығымы		**100**		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№13 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Какао сүтпен»**
Рецептуралар жинағы,1998 ж.
Тарату №1222
IIбаған Рецептуралар жинағы бойынша
Шығымы – 1000 г

р/р №	Шикізат	Бір порцияға салмағы, г	Таза салмағы, кг, порция санына	
			10	50
1	Какао-ұнтақ	25		
2	Су	400		
3	Ұнтақ қант	125		
4	Сүт	650		
Шығымы		**1 000**		

Технологиялық шарттар

ЕМДІК ТАҒАМДАР

Сабақтың негізгі мақсаттары:

1. Емдік тағамдарды дайындау, безендіру және беру бойынша тәжірибелік икемділікке және қабілетке үйрету.

2. Оқушыларды диеталық тағамдарды дайындау кезінде диеталар мен рациондар тағайындай отырып, технологиялық процестердің ерекшеліктерімен, олардың талаптарымен таныстыру.

3. Оқушыларды адамдардың денсаулығы үшін жауапкершілік сезімін қалыптастыру және оларға «Аспазшы» кәсібінің маңыздылығы және керек екендгіне тәрбиелеу.

3.1. САЛҚЫН ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: АЛМА ҚОСЫЛҒАН СӘБІЗДЕН ЖАСАЛҒАН САЛАТ (№2 ЖӘНЕ5 ДИЕТАЛАР), ҚАЙМАҚ ҚОСЫЛҒАН ҚЫЗЫЛША (№2 ЖӘНЕ 5 ДИЕТАЛАР)

№1 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: тоңазытқыш шкафы, көкөніс турағыш, өндірістік үстелдер.

Мүлік, құралдар, ыдыс: пышақтар және «ОС» және «ОВ» маркалы өңдеу тақтайлары, көкөністерді формалап турауға арналған пышақтар, кастрөлдер, ас қасықтары мен айырлары, салат салатын ыдыстар, тәрелкелер.

Шикізат: сәбіз, алма, қаймақ, қант, қызылша, укро, лимон қышқылы.

Емдік тамақтану тағамдарын дайындау ерекшеліктері

Диеталық *немесе* ***емдік*** деп түрлі ауруларды емдеу немесе ескерту мақсатында ұйымдастырылатын тағамды айтады.

Диеталық тамақтану тиімді тамақтанудың жалпы

принциптерінде жасалады және маңызды азық-түлік заттары бойынша балансқа келтірілген болу керек.

Диеталық тамақтанудың мәзірін жасау кезінде жас піскен табиғи жемістер, жидектер, көкөністер, жеміс шырындары, сүт пен сүт-қышқыл тағамдары, өсімдік майлары және жас балық қосылуы керек.

Диеталық тамақтанудағы негізгі жылыту өңдеу тәсілдеріне суда немесе буда пісіруді, батырып пісіруді қосады. Кейбір диеталар үшін негізгі тәсілмен қуыруд және аздап білінетін қабықты етіп қуыру (пісіргеннен кейін) тәсілдерін қолданады.

Жұмысты орындау тағамдарды алудан басталады. Салқын цех жіберер алдында екінші рет жылыту өңдеуіне жатпайтын тағамдарды дайындау, порциялау үшін жасалған. Сондықтан цехта қатаң санитарлық талаптар сақталуы керек: дайындалатын тағамдар тоңазытқышта немесе 8ºС аспайтын температуралы камераларда сақталуы тиіс; ыдыстар мен мүлік маркаланған болуы тиіс және тек тайындалуы бойынша қолданылуы керек; технологиялық процеске сәйкес шикі және пісірілген көкіністерді өңдеуге арналған жұмыс орындары нақты бөлінуі керек. Салаттарды партиялармен ғана әзірлеп 1 сағат көлемінде өткізу керек; салқын тағамдарды сақтаудың және берудің температуралы режимін сақтау керек (10-14°С). Жұмыс орнында шикі және пісірілген көкіністерді турау бойынша мыналар қарастырылады: жас көкністерді жууға арналған ванна немесе ваннаға кіріктірілген үстел; көкністерді турауға арналған өндірістік үстелдер, өңдеу тақтайлары, аспазшы пышақтары және функционалдық ыдыстар, сырларды және пісірілген көкіністерді турауға, салаттарды араластыруға арналған ауыспалы механизмі бар П-ІІ әмбебап жетегі, таразы.

Құралдар, саймандар жұмыскердің оң жағында, ал өңделетін өнім сол жағында орналастырылады.

Сәбізді, алманы механикалық тәсілмен МРО-350 көкөніс кескішімен немесе қолмен «ОВ» маркалы пышақпен турайды. Туралған сәбізді , алманы біріктіріп қантпен және қаймақпен араластырады. Салатты салат ыдысына безендіреді, тәрелкеге салынады.

Қызылшадан қаймақ қосып жасалған салат үшін қызылшаны жуады, сыртымен пісіреді, суытады және тазартады. Пісірілген қызылшаны тілімдеп турайды, салатты салат ыдысына безендіреді, тәрелке салып укроп сеуіп береді.

Сапасына қойылатын талаптар

Көкөністер тілімдеп туралуы керек, олар салат ыдысына үйіліп салынып, салаттың беті оның жинағына кіретін тағамдармен безендірілуі керек.

Түсі – ақ-қызыл.

Дәмі – лимон қышқылынан және қаймақтан қышқыл тәтті.

Консистенция — жұмсақ, бірақ іріткіленбеген, шикі көкөністер – аздап қытырлақ.

Өндірістік тапсырмалар

1. Тағамдарды есептеңіз және алма қосылған сәбіз салатының 50 және 100 порциясын дайындаңыз. №1 технолгиялық картаны толтырыңыз.

2. Тағамдарды есептеңіз және қаймақ қосылған қызылша салатының 50 және 100 порциясын дайындаңыз. №2 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№1 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Алмасы бар сәбізден жасалған салат»**

Рецептуралар жинағы,1998 ж.

Тарату №33

II баған Рецептуралар жинағы бойынша

Шығымы – 150 г

р/р №	Шикізат	Бір порцияға салмағы, г		Таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	нетто	50	100
1	Сәбіз	122	97,5		
2	Алма	34	30		
3	Қант	3	3		
4	Қаймақ	22,5	22,5		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 2 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Қаймақ қосылған қызылшадан жасалған салат»**

Диеталық тамақтануға арналған

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

Тарату №1222

II баған Рецептуралар жинағы бойынша

Шығымы – 150 г

р/р №	Шикізат	Бір порцияға салмағы, г		Таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	нетто	50	100
1	Қызанақ	127	101		
2	Жас алма	40	30		
3	Қант	3	3		
4	Қаймақ	22,5	22,5		

Технологиялық шарттар

3.2. СОРПАЛАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯЛАРЫ: ТАУЫҚ ЕТІМЕН КҮРІШТЕН ЖАСАЛҒАН ШЫРЫШТЫ СОРПА (№2 ЖӘНЕ 5 ДИЕТАЛАР), БОРЩ (№2 ЖӘНЕ 5 ДИЕТАЛАРЫ)

№2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ электр плитасы, ШЖСМ-2К пісіру шкафы, СЭСМ-05Д1 электр табалары, КПЭ-160 пісіру қазандары, МП-800 езу машинасы, таразы, өндірістік үстелдер.

Құралдар, мүлік, ыдыс: әртүрлі сыйымдылықты кастрөлдер, табалар, кәкпір, аспаздық қасықтар, мискалар, құю қасығы, пышақтар, сүзгіш, үккіш, веселка, өңдеу тақтайлары, тәрелкелер.

Шикізат: су, күріш, тауық, сары май, сүт, кілегей, жұмыртқа, қызылша, сәбіз, ақжелкен, қызанақ, қант, тұз, лимон қышқылы, қырыққабат.

Диеталық сорпаларды дайындауға арналған жұмыс орнын ұйымдастыру

Бірінші тағамдар ыстық цехының сорпа бөлімінде дайындалады, олар үшін КПП-100-1 түріндегі біркелкіленген бу тағам пісіру қазандарын, КПЭ-100 пісіру қазандарын, КП-60 жылжымалы қазанын, СЭ-0,45-01 электр табасын, ПЭ-0,51-0,1 электр плитасын, СП-1200 өндірістік үстелін орнатады. Диеталық асханаларда үгітілген сорпаны дайындау үшін П-II әмбебап жетегін пайдаланы, оның көккөністер мен етті үгітіп турауға арналған ауысымдық механизмі, өңдеу тақтайлары, таразы, көтерілетін алаңшасы бар жылжымалы арбашалары бар.

Тағамдарды дайындау азық-түліктерді алудан және жұмыс орнын дайындаудан басталады. Құрал-саймандар, мүлік жұмыскердің оң жағына орналастырылады, өңделетін тағамдар – сол жағына. Құралдар, мүлік жұмыскердің оң жағына орналастырылады, өңделетін тағам – сол жағына. Етті майдан және шандырдан тазартып пісіреді, сорпадан шығарады, суытады, ет турағыштан өткізеді, сүзгіден өткізеді.

Тауық пюресімен күріштен шырышты сорпа дайындау

Күрішті тазартып жуады, дайын болғанға дейін пісіреді, сүзілген суына біріктіріп тауық етін үгітеді, қайнағанға дейін жеткізеді. Сүт пен жұмыртқадан льезон дайындайды, оларды шырыты сорпамен араластарып, Льезон сүт пен жұмыртқадан дайындалады, оларды шырышты сорпамен араластырады, 60°С дейін суытады.

Борщты дайындау

Борщ үшін өңделген жемістерді тілімдеп турайды. Қызанақты аз мөлшердегі суда бұқтырады, сәбіз бен ақжелкенді ыстық суға батырады, біріктіріп сары маймен бұқтыруды жалғастырады. Қайнаған суға немесе көкөніс суына туралған қырыққабатты салады, қайнатуға жеткізеді, бұқтырылған көкөністер қосады және 15-20 мин. бойы пісіреді. Сырты тазартылған қызанақтар, қант, тұз, лимон қышқылын қосып, 5-10 мин. пісіреді.

Диеталық сорпаларды беру

Сорпаларды сорпа ыдыстарына, тәрелкелерге құяды, қаймақ, ұсақтап туралған ақжелкен салады. Мискаларды, тәрелкелерді беру кезінде үлкен ұсақ тәрелкелерге (тәрелке қойғыштар) қояды. Тағамдардың дәмін алады және оның дәмдік қасиеттерін белгілейді.

Сапасына қойылатын талаптар

Күріштен жасалған шырышты сорпаның сыртқы түрі — бірқалыпты үгітілген құрам.

Консистенция — сұйық қаймақ.

Түсі — сұр-ақ.

Дәмі — пәсірілген күріш пен ет.

Борщтың сыртқы түрі — пісіп кетпеген және жуылмаған көкөністер.

Түсі — таңқурай-қызыл.

Иісі — бұқтырылған көкністер, ыстық суға батырылған тамырлар, сорпа.

Дәмі — ашқыл-тәтті, шикі қызанақтың дәмісіз, қаймақ араластырылмаған.

Өндірістік тапсырма

Азық-түліктерді 10 және 50 борщ порциясына есептеңіз. №3 технолгиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 3 технологиялық карта

Тағам атауы: **«Борщ»**

Диеталық тағамдар рецептураларының жинағы

Тарату №75

Рецептуралар жинағы бойынша II

баған

Шығымы– 500 г

р/р №	Шикізат	Бір порцияға салмағы, г		Таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	нетто	10	50
1	Қызылша	100	80		
2	Жас немесе ашытқан қырыққабат	75 85,5	60 60		
3	Сәбіз	25	20		
4	Ақжелкен (тамыры)	6,5	5		
5	Басты пияз	12	10		
6	Томат пюресі	15	15		
7	Сары май	10	10		
8	Қант	5	5		
9	Лимон қышқылы	0,25	0,25		
10	Сорпа немесе су	400	400		

Технологиялық шарттар

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

3.3. ЕКІНШІ ТАҒАМДАРДЫ ЖӘНЕ ШЫРЫНДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: СӘБІЗ ҚОСЫЛҒАН КАРТОП ЕЗБЕСІ (№1, 2 ЖӘНЕ 5 ДИЕТАЛАР), КҮРІШТЕН ЖАСАЛҒАН ЖЕМІС ҚОСЫЛҒАН ПАЛАУ (№5 ДИЕТА), БУҒА ПІСКЕН СИЫР ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН КОТЛЕТТЕР НЕМЕСЕ ДОМАЛАТПАЛАР (№1, 2 ЖӘНЕ 5 ДИЕТАЛАР), ИТМҰРЫН ЖЕМІСІНЕН ДӘРУМЕНДІ ШЫРЫН (№1, 2 ЖӘНЕ 5 ДИЕТАЛАР)

№3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалды-техникалық жабдықтау

Жабдық: электрлік плита, қуыру шкафы, электрлі таба, тамақ пісіру қазаны, езгілеу машинасы, таразы, өндірістік үстелдер.

Саймандар, құралдар, ыдыс: кастрөлдер, болат таба, аспаздық пышақтар (үштік), сүзгі, ас қасық, тұздық қасық, табақ, ожау, кәкпір, металл ыдыстар, жабын тәрелкелер, ет тартқыш, үккіш, қаңылтыр таба, пышақтар, елеуіш, ұнтақтағыш, қалақша, азық-түлік турайтын тақтайлара, араластырғыш, стақандар, тостаған, ас үйлік шанышқылар.

Шикізат: картофель, сәбіз, сүт, сары май, тұз, су, күріш, мейіз, қара өрік, алма, қант, ет, ақ нан, итмұрын.

Диеталық екінші тағамдарды және шырындарды дайындау

Сәбіз қосылған картоп езбесі. Азық-түлікті алады және жұмыс орнын дайындайды. Құрал, саймандарды жұмыскердің оң жағына, ал азық-түлікті сол жағына орналастырады. Сәбізді майдалап турайды және сүтке дайын болғанға дейін бөктіреді. Картопты пісіреді, суды төккеннен кейін және кептірілген бөктірілген сәбізбен біріктіреді, ыстық күйінде езгілеу машинасынан өткізеді. Піскен сүт және сары май қосады, араластырады. Беретін кезде сары май құяды.

Күріштен жасалған жеміс қосылған палау. Кептірілген жемістерді іріктейді, жуады, ірілерін тілімдеп турайды. Суды қайнатады, тұз, қант салады,

сары май және іріктелген жуылған күріш, қоюланғанша қайнатады, одан кейін су моншасында дайын болғанша пісіреді. Күрішті жемістермен біріктіреді және қақпағын жауып, дайын болғанша бұқтырып пісіреді. Тәрелке үйіп салу арқылы безендіреді.

Сиыр етінен жасалған ***котлеттер*** немесе ***домаламалар***. Етті тазартады, жуады, бидай нанын суға салып қояды, сығады, еттартқыштан етті және нанды жібереді, дәмдеуіштер қосады, сұйықтық, араластырады, сары май салады, тағы бір рет араластырады, котлет немесе домалатпалар жасайды, оларды бу қорабының торына орналастырады, қақпағын жауып және 20 минут бойы буға пісіреді. 1 порцияға 2 данаға порцияланады. Картоп езбесімен, көкөністермен, сүт тұздығымен немесе жабысқақ ботқалармен беріледі. Беретін кезде сары май, сүт немесе қаймақ тұздығын құяды.

Итмұрын жемісінен жасалған дәруменді шырын. Итмұрын жемісін жуады, ыстық су құяды (1-10), 10 минут қайнатады, 1 тәулік тұндырады, сүзеді, қант қосады. Тоңазытқышта сақтайды.

Сапа талаптары

Картоптың түсі — ашық-алтын түстес; қоспа жұмсақ, біртекті, бетінде суреті бар, езбеге сары май құйылған. Домалатпалардың немесе котлеттердің түрі дұрыс домаланған немесе ұшы үшкірлеу келген сопақ жапырылған котлеттерде, беті жарылмаған, дәмі — еттен жасалған өнімдерге тән. Иісі — етті котлеталы массадан өнім, шамалап тұздалған, нанның дәмі сезілмейді.

Итмұрын қайнатпасы — мөлдір, дәмі және иісі тәтті немесе қолданылған жемістердің хош иісі бар қышқыл-тәтті. Түсі ашық сарыдан күңгірт қоңырға дейін. Қайнатпаның консистенциясы сұйық, мөлдір.

Өндірістік тапсырмалар

1. Азық-түлікті есептеңіз және 50 және 100 порция сәбіз қосылған картоп езбесін әзірлеңіз. №4 технологиялық картаны толтырыңыз.
2. №5 және 6 технологиялық карталарын толтырыңыз.
3. Азық-түлікті есептеңіз және 50 және 100 порция итмұрын жемісінен жасалған дәруменді шырын әзірлеңіз. №7 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 4 технологиялық карта

Тағамның атау: **«Сәбіз қосылған картоп езбесі»**
Диеталық тамақтану тағамдарының рецептурасының жинағы №162 тарату
Рецептуралар жинағы бойынша II баған Шығымы – 255 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Салмағы таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	таза салмағы	50	100
1	Картоп	240	180		
2	Сәбіз	61	49		
3	Сүт	33	31		
4	Сары май	5	5		
5	Езбе	—	250		
6	Сары май	5	5		

Технологиялық шарттар

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№5 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Күріштен жасалған жеміс қосылған палау»
Диеталық тамақтану тағамдарының рецептурасының жинағы №272 Тарату
Рецептуралар жинағы бойынша II баған
Шығымы – 220 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Салмағы таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	таза салмағы	50	100
1	Күріш жармасы	50	50		
2	Су	100	100		
3	Қант	5	5		
4	Сары май	15	15		
5	Кептірілген жүзім (мейіз)	20,4	20		
6	Қара өрік	20	15		
7	Балғын алмалар	27	19		

Технологиялық шарттар

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 6 технологиялық карта

Тағамның атауы: **«Сиыр етінен жасалған буға піскен котлеттер»**

Диеталық тамақтану тағамдарының рецептурасының жинағы №392 Тарату Рецептуралар жинағы бойынша II баған

Шығымы – 275 г

№ п/п	Шикізат	Порцияға салмағы, г		Салмағы таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	таза салмағы	50	100
1	Котлеттік ет (нұсқалары): сиыр еті бұзау еті	 76 85	 56 56		

Кестенің аяқталуы

№ п/п	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Салмағы таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	таза салмағы	50	100
2	Бидай наны	13	13		
3	Сүт немесе су	19	19		
4	Сары май	3	3		
5	Жартылай фабрикат	—	88		
6	Дайын котлеттер	—	75		
7	№453 және 461 гарнирлер	—	150		
8	№256, 536 және 537 тұздықтар	—	50		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№7 технологиялық карта

Тағамның атауы: **«Итмұрын жемісінен жасалған шырын»**
Диеталық тамақтану тағамдарының
рецептурасының жинағы №662 Тарату
Рецептуралар жинағы бойыншаII баған
Шығымы – 200 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Салмағы таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	таза салмағы	50	100
1	Итмұрынның кептірілген жемісі	20	20		

Кестенін аяқталуы

№ п/п	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Салмағы таза салмағы, кг, порция санына	
		брутто	таза салмағы	50	100
2	Қант	20	20		
3	Су	200	200		

Технологиялық шарттар

АШЫТҚЫ ҚАМЫР ЖӘНЕ ОДАН ЖАСАЛАТЫН ӨНІМДЕР

Сабақтың негізгі мақсаттары: 1. Кондитерлік цехте жұмыс істеу кезінде қауіпсіз тәсілдерді меңгеру.

2. Қамырды және одан жасалатын өнімдерді дайындау технологиясы, қамырды илеу, мүшелеу, өнімді түрлендіру, қамырдан жасалатын өнімдерді шыжып тұрған майда қуыруда қауіпсіз жұмыс бойынша тәжірибиелік дағдыны қалыптастыру.

3. Рецептура жинағымен жұмыс істеп үйрету.

4.1. МАЙ ҚОСЫЛҒАН ҚҰЙМАҚ ЖӘНЕ ҚАЙМАҚ ҚОСЫЛҒАН ОЛАДИЙ ҮШІН АШЫҚТЫ ҚАМЫРСЫЗ ҚАМЫР ДАЙЫНДАУ

№1 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалды-техникалық жабдықтау

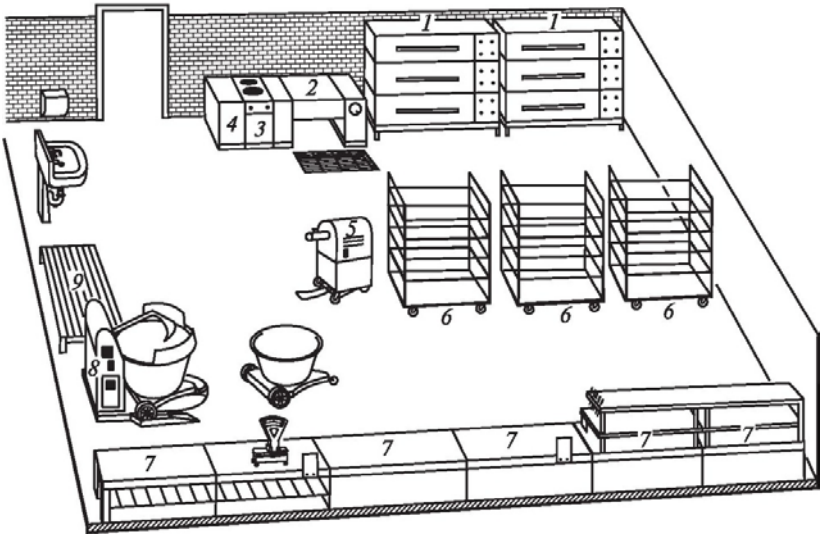
Жабдық: МПМ-800 ұн елеуге арналған машина, ТММ-1М қамыр илейтін машина, өндірістік үстелдер, ЭШ-3М наубайшылық шкафы, СЭСМ-0,2 электрлі таба, ПЭСМ-4Ш электрлі плита, ШХ-0,40М тоңазыту шкафы.

Құрал, аспаптар, ыдыс: қазандар, түрлі сыйымдылықтағы кәстрюлдер, болат табалар, түрлі өлшемдегі ұяшықтары бар елеуіш, өлшеуіш ожау, қалақша, кондитерлік қалақшалар, қақпағы бар дөңгелек табаұшалар, кішкентай тәрелкелер, жіберуге арналған тұздық сауытшалар.

Шикізат: ұн, қант, жұмыртқа, сұйық май, тұз.

Ашытқы сызқамыр тәсілімен қамыр және одан жасалатын өнімдерді дайындау үшін жұмыс орнын ұйымдастыру: құймақтар, оладилер.

Кондитерлік цехта кәсіпорынның өзінде де және аспаздық дүкендерде жүзеге асырылатын ұннан жасалған өнімдерді пісіреді



4.1сурет. Кондитерлік цехте жұмыс орындарын ұйымдастыру:
1 — ШПЭСМ-3 наубайшылық шкафтары; *2* — ПЭСМ-2 электрлі таба;*3* — электрлі плита; *4* — секциялы тіреулер; *5* — ПК-1,1 электрлі жетек; *6* — жылжымалы стеллаждар; *7* — өндірістік үстелдер; *8* — ТММ-1М қамыр илейтін машина; *9* — төсем бөрене.

Технологиялық үрдісті қалыпты жүргізу үшін кондитерлік цехте келесі бөлімдер болуы тиіс: қамыр илеу, қамырды бөлу, пісіру, турама дайындауға арналған қойма, жұмыртқа жууға арналған бөлімдер. Кондитерлік цехте жұмыс орындарын ұйымдастыру 4.1 суретте көрсетілген.

Кондитерлердің жұмыс орнын өндірістік операцияның орындалуына және дайындалатын өнімге сәйкес нақты ұйымдастырылады. Қамыр илейтін бөлім механикаландырылған болуы тиіс: онда түрлі көлемдегі нан ашытатын кеспектер, ұнды илеуден өткізу машиналары бар.

Қант, тұзды ерітуге арналған жұмыс орындарын ұйымдастырады, үстел орнатады, салқын және ыстық су берілетін шұңғылша, саймандарды сақтауға арналған шкаф, тұз салатын ыдыс.

Пісіруге дайындық қамырды мөлшерлеу және өнімді түрлендіру бойынша, электрлі плита немесе электрлі табалардан алыс емес, арнайы жабдықталған жұмыс орындарында жүзеге асырылады.

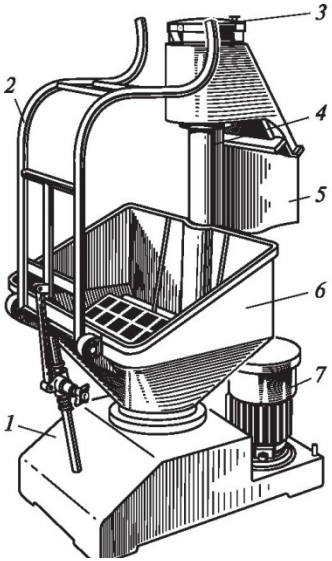
Пісіруге арналған аспаптардан болат табалар, кондитерлік қалақшалар, еріген майы бар кастрөлдер, өлшеуге арналған ожаулар, жіберуге арналған ыдыс, қалақшалар, кішкентай тәрелкелер.

Кондитерлік цехтың жабдықтар жұмысын жүзеге асырудағы техникалық қауіпсіздік және қауіпсіз еңбек қабылдауы

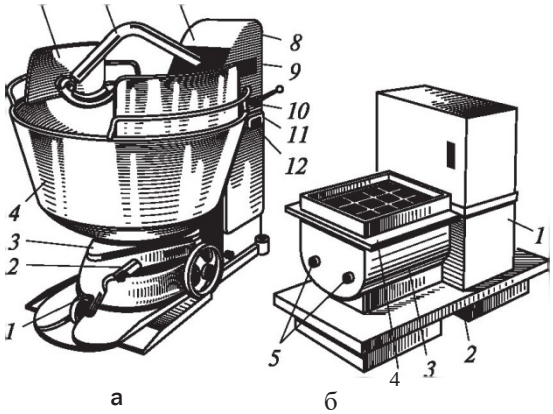
Ұнды илеуге арналған машиналар. Жұмыстың басында елеуіштің санитарлы-техникалық күйін тексереді (4.2 сурет). Иірменің білігіне қажетті елеуішті және қалақшалы тіректі орнатады. Жеңілдетілген науаға майысқыш қолғап кигізеді, оның астына ыдыс қояды. Жұмыс үрдісі кезінде ұнды жүктеу машинаның жұмысы кезінде жүзеге асырады. Бункерде үнемі ұн толып тұрғандығын қадағалап отырады, ол оның шашырауының алдын алады.

Елеуіш механизмнің қақпағын ашуға және ол толық тоқтағанша қақпағын ашуға, бункерге ұнды қолмен итеруге және оның жылдамдығын жоғарылатуға **тыйым салынады**.

ТММ-1М қамыр илеу машинасы. Жұмыстың басында нан илейтін кеспектің іргетас плитасына сенімді орнытылғандығын тексереді (4.3 сурет), алдын алу қалқанмен доғаны түсіреді, машинаның бос қалпында жұмысын тексереді. Кейін оны сөндіреді, нан илейтін кеспекке қамырды илеуге қажетті азық түлікті жүктейді. Сұйық қамыр илеу кезінде нан илейтін кеспекті 80-90%-ға жұмыс жүктейді, ал қатты қамыр илеу кезінде — 50%-ға. Жұмыс кезінде келесі ережелерді сақтау керек: [12]



4.2 сурет. МПМ-800 түріндегі елеуіш:
1 — табан, *2* — қабырға, *3* — елеуіш бастың қақпағы; *4* — құбыр; *5* — жең; *6* — жүктеу бункеры; *7* — электр қозғалтқыш



4.3 сурет. Қамырды илеуга арналған машина:

а — ТММ-1М: *1* — іргетас плитасы; *2* — басқыш;*3* — арба; *4* — нан илейтін кеспек;*5* — қақпа; *6* — илеу тетігі; *7* — топса; *8* — қақпақ; *9* — сырты; *10* — тұтқа; 11 — есік; *12* — түйме станциясы; *б* — МТМ-15: 1 — бәсеңдеткіш; *2* — тұғырнама; 3 — алмалы сұйыққойма; *4* — қақпақ-тор; *5* — илеу қалақшалары[3]

1. Таңбалау кезінде ыдысқа мықтап бұраңыз.
2. Сіз мәтіннің үлгісін ала алмайсыз.
3. Электр қозғалтқышы жұмыс істеп тұрған кезде ыдысты **шығармаңыз** немесе резервуарды **алып тастамаңыз.**

Электр плитасы ПЭСМ-4Ш. Жұмысқа кіріспес бұрын, тақтайшаның қуыру бетінің санитерлық жағдайын тексеріңіз. паллет пен шкафтың камерасы, жерге тұйықталу сенімділігі, пакеттік қосқыштардың жұмысқа жарамдылығы. Қыздырғыштар жарықтарсыз тегіс беткейге ие болуы керек. Ыдыс-аяқ сұйықтықпен толтырылады, оның көлемі 80% -дан аспайды. Бастапқыда олар ортақ бастапқы құрылғыны, содан кейін қыздырғышты қамтиды.

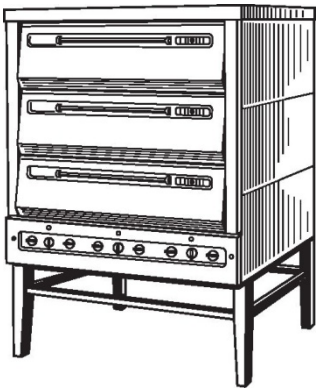
Электрлік қуырғыш таблеткалар SNE-0.2. Жұмысқа кіріспес бұрын, қуырғыш табаның санитарлық жай-күйін, жақсы жерлендіруін тексеріңіз. Пісіру аяқталғанға дейін 15 минуттан кейін, панель өшіп, күту режиміне жиналған жылу арқылы жеткізіледі. Жұмысты аяқтағаннан кейін табаға тамақ қалдықтарынан тазаланады, жуады және кебеді.

Ш.ШЭСМ-3 нан пештің шкафы. Жұмысқа кіріспес бұрын кабинет камераларының санитарлық жағдайы тексеріледі (4.4-сурет), сондай-ақ балласттарды жерге қосу.

Орнату қажетті температураға термореттегіштің лимбттын орнату, шкафты электр желісіне қосады және пакетті ауыстырғыштардың көмегімен жұмыс камераларын қатты қыздыруға қояды. Бұл кезде белгі беру шамдары жанады. Бекітілген температуға дейін камера қызған кезде белгі беру шамдары сөнеді, бұл шкафтың жұмысқа дайын екендігін білдіреді. Жұмыс аяқталғаннан кейін шкафты электр желісінен сөндіреді. Термореттегішті тумблердің көмегімен қосады, қуыру шкафтарын күйіп кеткен тағам қалдықтарынан тазартады. Сыртқы жағын жұмсақ ылғалды матамен сүртеді және құрғақ болғанша сүртеді. Қаптамасы шешіліп тұрған шкафтарды, ауыстырғыштар және термореттегіштер жұмыстан шыққан кезде және жалпақ табандар болмағанда шкафты қолдануға тыйым салынады.

ШХ-0,40М тоңазыту шкафы. Салқындату жабдығын қолдану оны қосу және сөндіруге түйістіріледі. Қосуға дейін шектемелердің жұмыс істеп тұрғандығына және тоңазыту камераларында бөтен заттардың жоқтығына көз жеткізу керек. Келесі ережелері сақтау

1. Тоңазыту жабдығын жылыту құралдарынан бөлек орнатылуы керек.
2. Жабдықтың сыртқы қабырғаларын күнделікті ылғалды матамен сүрітп отырады, ішкі қабырғаларын аптасына бір реттен кем емес сабынды сумен жуады және құрғатып сүртеді.
3. Азық түліктерді ауа саңылаулы етіп орналастырады.
4. Қыраудың қалыңдығы 4-6 мм болған кезде оның еріту жүзеге асырылады.
5. Автоматика құралдарын өз бетімен реттеуге **тыйым салынады.**



4.4 сурет. ШПЭСМ-3 наубайшылық шкаф

Еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы

Наубайшы пештен кондитерлік өнімдерді алған кезде арнайы қолғап киюі керек. Плиталар және табалардың үстінде сору құрылғылары орнатылуы тиіс.

Құймақтарды дайындау кезінде технологиялық операциялардың бірізділігі

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Жұмыс орны, осы нұсқаулық картаның басында көрсетілгендей ұйымдастырады.

№2 операция. **Шикізатты қабылдау және сақтау.** Шикізаттың сапасы мемлекеттік стандарттар мен шарттарға, талаптарға сай келуі керек. Құрғақ азық-түліктерді (ұн, қант) сақтауға арналған қоймада шамамен 15°С температура болуы керек және ауаның ылғалдылық қатынасы 50-65%. Тез бұзылатын азық-түлік сақталатын орынжайда температура 5°С аспауы тиіс. Кондитерлік өндірістегі негізгі шикі зат, ұн, қант, жұмыртқа болып табылады.

№3 операция. **Шикізаттың сапасын және сипаттамасын анықтау.** Ұн. Ұнның сапасы оның түсімен, ылғалдылығымен, тартылғандығымен, дәмімен, қышқылдылығымен, құрамында ағуыздардың болуымен және т.б. сипатталады. Төменгі сұрыпты ұндардың түсі неғұрлым төмен және біркелкі емес болады. Жоғары және бірінші сұрыпты ұн сарғылт реңді ақ болады. Түсіне байланысты шамамен ұнның сұрыбын анықтауға болады. Ылғалдылық ұнды сақтауда үлкен маңыздылыққа ие болса, сонымен қатар одан өнім жасағанда маңызды. Стандарт бойынша ол 14,5% құрайды және 15% пайыздан аспауы керек. Бұл ылғалдылыққа барлық рецептуралар есептелген. Шамамен ылғалдылықты жұдырыққа бірашама ұнды қатты қысу арқылы анықтауға болады. Егер түйір пайда болса, ұнның ылғалдылығы жоғары; егер ұн алақанға жайылып тұрса, онда оның ылғалдылығы қалыпты. Ылғалдылығы жоғары ұннан пісіргенде, өнімнің шығысы төмен болады, шығын нормасы ұлғаяды.

Ылғалдылықтың қалпыт нормадан ұлғайған әрбір пайызына, рецептурада көрсетілгеннен 1% артық ұн алады; егер оның ылғалдылығы төмен болса, онда ұнның көлемін азайтады.

Ұнның маңызды бөліктері ағуыздар болып табылады — глиадин және глюта- нин. Қамыр жасалу кезінде олар үрленеді және серпімді созылғыш және желімтік массаға айналады — қамырдың құрамына әсер ететін желімділікке айналады. Құрамында желімділіктің болуына байланысты ұн үш топқа бөлінеді: бірінші топтың құрамында 28% желімділік, екінші — 28-36 және үшіншісі — 40%

дейін желімділік бар. Құрамында көп желімділік бар ұн ашытқы қамыр дайындау үшін қолданылады. Ұнның сапасы, оның құрамында желімділіктің болуына ғана емес, сонымен қатар оның сапасына да байланысты.

Жақсы сападағы желімділік — ақшыл сары түсті, иілгіш, қолға жабысайды, серпімді, көп су жұта алатын қабілеті бар. Мұндай ұн «қатты» деп аталады. Мұндай қалыпты консистенциялы ұннан жасалған қамыр, серпімді газдарды жақсы ұстайды. Мұндай ұннан жасалған өнімдер қамырды толықсыту және пісіру кезінде формасын сақтап қалады. Жаман сапалы желімдеме — сұр түсті, түйдекті, аз серпімді. Мұндай желімдеме «әлсіз» ұн береді. Мұндай ұннан жасалған ылғалдылықты нашар ұстайды, сұйықталады, өнім қамырды толықсыту және пісіру кезінде жайылып кетеді.

Ұнның технологиялық сипатының маңызды көрсеткіші — оның газ түзу қабілеттілігі. Бұл көрсеткіш ашытқы қамырды дайындауда аса маңызды болып табылады. Ұнның газ түзу қабілеттілігі неғұрлым жоғары болса, соғұрлым одан өнімдер жақсырақ шығады. Газ түзу қабілеттілігі, ұнды ашытқымен және сумен 30°С кезінде араластыру кезіндегі нақты уақыт ішінде пайда болатын көмірқышқылды газдың санымен өлшенеді. Қамырдағы көмірқышқыл газ ашытқы және ұнның құрамындағы қанттан, глюкозадан ферменттердің әсерінен пайда болады. Газ түзілу қабілеттілігі төмен ұнды ашытқылы қамырды дайындауда қолдануға кеңес берілмейді.

Қант. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерге қант дәм беріп, олардың майлылығын жоғарылатады және қамырдың құрамын өзгертеді. Қант желімдеменің үрленуін шектейді, сол арқылы ұнның су жұту қабілетін төмендетеді және қамырдың серпінділігін төмендетеді. Қант мөлшерінің көптігі қамырды сұйылады, өнімдерге шыны тәрізді түр береді.

Жұмыртқа. Жоғары калориялы өнім, кондитерлік өнімдерді қолдануда кеңнен қолданылады. Жұмыртқа өзінің құрамының арқасында өнімнің дәмін жақсартады, оған кеуектілік береді. Кондитерлік өндірісте тек қана тауық жұмыртқасы қолданылады. Жұмыртқаны таза және салқын жерде 6 тәуліктен аспайтын мерзімде сақтайды. Бір жұмыртқаның салмағы 40-60 г дейін өзгеріп тұрады, жұмыртқаның орташа салмағы, шамамен, 50 г.

№4 операция **Ұнды сақтау.** Ұнды қапшықтарда сақтаған кезде оларды ашпас бұрын сыртындағы шаңнан тазартып, қағады, арнайы пышақпен тігісінен ашады. Ұнды елеуіштердің үстінен қағып алады. Қапшықтағы қалдықты қолдануға болмайды, себебі олардың құрамында шаң және қапшықтың талшықтары бар.

№5 операция **Компоненттерді дайындау.**

1. Ұнды қолмен немесе елеуіш арқылы елеуіштен өткізеді.

2. Жұмыртқа немесе мұздақты өңдейді (№1 нұсқаулық картаны қараңыз, 1.1 бөлім.

3. Кастрөлге сүт немесе су құяды, 35-40°С дейін жылытады.

4. Жылытылған сұйықтыққа ашытқы, тұз, қант салады, араластырады және сүзіп алады.

5. Майды ерітеді.

№6 операция. **Ашытқысыз тәсіл арқылы қамыр илеу.** Құймақтар мен оладийлер үшін ашытқы сызқамыр мен ашытқы қамырын дайындау үрдісі бірдей, тек қана ұн және сұйықтықтың қатынасында өзгеріс бар: құймақтар үшін 1 кг ұнға 1,65 л сұйықтық алады, ал оладийлер үшін 1 кг ұн үшін — 1 л сұйықтық алынады.

1. Қазанға сүзілген қант, тұз, ашытқы ерітінділерін құяды.

2. Дайындалған жылы сұйықтыққа арастырылған жұмыртқа (мұздақ) қосады.

3. Барлық компоненттер толық ерітілгенге дейін араластырылады.

4. Елеуіштен өткізілген ұнды себеді, мұқият қолмен немесе қамыр илеу машинасымен араластырады. Қамыр түйірсіз, біртекті болуы тиіс.

5. Құймақтарға арналған майды қосады, оладийлер үшін оны қоспайды.

6. Қамыры бар ыдысты матамен немесе қақпақпен жабады, 1,5-2 сағатқа ашу үшін қояды.

№7 операция. **Ашу және иін қану.** Ашыту кезінде қамырды бірнеше рет араластырады.

№8 операция. **Құймақты пісіру.**

1. Болат табаны қыздырады.

2. Табаларды майлауға арналған майды және құймақтарды майлауға арналған майды ерітеді 130-150°С температура кезінде қуырады.

3. Маймен майланған, қызып тұрған табаға жұқа қабатпен қамыр құяды, сосын бір жағы қуырылған кезде, екінші жағына аударады.

4. Құймақтарды жылытылған ыдысқа бағанамен жинап қояды.

5. Әрбір құймақты ертілген сары маймен майлап отырады.

№9 операция. **Оладийлерді пісіру.** 1. Болат табаны қыздырады немесе электрлі табаны дайындайды (немесе шыжып тұрған май).

2. Табаға май құяды.

3. Ожаумен (қамыр неғұрлым жақсы қалу үшін алдын ала суға шайылған) құймақтарға қарағанда қалыңырақ қабатпен қамыр жаяды.

4. Екі жағынан пісіріледі.

5. 1 порцияға 3 данадан салынады.

№10 операция **Құймақтарды, оладийлерді ұсыну ережелері.** Ыстық құймақтарды жіберу кезінде бір порцияға 3

данадан қақпағы бар ыдысқа үйіп салады. Қақпағы бар ыдысты жанып тұрған көмірі бар тачанкада беруге болады. Құймақтарға фарфорлы тұздық сауыттағы қаймақ, мельхиор тұздығындағы ерітілген сары май, аз тұздалған балық, уылдырық ұсынады. Оладьилерды порцияға 3 данадан ыстық күйінде береді. Жіберу кезінде қантпен немесе тосап қосылған рафинад пудрасымен себеді, балмен, қаймақпен береді.

Шикізатқа деген қажеттілікті есептеген кезде ұнның ылғалдылығы міндетті түрде ескерілуі тиіс, себебі сапаның осы көрсеткіші арқылы кондитерлік өнімдерді шығымы бекітіледі және қамырды илеуге сұйықтық көлемі есептеледі.

Кондитерлік өнімдер тұтынушыларға жіберу алдында қосымша жылумен өңдеуді қажет етпейді, бұл өндірісте, жүзеге асыруда және бұл өнімдерді сақтауда санитарлы-гигиеналық және технологиялық режим ережелерінің сақталуына жоғары талап қойылатындығын білдіреді.

Кондитерлік цехтегі жұмыс орындары ашытқы қамырынан дайындалатын өнімдерді әзірлеудің технологиялық сызбасына сәйкес ұйымдастырылады.

4.1 — 4.3 кестеде ашықты қамыры, және одан оладийлер және құймақтарды әзірлеу үшін шикізат шығыны көрсетілген.

4.1 кесте. Оладийлерге арналған қамырды дайынау үшін шикізат шығыны

Шикізат	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Бидай ұны	481	481
Жұмыртқалар	3/5 дана.	23
Сүт немесе су	481	481
Ашытқы (сығымдалған)	14	14
Қант	17	17
Тұз	9	9
Шығу	—	**1000**

4.2 кесте. Оладийлерді дайындау үшін шикізат шығыны		
Шикізат	1 порцияға салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Оладиге арналған қамыр	—	176
Маргарин Немесе аспаздық май	9 7	9 7
Дайын оладийлердің салмағы	—	150
Сары май немесе қаймақ	10 20	10 20
Маймен **шығу** қаймақпен	— —	**160** **170**

4.3 кесте. Құймақтарды дайындау үшін шикізат шығыны		
Шикізат	Салмағы, г	
	брутто	таза салмағы
Бидай ұны	72	72
Жұмыртқалар	$^{1}/_{10}$ дана.	4
Қант	3	3
Асханалық маргарин	3	3
Сүт	—	—
Су	115	115
Ашытқы (сығымдалған)	3	3
Тұз	1,5	1,5
Қамыр	—	195
Аспаздық ұн	5	5
Дайын құймақтар	—	150
Сары май	10	10
Қаймақтар	20	20
Маймен **шығу** қаймақпен	— —	**160** **170**

Сапа талаптары

Құймақтар

Сыртқы келбеті — түрі дөңгелек, шеттері түзу, қалыңдығы – 3 мм.

Түсі — қызғылттау, күйіп кетпеген, сарғылт алтын түсті (ашық-қоңырға дейін).

Дәмі, иісі — қышқыл емес, күйіктің, жағымсыз дәмі жоқ, жатып қалған жұмыртқаның иісі жоқ.

Консистенция — жұмсағы жақсылап піскен, жабысқақ емес, құрылымы кеуекті.

Оладийлер

Сыртқы келбеті — түрі дөңгелек немесе сопақша түрлі, шеттері түзу, қалыңдығы – 5 мм.

Түсі — сарғылт, беті алтын түстес.

Дәмі, иісі — қышқыл емес, күйіктің, жағымсыз дәмі жоқ.

Консистенция — қамыр ірі кеуекті, жақсы піскен.

Сақтау мерзімі

Дайын құймақтар мен оладийлері жіберуге дейін бағанаға жиналған күйінде қақпағы бар ыдыста, оның ыстық қалпын ұзағырақ сақтау үшін сақтайды. Жүзеге асыру жылдамдығы — 30 минут көлемінде. Өнімді неғұрлым ұзақ сақтаған кезде сырты серпімділігін жоғалтады, қыртыстанып, тәбет тартпайды.

Ресей елінде ғасырлардан бері бидай, қарабидай, қарақұмық, сұлы жармасынан, күріш құймақтарын жасаған. Орыс асханасында құймақтар "қоса пісіру"— саңырауқұлақтармен, жұмыртқамен, жуамен және т.б. танымал болды. Бұрынғы кезде фаршталған құймақтар да әзірлеген. Құймаққа фаршты салып түтікше немесе хатқалта сияқты орып, қаймақ жағып, пісірген.

Пайдалы кеңестер

- Құймақтарды табадан оңай алу, үлпілдек және хош иісті болуы үшін бірнеше кеңес келтірейік:

1. Құймақтар үшін диаметрі 15-20 см болатын арнайы болат таба болғаны дұрыс.
2. Таба мінсіз таза болуы керек. Ол үшін оны отқа қойып, түбіне тұз сеуіп қою керек, қызғаннан кейін құрғақ матамен сүртіп алу қажет.
3. Қамырға араластырылған жұмыртқаның ағын қосса, үлпілдек болады.
4. Қамырды илеген кезде сұйықтыққа ұнды қоспай, ұнға сұйықтықты құю керек.

5. Құймақтар, қамырдың құрамына минералды су қосса, дәмдірек болады.

6. Құймақтарға арналған ұнды тұздалған суға араластыру керек, сол кезде түйірлер болмайды.

Өндірістік тапсырмалар

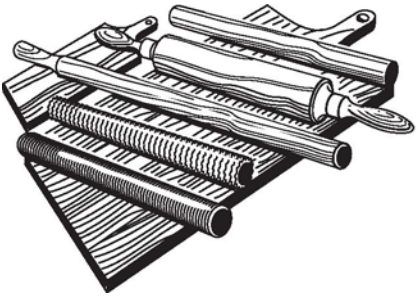
1. 100 порция қаймақ қосылған олади, май қосылған құймақтарды дайындау үшін қаажетті азық түлік көлемін есептеңіз,
2. Азық түлікті алыңыз, ұнның ылғалдылығын, желімділігін, сұрыбын анықтағыз. Жұмыртқа, ашытқы, тұз, қанттың сапалылығын анықтаңыз.
3. 100 порция құймақ, оладилер үшін ашытқысызқамыр ашытқы қамырын дайындаңыз.

4.2. АШЫҚ, ЖАРТЫЛАЙ АШЫҚ, ЖАБЫҚ БӘЛІШТЕР ҮШІН АШЫТҚЫ СЫЗҚАМЫР ТӘСІЛІ АРҚЫЛЫ ҚАМЫР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

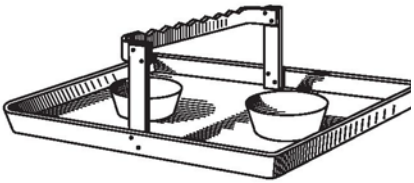
№ 2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалды-техникалық жабдықтау

Жабдық: МПМ-800 ұнды елеуден өткізуге арналған машина, ТММ-1М қамыр илеуге арналған машина, ПУ-0,6 әмбебап жетек, термореттегіші бар ЭШ-3М наубайшылық шкафы, ПЭСМ-4Ш электрлі плитасы, СЭСМ-0,2 электрлі таба, салқындату



4.5. Сур. Азық- түлік турайтын тақтай және кондитерлік оқтаулар



4.6. Сур. Шынағы бар жұмыртқа жаруға арналған пышақ

4.4. Кесте 1 кг ашытқысыз қамырға жұмасалатын шикізат құрамы

Шикізат атауы	Шикізат шығыны, г
Жоғары сұрыпты бидай ұны	641
Қант	34
Асханалық маргарин	29
Мұздақ	34
Тұз	19
Ашытқы (сығымдалған)	19
Су	258
Шығу	**1000**

ШХ-0,40 шкафы, ПК-1,1 жетек, арастырғыш ауыспалы, таразы, өндірістік үстелдер.

Саймандар, құралдар, ыдыс: тот баспайтын болаттан жасалған сыйымдылығы әртүрлі кастрөлдер, плитаның үстіне қойылатын кондитерлік темір тақталар, оқтаулар, азық-түлік өңдейтін тақтайлар, пішіндер, түрлі диаметрдегі елеуіштер, наубайшылық пышақтар, қырғыштар, пішіндер мен өнімдерді майлауға арналған жаққыштар, тұз және қатты ерітуге арналған өлшемді бөшкелер, ағаш қалақша, кондитерлік қалақша, кондитерлік оқтаулар жинағы (4.5 сурет), шынаяғы бар жұмыртқа жаруға арналған пышақ (4.6 сурет).

Шикі: бәліштерге арналған ашытқысыз қамыр (1998 ж. Рецептура жинағы бойынша №1312 рецептура).

Ашытқысыз қамырды желімділігі жақсы ұннан (36-40%) көбіне аз көлемдегі тоқаштар үшін әзірлейді (май, қант, жұмыртқа). Ашытқысыз тәсілмен дайындау кезінде барлық қосылатындарды рецептура бойынша бір қосқанда азық -түліктерді араластыру қажет. Егер үлкен көлемде қамыр дайындайтын болса, қамырды қолмен немесе қамыр илеу машинасында әзірлеуге болады. Шикізат шығыны 4.4 кестеде келтірілген.

Ашық, жартылай ашық, жабық бәліштер үшін ашытқысызқамыр тәсілі арқылы дайындау технологиялық операцияардың бірізділігі

№1 операция **Шикізатты қабылдау.** Ұнды қайта өңдеу алдында оның органолептикалық сапасын тексереді: дәмін, түсін, иісін анықтайды. Бақылау қапшықтардың сыртын қараудан басталады, қапшықтардың қалпына назар аударады және жүк құжатта көсетілген ұнның сұрыбы таңбаланануы назар аударады.

№2 операция **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Орынжайларда ұнды елеуден өткізу және қамырды илеу үшін МПМ-800 ұн елегішін орнатады, ТММ-1М қамыр илеу машинасы, қамыр илеуге арналған жұмыс орнын КНЭ-25 су қайнатқышымен, тұз, қант ерітуге арналған өлшеуіш бөшкелермен, қазандармен, кастрөлдермен жабдықтайды.

Қамырды бөлшектеуге арналған орынжайлар ағаш жабыны бар өндірістік үстелдермен, құралдарға арналған жәшіктермен, жылжымалы стеллаждармен, қамырды толықсыту кезінде өнімдер кейіп кетпейтін стеллаж-шкафтармен жабдықталады. Саймандардан оқтаулар, қаңылтыр таба, пішіндер және өнімдерді майлауға арналған жаққаштар қажет.

Пісіруге арналған орынжайларды кондитерлік пісіру шкафтарымен, толықсытушкафтарымен, жылжымалы шкафтармен, дайын өнімдерге арналған жылжымалы шкафтармен жабдықтайды.

Фаршты дайындауға арналған орынжайда шағын электрлі плита орнатады, ауыспалы механизмі бар әмбебап жетек, елеуіш қолданады, сыйымдылығы әртүрлі кастрөлдер, наубайшылық пышақтарды, азық-түлікті өңдейтін тақтайлар, табалар, қалыңтыр табаларды қолданады.

Жұмыртқа, ыдыс және саймандарды жууға арналған ваннамен, жұмыртқа тексергіш орнатылған үстелмен жабдықтайды.

№3 операция **Қамырды илеу үшін компоненттерді дайындау.**

1. Ұнды елеуіш арқылы немесе електен бөтен қоспалардан тазартып, оттегімен қанықтыру үшін өткізеді, қамырдың көтерілуі қажет.
2. Жұмыртқаны өңдейді:

а) жұмыртқа тексергіш арқылы жарыққа қарайды;

б) жуу ванналарында торлы шелектерде жылы сумен жуады;

в) 2%-ды хлорлы әктаста 5 минут көлемінде дизинфекциялайды;

г) 2%-ды ас содасының ерітіндісінде жуады;

д) 5 минут көлемінде ағын судың астында шаяды;

е) 5 данадан жарады, жарылған жұмыртқаның ішіндегісін иісі мен сыртқы түрі бойынша тексереді және үзіп алады.

3. Сүт немесе суды, 35-40°С дейін жылытады.
4. Қамырды илеуден 30 минут бұрын ашытқының аздаған сұйықтықта, қалыптан алынған, 50 г ашытқыға 1 шай қасық қант қосып езеді. Ашытқының белсенділігін жоғары жағында тақия түріндегі көпіршіктердің пайда болуына қарай анықтайды.
5. Қалған сұйықтықта тұз бен қантты ерітеді және сүзіп алады.
6. Майды қаймақтың қоюлығана дейін ерітеді және сүзіп алады.

№4 операция. **Қамырды илеу.**

1. Қазанға немесе нан илейтін кеспекке сүзілген қант, тұз, ашытқы ерітінділерін құяды.
2. Дайындалған жұмыртқаны енгізеді.
3. Еленген ұнды аздаған порциялармен себеді, ұнның қалған бөлігін себу үшін алып қояды.
4. Араластырады.
5. Қамырды 10 минут бойына илейді.
6. Қамыр илеуді аяқтауға 2-3 минут қалғанда майды қосады.
7. Қамырдың иленгендігін оның біртектілігіне, түйірлерді болмауына қарап анықтайды, қамыр қолдан және ыдыс қабырғасынан оңай ажырайды.
8. Иленген қамырға аздап ұн сеуіп қояды.
9. Ыдысты таза матамен немесе қақпақпен жуып қояды.
10. Қамырды жылы жерге (30°С) ашу үшін 3.4 сағатқа қояды.

№5 операция. **Фаршты дайындау.** Ашық, жартылай ашық, жабық бәліштерді түрлі фарштармен пісіреді: ет, көкөністер, балық, ірімшік, жеміс – жидекті Фарштарды әзірлеу 2-қосымшада көрсетілген.

№6 операция. **Ашу және иін қандыру.** Бірінші толықсытуды 1-1,5 сағаттан кейін қамыр 1,5-2 есе көтерілген кезде жасайды. Екінші толықсытуды — 2-2,5 сағаттан кейін. Қамырды 1-2 минут бойына толықсытады. Толықсыту қамыр шамадан тыс көмірқышқыл газынан арылуы және оттегімен қанығуы үшін қажет, бұл ашытқының дамуына алып келеді. Нәтижесінде қамыр кеуекті, серпімді болып шығады. Қамырдың кемшіліктер, оның себептері және жою тәсілдері 4.5 кестеде көрсетілген.

№7 операция. **Қамырды бөлшектеу.** Қамырдың ашығандығын сыртқы белгілеріне қарап анықтайды: көлемі 2,5 есе ұлғаяды, қамырдың үсті шығып тұр, қамырдан жағымды спиртті иіс шығады. Безендірілуіне байланысты бәліштер, ашық, жабық және жартылай ашық болады.

4.5 кесте. Бұл үрдістің нәтижесінде пайда болған қамырдың кемшіліктері, оның себептері және жою тәсілдері

Кемшіліктер	Пайда болу себептері	Жою тәсілдері
Қамыр келмейді	Қамыр 10 °С төмен салқындатылған.	Қамырды біртіндеп 30 °С дейін жылытып, балғын ашықтқы қосу керек.
Қамыр жеткілікті деңгейде өнімді емес.	Қамыр шамадан таыс жылытылған 55 °С температурадан жоғары. Ашытқы төмен сапалы.	Қамырға жақсы сапалы ашытқы қосу

Кемшіліктер	Пайда болу себептері	Жою тәсілдері
Қамыр тым тәтті немесе тұзды	Қант немесе тұз қалыптан көп салынған, соның нәтижесінде ашытқының дамуы тежелген.	Қантсыз және тұзсыз қамыр илеу және шамадан тыс қант қосылған немесе шамадан тыс тұз қосылған қамырмен араластыру
Қышқыл қамыр	Қамыр ашып кеткен	Ашыған қамырды ұйытқы ретінде қолдана отыра, ашытқсыз қамыр илеу
Қамырдың көлемі төмен	Толықсыту жеткіліксіз	Ұнның "күшіне" қарай қамырды толықсыту жүргізу
Кеуіп қалған қабаттың пайда болуы	Қамыр ауа ылғалдығының қатынасы төмен орынжайда ашыған	Ашыту кезінде қамыр қақпақпен немесе майлықпен жабық тұрған, ашық, жартылай ашық, жабық.

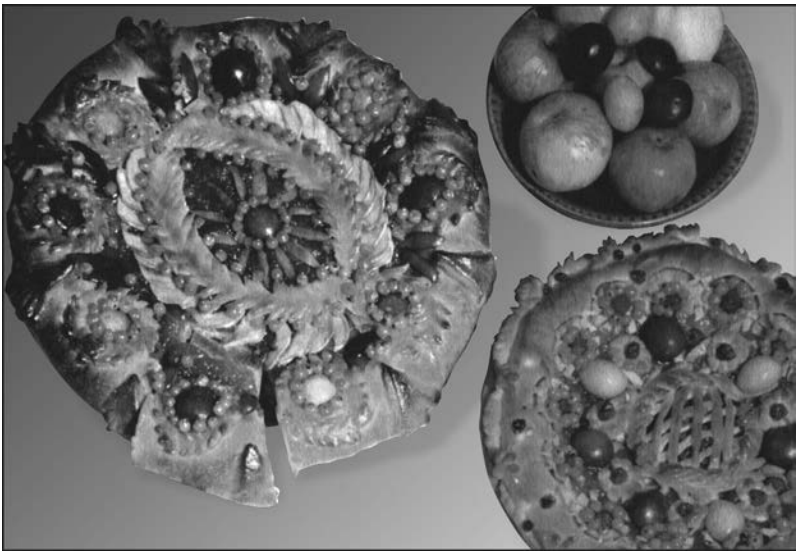
Пішіні бойынша — дөңгелек, тіктөртбұрыш, шаршы.

Ашық бәліштi келесі тәсілмен жасайды:

1. Аздап ұн себілген үстелге дайын болған қамырды қояды.
2. Пышақпен немесе қырғышпен (760-800 г) бөлік қамыр кесіп алады.
3. Өлшейді.
4. Шар өңдейді (4.7 сурет, а).
5. Шарларды үстелге 8-10 см арақашықтыққа орналастырады.
6. 5-6 минут ішінде ериді.

4.7 сурет. Ашық бәліштi түрлендіру:

а —шарларды жайғастыру; *б* —қамырды жаю



4.8 сурет. Жартылай ашық дөңгелек бәліш

7. Пішіндерді майлайды.
8. Жұмыртқаларды жағуға дайындайды.
9. Пішін өлшемі бойынша қалыңдығы 1 см қамыр жаяды.

Жиектерін тегістейді. Қамырдың бетіне фарш қабатын жаяды. Шелпектің жиектерін 1,5 ... 2 см орайды. Толық 30 ... 40 мин. бойы қойып қояды.

Жартылай жабық бәлішті (4.8 сур.), ашық сияқты пішіндейді, тек төменгі шелпекке ғана ¾ нормасы қамырын алады. Қалған қамырды 3 ... 5 мм қалыңдыққа жаяды.

1. Жолақтар тіледі.
2. Жолақтарды салындының үстіне торша түрінде қояды.
3. Жиектерін шетіне бекітеді.
4. Толықсыту үшін жылы жерге қояды.

Жабық бәлішке (4.9 сур.) қамыр тілімін қақ бөледі, шамалы қамырды безендіруге алып қалады (салмағы 760...800 г.).

1. 1 ... 1,5 см қалыңдықтағы екі шелпек жаяды.
2. Бірін, май жағылған пішінге салады.
3. Салмағы 380 г. фарш қабатын төсеп, қыстырады.
4. Екінші шелпекпен жабады.
5. Бәліштің бетіне жұмыртқа жағып, безендіреді.
6. Қалған қамырды жаяды және жұлдызшалар, бұтақшалар, тарақ гүлділер ж.т.б. кеседі.

4.9 сурет. Домалақ жабық бәліш

7. Бәліштерді қатпарлағаннан кейін жұмыртқа жағады.
8. Бірнеше жерден тесіктер жасайды.
9. 200-220°С температурада 30 минут бойы пісіреді.
10. Салқындатады.

4.1 мысал. Ылғалдығы базистіктен аз немесе көп (14,5 %) ұнды қолдануда қамырға арналған шикізатты санап алу керек.

Шешім. Ұн ылғалдылығының оны сақтауда және одан өнім жасаудағы маңыздылығы жоғары. Стандарт бойынша ол 14,5 % құрайды және 15 % аспауы қажет. Осы ылғалдылыққа барлық рецептуралар есептелген. Бәліштерге арналған 100 кг ашытқы қамырды дайындауда ұнның шығыны 64,1 кг болуы тиіс. Кәсіпорынға келіп түскен ұнның ылғалдылығы 13%, яғни рецептурада есептелгеннен 1,5% төмен, осыған байланысты ұнның шығыны 1,5% болуы қажет, яғни 64,1 - 64,1 х 1,5/100 = 63,1 кг. Судың саны 1 литрге көбейтілуі тиіс.

Егер ұн жоғары ылғалдылықпен, мысалы 16%, яғни рецептурада қарастырылғаннан 1,5%-ға көп болып түссе, оның келесі санын алу керек: 64,1 + 64,1 х 1,5/100 = = 65,06 кг, тиісінше су санын 1 литрге төмендетумен.

№1312 рецептура. **Бәліштерге арналған ашытқы қамыры**

Шикізат және жартылай фабрикат	1 кг, г-ға шикізат шығыны
Жоғары сұрыпты бидай ұны	641
Қант	34
Асхана маргарині	29
Меланж	34
Тұз	10

Шикізат және жартылай фабрикат	1 кг, г-ға шикізат шығыны
Ашытқы (сығымдалған)	19
Су	258

№1327 рецептура. **Бәліштер ашық, жартылай ашық**

Шикізат және жартылай фабрикат	Сүзбе жентегімен	Балық жентегімен
Ашытқы қамыр, № 1312 рецептура	780	780
Себуге арналған ұн	23	23
Балық жентегі немесе сүзбе жентегі	— 380	380 —
Беттерді майлауға арналған май	4	4
Өнімдерді майлауға арналған меланж	20	20
Шығымы	**1 000**	**1 000**

Өндірістік тапсырмалар

1. 1,5 кг ашық, 2 кг жартылай жабық сүзбе жентегі қосылған, жабық балық жентегі қосылған бәлішті даярлауға арналған азық-түлікті есептеңіз.

2. Азық-түлікті алыңыз, ұнның ылғалдылығын, желімшесін, сұрпын анықтаңыз. Жұмыртқа, ашытқы, тұз, қанттың және т.б. сапалылығын анықтаңыз.

3. Ашық, жартылай ашық, жабық бәліштерге арналған ашытқысыз қамырды даярлаңыз.

Сапасына қойылатын талаптар

Сыртқы түрі — пішіні дұрыс, жарықсыз, тесіксіз тегіс сыртқы қабығы.

Түсі — жылтыр, ақшыл-қоңыр.

Дәмі, иісі — күйік, шамадан тыс қышқыл дәмінсіз, бөтен иіссіз.

Консистенциясы — жұмсақ жеңіл, борқылдақ, жақсы піскен.

Сақтау мерзімдері

Дайын өнімдерді таза, құрғақ, жарық жерлерде 2-6°С температурада пішінін жоғалтпас үшін, қатарлап салынған лотоктарда сақтайды. Сақтау мерзімі – 24 сағаттан аспауы қажет.

Пайдалы кеңестер

- Қамыр илеуде тұз салу керек, ол өнімнің сапасы мен дәмін жақсартады. Тұзы көп салынған қамыр нашар ашиды, көтерілуі кезінде жеңіл желденеді, дайын өнімдер ақшыл болып келеді.
- Қамыр бөлінетін жерде өтпе жел болмауы керек, өйткені ол өнім қабығының қатты болуына әкеледі.
- Егер қамыр өте тәтті болса, онда боржуы баяулайды, сонымен қатар пісіру кезінде өнім тез қызарады және нашар піседі.
- Қамырда қант жеткіліксіз болса, өнімдердің беті қызармайды.
- Қамырдан жасалған өнімдерге әдемі сыртқы түр беру үшін дайын болар алдындағы 5-10 минут бұрын оны жұмыртқамен немесе меланжмен майлайды. Жұмыртқаны сүтпен немесе сумен араластыруға болады.

Өндірістік тапсырмалар

1. Ашық, жартылай ашық және жабық бәліштерді даярлау кезіндегі операциялардың кезектілігін анықтаңыз және жұмыс дәптеріне жазыңыз.
2. Ашық, жартылай ашық және жабық бәліштерге технологиялық карталар құрастырыңыз.
3. Ашық, жартылай ашық және жабық бәліштерге арналған 10 кг қамырды даярлауға арналған азық-түліктерді жазып алыңыз.

Дайын өнімдердің шығымын есептеңіз.

4.3. ҚУЫРЫЛҒАН БҮКПЕЛЕР МЕН БҮЙРЕКШЕЛЕРДІ ДАЯРЛАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ЭШ-3М электрлік шкафы, СЭСМ-0,2электрлік табасы, ФЭСМ-20электрлік қуырма ыдысы, ағаш жабындысы бар өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: қазандар, кастрөлдер, кондитерлік табақтар, сүзгіштер, оқтаулар, ожаулар, үстел үстілік циферблатты таразылар, аспазшы пышақтары, қырғыштар, тақтайлар, жайпақ табалар, торлы жайпақ таба (артық май ағу үшін).

Шикізат: ұн, қант, маргарин, ашытқы, өсімдік майы.

Қуырма ыдыста қуырылған бүкпелерге арналған қамырды шамалы консистенцияның ашытқысыз тәсілімен даярлайды (2 нұсқаулық картаны қараңыз).

№ 1 технологиялық карта

Атауы: **«Ашытқы қамыр және тәтті ашытқы қамыр»**
Рецептуралар жиынтығы, 1998 г.
№1312 таратып салу
Шығымы – 1 000 г

№ р/р	Шикізат	1 өнімге масса, г		Порция санына таза масса, кг			
		брутто	таза салмақ	50	100	150	200
1	Бидай ұны	605	576				
2	Қант	39	55				
3	Асхана маргарині	20	70				
4	Меланж	—	96				
5	Тұз	10	10				
6	Ашытқы (сығымдалған)	19	28				
7	Су	332	190				
Шығымы		—	**1000**				

Технологиялық шарттар

Ашытқы қамырды екі тәсілмен жасайды – ашытқысыз және ашыған қамырмен. Қамырды ашытқысыз тәсілмен көбінесе қанты аз (қант, маргарин), ашыған тәсілмен көбінесе қанты көп (тәтті ашытқы қамыр) өнімдерге даярлайды.

Өндірістік тапсырмалар

1. 300 дана қуырылған бүкпелер (№1315 рецепура), қуырылған бүйрекшелерді (№1316 рецептура) даярлауға арналған азық-түліктер санын есептеңіз.
2. Азық-түлікті алыңыз, ұнның ылғалдылығын, желімшесін,

сұрпын анықтаңыз. Жұмыртқа, ашытқы, тұз, қанттың және т.б. сапалылығын анықтаңыз.

3. Қуырылған бүкпелер мен қуырылған бүйрекшелерге арналған ашытқысыз қамырды даярлаңыз.

***№1315 рецептура.* Қуырылған бүкпелерді даярлауға арналған шикізаттар мен жартылай фабрикаттардың шығыны**

Шикізат және жартылай фабрикат	Кәдімгі бүкпелер тартылған етпен 75 г массамен	Бүкпелер повидломен 75 г массамен	Бүкпелер тәтті 60 г массамен
Ашытқы қамыр (№ 1312 рецептура)	5 100	5 600	3 600
Тартылған ет (№ 1374—1392 және 1396 рецептуралар) немесе повидло	2 500 —	— 2 020/200	2 500 2525/2500
Құралдарды майлауға арналған май	25	25	20
Қуыруға арналған май	600	600	450
Шығымы	**100** дана	**100** дана	**100** дана

***№1316 рецептура.* Қуырылған бүйрекшелерді даярлауға арналған шикізаттар мен жартылай фабрикаттардың шығыны**

Шикізат және жартылай фабрикат	Шикізат шығыны, г
Бидай ұны	2 650
Қант	300
Асхана маргарині	150
Меланж	100
Тұз	25
Ашытқы (сығымдалған)	80
Су	1550
Қамырдың массасы	4 500
Кесек қант ұнтағы	300
Өсімдік майы майлау үшін қуыру үшін	 25 500
Шығымы	**100** дана 45 г-нан

Қуырылған бүкпелерді әртүрлі фарштармен даярлайды: етпен

және ұнмен, балықпен, күрішпен және жұмыртқамен, сүзбемен, қырыққабатпен және жұмыртқамен, повидломен.

Ашытқы қамырды боржу және иінін қандыру үрдісінде фарштарды дайындайды (2-қосымша).

Қуырылған бүкпелер мен бүйрекшелерді даярлауға арналған технологиялық операциялардың кезектілігі

№1 операция. **Ашытқы ашытылмаған қамырды даярлау.** «Ашымаған қамырды даярлау» №2 нұсқаулық картасын қараңыз.

№2 операция. **Фаршты дайындау.** «Фарштарды дайындау» 2-қосымшаны қараңыз.

№3 операция. **Ашытқы қамырды бөлу.** Ашытқы қамырды бөлу алдында жұмыс үстелдерін, құрал-саймандарды өсімдік майымен майлайды.

1. Өсімдік майы жағылған үстелге дайын қамырды қояды.
2. Пышақпен немесе қырғышпен қамырдың бір бөлігін кесіп алады.
3. Оны қалыңдығы 3-4 см ұзын жгут етіп ширатады.
4. Жгутты сол қолға алады, ал оң жақ қолмен қамырдың порциясын кеседі.
5. Өлшейді.
6. Домалақтарды пішіндейді.
7. Оларды үстел бетіне бір-бірінен 4-5 см алшақ етіп қояды.
8. 5-6 минут қояды.
9. Домалақтарды біріккен жерімен жоғарыға қаратып қояды, оқтаумен қалыңдығы 4-5 мм етіп шелпектер ысады.
10. Шелпек ортасына фарш салады.
11. Шеттерін жабыстырады.
12. Бүкпелерді жарты ай түрінде пішіндейді.
13. Бүйрекшелерді де бүкпелер секілді дайындайды, тек бүйрекшелердің пішіні бублик немесе домалақ түрінде.
14. Дайын жартылай фабрикаттарды кондитерлік табақ бетіне бір-бірінен 2-3 см алшақ етіп қояды.
15. Толықсыту үшін жылы жерге 20-30 минутқақояды.

№4 операция. **Бүкпелерді және бүйрекшелерді қуыру.**

1. Майды даярлайды. Бүкпелерді, бүйрекшелерді қуыру үшін тазартылған өсімдік майын – күнбағыс немесе 50 %тазартылған өсімдік майын және 50 % қара мал қорытылған майын;50 % тазартылған өсімдік майын және 50 % аспаздық майды пайдаланады.

2. Оны 180-190°С-ке дейін, яғни ылғалдығы толық кеткенге және ақуыздар тұқыртылғанша қыздырады. Қатты қызбаған май, оған

өнімді салғанда көпіршіктенеді. Бүкпені ұзындығына қарай шамалап созады және қыздырылған майға салады.

3. Бүкпелерді және бүйрекшелерді 2-3 минут бойы қуырады. Қуыру кезінде өнімдерді ұзын ағаш күрекшемен аударады.

4. Майдың температурасын жиі бақылайды.

5. Бүкпелерді, бүйрекшелерді торлы табақ бетіне (артық май ағып кету үшін) сүзекімен шығарады.

6. Дайындығын қабығының түсі немесе сындырумен бақылайды.

7. Дайын бүйрекшелерге даршынмен араласқан қант ұнтағын себеді.

Ескертпе. Бүкпелерді, бүйрекшелерді қуыру кезінде ерекше назарды 4-5 есе көп алынатын, бірнеше өнімді біржолата салынатын, қуырылатын май сапасына салу керек.

Бүкпелерді, бүйрекшелерді қуыру кезінде майды бүлдірмес үшін келесі ережелерді сақтау керек: майға бүкпелермен, бүйрекшелермен бірге қамыр ұсағын, ұн, фаршты түсірмеу; майдың шамадан тыс қызуына, шашырауына жол бермеу; бүкпелерді, бүйрекшелерді қуыру аяқталғаннан кейін майдың қызуын бірден тоқтату.

Қуыру үрдісінде май жанатын азық-түліктермен кірленеді, түсі қараяды, консистенциясы – жабысқақтау, дәмі – ащы болады; бұндай майларды пайдалануға болмайды.

Сапасына қойылатын талаптар

Қуырылған бүкпелер

Сыртқы түрі — пішіні сопақша-жалпақ, салындысы шығып тұрмайды.

Түсі — ақшыл-қоңыр.

Дәмі, иісі — жағымды, ащы, шамадан тыс қышқыл, тұздылық дәмі шықпайды.

Қуырылған бүйрекшелер

Сыртқы түрі — пішіні домалақ немесе сақина тәрізді.

Түсі — ақшыл-қоңыр.

Дәмі, иісі — жағымды, ащы, қышқыл дәмі шықпайды.

Сақтау мерзімдері

Қуырылған бүкпелерге және бүйрекшелерге арналған қамыр 2-6°С температурада 9 сағаттай сақтайды. Фритюрда қуырылған бүкпелерді, бүйрекшелерді 2-6°С температурада 24 сағаттай сақтайды.

Өндірістік тапсырмалар

1. 100 қуырылған бүкпелерді даярлау үшін ылғалдылығы 16,5% ұнды қолданудағы шикізатты қайта есептеңіз.
2. Етпен қуырылған 500 бүкпе даярлауға қажет азық-түліктерді жазыңыз.
3. Массасы бойынша әрқайсысы 75 г 500 бүкпені дайындауда қандай артым болатынын есептеңіз.

4.1. АШЫТУ ТӘСІЛІМЕН ҚАМЫРДЫ ДАЯРЛАУ ЖӘНЕ ОЛАРДАН ПІСКЕН БҮКПЕЛЕР МЕН СҮЗБЕ ҚОСЫЛҒАН ВАТРУШКАЛАР ӨНІМІН ДАЯРЛАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№ 4 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтар: МПМ-800 ұн елеуге арналған машина, ТММ-1М қамыр илейтін машина, өндірістік үстелдер, ШПЭСМ-3 наубайшы шкафы, ПЭСМ-4 электрлік плитасы, КНЭ-25 электрлік қайнатқышы, ШХ-1,12 тоңазытқыш шкафы.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: тот баспайтын болаттан жасалған әртүрлі сыйымдылықпен кастрөлдер, плита жанындағы және кондитерлік қазандар, жайпақ табалар, кондитерлік табақтар, оқтаулар, әртүрлі диаметрдегі сүзгіштер, аспазшы пышақтары, қырғыштар, формалар мен өнімдерді майлауға арналған шашты жаққыштар, ағаш езгіш, кондитердік күрекшелер.

Шикізат: ұн, қант, маргарин, ашытқы, меланж, фарш, повидло.

Өндірістік тапсырмалар

1. 200 піскен бүкпені (№1314рецептура) 300 сүзбе қосылған ватрушканы (№1322 рецептура) даярлауға арналған азық-түліктер санын есептеңіз.

2. Азық-түлікті алыңыз, ұнның ылғалдылығын, желімшесін, сұрпын анықтаңыз. Жұмыртқа, ашытқы, тұз, қанттың және т.б. сапалылығын анықтаңыз.

3. Піскен бүкпелерге және ватрушкаларға арналған ашытқы қамырды даярлаңыз (№1312 рецептура).

№1312 рецептура. **Піскен бүкпелерге және ватрушкаларды даярлауға арналған шикізат шығыны**

Шикізат жән жартылай фабрикат	Піскен бүкпелер үшін	Ватрушкалар үшін
Бидай ұны	640	641
Қант	46	34
Асхана маргарині	69	29
Меланж	69	34
Тұз	8	10
Ашытқы (сығымдалған)	23	19
Су	170	258
Шығымы	**1000**	**1000**

№1314 рецептура. **Ашытқы қамырдан жасалған пісірілген бүкпелер**

Шикізат және жартылай фабрикат	Шикізат және жартылай фабрикаттың шығыны, г			
	Кәдімгі бүкпелер 75 г массасымен	Тәтті бүкпелер, г массасымен		
		100	60	35
Ашытқы қамыр (№ 1312 рецептура)	5 800	6 400	4 300	2 200
Себуге арналған ұн	174	192	129	66
Фарш (№ 1374... 1394 рецептуралар және 1396) овидло	2 500 2 525/2 500*	4 500 4 545/4 500*	2 500 2525/2500*	1 800 —
Табаларды майлауға арналған май	25	35	20	15
Бүкпелерді майлауға арналған меланж	150	200	120	70
Шығымы, дана	**100**	**200**	**120**	**70**

*алымда брутто салмағы, ал бөлімде таза салмағы көрсетілген

№1322 рецептура. **Ватрушкаларды даярлауға арналған шикізат шығыны**

Шикізат және жартылай фабрикат	Шикізат шығыны, г
Ашытқы қамыр (№ 1312 рецептура)	5 800
Себуге арналған ұн	174
Фарш (№ 1394 рецептура) немесе повидло	3 000 3 030/3 000
Табаларды майлауға арналған май	25
Ватрушкаларды майлауға арналған меланж	150
Шығымы	**100** дана 75 г-нан

Е с к е р т п е . Повидлосы бар ватрушкаларда дайындауда қамырдың шетін ғана майлайды, бұнда қамыр шеттерін шелпекті повидломен толтырғанға дейін майлау керек.

Тәтті көбірек өнімдерге арналған қамырды ашыту тәсілімен даярлау екі деңгейден тұрады— сұйық қамыр және ашытқы қамыр боржып болғаннан кейін қамырды илеу.

Ашытқы қамыр тәсілімен қамырды және одан өнімдерді әзірлеуге арналған технологиялық операциялардың кезектілігі

№1 о п е р а ц и я . **Шикізатты қабылдау.** Келіп түскен шикізат және оны сақтау шарттары бекітілген стандарттар мен техникалық шарттардың талаптарына жауап беруі тиіс. Шикізат сапасын сезу, көру, иіскеу, дәмін көру органдарының органолептикалық әдісімен тез бағалауға болады. Қабылдауға тыйым салынады: таңбасы жоқ етті; үйрек, қаз және мираж (инкубатордан) тауық жұмыртқаларын, нан қорларын зиянкестермен бұзылған жармаларды және ұнды.

№2 о п е р а ц и я . **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Кондитерлердің жұмыс орны орындалатын өндірістік операцияға және дайындалатын өнім түріне сәйкес нақты ұйымдастырылады (№2 нұсқаулық картаны қараңыз).

№3 о п е р а ц и я . **Ашытқы қамырға арналған компоненттерді даярлау.**

1. Бөтен қоспаларды жою және оны қамырдың көтерілуіне қажет оттегімен толтыру үшін ұнды елеуіштен немесе елек арқылы өткізеді.
2. Сүтті немесе суды 35-40°С дейін (60% жалпы саннан)жылытады.
3. Ашытқыны нормадан алынған 60-70% суда езеді. Ашытқының әрекетін жылдамдату үшін ұн массасына қатысты 4 % немесе 50 г ашытқыға 1-2 шай қасық қантты қосады.

№4 о п е р а ц и я . **Ашытқы қамырды даярлау.** Қамырды қолмен, сондай-ақ қамыр илегіш машинада араластырады.

1. Нан илейтін ыдысқа араластырылған ашытқыны құяды.
2. Еленген ұнды салады (35-60% нормадан).
3. Бір қалыпты масса болғанға дейін араластырады.

Ашытқы қою қаймақ консистенциясына ие болу керек. Тәтті көп қамыр үшін және оны «нашар» желімтігімен ұннан дайындауда ашытқыны қою қылады. Қою ашытқыда боржу үрдісі баяуырақ және барынша біркелкі болады, ашытқы барынша қатты болады.

4. Ашытқы бетіне ұнның жұқа қабатын себеді.
5. Нан иленген ыдысты қақпақпен немесе жұқа матамен (таза орамалмен) жабады.
6. Температурасы 35-40°С жайда боржу үшін 2-3 с жылы жерге қояды. Ашытқының қарқынды боржу үрдісі 30-40 мин. кейін басталады, бетінде біркелкі жарықтар пайда бола бастайды, қамыр беті көтеріліп дөңес болады және ыдыстың қабырғаларынан жылжи бастайды. 2-3 с кейін ашытқы көлемі 2-2,5 есе көбейеді және барлық бетінде жарылғыш көпіршіктер пайда болады. Ашытқының дайын болғандығын сыртқы белгілерден анықтайды: боржу басыла бастайды, бетіндегі көпіршіктер азаяды, ашытқы шамалап төмен түседі.

№5 о п е р а ц и я . **Пісірілген бүкпелерге арналған фаршты даярлау.** Фарш — еттен жуамен, сүзбемен, алмамен (2-қосымшада көрсетілгендей әзірлейді).

№6 о п е р а ц и я . **Қамырды илеуге қажет компонеттерді даярлау.** Келесі әрекеттерді жасайды.

1. Арнайы жайда жұмыртқаларды өңдейді, 5 данадан жарады, жарылған жұмыртқаның ішін иісі және сыртқы түрі бойынша тексереді және сүзеді.
2. Қалған сұйықтықты жылытады.
3. Онда тұз, қантты ерітеді және сүзеді.
4. Майды ерітеді.

№7 о п е р а ц и я . **Ашытқы қамырды илеу.**

1. Боржыған ашытқыға сүзілген тұз, қантты қосады.
2. Дайындалған жұмыртқаларды және иістендіргіш заттарды қосады.
3. Араластырады.
4. Қалған еленген ұнды салады.
5. Қамырды ұнмен 15 мин. бойы араластырады.
6. Илеп болғанға дейінгі 2-3 мин. бұрын қамырға ерітілген майды немесе өсімдік майын қосады. Илеудің аяқталуын оның біркелкілігімен анықтайды, қамыр түйірлерсіз, қолдан және ыдыс қабырғасынан жеңіл түседі. Иленген қамырдың температурасы 29-

32°С болуы керек.

7. Иленген қамырға шамалап ұн себеді.
8. Ыдысты таза матамен жабады.
9. Боржу үшін 2-2,5 с жылы жерге қояды.

№8 о п е р а ц и я. **Ватрушкаларға арналған фаршты дайындау.** 2-қосымшаны қараңыз.

№9 о п е р а ц и я. **Боржу және иінін қандыру.** Ашытқы қамыр боржу кезінде 1-2 рет иінін қандырып басады. Бірінші иінін қандырып басуды 50-60 мин. кейін, ал екіншісін 1-1,5 с кейін жүргізеді. Иінін қандырудан кейін қамыр жақсы араласады, көмірқышқыл газы ұсақ көпіршіктер түрінде түгел жайылады, ашытқының әрекетіне кедергі келтіретін боржу азық-түлігі жойылады. Боржудың аяқталуын сыртқы түрлері бойынша анықтайды: көлемі 2,5 есе көбейеді, қамыр беті дөңес, жағымды спирт иісіне ие болады.

№10 о п е р а ц и я. **Қамырды бөлу.** Қамырды бөлу алдында жұмыс үстелін әзірлейді (оған ұн себеді, кондитерлік табаларды, жайпақ табаны өсімдік майымен майлайды, өнімдерді майлау үшін жұмыртқа немесе меланжды дайындайды).

1. Ұн себілген үстелге дайын қамырды түсіреді.
2. Пышақпен немесе қырғышпен 1-1,5 кг салмағымен қамыр кесегін кесіп алады.
3. Ір кесекті қалыңдығы 3-4 см ұзын жгутқа орайды.
4. Жгутты сол қолға алады, ал оң жақ қолмен қамырдың порциясын кеседі. Кесектерді 64, 58, 43 немесе 22 г массаларға өлшейді.
5. Домалақтарды пішіндейді.
6. Бүкпелерге арналған домалақтарды бір-бірінен 4,5 см алшақ орналастырып, толықсыту үшін 5-6 минутқа үстел үстіне қояды. Ватрушкалар үшін 58 немесе 29 г салмақпен домалақтарды кондитерлік табаға бір-бірінен 6-8 см алшақ етіп қояды және ақырындап қолмен қысады. Толықсыту үшін 5-6 минутқа қояды.
7. Толықсығаннан кейін бүкпелерге арналған домалақтарды 0,5-1 см қалыңдықпен шелпектер илейді.
8. Шелпек ортасына фарш (ет, қырыққабат) салады.
9. Шеттерін қысумен, «қайықша» пішінін келтіреді. Бүкпелерді кез келген пішінде жасауға болады — домалақ, жартылай домалақ, төртбұрышты, тікбұрышты тегіс бетімен немесе пішінді қысумен.
10. Бүкпелерді маймен майланған кондитерлік таба үстіне тігісін төмен қаратып, бір-бірінен 3-4 см алшақ етіп орналастырады.

11. Толықсыту үшін 20-30 мин. жылы жерге қояды.

12. Ватрушкаларға арналған домалақтар толықсығаннан кейін ағаш езгішпен қамырда 5 см диаметрмен тесіктер жасайды.

13. Тесіктерді ағаш қасықпен немесе кондитерлік қаппен 30 немесе 15 г массамен шығарылған сүзбе немесе повидло фаршпен (салындымен) толтырады.

14. Толықсыту үшін 20-30 мин. жылы жерге қояды.

Егер өнім нашар толықсыса, онда пісу кезінде жарылады, қатты болып келеді, өлшемдері үлкен болмайды. Егер өнім ұзақ толықсыса, онда тегіс, жайылып кеткен, жылтырсыз және суретсіз болады.

№11 операция. **Пісіру.** Пісірер алдындағы 5-10 мин.бұрын бүкпелерге, ватрушкаларға дайындалған жұмыртқа немесе меланж жағылады. Сүзбесі бар ватрушкалар сүзбемен бірге жағылады. Бүкпелер 200-240°С температурада 7-8 мин. бойы пісіріледі. .

Сапаға қойылатын талаптар

Піскен бүкпелер

Сыртқы түрі — пішіні сопақша, бетіжылтыр, жарықтарсыз, тесіктерсіз, фаршы сыртына ақпаған.

Түсі — алтын-сары қоңырға дейін.

Түсі, иісі — жағымды, қышқыл емес, ащы дәмсіз, бөтен иістерсіз.

Консистенциясы — жұмсақ жақсы піскен, майысқақ, үгітілмейді, борпылдақ.

Сүзбе қосылған ватрушкалар

Сыртқы түрі — пішіні домалақ, жылтыр шеттерімен (4.10 сурет).

Түсі — алтыннан қоңырға дейін.

4.10 сурет.Ватрушкаларды ұсыну

Дәмі, иісі — жағымды, сүзбе дәмімен, қышқыл емес.
Консистенциясы — жұмсақ жақсы піскен, борпылдақ.

Сақтау мерзімдері

Дайын өнімдерді таза құрғақ ашық жайларда сақтайды 6-20°С температурада пішінін жоғалтпас үшін, қатарлап салынған лотоктарда сақтайды. Өткізу мерзімі 24 с.

Пайдалы кеңестер

- Егер сүзбе жентегіне (фарш) жұмыртқа емес, ал жұмыртқа сарысын қосса, ватрушкалар дәмдірек әрі әдемірек болады. Өйткені жұмыртқа сарысы салындыға жұмсақтық, ал ақуыз – қаттылық және құрғақтықты береді.
- Сүзбе салындысы пісіру кезінде сыртқы түрін бүлдірмес (ағып кетпес) үшін ұн немесе крахмал қосу керек.

Бұны әр аспазшы білу керек

Жылу өңдеулерде болатын үрдістер. Пісу кезінде ылғалдылық өнімге өтеді, қабаттардың беттері құрғайды және қабықтар пайда болады. Қабық өнімнің өз көлемін алғаннан кейін пайда болуы үшін, пісірудің дұрыс температура режимін таңдаған жөн. Пісірудің ұзақтығы өнім мөлшеріне және оның тығыздығына байланысты. Жақсы қопсыған қамыр тығызға қарағанда, тез піседі. Пісу кезінде қамырда жаңа ароматтық және дәмдік заттар, майлар мен дәрумендер құрамының өзгерістері пайда болады. Піскен өнімдер жылу өңдеуден кейін пісіру кезінде жоғалтқан су нәтижесінде салмағы өнімді пісіргенге дейінгі салмаққа қарағанда азаяды.

Өнім піскенге дейінгі қатысты әртүрлілікті өнімнің піскенге дейінгі және кейінгі салмағын кему деп атайды. Қандай да бір қамырдың кему пайызы ол піскен кезде жоғалтқанға қарағандағы ылғалдылықтан жоғары, яғни пісірілетін өнім қаншалықты кішкентай және жұқа және жылу өңдеу қаншалықты ұзақ болса, кему пайызы соншалықты жоғары.

Өнімдерде кему есебінің мысалы. Массасы 75 г-нан фарш қосылған 100 бүкпелерді пісіру кезіндегі қамыр массасы, кг бойынша жоғалтуды және оның кемуін % анықтаймыз**.**

100 піскен бүкпелерге 5,8 кг қамыр және 2,5 кг фарш шығындалады, яғни пісіргенге дейін өнім салмағын 8,3 кг құрады. Піскен бүкпелер массасы 7,5 кг. Тиісінше, массадағы жоғалтуларды 0,8 кг, яғни 10% шамасында құрайды.

Дайын өнім массасы өнімді даярлауға кеткен ұн массасынан көп. Піскен өнім және оны илеуге алынған ұн массасы ұн массасына қатысты әртүрлілігі ***артым*** деп аталынады. Оны пайызда көрсетеді:

[(Дайын өнімдер массасы - - Шикізат массасы) / Шикізат массасы] х 100. Қандай да бір қамырдың артымы көбірек, қамырға салынған көбірек қосымшалар және су салынса, кему сонша төмен. Жоғары сапалы желімтігі бар ұн илеу кезінде, желімтігі аз ұнға қарағанда суды көбірек сорады; бұл сондай-ақ өнімдердің артымын ұлғайтады.

Өнімдердегі артымды есептеу мысалы. Массасы 75-нан 100 пісірілген бүкпелерде даярлауда қандай артым болатынын есептейміз.100 бүкпеге 3,7 кг ұн және 2,5 кг фарш шығындалады. Піскен бүкпелер массасы 7,5 кг, яғни артым 21 % шамасында.

Ұн және оны даярлауға арналған рецептурамен қарастырылған барлық азық-түліктер массасын ескерумен, дайын тамақ массасы ***өнімнің шығымы*** деп аталынады. Ол көптеген себептерге байланысты: ұнның суды сору қабілетіне; оның ылғалдылығына; боржу, қамырды бөлу кезіндегі жоғалтуға, кемудің ұлғаюы және т.б.

Ұнның ылғалдылығы қанша көп болса, шығымы сонша аз. Мықты желімтігі бар ұн көп шығым береді. Ірі өнімдерді пісіруде шығым ұсақтарды пісіруге қарағанда көбірек. Ашытқымен боржу үрдісінде 2-3% құрғақ заттар кетеді, сондықтан шамадан тыс боржуда шығым аз болады. жұмыртқа жағылған өнімдер, майланбаған өнімдерге қарағанда көп шығым береді, өйткені майлау ылғалдың шығуын төмендетеді. Дайын өнімдер шығымын пайызда көрсетуге болады: [(Піскенге дейінгі шикізат массасы – Пісу кезіндегі массадағы жоғалтулар) / Піскенге дейінгі шикізат массасы] х 100.

Өнімдердің шығуын есептеу мысалы. Массасы 75 г-нан 100 піскен бүкпелерді пісіру кезіндегі шығымды есептейміз.

Өнімнің піскенге дейінгі массасы: 5,8 кг ұн + 2,5 кг фарш = 8,3 кг. Піскен бүкпелер массасы 7,5 кг. Пісіруде массадағы жоғалтулар 0,8 кг тең. Онда шығым құрайды [(8,3 - 0,8)/8,3] х 100 = 90 %.

Ашытқы қамырдан жасалған дайын өнімдердің кемшіліктері мен олардың пайда болу себептері

Әрі қарай ашытқы қамырдан жасалған өнімдердің кемшіліктері (ақаулар) және олардың пайда болуының себептері көрсетілген.

Қамырдан жасалған өнімдердің кемшіліктері	*Олардың пайда болу себептері*
Өнімнің беті жарықтармен жабылған.	Жеткіліксіз толықсыту. Пештің жоғары температурасы. Өнімдер ашып кеткен қамырдан жасалған.
Өнім жайылған, суретсіз	Қамырға аз тұз және көп май салынған. Ұзақ толықсыу. Қамырдың консистенциясысұйық
Сыртқы қабаты боз, өнімнің дәмі тұз татиды	Қамырға көп тұз салынған
Өнімдер боз, реңсіз	Қамырға аз қант салынған
Өнімдер қоңыр, жұмсағы жабысады	Қамырға көп қант салынған, температуралық режим сақталмаған
Өнімдер боз, жарықтары бар, иісі қышқыл	Қамыр ашып кеткен
Өнімнің жұмсағы біркелкі емес борпылдақ	Қамырды жеткіліксіз иінін қандырған немесе жасалмаған
Өнім «шикілеу»	Қамыр сұйық иленген. Пеш жеткіліксіз қыздырылған
Өнімнің бүйір шеттерінде «қабықтарсыз» жерлер бар	Өнімдер табада жақын орналастырылған

4.5. КУЛЕБЯКА ЖӘНЕ РАССТЕГАЙЛАРДЫ ДАЯРЛАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№5 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Кулебяка —етпен, балықпен, қырыққабатпен немесе басқа салындымен жасалатын сопақша бәліш.

В.И.Дальдің «Ұлы орыс тілінің түсіндірме сөздігі» мынадай анықтама береді: «кулебяка» сөзі «құрастыру» ескі етістігінен шыққан – қолмен илеу, жасау, пісіру.

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтар: МПМ-800 ұнды елеуге арналған машинасы; ТММ-1М ұнды елегіш машинасы, ПЭСМ-4 электрлік плитасы, ШПЭСМ-3 наубайшы шкафы, КНЭ-25 электрлік қайнатқышы, ШХ-1,12 тоңазытқыш шкафы.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: әртүрлі сыйымдылықпен кастрюльдер, плита жанындағы және кондитерлік қазандар, жайпақ табалар, кондитерлік табақтар, оқтаулар, әртүрлі диаметрдегі сүзгіштер, «РС», «РВ», «МС» и «МВ» таңбаланған аспазшы пышақтары, таразы, қырғыштар, формалар мен өнімдерді майлауға арналған шашты жаққыштар, ағаш езгіш, дуршлаг; асхана инесі; ине.

№1312 рецептура. **Кулебякаға арналған ашытқы ашыған қамырды даярлауға шикізат**

Шикізат жән жартылай фабрикат	Шикізат жән жартылай фабрикат шығыны, г
Бидай ұны	641
Қант	34
Асхана маргарині	29
Меланж	34
Тұз	10
Ашытқы (сығымдалған)	19
Су	258
Шығымы	**1 000**

№1326 рецептура. **Кулебяка дайындауға арналған шикізат және жартылай фабрикаттардың шығыны**

Шикізат жән жартылай фабрикат	Шикізат жән жартылай фабрикат шығыны, г
Ашытқы қамыр (№ 1312 рецептура)	6 000
Себуге арналған ұн	180
Фарш (№ 1374, 1381 және 1385 рецептурлар)	5 300
Кулебякаларды жағуға арналған меланж	100
Табаларды майлауға арналған май	25
Шығымы	**10 000**

4.6 кесте. 100 растегайды даярлауға арналған шикізат және жартылай фабрикаттар шығыны

	Шикізат жән жартылай фабрикаттар шығыны, г		
Шикізат жән жартылай фабрикат	№1323 рецептура. Етпен расстегайлар (балықпен) 143 г массамен	№1324 рецептура. Дәмханалық расстегайлар50 г массамен	№1325 рецептура. «Московские» расстегайлар 210 г массамен
Бидай ұны	7 800	2 950	10 000
Себуге арналған ұн	312	118	400
Қант	300	110	500
Асхана маргарині	400	150	500
Меланж	700	350	—
Тұз	80	30	110
Ашытқы (сығымдалған)	140	90	150
Қамырды илеуге арналған су	2 800	1 000	4 300
Қамырдың массасы (қабықшалар)	12 000	4 500	15 000
Фарш (№ 1374—1375 немесе№ 1381, 1383 және 1392 рецептурлар)	4 000 4 000	1500 —	7 500 7 500
Табаларды майлауға арналған май	25	15	40
Шығымы, дана	**100**	**100**	○○

Расстегайға және кулебякаға арналған қамыр ашыту тәсілімен, піскен бүкпелерге қарағанда, қоюырақ консистенциясымен дайындалады.

100 расстегайға қамырды және фаршты даярлауға кеткен шикізат шығыны 4.6 кестеде көрсетілген.

Кулебякалар мен расттегайларды даярлауға арналған технологиялық операциялар кезектілігі

№1 операция. **Қамырды бөлу үшін жұмыс орнын даярлау.** Қамырды бөлу алдында үстел үстіне қол жетерлік жерге циферблат таразы орналастырылады, үстелге ұн себеді, кондитерлік табалар маймен жағылады, өнімдерге жағатын жұмыртқа немесе меланж,

аспазшы пышақтары немесе қырғыштар, өнімдерді тесу үшін аспазшы инесі даярланады.

№2 операция. **Кулебякаға арналған қамырды бөлу.** Келесі әрекеттер жасалады:

1) үстел үстіне қамыр түсіріледі;

2) 600 г-нан қамыр кесегі пышақпен немесе қырғышпен кесіледі;

3) 1998ж. Рецептуралар жиынтығына сәйкес қамыр кесектері өлшенеді;

4) әр қамыр кесегін шамалы жгут түрінде созады;

5) 8-10 мин. бойы толықсытады;

6) қамыр жгуттары қалыңдығы 1 см, ені 18-20 см, ұзындығы форма өлшемі бойынша иленеді;

7) қамырдың барлық бетіне біркелкі етіп фарш жағылады (530 г), ет, балық, қырыққабат және т.б. қолдануға болады (2-қосымша);

8) қамыр қабатының шетін көтереді және фарш ортасында болатындай етіп қысқыланады;

9) дайындалған кулебяканы майланған кондитерлік табаға тігісін төмен қаратып салады, тегістейді; кулебяканы бір-бірінен 8-10 см алшақ етіп орналастырады;

10) кулебяканы меланжбен жағады;

11) олардың беттерін суретпен және басқамен әшекелейді;

12) дайын болған кулебяканы толықсыту үшін 20-25 мин. жылы жерге қояды.

№3 операция. **Расстегай қамырын бөлу.** Келесі әрекеттер жүргізіледі:

1) расстегайға арналған қамыр 1998ж. Рецептуралар жинытығына сәйкес өлшенеді;

2) үстел үстінде домалақтар айналма қозғалыстармен пішінделеді (домалақтардың массасы 120, 145 және 150 г);

3) ұн себілген үстел үстіне домалақтар 5-6 см қашықтықта 5-8 мин толықсыту үшін қойылады:

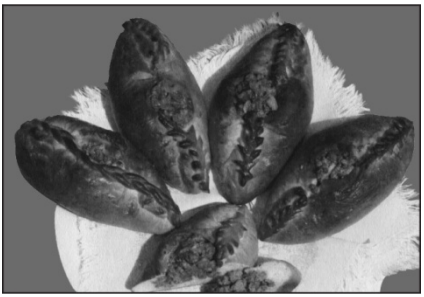
4) толықсығаннан кейін домалақтар оқтаумен домалақ шелпектерге ысылады. Шелпек ортасына фарш – ет жуамен немесе балық күрішпен 15, 40 және 75 г-нан салынады;

5) шелпек шеттерін фарш астынан қысады, ортасын ашық қалдырады, өнімге «қайықша» пішінін береді. Расстегайлар пішіні дөңгелек немесе сопақша болуы мүмкін;

6) пісіруге дайын болған расстегайларды толықсыту 20-30 минутқа үшін қояды.

№4 операция. **Кулебякалар мен расстегайларды пісіру.** Пісіруге дейінгі 5-7 мин. бұрын оларды жұмыртқамен жағады және бірнеше жерден, пісіргенде пайда болатын бу шығу үшін теседі.

4.1 сурет. Етті расстегайлар



45-60 мин. бойы 220-240°С температурада пісіреді.

Толықсыған расстегайларды жұмыртқамен жағады. 10-15 мин. бойы, расстегайлар өлшеміне байланысты, 230-240°С температурада пісіреді.

Піскен кулебякалар мен расстегайлардың бетін ерітілген сары маймен жағады, матамен жабады, салқындатады. Дайын расстегайларды майлық төселген ұсақ тарелкеге салады.

Расстегайлар бүкпелерге қарағанда үлкенірек жасалады (210 г дейін), тіскебасар ретінде – 50 г дейін (4.1 сурет).

Ыстық күйінде ет, балық сорпасына, щиге және т.б. ұсынады. Етпен жасалған расстегайлар фаршына 7 г пісірілген және домалақ кесілген немесе шабылған жұмыртқаны, ал балықпен жасалған расстегайға – 7 г аз тұздалған албырт немесе ақсеркені салуға болады. жұмыртқа немесе ақсеркесі бар бір расстегайдың массасы 150г.

«Московские» расстегайларын осындай пішінде 210 г массасымен сондай фаршпен пісіреді. Пісіргеннен кейін расстегай ортасына балық кесегін, маринадталған саңырауқұлақ бастарын немесе жұмыртқаны салады. Тіскебасарлық расстагайлар фарштың осындай түрлерімен, алайда массасы азырақ болып жасалады (шығымы 50 г).

Шамалы кулебякаларды тұтастай қолдануға болады, ал үлкендерді тиісінше порцияға кеседі. Салқын және ыстық күйде ұсынады. 1 порцияға кулебяка массасы 100 немесе 150г.

Сақтау мерзімі

Дайын кулебякалар мен расстегайлар 2-ден 6°С–ға дейінгі температурада 24 сағаттай сақталады.

Сапаға қойылатын талаптар

Кулебякалар

Сыртқы түрі — биіктігі 5 см төмен емес, қабат қалыңдығы 5-6мм, фарш тегіс орналасқан, жарықсыз, тесіксіз.

Түсі — ақшыл қоңыр, алтын, фарш қоңыр.

Дәмі және иісі — кулебяка жасауда қолданылатын жас азық-түліктердің дәмі мен иісіне сай болуы керек.

Консистенциясы — қамыр борпылдақ, «шикілеу емес», жақсы піскен, майысқақ.

Расстегайлар

Сыртқы түрі — пішіні «қайықша» түрінде немесе домалақ, ортасы ашық, фарш көрінеді.

Түсі — жылтыр, ақшыл қоңыр, фарш — ақшыл сұр.

Дәмі және иісі — расстегайларды жасауда қолданылатын жас азық-түліктердің дәмі мен иісіне сай болуы керек.

Консистенциясы — жұмсағы үлпілдек, борпылдақ, жақсы піскен, майысқақ, фарш нәрлі.

Өндірістік тапсырмалар

1. 24 кг ашытқы ашыған қамырды даярлауға қажет азық-түліктер санын есептеңіз (№1312 рецептура).
2. Массасы 143 г 200 расстегайларды даярлауға арналған азық-түліктер санын есептеңіз (№1323 рецептура).
3. Азық-түлікті алыңыз, ұнның ылғалдылығын, желімшесін, сұрпын анықтаңыз. Жұмыртқа, ашытқы, тұз, қант, ет, балықтың және т.б. сапалылығын анықтаңыз.

Расстегайларға арналған ашытқы ашыған қамырды әзірлеңіз. 200 расстегайға арналған етпен жуа фаршын даярлаңыз.

№1374 рецептура. **Етпен жуа қосылған фарш**

Шикізат және жартылай фабрикат	Массасы, г	
	брутто	таза салмағы
Ет (котлеттік): қара мал еті шошқа еті қой еті	1 709 1 303 1 679	1 258 1 110 1 198
Асхана маргарині	40	40
Басты пияз	119	100
Шала қуырылған жуа	—	50
Бидай ұны	10	10

Кестенің аяқталуы

Шикізат және жартылай фабрикат	Массасы, г	
	брутто	таза салмағы
Қара бұрыш ұсақталған	0,5	0,5
Тұз	10	10
Ақжелкен (көк)	9	7
Шығымы	—	**1 000**

4. №1374 рецептурада көрсетілген шикізатты қайта есептеңіз, ылғалдығы 13% ұнды қолдануда, яғни рецептурада көрсетілгеннен 1,5% төмен

Бүгінгі Еуропа мейрамханасының негізгі үрдісі - ұлттық ерекшеліктердің араласуы және «еуропа асханасы» деген өзіндік ерекшелігі бар бренд құруы. Фуа гра, пицца, гуляш, лечо, ризотта, антрекот, ростбиф... Олардың отаны – Кәрі құрлықтың әртүрлі елдері. Алайда, бұның бәрі – әртүрлі елдердің ұлттық асханасының ең жақсысын көрсететін жеңіл әрі көркем еуропа асханасының тағамдары.

Сөзсіз, ең басты еуропалық аспаздылық жасаушысының бірі – француз, классикалық түрінде ғана 3 мыңнан астам тұздық түрі есептеледі.

Европалық аспаздықтың басқалардан ең басты айырмашылығы – тағамдарды дайындауға арналған еуропалық стандарттар: азық-түлік өнімінің балаусалығы және химиялық қоспалардың жоқтығы. Еуропалықтар сонымен қатар әрбір компоненттің табиғи дәмін сақтауға тырысқан.

Әсіресе, соңғы он жылдың ішінде Еуропа аспаздығында «фьюжн» стилі өте танымал, бірақ оны жаңадан келген деп атауға болмас, себебі аспаздықтың барлық хикаясы мәдениеттің өзара сіңісу және араласу болып табылады. Өте танымал «Оливье» салатының хикаясы—кеңес аспаздығында фьюжн стилі айқын мысал болып табылады. Бұл тағам көптен өз өмірімен өмір сүріп жүрді, және де бастапқы рецептураға қайтып оралғанда (мысалы жасыл бұрышты киеуілмен алмастыру) оны экзотикалық және өзгеше болып көрсетеді.

Орыстардың құймақтары мен жапондардың роллдарының дайындау принціпін үйлестіруі қызық тағамды жасауға әкеледі: құймақ роллдары.

Фьюжин стиліндегі тамақтарды дайындау үшін қатаң ережелер жоқ. Ең бастысы, барлық азық-түліктер балауса болу керек, ал тамақ құрамына кіретін бөліктері дәмі мен консистенциясына қарай бір-бірімен шиеленіспеу керек. Шынайы профессионал фьюжн стилінде және фьюжн жұмысында жұмыс істеп жатқандығымен мақтанбайды, азық-түліктерге немесе кәдімгідей импровизация көңілге байланысты рецептерді өзгерту. Аспаздықта, кез келген жерде сияқты, жақсы импровизация тәжирибеге байланысты.

Жақсы аспаз, импровизация жасаған кезде де, дәл не істеп жатқанын біліп тұрады. Музыка немесе дизайнда сияқты, үйлеспейтінді араластыру үшін қанағатшылдық сезімі пен мінсіз талғам болу керек. Құстың немесе қойдың етін шоколадта жақсы дайындау үшін, компонентердің механикалық қосылуы жеткіліксіз. Ондай эклетикалық тағамдар көптеген тәжірибелер мен әлеуметтік білімдерді талап етеді.Мысалы, балмұздақ қосылған саңырауқұлақ бірнеше жылдар бойы лондонның мейрамханасында жетілдіріліп отырды. Осы тағамды дайындау үшін, шикі жұмыртқаны, иісін сіңіру үшін трюфельмен бірге төздіреді. Балмұздақ жерқұлақтан жасалған жоңқасы мен алмұртпен бальзамды сірке суында маринадталған күйінде беріледі.

Қазіргі Еуропа аспаздығында бас аспазшылар тамақ құрамына гүлдерді кеңінен енгізе бастады. Соңғы кездері Париж, Лондон және Барселонаныңең жақсы мейрамханаларында, бұзау еті дәстүр гүл (маргаритка) тұздығының астында, омарлар настурцияның үстінде, пісірілген раушандарды теңіз шаянымен көптеп ұсынатын болды.

Еуропалық танымал бас аспазшылар қазіргі таңда, әрбір гүлдің тұздыққа негізі болып табылатыны жайында және тұздық немесе салаттар қоспасы ретінде, балық пен етті тағамдарды аса қызуғушылықпен зерттеп отыр.

Мамандардың айтуы бойынша, қазіргі заманауи аспаздығының алдында гүлдер жаңа қабаттарды ашып отыр,олар бірқилы және өзгеше дәмді, иісті және түсті іздеп отырады.

Аспаздықтағы карвинг

Аспаздықтағы карвинг — жемістер мен көкөністерді пішінді кесу, оны қазіргі таңда аспаздар әртүрлі мейрамханаларында қолданады.

Карвинг (ағылш.***carving***немесе***curvingcurve***сөзінен— кесуді білдіреді) — кеспе жұмысы немесе кесу ою өрнегі. Карвингпен ағаш үстіндегі, мұздың, тастың көкөністердің, сонымен қатар таушанғы және сноуборд тебуді сонымен қатар көп уақытылы химиялық шашты қалау сияқты ою өрнекті жасауды атайды.

Еуропаға келген Шығыс тамағынан сәні, алғашқы кезінде әсіресе мейрамхана аспаздарының қызуғышылығы көкөніс пен жемістер карвингіне түсті. Кеспе ою өрнегі ерекше, сонымен қатар мейрамхана дастарханның үстелін жабдықтауға аса әсем болып көрінеді. Қазір ешбір аспаздық көрмесі немесе өнімдік сауығы дастархандарды әртүрлі көкөніс пен жемістер композициясын

ойып жасалған безендіру көрсетілімсіз өткізілмейді.

Молекулярлы аспаздық

Ресми жаңа тренд атауы – «молекулярды бүлдіргіш аспаздығы», қазіргі таңда одан басқа әлемдік гастрономияда аса прогресивтік озық жоқ. Бүгін ең танымал мейрамханаларда қатты күйінде кофенің дәмін көруге, ал етті сұйық күйінде— қалыпты өнімдердің консистенциясын үйренбеген күйінде көруге болады, ал дәмін сол күінде қалдырады.

Молекулярлы аспаздығында ең басты және ерекше экзотикалық өнімдерге практикасын әдеттегі еңгізуге емес, аспаздық техника үшін көңіл аударған. Осылай, осында сұйытылған азот, вакуум, оттегі және инертті газдар, агар-агар, әр түрлі химиялық реакциялар (мысалы дегидрация), центрифугалау, майғындау, молекулаға дейін өнімдерді ұсақтау және т.б., қолданады.

Бірақ молекулярды аспаздығында ең бастысы- бұл балық пен етті дайындау үшін температураның өзгеруі — төмендетілген температурасында өнім балғындылық текстурасын және салмағын сақтап қалуға мүмкіндік беру. Егер «жаңа» аспаздықта жоғары температуралар мәнісінде тез дайындауға қабылданған болса, онда молекулярды аспаздығында көптеген нәрселер төмен температурасымен бірталай уақыт аралығында істеуге мүмкін болады.

ҚОСЫМША

1 Қосымша

Өндірістік тапсырмаларды орындау кезіндегі бағалар өлшемі.

Баға (балл)	Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларының реттілігі	Жеке гигиена және қауіпсіздік техникасының ережелері	Оқушы нормаларын орыдау өнімділігі	Сапалық талап ету	Тарту ережесі	Бағаға әсер ететін жанама көрсеткіштер.
5	Белгіленген талаптарға сәйкес	Нормативтік - техникалық құжаттаманың дәл орындалуына сәйкес	Нақты белгіленген ережесін сақтау	100 % және одан да көп	Сапасы талаптарына толығымен сәйкес келеді	Толық белгіленген ережелерін сақтау	Кәсібіне жоғары қызығушылық көрінісі, алдағы жұмыстың ұқыптылық және дәлдігі жұмысынөз бетінше жоспарлау
4	Жұмыс орны оқушының өз бетінше маңызды емес келтірілген	Талаптарына сәйкес нормативтік - технологиялық құжаттар сақтау	Оқушыларға өз бетімен жөнделген елеусіз,жіберілді	100 % ға	Болмашы ауытқулар талаптардан тыс жіберілді	Белгіленген ережелерінің сақталуын шамалы ауытқулары бар	Өз бетінше жоспарлауды, алдағы жұмыстың, шикізатты үнемді жұмсау

Баға (балл)	Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операцияларының реттілігі	Жеке гигиена және қауіпсіздік техникасының ережелері	Оқушы нормаларын орыдау өнімділігі	Сапалық талап ету	Тарту ережесі	Бағаға әсер ететін жанама көрсеткіштер.
	Дербес түзетілген талаптардың ауытқуы белгіленген	Оқушыларға өз бетімен түзетілген, болмашы ауытқулар жіберілді					электр энергиясын, еңбек тәртібін сақтау
3	Шебердің көмегімен жекелеген елеусіз қателері түзетіліп жіберілді	Нормативтік - технологиялық құжаттама талаптарына сәйкес, шебердің көмегімен шамалы қателіктерін түзетіп сақтау	Белгіленген ережелер сақталуын шамалы ауытқулары бар	100 % кем	Белгіленген талаптарда болмашы ауытқулар жіберілген	Босату температурасы бұзылып, болмашы қателер жіберілген	Сабақтағы жұмыс жоспары шебер көмегімен жасалған
2	Өріскел қателек жіберілді	Азық-түліктерді салу нормалары бұзылған	Сақталмаған	Елеулі орындамаушылық жіберілді.	Сапасы белгіленген талаптарына сай емес	Орташа нормаларын беруге, өріскел қателіктер келтірілді	Сабақтағы жұмыс жоспары толығымен шебер көмегімен жасалған

Жентектің дайындалуы

Картоп пен жуа қосылған жентек

1998 ж. Рецептура жинағы
II баған рецептура жинағындағы №1384 таратуы
Шығуы – 1 000 г

Шикізат пен жартылай дайындалған өнім	Массасы, г	
	брутто	нетто
Картоп	1 209	880
Түйінді пияз	310	130
Сұйық май	40	40
Тұз	10	10
Выход	—	**1 000**

Технологиялық операциялардың реттілігі

1. Картопты аспаздық механикалық өңдеуден өткізу (1.1. бөлімінің 1 т. қараңыз).
2. Өңделген картопты кастрөлге салады.
3. Үстіне ыстық су құяды.
4. Қайнатқанға дейін жеткізеді, тұздайды.
5. Картопты дайын болғанша пісіреді.
6. Өңделген пиязды ұсақтап турайды.
7. Қуырады.
8. Картоп сорпасын қотарып қояды.
9. Кептіреді.
10. Езгілеу машинасы арқылы езіп отырады.
11. Картоп салмағын қуырылған пиязбен араластырып отырады.
12. Дайын жентегіні дереу суытады.

Жаңа піскен қырыққабаттан жасалған жентек

1998 ж. Рецептура жинағы
II баған рецептура жинағындағы №1385 таратуы
Шығымы – 1 000 г

Шикізат пен жартылай дайындалған өнім	салмақ, г	
	брутто	нетто
Жаңа піскен қырыққабат	1500	1 200
Асхана маргарині	70	70
Дайын қырыққабат	—	900
Жұмыртқа	$2^1/_2$дана.	100
Түйінді пияз	238	200
Асхана маргарині	30	30
Қуырылған пияз	—	100
Қара ұнтақталған бұрыш	0,2	0,2
Ақжелкен (көк)	14	14
Выход	—	**1 000**

Технологиялық операциялардың реттілігі

1.Жаңа піскен қырыққабаттыың, пияз, көкті механикалық аспаздық өндеуден өткізеді. (1 бөл. қара, I тақырып).

2. Машинкамен немесе колмен тілкемдейді, қырыққабатты, пияз, көкті турайды.

3. Егер қырыққабаттың ащы дәмі болса оны 3-5 мин. көлемінде булайды, сүзгіш арқылы түсіріп кептіреді, содан соң қуырады.

4. Қаңылтыр табаны маймен қыздырады.

5. Дайындаған қырыққабатты 3 см қабатымен салып отырады.

6.Қуыру шкафында дайын болған жағдайға дейін 180-200°С температурасында дайындайды.

7. Мерзімді араластырып отырады.

8. Өңделген жұмыртқаны 8-10 мин. ішінде жұмыртқа бітеу пісірілгенге дейін пісіреді.

9. Пиязды қуырады.

10. Піскен қырыққабатты суытып қояды.

11.Піскен жұмыртқаны қабығынан тазартып, ұсақтап үгітеді.

12. Қуырылған пиязды суытып қояды.

13. Қырыққабатты тұзбен ұсақталған жұмыртқамен, бұрышпен көкпен араластырып отырады.

14. Суытып қояды.

Егер жентекті пиязбен дайындаса, жұмыртқаның орнына қуырылған пияз салады.

Е с к е р т у : 1. Шикі және де суытылмаған қырыққабатты тұздауға болмайды,себебі одансұйықтық бөлінеді, осының әсері жентектің сапасын төмендетеді.

2. Жаңа піскен қырыққабатты жиі араластырып, газда қуыруға болады.
3. Жентекті сұранысқа қарай аса көп емес мөлшерде дайындайды.
4. Дайын жентекті қатырмай, дереу суытып қояды.
5. Жентекті келесі күнге қалдыруға болмайды.

Ашытқан қырыққабаттан жасалған жентек

1998 ж. Рецептура жинағы
II Баған рецептура жинағындағы №1386 таратуы
Шығымы– 1 000 г

Шикізат пен жартылай дайындалған өнім	салмақ, ,г	
	брутто	нетто
Тұздалған қырыққабат	1589	1 112
Асхана маргарині	48	48
Дайын қырыққабат	—	945
Түйінді пияз	95	80
Асхана маргарині	12	12
Қуырылған пияз	—	40
Қант	15	15
Қара ұнтақталған бұрыш	0,2	0,2
Ақжелкен (көк)	14	10
Шығуы	—	**1 000**

Технологиялық операциялардың

1. Ашытқан қырыққабатты теріп алады.
2. Сығады .
3. Егер қырыққабат ащы болса, оны бірнеше рет суық сумен жуып, жақсылап сығады.
4. Майдалап турайды.
5. 3-4 см қабатты маргаринді түбі қалың жалпақ табаға салады.
6. Жиі араластыра отырып қуырады.
7. Қырықабат салмағынан 5-6 % а с п а й т ы н сұйықтықты қосады.
8. Дайын болғанға дейін қуырады. Кезегімен араластыра отырады.

9. Түйінді пиязды өңдеп, көкті жуады.
10. Көк пен пиязды ұсақтап аршиды.
11. Түйінді пиязды қуырады.
12. Пісіп суытылған қырыққабатқа қуырылған пияз, қант,тұз,бұрыш,көкті саламыз.
13. Араластырамыз.

Жұмыртқа қосылған күріш жентегі

Рецептуралар жиынтығы,1998 ж.
Рецетуралар жиынтығы бойынша №1392 таратып салу
Шығымы – 1000 г

Шикізат пен жартылай фабрикат	Масса, г	
	брутто	нетто
Күріш жармасы	300	300
Пісірілген күріш	—	840
Жұмыртқалар	3 шт.	120
Асхана маргарины	80	80
Аскөк, ақжелен (көк)	14	10
Тұз	10	10
Шығуы	—	**1 000**

Технологиялық операциялардың

1. Жарманы тазартады.
2. Жылы, кейін ыстық сумен 2-3 рет жуылады, суды әр жуған сайын өзгертеді.
3. 8-10 л суға 1 кг жармаға 50 г тұз есебімен кәстрөлге су қойып плитаға қоямыз. есебінен
4. Қайнаған тұзды суға алдын ала дайындалған жарма салынады.
5. Қайта-қайта былғайды.
6. Жарманы 25-30 минут аралығында пісіреді.
7. Жұмыртқаны 8-10 минут аралығында бітеу пісіреді.
8. Маргаринді ерітеді.
9. Дайын күрішті елекке немесе сүзегіге салады.
10. Ыдысқа салады, ерітілген маргаринмен арастырылады.
11. Жұмыртқалар қабығынан тазартылады, ұсақ туралады.
12. Дайын күрішке ұсақталған жұмыртқалар, көк салынады.
13. Арастырылады.
14. Суытады.

Жуа салынған ет жентегі

Рецептуралар жиынтығы,1998 ж.
Рецептуралар жиынтығы бойынша II бағанасы, №1374, 1375, 1376 және 1377 тарату
Шығымы – 1000 г

Шикізат пен жартылай фабрикат	Ет жентегінің массасы, г							
	жуамен		жұмыртқамен		күрішпен		Күріш пен жұмыртқамен	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Ет (түрі) : сиыр еті, шошқа, қой еті (котлет еті)	1709	1258	1477	1087	1359	1000	11207	888
Асхана маргарині	40	40	60	60	60	60	40	40
Түйінді пияз	119	100	100	84	100	84	100	84
Шала қуырылған пияз	—	50	—	42	—	42	—	42
Күріш жармасы	—	—	—	—	100	100	75	75
Пісірілген күріш	—	—	—	—	—	280	—	210
Бидай ұны	10	10	10	10	8	8	9	9
Жұмыртқалар	—	—	$3\ ^1/_4$	129	—	—	$2\ ^1/_2$ дана.	86

Шикізат пен жартылай фабрикат	Ет жентегінің массасы, г							
	жуамен		жұмыртқамен		күрішпен		Күріш пен жұмыртқамен	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Қара ұнтақталған бұрыш	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
тұз	10	10	10	10	10	10	10	10
ақжелен (көк)	9	7	—	—	9	7	9	7
Шығымы	—	**1000**	—	**1000**	—	**1000**	—	**1000**

Технологиялық операциялардың реттілігі

Бірінші тәсіл

1. Етті жуады, сүйектер мен сіңірден босатады.
2. 40-50 г массада бөліктерге бөледі.
3. Май салынған қыздырылған табаға салады.
4. Қайта-қайта былғайды.
5. Қабықша пайда болғанша қуырылады.
6. Табаға салады.
7. Сорпаны немесе суды құяды.
8. Жұмсарғанша бұктырып пісіреді.
9. Түйінді пиязды тазартады, жуады, сабандап кеседі.
10. Шала қуыру.
11. Бидай ұнын елеу.
12. Ақ соусқа дейін маймен шала қуырады.
13. Дайын етті суытады және шала қуырылған жуамен бірге ет тартқыш арқылы өткізу.
14. Етті буға пісіргеннен кейін алынған сорпаны сүзеді.
15. Шала қуырылған ұнды сорпамен араластырады және сүзеді.
16. Суытылған ет жентегі ақ соуспен, ұнтақталған бұрышпен, тұзбен, ұсақ кесілген көкпен араластырылады.

Екінші тәсіл

Етті қайнаған суға салады (су мен еттің арасалмағы 1,5-1), қайнатады, содан соң отты жайлап қойып пісіруді 85-90°С қайнатусыз жалғастырады. Еттің дайын болғанын аспаз істігімен тесіп тексереді, піскен етке істік жеңіл кіреді. Піскен етті шала

қуырылған жуамен еттартқыш арқылы өткізеді, содан соң ұнтақталған бұрыш, ақ соус, тұз, көк қосады және барлығын араластырады.

Ескерту: Жұмыртқа, күріш және күріш пен жұмыртқа салынған ет жентегін әзірлеу барысында дайын ет жентегіне сәйкесінше туралған жұмыртқалар, немесе үгілмелі күріш ботқасын, немесе жұмыртқа мен күріш ботқасының қоспасын қосады.

Балық жентегі

Рецептуралар жиынтығы,1998 ж.
Рецептуралар жиынтығы бойынша II бағанасы
№1381, 1382 және 1383 тарату
Шығымы– 1 000 г

Шикізат пен жартылай фабрикат	Масса, г					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Нәлім (ақтармаланған)	1405	1 026	1 027	750	1 171	855
Әзірленген балық	—	841	—	615	—	701
Күріш жармасы	—	—	120	120	40	40
Пісірілген күріш	—	—	—	336	—	112
Балықтың шеміршек жотасы (құрап қалған)	—	—	—	—	46	46
Пісірілген балықтың шеміршек жотасы	—	—	—	—	—	138
Түйінді пияз	150	126	100	84	50	42
Шала қуырылған пияз	—	63	—	42	—	21
Бидай ұны	10	10	10	10	10	10
Асхана маргарині	100	100	40	40	40	40
Ақжелек (көк)	9	7	9	7	9	7
Ұнтақталған қара бұрыш	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Тұз	12	12	12	12	12	12
Шығымы	—	**1 000**	—	**1 000**	—	**1 000**

Технологиялық операцияларыдың реттілігі

1. Балықты балық етіне бөлу.
2. Жаңа ауланған балықтың етін 40-50 г массадағы тілімдерге кесу.
3. Табаға салу.
4. 1 кг балыққа 0,3 л суды, тұзды қосу.
5. 15-20 мин. аралығында әзір болғанша қайнатады. Балықты пісіріп алуға болады.
6. Түйінді пиязды тазартады, жуады, ұсақтап кеседі, шала қуырады.
7. Бидай ұнын елеу, қуыру.
8. Піскен балықты суытады.
9. Сорпаны сүзеді.
10. Қуырылған ұнды сумен араластырады, қайнатады және сүзеді.
11. Суытылған балықты ұсақтап турайды, шала қуырылған пиязбен, ұнтақталған бұрышпен, ақ соуспен, ұсақтап туралған көкпен араластырады.

Дайын балық жентегіне ақ соустың орнына үгілгіш күрішті қосады.

Балық жентегін күрішпен және дайындалған балықтың шеміршек жотасымен әзірлеу барысында дайын балық жентегін күрішпен және дайындалған балықтың шеміршек жотасымен арастырылады.

Балықтың шеміршек жотасын келесі ретпен дайындайды: құрғақ балықтың шеміршек жотасын буға пісірудің алдында суық суға 2-3 сағатқа салады және оны толықтай жібігенге дейін тұзды суда (1 л суға 100 г тұз) пісіреді. Әзірленген балықтың шеміршек жотасын ұсақтап немесе ет тартқышқа салып өткізеді, содан соң ерітілген маргаринмен қыздырады.

Ватрушка, бәліш үшін сүзбеден жасалған жентек

Рецептуралар жиынтығы, 1998 ж.
Рецептуралар жиынтығы бойынша II бағана
№1394 таратып салу
Шығымы 1 000 г

Шикізат пен жартылай фабрикат	Масса, г	
	брутто	нетто
Сүзбе	841	833
Жұмыртқа	2 дана	80

Шикізат және жартылай фабрикат	Масса, г	
	брутто	нетто
Қант	80	80
Бидай ұны	40	40
Ванилин	0,1	0,1
Шығымы	—	**1 000**

Технологиялық операциялардың реттілігі

1. Елек немесе үгіткіш машина арқылы сүзбені үгу.
2. Тазартылған жұмыртқаларды жарады, сүзеді.
3. Бидай ұнын елеу.
4. Үгітілген сүзбеге жұмыртқа, ұн, қант, ванилин қосады.
5. Араластырады.

Кейде жентекке жүзім, қуырылған жаңғақтар, лимон қабығының үгіндісін қосады.

Алма жентегі

Рецептуралар жиынтығы, 1998 ж.

Рецептуралар жиынтығы бойыншаII бағанасы №1396 таратып қою

Шығымы – 1 000 г

Шикізат және жартылай фабрикаттар	Масса, г	
	брутто	нетто
Жаңа піскен алмалар	1 150	1 012
Қант	300	300
Шығымы	—	**1 000**

Технологиялық операциялардың реттілігі

1. Жаңа піскен алмаларды жуады, тұқымдық ұясын, бүлінген бөліктерін алып тастайды.

2. Тілімдеп турайды.
3. Қантты себу.
4. Суды қосады (1 кг алмаға 20-30 г).
5. Баяу отта алмалар жұмсарғанға, массасы қою болғанға дейін пісіреді.
6. Таяқтан жасалған қасықпен қайта-қайта араластыру.
7. Дәмін жақсарту үшін корица (1 кгжентек үшін 1-2 г), лимон қабығының үгіндісін немесе ванилин қосуға болады.

Ескерту: кейде жентек үшін алма шикізат ретінде пайдаланылады. Бұл жағдайда кесілген алма қант немесе ұнтақ қантпен араластырылады (830 г алмаға 200 г қантты алады).

Бақылау сұрақтары

1. Жұмыртқаны шала, бітеу, қалтада, қабықсыз пісірудің ұзақтығын көрсетіңіз. Қабықсыз жұмыртқаны пісірудің ерекшелігі қандай?
2. «Уыздық-қуырылған жұмыртқа (табиғи)» тағамы сапасына қойылатын талаптарды атаңыз.
3. Омлет массасына қосылған өнімдерді атаңыз.
4. Омлет түрлері және олардың ерекшеліктері.
5. Май құрамына қарай ірімшікті аспаздыққолдануды анықтаңыз.
6. «Жалқау варентер» тағамынақандай азықтар кіреді?
7. «Піскен ірімшік сырлары» және «Пирожный пудинг» тағамдарының ерекшеліктері қандай?
8. «Сырниктер» тағамына қызмет көрсету сапасына қойылатын талаптарды және ережелерді қалыптастырыңыз.
9. Жаңа піскен алмадан компот жасаудың операциялықпроцесінқұрастырыңыз.
10. Кисель дайындау барысында сиропқа крахмалқалай енгізіледі?
11. Желе түрлерін және олардың сапасына қойылатын талаптарды көрсетіңіз.
12. Мусс пен самбукті беру ережесін көрсетіңіз.
13. Шайды берудің қандай тәсілдері бар?
14. Сүтті какао дайындау үшін технологиялық схеманы жасаңыз.
15. «Тауық пюресі қосылған күріш сілті сорпасы» тағамының сапасына қойылатын талаптарды құрыңыз.
16. Қандай диеталар үшін буда пісірілген сиыр етінен котлеттер немесе биточектерді ұсынуға болады? Олар қандай тағамдармен бірге қоса беріледі?
17. Итмұрыннан сусынды қалай дайындауға болады? Диеталық тамақтанудағы маңыздылығы.
18. Ашытпақамырсыз ашытқы қамырдан жасалған тағамдар мен бұйымдар деген не?
19. Ашытқы қамырын дайындау үшін қандай ұн қолданылады? Ұнның ылғалдылығын органолептикалық түрде қалай анықтау керек?
20. Ашытқы қамырын дайындауға арналған технологиялық схеманы жасаңыз.

Әдебиеттер тізімі

*Н.А.Анфимова.*Кулинария / Н. А. Анфимова. — М.: «Академия»Баспа орталығы, 2010.

*В.П.Золин.*Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарда технологиялық құралдар / В. П. Золин. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2009.

*З.П.Матюхина.*Тамақтану, гигиена және санитария физиологиясының негіздері / З. П. Матюхина. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2009.

З.П.Матюхина. Тамақ өнімдерін тауар айыру. / З. П. Матюхина. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2009.

Тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептура жинағы. — М.: Іс пен сервис, 1998.

Д. Ф.Фатыхов Сауда, қоғамдық тамақтану, шағын бизнес және тұрмыста тамақ өнімдерін өндіруде еңбекті қорғау / Д. Ф. Фатыхов, А. Н.Белехов. — М.: «Академия»баспа орталығы, 2009.

Мазмұны

Алғысөз 4
I тақырып. Жұмыртқа мен күріштен әзірленген тағамдар 5
Жұмыртқаны қатып, шала, "қапшықта" пісіру 5
Табиғи қуырылған жұмыртқаны, уыздықты дайындау..... 8
Табиғи, жентек, аралас омлеттерді қуыру 13
Ірімшіктен тағамдарды әзірлеу: сүтті, қаймақты ірімшік
Қантты, ірімшікті вареникте, шала жасалған вареникте..... 18
Ірімшікті пудинг, сырниктер, көмеші әзірлеу 24
II тақырып. Тәтті тағамдар мен ыстық сусындар 29
2.1. Жаңа піскен жемістерден және жидектерден компот пісіру..... 29
2.2. Кисель, желе, мусстар мен самбук қайнату технологиясы..... 33
2.3. Ыстық тәтті тағамдарды әзірлеу технологиясы: "Қамырда қуырылған алмалар" және "Қантты пудинг"..... 44
2.4. Қант, лимон қосылған шайды, табиғи кофе, сүтпен кофе, какао әзірлеу технологиясы…..... 49
III тақырып. Емдік тағамдар 57
3.1. Суық тағамдарды әзірлеу технологиясы: алма қосылған сәбіз салаты (№2 және 5 диета), қаймақ қосылған қызылша (№2 және 5 диета) 57
3.2. Сорпа дайындау технологиясы: тауық ездесімен күріштен жасалған шырышты сорпа (№1 және 5 диета), борщ (№2 және 5 диета) 61
3.3. Екінші тағамдарды және сусындарды әззірлеу технологисы: сәбіз қосылған картоп езбесі (№1, 2 және 5 диета), жемістерден күріш палауы (№5 диета), буға піскен сиырдан жасалған котлеталар мен биточектер (№1, 2 және 5 диета), итмұрын жидектерінен жасалған витаминге бай сусын (№1, 2 и 5диета)…..... 64
IV тақырып. Ашыған қамыр және одан жасалатын тағамдар 70
4.1. Маймен жұқа құймақ және қаймақ қосылған құймақ үшін ашытқысыз қамыр әзірлеу 70
4.2. Ашытқысыз тәсілмен ашық, жартылай ашық, жабық бәліштер үшін қамыр дайындау технологиясы 81
4.3. Қуырылған бәліштер мен пончиктерді әзірлеу технологиясы 89
4.4. Ашытқы тәсілімен қамырды және одан тағамдар әзірлеу технологиясы: пісірілген бәліштер мен ірімшік қосылған ватрушкалар 94

4.5. Самса мен расстегай дайындау технологиясы.....**102**
Еуропа аспаздығының ерекшеліктері.....109
Қосымша ……..112
1. Сабақтарды өткізу мен кәсіптік тапсырмаларды орындау кезіндегі бағалау критерийлері.....112
2. Жентіктерді әзірлеу……..114
Бақылау сұрақтары……12**4**
Әдебиеттер тізімі **……125**

Оқу баспасы

Андросов Виктор Петрович, Пыжова Татьяна Васильевна,
Потапова Лидия Ивановна, Тутова Антонина Дмитриевна,
Федорченко Лидия Ивановна, Безручко Нина Михайловна

«АСПАЗШЫ» МАМАНДЫҒЫН КӘСІПТІК ОҚЫТУ

Төрт бөлімде

4-бөлім. ЖҰМЫРТҚА МЕН ІРІМШІКТЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР, ТӘТТІ ТАҒАМДАР МЕН ЫСТЫҚ СУСЫНДАР, ЕМДІК ТАМАҚТАНУ ТАҒАМДАРЫ, АШЫТҚЫ ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН АҒАМДАР

Оқу баспасы

8-ші басылым, стереотиптік

Редакторы *Н.Ж.Құдайберген*
Техникалық редакторы *О. Н. Крайнова*
Компьютерлік беттеу: *Р. Ю. Волкова*
Корректорлар *Т. Н. Чеснокова, Н. В. Савельева*

Бас. № 108108144. Баслымға қол қойылды 03.04.2014. Пішіні 60Х90/16.
«Балтика» гарнитурасы. офс. қағаз № 1. Офсеттік баспа. Усл. бас. п. 8,0.
Тираж 2 000 экз. Заказ №

«Академия» Баспа орталығы» ЖШҚ. www.academia-moscow.ru129085, Мәскеу, Мир даңғылы, 101В, 1 парақ.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС RU. AE51. H16474 05.04.2013.

Баспаның электронлық тасымалдағыштардан басылып шығарылды.
«Тверской полиграфиялық комбинат» ААҚ, 170024, Тверь қ-сы, Ленин д-лы, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15.
Homepage— www.tverpk.ruЭлектрондықпошта(E-mail) — sales@tverpk.ru