КӘСІБИ БІЛІМ БЕРУ

МАМАН ДАЙЫНДАУДЫҢ ЖЕДЕЛДЕТІЛГЕН ТҮРІ

Т.А. КАЧУРИНА

КУЛИНАРИЯ

Ресей Федерациясының Білім және ғылым министрлігі
Білім беру мекемелері үшін оқу құралы ретінде қоланылатын
бастауыш кәсіптік білім беру бағдарламаларын іске асыру үшін ұсынылды

6-шы басылым, стереотиптік

ACADEMA

Мәскеу
«Академия» Баспа орталығы
2013

ӘОЖ 613.295(075.32)
КБЖ 36.99я722

К309

Бұл кітап Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі және «Кәсіпқор» холдингі» КЕАҚ арасында жасалған шартқа сәйкес «ТКББ жүйесі үшін шетел әдебиетін сатып алуды және аударуды ұйымдастыру бойынша 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 берушілер:
Мәскеу кулинарлар ассоциациясының президенті, Ресей халықаралық туризм академиясының профессоры *Т.Н.Шарова*
Мәскеу көркем-педагогикалық колледжі технологиялар және дизайн оқытушы-әдіскері *В. И. Назарова*

Качурина Т.А.

К309 Кулинария : оқулық. Бастауыш кәсіптік білім беруге арналған пособие./ Т. А.Качурина. — 6-е басп., стер. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2013. — 272 с., [8] с. цв. ил. (маман дайындаудың жеделдетілген түрі).
ISBN 978-601-333-398-4 (каз.)
ISBN 978-5-4468-0199-2 (рус.)

Кәсіби аспаздар күнделікті қолданатын, қоғамдық тамақтану саласына қажетті кулинария өнімдердің пайдаланылуына байланысты мамандар ұсынған базалық мәліметтер көрсетілді. Азық-түлікті механикалық және жылу өткізгіштік жолмен өңдеудің жолдары қарастырылады. Кулинарлық өнімдер мен тағамды сақтаудың уақыты мен мерзімі жайлы мәліметтер келтіріледі. Оқулық кәсіби аспаздарды жедел даярлау үшін пайдаланылады. Оқулықта қоғамдық тамақтану саласының қызметкерлерінің ұсыныстары қарастырылған.

ӘОЖ 613.295(075.32)
КБЖ 36.99я722

ISBN 978-601-333-398-4 (каз.)
ISBN 978-5-4468-0199-2 (рус.)

© Качурина Т.А., 2007
© Качурина Т.А., 2011, қайта басылу
© «Академия» оқу-баспа орталығы, 2011
© Рәсімдеу. «Академия» баспа орталығы, 2011

АЛҒЫ СӨЗ

Тамақтану – өсімдіктер, жануарлар мен адам ағзасына қажетті заттарды қамтамасыз етіп, энергетикалық шығындардың орнын толтыратын, қажетті тіндерді қалпына келтіретін жүйе. Тамақтану зат алмасудың қоршаған ортамен байланысты құрамдас бөлігі. Қажетті мөлшерге жеткіліксіз немесе шамадан тыс артық тамақтану зат алмасудың процесін бұзады.

Тамақтану – адам үшін тек физиологиялық ғана емес, рухани тұрғыдан да маңызды процесс. Сондықтан, барлық философиялық және дін мектептерде тамақтануға қатысты өзіндік көзқарастар, тамақ әзірлеудегі ережелер мен ашығу (ауыз бекіту) сияқты дұрыс тамақтану мәселелерін қарастырған.

Соңғы уақыта «адам өмірінің мәні, сапасы» деген тіркестер көп қолданылады. Бұл қоғам мен жеке адамның күнделікті тұрмысын реттеуді, дұрыс ұйымдастыруды білдіреді. Адам өмірінің сапасын жақсартуға экономикалық және әлеуметік аспектілерден басқа да әсер ететін өте маңызды фактор – қоршаған орта. Өйткені тамақтанғанда адам қоршаған ортамен тікелей байланыс жасайды. Сондықтан орта тұлға дамуының сапасына әсер етеді.

Халықты азық-түлік шикізаттары, тамақ өнімдері, дайын тағамдармен қамтамасыз етудегі басты мақсат – тұрғындардың денсаулығына зиян келтірмей, сапалы өніммен қамтамасыз ету.

Тағамның сапасы ең алдымен аспашының ас әзірлеудегі кәсіби біліктілігіне байланысты. 1-қосымшада аспаздың кәсіби біліктілігін арттырудағы ережелер көрсетілген.

Сонымен қатар, қосымшада түрлі тағам дайындаудың уақыты мен температурасына (2-қосымша), көкеністерді буға пісіру және қуырып дайындау шарттары (3-қосымша), ботқа (каша) әзірлеудегі тұз бен сұйықтың мөлшеріне (4-қосымша), шикі азық-түліктен түрлі тағам әзірлеудегі типтік тапсырмаларды орындауға (5-қосымша) байланысты анықтамалық нұсқаулықтар қоса тіркелген.

1 БӨЛІМ
КУРСТЫҢ ПӘНІ МЕН МІНДЕТТЕРІ. ТАҒАМ ӘЗІРЛЕУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ПРОЦЕСІ ТУРАЛЫ ТҮСІНІК

1.1. Кулинария тарихынан

Ежелгі гректердің пайымдауынша, адамның рухани дамуына музалардың яғни құдайлардың (рух иелік күш) басшысы мен әкесі саналатын Зевстің тоғыз қызының ықпалы мол болған. Көне элландықтардың санасында Мнемозина – ес-ақылдың, Аскления – аспазшы (ежелгі рим мифологиясында Эскулапа – дәрігерлік), Кулина – тамақ әзірлеудің жебеушісі ретінде қалыптасқан. Кулинаны ежелгі гректер басты муза ретінде санаған. «Кулинария» сөзінің шығуын да осы Кулинамен байланыстырады. Грек тілінде «кулинария» тамақ әзірлеудегі шеберлік, ұлы өнер деген ұғымды білдіреді.

Көп ғасырлар бойы халықтың тәжірибесінде тамақ әзірлеудің қарапайым және тиімді рецептері, оларды дайындаудың әдіс-тәсілдері қалыптасқан. Бұл дәстүрді бүгінгі күні аспаз мамандар жаңа тағамдарды ойлап табу мақсатында қолдануда.

Кулинария ілімінің дамуына аспаздармен қатар көптеген мәдениет өкілдерінің де қосқан үлестері мол. Солардың қатарында Александр Дюма мен Леонардо да Винчи, еркін экономиканың өкілі, орыс жазушысы, ғалым В.А.Левшин, М.В.Ломоносов және Д.И.Менделеев сынды ғалымдар да кездеседі. Орыс кулинария ғылымының негізін салған Александров империялық лицейінің түлегі, өз ісінің шебері – Д.В.Каншин. Ол «Наша пищи» және «Листок нормальных столовых» журналдар мен «Энциклопедия питания», «Интересы желудка» атты оқулықтар жазды және Ресейде алғашқы аспаздар мен кондитерлер даярлайтын мектептер ашты.

Кулинарияға арналған алғашқы оқулықтар ежелден пайдаланып келеді. Мұндай оқулықтардың саны өте көп.

1.2. «Кулинария» пәнінің негізі мен аспаз даярлаудағы рөлі

Тамақтану адам баласына күш, қуат береді, зат алмасу процесіне қатысады, ағзаны биологиялық белсенді заттармен толықтырады. Дегенмен біз кейде құрамында ағзамызға зиян тигізетін басқа да заттардың қатысуымен жасалған тағамдармен де қоректенеміз. Мұндай тағамдардың адамға залалсыз, дәмді шығуы аспазшылардың шеберлігі мен тамақ даярлау процесіндегі біліктілігіне байланысты.

Кулинария (латын тілінде *culinarius* – ас үй, асхана) механикалық және жылу арқылы азық-түлікті өңдеудегі, тағамда және кулинарлық өнімдердің дайындаудағы дәстүрлі және кәсіби аспазшылар ұсынған техникалық ептіліктер мен ғылымдағы жаңалықтары.

«Кулинария» пәнінің мақсаты – техникалық және практикалық біліктілікті пайдалана отырып, технологиялық процесте қолдану. Азық-түлікті шикі күйінде өңдеу, пісіру, дайындау, әрлеу, сапасын бақылау мен бағалау.

Пәнді оқыту барысында төмендегідей мәселелер қарастырылады:

- халық қолданысындағы кәсіпорындардың жартылай дайын өнім және дайын өнімдерді өндіру технологиясы;
- өнімді өндіру, өңдеу, қолданысқа ұсыну барысындағы физикалық, химиялық, биохимиялық процесстер;
- шикізатты өңдеу барысындағы ұқыптылық;
- кулинариялық өнімдердің сапасын қадағалау және дайын өнімді сақтау мерзімін бақылау.

Аспазшы кез келген шикізатты өңдеуде азықтың дәмін анықтап, сапалық құндылықтарын жоғалтпауы тиіс.

Халық тұтынуындағы өнімдердің құрамын, қолданыстағы сапасын бақылау «Азық-түліктің тауарлануы мен таратылуы» атты курста оқытылады. Бұл курс өнімді шикі күйінде пайдананудың да мәселелерін қарастырады.

Халықтың тұтынуындағы өнімдерді қатаң санитарлық режимді қалыптастыру, санитарлық талаптарға сай қатаң бақылаудан өткізу, гигиена талаптарына сай өңдеу.

"Қоғамдық тамақтану экономикасы", "Өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету" сияқты пәндерді оқу өндірісті дұрыс ұйымдастырудағы орындалуға міндетті ережелер ұйымдастыру шарттарын көрсетеді.

Аспазшының жұмысының өнімді болуы арнайы құралдар мен жабдықтармен тікелей байланысты. Сондықтан маман барлық құралдарды қолдану ережелерімен, асханада қолданылатын машиналардың механизмімен толық танысуы тиіс.

Қоғамдық тамақтану саласында жұмыс істейтін қызметкерлер үнемі халықпен байланыста болатындықтан, сөйлеу мәдениетін сақтау, тұтынушының психикалық күйін тану, қоғаммен әдептілік нормаларына сай байланыс жасау талап етіледі.

Қоғамдық тамақтану саласының дамуы тағамды дайындаудың технологиясын жетілдірумен, шикізатты өндіруді дұрыс ұйымдастыру және жаңа технологияларды тиімді пайдаланумен байланысты.

Бұл міндеттерді орындауда озық технологиялар мен жаңа техниканы қолдануды жетік меңгерген қоғамдық тамақтану саласында өнімді қызмет ететін, тағам сапасын жоғарылату мақсатын жақсы меңгерген жоғары білікті мамандардың рөлі мен біліктілігі үлкен қызмет атқарады.

1.3. Қоғамдық тамақтану мекемелеріндегі өнімінің нормативті-техникалық құжаттары

Қоғамдың тамақтануға арналған азық-түлік, өнімдер арнайы рецептерге сүйеніп өндіріледі. Бұл рецептер арнайы ережелер мен мәліметтерден тұратын кулинария саласына арналған жинақ түрінде басылып шығады. Арнайы жинақтарда рецептер, ережелер мен мәліметтерден өзге кулинарлық өнім даярлаудың техникалық шарттары, дайын тағамдар мен жартылай дайын өнімдердің – полуфабрикат дайындалу тәсілі, басқа да өнімдерді, аспаздық тағамдарды даярлаудағы техникалық процесс пен азық-түліктің массасы, дайын өнімнің сақталу мерзімі, режимі, уақыты көрсетіледі.

Техникалық шарттар.

Құжаттаманың бұл түрі қоғамдық тамақтану саласындағы барлық кәсіпорындар мен ұйымдар орындауы міндетті.

Техникалық шарттары мынадай бөлімдерден тұрады: кіріспе бөлім, тағамдар мен өнімдердің тізімі, тағамдар мен өнімдердің сапасына қойылатын талаптар, шикізат пен дайын өнімнің рецептурасы, технологиялық процестің атауы, азық-түліктер мен шикі өнімнің қаптама түрлері, оларды сақтау шарттары, тасымалдау, пайдалану бойынша ұсынымдар туралы деректер, азықтың сапасы және энергетикалық құндылығы.

Технологиялық нұсқаулық. Бұл құжатта жартылай дайын өнімдердің **сипаттамасы, технологиялық әдістері, техникалық процестер, өнімдерді қайта даярлау шарттары, сондай-ақ оларды пайдалану қағидалары беріледі.**

Міндертті стандартты құжат техникалық нұсқаулыққа қосымша ретінде бірге бекітіліп басылып шығады. Бұл екі құжат өндірісте бірге қолданылады.

Технологиялық нұсқаулық техникалық негізгі құжат ретінде саналады. Бұл құжат шикі өнімнің құрамын, шығынын, шарттарын, сақтау мерзімін, уақытын, тағамды пайдаланудағы ұсыныстардан тұрады.

Технологиялық карталар. Бұл құжаттың мазмұны қоғамдық тамақтандыру саласындағы кәсіпорындар мен ұйымдардағы фирмалық жаңа тағамдар, сондай-ақ ұннан жасалған, кондитерлік және тоқаш өнімдерді әзірлеудің әдіс-тәсілдеріннен тұрады.

Технологиялық карталардағы (ТК) тағамның немесе кулинарлық өнімдердің құрамы төмендегідей болуы тиіс: өнімнің шикі күйіндегі атауы, шикізатты салу нормасы, жартылай дайын өнімдердің және дайын өнімдердің шығу мерзімі, тағамдардың (өнімдер) органолептикалық және физикалық-химиялық сапа көрсеткіштері, азық-түліктің тағамдық және энергетикалық құндылықтары, дайын өнімнің рәсімделуі мен тұтынушыға ұсынылуы.

Жаңа тағамдар мен дайын өнімдердің технологиялық картасы ұйымның басшысы қызметкерлердің ұсынысы бойынша қарастырады. Фирмалық тағамдар техникалық картасы кулинарлық

кеңестің құрамында белгіленген талаптар сай бекітіледі. Қоғамдық тамақтандыру саласындағы кәсіпорындар мен ұйымдарда ТК түпнұсқасын инжинер-технолог (өндірістің меңгерушісі) сақтайды.

Рецептер жиынтығы (жинақ). Жинақтарға тағамдардың рецептурасы, жиынтығы мен саны, азық-түліктің құрамы, оларды өңдеу, шығару және сатылымға қою ережелері, дайын өнімдерді пайдалану нұсқаулығы кіреді. Жинақта ұсынылған тағамды дайындау мақсатында қажетті азық-түліктің немесе дайын өнімнің саны, мөлшері жазылады.

Жинақтарда тағамдардың рецептурасы мен технологиясы, тағам дайындалуы көрсетіледі. Сондай-ақ тағамның құрамына енетін шикізаттың шығысы, шығуы, жартылай дайын өнімдер мен дайын тағамдардың шығысының мөлшері, оларды сақтау кезіндегі жылудың мөлшері анықталатын нормативтік құжаттары келтіріледі.

Тағамдар және аспаздық бұйымдардың сақтау ұзақтығы, жылумен өңделуі, дайын өнімдерді ұсыну және олардың өзара тұтытудың шарттарын көрсететін кестелер беріледі. Жинақтың әр бөлімдеріне түрлі рецептер енгізілген. Мысалы, жинақта негізгі бөлімдерінің бірі ретінде ұлттық тағамдарды әзірлеудің тәртібі мен нұсқаулығымен ұсынылып, бекітілген.

Көптеген тағамдардың рецептуралары жинақта берілген үш нұсқаға (бағандар-колонки) бөлінеді. Әртүрлі нормалар, әдіс-тәсілдері мен түріне, дайындалуына байланысты шикізат, шығуға дайын тағамдар мен аспаздық бұйымдар нұсқаларға топталады.

Бірінші нұсқада (баған) жоғары, бағалы санаттағы кәсіпорындар (жоғары, бірінші және люкс категориялары мейрамханалар, кафелер, барлар); Екінші нұсқада (баған) – орташа бағалы немесе санатты кәсіпорындар (мейрамханалар, дәмханалар, асханалар); Үшіншісі нұсқада (баған) – қоғамдық тамақтану кәсіпорындары, төменгі типтегі өндірістік орындары, мекемелер және оқу орындарының асханалары жатады.

Бірінші нұсқадағы (баған) рецептура екінші, үшінші нұсқадағы рецептуралармен салыстырғанда құрамындағы шикізаттын түрлері мол және тағамдарының құрамы жақсы, сапалылығымен ерекшеленеді. Қиын дайындалатын фирмалық тағамдардың шикізаттары мен әрлеуіштерінің тұтынушыға таңдауы үлкен ассортиментін ұсынады.

Рецептердің жинағы осы тәртіппен дұрыс ұйымдастырылып, техникалық процесс пен сатылу орындарында өнімнің жоғары сапасы тұтынушыға айқын көрінеді.

1.4 Тағам дайындаудағы техникалық процесс. Тамақтанудың негізі

Кулинарлық азық-түлікті өндірудегі технологиялық процесс тұтынушының пайдалану деңгейіне жеткенше төмендегідей бірнеше операциялық өңдеуден өтеді.

Технологиялық процесті ұйымдастыру жұмыстары қоғамдық

тамақтану ұйымдарының техникалық мүмкіндіктеріне сүйенеді.

Қоғамдық тамақтандыру саласындағы кәсіпорындардың технологиялық процесі шикі өнімді сақтаудан бастап, тұтынушыға дайын, өңделген азық-түлікті ұсынуға дейін жалғасады. Демек, шикізат дайын өнімге дейін толық төмендегідей техникалық циклдан өтеді; технологиялық процесті даярлауда (шикізатты өңдеу және жартылай дайын өнімдерді даярлау) арнайы ұйымдар жұмыс жасайды; тұтынуға ұсынылған (дайын жартылай дайын өнімдер мен дайын) өнімдер.

Ұйымның дайын өнімдер (тағамдар) мен кулинарлық өнімдердің тұтынушыға ұсынудағы шикізатты өңдеудің технологиялық процесін көрсететін кесте төрт негізгі бөлімнен тұрады: азық-түлікті қабылдау және шикізат күйінде сақтау, өнімді шикі күйінде пайдалану, шикізатты өңдеу, жартылай дайын өнімдерді даярлау, шикізатты дайын өнімге айналдыру.

Кулинарлық өнімдерді дайындайтын мамандар мен шикізатты өндірушілердің, тұтынушалар арасындағы қарым-қатынастың бірнеше ережелерін ұсынамыз:

Тағам – дайын тамақ өнімі немесе азық-түліктер мен жартылай дайын өнімдердің дайын кулинарлық өнімге айналудағы өзара үйлесімі, тағамды тұтынушыға ұсынаудағы порциялануы мен әрленуі.

Кулинарлық дайындық – белгіленген физика-химиялық, құрлымдық-механикалық, органолептикалық, дайын тағамдардың және кулинарлық өнімдердің сапалық деңгейі, тұтынуға жарамдылығы туралы жиынтық.

Кулинарлық өнім – дайын тамақ өнімі немесе азық-түліктердің дайын кулинарлық өнімге айналудағандағы өзара үйлесімі

Кулинарлық азық-түлік – кулинарлық өнімдер мен кулинарлық жартылай дайын өнімдер мен дайын тағамдардың жиынтығы.

Ұннан жасалатын кулинарлық өнім – ұннан яғни қамырдан жасалған кулинарлық өнімдер, көп жағдайда тартылған еттен (фарш салынған тақаштар, самсалар, пончиктар, пицца, беляштар).

Жартылай дайын өнім — дайын тамақ өнімі немесе азық-түліктердің бірнеше кулинарлық өңдеуден өткен, дайын кулинарлық өнімге айналғанға дейінгі өзара үйлесімі.

Кулинарлық азық-түліктердің рецептурасы – өнімді, шикізатты, жартылай дайын өнімдерді өндіру үшін белгіленген аспаздық өнімдердің саны, нормативті тізімі.

Шикізат – азық-түліктің шикі күйі, өнімнің дайын күйіне жетпеген, өңдеуді қажет ететін түрі.

Бақылау сұрақтары

1. «Кулинария» ұғымын түсіндіріңіз.
2. Кулинариялық өнімді даярлауға кіретін технологиялық процестер?
3. Шикізатпен жұмыс жасайтын қоғамдық тамақтану ұйымдарындардың тағамды немесе кулинарлық өнімді дайындаудағы технологиялық процесінің кестесі.

2 БӨЛІМ

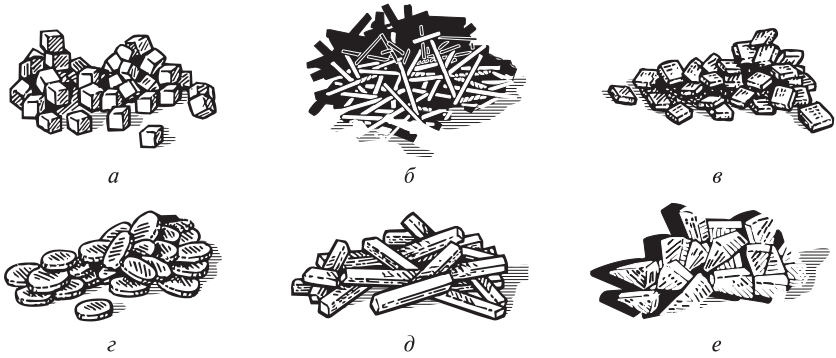
КӨКЕНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДЫ МЕХАНИКАЛЫҚ ЖОЛМЕН КУЛИНАРЛЫҚ ӨҢДЕУ

2.1. Жалпы міндеттер мен ережелер

Көкеністер жоғары тағамдық құндылықтарымен, жақсы дәмімен, жағымды иісі және қанық түстерімен кулинарлық өнімдер мен тағамдардың құрамынан маңызды орын алады. Көкеністердің құрамындағы көмірсулар (углевод), ақуыздар (белок), минералды заттар мен түрлі дәрумендер сықты тағамдық құндылықтар адамның ағзасын қажетті заттармен толықтырады және күнделікті тұрмысындағы белсенділікті сақтайды. Ал, дәмдеуіштік қасиеті мен иісі тәбетті шақырып, адам ағзасына пайдалы ақуыздар, көмірсулар, майдың дұрыс жолмен сіңуіне әсер етеді.

Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде көкеністерді салқын тағамдарда, тіскебасарларда (закуска), сорпаларда, көкеністен жасалатын тағамдарда және балық пен еттен жасалған тағамдардың жанына ұсынылатын гарнирлерде қолданады.

Көкеністерді пайдалану үшін келесі техникалық өңдеулерден өткізеді: тексеру: өнімнің иісінен, түсінен, дәмі мен консистенциясынан *пайдалануға жарамды* екенін анықтау, *көкеністерді өңдеу* – механикалық өңдеу барысында қалдықтарды азайту (бұл операцияда жарамсыз көкеністерді тастап, жарамды өнімдерді сапасына қарай бөліп қояды); *калибрлеу* – көкеністерді көлеміне қарай бөліп топтастыру; *жуу* – көкеністерді жуып, санитарлық талаптарға сай тазалаудан өткізу (бұл операция көкеніс жуатын арнайы машиналардың көмегімен немесе қолмен іске асырылады); *тазалау* – көкеністердің сапасы төмен бөлшектерін кесу, алып тастау (бұл операция көкеніс тазалайтын арнайы машиналардың көмегімен немесе қолмен жасалады

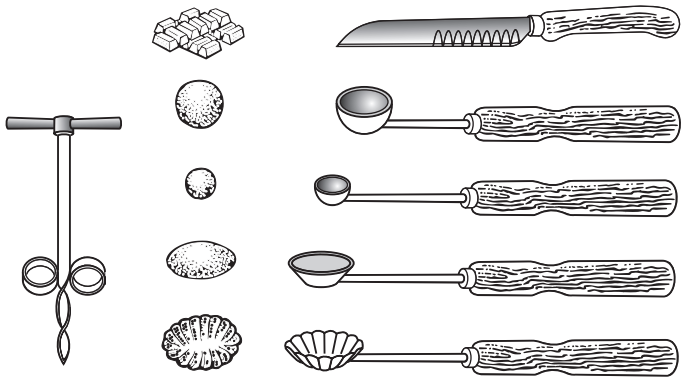


Сурет 2.1. Көкеністерді кесудің қарапайым түрі

а – төртбұрыштар (кубиктер), *б* – ұзынша таяқшалар, *в* – тілімшелер, *г* – дөңгелек шеңберлер, *д* – ұзын төртбұрыштар, *е* – кішкентай кесіктер.

а *б* *в* *г* *д*

Сурет. 2.2. Көкеністерді кесудің күрделі түрі:
а — ұзынша дөңгелектер (бочонки); *б* — сарымсақ пішіндер;
в — алмұрт пішіндер ; г — ленталар; *д* — дөңгелек шарлар



Сурет. 2.3. Көкеністерді түрлі пішінде кесетін құралдар

жуудан кейінгі тазалау — механикалық тазалаудан кейін қалған жарамсыз қалдықтарды, қара дақтарды тазарту; *кесу* – көкеністерді жылу арқылы өңдеуден өткізу үшін бір көлемге келтіру (тағамның дәмі мен түсін келтіру үшін қолданылады);

Көкеністерді кесу арнайы пышақтармен қолмен немесе арнайы машиналармен жүзеге асады. Шалқан, қияр, пияз, шалқан-редька және сол сияқты көкеністерді банкеттік столдарды әрлеу үшін декоративті құралдармен кеседі. Банкетке арналған столдарды фигуралық құралдарды пайдаланып кесу арқылы сәндейді.

Көкеністерді арнайы пішінге салу үшін кесудің қарапайым (2.1 сурет) және күрделі (2.2 сурет) түрлері қолданылады. Көкеністі фигуралық және декоративті кесу үшін пышақтың 2.3 суреттегі түрлері пайдаланылады.

2.2. Картопты кулинарлық механикалық өңдеуден өткізу

Картопты механикалық, химиялық тазалау және жылу арқылы алғашқы өңдеуден өткізеді. Картопты тазалауда механикалық және өңдеу жиі кездеседі.

Кесте 2.1

Кесу пішіні- форма	Кесілген өнімнің көлемі, см	Жылу арқылы өңдеудің тәсілдері	Пайдалы кеңестер
Ұзынша таяқшалар-соломки (пай)	Ұзындығы 3 ...4; көлемі 0,2 х 0,2	Қатты қуыру деңгейінде	Қуырылған құс, құстың етіне (филе), бифштекске қосымша гарнир ретінде қолданылады
Ұзын тәтрбұрыштар (прентаньер)	Ұзындығы 3,5 ...4; көлемі 0,7 х 0,7 бастап 1 х 1 дейін	Қатты қуыру деңгейінде, қайнату	Филе, биштекс, антрекот, балық фриіне, үйде дайындалған тұздықты сорпаға (рассольникке), макарон қосылған картоп сорпасына пайдаланылады
Кубиктер (бренуаз): үлкен орташа майда	Қабырға 0,5 ...2,5; ұзындығы: 2.. .2.5 1.. . 1,5 0,5...0,7	Қатты қуыру деңгейінде, қайнату	Ыстық және салқын тағамдарға гарнир ретінде; дәнді дақылдар қосылған картоп сорпасы, флот борщі, көкеністен жасалған суық көже (окрошки), сүтке пісірілген Картоп
Дөңгелек шеңберлер (пейзан)	Диаметрі орташа кубик, жуандығы 0,2 ...0,3	Пеште пісіру, қуыру	Тұздық –соус қосып қуырылған балық; қуырылған тағамдарға қосымша гарнир ретінде
Тілімшелер	Жуандығы 0,2...0,5	Қуыру	Пеште пісірілген балық пен еттен жасалған тағамдар; қуырылған тағамдарға қосымша гарнир ретінде
Бөлшектер	Диаметрі орташа кубик, бірақ 4-н аспауы керек	Қайнату, бұқтыру	Тұздықты сорпа (рассольник), балық сорпасы (уха), картоп қосылған сорпа; қуырылған тағамдарға, көкеністен жасалған рагу, пешке пісірілген етке қосымша гарнир ретінде
Ұзынша дөңгелектер	Ұзындығы 4... 5; диаметрі 3,5 ...4	Қайнату	Майшабақ –рыба-ремень балығын қосып майға пісірілген картоп, балықты қайнатып жасаған тағамдарға қосымша гарнир ретінде
Дөңгелек шарлар: үлкен (шато); орташа (нуазет)	Диаметрі: 3.. .4 1.5.. .2.5	Қайнату мен қуыру	Балық қосылған және ет қосып қайнатылған, қуырылған суық тағамдарға қосымша гарнир ретінде
Жаңқа (стружка)	Көлемі 2... 3; жуандығы 0,2 ...0,3	Қатты қуырылған	Қуырылып дайындалған тағамдарға қосымша гарнир ретінде

Картопты механикалық өңдеуден өткізу үшін төмендегідей операциялар орындалады: *өңдеу* – бұл операция арнайы көкеніс өңдетін машина арқылы немесе қолмен орындалады; *калибрлеу* –арнайы машинамен тазаланған көкеністердің қалдықтарын азайту үшін; *жуу* – арнайы картоп жуатын машинарлардың көмегімен немесе арнайы астауда қолмен жуу арқылы іске асады; *тазалау* – бұл операцияға картоп тазалаушы машиналар қолданылады. Картоп арнайы машинаның кедірлі дискі немесе щеткасының жанасуымен тазаланады. Бұл операция 2...2,5 минут қана орындалады. Картопты белгіленген уақыттан ұзақ тазалауға болмайды. Себебі, крахмалдан тұратын қабаты жуылып кетуі мүмкін.

Арнайы машинаның алдына ыдыс қойып, есігін ашады. Тазаланған картопты арнайы ыдысқа түсіреді*; жуудан кейінгі тазалау* – жіңішке ұшты пышақпен немесе біз тәріздес затпен орындалады. Тазартқаннан кейін суық сумен жуады.

Картопты химиялық тазарту барысынды 80-85 °С аспайтын жылы күйдегі сілтілі ерітіндісіне салып, артынан суық сумен жуады және сілті ерітіндісін залалсыздандыратын лимон қышқылы қосылған суға салады.

Картопты жылу арқылы өңдеу үш жолмен іске асады: *бу және щеткамен өңдеу* – картопты алдымен арнайы құрылғыға салып, бу жібереді, буға белгілі уақыт тұрған кортопты щеткамен тазалайды; бумен өңдеу – картопты арнайы машинаға салып, буды ең жоғарғы температурасына дейін қыздырады. Өңделген картопты салқын сумен жуады; *отпен өңдеу* – картопты цилиндр пешіне салып 1 100.1200 °С- қа дейін 6.12 минутқа дейін қыздырады. Сосын картопты арнайы машинаға салып жуады.

Картопты жылу арқылы өңдеу үшін алдымен қабығынан тазалап, бүтін немесе кесілген, туралған күйге келтіреді. Оны (2.1 кесте) күрделі немесе қарапайым жолмен турайды. Көкеністерді қолмен турау немесе кесу – оңай шаруа емес, сондықтан қатты көкеністерді кесетін арнайы құралдармен немесе машинаның көмегіне сүйенеді.

2.3. Тамырлы жемісті-корнеплоды көкеністерді кулинарлық және механикалық өңдеу

Сәбіз, шалқан-редька, тұрып-репа, қызылшаны механикалық тазарту үшін көлеміне байланысты сұрыптап-сортировать, жарамсыз бөлшегін алып тастайды. Жаңа жұлынған жас қызылша мен сәбіздің жоғарғы бөлігінен өсіп шығатын шөбін кесіп, қолмен немесе арнайы машинамен жуады. Жуу процесін бірнеше рет қайталайды. Қызылша, шалқан, тұрып және сәбізді картоп тазалайтын машинамен жуады. Ал, ұзын сәбіздерді, ақжелкенді-петрушка арнайы ыдысқа салып қолмен тазартады, қабығын ашып, салқын суға салады. Сәбізді қарапайым және күрделі пішінде – форма турауға болады (кесте 2.2.)

Кесте 2.2

Тамыр көкеністерін кесудің формасы мен кулинарлық өңдеуден өткізу

Кесу пішіні	Кесу пішіні	Кесілген өнімнің көлемі, см	Жылу арқылы өңдеудің тәсілдері	Пайдалы кеңестер
Ұзынша таяқшалар (пай)	Сәбіз, Ақжелкен-селдерей Балдыркөк Ботташық-пастернак	Ұзындығы 3,5... 5; қимасы 0,2 х 0,2		Сұйық сорпаларға (флот борщтан өзге) және макарон өнімдері қосылған сорпаларға, маринаттар мен көкеніс котлетіне қолданылады
	Қызылша	Ұзындығы 3,5... 5; қимасы 0,2 х 0,2	Бұқтыру	Борщ сорпасына (флот борщтан өзге), қызылша сорпасына
	Шалқан	»	»	Салаттарға
Ұзын төртбұрыштар (прентаньер)	Сәбіз Ақжелкен Балдыркөк	Ұзындығы 3... 4; қимасы 0,4 х 0,4	Қайнату	Көкеністерден жасалған сорпаларға
Кубиктер (бренуаз):	Сәбіз Ақжелкен Балдыркөк	Қабырғасымен 0,3 ...0,7 Қабырғасымен 1,2... 1,5	Қуыру Судың аз мөлшерінде бұқтыру	Дәнді дақылдар, жармақ және бұршақ қосылған сорпалар, тартылған етке. Көкеністен жасалған тіскебасарлар мен екінші тағамдарға
Дөңгелек шеңберлер (пейзан)	Сәбіз Ақжелкен Балдыркөк	Диаметрі 2...2,5; жуандығы 0,1 ...0,3	»	Щи сорпасына, көкеністен жасалған тіске басарлар мен екінші тағамдарға
Тіліктер	Сәбіз Қызылша	Жуандығы 0,2...0,3	»	Флот борщ сорпасына, көкеністен екінші тағамдарға
	Шалқан	Жуандығы 0,8... 1	»	Салаттарға
	Тұрып	Жуандығы 0,1 ...0,3	»	Салаттарға

Кесте 2.2 жалғасы

Кесу пішіні	Кесу пішіні	Кесілген өнімнің көлемі, см	Жылу арқылы өңдеудің тәсілдері	Пайдалы кеңестер
Бөліктер	Сәбіз Ақжелкен Балдыркөк	Ұзындығы 3,5 аспауы керек	Көкеністерді майға қуыру	Қырыққабаттан жасалған тағамдарға, рагу, бұқтырылған бүйрек және сол сияқты тағамдарға
	Сәбіз	Ұзындығы 3,5 аспауы керек	Көкеністерді өз шырынына бұқтыр, көкеністерді майға қуыру, бұқтыру	Көкеністен жасалған екінші тағамдарға
	Шалқан	Ұзындығы 4 аспауы керек	Жоғарыдағыдай	Жоғарыдағыдай
тарақгүлділер (гребешки), жұлдызшалар, дөңгелектер, (кольбер)	Сәбіз Ақжелкен Балдыркөк	Жуандығы 0,2. ..0,3	Көкеністерді майға қуыру	Маринаттарға және салқын тіскебасарларға
түйіршік, жаңғақша	Сәбіз Шалқан	Диаметрі 1... 3	Қайнату	Салқын тіскебасарларға

2.4 Қырыққабаттың кулинарлық және механикалық өңделуі

Өзегі ақ қырыққабаттан және қызыл қырыққабаттарды өңдеудің айырмашылығы жоқ. Өнімнің алғашқы төрт жапырағы мен бүлінген, шіріген бөліктері, түпкі қатты бөлігі алынып тасталып, таза бөлігін сумен жуады. Қырыққабаттың ортасындағы таза тұсын екіге немесе төрт бөлікке бөледі. Қырыққабат жапырақтарының арасында жәндіктер болған жағдайда тұзды, салқын суға (1 литр суға 50...60 г тұз) салып 15-20 минуттан кейін таза сумен жуады.

Түсті қырыққабаттың сабағының 1-1,5 см кесіп, тармағындағы түсті жапырақтарды қалдырып, сыртындағы жасыл жапырақтарды алып тастайды. Басындағы бүлінген және қарайған жерлерін үккіштерка немесе пышақтың көмегімен тазалайды. Операция аяқталғаннан кейін қырыққабатты салқын сумен жуады. Егер түсті жапырақтардың арасынан жәндіктер табылса дәл ақ өзекті қырыққабатты тазалаған әдісті қолданады.

Брюссель қырыққабаты сабағымен немесе кесілген күйінде жеткізіледі. Егер көкеніс сабағымен жеткізілсе жылу арқылы өңдеуден өткізу үшін жемістерін кесіп алады, арнайы ыдысқа салып жуады. Қырыққабаттың балғындығын сақтау үшін 20-30 минутқа суық суға салып қойған дұрыс.

Кольбари қырыққабатын өңдеу үшін алдымен қабығын тазалап алғаннан кейін жуады.

Өңделген қырыққабаттарды (түсті және брюссельден өзге) қолмен немесе арнайы машинамен кеседі (2.3 кесте).

2.5. Сарымсақ пен пиязды кулинарлық және механикалық өңдеуден өткізу

Пиязды көлеміне, сапасына қарай бөліп, басып кесіп, қабығын қолмен тазалайды. Қолданардың алдында жуып, кеседі (2.4 кесте) Жуылған, таза өнімді сақтаудың қажеті жоқ. Ондай өнімдер тез бұзылады. Көк пияздың тамырын алып тастап, ақ түсті өнімін қалдырады. Сарғайған, бүлінген, қураған жапырақтарынан тазартады. Тазартылған өнімді суық суға салып жуады.

Сарымсақтың жоғарғы бөлігін кесіп, қабығын тазартады. Жоғарғы жағынан екі бөлікке бөліп, қабығынан ажыратса да болады.

2.6. Қызанақ және асқабақ тектес өнімдерді механикалық кулинарлық өңдеу

Орташа кәдінің көлемі 25 см, салмағы 300-700 г, диаметрі 10 см болады. Бұл өнімді көкеністерден жасалған тағамдарда (қуырылған, бұқтырылған және т.б.) жиі қолданады.

Асқабақ тұқымдас өнімдердің ішіндегі самсардың-патиссон таңдаулы жаңа піскен диаметрі 10 см өнімдері тағамдарда жиі пайдаланылады.

Кесте 2.3.

Қырыққбат тураудың кулинарлық түрлері

Кесу пішіні	Қырыққабаттың түрі	Кесілген өнімнің көлемі, см	Пайдалы кеңестер
Ұзынша таяқшалар (пай)	Ақ өзекті қырыққабат	Дайындалатын тағамның түріне қарай	Борщ сорпалары, флот және сібір борщінан басқа, ашытылған қырықабаттан жасалған Щи сорпасы , котлет, бұқтырылған қырыққабат
	Кольраби	»	Көкеністен жасалған сорпалар мен көжелерге
	Қызыл өзекті қырыққабат	»	Салаттарға, суық және ыстық тағамдарға гарнир ретінде
Тілімшелер (Ломтики)	Кольраби	Жуандығы 0,2...0,3; ұзындығы 2...2,5	Салаттар мен винегред салаты үшін
Ұзын төртбұрыштар (Брусочки)	»	Жуандығы 2,5... 3,5, ені 0,4 х 0,4	Көкеністен жасалгаған сорпалар мен басқа тағам түрлеріне
Кішкентай кесіктер (Дольки)	Ақ өзекті қырыққабат Кольраби	Әртүрлі өлшемдер, бірақ 3,5 аспауы керек	Өз шырынында қайнату, қуыру
Төртбұрытар (шашки)	Ақ өзекті қырыққабат	Қимасы 3х3...3,5х3,5	Борщ сорпасының түрлері: флот және сібір борщі, көкеністен жасалгаған сорпалар мен көжелерге
Дайындалатын тағамның түріне қарай кесу	»	Әртүрлі өлшемдер, диаетрі 0,2...0,3	Тартылған етке-фарш

Кесте 2.4.

Пияз тураудың кулинарлық түрлері

Кесу пішіні	Қырыққабаттың түрі	Кесілген өнімнің көлемі, см	Пайдалы кеңестер
Ұзынша таяқшалар (пай)	Қимасы 0,2 х 0,2 ... 0,3 х 0,3 Ұзындығы 3 ...4	Өз шырынында бұқтыру	Сорпалардың барлық түлеріне (флот борщі мен дәнді көжелерден басқа)
Төртбұрыштар (Кубики)	Қимасы 0,2 х 0,2 ... 0,4 х 0,4	»	Щи, тәуліктік сорпалар мен соустарға, фарштарға, дәнді көжелерге
Кішкентай кесіктер (Дольки)	Әртүрлі өлшемдер, ұзындығы 3,5 аспауы керек	»	Балғын қырыққабаттан жасалған Щи сорпасына, рагу, пешке піскен сиыр еті, бүйректі пісіруде
Ұсақ кесіктер	0,2...0,3	—	Тартылған етке-фарш
Сақина пішіндес	Диаметрі 3,5... 5	Қуыру	Пияз қосылған бифштекс, кәуәп

Кесте 2.5.

Дәнді көкеністерді алғашты өңдеуден өткізу мен кулинарлық өнімдерде пайдалану

Алғашқы өңдеу	Кесу пішіні-форма	Кулинарлық өнімдерде пайдалану
Баялдылар (баклажандар): сапасына қарай бөліп, ортасындағы дәнді бөлігін алып тастайды, жуып, түсін айшықтап, қабығын тазалау масатында белгілі уақыт ыстық және салқын суға салады(бланшируют), қабығын тазалап кеседі	Дөңгелек шеңберлер Тілімшелер Төртбұрыштар	Сорпалар мен қуырылған тағамдарға
Кәділер (кабачки): жуады, ортасындағы дәнді бөлігін алып тастайды, қабығын тазалап, жуады, кеседі	Төртбұрыштар Ұзынша таяқшалар-соломки Дөңгелек шеңберлер Тілімшелер Төрт бұрыштар	Салаттарға, қуырылған, қайнатылған, бұқтырылған тағамдарға
Қияр: көлеміне қарай бөледі, жуады, жылыжайда өскендерінің басын кеседі және ортасындағы дәнді бөлігін алып қабығын тазалап (ескілерін), кеседі	Ұзынша таяқшалар Тіліктер Ұсақ төртбұрыштар Дөңгелек шеңберлер Тілімшелер	Салаттарға,салаттар мен суық сорпаларға қосымша гарнир ретінде, суық сорпаларға
Қызыл бұрыш: сапасына қарай бөліп, ортасындағы дәнді бөлігін алып тастайды, екіге бөледі, жуады	Ұзынша соламкалар Ұсақ төртбұрыштар	Салаттар мен сорпаларға
Қызанақ: сапасына қарай бөліп, жуады, түбін тазалап болғаннан кейін кеседі	Дөңгелек шеңберлер Бөліктер Төртбұрыштар	Салаттарға, қуырылған және сорпаларға
Қабықты үрмебұршақ-фасоль мен жасыл бұршақтар: сапасына қарай бөліп, қабықты үрмебұршақтың түбін кесіп, қабықтың сыртқы қабатын алып тастайды	Төртбұрыштарға	Қайнатылған тағамдарға
Асқабақ: жуады, кеседі, ортасын тазалайды	Ұзынша таяқшалар Ұсақ төртбұрыштар Бөліктер Тілімшелер	Салаттар мен пеште пісірілетін, қайнатылған, қуырылған, бұқтырылған тағамдарда

2.7. Салат жапырақтары, саумалдық-шпинат көкеністер мен хош иісті көкшөпті механикалық және кулинарлық өңдеу

Салат жапырақтары, саумалдық-шпинат көк пияз, хош иісті аскөкті теріп алғаннан кейін бүлінген жерлерін, сарғайған жапырақтарын, қатты сабақтары мен тамырын кесіп тазалайды. Тазаланған аскөктерді мұздатылған көп мөлшердегі сумен бірнеше рет жуады. Жуылған көкшөптерде құм, қиыршықтар қалмас үшін ағын суды астында ұстайды. Дайын көкеністерді 20 минут құрғақ жерде кептіреді.

Ақжелкен және ас көктің тамырын кесіп, сабағынан жарыпақтарын ажыратады, 20-30 минутқа салқын суға салып, ағып тұрған судың астына жуады. Кулинарлық өнімдерді даярлауда төмендегі хош иісті көкшөптер пайдаланылады: аскөк, ақжелкен-петрушка, балдыркөк-селдерей, майоран, ботташық-пастернак, шырғалжың-эстрагон, райхан-красный цветок, және т.б.

2.8. Десертті көкеністерді механикалық және кулинарлық өңдеу

Десерттік көкеністердің қатарына рауғаш (ревень), қояншөп (спаржа) және бөрікгүл (артишок) жатады.

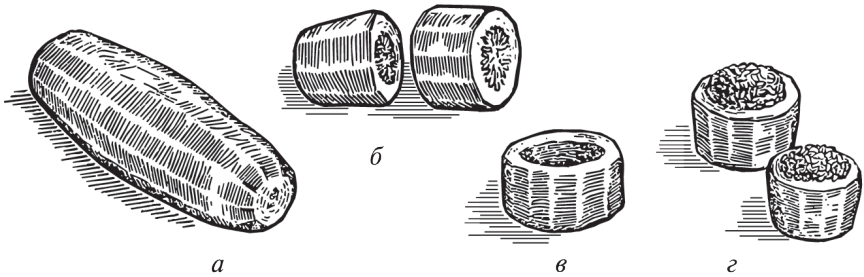
Кулинарлық өнімдерде рауғаштың тек сабағы ғана пайдаланылады. Рауғашты жуып, сабағының төменгі бөлігін кесіп тастайды, қажетті сабақты алып, қабығын ашып, жуады. Ұзынша кесектеп турап, бөлшектерге бөледі. Мұндай бөлшектерді кисель, кампот қайнатуға және бәліштің ішіне салатын қоспаға пайдаланады.

Рауғаштың-ревень сабағы ірі, үлкен, жаңа піскен жасыл түріп таңдаған дұрыс. Өткір пышақпен көкеністің тікенекті басын кесіп, сабағы мен түпшесін қалдырады. Сабақ пен түпше жапырақтарды құрғап кетуден сақтайды. Сосын өсімдіктің талшықты, жұмсақ бөлшегін арнайы қасықпен алып, кесілген жері қарайып кетпей үшін лимонмен сүртеді. Өңделген рауғашты тазалап жуып, қайнатқан кезде пішінін жоғалтпас үшін қатты жіппен байлап қояды. Өсімдіктің бұл түрін ұзақ сақтауға болмайды. Өңделген көкеністі қышқылданған суда бір сағат ғана ұстауға болады. Рауғашты жуғаннан кейін қабығын мұқият ашып, төменгі қатты бөлігін кесіп тастайды. Бұл бөлігін езбе-пюре немесе рауғаштан жасалған сорпаларға, қайнатылған тағамдарға қосуға болады. Тазаланған рауғашты суық суға салып қояды. Дайын рауғаштың сабақтарын ұзындығына қарай бөліп, буып, қайнатады.

2.9. Көкеністерге фарш қосып дайындалатын тағам түрлері

Көкеністерден фарш даярлауда кәді, бұрыш, қызанақ, баклажанмен қырыққабат жиі қолданылады.

Кәдіні жуып, ортасындағы дәнді бөлігін алып тастайды. Егер кәді үлкен болса қабығын ашып пайдаланады.



2.4. сурет. Тартылған ет қосып пісіруге арналған кәділер

а — қабығын ашығаннан кейін; б — цилиндрлік пішінмен кесілген кәділер; в — дәндерден тазаланған бөліктер; г — тартылған кәділер-фаршированные кабачки

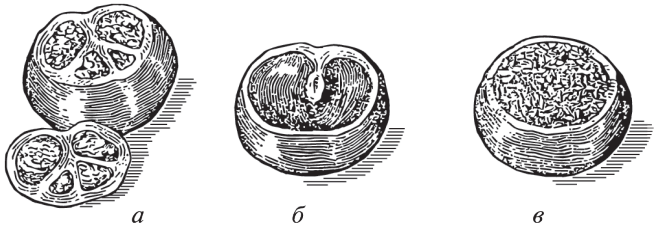
Тартылған етпен даярлауға арналған кәділер майда болса бүтін немесе ұзындығы 5-7 см цилиндрлі формамен бірнеше бөлікке бөлінген күйінде қолданылады. Кәдінің ортасындағы дәнді бөлшекті тазалап алып тастайды. Бүтін кәдінің

ортасындағы дәндерді ұлкен, ұзын қасықтың көмегімен тазалауға болады. Дайын кәділер шұңғыл ыдыс пішіндес болады (2.4 сурет). Кәдіні тұзды, қайнатылған суға салып, жартылай піскенге дейін яғни 3-5 минут қайнатады, сосын суытып арасына тартылған қоспаны салады.

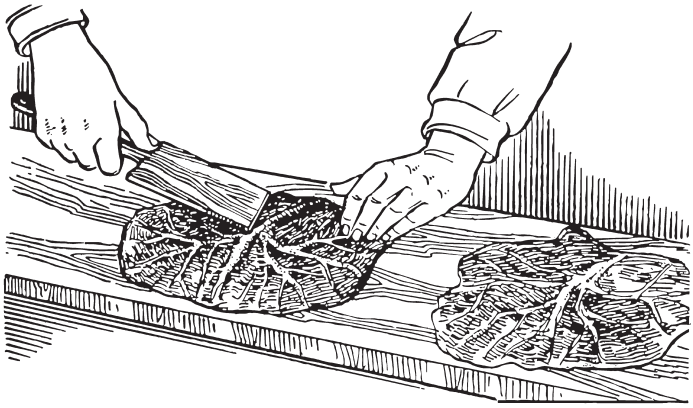
Тартылған ет қоспасын дайындау үшін сәбіз, ақжелкен мен пиязды төрбұрышты етіп немесе ұсақтап турап томат езбесін қосып өз шырынында бұртырады. Қоспаның дәмін айшықтау үшін көк пияз, біргеше түйір сарымсақ, қара бұрыш салып ыдықстың қақпағын ауа кірмейтіндей етіп жауып қояды. Тартылған өз шырынында бұқтырылған көкеністерді қайнатылған күрішпен араластырып та жасауға болады.

Бұрышты жуып, басын дөңгелетіп кеседі. Бұрыштың ішіндегі дәндерін мұқият басымен қоса алып, тағы бір рет жуады. Ыстық, тұзды суға 1-2 минут салып алады. Дайын бұрыштарды суытып, ішін қоспамен толтырады.

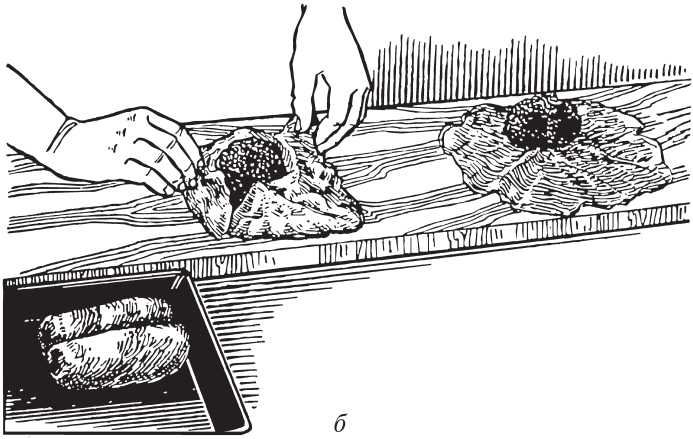
Қызанақты тартып қосуға даярлауда қатты және бүтін болуы шарт. Қызанақтарды жуып, басын кеседі. Ортасындағы дәнді және жұмсақ бөлігін алып, шырынынан тазалайды. Дайын қызанаққа тұз, қара бұрыш сеуіп тартылған қызанақты қоспамен толтырады (2.5. сурет).



2.5. сурет. Қызанақты тартуға дайындау:
а — бас бөлігін кесу, б — дәнді және жұмсақ еттерінен тазарту;
в — тартылған қызанақ



а



б

2.6. сурет. Турамай дайындау: *а* — ұрылған, жұмсартылған жапырақтар; б — жартылай дайын өнімдердің жасалуы

Баялды-баклажан өңдеу үшін ортасынан кесіп, екі бөлікке бөледі немесе цилиндр пішіндес етіп кеседі. Ортасындағы дәнді бөлігін тазалап, тартылған етпен жасалған қоспамен толтырады. Баялды майда болса бүтін қолдануға болады.

Қырыққабатты турамай әзірлеугеде болады. Қабығын ашып, өзегін алып жуғаннан кейін дайын қырыққабатты тұз қосылған қайнаған суға салып жартылай дайын болғанша қайнатады. Жартылай дайын көкеністі суық суға салады. Бұл әдіс арқылы қырыққабат жапырақтарын өздігінен оңай ажырап бөлуге болады. Дайын жапырақтарды суытып, қатты бөліктерін кесіп, арасына қоспа салып, қалташа пішініне келтіріп орап турамай дайындайды. (2.6. сурет).

2.10. Көкеністерді қайта өңдеуден өткізу

Концервіленген көкеністер. Қызылшаны табиғи және Маринатталған күйінде, сәбізді табиғи, жасыл бұршақ және т.б. концервіленген көкеністерді қоспасымен бірге жылытып, қоспасын бөлек құйып алады. Мұндай концервілердің қоспаларын тұздықтар мен сорпаларға қосады. Концервіленген тұзды көкшөптерді суынан алып, ағын судың астына қойып жуады.

Түрлі сорпалардың және борщтің концервіленген қоспалары жоғары дәрежеде дайындалған өнім болып табылады. Сондықтан сорпаның көптеген түріне қосымша дәм беру мақсатында қолданады.

Ашытылған қырыққабатты суынан алып, тазалап, басқа дәмдеуіштерді алып тастайды. Қатты, тамырлы бөліктерін кесіп пайдаланады. Мұндай қырыққабатты дайындауда аз мөлшерде үстеме дәм беру үшін сәбізді де қолданады. Ашытылған қырыққабаттың шырыны көптеген пайдалы заттарға бай. Оны борщ сорпасына және щи салатына қосуға болады. Егер қырыққабат қатты тұздалған немесе қышқылы мөлшерден көп болса ыстық сумен жуып алған жөн.

Тұздалған қиярды суық сумен жуып, қабығын ашып, ортасындағы дәнді бөлігін тазалайды. Егер қабығы жұқа болса қалдыруға да болады. Дайын қиярды ащы көже сорпасын, бауырдан жасалған тағамдарға, салаттарға қосу үшін телімше етіп немесе ромб пішінінде, салқын тағамдарға қосу үшін ұсақ төртбұрыш етіп кеседі.

Мұздатылған көкеністер. Қоғамдық тамақтану ұйымдарының ас үйлеріне жасыл бұршақ, қабықты үрмебұршақ-фасоль, картоп, қызылша, қызанақ, бұрыш және т.б. көкеністер мұдап қатырылған күйінде келеді.

Қоғамдық тамақтану ұйымдары мұндай азық-түліктерді -18°С температурасында 1 жылға дейін сақтайды. Мұздатылған өнімдерді пайдаланардың алдында 10-15 минут қайнатып алады. Мұздатылған картопты қуыру немесе қатты қуыру үшін қайнатудың қажеті жоқ.

Кептірілген көкеністер. Қоғамдық тамақтану ұйымдарындарына картоп, қызылша, аскөк, пияз, сәбіз сияқты көкеністер кептірілген күйінде жеткізіледі. Мұндай өнімдерді қайнатпастан бұрын тұзсыз суық суға 1-3 сағатқа салып қояды. Көкеністерге су сіңіп, ісінгеннен кейін сол суға қайнатады. Тұзды көкеністі қайнатудың алдында қосады. Кептірілген аскөкті қайта дайындалмайтын тағамдарға қосады. Кептірілген пиязды алдымен суға салып, қолдануға дайын болғаннан кейін өз шырынына бұқтырлып пісетін тағамдарға қосады.

2.11. Қайта өңделген көкеністерді сақтау мерзімі мен сапасын сақтаудағы шарттар

Дайын күйде жеткізілген көкеністер бірден жылу арқылы өңдеуден өтеді. Себебі сақтау кезінде көкеністердегі пайдалы заттар жойылуы мүмкін.

Өңделген көкеністерді пайдаланбас бұрын барлық техникалық талаптарға сай тексеруден өткізілу керек.

2.6 кесте

Өңделген көкеністерді сақтау уақыты мен шарттары

Көкеністердің түрі	Сақтаудағы шарттар	Сақтау температурасы °С	Сақтау уақыты, с
Қабығы тазаланған картоп	Суық суда (суық жерде), контейнер ыдыстары, полиэтилен пакеттерінде	2 ... 7 2 ... 7	2 ... 3 күннен аспауы керек
Тазаланған тамыр жемістер	Жәшіктер немесе контей-нер ыдыстарында, ылғал матамен орап қою керек	0 ... 4	12 сағаттан аспауы керек.
Сульфиттен ген картоп	Құрғақ полиэтилен пакеттерінде	2 . 7 15 . 16	48 сағаттан аспауы керек.
Аскөк	Ылғал матамен орап қояды	2 . 12	2 . 3 күннен аспауы керек

Өңделген, тазаланған картоп таза болуы керек. Қабығы мұқият тазартылған, қара дақтарсыз болуы шарт; қартоптың табиғи иісі мен түсі (ақ немесе крем түсті) болуы қажет. Өнімнің сырты тегіс, белгілі мөлшерде құрғақ болуы тиіс. Бірақ аса кеуіп кетпеуі керек. Мұндай өнімдер жарамсыз болып табылады.

Тамыр жемістері көкеністер таза, бүтін, жақсы сақталған болуы керек. Сырты аздап кепкен болуы қажет. Дегенмен қатты құрғақ болса жарамсыз болып табылады. Түсі қанық, пайдалы сапалары сақталған, шырынды, жұмсақ, тегіс болуы шарт. Қарайған дақтар болмауы керек. Мұндай өнімдердің сабағы мен тамыр орындары кесілген болуы керек.

Жуашықтар (луковицы) — көкеністердің тамыры кесілген, таза, құрғақ болуы тиіс; Тамыры кесілген, құмы тазартылған, қара дақтары болмауы шарт; жеміс шырынды әрі тегіс, мыжылмаған болуы керек; пайдалы заттары және түсі сақталуы керек.

Қырыққабат — жақсы сақталған, бүлінген, шіріген жапырақтардан таза болуы шарт.

Көкеністердің түрі мен қасиеттеріне байланысты өңдеуі мен сақтаудағы шарттар орындалады (2.6 кесте). Ауаның құрамындағы ылғалдың мөлшері – 80 %.

2.12. Тағамдық қалдықтарды тиімді пайдалану

Көкеністерді алғашқы өңдеуден өткізгенде таза, қажеті бөлшектері де кесіндімен бірге алынып тасталады. Мұндай кесінділер өнімді тазалауда, жууда қалдық ретінде қабылданады.

Көкеністің қалдықтарының арасында қартоп қабығының пайдасы мол. Себебі, картоп қалдықтарынан крахмал өндірсе; қызылшаның қалдығынан тағамдарға айшық түс беретін бояулар жасайды; аскөк, ақжелкен, балдыркөк сияқты шөптерден сорпаға қосымша дәм мен хош иіс беретін дәмдеуіштер жасайды. Тағамдық қалдықтарды механикалық

және кулинарлық өңдеудің шарттары мен пайдалы кеңестер 2.7. кестеде көрсетілген.

Қызылшаның қабығынан тағамға қосатын түсті тұнбаны жасау үшін оны жуып, үккіштен өткізіп, суға салып қайтанады. Суға аздап сірке су қышқылының тұнбасын құяды. Дайын тұнбаны 20-30 минут суытып, борщ сорпасына қызыл түс беру үшін қолданады.

2.7 кесте

Көкеністерден қалған қалдықтардың үлесі

Көкеністің түрі	Қалдық үлесі, %	Көкеністің түрі	Қалдық үлесі, %
Картоп:		Пияз:	
жас*	20	Ақ	16
1 қыркүйек тен	25	көк, ашық алаңда өсірілген	20
31 қазанға дейін		Өсірілген	
1 қарашадан	30	жасыл, жылыжайда өскен	40
31 желтоқсанға дейін			
1 қаңтардан	35	Қияр:	
28—29 ақпанға дейін		балғын, тазартылмаған	5
1 наурыз	40	тұзды, тазаланған	20
Сәбіз:		Асқабақ:	30
жас	50		
		Қабылғы ашылған кәді	20
1 қыркүйектен	20		
31 желтоқсанға дейін		Шикі тазаланған баклажан	15
1 қаңтар	25		
Қызылша:		Тартуға арналып	25
1 қыркүйек тен	20	тазаланған бұрыштар	
31 желтоқсанға дейін			
1 қаңтар		Салат жапырақтары,	28
	25	Кресс	
Қызыл тұрып	37	Саумалдық	26
Қырыққабат:			
ақ	20	Қымыздық	24
қызыл	15	Рауғаш	25
брюссель	75		
		Балғын, қабықты	10
		Үрмебұршақ	
түсті	48		
савой	22		
кольраби	35		
ашытылған	30		

* Жиын 1 қыркүйектен бастап

2.13. Саңырауқұлақты өңдеу

Қоғамдық тамақтану ұйымдардың ас үйлеріне саңырауқұлақтар балғын, кептірілген, тұздалған, маринатталған және концервіленген күйінде жеткізіледі.

Балғын саңырауқұлақтар. Көкеністің бұл түрі тез бұзылатындардың қатарына жататындықтан бірден өңдеуден өткізіледі. Саңырауқұлақтың ақ, түлкіше (лисички), қызыл түрлерінің тазалату технологиясы бірдей. Оларды шөптерден тазартып, төменгі бөлігі мен бүлінген жерлерін, кесіп тастайды. Қосымша өскен кішкентай саңырауқұлақтардан тазартады. Қиыршық, топырақтанған жерлерін жуып, 30 минутқа салқын суға салып қояды. Содан кейін бірнеше рет мұқият жуады. Жоғарғы бөлігін алып, қабығын ашиды.

Саумалдықты өңдеуде тілімшелерін жауып тұратын пленкаларын ашып, тамырын кесіп тастайды. Жоғарғы бөлігін ажыратып қабығын ашиды. Төменгі бөлігінен 1,5-2 см қалдырып, қалған бөлігін кеседі. Дайын көкеністерді жуып, лимон қышқылын немесе сірке суын құйып салқын, қараңғы жерге қояды. Тазаланған жуылған саңырауқұлақтарды бірден жылу арқылы өңдеуден өткізеді.

Кептірілген саңырауқұлақтар. Саңырауқұлақтарды бірнеше рет суын ауыстыру арқылы жақсылап жуады. Тазаланған көкеністерді салқын суға салып 3-4 сағатқа су сіңгенше қояды. Артынан салқын сумен жуады. Суды төкпей, саңырау құлақты қайнатуда пайдаланады.

Тұздалған, Маринатталған, концервіленген саңырауқұлақтар. Маринатталған өнімді жуып, тазартып алған соң турайды. Түрлі салаттар мен салқын тағамдарға қолданады.

Бақылау сұрақтары

1. Қоғамдық тамақтану ұйымдарында қолданылатын көкеністердің түрі
2. Көкеністерді механикалық өңдеуден өткізу үшін қандай әдіс-тәсілдер пайдаланылады?
3. Не себепті көкеністерді сұрыптайды?
4. Тазалаудың алдында не себепті көкеністерді жуады?
5. Картопты қалай механикалық өңдеуден өткізеді?
6. Картопты, сәбізді, қызылшаны тураудағы басты пішіндерді атаңыз?
7. Қырыққабатты қалай механикалық өңдеуден өткізеді?
8. Түсті қырыққабатты қалай алғашқы механикалық өңдеуден өткізеді?
9. Тартылған етпен дайындалатын тағамдардағы көкеністерді дайындаудың маңызы неде?
10. Турама жасау үшін қырыққабатты қалай өңдейді?
11. Концервіленген көкеністерді қалай пайдаланады?
12. Көкеністерді қалай сақтайды?
13. Балғын саңырауқұлақтарды өңдеуде қандай операциялар қолданылады?

3 БӨЛІМ
БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ТАҒАМДАРЫН ӨҢДЕУ

3.1. Шикізаттың сипаттамасы. Балықтың жарамдылығын көрсететін шарттар

Балықты салқын тағамдарда, сорпалар мен екінші тағамдарда жиі қолданады. Сонымен қатар балық тектес гастрономиялық азық-түліктер де сұранысқа ие. Олардың қатарында: аз тұздалған балық, ысталған балық, ысталған, қақталған өнімдер.

Балық өнімдеррі ақуызға бай. Балық етінің орташа тілімінің 13-23 % ақуыз құрайды. Пайызбен есептегенде 95-98%-дан 5-2%-ға дейін болады. Балық өнімдерінің құрамындағы майдың үлес салмағы оның түріне байланысты 0,5 пайыздан 3,5 пайызға дейін болады. Дегенмен, балықтың майы тез сіңгіш, аз температурада оңай ерігіш қасиетке ие. Балық майының энергиялық құндылығы өте жоғары. Оның құрамындағы экстративті заттар кулинарлық өнімдер мен тағамдарға ерекше дәм мен иіс қосады.

Қоғамдық тамақтану ұйымдарына балық өнімдері балғын (тірі, салқындатылған, мұздатылған) немесе тұздалған күйінде жеткізіледі.

Балықты тірі күйінде аквариум арқылы алып келеді. Мұндай жолмен жеткен балықты су ағып тұрған ваннада -1 ден бастап +5 °С-ге дейін температурда, су ауысып тұратын ванна-аквариумда 4.8 °С –де 2 күн сақтайды.

Салқындатылған балықты ағаш жәшіктермен немесе бөшкелермен жеткізіледі. Мұндай бөшкелер -1 ден +5 °С-қа дейін арнайы жылу сақтайтын қалың ағаштардан жасалған. Балықтар: кесілген, қабыршағы ашылған, іші тазаланған, басы алынған, кейде басымен бірге алып келінеді. Салқындатылған балықты 3 күн 1°С –ден 0 °С-ге дейін сақтауға болады.

Мұздатылған балық температурасы -6,-8 °С-де мұздатылған басы мен құйрығы кесіліп тазаланып келеді. Мұндай өнімнің салмағы 0,5 кг кем болмайды. Балықтың жекеленген етіде мұздатылған күйінде жетіп жатады. Оны -2 ден +12 °С-ге дейін температурада 5 күн сақтауға болады.

Балық өнімінің жарамдылығы алдымен иісі мен сыртқы түріне қарап анықталады.

Балықтың жарамдылығын көрсететін қасиеттері. Тірі және салқындатылып жеткізілген балғын балықта табиғи түсімен қатар сырты таза болады; балық соғылмаған; сырты бүлінбеген; көздері шығыңқы; қанаттары ашық қызыл түсті; етінің консистенциясы қатты болады. Мұздатылған балықтың еті жұмсақ болуы мүмкін. Дегенмен аса жұмсақ болмауы тиіс. Жеткізілген өнімнен бөгде иіс емес, балғын балықтың иісі шығып тұруы керек. Теңіз балығынан аздап теңіз иісі мен балдырдың иісі

шығуы мүмкін. Балықтың кей түрлерінде аздап йодтың да иісі шығып тұрады.

3.2. Мұздатылған балықты дұрыс пайдалану. Тұздалған балықты жуу

Мұздатылған балықты дұрыс еріту иісі, дәмі, етінің сапасы мен еттің құрамындағы пайдалы заттарды сақталуына әсерін тигізеді.

Қоғамдық тамақтану ұйымдары балықты ерітудің екі әдісін қолданады. Олар: ыстық суға салу арқылы немесе жылы температурада ұстау арқылы (3.1 кесте).

3.1 кесте

Мұздатылған балықты ерітудің әдістері

Әдістер, процестің мінездемесі	Балық өнімінің түрі, ерігілгендегі күйі		
	Сүйекті балықтар: майда, орташа	Сүйекті балықтар: ірі, шеміршек қаңқалы, балықтан жасалған қабатталған тағамдар (пластованный)	Мұқит балықтары тіліктерінің бірнеше түрі (зубатка, сквама және т.б)
Балықты ерітуде қолданылатын әдістер	Суда	Ауада	Құрама (комбиниро ванный)
Балықты ерітуде сақталатын шарттар	Өнімді 10-14 °С температурасында тұзды суық ваннада ерітеді. 1 кг балыққа 2 л су және 14-15 г тұз салады.	Сөрелерде немесе столдың үстіне бір қатарға тізіп жаяды.	30 мин суық суда салып, артынан құрғақ сөреде кептіреді
Мұзданған балықты ерітуге кететін уақыт, с	Кішкентай балық — 2 -2,5; орта көлемді балық — 4 -5	4 -10	Қосымша еріту
Балықтың ерітілген күйдегі салмағы %	Массаның ұлғаюы 5 -10	Массаның кішіреюі 2	
Балықтың ішкі температурасы, °С	0	0 -2 қабатталған (пластованной) (шырынын сақтау үшін)	0

Мұздатылған балықты сақтауға болмайды, ерітілгеннен кейін бірден тағамға пайдалану керек.

Тұздалған балықты жуып, тазалаудың екі әдісі бар:

10-12°С температурадағы суға тұз қосып, ваннаға салады. Ваннаның суын бірнеше (6 сағат ішінде 3) рет ауыстыру керек.

Ағын судың астына балықты салып жуу керек. Су балықтың құйрығынан бастап басына қарай бағытталып, толық жуу керек.

Балықты жуу процесі 8 сағаттан 12 сағатқа дейін жалғасады.

3.3. Балықты бөлшектерге бөлу

Бөлшектерге бөлу балықтың анатомиялық ерекшеліктеріне, көлемі мен қандай кулинарлық өнімде қолданылатынына байланысты жүзеге асады.

Мұздатылған балықтың технологиялық кестесі өнімді ерітуден бастап жуу, тазалау, қабығын ашу, басын кесіп алу, дайын өнімнен жартылай дайын өнімдер дайындауға дейін жалғасады (3,1 сурет). Мұздатылған тұзды балықты еріту үшін суға салу керек.

Қабыршақты балықты бөлшектеу. Қабыршақты балықты өңдеуден өткізу үшін алдымен кулинарлық пышақпен, сосын механикалық немесе майда тісті пышақпен тазартады. Дайын балықты қайнаған суға салып, жүзі өтпейтін пышақпен тағы бір рет тазалайды.

Балықты бөлшектерге бөлу үшін төмендегідей шарттар орындалады:

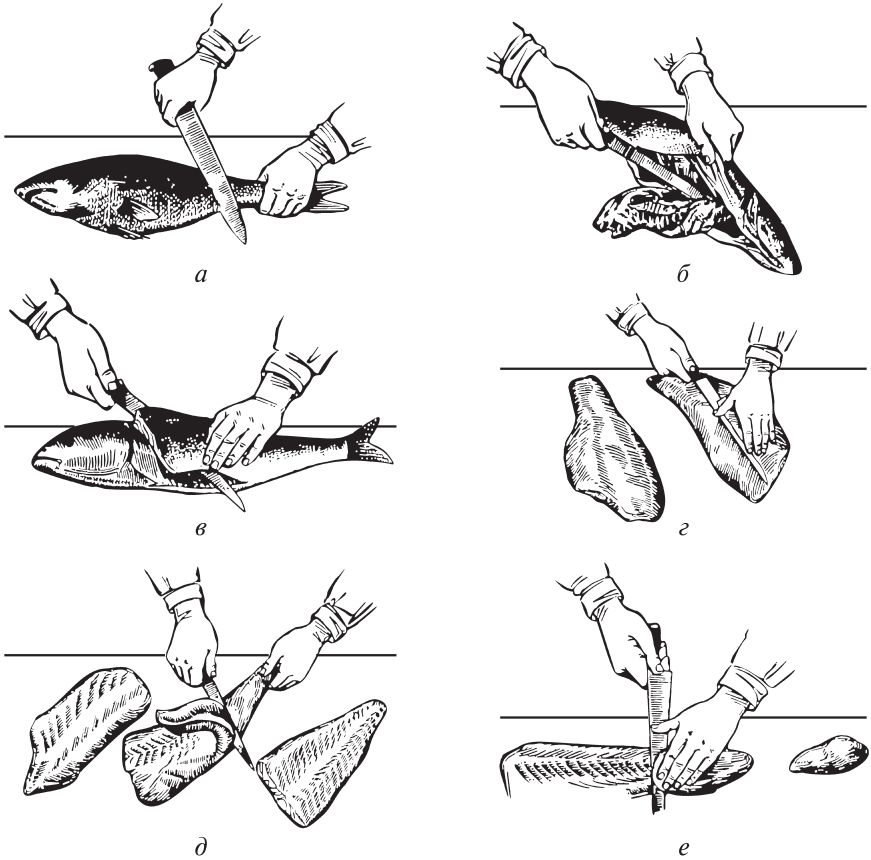
Майда балықтардан тұратын 75,200 г мұздатылған өнімді тазалап (басын, құйрығын кесіп), қанаттарын алып тастайды (ішін арқасынан кесіп тазалайды), төменгі жұмсақ тұсынан кесіп, ішкі мүшелері мен майын алады. Дайын тазаланан балықты жуып, кептіріп, жуу арқылы өңдеуден өткізеді.

Балық өңдеуден өтіп, тазаланғандағы артық бөлшектері яғни қалдықтары өнімнің 20% құрайды.

Балықты кесудегі мөлшермелік бөліктерге бөлу үшін – төмендегідей операциялар орындалады. Мұздатылған 1,5 кг балықты ерітіп, қажетсіз бөлшектері мен басын алып тастайды. Қанаттары мен құйрығын кесіп, ішін ортасынан тіліп тазалайды. Суық сумен жуып, құрғатып кептіреді. Дайын балықты 90° бұрып көлденеңнен турайды

Балықтың тазаланғандағы бөлшегінен өзге артық бөлшектері, басы мен қалдықтары өнімнің 35.40%. құрайды.

Балықты филе (қалақша) қалпында кесу үшін төмендегі шарттар орындалады. Мұздатылған 1,5 кг балықты өнімін ерітіп, қажетсіз бөлшектері алып тастайды. Төменгі жұмсақ жерін тілу арқылы балықтың ішін ашып тазалап жуады. Дайын балықты арқасынан омыртқа тұсы арқылы басынан құйрығынан дейін кеседі. Бүтін балықты екіге қалаша ішінде бөледі (екіге бөлінген филе: жұмсақ ет



3.1. сурет. Балықтың етін қабырға сүйегінен бөліп алу:

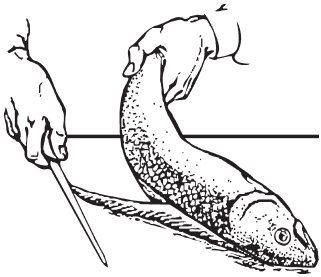
а — сыртқы қабыршағын тазалау; б — балықтың ішін тазалау; в — тіліктеп кесу; г — қабырға сүйегін алып қастау; *д* — сыртқы теріні етінен ажыратып кесу; е — мөлшерлеп жартылай дайын өнімдер күйіне келтіру

қабығы сүйегімен және қабығымен және омыртқа сүйегімен бірге болады). Балықты қабырғасынан ажыратып, тесін етінен бөлек кесіп алып, дайын өнімнен екі таза филе бөлігін жасайды

Балықтың тазалап, кесіп, филе бөлшегін алғаннан кейінгі өзге қалдықтары өнімнің 35-40% құрайды.

Судак балығын тазалау үшін алдымен арқасындағы желбезегін алып тастайды (3.2 сурет), себебі қатты желбезектің балықты өңдеу және пісіру барысында қолға зақым келтіруі мүмкін.

Балықты желбезектен тазартуда ішкі ағзаларына зиян келтірмейтіндей мұқият болу керек. Егер ішкі судактың жағындағы сары төмпешікті жарып алған жағдайда тез арада судың көп мөлшерімен жуу керек. Сары сұйықтық жағылған жерге тұз салып



3.2. Арқа желбезегін алып тастау

немесе мүлде кесіп тастау керек. Себебі балық қышқылданып кетуі мүмкін.

Қабыршақсыз балықты бөлшектеу. Қабыршақсыз балықтар ылғалды немесе сілекейлі қатты, дәмі жағымсыз, қара қабыққа ие. Содықтан балықтың қабыршақсыз түрін өңдеуде алдымен қабығын алып тастайды. Мұндай балықтардың қатарына: жыланбалық-угорь, жайын-сом, навага, нәлім-треска сияқты терісін бірден алып тастайтын балық түрлері жатады.

Балықтың терісін оңай ажырату үшін бас жағындағы терісін дөңгелектеп пышақтың ұшымен тіліп алады. Бір қолмен балықтың басын сүлгімен ұстап, екінші қолмен балықтың терісін басындағы тілінген жерінен ұстап құйрығына қарай созады. Етітерімен қоса алынған жерлерді пышақпен кесіп отырады (3.3 сурет). Құйрығын қалған терісімен қоса кесіп тастайды.

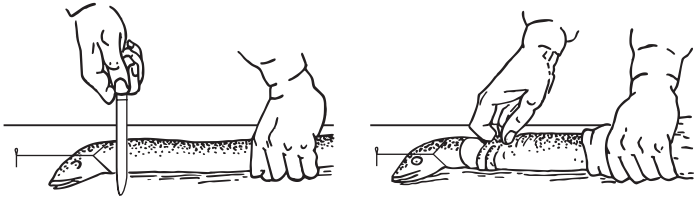
Бекіре тұқымдас балықты бөлшектеу. Қоғамдық тамақтану ұйымдарына бекіре тұқымдас балық өнімдері салқындатылған немесе мұздатылған, жиі іші тазаланған күйінде жеткізіледі.

Балықтың бұл түрінің тазалануы қабыршақсыздарға ұқсайды. Тура сол әдіс арқылы тазаланып, жоғарыдағы операция қайталанады. Дегенмен, өңдеуде өзгеше әдістер де қолданылады (3.4 сурет).

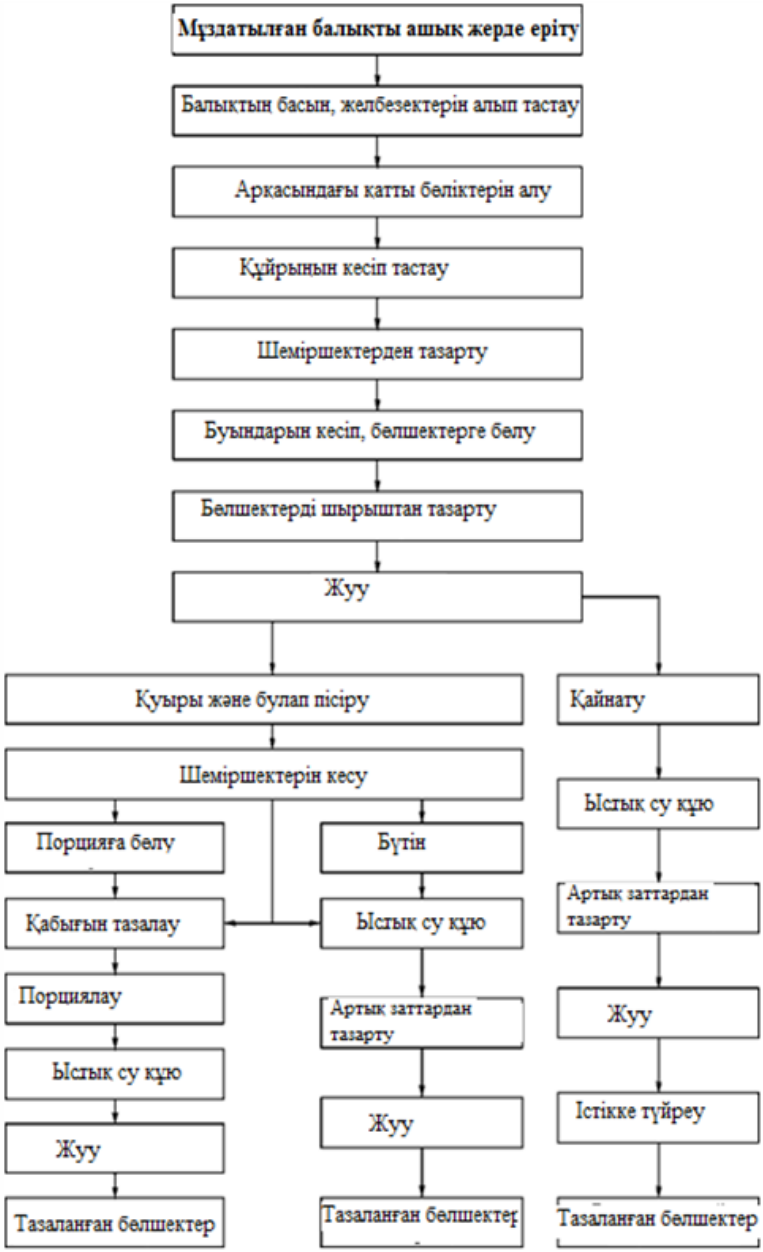
Бекіре тектес балықтарды өңдеуде арнайы тақта пайдаланылады. Бұл балықтар өте көлемді, ұзын болғандықтан тазалар алдында үлкен бөлшектерге бөліп алады.

Үлкен балықтарды ас үйде өңдеудің бірнеше әдістері бар (3.5 сурет): алдымен ерітеді (құрғақ ыдыста немесе арнайы жасалған сөрелерде), балықтың басын, көкірек тұсындағы желбезектерін, арқасындағы қанатшалары мен құйрығын қоса кесіп тастайды. Қатты желбезектеріннен түгел тазалайды.

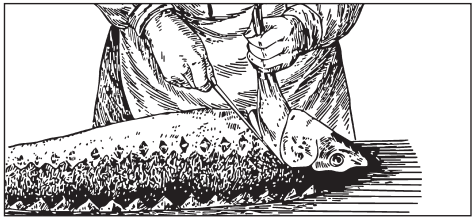
Балықтың қабығын ашу үшін құйрық тұсынан тіліп, құйрығын сүлгімен ұстап, тілінген жерінен балықтың орта тұсына қарай терісін созады. Ортасына дейін тазаланған балықты кесіп алып, ұзындығы мен енін өлшеп, екі бөлікке бөледі. Әр бөліктің салмағы 4-5 кг құрайды. Балықты соңына дейін өнімді тазалау үшін балықты терісімен бірге бөлшектерге бөліп кесіп, дайын бөліктерді терісінен ажыратады немесе тазалап жуып терісі ажыратылмаған күйінде бірдей бөлшектерге бөледі.



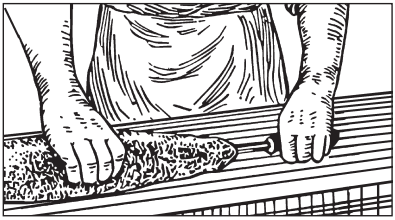
3.3 сурет. Жыланбалықты қабығынан тазалануы



3.4 сурет. Бекіре тұқымдас балықтарды өңдеудің кестесі

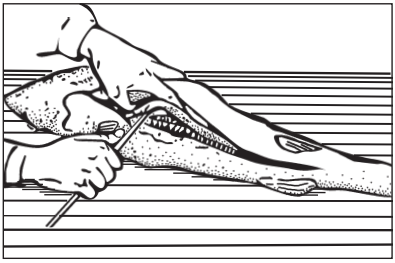


а

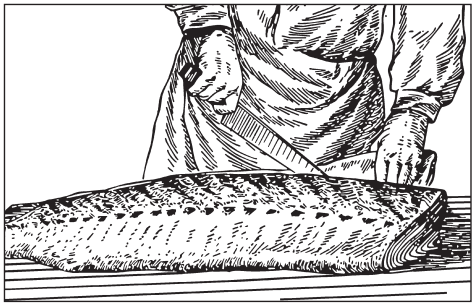


г

б



д



в

3.5 сурет. Қаңқасымен бірге сақталатын балықты өңдеу

а — басын кеседі; б — арқасынан тіледі, желбезектер мен қатты қанаттарын алып тастайды; в — қабыршағынан ажырату; г — ішкі құрылысын тазартып, құйрығын алып тастайды; *д* — ішкі керексіз бөлшектерін арнайы жіппен тазарту.

Мұндай қабығы ашылмаған күйдегі бөлшекке бөлінген өнімдерді кулинарлық өнімдерде пайдалануда немесе қуыратын уақытта қабығын алып тастайды. Сыртқы қабық балықтың жақсы сақталуына көмектеседі.

Балықтың тазалап, кесіп, бөлшекпен алғаннан кейінгі өзге қалдықтары өнімнің 40% құрайды.

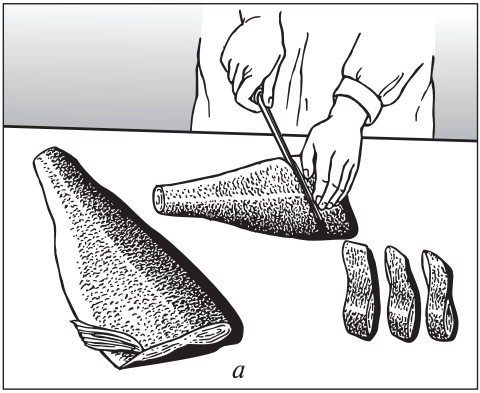
Қоғамдық тамақтану орындарында сүйрікті (стерляд) өңдеудің тәсілдері. Сүйрік-росток қоғамдық тамақтану орындарына тірі, салқындатылған, іші тазыланбаған күйде жеткізіледі. Балықты бөлшектерге бөлмес бұрын алдымен арқасындағы, бүйірлеріндегі қатты қанатшалары мен желбезектерін кесіп тастайды. Ішіндегі жұмсақ тұсынан басына дейін тілік жасап, ішін тазалайды. Тазаланған балықтың басын кесіп, ішіндегі барлық керексіз бөліктерінен, қанынан тазартады. Егер сүйрікті қайнату керек болса, басын, құйғырын кесіп, ішін тазаламай бүтін күйінде қайнатады. Қайнатылған балықтың керексіз бөлшектерін кесіп, тазалап, салқын сумен жуады.

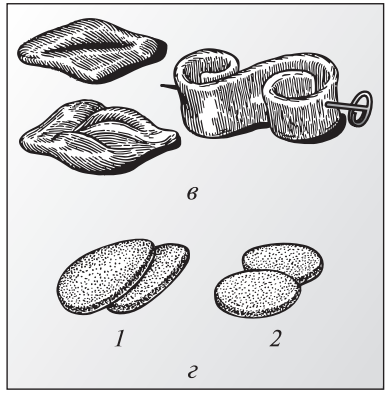
3.4. Балық өнімдерінен жартылай дайын өнім жасау

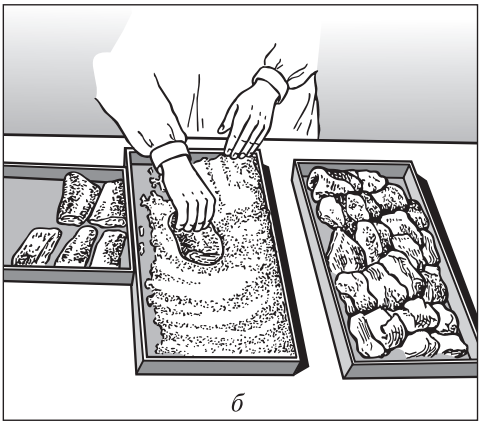
Жартылай дайын өнім жасау балықтың көлеміне, ұзындығына байланысты ірі (бүтін балық), өлшемге лайықталған күйде және кішкене бөлшектерге бөлінеді (3.6 сурет).

Порцияғв лайықталған жартылай дайын өнім. Мұндай жартылай дайын өнімдер балықтың тілімшеленген етіннен және ірі филесінен тұрады. Олардың салмағы 1 кг аспауы керек. Бұл өңдеу үшін терісін бірнеше жерден тіліп арқылы өңдеуге жібереді. Дайын балыққа тұз, дәмдеуіштер сеуіп, ұнға аунатып алады. Бөлшектерді қуырудың алдында тағы бір рет ұнға аунатады.

Кішкентай бөлшекті жартылай дайын өнім. Мұндай өнімдерді дайындау үшін таза филені енін 1х1 см және ұзындығын 5-7 см етіп төртбұрыш пішінінде турайды. Дайын балыққа тұз, дәмдеуіштер сеуіп, әр бөлігін ұнға аунатып, қатты қуыру деңгейінде пісіреді. Кішкентай бөлшекті жартылай дайын өнім белгілі тағам түрлерінде ғана қолданылады.







3.6 сурет. Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдер:

а - қайнатып пісіру үшін бөлшектеу;
б - балықты қуыру үшін ұнға аунату;
в -«Жасыл майға қуырылған балық» тағамын дайындаудың әдісі;
г - балықты тартып дайындау үшін пайдаланылатын жартылай дайын өнім: 1- котлеттер; 2 - бөшетер

3.2. кесте

Жылу арқылы өңдеуден өтетін балық
Жартылай дайын өнімдердің өңделуі

Жартылай дайын өнім	Жылу арқылы өңдеу, балықты кесудің пішіндері				
	Қайнату	Суға булау	Қуыру	Қатты қуыру	Пеште пісіру
Балық бүтін күйінде (басы, денесімен бірге):					
кішкентай	+	+	+	+	+
орта	+	+	+	—	+
ірі	+	—	—	—	—
Мөлшерлемелік:					
дөңгелек	+ Бұрыш 90°	—	+ Бұрыш 90°	—	—
Тері мен сүйегінен ажыр. ажыратылмаған филе	+ Бұрыш 90°	—	+ Бұрыш 30,90°	—	—
Терісі ашылмаған филе	+ Бұрыш 90°	+ Бұрыш 90°	+ Бұрыш 90°	+	+ Бұрыш 90°
Таза филе	—	Бұрыш 30°	Бұрыш 30°		
Майда бөлшектер	—	+	+	+	+

Жартылай дайын өнім пайдаланылу мақсатына қарай бірнеше топқа бөлінеді: қайнатуға, булауға, қуыруға, қатты деңгейде қуыруға, пешке пісіруге арналған.

Бекіре тұқымдас балықтан жасалған жартылай дайын өнімді қайнату. Балықты 95 °С температурада 2-3 минут қайнатады. Бекіренің бүйіріндегі қанатшаларын, артық бөлшектерін алып тастайды. Балықты кейде қайнатылғаннан кейін тазалайды.

Тазаланған балықты мұқият жуады. Пісірген кезде пішінін сақтау үшін ұзын таяқшамен қыстырып қояды.

Балық өнімдерінен жартылай дайын өнімдерді дайындау үшін бүтін күйінде пайдаланады. Жартылай дайын өнімдерге арналған балықтарды тазалап, желбезектерін кеседі.

Дайын бөлшектерді үшкір таяқшаларға түйреп 95-97 °С температурада 1-2 минут қайнатады. Дайын бөлшектерді салқын сумен жуады.

Өнім жартылай дайын өнім күйіне ену процесі аяқталғаннан кейінгі қалдық 10-15 % құрайды.

Сүйрікті кулинарияда бүтін, басы алынбаған күйінде қолданады.

Балықтың құйрық тұсынан тілім жасап, қатты жерге арқасымен қояды. Басын құйрығына қарай иіп сақина пішініне келтіреді (3.7 сурет).

3.7 сурет. Сүйрік

Көлемі үлкен сүйріктерді өңдеуде өткір пышақпен тілімше етіп кеседі. Майда балықтарды тіліктемей, мөлшермен өлшемге лайықтап турайды.

Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді аз мөлшердегі майға қуырып пісіреді. Қуыру жартылай дайын өнімдерді дайындауда жиі қолданылатын, тағам дайындаудағы негізгі тәсіл. Жартылай дайын өнімдерді арнайы қуырылған тағамдарды дайындау үшін үлестік бөлшектерге бөліп өндіреді. Мұндай өнімдер қуырылған тағамдармен қатар қайнатып пісіретін тағамдарда да қолданылады. Жартылай дайын өнімделген балықтарды кулинарияда пайдалану үшін арнайы ұшы жіңішке пышақпен кесіп, қосымша тұз және дәмдеуіштер қосып, ұнға аунатып пісіреді.

Сүйрікті қуырудың алдында бөлшектерге бөліп жылу арқылы өңдеуден өткізеді.

Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді майдың көп мөлшерінде қатты қуыру арқылы пісіреді. Кейде мұндай балық өнімдерін бүтін күйінде, басымен немесе басын қоспай, кесілген бөлшектер түрінде, филе күйінде түрінде майдың аздаған мөлшеріне қуырып, түрлі тағамдар мен кулинарлық өнімдерде де қолданылады.

Балықты пісірмес бұрын ұнға аунатып алады. Бөліктерге бөлуге арналып бөлшектенген балықтарды пісіру үшін өткір пышақпен екі жағынан кесіп, екі жағынан да ұн себеді. Буындары бекіре тұқымдас балықтарды бөлшектерге бөлгеннен кейін пісірмес бұрын тазалап жуып, ұнға аунатып алады.

Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді майға қуырып (кольбер) пісірудің екі әдісі бар:

1 – әдіс. Жартылай дайын өнімдерді спираль пішініне келтіріп қояды. Таза филені қалыңдығын 3-4 см етіп кесіп, лента пішініне салып, тілік жасайды. Дайын күйінде ұн сеуіп, майға спираль пішінінде салады. Пішінін сақтау үшін арнайы кулинарлық қысқышты қолданады.

2 – әдіс. Филе кесектерін ромб пішінінде кесіп, бант пішінін салу үшін бір ұшын бұрайды. Дайын балыққа ұн сеуіп, майға қуырады.

Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдермен қуырылған қамырмен (орли) бірге қосып дайындалуы. Филе етін қалыңдағы 1 см, ұзындығын 7,8 см төртбұрыш етіп турап, 3 сағат суық жерге қойып, маринаттайды. Дайын болған балықты сұйық қамырға орап (кляр) бірден қатты қуырудың деңгейіне жеткенше пісіреді.

Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді арнайы қуыруға арналған тор (гриль) арқылы да пісіреді. Мұндай әдіспен балықты қуыру үшін көксерке (судак) және арқан балық (лосось) балығының филе еті немесе шеміршексіз бекіре тұқымдас балықтың еті қажет.

Балықты арнайы қуыруға арналған тор (гриль) арқылы пісіру үшін өткір жүзді пышақпен етті бөлшектеп, өсімдік майын, лимон қышқылын, қара бұрыш, тұз және ақжелкен, аскөк сияқты шөптердің

қосындысына 10-20 минут Маринаттайды.

Балықты қуыруда жоғарыда көрсетілген әдісті қолдану үшін бекірені-осетр тазалап, арқа мен екі бүйіріндегі қанатшалары мен желбезектерін, ішіндегі шеміршектерін алып тастайды. Дайын шикізатты бөлшектеп, шеміршектерін тазартып маринаттайды.

Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді істікке қыздырып пісіру. Бекіре тұқымдас балықтың алымен артық бөлшектерін тазалап, терісі мен шеміршектерін алып тастайды. Бір порцияға арнап 2-4 бөлшекті 90° бұрышпен кеседі. Дайын еттке қара ұнтақталған бұрыш, тұз, себеді. Балықты түйрейтін құралға (шпажкилер) маргарин майын жағады. Кейде балықты арнайы құралға түйремес бұрын Маринаттап та алады.

Жартылай дайын өнімдерді қабылдау алдында төмендегідей шарттарға назар аудару керек. 1) өнімнің көлемі тері мен еттің кесілген тұсы 90° болуы шарт; 2) шикізаттың беті тегіс болуы керек (өте өткір жүзді пышақпен кескенде, өте жұқа, көлемдері бірдей тілімшелер шығуы тиіс. Бұл тағам даярлауда, қуыруда асқа әдемі реңк сыйлайды);

Балықты қуырудың алдында міндетті түрде ұн себеді.

Балық тағамдарына пайлаланылатын ұнның мөлшері дайындалатын тағамның түрі мен әдісіне байланысты. Балықты дайындаудың алдында тек ұн сеуіп қана қоймайды. Бұл процестің де бірнеше түрі бар.

Ұн себу немесе ұнға аунатып бидай ұнының 1 сортынан жасалады. Балықты қуыру үшін пайдаланылады.

Қызыл кепкен ұнтақ қатты қуырылған нан ұнтақтарынан дайындалады. Балықты қуыру үшін пайдаланылады.

Ақ кепкен ұнтақ кептірілген ақ нан ұнтағынан жасалады. Нанның екі шетін алып тастап, тек ортасын ғана қолданады. Балықты қуыру үшін пайдаланылады.

Әртүрлі пішіндегі *кепкен ұнтақ-порошок*– кептірілген ақ нанды ұзынша төртбұрыштап кеседі, қатты жерлерін алып тастайды.

Кейде балыққа ерекше дәм сыйлау үшін екі рет ұнтақ сеуіп *кепкен ұнтақ* жасап жатады. Мұндай жағдайды бір рет ұнтақталған балықтың сыртынан льезон (ұнтақ жақсы тұру үшін) жағып, екінші рет тағы ұнтақтайды.

Льезон — шикі жұмыртқаға сүт немесе су, тұз салып дайындалатын қоспаның түрі. 1 келі льезон дайындау үшін қажетті заттар: жұмыртқа немесе кепкен жұмыртқа-меланж – 670 г (жұмыртқа ұнтағы – 184 г), су – 340 мл, тұз – 10 г, ұнтақталған қара бұрыш – 3,5 г.

Сұйық қамыр (кляр) – ұнды сүтке илеп, өсімдік майын, жұмытқаның сары бөлігі мен тұз қосып араластырады. Қамырда түйіршектер қалмауы керек. Дайын қамырды 20-30 минутқа қойып, жұмыртқаның ақуызын жағады.

3.5. Балықтан котлет дайындау. Балық котлетінен жартылай дайын өнімдерді жасау

Котлет балықтың суытылған, тұздалған, мұздатылған және мұздатылған филе етінен жасалады. Тұздалған балықтан котлет жасамас бұрын, салқын суға жуып алады.

Балықты сүйектерінен тазалап филе күйінде кептіріп, майда бөлшектерге бөледі. Бұл бөлшектерді ет тартқыштан өткізеді. Қатқан, кепкен нан бөлшектерін сүтке немесе суға салып жібітеді. Нан бірінші сорттан төмен болмауы керек. Жібітілген наның сұйықтықтан сүзіп, балықпен бірге қосып ет тартқыштан өткізеді. Дайын қоспаға-смесь тұз, ұнтақталған қара бұрыш қосып араластырады.

Егер котлет өте сұйық (ұнның сұрыпына немесе нанның қатты бөлшектеріне байланысты), бір пішінге түспесе жұмыртқа (10 немесе 20 котлетке есептелген массаға 1 жұмыртқа) қосу керек. Тым қатты сұйық котлетке қайнатылған балықты ет тартқыштан өтікізіп салу қажет. Қайнатылған балық шикі балықтың 25-35%-н құрау керек.

Котлетке жаңа ауланған балықтың уылдырығын қосуға болады. Дегенмен, уылдырық балық шикі балықтың 6% -нан аспау керек.

Котлет құрамындағы нан піскен тағамға қосымша дәм беріп, ылғалды сақтайды. Котлеттің пішінін сақтап, құрғап кетпеуін қамтамасыз етеді.

Котлет жылдам бұзылатын тағамдардың қатарына жатады. Сондықтан оны салқындатылған балықтан дайындап, сұйықтық қосады. Дайын қоспадан жартылай дайын өнімдерін шығарады.

Котлеттің құрамы: балық филесі – 1кг, бидай ұнынан жасалған нан – 205-300 г, су немесе сүт – 300-350 мл, тұз – 20 г, ұнтақталған қара бұрыш – 1 г.

Тефтели, фрикадельки, балық наны сияқты тағамдарға котлеттен қарағанда нан аз қосылады (1 кг етке 200г). Тефтелиге арналған котлетке жібітілген нанмен бірге пиязды да ет тартқыштан өткізіп қосады. Балықтан жасалалатын нанға арналған котлетке ерітілген сары май, жұмыртқаның сарыуызын, тұз, ұнтақталған қара бұрыш қосып араластырады. Дайын қоспаға мұқият араластырып тұрып, жұмыртқаның ақ уызын қосады.

Балықтың котлетінен жасалған жартылай дайын өнімдер. Котлетті бөлшектеп, өлшемге байланысты бөліп, ұн сеуіп, қоспаны белгілі пішінге салады. Бұл қоспадан котлет, домалатпалар -биточки, тефтели, фрикадельки сияқты тағамдар дайындайды. Сондай–ақ қамырға орап пісіретін тағамдардың ішіне қосатын қоспа ретінде де қолданады.

Дайын қоспадан *котлетті* төмендегі әдіспен пісіреді: сол қолмен қоспаның кішкене бөлігін алып, оң қолдың көмегімен белгілі пішінге түсіреді. Салмағын өлшеп, тақтайдың үстіне қойып ұн себеді. Массаны қажетті пішінге түсіріп, ұнтақ себеді. Дайын жартылай дайын өнімдердің салмағы 86,115,144 г құрайды.

Домалатпаларға арналған қоспаның котлеттік қоспадан айырмашылығы жоқ. Тек жалпақ-дөңгелек пішінге келтіріп пісіреді. Өнімнің пішіні 6 см және қалыңғы 2 см етіп, ұн себеді.

Тефтели диаметрі 3 см дөңгелек шар формасына келтіреді. Пісірудің алдында ұн себеді. Жартылай дайын өнімдердің салмағы 88-118 г.

Қамырдан жасалған тағамдарға арналған қоспа және орама секілді жасалған тағамдар.

Котлетке арналған қоспаны ылғал матаға немесе целлофан пакетіне

салып, 1 см қалыңдықта нан пішінінде жаяды. Жиектерін реттеп, дөңгелек жайма күйіне түсіріп, ұн себеді.

Орама түрінде жасалатын тағамның ішіне салатын қоспа ретінде саңырауқұлақтарды кесіп, оған өз шырынына бұқтырылған пияз, қайнатылған жұмыртқаны майдалап турап, аскөк пен ақжелкен себеді. Дайын қоспаға тұз және ұнтақталған кептірілген нан мен қара бұрыш қосады.

Тойымды тағам-тельное — жарты ай пішінінде пісірілетін орама сияқты тағамның тағы бір түрі. Дайын жартылай дайын өнімдердің салмағы 88, 145, 194 г.

Орама – арасына тартылған еттен жасалған қоспа қосып, төртбұрыш пішінінде пісірілетін тағам түрі. Бұл тағамды дайындау үшін дәке немесе асхана сүлгісі қолданады. Дәкенің көлемі 20 см, ені 1,5 см болуы шарт. Дайын материалдың ортасына қоспаны салады. Қоспаға май жағып, матаның шетінен түріп, қоспаның матасыз (матаның көмегімен, бірақ матаны орамайды) дөңгелектеп орайды. Ораманың ішіне да льезон жағып, кептірілген нанның ұнтағын себеді. Дайын болған ораманың сыртына май жағып, пісіру барысында пішіні бүлінбес үшін бірнеше тесік жасайды. Арасына салынатын қоспаның құрамын алдыңғы жазған қамырдан жасалған тағамда қолданған қоспадан айырмашылығы жоқ.

3.6. Балық өнімдерінен тартылған ет жасау

Балықтан тартылған ет жасау үшін бүтін балықты (көксерке (судак), шортан (щука), сазан, тұқы (карп), нәлім (треска) қолданады.

Бүтін көксеркенің ортасына тартылған ет қосып тағам даярлау. Балықты жуып, қабыршағын тазартады. Екі бүйіріндегі қанатшалары мен желбезектерін кесіп тастайды. Екі жақтағы қабырғаның ортасынан омыртқа арқылы басын қосып тіліп, ішін тазартады. Омыртқа сүйегін, құйрығын, кесіп тастайды. Майда қабырғаларын қалдырады. Дайын балықты жақсылап жуып, тазартады. Жүзі өткір пышақпен жұмсақ етін теріде 0,5 см қабырғаның бойымен кеседі. Асханада қолданылатын қайшымен желбезектерді, сүйектерді, үлкен тыныс желбезегін (жабра) кесіп, көздерін алып тастайды. Тазалап жуып, ішін тартылған етпен қоспамен толтырады. Дәкеге-марля орап, асхана таяқшаларымен түйреп қояды.

Бүтін шортанның арасына тартылған ет қосып тағам даярлау. Балықты мұқият тазалап, бас сүйегін жан-жағынан кесіп, денеден бөліп алады. Омыртқа тұсыннан құйрық жағына дейін тіліп, екі бөлік жасайды. Олар: құйрық тұсындағы тері мен балықтың денесі. Екі бөлшекті де жуып, жұмсақ етін қоспаға пайдалану үшін сүйектеп сылып алады. Теріні тартылған еттен жасалған қоспамен толтырып, басын теріге қыстырып, дәкемен орайды. Пішінін жоғалтпас үшін асхана таяқшаларымен түйреп пісіреді.

Балық қабырғаларынан тартылған ет дайындап, арнайы бөліктерге бөлу. Тұқы, нәлім, сазан балықтарынан тартылған етпен қосып пісіру үшін бөліктерге бөліп алады. Балықты енін 5 см етіп дөңгелектеп кеседі.

Пышақтың ұшымен омыртқаның екі шетіндегі жұмсақ етін теріде 0,3-0,5 см қалдырып кеседі. Дайын балықты тартылған етпен толтырып, жылу арқылу өңдеуден өткізеді немесе пеште пісіреді.

3.7. Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді сақтаудың шарттары мен уақыты

Балық тез бұзылатын шикізат болғандықтан, одан жасалған жартылай дайын өнімдерді өндіруде белгілі ережелер сақталуы тиіс. Өнімнің сыртқы түрі, балықтың кесектері табиғи түсті, таза, қабыршақсыз, буындары өз орнындарында болуы керек. Қабыршақсыз балықтардың сыртқы терісі шырыштан тазартылған, құрғақ болуы керек. Балықтың ішкі жағы, еті қатты, тығыз, табиғи иісті болуы қажет. Өнім қара дақтарсыз, сүйегі майыспаған, зақымданбаған болуы шарт.

3.3 кесте

Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді сақтаудың шарттары мен уақыты

Жартылай дайын өнімдер	Өнімді сақтаудың шарттары	Сақтаудың ұзақтығы, уақыты
Балық бүтін күйінде	Тазалап жуып, құрғатып тақтайдың үстін қояды	24
Үлкен бөлшектер		24
Арнайы бөлікке лайықталған мөлшері		6
Балықтан жасалған тартылған ет	Енін 5 см асырмай кесіп, бөлшектерге бөліп қояды	6
Котлеттік қоспа		2.3
Котлеттік қоспа жасалған жартылай дайын өнімдер	Тақтайдың үстіне кептірілген нанның ұнтақтарын сеуіп, үстіне өнімді қояды.	12 дейін

Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді 0.4 °С температурада сақтайды. Жартылай дайын өнімдерді сақтаудың шарттары мен уақыты 3.3 кестеде көрсетілген.

3.8. Тағамдық қалдықтарды пайдалану

Балықты кулинарлық өңдеуден өткізуде негізгі өнімнің 15 пайызынан 60 пайызға дейін қалдық ретінде есептеледі. Қалдық мөлшерінің көп немесе аз болуы балықтың түрі мен өңделуіне байланысты.

Өнім механикалық және кулинарлық өңдеуден өткеннен кейінгі шығарылған қалдықтар тағамда пайдалануға жарамды немесе жарамсыз болып бөлінеді. Тағамға жарамды қалдықтарға: балықтың

желбезегі алынып тастаған басы, уылдырығы, ұрығы, ішкі майы, қанатшалары, терісі, сүйектері, қабыршағы, шеміршек жотасы және бекіре тұқымдас балықтардың шеміршегі.

Бекіре тұқымдас *балықтың басына* ыстық су құйып, майда құрттардан тазартады. Екі бөлікке бөліп, жақсылап жуады. Балықтың басынан сорпа, соустарға арналған қоспаларды дайындауда пайдаланады. Қайнатылған басты сорпаларға, тартылған ет қоспаларына, салаттарға қолданады.

Балықтың терісі, сүйектері мен қабыршағы түрлі сорпаларды қайнатуда пайдаланылады. Қабыршақтарды сұйық сілікпе-желе жасауда қолданады. Алабұға балығының (окуневых) қанатшаларынан жасалған сілікпе-желе ең таңдаулы деп саналады.

Қанатшаларды жуып, үш есе көп су құйып, 2 сағат бойы қайнатады. Қайнап шыққан тұнбаны суытады. Суыған сұйықтық мөлдір сілікпе (желе) күйіне түседі. Мұндай қайнатпа тұнбаларды балықтан жасалған тағамдарға құятын сілікпенің (желенің) орнына қолдануға болады.

Албыр (ласось) және бекіре тұқымдас балықтардың *уылдырығын* тұздап, концервілейді. Басқа балықтардың уылдырығын балық сорпаларына және балықтан жасалған салаттар мен салқын тағамдарға қолданады. Уылдырықты тағам ретінде пайдалануда сыртқы қабыршақ тәріздес қабықшасын алып тастайды.

Балықтың *ұрығын* балықтан жасалатын котлеттік қоспаларға пайдаланады. Ұрық салмағының майлылығын жоғарылатады.

Балықтың *майы* ұрық сияқты балықтан жасалатын котлеттік қоспаларға қолданылады.

Бекіре тұқымдас *балықтың шеміршегінен* қайнатып тартылған ет жасайды. Балықтан жасалатын ащы көже, қышқылтым көжелерге және басқа да сорпаларға пайдаланады.

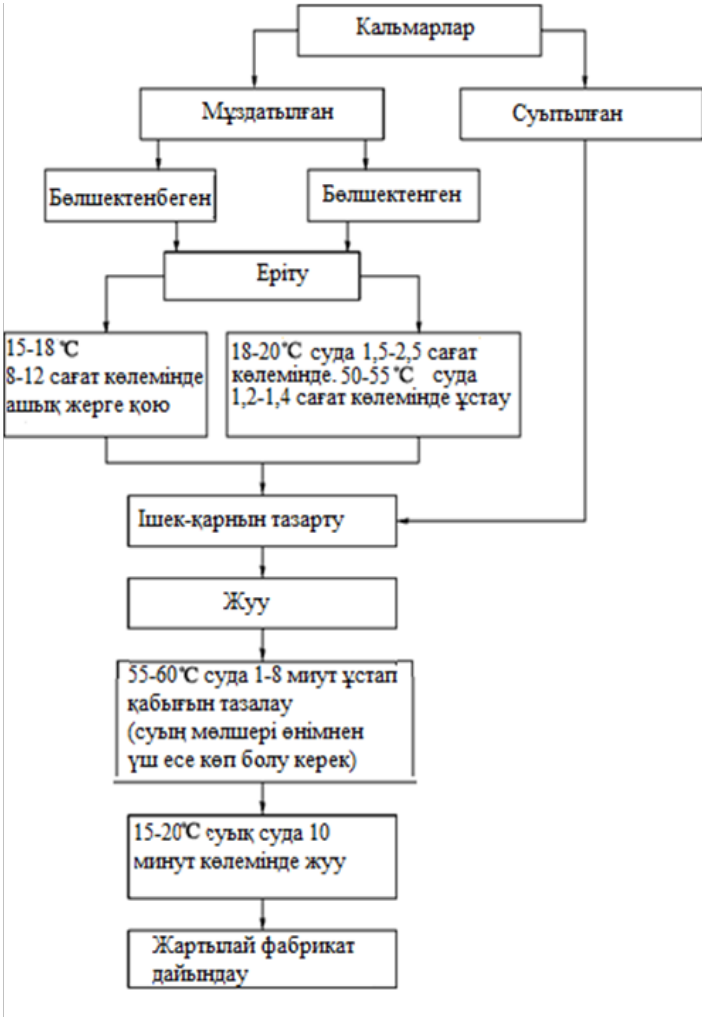
Балықтың шеміршек жотасын тағамда қолдану үшін алдымен кептіріп алады. Кепкен жотаны ортасынан бөліп, ішкі шеміршекті жуып, 3 сағат бойы суға салып қояды. Тазаланған сүйекті 3 сағат қайнатып, суытып, ұсақ бөліктерге бөледі. Дайын өнімді балықтан жасалатын тартылған ет қоспаларына пайдаланады.

3.9. Балықтан өзге теңіз өнімдерін өңдеу

Тағамдық пайдалануда балықтан өзге теңіз өнімдері де түрлі тағамға және салаттар жасауда қолданылады. Мұндай өнімдердің құрамында пайдалы заттар көп. Теңіз өнімдері адам ағзасына пайдалы ақуызға, минералды заттарға, гликогенге, майға, ферменттер және басқа да түрлі пайдалы дәрумендерге бай.

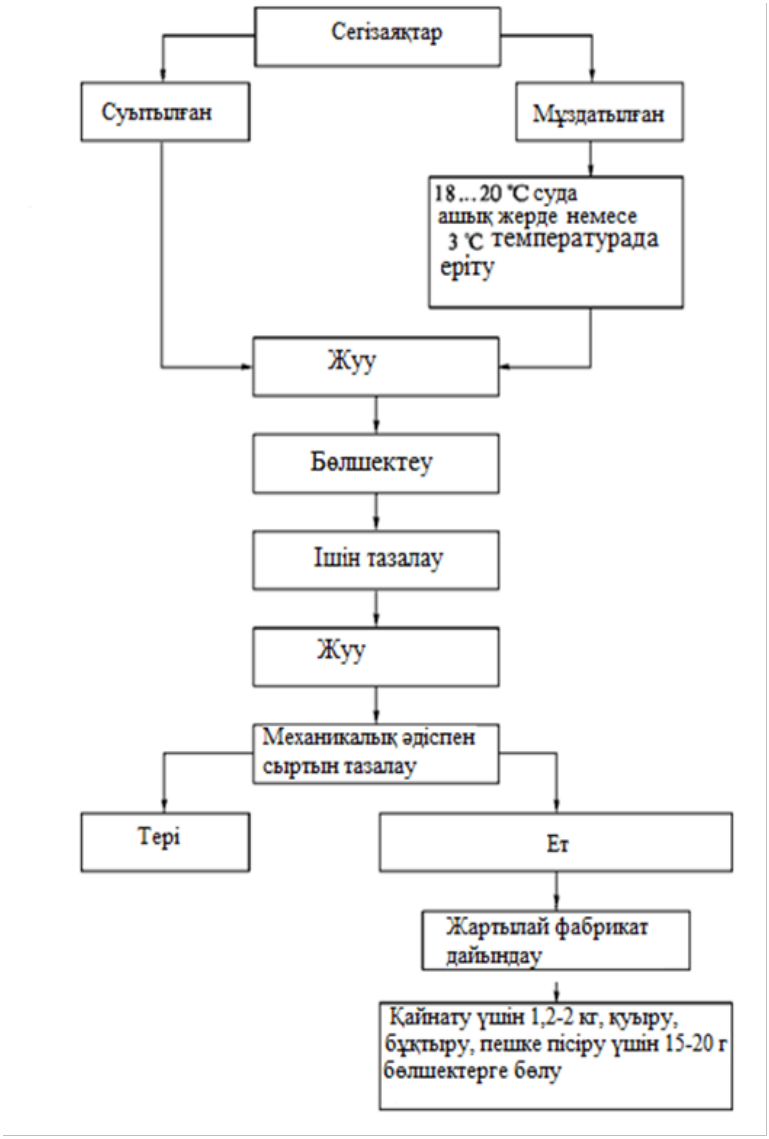
Кальмар немесе басаяқты (головоногие) моллюскалар қоғамдық тамақтану мекемелеріне мұздатылған, концервіленген, кептірілген және суытылған күйінде жетеді. Оларды пайдаланбас бұрын алғашқы өңдеуден өткізеді (3.8 сурет). Тұзды суда 4-5 минут қайнатып, суымен қоса суытады. 1 кг кальмарды 2 л суға салып, 15 г тұз қосып қайнатады.

Сегізаяқ (осьминог) қоғамдық тамақтану мекемелеріне мұздатылған және кептірілген күйінде жеткізіледі. Оларды алғашқы өңдеуден өткізудің ережелері 3.9-суретте көрсетілген. Бөлшектенген сегізаяқты жуып, ағаш балтамен алдымен терісі етінен ажырағанша, сосын еті жұмсарғанша ұрады.



3.8 сурет. Кальмарды алғашқы өңдеуден өткіудің әдістері көрсетілген кесте

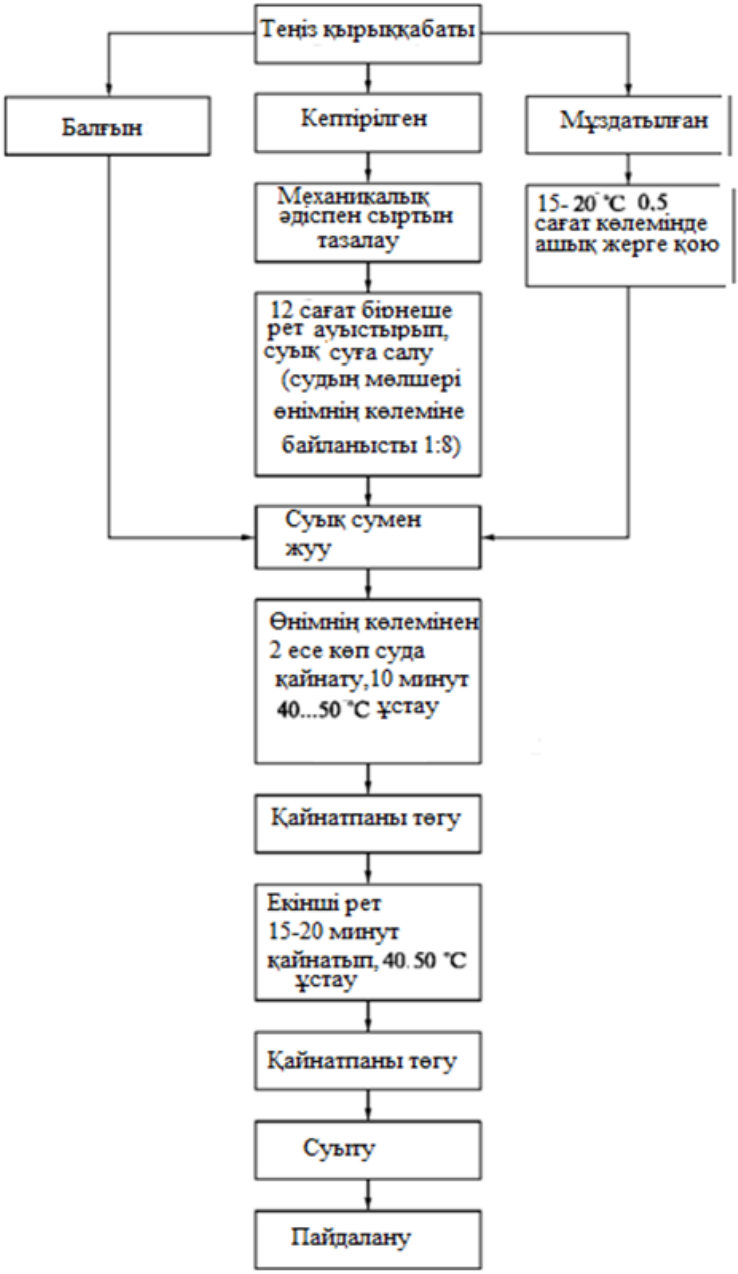
Теңіз қырыққабаты (ламинария). Бұл өнімді тағамдарда балғын, мұздатылған, кептірілген және концервіленген күйінде пайдаланады. Мұздатылған теңіз қырыққабатын -12 °С-ден жоғары температурада 3,5 айға дейін сақтауға болады. Кептірілген қырыққабатты 10-15°С температурада ауаның ылғалдылығы 70-75% жерде 1,5 жылға дейін сақталады. Теңіз қырыққабатын алғашқы өңдеуден өткізу 3.10 суреттегі кестеде көрсетілген. Қырыққабатты қайнату арқылы иісін, түсін, ағзаға сіңуін жақсартуға болады. Дегенмен, қайнау барысында бұл өнімнің құрамындағы кей минералды заттар азайып, мүлде



3.9 сурет. Сегізаяқты техологиялық алғашқы өңдеудің кестесі.

жойылып кетуі де мүмкін. Түрлі салаттар, сорпалар, тұздықтар-соусы және екінші тағамдарға қосымша гарнир ретінде пайдаланылады.

Асшаян (креветка). Бұл өнімнің тағамға пайдалануға жарамды бөлшегі артқы құйрық жағындағы жұмсақ еті (мойын). Асшаяндар қоғамдық тамақтану мекемелеріне қайнатылып мұздатылған және шикі



3.10 сурет. Теңіз қырыққабатын техологиялық алғашқы өңдеудің кестесі

күйінде мұздатылған түрінде жеткізіледі. Мұздатылған асшаяндарды бөлшектеу үшін 18-20 °С температурада 2 сағат бойы ашық жерде ерітеді. Асшаяндарды жартылай мұздатылған күйінде қайнатады. Бұл өнімді толық ерітуге немесе кептіруге болмайды. Себебі құрғаған асшаяндар қарайып кетуі мүмкін.

Шаян немесе теңіз шаяны (краб). Теңіз шаяндары шаян тұқымдастардың арасындағы ең ірісі. Бұл өнім қоғамдық тамақтану мекемелеріне қайнатылып мұздатылған және концервіленген күйінде түрінде жеткізіледі. Мұздатылған шаяндарды толық ерітілгеннен кейін қатты әрі, сулы болуы керек. Теңіз шаяндарының еті суық салаттарға және ыстық тағамдарға, түрлі сорпалар мен езбе-пюре дайындауға, екінші тағамдарға қолданылады.

Қысқыш шаяндар (лангуст) және *омарлар (ірі теңіз шаяндары)*. Бұл шаян тұқымдас өнімдердің ең ірісінің салмағы 4,11 кг. Қоғамдық тамақтану мекемелеріне қайнатылып мұздатылған және шикі күйінде мұздатылған және концервіленген түрінде жеткізіледі. Мұздатылған қысқыш шаяндар мен омарларды 18-20 °С температурада 2-3 сағат ашық ауада ерітеді. Толық еріген шаяндарды бір-бірінен ажыратып қайнатады.

Қысқыш шаяндар (лангуст) мен омарлардың (ірі теңіз шаяндары) етінің құрамындағы тағамдық құндылығы мен дәрумендер тірі күйінде жақсы сақталады. Шаяндарды мұздатып, қайта еріткенде пайдалы заттар жоғалуы мүмкін. Мұндай шаяндарды жиі тірі күйінде тұзды суға қайнатып пісіреді. *Қысқыш шаяндар мен омарлардың еті өте қымбат тағамдардың қатарында. Оны бірінші тағамдармен қатар екінші тағамдарға да пайдаланады.*

Мидиялар. Қоғамдық тамақтану мекемелеріне қайнатылып мұздатылған және тірі немесе қабыршақ түрінде жеткізіледі. Брикеттерді ашық жерде ерітіп, жақсылап тазартады. Құмынан толық тазалау үшін суын бірнеше рет ауыстырып жуады.

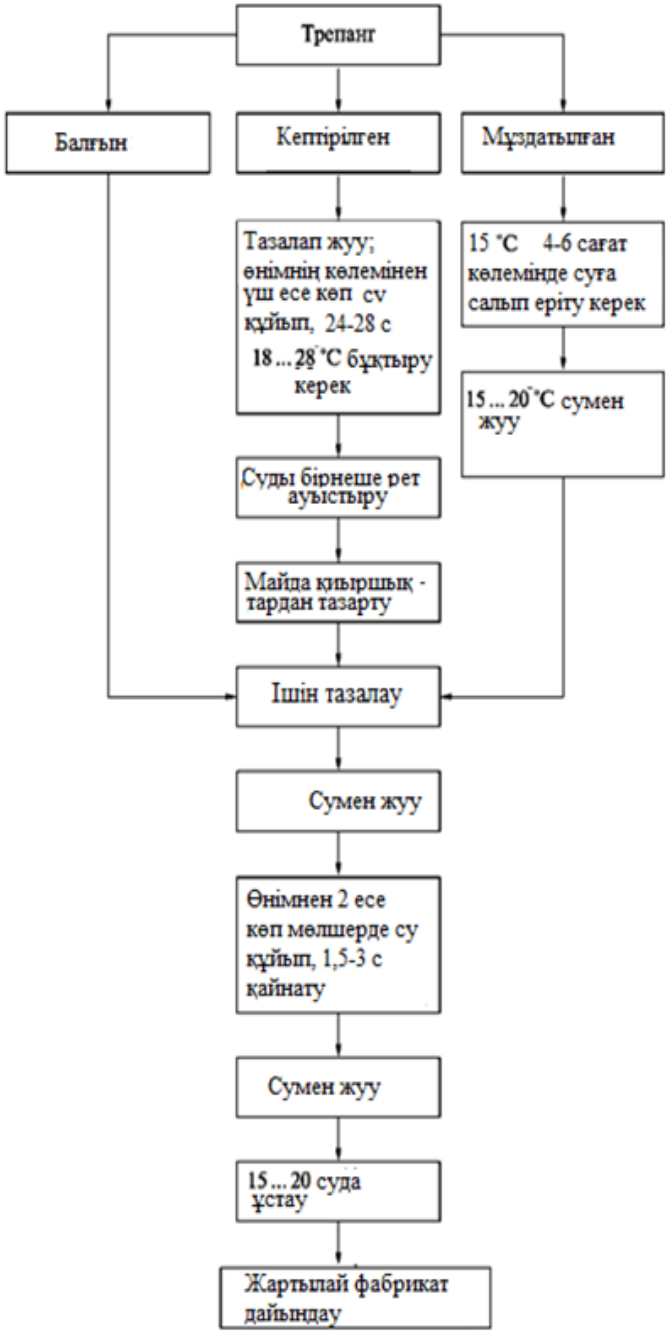
Бақалшақтағы немесе қабыршақтағы мидияларды төмендегі әдіспен алғашқы өңдеуден өткізеді: мидиялар қабыршақтылардың арасындағы жабысқақ әрі майда түрі болғандықтан бірнеше сағатқа суық суға салып қояды. Кейін бақалшақтарды ағын судың астында жуады. Дайын 1 кг мидияны 2 л суға салып 15-20 минут астына (қабыршақтар өздігінен ашылып, ішінен еті алынғанша) отты әлсіз етіп қайнатады.

Қайнатылған бақалшақтардың етін бөліп алып, құмы кеткенше жуады. Дайын ет тазарғаннан кейін піскенше қайта қайнатады немесе пісіреді.

Ұлу қабыршақтары (*устрицы*). Қоғамдық тамақтану мекемелеріне тірі немесе қабыршақ түрінде жеткізіледі. Қабышақтар ішіне ауа өтпейтіндей жабық күйде болуы шарт. Жетізілген ұлу қабыршақтарын жуып, ары қарай тағам дайындауға жібереді. Қабыршақтың бұл түрін жылу арқылы өңдеуден өткізбей тамақ ретіне пайдалана береді. Қабыршақтарды шараптарға, сусындарға қосымша ретінде жиі ұсынылады. Тағам ретінде тұтыну алдында лимон шырынымен немесе сірке қышқылынан-уксус аздап құяды.

Теңіз айдарлары (морские гребешки). Теңіз айдарлары қос жармалы малюскалардың арасындағы ең ірі түрі. Теңіз айдарларынан тағам жасамас бұрын салқын суға салып немесе температурасы 18-20 °С жерде ерітеді. Түрлі салаттарға, сорпаларға, екінші тағамдарға пайдаланылады.

Трепангалар. Қоғамдық тамақтану мекемелеріне қайнатылып мұздатылған және кептірілген күйінде жеткізіледі. Қабыршақтылардың бұл түрін алғашқы өңдеуден өткізу 3.11- суреттегі кестеде көрсетілген.



3.11 сурет. Трепангті алғашқы технологиялық өңдеуден өткізу

Өңделген трепангаларды тоңазытқызшта мұзды суда сақтайды. Өнімді пайдаланардың алдында ыстық суға салып, қабығын ашып алады.

3.10. Теңіз өнімдерін сақтаудың шарттары

Теңіз өнімдерін шикі немесе қайнатылған күйінде 0-2°С температурада 2 күннен артық сақтайды.

Ұлу қабыршақтарын тірі күйінде 0-10 °С температурада ағаш жәшіктерге мұқият салып сақтайды. Өнімді 1 күннен артық қоюға болмайды.

Шаяндар тірі күйінде жеткізіледі. Өнімнің бұл түрін мүлде сақтауға болмайды.

Бақылау сұрақтары

1. Балықтың тағамдық құндылығы қандай?
2. Қоғамдық тамақтану мекемелеріне қандай балықтың түрі жиі жеткізіледі?
3. Мұздатылған балықты ерітудің әдістерін атаңыз.
4. Тұздалған балықты ерітудің әдісі қандай?
5. Кулинарлық өнімдерде пайдалану мақсатына қарай балықты бөлшектерге бөлудің әдісі ?
6. Қабыршақсыз балықты өңдеудің қабыршақты түрді тазалаудан айырмашылығы неде?
7. Қайнатып және суға булап пісіруге арналған балықтан жасалған жартылай дайын өнімдердің негізгі түрлерін атап, мінездеме беріңіздер?
8. Қуыруға арналған балықтан жасалған жартылай дайын өнімдердің негізгі түрлерін атап, мінездеме беріңіздер?
9. Котлеттік қоспаларға арналған балықтан жасалған жартылай дайын өнімдердің негізгі түрлерін атап, мінездеме беріңіздер?
10. Теңіз өнімдерін өңдеудегі ерекшеліктер?

4 БӨЛІМ
ЕТ, ҚҰС, ЖАБАЙЫ ҚҰС ЖӘНЕ ҮЙ ҚОЯНЫН ӨҢДЕУ

4.1. Қоғамдық тамақтану орындарына жеткізілген шикі еттің немесе шикізаттың мінездемесі

Ет — адам ағзасына қажетті май мен ақуыздардың негізгі көзі. Пайдалы минералдары мол тағамдық құндылығы өте жоғары өнім. Қоғамдық тамақтану орындарына мүйізді, ірі малдың қатарына жататын сиыр, майда малдың қатарындағы: қой, доңыз, тауық, қаз, үйрек, күркетауық еті түрлі тағамдар мен кулинарлық өнімдерді даярлауда қолданылады.

Қоғамдық тамақтану орындарына сиырдық еті тұтас, мүшеленбеген, кейде жартылай мүшеленген күйінде жеткізіледі. Ал қой еті, құс еті – бүтін, мүшеленбеген түрде алып келеді. Аталмыш ұйым етті ірі кесектті немесе порцияланған, майда кесекті, шабылып бөлшектелген жартылай дайын өнім ретінде қабылдайды. Жеткізілген етте санитарлық талаптан өткені туралы анықтама, өнімнің сапасын (майлы, семіз) білдіретін белгі болу керек.

Температуралық күйіне қарай ет төмендегідей жіктеледі: төмен деңгейде суытылған - 12 °С-ге дейін салқындатылған ет, орта деңгейде суытылған – 0 до 4°С-ге дейін салқындатылған ет, мұздатылған: -8 °С-ге дейін қатырылған ет.

Малдың семіздігі, күйлілігіне байланысты етті төмендегідей жіктейді: I және II дәрежелі сиыр, қой, ешкі еті; доңыз етін – майлы, беконға арналған, кесіліп бөлшектелген кесек еті және т.б. бөлінеді.

Малдың жасына және түріне қарай сиыр және бұқа еті, торай және доңыз еті, қой, ешкі және құс еті болып бөлінеді

4.2. Еттің алғашқы өңделуі мен сапалық бағасы

Мал етінің сапасын, тұтынуға жарамдылығын арнайы органолептикалық орталықтар мен зертханада түрлі әдіс-тәсілдерді қолдану арқылы анықтайды.

Қоғамдық тұтынуға ұсынылған мал еті балғын, таза болуы шарт. Егер еттің жұмсақ материалы бүлінсе, қантамырлары жарылған болса, қара, қызыл дақтар мен қанталаулар болса өнім тұтынуға жарамсыз болып табылады.

Салқындатылған еттің түрі ашық қызыл немесе қызғылт түсті (әр малдың түрі өзіндік түске ие), құрғақ, кесілген, тілік жасалған жері аздап сулы, еттің мөлдір шырышы көрініп тұруы керек. Өнімнің құрамын нығыз, жұмсақ, саусақпен басқанда кішкене ұяшық сияқты із түсіп, қайта орнына тез келуі қажет. Сиыр майының құрамы нығыз, қатты, ақ және ақ

сары түстес болады. Қойдың майы – қатты, ақ түсті; доңыз майы – жұмсақ, ақ және ақшыл қызғылт түсті болады.

Мұздатылған еттің түсі балғын, суытылған еттен қарағанда өзгеше ашқыл түсті болады. Еттің құрамы қатты, тақтайға қойғанда анық тарсылдың дыбысы шығу керек.

Қоғамдық тамақтану орындарының асханасына мал еті суытылған немесе мұздатылған күйде жеткізіледі. Өнім ет өңдейтін цехтің ішінде бөлшектерге бөлініп, өңдеуден өтеді. Мұндай цехтің қасында мұздатқыш камера болуы шарт. Шикізат өңделіп, тұтынушыға ұсынылу үшін төмендегідей операциялардан өтеді

Етті шикі күйінде қабылдау және сақтау — өнімді қабылдардың алдында санитарлық және ветеринарлық талаптарға сай анықтамасын тексереді. Ет тез бұзылатын өнім болғандықтан, шикізатты қабылдаушы ұйым қажетті мөлшерден аз ғана артық алады. Қабылданған мал етін арнайы орындарда жоғарыдан төмен қарай іліп, асып қою әдісімен сақтайды.

Мұздатылған етті еріту – бұл процесте қатырылған етті еріту барысында барынша балғын қалпында келтіру. Еріту қолданылған әдісіне байланысты тез уақытта немесе ұзақ уақытта орындалуы мүмкін (4.1 кесте).

Еттің температурасы 0...1 °С-ге жеткенде еріту процесі тоқтатылады.

Малдың мүшеленбеген тұтас етін қолданбас бұрын сойылған кезде жұққан топырақ, құм, шаң-тозаңнан арылту үшін тазалаудан өткізеді. Ол үшін етті үшкір ұшты ілгішке іліп, 20-30 °С-дегі жылы сумен арнайы щетка-душпен жуады. Етті жуу үшін ваннаны қолдануға да болады. Тазаланған өнімді 12.15 °С-дегі салқын сумен шаяды. Жуып болғаннан кейін етті кептіреді.

4.1 кесте

Мұздатылған етті ерітудің шарттары

Ерітудің сипаттамасы	Ерітудің әдісі	
	Баяу	Тез
Шарттары	Етті арнайы камерада бір-біріне жақындатпай, өткір ұшты ілгіштерге іліп қояды.	Арнай камераларда (немесе ет сақтайтын цех, фабрикаларда)
Температурасы, °С	0-8	20-25
Ылғалдылық мөлшері, %	90 -95	85-95
Ерітуге кететін уақыт	3-5 күн.	12-24 сағат

Етті кептіру 1-ден бастап 6 °С-қа дейін тепмературада ваннаның үстіне арнайы жасалған тесік торлы тақтайға қою немесе өткіз ілгіштерге түйреу арқылы және бір әдіс – қатты қағаздың үстіне жаю арқылы ауа айналып тұратын орында сақтайды. Кептірілген құрғақ етті мүшелеу сулы етті бөлшектегеннен қарағанда жеңіл. Себебі ет сырғымай, ыңғайлы күйде болады.

Еттің мүшеленуі (*бөлшектенуі*) – кептірілген бүтін малдың етін бұлшық еттің құрылысына және дәнекер тіндердіне, малдың анатомиялық құрылысының ерекшеліктеріне, қасиеттеріне байланысты бөлшектерге бөліп алады.

Ажырату – етті сүйектен сылып алу процесі арқылы орындалады.

Етті сіңірінен ажырату және *тазалау* – еттегі ірі пленкаларды, шеміршектер мен сіңірлерді алып тастайды. Сондай-ақ, кесек еттегі майларды кесу арқылы етті тегістейді. Алынбайтын сіңірлерді кесіп еттен ажыратып алады.

Бөлшектерге бөлініп, бір пішінге келтірілген еттің бөліктерінен жартылай дайын өнімдер дайындалып, жылу арқылы өңдеуге жіберіледі.

4.3. Сиыр етін кулинарлық әдістермен кесу, бөлшектеу

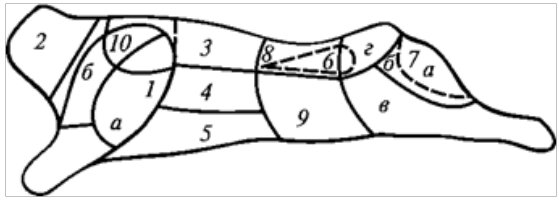
Етті ауа температурасы 10 °С-ден аспайтын жабық бөлмеде бөлшектеу. Жіліктеніп бөлінбеген мал етін бірінші омыртқа тұсынан шауып, екі бөлшекке бөліп алады. Мүшеленбеген мал етін XIII және XIY омыртқаларының арасынан бөліп, қабырғасын алдыңғы бөлікте қалдырады.

Мүшеленген сиыр етінің алдыңғы бөлігін жіктеу (бөлшектеу). Алдыңғы бөлшек төмендегідей жіктеледі: жауырын, мойын еті, қабырға және төс еті.

Бүтін мал етінің алдыңғы бөлігін жіктеуде алдымен жауырынның жанжағындағы бұлшық еттерін кесіп, көкірек бөлігінен ажыратып алады. Мойын бөлігін омыртқамен жалғасқан жерінен бөліп кеседі. Көкірек тұсындағы етті қабырғаның бойымен кесіп, мұқия ажыратады. Малды осылайша мүшелеп алғаннан кейін соңында көкіректің арқы тұсы қалады. Қалған мүшелерден мойынның жұмсақ еттерін сылып алады. Соңғы қабырғаның бойымен соңына дейін көкірек етін кесіп алады. Жауырын астындағы қалың етті бүтін күйіде ажыратып, қабырға сүйектеріне зақым келтірмей мұқият кесіп алады. Жауырыннан шынтақ және шыбық сүйегін бөліп кеседі. Соңында қалған йық және йықтың сыртын екіге бөледі. Мүшеленген бөлшектер дайын күйінде мынадай бөліктердер тұрады: малдың мойын тұсы, йық және йық сыртының жауырынмен жалғасқан кішкене бөлігі, көкірек тұсының жұмсақ еті, жауырынның асты мен шеті, көкірек тұсы.

Бүтін мал етінің екінші жартысын, арқы бөлігін мүшелеу.

Малдың тұтас бөлігін екі ширек бөлікке бөледі. Олар: бел бөлігін және жамбас тұсы, омыртқа желісіндегі дөңес тұсы мен мықын сүйегінің арасындағы соңғы төс және бел омыртқамен жалғасқан бірінші сегізкөзді, тізе буынынан артқы аяққа дейін.



4.1 сурет. Бүтін сиыр етін мүшелеу:

1 — жауырын тұсы (*а* — йық; б — йықтың сырты); 2 — мойын тұсы; *3* — арқа тұсы (жуан бөлшек); 4 — жиек; 5 — көкірек тұсы; *6* — кесінді; 7 — жамбас сүйек (*а* — ішкі бөлшек; б — сытқы бөлшек; в — шеткі бөлік; г — жоғарғы бөлік); *8* — Бел тұсы (жіңішке бөлік); 9 — шап терісі ; 10 — жауырынның астыңғы бөлігі

Артқы бөлшекті мүшелеуде алдымен малдың белін арқа омырқасымен жалғасқан бұлшық етті кесу арқылы ажыратып, бөліп алады. Бөліп алған белдің жұмсақ етінен мұқият көк етті кесіп алады. Жамбас тұты бөлшектеуде алдымен жамбас сүйегін етінен бөліп, жұмсақ етті бел сүйегінен арқы аяққа қарай кесіп, екіге бөледі. Сосын бел сүйегі мен сан жілігін ажыратады. Қалған жұмсақ етінінен омыртқа бітетін соңғы сүйекті етімен қосып кесіп, шеткі, жоғарғы, асты жағынан бөлшектейді. Кулинарлық мүшелеудің соңында артқы бөлігі төмендегідей бөлшектерге бөлінеді: кесінді, жіңішке бөлік, шап еті, омыртқаның соңғы сүйегі орналасқан қалың еттің жоғарғы, төмен, шеткі жағы және артқы аяқтың алдыңғы сан еті мен артқы сирақтары.

Бүтін сиыр етінің мүшелеу 4.1- суретте көрсетілген.

Сиыр еті бөлшектеніп, өңдеуден өткеннен кейінгі қалдықтың мөлшері төмендегідей көрсеткішті көрсетті. Егер өнім бірінші дәрежелі болса – 26,4 %, екінші дәрежелі болса – 29,5 %.

Дайын өңделген етті кулинарлық өнім даярлаудағы мақсатына қарай бөліп, тапсырыс берген мекемелерге жеткізеді. Тағам дайындауда бұлшық

4.2 кесте

Сиыр етінің бөлшектерін кулинарияда қолдану

Кулинарлық өңдеудің түрі	I дәрежелі сиыр еті	II дәрежелі сиыр еті
Қуырып пісіру	Артқы аяқтың жуан және жіңішке бөлігі, төменгі және жоғарғы жағының кесіндісі	Артқы аяқтың жуан және жіңішке бөлігі, төменгі және жоғарғы жағының кесіндісі
Бұқтырып және қайнату арқылы пісіру	Шеткі аяқтың шеткі және ішкі жағы, жауырын, көкірек	Шеткі аяқтың шеткі және ішкі жағы, жауырын, көкірек
Котлеттік массалар үшін	Мойын, шап терісі, кесінділері	Мойын, шап терісі, жаурын,иықтың сыртқы жағы, кесінділер
Қайнату	Сүйектер мен сіңір	Сүйектер мен сіңір

еттің бір-бірімен байланысқан және майда сүйекті жерлерді қуыруларға, қалың, жұмсақ, етті тұсын сорпаларға немесе қайнатып, бұқтырып пісіретін тағамдарға қолданады (4.2 кесте).

4.4. Бүтін қой етін мүшелеу

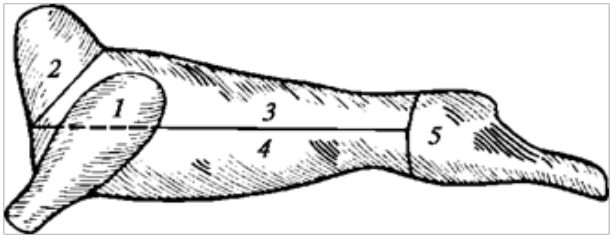
Терісі алынған бүтін қой етінен алдымен бүйректерін кесіп алады. Сосын жамбас сүйегін бөліп, бүтін қойды екіге бөледі. Олар алдыңғы және артқы бөлік. Қойдың екіге бөлу үшін артқы аяқтың контур сызығымен жамбас сүйегіне дейін кеседі (сегіз көз және бел омыртқасының ортасы).

Бүтін қой етінің алдыңғы бөлшегін мүшелеу. Қойдың алдыңғы бөлігі төмендегідей бөлшектерден тұрады: жауырын тұсы, мойын тұсы, көкірек және төстік.

Бірінші бөліктен жауырынды кесіп алады, сосын мойын сүйегі мен омыртқаның байланысқан жерінен ажыратады. Қалған арқа омыртқасының екі жағындағы жұмсақ етін кесіп, омыртқа сүйегін арқадан ажыратып алады, көкірек тұсын ортасынан шауып, екіге бөледі. Шабылған бөліктерді ішін жоғары қаратып қойып, қабырғаларды көкірек тұстан бөліп алу үшін, төстіктің екі жағынан бірдей етіп кесіп алады. Төс еті көкірек тұсынан толық сылынып алынбайды. Төстіктің сыртындағы сіңірді алып тастайды. Көкіректің астыңғы тұсындағы етін бөліп, мойын етін толығымен кесіп алады. Қойдың жауырынын сиырдың жауырынын көкірек тұстан ажыратқан әдіспен бөліп алады.

Бүтін қой етінің артқы бөлшегін мүшелеу. Қойдың артқы бөлігі екі бөлшектен тұрады. Олар: жамбас және ұршық. Алдың бөлшекті мүшелеу үшін жамбас сүйекті сегізкөзден ажыратып шабады немесе екі сүйектің бойымен кеседі. Қой етін сүйектен сылып алу сиыр етіне қоланатын әдіспен бірдей. Қойдың сан еті бүтін күйінің салмағы 5 кг, егер массасы бұл салмақтан көп болса етті төрт бөлікке бөліп мүшелеп қояды. Бұл бөлшектер қуырып дайындалатын тағамдарға жартылай дайын өнім ретінде қолданылады. Бірақ жамбас сүйекті бұл бөлшектерге қоспайды.

Бүтін қой етін мүшелеп, кулинарлық өңдеуден өткізу барысында төмендегідей бөліктерге бөлінеді: жауырын, мойын, төс еті немесе төстік, көкірек және сан еті (4.2-сурет).



4.2-сурет. Бүтін қой етін мүшелеудің кестесі:
1 — жауырын тұсы; 2 — мойын тұсы; 3 — төс; 4 — көкірек; 5 — жамбас бөлігі

Бүтін қой еті бөлшектеніп, өңдеуден өткеннен кейінгі қалықтың мөлшері төмендегідей көрсеткішті көрсетті. Егер өнім бірінші дәрежелі болса – 28,5 %, екінші дәрежелі болса – 33,8 %.

Қой етінің бөлшектерін кулинарияда қолдану

Төс немесе төстік.....Бүтін күйінде қуырылған тағамдарда пайдаланылады, майда кесектер, бөліктерге бөлінген күйде немесе табиғи түрінде және ұн себілген күйінде де жеке өзін қуырады

Жауырын.....Бүтін күйінде қайнатылған тағамдарға, майда бөлшектерге бөлінген түрінде бұқтырылып дайындалатын тағамдарға, бөліктерге бөлінген күйде қуырылып дайындалатын тағамдарда қолданылады.

Көкірек..... Қайнатып пісіретін тағамдарда, майда бөліктерге бөлінген түрінде бұқтырылып дайындалатын тағамдар мен қуыруларда, тартылған ет жасауда пайдаланылады.

Мойын.....Орама тағамына (рулет)

Жамбас бөлік (сан еті)..Бүтін, майда кесектер, бөліктерге бөлінген күйде және ұн себілген күйінде қуырылған тағамдарда пайдаланылады.

Кесінділер..... Котлеттік массаларға пайдаланылады.

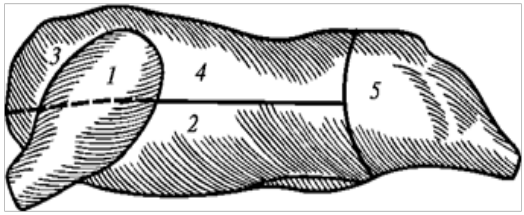
4.5. Бүтін доңыз етін мүшелеу

Бүтін доңыз етін мүшелеуден бұрын екіге бөледі. Бүтін қой етін бөлшектегендей алдыңғы және артқы бөлікке бөліп, денеден көкірек тұсы мен мойынды 1 см қалдырып, арқа жағынан кесіп алады.

Арқа-көкірек тұсынан көкірек сүйегі мен омыртқаны қойдың бүтін денесінен ажыратып алған әдіспен бөледі. Сосын көкірек тұсынан қабырғаларды мұқият кесіп, төсті бөледі. (Төстік пен қабырғалардың жалғасқан ұзындығы 8 см).

IY-Y қабырғаны төстіктеп ажыратып, мойын сүйекті бөліп алады. Доңыз етін мүшелеу қой етін бөлшектеумен бірдей болғандықтан, тура қой еті сияқты бөлшектейді (4.3 сурет).

Бүтін доңыз еті бөлшектеніп, өңдеуден өткеннен кейінгі кулинарлық мақсатта қолдануына байланысты төмендегідей бөлшектерге бөлінеді:



4.3 сурет. Бүтін доңыз етін мүшелеудің кестесі:
1 — жауырын тұсы; 2 — көкірек; 3 — мойын тұсы; 4 — төс; 5 — жамбас бөлік

Доңыз етінің бөлшектерін кулинарияда қолдану

Төс немесе төстік..... Бүтін күйінде қуырылған тағамдарда пайдаланылады, майда кесектер, бөліктерге бөлінген күйде немесе табиғи түрінде және ұн себілген күйінде де жеке өзін қуырады

Жауырын.....Бүтін күйінде қайнатылған тағамдарға, майда бөлшектерге бөлінген түрінде бұқтырылып дайындалатын тағамдарға, бөліктерге бөлінген күйде қуырылып дайындалатын тағамдарда қолданылады.

Көкірек.....Қайнатып пісіретін тағамдарда, майда бөліктерге бөлінген түрінде бұқтырылып дайындалатын тағамдар мен қуыруларда, тартылған ет жасауда пайдаланылады.

Мойын.....Орама тағамына (рулет)

Жамбас бөлік (сан еті) .....Бүтін, майда кесектер, бөліктерге бөлінген күйде және ұн себілген күйінде қуырылған тағамдарда пайдаланылады.

Кесінділер..... Котлеттік массаларға пайдаланылады.

4.6. Сиыр, қой және доңыз етінен жартылай дайын өнімдер жасау

Қоғамдық тамақтану мекемелері сиыр, қой, доңыз және бұзау етінен ірі кесекті, бөліктерге лайықталған, майда кесекті және рулеттік жартылай дайын өнім дайындап шығарады.

Еттен жартылай дайын өнімдер жасау үшін бірнеше әдістер қолданылады. Мысалы: етті кесу, ұрғылау, сіңірлерінен тазарту.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында сиыр, қой еті, шошқа еті және бұзау етінен ірі кесекті, порциялық, ұсақ туралған және шабылған жартылай дайын өнім әзірлейді.

Жартылай дайын өнімдерді дайындау үшін еттің бөлшектеудің әртүрлі тәсілдерін қолданады: кесу, жаншу, сіңірді сылу және басқа да осы сияқты әдістер.

Кесу немесе турау. Етті көлденең талшықтардың бойымен 90 немесе 40-45°-та кесу. Бұл операция порцияланған кесектерге тауарлық түр беріп, өнімнің пішінінің өзгеруінен сақтайды.

Ұрғылау. Ағаш балғамен немесе қатты затпен еттің кесектерін ұрғылап, жұмсартады. Ағаш балғаны салқын суға салып, ірі кесекті тақтайдың үстіне қойып қолмен немесе арнайы құралдың көмегімен ұрып қажетті пішінге түскенше үстінен ұрады.

Сіңірлерден тазарту. Өнімді жылу арқылы өңдеудің немесе пісірудің алдында порцияға лайықтап кесіп, сіңірлерден тазартып пайдаланады

Түйреу (шпигование) — еттің жұмсақ жерін арнайы ұзын темірлермен (шпик) тесіп, жұмсақ етке ұзынша төрбұрыштап кесілген сәбіз және ақ тамырлы көкеністерді түйрелген орындарға тығып, пісіреді. Бұл әдіс еттің жұмсақ, шырынды пісуіне әсер етеді. Етке әрі дәмді хош иіс береді.

Маринаттау — етке жұмсақтық пен қосымша жақсы дәм, хош иіс береді. Маринатталған ет тез қуырылып, жұмсақ піседі. Етті Маринаттау үшін өнімді турап немесе порцияға арнап, майда бөлшектерге бөліп алады. Порцияға бөлінген жартылай дайын өнімдерді ыдысқа салып, дайын Маринатпен араластырып (10-1), 4.6 °С температурада тоңазытқышқа қойып 4-12 сағат күтеді. Дайын Маринатталған өнімді қуырылған

тағамдарға қолданады.

Маринатқа арналған қоспаны дайындау үшін суға тұз, қант салып қайнағанша араластырады. Сосын лавр жапырағын, түйіршектелген бұрыш салып, 5 минут қайнатады. Дайын қоспаға сірке су ерітіндісі мен лимон қышқылын қосады. Қоспаны 3-2 °С температурасына дейін суытады.

Ұнтақтау – етті сақтауда және тасымалдауда шикізаттың бір-біріне жабысып, бүлініп кетпес үшін қолданылатын әдіс. Дегенмен, ұнтақталған ет өз шырынын жоғалтуы мүмкін. Етті ұнтақтау әдісі қуырылған тағамдар даярлауда жиі қолданылады.

Сиыр етінен жасалған жартылай дайын өнімдер ірі кесекті, порцияға лайықталған және майда кесекті болып бөлінеді.

Ірі кесекті жартылай дайын өнімдер. Сіңірлері мен еттің арасында болатын қабыршақ қабықшалардан тазартылған, тегіс кесілген, ірі және тесілмеген бұлшық ет немесе жұмсақ ет.

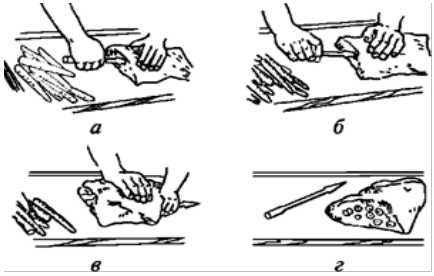
Ростбиф — жұмсақ еттің жуан және жіңішке жерінен кесіп жасалатын шикізаттың түрі. Етті дайын өнім етіп шығармастан бұрын сіңірлер мен еттің арасында болатын қабықшыалардан тазартады. Жатылай дайын өнімдердің салмағы 1-2 кг.

Қайнатылған ет – сиырды ішкі және шеткі мүшелерінің, артқы аяғының, жауырын және жауырын тұсы, көкіректің жұмсақ етінен қайнатып дайындалған жартылай дайындалған өнім. Өнімнің салмағы 1-5, 2-5 кг.

Бұқтырылған ет – сиырды ішкі және шеткі мүшелерінің, артқы аяғының жұмсақ етін бұқтырып дайындайтын жартылай дайын өнім. Өнімнің салмағы 1-5, 2 кг.

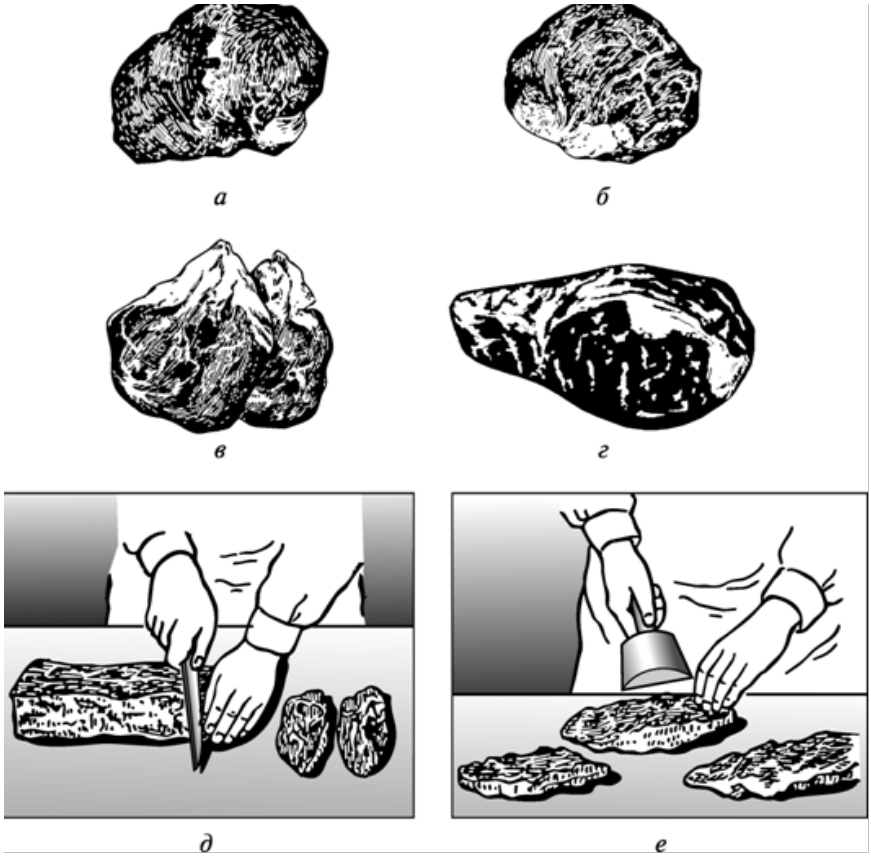
*Түйрелген ет (арасына көкеністер салынған). С*иырды ішкі және шеткі мүшелерінің, артқы аяғының жұмсақ етін арнайы тескіш құралмен тесіп арасына сәбіз және ақ тамырлы көкеністерді ұзын тілік етіп кесіп, түрелген орындарға арнайы құралдың (ине) көмегімен тығып, пісіреді (4.4 сурет).

Сиыр етінен жасалған порцияға лайықталған жартылай дайын өнімдер. *Жартылай* дайын өнімдердің *өлшенген арнайы мөлшері, салмағы, пішіні болады. Бұл өнімдер тағам даярлауда бір порциялық өлшемге лайықталады. Жартылай* дайын өнімдер *ұнтақ себілген немесе табиғи шикізат күйінде жеткізілуі мүмкін. Табиғи шикізат күйінде жеткізілген жартылай* дайын өнімдерді *салмағы 80 және 125 г (ұнтақсыз шикі ет 70 және 110 г) болуы керек. Дайын өнімді тағамға пайдаланбастан бұрын (филеден өзге) ұрғылап, жұмсартады (4.5 сурет).*



4.4 сурет. Етке көкеністерді түйреу.

а — арнайы инемен етті тесу; *б* — арнайы инемен етке көкеністі салатын орынды дайындау; *в* — тесіктерге көкеністерді салу ; г — дайын өнім



ж

4.5 сурет. Еттен жасалған жартылай дайын өнімдердің түрлері мен оларды тағамда пайдалануда қолданылатын әдістер: *а* — бифштекс; б — филе; в — лангеты; г — антрекот ; д, *е* —ромштексті турау және ұрғылау (жіңішке жағынан); *ж* — гуляшқа арналып туралған ет бөлшектер.

Бифштекс — еттің тығыздалған бөлігін тік бұрышпен қалыңдығы 2- 3 см етіп турайды. Бір бифштекс тілігі бір порцияға арналған.

Филе — етті 4-5 см қалың тік төртбұрыш етіп кеседі. Белгіленген салмақты өлшеп, реттеп, пішінге салады. 1 филе кесегі 1 порцияға лайықталған.

Лангет —етті 40-45° бұрышта қалыңдағын 1-1,5 см етіп, дөңгелек пішінде кеседі. 1 лангет кесегі 1 порцияға лайықталған.

Антрекот — еттің қалың немесе жұқа шетінен кесіп, сіңірлері мен еттің арасында болатын қабықшалардан тазартады. Порцияға лайықталған кесектердің қалыңдығы – 1,5-2 см. Антрекоттың басқа ет кесіктерінен айырмашылығы ет бөлшегінің бетінде аздаған май болады. 1 антрекот кесегі 1 порцияға лайықталған.

Жұмсартылған (ұрылған) ет кесегі — сиырды ішкі және шеткі мүшелерінің, артқы аяғының жұмсақ етінен дайындалатын жартылай дайын өнім. Етті қалыңдығы 1-1,5 см етіп кесіп, ұрғылап жұмсартады. Сосын арасына тартылған ет салып, кішкене шұжық сияқты пішінде сыртынан жіппен орап қояды. 1 порцияға 1-2 ет кесегі лайықталған.

Жұмсартылған еттің арасына тартылған ет салынып жасалатын тағамның ішіндегі қоспасын жасаудың жолдары: пиязды ұсақтап турап, майдалап туралған қайнатылған жұмыртқамен қосып, араластырады. Тұз, ұнтақталған қара бұрыш, ақжелкен, аскөк, нанның ұсақ ұнтағын қосып араластырады.

Пеште піскен сиыр еті – сиырды ішкі және шеткі мүшелерінің, артқы аяғының жұмсақ етінен дайындалатын жартылай дайын өнім. Етті қалыңдығы 2-2,5 см етіп кесіп, ұрғылып жұмсартады. 1 порцияға 1-2 ет кесегі лайықталған. Жартылай дайын өнімнің салмағы – 500-1000 г.

Ромштекс – сиыр етінің қалың және жіңішке жағынан, жоғарғы және ішкі мүшелеріндегі, артқы аяқтағы жұмсақ етінен қалыңдығын 0,81 см етіп кесіп алады. Ұрғылап, жұмсартып, сіңірлері мен қабықшалардан тазартады. Дайын етке тұз, ұнтақталған бұрыш сеуіп, льезон жағады. Қызыл ұнтақты сеуіп, ұзынша-дөңгелек пішінге келтіреді. 1 ромштекс 1 порциюға лайықталған.

Сиыр етінен дайндалған жартылай дайын өнімдер (ұсақталған). Сиыр етінің бұлшық етінің белгілі салмақ пен пішінге салынып, ұсақтап туралған түрі. Жартылай дайын өнімге ет сүйектерімен қоса салынады.

Бефстроганов — шикізаттың қалыңдығы 1-1,5 см. Сиыр етінің қалың және жіңішке жағынан, жоғарғы және ішкі мүшелеріндегі, артқы аяқтағы жұмсақ етінен қалыңдығын 0,5 см, ұзындығы 3-4 см, салмағын 5-7 г етіп, ұзынша төрт бұрыш пішінінде кесіп алып, ұрғылап жұмсартады.

Азу — шикізаттың қалыңдығы – 1,2-2 см. Сиыр етінің қалың және жіңішке жағынан, жоғарғы және ішкі мүшелеріндегі, артқы аяқтағы жұмсақ етінен қалыңдығын 2,3 см, салмағын 10-15 г етіп ұзынша төртбұрыш пішінінде кесіп алып, ұрғылап жұмсартады.

Қуырдақ — жартылай дайын өнімнің қалыңдығы – 2 см. Сиыр етінің қалың және жіңішке жағынан, жоғарғы және ішкі мүшелеріндегі, артқы аяқтағы жұмсақ етінен қалыңдағын 2 см, салмағын 10-15 г етіп ұзынша төртбұрыш пішінінде кесіп алып, ұрғылап жұмсартады.

Гуляш — жартылай дайын өнімді сиырдың көкірек, жауырын,

жауырын асты тұсындағы жұмсақ етінен кубик пішінінде салмағын 20-30 г етіп кесіп дайындайды.

Кәуәпқа арналған ет – әр кесектік салмағы 30-40 г етіп, белгілі пішінге салып турайды. Бөлшектердің салмағы мен пішіні бірдей болуы керек. Аздап ұрғылау арқылы өңдеуден өткізіп, арнайы істіктерге (шпажка) бөліктерді бірінен кейін бірін тығып пісіреді. Істіктердегі ет бөлшектердің арасына пішінін екі есе кішірек етіп пияз бөліктерін араластырады. Арнайы істікке бірінші және соңғы бөлшек ретінде дайындалған етті қыстырады.

Сорпаға немесе көжеге арналған құрам. 50 % ет пен 50 % сүйектеп тұратын жартылай дайын өнімнің бір түрі. Шикізаттың құрамы жұмсақ еті сылынып алынған мойын, көкірек, арқа, жауырын, бел сияқты мүшелерден тұрады. Өнімнің салмағы 100-120 г құрайды.

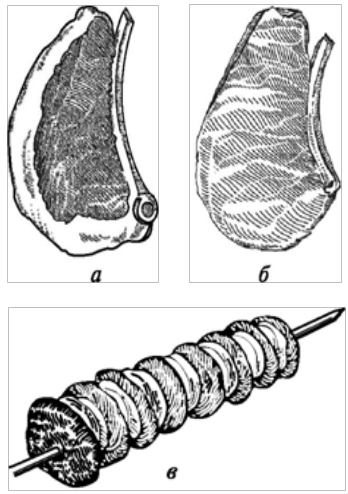
Қой және доңыз етінен жасалған жартылай дайын өнімдер. Шикізат ірі кесекті, порцияға лайықталған және майда кесекті болып бөлінеді.

Ірі кесекті жартылай дайын өнімдерге көкірек, сан еті, төс еті және сол сияқты жұмсақ етті мүшелер жатады.

Тартылған ет қосылып әзірленген көкірек еті. Көкірек тұсын қабықшалардан тазартып, қабырға мен жұмсақ ет арасын тіліп, терең қалташа жасайды.

Қалташаны тартылған етпен толтырып, арнайы істікпен түйреп қояды. Көкірек етінің ішкі жағындағы қабықшасын қабырға сүйектеріне дейін кесіп пісіреді. Бұл әдіс жылу арқылы өңдеу кезінде тағамнан қабырға сүйектерін оңай алып тастау үшін жасалады. Тартылған ет даярлау үшін күріш немесе қарақұмықтын арасы жабыспай құрғақ піскен ботқасына пияз, жұмыртқа, тұз, ұнтақталған қара бұрыш, аскөк немесе ақжелкенді араластырады. Кейде бауырға ет, күріш қосып та дайындайды. Күріш қоспай пісіру әдісі де жиі қолданылады.

Қой және доңыз етінен порцияға лайықталып жасалған жартылай дайын өнімдер. Мұндай өнімдердің қатарына котлеттер, кесілген немесе бөлшектерге бөліп ұрғылау арқылы жұмсартылған ет (шницели), пешке пісіруге арналан ет кесіктері (духовое мясо) жатады (4.6 сурет).



4.6-сурет. Қой етінен жартылай дайын өнімдер:
а — табиғи котлеттер; *б* — туралған котлеттер; *в* — пияз араластырған кәуәп

Табиғи котлеттер – төс еті және оған жанасып тұратын бүйрек бөлігі XIII қабырғадан бастап YI қабырғаға дейін орналасқан жұмсақ етті кесіп алады. Порцияға лайықтаған кесектерді қабырға сүйектерімен қоса кесіп алады. Жұмсақ етке 2-3 қабырға қалдыруға болады. Кулинарияда 1 қабырғалы табиғи котлеттер де жиі өндіріледі. Бүйрек тұсты 45 °- та кеседі. Өнімді жартылай дайын өнім күйіне түйреу үшін қабырға

сүйегіне 2-3 см ет қалдырып, жұмсақ етіп кесіп алады. Қабырға сүйегін артық қабықшалардан тазартып, жұмсақ етті ұрғылау арқылы жұмсартады, турап сіңірлерінен тазатады. Дайын котлеттің салмағы қабырға сүйегі алынбаған күйінде өлшенгендіктен шамадан көп болуы мүмкін. Сондықан төстіктен котлет даярлауда сүйегін бірнеше кесекке бөледі. Табиғи колеттердің бірін қабырға сүйегімен қалдырса, бірін төстіктің кішкене бөлшегімен бірге дайындайды.

Туралған котлеттер. Жартылай дайын өнімдердің бұл түрін дайындау үшін табиғи котлеттен қалған төстікті пайдаланады. Порцияға лайықталған кесектерді 45°-та қабырға сүйегімен бірге кеседі. Қабырға сүйектерінің арасын бөліп, сүйектерді қалдырып, жұмсақ етін кесіп алады. Еттің сіңірлерін тазартып тұз, ұнтақталған қара бұрыш сеуіп, льезон жағады және ұнтақтаудан өткізеді.

Эскалоп. Доңыздың төс етін қалыңдығын 1,5-2 см етіп кесіп турап, сіңірлерін тазартады. 2 эскалоп кесегі 1 порция болып есептеледі.

Кесілген немесе бөлшектерге бөліп ұрғылау арқылы жұмсартылан ет (шницель). Қойдың немесе доңыздың сан етінен, төс, қабырғалар арасындағы жұмсақ еттің қалыңдығы 1,5-2 см етіп кесіп алады. Етті бөлшектеп, сіңірлерін тазартып, тұз және ұнтақталған қара бұрыш себеді. Льезон жағып, қатырылған нанның ұнтағын сеуіп, белгілі қалыпқа түсіреді.

Пешке пісіруге арналып дайындалған қой немесе доңыз еті. Қойдың немесе доңыздың мойын, жауырын тұсындағы жұмсақ етін кесіп алып, 45°-та қалыңдығы 2-2,5 см етіп турайды.

Қой және доңыз етінен ұсақталып туралған жартылай дайын өнімдер. Ұсақ жартылай дайын өнімдерге кәуәп, қуырдақ, қуырма, гуляш, рагу сияқты тағамдарға арналған ет өнімері жатады.

Кәуәпқа арналған ет. Шикізаттың бұл түрін дайындау үшін қойдың төс етін және сан етінің жұмсақ тұстарын пайдаланады. 4-6 ет кесегі 1 порция болып есептеледі. Туралған етті Маринаттайды. Маринаттау үшін ет бөлшектерін ыдысқа салып, тұз, ұнтақталған қара бұрыш себеді. Пиязды, ақжелкен немесе аскөкті ұсақтап турап еттің үстіне салады. Маринатқа лимонның шырынын немесе лимон қышқылын, анар шырынын, құрғақ шарап құйып араластырып, ет жұмсарғанша 5-10 сағатқа қояды.

Ірі кесекті кәуәп. Қойдың бүйрек тұсындағы төс етінен қалыңдығы 5-7 см етіп турайды. Төртбұрышты кесектің біреуі 1 порцияға арналған. Кәуәпқа сірке су қышқылы немесе лимон шырынын құяды. Туралған пияз және аскөк қосады. Маринаттау уақыты – 4-5 сағат. Бір порцияға арналған кәуәпті Маринаттауда 10 г коньяк немесе арақ құяды. Бүйректі суға малып, сосын етпен бірге Маринаттайды. Арнайы істіктерге бүйректің жартысын тығып артынан бүйрек тұсындағы етпен жалғайды, еттен кейін бүйректің екінші жартысын түйрейді.

Қуырдақ, қуырма. Жартылай дайын өнімдер қойдың төс және санның жұмсақ етінен дайындалады. Салмағы 10-15 г.

Гуляш. Доңыздың жауырын және мойын тұсының жұмсақ етінен кішкене кубиктер пішінінде кесіп дайындайды. Жартылай дайын өнімдердің салмағы 20-30 г. Өнімде майдың үлесі 20%-дан көп болмауы керек.

Рагу. Қойдың (доңыздың) көкірек етін сүйегімен бірге кубиктер пішінінде кесіп дайыдайды. Әр кесектің салмағы – 30-40 г. 1 порцияға

3-4 ет кесегі лайықталған.

Палауға арналған ет. Қойдың көкірек етін кубик пішінінде кеседі. Әр кесектің салмағын 10-15 г. 1 порцияға 6-8 ет кесегі лайықталған.

Пилав — қойдың көкірек етін кубик пішінінде кеседі. Әр кесектің салмағын 10-15 г етіп дайынайды. 1 порцияға 6-8 ет кесегі лайықталған.

4.7. Ұсақталған ет дайындау және одан жартылай дайын өнімдер жасау.

Қойдың артқы аяғының жұмсақ еті, жауырын еті, мойын етінің жиегін кесіп, ет тартқыштың ірі торынан өткізеді. Тартылған етке су қосып, доңыздың қатты майын ұсақтап кубик пішінінде турап, тұз, ұнтақталған қара бұрыш қосып араластырады. Дайын етті қайта ет тартқыштан өткізіп алады.

Ұсақталған еттен тағам даярлау үшін (1 кг): ет – 800 г, доңыздың қатты майы – 120 г, су (сүт) – 70 мл.

Ұсақталған еттен төмендегідей жартылай дайын өнімдер жасалады:

Ұсақталған бифштекс. Ұсақталған етке доңыздың қатты майын кішкене кубиктеп турап қосады. Тартылған етті порцияға лайықтап, қалыңдығын 2 см етіп дөңгелектеп пішінге келтіреді. Жартылай дайын өнімнің салмағы 50 г бастап 75-100 г болуы мүмкін. 1 бифштекс кесегі 1 порцияға лайықталған.

Ұсақталған филе – филені кесіп, ұзындығы 4 см етіп цилиндр формасына салып турайды. 1 филе 1 порцияға лайықталған.

Ұсақталған лангет – ұсақталған өлшемді порцияға лайықтап, қалыңдығы 1-1,5 см етіп сопақша дөңгелек пішінге салады. *1 лангет 1 порцияға лайықталған.*

Табиғи ұсақталған котлеттер – котлет өнімінің пішініне дөңлектеп, ұшын шығарады, қоспаға сүйек қойып, льезон жағады, қытырлақ нанның ұнтағын себеді.

Ұсақтап ұрғылау арқылы өңдеуден өткен табиғи ет – порцияға лайықтап, қалыңдығын 1 см етіп, пішінін келтіреді. Льезон жағып, қытырлақ нанның ұнтағын себеді.

Полтавск колеттері — ұсақталған етке сарымсақ қосып ұнтақтайды. Порцияға лайықтап, табиғи котлеттің пішініне салады. Қытырлақ нанның ұнтағын себеді. 2 котлет 1 порцияға лайықталған.

Фрикадельки — етке ұсақталып туралған пияз, шикі жұмыртқа, тұз, ұнтақталған қара бұрыш, сүт немесе су қосып, барлығын мұқият араластырады. Дөңгелек пішінге салып дайындайды. Өнімнің салмағы 7-10 г.

Люля-кебаб — қой еті мен қойдың құйрық майы, пиязды ет тартқыштан өткізіп, тұз, ұнтақталған қара бұрыш (лимон қышқылын қосса да болады) қосып араластырады. Дайын қоспаны Маринаттау үшін 2-3 сағатқа тоңазытқышқа салып қояды. Сосын өлшеп, кәуәп бөліктері сияқты пішінге салып, істіктерге түйрек пісіреді. 2-3 котлет 1 порцияға лайықталған.

Купат — доңыз етін ет тартқыштан өткізіп, ұсақталып туралған пияз, даршын-корица, қалампыр-гвоздика, бөріқарақат-барбарис, зиренің-тмин кептірілген шөптері мен ұнтақталған қара бұрышты қосып, қоспаны мұқият араластырады. Дайын қоспаны 25-30 см ұзын ішекке салып, соңын жіппен байлайды. Дайын ішекті таға пішініне салып пісіреді.

4.8. Котлеттік масса дайындау және жартылай дайын өнімдер жасау.

Котлеттік массаны дайындау үшін сиыр етін (мойынның жұмсақ етін), доңыз етін (кесінділер) және қой етін (мойынның жұмсақ еті мен кесінділер) пайдаланады. Егер ет қажет деңгейде майлы болмаса, котлет даярлау барысында доңыз етінің қатты майын немесе табиғи құйрық майдың мөлшеріне байланысты етпен қосып ет тартқыштан өткізеді. Котлет даярлаудың алдында еттің сіңірлерінен, қабықшаларынан тазартып, бөлшектер бөліп дайындап алады. 1 сұрыпты нанның қажетті бөлшегін суық суға немес сүтке салып жібітіп, тартылған етке қосады. Дайын котлеттік қоспаға тұз, ұнтақталған қара бұрыш қосып, мұқият араластырады. Қоспаны ет тартқыштан тағы өткізіп, пішінге салады. Қайта өңдеуден өткен қоспаның құрамы тегістеліп, жақсы піседі.

Котлеттік қоспаның құрамы: ет – 1кг, бидай ұнынан жасалған нан – 250 г, су (сут) – 300 мл, тұз – 20 г, ұнтақталған қара бұрыш – 1 г.

Орама, зраз және тефтели сияқты тағамдарда басқа котлеттік өнімдерден қарағанда нанның мөлшері (10 %-ке) аз болады. Колеттік қоспаларды пісіруде қытырлақ нанның ұнтағын себу жиі қолданылады.

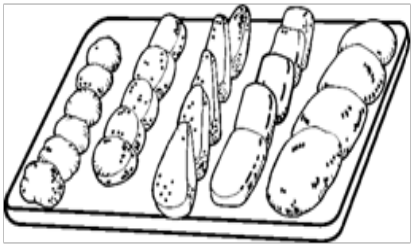
Қоспаны жылу арқылы өңдеуден бұрын белгі пішінге дөңгелек, котлет немесе жаншылған ет (шницель) салады (4.7 сурет). Дайын шикізатты котлет қалпына түсіру қолмен немесе арнайы машинаның көмегімен іске асады.

Котлеттер – ұзынша дөңгелек бір ұшы сәп үшкірленген пішінде болатын қоспа. Пісірудің алдында котлеттерге қытырлақ нанның ұнтағын себеді. Жартылай дайын өнімнің салмағы – 57 г.

Биточкалар – тартылған етті ұзынша дөгелек пішінде қалыңдығын 2-2,5 см етіп дайындайды. Қытырлақ нанның ұнтағын себеді. Жартылай дайын өнімнің салмағы 57 г.

Шницель — тартылған етті ұзынша дөгелек пішінде қалыңдығын 1 см етіп дайындайды. Қытырлақ нанның ұнтағын себеді.

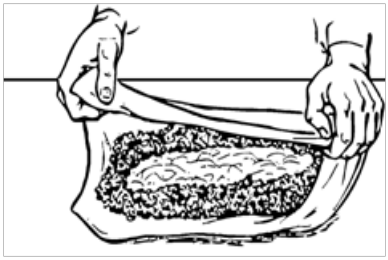
Тефтели — тартылған етті диаметрі 3 см етіп дөңгелек шар пішінінде дайындайтын жартылай дайын өнім түрі. Бұл жартылай дайын өнімді тағамда пайдалану үшін тартылған етке ұсақталып туралған пияз, жібітілген нанның орнына қайнатылған күріш (ет үлесінің 15 %) қосып, ұнтаққа аунатып пісіреді.

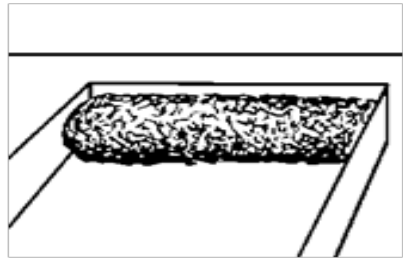


4.7 сурет. Котлеттік қоспалардан жасалған жартылай дайын өнімдер: (оңнан солға қарай): шницель, зразы, котлет, биточка, тефтели

Ұсақталған зразы – котлеттік қоспаның қалыңдығын 1 см етіп жайып, ортасына тартылған ет салып шетін қайырады. Қытырлақ наның ұнтағына аунатып, шетін біріне-бірін жалғап, төртбұрыш кірпіш пішініне түсіреді.

Тағамның арасына салатын тартылған етті дайындау үшін пиязды ұсақтап турап, жұмыртқа, аскөк немесе ақжелкен, тұз, ұнтақталған қарабұрыш қосып араластырады.





4.8 сурет. Орманы пешке салып пісіру

Орама — ылғал мата, дәке немесе полиэтилен қабықшасын қалыңдығы 1,5-2 см етіп төртбұрыштап төсеп, үстіне тартылған ет салады. Дәкеге салынған қоспаны матаның бойымен жайып, дәкенің бір ұшын екіншісіне жақындатып төмен бағытта орайды (4.8 сурет). Дайын ораманы май жағылған қалыпқа салады.

Қалыпқа салынған ораманың үсінен жұмыртқа жағып, нанның ұнтағын сеуіп май жағады. Дайын ораманы бірнеше жерден тесіп, пісіреді. Тартылған ет дайындау үшін қайнатылып піскен макаронды суытып пайдаланады. Макарон орнына жұмыртқа қолдануға болады.

Фрикадельки — котлеттік қоспаға пиязды ұсақтап турап, дөңгелек шар пішінін салады. Әр дөңгелек шардың салмағы 10-12 г. Дайын фрикаделькилерді пісірудің алдында ұн себеді.

4.9. Сорпалық өнімдер мен сүйектерді өңдеу

Сорпаға арналған жиынтық — малдың жеуге жарамды ішкі мүшелері. Бұл жиынтыққа сонымен қатар бас сүйек, сирақтар жатады.

Сорпалық өнімдер қоғамдық тағамтану мекемелеріне салқындатылған немесе мұздатылған күйінде жетеді. Мұздатылған жиынтықты арнайы ет цехтарында 15-16 ^{0}С температурасында сөренің үстіне бір қатарға тізіп жібітеді. Ми, бүйрек сияқты мүшелерді суға салып ерітуге болады.

Сорпаға арналған жиынтықты өңдеу. Сорпалық өнімдер тез бұзылатын тағамдық өнімдердің қатарына жатады. Қоғамдық тағамтану мекемелерінде мұндай өнімдерді көп сақтамай, тағамға аз уақытта пайдаланады. Демек сорпалық жиынтықты тағамға пайдалануда мұқият тексеру керек.

Мүйізді малдың өңделмеген басын алдымен ыстық су құйып тазалап алады. Сосын басты жуып, ауыз ашып, тілін кеседі, жақ сүйегін екіге бөліп, миын алып жуады.

Өңделген бастың тілін кесіп, жұмсақ етін алады, жақ сүйегін екіге бөліп, миын алады, тазалап жуады.

Сиырдың, доңыздың, қойдың басын өңдеу. Малдың өңделмеген басына ыстық су құйып, жуып, тазалайды. Маңдайын мұрын тұсына дейін тіліп, етін құлақтарымен бірге сылып алады. Бас сүйегін ашып, миын алады.

Мүйізді ірі малдың аяғын, сирақтарын өңдеу. Сирақтарды жуып, буындарын кесіп, бірнеше бөлікке бөледі. 2-3 сағатқа салқын суға салып қояды.

Бұзау мен доңыздың сирақтары. Сирақтарды жуып, ыстық су құяды. Буындарын кесіп, бірнеше бөліп, тұяғын алып тастайды. Сүйектерді ортасынан ұзыннан тіліп, етін терісімен бірге сүйектен сылып алады.

Малдың құйрығын омыртқа тұсынан бөлшектеп, жуады. 5-6 сағатқа суық суға салып қояды.

Миды 1-2 сағатқа қышқылданған суық суға салып қояды. 1-2 сағаттан кейін судан алмастан мұқият сыртындағы мөлдір қабықшасын алып тастайды.

Бауырды ерітіп, бауырдағы ақ жоларынан тазартып, салқын сумен жуады, қабықшасын алып тастайды. Ыстық су құйып, тез суытады.

Сиырдың бүйректерін майынан тазартып, екіге бөледі. 3-4 сағат бойы салқын суға салып қояды. Суын бірнеше рет ауыстыру керек. 3-4 сағаттан кейін таза суға салып қайнауға дейін оттың астында ұстайды. Дайын болғаннан кейін суын төгіп, бүйректерді жуады. 1 кг бүйрекке 3 литр су құйып піскенше қайнатады.

Бұзау, қой және доңыз бүйректерінен 0,5 майын қалдырып, қалғанын кесіп алады. Тазалап жуып тағамдарға пайдаланады.

Тілді бастан мұқият кесіп алып, жуады.

Асқазанды басқа мүшелерден бөліп алғаннан кейіп жуып, 6-7 сағатқа салқын суға салып қояды. Суын бірнеше рет ауыстырады. Дайын болғаннан кейін үстіне ыстық су құйып жуады. Орама сияқты ішіне қарай орап істікпен түйреп қояды.

Жүректің ортасынан бөліп, арасындағы қатқан қан бөлшектерінен тазартады. 1-3 сағатқа суға салып, дайын болғаннан кейін жуады.

Өкпені жуып, бірнеше бөлікке бөледі. Бөлшектерді қайта бірнеше рет жуады.

Сиырдың желінін жуып, 1,5-2 кг тұратын бірнеше бөлшекке бөледі. 3-5 сағатқа салқын суға салып, ірі тамырларын алып тастайды.

Бауырды пісіру – бауырды қалыңдығы 0,5 см және ұзындығын 4,5 см етіп кесіп буға пісіреді.

Бауырды қуыру – өңделген бауырды порцияға арнап бөлшектеп кеседі. Тұз, ұнтақталған қара бұрыш сеуіп ұнға аунатып, бірден майға қуырады.

Миды қуырып пісіру – өңделген миды алдымен қайнатып, сосын суытып, бөлшектерге бөледі. *Тұз, ұнтақталған қарабұрыш сеуіп ұнға аунатып, бірден майға қуырады.*

Мидан фри дайындау. Қайнатылып, суытылған миды бүтін күйінде немесе екіге бөліп тұз, ұнтақталған қарабұрыш сеуіп, ұнға аунатады. Льезон жағып, ұнтақталған нанды себеді.

Сүйектерді өңдеу. Еті сылынған сүйектерді сорпа қайнатуға жиі пайдаланады. Сүйектерді тағамға пайдаланбастан бұрын пісу барысында дәмі мен пайдалы заттары көп бөліну үшін бірнеше бөлікке бөліп жылу арқылы өңдеуден өткізеді. Түтік тәрізді сүйектердің екі жағын кесіп тастайды. Бірақ сүйектің өзін толығымен қалдырады.

Омыртқа сүйектерін бір-бірінен ажыратады. Ұзын сүйектерді 5-7 см етіп өлшеп кеседі. Сүйектерді майдалап бөлшектегеннен кейін кішкене сүйек қалдықтарынан мұқият жуып тазартады. Түтік тәрізді сүйектерді, жамбас, кеуде сүйектерін сорпа, көже қайнатуға және тұздықтар –соус дайындауға пайдаланады. Омыртқа сүйектерінен түрлі тұздықтар, қабырға және жауырын сүйектерінен желатин жасайды.

4.10. Еттен жасалған жартылай дайын өнімдердің сапасы, сақтаудағы шарттары мен уақыты.

Жартылай дайын өнімдер құрғақ күйде болмауы керек. Тағамға пайдалану үшін жарамды өнімнің табиғи түсі мен иісі сақталуы шарт. Ет ірі сіңірлер мен қабықшалардан тазартылған, жұмсақ етте қанталаған сүйектің ізі болмауы шарт.

4.3 кесте

Еттен жасалған жартылай дайын өнімдерді сақтаудағы шарттары мен уақыты

Жартылай дайын өнімдер	Сақталуы тиіс шарттар	Сақтаудың ұзақтығы, сағат
Ірі кесекті	Сөрелерге қатарынан қойылады	48
Табиғи порцияланған	Сөрелерге қабырғасымен 30°- та қатарынан қойылады.	36
Ұнтақталып, порцияланған		24
Ұсақ кесекті	Сөрелерге қатарынан қойылады	21
Шабылған, бөлшектенген	Сөрелерге бір қатарға қойылады.	14
Котлеттік қоспадан жасалған өнімдер	Сөрелерге бір қатарға астына ұнтақ сеуіп қойылады.	12
Тартылған ет (қоспасыз)	Арнайы сөрелерге 5 см қалыңдықпен қойылады.	6
Сүйектер (шабылған, бөлшектенген күйде)	Сөрелерде сақталады	3... 5

Доңыз етінен жасалған жартылай дайын өнімдерді жеткізуде майдың үлес салмағы 30 %-дан етпен біріккен күйінде 5 %-дан, қой, бұзау етінде 10 %-дан артық болмауы керек.

Порцияға лайықталған жартылай дайын өнімдер дұрыс кесілген, жартылай дайын өнімнің түріне қарай белгілі пішінде салынған болуы тиіс. Өнімнің сырты ұнтақталған (панировка), бүлінбеген болуы тиіс. Жартылай дайын өнім құрамындағы әр бөлшектің салмағы бірдей, сыртқы пішіні мен түрі талапқа сай болуы тиіс. Етте қара дақтар мен құрғаған бөлшектер болмауы тиіс.

Жартылай дайын өнімді 0-6°С температурада, ауаның ылғалдылығы 85.90%-да 1 тәулік бойы сақтауға болады (4.3 кесте).

4.11. Құс етін өңдеу

Қоғамдық тағамтану мекемелеріне үй құстары (тауық, бройлер-балапандары, күркетауық, қаз және үйрек) сыртқы жүндерінен тазартылған, суытылған немесе мұздатылған, іші тазаланған (ішкі мүшелерін алынып тасталған) немесе іші тазаланбаған күйінде жеткізіледі.

Тауықты кулинарлық өңдеуден өткізу оның түрі мен жасына байланысты орындалады. Үлкен үй тауықтары мен күрке тауықтың етін сорпа пісіруде жақсы дәм беретіндіктен жиі қолданады. Бройлер балапандарына қарағанда жасы үлкен тауықтың сорпасы дәмді әрі түсі жақсы болады. Қаз және үйрек етінен қайнатылған сорпаларда өзгеше иіс болады. Сондықтан оларды қышқылтым көже, ашытылған көже және ашытылған қырыққабаттан жасалған щи сорпасына пайдаланады.

Жас құс немесе балапан етін қуырып пісіретін, қайнатылған, бұқтырылған екінші тағамдарға және түрлі салаттарға қолданған абзал.

Кәрі тауық және қораз етін шауып, бөлшектеп бұқтырылған тағамдарға жиі қолданады.

Қаз және үйрек етін қуырылған және бұқтырылған тағамдарға пайдаланады.

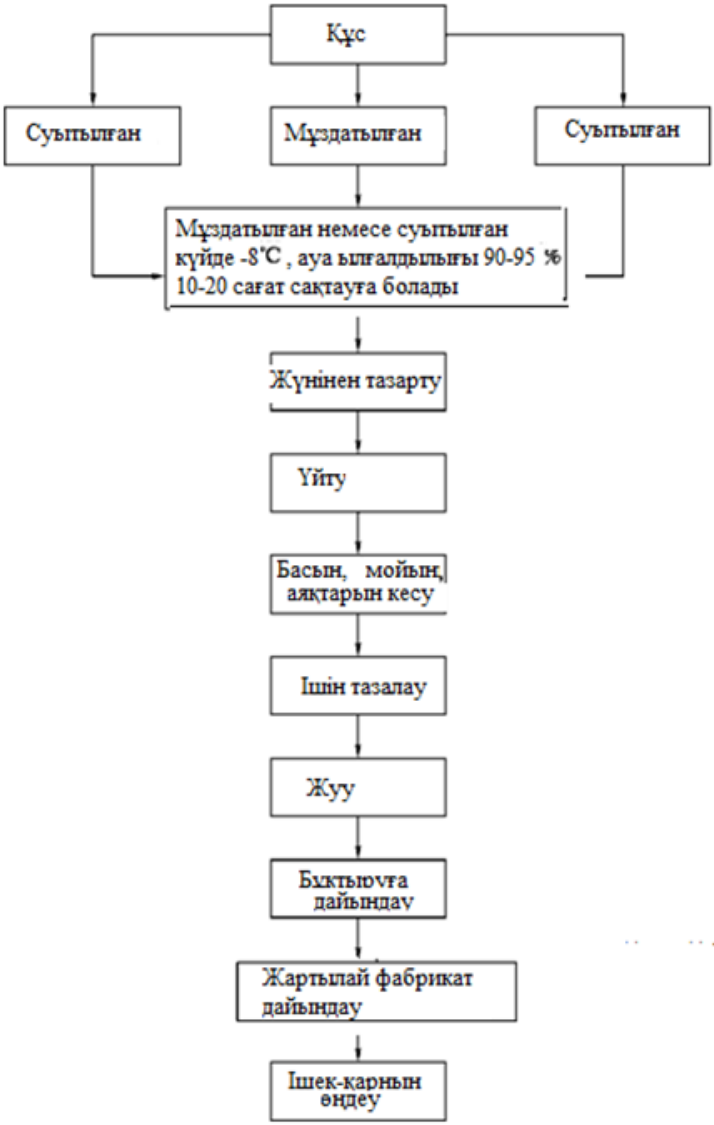
Құс (тауық, балапан, күркетауық) етін балаларға арналған асханалар жиі пайдаланады.

Құс етін өңдеу 4.9 кестеде көрсетілген.

Мұздатылған құс етін еріту үшін 8-10°С температурада және ауа ылғалдылығы 80-95%-ды арнайы орындарда столдар мен сөрелерге арқасын жоғары қаратып, кеудесін төмен қаратып еңкейтіп қояды. Бір қатарға қаз және күркетауық етін қояды. Олар 8-10 сағат уақытта ериді. Тауық пен үйрек етін бір қатарға қояды. Оларды еріту 5-6 сағатта жүзеге асады.

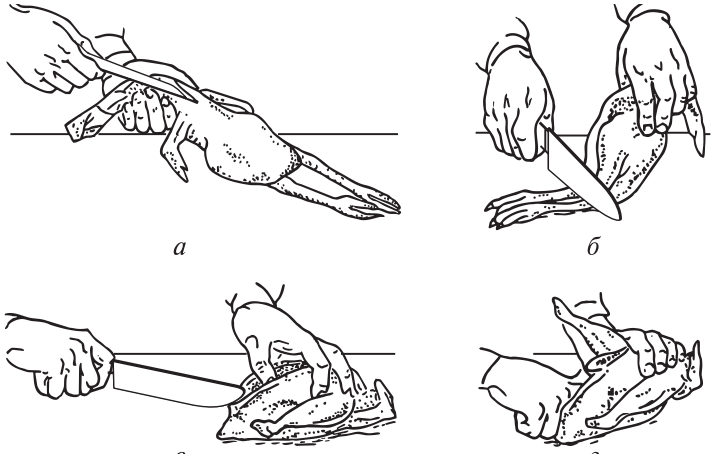
Құстың сыртын үйіту —тазаланған, бүтін күйінде оны кептіріп, сыртын сүртеді немесе ұн себеді. Дайын құсты мұқият отқа үйітеді.

Құстың басын, мойынын, аяқтарын алып тастау – 4.10, а, б суретте көрсетілген. II және III мойын омыртқасының тұсынан басын кеседі.



4.9 сурет. Құсты өңдеудің кестесі

Мойыннан бастап арқасына дейін терісін тіліп, мойын сүйегін омыртқа сүйегінен бөліп алады. Бірақ терісін тауықта қалдырады. 4.10 суретте көрсетілгендей аяқтарын нерв талшықтары байланысқан буын тұсынан кесіп тастайды. Қанаттарын білек немесе шынтақ тұсынан кесіп алады. Балапандардың қанаттарын алмай, денеде қалдырады.



4.10 сурет. Бүтін құсты бөлшектеудің әдісі:

а — мойын тұсынан бастап арқаға дейін теріні тілу; *б* — аяқтарын кесу; *в* — құстың кеудесінен беліне дейін ұзыннан кесіп, ішін ашу; г — ішін тазалау

Құстың ішін тазалау (4.10, в,г сурет) – құстың көкірек тұсынан бастап беліне дейін кесіп, ішкі майын, бауыр, асқазан, кеңірдек, өкпе,жүрек, бүйрек, көкбауыр, тұқымдық және жұмыртқалығын алып тастайды.

Құсты көкірек тұсынан бастап белінен құрсақ қуысына дейін кесіп,арқасындағы керексіз бөлшектерді алып тастайды.

Құсты жуу. Құсты ағып тұрған салқын сумен жуады (15 °С аспауы керек).

Кептіру. Жуылған құс етін торлы сөреге арқасын жоғары, көкірегін төмен қатарып жатқызып қояды.

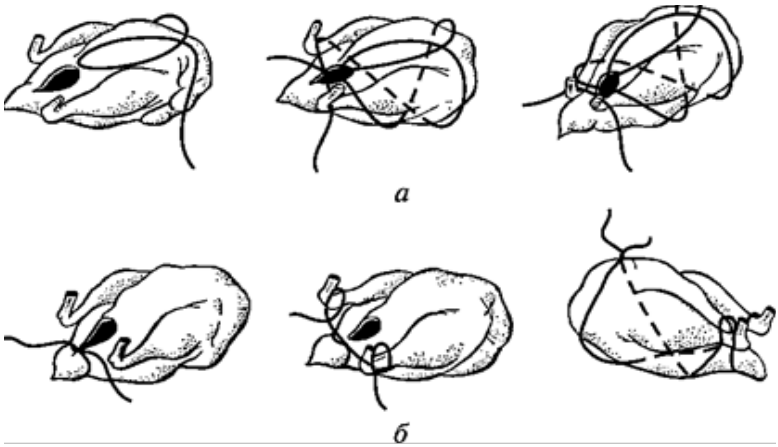
Дәмдеуіштермен өңдеу. Құс еті бүтін күйінде жылу арқылы өңдеуден өтеді. Егер құс шағын болса бүтін күйінде, көлемі үлкен болса бөлшектенген пішінде пісіріледі. Құсты бүтін күйінде қалташа пішініне келтіріп, бір немесе екі жерінен тігеді. Қазіргі уақытта бұл әдіс арнайы тор арқылы жүзеге асады.

4.11. сурет Құс етін қалта пішініне салып өңдеу.

Құс етін қалта пішініне салып өңдеу. Құс етінің екі жағынан тілік жасайды және бұл тіліктерді аяғына дейін жеткізеді.

Теріні мойнына салады да арқасын жабады мойын тесігі арқылы қанаттары мен арқасы мойынға жалғасып тұрады. Бұл оңай орындалатын және жиі кездесетін әдістердің бірі (4.11 сурет).

Тауықты «бір жіппен» байлау әдісі



4.12 сурет. Тауықты инесіз байлаудың әдісі:
а — бірінші әдіс («бір жіппен»);
б — екінші әдіс («екі жіппен байлау»)

— құстың мойын терісі мен денесін байлап қалташа жасайды. Қанаттарын аяқтарымен қосып байлап тастайды. Ұзындығы 0,5-0,6 жіпті алып, тауықтың денесін арқасымен қойып, жіппен орап көкірек тұсынан байлайды (4,12, а сурет). Сосын қалған жіппен аяқтарын орап қатты қысып буады. Дайын тауықты жылу арқылы өңдеуге жібереді немесе осы күйінде пешке салып пісіреді, қуырады.

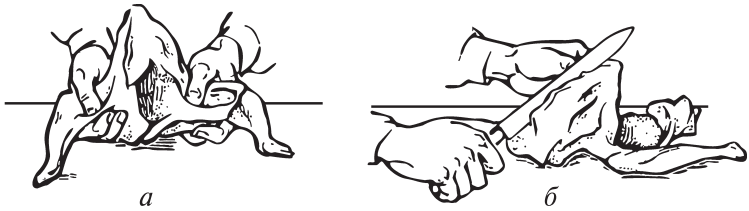
Тауықты «екі жіппен» байлау әдісі — тазаланып, өңделгелген тауықтың денесін арқасымен қояды (4.12 , б сурет). Ұзындағы 0,7-0,8 м жіпті алып тауықтың құйрығын байлайды. Жіптің екі ұшымен екі аяғын байлап, арқасы арқылы орайды. Жіптің екі ұшын қанаттары арқылы орап, көкірек тұсынынан қысып байлайды. Бұл әдісті үлкен тауықтарды пісіргенде пайдаланған жөн.

Тауықты «бір жіппен» немесе «екі жіппен» байлау әдісін иненің көмегімен де орындауға болады. Дегенмен тауықтың шырышынан инені пайдаланған өте ыңғайсыз. Сондықтан инесіз тек жіпті пайдаланған тиімді.

4.12. Құс етінен жартылай дайын өнімдерді әзірлеу

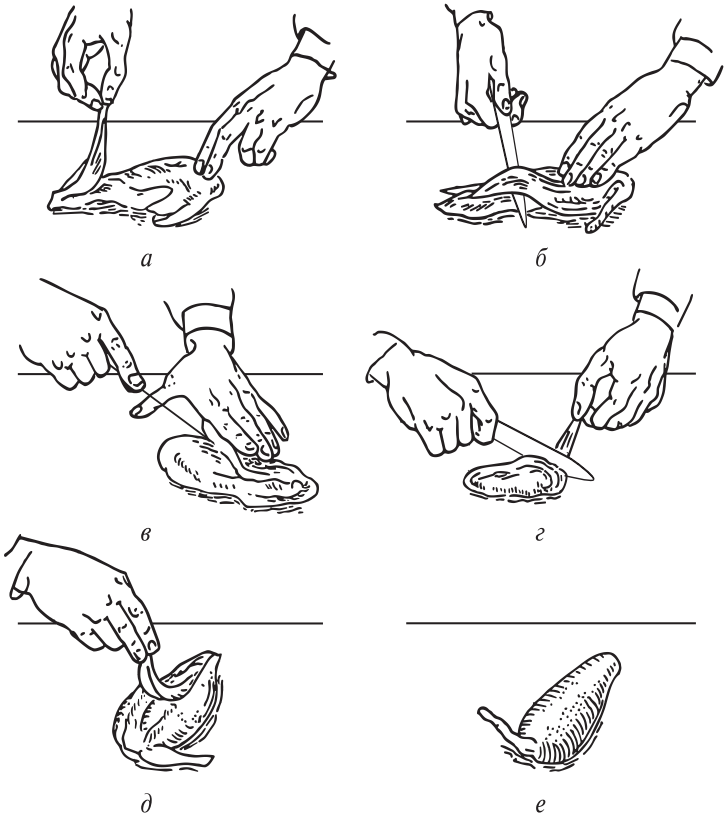
Құс етінен ірі кесекті, порцияға лайықталған және ұсақ кесекті жартылай дайын өнімдер дайындайды.

Құс етінен жасалған ірі кесекті жартылай дайын өнімдер. Бүтін тауықты 4.11 суретте көрсетілген бір әдіспен өңдейді.

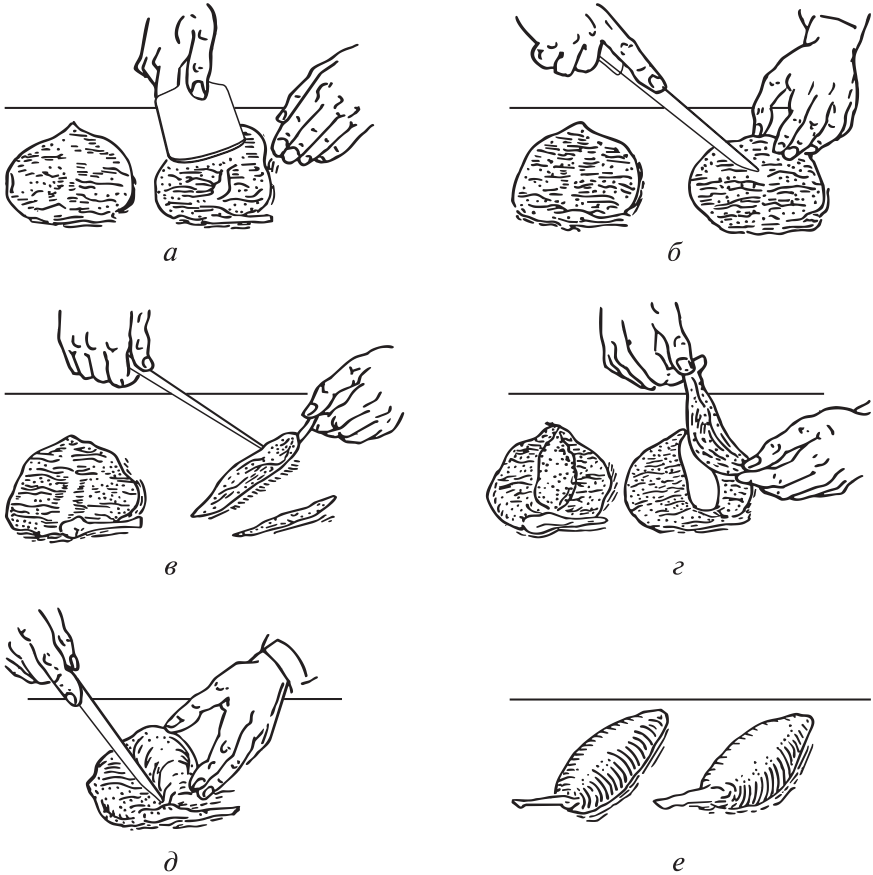


4.13 сурет.
Филені тауық денесінен бөліп алу:
а — аяқ етінің терісін кескеннен кейін; б — филені алу

Құс етінен жасалған порцияға лайықталған жартылай дайын өнімдер. Тауық пен куркетауықтың филе еті котлет және шницель әзірлеуде пайдаланылады.



4.14 сурет. Фарштaлмаған котлетті дайындау:
а — кіші филені бөліп алу; б — үлкен филені пленкасынан тазарту; в — үлкен филені бөліп алу; г — кіші филені тазалау; *д* — үлкен филені кіші филеден ажырату; е — котлет жасау



4.15 сурет. Жартылай дайын өнімнен «Киев» котлетін әзірлеу:
а — филені турау; б — сіңірлерден тазарту; в — кіші филенің сіңірлерін тазарту; г — кіші филенің арасына май салу; *д* ,е — котлетті дайындау

Филені төмендегі әдіспен өңдейді (4.13 сурет): тауықтың бүтін денесін көкірегін төмен қаратып жатқызады. Пышақпен терісін тіліп, алып тастайды. Аяқтарын бөліп алады. Көкірек тұсындағы терісін сыпырып, бүтін тауықты арқасымен жатқызады. Өткір пышақпен көкірек тұсын кесіп, сүйегін мұқият сындырып алады. Сіңірлері мен артық заттарынан тазартып, қаңқа мен иықты жалғап тұратын бұлшық етті бөліп алады. Бұдан кейін екінші жақтың бұлшық етін тура осы әдісті пайдалану арқылы кесіп алады. Дайын екі филеден екі-екі бөліктен төрт бөлшек жасайды. Филенің сыртқы жағы үлкен, ішкі жағы кіші бөлшек болып саналады. Кіші филе бөлшегін сіңірлерден тазартып, жұмсақ етіп турайды. Ірі филе кесегін сүйегінен тазартады. Иық сүйегін қалдырып, жұмсақ етті сіңірлерден тазартады. Сүйекті етте 3-4 см қалдырып, қалған бөлігін кесіп тастайды.

4.4. кесте

Құстың филе етінен жартылай дайын өнімдер дайындаудың әдісі

Жартылай дайын өнім	Өнімнің пішіні	Ұнтақтау	Жылу арқылы өңдеу	Ерекшеліктері	
				Сүйектер	Тартылған ет
Табиғи котлет	Дөңгелек	—	Табиғи жолмен қуыру немесе бұқтыру	+	—
Ұнтақталған котлет	Дөңгелеп, бір ұшы үшкірленген	Льезон және ақ нан	Табиғи жолмен қуыру	+	—
Киев котлеті	Дөңгелеп, бір ұшы үшкірленген	Льезон және ақ нан (2 рет)	Қатты қуыру	+	Сары майдың кішкене бөлігі
Тартылған котлет	Алмұрт пішіндес	Льезон және ақ нан (2 рет)	Қатты қуыру	Тауық аяқтарының сүйектері	Бауырдан жасалған паштет қозықұйрық –шампиньон сауырауқұлақтары және сүт тұздығымен бірге
Шницель	Дөңгелек	Льезон және соломка ретінде туралған ақ нан	Табиғаи жолмен қуыру	—	—

Филе кесегін салқын суға салып алады. Тақтайдың үстіне қойып, артық қабықшалардан тазартады. Сосын үлкен филе етін ұзыннан тіліп, арасын ашады (4.14 сурет). Екі-үш жерден сіңірлерін кесіп тастайды.

Тартылмаған табиғи немесе ұнтақталған, тартылған котлетті өңдеу (4.4 кесте).

Тартылған котлетті дайындау үшін үлкен филенің ортасына суытылған тартылған ет салады. Тартылған етті филенің кішкене бөлігінен турап жасайды. Ортасына қоспа салынған филенің жоғарғы жағынан филенің кішкене бөлігімен жабады. Жиектерін бір-бірімен жабыстырып, алмұрт пішініне түсіреді. Дайын котлетке тұз, ұнтақталған қарабұрыш, ұнтақ себеді (4.5 сурет).

Филе еті сылынып алынған тауықтың аяқтары мен денесін сорпаға арналған жиынтық ретінде көжелер, сорпалар мен соустар дайындауда пайдаланады.

Құс етінен жасалған ұсақ жартылай дайын өнімдер. Рагу тағамының 1 порциясын дайындау үшін үшін бүтін құсты 40-50 г 2-3 бөлікке бөледі. Палаудың 1 порциясын дайындауда 25-30 г 4-5 бөлікке бөледі.

4.13. Құс етінен котлеттік қоспаны дайындау

Құс етінен котлеттік қоспаны дайындауда тек сан еті мен филесі ғана қолданылады. Ал жабайы құстардың филе еті ғана пайдаланылады. Филе мен сан етінің қабығы алынып, сүйектерінен тазартылады, қабықшалары етте қалады. Дайын етті бірінші ет тартқышты ірі кесекті көзінен өткізіп, артынан орташа кесекті көзінен тартады. Тартылған етке сүтке жібітілген бидай ұнының нанын қосып, тұз, сары май салып, араластырады. Қоспаны ет тартқыштың майда көзінен өткізіп, тағы бір рет араластырады. Егер соңғы рет ет тартқышпен өңдеуде тағы орташа көз пайдаланылған болса, ірі нан кесектеріне майдалап, мұқият араластыру керек.

Котлеттік қоспадан домалатпалар, котлеттер мен тефтелилер дайындалады. Өнімді қуырып пісіруден бұрын ақ ұнға аунатып алады. Тефтелиді пісіруде ұн ұнтағын пайдаланудың қажеті жоқ.

Құс етінен жасалған котлеттік қоспаның құрамы: құс еті – 1 кг, бидай ұнының наны – 250 г, сүт немесе қаймақ – 300-350 мл (г), сары май – 75 г, тұз – 20 г.

Құс етінен дайындалатын котлеттік қоспадан бірнеше жартылай дайын өнімдер жасуға болады (4.5 кесте). Котлеттік қоспаны порцияға лайықтап, пішінін келтіреді және ұнтақтайды. Ұнтаққа ақ нан немесе бидай ұнының нанын майда кубиктеп турап пайдаланады.

4.5. кесте

Құстың филе етінен жартылай дайын өнімдердің сипаттамасы

Жартылай дайын өнім	Өнімнің пішіні	Ұнтақтау	Жылу арқылы өңдеу	Ерекшеліктері
				Жалпы
Туралған бөлшектер	Дөңгелек пішінді; қалыңдығы 2-2,5 см, диаметрі 6 см	Дөңгелек пішінді; қалыңдығы 2-2,5 см, диаметрі 6 см	Дөңгелек пішінді; қалыңдығы 2-2,5 см, диаметрі 6 см	Жалпы; тартылған ет — қайнатылған, ұсақталып туралған қозықұйрықтар
Туралған шницель	Ұзынша-дөңгелек пішін; қалыңдығы 1 см; тік төртбұрыш	»	»	Жалпы; құрамында нанның үлесін азайтады (1 кг етке 200 г нан)
Қуыруға арналған котлеттер	Жұмыртқа пішіндес; тік төртбұрыш	таяқша және ұзынша төртбұрыш ретінде туралған ақ нан	»	Жалпы
Зразалар	Тік төртбұрыш	Ұнтақтамайды	Қайнату немесе буда пісіру	Жалпы; тартылған ет — омлетті көкені қосылған қоспа

4.14. Құстың тағамдық қалдықтарын өңдеу

Құстың тағамдық қалдықтары ретінде басы, қораздың айдары, мойыны, аяқтары, жүрек, асқазан бауыр, қанатшаларын пайдаланады.

Басы. Ыстық су құйып немесе ыстық суға салып тазалайды. Айдаршасын кесіп, көзін алып тастайды. Тұмсығын бөлі алып тазалап жуады.

Айдарша. Ыстық су құйып, сыртқы қабықшасын алып тастайды. Тұз жағып, тазалап жуады. Айдаршаларды ұйыма дайындау үшін және салқын тіске басарларды әрлеу үшін пайдаланады.

Мойын. Ыстық су құйып, мойын қылдарынан тазартады. Сосын кептіріп, үйітеді. Мойынды ұйыма дайындауға және сорпа қайнатуға пайдаланады.

Аяқтар. Ыстық су құйып немесе ыстық суға салып, тырнақтарын алып тастайды. Жуып, қабығынан тазартады. Аяқтарды ұйыма дайындауға және сорпа қайнатуға пайдаланады.

Жүрек. Қатқан қанның қалдықтарынан тазартып, сыртқы қабықшасын алып тастайды. Салқын сумен жуады. Қуырылған және бұқтырылған тағамдарға пайдаланады.

Асқазан. Ортасынан тіліп, ішін сыртына қарай айналдырып шығарады. Тазалап жуып, сыртқы пленкасын алып тастайды. Бірнеше рет салқын сумен жуады. Бұқтырылған және қайнатып пісіретін тағамдарға қолданады.

Бауыр. Бауырды мұқият кесіп алып, жуады. Сорпа, езбе, паштет дайындауда пайдаланады

Қанатшалар. Ыстық су құйып, үйітеді. Дайын қанатшаларды жуады. Қанатшаларды ұйыма дайындауға және сорпа қайнатуға пайдаланады.

4.15. Құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдердің сапасы, сақтаудағы шарттары мен уақыты.

Жартылай дайын өнімдердің сапасы төмендегі көрсеткіштер бойынша тексеріледі: сыртқы түрі, түсі, дәмі, иісі, консистенциясы.

Бүтін тауық — сырты таза, кішкене қылшалар болмауы керек. Майы ақ-сары түсті, тұмсығы жылтыр. Иісі мен түсі табиғи тауықпен сай болу керек. Жұмсақ еттің консистенциясы қатты, тығыз болуы шарт.

Тауық етінің табиғи котлеті. Терісінен ажыратылған, қабықшасы мен сіңірлерден тазартылған болуы керек. Сүйегі 2-3 см, бірнеше жерден тілінген болуы керек. Филенің пішіні сопақша, дөңгелек. Түсі: ақ, қызғырт. Иісі мен түсі табиғи тауық етінің иісіне сай болу керек. Жұмсақ еттің консистенциясы қатты, тығыз болуы шарт.

Тауық етінің ұнтақталған котлеті. Барлық талаптарға сай табиғи котлеттің бетінде тегіс ұнтақ болуы керек. Ұнтақ бүлінбеген, ылғалданбаған болуы керек.

4.6. кесте

Құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдердің сапасы, сақтаудағы шарттары мен уақыты

Жартылай дайын өнімдер	Сақталуы тиіс шарттар	Сақтаудың ұзақтығы, сағат
Бүтін құс еті	Бір қатарға жинау	48
Табиғи тауық филесі	Бір қатарға жинау	48
Ұнтақталған тауық филесі	Қабырғасымен 30° бұрып жатқызады	24
Тауықтың сан еті	Қабырғасымен 30° бұрып жатқызады	48
Ұсақталған котлеттер	»	12
Құстың ішкі мүшелері	Сөрелерде	18
Құс етінен жасалған сорпалық жиынтық	Сөрелерде	18
Құс етінен қуырылған, бұқтырылып дайындалатын тағамдарға жиынтық	»	12

*Ұсақталған тауықтан жасалған котлет. Сопақша-дөңгелек қалыпқа салынып, шетін бір ізге түсіреді. Ұнтақтап, жылу арқылы өңдеуден өткізеді. Еттің к*онсистенциясы — жұмсақ, иісі — табиғи құс етінің иісіне сай болуы тиіс.

Жартылай дайын өнімдерді 0-6 °С және ауа ылғалдылығы 85.90 %-дық жерде сақтау керек (4.6 кесте).

4.16. Жабайы құсты өңдеу

Жабайы құс қоғамдың тағамтану мекемелеріне тазаланбаған, мұздатылған, іші тазаланған немесе іші тазаланбаған күйде жетеді.

Жабайы құстың омыртқасында тағамға қышқыл дәм беретін заттың болғандығынан, еті қайнатылып пісірілетін тағамдарға пайдаланылмайды. Оны тек қуырылған тағамдарға қолданады.

Жабайы құсты өңдеу: жүнінен тазарту, үйіту; қанаттарын кесу, мойын, аяқтарын кесіп, ыстық су құып, тазартып жуады.

Еріту — үй тауығын ерітудегі әдісті пайдаланады.

Жүнін тазалау— мойын тұсынан бастап, бойымен тазалайды.

Үйіту. Үлкен құстарды ғана үйітеді (құр, қара құс, жабайы қаз және үйрек).

Ішін тазалау — қанатшаларын алып тастап, мойынын бөліп алады.

Кішкентай құстың терісін басынан бастап сылады. Басын қалдырып, көзін және тұмсығын алып тастайды. Арқасынан тілік жасап, ішін ашады. Ішкі құрылыстарын алып тастап, тазартып жуады. Үлкен құстарды үй құстарын тазалаудағы әдісті қолданып жуады.

Жуу— салқын суды пайдаланады.

Дәмдеуіштермен өңдеу — жабайы құстың ірі түрін үй тауықтарына дәмдеуіштеген әдіспен өңдейді.

Тауықты «бір жіппен» немесе орап байлау әдісі — құстың аяқтары мен денесін жабыстырып байлап тастайды. Ұзындығы 0,5-0,6 жіпті алып, тауықтың денесін арқасымен қойып, жіппен орап көкірек тұсынан байлайды. Сосын қалған жіпті инесімен аяқтарының ұшын орап, қатты қысып буады. Дайын тауықты жылу арқылы өңдеуге жібереді немесе осы күйінде пешке салып пісіреді, қуырады.

Асханаларда жабайы тауық етін аяқтарын бір-біріне байлап пісіру әдісі де жиі қолданылады. Бір аяқтың жұмсақ еті мен сіңірінің арасын тіліп, екінші аяқты сол қалташаға салады. Бұл әдіс бөденені жылу арқылы өңдеуде жиі қолданылады.

Клюв әдісі. Жабайы құсты дәмдеуіштермен өңдеп пісіруде клюв әдісі жиі қолданылады. Құстың аяғын жілігіне дейін пышақтың өтпейтін жағымен немесе балтапен аралайды. Сосын барлық қанатшалары мен аяқтарын көкірек тұсына жақындатып, бас сүйегі мен мойынды да денеге жабыстырып инені сан етінен жүргізіп барлық дегенге жабыстырылған мүшелерді байлап тастайды.

Жабайы құс ірі болса шырынды әрі жұмсақ пісу үшін салқындатылған күйінде ұсақ бөлшектерге бөліп, істікке түйреп пісіреді. Егер жабайы құс шағын болса, филе етін кішкене істіктерге түйреп пісіреді.

4.17. Жабайы аңдар мен қоянды өңдеуде қолданылатын әдістер

Қоғамдық тағамтану мекемелеріне қоян терісі сылынған және іші тазаланған күйде жетеді. Өңделген қоянның денесі, бүйрегі, басы бірге келеді. Қоянды пайдалану барысында I және II категориялы деп бөледі.

Қоянды өңдеу. Қоянды арнайы мекемеге жеткізгеннен кейін төмендегідей алғашқы өңдеуден өткізеді: тексерістен өткен таңбасын алып тастай, кеңірдегін алып тастайды. Соңғы мойын омыртқасы мен өкпе, бауыр және бүйрегін (егер алдын-ала алынып тасталмаса) алады. Денеден жауырынын бөліп алып жуады.

Қоянды жылу арқылы өңдеуде бүтін күйінде, екі бөлшекке бөліп немесе төрт бөлшекке бөліп алады. Егер екі бөлікке бөлетін болса (алдыңғы және артқы жағы) омыртқа тұсынан шабады. Егер төрт бөлікке бөлсе, жауырын бөлігін бөлек, санын, алдыңғы көкірек және арқа тұсы деп бөлшектейді. Санын жамбас сүйегінен бөліп, жауырынын көкіректен ажыратады. Арқа тұсын Y және YI қабырғасын сындырып, алдыңғы көкіректен бөледі. Сан еті мен жауырын тұсын

мүшелеп алады.

Жабайы құс етін өңдеу. Жабайы құстың еті үй құстарына қарағанда қатты болып келеді. Сондықтан тағамға пайдаланардың алдында 1-2 күн бойы Маринаттап алады.

Жабайы ешкі — ірі бөлшекке бөлінген етті сірке су қышқылына немесе құрған шарапқа 2 тәулік бойы маринаттап қояды. Істікке түйреп, табаға қуырып немесе ашық отты істікпен пісіреді.

Қоян — тазаланған бүтін қоянды немесе бөлшектенген қоянның етіп 2 тәулік сірке су қышқылына салып маринаттайды.

Қабан — Жұмсақ етті бірнеше бөліктерге бөліп, сірке су қышқылының ас мөлшерімен дайындалған қоспаға 2 тәулік маринаттайды. Дайын еттің сіңірлерінен тазартып, істік арқылы шикі сәбіз, аскөк, ақжелкенді арасына салады. Істікке түйреп, ашық отқа пісіреді.

Аю — артқы аяқтың жұмсақ етін (сан еті) бірнеше ірі бөлшектерге бөліп, сірке су қышқылына 3 тәулік қатарынан Маринаттап қояды. Маринатталған етті істікке түйреп, бұқтыруға болады. Аю етін қуырылған тағамдарда пайдалану үшін 5-6 сағат қайнатып алған жөн. Аю етін қайнату үшін етті маринаттаған қоспаны пайдаланады. Қоспаның мөлшеріндей қайнаған су құйып, араластырып аю етін қайнатады. Қуырылған тағамдарға аюдың сан етін қолданады. Бұқтырылып пісіретін тағамдарға арқа және омыртқа мүшесін пайдаланған абзал.

Аю етіне арналған маринаттың құрамы: ақ шарап – 1 л, шарап, сірке су қышқылы – 500 мл, сәбіз – 100 г, сельдерей — 30 г, сарымсақ — 30 г.

Бақылау сұрақтары

1. Ірі малды (қой, сиыр, доңыз) мүшелеу үшін қандай операциялар орындалады?
2. Қой, сиыр, доңыз мүшелері мен етіннен жасалған жартылай дайын өнімдер?
3. Котлеттік массаның құрамына енетін қосындылар?
4. Котлеттік массаларды қандай жартылай дайын өнімнен дайындайды?
5. Табиғи ұсақталған қоспадан қандай жартылай дайын өнімдер өндіреді?
6. Сорпаға арналған жиынтықтан қандай жартылай дайын өнімдер өндіреді?
7. Жартылай дайын өнімдерді сақтаудағы шарттар?
8. Құсты өңдеу үшін қандай операциялар орындалады?
9. Құс етін қайнаты, қуырып, бұқтырып дайындаудың әдісі?
10. Құстың филе етінен жартылай дайын өнімдер өндіреді?
11. Құс етінен жасалатын котлеттік қоспалар?
12. Құс етінен жасалатын котлеттік қоспалардан қандай жартылай дайын өнімдер өндіреді?
13. Құс және балапан етінен жасалған жартылай дайын өнімдерді сақтаудың шарттары қандай?

5 БӨЛІМ
АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ЖЫЛУ АРҚЫЛЫ ӨҢДЕУДЕН ӨТКІЗУ

5.1.Жылу арқылы өңдеудің маңызы

Азық түлікті, жартылай дайын өнімдерді тағамдық тұтынуға дайын күйіне түсіру немесе тағамның құрамын, дәмін, түсін, иісін және белгіленген температурасын сақтау үшін жылу арқылы өңдеуден өткізеді.

Жылу арқылы дұрыс өңдеуден өткен тағамдардың ағзаны қажетті энергиямен толтырып, тез сіңуі өңдеу барысындағы төмендегі белгілерге байланысты: шикі күйінде пайдалануға болмайтын ақуыздар өңдеуден кейін тағам ретінде пайдаланылады; қатты шикізаттар жұмсарып, тұтынуға әзір болады; кейбір шикізаттар өңдеу барысында шырын және пайдалы заттар бөледі.

Крахмал өңдеу барысында қамырға айналып, ағзаға тез сіңеді; піскен өнімнің иісі мен дәмі өзгеше болады; тәбетті шақырып, тез сіңеді; пісу барысында шикі заттардың құрамындағы ас қорытуды тежейтін заттар мен антиферменттер жойылады.

Ас пісу барысында шикізаттардың құрамындағы микроағзалар мен кейбір керексіз заттар, бактериялар, токсиндер мен табиғи улар жойылып кетеді. Қайнату барысында кейбір ауру (гельминт және т.б) тудыратын бактериялар өледі.

Алайда шикізатты жылу арқылы өңдеу өнімнің тағамдық қасиетін арттырумен қатар кейбір пайдалы заттардың жойылуына да себеп болуы мүмкін.

Жылу арқылы өңдеудің кемшіліктері: көкеністер табиғи түсін жоғалтады; көкеністердің түсі мен иісі өзгереді; құрамындағы пайдалы заттар жойылады; өнімде қажетсіз майлар түзіледі; өнімнің биологиялық құрамы өзгеріп, белсенді заттар жойылады.

Қоғамдық тағамтану мекемелерінің қызметкерлерінің негізгі қызметтерінің бірі жылу арқылы өңдеуде шикізаттық құрамындағы пайдалы заттарды сақтай отырып, өңдеудің тиімді әдісін қолданана отырып тағам даярлайды.

Тағам даярлағанда жылу арқылы өңдеудің тиімді әдісін пайдаланған дұрыс.

Заманауи әдістер мен құралдар шикізатты жылу арқылы өңдеудің жаңа тәсілдерін пайдаланып, өнімді тез әрі құрамындағы пайдалы заттарды сақтай отырып, пісірудің әдістерін ұсынады.

5.2. Жылу арқылы өңдеуде қолданылатын әдістердің жіктелуі

Жылу арқылы кулинарлық өңдеудің әдістері негізгі және көмекші болып екіге бөлінеді.

Жылу арқылы өңдеудің негізгі әдістері. Негізгі әдістер деп шикізатты піскен күйіне дейін жеткізетін өңдеуді атаймыз. Олар: қайнату мен қуыру.

Қайнату— шикізатты суға қайнату немесе су буына пісіру.

Қуыру — шикізатты дайын күйге түскенше қатты температурада қуыру. Өнім пісіп, сыртына қабыршақ пайда болғанша табада пісіру.

Қайнатып және қуырып пісірудің сипаттамасы 5.1 кестеде көрсетілген.

Жылу арқылы өңдеудің қайнату мен қуырудан өзге ***аралас түрі*** де жиі қолданылады. Бұл әдіске бұқтыру, пешке пісіру, ыдыстың сыртынан қайнату.

Бұқтыру — шикізатты алдымен қуырып, тұздық немесе сорпа құйып, бұқтырып пісіру

Пешке пісіру— шикізатты алдымен қуырып немесе қайнатып тұздық құйып 200-250 °С пешке салып пісіреді. Тұздық болмаған жағдайда льезон, жұмыртқа немесе ірімшік салып пісіреді.

Брезирлеу — майға қуырып, сорпа қосады. Арнайы пешке салып пісіреді.

Жылу арқылы өңдеудің түрлі әдістерін пайдалану үшін қолданылатын ыдыстар 5.1 және 5.2 кестеде көрсетілген.

Жылу арқылы өңдеуде қолданылатын көмекші әдістер шикізатты пісу дәрежесіне жеткізбейді. Дегенмен кейінгі өңдеудің жеңіл болуына жағдай жасайды.

Үйіту – арнайы құралмен күйдіру арқылы малдың немесе құстың сыртындағы майда құйқалардан тазарту.

Шарпылау— бұл әдісті шикізатты механикалық өңдеуден өткізуде (балықты қабыршағынан тазалау), көкеністерді ұзақ сақтауда, үй кеспесін пісіруде (арасы жабыспас үшін) пайдаланады.

Шала қуыру – азық-түлікті маймен немеме майсыз 120°С аспайтын температурада қуыру.

Шала қуыру әдісін пияз, сәбіз, ақ тамырлы көкеністерге, қызанақ томатын даярлауда және ұнды қуыруда қолданады. Шала қуырылған көкеністер эфир майы мен түрлі бояғыш заттар бөледі. Бұл тағамға қосымша айшық түс пен дәм береді.

Термостаттау — дайын тағамды басқа жерге жеткізуде белгілі температураны сақтап тұру үшін пайдаланады.

Жылу арқылы өңдеудің ұзақтығы шикізаттың түрі мен мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. Жылу арқылы өңдеудің темперературасы 100°С–қа жеткеннен бастап уақыты саналады. Шикізатты қайнату, қуыру барысында май ериді.

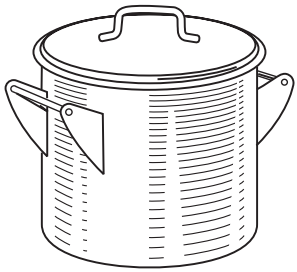
5.1. кесте

Жылу арқылы өңдеудің негізгі сипаттамасы

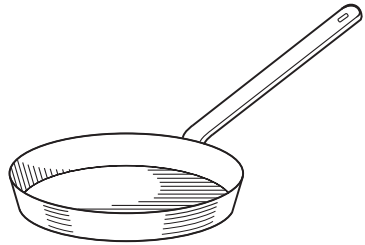
Жылу арқылы өңдеудің әдісі	Жылу арқылы өңдеудің түрі	Азық-түлікті өңдеуде жылудың әдісі	Өңдеу температурасы °С	Өңдеудегі ерекшеліктер
Табиғи жолмен қайнату	Сұйықтық	Өнім толық суға батып тұрады	100 102	Еріген заттың бір бөлігі сұйықтыңтың құрамына енеді.
Суға булау	Сұйықтық, сұйықтықтан шыққан буға пісіру	Өнім толық суға батып тұрады	100	Қақпағын қатты жабу
Буға пісіру	Бу	Шикізат буда піседі	100	Арнайы тор ыдыстар мен қайнатуға арналған ванналарда қолданады.
Төменгі температурада қайнату	Сұйықтық	Шикізат суға толық батып тұрады.	85. .95	Үш түрлі әдіс қолданылады: қатты ысыту, піскенде дейін; қайнау деңгейіне дейін, аз температурада; аккумулирлық температурада қайнату
Жоғарғы темрературада қайнату	»	Шикізат суға толық батып тұрады.	115.. .120	*Сұйық затты қысымның күшімен жылытуға арналған жабық қазан пайдаланылады.*
Судың ішіне ыдыс салып, қайнату	Қосымша жылытқыш әдістер (қайнаған судың ішіне ыдыс салып жылыту)	Жылудың жанама әсері	80... 85	Азықты белгілі температураға жеткенінша қыздырады немесе температураның аз мөлшерімен қайнатады.

5.1. кестенің соңы

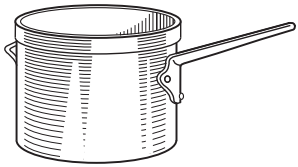
Жылу арқылы өңдеудің әдісі	Жылу арқылы өңдеудің түрі	Азық-түлікті өңдеуде жылудың әдісі	Өңдеу температурасы °С	Өңдеудегі ерекшеліктер
СВЧ-аппаратымен қайнату	Сұйықтық	Өз шырынында	Режиміне байланысты	Жоғары температурада дайындалатын жартылай дайын өнімдер үшін.
Табиғи жолмен қуыру	Май	Майдың үлесі өнімнің салмағынан 5... 10 %	140... 180	Шикізаттың бір жағы қуырылғаннан кейін, екінші бетіне аударып қуыру
Майда қуыру	»	Өнім майға толық батып піседі. Өнімнің майдағы үлес салмағы: азық-түлік 4 : 1	160... 180	Қуырылған тағамдар дайын болғаннан кейін қуыруға арналған ыдыстың ішіне салып өңделеді.
Арнайы ыдыспен қуыру	Қыздырылған ыдыста, ашық ауада	Өнім толығымен ыстық жерде болады.	150...270	Өнім жақсы қуырылып, шырынды пісу үшін: дайын күйінде үстінен май құйып, сыртына жұмыртқа мен қаймақ жағады.
Ашық отта қуыру	Ашық отта, өнімнің сырты қызарғанша қуыру	—	140... 170	Өнімді істікке түйрейді немесе металл торлы ыдысқа салып пісіреді.



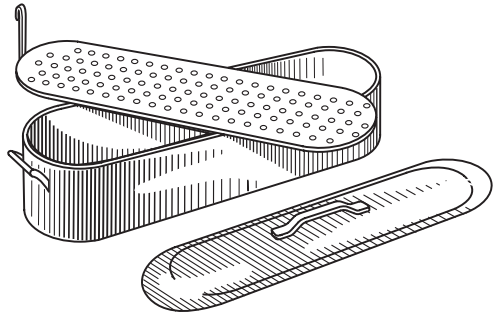
а



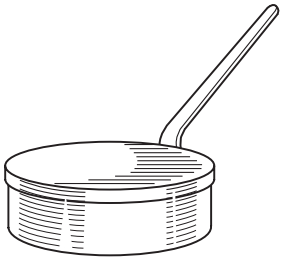
б



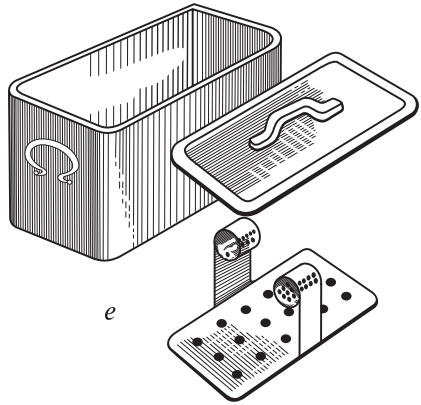
в



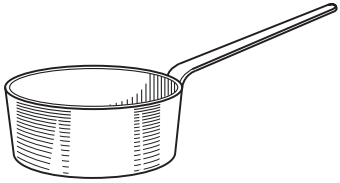
г



д



е



ж

5.1 сурет. Шикізатты қайнатып, қуырып, бұқтырып пісіруге арналған арнайы ыдыстар:

а — плитаға арналған қазан; б — қуыруға арналған таба; в — кастрюль; г — балыққа арналған қазан; *д* — буға пісіруге арналған кастрюль; е — коробин; ж — терең, шеті биік таба

5.2 сурет. Екінші тағамдар мен ыстық тіске басарларды дайындауға арналған ыдыстар:
а — кокотницалар; б — кроншель және порцияға лайықталған таба; в — табалар

Өнімнің пісіп дайын болғанын тағамның жұмсақтығынан, иісінен, түсінен біледі. Мөлшері ең көп тағамның температурасы 80 °С. болмауы керек.

5.3. Жылу арқылы өңдеудің шікізаттың құрамындағы тағамдық пайдалы заттарға әсері

Жылу арқылы өңдеу барысында шикізаттық құрамындағы физико-химиялық құрамы, түсі, иісі, салмағы, тағамдық құндылықтары мен сіңімділігі өзгереді. Себебі шикізат құрамындағы ақуыз- белок, май, оттегі-углевод, дәрумендер, минералды заттар мен қосымша ииіс пен дәм беретін қосымшалар қосылады.

Ақуыздардың өзгеруі. 38...40 °С температуратурада ақуыз табиғи

құрамын жоғалтады. Ал одан жоғары температурада (70 °С) ақуыз ұйысқан қоймалжың қалыпқа түседі. Сондықтан құрамында ақуыз мол кездесетін балы жылу арқылы өңделгеннен кейін салмағы азаяды. Ұзақ уақыт піскен тағамдардың құрамында ақуыздар жоғалады. Құрамында ақуыздар азайған тағамдардың сіңімділік қасиеті де төмен болады.

Майдың үлесінің өзгеруі. *Малдың майын қайнатуда бір бөлігі эмульгирациялық күйге түсіп (еріп), тағамға сіңеді. Майдың эмульгирациялық күйге түсуі деп майды еріп тағамға сіңуін атаймыз. Тағам даярлауда еріген май сорпаға жағымсыз дәм мен иіс береді. Қуырған тағамдарда майдың құрамы мүлде өзгереді.* 180 °С-тан жоғары температурада өңдеуден өткен май күйіп түтін шығарады. Қатты күйген майға су тиген жағдайда жан-жағына шашырайды. Жоғарғы температурада өңдеу барысында сары май да құрамын өзгертеді. Сондықтан оны қуырылған тағамдарға пайдаланбай, тұздықтар мен дайын тағамдарға қосады.

Көмірсулардың өзгеруі. Крахмалды сумен қосып 50 °С-тан жоғары температурада өңдеуде құрамы өзгеріп, желім тәрізді зат түзеді. Қайнатпаларда қолданылатын жемістер мен жидектердің құрамынан алынған қант қышқыл қосылғанда глюкоза мен фруктоза түзеді. 140.160 °С-тан жоғары температурада қант карамельденіп, қоңыр түсті зат түзеді. Осы әдісті пайдаланып жженка (тағамға қосымша түс беретін зат) жасайды. Табиғи өсімдіктен өндірілетін шикізаттар жылу арқылы өңдеу барысында жұмсарып, пектин, протапектин заттары бөледі және тағам құрамындағы пектин еріп, басқа шикізаттарға сіңеді. Мысалы, жасұнық (клечатка) ісініп, жұмсарады.

Дәрумендердің өзгеруі. А, Е, D, К майды ерітетін дәрумендердің қатарына жатады. Бұл дәрумендер тағам құрамында жақсы сақталады. Дегенмен тағамның қышқылдануына әсер етеді. В тобындағы дәрумендер қыздырғанда, қышқыл ортада, сілтілі және бейтарап орталарда бұзылады. Бұл топтағы дәрумендер суда еритін қасиетке ие және қайнатпаларда жиі пайдаланылады. С тобындағы дәрумендер тағам құрамынан тез жойылады. Жемістер мен көкеністердің құрамындағы С дәрумендер қышқылды ортада жақсы сақталады. Қатты қуырылған картоптың құрамындағы С дәрумені табиғи жолмен қуырылған қартоптың құрамына қарағанда жақсы сақталады. Картопты қайнатқанда құрамындағы С дәруменінің бір бөлігі қайнатпаның құрамында қалады. Көкеністерді темір және мыс ыдыстарға қайнатуға болмайды.

Минералды заттардың өзгеруі. Жылу арқылы өңдеуде минералды заттар тағам құрамынан жоғалып кетеді. Дегенмен олардың бір бөлшегі қайнатпаның құрамында сақталады.

Боғыш заттардың өзгеруі. Өңдеу кезінде жапырақты көкеністердің құрамында болатын хлорофилл жойылып, олар пішіні мен түсін өзгертеді. Қайнатылған қызылша қоңыр-қызыл түске енеді. Мұндай көкеністердің түсін сақтау үшін қышқылды орта дұрыс. Өңдеуде қызанақ пен сәбіздің құрамындағы каротин түсін сақтайды.

Бақылау сұрақтары

1. Шикізатты жылу арқылы өңдеудің маңызы?
2. Негізгі әдістері қандай?
3. Жылу арқылы өңдеудің ақуыздарға, майға, көмірсулардың-углевод өзгеруіне әсері қандай?
4. Неліктен сәбізді майға қуырған тағамдарға пайдаланады?
5. Жылу арқылы өңдеуде балық салмағының неліктен өзгеретінін түсіндіріңіз.
6. Кейбір көкеністерді қайнатуда неліктен сірке су қышқылын пайдаланады?
7. Жылу арқылы өңдеуде еттің түсінің өзгеру себебін түсіндіріңіз?
8. Тағам құрамындағы С дәруменінің сақталуына әсер ететін факторлар?
9. Неліктен шикізатты өңдеуде шарпылау әдісін қолданады?

6 БӨЛІМ
СОРПАЛАРДЫҢ КУЛИНАРЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

6.1. Сорпалардың тамақтануда алатын орны. Түрлері

Ежелгі дәстүр бойынша Ресейде сорпа түскі астағы бірінші тағам болып табылады. Бұл сорпадағы ерітілген түрдегі заттар ас қорыту бездерінің секрециясын және ас қорыту жүйелерін тамақты қорытуға дайындайды деп түсіндіріледі. Сорпа екі түрлі болады: сұйық (негізі) және қою (гарнир). Сұйық негіздеріне – сорпа, сүт және сүт өнімдері, (айран, айрандық), жарма, көкеніс, жеміс қайнатпалары, квас. Сорпаның сұйығында дәмін және иісін келтіретін заттар болады. Гарнир үшін әртүрлі азық-түліктер қолданылады: көкеністер, саңырауқұлақ, жармалар, макарондық өнімдер, балық, ет және т.б. Сорпаның қою бөлігі қоректік заттардан тұрады: ақуыздар, майлар, көмірсулар, минералдық заттар және дәрумендер.

Сорпалардың калориясы әртүрлі. Калориялары жоғары ащы көже, жармадан, бұршақтан және макарон өнімдерінен дайындалған сорпалар. Сорпалардың энергетикаклық құндылығын ет, құс, балық, қаймақ, нан, бәліштер, пирогтар және басқалар арттырады. Сорпаның сұйық бөлігінің калориясы жоғары емес 100 г сорпаға не бары 1...5 ккал.

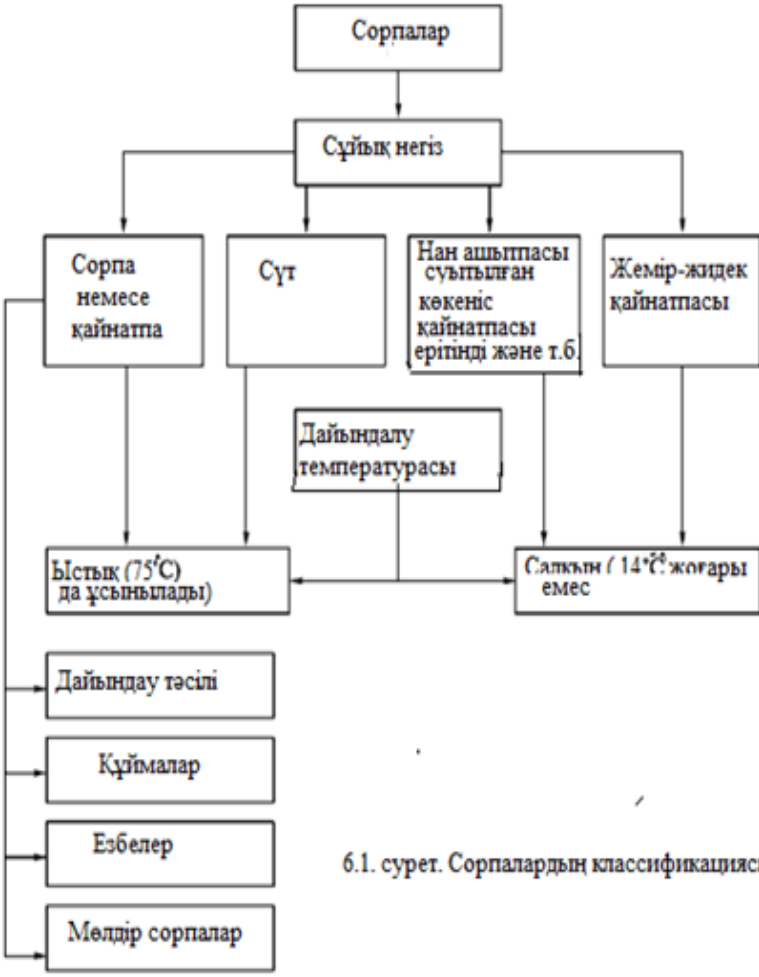
Сорпа сұйықтығына, дайындау тәсілі мен температурасына байланысты бөлінеді. (6.1-сурет).

6.2. Сорпалар және оларды дайындаудың әдісі

Сорпа – бұл әртүрлі азық-түліктерді қайнатқаннан алынатын кайнатпа: сүйектер, ірі қара және ұсақ малдардың еттері, құс, балық және саңыруқұлақтар. Сорпаға көкеніс қайнатпалары да жатады. Сорпаның дәмінің сапасы азық-түліктер мен судың арақатынасына, азық-түліктердің езілуіне, қайнатылу уақытына байланысты.

Сорпалар екі түрде дайындалады: қалыпты және концентратталған. Қалыпты сорпаны дайындау үшін 1 келі азық-түлікке 3,5-4 л су алынады, ал концентратталған сорпа үшін — 1,25 л. Қайта дайындалған сорпаны дайындау үшін 1 л концентратталған сорпаны 3-4л сумен араластырады.

Концентратталған сорпалар дайындау неғұрлым ұтымды, өйткені олар отын мен шикізатты үнемдейді, сыйымдылығы аз ыдыстарды пайдалануға мүмкіндік береді.



6.1. сурет. Сорпалардың классификациясы

Сүйек сорпасы. Оны жасау үшін тазартылған жамбас, кеуде қуысы және омыртқа сүйектері қолданылады. Тағамды жақсарту үшін сүйектерді алдын ала өңдейді, ал шошқа еті мен сиыр етін пеште 160 ... 170 ° С температурада қуырып алу сорпа сапасын жақсартады.

Сүйек сорпасын дайындаудың технологиялық реттілігі: дайындалған сүйектер суық сумен толтырылған қазандыққа қойылады, қайнаған соң бетінен көбік алынады. Жабық қақпақпен жай отта қайнатып пісіріледі, мезгіл-мезгіл сорпаның бетінен майы алынып отырады. Дайын боларға 30-40 минут қалғанда пиязды, дәмді көкеністердің сабақтарын, 30 минут қалғанда – тұз қосылады. Дайын болған сорпа сүзіледі, тағы қайнатылады, сорпа мен тұздықтар жасау үшін

пайдаланылады.

Сорпаны қайнату уақыты: сиыр еті мен қой еті сүйектері - шамамен 4 сағат, шошқа еті мен бұзау еті - 2,3 сағат.

Ет-сүйек сорпасы. Сорпаны сүйектерден, кеуде тұсындағы еттерден, жауырын, жауырын астындағы еттерді бірдей мөлшерде 2...2,5 келі етіп турап, қайнатуға дайындайды.

Ет-сүйек сорпасын дайындаудың технологиялық реттілігі: сүйекке суық су құйып, 2 сағат бойы әлсіз отта қайнатады. Етті салып, қайнатады, бетіндегі көбік, май алынып, 1,5-2 сағат бойы әлсіз отта қайнатылады. Даяр болғанға 30-40 минут қалғанда, қуырылған тамырды және пиязды, дәмді көкеністердің бумасын, 30 минут қалғанда тұз қосылады. Піскен ет алынып, сорпаны құйып алып, сүзіледі, қайтадан қайнатылады және сорпа мен тұздықтар-соусы жасау үшін қолданылады.

Қайнату барысында бөлінген май мен көбік мезгіл-мезгіл алынып тұрады. Майды сүзгіден өткізіп, көкеністерді бұқтыру үшін ал, қоюланған ақуызды - тұздықтар жасау үшін пайдаланылады.

Балық сорпасы. Сорпа негізінен балықтардан қалған азық-түліктерден (тері, сүйектер, бастар, жоңқалар), кейде балықтан дайындалады. Қалдықтар мұқият жуылады. Үлкен сүйектер мен бекіре тұқымдас балықтардың бастары бөліктерге бөлінеді, алдын ала желбезектері мен көзін алып тастайды. Сорпаны дайындау үшін кішігірім балықтардың ішін алып тастап, тұтастай қайнатады. Балық сорпасын дайындаудың технологиялық реттілігі: дайындалған балық қалдықтары мен балық қазанға салынады, суық су құйылып (1 келі өнімге 3.3.5 литр су), қайнатып, көпіршікті алып тасталынады. Шикі пияздың ақ тамыры, тұзды салып, әлсіз отта 50.60 мин қайнатылады. Сорпаны тұндырып, сүзеді, қайтадан қайнатып, сорпалар мен тұздықтар жасау үшін қолданылады.

Бекірелерінің тұқымдас балықтардың бастарынан жасалынған сорпа 1 сағат қайнатылады, содан кейін бастарды алып тастап, шеміршектерден еттерін бөледі. Шеміршектерге (хрящ) суық су немесе сорпа құйып, жұмсартылғанша қайнату жалғастырылады.

Құс сорпасы. Сорпаны дайындау үшін сүйектерді, құстардың ішкі бөліктерін (бауырдан басқа) және тұтастай құс еті қолданылады. Сүйектер - алдын-ала және жуылып, ұсақталады.

Құстардан сорпаны дайындаудың технологиялық реттілігі: мұқият жуылған шикізат қазанға салынады, суық су құйылып (1 кг өнімге 2-2.5 литр) қайнатылып көбігі алынады, мезгіл-мезгіл бетіндегі май алынып, дайын болғанша қайнатылады. Пісіру аяқталғанға дейін 20-30 минут бұрын шикі тамыры мен пияз, тұз қосылады. Сорпаны тұндырып, сүзіп, құйып алынады, қайта қайнатып, сорпа мен тұздықтарға пайдаланады.

Сорпаны қайнату ұзақтығы құстың түрі мен жасына байланысты 1-2 сағатты құрайды.

Саңырауқұлақ сорпасы (қайнатпа). Негізінен кептірілген саңырауқұлақтардан пісіріледі. Саңырауқұлақ сорпасын дайындаудың

технологиялық реттілігі: құрғақ саңырауқұлақтар сұрыпталып жуылады. Суық су құйып 15 минут тұрады, сосын мұқият жуылады. Тағы суық су құйып (1 келі кептірілген саңырауқұлақтарға 7 литр су), 3- 5 сағатқа қалдырылады, ісінген саңырауқұлақтар қайтадан жуылады, саңырауқұлақтар жібітілген суды сүзіп, саңырауқұлақ дайындау үшін қолданылады. Дайындалған саңырауқұлақтарға саңырауқұлақтың тұнбасы құйылып, қайнатылады, көбігін алып, дайын болғанша пісіреді (1.1.5 сағат), сорпаны сүзгіден өткізіп, тағы қайнатады. Сорпа мен тұздықтарға арналған.

Саңырауқұлақ сорпасын дайындау барысында тұз қосылмайды. Сорпаларды дайындау үшін көкеніс пен жеміс-жидек қайнатпалары да қолданылады.

Көкеніс қайнатпасы. Көкеніс сорпалары үшін дайындалады. Жуылған көкеністер қайнатылып, әдетте, қайнатпамен бірге өткізіледі.

Жеміс қайнатпасы. Дайындау үшін жидектерді немесе жемістердің сыртын қолданады. Оларды қайнатып, сүзеді және алынған қайнатпадан сироп дайындалынады, сорпадағы тұтқырлықты арттыру үшін крахмал қосады.

Сорпалардың сапасы 6.1. кестеде көрсетілген талаптарға сай болуы керек.

6.1 кесте

Сорпа сапасына қойылатын талаптар

Сорпа	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі,иісі
Сүйек	Тұнық емес; кішкене ақуыз тұнбалары болуы мүмкін. Майдың түсі ашық-сары немесе мөлдір.	Сарғыш реңкті	Көкеніс пен тамырдың хош иісі бар жаңа дайындалған сорпаға сай келеді
Ет-сүйек	Мөлдір, майдың түсі мөлдір немесе ашық сары түсті.	Сарғыш	Көкеністер қосылған жаңа дайындалған сорпаға сәйкес келеді.
Құс еттерінен	Мөлдір	Сарғыш реңкті	Жағымды ,бөтен дәм мен иіссіз, құс еті мен тамырлардың хош иісімен
Саңырау-құлақпен	Мөлдір болмауы мүмкін	Саңырау-құлақтар түріне байланысты	Қайнатпаның осы түріне тән. Саңырау-құлақтардың хош иісі бар, күйдірілген және бөтен дәмдерсіз

6.3. Тұздықты сорпалар

Тұздықты сорпаны дайындауда гарнир ретінде берілетін әртүрлі азық-түліктерді қайнату реттілігі қарастырылады.

Тұздықты сорпаларды дайындаудың технологиялық процесі мынадай операцияларды қамтиды: сорпа дайындау, гарнир дайындау, сорпада гарнирды қайнату, тұздық құю.

Тұздықты дайындау үшін сорпалардың барлық түрлерін, сондай-ақ, көкеністердің, бұршақтың, дәнді дақылдардың, макарон өнімдерінің қайнатпалары қолданылады. Сорпалар алдын ала дайындалуы қажет. Сорпаның гарнирлермен үйлесімділігін ескеру қажет. Сонымен, сүйек, ет және саңырауқұлақ сорпалары түрлі гарнирлермен, құс етінен алынған сорпалармен - дәнді дақылдар, ұннан жасалынған өнімдер және көкеністермен балық сорпасы – тек көкеністерден жасалған гарнирлермен үйлеседі.

Гарнирлерді дайындау бастапқы механиканы, ал кейбір өнімдер мен термиялық өңдеуді қамтиды (2-қосымша). Гарнирлерді дайындау барысында, гарнирлердің барлық компоненттерінің кесу формасын ескеру қажет, жеке компоненттер бір-бірімен жақсы сәйкестендірілуі керек. Сонымен қатар, кесу формасы біртекті термиялық өңдеуге ықпал етуі керек.

Тұздықты сорпаның ерекше сипаттамасы пияз бен тамыршалардың қолданылуы болып табылады. Пісірілген көкеністер қайнаған кезде кесілген формасын жақсы сақтайды, тағамды дәм мен иісті жақсартып, жағымды көрініс береді.

Көкеністерді бұқтыру. Көкеністерді бұқтыру үшін сәбізді, ақжелкен түбірін, балдыркөк, жаңа піскен қызанақ, қызанақ езбесі пайдаланылады. Көкеністерді көбінесе кәстрөлдерде, шұңғыл қуыру табақтарында немесе пісіру табақтарында бұқтырады. Мұны істеу үшін, майды ерітеді, дайындалған көкеністер 4 см дейінгі қабат қылып қою қажет және 15-20 минут бойы 110-120 °С температурада жартылай дайын болғанша (қарайып кеткенін жібермеу қажет) бұқтырады.

Көкеністерді бірге пастерлеуге болады, ол үшін алдымен 5 минуттай пияз бұқтырылады, сосын сәбізді қосып, тағы 10 минут қайнатылады, томат езбесін қосып, тағы 5 минут бұқтырылады

Көптеген тұздықтардың дәмі мен иісін жақсарту үшін, сондай-ақ тұтқырлықты арттыру үшін пастерленген ұн, ақ тұздықта немесе льезон қосылады.

Ұнды пастерлеу. Ұнды қыздырылған табада 150-160 °С температурада, үнемі араластырып, түс өзгеруіне жол бермей пастелейді, сорпаға қосып, салқындатып, араластырылады.

Ақ соустар дайындау. Ақ соусты дайындау үшін түбі қалың ыдыс қолданылады.Ұнды маймен ашық сары түсті болғанша 120-130 °С температурада қыздырады. Бірдей температурадағы сорпаны аз-аздап құйып, үздіксіз араластыра отырып 5-10 мин. қайнатады. Содан соң

сүзгіден өткізіледі.

Льезон дайындау. Шикі жұмыртқа немесе жұмыртқаның тек сарысын сүтпен немесе кілегеймен (кейде май қосады) араластырып, су моншасында 60-70 °С температурада қоюланғанша араластыра отырып қайнатады. Сүт немесе кілегей қайнаған болуы керек.

Қызылша дайындау. Дайындалған шикі қызылша қазанға қойылады, сорпа қосылады (15-20%), май, сірке суы, томат езбесін қосып, қақпақты жауып 20-30 мин. бұқтырады.

Қайнатылған немесе пісірілген қызылшаларды қабығынан тазартып, ұзыншалап немесе тілімдеп кесіп, тамақ пісіру үшін қолданылады.

Тұздалған қиярды ассимиляциялау. Қиярды қабығынан аршылып, тұқымдар алынып тасталады, тілше немесе ромб пішіндес қылып турап, 15 минут суда немесе сорпада жібітіледі.

Қышқыл орамжапырақты бұқтыру. Кәстрөлге алдын-ала дайындалған қырыққабатты салып, сорпаны құйып (қырыққабаттың массасының 10,15%) және 2 сағат бойы бұқтыру қажет. Пісуіне 10-15 минут қалғанда, қызанақ пен кесілген көкеністер қосылады.

Жармаларды дайындау. Жармалар сұрыпталады,суды ауыстыра отырып, бірнеше рет жуылады. Жарманы жуғаннан соң, қайнаған суға салады. Жартылай дайын болғанша пісіріледі және қайнатпаны төгіп, жарманы тағы жуады. Өйткені жарманың қайнатпасының түсі қаралау және шырышты болып келеді, бұл сорпаның түсін бұзады. Сұлы жармасын салардан бұрын бірнеше рет қуырады, сорпа шырышты болып кетпес үшін.

Бұршақтарды дайындау. Құрғақ үрмебұршақ, бұршақ, жасымық сұрыпталып, жуылады; суық суды құйып (1 кг бұршақты 2,3 литр суға) 2 сағат бойы салып қояды, қақпақты жауып, сол суда тұзсыз жұмсарғанша қайнатады.

Сорпаларды дайындап жатқанда, сіз негізгі ережелерді ұстануыңыз керек. Өнімдер тек қайнаған сұйықтыққа рет-ретімен салынып, сорпа дайын болғанда барлық өнімдер бірдей дайын болуы қажет. Әрбір өнім түрін салғаннан кейін, сорпа қайнауы қажет. Сорпа әлсіз отта қайнатып пісіріледі. Сәбіз, пияз және томат езбесі тек қуырылған түрде, ал қызылша мен тұздалған орамжапырақ пісірілген күйінде салынады. Ақжелкен мен балдыркөкті қуырмай-ақ салуға болады. Картоп, жарма және ұн өнімдері қосылған сорпалардан басқа түрлеріне қызартылған ұн қосады. Құрамында қышқыл (тұздалған қияр, қымыздық, сірке су және т.б.) бар өнімдерден тұратын сорпаларды дайындағанда, алдымен картоп салып, біраз уақыттан кейін - қышқыл бар өнімдер салынады. Қышқыл ортада көкеністер нашар жұмсартылады және піспеген күйінде қалады. Сорпалардың дәмін жақсарту және қоюландыру үшін кей сорпаларға пісуге 5-10 минут қалғанда, ұнды паста немесе лезон араластырады. Тұз және дәмдеуіштер пісірудің аяқталуына дейін 5-7 минут қалғанда қосылады. Дайын сорпаларды майдың бетіне шығуы және мөлдір болуы үшін 10-15 минут суытып қояды. 1 адамға арналған

тағамға қосатын дәмдеуіштердің нормасы: қара бұрыш бұршағы - 0,05 г, лавр жапырағы - 0,02 г, тұз - 3,5 г.

Рецептке сәйкес, сорпаны ұсынарда, ет, балық, туралған саңырауқұлақ бөліктерін салып, сорпаны құйып, дәмді жақсартатын және дәрумендермен сорпаны байытатын туралған ақжелкен, аскөк немесе жасыл пиязбен себіледі. Көптеген сорпалардың дәмін жақсарту және сорпаларының қоректік құндылығын арттыру үшін қаймақ салады немесе тұздықпен ұсынады. Бір адамға арналған тамақ нормалары: 25, 35 немесе 50 грамм ет немесе балық өнімдері, 10 г қаймақ және 2 г көк шөптер.

Щи (Қырыққабат сорпасы). Осы топтағы сорпалардың негізгі гарнирі - жапырақты көкеністер. Щи ақ қырыққабаттан (балғын немесе Маринатталған), савой, брюссель және түсті қырыққабатпен пісіреді. Бірақ оларды қымыздық, саумалдық, қытырлақ, қалақай, картоп, шалқан қосып дайындауға болады, кейбір түрлеріне - жарма, томат езбесі немесе жаңа піскен қызанақ қосады.

Сорпаның сұйық негізі ретінде - ет, саңырауқұлақ, балық сорпалары қолданылады. Қырыққабат сорпасының барлық түрлеріне (балық сорпаны қоспағанда) қаймақпен, кейде льезонмен ұсынады.

Қырыққабат сорпасының тағамдық құндылығы айтарлықтай көбейеді, егер балғын қырыққабат сорпасына ірімшік тоқаштар, бәліштер, ал Маринатталған қырыққабат сорпасына - қарақұмық ботқасы немесе таңқурай ұсынылады.

Балғын қырыққабаттан щи. Сұйық негізі - ет, саңырауқұлақ, сүйек сорпасы.

Балғын қырыққабат сорпасын дайындаудың технологиялық реттілігі: көкеністер - қырыққабат тамырларын, сабақтарын, бөліктеп немесе тілімдеп турайды. Сорпаны қайнатып, қырыққабатты қосады, сорпаны қайта қайнатады, қуырылған тамырлар мен пияз қосылып, 20-25 мин қайнатылады. Даяр боларына 5-10 минут қалғанда дәмдеуіштер мен тұздықтар қосады.

Балғын қырыққабат сорпасын картоппен пісіруге болады – ол текшелерге немесе бөліктерге бөлініп, қырыққабаттан кейін сорпаға қосылады, бұл жағдайда тұздық араластырмайды. Қырыққабаттың кейбір түрлерінен жағымсыз дәмді болдырмау үшін, оны 2-3 минут суға салу ұсынылады.

Қышқыл қырыққабаттан щи сорпасын дайындау. Қышқыл қырыққабат сорпасын дайындаудың технологиялық реттілігі: щиге көкеністер, қырыққабат тілімдеп туралады, ал жай қырыққабаттан жасалынған щиге қырыққабат төртбұрыштап туралады; қырыққабатты бұқтырады, дайын боларға 10-15 минут қалғанда қуырылған көкеністерді томат езбесімен сорпаға қосады. Сорпа қайнатылып, бұқтырылған қырыққабат сорпаға салынып, 15- 20 минут қайнатады, қызартылған ұнды, дәмдеуіштерді, қосып, тағы 10-15 минут дайын болғанша қайнатылады.

6.2. кесте

Қырыққабат сорпасының түрлері

Щи	Сүйік негізі	Қырыққабатты турау түрлері	Ерекшеліктері	
			рецептурасы	Тұтынушыға ұсынылуы
Картоппен балғын қырыққабатпен	Балықтан басқа сорпаның барлық түрлері	Ұзыншалап, бөлектеп (балғын қырық-қабат)	Картоп қосылып, ақ тұздық қосылмайды	Дәстүрлі (негізгі азық-түлік, борщ, қаймақ, көк шөп)
Балғын қырық-қабаттан, картопсыз	Жоғарыдағыдай	Ұзыншалап	Картопсыз, ақ тұздық қосылады.	Дәстүрлі
Тұздалған қырыққабатпен, картоппен	Сорпаның барлық түрлері	Қалауыңыз бойынша	Картоп қосылып, ақ тұздық қосылмайды	»
Тұздалған қырыққабатпен, картопсыз	Сорпаның барлық түрлері	Қалауыңыз бойынша	Картоп қосылылмай, ақ тұздық қосылмайды	
Тәуліктік	Сиырдың сүйегі қосылған ет сорпасы		Картопсыз, ақ тұздықпен, қырыққабат шошқа сүйектерімен 3-4 сағат сарымсақ қосып қайнатылады .	Құмыраларға ет салып, қырыққабат сорпасын құйып, туралған сарымсақты қосылады. Құмаралардың бетін қатпарлы немесе ашымаған қамырмен жабады, бетіне жұмыртқа жағып, қуыратын шкафта пісіреді. Қарақұмық ботқасын және қаймақ, ірімшік тоқаштары бөлек беріледі.
Оралдық	Сорпалардың барлық түрі	»	Картоп пен ақ тұздықсыз, жармалар қосылған	

Көк шөптер	Сүйек пен ет сорпасы		Негізгі өнім -қымыздық саумалдық – шпинат қосылған,қалақаймен немесе онсыз.	Пісірілген жұмыртқаның 1/4 , қаймақ, көк шөптер қосылады.

6.3. кесте

Борщтың кейбір түрлерінің сипаттамасы

Борщ	Сұйық негізі	Қызылшаны турау формалары	Ерекшеліктері	
			Рецептілері	Ұсынылуы
Қырыққабат, картоппен	Балықтан басқа сорпаның барлық түрлері	Ұзыншалап	Картоппен,ақ тұздықсыз	Дәстүрлі
Мәскеулік	Ет пен сүйек сорпасы,сиыр етінің сүйектері қосылған.	»	Картопсыз,ақ тұздықпен, сары майда қуырылған пияз бен тамырлар	Ет жинақтарымен беріледі,сүзбе тоқаштары бөлек ұсынылады.
Украиндық	Ет пен сүйек сорпасы	»	Картоппен, ақ тұздықпен,тәтті бұрышпен,сарымсақ жағылған шошқа майы	Сарымсақ тұздығымен бәліштер бөлек ұсынылады.
Флоттық	Ет пен сүйек сорпасы, шошқа сүйектерімен	Тілімдеп	Картоп тұздықсыз	Бір-екі шошқа сүйектрімен, таңқурай немесе қарақұмық ботқасы бөлек ұсынылады.
Сібірлік	Ет пен сүйек сорпасы	»	Картоппен, ақ тұздықсыз,қайнатылған тұз және сарымсақ қосылған үрмебұршақ	Фрикаделькамен беріледі

Борщ. Борщ - ет, сүйек, саңырауқұлақ немесе көкеніс сорпалары, үйрек, қаз еттерінен алынған сорпа. Бұл тағамның негізгі қажеттісі - қызылша. Борщтың рецептісіне қызылшадан басқа қосымша картоп, қырыққабат, сәбіз және басқа да көкеністер қосылады. Борщ үшін картоп пен көкеністер тағам түріне байланысты кесіледі.

Дұрыс дайындалған борщ ашық қызыл түсті және тәтті-қышқыл дәмі бар болуы керек. Борщқа пісер кезде сірке суы мен қант қосады.

Борщ дайындау кезінде қызылшаның түсі мен тағамдық құндылығын сақтау үшін кейбір ережелерді сақтау керек. Майдалап кесілген қызылшаны сорпаға қосардан бұрын томат езбесі мен сірке су қосып бұқтырады; түсі қанық емес қызылшаның түсін сақтау үшін, азғана қышқылдау суда қайнатады немесе бүтіндей пісіріп, содан соң кеседі; қызылша бояуын дайындап, соны қосуға болады.

Борщты тез дайындау үшін борщ тұздықтарын дайындауға болады: тілімшелеп туралған қызылшаны маймен қыздырып, кішкене сорпада сірке су, томат езбесін, қант қосып бұқтырады, пияз және сәбізді қызартып, бұқтырудың соңына қарай қосады.

Қырыққабат және картоп қосылған борщ. Дайындаудың технологиялық реттілігі: сорпа қайнатылып, ұсақтап туралған балғын қырыққабатты қосып, тағы қайнатады, сорпа даяр болғанға 8-10 мин. қалғанда, картоп қосады. Дайындалған қызылша пісірілген көкеністермен қосып қайнатылады, пісуге 5-7 минут қалғанда тұз, бұрыш, лавр жапырағы, сірке суын, қант қосылады

Егер тұздалған қырыққабат қолданылса, ол алдымен бұқтырылып, сосын қызылшамен бірге қосылады.

Борщтың көптеген түрлері бар. Олар рецепт бойынша және дайындалулары ерекшеліктерімен ерекшеленеді (6.3-кесте).

Қышқылтым сорпа-кислые супы (рассольник). Қышқылтым сорпаға тұздалған қияр, пияз және ақ тамырлардың, қияр тұздығының қосылғандығымен ерекшеленеді. Қышқылтым сорпаға ет-сүйек, балық, саңырауқұлақ, құс еттері мен ішкі мүшелері, бүйрегі қосылған сорпада қайнатады. Қышқылтым сорпаға тұздалған қиярды тазалап, тіліктеп немесе төртбұрыштап турайды. Картопты бөліктеп, пиязды дөңгелектеп немесе тіліктеп, қырыққабаттың тамырларын тіліктеп турайды. Қышқылтым сорпаның түрлері 6.1.кестеде көрсетілген.

Қышқылтым сорпаның түрлері

Қышқылтым сорпа	Сұйық негізі	Ерекшеліктері	
		Рецептісі	Ұсыну
Қарапайым	Сорпаның барлық түрлері	Картоппен,сәбіз бен ақ тұздық қоспай	Дәстүрлі
Ленин градтық	Ет-сүйек сорпасы	Картоп,сәбіз,жарма косылған, ақ тұздықсыз.	»
Үй	Балық сорпасынан басқа барлық сорпа түрлері	Картоп, сәбіз, ақ орамжапырақпен, ақ тұздықсыз.	»
Мәскеулік	Құс еті, бауырымен	Картопсыз, ақ тұздықпен және сәбізбен	Тауық етінің бір бөлігін немесе бауырды немесе сиыр бүйректерін лизонмен салынады.

Кәдімгі қышқылтым сорпа. Дайындаудың технологиялық реттілігі: сорпаны қайнатып, картоп салады, тағы қайнатады, пастерленген ақ тамырлар мен пиязды қосып, 10 минут қайнатады. Тұздалған қияр қосып, тағы 10 минут пісіреді. Пісіру аяқталғанға дейін 5 минут бұрын қымыздық немесе саумалдық жапырақтары, тұзды, дәмдеуіштер салынады. Тағамға неғұрлым өткір дәм беру үшін, тамақ дайындау аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын сүзілген және қайнатылған қиярдың тұздығы қосылады.

Ленинградтық қышқылтым сорпа. Дайындаудың технологиялық реттілігі: сорпа қайнатылып, дайындалған жарманы салып, қайнатады, картопты қосып, шала піскенше қайнатады. Пастерленген тамырлар мен пиязды қосып, картоп дайын болғанға дейін қайнатады, пісіру аяқталғанға дейін 5-7 минут қалғанда, пияз пастасын, тұз, дәмдеуіштер қосылады, сосын тұздықтар қайнаған суды төгіп тастайды.

Сорпаға ірімшік қосылған тоқаштар беріледі. Қышқылтым сорпаға балық сорпасынан басқасына қаймақ ұсынылады.

6.4. Көкеніс және картоп сорпалары

Маусымына байланысты қолда бар көкеністерден және негізгі көкеністерден басқа сорпаларға (картоп, тамыры дақылдары, ақ қырыққабат), салат жапырақтарын, саумалдық, баклажан, спаржа,

түсті қырыққабат және т.б. қосылады. Сондай-ақ концервіленген, кептірілген, мұздатылған көкеністер де қолданылады.

Көкеніс сорпаларындағы дәрумендерде минералдар жақсы сақталады, ал қайнату кезінде олар қайнатпаға шығады. Қайнатпа сорпаларға ыстық сүт қосуға болады, оны тарелкаға құйып ұсынарда немесе қазанға даяр болғанда құйылады. Бұл сорпа ет-сүйек, саңырауқұлақ сорпалары мен көкеніс қайнатпаларында дайындалады. Көкеністер кішкене бөліктерге, тілімдерге, ұзыншалап, сабақтарға, текшелерге туралады. Көкеністердің пішінінің біркелкі болуы маңызды. Көкеніс сорпаларын ұсынарда, оған бәліштерді, самсаны бөлек беруге болады.

Көкеніс сорпалары. Дайындаудың технологиялық реттілігі: дайындалған көкеністерді кесіп, хош иісті көкеністер мен пиязды пастерлейді. Сорпа немесе су қайнатып, сорпаға дайындалған көкеністерді қайнатылу талаптарына сәйкес салады, даяр болатынға 15-20 минут қалғанда пастерленген көкеністерді салу керек, 5 -10 мин қалғанда тұз, дәмдеуіштерді қосады, негізгі өнімді бөліктермен, қаймақ, көк шөп қосып ұсынады.

Шаруалар сорпасы. Дайындаудың технологиялық реттілігі: дайындалған көкеністер - ақжелкен, сәбіз және пиязды дөңгелектеп, қырыққабат пен картопты төртбұрыштап турайды. Тамырлар мен пияз пастерленеді. Сорпа немесе су қайнатылып, дайындаған жарманы, балғын ақ кеуделі қырыққабатты салады, тағы қайнатып, картоп салынады, қайнатып, пастерленген тамырлар, пиязды және томат езбесін немесе жаңа піскен қызанақты, дәмдеуіштерді қосып, дайын болғанша пісіріледі. Сорпаларды дайындаған кезде дәнділерді қолданылса, онда інжу арпасы жуылып және жартылай піскенше қайнатылады, күріш пен тары жуылған соң сорпаға көкеністермен бір мезгілде салынады. Шаруалар сорпасын жармасыз дайындауға болады.

Картоп сорпалары. Картоп сорпаларының негізгі өнімі - картоп. Бұл сорпа ет, балық және саңырауқұлақ сорпаларында дайындалады. Жаңа піскен көкеністерді қосылатын азық-түлік түріне қарай турайды. Көкеністерді жармалардан жасалынған сорпаларға текшелеп, макарон өнімдеріне - бөлшектеп, кеспе және вермишельге - ұзыншалап туралады. Түсті қырыққабатты ұсақ бөліктерге бөлшектеледі. Үрмебұршақтың сыртқы қабығын ромб пішіндес қылып турайды. Інжу арпадан басқа жармалар, сорпаға шикі күйінде картоп пен пастерленген тамырлармен салынады. Макарон сорпаға картоп салынардан 15-20 минут бұрын, кеспе - бір мезгілде, ал вермишель - дайын болғанға дейін 5-8 ми картоп сорпасы. Дайындықтың технологиялық реттілігі: дайындалған көкеністерд турап, тамырларды және пиязды пастерлейді. Сорпа қайнатылып, картоп салынып, қайнатылады, пастерленген көкеністерді

қосып, сорпаны дайын болғанға дейін – 15-20 мин қайнатылады, пісіру аяқталғанға дейін 5-7 минут қалғанда тұз, дәмдеуіштер қосылады.

Картоп сорпасында буға піскен қызанақты немесе жаңа піскен қызанақты қосуға болады.

Сорпаны ұсынар кезде негізгі өнімнің бір бөлігін тарелкаға салады, ет немесе балықтан тефтели салып, сорпаны құйып, майдалап туралған көк шөптер себіледі. Егер сорпа саңырауқұлақ сорпасында пісірілген болса, пісірілген саңырауқұлақтар тілімдерге немесе сабақтарға кесіледі, жеңіл қуырып, сорпаға қуырылған көкеністермен бірге салынады.

Жармадан жасалған картоп сорпасы. Пісірудің технологиялық реттілігі: дайындаған көкеністер кесіледі, картоп - үлкен текшелермен, сәбіз бен ақжелкен кішкентай текшелерде, пияз ұсақталып; тамырлар мен пияз пастерленіп; жарма дайындалады. Сорпа қайнатылып, жарма салады,қайта қайнатып, картоп қосып, тағы да қайнатады, қуырылған көкеністерді салады. Пісірудің аяқталуына 5-7 минут қалғанда тұз бен дәмдеуіштер қосылады.

Егер сорпа ұнтақ жармасымен пісірілген болса, онда ол пісіруді аяқтағанға дейін 10-15 минут бұрын, оны жайлап сорпаға елейді, үздіксіз араластырып отырады.

Бұршақпен картоп сорпасы. Дайындаудың технологиялық реттілігі: дайындалған көкеністер туралып, тамырлар мен пияздар қуырылады, бұршақтар дайындалады. Сорпаны қайнатып, бұршақтарды салып, қайнатады, картопты қосып, қайнатады, қукырылған көкеністерді қосып,дайын боларға дейін 5-7 минут бұрын тұз және дәмдеуіштер қосыңыз.

Макарон қосылған картоп сорпасы. Дайындаудың технологиялық реттілігі: дайындалған көкеністер кесіледі, тамырлар мен пияз қуырылады, макарондарды ұзындығы 3-4 см бөлінеді. Сорпа қайнатып, дайындалған макарон қосып, 10-15 минут пісірілуі керек. Қайнатып қуырылған көкеністер салынады, тамақ дайындау аяқталғанға дейін 5-7 минут бұрын тұз және дәмдеуіштер қосылады.

Кеспе картоппен бір мезгілде салынады, вермишель және пішінді өнімдер - картоп қайнағаннан кейін 5-10 мин. кейін салынуы қажет. Пісіру аяқталғаннан кейін буға піскен томат езбесін қосуға болады, тұз және дәмдеуіштер қосылады. Сорпаны тауық, сиыр еті, концервіленген етпен бірге дайындалады.

6.5. Макарон, үй кеспесі, жарма және бұршақ сорпалары

Бұл сорпаларды жасау үшін макарон, вермишель, рожки, сорпа ұнтақтары, кеспе, жарма және бұршақ пайдаланылады. Сорпа

етпен дайындалады және сиыр еті, құс еті, концервіленген ет, саңырауқұлақтармен ұсынылады. Бұршақпен пісірілген сорпалар ысталған бекон немесе құстың кеуде етімен пісіруге болады.

Күріш сорпасы. Дайындаудың технологиялық реттілігі: көкеністерді дайындау – түбірлер мен пияздарды ұсақ текшелерге бөлу, жарманы дайындау. Сорпаны қайнатып, дайындалған күрішті салады, 10 – 15 минут пісіріледі, қуырылған көкеністер салынып, 15,20 минут пісіріледі, дайын болуға 5,7 минут қалғанда тұз бен дәмдеуіштер қосылады.

Осылай тары, сұлы және арпа арпа сорпаларын дайындауға болады.

Харчо сорпасы. Бұл грузиялық ұлттық тағам. Сорпа дайындаудың бірнеше тәсілдері бар, бірақ ең көп таралғаны келесісі. Дайындаудың технологиялық реттілігі: қойдың немесе сиырдың кеудесін 25-30 г массасы бар болатындай бөліктерге бөледі, пиязды ұсақтап турайды жәнетомат езбесін қосып қуырады. Ет жуылады, қазанға салып, қайнатуға қойылады, жартылай дайын болғанға дейін қайнатады, көбік пен май алынып, тазартылған шикі күріш қосады, қуырылған пияз бен томат езбесін қосып, дайын болғанша 20-25 мин. қайнатады. Пісіру аяқталғанға 5 минут қалғанда сорпаға схемалы тұздығы, ұсақталған сарымсақ, құлмақ, бұрыш, тұз қосылады. Туралған көк шөптер ақжелкен немесе күнзе қосып ұсынылады.

Харчо сорпасы ащы дәмді, қойдың және сарымақтың иісі шығып тұруы қажет, қызғылт-сары түсті және қою консистенциялы болуы керек. Егер сорпа көп мөлшерде дайындалса, онда ет сорпаға дайын болғанға дейін қайнатылып, ыдысқа ұсыныларда салынады.

Бұршақпен сорпа. Дайындаудың технологиялық реттілігі: сиыр еті пен сиыр етінің сүйектерінен сорпа қайнатылады. Тамырлар мен пияз кішкентай текшелеп кесіледі және қуырылады. Сорпа қайнатып, дайындалған бұршақтысорпаға даяр болардан 10-15 минут бұрын салады, тамырлар мен пиязды қуырып,пісуге 5-7 минут қалғанда - тұз, дәмдеуіштер салып, дайын болғанға дейін пісіріледі. Ұсынар кезде, туралған көк шөп себіледі. Тосттар бөлек ұсынылады. Тосттар үшін, бидай ұнынан ескі нанның қаттысын алып тастап, шағын текшелерге бөліп, қуырылған шкафта кептіріледі.

Макароннан жасалған сорпа. Дайындаудың технологиялық реттілігі: дайындаған тамырлар макарон пішінінде кесіледі - ұзыншалап, тілімдеп немесе бөлектеп.Сорпа қайнатылып,дайындалған макарондар қосыладығ 15.20 минут қайнатып, қуырылған тамыр мен пияз,томат езбесі қосылады, пісудің аяқталуына 5-7 минут қалғанда, тұз, дәмдеуіштер қосып, дайын болғанша қайнатады.

Вермишель сорпаларын дайындау үшін, қайнаған сорпаға алдымен қуырылған көкеністерді салады, 5-7 мин. қайнатады, содан соң вермишель салып тағы 8-10 мин. қайнатады Пісірудің соңында дәмдеуіштер мен тұз қосылады.

Саңырауқұлақ сорпасында дайындалған макарон өнімдері қосылған сорпасына, алдымен туралған саңырауқұлақтар салынады.

Үйде жасалған кеспе сорпасы. Құстардан, саңырауқұлақ сорпасынан дайындалады. Үйдегі кеспе сорпасын дайындау технологиялық реттілігі. Сорпаны дайындау процесі екі кезеңге бөлінеді: бірінші - жартылай дайын өнімді кеспені дайындау, екіншісі - сорпа дайындау.

Кеспе дайындау үшін ұнды елеп, төбешік сияқты жинайды, ортасында шұңқыр жасалады. Ыдысқа су құйып, жұмыртқаны салып, тұз салып, араластырып, сүзгіден өткізіледі. Алынған қоспаны қоспаны бірте-бірте шұңқырға құя отырып, қатты қамыр иленеді. Қамыр ұнға салынып, 20-25 минутқа қалдырылады.

Дайын қамырдың қалыңдығы 1-1,5 мм қылып жаяды, кептіріледі, ені 3,5- 4,5 см жолақтарға кесіледі. Бірнеше жолақты бір-бірінің үстіне біріктіріліп, ұзыншалап кесіп, қайтадан кептіріледі.

Кеспе сорпасы мынадай реттілікпен дайындалады: дайын көкеністерді ұзыншалап турап қуырады, сорпаны қайнатып, қуырылған пияз бен тамырларды қосады. Дайын кеспені қосып, даяр болғанша 10-12 минут қайнатылады, 5-7 мин. қалғанда тұз бен дәмдеуіштер қосыңыз. Сорпа кеспесі тауық сорпасында дайындалса, дәмдеуіштер қосылмайды

Сорпа мөлдір болуы үшін, кеспені бөлек суда 1-2 минут қайнатып алады, елекке салып, суды ағызады.

6.6. Балық сорпасы

Сорпаны дайындау үшін тірі балықты пайдалану керек. Тағамның дәмін тұрып қалған, мұздатылған, сондай-ақ тоған мен көл балықтары да дәмін айтарлықтай азайтады. Өлі судағы балықтарды қолданар алдында таза сумен торда бірнеше күн бойы ұстау керек.

Балықтың ішкі құрылыстарын, желбезектерін, өт көпіршесін алып тастайды. Бауыр, уылдырық бөлек дайындалады (пісіру кезінде, сорпа олардан түрін бұзады), содан кейін балық сорпасына қосылады. Ең жақсы сорпа балықтардың әртүрінен сүйрік, лақа, таутан, мөңкеден жасалынады. Сондай-ақ көксерке, алабұға және басқа балықтарды пайдалануға болады.

Жаңа ауланған балықтан сорпа әзірлеу. Дайындаудың технология-лық реттілігі: дайындалған көкеністер кесіледі - картоп

бөліктерге, ұсақ картопты бүтіндей; пияз ірі бөліктерге немесе дөңгелектеп, ұсақтарын бүтіндей пайдаланылады; дайындалған балықты (әртүрлі тұқымды балықтарды қолданған жөн) үлкен бөліктерге кесіледі. Азық-түлік қалдықтарынан және кішкене балықтардан дайындалған балық сорпасына дайындалған балықты салып, қайнатып, көбік алып тасталынады және балық дайын болғанға дейін пісіріледі. Балық бөліктерін түсіріп алып, сорпа сүзіледі. Сүзілген сорпаны қайнатып, дайындалған көкеністерді қосып, тұз бен дәмдеуіштерді пісірге 5 минут қалғанда салады. Балық сорпасы піскеннен соң, оған сары май салады. Балықты бөліктеп, көк шөп сеуіп ұсынады (1 сурет).

Балық сорпасына бәліштер, балық шеміршек жоталары қосылған самса, балық немесе балық пен күрішті бөлек беруге болады.

6.7. Ашытылған сорпа (солянка)

Солянка - славян асханасындағы дәстүрлі сорпалардың бірі. Бұл сорпалар сығындыларға бай заттармен концентратталған сорпаларда дайындалады, өйткені рецепт бойынша қарастырылған азық-түліктерді (ет, шұжық, сиыр еті, құс, балық) осы сорпада қайнатылады. Солянканы ет немесе балық сорпасында әртүрлі ет пен балық өнімдерімен, сондай-ақ саңырауқұлақ сорпасында балғын немесе кептірілген саңырауқұлақтармен дайындалады.

Сорпа құрамында міндетті түрде пастерленген пияз, Маринатталған қияр, кеуел, томат езбесі, зәйтүн жемістері, зәйтүн майы қосылады. Сорпа қоюының құрамына ет (сиыр, ветчина, тіл, шұжық, бүйрек)

Сорпаны дайындаудың технологиялық реттілігі мынадай операцияларды қамтиды: пияз қабығы аршылып, ұсақтап турап томат езбесін қосып қуырады. Тұздалған қиярларды қабығынан және дәндерінен тазалап, ромб тәріздес етіп немесе кесектерге кесіп 15 минут тұрады. Ет өнімдерін ет сорпасында алдын-ала пісіреді, салқындатып және тілімдерге кеседі; құс еті мен жабайы құс еттерін қуыруға болады. Үйрек, (құс), балық (бекіре, көксерке) өнімдері немесе саңырауқұлақтар кіреді. Шикі бекіре балығының бөліктерін ыстық сумен күйдіріп, суық сумен жуады, зәйтүн жемістері жуылады (зәйтүн сүйектерін алып тастайды). Сорпа қайнатылып, қуырылған томат езбесі мен пиязды, ұсақтап туралған тұздалған қиярды, кеуел мен тұздықты, ет өнімдерін немесе шикі балық кесектерін, сүйексіз зәйтүн жемістерін, дәмдеуіштерді қосып 5-10 минут қайнатады, лимон шырынын немесе лимон қышқылын не болмаса қайнатылып, сүзілген қияр тұздығын, тұз қосады. Солянканың

барлық түрлерін ұсынарда зәйтүн салынады, балықпен болғанда кесіліп, қайнатылған бас сіңірін, сондай-ақ қабығынан тазартылған лимон бөлігін (саңырауқұлақ солянкасынан басқасына), майдалап туралған көк шөп салынады. Лимонды бөлек ұсынуға болады. Қаймақты тек ет және саңырауқұлақ солянкаларына араластырады (түстік, соның ішінде, 2-сурет).

Алдын ала дайындалған азық-түліктерден солянканы өте тез дайындауға болады, бұл сорпаларды ең алдымен тапсырыспен босатуға мүмкіндік береді. Жеке тапсырыс бойынша солянканы бөліп дайындайды. Арнайы дайын ыдысқа дайындалған негізгі өнімді, сондай-ақ дайындалған пияз, тұздалған қияр, кеуелге сорпаны құйып, 7-10 минут қайнатылады. Ұсынардан бұрын солянкаға жуылған зәйтүн қосады. Тұздықтың ыдысымен қаймақ, табақшамен қабығы аршылған лимон және туралған ақжелкенмен беріледі.

6.8. Сүт көже

Сүт көжелерді толық сүтте немесе сүт пен су қоспасына дайындалады. Табиғи сүттен басқа, қоюландырылған сүт, стерилденген қантсыз сүт, сонымен қатар сиыр сүті, құрғақ сүт қолданылуы мүмкін. Сүт көжелері макарон, жарма, көкеніспен дайындалады. Макарондар, тұтас дәнді дақылдар, көкеністер сүтте жақсы пісірілмейді. Ұнтақ жармасын тек сүтте пісіреді.

Сүтті көжелер аз бөліктерде дайындалады, себебі ұзақ сақталған кезде олардың түсі, иісі, дәмі мен құрамы нашарлайды. Дайын сорпа сары маймен немесе маргаринмен араластырылады.

Жармада қосып әзірленген сүт көже. Дайындықтың технологиялық реттілігі: жарма (күріш) тазартылып, жақсылап жуылады, қайнаған суға дайындалған жарманы 3,5 минут қайнатады, електен өткізіліп, ыдысқа салып, қайнаған сүт құйылады. Дайын болғанға дейін пісіріп, соңында тұз және қант қосылады, сары майды ұсынарда үстіне қояды.

Ұсақ жармаларды електен өткізіп, қайнаған сүтке аздап төгеді, араластырғышпен үздіксіз қозғап тұруы қажет.

6.9. Езбе сорпалар

Езбе сорпалардың ерекшеліктері, оларды дайындау үшін, термиялық өңдеуден кейін өнімдерді езеді, сондықтан бұл сорпа біртекті және нәзіктікке ие.

Езбе сорпалар балалар тамақтануында және медициналық тамақтану кезінде кеңінен қолданылады. Мейрамханаларда олар

әдетте Батыс Еуропа елдерінің туристеріне арналған түскі ас мәзіріне ұсынылады.

Езбе сорпалар тобына: ақ тұздық қосылған езбе-сорпа, крем-сорпа, сүт тұздығы қосылған сорпа;

Езбе сорпалары көкеністер, дәнді дақылдар, бұршақтар, құс еті, жабайы құс еті, сиыр және саңырауқұлақтардан дайындалады.

Сорпа езбесін әзірлеудің технологиялық дайындалуы: сорпа дайындау, гарнирлер дайындау, ақ тұздықты дайындау, гарнирді ақ тұздықпен қайнату.

Сорпа езбесін әзірлеудің технологиялық дайындалуы: сорпа дайындау, гарнирлер дайындау, ақ тұздықты дайындау, гарнирді ақ тұздықпен араластыру.

Езбе сорпалар вегетериандық, сүйек сорпасында немесе көкеністерді сыққаннан алынған қайнатпаларда дайындалады, рецептіге енгізілген өнімдерге, сондай-ақ толық сүтке немесе сүт пен су қоспасына байланысты.

Бұл сорпаларға арналған өнімдер термиялық өңдеудің әртүрлі түрлеріне (өнімге байланысты) өтеді - пісіру, өткізу, қуыру, бұқтыру, содан кейін машиналарда езеді (араластырғыш, блендер және т.б.). Қиын езілетін өнімдер алдын ала ет тартқыш арқылы өтеді, содан кейін езіледі.

Езілген өнімдер ақ тұздықпен езілген бөлшектер біркелкі жайылып және түбіне ұйып қалмас үшін араластырылады. Жармадан жасалынған езбе сорпаларға ақ тұздық құйылмайды, өйткені жармалардағы крахмал қайнаған кезде бар крахмал пісірген кезде желатин болады және қажетті тұтқырлығын береді. Кейде көкеніс, ет өнімдерінен жасалынған езбе-сорпаларда ақ тұздық күріш немесе інжу арпасының қайнатпасымен ауыстырылады.

Ақ тұздыққа ұнды маймен немесе майсыз қуырып, содан кейін сорпамен, көкеніс қайнатпасымен, сүтпен (сүт тұздығы) араластырады.

Езбе сорпаға құрғақ тосттар немесе бәліштерді бөлек ұсынады. Сондай-ақ бидай немесе жүгері үлпілдектерін беруге болады. Кейбір езбе-сорпаларға езілмеген гарнир қосылады (түсті, 4 сурет). Бұл негізгі гарнирдың бір бөлігі (шамамен 20%) болуы мүмкін (түсті қырыққабат, шашылмалы күріш, кесілген етті және т.б.) (түсті қоса алғанда, 5 сурет).

6.10. Мөлдір сорпалар

Барлық мөлдір көжелердің негізі сиыр еті, тауық немесе түйетауық-тан, жабайы құс немесе балықтан дайындалған көжелер.

Мөлдір көже-лер сорпаларды тұндырудың және сығып алынған заттармен байытылған сорпалар нәтижесінде алынады. Сығып алынған заттардың жоғары болуына байланысты мөлдір көже ас қорыту шырындарын бөлуге көмектеседі, олар тәбетті бөлек дайындалатын гарнирдің нәтижесінде айтарлықтай арттырады.

Мөлдір көжелерге арналған сорпаларды дайындау. Сорпаны ас қатықты сорпа сияқты дайындайды. Сорпаны сүзіп, тұндырады.

Мөлдір ет көжесі. Дайындықтың технологиялық реттілігі: сүйектерден сорпаны қайнатып, көбік пен май мұқият алынып тасталынады, бөректер дайындалады. Бөректер дайындау үшін котлетке арналған етті ұсақтайды, суық су құйып, тұз қосып, суық суда тұндырады, содан кейін шикі жұмыртқаның ағын араластырады. Сорпа 60-50 °С салқындатылады, сорпаға бөрелерді қосып, абайлап араластырады. Сорпаны қайнатып, ақуыз төмен түскенше аз отта ұстайды, мөлдір сорпадан май алынып тасталады, сорпа сүзіледі және қайтадан қайнатылады.

Қайнату кезінде ақуыздың бөлшектері еттің бетінде түседі. Сонымен қатар, тұндыру кезінде, байытылған заттар сорпаға өтеді, бұл оны одан да концентранттандырады. Сорпаға өң беру үшін, пиязды, сәбізді, ақ тамырды салады.

Мөлдір ет көжесінің түрлері борщ (брутон) сорпасы және балдыркөк сорпасы.

Брутон сорпасы. Дайындықтың технологиялық реттілігі: бұл сорпа мөлдір ет көжесі ет сияқты дайындалады, бірақ тұндыру кезінде шошқалардың сүйектері мен ұсақтап туралған қызылша қосылады. Оған алдын ала сірке суын сеуіп немесе сәл жылыту қажет. Дайын сорпаға қызыл бұрыш пен қант қосады. Қайнатылған мадера шарабын қосуға болады. Дәмдеуіштер қосылған тосттар (дьябли) немесе пай тосттарымен бірге сорпа шыныаяқтарымен ұсынады.

Балдыркөк сорпасы. Дайындықтың технологиялық реттілігі: балдыркөк сорпасын дайындау үшін, ұсақтап туралған балдыркөк сабақтары иен тамырларын қолданады. Оларды бәлішпен, жай тостпен, гренкалармен ұсынылады.

Мөлдір балық сорпасы (уха). Дайындықтың технологиялық реттілігі: ақжелкен мен пиязды қосып, майдаланған немесе балықтың қалдықтарынан қайнатады. Сорпаны сүзеді. Сорпаның маңызын дайындау – жұмыртқаның ағын аздап бұлғайды, мөлшері бес еселенген суық сорпа құйылады. Маңызы сорпаға құйылады (сорпа температурасы мен жақтаулары 60 °С-тан аспауы керек), араластырады және 20-30 минут бойы әлсіз отта сорпаны қайнатады, сорпаны сүзіп қайнатады. Тефтели немесе бәліштермен, лимон,

көк шөп немесе пісірілген балықпен ұсынылады. Көксерке, сүйрік, нәлімнен жасалған сорпаны бұрышпен, хош иістендірілген сары маймен араластырады. Хош иісті май дайындау үшін, үккіштен өткізілген сәбіз маймен қуырылады, содан кейін сүзіледі және балық сорпасына қосылады.

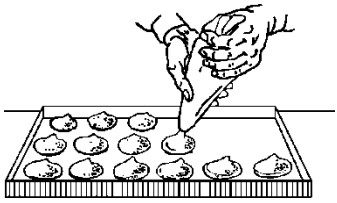
Мөлдір сорпалар үшін гарнирлерді дайындау. Гарнирлер мөлдір сорпаға бәліштердің ыдысымен немесе мөлшерлі ыдысқа дәл ұсынар кезде бөлек беріледі.

Профитроли. Профитролиды дайындау үшін қайнаған суға сары май, тұз және қант салынады. Сары майды еріген кезде, еленген ұн себіледі, қамырды иленіп оны 70-80 ° С температурада түйіршік болмайтындай араластырып пісіреді. Плитадан алып, үздіксіз араластырып, шикі жұмыртқаны біртіндеп құяды. Дайындалған қамыр кондитерлік қалташаға салынып, майланған кондитерлік параққа 1 см диаметрмен шарлар түрінде құйылады. (6.2-сурет). 180-200 °С температурада 30-35 минут пеште пісіріледі.

Вермишель, кеспе (үй және өнеркәсіптік). Қайнатып, кепсерге салып, ыстық сумен (қайнаған сумен жақсырақ) шайып, ұсынарда ыдысқа салынады.

Ұннан және ұнтақ жармасынан үзбе көжелер. Қайнаған сорпаға немесе суға тұз, май құйып, сұйықтық қайнағанда, еленген ұн салынады, қамырды қалақшамен жақсылап араластырып бірнеше минут қыздырамыз. Алынған масса сәл (70 ° С дейін) салқындатылып, шикі жұмыртқалар салып мұқият араластырады. Қамырды жайып, түйінге айналдырып, 10-15 г массасы бар бөліктерге кеседі.

Үзбе көжелер қайнаған тұзды суға салынады (1: 5 қатынасында) және 5,7 минут пісіріледі. Ұсынылардан бұрын олар мармитте сақталады. Сондай-ақ ұнтақпен де дайындалады. Жұмыртқа 70 °дейін салқындатылған тұтқыр ұнтақталған ботқаға қосылады. Масса екі қасықтың немесе кондитерлік пакетті пайдаланып кеседі (6.2-сурет).



6.2. сурет Профитроли дайындау

Тұшпара. Тұшпараны ұсынардан бұрын тұздалған суда 5 -7 минут қайнатады (1 кг тұшпара 4 литр су және 20 грамм тұз). Равиолды да солай дайындайды

Кесіліп қуырылған ірімшік қосылған нан. Жіңішке, қыртыстары алынған бидай нанын пісіру парағына қойып, үгітілген ірімшікке себіледі, еріген сары майға сеуіп, қуыратын

шкафта пісіреді.

Кесіліп қуырылған ащы нан (дьябли). Бидай наны төртбұрышты пішінді 4х6 см, қалыңдығы 0,5 см тілімдерге кесіледі және майда екі жағынан қуырылады.Үккіштен өткізілген ірімшікке томат пастасы қосып, жұмыртқаның сарысы, сары май және ұнтақталған қызыл бұрышпен араластырылады. Алынған масса қуырылған нан тілімдеріне қалыңдап жағылып, қуырғыш ыдыста пісіріледі.

Тосттар. Қыртыстары жоқ бидай нанын бөлшектерге кесіп, майсыз тостерде қуырады.

Пісірілген күріш. Күрішті көп мөлшердегі суда қайнатады, (1 кг күріш үшін 6 литр су және 60 г тұз алынады), түсіріп алып, қайнаған ыстық сумен жуылады және ұсынғанға дейін су моншасында сақтайды.

Пісірілген күріш (ризотто). Күрішті жуып, май мен томат езбесіне (1:2 және жарма мен судың қатынасы) күрішті салады, 70 градусқа дейін салқындатып, шикі жұмыртқамен, үгітілген ірімшікпен (жарты) араластырып, пісіру парағына немесе ыдысқа салады, қалған ірімшікті сеуіп, сары май жағып, пісіріледі.

Көкеніс гарнирі. Ұзыншалап немесе текшелеп туралған көкеністерді сорпада немесе қайнатпаларда пісіреді.

Ет, құс еті, жабайы құстан, балықтан жасалған гарнирлер. Мөлдір сорпаға қайнатылған тауық етін, сиыр етін, түйетауық етін, клональды тауықтан немесе балықты салады. Ұсынылардан бұрын барлық осы гарнирлер сорпада алдын ала қыздырылады.

«Қалтада» пісірілген жұмыртқалар. Қабықсыз пісірілген жұмыртқалар (пашот). Табиғи омлет.

6.11. Суық көжелер

Бұл маусымдық көже, олар жазда жиі дайындалады. Суық көжелердің сұйық негізі - нан квасы, қызылша және көкеніс қайнатпалары, айран. Көжелердің бұл тобы суық көже, суық борщ, қызылша, ботвина сорпасы, жасыл қырыққабат көжесін қамтиды. Суық көжелерді дайындау үшін картопты, ет өнімдерін, қайнатылған жұмыртқаны кішкене текшелерге немесе ұзыншалап кесіледі. Көк пияз кесіліп, үлкен қияр қабығы мен тұқымын алып тастайды. Сорпа ұсыныларда бетіне майдалап туралған аскөк себіледі. Суық сорпалар және олардың ингредиенттері тоңазытқышта сақталады.

Окрошкалар. Окрошканы дайындау үшін арнайы квас - окрошкалық пайдаланылады. Кваста сүт қышқылы, көмірқышқыл газы, пайдалы микрофлора (сүт қышқылдары бактериясы), дәрумендер, көмірсулар бар. Нан квастарын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында

дайындау үшін қажетті жабдықтар мен жергілікті санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің рұқсаты керек.

Нанның квастарын дайындау үшін: қара бидай ұны кішкене бөліктерге бөлініп,қуырғыш пеште құрғатылғанша кептіріледі, су қайнатылады және 80 ° С дейін салқындатылады, дайын кептірілген нандарды себеді және 1,5-2 сағат (су мезгіл-мезгіл араластырылады) тұндырады. Алынған сусынды құйып алып, сүзгіден өткізіледі, ашытқы сусынның бір бөлігімен сұйылтылады. Жылы (23,25 ° С) нан сусынына қант қосады, дайындалған ашытқы ашыту үшін жылы жерге 8-12 сағаттан қойылады. Алынған квас сүзгіден өткізіліп, салқындатылады, тоңазытқышта немесе мұзда сақталады.

Кваста ашыту процесінде мейіз, зире, жалбыз қосуға болады.

Окрошкаға қосылатын квас рецепті (г): жүгері - 40 немесе құрғақ нан квасы - 35; қант - 30; ашытқы - 1,5; жалбыз - 1,5; су - 1 200. Өнімділік: 1 000 г.

Ет қосылған окрошка. Дайындаудың технологиялық реттілігі бірнеше кезеңдерді қамтиды.

1 кезең - өнімдерді дайындау. Көк пиязды майдалап турап, пияздың бір бөлігін шырын пайда болғанша тұзбен ысқылайды. Жаңа піскен қияр ащы әрі қатты қабығынан тазартылады, тұқымдарды алып тастайды, кішкентай текшелерге немесе ұзыншалап кесіледі. Жұмыртқаны қайнатып, тазартады, ақуызын сарысынан ажыратады. Сарысын електен өткізеді, ақуыздар шағын текшелерге бөлінеді. Ет қайнатылған, салқындатылған және кішкентай текшелерге немесе ұзыншалап кесіледі, нан квас сүзгіден өткізіліп, аскөк ұсақталып туралады.

2 кезең - квасты араластыру. Үгітілген жұмыртқа сарысына дайын қыша жағады, тұз, қант және қаймақ бөлігі бар,тұзбен араласкан көк пиязды нан квасына біртіндеп араластырады. Араласқан квас тоңазытқышта сақталады.

3 кезең - ұсыну. Ыдысқа кесілген ет, жұмыртқаның ағы, қияр, пиязды салып, дайын квас құйылады, қаймақ салып, аскөк себіледі.

Окрошканыі ірі мөлшерде дайындаған кезде, кесілген өнімдер (ет пен жұмыртқа ақуызын қоспағанда) квасқа салып, араласады, ал ұсынатын кезде ет пен ақуызды ыдысқа салады.

Окрошканың түрлері өті көп. Окрашканың кейбір түрлері 6.5. кестеде келтірілген.

Окрошканы айран, простоквашада, ацидофилде пісіруге болады.

Қышқыл сүт өнімдері 1: 1 қатынасында суық қайнаған сумен араласып, тұз, қант қосып, суықта сақталады.

6.5. кесте

Окрошканың түрлері

Окрошка	Ерекшеліктері	
	рецептурасы	ұсынуы
Етпен	Қайнатылған картоп қосуға болады	Сиыр, майсыз доңыз, қой етінің кесектерін қосуға болады.
Еттің түрлерімен	Дәстүрлі	Төртбұрыштап туралған ет өнімдерін, сиыр етін, ысталып-қақталған тауық еті, қайнатылған тіл қосылады.
Көкеністермен	Сәбіз бен шалқан қосылған (өткізілген)	Дәстүрлі

Суық борщ. Суық борщты дайындаудың технологиялық дәйектілігі үш кезеңнен тұрады.

1 кезең - өнімдерді дайындау. Тазаланған қызылшаны ұзыншалап турайды, сірке су қосып дайын болғанша өткізіледі. Ұзыншалап кесілген сәбізді бөлек өткізеді. Өңделген көк пияз ұсақталып туралады, дайындалған жаңа піскен қияр ұзыншалап туралып, қайнатылған жұмыртқа кесектерге кесіледі.

2 кезең - сұйық негізін дайындау. Сәбізді қызылша қосып, ыстық су, тұз, қант қосып, қайнатып, салқындатылады.

3 кезең - ұсыну. Ыдысқа дайындалған қияр, пияз, жұмыртқа салып, сұйық негіз құйылады, қаймақ салып, аскөк себіледі.

Көп мөлшерде дайындағанда, қияр мен пияз сұйық негізге бірден салынады. Боршты қызылша мөлшерін көбейтіп, ет немесе балықпен бірге сәбізсіз дайындауға болады. Пісірілген ет немесе балықты ыдысқа ұсынарда салады.

Қызылша сорпасы. Салқын борщты дайындағандай, бірақ өткізілген көкеністер суытылған соң, квас қосылады. Жас қызылшалар кесіліп, рұқсат етілген шарлармен бірге қолданылады.

Ботвинья. Саумалдық пен қымызды бөлек қосылады, өткізіледі. Алынған езбе кваспен қосылып, тұз,қант, қосылады, туралған лимон қабығымен араластырады. Ұсынар кезде ыдысқа ботвинья құйылып, пісірілген балықты (бекіре, көксерке немесе коктейль) гарнирмен бірге ұсынады. Гарнир үшін желкек, салаті жапырақтары, аскөк қолданылады.

Щи. Қымыздық пен саумалдық езбесіне ыстық суиен араластырып, тұз, қант қосып, қайнатып,салқындатады. Езбе тәрізді массадға кесілген қияр, көк пияз, қайнатылып пісірілген жұмыртқа және қаймақ қосады.

Щиді концервіленген қымыздықтан және саумалдықтан дайындайды және етпен ұсынылады.

6.12. Тәтті сорпалар

Тәтті сорпалар піскен, концервіленген және кептірілген жемістер мен жидектерден дайындалады. Осы топтың сорпаларын дайындау үшін жеміс-жидек шырындарын, езбелер, сироптарды, тұнбаларды, тамақ өнеркәсібінің өнімдерін қолдануға болады. Сорпаларға дәм беру үшін даршын, қалампыр, лимон қабығын қолданады. Таңғы асқа, кешкі асқа, сондай-ақ алғашқы тағамға тек салқын күйде ғана емес, ыстықтай да ұсынылады. Сорпа гарнирмен, қаймақпен немесе кілегеймен беріледі. Гарнир ретінде пісірілген күріш, саго, ұсақ макарон өнімдері (сорпаға сепкі); үзбе көжелер, жидекпен вареникте р, күріш және жарма пудинктер, пісірмелер, сондай-ақ бидай немесе жүгері үлпілдектері, тәтті таяқшалар пайдаланылады. Бәліштер табақшасында сіз құрғақ бисквит, кекс, печенье ұсынылады.

Кептірілген жеміс қоспаларынан тәтті сорпалар. Дайындықтың технологиялық реттілігі: кептірілген жемістер жиналып алып, түрлері бойынша сұрыпталып, жуылады, ірі алма мен алмұрт бөліктерге бөлінеді. Крахмал суық сумен араластырылады (1: 5). Дайындалған кептірілген жемістерге (алма, алмұрт) су құйылады және 15-20 минут қайнатады. Содан кейін қалған кептірілген жемістер, қант қосылады. Дайын болуға 3,5 минут қалғанда дайындалған крахмалды тұрақты араластырып тұрып қосады, ұсынарда лимон қышқылын сеуіп дәмін келтіреді. Тарелкаға гарнир салып, сорпа құйылады, қаймақ немесе кілегеймен ұсынылады.

6.13. Сорпаларды жартылай дайын өнімдерден дайындау

Концервіленген өнімдерді пайдалану сорпаларды өндіруді жеңілдетеді, алдын ала дайындау кәсіпорындарының санитариялық жағдайын жақсартады, сондай-ақ дайындау уақытын едәуір қысқарту салдарынан олардың өнімділігін арттырады.

Табиғи немесе Маринатталған қызылша концервілері, қосымша жылу өңдеуінсіз борщ пен қызылша сорпасын дайындау үшін қолданылады. Оны сорпаларға сондай-ақ, бұқтырылған қызылша да салады.

Концервіленген борщ тұздығы кез келген борщ жасау үшін қолданылады, ол дайын болғанға дейін 10-12 минут қалғанда қосылады.

Концервіленген қымыздық езбесін немесе саумалдық қоспасын қырыққабат сорпасын (щи) дайындауға қолданады.

Сорпа жасау үшін концервіленген бұршақтар (бұршақ сиыр етімен, қой етімен және бекон қосылған) пайдалануға болады.

Қайнаған сорпаға немесе суға, дайындалған картопты салып, жартылай дайын болғанға дейін пісіріледі, сосын қуырылған көкеністерді, концервіленген бұршақтарды қосып, тағы 10 минут қайнатылады.

Концентратты бұршақ сорпасы. Концентратты илеңіз, жылы сумен құйып, 5-10 минут қайнатады. Сорпаны майдың бөлігімен немесе маргаринмен, шөптер себіліп, ұсынылады.

Кептірілген картоп пен көкеністерден сорпа. Кептірілген көкеністер сортталады, суық сумен жуылады, су құйып, 3-4 сағат бойы қойып қояды. Кептірілген картоп бөлек-бөлек жібітіледі. Ісінген көкеністер мен картопты біріктіріп қайнатады. Ісінген пияз және сәбізді алдын ала маймен бұқтыруға болады. Сорпадағы ұсынарда майдың бір бөлігін салып, көк шөптер себіледі.

6.14. Сорпа сапасына қойылатын талаптар, сорпа сақтау шарттары

Сорпаның түріне байланысты ол 6.6. кестеде көрсетілген талаптарға сай болуы керек.

Сорпалардың сапасы сақтау әдісіне байланысты. Ұзақ сақтау кезінде, дәмі мен сыртқы көрінісі нашарлайды, дәрумендердің белсенділігі төмендейді, сондықтан дайын сорпалар 2 сағаттан артық сақталмайды. Қайнатуды, сіңдіруді және күйдіруді болдырмау үшін олар мармит немесе су моншасында сақталады.

Макароннан жасалған сорпа кішкене бөліктерде дайындалады және 30-40 минутқа дайын болады.

Сорпа сорпалары шағын бөліктерде дайындалады және 1 сағаттан артық сақталмайды.

Льезон араластырылған сорпа 60-65 °С температурада сақталады.

Мөлдір сорпа мармитке 2 сағаттан артық сақталмайды, олар ұзақ уақыт сақталғанда түрі бұзылады және олардың дәмі мен хош иісі нашарлайды.

Сорпа ұсыныларда шағын бөліктермен беріледі. Сорпаның жаңа пісірілген бөлігін бұрынғы қалғандарымен араластыруға болмайды.

Ет пен балық өнімдері қосылған сорпалар, мармитте сақталынады. Сорпа ұсынылатын ыдыстар 40 °С дейін қыздырылады.

Суық көжелерді 4-6 °С температурада тәулік бойы сақтауға болады. Бұл көжелерге дайындалған өнімдер тоңазытқышта сақталады. Суық көжелерге арналған ыдыс 12 °С дейін салқындатылады.

Келесі күнге сүт, тәтті, езбе сорпаларын қалдыруға тыйым салады.

6.6. кесте

Сорпалардың сапасына қойылатын талаптар

Сорпа түрлері	Сыртқы түрі	Түсі	Иісі және дәмі	Консистенциясы
Щи	Көкеністер кесілген пішінін сақтайды, бетінде май қалдықтары, қаймақ және аскөк	Түссіз немесе ащық қоңыр немесе сарғыш.	Тұздалған, көкеністердің, томаттың және дәмдеуіштердің иісі бар, буланған орамжапырақтың иісі болмауы керек.	Көкеністер мен тамырлар жұмсақ, қатты қайнатылмаған
Борщ	Көкеністер туралған түрін сақтауы керек	Таңқурай түсті қызыл	Шикі ұн және шикі қызылша дәмі жоқ тәтті және қышқыл	Көкеністер жұмсақ, бірақ қатты қайнатылмаған, езілмеген
Балғын қырық-қабаттан щи	Біртекті массалыезбе, ұны түйіршіксіз,қайнатылған жұмыртқа немесе омлет бүтін, қаймақ араластырылмаған	Жасыл, зәйтүн түсті немесе қаймақ араластырғаннан кейін ақ түсті	Шикі ұнның дәмі шыкпауы тиіс. Қолданылатын өнім түріне сәйкес келеді	Біртекті Сұйық
Қышқылтым көже	Көкеністер кесу түрін сақтайды, сорпа түссіз немесе тұнық болмайды	Бетіндегі май сары немесе сарғыш	Ащы, орташа тұзды, иісі негізгі өнімге сәйкес келеді	Көкеністер жұмсақ, қияр сәл қытырлақ
Құрама еттерден солянка	Ет өнімдері мен қияр шағын жұқа тілімдерге кесіледі. Лимон дөңгелектері қабықсыз,дәндерсіз.	Аздап қызыл, май ашық қызғылт сары түсі	Ащы, қияр, дәмдеуіштер мен ет өнімдерінің хош иісімен	Ет өнімдері орташа жұмсақ, қияр сәл қаттырақ

Балық ащы көжесі	Балық кесектері (1 ... 2 кесек 1 адам үшін)	Аздап қызыл, май ашық қызғылт сары түсі	Ащы, қияр, дәмдеуіштер мен балық өнімдерінің хош иісімен	Балық өнімдері орташа жұмсақ, қияр сәл қаттырақ
Картопты	Тамырлар кесілу пішінін сақтайды, картоп көзсіз және қара дақтарсыз, сәл көп қайнатылған болуы мүмкін, бетінде май, аскөк	Сары немесе қызғылт түсті май	Картоп және қуырылған көкеністер	Картоп және көкеністер жұмсақ
Макарон өнімдерімен	Көкеністер мен макарон өнімдері пішінін сақтайды	Қызғылт сары немесе сары түстегі май	Тұтас макарон және көкеніс, қуырылған көкеністерге тән иісі бар	Тамыр және кеспе жұмсақ
Сүтті	бетінде май	Ақ	Тәтті, сәл тұзды, күйген сүттің иісі, дәмі жоқ	Өнімдері жұмсақ. Пішіні сақталған
Езбелі	Түйіршіктерсіз қайнатылған ұн, үгітілген өнімдердің бөлігі және беткі қабаттары жоқ, біркелкі салмақты	Ақ немесе ол дайындалған өнімге сәйкес келеді	Шикі ұнның дәмінсіз, нәзік, қалыпты тұздалған	Созылмалы, қою кремді еске түсіреді

6.6. кестенің соңы

Сорпа түрлері	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі және иісі	Консистенциясы
Мөлдір	Бетінде майы жоқ, олардың гарнирлер пішінін сақтаған мөлдір сорпа	Ашық қоңыр	Орташа тұзды, шамалы ащы, сорпаның айқын дәмі бар	Гарнир орташа жұмсақ, қатты қайнатылмаған
Окрошка	Сұйық бөлігі қаймақ пен жұмыртқаның сарысының әсерінен тұнық емес	Ашық қоңырдан сары қоңырға дейін	Тәтті және қышқыл, орташа тұзды, сәл ащы, жаңа піскен қиярдың , қайнатылған ет, көк шөптер,пияз,аскөк,квас дәмдерімен	Пісірілген ет - жұмсақ, қияр - қытырлақ
Қызылша сорпасы	Кішкене текшелерге немесе ұзыншалап кесілген қызылша мен қияр, туралған немесе кесектерге кесілген жұмыртқа	Қою қызылдан ашық қызылға дейін, ақ түсті реңкпен қаймақтараластырғаннан кейін,	Тәтті және қышқыл, қызылшаның ерекше дәмі бар; иісі пайдаланылатын өнімдерге сәйкес келеді	қызылша - жұмсақ, қияр - қытырлақ
Ботвинья	Түйіршіксіз және көк шөп талшықтары жоқ біртекті масса	Ашық жасыл немесе зәйтүн түсті	Шалқан дәмінен сәл ащылау, жаңа піскен көкеністер, квас және лимон қабығының иісі	Қаймақ тәріздес

Ерекше жағдайларда, жоғарыда аталғандардан басқа, сорпа болса, журналда ескерту жасалуы керек және ешбір жағдайда жаңа партиямен араластырмау керек. Суық көжеден басқа сорпалар, 18 сағаттан аспайтын 4-тен +4 °С температурасында сақталады. Жасар алдында дәмін татып қайнатады.

Бақылау сұрақтары

1. Неліктен сорпа дайындау кезінде тұнық болмайды?
2. Сүйекті сорпа дайындауда қандай мақсатта қуырып алады ?
3. Сорпаны қайнату кезінде сүйектерге неліктен суық су құяды?
4. Ет-сүйек сорпасын қайнатқанда неге ет тағам дайындағанға дейін 2 -2,5 сағ бұрын салынады?
5. Борщты қайнату кезінде қызылшаның табиғи түсі қалай сақталады?
6. Тамырлар, томат езбесін, ұнды неге қуырады?
7. Неге қышқылтым көжеге (рассольникке) тұздалған қияр картоптан кейін салынады?
8. Мөлдір сорпа жасау үшін қандай сорпалар қолданылады?
9. Ет, балық, тауық мөлдір сорпалар мен жабайы құс еті сорпасын дайындау технологиясында қолданылатын маңыздардың түрлері қандай?
10. Езбе-сорпаларды дайындау кезінде суспензияның тұрақтылығын қалай қамтамасыз ету керектігін түсіндіріңіз.

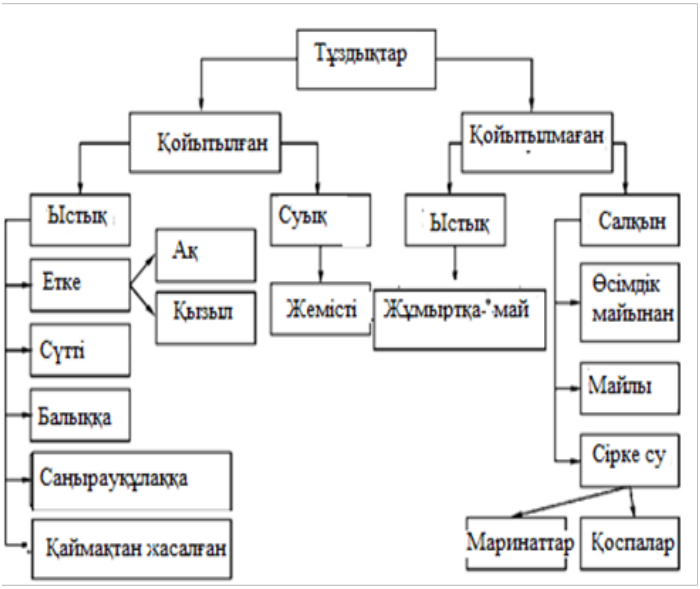
7 БӨЛІМ
ТҰЗДЫҚТАРДЫҢ КУЛИНАРЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

7.1. Тұздықтардың тамақтануда алатын орны. Сипаттамасы

Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде тағамдарды дайындау және тұтынушыға ұсыну барысында ұйымның өзі өндірген және басқа тағамтану мекемелері ұсынған тұздықтың кең ассортиментін пайдаланады.

Тұздықтар тұтыншының тағамға тәбетін арттырып, астың тез қорытылып ағзаға сіңуіне әсер етеді. Себебі тұздық тағамға хош иіс пен дәм беретін және зат айналым жүйесін тездететін заттардың қосындысы мен шөптердің сығындысынан жасалады. Олар азық-түліктің тағамдық құндылығын арттырып, дайын астың химиялық құрамын байытады.

Тұдықтарды дайын тағамдармен қоса асты дайындау барысында да пайдаланады (фарштың басын біріктіруге арналған қоспа, пешке пісіретін тағамдар үшін). Тұздықтың көмегімен бір өнімнен әртүрлі дәмде бірнеше тағам даярлауға болады. Жақсы дайындалған тұздықтар дайын тағамдар мен қосымғша гарнирлерге үстеме дәм мен тәбет тартатын түр береді.



7.1 сурет. Тұзықтардың сипаттамасы

Тұздықтарды сұйықтығына, түсіне, консистенциясына, тұтынушыға ұсынудағы температурасына, дайындаудағы технологоиясына қарай біреше топқа бөледі (7.1 сурет).

Тұздықтардың сұйықтығына қарай төмендегідей топтастырылады: сорпа түрінде, қаймақ, сүт, сары май немесе өсімдік майы, сірке су қышқылында.

Дайындау тәсіліне қарай тұздықтар екі топқа бөлінеді: қоюлағыш қосымшалармен және қосымшаларсыз. Қоюлағыш қосымшалармен жасалатын тұздықтардың құрамында ұн, крахмал мен модификацияланған крахмал болады. Француз асханаларында тұздықты қою күйге түсіру үшін сорпаны немесе қаймақты қатты қайнату әдісі жиі қолданылады. Соңғы кезде әлемдік заманауи асханаларда тұздықты қажетті консистенцияға түсіру үшін көкеніс немесе жеміс езбесін пайдалану кең таралуда.

Тұздықтың консистениясына бұқтырылған тағамдарға сұйық, пеште көмбе әдісімен пісірілген тағамдарға сұйықтығы орта дейгейдегі, фаршталған тағамдарға қою түрлері пайдаланылады.

Даярлау тенологиясына қарай: негізгі және қосымша (негізгі түрі бірнеше нұсқада пайдалану) тұздықтар болып бөлінеді.

Тұтынушыға ұсынудағы түріне қарай тұздықтар ыстық (65-75°С) және салқын (10-12°С) болып бөлінеді.

Қазіргі таңда тұздықтарды өндіруші мекемелердің саны өте көп. Олардың өндіген өнімдерін қоғамдық тағамтану мекемелері жиі қолданады.

7.2. Тұздықтарды даярлауда қолданылатын жартылай дайын өнімдер мен шикізаттар.

Тұздықтарды әзірлеуде пайдаланылатын шикізаттар: жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұны, сүйектер, көкеністерің немесе өсімдік тамырлары, пияз, қызанақ езбесі, тұздалған және Маринатталған қияр, тауық майы, сары май және өсімдік майы сірке су, лимон қышқылы, дәмдеуіштер, шарап және т.б.

Тағамға тұздық ретінде шарап немесе жемістерден жасалған сірке су қышқылын пайдаланған жөн. Шарап табиғи және жүзімнен жасалған (қызыл, ақ, құрғақ және жартылай құрғақ) болуы шарт. Шарапты тұздық ретінде пайдаланбас бұрын дайындап алу керек. Ол үшін шарапты отта қыздырып қайнатады. Қайнаған шарапта спирт қышқылы жойылып, тағамға пайдалануға әзір күйге түседі. Тұздықтың бұл түрі тағамға ерекше дәм мен хош иістендіреді.

Тұздықтың дәмі мен иісін түрлі дәмдеуіштер мен татымдық заттарды қосу арқылы шығарады. Дәмдеуіш заттарды тұздық дайын болардан 10-15 минут, лавр жапырағын 5 минут бұрын қосады. Ал, ұнтақталған қара бұрышты дайын тұздыққа салады.

Тұздық дайындауға пайдаланатын жартылай дайын өнімдер: сорпалар, ұн, көкеністер мен қызанақ езбесі.

Тұздыққа арналған сорпаларды әзірлеу. Тұздыққа еттің сорпасын (ақ және қоңыр), балық және саңырауқұлақ сорпасын пайдаланады.

Ақ сорпа. Көже немесе сорпа әзірлеуге пайдаланатын сүйектерді ұзақ уақыт қайнатады (1 кг сүйекке 1,5 л су құяды).

Қоңыр сорпа. Сиыр, қой, доңыз, қоян және тауық етінің сүйектерін қайнатады.

Қоңыр сорпаны қайнатудың технологиясы: еті сынылған мал сүйектерін 5-6 см шауып, бөліп жуады. Тазарған сүйектерді кептіріп, қуыруға арналған арнайы ыдысқа салып 160-170 °С температурасында қоңыр түске дейін күйгенше 1-1,5 сағат қуырады. Сүйектердің қуырылуына 20-30 минут қалғанда сәбіз, ақжелкен, пиязды бөлшектеп турап қосады. Дайын болған қоспаны ыдысқа салып, ыстық су құяды (2,5-3 л 1 кг сүйекке). 5-6 сағат төмен температурада қайнатады. Көбігі мен майлы қабықшасын алып тастайды. Аскөктің таяқшаларын, ақжелкен, балдыркөк сияқты құрғақ дәмдеуіштерді майдалап, тұздық дайын болардан 1 сағат бұрын салады. Дайын сұйықтықты сүзгіден өткізіп, тағы бір рет қайнатады.

Қойытылған қоңыр сорпаны әзірлеу үшін қайнаған қоспаны ашық ыдысқа құйып, суытады ($^{X/}8.^{1/}10$). Суытылған сорпа қоймалжың болады. Ол 5-6 тәулік бойы 4-6 °С температурасында жақсы сақталады. Егер қоймалжың массаны 8-10 есе көп сумен араластырса, әдеттегі сорпаға айналады.

Балық сорпасы. Әдеттегі сорпаны қайнатуға қолданылатын әдіспен дайындайды. Бірақ тұздық жасауда балық өнімін көбірек қолданады. 0,5 келіден 1 келіге дейінгі балық өнімінің тағамдық қалдықтарына 1 лирт су құйып қайнатады.

Саңырауқұлақ сорпасы. Тұздық әзірлеу үшін кептірілген ақ саңырауқұлақтар пайдаланылады. Әдеттегі сорпаны қайнатуға қолданылатын әдіспен дайындайды.

Ұнды тұздық ретінде пайдалану. Ұнды дайын тұздықтарды қою консистенция күйіне келтіру үші пайдаланады. Егер ұнды шикі (қуырылмаған) күйінде пайдаланса тұздық желім тәрізді әрі дәмсіз болуы мүмкін. Сондықтан пайдаланардың алдында ұнды табаға қуырып алады. Ұнды төмен температурада (120 °С) немесе жоғарғы температурада (150 °С) қуырғанда құрамындағы ақуыздардың қызметі өзгереді. Қуырылған ұнды сорпаға салғанда жабыспайды, желім тәрізді консистенция түзбейді. Сондықтан қуырылған ұннан жасалған тұздықтарды тағамдарға өзгеше дәм мен иіс беру үшін пайдаланады.

Крахмалдан тұздық жасау. Ұн мен крахмалды бірге қуырып, 20 минут оттың астында ұстайды. Тұздықты ұзақ уақыт және қатты қайнатуға болмайды.

Тұздыққа қажетті түс пен дәмге байланысты ұнды майға немесе майсыз қуырады.

Қызыл ұнтақ. Ұнды қатты қызартып, қуырып тұздық ретінде

пайдалану заманауи асханаларда жиі пайданаланады. Ұнтақтың мұндай түрін саңырауқұлақтан жасалатын түрлі тағамдарға қосады. Ұнды майсыз қуыру май қосып қуырған түрінен қарағанда жиі пайдаланылады.

Қызыл шала қуырылған ұнтақ. Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі): ұнды елегіштен өткізіп, құрғақ табаның бетіне 3-5 см етіп жаяды. Ұн салынған табаны қуыруға арналған арнайы ыдысқа салып, 150 °С температурада қоңыр-қызыл түске енгенінше қуырады. Дайын ұнтақты суытып, тағы да елегіштен өткізеді.

Қызыл ұнтақты дәл осы әдіспен май қосып та қуыруға болады. Дегенмен заманауи асханаларда бұл әдіс жиі қолданылмайды. Себебі ұн майды көп сіңіреді.

Ұнтақты көп мөлшерде дайындау үшін алынған ұнға 20% тұз қосып, араластырып тұрып қыздырады. Тұз ұнтақтың сорпамен араласқан кезде бір-біріне жабыспай желімденбеуіне әсер етеді. Дайын ұнтақты сопаның көп мөлшерімен араластырады. Сорпа 50°С- та суытылған болуы керек. Ұнтақты сорпаға салғаннан кейін түйіршіктер пайда болмас үшін біркелкі массаға түскенше ұзақ уақыт араластыру қажет.

Ақ ұнтақты еттен жасалған тағамдарға тұздық ретінде қолданады. Ақ ұнтақты ұнды балық, саңырауқұлақ сорпасына немесе сүт, қаймақ сияқты тағамдық заттармен араластырып жасайды. Тұздықтың бұл түрін маймен араластырап жасау әдісі де жиі қолданылады. Май ұнға жақсы сіңіп, тұздықтың сорпамен немесе сұйықтықпен араласқан күйде түйіршіктер болмауына әсер етеді. Маймен қуырылған ұнтақты әдетте ыстық сорпамен ұсыну жиі қолданылады.

Ақ шала қуырылған ұнтақ. Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (майға қуыру әдісі): ұнды елегіштен өткізіп, табаға қалың етіп сары май жағады. Майды қыздырып, ұн қосып тұрып үздіксіз араластырады. 120°С температурада ұнды майға крем консистенциясына жетіп, ұнның иісі кеткенінше араластырып тұрады.

Тұздықтың дайын болғаны иісінен білінеді. Ұнтақтан шикі ұнның иісі кетіп, аздап қуылған жаңғақтың иісі шығып тұру керек.

Дайын құрғақ ұнақты 24 сағат суырылған күйінде сақтауға болады. Майға қуырылған ұнтақты қажет мөлшерде ғана дайындайды. Себебі мұндай ұнтақтарды сақтауға болмайды.

Шала қуырылған, суытылған ұнтақ. Қуырылмаған ұнтақты ерітілген жұмсақ сары маймен араластырып, түйіршіктерін кетіріп, қоймалжың күйге түсіреді. Тұздық ретінде пайдаланылатын бұл қоспаны сақтауға болмайды. Сондықтан қажет мөлшерде ғана жасалады.

Қызанақ пен көкеністердің езбесі. Еттен жасаған тағамдарға арналған қызыл тұздықтардың қатарына балдыркөк, сәбіз, пияз, ақжелкеннен жасалған езбелер, ал еттен жасалған тағамдарға арналған тұздықтарға пияз және ақ тамырлы көкеністерді пайдаланады. Тұздықты көп мөлшерде дайындауда пияз, сәбіз, қызанақ езбесін

басқа көкеністерге қоспай бөлек дайындайды.

Көкеністерді шала қуыру. Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі). Көкеністерді алғашқы өңдеуден өткізу: пияз, сәбіз, ақ тамырлы көкеністерді ұзынша төртбұрыштап турап, дайындап алады. Маргарин майын ерітіп, табаға қыздырады. Дайын майға пияз салып 3-4 минут қуырғаннан кейін сәбізді салады (5-6 минут қуыру керек). Қуырылып жатқан сәбіз бен пияздың үстіне ақжелкен мен балдыркөк қосып, тағы 5-6 минут қуыру қажет. Бұл қоспа жалпы 15 минутта дайын болуы керек. Таба бетіне жайылып тұрған күйде көкеністер 5 см болуы шарт.

Қызанақ езбесін сүзегіден өткізіп, дайындап алады. Майды табаға салып, ерітіп үстіне дайын қызанақ езбесін салады. 30-50 (қызанақ езбесінің мөлшеріне байланысты) минут бойы араластырып тұрып, шала қуырады.

Дайын қызанақ тұздығын шала қуыру арқылы өңдеуден өткеннен кейін тағамдарға аз мөлшерде пайдалануға болады.

7.3. Ұннан жасалған тұздықтар

Қоғамдық тамақтану мекемелерінде заманауи аспазшылар тұтынушыларға ұннан жасалған тұздықтардың мол түрін ұсынады. Қуырылған тағамдар мен сорпалардағы қолданысына қарай мұндай тұздықтар екі топқа жіктеледі. Олар: ақ және қызыл ұнтақтар.

Етке арналған тұздықтар. Еттен жасалған тағамдарға ұннан жасалған ақ және қызыл тұздықтар ұсынылады. Алдымен тұздыққа қажетті негіздерді түрлі өнімдерді қосу арқылы жасап алады.

Қызыл тұздықтар. Қызыл тұздықтарды қоңыр түсті сорпаларды даярлауда, шала қуырылған тағамдарда, пияз және қызанақты қуырғанда, пешке піскен тағамдарды ұнтақтағанда, түрлі тұздықтар жасауда жиі қолданады.

Қызыл негізді тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі): пастерленген қызыл ұнтақты қоңыр сорпамен араластырып, сүзіп алады (1:4). Қалған қоңыр сорпаны қайнатып, дайын болған кезінде шала қуырылған ұнды қосып, үздіксіз араластырады. Дайын қоспаны араластырып тұрып, шала қуырылған көкеністер мен қызанақты қосады. Тұздықты 1 сағат көлемінде төменгі температурада қайнатады. Дайын болуына 10-15 минут қалғанда тұздыққа тұз, қант, ұнтақталған қара бұрыш, лавр жапырағын салады. Тұздықты суытып, сүзгіден өткізеді. Дайын тұздықты белгілі уақытқа сақтау үшін тағы бір рет қайнатып алады.

Тұздықтың бұл түрін дайын өнім ретінде тұтынушыға ұсынады немесе тағамға пайдаланады.

Қызыл тұздықты қойытылған көжеге немесе дайын сорпаға үстеме дәм мен түс беру үшін қолданады.

Қызыл тұздықты тағаммен бірге ұсынған жағдайда оған маргарин немесе сары майдың аз мөлшерін қосып, араластырады. Тұздыққа

льезон қоспасын қосуға да болады. Қоспа мен тұздық тағамға ерекше дәм береді.

Тұздықты сақтау барысында беті қатып, қабықшаға айналмас үшін, араластырылған дайын тұздыққа маргарин немессе сары майдың кішкене бөлшегін салып қояды. Тұздықтың бетіне май салғаннан кейін араластырмау керек.

Қызыл ұнтақтың негізінде тұздықтарды өндірісте кең ассортименті дайындалуда.

Пияз тұздығы (миронтон). Пиязды турап, майға шала қуырып ұнтақталмаған ұсақ қара бұрыш, лавр жапырағын, сірке су қышқылын қосып араластырады. Қуырылған тұздықтың су тартылғанша отта ұстайды. Дайын пиязды қызы тұздыққа салып, үстінен тұз, қант сеуіп қайнатып алады.

Қызыл шараптан жаслған тұздық (мадера тұздығы). Қызыл шарапты (мадеру, мускат, портвейн) қайнаты, дайын күйінде қызыл тұздыққа құйяды. Суытады және арнайы ыдыстарға құяды.

Қышқылтым тұздықтар. Жүзім мен қара өрікті жуып, дайындап алады. Қара өрікті судың аз мөлшерімен қайнатып, сүйектерінен тазартады. Грек жаңғағын қабығынан тазартып, дәнін бірнеше бөлікке бөледі.

Қара өрік қайнатпасына өрік, жүзім мен бөлшектенген грек, хош -иісті ұсақтаған бұрыш жаңғағын қосып, 7-10 минут бұқтырады. Дайын езбеге қызыл тұздықты қосып, қайнатып алады. Соңынан тұздыққа дайындалған шарапты немесе сірке суын қосады.

Ақ тұздық және оны әзірлеудің әдістері. Ақ тұздық қызыл тұздықтан нәзік дәмімен ерекшеленеді, әрі қызыл тұздық ақ тұздықтан қарағанда өткір, ащы болады. Тұздықтың бұл түрі қоюлау болады. Сондықтан оған лимон қышқылын қосады.

Ақ тұздықтар. Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі). Ыстық ақ шала қуырылған тұздықты 80 °С температурадағы сорпамен бірнеше бөлікке бөліп, үздіксіз араластырып тұрып құяды. Тұздыққа шала қуырылған көкеністерді қосып араластырып, 30 минут көбігін алып тұрып қайнатады. Дайын қайнап тұрған тұздыққа тұз және лимон қышқылын қосады. Тұздықты суытып, сүзегіден өткізеді. Қалған көкеністерді қайта қйнатып, май қосып түрлі тағамда немесе өндірісте тұздық дайындауға пайдаланады.

Ақ тұздықты өндірісте басқа да тұздықтың түрлерін немесе пешке пісірілетін тағамдар дайындауға пайдаланса, лимон қышқылы мен маргарин қоспайды. Балықты пеште бұқтырып пісірген жағдайда тұздықтың бұл түрін тамырлы көкеністер мен пияз қоспай дайындайды.

Бу тұздығы. Тұзыдықтың бұл түрін ақ тұздықты әзірлеудегі әдісті пайдаланып дайындайды. Тұздыққа қызыл шарап, тұз, ұнтақталған қара бұрыш қосып қайнатады. Тұздықтың қайнап болғаннан кейін, дайын күйінде лимон шырынын құяды. Тұздықтың бұл түрін дайындауда тауық, балапан қайнатқан сорпаны пайдаланғандықтан «бу тұздығы» деп аталады.

Томат тұздығы. Бұл тұздық басқа тұздықтың түрлерінен ашы, өткір дәмімен ерекшеленеді.

Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі): дайын ақ тұздыққа шала қуырылған қызанақ пен сәбізді, пиязды, ақ тамырлы көкеністерді салып, 30 минут қайнатады. Қоспаның қайнап бітуіне 10 минут қалғада тұз, қант, лимон қышқылын, лавр жапырағын қосады. Тұздықты араластырып тұрып, құрамындағы көкеністерді езіп, қоймалжың етеді.

Дайын тұздыққа лимон қышқылын аздап қосып, оның орнын құрғақ шараппен (75-100 мл 1 л тұздыққа) ауыстыруға болады.

Балық тұздығы. Балықтан сорпасынан жасалған ақ тұздықтар және оларды дайындауда қолданытын әдістер. Еттен жасаған тағамдардан қарағанда балықтан жасалған тағамдарға арналған тұздықтардың дәмі нәзік, құрамы қоймалжың болады.

Томат, буға дайындалған, ақ негізді балыққа арналған тұздықтар. Бұл тұздықты етке арналған тұздықты даярлауағы әдіспен жасады. Бір ерекшелігі тұздықтың бұл түріне балық сорпасын қосады.

Ақ тұздалған тұздықтар. Ақ негізді тұздыққа тұздалған қиярдын суын қайнатып, сүзгіден өткізіп құйып, 5-10 минут қайнатады. Дайын тұздыққа тұз, лимон қышқылын, алдын ала дайындалған қызыл шарап қосады және маргарин немесе маймен араластырады.

Орыс тұздығы. Тұздықтың бұл түрі балық тағамдарына пайдаланылады. Томат тұзыдығына құрғақ ақ шарап, орыс гарнирін қосып қайнатып, маргарин қосып араластырады. Орыс гарнирінің құрамына: тұздалған, қабығы тазаланған, туралған қияр, сәбіз және ақ тамырлы көкеністерді ұсақ бөлшектерге бөліп, шала қуырып салады. Пиязды ұсақтап турап, сүйегі тазалаған зәйтүндерді, капесаларды, майға шала қуырылған қозықұйрық саңырауқұлақтары мен қайнатылған бекіре тұқымдас балықтың шеміршектерін қосады.

Матросс тұздығы. Томат тұздығына шала қуырылған қозықұйрық саңыуқұлақтарын немесе қайнатылған ақ саңырауқұлақтарды, жас сәбіздің басын (ақ бөлігін), майға аунатылған ұсақ шабақтарды, құрғақ ақ шарап қосып, қайнату деңгейіне дейін жеткізеді.

Шаян тұздығы. Ақ тұздыққа шаян майын бөлшектеп салып, араластырады.

Саңырауқұлақ тұздығы. Саңырауқұлақтардың құрамы сығынды дәмдік және хош иісті заттарға бай. Сондықтан оларды тағамтану саласында тұздықтардың әр алуан түрлерін дайындау үшін кеңінен пайдаланады.

Саңырауқұлақ негізіндегі тұздықтар. Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі): майлы ақ тұздықты саңырауқұлақ сорпасымен араластырып, 10-15 минут қайнатады. Қайнатылған саңырауқұлақтар мен пиязды ұзынша немесе ұсақ кесекті етіп турап, 5 минут қайнатады. Дайын сорпаға қуырылған саңырауқұлақ пен пиязды қосып, тағы 10-15 минут қайнатады. Тұздық дайын күйінде маргаринмен араластырып қояды.

Саңырауқұлақ пен қызанақ тұздығы. Қызанақ езбесін майға шала қуырып, саңырауқұлақ тұздығымен араластырады.

Қаймақ тұздығы. Қаймақты тағамға сұйық тұздық ретінде еш қоспасыз немесе сорпамен, көкеніс қайнатпасымен және ақ тұздыққа қосып пайдаланады.

Қаймақ тұздығы (қоспасыз, табиғи күйінде). Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі): бидай ұнын 110-120 °С температурада қуырып, 60-50 °С күйіне түскенше суытады. Суытылған ұнтаққа сары май немесе қаймақ қосып, қайнату деңгейіне дейін жеткізеді. Тұздыққа ұнтақталған қара бұрыш және тұз салып 3-5 минут қайнатады. Дайын тұздықты сүзгіден өткізіп, тағы бір рет қайнатады. Бетін жауып сақтайды, түрлі тағамдарды ұсынуда, тұздықтарды даярлауда қолданады.

Қаймақ тұздығы (ақ тұздық негізінде). Бидай ұнын табиғи ақ тұздық дайындаған әдіспен әзірлеп, сорпамен араластырып, 10-15 минут қайнатады. Сосын қаймақпен араластырып, тұз қосып 3-5 минут қайнатады. Сүзгіден өткізіп, тағы бір рет қайнатып алады. 1 литр тұздық әзірлеу үшін 250-750 г мөлшеріндегі қаймақ пайдаланылады. Тұздықтың құрамындағы ұн мен сорпаның көлемі қаймақтың көлеміне байланысты қолданылады.

Қызанақ қосылған қаймақ тұздығы. Қызынақ езбесін сүзгіден өткізіп, қайнау күйіне түскен кезде қаймақ тұздығын қосып, араластырады.

Пияз қосылған қаймақ тұздығы. Пиязды майдалап турап, сары майға толық піскенше аз тампературада қуырады. Пияз күйіп, сарғайып кетпеуі керек. Дайын пиязды қаймақ тұздығына қосып, аз уақытқа қайнатып алады.

Сүт негізінде жасалған тұздықтар. Сүтті тұздықтар басқа қоспалардан нәзік, жұмсақ дәммен ерекшеленеді. Тұздықтың бұл түрін тек сүттен немесе сүтке сорпа, көкеніс қайнатпаларын немесе су қосу арқылы дайындайды. Асханада пайдалану мақсатына қарай сүттен жасалған тұздықтарды қою немесе сұйық күйінде әзірлейді (7.1 кесте).

Сүтті тұздықтар (бешамель). Майға қуырылған бидай ұнын ыстық сүтпен араластырып, 7-10 минут қайнатады. Тұз салып, сүзегіден өткізіп, тағы бір рет қайнатып алады.

Сүттен жасалған тәтті тұздықтар. Сұйық сүт тұздығына қант пен ыстық суда ерітілген хош иістендіргіш (ванилин) салып араластырады.

Пияз қосып, сүттен жасалған тұздықтар (субиз). Пиязды ұсақтап турап, сары майға қатты қуырылып кетпес үшін араластырып тұрып, шала қуырады. Ет сорпасын қосып, аз уақыт қайнатады. Жұмсарған пиязды сүттен жасалған тұздыққа қосып, 7-10 минут қайнатады. Дайын тұздыққа тұз, ұнтақталған қызыл бұрыш қосып, сүзгіден пиязды езіп тұздықпен бірге өткізеді. Сүзілген массаны тағы бір рет қайнатып, маргаринмен араластырады.

7.1. кесте

Сүттен жасалған тұздықтардың құрамы, пайдаланудағы шарттар мен консистенциясы

Тұздықтың консис тенциясы	1 л тұздық дайындау үшін жұмсалатын өнім				Пайдалануы
	Сұйық-тық,мл	Бидай ұны, г	Сары май, г	Қант, г	
Сұйық	1000	50	50	10	Тағамды тұтынушыға ұсынуда
Орташа консис тенциялы	1000	100	100		Балық пен етті, көкеністерді пеште бұқтырып пісіру үшін (тұздыққа шикі жұмыртқаның сарыуызын қосады); шала қуырылған және қайнатылған көкеністерге
Қою	900	130	130		Жабайы және үй құсының етінен дайындалған фаршталған котлеттер мен еттен жасалған фарштарды біріктіру үшін және көкеністерді пісіруде пайдаланылады

7.4. Май мен жұмыртқадан жасалған тұздықтар

Май мен жұмыртқадан жасалатын тұздықтардың құрамының басым бөлігі майдан тұрады. Тұздықтың бұл түрі органикалық қышқылдарсыз өндіріледі және экстрактивті зарттардың қосындысы қосылмайды. Тұздықтың дәмі мен иісін жақсартып, тәбеттік күйге түсіру үшін лимон қышқылын пайдаланылады (1 келі тұздыққа 1-2 г лимон қышқылын қосады). Бұл тұздық майсыз тағамдарға қолданылады. Мысалы: түсті және ақ өзекті қырыққабатты, балықты, майлылығы төмен құс етін пісіруде пайдаланады.

Май мен жұмыртқа негізінде жасалатын тұздықтардың екі түрі болады: эмульгирленбеген (польшалық, кептірілген нандық) және эмульгирленген (голландық тұздық негізінде).

Польшалық тұздық. Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі): сары майды ерітіп, жұмыртқаны майдалап турап қосады. Ас көк, ақжелкен, тұз, лимон шырынын немесе лимон қышқылын қосып араластырады. Дайын массаны 70 °С-та қыздырады.

Польша тұздығының энергетикалық құндылығын азайту үшін ақ тұздықтың негізінде дайындайды. Ақ тұздықты тура польша қоспасын дайындауда қолданылған әдіспен әзірлейді.

Кептірілген нанның негізінде әзірленетін тұздықтар. Тұздықты дайындаудың технологиялық жүйелілігі (әдісі): кептірілген бидай ұнынан жасалған нанды ұсақтап турап, қоңыр қабат түзілгенше қуырады. Арнайы ыдысқа сары майды толық суы кетіп, қоңыр түсті консистенцияға енгенше қыздырады. Еріген майды сүзгіден өткізіп, қуырылып дайындалған кептірілген нан бөлшектерін салады. Тұз, лимон шырынын немесе лимон қышқылын қосып араластырады.

Голланд тұздығы. Тұздықты дайындаудың технологиялық жүйелілігі (әдісі): шикі жұмыртқаның сарыуызын табаға салып, қайнатылған суды суытып құйып араластырады. Сары майды бөлшектеп, арнайы ыдысқа салып, ыстық сулы ваннада (75-80 °С температурада) ерітеді. Май жұмсақ массаға түскеннен кейін, жылытуды тоқтатады. Еріген, қажетті қоспаға түскен майды араластырып тұрып, тұз, лимон қышқылы немесе лимон шырынын қосып, сүзгіден өткізеді.

Тұздықтың энергетикалық құндылығын төмендету үшін оған ақ тұздық қосады.

7.5. Майлы қоспалар

Майлы қоспаларды еттен немесе балықтан жасалған тағамдарды әзірлеуде, бутербродтарды даярлауда пайдаланады. Оны сары майды ерітіп, түрлі азық-түлктермен араластыру арқылы жасайды. Қоспа дайын болғаннан кейін пішінін келтіріп, суытып, тоңазытқышта немесе салқын жерде сақтайды.

Жасыл май. Сары майды ерітіп, оған ұсақталған аскөк, ақжелкен, лимон шырыны мен ерітілген лимон қышқылын қосады. Қоспаны мұқият араластырып пішінін келтіріп, суытады.

Шабақ майы. Ұсақ шабақтарды майдалап турап, ерітілген сары маймен мұқият араластырады. Пішінін келтіріп, суырып, тоңазытқышқа салады.

Майшабақ майы. Майшабақты суға салып жуып алады. Кептіріп, сүртіп, ерітілген сары маймен араластырады. Қоспаға сумен араластырылған қышаның кішкене бөлігін қосуға болады. Пішінін келтіріп, суытады.

Ірімшік (сыр) майы. Ерітілген сары майға ірімшікті (сыр) үккіштен өткізіп араластырады.

Қыша қосылған май. Ерітілген сары майға суға езілген немесе дайын асханалық қышаның кішкене бөлігін қосып мұқият араластырып әзірлейді.

7.6. Өсімдік майының негізінде әзірленетін тұздықтар

Өсімдік майы қоғамдық тамақтану мекемелері ұсынатын өнімдердің маңызды көзі болып табылады. Адам ағзасына қажетті азықта май қышқылдары маңызды рөл атқарады. Салқын тіске басарлар мен тағамдарды әзірлеуде өсімдік майының биологиялық құндылығы төмендемейді. Май сұйық болғандықтан тағамда кез-келген өніммен араласып, сіңіп кетеді.

Майонез. Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі): шикі жұмырқаның ақуызы мен сарыуызын бөліп, сарыуызға тұз, қант, ас қышасын қосып, ағаш қасықпен мұқият араластырады. Қоспаға өсімдік майын араластырып тұрып құяды. Бұл процесті қоспа біркелкі, қоймалжың күйге түскенше жалғастырады. Қоспаға 9%-дық сірке су қышқылын қосады. Массаға сірке су қышқылы қосылғаннан кейін түсі ақшыл реңкке боялып, өзгереді.

Майонез негізінде дайындалатын қоспалар және оның түрлері.

Қаймақ қосылан майонез. Дайын майонезге қаймақ қосады (тұздық дайындау үшін 1 келі майонезге 350-775 г қаймақ қосады).

Тұздалған корнишон қияры қосылған майонез (тартар). Маринатталған қиярды (корнишондарды) ұсақтап турап, майонезбен мұқият араластырады.

Аскөк қосылған майонез (равигот). Дайын майонезге қозықұйрық саңырауқұлағының езбесін, майдалап туралған аскөк, ақжелкен, эстрагон шөптерін қосып араластырады. Эстрагон шөбін пайдаланбастан бұрын ыстық суға салып алу қажет.

Ақжелкен жапырақтары қосылған майонез. Дайын майонезге ақжелкен жапырақтарын жақсылып жуып, кептіріп, майдалап турап, қосып араластырады.

Қызынақ қосылған майонез (шарон). Пиязды ұсақтап турап, қызанақ езбесімен бірге шала қуырады. Қоспаны суытып, дайын майонезбен араластырады. Ыстық суға салынған эстрагон шөбі мен ақжелкенді бөлек ұсақтап турап, тұздыққа қосады

Майонезден жасалған желе (банкеттік). Суымаған қоймалжың желе тәріздес сорпаға майонез араластырып, арнайы құралмен мұқият араластырады.

7.7. Өсімдік май қосылған тұздықтар

Өсімдік майына сірке су қышқылын, мұқият араластырады. Бұл тұздықты дайындауда қыша қоспасында пайдаланып жатады. Өсімдік майының негізінде жасалған тұздықтарға қышадан өзге шикі немесе қайнатылып піскен жұмыртқаның сарыуызын қосады.

Салат қоспасы. 3 %-дық сірке су қышқылына тұз, қант, өсімдік майын, ұнтақталған қара бұрышты қосып, араластырады. Салатқа пайдаланғанынша тоңазытқышта сақтайды.

Салатқа арналған қыша қосылған дәмдеуіш қоспа. Қыша тұздығын, тұз, қант, жұмыртқаның сарыуызын, ұнтақталған қара бұрышты қосып езеді. Дайын массаны қажетті консистенцияға түсіру үшін өсімдік майын қосып араластырады. Үздіксіз араластырып тұрып, сірке су қышқылын қосады.

Майшабаққа арналған қыша қосылған дәмдеуіш қоспа. Салатқа арналған қыша қосылған дәмдеуіш қоспаны дайындаудағы әдіспен әзірлейді.

Винегрет тұздығы. Қайнатылған жұмыртқаның сарыуызына тұз, қант, өсімдік майын, ұнтақталған қара бұрышты қосып езеді. Дайын қаспаны қажетті сұйықтықтағы қоспаға жеткізу үшін өсімдік майын қосып араластырады. Дайын тұздыққа ұсақталып туралған

капрессаларды, корнишон қиярын, көк пиязды, ақжелкен мен ыстық суға салынынап алынған эстрагон шөбін қосып, мұқият араластырады. Бір келкі қоспа жасайды.

Асхана қышасы. Ыстық суға тұз, қант, даршын, қалампыр, лавр жапырағын салып, қант пен тұз ерігенше араластырып тұрып қайнатады. Қайнатпаны сүзегіден өткізіп, суытып, сірке су қышқылын қосады. Қыша ұнтағын елегіштен өткізіп, қайнатпамен араластырады. Дайын қоспаға өсімдік майын қосады. Тұздықтың бұл түрін даршын мен қалампырды қоспай жасауға да болады. Қоспа тұтынуға дайын болып, құрамындағы заттар өзара араласқанша 1 тәулік салқын жерге бетін жауып қояды.

7.8. Сірке су қышқылы қосылған тұздықтар

Сірке су қышқылы қосылған тұздықтар қышқыл, ащы дәмімен ерекшеленеді. Сондықтан оларды салқын тіскебасарларға пайдаланады. Асханада сірке судың шарапты немесе жеміс жидектен жасалған түрі жиі пайдаланылады.

Томат қосып, көкеністерді Маринаттау. Тұздықты дайындаудың техногиялық жүйелілігі (әдісі): сәбіз, ақжелкеннің тамырын, пиязды ашып, тазалап алады. Көкеністерді ұзынша таяқша етіп турайды. Сәбізді жұлдызша пішінінде турауға да болады. Дайын көкеністерді өсімдік майына қуырып, дайын болуына 5 минут қалғанда томат езбесіп салып, тағы 5-10 минут бұқтырады. Дайын қоспаға балық сорпасы мен 3%-дық сірке су қышқылын, хош иісті бұрыш, даршын, қалампыр қосып 15-20 минут қайнатып Маринаттайды. Дайын болған тұздыққа тұз, қант, лавр жапырағын қосып, сүзгіден өткізеді.

Көкеністерді қызанақсыз Маринаттау, көкеністерді қызанақ қосылып маринаттау әдісімен әзірленеді. Өзгешелігі қызанақ орнына суық суға езілген картоп крахмалын қосады. Крахмал қосылған Маринатты қайнатып, суытып пайдаланады.

Ақжелкен тұздығы. Арнайы ыдысқа тазаланған ақжелкен жапырақтарына қайнаған су құйып, қақпағын жауып суытады. Суыған ақжелкен жапырақтары салынған суға тұз, қант, сірке суын қосып, бірнеше сағат тоңазытқышқа салады.

Қызылша қосылған ақжелкен тұздығы. Дайын ақжелкен тұздығына майда көзді үккіштен өткізілген қызылшаны қосып, араластырады. Қызылша тұздыққа ерекше жұмсақ дәм қосады.

Қаймақ қосылған ақжелкен тұздығы. Ұсақталып туралған ақжелкен жапырақтарын қаймақпен араластырып, тұз, қант қосып араластырады. Мұндай тұздықты әзірлеу үшін алдымен ақжелкен жапырақтарын қайнаған суға салып, оның өткіз ащы дәмін кетіреді.

7.9.Тәтті дәмдеуіштер

Тәтті дәмдеуіштер балғын және кептірілген көкеністерден және тосап, джем сияқты өнімдерден жасалады. Дәмдеуіштердің бұл түрін ыстық күйінде тәтті тағамдарға қосымша ретінде ұсынады. Тәтті дәмдеуіштермен ұсынылатын тағамдар қатарына макарон өнімдерінен

жасалған тағамдар, күріш және жарма котлеттері, пешке пісірілген бәліштер, құймақтар, ботқалар мен пудингтер жатады.

Жемістер мен жидектер қосылған дәмдеуіштер салқын күйде ұсынылады. Тұтынушыға ұсынар алдында дәмдеуіштердің көбіктерін алып тастап араластырады.

Алма дәмдеуіші. Алмаларды жуып, ортасындағы дәнін тазалап, ұсақ бөлшектерге бөледі. Ыстық су қуйып, 6-8 минут қайнатады. Қайнаған алманы езіп, қайнатпамен қосады. Дайын езбеге қант, лимон қышқылын, қосып қайнату дәрежесіне жеткізеді. Крахмал қосып, жеміс қайнатпасымен араластырады. Қант салып, үздіксіз араластырап тұрып қайнатады.

Шабдалы дәмдеуіші. Өнімді сұрыптап, кептірілген шабдалыға салқын су құйып 2-3 сағат қояды. Кептірілген жемістердің суын ауыстырмай қайнатып, суытып, тұндырады. Езілген жемісті алып езбе жасайды. Дайын езбеге қант қосып, аз оттың астында ұстап қайнатады. Езбе күйіп кетпеуі керек. Дайын дәмдеуішті суырып, тұтынушыға ұсынады.

Шоколад дәмдеуіші. Какао ұнтағын қантпен араластырып, дайындап алады. Қойытылған тәтті сүтті ыстық сумен араластырып, қайнатады. Қайнатпаға қант қосылған какао ұнтағын қосып қайнатады. Тұндырып, суытады. Дайын дәмдеуішке жылы суға ерітілген ванилин ұнтағын қосады.

Қара қарақат дәмдеуіші. Тазаланған дәмдеуіштерге қант салып, мұқият қант толық ерігенше араластырады. Жуылып, тазартылған арнайы қабығы жабылатын ыдысқа салып салқын жерге қойып сақтайды.

7.10. Өндірісте дайындалған тұздықтар

Азық-түлік өндірістері тұздықтардың әртүрлі көптеген түрлерін дайындап шығарады. Өндірістік тұздықтар дайындалатын тұздықтардан өткір (ткемали, карри) ащы дәммен ерекшеленеді.

Мұндай тұздықтарды кәуәптің түрлеріне кулинарлық қоспа ретінде ұсынылады. Қоғамдық тағамтану мекемелері өндірістік тұздықтардың кең түрін ұсынады.

Өндірісте өткір, ащы тұздықтардан өзге тағамдық қоспаларға арналған басқа да концентратты қоспалар дайындалады. Мысалы: ақ және саңырауқұлақ тұздықтары. Мұндай жартылай дайын өнімдер ұнтақ түрінде өндіріледі. Дайын тұздықтарды асханаларда қолдануда қажет мөлшердегі сумен араластырып, 2-3 минут қайнатып, сары май қосып пайдаланады.

Шикізат күйінде концентратты тұздықтарға кептірілген ет, саңырауқұлақ, көкеністер мен шала қуырылған бидай ұны, томат ұнтағы, құрғақ сүт, қант. Тұз, лимон қышқылы мен дәмдеуіш ұнтақтар, глютамат натриі жатады. Концентратты тұздықтарды 4 айға дейін сақтауға болады.

7.11. Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар, сақтаудың шарттары мен уақыты

Тұздықтың сапасын консистенциясына, түсіне, дәміне және иістік қасиеттеріне қарай анықтайды. Тұздықтың сапасын бағалау ыдыстағы салынған пішіні мен дәмі ерекше ескеріледі.

Тұздықтың құрамына кіретін көкеністер мұқият ұсақ туралып, тұздыққа толық енуі әрі жұмсақ болуы шарт. Тұздықтың бетін қабықша жауып тұруы керек. Тұздықтың консистенциясы біркелуі, түсі айқын, өзіндік дәмі мен түсі болуы қажет (7.2 сурет).

Тұздықтарды сақтау уақыты мен шарттары. Ыстық тұздықтарды 80 °С температурасындағы суға салынған арнайы ваннада бетін мұқият жауып сақтайды. Сақтау уақыты – 3-4 сағат. Әдеттегі тұздықтарды 3 тәулік бойы сақтауға болады. Мұндай тұздықтарды суытып, бөлме температурасына лайықталғаннан кейін 0.5 °С температурасындағы тоңазытқышқа салады. Тұздықтарды ыстық күйден қарағанда, салқын күйінде бетін жауып, салқындатып сақтаған дұрыс.

Қаймақты тұздықтарды дайындалғаннан уақыттан 75°С температурасында 2 сағаттан артық сақтауға болмайды.

Сүтті сұйық тұздықтарды 65-70°С температурасында 1-1,5 сағаттан артық сақтамайды. Белгіленген уақыттан көп сақталса, құрамы өзгеріп, ашып кетуі мүмкін.

Қою сүтті тұздықтарды 5 °С температурасында 1 тәуліктен артық сақтауға болмайды.

Орта сұйықтықтағы сүтті тұздықтарды сақтауға мүлде болмайды. Тұздықтың бұл түрін пайдаланатын тағамға арналып, ас әзірлеу кезінде жасалады.

Польша және кептірілген нан тұздығы 2 сағат қана сақталады.

Май қосылған қоспалардың бетін этилен пленкасымен немесе целофанмен орап, тоңазытқышта бірнеше күн сақтауға болады.

Ас үйде дайындалған майонез тұздығын 18 °С температурада 45 күн, 5 °С температурада 3 ай сақтауға болады. Тағамтану мекемелерінде дайындалған майонез тұздығы мен салатқа арналған қоспалар 2 тәулік 10.15 °С температурасында эмальданған немесе керамика ыдыста және шыны бөтелкелерде сақтайды.

Маринаттар мен ақжелкен тұздығын салқындатылған күйде 3 тәулік эмальданған ыдыста бетін жауып сақтайды.

Бақылау сұрақтары

1. Тұздықтардың тағамдарды ұсынудағы орны қандай? Қандай белгілерге байланысты тұздықтар жіктеледі?
2. Сорпа негізінде жасалатын тұздықтардың ерекшелігі неде?
3. Қызыл және ақ негізді тұздықтардың айырмашылығын сипаттаңыз.
4. Ақ негізгі тұздықты сипаттаңыз.
5. Қызыл негізді тұздыққа сипаттама беріп, оны дайындаудағы ерекшеленген әдістерді атаңыз.

7.2. кесте

Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар

Тұздық	Түрі	Түсі	Дәмі мен иісі	Консистенциясы
Қызыл	Көкеністер мен ұнтақтың түйіршіктерінсіз, біркелкі қоспа.	Қоңыр түстен бастап, қоңыр-қызыл түске дейін	Ет сорпасының қышқылтым дәмі мен шала қуырылған көкеністер мен дәмдеуіштердің иісі	Сұйық қаймақ тәріздес
Ақ	Көкеністер мен ұнтақтың түйіршіктерінсіз, біркелкі қоспа.	Ақ түсен бастап, ашық сұр түске дейін	Аздап қышқылтым дәмді, пияз және тамырдың иісі	Қою қаймақ
Саңырауқұлақ	Саңырауқұлақтың ұсақ бөлшектері араласқан біркелкі қоспа	Қоңыр	Ашық иіс және саңырауқұлақтың дәмі	Әркелкі
Қаймақ	Ұнның ұсақ бөлшектері араласқан біркелкі масса	Ақ немесе крем түстес	Тұзды, балғын қаймақтың иісі	Біркелкі қоспа
Сүтті	Ұнның ұсақ бөлшектері араласқан біркелкі қоспа	Ашық крем түсті	Қайнатылған сүт	Сұйық, орта сұйық деңгейінде, қою
Голландық	Түйіршіктер мен үлпек жабысқақ ақуыздарсыз біркелкі майлы қоспа	Ас-сары түс	Ашық, қаймақтың дәмі	Біркелкі
Польшалық	Ұсақталған ақжелкен мен жұмыртқа қосылған өсімдік майы	Сары	Мары май ақжелкен және қайнатылған жұмыртқаның иісімен	Орташа сұйық

Кептірілген нан	Ұсақталған бидай наны қосылған ерітілген май	Сары және ашық қоңыр	Қышқылтым, қытырлақ нанның дәмі	Сұйық
Майонез	Майлы, біркелкі қоспа	Ақ, аздап кремді	Аздап ащы, дәмдеуіштер қосылған майдың иісі	Майлы, қатты
Қызынық пен көкеністер Маринат	Сұйық соусқа араласқан пішінін өзгертпеген саломка пішінінде туралған көкеністер	Сәбіз сары	Ащы,шала қуырылған көкеністерді иісі	Жартылай сұйық, жұмсақ және қатты қайнатылмаған көкеністер
Қыша және салат қоспасы	Бұлдыр су	Ашық сары	Ащы, сірке сумен араласқан өсімдік майы, дәмдеуіштердің иісі	Сұйық
Майлы қоспалар	Сары май, ұсақталған толтырғыштар араласқан, тоңазытылған қоспалар	Құрамындағы майдың түріне байланысты	Сары май, лимон дәмі мен иісі	Біркелкі, жұмсақ
Тәтті тұздықтар	Біркелкі	Құрамындағы жемістерге байланысты	Қышқылтым, иісі құрамындағы жемістерге байланысты	Жартылай сұйық, жұмсақ

5. Балық сорпасының негізінде жасалған тұздықтардың ерекшеліктері қандай?
6. Сүт негізінде жасалған тұздықтардың ерекшеліктері?
7. Қаймақтан жасалатын тұздықтың түрлерін атаңыз.
8. Жұмыртқа мен май қоспасынан әзірленген тұздықтар.
9. Май қоспаларынның түрлерін (жасыл, ірімшік) қандай тағамдарға қолданады?
10. Өсімдік майы негізінде жасалған тұздықтарға сипаттама беріңіз.
11. Сірке су қышқылы қосылған тұздықтарды әзірлеуде пайдаланылатын әдістер.

Тәтті тұздықтарды қандай тағамдармен бірге ұсынады

8 БӨЛІМ
КӨКЕНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕРДІҢ КУЛИНАРЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

8.1. Көкеністер мен саңырауқұлақтардан жасалған тағамдардың тамақтанудағы маңызы және олардың жіктелуі

Көкеністерді ерте заманнан-ақ тамақтың құрамына ғана қосып қоймай, оны диеталық және емдік зат ретінде пайдаланады. Көкеністерден жасалған тағамдар мен гарнирлердің маңызы алдымен оның химиялық құрамына қарап анықталады. Мысалы, картоптан жасалған тағамдар мен гарнирлер крахмалдың бай көзі болып табылады. Ал қызылша, сәбіз, жасыл бұршақтан жасалған тағамдардың құрамында қанттың мөлшері көп.

Көкеністермен жасалған тамақтар мен гарнирлер қымбат минералды дәрумендерге бай болып келеді. Көкеністерден әсіресе қызылшадан жасалған тағамдарда қанның құрамына кіретін микроэлементтер (кобальт, мыс, марганец, мырыш) бар. Тамақты ұсынар алдында қосылатын ақжелкен-петрушка, аскөк, пияздың құрамында С дәруменінің көп мөлшері бар. Көкеністерден жасалған тағамдарды ет, балық, жұмыртқа, сүзбе сияқты құрамында ақуыз бар өнімдермен қабылдау асқазаннан бөлінетін сөлді екі есе артырып, тамақтың сіңуін жақсартады.

Көкеністерден жасалған тағамдар дайындалу әдісіне қарай қайнатылған, пісірілген, қуырылған, бұқтырылған, пешке піскен болып бөлінеді.

Ал гарнирлер қарапайым (көкеністің бір түрінен) және күрделі (көкеністің бірнеше түрлерінен) болуы мүмкін. Күрделі гарнирлерге көкеністер дәмі және түстері жағынан сәйкес келетіндей қылып таңдалып алынады. Сәтті таңдалып алынған күрделі гарнирлердің құрамы: қуырылған картоп, бұқтырылған қырыққабат, жасыл бұршақ; қайнатылған картоп пен фасоль қабыршықтары, бұқтырылған қызылша; бұқтырылған картоп қырыққабат, сәбіз немесе қызылша; қуырылған картоп, сүт тұздығынан жасалған көкеністер; қызылша немесе сәбіз езбесі, қайнатылған жасыл бұршақ немесе қабыршақтар; бұқтырылған картоп немесе картоп езбесі, алма немесе қара өрікпен араласқан бұқтырылған сәбіз, қайнатылған бұршақ немесе үрмебұршақ-фасоль; бұқтырылған қырыққабат, сәбіз, картоп; сүт тұздығындағы көкеністер, суға піскен немесе картоп езбесі, концервіленген жазыл бұршақ; қуырылған картоп, қаймақтағы саңырауқұлақ, өз сөліндегі сәбіз немесе қызылша.

Гарнир арқылы тамақтың жалпы құндылығын теңестіруге, оның мөлшері мен салмағын реттеуге болады.

Тамақтар	*Гарнирлер*
Майлы емес ет..... ...	Дәмі болуы керек: қайнатылған
Майлы ет немесе	Ащы бұқтырылған қырыққабат, томат
құс еті	тұздығында бұқтырылған көкеністер
Қайнатылған еттен.....	Жасыл бұршақ, қайнатылған
	картоп, картоп езбесі
Қуырылған ет.....	Қуырылған картоп, күрделі гарнирлер

Еттен дайындалған тағамдарға әдетте көкеністен жасалған гарнирлер, ал қайнатылған және өз сөліне піскен балыққа – суға піскен картоп немесе картоп езбесі ұсынылады.

Көкеністерді қуырған немесе пішті пісірген жағдайда ол өз массасын жоғалтады (3 қосымша).

8.2. Қайнатылған және өз сөліндегі көкеністерден дайындалған тағамдар мен гарнирлер

Бұл тағамдар мен гарнирлерді дайындау үшін көкеністер суға қайнатылады немесе буға піседі. Бұл процесс барысында өз салмағы мен қоректік заттарды жоғалтпау үшін және тағамды жоғары сапада ұсыну үшін бірнеше ережелерді есте сақтаған жөн.

Қызылша, сәбіз және жасыл бұршақтан басқа көкеністерді тұзды қайнатылған суға салады (1 литр суға 10 грамм тұз).

1 кг көкеніс 0,6-0,7 литр суды сіңіреді, демек су көкеністі 1,5 -2 см жауып тұруы керек.

Қайнағаннан кейін суды азайтып, көкеністі дайын (жұмсақ қалпына) болғанға дейін қайнатылады. Қайнату уақыты көкеністердің сорттық ерекшеліктері мен түрлеріне, судың қаттылығы мен басқа да шарттарға байланысты.

Үрмебұршақ қабыршақтары, бұршақ, саумалдық жапырақтары, қояншөп, бөрікгүл өз табиғи түсін сақтау үшін судың мөлшері көп болуы керек және қатты қайнаған суға аузы ашық ыдыста қайнатылады. Ал басқа көкеністер құрамындағы С дәруменін жоғалтпау үшін аузы жабық ыдыста қайнатылады.

Картоп пайдалану мерзімінің ұзақтығына байланысты қабығы аршылған немесе аршылмаған қалпында қайнатылады. Көктем кезінде картоптың дәмі айтарлықтай нашарлайды және қабығының астына зиянды заттар жиналады, сондықтан оны тазартылған қалпында қайнатады.

Сәбіз бен қызылшаның құрамындағы ерігіш заттарды жоғалтпау үшін олар қабығымен қайнатылады.

Концервіленген көкеністер қайнатпамен бірге жылытылады, кейін қайнатпа сорпа немесе тұздық үшін пайдаланылады.

Көкеністерді буға пісірген жағдайда оның құрамындағы ерігіш заттардың жоғалу мөлшері азаяды. Буға пісірілген көкеністер өзінің түрлі дәмділігімен ерекшеленеді, ал қызылша қарқынды бояу алады. Көкеністі буда пісіру үшін арнайы ыдыстар немесе әдеттегі темір торлы қазандар пайдаланылады.

Буға піскен көкеністер маймен немесе тұздықпен араластырып негізгі тамақ ретінде немесе балық, ет, құс еттеріне гарнир ретінде ұсынылады. Ұсынар алдында олардың бетіне үгітілген аскөк немес ақжелкен себіледі

Қайнатылған картоп. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: картоп тазартылады, жуылады, ірі бөлшектерге бөлінеді. Қазанға 50 см аспайтындай (өз қалпын сақтау үшін) етіп текшеленеді, ыстық су (1 кг картопқа 0,6… 0,7 литр) құйылады, су картоптың бетінен 1… 1,5 см жабуы міндетті, тез қайнатылады, тұз (1 литр суға 10 г.) салынады, дайын болғанша жабық ыдыста қайнатылады. Қайнатпа суды төгіп, ыдысты қайта қақпағымен жабады, картоп түйнектері 2, 3 минуттай жылы жерде кептіріледі.

Картоптың кейбір сорттары қайнатқан кезде өз формасын тез жоғалтады, сол үшін мұндай картоптарды қайнатпа суынан 15 мин кейін бөліп алып, қақпағын жауып, дайын болғанша арнайы қазанның буына пісіріледі. Осындай әдіспен банкеттік дастарханды безендіруге арналған дөңгелек формадағы картоптар да дайындалады.

Картопты көп мөлшерде дайындамайды, өйткені қайнатылған картопты көп сақтаған жағдайда оның сапасы бұзылады.

Қайнатылған картопты ұсынар алдында тарелкаға немесе порциялық қуыру табасына салып үстіне май немесе қаймақ құйып, болмаса бөлек ұсынып, үстіне үгітілген аскөк себеді. Картопты қуырылған пиязбен, саңырауқұлақпен және пияз бен ұсақ қиярлардан дайындалған қызыл тұздықпен, томаттан, қаймақтан, пияз бен саңырқұлақ араласқан қаймақты тұздықтармен ұсынады.

Картоп езбесі (езбе). Дайындаудың технологиялық алғышарттары: тазартылған картоп қайнатылады, қайнатпа судан бөлініп алынады, картоп ыстық күйінде (80 °С) арнайы құрылғы арқылы үгітіледі, ерітілген сары май, маргарин немесе май қосып жылытады, тоқтаусыз араластыра отырып үстіне ыстық қайнатылған сүт немесе майлылығы төмен кілегей-сливки құяды, бір қалыпты массадағы картоп дайын болғанша ұрғылап араластырады.

Картоп езбесін ұсынар алдында тәрелкеге салып үстіне қасық арқылы өрнек салынып, қайнатылған сары май құяды және үгітілген аскөк себіледі. Картоп езбесін көбіне ет пен балықтан жасалған тағамдарға гарнир ретінде ұсынады.

Сүтті картоп. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: піспеген аршылған картоптар орташа текше қалпында туралады,

жартылай піскенге дейін (10 мин шамасында) аз мөлшердегі суда қайнатылады. Қайнатпа судан бөліп алып, картоптың үстіне сүт қосады, тұз салып толық дайын болғанша қайнатады, сарымайдың жартысын қосып қайнатады, соңында қалған сарымайды қосып, аскөк себіледі.

Қайнатылған қырыққабат. Дайындалған ақөзекті немесе савой қырыққабаты төртбұрыш ретінде туралады, ал ерте піскен қырыққабаттар кесектерге бөлінеді. Тұзды суға салынып, жабық ыдыста дайын болғанға дейін әлсіз температурады қайнатылады. Дайын болған қырыққабат електен өткізіледі. Қайнатылған сары май қосылып, голландық немесе құрғақ тұздықпен ұсынады.

Түсті қырыққабат. Кішкене қырыққабаттар тұтасымен, ал үлкендері бөлшектеліп қайнатылады. Дайын болған қырыққабатты өз суында сақтауға болады, бірақ ұзақ мерзімде емес, өйткені оны көп сақтаған жағдайда оның түсі қарайып немесе ашық қоңыр түске өзгеріп кетуі мүмкін. Ұзақ сақтау үшін оны қайнатпа судың салқындатылған қоспасына салады. Түсті қырыққабатты ұзақ немесе терең порцияға арналған ыдыстарға салып аскөкпен әшекейлейді. Бөлек тұздық ыдыста голландық немесе құрғақ тұздық ұсынылады. Түсті қырыққабатты майлылығы орташа сүтті тұздықпен де ұсынуға болады.

Қайнатылған үрмебұршақ (көкеніс). Ірі тамырлардан тазартылған үрмебұршақ қабыршақтары ромбик қалпында туралады. Тұзды қайнатылған суға салынып, 8 … 10 мин қайнатып сүзекіге салынып алынады. Ұсынар алдында үстіне ерітілген сары май немесе сүтті тұздық құйылады.

Қайнатылған жүгері. Дайындалған жүгері бөлшегі дайын болған дейін тұзды суда қайнатылады. Ұсынар алдында жүгері сыртқы қабықтарынан толықтай тазартылады. Ерітілген сары май бөлек ұсынылады.

Қайнатылған қояншөп. Дайындалған қояншөп қайнаған тұзды су салып дайын болғанға дейін қайнатылады. Ұсынар алдында әбден піскен қояншөптің қабыршақтары тазартылып, тәрелкеге немес порциялық ыдыстарға салынып, ақжелкен таяқшаларымен әшекейленеді. Құрғақ тұздық бөлек беріледі.

Қайнатылған бөрікгүлдер. Дайындалған бөрікгүлдер жіппен байланып, тұзды суда қайнатылады. Астыңғы бөлігі жұмсарған кезде суы ағып кетуі үшін оны төңкеріп қояды. Ұсынар алдында бөрікгүлдер аскөктермен әшекейленеді. Голландық немесе құрғақ тұздықтар бөлек ыдыста ұсынылады.

Бөктірілген көкеністер. Көкеністерді бөктіру кезінде әдеттегі қайнатпаға қарағанда суды аз сіңіреді: 1 кг көкеніске 0,2…0,3 л су. Сондықтан қайнатпа су ерігіш заттардың аз мөлшерін ғана сіңіреді. Бөктіру кезінде көкеністер кесектер мен текшелер қалпында, ал қырыққабат – текше, төртбұрышты немесе таяқша пішінде туралады.

Дайын болған көкеністер 20 см (кәді мен асқабақ – 10, 15 см.) аспайтындай етіп текшеленеді, қайнаған су немесе сорпа, сары майдың бір бөлігі қосылады, тез қайнатып, дайын болғанға дейін жабық ыдыста төмен температурада пісіріледі. Асқабақ, кәді, патиссон, қызанақ сияқты сұйықтықты жақсы шығаратын көкеністер өз сөлінде бөктіріледі. Егер бөктіру кезінде артық сұйықтық қалса, оны құйып алып қайта қайнатып басқа көкеністерге пайдалануға болады.

Дайын болған көкеністер сары май немесе орташа тығыздықтағы сүтті тұздықпен ұсынылады. Негізгі тағам ретінде және етпен балықтан дайындалған тағамдарға гарнир ретінде беріледі.

Сүтті тұзда бұқтырылған көкеністер. Сәбіз, кәді немесе асқабақ, қырыққабат, концервіленген жасыл бұршақтар қолданылады. Маймен піскен немесе бұқтырылып дайындалған бөлек-бөлек көкеністер, қыздырылған жасыл бұршақ сүтті тұздықпен (немесе қаймақты) араластырылып, қант пен тұз салып, 1-2 мин қайнатылады.

8.3. Қуырылған көкеністерден дайындалған тағамдар мен гарнирлер

Көкеністер піспеген немесе піскен күйінде қуырылады. Құрамында тұрақсыз протопектин бар және жеткілікті ылғалдығы бар картоп, кәді, асқабақ, баклажан сияқты көкеністерді піскеген күйінде қуыруға болады. Ал құрамында тұрақты протопектин бар көкеністерді алдымен қайнатып немесе бұқтырып, сосын барып қуырады.

Көкеністер негізгі әдіспен және қатты мөлшерде қуырылады.

Аз мөлшердегі картоп, көкеністерді қуыру үшін 150.160 °С температурадағы табаққа маймен бірге салып, екі жағын бірдей қуырады. Сосын дайын болғанға дейін қуырылған табада піседі. Қуыру үшін маргарин, кулинарлық май, сары май және т.б. пайдаланылады.

Картоп мен көкеністерді қатты қуыру үшін арнайы аппараттар немесе металл торлы терең қалың таба қолданылады. Майдың температурасы 175.180 °С болуы тиіс. Көкеністі қатты қуыру үшін 1: 2 араластырылған кулинарлық тазартылған өсімдік майы немесе кулинарлық май пайдаланған жөн.

Қуырылған көкеністі маймен, қаймақпен, тұздықпен және ащы қияр, қызанақпен негізгі тағам ретінде, және гарнир ретінде де ұсынуға болады.

Піспеген картопты қуыру. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: қажетті піспеген картоп ұсақ, текше немесе тілік күйінде туралады, бір-біріне және табаға жабыспау үшін суық суға жуып алады, сүзекі арқылы судан бөліп құрғатады (таза құрғақ сүлгі арқылы да болады). Шойын табада майды әбден қыздырып, дайындалған картопты 4.5 см текшелейді, жоғары беті тегістеледі. Тоқтаусыз

араластыра отырып картопты қызартады, кейін тұз салып жұмсарғанға дейін қуырады, дайын болғанға дейін арнайы қуыру ыдысында болады (қажет болған жағдайда).

Піскен картопты қуыру. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: қажетті картопты қабығы аршылмаған қалпында ыстық суға салып, қатты температурада тез қайнатады, дайын болған соң суытады, қабығынан тазартады, таяқша немесе шар пішінде турап, маймен қыздырылған жұқа табаға салады, тұз салып бірыңғай қызарғанға дейін араластыра отырып қуырады.

Ұсынар алдында қуырылған картопты тәрелке немесе порциялық табаға салып, үстіне өсімдік майын құйып аскөкпен әшекейді. Қосымша жаңа піскен Маринатталған қияр немесе қызанақ, сонымен қатар қытырлақ қырыққабат та ұсынады.

Дайын картопты қуырылған және піскен тауық, балық, етке гарнир ретінде қолданады.

Картопты фритюрте қуыру. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: қажетті картоп текше, таяқша, жұқа тілімдер, төртбұрышты, сондай-ақ шар (ірілері – шато, орталары – паризьен, ұсақтары - нуазет) пішінде туралады. Туралған картоп жуып, сүлгі немесе майлықтар арқылы суынан әбден құрғатылады. Фритюр 170...180°С температураға дейін қыздырылып, дайындалған картоп бірыңғай қызғылт қалыпқа түсіп, жұмсақ консистенцияға келгенге дейін (8.10 мин.) қуырылады. Картопты сүзекі арқылы майынан бөліп алады (егер картоп толық піспей қалса, арнайы қуыру ыдысына салып дайын болғанша қуырады), тұз себіп, араластырады.

Фритюрде қуырылған картоп, немесе картоп фри негізгі тағам ретінде де, гарнир ретінде де ұсынылады. Картоп тәрелкеге қағаз майлықтармен бірге салынып, аскөкпен әшекейленеді.

Пияз фри. Пияз сақина пішінде туралып, астыққа оралады, қызарғанға дейін қыздырылған майда 3.5 минут қуырылады. Қуырылған картоп сүзекі арқылы сүзіліп, майынан бөлініп алынады, тұз салынбайды. Бифштекс, балық және басқа да негізгі тағамдарға гарнир ретінде ұсынылады.

Сәбіз котлеті. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: қажетті сәбіз ірі таяқша пішінде кесіліп немесе көкеніс турағыш құрал арқылы туралады. Су (өнімнің массасынан 20.30 %) мен май (2.3%) қосылады, тоқтаусыз араластыра отыра жарма ұнтағын қосады. Жабық ыдыста төменгі температурамен 3.5 мин қайнатады. Массаны 50.40°С температурада салқындатып, тұз, қант, жұмыртқа (ірімшік ұнтағын да қосса болады) салып, араластырады, порциялық қалыпқа түсіріліп, сопақша пішінде ұн немесе кептірілген нан ұнтағына аунатады. Екі жағын бірдей 140... 160 °С температурада қуырып, дайын болғанға дейін 250.260 °С температурада қуырылған арналған шкафқа салады.

1 порцияға 2 данадан май, маргаринмен, қаймақ немесе сүт сияқты жанына құйылатын тұздықтармен ұсынылады. Қаймақтың өзімен де ұсынса болады.

Картоп котлеті. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: тазартылған картоп қайнатылады, құрғатып, ыстық күйінде езіледі. 50.40 °С температурада суытылып, жұмыртқамен араластырылады. Порциялық қалыпқа түсіріліп, сопақша пішінде ұн немесе кептірілген нан ұнтағына аунатылады. 140.160 °С температурада екі жағы бірдей қуырылады.

1 адамға 2 данадан салып, үстіне ерітілген май, май құйылып немесе жанынан саңырауқұлақ (қаймақ, қаймақ пен пияз, қызанақ пен қаймақ) тұздығыман ұсынады.

Котлет дайындауға арналған картоп құрамына шала қуырылған пияздың басын да қосуға болады.

Жаншылған картоп. Котлетке арналып дайындалған картоп массасын таба нан қалпына келтіріп, ортасына тартылған ет салады. Тартылған ет қоспаның ішінде болуы керек. Кейін нан ұнтағы немесе ұнға оралып сопақша қыш пішіндегі қалыпта екі жағынан да қуырылады. Тартпаны дайындау үшін пияздың басы таяқша қалыпта туралып, шала қуырылады; саңырауқұлақтар ұсақ туралып қуырылады; таяқша қалыптағы сәбіз майға салынады. Шала қуырылған пияз қуырылған саңырауқұлақпен немесе суға піскен ұсақталған жұмыртқамен болмаса сәбізбен араластырылып, тұз бен ұнтақталған қара бұрыш салынады. Жаншылған картопты ұсынар алдында үстіне май құйылады. Қаймақ немесе тұздық (саңырауқұлақ, томат, қаймақ) бөлек немесе жанынан құйылады.

Картоп крокеттері. Суға піскен ыстық қалпындағы картоп ұнтақталып, $^{2}/_{3}$ мөлшерде ұн қосылады, арнайы рецепт бойынша, жұмыртқа сарысымен бірге мұқият араластырылады. Дайын болған масса порциялық қалыпқа түсіріліп, шар, алмұрт, цилиндр формасына келтіріліп (порцияға 3-4 данадан), қалған ұнға оралады. Кейін араластырылған аққуызға малып, нан ұнтағына оралады. Көп мөлшердегі майда мұқият қуырылады. Массаға қуырылған саңырауқұлақ және пияз қосуға болады. Крокеттер пияз бен қияр және томат, саңырауқұлақ тұздықтарымен ұсынылады.

Крокеттерді гарнир ретінде де ұсынуға болады. Мұндай жағдайда оның пішінін әдеттегідей ұсақтау етіп дайындайды.

8.4. Пешке піскен және тартылған көкеністер

Көптеген көкеністер піскен және піспеген қалпында да пешке пісірмес бұрын алдымен суға қайнатып алынады. Көкеністерді бір өзін, басқа көкеністермен немесе тартылған көкеністермен де бірге пешке

пісіруге болады. Көкеністер майланған және нан ұнтағы себілген қаңылтыр немесе порциялық табаға текшеленіп салынады. Беткі қабаты қызғылт түске еніп, ал толық масса 80 °С ысығанға дейін 250...260°С температурадағы қуыруға арналған арнайы шкафта дайындалады.

Дайындау технологиясына қарай пешке піскен көкеністер 3 топқа бөлінеді: тұздықпен піскен; көмбе мен пудингтер; тартылған көкеністер.

Тұздықпен бірге піскен көкеністер. Мұндай тәсілмен көбіне картоп, кәді және түсті қырыққабат пайдаланылады. Картопты қайнатып, алдын-ала қуырып алғаннан кейін (піспеген немесе қабығымен піскен) картоп езбесін отқа қақтауға болады. Картоп қаймақ тұздығымен (тұздыққа шала қуырылған пияз мен қуырылған саңырауқұлақтарды қосуға болады) қақталады.

Қаймақ тұздығында піскен картоп. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: қажетті картоп шикі қалпында кубик, ал піскен картоп тілімдеп туралады. Жас картоп тұзды суда қайнатылып, сүзгі арқылы сүзіледі. Қуырып (жас картоптан басқасы), дайындалған порциялық табаға салынады, үстіне қаймақ тұздығын салып, үгітілген ірімшік себіледі, маймен бүркіп дайын болғанша пешке салады. Ұсынар алдында ерітілген сары май құйып, аскөк себіледі.

Көмбе пен пудингтер. Бұл кулинарлық өнімдерді дайындау үшін көбіне картоп, сәбіз, қырыққабат (ақбас және түсті қырыққабат) және асқабақ пайдаланылады.

Картоп көмбесі. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: тазартылған картоп суға пісіріледі, құрғатылып, ыстық күйінде үгітіледі. 40.50 °С температураға дейін суытылады, жұмыртқа қосылып, әбден араластырылады. Массаның жартысы арнайы дайындалған қаңылтыр табаға 1, 1.5 см қалыңдықта төселіп, үстіне тартылған (көкеніс, ет) жабады, үстіне қалған картопты төсеп тегістейді, қаймақпен майлап, қасықпен өрнектеледі. Нан ұнтағын сеуіп, маймен бүркіп, дайын болғанша пісіреді. Порцияланып, қаймақпен, болмаса томат, қаймақ, саңырауқұлақ тұздықтарымен толықтырылады.

Көкеніс қайнатпасын дайындау үшін пияздың басы мен сәбіз текше түрде туралып, шала қуырылады; ұсақтап туралған қырыққабат пен саңырауқұлақ (ақ немесе қозықұйрық) жеңіл түрде қуырылады. Шала қуырылған көкеністер қырыққабатпен болмаса саңырауқұлақпен, піскен жұмыртқамен араластырылып, ұсақталған қара бұрыш салынады. Ақжелкен немесе аскөк салуға да болады.

Сәбіз пудингі. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: қажетті картоптан сәбіз котлетіндей қоспа дайындалып, алдымен жұмыртқаның піскен сарыуызы, артынан араластырылған аққуызы қосылады. Қоспа арнайы жұқа қаңылтырға салынып, беті тегістеледі, қаймақ жағылады, өрнектеліп, пешке пісіріледі. Порциялық ыдыстарға салынып, үстіне қаймақ, май болмаса сүт пен қаймақ тұздықтары құйылады.

Тартылған көкеністер. Тартылған көкеністердің құрамына әртүрлі компонеттер кіруі мүмкін, мысалы шала қуырылған пияз, қуырылған саңырауқұлақ, суға піскен күріш, туралған жұмыртқа мен аскөк. Сол аталған өнімдер қайнатылады, тек жұмыртқаның орнына – шала қуырылған сәбіз; немесе шала қуырылған пияз, сәбіз, шалқан, суға піскен күріш және аскөк қосылады.

Көкеніс голубцы. Голубцыдың жартылай дайындалған өнімдері жұқа қаңылтыр болмаса табаға салынып, қуырылады, үстіне қаймақ немесе томатты қаймақ тұздығын құйып пешке пісіріледі.

Тартылған ет, күріш салынып пісірілген бұрыш. Оны әдіспен дайындауға болады.

1 ә д і с і . Арнайы жартылай дайындалған өнімдер жұқа қаңылтырға салынып, үстіне қаймақ немесе сүт тұздығын, болмаса томатты қаймақ тұздығын құйып, дайын болғанша арнайы қуыруға арналған шкафта пісіреді. Ұсынар алдында пісіруге қолданған тұздықпен ұсынады.

2 ә д і с і. Жартылай дайындалған өнімдер жұқа қаңылтыр немесе әдеттегі табаға салынады, үстіне аз мөлшерде сорпа құйылып, бөктіріледі, болмаса пешке пісіріледі. Ұсынар алдында бұрыштың үстіне бөктіруден қалған сөлі құйылады. Егер тағам өсімдік майына дайындалса салқын немесе ыстық күйінде ұсынылады (7 сурет).

Тартылған кәді. Жартылай дайындалған өнімдер жұқа қаңылтырға салынып, үстіне үгітілген ірімшік себіледі, маймен бүркіп пешке пісіріледі. Кейін үстіне тұздық (қаймақ болмаса томат қосылған қаймақ) немесе қаймақ құйылып, қайнатады. Тұздықпен толықтырылады (8 сурет).

8.5. Бұқтырылған көкеністерден дайындалған тағамдар.

Бұқтырылған тағамдарды дайындау үшін көкеністер текше, кубик формасында туралып, аз мөлшерде сорпа, су болмаса шала қуырылған тамырлардан тұратын тұздық, пияз, томат езбесі, лавр жапырағы, қара бұрыш немесе хош иісті бұршақ қосып, жабық ыдыста төменгі температурада дайын болғанша бұқтырады.

Бұқтырылған картоп. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: жаңа піскен ақбас қырыққабат текше қалпында турап, 30 см аспайтындай қылып қазанға салады. Сорпа болмаса су (шикі қырыққабаттың 20-30 %), май қосады, тоқтаусыз араластыра отырып, жартылай дайын болғанға дейін бұқтырады. Шала қуырылған пияз қосылады, шала қуырылған картоп езбесі, лавр жапырағы, бұрыш қосып дайын болғанға дейін бұқтырады. Піскенге 5 мин қалғанда шала қуырылған ұн, қант, тұз, сірке суы қосылады.

Ашытылған қырыққабат қолданған кезде сірке суы қосылмайды, ал қанттың мөлшері әр порцияға 10 г көбейеді. Сорпа, май, шала қуырылған

томат езбесі қосылған ашытылған қырыққабат 1,5-2 сағат көлемінде бөктіріледі. Кейін шала қуырылған көкеністер, лавр жапырағы, бұрыш, қант қосылып, тағы да 20-30 мин бөктіреді, дайын болғанға 5 минут қалғанда шала қуырылған ұн себеді.

Ашытылған қырыққабатты шошқа майымен болмаса қақталған төс етімен де дайындауға болады. Оларды алдын ала қуырып алады да бөктірер алдында қырыққабаттың арасына салады. Қуыруға қолданған май көкеністерді де қуыруға пайдаланылады.

Көкеністен дайындалған рагу. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: қажетті картоп, сәбіз, шалқан, пияздың басы, кәді, ақ тамырсабақтар ірі формада туралады, пияз шала, қалған көкеністерді сәл ғана қуырылады, ақбас қырыққабат шашка қалпында туралып, түсті қырыққабаттар бөлек шоғырландырып қайнатылады. Қуырылған көкеністер біріктіріледі, үстіне қызыл, томат немесе қаймақ тұздығы құйылады. 10-15 минут бөктіріп, туралған шикі асқабақ немесе кәді қосып тағы да 15-20 минут қояды; дайын болғанға 5-10 минут қалғанда жасыл бұршақ, үгітілген сарымсақ және әртүрлі дәмдеуіштер қосылады. Ұсынар алдында май құйып, аскөкпен әшекейлейді.

Саңырауқұлақпен бөктірілген картоп. Дайындаудың технологиялық алғышарттары: піспеген картоп орташа кубик формасында турап қуырады. Қажетті жаңа піскен саңырауқұлақтар туралып, қуырылады. Қуырылған картоп пен саңырауқұлақ араластырылып, үстіне қаймақ тұздығы, дәмдеуіштер, тұз салып 15.20 минут бөктіреді.

Кептірілген саңырауқұлақтарды қолғанған жағдайда оларды алдымен суға салып қайнатып алады, ұсақтап турап қуырады.

8.6. Саңырауқұлақтан дайындалған тағам.

Тағамды дайындау үшін жаңа піскен, кептірілген, тұздалған және Маринатталған саңырауқұлақтар қолданылады.

Саңырауқұлақ қаймақ тұздығымен. Бұл тағамды дайындау үшін жаңа піскен ақ саңырауқұлақтар немесе қозықұйрықтар, кептірілген және Маринатталған саңырауқұлақтар пайдаланылады. Қажетті саңырауқұлақтар туралып, дайын болғанға дейін қуырылады. Дайын болған саңырауқұлаққа қаймақ тұздығын құйып 5-10 минут қайнатады. Саңырауқұлақтарды шала қуырылған пиязбен де дайындауға болады. Ұсынар алдында аскөк сеуіп, суға піскен картоппен де беруге болады.

Картоппен бөктірілген саңырауқұлақ. Қажетті саңырауқұлақ (жаңа піскен ақ немесе кептірілген, қозықұйрық- шампиньоны) қуырылады. Тазартылып орташа кубик формасында туралған картоп дайын болғанға дейін бөктіріліледі. Сақина пішінде туралған пияз шала қуырылады. Кейін бәрі араластырылып, үстіне қаймақ, болмаса қызыл

я қаймақ тұздығын құйып дайын болғанға дейін бөктіреді. Ұсынар алдында аскөкпен себеді.

Қаймақ тұздығымен бөктірілген саңырауқұлақ. Қажетті саңырауқұлақтар текше түрінде туралып 10-12 минут қуырылады. Кейін қаймақ тұздығымен араластырылып, қайнағанға дейін пеште ұстайды, майланған арнайы порциялық ыдыстарға салынады. Үстіне үгітілген ірімшік сеуіп, қызғылт түске енгенге дейін пешке қояды.

8.7. Көкеністен дайындалған тағамдар мен гарнирлердің сапасы мен жағдаятына, оларды сақтау мерзіміне қойылатын талаптар.

Көкеністен дайындалған тағамдар мен гарнирлердың сапасына қойылатын талаптар 8.1. кестесінде көрсетілген.

Көкеністен дайындалған тағамдар менн гарнирлерді ыстық күйінде ұзақ мерзімге сақтауға болмайды. Өйткені уақыт өткен сайын оның сыртқы қалпы мен дәмі өз сапасын жоғалтып, оның құрамындағы пайдалы дәрумендер азаяды, С дәруменінің қалпы өзгереді.

Суға пісіп құрғатылған картоп пен каптор езбесін мармитте 2 сағатқа дейін сақтауға болады. Суға піскен түсті қырыққабат пен қояншөпті ыстық сорпада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Олардың ұзақ сақтау үшін салқындатып сорпасынан бөлек қалпында тоңазытқышқа қоюға болады. Қолданар алдында сорпасына жылытылады. Бөктірілген көкеністерді де осы әдіспен сақтауға болады. Фритюрде қуырылған картопты салқындатылған қалпында бір күн сақтауға болады. Бөктірілген және қақталған көкеністерден дайындалған тағамдар мен гарнирлерді ыстық күйінде 2 сағаттан артық сақтауға болмайды.

8.8. Жартылай дайын өнімнен жасалған тағамдар

Қоғамдық орындарға арналған тағамдарды алдын ала дайындайтын мекемелер мен өнеркәсіптер жартылай дайындалған көкеністерді пайдаланады. «Сүйіп жейтін картоп» жартылай дайын тағамының құрамында алдын ала кесектелген, қуырылған немесе қуырылмаған қалпында мұздатқышта сақталған картоп кесектері бар. Жартылай дайын өнімдерді пайдаланар алдында оны мұз қалпында ерітпестен қыздырылған майға немесе майланған табаға салады. Жұмсарғанға немесе қызғылт түске енгенге дейін қуырады. Негізгі тағам және гарнир ретінде пайдаланады.

«Қуырылған картоп» жартылай дайын өнімінің құрамында кесектеліп, дайын қуырылған картоп бар. Картопты фритюрде 4-5 минут немесе арнайы қуыру шкафында 10-15 минут 250°С температурада

Кесте 8.1

Көкеністен дайындалатын тағамдар мен гарнирлердің сапасына қойылатын талаптар

Көкеністен дайындалған тағамдар	Сыртқы қалпы	Түсі	Дәмі мен иісі	Консистенциясы
Қайнатылған көкеністер	Недеформацияланған, жақсылап тазаланған, қара дақтарсыз. Үлкендігі жағынан бірдей картоп түйнектері, тұтас немесе езілген қалпында.	Көкеністің түріне сәйкес келуі керек	Буға піскен көкеністің иісі болмауы тиіс	Жұмсақ
Картоп езбесі	Үгітілген картоптың түйдексіз біртекті массасы	Ақтан ашық сарыға дейін	Аздап тұздалған, жұмсақ, сары май мен сүттің хош иісі	қою, үлпілдек, біртекті
Қайнатылған қырыққабат	Ақбасты қырыққабат ірі түйнек формада туралған, брюссель қырыққабаты — тұтасымен	Ақбасты қырыққабат ақтан ақ сары түске дейін, ерте піскен сұрыптары ашық жасылдан ақ сары түске дейін	Қырыққабат түріне сәйкес келеді. Буға піскен қырыққабаттың дәмі болмауы тиіс	Жұмсақ, нәзік
Қайнатылған түсті қырыққабат	Қырыққабаттың басы тұтасымен немесе жартысы тәрелкеге салынып аскөкпен әшекейленеді	Ақтан ақ сары түске дейін, бетінде қара немесе қызыл дақтар болмауы тиіс	Аздап тұздалған, хощ иісті, түсті қырыққабат пен тұздыңқа сәйкес келуі тиіс	Жұмсақ
Сүтті тұздақтағы көкеністер	Кубик формасында біртекті туралған және қатты қайнатылмаған көкеністер. Орташа қоюлықтағы тұздық	Қайнатылған көкеністің түсіне сәйкес. Тұздығы ақ	Көкеністер мен сүтке сәйкес келуі керек. Күйіп кеткен сүттің дәмі болмауы тиіс	Жұмсақ, көкеністер езілген болуы да мүмкін

Бөктірілген көкеністер	Көкеністердің туралған формасы сақталады	Пайдаланылатын көкеністерге сәйкес келеді	тұздалған, көкеністің хош иісімен	Жұмсақ
Қуырылған көкеністер	Біртекті фомада туралған, барлық жағынан қуырылады	Алтын түстес, ашық қоңыр, көкеністің табиғи түсіне сәйкес келеді	Көкеністің түрі мен қолданылатын майға сәйкес келеді	Негізгі әдіспен қуырылса жұмсақ, фритюрде қуырылса – қытырлақ қалпында
Қуырылған көкеністен дайындалған тағамдар	Котлет, ет пен ботқадан дайындалған тағам, сызаттыз кескіленіп қуырылған ет, үстіне — қызғылт күйдегі қуырылған қабықша	Картоптың тілінген жері — ақ немесе ақшыл сары, сәбізден дайындалса — ашық сарғылт, қырыққабаттан —ашық сары	Аздаған тәттілеу	Іркілдек, біртекті. Сәбіз бен ұнтақ жармасының түйдектері болмауы тиіс
Бұқтырылған көкеністер	Біртекті формада туралған, турау қалпы сақталады. Картоп, асқабақ, кәдінің туралу қалпы өзгеруі мүмкін.	Ашық қоңыр, ашық сары	Күйіп кеткен және бұқтырылған көкеністің иісі болмауы тиіс	Жұмсақ, шүйгін
Бұқтырылған көкеністер	Орамалар мен қаттамалардың беткі беті біртекті боялып, күймеген, тілінбеген болуы тиіс. Тұздықтың астында бұқтырылған көкеністердің беткі беті толығымен жабылып, бетіне қызғылт қабыршықтар төселеді	Беткі беті алтын түстес. Тілінген жері турама дайындалған өнімнің түсіне сәйкес келуі тиіс	Тұздалған,қолданылған көкеністер мен дәмдеуіштердің хош иісі	Жұмсақ, нәзік

дайын болғанға дейін ұстайды.

Құрғақ картоп езбесі түйдек, қауыз түрінде болады. Олар түйдек пен судың 1: 4 мөлшерде 95-100 °С температурада езбе өалпына келеді. Құрғақ картоп езбесі картоп массасын және олардан келесі өнімдерді дайындауға пайдаланылады: колет, жаншылған ет пен картоптан дайындалған тағам, орама, қаттамалар, крекер.

Мұздатылған қалпында жартылай және дайын тамақтарға да пайдаланылады. Мұндай тағамдарды қолданар алдында санитарлық ережелер сақталуы тиіс, яғни олар екі мәрте мұздатылмауы керек. Тамақтар тек ұсынар алдында ғана жылытылады. Жылытар алдында олар қаптамасынан бөлек алынады. Ол үшін өнім 15-18 °С температурада 1-2 сағат столда немесе арнайы сөреде тұруы тиіс. Тағам пештің үстінде, арнайы жылыту шкафында немесе СВЧ құрылғыларында жылытылады. Екінші тағамдар мен гарнирлер 85 °С температурада жылытылады. Екінші мәрте жылытуға болмайды.

Картоп котлеттер белгілі мөлшерде өлшеніп оралған қалпында 2 данадан лакталған целлофан қалташаларда, ал қораптарда 6 данадан сақтауға болады. Ұсынар алдында котлеттер жылытылмайды, қыздырылып майланған оттағы табада қызғылт қалыпқа түскенге дейін екі жағы бірдей қуырылады.

Концервіленген жартылай дайын көкеністер. Концервіленген жартылай дайын көкеністер аз уақыттың ішінде салқын, жеңіл тағамдар, бірінші және екінші тағамдар, ет пен балықтан дайындалған тамақтарға гарнир ретінде, ал ет, балық, көкеністен жасалған тамақтарға тұздық ретінде пайдалануға болады.

Тез мұздатылатын өнімдер алдымен турауға, араластыруға ыңғайлы болатындай етіп ерітіп алынуы тиіс.

Концервіленген көкеністерді негізгі (жеңіл концервілер мен көкеніс салаттары) немесе ет пен балық тағамдарына гарнир ретінде пайдалануға болады.

Концервіленген және тез мұздатылатын көкеністер бірінші тағамдарды, соны ішінде көп еңбекті қажет ететін сорпаларды (борщ, ашытылған қырыққабат щиі, бадана), езбе сорпаларын (сәбіз, саумалдық, бадана), әртүрлі салқын сорпаларды дайындауға ыңғайлы.

Бақылау сұрақтары

1. Көкеністен дайындалған тағамдардың тағамдық маңызы қандай?
2. Көкеністерді қайнатудың басты ерекшеліктерін атаңыз.
3. Қайнатылған тағамдарға мінездеме беріңіз: сүтке піскен картоп, картоп езбесі.
4. Көкеністерді бұқтырудың негізгі әдістерін атаңыз.
5. Көкеністерді сүт тұздығында дайындаудың маңызы не?

6. Бөктірілген тағамдар қырыққабат, көкеніс рагуды қалай дайындалады және ұсынады?
7. Картопты қуырудың ережелерін атаңыз.
8. Қуырылған картоп түрлерін атаңыз.
9. Көкеніс рагуын дайындау кезінде оларды пісіру ретін айтыңыз
10. Бұқтырылған қырыққабат қалай дайындалады?

9 БӨЛІМ
ЖАРМА, БҰРШАҚ, МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕРДІҢ КУЛИНАРЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

9.1. Жарма, бұршақ, макарон өнімдерінен жасалған тағамдар мен гарнирлердің тамақтанудағы мәні

Тамақтануда әртүрлі жарма, бұршақ және макарон өнімдерін қолдану ас мәзірін алуан түрлі етуге мүмкіндік береді. Жармадан жасалатын тағамдар көмірсулар мен ақуыздардың қайнар көзі болып есептеледі. Алайда, жарманың ақуызы өзге де амин қышқылдарға бай болмағандықтан оны басқа (сүт, ірімшік, жұмыртқа т.б.) азықтүліктермен үйлестіріп пайдалану керек. Жармада кальций аз болады, бірақ сүт, ірімшік, көкеністермен қосып тұтынғанда оның көрсеткіші өседі. Жармаларда В дәрумені бар. Жарма мен бұршақтан жасалған тағамдар құнарлы болып табылады.

Тамақтану рационында макарон өнімдерінің алар орны зор. Онда ақуыз бен крахмалдың мөлшері көп. Ақуыздың биологиялық құндылығы ірімшік, жұмыртқа, ет өнімдерін қосқанда көтеріледі.

Жарма, бұршақ, макарон өнімдерін гарнир есебінде қолданғанда олардың тек химиялық құрамын ескермей, дәм тұрғысынан сәйкес келуін қадағалау керек.

Жарма, бұршақ, макарон өнімдерін жасалған тағамдар мен гарнирлерді үйлестіру

Гарнир	Тағамдармен сәйкес келуі
Жармалардан	Балықпен сәйкес келмейді. Бұған қарақұмық ботқасы жатпайды. Әдетте қарақұмық ботқасын қуырылған балықпен бірлікте береді.
Күріштен	Қой етінен, қайнатылған тауық етінен жасалған тағамдармен сәйкес келеді. Аз мөлшерде үйрек, қаз еттерінен жасалған тағамдармен беріледі.
Асбұршақтан	Гарнир есебінде сирек қолданылады.
Баданадан	Қой етінен жасалған тағамдармен жақсы сәйкес келеді.
Макорон өнімдерінен	әмбебап гарнир, бірақ ол арнайы берілмейді.
Өнімдер	қуырылған үйрек және қаз тағамдарына.
Күрделі гарнирлер-сложные	Еттен жасалған тағамдар гарниріне макарон өнімдері мен жарма қосылмайды (күріштен басқа).

9.2. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерін қайнатуға дайындау. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінде жылулық өңдеуде болатын үдерістер

Жармалар. Қайнатпас бұрын жармаларды сүзгіден өткізеді, сынбаған түйіршіктерді сұрыптап алады. Ботқаға жағымсыз дәм беретін қоқысынан, артық дәндерден тазартады.

Көпшілік жармаларды қайнатпас бұрын жуып, тазалайды. Ақтаған тары, күріш, арпа жармасын алдымен (40 °С) жылы сумен, одан кейін (60-70 °С) ыстық сумен жуады. Арпаны тек жылы сумен жуады (1 кг жарма үшін 2-3 л су). Жарманы 2 – 3 рет тазалап жуады, әр жуғанда суды ауыстырып отырады. Ұнтақ жармасын, ұнтақталған, жанышталған жармаларды жумайды.

Қарақұмық, бидай, арпа жармаларын қайнатпас бұрын арнайы қуыратын ыдыста қуырады. Одан кейін тақтайшаға арнайы 3 см-лік қабатта жаймалайды. Бірнеше қайта араластырып, 110–120 °С температурада ашық қоңыр түске айналғанға дейін қуырады. Қуырылған жармадан жасалған ботқа дәмді, хош иісті болып келеді. Сонымен қатар қайнату уақыты да аз болады. Қазіргі уақытта өнеркәсіпте көбінесе қарақұмық жармасын өндіреді, ол тез қайнайды әрі оны қуырудың қажеті жоқ.

Тағамдық құндылықтарын жоғалпас үшін және қайнау уақытын азайту мақсатында жармаларды (күріш, арпа) алдын ала 2-.3 сағатқа суық суға салып қояды.

Бұршақтар. Қайнатпас бұрын бұршақтарды тазартады. Қоспаларды, зақымдалған дәндерден арылтып, 2-3 рет суық сумен жуып, 3-4 сағатқа суға жібітеді (аршылған, уатылған жарманы суға салмайды). Суға салғанда жарманың көлемі 2 есеге көбейеді. Жібітілген суды көбіне төгіп тастайды, себебі оның әсіресе, қошқыл түсті жармаларда жағымсыз иісі, түсі болады,

Макарон өнімдері. Макарон өнімдерін артық заттардан аластайды. Ұзын макарондарды 7-10 см етіп сындырады. Кішкентайларын сүзгіден өткізеді. «Оралып қалған» немесе «ұя» түрінде келген макарондарды одан да кішірек қылып ұсақтайды.

Жылулық өңдеуде кезінде болатын үдерістер. Қайнату барысында жармалардың, бұршақтардың және макарон өнімдерінің физикалық, химиялық қасиеті өзгереді: сыртқы бөлігі жұмсарады, массасы өзгереді. Жылулық пен су өңдеу барысында протопектин гидролизы (ерігіш пектинге өту) мен крахмалдың клейстер түзуі жүзеге асады. Бұның әсерінен жармалар мен бұршақтар жұмсарады. Суға салуда немесе жылудың бастапқы кезінде жарманың, бұршақтың және макарон өнімдерінің ақуызы суға қанығып, толысады және жұмсарады. Ақуыздар қайнату барысында оралады. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерін қайнату үдерісі барысында көмірсулардың, ақуыздардың, минералды заттар және дәрумендердің жартысы қайнаған суға кетіп қалады. Сол себепті бұл қайнатпаларды тұздық, бірінші тағамдар т.б. үшін қолданған дұрыс.

9.3. Жармадан жасалатын тағамдар

Ботқаны суға, сорпа, толықтай немесе аралас сүт, жеміс қайнатпаларында қайнатады. Консистенциясына қарай ботқалар үгітпелі (60-72% пайыз ылғалдықты), тұтқыр (79-81%) және сұйық (83-87 %) деп бөлінеді. Ботқа пісіруде құйылатын сұйықтықтың мөлшері рецепт жинағы арқылы анықталады.

Тұз бен қантты қайнап тұрған суға 1 кг жармаға лайықтап қосады. 1 кг дайын ботқаға сорпа немесе суға 10 г тұз салынады, сүтті тәтті ботқа үшін - 5 г (4 қосымша).

Жарма мен сұйықтықтың қатынасы ботқаның, жарманың түріне, алдын ала дайындығына (жуылған, қуырылған, кептірілген) байланысты болып келеді.

Ботқа	*Су: жарма*
Үгітілмелі	1: 1,5.2,4
Тұтқыр	1: 3,2.3,7
Сұйық.....	1: 4,2...5,7

Әр түрлі консистенциядағы ботқалар. Дайындаудың технологиялық реттілігі: жарманы таңдап алып, сүзгіден өткізіп, жуып тазалайды және қажет болған жағдайда қуырады. Арнайы ыдысқа сұйық негізді салады (су, сорпа, сүт). Қайнатып, қайнаған суға тұз, қант, май, дайындалған жарманы салады. Ыдыстың ішіндегісін араластырады. Жарма сұйықтықты толық сорып алғанға дейін (үгітпелі және тұтқыр ботқаларды пісіргенде) немесе қоюланғанға дейін (сұйық ботқаларды пісіргенде), жоғарғы жағын тегістеп, отты азайтып, ыдыстың қақпағын жауып, дайын болғанға дейін 90-100 °С температурада қояды.

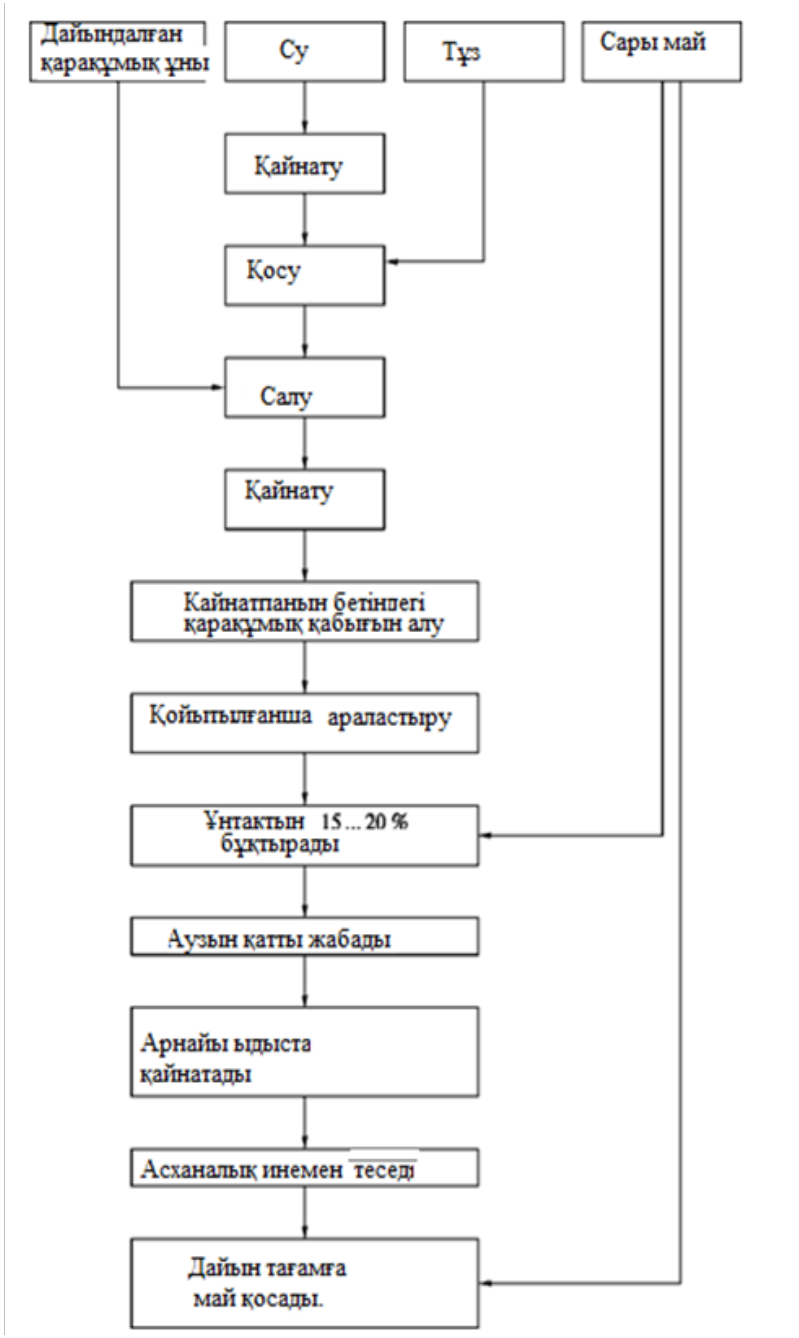
Дайын үгітпелі ботқаны қопсытып, арнайы ыдысқа салады немесе тұтқыр және үгітпелі ботқадан жасалады.

Қайнату барысында ыдыстағы ботқаны су моншасында немесе қуыру ыдысында буландырады. Күйіп кетпесі үшін, ыдысты су құйылған табаға қояды.

Ұнтақ ботқаны қайнату үшін қайнап тұрған суға аз мөлшерде себеді. 10 кг ұнтақ жармасын көп бір уақытта қайнатуға болмайды.

Күріш, ақтаған тары, арпа жармасы сүтпен дұрыс қайнамайды. Сол себепті, оларды жартылай дайын болғанға дейін суда қайнатады. Одан соң қайнатындыға қайнаған сүт қосылады. Бұл ботқаның тез қайнауымен қатар, ботқаның жақсы қанығуына үлес қосады.

Үгілмелі ботқалар. Бұл ботқа түрлерін көп жағдайда негізгі тәсіл бойынша (шикі жармадан) суда қайнатады. Үгілмелі ботқалар өзі жеке тағам, гарнир, күрделі гарнир бола алады.



9.1. сурет. Үгілмелі қарақұмық ботқасын дайындау сызбасы.

Күрішті құс еті немесе қой етіне гарнир есебінде жасау үшін ет сорпасында қайнатқан дұрыс.

Қарақұмық ботқасы. Ыстық үгілмелі қарақұмық ботқасын кез келген тағам маймен, жартылай қуырылған пиязбен, қайнатылған саңырауқұлақ, туралған жұмыртқа, қаймақпен беріледі. Суық ботқа сүт, қаймақ, қантпен (9 сурет) беріледі.

Үгілмелі қарақұмық ботқасының дайындалу технологиясының сызбасы 9.1 суретте берілген.

Күріш ботқасы. Оны үш тәсілмен дайындауға болады.

Үгітілген күріш ботқасын дайындау технологиясының реттілігі.

1 тәсіл. Үгілмелі ботқаны дайындау реттілігі сияқты дайындалады.

2 тәсіл. (бөктірілген күріш). Дайын жармаға ұнның дәмін кетіру үшін су құяды. Ыстық ет немесе тауық сорпасын, тұз немесе май (жарманың ортасына бірнеше тазаланған пияз және бұрыш салуға болады), ыдыстың қақпағын қатты жауып дайын болғанға дейін қайнатады. Қайнау аяқталғанға дейін аз қалғанда пиязды алып тастайды. Бөктірілген күрішті гарнир, фарш, жеке тағам есебінде қолданады.

3 тәсіл (қайырмалы күріш). Дайын күріш жармасын қайнап жатқан, тұздалған (1 кг жармаға 6 л су) суға себеді. Қайнауға ейін апарып, 25-30 мин ақырын отта қайнатады. Сүзгіге салып, ыстық сумен жуады (осылай істеуде көптеген пайдалы дәрумендер сақталынбай қалады), суды ағызып, су моншасында 30-40 мин уақыт көлемінде толық дайын болғанға дейін ұстайды. Сары маймен беріледі.

Тұтқыр ботқалар. Оларды барлық жарма түрлерінен дайындайды. Бірақ бөлшектенген және ұнтақ жарма тез көтеріліп дайын болады. Тұтқыр ботқаларды суда, немесе араластырылған сүтте дайындайды. Тұтқыр ботқалар үшін 1 кг жарма үшін 3,2 ден 3,7 л сұйықтық пайдаланылады. Сүтпен көбінде тәтті ботқалар пісіреді. Оларға мейіз, кептірілген өрік, қара өрік қосуға болады. Сүтпен жасалған ботқаларға сарымай қосады, ал суда піскен ботқаларға кез келген тағам майын қосуға болады.

Күріштен (бидай,сұлы жармасы) жасалған сүтті ботқа. Қайнап тұрған суға тұз, қант, күріш сеуіп, 20-30 мин қайнатады. Одан кейін ыстық сүт қосып, оттың астын азайтып, дайын болғанға дейін қайнатады.

Ұнтақты ботқа. Ұнтақты ботқаны сүтпен немесе сүр аралас сумен дайындауға болады.

Сүттен жасалған ұнтақты ботқа. Дайындау технологиясының реттілігі: қайнап тұрған сұйықтықа тұз, қант салып араластырады, ұнтақ жармасын салып, тоқтатпай араласытырады (ұнтақ жармасы 20-30 с уақыт шамасында тез көтеріледі, сол себепті осы уақыт аралығында бүкіл ұнтақты сеуіп үлгеру керек). Көп көлемдегі ұнтақ жармасын

(5-10 кг) алдын ала жылы сумен немесе сүтпен араластырып, отты азайтып, араластыра отырып 15-20 мин уақытында қайнатады. Ұнтақ ботқасы сарымаймен, қантпен, тосаппен беріледі не болмаса тақтайға құйып салқындатып, өлшеммен бөледі. Тосаппен, тәтті тұздықтармен, сироптармен желінеді.

Сұйық ботқалар. Бұл ботқаларды тұтқыр ботқаларды қайнатқандай дайындайды. Алайда, сұйықтықты көбірек қылып алады. 1 кг жарма үшін 4,2 ден 5,7 л сүт немесе сүт аралас су алынады. Оларды тортасынан айырылған май немесе қантпен, тосаппен, джеммен, бал, даршын (0,5 г ұлеске) себеді. Сұйық ботқаларды балалардың немесе ем тағамы ретінде (әсіресе ұнтақ немесе сұлы жармасы) қолданылады.

Ботқа өнімдері. Үгітінді және тұтқыр ботқадан әртүрлі өнімдер жасалынады: көмеш, ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы, пудинг, котлет, домалатпалар т.б. жасалады. Котлеттер, домалатпалар, крокеттерді екінші тағам ретінде қызанақ, саңырауқұлақ және пияз тұздығымен беруге болады. Бұл жағдайда ботқаны тұз қосылған суда қайнатады. Егер де котлеттер, домалатпалар үшінші тағамға арналған болса, ботқаны тәтті етіп қайнатады. Ванилин, мейіз қосып сүтке қайнатқан абзал. Өнімді сироп немесе жеміс сиропымен береді.

Котлеттер мен домалатпалар. Тұтқыр ақтаған тары, күріш, су мен су аралас сүтпен жасалатын ұнтақ және бидай ботқасынан жасалады.

Котлет пен домалатпалардың жасалу технологиясының реттілігі: тұтқыр ботқаны дайындап 70.60 °С дейін салқындатып, қант қосып, шикі жұмыртқа барлығын араластырады. Массаның үлеске бөліп, котлет пен домалатпалардың пішінін берді және кептірілген нан ұнтағына аунатады. 140-160 °С температурада майға екі жақтан қуырып, 250-280 °С температурада қуыру ыдысына салып дайын болғанға дейін қояды. Дайын болған тағамды 1 үлеске 2 дана етіп арнайылап, саңырауқұлақ тұздығын құяды.

Көмеш пен пудингтерді тұтас немесе араластырылған сүт немесе судан жасалатын тұтқыр және үгілгіш ботқалардан дайындайды. Көмешті тәтті және тәттісіз, жеміс қосып я болмаса еттен, сүт өнімдерінен дайындауға болады. Көмештің құрамына ірімшік қосылған болса ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы деп атайды. Ал тұтқыр ботқадан жасалған көмеште көп көлемде май, жұмыртқа және қант пудингімен жасайды. Көпсітілген ақуыз әсерінен пудинг көпіргіштігімен ерекшеленеді. Оның құрамында цукат, мейіз, цедра болады.

Көмештер. Дайындау технологиясының реттілігі: тұтқыр (күріш, ұнтақ, бидай) ботқаны қайнатып, 60 °С температураға дейін салқындатып, шикі жұмыртқа, қант (тәтті көмешке ванилин салуға болады), араластырып (май жағылған және ұсақталған нан үгітінділері салынған) тақтайға 3-4 см қабатша етіп, жоғары жағын тегістеп,

жұмыртқа мен қаймақ аралас қоспа жағып салынады. Қуырғыш ыдыста 200-220 °С температурада қызғылт түсті қабыршық болғанға дейін қуырады. Дайын көмешті аздап салқындатады, үлестерге бөледі (250 г – нан). Сары май құйып я болмаса тұздық құятын ыдысқа қаймақ салып беріледі.

Ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы. Бұл қарақұмық немесе ірімшік қосылған бидай ірімішігі қосылған көмеш.

Дайындаудың технологиясының реттілігі: жұмсақ үгілгіш ботқаны-каша суда немесе сүтте қайнатады. 60 °С температурада салқындатып, қант, шикі жұмыртқа, қаймақтың жартысын, үгітілген ірімшік қосып барлығын араластырады. Май жағылып, ұсақталған нан ұнтақтары қосылып дайындалған тақтайға 3-4 см қалыңдықтағы қабат етіп тегістейді. Қаймақ жағып, қуырғыш ыдыста 200-220 °С температурада пісіреді. Дайын тағамды салқындатып, әр үлеске 250 г етіп бөледі. Сары май немесе тұздық ыдысына қаймақ салып береді.

Пудинг. Пудингтер көмештен арнайы қалыпқа салуымен ерекшеленеді. Пудингтің құрамына дайын өнімге көпіргіштік беретін көпсітілген және борқылдақтық ақуыз қосылады.

Пудингті дайындау технологиясының реттілігі: күріш, бидай немесе ұнтақтан жасалған тұтқыр ботқаны қайнатып, 60 °С температурадға дейін салқындатады. Кішкентай етіліп кесілген цукат, қант қосылған үгітілген жұмыртқа сарысы, мейіз, ванилин, майды қосып араластырады. Пайда болған массаға көпіршіген ақуызды қосып, қоспаны дайындалған пішінге немесе тақтайша немесе үлесті табаға салынады. Жұмыртқа аралас қаймақ жағып пісіреді. Тәтті тұздық немесе тосаппен беріледі.

9.4. Бұршақ тұқымдастардан жасалатын тағамдар

Бұршақ тұқымдастарды бірінші және екінші тағамдар үшін қолданады.

Бұршақ тұқымдастардың қайнатылуы. Бұршақ тұқымдастарды суық суда (1 кг бұршақ үшін 2,5 л су) жабық ыдыста ақырын отта қайнатады. Қайнау уақыты бұршық тұқымдастарға байланысты: бадана - 60-120 мин, асбұршақ — 60-90 мин, жасымық — 45-60 мин.

Ащы және тұзды жерлер бұршақ тұқымдастардың қайнау дәрежесінің төмендеуіне әкеліп соғады. Сол себепті, тұз, қызанақ езбесін сонымен қатар тұздықты бұршақ толығымен қайнап біткен соң қосады.

Түсті бұршақ тұқымдастарын 15-20 мин қайнатады. Суын төгіп, қайтадан ыстық су қосады. Осылайша бадананың ащы дәмі мен қошқыл түсі кетеді.

Бұршақ тұқымдастарының дәмінің жақсаруы үшін қайнатқанда

хош иістендіруші көкеністер – аскөк, сәбіз, балдыркөк және пияз, ұсақтап немесе төртбұрыштап туралған аскөк немесе балдыркөк.

Бұршақ тұқымдастар жұмсарған соң, қайнатуды доғарып 15-20 мин шамасында қалдырып, сүзгіден өткізеді.

Бұршақ тұқымдастарды сарымай немесе майға қуырылған пиязбен, шошқаның қыртыс майымен қуырылған пияз, кептірілген төспен беріледі. Қызанақ, қызыл, қаймақ және сүт тұздықтарын қосады. Жеке тағам сонымен қатар етке арналған (әсіресе сүйекті), балыққа гарнир есебінде беріледі (10 сурет).

Қызанақ қосылған бадана. Дайындаудың технологиялық реттілігі: дайындалған баданаға суық су құйып, дайын болғанға дейін қайнатады. Ол суды толық сіңіруі үшін қызанақ тұздығын қосып 5 мин жылытып, тұз, үгітілген қара бұрыш, сары май (жартылай қуырылған пияз немесе сарымсақ қосуға болады), тамақты беретін кезде шөп-шалаң себеді.

Бұршақ тұқымдастарды сүт және қаймақ тұздығымен беруге болады. Бірақ бұл жағдайда бұрыш қоспайды.

9.5. Макарон өнімдерінен жасалатын тағамдар.

Макарон өнімдерін екі тәсілмен қайнатуға болады.

1 тәсіл (төгу). Дайындалған макарон өнімдерін тұздалған қайнап тұрған суға салып (1 кг макарон өніміне 6 л су және 50 г тұз) дайын болғанға қатты қайнатады. Ағаш қасықпен уақыт аралығында араласытырып отырып қайнатады. Піскен макарон өнімдерін сүзекіге салып, суын ағызып, ыстық сумен жуады. Өзге ыдысқа салып ерітілген маймен араластырады (рецептте көрсетілген көлемде $^1/_3$.$^1/_2$). Қайнатпа 150 % құрайды.

Гарнир және жеке тағам ретінде де қолданыла береді. Үгілген ірімшік, сүзбе ірімшік (тамақты салардың алдында үстіне себеді), ақ ірімшікпен (үгілген ақ ірімшікпен) беріледі (11, 12 сурет).

2 тәсіл (төкпейтін). Бұл тәсілмен макарон өнімдерін көмештерге арнап, сонымен қатар тұтқыр сұрыпты бидайдан жасалған макарон өнімдерін қайнатады. Себебі қайнату барысында олар жабысқақ болып қалады.

Макарон өнімдері. Дайындау технологиясының реттілігі: тұздалған қайнап тұрған суға (1 кг өнімге 2,2.3 суды және 30 г тұз) макарон өнімдерін қоюланғанға дейін қайнатады. Қайнату соңында май қосып, қақпағын жауып, ақырын отта қайнатады. Қайнатпа 200-300 % пайызды құрайды. Көмештелген тағамдар үшін қолданылады.

Көмештелген тағамдар. Оларға макарондық, кеспелік және т.б. жатады.

Макарондық. Дайындау технологиясының реттілігі: макаронды төгу тәсілімен сүтте немесе сүт аралас суда қайнатып, 60 °С салқындатады.

Үккіштелген қантты шикі жұмыртқаны араластырып май жағылып дайындалған тақтайшаға тегістеп 3-4 см қабат етіп, біртегістеп жаймалап жаяды. Қуыратын ыдыста 200-220 °С температурада көмештейды. Дайын макарондықты аздап салқындатып, үлестерге бөліп, сарымаймен, тәтті тұздық және тосаппен береді.

Кеспелік. Дайындау технологиясының реттілігі: ақ ірімшікті үккіштеп, қантпен шикі жұмыртқамен араластырады. Кеспе мен вермишельді төгілмейтін тәсілмен қайнатады. 60 °С салқындатып, дайындалынған ақ ірімшікпен араластырады. Қоспаны-смесь жақсылап араластырып, тақтайға немесе пішінге бетін тегістеп салып, қаймақ жағып, қуырғыш ыдыста 200-250 °С температурада көмештейді. Аздап салқындатып, үлестерге бөледі. Сары май немесе тәтті тұздық құйып береді. Арнайы тұздық ыдысында беруге болады.

9. 6. Сапа талаптары, сақтау жері мен уақыты жарма, бұршақ, макарон өнімдерінен жасалатын тағамдарды іске асыру

Жарма, бұршақ және макарон өнімдердің сапасына талап. 9.1 кесте

Дайын ботқаларды 70-80°С температурасында дәмінің дәрежесін еш өзгертпестен мармитте бірнеше сағатқа сақтайды. Тұтқыр ботқалар, котлеттер мен домалатпалар, бұршақ тұқымдастардан жасалған тағамдар, жармадан жасалған көмештерді 3 сағаттан кеш емес уақытта жүзеге асырылады. Макарон өнімдері 2 сағаттан көп емес, ұнтақ ботқаларды – 6 сағаттан көп емес.

Бақылау сұрақтары:

1. Котлет, ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы, пудингті қайнату ережелерін атаңыз.
2. Ботқаны қайнату кезіндегі болатын үдерістерді атап түсіндіріңіз.
3. Ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасын дайындауда ірімшікті үккілеудің мәнін түсіндіріңіз
4. Көмештелген және буланғыш пудингтің пішінін қалай жасайды?
5. Көмештеу барысында пудингтің көлемінің үлкеюін түсіндіріңіз.
6. Пудингті көмештеу барысындағы температура мен көмештеу уақыты қандай?
7. Макарон өнімдері мен гарнирды қайнату ережелерін айтып беріңіз
8. Не себепті бұршақ тұқымдастарын суық суға салады?

9.1. кесте

Жарма, бұршақ тұқымдастары және макарон өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар

Тағам	Сырт бейнесі	Түсі	Иісі мен дәмі	Консистенциясы
Үгілгіш ботқа	Дәні толығымен ісінген, өз пішіндерін сақтаған	Жармаға сәйкес	Бұл жарма түрлерінде ақбикеш жармасының ащы дәмі болмайды	Дәндер қайнатылған. Бір бірінен оңай бөлінеді
Тұтқыр ботқа	Дәні толығымен ісінген, жақсы қайнаған, бір-біріне жабыспаған	Дәл солай	Жарма түріне сәйкес. Күйген ботқаның иісі мен дәмі келіспейді	Қою масса (60-70 °С температурада табақта үйінді болады.
Сұйық ботқа	Дәні толығымен ісінген, жақсы қайнаған, өз пішінін жоғалтқан		Жарма түріне сәйкес, көгерген және ашыған дәм болмайды. Күйген ботқаның иісі мен дәмі келіспейді	Сұйық біртегіс масса, табақта жайылады
Жармадан жасалатын котлеттер мен домалатпалар	Екі жағынан да біртегіс қуырылған	Алтын түстес	Дәм мен иісі сәйкес келеді. Көгеру мен ащы дәм жоқ	Борпылдақ

9.1. кестенің соңы

Тағам	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі мен түсі	Консистенциясы
Ботқадан жасалатын көмештер	Қабығы қызғылт түсті	Жарма түріне сәйкес келеді	Осы ботқа түріне сай	Бопрылдақ
Қайнатылған макарон өнімдері	Бір-бірінен оңай ажыратылады және өз пішінін сақтайды	Ақ	Макарон өнімдеріне сәйкес. Көгеру ісі жоқ.	Жұмсақ
Көмештелген макарон өнімдері	Макарон өнімдері өзара жалғануы мүмкін	Алтын түстес	Макарон өнімдеріне сәйкес	»
Бұршақ тұқымдастардан	Дәндер өз пішінін сақтаған	Бұршақ тұқымдастардың түріне сәйкес және тұздыққа	Тағам жасалған бұршақ тектестердің түріне сәйкес келеді	Жұмсақ, біртектес, дәндері жақсы піскен

10 БӨЛІМ
БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ МЕН БАЛЫҚТАН ЕМЕС ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІНІҢ КУЛИНАРЛЫҚ МІНЕЗДЕМЕСІ

10.1. Балық тағамдары мен балық емес теңіз өнімдерінің кулинариядағы сипаттамасы

Ыстық балық тағамдары тамақтануда маңызды орын алады. Балықтан пісірілген тағамдар – толыққанды жеңіл сіңірілетін ақуыздың қайнар көзі. Мал етіне қарағанда, байланыстырушы ұлпалардың едеуір аз болуына байланысты, балық ұлпасы жұмсақ әрі нәзігірек.

Балық тағамдарының құндылығын тұздықтар мен гарнирлермен арттыра түсуге болады. Балық тағамына көбінесе гарнир ретінде балықта жоқ, көмірсуға бай, қайнатылған немесе қуырылған картопты пайдаланады. Балық тағамдарына арналған тұздықтардың басым көпшілігі (польшалық, голлондиялық, қаймақты) анағұрлым майлы болғандықтан, оларды арық балықпен береді.

Жас балықты қайнатып, бұқтырып, қуырып, ыстап даярлайды. Балықты бұқтырылған түрде өте сирек даярлайды. Оны жұмсарту үшін ерекше дәм келтіру үшін бұқтырады. Тұздалған балықты қайнатуға немесе бұқтыруға кеңес беріледі. Қуыру үшін балғын және жұмсақ етті (нәлім, путасса, навага, сутіл, майлы майшабақ және т.б.) балықты пайдаланған дұрыс. Қайнатуға және бұқтыруға тығыз етті (кета, құныс балық, сайра, скумбрия, тунец және т.б.) балықты пайдаланған жөн, себебі қайнатылған және бұқтырылған балыққа берілетін тұздықтардың татымды әрі нәрлі болуында.

10.2. Қайнатылған балықтан әзірленетін тағамдар

Қайнату үшін нәлім, камбала, жайын, алабұға-окунь, көксерке, зубатка, шортан, мұзды балық, майшабақ, дөңмаңдай, бекіре тұқымдас балықтарды пайдаланамыз. Балықты бос құрылымды етпен қайнатуға (былбырап кетеді), сонымен қатар аңқыған иісті және спецификалық дәмі бар дәмдеуіштерге кеңес берілмейді.

Балықтан жасалған тағамды әзірлеу және берудің жалпы тәсілдері. Даярланған жартылай дайын өнімді балықтың қазаны немесе табасына орналастырады. Порциялы тілімдерді бір қатарға терісінен жоғары қаратып тізіп шығады; балықты тұтас түрінде кендір жіппен байлап, балыққа арналған қазанның темір торының үстіне қояды; бекіре тұқымдас балықтарды әр шетінен кендір жіппен

байлап, балық табасының темір торына салып (1 кг балыққа шамамен 2 литр) су құяды. Порциялық тілімдерге ыстық су немесе сорпа құямыз (құнарлы заттардың аз жойылуы үшін) бүтін тұлып пен буындарын – суық (бірқалыпты қыздыру үшін) қайнатуға жеткізіп, тұз саламыз, 95 °С температурада қайнатамыз. Порциялық тілімдерді 12-15 минут, бекіре тілімдерін – 1-1,5 сағат, бүтін балықты 1,5-2 сағатта дайын болғанша әзірленеді. Қайнату кезінде жоғалатын массаның көлемі 15 % құрайды.

Дәмдеуіш-приправа пен қоспа жиынтығын пайдалану балық түріне байланысты. Дәмін келтіру үшін суға немесе сорпаға ақ тамырсабақ, шалқан пияз және кей кезде сәбіз қосады. Лавр жапырағы мен бұрышты тек қана балықтың өзіндік жағымсыз иісі болған жағдайда пайдаланады.

Өзіндік жағымсыз иісі бар теңіз балықтарын (нәлім, пикша, зубатка, камбала, сутіл және т.б.) дәмдеуіш пен қоспалар жиынтығын қосып қайнатады. Ол үшін суға тұз, қош иісті және ащы бұрыш, лавр жапырағы, сәбіз, пияз, ақжелкен, аскөк, балдыркөкті 5-7 минут қайнатып, сосын балықты салып дайын болғанша қайнатады.

Нәлім, ставриданы, жайын, қарабалықты қайнату барысында қиярдың тұзды суы, тұздалған қиярдың қабығы немесе дәні пайдаланылады. Бұл әдіс балық дәмін жұмсартып, балықтың өзіндік иісінен арылтып, дәмін жақсарта түседі.

Алабалық пен бекіре тұқымдас балықты қайнатқанда дәмдеуіш пен қоспа жиынтықтарын, көкеністер (балық жеткілікті деңгейде жағымды дәм мен иіске ие) қоспайды.

Алабалық пен арқан балық етін қайнату барысында өз бояуын сақтау мақсатында суға сірке су мен бір ас қасық ақ шарап қосады.

Балықтың даяр болғанын ең қалың етін шаншу арқылы: дайын болған балыққа аспаздық ине оңай кіреді. Дайын болған балық етін тескен жерінен мөлдір су бөлінеді, егер де алқызыл түсті су бөлінсе, балықты әлде де болса қайната түсу қажет, даяр балық сүйектен тез ажыратылады және омыртқасын ажыратқанда қан шықпауы тиіс.

Дайын балықты сорпада 20 минуттан артық сақтауға болмайды

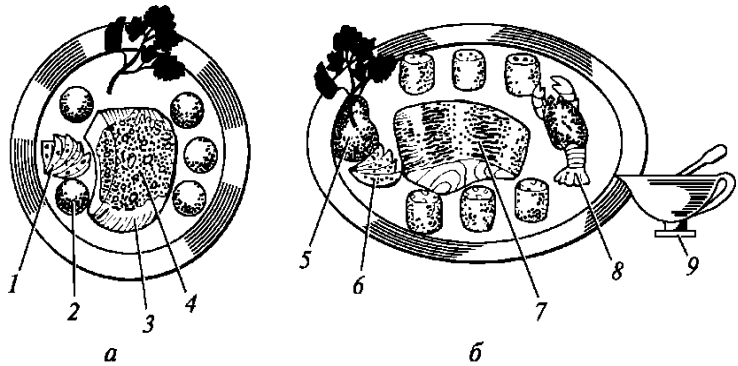
Қайнатылып пісірілген балықты рәсімдеу және ұсыну. Пісірілген балық еті тілімдерін жылытылған табаға немесе тәрелкеге терісін жоғарыдан салып, жанына немесе айналдыра гарнир – қайнатылған картоп, картопты арнайы құралмен әртүрлі етіп сәндеп, болмаса картоп езбесі және т.б. (13- сурет) береді.

Картопқа ерітілген май құйып үстіне ұсақтап кесілген көк себеміз. Сонымен қатар қосымша гарнир де пайдалануымызға болады: қайнатылған шаян, ас шаяны, концервіленген теңіз шаяны, тұздалған және жас қияр, қызанақ.

Көпшілікке беретін балыққа тұздық құяды, ал порциялап беретін болса тұздық, тұздық сауытпен беріледі. Пісірілген балықтан берілетін тағам атауы берілетін тұздық пен балық атауымен шығарылады.

Суық балықты суық гарнир мен суық тұздықпен шығарады. Гарнир ретінде винегрет, салат, тұздалған қызылша, қияр және жасыл салатты пайдаланады.

Қайнатылған балық, поляк соусы. Дайындалған жартылай дайын балық өнімін әзір болғанша қайнатады. Жылытылған тағамға балық салынады, жанына гарнир, гарнирдің үстінен май құямыз, үстінен көк себеміз. Балыққа тұздық құяды немесе тұздық сауытымен беріледі. Әдемілік үшін үстіне қайнатылған шаян салуға болады (10.1. сурет).



10.1.сурет. Пісірілген балықтың берілуі

а — қайнатылған балықты оңай шығару жолы: 1 — қияр; *2* — пісірілген картоп ; 3 — қайнатылған балық; 4 — поляк соусы; б — қайнатылған балықтың мейрамханада шығарылуы: 5 — пісірілген картоп; *6* — тұздалған қияр; 7 — қайнатылған балық; 8 — қайнатылған шаян; 9 — тұздық сауытындағы поляк тұздығы

10.3. Бұқтырылған балықтан жасалған тағамдар

Балықтың бойындағы құнарлық заттарды сақтау үшін балықты аз көлемдегі сұйықтыққа салады. Қайнатылған балыққа қарағанда, бұқтырылған балық құнарлы болуымен қатар, дәмді болып шығады. Балық дайындалған сорпа, осы тағамдарға тұздық даярлауға пайдаланылады. Өте ұсақ және қылтығы көп, сонымен қатар өзіндік жағымсыз иісі бар, дәмсәз сорпа беретін балықты бұқтырмайды.

Бұқтырылған балықтан жасалынатын тағамдарды әзірлеу және шығарудың жалпы тәсілдері. Жартылай дайын өнімді балыққа арналған қазанға немесе табаға орналастырады. Бекіре тұқымдас балықтардың бөліктерін, алдын-ала ұсақ және ірі құрттардан тазалап, жидітіп алып терісімен төмен орналастырады; порциялық бөліктерді – қиғаштап (бір тілімді екіншісіне «шағын саты» қояды), сүйрік балықты – іш жақ бетімен; кей жағдайда балық бөліктерінен терісін ажыратып тастайды.

Қабыршақты және қабыршақтан ажыратылған, терісімен порциялық тілімдерге кесілген балықты бір қатарға орналастырып, терісімен сүйегінен ажыратылмаған тілімдердің - терісі жоғарыда болады, себебі балық етінің ең қалың бөлшегі жақсы пісуі үшін.

Ыдысқа салынған балықтың үстінен биіктігі $^{x}/_{3}$ мөлшеріндегі су немесе сорпа құяды (шамамен 1 кг балыққа 0,3 литр су). Қайнату әдісіндегідей таңдап-талғап тұз, ақ тамырсабақ, пияз, дәмдеуіштерді қосып ас пешінде, қуыру пешінде немесе қатты жабылған ыдыста бұқтырады. Порциялық тілімдерді 15-20 минут бұқтырамыз, ал бүтін балықты және бекіре тұқымдас балық бөліктерін 25-45 минут әзірленеді. Бұқтыру барысында балықтың көлемі 15.20% пайызға азаяды.

Бұқтырудан қалған сорпадан, тұздық даярлайды. Сондықтан да балықты бұқтыру кезінде тұздығына қарай, әртүрлі азық-түлік қосады, берілетін тұздығына қарай: лимон қышқылын, құрғақ ақ шарап, қозықұйрық пен киярдың қайнатынды тұзды сорпасын және т.б. қосады. Балықтың дайын болғанын қайнату кезіндегідей әдіспен анықтайды.

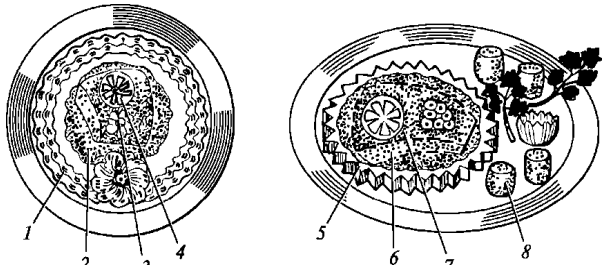
Бұқтырылған балықты әрлеу және шығару. Бұқтырылған балық тілімдерін өз шырынын сақтап қалу сонымен қатар оның үстіңгі бетін бүркеу үшін жылытылған сопақ ыдысқа немесе тәрелкеге салып, ұйыған ақуыз бен тұздық құяды. Гарнирге картоп езбесі немесе қайнатылған картоп пайдаланылады. Көк сеуіп, картопқа ерітілген май құяды. Жасалу жолында қарастырылған болса, балық тіліміне қабығынан ажыратылған лимон тілімдері, қайнатылған саңырауқұлақ, қайнатылған шеміршек, шаян мойны (10.2 сурет). Тағамның атауы балық пен тұздықтың атауынан құрастырылады: «Буланған көксерке», «Ақ шараптағы алабалық» және т.б.

Тұздықты таңдау барысында келесі ережелерді басшылыққа алады: жұмсақ дәм мен нәзік хош иісті балықты (алабалық, көксерке) буланған тұздық пен ақ шарап тұздығымен береді.

Ал қатты берілетін дәмі мен өзіндік жағымсыз иісі бар балықтарға (камбала, шортан) – томатты, орысша, матрос сияқты өте ащы тұздықтар беріледі.

Тұздықтағы балық. Дайындалған балықты киярдың тұзды суын қосу арқылы бұқтырады.

Сорпада тұздық даярланады, оған қайнатылған, шарпылған қозықұйрық қосылады. Ұсақтап туралған тұздалған киар, былбырап



Сурет. 10.2. Бұқтырылған балықтың берілуі:

а — картоп езбесі мен бұқтырылған балық: 1 — картоп езбесінен көмкереміз; 2 — поляк тұздығы; 3 — бұқтырылған балық; 4 — лимон; б — тұздықта бұқтырылған балық: 5 — қуырылған нан; *6* — бұқтырылған балық; 7 — лимон; 8 — картоп

пісірілген және өте ұсақтап туралған бекіре тұқымдас балық шеміршектері, 75-80 °С градуста тұздықты жылытады. Балықты ыдысқа салып қасына гарнир салады. Балыққа томат тұздығы мен ақ шарап құяды.

Тағамды шығарар алдында жылытып, үстіне көк сеуіп, лимон тілімдерімен әшекейлеуге болады.

Орыстарша - бұқтырылған балық. Бекіре балық, көксерке, ақсерке, құныс балық, кетаны пайдаланады. Даярланған балықты бір бас пияз, ақ тамырсабақ, қозықұйрық маңызымен бұқтырады. Бұқтырылған балық бөліктерін ыдысқа салып, жанына гарнир салады. Балықты томат тұздығы мен ақ шараппен көмкереді.

Тұздыққа арналған гарнир. Сәбіз бен ақжелкенді ұсақ кесектеп турап әрқайсын жеке-жеке саламыз. Саңырауқұлақты қайнатып алып тілімдеп турайды. Тұздалған қиярды қабығы мен ішіндегі дәнінен ажыратып, тілімдеп сурап салады. Пиязды жартылай сақина түрінде турап бір жидітіп алады. Каперсті тұздығынан сығып алып, зәйтүндердің сүйегін алып тастайды. Дайындалған азық-түлікті томат тұздығына салады және оны қайнатуға жеткізіп 8-10 минуттай жылытып қояды. Жылытылған метал немесе тәрелкеге қайнатылған картопты салады, жанына балықты салып оны тұздықпен көмкереді. Үстінен тазартылған лимонның тілімін қояды. Бекіре тұқымдас балық пайдаланған жағдайда тұздық құрамына қайнатылған шеміршектер салады. Тағамды шығаратын кезде лимонды дөңгелектеп, көкпен, шаян мойнымен әшекейлеп береді.

10.4. Қуырылған балықтан жасалған тағамдар

Балықтың барлық түрін негізгі бір әдіспен фритюрде немесе ашық отта қуырады.

Қуырылған балық өзін жарқын көрсететін дәмі мен қуырылған қабықшасының арқасында ерекше дәмге ие, көптеген құнды заттарға бай, себебі, қуыру барысында суға шыққан пайдалы затын, суы тартылғанда өз бойында сақтауы арқылы мейлінше аз көлемде пайдалы, құнарлы заттарын жоғалтады. Қуыру барысында балық өз бойына майды көп көлемде сіңіріп алуына байланысты, оның құнарлылығын арттырады.

Қуырудың негізгі жолымен жасалған балық тағамдарын даярлау және шығарудың жалпы тәсілдері. Дайындалған жартылай дайын өнімді табаға немесе жалпақ қаңылтыр табаға қыздырылған майға салып 10-15 минут көлемінде 140-160 °С градуста алтын түстес болғанша екі жағын кезектестіріп қуырады. Қуырылған балықты 5-10 минут көлемінде 250 °С градуста толық даяр болғанға дейін жеткіземіз. Балықты бөлшектеп қуыру кезінде іштей 85 °С градусқа

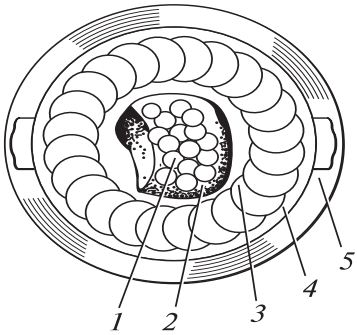
дейін қызады. Балықтың даяр болғанын оны аспаздық инемен тесіп көру (оңай кірсе – балық дайын) және сыртының көпіршектенуі арқылы, қуыру пешінде еттің сүйегінен ажырауы арқылы білуімізге болады.

Балыққа гарнирге қуырылған картоп, қайнатылған картоп, картоп езбесі, үгілген ботқа, сирек – бұқтырылып және қайнатылып пісірілген көкеністер беріледі. Қосымша ретінде тұздалған қияр мен қызанақ қызмет көрсетеді. Скумбрия, камбала, ақтабан, алабұға, макрурусаны үгілген қарақұмық ботқасымен беріледі. Тағамды ақжелкен немесе аскөкпен безендіреді. Балықтың үстінен бір тілім лимон қояды.

Қуырылған балықты табиғи немесе тұздықпен беруге болады. Тұздықсыз берілген жағдайда оған май құйылады немесе балық тілімінің үстіне кілегей немесе көк май қояды. Сонымен қатар, балыққа ерітілген майға лимон қосып та құюға болады. Балықты мына тұздықтармен: томат, қызыл, көкеніс қосылған томат, эстрагонды томат немесе майонезбен беруге болады.

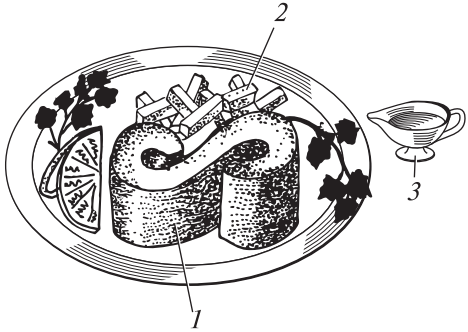
Ленинградша қуырылған балық. Қуырудың негізгі әдістерін пайдаланып, порцияланған балық тілімдерін табаға салып, жанына негізгі тәсілмен қуырылған және дөңгелектеп туралған картопты желпуіш тәрізді етіп салады. Балыққа ащы күйінде пияз фриін салады, оны сақина тірізді етіп турайды (10.3. сурет).

Балықтан жасалған қуырдақ. Терісінен ажыратылған балық етін 1 порцияға 5-6 тіліктен кесіп, оған тұз, бұрыш, ұнға аунатып



10.3 сурет. Қуырылған балықты ұсыну

1 — қуырылған фри пиязы;
2- қуырылған балық
3 — қуырылған картоп; 4 —порциялық таба;
5 — қойылатын тәрелке



10.4 сурет. Балық фриін ұсыну:

1 — қатты қуырылған балық;
2 — картоп фриі ;
3 — тұздық

пиязбен бірге қуырады. Қуырылған картоп, көкеністер, қайнатылған және майлы күйінде беріледі (14 сурет).

Фритюрде даярланған балықты даярлау және оны шығарудың жалпы тәсілдері. Терең ыдысқа көп көлемдегі майды құйып (майдың арақатынасы 4:1) 160-180 °С температураға дейін қыздырады (май аздап т.түтіндеу қажет). Жартылай дайын өнімді шолпымен-подвеска фритюрде 8-12 минут көлемінде алтын түстес болып қуырады, алып, жайын аққанша қойып, табаға салып қуыру пешінде әзір болғанша қуыра түседі.

Қуырылған балықты сәндеп, ұсыну Жылытылған тәрелкеге немесе порциялық ыдысқа гарнирді тағамның жанына картоп тіліктерінің қуырылған және қайнатылған түрлерін, картоп фри кесектерін және жанына балық қояды. Оның үстінен ерітілген май құяды, фритюрде қуырылған лимон тілімімен және ақжелкен көгімен әшекейлейді. Тұздық сауытымен майонез бен карнишон немесе томат тұздығы беріледі.

Қуырылған балық жасыл маймен (кольбер). Сегіз әріпі немесе бантикке ұқсас етіп, жартылай дайын тағамды фритюрде 5-7 минуттай дайындалады. Қуырылған балыққа гарнир ретінде картоп фриі, балыққа жасыл майды дөңгелектеп салынады, аскөкпен әрлеп, лимон тілімімен рәсімдейді. Томат, ақ шарап қосылған томат тұздығы, майоенез бөлек беріледі. (сурет. 10.4).

(Орли) қамырында қуырылған балық. Даярланған жартылай дайын өнімді шанышқымен немесе асхана инесімен түйрейді. Сұйық қамырға батырып алып, тез-тез қызып тұрған майда 3-5 минут қуырады.

Дайын болған қуырылған балық майдың бетіне балқып шығады, оны шолпымен алып, майы ағып біткенше сүзгіге-сетка салады.

Балықты майлық салынған тәрелкеге немесе ыдысқа 6-8 бөліктен пирамида іспеттес етіп салады. Тағамды ақжелкен көгімен және лимонмен безендіреді. Томат тұздығы мен майонезді бөлек береді. Балықты картоп фриімен бірге беруге болады.

Дон зразы. Жартылай дайын өнім фритюрде алтын түске жеткенше қуырады; толық даяр болу үшін қуыру пешіне қояды. Жылытылған тағамға 1-2 дана зразы салынады. Гарнирге қуырылған картоп фриін, күрделі гарнир, бұқтырылған көкеністер, бытырап піскен ботқа және т.б. беріледі. Гарнирге май құяды. Бөлек томат тұздығын береді. Тағамды көкпен безендіреді.

Гриль торында қуырылған балық. Балық тілімдерін торға салып, қызып тұрған көмірге жақын орналастырып екі жағынан қуырады. Дайын балықты ыдысқа немесе тәрелкеге салады, жанына гарнирді орналастырады (қуырылған және қайнатылған картоп) және лимон тілімін қояды. Ұнға қақталмаған өнімге май құяды, ал ұнға қақталған балыққа бөлек томат тұздығы мен майонез, карнишонмен беріледі.

Балық бөліктеріне немесе жанына лимон тілімін салады.

Қазіргі таңда тор мен шанышқылы ультра сәуле таратушының гриль аппараттарының көмегімен балық қуыруға кеңінен пайдаланады.

Шанышқыды қуырылған балық. Бұл әдіспен қызыл балық, бекіре, ақсерке балықтарын қуырады. Балықты төртбұрыштап кесіп терісімен қабыршағынан тазалап, (әрқайсына 2-4 данадан немесе 1 порцияға бір тілімнен) тұз, ұнтақталған бұрыш сеуіп, металл шпажкасына тізіп өсімдік немесе ерітілген кілегей майын жағып, жалынды шоқтағы мангалға немесе гриль аппаратында кезек-кезек балық тілімдерін өсімдік майымен майлап тұру қажет. Дайын балықты ыдысқа немесе тәрелкеге салып, жанына қызанақ (бүтін), сақина тәріздес кесілге пияз, көк пияз 4.5 см ұзындықта, лимон тілімі. Суық гарнирді бөлек – басытқы тәрелкесіне немесе салат салатын ыдысқа сәндеуге болады.

10.5. Отқа қақтап пісірілген балықтан жасалған тағамдар

Балықты шикі, бұқтырылған және қуырылған, бүтін немесе порцияға бөлінген (ұсақ) күйде отқа қақтайды. Балықты гарнирмен бірге, тұздықпен немесе тұздықсыз отқа қақтайды. Тұздықсыз бүтін балықты ғана отқа қақтайды. Тұздықпен порцияға бөлшектелген балық тіліктерін отқа қақтайды. Табаны маймен майлап, тұздық құйып, балық бөліктерін орналастырып, гарнир салып, тұздық құйып, үккіштен өткізілген ірімшік салады, май бүркеп, қуыру пешінде 250-280 °С градуста 15-20 минут көлемінде қызғылт тартқанға дейін даярланады. Ерітілген май құйып, туралған көкпен шығарылады.

Орысша қақталған балық. Шикі балық бөліктерін майланған үлестірмелі табаға салады, бұрыш, тұз себеді және қайнатылған кортопты тілімдеп немесе дөңгелектеп, балықты түгел құрсаулай салып, ақ тұздықты құйып, үгітілген ірімшік және ұнтақталған кепкен нан себіледі, май сеуіп 15-20 минут көлемінде қыздырып пісіріледі. Осыдан кейін табаны ас пісіретін пешке қойып, тұздықты қайнауға жеткізеді, 3-5 минут көлемінде қайнату қажет, олай болмаған жағдайда балық шикі болып қалуы мүмкін.

Қаймақ тұздығы қосылып қақталған балық. Дайындалған жартылай дайын өнімді негізгі тәсілмен майланған процилық табаға салып, қуырылған және қайнатылған картоп немесе үгілген қарақұмық ботқасын, май қосып, қаймақ тұздығын араластырып, үгітілген ірімшік салады, май шашып қақтайды.

Макарон қосылып қақталған балық. Порциялық балық бөліктерін қозықұйрық немесе ақ саңырауқұлақпен бұқтырады. Макаронды қайнатып және кілегей майын қосады.

Ірімшікті тазалап, үккіштен өткізеді.

Майланған порциялық табаға қайнатылған макаронды салып, орташын шұңқырлатып бұқтырылған балық порциясын салады,

ал оның үстіне қайнатылған саңырауқұлақ тілімдерін қояды. Май сеуіп, үккіштен өткен ірімшікпен көмкеріп барлығын бу немесе сүт тұздығымен бұқтырады.

Мәскеуше қақталған балық. Дайындалған жартыдай дайын өнімді негізгі тәсілмен қуырады. Қабығынан тазартылмай қайнатылған картопты тазартып, дөңгелектеп турап, қуырады. Пиязды саломка түрінде турап қуырады. Майланған порциялық табаға кішкене қаймақ тұздығын салып, қуырылған балық тілімдерін салады, ал жанына қуырылған картоп тіліктерін қояды. Балықтың үстіне қайнатылған ақ саңырауқұлақ, қуырылған пияз, қайнатылған жұмыртқа тілімдерін қойып, қаймақ тұздығын құйып, үстіне ірімшік салады, 10-15 минут көлемінде 250-270 °С градуста қыздырып пісіреді. Шығарар алдында туралған көкпен беріледі.

Табадағы балықтың тұзды сорпасы. Таза балық етінің 25-30 г тұратын тілімдерін майланған порциялық табаға салып, қабығы мен ішіндегі дәнінен тазартылған тұздалған қиярды саломкалап турап, шала қуырылған пияз, кілегей май мен сорпа құйып дайын болғанға дейін бұқтырады. Сосын кеуел мен қайнатылған балық шеміршектерін қосады, шала қуырылған томат езбесі немесе томат тұздығын қосып, қайнатуға жеткізеді. Майланған табаға бір қатар бұқтырылған қырыққабат салып, оның үстіне даярланған балық пен қияр және пияз салады, ең бетіне тағы бір қабат қырыққабатты салады.

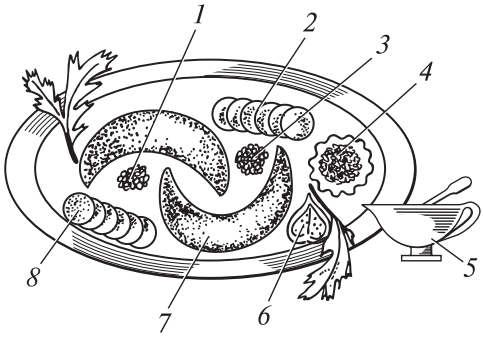
Бірнеше қабаттар тізбектелгендіктен тұздық сырттай кішігірім төмпешікке ұқсап тұрады, үстінен үккіштен өткізілген ірімшікті сеуіп 15 минут көлемінде 250-275 °С градуста қыздырып даярлайды. Тұздықты шығару кезінде үстінен лимон, зәйтүн, тұздалған қараөрік, шие, қызылжидек, көк, карнишонмен безендіреді.

10.6. Балық котлеті қоспасынан жасалған тағамдар

Дайындалған жартылай дайын өнімді бөлшектелген балықтан қуырады, бұқтырады, қақтап-ыстайды. Сирек жағдайда буда қайнатады немесе бұқтырады.

Балық котлеті массасынан жасалған котлеттер мен домалатпалар. Дайындалған жартылай дайын өнімді (8-10 минут) көлемінде екі жақ беті қызыл түске енгенше негізгі әдіспен қуырады және 5 минут көлемінде толыққанды даяр болғанға дейін қуыру пешінде ұстайды. Дайын өнімге гарнирге қуырылған және қайнатылған картоппен, кортоп езбесімен, қайнатылған немесе маймен бұқтырылған көкеністер беріледі. Өнімге ерітілген май құяды, домалатпаларға тұздықтар: томат, қызыл негізгі, кілегейлі, кілегейлі пияз пайдалануға болады. Котлетке бөлек томат немесе кілегей тұздығын беруге болады немесе жанына құйып береді.

Ұсақталған балық зразылары. Дайындалған жартылай дайын зраз



10.5. сурет. Безендіру
1, 3 — бұқтырылған көкеністер;
2, 8 картоп; 4 — жасыл бұршақ; 5 –томат тұздығы; 6- қияр, 7-денелік

өнімін табада немесе қазанда екі жағынан қуырып, толық даяр болғанға дейін 4-5 минут көлемінде қуыру пешінде ұстайды. Зразыны шығарар кезде май немесе маргарин құяды және гарнир береді.

Гарнирге қайнатылған, қуырылған картоп және қайнатылған және маймен бұқтырылған көкеністер береді. Негізгі қызыл соусты, бөлек немесе зразыға құйып беріледі.

Балық денелілігі. Дайындалған жартылай дайын өнімді 3-4 минут көлемінде қызырған қабықша пайда болғанға дейін қуырады. Майы ағып біткесін табаға немесе қуыру пешіне 250 °С градуста 4-5 минут көлемінде өнім бетінде майда ауа көпіршігі пайда болғанға дейін қояды. Күрделі гарнир, сүт тұздығы немесе қоспалы май, жасыл бұршақ, қуырылған картоппен 1 порцияға 2 данасын салып шығарады. Тұздық сауытымен бөлек томат тұздығы беріледі (сурет. 10.5).

Балық орамасы. Дайындалған жартылай дайын өнімді қазанға салып, бір-екі жерінен тесіп, кепкен нан сеуіп, май шашып, 20-30 минут көлемінде 250-280 °С градуста қыздырып, қуыру пешінде дайындайды. Шығарар алдында ораманы порцияларға бөледі (1 порцияға 2-3 тілімнен), гарнирлейді, тұздықты бөлек береді немесе орамаға құяды. Қуырылған, қайнатылған картоппен гарнирлейді. Тұздықтар томат, томат көкеністермен, кілегейлі, кілегейлі пиязбен беріледі.

Тефтели. Дайындалған тефтелиді табаға салып, негізгі тәсілмен екі жағынан қуырады, томат тұздығын, көкеністі томат тұздығын, кілегейлі томат тұздықтарын құйып 10-15 минут көлемінде бұқтырады.

Шығару кезінде тәрелкені жылытып қайнатылған картоп немесе картоп езбесін, шашырап пісірілген күріш салып жанына тефтелиді қойып, бұқтыру үшін тұздық құяды. Гарнирге май құйып, туралған көк себеді.

Томат тұздығындағы жентектелген ет түйірлері. Дайындалған жартылай дайын өнімді суға немесе сорпаға салып 10-15 минут көлемінде бұқтырады; шығарарда жентектелген ет түйірлерін гарнирлеп, тұздық құяды. Гарнирге бұқтырылған немесе қайнатылған күріш, шашыраңқы ботқалар, қайнатылған картоп, қайнатылған көкеніс беріледі.

10.7 Балық емес теңіз өнімдерінен жасалған тағамдар

Кулинарияда балық емес теңіз өнімдерінен ең көп әрі жиі пайдаланылатындары: асшаяндар, кальмар, шаяндар мен теңіз қырыққабаты.

Қайнатылған асшаяндар. Дайындалған асшаяндарды тұздалған, қайнап тұрған суға салып, асшаяндарды асыра қайнатып жібермей, дайындау мерзімінен асырмай дайын болғанға дейін қайнатады. 1 кг асшаянға 3 литр су, 30 г тұздан келеді. Қайнаған сәттен бастап шикі-мұздалған асшаяндарды 5-10 минут, қайнаған-мұздалған асшаяндарды 3-5 минут қайнатады. Дайын болған асшаяндар қызғылт-қызыл түске ие.

Қайнатылған асшаяндарды шығару: денесінен мойнын ажыратып, сорпада жылытады. Табиғи түрде болмаса гарнирмен: қайнатылған күріш ірімшікпен, томат тұздығымен беріледі.

Тұздықпен көмбештелген асшаян. Майланған порциялық табаға асшаянның жұмсақ етін салады. Жанына қуырылған картоп тілімдерін салып, кілегей немесе сүттің орташа қоюлықтағы тұздығын құйып, үккіштен өткізілген ірімшік салады, ерітілген май сеуіп, 5 минут көлемінде қуыру шкафында қыздырып пісіреді. Концервіленген асшаянды пайдаланған жағдайда банкасын ашып, мазмұнын ыдысқа салып қайнатуға жеткізеді.

Қайнатылған омар мен лангуст. Бүтін (үлкен емес) лангуст пен омарды алдын-алы даярлықсыз қайнатады. Шикі-мұздалған мойын пен сауытын еріткен соң тұзды суда, қара түйіршік бұрыш пен лавр жапырағын (1 кг мойынға 2 литр су, 100 г тұз) қосып 10-15 минут көлемінде қайнатады. Дайын болған лангуст қалғып су бетіне шығады. Мойындарды ыстық кезінде өндеген дұрыс. Жұмсақ етін, уылдырық пен сауытынан ажырату үшін қайшымен мойын сауытының бүйір жиегі мен сауыттың ұзындық көлемін кесу қажет. Уылдырықты пайдаланбайды. Жұмсақ етін кеседі, сорпада жылытып, басытқы мен тұздыққа пайдаланады.

Қайнатылған шаяндар. Шаяндарды тірі күйінде суда, сырады немесе наннан жасалған кваста хош иісті дәмдеуіштер, тұз қосу арқылы қайнатылады. Дайын болған шаян қызғылт түске ие болады. Орташа көлемді шаянда 12-15 минут көлемінде қайнатады, себебі, одан ұзақ қайнатқан жағдайда шаян еті сауыттан толықтай ажыратылмай, еті үгітіледі. Қайнатылған шаянды қайнатпада 30 минуттан артық ұстауға болмайды. Шаянды шығарар алдында қайнатпа құяды, қайнатпаны құймай, көкпен немесе лимонмен әрлеп шығаруға да болады. Қайнатылып-мұздатылған шаяндарды ауада жібітіп, көкпен және лимонмен шығарады. Бүтін күйінде тісбасар ретінде береді және тағамдарды безендіру үшін пайдаланады. Шаянды тұздықта даярлау үшін шаянның сауытынан тазартылған мойны пайдаланылады.

Қайнатылған кальмар. Өңделген кальмарларды қайнатылған тұзды суға салып, 3-5 (екінші рет су қайнағанға дейін) минут көлемінде қайнатады. Кальмар еті жұмсақ, әрі сөлді болуы тиіс. Аса пісіп кеткен кальмар еті құнарсыз әрі қатты болып кетеді. 1 келі кальмарға 2 литр су, 10 г тұздан келеді. Кальмарды 7-10 минут көлемінде буда қайнатуға болады.

Қайнатылған шаянды өз маңызында суытып талшықтарын кесе көлденең ұзынша етіп (тілімдеп) турайды. Гарнир ретінде қайнатылған күріш, қайнатылған картоп береді. Кальмарды кілегей, ақ, кілегей, кілегейлі пиязбен, томатпен, украиндық тұздықта даярлауға болады. Ол үшін туралған кальмарды тұздықпен араластырып қайнауға жеткізеді.

Қиыр Шығыс трепангтары. Ісініп жидітілген трепанг және шошқа етін 3-4 см көлемінде кесектеп турайды. Шошқа етін даяр болғанға дейін қуырып, трепангпен біріктіріп, кілегейлі томатпен және пиязбен араластырып қайнауға жеткізіледі. Қуырылған картоппен гарнирлеп шығарады.

Картоп қосылған трепанг пісірмесі. Ісінген трепанг жұмсақ етін ет тартқыштан өткізіп, шала қуырылған пиязбен, тұз, ұнтақталған қара бұрышпен араластырады. Картоптан, картоп массасын дайындайды. Одан ары пісірмені дағдылы әдіспен даярлайлы. Қызыл, пиязды, кілегейлі және ерітілген сары май тұздықтармен шығарады.

Теңіз қырыққабатынан жасалған тағамдар**.** Дайындалған теңіз қырыққабатын 15-20 минут көлемінде қайнатады, жылы өңдеуден соң теңіз қырыққабатын суытып, ұзыншалап,текшелеп турайды немесе ұсақтап турайды.

Бұқтырылған теңіз қырыққабаты. Қайнатылған теңіз қырыққабатын, ұзыншалап туралған сәбіз, пиязды 5-10 минут көлемінде қуырып, су немесе сорпа, томат езбесін, тұз, ұнтақталған қара бұрыш, қант, сірке суын қосып 20-25 минут көлемінде бұқтырады. Тағамның даяр болуына 5-10 минут қалғанда ұн немесе сорпа араласұан ақ ұн сұйықтығын қосады. Жеке тағам ретінде немесе балық тағамдарына гарнир ретінде беріледі.

Мидиядан жасалған тағамдар. Өңделген мидияны 15-20 минут көлемінде аз ғана мөлшердегі суға пияз, лавр жапырағы мен теңіз асты тамырларды қосу арқылы дайындалады. Қайнатындыны кесілген мидия салынатын сорпа даярлау үшін (щи, борщ, қышқылтым көже) пайдаланады. Бұқтырылған немесе қайнатылған мидиялардан әртүрлі тағамдар әзірлейді (сурет 15).

Мидия, қуырылған пияз және қайнатылған картоппен. Мидийді тілімдеп ұсақтап турап, пиязбен қуырады. Шығаратын кезде қуырылған өнімді ыстық қайнатылған картоптың үстіне салады.

Томат тұздығында пісірілген мидиялар. Бұқтырылған мидияларды ұсақтап турап пиязбен бірге қуырып, майланған порциялық

табаға салады. Мидияның жанына кондитер қапшығымен айналдыра қуырылған картопты немесе картоп езбесін салады. Мидииге тұздық құяды және үккіштен өткізілген ірімшікпен пісіреді. Тура осы табада көк сеуіп береді. Дәл осы тәсілмен мидииді майонезбен әзірлейді.

Устрицадан жасалған тағамдар. Аспаздық тағайындалуына байланысты ұлудың денесін өз қабыршағында қалдырады немесе бөлек алып ыдысқа салады.

Ақ шарап тұздығындағы устрица. Устрицаның жұмсақ етін лимон шырыны мен маймен бұқтырады. Шығаратын кезде кіші металл ыдысқа салып, тұздық құяды, бұқтырылған қозықұйрық (олардың сорпасын тұздық даярлауға пайдаланады) салады және көк себеді.

Бұқтырылған устрица. Устрицаны қабыршағынан ашқан соң терең табаға салып, тұз, ірімшік, себеді, май сеуіп, пісіреді. Устрицаны қабыршығымен беретін кезде, майлық төселген тәрелкеге салып, көкпен әшекейлейді.

Теңіз ирекшелерінен жасалған тағам. Теңіз ирекшелерін жібітіп, жуып, 10-15 (15-20 г тұз 1 литр суға) көлемінде қайнаған тұзды суда теңіз тамырлары мен бұрыш қосып қайнатады.

Тұздықтағы теңіз ирекшелері. Қайнатылған теңіз ирекшелерін тіліктеп турап, сорпада жылытып алады, шығарар алдында томат немесе кілегейлі тұздығын құйып, туралған көк сеуіп шығарады. Қайнатылған картоп немесе картоп езбесімен гарнирлейлі.

Теңіз ирекшелері қосылған тұздықты сорпа. Сутілдің жұмсақ етін салып 25 г алып тілімдеп турайды, тазартылған қиярды – текшелеп турап, дәмдеуіштер қосып араластырып, дайын болғанға дейін бұқтырады. Табаға бұқтырылған қырыққабаттың бір қабатын салады, сосын келесі қабат балық пен қияр салады, сосын ұсақтап туралған қайнатылған теңіз ирекшелерін салып үстінен бұқтырылған қырыққабатты салып, үккіштен өткізілген ірімшік сеуіп 240-250 °С градус темпиратурада қуыру пешінде даярлайды. Шығарар кезде тұздықты сорпаға май қосады.

10.8. Теңіз өнімдері тағамдары мен балық тағамдарын сақтау мерзімі мен шарттары, сапасына қойылатын талаптар

Дайын балық өнімдерінің сапасы көптеген көрсеткіштер бойынша бағаланады: балықтың дұрыс мүшеленуі, порциялық бөліктердің дұрыс кесілуі, балықтың дұрыс қақталуы, дайын болу деңгейі, консистенциясы, иісі, дәмі, тағамның безендірілуі (10.1. кесте).

Тағамның безендірілуінің бағасына дефференциалды тұрғыдан келген дұрыс. Мейрамханаларда балықтың ыдыста берілуі талап етіледі, қайнатылған картоп жұмырланған, тұздық бөлек тұздық сауытында болуы (бұқтырылған және қақталғаннан басқасы), қосымша гарнирге (теңіз шаяны, шаян мойны, асшаяны, лимон) берілуі тиіс.

10.1. кесте

Балықтан жасалған ыстық тағам сапасына қойылатын талаптар

Тағам	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі, иісі	Консистенциясы
Қайнатылған балық	Тілімдер бүтін, формасын сақтаған. Бекіре тұқымдас балық терісімен немесе алсыз болса болады, бірақ шеміршектен тазарған болуы тиіс. Балықтың қасында гарнир, тұздық, тұздық сауытында немесе балықтың үстіне құйылған	Балықтың осы түріне сай келеді	Балықтың осы түріне сай келеді, теңіз тамырлары мен дәмдеуіштеріне	Жұмсақ
Бөктірілген балық	Балық өз пішінін толығымен сақтап қалады, лимонмен безендіріледі, тұздық құйылады	Ол да	Балықтың осы түріне және тұздыққа сай келеді	
Қуырылған балық	Балық пішінін сақтап қалды, қуырылған қабықшаға ие	Ақ пен сұр түс аралығы	Дәмі, балықтың иісі және майы балықтың осы түріне сай келеді	Жұмсақ, тұшымды, бірақ болбыр емес
Қақталған балық	Беті жұқа жылтыр қабатпен жабылған	Ал қоңыр	Балықтың осы түріне гарнирі мен тұздығына сай келеді	Нәрлі, балық пен гарнир күймеген жіне құрғамаған
Балық котлеті қоспасынан жасалған тағамдар	Өнім өз пішімін сақтаған, сызат түспеген, қуырылған қабықшаның болуы	Ақ пен сұр түс аралығы	Өзге иісі жоқ және қышқыл нан дәмі жоқ	Тұшымды, болбыр
Бұктырылған балық өнімдері	Балық пен көкөністер туралған формасын сақтаған	Тұздықтың түріне байланысты	Балықтың және көкөністің осы түріне сай келеді	Жұмсақ,тұшымды,
Тартылған балық	Сүйектерсіз барлық бөлшектері дұрыс емес	Ақ пен сұр түс аралығы	Балықтың осы түріне сәйкес келеді, дәмдеуіштер мен сарымсақ иісімен	Жұмсақ, борпылдақ

Асханаларда балық тағамдарын безендіру біршама өзгеше: тұздықты тәрелкеге құяды, қайнатылған картопты жұмырламайды, қосымша гарнир ретінде жаңа піскен қияр мен томат беріледі. Тамақтану кәсіпорынының түріне қарамастан барлық жалпы ережелер сақталуы тиіс: тәрелке жақтауына гарнир немесе тұздық салмайды, ұнға аунатылған өнімге (домалатпалардан басқасы) тұздық құймайды; негізгі өнім мен гарнирді ұқыптап саламыз; ыдысты тағамның жылулығына жеткізіп жылытады, 65 °С градустан төмен болмауы қажет; жаңа піскен көкеністерді бөлек салат ыдысында береді, себебі негізгі тағам суып қалмауы тиіс.

Тағамның даярлануы мен шығарылуы, санитарлық талаптары мен олардың белгіленген уақытта іске асырылуы, қатаң түрде қадағалануы керек. Тиісті деңгейдегі жылу өңдеуінің болмауы, тағамнан улануға әкеліп соғуы мүмкін.

Қайнатылған немесе бұқтырылған балықты мармиттегі 60-70 °С градустағы сорпада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Қуырылған балықты мармитте немесе ас пісіретін пеште 2-3 сағат көлемінде сақтайды, одан кейін 8-6 °С суытады және осы температурада 12 сағатқа дейін сақтайды. Шығарар алдында балықты 90 °С градуста қыздыру пешінде жылытады немесе ас пісіру пешінде негізгі тәсілмен жылытып 1 сағат көлемінде іске асырады. Балық, сұранысқа қарай шыжып тұрған майда қуырылады немесе бұқтырылады.

Қайнатылған немесе бұқтырылған теңіз өнімдерін қайнатпада 60 минуттан артық ұстамайды, қуырылған және көмештелгендерді ыстық күйінде 1 сағат көлемінде іске асырады.

Бақылау сұрақтары

1. Балық тағамдарының тағамдық құндылығы қандай?
2. Балықты қайнату және бұқтыру ережелерін атаңыз?
3. Көмештелген, бұқтырылған және қайнатылған балыққа тұздық және гарнир таңдаудың негізгі тәсілдері?
4. Келесі тағамдарды қалай дайындайды және шығарады: буланған балық, томат тұздығындағы балық, ақ шарап тұздығындағы балық және тұзды тұздықтағы балық?
5. Балықты қуыру әдістерін атаңыз?
6. Негізгі қуыру әдісінде балықты бөлшектеу тәсілдерін атаңыз және қуыру пешінде, сонымен қатар, балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді дайындау әдістері.
7. Балықты негізгі әдіспен қуыру тәсілдерін атап беріңіз?
8. Шыжып тұрған майды (фритюр) қалай дайындайды және майдың температурасын қалай анықтайды?
9. Ашық отта дайындалған қуырылған балыққа мінездеме беріңіз?
10. Балық котлет қоспасынан жасалған тағамдарды (котлеттер, домалатпалар, тефтели және т.б.) қалай даярлайды және шығарады?

11 БӨЛІМ
ЕТ, ҚҰС ЖӘНЕ ЖАБАЙЫ ҚҰС ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМНЫҢ КУЛИНАРЛЫҚ СИПАТЫ

11.1. Ет, құс және жабайы құс етінен жасалған тағамның мәні

Етті тағамдарды құндылығы ерекше маңызды. Етте адам ағзасының қалыпты дамуы мен тіршілік етуі үшін қажетті ақуыздар, майлар, көмертектері, минералды заттектер (фосфор, темір), дәрумендер (А, В тобы), сығып алынған заттектер бар. Ақуыздар – адам ағзасындағы басты «құрылыс материалы». Олардың құрамындағы баға жетпес амин қышқылдары ақуыз текті аса маңызды элементтерге жататын ұлпаларды, гормондарды, ферменттерді жасауда бірінші кезекте өте қажет шикізат.

Ет – жоғары калориялы өнім, себебі онда майдың үлкен мөлшері бар: 100 г сиыр етінде — 108 ккал, 100 г шошқа етінде — 370 ккал май болады. Етті аспаздық өңдегеннен кейін сығып алынатын заттектер асқазан сөлінің көптеп бөлінуіне әкеледі.

Ет пен субөнімдерден жоғары сапасымен ерекшеленген тағамдардың көп түрін дайындайды. Жылулық өңдеудің тәсілдері бойынша ет тағамдары қайнатылған, бұктырылған, қуырылған, қыздырып пісірілген деген топтарға бөлінеді.

11.2. Қайнатылған және бөктірілген ет пен субөнімдерден жасалған тағамдар

Сұйық тағамдарды дайындау үшін сиыр етін (жауырын және жауырын асты бөліктерін, шеттерін, төс етін, жамбастың бүйір және сыртқы кесектерін), қой етін, шошқа етін, бұзау етін, ешкі етін (төс және жауырын бөліктерін), сондай-ақ ет пен субөнімдерді – тіл, бүйрек, ми, желін және т.б.; шұжық өнімдері — шұжықтар, шұжықша, қысқа шұжық және тұздалған-сүрленген өнімдерді (орама, төстік, сүрленген шошқа еті, төс ет) пісіреді. Қайнату ұзақтығы малдың түрі мен жасына, сондай-ақ тұтас еттің бөлігі мен кесектің көлеміне байланысты.

Ет пен субөнімдерді пісірудің жалпы ережелері. Етті 1,5-2 келі көлемінде мүшелеп қайнатады. Жамбас бөлігі мен жиек етті орап пісіреді. Пісіргеннен кейін етін оңай сылып алу үшін шошқа, қой және бұзаудың төсін қабырғаның ішкі жағынан бастап тіліп қояды. Дайын болған етті қайнаған суға (1-1,5 л суға 1 келі ет) салады, шикі көкеністер — сәбіз, пияз, ақжелкен, балдыркөк қосады және көбігін алып отырып,

толық піскенше жайлап (97-98°С) қайнатады. Пісуге 15-20 мин қалғанда тұз бен дәмдеуіштерді, 5 мин қалғанда лавр жапырағын салады. Дайын болғанын аспаздық инені тығу арқылы анықтайды, ол етке оңай кіру керек, ал бөлінген сөл түссіз болуы керек.

Сиыр етін пісірудің ұзақтығы – 2-2,5 сағат, қой етін қайнатудың ұзақтығы – 1-1,5 сағат, шошқа етін етін қайнатудың ұзақтығы – 2.2,5 сағат, бұзау етін қайнатудың ұзақтығы – 1,5 сағат.

Пісірілген етті 1 порцияға шақтап 1-2 кесектен көлденеңінен тұрайды, аздап сорпа құйып, қайнатып, сорпаның ішінде 50-60 °С температурада 3 сағаттан асырмай сақтайды. Егер етті ұзақ уақыт сақтау керек болса, оны сорпадан алмай суытады (әйтпесе беті қарайып, кеуіп қалады) және 24 сағаттан асырмай, 4-8 °С температурада сақтайды.

Пісірілген ет. Пісірілген ыстық етті көлденеңінен кесектеп тұрайды (1 порцияға 1-2 кесектен). Егер пісірілген ет суып қалса, оны алдын ала сорпаға салып, жылытады. Порциялық кесектерді тамаққа немесе тәрелкеге салады және піскен картоппен, картоп езбесімен, пісірілген көкеніспен, макарон өнімдерімен, бытырап піскен ботқамен гарнирлейді және көк сабағымен безендіреді. Сиыр еті мен шошқа етін – ақ кілегейлі май қосылған ақжелкеннен, қызыл шараптан, жаңғағы бар қызыл қышқыл-тәтті дәмі бар жаңғақ салынған, пияздан жасалған тұздықпен; ал қой етін – ақжелкен қосылған, жұмыртқа салынған қаймақтан жасалған тұздықпен; бұзау етін –буға пісірілген жұмыртқа салынған тұздықпен береді.

Пісірілген сүрленген шошқа еті. Тұтас сан етті тең дәрежеде қыздыру асып қойып пісіреді. Сан етті пешке көлденеңінен қойылған таяққа бекітеді. Сан ет судан бірнеше сантиметрге шығып тұруы керек. Сүрленген шошқа етін пісіргеннен кейін терісі мен сүйегін сыпырып, порцияға шақтап кеседі (1 порцияға 2-3 кесектен). Сүрленген шошқа етін картоп езбесімен, жасыл ұсақ бұршақпен және қызыл немесе мадера қосылған тұздықпен береді.

Шошқаның ысталған төсін дәл осылай пісіреді және бұқтырылған қырыққабатпен береді.

Пісірілген жіңішке шұжықтар, сарделькалар. Жіңішке шұжықтар целлован қабықпен оралған, сондықтан жылулық өңдеудің алдында оны сыпырып тастау керек. Сарделькаларды негізінен табиғи қабықпен шығарылады, сондықтан оны алмайды. Өнімді ыстық суға салып, 7 минут қайтанады, сосын қайнатпай, 90 °С температурада пісіреді: жіңішке шұжықтарды – 3,5 минут, сарделькаларды – 10 минут. Жылытылған тәрелкемен береді. Жіңішке шұжықтың немесе сардельканың жанына картоп езбесінен, бұқтырылған қырыққабаттан, қыша қосылған қызыл немесе пиязы бар тұздықтан жасалған гарнир салады. Қосымша (жаңа түскен немесе тұзды қызынақтар, қиярлар, салаттар) гарнир беруге болады.

Тұздығы бар пісірілген тіл. Пісіруге арнайы дайындалған тілдерді

суық суға салады, қайнатады, тамыржемістілерді басты пияз, тұз қосады, жайлап қайнатып пісіреді. Дайындалған тілдерді сорпадан шығарып, суық суда бірнеше минут ұстайды және, толық суытпай, қабығын аршиды. Пісірілген, бірақ кесілмеген тілдерді қонаққа бергенге дейін сорпада сақтайды.

Дайын тұрған тілді қонаққа берер алдында турайды (1 порцияға 2-3 кесектен), сорпада қайнатады және тамақтың бетіне салады. Қасына картоп езбесінен, пісірілген картоптан, жасыл ұсақ бұршақтан жасалған гарнир қояды. Бірнеше көкеністен жасалған күрделі гарнирді де пайдалануға болады. Тұздыққа қаймақты ақжелкен, қызыл шарап, сіркесу себілген суық тұздық-ақжелкен жеке беріледі.

Пісірілген милар. Миларды алдын ала 1-2 сағат бойы суық суда ұстайды, сосын олардың қабығын алады. Осыдан кейін суық су құяды, сіркесу, құрғақ көкеністер мен дәмдеуіштер қосады және пісіреді. Піскен миларды қайнатпада сақтайды.

Піскен миларды порцияларға бөледі және аузы жабылатын терең ыдысқа салады. Бетіне қайнатылған ақ саңырауқұлақтардың немесе қозықұйрықтардың тілімдерін қояды. Тамақтың гарниріне пісірілген картоп, бөктірілген көкеністер, бөктірілген күріш салады және буға пісірілген немесе жұмыртқа салынған ақ тұздық құяды.

Булама, табиғи котлеттер. Тамақты дайындау үшін шошқаның немесе бұзаудың қақталған сүбесі пайдаланылады. Дайындалған котлеттерді май қосылған көлемі аз сорпаға салады. Дайын болуға 20-25 минут қалғанда қозықұйрықтардың немесе ақ саңырауқұлақтардың басын (ірі бастарды тілімдеп кеседі). Берер алдында котлеттердің бетіне саңырауқұлақтар, тазартылған лимонның тілімдерін қояды және буға пісірілген тұздық құяды. Қасына пісірілген немесе бөктірілген күріштен, пісірілген картоптан, картоп езбесінен, пісірілген немесе бөктірілген көкеністерден жасалған гарнир салынады.

1.3. Қуырылған ет пен субөнімдерден жасалған тамақтар

Қуыру үшін шошқаның, қой етінің, бұзау етінің ұшасының барлық бөліктерін қолданады (қой еті мен бұзау етінен мойын ғана қолданылмайды). Қой етінен кесек еттерді, қалың және жіңішке жиектерін, артқы аяқтарының жоғарғы және ішкі бөліктерін, сондай-ақ субөнімдері мен кейбір шұжық өнімдерін қуырады.

Етті ірі кесектермен (1-2 кг), порциялармен (40-270 г) және ұсақ (10-40 кг) кесектермен қуырады.

Етті ірі кесекпен қуырудың жалпы ережелері. Ірі кесектермен сиыр етін, қой етін, шошқа етін, бұзау етін және торай етін қуырады.

Қуырғанға дейін барлық бөліктерін тазалайды. Жауырынның етін орайды және жіппен байлайды. Сан етті қабаттап үш-екі бөлікке кеседі, бұзаудың төсін майдалап тартады және қабырға сүйектерімен

бірге қуырады.

Ірі кесектермен қуырылған ет. Ірі кесектерді (салмағы бойынша 2,5 кг-нан көп емес) қаңылтыр табаға салады. Ірі кесектердің арасындағы қашықтық 4-5 сантиметр болуы керек. Басында етті плитада (140-160°С температурада) қуырады, сосын қуыру швафына қойып, әр 10-15 минут сайын май құйып, дайын болғанша ұстайды (175-200°С).

Етті бірден қуыру шкафында қуыруға болады. Бұл үшін ет салынған қаңылтыр табаны қуыру шкафында 250-270°С температурада қызғылт қабықшалар пайда болғанша 15-20 минут ұстайды, қыздыру деңгейін 160-150°С дейін азайтады және арасында бөлінген сөл мен майды қайта-қайта құйып, дайын болғанша қуырады.

Берер алдында етті көлденеңінен жапырақтап турайды (1 порцияға сиыр етін 2-3 кесектен, бұзау етін, шошқа етін, қой етін 1-2 кесектен). Берер кезде еттің бетіне қаймақ, ет сөлін бүйірінен құяды, тұздықты жеке ұсынады. Ет сөлін алу үшін қаңылтыр табаға етті қуырғаннан кейін қалған май мен сөлге су немесе сора құйып, қайнатады және сөлін күзіп алады. Қуырылған етті қарапайым және күрделі гарнирмен береді. Күрделі гарнир көкеністің 3-4 түрінен тұруы керек. Күрделі гарнирді бүйірінен немесе айналдыра салады, дәмі, түсі бойынша аралатыра қояды. Ет тағамдарын тұздықпен бергенде гарнир ұсынбайды. Кейбір гарнирлерді тұзсыз, қатпарлы және құймақ қамырдан жасалған себетшелерге салады.

Етке қосымша гарнир ретінде піскен алмалар, жасыл салаттар, Маринатталған жемістер мен жидектер, жаңа, тұзды, Маринатталған немесе концервіленген қиярлар, қызанақтар береді; тамақты көкпен безендіреді. Ірі кесекпен қуырылған етті көбіне банкеттік үлгіде безендіріп, ұсынады.

Қуырылған ет (ростбиф). Жартылай дайын өнімді алдымен негізгі тәсілмен қуырады, сосын қуыру шкафына қойып, май және сөл құйып, әбден дайын болғанша ұстайды. Дайын ростбифті көлденеңінен жапырақтап тұрайды (1 порцияға 2-3 кесектен). Жылытылған порциялық табақпен береді. Бір жағына қуырылған картоп немесе күрделі гарнир, екінші жағына жұқа етіп тілінген ақжалкен салынады. Етке өзінің сөлін құяды, өсімдік көгімен немесе салат жапырақтарымен безендіреді.

Ростбифті (тұтынушының тапсырысы бойынша) үш дейгейде қуырып, дайындап беруге болады: қанмен (етті қызарып піскен қабықшасы пайда болғанша қуырады), жартылай шыжғырылған (еттің ортасы қызғыл түсті болады) және шыжғырылған (еттің іші сұр түсті болады). Шыжғырылу деңгейін еттің тығыздығына қарап біледі: қаны бар ростбиф қатты тығыз болады, жартылай шыжғырылған ет әлсіз сығылады, толық шыжғырылған ет мүлде тығыз болмайды.

Қуырылған шошқа еті. Шошқаның қақталған сүбесін, артқы аяқтың ірі бөліктерін, жұмсақ етті, оралған және жіппен байланған

жауырындарды, тұзбен, бұрышпен сылайды және қаңылтыр табада немесе шеті сопақ табада қуырады. Қыртысы бар сан етін қуырар алдында қыртысын жұмсарту үшін 10 минут қайнатады. Етті қуыру шкафына қойып, әбден қуырады. Дайын етті 1 порцияға 1-2 кесектен бөледі, табаққа салады және қуырылған картопта, картоп езбесінен және т.б. жасалған гарнир қояды. Гарнирге қосымша тұздалған қиярлар, қызанақтар, пикули, ақбас қырыққабат салатын, жасыл салат береді.

Майдалап тартылған төс ет. Дайын қуырылған төстен қабырғаны шығарып алады және оны көлденеңінен порциялық кесектерге бөледі. Майдалап тартылған төс етін қарақұмық немесе күріш ботқасының ішіне салып ұсынады, берер кезде ет сөлін құяды және гарнирсіз береді. Майдалап тартылған төс етіне гарнирге бытырап піскен ботқалар (қарақұмық немесе күріш) немесе қуырылған картоп береді.

Ет пен субөнімдерді порциялық және ұсақ кесектермен қуырудың жалпы ережелері.

Май құйылған табаны 160-180°С-та қыздырады және тек осыдан кейін еттің тұздалған кесектерін салады. Ұнға аунатқан өнімдерді қуырғаннан кейін әбден дайын болғанша 4-6 минутқа қуыру шкафына қояды. Сондай-ақ етті ашық отта (мангалдарда, торларда) қуыруға болады. Порциялық кесектерді қуырудың ұзақтығы 10-25 минутты құрайды, кейбір ет өнімдерін (миларды, бұзаудың аяқтарын) алдын ала пісіреді, сосын ұнға аунатады және 160-170°С температурада қыздырылған майға қуырады. Қызғылт қабықшалар пайда болғаннан кейін өнімдерді майдан шығарады, біраз сорғалатып, қуыру шкафына қойып, аяғына дейін қуырады.

Қуырылған еттің порциялық кесектері ұзақ сақтауға келмейді, себебі олардың сапасы бірден нашарлайды.

Кепкеннанға аунатылған етке берер алдында май құйып, жеке тұздық немесе етті сөл ұсынуға болады; табиғи қуырылған өнімдерге май, етті тұздық немесе тұздық құяды және оны жеке беруге болады.

Етті қуырар алдында мүмкінгінше тұздамаған жақсы, тек шөпшалам мен дәмдеуіштер қосуға болады, сонда ет соншалықты қатты кеуіп қалмайды.

Грильде қуыру кезінде ет дайын болғанда оны тұздап, оған дәмдеуіштер салу керек. Экзотикалық жемістермен (киви, ананастар, карамбольмен және т.б.) нақышталған қуырылған еттің дәмі де, иісі де ерекше болады.

Бифштекс. Әзірленген жартылай дайын өнімді белгілі бір деңгейде негізгі тәсілмен қуырады (тұтынушының тілегі бойынша). Ерітілген кілегей маймен бірге ет сөлін құйып, сопақ табақпен береді. Етке бір кесек жасыл май салады. Бір жағына қуырылған фри картобын немесе күрделі көкеніс гарнирін, екінші жағына жұқа етіп тілінген ақжелкен қояды. Етті көкпен немесе салат жапырақтарымен безендіреді.

Бифштексті бірнеге түрде дайындайды: жұмыртқамен (гамбургше)

– етке бір қуырылған жұмыртқа салынады; пиязбен (ауылдық) – етке дөңгелене туралған фри пиязы салынады.

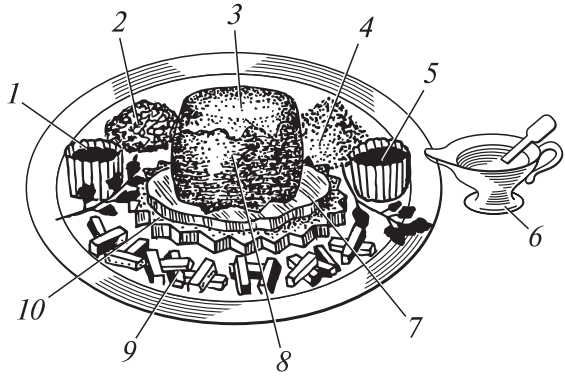
Антрекот. Әзірленген жартылай дайын өнімді негізгі тәсілмен қуырады. Берер кезде етке бір кесек жасыл май салады. Беру нұсқалары бифштексті бергендегідей. Гарнир – сүтке салынған картоп, күрделі көкеніс гарнирі, піскен, қуырылған немесе шикі картоп, фри қуырылған картобы (түсті сур. 16, 17).

Лангет. Әзірленген жартылай дайын өнімді (1 порцияға 2 кесектен) негізгі тәсілмен қуырады. Гарнир салынған табақпен береді. Етке тең бөлінген қуырылған қызанақтар (лангет қызанақтармен) салуға немесе етті қызыл шарап, пияз және кілегей қосылған корнишон салынған тұздықпен беруге болады (лангет тұздықпен). Тұздықтардың жеке ббереді. Гарнир – қуырылған картоп, қуырылған фри картобы, картоп крокеттері, қызанақтар, асқабақтар, кәділер, қуырылған баялдылар.

Сүбе (Филе). Жартылай дайын өнімді әзір болғанша тиісті деңгейге дейін қуырады. Қуырылған ет қоңыр түсті қызарып піскен қабықшамен қуыс дөңгелек пішінді болуы керек. Сүбеге ет сөлін және кілегей май құйып, табақпен немесе сопақ табамен береді. Күрделі көкеніс гарнир, қуырылған жіңішке картоп, пісіріп-қуырылған картоп, пісірілген көкеністер, қызанақтар, асқабақ, кәділеп, қуырылған баялды жеке беріледі.

Сүбе тұздықпен. Дөңгелек табаға бидай нанының майына қуырылған тілім салынады. Оған піскен шошқаның сүрленген етінің немесе пісірілген тілдің бір тілімін, үстінен – қуырылған сүбе қояды. Шарап, саңырауқұлақ, қызанақтар, экстрагоннан жасалған тұздықты құяды. Гарнирді (күрделі көкеністер немесе қуырылған фри картобы) порциялық табамен жеке береді (сур. 11.1).

Эскалоп. Бұзау етінен, шошқа етінен немесе қой етінен дайындайды



11.1. сурет. Сүбені тұздықта беру:

1 – көк бұршақ; 2 – бөктірілген көкеністер; 3 – тұздық; 4 – бөктірілген күріш; 5 – саңырауқұлақтар; 6 – тұздық салынған сауыт; 7 – сүрленген шошқа еті; 8 – сүбе; 9 – картоп; фри; 10 – қуырылған нан

(1 порцияға 2 кесектен). Әзірленген жартылай дайын өнімді аздап жаншып, негізгі тәсілмен қуырады. Берер кезде қуырылған етті қуырылған нанға қояды және ет сөлін және кілегейлі майды құяды. Жанына күрделі гарнир қояды.

Бефстроганов. Еттің ұсақ кесектерін май қосылған табада қуырады, шала қуырылған басты пияз қосады, барлығына қаймақтан жасалған тұздық құйып, «Оңтүстік» тұзыдығын қосады және қайнатады. Бефстрогановты дөңгелек табамен немесе порциялық табамен береді. Пісіріліп-қуырылған картоп, фри картобы, картоп крокеттерін жеке немесе етпен береді.

Табиғи котлеттер. Шошқа етінен, қой етінен немесе бұзау етінен дайындайды. Әзірленген жартылай дайын өнімді қабырға сүйегімен бірге негізгі тәсілмен қуырады, мельхиор табаққа салады. Гарнир – сүтке салынған пісірілген картоп, күрделі көкеністер, қуырылған картоп, сүтті тұздықта пісірілген көкеністер. Сүйекке папильотка кигізеді. Берер кезде ет сөлін немесе кілегейлі май құяды. Қой етінен жасалған котлеттерге сүт, пияздан жасалған тұздықты жеке береді.

Жаншылған котлеттер. Табиғи котлеттер сияқты дайындап, береді, бірақ ұнға аунатылған жартылай дайын өнімдерден әзірлейді. Табақты дайын болғанша қуыру шкафында ұстайды. Берер кезде кілегейлі май құяды. Табақты салат жапырақтарымен немесе ақжелкен көгімен безендіреді. Гарнир – пісірілен, қуырылған картоп (пісірілген немесе шикі картоптан), фри картобы, пісірілген көкеністер, күрделі гарнир.

Қуырдақ. Сиыр етінен немесе шошқа етінен дайындайды. Етті 10-15 г кесектеп турайды, әбден дайын болғанша порциялық табада қуырады. Бұдан кейін майдалап туралған, майға қуырылған басты пиязды томат қосады және тағы 2-3 минут пісіреді. Сол табамен береді. Гарнир – бытырап піскен ботқалар, пісірелген макарондар, қуырылған картоп, пісірілген көкеністер, бұқтырылған қырыққабат, бұқтырылған қызылша – жеке береді.

Шницель (веналық). Бұзау етінен, кейде шошқа етінен дайындайды. Әзірленген жартылай дайын өнімді кепкен нанмен бірге ұнда аунатады және басында плитада негізгі тәсілмен қуырады, сосын қуыру шкафында әбден дайын қылады. Лимон қабығының үгіндісімен бірге жылытылған кілегей май құйып, порциялық табақпен береді. Еттің үстіне жылытылған кеуел, шеңберлене тазартылған лимон, ақжелкен көгін салады. Жанынан пісіріліп-қуырылған картоптан гарнир қосады.

Ромштекс. Сиыр етінен дайындайды. Әзірленген жартылай дайын өнімді негізгі тәсілмен қуырады. Кілегей май құйып, қуырылған картоппен бірге береді. Қуырылған картопқа бұқтырылған қырыққабатты, пісірілген түрлі-түсті қырыққабатты, бөктірілген көкеністер, жасыл бұршақ қосуға болады.

Қуырылған милар (миньер). Қайтылған майды кесектеп турайды, аунатады және алтын түске енгенше қуырады. Берер кезде гарнирге қуырылған картоп қосады, лимон сөлін құяды, үстінен шеңберленген лимон салады, ұсақталған көк салады.

Фритюрде қуырылған милар(фри). Милардың қайнатылған жартысын ұнға аунатады, льезонда жібітеді, кепкен нанға тағы аунатады және шыжып тұрған майға қуырады. Берер кезде гарнирге жасыл бұршақ салады. Қызанақ тұздығын немесе шараппен жеке береді.

Қуырылған бүйректер. Шикі бүйректерді (бұзаудың, шошқаның немесе қойдың) кесектеп турайды, порциялық табаға салады және дайын болғанша қуырады. Сиырдың бүйректерін жеке қайнатады. Бүйректерді қуырылғаннан кейін кілегей май және лмион сөлін құйып, сол табамен бірден береді. Қуырылған картопты жеке береді.

Тұздықта қуырылған бүйректер (соте). Қуырылған бүйректерге қызанақ және қаймақтан жасалған қызанақ құяды, қайнатады және қуырылған картоппен және тұздықпен береді.

Қаймақ жасалған тұздықтағы бауыр. Әзірленген бауырды (1 порцияға 1-2 кесектен) ұнға аунатады, қуырады, қаймақтан жасалған тұздық құяды және қайнағанша ұстайды. Сопақ табаға салып, гарнир және тұздықпен бірге береді. Гарнирді порциялық табамен жеке беруге болады.

Жұқалап тілінген бауыр. Бауырды кесектеп турайды, қуырады, қаймақтан жасалған тұздықты пиязбен бірге құяды, «Оңтүстік» тұздығын қосады және қайнатады. Шеңберленген көк салып, гарнирмен береді.

11.4. Бұқтырылған еттен жасалған тағамдар

Бұқтырылған тағамдарды жасау үшін ірі қара мен ұсақ малдың етін, сондай-ақ әртүрлі субөнімдерді пайдаланады. Етті ірі (2 келіге дейін), порциялық және ұсақ кесектермен бұқтырады.

Бұқтырар алдында ет кесектерін тұздайды, басты пияз, сәбіз, ақжелкен және балдыркөк сияқты шикі көкеністер қосады және қуырады. Кейбір тағамдар үшін етті алдын ала сәбізбен, ақ тамырсабақтармен, сарымсақпен және шпикпен нақыштайды. Бұқтыру кезінде етке ерекше дәм мен иіс беру үшін дәмдеуіштер, хош иісті көкеністер, жүзімнен жасалған ақ немесе қызыл шарап қосады.

Етті екі тәсілмен бұқтырады: гарнирсіз және гарнирмен.

1 т ә с і л (гарнирсіз). Әзірленген етке тұз, бұрыш себеді, қаңылтыр табаға салады және плитада немесе қуыру шкафында бетінде қызарып піскен қабықша пайда болғанша қуырады, сорпа құяды және дәмдеуіштер мен көкеністер, майға қуырылған қызанақ қосады және дайын болған бұқтырады. Бұқтырудан қалған сорпада етпен бірге бұқтырылған, қажалған көкеністерді де қолданып, қызыл тұздық дайындайды,

Гарнирге қайнатылған көкеністер және картоп, бытырап піскен ботқалар, бұқтырылған қырыққабат, картоп езбесін, қайнатылған бұршақтар, қайнатылған макарондар және т.б. береді. Гарнирлерді жеке дайындайды. Берер кезде етке тұздық қосады, ал гарнирге көк

себеді.

2 т ә с і л (гарнирмен). Әзірленген етке тұз, ұнтақталған қара бұрыш себеді, қаңылтыр табаға салады, плитада немесе қуыру шкафында бетінде қызарып піскен қабықша пайда болғанша қуырады. Бұқтырудан қалған сорпада тұздық дайындайды және оны етке құяды. Гарнирге картоп және бөлінген және төртбұрыштап кесілген көкеністерді алдын ала қуырады, етке салады және көкеністер дайын болғанша қуырады, берер кезде тәрелкеге етті көкеністермен бірге салады (түрлі-түсті сурет 18).

Бұл жағдайда тамақтың иісі, дәмі ерекше балбырап тұрады, әсіресе порциялық қыш құмырада дайындалған тамақтар айрықша болады. Мұндай тәсілмен бұқтырылған ет, пешке пісірілген ет, рагу, азу, палау дайындалады.

Бұқтырылған ет. Сиыр етін, қой етін, шошқа етін 2 келіден артық емес салмақта бөліп бұқтырады. Бұқтыру ұзақтығы – 1.5-2 сағат. Дайын етті 1 порцияға 1-2 кесектен көлденеңінен турайды, тұздық құяды және жылытады. Берер кезде етті соқпақ табаға (1 порцияға 1-2 кесектен) салады, тұздық құяды, қасына қайнатылған макарондар, бытырап піскен ботқалар, картоп езбесінен жасалған гарнир қояды. Гарнирге қосымша қызылжидек береді, оны даршын және қалампырмен бірге қайнатады. Кейде ірі кесекпен бұқтырылған етті жұмсарғаннан кейін сорпадан алып, ауаға кептіреді, қаңылтыр табаға салады және қабықша пайда болғанша қуыру шкафына 10 минутқа 300°С температурада ұстайды. Сосын кеседі, тұздықта жылытады және береді.

Шпиктелген ет. Әзірленген шпигтелген етті бұқтырады. Қалған сорпада қызыл тұздқ немесе мадера тұздығын дайындайды. Дайын етті турайды (1 порцияға 1-2 кесектен), тұздық құйып, май қосылған қайнатылған макарондармен бірге сопақ табаға салып береді, үгілген ірімшік себеді және көкпен безендіреді.

Пешке пісірілген ет. Жартылай дайын өнімді қуырады. Ет сорпасын құяды, шала қуырылған қызанақ пен иіс шығаратын көк қосады және жартылай дайын болғанша бұқтырады. Бұқтырудан қалған сорпамен қызыл тұздық дайындайды. Ет салынған ыдысқа қуырылған көкеністер, бөлінген немесе төртбұрыштап кесілген (картоп, сәбіз, пияыз, шалқан және т.б.) салады, қызыл тұздық құяды және дайын болғанша бұқтырады. Берер кезде сопақ табаға етті көкеністермен бірге салады, ұсақталып туралған көк себеді. Егер тамақты көп ұылып дайындаса, онда ет пен көкеністі жеке бұқтырады. Берер кезде сопақ табаға ет салады, ет бұқтырылған тұздықты құяды және бұқтырылған көкеністерді салады. Пеште пісетін етті қақпағы тығыз жабылған қыш құмырада пісірген жақсы.

Сопақ табаға немесе тәрелкеге, сондай-ақ қыш құмыраға салып, гарнирмен және тұздықпен береді.

Қышқыл-тәтті тұздықтағы сиыр еті. Еттің порциялық кесектеріне тұз және бұрыш себеді, қуырады, ұсақталып кесілген, шала қуырылған сәбізді, ақжелкен немесе балдыркөк, басты пияз, қызанақ салады және шамамен 1 сағат әлсіз ғана қайнатып, бұқтырады (толық дайын болғанша). Сосын қара бұрыш, бұршақ, лавр жапырағын, күнзені, майдаланған қарабидай нанын, сіркесу және қант қосады және ет толық дайын болғанша бұқтырады. Гарнирге қайнатылған макарондар, бытырап піскен ботқалар, пісірілген немесе қуырылған картоп, пісірілген немесе бөктірілген көкеністерді жеке береді. Тұздық құйып, көк сеуіп, сопақ табамен береді.

Сиыр етін сүйексіз қара өріктен, мейізден, жаңғақтардан, қызыл тұздықтан, шарап пен дәмдеуіштерден дайындалған тұздықта бұқтыруға болады.

Жанышталған зраза. Жартылай дайын өнімді қуырады және сорпада дайын болғанша бұқтырады. Бұқтырудан қалған сорпада қызыл тұздық дайындайды, оны зразаға (қылдары алынған) құяды және толық дайындайды. Сопақ табаға (1 порцияға 2 данадан) салып, гарнир ретінде қарақұмық ботқа, картоп езбесі және т.б. салып, тұздық құйып, береді.

Гуляш. Сиыр етінен және шошқа етіне, субөнімдерден (жүректен және өкпеден) дайындайды. Етті 20-30 г төртбұрыштап кеседі, қуырады және қызанақ қосып, сорпада дайын болғанша бұқтырады. Сосын сорпаны құяды, онда қызыл тұздық дайындайды, шала қуырылған пияз, дәмдеуіштер, кейде қаймақ қосады. Етке тұздық құяды және 15-20 минут бойы дайын болғанша бұқтырады. Тұздықпен бірге, сопақ табаға салып береді, қасына гарнир ретінде картоп езбесін, қайнатылған картом немесе қайнатылған макарондар салады (түрлі-түсті сурет 19).

Азу. Жартылай дайын өнімді қуырады, сорпа құяды және бұқтырады. Бұқтырудың соңында шала қуырылған басты пияз, қызанақ қосады. Сорпа құяды, онда қызыл тұздық дайындайды: оған тазартылған кесілген тұзды қиярларды, шеңберленген сарымсақ, бұрыш, тұз, лавр жапырағын салады. Етке тұздық құяды, қуырылған кесек картоп қосады және дайын болғанша пісіреді. Көк сеуіп, сопақ табамен береді. Ыңғайлы порциялау үшін картопты жеке бұқтыруға болады, ондай жағдайда оны тәрелкенің ортасына, үстіне ет пен тұздық қояды.

Рагу. Жартылай дайын өнімді қуырады, сорпа құяды, шала қуырылған қызанақ салады және 30-40 минут бұқтырады. Сосын сорпа құяды, онда қызыл тұздық дайындайды және оны етке құяды. Осыдан кейін қуырылған туралған картоп, сәбіз, шалқан, ақжелкен салады және бәрін дайын болғанша тағы 10 минут бұқтырады. Сопақ табада 1 порцияға 2-3 кесектен салып, тұздықпен және гарнирмен бірге береді.

Палау. Әдетте қой етінен дайындайды, кейде шошқа етінен және сиыр етінен пісіреді. Етті ұсақтап турайды, маймен қуырады. Кесілген басты пияз қосады және оны етпен бірге қуырады. Сосын жіңішке туралған сәбізді салады және бәрін бірге 5-10 минут қуырады. Бұдан кейін күріш салады, күрішті 3-4 сантиметр жауып тұратындай мөлшерде сорпа немесе ыстық су құяды, қақпағын жауып, отты әлсіз қойып, дайын болғанша пісіреді. Егер қажет болса, бұқтыру кезінде сорпа құяды. Күрішті көп жағдайда қызанақ, бөрікарақат, қарақат сияқты құрғақ қышқыл жидектер қосып дайындайды. Берер кезде күріш пен етті араластырады. Сопақ табақпен береді (түрлі-түсті сурет 20).

Бүйректер орысша. Сиыр етінің қайнатылған немесе шикі бұзау етінің, қой етінің пісірілген бүйректерін кесектеп турайды, бұрыш себеді және қуырады. Сосын қызыл тұздық құяды, бөлінген шала қуырылған сәбіз, басты пияз, ақжелкен қосады және дайын болғанша бұқтырады. Бұқтырудың соңында тұздалған аршылған қиярлар салады, сарымсақ қосады. Бүйректерді көк салып, порциялық табамен немесе сопақ табамен гарнирсіз немесе қуырылған картоппен береді.

11.5. Ұсақталған еттен жасалған тағам

Ұсақталған еттен жасалған өнімдерді турар берер алдында қуырып және отқа қақтап пісіріп дайындайды. Оларға берер кезде ет сөлін немесе май, кейбіріне тұздық құяды.

Ұсақталған еттен қуырылған тағамдарды дайындаудың технологиялық реті былай: жартылай дайын өнімді табаға немесе 150-160°С дейін қыздырылған май салынған қаңылтыр табаға салады, екі жағынан 2-5 минуттан қызарып піскен қабығы пайда болғанша қуырады, 250-280°С температурада қуыру шкафында 5-7 минут бойы дайын болғанша ұстайды.

Дайын болған ұсақталған өнімдер толық қуырылуы керек. Дайын болғанының көрсеткіштері: ет өнімінің тесілген жерінен түссіз сөл және кесілген жерінен сұр түсті сөл бөлінеді.

Гарнир ретінде қайнатылған немесе қуырылған картоп, картоп езбесін, қайнатылған немесе бұқтырылған көкеністер, макарон өнімдерін, әртүрлі ботқалар және т.б. береді.

Ұсақталған бифштекс. Әзірлерген жартылай дайын өнімді екі жағынан қуырады және дайын болғанша қуыру шкафында ұстайды. Берер алдында бифштексті қуыру кезінде бөлінген сөлмен гарнирлер, құяды. Гарнир ретінде қуырылған картоп, қайнатылған көкеністер, күрделі гарнир қолданады. Ұсақталған бифштексті табиғи түрін бергендей беруге болады: жұмыртқамен, пиязбен немесе тұздықпен.

Люля-кебаб. Әзірленген жартылай дайын өнімді істікке өткізеді (1 порцияға 2-3 данадан) және ашық отта немесе электр грильдерде қуырады. Сопақ табаққа жолақ түрінде лаваш (жалпақ нан) салады, оған – люля-кебабты, үстінен тағы лаваш қояды.

Айналасына тұтас қызанақтар, шеңберлене кесілген басты пияз, ұзынынан 4-5 см кесілген жасыз пияз, бір кесек лимоннан гарнир салады. Табақшамен ұнтақталған бөріқарат немесе сауытпен жбайы алша тұздығын береді. Люля-кебабты лавашсыз да беруге болады.

11.6. Котлет қоспасынан жасалған тағамдар

Котлет қоспасынан жасалған тағамдардар котлеттер, домалатпалар, шницельдер, тефтели, бұршақ еттер және т.б. жатады.

Котлеттер, домалатпалар, шницельдер. Негізгі тәсілмен қуырады. Котлеттер мен шницельдерді май немесе тұздық құйып табақпен, домалатпаларды қаймақтан жасалған немесе пияз қосылған тұздық құйып, сопақ табамен береді. Котлерттер мен домалатпаларды порциялық табада қақтап пісіруге болады: котлеттерді – сүттен жасалған тұздықпен, домалатпаларды – қаймақтан жасалған тұзөдықпен (түрлі-түсті сурет 21).

Тефтели және бұршақ еттер. Әзірленген жартылай дайын өнімдерді қуырады, терең емес ыдысқа екі қатарға салады, тұздық (қызанақтан, қаймақтан, қызанақ қосылған қаймақтан, прияз қосылған қаймақтан жасалған) құяды және 7-10 минут бойы дайын болғанша бұқтырады. Бұқтырылған тұздықпен бірге береді. Тефтелиді 1 порцияға 3-4 данадан, ал бұршақ еттерді (анағұрлым ұсақ өнімдер) – 1 порцияға 6-10 данадан береді. Гарнирге – қуырылған картоп немесе күріш (түрлі-түсті сурет 22).

Зразалар. Әзірленген жартылай дайын өнімдерді негізгі тәсілмен қуырады. Қарақұмық-гречка ботақасымен-каша немесе қандай да бір басқа гарнирмен және қызыл тұздық салып, порциялық ***табақпен береді.***

Орама. Ораманың бетін жұмыртқамен сыйлайды, кепкен нан себеді және қақтап пісіреді. Порицияларға бөліп кеседі. Пияз тұздықпен бірге сопақ табақпен береді. Орамаларды майдалап турап, қайнатылған макарондармен, сондай-ақ шала қуырылған пияз қосылған туралған жұмыртқалармен, туралған омлетпен, шала қуырылған пияз қосылған қарақұмық ботқамен береді.

Қаймақтан жасалған тұздықта қақтап пісірілген домалатпалар (казакша). Бытырап піскен күріш ботқасына шала қуырылған қызанақ езбесін салады, оған екі домалатпа қосады, қаймақтан жасалған тұздық құяды, үгітілген ірімшік себеді, май бүркиді және қақтап пісіреді.

11.7. Көмбештелген еттен жасалған тағамдар

Көмбештелген еттен жасалған тағамдарды сиыр етінен, бұзау етінен, қой етінен және субөнімдерден картоп, көкеністер, жармалар, макарон өнімдерімен бірге дайындайды. Сондай-ақ майдалап туралған ет қосылған, көкеністерді, голубцы және еттен ащы көжелер пісіреді. Етті алдын ала бұқтырады, қайнатады, бөктіреді немесе қуырады,

сосын сүттен немесе қаймақтан жасалған тұздықпен порциялық табаларда немесе қаңылтыр табаларда қуыру шкафына қойып, 220-280°С температурада қызғылт қабықша пайда болғанша қақтап пісіреді. Табаларда қақтап пісіру ұзақтығы – 10-30 минут, қаңылтыр табаларда қақтап пісіру ұзақтығы – шамамен 1 сағат. Брер алдында кейбір тағамдарға тұздық немесе май құяды, көк себеді.

Көмбештелген еттен жасалған тағамдар сақталмайды, себебі олардың сыртқы түрі жылдам бұзылады.

Пияздан жасалған тұздықта қақтап пісірілген сиыр еті. Порицялық табаға пияздан жасалған аздаған тұздық құяды және қайнатылған немесе бұқтырылған сиыр етінің 1-2 кесегін салады. Етті шеңберлене кесіліп, қайнатылған картоппен немесе сүт және жұмыртқа қосылған қою картоп езбесімен айналдыра безендіреді. Бәріне пияздан жасалған тұздық құяды, үгітілген ірімшік немесе кепкен нандар себеді, май бүркиді және 250-260 °С температурада 10-15 минут бойы қақтап пісіреді. Сол дайындалған ыдыспен береді.

Ет пен күріш салып пісірілген көкеністер. Тағамды дайындау үшін кәділер, тәтті бұрыш, баялдылар, қызанақтар қолданылады. Әзірленген жартылай дайын өнімдерді қаңылтыр табаға салады, қаймақтан жасалған тұздық немесе қаймақтан жасалған қызанақ құяды, үгітілген ірімшік немесе кепкен нан себеді және қақтап пісіреді.

Брер кезде көкөкністеерді жылытылған сопақ табаға салады және соларды қақтап пісірген тұздықты құяды.

Еттен және күріштен жасалған голубцы. Голубцылардың жартылай дайын өнімін маймен сыланған табада қызарып піскен қабықшалар пайда болғанша қуырады, қаймақтан жасалған тұздық құяды және қақтап пісіреді. Тағамды пісірген тұздықты құйып, көк сеуіп, сопақ табамен (1 порцияға 2 данадан) береді.

Табадағы құрама ашы көже. Тағамды кішкене кесектерге кесілген және ептеп қуырылған ет өнімдері – шұжықтардың, қысқа шұжықтардың, сүрленген шошқа етінің, қайнатылған еттің, қайнатылған тілдің немесе бүйректердің қоспасынан дайындайды. Негізгі қызыл тұздыққа ет өнімдерін, қабығы аршылған тұздалған қиырлар және дәндерді, тең кесілген каперстерді салады және қайнатады. Маймен сыланған порциялық табаға алдын ала бұқтырылғакн қырыққабаттың бөлігін салады, оған тұздықпен және көкеністер қосылған алдын ала дайындалған етті салады және бетін қалған қырыққабатпен жабады. Бетін тегістейді, үгітілген ірімшік, кепкен нан себеді, май бүркиді және қақтап пісіреді.

Берер алдында ашы көжеге лимон кесегін салады, Маринатталған жеміс-жидекпен, зәйтұн майымен, ұсақталып туралған ақжелкенмен және аскөкпен безендіреді.

11.8. Үй құсының, қанатты құстың, үй қоянының және жабайы жануарлардың етінен жасалған тағамдар

Құс пен үй қоянының етінен жасалған тағамдар нәрлі, ағза жеңіл

қорытады.

Құстың етінде бар толыққанды ақуыздардың көлемі сиыр етіне қарағанда бірнеше есе жоғары. Құстың майындағы еру температурасы қанықпаған майлы қышқылдар көп болғандықтан төмен болады. Құс етінен жасалатын тағамдарға тән ерекше дәм мен иіс сығып алынған заттектердің көп болуынан пайда болады, құстың етінде едәуір көлемде минералды заттар, сондай-ақ дәрумендер бар.

Қанатты құстың етінің құс етінен айырмашылығы – онда ақуыздар мен сығып алынған заттектер көп болады, бірақ май аз болады. Барынша жұмсақ болып келеді, қарайып тұрады, өзіәне тән ерекше дәмі мен иісі болады. Ащы дәм мен шайырдың иісі айрықша бағаланады. Майлы емес құс етінен және үй қоянынан жасалған тағамдар балалардың және емдік тағамдарда кеңінен қолданылады.

Жармалардан және картоптан жасалған гарнирлер құс етінің және жабайы құс етінен жасалған тағамдарды көміртектермен байытады, көкеністерді – дәрумендермен және минералды заттармен байытады.

Жылулық өңдеу түрі бойынша құс етінен және үй қояны етінен жасалған тағамдарды қайнатылған, бөктірілген, қуырылған, бұқтырылған және қақтап пісірілген деп жіліктейді (еттен жасалған тамақтарға ұқсас).

Жылулық өңдеу тәсілін таңдау құс түріне, оның жасына, қондылығына және басқа факторларға байланысты болады. Тауықтар мен күркетауықтарды қайнатады, қуырады және бұқтырады, қаздар мен үйректерді қуырады және бұқтырады. Қанатты жабайы құсты әдетте қуырады.

Дайын өнімдердің нәрлілігі жылулық өңдеудің тәсіліне байланысты. ИҚ-жылыту құралдарында қуырылған құс етінің сапасы элетрлі шкафта қуырылған құс етіне қарағанда жоғары болып келеді.

Жылулық өңдеу кезінде құс етінің дәмі мен иісін қалыптастыруға сығып алынған заттектер, меланоидин түзу реакциясының өнімдері, майды ыдырату өнімдері және т.б. қатысады.

Қайнатылған тағамдар. Екінші тағамдар үшін көп жағдайда тауықтар мен шөжелер пісіріледі, үй қояндары, қаздар мен үйректер сирек пісіріледі, ал салқын тағамдар үшін жабайы құстарды да қайнатады. Құсты тұтастай қайнатады. Оны ыстық суға (1 келі өнімге 2,5 л су) салады, тез қайнатады, көбігін алады, тамырсабақтар, батыс пияз, тұз қосады және 85-90°С температурада дайын болғанша қайнатады. Дайын болғанын аспаздық істікті аяқтың жұмсақ етінің қалыңдау жеріне сұғып көру арқылы анықтайды: егер істік етке еркін кірсе, еттің дайын болғаны, тесілген жерден аққан сөлдің түсі ашық болуы керек. Шөжелерді қайнату ұзақтығы – 20-30 минут, жас тауықтарды қайнату ұзақтығы – 50-60 минут, кәрі тауықтарды қайнату ұзақтығы – 3-4 сағат, күркетауықтарды қайнату ұзақтығы – 1-2 сағат, жабайы тауықтарды қайнату ұзақтығы 20-40 минут. Дайын құс етін немесе қоян етін сорпадан шығарады және суытады. Сұранысқа қарай оларды порцияларға бөледі және сорпада қайта жылытады; құстың туралған порцияларын егер қажет болса, мармитте сақтайды.

Пісірілгене құстың етін 1 порцияға 2 кесектен (сүбе және сан

еті) береді. Құс етін, әсіресе ірілеуін порциялау кезінде арқа сүйегін шауып қоюға болады. Қоян етін төртке және одан көп бөлікке бөледі, бұл ұшаның үлкендігі мен порцияның санына байланысты.

Берер кезде пісірілген құстың етіне жұмыртқа салынған ақ тұздық құяды немесе сорпадан, ерітілген кілегей майдан немесе құстың майынан жасалған табиғи тұздық құяды. Гарнир ретінде бырытап піскен күріш, картоп езбесін, жасыл бұршақ, сүттен немесе майдан жасалған тұздықпен көкеністер береді. Қаз бен үйрекке берер кезде қызыл тұздық құяды, себебі бұл құстардың еттері қарайып тұрады. Қаз бен үйрекке гарнир ретінде бұқтырылған қырыққабат, піскен алмалар, Маринатталған көкеністер, қызылқауданды қырыққабаттан жасалған салат береді.

Тауық пен жабайы құстың сүбесін, домалатпаларды, шөжелердің, (жас) тауықтардың ұшасын үлкейтіп безендіреді. Биік табаға салынған өнімдерге $У_3$... $У_2$ дейін сорпа құяды, кілегей майын, лимон сөлін, тұз қосады. Лимон сөлінің арқасында ет тек қана жұмсармайды, сондай-ақ анағұрлым ағарады.

Буда дайындалған тұздықтағы құс еті. Бөктірілген құс етін порцияларға бөледі. Құс бөктірілген сорпаны буда дайындалған тұздықты жасау үшін қолданады. Қозықұйрықтарды жеке бөктіреді немесе ақ саңырауқұлақтар қайнатады. Берер кезде құс етін пісірілген немесе бөктірілген күрішпен гарнирлейді, үстінен оған кесілген дайын саңырауқұлақтарды салады және будан дайындалған тұздық құяды.

Буда дайындалған тұздықтағы құстың немесе жабайы құстың сүбесінен жасалған, саңырауқұлақтар салынған табиғи котлеттер. Әзірленген котлеттерді ерітілген май құйылған ыдысқа салады, сорпа, лимон сөлін немесе лимон қышқылын, қозықұйрықтар немесе ақ саңырауқұлақтар қосып, 12-15 минут бөктіреді. Саңырауқұлақтарды жеке қайнатуға немесе бөктіруге болады. Берер кезде сүбені қуырылған нанға салады, үстінен саңырауқұлақ кесектерін қояды, буда дайындалған тұздық немесе жұмыртқа салынған ақ тұздық құяды, котлеттерді бөктіргеннен кейін қалған сорпада дайындайды. Гарнирге пісірілген, бөктірілген күріш, пісірілген картоп, пісірілген үрме бұршақтың қабықтары беріледі.

Пісірілген қоян еті. Қоянның өңделген ұшасын пяиз, мәбіз, жә»не ақжелкендер қосып тұзды суда қайнатады, тура сол қайнатпада салқындатады, порцияларға бөледі және берер алдында сорпаға салып жылытады. Тәрелкеге немесе сопақ табаға салынған қоян кесектерін буда дайындалған, қаймақтан жасалған, пияз, қызанақ, шарап және т.б. қосылған тұздық құяды. Кесектердің айналасына пісірілген немесе бөктірілген күріш, пісірілген картоп немесе картоп езбесінен жасалған гарнир салады.

Қуырылған тағамдар. Құс етін, жабайы құс еті мен қоян етін тұтас ұша ретінде, сондай-ақ порциялық кесектермен (түрлі-түсті сурет 23, 24) қуырады. Оларды негізгі тәсілмен (плитанада, электр табаларда, қуыру шканфтарында, электр грильдерде) қуырады, шыжып тұрған майда сирек қуырады. Қаңылтыр табада қалған сұйықтығынан ет сөлін дайындайды және оны берер алдында құс етіне құяды.

Әзірленген тауықтардың, балапандардың, шөже-бойлерлердің, күркетауықтардың, қаздардың, үйректердің, қоян еттерінің ұшасын тұзбен үстінен және ішкі жағынан ысқылайды, арқасын маймен шыжғырылып жылытылған қаңылтыр табаға төмен қояды және ұшаның тұтас бетінле қызғылт біркелкі қабықша (150.160 °С) пайда болғанға дейін плитада қуырады. Қуырылған ұшаларды дайын болғанға дейін (температура 200°С-дан артық емес) 15-20 минут қуыру шкафына қояды.

Ірі құс етінің (күркетауықтардың, қаздардың, үйректердің) ұшасын тұздайды, қаңылтыр табаға арқасын төмен қаратып қояды. Майсыз құс етін қаймақпен сылайды немесе ерітіліген май құяды, майлы құс етіне ыстық сорпа құяды. Құс еті салынған қаңылтыр табаны қуыру шкафына қуырудың бастапқы кезеңінде 200-250 °С температурада қояды, сосын температураны 160 °С-қа дейін төмендетеді. Кәрі тауықтардың, қаздардың, үйректердің, күркетауықтардың ұшасын қуырудың алдында жартылай дайын болғанша қайнатып алу ұсынылады.

Шөжелерді, шілдерді, қарабауырларды қуыру ұзақтығы 20-30 минут, құрларды қуыру ұзақтығы – 40-45 минут, тиауықтар мен үйректерді қуыру ұзақтығы – 40-60 минут, қаздар мен күркетауықтарды қуыру ұзақтығы 1-1,5 сағат.

Қуыру шкафындағы ұшаны қуыру кезінде қайта-қайта төңкерістіреді және өзінен бөлінген май мен сөлді құяды.

Құс етінің қуырылған ұшаларын тігінен екі бөлікке кеседі, сосын әр жартысын сүбе мен аяққа бөледі және оларды бірдей көлемде бөліктерге кеседі. Сүбені көлденеңінен, ал аяқтарын ұшынан кеседі. 1 порцияға 2 кесектен (сүбе мен сан ет) пайдаланады. Ірі құстың омыртқасын кесіп тастауға болады.

Құстың кесілген бөліктерін биік табаға салады, ет сөлін құяды және 5-7 минут жылытады. Берер кезде құсқа ет сөлін және кілегей майын құяды. Гарнирге қуырылған картоп, күрделі гарнир; майлы құсқа (қазға, үйрекке) бұқтырылған қырыққабат, пісірілген алмалар береді. Салат ыдысына жаңа қиыр мен қызынақтардан жасыл салат, ақбас және қызылқауданды қырыққабат, жемістер, көк, жібітілген алмалар, итбұлдірген, қара қарақат тосабын және т.б. жеке беруге болады.

Қарабауырларды, құрларды, шілдерді, қара құрлар мен қырғауыолдарды үй құсы сияқты қуырады. Қарабауырлар мен шілдерді тұтас ұшасымен немесе ұзынынан кесілген күйінде береді. Ірі жабайы құсты үйдің құсы сияқты порцияға бөледі.

Шағын жабайы құсты (жылқышыларды, тауқұдіреттерді, бөденелерді, балқыларды) алдын ала әзірлейді: құс ұшасының сүбе жағын шпик кесектерімен жабады және жіппен байлап тастайды. Оларды май қызып кетпес үшін жай табада емес, биік табада қуырады. Қызарып піскен қабықшалар пайда болғаннан кейін биік табаны қақпамен жабады, қызуды төмендетіп, дайын болғанша ұстайды. Ұшарларды бауырдан жасалған паштетпен сыланған қуырылған нандармен береді. Гарнир ретінде қуырылған картоп фри, пісірілген алмалар беріледі. Жаңа көкеністер мен жемістерден жасалған

салаттарды, итбүлдірген немесе мүкжидек тобасын және т.б. жеке береді.

Қоян еттерін бойлатып кеседі, сосын ұшаның үлкендігіне және порциялардың көлеміне байланысты көлденеңінен төртке және одан да көп бөлікке бөледі. Гарнирге қуырылған картоп беріледі, ет сөлін және кілегей май құяды. Қосымша жаңа көкеністер мен жемістерден жасалған салаттар, көк беруге болады.

Майдалап туралған қаз, үйрек еті. Қаздың немесе үйректің өңделген ұшаларын картоппен, алмалармен немесе қара өрікпен бірге майдалап турайды. Фаршқа картоптың бірдей көлемдегі шағын түйнектерін тағдайды, оларды аршып, жайлап қуырады. Алмалардың (ең жақсысы, қышқыл дәмділері) қабығынан аршиды, дәндерін арнайы құралмен алады, кесектеп турайды және қан себеді. Алдын ала жаншылған, сүйексіз қара өрікке қант себеді. Әзірленген ұшаларды майдалап турайды, қуыру шкафында 40-50 минут бойы қуырады, қайта-қайта ерітілген май құяды. Дайын құс етін порцияларға бөледі және сөл мен ерітілген май құяды және фаршпен бірге береді.

Қуырылған тауық. Өңделген тауықтарды жалпайтады, төсін бойлата кеседі. Сарымсақ, тұзбен ысқылайды, қаймақпен сылайды, табаға арқасымен қояды және қысып (ауыр метал тақтамен) қуырады. Арқасы қуырылған соң, тауықты аударыстырады және ішкі жағын қуырады.

Қуырылған тауықты порциялық табаққа немесе тәрелкеге тұтас немесе бірдей кесілген күйінде салады. Айналасына қызанақтар, 3-4 бөлікке кесілген жасыз пияз немесе шеңберлене кесілген басты Маринатталған пияз, лимон кесектерін қояды. Тағамды салат жапырақтарымен немесе көк бұтақшаларымен безендіреді. Сауытпен жабайы алша немесе ұнтақталған сарымсақ тьан жасалған сорпа немесе шарап сіркесуы қосылған тұздық береді (түрлі-түсті сурет 25).

Қаймақтан жасалған тұздықта қуырылған қанатты жабайы құс. Қуырылған және порциялық кесектерге бөлінген қанатты жабайы құсқа (қарабауыр, шілді, құр, қырағауыл, қара құр) қаймақтан жасалған тұздық құяды және плитада 5-7 минут қуырады. Берер кезде қуырылған картоппен гарнирлейді және қаймақтан жасалған тұздық құяды.

Қанатты жабайы құстың сүбесінен жасалған табиғи котлеттер. Құстың немесе жабайы құстың сүбесінен жасалған котлеттерді майда негізгі тәсілмен қуырады. Берер кезде қуырылған нанға қояды, ерітілген май құяды, қасына қуырылған картоп немесе күрделі гарнир (сәбіз және май қосылған жасыл бұршақ, түрлі-түсті қырыққабат, қуырылған картоп) құяды. Гарнирді себетшеге салуға болады.

Майдалап туралған котлеттер. Әзірленген жартылай дайын өнімдерді шыжып тұрған майда қуырады және қуыру шкафына салып, дайын болғанша 3-4 минут ұстайды. Қуырылған нанмен (онсыз да беруге болады) береді, кілегей май құяды, жіңішке картоппен, жасыл бұршақпен немесе күрделі гарнирмен береді. Жаңа жемістер, көкеністер, көкө беруге болады. Шараптан жасалған қызыл тұздықты

жеке береді.

Киевтік котлеттер. Әзірленген жартылай дайын өнімдерді шыжып тұрған майда тура берер алдында қуырады және қуыру шкафында әбден қуырады. Табаққа немесе тәрелкеге бидай нанынан немесе қабатты қамырдан жасалған қуырылған нан салады, оған котлетті қояды және май құяды. Қасына жасыл бұршақ немесе сүттен жасалған тұздықпен көкеністер салып, себетше қояды. Екі жағынан шыжып тұрған майға қуырылған картоп қояды. Гарнирге жаңа жемістер, көкеністер беруге болады. Тағамды көкпен безендіреді.

Астаналық құс немесе қоян еті (астаналық шницель). Әзірленген жартылай дайын өнімдерді негізгі тәсілмен тура берер алдында қуырады, қуыру шкафында әбден дайын қылады. Берер кезде сүбеге кілегей май, концервіленген жемістер салады. Сүбенің қасына шыжып тұрған майға қуырылған картоп (жіңікелеп немесе жаңқалап туралған), жасыл бұршақ немесе күрделі гарнир. Тағамды көкпен безендіреді.

Шыжып тұрған майда қуырылған құс. Пісірілген тауықтарды, шөжелерді және күркетауықтарды порцияларға бөледі, аздап қысады, ұнға аунатады, ***льезонда жібітеді, сосын үгітілген бидай нанына аунатады.*** Шыжып тұрған майда қуырады және қуыру шкафында әбден дайын қылады. Берер кезде кілегей май құяды және шыжып тұрған майда қуырылған картоппен гарнилейді. Қосымша гарнир ретінде салаттар, Маринатталған жемістер мен жидектер беруге болады. Шарап қосылған, қызанақтан жасалған тұздықты жеке ұсынады.

Бұқтырылған тағамдар. Пісірілген, қуырылған еттен дайындайды, тұздық қочсады. Гарнирді жеке немесе етпен бірге дайындайды.

Құстан немесе қояннан жасалған рагу. Құстың немесе қоянның әзірленген ұшаларын 40-50 г көлемінде (1 порцияға 2-3 кесектен) кеседі, қой етінен жасалған рагу сияқты қуырады және дайындайды. Рагуды құстың ішек-қарынынан да әзірлейді.

Чахохбили. Тауықтың порциялық кесектерін қуырады, шала қуырылған, шеңберлене кесілген басты пияз, ұсақталып кесілген қызанақтар немесе қызынақ езбесін, құрғақ, шала қуырылған ұнды, сорпаны немесе суды, сіркесу немесе лимон сөлін, күнзе, наысбайгүл көгін, ұнтақталған сарымсақ, қара ұнтақталғ,ан бұрыш, тұз қсоады және дайын болғанша бұқтырады. Құс бұқтырылған тұздықпен береді.

Құстан, жабайы құстан немесе үй қоянынан жасалған палау. Құсты, жабайы құсты немесе үй қоянын 1 порция үшін 1 кесекке бөледі, қабықшасы пайда болғанша қуырады, ұсақ кесілген, ұнға аунатылған пияз, сәбіз, қызанақ езбесін қосады, ыстық сорпа немесе су (бытырап піскен ботқаны дайындауға арналған су мөлдерінің есебімен) құяды, қайнағанша ұстайды, сосын жуылған күріш жармасын себеді және қоюланғанша қайнатады. Бұдан кейін күріш салынған ыдысты қуыру шкафына ***40-50 минутқа қояды.***

Ұсақталған құстан, жабайы құстан немесе үй қоянынан жасалған тағамдар. Котлет массасынан жасалған өнімдерді бөктіреді немесе негізгі тәсілменг қуырады. Кнель массасынан жасалған өнімдерді

бөіктіреді немесе буға қайнатады.

Буға пісірілген құстан, жабайы құстан немесе үй құянынан жасалған ұсақталған домалатпалар. Домалатпаларды ұнға аунатпай, түбі майланған биік табаға салады және 15-20 минут бөктіреді. Буда жасалған немесе жұмыртқа салынған тұздық құйып, пісірілген картоппен, картоп езбесімен, пісірілген немесе бөктілірген күрішпен, күрделі гарнирмен береді. Берер кезде домалатпаларға пісірілген ақ саңырауқұлақтардың немесе бөктірілген қозықұйрықтардың кесектерін салып, қонақтарға қосымша беруге болады.

Қуырылған құстан, жабайы құстан немесе үй қоянынан жасалған ұсақталған котлеттер. Әзірленген котлеттерті екі жағынан қуырады және қуыру шкафында әбден дайын болғанша ұстайды. Котлеттерді қуырылған картоппен, картоп езбесімен, жасыл бұршақпен, күрделі гарнирмен, пісірілген немесе бөктірілген күрішпен береді. Берер кезде котлеттерге кілегей майын құяды.

Қаймақта қуырылған қоян. Қоянның порциялық кесектерін Маринаттайды, сосын қуырады, қаймақ құяды және қуыру шкафына қойып, дайын болғанша ұстайды. Дайындау кезінде қолданылған қаймақты сүзгіден өткізеді және тұздық ретінде қолданады. Қуырылған картоппе, бұқтырылған қызылшамен береді, қаймақ құяды және ұсақталып туралған көк себеді.

11.9.Еттен жасалған еттердің сапасына, сақтау шарттары мен мерзіміне қойылатын талаптар

Сиыр етінің ірі кесектерін әлсіз, орташа немесе жақсылап қуыруға болады, ал бұзау еті мен шошқа етін – толық дайын болғанша қуыруға болады. Қуырылған өнімдер ұнға толық аунатылуы керек және қабықшасы ашық-сары немесе ашық-қоңыр түсті болуы қажет. Жаншылған котлеттердегі майдың қабаты өнімнің бетінен УЗ аспауы керек. Бұқтырылған және қақтап пісірілген еттің дәмі тілді үйіріп және жеңіл шайналуы қажет. Котлет массасынан қуырылған өнімдердің үстіңгі қабаты тұтас қоңыр түсті болуы тиіс, тесілген, жырылған жерлері болмауы керек; кескен кезде қызғылт-ақсары түсте болмағаны абзал.

Пісірілген ет кесектерінің үстіңгі қабаты кепкен болмауы керек, ақ және сұр түсті, жұмсақ, тіл үйіретіндей, тығыз, дәмі тұздылау, піскен еткен тән иісі мүңкіп тұруы тиіс.

Пісірілген шұжықтар мен тұтас қысқа шұжықтар (шұжықтың қабаты алынады) ақшыл-қызыл түстен қара-қызыл түсте, жұмсақ нәрлі тығыздықта болуы керек, дәмі мен иісі өнімнің түріне сәйкес келуі тиіс.

Сиыр еті мен қой етінен қуырылған табиғи өнімдер әлсіз, орташа немесе жақсылап қуырылған, шошқа еті мен бұзау етінен жасалған табиғи өнімдер міндетті түрде толық дайын болғанша қуырылуы тиіс. Түсі қара, үстіңгі қабатын жел қақпауы керек

Порциялық кесектермен қуырылған еттің беті біркелкі қуырылып пісірілуі қажет. Қара-қоңыр түске жол берілмейді. Ұнға аунатылған

порциялық өнімдердің қабықшасының беті ашық-қоңыр және қоңыр түсті болуы тиіс. Қара қоңыр түске, суланған ұнға ауныталмауы керек, себебі бұдан қышқыл дәм пайда болады.

Шабылған еттен дайындалған өнімдердің беті тегіс, жырылмаған және тесілмеген, біркелкі қуырылған, қоңыр түсті болады.

Котлеттердің қалыңдығы – 1,2-2 см, сопақ-жалпақ формалы, ұшы сүйір; домалатпалар – дөңгелек, жалпақ, қалыңдығы –1-2 см; шницельдер – сопақ, қалыңдығы – 1-1,5 см. Өнімдердің тығыздығы шүйгін, жұмсақ, біртекті, қуырылған еттің дәмі білініп тұруы керек, котлет массасынан жасалған өнімдердің нанның жағымсыз дәмі сезілмеуі тиіс.

Пісірілген құс еті мен үй қоянының еті жұмсақ, нәрлі, нәзік тығыздықта болып, дәмі құс еті мен үй қоянының етіне сәйкес келуі, тұзы бірқалыпты болуы керек.

Қуырылған құс және жабайы құс етінің ұшасының қабықшасы қызғылт-алтын түсті болуы керек, сүйектері бөлінген, бірақ ұсақталмаған. Дәмі мен иісі қуырылған құстың, жабайы құстың, үй қоянының етіне тән болуы керек. Тығыздығы жұмсақ. Қара-қңыр түске жол берілмейді, қабықшаның қара жерлері, бөтен иіс пен дәм болмауы керек.

Ірі кесектермен пісірілген және қуырылған ет тағамдарын суытады және 48 сағат ішінде қажетке жаратады, ыстық, табиғи, шабылған және котлет массасынан жасалған өнімдер, сондай-ақ шұжықтар, қысқа шұжықтар және пісірілген шұжықтарды дайындалғаннан кейін 30 минут ішінде қажетке жаратуға рұқсат бар.

Бақылау сұрақтары

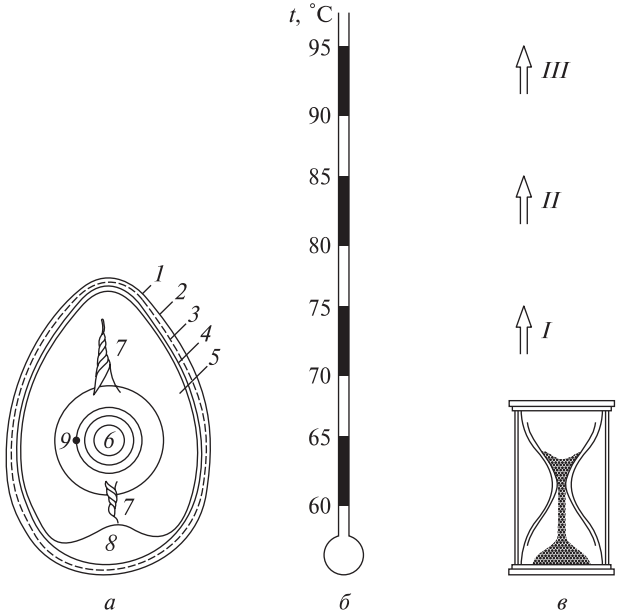
1. Пісірілген ет өнімдерінен (еттер, тілдер) жасалған тағамдар қалай дайындалады?
2. Етті табиғи порциялармен немесе ұсақ кесектермен қуыру туралы айтып беріңіз.
3. Етті ірі кесектермен қалай қуырады?
4. Қуырылған тағамдар – ростбиф, бифштекс, антрекот, лангетті қалай дайындайды және береді? Бұл тағамдарды қалай безендіреді?
5. Туралған котлеттерді, ромштекс, шницельді қалай дайындайды? Туралған шницельге арналған етті тураудағы мақсатын, ұнға аунату маңыздылығын, льезонды түсіндіріп беріңіз.
6. Табиғи жолмен шабылған етті дайындау жолдары туралы айтыңыз. Етті қандай мақсатта ұсақтайды?
7. Туралған еттен жасалған қуырылған өнімдер неге ішкі қызылын толық сақтайды?
8. Етті бұқтырудың тәсілдері туралы айтыңыз.
9. Төмендегі тағамдарды сипаттаңыз: пісірілген құс еті, үй құсынан және буға пісірілген жабайы құс етінен жасалған сүзбе. Бұл тағамдарды қалай безендіреді, қандай ыдыспен береді?

12 БӨЛІМ
ЖҰМЫРТҚА МЕН СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРҒА КУЛИНАРЛЫҚ МІНЕЗДЕМЕ

12.1. Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдардың, тамақтанудағы маңыздылығы

Жұмыртқа – биологиялық және азықтық құндылығы өте жоғары өнім. Олар тағамның каллориясын жоғарылатады, дәмін жақсартады және ассортиментті ұлғайтады.

Жұмыртқада жоғары көлемдегі менералды заттар (темір, фосфор, күкірт, кальци және т.б.), май тәрізді заттар (лицитин және холестирин), В группасындағы А, D, Е, К витаминдері мен басқа да құнарлы заттар бар. Жұмыртқаның құрылымы мен оның жылулық өңдеу кезінде қандай өзгеріске түсетінін 12.1. суретте көрсетілген.



Сурет. 12.1. Жұмыртқаны жылумен өңдеу:
а — тауық жұмыртқасының құрылымы: 1 — қабық үсті қабықша; 2 — қабық; 3 — қабық асты қабықша; 4 — ақуыз қаптамасы; 5 — ақуыз; 6 — сарыуыз; 7 — бұршақ; 8 — ауа камерасы, 9 — ұрық; б — жылумен өңдеу барысында болатын өзгерістер; в — қайнатудың минут ұзақтығы: I — шала — 3...3,5; II — «қапшықта» — 4,5.5,5; III — бітеу — 8.10

Егер де жұмыртқаны өңдеу кезінде санитарлық ережелерді бұзған жағдайда, өте қауіпті тағамдық улану мен инфекцияға әкеліп соғатынын да ескеру қажет.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында тек балғын тауық жұмыртқасын ғана пайдаланады. Үйрек пен қазы жұмыртқасын пайдалануға тиым салынады.

Пайдалану алдында жұмыртқаларды кальций қосылған сода жылы суымен жуады, сосын 0,5 % пайыздық хлоромин ерітіндісімен, сосын сумен шаяды. Өте қатты кірленген жұмыртқаларды алдын ала тұзбен ысқылайды.

Балғын тауық жұмыртқасынан бөлек жұмыртқа мұздығы мен жұмыртқа ұнтағын да пайдаланады.

Жұмыртқа ұнтағын електен өткізіп, ыдысқа салады, суық су немесе сүтпен араластырады (ұнтақтың 1 бөлігіне, судың 3,5 бөлігі),

тұзды 100 г ұнтаққа 4 г есебінде салып 30-40 минут көлемінде ісініп көтерілуі үшін қалдырады. Ісінген ұнтақты жылумен өңделетін өнімдер үшін пайдаланылады. Жұмыртқа ұнтағын майонез немесе қоспалар жасау үшін пайдалануға болмайды.

Жұмыртқа мұздығы банкасын ашпай, 50 °С температурадағы суда ерітеді. Еріген жұмыртқа мұздығын сүзекі немесе елеуіштен өткізе сала пайдалана береді. Егер де өз ғана көлемдегі жұмыртқа мұздығы қажет болса, банканы ашып, қажет көлемдегі жұмыртқа мұздығын алып, қалған бөлігін 0°С – тан төмен емес температурада тоңазытқышта сақтайды. Қабыршағы жоқ балғын жұмыртқаны, жұмыртқа мұздығымен 1:1, жұмыртқа ұнтағын 1:0,28 көлемінде алмастыруға болады.

12.2. Жұмыртқаны қайнату

Жұмыртқаны қабыршағымен немесе олсыз да қайнатады. Қатты мұздап тұрған жұмыртқаның қабыршағы қайнату кезінде жарылып кетпеуі үшін, бірнеше уақыт бөлме температурасындада ұстайды. Жұмыртқаны қайнатудің жалпы ережесі: қайнап тұрған тұзды суға қасық немесе шумовканы пайдалана отырып, бар жұмыртқаны бірден салу қажет. Қызуды тиісті температураға жеткізу үшін, жұмыртқаны қайнаған тұзды суға (10 жұмыртқаға, 3 литр су және 40-50 г тұз) салады. Осы ережені сақтау арқылы жұмыртқа мазмұнының қайнауын уақытпен бақылауға болады.

Шала пісірілген жұмыртқа. Қайнату ұзақтығы, қайнаған сәттен бастап 3-3,5 минут. Осы уақыт ішінде жұмыртқа ішіндегі температура 65-75 °С жетеді.

«Қалтадағы» жұмыртқа. Қайнату ұзақтығы 4.5-5.5 минут. Ақуыздың жоғарғы қабаты 85°С қызып үлгереді және нәзік қоймалжың түзіліп үлгереді, ал ішкі қабаттары бар болғаны 75 °С дейін қызады және сарыуыз бар болғаны сұйық күйге жетеді. Екі түрлі жолмен

қайнатады: қабыршақта (орыс пашоты), қабыршақсыз (француз пашоты).

Бітеу пісірілген жұмыртқа. Қайнату ұзақтығы 8-10 минут. Жұмыртқаның барлық маңызы, саруызы да, 95 °С градуста тиісті деңгейдегі тығыз қоймалжың күйіне жетеді.

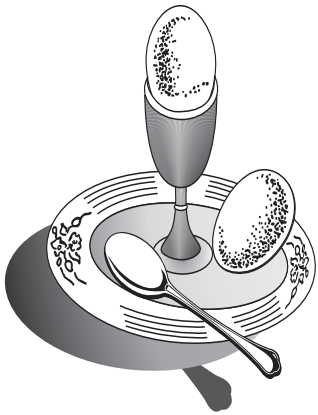
Қайнату кезінде қабыршақтың жарылып, ағып кетуінен сақтану мақсатында, суға тұз салады. Ақуыздағы күкіртті сутек салдарынан, сарыуызды күкіртті темірдің қарайтып жібермеуі үшін, қайнаған жұмыртқаны бірден салқын суға салады. Шала пісірілген жұмыртқаны, ыстық күйінде 1 порцияға 1-2 данадан шығарады, бәліш тәрелкесіне немесе пашот ыдысына (сурет 12.2) салып беріледі. Жұмыртқаға нан және сүт ұсынуға болады.

«Қалташада пісірілген» жұмытқаны - қабыршақта болса, табиғи ыстық күйінде пашот ыдысына салып береді, қабыршақсыз болса – қуырылған нанмен, сорпаны шығаруға арналған тұздықпен, жасыл бұршақпен, саумалдық езбесімен береді.

Бітеу пісірілген жұмыртқаны ыстық және салқын тағамдарды даярлау үшін пайдаланады.

Француз пашоты. Қайнату үшін тек диеталық жұмыртқаны пайдаланады. Жақтауы биік табаға су құйып, тұз және сірке суын қосып (1 литр суға, 10 г тұз, 3% - дық сірке суының 50 мл) қайнауға жеткізеді, суда шұңқыр пайда болғанға дейін араластырады. Сарыуыз жақтауын бұзып алмай, жұмырқаны тез жарып, бірінен соң бірін қайнап тұрған суға салады. Әлсіз отта 3-5 минут көлемінде қайнатады. Бұл әдіспен бір мезетте 10 жұмыртқадан артық қайнатуға болмайды. Қайнатылған жұмыртқаны, шығарғанға дейін, суда сақтайды.

Жұмыртқамен ветчина. Дайындалған қуырылған нанға қайнетылған ветчина немесе тіл салады, оның үстіне қабыршақсыз қайнатылған «қапшықтағы» жұмыртқаны салады. Жұмыртқаны жас эстрагон жапырақтарымен безендіреді, бөлек, қызыл немесе томат қосылған эстрагон тұздығы беріледі.



Сурет. 12.2. Пашот ыдысындағы жұмыртқаның берілуі

Жұмыртқа ботқасы (брюи). Жұмыртқа немесе дайындалған жұмыртқа мұздығын жақсылап сүтпен араластырады, тұздайды, кілегей маймен майланған табаға құйып, қоюланға дейін үздіксіз араластырады. Сонымен бірге ботқаның қатты қайнап кетпеуі мен күйіп кетпеуін қадағалау қажет. Ол жартылай сұйық ұнтақ ботқасының консистенциясындай болуы қажет.

Дайын жұмыртқа ботқасын 50-60 °С

градус температурасында, сулы жылытқышта 20 минуттан артық сақтамайды. Порциялық табада немесе жылытылған тәрелкеде төбешік іспеттес салынып шығарылады.

Жұмыртқа ботқасының айналасына бидай ұнынан жасалған қуырылған нан (нанды қиқымсыз 1 см – ден ромб, үшбұрыш, немесе тікбұрыш тәрізді етіп турайды, сүт, шикі жұмыртқа, тұз, қант қосылған льезонға батырып алып, кілегей майында қуырады) салады. Жұмыртқа ботқасын үккіштен өткізілген ірімшікпен, көкпен көмкеріп немесе жасыл бұршақ, саңырауқұлақпен де шығаруға болады, қосымша гарнирге (сосиска, ветчина, бүйрек) сияқты қуырылған ет өнімдерін пайдалануға болады. Гарнирді үстіне салады.

12.3. Жұмыртқадан қуырылған тағамдар

Жұмыртқадан қуырылып даярланған тағамдар қатарына уыздық, омлет, майда қуырылған жұмыртқа (фри) жатады. Бұл тағамдарды даярлау барысында, ақуыз шамадан тыс қатайып кетпес үшін, жылу режимін сақтау өте маңызды.

Қуырылған-уыздық. Қуырылған уыздықты тек қана жұмыртқадан немесе қуырылған және қайнатылған өнімдерді (ет, көкеністер және т.б.) қосу арқылы дайындайды. Порциялық табаны майлап, жаймен жұмыртқаны салады. Тұздайды (ақуызды ғана тұздайды, себебі сарыуызда тұздан ақ дақтар қалады) және 2-3 минут көлемінде ақуыз қоюланғанға дейін қуырады. Сарыуыз жартылай сұйық күйде қалуы тиіс. Ақуыз көпіршіп немесе бөлінбеуі үшін, тұздың бір бөлшегін уыздықты қуырып жатқан майға салуға болады. Сарыуызға қуырып жатқан кезде, ұнтақталған қара бұрыш себуге болады. Тағамды шығару кезінде жасыл пияз, ақжелкен, аскөк себеді.

Жұмыртқа гарнирмен. Алдын ала порциялық табада ұсақтап туралған шошқаның қыртыс майын немесе пиязды шала қуырып, ет немесе басқа да өнімдерді текшелеп турап, жұмыртқаны құяды (сарыуызы бүтін қалсын деп, шикі жұмыртқаны дайын гарнир үстіне құяды, тұздайды) және дайын болғанға дейін қуырады. Кілегей майын құйып, порциялық табамен шығарады.

Уыздықтан омлеттің айырмашылығы, оларды сүт, су, кілегей қосып дайындайды. Омлетті табиғи, аралас, фаршталған деп ажыратады.

Омлет дайындау үшін жұмыртқа, меланж немесе жұмыртқа ұнтағы қолданылады.

Дайындалған жұмыртқа өнімдерін сүтпен, тұзбен біріктіріп, жақсылап араластырып, бетінде көбік пайда болғанша шайқайды. Алынған массаға ерітілген майдың аз мөлшерін қосуға болады.

Табиғи омлет. Жақсы қыздырылған қуыру табасына, еріген майдың үстіне омлет массасын тез құю қажет. Омлетті қозғап немесе араластырып қуырады. 5-7 минут өткен соң, масса қоюланады, омлеттің шеттері бәліш тәріздес бүгіле бастайды.

Омлеттің астыңғы жағы қуырылып болғаннан кейін, оны порциялық табаққа немесе тәрелкеге салып, май құяды. Омлет массасын жаппай дайындау кезінде, араластырады, 2,5-3 см етіп порциялық табаға немесе жәй табаға құйып 10 минут көлемінде 180-200 ° С температурасында пісіріледі.

Фарштал́ған омлет. Фарштал́ған омлетті, кәдімгі омлет жасау жолымен даярлайды, табиға порционалды, бірақ шығарар алдында омлетке фарш салып орайды. Кесілген және қуырылған кілегейлі саңырауқұлақ, ұзыншаланып туралған және сүт тұздығында бұқтырылған көкеністер, томат немесе қызыл тұздықта қуырылған шошқаның қақтамалары және т.б салма бола алады.

Аралас омлет. Омлет массасына дайындалған тағамдарды қосады: үгітілген ірімшік, қуырылған шошқа еті немесе шұжық, қуырылған картоп, жасыл бұршақ және т.б.

Содан кейін алынған массаны бөлік табаға немесе пісіру табағына құйылады және пісіріледі.

12.4. Жұмыртқадан пісірілген тағамдар

Жұмыртқадан пісірілген өнімдерге нанда пісірілген жұмыртқа мен драчень және т.б. жатады.

Нанда пісірілген жұмыртқа. Қыртысы жоқ бидай нанынан, пышақпен шет жағынан цилиндр немесе тік төртбұрышты етіп кеседі, майда қуырып алып, стақан тәріздес болу үшін ортасын алып тастайды. Ветчинаны ұсақтап турап, пиязбен қуырады, мадера тұздығын құяды және қыздырады. Әрбір стақанға кішкене ветчина қосылған тұздық салып, ішіне жұмыртқа жібереді, жартылай шала немесе «қалтадағы» жұмыртқа шығу үшін 160-180 °С температурада қуыру пешінде пісіреді, жұмыртқаның үстіне көк себеді. Тағамды басытқы тәрелкесінде шығарады.

Драчена. Дайындалған жұмыртқаны ыдысқа құяды, сүт, тұз, електен өткізілген ұн немесе (қуырылған ұн), барлығын жақсылап араластырып, сүзгіден өткізеді. Массаға қаймақ немесе ерітілген кілегей майын қосуға болады.

Табаға немесе қуыруға арналған табаға май құйып, қалыңдығы 1 см кем емес масса құямыз, қуыру шкафында бетіне қызарған қабықша пайда болғанға дейін ұстайды. Порциялық тілімдерге бөліп, маймен бірге шығарады.

Драченді дәмдік қасиеті мен сыртқы түрін тез жоғалтатын болғандықтан, сақтауға болмайды.

12.5. Жұмыртқадан жасалған тағамдарды сақтау мерзімі және сапасына қойылатын талаптар

Жұмыртқадан жасалған тағам сапасына қойылатын талаптар 12.1.

12.1. кесте

Жұмыртқадан жасалған тағам сапасына қойылатын талаптар

Тағам	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі және иісі	Консистенциясы
Шала пісірілген жұмыртқа	Кірсіз және жарылмаған	Қабығы ақ немесе ал қоңыр түсті	Балған жұмыртқаның иісі мен дәміне сай келеді	Сұйық сарыуыз және жартылай сұйық ақуыз
«Қалташадағы» жұмыртқа	Дәл солай	Дәл солай	Дәл солай	Сарыуыз — жартылай сұйық, ақуыз — үстінен қоюланған
Бітеу жұмыртқа	Кірсіз, жарылмаған, қайнатылған жұмыртқаның сыртында қара дақ қабаты жоқ			Ақуызы мен сарыуызы толықтай қоюланған
Уылдық-қуырылған жұмыртқа	Жартылай сұйық сарыуыз, формасын сақтаған.Шеттері құрғамаған, төменгі бөлігі кірлемеген	Ақ сары көзбен	Балғын жұмыртқа мен қосылған өнімдердің иісі мен дәміне сәйкес келеді	Сарыуыз – жартылай сұйық, ақуыз — толығымен қоюланған
Қуырылған омлет	Бәліш формасында, үстіңгі бөлігінде қуырылған қабықша	Ашық-сары, аздап қошқылтым түсті қабықшалы	Дәл солай	Үлпілдеген, борпақ
Қыздырып пісірілген омлет	Үстіңгі бөлігінде жеңіл қуырылған қабықша	Ашық-сары		Үлпілдеген
Фаршталған омлет	Бәліш түрінде, өнімдер жиегіне жабыспауы қажет	Дәл солай		Үлпілдек, тұздық нәрлі
Драчена	Жақсы пісірілген, бірақта күйіңкіремеген			Тығыз

кестеде көрсетілген.

Бітеу қайнатылған жұмыртқаны, суық сумен жуып болған соң, сүртіп, қабығымен құрғақ күйінде сақтайды. «Қабықшада» қайнатылған жұмыртқаны, тұзды салқын суда 2-3 сағат көлемінде сақтауға болады.

Жұмыртқадан жасалған салқын өнімдерді 0.6 °С температурада сақтайды. Шала қуырылған жұмыртқа сақтауға келмейді, сұрау бойынша дайындалады және бірден шығарылады.

12.6. Сүзбеден жасалған тағамдар

Сүзбе – тамақтанудағы ең құнды азық-түлік қатарына жатады. Сүзбе ақуызы бағалы, ал майы, биологиялық белсенді май қышқылына бай. Сүзбе тағамдарының мазмұны минералды заттарға бай болуына байланысты, балаларға және диеталық тамақтануға ұсынылады.

Сүзбе тағамдарын ыстық және суық деп бөледі. Жартылай майлы және майсыз сүзбені ыстық тағамдар даярлауға ұсынылады, ал майлыны – табиғи түрде (тек пастерленген).

Сүзбенің құрамындағы май, қызған сәтте өз массасын жоғалтады және масса өз формасын жоғалтады. Сондықтан ыстық тамақ құрамына ұн немесе ұнтақ жармасын қосады.

Тағамды даярламай тұрып, сүзбені електен немесе езгілеу машинасынан өткізеді. Егер сүзбеде көп ылғал бар болса, онда таза тығыз матаға орап, қысым салып сығады.

Сүзбеден жасалған салқын тағамдар. Сүзбеден жасалған салқын тағамдар қатарына сүзбе массасы, сүт араласқан сүзбе, кілегей және т.б. жатады.

Сүзбе массасы. Өнеркәсіптік өңдеуден өткен сүзбе қоспасынан, оны әртүрлі өнімдермен араластыра отырып, суық тағамдар дайындайды. Тәтті сүзбе қоспасын жұмсартылған кілегей майымен, қантпен немесе мейіз және ванилмен, какао ұнтағымен, майдалап туралған жаңғақпен, жұмыртқамен араластырады. Тұзды сүзбе қоспасын қаймақпен, қаймақ қосылған жасыл пиязбен араластырады.

Сүзбе қоспасын десерт тәрелкесімен немесе салат салатын ыдыста, кондитерлік қалташамен салады немесе төбешік іспеттес етіп салады. Сүзбе массасын шығарарда балғын немесе концервіленген жеміс-жидек, тосап, салат жапырақтарын пайдаланады. Сүзбе қоспасына тікбұрыштың, конустың немесе пирамиданың формасында беру керек.

Сүт, кілегей, қаймақ немесе қант қосылған сүзбе. Бұл тағам түріне езілмеген сүзбе пайдаланылады. Оны тәрелкеге немесе салат салатын ыдысқа салып, алдын ала тоңазытылған сүт немесе кілегей құяды. Бөлек ыдыста қант немесе қант пудрасын беруге болады. Сүзбеге де қант немесе қант пудрасын себуге болады. Сүт немесе кілегейді кейде сүт құйғышта болмаса стақанда береді. Егер қаймақпен берілетін болса, сүзбенің үстінен шұңқыр жасап, қаймақ құяды.

Сүзбеден жасалған ыстық тағамдар. Сүзбеден жасалған ыстық өнімдерге вареники, ірімшік салынып піскен нан, пісірмелер және т.б. жатады.

Сүзбе қосылған варениктер. Вареник — бұл тағам, украин ұлтық асханасынан келген. Варениктерді картоппен, орамжапырақпен, үрме бұршақпен, шиемен, алмамен, бірақ ең жиірек сүзбемен әзірлейді.

Варениктерді әзірлеу келесі амалдардан тұрады. Қамырын даярлау үшін сүт немесе суды жұмыртқамен араластырып, тұз немесе қант қосады. Осы сұйықтықты еленген ұнға (ұнның 1-1,5 % пайызын бөлу кезінде столға себуге алып қалады), стол үстіне төмпешік етіп болмаса жалпақ ыдысқа құяды. Төмпешіктің ортасынан бастап жәймен араластырып, сұйықтықпен ұн толыққанды біріккенге дейін араластырады, сосын тығыз созылмалы кесек пайда болғанға дейін илейді. Дайын қамырды июі қануы үшін 40 минутқа қалдырады.

Фаршты даярлау: езілген сүзбеге өңделген шикі жұмыртқаны, тұзды, қантты қосып, тазартып араластырады. Фаршты шар іспеттес етіп бөлшектейді.

Варенниктерді формаға келтіру: қамырды 1,5-2 мм қалыңдықта жаяды, 4,5 см жолақтап кеседі, шикі жұмыртқамен немесе льезонмен майлайды. Жоғарыдан 3-4 см шегіне отырып, қамырға фаршты домалақтай отырып, бір-бірінен 4 см алшақтықта орналастырады. Қамырдың майланған белдеуінің төменгі жиегін көтеріп, онымен фаршты орналастырамыз, әр шардың айналасында қамырдың жоғарғы қабаты төменгі жағына батырылады және металл шоқтымен кесіледі. Қамырдың қалдықтары біріктіріліп, қайта иленді.

Жартылай дайын өнімді суықта ұстау: дайындалған жартылай дайын өнімді тамақ пісіргенге дейін 0,4-тен 6°С температурада тоңазытқышта ұн себілген ағаш науаларда сақталады.

Пісіру: варениктерді жалпақ-аласа ыдыста қайнатады, оларды қайнаған тұзды суға (1 кг вареникке 4 литр су) аз мөлшердегі порцияда салады. Вареникті салғаннан сәттен кейін қайнаған соң, варениктерді дайындау уақыты 5-8 минут; әлсіз отта пісіреді. Қалғып шыққан варениктерді сүзгішпен сүзіп алады, ыдысқа салып, ерітілген кілегей майын қосып аздап шайқап алады.

Шығару: варениктерді алдын ала қыздырылған ыдыста шығарады, еріген сары май құяды. Қаймақты бөлек береді.

Еріншек варениктер. Үгітілген сүзбені ұн, жұмыртқа, қант, тұзбен біртекті масса пайда болғанға дейін араластырады. Сүзбенің бойындағы су ұнмен байланыстырылады.

Алынған қамырды ұн себе отырып қалыңдығы 1-1,2 см етіп жаяды. Жалпақтығын 2-2,5 см етіп, көлденеңінен тікбұрыштап немесе ромб тәріздес етіп кеседі. Егер массаны белдікпен формаласа (диаметрі 1,5 см.), онда көлденең дөңгелектеп кеседі. Варениктерді күнбағыс майы қосылған тұзды суда 4-5 минут көлемінде әлсіз отта қайнатып, алады,

қаймақ немесе маймен береді.

Сүзбеден жасалған нан (сырники). Тәтті етіп дайындайды, қантпен немесе ванильмен. Оны дайындау үшін майлы сүзбе пайдаланған жөн. Сүзбе қосылған нанды ұнтақ жармасын немесе қою ұнтақ ботқасын сонымен қатар, тосап, картоп, бұқтырылған сәбіз және т.б. қосып дайындауға болады.

Сүзбе қосылған нанды дайындаудың технологиялық бірізділігі бірнеше кезеңнен тұрады.

Массаны дайындау үшін - езілген сүзбені жұмыртқа, құмшекер, бидай ұны немесе ұнтақ жармасы, тұз қосады. Жақсылап араластырады.

Сүзбе қосылған нанды формалау - массаны порциялайды, формасын домалақ етеді және ұнға аунатады. Қуырғанға дейін табаға салып, тоңазытқышта сақтайды.

Негізгі әдіспен екі жағы қызыл түске енгенше қуырады және 5 минут көлемінде қуыру шкафында одан әрі пісіреді.

1 порцияға, 2 данадан шығарады, қант немесе қант пудрасын себеді. Бөлек қаймақ, қаймақтан немесе сүттен тәтті тұздық беріледі. Сүзбе қосылға нанды шығарар алдында қуырады, ыстықтай береді.

Сүзбеден жасалған көмеш. Майлы емес сүзбені езеді және бидай ұны немесе ұнтақ жармасы, құмшекер, жұмыртқа, тұзды салып барлық массаны аралыстырады. Суық маймен майланған, езілген кепкен нан себілген табаға, 3-4 см масса қабатын салады. Жоғары жағын тегістеп, қаймақ немесе жұмыртқа жағып, ерітілген сары май құяды, 250 °С градус температурада пісіру пешінде пісіреді. Дайын пісірмені порциялық бөліктерге, төртбұрыш немесе тікбұрыш формасында кеседі. Ыстық күйінде қаймақ немесе кілегейлі және тәтті тұздықпен шығарады.

Сүзбелі пудинг. Пудинг қоспасын жиірек ұнтақ жармасынан дайындайды. Пудинг массасын әдетте ұнтақ жармасымен әзірлейді. Оның борпақ болуы үшін шайқалған ақуыз қосады. Қайнаған суға валильді салып ерітеді, сосын ұнтақ жармасын салып, араластыра отырып қайнатады. Қою масса шығару үшін 10 г жармаға 100-120 мл су құяды.

Сүзбеден жасалған пудингті технологиялық реттілікпен даярлау бес кезеңнен тұрады.

Азық-түлікті дайындау – сүзбені езіп алады, жұмыртқаның ақуызын сарыуызынан бөлек алады, қантпен араластырады, мейізді таңдап алып жуады, ақуызды көлемді көпіршік пайда болғанға дейін көпіртеді, жаңғақты ұсақтап алады.

Пудингке арналған массаны дайындау – сүзбені ұнтақ жармасымен (немесе қою ұнтақ ботқасымен), сарыуызбен, жұмсартылған кілегей майымен, ванильмен, мейізбен (жаңғақтармен) араластырады. Барлығын жақсылап араластырып, сосын ақуызды құяды, ақуыз отырып қалмайтындай етіп, тағы да асқан ұқыптылықпен араластырады.

Қалыпты дайындау — қалыпты суық кілегей майымен майлайды, кепкен қатқан нан себеді.

Жылумен өңдеу – массаны дайындалған формаға ¾ көлемін толтыра отырып салады, жоғары бөлігін тегістеп қаймақ жағады, 220-230 °С температурада 25-35 минут көлемінде пісереді. Дайын болған пудингты қалыпта 5-10 минут көлемінде ұстап, сосын ыдысқа салып порциялайды. Қаймақпен, сүтпен, тосап немесе тәтті тұздықпен шығарады.

Сонымен қатар, пудингті буда пісіреді. Оны буда (сулы ваннада) 25-35 минут көлемінде, маймен майланған, құмшекер себілген қалыпта қайнатады.

12.7. Сүзбеден жасалған тағамды сақтау мерзімі және сапасына қойылатын талаптар

Сүзбеден жасалған тағам сапасына қойылатын талаптар 12.2. кестесінде көрсетілген. Сүзбеден жасалған жартылай дайын өнім мен салқын тағамдарды 0.6 °С температурасында сақтайды. Вареникторді, сүзбеден жасалған нандарды шығарға дейін 15 минут көлемінде жылы жерде сақтайды, пудингтерді – 30 минут, ал қаттамаларды – 1 сағатқа дейін.

Кесте 12.2

Сүзбеден жасалған тағам сапасына қойылатын талаптар

Тағам	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі және иісі	Консистенциясы
Еріншек вареникторі	Ромб, төртбұрыш немесе дөңгелек формасындағы, жабыспаған, қалпы бұзылмаған	Ақ, ақсары реңкті	Тиісінше тәтті, бөтен дәм, иіс бермейді,	Бірдей, жұмсақ, нәзік
Ірімшік қосылған нан	Дөңгелек дұрыс формалы, күйген жері жоқ, жоғарғы қабаты жарылмаған	Алтын-сары түстес	Дәмі қышқылтым, сүзбе иісі	Жұмсақ, бірқалыпты, ішінде түйіршік жоқ
Көмештер	Сыртқы пішіні тегіс, жарылмаған, қызғылт қабықшалы	Ақ пен сарының арасында	Дәл сондай	Нәзік
Пудинг	Дәл сондай	Дәл сондай	Дәмі қышқылтым, сүзбе және қоспа иісі	Ұсақ тесікті, иілгіш

Бақылау сұрақтары

1. Жұмыртқадан жасалған тағамның маңызы қандай?
2. Жұмыртқадан жасалған тағам ассортиментін санамалап беріңіз.
3. Жұмыртқа мен жұмыртқа өнімінің сапасы мен өңделуіне қойылатын талаптарды атаңыз.
4. Жұмыртқаны қайнату әдістерін сипаттап беріңіз.
5. Омлетті дайындау мен безендірудің ережелерін санамалап беріңіз.
6. Ыстық тағам даярлау үшін ірімшікті қалай дайындайды?
7. Вареникилерді қайнатудің ережелерін атап беріңіз.

Буланған, пісірілген пудинг формасын даярлаудың ережелерін айтып беріңіз

13 БӨЛІМ

САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН ТІСКЕБАСАРЛАРДЫҢ-ЗАКУСКА КУЛИНАРЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

13.1. Салқын тағамдар мен тіскебасарлардың мәні және тағамтанудағы жіктелуі

Салқын тағамдар мен тіскебасарды негізінде тамақтанбай тұрып береді. Таңғы ас және кешкі ас мәзіріне олар негізгі тағам бола алады. Салқын тағамның тіскебасардан айырмашылығы, оларды гарнирмен береді және олар тойымды (салқын қуырылған ростбиф, фаршталған балық және т.б.) болып келеді. Салқын тіскебасарлар салқын тағамға қарағанда аз шығарылады, оларды гарнирсіз (уылдырық пен майшабақ) немесе өте аз көлемдегі (шабақ балық немесе майшабаққа пияз қосып) береді.

Тіскебасарды ыстық түрінде де беруге болады (ыстық тіскебасарлар). Ыстық тіскебасарлар дайындалу технологиясы бойынша негізгі ыстық тағамға (еттен, құс етінен, балықтан және т.б.) ұқсас, бірақ олардан ащырақ дәмімен, гарнирсіз порциялық табада, кокотницада бөлек берілуімен ерекшеленеді. Ас мәзіріне ыстық тіскебасарларды, салқын тағамдардан кейін қосады. 13.1. суретте тіскебасарлар мен салқын тағамдардың жіктелуі берілген.

Тіскебасарды дайындау үшін әртүрлі азық-түліктер пайдаланады, сондықтанда тіскебасардың тағамдық құндылығы әртүрлі: олардың кейбірі аз колориялы (жасыл салат, киярдан және т.б. жасалынған тіскебасар) және тек дәмдік заттардың, дәрумендер менминералды қоспалардың қайнар көзі, ал басқалары болса, ақуыз, майлар, энергетикалық құндылығы жоғары (қайнатылған торай гарнирімен, бауыр паштетімен және т.б.).

Сурет. 13.1. Тіскебасар мен салқын тағам

Салқын тағамдарды дайындау процесінің технологиясы, оларды тұтынушыға шығарар алдында жылумен өңдеуді қарастырмайды. Себебі, көкеністердің жарты бөлігі салқын тағамдар құрамына кіреді және балғын түрінде беріледі, тағамды әзірлеу және сақтау кезінде санитарлық ережелер қатаң сақталуы тиіс.

Жазғы уақытта ерекше тез бұзылатын, ашитын – сорпа құйылған ет, балық және т.б. сияқты тағамдарды әзірлекте шектеу қойылған. Тіскебасардың негізі атқаратын рөлі – тәбет ашу. Сонымен қатар, тағамның сыртқы түрі үлкен рөл атқарады. Тіскебасарға тартымды сыртқы түр беру үшін, балған және қайнатылған көкеністер мен көктерден жасалған декоративті элементтерді пайдаланады.

13.2. Бутербродтар

Бутерброд — нанға орналастырылған, тіскебасар. Оларды жеке тағам ретінде де, түскі ас немесе кешкі ас алдындағы тіскебасар, шайға немесе кофеге беріледі. Неміс тілінен аударғанда бутерброд ол – нан мен май, терминологияда – тіскебасар өнімі бар нан тілімі (ысталған ет немесе балық өнімдері, концервілер, уылдырық, ірімшік және т.б.). Бутербродты тәрелкеде немесе қағаз майлық салынған вазада шығарылады.

Бутербродты 1-1.5 сағаттар шығару есебімен әзірлейді. Бутербродты тез әзірлеу үшін алдын ала қажетті азық-түлікті дайындап алады: ірімшік, ветчина, ет немесе шұжықты ұсақ тілімді етіп турайды; майшабақ пен тұзды балықтың филесін ажыратып алып турайды (немесе ұсақтап турайды); жұмыртқаны бітеу қайнатып тілімдеп турайды, майды жұмсартады немесе араластырады; қияр, қызанақ, пиязды домалақтап турап; салат, балық қоспасы, паштетті тоңазытқышта сақтайды. Салат жапырағы, аскөк, ақжелкен жапырақтарын балғын күйінде сақтау үшін, салқын суға салып қояды, бутерброд дайындау үшін майлықпен кептіреді.

Барлық азық-түлікті нанды кескенге дейін, 0.5-1 см қалыңдықта тілімдеп кесіп, дайындап алады. Нан үгітіліп, бутербродты дайындағанға дейін өз формасын жоғалтпау үшін, нанның балғын емес түрін пайдаланған жөн.

Ашық бутерброттар қарапайым – 1-2 азық-түлікпен, күрделі (ассорти) – бірнеше азық-түлікпен және ыстық болып бөлінеді.

Қарапайым бутербродтар. Бидай нанын ұзындығы 10-12 см, қалыңдығын 1-1,5 см, массасын 40-50 г етіп тілімдеп турайды.

Бутербродтар үшін қытырлақ нанды пайдаланған өте ыңғайлы. Туралған ет және балық өнімдерін жұқалап турап, нанның бетін толығымен жабатындай етіп салады. Нанға салатын масса көлемі, нан тілімінің массасынан кем болмауы тиіс. Құрамында майлы өнімдері (шпик, төс еті және т.б.), сонымен қатар ащы немесе тұзды дәмі

(майшабақ, шабақ балық) бар бутербродтарды қарабидай нанымен дайындайды. Нәзік дәмге азық-түлігі бар бутерброттарды бидай нанымен әзірлейді. Нанға 5-10 г кілегей майын жағады немесе майдан «роза» («жапырақ») жасап өнімнің үстіне қояды.

Күрделі бутербродтар. Оларды дайындау үшін 2-3 өнімді дәмі мен түсінің үйлесуіне қарай таңдап алады. Ет немесе балық өнімдерін көкеніс, көкпен, жұмырқамен,зәйтүн және басқа да азық-түлікпен толықтырады сонымен қатар, гастрономиялық азық-түлік пен кулинарлық өнімдерді (буженина, паштет, сорпа құйылған ет және балық өнімдері) пайдаланады. Күрделі немесе аралас бутербродттарды кондитерлік қапшықты пайдалана отырып маймен немесе майлы қоспалармен безендіреді.

Қатпарлы бутерброд. Екі немесе одан да көп, бірінің үстіне бірі қойылған, арасына әртүрлі өнім салынған нан тіліктерінен тұрады. Бұндай бутербродтар үшін 0.5 см қалыңдықта келілген жұмсақ нан тілімдері пайдаланылады.

Екі қабатты бутербротты дайындау үшін, май жағылған нанға қандай да бір азық-түлік түрін салады. Үстінен май жағылған келесі нан тілімімен қояды. Қоспа үшін мүмкін болған азық-түлік тілімдерінің барлық түрін пайдаланады, немесе оларды ұсақтап турап нанға паштет түрінде жағады. Нанның үстіңгі бөлігін май тіліктерімен, көкпен және әдемі кесілген азық-түлік тіліктерімен безендіреді. Осылайша үлкен бутерброд жасап, артынша оны төртбұрышты, үшбұрышты етіп турауға болады.

Жабық бутербродтар (сандвичтер). Бутербродты дайындау үшін «қала» және «мектеп» тоқаштарын пайдаланады, ортасынан екіге бөліп, бөлек болып қалмайтындай етіп кеседі. Қалыпты бидай наны мен батонын 5-6 см жолақтап, 0.5 см қалыңдықта кесіп май жағады (немесе май араластырылған кетчуп, ақжелкек, қыша, майонез), бір қабатына ұсақтап туралған ет немесе балық өнімдерін салады, екінші қабат нанмен жабады, біріне-бірін қысып, суытады, сосын әртүрлі қалыптағы бутербродтар етіп кеседі. Оларды кіші көлемді - 4 х 4 см, жолға алып шығатын бутербродты үлкенірек - 12 см дейін, бірақ оларды 2-2,5 см артық қалың жасаудың қажеті жоқ. Сандвичті дәл солай және көп қабатты етіп: құрамындағы азық-түліктің дәмімен үйлесетін кулинарлық өнімдерді, әртүрлі салатты, омлеттерді, қайнатылған және қуырылған етті, паштет пен бутерброд пастасын дайындайды. Пастыны дайындау үшін ет немесе балық өнімдерін, концервіні, ірімшік, жұмыртқа, көк пиязды жақсылап ұсақтайды. Ұсақталған өнімдерді кілегей майымен, суық тұздықпен, тұз, бұрышпен, дәмдеуіштермен араластырады.

Салмасының түріне қарай сандвич құнарлы және жеңіл бола алады. Оларды тіскебасар немесе негізгі тағам ретінде береді.

Бүкіл әлемде үлкен сұранысқа ие болған ыстық сандвичтер: — гамбургерлер, чизбургерлер, хот-догтар. Олар үстіне күнжіт

себілген, домалақ немесе сопақ нанның ортасынан кесіп қуырылған еттің жаншымаланған бифштексінен немесе кіші шұжықтардың салынуынан тұрады.

Гамбургерлерге қосымша домалақтап кетчуп себеді, пияз, салат, ірімшік тілімі, сарымсақ дәмдеуіші мен ащы дәмдеуіштер, майонез, қаймақ, кетчуп, йогурт, зәйтүн, ақжелкек және т.б. қосады.

Аралас бутербродтар (астаналық). Бұл бутербродтарды бидай нанының 40 г массалы тілімінде дайындайды. Оның үстіне әдемілеп азық-түлікті салады, сосын бутербротты сәйкесінше безендіреді. Астаналық бутербродын көбінесе салатпен, көкпен және көкеніспен дайындайды. Негізінде бутербротты 75, 85 және 100 г салмақта шығарады.

Қияр және жұмыртқа мен ветчина қосылған бутерброд. Қайнатылған ветчинаны орауға (труба) болатындай етіп кеседі. Ветчина орамаларын 2-3 данадан нанға салады және жұмыртқа тіліктері, балғын немесе концервіленген қияр, кілегей майы, ақжелкенмен безендіреді.

Көкеніс салаты мен еттен жасалған бутерброд. Нанның ортасына салат салады, ал жандарына фигураланып оралған ет тіліктерін орналастырады; бутербродты салаттың құрамына кіретін қыша қосылған кілегей майымен көкеніспен безендіреді.

Ет ассортиі қосылған бутерброд. Ростбиф, бұзау еті, тілді жұқа тіліктермен турап, түтікше тәріздес орап, нанның үстіне қойып, қыша қосылған майонезбен, ұсақтап туралған желемен қосып, сонымен қатар ұсақталған көк себеді.

Коктейльді (кішкентай әшекейлер) бутербродтар. Оларды шай немесе кофеге, сонымен қатар әртүрлі салқын суларға тіскебасар ретінде береді. Бутербродтың диаметрі 5-6 см келетін кез-келген нан мен печеньеден дайындауға болады.

Коктейльді бутербродтар үшін 50 г нанға 10-15 г май, 40-50 г басқа да азық-түлік пайдаланады.

Ірімшік майы қосылған бутербродтар. Бидай наны тілімін қалың қабат ірімшік майымен көмкеріп, үккіштен өткізілген ірімшік (қалың қабат) себеді, қызанақ тілімімен немесе ірімшік майының басқа түсімен безендіреді.

Ветчина мен қияр қосылған бутербродтар. Бидай немесе қарабидай нанына немесе қытырлақ нанға май жағып, үстіне туралған ветчина немесе ветчина паштетін бір немесе бірнеше қияр тілімін салып, қызанақ немесе үрмелі бұрыш тілігімен немесе үккіштен өткізілген ақжелкекпен безендіреді. Бутербродтарды столға жалпақ дөңгелек немесе тікбұрышты ыдыстармен шығарылады. Бір ыдысқа бутербродтың бірнеше түрін яғни топтап немесе қатарға бөліп салуға ұсыныс жасалады. Әр бутербродқа шпажка кіргізуге болады.

Тәтті қуырылып пісірілген нан. Жұқалап кесілген нан тілімін, сарыуыз, сүт, құмшекер қосылған сұйықтыққа батырып алып, екі

бетін кезек-кезек қуырады. Жоғарғы бөлігіне алма және жаңғақ массасын (қабығы мен дәнінен ажыратылған алманы құмшекермен бірге бұқтырады, қуырылған, ұсақтап езілген жаңғақты араластырады) жағады. Кесіліп қуырылған нан тілімдерін табаға салып, үстіне көпіршітілген ақуыз құйып, қыздырылған пеште пісіреді. Жеміс-жидек қосылған кесіліп қуырылған тәтті нан пісіруге болады. Кесіліп қуырылған нан тілімдерінің үстіне жеміс-жидек салып, үстіне қант пудрасын себеді. Сонымен қатар оларды, қайнатылған креммен, сүзбе массасымен, бал, тосап, апельсин немесе мейіз, алма немесе ірімшік, сүзбе немесе жаңғақ, мармелад және т.б. әзірлеуге болады.

Ыстық бутербродтар (кесіліп қуырылған нан). Ыстық бутербродтарды жеке немесе аралық тағам, сонымен қатар тіскебасар ретінде, сорпаға арнап, сүтті сорпалар мен сорпа езбелеріне дайындайды. Оларды ыстық немесе суық күйінде жейді. Ыстық бутербродты дайындау үшін бидай немесе қара бидай нанын (кешегі немесе одан алдыңғы күнгі), мүмкіндігінше кіші бөлке нанын пайдаланған жөн. Нанның қабығын кесіп, 0.5 - 1 см қалыңдықта тілімдеп кесіп, майлайды, негізгі азық-түлікті (көкеністер, шұжық, ветчина, конервілер, балық және т.б.) салады. Үстінен үккіштен өткізілген ірімшік (немесе бір тілім ірімшік) салып, 5 минут көлемінде (275-300 °С температурада) ыстық қуыру шкафына қойып, қызыл реңк пайда болғанға дейін ұстап, артынша жеке тағам ретінде сорпаға немесе бульонға беріледі.

Майдағы қарапайым кесіліп қуырылған нан. Бидай нанын қалаған формаңыз бойынша жіңішкелеп тіліктеп турап, кілегей немесе маргарин майында екі жақ бетін кезек-кезек қызыл реңк пайда болғанға дейін қуырады.

Майдағы тұздалып кесіліп қуырылған нан. Бидай нанын төртбұрыштап турап, тұздалған су немесе сүтке батырып, кілегей немесе маргарин майында жан-жағынан қызыл түске еніп, қабыршақ пайда болғанға дейін қуырады.

«Қалташадағы» жұмыртқа, кесіліп қуырылған нанмен. Бидай наны тілімдерін сыртқы қабатынсыз, льезонға батырып алып, кілегей майында қызғыл реңк пайда болғанға дейін қуырады. «Қалташадағы» жұмыртқаны қайнатып алып тазалайды, дайын болған кесіліп қуырылған нан үстіне бөлек-бөлек салынады, сонымен қатар картоп, сәбіз езбесіне беріледі.

13.3. Салаттар және винегреттер

Салаттарды қайнатылған, ашытылған, Маринатталған және шикі көкеністер мен шикі және Маринатталған жеміс-жидектерден дайындалады. Салаттың кейбір түрлеріне ет, балық, шаян, саңырауқұлақ және жұмыртқа қосады. Салаттың көптүрлілігіне құрамына міндетті

түрде қызылша кіретін винегрет салаты жатады. Салатты ащы, дәмдеуіш, қышқылтым тұздықтар, сонымен қатар құрамына ащы соя соусы мен иіс беретін заттарды қосуға болатын майонез, қаймақпен араластырады. Салаттың дәмі тек салаттың құрамына кіретін негізгі азық-түліктен ғана емес дәмдеуіштерге де тікелей байланысты.

Пайдаланылған азық-түлікке байланысты көктер, көкеністер, тұқымдар, қозықұйрықтар, балық пен етке қарай салаттың түрлерін ажыратады. Көк пен көкеністерден жасалған тағамдарды жеке дара тағам ретінде және көкеністен, ыстық және салқын ет пен балық тағамдарына гарнир есебінде береді.

Салатты дайындаудың жалпы ережелері. Салаттарды дайындау алдында азық-түлікті (ыстық азық-түлікті суық өніммен араластыруға болмайды, себебі салат тез бүлінеді) салқындатып алады. Көкеністердің әр түрін салат әзірленгенге дейін бөлек-бөлек ыдыста, салқын жерде сақтайды. Дайындалған көкеністерді сақтау мерзімі 7 °С температурада 12 сағатқа дейін, салқын температура болмаған жағдайда 6 сағатқа дейін сақтайды. Салатқа арналған азық-түлікті турайды, тек шығарар алдында ғана араластырып, қоспаларын (шығарар алдында 30 минуттан ерте емес) қосады.

Безендіру кезінде салаттың құрамына кіретін негізгі азық-түлікті мейлінше көрсетуге тырысады, ол үшін еттен жасалған салатқа ет тілімін, балықтан жасалған салатқа – балық еті тілімін салады.

Дайын тағамды безендіру үшін салат жапырықтарын, ақжелкен көк шөбін, сонымен қатар салаттың құрамына кіретін, ашық-жарқын, қою реңк беретін: қызанақ, редис, кияр, сәбіз, жемістер мен жұмыртқа қосады. Безендірілген салатқа майонез немесе қаймақты безендіруге салынған азық-түлік көрініп тұратындай етіп құяды (26 сурет). Егер қаймақ қышқыл болса 2-3 г қант қосуға болады. Салатты дайындау мен безендірудің ең көп тараған екі әдісі бар.

Әдіс 1. Жұқалап туралған азық-түлік тілімдерін араластырып, тұздық немесе дәмдеуішпен араластырып, тұздайды, құтыға, салат салғышқа немесе төмпешік секілді кіші тәрелкелерге салып, үстінен дәмі жағынан үйлесетін азық-түлікпен безендіреді.

Әдіс 2. Турау барысында ең жақсы деген тілімдерді безендіруге алып қалады. Азық-түліктің бір бөлігін (барлық мөлшердің шамамен $^{x}/_{3}$ бөлігін) тұқпен тұздап, салат салатын ыдысқа немесе сауытқа төмпешік іспеттес етіп салады. Төмпешіктің үстіне жұқалап туралған ет, құс етін, балық етін, теңіз шаянын, уылдырық толтырылған жұмыртқа тілімі немесе бөлігін, немесе көк шөптің кішкентай жапырақтарынан жасалған шоғыр немесе ақжелкен сабақтарын салады. Қалған азық-түлікті төмпешіктің жан-жағына кішкентай тіліктермен (шоғырлап) орналастырады. Салатты шығарар алдында міндетті түрде майонез немесе қаймақ салынады, бірақ-та, безендіруге арналған азық-түліктің барлығы көрініп тұруы қажет.

Шикі көкеністерден жасалған салаттар. Оларды көкеністің бір

ғана түрінен немесе қоспасынан әзірлейді.

Жасыл салат. Жуылған салат жапырақтарын 3 немесе 4 бөлікке бөледі. Тәрелкеге немесе салат ыдысына салып, үстінен қаймақ немесе салатқа арналған дәмдеуіштер құяды. Салатты ет, балық тағамдарына гарнир ретінде пайдаланған жағдайда, салат жапырақтарын ұсақтап (ұзыншалап, майдалап кеседі) турайды. Бұл салатқа $У_4$ немесе $У_2$ жұмыртқа салуға болады.

Шалғам, қияр және қызанақ қосылған салаттар. Қызанақтың жеміс сабақтарының біріккен жерін кесіп алып, дөңгелектеп немесе кесектеп турайды. Қияр және шалғамды дөңгелектеп турайды, көк пиязды майдалап турайды, пиязды дөңгелектеп турайды.

Дайындалған көкеністерден көптеген әртүрлі салаттарды дайындауға болады: бір ғана қиярдан; қызанақ пен пияздан; қияр, қызанақ және шалғам және т.б.

Бұл салаттарға тазаланған, ұзыншалап туралған алма (алма қарайып кетпеу үшін, оларды алдын-ала лимон қышқылы мен сірке суы қосылған қышқыл суға салып қояды), майдалап туралған тәтті бұрыш, балдыркөк тамыры, қайнатылған жұмыртқа салуға болады. Бұл салаттарды сірке суымен, майонез немесе қаймақпен дәмдейді. Оларды жасыл салат жапырағы және шикі көкеністердің декоративтік элементтерімен, жұмыртқа бөліктерімен безендіреді.

Ақбас қырыққабатынан жасалған салат. Салатты екі түрлі әдіспен әзірлеуге болады.

Әдіс 1. Қырыққабатты майдалап турап, тұзбен ысқылап, сірке суын, өсімдік майын құяды және араластырады. Мүкжидек,майдалап туралған шикі сәбіз, алма, балдыркөк тамырын қосуға болады. Дайын салат бетіне көк сеуіп безендіреді (сурет 27).

Әдіс 2. Қырыққабатты жұқалап, майдалап турап, тұз қосады, 3% -дық сірке суын құйып, тоқтамай араластыра отырып жылытады, бірақта оны асыра жылытып жіберуге болмайды: себебі ол тығыз күйінде қалуы керек. Жылытылған қырыққабатты суытып, майдалап туралған сәбіз, ұсақтап кесілген көк пияз, Маринатталған дақылдар, кесілген суға салынып алынған алма және мүкжидекпен араластырады. Қант, май қосып, бәрін араластырады, салат салатын ыдысқа салады және безендіреді.

«Көктем» салаты. Салат жапырақтарын үлкен бөліктерге, шалғам мен қиярды – жұқа тіліктермен турайды. Көкеністерді араластырып, норманың жарты бөлігін пайдалана отырып қаймақпен араластырады. Салат салатын ыдысқа, салат жапырағының үстіне салып, қалған қаймақты құяды. Қайнатылған жұмыртқа мен ақжелкен сабағымен безендіріп, үстінен майдалап туралған көк пияз себеді.

Дәрумендік салат. Шикі көкеністерден жасалатын салаттардың барлығы дерлік маңызды дәрумендерден тұрады, бірақ-та, жоғары деңгейдегі С дәрумені мен каротинге байы да бар. Оларды дәрумендік деп атайды және оларды бірнеше әдіспен әзірлейді.

Әдіс 1. Шикі қырыққабат, сәбіз, жасыл пияз, алманы қабығы мен дәнінен тазартып, жұқалап ұзынша етіп турап, лимон шырынын, май, концервіленген жеміс-жидек шәрбатын (егер олар салаттың құрамына кірсе) құяды. Концервіленген жеміс-жидекті бөліктерге бөліп, салатты безендіру үшін пайдаланады.

Әдіс 2. Дайындалған алманы бөліктерге бөледі немесе дөңгелектеп турайды. Сонымен қатар, қызынақ кеседі, сәбіз бен балдыркөк тамырын саломкалап турайды немесе үккіштен өткізеді. Балғын шиелердің сүйектерін алып тастайды. Дайындалған дақылдар мен көкеністерге жасыл бұршақ қосып, лимон немесе грейфрут шырынын құяды, құмшекер немесе қаймақпен дәмдейді.

Ашытылған қырыққабатпен пияздан жасалған салат. Қырыққабатты тұзды суынан сығып алып, араластырады, үлкен бөліктерін майдалап турайды, аса көп көлемдегі қышқыл қырыққабатты жуады. Қырыққабатты өсімдік майымен, қантпен, тұзбен дәмдеп, салат салатын ыдысқа салып, үстіне көкпен пияз турап салады.

Ашытылған қырыққабаттан жасалған салатты жеке дара тағам ретінде немесе ет және балық тағамдарына гарнир ретінде ұсынуға болады.

Қайнатылған (қуырылған) және шикі көкеністер қоспасынан жасалған салаттар. Бұл салаттың түріне картоптан жасалған, жаздық, қызылбас қырыққабат және т.б. жатқызады.

Картоп салаты. Картопты сыртқы қабығымен қайнатады, суытып алып, тазалайды, картоптың аз бөлігін домалақтап (безендіру үшін) турайды, ал қалған бөлігін – кішкентай тіліктермен турайды.

Балғын қиярды тіліктеп кеседі, көк пиязды майдалап турайды. Қиярдың көп бөлігін, туралған картопты және көк пияздың ақ бөлігін қаймақпен араластырып, өсімдік майын құяды, дәміне қарай тұздап салат салатын ыдысқы төмпешік іспеттес етіп салады. Салаттың жанына қияр және картоп дөңгелектерін орналастырады, үстіне көк пияз себеді. Бұл салатты қаймақтың орнына майонезбен немесе салат дәмдеуішімен дәмдеуге болады (сурет 28).

«Жаздық» салаты. Қайнатылған жас картопты, балғын қияр мен балғын қызанақты домалақтап (қызанақты бөліктеп тураугa да болады), көк пиязды – кесектеп турап, қайнатылған үрме бұршағын ромбиктап турайды. Көкеністердің ($^{x}/_{5}$) бөлігін «Оңтүстік» тұздығымен және қаймақпен дәмдеп, төмпешік етіп салып, ұсақтап туралған жұмыртқаны салады, ал жанына әдемілеп бір-біріне қарама қарсы екі «шоқ» қызанақ, қияр, картоп, көк пияз, үрмелі ас бұршақты орналастырады.

Картоп және қызылбас қырыққабаты қосылған салат. Қызылбас қырыққабатын майдалап турап, қайнаған суға салады (қырыққабаттың түсі ашыла түседі), суын төгіп тұз, сірке суын қосып, өсімдік майымен дәмдеп, ыдыстың дәл ортасына орналастырады. Картопты қабығымен қайнатып алып, тазалайды, төртбұрыштап турап, тұз, сірке суын қосып, өсімдік майымен дәмдеп, тағамның шетіне (қырыққабаттың айналасына) салады. Дайын салатқа ұсақтап

туралған көк себеді.

Жемістен жасалған салаттар. Әртүрлі жеміс түрінен дайындайды: алма, алмұрт, қара өрік, банан және т.б.

Бананнан жасалған салаттар. Бананды жұқа тілікті етіп турайды, үрпек жүгерімен, майдалап туралған ветчинамен, алдын ала суда тұрған мейізбен араластырады. Кілегейді, лимон шырыны мен үккіштен өткізілген лимон цедрасымен араластырады, салатты дәмдеп, суытып, салат жапырағының үстіне салады.

Жемістен жасалған салат. Алманы қабығы мен дәнінен тазартады, жұқа тілікті етіп турайды, ал өрік, шабдалы, қараөрікті алдын ала сүйегінен ажыратып бөліктерге бөледі. Салатты майонез, қаймақ, тұз, қант пудрасы және лимон шырынымен дәмдеп, салаттың құрамына кіретін жемістермен безендіреді.

Көкеніске ет, балық және өзге де азық-түлік қосылып жасалған салаттар. Оларды көкеністен, еттен, балық өнімдерінен, балық емес теңіз өнімдерінен, құс етінен, жарма және т.б. азық-түлік өнімдерінен дайындайды.

Еттен жасалған салат. Қайнатылған және қуырылған етті тілімдеп және жұқа пластинка іспеттес етіп (безендіру үшін) турайды, картоп, тұздалған қиярды – жұқа тіліктеп, үлкендеп кесілген салат жапырағымен араластырып майонезбен дәмдейді. Дайын болған салатты төмпешік іспеттес етіп, салат салатын ыдыс үстіндегі салат жапырағының үстіне салады, ет тіліктері мен (пластинкалар), жұмыртқа бөліктерімен немесе дөңгелектерін, балғын қияр, қызанақ, көк шөптер және шаян мойнымен безендіреді.

«Астаналық» салаты. Қайнатылған немесе қуырылған үй құсын және дала құсын тілімдеп турайды, бір бөлігін жұқа кесекті етіп турайды (безендіру үші); салат жапырағын – үлкен тіліктермен; қайнатылған картоп пен тұздалған қиярды – тіліктеп турайды. Дайындалған өнімдерді қосып, майонездің бір бөлігімен дәмін келтіреді, майонездің келесі бөлігін шығарар алдында салып, араластырады. Салат ыдысының үстіндегі салат жапырағына төбешік іспеттес етіп салады, етпен, жұмыртқа бөліктерімен, шаян мойны және асшаян етімен, қияр және көкпен безендіреді (сурет 29).

Балық салаты. Қайнатылған картопты, балғын және тұздалған қиярды жұқа тіліктермен немесе төртбұрыштап турайды және жасыл бұршақ қосады. Барлық көкеністерді араластырады және майонезбен дәмдейді. Көкеністерге тіліктеп туралған балық етін салуға болады. Салатты төмпешік іспеттес етіп,салат салатын ыдыс үстіндегі, салат жапырағына салады, балық тілімдерімен, балғын қиярмен, қызанақ және көкпен безендіреді. Салатты, ортасына дәмделген көкеністерді төмпешік іспеттес етіп салып, ыдыста беруге болады. Сосын көкеністерді балық тілімдерімен ұзартып пирамида іспеттес салып, айналасына «шоқтап» қалған көкеністерді салып, салат дәмдеуішін құяды. Осылайша асшаян және нәлім бауырын салатын жасап, шығарады.

Кальмар қосылған көкеніс салаты. Қызылша, сәбіз және

картопты тұзды суда қайнатып алады, тазалап, төртбұрыштап турайды. Қайнатылған кальмарды саломкалап турайды, тұздалған қияр мен пиязды – төртбұрыштап турайды. Азық-түлікті араластырады, ашытылған қырыққабат, қант, тұз, сірке суы, бұрыш, өсімдік майын қосып, майонезбен дәмдейді. Сәбіз тіліктерімен және ұсақталған көк пиязбен безендіріледі (сурет 30).

Салатты мидиядан, теңіз ирекшелерінен, асшаян етінен, етпен ірімшектен, ветчина мен саңырауқұлақтан дайындауға болады.

Винегреттер. Винегрет қайнатылған, тұздалған, Маринатталған көкеністер қоспасынан тұрады, оның құрамына міндетті түрде қайнатылған қызылша, картоп, тұздалған қияр және пияз кіреді. Сонымен қатар, қайнатылған сәбіз, қайнаған асбұршақ, жасыл асбұршақ, ашытылған қырыққабат және т.б. Винегретті етпен, балықпен, кальмармен, балдыркөкпен және т.б. дайындайды.

Көкеніс***тен жасалған винегрет.*** Винегрет көптүрлі салат болып табылады, бірақ та, міндетті түрде қызылшамен жасалады. Қызылшаны басқа азық-түліктермен араластырмай тұрып, көкеністердің түсін сақтау үшін өсімдік майымен дәмдеу ұсынылады.

Винегретті дайындаудың технологиялық жүйелілігі: қайнатылған (қабығымен немесе тазартылған) көкеністерді суытады, қажет болған жағдайда тазалайды және картоп, қызылша, тұздалған қиярды – тілімдеп, пиязды – сақина немесе жартылай сақина, көк пиязды – ұсақ дөңгелекті етіп турайды. Ашытылған қырыққабатты тұзды суынан сығып алады, егер ол қышқыл болса, суық суға жуып алады.

Дайындалған көкеністерді қосады, араластырады, салат дәмдеуішімен, майонез немесе қаймақпен дәмдейді, қажет болған жағдайда тұздайды. Салат ыдысына винегретті салып, беті тіліктелген сәбізбен, қызылшамен, қиярмен, салат жапырағын салып, көк себеді.

13.4. Саңырауқұлақ пен көкеністерден жасалған тағам мен тіскебасарлар

Саңырауқұлақ пен көкеністерден жасалған тағам мен тіскебасарлар дайындау үшін балған, қайнатылған, тұздалған және Маринатталған көкеністер, саңырауқұлақтар, көк пайдаланылады.

Сары май немесе қаймақпен үгілген шалғам. Дайындалған шалғамды үккіштен өткізеді немесе таяқша етіп майдалап турайды немесе өте жұқа тілімдеп турайды. Шығарар алдында тұзбен, қантпен, өсімдік майымен немесе қаймақпен дәмдеп, көк себеді.

Маринатталған немесе пиязбен тұздалған саңырауқұлақ. Тұздалған немесе Маринатталған саңырауқұлақтарды тұзды суынан сығып алып, бөліктеп немесе ұсақ тіліктермен турайды, өсімдік майы немесе қаймақпен дәмдеп, салат ыдысына салып, көк пияз себеді.

Ет салатымен фаршталған, ***қызанақтар.*** Қызанақтың үстіңгі ($У_3$ бөлігін) кесіп, дәні мен шырынан алып тастап, ішіне дайындалған ет немесе балық салатын салып, көк сеуіп әшекейлейді. Қызанақты көкеніспен, саңырауқұлақ, жұмыртқа, ананаспен фарштауға болады.

Кәді немесе баялдыдан жасалған уылдырық. Өңделген кәді немесе баялдыны қуыру шкафында (кәдіні бұқтыруға да болады) пісіреді. Баялдының қабығын ашады, кәді мен баялдыны ұсақтап турайды немесе езеді. Пиязды ұсақтап турап, өсімдік майында дайын болғанға дейін шала қуырады. Шала қуырылып бола бергенде қызанақ езбесін қосады, баялды мен кәдіні салады және суалдырады. Қою тартқан және салқындатылған массаны туралған сарымсақ және езілген көкпен дәмдейді. Уылдырыққа көк сеуіп береді.

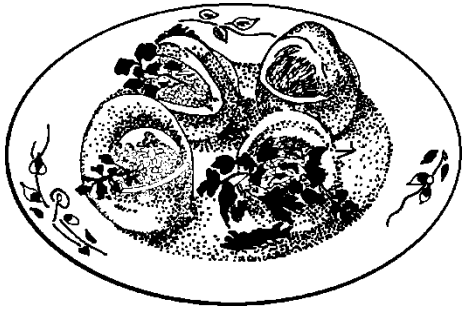
Саңырауқұлақ уылдырығы. Дайындалған кепкен саңырауқұлақты, әзір болғанға дейін қайнатады, суытып, сосын ұсақтап турайды. Тұздалған саңырауқұлақты жуады және ұсақтап турайды. Ұсақтап туралған пиязды өсімдік майымен шала қуырып, дайындалған саңырауқұлақтарды қосады және 15-20 минут көлемінде бұқтырады. Уылдырықты сірке суымен, бұрышпен, тұзбен дәмдейді. Шығарар алдында майдалап туралған көк пияз себеді.

13.5. Ірімшік пен жұмыртқадан жасалған тіскебасарлар

Ірімшік пен жұмыртқадан жасалған тіскебасар есебінде фарштал ған жұмыртқа мен үккіштен өткізілген ірімшікті және т.б. пайдалануға болады.

Майшабақ немесе шабақ балықпен фарштал ған жұмыртқа. Бітеу қайнатылған жұмыртқаны тазалайды және жанындаға ақуыздарын кесіп алып (нығым тұру үшін) қақ ортасынан бөледі. Сарыуызын електен өткізіп, үккіштен өткізілген майшабақ немесе шабақ балықпен, көпіршітілген маймен қосады. Бұл қоспамен корнетиктің көмегіне сүйене отырып, жұмыртқаларды төмпешік іспеттес етіп толтырады. Үстіңгі қабатына майонездің көмегімен тор жасайды және ұсақтап туралған көк «шоғын» қояды, кішкене көлемді қызанақпен безендіреді.

Жұмыртқаларды түйіршік немесе кето уылдырығымен, майшабақ паштетімен, зәйтүн және бидай наны массасымен, көк пияз, сардиналар, шабақ балықтармен, сары май және басқа да өнімдермен фарштауға болады (13.2-сурет).



Сурет. 13.2. Фарштал ған жұмыртқа

Майонез астындағы жұмыртқа. Бітеу қайнатылған жұмыртқаны тазалайды, ортасынан екіге бөліп, салат жапырағының үстінде орналасқан тағамға сарыуызымен төмен қаратып қояды.

Шығару кезінде жұмыртқаны шай қасығымен немесе карнетикті пайдалана отырып майонезбен көмкереді. Жасыл бұршақпен, қызанақпен безендіреді. Майонез астындағы жұмыртқаны төртбұрыштап туралған, майонезбен дәмделген көкеністердің түр-түрімен шығаруға болады.

Жұмыртқа пудингі. Жұмыртқаны көпіршітеді, тұз, ұнтақталған бұрыш, сүт, ұсақтап туралған көк ақжелкенді қосады. Дайындалған қоспаны кілегей майымен майланған формаға құяды, су ваннасына қойып, төмен отты қатайғанға дейін қайнатыды. Дайын пудаингті ыдысқа салып, жанына жасыл бұршақ қояды, қыздырылған кілегей майын құйып, ақжелкен сабағымен безендіреді.

Саңырауқұлақпен «Қалташадағы» жұмыртқа. Балғын саңырауқұлақтарды таңдап алып, жуады, жұқалап тіліктеп турайды, аз көлемдегі су құяды (1 кг саңырауқұлаққа 200-250 мл судан келеді), май, тұз, ұнтақталған қарабұрыш салып, баяу отта саңырауқұлақтар жұмсарғанға дейін бұқтырады. Сірке суы қосылған тұздалған суда, ақуыз қатайғанға дейін жұмыртқаны қабығынсыз қайнатады. Жұмыртқаны сүзіп алып, саңырауқұлақпен араластырады. Дайын тағамның үстінен қыздырылған кілегей майын құйып, ұнтақталған қара бұрыш, ұсақталған ақжелкен, аскөк себеді. Сонымен қатар, бұл басытқыны күріш қосып дайындауға болады.

Кесілген ірімшік. Ірімшік кесегі мен дөңгелегін бөлікке бөледі; бөлуге тағайындалған ірімшік бөлігін үгітілуден қорғап, 0.1-0.2 қалыңдықтағы тіліктерге (1 порцияға 3-4 тілім ірімшік) кеседі. Ірімшікті фарфор ыдысында немесе тәрелкеде береді.

Рокфор ірімшігін пышықты ыстық суға батыра отырып турайды.

Үккіштен өткізілген ірімшік. Ірімшікті тәрелкеде үккіштен өткізеді, кілегей майымен араластырады, котлет формасында ажыратады және пышақпен немесе қасықпен тордың суретін салады. Ірімшікті көкпен немесе салатпен безендіріп, тәрелкада шығарады.

13.6. Балықтан және балық емес теңіз өнімдерінен жасалған тіскебасарлар мен тағамдар.

Балықтан жасалған тіскебасар мен салқын тағамдардың түріне балық гастраномиясы мен балықтан жасалған концервілер, сорпадағы балық, майонез астындағы балық, Маринат астындағы балық, ақжелкек тұздығы астындағы балық, балық түрі және тағы да басқа тағамдар кіреді. Салқын балық тағамдарының көпшілігін гарнирмен шығарады (картоптан, көкеністен), тұздықпен; гастрономикалық азық-түліктер – табиғи күйде және гарнир түрінде щығарылады.

Балықтан жасалған тіскебасарлар мен салқын тағамдар. Балық тағамдарын мен тіскебасарларды, сопақ ыдыстарда, салат ыдыстарында, оларды алдын ала салқындатып беру ұсынылады. Безендіру үшін зәйтүнді (1 порция үшін 3 - 5 данадан) пайдаланады.

Гастрономиялық тіскебасарды порциясының мөлшері - 50 -75 г, негізгі өнім бойынша суық балықтан жасалған тағамдар - 35, 50 (майшабақ, шабақ балық) және 75 г, гарнир - 50, 75 және 100 г тұрады.

Бекіре, шоқыр балықты буындарымен қайнатады, ақсеркені - 40-60 см ұзындықта, 10-12 см жалпақтықта, сүйректі - көп жағдайда порциялық тіліктермен қайнатады. Бөлшектелген балықтарды порциялық бөліктермен қайнатады. Көксерке, шортан және алабалық фарштау үшін және сорпа құйылып дайындалатын болғандықтан тұтастай бүтін қайнатады.

Майонез астында берілетін балық немесе майонезбен көмкерілетін салаттарды кей жағдайларда бұқтырады. Маринат құйылған балықты, қатты емес, аздап қуырады. Тазартылған майшабақтың жұқа етін сулайды, шай қайнатпасында немесе сүтте сақтайды.

Жеңіл тұздалған балықтарды (ақсерке, арқан балық, кета және т.б.) жуады, омырқасынан көлденең қабырға сүйектері алынып тасталады, терісі кесіледі, құйрықтан бастап пышақты негізгі өнімге 30-45 ° бұрышта сақтап, бөлік бөліктерге кесіледі. Порциялық бөлшектерді тәрелкеге салып, лимон бөлігі мен көкпен гарнирлейді (31-сурет).

Аз тұздалған балықты көп порциялап шығарғанда сопақ тәрелкеге немесе майшабақ тәрелкесіне салады, порцияларға әдемі форма беріп (роза гүлдеп немесе сатылап) салады. Ыдыстың шет жақ бетіне лимон бөліктерін салады (бөліктердің нық тұруы үшін қабығын майыстырады), ал жанына көктің сабақтарын салады.

Балық өнімдерінің терісін тіледі шеміршектері мен терісінен жұмсақ етін жұқа жалпақ бөліктермен пышақты 30-45 ° бұрыштап ұстап кесіп алады. Кесілмей қалған жұмсақ ет кеуіп қалмас үшін, оны терімен немесе пергаментке орайды. Балық өнімдерін азтұздалған балық сияқты береді, лимон және көкпен гарнирлейді.

Ыстық ысталған балықты (шоқыр, бекіре, теңіз алабұғасы, нәлім, түрке балық және т.б.) терілері мен сүйектерінен тазартылады, ал бекіре тұқымдас - шеміршектінен тазартып, бөлшектейді. Бекіре тұқымдас балықтарды белгіленген порцияларға пышақты тік бұрышта ұстап кеседі.

Бөлшектерді басытқы тәрелкелеріне немесе көп порциялы ыдысқа (сопақ ыдыс, майшабақ тәрелкесі) салынады, салат жапырақтарымен, жаңа піскен қияр мен қызанақтармен безендіріледі, сондай-ақ күрделі гарнирге пісірілген көкеністер, жасыл бұршақ, майонез қосылған картоп беруге болады.

Балыққа бөлек сірке су немесе майонез араластырылған ақжелкек тұздығын береді.

Теңіз шаяндарын себетшеге салады және майонез қасылған желемен немесе тек қана желемен тор сызады.

Тазартылған және сүйегінен ажыратылған майшабақтарды сақина тәріздес орналастырып, қайнатылған жұмытқаның дөңгелегіне

салады.

Концервіленген балық - өте қоректік өнім. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде олар жеке дара суық тағамдар ретінде, сондай-ақ тағамдарды, бутербродтарды және салқын тағамдарды дайындау үшін қолданылады. Концервіленген басытқыларға майдағы балық, қызанақтағы балық, бауыр нәлімін, паштетті жатқызады.

Концервіленген томаттағы немесе өз сөліндегі балықтарды банкілерінен шығарады және белгіленген массамен тұздықпен немесе тұздықсыз, салат немесе басытқы тәрелкесінде, үстінен туралған көк пияз немесе бұтаулы көкпен порциялап шығарады.

Концервіленген «Майдағы нәлім бауырын» банкадан алып, ұсақтайды, қайнатылған жұмыртқаларды майдалап турап, ұсақтап туралған пиязбен қосып, өсімдік майында болған бауырмен дәмдейді. Дайын болған бауырдың үстіне ұсақтап туралған көк пияз сеуір, салат тәрелкесінде шығарады.

Майшабақты, хамсаны, салаканы дәмдеуіш тұздығынан тазалап, басы мен ішкі ағзаларын тазалап, жуады, басытқы тәрелкесіне немесе майшабақ тәрелкесіне арқасымен бір жағына қаратып салады, қайнатылгған жұмыртқаны бөліктеп немесе дөңгелектеп және ұсақтап туралған пиязбен безендіреді.

Концервіленген балықтарды дөңгелектеп туралған пиязбен беруге болады. Шығару кезінде балық концервілеріне қыша дәмдеуішін қосады.

Арқан балық, ақсерке, кетаның тұздығы, бекіре балығының жон еті, теша. Дайындалған балықты жіңішке кең ұзын тілімдерге кесіп (1 порцияға 2-3) салып, сопақ фарфор ыдысына салады. Балықтың оң жағына лимонның бір бөлігін немесе тілімін, сол жағына - ақжелкен көгін салады.

Ыстықта ысталған балық (шоқыр, бекіре). Дайындалған балықты жұқа тілімдерге кесіп, сопақ табаққа салады. Жаңа піскен қияр, қызанақ, салат жапырақтарымен безендіреді немесе ыдысқа майонезбен күрделі гарнир (пісірілген сәбіз, жасыл бұршақ және картоп) орналастырады. Қыша тұздығын немесе майонезді бөлек береді.

Майшабақтар, сардиналар. Майда концервіленген майшабақтар мен сардиналарды басытқы табақтарында, науа мен майшабақ тәрелкелерінде береді. Тұлыптарды сатылап немесе желбезектеп құйрықтарын бір бағытта балық ұшаларын жауып тұратындай етіп орналастырады. Балық дайындалған майды құйып, көкпен және лимон бөліктерімен безендіреді.

Түйіршікті және кеталы уылдырық. Уылдырықты, уылдырық табақшасына майдалап жарылған мұзға салады. Уылдырық ыдысын оюлы қағаз майлық салынған уылдырық тәрелкесіне немесе басытқы тәрелкесіне қояды. Басқа табақшада ұсақтап туралған көк пиязбен лимон беріледі. Сондай ақ, төлек табақшада сары май, ал бәліш тәрелкесінде - ыстық қалаш нанын, балық немесе балықтың шеміршек жотасы қосылған бәліш немесе бидай нанынан жасалған тосттер беріледі.Икра зернистая и кетовая.

Түйірсіз уылдырық. Түйірсіз уылдырықты тақтада езеді, тіктөртбұрыш, төртбұрыш, ромб, эллипс, үшбұрыш түрінде 0.6 - 0.7 см қалыңдықта шағын десерт тәрелкесіне немесе науаға формалайды. Уылдырықтың оң жақ бетіне лимон шеңберін немесе бөлігін салады, ал сол жағына - жасыл ақжелкен сабағын қояды. Ұсақтап туралған көк пиязды, лимон бөліктерін және кілегей майының тілімін бөлек береді.

Балық ассортиі. Бұл тағамның құрамына балық өнімдерінің кемінде 3-4 түрі мысалы, ақсерке немесе арқан балық, ыстықта қақталған шоқыр, сардиналар немесе майшабақтар, түйіршікті уылдырық, кета немесе түйірсіз уылдырық кіруі тиіс. Сондай-ақ ассорти шабақ балық, бекіре балығының жон еттері, әртүрлі сорпалы балықтар және т.б. тұрады. Әдемі кесілген балықтар гастрономиясының жіңішке бөліктерін сопақ ыдысқа немесе майшабақ тәрелкесіне, түстерді кезектестіре салады. Ассортидің құрамына көбінесе себетшеде немесе қатпарлы қамыр валованына салып безендіруге болатын уылдырықты салады.

Ассортиді жас немесе Маринатталған қиярмен, қызанақтармен, желе (флюронам) фигураларымен, лимон бөліктерімен және салатпен және көк сабақтарымен безендіреді. Бөлек тұздық сауытында майонез немесе сірке суы араласқан қыша тұздығын береді.

Табиғи майшабақ картоп және маймен. Тұздалған майшабақтың дайындалған таза жон етін кейде тұтас, кеспей, бірақ көп жағдайда кесілген түрінде беріледі. Балықтың бірнеше жон етін бірінің үстіне бірін қойып, оларды кесе - көлденеңінен кеседі немесе 2.5-3 смжалпақтықтағы қиғаш тіліктерге кеседі, майшабақ табасына бүтін балық іспетті салады, басын (желбезексіз) және құйрығын салады; жандарын көк сабақтарымен безендіреді. Бөлек порциялық табада немесе дөңгелек ыдыста, басытқа тәрелкесіне салынған, туралған көк пияз себілген ыстық қайнатылған кішкене бөшке іспетті жонылған, картоп беріледі, ал табақшада - әдемі безендірілген кілігей майы болады.

Майшабақ гарнирмен. Кесілген тіліктер мен дімделген көкеністерге кесе-көлденең немесе қиғаш кесілген майшабақ жон етін салады, ал жандарына әдемілеп картоптан, қиярдан, сәбізбен қызылшадан, пиязбен жұмыртқадан гарнир қояды. Майшабаққа қыша құяды немесе сірке суымен дәмдейді.

Туралған майшабақ гарнирмен. Дайындалған майшабақ жон етін, суда (немесе сүтте) бөктіріліп тазартылған алма, бидай наны және майда шала қуырылған пияз барлығын қосып ет тартқыштан өткізеді. Ұсақталған массаны сірке суымен қара бұрыш, тұз, өсімдік майымен дәмдеп, тұтас балық іспетті салып, үстіне туралған көк пияз және жұмыртқаны себеді, ал жанына майдан, қайнатылған сәбіз, қияр дөңгелектері немесе қызанақтан гүл тәріздес форма беріп орналастырады.

Қайнатылған балық ақжелкек және гарнирмен. Бұл тағамды дайындау үшін бекіре және (ақсерке, шоқыр) және ішінара (көксерке, сазан және т.б.) балықты пайдаланады. Қайнатылып суытылған бекіре балығы бөліктерін тазалап, 1-1.5 см қалыңдықта кеседі. Частик

балықтарын жон еті терісінен ажыратып, порциялық бөліктерге бөледі, дайын болғанға дейін бұқтырады және суытады.

Балық бөліктерін сопақ табаққа салады. Балықтың айналасына пісірілген, ұсақтап туралған сәбізден жасалған көкеніс гарнирін, қызыл қырыққабатынан жасалған салат, Маринатталған қияр, тәтті бұрыш, туралып кесектелген жаңа піскен қызанақ, жасыл бұрыш орналастырылады. Гарнирді «шоқтап» салып, салат дәмдеуішімен дәмдейді. Тағамды гарнирсіз шығаруға болады.

Бөлек тұздық сауытында сірке суы қосылған ақжелкек тұздығын береді. Қосымша гарнир ретінде балық желесін текшелеп турап беруге болады.

Майонез астындағы балық. Аз мөлшердегі майонезбен дәмделген $У_3$ көкеніс гарнирінің үстіне қайнатылған балықтың порциялық үлесін салып, оның үстінен тісті корнетикпен майонез құяды. Тағамның үстінгі бөлігін теңіз шаяндарымен немесе көк сабықтарымен, жаңа піскен қызанақ бөліктерімен безендіріп жанына көкеніс гарнирінен «шоқ» жасауға болады.

Тапсырыс бойынша дайындалатын желелі балық (ланспиг) тағамдарын 1:1 арақатынасында дайындайды. Бұл тұздықпен балықты көмкереді және үстіне мөлдір желе салады.

Қызанақ (қызыл) Маринатындағы балық. Балық жон етінің тіліктерін өсімдік майында колориясын жоғарылатпай және құрғатпай қуырады, шұңғыл ашытпайтын ыдысқа салып, жылы Маринат қызанағын құяды және салқындатады. Беру алдында балыққа көк себеді.

Сорпа құйылып пісірілген балық. Көксерке немесе басқа балық жон етін порциялық тіліктерін қайнатады және електе салқындатады. Балықты қайнатуден қалған сорпаны балық сорпасындағы азық-түлік қалдықтарымен араластырып, сүзгіштен өткізеді. Ыстық сорпаға суланған және сығылған желатин салады, оны ерітіп, сорпаны 60-50 °С дейін салқындатады, созғышты енгізіп, 20-30 минут қайнатады, тұздайды және сүзгіштен өткізеді. Табаға 0.4-0.6 см қабаттап құяды, ол суыған кезде бір-бірінен 2 см арақашықтықта кептірілген балық тіліктерін салады. Оларды қайнатылған сәбіз, лимон, ақжелкен көгімен, шаян мойнымен желенің көмегімен біріктіріп безендіреді. Осы безендіруден кейін балық тіліктерін қайтадын салқындатады, желе құйып (0.5-1 см қабатта) және тағы бір рет салқындатады. Балық тілімдерін табада шеттері ирелендіріп кеседі, ал балық жанындағы желе тілімдерінің 0.5-0.8 см төмен болмауы қажет. Бөлек сірке суы мен ақжелкек тұздығымен береді.

Фаршталған балық (көксерке, шортан). Дайындалған фаршталған балықты дәкеге орайды, басын және құйрығын кендір жіппен байлап, балық қазанының торына салып, дәмдеуіш пен тұздықты салып (30-40 мин) дайын болғанға дейін бұқтырады. Қайнап біткен балықты суытып, кесе-көлденең кесіп шығарады.

Балықты табаққа тұтас тұлып түрінде салып, оның айналасында «гүлзар» іспеттес көкеніс гарнирін салады. Бөлек сірке суы мен майонез қосылған ақжелкек тұздығын береді (түс. қос., сурет 32).

Су шаяндары мен балық емес теңіз өнімдерінен жасалған басытқылар. Салқын басытқыларды теңіз өнімдерінен теңіз шаяны, ас шаяндар, омар, устрица, мидий, теңіз ирекшелері, теңіз қырыққабатынан дайындайды.

Майонез астындағы теңіз өнімдері. Дайындалған теңіз шаяндары, ас шаяндар, кальмар, теңіз ирекшесінің жон еті және басқа теңіз өнімдерін кесе-көлденең жұқалап турап, сосын салат тәрелкесіне төмпешек іспеттес салады және майонез құяды.

Орысша шаяндар. Тірі шаяндарды жуады, хош иісті бұрыш, лавр жапырағы, ақжелкен және аскөк сабағы, пияз және тамырсабақ қосылып қатты тұздалған, қайнап тұрған суға салады. Оларды 8-12 минут көлемінде қайнатады, арасында шаяндар қызыл түске еніп, мойын мен көкірек арасында жарылу пайда болғанға дейін аздап араластырады. Толық қайнатылған шаяндарды қайнатпада салқындатады. Оларды төмпешік іспеттес орналастырады, үстіңгі бөлігіне көкеністер, дәмдеуіштер, ақжелкен немесе аскөк сабақтарын салады.

Теңіз шаяндары, ас шаян, шаян мойынынан жасалған салат. Піскен, салқындатылып ашылған картоп, сәбіз, сондай-ақ жаңа піскен қызанақтар, тұздалған немесе жаңа піскен қиярды текшелеп турап, жасыл бұршақ қосады. Көкеністер (х / 4 тұтас массадан) майонезбен дәмдеп, вазаға немесе салат ыдысына төмпешік іспеттес салады.

Үстіне қайнатылған теңіз шаянын немесе асшаян мойнын, шаянның барынша қызыл түстісін жоғары қаратады, ал жанына абайлап "гүл шоқтап" - қалған көкеністерді орналастырады. Берер алдында көкеніс гарнирін салат дәмдеуішімен дәмдейді.

Сорпа құйылып пісірілген ас шаяндары. Қалыпқа немесе табаға балық желесін 0.3-0.5. см қабатта салып, салқындауға қояды. Осыдан кейін желенің үстіне ашық түсті көкеністерді (сәбіз, қызанақ, ақжелкен көгін) орналастырады және ланспикпен қатырады.

Қайнатылған ас шаяндарды қабыршағынан тазалап, тіліктеп турайды, тіліктерді форманың ернеуіне тимейтіндей етіп қалыпқа немесе табаға бір-бірінен аз арақашықтықта орналастырады, балық желесін құяды және салқындатады.

Берудің алдында табадағы үстіне сорпа құйылып ұйытылған балықты порцияларға бөледі, ал формаларды 3.5 с ыстық суға салады. Үстіне сорпа құйылып ұйытылған балықты тәрелкеге, ыдысқа немесе вазаға салады. Шығару кезінде тағамды ыдыста қайнатылған және шикі көкеністерді «букеттеп» гарнирлейді. Бөлек майонез беріледі.

Устрицалар. Раковины с моллюсками промывают в холодной воде, специальным ножом разделяют створки, снимают верхнюю створку, вторично промывают в подсоленной воде, подрезают мякоть моллюска в месте прикрепления его к раковине и подают в ней, уложив на тарелку салфеткой с кусочками пищевого льда. Иногда устриц полностью освобождают от раковин и подают на блюде с мелко наколотым пищевым льдом.

Теңіз қырыққабатынан жасалынған салат. Шикі сәбізді үлкен үккіштен өткізеді, алма және қиярды (жаңа піскен немесе тұздалған)

майдалап турайды және барлығын концервіленген немесе қайнатылған теңіз қырыққабатымен араластырады. Салатты тұзбен дәмдейді және қаймақ немесе майонез қосады.

Маринатталған теңіз қырыққабатынан винегрет, балық салаттарын, дайындап, майонезбен, саңырауқұлақ немесе көкеніс икрасына, туралған майшабақ және басқа да тағамдар мен басытқылар дайындауға болады.

13.7. Еттен, қанатты құстар мен үй құстарынан дайындалған тағамдар мен тіскебасарлар

Салқын ет тағамдары мен тіскебасарлар әзірлеу үшін гастрономикалық азық-түліктер (ветчина, шұжық), ет қайнатпалары (сиыр еті, торай еті, бұзау еті, шошқа еті, қой еті, құс еті), қуырылған (сиыр еті, бұзау еті, шошқа еті, қой еті, қанатты құстар еті, қоян еті) азық-түліктер, сондай-ақ үлкен және кіші малдың сорпалық өнімдерге қайнататын (тіл, бас, аяқ, құлақ) немесе қуырады (бауыр) пайдаланылады. Қой майының балқу температурасы жоғары болғандықтан, олардан салқын басытқыны өте сирек дайындайды. Қайнатылған жіне қуырылған етті салқындатады.

Қойдың майы өте жоғары температурада еритіндіктен, одан салқын тіскебасарлар сирек дайындалады. Пісірілген және қуырылған ет салқындатылады. 12 сағат бойы 2-6 ° С температурада сақталып, тазалап ұсынардан бұрын кесіледі. Ет пен гастрономиялық ет өнімдерінен дайындалатын барлық салқын тағамдарға гарнирлер көкеністерден немесе Маринатталған жемістерден беріледі. Желкек соусы мен майонез бөлек ұсынылады.

Негізгі салқын ет өнім тағамдары мен тіскебасарлардың нормадағы шығыны- 75 граммды құрайды (қайнатылған торай еті - 100), бауырдан,жабайы құсттан немесе құстан паштет, қамырмен ет - 30. 100 грамм бір адамға , астық-100,150 г бір адамға, гарнирлер - 50 , 75, тұздықтар - 25, 30, 40 г.

Ет және құс етінен тағамдар. Қайнатылған, пісірілген, қуырылған еттен, сондай-ақ гастрономиялық ет өнімдерінен дайындалады.

Шошқаның тұздалған, сүрленген етімен гарнир. Тазаланған шошқаның тұздалған, сүрленген етін жіңішке жұқа тілімдерге бөліп (2-ден 3 тілім бір адамға), сопақ фарфор ыдысқа салынады. Гарнирге тұздалған немесе жаңа піскен қияр, тілімдеп кесілген қызанақ, жасыл концервіленген бұршақ және майдалап туралған желе беріледі. Салат жапырақтары немесе ақжелкенмен безендіріледі. Сірке суы бар желкек тұздығын,майонез немесе майонезбен карнишондар бөлек беріледі. (түсті қосындысы, 33-сурет).

Сондай-ақ кез келген салқын, қуырылған немесе қайнатылған ет беріледі. Гарнирге текшеленіп кесілген етті желе қосуға болады.

Еттер жиынтығы (мясное ассорти). Тағамның құрамына үш немесе төрт түрлі ет өнімдерінің жиынтығы кіреді: мысалы, ростбиф,қуырылған сиыр еті, шошқаның тұздалған, сүрленген еті, қуырылған тауық немесе пісірілген тіл, ысталған шұжық,

қуырылған шошқа еті, қуырылған үйрек және т.б. Еттер жиынтығына қуырылған жабайы құс етін, салындысы бар «Столичный» салатын, құймаққатарталеткадағы ет салаты,туралған ет салынған тауық еті және т.б. Жинақ еттер сопақ немесе дөңгелек фарфор ыдыспен беріледі.

Аспаздардың көркемдік талғамына байланысты ет жиынтықтарын әсемдеудің көптеген жолдары бар.

Салқын ростбиф. Қуырылған ростбиф талшықтарына қарама-қарсы жұқа бөліктерге (2 - 4 бөлікке дейін) кесіліп, ыдысқа қойылады. Оң жағында текшелеп кесілген пісірілген сәбіз бен картопты,қиярды,дөңгелектеп кесілген томат және қызыл қырыққабаттан салат қойылады. Гарнир ретінде ет желесін, майдалап туралған Маринатталған жемістерді, желкек бәлішті пайдаланылады. Ыдыс салат жапырақтары мен қытырлақ ақ желкекпен безендіріледі. Тұздықтың ыдысына майдалап туралған корнишондар мен майонез немесе сірке суы бар ақ желкек тұздығын қосуға болады.

Қуырылған құс және жабайы құс еті. Ұсақ балапандар,бөдене немесе шіл тұтастай ұсынылады немесе бөлшектейді ,мойын сүйегінен денесін екіге бөледі, ірі құстардың сирақтарын кесіп алып, төс еттерін майдалап ұзыншалап турайды. Сирақтар тағамға салынарда бірнеше бөлікке бөлінеді, сирақтарда ал сәл желдеткіш пішіндес ет бар, ал айналасында «гүл» гарнир (қияр, корнишон, жеміс, салат және етті желе) салынады. Майонезді корнишондармен бөлек ұсынады.

Тауықтар жабайы құс майонезбен. Сүйектерден алынған және тазартылған тауық немесе жабайы құстың төс етін өткізіп,салқындатады. Кішкентай текшелеп (0,5-0,6 см) туралған қайнатылған сәбізді, картопты, тұздалған қиярды және қайнатылған жасыл бұршақ майонезбен араластырылып, тамаққа салынады. Төбесіне конверт түрінде кішкене ойығы бар құстың төс етімен қойып, майонезбен жабылады, ашық түсті көкеністермен безендіріп, көкеніс гарнирлерінің қалған бөлігін «гүл шоқтары» қойылады.

Фарштталған тауық (галантин). Дайындалған, бірақ толтырылмаған тауықтың кеудесіне қойып, жамбас бойымен тері мен жұмсақ етті кесіп тастайды және теріні бір қабаттағы етпен кесіп тастайды. Тері мен сүйектен мұқият жұмсақ еттіі алып тастайды.

Төс ет сіңірлер мен пленкалардан тазаланып, ұрғылап терісі алынған ортасына қояды. Тауық еті мен бұзау етінен немесе майсыз шошқа етіннен татымдық массасын дайындап, оны тұз, бұрыш және қажет болса, үгітілген мускат жаңғағымен толтырады, содан кейін ұсақталған бүтін фисташкаларды, қайнатылған тілді, төртбұрыштап майдалап турайды. (0,1-0,6 см).

Терісімен төс етті дымқыл майлыққа ауыстырады. Теріге және төс етке ұзындап тартылған ет салынады, оны орама немесе тушатүрінде толығымен орайды Орама немесе тушаны майлыққа тығыз орап, майлықтардың ұштары қатты жіппен байланады. Содан кейін тауық еті 70-60 °С дейін салқындатылған сорпаға түсіріледі (сүйек, қабықшадан, сіңірден, тауықтан немесе бұзау етінен жасалған) және 60-90 минут аздап қайнатады. Пісірілген тартылған тауықты түсіріп

алып, ас парақшасына салып, сәл салқындатылады, ашып, майлықтан тазаланады, пышақтың өткір жағымен ақуызды алып тастайды, майлыққа тауықты қайта қойып, майлықпен ораңыз, ұштарын байланып, суытып, оны жеңіл басып қояды. Егер тауық еті тұтас (тапсырыс бойынша) болса, ол туша сияқты кесіп, жинастырады, көкеніс, көк шөптермен безендіріледі және мөлдір желе құйылады.

Тағамды ұсынарда тауықты қалыңдығы 0,5 см етіп қалың бөліктерге кесіп,сопақ ыдысқа салынады,жанына немесе бөлек үлкен салат ыдысына көкеністерден «гүлзарлары» қояды. Майонезді карнишондармен бөлек ұсынады.

Бауырдан паштет.Текшелеп кесілген сәбіз бен пиязды жартылай піскенше дейін дәмдеуіштермен қуырады, содан кейін төртюұрыштап туралған бауыр салынады. Қуырылудың соңында бауырға ұнтақталған қара бұрыш салынып, жартылай дайын болғанша қуырылады.. Бауыр салқындатылып, оны жиі торлы ет тартқыш арқылы 2 - 3 рет көкеністермен өткізіледі. Алынған масса мұқият араластырылады және жұмсарылған май немесе еріген үй құсының майын , аз сүт немесе сорпа қосады. Осының бәрі мұқият араласады. Ұсыну кезінде батон түрінде безендіріліп,көк шөп пен туралған жұмыртқа себеді.

Паштет сары майдан жасалын,ан «гүлмен» безендіріледі немесе майонезден тор салуға болады.

Сорпа құйылып ұйыған тағамдар. Бұл сорпа үшін концентратталған ет сорпасы,майдалап туралған етпен, жұмыртқаның ақтығы, майдаланған тамырлармен тұндырып, дайындалады (сәбіз, пияз, ақжелкен). Мөлдір сорпаға жібітілген желатин қосып, толықтай ерігенше ысытылады. Етпен жасалынатын құйма тағам жасаудың екі әдісі бар.

1-әдіс. Көп мөлшерде дайындау үшін пісіру табағына немесе науаға желенің жұқа қабаты құйылады, ал ол аздап қатайтылған кезде оған кесілген ет өнімдерін (қайнатылған тіл, қуырылған немесе қайнатылған ет, қайнатылған құс еті немесе торай еті) қойылады. Олар көк шөппен, пісірілген және жаңа піскен көкеністермен, лимонмен, қайнатылған жұмыртқамен безендіріледі.Олады салқындатылған желе арқылы бекітіледі, содан кейін тағамға 0,3 ... 0,5 см қабаты қылып желе құяды.. Желе мұздатылған кезде, ет өнімдерінің айналасында 1.1.5 см желе қабаты бар болатындай қылып кесу қажет.

2-әдіс. Құйма тағамды пішінде 1-2-бөлікке дайындау үшін пішінге 2,3 см қабатта желе құйып, мұздатуға мүмкіндік береді. Содан кейін олар декорациялауға арналған өнімді және жұқа кесілген ет өнімдеріне желе құйып,салқындатады. Тағам пісірілген және жаңа піскен көкеністердің гарнирімен және ақ желкен тұздығымен ұсынылады.

Бұзау етінен құйма (заливная). Балықты дайындағандай біркелкі етіп дайындалады, бірақ ет желесі пайдаланылады (ет желатині қосылған мөлдір сорпаны). Еттің кесектері айналасында кем дегенде 0,3- 0,5 см желе қалатындай кесіледі , оларды тағамның үстіне қойып және гарнир айналасында «гүл шоқтары» сияқтанып салынады: қызыл қырыққабат салаты, жасыл салат, піскен жасыл бұршақ,дқңгелектеніп

кесілген қиярлар және қызанақтар. Қыс мезгілінде Маринатталған қияр,корнишондар немесе пикули ұсынылады. Сірке суы бар ақ желкек тұздығын бөлек береді.

Тілден құйма. Қайнатылған сиыр еті тілімшелерге, бөліктерге кесіледі, оған ішіне желенің жұқа қабаты құйылған науаға құйылады . Әрбір бөлік ақжелкен, дөңгелек сәбіздермен, жаңа піскен қиярдың жартысымен безендіреді. Содан кейін оған мұқият салқындатылған ет желесін құйып, мұздатуға мүмкіндік береді. Осыдан кейін, тіл қалыңдығы 0,5 см қалың желемен қабатталып құйылады және тоңазытқышқа қойылады. Піскен немесе Маринатталған қиярлар мен қызанақтарды гарнир ретінде қолданады, қызыл қырыққабат салаты және басқа да көкеністер, салат араластырғышын құйып қолданады.. Сірке суы бар ақжелкен тұздығына бөлек береді.

Жабайы құс төс етінен құйма. Бөдене немесе шілді өткізіп, салқындатады, сүйектерден төс етті алып тастап, оларды тегістейді. Кішкене төс етті өткір пышақпен бөліп, екі-үш орынды сәл көлбеу етіп кесіп, жұмыртқаның ағын, тілін немесе шошқа етіне кесектерін салып, ет желесін құйылады. Үлкен төс етке майонез және желе жағылады. Көкеністермен, қара өрікпен және тағы басқалармен безендіріледі. Жоғары жағын қасықтың көмегімен сәндік үшін жартылай қатқан желемен жабады.

Майонез астындағы бекіре тәрізді ұсынылады, бірақ көкеністердің қоспасында майонез жағылған үлкен төс ет, жанына майда төс еттерді қойып,желе құйылады.

Құйылмалы қаз бауыры. Бауыр қабыршықтан тазартылып, сүт құйып, 1 сағат 2 сағатқа қояды. Содан кейін шошқа майы мен сары маймен қазанға салынады, шарап құйып дайын болғанға дейін бұқтырады, содан кейін бауыр салқындатылады және тілімдерге кесіледі. Ет сорпасында дәмдеуіштерді қосып, қайнатып, сүзіледі, лимон шырынын, салқын суға малынған желатин қосып, қайнатады. Бауырдың бөліктерін пішінге салып, дайын сорпаны құйып, ақжелкенмен безендіріп, мұздату үшін суық жерге қойылады.

Ет жинақтарымен құйма. Шошқаның тұздалған, сүрленген еті, сиыр еті, шұжық бөлініп, майға қуырылады. Ет сорпасында желатинді ерітіп , тұз, қара бұрыш қосып, дайындалған ет өнімдеріне құяды, піскен сәбіз дөңгелектерімен,көк шөптермен пішіннің түбін алдын-ала безендіреді. Құйма толығымен берік болғанша суық жерге қойылады, содан кейін олар ромб түрінде кесіледі, ащы тұздықпен бірге беріледі.

Еттен сілікпе (студень). Дайын басты,аяқтарды бөлшектеп, суық су құйылады (1 кг субөнімдерге 2 литр су) , қайнатып, көбігін алып және жай отта 5,6 сағат дайын болғанша,үздіксіз бетіндегімайды ала отырып қайнатады. Пісуіне 1,5 сағат қалғанда пияз тамырлары қосылады, бірақ 30,40 минут бұрын лавр жапырағы, бұрыш, тұз салынады. Етті сүйектерден бөліп, салқындатып және текшелеп (қабырға 1 см) кеседі. Дайын сорпа сүзіліп, май алынады, сорпаға кесілген ет салып, 10... 15 мин қайнатылады, дәміне қарай тұз қосады, салқындатып және ақырын сәл қоюланғанша араластырады. Туралған сарымсақты сілікпеге ұсынар алдында немесе қайталап қайнатуда қосуға болады.

Осыдан кейін ет сорпасы пісірме табаққа немесе пішінге құйылады және салқындатылады.

Ұсынардан бұрын пішіннен алынады, бөліктерге кесіліп, жасыл салат, қияр және қызанақпен безендіріледі. Тұздықтың ыдысымен сірке суы қосылған ақ желкек тұздығы беріледі.

Жабайы құс етінен паштет. Дайындалған қырғауыл,құр, қарабауыр шіл, шілден жұмсақ еттер кесіліп алынады. Тазартылған төс еттер кесектеледі, жұқа тілімдеріне оралған кубиктер(1 х 1,5 см) мадерде 4-6 сағат Маринатталады; сол бөліктер кесілген қайнатылған тіл және бекон бөлігі. Беконның қалған бөлігі кішкентай текшелерге кеседі, жеңіл қуырып, ұсақталған пияз мен тамырлар, тимьян, майоран, лавр жапырағы және бұрыш қосылып, қайтадан аздап қуырылады. Содан кейін төртбұрыштап туралған бауырды салып, жақсылап қуырып, салқындатып, құс етінің Маринатталған эттілігімен бірге ет тартқышы арқылы 2-3 рет өткізіледі. Езілген массаны араластырғышпен ұрылып, мадерамен (төс ет Маринатталған) араластырады,қызыл бұрыш қосып, мускат жаңғағыжәне тұзбен араластырылады.

Егер паштет қарапайым түрде дайындалған болса, филе бөліктері майға оралып, Маринат етілмейді, бірақ жай массаға қосылады. Паштет филе кесектерінсіз пісіріледі.

Қатпарлы ашытылмаған қамыр қалыңдығы 0,3-0,8 см етіп жайылады және олар паштет пішінінің түбіне және қабырғаларына таратылады. Қамырға беконның жұқа тілімдері, содан кейін тартылған ет қабаты және оған жабайы құс етін, тіл, бекон (оларды кескенде шахмат үрдісімен тұруы үшін) және соңғы қабаты тартылған ет болады.тартылған ет беконның жіңішке бөліктерін жабады, қамырдың шеттері байланған, төбесін қамырмен сәндейді, жұмыртқа жағып, бумен пісіру үшін тесіктерді қалдырып, пештегі 180-200 ° С температурада 40-90 минут пісіреді.

Пісірілген паштет салқындатылады, тартылған ет пен қамырдың аралықтарына жартылай мұздатылған желе құйылады және қайтадан салқындатылады. Ұсынылар алдында паштет дөңгелектеп кесіліп, табаққа немесе тағамға қойылады. Майонез тұздықпен, корнишондармен бөлек беріледі.

13.8. Тіскебасар мен салқын тағамдарды сақтау мерзіміне, сапасына қойылатын талаптар

Салаттар мен винегреттерді шығару кезіндегі температурасы 10-12°С аспауы қажет. Көкеніс салаттарын міндетті түрде шығару алдында дәмдейді. Барлық азық-түлік әдемілеп салынуы тиіс.

Еттен және балықтан жасалған тағамдар толықтай майонезбен көмкерілуі тиіс, салаттың үсті және жаны негізгі азық-түлікпен гарнирленеді. Винегретте қырыққабат, картоп және сәбіз толықтай

қызылшамен боялып кетпеуі тиіс.

Табиғи майшабақ терісіз, ішкі ағзаларынсыз және желбезексіз болуы тиіс. Үлкен түрлерінің басын кесіп тастайды. Майшабақты бірдей формалы және барлық тіліктерін бір өлшемде кесе-көлденең немесе қиғаштап кесу қажет. Майшабақтың беті көксіз жылтырап тұруы тиіс, ал дәмі - аса тұзды болмауы керек.

Шабылған майшабақ - жақсылап ұсақталған,көлемді түйіршіксіз біркелкі масса. Дәмі мен иісі, майшабаққа тән, пияз және сірке суынан, ұнтақталған қара бұрыштан аздап ащылау.

Сорпа құйылып ұйылған балық сүйексіз, тегіс құйылған, ашық реңкті желе қабаты 0.5-0.7 см, әрбір балық тілімінің жанындағы желенің жалпақтығы 0.8-1 см; желе кесектерінің жиектері гофрленген. Қызыл марнад астындағы Маринат бір тектес болуы (көкеністерден басқасы) қажет. Ет тағамдары мен басытқыларында кесілген еттің беті түсі өзгермеген болуы тиіс (көгеру, қара дақтар және т.б.)

Сілікпе тығыз, жақсы тоңған болуы керек; негізгі өнім текшелерге бөлініп, желе ішінде біркелкі орналастырылған.

Салқын тағамдар мен басытқылар, сонымен қатар жартылай дайын өнімдерді құрғақ дәкемен немесе жабыңқы қақпақпен, эмальданған немесе фарфор ыдысында 0-6 °С температурада тоңазытқышта сақтайды. Ростбиф, сан еті, құс, жабайы құс және басқа да ет өнімдерінен ыдыста немесе табада сақтайды; ақсерке, балықтың жон еті, бекіре және т.б азық-түлікті - құрғақ дәке астында, таңбаланған құрғақ тақталарда сақтайды. Бұл тағамдарды берер алдында кеседі.

Тұздықпен тұздалған, гарнирленген ет және балық салқын тағамдарын 30 минуттан артық сақтамайды.

Желемен көмкерілген басытқы бутербродтарды ғана сақтауға болады, 12 сағаттан артық болмауы қажет. Безендіру үшін дайындалған азық-түліктің әр түрін салқын жерде 12 сағаттан артық сақтауға болмайды. Дәмделген салаттарды сақтау мерзімі қайнатылған көкеністерден – 30 минут, шикі көкеністерден – 15 минут уақытты құрайды.

Ашылған концерві құтысындағы азық-түлікті 3 сағаттан артық сақтамайды, ал фарфор, шыны, эмальданған ыдысқа салынған концерві өнімін 1 тәуліктен артық сақтауға болмайды.

Үстіне сорпа құйылып ұйытылған балық, сілікпе, Маринат астындағы балық, фаршталған бұрыш, кәді, баялды, сонымен қатар олардан жасалған уылдырық пен саңырауқұлақтарды 1 тәулік көлемінде сақтайды.

13.9. Ыстық тіскебасарлар

Ыстық тіскебасардың екінші тағамнан айырмашылығы порцияның мөлшері мен ащырақ дәмінде болып табылады. Олар ұсақтап туралған азық-түліктерлен тұрады. Бұл тіскебасарды көбінесе кокотницада, кроншельде, қабыршақта және т.б. беріледі. Ыстық тіскебасарды ас мәзіріне салқын басытқылардан кейін қосады. Оларды дайындау үшін балықты, ветчинаны, кіші шұжықтарды, бүйрек, жабайы құстар, саңырауқұлақтар және т.б. пайдаланылады.

Ыстық басытқыларды банкеттерде, үйлену тойларында, мейрамханаларда және ресторандарда беріледі.

Қаймақтағы саңырауқұлақтар. (жюльен) (сурет. 34). Дайындалған саңырауқұлақтарды бұқтырады, бөліктеп турайды және маймен бірге қуырады. Сосын кокотницаға салып, қаймақ тұздығын құяды, уккіштен өткізілген ірімшік себеді, май сеуіп, бетінде қызыл қабыршақ пайда болғанға дейін пісіреді. Кокотницада 1 порцияға 2 данадан шығарады. Кокотницаларды оюлы қағаз майлығы бар басытқы тәрелкесіне қояды.

Пісірілген устрицалар. Қабыршағын жуады, үстіңгі қақпағын шешеді, молляскаға тұз, уккіштен өткізілген ірімшік сеуіп, май шашыратады және пісіреді. Қағаз майлық төселген тәрелкеде беріледі.

Бу тұздығы астында пісірілген балық (кокиль). Балықтың таза жон етін (көксерке, бекіре, шоқыр, ақсерке және т.б.) алдын-ала кесектеп 25-30 г массасында кесектеп турап бұқтырады. Балғын ақ саңырауқұлақтар немесе қозықұйрықты тілімдем турап маймен бұқтырады. Майланған қабыршаққа (табиғи немесе металл) аздап буланған тұздық құйып балық бөліктерін қайнатылған саңырауқұлақтармен кезектестіріліп салынады. Үстінен шаян белін, теңіз шаян тілімдерін салады. Барлығының үстіне орташа сұйықтықтаға сүт тұздығын құйып, уккіштен өткізілген ірімшік салады, май шашып, пісіреді. Сол қабыршақта кілігей майы құйылып беріледі. Қабыршақты оюлы қағаз майлық салынған бәліш тәрелкесіне салып шығарады. Сонымен қатар, қабыршақта пісірілген устрица беріледі.

Табадаға балық тұзды сорпасы. Көксеркенің жон еті, нәлім, теңіз алабұғасы, сондай-ақ бекіре балығын 25-30 г массасында тілімдеп турап, сорпаға туралған тұзды қияр тіліктерін (қабығы мен дәндерінен тазартылған) салады, сорпада бұқтырады. Сосын кеуел, шала қуырылған пияз және қызанақ езбесін салып қайнатады. Маймен майланған порциялық табаға (кроншель) бұқтырылған қырыққабат қабатын салады, оның үстіне өзі бұқтырылған тұздықпен гарнирмен бұқтырылған балық бөліктерін, оның үстіне қалған қырыққабатты салынады. Барлығын уккіштен өткізілген үзбемен көмкеріп, май себеді және қызыл-қоңыр қабақшаға енгенше пісіреді.

Тағамды берер кезде лимон, шеміршек (бекіре балығын пайдаланса), зәйтүн, Маринатталған жемістер мен шөптермен безендіріледі. Порциялық табада оюлы қағаз майлығы салынған басытқы тәрелкесінде шығарылады.

Мадере қозықұйрығындағы бүйрек. Қуырылған бүйректі порциялық табағ салады, қызыл шарап тұздығын құйып, кесектерге кесілген қайнатылған саңырауқұлақтарды қосып, қайнауға жеткізіледі. Сол ыдысымен шығарады.

Тұздықтағы тефтели. Дайындалған тефтелилерді қуырады, порциялық ыдыста немесе кроншельге салып, көкеніс қосылған қызыл тұздықты құйып, қайнатуға жеткізіп, майдалап туралған көк себеді.

Бақылау сұрақтары

1. Салқын тағам мен тіскебасардың тағамдық мәнісі қандай?
2. Оларды дайындау үшін қандай азық-түлік пайдаланылады?
3. Ашық бутербротты дайындау үшін қандай азық-түлік пайдаланады және оларды қалай безендіреді?
4. Тіскебасар бутербродтарды дайындау үшін қандай май қоспаларын пайдаланады?
5. Салет пен винегреттер пайындау үшін қандай азық-түлік қолданылады?
6. Салат пен винегретті қалай және немен дәмдейді?
7. «Астаналық» салатын қалай дайындайды?
8. Гастрономикалық тауардан жасалған салқын балық басытқылары ассортиіне мінездеме беріңіз? Оларды шығару үшін қандай ыдыс түрін пайдаланады?
9. Қайнатылған және сорпадағы балықты қалай әзірлейді және безендіреді? Оларды шығару үшін қандай ыдыс түрін пайдаланады?
10. Желені және майонез қосылған желені дайындаудің ережелерін санамалап беріңіз; желені ашық реңке жеткізу барысы мен процесін түсіндіріп беріңіз.
11. Еттен жасалған салқын тағамға мінездеме беріңіз: паштет, сілікпе.
12. Роствифті қалай дайындайды, безендіреді, шығарады?
13. Сорпа құйылған тілді қалай дайындайды, безендіреді, шығарады?
14. Салқын ет тағамдарын іске асырудың мерзімін атап беріңіз.
15. Жұмыртқаны фарштау үшін қалай дайындайды?
16. Майшабақтың таза жұмсақ етін алу үшін қалай өңдейді?
17. Майшабақты шығару жолдарын атап беріңіз.
18. Ыстық басытқына шығару үшін қандай ыдыс пайдаланады?
19. Қаймақтағы сағырауқұлақты қалай дайындайды?
20. Табадағы балық тұзды сорпасы мен қабықшаларында пісірілген балықты қалай дайындауға және беруге болады?
21. Мадарадегі бүйрек пен қозықұйрықтарды, томат тұздығындағы кіші шұжықтарды, қуырылған ветчинаны қалай дайындайды және береді?

14 БӨЛІМ

ТӘТТІ ТАҒАМДАРДЫҢ КУЛИНАРЛЫҚ МІНЕЗДЕМЕСІ

14.1. Салқын тәтті тағамдар

Көптеген тәтті тағамдарды дайындау үшін негізгі шикізат бұл -жаңа піскен, концервіленген және кептірілген түрдегі жемістер мен жидектер. Кейбір тәтті тағамдардың құрамына сүт, кілегей, жұмыртқа, жаңғақ секілді құнды азық-түлік өнімдері кіреді.

Тәтті тағамдарды жақсарту және хош иістендіру мақсатында ванилин, даршын-корица, цитрус қабығы, лимон қышқылы, кофе, какао, ликерлер және т.б. қосады. Тәтті тағамдардың ассортименті әртүрлі болып келеді. Ең танымал тағамдар қатарына - желе, компот, мусс, кремдер жатады. Маңыздылар топ құрамына әртүрлі жемістер мен хош иісті тұздықтармен берілетін құрғақ, дәнді тәтті тағамдар, пудингтер және әртүрлі жемістер қосылған пісірмелер құрайды. Тәтті тағамдарды екі топқа бөлінеді: суық және ыстық.

Суық тәтті тағамдарды келесідей түрлерге бөліп қарастырады: табиғи жемістер мен жидектер, компоттар, желе, желе, мустар және кремдер (желеленген тағамдар), балмұздақ, парфелер (мұздатылған тағамдар). Суық тәтті тағамдарды десерт тәрелкелерінде, вазаларда, креманкада, стақанда беріледі. Шығаратын кезде, оны бәліш тәрелкесіне қойып, оң жағына десерттік немесе шай қасығын қойыңыз.

Балғын және тез мұздатылған жемістер мен жидектер. Табақшадағы жидектерге қант немесе ұнтақталған қант, сондай-ақ тұтынушының өтініші бойынша сүт (150 мл) сүт сауытыда, кілегей (125 г) немесе қаймақ (75 г) тұздық саутында беріледі.

Балғын жемістер мен жидектер. Таза ағынды ауыз сумен жуылып, кептірілген жемістер мен жидектерді, шығарар алдында вазаға, десерт тәрелкесіне, кеманкаға салады. Жидектерді құмшекер немесе қант (шапақ қант) ұнтағын себуге болады. Жүзімді тұтас бір шоғын салып, қантсыз шығарады.

Құмшекер немесе шақпақ қант ұнтағындағы апельсин. Жемістерді жуады, кептіреді, бірнеше жерінен қабығын кеседі, оны алып тастап және дөңгелектеп кеседі, дәндерін алып тастайды; мандариндерді бөліктерге бөлуге болады. Әдемі салынған жемістерге құмшекер немесе қант ұнтағын себеді. Оларға десертті жүзім шарабын құйып, 15 - 20 минуттан кейін шығаруға болады.

Қант пен шарап қосылған ананастар. Ананастың қабығын кесіп тастайды. Кішкентай ананастарды кесе-көлденең дөңгелектеп турайды және целиндр тәріздес етіп өзегін алып тастайды және әр жартысы бірнеше бөлікке бөлінеді. Ананастарды дәл апельсиндерді шығарғандай береді.

Жаңа піскен қарбыз, қауын. Қарбыз, қауынды жуып алады, құрғатады, екі бөлікке бөліп, сосын тіліктейді және қабығын кесіп, оңай ажыратылатын дәндерін алып тастайды. Салқын түрінде десерт тәрелкесінде шығарады, бөлек табақшада құмшекер немесе қант ұнтағын беруге болады.

Сүт, қаймақ, кілегей қосылған таңқурай және бүлдірген. Дайындалған таңқурай мен бүлдіргенді вазаға немесе креманкаға салады. Көпіршітілген кілегей, құмшекер немесе рафинад пудрасын - табақшада, ал қайнатылған сүт, қаймақ және кілегейді - сүт сауытында беріледі. Жидекке, қант ұнтағымен көпіршітілген кілегейді, кондитердік қапшықпен шығаруға болады.

Қантсыз мұздатылған жемістер мен жидектерді мұздан толығымен ерітпейді. Оларды жуады, ваза немесе креманкаға салып, жылы шәрбат құйяды және 25-30 мин тұрады.

Қантпен мұздатылған жидектерді пайдаланған жағдайда, құтыларды 10-15 минут жылы суда ұстайды, содан кейін оларды ашады. Жидектердің шәрбатын қайнатылыңқыраған жүзім шарабы мен салқындатылған қайнаған сумен араластырады. Бұл қоспаны креманкаға салынған жидектеге құяды.

Жеміс салаттары. Апельсиндер мен кивидің қабығын тазалайды, алмұрт және алманы қабығы мен дәндерінен тазартады; ананасты жуады, қабығын кеседі және талшықты өзегінен алып тастайды; сүйексіз жүзімді жуады.

Дайындалған жемістерді төртбұрыштап немесе тілімдеп (жүзімнен басқасын) турайды, вазаға немесе фужерге салады, апельсиннен жасалған себетке салуға да болады, қаймақ немесе кілегей, таңқурай шәрбаты, апельсин шырыны қоспаларын құюға болады. Қатыққа ликер немесе коньяк қосуға болады.

Компоттар. Компоттар жаңа піскен немесе кептірілген жемістер мен жидектерден жасалады.

Жаңа піскен жемістер компоты. Дайындалған алма, алмұрт, айваны (қабығы мен өзегі жоқ) қолданар алдында кесектеп турайды. Егер жеміс терісі жұқа болса, онда оны тазаламасада болады. Өрік, шабдалы, қараөріктерді сүйегінен ажыратып алған соң, тілімдеп турайды. Жуылған жидектерден сабақтарын алып тастайды. Мандарин мен апельсинді қабығынан тазартқан соң бөліктерге бөледі. Қарбыз және қауынды қабығы мен дәнінен, бананды - қабығынан тазалап алған соң - кішкентай тілііктермен турайды.

Шәрбат дайындау үшін ыстық суда қантты ерітеді, лимон

қышқылын (тәтті жемістер мен жидектерден компот қайнату кезінде) қосады, қайнауға жеткізіп, 10-12 минут көлемінде әбден қайнатады. Дайындалған шәрбатқа жеміс-жидек салады. Алма мен алмұртты 6-8 минут көлемінде әлсіз отта қайнатады. Жылдам пісетін алманы (антоновка және т.б.) және өте пісіп кеткен алмұрттарды қайнатпайды, ал қайнап жатқан шәрбатқа салады және қыздыруды тоқтатап шәрбатта суығанға дейін қалдырады.

Апельсин, мандарин, таңқурай, бүлдірген, қарбыз, қауын, банан, ананас, қара қарақатты қайнатпайды, ал креманка немесе стақанға салып, жылы шәрбат құйып, суытылады.

Алма, алмұрт, айвадан компот қайнатқанда, шәрбатты қоректік заттардың көп мөлшерін қамтитын қабығы мен дәндерін қайнатудан алынған қайнатпадан дайындауға болады. Шәрбаттарға шие немесе қара қарақат сығындысымен өң беруге болады. Компоттардың дәмін келтіру үшін, ұсақ туралған цитрус қабығын қосуға болады. Дайын компоттың дәмін жүзім шарабы немесе роммен жақсартуға болады.

Концервіленген жемістер мен жидектердің компоты. Жемістер мен жидектердің бір түрінен және түрлі комбинацияларда (ассорти) кез-келген концервіленген жеміс қоспасынан дайындайды. Қызыл шие, шие, қара өрік, өріктерді вазаға немесе креманкаға - тұтас, алма, алмұрт, шабдалыны - тілімдеп салады. Су және қанттан шәрбат қайнатады, концервіленген жемістердің шәрбатымен араластырып, суытады және жемістер мен жидектерге құяды.

Кептірілген жемістер мен жидектер компоты. Компотқа кептірілген жемістер мен жидектерді сұрып алып, мұқият жуып, содан кейін қант және лимон қышқылы қосылған су қайнап тұрған ыдысқа салады. Жеміс-жидекті қайнату уақытын ескере отырып: бастапқыда алмұрт, сосын алма, қара өрік, өрік, мейізді салады. Компотта жеміс-жидек тұтас болу керек, ал шәрбат - мөлдір әрі қоңыр түсті болуы тиіс.

Киселдер. Кисельді жаңа піскен, құрғақ жемістер мен жидектерден, жеміс шырындарынан, шәрбаттар, джем, тосап, сүт және басқа да өнімдерден дайындалады. Қоюлық дәрежесіне қарай кисел қою, орташа қою немесе сұйық болып бөлінеді. (Сұйық кисельдер тәтті тағамдарға, мысалы, дәнді дақылдарға арналған тәтті қатық есебінде береді). Кисельдің қоюлық дәрежесі оған қосылған крахмалдың мөлшеріне байланысты. Жеміс-жидекті киселі үшін картоп крахмалын пайдаланады, ал сүтті кисель үшін - жүгері, ол тағамға нәзік дәм береді.

Қою сүт немесе жеміс-жидектен қайнатылған кисельді ыстық күйінде формаға құяды, қант ұнтағын сеуіп, салқындатады.

Шығарар алдында, форманы айналдырып, ваза мен кереманкаға салып, жеміс-жидек шәрбатын құяды немесе тосап, джем, конфитюр салады.

Орташа қоюлықтағы кисельді салқындатып стақанға (200 мл)

немесе вазаларға (150 мл) құйылады. Сүтті кисельді жеміс-жидек шәрбатына құяды, ал жеміс-жидекті кисельдерге сүт немесе кілегей (1 порцияға 50-100 мл) немесе көпіршітілген кілегей (1 порцияға 25 грамм) беріледі. Кисельдің бетінде қабыршақ пайда болмау үшін қант ұнтағын себеді, 12-14 ° С температурады салқындатып шығарады.

Жеміс-жидек кисельдері. Жаңа шырынды жидектерді (қызылжидек, мүкжидек, қарақат және т.б.) ысқылап, шырынан сығып алады. Мезгага суды құйып, қайнатады, содан кейін сүзгіден өткізді. Алынған қайнатпаға қант қосып (құлпынай, таңқурай - лимон қышқылы), қайнатуға жеткізеді және суық суға араластырылған крахмалды араластырып қайнатады. Сосын дайындалған шырынды құяды.

Басқа жидектер мен жемістер - қызыл тал, шие алхоры, қара өрік - басында судың аз мөлшерінде қайнатып алып, содан кейін езеді. Қайнатпаға крахмал қосады. Алманы дайын болғанға дейін қайнатады, содан кейін қайнатпа суын құйып алып, алманы ысқылайды, қайнатпа суымен араластырып, қант, лайм қышқылын сеуіп, қайнатуға жеткізеді. Осыдан кейін крахмал қосады. Кисельді мүкжидекпен алмаданрауғаштан, құрғақ өрік, апельсин, мандарин, итмұрын жидектері және басқа да жемістерден жасалады.

Сүт киселі. Төмендегідей дайындайды: қайнап тұрған сүтке қант салып, содан кейін алдын-ала суық сүтке араластырылған крахмалды құяды және дайын болғанша қайнатады. Қайнатудың соңына қарай ванилин қосады.

Желе. Желені жеміс-жидек шырындарынан, қайнатпалардан, жидек сығындыларынан, жеміс эссенцияларынан, сүт және т.б. дайындалады. Ыстық жеміс-жидек шәрбатына дайындалған желатинді енгізеді. Желатин ерігеннен кейін, шәрбатты жеміс немесе жидек шырынымен (дәмдік қасиетін жоғарылату үшін лимон шырынын немесе лимон қышқылын, жүзім шарабын қосады), ашық реңк беріп, формаларға құйып, 8-0 ° С температураға дейін салқындатады.

Жеміс-жидек желесін аралас етіп, табиғи немесе конвервіленген жеміс және жидек қоспасын құя отырып дайындайды. Көпқабатты желеде дайындайды.

Ол үшін әртүрлі түстегі желелерді бірінен кейін бірін дәйектілікпен формаларға құяды және салқындатылады. Шығарар алдында, формаларды бірнеше секундқа ыстық суға малытып алып, десерт ыдысымен немесе вазамен жауып, сілкіп, айналдырылады. Дайын желе бұл - мөлдір қоймалжың массалы, қышқыл дәмді, жемістер мен жидектердің хош иісі мен түсін сақтап дайындалады. Шығарар кезде оның үстіне жеміс-жидек шәрбатын (1 порцияға 20 мл) мүмкіндігінше өзге түсті немесе көпіршітілген кілегейлі (1 порцияға 20-40 г), немесе қайнатылған суық пісірілген сүт (1 порцияға 100 мл) беріледі.

Сүтті желе дайындау кезінде қантты-желатинді шәрбатты алдын ала ванилин, какао және кофе қайнатындысы қосылған сүтпен

араластырады. Лимон желесі үшін қант шәрбатын дайып, оны цедрамен бығып, желатин қосады. Желатин ерігеннен кейін лимон шырынын құяды. Лимон желесі үшін қант шәрбатын, цедрамен бығып қояды, желатин қосады. Желатин ерігеннен кейін, лимон шырынын құяды. Желенің түсі ашық реңкке ие болғанға дейін 60 °С температурада суытып, уқаланған жұмыртқа ақуызын қосып, қайнатпаны қайнатуға дейін жеткізіп, сүзеді. Бадам желесін дайындау кезінде тәтті бадамдарды қайнаған суда жидітеді, тазартады, ұсақтап, суық су құйып, бығып, сығады. Алынған бадам сүтіне қант қосып, содан кейін қалыпты желе ретінде дайындайды. Шығарылымы - 1 порцияға 100-150 г.

Мусс. Мусс деп - жеміс-жидек шырындарынан жасалған көпіршітілген желе аталады. Мусстың желеден айырмашылығы, ол шәрбат қосылған желе, 30-25 ° С дейін салқындатылады және миксермен немесе қолмен 4-5 есе ұлғайғанға дейін көпіршітіледі. Оны желе сияқты дайындайды (мөлдірлемей), бірақ салқындатудан бұрын, біркелкі көпіршітіледі. Кейде желатинді ұнтақ жармасымен алмастырады. Шығару (1 порцияға 100-150г), шәрбат құйып немесе сүтпен бөлек беріледі.

Самбук. Қою жеміс езбесінен (алма, өрік, қара өрік) дайындайды. Езбені қант пен жұмыртқаның ақуызымен біріктіріп, массасы 2-3 есеге дейін ұлғайғанша мұзбен көпіршітеді. Содан кейін оған жылы суда ерітілген желатин құйып, барлығын араластырады, формаларға құйып, 8-0 о С температурасында салқындатылады. Шығару кезінде самбукті десерт табақшасына немесе креманкаға салынады, кей кездері жеміс шәрбатын құяды. 1 порцияға 100-150 г шығарылады.

Крем. Кремнің құрамына қоюландырылған балқаймақ немесе 35% майлылықтағы қаймақ, жұмыртқа-сүтті қоспа (льезон), қант және желатин, жұмыртқа-сүтті қоспасынсыз да дайындауға болады. Кремнің ассортименті өте кең. Кремді құрайтын хош иістендіргіштер мен хош иістендіргіш өнімдерге қарай: ваниль, шоколад, кофе, жаңғақ, құлпынай, таңқурай, бисквитпен және мейіз бар және т.б. болып бөлінеді.

Жидекті крем. Салқындатылған кілегейді ұлғайған көлем алғанға дейін көпіршітеді. Жидектерден жасалған үккіштен өткізілген езбені 20-18 ° С дейін салқындатылған, алдын-ала желатин езіліп дәмдәк қоспалар қосылған жұмыртқа сүті қоспасымен біріктіреді. Содан кейін көпіршітілген кілегей немесе қаймақ қосып араластырады. Жидек кремін жұмыртқа - сүтті қоспасынсыз дайындай беруге болады. Бұл жағдайда жидек езбесін қант ұнтағымен, ерітілген желатинмен қосып, көпіршітілген кілегеймен араластырады. Дайындалған кремді қалыптарға құяды және салқындатылады. Шығарар кезінде кремге ысылып дайындалған жидек шәрбатын немесе шарап қосылған шәрбатпен береді. Вазаларда немесе десерт табақтарында (1 порцияға

75-100 немесе 125 г) шығарады.

Шайқалған кілегей. Салқындатылған 35% майлылықтағы кілегейді орнықты масса пайда болғанға дейін шайқайды, сосын, араластыра отырып, қант ұнтағын қосады. Сондай ақ, шайқалған кілегейге туралған шоколад, какао, лимон цедрасы мен бадам қосады. Шайқалған кілешейді төмпешік іспеттес етіп салып (1 порцияға 100 мл) креманкада шығарады.Печеньелермен немесе шоколад бөліктерімен безендіреді немесе жаңғақ себеді. Сонымен қатар, шайқалған қаймақта дайындайды.

Балмұздақ. Әдетте өнеркәсіптік өндірістегі балмұздақтар: пломбир және кілегейлі беріледі. Пломбир әртүрлі болуы мүмкін: кілегейлі, шоколадты, жаңғақты, жеміс-жидекпен. Балмұздақты қатырып немесе қатырмай (жұмсақ балмұздақ) шығарады.

Балмұздақты табиғи немесе түрлі тәтті соустармен (шоколад, бадам, жаңғақ, өрік, құлпынай, коньяк және т.б.), жаңа піскен немесе концервіленген жемістер мен жидектер мен джем, шайқалған кілегей, печенье және т.б. шығарады. Шар тәрәздес етіп балмұздақты арнайы қасықпен формалайды. Оларды креманкаларда, фужерлерде және арнайы вазаларда шығарады. Балмұздаққа қосымша жеміс шырындары немесе жеміс-газдалған суларын бокалдағы түтікшемен ұсынады.

Парфе. Бұл балмұздақтың бір түрі, оның құрамын қою шайқалған кілегей (кемінде 35% май), жұмыртқа-сүті қоспасы және түрлі өнімдерді қамтиды. Парфені жұмыртқа-сүті қоспасынсыз, қант ұнтағымен дайындауға болады.

Парфені дайындау кезінде шайқалған кілегейді жұмыртқа-сүті қоспасымен, қант, содан кейін ванилин (ванильді парфе), ұсақталған жаңғақтар (жаңғақты парфе), какао (шоколад парфаиты), жеміс-жидек езбесі және т.б. қосады. Дайындалған массаны арнайы гофрленген пішінге салады және 18 ° С температурады 1.5-2 сағат бойы мұздатады. Шығарар алдында форманы ыстық суда бірнеше секундқа (50-60 ° С) салып, парфені дөңгелек мельхиорлы немесе фарфор ыдысына салады. 5-8 порциялы парфені хрустал вазаларда балмұздақтың астына бисквит салып шығарады. Вафли, құрғақ бисквитпен немесе ұсақ печеньемен безендіреді.

14.2. Ыстық тәтті тағамдар

Ыстық тәтті тағамдардың басым көпшілігі негізінен ұн, жарма, қант қосып дайындалады. Сонымен қатар жұмыртқа, сүт, жемістер, жидектер, жаңғақтар мен түрлі дәмдік және хош иісті дәмдеуіштер қолданылады. Ыстық тәтті тағамдарды порциялық табада, үстінен жабылатын ыдыста, десерт табақтарында, креманка және т.б шығарылады. Бұл тағамдар, әсіресе дәнді және ұнды, өте құнарлы

болып табылады және десерт ретінде ғана емес, сондай-ақ түскі ас және таңғы ас мәзіріне де қосуға болады.

Пудингтердің барлық түрлерінің негізі өнімдерге көлем беріп, борпылдақ ететін - шайқалған ақуыз. Пудингтерді дайындау үшін кепкен нан (кепкен нан пудингі), ұсақталған жаңғақпен алма (жаңғақпен алма пудингі), ұнтақ жармасы мен қараөрік, мейіз немесе алма (ұнтақ пудингі), сүзбе (сүзбе пудингі), күріш (күріш пудингі) және басқа да өнімдер бар.

Пудингтердің түріне қарай қуыру шкафында пісіреді немесе буда қайнату арқылы пісіреді. Шығарар алдында пудингтерді порцияға (150-200 г) бөліп, кішкентай десерт тәрелкелеріне салады. Бөлек, ыстық өрік және тәтті жұмыртқа (30 г) тұздығы беріледі.

Кептірілген наннан бисквитті пудинг. Жұмыртқа ақуызын қантпен араластырады, салқын сүтпен құяды және сол қоспаны ұсақтап бөлшектелген ванильді кептірілген нан мен құрғақ бисквитке құяды. Олар ісінген кезде, іріктеліп алынап, жуылған мейіз, төртбұрыштап туралған цукатты (қабаттарды 0.5-0.7 см), көпіршітілген ақуызды мұқият араластырады. Біркелкі араластырылған массаларды маймен майланған, кепкен нан себілген формаларға бөлінеді (егер пудинг қуырылған шкафта пісірілсе), немесе қант ұнтағымен (егер пудингті буда қайнататын болса). Дайын пудинг бөліктерге кесіледі, өрік тұздығы құйылады немесе бөлек сауытта беріледі.

Бисквитті пудингті тәтті жұмыртқа тұздығымен береді.

Гурьев ботқасы. Бұл – пудингтің бір түрі. Тәтті-сүтті ұнтақ жармасын кілегей майымен араластырып, туралған жаңғақ, мейіз, ванилин және қант қосылып көпіршітілген жұмыртқамен жақсылап араластырады. Дайындалған массаның бір бөлігін порциялық табаға қабаттап салады, содан кейін концервіленген жеміс және піскен сүт қаймағын салады және тағы да ботқаның бір қабатын салады. Ботқаның бетін тегістеп, алдын ала металл шыбығымен күйдірілген (аспаз істігімен) қантты себеді, сосын қуыру шкафында 240-250 °С температурада 12-15 минут көлемінде пісіреді. Дайын ботқаның үстіне туралған жаңғақ сеуіп, шәрбатында қыздырылған концервіленген жидектермен және піскен сүт қаймағымен безендіреді. Тура сол табада, басытқы тәрелкесіне майлық салып беріледі. 1 порцияға 280 г. Өрік тұздығын бөлек береді.

Суфле (үлпілдек бәліш). Көпіршітілген ақуыз - суфленің негізі болып табылады. Оны жеміс-жидек езбесі немесе сүт пен жұмыртқаның қоспасынан даярлайды. Сүт пен жұмыртқа қоспасын, тәтті қою тұздық түріне жеткізіп, жұмыртқаның сарысы және хош иістендіргіш немесе хош иісті дәмдеуіштер мен өнімдер: ваниль (ваниль суфлесі), ұсақталған жаңғақ (жаңғақ суфлесі), туралған шоколад (шоколад суфлесі) қосады.

Жеміс-жидек езбесін қантпен қою консистенцияға жеткенге дейін (жидек, өрік, қараөрік, алма суфлесі) қайнатады. Дайындалған массаны көпіршітілген ақуызбен араластырып, конус тәріздес формаға

құйып, 180-220 °С кісіреді. Суфле жұмсақ болуы және ашық қоңыр қабықшалы болуы керек. Пісіріп болғаннан кейін, оны тез арада беру қажет, себебі ол тез арада суып қалады.

Суфленің бетіне қант пудрасын сеуіп, өзі піскен табасында, десерт табасына салып шығарады. 1 порцияға: шоколадты, ванильді суфле, жеміс және жидек - 150 г, жаңғақ суфлесі -175 г келеді. Бөлек сауытта (150 мл) кілегей немесе салқын сүт беріледі.

Жеміс қосылған кесілген нан. Бидай батон нанының сыртқы бөлігін 0.5. см кесіп алып, тәтті жұмыртқа мен сүт қоспасына батырып алып, екі жаған қызыл түске енгенше кезектестіріп қуырады. Қуырылған дәмді тіліктерді десерт тәрелкесіне салып, шәрбатында жылытылған концервіленген жемістермен безендіріп, жылы өрік шәрбатын құяды. 1 порцияға: кесіліп қуырылған нан - 75 г, жемістер мен жидектер - 30 г, тұздық - 50 г келеді.

Пісірілген алма. Бүтін алманың өзегі мен дәнін салып тастайды. Дайындалған алманы табаққа салып, алманың ортасына қант салады, табаға аз мөлшерде су құяды және 15-20 минутқа қуыруға арналған табада пісіріледі. Ыстық немесе салқын түрінде креманка, ваза немесе десерт тәрелкесінде, шәрбат немесе қант пудрасын сеуіп береді. Шие немесе мүкжидек шәрбатымен де береді. Пісірілген қантты алманың 1 порциясына 110 г келеді.

Қамырдағы алма (сұйық қамыр) қуырылған. Дайындалған алмаларды тазартады, өзегін алып, 0,5 см қалыңдықта дөңгелектеп кеседі және құмшекер себеді. Қамырды (клярды) дайындау жолы: ақуыздардан бөлініп алынған сарыуызға, тұз, қант, қаймақ, ұнды жақсылап араластырып, сүтпен илейді.

Ақуызды қалың көбік пайда болғанға дейін көпіршітеді және абайлап қамырды пайдаланар алдында енгізеді.

Алма шеңберлерін аспаздық иненің көмегімен сұйық қамырға батырады, содан кейін тезірек фритюрге салып қызыл қабықша пайда болғанға дейін қуырады.

Шығару кезінде алманы майлық салынған, дөңгелек мельхиор ыдысына немесе десерт тәрелкесіне салады, қант пудрасын себеді. Өрік тұздығын бөлек береді. 1 порцияға: 135 г - алма, 40 г - тұздық беріледі.

Шарлотка қосылған алма. Шарлоттарды дайындау үшін пудинг қалыбы немесе жайпақ таба қолданылады. Тағамды дайындау мына әрекеттерден құрады: тартылған ет дайындау; нан дайындау; формалау; пісіру.

Фарш әзірлеу үшін алмаларды жуады, өзегі мен қабығын алып тастайды 0.2-0.3 см қалыңдықта майдалап, төртбұрыштап турайды және даршын қосылған қант себеді. Бидай батон нанының сыртын кесіп алып, кептіру үшін, 0.5 см қалыңдықта тікбұрыштап турайды. Кептірілген төртбұрышты нандарды алмамен араластырып, даршын қосады.

Қалыптың қабырғаларын сары маймен майлайды және кептірілген

нан ұнтағын себеді. Нан тілімдерін бір жақ бетімен жұмыртқа, сүт және құмшекер қоспасына батырып алып, қалыптың жан-жағына, түбіне орналастырып шығады.

Содан кейін қалыпты фаршпен толтырады, үстіңгі бөлігін нан тілімдерімен жауып, льезон жағады. 15-20 минут көлемінде 180-200 °С температурада қызарғанға дейін қуыру шкафында пісіреді. Дайын шарлотканы 10 минут көлемінде қалыбында ұстап, табаққа немесе десерт тәрелкесіне салады. 1 порцияға (30 г) өрік тұздығын құйып, 170 г шығарады. Тұздықты бөлек беруге де болады.

14.3. Тәтті тағамдарды сақтау мерзімі мен шарттары, сапасына қойылатын талаптар

Компоттарда шәрбат мөлдір болуы керек. Жемістер мен жидектер - жұмсақ, бірақ әбден пісіп кеткен емес. Қою кисель тығыз консистенциялы, ал жартылай сұйығы - қаймақ консистенциясындай болуы керек. Жеміс желесі қоймалжың, мөлдір болу қажет. Мусс тіліктері - ұсақ тесікті, көпірмелі, тікбұрыштап туралған, немесе шеттері гофрленген тегіс үшбұрышты болып келеді. Пудингтер қуырылған қабықшалы, жұмсақ және нәзік консистенциялы болуы тиіс.

Жаңа піскен жемістер мен жидектер жуылған күйінде (құлпынай және таңқурайдан басқасы) және кептірілген, биік емес қабаттап 0.6 ° С температурада тоңазытқышта сақтайды. Суық тәтті тағамдар тоңазытқышта немесе салқын үй-жайда 0-14 ° С температурада 1 тәулік көлемінде сақталады. Ыстық тәтті тағамдарды 55-60 °С температурада куыру шкафында бу жылытқышта (су немесе булы мармитте) сақталады.

Бақылау сұрақтары

1. Тәтті тағамдардың тағамдық құндылығы қандай?
2. Жемістер мен жидектерден салқын тағамды қалай дайындауға болады?
3. Компоттарды және олардың түрлерін сипаттаңыз.
4. Әртүрлі кисель түрлерін сипаттаңыз.
5. Желе, мусс, самбук, кремді қалай дайындайды және шығарады?
6. Балмұздақ түрлерін көрсетіңіз. Олар қалай жасалады?
7. Тағамдарды сипаттаңыз: суфле, пудингтер.
8. Жеміс-жидек қосылған қуырылған нан мен қамырдағы жеміс-жидекті қалай әзірлейді және береді?
9. Тәтті тағамдарды әзірлеу үшін қолданылатын желелеуші заттарды атаңыз.
10. Желелеуші заттарды қалай дайындайды?
11. Желе мен кисельді дайындау барысында дәрумендік белсенділік пен жидектердің табиғи түсін қалай сақтайды?

15 БӨЛІМ

СУСЫНДАРДЫҢ КУЛИНАРЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

15.1. Сусындардың тамақтанудағы мәні. Сусындардың жіктелуі мен оларды дайындау үшін қажет шикізат

Тамақ столында, тағаммен бірге сусынның да алатын рөлі зор. Дегенмен, қоғамдық тамақтану орындарының ас мәзіріне қарасаңыз, ең жақсы деген жағдайда 2-3 қана сусын атауын кездестіресіз, ал бұл сөзсіз өте аз.

Сусындар арқылы адам ағзасындағы су тапшылығының 30 - 50 % - ын өтейді. Адам ағзасының 10 % сұйықтығын жоғалтуы, оның өмір сүру қызметіне қауіп төндіреді. Сондықтанда адам күнделікті су шығынын орнына келтіріп отруы қажет. Бірақ та, сұйықтықты мөлшерден көп пайдалану жүрек пе бүйрекке қосымша жүктеме тудырады, минералды тұздар мен дәрумендерің берілуі ұлғая түседі.

Сусындарды әртүрлі белгілері бойынша классификациялайды: құрамына қарай – араласпаған (шай, кофе, шырын, морстар) және араласқан сусындар (сүтті шай, коктейлдер және т.б.); шығарылу жолына қарай – ыстық және суық.

Сусындарды дайындау үшін: жемістер, жидектер мен көкеністер;

шырындар, шәрбаттар мен сығындылар; қант (шәрбат түрінде); концервіленген компоттар.

15.2. Суық сусындар

Салқын сусындарға салқындатқыш сусындар (морстар, жеміс-жидек және көкеніс сусындары), жеміс-жидек және көкеніс шырындары, сондай-ақ ашытылған сусындар кіреді.

Морс. Морс жаңа піскен жемістер мен жидектерден, жеміс-жидек шәрбаттарынан және шырындардан жасалады. Морсты салқындатылған түрде береді. Оларды ас мұзымен беруге болады, мұзды сусынға салып немесе жеке де беруге болады.

Жеміс-жидек шәрбатынан жасалған морс. Шәрбатқа аз көлемдегі жылы (40 ° С) жылы қайнатылған су қосып, араластырады, қалған қайнатылған суды қосады және суытады. Егер морс тәтті болса, лимон қышқылын қосады.

Жаңа піскен жемістер мен жидектер морсы. Морстың бұл түрін жасау үшін сұрыпталған және жуылған жемістер мен жидектердің

шырынын (пайдаланғанға дейін шырынды тоңазытқышта сақтайды) сығып алады. Мезгаға ыстық су құяды жіне 5-8 минут көлемінде әлсіз отта қайнатады. Қайнатындыны 25-30 минут көлемінде бұқтырып, сүзеді, мезганы сығады. Қайнатпаға қант қосып, толық ерігенге дейін араластырады, сығылған шырынға құяды және салқындатады.

Жеміс-жидек пен көкеніс сусындарын дайындап жатқанда, шырындар суық қайнаған сумен (40% дейін) сұйылтылып, салқындатылып, босатылады.

Ашытылған сусындар (квас). Бұл толық ашытылмаған өнімдер. Квасты дайындау үш негізгі технологиялық амалдарды қамтиды: тәтті сыра ашытқысын алу; оны жартылай ашыту және шөлмекке құю (немесе басқа ыдысқа); оларды 12-15 ° С температурада 24 сағатқа дейін ұстайды.

Дайын квасты 2-3 тәулік пайдалануға болады. Ұзақ уақыт сақтау дәмін жоғалтуға әкеліп соғады, сусын қышқыл болып кетеді.

Ресейлік квас. Қара бидай нанымен дайындалады. Нан (1 литрге 200 грамм квас есебінде) біркелкі кесіп, қуыру шкафында қою қоңыр түске боялғанша кептіреді. Содан кейін кептірілген нан тілімдеріне ыстық қайнаған су құйылады (1 литр), ыдысты қақпақпен жауып, 6-8 сағатқа қояды. Содан кейін ерітінді сығады, жылы суға араластырылған (200мл) ашытқы (10г) мен қантпен (40г), араластырады, мейіз қосады (10г) және ашытуға қояды.

15.13. Ыстық сусындар

Ыстық араластырылмаған сусындарға шай, кофе, какао және шоколад жатады. Олар сергітетін болып келеді. Ондағы заттар жүрек белсенділігіне жағымды әсер етеді, ас қорытуды арттырады және шаршау сезімін азайтады. Ыстық сусындарды 75 ° С температурадан, төмен, бермейді.

Шай, кофе, какао және шоколадты тез қайнатқан жағдайда, олар өздерінің дәмін және хош иісін жоғалтады. Сондықтан оларды аз мөлшерде, сұраныс бойында дайындайды.

Шай. Шай бұрынырақта пайда болды және әрбір үйге ең танымал және сүйікті ыстық сусындардың бірі ретінде кірді. Шайді қайнатудың және шай ішудің жалпы ережелері бар, олардың орындау, ең пайдалы әсерді қамтамасыз етеді.

Шайды бірқалыпты жаңа қайнаған суға демдеу керек. Шайнекті орауға, қыздырылған пешке қоюға, одан қалды пештің үстінде қайнатуға болмайды. Қайнап жатқан кезде шай жоғарылайтын хош иісті заттарды жоғалтады, демек, дәм мен иісінен де айырылады. Сонымен қатар, қайнаған кезде демдеудің сипаты өзгереді, ал шайда сусынның пайдалы құрамдас бөліктерін арттыратын дәмнен, шайдің дәмін нашарлататы құрамдас бөліктер пайда болады.

Ыстық шайнекке құрғақ шай салынады (1-2 г 200 мл дайын шайға) және шайнектің көлемінің 2/3 бөлігіне жаңа қайнаған су құяды. Қара шайды 4-5 минут, көк шайді - 6-10 минут бұқтырады. Содан кейін шайнектің 3/4 көлеміне дейін толтырып құйылады.

Шайды 750-800 см көлеміндегі шайнекке демдейді және қайнаңан сумен араластырмай (50-150 мл) шыныға құяды. Су қосу шайдің дәмі мен хош иісінің маңыздылығын айтарлықтай жойылтады. Шайді демдегеннен кейін 15 минут ішінде пайдаланған жөн. Шайді қантсыз пайдаланған әлде қайда пайдалырақ.

Дұрыс демделген шай - бұл әдемі сусын, өте қанық түстң, сонымен қатар ашық және мөлдір. Ол сезілетін хош иіс пен дәмі ауыз қуаратын, бірақ ащы дәмді де болмауы қажет.

Шайды, шай саптыаяғына немесе астында қойғышы бар жұқа стақандарға құяды. Шайға бөлек табақшада шақпақ қант, тосап, бал, лимон беріледі. Сонымен қатар шайға бәліш тәрелкесінде печенье, шағын домалақ нан, баранка, дәмді пісірелген нан, тәтті нан, торттар, бутербродтар беріледі.

Шайды ыстық сүтпен немесе кілегеймен беруге болады.

Кофе. Кофе дәмді және сергіткіш сусын. Ол шаршауды жояды және ақыл-ой белсенділігін арттырады, себебі кофедегі заттар орталық жүйке жүйесін қоздырады, жүрек қызметінің белсенділігін арттырады, қанайналым жүйесін және жалпы метаболизмді жақсартады. Кофені бірқалыпты ішуі пайдалы. Алайда, ащы кофені шамадан тыс пайдалану (тәулігіне 2-3-тен астам шыныаяқ) көптеген өмірлік органдар мен жүйелердің бұзылуына әкелуі мүмкін.

Кофе дәндерін ұнтақтау үшін әртүрлі кофе ұнтақтағыштар қолданылады. Түйіршіктердің ірілігі сусынның сапасына үлкен әсер етеді. Түйіршіктер неғұрлым ірі болса, олар тезірек құнады. Кофе шәйнегінде немесе басқа ыдыстарында кофе дайындау үшін ірі түйіршікті дәнін үгітеді; қайнаған соң сүзгіден өткізеді. Түрікше қара кофе жасау үшін кофе дәндерін барынша кішкентай етіп ұсақтау керек. Үздік органолептикалық көрсеткіштерді - ұсақ түйіршіктен дайындалған кофеден көреміз.

Кофе дайындау үшін арнайы ыдыстар - түрікше, кофе шәйнегі немесе арнайы кофеқайнатқыштар қолданылады.

Қара кофе. Кофе шәйнегіне немесе кәстрөлді қайнаған сумен шаяды, қажетті кофе ұнтағын салады, қайнаған су құяды, қайнауға дейін жеткізеді, бірақ қайнатпайды. Содан кейін кофені тұндырады, сүзгіден өткізіп, кофе шәйнегіне құяды немесе шыны аяқтарға, стақандарға құйылады және беріледі. Қоюлық ылғалдың жоғалуы - 5-10%. Кофені 100, 150, 200 мл көлемінде береді.

Кофені дайындаудың және шығарудың көптеген тәсілдері бар.

Шығыс қара кофесі (түрікше). Ең жақсы ұнтақталған кофені алады. Кофені туркаға салады, қант мөлшерлеп салып, суық су құяды, қайнағанға дейін қыздырады (көбік пайда болғанға дейін), бірақ

қайнауға мүмкіндік бермейді. Турканы оттан алып, қайтадан көбігі көтерілгенге дейін қыздыруға болады. Кофені сүзгіден өткізбей, қою күйінде кішкене кофе шыны-аяқтарға құяды. Сонымен қатар, графинде қайнаған суық су береді. Қоюын тез тұндыру үшін, шыны-аяққа бірнеше тамшы су қосуға болады.

Сүт қосылған кофе. Сүт сусынның ауыз қуартатын дәмін жұмсартады, бірақ оның дәмін толығымен өзгерткенмен, оның тағамдық құндылығын арттырады. Кофені өте қою етіп қайнатады, сүзеді, қайнаған сүтті құйып, қайнауға дейін жеткізеді. Кофе шәйнектерінде беріледі, бөлек вазада - қант (шақпақ қант) қойылады.

Веналық кофе. Кілегей (майлылық мөлшері кемінде 35%) салқындатылады, қант ұнтағын қосып (ванилин қосуға болады) және көпіршітеді. Кофе шәйнегінде немесе кәстірөлде қара кофені қайнатады, оған қант қосып қайнатуға жеткізеді. 250 мл шыныаяққа немесе стақанға жоғарғы ернеуіне дейін жеткізбей құйып, көпіршітілген кілегейді (оған қара шоколад себуге болады) салады.

Варшавалық кофе. Сүтті тазартылған табаға құяды, ыстық пешке қойып, бірнеше рет көбігін алады, ол бөліктерді кеседі. Қара кофені су мөлшерінің жартысында қайнатады, сүзеді, қант, көбік дайындағаннан қалған піскен сүтті қосып, қайнатуға жеткізеді, содан кейін шыны-аяқтар мен стақандарға құйып, үстіне көбік салады.

Балмұздақ (гляссе) қосылған қара кофе. Дайын қара кофеге қант қосып, 8-10 ° С дейін суытып, бокалға құйып, үстіне балмұздақ қояды.

Какао және шоколад. Какао мен шоколадты тропикалық ағаштан бұршақтарынан алынады. Сусынның әсерленгіштік күйге түсіруі алколоидтық теоброминге байланысты.

Сүт қосылған какао. Какао ұнтағы қантпен араластырады, аздап қайнаған су қосады (сусынның 1 литріне 100,150 мл су), жақсылап араластырады және араластырып тұрып ыстық сүт құяды. Су мен сүттің қатынасы өзгертуге болады.

Балмұздақ қосылған какао. Какаоны сүтпен және қантпен дайындайды, салқындатады, стақан немесе бокалға құйып, үстіне балмұздақ қояды.

Сүт қосылған шоколад. Ұнтақталған шоколадты қантпен араластырады, аз мөлшердегі қайнаған сумен езеді және ыстық сүт қосылады. Тақта шоколадты пайдаланғанда, қант аз қолданылады.

Көпіршітілген кілегейдегі шоколад. Дайындалған шоколад салқындатылады, стақанға немесе фужерге құйылады, үстіне қант пен ұнтақпен көпіршітілген кілегей (35% майлылықтағы) салынады.

Ликер қосылған шоколад гляссесі. Дайындалған шоколадты 14-10 °С дейін салқындатылады, ликер қосып, үстіне көпіршітілген кілегей салады. Сусындардың сапасын бағалау кезінде рецепттің сақталуын олардың безендірілуі, дәмі мен хош иісі, сондай-ақ берердегі температурасы (65-70 °С - ыстық және 8-14 °С - суық) бақылайды.

Бақылау сұрағы

1. Жеміс сусындарын дайындағанда жидектердің табиғи түрі мен дәрумен құндылықтарын сақтау үшін қандай әдістер қолданылады?
2. Квасты қалай дайындайды?
3. Шайды дайындау барысында қандай ережелерді сақтау қажет?
4. Кофені дайындау және шығару жолдарын атаңыз.
5. Шикізатты дайындаудың ерекшеліктері және шығыс кофесін әзірлеу технологиясы қандай?

16 БӨЛІМ
ҰННАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕРДІҢ КУЛИНАРЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

16.1. Тамақтанудағы ұн тағамдары мен өнімдерінің мәні. Шикізаттың сипаттамасы мен жасалынуы

Қамырдан жасалған өнімдерге ұн тағамдары, майқоспалы нан-бөлішке өнімдері, ұннан даярланған кондитерлік өнімдер жатады. Олар славян асханасында лайықты орын алады.

Қамырды жасау үшін әртүрлі шикізат түрлері қолданылады. Негізгі шикізат – ұн (бидай, қара бидай және т.б.), қант, сарымай немесе маргарин, жұмыртқа немесе жұмыртқа өнімдері (меланж, жұмыртқа ұнтағы); қосалқы пісіру ұнтағы, бояғыштар, хош иістендіргіштер (ванилин, эссенс), органикалық қышқылдар (лимон, тас шарап т.б.), крахмал және т.б жатады.

Барлық ұн өнімдерінің негізгі компоненті - ұн, соның негізінде қамыр дайындалады. Қолданар алдында ұнды механикалық қоспаларды, түйіршектерді жазу және ұнды ауамен қанықтыру мақсатында електен өткізеді.

Қант өнімге тәтті дәм береді, олардың калориясын арттырады, аз мөлшерде ашытқының көтерілуін тездетеді.

Жұмыртқалар қамыр өнімдерінің қоректік құндылығын арттырады, оларды ақуыздармен, биологиялық белсенді липидтермен және витаминдермен байытады. Жаңа піскен жұмыртқаны, меланжды және жұмыртқа ұнтағын пайдаланады.

Меланж – жұмыртқа ақуызы мен сарысының мұздатылған қоспасы. Жұмыртқаны меланжбен 1:1 қатынасында ауыстырады. Жібіген меланжды сақтауға болмайды, сол себепті қажетті мөлшерде ғана жібіту керек.

Жұмыртқа ұнтағының 6-7% ылғалдан тұрады. Оны қалпына келтіру үшін бастапқыда (40-50 °С) жылы су құйып араластырады, кейін араластыра отырып, қалған суды құяды. 100 г ұнтаққа 350 мл су құяды. Сумен араласқан ұнтақты қолданбас бұрын 30 мин шамасында қоя тұрады, одан соң сүзеді. Орта көлемдегі бір жұмыртқаға 10 г жұмыртқа ұнтағы мен 30 мл су сәйкес келеді.

Майлар өнімдерге тәтті дәм, үгітілгіштік, қабаттылық береді. Пісірген кезде майлар ауаны жақсы ұстайды және өнімдер жақсы «көтеріледі». Майдың көлемі көбейген сайын қамыр үгітілгіш келеді,

азайған сайын өнімнің икемділігі мен үгілгіштігі нашарлайды.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған ашытқы прессстелген және құрғақ болып келеді. Балғын басылған ашытқылар ашық сұр түсті, жағымды, біраз спирт иісі шығып тұрады. Ылғалдығы 11-12 % құрайды. Олар суда оңай ериді. Мұздатылған ашытқылардың көтерілу күшін 3-8 °С температурасында бірте – бірте еріту барысында қалыпына келтіруге болады. Қолданбас бұрын басылған ашытқыны қабынан мұқият арылту керек, жылы суда ерітіп (30-35 °С), електен өткізеді.

Құрғақ ашытқылар ұнтақ, қиыршық, таблетка түрінде келеді. Олар сары – сұр түсті, 8-9 % ылғалдықты болып келеді. Құрғақ ашытқының қолданбас бұрын ұнмен араластырып, (25-27 °С) температурадағы жылы су құяды. 1 сағаттан соң қамыр дайындағанға қолданады (100 г құрғақ ашытқы үшін 1 кг ұн мен 3 л су алынады). Салмағы бойынша құрғақ ашытқыны балғыннан 3 есе аз алады.

16.2. Қамырдың түрлері және қолданылуы.

Жұмсартуына байланысты қамыр ашытқылы (қышқыл) және ашытқысыз (тығыз) болып бөлінеді.

Ашытқылы қамыр опарлы және опарсыз жолмен пісірілуі мүмкін. Егер ашытқылы қамырды бөлгенде май немесе маргарин жақса, ашытқылы қабатты қамыр пайда болады.

Ашытқылы қамыр сұйық (құймақ үшін) және қою (пирогтар мен бәліштер үшін) болады.

Ашытқысыз қамыр сұйық (құймақ, вафлилер үшін), жартылай сұйық (бисквиттік), қою (кеспелік, қытырлақ, тәттілер, қуырылған, қайнатылған тағамдар).

Аспаздықта қамырдан қайнатылған ұн тағамдары: (кеспе, тұшпара, вареникте р, қайнатпалар) және қуырылған тағамдар (құймақтар); ұн аспаздық өнімдері (бәліш, пирогтар); тағамдарды ұсынуға арналған жартылай дайын өнімдер (тарталетка, валовандар, тауық жұмсақ котлеттерді азықтандыруға арналған шелпектер және т.б.).

16.3. Ашыған қамырды және одан жасалатын өнімдерді дайындау

Ашытқы қамырды екі тәсілмен жасауға болады: Тұтастай ашытқысыз – көбінде құрамында қант, май, жұмыртқа аз өнімдер үшін қолданылады, ашытқылы – құрамында қант, май, жұмыртқа көп өнімдер үшін.

Ашытқысыз қамыр. Ашытқысыз тәсілде рецепт бойынша қолданылатын барлық қаттарды бір жолда араластырады 35-40°С температураға дейін жылытылған сүт немесе суға ашытқы, қант, тұз,

жұмыртқа немесе меланжды салып, сүзгіден өткен ұнді себеді.

Қамырды қолмен немесе ұн араластыратын машинада араластырады. Толыққанды араласып болғанның алдында кішкене өсімдік майын қосады. Қамырдың дайын болуы оның біртектілігі, түйіршіктердің жоқ болуымен анықталады. Сондай ақ, жақсы иленген қамыр қолдан және ыдыстан оңай алынады.

Қамыр салынған ыдыстың бетін таза матамен жауып, ашыту үшін 3-4 сағатқа 30-40 °С температурадағы жылы жерге қою қажет. Қамырдың ашығанын сыртқы белгілері арқылы білеміз: ашыған қамыр көлемі тұрғысынан 2.5 есе үлкейеді, қамырдың беті көтеріліп, қамырдан жағымды спирт иісі шығады.

Ашытқысыз тәсілмен пирог, құймақтар т.б. үшін қамыр дайындалады.

Ашытқылы қамыр. Тұтастай ашытқылы тәсіл кезінде ең алдымен ашытқыны дайындайды: қантсыз және майсыз сұйық қамыр.

Ашытқыны дайындау. 35 - 40°С температураға дейін жылытылған сұйықтыққа (барлық көлемнен 60 % көлемде су немесе сүт) жылы суда ерітілген ашытқы қосылады, (40 %) сүзгіден өткен ұнды сеуіп араластырады.

Ашытқы қою кілегей іспетті және 27-29 °С температурада болуы керек. Иленген қамар бетіне жұқа қабат ұн сеуіп, ыдыстың бетін таза матамен жауып, жылы жерге ашыту үшін 1-2 сағатқа қояды. Ашыған қамыр 2.5 есе үлкейеді және қамырдың беткі жағында жарылғыш көпіршіктер пайда болады. Ашытқы қамырдың дайын болуын сырқы белгілері арқылы анықтайды: ашу баяулайды, көпіршіктер азаяды, ашыған қамыр аздап түседі.

Қамырды дайындау. Дайын опараға тұз бен қант ерітілген сұйықтықты қосады. Сұйықтық пен опараның толығымен бірігуі үшін қалған ұн мен жұмыртқаны қосады. 10 мин барысында мұқият араластыру керек. Араластырудың соңғы кезеңінде май қосылады. Қамырды ашуы үшін 1.5 – 2 сағат көлемінде жылы жерге қойылады. Бұл уақыт аралығында бір-екі рет қамырдың иін қандырады.

Құрамында жоғары дәрежедегі майқоспасы бар қамыр дайындау үшін бірінші иі қандырылған қамырға, қант пен жұмыртқа қосылған кілегей іспеттес дәрежедегі майды қосамыз. Жылы жерге ашыту үшін қойылады. 25-30 мин өткен соң екінші рет иін қандырылады.

Ашытқылы опарлы қамырдан бәліш, шелпек т.б. дайындалады.

Қамырдан жасалған өнімдерді пісіруге дайындау. Дайын қамырды ұн себілген немесе өсімдік майы жағылған столға қойып, илейді. Қамырды қажетті көлемде қолмен немесе қамырды бөлетін машинада бөлу керек. Қолмен бөлген жағдайда қамырды стол үстіне ширатып, пышақпен немесе қолмен бөліктерге бөледі. Шар формасына келтіріп, столға қойып 3-5 мин ашытуға мүкіндік тудыру үшін қоя тұру керек. Одан соң дөңгелекшелерден әртүрлі өнімдер жасап өсімдік майы

жағылған табаққа салып, 25-30 мин жылы және ылғал жерге тағы біраз қойылады.

Егер өнім аз уақыт тұрса, пісіру барысында өнім жарылып, тығыз немесе кішкентай болады. Ал өнім көп тұрып қалса, ол жалпақ, жылбыраған, жылтырламайтын болып қалады.

Пісіріліп жатқан өнімнің сыртқы кейпінің жақсаруы үшін кондитерлік пешке салудан 5-10 минут бұрын беткі жағын жұмыртқамен, сүт немесе меланж қосылған жұмыртқа жағылады. Өнімді 190-230 °С температурасында пісіріледі.

Ашытқылы қамырдан жасалған кіші өнімдер 230-240 °С температурада, 8-15 мин уақыт пісіріледі. Үлкен көлемді өнімдер 200-220 °С температурада 20-30 мин пісіріледі. Баяу жылыту өнімнің бірқалыпты болып пісуіне мүмкіндік жасайды. Өнім үлкен болған сайыноның құрамындағы тәтті де көп болады. Сол себепті пісіру температурасы төмен болу қажет, әйтпесе қабықшасы үшкірленіп, тағамның ішкі бөлігі шикі болады.

Өнімнің дайын екенін органолептикалық тәсілдермен де білуге болады: қабықшаның түсі, сыртқы түсіне қарай, өнімнің жұмсақтығына қарай, массадан, ағаш таяқшамен тесіп көру арқылы білуге болады. Таяқшада қамырдың ізі қалмаса, өнімнің дайын болғанының белгісі. Дайын өнімді бөлме температурасында ағаш табақшаларда суыту керек.

Ашытқылы қатпарлы қамыр. Бұндай қамырды дайындау үшін келесі қадамдар орындалады: ашытқы қамырды ашықтылы және ашытқысыз жолмен дайындау; қамырдың қабықшалануы; өнімге арнайы пішін беру; көміртектің диоксиды қамырды жазу барысында жоғалады, оның қалыпқа келуі біраз уақытты алады.

Қатпарлану барысында сарымай (немесе маргариннің) мен қамырдың температурасы 20-22 °С болуы қажет. Өнімнің рецептінде қанттың мөлшері көп болса, оның жартысын қамырды илеуде салынады. Ал қалған бөлігін түйіршіксіз күйге дейін маймен бірге илейді.

20-22 °С температураға дейін салқындатылған ашытқылы қамырды 1-2 см қалыңдықта жаймалап жазады. Қабаттың $^{2}/_{3}$ бөлігіне қою кілегей дәрежесіне жеткенге дейін май немесе маргарин жағады. Сонан соң үш қабатты бір-бірінің үстіне қоюды. Екі қабат май, үш қабат қамыр пайда болады. Қамырды жаю барысында май ағып кетпеуі үшін, қабаттардың шеті жабыстырылады. Бұдан соң қамырды 180° аударып, ұн сеуіп, 1 см қалыңдыққа дейін қайтадан жаймалап жазады. Қамырдан ұнды қағып, қабатты төрттікке салады. Бұл кезде қамырда 8 қабат май болады. Құрамында майы көп қамырды дайындау барысында дайын болған қабатты тағы да екі есе бір-біріне салып қайтадан жаймалап жазады. 16, 24, 32 майлы қабатты қамыр пайда болады. Бұдан ары қарай қамырды қабаттастыруға болмайды, себебі қабаттар

өте жұқа болғандықтан жыртылып кетуі мүмкін. Соның салдарынан қабаттылық дәрежесі азайып, пісірілген соң қабықшаланбай қалады.

Жайылған қабатты және тағы бір рет жұмсатылған сарымай не маргарин жағып, одан өнім жасайды. Қатпарлама барысында бөлмедегі температура 20-22 °С шамасында болуы керек. Өнімді бөлген соң сарымай ағып кетпесі үшін 35 °С температурада, 10-12 минут шамасында тұруы қажет. Қатпарлы қамырдан жасалған өнімді 210-250 °С температурада пісіреді. Кіші көлемді өнімдер 8-10 мин, самсаны – 35-45 мин пісіріледі.

Қатпарланған ашытқылы қамырдан әртүрлі қалыптағы (үшбұрышты, кітапша, конверт) қатпарлы тоқаштар, жаңғақ қосылған тоқаштар, самсалар, бадам қамырынан пісірілетін тәтті нандар, тосапты қаттама нандар т.б.

Жұқа құймақ пен құймаққа арналған қамыр. Оны ашытқысыз, сұйық (жұқа құймақ үшін) және жартылай сұйық (құймақ үшін) түрде дайындайды. Қамырды дайындау үшін аз мөлшердегі су я болмаса сүтте тұз, қантты ерітеді, ерітілген ашытқыны қосады. Қоспаны сүзгіден өткізіп, 35-40 °С температурада жылытылған қалған сұйықтықпен араластырады. Сүзгіден өткізілген ұнды, жұмыртқаны қосып біркелкі масса пайда болғанға дейін араластырады. Одан соң қорытылған май қосылады. Өнім жеңіл әрі борпылдақ болуы үшін дайын қамырға жұмыртқаның шайқалған ақуызын қосуға болады.

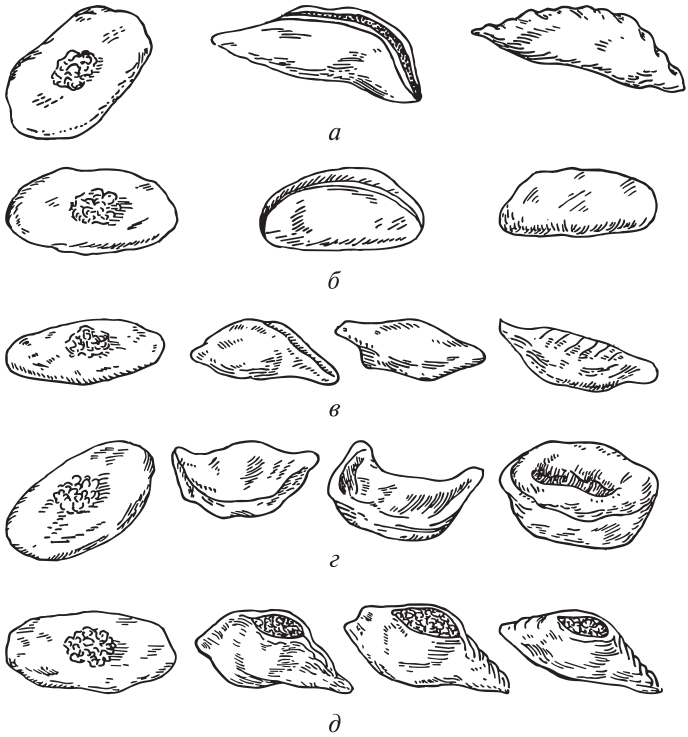
Жұқа құймақтың қамырын дайындау үшін 1 кг ұнға 1,5 л сұйықтық, ал құймақ үшін 1 л сұйықтық алынады.

Ашытқылы қамырдан жасалатын өнімдер. Ашытқылы қамырдан жасалатын өнімдерді славян халықтары ерекше жақсы көреді.

Пісірілген бәліш. Көбінекей ашытқылы қамырдан жасалынады. Ұн себілген стол бетінде домалақ тектес жартылай шикізаттарды қояды. 5 мин соң, домалақшаларды 0,5.1 см қалыңдықтағы шелпек қылып жаймалап жазады. Әр шелпектің ортасына тартылған ет, тосап немесе джем салып, қайықша, жарты ай, цилинр тектес (16.1 сурет) етіп шет жақтарын жабыстырады. Пішінделген бәліштерді толықсыту үшін жағылған кондитерлік тақтаға салады. Пісірмес бұрын жұмыртқа жағып, 8-10 мин көлемінде 230-240 °С температурада пісіреді.

Майға қуырылған бәліш. Ашытқысыз қамырдан ай тектес етіп пішін жасап, толықсытып болған соң, 160-170 °С температураға дейін қыздырылған майға салып қуырады. Қуыру үшін арнайы аппараттар я болмаса ысытуды ретке келтіріп отыратын электрлік қуыру ыдысы, электрлік табалар қолданылады. Бәлішті қыш ыдыста қуыруға тиым салынады.

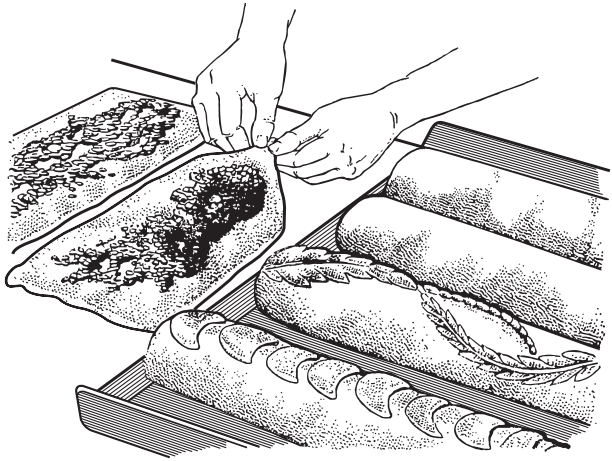
Қаусырма. Өнімді қайықша пішіндес қылып жасайды. Өнімнің ортасы ашық болып тұратындай етіп, шет жақтарын жабыстырады. Толықсытылған соң 230-240 °С температурада 8-10 мин пісіреді.



16.1 сурет. Бәлішке арналған ашытқы қосылған қамыр:
а — негізі; б —сопақша пішіндес; в — қайықша; г — карасик, калачик; *д* — расстегай

Қаусырманы тартылған ет, балықтан, күріштен ашытқылы қамырмен жасайды. Мәскеулік қаусырмаларды ашытқылы және ашытқысыз қамырдан жасайды. Домалақ, үлкен көлемді етіп, ортасына балықтың шеміршек жотасы, ақсерке балығының үзімін, бекіре еті, тартылған ет және жұмыртқаны салады. Қаусырма шырынды, дәмді болу үшін піскен соң сыртқы бөлігіне сорпа не болмаса тортасынан айырылған май құяды.

Самса. Ашыту тәсілімен жасалған қамырды қалыңдығы 1 см, жалпақтығы 18-20 см етіп жаймалап жазады. Ортасына ұзынан (ет, балық, орамжапырақ және т.б.) тартындылары салынады. Қамырдың шет жақтауларын жабыстырады (16.2 сурет). Пішіні жасалған самсаны тақтайшаға салып, меланж жағып, жоғарғы бөлігін қамырдың үзінділерімен әдемілеп толықсуы үшін жылы жерге қояды. Пісірмес бұрын самсаның бірнеше жерінен аспаздық инемен теседі. 210-230 °С температурада 35-45 мин шамасында пісіреді.



Сурет. 16.2.
Самсаның ашытқылы қамырдан жасалған түрі көрсетілген.

Самса өзге өнімдерден ішіне салынатын көп көлемдегі тартылған етімен (90 % қамырдын көлемінен) ерекшеленеді. Бір уақытта бірнеше тартылған өнім қолданылу мүмкіндігі бар. Тартылған өнімдердің ортасын құймақпен ажыратып қояды. Қамыр құрғап қалмасы үшін, қамыр мен тартылған ет арасында жұқа құймақ қояды.

Бәліштер ашық, жартылай ашық және жабық болады.

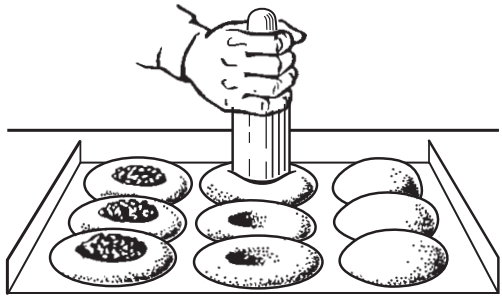
Ашық бәліш үшін қамырды шелпек тектес етіп жасайды. Жақтаулары төмен келген, май жағылған пішінге немесе аспаздық тақтаға салады. Үстінен салмасын салып, шет жақтарын 1,5-2 см –ге қайырып, өнімге домалақ пішін береді.

Жартылай ашық бәліште де дәл осылай пішінін жасайды. Бірақ жоғарғы жағын өте жұқа қамыр тілімдерін торлап салады. Көбіне бұлай тәтті бәліштер пісіріледі.

Жабық бәліштерді дайындау үшін бір қабат 1-1,5 см қалыңдықтағы қамырдың жоғарғы бөлігіне барлық тұсына біркелкі етіп тартылған ет (балықтан, картоптан немесе балық пен жұмыртқадан, я болмаса картоп пен шошқа етінен, ормажапырақтан т.б.) салып, оны екінші қамыр қабатшасымен жабады.

Толықсуына 5-10 мин қалған кезде меланж жағып, бірнеше тесік жасалынады. 210-240 ^{0}С температурасында 30-45 мин көлемінде пісіріледі.

Ватрушка. Ашытылған қамырды алып, домалақ пішінді етіп май жағылған табаққа салады, толықсып болған соң, ағаш қасықпен ортасын үңгіп, сол жерге аспаздық қаптан ірімшікпен толтырылады (16.3 сурет). Бұдан соң өнімді екінші рет толықсыту үшін қояды.



16.3 сурет. Бүйрекше бәліштің пішінін жасау

Жұмыртқа жағып, 230-240 С температурада 6-8 мин уақыт пісіріледі.

Бүйрекше бәліш. Бүйрекше бәліштің қамырын ашытқысыз тәсілмен ылғалдығы 43 % пайызды құрайтын төмен дәрежеде дайындайды. Қамырды бөлшектейтін құрал-сайманға өсімдік майын жағады.

Қамырын қуырылған бәліштің қамырындай етіп жасап, бүйрекше бәліштерге жүзік немесе домалақшаның пішінін береді. 20-30 мин толықсытылудан соң, бүйрекше бәліштерді майға қуырады. Дайын өнімге қант ұнтағын себеді.

Жұқа құймақ. Екі жағынан да жылытылған, май жағылған шойын табада пісіріледі. Жұқа құймақтың қалыңдығы 3 мм болуы керек. Ыстық жұқа құймақты 3 данадан дестеге қойады. 1 адамдық үлесті табаққа салынады. Тұздықтың ыдысына тортасынан айырылған май немесе қатық құйылады. Кета уылдырығы немесе бекіре уылдырығы арнайы ыдысқа салынады. Ал табаққа ақсерке, майшабақ балықтары беріледі. Бұлар жеке беріледі. Жұқа құймақты күйдіріп пісіруге болады.Бұл үшін табаға жуылған ақшабақ, қуырылған пияз және т.б. өнімдерді салып үстінен қамыр сұйықтығын құяды (35-38 сурет).

Құймақ. Жылытылған шойын табаларда, қалың табаларда немесе электрлік табаларда жұқа құймақты қалай пісірсе дәл солай пісіреді. Бірақ қалыңдығы жуан, көлемі кішірек. Қамырды қасықпен салады (қамыр тез сууы үшін, алдынала суға малынған) немесе аспаздық қаптан алады. Құймақты екі жағынан пісіреді немесе қуырғыш ыдыста қуыруға болады. Дайын өнімнің қалыңдығы 0.5-06 см болуы керек. Құймақтың қамырына кіші болып кесілген алмалар, жуылған үзім немесе т.б. өнімдерді салуға болады. Бір адамдық үлесте 3 дана болады. Құймақ сарымаймен, қаймақ, джем, тосап, балмен желінеді.

Тартылған өнімдер. Бәліш, қаусырма, самса, ватрушка т.б. пісіруде әр түрлі салмалар қолданылады.

Тартылған ет. Оны котлет етінен екі тәсілмен пісіреді.

1 Әдіс. Ет котлетін тазалайды, үлкен емес бөліктерге бөліп, майға

қуырады. Бұдан соң оны шұңғыл ыдысқа салып, сорпа немесе су қосып дайын болғанын күтеді. Дайын етті пиязбен бірге ет тартқыштан өткізеді. Маймен пассерленген ұнды сорпамен араластырып, қалған етке қосып қайнатады. Пайда болған ақ тұздыққа тартылған етті, тұзды, бұрыш, ұсақталып туралған шөп-шалаңды қосып араластырады.

2 Әдіс. Орта үзім болып кесілген котлеттің еттерін еттартқыштан өткізіп, 3 см қалыңдықтағы қабат етіліп тақтаға салып, арасында араластыра отырып қуырады. Жұмсақ болуы үшін аздап су немесе сорпа қосуға болады. Дайын етке шала пісірілген пияз қосып, тағы бір рет ет тартқыштан өткізеді. Ақ тұздық, тұз, бұрыш, ұсақталған шөп-шалаң қосылып араластырылады.

Тартылған етті жұмыртқамен, күрішпен дайындауда сәйкес азық-түліктер қолданылады.

Балық тартындысы. Балықтың жон етін сыртқы терісін сүйегінен тазалап, тартады. Дайын жон етін ұсақтап, шала пісірілген пияз, тұз, бұрыш, ұсақталған аскөк, ақ тұздық қосып араластырады. Балық тартындысын тек қана күріш, күріш пен балықтың шеміршек жотасын араластырып жасауға болады. Құрғақ балықтың шеміршек етін 2-3 сағатқа суық суға салып қояды. Жұмсарғанға дейін пісіреді. Балықтың шеміршек етін ет тартқыштан өткізіп, ерітілген маргаринмен жылытады.

Саңырауқұлақ немесе пияз қосылған картоп тартындысы. Тазаланған картопты қайнатып, ыстық күйінде ұсақтайды. Шала пісірілген пияз бен кесілген саңырауқұлақ пен пиязбен араластырады.

Жасыл пияз бен жұмыртқадан жасалған тартынды. Жасыл пиязды жуып, кептіріп, ұсақ қылып кеседі. Оған ұсақталған жұмыртқаны тортасынан айырылған маргаринмен қосып, барлығын араластырып тұздайды.

Тартылған орамжапырақ. Оны балғын және ашылған орамжапырақтан жасайды. Балғын, жуылған орамжапырақты ұсақтап, 3 см қалыңдықта қабат етіп тақтаға қояды. 180-200 °С температурада тортасынан айырылған маймен қуырады. Дайын орамжапырақты салқындатып, тұз, шала пісірілген пияз, үлкен қылып кесілген жұмыртқа, ұсақталған аскөк қосылады. Орамжапырақты қуырғанға дейін тұздай керек. Қуыру барысында тұздауға болмайды, себебі одан су шығып, тартылған өнімнің сапасын төмендетеді.

Ашыған орамжапырақты сығады. Егер де ол өте қышқыл болса, жуып, тағы да сығып, аздап қуырады. Одан соң, аздаған сұйықтық (5 - 6 % орамжапырақтың массасынан су немесе сорпа) қосып пісіреді. Пісірудің соңғы кезінде суы тартылуы керек. Дайын орамжапыраққа шала пісірілген пияз, қант, тұз, түйіршіктелген қара бұрыш, ұсақталған аскөк қосылады.

Тартылған саңырауқұлақ. Кептірілген ақ саңырауқұлақтарды жуып, суға салып, бұдан соң қайнатады. Пайда болған қайнатындыны сүзіп, тұздық жасау үшін пайдаланылады. Қайнатылған саңырауқұлақты жуып, кептіреді, тартқыштан өткізіп, аздап қуырады. Бұған шала қуырылған пияз, бұрыш, ақ тұздық қосып, араластырады.

Тартылған алма. Алманың ортаңғы керек жоқ бөлігін алып, тазалап, кеседі. Кесілген алмаға қант сеуіп, су құйып (1кг алмаға 20-30 мл су) араластыра отырып, сұйықтық қоюланғанға дейін қайнатады. Тартылған алманы сұйықтықсыз да қалыптастыруға болады. Бұл үшін кесілген алмаға қант сеуіп, салма ретінде қолданады.

Тартылған ірімшік. Ірімшікті езетін машинадан өткізеді. Одан соң жұмыртқа, қант, сары май, ванилин қосып араластырады. Бұлайша ватрушка, бәліш, вареникте рдің салмасын жасайды. Жұқа құймақ үшін езілген ірімшікке жұмыртқа, қант қосады.

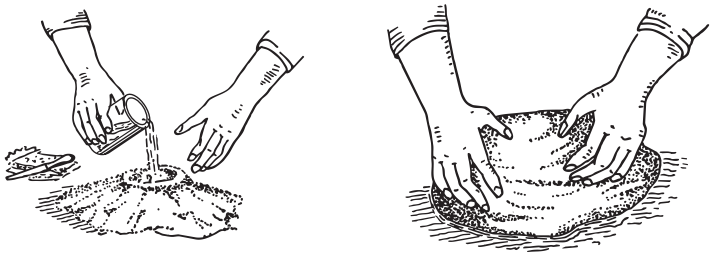
16.4. Ашымаған қамыр және одан жасалатын өнімдер

Ашымаған қамырды әртүрлі консистенцияда (сұйық, жартылай сұйық, қою) дайындайды.

Жұқа құймақ қамыры. Қамырды дайындау үшін бұлғау машинасының ыдысына жұмыртқа, тұз, қант салып тез бұлғайды. Масса біртекті болған соң, сүт қосып, ұнның 50 % қосады. Машинамен ақырын араластырады. Қамырды араластыруды тіпті аз уақытқа болсын тоқтатуға болмайды. Әйтпесе қамыр біртексіз болып, сапасы төмен болады. Ұнды толықтай араластырған соң оның қалған бөлігін сала бастайды. машинаны қатты жылдамдыққа қояды. Дайын қамырды 2-3 мин бұлғайды. Егер қамырда түйіршіктер болса, оны сүзеді.

Жұқа құймақты арнайы автоматты қуыру құрылғыларында, 24-26 см диаметрлі табаларда пісіреді. Табаны бұрарда, қамырды біртегіс қабатпен бір жағынан қуырады. Одан соң жұқа құймақты алып, салқындатады.

Тартылған жұқа құймақтар. Жұқа құймақтарды бір жағынан пісіреді. Құймақты қуырылған жағына тартылған салманы салып, тікбұрышты жалпақ бәліш түрінде орайды. Екі жағынан да жылытылған майлы тақтада немесе табада қызғылт қытырлақ пайда болғанға дейін қуырады, я болмаса 5-6 мин қуырғыш шкафка салады. 1 адам үлесі 2-3 дананы құрайды. Берерден бұрын ет я болмаса бауыр тартылған еті салынған құймақты ерітілген маймен салады, ал тәтті тартылғандарды қант ұнтағы немесе қаймақпен беріледі. Тартылған ірімішігі бар құймаққа май, қант үнтағы немесе қаймақ беріледі.



а *б*

16.4. сурет. Ашымаған қамырдың жасалынуы.

А – сұйықтықты ұнға құю; Б – ұнды илеу.

Тартылған ет, алма, ірімшік 12 сағат, джем мен тосаптан жасалған – 2-6 °С температурада 18 сағат сақталады.

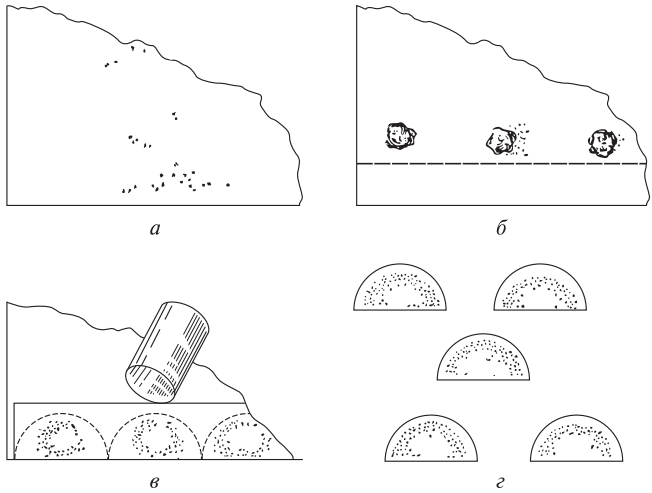
Тұшпара, вареникте, үй кеспесінің қамырлары. Бұл өнімдер үшін өте қою (қатты) қамыр дайындалады. Ұн аншалықты жұта алса, соншалықты су қолданылады. Бұндай қамырдан жасалған өнімдер өте тығыз келеді. Сол себепті оларды тек қайнатуға болады. Аз көлемдегі қамырды илеу үшін сүзгіден өтілген жоғарғы сұрыпты бидай ұнын немесе 1 сұрыптағы ұнды үйеді. Үйіндінің ортасын шұңғылдап, тұз ерітілген су және жұмыртқаны қосып ұнды араластырады (16.4 сурет). Дайын болған қамыр жұмсақ болуы үшін майлықпен жауып, 20.30 мин уақытқа қоя тұрады.

Тұшпара мен вареникте үшін ұнның қатынасы 1: 0,35, кеспе үшін – 1: 0,2.

Тұшпара. Тұшпараны жасау үшін дайын қамырды 0,15-0,2 см қалыңдықта, 5-6 см жалпақтықта жаймалап жазып, жұмыртқа жағады. Жағылған сызықтан 3-4 см қашықтықта бір бірінен соң тартылған етті 7-8 г көлемде салды. Тұшпараны арнайы кесу құралымен кеседі (16.5 сурет). Қазіргі кезде мекемелерде пішіндік жартылай автоматтар қолданылады.

Салма үшін котлет еті (сиыр еті, шошқа еті, қой еті) үзім етіп кеседі. Ет тартқыштан өткізіп, ұсақтай кесілген пиязбен араластырып, тұз, қант, қара бұрыш пен (еттің массасынан 18-20 % болатын) су қосылады, барлығы араластырылады.

Пішінделген тұшпараларды ұн себілген ағаш тақтайшаларға қойып, 0 °С температурада қайнатқанға дейін сақталынады. Тұшпараны үлкен ыдыста жеке бөліктермен қайнату ұсынылады. 1 кг тұшпара үшін 4 л су, 20 г тұз пайдаланылады. Ақырын отта 5-7 мин қайнатылады. Тамақты саларда май, қаймақ немесе уксус құйылады. Шөп-шалаң немесе аскөкті ұсақтап турап, себуге болады.



16.5 сурет. Тұшпараның пішінін жасау.

А – жаймалап жазылған қамыр; Б – тартылған етті салу; В – тұшпараны кесу; Г – дайын өнімдер.

Варениктер. Оны тұшпарадан үлкенірек етіп, әр түрлі салмалармен жасалынады. Тартылған ірімшік, картоп, жидек, орамжапырақ. Піскен соң, май, қаймақ құяды (39 сурет).

Үй кеспесі. Үй кеспесінің қамырының қалыңдығы 0.1-0.15 см-ді құрайды. Ұн себілген қамыр қабатшаларын кептіріп, бір - біріне қойып, жалпақтығы 0,35-0,45 см ұзыншақ қылып кеседі. Кеспені 1 см қабатта ағаш тақтайшаларға қойып кептіреді, 40-50 °С температурасында сақтайды.

16.5. Сапа талаптары, қамыр өнімдерін сақтау жағдайы мен уақыты.

Пісірілген өнімдер дұрыс, біртегіс, жылтыр, үгітілмеген, алтын түсті немесе ашық қоңыр түсті болуы керек. Жұмсақтығы борпылдақ, бос ауасыз, үгітілмейтін болуы қажет. Піскен өнімнің қамыры, тартылған етінен ашыған дәмсіз болуы керек. Салма – дәмді, өнімде біркелкі салынған.

Жұқа құймақ, құймақ домалақ пішінді болуы керек. Жұқа құймақтың диаметрі 15 см, қалыңдығы 3 мм; құймақтың қалыңдығы 5 - 6 мм, жұқа құймақтар 1-1,5 мм болуы керек. Жоғары жағы біртегіс қызарып пісуі керек. Иісі мен дәмі ашымаған болуы керек.

Тұшпара мен вареникте пішінін сақтауы керек, жарылмай жоғары жағы жабысқақ болмауы керек.

Дайын өнімдерді таза әрі құрғақ жерде, ауа жақсы алмасатын бөлмеде сақтау керек, Өнімдерді

Бір қатарға, ағаш не болмаса пергамент қағаз төселген металл табақтарға салынады. Сақтау кезінде сақтау режимін жіті бақылау керек.

2-4 °С температурасы, 75 % ылғалдықта қамырдан жасалған жартылай дайын өнімдерді 0,5 ден 3 тәулікке дейін сақтауға болады. Ашытқылы қамыр — 12 сағат, қатпарлы — 24 сағат.

Мұздатылған жартылай дайын өнімдерді -23 °С температурасында 6 ай сақтауға болады. Тартылған еті бар жұқа құймақтарды 4.8 °С температурада, 70-75 % ылғалдықта 12 сағат, тосап пен джемді — 18 сағаттан артық сақтауға болмайды.

Ашытқылы қамырдан жасалған тәтті өнімдерді 16 сағатқа дейін 18 °С температурада 65-70 % ылғалдықтан артық сақтамау ұсынылады.

Бақылау сұрақтары

1. Бидай ұнын араластырмас бұрын неліктен електен өткізеді?
2. Ашытқының дайын екенін және ол неліктен отырып қалатынын білуге қалай болады?
3. Қамыр жасауда ашытқының рөлі қандай?
4. Пісіру барысында өнімдермен қандай процесс жүзеге асады?
5. Жұқа құймақ пен құймақтарға қамырды қалай дайындайды?
6. Ашымаған қамырды қалай дайындайды?
7. Тартындылардың (салма) түрлерін ата.
8. Ірімшікті жұқа құймақты қалай дайындайды және қалай береді?

ҚОСЫМША

1 қосымша

Аспаздың біліктілік сипаттары
Біліктілік — 2-3-ші санаттар

2-ші санатты аспаз білуі керек:

шикізат пен өнімдерді алғашқы аспаздық өңдеудің ережелері мен олардан жасалған жартылай дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;

етті кесу ережелері;

аршылған көкеністерді сақтау мерзімі мен шарттары;

әртүрлі маркалы нан кесетін машиналарды реттеу және пайдалануға беру ережелері,

нанды қолмен және машина арқылы кес кезіндегі жұмыстың қауіпсіз әдістері.

2-ші санатты аспаз істей білуі керек:

тағамдар мен аспаздық өнімдердіі дайындау кезіндегі қосымша жұмыстарды орындау;

картопты, жемістерді, көкеністерді, жидектерді пышақтар мен басқа құралдардың көмегімен тазалау, басында және соңында жуу;

көк, жемістер, көкеністер, жидектер, картопты сұрыптау, олқы түрлері мен бөтен қоспаларды алып тастау;

көкеністерді жуу, оларды тазалағанға дейін, тазалағаннан кейін жуу; нан, картоп,

көкеністер, көкті турау; балық, ет, құс етін жібіту;

мүшелеу, балық, құс, жабайы құс, майшабақ, шабақ балықтың ішек-қарнын аршу, субөнімдерді және т.б. өңдеу.

3-ші санатты аспаз білуі керек:

рецептура, дайындау технологиясы, сапаға қойылатын талаптар, тарату (құрамдау), тағамдар мен аспаздық өнімдерді сақтау мерзімі мен шарттары;

картоп, көкеністер, саңырауқұлақтар, жармалар, макарондық және бұршақ өнімдері, ірімшік, жұмыртқалар, котлет массасынан жасалған жартылай дайын өнеімдер, концервілер, концентраттар мен басқа өнімдердің түрлері, сипаттары және аспаздық қолданылуы;

өнімдердің сапалылық белгілері мен оны анықтаудың органолептикалық әдістері;

өнімдерді жылулық өңдеуге дайындау бойынша операцияларды орындаудың

ережелері, әдістері мен реттілігі;

технологиялық құрал-жабдықты, өндірістік құрал-саймандарды, құралды, ыдысты пайдалану ережелері және оларды күтіп ұстау ережелері, тағайындамасы.

3-санатты аспаз істей білуі керек

қарапайым өңдеуді талап ететін тағамдар мен аспаздық өнімдерді

дайындау;

картоп пен басқа көкеністерді, ботқаларды, бұршақ және макарон өнімдерін, жұмыртқаларды қайнату:

картоп, көкеністер, котлет массасынан жасалған өнімдерді (көкеніс, балық, ет), құймақтар, оладьилар, құймақшаларды қуыру;

көкеніс және жарма өнімдерін пісіру; сүзу, сүрту, араластыру, ұсақтау, қалыптау, майдалап турау, өнімнің ішін толтыру;

бутербродтар, жартылай дайын өнімдерден жасалған тағамдар, концервілер мен концентраттар дайындауы;

порциялау (құрамдау, көп тапсырыс берілетін тағамдарды тарату.

3-ші және 4-ші санатты аспаздар білуі керек:

өз жұмыс орнындағы еңбекті ұтымды ұйымдастыру және бригаданың еңбегін

ұйымдастыру (еңбекті ұйымдастырудың бригадалық формасы кезінде); ішкі еңбек тәртібінің ережелері; еңбектің қауіпсіз және санитариялық-гигиеналық әдістері; жұмыс орындағы өрт туралы ескерту және сөндірудің негізгі құралдары мен әдістері; нарықтық экономика мен кәсіпкерліктің негіздері.

3-ші және 4-ші санатты аспаздар білуі керек:

өз жұмыс орнын ұтымды ұйымдастыру; еңбек, санитария және гигиена қауіпсіздік ережелерін, ішкі тәртіпті сақтау; өрт сөндіру құралдарын қолдану, қайғылы жағдайлар кезінде алғашқы көмек көрсету.

Біліктілік — 4-ші санат

4-ші санатты аспаз білуі керек:

рецептуралар, орташа күрделі аспаздық өңдеуді талап ететін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы;

олардың сапасына, мерзіміне, сақтау шарттарына және таратуға қойылатын талаптар; балық, теңіз өнімдері, ауыл шаруашылық кәсіпорындарында өсірілетін құс пен қоянның аспаздық қолданылуы, олардың сапалылығын анықтаудың белгілері мен органолептикалық әдістері;

қышқылдардың, тұздар мен су ызғарлығының өнімдердің жылулық өңдеу ұзақтығына ықпалы;

технологиялық құрал-жабдықты құру және пайдалануға беру ережелері.

4-ші санатты аспаз өз бетінше істей білуі керек:

орташа күрделі аспаздық өңдеуді талап ететін тағамдар мен аспаздық өнімдерді;

жаңа, қайнатылған және бөктірілген көкеністерді етпен, балықпен бірге;

винегтеттер; Маринатталған балықтар, кілкілдектер, табиғи майшабақтар және гарнирмен дайындау; сорпалар, көжелер қайнату;

көкеністер, балық, теңіз өнімдері, ет, ауылшаруашылық құсы мен қояннан жасалған тағамдарды қайнатылған, бұқтырылған, қуырылған, пісірілген күйінде екінші тағам ретінде дайындау;

тұздықтар, шала қуырудың алуан түрлері, ыстық және суық сусындар дайындау; тәтті тағамдар, ұн өнімдері: вареникте р, тұшпаралар, бәліштер, самсалар, үй лапшасын, ватрушкалар және т.б. дайындау.

Біліктілік — 5-ші санат

5-ші санатты аспаз білуі керек:

рецептуралар, дайындау технологиясы, сапаға, сақтау мерзімі мен шарттарына, күрделі аспаздық өңдеуді қажет ететін тағамдар мен аспаздық өнімдерді порциялау, безендіру және беруге қойылатын талаптар,

ұтымды тамақтанудың негіздері; күрделі тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау үшін қолданылатын шикізат пен жартылай дайын өнімдерді өңдеудің түрлері, ерекшеліктері мен тәсілдері;

тамақ өнімдерін жылулық өңдеу кезінде олардың қоректік құндылығын сақтау мен жоғалту мүмкіндігін азайту тәсілдері (жылыту немесе қыздыру түрлі тәсілдерін қолдану, белгілі ортаны –қышқыл, тұзды және т.б. жасау);

хош иісті заттектер мен оларды аспаздық өнімдердің дәмдік сапасын жақсарту мақсатында қолдану тәсілдері;

рецептуралардың қазір қолданыста бар жинақтары, технологиялық нұсқаулықтар және оларды пайдалану ережелері;

ас мәзірін жасау, тамаққа тапсырыс қабылдау, есеп жүргізу және тауарлық есептерді құру ережелері.

5-ші санатты аспащ өз бетінше істей білуі керек:

тағамдар мен күрделі аспаздық өңдеуді талап ететін аспаздық өнімдерді: үстіне сорпа құйылып ұйытылған балық, ет өнімдерінен үстіне сорпа құйылып ұйытылған түрлері; балық, еттен жасалған ассорти және т.б.;

балық, ет, ауыл шаруашылық құсы, қанатты жабайы құстан жасалған мөлдір сорпасы бар көжелер;

сорпа, көкеніс және жеміс қайнатпаларына дайындалған диеталық көжелер;

қышқылтым көжелер;

пісірілген, бөктірілген немесе бұқтырылған балықтан жасалған тағамдар әртүрлі тұздықтармен, бұқтырылған еттен, табиғи қуырылған еттен жасалған тағамдар, әртүрлі гарнирлермен, майдалап туралған ауыл шаруашылық құсы, алмалар немесе картоп және т.б. қосылған;

буға пісірілген, майдалап туралған және табиғи омлеттер, жұмыртқа ботқалары, әртүрлі тұздықтар мен дәмдеуіштер дайындау;

үгілмелі, қатпарлы қамырдан жасалған өнімдер: валовандар, қуырылған нандар, себетшелер; ас мәзірін, жартылай дайын өнімдер мен тамақтарға, тауарлық есептерге өтініштер. 5-ші санатты аспаздың орташа арнайы білімі болуы керек.

Біліктілік— 6-шы санат

6-шы санатты аспаз білуі керек:

рецептуралар, тағамдар мен аспаздық өнімдердің барлық түрлерін дайындау технологиясы;

ұлттық, фирмалық тағамдарды және шетелдік асүй тағамдарын дайындау ерекшеліктері; диеаталардың сипаттарын;

жеке диеталар бойынша қолдануға тыйым салынған тағамдар мен тамақтар; тағамдарда кездесетін ақуыздармен, майлармен, көміртектермен, витаминдермен,

бояғыш және басқа заттармен жылулық өңдеу кезінде болатын өзгерістер;

тапсырыс берілген, фирмалық және диеталық тағамдарды порциялау, безендіру және беру ережелері;

мерекелік, банкеттік ас мәзірін, тамақтанатын жеке топтарға және т.б. қызмет көрсету бойынша ас мәзірін дайындау ережелері; дайын өнімдегі кінәраттарды жою тәсілдері.

6-шы санатты аспаз өз бетінше дайындау білу керек:

ерекше күрделі аспаздық өңдеуді қажет ететін тағамдар мен аспаздық өнімдерді, мысалы үстіне сорпа құйылған немесе майдалап туралған торай етін; бауырдан

жасалған паштетті; сілікпеге салынған балық кнелін;

ет, субөнімдер, бұзау етінен жасалған, вегетариандық сілікпеге салынған бұршақ еттерді; ет ірімшігін;

балықтардың әр түрінен профитролилермен, кнельдермен, бұршақ еттермен сорпаларды; көк көжені, көкеніс окрошкасын, жабайы құс етіімен;

әртүрлі тұздықтарда жеке порциялармен пісірілген балықтан, еттен жасалған тағамдар, ет езбесі, суфле, пудингтер, орамалар, табиғи немесе тауық етінен немесе жабайы құс етінен майдалап туралған котлеттер, жұмыртқа-майлы қоспалар, әртүрлі дәмдік және иіс қоспалар қосылған майонез; желеленген кремдер, мусстар, аюбадамдар, тәтті тұздықтар, жеміс-жидектер, қантқа көпіршітілген кілегей;

үлпілдек бәліштер, суфле, десерттік балмұздақ, парфе, ыстық сусындар және т.б.;

тапсырыстық және фирмалық тағамдарды, ұлттық және шетелдік асүйлердің тағамдарын; көрме-сатылымдарға арналған өнімдер мен дайын тағамдарды.

Әртүрлі сорпа жасау үшін қолданылатын өнімдерді жылумен өңдеудің ұзақтығы

Азық-түлік	**Жылумен өңдеу ұзақтығы, мин.**
Сорпада қайнату	
Кесілген картоп	12-15
Ұсақтап туралған ақбас қырыққабаты	20
Түрлі-түсті қырыққабат	30
Брюссель қырыққабаты	20
Ашытылған, бұқтырылған қырыққабат	12
Бұқтырылған қызылша	30-35
Қымыздық, саумалдық	20-25
Жаңа піскен ақ саңырауқұлақ	10м.д
Тұздалған қияр	20-25
Шала қуырылған көкөністер	15-20
Вермишель	15-20
Сорпа салмалары	12-15
Кеспе	8-12
Макарондар	20-25
Суда қайнату	
Тазартылмаған тұтас қызылша	90
Тазартылмаған тұтас қызылша	25
Тазартылмаған тұтас қызылша	30
Бұқтыру	
Жас қызылша	20.30
Ескі қызылша	60.90
Ашытылған қырыққабат	60.90
Шала қуыру	
Шала қуырылған пияз	15-20
Таяқша туралған сәбіз	15-20

.

Көкеністерді пісіру және қуыру кезіндегі азаю мөлшері

Көкеністер мен жартылай дайын өнімдер	Өңдеу түрі	Массасын жоғалтуы, нетто, %
Баялды	Табиғи қуырылған дөңгелектер	26
	Ұнға аунатылып, қуырылған дөңгелектер	22
Кәді	Табиғи қуырылған дөңгелектер (қабығымен бірге)	35
	Ұнға аунатылып, қуырылған бөліктер (қабығынан тазалап)	33
Картоп	Шикіні төртбұрыштап, бөлшектеп, бөліктеп қуырылғандар	31
	Алдын-ала қабығында қайнатылып бөліктеп қуырылғандар	
	Бөліктеп фритюрде қуырылғандар	50
	Жаңқалап, сопақтап фритюрде қуырылғандар	60
	Дөңгелектеп қуыру	30
	Қабығымен пісіру	20
Жартылай дайын өнімнен қуырылған картоп	Қуыру шкафында немесе фритюрде қуыру	32
Қызанақ	Бөліктеп қуыру	37
Асқабақ	Табиғи, тіліктеп қуыру	22
	Бөліктерді ұнға аунатып қуыру	20
Жаңа піскен ақ саңырауқұлақ	Ұсақтап турап қуыру	50

1кг жарманы қайнатқандағы тұз бен сұйықтықтың мөлшері.

Ботқа	1 келі жармағы				
	Сұйық-тықтың мөлшері, л	Тұз, г	Ботқа-ның берілуі, кг	Пісіру, %	Қайнату ұзақтығы, с— мин
Қарақұмықтан жасалған:					
бытырап піскен ботқа	1,5	21	2,1	110	5-00**
жабысқақ	3,2	40	4	300	1-30
Тарыдан жасалған:					
бытырап піскен ботқа	1,8	25	2,5	150	2-00
жабысқақ	3,2	40	4	300	1-30
сұйық	4,2	50	5	400	1-30
Күріштен жасалған:					
бытырап піскен ботқа	2,1	28	2,8	180	1-30
жабысқақ	3,7	45	4,5	350	1-00
сұйық	5,2	60	6	350	1-00
Арпадан жасалған:					
бытырап піскен ботқа	2,4	30	3	200	3-00
жабысқақ	3,7	45	4,5	350	2-00
Сұлыдан жасалған:					
жабысқақ	3,2	40	4	300	-
сұйық	3,7	50	5	400	-
Геркулестен жасалған:					
жабысқақ	3,7	45	4,5	350	2-00
сұйық	5,7	65	6,5	350	2-00
Жармадан жасалған;					
бытырап піскен ботқа	2,2	30	3	-	0-15
жабысқақ	3,7	45	4,5	350	0-15
сұйық	5,7	65	6,5	350	0-15

Ботқа	1 келі жармағы				
	Сұйық-тықтың мөлшері, л	Тұз, г	Ботқа-ның берілуі, кг	Пісіру, %	Қайнату ұзақтығы, с— мин
Бидайдан жасалған:					
бытырап піскен ботқа	1,8	25	2,5	150	-
жабысқақ	3,2	40	4,5	300	2-00
сұйық	4,2	50	5	400	2-00
Жүгеріден жасалған:					
бытырап піскен ботқа	2,4	30	3	200	-
жабысқақ	3,2	35	3,5	250	-
сұйық	4,2	50	5	400	-
Табиғи крахмалдан жасалған:					
бытырап піскен ботқа	3,3	40	4	300	-
жабысқақ	4,2	50	5	400	-
Жасанды крахмалдан жасалған:					
бытырап піскен ботқа	2,25	30	3	200	-
жабысқақ	3,25	40	4	300	

Әртүрлі тағамдар дайындауға арналған азық-түліктік шикізаттарды есептеу бойынша тпитік тапсырмаларды шешу

1.Шикізатты механикалық аспаздық өңдеу

Тамақты дайындау үдерісі бірқатар азық-түлікті – көкеністерді, балықты, ет пен құсты аспаздық өңдеуден басталады. Қолда бар шикізат көлемінен жартылай дайын өнім түсімін анықтау үшін қалдықтар мен шығындар санын есептеу қажет.

Бруттодан алып, азық-түліктің таза салмағын анықтау нормативтік құжаттарда қарастырылмаған нормадағы стандартты шикізатты пайдалану кезінде, сондай-ақ рецептураларда қарастырылғандардан өзге өнеркәсіптік өңдеу тәсілдерін қолдану кезінде жүргізіледі;

Таза салмақтан алып, азық-түліктің бруттосын анықтау жұмсалған шикізат санын белгілеу қажет болғанда жүргізіледі. Мұндай есептер кәсіпорындардағы азық-түліктің қалдығын алып тастау кезінде жүргізіледі.

1.1.Шикізатты механикалық аспаздық өңдеу кезінде қалдықтар салмағын есептеу әдістемесі

Осы типтегі тапсырмаларды шешу үшін қалдықтардың белгіленген пайызын шикізаттың аталған түріне арналған мәні бар қосымша факторларды ескере отырып, рецептуралар жинақтарында орналасқан кестелер (бағана «% қалд.») бойынша табу керек, келесі үлгіде:

1) $М_б$ брутто массасын 100 % деп қабылдау;

2) кестеден шикізаттың аталған түрі үшін белгіленген қалдықтар пайызын (% қалд.) қосымша факторларды ескере отырып, табу;

3) саннан ($М_б$ үлесінен) шығатын пайызды табу үшін, пропорцяи құру қажет:

$$М_б : 100\ \% = X \text{ (қалдықтар массасы)} : \%\ \text{қалд.}$$

Кез келген пропорцияда оның соңғы мүшелерін шағыру орташа мүшелерін шығаруға тең. Қаралып отырған жағдайда:

$$М_б \times \%\ \text{қалд.} = X \text{ (қалдықтар массасы)} \times 100.$$

Процияның негізгі сипатының көмегімен пропорцияның белгісіз мүшесін табуға болады;

4) $М_{қалд}$ қалдықтар массасын формула бойынша есептеп шығару, кг,

$$М_{қалд} = М_б : 100 \times \%\ \text{қалд.}$$

Тапсырманы шешу үлгісі

Ш а р т. Егер берілген кестелер бойынша аталған өнімге арналған қалдықтардың нормативтік саны 35%-ды құраса, шартты өнімнің 0,234 кг механикалық аспаздық өңдеу кезінде алынған қалдықтардың массасын анықтау керек;

Ш е ш і м. Шартты қысқаша жазамыз және тапсырманы жоғарыда берілген формалалар бойынша шешеміз.

Берігені: Ш е ш і м :

$М_б$ =0,234; $М_{қалд}$ = $М_б$: 100 х % қалд., кг;

% қалд. =35; $М_{қалд}$ = 0,234 : 100 х 35 = 0,08 кг.

Мқалд. = Х

Жауап. Қалдықтар массасы 0,08 кг-ге тең

1.2. Шикізатты механикалық аспаздық өңдеу кезінде таза салмақты есептеп шығару әдістемесі

Таза салмақтың есебі келесі сызба бойынша жүргізіледі:

1. Мб брутто массасын 100 % деп қабылдау;
2. Кесте бойынша қалдықтардың пайызын (% қалд.) табу.
3. Таза салмақты есептеп шығару, % (100 - % қалд.).
4. Өнімнің таза салмағын $М_н$ төмендегі формула бойынша анықтау:

$$М_н = М_б: 100(100 - \% \text{ қалд.}), \text{ кг.}$$

Тапсырманы шешу үлгісі

Ш а р т. Егер брутто массасы 0,234 кг-ға тең болса, ал кестедегі мәліметтен механикалық аспаздық өңдеу кезіндегі қалдықтар саны 35 %-ды құраса, шартты өнімнің таза салмағын анықтау қажет.

Ш е ш і м. Шартты қысқаша жазамыз және тапсырманы жоғарыда берілген формалалар бойынша шешеміз.

Б е р і л г е н і : Ш е ш і м і :

$М_б$ = 0,234 кг; $М_н$ = $М_б$: 100(100 - % отх.), кг;

% отх. = 35; $М_н$ = 0,234: 100(100 - 35) = 0,152 кг.

Мн= Х

Жауап. Шартты өнімнің таза салмағы 0,152 кг-ға тең.

1.3. Шикізатты механикалық аспаздық өңдеу кезінде брутто салмағын есептеп шығару әдістемесі

Брутто массасын есептеп шығару таза салмақтың есебіндегі сызба бойынша, бірақ таза салмақты кері есептеу формуласы бойынша:

1. $М_б$ брутто массасын 100 % деп қабылдау;.
2. Кесте бойынша қалдықтардың пайызын (% қалд.) табу.
3. Таза салмақты есептеп шығару, % (100 - % қалд.).
4. Өнімнің таза салмағын $М_н$ төмендегі формула бойынша анықтау:

$$М_б = М_н:(100 - \% \text{ қалд.}) \text{ х } 100, \text{ кг.}$$

Тапсырманы шешу үлгісі

Ш а р т. Егер таза салмақ 0,152 кг-ға тең болса, ал кестедегі мәліметтен механикалық аспаздық өңдеу кезіндегі қалдықтар саны 35 %-ды құраса, шартты өнімнің брутто массасын анықтау қажет.

Ш е ш і м. Шартты қысқаша жазамыз және тапсырманы жоға-рыда берілген формалалар бойынша шешеміз:

Б е р і л г е н і : Ш е ш і м і :

$М_н$ = 0,152 кг; $М_б$ = $М_н$: (100 - % қалд.)100, кг;

% қалд. = 35; $М_б$ = 0,152 : (100 - 35) х 100 = 0,234 кг.

Мб = Х

Жауап. Шартты өнімнің брутто салмағы 0,234 кг-ға тең.

2. Өнімдерді жылулық өңдеу

Жылулық өңдеу кезінде азық-түліктің массасы көп жағдайда өнімнің түріне және оның жылулық өңдеу тәсіліне байланысты өзгереді. Осылайша ет, балық және кейбір басқа өнімдер бастапқы салмағының 40 %-на дейін жоғалтады. Жармалар, ұн және макарон өнімдерінің, сондай-ақ бұршақ өнімдерінің салмағы, керісінше көбейеді.

Жылулық өңдеу кезінде әртүрлі азық-түліктің салмақ жоғалтуы мен артуы рецептуралар жинақтарында көрсетілген.

2.1. Дайын өнімдердің түсімін есептеу әдістемесі

Дайын өнімдердің түсімін анықтау үшін суық өңдеудегі қалдықтар нормалары қолданылады, сондай-ақ рецептуралар жинақтарында көрсетілген азық-түліктерді жылулық өңдеу кезіндегі шығындар нормалары пайдаланылады.

Дайын өнімдердің түсімін анықтау үшін алдымен таза салмағын анықтау талап етіледі (берілген қосымшаның 1 бөлімшесін қараңыз). Алынған таза салмақ дайын өнімдердің түсімін анықтауға негіз болады, оның үстіне өнімнің берілген жағдайдағы таза салмағын 100% деп алған жөн.

$$\text{Дайын өнім түсімі} = \frac{\text{Таза салмақ x (100-\% жылулық өңдеудегі шығын}}{100}$$

2.2. Дайын өнімдердің түсімін есептеу әдістемесі

Брутто массасын анықтау дайын өнімнің түсімін кері анықтау сызбасы бойынша жүргізіледі. Алдымен рецептурлар анықтамалығы бойынша сол немесе басқа өнімнің жылулық өңдеу кезіндегі шығын пайызын табады. Сосын таза салмағын анықтайды:

$$\text{М} = \frac{\text{Дайын өнім түсімі x 100}}{\text{н (100 - \% жылулық өңдеудегі шығын)}}$$

Егер өнім ұнтаққа аунатылған болса, онда ұнға аунату массасын есептеп шығарады.

Әрі қарай кестелер бойынша суық өңдеудегі қалдықтар пайызын табады және брутто массасын есептеп шығарады:

$$\text{М}_{6} = \frac{\text{Таза салмақ x 100}}{\text{(100 - \% қалды}}$$

ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ:

Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий / Р.П.Антонова. — СПб. : ПрофиКС, 2003.

Барановский В. А. Повар-технолог / В. А. Барановский. — Ростов н/Д : Феникс, 2003.

Барановский В.А. Шеф-повар. Организация производства на предприятиях общественного питания / В.А.Барановский. — М. : Эксмо, 2004.

Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов / Г. Г.Дубцов. — М. : Издательский центр «Академия», 2010.

Дубцов Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Г. Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С. Кузнецова. — М. : Издательский центр «Академия», 2006.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под ред. Ф. Л. Марчук. — М. : Хлебпродинформ, 1996.

Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания / И. Н. Фурс. — Минск : Новое знание, 2002.

МАЗМҰНЫ

Алғы сөз.....3

1 Бөлім. **Курстың пәні мен міндеттері. Тағам әзірлеудің технологиялық процесі туралы түсінік**.....4
1.1. Кулинария тарихынан.....4
1.2. «Кулинария» пәнінің негізі мен аспаз даярлаудағы рөлі.....4
1.3. Қоғамдық тамақтану мекемелеріндегі өнімінің нормативті-техникалық құжаттары.....6
1.4. Тағам дайындаудағы техникалық процесс. Тамақтанудың негізі..7

2 Бөлім. **Көкеністер мен саңырауқұлақтарды механикалық жолмен кулинарлық өңдеу.**.....9
2.1. Жалпы міндеттер мен ережелер.....9
2.2. Картопты кулинарлық механикалық өңдеуден өткізу.....10
2.3. Тамыр көкеністерді кулинарлық және механикалық өңдеу.....12
2.4. Қырыққабаттың кулинарлық және механикалық өңделуі.....15
2.5. Сарымсақ пен пиязды кулинарлық және механикалық өңдеуден өткізу.....15
2.6. Қызанақ және асқабақ тектес өнімдерді механикалық кулинарлық өңдеу.....15
2.7. Салат жапырақтарын, саумалдық көкеністер мен хош иісті көк шөпті механикалық және кулинарлық өңдеу.....19
2.8. Десерттің көкеністерді механикалық және кулинарлық өңдеу.....19
2.9. Көкеністерге тартылған ет қосып дайындалатын тағам түрлері..19
2.10. Көкеністерді қайта өңдеуден өткізу.....22
2.11. Қайта өңделген көкеністерді сақтау мерзімі мен сапасын сақтаудағы шарттар.....22
2.12. Тағамдық қалдықтарды тиімді пайдалану.....23
2.13. Саңырауқұлақты өңдеу.....25

3 Бөлім. **Балық және теңіз тағамдарын өңдеу**.....26
3.1. Шикізаттың сипаттамасы. Балықтың жарамдылығын көрсететін шарттар.....26
3.2. Мұздатылған балықты дұрыс пайдалану.Тұздалған балықты жуу.....27
3.3. Балықты бөлшектерге бөлу.....28
3.4. Балық өнімдерінен жартылай дайын өнімдер дайындау.....33
3.5.Балықтан котлетке арналған қоспаларды дайындау. Балық котлетінен жартылай дайын өнімдер жасау.....36
3.6. Балық өнімдерінен фарш жасау.....38
3.7. Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерді сақтаудың шарттары мен уақыты.....39

3.8. Тағамдық қалдықтарды пайдалану.....39
3.9. Балықтан өзге теңіз өнімдерін өңдеу.....40
3.10. Теңіз өнімдерін сақтаудың шарттары.....46

4 Бөлім. **Ет, құс, жабайы құс және үй қоянын өңдеу**.....47
4.1. Қоғамдық тамақтану орындарына жеткізілген шикі еттің немесе шикізаттың сипаттамасы.....47
4.2. Еттің алғашқы өңделуі мен сапалық бағасы.....47
4.3. Сиыр етін кулинарлық әдістермен кесу, бөлшектеу.....49
4.4. Бүтін қой етін мүшелеу.....51
4.5 Бүтін доңыз етін мүшелеу.....52
4.6. Сиыр, қой және доңыз етінен жартылай дайын өнім дайындау...53
4.7. Ұсақталған ет дайындау және одан жартылай өнімдер жасау.....59
4.8. Котлеттік масса дайындау және жартылай өнімдер жасау.....60
4.9. Сорпалық өнімдер мен сүйектерді өңдеу.....61
4.10. Еттен жасалған жартылай дайын өнімдердің сапасы, сақтаудағы шарттары мен уақыты.....63
4.11. Құс етін өңдеу.....64
4.12. Құс етінен жартылай дайын өнімдерді дайындау.....67
4.13. Құс етінен котлеттік қоспаны дайындау.....71
4.14. Құстың тағамдық қалдықтарын өңдеу.....73
4.15. Құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдердің сапасы, сақтаудағы шарттары мен уақыты.....73
4.16. Жабайы құсты өңдеу.....74
4.17. Жабайы аңдар мен қоянды өңдеуде қолданылатын әдістер.....75

5 Бөлім. **Азық-түлікті жылу арқылы өңдеуден өткізу**.....77
5.1. Жылу арқылы өңдеудің маңызы.....77
5.2. Жылу арқылы өңдеуде қолданылатын әдістердің жіктелуі.....78
5.3. Жылу арқылы өңдеудің шікізаттың құрамындағы тағамдық пайдалы заттарға әсері.....82

6 Бөлім. **Сорпалардың кулинарлық сипаттамасы**.....85
6.1. Сорпалардың тамақтануда алатын орны. Түрлері.....85
6.2. Сорпалар және оларды дайындаудың әдісі.....85
6.3. Тұздықты сорпалар.....89
6.4. Көкеніс және картоп сорпалары.....95
6.5. Макарон, үй кеспесі, жарма және бұршақ сорпалары.....97
6.6. Балық сорпасы.....99
6.7. Ащы көже 100
6.8. Сүт көже.....101
6.9. Езбе сорпалар.....101
6.10. Мөлдір сорпалар.....102
6.11. Суық сорпалар.....105
6.12. Тәтті сорпалар.....108
6.13. Сорпаларды жартылай дайын өнімдерден дайындау.....108
6.14. Сорпа сапасына қойылатын талаптар, сорпа сақтау шарттары.....109

7 Бөлім. **Тұздықтардың кулинарлық сипаттамасы**.....114
7.1. Тұздықтардың тамақтануда алатын орны. Сипаттамасы.....114
7.2. Тұздықтарды даярлауда қолданылатын жартылай дайын өнімдер мен шикізаттар.....115
7.3. Ұннан жасалған тұздықтар.....118
7.4. Май мен жұмыртқа негізінде жасалған тұздықтар.....122
7.5. Майлы қоспалар.....123
7.6. Өсімдік майының негізінде әзірленетін тұздықтар.....123
7.7. Өсімдік май қосылған тұздықтар.....124
7.8. Сірке су қышқылы қосылған тұздықтар.....125
7.9. Тәтті дәмдеуіштер.....125
7.10. Өндірісте дайындалған тұздықтар.....126
7.11. Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар, сақтаудың шарттары мен уақыты.....127

8 Бөлім. **Көкеністер мен саңырауқұлақтардан дайындалған тағамдар мен гарнирлердің кулинарлық сипаттамасы**.....131
8.1.Көкеністер мен саңырауқұлақтардан жасалған тағамдардың тамақтанудағы маңызы және олардың жіктелуі.....131
8.2. Қайнатылған және өз сөліндегі көкеністерден дайындалған тағамдар мен гарнирлер.....132
8.3. Қуырылған көкеністерден дайындалған тағамдар мен гарнирлер....135
8.4. Пешке піскен және фаршталған көкеністер.....137
8.5. Бұқтырылған көкеністерден дайындалған тағамдар.....139
8.6. Саңырауқұлақтан дайындалған тағам.....140
8.7. Көкеністен дайындалған тағамдар мен гарнирлердің сапасы мен жағдаятына, оларды сақтау мерзіміне қойылатын талаптар.....141
8.8. Жартылай дайын өнімдерден жасалған тағамдар.....141

9 Бөлім. **Жарма, бұршақ, макарон өнімдерінен жасалған тағамдар мен гарнирлердің кулинарлық сипаттамасы**.....146
9.1. Жарма, бұршақ, макарон өнімдерінен жасалған тағамдар мен гарнирлердің тамақтанудағы мәні.....146
9.2. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерін қайнатуға дайындау. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінде жылулық өңдеуде болатын үдерістер.....146
9.3. Жармадан жасалатын тағамдар.....148
9.4. Бұршақ тұқымдастардан жасалатын тағамдар.....152
9.5. Макарон өнімдерінен жасалатын тағамдар.....153
9.6. Сапа талаптары, сақтау жері мен уақыты жарма, бұршақ, макарон өнімдерінен жасалатын тағамдарды іске асыру.....154

10 Бөлім. Балық тағамдары мен балықтан емес теңіз өнімдерінің кулинарлық сипаттамасы.....157
10.1. Балық тағамдары мен балықтан емес теңіз өнімдерінің тағамтанудағы жіктелуі.....157
10.2 Қайнатылған балықтан әзірленетін тағамдар.....157
10.3 Бұқтырылған балықтан жасалған тағамдар.....159
10.4.Қуырылған балықтан жасалған тағамдар.....161
10.5. Отқа қақтап пісірілген балықтан жасалған тағамдар.....164
10.6. Балық котлеті қоспасынан жасалған тағамдар.....165

10.7. Балық емес теңіз өнімдерінен жасалған тағамдар.....167
10.8. Теңіз өнімдері тағамдары мен балық тағамдарын сақтау мерзімі мен шарттары, сапасына қойылатын талаптар.....169

11 Бөлім. **Ет, құс және жабайы құс етінен жасалған астың аспаздық сипаттамасы**.....172
11.1. Ет, құс және жабайы құс етінен жасалған астың тамақтанудағы мәні.....172
11.2 Қайнатылған және бөктірілген ет пен субөнімдерден жасалған тағамдар.....172
11.3. Қуырылған ет пен субөнімдерден жасалған тамақтар.....174
11.4. Бұқтырылған еттен жасалған тағамдар.....179
11.5. Ұсақталған еттен жасалған тағам.....182
11.6. Котлет қоспасынан жасалған тағамдар.....183
11.7. Көмбештелген еттен жасалған тағамдар 183
11.8. Үй құсының, қанатты құстың, үй қоянының және жабайы жануарлардың етінен жасалған тағамдар.....184
11.9. Еттен жасалған еттердің сапасына, сақтау шарттары мен мерзіміне қойылатын талаптар.....190

12 Бөлім. **Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдарға кулинарлық мінездеме**.....192
12.1. Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдардың, тамақтанудағы маңыздылығы.....192
12.2. Жұмыртқаны қайнату.....193
12.3. Жұмыртқадан қуырылған тағамдар.....195
12.4. Жұмыртқадан пісірілген тағамдар.....196
12.5. Жұмыртқадан жасалған тағамдарды сақтау мерзімі және сапасына қойылатын талаптар.....196
12.6. Сүзбеден жасалған тағамдар.....198
12.7. Сүзбеден жасалған тағамды сақтау мерзімі және сапасына қойылатын талаптар.....201

13 Бөлім. **Салқын тағамдар мен басытқының кулинарлық мінездемесі** 203
13.1. Салқын тағамдар мен басытқының мәні және тағамтанудағы жіктелуі.....203
13.2. Бутербродтар.....204
13.3. Салаттар және винегреттер.....207
13.4. Саңырауқұлақ пен көкеністерден жасалған тағам мен тіскебасарлар.....212
13.5. Ірімшік пен жұмыртқадан жасалған тіскебасарлар.....213
13.6. Балықтан және балық емес теңіз өнімдерінен жасалған тіскебасарлар мен тағамдар.....214
13.7. Еттен, қанатты құстар мен үй құстарынан дайындалған тағамдар мен тіскебасарлар.....220
13.8. Тіскебасарлар мен салқын тағамдарды сақтау мерзіміне, сапасына қойылатын талаптар.....224
13.9. Ыстық тіскебасарлар.....226

14 Бөлім. **Тәтті тағамдардың кулинарлық сипаттамасы**.....228
14.1. Салқын тәтті тағамдар.....228
14.2. Ыстық тәтті тағамдар.....233
14.3. Тәтті тағамдарды сақтау мерзімі мен шарттары, сапасына қойылатын талаптар.....236

15 Бөлім. **Сусындардың кулинарлық сипаттамасы**.....237
15.1. Сусындардың тамақтанудағы мәні. Сусындар жіктелуі мен оларды дайындау үшін қажет шикізат.....237
15.2. Суық сусындар.....237
15.3 Ыстық сусындар.....238

16 Бөлім. **Ұннан жасалған өнімдерге кулинарлық сипаттама**.....242
16.1. Тамақтанудағы ұн тағамдары мен өнімдерінің мәні.....242
16.2.Қамырдың түрлері және қолданылуы.....243
16.3.Ашыған қамырды және одан жасалатын өнімдерді дайындау...243
16.4. Ашымаған қамырды және одан жасалатын өнімдер.....251
16.5. Сапа талаптары, қамыр өнімдерін сақтау жағдайы мен уақыты.....253

Қосымша.....255
1.Аспаздың біліктілік сипаттары.....255
2. Әртүрлі сорпа жасау үшін қолданылатын өнімдерді жылумен өңдеудің ұзақтығы.....259
3. Көкеністерді пісіру және қуыру кезіндегі азаю мөлшері.....260
4. 1кг жарманы қайнатқандағы тұз бен сұйықтықтың мөлшері.....261
5. Әртүрлі тағамдар дайындауға арналған азық-түліктік шикізаттарды есептеу бойынша типтік тапсырмаларды шешу.....263

Пайдаланылған әдебиеттер.....266

Оқулық баспасы

Качурина Тамара Александровна

Кулинария

Оқу құралы

6-шы басылым, стереотиптік

Редакторы: Е.Н.Касьянова, М.Н.Миразова
Техническалық редакторы: О. Н. Крайнова
Компьютерлік беттеу: Д.В. Федотов
Корректорлары: Н.В. Козлова, Л.А.Котова

Бас. № 106112175. Басуға қол 14.06.2013 қойылды. Қалыбы 60 х 90/16.
Гарнитура «Таймс». Бумага офс. № 1. Офсеттік баспа.
Шартты баспа табағы 17,5, сонымен қатар 0,5 т. қос. Таралымы 1 500 дана.
Тапсырыс №

ЖШС «Академия» баспа орталығы». www.academia-moscow.ru 129085, Москва, Мира даңғылы, 101В, құр. 1.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.
Санитарлық-эпидемиологиялық қортынды № РОСС RU. АЕ51. Н 16474 от 05.04.2013.

Тапсырыс берушінің дайын файылдарынан басылып шықты
АОҚ «Саратов полиграфкомбинаты». www.sarpk.ru 410004, Саратов қ, Чернышевский көшесі 59 үй.