Т.А. КАЧУРИНА

АСПАЗДЫҚ

ЖҰМЫС ДӘПТЕРІ

«Білім беруді дамытудың федералды институты» федералдық мемлекеттік мекемесі 260807.01 «Аспазшы, кондитер» мамандықтары бойынша бастауыш кәсіптік білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру мекемелеріне жұмыс дәптері ретінде ұсынған

Пікірдің тіркеу нөмірі 127
14 мамыр 2010 ж. «БДФИ» ФММ

9-басылым, стереотипті

ACADEMA

Мәскеу
«Академия» баспа орталығы
2014

ӘОЖ13.295(075.32)
КБЖ 36.99ші722
К 309

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

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

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

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

Пікір беруші —
Мәскеу қ. №165 Кәсіби училищесінің «Аспаздық» және
«Шетелдік ас үй» пәндерінің оқытушысы *А.В. Хаджимуратова*

Т.А. Качурина
К 309 Аспаздық: орта кәсіптік білім беру мекемесінің студенттеріне арналған жұмыс дәптері / Т.А. Качурина. — 9-бас., стер. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2014. – 160 б.
ISBN 978-601-333-355-7 (қаз.)
ISBN 978-5-4468-0975-2 (рус.)

Жұмыс дәптері «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешеннің бөлігі болып табылады.

«Аспаздық» оқу бағдарламасының материалы бойынша тапсырмалардың әртүрлі нұсқалары ұсынылған: тестілік сұрақтар, тағамдарды аспаздық өнімдерді даярлаудың әртүрлі технологиялық үдерістері бойынша еркін жауаптары болатын сұрақтар.

Оқу құралы «Аспазшы, кондитер» мамандығының кәсіби циклына кіретін, пәнаралық курстарды меңгеру үшін пайдалануы мүмкін.

Орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӘОЖ 613.295(075.32)
КБЖ 36.99ші722

© Качурина Т.А., 2005
© Качурина Т.А., өзгерістермен, 2012
© «Академия» білім беру-баспа орталығы, 2012
© Безендіру. «Академия» баспа орталығы, 2012

ISBN 978-601-333-355-7 (қаз.)
ISBN 978-5-4468-0975-2 (рус.)

Құрметті оқырман!

Бұл жұмыс дәптері «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешеннің бір бөлігі болып табылады.

Жұмыс дәптері барлық кәсіби модульдерге кіретін, пәнаралық курстарды зерделеуге арналған.

Жаңа буынның оқу-әдістемелік кешендері жалпы білім беру және жалпы кәсіби модульдердің зерделенуін қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін, дәстүрлі және инновациялық оқу материалдарын қамтиды. Әр кешен жалпы және кәсіптік біліктілікті игеру үшін қажетті, соның ішінде жұмыс берушінің талаптарын да ескеретін оқулықтар мен оқу құралдарынан, оқыту және бақылау құралдарынан тұрады.

Оқу құралдары электронды білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электронды ресурстар интерактивті жаттығулар мен жаттығу құрылғыларды, теориялық және тәжірибелік модульдерді, мультимедиялық нысандар, қосымша материалдар мен Интернеттегі ресурстарға сілтемелерді қамтиды. Онда оқу үдерісінің негізгі параметрлері: жұмыс уақыты, бақылау және тәжірибелік тапсырмаларды орындау нәтижесі белгіленетін терминологиялық сөздік пен электрондық журнал енгізілген. Электронды ресурстар оқу үдерісіне оңай кірістіріліп, түрлі оқу бағдарламаларына бейімделуі мүмкін.

Алғы сөз

Жұмыс дәптерінің құрылымы оқу-әдістемелік кешенге кіретін, Н. А. Анфимованың «Аспаздық» оқулығының құрылымына, ал ұсынылып отырған материалдың деңгейі – «Аспаздық» пәні бойынша бастапқы кәсіби білімнің Мемлекеттік білім беру стандарты талаптарына сәйкес келеді.

Дәптерде бақылау сұрақтары, тестілік тапсырмалар, сондай-ақ технологиялық сұлбалар мен кестелерді толықтыру бойынша тапсырмалар, техникалық және қисынды ойлауларын дамытуға қатысты тапсырмалар және т. б. ұсынылған. Сонымен қатар, бұдан әріде рецептуралар Жинағы деп аталатын (М.: Хлебпродуктинформ, 1996), барлық меншік түрлеріндегі қоғамдық тамқтану кәсіпорындарына арналған қолданыстағы тағамдар және аспаздық өнімдер Жинағының көмегімен орындауға болатын, практикалық тапсырмалар беріледі.

Шығармашылық сипаттағы кейбір тапсырмаларды орындау, қосымша әдебиетпен жұмыс істеуді талап етеді, олардың авторлары азықты дайындаудың технологиясын келтіріп қана қоймай, аспаздықтың қайнар көзіне, тағамдардың жасалу тарихына, оның атауларының пайда болуларына жүгінеді.

Дәптердегі сұрақтар мен тапсырмалар оқушыларға курстың аса маңызды ұғымдарын жақсы меңгеруге, ой қорытуға көмектеседі. Бір тапсырмаларды орындау кезінде оқушылар дәл және бір мағыналы жауап берулері қажет, басқа тапсырмалар олардан жауапты өз беттерімен ізденуді талап етеді.

1. «Аспаздық» оқулығының Кіріспесінде келтірілген келесі терминдерге анықтама беріңіз.

Аспаздық — _____

_____.

Тағам — _____

_____.

Шикізат — _____

_____.

Жартылай дайындалған өнім — _____

_____.

Технологиялық үдеріс — _____

_____.

2. Төмендегі кестеде келесі өнімдерді жіктеңіз: кілегей қосылған құлпынай, қаймақ қосылған тұшпара, тартылған ет, картоп езбесі, ұнтақ какао, сүт, мұздатылған пицца, сәбіз, ет салаты, жаңа ауланған балық, бал қосылған құймақшалар, күріш жармасы, ұнтақ ботқасы, балық котлеті, макарон өнімдері, сосискалар.

Тағам	Жартылай дайындалған өнім	Шикізат	Аспаздық өнім

3. Тиісті МЕМСТ пайдалана отырып, аспаздық өнімнің сапасын сипаттайтын көрсеткіштерді атап шығыңыз.

_____

_____

_____

ШИКІЗАТТЫҢ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨҢДЕЛУІ

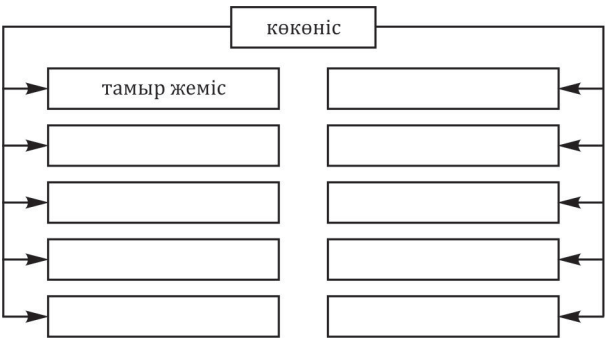
1-тарау. КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДЫҢ ӨҢДЕЛУІ

1. Адамның тамақтануындағы көкөністердің рөлі?_____

_____

_____.

2. 1.1-суретте көкөністердің жіктелу сұлбасын толықтырыңыз.



1.1-сурет. Көкөністердің жіктелу сұлбасы

1.1. Түйнек жемістілерді өңдеу

1. Картоп өңдеу механикалық тәсілінің келесі операцияларының міндетін түсіндіріңіз:

сұрыптау _____

_____;

калибрлеу _____

_____;

жуу _____

_____;

тазалау _____

_____;

толық тазалау _____
_____;
кесу _____
_____.

2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорнына түсетін картоптың сорттарын атаңыз. Олардың қайсыларына басымдық беріледі және неліктен?

_____
_____

3. Картопты тазалау тәсілдерін атап шығыңыз.

_____
_____
_____

4. Ресейде картопты тазалаудың қандай тәсілдері едәуір кеңінен тараған?

_____
_____

5. Картопты тазалаудың механикалық тәсілінің артықшылықтарын және кемшіліктерін атаңыз.

Артықшылықтары: _____
_____.
Кемшіліктері: _____
_____.

6. Тазартылған картопты қалай сақтайды?

_____
_____
_____

7. Келесі терминдерге анықтама беріңіз.

Сульфитациялау — _____
_____.
Бланширлеу — _____
_____.

1.2. Тамыр жемістерін өңдеу

1. Тамыр жемістер тобына кіретін көкөністерді атап шығыңыз.

_____
_____
_____

2. Тамыр жемістері тобына кіретін, «ақ тамыр сабақтары» топ бөлігінің аспаздық пайдалануын көрсетіңіз. Жауапты негіздеңіз.

_____

_____

_____

3. Келесі тамыр жемістері өңделуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

сәбіз	***қызылша***
сұрыптайды → жуады → _____	*сұрыптайды →* _____
_____	_____
_____	_____

4. Тамыр жемістерін тазалау тәсілдерін атап шығыңыз.

_____

_____

5. Тамыр жеміс тәсілінің таңдалуына қандай белгі әсер етеді?

_____

_____

6. Жасылшаның, балдыркөктің және ботташықтың тамыры мен жасылкөгін өңдеудің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Тамыр	***Жасылкөк***
сұрыптайды → _____	*таңдайды →* _____
_____	_____
_____	_____

7. Ақ шалғамды өңдеу кезінде қабыршақты алып тастаудың себебін түсіндіріңіз.

_____

_____

1.3. Қырыққабаттық және пияздық көкөністерді өңдеу

1. Келесі қырыққабаттық көкөністерді өңдеудің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

ақбас қырыққабаты:	***түрлі-түсті қырыққабат:***
жоғарғы жапырақтарын алады →	сабағын бөліп алады →
_____	_____
_____	_____

2. Қырыққабатты тұздалған суға неге қояды? _____

_____.

3. Келесі пияздық көкөністерді өңдеудің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

түйінді пияз:	***жасыл пияз:***	***сарымсақ:***
сұрыптайды → түбін кеседі → _____ _____	*түптерін алады →* _____ _____	*бас жақтарын және түбін кеседі →* _____ _____

4. Кесудің қарапайым түріндегі көкөністердің мөлшерлері мен аспаздық пайдалануын көрсетіп, 1.1-кестені толтырыңыз.

1.1-кесте

Кесудің қарапайым түрі	Көкөністер	Мөлшері	Аспаздық пайдалану
Сабанша	Картоп		
	Сәбіз, қызылша, пияз		
	Ақбас қырыққабаты		
Кесекше	Картоп		
	Сәбіз		
Дөңгелекше	Картоп		
	Сәбіз		
Тілімшелер	Сәбіз, қызылша		
	Картоп		
Бөліктер	Картоп		
	Сәбіз, пияз		
	Ақбас қырыққабаты		
Кішкене текшелер	Картоп		
	Сәбіз, пияз		
	Баялды		
	Асқабақ, кәді		

1.1-кестенің аяғы

Кесудің қарапайым түрі	Көкөністер	Мөлшері	Аспаздық пайдалану
Кішкене текшелер	Жаңа піскен қияр-лар		
Кішкене шаршылар	Бұршаққынды бұрыш		
	Ақбас қырыққабаты		
Шабу	Ақ бас қырыққабат		
Үгу	Түйінді пияз		
Сақина және жартылай сақина	Түйінді пияз		
	Пияз-порей		

5. Кесудің күрделі түрі бар көкөністердің мөлшерлерін аспаздық пайдалануын көрсетіп, 1.2-кестені толтырыңыз.

1.2-кесте

Кесудің күрделі түрі	Көкөністер	Мөлшері	Аспаздық пайдалану
Жоңқа	Картоп		
Кішкене бөшкелер, алмұрттар, түйіршектер, сарымсақтар	Картоп		
Тарақшалар, жұлдызшалар, тегершіктер	Сәбіз, ақжелкен		
Шиыршықты	Картоп		
	Сәбіз, қызылша		

1.4. Жемісті көкөністерді өңдеу

1. Келесі жемісті көкөністер өңделуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

асқабақ:

жуылады → _____

_____

_____

кәді:

жуылады → _____

_____

_____

қызынақ:

жуылады → _____

_____

_____

үрме және ұсақ бұршақтардың қабықтары:

сұрыптайды → _____

_____

_____

тәтті бұршаққынды бұрыш:

сұрыптайды → _____

_____

_____

1.5. Салаттық және дессерттік көкөністерді өңдеу

1. Келесі салаттық және саумалдық көкөністер өңделуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

салат, саумалдық:

іріктейді → _____

_____

_____

қымыздық:

іріктейді → _____

_____

_____

қояншөп:

жуылады → _____

_____

_____

берікгүлдер:

сабағын кеседі → _____

_____

_____

2. Жылулық өңдеудің алдында неліктен қояншөпті бір шоққа байлайды, ал берікгүлдерді жіппен байлайды? _____

_____

3. Жылулық өңдеуге дейін дайындалған берікгүлдерді неліктен 1 сағат бойы қышқылтым суда сақтайды?_____

_____

1.6. Консервіленген көкөністерді өңдеу

1. Келесі консервіленген көкөністер өңделуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

ашытқан қырыққабат:

тұздығынан сығып алынады → _____

_____

_____

тұздалған қиярлар:

жуылады → _____

_____

_____

кептірілген пияз: ***кептірілген сәбіз, қызылша, картоп:***

сумен бүркітеді → _____ *3 сағ. суға салады →* _____

_____ _____

_____ _____

сублимациялық кептірілудегі көкөністер: *суға салады →* _____

_____

2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына ашытқан, кептірілген және жаңа тоңазытылған көкөністер түседі. Атап өтілген көкөністердің қай түріне өз артықшылығыңызды берер едіңіз? Ұсынымыңызды негіздеңіз. _____

_____

_____

_____

1.7. Көкөністерді фарш жасауға арналған даярлық

1. Кәділерді фарш жасауға арналған дайындығының технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Қабығын алады→ _____

_____

_____

2. Фарш жасауға арналған көкөністерді даярлау кезінде неліктен оларды булауға душар етеді? _____

_____

_____

3. Голубцы сияқты жартылай дайындалған өнімнің ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____

_____

б) технологиялық жүйелілік:

қауданды тазалайды → _____

_____

_____

1.8. Сапаға қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері

1. Көкөністердің сақталу жағдайлары мен ұзақтығының көрсетілуімен 1.3-кестені толтырыңыз.

1.3-кесте

Көкөністер	Сақталу жағдайлары	Сақталу ұзақтығы сағ., күн
Тазартылған картоп		
Тазартылған тамыр жемістер және пияз		
Ақжелкен және аскөк жасылкөгі		

2. Көкөністер сапасы көрсеткіштерін көрсетіп, 1.4-кестені толтырыңыз.

1.4-кесте

Көкөністер	Сапа көрсеткіштері			
	Сыртқы түрі	Иісі	Түсі	Үстіңгі беті
Тазартылған картоп				
Сәбіз, қызылша				
Пияз				

1.9. Көкөністер қалдықтары және оларды пайдалану

1. Келесі көкөністердің азықтық қалдықтарын пайдалану тәсілдерін атап шығыңыз:

картоп —_____

_____

қызылша —_____

_____

ақжелектің, балдыркөктің, аскөктің сабақтары —_____

_____

1.10. Көкөністерден жартылай дайындалған өнімдер

1. Жоғары дәрежелі дайындықтағы жартылай дайындалған өнімдермен аспаздық өнімдердің сапасын реттейтін нормативтік құжаттарды атап шығыңыз._____

_____

2. Рецептуралар жинағын пайдаланып, практикалық тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма

Наурыз айында брутто салмағы 150 кг картоптан қанша тазартылған картоп алуға болатынын есептеңіз?

Шешімі: _____

_____

*Жауабы:*_____

2-тапсырма

Қаңтар айында тазартылған 110 кг сәбіз алу үшін, брутто салмағындағы сәбіздің қаншасын алу қажет екенін есептеңіз?

Шешімі: _____

_____

*Жауабы:*_____

1.11. Саңырауқұлақтарды өңдеу

1. Қайта өңдеу тәсілі бойынша, қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына түсетін саңырауқұлақтардың ассортиментін атап шығыңыз.

_____

_____

2. Саңырауқұлақтардың бастапқы өңдеу операцияларын көрсетіңіз.

_____

_____

3. Қозықұйрықтарды өңдеудің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

*Сұрыптайды →*_____

_____

4. Қозықұйрықтарды жууға арналған суға неліктен лимон қышқылын немесе сірке суды қосады?_____

_____

_____

5. Кептірілген саңырауқұлақтар өңделуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

Іріктейді → _____

_____

_____

6. Аспаздық жұмбаққа жауап беріңіз.

Дүниежүзілік аспаздықта кеңінен тараған көкөністерді қалай атайды? Ресейде пайда болған олар біздің үстелге бірден түсе қойған жоқ. Олардың біреуін сәндік мақсаттарда пайдаланды: терезе алдындағы құмыраларда бөлмелік гүлдер арасында көруге болатын еді, басқалары – өздерінің өзіндік түстерімен түрлі жиындарда қыздардың сәнделген шаштарын әшекелейтін.

*Жауабы:*_____

2-тарау. БАЛЫҚТЫ ӨҢДЕУ

1. Балықты, адам тағамының маңызды өнімдерінің бірі ретінде белгілейтін факторларды атап шығыңыз._____

_____

_____

2. 2.1-кестенің көмегімен қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына түсетін, балықтың жағдайын сипаттаңыз.

2.1-кесте

Балықтың жағдайы	Ұлпаның ішіндегі температура, °С	Сақталу ұзақтығы, сағ., күн	Балық сапасының көрсеткіштері
Тірі			
Салқындатылған			
Тоңазытылған			
Тұздалған			

3. Құрамының майлы болуына қарай балық қалай бөлінеді?_____

_____

_____

2.1. Балықтың механикалық аспаздық өңделуі

1. Балықтың жіктелуін көрсетіңіз.

Мөлшері бойынша балық_____

_____бөлінеді.

Өнеркәсіптік өңделу түрлері бойынша балық_____

_____бөлінеді.

2. Балықтың механикалық аспаздық өңделуін атап шығыңыз._____

_____

_____

3. 2.2-кестенің көмегімен тоңазытылған балықты жібіту тәсілдерін сипаттаңыз.

2.2-кесте

Жібіту үдерісін сипаттайтын параметрлер	Жібітілетін балық		
	Сүйек қаңқасы бар балық (ұсақ, орташа)	Балықтың барлық түрлері	Мұхиттық балықтың кейбір түрлері
Жібітілу жағдайлары			
Жібітілу ұзақтығы, с			
Балық салмағының өзгеруі, г			
Жібітілген балық ұлпасының ішіндегі температура, °С			

4. Балықты суға салу тәсілдерін сипаттаңыз.

1-тәсіл — _____

_____

2-тәсіл — _____

_____

5. Өңделмеген майшабақты суға салудың қандай тәсілдерін ұсына аласыз?

_____

_____

6. Өңделген майшабақты суға салу үшін қандай тәсілді ұсына аласыз? Ұсынымды негіздеңіз._____

_____

_____

2.2. Қабыршақты балықты өңдеу

1. Балықты өңдеу тәсіліне әсер ететін факторларды атап шығыңыз. _____

_____

_____

_____

2. Сүйек қаңқасы бар балықты өңдеу операцияларының тізбесін жалғастырыңыз.

Қабыршақтан тазарту → аршу → басы мен жүзбеқанатын алу →

_____

_____

3. Балықтардың кейбір түрлерінде қиын алынатын қабыршағын қалай алуға болады?_____

_____

_____

4. Қабыршағы алынғаннан кейін балықтың жүзбеқанаты алынады. Қандай жағдайларда бұл тәртіп сақталмауы мүмкін?_____

_____

_____

5. Егер балықты аршыған кезде сіз өт қабын зақымдаған болсаңыз, ол дайындалатын тағамға қалай әсер етуі мүмкін?_____

_____

_____

6. Жоғарыда аталған ақаулар кезінде балық тағамдарын даярлау сапасының нашарлығын қалай жоюға болады?_____

_____

_____

7. 2.3-кестенің бірінші бағанасында қабыршақты балықтарды өңдеу кезіндегі операциялардың (үдерістердің) жүйелілігін сандармен көрсетіңіз.

2.3-кесте

№ р/с	Операция (үдеріс)	Ұсақ балық	Екі тәсілмен өңделген, орташа мөлшердегі балық		Дөңгелек түріндегі порциялық кесектер
			1-тәсіл	2-тәсіл	
	Жібіту				
	Қарнын басына қарай кесу				
	Желбезектерін алу				
	Басын ішек-қарынымен бірге бөлу				
	Қабырғалық және басқа да жүзбеқанаттарын кесіп алу				
	Қабыршағынан тазарту				
	Омыртқасын шабу				

2.3-кестенің жалғасы

№ р/с	Операция (үдеріс)	Ұсақ балық	Екі тәсілмен өңделген, орташа мөлшердегі балық		Дөңгелек түріндегі порциялық кесектер
			1 тәсіл	2 тәсіл	
	Деформация болдырмау үшін теріні бірнеше жерден кесу				
	Ішек-қарындарын алу				
	Жуу				
	Желбезек қанаттарының шет-тері бойынша етті жерлерін кесу				
	Порциялық кесектерді кесу (дөңгелектеп)				

8. 2.4-кестеде балықты өңдегеннен кейін алынатын қалдықтар мөлшерін жазыңыз.

2.4-кесте

Өңдеудің әртүрлі тәсілдерін-дегі балық	Балықтың түрі	Қалдықтар, %
Басымен аршылған балық		
Бассыз аршылған балық (тұтас ет)		
Дөңгелек түріндегі порциялық кесектер (дөңгелектер)		
Терісі және қабырғалық сүйек-тері бар балықтың жон еті		
Қабырғалық сүйектерінсіз терісі бар балықтың жон еті		
Таза сүбе (балықтың жон еті)		

2.3. Қабыршақсыз балықты өңдеу

1. Келесі балықтар механикалық өңделуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

жайын:

шырыштан тазартады → _____

_____

_____

нәлім, жыланбалық:

жібітеді → _____

_____

_____

тісті балық:	***жыланбалық:***
жүзбеқанаттары мен басын алады→	*жібітеді →*

2. Қабыршақсыз балықтардың кейбір түрлерінде неліктен терісін алады?

2.4. Балықтардың кейбір түрлерін өңдеудің ерекшеліктері

1. Сүйек қаңқасы бар балықтардың келесі түрлерін өңдеудің технологиялық жүйелілігін түсіндіріңіз:

көксерке — *жібітеді →*

;

түйетабан — *қабыршағынан тазалайды →*

;

навага — *қабыршағынан тазалайды →*

;

нәлім — *басын және ішек-қарынын алады →*

;

салака, шабақ балық, хамса — *сұрыптайды →*

;

қарабалық — *жібітеді →*

.

2. Практикалық тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма

65 кг хекті дөңгелекшелерге бөлу кезінде алынған қалдықтардың санын есептеңіз.

Шешімі:

Жауабы:

2-тапсырма

Тұтастай қуыру үшін 17 кг наваганы өңдеу кезінде қалдықтың қанша мөлшері алынатындығын есептеңіз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

3-тапсырма

Егер алабұғаны терісімен және сүйектерімен жон етке бөлу кезінде қалдықтары 8 кг болса, бөлінбеген алабұғаның салмағын анықтаңыз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

4-тапсырма

Егер брутто салмағындағы 14 кг балық түссе, рецептуралар Жинағының №2 бағанасы бойынша қуырылған көксерке порцияларының қанша санын дайындауға болатынын анықтаңыз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

2.5. Бекіре балығын өңдеу (мүшелеу)

1. Сүйрік басқа, бекіре тұқымдас балық тоңазытылған және толығымен аршылған болып түседі. Бұл жағдай балықты жібіту жағдайлары мен режиміне қалай әсер ететінін түсіндіріңіз?_____

_____

2. Бекіре тұқымдас балығын өңдеудің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

*Басын бөліп алады →*_____

_____

3. Бекіре балығынан жартылай дайындалған өнімдерді атап өтіңіз._____

_____

_____

4. Практикалық тапсырманы орындаңыз.

Пісіру үшін 75 кг бекірені буындарға мүшелеу кезінде алынған қалдықтардың мөлшерін есептеңіз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

2.6. Балықтың жартылай дайындалған өнімдерін даярлау

1. 2.5- кестенің көмегімен жылулық өңдеудің әртүрлі тәсілдері үшін сүйекті қаңқасы бар балықтардан жартылай дайындалған өнімдер түрлерін атап шығыңыз.

2.5-кесте

Жартылай дайындалған өнім	Жылулық өңдеу тәсілі				
	Пісіру	Аз мөлшердегі суда пісіру	Қуыру	Қызартып қуыру	Қамырға орап пісіру
Балық тұтастай түрінде:					
ұсақ					
орташа					
ірі					
Порциялық:					
крахеттер					
қабығы мен және сүйегімен балықтың жон еті					
қабығымен және сүйегінсіз жон еті					
таза жон еті					
Ұсақ туралған					

2. Жартылай дайындалған өнімді сипаттауға қандай себептер жағдай жасайтын болады:

түрінің сақталуына? _____

_____

едәуір біркелкі қыздырылуына? _____

_____

3. Балықты қуырудың алдында неге ұнға аударып алады?_____

_____

_____

4. Терминге анықтама беріңіз.

Панирлеу —_____

_____

5. Әртүрлі әдістермен балықтың жартылай дайындалған өнімдерін қуыру үшін пайдаланатын панирлеу түрлерін көрсетіңіз.

Қуырудың негізгі тәсілі	*Қыздырылған майда қуыру*
_____	_____
_____	_____
_____	_____

6. Терминге анықтама беріңіз.

Льезон —_____.

7. Жартылай дайындалған өнімдерді панирлеу үшін неліктен льезонды пайдалану қажет?_____

_____

_____

8. Тапсырманы орындаңыз.

15 кг мүшеленбеген көксеркені мүшелеу кезінде таза балықтың жон етінің қанша мөлшерін алуға болатынын анықтаңыз?

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

2.7. Балықтың котлеттік массасын және одан жартылай дайындалған өнімідерді даярлау

1. Котлеттік массаны даярлау үшін балықтың қандай түрлерін пайдаланған орынды?_____

_____

2. Балықтың котлеттік массасының құрамдастарын атап шығыңыз және олардың ара қатынасын көрсетіңіз. _____

_____

_____

3. Балықтың котлеттік массасы даярлануының технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Таза балықтың жон етін кеседі → _____

_____

4. Котлеттік массаның қасиеттері пайдаланылған шикізатқа байланысты болғандықтан, сіз қандай әрекеттерді қолға алар едіңіз, егер:

Котлеттік масса тым жабысқақ болса_____

_____

котлеттік масса жабысқақ болмаса котлеттік массаның майлылығын арттыру қажет_____

5. Егер келесі реттегілерді пайдаланса, балықтан жасалған котлеттік массаның ерекшеліктері қандай:

а) жұмсақ ақ нан? _____

_____

б) қатқан ақ нан?_____

_____

6. 2.6-кестеде балықтың котлеттік массасынан жартылай дайындалған өнімдер келтірілген. Олардың сипатты белгілерін көрсетіп, 2.6-кестені толтырыңыз.

2.6-кесте

Жартылай дайындалған өнім	Панировка түрі	Жылулық өңдеу түрі	Рецептура ерекшеліктері	Порцияға қатысты мөлшер, дана.
Балық котлеттері				
Балық биточкалары				
Балық тефтелилері				
Балық фрикаделькалары				
Балық зразалары				
Балық рулеті				
Сүбеге бөлінген балық еті				

7. Практикалық тапсырманы орындаңыз.

Мүшеленбеген 15 кг нәлімнен балық котлеттерінің қанша мөлшерін даярлауға болатынын анықтаңыз?

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

8. Аспаздық жұмбаққа жауап беріңіз.

Тәжірибелі аспаздан *сүбеге бөлінген балық еті* не екенін сұраңыз, ол оның айшық түріндегі, әдеттегі балық зразалары екенін айтады. Алайда XVI ғ. Ескерткіштерінің қол-жазбаларында «сүбеге бөлінген мөңке балық еті», «сүбеге бөлінген мөңке балық етінің шеңберлері», «сүбеге бөлінген самса балық еті» деген жазулар кездеседі, Сонымен *сүбеге бөлінген балық еті* дегеніміз не? Жауабын сіз Н.И. Ковалевтің «Орыстың ас үйі туралы әңгімелер» атты кітабынан таба аласыз.

*Жауабы:*_____

2.8. Фарш жасау үшін балықты өңдеу (мүшелеу)

1. Тұтастай фарш жасауға арналған көксерке мүшеленуінің технологиялық мүшелілігін жалғастырыңыз.

*арқасының жүзбеқанатын кесіп алады →*_____

_____

2. Тұтастай фарш жасауға арналған шортан мүшеленуінің технологиялық мүшелілігін жалғастырыңыз.

*Қабыршағынан тазалайды →*_____

_____

3. Практикалық тапсырманы орындаңыз.

18 порция (порция массасы 125 г) фаршталған көксеркені даярлау үшін қажетті шикізат мөлшерін анықтаңыз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

2.9. Балықтың жартылай дайындалған өнімдерінің орталықтандырылған өндірісі

«Арнайы мүшелеу балығы» жартылай дайындалған өніміне сипаттама беріңіз.

_____

_____

2.10. Балықты өңдеу (мүшелеу) және балықтың азықтық қалдықтарын пайдалану

Келесі азықтық қалдықтарды пайдалану тәсілдерін атап шығыңыз:

Бекіре тұқымдас балықтардың бастары —_____;

Терісі мен сүйектері —_____;

Уылдырығы, сүттері —_____;

шеміршектері —_____;

вязига (бекіре тұқымдас балығының мүшесі) —_____.

2.11. Жартылай дайындалған өнімдер сапасына қойылатын талаптар және оның сақталу мерзімдері

1. Балықтан жартылай дайындалған өнімді даярлау және сақтау үдерісінде қандай санитарлық талаптарды сақтау қажет?_____

_____

2. 2.7-кестеде әртүрлі балықтан жартылай дайындалған өнімдерді сақтаудың жағдайлары мен ұзақтығын көрсетіңіз.

2.7-кесте

Жартылай дайындалған өнім	Сақталу жағдайлары	Сақталу ұзақтығы, с, күн
Тұтас мүшеленген балық немесе ірі кесектері		
Балықтың порциялық кесектері		
Балық фаршы		
Котлеттік масса		

2.12. Теңіз өнімдері

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында пайдаланатын келесі теңіз өнімдерінің түрлерін атап шығыңыз:

шаян тектес —_____

_____;

шабақтар – _____

_____;

балдырлар — _____

_____.

2. Ламинарии өңделуінің технологиялық жүйелілігін беріңіз:

кептірілген _____

_____;

тоңазытылған_____

_____.

3. Кальмарларды өңдеудің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жібітеді → _____

_____

_____

4. Мүшелену үшін ас шаяндар піскен және ылғалды тоңазытылған түрінде түседі. Оларды аздап жібітеді және қайнатады. Толығымен жібітілген жартылай дайындалған өнімдерді пайдалану дайын ас шаяндардың сапасына қалай әсер етеді?_____

_____

5. Аспаздық өңдеудің қандай түрінде теңіз өнімдері үлкен мөлшерде сақталады?

Теңіз өнімі	*Аспаздық өңдеу*
Теңіз шаяндары	_____
Ас шаяндар	_____
Теңіз шаяндары және лангустер	_____
Кальмарлар	_____
Теңіз айдары	_____
Мидиялар	_____
Трепангалар	_____
Теңіз балдырлары	_____
Өзен шаяндары	_____

3-тарау. ЕТТІ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІН ӨҢДЕУ

1. Терминге анықтама беріңіз.

Ет —_____

2. Келесі факторларға байланысты, қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына түсетін ет ассортиментін көрсетіңіз:

малдың түрін_____

_____;

малдың жасын_____

_____;

шикізаттың термиялық жағдайын_____

_____.

3.1. Етті механикалық аспаздық өңдеу

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына түсетін етті неліктен температурасы 10 °С аспайтын ет цехында мүшелейді? _____

_____

_____

2. Тоңазытылған етті алдын ала өңдеуінің болмайтын операцияларын толықтырыңыз.

1. Қабылдау.
2. Өлшеу.
3. _____
4. Жібіту.
5. _____
6. Жуу
7. Кептіру.
8. _____
9. _____
10. Ірі кесекті жартылай дайындалған өнімдерді тазалау.
11. Жартылай шикізатты дайындау

3. Етті қандай белгілері бойынша сұрыптайды?

_____

_____

4. 3.1-кестесінде етті жібітудің әртүрлі тәсілдері кезіндегі көрсеткіштерінің мағынасын көрсетіңіз.

3.1-кесте

Көрсеткіш	Жібіту	
	баяу	тез
Ауа ылғалдығы, %		
Камера температурасы, °С		
Ұзақтығы, с		
Үдеріс аяқталған кездегі бұлшық еттері ішінің температурасы, °С		
Ет ссөлінің жоғалуы, %		
Ет массасының азаюы, г		

5. Терминге анықтама беріңіз.

Дефростирленген ет — _____

_____.

6. Тәжірибелі аспазшылар неліктен етті суда жібітуге кеңес бермейді? ____

_____

_____

3.2. Сиыр етін аспаздық шабу

1. Келесі ұғымдарға анықтама беріңіз және ережені толықтырыңыз.

Тұтас етті мүшелеу —_____.

Шабу —_____.

Еттерді бір-бірінен мүшелеп айыру —_____.

Етті майларынан айыру және тазалау —_____.

*Сиырдың тұтас етін екіге шабылған жерінің сызығы*_____

_____ өтеді

*Сиырдың жарты етін екіге бөлген жерінің сызығы*_____

_____ өтеді

2. Сиыр етінің жарты етін мүшелегеннен алынған, шабылған еттерді атап шығыңыз.

Алдыңғы аяғы	***Артқы аяғы***
_____	_____
_____	_____
_____	_____

3. Мүшелегеннен кейін алынған сиырдың жарты етінің бөліктерін атап шығыңыз.

Алдыңғы аяғы	*Артқы аяғы*
_____	_____
_____	_____
_____	_____

4. Сиыр етінің бөліктерін аспаздық пайдалануы неге байланысты? Жауапты негіздеңіз.

_____

_____

5. Олардың аспаздық тағайындалуына байланысты сиырдың тұтас етінің қорғалған бөліктерін көрсетіңіз.

Аспаздық тағайындалуы	*Тұтас еттің қорғалған бөлігі*
Қуыру (қосып тұратын ұлпаларының аз мөлшерде болуы кезінде)	_____
Пісіру және бұқтыру (қосып тұратын ұлпаларының көп болуы кезінде)	_____
Котлеттік етті алу (қосып тұратын ұлпаларының 80 % -дан астам болуы кезінде)	_____
Сорпалар мен сілікпелерді даярлау	_____

3.3. Еттің жартылай дайындалған өнімдерін даярлау

1. Терминге анықтама беріңіз

Жартылай дайындалған өнім — _____

_____

_____.

2. Олардың мөлшерлеріне байланысты еттің жартылай дайындалған өнімдері қалай бөлінеді?_____

_____.

3. Жартылай дайындалған өнімдерін даярлауды орындайтын келесі операцияларды сипаттаңыз.

Кесу — _____

_____

Басып соғу — _____

_____.

Сіңірлерін кесу — _____

_____.

Ұнға аударыстыру — _____

_____.

Шпиктеу — _____

_____.

Маринадтау — _____

_____.

Қопсыту — _____

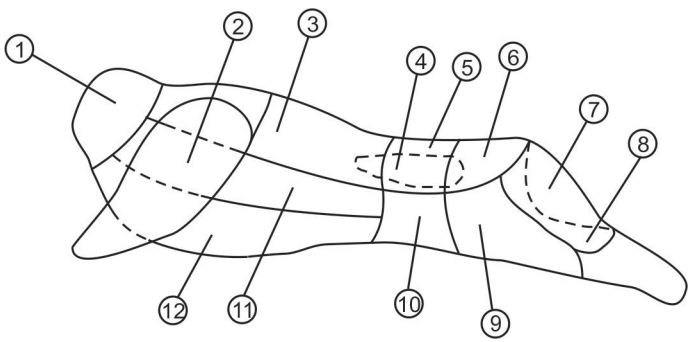
_____.

4. Даярлау тәсілі бойынша еттің жартылай дайындалған өнімдері қалай бөлінеді? _____

_____

5. 3.1 суреттің көмегімен төменде берілген сиыр еті бөлігінің нөмерлерін дайындалатын тағамдарымен сәйкестендеріп көрсетіңіз.

Тағам	***Бұқтырылатын ет бөліктерінің нөмірі***
Ростбиф	_____
Ірі кесекпен бұқтырылған ет	_____
Пісірілген ет	_____
Май құйылып бұқтырылған ет	_____
Антрекот	_____
Ромштекс	



3.1-сурет. Сиыр етінің схемасы (сандармен тұтас ет бөліктерінің нөмірлері көрсетілген)

Сүбе _____
Лангет _____
Пеште пісір. ет _____
Кесігі бар бифштекс _____
Азу _____
Гуляш _____
Жұқалап басылған ет _____
Бефстроган

3.4. Қой және шошқа тұтас еттерін аспаздық мүшелеу және аударыстыру

1. Ұсақ малдың тұтас етін мүшелеу кезінде алынатын көлденең кесінділерді атап шығыңыз.

Қойдың жарты еті	*Шошқаның жарты еті*
_____	_____
_____	_____
_____	

2. Сиыр тұтас етін аударыстыру үдерісінен ұсақ малды мүшелеу үдерісінің айырмашылығы неде?

_____

_____

3. 3.2-кестеде олардың аспаздық тағайындалуына байланысты ұсақ мал тұтас етінің қорғалған бөліктерін көрсетіңіз.

3.2-кесте

Аспаздық тағайындалуы	Жарты еттің тазартылған бөлігі	
	қой етінің	шошқа етінің
Қуыру		
Пісіру және бұқтыру		

3.5. Қой етінен және шошқа етінен жартылай дайындалған өнімдер

1. Қой етінен және шошқа етінен даярланған жартылай дайындалған өнімдерді сипаттап, 3.3-кестесін толтырыңыз.

3.3-кесте

Тағамға арналған жартылай дайындалған өнім	Сыртқы түрі	Еттің түрі	Тұтас еттің пайдаланылатын бөліктері
Фаршталған төс			
Котлеттер			
Жұқалап басылған котлеттер			
Эскалоп			
Карски кәуабы			
Жұқалап басылған шницель			
Пеште пісірілген ет			
Кавказ кәуабы			
Рагу			
Палау			
Гуляш			
Қуырма			

3.6. Шабылған массаларды және олардан жартылай дайындалған өнімдерді даярлау

1. Шабылған массаны дайындау үшін пайдаланылатын, тұтас ет бөліктерін көрсетіңіз:

Сиыр етінен_____;

қой етінен_____;

шошқа етінен_____.

2. Шабылған массаның компоненттері арасындағы сандық ара қатынасты көрсетіңіз_____

_____

_____.

3. Шабылған массаны дайындаудың ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттері:_____.

б) Дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

етті еттартқыш арқылы жібереді → _____

4. Шабылған еттен тағамдар даярлау үшін фаршқа су қосады. Оның қандай мақсатпен қосылатынын түсіндіріңіз? Ол суға неліктен жақсы сіңеді?

_____

_____

_____

5. Жартылай дайындалған өнімдердің негізгі сипаттамаларын көрсетіп, 3.4-кестені толтырыңыз.

3.4-кесте

Шабылған массадан жартылай дайын өнім	Сыртқы түрі	Аударыстырылу түрі	Жылумен өңдеу түрі	Еттің түрі	Рецептуралар ерекшеліктері	Порцияға шаққандағы саны, дана
Шабылған еттен бифштекс						
Шабылған еттен котлета						
Шабылған еттен шницель						
Фрикадельдер						
Люля-кебаб						

3.7. Еттің котлеттік массасын және одан жартылай дайындалған өнімдерді даярлау

1. Еттің котлеттік массасын даярлау үшін пайдаланылатын тұтас еттің бөліктерін атап шығыңыз:

сиыр етінен_____;

қой етінен_____;

шошқа етінен_____.

2. Котлеттік массаға кіретін, өнімдердің сандық ара қатынасын көрсетіңіз.

_____

_____

3. Котлеттік массаны дайындаудың ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер:_____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

етті кеседі → _____

_____

4. Жазғы кезеңде котлеттік массаға қандай мақсатпен пияз бен сарымсақ қосады?_____

_____

_____

5. I категориялы сиыр етінен алынған котлеттік массаға неліктен мұқият сығылып басылған нанды қосады? _____

_____

_____

6. Котлеттік массаға суды немесе сүтті қосардың алдында оларды қандай мақсатпен суытып алған жөн?_____

_____

_____

7. Котлеттік массаны даярлаудың қандай амалы олардың нәзіктігі мен жұмсақтығын қамтамасыз етеді? _____

_____

_____

8. Жартылай дайындалған өнімдердің негізгі сипаттамаларын көрсетіп, 3.5-кестені толтырыңыз.

3.5-кесте

Жартылай дайындалған өнім	Сыртқы түрі	Аударыстыру түрі	Жылулық өңдеу түрі	Рецептура ерекшеліктері	Бір порция мөлшері, дана
Шабылған котлеттер					
Шабылған биточкалар					
Шабылған шницель					
Тефтели					
Шабылған зразалар					
Рулет					

3.8. Сүйектерді өңдеу

1. Қалдықтардың санына әсер ететін факторларды атап шығыңыз. _____

_____

_____.

2. Пісіруге арналған сүйектерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз. _____

_____

_____.

3. Пайдаланудың алдында сүйектерді қандай мақсатпен ұсақтайды? ____

_____

_____.

3.9. Дайындайтын кәсіпорындардан және ет комбинаттарынан келіп түсетін жартылай дайындалатын өнімдер

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жұмысына оларды еттің жартылай дайындалған өнімдерімен жабдықтау қандай әсер етеді? _____

_____

_____.

2. Ірі кесекті жартылай дайындалған өнімдерге сипаттама беріңіз. _____

_____

_____.

3. Жартылай дайындалған өнімдер қандай техникалық жағдайларға сәйкес болуы тиіс? _____

_____.

3.10. Жабайы малдар етін өңдеу

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына түсетін жабайы малдар еті неліктен маринадтауға жатады? _____

_____

_____.

2. Маринадты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Дайындалған көкөністерді кесіп салады → _____

_____

3. 3.6-кестеде 1 л. шығатын маринадтың рецептурасын келтіріңіз.

3.6-кесте

Өнім	Масса, г	Өнім	Масса, г

3.11. Ішек-қарындарды өңдеу

1. Келесі терминдерге анықтама беріңіз.

Ішек-қарындар — _____

_____.

I категориялы ішек-қарындар — _____

_____.

II категориялы ішек-қарындар — _____

_____.

2. Өте тез бұзылатын өнімдерге жататын, ішек-қарындарды өңдеу кезінде қандай санитарлық қағиданы сақтау қажет?_____

_____

_____.

3. Келесі ішек-қарындар өңделуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

бауыр:

өттерін кесіп алады → _____

_____

_____

ми:

шаяды→ _____

_____

_____

бүйрек:

жібітеді→ _____

_____

_____

тілдер:

жібітеді→ _____

_____

_____

3.12. Сапаға қойылатын талаптар. Еттің жартылай дайындалған өнімдерін сақтау мерзімдері

1. Еттің жартылай дайындалған өнімдерін сақтау жағдайларының, ұзақтығының және температурасының көрсетілуімен 3.7-кестені толтырыңыз.

3.7-кесте

Жартылай дайындалған өнім	Сақтау жағдайлары	Сақтау ұзақтығы, сағ, күні	Сақталу температурасы , °С
Ірі кесекті			
Порциялық			
табиғи			
ұнға аударылған			
Ұсақ кесекті			
Котлеттік ет массасынан жасалған өнім			
Тартылған ет (тұздық қосылмаған)			

2. Практикалық тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма

Егер бір порцияның брутто салмағы 170 г тең болса, антрекоттың 120 порциясын даярлау үшін қанша сиыр етінің массасы қажет?

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

2-тапсырма

1 порцияның брутто салмағы 115 г тең болса, «Ірі кесекпен қуырылған ет» тағамы үшін, массасы 1200 г кесіндіден жартылай дайындалған өнімнің неше порциясы шығатынын есептеңіз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

3 тапсырма

Егер қой етінің брутто салмағы 1 порцияға шаққанда 166 г тең болса,

«Фаршталған төс» тағамының 55 порциясын даярлау үшін қой етінің қанша қанша массасы қажет.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

4-тапсырма

Шабылған котлеттерді дайындау үшін ет цехында 90 кг шабылған қой етінің массасы даярланды. 1 порциға 85 г ет, 14 г май, 10 мл су шығындалады. Одан осы жартылай дайындалған өнімнің неше порциясы шығады?

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

5-тапсырма

Егер бір порцияның брутто массасы 144 г. тең болса, 15 кг қой етінен дайындауға болатын рагу порцияларының санын есептеңіз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

6-тапсырма

Сиыр етінің нетто салмағы 56 г, бидай наны 14 г, су немесе сүттің салмағы 17 мл. болатынын есепке ала отырып, котлеттің 150 порциясына котлеттік массаны дайындау үшін қажетті шикізаттың массасын есептеңіз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

4 тапсырма

Ет цехында 72 кг котлеттік массаны дайындады. Одан шабылған зразалар даярлау қажет. Егер 1 порцияға 89 г ет, 16 г нан, 23 мл сүт кететін болса, аталған котлеттік масса мөлшерінен қанша шабылған зразалар порцияларды даярлауға болады.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

4-тарау. АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСТАР МЕН ЖАБАЙЫ АҢ-ҚҰСТАРДЫҢ ЕТІН ӨҢДЕУ

1. Аспаздықта пайдаланылатын, үй құстарының аттарын атап шығыңыз.

_____

_____

2. Құс пен үй жануарларының бұлшық ет талшықтарының құрылымында қандай айырмашылық бар? _____

_____

_____

3. Келесі факторлардан шыға отырып, ауылшаруашылық құстың ассортиментін атап шығыңыз:

Өңдеу тәсілі бойынша_____;

ұлпа ішіндегі температура_____;

қоңдылығы мен сапасы бойынша_____.

4. Келесі факторлардан шыға отырып, қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына түсетін қанатты аң-құстардың ассортиментін атап шығыңыз:

мекендеу жері бойынша_____;

өңдеу тәсілі_____;

ұлпа ішіндегі температура_____;

сапасы мен қоңдылығы бойынша_____.

5. Жылулық өңдеудің қандай түрі үшін қанатты аң-құсты пайдаланған жақсы? _____

_____

_____

_____

4.1. Ауылшаруашылық құсты механикалық аспаздық өңдеу

1. Құсты бастапқы өңдеу амалдарының қысқаша сипаттамасын беріңіз.

Қабылдау *Қабылдау сипаттамасы*

_____ _____

_____ _____

_____

2. Қанатты аң-құсты өңдеу амалдарын атап шығыңыз және сипаттама беріңіз.

Қабылдау *Қабылдау сипаттамасы*

_____ _____

_____ _____

_____

4.2. Құстар мен аң-құстың қосылулары

1. Пісіруге және қуыруға арналған тұтас еттердің қосылу мақсатын технологиялық тұрғыдан түсіндіріңіз.

_____

_____

2. Құстардың қосылу тәсілдерін атап шығыңыз.

_____

_____

3. Құстың қосылу тәсілдерінің біреуі орындалуының технологиялық жүйелілігін құрастырыңыз.

_____

_____

_____

4. Аң-құс қосылу тәсілдерін атап шығыңыз.

_____

_____

5. Аң-құстың қосылу тәсілдерінің біреуі орындалуының технологиялық жүйелілігін құрастырыңыз.

_____

_____

_____

4.3. Құс және жабайы аң-құстардан жартылай дайындалған өнімдер

1. Олардың мөлшерлеріне байланысты, құстан дайындалатын, жартылай дайындалған өнімдер түрлерін атап шығыңыз.

_____

2. Құстың жон етінен жартылай дайындалған өнімдерді даярлау үшін оны алу және тазалау қажет. Жон етті алудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

_____

_____

3. 4.1-кестеде құстың жон етінен дайындалатын, жартылай дайындалған өнімдердің суретін салыңыз және негізгі сипаттамаларын көрсетіңіз.

4.1-кесте

Жартылай дайындалған өнім	Сыртқы түрі (сурет)	Аударыстыру түрі	Жылулық өңдеу түрі	Бар болуы	
				фарш	сүйектер
Таза котлет					
Аударыстырылып пісірілетін котлет					
Астаналық құс немесе аң-құс (астаналық шницель)					
Киев котлеті					
Фаршталған котлет					

4. «Астаналық шницель» жартылай дайындалған өнімді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Дайындалған жон етін тазалайды және ашады → _____

_____

5. «Киевше котлеттер» жартылай дайындалған өнім дайындалуының ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:
дайындалған жон етті ұрып жұмсартады → _____

_____

6. Құстан котлеттік масса дайындаудың ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:
жұмсақ жерін сүйектен және теріден бөліп алады → _____

_____

7. Котлеттік массадан дайындалатын жартылай дайындалған өнімдердің негізгі сипаттамаларын көрсетіп, 4.2-кестені толтырыңыз.

4.2-кесте

Жартылай дайындалған өнім	Сыртқы түрі (нысаны)	Аударыстыру түрі	Жылулық өңдеу түрі
Котлеттер			
Биточкилер			
Пожарский котлеттері			
Фаршталған биточкилер			

4.4. Құс және жабайы аң-құс ішек-қарындарын өңдеу

1. «Аспаздық» оқулығы мәтінін пайдаланып, ішек-қарындардың бастапқы өңделу жүйелілігін және олардың аспаздық пайдаланылуын көрсетіп, 4.3-кестені толтырыңыз.

4.3-кесте

Ішек-қарындар	Бастапқы өңделу жүйелілігі	Аспаздық пайдаланылуы
Бастар		
Айдарлар		
Мойындар		
Аяқтар		

4.3-кестенің аяғы

Ішек-қарындар	Бастапқы өңделу жүйелілігі	Аспаздық пайдаланылуы
Қанаттары		
Асқазаны		
Бауыры		
Жүрегі		

4.5. Сапаға қойылатын талаптар. Құс және жабайы аң-құстан жартылай дайындалған өнімдердің сақталу мерзімдері

1. Құстан және жабайы аң-құстан жартылай дайындалған өнімдер сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 4.4-кестені толтырыңыз.

4.4-кесте

Жартылай дайындалған өнім	Сыртқы түрі	Түсі	Иісі	Консистенциясы
Тұтас ет				
Таза котлеттер				
Аунатылған котлеттер				
Шабылған котлеттер				

2. Құстан жартылай дайындалған өнімдердің жағдайын, сақталу ұзақтығы мен температурасын көрсетіп, 4.5-кестесін толтырыңыз.

4.5-кесте

Жартылай дайындалған өнім	Сақтау жағдайлары	Сақтау ұзақтығы, с, күні	Сақталу температурасы , °С
Тұтас ет			
Таза котлеттер			
Аунатылған котлеттер			
Ішек-қарындар, сорпалық жиынтық және сүйектерсүйектер			

3. Практикалық тапсырманы орындаңыз.

70 кг жартылай аршылған тауықтарды мүшелеу кезінде қалдықтардың санын анықтаңыз.

_____

_____

_____

ӨНІМДЕРДІ ЖЫЛУЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨҢДЕУ

5-тарау. ЖЫЛУЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨҢДЕУ ТӘСІЛДЕРІ

1. Өнімдерге жылулық өңдеудің оң және жағымсыз әсер ету мысалдарын келтіріңіз.

Оң әсер етуі — _____

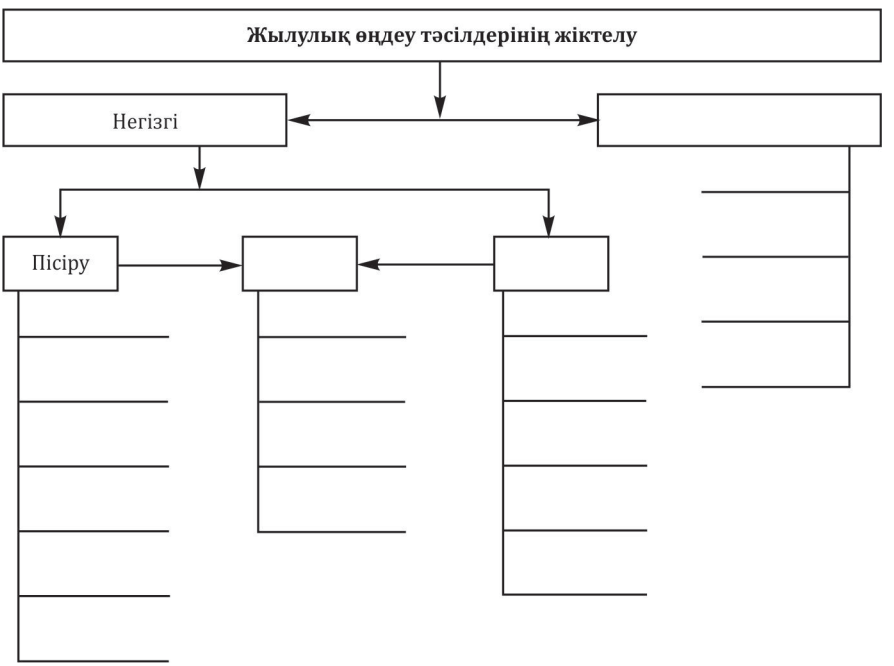
_____

Жағымсыз әсер етуі — _____

_____

5.1. Жылулық өңдеудің негізгі, құрамдастырылған және қосалқы тәсілдері

1. 5.1-суретінде жылулық өңдеу тәсілдерінің жіктелу схемасын толықтырыңыз.



5.1-сурет. Өнімдерді жылулық өңдеу тәсілдерінің жіктеу сұлбасы

2. Келесі терминдердің анықтамасын беріңіз:

пісіру — _____

_____;

қуыру — _____

_____.

3. Өнімдерді жылулық өңдеудің негізгі тәсілдерін, ол тәсілдердің сипаттамаларын және ерекшеліктерін көрсетіп 5.1-кестені толтырыңыз.

5.1-кесте

Жылулық өңдеу тәсілі	Сипаттамалары			Жылулық өңдеу ерекшеліктері
	Жылу тасушы	Жылу тасушы/ өнім ара қатынасы	Өңделу температурасы, °С	

5.2. Жылулық өңдеу үдерісінде азықтық заттардың өзгеруі

1. Ақуыз құрамына өнімдердің жылулық өңделуі қалай әсер етеді?

_____

_____

2. Майлар құрамына өнімдердің жылулық өңделуі қалай әсер етеді?

_____

_____

3. Көмірсулары құрамына өнімдердің жылулық өңделуі қалай әсер етеді?

_____

_____

4. Витаминдер құрамына өнімдердің жылулық өңделуі қалай әсер етеді?

_____

_____

5. Неліктен етті пісіру кезінде тұзды қайнағаннан кейін салады, ал балықты пісіру кезінде тұзды жылулық өңделудің басында қосуға болады?

_____

_____

6. Келесі үдерістер кезінде еттің жылулық өңделу жағдайын атаңыз:

сорпаларды пісіру _____

_____;

екінші тағамдарды дайындау _____

_____.

7. Келесі жағдайды толықтырыңыз.

Егер дайындалған сорпа қоймалжың, дәмі мен иісі жағымсыз болса, келесі реттегілер _____

_____ *сол ақаулықтың себебі болып табылады.*

Осы ақаулық пайда болуының алдын алатын шараларға келесі реттегілер жатады: _____

_____

_____.

8. Неліктен 180 °С жоғары температурада қуырудың қажеті шамалы?

_____

9. Ұнға аударып пісірілетін өнімдерді қатты қыздырылған майда қуыруға болмайтыны неліктен?

_____

_____

10. Келесі факторлардың себептерін айтыңыз:

Пісіру кезінде құрғақ өнімдер массасының ұлғаюы (жармалар, макарон өнімдері)_____;

Жылулық өңдеу кезінде өсімдік өнімдерінің жұмсаруы _____

_____;

Жылулық өңдеу кезіндеет түсінің өзгеруі _____

_____;

Жылулық өңдеу кезінде ет пен балық массасыныңөзгеруі _____

_____.

11. Жылулық өңдеу алдында қандай өнімдерді булайды және неліктен?

_____

_____

_____

12. Сәбізді сұйық майда қандай мақсатпен араластырады?

_____

_____

13. Неліктен шикі жұмыртқа нашар сіңіріледі, ал піскен немесе шала піскен жақсы сіңіріледі?

_____

_____

14. Сорпаларды, картопты, қырыққабатты пісіру кезінде пайда болатын көбік нені білдіреді?

_____

_____

15. Жасыл көкөністерді неліктен судың көп мөлшерінде қақпағы ашық ыдыста қайнаған суда пісіру керек?

_____

_____

16. Қойылтылған сорпаны суыту кезінде сіңір тектес массаның пайда болу үдерісін түсіндіріңіз.

_____

_____

17. Жылулық өңдеу кезінде С витаминінің бұзылуына әсер ететін факторларды атап шығыңыз.

_____

_____

18. Етті және балықты пісіру кезінде белсенді заттармен және маймен қандай үдеріс орын алады?

_____

_____

19. Практикалық тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма

Брутто массасы 25 кг шикі картоптан қанша пісірілген картоп алуға болатынын анықтаңыз.

_____

_____

_____

2-тапсырма

Егер жартылай дайындалған өнімнің массасы 300 г. құраса, сәбіз бұқтырмасының шығуын анықтаңыз.

_____

_____

_____

6-тарау. СОРПАЛАР

1. Келесі жағдайды толықтырыңыз.

***Сорпалар екі бөлімнен тұрады:*_____*және*_____.**

2. Сорпалардың түрлерін көрсетіңіз.

Температураның берілуіне байланысты сорпалар келесі реттегілерге бөлінеді: _____

_____.

Дайындалу тәсіліне байланысты сорпалар келесі реттегілерге бөлінеді: _____

_____

_____.

Сұйықтығына байланысты сорпалар келесі реттегілерге бөлінеді: _____

_____

_____.

6.1. Сорпаларды дайындау

1. Терминге анықтама беріңіз.

***Сорпа —*_____.**

2. Сорпаларды дайындау үшін пайдаланылатын шикізат түрлерін атап шығыңыз.

_____

_____

3. 6.1-кестеде сорпаларды дайындау үшін пайдаланылатын өнімдердің массасын және судың мөлшерін (көлемін) көрсетіңіз.

6.1-кесте

Сорпа	Негізгі өнімнің массасы, кг	Судың көлемі, л
Кәдімгі		
Құрамдастырылған		
Қалпына келтірілген		

4. Келесі ережені толықтырыңыз.

*Сорпалар*_____*дайындау үшін негіз болып табылады*

_____*және*_____*ретінде пайдаланылады;*

бұл жағдайда оларға гарнирге _____

_____ *беріледі.*

5. Соустар үшін негіз болып табылатын сорпаларды дайындау үшін неліктен омыртқалық сүйектер пайдалынылады?

_____

_____

6. Егер сүйек сорпаларын пісіру кезінде салқын су емес, ыстық су қосса ол сорпаның сапасына қалай әсер етеді?

_____

_____

7. Етті сүйегі бар сорпаны пісіру кезінде, сорпамен қатар еттің жоғары дәмдік қасиетін қамтамасыз ететін, қайнап жатқан сүйек сорпасына еттің салынатындығын қалай түсіндіругеболады?

_____

_____

8. Келесі мәтінде технологиялық қателерді табыңыздар.

«Сіз кастрөлге сүйегі бар төс еттің кішкене кесегін саласыз, оның үстіне ыстық су құясыз, тұз қосасыз, жасыл көк, лавр жапырағын, бұрыш саласыз және сорпаны қайната бересіз».

_____

_____

_____

9. Балық сорпасын дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

дайындалған саңырау құлақтардың үстіне салқын су құяды _____

_____

10. Саңырауқұлақ қайнатындысын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

дайындалған саңырау құлақтардың үстіне салқын су құяды → _____

_____

_____

_____

6.2. Қоспалы сорпалар

1. Терминге анықтама беріңіз.

Қоспалы сорпалар _____

_____.

2. Келесі ережені толықтырыңыз.

Дайындалған өнімдерді қайнаған сорпаға салады _____

_____, *байланысты* _____

_____*олар бір уақытта пісіп қалатындай*_____.

3. Әрбір өнімді салғаннан кейін сорпа неліктен қайнауы керек?

_____

_____

_____

4. Аспаздық жұмбаққа жауап беріңіз.

«Сорпа» деген сөз Петра I дәуірінде ғана пайда болды. Солай деп басқа елдің сұйық тағамдарын атады, бірақ кейіннен ол ұлттық тағамдардың атауына да тарады. Ең алдымен орыс ас үйіндегі сұйық тағамдарды қалай атады?

Жауап: _____

Щи

5. Терминге анықтама беріңіз.

Щи — _____

_____.

6. Қырыққабат кейбір сұрыптарының ащы дәмі бар. Осы дәмді жою үшін сіз не ұсынар едіңіз?

_____

_____

7. Щиға арналған ашытқан қырыққабаттың неліктен алдын-ала бұқтырылуы ұсынылады?

_____

_____

8. Балық сорпасынан дайындалған щилардың, басқа сұйықтық негізіндегі щилардан босатылу айырмашылығы неде?

_____

_____

9. 6.2-кестеде әртүрлі щилардың сипатты ерекшеліктерін көрсетіңіз.

6.2-кесте

Щи	Сұйықтық негіз	Қырыққабат түрі	Қырыққабатты кесу түрі	Ерекшеліктер	
				рецептуралар	берілуі
Картоп салынған жаңа піскен қырыққабаттан					
жаңа піскен қырыққабаттан					
Картоп салынған ашытылған қырыққабаттан					
Ашытылған қырыққабаттан					
Тәуліктік					
Орал					
Жасыл					

10. Аспаздық жұмбаққа жауап беріңіз.

«Қышқылтым щи бөтелкесі» нені аңғартады? Бұл жұмбаққа жауап беру үшін қосымша әдебиет пен анықтамаларға жүгіну керек.

Жауап: _____

Борщтар

11. Терминге анықтама беріңіз.

Борщ — _____

_____.

12. Борщтарды дайындау үшін пайдаланатын өнімдерді атап шығыңыз.

Негізгілері_____

Қосымшалары _____

13. Борщтар үшін қызылшаларды дайындау тәсілдерін атап шығыңыз.

_____

_____

14. Борщтың қызыл түсін күшейту үшін қандай амалды пайдаланады?

_____

_____

15. Қоғамдық тамақтанудың келесі кәсіпорындары үшін борщқа арналған қызылшаны дайындаудың қандай тәсілдері ұсынылады:

Мектепке дейінгі мекеме_____;

мейрамхана_____;

емдеу мекемесі жанындағы асхана_____.

16. Жаңа піскен қырыққабатты пайдаланумен борщты дайындау технологиялық сұлбасының (цифрлармен) жүйелілігін қалпына келтіріңіз.

Картопты салады және қайнатады_____;

Пассерленген тамыр сабақтары мен пиязды салады_____;

Сорпаны қайнатады_____;

Тағы да 10-15 мин қайнатады_____;

Қырыққабатты салады және қайнатады_____;

Дайындалған қызылшаны салады_____;

Тұз, дәмдеуіштерді, сірке суын қосады_____;

Пассерленген томат-пюре салады_____;

Дайын болғанша қайнатады_____.

17. Әртүрлі борщтардың сипатты ерекшеліктерін көрсетіп, 6.3-кестені толтырыңыз.

6.3-кесте

Борщ	Сорап	Қызылшаны кесу түрі	Ерекшеліктері	
			рецептуралар	берілуі
Қырыққабатпен және картоппен				
«Украин»				
«Флотты»				
«Мәскеулік»				
«Сібір»				

Рассольниктер

18. Рассольниктің негізгі құрамдастарын атапшығыңыз.

_____

_____

19. Рассольниктерге арналған тұздалған қиярларды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Қабыршағын кеседі → _____

_____

20. Босаған қиярларды рассольникке картоптан кейін неге салады?

_____

21. Рассольниктің әртүрлі сипатты ерекшеліктерін көрсетіп, 6.4-кестесін толтырыңыз.

6.4-кесте

Рассольник	Сорпаның түрі	Ерекшеліктері	
		рецептуралары	берілуі
«Дәстүрлі»			
«Ленинград»			
«Үй ішілік»			
«Мәскеу»			

22. «Ленинград» рассольнигін дайындаудың технологиялық жүйелілігіндегі қателіктер мен дәлсіздіктерді табыңыз.

1. Сорпаларды дайындау.
2. Картопты, тамыр сабақтарын, пиязды және тұздалған қиярды тазалайды және кеседі.
3. Жарманы дайындайды.
4. Тамыр сабақтарын және пиязды пассерлейді.
5. Қиярды пассерлейді.
6. Қайнаған сорпаға картоп салады.
7. Қайнатады.
8. Пассерленген тамыр сабақтары мен пиязды қосады.
9. Картоп дайын болғанша қайнатады.
10. Дайындалған қиярларды, тұзды, тұздықтарды салады.
11. Дайын болғанша қайнатады.
12. Ет кішкене кесектерін салып береді, тәрелкеге тұздық, қаймақ, шабылған жасылкөкті қосады.

23. Неге «Мәскеу» рассольнигін 80 °С артық қыздыруға болмайды? ____

_____

24. Аспаздық жұмбаққа жауап беріңіз.

Рассольник таза орыс тағамы бола тұрса да, XVIII ғасырдың ортасына дейін аспаздық кітаптарында және басқа да дереккөздерде неге жазылмаған?

*Жауап:*_____

Солянкалар

25. Солянканың сұйық негізі басқа қоспалы сорпалардан айырмашылығы неде?

_____

_____

26. Егер өнімдерді ол үшін бұрын дайындаса, солянкаға арналған ингредиенттерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз.

Тұздалған қияр	Түйінді пияз	Томат езбесі

Қара зәйтүн	Жасыл зәйтүн	Лимон

Ет өнімдері	Балық өнімдері

27. Солянкалардың әртүрлі түрлерінің сипатты ерекшеліктерін көрсетіп, 6.5-кестесін толтырыңыз.

6.5-кесте

Солянка	Сорпа түрі	Ерекшеліктері	
		рецептурлары	берілуі
«Етпен құрамалас»			
«Үй ішіндегі»			
«Балықтық»			
«Саңырауқұлақтық»*			
«Дон»*			

* Қосымша әдебиетті пайдаланыңыз.

28. Етпен құрамалас солянканы дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Сорпаны қайнатып пісіреді → _____

_____

_____

Көкөністер, жармалар, атбас бұршақтары және макарон бұйымдары қосылған картоп сорпалары

29. Картоп сорпаларының ассортиментін көрсетіңіз.

_____

_____

30. Картоп сорпасын дайындаудың ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттері: _____

_____

б) дайындау технологиясы:

қайнаған сорпаға дайындалып қойған көкөністерді салады → _____

_____

31. 6.6-кестеде сорпаларға өнімдерді салу жүйелілігін (сандармен) көрсетіңіз.

6.6-кесте

Өнімдер	Сорпа		
	Картоп және макарондармен	Жарма салынған картоп	Атбас бұршақ салынған картоп
Пассерленген көкөністер			
Картоп			
Дайындалған күріш жармасы			
Вермишель			
Дайындалған атбас бұршақ			

Жарма, макарон бұйымдары атбас бұршақтар салынған сорпалар

32. Жармалардың әртүрлі түрлерінен сорпаларды дайындау үшін келесі операцияларды орындау қажеттігін түсіндіріңіз:

жартылай қайнағанға дейін қайнату және арпа жармасын жуу _____

_____;

сұлы жармасын су құйып жібіту _____

_____.

33. Харчо сорпасының дайындау технологиясын жалғастырыңыз:

Дайындалған еттің үстіне салқын су құяды → _____

_____

_____

34. Сорпаға салардың алдында неліктен бұршақ тұқымдастарын жуады, үстіне салқын су құяды және суға салып қояды?

_____

_____

35. Бұршақ сорпасының құрамына кіретін өнімдерді атап шығыңыз.

_____

_____

36. Макарон өнімдері салынған сорпаларды келсі схема бойынша дайындайды: қайнап жатқан сорпаға дайындалған өнімдерді салады және 10-15 мин бойы қайнатады, содан соң пассерленген көкөністерді қосады және дайын болғанға дейін қайнатады. Келесі реттегілерді пайдалану кезінде бұл схема қалай өзгереді:

сорпалық қоспалар? _____

_____

макарон? _____

_____

вермишельдер? _____

_____

6.3. Сүт сорпалары

1. Сүйық негіздегі сорпалар ассортиментін атаңыз.

Сорпалар ассортименті	*Пайдаланатын сүйық негіздер*

2. Неліктен макарон өнімдері салынған сүт сорпаларын шағын партиялармен дайындайды?

_____

_____

3. Сүт сорпаларын қайнату кезінде неліктен суда күріш жармасын алдын- ала қайнату қажет *(жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз)*:

а) бұл дайындау үдерісін тездетеді;

б) жарманың дайын болуына жағдай жасайды;

в) Сорпаның көзбен көрінетін және дәмдік көрсеткіштерін жақсартады?

4. Сүттің күріш сорпасын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

қаймағы алынбаған сүтте	судың қосылуымен қаймағы алынбаған сүтте
жарманы іріктейді және жуады →	*жарманы іріктейді және жуады →*
_____	_____
_____	_____
_____	_____

6.4. Сорпа-картоп езбесі

1. Сорпа-картоп езбелерінің балалар және емдік тамақтануында кеңінен қолданылатынын негіздеңіз.

_____

_____

2. Сорпа-картоп езбелері үшін көкөністерді, жармаларды, құстарды және етті қайнату қағидасын атап шығыңыз.

_____

_____

3. Неліктен сорпа-картоп езбелері үшін сарымайсыз ақ ұндық пассеровканы дайындаған жақсы?

_____

_____

4. Сорпа-картоп езбелерінің біртекті және нәзік қою болуы үшін қалай дайындайды?

_____

_____

5. Берілуі кезінде неліктен сорпа-картоп езбелерінің температурасы қоспа сорпалардың температурасынан және 70 °С–тан төмен болуға тиісті?

_____

_____

6. Бауырдан сорпа-картоп езбесін дайындаудың ретін жалғастырыңыз.

Дайындалған бауырды аздап қуырады → _____

_____

7. Келесі амалдардың орындалу және тағайындалу технологиясын түсіндіріңіз:

сорпа езбесіне (шөкімдеп) сарымай қосу _____

_____;

сорпа езбесіне льезон қосу _____

_____.

6.5. Тұнық сорпалар

1. Тұнық сорпалардың сұйықтық негіздерін атап шығыңыз.

_____

2. Тұнық сорпаларды неліктен қойылтылған деп атайды?

_____

3. «Тартылу» сияқты тәсілдің мәнін түсіндіріңіз.

_____

_____

_____

4. «Тартылуды» дайындау үшін неліктен етке тұз салынған салқын су құяды?

_____

_____

5. Қандай белгі сорпаның тұнғанын көрсетеді *(жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз)***:**

а) ұйып қалған белок үлпектерінің пайда болуы;

б) «тартылыс» жоғарыға қалың қабатпен қалқып шығады;

в) «тартылыс» түбінде қалады?

6. Тұнық сорпалардың құнарлығы шамалы. Сонда оның тағайындалуы неге саяды?

_____

_____

7. Сорпаларға қандай гарнилер беріледі?

_____

_____

8. Тұнық ет сорпаларын дайындаудың ретін жалғастырыңыз:

Сүйекті қайнатады → _____

_____

9. Ет сорпалары пісірілу үдерісінде неліктен алтын түстес реңкке ие болады?

_____

6.6 Салқын сорпалар

1. Қандай сұйықтық негіздерді салқын сорпаларды дайындау үшін пайдалануға болады?

_____

_____

2. Өнімдерді өңдеуге, сорпаларды дайындауға және сақтауға қойылатын санитарлық талаптардың қатаң сақталу қажеттігін негіздеңіз.

_____

_____

_____

3. Окрошканы дайындау кезеңдерін атап шығыңыз:

1) *өнімдерді дайындау* _____; 2)_____;

3)_____.

4. Салқын борщты дайындаудың ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____.

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

қызылшаны кесіп салады → _____

_____

_____

5. Берілу кезіндегі салқын сорпалардың температурасын және олардың сақталу мерзімін көрсетіңіз.

_____

6. Салқын борщтың және қызылшадан дайындалған сорпаның ерекше белгілерін атап шығыңыз.

_____

_____

7. Қызылшадан жасалған салқын сорпаны дайындаудың ретін жалғастырыңыз.

Қызылшаны бұқтырады → _____

_____

_____

6.7. Тәтті сорпалар

1. Тәтті сорпаларды дайындау үшін қандай сұйықтықтарды пайдаланады?

_____

_____

2. Тәтті сорпаларға арналған гарнирлерді атап шығыңыз.

_____

_____

3. Тәтті сорпаларды қайнату үшін құрғақ жемістерді қалай дайындайды?

_____

_____

4. Құрғақ жемістер қоспасынан жасалған сорпаларды дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық ретін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

құрғақ жемістерді іріктейді және жуады→ _____

_____.

6.8. Сорпалардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері

1. Сорпалар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 6.7-кестені толтырыңыз.

6.7-кесте

Сорпалар	Сыртқы түрі	Қоюлығы	Түсі	Иісі және дәмі
Борщтар				
Щилер				

6.7-кестенің аяғы

Сорпалар	Сыртқы түрі	Қоюлығы	Түсі	Иісі және дәмі
Жасыл щи				
Рассольниктер				
Ет аралас солянка				
Көкөністік				
Жармалардан				
Макарон өнімдерімен				
Езбе				
Тұнық				
Сүт				
Окрошкалар				
Қызылша				
Тәтті				

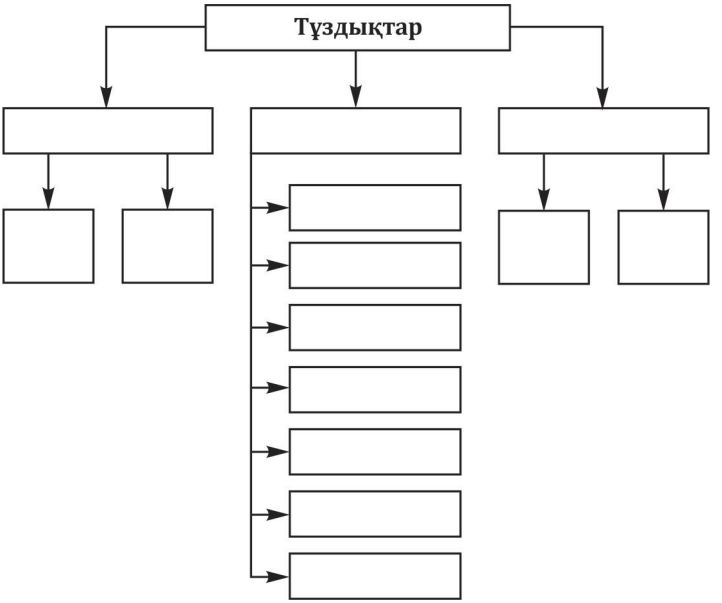
2. Ұзақ сақтау сорпалардың қасиетіне қалай әсер етеді?

3. Сорпаларды неліктен мармитте (суда) сақтайды?

4. Сорпаларға берілетін, ет және балық өнімдерін қалайша сақтау қажет?

7-тарау. СОУСТАР

1. 7.1-суретте жіктелу сұлбасын толтырыңыз.



7.1-сурет. Соустардың жіктелу сұлбасы

2. Кәсіби аспаздықта соустардың рөлі қандай?

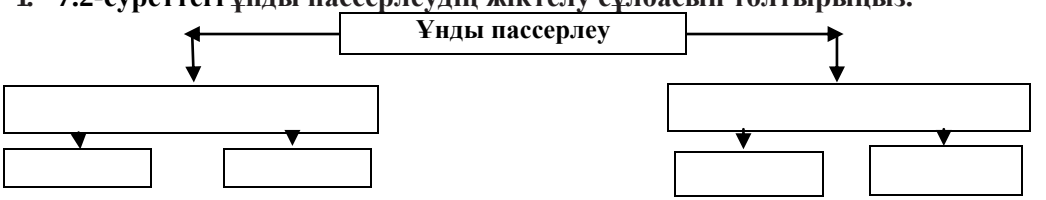
_____

_____

_____

7.1. Соустарға арналған ұнды пассерлеу және сорпаларды даярлау

1. 7.2-суреттегі ұнды пассерлеудің жіктелу сұлбасын толтырыңыз.



7.2-сурет. Ұнды пассерлеудің жіктелу сұлбасы

2. Соустарға тек пассерленген ұнды салу қажеттігін негіздеңіз.

3. 7.1-кестедегі ұнды пассерлеуге сипаттама беріңіз.

7.1-кесте

Көрсеткіш	Пассерлеу	
	құрғақ	майлы
Ұнды пассерлеу температурасы, °С		
Түс		
Қойылтылған		
Иісі		
Пайдалануы		
Сақталу жағдайы мен ұзақтығы, с		

4. Соустың шағын мөлшері үшін пассерлеуді қалай дайындауға болады?

5. Соустарды дайындау үшін пайдаланылатын сорпаларды атап шығыңыз.

6. Қоңыр сорпаның дайындалуының ақ сорпаның дайындалуынан қандай айырмашылық бар?

7. Қоңыр сорпаның сақталу мерзімін қалай ұзартуға болады?

8. Қойылтылған қоңыр сорпаны қалайша алады (фюме)?

9. Келесі ережені толықтырыңыз.

Көп мөлшердегі соустарды даярлау кезінде пиязды, сәбізді, томат езбесін бөлек пассерлейді._____(3-4 мин), содан соң_____салады және_____5-6 мин пассерлейді және ақырында_____қосады және бәрін бірге_____мин.пассерлейді. Сонымен барлық пассерлеу 15 мин. шамасында жалғасады. Көкөністердің қалыңдығы_____см аспау керек.

7.2. Ұн қосылған соустарды даярлау. Қызыл ет соустары

1. 7.2-кестеде ұн қосылған әртүрлі соустарды дайындау технологиясының сипаттамаларын көрсетіңіз.

7.2-кесте

Технология кезеңі	Соус				
	қызыл негізгі	ақ негізгі	саңырауқұлақты негізгі	қаймақты табиғи	сүтті
Сұйықтық негізді қайнату					
Қосымша өнімдерді енгізу					
Соусты қайнату ұзақтығы, мин					
Қайнату соңында дәмділігіне жеткізу					
Сүзіп алу					
Толтырғышты енгізу					
Әбден қайнату					
Қайнауына дейін жеткізу					
Сарымаймен дәмдеу					

2. Оң жақта негізгі қызыл соусты дайындаудың технологиялық ретін көрсетіңіз.

Пассерлеуді дайындау ..... _____
Соусты қайнату ..... _____
Дәмдеуіштер қосу ..... _____
Сүзіп алу ..... _____
Қоңыр сорпаны дайындау ..... _____
Ұнды пассерлеуді қосу ..... _____
Пассерленген тамыр сабақтарын, пиязды және томатты _____
дайындау және оларды соусқа қосу ..... _____
Соусты қайтадан қайнату ..... _____

3. Соустарды даярлауға арналған майлы пассерлеуді неліктен ыстық сорпамен, ал құрғағын - 50 °С дейін суытылған сорпамен араластырады?

_____

_____

4. Қызыл соусқа арналған ұнды неліктен майсыз пассерлейді?

_____

5. Қайнап кеткен көкөністерді үккеннен кейін, соусты қандай мақсатпен қайнауға дейін жеткізеді?

_____

6. Қызыл негізгі соустың ықтимал ақауларының пайда болу себептерін және оны болдырмау шараларын көрсетіп 7.3-кестені көрсетіңіз.

7.3-кесте

Ақау	Пайда болу себептері	Болдырмау шаралары
Шикі томат езбесінің иісі		
Бір текті емес қоюлығы		
Үстіңгі қабаттың пайда болуы		

7.3. Ет және балық сорпаларының ақ соустары

1. Негізгі ақ соус пен буланған соустың арасында қандай айырмашылық бар?

_____

_____

_____

2. Жұмыртқа қосылған ақ соусты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жұмырқаның шикі сары уызын маймен үгеді → _____

_____

3. Томат соусысын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Пиязды ұсақтап кеседі және оны пассерлейді → _____

_____

4. Дәмнің және хош иістің берілуі үшін не үшін соустарға құрғақ және жартылай құрғақ шараптар қосады, оларды жақсы қыздырылған табаға құяды және қайнатады?

_____

_____

5. Неліктен соусты даярлау кезінде негізгі ақ соусты 30 мин., ал қызыл соусты – 1 сағ. қайнатады?

_____

_____

6. Ақ соустар қызылдарға қарағанда өткірлігі шамалы және едәуір нәзік дәмге ие, шырын жинағыш әрекеті аздау, сондықтан оларға лимон қышқылын қосады. Қандай жағдайларда соусқа лимон қышқылын қоспайды?

_____

_____

7. Практикалық тапсырманы орындаңыз.

1-тапсырма

5 л қызыл негізгі соусты дайындауға арналған өнімдерді есептеңіз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

2-тапсырма

1 л қызыл негізгі соусты дайындау үшін 25-30% құрғақ заттары бар томат пастасына 12% құрғақ заттары бар томат езбесіне қайта есептеу жүргізіңіз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

8. Буға дайындалатын соусты даярлаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Ақ негізгі соусты дайындайды → _____

_____

_____

9. Тұздығы бар ақ соусты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

негізгі соусты дайындайды → _____

_____

_____.

10. Тұздығы бар ақ соустың аспаздық пайдаланылуы қандай?

_____

_____

11. Оны дайындау кезінде тұздығы бар ақ соусқа қосылатын гарнирдің құрамын көрсетіңіз.

_____

_____

12. Томат соусының ықтимал ақаулары пайда болу себептерін және оларды болдырмау шараларын көрсетіп, 7.4-кестені толтырыңыз.

7.4-кесте

Ақау	Пайда болу себебі	Болдырмау шаралары
Күйген ұнның дәмі және иісі		
Біркелкі болмайтын қоюлық		
Балықтың әлсіз иісі		

7.4. Саңырауқұлақ соустары

1. Саңырауқұлақ қайнатындысын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Құрғақ саңырауқұлақтарды жуады → _____

_____

_____

2. Негізгі саңырауқұлақ қайнатындысындағы соусты дайындаудың ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

пиязды пассерлейді → _____

_____

_____

3. Саңырауқұлақ соусысын қандай тағамдарға пайдаланылу ұсынылады?

_____

_____

4. Саңырауқұлақ соусысының ықтимал ақаулықтарының пайда болу себептерін және оларды болдырмау шараларын көрсетіп, 7.5-кестені толтырыңыз.

7.5-кесте

Ақау	Пайда болу себебі	Болдырмау шаралары
Ылғалды ұнның дәмі, желімділігі		
Нашар қайнатылған ірі саңырауқұлақтар		

7.5. Сүтті соустар

1. Сүт соустарын даярлауға арналған сұйықтық негіздерін атап өтіңіз.

_____

_____

_____

2. 7.6-кестеде сүт соустары әртүрлі түрлерінің қоюлығын және пайдаланылуын көрсетіңіз.

7.6-кесте

Сүт соусының қоюлығы	Пайдалану

3. Неліктен сүт соустарын жармалар мен көкөністерден дайындалған тағамдарға береді?

_____

_____

4. Әртүрлі қоюлықтағы сүт соусының 1 000 г дайындау үшін қажет өнімдердің мөлшерін көрсетіп, 7.7-кестені толтырыңыз.

7.7-кесте

Сүт соусының қоюлығы	Өнімдер			
	сүт	ұн	сары май	қант

7.6. Қаймақ соустары

1. Келесі қаймақ соустарының құрамын анықтаңыз.

таза қаймақ соусы: _____

_____;

ақ соуыстағы қаймақ соусы: _____

_____.

2. Қаймақ соустарын қандай тағамдарға береді?

_____

_____

_____

3. Қаймақ соустарын неліктен жиі құрғақ ұнды пассерлеуде даярлайды?

4. Таза қаймақ соуысымен салыстырғанда едәуір арзанын қалай дайындауға болады?

5. Оны майлық арқылы «өткізуге» болатындай, тұрақты нәзік қоюлығы бар қаймақ соуысын алудың осы амалдың орындалуын сипаттаңыз.

6. Таза қаймақ соуысын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Майлы ұнды пассерлеуді дайындайды →

7. Қаймақ соуыстарының ықтимал ақаулары пайда болу себептерін және оларды болдырмау шараларын көрсетіп, 7.8-кестені толтырыңыз.

7.8-кесте

Ақау	Пайда болу себебтері	Болдырмау шаралары
Жармалық қоюлануы		
Соуыстың қатпарлануы		

7.7. Соустарды ұнсыз даярлау. Жұмыртқалы-майлы соустар және майлы қоспалар

Жұмыртқалы-майлы соустар

1. Неліктен жұмыртқалы-майлы соустар балықтан жасалған тағамдарға, сондай-ақ түрлі-түсті және ақбас қырыққабатынан жасалған тағамдарға беріледі?

2. Келесі жұмыртқалы-майлы соустардың тізбесін жалғастырыңыз.

Эмульгирленбеген: «Поляк» _____

_____;

эмульгирленген: _____.

3. «Поляк» соусының технологиялық жүйілілігін жалғастырыңыз.

Жұмыртқаны ұсақтап турайды → _____

_____

_____

4. Кепкен нан соуысын дайындаудың ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер:

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

ұнтақталған кепкен нандарды қуырады → _____

_____

_____

5. Жұмыртқалы-майлы соустардың энергетикалық артықшылығын қалайша азайтып, оларды едәуір арзан етуге болады?

_____

_____

Майлы қоспалар

1. Терминге анықтама беріңіз.

Майлы қоспалар — _____

_____

2. Жасыл майды дайындаудың ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер:

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

жасылша мен жасылкөк ұсақтап турайды → _____

_____

_____

3. Қандай тағамды даярлауда жасыл майды қолданады?

_____

_____

4. Майшабақ майын даярлаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Майшабақтың жон етін суға салады → _____

_____

_____

5. Қандай тағамдарды даярлау үшін майшабақ майы пайдаланылады?

_____

_____

7.8. Салқын соустар және желе

1. Салат қоспасын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Сірке суын қантпен қосады → _____

_____

_____

2. Майшабақтың берілуі үшін пайдалану кезінде, салат қоспасның құрамын қалай өзгертуе болады?

_____

_____

3. Майонез соусын дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

өсімдік майымен суытады → _____

_____

_____

4. Аспаздық практикада майонезді қандай мақсатпен кейде ақ соуспен дайындайды?

_____

_____

5. Майонездерді даярлау және сақтау кезінде, олардың бұзылуы орын

алса (майсыздану), эмульсияны қалайша қалпына келтіруге болады?

_____

_____

6. Майонездерді даярлау үшін пайдаланылатын, өсімдік майының қолайлы температурасын көрсетіңіз.

_____

7. Майонездің қатпарлануына әсер ететін факторларды атап шығыңыз.

_____

_____

8. Майонезді қолмен жасаған кезде, неліктен механикалық шайқау кезіндегіге қарағанда сіл тұрақсыз эмульсия алынады?

_____

_____

9. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында дайындалатын маринадтардың барлық түрлерін атап шығыңыз.

_____

_____

10. Аспаздықта қандай тағамдарды дайындау үшін маринадты пайдаланады?

_____

_____

11. Томат қосылған көкөністік маринадты дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

көкөністерді кеседі және пассерлейді → _____

_____

_____

12. Желкек тамырынан жасалған соусты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Желкек тамырын үгеді → _____

_____

_____

13. «Үгітілген желкек» соусын дайындау үшін неліктен желкекке ыстық

су құяды? Оны қандай жағдайда істейді?

_____

_____

14. Қышаны дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Ұнтаққа қайнаған су құйылады → _____

_____

_____

7.9. Тәтті соустар

1. Тәтті соустарды дайындау үшін қандай шикізатты пайдаланады?

_____

_____

2. Тәтті соустарды дайындау үшін қандай қоюландырғышты пайдаланады?

_____

_____

3. Өрік соусын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Дайындалған кептірілген өрікті суға салыңыз → _____

_____

_____

4. Мүкжидек соуысын дайындаудың ингредиенттерін және технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

мүкжидектен шырынды сығып алыңыз → _____

_____

_____.

5. Өрік соуысының мүкжидек соуысына қарағанда қоюлатқышсыз дайындайтынын түсіндіріңіз?

_____

_____

6. Тәтті соустар қандай тағамдар үшін қолданылады?

_____

_____

7.10. Өнеркәсіптік өндіріс соустары және азықтық концентраттар

1. Өнеркәсіптік өндірістегі келесі соустарды сипаттаңыз:

«Оңтүстік» _____

_____;

«Кубан» _____

_____;

«Ткемали» _____

_____;

жеміс соустары _____

_____.

2. Пайдалануға қатысты соустық концентратттарды дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз.

_____

_____

7.11. Соустар сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері

1. Әртүрлі соустардың сапасын көрсетіп, 7.9-кестені толтырыңыз.

7.9-кесте

Соус	Түс	Дәмі және иісі	қоюлығы	Кесілу түрі және толтырғыштың қоюлығы
Негізгі үрме бұршақты				
Ақ				
Томаттық				
Балықтық				
Саңырауқұлақтық				

7.9-кестенің аяғы

Соус	Түс	Дәмі және иісі	Консистенция	Кесілу түрі және толтырғыштың қоюлығы
Сүт				
Қаймақ				
Жұмыртқалы-майлы				
Маринадты				
Майонезді				

2. Әртүрлі соустардың сақталу жағдайын, ұзақтығын және температурасын көрсетіп, 7.10-кестесін толтырыңыз.

7.10-кесте

Соус	Сақталу жағдайы	Сақталу ұзақтығы, с	Сақталу температурасы, °С
Негізгі ыстық			
Қаймақ			
Сүтті:			
сұйық			
орташа қоюлықты			
қою			
«Поляк» және кепкен нан			
Майлық қоспа			
Майонез			
Маринад және желкектен жасалған соус			

8-тарау. ЖАРМАЛАРДАН, АТБАС БҰРШАҚ ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

1. Жармалардың химиялық қосылыстары мен астық артықшылығын көрсетіңіз.

_____

_____

_____

2. Аспаздықта пайдаланылатын жармалардың түрлерін атап шығыңыз.

_____

_____

8.1. Жармаларды пісіруге дайындау

1. Жармаларды пісіруге дайындау кезінде келесі операциялардың тағайындалуы қандай:

електен өткізу және іріктеу_____;

жуу_____;

қуыру_____;

кептіру_____.

8.2. Ботқалар

1. Ботқаларды дайындау үшін қандай сұйықтық негіздерді пайдаланады?

_____

_____

2. Ботқаларды қоюлығы бойынша қандай топтарға бөледі?

_____

_____

3. Ботқалардың қоюлануы неге байланысты?

_____

_____

4. Ботқаларды пісірудің негізгі қағидаларын атап шығыңыз.

_____

_____

5. Ботқаларды өте ірі мөлшердегі қазандарда пісіру қолайсыз екенін түсіндіріңіз?

_____

_____

6. Егер оны стационардық қазанда пісіру кезінде, 90... 100 °С температурада қазанды қақпағымен жауып қайнатса, ботқаны қандай жағдайларда пісірілуіне дейін жеткізеді?

_____

_____

7. Үгілмелі күрішті дайындаудың әрбір үш тәсіліне қысқаша сипаттама беріңіз.

Бірінші тәсіл _____

_____;

екінші тәсіл _____

_____;

үшінші тәсіл _____

_____;

8. Үгілмелі палауды алу үшін неліктен күрішті жуғаннан кейін шамалы қуырып алады?

_____

_____

9. Ботқаларды пісіру кезінде крахмалмен қандай өзгерістер орын алады?

_____

_____

10. Жабысқақ ботқаларды пісірудің ерекшеліктері қандай?

_____

_____

11. Сұйық ұнтақ ботқасын пісірудің ерекшеліктері қандай?

_____

_____

8.3. Ботқалардан жасалатын тағамдар

1. Жабысқақ ботқалардан дайындалатын тағамдарды атап шығыңыз.

_____

_____

2. Колеттер мен биточкилерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін

жалғастырыңыз.

Жабысқақ ботқа дайындау → _____

_____

3. Ашымаларды дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

жабысқақ ботқаны дайындау → _____

_____

4. Практикалық тапсырмаларды орындау.

1-тапсырма

Үлестіріп беруден кейін ұнтақ ботқаның 20 порциясы қалды, олар тоңазытқышқа қойылды. Таңертең ботқаның үстіңгі қабатында сұйықтық пайда болғаны анықталды. Осыны қалай түсіндіруге болады және оны қалай пайдалану керек екеніне қандай кеңес бере аласыз?

_____

_____

_____

2-тапсырма

12 кг бидай жармасынан үгілмелі ботқаны пісіру кезінде қанша сұйықтық, тұз керек және дайын өнім қалай шығады?

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

3-тапсырма

20 кг жабысқақ күріш ботқасын дайындау үшін қанша жарма алу керек?

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

4-тапсырма

1 кг жармадан 3,5 кг ботқа дайындады Ерітіліп жабыстырылудың пайызын анықтаңыз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

5-тапсырма

Егер ерітіліп жабыстырылу 300% құраса, 1,5 кг жарманы пісіру кезіндегі ботқаның шығуын анықтаңыз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

8.4. Жармалардан жасалатын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар

1. Жармалардан жасалатын тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 8.1-кестесін толтырыңыз.

8.1-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Консистенция	Дәмі	Иісі	Түсі
Үгілмелі ботқа					
Жабысқақ ботқа					
Сұйық боткa					
Жарма лардан жасалған котлет					
Ашыма					

8.5. Бұршақ тұқымдастардан жасалған тағамдар

1. Бұршақ тұқымдас көкөністерді бастапқы өңдеудің келесі операцияларын сипаттаңыз.

Іріктеу —_____.

Жуу —_____.

Суға салу —_____.

2. Бұршақ тұқымдас көкөністерді пісіру кезінде қандай жағдайларды сақтау қажет?

3. Бұршақ тұқымдастар неліктен нашар былбырап піседі?

4. «Соустағы үрме бұршақ» тағамын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Даярланған үрме бұршақты піскенше қайнатады →

5. Жармалардан жасалатын тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 8.2-кестесін толтырыңыз.

8.2-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Консистенция	Дәмі	Иісі	Түсі
Қайнатылған бұршақ тұқымдастар					

8.6. Макарон өнімдерінен жасалған өнімдер

1. Макарон өнімдерінің химиялық құрамын және азықтық артықшылығын көрсетіңіз.

2. Аспаздықта пайдаланылатын, макарон өнімдерінің түрлерін атап шығыңыз.

3. Макарон өнімдері дайындалуының әртүрлі тәсілдері көрсеткіштерінің шамасын көрсетіп, 8.3-кестені толтырыңыз.

8.3-кесте

Көрсеткіш	Дайындау тәсілі	
	араластырылған	араластырылмаған
Макарон өнімдерінің массасы, кг		
Сұйықтық көлемі, л		

8.3-кестенің аяғы

Көрсеткіш	Дайындау тәсілі	
	араластырылған	араластырылмаған
Тұздың массасы, г		
Ерітіп, жабыстырылған жер, %		
Пайдалану		

4. Макарон өнімдерінің массасы пісіру кезінде неліктен 3 есе ұлғаяды?

_____

_____

5. «Көкөністермен қайнатылған макарондар» тағамын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Макарондарды қайнатады → _____

_____

_____

6. Кеспе дайындалуының ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

ірімшікті үгеді → _____

_____

7. Макарон өнімдерінен жасалған тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 8.4-кестені толтырыңыз.

8.4-кесте

Макарон өнімдері	Сыртқы түрі	Консистенция	Дәмі	Иісі	Түсі
Қайнатылған					
Қамырға орап пісірілген					

8.7. Жармалардан, бұршақ тұқымдастардан және макарон өнімдерінен жасалған тағамдар мен гарнирлердің сақталу жағдайы және мерзімдері

1. Терминге анықтама беріңіз.

Ботқалардың ескіріп қалуы — _____

_____

_____

_____.

2. Жармалардан, бұршақ тұқымдастардан және макарон өнімдерінен жасалған тағамдар мен гарнилердің сақталу жағдайын, ұзақтығын және температурасын көрсетіп, 8.5-кестені толтырыңыз.

8.5-кесте

Тағам (гарнирлер)	Сақталу жағдайы	Сақталу ұзақтығы,с	Сақталу температурасы, °С
Ботқалар:			
үгілмелі			
жабысқақ			
Котлеттер және биточкилер:			
ботқадан			
бұршақ тұқымдастардан			
Ашыма:			
жармалардан			
макарон өнімдерінен			

9-тарау. КАРТОПТАН, КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖӘНЕ САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ ГАРНИРЛЕР

1. Тамақтанудағы көкөністік тағамдар мен гарнирлердің мағынасы қандай?

_____

_____

2. Жылулық өңдеу тәсілі бойынша көкөністік тағамдардың жіктелуі қандай?

_____

_____

3. Тағам құрамындағы гарнирдің рөлі қандай?

_____

_____

4. Келесі терминдерге анықтама беріңіз:

жеңіл гарнир — _____

_____;

күрделі гарнир — _____

_____.

5. Келесі тағамдарға гарнирлер нұсқаларын таңдаңыз:

Майсыз еттен_____;

Майлы еттен және құстан_____;

Пісірілген ет_____;

Қуырылған ет_____;

Пісірілген және судың шамалы мөлшерінде өз сөлімен пісірілген балық _____

_____.

Гарнирлер: а) қуырылған картоп, күрделі гарнирлер;

б) көк бұршақ, пісірілген картоп, картоп езбесі;

в) пісірілген картоп, картоп езбесі, сүт соусындағы көкөністер;

г) бұқтырылған қырыққабат, томат соусы қосылған бұқтырылған көкөністер;

д) пісірілген картоп, картоп езбесі.

6. Жылулық өңдеу кезінде көкөністер не жұмсарады?

_____

7. Жылулық өңдеу кезінде С витаминін сақтауға жағдай жасайтын амалдарды көрсетіңіз.

_____

9.1. Пісірілген көкөністерден тағамдар мен гарнирлер

1. Көкөністердің нәрлі заттарын, дәмін және түрін сақтау үшін сіз төменде ұсынылып отырған жылулық өңдеу түрлерінің қайсысын таңдап алуға кеңес берер едіңіз:

негізгі тәсілмен пісіру;

өз сөлінде қайнату;

буға қайнату.

2. Түсінің өзгеруін болдырмау үшін, жасыл түсті көкөністерді пісіру кезінде қандай жағдайларды сақтау қажет?

_____

_____

3. Пісіру кезінде қымыздықтың, саумалдықтың және көк бұршақтың қараюының себептері неде?

_____

_____

4. Пісірілген көкөністерден жасалған тағамдарды атап шығыңыз.

_____

_____

5. Неліктен, көктем кезінде картопты тазартылған түрде қайнатқан орынды?

_____

_____

6. Картоптардың кейбір сұрыптары пісіргенде қатты былбырап кетеді, суға сіңеді, нәтижесінде тағамның дәмдік қасиеті нашарлайды. Бұл ақаулықты қалай болдырмауға болады?

_____

_____

7. Картоп езбесінің дайындалу кезеңдерін негіздеңіз.

Дайындау кезеңі	*Негіздеме*
1. Картопты қайнаған тұздалған суға салады	_____
2. Дайын болғанша пісіреді, қайнатындысын төгеді, картопты кептіреді	_____
3. 80 °С температурада ыстық түрде үгеді	_____
4. Ерітілген майды қосады, қыздырады	_____

5. Үздіксіз араластыра отырып, ыстық сүт құяды _____
6. Шайқайды _____
7. Практикалық тапсырма _____

8. **Көкөністер пісіру кезінде неліктен массасының 7 % дейін, ал ет - 40 % дейін жоғалтады?**

_____

_____

9. **Пісірілген көкөністік тағамдарға қандай соустар ұсынылады? Жауапты негіздеңіз.**

_____

_____

10. **Картоп езбесін қандай тағамдарға беру ұсынылады?**

_____

_____

11. **Сүтке пісірілген картопты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.**

Картопты кеседі → _____

_____

12. **Көк бұршақтың келесі түрлерінен тағамдарды даярлаудың жүйелілігі қандай:**

жаңа піскен _____

_____;

консервіленген _____

_____;

кептірілген _____

_____;

тез мұздатылған _____

_____.

13. **Практикалық тапсырманы орындаңыз.**

Егер 1 порцияның массасы 150 г құраса, қаңтар айында шикі картоптың 10 кг қанша картоп езбесі шығатынын есептеңіз?

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

9.2. Өз сөлінде пісірілетін көкөністерден тағамдар

1. Өз сөлінде қайнату үшін пайдаланылатын көкөністерді атап шығыңыз.

_____

_____

2. Сүт соусында өз сөлінде қайнатылған сәбізді дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

дайындалған сәбізді кеседі → _____

_____

3. Қандай көкөністерді судың қосылуынсыз өз сөлінде қайнатуға болады? Жауапты негіздеңіз.

_____

_____

_____

4. Сәбіздің жылулық өңделуі кезінде міндетті түрде майдың қосылуы неліктен?

_____

_____

5. Сүт соусында өз сөлінде қайнатылған көкөністердің аспаздық пайдаланылуы қандай?

_____

_____

9.3. Қуырылған көкөністерден жасалған тағамдар және гарнирлер

1. Көкөністерді негізгі тәсілмен қуыру қағидасын айтыңыз.

_____

_____

2. Қызылша, сәбіз, шалқан сияқты көкөністерді неліктен шикідей қуыруға болмайды?

_____

_____

3. Қуыру кезінде көкөністердің үстіңгі қабатында қызғылт тартқан қабыршақтың пайда болу себептерін айтыңыз және түсіндіріңіз.

_____

_____

4. Неліктен, шикі картопты қуыру үшін майдың шығыны 3-5 % құраса,

ал пісіру үшін 6-7% май шығындалады?

_____

_____

5. Технологиялық операциялардың нөмірін пайдалана отырып, шикі картоптан қуырылған және піскен картопты картопты дайындаудың технологиялық жүйелілігін қалпына келтіріңіз.

Шикі картоптан қуырылған картоп	Технологиялық операция	Пісірілген картоптан қуырылған картоп
	l. Қабығымен қайнатады	
	2.Маймен қыздырылған табаға қабатпен салады	
	3. Қабығынан тазартады	
	4. Тұз салады	
	5. Ыдысқа салады	
	6. Салқын суда жуады	
	7. Қуырады	
	8. Кеседі	
	9. Кептіреді	
	10. Қыздырылған пеште дайын болғанша пісіреді	

6. Қатты қыздырылған майда қуырылған картопты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Картопты кеседі → _____

_____

7. Көкөніс массаларынан жасалған тағамдардың ассортиментін атап шығыңыз.

_____

_____

_____

8. Сәбіз котлеттерін дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

а) ингредиенттер: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

Сәбізді кеседі → _____

_____

_____

9. Қуырылу тәсіліне байланысты картопты қуыру температурасын көрсетіңіз.

Қуыру тәсілі	*Температура, °С*
Негізгі	_____
Қатты қыздырылған майда	_____
Қыздырылған пеште	_____

10. Негізгі тәсілмен қуыру үшін неліктен картопты май салынған жақсы қыздырылған немесе салқын табаға салады?

_____

_____

11. Картопты неліктен қуырудың алдында немесе соңында тұздайды?

_____

_____

12. Практикалық тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма

Егер 1 порцияның массасы 200 г, ал қуырылатынның массасы 31% болса, 100 порция қуырылған картоп алу үшін нетто массалы картоптың қанша мөлшерін алу керек екендігін есептеңіз?

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

2-тапсырма

Картоп котлетінің 75 порциясын дайындау үшін қаңтарда брутто массалы шикі картоптың қаншасы қажет болатынын есептеңіз?

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

9.4. Бұқтырылған көкөністерден тағамдар мен гарнирлер

1. Бұқтырылған қырыққабат дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

*Қырыққабатты майдалап тұрау →*_____

_____

_____

2. Бұқтырылған қырыққабатты пайдаланудың ықтимал нұсқаларын атап шығыңыз.

_____

_____

3. Жаңа піскен қырыққабатты ашытқан қырыққабатқа ауыстыру кезінде бұқтырылған қырыққабатты дайындауға арналған құрамдастарының құрамы қалай өзгереді?

_____

_____

4. Қызылшаны бұқтырған кезде неліктен қышқыл қосу қажет?

_____

_____

5. Қырыққабатты бұқтыру кезінде қандай жағдайларда сірке суын қоспайды?

_____

_____

6. Бұқтырылған қырыққабатты гарнир ретінде қандай тағамдарға береді?

_____

_____

7. Көкөністерден жасалатын рагуды даярлау үшін көкөністердің құрамын өзгертуге бола ма және ол неге байланысты?

_____

_____

8. Көкөністерден жасалатын рагуды даярлау үшін қандай соустарды пайдалануға болады?

_____

_____

9.5. Пісірілген көкөністерден тағамдар

1. Дайындау технологиясына байланысты қамырға орап пісірілетін көкөністердің тобын атап шығыңыз.

_____

_____

2. Кептірілген саңырауқұлақтар мен фарштан жасалған картоп көмешін дайындаудың технологиялық жүйеліліктерін жалғастырыңыз.

а) Картоп көмеші:

картоп массасын дайындайды → _____

_____

_____

_____

б) Кептірілген саңырауқұлақтар фаршы:

саңырауқұлақтарды пісіреді → _____

_____

_____

3. Көмештерді дайындау үшін қандай қандай фарштарды пайдаланады?

_____

_____

4. Көкөністік тағамдар көмешінің температурасын көрсетіңіз.

_____

5. Көмештердің үстіңгі қабатында қызарған қабықшаның пайда болуына қалай қол жеткізуге болады?

_____

_____

_____

6. Көкөністік голубцыларды дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

арнайы табаға жартылай дайындалған өнімді салады → _____

_____

_____

7. Атап өтілген тағамдарды дайындау кезінде, технологиялық операциялардың болуын немесе болмауын көрсетіп, 9.1-кестесін толтырыңыз.

9.1-кесте

Тағам	Қамырға орап пісірудің алдында жартылай дайындалған өнімдердің жылулық өңделуі	Қамырға орап пісіру		Соуста дайын болғанша жеткізу	Берілу	
		соуста	соуссыз		Соуспен бірге	Соусты құю
Көкөніс голубцылары						
Фаршталған қызанақ						
Фаршталған кәділер						
Фаршталған бұрыш						
Фаршталған баялды						

9.6. Саңырауқұлақтан жасалған тағам

1. Олардың жағдайына байланысты саңырауқұлақтардың бастапқы өңделу технологиясы қандай?

Саңырауқұлақтар *Бастапқы өңдеу технологиясы*

Жаңа піскен _____

Жаңа піскен қозықұйрықтар _____

Кептірілген _____

Маринадталған _____

Тұздалған _____

2. Қаймақ соусындағы саңырауқұлақтарды дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

саңырауқұлақтарды кеседі → _____

_____

9.7. Көкөністік тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері

1. Көкөністерден жасалған тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 9.2-кестені толтырыңыз.

9.2-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Қоюлығы	Дәмі	Иісі	Түсі
Қайнатылған көкөністер					
Картоп езбесі					
Өз сөлінде қайнатылған көкөністер					
Қуырылған көкөністер					
Бұқтырылған көкөністер					
Қамырға орап пісірілген көкөністер					
Көкөністер -ден жасалған гарнирлер					

10-тарау. БАЛЫҚТАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

1. Тамақтанудағы балық тағамдарының мағынасы қандай?

_____

_____

2. Жылулық өңдеу тәсіліне байланысты балық тағамдарын атап шығыңыз.

_____

_____

3. Жылулық өңдеу үдерісінде балықта орын алатын, келесі физикалы-химиялық өзгерістерді сипаттаңыз:

жұмсару _____

_____;

пісіру және және өз сөлінде қайнату кезінде құнарлығының төмендеуі ___

_____

_____;

сіңімділігінің артуы _____

_____;

балық сорпасының суып қалған кезінде тоңбаның пайда болуы_____

_____

_____;

көлемі мен массасының азаюы _____

_____;

10.1. Пісірілген балық

1. Неліктен порциялық жартылай дайындалған өнімдерді пісіру кезінде балыққа ыстық су құяды, ал тұтас еттерімен немесе буындарымен пісіру кезінде салқын су құяды?

_____

_____

2. Неліктен балықты пісіру кезінде ақ үлпектер пайда болады?

_____

_____

3. Нәлімді және түйетабанды пісіру жағдайларының ерекшеліктері қандай?

_____

4. Тұтас пісірілген балықты дайындаудың ретін көрсетіңіз.

Дайындалған балықты қазанға салады → _____

_____

_____

5. Порциялық кесекпен пісірілген балықты дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі: _____

_____

_____

_____

6. «Поляк» соусымен пісірілген балық» тағамының дайындау технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді дайын болғанша пісіреді → _____

_____

_____

_____

10.2. Өз сөлінде қайнатылған балық

1. Келесі жартылай дайындалған өнімдердің жылулық өңделуі кезіндегі орналастырылу тәсілін көрсетіңіз:

Тұтас балық_____;

порциялық кесектер_____;

буындары_____.

2. Балықты өз сөлінде қайнатудың пісірумен салыстырғандағы артықшылығы неде?

_____

_____

3. Неліктен балықты пісіру және өз сөлінде қайнату шамалы қыздырылумен жүзеге асырылады?

_____

_____

а) ингредиенттер: _____
_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

жартылай дайындалған өнімді арнайы ыдысқа салады → _____

_____

_____

5. Неліктен балық жылулық өңдеу кезінде тез дайын болады?

_____

_____

6. Балықтан жасалған тағамдардың атауы неге байланысты қалыптасады?

_____

_____

7. Өз сөлінде қайнатылған балықтың берілуі кезінде келесі реттегілер пайдаланылады:

гарнирлер — _____
_____;

соустар — _____
_____.

10.3. Қуырылған балық

1. Балықты қуыру тәсілдерін атап шығыңыз.

_____

_____

2. Балықты негізгі тәсілмен қуыру үдерісінің келесі параметрлерін сипаттаңыз:

қуыру үшін пайдаланылатын, балықтар түрлері: _____
_____;

жартылай дайындалған өнімдер: _____
_____;

ұнға аударыстыру тәсілдері:_____;

қуыру температурасы:_____;

қуыру ұзақтығы:_____;

_____

_____;

балықтың дайындығын анықтау: _____

_____.

3. Балықты ұнға аударыстыру кезінде оны неліктен кептіру қажет?

_____

_____

4. Балықты қуыру кезінде қандай үдерістер орын алады?

_____

_____

5. Негізгі тәсілмен қуырылған балықтың берілуі кезінде, келесі реттегілер пайдаланылады:

гарнирлер: _____

_____;

соустар: _____

_____;

қосымша гарнир: _____

_____.

6. Ленинградша пиязбен қуырылған балықты дайындау жағдайлары қандай:

жартылай дайындалған өнімнің түрі: _____

_____;

жіберілуі: _____

_____;

7. Сақина түрін сақтап қалу үшін, сақина сияқты кесілген пиязды қалай қуырады?

_____

_____

8. Балықты қыздырылған майда қуыру үдерісінің келесі параметрлерін сипаттаңыз:

қуыру үшін пайдаланылатын балықтардың түрі: _____

_____;

жартылай дайындалған өнімдер: _____

_____;

_____

_____;

қуыру температурасы, °С:_____;

қуыру ұзақтығы, с:_____;

қайта қуыру тәсілдері: _____

_____;

Балықтың дайындығын анықтау: _____

_____.

9. Қыздырылған майды қалай дайындау және оның температурасын қалай анықтау керек?

_____

_____

10. Көксеркені жасыл маймен (кольбер) дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді даярлайды → _____

_____

_____

_____

11. Қыздырылған майда қуырылған балықты беру кезінде келесі реттегілер пайдаланылады:

гарнирлер: _____

_____;

соустар: _____

_____;

қосымша гарнирлер: _____

_____.

12. Кляр қамырын дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз.

_____

_____

_____

13. Қуыру кезінде майлармен қандай өзгерістер орын алады? Бұл үдерістердің алды алу амалдары қандай?

_____

_____

_____

_____

10.4. Қамырға орап пісірілген балық

1. Қамырға орап пісірудің алдында балықтың алдын-ала дайындалуына байланысты қамырға орап пісірілген балыққа қандай соус берген жөн?

Балық	*Ұсынылатын соус*
Шикі	_____
Өз сөлінде қайнатылған	_____
Қуырылған	_____

2. Орысша қамырға оралып пісірілген балықты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Порциялық табаға шикі балықтың кесегін салады → _____

_____

_____

_____

1. Орысша оралып пісірілген балықты дайындау үшін неліктен буға пісірілген балыққа қарағанда ақ соусты едәуір сұйық қоюлықпен дайындайды?

_____

_____

2. Орысша өз сөлінде пісірілген балық және орысша қамырға оралып пісірілген балық арасындағы айырмашылық неде?

_____

_____

_____

10.5. Балықтың котлеттік массасынан жасалған тағамдар

1. Балықтың котлеттік массасынан жасалған тағамдарды атап шығыңыз.

_____

_____

_____

2. Котлеттер мен биточкилер дайындалуының технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді қуырады → _____

_____

_____

3. Котлеттер мен биточкилер дайындалуының технологиялық жүйелілі-

гін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді қуырады →

4.Балықтың котлеттік массасынан жасалатын тағамдардың берілуі кезінде пайдаланылатын гарнирлермен соустарды көрсетіп, 10.1-кестені толтырыңыз.

10.1-кесте

Тағам	Гарнир	Соус
Балық котлеттері, биточкилері		
Балық денесінен жасалған тағам		
Балық фрикаделькалары		
Балық тефтелилері		

5. 10.2-кестеде әртүрлі жылулық өңдеудегі балықтан ыстық балық тағамдарының берілуі кезінде соустың орналасу тәртібін «+» белгісімен белгілеңіз.

10.2-кесте

Балық	Берілуі		
	соуссыз	бір жағынан	соус үстінен
Пісірілген			
Өз сөлінде қайнатылған			
Негізгі тәсілмен қуырылған			
Қыздырылған майда қуырылған			

10.6. Теңіз өнімдерінен жасалған тағамдар

1. Кальмарларды қуырудың алдында неліктен оларды пісіріп алу ұсынылады?

2. Кептірілген нанда кальмарлардықуыруды дайындайдың ретін көрсетіңіз.

Кальмарларды пісіреді → _____

_____

_____

3. Кальмардан жасалған котлеттерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

Кальмарларды пісіреді → _____

_____

_____

_____

4. Тағамдарды дайындау үшін мидийді дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

пісіру	***өз сөлінде қайнату***
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

5. Мидийден қуырдақ дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Мидийді өз сөлінде қайнатады → _____

_____

_____

_____

6. Пісірілген шаяндарды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Шаяндарды жуады → _____

_____

_____

_____

_____

7. Пісіру кезінде қандай белгі дайын болғанын көрсетеді?

_____

_____

10.7. Балық тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері

1. Балық тағамдары сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 10.3-кестені толтырыңыз.

10.3-кесте

Балық тағамы	Мүшелеу	Сыртқы түрі	Дәмі	Иісі	Гарнир	Соус
Пісірілген						
Өз сөлінде қайнатылған						
Қуырылған						
Қамырда						
Қамырға орап пісірілген						
котлеттік масса түрінде						

2. 10.4-кестеде жылулық өңдеу тәсіліне байланысты, ыстық балық тағамдарының жағдайларын, температурасын және сақталу ұзақтығын көрсетіңіз.

10.4-кесте

Әртүрлі жылулық өңдеудегі балық	Сақталу жағдайлары	Сақталу температурасы °С	Сақталу ұзақтығы, с(мин)
Пісірілген			
Өз сөліндеқайнатылған			
Негізгі тәсілмен қуырылған			
Қыздырылған майда қуырылған			
Қамырға орап пісірілген			

11-тарау. ЕТТЕН ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІНЕН ТАҒАМДАР

11.1 . Ет өнімдерін пісіру

1. Пісіру үшін пайдаланылатын сиырдың тұтас етінің бөліктерін атап шығыңыз.

_____

_____

2. Неліктен етті келесі шарттарды сақтап дайындайды: массасы 1,5-2 кг кесектермен кеседі; ыстық суға салады және дайын болғанша қайнатусыз пісіреді?

_____

_____

3. Осы пісіргеннен кейін 3 сағат бойы және одан да көп мерзімде етті қалай сақтаған жөн?

_____

4. Ет өнімдерінен пісірілген тағамдардың берілуі кезінде келесі реттегілерді пайдаланады

гарнирлер: _____

_____;

соустар: _____

_____.

5. Пісірілген сосикалар мен сарделькалар дайындалуының технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

шпатын және сыртын алады → _____

_____

6. Практикалық тапсырманы орындаңыз.

Егер сиыр етінің жартылай дайындалған өнімінің массасы 3 кг болса, пісірілген еттің массасын анықтаңыз.

_____

_____

11.2. Қуырылған еттен жасалған тағамдар

1. Егер еттің ірі кесектерін қуыру кезінде, өнім қуырылғанша үстінде қабық пайда болса, не істеу керек?

_____

2. Неліктен еттің барлық бөліктерін қуыруға болмайды?

_____

_____

3. Ет түріне байланысты, қуырылған етке қандай гарнир берген жөн?

Қуырылған ет	***Ұсынылатын гарнирлер***
Сиыр еті	_____
Бұзау еті	_____
Шошқа еті	_____
Қойдың еті	_____
	Қосымша гарнир
	_____

4. Ростбиф дайындалуының және берілуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді дайындайды → _____

_____

_____

5. Бифштексті дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді дайындайды → _____

_____

_____

6. Бифштексті дайындаудың қандай тәсілдерін білесіз?

_____

_____

7. Сыртқы белгілері бойынша, ростбиф және бифштекс сияқты тағамдардың дайындық дәрежесін анықтау тәсілдерін көрсетіп, 11.1-кестені толтырыңыз.

11.1-кесте

Тағамдық дайындық дәрежесі	Сыртқы белгілері	Анықталу тәсілі
Қанымен		
Жартылай қуырылған		
Қуырылған		

8. Ромштексті дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз.

Жартылай дайындалған өнімді негізгі тәсілмен қуырады → _____

_____

9. Бифштексті қуыру кезінде неліктен оның массасының шығыны 37 %, ал ромштексте 27 % құрайды?

_____

_____

10. Еттің ұсақ кесектермен қуырылуы кезінде ет сұйықтықтың үлкен мөлшерін жоғалтпауы үшін қандай амалды пайдалану қажет?

_____

_____

11. Қуырманы дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді дайындайды → _____

_____

_____

12. Келесі мәтінге қалдырылып кеткен сөздерді жазыңыз:

*Қуырылған етті*_____*және* _____

*гарнирімен береді. Гарнирді дәмі, түсі бойынша таңдап және оларды кезектестіре отырып*_____*салады.*

*Жаңа піскен*_____*жиынтығы қосымша гарнир болуы мүмкін және т.б.*

*Қуырылған етті ет*_____*береді, оның бір жағынан сарымай құяды етті*_____.

*Соусты*_____*құяды немесе*_____.

_____*беруге болады. Соус құйылған ет тағамдарын беру кезінде күрделі гарнир*_____.

13. Қуырылған еттен және ет ішек-қарынынан жасалған әртүрлі тағамдарға гарнир мен соусты көрсетіп, 11.2-кестені толтырыңыз.

11.2-кесте

Тағам	Гарнир	Соус
Ростбиф		
Шошқа еті		
Бұзау еті		
Қой еті		
Табиғи бифштекс		

11.2-кестенің аяғы

Тағам	Гарнир	Соус
Бифштекс: жұмыртқамен үй		
Сүбе		
Лангет		
Антрекот		
Ромштекс		
Таза котлеттер		
Бефстроганов		
Қуырма		
Сиыр етінен кавказдық кәуап		
Қуырылған бүйректер		
Қуырылған бауыр		
Қойдың төстері фри		

11.3. Бұқтырылған ет тағамдары

1. Қандай жағдайларда етті бұқтыруды қолданады?

_____

2. Бұқтыру кезінде келесі амалдарды қандай мақсатпен қолданады:

қышқыл ортаны құру _____

_____;

тесу жолымен етке май құю _____

_____.

3. Етті бұқтыру тәсілдерінің жақсы жақтары мен кемшіліктерін көрсетіңіз:

гарнирмен бірге _____

_____

гарнирсіз _____

_____

4. Ірі кесекпен бұқтырылған ет дайындалуының технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді қуырады → _____

_____

5. Азу дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

а) ингредиенттері: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

жартылай дайындалған өнімді қуырады → _____

_____

11.4. Қамырға орап пісірілген ет тағамдары

1. Еттен қамырға орап пісірілген тағамдар дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді алдын-ала пісірілетін өңдеуге жатқызады → _____

_____

_____

_____

2. Пияз соусымен қамырға орап пісірілген сиыр етін дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттері: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

етті алдын ала жылулық өңдеуге жатқызады → _____

_____

_____

3. Ет салынған картоп көмешін дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Картоп массасын дайындайды → _____

_____

_____

4. Ет және күрішпен жасалған голубцыларды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді дайындайды → _____

_____

_____

11.5. Шабылған еттен жасалған тағамдар

1. Шабылған бифштекс дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттері: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

жартылай дайындалған өнімді даярлайды → _____

_____

_____

2. Шабылған еттен жасалған тағамдар дайындығының көрсеткіштерін көрсетіңіз.

_____

_____

3. Практикалық тапсырмаларды орындаңыз.

1-тапсырма

Егер жартылай дайындалған өнімнің массасы 143 г, ал дайын бифштекстің массасы 100 г болса, шабылған бифштексті қуыру кезіндегі массасының шығындық пайызын есептеңіз.

Шешімі: _____

_____

_____

Жауабы: _____

2-тапсырма

Егер жартылай дайындалған өнімнің массасы 171 г, ал дайын шницельдің массасы 125 г болса, қуыру кезіндегі таза шабылған шницель массасының шығындық пайызын анықтаңыз.

Шешімі: _____

_____

_____

Жауабы: _____

11.6. Котлеттік массадан жасалған тағамдар

1. Котлеттік массадан жасалған келесі тағамдардың дайындалуының, порциялануының және берілуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

котлеттер*: *қуырады → _____

_____

биточкилер*: *қуырады → _____

_____

2. Тефтелилерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді қуырып алады → _____

_____

3. Тефтелиге қандай соустың түрлерін беругеболады?

Соус	***Гарнир***
_____	_____
_____	_____
_____	_____

4. Макарон қосылған рулет дайындалуының технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді қуырады → _____

_____

5. Пияз және жұмыртқа қосылған фаршты пайдалану рулетті дайындауға қалай әсер етеді?

_____

_____

11.7. Ішек-қарындардан жасалған тағамдар

1. Ішек-қарындардан жасалған тағамдардың жоғары азықтық құндылығы немен түсіндіріледі?

_____

_____

2. Ішек-қарындардан жасалған тағамдарды дайындау үдерісінде неліктен санитария және гиигена қағидасын қатаң сақтау қажет?

_____

_____

3. Пісірілген тілді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Тілдерді дайындайды → _____

_____

4. Пісірілген тілді порциялау және беру технологиясы қандай?

_____

_____

5. Пісірілген миды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Ыдысқа дайындалған миларды салады → _____

_____

6. Пісірілген миларды беру кезінде келесі реттегілер ұсынылады

гарнирлер: _____

_____;

соустар: _____

_____;

7. Қуырылған бауырды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді даярлайды → _____

_____

8. Строгано түрінде бауырды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді қуырады → _____

_____

9. Орысша бүйректерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Бүйректерді пісіреді → _____

_____

11.8. Жабайы малдар етінен жасалған тағамдар

1. Қуырылған бұғы және бұлан еттерін дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді даярлайды → _____

_____

_____

2. Жабайы малдардың етінен тағамдар даярлау үшін неліктен оларды маринадтау және араларын кесіп май құю қажет болады?

_____

_____

_____

11.9. Ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері

1. Еттен жасалған тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 11.3-кестені толтырыңыз.

11.3-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Консистенция	Дәмі	Иісі	Түсі
Пісірілген ет					
Піскен сосискалар мен сарделькалар					
Қуырылған таза ет					
Порцияланған таза еттердің кесектері					
Ұсақ туралып, қуырылған ет					
Бұқтырылған ет					
Қамырға оралып пісірілген ет					
Шабылған массадан					
Котлеттік массадан					
Пісірілген ет өнімдері					
Ірі кесекпен қуырылған ет					

12-тарау. АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСТАРЫНАН ЖӘНЕ ҚАНАТТЫ АҢ-ҚҰСТАРДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

12.1. Пісірілген құс

1. Пісіру үшін құсты қалай және қандай мақсатпен қалыптайды?

_____

2. Пісірілген құсты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Құсты қалыптайды → _____

_____

3. Пісірілген құстың дайындығын қалай анықтайды?

_____

4. Пісірілген құстың порциялануын қалай дұрыс орындауға болады?

_____

_____

5. 12.1-кестеде пісірілген құсты беру кезінде қандай соустар мен гарнирлер ұсынылатынын көрсетіңіз.

12.1-кесте

Пісірілген құс	Соустар	Г арнирлер
Тауықтар немесе балапандар		
Қаздар немесе үйректер		

12.2. Қуырылған құс және қанатты аң-құс

1. Қуырылған тауықтар мен балапандарды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Тұтас етті дайындайды → _____

_____

2. Егер құс кәрі болса, қуырылған құсты дайындаудың технологиясына қандай өзгерістер енгізу қажет?

_____

_____

3. Қуырудың алдында балапандарға неліктен қаймақ жағады?

_____

_____

4. Қазды немесе үйректі қуырған кезде неліктен олардың үстіңгі бетін ыстық сумен сулайды, күрке тауықтың тұтас еттеріне ерітілген май құяды?

_____

_____

5. Тұтас еттің шамасына байланысты дайын аң-құсты қалай порциялаған жөн?

Құрлар және қырғауылдар — _____

_____.

Саңырау құрлар — _____

_____.

Қарабауырлар және құрлар — _____

_____.

Ұсақ аң-құстар — _____

_____.

6. Тауық етін дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

Тұтас етті жаяды → _____

_____

_____

7. Құстың немесе жабайы аң-құстың жон етінен таза котлеттерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

жартылай дайындалған өнімді даярлайды → _____

_____

8. Құстың жон етінен жасалған тағамдарды беру кезіндегі технология мен гарнилерді көрсетіп, 12.3-кестені толтырыңыз.

12.3-кесте

Тағам	Берілу технологиясы	Гарнир
Үнға аударылып пісірілген котлеттер		
Құс, астаналық аң-құс		
Киевше котлеттер		

9. Құстан немесе жабайы аң-құстан жасалған шабылған котлеттерді дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

жартылай дайындалған өнімді даярлайды → _____

_____

_____

12.3. Құстан жасалған бұқтырылған тағамдар

1. Үй қазын, үйрегін дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Дайындалған құсты қуырады → _____

_____

_____

2. Ішек-қарыннан жасалған рагу дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жартылай дайындалған өнімді даярлайды → _____

_____

_____

12.4. Құстан және жабайы аң-құстан жасалған тағамдардың сапасына қойылатын талап. Сақталу мерзімдері

1. Құстан және жабайы аң-құстан жасалған тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 12.4-кестені толтырыңыз.

12.4-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Консистенция	Дәмі	Иісі	Түсі
Пісірілген құстың порциялық кесектері					
Қуырылған құс					
Тауықтың жон етінен ұнға аударылып пісірілген котлеттер					
Тауықтан шабылған котлеттер					

2. Құстан және жабайы аң-құстан жасалған ыстық тағамдарды сақтаудың жағдайларын, температурасын сақталу ұзақтығын көрсетіп, 12.5-кестені толтырыңыз.

12.5-кесте

Тағам	Сақталу жағдайлары	Сақталу температурасы, °С	Сақталу ұзақтығы, с
Пісірілген және қуырылған тұтас құс еті			
Котлетік массасы			
Бұқтырылған			

13-тарау. ЖҰМЫРТҚАДАН ДАЙЫНДАЛАТЫН ТАҒАМДАР

1. Неліктен жұмыртқа тамақтың бірден-бір құнды өнімі болып табылады?

_____

_____

2. Жұмыртқаларды өңдеудің қандай санитарлық қағидасы қауіпті азықтық уланулар мен инфекциялардың көзі болуы мүмкін?

_____

_____

3. Жұмыртқаның сапасы қалай анықталады?

_____

_____

4. Суда жүзетін құстардың жұмыртқаларын неліктен аспаздықта пайдаланбайды?

_____

5. Жаңа түскен тауық жұмыртқаларын қандай өнімдермен ауыстыруға болады?

_____

6. Жұмыртқа өнімдерінің өзара ауыстырмалылығы нормаларын көрсетіңіз.

_____

_____

13.1. Жұмыртқаларды пісіру

1. Пісіру тәсіліне байланысты жұмыртқаларды пісіру және аспаздық пайдалану жағдайларын көрсетіп, 13.1-кестені толтырыңыз.

13.1-кесте

Жұмыртқаларды пісіру тәсілі	Пісірілу жағдайы	Аспаздық пайдаланылуы
Шала пісірілген		
«қапшықта»		
Қатып пісірілген		
Қабықсыз «қапшықта»		

2. Неліктен жұмыртқаларды 10 жұмыртқаға 3 л су және 40-50 г тұз есебінен пісіру ұсынылады?

_____

_____

3. Егер жұмыртқалардың қатыр пісулері кезіндн сары уызында күңгірт-жасыл қонулар пайда болса, оның алдын қалай алуға болады?

_____

_____

4. Жұмыртқа ботқасын дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

жұмыртқаға сүт қосады → _____

_____

5. Халық медицинасында неліктен диеталық жұмыртқаларды асқазанның ойық жарасы ауруларында пайдаланады, бірақ атеросклерозымен сырқаттанатын адамдардың тамағына күрт шектеу қояды?

_____

_____

13.2. Қуырылған және қамырға орап пісірілген жұмыртқа тағамдары

1. Уыздықтардың түрлерін атап шығыңыз.

_____

_____

2. Қуырылған жұмыртқаны дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Табаны қыздырады → _____

_____

3. Қуырылған жұмыртқа ақаулықтары пайда болуының себептерін атаңыз.

Ақау	***Себептері***
Сары уыз үстіндегі	_____
ақ таңбалар	_____
Ақуыздың ісінуі	_____

4. Омлеттерді дайындау тәсілдерін атаңыз.

_____

_____

_____

5. Жұмыртқаның ағы шайқау кезінде неліктен көлемінде ұлғаяды?

_____

_____

6. Таза омлетті дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Омлеттік массаны дайындайды → _____

_____

_____

7. Драченаның омлеттен айырмашылығы қандай?

_____

_____

_____

8. Практикалық тапсырмаларды орындаңыз

1-тапсырма

Егер 1 порцияға массасы 40 г 2 жұмыртқа жұмсалса, жұмыртқаларды ауыстыру кезінде таза омлеттің 25 порциясын дайындау үшін қажетті меланж мөлшерін анықтаңыз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

2-тапсырма

Егер 1 порцияға массасы 40 г 2 жұмыртқа жұмсалса, жұмыртқаларды ауыстыру кезінде драченаның 40 порциясын дайындау үшін қажетті жұмыртқа ұнтағының мөлшерін анықтаңыз.

Шешімі:_____

_____

_____

*Жауабы:*_____

13.3. Жұмыртқадан дайындалатын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімі

1. Пісірілген жұмыртқалар сапасының көрсеткішін көрсетіп, 13.2-кестені толтырыңыз.

13.2-кесте

Пісірілген жұмыртқалар	Консистенция	
	Сары уызы	Ақуыз
Шала піскен		
«Қапшықта»		
Қатты піскен		

2. Жұмыртқадан жасалатын тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 13.3-кестені толтырыңыз.

13.3-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Консистенция	Дәмі	Иісі	Түсі
Қуырылған жұмыртқа					
Қуырылған омлет					
Қамырға орап пісірілген омлет					
Драчена					

3. Жұмыртқаларды сақтаудың жағдайлары мен мерзімдерін көрсетіңіз.

Қатып піскен _____

_____;

«қапшықта»_____

_____.

14-тарау. СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛАТЫН ТАҒАМДАР

1. Сүзбелерден жасалған тағамдардың тамақтанудағы мағынасы қандай?

_____

_____

2. Тағамдарды дайындаудың алдында сүзбелерді неліктен елек арқылы үгеді немесе үгетін машина арқылы жібереді?

_____

_____

14.1. Сүзбелерден жасалған салқын тағамдар

1. Сүзбелерден жасалған салқын тағамдардың берілу тәсілдерін атап шығыңыз.

_____

_____

2. Таза сүзбе дайындалуының және берілуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Майлы және жартылай майлы сүзбені пайдаланады → _____

_____

14.2. Сүзбеден жасалған ыстық тағамдар

1. Жалқаулар вареникте рін дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Сүзбелік массаны дайындайды → _____

_____

2. Сүзбелік фаршы бар вареникте рдің жалқаулар вареникте рінен айырмашылығы неде?

_____

_____

3. Сырниктерді және сүзбелік көмешті дайындау үшін қандай өнімдерді пайдаланады?

_____

_____

4. Неліктен сырниктерді дайындау үшін жарма емес, ұнтақ ботқасын пайдаланған жақсы?

_____

_____

5. Аталған өнімдер жиынтықтары бойынша тағамның атауын анықтағыз.

1-тағам	*2-тағам*	*3-тағам*
Сүзбе	Сүзбе	Сүзбе
Ұн	Ұн	Ұн
Қант	Қант	Қант
Жұмыртқа	Жұмыртқа	Жұмыртқа
Қаймақ	Қаймақ	Қаймақ
Сарымай	—	Маргарин
Су	—	—
Тағам _____	Тағам _____	Тағам _____

6. Қамырға оралып пісірілетін пудингты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Сүзбені үгеді → _____

_____

7. Пудинг үшін қалыптарды қалай дайындайды:

Қамырға оралып пісірілетін? _____

_____

Буға пісірілетін? _____

_____

8. Сүзбелік пудингтің көмештен айырмашылығы неде?

_____

_____

14.3. Сүзбелік тағамдардың мұздатылған жартылай дайындалған өнімдері

1. «Сүзбелік фаршы бар вареники тер» жартылай дайындалған өнімінесипаттама беріңіз.

_____

_____

2. «Жалқау вареники тер» жартылай дайындалған өніміне сипаттама беріңіз.

_____

_____

14.4. Сүзбеден жасалатын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімі

1. Сүзбеден жасалған тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 14.1-кестені толтырыңыз.

14.1-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі	Иісі	Консистенция
Сүзбелік фаршы бар варениктер					
Жалқау варениктер					
Сырниктер					
Сүзбеден жасалған көмештер					

2. Сүзбеден жасалған тағамдар сақталуының жағдайын, ұзақтығын және температурасын көрсетіп, 14.2-кестені толтырыңыз

14.2-кесте

Тағам	Сақталу жағдайлары	Сақталу ұзақтығы, с	Сақталу температурасы °С
Жартылай дайындалған өнімдер және салқын тағамдар			
Варениктер , сырниктер			
Сүзбе және сүзбелік өнімдер			

15-тарау. САЛҚЫН ТАҒАМДАР

1. Салқын тағамдар жеңіл тамақтардан немен ерекшеленеді?

_____

_____

2. Салқын тағамдарды дайындағанда неліктен санитарлық қағидаларды қатаң сақтау, шикізатты сақтау және сату мерзімдері мен режимдерін ұстану қажет?

_____

_____

3. Салқын тағамдар мен жеңіл тамақтардың жіктелуін атап шығыңыз.

_____

_____

15.1. Салқын тағамдарды дайындау алдында өнімдерді даярлау

1. Келесі өнімдерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

көкөністер және жасылкөктер:

_____

_____

_____

_____

консервіленген көкөністер:

_____

_____

_____

_____

картоп және тамырлы жемістер:

_____

_____

_____

_____

тұздалған және қақталған балық

_____

_____

_____

_____

ет және құс:

_____

_____

_____

сан еті

_____

_____

_____

пісірілген және сүрленген шұжықтар:	*ірімшік*
_____	_____
_____	_____
_____	*сарымай*
_____	_____
_____	_____

15.2. Бутербродтар

1. Терминге анықтама беріңіз.

Бутерброд — _____

_____

2. Ашық бутербродтарды атаңыз.

_____

_____

3. Қарапайым бутербродтарды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Нанды кеседі → _____

_____

4. Күрделі бутербродтарға сипаттама беріңіз.

_____

_____

5. Жабық бутербродтарды (сэндвичтерді) дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Нанды дайындайды → _____

_____

6. Жүрек жалғайтын бутербродтар (канапе) дайындалуының, рәсімделуінің және пайдаланылуының сипатты ерекшеліктерін атап шығыңыз.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

15.3. Салаттар

1. Салаттарды дайындау жалпы қағидаларының тізбесін жалғастырыңыз.

Пісірілген және қуырылған өнімдер олардан салаттар даярлағанша жақсы салқындатылуы тиіс,

_____

_____

_____

_____

2. Салаттарды дайындаудың және рәсімдеудің келесі тәсілдерінің қысқаша сипаттамасын беріңіз:

төбешіктер _____

_____

гүлшоқтар _____

_____

3. Салатты рәсімдеудің өз нұсқаңызды жасаңыз. Оны сипаттаңыз және суретін салыңыз.

4. «Көктем» салатын дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер:

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

шалқанды кеседі → _____

_____

_____

5. Ақ қауданды қырыққабаттан жасалатын салатты дайындаудың екі тәсілінен қайсысын таңдап аласыз: қыздырылуымен бе әлде қыздырылуынсыз ба? Неліктен?

_____

_____

_____

_____

6. Салаттар мен винегреттер үшін көкөністер қалай дайындалады?

_____

_____

_____

_____

7. Картоп салатын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Картопты пісіреді, суытады, тазалайды және кеседі → _____

_____

_____

8. Балық салатын дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

пісірілген картопты кеседі → _____

_____

_____

9. Ет салатын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Пісірілген ет пен көкөністерді кеседі → _____

_____

_____

10. Қандай белгілер салат-коктейльдерді ерекше топқа жатқызуға мүмкіндік береді?

_____

_____

_____

15.4. Винегрет салаты

1. Көкөніс винегретін дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Дайындалған көкөністерді кеседі → _____

_____

_____

2. Басқа көкөністермен араластырар алдында қызылшаға не үшін өсімдік майын қосады?

_____

_____

3. Винегретке қажетті өнімдерді атап шығыңыз.

_____

_____

15.5. Көкөністерден, жұмыртқалардан және саңырауқұлақтардан жасалатын тағамдар және жеңіл тамақтар

1. Баялды уылдырығын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Баялдыны қыздырып пісіреді, тазалайды және ұсақтап турайды → _____

_____

2. Гарнир қосылған майонезі бар жұмыртқаларды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Дайындалған көкөністерді кеседі → _____

_____

3. Фаршталған жұмыртқаны дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жұмыртқа қатты пісіріледі → _____

_____

4. Фаршталған жұмыртқаларды дайындау үшін пайдаланатын фарштарды атап шығыңыз.

_____

_____

_____

5. Фаршталған томаттарды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Томаттар дайындалады → _____

_____

_____

6. Фаршталған қызанақтар үшін фарштар ассортиментін атаңыз.

_____

_____

7. Саңырауқұлақтардан жасалатын жеңіл тамақтардың ассортиментін атаңыз.

_____

_____

15.6. Балық тағамдары және жеңіл тамақтар

1. Майшабақтан жасалатын келесі жеңіл тамақтарды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

гарнир қосылған майшабақ:

майшабақты дайындау: _____

_____;

гарнир:_____;

соус:_____;

картоп және май қосылған майшабақ:

майшабақты дайындау: _____

_____;

гарнир:_____;

соус:_____;

кесілген майшабақ:

тағам құрамына кіретін құрамдастар: _____

_____;

рәсімдеу және ұсыну: _____

_____

_____.

2. Маринадталған қуырылған балықты дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

жартылай дайындалған өнімді даярлайды → _____

_____

_____

3. Маринадталған балықты дайындау үшін пайдаланылатын маринадтарды атап шығыңыз.

_____

_____

4. Аталған маринадтардың біреуін дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Көкөністерді ұсақтап турайды → _____

_____

_____

5. Маринадталған балықты дайындау үшін неліктен оған ыстық маринад құйып, содан соң суыту ұсынылады?

_____

_____

6. Құйылмалы балық дайындау келесі тәсілдерінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

арнайы табада: *желенің бір қабатын құяды* _____

_____

_____;

порциялық түрде: желенің бірқабатын құяды _____

_____

_____

15.7. Ет тағамдары және жеңіл тамақтар

1. Гарнир қосылған пісірілген тілді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Тілді пісіреді → _____

_____

_____

2. Бауырдан жасалған паштетті дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

шпикті қуырады → _____

_____

_____

3. Ет сілікпесін дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Ішек-қарындарды дайындайды → _____

_____

_____

4. Желелерді неліктен 6-8 сағ. бойы баяу қайнату режимінде пісіреді?

_____

_____

5. Ішек-қарындарды пісіру кезінде неліктен сорпаның бетінен майларын алып отырады?

_____

_____

6. Салқын тағамдар мен жеңіл тамақтарды неліктен шағын порциялармен дайындаған және тез сатқан жөн?

_____

_____

15.8. Салқын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері

1. Салқын тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 15.1-кестені толтырыңыз.

15.1-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі	Иісі	Консистенция
Бутербродтар					
Салаттар					

15.1 кестенің аяғы

Тағам	Сыртқы Түрі	Түсі	Дәмі	Иісі	Консистенция
Винегрет					
Салқын балық					
Салқын ет					
Ет сілікпесі					
Паштет					

2. Салқын тағамдардың сақталу жағдайын, ұзақтығын және температурасын көрсетіп, 15.2-кестені толтырыңыз.

15.2-кесте

Тағам	Сақталу жағдайлары	Сақталу ұзақтығы, с	Сақталу температурасы °С
Қуырылған және пісірілген ет өнімдері			
Құс және жабайы аңқұс			
Паштет, шабылған майшабақ, қуырылған балық			
Сілікпен, ет және құйылмалы балық			
Май құйылмаған салат жіне винегрет			
Май құйылған салат жіневинегрет			
Жуылған аскөк			
Бутербродқа арналған кесілген өнімдер			
Бутерброд			

16-тарау. ТӘТТІ ТАҒАМДАР

1. Неліктен тәтті тағамдар рационда негізгі бола алмайды және әдетте десертке беріледі?

_____

_____

2. Тәтті тағамдардың ассортиментін атаңыз.

_____

_____

_____

3. Келесі тәтті тағамдардың берілу ерекшеліктерін көрсетіңіз:

салқын _____

_____;

ыстық _____

_____.

16.1. Жаңа піскен жемістер мен жидектер

1. Қарбыз, қауынды пайдаланудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жуады → _____

_____

2. Жеміс салаттары мен десерттерінің тамақтанудағы мағынасы қандай?

_____

_____

16.2. Компоттарды дайындау

1. Компоттарды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жемістерді немесе жидектерді дайындайды → _____

_____

2. Компоттарды дайындау үшін неліктен барлық жемістер қыздырылуға жатпайды?

_____

_____

3. Жаңа піскен жемістер мен жидектерден жасалатын компоттардың хош иістері болу үшін нені пайдаланады?

_____

4. Кептірілген жемістерден компот дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Кептірілген жемістерді іріктейді және сұрыптайды → _____

_____

_____

5. Жаңа піскен жемістер мен жидектерден жасалатын компоттарды қайнату кезінде лимон қышқылының салыну уақытын салыстырыңыз. Алынған нәтижені технологиялық тұрғыдан түсіндіріңіз.

_____

_____

_____

16.3. Қоюландырылған тағамдар

1. Қоюландырылған тәтті тағамдардың ассортиментін атап шығыңыз.

_____

_____

2. Тәтті тағамдарды дайындау үшін қандай қоюландырғыш заттарды пайдаланады?

_____

_____

3. Кисельдердің түрлеріне байланысты технологиялық көрсеткіштерді көрсетіп 16.1-кестені толтырыңыз.

16.1-кесте

Көрсеткіш	Киселдер		
	сұйық	орташа қоюлықтағы	қою
1 кг крахмалдың (г) мөлшері			
Аспаздық пайдалану			
Берілуге арналған ыдыс			

4. Кисельдерді неліктен үлкен сыйымдылықтар пісіру ұсынылмайды?

_____

5. Орта қоюлықтағы кисельдердің үстіңгі қабатына неліктен құмшекер себеді?

_____

6. Егер орташа қоюлықтағы кисельді дайындау үдерісінде ол едәуір сұйықтау болса не істеу керек?

_____

_____

7. Жылулық өңдеу кезінде тәтті тағамдар жидектерінің табиғи түсін және витаминдік артықшылығын сақтап қалу үшін не істеу керек?

8. Неліктен кисельге мүкжидек шырынын жылулық өңдеусіз құяды?

_____

_____

9. Лимоннан дайындалған желені дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

сироп дайындайды → _____

_____

_____.

10. Сіз желе дайындаудың және рәсімдеудің қандай нұсқаларын ұсына аласыз? Суретін салыңыз және сипаттаңыз.

11. Айырмашылықтарын түсіндіріңіз.

Муссаның желеден _____

_____

Самбуктің муссадан _____

_____

12. Тоңазытылған тәтті тағамдарды даярлай үшін желатиннің әртүрлі мөлшерін пайдаланады: желе — 30 г, мусс — 25 г, самбук — 15 г. Технологиялық тұрғысынан желатин нормасының азаю мүмкіндігін түсіндіріңіз.

_____

_____

13. Шайқауға арналған кілегеей мен қаймақтың майлылығы қанша болуы қажет?

_____

_____

14. Желені қалайша мөлдір етугеболады?

_____

15. Муссты қандай температурадашайқайды?

_____

16.4. Ыстық тәтті тағамдар

1. Тәтті ыстық тағамдардың ассортиментін атаңыз.

_____

_____

2. Жемістер және жидектер қосылған туралып қуырылған нандарды дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

нанды үзімдеп турайды → _____

_____

3. Қамырға оралған алмаларды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Сұйық қамырды дайындау (кляр): *қант қосылған сары уызды үгеді→* _____

_____

_____

алмаларды дайындау: → _____

_____

тағамдарды даярлау: → _____

_____

4. Алма қосылған шарлоткаларды дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз.

Фаршты дайындау	**Нанды дайындау**
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
Қалыптау	***Қамырға орау***
_____	_____
_____	_____
_____	_____

5. Дайын болған шарлотканы ыстық пештен алғаннан кейін, неліктен 10 мин бойы салқындату үшін ұстайды?

_____

6. Күріш пудингін күріш орамасынан дайындауларындағы айырмашылық неде?

_____

7. Кепкен нан пудингін дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

Кепкен нанды ұсақтайды → _____

_____

16.5. Концентраттардан дайындалатын тәтті тағамдар

1. Едәуір кең тараған концентраттар ассортименттін атаңыз.

_____

_____

2. Жемістік немесе жидектік сығындыларда концентраттан жасалатын кисельді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Концентратты суық сумен араластырады → _____

_____

3. Лимондық желе дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

жартылай дайындалған өнімді салқынсумен қосады →

16.6. Тәтті тағамдар сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері

1. Тәтті тағамдар сапасының көрсеткіштерін көрсетіп 16.2-кестені толтырыңыз.

16.2-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі	Запах	Консистенция
Компот					
Кисель					
Желе					
Мусс					
Самбук					
Крем					
Пудинг					
Гурьев ботқасы					
Алма қосылған					
Қамырға оралған алмалар					

2. Тәтті тағамдарды сақталу жағдайын, ұзақтығын және температурасын көрсетіп, 16.3-кестені толтырыңыз.

16.3-кесте

Тағам	Сақталу жағдайлары	Сақталу ұзақтығы, с (мин)	Сақталу температурасы°С
Жаңа жұлынған жеміс-жидектер			
Салқын тәттілер			
Ыстық тәттілер			

17-тарау. СУСЫНДАР

Көптеген сусындардың әрлендіргіш қасиеттерін қалай түсіндіруге болады?

_____

17.1. Шәй

1. Шәйді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

бір салым шәйді дайындау	***сусынды дайындау***
Шәйнекті қыздырады → _____	*Бірсалым шәйді салады →* _____
_____	_____

2. Шәйдің 1 порциясына (200 г) шығындалатын келесі өнімдердің нормасын көрсетіңіз:

Құрғақ шәй_____; бір салым шәй_____.

3. Шәйдің берілу тәсілдерін атап шығыңыз.

_____

_____

4. Шәйді қайнату неге ұсынылмайды?

_____

17.2. Кофе, какао, шоколад

1. Какао дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Ұнтақты қантпен араластырады → _____

_____

2. Кофе шәйнектерінде қара кофе дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Кофе шәйнегіне кофе салады → _____

_____

3. Шығыс кофесін дайындаудың ерекшеліктері қандай?

_____

_____

4. Не үшін шығыс кофесін салқындатып ұсынады?

5. «Сбитень» сусынына сипаттама беріңіз.

17.3. Салқын сусындар

1. Салқын шәйді дайындаудың және берілуінің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Шәйді қайнатады →

2. Сүт пен кілегейден дайындалатын сусындарға сипаттама беріңіз.

3. Балмұздақтан негізінде қандай сусындарды дайындауға болады?

18-тарау. ҚАМЫРДАН ДАЙЫНДАЛАТЫН ӨНІМДЕР

1. Қамырдан дайындалатын өнімдер топтарын атап шығыңыз.

_____

_____

_____

2. Қамырдың ашуы кезінде қандай үдерістер орын алады?

_____

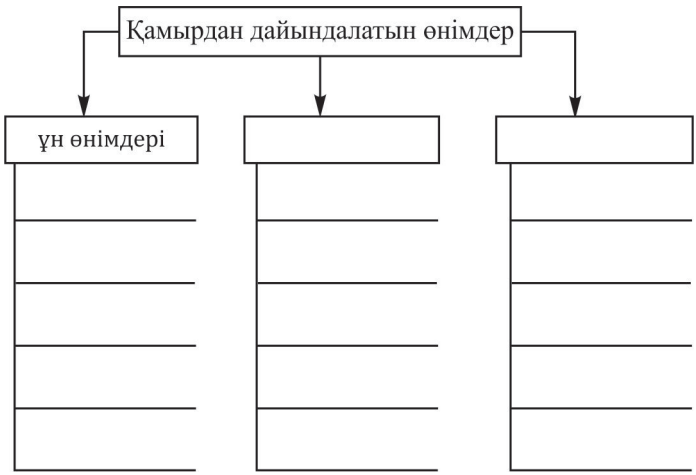
_____

3. Аспаздықта қопсытқыштардың қандай түрлері пайдаланылады?

_____

_____

4. 18.1-суретте қамырдан дайындалатын өнімдердің жіктелу сұлбасын толықтырыңыз.



18.1-сур. Қамырдан дайындалатын өнімдердің жіктелусұлбасы

18.1. Ашытқы қамыры

1. Қамырды дайындауға арналған келесі шикізаттың дайындалуын сипаттаңыз:

ұн _____

_____;

ашытқы_____

_____;

сүт_____;

тұз, қант_____;

майлар_____;

жұмыртқа_____.

2. Ашытқы қамырымен дайындалған қамырдың ашытқысыз дайындалған қамырдан айырмашылығы неде?

_____

_____

_____

3. Ашытқысыз тәсілмен ашытқы қамырын дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

суды жылытады → _____

_____

4. Ашытқы қамырын дайындаудың технологиялық жүйелілігін көрсетіңіз:

1) ашытқы қамырын дайындау:

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

суды қыздырады → _____

_____

2) қамыр илеуі:

Ашытқы қамырына қалған сұйықтықты қосады → _____

_____

5. Қамырдың ашуы кезіндегі үдерістерді түсіндіріңіз.

_____

_____

_____

_____

6. Ашықтқы қамырының дайындығын қалай анықтайды?

7. Ашытқы қамыр дайындығын қалай анықтауға болады?

18.2. Қамырды өңдеу және пісіру кезінде орын алатын үдерістер

1. Қамырды өңдеудің технологиялық жүйелілігінжалғастырыңыз.

Қамырды арнайы үстелге қояды →

2. Өнімдерді пісіру кезінде орын алатын үдерістерді түсіндіріңіз.

18.3. Қамырдан дайындалатын өнімдер

1. Пісірілген бәліштерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Қамыр дайындайды →

2. Пончиктерді дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Қамыр дайындайды →

3. Самса мен бәліштің сыртқы формасы мен дайындау технологиясы бойынша айырмашылығын атап шығыңыз.

4. Ватрушкаларды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Қамыр дайындайды → _____

_____

_____

5. Кулебяка дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Қалыңдығы 1-1,5 см және ені 18-20 см қамырды жаяды → _____

_____

_____

_____

_____

6. Бәліштердің жалпы сипаттамасын беріңіз.

_____

_____

_____

18.4. Құймақтар мен жұқа құймақтарды дайындау

1. Жұқа құймақтарға арналған қамырды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Сүйықтықта тұз бен қантты ерітеді → _____

_____

_____

2. Жұқа құймақтарды пісірудің технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Қамыр дайындайды → _____

_____

_____

3. Жұқа құймақтар мен құймақтардың берілу тәсілдерін көрсетіңіз.

Жұқа құймақтардың берілуі	***Құймақтардың берілуі***

18.5. Ашытқысыз қамыр

1. Ашытқысыз қамырдың түрлерін атап шығыңыз.

_____

_____

2. Тұшпараға арналған қамырды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Ұнды елейді → _____

_____

_____

3. Құймақшалар дайындау келесі операцияларының технологиялық жүй- елілігін көрсетіңіз:

қамырды дайындау: _____

_____

_____;

құймақшаларды пісіру: _____

_____

_____;

құймақшаларды пайдалану және беру: _____

_____

_____.

4. Қамырлардың әртүрлі түрлерін дайындау үшін 1 кг ұнға кететін сұйықтықтың шығынын көрсетіңіз.

Қамыр	*1 кг ұнға кететін сұйықтық мөлшері, л*
жұқа құймақтарға	_____
құймақтарға	_____
құймақшаларға	_____
тұшпараларға	_____
үй кеспесіне	_____

18.6. Фарштарды дайындау

1. Әртүрлі тәсілдермен ет фаршын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

1-тәсіл _____

_____.

2-тәсіл _____

_____.

2. Әртүрлі тәсілдермен жаңа піскен қырыққабаттан фарш дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз:

1-тәсіл (өз сөлінде қайнату):

а) ингредиенттер: _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

қырыққабатты ұсақтап турайды → _____

_____

2-тәсіл (қуыру):

а) ингредиенттер:_____

_____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

қырыққабатты ұсақтап турайды → _____

_____

3. Қамырдан дайындалатын өнімдерді пайдалануға болатын фарштарды атаңыз.

_____

_____

18.7. Қамырдан дайындалатын өнімдердің сапасына қойылатын талаптар

1. Қамырдан дайындалатын өнімдер сапасының көрсеткіштерін көрсетіп, 18.1-кестені толтырыңыз.

18.1-кесте

Тағам	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі	Иісі
Пісірілген өнімдер				
Жұқа құймақтар				
Құймақтар				
құймақшалар				
тұшпара мен қайнақша				

19-тарау. ЕМДІК ТАМАҚТАНУ

1. Емдік тамақтанудың мақсатын көрсетіңіз.

2. Емдік тамақтануда пайдаланылатын жылулық өңдеудің негізгі амалдарын атап шығыңыз.

3. Көпшілік мақұлдаған қандай диеталарды білесіз?

4. Емдік тамақтануда қандай азық өнімдері пайдаланылады?

19.1. Диеталар сипаттамасы

1. № 1 диетаның қысқаша сипаттамасын беріңіз.

2. № 2 диетаның қысқаша сипаттамасын беріңіз.

3. № 5 диетаның қысқаша сипаттамасын беріңіз.

4. № 1 диетада неліктен қуырылған тағам рұқсат етілмейді?

_____

_____

_____

19.2. Салқын диеталық тағамдар

1. Диета нөміріне байланысты емдік тамақтанудағы салқын тағамдарды дайындау бойынша ұсынымдар беріңіз.

Диета	*Дайындалу бойынша ұсынымдар*
№ 1	_____
	_____
№ 2	_____
	_____
№ 5	_____
	_____

2. «Қаймақ қосылған қызылша» тағамын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Қызылшаны пісіреді → _____

_____

3. «Алма қосылған сәбіз» тағамын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Сәбізді тазалайды → _____

_____

_____

4. «Маринадталған балық фрикаделькалары» тағамын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Фарш дайындайды → _____

_____

_____

19.3. Сорпалар

1. Диета нөміріне байланысты емдік тамақтануда қандай сорпаларды дайындайды?

Диета	*Дайындалу бойынша ұсынымдар*
№ 1	
№ 2	
№ 5	

2. «Тауық сүбесінен дайындалатын күріш жармасынан шырышты сорпа» тағамын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Күріштi пісіреді →

3. Вегетариан борщын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Көкөністерді кеседі →

19.4. Екінші ыстық тағамдар

1. Диета нөміріне байланысты емдік тамақтанудағы екінші ыстық тағамдарды дайындау бойынша ұсынымдар беріңіз.

Диета	*Дайындалу бойынша ұсынымдар*
№ 1	
№ 2	
№ 5	

2. «Буға пісірілген балық суфлесі» тағамын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Балықты өз сөлінде қайнатады және ұсақтайды →

3. «Пісірілген сиыр етінен дайындалған бефстроганов» тағамын дайындаудың ингредиенттері мен технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

а) ингредиенттер _____

_____;

б) дайындаудың технологиялық жүйелілігі:

етті пісіреді → _____

_____

19.5. Тәтті тағамдар және сусындар

1. Диета нөміріне байланысты емдік тамақтануда тәтті тағамдар мен сусындарды дайындау бойынша ұсынымдар беріңіз.

Диета	*Дайындалу бойынша ұсынымдар*
№ 1	_____
	_____
№ 2	_____
	_____
№ 5	_____
	_____

2. Рауғаштан дайындалатын компотты дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Сироп дайындайды → _____

_____

3. Алма суфлесін дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Алмаларды жуады → _____

_____

4. Итмұрын жемістерінен витаминді сусынды дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Жемістерді жуады → _____

_____

5. Қаражидек қосылған күріш қайнатындысын дайындаудың технологиялық жүйелілігін жалғастырыңыз.

Күрішті жуады → _____

_____

_____

Әдебиеттер тізімі

Анфимова Н.А. Аспаздық / Н. А. Анфимова. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2010.

Ковалев Н.И. Сізге арналған химия / Н. И. Ковалев, В. В.Усов. — М. : Химия, 1991.

Матюхина З.П. Тамақ өнімдерінің тауартануы / З. П. Матюхина. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2010.

Похлебкин В. В. Таңдалмалы шығармалар жинағы. Аспаздық сөздік / В. В. Похлебкин. — М. : Центрполиграф, 1996.

Меншіктің барлық түрлеріндегі қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы. — М. : Хлебпродуктинформ, 1996.

Мазмұны

Алғысөз 4
Кіріспе 5
І-БӨЛІМ. ШИКІЗАТТЫҢ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨҢДЕЛУІ
1-тарау. Көкөністер мен саңырауқұлақтардың өңделуі 6
1.1. Өсімдіктер түйнектерін өңдеу 6
1.2. Тамыр жемістерін өңдеу 7
1.3. Қырыққабаттық және пияздық көкөністерді өңдеу 8
1.4. Жемісті көкөністерді өңдеу 10
1.5. Салаттық және десерттік көкөністерді өңдеу 11
1.6. Консервіленген көкөністерді өңдеу 11
1.7. Фарш жасауға арналған көкөністерді дайындау 12
1.8. Сапаға қойылған талаптар. Сақталу мерзімдері 13
1.9. Көкөністер қалдықтары және оларды пайдалану 13
1.10. Көкөністерден жартылай дайындалған өнімдер 14
1.11. Саңырауқұлақтарды өңдеу 14
2-тарау. Балықты өңдеу 16
2.1. Балықтың механикалық аспаздық өңделуі 16
2.2. Қабыршақты балықты өңдеу 17
2.3. Қабыршақсыз балықты өңдеу 19
2.4. Балықтың кейбір түрлерін өңдеудің ерекшеліктері 20
2.5. Бекіре балығын өңдеу (мүшелеу) 21
2.6. Балықтың жартылай дайындалған өнімдерін даярлау 22
2.7. Балықтың котлеттік массасын және одан жартылай дайындалған өнімдерді даярлау 23
2.8. Фарш жасау үшін балықты өңдеу (мүшелеу) 25
2.9. Балықтың жартылай дайындалған өнімдерінің орталықтандырылған өндірісі 25
2.10. Балықты өңдеу (мүшелеу) және балықтың азықтық қалдықтарын пайдалану 26
2.11. Жартылай дайындалған өнімдердің сапасына қойылған талап және олардың сақталу мерзімдері 26
2.12. Теңіз өнімдері 27
3 -тарау. Етті және ет өнімдерін өңдеу 28
3.1. Етті механикалық аспаздық өңдеу 28
3.2. Сиыр етін аспаздық шабу 29
3.3. Еттің жартылай дайындалған өнімдерін даярлау 30
3.4. Қой және шошқа тұтас еттерін аспаздық мүшелеу және аударыстыру 32
3.5. Қой және шошқа етінен жартылай дайындалған өнімдер 32
3.6. Шабылған массаларды және олардан жартылай дайындалған өнімдерді даярлау 33

3.7. Еттің котлеттік массасын және одан жартылай дайындалған
өнімдерді даярлау....34
3.8. Сүйектерді өңдеу....36
3.9. Дайындайтын кәсіпорындардан және ет комбинаттарынан келіп түсетін жартылай
дайындалған өнімдер....36
3.10. Жабайы малдар етін өңдеу....36
3.11. Ішек-қарындарды өңдеу....37
3.12. Сапаға қойылатын талаптар. Еттің жартылай дайындалған өнімдерін сақтау
мерзімдері....38
4 -тарау. Ауыл шаруашылық құстар мен жабайы аң-құстардың етін өңдеу....41
4.1. Ауыл шаруашылық құсты механикалық аспаздық өңдеу....41
4.2. Құстар мен аң-құстың қосылулары....42
4.3. Құс және жабайы аң-құстардан жартылай дайындалған өнімдер....43
4.4. Құс және жабайы аң-құс ішек-қарындарын өңдеу....44
4.5. Сапаға қойылатын талаптар....45
II-БӨЛІМ. ӨНІМДЕРДІ ЖЫЛУЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨҢДЕУ
5 -тарау. Жылулық аспаздықөңдеу тәсілдері....46
5.1. Жылулық өңдеудің негізгі, құрамдастырылған және қосалқы тәсілдері....46
5.2. Жылулық өңдеу үдерісінде азықтық заттардың өзгеруі....48
6 -тарау. Сорпалар....51
6.1. Сорпаларды дайындау....51
6.2. Қоспалы сорпалар....53
6.3. Сүт сорпалары....59
6.4. Сорпа-картоп езбесі....60
6.5. Тұнық сорпалар....61
6.6. Салқын сорпалар....62
6.7. Тәтті сорпалар....63
6.8. Сорпалардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері....63
7 -тарау. Соустар....65
7.1. Соустарға арналған ұн пассерлеу және сорпаларды даярлау....65
7.2. Ұн қосылған соустарды даярлау. Қызыл ет соустары....67
7.3. Ет және балық сорпаларының ақ соустары....68
7.4. Саңырауқұлақ соустары....71
7.5. Сүтті соустар....71
7.6. Қаймақ соустары....72
7.7. Соустарды ұнсыз даярлау. Жұмыртқалы-майлы соустар және майлы
қоспалар....73
7.8. Салқын соустар және желе....75
7.9. Тәтті соустар....77
7.10. Өнеркәсіптік өндіріс соустары және азықтық концентраттар....78
7.11. Соустар сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері....78
**8 -тарау. Жармалардан, атбас бұршақ және макарон
өнімдерінен жасалған тағамдар....80**
8.1. Жармаларды пісіруге дайындау....80
8.2. Ботқалар....80
8.3. Ботқалардан жасалатын тағамдар....81
8.4. Жармалардан жасалатын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар....83
8.5. Бұршақ тұқымдастардан жасалған тағамдар....83

8.6. Макарон өнімдерінен жасалған өнімдер 84
8.7. Жармалардан, бұршақ тұқымдастардан және макарон өнімдерінен жасалған тағамдар мен гарнирлердің сақталу жағдайы және мерзімдері 86
9 -тарау. Картоптан, көкөністерден және саңырауқұлақтардан жасалған тағамдар және гарнирлер 87
9.1. Пісірілген көкөністерден тағамдар мен гарнирлер 88
9.2. Өз сөлінде пісірілетін көкөністерден тағамдар 90
9.3. Қуырылған көкөністерден жасалған тағамдар және гарнирлер.....90
9.4. Бұқтырылған көкөністерден тағамдар мен гарнирлер.....93
9.5. Пісірілген көкөністерден тағамдар 94
9.6. Саңырауқұлақтан жасалған тағам.....95
9.7. Көкөністік тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері 96
10 -тарау. Балықтан жасалған тағамдар 97
10.1. Пісірілген балық.....97
10.2. Өз сөлінде қайнатылған балық 98
10.3. Қуырылған балық.....99
10.4. Қамырға орап пісірілген балық 102
10.5. Балықтың котлеттік массасынан жасалған тағамдар 102
10.6. Теңіз өнімдерінен жасалған тағамдар 103
10.7. Балық тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері 105
11 -тарау. Еттен және ет өнімдерінен тағамдар 106
11.1. Ет өнімдерін пісіру 106
11.2. Қуырылған еттен жасалған тағамдар 106
11.3. Бұқтырылған ет тағамдары.....109
11.4. Қамырға орап пісірілген ет тағамдары 110
11.5. Шабылған еттен жасалған тағамдар.....111
11.6. Котлеттік массадан жасалған тағамдар 112
11.7. Ішек-қарындардан жасалған тағамдар 112
11.8. Жабайы малдар етінен жасалған тағамдар 113
11.9. Ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері.....114
12 -тарау. Ауыл шаруашылық құстарынан және қанатты аң-құстардан жасалған тағамдар..... 115
12.1. Пісірілген құс 115
12.2. Қуырылған құс және қанатты аң-құс.....115
12.3. Құстан жасалған бұқтырылған тағамдар 117
12.4. Құстан және жабайы аң-құстан жасалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері.....117
13 -тарау. Жұмыртқадан дайындалатын тағамдар.....119
13.1. Жұмыртқаларды пісіру 119
13.2. Қуырылған және қамырға орап пісірілген жұмыртқа тағамдары 120
13.3. Жұмыртқадан дайындалатын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері.....122
14 -тарау. Сүзбеден жасалған тағамдар 123
14.1. Сүзбелерден жасалған салқын тағамдар 123
14.2. Сүзбеден жасалған ыстық тағамдар.....123
14.3. Сүзбелік тағамдардардың мұздатылған жартылай дайындалған өнімдері 124

14.4. Сүзбеден жасалатын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері 125
15 -тарау. Салқын тағамдар 126
15.1. Салқын тағамдарды дайындау алдында өнімдерді даярлау 126
15.2. Бутербродтар 127
15.3. Салаттар 128
15.4. Винегрет салаты 130
15.5. Көкөністерден, жұмыртқалардан және саңырауқұлақтардан жасалатын тағамдар және жеңіл тамақтар 130
15.6. Балық тағамдары және жеңіл тамақтар 131
15.7. Ет тағамдары және жеңіл тамақтар 132
15.8. Салқын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері.....133
16 -тарау. Тәтті тағамдар 135
16.1. Жаңа піскен жемістер мен жидектер 135
16.2. Компоттарды дайындау 135
16.3. Қоюландырылған тағамдар 136
16.4. Ыстық тәтті тағамдар 138
16.5. Концентраттардан дайындалатын тәтті тағамдар 139
16.6. Тәтті тағамдар сапасына қойылатын талаптар. Сақталу мерзімдері 140
17 -тарау. Сусындар 141
17.1. Шәй 141
17.2. Кофе, какао, шоколад 141
17.3. Салқын сусындар 142
18 -тарау. Қамырдан дайындалған өнімдер.....143
18.1. Ашытқы қамыры 143
18.2. Қамырды өңдеу және пісіру кезінде орын алатын үдерістер 145
18.3. Қамырдан дайындалатын өнімдер 145
18.4. Құймақтар және құймақтарды дайындау.....146
18.5. Ашытқысыз қамыр.....147
18.6. Фарштарды дайындау 147
18.7. Қамырдан дайындалатын өнімдердің сапасына қойылатын талаптар.....148
19 -тарау. Емдік тамақтану..... 149
19.1. Диеталар сипаттамасы 149
19.2. Салқын диеталық тағамдар.....150
19.3. Сорпалар 150
19.4. Екінші ыстық тағамдар 151
19.5. Тәтті тағамдар және сусындар 152
Әдебиет тізімі 153

Оқу басылымы

Качурина Тамара Александровна

Аспаздық
Жұмыс дәптері

9-басылым, стереотипті

Редактор *Т.В. Романенко*
Техникалық редактор *Н. И. Горбачёва*
Компьютерлік беттеу: *Л. М. Беляева*
Корректорлар Л.А. Котова, *Н. С. Потемкина*

Бас. № 109107938. Басылымға қол қойылды: 05.03.2014. Формат 70x100/16.
Гарнитура «Балтика». Офс.қағаз. №1. Офсет. баспа Шартты басп. бет. 13,0.
Таралым 2 000 дана. Тапсырыс №

«Академия» баспа орталығы. www.academia-moscow.ru
129085, Мәскеу, Бейбітшілік даңғылы, 101В, 1 құр.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС RU. AE51. H 16474 05.04.2013.
Баспаның электронды тасымалдауыштарынан басылып шығарылды.
«Тверск полиграфиялық комбинаты» ААҚ, 170024, Тверь қ., Лени даңғылы, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15
Home page – www.tverpk.ru. Электронды пошта (E-mail) – sales@tverpk.ru