КӘСІБИ БІЛІМ БЕРУ

С.Н. КОЗЛОВА, Е.Ю.ФЕДИНИШИНА

ТАҒАМДАРДЫҢ АСПАЗДЫҚ СИПАТТАМАСЫ

260807.01«Аспаз, кондитер» мамандығы
бойынша бастауыш кәсіптік білім беру бағдарламасын
жүзеге асыратын мекемелердің оқу үдерісінде
оқу құралы ретінде пайдалану үшін
Федералдық мемлекеттік автономды
«Федералдық білім беруді дамыту» мекемесі
ұсынған

Резензияның тіркеу нөмірі 511
2012 ж.14 желтоқсан «БДФИ» ФМАУ

5 басылым,стереотиптер

ACADEMIA

Мәскеу
«Академия» баспа орталығы
2013

ӘОЖ 613.295(075.32)
КБЖ 36.99я722
К592

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

П і к і р б е р у ш і :
Т.В.Шарко Мәскеу қ. № 190 кәсіптік училищесінің
жоғары санатты арнайы технологиялар оқытушысы
Н.Б.Кущев Санкт-Петербург мемлекеттік инженерлік-экономикалық университеті
«Қонақ үй шаруашылығы мен туризмдегіэкономика және менеджмент» кафедрасының доценті, техникалық ғылымның докторы.

С. Н.Козлова
К592 Тағамдардың аспаздық сипаттамасы: бастауыш кәсіптік білім беруге арналған оқу құралы / С.Н.Козлов, Е.Ю. Фединишин. — 5-басылым., стер. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2013. — 192 б.
ISBN 978-601-333-330-4 (каз.)
ISBN 978-5-7695-9745-9 (рус.)

Бұл оқу құралы аспаздық шикізатты өңдеудің негізгі әдіс-тәсілдері, тағамның сапасына қойылатын талаптар, сақтау шарттары мен мерзімдері жайында, сонымен қатар сорпа, тұздықтар, көкөністерден жасалған тағамдар, гарнирлер дәнді дақылдар, бұршақ, макарон өнімдерінен ,балықтан жасалған тағамдар, балықсыз сулы шикізаттан, еттен, үй құстары, дала құстары, жұмыртқа, ірімшіктен жасалатын тағамдар, суық басытқылар, тәтті тағамдар, сусындар, қамырдан жасалған тағамдар, емдік тағамдар, ұлттық тағамдарды жасаудың аспаздық сипаттамасы туралы баяндалады.
Бастауыш кәсіптік білім беру мекемелерінің оқушыларына арналған.

ӘОЖ 613.295(075.32)
КБЖ 36.99я722

ISBN 978-601-333-330-4 (каз.)
ISBN 978-5-7695-9745-9 (рус.)

© Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю., 2006
© «Академия» Білім беру баспа орталығы, 2006
© Рәсімделген «Академия» баспа орталығы , 2006

КІРІСПЕ

Аспаздық тағамдардың қауіпсіздігі мен сапасы пайдаланған шикізат тағамдарды дайындаудың технологиялық үдерісінің қатаң талаптарын сақтау, шикізатты сақтау шарттары мен мерзімдері, дайын өнімдерді жүзеге асыру секілді көптеген факторларға байланысты. Сондықтан да тағамдардың аспаздық сипатын білу, азық-түлік тауарларының тауар айналымы мен тамақтану физиологиясы, санитариясы, өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету, стандарттау және басқа да арнайы пәндерді оқу т.б. маңызы зор.

Қоғамдық тамақтану өнеркәсіптерінен шығарылған аспаздық өнімдер, азық-үлік тауарларының жалпы айналымының ең маңызды бөлігін құрайды. Келетін туристерден ұлттық экономикаға үлкен кіріс кіреді, олар тамақтандыруды ұйымдастыру шараларынан айналып өте алмайтыны белгілі. Көтеген қоғамдық тамақтану мекемелері жартылай фабрикаттар мен аспаздық тағамдарды шығарып, бөлшек сауда желісі арқылы тасымалдайды.

Қоғамдық тамақтану мекемелерінің қызмет көрсету сапасын анықтау келушілерге қызмет көрсету мүмкіндігі арқылы жүзеге асады. Мекеменің жұмыс уақытының, аспаздық өнім сапасының, санитарлық нормалар мен ережелерді сақтауы, келушілерге мұқият, сыпайы қызмет көрсетуі бұл орайда өзіндік маңызға ие.

Тағамдардың аспаздық сипатын білу шарт яғни, мекеменің қызметкері келушінің әрбір сұрағына дұрыс жауап бере алатын, тағамды ұсына алатын немесе өнімді тиісті бағасына ауыстырып бере алатын болуы тиіс. Жан-жақты дайындалған маман келушілердің көңілін аулап, қонақжайлылығымен оның қажеттілігін қанағаттандыра алады.

Соңғы жылдары елімізде мейрамхана бизнесін дамытуға қолайлы жағдай жасалынған. Көптеген мейрамханалар, бар, кафелердің жұмысы тұтынушылардың талаптарын қанағаттандырады, яғни олар мекемені таңдау кезінде өнімнің ауқымына, тағамдар мен сусындардың сапасына, бағасына, қызмет көрсету деңгейіне, интерьеріне және де жалпы мекеменің ішкі көрінісіне көңіл аударады.

Қызмет көрсету сапасы жоғары мекемелерге халықаралық қонақ үй желісіне кіретін жоғарғы кластағы отельдердің мейрамханалары кіреді. Жаңадан салынған мейрамханалар, театр–мейрамханалар, («Грандопера», «Царская охота» және т.б.), кейтеринг – сырттай қызмет көрсету әдісі арқылы мейрамханалар жұмыс жасайды («Потель Шабо», «Фигаро» және т.б..). Қоғамдық тамақтану мекемесінің ауқымды қызмет көрсетуі кеңейді, сомель қызметтері кең орын алды, мұндай іс-шараларды өткізу, яғни бизнес-ланч, кофе-брейк, киім үлгілерін көрсету көрмелері, караоке, гастрономдық шоу, презентациялар және т.б. дамып келеді. Түрлі интернет-жобаларды жүзеге асыратын Интернет-кафелер пайда болып жатыр, мысалы: Lunch.ru ақпарат тасымалдаушы желілік кешенінде барлар, кафелер, мейрамханалар туралы толық ақпараттар беріледі. Lunch.ru арқылы алдын ала үстел брондауға болады, банкет жасауды ұйымдастыру, тағамды үйге әкелуге тапсырыс беру.

Соңғы жылдары шикізаттың жаңа түрлерімен заманауи құралдарды, прогрессивтік технологияларды пайдалану арқылы, жартылай фабрикаттарды өндіру, мұздатылған өнімдер, дайын салаттар, гастрономдық азық-түліктер, ұннан жасалған кондитер өнімдерін жасап шығаратын мамандандырылған цехтардың саны күрт өсті.

Мамандандырылған ұлттық тағамдар жасаушы мейрамхана желілері кең өріс алды. Мысалы: орыс халқының дәстүрлі асханасы («Му-Му»), итальян халқының дәстүрлі асханасы («Сбарро»), украин халқының дәстүрлі асханасы («Шинок», «Тарас Бульба»), жапон халқының дәстүрлі асханасы («Якитория», «Планета Суши») және тб..Жылдам тамақтану өнімі -фаст-фудтар үлкен сұранысқа ие, тағамдарды дайындаудың индустриалдық әдістері қолданылады. («Пицца Хат», «Макдональдс», «Русское бистро»).

1 ТАРАУ

ШИКІЗАТТЫ АСПАЗДЫҚ ӨҢДЕУ

1.1. Аспаздық өнімді өндірудің технологиялық үдерісі

1.1.1. Негізгі түсініктер

Қоғамдық тамақтану мекемесі аспаздық өнім жасайды, ұннан жасалған кондитерлік және нан өнімдерін таратады немесе тұтынуды ұйымдастырады. Технологиялық үдерістің ұйымдастырылуына байланысты екіге бөлінеді; В зависимости от организации технологического процесса предприятия подразделяют на заготовочные и доготовочные.

Жинаушы кәсіпорындар — бұл кәсіпорын аспаздық өнімдерді дайындайды, ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, нан-тоқаш өнімдері және оларды құрастырушы кәсіпорындар және дүкендермен қамтамасыз етеді.

Құрастырушы кәсіпорындар — бұл кәсіпорын, олар жартылай фабрикаттар мен аспаздық өнімдерге ыдыстарды дайындауды, оларды іске асыруды және тұтынуды ұйымдастырады.

Өндірістің технологиялық үдерісінде аспаздық өнімді өндіру үшін келесі негізгі түсініктер қалыптасады (терминдер).

Тағам — тағамдық өнім немесе аспаздық дайындығына әкелінетін, бөлінген және безендірілген өнімдер мен жартылай фабрикаттардың комбинациясы.

Аспаздық өнімі — Азық-түлік өнімі немесе аспаздық күйге жеткізілген өнімдердің үйлесімі.

Аспаздық өнімдер - ыдыс-аяқ, аспаздық бұйымдар мен аспаздық жартылай фабрикаттардың комбинациясы.

Ұннан жасалған аспаздық бұйым - бұл көп ұзамай ет тартылған ет қамырыны

Жартылай фабрикат - бір немесе бірнеше пісіру сатысынан өткен (піспеген) дайындалмаған тамақ өнімі немесе өнімдердің комбинациясы. Бір кәсіпорынның көкөніс өнімдері басқа үшін жартылай фабрикат болуы мүмкін.ң өнімі.

Шикізат - одан әрі өңдеуге арналған жартылай фабрикатты немесе тағамды өндіруге арналған бастапқы азық-түлік өнімдері.

1.1.2. Шикізатты аспаздық өндіру әдістері

Өнімдерді дайындау технологиялық үрдісінің дәйектілігі, тамақ өнімдерінің механикалық және жылу өңдеу режимдері, өнімдерді дайындау технологиялық процесінің, тамақ өнімдерінің механикалық және жылу өңдеу режимдерінің, сақтаудың температуралық режимі мен өнімдердің өзара алмасуы санитарлық ережелердің, технологиялық нұсқаулықтардың және карталардың, нормативтік құжаттардың, рецептілер мен аспаздық өнімдердің жинақтарының талаптарына сәйкес келуі керек.

Аспаздық өңдеу - оларды одан әрі өңдеуге және / немесе жеуге қолайлы қасиеттерге ие болу үшін тамақ өнімдеріне әсер ету.

Аспаздық өңдеудің негізгі әдістері механикалық және жылу өңдеу болып табылады.

Механикалық аспаздық өңдеу. Аспаздық өңдеудің бұл түрі, тағамдар, аспаздық бұйымдар, жартылай фабрикаттар жасау үшін механикалық тәсілдермен жүзеге асырылады.

Өңдеудің механикалық әдістері: сұрыптау, сіңдіру, араластыру, тазалау, майдалау, басу, қалыптастыру, мөлшерлеу, айналдыру, құю, лаптау, босату.

Сұрыптау - сұрыптау кезінде, басқа қоспаларын және сапасыз өнімдерді жойып, өнімдерді мөлшерге және аспаздық мақсаттарға қарай сұрыптап, қалдықтардың мөлшерін азайтады

Сүзу — қоспаларды алу үшін дәнді дақылдар мен ұнды қосу үрдісі.

Араластыру - бір текті массаны алу үшін жасалатын үрдіс, мысалы: сиыр етінің фаршы.

Тазалау – жеуге жарамсыз, зақымдалған бөліктерді қолмен немесе машинамен алып тастау.

Майдалау— екі тәсілмен өнімді бөлу: ұнтақтау және кесу. Кофе дәндерін, дәмдеуіштерді, көкөністерді, ет, балықты және т.б.

Пассерлеу— өнімді екі фракцияға бөлу— сұйық (шырын) және тығыз (мезга).

Пішіндеу - өнімге қолмен немесе машинаның көмегімен белгілі бір түр беру.

Таразыны, өлшеу техникасын және арнайы машиналарды (дүмпулері) көмегімен массасы немесе көлемі бойынша өнімдерді мөлшерлеу .

Айналдыру нәтижесінде шырынның ағып кетуі азаяды және қуыру кезінде судың булануы, ал дайын өнімнің әдемі қыртысты сақталады.

Тағамды толтыру - арнайы дайындалған өнімді тартылған етпен толтыру

Лаптау— көкөніс, бекон рецепті бойынша дайындалған дайын өнімдерге арнайы кесектерді енгізу.

Босату — жылу өңдеу процесін жылдамдату үшін дәнекер тінін бұзатын механикалық өңдеу.

Жылу арқылы аспаздық өңдеу. Тамақты өңдеудің бұл түрі оларды алдын-ала дайындық деңгейіне жеткізу үшін жылытудан тұрады.

Жылумен өңдеу кезінде тағам залалсыздандырылып, өнім дәмді және хош иісті болады. Асқазан сөлінің бөлініп, тағамның сіңуін жақсартады.

Өнімдерді жылумен өңдеу әдістері негізгі, аралас және қосалқы болып бөлінеді.

Негізгі жылумен өңдеу тәсіліне: негізгі тәсілмен пісіру,бумен пісіру паром, СВЧ-аппараттарда пісіру, негізгі тәсілмен қуыру, қуыру шкафында қуыру,майдық көп мөлшерінде қуыру(фритюрде), аш. Өнімдерді қыздыруға арналған тапсырмаларға байланысты (ылғалдың бір бөлігін алып тастау, өнімге белгілі бір дәм, түс беру, микроорганизмдердің өмірлік белсенділігін басу)ық отпен қуыру, ИК-жылыту аппараттарында қуыру. Өнімдерді қыздыруға арналған тапсырмаларға байланысты (ылғалдың бір бөлігін алып тастау, өнімге белгілі бір дәм, түс беру, микроорганизмдердің белсенділігін басу) өңдеудің ұзақтығын реттейтін әртүрлі технологиялық режимдер, өнім мен жылу тасымалдағыштың температурасы және бу пісіру камерасындағы қысым қолданылады.

Пісіру - су, сорпа, сүт, тұздық, шырын, сондай-ақ қаныққан бу болуы мүмкін сұйық ортадағы өнімдерді жылумен өңдеу.

Қыздырып пісіру - өнімнің сұйықтыққа толығымен құйылған тамақ дайындаудың негізгі жолы. Үрдіс 100 ... 102 ° С температурасында жүргізіледі.

Буға пісіру - пісіру, онда өнім бу тәрізді қыздырылған, торлы кірістерді немесе арнайы бумен пісіруге арналған шкафтарды қолдануға арналған. Осы әдіс көмегімен қоректік заттардың жоғалуы азаяды, өнімнің түрі мен түсі жақсы сақталады.

Микротолқынды пеште пісіру (СВЧ-аппараттарда) - бұл өздерінің шырындарында немесе сұйықтықтың аз мөлшерімен рұқсат етілетін қыздырудың үлкен көлемді әдісі.

Кеңейту — аз мөлшерде сұйық немесе өз шырынында пісіру. Сонымен қатар, қоректік заттар жоғалмайды, өнімнің нағыз дәмі өзінде қалады.

Қуыру — өнімнің бетінде қыртыс қалыптастыруды қамтамасыз ететін температурада маймен жылу өңдеу. Май май өнімін жанудан қорғайды, дәмді жақсартады және ыдыстың калориясын арттырады.

Қуырудың негізгі тәсілі - бұл 140,150 о С температурада аз мөлшерде (өнімнің салмағы бойынша 5,10%) жылумен өңдеу.

Қуыруға арналған шкафта қуыру - пісіру табақтарына немесе қуыру табаларындағы тағамдарды, 150 ... 270 ° С.

Ірі мөлшерде майда (қуырылған) үлкен мөлшерде қуыру - бұл өнім 160.180 о С дейін қызған майға толығымен құйылады.Майдың және өнімнің минималды қатынасы - 4: 1.

Ашық отта қуыру – онда өнімдер кебулерге қойылады немесе майланған металл торға орналастырылады және ыстық көмірлер арқылы қуырылады.

Қыздырылған қыздырғыштарда (ИК- қыздыру) қуыру - өнім электрлік қыздыру элементтерінің инфрақызыл сәулеленуіне ұшырайды.

Жылумен өңдеудің аралас әдістеріне мыналар жатады: негіздеу, пісіру, бұқтыру.

Брезирование — өнімді пешке сорпамен қуыру, содан кейін (шыныдан) құю.

Пісіру - өнімді, қыртыс қалыптасқанға дейін пеште қыздыру Шикі және қосымша жылу өңдеуден өткен тағам өнімдерін пісіру .

Бұқтыру — дәмдеуіштерді, тұздықтарды, сорпаны немесе тұздықты қосып алдын ала қуырылған өнімдерді пайдалану.

Жылу өңдеудің қосалқы әдістеріне мыналар жатады: бланшинг, сығымдау, өтпелеу, қуыру, термостатинг.

Бланшинг (*хош иістеу*) — кейінгі механикалық пісіруді жеңілдету, ферменттердің әсерінен өнімнің зақымдалуына жол бермеу немесе бөртуді болдырмау үшін қайнаған су немесе будың өніміне қысқа мерзімді әсер ету.

Ұйыту- өнімнің бетіндегі жүн ,шашты жағу, (құстың қаңқалары, малдың қолы-яқтары).

Өткізу - хош иісті және бояғыш заттар алу үшін маймен немесе майсыз 120 ° С температурада өнімнің жекелеген түрлерін қуыру.

Көкөністерді пісіру - майсыз ірі туралған көкөністерді қуыру (сорпаларды дайындау үшін).

Термостат — тұтыну орнына жеткізуге арналған тағамдардың белгіленген жылуын ұстап тұру.

Бақылау сұрақтары. 1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары қалай бөлінеді? **2**. Аспаздық өнімдерді өндіру технологиялық үдерісінде қандай негізгі ұғымдар (терминдер) пайдаланылады? **3**. «Аспаздық өңдеу» дегеніміз не? **4**. Қандай тәсілдер механикалық аспаздық өңдеуді қамтиды? **5**. Жылу аспаздық өңдеуге анықтама беріңіз. **6**. Аспаздық өнімдерді жылу өңдеудің аралас әдістеріне не қатысты? **7**. Жылу өңдеудің қосалқы әдістері қандай?

1.2. Көкөністермен саңырауқұлақтарды механикалық аспаздық өңдеу

1.2.1. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды механикалық аспаздық өңдеу тәселдері

Көкөністердің жоғары қоректік құндылығы бар, адам ағзасындағы қышқыл-негіз балансын және сұйық метаболизмді қолдайды. Олар жеңіл сіңімді көмірсулар, белоктар, хош иісті және хош иісті заттарға бай витаминдер, минералдар көзі болып табылады. Кейбір көкөністер (пияз, сарымсақ, жүгері, шалғам) патогенді микроорганизмдердің дамуын бұзатын немесе тоқтататын фитонцидтер - бактерицидтік заттардан тұрады.

Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде көкөністер әртүрлі тағамдарды, гарнирларды, аспаздық өнімдерді дайындау үшін қолданылады. Көкөністердің механикалық аспаздық өңдеу технологиялық процесі келесі операциялардан тұрады: қабылдау, сұрыптау, жуу, тазалау және кесу.

Қабылдау - бұл көкөніс партиясының салмағы сыналған және стандарттарға сәйкес келетін операция. Салмағы жеткізілген көкөністердің мөлшерін дәл көрсетуге мүмкіндік береді. Көкөністердің сапасы органолептикалық көрсеткіштермен анықталады: түсі, иісі, дәмі, дәйектілігі. Көкөністердің жақсы сапасы өңдеу тәсілі, қалдықтардың мөлшері, дайын өнімнің қауіпсіздігі мен сапасы анықталады

Сұрыптау - бұл тағам мен аспаздық өнімдерді дайындау үшін көкөністерді ұтымды пайдалануға мүмкіндік беретін операция, өңдеу кезінде қалдықтардың пайызын азайтады. Көкөністерді негізінен қолмен, мөлшерімен және сапасымен үлестіріп, бөтен қоспаларды алып тастайды, бұзылған, зақымдалған көкөністерден тазартады.

Жуу - бұл жердің қалдықтары мен басқа да ластаушы заттардың көкөніс бетінен алынатын операциясы. Бұл көкөністерді бұдан әрі өңдеуге арналған санитарлық жағдайларды жақсартады және көкөніс тазарту машиналарының қызмет мерзімін арттырады.

Тазалау - бұл көкөніс тазалау машиналарында орындалған немесе азық-түлік құндылығы бар бөлшектерді алып тастау үшін қолмен жасалатын операция. Тазартылған көкөністер қолмен немесе механикалық түрде жуылады және кесіледі.

Кесу - бұл жылу өңдеудің біркелкі болуына ықпал ететін және тағамның сыртқы түрін жақсартатын операция.

Картопты өңдеу. Картоп сұрыпталған, жуылады және картоп пюресі пакетіне немесе үздіксіз тазартылады, содан кейін қолмен тазалап, суық сумен жуылады. Ыдыс-аяқтарды дайындау үшін картоп тұтас немесе туралған. Кескіште кесудің ең таралған түрлері,

шамамен өлшемдері, жылу өңдеу әдістері және картопты аспаздық қолдану кестеде келтірілген.

Жемтамырды өңдеу. Қызылша, сәбіз, шалқан, мөлшерлеріне сәйкес сұрыптайды, жас қызылша мен жас сәбіздердің түйнектерін кесіп алып, жуып, тазалап, жуады.

Ақ тамырлар (ақжелкен, балдыркөк, пастернак) сұрыпталады, , қолмен жуылады және тазартады. Негізгі жасылын жууып, кесіп турауға болады. Сукық тағамдарды дайындау кезінде толық жапырақтарын қолданады.

Қызыл шалқанның түбін және жұқа жемтамырын кесіп, жуып, ақ шалқанның сыртын тазалайды.

Кесілген дақылдардың жемтамырының ең таралған түрлері, шамамен мөлшері, термиялық өңдеу және аспаздық қолдану әдістері кестеде келтірілген.

Қырыққабатты өңдеу. *Ақ, қызыл және савой қырыққабатында* зақымдалған және ластанған жапырақтар жойылады, жуылады, екі немесе төрт бөлікке кесіліп, кобты сындырады. Қырыққабат орамаларын дайындау үшін, пияз басын кесіп тастайды. Өңдеу кезінде шырындар мен шанышқылар табылса, қырыққабат суық тұзды суда 15-20 минут бойы сақталады (1 литр су үшін 50 ... 60 г тұз), содан кейін қайтадан жуылады. Өңделетін қырыққабат кескішпен, сыналармен (кішкентай бастармен) немесе майдалап туралған және т.б. аспаздық қолдану түріне байланысты кесіледі.

Брюссель қырыққабатының тектес жоңқалар сабаннан кесіліп, бүлінген жапырақтары жойылып, қырыққабат жуылады.

Түтрлі түсті қырыққабаттың жасыл жапырақтарын алып, тастайды, бас жағынан төмен жерден сабағын 1,5 см кеседі, зақымданған жерлерін тазартып, жуады. зачищают от загрязнений и капусту промывают.

*Кольраби*дің сыртқы қабатын алып тастайды,жуады ұзыншалап, дөңгелетіп, кесектеп турайды.

Пияз және сарымсақ өңдеу. *Пияз* түбін және мойнын кесіп, құрғақ қабықтарын алып тастайды және пияз суық сумен жуылады. Аспаздық тағамды дайындауға байланысты жылу өңдеу алдында пиязды дөңгелек, ұзынша, төрт бұрышты етіп кеседі.

Жасыл пияздың түбірлерін кесіп тастайды, ақ бөлікті тазартады, сыланған қауырсындарды алып тастайды және пиязды жуады.

Порея пиязының тамырды, шірік жапырақтарын алып тастап, содан кейін ақ бөлікті кесіп шаяды.

Жеміс көкөністерін өңдеу. *Асқабақ, баклажандар* жуылады, қабығынан тазартылады. Асқабақ бірнеше бөлікке бөлініп, тұқымдар жойылады.

Картопты аспаздық пайдалану және жылу өңдеу тәсілдері, кесу формасы , өлшемдері

Кесу формасы	Шамамен, өлшемдер см	Жылу өңдеу тәсілдері	Аспаздық пайдаланылуы
Ұзынша	ұзындығы 4... 5 көлденең қимасы 0,2 х 0,2	фритюрде қуыру	Тұқымдық тауық еті, тауық шницелі, филе, стейктер үшін гарнир ретінде
Дөңгелек	ұзындығы 3,5... 4 көлденең қимасы от 0,7 х 0,7 до 1 х 1	фритюрде қуыру .Сұйықтықта пісіру	Үшін үй ашы сорпасы,макаронға арналған сорпа-карфетон; Филе, стейк, антрекот, француз фридері үшін гарнир ретінде
Төр бұрыш: үлкен орташа ұсақ	шетімен 0,5... 2,5 .2.5 . 1,5 0,5...0,7	Сұйықтықта пісіру	Сүттегі картоп, , борщ көкөні окрошкасына, сүтті картоп сорпалары үшін; гарнирдің ретінде ыстық және суық тағамдарға арналған
Шеңберлер	Орта түйнектері мөлшері бойынша диаметрі қалыңдығы 0,2...0,3	Қыздырып пісіру, қуыру	Пісірілген балық тұздығы бар; қуырылған ыдысқа арналған қуырылған тағам дарға гарнир ретінде
Бөліктер	Қалыңдығы 0,2...0,5	шамалы май қосып қуыру	Ет пен балықтың пісірілген тағамдар үшін; қуырылған тағамға арналған гарнир ретінде
Тілімдер	Орташа түйнектердің ұзындығы бойынша, 5 артық емес	Сұйықтықта пісіру , бұқтыру	Ашы сорпа, балық сорпасы,картоп сорпасына; ет рагуіне, көкөніс ругуіне,сиыр етіне

Кесу формасы	Шамамен, өлшемдері, см	Жылу өңдеу тәсілдері	Аспаздық пайдаланылуы
Бөшке, алмұрт	биіктігі 4...5 Диаметрі 3,5...4,0	Сұйықтықта пісіру	Табиғи майшабақ,піскен балықтар тағамдарына гарнир ретінде
Шарлар үлкен ұсақ	Диаметрі 3... 4 1,5...2,5	Сұйықтықта пісіру	Піскен балық, қурылған ет тағамдарына гарнир ретінде
Бүйір	Ені 2...3 қалыңдығы 0,2...0,3	фритюрде қуыру	Қуырылған тағамдарға гарнир ретінде

Жемтамырды аспаздық пайдалану және жылу өңдеу тәсілдері, кесу формасы , өлшемдері

Кесу формасы	Шамамен, өлшемдер см	Жылу өңдеу тәсілдері	Аспаздық пайдаланылуы	Кесу формасы
Ұзынша	Сәбіз, ақжелкен , сельдерей, пастернак Қызылша Шалқан	ұзындығы 3,5... 5 Көлденең қимасы 0,2 х 0,2 » »	Пассерлеу Бұқтыру — —	Сорпаларға құю үшін (Флот борщынан басқа) дәнді дақылдар, выми, супов с макароннан жасалған борщқа(флот борщынан басқа), Қызылша сорпасы Салаттар үшін

Сәбіз	Сәбіз , ақ желкен, сельдерей	ұзындығы 3 ...4 Көлденең қимасы 0,4 х 0,4	Сұйықтықта пісіру	Көккөніс сорпалары үшін
Кубики	Сәбіз , ақ желкен, сельдерей Брюква	шетімен 0,3 ...0,7 С шетімен1,2... 1,5	Пассерлеу Босату Сұйықтықта пісіру, қуыру,	Бұршақты дәндер сорпасы, тартылған ет үшін Екінші өсімдік тағамдары үшін
Шеңберлер	Сәбіз , ақ желкен, сельдерей	Диаметрі 2...2,5 ені 0,1 ...0,3	Пассерлеу Босату	Для супа крестьянского Для вторых овощных блюд
Бөліктер	Сәбіз , свекла Свекла Брюква Шалқан Шалғам	ені 0,2...0,3 0,2...0,3 0,8... 1 0,2...0,3 0,1...0,3	Пассерлеу Бұқтыру Қуыру Босату	Флот борщына , екінші көкөніс тағамдарына да салаттар үшін
Тілімдер	Сәбіз , ақ желкен сельдерей Сәбіз Брюква, шалғам	Ұзындығы 3.5 5 артық емес	Пассерлеу Босату Пассерлеу, тушение	Қырыққабаттан жасалған сорпа, рагу, орысша бүйрекше және басқа да да тағамдарға Екінші көкөніс тағамдарына да
Тарақтар, жұлдызшалар,берілістер	Сәбіз, ақ желкен, сельдерей	Қалыңдығы 0,2...0,3	Пассерлеу	Маринадталған және суық басытқылар үшін

Аспаздық қолдануына байланысты, кесектерге,текшелерге, шеңбершелерге кесіп турайды.

Жаңа піскен қиярды сұрыптайды, жуады, жемістердің шыңдары мен негіздерін кесіп тастайды. Үстінен тілімдеп, кішкентай текшелеп кеседі

Чили бұрыштары сұрыпталады, жуылады, өрістер бойымен кесіледі, тұқымдары алынып, жуылады. Бөлшектерге, кішкентай текшелерге кесіледі.

Қызанақ пісіп-жетілу дәрежесіне қарай сұрыпталады, педункул кесіліп, жуылады. Аспаздыққа байланысты шеңберлерді, тіліктерді, кішкентай текшелермен кесіледі.

Бұршақтарды ішін тазартып, сыртын бүтіндеу пайдаланады.

Салаттар, шпинат және десертті көкөністерді өңдеу. *Салат, шпинаттың* түбірлерін, өрескел сабақтарын кесіп және зақымдалған жапырақтары мен көкөністерді мұқият жуып тастайды..

Рауғаш сұрыптайды, төменгі бөлігін кесіп тастайды,қабығынан тазартып жуады. Компот, кисель, пирогтарға арналған құймаға кесіп дайындайды.

Қояншөпті жуады, қабығынан тазартады,байлап қайнатады,

Артишоктар сұрыпталады, бұталар мен жапырақтардың үстіңгісі кесіледі, ядро алынып, жуылады. Барлық тілімдер лимонмен сүртіледі, сондықтан оларқарайып кетпейді. Өңделген артишоктар пісіру кезінде пішінді сақтау үшін жіппен байланады..

Толтыру үшін көкөністердің жартылай фабрикаттарын дайындау. Асқабақ 4-5 см биіктікте тұтас (кішкентай) немесе кішкене бөліктерге тұқымдарды алып тастаап, тұзды суға 3,5 минут салып, салқындатылған және тартылған етпен толтырылады.

Бұрышты жуады, сабақтарының айналасынан кесіледі, тұқымын алып тастайды, жуады, 1,2 минутқа кептіріледі, салқындатылған және тартылған етпен толтырылады.

Орташа мөлшерде жетілген *Қызанақты* алып, тығыз, жуылған, сабақтың үстінен кесіп тастайды, тұқымын және бір бөлігін алып тастайды, тұз, бұрыш себіңіз, суын ағызып, тартылған етмен толтырыңыз.

Баклажан өңделеді, жартылай немесе цилиндр тәріздес кесіледі, еті мен тұқымдары алынады және ет фаршымен толтырылады.

Қырыққабат орамына арналған қырыққабатты өңдейді, негізін кесіп, жуады, тұздалған суға жартылай дайын болғанша піседі. Суытады, жапырақтарын бөлшектеп, қалың бөлігін ұрып жұмсартады, фаршты ішіне салып, конверт түрінде орап тастайды.

Консервіленген көкөністерді өңдеу. Консервіленген *жасыл бұршақ, сәбіз* және *басқа да көкөністер* сорпасымен суытылып, белгілі бір тамақтарды дайындау үшін пайдаланылады.

Ашыған қырыққабатты сығып, ұсақтайды. Өте қышқыл қырыққабат суық сумен жуылады.

Тұздалған қияр суық сумен жуылады. Үлкен қиярдың қабығын өңдегенде төрт бөлікке кесіп, тұқымдарды кесіп тасталады. Аспаздық пайдалануға байланысты тілімшелеп, ұзыннан кеседі.

Мұздатылған кептіруге арналған көкөністер, пайдаланылған кезде, ыстық сумен мұқият құйып пісіреді. Пісірер алдында *термиялық кептіруге арналған көкөністер* суық суға толып, 1 сағат ісіндіру үшін 3 сағ, содан кейін сол суға қайнатылады.

Мұздатылған көкөністер алдын-ала пісіруге жібітусіз пайдаланылады, негізгі тәсілмен немесе қуыруға арналған фритюрде қуырады.

Саңырауқұлақтарды өңдеу. *Жаңа саңырауқұлақтарды* мұқият түрі мен өлшемі бойынша сұрыптайды, сұрыпталған, тазаланған, аяқтың төменгі бөлігін кесіп тастаған. Кейбір саңырауқұлақтарда (шампиньондар, сары саңырауқұлақтар және т.б.) бас терісінен терісін тазалайды. Тазаланған саңырауқұлақтар жуылады және кесіледі.

Кептірілген саңырауқұлақтар 3 сағат бойы шағылыстырып, суық суға жуып, жуылады, содан кейін су ағып, сүзіледі және саңырауқұлақтарды дайындау үшін қолданылады.

Тұздалған және маринадталған саңырауқұлақтар тұздықтан бөлінеді, сұрыпталады, ірі кесектер кесіледі.

1.2.2. Көкөністерден жасалатын жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын талаптар және сақтау мерзімі мен шарттары

Ұнтақталған көкөністер мен дайын жартылай фабрикаттар ұзақ уақыт сақтауға жарамайды. Дәмділік қасиеттерін, түстерін, витаминді сақтау үшін көкөністер дереу жылу өңдеуге ұшырайды.

*Ауадағы шикі қабығынан тазартылған карт*оп тез қараңғыланады, сондықтан суық суда 2.3 сағаттан артық сақталады, себебі қоректік заттар судың құрамына кіреді және картоптың азық құндылығы азаяды.

Тазаланған түбірлік көкөністер мен пияздар 12 ° С температурасында ылғалды матамен 2,3 сағатта сақталады

Жасыл ақжелкен, аскөк, салат 5,10 см қабатқа қойылып, ылғалды матамен 12 ° С температурасында 3 сағаттан артық сақталады.

Тазартылған ақ қырыққабат 2,4 ° С-да 48 сағаттан аспайды, *қырыққабат орамдары мен піскен көкөністер* - 6,8 ° С температурасында 6 сағаттан аспайды

Өңделген көкөністер мен дайындалған жартылай фабрикаттар мынадай талаптарға сай болуы керек.

Тазартылған Картоп – түйнектері таза, серпінді қара дақтары жоқ, көзсіз, беті тегіс, түсі ақтан кремді түске дейін, иісі - жаңа

піскен картопқа тән. Сульфаты бар картоп үшін күкірттің қос тотығының құрамы 0,002% аспайды

Жемтамырлары бүтін, қабығының қалдығынсыз жақсы тазартылған, консистенция — серпімді, түсі — ботаническим сұрыптарға тән.

Пияз піскен, толық, таза, серпімді және мөлдір болуы тиіс, түсіне сәйкес келетін, қара дақтарсыз және шіріксіз.

Көкөністерді өңдеу кезінде көкөністердің сапасына, өңдеу әдісіне және маусымға байланысты қалдықтар алынады. Механикалық дайындау кезінде қалдықтар мен ысыраптардың нормалары реттеледі («Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерге арналған рецепт жинағы» қараңыз).

Азық-түлік қалдықтарындағы қоректік заттар ұтымды пайдаланылуы мүмкін: картоп қабығы - крахмал алу үшін; қызылша қалдықтары - боршыққа арналған қызылша инфузиясын (бояулар) дайындау үшін; ақжелкен, аскөк және майшабақ сорпалары мен сорпаларды хош иістендіруге арналған

Бақылау сұрақтары. 1. Көкөністерді механикалық аспаздық өңдеуге қандай операциялар кіреді? **2**. Ең көп таралған картоп туралдың формасын атаңыз. **3**. Жемтамырлады механикалық аспраздық өңдеу қандай операциялардан тұрады? **4**. Жемтамырлардың кесу формаларын атаңыз. **5**. Қырыққабат көкөнісін қалай өңдейді? **6**. Піскен қияр, қызанақ және қызыл бұрышты кесу формаларын атаңыз. **7**. Толтырылған көкөністерден жартылай фабрикаттарды сипаттаңыз. **8**. Өңделетін көкөністер қалай өңделеді? **9**. Кептірілген саңырауқұлақтарды өңдеу дегеніміз не? **10**. Тазартылған көкөністер қалай сақталады?

1.3. Балық және балық емес су шикізатын механикалық аспаздық өңдеу

1.3.1. Шикізаттың сипаттамасы

Шикізат. Балықтың тағамдық құндылығы оның түріне, жасына, аулауға, маусымға байланысты. Балық құрамында жоғары дәрежелі ақуыз, жеңіл сіңімділік майлары, минералды тұздар, витаминдер (A, D), экстракттер бар. Майға бекіре тәрізді балық, лосось, жылан, лампри сияқты балықтар жатады. Код, шортан, көксерке, перште аз май бар. Теңіз балығы йод және басқа минералдарға бай.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында балық тірі, салқындатылған, мұздатылған, тұздалған болып келеді.

Ең бағалы *тірі балықтар*. Оларды аквариумдарда судың

температурасы 4 ... 8 ° С 2 күннен артық емес түрлері бойынша тасымалданад.

Салқындатылған балықта бұлшықеттің қалыңдығы 5 ° С-қа дейін болуы керек. Кесу түрінде ол бассыз,баспен бөлінбейді.

Мұздатылған балық деп аталады, оның температурасы бұлшықеттердің қалыңдығы -8 -10 ° С. Кесу түрлері: басы, артқы жағы, салмағы 0,5 кг-нан аспайтын, басы басылған, бөлек емес. Олар сондай-ақ мұздалған балықтарын етін дайындайды және сақтайды.

Тұздалған балық тұзбен пісіп жетілмеген,, піскен болып бөлінеді. Пісетін балық (майшабақ, шпатлевкалар, албырт және т.б.) жылу өңдеуден тыс азық-түлікте қолданылады. Тұзбен піспеген балық тамаққа дейін жылу өңделеді. Тұздың мазмұны бойынша балық қатты тұздалған (14% астам тұз), орташа тұздалған (10,14% тұз) және аздап тұздалған (10% дейін тұз) деп бөлінеді.

Балық мөлшеріне қарай бөлінеді: шағын (200 г), орташа (1,5-1,5 кг) және үлкен (1,5 кг-нан). Балық мөлшеріне қарай оның аспаздық оның қолданылу түрі, әдісіне және өндірілген қалдықтардың мөлшеріне байланысты. Тері табиғатына сәйкес, балықтарды қабыршақты(көксерке, шұжық және т.б.), қабыршақсыз (жебе, сом) және бетінде сүйекті тақтайшаларына (балықтарға) бөлінеді (бекіре тұқымдас балықтар).

Анатомиялық құрылымға сәйкес балықтар сүйекті, шеміршекті және шеміршек скелетімен ерекшеленеді.

Ең жиі кездесетін балықтар - 20 тұқымдасы - майшабақ, албырт, код, бекіре және т.б. Әр тұқымдастың балығы химиялық құрамы, құрылымы және аспаздық дайындалуы жағынан ерекшеленеді.

Балықты өңдеу. Балық өңдеу мынадай негізгі операциялардан тұрады: мұздатылған немесе тұздалған тұздалған балықты жібіту, жартылай фабрикаттарды тазалау, кесу және дайындау. Алдын ала еріген балықты алдын-ала жібітіп, тұзды суға малып қояды.

Қоректік заттардың жоғалтпай және дәмін сақтау үшін балықтарды жылдам еріту қажет,. Шаян және балдырған балықтар 10-15 ° С температурада (1 литр су үшін 7,10 г) тұзды суда ериді. Су балықтан 2 есе артық болуы қажет. Еріту үрдісі кезінде балықты мұздатуға жол бермеу үшін араластыру керек. Ерітудің ұзақтығы - 2,3 сағат, еріген балықтың қалыңдық температурасы -1 ° С.

Үлкен балық (бекіре) және мұздалған балық еттері бөлме температурасында ауада ериді. Ерітудің ұзақтығы 10. 24 сағат

Микротолқынды өрісте балықты жібітуге болады.

Тұзды балықтан артық тұзды кетіру үшін суды ауыстыра отырып суда жібітеді. Ылғалдау уақыты - 8 ... 12 сағ.

1.3.2. Сүйекті қаңқалы балықты өңдеу

Сүйекті қаңқасымен балықты механикалық аспаздық өңдеу келесі операциялардан тұрады:қабыршағынан тазарту; басы мен қабырғаларын алып тастау; бөлшектеу; жуу; кесу; жартылай фабрикаттарды дайындайды (1.1 және 1.2-сурет).

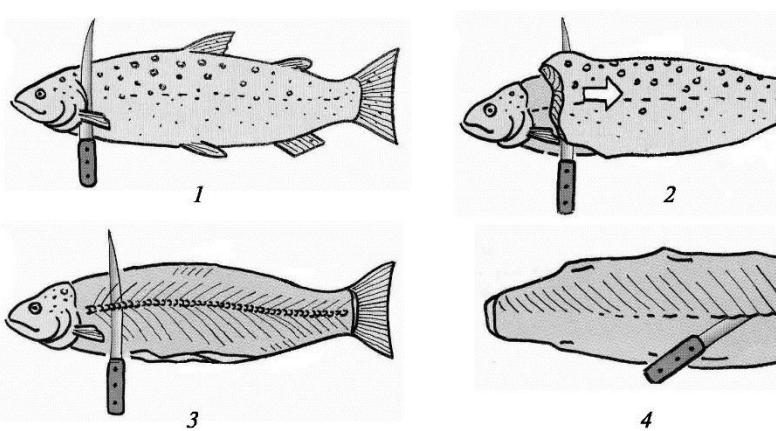
Көлемі мен аспаздық мақсаттарына байланысты балықтар әртүрлі жолмен кесіледі, бүтіндеу басымен немесе бассыз;;етке тазартылған сүйексіз, тазартылмаған сүйекті қабырға сүйегімен;қабырға сүйектерімен дайындалған балық еті; терісіз және қабырға сүйегінсіз балық еті (таза ет). Сонымен қатар етті толтыруға дайындайды.

Балықты тұтастай пайдалану үшін кесу. Осылайша, банкеттік тағамдарды дайындауға арналған кішкентай балықтар, сондай-ақ үлкенірек балықтарды бөлшектейді. Балықты қабыршақтарынан тазартады,бастарын, жүзбе қанаттарын да алып тастайды, Егер басы қалса, онда желбезектерімен мен көздер жояды. Балық ағып тұрған суық сумен жуылады. Алынған жартылай фабрикат қаңқа деп аталады.

Балықты кесіп тастау үшін кесу. Бұл әдіс орташа мөлшерде балық үшін пайдаланылады. Балықтар беткейлерден тазартылады, басы, қылшықтары, қайнаған, жуылады, талқыланады.

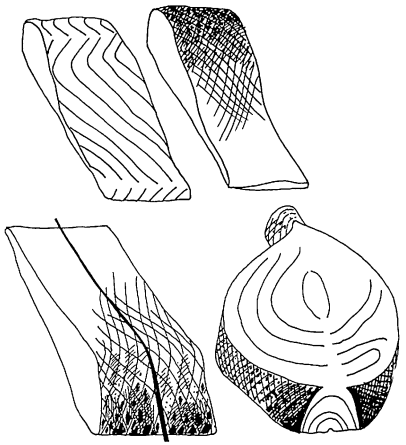
Балықты кесіп тастау үшін құбылмалы кесу. Бұл әдіс орташа мөлшерде балық үшін пайдаланылады. Балықтар беткейлерден тазартады, басы, жүзбе қанаттары алынады, суға жуылады, кептіреді.

Тазартылмаған сүйекті балықты бөлшектеу.



Сурет. 1.1. Балықты кесу:
1 — басын және жүзбеқанаттарын кесу; 2 — үстіңгі етін сыпырып алу; *3* — омыртқа сүйегін алу; 4 — етінен қабырға сүйектерін алу

Балықты кесектерге кесу (құбылмалы). Үлкен балық тазартылған және тазартылмаған дайын емес балықтар арқылы бөлінеді, содан кейін олар бөліктерге кесіледі. *Теріге және қабырғасының сүйектеріне* арналған етін алу үшін балықтың жартысы кесіліп, пышақты омыртқаға параллельді етіп кеседі. Содан кейін төменгі етті терісімен аударады да (теріні көтереді), омыртқа сүйегінен етін кесіп алады. Қабырға сүйектерімен бірге терісімен екі етін үзіп алады.



Сур 1.2. Балықтың жартылай фабрикаттары

Егер сіз балықтың әр екінші бөлігінен қосымша қабырға сүйегін алғыңыз келсе, онда етіңізді *терісімен қабырға сүйегінсіз аласыз.*

Егер де сіз етті терісіз және қабырға сүйегінсіз (таза ет) алғыңыз келсе, балықты қабыршақтарынан тазарпаукыңыз керек, әйтпесе етті алар кезде терісі жыртылып кетеді, басқасын бөлу дәл осылай яғни, ет терісімен және қабырға сүйектерінсіз. Қабырға сүйектерін алғаннан кейін құйрық жағынан бастап етті қабырға сүйектерден алып тастағаннан кейін, филе құйрықтың бөлігінен бастап, теріден кесіледі.

Балықты толықтыру үшін кесу. Балық тұтас, сыбаға және нан түрінде толтырылады. Көбінесе көксерке мен шортан жиі толтырылады. Көксеркенің қабыршағын қырып, жоңқаларын кеседі. Содан кейін олар омыртқаның екі жағында терең кесулер жасайды, Бастың және құйрықтың омыртқасын шығарады және оны алып тастайды. Ашылғанда ішектерден тазартады және балықты жууға болады. Терідегі еті мен қабырға сүйектерін кесіп тастап, 0,5 см қабатын қалдырыңыз. Басынан желбезектері мен көздерін алып тастайды. Жуылған балықты фаршпен толықтырады дәкеге орап, жіппен байлайды.

Шортанның дене құрылымы басқаша, қосымша қабыршақтардан тазартып, терісін « шұлық» тәрізді сыпырып алады. Терісін жуады, етті бөлшектейді, тағы да жауады және етін бөліп алады. Дайын фаршпен терісін толтырады, басын қалдырады (желбезектері мен көзін алып тастайды) дәкеге орап, жіппен байлайды.

Балық етінен фаршты дайындау үшін балықтың етін сүтте малынған, сығылған нанды, пассерленген пиязды, сарымсақты қосып ет үккіштен екі рет өткізеді. Бұдан әрі Затем добавляют маргарин, жұмыртқа, тұз, бұрыш қосып араластырады..

Балықты жаппай дайындаған кезде, батон тәрізді балықты толықтырады. Бұл үшін тамақ пленкасына балық етін терісімен салады, жоғарғы жағына балық фаршын құяды, батон нанға ұқсатып тағамды орайды да жіппен байлайды.

1.3.3. Сүйекті қаңқалы балықтардың кейбір түрлерін өңдеу ерекшеліктері

Навага. Бұл балықты мұздатылған күйінде өңдеу ыңғайлы. Ұсақ түрлерінен қарын бөлігіндегі төменгі жақтарын кесіп тастайды, уылдырықтарын қалдырып, пайда болған тесіктен бөлшектейді. Бұдан әрі жүзбе қанаттарын алып тастап, жуады. Үлкен балықтардың бастарын алып тастайды, іш қуысын тазалап,терісін сыпырып, жуады.

Нәлім. көбінесе бөлшектенген және бассыз келеді.Балықтың қарын бөлігіндегі қара пленканы алады, қабыршақтарынан тазартады, жүзбе қанаттарын кесіп, жуады.

Жалпақ балық Балықты ақ жағынан қабыршағын тазартады, ал қара жағынан терісін сыпырап алады. Басын қарын бөлігімен қиғаштап кеседі, пайда болған тесіктен іш қуысын тазартады, жүзбе қанаттарын кесіп, жуады..

Алабұға Тазартар алдында балықты қайнаған суға салады , өйткені ол қатты қабыршақтармен қапталған.

Қарабалық. Балықты жеңіл тазалау үшін оны 20 с температурада ыстық суға және суық суға салады. Пышақпен қабыршақтары мен сілемейді тазартып, жүзбеқанаттарын кесіп алып, іш қуысын тазалап, жуады.

1.3.4. Сүйекті-шеміршекті және шеміршекті қаңқалы балықтарды өңдеудің ерекшеліктері

Сүйекті – шеміршекті қаңқасы бар балықтарға бекіре тұқымдастыры жатады. Бекіре тұқымдастарына жататын балықтар толық тазартылған және мұздатылған болып келеді. Сүйекті – шеміршекті қаңқасы бар балықтарды механикалық аспаздық өңдеуге келесі операцияларды жүзеге асырады: жібіту, бастарын кесу, арқа және бүйір желбезектерін, қалың шеміршекті де кесіп тастап,ыстық суға салып екіге бөледі.

Жібіткеннен кейін балықтың басы мен қоса кеуде жүзбе қанаттарын, иық белдеуіндегі сүйекті де алып тастайды, бұдан әрі арқа жүзбе қанаттарын кесіп тастайды. Омыртқаның орнындағы қалың шеміршекті бірнеше тәсілмен алып тастауға болады.Бір жағдайларда бекіре балығынан алынатын ұлпаны балықтың ішкі жағынан аспазшының инесінің көмегімен өткізіп қолмен суырып, алады, ал екінші жағдайларда балық жұмсақ етін құйрық жағынан сақинаша турап, бекіренің ұлпасын келіп алмай оны соңғысын құйрығымен бірге суырып алады. Балықты арқадағы майлы қабық бойымен екіге бөледі, алынған бөлшекті сілтемелер деп атайды.

Үлкен сілтемелерді бөлшектерге бөледі, массасы 4.. .5 кг және ұзындығы 60 см, ыстық су құяды, төменгі бөлігін терісімен бірге

2.3 мин ыстық суға салады , бүйір және іш қуысын тазалайды ыстық суға салған уақытта пісіруге дайындаған сілтемелерді бүтіндей босатып, құрсақ бөлігін аударып, жіппен байлайды. Босатылған және қуыруға арналған сілтемелерді ыстық суға салмай тұрып, шеміршектерін кесіп тастайды. Бөлек бөлшектеріне екінші рет ыстық су құяды, жылу өңдеу кезінде бұзылмас үшін жасайды. Чстық суды құйғаннан кейін ақуыздың қалдықтарын сумен шаяды.

Бекіре балығы жылу өңдеуге түседі:пісіруге дайындалған терісімен, шеміршектерімен, сілтемелерімен бірге,сілтемелері мен терісімен, шаміршексіз, босатуға және қуыру үшін порциялық бөлшектермен терісіз, терімен және шеміршексіз.

Жылу өңдеуге берілген бүтіндей сүйрік, қоңыздардын алып тастайды, іш қуысын, желбезектерін ұлпасын және жуады.егер балықты тұтастай босатса, онда жылу өңдеуден кейін арқа қоңыздары бөлініп кетеді яғни, балық қатты бұзылады..

Шеміршекті қаңқасы бар балықтар қатарына жыланбалық және тілтістер. жатады.

Жыланбалық .Бас жағынан тері жамылғысын кесіп, оны « шұлық» тәрізді шешіп *алады. Бұдан әрі балықтың іш қуысын тазалайды,* басып, құйрығын, жүзбе қанаттарын кесіп тастайды.

Минога – Тілтіс. іш қуысын тазаламайды, сілмейін алмайды, балықты тұзбен сүртіп, жуады.

1.3.5. Балықтан жартылай фабрикаттарды даярлау

Өңделген балықтардан табиғи, кесілген жартылай фабрикаттар жасайды. Жартылай фабрикаттарды жасаудың негізгі әдісі : кесу, айналдыру және маринадтау болып табылады.

Балықтан көп тараған жартылай фабрикаттарды дайындау сипаттамасы 1.3.кестеде көрсетілген.

Кесу. Балықты пісіру үшін пышақты тура бұрыштың астынан ұстап тұрып бөліктерге бөлінген көлденең талшықты кеседі,ал қуыру үшін үлкен кеңістік болу үшін қуырғанда пышақты өткір мойнынан ұстап тұрады, босатқанда бөлшектенген бөліктерді кең жұқа қабаттардың астынан өткір бұрышымен кеседі. мұндай бөлшектерді тығыздап сауытқа салады және олар біркелкі жылиды.. Жылы өңдеу кезінде бөлшектенген бөліктер бұзылмас үшін терісінде екі –үш жерден кесіп қояды.

Аунатып жағу. Жартылай фабрикаттарды қуыру алдында- екі жағынан аударып жақпа жасайды.

Бұл шырын мен қоректік заттардың жоғалуын азайтады. Өнімнің бетінде қуырылған қыртыс пайда болады. Нан түрлері: ұн, қызыл (ұнтақталған нан), ақ (қытырлақ нансыз қатты бидай нанынан), формада (нан пісіретін нан). Сондай-ақ, бәліш ретінде кокос жаңғағы, ұсақталған жаңғақтар және т.б.

Пісіруді жақсарту үшін Lezon (жұмыртқа сүт қоспасы) пайдаланыңыз. Терең фритерлі жартылай фабрикаттарды қуыру үшін екі жақты нан (ұн, лимон, крекер) пайдаланады.

Балық жартылай фабрикаттарының сипаттамасы

1.3Сызбанұсқа

Жылу өңдеу әдісі	Балықты кесу әдісі	Жартылай фабрикаттың атауы	Формасы, мөлшері	Аударып жағу
Пісіру	Бүтіндей бөлінген	Басы бар, басы жоқ денесі	Барлық мөлшердегі балықтар	—
	Тазартылмаған сүйегі бар етбалықтың сүйекті еті	Бөлікті бөлшек	Бөлікті бөлшек , тура бұрышпен кесілген	—
	Тазартылған сүйексіз дайын (етке кесу)	Терісі, сүйегі бар ет Терісі мен сүйегі жоқ ет	Дәл солай	—
Босату	Бүтіндеу бөлінген	Басы бар денесі	Орта мөлшердегі балық	—
	Тазартылмаған сүйегі бар	Бөлікті бөлшек	Бөлікті бөлшек , тура бұрышпен кесілген өткір бұрышпен кесілген	—
	Тазартылған сүйексіз (етке бөлінген)	Терісі, сүйегі бар ет Терісі мен сүйегі жоқ ет	Дәл солай	— —
Негізгі әдіспен қуыру	Бүтіндеу бөлінген	Басты, бассыз балықтың денесі	Балық ұсақ, орта мөлшерле	үнды
	Тазартылмаған сүйегі бар	Бөлікті бөлшек (дөңгелек)	Бөлікті бөлшек , тура бұрышпен кесілген өткір бұрышпен	»

	Тазартылған сүйексіз (етке бөлінген)	Терісі, сүйегі бар ет Терісі бар, сүйегі жоқ ет Сүйексіз, терісіз ет	Бөлікті бөлшек , тура бұрышпен кесілген өткір бұрышпен Дәл солай	Ұнды немесе қатқан нанды
Фритерде қуыру	Бүтіндеу бөлінген Тазартылған сүйексіз (етке бөлінген)	Басты, бассыз балықтың денесі Балық фри з (сүйексіз, терісіз ет терісіз ет) «коль-бер» жасыл майымен қурылған балық (Терісі бар, сүйегі жоқ ет) «орли» қамырында қуырылған балық (етсіз,сүйексіз ет)	Ұсақ балық Бөлікті бөлшек , өткір бұрышпен кесілген Тазартылған жартылай фабрикат қылыштармен түйілген Дөңгелек кесілген ет (6... 8 дана)	Екіжақты (ұн, льезон, қатқан нан) Маринадтау, кляр-қамыры
Ашық отта қуыру	Тазартылмаған сүйегі бар	«грилье» балығы (терісіз ,етсүйексіз ет) Айналғыштағы балық (бекіре тұқымдастары)	Түруа бұрышпен кесілген формадағы, бөлікті бөлшек өткір бұрышпен кесілген 2... 4 бөлшек, тура бұрышпен кесіліп қылыштарға түйілген	Маринадтау немесее Ерітілген сарымайда, ақ екі жақты аударып жағу Маринадтау мүмкін

Маринадтау. Арнайы дәм беру және балық тіндерін жақсарту үшін маринадтау қолданылады. Туралған балықты майдалап туралған ақжелкенді, тұзды, бұрышты кесіңіз, лимон шырынын және өсімдік майымен сеуіп. 20 ... 30 минут бойы салқын жерде сақталады.

Котлет массасын дайындау. Котлет массасын дайындаған кезде, сүйегі аз мөлшерде балықты қолданған дұрыс. Балықтың етін аламыз, қабырғасының сүйектерінсіз терісі мен немесе балық еті терісінсіз, сүйексіз алуға болады. Етті кішкене бөлшектерге кеседі, таяқшалармен кесіп тастайды. Сиырды кішкене бөліктерге кесіңіз. Бірінші сортты қара бидай нанын қыртыстары жоқ суға немесе сүтке малып, сығамыз.. малынған, Дайындалған балық пен нан ет тартқышы арқылы іске қосылады, тұз, бұрыш қосып, араластырыңыз да, ет тартқыштан қайтадан өтіңіз. Котлет массасынан , балық котлеттері,кішкене, фрикасты, рулеттер мен басқа да өнімдерді дайындайсыз.

Котлет - бір жағынан ұшталған сопақ жалпақ бұйымдар; Биточки - дөңгеленген жалпақ пішіндегі өнімдер. Котлеттер мен биттер нан пиязындағы нанмен қақталған. Бұл өнімдерді нансыз пісіруге болады.

Тефтели — шар түріндегі тағам, бір порцияға изделия в виде 3.5 дана. Тефтелге арналған котлет массасына нанды азырақ салады, пиязды қосып , ұңға екі жағынан аунатады.

Рулет (орама) —тартылған еті бар нан түріндегі өнім. Котлет массасы 1,5 см қабаты бар дымқыл шүберекке немесе целлофанға таралады, ортасында фаршты жағып қойыңыз және кесе пішінін беріп, котлет массасының шеттерін біріктіріңіз. Рулет майланған пісірме табаққа салынып, қалыңдығы төмен, льзонмен дымқылданып, нан үгіндісін себіңіз. Жылу өңдеу кезінде буды шығару үшін бірнеше тесіктерді жасаңыз

Зраза — сопақша келген ішінде с фарш еті бар, нан ұнтақтарында екі жақты немесе ақ аунатылған.

Тельное (денешік) — фаршталған жарты ай тәріздес тағам, нәзік шүберекпен немесе целлофанмен, льезонмен дымқылдатылған және нан үгіндісінде екі жақты аударып пісіреді

Қуырылған еттің құрамына қайнатылған саңырауқұлақтар, пияз, пияз, аскөк немесе ақжелкен туралған дәмдеуіштер, майдалап туралған пісірілген жұмыртқалар жатады. Рулетке арналған фаршқа нан қатқағын қоспайды.

Кнель массасынан жасау.Балықты етке кеседі, терісіз, сүйексіз, бөлшектеп кесіп қояды. Қара нанды сүтке малып, сығамыз. Нанды және балықты екірет ет үккіштен өткіземіз. Алынған массаны сүртеді, жұмысртқа ақуызын қосып араластырады, сүт немесе қаймақ қосып отырады, араластырып болған соң тұз қосамыз.

Кнель массасын фарш ретінде. кнель дайындағанда қолданады.

1.3.6. Балықтан басқа су шикізатын өңдеу

Балық емес шикізатқа теңіз өнімдері мен өзен шаяндары кіреді.. Ең қоректік құндылықтар - вистерстер, мидии, крабдар, асшаяндар, кальмар, өзен шаяндары және теңіз қырыққабаты жатады

Устрицалар тірідей бақалшақтарының ішінде келеді, мұздатылған және консервілер түрінде түседі. Бақалшақтары суық сумен мұқият жуылады және пышақпен ашылады. Ашық бақалшақтарды сақтау мүмкін емес.

Мидиялар тірідей бақалшақтарының ішінде келеді, мұздатылған және консервілер түрінде түседі. Бақалшақтары тазартылады суық суда бірнеше сағат шыдай алады, жуады және пісіреді.Піскен етті қаптарлардан бөліп, жуады.

Крабтар пісірілген – мұздатылған түрінде келеді. Оларды пісіргеннен кейін бөледі.

Асшаяндары шикідей мұздатылған немесе пісріп –мұздатылған, консервіленген, кептірілген күйінде келеді. Мұздатылған асшаяндарды ауада жібітеді, содан соң жуып пісіреді.

Кальмар мұздатылған қалпында, бөлінген (дене) ет түрінде (басы жоқ кальмар терісімен). Размораживают кальмарларды суық суда жібітеді , содан соң хитинді қабыршағын, іш қуыс қалдықтарын, пленкасын алады, Она будет сниматься легче, если опустить кальмара в воду на 3...5 минутқа кальмарды суға салғанда, пленкасы жылдам шешіледі. Өңделген денесі және етті жуып пісіреді.

Өзен шаяндары тірі,жаңадан мұздатылған, пісіріп мұзатылған қалпында келеді. Өзен шаяндарын арнайы қысқаштардың көмегімен пісіргеннен кейін бөледі.

Теңіз қырыққабаты мұздатылған, кептірілген, консервіленген күйінде келеді. Мұздатылған теңіз қырыққабатаын суық суда жібітеді, жуады, кептірілгенін реттейді, суық суға малып қояды 10…12 с, жуады. Теңіз қырыққабатын бірнеше рет пісіреді, қайнаған сайын артық йодты төгіп отырады.

Тамақ қалдықтарын қолдану. Азық-түлік қалдықтарына бастар (желбезексіз), сүйектер, тері, жоңышқа, уылдырық, сүт, ұлпа, май, шеміршек, қабыршақ, қабыршақ,борпылдақ кіреді. Сорпаларды дайындау үшін бастар, сүйектер, жіліктер мен тері қолданылады. Уылдырық пен сүт қосалқы және форшмакқа қосылады. Пісірілген уылдырық суық тағамдар ретінде беріледі. Ол сорпаны ағарту үшін де қолданылады. Қабыршақтарын желе тағамдарды дайындау үшін қолданылады. Өңделген шеміршекті жотасын тартылған етке араластырады.

Балықтың жартылай фабрикаттарының сапасына қойылатын талаптар. Сақтау шарттары мен мерзімдері. Балықтың жартылай фабрикаттарының өнімііш қуыс қалдықтарынан, қара қабықша қара тамырынан, қан жинаудан таза болуы керек. Терісі бар ет қабыршақтардан тазартылып,

жүзбеқанатынсыз болуы керек. Терең қиыршықтарсыз ет сүйекке жақсы қолдау көрсетеді. Дайындаған қаңқаның және сілтілердің температурасы 2 ... 6 ° С температурада тәулік бойы салқындатылып, сақталады. Балық өнімдерінен жасалған котлет өнімдері бірдей температурада 24 сағаттан артық сақталмайды. Бөлім бөлшекті жарты фабрикаттар дереу жылу өңдеуге жіберіледі.

Бақылау сұрақтары. **1.** Балық балықтың жабындысы сипатына,түрінің мөлшеріне, анатомиялық құрылымына қарай қалай жіктеледі? **2**. Мұздатылған балықты қалайша ерітеді? **3**. Балық сүйектері бар балықты өңдеу кезінде операциялардың кезектілігін келтіріңіз. **4**. Навага, треска, ставриданың өңдеудің ерекшелігі қандай? **5**. Балықтың жартылай фабрикаттарын дайындау үшін пайдаланылатын екі жавқты аунатып пісіру түрлерін атаңыз. **6**. Неліктен жартылай фабрикаттағы балықтарды маринадтайды? **7**. Котлет массасы балықтан қалай дайындалады? **8**. Котлет массасынан жартылай фабрикаттар қалай дайындайды? **9**. Мидианы бақалшақтарында қалай өңдеу керек? **10.** Қандай балық қалдықтары тамақ қалдықтарына жатады?

1.4. Ет және ет өнімдерін механикалық аспаздық өңдеу

1.4.1. Шикізаттың сипаттамасы

Қоғамдық тамақтану мекемелерінде ірі мүйіздер мен ұсақ жануарлардың еті салқындатылған және мұздатылған түрде келеді.

Майлығы бойынша сиыр, қой мен ешкі I және II санаттағы, шошқа -етті, кеспелі, майлы болып келеді.

Сиыр еті жартылай денелі, төрт жілігімен келеді, қой еті, ешкі еті, бұзау еті - толық қаңқасымен, шошқа еті – жартылай қаңқасы мен, ьүтін қаңқасымен келеді.

Көптеген азық-түлік кәсіпорындары үлкен мөлшерде, кішігірім және ұсақталған жартылай фабрикаттармен қамтамасыз етіледі.

Ет бұлшықет, дәнекер тінінен, майлы және сүйек тінінен тұрады

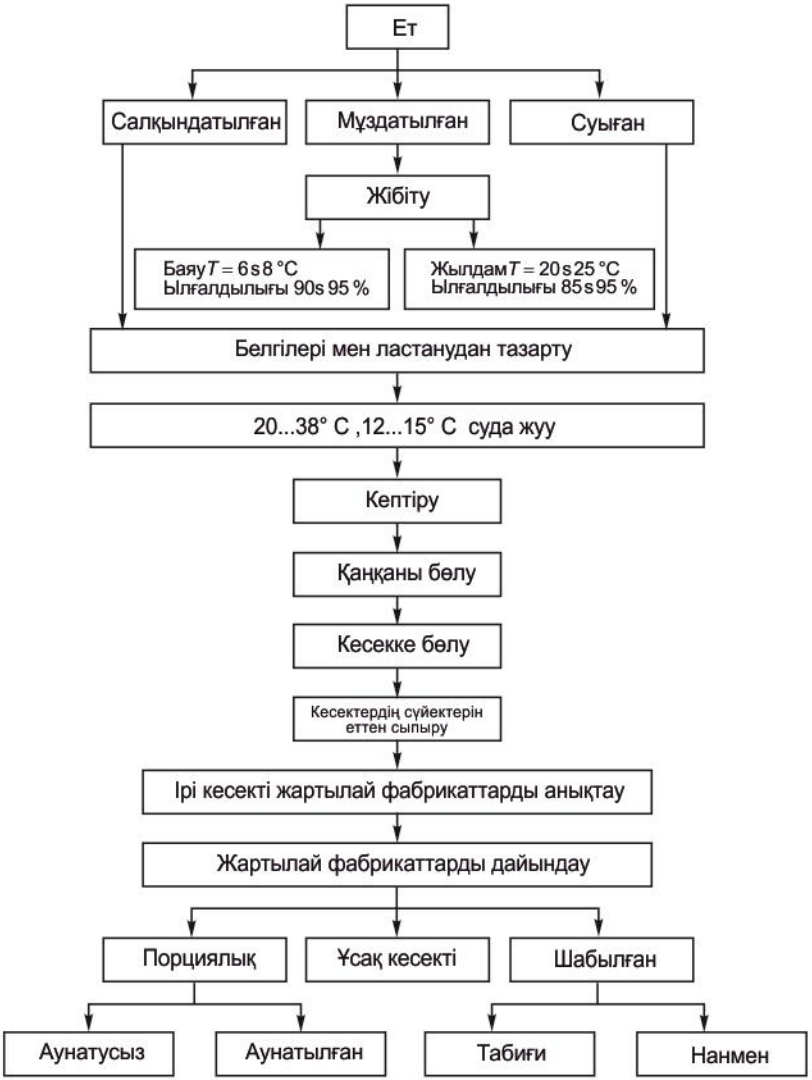
Ет жоғары сапалы ақуыздардың, майдың, минералдардың (фосфордың, калийдің, кальцийдің, натрийдің, темірдің, магнийдің қосылыстары), В, ПП, Д витаминдерінің көп мөлшерінің мазмұнына байланысты жоғары қоректік өнім болып табылады

Еттің құрамында асқазан шырынын шығаратын және ағзаның қоректік заттардың сіңуін арттыратын ас қорыту бездерін ынталандыратын экстрациялық заттар бар.

Ет механикалық аспаздық өңдеу технологиялық үрдісі сурет 1.3. көрсетілген.

Ет алынған кезде оның жақсы сапасы, ветеринарлық және тауар таңбасының болуы тексеріледі.

Мұздатылған бүтіндей ет қаңқасын, жартылай ет қаңқасын, төрт жілігін, арнайы камераларда рет-ретімен ілгіштерге іліп қойып жібітеді.



Сурет. 1.3. Етті механикалық апсаздық өңдеу сызбанұсқасы

Баяу еріту температурасы 6 ... 8 ° С кезінде 3,5 күн ішінде жүзеге асырылады. Бұл режимде өнімнің қоректік заттар толық сақталады.

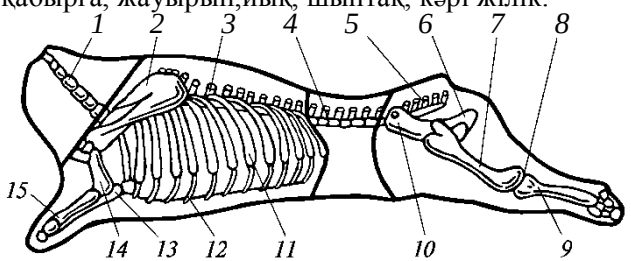
20.25°С температурада 12.24 сағат жылдам еріту жүзеге асырылады. Етті суда еріту ұсынылмайды, себебі бұл оның тағамдық құндылығының төмендеуіне әкеледі.

1.4.2. Сиырдың жартылай етін аспаздық бөлу

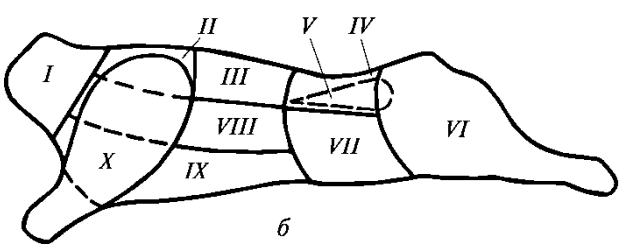
Сырдың жартылай қаңқасын екі жаққаГовяжью полутушу 13-ші және 14-ші омыртқалар арасынан алдыңғы және артыңғы бөлігіне бөледі (сурет. 1.4). бөлу сызығы соңғы қабырғадан өтеді.

Алдыңғы төртінші бөлігін иық, мойын және арқа қабырғалары бөлігін алады. Бұдан әрі мойын бөлігі соңғы мойын бөлігі мен бірінші арқа омыртқа бөлігін алып, арқа –қабырға бөлігін алады, одан кеудені кесіп алады. Қалған бөліктерінен толығымен жұмсақ етін алып оны қалың шетімен бөледі. Қалың шетінен иық бөлігін кесіп алады. Алынған бөліктері құлдыратуға жібереді, жұмсақ етін сүйектен ажыратады.

Аспаздық бөлшектеудің қорытындысында алдыңғы төрт бөлігінен мойын бөлігін, иық бөлігін және иықтан төмен жауырын бөлігін алады, қалың бөлігі, иық белдеуі бөлігі, В результате кулинарной разделки передней четвертины получают шейную часть, плечевую и заплечную части лопаточной части, толстый край, подлопаточную часть, кеуде, сонымен қатар — мойын, омыртқа, қабырға, жауырын,иық, шынтақ, кәрі жілік.



а



б

Сур 1.4. Қаңқаның негізгі сүйектері (а) сою сызбасы (б) сиыр қаңқасы:
1 — мойын омыртқалары; 2 — жауырын; 3 — отыз арқа омыртқалары; 4 —алты бел омыртқалары; 5 — құйымшақ омыртқасы; 6 — жамбас сүйектің жалпас басы; 7 — жамбас сүйегі; 8 — тізе; 9 — үлкен жамбас жілік; 10 — бугор подвздошной кости (маклак); 11 — қабырғалар; 12 — кеуде сүйегі; 13 — шынтақ сүйегі; 14 — иық сүйегі; 15 — лучевая кость; I — мойын бөлігі; II — жауырын асты бөлігі; III — арқа бөлігі ұзын арқа бұлшықеттері(жуан шеті); IV — бел бөлігі арқаның ұзын бұлшықеттері (жұқарған шеті); V — кесу; VI — жамбас бөлігі; VII — шандыр VIII — жиек IX — төстік; X — жауырын бөлігі

Төменгі төртінші бөлігі екі бөлікке бөледі: бел және жамбас.

Егер сиыр еті кәсіпорынға кесу арқылы кірсе, ол бірінші кезекте

бүлінбеуі үшін оны кесіп алады, Әдетте кесу ет өңдеу зауыттарында жүзеге асырылады. Белдік омыртқасынан бүкіл қабатпен кесіліп, жіңішке шетіне және фланге бөлінген. Жамбас бөлігін бөлшектегенде, төрт бөлік жұмсақ ет алынады: ішкі, жоғарғы, бүйір және артқы аяқтың сыртқы бөліктері.

Аспаздық бөлшектеудің қорытындысында артқы төрт бөлігінен, кесіп алады, артқы жағынан, жіңішке шетіне, артқы жағынан, ішкі, жоғарғы, бүйір және артқы аяқтарының сыртқы бөліктері, сондай-ақ сүйек - бел және жұлын омыртқасы, жамбас, жамбас жілігі. Сіңірлерді, бет үсті қабықшасын, шеміршекті, артық майды алып тастайды.

1.4.3. Ұсақ жануарлардың тұтас етін аспаздық өңдеу

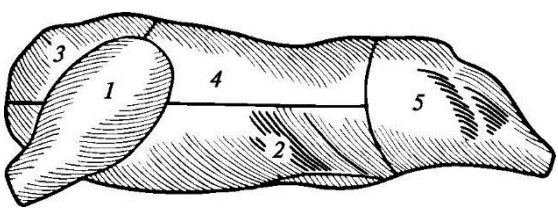
Жібіткеннен кейін барлық тұтас еті (немесе шошқа жартысы қаңқасы) жамбас сүйегінің иығында екі бөлікке бөлінеді: алдыңғы және артқы (1.5 және 1.6-сурет)

Алдыңғы бөлігін кесу кезінде алдымен жауырын бөлікті бөліп, мойын бөлігін кесіңіз (шошқадағы ол алдыңғы бөліктің кесу соңында бөліктен бөлінеді), қалған бөлігінің екі бөлікке бөлініп, омыртқасы кесіледі. Қабырға сүйектері бар жұмсақ еттен алынған кесектер бойлық бағытта екі бөлікке бөлінеді: қылшық пен сүйек. Бүкіл ұзындығы бойымен белдіктің ені бірдей болуы тиіс (қабырғаның ұзындығы 8 см-ден көп емес).

Шошқаның қаңқасын кесіп, жауырынды бөліп, арқа бөлігінен майдан кесіп алады, қалыңдығынан 1 см артық емес қабатта қалдырады.

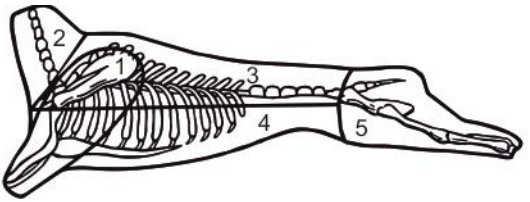
Соның нәтижесінде алынған тұтас еттері тазартыла бастайды. Ұсақ малдарды сойған кезде: нәтижесінде келесі бөліктер алынады: жауырын, қылыш, кеуде жамбас,бел және мойын.

Еттің жартылай фабрикаттарын дайындау. Жартылай дайындалған ет өнімдері үлкен-түйіршік, бөлінген және кішкене түйіршіктерге бөлінеді. Дайындау әдісімен жартылай фабрикаттар табиғи, аударылған және кесілгенге бөлінеді.



Сур. 1.5. Шошқа қаңқасын бөлшектеу сызбасы:

1 — жауырын бөлігіь (алдыңғы аяқ); 2 — төс; 3 — мойын бөлігі; 4 — арқа; 5 — бел,жамбас бөлігі (арқы аяғы)



Сур. 1.6. Қой қаңқасын бөлшектеу сызбасы:
1 — жамбас бөлігі (алдыңғы аяқ); *2* — мойын бөлігі; 3 — арқа; *4* — төс;
5 — бел, жамбас бөлігі

Еттің жартылай фабрикаттарын дайындау кезінде арнайы әдістер қолданылады: кесу, жұқалау , сіңірлерін кесу, ауыстырып жағу (ұнға жағу), түйреу, маринадтау

Кесу — жылу өңдеу кезінде ет бөлшегі бұзылмас үшін етті талшықтардан көлденең кеседі.

Жұқалау— кесілген арнайы еттердің дәнекер ұлпасын жұқалап ұрғыштайды, бөлшектің қалыңдығын біркелкі қылады, бетін тегістейді, жартылай фабрикаттың формасын сақтауға және біркелді жылу өңдеуге ықпал етеді.

Сіңірлерін кесу — сіңірлерді бірнеше орындардан кесіледі, сондықтан ет бөліктері жылу өңдеу кезінде деформацияланбайды.

Ауыстырып жағу — бұл әдіс ылғалды жоғалтуды және беткі қабаттың әдемі қытырлысын қалыптастыру үшін қолданылады. Бидай нанынан жасалған, ұнды, күнжіт, бадам жаңғағының, кокос жаңғағының және т.б. үшін ұн, ақ, қызыл түрлері пайдаланылады. Балықты жақсы ұстау үшін өнім льезонде ылғалдандырылады.

Түйіру — шырындылығын жоғарылату, дәмдік қасиеттерді жақсарту үшін етті қылышпен түйіріп қояды.

Маринадтау — бөлік бөлшектерді кішкентай ет бөліктерін арнайы дәм мен хош иіс беретін жылу өңдеу кезінде дәнекер тінін жақсы жұмсарту үшін маринадтайды.

1.4.4. Сиыр етінің жартылай фабрикаттары

Ірі түйіршікті жартылай фабрикаттар. Қуыруға арналған қытырлақ сиыр еті 1,5 ... 2 кг-нан кесектен, қалың және жіңішке жиектерден ұсақ бөлшектерге кесіледі.

Бұқтырылған және түйрелген сиыр етіне 1,5...2,5 кг жоғарғыдан, ішкі, бүйір және сыртқы ксектерін жабмас жілігінен кесіп алынады етті жуады , талшықтардың бойымен түйрейді (45° бұрыштан) сәбіз,май, ақ тамырларымен пышақтың немесе түйреуіш инесімен түйреп қояды.

Етті пісіруге кеуденің жұмсақ еті, жауырын, иық белдеуінің астыңғы бөліктері, 1-ші санаттағы қиықтар 1,5,2 кг-ға дейін кесіледі.

Бір бөлшектің жартылай фабрикаттары. *Бифштекс* үшін ет 2 см қалыңдығы 3 см, аздап жұқартылған және дөңгелектеніп, жұмыртқаның қоюландырылған бөлігінен бір бөлікке қарай оң жақ бұрышта кесіледі; етті кесектердің ортаңғы бөлігінен бір бөлшектен бір порцияға 4,5 см қалыңдығымен дөңгелектелген пішінге бекітілген бір бөлікке дейін, бірақ жұқартпайды.

Лангетті жасау үшін етті 45 ° бұрышта кесіледі, қалыңдығы 1,5 см, екі бөлікке бөледі бір порцияға , шамалап жұқартады.

Антрекотты жасау үшін етті қалыңдығы 1,5.2 см бір порцияға бір кесектен етті қалың және жұқа жағынан кесіп алады, жұқартып сопақша форма келтіреді де, сіңірлері мен пленкасын алып тастайды.

Ромштекс жасау үшін етті қалыңдығы 1 см әр порцияға бір кесектен, жамбас бөлігінен, сыртқы және ішкі кесектерден қалың және жіңішке шеттерінен алынады, жұқалау, сіңірлерін алады, тұз бен бұрыш сеуіп, льезонға дымқылдатады және екі жағын ұнға жағады.

Жұқаланған зраз котлет еті үшін жамбастың бөлігінен және сыртқы бөлігінен кесілген ет 1. 1,5 см қалыңдықтағы 2 бөлікке 0,5 см қалыңдығына жұқалап тартылған ет салынады, орама ретінде орап, жіппен немесе қылышпен бекітіледі.

Сиыр етін дайындау үшін, жел еті жамбас бөлігінің бүйірінен және сыртқы бөлігінен қалыңдығы 2.2,5 см-ден 1,2 кесектен бір порцияға беріледі.

Кішігірім жартылай фабрикаттар. Бефстроган жасау үшін қалыңдығы 1, 1,5 см артқы аяқтың жұмсақ етінен жоғары және сыртқы бөліктерінен, қалың және жіңішке шеттерінен кесек алынады; ол 0,5 см дейін жұқалатады, ұзындығы 3,4 см, салмағы 5,7 г дөңгелектеп кесіледі.

Қуыру үшін ет қалың және жіңішке жиектерден, жамбас бөлігінің жоғарғы және ішкі бөліктерінен 10 кесекпен кесіледі. 15 г.

Кәуәп жасауға 30...40 г кесек еттен кесіп алады алады. .

Азу үшін, ет жамбас бөлігінің бүйірлік және сыртқы бөліктерінен ұзындығы 3…4 см, салмағы 10…15 г граммнан кесіледі.

Гуляш жасау үшін жауырын және жауырын асты еттен, кеуде, кесіп, бұлшық ет кесегінен 30…40 г. алады.

1.4.5. Қой және шошқа етінің жартылай фабрикаттары

Ірі кесек жартылай фабрикаттар. Қуырылған ет үшін салмағы 1,5.....2 кг-нан асатын үлкен бөліктер белде, жамбас және жаурын бөліктерден, мойын бөлігін (шошқа етінен) пайдаланылады.

*Фарштал*ған *төс* еті жасау үшін қабырға сүйектері жұмсақ еттері мен сыртқы жұмсақ қабатынан арасынан «қалтаны» қалыптастыру үшін пленкаларды кесіп алыңыз, содан кейін аспаздық қаптың көмегімен тартылған етпен толтырыңыз (Сурет.

1.7), шеттері қылышқа түйіріледі, кеуденің ішкі жағынан қабырға сүйектерінің бойымен кесіледі, сондықтан да ол жылу өндіруден кейін жеңіл алынады.

Сурет. 1.7. Толықтырылған төс етінің жартылай фабрикаты

Фарштың орнына қарақұмық, күріш ботқасы, пісірілген жұмыртқа немесе туралған ет пияз қосылған және т.б.

Порциялық (бір бөлшек) жартылай фабрикаттар. Қойдың және шошқа етінен жасалған котлеттер үшін, жартылай фабрикаттар 2 . 3 см ұзындығы қабырға сүйектен кесіледі, сіңірлер кесіледі. жартылай фабрикатты жұқалап сопақ пішге келтіреді.

Қой етінен *жұқаршақ котлеттер* дайындау үшін қой еті мен шошқа етінен жартылай фабрикаттардан дайындалған котлеттер үшін табиғи жартылай фабрикаттарға ұқсас дайындалады

Эскалоп дайындау үшін жартылай фабрикаттар қалыңдығы 1,5 см шошқа еті мен қой етінің қабырға сүйектерінен екеуден бір порцияға жасалынады, сіңірлер кесіледі.

Шницель жұқаршағын дайындау үшін жартылай фабрикаттар қалыңдығы 0,5 см шошқа 1,5.2 см және қой етінен жамбас бөлігінен алынады, льезонға бытырып, екі жақсы аударып жағады.

Шошқа еті мен қой етінің жартылай фабрикаттары шошқаның 1.2 кесек бір порцияға қалыңдығы 2.2,5 см.жауырын етінен мойынын кесіп алады.

Кішігірім жартылай фабрикаттар. Кәуап жасау үшін жамбас бөлігінен етті кесіп алады 30.40 г және маринадтайды.Қуырар алдындв қылыштарға кигізеді.

Етті *қуыру* үшін қылыштан жамбас бөлігінен етті дөңгелектеп кесіп алады салмағы 10. 15 г.

Еттен *рагу дайындау үшін* шошқа және қой етінен кеуде сүйегімен бірге кесектерді кесіп алады, салмағы30.40 г.

Плау жасау үшін етті жауырын мен кеудеден кесек ет алады салмағы 10 . 15 г.

Гуляш жасау үшін етті қойдың жауырынынан,шошқаның жауырыны мен мойынынан төрт бұрыштап кесіп алады, салмағы 20…30 г май 20 % жоғары болмауы қажет.

Жартылай фабрикаттардың аспаздық қолданылуы келесі сызбанұсқада берілген. сызб1.4.

Жартылай фабрикатты ет өнімдерінің аспаздық қолданылуы

1.4Сызбанұсқа

Жануарлардың бөлшектеген қаңқасының бөлімдері	Жартылай фабрикаттардың аспаздық қолданылуы		
	ірітүйіршікті	порциялық	Ұсақ түйіршікті
		Говядина	
Кесу	Қуыруға арналған	Бифштекс, филе, лангет	Бефстроганов, кәуәп
Қалың және жұқа шеттері	Дәл осылай	Антрекот, ромштекс	Бефстроганов, поджарка
Артқы аяқтың сыртқы және жоғары бөліктері	Бұқтыру үшін	Ромштекс, зраза жұқаршақ	Дәл солай
Артқы аяқтың бүйір және ішкі бөлімдері	Бұқтыру үшін , түйірілген ет	Сиыр еті, зраза жұқаршақ	Азу
Жауырын және жауырын асты бөліктері	Пісіру үшін	—	Гуляш
Кеуде	Дәл осылай	—	»
Қаңқаның қаптамасы I санаттағы	»	—	»
		Қой еті	
Қылыш	Бүтіндеу қуыру үшін	Табиғи жұқа котлеттер, кар кәуәбі	Кәуәптар

Жануарлардың бөлшектеген қаңқасының бөлімдері	Жартылай фабрикаттардың аспаздық қолданылуы		
	ірітүйіршікті	порциялық	Ұсақ түйіршікті
Жамбас бөлігі	Бүтіндей қуыру үшін	Шницель	Кәуаптар
Жауырын бөлігі	Бүтіндей қуыру үшін (орама), пісіру үшін	Қой еті	Палау, пилав
Кеуде	Толықтырылған күйінде қуыру, пісіру үшін	—	Рагу
		Свинина	
Қылыш	Бүтіндей қуыру үшін	Табиғи жұқа котлеттер, эскалоп	Кәуаптар , қуыру
Жамбас бөлігі	Дәл солай	Шницель	Дәл солай
Жауырын бөлігі	»	Шошқа еті	Гуляш, Палау
Кеуде	Пісіру үшін	—	Рагу, Палау
Мойын	Бүтіндей қуыру үшін	Шошқа еті	Рагу, гуляш

1.4.6. Шабылған еттердің жартылай фабрикаттары

Туралған жартылай фабрикаттарды дайындау үшін мойынның етінен жұмсақ котлетке арналған етті қолданады, сиыр еті, қой еті мен шошқа етінің қаңылтырларының қалдықтары пайдаланылады.

Туралған табиғи етті дайындау үшін, қорғалған етті кесектерге бөледі, қылышпен бір-біріне қосады, ет үккіштен ұсақтайды, су немесе сүт құяды, тұз, бұрыш салып, араластырады, порциаларға бөліп, жартылай фабрикат жасайды.

Туралған *бифштекс* жасау үшін сиыр етінен жартылай фабрикаттарды дайындайды, кесілген етке (шпик) қылышқа кіргізеді, төрт бұрышты кесек еттердің ұзындығы 0,5 х 0,5 см, қалыңдығы 2 см шеңбер формасына келтіреді\.

Табиғи ұсақталған жартылай фабрикатты ет кесектерін сопақша форма келтіріп бір ұшы үшкірлеу, льезонға батырады, екі жақты аударып, қуырады Өнімдердің қалыңдығы 1 см.

Туралған табиғи *шницель* жартылай фабрикатына *сопақша форма келтіріп,*, льезонға батырады, екі жақты аударып, қуырады. Өнімдердің қалыңдығы 1 см.

Люля-кебаб жартылай фабрикатын құйымшақ майын қосып,қой етінен жасайды,шикі пиязды араластырады, қосымша маринадтайды, содан соң кішкентай шұжықтар жасап, қылышқа бекітеді.

Фрикадельканарды дайындау үшін туралған етке қурылған пиязды қосады, шикі жұмыртқа, бұрыш, тұз, сумен араластырады да, шар тәріздес домалақтар жасайды 7.. .10 г.

Купат жартылай фабрикатын шошқа етінен жасайды, пияз, корица, зире, гүлзар, тұз, бұрыш қосып , дайын болған ішектерді толтырады, таға түрінде байлайды.

Туралған жартылай фабрикаттарды дайындау үшін (*нанмен қосылған котлет)* ұсақталған котлет етін бидай нанымен қосып 1-ші сорттан төмен емес, алдын ала сүтке малынған, бұрыш, тұз салып,қайтадан ет үккішінен өткізіп, су қосып араластырады.

Котлеттер — бұлтиған сопақша формалы бір шеті үшкір өнім қалыңдығы1,5.2 см, ұзындығы 10 см, қызыл екі жақты аударып жағады

Биточкалар — бұлтиған сопақша формалы өнім қалыңдығы 2 см, қызыл екі жақты аударып қуырады.

Шницель — бұлтиған сопақша формалы өнім қалыңдығы 1 см, қызыл екі жақты аударып жағады

Туралған Зразалар — порциаға бөледі, дөңгелек формаға келтіреді қалыңдығы 1 см, ортасына қурылған пиязды қосып фарш құяды, піскен жұмыртқа және туралған ас көк, шеттерін қосып, қызыл екі жақты аударып қуырады, сопақша шеттеімен кірпішке ұқсатып формасын келтіреді.

Тефтел жартылай фабрикаттарын дайындау үшін котлет массасына ұсақ туралған пиязды қосады, шар түрінде домалақтап ұнға жағады 2... 4 дана.

Рулет -Ораманы дайындау үшін При приготовлении *рулета* на влажную ткань или полиэтилен пленкаға немесе дымқыл таза дәкеге қабатпен 1,5.2 см, ортасына фарш, шеттерін дматаның көмегімен қосады, дайын тұрған ыдысқа қосылған жерін төмен қаратып қояды. Рулеттің –ораманың бетіне льезонды жағып , қатқан нан кесектерімен жағажы екі жағына да,бірнеше жерден тесіп қояды.

1.4.7. Жанама өнімдер мен сүйекті өңдеу

Жанама өнімдерге мыналар жатады: бас, аяқ, бүйрек, бауыр, ми, тіл, құйрық, емшек, жүрек, өкпе, қарын.

Қоғамдық тамақтандыру мекемелеріне жанама өнімдер салқындатылған және мұздатылған түрінде келеді. Еріткіштен кейін басы мен аяқтарын тазалап, турап, жуылады. Тілдер мен миын қайнатады. Бауыр өт жолдарын шығарады, пленканы жояды және оны жуады. Сиыр бүйректерінің жартысын кесіп, суық суға малады. Асқазан тазаланады, жуады, ыстық суға салады, жуады содан кейін пісіру үшін орама арқылы бүктеледі.

Құйрықтар омыртқа бөліктерінен кесіліп, суық суға салып қояды, сүзеді. Емшектерін суға батырады. Ірі тамырларын алып тастайды, Жүрек жуады, қан жиналып қалған жерін тазартады,, суық суға малып, қайта сүзеді. Өкпені жуады, тазартылады, қайтіп жуады, бронхтың бөліктері кесіледі. Етті бұзып болғаннан кейін қалатын қалдық сүйектерді сорпа пісіруге қолданады. Түтікшелі сүйектерден қоректік заттарды толығымен алу үшін, басы аршылып, жамбас және кеуде сүйектері 5,7 см болатын кесектерге кесіледі, ал қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде қабырғалар мен жауырын қолданылмайды.

1.4.8. Жабайы жануарлардың бүтіндей тұтас етін өңдеу

Қоғамдық тамақтандыру мекемелеріне келген жабайы жануарлардың қаңқаларын мынадай түрде бөлінеді: жабайы ешкіні –қойға ұқсас, жабайы қабан және аюды -шошқаға ұқсас, елік және бұғы - сиыр сияқты бөлшектейді. Бөлшектеп болғаннан кейін үлкен өлшемді, бөлінген, (порциялық) және кішігірім жартылай фабрикаттар кесіледі. Дәмін жақсарту үшін, белгілі бір иісті кетіріп, дәнекер тінін жұмсартады, жабайы жануарлардың еті маринадталады.

1.4.9. Еттің жартылай фабрикаттарының сапасына қойылатын талаптар, сақтау мерзімдері мен шарттары

Жартылай фабрикаттың беті желденбеген, түсі, иісі сапалы етке сәйкес болу қажет. Қатты сіңірлер, шеміршектер, сүйектер жіберуге болмайды.

Порциялық жартылай фабрикаттар бұлшық ет талшығы бойымен көлденең кесілген болуы қажет. Кесілген массадан жасалған жартылай фабрикаттардың формасы дұрыс, біркелкі екі жағы да жағылған, жырықтар болмауы керек.

дайын жартылай фабрикаттардың сақтау, тасымалдау мерзімі 6...8° жоғары емес. Ірі түйіршікті — 48 с, бөлінген табиғи — 48, порциялық жағылған — 36, ұсақ түйіршіктер— 36, туралған котлет массасының еті 24 с. Ет фаршы толықтырылмаған күйінде 12 с, сүйектер кесілмеген күйінде — 3.5 с.

Бақылау сұрақтары. 1.Етті механикалық аспаздық өңдеу операцияларын атаңыз. **2.** Сиыр етінің іріктүйіршіктер және ұсақ түйіршікті жартылай фабрикаттарын атаңыз. **3.** Сиыр етінің бөлінген жартылай фабрикатын атаңыз. **4.** Қой және шошқа етінен қандай іріктүйіршікті және ұсақ түйіршікті жартылай фабрикаттарды атаңыз? **5.** Қой және шошқа етінен бөлінген жартылай фабрикатын атаңыз. **6.** Еттен жартылай фабрикаттарды дайындағанда қандай арнайы әдістерді қолданады? **7.** Жағудың түрлерін атаңыз. жартылай фабрикаттарды не үшін жағады? **8.** котлет массасын дайындауда қандай ерекшеліктер бар және одан қандай жартылай өнім дайындайды? **9.** Жанама өнімдерді қалай өңдейді : бауыр, бүйрек , жүрек және т.б.? **10.** Еттің жартылай фабрикатының сапасына қойылатын негізгі талаптарды атаңыз?

1.5. Үй құстарын, жабайы құс, қоян етін механикалық аспаздық өңдеу

1.5.1. Шикізаттың сипаттамасы

Құстың тағамдық құндылығы сойылған жануарлардың етінің құндылығынан да жоғары. Құстың еті толық ақуыздан, жылдам ерігіш майлардан, минералды заттардан, В тобындағы витамины РР, А, D, дәрумендері және экстра белсенді заттардан құралған. Үй құсының (ауылшаруашылық) бұлшық ет ұлпасында дәнекер ұлпасы жануарлардан қарағанда аз.

Дала құсының еті қоңыр түсімен, тығыз консистенциясымен және ерекше хош иісімен ерекшеленеді. Қоянның еті жұмсақ , ұсақ талшықты, дәнекер ұлпасы шамалы болады.

Ауылшаруашылық (үй) құстары қауырсынсыз, сойылған және сойылып, сойылған кешенімен бірге келіп түседі. Термиялық жағдайына қарай құстар салқындатылған және мұздатылған болып

бөлінеді. Семіздігіне қарай құс I және II санатқа бөлінеді.

Жабайы құс, дала құсы қауырсынымен, мұздатылған, сойылмаған, ішек қарынсыз келіп түседі. Семіздігіне қарай құс 1 және 1 сортқа бөлінеді.

Қояндар сойылған күйінде келіп түседі Семіздігіне қарай қояндар I және II санатқа бөлінеді.

Құсты аспаздық пайдалануы құстың түріне, жасына, семіздігіне байланысты.

Хош иісті , мөлдір сорпалар ,ересек құстардан дайындалады , бірақ кәрі құстан емес. Жас тауықтармен балапандарды қуыру ұсынылады, кәрі құсты пісіру және бұқтыруға болады. Дала құсын қуырған дұрыс. Қояндарды да тауықтар сияқты қолданады.

1.5.2. Үй құсы етін өңдеу

Үй (ауылшаруашылық) құсын өңдеу келесі операциялардан құралады: жібіту,ұйту; басын, монын, аяқтарын кесіп алу, сою; жуу; кептіру; жартылай фабрикаттарды дайындау.

Жібіту — ауада температурасы 8... 10 °С және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85.95 % , 10.12 с. Қаңқалар бір- біріне жақындамауы қажет . оларды үстелге немсе стеллаждарға қатарлап қояды.

Ұйту — құстың үстіндегі қауырсындарды, жүндерді,қанаттардың қалдықтарын жоюжоюн қолданады күйдіру үшін газ жанғыштарын қолданады .Қаңқасын ұйтар алдында оны кептіреді , жүндері көлденең біркелкі болуы үшін ұнмен сүртеді. Ұйтқанда өте сақ болу қажет, өйткені тері астындағы майды ерітіп алмай, терісіне зақым келтірмеу. Өспей қалған қылтандарды пинцетпен алып тастайды.

Басы ,мойынын, аяқтарын, қанаттарын алады — басын екінші мен үшінші мойын омыртқасының арасынан алады. Мойынында терісінен кесіп одан мойынын босатып алып тастайды. Келісген жерін жабу үшін, терісінің жартысын қаңқада қалтырады. Аяғын буынымен кесіп алады, қанаттары — шынтаққа дейін (балапандардан басқасы).

Сою , бөлшектеу — сою үшін кеуде қуысынан ұзыннан көлденең кеседі, кеуде клеткасының соңынан аналь тесігіне дейін кеседі. Жартылай сойылған құстың ішкі майын алады, бауыр, асқазан, жемсау, трахея, жүрек, бүйрек, көкбауыр, аналық бездерін алады. Сойылған құстың ішкі майы, өкпесі, бүйрегі алынады. Сойып болғаннан кейін өтпен былғанған жұмсақ еті бар орындарды алады..

Жуу— құсты ағынды суық сумен жуады, ластанған орнын алады, ұйыған қан, іш қуысының қалдықтары.

Кептіру — құсты кептіреді, кесілген жерін төменге қаратып, тақтайшаға қойып кептіреді.

1.5.3. Жабайы құс пен қоянды өңдеу

Жабайы құсты механикалық аспаздық өңдеу келесі операциялардан тұрады: жібіту; жұлу; ұйту; бас, аяқ, мойынын алып тастау; сою; кептіру.

Жібіту — құстардағыдай.

Жұлу — қауырсындарын мойынынан бастап олардың өсу бағытына қарсы жұлу.

Ұйту үлкен құстарға жасалынады .

Жабайы құстың *қанатын, мойынын, аяқтарын* алып тастайды. Үлкен жабайы құстың терісін басынан және мойынынан сыпырып көзін алып тастайды.

Үлкен жабайы құстар *сияқты сояды*. Ұсақ жабайы құстың мойынындағы кескен орнынан арқа жағынан бастап сояды.

Сойылған жабайы құсты *жуады*.

Қоянды өңдеу. Қоянның қаңқасынан белгішелерін, тамағын және іш қуысын алып тастайды. Аяқтарының басын кесіп тастайды, жуады. Өңделген қаңқасын бүтіндей пайдаланады немесе бөлікке бөледі.

1.5.4. Құс, жабайы құс және қоян етінен жартылай фабрикатты даярлау және оған қойылатын талаптар

Өңделген құс пен жабайы құстың жылу өңдеуге бүтіндей немесе кесілген еттерінен бөлінген жартылай фабрикаттарды жасайды

Жылу өңдеу алдында *бүтіндей қаңқасын* қалыптастырады, шағын формасын келтіріп (толтырады), біркелкі жылытуға және бөлуге ыңғайлы болу үшін жасайды.

Қаңқа формаларының бірнеше әдістері бар: «қалта», «бір жіпке», «екі жіпке», сонымен қатар замануаи әдістер: серпімді тордың көмегімен форма жасау немесе жіппен байлау.

Ең көп тараған түрі «қалта». Бұл үшін кесілген аяқтарының шеттерін ішіндегі екі жақты терісінің төменгі жағына салады. «бір жіпке», «екі жіпке» толтырғанда құстың қаңқасын бір немесе екі жіппен байлап аспаздық иненің көмегімен байлайды.

Үлкен жабайы құста ауылшаруашылық құстыкіндей формалайды, пішіндейді

Ұсақ жабайы құсты толтыру үшін ерекше әдістерді қолданады: « Муфта» немесе «тұмсықты». « муфтоға» бөденелерді толықтырады, аяқында жұмсақ ет пен сіңірдің арасынан кеседі, осы кескен жерге екінші аяғын қояды ««Тұмсықты». ұзын тұмсықты жабайы құстытолтырады. Бұл үшін тізе мен аяқтың еттерін жұмсартады, оларды айқастырып кеуде клеткасына жабыстырып қояды, басын қаңқасына иіп жақындатып қояды. Сандарына аспаздық иненің көмегімен тесік жасап, сол тесіктен тұмсықты өткізіп, жабысқан аяты бекітеді.

Құстың қаңқасынан етті бөліп алу үшін, құстың қаңқасын арқасынан жатқызып, терісін кесіп, аяқтарын майыстырады Етті бөлігінен терісін сыпырып, шығып тұрған кеудесінен біріншіден, қанат сүйегінен бір жұмсақ етті кесіп алады, содан соң екіншісін алады. Алынған етті иық сүйегінің үлкені және кішісі деп бөледі.

Жабайы құстың және үй құстарының жартылай фабрикаттары

1.5Сызбанұсқа

Жартылай фабрикаттар	Жартылай фабрикаттарды дайындау	Өнімнің формасы	Жағу түрі	Жыру өңдеудің әдісі
Табиғи котлет	Үлкен ет сүйегімен ксеіп, орайды кескініне кішігір етті салады.	Овальная		Жарка на нагретой поверхности
Жағылған котлет	Дәл солай	»	Льезон, қатқан нан	Дәл солай
Құс немесе жабайы құстың (астаналық шни-цель)	Сүйексіз үлкен ет жұқартылған оған жұқарылған кішігірім етті салады	»	Льезон,пішінді жағу (ақ нан ұзынша кесілген,)	»
Киев котлетасы	Сүйекті етті жасыл маймен немесе сарымаймен толықтырады	Сопақша бір шеті үшкір	Дважды льезон и белая панировка	Фритюрде қуыру ет
Котлета, сүт тұздығымен және бауыр фаршымен толықтырылған (Марешаль) (Мари- Луиз)	Жабайы құстың етін сүтті тұздықпен және саңырауқұлақпен немесе бауыр фаршымен толықтырылған. Сүйегін үлкен еттін жұқа жағынан қояды	Алмұрт тәрізді	Дәл солай	Дәл солай

Жуандаған бөлігін кесіп тастайды. Үлкен еттен пленкасын алып,содан соң пышақтың көмегімен сіңірін ашады да біртіндеп алып тастайды, қалған бөлігін екі үші жерден кеседі. Кішігірім еттің ішкі сіңірлерін алады. Алынған етті формалайды. Үй құстары мен жабайы құстың жартылай фабрикаттарына қысқаша сипаттама төмендегі кестеде берілген. кесте. 1.5.

Бұл жартылай фабрикаттарды дайындау үшін тауық еті, түйетауық, құрлар ,қырғауыл, шіл. Қоянның артқы аяғы мен арқа бөлігін пайдаланады.

Кішігірім жартылай фабрикаттардан *рагу* дайындау үшін құстың, жабайы құстың кесек еттерін пайдаланады, бөлінген бөлшекке (порцияға)30 ... 40 г салмағы бар қоян 2 ... 3 бөлікке кесіледі.

Палауға құс, жабайы құстың, қоянның кесек етін турайды, қоянның салмағы 25.30 г бөлінген бөлікке 4 . 5 данадан.

Айналмадағы қоянға қоянның арқа жағындағы кесек еттерін пайдаланады, салмағы 40.50 г әр қайсысы.

Кесілген жартылай фабрикаттар. *Котлет массасын* құс еті, жабайы құстың , қояннан дайындалады. Жабайы құстың етін ғана пайдаланады. Жұмсақ еттерді сүйектерден бөлініп, кесектерге бөледі. Қара бидай наны суға немесе сүтке малынған қыртыстары жоқ бірінші сұрыптан төмен емес, сығады, ет тартқыштан, тұзды, бұрышты, араластырып, өткізеді. Кейде май немесе маргаринді массаға қосады. Котлеттерден кішкене биточкалар, зраза, фрикаделькалар және т.б. жасайды.

Жартылай фабрикаттардың *котлеті* сопақша бір шетінен үшкір формасына келтіріп қатқан нан ұнтақтарын жағады.

Жартылай фабрикаттардың *пожарский котлет*і бір бөлінгенге 2.3 данадан қалыптастырады, пішінді жақпамен жағады. (төрт бұрышты туралған нан).

Жартылай фабрикаттардың *гатчинский котлеті* жабайы құстың етінен жасалынады, шеттерін үшкіреу қылып, пішінді жақпамен жағады.,

Жартылай фабрикаттардың *биточкаларға* сопақша формаға келтіріп,оларды жақпайды, босатуда жиі қолданады.

Толықтырылған биточкалар— бұл өнімді шампиньон саңыраукұлақтарын ұсақтап кесіп, , қатқан нан ұұнтақтарын жағады.

Зразалар— сопақша формадағы өнім,жақпайды, көкөніс қосылған омлет массасымен толықтырады.

Кнелъ массасын готовят из мякоти без кожи птицы или филе жабайы құстың етінен терісі алынған құсты жұмсақ етінен жасайды, бидай нанын сүтте немесе айранға малып, жібітіп, сығады. Құстың жұмсақ етін ет тартқыштың ұсақ торынан 2 -3 рет өткізеді. Жұмыртқаның ақуызын қосады, айран немесе сүт құйып араластырады, араластырып болғаннан кейін тұз қосады. Құстың

етінен котлетті толықтыруға котлет, кнелль, мусс, будағы котлет, клецек және т.б. дайындайды.

Құс шаруашылығынан жартылай фабрикаттарды өнеркәсіптік өндіру. Құстарды өңдеу процесі өте көп еңбекті қажет етеді, сондықтан мамандандырылған цехтарардың санын көбейтіп, құстың жартылай фабрикаттарын дамыту қажет. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына құстың жартылай фабрикаттары тауық, тауық, түйетауық, үйректер, қаздардан дайындалған жартылай фабрикаттардың кең ассортиментін алады: тамақ дайындауға дайындалған бүтіндей қаңқалар аспаздық өңдеуге дайын; сандар жамбас; ет; мойын; сорпа жинақтары; желеге арналған жиынтықтар, сонымен қатар арнайы котлеттер және т.б.

Тамақ қалдықтарын қолдану. Үй құстарының қалдықтары мынадай өңдеуге ұшырайды: аяқтарын ыстық суға салады, теріні алып тастайды, тырнақтарды кеседі; мойын мен қанаттарын ыстық суға салады көбіктерден тазартады,жуады, асқазандар ішкі пленкадан ажыратылады, жүректі тілімдейді және ұйыған қан тамырларын алады; бауыр өт қабынан бөліеді. Барлық жанама өнімдері жуылады. Сорпаны және желені дайындауға қолданады. Бауыр сорпа пюресі, картоп пен пирог үшін пайдаланылады, асқазан, жүрек және қанаттар рагуды дайындауға жұмсалады.

Жабайы құстың қалдықтарынан мойынын ғана алып қалады, ал қалған қалдықтары ащы болғандықтан оны лақтырып тастайды. Жабайы құстың мойынын өңдеу құстыкіне ұқсас.

Жабайы құстың, қоян, құстың жартылай фабрикаттарының сапасына қойылатын талаптар Жабайы құстың қоян, құстың қаңқалары таза және құрғақ болуы қажет; түсі мен иісі құс пен қоянның түрлері тән. Жұмсақ еттің консистенция — тығыз, серпімді. Табиғи котлеттері пленкасыз және терісіз болуы,иық сүйегі 3...4 см жұмсақ еттен қорғалған. Құс етінің формасы — сопақша, түсі— ақшыл қызыл; консистенция — тығыз, серпімді. Еттен жасалған жағылған котлеттерге дәл сондай талаптар қойылады , бірақ жақпасы біркелкі жағылады. Котлет массасының өнімдерінің формасы дұрыс болуы қажет; жағылуы— біркелкі жырықтарсыз; консистенциясы — жұмсақ. Өнімдердегі иісі жаңа еттің исі болуы керек.

4 ... 8 ° С температура кезінде қаңқаның және өлшенген жартылай фабрикаттардың жарамдылық мерзімі 48 сағаттан аспайды, желе, рагу, сорпалар үшін жинақтар 12 сағаттан аспайды.

Бақылау сұрақтары. 1. Құстардың термалдық жағдайы мен мен майлылығы санаттарына қарай қалай бөлінеді? **2.** Құстарды өңдеу кезінде операциялардың кезектілігін келтіріңіз. **3.** Неге құс пен жабайы құстан май құяды? **4.** Құсқа май құю тәсілдерін көрсетіңіз. **5.** Құс филлерінен және жабайы құстан қандай жартылай фабрикаттар дайындалады? **6.** Құс, жабайы құстың қоянның кішігірім жартылай фабрикаттарын атаңыз. **7.** Құстардан котлетті қалай дайындауға болады? **8.** Бөртпе массасын дайындаудың

ерекшелігі қандай? **9.** Котлеттер және бөртпе массасынан қандай жартылай дайын фабрикаттар дайындалады? **10.** Құстардың қалдықтарын аспаздықта қалай пайдаланады?

2 ТАРАУ

СОРПАЛАР

2.1. Сорпаларды даярлау технологиясы

2.1.1. Сорпалардың жіктелуі

Сорпалар сұйық негізден және тығыз бөліктен тұрады. Сұйық сорпа - жаңа сорпа,сорпа, сүт, квас,қайнатпасы болуы мүмкін. Қалың бөлігі ретінде - гарнир - көкөністерді, жарма, макарон, балық, ет, құс және т.б. пайдаланады.

Сорпалардың дәмі мен хош иісі тәбетті ашады, сіңіргіш заттар азық ассимилирлеуге көмектесетін ас қорыту бездерінің секрециясын күшейтеді. Гарнирдің арқасында көптеген сорпалар жоғары калориялы, мысалы, солянка, борщ және т.б.. Сорпалар протеиндер, майлар, көмірсулар, минералдар мен дәрумендердің көзі.

Сорпа төмендегідей жіктеледі:

ыстық және суыққа - берілген температурасынан. Ыстық сорпалардың температурасы 75 ° С төмен емес, суық - 14 ° С жоғары емес;

дайындау тәсілі - құю үшін, мөлдір, пюре тәрізді;

сұйық негіз - сорпаларда, көкөніс және жеміс-жидек сорпаларында, сүт, ашытылған сүт өнімдері, квастағы сорпа.

2.1.2. Сорпаларды даярлау

Өнімдерді дайындағанда майлар, минералды, экстрациялық және хош иісті заттардың барлығы дерлік сорпға түседі. Сорпаның дайындау сапасына сорпа дәмі мен хош иісіне байланысты, сондықтан сіз сорпаны дайындау ережелерін сақтауыңыз керек. Сорпалар сүйектен, етті-сүйектен, құс, балықтан дайындалады. Саңырауқұлақтар мен көкөністерден қайнатпасын дайындайды.

Сүйек сорпасын ұсақтайды, жуады, жеңіл қуырылады, суық суға құйылады, қайнатады, содан кейін жылуды азайтады және пісіреді 3 ... 4 сағат, мезгіл-мезгіл сорпа бетіндегі көбік пен май алынып тасталады. Пісіру аяқталғанға дейін 30,40 минутқа қуырылған тамырлар мен пиязды, шөптердің сабақтарын қосыңыз. Дайын сорпа сүзіледі.

*Етті- сүйекті сорпасы.*Сүйек сорпасын қайнатыңыз. 1,5 ... 2 сағаттан кейін олар 1,5,2 кг салмақтағы дайындалған ет бөліктерін

құяды, сосын пісіре беріеді. Аяқталғаннан кейін ет алынып, сорпа сүзіледі.

Құс етінің сорпасы. Дайындалған құс қаңқасы, жанама өнімдер (бауырды қоспағанда), жуылған сүйектер, суық суға құйылады және қайнатуға әкеледі. Содан кейін әлсіз тұздықты 1,2 сағат бойы пісіріңіз 20.30 минуттан кейін пісіруге ақ түбірлер мен пияз қосыңыз. Дайын сорпа сүзіледі.

Балық сорпасы. Балықтың дайын тағамдық қалдықтары қайнатылған суық суға құйылады,қайнатады көбік, май алып тастайды, ақ тамырлар, пияз қосып, 50,60 минут пісіреді. Дайын сорпа сүзіледі.

Саңырауқұлақ сорпасы. Сорпа жаңа піскен немесе құрғақ саңырауқұлақтардан жасалған. Кептірілген саңырауқұлақтарды іріктейді, жуады, суық суға құйылады (1 кг саңырауқұлақ үшін 7 литр су), 3,4 сағат қалдырады. Саңырауқұлақтар алынып, жуылады,ұсақтап туралады және сол суда 1,5-2 сағатта қайнатады. Сорпаны сүзеді. Пісіру аяқталғанға дейін 10-ға 15 минут бұрын сорпаға салып қояды.

2.1.3. Құймалы сорпалар

Құйылатын сорпалар әртүрлі сорпаларда дайындалады. Көкөніс, саңырауқұлақ сорпасын немесе суды қолданады. Сорпаларда және судағы сорпа вегетариандық деп аталады. Гарнир ретінде әртүрлі көкөністерді, макарон өнімдерін, дәнді дақылдарды, бұршақты дәндерін қолданыңыз. Бұл сорпа тұқымдық көкөніспен өңделген, күйде құйылған ұнмен пассерлейді.

Сорпаларды толтыру кезінде, келесі ережелерді орындаңыз:

дайындалған өнімдерді пісіру ұзақтығына байланысты белгілі бір дәйектілікпен қайнаған сұйықтыққа құйылады;

қышқыл қырыққабат, тұздалған қияр, щавел жапырағы, сірке суы бар сорпа қышқыл ортада қатты қайнатылған болса, алдымен картоп салады, яғни картоп қышқыл ортада езіліп кетпейді;

пассерленген көкөкністер сорпаның дайын болғанға дейін 10.15 мин бұрын салып қояды. Буға пісіру үшін майды жылытады (10.15% салмағы бар көкөніс) 110 °С дейін қыздырады,туралған сәбіз, пияз салып буға 15.20 мин ұстайды,кезекпен араластырып отырып, Қызанақ пюресі буға бөлек ұстайды, аяқталған кезде қажет болғанда көкөністерді қосады соңында 5 . 7 мин жылытады;

кейбір сорпаларды рецептурасына байланысты ұнмен буға ұстайды немесе езілген картоппен жасайды пісіруге аяқталғанға дейін 5.10 мин . Бұл С дәруменін сақтап қалуға ықпал етіп, сорпаға құю консистенция жасайды;

тұздар мен дәмдеуіштерді сорпаға дайын болғанға дейін 5.7 мин бұрын (лавр жапырағы , бұрыш);

сорпалары баяу қайнатады, өйткені тағамдардың пішінін сақтап,

хош иістерін жоғалтпас үшін жасайды;

дайын сорпаларды қайнатпай 10... 15 қа қояды.

Ыстық табаққа немесе сорпаны ыдысқа салғанда, сорпаға ет, балық, құс етін салып, туралған шөптерді себу. Дәмін жақсарту және тағамдық құндылықты арттыру үшін көптеген сорпа қаймақпен қойылады, сорпаға қосылады немесе жартылай кеседе бөлек қояды.

Тұтынушылардың сұранысына байланысты, құйылатын сорпалар 500, 400, 300, 250 г салмағымен бөліктерде беріледі.

Құйылатын сорпаларға борщ, сорпа, россольники, тұзды сорпа, көкөніс сорпасы,дәнді дақылдар сорпасы, ас бұршақ және макарон өнімдері бар сорпалар.

Борщ - украин асханасының ұлттық тағамдары. Борщтың негізгі компоненті - қызылша. Оны етті-сүйекті сорпада дайындайды, Түрге байланысты орамжапырақ, қырыққабат, картоп, тәтті бұрыш, бұршақ, саңырауқұлақ және басқа да өнімдер қосылады. Үйрек пен қаздың сорпасына сирек дайындайды.

Борштың ассортименті әртүрлі. Борщ. Қызылша қайнатқышқа салынған белдеулерге кесіледі, сорпа қосылады (20% қызылша массасы), май, томат пюресі, қант, сірке суы және пияз 1.1.5 сағат, араластырады. Содан кейін кесілген және тұздалған көкөністерді салып, 10 пісіріңіз. 15 мин. Қайнаған сорпада 8.10 минут пісіріңіз, содан кейін көкөніспен пісірілген қызылша қосыңыз, қайнатыңыз, тұз және дәмдеуіштер қосыңыз және 5,10 минут пісіріңіз, жолақтарға жаңа қырыққабат кесіп құйыңыз. Борш ұнмен пассерлесе дәмді болуы мүмкін..

Мәскеу борщы Сорпа шошқалардың сүйектерін қосып қайнатады. Оны картоп пен ұнды пастерлеуінсіз дайындайды. Ет өнімдері жиынтығы бар: қайнатылған ет, ветчина, кесілген шұжықтарды сорпаға салып қыздырады. Дайын болғанда, бөлек ыдысқа қаймақ, жасыл, ірімшік сүзбе салып қояды.

Қырыққабат және картобы бар борщ. Қайнаған сорпаға орамжапырақ салып, қайнатыңыз, содан кейін картопты кішкентай бөліктерге кесіңіз, 10,15 минут пісіріңіз, туралған көкөністерді, тұзды немесе пісірілген қызылшаларды қосып, дайындыққа жеткізіңіз. 5-ке дейін. Пісіру аяқталғанға дейін 10 минут бұрын тұз, қант, дәмдеуіштер қойылады. Жасыл желекпен және қаймақпен беріледі.

Украин борщы. Қырыққабат және картоппен борщ сияқты жолмен дайындалады, бірақ дәмдеуіштермен бірге пісіру аяқталғанға дейін 5.10 минут бұрын, тәтті бұрыш және ұн пастасын қосыңыз. Шығарар алдында борщ маймен толтырылған, сарымсақпен үгітілген және тұзбен беріледі. Пампушка мен сарымсақты ыдысқа бөлек береді.

Сібір борщы - әдеттегідей пісіреді, бұршақ пісіргенге дейін 5-тен 10 минутқа дейін пісіреді. Аяқталған соң борщқа сарымсақ,

пен тұз салады. Жасар алдында тарелкаға фрикаделька салып, борщты құйяды, қаймақ пен ас көк қосады.

Қара өрігі және саңырауқұлақтары бар борщ және. Борщты әдеттегідей пісіреді. Ақ құрғақ саңырауқұлақтар мен қара өрікті пісіріп алады, Пісірілген саңырауқұлақтарды 10 .15 –мин пісуге уақыт қалғанда салады. Қара өрік соңында құйылады, шығарар алдынд

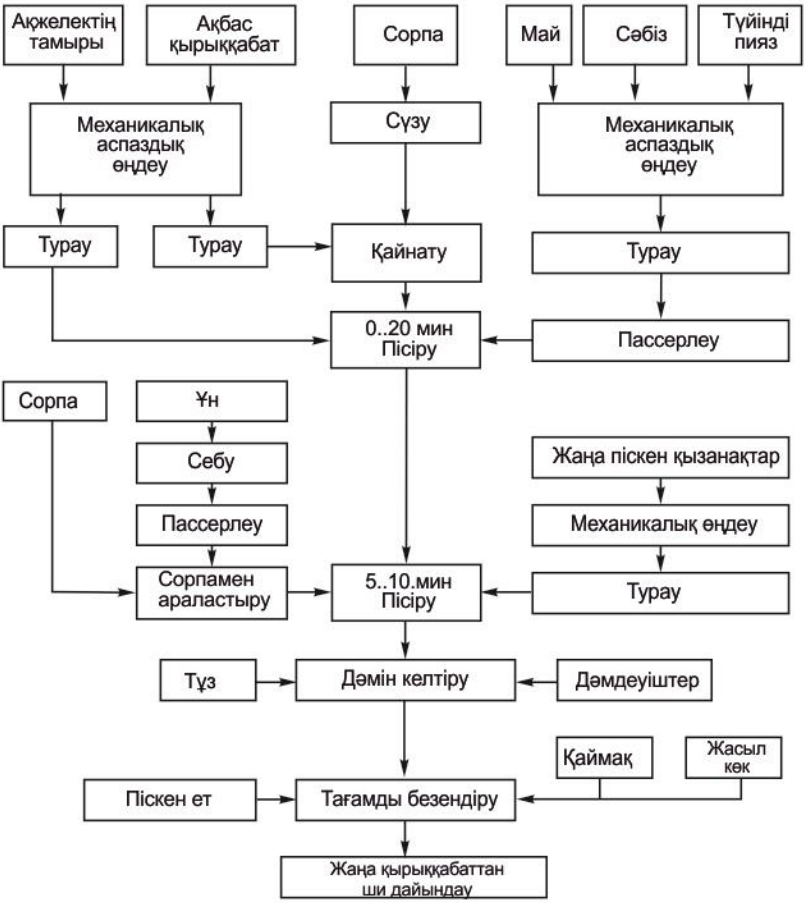
Щи. Жаңа піскен жәнеқышқылдатылған ақ қырыққабаттан Савой қырыққабатынан, қуырылғаннан, шпинатпен, кейде орамжапырақ көшеттерінен және жас шыршаларынан дайындалады. Сұйық негіз ретінде етті-сүйекті сорпалар пен балық сорпасы, саңырауқұлақтар мен көкөністер сорпалары қолданылады.

Жаңа қырыққабаттан щи дайындау. Қырыққабат белдеулер немесе шашка тәрізді турайды Қышқылды жою үшін қырыққабатты ыстық суға салады . Қайнаған суға немесе сорпаға, қырыққабат қойып, қайнатады 15:20 минут пісіріп тамыры мен пияз қосады. Ұнды сумен қосып пассерлейді, қызанақ пюресі, тұз және дәмдеуіштерді қосады. Шыққан кезде ет бөлігін салып, сорпаны құйыңыз, қаймақ пен көкөністі қосады. Пияз табақшасында жеке сүзбе, пирожныйлар, кулебяка бар ірімшіктерді қоюға болады. Қырыққабат сорпасын жаңа қырыққабаттан дайындау суреттегі схема түрінде ұсынылған. 2.1

Қышқыл қырыққабаттан ши дайындау. Қышқыл қырыққабатты турап, қазандыққа май, томат пюресі, сорпа (қырыққабаттың 20% -ы) 1,5,2 сағат бұқтырады. Бұқтыру аяқталуға 10.15 минут қалғанда пассерленген пияздан салады. Бұқтырылған қырыққабатты 25,30 минут сорпаға құйып пісіреді, егер картоп салатын болса ,онда біріншіден картопты төрт бұрыштап турап сорпаға салады. Құяр алдында щи мен туралған етті бірге жібереді. Қаймақ пен жасыл ас көкті қояды. Бөлек, таңқурай немесе ұсақ қарақұмық ботқасын қоюға болады.

Тәуліктік щи. Бұл қырыққабат сорпасының ерекшелігі - олар қырыққабат сусынын 3,4 сағаттан кейін қосып, қырыққабат сорпасына ұқсас етіп дайындайды. Бұл сорпаны саз балшықты ыдыста беруге болады. Ыдысқа ет бөлігін қояды. Қырыққабат сорпасын құйып, пюре сарымсақты қосып, қамырды жұқа илеп, оны жұмыртқа салып, қуыру шкафына салыңыз. Сонымен қатар қаймақ, жасыл, ұсақталған қарақұмық ботқасын бірге қоюға болады.

Орал щи-(дәнді дақылдармен). Дәнді дақылдар (күріш, тары, сұлы) іріктеп алып, жуып жартылай дайын болғанша пісіреді. Дайын дәнді –дақылдарды қайнатып, бұқтырылған қырыққабатты құяды: 15.20 мин содан соң массерленген көкөністерді қосады да сорпаны дайын болғанша пісіреді. Бұқтырылған қырыққабат сорпасы сияқты беріледі.



Сур. **2.1.** Жаңа піскен ақ қырыққабаттан щи дайындау

Боярский Щи. Саздан жасалған ыдысқа қурылған еттің кесектерін, бұқтырылған қырыққабат, көкөністер,піске саңырауқұлақтарды салып, саңырауқұлақтың суын құды үстіне пассерленген ұнды құйып, тұз, бұрыш дәмдеуіштер салып ашытылған қамырдан жасалған лепешкамен жауып, қуыру шкафына қояды 15.20 мин. Жабылған лепешкамен шығарады.

Жасыл Щи. Шпинатты қатты қайнап жатқан суда пісіреді ,беті ашық ыдыста, щавель жапырағын бөлек босатады. Содан соң көкөністерді сүртіп қосады, қайнап тұрған сорпаға төрт бұрышпен кесілген картопты салады 10.15.мин, пессерленген ұсақ туралған пиязды қосады, шпинаттан жасалған пюрені, , тұз, дәмдеуіштер, пассерленгенұнды үстіне қояды да қайнағанға дейін ұстайды. Шығарғанда, ыдысқа кесек ет салады, щи құяды, піскен жұмыртқаның бір кесегін, қаймақ , ас көк салады. .

Қышқыл көженің міндетті компоненті - тұздалған қияр. Қияр ромбиктарға немесе сабанға кесілген қатты кутикула мен тұқымдарды алып тастайды. Дайындалған қияр сорпаның аз мөлшерінде рұқсат етіледі. Россольник вегетариандық дайындалады. Сүйек, ет-сүйек, балық сорпасы, құстың сорпасы, саңырауқұлақ сорпасына пісіреді. Пияз және картоп салады. Шығарар алдында қаймақ, ақжелкен мен аскөк себеді.

Етті қышқыл көжесіне бөлек ватрушкаларды, балыққа –бәліш қояды.

Үй қышқыл көжесі - Қайнаған сорпада, ақ қырыққабат кесегін салып, қайнатады, 5,7 минуттан кейін, пассерленген көкөністер мен қиярларды салғаннан кейін, тұзды және дәмдеуіштерді қосып, картопты текшеге кесіңіз.

Ленинград - Қышқыл көжесі. Қайнап тұрған сорпаға Орал щи сияқты дәнді –дақылдарды салады, дәндер (інжу, күріш немесе сұлы) қайнатып, картопты салып, кішкене бөліктерге немесе тілімдерге кесіңіз; жартылай пісіріңіз. Содан кейін көкөністер пастерленеді, қияр қосылады. Сіз пастадан жасалған қызанақ соусын қосады.

Мәскеу - Қышқыл көжесі. Қышқыл көже тауық еті, құстардың жанама еттері, немесе бүйрегі бар сиыр сорпасында дайындайды. Оның құрамының айрықша ерекшелігі ақ түбірлердің көптігі және картоптың болмауы. Қайнаған сорпада пассерленген ақ тамырлар мен пияз белдеулерін, қиярды салып 5. 10 минут пісіреді, шпинат, салат немесе қымыздық кесілген жапырақтары, дәмдеуіштер, тұз және дайын болғанша пісіреді. Льезонды дайындау үшін, жұмыртқа сүт қоспасы 70 ° С температурасында алдын ала өңделеді, су ваннасында тығыздалғанға дейін тұрады, сүзіліп, Болған соң шыққан кезде ыдысқа тауықтың кесек етін салып, сабанша туралған бүйректі порполаның немесе бүйрек кесілген тілімдердің бір бөлігін льзонға құйыңыз, рассольник құйып, шөптер себеді

Ащы көже. Ащы көже консервіленген ет және балық сорпаларында, сондай-ақ саңырауқұлақ сорпасында дайындалады. Сорпаның ерекше және дәмді дәмі тұздалған қияр мен пассерленген пияз және томат пюресіне зәйтүндерге, капераларға беріледі. Пиязды жіңішке кесіп, пассерлейді. Томат пюресін, тұздалған қиярды пассерлейді. Зәйтүн сүйектен алынады, зәйтүндер жуылады. Лимон қабығынан кесілген кесектерден шеңберше кеседі,. Ет өнімдері (сиыр, бұзау, ветчина, шұжықтар, бүйрек және т.б.) қайнатылып, кесектерге кесіледі. Балық сорпасында дайындалған Солянка қаймақсыз шығарылады.

Жинақталған етті ащы көже. Бөлінген сорпа ыдысқа ет өнімдерін, қоңыр пиязды, томат пюресі, қияр, қайнатқышты салып, сорпаны құйяды, дәмдеуіштерді, тұзды қосып, 10 ... 15 мин. Шығарар кезде зәйтүн, лимон, қаймақ және туралған ақжелкенді

қосады.

Балық ащы көжесі. Сүйектіқаңқасы бар балықтар етке бөлшектейді сүйексіз терісімен бөлінген бөлікке арнап кеседі, бекіре тұқымдас балықты бөлінген бөлікке терісімен, шеміршексіз ыстық суға салады,. Дайын тағамдарды балық сорпасына толтырады және дайын болғанға дейін пісіреді. Шығарған кезде, оливки қосылады, лимонды шеңберлеп турайды , туралған шөптер, лимон, зәйтүн және ас көкті бөлек ыдысқа салып қояды.

Дон ащы көжесі. Балық сорпасында дайындайды (бөлінген бөлік 2,3 дана). Сонымен қатар, осы тұзды құрамына тілімдер немесе шеңберлерге кесілген сәбіз, ақжелкен мен жаңа піскен қызанақтар кіреді.

Үй солянкасы. Бұл тұздықты жинақталған ет солянкасы сияқты дайындайды,бірақ қосымша картоп қосылып, кесектерге немесе текшелерге кесіледі.

Саңырауқұлақ ащы көжесі - саңырауқұлақ сорпасында әдеттегідей дайындайды. Дайындалған саңырауқұлақтар басқа бұйымдармен бір мезгілде кесіледі. Қаймақпен бірге шығарады.

Көкөністер, дәнді дақылдар, бұршақтар және макарон өнімдері бар сорпа. Бұл топта ет, балық сорпасы, саңырауқұлақ және көкөніс сорпасында дайындалады. Гарнир үшін жаңа піскен, консервіленген және мұздатылған көкөністерді, түрлі макарон өнімдерін, дәнді дақылдарды, бұршақты дәндерді қолданады. Дәнді дақылдарды, бұршақты дәндерінің сорпасына арналған сәбіз, пияз ақ тамырлар, төрт бұрыштап туралады, макарон өнімдерінен жасалған сорпаға сабанша турап пассерлейді.

Көкөністерден жасалған сорпа. Қырыққабат сабақтарына, картопқа, сәбізге және ақжелкенге бөлінеді - кубарлар немесе текшелер, пияз және қызанақ - ұсақ кубиктерге туралады. Қайнаған сұйықтықта дайындалған көкөністерді бір мезгілде дайын болғанға дейін дайындайды. Пісірілу аяқталғанға дейін 15 минут бұрын, пастерленген сәбіз мен пиязды 5-10 минутқа - тұз, дәмдеуіштер қояды. Сорпа ет, қаймақ және көк маймен шығарылады.

Жыл мезгіліне байланысты сорпалардың құрамына әртүрлі көкөністер кіреді: асқабақ, шалғым, түрлі түсті қырыққабат, жасыл бұршақ, фасоль, спаржа.

Картоп сорпасы. Қайнаған сорпада немесе суда, қайнатылған картопты құйыңыз, қайнатыңыз, пассерленген сәбіз және пияз, тұз, дәмдеуіштерді қосады. Сорпаны томат пюресі немесе жаңа піскен қызанақпен дайындалуы мүмкін.

Дәнді дақылдар жасалған картоп сорпасы. Қайнаған сорпада немесе суда пісіреді Дәнді дақылдар 10 минуттан соң дайын болады – картопты текшелеп кеседі, пассерленген көкөністерді, дайын болғанша пісіреді. Пісіру аяқталғанға дейін 5.10 минут, тұз және дәмдеуіштер енгізіледі. Шығарғанда ыдысқа ет немесе балық қояды, сорпаны құйып, ас көкті себіңіз.

Дәнді бұршақпен картоп сорпасы, бұршақ,үрмебұршақ, жасымықты реттеп, жуады, 2,3 сағат бойы суға малып қояды, содан кейін жұмсартылғанға дейін пісіріңіз. Қайнаған сорпада, дайындалған үрме бұршақ, қайнатыңыз, картоп қосып, пассерленген көкөністерді, тұз және дәмдеуіштерді салады. Сорпаны етпен, шошқаның кептірілген етімен,туралған шөптермен шығады.

Макарон қосылған картоп сорпасы. Қайнаған сұйықтықта макарон салады, 10-нан кейін 15 минут - картопты кесіп, пассерленген көкөністерді салыңыз . Пісіру аяқталғанға дейін 10 минут бұрын тұз бен дәмдеуіштер енгізіледі. Егер сорпаны вермишель немесе дайын сорпаның пакетінен салған болса, онда Пісіру аяқталғанға дейін 15 минут. Шығарар алдында тарелкаға Пастада ет, құс салып, сорпаны құйып, жасыл себеді

Үйде жасалған кеспе сорпасы. Сорпа құс немесе саңырауқұлақ сорпасында дайындалады. Кеспені ашытылмаған қамырдан дайындайды. Кеспені қолданар алдында ыстық суға салады, сүзеді сонда сорпа мөлдір болады. Қайнаған сұйықтықта пассерленген пиязды сабанша турап салады, содан соң дайындалған кеспені құяды. Пісіру аяқталғанға дейін 5.10 минут бұрын тұз бен дәмдеуіштер қосыңыз. Бөлінген құс еті мен ас көк пен жіберіледі.

Сорпа саңырауқұлақ сорпасында пісірілген болса, алдымен туралған саңырауқұлақтар, содан кейін қалған өнімдерді құяды. Бұл сорпа қаймақпен өңделеді. Дәнді дақылдар,, бұршақ және макарон өнімдері бар сорпа картопсыз дайындаудың технологиялық схемасын сақтай отырып, картопсыз дайындалуы мүмкін.

2.1.4. Езбе тәрізді сорпалар

Сорпалардың бұл тобы құрамында сорпа, пюре, ақ тұздықпен безендірілген, сүт сорпалары, сүт тұздықтары, крем, сорпа печеньесі, шаян тәрізділерден жасалынған.

Сорпа езбесі сүйек сорпасында, картопты сорпасында немесе сорпа рецептінің бөлігі болып табылатын өнімдерде, сондай-ақ сүтте дайындалған сорпаларда дайындайды. Бұл сорпа өнімдері жылу өңдеуге (пісіруге, ботасуға,бұқтыруға) ұшырайды, содан кейін сүртеді. Тазартылған өнімдер массасы бойынша тағам бөліктерін біркелкі бөлу үшін ақ тұздықпен біріктіріледі. Сорпаларда дәнді дақылдар соусқа кірмейді. Дәмді жақсарту және тағамдық құндылығын арттыру үшін, сорпаның сорпасынан басқа, сорпа пюресі кілегейлі май мен ыстық сүт, лимон (жұмыртқа сүті қоспасы) немесе кілегеймен өңделген.Құйылған сорпа 70 ° С-тан жоғары жылытуға болмайды, осылайша ақуыз бұралып кетпейді. Шығарғанға дейін оларды су моншасында сақтайды.

Сорпа езбесін ыдыстарға, тәрелкелерге сорпаға арналған ыдыстарға құйып береді. (пісірілген көкөністер, саңырауқұлақтар,

құс, кесілген кесектерге, жасыл бұршаққа, күрішке және т.б.) өнімдерді гарнир ретінде- әр бөлінген бөлікке 15 ... 20 г.

Сорпа езбесі үшін бөлек салат ыдысына, бидай нанынан (20 грамм) немесе жүгеріден, бидай ұнынан (25 грамм). Жасалған бәлішпе.

Картоптан жасалған сорпа пюресі. Сәбіз, пияз, ақжелкен ді сабандап турап, пассерлейді . Картоп салып пісіреді, пісірілгенге дейін және дайын болғанға дейін 5 минут бұрын, пассерленген көкөністерді құяды, Содан кейін дайын көкөністер ақ тұздығымен біріктіріліп, тұз қосылады және қайнатылады. Сорпа ыстық сүтпен, маймен немесе льезонмен толтырылады. Пияздар сабанша кесіліп, пастерлейді де шығар алдында сорпаға құйылады.

Түрлі көкөністерден жасалған сорпа пюресі. Пияз сабаншалап туралады да пассерленеді.Шалғамды ащылығын кетіру үшін ыстық суға салады, Сәбіз, шалғам, қырыққабат кесіп, сорпаға және сары маймен құйып босатады дайын болғанша, 5 ... 10 минут пісіріңіз, сосын бұршақ және пісірілген картоп. Көкөністерді сүртіп, ақ тұздыққа, сорпаға қосып, тұз қосылып, пісіріледі. Льезон мен сары майды үстінен құяды.

Асқабақтан жасалған сорпа езбесі. Асқабақ қабығынан, тұқымдардан, тазартылады. Төрт бұрышты қылып кесіп сүтке босатады, Дайын болғанға дейін 5,7 минут бойы бидай нанын (2/3 рецепт бойынша нормадан) кептірілген бәлішті қосады. Содан кейін алынған массаны сүртіп, қайнатылған ыстық сүтпен араластырады, қайнатады,сарымаймен немесе қаймақпен толықтырылады.

Дәнді дақылдардан жасалған сорпа езбесі. Бұл сорпа күріштен, інжу арпадан, сұлы мен бидай Полтава дәнді дақылынан дайындалған. Дайын дәнді дақылдарды жартылай дайын болғанға дейін пісіреді, пассерленген тамырлар менпиязды қосады, дайын болғанға дейін пісіреді, сүртеді, сорпаға қосып, қайнатады. 70 ° С дейін салқындатылған, льзонды жағып, абайлап араластырыңыз. Дәнді дақылдарды алдын ала езіп қояды, сорпа дайындау процесін жылдамдатуға үлкен шығындарды болдырмау үшін алдын-ала дайын болу ұсынылады.

Шампаньондардан жасалған крем-сорпасы. Саңырауқұлақтарды өңдеп, жуады үгіткіш немесе блендермен ұсақ торын қолданып жұмсартады. Нәтижесінде алынған пюрені сары маймен бұқтырады, содан кейін сүт соусымен біріктіріліп, пісіріледі және сүртіледі. Олар льезонмен толтырылады. Саңырауқұлақтардың қалпақшаларын жұқа тілімдерге бөледі, шығарар алдында сорпаға босатады.

Құс етінен жасалған сорпа езбесі. Құс етін пісірілген хош иісті тамырлармен қайнатылады, ет сүйектен бөлінеді және жақсы тормен ет торынан өткізеді, ақ тұздық қосылып, сорпа қосылып, пісіріледі. Шығарар алдында льезонмен толтырылады.

Бауырдың сорпа езбесі. Сәбіз және пияз қосылған бауыр

қуырылады, аз мөлшерде сорпаға салынып бұқтырылады, сосын сүртіледі. Көбінесе құс сорпасы сияқты шығарылады.

Биск – сорпасы. Шаян, асшаян, краб және басқа шаянтәрізділерден дайындайды. Пияз, сәбіз, балдыркөк кесіледі және пассерленеді. Шаян, асшаян, краб ақ шарапты қосу арқылы қайнатады, хош иісті өсімдіктерді қосып тазартады. Күрішті пісіреді. Содан кейін барлық компоненттер біріктіріліп, процессорда немесе блендермен жұмсартады, Қайнатады және қаймақпен бірге шығарады.

2.1.5. Мөлдір сорпалар

Мөлдір сорпалар ет пен сүйек, балық, тауық сорпасында дайындалады. Бұл сорпаларға арналған гарнир бөлек дайындалады.

Мөлдір сорпаларды дайындау үшін сорпаларды мөлдірлетеді 60 ° С дейін салқындатылған сорпада жуғыш зат енгізіледі, ол араласады, қытырлақ сәбіз және пиязбен пиязды пісіреді. Сорпаның бетінен көбік пен майды кетіріп, жылуды азайтып, бір сағатқа әлсіз қайнатып пісіріңіз, содан кейін майын азайтып,сүзіп қайнатыңыз. Тарақты жасау үшін сиыр еті котлет етін, құс сүйегі мен жабайы құстың сүйектері қосады, ұсақталған сәбіз және жұмыртқаның ақуызын қолданады.

Тарақтардың нәтижесінде өндіруші заттар және ақуыз мен майдың тоқтатылған бөлшектерін жойылып сорпа экстрабелсенді заттар қанығады

Мармитте сақталған мөлдір сорпалар ұзақтығы 2 сағаттан артық сақталмайды, егер 2 сағаттан асып кетсе, сорпа дәмідік сапасы кетіп мөлдірлігі жойылады

Мөлдір сорпа, терең сорпа құйылатын ыдыстармен беріледі. Кейбір гарнирлер бөлек ыдыстармен шығарылады. 250, 300 және 400 г бөлінген бөліктерінде сорпаларды тарату ұсынылады.

Етті мөлдір сорпа. Сиыр етінің сорпасында ет сығындысы бар мықты сорпаны алу үшін екінші тағамды дайындау үшін пісіреді. Дайын сорпа сүзгісі мен жарықтандырады. Тарақтарды дайындау үшін сиыр еті (котлет еті) ет тартқыштан өтеді, суық суға құйылады (1,5 кг етге 1 литр 1,5), тұз қосып, суықта 1,2 сағат талап етіледі. Содан кейін жұмыртқаның ақтығын қосып , араластырады. Сорпа 60 ° С дейін салқындатылған, дәмдеуіш қосылады, араластырады, пісірілген сәбіз мен пиязды салып, әлсіз қайнаған кезде шамамен 1 сағат пісіреді, ал астық түбіне түспейді. Ерітіндіден кейін май сорпадан алынады, майлық арқылы сүзіледі және қайнатуға әкеледі. Ет сорпасын әртүрлі гарнирлармен шығаруға ұснылады.

Борщок - сорпасы. Бұл сорпаны етті мөлдірдір сорпа сияқты жасайды. Бір ерекшелігі, суытып қойған шошқаның ысталған сүйектерін және шикі қызылшаны салады. (прогретую с уксусом). Дайын болған сорпаны қант және ұсақталған қызыл бұрышпен және

«Мадера» қызыл шарабын құяды.

Борщок - сорпасын сорпа құятын арнайы ыдысқап құяды, тәрелкеге ащы бәлішті салады..

Тауықтан немесе түйетауықтан алынған мөлдір сорпа. Қуырылған дайын құсты қазанға салып Баяу қайнатып пісіріңіз 1.5.2 сағат Пісіру аяқталғанға дейін 30 минут бойы пісірілген пиязды және тамырларды қосады. Дайын сорпаны сүзіп , қайнатып мармитте мармитке қояды. Ластанған сорпа жарқырайды. Тұндырылған тауықтың сүйектері мен қытырлақтары суық суға құйылады, тұз қолданылады, суықта (5,7 ° С) 1,2 сағат бойы тұндырады, ал сәл қуырылған жұмыртқаның ақуызын қосады.

Балықты мөлдір сорпа(уха). Сорпаны балықтың ұсақ түйектерінен және азық –түлік қалдықтарынан пісіреді. Дайын сорпаны сүзеді 60 °С дейін салқындатады. Тарақтау жасайды, араластырады, шикі ас желкен және шикі ас көкті салып,қайнатады 30 мин. Біртіндеп көбігін алып отырады. Сорпаны тұндырады және сүзеді.

Тарамды дайындау үшін шикі жұмыртқаның ақуызын суық сорпаның аз мөлшерімен біріктіріледі, майдалап туралған пиязды, тұзды және араластырыңыз. Тарамды судак пен шортанның уылдырығынан дайындауға болады. Уылдырықты біркелкі массаға дейін сүртеді, су қосып ұсақталған пияз,тұз және суық су бес рет қосып араластырыңыз.

Мөлдір сорпаларға арналған гарнир. Мөлдір сорпаларды жеткізудің екі жолы бар. Бірінші әдіс арқылы сорпа табағына құйылады және гарнир пирожка табақшасында бөлек беріледі. Екінші әдіс бойынша гарнир сорпамен бірге беріледі: сорпа ыдысында, терең түскі аста, сорпа ыдысында, дайын тағамдарды (көкөністер, дәнді дақылдар, котлеткалар және т.б.) салып, таза сорпаға толтырылады.

Гарнир тағамдардың бірінші түрі: бәліш, пирожныйлар, грунктар, профлитеролдар, тосттар.

Профитроли. Қайнатылған қамырды кондитерлік белгіден, майланған парағының диаметрі 1 см болатын және 180 - 200 ° С температурасында 30 ... 35 минутқа пісірілген түрінде құйылады. Іске қосу кезінде, Профитроли салат ыдысына қойылады, ол қағаз сүлгісімен тарелкаға орналастырады.

Сырлы ірімшіктер. Қамыссыз пенни нан кесілген ірімшікке себілген, қышқыл сары майға себілген және қуырылған байлап пісірілген 0,5 см қалың кесектерге кесіледі. Сіз кетіп бара жатып, оны таяқша табаққа салыңыз.

Ірімшік қосылған бәліш. Астық бидай нанын қыртысынсыз қалыңдығы 0,5 см кеседі, туралған ірімшікпен үстін жабады, сарымайды шашыратып және қуыру шкафында пісіреді. Шығарғанда тәрелкеге салады.

Ащы бәліштер (дьябли). нанының төрт бұрышты кесектерін қуырып, үгітілген ірімшік салып, жұмыртқаның сарысымен сары май, қызанақ және қызыл қызыл бұрыш қоспасы арқылы таралады. Қуырмалы арқанға пісіріңіз. Шығарғанда оны таяқша табаққа салады.

Тағамның екінші түрі сорпамен бірге берілетін гарнирлерді қамтиды.

Көкөністер. Сәбіз, ақжелкен, балдыркөк және т.б. жолақтарға, кішкентай текшелерге, жұлдызшаларға туралып босатылады. Брюссельдегі өсімдік майы, гүлді қырыққабаттың гүлшоғыры, жасыл бұршақ тұзды суға батырылады. Дайындалған көкөністер тағам салатын ыдысқа салынып, таза сорпаға толықтырылады.

Пісірілген күріш. Күріштің босатады немесе қайнатылған, мармитте босатылғанға дейін сақталады. Шығар алдында, ыдысқа салып, сорпаны құйыңыз.

Күріш пісірілген (рисотто). Күрішке май мен томат пюресі қосылады, 70 ° С дейін салқындатылады, шикі жұмыртқа қосылады, үгітілген ірімшіктің жартысы, қайта өңделген, дайындалған пішінге таралады, ірімшікке себіліп, пісіріледі.

Вермишель, кеспе, фигуралы макарон. Олар пісіріледі, дуршлагқа қайтадан салып, шығар алдында бөлінген бөлшекке салады.

Пісірме ұн. Қайнап тұрған сұйықтыққа (сүт, сорпа) ұн тұздарын дайындаған кезде, тұз, май құйып, ұнға құйып, қамырды белгілеп, бірнеше минут қыздырады дейін 70 ° С дейін салқындатады, шикі жұмыртқа енгізілді, сөндірілді. Қамырды түйіршікке айналдырып, салмағы 10,15 грамм болатын кесектерге кесіледі, қайнатпа көп мөлшерде қайнаған тұздалған суда пісіріледі. 7 мин

Пісірілген манни. Тұтқыр манненың катушкасын пісіріңіз, салқын, жұмыртқаға енгізіңіз. Екі қасық немесе кондитерлік жапсырмамен және қайнатыңыз. Шығарғанда, оны ыдысқа салып, сорпа құяды.

Равиоли түшпарасы. Шығарар алдынды оны тұздалған суда суда пісіреді 5.7 мин.

Ет, құс, балықтың гарнирлері. Тауық еті, түйетауық, сиыр еті, тауықтың немесе балықтың массасынан жасалған клец пен кнельден, фрикаделькалар еттен және балықтан, балық етін бөлінген бөлшектерін пісіреді немесе босатады. Шығарар алдында, сорпада жылытады.

Жұмыртқа қабығы жоқ (пештелген) дайындалады. Суда тұз, сірке суын қосып, қайнатады, жұмыртқаны босатыңыз және 4 минут пісіріңіз. Ыстық сорпаға (60 ° С) дейін сақтаңыз. Шығарар алдында, ыдысқа салып, сорпа құйыңыз.

Табиғи Омлет. Жұмыртқа, сүт, тұзды жақсылап араластырады, сүзгіден өткізеді,сары маймен майланған құйма немесе пісіретін табаға құйыңыз және су ваннасында қайнатыңыз. Омлет

қоспасында шпинат пюресі, жасыл бұршақ, қызанақ және т.б. қосуға болады.

Құймақ (селестин). Құймақтарды пісіреді, тауық кбөртпе массасымен жағылған, орамдарды орап, және өткір бұрышпен кесіп босатады.

2.1.6. Сүт сорпалары

Сүт толық сүтке немесе сүт-су қоспасында дайындалады. Гарнир тағамы ретінде, көкөніс, дәнді және макарон өнімдері қолданылады. Макарондар, дәнді дақылдардың дәндері, көкөністер сүтте нашар пісіріледі, сондықтан олар суға, содан кейін сүтте дайындалғанға дейін пісіріледі.

Сүт сорпалары тұз, қант және маймен толтырылады. Сорпа табақтарында, әрқайсысы 250, 300, 500 граммммен терең ас ішетін табақтарға құйылады .

*Макарон өнімдері қосылған сүт сорпасы.*Макарон өнімдерін жартылайц дайын болғанға дейін пісіреді, суды төгеді, қайнаған сүтке макаронды құяды пісіреді, тұз қант салады. Шығар алдында сары маймен толтырыңыз.

Дәнді дақыл қосылған сүт сорпасы. Күріш, қарақұмық, жүгері, арпа, інжу арпа, тары, сұлы қышқылы «Геркулес» 10 ... 15 мин тұзды суда . Ыстық сүт, қант, тұз қосып, дайын болғанға дейін пісіреді.Шығар алдында, маймен толтырасыз.Ұнтақ жармасын алдымен сылап, жұқа табада қайнаған суға құяды, тұз, қант қосылады және 5,7 минут маймен толтырылады.

Көкөніс сүт сорпасы. Сәбіз және шалғамды тілімдерге немесе немесе текшелерге кесіп картоп- тілімдер мен төрт бұрышпен кесіп,, ақ қырыққабат – сабақтарымен , шалғамды және қырыққабатты ащысын жою үшін ыстық суға салады. Қайнаған суға сәбіз және шалғам, қырыққабат салып, әлсіз отта қайнатыңыз. 5,10 минут бұрын пісірілген жасыл бұршақ немесе үрме бұршақ, ыстық сүт, тұз қосып, қайнатады. Шығарар кезде маймен толтырады.

2.1.7. Салқын сорпалар.

Салқын сорпалар әсіресе жаз мезгілінде жасалынады. сұйықтық негізі олардың нан квасы, көкөніс қайнатпасы, ашыған сүт өнімдері

Бұл сорпаларды терең асхана ыдыстарында немесе сорпаға арналған арнайы ыдыстармен жіберіледі, бөлінген бөлшек салмағы 250, 400, 500 г 14 °С ас мұзының кесегімен шығарылады. мұзды бөлек ыдыста беруге болады.

Етті батпырақ Жасыл пиязды турайды, қалған бөлігін тұзбен сүртеді, шырыны шыққанға дейін, жаңа піскен қиярды ұсақ төрт бұрыш немесе сабанша кесіп. Жұмыртқаны пісіреді. Ақуызы мен сарысын бөліп, ақуызды ұсақ төрт бұрыш етіп кеседі,сарысын

дайын қышамен, қантпен, тұзбен сүртеді де квасты құяды, тұзға сүртілген пиязды қосады. Майлы емес піскен етті ұсақ төрт бұрыштар немес сабанша турайды. Шығаруға дайындаған тағамды тоңазытқышта сақтайды. Жіберер алдында тәрелкеге дайын етті, қияр, жұмыртқанын ақуызын, пияз, толтыррылған квасқа құяды қаймақты қосып, ұсақтап туралған ас көкті қосады.

Жиынтықталған етті батпырақ Бұл окрошканы дайындау үшін спіскен иыр етінен басқа тағы да 2...3 ет өнімі қосылады, мысалы: піске бұзау еті, тіл, ветчина , құстың жұмсақ еті, түйетауық, жабай құс.

Көкөніс батпырағы. Піскен картоп, сәбіз, шалғым, жаңа піскен қияр, шалқан, бүтіндей піскен жұмыртқаның ақуызын ұсақ кубик түрінде турайды, бұл окрошканы дайындап шығаруы етті окрошкамен бірдей.

Салқын борщ. Қызылша мен сәбізді сабандап турайды. Қызылшаны сірке суын қосып босатады. Сәбізді бөлек босатады және қызылшамен қосады, ыстық су құйып, қант, тұз қосып қайнатады және салқындатады. Жасыл пиязды турайды. Жаңа піскен қиярды сабан тәрізді турайды. Шығарар алдында тарелкаға қиярды, пиязды, піскен жұмыртқаны, борщты құяды, қаймақты және ұсақ туралған ас көкті қосады.

Қызылша. Салқын борщ сияқты дайындап шығарады. Подготовленные Жас қызылшаны шыңымен бірге қолданады, оны кесіп бөлек босатады.

Ботвин. Шпинат пен щавелді бөлек босатады, сүртеді. дайын пюре, қант, тұз, ұсақ туралған лимонның қабығын квасқа құяды. Шығаратын кезде, бөлінген ыдысқа ботвинді құйып, бөлек тәрелкеге салқын піскен бекіре тұқымдастарының балығын, сабанша туралған жаңа піскен қияр, жасыл пияз, салат жапырақтары, ас көк қосады.

Жасыл щи. щавеля мен шпинаттың пюресін ыстық суға салады, қант, тұз, салып қайнатады, салқындатады. Жіберер алдында тәрелкеге кубикпен кесілген піскен картоп , қияр, ұсақ туралған жасыл пияз, , көкөністерді құяды, піскен жұмыртқаның тілімін және қаймақ қосады.

2.1.8. Тәтті сорпалар

Мұндай сорпаларды жаңа піскен, консервіленген, кептірілген жеміс жидектерден дайындайды. Тәтті сорпалардың сұйық негізі жемістердің қайнатпасыболып табылады Қажетті консистенция алу үшін сорпаға крахмал құяды, салқындатылған қайнатпамен араластырып қатынасы 1: 4.

Гарнир ретінде пісірілген күрішті, әр түрлі пішінді макарон өнімдері , клецки, вареник, пудинг күріш немесе жарма, бидай және жүгері қоспаларын қолданады.

Сорпаларға хош иіс беру үшін гүлзар, корица, цитрус жемістерінің қабықтарын қолданады.

Тәтті сорпалар терең десерттік тәрелкелерде бөлінген салмағы 250, 300 и 400 г суық немесе ыстық күйінде беріледі. Тұздық ыдысында сұйық қаймақ құйып қояды. Басқа тәрелкеге кекс бисквит, құрғақ печенье қосымша беруге болады.

Жаңа піскен жемістердің сорпасы. Алма, алмұртты қабығынан, тұқым ұясынан тазартады. Тазартылғандарға су құйып, пісіреді және сүзеді. Суына қант, корица қосып қайнатады, туралған алма, алмұрқа қояды 3...5 мин пісіреді, крахмалмен толтырады, қайнатады. Жіберер алдында тәрелкеге гарнир құяды, сорпа , қаймақ қосады.

Кептірілген жемістердің қоспасынан сорпа. Кептірілген жемістер мен жидектерді реттейді. түрлері бойынша сұрыптайды. жуады, үлкендерін турайды. дайын болған алма, алмұрттарға су құяды. 15.20 мин. қайнатады,содан соң қалған жемістер, қант қосып дайын болғанша пісіреді, дайын тұрған крахмалды қосып,қайнатады.

2.2. Сорпалардың сапасына қойылатын талаптары. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Борщтар. Көкөністердің сыртқы түрі тілімше формасын сақтауы керек: қырыққабат — сабанша немесе шашка, қалған көкөністер — сабанша немесе тілімше, картоп — дөңгелек, текше. Көкөністердің консистенциясы сұйық және тығыз бөлігі бойынша қатынас талаптарын сақтауда жұмсақ түсі — алқызыл, жоғарғысында қою сары жылтыры болуы қажет,иісі, — көкөністер мен жемістерге тән., дәмі — қышқыл-тәтті.

Щи. Көкөністер туралған өзінің формасын сақтауы қажет. Көкөністердің консистенциясы жұмсақ, сорпасының түсі – ашық қою сары жоғарғысында майдың жылтырақтары, жаңа піскен қырыққабаттардың дәмі – қалыпты тұздалған ,шамалы тәттірек, иісі — пассерленген қырыққабатар мен көкөністердің иісіне тән болуы қажет.

Қышқыл көже. Көкөністер туралған өзінің формасын сақтауы қажет: тұздалға қияр қабығынсыз және тұқымсыз текше мен сабанша тәрізді. Көкөністердің консистенциясы жұмсақ болуы қажет, қияр— кітірлек, сорпасының түсі — кремді реңді, майы — сары, дәмі — ащы, қалыпты тұздалған ,иісі — қияр тұздығы, пассерленген көкөністер мен дәмдеуіштер.

Жинақталған ет ащы көже. Ет өнімдері тілімше формасымен туралған, қияр — текше Лимон — қабығы мен тұқымы жоқ. Ет өнімдерінің консистенциясы жұмсақ. Бетінде түсі қою сары , дәмі — ащы ,иісі —солянканың құрамына кіретін өнімдердің иісіне тән..

Көкөніс сорпалары. Көкөністер туралған өзінің формасын сақтау қажет . Көкөністердің консистенциясы жұмсақ. сорпасының түсі — ашық қою сары. Бетінде қою сары май. дәмі қалыпты тұздалған иісі— пассерленген көкөністер, тамырлар мен дәмдеуіштер.

Дәнді дақылдар сорпасы. Дәнді дақылдар мен көкөністер,езілмеген; өзінің формасын сақтауы қажет . Консистенция — жұмсақ . Бетінде майдың түсі қою сары дәмі — піскен дәнді дақылдар , хош иісті көкөністер, ащы емес, қалыпты тұздалған.

Макарон өнімдерінің сорпалары . Макарон өнімдері, көкөністер өзінің формасын сақтау қажет: Көкөністер Макарон өнімдері нің түріне сәйкес туралған. Өнімдерің консистенциясы — жұмсақ Сорпасы—мөлдір емес, Бетінде жылтырақ ашық сары май. Дәмі мен иісі — Сорпаның құрамына кіретін өнімдердің иісіне тән, ащы қатты байқалмайды, свойственные продуктам, входящим в суп, без ощутимой кислотности, қалыпты тұздалған.

Езбе сорпасы. Сыртқы түрі — біркелкі масса сүртілмеген көкөністердің кесектерінсіз, бетінде пленкасы жоқ. Консистенция — нәзік, қою айранға ұқсас.Түсі негізгі өнімге сәйкес. Дәмі — нәзік,қалыпты тұздалған.

Мөлдір сорпалар Сорпа — мөлдір, ақуыздың қоспалары жоқ. Бетінде майлары жоқ. етті сорпаның түсі -сары қоңыр реңді. құстікі — сарғыш ,балықтікі — ашық-кәріптас. Дәмі — қалыпты тұздалған, сорпа жасалған өнімнің хош иісі ашық айқын.

Сүт сорпалары Сорпаның құрамындағы тағамдар формасын сақтауы қажет, олардың консистенциясы — жұмсақ .Түсі — ақ, Дәмі — тәтті, аз тұздалған, сарымайдың дәмі бар, күйген сүттің иісі жоқ .

Батпырақ. Тағамдар біркелкі массасын ,формасын сақтауы қажет. Піскен тағамның консистенциясы— жұмсақ, қияр — кітірлек. Сұйық бөлімнің түсі — қоңыр, қызыл жұмыртқаның сарысынан . Дәмі — қышқыл-тәтті, шамалы ащылау, жаңа піскен қиярдың, жасыл шөптің, квастың иісті дәмі.

Қызылша. Тағамдар текше мен сабанша тәрізді ұсақ туралған болуы қажет.Түсі — қара қызыл. Қызылшаның консистенция — жұмсақ,,қияр — кітірлек. Дәмі — қышқыл-тәтті, қалыпты тұздалған. Қызылшаның, жаңа піскен қиярдың, жасыл шөптің. хош иісті дәмі.

Тәтті сорпалар . Сұйық бөлігі — біркелкі.Дәнді дақылдар және макарон өнімдері өзінің формасын сақтауы қажет;жеістер мен жидектер езілмеген. Дәмі — қышқыл-тәтті

Дайын сорпаларды мармите 1...2 с асырмай сақтайды,яғни ұзақ ұсталса, сыртқы беті, дәмі мен дәрумендері бұзылады. Льезонмен толтырылған сорпалардың сақтау м , 65 °С. Т жоғары болмауы қажет.

Сорпаға қосып берілетін ет және балық өнімдері мармитте сақтайды..

Сорпаға қосып берілетін жасыл шөптер, лимон бөлек қоюға болады.

Қаймақты сорпаға салады немесе тұздық құятын ыдысқа бөлек құйып әкеледі.

Ыстық сорпаларды құятын ыдыстарды шығару үшін 40 °С жылытады, суықтарын— салқындатады 12 °С дейін.

Бақылау сұрақтары. 1. Сорпалар қалай жіктеледі? **2.**Қандай сорпалар сорпа пісіруге қолданылады? Технологиясын қысқаша сипаттап беріңіз.
3. Құйылатын сорпалардың санын атап шығыңыз. **4.** Щи мен борщтарды пісіріп дайындап, берудің қандай ерекшелігі бар? **5.** Рассольник пен солянканы пісіріп дайындап, берудің қандай ерекшелігі бар? **6.** Пюре тәрізді сорпаларды пісіріп дайындап, берудің қандай ерекшелігі бар ? **7.** Мөлдір сорпаларды . пісіріп дайындап, берудің қандай ерекшелігі бар? **8.** Суық сорпалардың ассортимент ін атап беріңіз? Өнімдерді пісіріп, дайындаудың , ерекшелігін айтып беріңіз. **9.** Тәтті сорпаларды пісіріп дайындап, берудің қандай ерекшелігі бар? **10.** Сорпалардың талаптары мен сақтау мерзімдерін атаңыз?

3 ТАРАУ
ТҰЗДЫҚТАР

3.1. Тұздықтарды даярлау технологиясы

3.1.1. Тұздықтарды тағайындау және жіктеу

Тұздықтар (франц. *souse)* — сұйық тұздықтар,тағамға құйылатын тұздық. Тұздықтар тағамдық құндылықты арттырады, дайын тағамдардың дәмі мен хош иісін жақсартады және оларға сығынды береді. Ыдыс-аяқтарды әшекейлеу үшін жарқын әдемі гүл шырыны қолданылады. Жіберер алдында тағамға тұздықты құяды, олармен түрлі тағамдарды, тұздықтарды, ет, балық, көкөністерді пісіреді, соустар сорпа, борттық тағамдар, салқын тағамдар мен бірге беріледі, сонымен қатар аспаздық өнімдерді толықтырады.

Тұздықтарды тұздық құятын ыдыстарға құйып, негізгі тағамның жанынан құяды.

Гарнирге тұздық құймайды. Көбінесе тұздықты негізгі тағамға құяды, тағамға тұздықты құяды немесе өнімді тұздықта дайындайды.

Тұздың температурасы ыстық және суыққа бөлінеді. Ыстық тұздықтар (75 ... 80 ° С) фарфордан жасалған фарфордан жасалған табақшаларда, салқын (10,12 ° С) салқындатылған құтыда жіберіледі

Сұйық негізге байланысты тұздықтар топтарға бөлінеді: сорпаларда, сорпалардағы соустар; сүт, қаймақ, сары май; өсімдік майы, сірке суы. Тұздықтар май қоспалары мен тәтті соустардан тұрады.

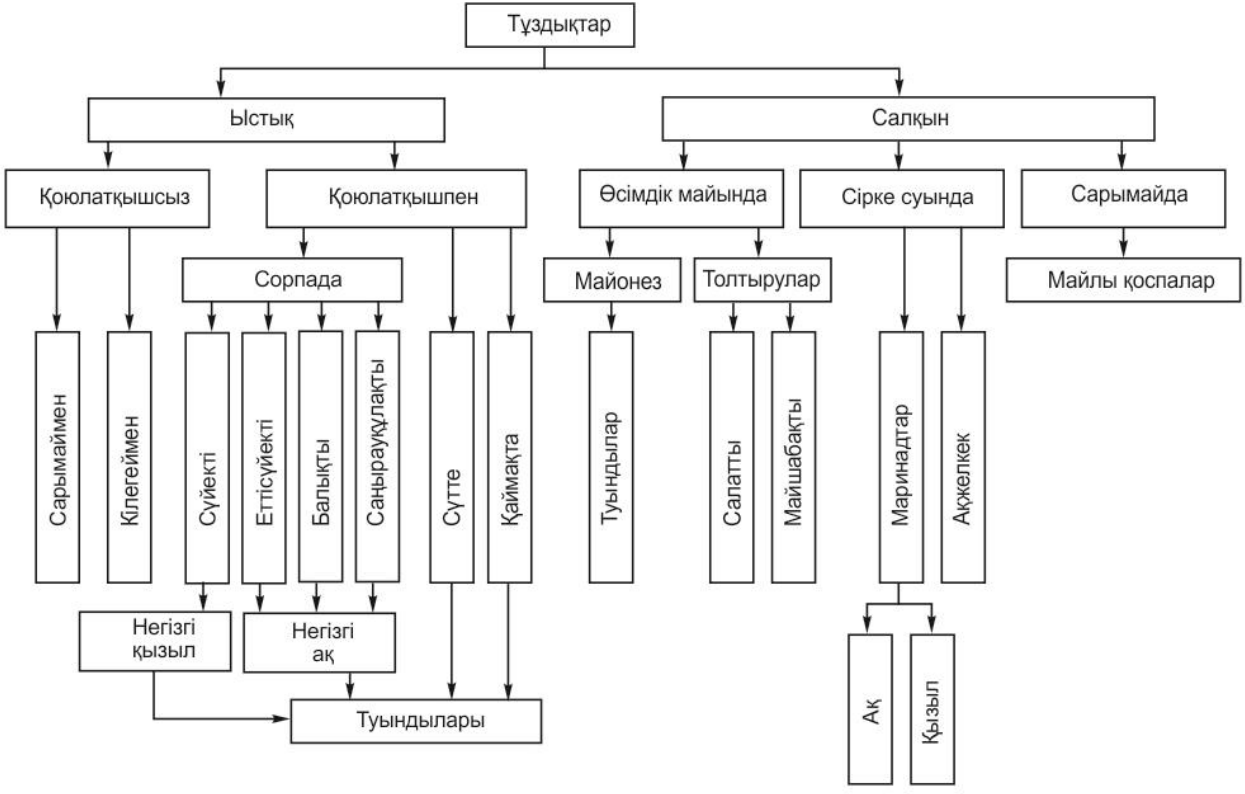
Тұздықтар қоюландырғыштарда (ұн, крахмал) және қалыңдатқышсыз дайындалады.

Сәйкесінше, сұйық, орташа қалың, қалың *тұздықтар* бар.

Сұйық тұздықтар тағамдарды жіберер кезде қолданады және сөндіруге арналған, орта тығыздықты тұздықтар - пісіруге, қалың тұздықтар - толықтыру үшін қолданылады.

Пісіру технологиясы бойынша негізгі және туынды болып бөлінеді (негізгінің түрлері).

Соустардың жіктелуі сурет. 3.1



Сут. 3.1. Тұздықтардың жіктелуі

3.1.2 Тұздықтарға арналған жартылай фабрикаттар

Көптеген тұздықтарға арналған жартылай фабрикаттар: сорпалар, ұнды пастерлеу, пастерленген көкөністер мен томат пюресі. Кейбір тұздықтарға шарап, дәмдеуіштер, лимон шырыны, сірке суын қосады.

Сорпалар. Тұздықтарды дайындау үшін сорпа дайындалады: сүйекті, ет-сүйекті, қоңыр, тауық етінен , жабай құс, балықты, сондай-ақ саңырауқұлақ сорпасынан.

Ақ тұздыққа ет пен тауық сүйектерінің концентратталған сорпасын қайнатады. Қызыл тұздыққа қоңыр сорпада дайындалады. Ол үшін сүйектерді жуып, жерге жинап, қуырылған шкафта 160 ° С 170 ° С температурада қызыл қоңыр түсті пайда болғанша қуырады. Қуырылғаннан 30 минут бұрын, туралған тамырларды және пиязды қосады. Көкөністермен қуырылған сүйектер кастрюльге қойылады, ыстық су құйып, көбік пен майдың мезгіл-мезгіл жойылып кетуімен әлсіз қайнатқышпен 5,6 сағат пісіріңіз. Еттің соңында дәм мен иістерді жақсарту үшін ет қуырғаннан кейін қалған ет шырынын қосуға болады. Дайын сорпа сүзіледі. Шоғырландырылған сорпаны дайындау үшін, пісірілген сорпа көлемнің 1/8 және 1/10 дейін буланып, салқындатылып, 4,6 ° С температурада 6 күнге дейін сақталады. Қолданар алдында ыстық сумен араластырыңыз. Тұздықты дайындау үшін ет пен балық өнімдерін босатқаннан кейінгі қалған(фон) сұйықтықты пайдалануға болады.

Пассерленген ұн. Ұн соустарға қалың консистенцияны береді. Жоғары сорттан төмен емес бидай ұнын пайдаланады. Тұздықтың дәмін жақсарту және жабысқақтықты азайту үшін ұнды ұнтақтайды. Пассерленген ұн құрғақ және майлы, қызыл және ақ болып бөлінеді.

Қызыл тұздықтар үшін жиі *пассерленген қызыл құрғақты* пайдаланады. Ұсақталған ұн 130,150 ° С температурада, кейде ашық қоңыр түске дейін араластырып пассерлейді. Салқындатылған құрғақ суспензия салқындатылған сорпаның аз мөлшерімен сұйылтылады, әйтпесе түйіршіктер пайда болуы мүмкін. Кейде пассерленген қызылды маймен дайындайды

Ақ тұздықтар үшін пассерленген *ақ майды пайдаланады*. сүзілген ұнды 1: 1 қатынасында ерітілген маймен біріктіріліп, үздіксіз араластырып, 120 ° С температурасында қызады. Пассерленген өнім кремді мен орехиялық хош иісті болуы керек. Май түйіршіктердің пайда болуына жол бермейді, сондықтан майлы өткелдерді ыстық сорпамен сұйылтуға болады.

Құрғақ ақ пассерлеуді дайындау үшін ұнды 120 ° С температурасында ашық сары түске дейін қыздырады.

Пассерленген көкөністер қызанақ пюресі. Тұздықтардың дәмін жақсарту үшін оған сәбіз, пияз, қызанақ пюресін пассерлейді Көкөністер 110 ° С температурада майға (көкөністердің массасының

10,15%) қосылып бөлек ыдыста пассерленуі қажет. көкөністердің саны аз болғанда бір ыдыста пастерленеді.

Біріншіден, пиязды пассерлейді, 15 минуттан соң сәбізді қосып, пассерлейді. Томат пюресі бөлек маймен пастерленеді және көкөністерге пастерлеудің соңында қосады.

Шарап. Белгілі дәм мен дәм беру үшін көптеген соустарға (қызыл немесе ақ, құрғақ немесе жартылай құрғақ) шарап қосылады. Алдын ала шарапты қайнатуға әкеледі.

Дәмдеуіштер. Дәмдерді пісірген соң пісірген соң 10 ... 15 минут дайын болғанда тұздықтарға қосылады, лавр жапырағы - 5 минутқа дейін. Бұрышты дайындалған тұздыққа қосады.

Көптеген тұздықтарға *лимон шырынын немесе лимон қышқылын* қосыңыз. Сірке суын да (шарапты немесе жемісті) пайдалануға болады.

3.1.3. Етті қызыл тұздықтар

Етті қызыл тұздықтар қызыл негіздің тұздығына негізделген, оған түрлі өнімдер қосылады.

Қызыл негізгі тұздық. Құрғақ қызыл пассерлеуді 50°С температурасында қоңыр сорпаның аз мөлшерімен араластырады және сүзеді. Ажыраған пассеровкаға қалған сорпа қосылады. Қызанақ пюресі мен тұз қосылып, 45 ... 60 минут қайнатылады. Піскеннен кейін қант, бұрыш, лавр жапырағы қосылады. Тұздық сүзіледі, көкөністер сүртіледі және қайнатылады. Дайын тұздықта сары май қосады. Ол ветчина, шұжық, котлет массадан жасалған тағамдар, пісірілген ет, бұқтырылған ет және т.б. жіберіледі. Қызыл негізгі тұздық туынды тұздықтарды дайындау үшін қолданылады.

Дайын тұздықтар «шымшылады», яғни май немесе маргаринмен толтырылады. Әйтпесе, сақтау кезінде тұзды бетінде қабыршақ пайда болып, тұздықтың сапасы төмендейді.

Шарап қосылған қызыл тұздық (Madera). Қызыл шарап қайнатып қызыл негізгі тұздыққа қосады. Тұзды қайнатып, майға толтырады. Қуырылған және дәмді ет, құс етіне, жабайы құс етін бұқтырылған етке қосады.

Пияз және қияр (дәмдеуіштер) қосылған қызыл тұздықтар. Пияз тұздығына майдалап туралған корнишондарды қосып, қайнатып, маймен толтырады. Корнишондарды майдалап туралған тұздалған қиярлармен алмастыруға болады. Филлер, лангет, котлетпен бірге береді.

Тамыры бар қызыл тұздықтар. Сәбіз, шалғам, ақ тамырлар, тілімдерге немесе текшелерге кесілген пиязды пассерлеп, негізгі қызыл тұздықтарға қосып, хош иісті бұрыш бұршағын қосып пісіреді. Пісіру аяқталғаннан кейін жасыл бұршақ, туралған бұршақтар, дайындалған шарапты қосыңыз. Бұқтырылған етпен беріледі.

Пияз және саңырауқұлақтары (аңшылық) бар қызыл тұздықтар. Қызыл негізгі тұздықта майдалап туралған пассерленген пияз және саңырауқұлақтарды қосып, бұрыш қосып, лавр жапырағын қосып, 10 .. 15 минут қайнатады. Піскеннен кейін қайнатылған шарапты және ақжелкен көк шырынын қосады. Қуырылған жабайы құс еті және етпен жасалған тағаммен беріледі.

Пиязды тұздық (mironton). Пияз мұқият кесіліп, пассерлеп, сірке суын, қоңыр бұрышын, лавр жапырағын қосып, барлығын дерлік құрғатады. Дайындалған пияз негізгі қызыл тұздығына қосылып, қант, тұз қосып, қайнатады. Сары май мен маргаринмен толтырады. Тұздық ет қуыру үшін пайдаланылады, сондай-ақ туралған ет, қайнатылған және қуырылған шошқа еті бар тағамдармен беріледі.

Қыша қосылған (робертпен) пияз тұздығы. Пияз тұздығын қыша мен сары маймен толтырады. Шошқа шұжықтарына, қуырылған шошқа етінің тағамдарымен бірге беріледі.

3.1.4. Етті ақ тұздықтар

Етті ақ тұздықтар үшін етті сүйекті құс етінің сорпасын қолданады.

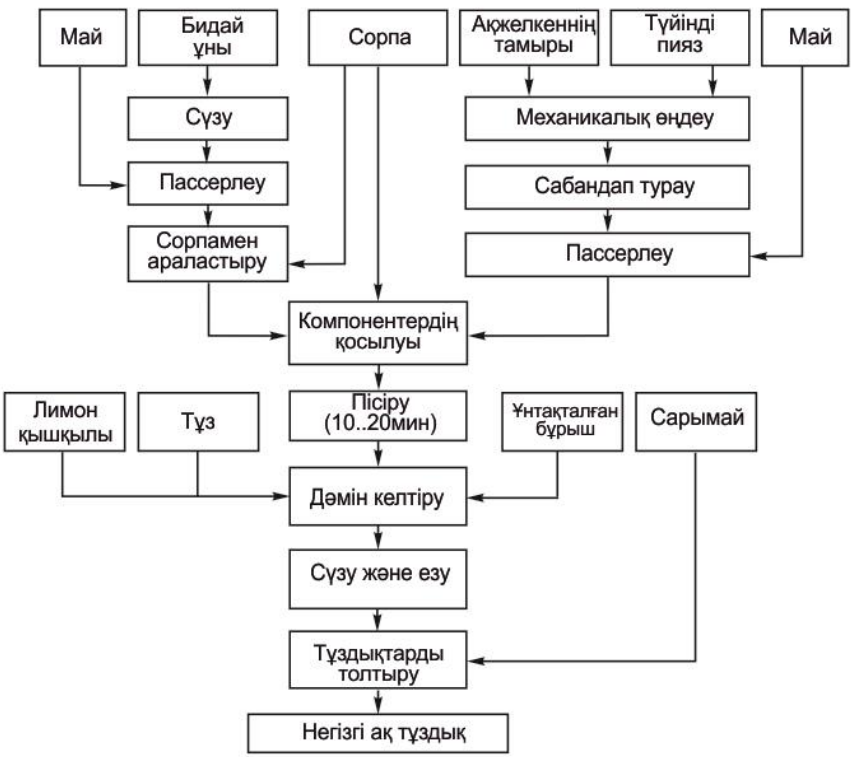
Негізгі ақ тұздық. Ақ май пассерді сұйылтылған сорпаны, пиязды және ақжелкен тамырын қосып 30 минут пісіріңіз. Тұз, лимон шырыны (лимон қышқылы), сүзгі, көкөністерді сүртіп, қайтадан қайнатыңыз, маймен немесе маргаринмен толтырыңыз. Қайнатылған ет, құс етінен жасалған тағамдармен бірге беріледі. Туынды тұздықтарды дайындау үшін қолданылады. Дайын дайындалған ақ тұздықтар сақтау кезінде тұзды бетінде қабыршықталған түзілудің алдын алу үшін «шымшытады». Ақ тұзды дайындау дәйектілігі 3.2. суретте көрсетілген.

Бу тұздығы. Тұздықты дайындау үшін, әдетте ет немесе құс еті босатылған сорпасын қолданылады. Негізгі ақ тұздықта пісірілген ақ шарапты, лимон шырынын, жер бұршағын қосып, қайнатыңыз, сары маймен толтырыңыз. Босатылған құс етінің тағамдарымен, бу котлеттерімен, бұзау етімен бірге беріледі.

Жұмыртқа қосылған ақ тұздық (сопрем). Шикі жұмыртқаның сарысы сары маймен араластырылып, кішкене кілегей немесе сорпаны қосып, қалыңдығына дейін 60.70 о С температурада су ваннасында қайнатыңыз. Алынған қоспасы 70 градустан жоғары емес температурада ақ тұздық тұздығына қосылады, мускат жаңғағы, тұз, лимон қышқылы қосылады. Босатылған құс етінің тағамдарымен, жас сиыр етімен бірге ұсынылады.

Томат тұздығы. Пассерленген ақ майды ет сорпасымен араластырып, пассерленген сәбіз, пияз және қызылша пюресін қосқаннан кейін 30 минут пісіріңіз. Піскеннен кейін тұз, бұрыш, лимон қышқылын қосыңыз. Дайындалған ақ құрғақ шарапты қосуға

болады. Тұздық сүзіледі, көкөністерді сүртіп, қайнатады, сары май немесе маргарин қосылады. Қуырылған еттен және көкөністен жасалған тағамдармен бірге беріледі. Томат тұздығының негізінде туынды тұздықтар жасайды.



Сур. 3.2. Ақ негізгі тұздықты дайындау технологиясының сызбасы

Саңырауқұлақтар қосылған томат тұздығы. Жіңішке кесілген пиязды майда пассерлейді, туралған пісірілген саңырауқұлақты қосып, пассерлеуді жалғастырады. Қызылша тұздығындағы саңырауқұлақтармен жұқа пияз қосып, қайнатыңыз. Пісірудің соңында туралған сарымсақ және дайындалған шарап енгізіледі. Дайын болған тұздықтарды маргаринмен немесе маймен толтырылған.

3.1.5. Балық тұздығы

Негізгі ақ тұздық. Балық сорпасы басқа сорпалар сияқты дайындалады, бірақ көп концентратталған. Ұнды маймен пассерлейді, балық сорпасына қосады, пассерленген пияз бен ақ тамырды қосып, 25-30 минут қайнатады. Дайындаудың соңында тұз

және лимон қышқылы қосылады. Дайын сорпаны сүзіп, көкөністерді кесіп, қайнатады және маймен немесе маргаринмен толықтырады. Пісірілген және қайнатылған балықтан жасалған тағамдармен бірге беріледі. Балықты пісіруге арналған ақ тұздық көкөніс қоспай дайындалады. Ақ тұздықтың негізінде туынды сорпа дайындалды. Бұл жағдайда дәмді толықтыру үшін негізгі тұздық қажет емес.

Ақ тұздық сорпасымен. Негізгі ақ тұздықта қайнаған және қайнатылған кияр сорпасын қосып қайнатады. Лимон қышқылын қосып, ақ құрғақ шарапты, тұзды және сарымаймен толықтырады. Тұздықта тұздалған босатылған киярды және бекіре балықтарының туралған пісірілген шеміршекті қосуға болады. Тұздықты пісірілген және босатылған балықпен бірге береді.

Бу және қызылша тұздықтары. Олар ет тұздықтары сияқты бірақ балық сорпасында дайындайды. Бумен пісірілген тұздықты пісірілген және босатылған балықпен береді, ал қызанақты тұздықты – қосымша қуырылған балық пен котлет массасынан жасалған өнімдерге береді. Қызылша соусы негізінде олар туынды сорпаларды жасайды.

Қызылша тұздығы көкөніспен (Бордо). Томат тұздықта майдалап туралған пассерленген пияз, сәбіз, ақжелкен қосылады, бұрыш бұршақ қосып пісіреді. Пісірудің соңында лавр жапырағын, қайнатылған шарапты, лимон қышқылын және маймен толықтырады. Қайнатылған, босатылған, қуырылған балықпен және котлет тағамдарымен бірге беріледі.

Матрос тұздықтары. Қызылша тұздығына пассерленген пияздың көшеттерін, кесілген ақ саңырауқұлақтарды немесе босатылған шампиньонды қосып, үгітілген анчоусты, шарапты пісіріп, қайнатыңыз. Пісірілген балықпен бірге беріледі.

Орыс соусы. Алдымен «орыс гарнирлерін» дайындайды. Тазаланған тұздалған кияр текшелерге кесіліп, босатылады. Сәбіз және ақ тамырлар кесектерге немесе текшелерге, тілімдерге кесіліп, босатылады. Пияз тілімдерін пассерлейді. Шампиньондарды босатып, тілімдерге кеседі. Қайнаған бекіре шеміршектері тілімшелеп туралады. Каперсы тұздықтан сығылады. Зәйтүн сүйегінен ажыратылып спиральмен кесіледі.

Дайындалған гарнирді қызылша тұздығында ақ шарап қосып, жылытып және сарымаймен толықтырады.

Ақ шарап тұздығы. Тұздық жұмыртқасы бар ақ ет тұздығы сияқты дайындалады. Пісірілген және босатылған балықпен беріледі.

3.1.6. Саңырауқұлақ тұздықтары

Саңырауқұлақтарды дайындау үшін пассерленген ақ май, саңырауқұлақ сорпасын қолданады. Дайын тұздықтар маймен

немесе маргаринмен беріледі. Картоп пен көкөністер, жарма, ет тағамдарына арналған тағамдармен бірге беріледі.

Саңырауқұлақтың негізгі тұздығы. Пассерленген ақ май, саңырауқұлақ сорпасымен қосып 30-40 минут қайнатып, сүзеді. Пиязды сабанмен турап пастерлейді. Саңырауқұлақтарды сабанмен турап, пассерленген пиязбен қуырады. Тұздыққа қуырылған саңырауқұлақтар мен пияз, тұз және қайнатылған өнімді 10 минутқа пісіреді.

Қызылшамен саңырауқұлақ тұздығы. Негізгі саңырауқұлақ тұздығында пассерленген қызылша езбесін қосыңыз.

Саңырауқұлақтың тәтті және қышқыл тұздығы. Мейіз және қара өрік сұрыпталады және жуылады. Өріктің сүйегін алып тастаймыз. Саңырауқұлақ тұздығына дайындалған мейіз және қара өрік қосыңыз, қара бұршақ бұршағы, 10-15 минут пісіреді. Дайын болғанға дейін 5 минут бұрын лавр жапырағын салады.

3.1.7. Сүт тұздықтары

Сүтті тұздықтарды дайындау үшін пассерленген ақ май пайдаланылады, сүт толық немесе сорпа, өсімдік қайнатпасы, сумен сұйылтылған. Сүтті сулардың қолданылуына қарай әртүрлі дәйектілікпен дайындалады: сұйық, орташа тығыздығы және қалыңдығы. Сұйық соустар көкөністер, дәнді дақылдар, орташа тығыздалған тұздықтар – ет, балық, көкөністерді пісіру және пісірілген көкөністерді толтыру үшін қолданылады. Қою тұздықтар құс етіне арналған котлеттерді толықтыру үшін пайдаланылады.

Сүт соусы (Бечамель). Ұнды пассерленген майға жағып, пісірілген ыстық сүтпен араластырады, 7-10 минут пісіреді, тұз қосып, сүзгіден өткізіп қайнатады.

Тәтті сүтті тұздық. Сұйық сүт тұздығына қант пен ванилин қосады. Сүтті ірімшіктер мен дәнді дақылдардың ыстық тағамдарымен бірге береді.

Пияз қосылған сүт тұздығы. Нәзік кесілген пияз түсті өзгертпестен сарымаймен пассерлейді, содан кейін ет сорпасында босатады. Дайындалған пияз сүт тұздығына батырылады, 7-10 минут қайнатып, тұз, қызыл бұрыш қосып пиязды сүзеді. Соусты қайнатып, маймен толықтырылады. Қуырылған қой етімен немесе қой етінің котлетімен бірге беріледі.

3.1.8. Қаймақты және кілегейлі тұздықтар

Қаймақты кілегейлі тұздықтар. Оларды табиғи және негізгі ақ тұздықтпен дайындайды (қаймақпен ұнмен пастерлейді) (көкөністерді қоспайды).

Табиғи қаймақ тұздығы. Ұнды майсыз 110 °С температурада пассерлеп, салқындатады және маймен араластырады. Ұн мен

майдың арақатынасы 1:1 болады. Содан кейін біртіндеп пісірілген қаймақты алып, тұз, бұрыш қосып, 3-5 минут пісіріп, сүзгіден өткізіп, қайтадан қайнатады.

Ақ тұздыққа негізделген қаймақ тұздығы. Ыстық ақ тұздықта ыстық қаймақ, тұз, бұрыш, қайнатып, сүзеді. Қаймақ тұздығын саңырауқұлақтарды, балықтарды пісіру үшін пайдаланылатын ет және балық тағамдарына беріледі.

Қызылша қосылған қаймақ тұздығы. Дайын қаймақ тұздығына дайын пассерленген езбе қосып қайнатып, сүземіз. Көкөністермен, фрикадельмен толықтырылған қырыққабатқа қосып бірге беріледі.

Пияз қосылған қаймақ тұздығы. Дайындалған қаймақ тұздығына майдалап туралған, пассерленген пиязды қосып, қайнатыңыз. Қуырылған етке және котлет массасынан жасалған тағамдарға қосады.

Желкек қосылған қаймақ тұздығы. Қытырлақ желкек түбірін майға пассерлейді, сірке суын, қоңыр бұрышын, лавр жапырағын қосып 3-5 минут пісіріңіз. Содан кейін дәмдеуіштер жойылып, желкек қаймақ тұздығына қосылып қызады. Қайнатылған ет, тіл, қуырылған шошқа етімен бірге беріледі.

Майлы тұздықтар. Қазіргі уақытта майлы крем негізіндегі соустар көбіне қолданылады. Қалың консистенцияны алу үшін, майды баяулатылған (қақпағы ашық контейнерде) х / г көлеміне, кейде араластырады. Содан кейін дайындаған толтырғыштар соустарға қосылады: жылы ақ шарап немесе коньяк, пастерленген ірімшік, қара немесе қызыл уылдырық, дәмді жасыл және т.б. Қайнатылған балық, құс еті, көкөністерден жасалған тағамдармен бірге беріледі. Тағамдарды бұқтыруға және пісіруге арналған.

Уылдырық қосылған қаймақ тұздығы. Май сығындысы қышқылдың ішіндегі х / 2 көлеміне дейін қайнатып, кейде араластырады. Сонымен қатар, қызарған ақ шарап пен қызыл немесе қара түйіршікті уылдырықтар салып, араластырады. тұздықты босатылған балықпен беріледі. Қаймақ тұздықтарын пасерленген ұнмен де пісіруге болады. Олар сүтті тұздықтар сияқты жасауға болады, сүтті кілегеймен алмастырады.

Кілегей шафранымен жасалған тұздықтар Пассерленген ақ майлы ұнын концентрацияланған сорпамен араластырады және кейде қайнатады. Ыстық кілегей, шафран, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз да қайнатыңыз. Ол босатылған балықпен немесе құспен беріледі.

3.1.9. Жұмыртқа және сарымай тұздықтары

Тұздықтардың осы топтарының негізгі компоненті – сарымай. Жұмыртқаға және сарымай тұздықтары дәмін жақсарту және ас қорытуды жақсарту үшін лимон шырынын немесе лимон қышқылын қосады. Бұл тұздықтарды майы аз өнімдері бар

тағамдараға қосады: түсті немесе ақ қырыққабат, арық балық, тауық етімен бірге беріледі. Жұмыртқаға арналған тұздықтардың ассортименті Польша, құрғақ, голландтық және голландтық тұздықтардан жасалған.

Поляк тұздығы. Майды балқытып, бүтіндей пісірілген, туралған жұмыртқа қосамыз, ұсақ туралған жасыл шөптерді, тұзды, лимон шырынын (лимон қышқылын) қосады. Піскен балықтан, гүлді қырыққабаттан жасалған өніммен бірге ұсынады. Поляк тұздығын. ақ тұздық негізде дайындауға болады.

Кептірілген нан үгіндісінен жасалған тұздық. Сарымай еріген және ашық қоңыр тұнба пайда болғанға дейін қызады. Майдың қалдығын ағызып, бидай нанынан, тұздан, лимон шырынынан немесе лимон қышқылынан асқақталған нан үгіндісін қосады. Піскен көкөністерге (спаржа, артишок, гүлді қырыққабат) бірге беріледі.

Голланд тұздығы. Жұмыртқаның сарысын суық суға немесе сорпаға құйыңыз, бөліктерге кесілген май қосып, 70 градусқа дейін су ваннасында қоюланғанша қайнатады. Содан кейін алдын ала тазартылған майдың қалған бөлігінің жұқа қабығын құяды. Массасын әрқашан араластырады. Дайын тұз, лимон шырыны және сүзіп толтырады. Пісірілген көкөністер мен қайнатылған балықтан жасалған өніммен бірге қолданады. Ақ тұздыққа негізделген голланд соусын дайындауға болады.

Қыша қосылған голланд (мутар). Голланд тұздығына дайын қыша құяды. Бекіре тұқымдастарының қуырылған балықтарымен беріледі.

Кілегейлі голланд тұздығы (муслин). Тұздыққа араласқан кілегейді құяды. Пісірілген балықпен, спаржадан жасалған тағамдармен беріледі.

3.1.10. Өсімдік майындағы толтырғыштар мен тұздықтар

Өсімдік майы адам тамақтануында маңызды рөл атқаратын қанықпаған май қышқылдарының көзі болып табылады. Бұл топтың тұздықтарын дайындағанда, өсімдік майының биологиялық маңызы азаймайды, ол оңай сіңеді. Өсімдік майында тұздықтар ассортименті: майонез тұздықтары және оның сорттары ұсынылған: майонез банкеттік желе мен, майонез, шөптермен қосылған майонез желкекпен, майонез қызанақпен, кетчуппен майонез, коньякпен майонез.

Майонез тұздығы. Шикі жұмыртқаның сарысын тұз және қышамен сүртеді. Содан кейін үздіксіз араластыра отырып, салқындатылған өсімдік майы біркелкі масса қалыптасқанша жұқа ағынға құйылады. Сірке суын қосады. Олар салаттар, винегреттерге құю үшін қолданылады. Ет, балық, құс етінің суық тағамдарымен беріледі.

Қаймақ пен майонез тұздығы. Майонез тұздығына қаймақ енгізіледі. Ет, балықтың салқын тағамдарына, сондай-ақ салатқа толықтыруға арналған тағамдарды бірге ұсынады.

Желе мен майонез тұздығы (банкеттік). Жартылай мұздатылған балық немесе ет желесінде майонез тұздығын қосып, суықта шайқаңыз. Тұздықты балықтан, еттен, құстан жасалған өнімдерді рәсімдеуге арналған.

Өсімдік майына толтырғыштар. Салаттарға арналған толтырулар сірке суы мен өсімдік майы негізінде дайындалады. Шарап сірке суын қолдану жақсы. Өсімдік майы сірке суы, қант, тұз, бұрыш және басқа ингредиенттермен араластырылады. Пайдаланар алдында араластыру керек, әйтпесе эмульсия өзгеруі мүмкін. Өсімдік майы немесе сірке суын дәмді сарқылған немесе басқа хош иісті заттардың қоспалары арқылы қолдануға болады.

Салаттарға арналған толықтырғыштар. Тұз және қант сірке суында ериді, бұрыш, өсімдік майы қосылады. Жақсы араластырады.

Қышаға толықтырғыштар. Дайын қыша және қайнатылған жұмыртқаның сарысы қант, тұз, бұрыш, жер және аздап қосылған өсімдік майы қосады. Барлық май сарысы мен қыша араласқан кезде сірке суын құйыңыз. Салаттарға салуға арналған. Жұмыртқа сарысы жоқ майшабақты толықтыру үшін жұмыртқаның сарысын қоспайды.

3.1.11. Сірке суындағы тұздықтар

Мұндай тұздықтар суық тағамдар жасауға арналған. Ассортименті көкөніс маринадтарына ұсынылған, қызанақпен және қызынақсыз желкек тұдықтарымен, желкек қаймақпен.

Қызылша қосылған көкөніс маринады. Сәбіз, ақжелкен, пиязды сабанмен турап, өсімдік майына пассерлеп, томат езбесін қосып, пассерлеуді жалғастырыңыз. Содан кейін балық сорпасын, сірке суын, тәтті бұрышты, бұршақты, қалампыр, мен қайнатқышты 15-20 минут қосыңыз. Пісіру соңында лавр жапырағын, тұзды, қантты қосыңыз.

Қызылшасы жоқ көкөніс тұздықтары. Сәбіз, ақжелкен, пияз өсімдік майында пассерлейді. Содан кейін балық сорпасын, сірке суын, тәтті бұрышты, бұршақты, қалампырды 20 минут қайнатады. Пісіру аяқталғаннан кейін лавр жапырағы, тұз, қант, сұйытылған суық сумен араластырылған крахмал мен ұнды қосып қою болғанша жылытады.

Желкек тұздығы. Туралған желкекті ыстық суға құйып, салқындатып, тұз, қант, сірке суын қосады. Тұздыққа туралған піскен қызылшаны да салуға болады.

Қаймақ араласқан желкек тұздығы. Қаймаққа туралған желкек, тұз, қант қосады.

3.1.12. Майлы қосапалар

Мұнай қоспалары ет пен балықтың ыстық ыдыстары үшін бутербродтарды, сэндвичтерді, торттарды дайындау үшін қолданылады. Май қоспаларын дайындау үшін жұмсартылған май аздап бүктеледі және түрлі толықтырғыштармен біріктіріледі. Дайын қоспа фольга немесе пергаментте оралған цилиндр түрінде қалыптастырылады және салқындатылады. Қажет болса, дөңгелекпен кеседі. Шығарар алдында ет пен балыққа қосады. Май қоспаларының ассортименті әртүрлі және толықтырылу түріне байланысты. Толықтырғыштар кесілген жасыл, үгітілген ірімшік, шабақ филесі немесе майшабақ, қыша және т.б.

Жасыл май. Сарымайды жұмсартады, туралған жасыл ақжелкен, лимон шырынын қосады. Пішіндейді және салқындатады. Оларды қуырылған ет пен балыққа қосады. Құс етінің котлеттерін толықтыру үшін пайдаланады.

Тәтті бұрыш қосылған май. Жұмсақ сарымайды шамалы араластырады, *ұсақ текшелермен кесілген тәтті бұрышты және* тұз қосылады. Араластырады.Ұсақталған кресссалат қосуға болады. Піскен етпен бірге ұсынады.

3.1.13. Өнеркәсіпте өндірілген тұздықтары

Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде мынадай өнеркәсіптік өндіріс тұздықтары: майонез, томат тұздығы, Кубань тұздықтары, кетчуп, «Южный» тұздықтары, тхемалды тұздықтары, соя тұздығы, жеміс тұздықтары.

Майонездер. Салаттар, салқын өнімдерді немесе олардың негізінде алынған тұздықтарды жасауға арналған.

Кетчуп. Қант, сірке суын, тұзды, дәмдеуіштерді және басқа толықтырғыштарды қосып, қызанақ немесе томат езбесі әзірленеді. Кетчупте қажетті қаттылықты қамтамасыз ету үшін қалыңдатқыштар (модификацияланған крахмалдар) енгізіледі. Олар әртүрлі ыдыс-аяқтарды дайындау үшін және суық тағамдарға арналған.

Тхемал тұздығы. Сарымсақ, қызыл ыстық бұрыш және дәмдеуішті жасыл қосады. Тұздың өткір, қышқыл дәмі бар. Олар оны Кавказ тағамдарымен пайдаланады.

Соя тұздығы. Құрамында қант, тұз, сірке суын, натрий глутамат, су қосылған соя тұздығы концентратынан дайындалады. Олар ет, балық, көкөніс, күріштен және макароннан жасалған өнімдері бірге ұсынылады.

Жеміс тұздығы. Қантпен тазартылған және тәтті жемістерден жасайды. Ассорти алма, абрикос, шабдалы және т.б. соустармен ұсынылған. Бұл тұздықтар тәтті, дәнді дақылдар, ұн тағамдарымен беріледі.

Тұздықтың тағамдық концентраттары. Ақ, қызыл тұздықтарды дайындау үшін өнеркәсіптік өндірістің концентраттары пайдаланылады. Тұтынудан бұрын оларды дұрыс мөлшерде сумен араластырып, пісіреді. Тұздықтың түріне байланысты қажетті компоненттер қосылатын негіз алынады.

3.2. Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Тұздықтардың сапасы консистенция бойынша түс, дәм, хош иіспен анықталады.

Толықтырғышсыз ыстық тұздықтар түріне сәйкес келетін консистенция біртекті, серпімді болуы керек (тұздық сұйық, орташа тығыздық, қалың). Тұздық бетінде ешқандай көбік болмауы керек. Толықтырғыш түрінде тұздықтың бөлігі болып табылатын өнімдер майдалап туралып, тұздықта біркелкі бөлініп, дайын болуы қажет.

Қызыл тұздықтардың түсі ашық-қоңыр; ақ, сүт, қаймақ, ақ немесе сәл сұр реңі бар; томатты – қызыл. Сорпадағы соустар дәнді дәмі бар, ет, балық, дәмдеуіштердің өзіне тән иісі бар пассерленген көкөністердің иісі болуы керек.

Сүт, қаймақ, сарымай тұздықтары тиісті өнімдердің дәміне ие болуы керек. Олардың орнына күйген сүт, кілегей және қышқыл қаймақты қолдануға болмайды.

Жұмыртқа – майлы тұздықтары біркелкі болуы керек, майсыздандырылуы керек. Дәмі мен иісі сәл қышқыл, лимон мен майдың хош иісі бар.

Майонез соусының және оның туындылары біркелкі болу керек. Толықтырғыштарды майдалап турап, тұздықты біркелкі бөлуге болады. Тұздықтың беті май болмауы керек. Майонез тұздығының түсі сары түсті, ақ түсті, ал соустардың туындысы толықтырғыштардың түсіне тән. Тұздықтардың дәмі жағымды, өте дәмді, бірақ өтте ащы емес.

Маринадтардың түрі әдемі болуы керек, көкөністер дұрыс кесіліп дайындалады. Дәмі көкөніс пен дәмдеуіш хош иісімен қышқыл.

Ыстық тұздықтар 4 сағатқа дейін 80 °С жоғары температурада, сүт – 65 ... 70 °С температурада 1-5 сағаттан аспайтын температурада және 75 градус температурада 2 сағаттан аспайтын температурада су ваннасында сақталады. Сорпа тұздықтары 2 сағатқа дейін сақталады Тоңазытқышта сақталған өзіңіздің жасаған майонезіңіз бен салаттарыңыздың мерзімі 1-2 күн, маринадтар – 3 күнге дейін.

Бақылау сұрақтары. 1. Тұздықтар консистенциясына қарай қалай бөлінеді? **2.** Тұздықтарды дайындауға қандай толықтырғыштар жасауға болады? **3.** Тұздық жасау үшін ұнмен пастерлеудің қандай түрлері

пайдаланылады? **4.** Қызыл тұздықтардың ассортиментін тізімдеңіз. **5.** Балық сорпасында қандай тұздықтар дайындалады? **6.** Қандай тағамдарға қаймақ тұздығын бірге ұсынады? **7.** Жұмыртқа сарымай тұздықтарының тізбесін келтіріңіз. **8.** Неге маринадталған көкөністі қызылшамен қолдануға болады? **9.** Тұздықтардың қандай сапасының көрсеткіштері арқылы бағалайды? **10.** Ыстық тұздықтардың тарату шарттары қандай?

4 ТАРАУ

КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН ДАЯРЛАНҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР

4.1. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан гарнирлер мен тағамдар даярлау технологиясы

4.1.1. Көкөністердің жылу өңдеу ерекшеліктері мен жіктелуі

Көкөністерден түрлі тағамдар жасайды ет, құс, балық үшін гарнирлер дайындайды.

Жылу өңдеуге байланысты пісірілген, қуырылған, босатылған, бұқтырылған, пісірілген көкөніс өнімдерімен ерекшеленеді.

Пісіру кезінде көкөністер қайнаған суға батырылады, тұз қосылады және әлсіз қайнатады. Сәбіз, жасыл бұршақ дәмді сақтау үшін тұзсыз пісіріледі. Жасыл түсті көкөністер (шпинат, бұршақ, бұршақ, спаржа, артишок және т.б.) қайнаған сумен көп мөлшерде дайындалады. Көкөністер ылғалдылықты жақсы шығарады (асқабақ, қызанақ және т.б.), сұйық құймай су немесе сорпа құю арқылы босатады (1 кг көкөніс 0,2-0,3 литр сұйықтық және 20-30 г май) Көкөністер бумен пісіруге жақсы, ал бояу, дәмдеуіш қасиеттері және өнімнің тағамдық құндылығы толығымен сақталады.

Мұздатылған көкөністерді жібітпей қайнаған суға салып , 10-15 минут қайнатады.

Консервіленген көкөністер қайнатпасымен бірге қыздырады, содан кейін сорпалар мен тұздықтар жасау үшін пайдаланылады. Көкөністер маймен толықтырылады.

Қуыру үшін көкөністер мен саңырауқұлақтар алдын ала қайнатылған, хош иістендірілген, қуырылған немесе шикізатты қолдануға арналған. 250-280 °С температурада сыртында қытырлақ болғанша, ыдыс ішіндегі құрамдас бөліктер температурасы 80 °С қуыру шкафында пісіреді.

Көкөніс гарнирлері ет, құс еті, балықтың ыстық тағамдары үшін өсімдік тағамдары негізгі өнімнің жанында орналасады немесе бөлек ұсынылады. Гарнирлер дәмді әртараптандырады, тағамның сіңімділігін және өнімнің құндылығын арттырады, әдемі безендіруге мүмкіндік береді.

Гарнирлік тағам ретінде картоп ерекше орын алады. Негізгі өнімнің дәмдік қасиеттеріне байланысты картоп басқа жылу өңдеуге ұшырайды.

Гарнирлік тағамдар қарапайым (бір өнімнен) және күрделі (екіден үш өнім түріне дейін) бар. Бөлінген тағамның нормасы 150 г құрайды, бірақ 50 г азайып немесе көбейтілуі мүмкін.

Жаңа піскен, тұздалған, маринадталған көкөністер, консервіленген жемістер қосымша гарнир ретінде 25, 50, 75 гр. нетто бір бөлінгенге қолдануға болады.

4.1.2. Қайнатылған көкөністерден даярланған тағамдар мен гарнирлер

Пісірілген картоп. Тазартылған картоп тұтас текше немесе шарлар түрінде, дөңгелек қалпында пісіреді. Жылытылып кішкентай асхана тәрелкесінде беріледі, май немесе қаймақ құяды немесе оларды бөлек қояды. Қуырылған пияз, саңырауқұлақтар, тұздықтар: саңырауқұлақ, пияз қосылған қаймақ, қызғылт бұршақпен, корнишондармен ұсынуға болады.

Картоп езбесі. Картоп пісіріледі, кептіріледі және сүртіледі. Содан кейін сарымай, ыстық сүт немесе қаймақ қосып үлпілдек болғанға дейін шайқайды.

Сүтті картоп. Картопты орташа көлемде кесіп, 10 минут су құйып пісіріп, ыстық сүт, тұз салып, дайын болғанша пісіреді.

Бөлінген табақта, тәрелкемен гарнир ретінде антрекотпен ұсынады.

Піскен ақ қырыққабат. Қопсытқышсыз өңделген қырыққабат қырыққабатты елекке бүктеп, тұзды ыстық суға қайнатып, үлкен тілімдерге кесіледі, дайын болғанша пісіріп сүзгіге салады. Ыстық тағамдарда сарымай немесе соустар сүтімен, қышқыл, құрғақ құяды. Сүтті, қаймақты, нан үгітіндісінен жасалған тұздықпен май құйып ұсынады. Бөлек ыдыста ұсынуға да болады.

Түрлі-түсті қырыққабат, брокколи, брюссель қырыққабаттарын ақ қырыққабат сияқты дайындайды.

Пісірілген үрме бұршақ, бұршақ, жүгері. Көкөністерді пісіріңіз, сұйылтқыш немесе сығуышқа тастайды. Ұсынар алдында май немесе сүт, қаймақ тұздығын құяды.

Піскен спаржа. Дайындалған спаржа пісіріледі, қаптамаларын босатады, тәрелкеге немесе бөлінген ыдысқа құяды, бөлек голландиялық тұздықты, сарымайды құяды.

Артишоктар. Алдын ала дайындалған артишоктарды байлап пісіреді. Ыдысқа немесе табаққа салып май құямыз. Құрғақ немесе голландтық тұздықтар бөлек беріледі.

Сүтті тұздықтағы жасыл бұршағы бар сәбіз. Сәбіз текшелеп кесілген (1 см), маргаринге босатады, мұздатылған жасыл бұршақты пісіреді, консервіленгенді суымен жылытып, сорпада қайнатады. Сәбіз соя соусымен толтырылған бұршақпен біріктіріледі, тұз

қосылады, сүтті тұздықты қосып қыздырады.

Май құйып шығарады. Бұл өнімді бәлішпен, гарнир ретінде құс етімен пайдаланады.

4.1.3. Қуырылған көкөністерден даярланған тағамдар мен гарнирлер

Қуырылған картоп. Шикі картопты, тілімдерге, текшелерге турап, қайнатылған тілімдерге, қуырылған, қыздырылған табаға маймен салыңыз. Бетінде қыртыс пайда болғаннан кейін тұз себеді. Қайнатпас бұрын шикі картопты кесіп, май шашырамас үшін немесе түйірлері жабысып қалмас үшін жуылады және кептіріледі.

Шығарар алдында, асхананың ұсақ тәрелкесіне немесе бөлінген табақта май құяды. Бөлек жаңа піскен, тұздалған қияр, қызанақ, қырыққабаттан салат ұсынылады.

Өз бетінше тағам немесе гарнир ретінде де беріледі.

Қуырылған пияз (фри). Пиязды сақиналап кесіп, ұнға аунатып фритюрде қуырылады. Гарнир ретінде пайдаланылады.

Қуырылған жысыл шөп (фри). Ақжелкеннің жапырақтарын фритюрде қуырады, балық тағамдарына әсемдеуге қолданады.

Қуырылған асқабақ. Асқабақты тазартады, дөңгелектеп кеседі тұз себеді, ұнмен пассерлейді, екі жағын дайын болғанша қуырады.

Тәрелкеге салып, қаймақ тұздығымен немесе қаймақпен береді.

Асқабақ, баклажан, қуырылған қызанақ. Асқабақ тазартылып, тілімдеп туралады. Баклажандар тазаланып, тілімдерге кесіледі. Кесілген көкөністер тұзды, ұнмен пассерленіп қуыру шкафынаа қойылып, дайын болғанша пісіріледі. Қызанақ жартысынан кесіліп немесе кесектерге кесіліп, әзірленген жолмен қуырылады. Гарнир тағам ретінде пайдаланады, қаймақ немесе тұздықтармен (крем ірімшігі, қаймақ) бірге қолданады.

Картоп крекерлері. Картоп езбесіне қопсытқышты қосып, масса кондитерлік қаптан шығарылады, пластина кесіледі және кептіріледі. Шығармас бұрын майға бірнеше секунд қайнатыңыз да, гарнир тағам ретінде қойыңыз.

Шницель қырыққабаты. Ақ қырыққабат жартылай дайын болғанша қайнатылады, жапырақтары бөлінеді, қалың жерін жұсартады, екі бүктеліп, сопақша пішінделіп, ұнмен пассерлейді льзондарға батарылады, нан ұнтағына пассерлеп қуырады.

Бөлінген ыдыста немесе тәрелкеде маймен, тұздықпен, қаймақпен ұсынылады.

Картоптан жасалған котлеттер. Пісірілген картоп кептіріледі, сүртіледі, жұмыртқамен араластырылады, 60 °С дейін салқындатылады. Екі жағынан қуырып және ұнға пассерлейді. Қуыру шкафында дайын болғанша қуырады. Котлеттерді сарымай, қаймақ, саңырауқұлақ тұздығымен бірге ұсынылады. Бөлінген ыдыста немесе тәрелкеде маймен, тұздықпен, қаймақпен ұсынылады.

Картоп зразалары. Массасы котлет сияқты дайындалады, лепешка жасап, ортасына фарш салып, сопақша пішінге келтіріп нан ұнтағымен пассерлейді, қуыру шкафына дайын болғанға дейін екі жағын да қуырады. Пассерленген пияз, саңырауқұлақ, туралған жұмыртқамен, көк желкенмен пассерлейді.

Бөлінген ыдыста немесе тәрелкеде маймен, тұздықпен, қаймақпен ұсынылады.

Қытырлақтар. Крекер. Ыстық картоп жұмыртқалармен, маймен араласқан, сүрленген. Кішкентай шарлар, цилиндрлер, алмұртты (әр қызмет үшін 4 ... 6) құрайды. Олар ақ пассерлеуде: ұнмен, льезонмен пассерлейді, қуыру шкафына дайын болғанға дейін қуырады. Шығарар алдында піскен қызанақ, саңырауқұлақ, пияз, қызыл пияз соусы, корнишондармен бірге беріледі.

Сәбіз және қырыққабаттан жасалған котлеттер. Сәбіз сабанмен кесіліп, сүт, май қосып босатады. Дайындалған сәбізге дәнді дақылды сеуіп, үздіксіз араластырып, 15 минут жабық қақпақпен пісіріңіз.

Содан кейін салқындатылған, сопақша тәрізді өнімдері бар, қуырылған нан ұнтағына пассерлейді және қуырады. Қаймақпен, сүт тұздығымен ұсынады.

Қырыққабатты ұсақтап турайды, сүт, қаймақ, немесе қаймақ тұздығымен ұсынады.

4.1.4. Бұқтырылған көкөністерден даярланған тағамдар мен гарнирлер

Бұқтырылған қырыққабат. Жаңа піскен қырыққабатты сабанмен турап, қышқыл қырыққабатты – ұсақтап кеседі, сорпа, май қосады, жартылай дайын болғанша бұқтырады. Пассерленген сәбіз, пияз, сабандап туралған ақ тамырлар, содан соң пассерленген қызанақ езбесі, бұрыш лавр жапырағын салып дайын болғанға дейін бұқтырады. Бұқтырып болғаннан кейін соңында тұз, қант, сірке суын қосады. Пастерленген ұн және сорпамен араластырады. Қырыққабатты бұқтырғанда сірке суын қоспайды.

Қырыққабатты шошқаның қақталған етімен, саңырауқұлақпен ұсынады.

Бұқтырылған қырыққабатты өз бетінше тағам ретінде, гарнир және басқа тағамдардың құрамы ретінде қолданады (мысалы, солянка).

Қырыққабатты порциялық табақпен немесе тәрелкеге салып ұсынады.

Көкөністерден жасалған рагу. Картоп және тамырларды текше және тілімшелермен турап, шамалы қуырып, пиязды пассерлейді. Ақ қырыққабатты дөңгелектеп турайды, босатады, содан соң түсті қырыққабатты реттеп, гүлшоғырын дайын болғанша пісіреді.

Картоп және көкөністерді біріктіріп, қызыл қызылша, қаймақ тұздықтарымен толтырады, 10-15 минут бұқтырады. Содан соң

асқабақты қосып 15-20 минут бұқтыруды жалғастырады. Бұқтырудың аяқталуына 5-10 минут қалғанда консервіленген, сарымсақ дәмдеуіштер қосады. Шығармас бұрын май құяды, жасыл шөпті себеді.

Саңырауқұлақтармен бұқтырылған картоп. Шикі картопты тілімшелермен турап, қуырады. Дайындалған саңырауқұлақтарды тілімшелермен кесіп қуырады Картопты, саңырауқұлақтарды күршекке салады, қаймақ тұздығымен толықтырып, бұқтырады.

Күршекпен ұсынады.

Картоп қызанақпен, пиязбен, жасыл бұршақпен, сәбіз, ақ желкенмен бұқтыруға болады.

4.1.5. Пісірілген көкөністерден даярланған тағамдар

Пісірілген көкөністерді үш топқа бөледі: тұздықта пісірілген көкөністер, пісірмелер, толықтырылған көкөністер. Пісірер алдында пісірменің бетін, ораманың бетін қызарту үшін қаймақ жағады.

Тұздықтағы көкөністер туралған ірімшікпен және ұнтақталған нан қатқағымен және маймен шашыратады.

Тұздықта піскен көкөністер. Пісіруге арналған бөлінген ыдысқа май жағады, дайындалған көкөністерді салады, үстіне тұздық құяды, туралған ірімшікті салып май шашып пісіреді.

Сол пісірілген ыдыспен ұсынылады.

Қаймақ тұздығымен, асқабақты, сүтімен – түрлі-түсті қырыққабат.

Пісірме. Ол үшін картоптан, қырыққабаттан, сәбізден, асқабақтан және көкөніс қоспаларынан масса жасайды, сонымен қатар 4 см қалың емес қабапен пісіруге ыдыстар дайындайды. Бетін біркелкі қылып, жұмыртқаны немесе қаймақты жағады, сурет салып пісіреді.

Пісірменің ішіне фарш салып та пісіруге болады, біріншіден, көкөніс массасын салып, үстінен фаршты құяды, содан қалған массаны құяды, үстін біркелкі қылады, майлайды және пісіреді.

Шығармас бұрын, бөлінген ыдысқа салады немесе тәрелкеге сарымай, қаймақ, қызанақ тұздығы, саңырауқұлақ тұздығын құяды. Тұздықты бөлек ыдыста беруге болады.

Картоп орамасы. Картоп массасын дымқыл сүзгіге 2 см қояды, ортасына ет фаршын, саңырауқұлақ немесе көкөністі сүлгінің көмегімен біріктіріп, жеңіл тамақтың пішінін келтіреді. Дайын жайпақ қаңылтырға тігісін төмен қаратып, қаймақты немесе жұмыртқаны жағады.

Фаршқа сәбізбен пиязды сабандап турап, пассерлейді, піскен күрішпен, пісккен және қуырылған саңырауқұлақпен біріктіреді. Ас көк, тұз, бұрыш қосады. Піскен жұмыртқа қосуға болады.

Ораманы 2 дан тәркелге немесе порциялық табақшаға салып береді, пісірген тұздығын үстінен құяды.

Толтырылған томат,бұрыш, асқабақ, баклажан. Алдын ала

дайылған көкөністерді фаршпен толықтырады, арнайы пісіретін ыдысқа салып, үстінен ұсақтап туралған ірімшік, май шашыратып пісіреді.Дайын болған көкөністерді қаймақ тұзыдығымен, қызанақпен қаймақ араласқан тұздықты құйып пісіреді.

Фаршқа сабандап немесе текшелеп туралған сәбіз, ас көк, пиязды қосып пассерлейді, пассерленген томат езбесін, сарымсақ,тұз,бұрыш қосып араластырады. Фаршқа піскен күрішті, піскен жұмыртқаны, піскен саңырауқұлақты қосуға болады.

Шығармас бұрын тәрелкеге немесе порциялық табақшаға салып, үстінен пісірілген тұздығын құйып береді, қаймақты бөлек ұсынады.

4.1.6. Саңырауқұлақтардан даярланған тағамдар

Қаймақ тұздығындағы саңырауқұлақтар. Дайындалған саңырауқұлақтар пісірілгенге дейін кесектерге кесіледі. Содан кейін қаймақ тұздығын құйып 5-10 минут қайнатады. Пассерленген пиязымен ұсынуға болады (әр қызмет үшін 10-20 г). Олар жеке ыдыс немесе ет, құс еті үшін күрделі гарнирлер бөлігі ретінде пайдаланылады.

Қайнататын табаға салып, шөптер себіңіз. Картоп қайнатпасымен бірге беруге болады.

Пісірілген қаймақ тұздығындағы саңырауқұлақтар. Дайындалған саңырауқұлақтар тілімдерге бөлінеді, 10-12 минут қуырылған соң шампиньондарды босатады, қайнатылған тұздыққа құйылады, қайнатылған майланған қуырылған табаларға салынып, үгітілген ірімшік себіліп, қызыл қоңыр түс қалыптасқанша пісіріледі.

Ыстық тағамдар (кокос) дайын болса, саңырауқұлақтар жұқа тілімдерге кесіліп пісіріледі және арнайы контейнерде – кокоспен беріледі. Кокотницуды пластинаға қойып, жанына арнайы айырды қояды.

4.2. Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. Шарттары және сақтау мерзімдері

Піскен және босатылған көкөністер өзінің пішінін сақтау қажет. Картоппен тамыржемістері дұрыс тазартылған, қотырсыз және қарайған жері болмауы керек. Консистенция — жұмсақ. Түсі – өнімге тән. Пісірілген қырыққабаттың татымы, піскен қырыққабаттың иісіндей. Консистенция – жұмсақ, нәзік. Түсі – ақтан қоңыр түске дейін, брюссель қырыққабаты – ашық жасыл құба.

Картоп пюресі консистенциясы қою, көпірме, біркелкі, жұмсармаған түршіктерінсіз. Түсі – ақтан қоңыр түске дейін, қарайған жері болмауы керек. Дәмі және иісі – қалыпты тұздалған,

нәзік, сарымай мен сүттің хош иісі.

Қуырылған көкөністер өзінің тіліміне сәйкес, тілімінің пішінін сақтауы және біркелкі қуырылған болуы керек.

Котлеттер, зразалар, шницель жарықсыз, пішін дұрыс, бетінде қуырылған қытырлағы болуы қажет. Өнімнің түсі өнімге тән, дәмі – бөгде дәм болмауы керек.

Бұқтырылған көкөністер тілімінің пішінін біркелкі сақтауы қажет. Түсі ақшылдан – қара қоңырға дейін. Дәмі – өнімге тән, қосымша құрамсыз, қырыққабат – қышқыл-тәтті. Консистенция жұмсақ, шырынды, қырыққабаттікі серпімді.

Піскен көкөністер. Беті тегіс, жарықсыз, қабығы қытырлақ (пісірмелер, орамалар). Дәмі және иісі – өнімге тән, қосымша құрамсыз. Түсі – өнімге тән. Тұздықта пісірілген көкөністер, тұздықтың қабатымен толық жабық болуы қажет. Консистенция жұмсақ.

Піскен картоп және картоп езбесін 2 сағаттан асырмай мармитте сақтайды. Түсті қырыққабат, қояншөп, пісірілген және босатылған көкөністер қайнатпасында ыстық күйде 30 минут. Ұзақ сақтауда көкөністерді қайнатпадан алып, салқындатып, тоңазытқышта сақтайды. Қолдануына қарай қайнатпада және тұздықта жылытады. Фритюрде қуырылған көкөністерді суытылған күйінде бір күн бойы сақтайды. Көкөністерден, саңырауқұлақтардан бұқтырылған және пісірілген тағамдар 2 сағаттан асырмай ыстық күйінде сақтайды.

Бақылау сұрақтары. 1. Көкөністердің кейбір түрлерін дайындау ерекшеліктері қандай? **2.** Көкөніс гарнирінің мәні қандай? Күрделі гарнир дегеніміз не? **3.** Пісірілген көкөністерден тағамдарды тізімдеңіз. Оларды беру ерекшеліктерін көрсетіңіз. **4.** Қуырылған көкөністерден тағамдарды атаңыз. Қуырылған асқабақ, баклажан, асқабақ дайындау және қызмет көрсету ерекшеліктері қандай? **5.** Көкөністерден котлеттер дайындау мен дайындау ерекшелігі қандай? **6.** Қуырылған картоп массасынан қуырылған тағамдарды атаңыз. Оларды дайындау және беру ерекшеліктерін көрсетіңіз. **7.** Бұқтырылған көкөністерден тағамдардың ассортиментін келтіріңіз. Оларды дайындаудың және берудің ерекшелігі қандай? **8.** Пісірілген көкөністерден тағамдарды атаңыз. Оларды дайындау және беру туралы қандай ерекшелігі бар? **9.** Қаймақ тұздығында пісірілген саңырауқұлақтарды дайындау және беру. **10.** Өсімдік тағамдарын сақтау шарттары мен мерзімдерін атаңыз.

5 ТАРАУ

ЖАРМА, БҰРШАҚ ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ДАЯРЛАНҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР

5.1. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен тағамдар мен гарнирлерді даярлау технологиясы

5.1.1. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінің тағамдары мен гарнирлерінің тағамдық құндылығы

Дәнді, бұршақ және макароннан жасалған тағамдар жоғары тамақ пен энергия құнына ие, оларда көптеген көмірқышқыл газы, ақуыздар, В тобындағы дәрумендер бар. Дәнді дақылдар, бұршақтар мен макарондардың биологиялық құндылығын арттыру үшін олар басқа өнімдермен қолдану қажет, мысалы, ботқа – сүт пен сүзбе, бұршақ – ет, макарон – ірімшік, ірімшік, ет.

Пісірілген макарон, бұршақ, дәнді дақылдар жеке тағам мен гарнир тағамдары ретінде беріледі.

5.1.2. Жармадан даярланған тағамдар мен гарнирлер

Ботқаны суға, сорпаға, сүт тұтас немесе сумен араластырылған, жеміс сорпаларына дайындайды. Ботқаның дәмділігі төмен, тұтқыр, сұйық болып бөлінеді. Ботқаны пісіруге арналған сұйықтық мөлшері тағамдарға арналған рецепт жинағының кестелерінен анықталады.

Пісіруді бастамас бұрын, дәнді дақылдар сортталады немесе сұрыпталады. Тары, күріш және арпа жармасы алдымен жылы, содан кейін ыстық сумен жуылады. Жармасы ұнтағы мен геркулесті жууға болмайды. Пісіру кезінде дәндерінің ұзақтығын төмендету үшін (күріш, кесек ,арпа жармасы) суық суға 2-3 сағат бойы суға салып қояды.

Ботқаларды үгілгіш, тұтқыр және сұйық түрлерімен ажыратамыз.

Үгілгіш ботқалар. Қарақұмық, інжу арпа, бидай, жүгері, тары, күріш судан немесе сорпада жасалады. Дайын дәнді дақылдар қайнаған тұзды суға және қайнатуға құйып, кейде араластырады. Жарма барлық суды сіңіріп алған кезде май қосып, қақпақты жабыңыз да, оны төмен температурада дайындау қажет. Ұсақ

түйіршікте дәндер бір-бірінен оңай бөлініп жұмсақ болады. Ыстық бәліш сарымаймен немесе сүтпен немесе қантпен бірге беріледі. Қуырылған ботқа, қуырылған пияз, туралған жұмыртқа, саңырауқұлақтармен бірге ұсынады. Қарақұмық және күріш ботқасы гарнир тағам ретінде пайдаланылады.

Босатылған күріш. Күріш қайнаған сумен қайнатылып құйылады және жылдамдықта тұзды, майды ыстық сорпаға құйып, қақпағын дайын болғанға дейін жауып қояды.

Қайырмалы күріш. Жарманы қайнаған тұзды суға салып (1 кг үшін 6 литр) әлсіз қайнатып 25-30 минут қайнатады. Содан кейін олар елекке құйылады, ыстық сумен жууға және су ваннасында немесе қуырылған шкафта дайындалады.

Арпа жармасының ботқасы. Дайындалған жарманы құты қайнаған тұзды суға құяды және қайнатуға әкеледі, содан кейін су ағызылады. Жарманы қайнаған тұзды суға салып, әдеттегідей қайнатады.

Тұтқыр ботқалар. Тұтқыр ботқаларды суда немесе сүтте дайындайды. Тұтқыр ботқасы жеткілікті қалың. Дәндері қайнатылып, бірге қалды. Ботқаны сарымаймен ыстық күйінде ұсынады. Ботқаны мейіз, қара өрік, сәбіз, асқабақпен пісіруге болады. Суда сүтке арналған тұтқыр езбені дайындау кезінде, жарма және «Геркулес» қоспағанда, суда алдын-ала пісіріледі.

Ұнтақ жармасының ботқасы. Суды немесе сүтті қайнатуға әкеліп, қант, тұз қосып, үнемі араластыра отырып, дәнді дақылдарды пісіргеннен кейін, ботқаны дайын күйіне жеткізіп, жылуды азайтады. Қантпен, джеммен қызмет беріледі. Қара ұнтақ жармасының езбесі (манник) джем,шырындар және тәтті тұздықтармен бірге беріледі.

Асқабақ қосылған тары ботқасы. Кішкене текшелерге құйылған асқабақты кесіп, қайнатып немесе сүт қосылған суда сұйылтып, тұз және қант қосып, қайнатыңыз. Дайын боған тарыны үстіне құяды.Сары маймен жұмыс толтырады.

Сұйық ботқалар. Сұйық ботқаларды. Тұтқыр ботқалар сияқты дайындайды.пісіреді, сондай-ақ тұтқыр, бірақ көп сұйықтық. Сары май, қант, джем, бал қосылған десерт табақтарында маймен ұсынады.

5.1.3. Ботқалардан даярланған тағамдар

Үгілгіш және тұтқыр ботқалардан котлеттер дайындайды: домалатпалар, пісірмелер, қарамқұмық ботқасы,пудинг, үзбелер және т.б

Котлеттер мен домалатпалар. Су мен сүттін қоспасына немесе суда қою, тұтқыр ботқаларын дайындайды 70°С, температураға дейін ботқаларды салқындатады, шикі жұмыртқа қосып, араластырып ,пішін береді. Котлеттер мен домалатпалады нан

ұнтағына аунатады, негізгі әдіс бойынша қуырады, дайын болғанша қуыру шкафтарында дайындайды. Бөлінген ыдыста немесе қаймақ қосылған тәреклекге салып береді.

Пісірмелер. Тұтқыр немесе үгілгіш ботқалардан дайындйды. Дайын ботқа майы, жұмыртқа, қант қосып, тәтті пісірмелерді пісіруге арналған - ванилин, мейіз, қаныққан жемістер қосады. Майланған пісірмені нан ұнтағы жағылған қаңылтыр ыдысқа салып қабаты 2-3 см болатын, массасы тегістелген, жұмыртқа мен қаймаққа жағылған, қуырылған шкафта пісіреді. Сары май, қаймақ, тәтті тұздықтар бар десерт табақтарына ыстық тағамдармен ұсынады.

Ірімшік,жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы. Қарақұмық және тары үгілгіш ботқасына ірімшік қосып жасайды.

Ботқа 60,70 ° С дейін салқындатылады, қақталған сүзбе, шикі жұмыртқа, қант, маргарин, тұз және қоспаны араластырады. Масса дайын қаңылтыр ыдысқа салады, бетін жұмыртқа мен қаймақ қоспасын жағып, пісіреді.Сары маймен немесе қаймақпен бірге бөлінген ыдысқа салады.

Пудингтер. Пішіндерде дайындайды. Олар кеуекті, масса массасынан айырмашылығы бар, өйткені олар ақуыздарды қамтиды. Пудингтер ді дайындау үшін тамағын 60 градусқа дейін салқындатылған ботқа дайындау үшін жұмыртқаның сарысын қосып, қантпен ұнтақтап, мейізбен пісіріп, араластырады.. Ұнтақталған жұмыртқаның ағындарын массаны дайындалған пішінге таратыңыз. Бетіне жұмыртқа мен қаймақ қоспасы жағылады. Пудингтерді пісіреді немесе буға пісіред,тәтті тұздықтармен ұсынады.

Үзбе көже. Ұн жармасы мен сүттің тұтқыр ботқасынан дайындайды Жұмыртқа 60.70 о С дейін салқындатылған ботқа қосылып, екі қасық, екі қасықпен кондитер қапшығымен өңдейді.Тұзды суда пісіреді. Сары май, қаймақ немесе үгітілген ірімшікпен бірге ұсынады.

5.1.4. Бұршақ тұқымдастарынан даярланған тағамдар мен гарнирлер

Тағамды дайындау үшін бұршақтарды пісіреді. Бұршақтарды дайындаудан бұрын сұрыпталған, жуылған, суық суға 3,4 сағат салынады. Бұл бұршақты пішінді сақтауға және жылу өңдеу мерзімін қысқартуға мүмкіндік береді. Аршылған және туралған бұршақ сіңдірмеңіз. Дайындалған бұршақтар суық сумен құйылады және әлсіз қайнатумен қақпақпен қапталады. Пісіру уақыты бұршақтардың түріне байланысты: асбұршақ - 60.90 мин, үрмебұршақ - 1.5.2 сағат, пісіру кезінде қайнап төгілсе. Үстінен кезде ыстық су құйылады. Суық су қоссаңыз, үрме бұршағы айтарлықтай баяулайды. Баяулау - сіңімділік және қышқылдарды

азайтады. Сондықтан, пассерленген қызанақ езбесі, тұздықтар, бұршақтардың пісіп болғаннан кейін ғана қосады. Бұршақтарды тұзсыз пісіреді, өйткені тұз да қорытуды бәсеңдетеді. Дәмін жақсарту үшін, хош иісті көкөністерді қосуға болады. Бұршақ ыстық пішінде май, пияз, пісірілген, ысталған, қызанақ, қызыл, қаймақ және сүт қосылған тұздықта беріледі.

Бұршақтардан бұршақтар езбесін пісіруге болады. Бұл үшін пісірілген бұршақтарды сүртіп, тұзбен қайнатып, сары маймен немесе майдаланған пиязбен бірге беріледі.

Қайнатылған бұршақтар (бұршақтан басқа) ет тағамдары үшін гарнир ретінде ұсынылуы мүмкін.

5.1.5. Макарон өнімдерінен даярланған тағамдар мен гарнирлер

Макарон өнімдерін пісірер алдында реттейді, өнімді бөледі, ұсақтарын алып тастайды.

Макарон өнімдерін екі тәсілмен пісіреді.

Ағызатын тәсіл макарон пісірілгенге дейін, араластырып, қайнаған тұздалған суға пісіруге мүмкіндік береді. Макарон мен судың қатынасы 1: 6 құрайды. Дайындалған макарон ды кәкпірмен сүзеді ,маймен толтырылады.

қызанақ, көкөніс, саңырауқұлақ, ветчина, сондай-ақ гарнир тағам ретінде қолданады.

Азғызбайтын тәсіл макарон тұзды суға қайнаған аз мөлшерде қайнатылады. 1 кг өнімге 2,2 ... 3 литр су құйылады. Пісіру барысында су макаранний өнімдерімен сіңеді. Пісіру аяқталғаннан кейін май қосыңыз. Макарон өнімдері ағызбайтын тәсілі көбінесе пісірме, макаронник, кеспе дайындауға ыңғайлы.

Макаронник. Макарон өнімдері 60 ° С температурасында салқындатылған және жұмыртқа қосып, қантпен сүтке немесе сүт пен су қоспасына пісірілген. Массасы дайындалған пісірмені қаңылтырға салады, майдалап, қаймақпен жұмыртқаның қоспасымен майлайды немесе маймен себілген және қуырылған шкафқа пісіреді. Дайын макарон кесектерге кесіледі және сары маймен, тәтті тұздықтармен немесе джеммен беріледі.

Ірімшік қосылған кепсе . Ірімшік ісүртіледі, жұмыртқа, тұз, қант қосылады. Кеспе немесе вермишелді пісіріледі, 60.70 С температурада салқындатылады және сүзбе араластырады. Қаңылтыр ыдыста немесе қуыратын шкафта пісіріңіз. Сары маймен толтықтырылады. Тәтті тұздықты құйып, қаймақты тұздық сауытқа құйып қояды.

5.2. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен даярланған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шаралары

Дайын үгілгіш ботқа. Дәндер толығымен бөртілген, жақсы пісірілген, бірақ олардың пішінін сақтап, бір-бірінен оңай бөлінуі керек.

Дайын сұйық ботқа. Дәндері толығымен бөртеді, пішінін жоғалтады. Ботқа тәрелкеге таралады.

Ботқалардың дәмі,түсі,иісі жармалардың түріне сәйкес болуы қажет. Ботқаның дәмі күйген, иісі болмауы қажет.

Үлкен котлеттер мен домалатпалар. Беті қызғылт болғанға дейін екі жағында біркелкі қуырылған, бетіндегі жарықтарсыз, дұрыс пішіні болуы керек.

Пісірмелер. Қабықшасы жылтырақ, жармалардың түріне сәйкес болуы болуы керек. жармалардың түріне сәйкес болуы

Піскен макарон өнімдері. Бір-бірінен оңайырақ бөлініп, пішінді ұстап тұру керек, пісіріліп, өзара қосылуы да мүмкін. Пісірілген макаронның түсі сары ақ түсті. Пісірілген макаронның бетінде жылтырақ қыртысы болуы керек. Дәмі мен иісі - макаронға тән.

Дайын тағамдар мен гарнирлер мармитке 70 ... 80 ° С температурада сақталады.

Жарма және бұршақ тұқымдастар - 3 сағат, макарон өнімдері - 2 сағат.

Бақылау сұрақтары. 1. Жарманы пісіруге қандай дайындық қажетне? **2.** Консистенциясына байланысты қандай ботқалар болады? Олардың ерекшелігі қандай? **3.** Гарнир ретінде қандай ботқалар қолданылады? **4.** Тұтқыр ботқалардан қандай өнімдерді жасауға болады? **5.** Ірімшік,жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасын жасаудың қандай ерекшелігі бар? **6.** Пісірілетін бұршақтардың ерекшеліктері туралы айтып беріңіз. **7.** Макарон өнімдері мен олардың қасиеттерін қалай дайындау керек? **8.** Макароннан жасалған тағамдардың ассортименті. **9.** Жармалардан, бұршақтардан және макароннан дайындалған өнімдер мен пен гарнир тағамдарды сақтау шарттары мен мерзімдерін көрсетіңіз.

6 ТАРАУ

БАЛЫҚТАН ДАЯРЛАНҒАН ТАҒАМДАР

6.1. Балық тағамдарының ассортименті және даярлау технологиясы

6.1.1. Балық тағамдарын жіктеу және өнімділік құндылығы

Балық адам үшін қажетті қоректік заттардан тұрады: толық ақуыздар, жеңіл сіңімділік майлары, витаминдер (А, Д, В тобы), минералдар (калий, фосфор, йод және т.б.), экстрбелсенді заттар. Балықтың майы қанықпаған май қышқылдары бар, балқу температурасы төмен. Балық тағамдарының тағамдық құндылығы гарнир тағамдары мен тұздықтарына байланысты артады.

Жылу өңдеу әдісімен балық тағамдары пісірілген, босатылған, қуырылған, пісірмелермен дайындалған және бұқтырылған болып бөлінеді. Жылу өңдеу әдісін таңдау балық түріне, оның құрылымына және тіндердің құрамына байланысты. Пісіру мен босату үшін тығыз еті бар балықты (құныс балық, сайра және т.б.), қуыруға арналған - шырынды және нәзік (сүтіл,нәлім, навага, жыланбалық және т.б.) пайдаланады.

6.1.2. Піскен балық тағамдары

Кез келген балық піскіруге болады, тұқы тұқымдастылар, қиярбалықтар, салака шабағын қоспағанда, өйткені бұл балықтан қуырылған тағамдар дәмді. Кәстрөлдерде немесе балық қазандықтарында (коробиндер) балықты пісіреді. Пісіруге арналған балықтың бөліктері кастрюльге салынған терісін жоғарылатып бір қатарына салынып, ыстық су құйып, хош иісті тамырлар, пияз, тұз қосып, қайнатып, қайнатпай 12 .. 15 мин алады.

Белгілі бір иісі бар балықты дайындаған кезде лавр жапырағы, қоңыр бұрыш қосады. Дәмі мен дәмін жұмсарту үшін қияр тұздығын немесе қабығы мен қияр тұқымын қосуға болады.Теңіз балығын дәмдеуіштердің ерітіндісінде пісіреді. Алабалық және бекіре тұқымдастарының балықтары дәмдеуіштер мен көкөністерді салмай қайнатады, өйткені олардың өздерінің жағымды дәмі мен хош иісі бар. Бекіре балықтарының дайындап, қазандыққа балықтарды терісінің төменгі жағымен орналастырады, суық суға құйылып, қайнатып, қайнатпай пісіреді. Пісіру уақыты балық түріне және бөліктердің мөлшеріне байланысты болады (шоқыр балығы

үшін 45 ... 60 мин, бекіре - 1 ... 1,5 сағ). Піскен балықтар шеміршектен тазартылған ыстық сорпамен жуылады және бөліктерге кесіледі. Қызмет көрсет алдында бөліктерді сорпада қыздырады.

Бүтіндей көксерке, албырт, алабалық және басқа да балық түрлері. Қайта өңделген қаңқаларды балық қазандығындағы қарындарымен төмен орналастырады, суық суға құйылады, тамырларды, дәмдеуіштерді, тұзды қосады, қайнатып, әлсіз қайнатып пісіреді1,5 сағат.

Көк түсті жаңа піскен алабалықты алу үшін алдымен 20,30 секундта сірке суының ерітіндісіне түсіріледі, содан кейін тұзды суға қайнатылады. Дайын балық сорпада салқындатылады

Пісірілген балыққа арналған гарнир тағам пісірілген картопты немесе картоп езбесін пайдаланады. Поляк, голландиялық, қызанақ тұздықтарымен немесе еріген сары маймен май жағады. Ақжелкен немесе аскөк бар тағам жасайды. Қайнатылған балықтан жасалған тағамның атауы балықтың және оның шығарылған тұздығының атына кіреді. Мысалы: «албырт пісірілген, голланд тұздығы».

Пісірілген балықтардың ассортименті поляк тұздығы менпіскен балық, сортікеннің ақ тұздығы мен және қайнатқышымен пісірілген балықпен ұсынылған.

Поляк тұздығымен піскен балық. Піскен балықтың бөліктерін терісі үстіне қаратын қыздырылған ыдысқа орналастырылады, айналасында бөшкелер немесе шағын түйіршіктер түрінде пісірілген картоптың түйіршіктері бар. Картоп сары маймен құйылады, ас көк көкшілімен себеді. Поляк тұздығын тұздық сауытқа салып немесе онымен балыққа құяды. Кейде тағам пісірілген шаяндармен безендіріледі

Сортікеннің ақ тұздығымен пісірілген балық. Бұл тұздықтармен , көксерке,қарабалық,нәлім, жалпақ балық,ақсаха,теңіз алабұғасы бірге беріледі. Поляк тұздығы сияқты, балықты пісіреді.

6.1.3. Бөктірілген балықтан даярланған тағамдар

Босатылған балық өте дәмді және көп қоректік заттары бар, өйткені тамақ пісіргеннен гөрі босатылған тамақ ішу кезінде аз қоректік заттар кетеді. Балық толықтай босатады (алабалық, көксерке, сүйрік), бөліктер мен буындармен жеткізіледі.

Балықтарды үлкен табаларға босатады. Бекіре тұқымдастыры балықтарының буындарын балық қазындығының торын аорналастырады. Бөлімнің бөліктері табаларға салынады, май жағылған, көлбеу, бір жағынан. Балықты оның биіктігі х / 3-де ыстық сорпаға толтырып, ақ тамырларды, пияз, дәмдеуіштерді қосып, оны қайнатып, қақпақпен жауып, баяу отт пісіреді. . Дәмін жақсарту үшін ақ шарапты, лимон қышқылын, қияр сүңгісін қосады.Ақ саңырауқұлақтарды немесе шампиньондарды (немесе

олардың сорпасын) қосуға болады.

Тұздықты дайындау барысында алынған сорпасы тұздық дайындау үшін қолданылады. Бөлінген бөліктерді 15-20 мин босатады, бүтіндей буындарымен және балықты -25.45 мин. Тағамның атауы балықтың және оның шығарылған тұздығының атына кіреді: «Будағы көксерке», «орыстар Нәлимі».

Буға босатылған балық. Ет терісі бар және сүйексіз немесе сүйегі де терісі де жоқ ет ақжелкеннің, пияздың және шампаньонның тамыры қосылады. Бекіре балығын ақ шараппен босатады. Жылытылған сопақ ыдыста немесе табақшада хош иістендірілген балықты, пісірілген немесе картоп езбесі бар картопты гарнирге салады. Балықта саңырауқұлақтардың кесектерін, шаяндарды немесе қаймақ бәлішін салып, тұзды буға үстіне құйыңыз, үстіне - қабығы мен тұқымсыз лимон кесектері. Гарнир майын құйып, аскөк себіңіз.

Орысша балық. Балықтың ескі бөліктері сопақ ыдысқа немесе тәрелкеге қойылады, гарнир жағында - қайнатылған картоп, бөшкелермен. Балық орыс тұздықтарымен құйылады және қабығы мен тұқымсыз лимон тілімімен бекітіледі. Гарнир маймен құйылып, шөптерге себілді.

Ақ шарап соусында балық. Кесілген бөліктер ақ нанның (крутонның) қуырылған бөлігіне немесе қызанақтан жасалған крутонға салынады. Балыққа қайнатылған саңырауқұлақтардың кесектерін, алма бәлішін, ақ шарап соусын, үстіне - қабығынан алынған лимон кесегін саладыГарнир - пісірілген картоп.

Балықты толық ұсынар кезде оны сопақша ыдысқа салып, жанына кесіліп қуырылған нан қабаттама қамырдан жасалған, бүтіндей піскен картоптан қоршалған, ас көкө, ақ желкенмен безендіріледі. Тағамды гарнирсіз беруге болады.

6.1.4. Қуырылған балық тағамдары

Балық негізгі тәсілмен, фритюрде және ашық отпен қуырады. Қуыруға арналған жартылай фабрикаттардың сипаттамалары 1.3-кестеде келтірілген

Балықтың дайындалған бөліктерін қуырылған табада қуырылған маймен, бі ржағын қуырып, одан кейін жағын қуырады. Оны қуыру шкафында дайындайды. Қуыру ұзақтығы 10.20 мин. Дайын болған балық бетіндегі шағын ауа көпіршіктерінің болуымен анықталады. Жылытылған табақшада немесе сопақ табаққа гарнир тағам - картоп қуырылған, пісірілген, картоп езбесі салынған. Жанына қуырылған балықты, оны ерітілген маймен немесе лимон шырынымен сары маймен құяды. Бөлек тұздықтарда қызыл негізгі, қызанақ, көкөніс қосылған қызанақ ұсынылады. Тұздықты балыққа бүйір жағынан құюға болады.

Қосымша гарнир ретінде үгілгіш ботқалар, бұқтырылған және

піске қызанақтар ұсынылады. (сур. 6.1).

Лимонмен қуырылған балық (кішкентай). Балықтың бөліктері (тері және қышқыл сүйектері бар филлер) негізгі жолмен қуырылады. Қуырылған картоппен бірге ұсынылады.. Балық лимон шырынын, майдалап туралған ақжелкенді, тұзды қосатын ерітілген майға құяды.

Қуырылған Ленинград балығы балықтың бөліктері (етінде терсі бар және қабырға сүйектері) екі жағынан қуырылып, пешке дайындалады және бөлек табақшада ұсынылады Балық айналасында қуырылған картоп, кесілген дөңгелек және балық - сақина пияздың картоптары жатады.

Фритюрде қуырылған балық. Балықтың еттері тері мен сүйектері жоқ бөліктерге кесіледі, екі рет пассерлейді (ұн, лизон, ақ нанның жұмсағы) және майда қуырылған, 180 ° С дейін қызады. Пешке дайын болғанға дейін алдын-ала салады Сопақ табаққа немесе тәрелкеге салғанда балықты бүйір жағына салыңыз - қуырылған картоп (қайнатылғаннан), ақжелкен көкшіл, лимон кесектері қойылады. Тұздық сауытында Қызанақ тұздығы немесе корнишондар қосылған майонезбен беріледі.

Сур. 6.1. Қуырылған ет гарнирмен

Жасыл маймен қуырылған балық (кольбер). Тері және сүйектері жоқ балық еті пияз немесе сегіздікке ұқсас, екі еселеніп пассерленгеннан, ыстық шкафқа пісіреді, дайындыққа әкелді. Сопақ ыдысқа – қуырылған картоп қояды. Гарнир тағамға сәл жабыңқырап - қуырылған балықтың бөлігін салады.. Балыққа жасыл май құяды. Лимон мен ас көк себеді. Тұздық сауытына Саңырауқұлақтың ішіне бөлек бұршақпен немесе қызанақпен қосылған тұздық, ақ шарапты қызанақ беріледі. Ұсынар кезінде балықты гарнирдің үстіне қоюға болады.

Қамырда қуырылған балық (бүркіт). Лимон қышқылын және туралған ақжелкенді қосып, өсімдік майымен маринадталған терілер мен сүйектері текшелерге бөлінген балық етін.Сұйық қамырды (кляр) дайындаңыз: ұнды сүтпен араластырады, өсімдік майы, сарысы, тұз қосады. Қамырды илеңіз. Ақжелкен, ақуыз енгізіңіз және ақырын араластырады. Балықтың бөліктерін клярға салады, араласқан ақуызды құяды, фритюрде қуырады, сүзеді. Ыдыс үстінде зығырдан немесе қағаздан жасалған майлықты қойып, оған құдық немесе шырша тәрізді балық кесектерін салыңыз. Лимон тілімдерінің бүйірлерін қойыңыз, ал балыққа – көк шөп және фри үстіне қойылады. Тұздық сауытқа Саңыраукұлақтар ішіне майонез тұздығы көк шөптермен немесе қызынақ тұздығымен беріледі.

Ашық отта қуырылған балық. Балықтың бөліктері (албырт ақ балық, нельма, жаңа сары майшабақ) маринадталады, содан кейін пісірілмей қуырылады. Егер балық маринадталмаған болса, ол еріген сары майға сіңіріп, ақ пассерлейді. Дайындалған балық торға қойылып, жағылған көмірге қызады, ал екі жағынан дайындалғанша қуырылады. Қуырылған балық сопақ табаққа салынып, гарнирдың жанында - қуырылған немесе пісірілген картоп. Балыққа тұқымсыз. Қабықсыз лимонды қояды. Пассерленбеген балықты еріген сарымайды үстіне құяды, ал пассерленген балыққа Теңіз балығы майонез тұздығына немесе бұршақпен немесе томат тұздығын құяды.

Айналмада қуырылған балық. Бекіре балығы тұзды, пышаққа себілген, скипидарға жағылған, өсімдік майымен майланған, ыстық көмірлерде немесе гриль аппараттарында қуырылған бөліктерге (тері мен шеміршектерсіз) кесіледі

Сопақ табақшада балықтың бөліктерін, ал жанына гарнир орналастырады: жаңа піскен немесе қуырылған қызанақ, жасыл немесе пияз, маринадталған пияз, лимон кесектерін, ас көк.

6.1.5. Бұқтырылған балықтан даярланған тағамдар

Шикі немесе алдын ала қуырылған балықты бұқтырады. Бұқтырған кезде балықтың терісімен қабырға сүйектерінсіз бөлікке бөледі. Ұсақ балықты бүтіндей бұқтыруға болады.

Дайындалған балық пісірілгенге дейін сорпаға құйып, тамырларды, пиязды, тұзды және тұзды қосып, табаға салып қояды Бұқтырып болған соң соңында бұрыштық пияз, лавр жапырағы және басқа да дәмдеуіштер қосылады. Гарнир ретінде картоп пісірілген, картоп езбесі, көкөніс тағамы пайдаланылады.

Бұқтырылған балықтан жасалған тағамдардың ассортименті көкөністегі томатпен балық, пиязбен сүтке салынған балық түрінде ұсынылған.

Балық қызанақ және көкөніспен бұқтырылған. Балықтың дайындалған бөліктері екі немесе үш қабатқа салынып, туралған

көкөністердің қабаттарымен - сәбіз, ақжелкен, пияз, сорпаны қосып, томат пюресі, өсімдік майы, сірке суын, тұзды, қантты және пісіргенше дайын болғанға дейін қосылады. Тоқтату аяқталғанға дейін 5 ... 7 минут бұрын, бұрыш пен лавр жапырағы қосылады. Картоппен картоп езбесісімен ұсынылады

Пиязбен сүтте бұқтырылған нәлім. Нәлімнің бөлінген бөліктеріне тұз, бұрыш сеуіп, ұнға пассерлеп, өсімдік маймен қуырады. Балықты кастрюльге салады, шикі кесілген пиязды қосыңыз, барлығын біркелкі қуырып, ыстық сүт пен тұзды пісірілгенге дейін құяды. Балықты пісірілген картоппен ұсынады.

6.1.6. Піскен балықтан даярланған тағамдар

Шикі, қуырылған,босатылған балықтың барлық бөліктерін немесе бөліктерін (терісі жоқ немесе бар қабырға сүйектерінсіз) пісіреді.

Пісіруге арналған табақты, металл ыдыстарды және қабықтарды қолданыңыз. Пісіруге арналған ыдыс-аяқтарды маймен жағады, кішкене тұздықты қосып, дайындалған балықты салып, гарнирленген қуырылған картопты, қайнатылған, үгілгіш ботқалар, пісірілген макарондарды және т.б. қояды. Тұздыққа құйып, сары майды себеді, сары маймен сеуіп және температурада ыдысқа салып пісіреді. Бетінде қыртысының пайда болғанға дейін 250,280 ° С температурасында. Пісірілген балықты ыдысқа сүлгімен қояды.

Піскен орыс балығы. Балық етінің қабырғаның сүйектері жоқ терісі буланған катұз және бұрышқа себілген бөліктерге кесіледі. Майланған пісірілген қуыруға арналған табада кішкене ақ тұздық құйылады, оған Буланған ботқаға айналған картоптың қабаты салынған оған балық салады, балықты картоптың дөңгелектерімен жабады, ақты тұздықты құйып, үгітілген ірімшік себіңіз, сары маймен сеуіп,пісіреді.Дайын балықты әкелу үшін, пешке ыдысты қыздырады. Маймен суарып, шөптерге себеді.

Мәскеуше пісірілген балық. Балық бөліктері қуырады. Бөлінген бөлікке табаққа қайнатылған қаймақ тұздығын құйып, балықты салады оның жанына қуырылған картоптың тілімдері. Қайнатылған саңырауқұлақтардың тілімдерімен піскен жұмыртқалардың тілімдері және пассерленген пияз. Қаймақ тұздығын құйып,пісіреді.

Табадағы ащы көжедегі балық. Балық филесі кішігірім кесектерге бөлініп, қабығымен немесе тұздалған қияр текшелері. , қоңыр пияз, сары май қосып, пассерленген пияз дайын болғанға дейін босатады. Кеуел, піскен балықтың шеміршектері, пассерленген қызанақ езбесі, дәмдеуіштерді қайнатыңыз. Бөлінген ыдысқа маймен майлап, гарнир және тұздықтармен балықтың қабатын қойыңыз - үстінде - қырыққабат қабаты. Беті тегістеледі, ірімшік ,майсеуіп, пісіріледі. Дайын болған ащы көжені лимонның тілімдерімен маринадталған жеміс жидектермен, ас көкпен

безендіреді, ортасына босатылған балықтың бір бөлігін қояды.

Макаронмен піскен балық. Маймен ластанған бөлікке арналған пісірілген макаронның қабатын салып, ортаға балықтың бір бөлігін, оған қайнатылған саңырауқұлақтарды қойыңыз. Бумен тұздықты құйып, сары май, ірімшік себеді және пісіреді.

6.1.7. Балық котлетінің массасынан даярланған тағамдар

Балық котлетінің массасынан жартылай фабрикаттарын қуырады, бұқтырады, пісіреді сонымен қатар буға пісіреді және пісрмелер жасайды.

Котлеттер мен домалатпалар. Жартылай дайын өнімдер екі жағынан табаға немесе қуыруға арналған табада қуырылып, пешке дайындалады.

Шыққанда, котлеттер немесе кішкене домалатпалар салынып, Бүйірінен гарнир тағамдары - пісірілген немесе қуырылған картоп, картоп езбесі, босатылған көкөніс, жасыл бұршақ салынған. Домалатпаларға тұздықтарды құяды: қызанақ, негізгі қызыл, қышқыл, пияз араласқан қаймақты.. Котлеттер сары маймен құйылады және тұздық бөлек тұздық сауытында немесе котлеттердің жанындағы табаққа құйылады.

Әуесқой балық котлеті. Балық еті терісіз және сүйексіз алдын ала суға батырылған нан, пісірілген сәбіз, пассерленген пияз сияқты ет тартқышы арқылы өтеді. Шикі жұмыртқа, тұз салынады, жақсылап араластырылады, котлеттердің формасын қалыптастырады. Жартылай фабрикаттарды аз мөлшерде сорпаға 15-20 минут бойы босатады. Күрделі гарнирмен 2 данаға бөліп береді.

*Балық домалатпалары қуырылған фри.*Терісіз және сүйексіз балық етіне ұсақтайды, , сары май немесе маргарин қосыңыз, тұз, араластырыңыз, домалатпалар жасайды. Сұйық қамыр (кляр) жасайды. Қуырылған балық сияқты, қамырды дайындаңыз. Дайындалған домалатпалар қамырға құйылады және фритюрде қуырылады. Күрделі гарнирмен 3 данаға бөліп береді.

Тефтели. Жартылай дайын өнімдер қуырылған, тұздық құйылған - қызыл, көкөніспен қызанақ, қызанақпен және қытырлақ қаймақ 10 .. 15 мин. Алдын ала қыздырылған табақшада қайнатылған картоп, картопты, күріш езбесі, тұздықпенбірге бұқтырадыЖанына тефтелдерді қойып, тұздықпен себеді.. Гарнирды маймен құяды. Ақ желкен немесе ас көкпен безендіреді.

Дене. Дайындалған жартылай фабрикат терең фритюрте қуырылып, пешке дайындалады. 2 данаға бөледі. қуырылған картоппен, жасыл бұршақпен немесе күрделі гарнирмен бірге. Томат тұздығы бөлек тұздық сауытында ұсынылады.

Балық орамасы . Нанның жұмсағы себілген және маймен себілген,бірнеше жерде пышақпен тесілген және 30 минут бойы

250,280 ° С температурасында қуырылған шкафта пісіріледі. Бөліктерге кесіліп, пісірілген немесе қуырылған картоппен бірге беріледі. Тұздықтар - қызанақ, көкөніс қосылған қызанақ, бөлек пияз қосылған қаймақ, орамдағы табақтың үстіне құйылады.

Тұздықтағы кнель. Ірімшік массасы маймен майланған, биіктігінен 2/3 дейін су ваннасында қайнатылған пакеттік қалыптарға таралады. Пішіндерді алып, соустармен бумен, ақ шарапты, қызанақты пайдаланады. Тағамды асшаяндар, ас көк ақ желкенмен безендірілуі мүмкін.

6.1.8. Балықтан басқа су шикізатынан даярланған тағамдар

Бұл топқа теңіз өнімдері теңіз өнімдері мен шаяндардан жасалған тағамдар кіреді. Олар нәзік және ерекше дәмімен ерекшеленеді. Дайын теңіз өнімдері қайнатылады, босатылады, қуырады, пісіреді Шаяндарды, әдетте, пісіреді.

Қайнатылған картоп пен қуырылған пияз қосылған мидиялар. Мидиялар - 15. 20 минутқа босатады, пиязбен бірге қуырылған тамыры, дәмдеуіштері, шиыршықтары бар. Тарелкаға ыстық пісірілген картоп салынып, үстіне - қуырылған мидия мен пияз салынады.

Қызанақ соусымен пісірілген мидиялар. Мидияның ет босатады 15. 20 минут дәмдеуіштерді және тамырларды қосып, кесіп, пиязбен қуырады. Мидия майлармен бөлінген табақшаға таралады, мидияны бөлек алып,, қуырылған картоп (топтар) немесе пастадан алынған картоп езбесін қояды. Мидияны томат тұздығымен үгітілген ірімшікпен себеді, пісіреді Бөлінген табаққа салып, ас көк немесе ақ желкенді себеді.

Ақ шарап тұздығындағы устрицалар. Устрицалардың жұмсақ етін сары май мен лимон шырынын қосып босатады. Қыздырылған кокотницаға салып, босатылған, саңырауқұлақтар қосып, ақ шарап соусын қосып, ас көкпен, ақ желкенді себеді. Кокотницаны берер алдында тағамға қояды,салфеткамен жауып қояды.

Пісірілген устрицалар. Бақалшағын ашып, тұзбен, ірімшікті сеуіп, маймен себеді, терең табаға устрицаларды қалдырып, пісіреді. Ұсынар алдында тағамға қояды,салфеткамен жауып қояды.

Фри теңіз қопсытқыштары. Теңіз қопсытқыштары тұздалған суда10-15 мин пісіреді, текшелеп туралған, екі жақты пассерлеп, фритюрде қуырады. Теңіз қопсытқыштары ұсынар алдында ыдысқа төбешік қылып қояды, қуырылған картоп фриімен , сары майды жағып, ас көкпен безендіреді.

Қаймақ тұздығындағы кальмарлар. (Строганов стилінде). Дайындалған таза кальмарларды тұзды суға 2,3 мин.,сабанмен турап, қаймақ тұздығымен құйып қайнатады. Гарнир ретінде немесе піскен немесе қуырылған картоппен беріледі.

Күріш қосылған асшаяндар. Асшаяндарды 3,5 минут пісіреді,

қабығын алады. Асшаяндардың еті н сорпада қыздырады. Пияз жарты сақина қылып кесіп, пассерлейді. Қыздырылған тағамға тегістелген күрішүсінен шаяндар, пассерленген пияз, үгітілген ірімшікті салады. Бөлек қызанақ тұздығын қояды..

Піскен лангустар мен омарлар. Шаянтәрізділерді алдын-ала өңдемей дайындайды. Мұздатылған мойындарын 10,15 мин ішінде дәмдеуіштерді қосып, тұзды қайнаған суға батырылады. Қабық пен уылдырықтан жұмсақ етін бөліп алады, сорпада қыздырып жеңіл тағамдар мен екінші тағамды дайындауға пайдаланылады.

Фритюрде қуырылған лангустар. Мойынның еті кесіп, льезонға батырып, ұн мен қатқан нан ұнтақтарында пассерленеді фритюрде қуырады. Жасылмен безендіріліп ұсынады.

Шаяндардан жасалған тағамдар. Дайындалған крабдар суда тұз, дәмдеуіштер, шөптер қосылып, 12.15 мин қайнатады Шаяндарды пивада және кваста пісіруге болады. Ұсынар алдында кайнатпамен немесе қайнатпасыз беріледі. Жасыл немесе лимонмен әшекейлеп безендіріледі.

Теңіз қырыққабаты қосылған балық котлеті. Балықтан жасалған котлет массасында 20% қайнатылған теңіз қырыққабатының қайнатпасын құяды. Әрі қарай әдеттегідей пісіріледі.

Бұқтырылған теңіз қырыққабаты. Теңіз қырыққабатын. 20 минут бойы қайнатады. Оған сәбіз және сабанмен туралған қуырылған пиязсорпа қосады, қызанақ езбесі, тұзға, бұрышқа, қантқа, сірке суына және тұздыққа қосылған 20.25 мин бұқтырады. Бұқтырудың соңында сорпамен араластырылған пассерленген ұнды қосады. Балық тағамына немесе тәуелсіз тағам ретінде гарнир тағам ретінде пайдаланылады.

6.2. Балықтан даярланған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары.

Балықтан жасалған тағамдар әдемі және дұрыс безендірілуі керек. Негізгі өнім мен гарнир жылытылған табаққа немесе табаға салынады.Тұздықты тұздық сауытында немесе тәрелкеге құйып береді.

Босатылған балыққа тұздық құйылады. Ұсынар алдындағы тағамның температурасы 65 ° С. Гарнир және тұздық балықтың түріне сай келеді. Жаңа піскен көкөністер жеке табаққа немесе салат ыдысына беріледі. Қайнатылған, қуырылған немесе босатылған балықтардың пішіні сақталуы керек. Қуырылған балықтың бетінде қыртысы болуы керек. Балықты шамадан тыс кеуіп қалмауы тиіс.Ет шанышқымен оңай бөлінеді, бірақ өрескел емес. Балық котлет массасы өнімдері біркелкі, консервіленген, сызаттарсыз, шырынды. Ақтан сұрға дейін кесілген түсті. Иісі – балықтың иісі, белгісі нашарламаған балық. Дәмі - балықтың ерекше өзіне тән дәмі болуы керек.

Піскен және босатылған балықты сорпасында немесе мармитте 60 ... 70 ° С кезінде 30 минут бойы сақталады. Қуырылған балық мармитте немесе пеште 3 сағатқа дейін сақталады, қажет болған жағдайда қуырылған балық пен пісірілген балық ты тапсырыс берген уақытта ғана дайындайды.

Бақылау сұрақтары. 1. Балық тағамдарының тағамдық құндылығы туралы айтып беріңіз. **2.** Балықты қалай дайындау керек? **3.** Балықтың қандай түрлерінің бүтіндей дайындалады? **4.** Босатылған балыққа қандай гарнирлер мен тұздықтар ұсынылады? **5.** Қуырылған балықтан жасалған тағамдардың ассортиментін тізбектеп беріңіз? **6.** (кляр) сұйық қамыры қалай дайындалады? **7.** Балықты пісіру үшін қандай ыдыс-аяқтар қолданылады? **8.** Балық котлеттерін және домалатпаларды беру ережелері. **9**.Дене балығын қалай дайындап ұсынады? **10.** Балықтан тағамдарды сақтау шарттары мен мерзімдерін белгіленіз.

7 ТАРАУ

ЕТ ТАҒАМДАРЫ

7.1. Ет тағамдарының ассортименті және дайындау технологиясы

7.1.1. Ет тағамдарының тағамдық құндылығы және оларды жіктеу

Ет біздің ағзамыздың өмірлік қызметіне қажетті тағамдық заттардың қайнар көзі болып табылады.Етте ақуыздар, майлар, көмірсулар, минералды заттар (темір, фосфор), В тобындағы дәрумендер.Экстрабелсенді заттар тағамға хош иіс беріп, дәмін жақсартады. Бұл асқорту сөлінің бөлуіне және астың жақсы қортылуына ықпал етеді.

Ет тағамдарының түрлі гарнирлері көкөніс, жарма, макарон өнімдері тағамды дәрумендер мен, көмірсулармен, және минералды заттармен қамтамасыз етеді.

Әсіресе мұндай тағамдарды жиі күрделі гарнирлермен ,яғни олар азық –түліктің бірнеше түрлерінен құралған: картоп, сәбіз, түрлі түсті қырыққабат, жасыл бұршақ және т.б.

Әр түрлі тұздықтар мен дәмдеуіштерді жиі қолдануға байланысты еттен жасалған тағамдардың ассортименті де әртүрлі болып келеді.

Жылу өңдеудің тәсіліне байланысты еттен жасалған тағамдар пісірілген, қуырылған, бұқтырылған, пісірмелер болып бөлінеді.

7.1.2. Піскен еттен және жанама өнімнен дайындалған тағамдар

Піскен еттен тағамдарды жасау үшін көбінесе сиыр етін пайдаланады (төс, жауырын бөлігі, покромку от туш 1-й санаттағы қаңқаның жиегін), қой еті, ешкі еті, шошқа және бұзау еті (кеуде, жауырын бөлігі,), жанама өнімдерден — тілдер сиырдың желіні, сонымен қатар қақталған төс, сан, төс және шұжық өнімдері(сосиска, сарделька, шұжық).

Еттің барлық түрлері біркелкі пісуі үшін салмағы 2 кг артық емес кесектер кеседі. Жауырын бөлігінің жұмсақ етін және шетін орама қылып орайды және байлап тастайды.

Еттің дайындап қойған кесектерін ыстық суға салады (1 кг етке1...1,5 л су) баяу қайнатады. Пісіріп жатқан етке, 15.20 мин дайын болғанша тұз және дәрумендер салады. Еттің дайын болуын ине мен пісіп көреді, егер ине еркін өтіп, мөлдір шырын бөлінсе, онда еттің піскені.

Піскен етті көлденең талшықтардың бойымен кеседі бөлінген бөлікке 1...2 кесектен. еттің шығу порциясы 50, 75, 100 г, гарнирге ұсынылатын норма 150 г, тұздықтар 50, 75 г.

Бөлінген еттке ыстық сорпаны құйып, қайнатады. Мармитте 60 °С температурада ,шығаруға 3 с қалғанда.

Піскен ет. Етті тәрелкеге немесе сопақша ыдысқа салады, жанына гарнир. Сиыр етін піскен картоппен, картоп езбесі, босатылған көкөністер, сүтті тұздықтағы көкөністермен беріледі. Босатылған күріш бұзау етіне, қой етіне, бұқтырылған қырыққабат – шошқа етіне ұсынылады.

Тұздық сауытқа бөлек: сиыр етіне — ақ желкек пен қаймақ тұздығы, қызыл, қызыл шараппен, шошқа етіне — қызыл тұздық және оның туындылары, пияздық, жаңғақпен қышқыл -тәтті, бұзау және қой етіне— бу, жұмыртқа қосылған ақ тұздық..

Піскен тіл. Піскен тілден 2.4 кесек бөлінеді, сорпада жылытады, тәрелкеге салады. Жанына гарнирді қояды – піскен картоп, картоп езбесі, босатылған көкөністер, жасыл бұрыш. Тұздық бөлек беріледі- ақ желкен тұздығы қаймақпен, ақ, қызыл, негізгі, қызыл шарап қосылған.

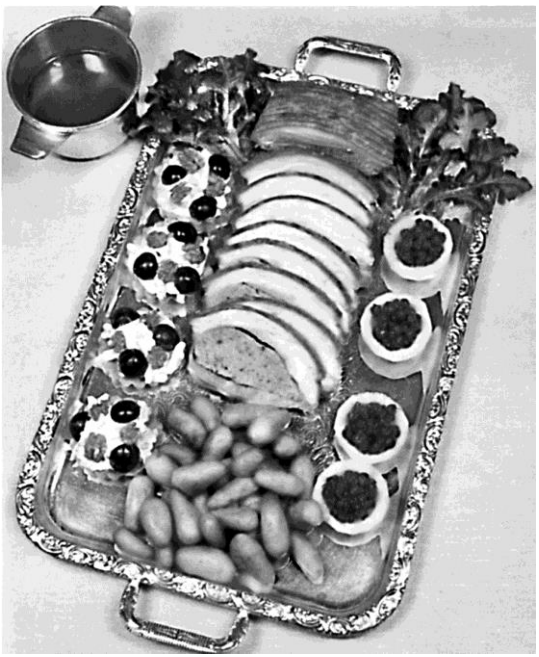
Піскен сосискалар және сарделькалар. Сосискаларды жасанды қыбығынан тазалап, сарделькалардың жіптерін алаып тастайды. . Сосискалар тұздалған суда 3 . 5 мин пісіріледі., сарделькалар — 7 . 10 мин. Қайнатпаларымен мармитте 20 мин.артық ұстамайды.

Тәрелкеге немесе тағамға Подают на тарелке или блюде 2.4 дана бөлінген бөлікке гарнирмен және тұздықпен немесе тек тұздықпен ұсынылады. Ұсынылған гарнирлер — картоп езбесі, бұршақ езбесі, бұқтырылған қырыққабат, піскен картоп, босатылған көкөністер, үгілгіш ботқалар. Тұздықтар — қызыл, қызанақты, қыша қосылған пияз, асхана қышасы ,сонымен қатар өнеркәсіп өндірістерінде— қызанақты, кетчуп.

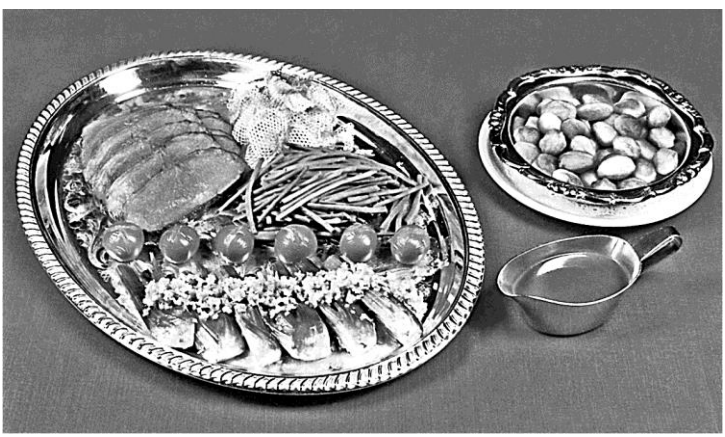
Буға пісірілген табиғи котлеттер. Дайын котлеттерге саңырауқұлақтарды қосып босатады. піскен картоппен, босатылған көкөністермен, , піскен күрішпен ыдыста және тәрелкеде ұсынады. К отлетті босатқандағы дайын сорпамен саңырауқұлақты қосып, бу тұздығын үстіне құяды.

7.1.3. Қуырылған еттен және жанама өнімдерден даярланған тағамдар

Қуырылған еттен тағамдарды дайындау үшін (кесінді,, қалың және жіңішке шеттері, жамбас бөлігінің жоғары және төменгі



Сур 7.1. Гарнирмен толықтырылған төс



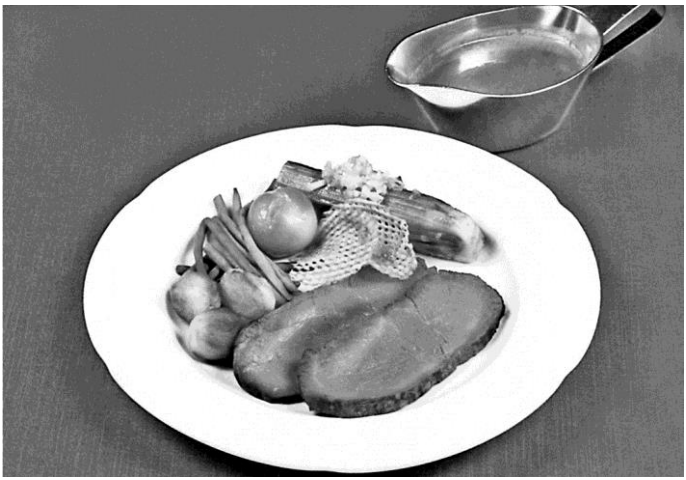
Сур.7.2. Қуырылған сиыр еті гарнирмен (көп түрдегі жем)

бөлігі), қой еті, ешкі еті, шошқа және бұзау еті (котлет етінен басқа қаңқаның барлық бөліктері), жанама өнімдер мен кейбір шұжық өнімдерін қолданады. Етті үлкен (1...2 кг), бөлінген (40...270 г),ұсақ(10.40 г) кесектерге бөледі.

Үлкен кесекті жартылай фабрикаттар. Оларды дайындағанда тұз, бұрыш себеді, қыздырылған май жағылған қаңылтырға, қаңылтырдағы маймен 160 °С температурада қуырады, бетінде қытырлақ пайда болғанға дейін Бұдан әрі қуыру шкафында дайын болғанша 180.200°С температурада, етті үнемі ағып жатқан шырынымен майды қайта құйып отырады. Еттің дайын болғандығы бетінде қытырлақ пайда болғанда ғана білінеді содан соң, қуыру шкафында дайын болғанша серпімді және шырынның түсі, инемен піскенде шығады.еттің дайын болған кесектерін қаңылтыр ыдыста 50.60 °С температурада сақтайды.Ұсынар алдында етті көлденең талшытары бойымен кесіп, бөлікке бөледі.

Толықтырылған төс (сур. 7.1). Қаңылтыр ыдысқа дайындалған төсті тұз,бұрыш салып қабырға бөліктерін төмен қаратып май құяды, шкафта дайын болғанша 4.5 мин қуырады 200.250 °С температурада қытырлақ қабық түзелгенше 160 °С температурада, шырынмен ,маймен қайта,қайта үстінен құйып тұрады, содан соң сүйектерін алады. Дайын төсті бөліктерге бөледі, ыдысқа,тәрелкеге салады.Шығарар алдында ет шырынын құяды.

Ростбиф (сур 7.2 и 7.3). Сиыр етінің кесегін, қалың және жіңішке шеттерін қуырады. Тұтынушының сұранысы бойынша ростбифті әр түрлі дайындау деңгейімен тжасайды: жақсы қуырылған(сұр түсті) жартылай қуырылған (қызғылт түсті) жартылай шикі қанмен (қытырлақ болғанға дейін қуырады). Дайын етті бір,екі кесектен бір бөлінген бөлікке турайды, қуырылған картоппен, күрделі гарнирмен, ақ желкекпен ұсынады. Шығарар алдында етті еттің шырынымен немесе сарымаймен суарады.



Сур 7.3. Қуырылған сиыр гарнирімен (біржолғы)

Шошқа еті, қой еті, қуырылған қуырылған. Дайын етті бір немесе екі бөліккекседі. Табақшаға немесе гарнир табақшасына саладыз. Шошқа еті күріш, қарақұмық, қуырылған картоп, пісірілген бұршақтар (бұршақ томат тұздығы және т.б), күрделі гарнирмен , үгілгіш ботқалармен беріледі, қой еті – қарақұмық ботқасы, босатылған күріш, көкөніс, баклажанмен, макарон өнімдерімен, с босатылған күріш, көкөністермен және сүтті тұздықта ұсынылады.

Қуырылған шошқа еті. Дайын шошқаның басы кесіледі, қаңқа омыртқаға бойлай кесіледі және бөлінген бөліктерге кесіледі. Қарақұмық ботқасы бар пастада саңырауқұлақтармен немесе пісірілген туралған жұмыртқамен пиязбен тағамды ұсынады

Еттің жартылай фабрикаттарының бөліктері негізгі әдіспен маймен қыздырылған табаларда 160 ... 180 ° С температурада қуырылады. Қуырылған қыртыс екі жағынан да қалыптасқанша қуырыңыз. Қуырудан кейін дайындалған жартылай фабрикаттар қуырылған шкафқа қойылып, дайын болғанша қуырады

Етті шығарар алдында тікелей май және еттің шырынымен құяды. Пассерленген және қуырылған өнімдер ұсынар алдында майды құяды, ал тұздық бөлек ұсынылады.бөлек қызмет етеді. Тұздықты үстіне құюға болмайды, өйткені қуырылған терісі суланып қалады.

Бифштекс. Дайындалған жартылай фабрикат қуырылған ростбифке ұқсас дайындық дәрежесіне дейін қуырылады. Табаққа немесе тәрелкеге әр түрлі гарнирлермен ұсынылады. Бифштекскті ұсынудың бірнеше жолы бар.

1. Табиғи стейктер күрделі гарнирмен, қуырылған картоппен бірге беріледі. Жасыл майдың бөтелкесіне бәлішке немесе суға

қытырлақ етпен салыңыз. Желкек тұздық немесе жаңа піскен жүгері бар.

2. Жұмыртқа қосылған бифштекс (гамбург), күрделі гарнирмен, қуырылған картоппен бірге беріледі. Жасыл майды үстіне құяды немесе қытырлақ еттің шырынын құяды. Тұздықты өндірістік өндірілген желкекті немесе жаңа піскен ақ желкекті құяды.Ұсынар алдында піскен бір жұмыртқаны қояды.

3. Пияз қосылған бифштекс (ауыл). Бөлінген табаққа бифштексті салады, жанына — піскен картоптың бөліктерін, бифштекстің үстіне —фритюрде қуырылған дөңгелек кесілген пияз салады.

Ет. Дайындалған жартылай фабрикат, дайын фабрикатты негізгі жолмен қуыру дейгейіне байланысты 10.25 мин қуырады. тәрелкеге әр түрлі гарнирлермен ұсынылады.Бұл тағамды ұсынудың бірнеше түрлері бар.

1. Табиғи етті күрделі гарнирмен, піскен және қуырылған картоппен, қуырылған асқабақпен, баклажанами.Ұсынар алдында Еттің шырыны немесе майды құяды.

2. Табиғи етті тұздығымен бірге тәрелкега құяды.Нанның қуырылған кесегін аздап қуырылған кесек тілді, ветчина қояды, үсінен етке қызыл тұздықты және шарапты құяд;гарнир — қуырылған картоп.

3. Саңырауқұлақ қосылған етті, тұздық қосылған ет сияқты ұсынады, бірақ қосымша етке босатылған шампиньондарды салып , содан соң үстіне тұздық құяды.

4. Қызанақ қосылған етті табиғи сияқты ұсынады, еттің үстінен шығарар алдында қуырылған қызанақты қояды. Бауырдан жасалған паштетті кесіліп қуырылған нанға жағып беруге болады.

Лангет.(Жұқа ұзыншалап тіліп қуырылған ет).Бөлінген бөлікке әр түрлі гарнирмен береді: күрделі гарнир, босатылған көкөністер, қуырылған картоппен, тұздықтармен: қызыл шарап,қызыл пияз, корнишон және қаймақ ты , пиязды тұздықты қосады.

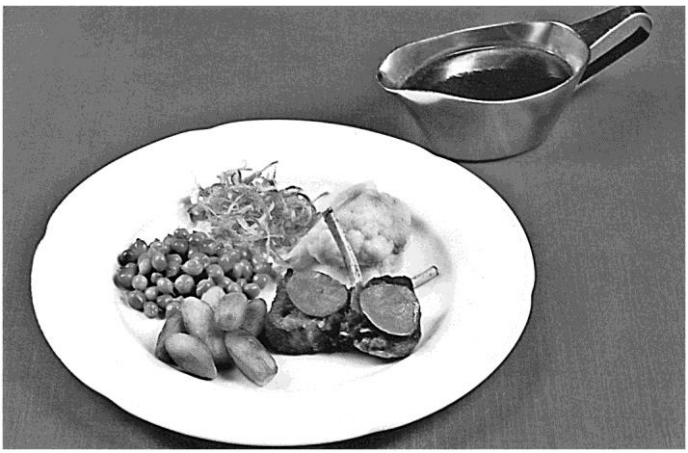
Антрекот. Түрлі жолмен дайындайды: сүттегі картоп, күрделі гарнирді, желкек тұздығымен табаққа салады. Ұсынар алдында ет тұздығымен, немесе жасыл майдың кесегін салады. Бифштекс сияқты ұсынар алдында жұмыртқа немесе пиязбен бірге береді.

Эскалоп. Жартылай фабрикатты қуырады. Ұсынар алдында табаққа 1...2 кесектен бөлінген бөлікке салып, еттің шырынын үстіне құяды. Ұсынар алдында қуырылған картоппен, күрделі гарнирмен, бұқтырылған көкөністермен береді. Қуырылған кесек нанның үстіне қойып, немесе қуырылған помидор, саңырауқұлақ, қуырылған бүйректің кесегімен береді.

Табиғи котлеттер (сур. 7.4). Қуыру шкафында жартылай фабрикаттың екі жағын да қуырады . Келесі гарнирлермен, сопақша табақшаға немесе тәрелкеге салып береді: піскен картоп күрделі гарнир, босатылған көкөністер. Ұсынар алдында котлетті

етпен, еттің шырының үстіне құйып береді.

Жұқартылған котлеттер. Төс етін сүйегімен, жұқартады,пассерлейді, екі жағын қуырады және қуыру шкафына дайын болғанша қуырады.



Сур.7.4. Гарнирмен табиғи котлеттер

Ұсынар алдында май құяды үстіне, Табиғи котлеттердің гарнирлеріне ұқсас.

Ромштекс. Бөлінген кесек етті жұқартады, ұнтаққа аунатады, қуырады.Ұсынар алдында еріген сарымайды үстіне құяды. Үгілгіш ботқа, қуырылған картоп, піскен көкөністермен бірге береді.

Шницель. Жартылай фабрикаттың екі жағын бірдей қуырады, Қуыру шкафына дайын болғанша қуырады. Шығарар алдында май құяды. Әдетте қуырылған картоппен немесе күрделі гарнирмен, бірақ шницельді ұсынудың көптеген түрлері бар.

Вен шницелі. Ұсынар алдында шницелге лимонды қабығымен , анчоустың еті немесе майшабақтың ұсақ сызықтары, арасында каперсты қояды.

Париж шницелі. Жұқа жасыл шөп қосылған омлетті дайындайды.Ұсынар алдында бұзау етінің дайын етін омлетке орайды табаққа салады, май құяды үстіне, қызанақтармен безендіреді. Жасыл піскен бұршақпен, қуырылған картоппен қояды.

Гольштинск шницелі. Дайын шницелді тәрелкеде уылдырықпен, албырпен, майшабақ және лимон қосып береді. Шницелге жұмсақ піскен жұмыртқаны. Бөлек қуырылған картоп, жаңа піскен салатты қояды.

Қуырылған бауыр. Бауырды бір бөлінген бөлекке, 1..2 кесектен салады, тұз, бұрыш себеді, ұнға аунатып, қуырады. Қуырылған картоппен, картоп езбесі, босатылған көкөністер, үгілгіш ботқалармен береді. Ұсынар алдында үстіне май құяды. Бауырды

қуырылған пиязбен, қаймақ тұздығымен бірге қояды.

Ұсақкесекті жартылай фабрикаттардан дайындалған тағамдар. Жартылай фабрикаттарды негізі тәсілмен майы қайнап тұрған табаларда қуырады. Еттің қалыңдығы 1.5 см артық болмауы қажет. қытырлағы болу үшін, етті тұздайды, бұрыштайды және қайтіп қуырады , қайықшамен араластырып отырады.

Бефстроганов. Қуырылған етті пассерленген пиязбен қуырады. Қаймақты тұздықпен екі жағын қуырып 2.3 мин қыздырады. Бөлінген табақта немесе тәрелкеге салып береді. әр түрлі әдіспен қуырылған картопты бөлек береді.

Қуырма. Қуырылған етке пассерленген пиязды, қызанақ езбесін салып 2.3 мин. қуырады. Бөлінген табаққа салып береді, бөлек— қуырылған картоп, үгілгіш ботқа, күрделі гарнир.

Кәуап. Дайын етті шпажкаға кигізеді және грилде немесе қызып тұрған көмірде қуырады. Дайын кәуапты шпажкадан алып бөлінген табаққа салады, жанына жаңа піскен қызынақ,, жасыл ұзыншалап туралған 3.4 см пияз, лимон тілімдерін, дөңгелек туралған гарнирін қоядық кинзаның жапырақтары қойылады. Бөлек жабайы алшаның тұздығын, тұздықтағы кетчуп, кептірілген бөріқарақат, жаңа піскен көкөністер. Шпажкамен беруге болады, гарнирді бөлек қояды.

Строгановск бауыры. Бауыр шағын кесектерге кесіледі, қуырылады, қаймақ тұздығы мен пиязға құйылады, қызанақ езбесі қосылады және қайнатады. Қайнатылған, қуырылған картоппен, картоп езбесі, пісірілген макаронмен бірге беріледі.

Қуырылған бүйрек. Шошқа еті, бұзау, қойдың бүйректері кесектерге кесіліп, қуырылады. Сиырдың бүйрек етін алдын ала қуырады. Қуырылған картоп, қуырылған қызанақ, саңырауқұлақ, қызыл шараппен, қызанақпен пияз қосылған қаймақ тұздықтарымен бірге қолданады.

7.1.4. Бұқтырылған ет пен жанама өнімдерден даярланған тағамдар

Етті үлкен, бөлінген, ұсақ кесекпен турайды. Жартылай фабрикатқа тұз, бұрыш, қосып, қытырлақ қабығы болғанға дейін қуырады, үстіне сорпа құяды, ұсақ бөліктері толық малынып, ал үлкен кесекті бөліктері жартылай жабылуы қажет. Иісін және дәмін жақсарту үшін және жылдам жұмсарту үшін хош иісті тамырлар, сәбіз, дәмдеуіштер – қызанақ езбесі, шырыны бар маринадталған жемістер, пиво ,квас. Құяды.

Бұқтырылғаннан қалған сорпаны тұздық жасауға қолданады. Етті гарнирмен және гарнирсіз береді. Бұқтырылған еттің бөлінген бөлігі —50, 75, 100 г, сәйкес тұздығы 75, 100, 125 г, гарнирі 150 г.

Бұқтырылған ет. Дайын етті бөлікке бір, екі кесектен салады, үстіне тұздық құяды, ұсынар алдында мармитте сақтайды.

Тәрелкеде, ыдыста гарнирмен, тұздықпен береді. Ұсынылған гарнирлер – босатылған көкөністер, бұқтырылған көкөністер, картоп езбесі, бұқтырылған көкөністер, піскен макарон өнімдері.

Шпигтелген ет. Үлкен пішіндегі жартылай фабрикат сәбіз, ақжелкен, беконмен шпигтейді және бұқтырады. Піскен дайын етті талшықтардың бойымен екі бөлікке кесіледі. Бұқтырылған ет сияқты ұсынады. .

Қышқыл – тәтті тұздықтағы ет. Етті қуырар алдында қарабидай наны,сірке суы,, қант, мейіз, қара өрік. Үгілгіш ботқасы, піскен макарондар,, картоп езбесі, босатылған көкөністермен бірге беріледі.

Үрмелі ет. Еттің бөлінген бөліктерін қуырады. Дайын болғанша бұқтырады. бұқтырылғаннан қалған сорпадан тұздық жасайды. Қуырылған етке қуырылған картоп, тілімшелермен туралған пассерленген сәбіз және пияз, дәмдеуіштер,, тұздықты құйып бұқтырады. етті ыдыста көкөністермен бірге береді, туралған жасыл шөпті үстіне сеуіп қояды.Бұл тағамды бөлінген сазды қыш құмырада ұсынады.

Жұқаланған зразалар. Дайындалған жарты фабрикатқа қызынақ езбесін құйып 1 с. бұқтырады. Бұқтырмадан қалған сорпадан қызыл тұздық жасайды, оған зразаларды құйып, дәмдеуәштерді қосып, 30 мин.бұқтырады. ыдыста немесе бөлінген тәрелкеде үгілгіш ботқалармен, картоп езбесімен бірге беріледі. Шығарар алдында зразалардың үстіне тұздық құяды.

Үй қуырдағы. 30...40 г бөлінген кесектерді (екі-төрт бір бөлінген бөлік) қуырады, картоп, пияды текшелеп турайды,ыдысқа қабаттап қояды, қызанақ, тұз, бұрыш, дәмдеуіштер, сорпа және барлығын бұқтырады. Қыш құмыраларда сорпасымен бірге ұсынады.

Орысша саңырауқұлақ қосылған қуырдақ. Құмыраға қуырылған ет , картоп, пияз, саңырауқұлақ қосылған қаймақ тұздығымен бұқтырады. Құмыраға құйып береді.

Чанахи. Құмыраға текшелеп туралған картоп, сабаднап туралған пияз, қой еті (төс етінен бір,екі кесек) тұз, дөңгелектеп туралған баклажан , үрмебұршақтың сабағы,қызанақ езбесі, сорпа және бұқтырады. Бұқтырудың соңында қызанақ және үгітілген сарымсақ қосады. Құмыраға құйып береді.

Рагу. Еттің кесектерін көкөністермен, қызанақ езбесімен бұқтырып, тұздық құяды. Дайын болғанша бұқтырады. Ыдысқа тұздықпен қосады..

Гуляш. Дайын жартылай фабрикатты қуырады, қызанақ езбесімен бұқтырады.Пассерленген пияз, оған етті құяды және 20 мин.бұқтырады. Үгілгіш ботқамен, піскен макарон өнімдерімен, картоп езбесімен бірге ұсынады.

Азу. Етті қуырады, бұқтырады және тұздық дайындайды. Етке тұздық құяды, дайындалған тұздалған қияр, қуырылған картоп, және 15 мин бұқтырады, езілген сарымсақпен толтырады.

Тәрелкеге, құмыраға құйып береді.

Палау. Жартылай фабрикатты қуырады,пассерленген қызанақ езбесін, сәбіз , пияз қосады үстінен сорпаны құйып қайнатады. Үстіне дайындалған күрішті сеуіп, дайын болғанша бұқтырады. Ұсынар алдында палауды араластырады.

Тұздықтағы жанама өнімдер (гуляш). Жүрек, өкпе, және басқа да жанама өнімдерді алдын ала пісіріп алады. Салмағы 20.30 г кесектерді турайды, қуырады. Пассерленген пияз, қывзыл тұздық құйып 20 мин.бұқтырады.Қуырылған картоппен, босатылған көкөністермен, үгілгіш ботқалармен, піскен макарон өнімдерімен бірге қойылады.

Орысша бүйрек. Дайын болған бүйректі тілімдеп кеседі, қуырады.Сәбіз, ақ тамырлар, пиязды тілімдеп турап пассерлейді. Бүйректі көкөністермен қосып, қызыл тұздықты құйып 5.10 мин бұқтырады, содан соң тілімдеп туралған картопты қосады. бұқтырып болғанға дейін 5 мин бұрын тілімдеп туралған босатылған тұздалған қиярды, дәмдеуіштерді құйып, сарымсақпен толтырады. Тағамды бБөлінген табаққа немесе асхана тәрелкесіне салып береді.

7.1.5. Піскен ет тағамдары

Ет тағамдарынан пісірме дайындар алдында пісіреді, босатады немесе қуырады. Етті көкөністермен, ботқалармен, және басқа да гарнирлермен, тұздықпен, тұздықсыз дайындайды. Тағамды порциялық табақтарда немесе қаңылтыр ыдыстарда, 220... 280 °С, температурада ал құрамындағы тағамдар 80 °С.төмен емес. Табақтағы пісіру ұзақтығы 10.30 мин, қаңылтырда —1 с(220.250 °С температурада).

Пісірме дайындар алдында, пісрменің үстіне қаймақ, үгітілген ірімшік немесе қатқан нан ұнтағы, қытырлақ болу үшін, қытырлақтан тамақтың піскені белгілі болады.

Тағамды шығарар алдында пісіреді.бөлінген табақта немесе ұсақ асхана әрелкесінмен бөледі және ұсынады.

Пияз тұздығында пісірілген сиыр еті. Май жағылған бөлек табаққа тұздық құяды, бұқтырылған ыр,екі кесек сиыр етін салады. үстіне тұздықты құяды, үгілген ірімшік пен майды себеді. Жан-жағына піскен дөңгелектеп утарлған картопты қояды немесе кондитер қапшығынан картоп массасын салады. 10.15 мин при 250.260 °С. температурасында қуыру шкафында пісіреді.

Қой және бұзау етінің пісірмесі. Сиыр етінің пісірмесі сияқтя, бірақ сүтті тұздықта тағамның құрамын алдын ала қуырады.

Қырыққабат жапырағына және күрішке орап пісірілген турама ет. Жартылай фабрикатты қуыру шкафына қуырып алады, қаймақты, қызанақты тұздықты құйып пісіреді. Бөлінген бөлікке 2 данадан тәрелкеге салып береді, тұздықты үстіне құяды.

7.1.6. Шабылған еттен жасалған тағам

Туралған еттен дайындалған тағамдарды, тек табиғи түрде, нанды қосу және қоспау арқылы береді. (котлет массасынан). Жартылай фабрикаттарды қуыру шкафында екі жағынан қуырады, қытырлақ пайда болғанша, 150.160°С температурада 3.5 мин, 250 °С температурада 5.7 мин дайын болғанша қуырады. Дайын өнімдердің пісілген иненің орнынан шырын шығады, кескен жері сұр түсті болады.

Туралған ет өнімдерін шығарар алдында қуырады.

Туралған табиғи еттен дайындалған тағамдар. Бұл тағамдарды көбінесе қуырады.

Туралған бифштекс. Бифштексті қуырады, тәрелкеге салып қуырылған етпен, күрделі гарнирмен береді. Шығарар алдында, қуырған кезде бетіне шыққан май немесе шырынды үстінен құйып береді. Оны пияз, жұмыртқа қосылған табиғи бифштекс ретінде ұсынуға болады.

Туралған табиғи шницель. Үгілгіш ботқалармен, піскен картоппен, бірге ұсынады. Шницель поливают растопленным маслом.

Туралған табиғи котлеттер. Қуырып және үгілгіш ботқалармен, піскен макарондармен, босатылған көкөністермен, картоп езбесімен шығарар алдында үстіне май құяды.

Люля-кебаб. Дайын болған жартылай фабрикатты көмірде немесе грилде қуырады. Жалпақ нанды тәрелкеге салады, үстінен люля-кебаб, гарнирдің жанынан — жасыл және түйінді пиязды, қызанақ, лимон, жасыл шөп. Бөлек тұздық сауытында соус кетчупты құйып береді.

Котлет массасынан тағам. Бұл тағамдарды қуырады, пісірме жасайды, пісіреді, бұқтырады.

Котлеттер, домалатпалар, шницелдер. Қуырады,үстіне май құяды, тәрелкеде әр түрлі гарнирмен ұсынады. тұздықты бөлек береді немесе тәрелкеге құйып үстінен домалатпаларды салады. Котлеттер мен домалатпаларды гарнирмен немесе гарнирсіз сүтті, қаймақты тұздықта пісіреді.

Зразалар. Піскен картоппен, картоп езбесімен, үгілгіш ботқалармен, босатылған көөкністермен, қуырады, ұсынады. Шығарар алдында май және қызыл тұздық немесе оның туындыларымен үстіне құяды.

Тефтелдер. Қуырады, қызыл тұздықпен, тамырлармен, қызанақ және қаймақ тұздықтарын үстіне құйып қуырады және 8.. .10 мин. бұқтырады. Берер алдында үгілгіш ботқалармен, картоп езбесімен, піскен картоппен, босатылған көкөністермен береді.

Пияз және жұмыртқа қосылған макарон орамасы. Дайын ораманы қуыру шкафында 30.40 мин 220.230°С температурада қуырады. Ораманы бөліктерге бөледі. Шығарар алдында тәрелкеге

ораманың бір екі кесегін салып, пиязды, негізгі қызыл тұздыққа құйып береді. Егер орама пиязбен және жұмыртқамен толықтырылған болса, онда оны гарнирмен жібереді: картоп, піскен картоп, карот езбесі, піскен көкөністермен.

7.2. Ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Піскен еттен дайындалған тағам. Піскен еттен тағам дайындау үшін етті талшықтарды көлденең бойымен,кесектері бірдей пішінді, бірдей мөлшері болуы қажет.. Беті кеппеген, консистенция — жұмсақ, түсі — сұрдан қоңырға дейін, дәмі мен иісі — піскен еттің иісіне тән, дәмдеуіштердің хош иісі.Сосискалар мен и сарделькалар, бүтіндей беріледі,жеуге жарамсыз қабығынсыз. Түстері ақшыл қызыл, дәмі мен иісі — тағамның түсіне тән,консистенция — шырынды.

Үлкен кесекті қуырылған ет, сиыр, қой еттерінің қуырылуы үш түрлі дәрежеде болуы мүмкін, шошқа мен бұзау еті — толық қуырылған. Оларды талшықтарынан көлденең турайды. шамалы қуырылған- еттің кесіндісінде қызылдан ақшыл қызыл түс, жартылай қуырылған- ақшыл қызылдан сұр түске дейін. Толық қуырылған - сұрдан қоңырға дейін. Үсіңгі беттерінің түсі — қара қоңыр, кескен жерінде — ашық қоңыр. Дәмі мен иісі — аталған өнімнің қасиетіне тән . Консистенция жұмсақ, шырынды.

Бөлінген табиғи кесектер пішіні дұрыс,үстінде қуырылған қабық. Консистенция — жұмсақ,шырынды. Түсі мен дәмі — аталған өнімнің қасиетіне тән.

Ұсақкесілген ет тағамдары, өзінің кесілген пішініне тән.. Консистенция жұмсақ, шырынды, пленкасыз және сіңірсіз. Дәмі мен иісі — осы өнімнің қаситіне сәйкес.

Аунатып қуырылған тағамдар пішін дұрыс, үстіңгі беті ашық қоңыр, аунатылуы пішініне тығыз жабысқан. Консистенция — жұмсақ, шырынды; дәмі мен иісі — қуырылған етке тән, қабығы қытырлақ

Үлкен кесекпен бұқтырылған ет тағамдары,талшықтарынан көлденең туралады.. Бөлінген және ұсақ кесектер пішінін сақтайды. Дәмі мен түсі — осы өнімнің қасиетіне тән, түсі қою қызылдан қоңырға дейін. Консистенция — жұмсақ. Етпен бұқтырылған көкөністер өзінің пішінін сақтайды.

Піскен ет тағамдарды, бетінде қызғылт қабығы бар, консистенция жұмсақ, ақшыл қоңыр. Түсі мен дәмі — тағамның құрамына кіретін азық –түліктерге тән.

Табиғи еттен пісірілген тағамдар, дұрыс пішінді, бетінде қызғылт қабығы бар, жырықтары жоқ. Консистенция — шырынды, бірқалыпты, қатты дәнекер ұлпасы, сіңірі жоқ. Дәмі мен иісі— қалыпты тұздалған, қосымша дәмі жоқ. Кесегіндегі түсі—

ақшылдан, қара қоңырға дейін.

Котлет массасының тағамдары өзінің пішінін сақтайды. үстіңгі жағында жарығы жоқ. жақсылап қуырылған қабығы бар. Консистенция шырынды, үлпілдек. Дәмі — қалыпты тұздалған, тағамға кітерін өнімнің хош иісіне тән. Кесегіндегі түсі — сұр; ақшыл қызыл түс болмайды.

Піскен еттің азық –түліктері шамалы құйырған тұздықта, мармитте 50...60°С температурасындане 3 с. артық емес. Бұдан әрі ұзақ сақтағанда етті мұздатып тоңазытқыштарда 24 с. асырмай сақтайды. Үлкен кесекпен қуырылған ет тағамдары, ыстық күйінде 3 с бойы сақтайды.

Бұқтырылған еттағамдарын 2с.асырмай сақтайды.

Табиғи бөлінген ұсақ кесектер шығарар алдында қуырады. Ұнтақта аунатылған бөлінген тағамдар және туралған еттен дайындалған тағамдар ды 30 мин асырмай сақтауға болады, ал мұздатылған күйінде — 24 с.

Бақылау сұрақтары. 1. Екінші тағамдарға арналған етті псіру ережесі? **2.** Піскен еттен және жанама өнімдерден жасалған тағамдардың ерекшелігі қандай. Осы тағамдарды ұснудың ерекшелігі қандай. **3.**Үлкен кесекпен қуырылған етті ұсынудың қандай ерекшелігі бар? **4.**Бөлінген бөлікке қуырылған үлкен ет тағамдарының ассортиментін атаңыз. бұл тағамдарды ұсынудың ерекшелігі қандай? **5.** Ұсақ кесекпен қуырылған ет тағамдарының ассортиментін атаңыз. Перечислите ассортимент блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Бұл тағамдарды ұсынудың ерекшелігі қандай? **6.**Ұсақ кесекпен туралған, үлкен кесекпен туралған бөлінген бөлек етті қалай бұқтырады? **7.** Бұқтырылған ет тағамдарын ұсынудың ерекшелігі қандай? **8.** Ет пісірмелерінен жасалған тағамдарды ұсынудың, дайындаудың қандай ерекшелігі бар ? **9.**Туралған ет тағамдарын ұсынудың, дайындаудың қандай ерекшелігі бар? **10.**Ет тағамдарының сапасына қойылатын талап сақтау мерзімдері мен шарттары.

8 ТАРАУ

ҚҰС, ЖАБАЙЫ ҚҰС ЖӘНЕ ҚОЯН ЕТІНЕН ДАЯРЛАНҒАН ТАҒАМДАР

8.1. Құс, жабайы құс және қоян етінен тағамдардың ассортименті және даярлау технологиясы

8.1.1. Құс, жабайы құс және қоян етінің тағамдық өнімділігі және оларды жіктеу

Құс және қоянның еті адам ағзасына жылдам сіңеді, толыққанды ақуыз , минералды заттар (кальций, фосфор және т.б.), А, D,тобындағы В дәрумендері, экстрбелсенді заттар.

Құстың майының еру температурасы төмен, яғни онад көптеген қанықпаған қышқылдар бар..

Масыз құс пен қоянның еттері балалар және диеталық тағам ретінде қолданылады.

Жабайы құстың етінен жасалған тағамдар өзінің ерекше дәмімен, иісімен ерекшеленеді, малары аз, бірақ ақуыздары және эстрабелсенді заттары мол.

құс, жабайы құс, қоян етінен дайындалған тағамның жылу өңдеу әдісі бойынша бөлінеді: пісірілген, босатылған, қуырылған,бұқтырылған.

8.1.2. Қоянның піскен етінен жасалған тағамдар

Екінші тағамдарды дайындау үшін тауықтарды және балапандарды пісірген дұрыс. Кейде қоянды, қазды, үйректерді пісіреді. Суық тағамдар үшін жабайы құсты пісіруге болады.

Құстың етін бүтендей пісіреді.Дайындалған жарртылай фабрикатқа ыстық су құяды, қайнатады, баяу қайнатып, көбігін біртіндеп алып отырады. Пісіру кезінде хош иісті тамырлар, пияз, тұз қосады. Етінің дайын болғанын аяғының жуан бөлігін аспазшының инесімен пісіп көруге болады. инемен піскен жерінен мөлдір шырын шығады.

Пісіру уақыты құстың жасына, жынысына, салмағына байланысты. Мысалы, балапандарды 20... 30 мин, жас тауықтарды — 50...60 мин, кәрі тауықтарды— 3...4с. Дайын қаңқасын тігінен

екіге бөледі. үлкен құстың арқа сүйегін бөледі, әр бір бөлігін етке және санға бөлінген бөлікке бөледі. бөлінген бөлікке екі кесектен береді, бір порцияға — еттің кесегі мен саны.

Бөлінген бөліктерді сорпаға құмастан бұрын мармитте сақтайды.

Піскен тауық. Тауықтарды, балапандарды, күркетауық пісіріп және бөлікке бөледі, жоғарыда көрсетілген. Қыздырылған тәрелкеге босатылған күрішті, картоп езбесі, немесе піскен картоп, жанына – құстың бөлінген бөлігін қояды. ақ тұздықты, ақ жұмыртқа қосылған, бу тұздықтарын үстіне құяды. Құсты еріген сарымай және тұздықтыты үстіне құяды.

Піскен қоян. Қоянның піскен етін тұздалған суда, пияз, сәбіз қосады және бөлінген бөліктің шығуына байланысты 4...6 бөлімге бөліп, қайнатпада салқындатады. Ұсынар алдында қоянның кесек еттерін тұздықта жылытады. Піскен картоппен, немесе босатылған күрішпен ұсынады. Үстіне қаймақты, қызанақ шарап қосылған, пиязды тұздықты құяды.

8.1.3. Бөктіріліген құс, жабайы құс етінен дайындалған тағамдар

Балапандардың, жас тауықтардың, тауық еттерінің, жабайы құс етінің, котлет массасының өнімдерін бүтіндей босатады. Жартылай фабрикаттарды май жағылған бір қатарға қыңылтырға қояды, биіктігі У3...2/3 сорпа құйып, сарымай, лимаон, лимон шырыны, тұз салып босатады, қақпағын жауып қояды салады. Босатылған сорпадан тұздық дайындайды..

Гарнир ретінде піскен картоп, картоп езбесі, үгілгіш пияз, піскен және босатылған көкөністер, жасыл бұршақты пайдаланады.

Құстың үстіне езілген май, сорпа, ақ бу немесе жұмыртқа қосылған тұздықтарды құяды.

Бу тұздығына пісірілген құс. Құстың бүтіндей қаңқасын босатып, порцияға бөледі. алынған сорпадан бу тұздығын дайындайды. бөлек шампиньондарды босатып, ақ саңырауқұлақтарды пісіреді.

Құстарды тамақтандыру кезінде еріген сары май, сорпа немесе соустармен бумен, ақ және жұмыртқаның құйыңыз. Қоянды пияз, қаймақ шарабы, бу сияқты қаймақ тұздығы қосылған.

Қыздырылған тәрелкеге құстың екі кесегін салады, оның үстіне туралған саңырауқұлақтар, үгілгіш күрішпен гарнир жасайды. Құсты сопақша ыдыста ал, гарнирді — бөлек тәрелкеге салады.

Бу тұздығындағы саңырауқұлақ қосылған жабайы құстың, құстың етінен табиғи котлеттер. Дайындалған еттерге лимон шырынын, шампиньондар және ақ саңырауқұлақтарды қосып босатады. Ұсынар алдында котлетті қуырылған ақ нанның үстіне ксегіне қояды, (крутон), үстінен саңырауқұлақтың тілімін салады, жанынан гарнир — пісірілген және босатылған күріш, піскен

картоп, пісірілген майлы көкөністер. Котлетке бу тұздығы мен жұмыртқаның ақ тұздығын үстіне құяды.

8.1.4. Қуырылған құс, жабайы құс, қоян етінен даярланған тағамдар

Құс, жабайы құс, қоян ды бүтіндей қаңқасымен қуырады, порциялық ксектерге бөледі (табиғи және аунатылған). Құсті жиі негізгі әдіспен қуыру шкафында және плитада қуырады, кейде фритюрде қуырады.

Толтырылған қаңқаларды тұзбен сүртеді, майда қыздырылған қаңылтырға арқасымен жатқызып қояды, (температура 150...160°С) екі жағын да қтырлақ болғанша қуырады.содан соң қуыру шкафында дайын болғанша 200 °С. температурада қуырады.

Үлкен құсты біріншіден, қуыру шкафында 200.250°температурада 10 мин, қуырып, содан соң 160°С температурада қуырады. Майсыз құсқа алдын ала қаймақты жағып, майлы құстың үстіне тұздықпен құяды.

Кәрі құсты алдын ала жартылай пісіріп алады.

Қуыру шкафында қуыру кезінде бірнеше рет аударып және бөлініп жатқан майды үстіне құйып отырады. Балапандарды қуыру 20.30, тауықтарды — 40.60 мин, күркетауықтарды — 1,5 с.

Қуырылған тауықты бөлікке бөледі. Біріншіден, омыртқаның бойымен екі бөлікке бөледі. Үлкен құстың омыртқасын кесіп алады. содан соң әр бөлігін етке және сан етіне бөледі. Оларды бөлікке бөледі. (екі кесек бір порцияға — ет және сан) ыдыста ет сорпасымен үстіне құяды.

Ұсынар алдында құстың кесектеріне ет сорпасын және сарымайды құяды Қуырылған картоппен, көкөністен жасалған күрдеіhлі гарнирмен гарнир жасайды. Майлы құсқа бұқтырылған қырыққабатты және піскен алманы қою ұсынылады.

Үлкен жабайы құсты ауылшаруашылық құсы сияқтя порцияға бөледі. Ұсақ жабайы құстың жұмсақ ет бөлігін жұқартылған шпиктің кесегімен жауып қояды және жіппен байлайды. Қаңылтырда қуырады. Бүтендей қаңқасымен ұсынады. Ыдысқа қуырылған нан кесегі (крутон) бауыр паштеті жағылған, оған – қуырылған ұсақ жабайы құсты орналастырады. Картоп фриімен, піскен алмамен гарнир жасайды.

Қуырылған қояндарды төрт, алты кесекее бөледі.Піскен картоппен, бірге ұсынады. қоянның кесектеріне ет шырынын және сарымай құяды.

Қуырылған құсқа, жабайы құсқа, қоянға қосымша жаңа піскен көкөністерден, жемістердің салаттарын, жасыл шөп, қызылжидектің тосабын және т.б. қосады.

Толықтырылған қаз бен үйрек. Алманың фаршын дайындау үшін оны тұқымдарынан, қабығынан тазартып, тілімдеп турайды, қант қосады. Сүйексіз қара өрікті саға салып қояды, содан соң қант

салады. Бірдей орташа өлшемді кртоп түйнектерімен де ұнтақтауға болады. Дайын болған қаздың немесе үйректің қаңқасын фаршпен толықтырып, қуыру шкафында 45...60 мин қуырып, ағып шыққан шырынды үстіне құяды. Дайын болған құсты порциялық кесектерге бөледі. Ұсынар алдында тағамқа ішіндегісімен бірге қояды. Үстіне ет шырынын, еріген сарымайды құяды.

Табақтағы балапан. Қаңқасындағы төсінен тесіп жалпақтатады. тұзбен, сарымсақпен сүртіп, қаймақ жағып екі жағынан баспақтап қуырады. ыдысқа салып береді, жанына гарнир – қуырылған помидорлар, үлкен кесекпен туралған жасыл пияз, түйінді пияздың тілімдері, (мариндалған да болады), лимонның тілімдері, жасыл шөп. Тұздық сауытта жабайы алшаның және сарымсақ тұздығықтары шарап сірке суымен, сорпамен аралсатырылған күйде құйып қояды.

Фритюрде қуырылған құс (фри). Құсты пісіріп, порцияларға бөледі, ұнға аунатады, льезонға малады, тағы да туралған ақ ұнның ұнтағында аунатады. Дайын болғанша қуыру шкафында дайын болғанша қуырады. Шығарар алдында ыдысқа қуырылған ксектерді орналастырады, жанына – қуырылған картоп. Құстың сарымайды құяды, Шарап қосылған қызанақ тұздығын бөлек ұсынады. Қосымша салаттар, маринадталған жеміс- жидектер.

Жабайы құстың және құстың етінен жасалған табиғи котлеттер. Дайын болған жартылай фабрикатты негізгі тәсілмен қуырады. Ұсынар алдында қыздырылған тәрелкеге қырылған ақ нанның қһкесіндісін орналастырады, оған – котлет, оны еріген сарымайды құяды, жанына - гарнир (қуырылған картоп, көкөністердің күрделі гарнирі). Гарнирді ашыған қамырдан жасалған себетпен (тарталетка).де ұсынуға болады

Құс, жабайы құс етінен дайындалған аунатылған котлеттер. Аунатылған жартылай фабрикатты негізгі әдіспен қуырады. Табиғи котлет сияқты ұсынады.

Саңырауқұлақ, сүт тұздығындағы толықтырылған котлеттер. Дайындалға жартылай фабрикатты фритюрде қуырады, қуыру шкафында дайын болғанша қуырады. Порциялық ыдыста күрделі гарнирмен крутонмен ұсынады.. Котлетке еріген сарымайды себеді. Қызы шарап тұздығын бөлек қояды. Гарнир ретінде қуырылған картопты, жасыл бұрышты, жаңа піскен жеміс жидектерді, көкністерді, жасыл шөпті қолдануға болады.

Киевск котлеттері. Дайындалған жартылай фабрикатты фритюрде қуырады, қуыру шкафында дайын болғанша қуырады. Қыздырылған ыдыста қуырылған кесекке (крутон) немесе ақ нан, ашымаған нан қытырлағына котлетті қояды , сарымайды үстіне құяды., екі жағынан гарнирді орналастырады – қуырылған картоп фри, жасыл бұршақ себетшесі, көкөніс қосылған сүт тұздығында,жаңа піскен көкөністер. Тұздық сауытында шарап қосылған қызыл тұздықты бөлек қойылады.

Астаналық құс, жабайы құс, қоян (астаналық *шницель.* Дайындалған жартылай фабрикатты негізі әдіспен қуыру шкафында дайын болғанша қуырады.Қыздырылған сопақша ыдысқа немесе тәрелкеге шницелді орналастырады, оған — сарымай кесігін,, консервіленген жемістер. Жанына фритюрде қуырылған каротпты қояды , жонып, сабандап туралған күрделі гарнир қояды.

8.1.5. Бұқтырылған құс, жабайы құс, қоян етінен дайындалған тағамдар

Құсты, жабайы құсты, қоянды бүтендеу немесе бөлкке бөліп қуырады. Хош иісті көкөністерді, қызанақ, саңырауқұлақ, дәмдеуіштердің үстіне сорпа құйып, дайын болғанша бұқтырады. бұқтрылған тағамдарды көбінесе қыш құмыраларды ұсынады.Т

Қоян және құс етінен жасалған рагу. Дайындалған қоян мен құстың етін кесектерге 40...50 г бөледі, қуырады, ыстық сорпа құйып, пассерленген қызанақ езбесін қосып 30.40 мин бұқтырады. бұқтырылғаннан қалған сорпадан негізгі қызыл тұздықты жасайды. Бұқтырылған етке тұздықты құйып, қуырылған картоп, сәбіз, шарпылған шалғамды, ақ желкенді қосып 15 мин. бұқтырады. Гарнирмен, тұздықпен ұсынады. Рагуды можно жанама өнімдерден дайындауға болады.

Чахохбили. Тауықты порциялық бөлікке бөледі, қуырады, пассерленген дөңгелктеп туралған түйінді пиязды қосады, қызанақ езбесі немесе ұсақ туралған қызынақтар, пассерленген майсыз ұнды, сорпа, сірке суы, кинзаның жапырақтары, райха, қара бұрыш, тұз, ұнтақталған сарымсақ ты қосып дайын болғанша бұқтырады. Құс бұқтырылған тұздықпен бірге қояды.

Құс, жабайы құс, қоян етінен палау. Құс, жабайы құс, қоянның қаңқаларын порциялық кесектерге бөледі, қуырады, пассерленген пияз, сәбіз, қызанақ езбесіне ыстық сорпаны қосып, қайнатады, жуылған күріш жармасын салады, қоюланғанша пісіреді.содан соң қуыру шкафында дайын болғанша қайнатады.

8.1.6. Шабылған құс, жабайы құс, қоян етінен дайындалған тағамдар

Құс, жабайы құс, қоян етінен котлет массасын дайындайды. Котлет массасының өнімдерін босатады немесе қуырады.

Шабылған бу домалатпалары котлет массасынан домалатпаларды жасайды. Аунатылмаған домалатпаларды май жағылған қаңылтырға бір қатарға, х/3 биіктігі сорпа құяды және 15.20 мин қақпағын жауып босатады. Қыздырылған тәрелкеге домалатпаларды салып, жанына гарнир — босатылған немесе піскен күріш, картоп езбесі, көкөністерден жасалған күрделі гарнир. Домалатпаларды бу тұздығымен немесе ақ жұмыртқа тұздығымен себеді.Домалатпаларға піскен ақ саңырауқұлақтарды немесе

босатылған шампиньондарды қояды.

Шаблыған, қуырылған котлеттер. Дайындалған жартылай фабрикатты екі жағынан қуырып, қуыру шкафында дайын болғанша қуырады. Қуырылған картоппен, картоп езбесімен, жасыл бұршақпен, күрделі гарнирмен, түйінді пиязбен, босатылған күрішпен гарнир жасайды. котлеттерге еріген сарымайды себеді.

Пожарский котлеттерін көкөністермен, сүтті тұздықта ұсынады. Гатчинский котлеттерін қуырылған картоппен немесе жасыл бұршақпен ұсынады. Бөлек «Мадера» тұздығын қояды.

Сүтті тұздықта пісірілген, шабылған котлеттер. Жасалған котлеттерді май жағылған қаңылтырға салады, котлеттердің ұсындығымен ортасына ойық жасайды, ол жерді қою сүт тұздығымен толтырады, үстінен үгітілген ірімшік, май себеді, пісіреді. Котлеттерді жасыл бұршақпен, піскен картоппен гарнирлейді. Бүйіінен бөлек «Мадера» тұздығын қояды.

8.2. Құс, жабайы құс, қоян етінен дайындалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Құс, жабайы құс, қоянның порциялық еттері жинақы шабылған болуы қажет (жұмсақ ет және сан кесегі). сүйектері жеңіл ажыратылған .Құс, жабайы құс, қоянның консистенциясы,жұмсақ, шырынды. Піскен құс етінің түсі — ақшыл сұрдан, ақшыл қоңырға дейін. Қуырылған құстың еті - жылтырақ, ал қояндікі — қоңыр. еттің кесегінде ақ, саны — сұр немесе ақшыл қоңыр. Аунатылған өнімдер жалтырақ, сарғыш. Аунатылғаны қалып қоймауы қажет.

Түсі мен дәмі құстың, жабайы құстың, қоянның түсіне және жылу өңдеу әдісімен тағайындалғанға сәйкес болуы қажет.

Шабылған өнімдердің үстіңгі қабығы ашық –жылтыр, , консистенция — үлпілдек, шырынды, борпылдақ. Кескініндегі түсі — ақшыл сұрдан қоңыр түске дейін болуы қажет.

Дайын болған бүтін қаңқаларды ыстық күйінде 1 с. аспауы қажет. Бұдан әрі ұзақ сақтау үшін оларды салқындатады және тоңазытқыштарда сақтайды. Құстың жұмсақ етінен тағамға тапсырыс береді . Котлеттермен домалатпларды ыстық күйінде30 мин. артық емес. Құс етінен және қоян етінің тағамдарын 2 с. асырмай мармитте сақтайды.

Бақылау сұрақтары 1. Тағамда құс етінің маңызы қандай? **2.**Құсты қалай пісіреді? **3.** Құсты бүтіндей қуырудың ережесін айтып беріңіз. **4.** Қуырылған, піскен жабайы құс етінен қандай гарнирлер жасайды. **5.** Құс, жабайы құс етінен дайындалған тағамдарды атаңыз. **6.** Құстың жұмсақ етінен дайындалған тағамдарды қлай ұсынады (киевский котлеті, астаналық құс)? **7.** Құс, жабайы құс, қоян етінен дайындалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар, сақтау мерзімдерін анықтаңыз.

9 ТАРАУ

ІРІМШІК ЖӘНЕ ЖҰМЫРТҚАДАН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАР

9.1. Ірімшік және жұмыртқа тағамдарының ассортименті және оларды дайындау технологиясы

9.1.1. Ірімшік және жұмыртқа тағамдарының өнімділік құндылығы және оларды жіктеу

Жұмыртқа тағамдарының өнімділік құндылығы өте жоғары. Оның құрамында толыққанды ақуыз, май, А, D, Вj, В2 дәрумендері — темір, фосфор, кальций және т.б бар

Тағамдарды дайындау үшін жұмыртқалар, тоңазытылып араластырылған жұмыртқаның ақуызы мен саруызы (меланж) жұмыртқа ұнтағы.

Жұмыртқаны қолданар алдында жуады.

Меланж (тоңазытылып араластырылған жұмыртқаның ақуызы мен саруызы) жібітеді, сүзіп бірден қолданады.

Жұмыртқа ұнтағын сеуіп, суық су құяды, араластырып және 30...40 мин бөртуге қояды. Тұз қосып тағам дайындауға жылдам пайдаланады.

Жылу өңдеу әдісіне байланысты бөлінеді: пісіреді, қуырады және пісірме жасайды. Диеталық тағамдарды дайындау үшін пісіру және қайнату дәстерін қолданады.

Ірімшіктің құрамында ақуыздың мол қоры, май, кальций, фосфор, А, Е тобындағы дәрумендер кіреді. Химиялық құрамына байланысты адамның дұрыс дамуы қажетті заттар бар

Тағамдарды дайындамастан бұрын ірімшікті сүртеді.

Ірімшіктің хош иісін жақсарту үшін ванилин, лимонның қабығын пайдаланады.

Ірімшік тағамдары ыстық және салқын болып бөлінеді. Салқын тағамдар үшін пассерленген сүттің ірімшігін қолданады.

Ірімшік тағамдарын жылу өңдеу әдісі бойынша бөледі: пісіру, қуыру,пісірме дайындау.

9.1.2. Жұмыртқа тағамдары

Жұмыртқаны қабығымен, қабығынсыз пісіреді. Пісіру уақытына қарай аспаздар әр түрлі консистенция алады - жұмсақ пісірілген,

қайнатылған «бүтіндей».

Шала пісірілген жұмыртқалар. 3 минут қайнаған суға қайнатылған жұмыртқалар. Олар ыстық, әдетте таңғы асқа, әрқайсысы 1 ... 2 дана ұсынылады. Бір жұмыртқа стақанның өткір ұшынан қойылады – ыдыс тірегіне, екінші жұмыртқа табақшаға қойылады.Ыстық күінде беріледі.

Жұмыртқалар «қапшықта» (пашот). Жұмыртқа 4,5 минут қайнатылды. Шала пісірілген жұмыртқалар сияқты қабығымен ұсынады немесе салаттар жасау үшін қабығынан босатылады.

Бүтіндей пісірілген жұмыртқалар. Жұмыртқаларды 10.12 мин.пісіреді. Шала пісірілген жұмыртқалар сияқты қабығымен ұсынады немесе басқа да тағамдар,салаттар жасау үшін қабығынан босатылады.

Қабықшасыз жұмыртқаларды дайындау үшін (французбдық шошқалар) суға тұз бен сірке суын (1 литр тұз 10 грамм және сірке суы 50 г) қосып, қайнатыңыз және жұмыртқаны тез шығарыңыз. 3.4 минуттық қайнатпадан шығарып алып, тегістейді. Ыстық тағамдар дайындау үшін қолданылады.

Құйылып табиғи пісірілген жұмыртқалар. Қыздырылған маймен бөлінген табаға 2.3 жұмыртқа шығарылады. Сары уызы бүтіндігін сақтауы керек. Тұз тек ақуызға себіледі.Ақуыздың толық қоюланғанша дейін қуырады, сарысы жартылай сұйық болып қалуы керек. Шыққан кезде табаға арналған табақшаға қойылады.

Гарнирмен қуырылған жұмыртқа. Гарнир түрлі өнімдер болуы мүмкін. Ет өнімдері кесектерге, сабақтарға, текшелерге кесіледі және бөлек қуыру табада қуырылады. Жасыл бұршақты қайнатпада маймен қыздырады. Текшелерге кесілген көкөністерді қуырады. Жасыл пиязды турап,қуырылады. Дайындалған гарнирлерде шикі жұмыртқаны құйып, тұзды салып, дайын болғанша дейін пісіреді. Ұсынар алдында, тағам пісіргіш табақшаның үстіне қойылады

Табиғи омлет. Жұмыртқалар сүтпен, сумен немесе кілегейлермен біріктіріледі, тұз қосылады, араластырады және қыздырылған маймен қуыру табағына құйылады. Бәліштің пішінін келтіре отырып, екі шетін бүгеді, массадағы қоюланғанға дейін қуырады, төмен қаратып қыздырылған табаққа салады.Ұсынар алдында, сары май құяды.

Аралас омлет. Табиғи сияқты қуырып, ұсынады. Алдын ала дайындалған омлет қоспасына туралған көкөністер, ет өнімдері, саңырауқұлақтар, ірімшік қосады.

Толтырылған омлет. Толтырылған омлет табиғи түрде бірдей дайындалады, бірақ омлеттің шеттерін бүгуден бұрын тартылған ет орталықта орналасқан. Тартылған өнімдер үшін май жағып, қуырып, тұздықтармен біріктіреді. Мысалы, қызыл немесе томат тұздығы бар ет өнімдері, пияз және қаймақ тұздығы бар саңырауқұлақтар және т.б. Табиғи омлет сияқты ұсынады

Піскен күйінде табиғи және аралас омлеттерді жұмыртқа

тұзыдығымен дайындайды, 160.180 °С. Температурада жұмыртқадан тағамдарды пісіредіү

Табиғи пісірілген омлет. Омлет массасын қаңылтырға құяды, майланған және қуыру шкафында қытырлақ пайда болғанға дейін пісіріледі. Омлет кесектерге бөлінеді, шығарда балқытылған кілегей майын құяды.

Драчена. Омлет қоспасына қаймақты және ұнды қосады, араластырып, сүзеді. Қаңылтырды және бөлінген табаққа май жағып, массаны құяды 1 см.аспауы қажет. Қытырлақ қабық болғанға дейін пісіреді,шығарар алдында еріген сарымаймен .стіне құяды. Драченаны қсынар алдында қуырады, оны сақтағанда беті және дәмдік сапасы төмендейді.

Сүт соусымен пісірілген жұмыртқалар. Бөлінген табаға қуырылған ақ нанды қояды. жоғарғы жағында жұмыртқалар дайындалады, қаптамада піскен, қабығы жоқ, орташа тығыздықтағы сүт тұздығын құйып, ірімшік сеуіп пісіреді.

9.1.3. Ірімшік тағамдары

Сүт, қаймақ, қант және кілегей қосылған ірімшік. Ірімшікті салат сауытына салады, үстінен салқындатылған сүтнемсе кілегей, қант ұнтағын құяды жеке түрде қант немесе қызмет етеді. Қаймақты тұздық сауытына, сүтті және кілегейді бөлек ыдыспен беруге болады.

Ірімшіктің массасы. Ірімшіктің тәтті массаның дайындау үшін, сүртеді. қант, жұмсарылған сары май, қаймақ, ванилин қосады. Содан кейін жеміс-жидек, жаңғақ, бал, мейіз қосуға болады.

Массаны десерт тәрелкелерінде немесе салат сауыттарында әр бөлікке 100...200 г жаңа піскен консервіленген жеміс жидектермен беріледі. (порцияға 50 г).

Тұздалған массаны ірімшікке дайындағанда тұз, қызанақ, сарымсақ, жаңғақ, зире, бұрыш, жасыл қосады.Ұсынар алдында жасыл салаттың жапырақтарымен безендіреді.

Ірімшіктен жасалған қайнақшалар. Ашытылмаған қамырды дайындап,ірімшік фаршынан қайнақшаларды пішіндеп дайындайды. Дайын қайнақшаларды кішкене бөліктерде қайнаған тұздалған суға салып қайнатады, әлсіз қайнатқышпен 5,8 минут пісіеді. Ожаумен алып шығады. Тәрелкеге шығарып алып, еріген сары май құяды. Тұздық сауытында бөлек қойылады.

Жалқау қайнақшалар. Тазартылған ірімшікке жұмыртқа, қант, тұз, ұн салып араластырады. Ұнның массасын 2 см енімен, 1 см қалыңдығымен кеседі. Текшелеп турайды.

4.5 минут ішінде тұздалған суға пісіріледі. Қаймақпен, маймен және қантпен ұсынады.

Ірімшік салып пісірген нан. Ірімшік тазаланады, жұмыртқа, қант, тұз, ұн немесе жарма ұнтағын жақсы араластырады.

Домалатпа пішіні сияқты ұнға аунатады. Қуыру шкафында дайын болғанша 5.7 мин.қуырады. Сырниктерді қантпен, тосаппен, қаймақпен екі данадан ұсынады. Картоппен, сәбізбен де дайындауға болады.

Ірімшік пісірмесі. Пісірменің массасына ұнды азырақ салады, дайындалған пішіндерге 3...4 см қабат массаны құяды , Бетіне қаймақ жағып, 20.30 мин қытырлақ пайда болғанша қуыру шкафында қуырады. Пісірмені порцияға бөледі. Ұсынарда, қаймақпен, тәтті тұздықпен береді.

Пудинг ірімшігі. Сүртілген ірімшікті жарма ұнтағымен қсады,, шикі жұмыртқаның сарысын қосады, қантпен сүртіңіз, сүйегі жоқ мейіз, ұнтақталған жаңғақ, ванилин, тұз. Массаны мұқият араластырып, үлпілдек езілген ақуызды құяды. Май жағылған, қатқан нан ұнтағы бар қаңылтырға орналастарады көлемі 2/3 бетіне қаймақты жағады 25.35 мин пісіреді. Пудингті буда да пісіруге болады, оны қаймақпен, тәтті сүтті, жеміс тұздықтарымен де беріледі.

9.2. Жұмыртқа және ірімшіктен дайындалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Піскен жұмыртқалар. Қабықтары таза және сызаттары болмауы керек. Бүтіндей піскен жұмыртқада ақуыз және сарыуызы қатты тығыз болуы қажет; жұмыртқа ««қапшықша».» - сарысы жартылай сұйық, ақуыздың жоғарғысы- тығыз, сарыуызына жақын жері – жартылай сұйық; қуырылған жұмыртқаның ақуызы- жартылай сұйық, саруызы- сұйық болуы қажет.

Құйылып пісірілген жұмыртқалар. Ақуыз тығыз болуы керек, сарыуызы - жартылай сұйық, дөңгелек пішінді сақтайды. Құйылып пісірілген жұмыртқалар гарнирі, біркелкі туралған, сәл қуырылған, артық кептірілмеген. Дәмі мен иісі жаңа піскен жұмыртқа мен қосымша тағамғаң тән болуы керек.

Омлет. Пішіні бойынша омлет бәліштің пішініне ұқсас болуы мүмкін. Аралас омлеттің гарнирі мұқият кесіліп, өнімге біркелкі таралуы тиіс, ал толтырылған омлеттер үшін шырынды және тұздықпен толтырылуы қажет керек. Дәмі мен иісі жаңа піскен жұмыртқаларға және пайдаланылатын тағамдарға тән болуы керек, түсі - сары, консистенция - жұмсақ.

Сырниктер. Пішіні дөңгелек, беті тегіс, сызаттары жоқ. Қабықтың түсі алтын сары, кесілген - ақ немесе сарғыш. Дәмі тәтті. Иісі - ванилин хош иісі бар сүзбе. Консистенция - жұмсақ.

Ірімшік пісірмесі. Беті тегіс, сызаттар жоқ. Түсі - алтын қоңыр, кесілген - ақ немесе сары мың. Дәмі - қышқылдығы өзгермейді. Иісі – сүзбеге тән3

Қайнақшалар. Маймен бірге жылтыраған тұтас, сақталған пішін.

Түсі - ақ түсті қоңыр реңімен. Дәмі мен иісі - өнімге тән, қышқылдығы өзгермейді. Қамырдың консистенцисыя- жұмсақ, ірімшік - нәзік. Жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған шикі өнімдер суық өнімдер 0 ... 6 ° С температурада сақталады. Суық сумен жуғаннан кейін қатты пісірілген жұмыртқаның қабығында кептірілген күйінде сақтайды. Жұмыртқалар «қапшықта» суық пісірілген тұздалған суға сақтайды. Омлет, құйылған жұмыртқа, қайнатылған жұмыртқалар,қуырылған жұмыртқаларды, драченаларды тапсырыс бойынша жасап , дереу ұсынылады.

Бақылау сұрақтары. 1. Жұмыртқалар мен ірімшіктерден дайындалған тағамдармен тамақтандырудың маңызы қандай? **2.** Жұмыртқаларды пісірудің тәсілдерін атап шығыңыз .Оларды ұсынудың тәсілдерін айтыңыз? **3.** Жұмыртқа дайындау және ұсыну ерекшелігі қандай? **4.**Омлеттердің ассортиментін атаңыз? Оларды дайындау және ұсынудың қандай ерекшелігі бар? **5.** Драченамен омлеттің айырмашылығы неде? Оны қалай дайындауға және ұсынуға болады? **6.** Ірімшік массасын дайындау ерекшелігі қандай? 7. Ірімшік қосылған қайнақтарды қалай дайындап, ұсынуға болады? **8.**Ірімшік пудингісі мен пісірменің арасындағы айырмашылық қандай? **9.** Ірімшік тағамдарының сапасына қойылатын талаптар қандай? **10.** Жұмыртқа мен ірімшіктен дайындалған тағамдарды сақтау мерзімдері мен шарттары қандай?

10 ТАРАУ

САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН БАСЫТҚЫЛАР

10.1. Салқын тағамдар мен басытқылардың ассортименті және дайындау технологиясы

10.1.1. Салқын тағамдар мен басытқылардың дайындалуына қойылатын талаптар

Салқын тағамдар мен басытқылар әдетте тамақтың басында беріледі, бірақ олар таңғы немесе кешкі астың негізгі тағамдары бола алады. Әдетте, суық тағамдарда кішігірім розетка бар және гарнирсіз қызмет көрсетіледі. Салқын тағамдар мен басытқылар тәбетті ашады. Олардың тағамдық құндылығы тағамды жасайтын өнімдерге байланысты. Көкөніс тағамдары бірнеше калориядан тұрады және дәрумендер мен минералдардың көзі болып табылады. Ет ыстық тағамдары ақуыздар мен майларға, жоғары калорияларға бай.

Салқын тағамдар мен басытқылар кейіннен жылу өңделмеген өнімдерден дайындалады. Сондықтан оларды дайындау, өңдеу және сақтау санитарлық ережелерге қатаң сәйкес жүргізілуі тиіс. Суық дүкендер арнайы құралдармен және кескіш тақтамен жабдықталған. Шикі және дайын өнімді дайындау жеке жүргізіледі..

Салқын тағамдар мен басытқылардың сыртқы көрінісі жақсы болуы керек. Оларды ұсыну үшін фарфорды сопақша және дөңгелек ыдыстар, шелектер, науалар, кристалдар мен фарфор вазалары, уылдырық, салат табақтары, тағамдар, креманки, розеткалар қолданылады. Ыдыстың пішіні мен өлшемі таратылған ыдысқа сәйкес келуі керек. Өнімдерді ыдыс-аяқтың бір жағы бос қалдырады. Тағамның құрамына кіретін азық –түлікпен тағамды безендіреді. Тәрелкесінің түсімен немесе оның жағында суретпен сәйкес болуы керек

Салқын тағамдарды безендіру үшін, оның құрамынаенгізілетін өнімдер болуы керек ,әдетте, тағамға енгізілген өнімдер, сондай-ақ ашық түсті түрлі-түсті көкөністер, сәндік жапырақтар, желе мүсіндері, тұздықтар қолданылады. Тағамдар тостағандарда, кептелістерде, шоқтарда беріледі. Банеттерге арналған салқын тағамдарды құстың тұтас қаңқалары, тұтас балық және т.б. көбінесе күрделі гарнирді, көкөніс пен желе кешенді жағындысын пайдаланады.

Салқын тағамдар мен басытқыларды топтарға бөлінеді: сэндвич, салат және винагрет; көкөністер мен саңырауқұлақтардан тағамдар; балықтан және балық емес су шикізатынан суық тағамдары, салқындатылған тағамдар мен ет пен құс, жабайы құс етінің тағамдары; Жұмыртқалар мен ірімшіктердің басытқылары; ыстық басытқылар.

10.1.2. Желе және гарнирледі дайындау

Көкөністердің күрделі гарнирлері. Піскен салқындатылған көкөністер өсімдік майымен, киіммен немесе майонезбен араласқан шағын текшелерге кесіледі. Ұсынар алдында, олар негізгі өнімнің жанындағы гүлшоқтар сияқты салып қояды («гүлшоқ») салынған. Басқа жағдайларда, көкөністер кесектерге кесіледі және ыдыстың шеттеріне орналастырылады. Банкетке арналған тағамдар үшін көкөністер жұлдызша, шеңберлер және т.б. турайды. Кейде көкөністер ерекше түрде арнайы пішіндер жасайтын затты пайдаланады. Салқындатылған көкөністерді желенің қабатымен жауып қоюға болады.

Балық желесі. Балықтың тамақ қалдықтарынан концентратталған сорпа дайындайды. Тұндырылған сорпада алдын-ала ылғалданған желатинді ерітеді. Содан кейін сорпа 60 ° С дейін салқындатылады, хош иісті көкөністер енгізіліп, жұмыртқаның ақуызының бөліктері қайнатылып, ~ 20 минут қайнатпай қыздырылған, сүзгіленген және салқындатылған. Балық желесі (lanspeed) сорпа құйып ұйыған балықты дайындау үшін қолданылады. Суық тағамдарды безендіру үшін, мұздатылған желені шағын текшелерге немесе фигуралар түрінде кеседі. Желені салаттарға қосуға болады.

Етті желе. Ашық және қоңыр түсті желе дайындйды. Ашық желе ет сорпасында балық желесі сияқты бірдей дайындалады. шошқа мен құсты етін Салқын тағамдарының гарниріне құю үшін пайдаланады.Қоңыр желені қуырылған сүйектерден жасайды гарналарды суық ыдысқа салады. Құймалы ет пен құс етін пайдаланады.

10.1.3. Бутербродтар

Бутербродтардың негізгі түрлері анықталған: ашық (қарапайым, күрделі), жабық (сандвичтер), басытқылар (қуырылған нан), ыстық. Үшкіл бутербродтар,орамалар, бутербродты торттар және т.б. дайындайды.

Бутербродтарды дайындау үшін нанның барлық түрлерін, тұздалған бисквиттің қабаттарын ашымаған қамырды пайдаланады.

Бутербродтар әдемі көрінісі болуы керек. Олар дайындаған кезде келесі ережелер сақталуы тиіс: өнімдер дәмі және түсі жағынан сәйкес болуы керек; негізгі өнім бутербродта біркелкі таралады, оны ілеспе өнімдермен толық қамтуға болмайды.

Бутербродтарды әшекейлі ыдыстарға, жиектері тегіс вазаларға, ұсақ тәрелкелерге немесе мата майлықтары немесе қағаз майлықтармен жабылған шағын табақтарға беріледі.

Бутербродтарды 12 °С температурада ұсынады.

Ашық бутербродтар. Бидай наны 1 ... 1,5 см қалыңдығымен, маймен майы қосылған 40 ... 50 г салмағы бар кесектерге кесіледі. Дайын нанға келесі тағамдарды бірдей қабатпен орналастырады;, ірімшік, ет немесе балық өнімдері, шикі және пісірілген көкөністер және т.б.

Кета уылдырығы немесе түйіршіктелген уылдырық нанды ұқыпты түрде салып, сары май мен майдалап туралған жасыл пияздан жасалған раушанмен безендіріледі. Түйірсіз уылдырықтан әр түрлі пішіндерді кесіп, нанға таратады. Өте майлы немесе өткір өнімдері бар бутербродтар үшін қара бидай нанын пайдалану жақсы.

Күрделі бутербродтар. Мұндай бутербродтарды дәмі мен түсімен біріктірілген әр түрлі өнімдерден дайындайды. Жиі бұл бутербродтар салаттар, сары май қоспалары, көкөністермен дайындалады. Майонез және жасыл шөппен безендіріледі.

Жабық бутербродтар. Қыртыстары жоқ нан жұқа қабаттарға бөлінеді. Бір қабат ет, балық, ірімшік және т.б. жоғарғы бөлігінде маймен және жоғарғы бөліктерімен жабады, басқа қабатпен жабылған, майланған, тігістерді қысып, бірнеше бөлікке бөледі. Қабаттардың санын үшке дейін көбейтілуі мүмкін. Бутербродтар бір немесе бірнеше өнімдердің түрімен дайындалады. Жабық бутербродтар туристерге қызмет көрсету кезінде ыңғайлы.

Басытқылық бутербродтар(канапе). Бұл әдемі безендірілген және 3,5 данада басытқы ретінде ұсынылған кішкентай пішінді бутербродтар.

Қаттысы жоқ нанды жұқа, кең қабатты, майда немесе майсыз қуырылған нанды, салқындатады, езілген сармыаймен жағады және үстіне әдемі дайындалған әр түрлі сәйкестікпен тағамдарды орналастырады: ірімшік, кептірілген шошқа еті, кет уылдырығы, жасыл пияз және т.б.Қуырылған нанды езілген сарымаймен, май қоспаларымен, майонез, жаңа піскен көкөністермен, лимонмен, жасыл шөп. Қуырылған нанға желе жағып салқындатуға болады. Безендіріп болған соң, кесек нанды түрлі пішінімен турайды. Бұдан басқа банкеттік басытқыға себетшелер мен валовандар түрлі толтырғыштарымен қолданылады.

Ыстық бутербродтар. Наннан қыртысты кесіп, оны маймен майлап, дайын өнімдерді: көкөністер, шұжықтар, балық өнімдері және т.б. Қытырлақ болу үшін қуыру шкафында қуырып ірімшік пен бутербродтарды себеді. Нанның кесектерін екі жағынан қуыруға болады. нан пісіріп, содан кейін бөлек қыздырылған тағамдарды салуға болады. Бутербродтарды ыстық күйінде ұсынады.

10.1.4. Салаттар мен винегреттер

Салат жасау үшін шикі көөкністер мен жемістер , пісірілген көкөністер, қышқылдатылған, тұздалған және маринадталған көкөністер қолданылады. Салаттарды бір немесе біршене көкөністердің түрінен жасайды. Салаттарға жұмыртқа, ет, саңырауқұлақ өнімдері, теңіз тағамдары, сонымен қатар күріш, макарон және бұршақ өнімдері кіреді.

Винегреттер пісірілген және тұздалған (маринадталған) көкөністерден дайындайды. Винегреттің құрамына піскен қызылша, картоп, пияз міндетті түрде кіреді. винегретті жиі етпен, балықпен, майшабақпен және т.б.дайындайды.

Салаттар мен винегреттер майонезбен, қаймақпен толтырылады

Салаттарға арналған азық –түліктер біркелкі және әдемі кесілген болуы қажет. Туралған өнімдерді араластырады, тұз, тұздық құйып толтырады. Салат сауытына немесе ұсақ тәрелкеге салып биіктеп қояды. Туралған ақыз түліктермен , жасыл шөппен, салаттың құрамына кіретін тағамдармен безендіріледі. азық түліктің жартысын салаттың жанына « гүл шоғыры» сияқты жасап қоюға болады.

Салат – коктейль дайындау үшін азық түліктерді немесе өнімдерді ұсақтап турап , шыны ыдысқа (кең бокалдар, креман- ки, қсауыттарға) қабатпен салады.Ұсынар алдында, тұздық құйып, көк шөп, бүтін жидектерді, лимонның, апельсиннің тілімдерімен безендіреді.

Көкөніс салаттары жеке тағам ретінде саналады. Гарнирі салқын ет, балық өнімдері .

Жаңа піскен қияр мен қызанақ салаты . Қызанақтар мен қиярды дөңгелектеп немесе текшелеп турайды. түйнек пиязды дөңгелектеп, турап, жасыл пиязды ұсақтайды. Көкөністерді араластырады, тұз салады, толтырады. Үстіне жасыл ас көкті, ақ желкенді себеді. Салатты тек қызанақтардан немесе тек қана қиярдан да жасауға болады.

Дәрменді салат. Салатты жаңа піскен көкөністерден және жемістерден дайындайды.Сәбіз,қияр,,майшабақ, алманы сабандап ал қызанақты – текшлеп турайды. Компоненттерді араластырады сүйексіз шие, жасыл консервіленген бұршақ, қаймақ, қант ұнтағы, тұз, лимон шырынын қосады. Салатты салат сауытына салып, туралған жемістермен , көкөкністермен безендіреді.

Картоп салаты. Картопты қабығымен пісіреді, салқындатады, тазартып, ұсақ тілімшелермен турайды, түйнек пиязды жартылай дөңгелек қылып турайды., ұсақтап жасыл пиязды қосады . Спалатты қаймақпен майонезбен,немесе салат толтырғышымен толтырады.

Майшабақтың еті мен картопты тұздалған қияр, қышқылдатылған қырыққабатты қосып, дайындауға болады.

Көкөніс винегреті. Қызылша, сәбіз, картопты қабығымен

немесе тазалған күйінде пісіред. Салқындатылған көкөністерді текшелеп немесе тілімдеп турайды. Қышқылдатылған қырыққабатты реттеп, турайды . түйінді пиязды жартылау дөңгелектеп, жасыл пиязды да ұсақтап турайды. Туралған қызылшаны өсімдік майымен толтырады. Қалған көкөністерді араластырып, салат толтырғышымен толтырады, қызылшаны қосып,араластырады Винегретті салат сауытына үймелеп салып қояды, үстінен жасыл шөптерді себеді. Қышқыл қырыққабатты тұздалған қиярмен алмастыруға болады.

Винегретті майшабақпен, ыстық кептірілген балықпен,саңырауқұлақтармен, піскен етпен, немесе балықпен дайындайды. етті және балық винегретін майонезбен толтырады.

Ет салаты. Піскен ет, картоп, қиярды тілімдеп турайды. Қалған өнімдерді майонезбен толтырып, салат сауытына немесе тәрелкеге салады. еттің ,картоптың тілімдерін жасыл салаттың жапырақтарымен, піскен жұмыртқаның тілімдерімен безендіреді.. Кейде салатты шаянның мойындарымен, немесе шаяндармен безендіреді. Ұсынар алдында салатты қалған майонезбен толтырады.

Астаналық салат. Піскен немесе қуырылған құстың және жабайы құстың жұмсақ етін пайдаланады. Ет салаты сияқты дайындайды.

Балық салаты. Сүйексіз балық етін пісіреді және босатады, ұсақтап турап картоппен, тұздалған және жаңа піскен қиярмен, қызанақпен, жасыл бұршақпен қосып майонезбен толтырады. Балықтың ксектерімен, қызанақтың,қиярдың, жасыл шөптің тілімдерімен безендіреді. Балықтың орнына асшаяндардың , калбмардың етін пқолданады.

Балық жеңсік салаты. Балықтың тек бекіре тұқымдастарын ғана қолданады. Піскен түрлі түсті қырыққабаттың бір қауданы, зәйтүнмен, жасыл салаттың жапырақтарымен, қызанақтармен және т.б.безендіреді.

10.1.5. Көкөністермен саңырауқұлақтардан дайындалған салқын тағамдар мен басытқылар

Көкөністермен, саңырауқұлақтардан салқын тағамдар мен басытқылар дайындау үшін, жаңа піскен, піскен, тұздалған және маринадталған көкөкністер, саңырауқұлақтар, жасыл шөптерді қолданады Барлығын бірге салқындатады, тұз , бұрыш, сірке суын қосады. Ұсынар алдында, ас көкті, ақ желкенді үстінен себеді.

Маринадталған қызылша. Піскен қызылшаны тілімдеп, турайды, жылы маринадты құяды , салқын жерде бірнеше сағат ұстайды. Өсімдік майын сеуіп ұсынады. Қызылшаны ұсақ текшелермен, сабандап немесе дөңгелектеп турауға болады.

Маринадты дайындау үшін дәмдеуіштер, қалампыр, лавр

жапырағы, бұрыш, тұз, қант, сірке суын қосып суда қайнатады.

Тұздалған және маринадталған саңырауқұлақ. Саңырауқұлақты ащы тұздығынан бөледі, текшелеп, тілімдеп турайды, өсімдік майымен толтырады, салат сауытына салады және жасыл пиязды себеді.Саңырауқұлақты қаймақпен толтыруға болады. .

Толықтырылған қызанақтар. Қызанақтардың үстіңгі бөліктерін кесіп тастайды, ойық жасап, жартылай жұмсағын алып, тұз,бұрыш салады да фаршмен толтырады. Жасыл шөппен безендіріп, шығарарда басытқы тәрелкесіне салады.

Қызанақтарды толықтыру үшін әртүрлі фарштерді қолданады: ет, балық, немесе балық салаты, саңырауқұлақ, жұмыртқа және т.б.

Бакажан және асқабақтан дайындалған уылдырық . Ас қабақты қабығынан тазартып , дөңгелктеп ұсақтап турайды.Дайын болған ас қабақты және баклажанды қуыру шкафында қуырады, салқындатады. Баклажандардың қабығын алады, жұмсағын ұсақтайды. Ұсақтап туралған түйнек пиязды өсімдік майында, қызанақ езбесін қосып пассерлейді 10.. .15 мин, ас қабақпен баклажанды қоюланғанша пісіреді. Массаны салқындатады, бұрыш, сірке суы,мен өсімдік майымен толтырады. Езілген сарымсақты қосуға болады. Ұсынар алдында жасыл ас көкті себеді..

Саңырауқұлақ уылдырығы. Кептірілген саңырауқұлақты пісіреді, ұсақтап турап, ұсақталған тұздалған саңырауқұлақты қосады.Ұсақтап туралған түйнек пиязын өсімдік майында пассерлейді, саңырауқұлақты қосып, барлығын бірге жылытады , содан соң салқындатады , тұз. бұрыш, сірке суын қосады Ұсынар алдында жасыл ас көкті себеді.

10.1.6. Балық және балықтан басқа шикізаттан салқын тағамдар мен басытқылар

Балық және балық емес шикізаттан салқын тағамдар мен басытқылар дайындау үшін жас балықтыжәнегастрономдық балық тауарларын пайдаланады. Салқын тағамдар үшін алынған жас балықты дайындау, бөлу ыстық тағамдардікіне ұқсас.

Уылдырық. Кета және түйір уылдырығын ұылдырық сауытына ас мұзына салады. Уылдырықты басытқыға арналған салфетка төселген тәрелкеге қояды ,. Бөлек ыдыста сарымай, иһлимонның тілімін, туралған жжасыл пиязды қосады. Уылдырыққа балық бәлішімен, шеміршек жотасы қосылған бәлішпен , ыстық қалашты бірге қояды. Түйірсіз уылдырықты тақтада езіп, тік төртбұрыш, квадрат, ромб пішінін жасайды. Тартпада бір тілім лимонмен және ақ желкеннің жапырағымен бірге ұсынады.

Аз тұздалған, балықтың жон еті өнімдері. Дайындалған балықты жұқа жалпақ қабатпен кеседі. Сопақша ыдыста лимонның тілімін, зәйтүн және ақ желкеннің жапырағын қосып тәрелкеге салып береді. Балықтың кесектеріне жақсылап пішіндеуге болады

раушан,бантик) баспалдақ сияқты орналастыруға болады.

Шоқ табында ысталған балық. Сүйегінен, терісінен тазартылған балықты бөлікке бөледі. Басытқы тәрелкелеріне, сопақша ыдысқа майшабақ сауытына орналастырады, жаңа піскен қиярмен, қызынақпен, салат жапырағымен, жасыл бұршақ немесе піскен көкөністердің күрделі гарнир жасайды. Жеке тұздық, майонез, ақ желкек.

Балық консервілері.. Шпроттар мен сардиналар және майдағы сардиналарды лимон тілмдері мен жасыл шөпті қосып басытқылардың тәрелкесіне немесе майшабақ тәрелкесіне салып береді. Қаңқаларын арқасымен бір жағына қарай баспалдақ немесе желпуіш сияқты қояды, майды үстеріне себеді.

Балықты қызынақпен немесе өзінің шырынымен басытқы тәрелкесінде немесе салат сауытына салып береді, туралған пиязбен, жасыл шөппен ұсынады.

Картоп және май қосылған табиғи майшабақ. Жартылай тұздалған майшабақты сүйексіз. Терісіз етке бөледі. Бүтіндей порциямен немесе көлденеңнен кесіп береді. (сур. 10.1). Кесектерін жаймаға, жасыл шөптердің сабақтарымен бірге қояды. Пімкен ыстық каротпты май қосып ұсынады.

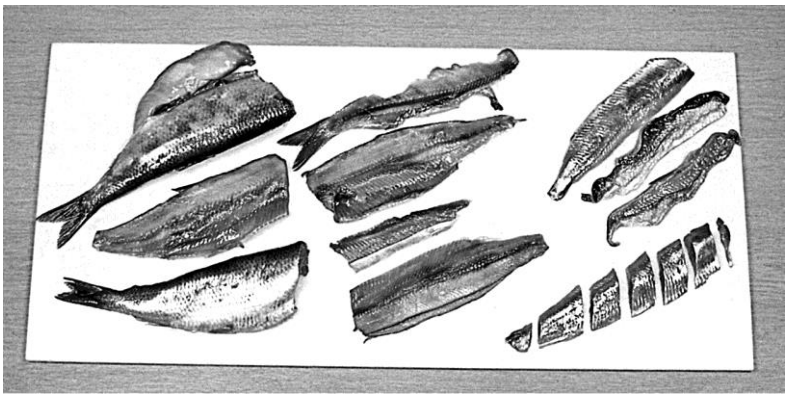
*Гарнир қосылған майшабақ.*Піскен картоп, сәбіз, қызылша, жұмыртқаны тілімдеп турап, майонезбен толтырады.Көкөністерді. майшабақ сауытына салады, үстіне— майшабақтың кесек еттері,бүйіріне —гүлшоғыр түріндегі көкөкністер гарнирі қойылады. Майшабақты толтырады.

*Шабылған майшабақ.*Машабақты сүйексіз, терісіз етін бөледі алманы тұқымдарынан және терісінен тазартып, нанды сүтке немесе суға малады. Түйнек пиязды ұсақтап турайды. Дайын болған өнімдерді ұсақтайды, өсімдік немсе сарымаймен толтырады,сірке суымен, бұрыш қосып араластырады. Подготовленные продукты Жаймаға салады, эллипс немесе балықтың пішінін келтіріп. Көкөкністермен гарнирлейді. Туралған жұмыртқамен, сарымаймен, жасыл шөппен безендіреді.

Гарнирмен піскен балық. Бекіре балығын (сілтемелері) буындарымен бірге пісіреді, салқындатып порциялық бөлікке бөледі. Балықтың қалған бөлігін порциялық кесектерін босатады, салқындатады.Балықтың порциялық кесектерін сопақша табақшаға салып, көкөністермен гарнирлейді.

Тұздық сауытында ақжелкек пен сірке суын қосады.

Кептірілген балық паштеті. Кептірілген балықтың етін ұсақтайды, жұмсақ сарымай ірімшігі, лимон шырынынын қосып, пішіндер сауытына таратады. Шығарар алдында тәрелкеге салып, лимонның тілімдерімен безендіреді. Сарымай ірімшігін сарымаймен алмастыруға болады, ал паштетті кнел сияқты екі қасықтың көмегімен көкнәр түйіршіктеріне аунатады. Ыстық тостармен бірге ұсынады.



Сур. 10.1. Тұздалған майшабақты кесу

Балық террині. Терриндерді дайындау үшін ұсақталған балықтың негізін пайдаланады (муслин). Бұл үшін сүйексіз, терісіз балықтың етін біркелкі масса болғанға дейін ұсақтайды. Содан соң салқындатып, жұмыртқаның ақуызын енгізіп тағыда араластырады. Аларастырып жатқанда үстінен майлы клегей құяды. Езілген массаны тұздайды. Екі түсті терринді дайындау үшін көксерке мен албырттың еттерін қолданады. Терең пішін сауытына май жағып дайын болған зәйтүндерді салады, түстері бойынша кезектеп қояды. Пішінді аспаздық пленкамен жабады, дайын болғанша су моншасында пісіреді. Салқындатылған терринді пішіннен алады, порциялық кесектерге бөледі. Лимонның тілімдерімен, ас көкпен бірге ұсынады.

Үш түсті терриндер балық массасын дайындау үшін қосымша балық массасына езбе мен шпинатты қосады. Ашық түрлі түсті терриндерді дайындауға болады, көккөністердің қабаттарымен бірге, балықтың кесектері мен ұлуларды қосу арқылы дайындайды.

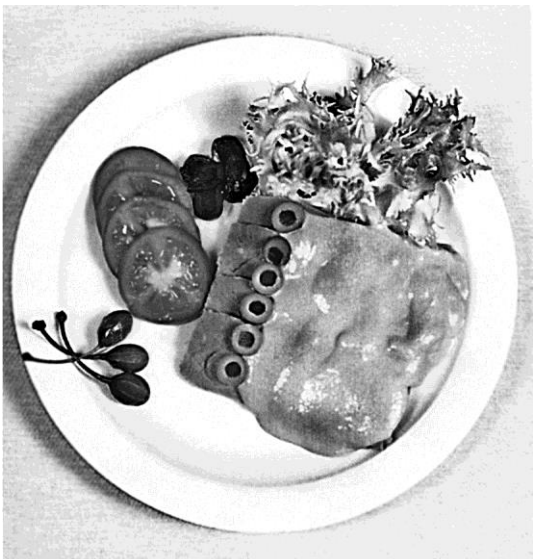
Құйылған абалық. Қаңылтырға балықтың желесін құяды, салқындатады. Желеге піскен балықтың порциялық кесектерін салады, жартылай салқындатылған желеге піскен сәбіз, лимон, жасыл шөп, салып безендіреді, салқындатады.Тағы да балық желесін құйып салқындатады.

Жасыл шөп, көкөністер қосылған гарнирмен, сопақша тәрелкеге салып береді. Тұздық саутында ақжелкек немесе майонез тұздығын құйып қояды. Балықты гарнирсіз беруге болады. Құйылған балықты да формада дайындайды.

Банкеттермен көрмелерге балықты бүтіндей құяды, (көксерке, бекіре,шоқыр, толықтырылған балықты). Мұндай тағам бұдан әрі әсем безендірілгенді қалайды. Пішіндеп туралған көкөністердкарбондалған лимон, зәйтүн, туралған желе, ас

шаяндары, жасыл шөптің сабақтары және т.б. Майонез қосылған желе торымен балықты жабады.

Майонездегі балық. Сопақша тәрелкеге майонез қосылған көкөніс гарнирінің бөлігін салады. Үстіне піскен балықтың порциялық кесегі, майонез жел, майонез тұздығымен құяды. Жан жағына көкөніс гарнирі голшоғырын, жасыл шөп қояды. Кейде тағамды асшаяндармен безендіреді.. 10.2.суретінде көрсетілгендей етіп безендіреді.



Сур. 10.2. Майонездегі балық

*Толтырылған балық.*Піскен толықтырылған балықты салқындатады, порцияларға турап, сопақша ыдыста көкөкністермен, жасыл шөппен безендіріп ұсынады. Балықты ыдысқа бүтіндей немесе ал жан- жағына көкөкніс гарнирін орналастырады. Бөлек ыдысқа ақжелкек, сірке суы, майонез қосылған тұздықты қояды.

Маринадтағы қуырылған балық. Өсімдік майындағы қуырылған балық етін жылы маринадпен қызанақпен салқындатадын және салқындатылған. Шөптерге себілген басытқы табақтарында ұсынылады. Қуырылған балық ақ ақ тұздықпен дайындалады. Пісірілген немесе босатылған балықты пайдаланады.

Балық емес су шикізатынан жасалған тағамдар. Асшаян немесе крабтарды толтырылған.Балық желесін пісірме табаққа немесе пішінде жұқа қабатты құйып, мұздатуға мүмкіндік береді. Көкөністер мен жасыл желектерді декорациялауға арналған. Тұздалған асшаяндарды немесе крабдарды қояды Желені құйып салқындатады. Шығармас бұрын, қалыптардың ішіндегісін табаққа

немесе ыдысқа ауыстырады. Піскен көкөністер мен шикі көкөністермен гүл шоқтарын жасап безендіреді. Майонез соусын бөлек тұздық сауытында береді.

Устрицалар. Дайындалған устрицаларды бақалшақтарға арналған ойығы бар арнайы темір ыдыста ұсынады. Ыдыстың ортасында лимонныңтілімдерін қояды. Бақалшақтардың арасын мұзбен толтырады. Бақалшақтарды устрицалармен бірге сүлгімен ас мұзымен бірге ұсынады.

Майонездегі теңіз өнімдері. Дайын болған теңіз өнімдерін (крабтар, асшаяндар, омарлар, кальмарлар, теңіз тарақгүлділерінің еті және т.б.)

Жұқа тілімдермен кеседі ыдысқа үйіп қояды, майонезбен толтырады. Теңіз өнімдерін салаттың жапырағында, лимонның тілімшелерімен де ұсынуға болады.

Шаяндар. Тірі шаяндарды қайнаған суда, дәмдеуіштер салыпқайнатады, қайнатпада салқындатады. Шаяндарды пивода немесе кваста пісіруге болады. Піскен шаяндарды үйіп қояды Жасыл шөптермен безендіреді.

Теңіз қырыққабатының салаты. Сәбіз, алма, қиярды турайды, піскен қырыққабатпен біріктіреді. Тұзбен, қаймақпен, майонезбен толтырады.

10.1.7. Ет және құс етінен салқын тағамдар мен басытқылар

Салқын тағамдармен басытқыларға ет, құс еті, жабайы құс еті, жанама өнімдерді ыстық тағамдардағыдай пісіреді немесе қуырады. Суық күйінде гарнирмен, құйылған гарнирмен, паштет, іркілдек түрінде ұсынады.

*Қуырылған және пісірілген ет тағамдары.*Салқын тағамдармен басытқыларды дайындау үшін сиыр етін(қалың және жұқа шеттерінің кесегін) шошқа және қой еті(төстік, жамбас бөлігі) бұзау еті(жамбас бөлігі), құс еті, жабайы құс етін пайдаланады.

Етті ыстық тағамдар сияқты, піседі немесе қуырылады. Аяқталған ет салқындатылып, талшықтардан кесектерге кесіледі. Шығармас бұрын, көкөніс гарнирімен, майонез бен ақжелкек тұздықтарымен бірге шығарылады. Құс етінің салқын тағамдары жемістермен өте жақсы сәкестік береді.

Мына тағамдарды салқын күйінде ростбиф, шошқа еті, қақтама, төс, піскен тіл және т.б.(сур 10.3, 10.4, 10.5).

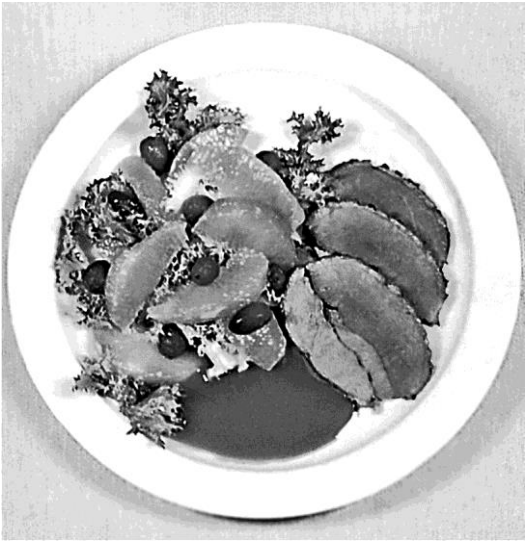
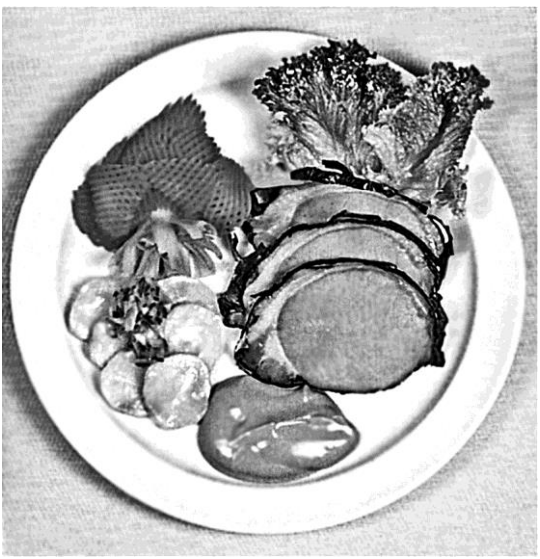
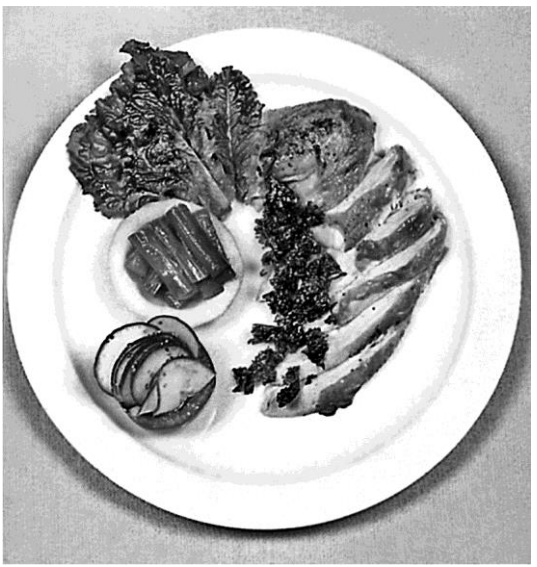


Рис. 10.3. Қақтама гарнирімен



Сур. 10.4. Төстік гарнирмен

Сур. 10.5. Тартылыған тауық еті гарнирмен



Сур. 10.6. Қуырылған тауық еті гарнирмен

Ет ассортиі . 4 ..5 түрлі ет өнімдері пайдаланылады: піскен тіл, шошқаның сүрленген еті, қуырылған сиыр еті, жабайы құс еті, шұжық және т.б. Әдемі кесілген өнімдер бірнеше түрлі ыдысқа немесе тақтаға баспалдақ түрінде немесе желдеткіш түрінде орналастырылады. Жаңа піскен көкөністер мен жемістер, туралған желе, жасыл және т.б гарнир жасайды. Корнишон қосылған майонез тұздығы немесе ақжелкек тұздығын жеке қояды.

Ассорти құрамына мыналарды қосуға болады: себетше немесе ет және астаналық салатпен валовандар, галантин, сүрленген шошқа етінен конверттер сарымай және ірімшік қосылған және т.б.

Қуырылған құс. Қуырылған тауық етінің бөліктері, кішкене жабайы құстың тұтас еті, кесектерге бөлінген құс еті суық күйінде беріледі. Дайын кесектерді ыдысқа немесе табаққа салынып, одан кейін көкөністер, жемістер, жидектердің гарнирлерін жанына орналастырады. Тағамды шөптермен, желе, тұздықпен безендіреді. Майонез тұздығын бөлек табада (сурет 10.б) бөлек пайдалануға болады.

Құйылған ет. Піскен салқындатылған сиыр еті (бұзау еті, тілі) талшықтарына көлденіңінен жапырақтап туралады. Ет қаңылтырларға немесе балық сияқты пісіру қалыптарына құйылады. Безендіру үшін пісірілген көкөністер, пісірілген жұмыртқа ақуызы, жасыл және т.б. пайдаланылады.

Қара желеде (андоб) етті дайындалу үшін (және), ірі кесек еттерді бұқтырады, сорпасымен желе дайындалады.

Құйылған етке маринадталған қызанақ, қияр, қызыл қырыққабат салаты, жасыл бұршақпен гарнир жасалады. Бөлек тұздыққа сірке суы қосылған ақжелкек тұздығы беріледі.

Кейде тағамдарды ет өнімдерінің жиынтығымен дайындайды.

Құйылған торай еті. Бүтіндей піскен шошқа етін омыртқа жотасы бойымен отасынан шабады, содан соң көлденеңінен бөліктерге бөледі. Сопақша ыдысқа қырыққабат салатын, үстінен-шабылған шошқа етін, бүтіндеп қояды. Әрбір кесекті жұмыртқа мен көкөністердің пішіндермен безендіреді де желе құяды. Желені тор сияқты салуға болады.

Тағамды салқындатып, көкөністермен гүл шоғыр жасап, туралған желені орналастырады. Ақжелкек тұздығы сірке суын немесе қаймақпен бөлек ұсынылады. Кейде торай етін желесіз, қиярдан, жасыл шөптен, қызанақтан гарнир жасап береді.

Бауыр паштеті. Шошқаның қыртыс майы туралып, қуырылып, оған ұсақтап кесілген сәбіз бен пияз қосылады. Көкөністерді қуырған кезде, текше пішіндес етіп туралған бауырды бетіне қояды да, дайын болғанша ұстайды. Салқындатылған бауыр, көкөністер мен қыртыс майларын процессор немесе блендермен ұсақтайды, оған сары май, сорпа және тұз қосып араластырады. Дайын болған паштеттен балық, квадрат, бөртпе шарлар түрінде пішіндер жасалады. Басытқы тәрелкесімен ұсынылады. Паштетті кілегейлі

маймен, туралған жұмыртқамен, жасыл шөппен безендіруге болады.

Қамырдағы паштет. Паштет сәбіз қоспай, бауырдан дайындалады. Салқындатылған паштетке блендермен ұсатылған тауықтың сүйексіз шикі етін, қою сорпа, тұз, бұрыш қосып жақсылап араластырады.

Ашытылмаған тәтті қамырды жұқалап жайып, онымен паштет пішінінің төменгі қабатын және қабырғасын төсейді. Пішіннің табанына жіңішкелеп тілінген шошқаның қыртыс майы қойылады. Қалыпты паштет қоспасымен толтырып, бетін жайылған қамырмен жауып, жиектері жапсырылып бекітіледі және иленген қамырдан түрлі фигуралар жасалып безендіріледі, жұмыртқа жағылады. Будың шығуы үшін ортасынан тесік жасалады. Паштет 180° С температурада 1 ... 1,5 сағат температурада қыздырылған табада пісіріледі. Дайындалған паштет салқындатылады. Қамыр мен паштет аралығы салқындатылған желатинмен толтырылып, қайтадан салқындатылады. Ұсынылар алдында паштет бөліктерге бөлініп, табаққа орналастырылады да, майлықпен жабылады.

Паштеттерді дайындаудың көптеген жолдары бар. Паштеттер құс етінен, жабай құс, тауық бауырынан, сүрленген шошқа етінен, және т.б. дайындалады. Пштет қоспасын құс еті, пісірілген тілдің кесектерімен, шпикен қабаттайды. Тәтті қамырдың орнына ашытылмаған түрін қолдануға болады. Сондай-ақ, паштеттер май жағылған қалыпта қамырсыз да пісіріледі.

Тартылыған тауық (галантин). Тазаланған тауық арқасының бойымен кесіліп, сүйек қаңқсынан терісі мұқият сыпырылып алынады.

Ет сүйектерден бөлінеді. Тауық етінен, шошқа етінен, бұзау етіне кнел массасын дайындайды, оған тұз, жаңғақ, бұрыш, дайын пісте, майдалап туралған шпик және пісірілген тіл қосады. Теріні жазып, тазартылған және ұрып жұқартылған сүбе етін, оның үстіне тартылған етті салады. Содан кейін, теріні қайтадан жинап, өнімді орама немесе қаңқа пішінге келтіреді. Кесілген орынды тігеді.

Өнім майлыққа оралып, 70 ° С-қа дейін салқындатылған сорпаға салынады. Қайнауға жеткізбей 1... 1,5 сағ көлемінде қызуда ұсталады. Пісірілген галантин майлықтан босатылып, ақуызды тазартады, қайтадан орайды және жеңіл сығым астында салқындатады. Шығармас бұрын, толтырылған тауық еті бөліктерге бөлінеді, көкөністер мен жемістердің гарнирі бар табаққа немесе табаққа орналастырылады. Торлы желені галантинге қолдануға болады. Тұздық сауыттарына салып корнишонды майонезбен жеке әкеліп береді.

10.1.8. Жұмыртқа мен ірімшіктен дайындалған басытқылар

Басытқылар дайындау үшін, жұмыртқаларды бүтіндей пісіреді. Көкөністермен толықтырып, гарнирлер дайындайды. Ірімшікті

тұтас кесектерге немесе тілімдерге, текшелерге бөліп турайды. Басытқылар үшін ірімшіктің әртүрін қолданады. Ірімшігі бар тағамды жемістер мен шөптермен безендіреді.

Майонез қосылған жұмыртқа гарнирі. Дайындалған көкөністер (картоп, сәбіз, тұздалған қияр, жаңа піскен қызанақ) жұқа тілімдеп туралады, оған консервіленген жасыл бұршақ қосылады және майонез аралстырылады. Бүтіндей пісірілген жұмыртқа жартылай кесіліп, көкөністің бетіне қойылады да, үстіне майонез құйылады. Тағамды салат жапырақтарымен, көкөніспен, желемен безендіріледі.

Фарштал́ған жұмыртқа. Жұмыртқаны бүтіндей пісіріп, жартысынан екіге бөледі де, фаршпен толтырылады. Фаршқа майшабақты ұсақтап кесіп, сарымсақпен және маймен араластырып, жасыл пиязбен біріктіріледі. Жұмыртқаны уылдырық, майшабақ май, ет немесе балық салатымен және т.б.толықтыруға болады.

Ірімшік. Төрт немесе бес түрлі ірімшік арнайы ірімшік ыдысқа немесе керамика (ірімшік) тақтайшаға толығымен салынады. Оларды жүзім, жаңғақ және басқа да жемістермен безендіреді. Ірімшікті жапырақтап турап, көк шөппен безендіруге болады. Кейбір елдерде ірімшікті тамақ ішіп болғаннан кейін беру дәстүрге айналған.

10.1.9. Ыстық басытқылар

Ыстық басытқылардың ыстық тағамдардан бір ерекшелігі аз мөлшерде порцияланады., гарнир тағамдардың болмауы және әдеттегідей өткір дәмі бар. Ыстық басытқыларға арналған өнімдерді әдетте майдалап турайды.

Мәзірде суық тағамдардан кейін ыстық тағамдар қосылады. Оларды пісірген ыдысымен (порциялық табақтар, кастрюльдер) ұсынады. Ыстық басытқыларды бұрын қағаз сүлгімен жабылған бәліш тәрелкесіне салады. Папилотқа салынған кокотниктердің тұтқасында және үшбұрышқа бүктелген қағазды орайды.

Мәзірде суық тағамдардан кейін ыстық тағамдар қосылады. Оларды пісірген ыдыста (кокос, чили, кастрюльдер) қызмет етеді. Ыстық тағамдармен жабдықталған ыдыс-аяқтар бұрын қағаз сүлгімен жабылған. Папилотқа салынған кокотниктердің тұтқасында және үшбұрышқа бүктелген қағаздың майлануы.

Ең көп таралған ыстық басытқыларға балықтан тұратын кокилді қамтиды; құс еті мен саңырауқұлақтардан жюльен; валовандар әртүрлі толтырулармен жарамды; ыстық бутербродтар (тартинкалар); қуырылған жұмыртқалар; табадағы ет қышқыл сорпасы; раковинада пісірілген устрица; тұздықтағы бүйрек; тұздықтағы шаяндар; қызанақтағы шұжықтары және т.б.

Балықтан жасалған кокиль (бу тұздығына пісірілген балық). Тері мен сүйектері жоқ етті босатады және майдалап турайды. Жаңа

піскен балық, туралған саңырауқұлақтар, консервіленген шаяндар біріктіріледі, бумен тұздықпен толтырып, кокиль сауытына үймелеп, ортаңғы тығыздалған сүт тұздығын құяды, сары май себіліп, пісіріліп, үгітілген ірімшікке себіледі. Тағамды табақта, табиғи бақалшақтарда пісіруге арналған ыдыстарда дайындауға болады.

Тауық жюльені. Піскен тауықты сабандап турап, қаймақ тұздығымен толтырып, кокотницаға салады (тұтқасы бар кішкене кастрюльдер), ұсақталған ірімшікпен, маймен сеуіп пісіреді.

Көккөніс қосылған ашымаған қамыр себетшелері. Дайын себетшелерді көкөністермен (ашымаған қамырдан жасалған себетшелер) сүт тұздығымен толтырып қуыру шкафында жылытады. Кесілген қағаз сүлгісімен В качестве начинки для валовандарға май тұздығы, саңырауқұлақ, қаймақ тұздығымен және т.б.тауық етімен қолданады.

Бақалшақтарда пісірілген устрицалар. Бақалшақтарды жуып, үстіңгі қабықты алып тастап, тұз, үгітілген ірімшікке себеді,майды сеуіп пісіреді. Бақалшақтарға арналған ойығы бар,арнайы темір ыдыстарға салынып шығарады.

10.2. Салқын тағамдармен басытқылардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Салқын тағамдар мен басытқыларға лайықты температура 10 ... 12 ° С. Өнім белгіленген нормаға сәйкес келуі керек. Салаттар мен винегреттерді ұсыну кезіндегі ең қолайлы мөлшері бір порцияға 100,150 г. Бутерброд жасау үшін 30 массасы бар нан, кейде 20 немесе 40 г, суық ет пен балық тағамдары үшін порциялық тағамның нормасы әр қызмет үшін 50,100 г құрайды.

Бутербродтар. Нан қатпаған болуы қажет. Тағамдардың қабаты кеппеген, тегіс болуы қажет. Үстіңгі беті кеуіп қалмаған. Дәмі мен иісі құрамына кіретін тағам өнімдеріне сәйкес болуы тиіс.

Салаттар. Өнімдердің туралуы салаттың түріне сәйкес келуі және біртекті болу керек. Көкөністер мен көк шөп – солмаған және қабық қалдықтары жоқ. Жаңа піскен көкөністердің консистенциясы – серпімді, қытырлақ, қайнатылған – жұмсақ. Салаттар – сөлді, алайда артықша суы шығып тұрмаған болуы керек. Түсі, дәмі мен иісі салаттарға қосылған тағам өнімдеріне сәйкес.

Балық пен теңіз өнімдерінен дайындалған тағамдар мен басытқылар. Балықтардың гастрономиялық өнімдері сүйек пен теріден тазартылған, ұқыптап туралған болуы керек. Түсі балықтың түріне сәйкес келуі керек. Құйылған балықтың желесі серпімді, мөлдір. Балықтың консистенциясы, тығыз, жұмсақ, ұсақ емес, дәмі мен иісі – балық пен сорпаның иісі мен дәміне сәйкес. Майшабақ жақсы тазартылыған, тұздалуы қалыпты, ішіндегі қара пленкасы жақсы тазалануы керек.

Құс етінен жасалған салқын тағамдар мен басытқылар. Ет өнімдері талшықтардан көлденең кесіліп, серпімді, тығыз консистенциясы болуы қажет, түсі мен дәмі құрамындағы тағамдық өнімдерге сәйкес. Іркілдек тығыз, жақсы салқындатылған қатты болуы қажет. Паштеттің түсі қоңыр, дәмі жұмсақ, түйірсіз. Паштеттің консистенциясы тығызырақ, қолданылатын өнімдердің дәмі мен иісіне сәйкес.

Салқын тағамдар мен басытқылар, сондай-ақ суық тағамдарға арналған жартылай фабрикаттар 0 ... 4 ° С температурада сақталады.

Желе тағамдары ет, құс еті, балықтан жасалған тағамдар12 сағат, бауыр мен еттен жасалған тағамдар– 24 сағат, шикі және қайнатылған көкөністерден жасалған салаттар, ет, құс еті, балық қосылған тұздықсыз салаттар - 18 сағат, тұздықпен - 12 сағатқа дейін саталады.

Бақылау сұрақтары. 1. Ыстық тағамдар мен басытқыларды ұсыну үшін қандай ыдыстар қолданылады? **2.** Балық желесін қалай дайындау керек? **3.** Бутербродтардың түрлерін көрсетіңіз және оларға сипаттама беріңіз. **4.** Винегретті қалай дайындауға болады? **5.** Балықтан жасалған салқын тағамдарға қандай тұздықтар мен гарнир тағамдар беріледі? **6.** Қолда өсірілетін және жабайы құстардың етінен қандай құймалы тағамдар дайындайды? **7.** Галантинді қалай дайындау керек? **8.** Ыстық тағамдарды дайындау мен ұсынудың ерекшеліктері қандай? **9.** Суық тағамдар мен басытқылардың мерзіміне қойлатын шарттарын атаңыз?

11 ТАРАУ

Тәтті тағамдар

11.1. Тәтті тағамдардың ассортименті және даярлау технологиясы

11.1.1. Тәтті тағамдардың өнімділік құндылығы және жітелуі

Тәтті тағамдар әдетте тамақтың соңында беріледі. Олар жоғары сапасымен, дәмімен ерекшеленеді. Тәтті тағамның тағамдық құндылығы оның құрамына байланысты. Көптеген десерттерде көп мөлшерде қант, май, жұмыртқа, сүт, кілегей қосылады, сондықтан да калориясы жоғары болады. Жаңа піскен жемістер мен жидектерден жасалған тағамдар витаминдердің (С, Р), минералды тұздардың, органикалық қышқылдардың, пектин заттарының қайнар көзі болып табылады.

Температурасына байланысты ұсынылатын тәтті тағамдар суық (12 ... 15 ° С) және ыстық тағамдар (55 ° С) болып бөлінеді. *Суық тәтті тағамдарға* жаңа піскен жемістер мен жидектер, компоттар, сироптағы жемістер, желе тағамдары, балмұздақ, парфе, шайқалған кілегей; ыстық тағамдарға суфле, пудингтер, тәтті ботқалар, алмадан жасалған тағамдар, бәліш,тәтті тартылған ет бар құймақ және т.б. жатады. Кейбір тәтті тағамдар (алма пісірілген, құймақ және т.б.) ыстық әрі суық болады.

11.1.2. Салқын тәтті тағамдар

Салқын тәтті тағамдар шағын десерт ыдыстарында, шыны ыдыста, вазаларда, стақандарда беріледі.

Табиғи жемістер мен жидектер. Жаңа піскен жемістер мен жидектер сұрыпталған, тазартылған, жуылған, кептірілген болады, вазаларға, кәріптастарға салып ұсынылады. Қант немесе қант ұнтағын себуге болады. Жүзім қантсыз, тұтас сабағымен беріледі. Тазартылған апельсиндерді дөңгелек жапырақша етіп турап, вазаға салып, ұнтақ қант себіледі немесе десертті шарап құйылады. Қарбыздар мен қауындар кесектерге бөлінеді. Қыртысын кесіп, дәндерін алып тастайды. Ананастың қабығы аршылып, шеңберлеп кесіліп, өзегі алынып тасталады. Диссерт тәрелкесіне салып, қант пудрасымен немесе шәрбатпен ұсынады. Банандар тазартылып, кесіліп, қант ұнтағы себілінеді. Сүт немесе кілегей жеке беріледі. Киви, інжір ортасынан екіге бөлініп, десерт табақшасынмен ұсынылады. Жылдам мұздатылған жемістер мен жидектер 10 ... 15

минут ішінде жібітіліп, жуылады, вазаға салынады жылы сироп құяды да қойып қояды.

Жеміс салаттары. Бұл тәтті тағамдар жаңа піскен немесе консервіленген жемістер мен жидектердің қоспасынан дайындалады. Тазартылған жемістер жапырақтап, текшелеп немесе талдап кесіледі. Вазаларға, бокалдарға ретпен салынып, тәтті тұздықтар, шырындар құйылады. Бал, жаңғақ, ликер, коньяк қосуға болады. Кілегей немесе қаймақпен безендіріледі. Ұсынғанда әр түрлі қамырдан пісірілген себетшелерді немесе апельсиндердің себетшелерін пайдалануға болады.

Компот. Компот піскен, консервіленген, құрғақ, тез мұздатылған жемістер мен жидектерден дайындалады. Бір түрлі немесе әртүрлі жеміс-жидек комбинациясын пайдалануға болады. Компот стакандармен немесе вазалармен салқындатылған күйде беріледі.

Жаңа піскен жемістер мен жидектердің компоты. Алма мен алмұрт дәнінен тазартылып, бөлшектеп туралады және жеміс шырынында қабығымен қайнатылады. Алма мен алмұрт тез езіледі, содан кейін қайнаған шырынға құйып, сонда салқындатылады. Өрік, шабдалы, қара өрік сүйектерін алып, тілімдерге бөледі. Апельсиндер мен мандариндер тазаланып, тілімдеп, дөңгелектеп кесіледі. Қарбыз бен қауынның жұмсағы текшелерге немесе тілімдерге бөлінеді. Дайындалған жемістер мен жидектер ваза мен стакандарға таратып салынады, жылы шырын құйылады, лимон қышқылымен қышқылдатып, салқындатады. Нәрсуларды хош иістендіру үшін апельсиндердің немесе лимондардың майдалап туралған қабығымен жүзім шарабын қосады.

Консервіленген жемістер мен жидектердің компоттары. Компоттарды қант шәрбаты негізінде дайындайды, оған туралған консервіленген жеміс немесе тұтас жидектер қосады да, салқындатады.

Кептірілген жемістердің қоспасынан дайындалған компот.. Кептірілген жемістер мен жидектер іріктеліп, жуылады, сұрыпталады. Лимон қышқылымен ыстық қант шәрбаты пісіру уақытына сәйкес құрғақ жемістерді салады: бірінші алмұрт пен алманың, содан кейін кептірілген өрік пен алма, пісіру соңында - мейіз. Дайын нәрсу 10,12 сағатта салқындатылып, тұндырылады.

Жылдам мұздатылған жемістер мен жидектердің нәрсуы. Аздап жібітілген жемістер мен жидектер жуылады, ыдысқа толығымен ерігенге дейін қалдырылады, қайнағанға дейін жеткізіледі, содан кейін креманкаға немесе стақанға салып, алынған компот құйылады, салқындатылады

Шырындағы жемістер. Қабығынан, тұқымынан тазартылған алма мен алмұрт қышқылдандырылған қант шәрбаты арқылы дайындалады, содан кейін олар алып тасталады және шырынды сүзеді, оған қайнатылған жүзім шарабын қосады. Алма немесе

алмұрт десерт табақшасына жайып, салқындатылған сиропты құяды.

11.1.3. Желе тәрізді тәтті тағамдар

Тәтті тағамдардың бұл тобының құрамына желе, мусс, самбук және кремдер кіреді. Олардың дайындалуына крахмал, желатин, пектин және т.б. сияқты желе заттарын қолданады. Кисель дайындау үшін желе, картоп немесе жүгері крахмалын қолданады. Крахмалды суға салып қайнатқан кезде іркілдек пайда болады, әрі қарай ұзақ уақыт қайнатқанда ол сұйылады. Картоп крахмалынан мөлдір (жеміс-жидек) іркілдек пайда болады, ал жүгерінікі боз түсті (сүтті кисель) болып шығады. Қолданар алдында крахмалға 1: 5 мөлшерінде суық қайнаған су құйып араластырады.

Желатинді желе, мусс, самбук және крем дайындау үшін пайдаланады. Бұл сүйек, шеміршек, жануарлар сіңірлерінен алынған протеин өнімі. Ол ыстық суда ериді, содан кейін салқындату кезінде мөлдір желе қалыптастырады. Пайдаланар алдында желатинге қайнаған суық су құйылады (1: 8) және 1 сағат бойы бөрттіріп қояды, содан кейін артық ылғалдан ажыратылады. Ұнтақталған кезде желатин ерітіндісінен көбік (мусс, самбука) шығады. Пектин қант пен қышқылдың қатысуымен желе алады. Пектин - алманың, өріктің және басқа да жемістер мен жидектердің құрамына кіреді.

Киселдер. Консистенциясы бойынша киселдердің тығыз, орташа қалың және сұйық түрлері болады. Қою және қоюлығы орташа киселдерді жеке тағам ретінде, ал сұйықтарын тәтті тұздықтар ретінде қолданылады. Киселді дайындау үшін, шырын дайындалады және оны крахмалмен қайнатады. Алдын ала суық суға шыланған және қант ұнтағы себілген қою киселді қалыптарға құяды да, салқындатады. Ұсынар алдында қалыптардан алынып, вазаларға немесе десерт тәрелкелеріне қойылып, жеміс-жидек шәрбаты құйылады. Кілегей немесе сүт жеке ұсынылады. Қоюлығы орташа киселдердің бетіне қабыршақ пайда болмас үшін үстінен қант ұнтағы себіліп, вазаларға немесе стақандарға құйылады. Салқындатылған күйінде ұсынылады. Киселдерді жаңа піскен жемістер мен жидектерден, кептірілген жемістерден, шырындардан, джемдерден, сүттен, кілегейден, шайдан және т.б. дайындайды.

Мүкжидектен дайындалған кисел. Мүкжидек сұрыпталады, жуылады, ұсатылады және шырыны сығып алынады. Мезгадан қайнатпа дайындап, сүзгіден өткізіп, қант қосады. Қайнаған шырынға үздіксіз араластыра отырып, шырын араластырылған крахмал құяды. Шырын қосып, қалыптарға, стакандарға құйып, салқындатады.

Сүт киселі. Сүтті қайнағанға дейін қыздырады, қант қосып, сүтпен араластырылған крахмал құйяды және ванилин қосып

қайнатады. Стакандарға құйып салқындатады. Тәтті жеміс-жидек тұздықтарымен немесе джемдер, тосаптармен бірге ұсынады.

Қабатты кисел. Қалың желеден дайындалады. Креманкаға немесе қалыптарға сүт киселін құйып, жақсылап салқындатады. Үстіңгі жағына жидектерден салқындатылған, бірақ қалыңдатылмаған киселдің екінші қабатын құйып, қайтадан салқындатады. Қабаттардың санын көбейту үшін операциялар қайталануы мүмкін. Қалың желе десерт табақшасына арналған қалыптан алынады. Қаймақпен бірге береді.

Желе. Жаңа піскен жемістер мен жидектерден, қайнатпалардан, шырындардан, сірінділерден, сүтті, шараптан және т.б. дайындайды. Желе дайындау үшін жидектер немесе жемістің шырынын қайнатады, бөктіріліген желатин, қосылған желатинді жылыту арқылы ерітеді, және шырын құйып, қалыптарға құяды. егер шырын мөлдір болмаса, онда жұмыртқа ақуызымен созады және қышқылдатылған сумен ақшылдатады. Созуды 75° С градусқа салқындатылған, қайнатылған, бірнеше минут бойы баяу қыздыру астында сақталған, сүзгіден өткізілген сиропқа енгізіледі. Желе пішінін шығармас бұрын оны ыстық суда 2/3 көлемде ыстық суда бірнеше секундқа сіңіріп, желе ваза, кременьки немесе десерт тәрелкелеріне салып, тәтті тұздықтармен, шырындармен, қаймақпен ұсынады.

Апельсиндерден дайындалған желе. Қант шәрбатын апельсин қабығымен тұндырып сүзеді. Дайындалған желатинді сиропта ерітіп, апельсин шырынын құяды. Мөлдір емес шырынды ақшылдатады. Дайын желе қалыптарға апельсиннің себеттеріне құйылады, салқындатылады.

Сүттен жасалған желе. Ыстық сүтке қант пен желатинді ерітіп, ванилин қосып қайнатады да, қалыптарға құяды. Бадам жаңғағының негізінде сүт желесін дайындауға болады.

Көп қабатты желе. Әртүрлі түстердің бірнешеуін пайдаланыңыз. Әр түстің желесі қабат болып қалыпқа құйылады, салқындатылады, содан кейін келесі желе қабаты құйылады.

Нақышты желе. Әртүрлі түстегі мұздатылған желе кішкене кесектерге бөлініп, араласады, қалыптарға құйылады және түссіз желе құйылады, салқындатылады.

Жемісі бар желе. Қалыптарға немесе креманкаға желенің жұқа қабатын құяды, салқындатады, сурет сияқты кесілген жемісті салып, қалған желені толтырады. Салқындатады (11.1-сурет)

Мустар. Мусты көлемі 4-5 есе өсіріп жартылай салқындатылған желені шайқау арқылы алынады. Шайқалған масса қалыпқа құйылады және салқындатылады. Ваза немесе десерт табақтарында тәтті тұздықтармен немесе шырындармен бірге қолданады.

Жарма ұнтағының негізінде муссты желатин салмай дайындауға болады. Жарма ұнтағын ыстық шырынға салады, қайнатады, 40 °С дейін салқындатады, шайқайды.

Самбук. Самбук дайындау үшін жеміс пюресі қант пен жұмыртқаның ақуызымен 2-3 есе көбейгенше шайқайды, содан кейін дайындалған желатин қалыпта араластырады және салқындатады. Десерт табақтарында немесе креманкада тәтті тұздықтармен немесе шырындармен бірге ұсынады.

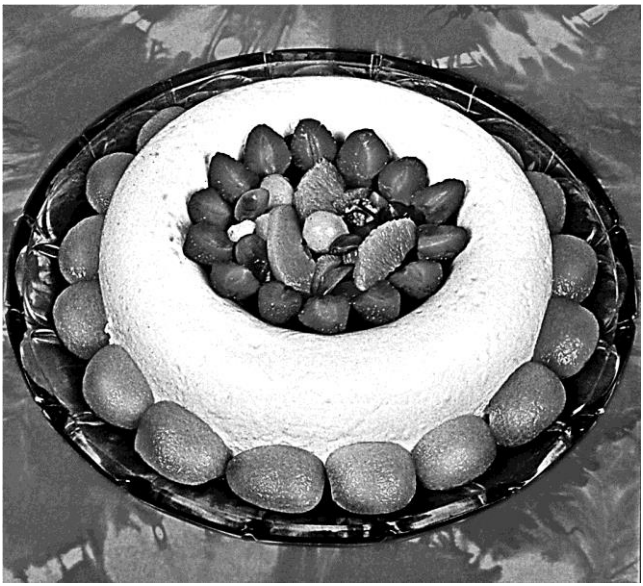
Алма самбугі. Тазартылған алма жапырақтап кесіліп, пісіріледі. Содан кейін алынған пюрені қантпен сүртіп, қайнатады. Масса салқындатылады, жұмыртқа ақуызы енгізіледі, сіңіріледі. Соңында қалыпқа еріген желатин құйылады. Самбукті қалыптарға құйып, салқындатады. Тәрелкеге салып жан-жағына жидек шәрбатын құяды.

Кремдер. Кремдер сарымайлы, қаймақты, жидекті деп бөлінеді. Оларды дайындау үшін майлылығы 35% кілегей немесе майлылығы 36% қаймақ қажет. Дәм қоспаларына байланысты кремдер: ваниль, шоколад, кофе, жаңғақ, құлпынай және т.б. болып бөлінеді.

Кремдер жұмыртқа-сүт қоспасы (шарлоттың) негізінде жиі дайындалады. Оның дайындалуы үшін саруызды қант ұнтағымен сүртеді, бірте-бірте ыстық сүт құйып, қоюланғанға дейін су моншасында үздіксіз араластыра отырады.

Ванильді крем. Ыстық жұмыртқа-сүт қоспасына желатинді ерітеді, сүзгіден өткізіп, ванилин қосылады. Қаймақ немесе кілегейді салқындатып, шайқайды. Шайқалған масса салқындатылған жұмыртқа-сүт қоспасымен абайлап араластырылып, қалыптарға құйылады. Мұздатылған кремді креманка немесе тәрелкеге салады. Тәтті тұздық немесе жеміс шырынымен бірге (11.2-сурет) ұсынады.

Сур. 11.1. Жемістерден дайындалған желе



Сур. 11.2. Жеміс қосылған ванильді крем

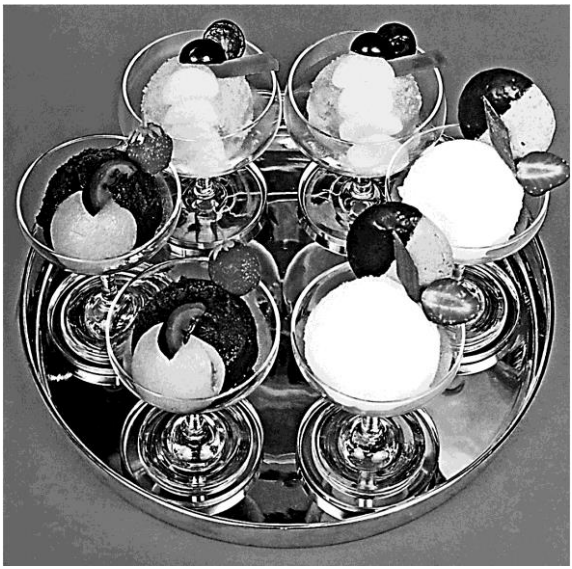
Шоколад және кофе кремі. Жұмыртқа-сүт қоспасымен шоколадты крем дайындау үшін оған какао ұнтағы араластырылады. Кофе кремін кофе шырынын қосу арқылы дайындайды.

Жидек кремі. Салқындатылған жұмыртқа-сүтті қоспасы жидек езбесімен біріктіріледі. Алынған массаны қопсытылған кілегей немесе қаймақпен араластырады. Тәтті тұздықтар немесе жеміс-жидек шырындарымен бірге ұсынады.

11.1.4. Шайқалған кілегейлер. Балмұздақтар

Қопсытылған кілегей. Жеке тағам ретінде немесе тәтті тағамдармен безендіруге арналған кремдер ретінде де пайдаланады. Майлылығы 35% кілегей салқындатылып, тұрақты масса қалыптасқанша қопсытады, ұнтақталған қант пен ұнтақталған шоколад, какао, лимон қабығы, туралған жаңғақ секілді толықтырғыштар қосылады. Креманкамен джем, апельсин, шоколад, жаңғақ, печенье немесе тосап қосып ұсынады.

Балмұздақ. Қоғамдық тамақтану мекемелеріе өнеркәсіптік өндіріс балмұздақтары пайдаланылады немесе құрғақ қоспалардан жұмсақ балмұздақ дайындайды. Креманкаға, арнайы балмұздаққа арналған стакандарға, вазаларға салып, тәтті тұздықтар қосылған жаңа піскен және консервіленген жеміс-жидектер, жаңғақтар, джем, ликерлер, печенье, шоколад және т.б. ұсынады (11.3-сурет).



Сур. 11.3. Жемістер, печеньелер, тәтті соустармен балмұздақ

Парфе — балмұздақтың бір түрі. Ол қант аралстырылған кілегейден, жұмыртқа-сүтті қоспасынан, хош иістендіргіштер мен дәмді қоспалардан жасалады. Дайын қоспа арнайы қалыптарға салынып мұздатылады. Ұсынар алдында, металл ыдысқа немесе вазаға салынады. Ұсақ печенье, консервіленген жемістермен, бисквитпен безендіріледі.

11.1.5. Ыстық тәтті тағамдар

Ыстық тәтті тағамдарды десерт ретінде ұсынады, сондай-ақ таңғы және түскі ас мәзіріне енгізіледі. Ыстық тәтті тағамдарды порциялық табақтарға, креманкаға, десерт тәрелкелеріне және т.б.салып береді.

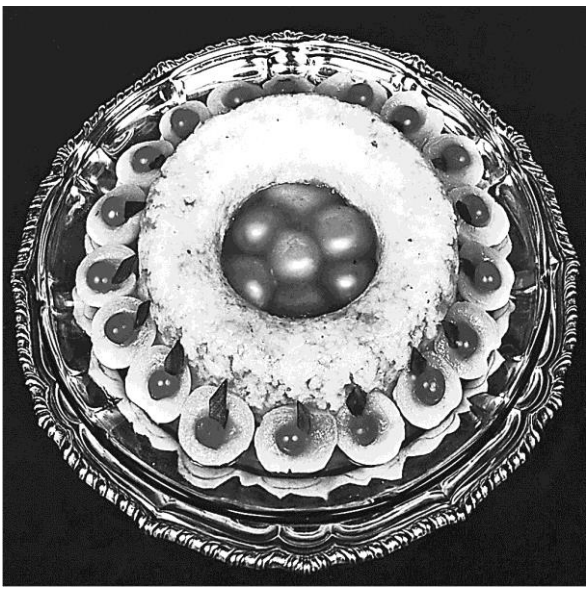
Ыстық тағамдарға пудинг, тәтті шырын, суфле, алмадан жасалған тағамдар, құймақ және т.б. жатады.

Пудингтер. Пудвингтер тұтқыр астық, ірімшік, ақ нан немесе кептірілген нан негізінде дайындалады. Жұмыртқаның ақуызы өнімнің әсемдігін қамтамасыз ету үшін қосылады. Пудингтер қуыру шкафтатарында немесе буда пісіреді. Дайын пудинг бөліктерге бөлініп, тәтті соустармен бірге беріледі. Күріш пудингінің берілуі күріш. 11.4.

Кептірілген нан пудингі. Сарыуызға қант қосып, суық сүтпен араластырады. Ванильді нан үгінділерін майдалап турап, оған жұмыртқа сүт-қоспасын құяды. Кепкен нан бөріткенде, дайындалған мейіздерді, ванилин мен қопсытылған ақуызды

қосады. Пудингке арналған қалыпты маймен сылап, кемекен нан үгіндісін себеді, пудинг массасын салады да, 230 ... 250 ° С температурада пісіреді. Пудинг буға пісірілген болса, қалыпқа қант себеді. Дайын пудинг біраз суытып, табақшаға жайылып, жидек шырынын немесе өрік тұздығын құяды. Тұздықты арнайы тұздық сауытымен береді. Ванилді кепкен нанның орнына құрғақ бисквит (бисквитті пудинг) қолдануға болады.

Гурьев ботқасы. Жабысқақ манка ботқасын қайрылған сүтке қайнатады, 70° С дейін салқындатады және қант араластырылған саруыз, көпіршітілген ақуыз қосылады. Порция табағына маймен сылап, кепкен нан ұнтағын себеді, бір қабат ботқа салады, жаңғақ себеді және қайырған сүттен алынған көбікті жағады. Содан кейін қайтадан ботқа қабатын салады, бетіне қант ұнтағын себеді және аспаздық инемен тесіп бетіне сурет салады, қуыру пешінде пісіреді.



Сур. 11.4. Күріш пудингі

Дайын кашаны жаңа піскен және консервіленген жемістермен, тәтті жемістермен безендіріп, үстіне бадам себеді. Тағамды порциялық кішкене табаққа салады. Тұздық саутында өрік тұздығымен бөлек қояды.

Суфле (үлпілдек бәліш). Бұл бәліш жұмыртқа сүті қоспасы немесе жеміс-жидек пюресі негізінде қопсытылған ақуыздан дайындалады. Дайын суфле үлпілдек, жақсылап қызарған болуы керек. Суфлені өзі піскен ыдыспен қант ұнтағын сеуіп, дереу беріледі. Суық сүт немесе кілегей бөлек ұсынылады.

Ванилді суфле. Жұмыртқаның сарысы қантпен қосылып, ұн және ванилин қосады. Қоспа ыстық сүтпен қайнатылып, қоюланғанға дейін піседі. Жұмыртқа қопсытылған ақуыздан алынған массаға араластырылады. Суфле бөлек табаға салынып, қуыру шкафында пісіріледі.

Алмадан жасалған тағамдар. Алмадан әртүрлі тәтті тағамдар дайындайды: пісірілген алма, алмадан жасалған шарлотка, қамырдағы қуырылған алма, күрішті алма, Киев алмасы, қабаттағы алмалар және т.б.

Піскен алмалар. Ірі алма өлшемі мен өсу дәрежесіне қарай жуылады, өзегін шығарып алады, қаңылтырға қойып, қант немесе фаршпен толтырады (мейіз және жаңғақ қосылған сүзбе және т.б.) қуыру шкафында пісіреді. Суық немесе ыстық күйінде тәтті тұздықтармен, қопсытылған кілегеймен,тосаппен бірге беріледі.

Қуырылған қамырдағы алмалар. Тазартылған алмаларды дөңгелектеп кесіп, қант себеді.

Сұйық қамыр (кляр) дайындайды. Алманың дөңгелектерін қамырға енгізіп, қайнап тұрған майға қуырады. Дайын болған алмаларға қант ұнтағын себеді. Өрік тұздығын бөлек ұсынады.

Клярда басқа да жеміс жидектерді қуыруға болады (апельсин, алша, анана және т.б.).

Құймақ. Сұйық қамыр-тағамды қыздырылған табаларға құйып дайындайды. Құймақты бір жағынан қуырады. Фаршты (алма массасы, ірімшік, джем және т.б.) қуырылған үстіне салынып, тіктөртбұрыш ретінде қалыптастырады. Екі жағынан майға қуырып және пеште 5 ... 6 мин. жылытады. Ұнтақ қант себеді. Сырты бар құймақ - қаймақ немесе май қосылған салат, ірімшік қосылған құймақты маймен, қаймақпен шығарады. Фаршсыз құймақты екі жағынан қуырып үшбұрыш немесе ұзыннан орап, қант ұнтағын себеді.

11.1.6. Отпен шарпылған тәтті тағамдар

Тағамды дайындағанға дейін келушілердің көзінше отпен шарпиды. Отпен шарпыған кезде конякты жалын шыққанға дейін қыздырады, олар дайын тағамға құйылады. Жанғаннан кейін алкоголь ерекше жағымды хош иіс бөліп, ерекше дәм пайда болады. Отпен шарпылған тәтті десерттер әртүрлі дайындалуы мүмкін. Ең танымалдары – әртүрлі тұздықтар мен жемістер қосылған құймақ.

Сур. 11.5. Жемістерді отпен шарпу

Апельсин тұздығы бар құймақ. Құймақты ертерек пісіреді. Қуыруға арналған табада қант карамельдендірілген, аздап қызғылт сары ликер қосылып, қыздырылады. Содан кейін кілегей майын және апельсин шырынын қосады. Алынған тұздыққа үшбұрыштап бүктелген құймақ салынып, ликермен отқа шарпиды. Ұсақталған бадам сеуіп ұсынады.

Оттағы жемістер. Жаңа піскен жемістерді кесіп, қуырып және шырынға салады. Консервіленген жемістер мен жидектер шырыннан алынады. Дайындалған жемістерді қыздырылған ром немесе коньяк құйып, отқа шарпиды (11.5-сурет). Ром немесе коньяк жанып кеткенде, жеміс-жидектерді табаққа салып, тұздықты табаға құйып, туралған жаңғақ, ұнтақталған шоколадпен бірге беріледі. Тағамды қопсытылған кілегеймен безендіруге болады.

11.1.7. Тәтті тұздықтар

Тәтті тұздықтарды желе, тәтті тағамдар, пудингтерг пісірмелер, балмұздақтар және т.б. бірге ұсынылады. Тұздықтарды тұздық сауытына немесе тәрелкеге құйып береді. Тәтті тұздықтар тағамдарды безендіру үшін пайдаланады. Бұл үшін жарқын контраст түстерін тәрелкеге құяды, ою-өрнек түріндегі тақта

қолданылады. Бір немесе бірнеше түрлі тұздықтарды қолдануға болады. Кейде, алдымен, ерітілген шоколад немесе глазурь көмегімен пластинаға контур қолданылады, содан кейін тұздықтармен суретті бояп шығады.

Өрік тұздығы. Өріктің сүйегі мен қабығын алып тастап, бөліктерге кесіп, қалыңдап қант себеді, 2 ... 3 сағат ұстайды, содан кейін қайнатады. Кептірілген өрікке суық су құйып, 2 сағат бойы қойып қояды, содан кейін пісіріп, сүртеді, қант қосып, қоюланғанша пісіреді.

Жұмыртқа қосылған тәтті тұздық. Жұмыртқаның саруызына қан себеді, ақ шарап пен лимон қабығын қосып жылытады, үлпілдек массаны қопсытады, лимонның шырынымен толтырады. Жаңғақ тұздығы.

Жаңғақтарды қантпен ұнтақтайды, ыстық сүт құйып, үздіксіз араластырып, қайнатады.

11.2. Тәтті тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Тәтті тағамдарға, жемістерге, жидектерге және оның құрамына кіретін өнімдерге мынадай талаптар қойылады.

Жаңа піскен жемістер жетілген, жақсы, мұқият жуылған болуы керек.

Компот — жемістер мен жидектер пішінді сақтауы керек, шырын - ашық, түсі, иісі және дәмі болуы - пайдаланылатын өнімге лайық болуы тиіс.

Шырындағы жемістер қалыпта сақталуы керек; сироп - мөлдір, қалың; дәмі – аздап қышқыл, шараптың хош иісі бар.

Киселдер – сыртқы түрі массасы біртекті, түйірсіз пісірілген крахмал болуы тиіс. Қою киселдер қалыпта сақтауы тиіс, жайылмауы керек; жартылай сұйық - қалың қаймақтың консистенциясы болуы керек. Түсі, иісі мен дәмі қолданылған өнімге сәйкес келуі керек.

Желе — консистенциясы қоймалжың болуы, сыну кезінде формасын сақтау керек. Жидек желе мөлдір, сүтті-ақ болуы керек. Дәмі мен иісі пайдаланылған өнімдерге сәйкес келуі тиіс.

Мусс, самбук — консистенциясы серпімді, борпылдақ, самбуктік — аурылау. Дәмі тәтті, қышқыл тәтті, иісі — пайдаланылған өнімдерге сәйкес келуі керек

Пудингтер, суфлелер — сыртқы түрі жақсы жақсы қопсытылған, қантпен ұнтақталған, қуырылған қытырлақ қабықты, жақсы пісірілген масса болуы керек. Консистенциясы жұмсақ болуы қажет.

Түсі, иісі мен дәмі пайдаланылған шикізатқа тән болуы керек

Қуырылған қамырдағы алмалар — өнімнің сыртқы қамыры қытырлақ, — үлпілдек, үзгенде сары. Піскен алма, жасыл-сары, ақ,

жұмсақ. Дәмі мен иісі қамырмен алмаға тән болуы қажет.

Жаңа піскен жемістер мен жидектер 0...6°С температурада сақталуы қажет; салқын тәтті тағамдар —0.14 °С 1 тәулік бойы; ыстық—55.60 °С температурада мармитте.

Бақылау сұрақтары. 1. Тәтті тағамдар қалай жіктеледі? **2.** Тәтті тағамдарды ұсынудың температурасын көрсетіңіз. **3.** Табиғи жемістер мен жидектер қалай ұсынылады? **4.** Кептірілген құрама жемістердің қоспасынан нәрсуды қалай дайындайды? **5.** Тәтті тағамдарды жасау үшін қандайжеле заттарын қолданады? **6.** Апельсиннен желе қалай жасалады? **7.** Самбук пен мусс арасындағы айырмашылық қандай? **8.** Ыстық тәтті тағамдарға ұсынуға арналған ыдыс-аяқтардың қай түрі пайдаланылады? **9.** Отқа шарпылған тәтті тағамдардың ерекшелігі қандай? **10.** Желе, кисель, мусс, самбуктың сапасына қойылатын талаптар қандай?

12 ТАРАУ

СУСЫНДАР

12.1. Сусындардың ассортименті және даярлау технологиясы

12.1.1. Сусындардың тағамды құндылығы және сусындарды жіктеу

Суық және ыстық сусындар шөлдегенді жақсы басады. Шай және кофе сергітетін әсерге ие. Жеміс сусындарында, шай, кваста витаминдер мен минералдар бар. Сүт немесе кілегей бар сусындардың энергитикалық құндылығы жоғары.

12.1.2. Ыстық сусындар

Ыстық сусындарды ұсыну температурасы 75 °С төмен болмауы тиіс.

Шәй. Алынған сусынның сапасы шәйдің қайнатылуына байланысты. Аққұманды жылытады х/3 аққұманның көлеміне, норма бойынша ыстық су құяды,қақпағын жауып қояды, сүлгімен жауып 5.. .10 мин тұндырады. Нормаға дейін ыстық суды құяды. Шәйді бір аққұманмен беруге болады, бірақ шыны-аяқ, тостағанша табақшамен (біреуінде қайнатпа, екінішісінде ыстық қайнаған су), стақан стақан қойғышымен бірге ұсынады. Жеке қант сауытында қант ұнтағын қояды немесе вазашаларда десерттік қасықпен қойылады. Жанына қант алатын қысқаш немесе қант ұнтағына арналған кішкене қасық. Шәйға тосап, бал, вазадағы джем десерттік қасығымен, әрбір құралға табақша қояды. Лимонды жұқа тілімдеп турайды, вазашаға жақындатып, қант ұнтағын себеді. Ыстық сүтті сүт сауытында , ал кілегейді – кілегей ыдысына құйып қояды.

Шәйді салқын күйінде де ұсынады. (8.10 °С) стақанда немесе фужерде қант, лимон және мұз кесектерін ұсынады.

Кофе. Шағын кастрюльдерде, кофе шәнектерінде, кофеқайнатқыштарда дайындайды. Кофенің хош иісін сақтап қалу үшін қайнауға дейін жеткізеді, бірақ қайнатпайды. Содан соң ,

сүзіп, кофе шәйнегіне құяды. Кофені бірден тостағанға немесе стақандарға құяды.

Қара кофе порциялық кофеқайнатқыштармен немесе кофеге арналған тостағаншаларға құйып ұсынады. Қантты табақшаға бөлек лимонның тілімі, ыстық кілегей кілегей сауытында, немесе сүт сүт құйғышта қойылады.

Шығыс стильіндегі қара кофе (*түрікше*). Кофенің жақсы үгітілген ұсағынан дайындалады. Кофе мен қантты қосып, суық су құйып, қайнағанға дейін қыздырады, бірақ қайнатпайды. Кофе бетінде көбік пайда болады. Кофе шыны-аяқтарында суытпай ұсынады. Сонымен қатар, жеке ыдысқа немесе тостағаншаға суық су құйып беріледі.

Шайқалған кілегей қосылған қара кофе (вена). Кофе стақандармен немесе тостағаншалармен қойылтылған кілегеймен ұсынылады. Кілегейге ұсақталған шоколад себуге болады.

Варшава кофесі. Концентартталған қара кофеге қант пен қойылтылған сүт қопай дайындайды. Ыстық сүттің көбіктерімен бірге ұсынады.

Балмұздақ қосылған (гляссе) қара кофе. 8 ... 10 ° С дейін салқындатылған тәтті кофе негізінде дайындалады, шыны немесе бокалдарға құйып, балмұздақтың қсақ шарларымен безендіріледі. Шай қасық немесе сабанша печенье салынатын стакандар немесе фужерларды десерт тәрелкесіне қойяды,.

Какао. Какао ұнтағынан дайындайды, оны түйіршіктелген қантпен араластырып содан кейін кішкене қайнаған су қосып және араластырады. Содан кейін ыстық сүт немесе кілегей құяды, үнемі араластыра отырып қайнатады. Шыныаяқтар мен табақтарға құяды. Салқындатылған балмұздақпен какаоны ұсынады.

Шоколад. Ұнтақтағы немесе тақтайшалардағы шоколадты (алдын-ала) пайдаланады. Какао сияқты ұсынады.

Шарап қосылған ыстық сусындар. *Глинтвейн*. Қызыл жүзім шарабына қант, дәмдеуіштер (даршын, қалампыр, мускат), лимон қабығы немесе апельсин қосып, қайнатып, сығып, сүзгіден өткізеді. Ыстық күйінде кофе шыныаяқтарымен ұсынады.

Грог. Қантпен ыстық шайға шарап немесе коньяк құяды, қайнатады, қайнағанға дейін қыздырады. Ром сияқты басқа да спирттік ішімдіктерді пайдалануға болады.

12.1.3. Салқын сусындар

Суық сусындар 10-14 ° С температура кезінде фужерлар, стакандармен, мұзы бар құмыралармен ұсынады.

Сүт және қышқыл сүт өнімдері. Стақандармен ұсынады. Қышқыл сүт өнімдерін табақшаларға қант шәрбаты, жүгері қауыздары, кептірілген нан және т.б.ұсынады.

Салқындатылған жемісті сусындар. Әртүрлі жеміс

жидектердің жемістерінен, шырындарынан, шәрбаттардан дайындалады.Салқын күйінде ұсынады(8.10 °С).

Цитрус тектестерден дайындалатын сусындар. Лимон, апельсиндердің қабығын алады, ұсақтап турайды, ыстық су құяды, қайнатады. Тұндырады, сүзілген қайнатпаға апельсин мен лимонның шырынын және қант қосады.

Мүкжидек морсы. Мүкжидекті ұсақтап, шырынын сығып алады. Мезгадан қайнатпа жасайды, сүзеді қант қосады, қайнатады. Шырынды құйып салқындатады.

Крюшондар. Жемістер мен жидектертердің шырындары мен сусындары араластырылады және салқындатылған тілімдерге кесіледі. Содан кейін минералды су немесе алкогольсіз газдалған сусындар қосып, крушшонницаға құяды (арнайы вазалар) және үстелге стақандарға құйып береді. Ас мұзын жеке ұсынады.

12.1.4. Орыс халқының ұлттық сусындары

Сбитень. Бал мен қант ыстық суға ерітіліп, қайнатып, көбігін алып тастайды, қайнатады. Содан соң даршын, мускат жаңғағы, зімбір, лавр жапырағы, қалампыр, кардамон, қосып қайнатады және сүзеді. Табақшалармен ыстық күйінде ұсынады.

Квас. Әдетте қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өнеркәсіптік өндірістің квасын пайдаланады. Квасты бал, жұқа тілімдеп кесілген желкекпен араластыруға болады. Кейде квасты жалбызмен тұндырады Ас мұзы кесектерімен бірге ұсынады

12.2. Сусындардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Шай және кофе келесі көрсеткіштер бойынша бағаланады: хош иіс («букет»), дәмі, түсі (шай үшін), құрамында экстрабелсенді заттардың болуы. Шай және кофе шикізатқа тән дәм мен хош иісті дәмге ие болуы керек. Жоғары сапалы дәндерден жасалған кофе нәзік хош иіс пен жағымды дәмге ие. Шай – үлкен түйіршіктері, ал кофе - қою болмауы керек.

Салқын сусындар 8...10 °С, ыстық—70...75°С. Ұзақ сақталған сусындар құныдылығын жоғалтады.

Бақылау сұрақтары. 1. Тамақтануда сусындардың маңызы қандай? **2.** Шәйды ұсынудың жолдарын көрсетіңіз. **3**. Кофе дайындау тәсілдерін атаңыз. **4.** Вена кофесінің, шығыс кофеснің дайындау технологиясы мен ережесі туралы айтып беріңіз. **5.** Глинтвейнді қалай дайындауға болады? **6.** Сбитень, қатты ыстық сусынын қалай дайындауға болады? **7.** Ыстық және салқын сусындарды ұсыну температурасы қандай болуы керек

13 ТАРАУ
ҚАМЫР ӨНІМДЕРІ

13.1. Қамырдың түрлері және одан тағамдарды дайындау технологиясы

13.1.1. Қамыр өнімдерінің тағамдық құндылығы

Қамыр өнімдері жоғары тағамдық және энергетикалық құндылықтарға ие. Олар көмірсулардың көзі, әсіресе крахмал. Олардың құрамында майлар, өсімдік протеиндері, В, А (май), минералдар мен диеталық талшықтар бар. Қамыр өнімдері әдемі көрініс ті, дәмі жағымды және хош иісті, сондықтан үлкен танымалдылыққа ие.

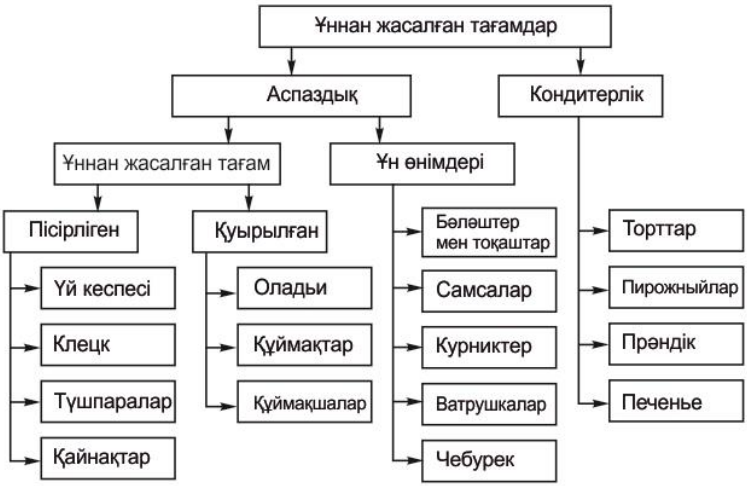
13.1.2. Қамыр тағамдарды жіктеу

Қамырдың өнімдері екі үлкен топқа бөлінеді: аспаздық және кондитерлік өнімдер. Қамыр өнімдердің жан –жақты жіктелуі сур 13.1.көрсетілген.

Қамырдың өнімдерін адам ағзасы жақсы сіңіруі үшін оның құрылымы борпылдақ болуы керек. Сондықтан, қамырды қопсытады, қамырды қопсытудың бірнеше жолы бар. Ашытқы қамырын (микробиологиялық әдіс) дайындау үшін пайдаланылады. Олардың тіршілік әрекеті көмірқышқыл газын шығару, ол қамырды жұмсартып, борпылдақ қылады.

Қамырды қопсыту үшін үлкен көлемді май мен қантты және химиялық қопсытқышты пайдаланады – ас содасы мен көмірқышқылды аммоний. Жоғары температураның әсерінен олар қопсытылады, көмірқышқыл газын шығарады және қамырды босатады. Бірақ химиялық қпсытқыштардың көп бөлігі өнімнің дәмі мен хош иісін нашарлатады.

Қамырдың кейбір түрлері (бисквит, езбе, қайнатпа және т.б.) механикалық тәсілмен қопсытылады. Бисквит қамырдың борпылдақтығы оның сабауға негізделген. Қайнатылған қамырда өнімнің ішінде үнемі бу алмасуына байланысты бос өрістер пайда болады. Қатпарлы қамырды алу үшін тұщы қамырды жұмсартылған маймен қабаттайды.



Сур. 13.1. Қамыр өнімдерін жіктеу

Үй кеспесін, түшпара, қайнақтарды қамыр қопсытқышынсыз дайындайды.

Қамырды илер алдында өнімдерді дайындау маңызды роль атқарады. Ұн ұнтақталған болуы керек. Қант пен тұз суда ерітеді және сүзеді. Жұмыртқаларды қолданыстағы санитарлық ережелерге сәйкес қолданар алдында мұқият жуады. Тартылған ашытқы жылы суда (30 ... 50 ° С) ериді және електен сүзгіден өткізілді. Қамырды дәмдеу үшін ванилин мен басқа да дәмдеуіштерді, азық-түлік қоспаларын, ликер мен коньякты қолданады. Қамыр екі негізгі топқа бөлінеді: ашымалы (қышқыл) және ашымасыз (баспаланған). Ашымалы және ашымасыз жолымен дайындалады. Қатпарды ашытқылы қамырдан дайындауға болады.

Ашымалы қамыр өнімдеріне тәтті, тоқаш бөлке, бисквитті, қабатты, қайнаған,пірәндік, дәмді тағам, бадамды, кеспеге арналған қамыр, түшпара, қайнатпа және т.б. кіреді. Қамырдың консистенциясы сұйық (құймақ үшін), жартылай сұйықтық (бисквитті), қалың (қабатты,құмшекерлі).

13.1.3. Ашытқылы қамыры және оның тағамдары

Ашытқы қамыры сұйық тағамдарға (құймақ үшін) қалың (бәліштер). Дайындаудың екі әдісі бар: ашымалы және ашымасыз.

А ш ы м а с ы з ә д і с. Осылайша, қамыр аз мөлшерде тоқаштарды пісіруге арналған (қант, май, жұмыртқа). Қамыр бір қабылдауға ғана жасайды. Жылы суға немесе суға ашытқы, тұз, қант, жұмыртқа салып, ұнды құяды. Қамырды илейді. Илеудің соңында жұмсарылған маргарин қосады. Қамыр 3-4 сағат ашыту үшін жылы

жерде қалдырылады, ашыту процесінде оларды 2 - 3 рет араластырады. Бұл қамырды оттегімен байытады және газдан көмірқышқыл газын ішінара босатады. Ашытылған қамыр көлемі бірнеше есе өседі және жағымды иіс береді.

Ашымалы әдіс. Осылайша, көп мөлшерді тоқашқа қамырды дайындайды. Қамыр екі қадаммен араластырылған. Алдымен олар ашытқы дайындайды. Мұны істеу үшін ұнтақты ұннан, сумен немесе сүттің бір бөлігінен, ашытқыны араластырады. Оны жылы жерде 2,3 сағат бойы ашытуға қалды. Содан кейін қалған сұйықтыққа, ұн, жұмыртқа, тұз, қант қосады. Илеудің соңында жұмсартылған маргарин қосылады. Қайтадан 1,5,2 сағат ашытып, осы уақыт ішінде 1-ден 2 рет араластырыңыз.

Қатпарлы ашытқы қамырын дайындау үшін ашыған қамырға май жағып қабаттайды.

Қамырды бөлу және өнімдері пісіру. Дайын қамырды қалаған массаның бөліктеріне қолмен немесе қамырды бөлгіштерімен бөледі, олардан дөңгелек пішінін жасап және 5,8 минутқа қалдырылады. Содан кейін қалыптарға, табақтарға құйылады, май жағылады және екінші рет қалдырылады. Пісіруден бұрын өнімдердің бетіне жұмыртқа немесе меланж жағылады. Ашытқы өнімінің кішкене бөлшектері 230,40 ° С температура кезінде 8,15 мин, үлкен -200,220 ° С кезінде 20,50 мин. Дайын өнімдер ағаш табақтарда салқындатылады.

Ашымалы әдіспен дайындалған өнімдер. Ашытқының қамырынан әртүрлі тоқаштар, бәліштер,тәтті нан , пирогтар және басқа да өнімдерді дайындайды. Қабатты ашытқының қамырынан марципанмен қаттамалар, джем қаттамалары, пирожныйлар және т.б.

Пісірілген бәліш. Ашыған қамырдан дайындайды. Қамырдан кішкене дөңгелекшелер жасайды ,одан жұқа қамыр шығады. Жұқа қамырды ортасында фарш салынады, шеттерін жабыстырып қояды. Әр түрлі «қайық», «жарты ай», үшбұрыш, дөңгелек және т.б. пішінін береді. Пішіні келтірілген пирогтар майланған қаңылтырға салынып, біаз тұрады, содан кейін үсіңгі бетіне жұмыртқа жағып пісіреді. Фаршпен дайындалады: ет, балық, қырыққабат және т.б. Табақшада ұсынады.

Қуырылған бәліш. Ашымаған қамырдан жартыдөңгекетен бәліш жасайды, ерітіп, майға қуырады. Табақшада ұсынады.

Расстегай. Расстегайлардың пішіні «қайықша», бірақ ортасы ашық. Басытқы расстегайлары ет және балық фарштарынан жасалады. Үлкеніректері үшін мысалы, мәскеу расстегайларына ет, жұмыртқа, аблық еті, балықтың шеміршек жотасынан даярланған фарштардан жасайды. Бәліш тәрелкесіне салып береді, мөлдір сорпалармен, балық сорпасымен бірге ұсынады.

Ватрушка. Дайын ашытылған қамырдан күлше жасап әр күлшенің ортасынан шұңқыр жасап оған ірімшіктен фарш, повидло, салады. Өнімдерге жұмыртқа жағып, пісіреді. Бәлішке арналған тәрелкелерге салып береді..

Кулебякалар. Ашымалы тәсілмен дайындалған қамырды қалыңдығы 1 ені 20 см күлше жасайды, оның ортасына фарш салып, шеттерін біріктіреді, жауып жабыстырған жағын астына жіберіп қаңылтырға салады. Жұмыртқа жағып, қамырдың кесектерімен безендіреді. Тесіктер жасап, пісіреді. Порцияларға бөліп, ыстық немесе салқын күйінде береді. Кулебяктар үшін фарштфң түрлері қосылады:ет пияз қосылған,саңырауқұлақ, балық, күріш және жаңа піскен қырыққабат жұмыртқа қосылған және т.б. Бір уақытта фарштың бірнеше түрлері қолданылуы мүмкін. Оларды піскен құмақтармен бөледі.

Құймақ. Сұйық ашыған қамырдан даярлайды. Нан ашытатын ыдысқа су, ашытқы, тұз, қант, жұмыртқа ұн салып, қамырды илейді.3...4 с. ашытуға қалдырады, содан соң қайтіп араластырады. Екі жағынан қыздырылған май жағылған табада қуырады,құймақтардың қалыңдығы 3 мм кем болмауы қажет. Құймақтарды қақпағы бар, дөңгелек табақшаларда немесе порциялық табаларда жіберіледі. Тұздық сауытында еріген сарымай немесе қаймақ салып қояды. Құймақтармен бірге басытқыларға арналған тәрелкелерге уылдырық уылдырық сауытында, майшабақ еті,ақсерке, албырт қояды

Оладьи. Қамырды құймақтардың қамыры сияқты даярлайды бірақ, қоюлатады. Табаларда пісіреді, қалыңдығы 5 мм кем болмауы қажет. Тәрелкелерге по 2.4 дана бір порцияға үстінен май сеуіп жібереді. Қаймақпен, балмен бірге қосып береді.

13.1.4. Фарш даярлау

Ет фаршы. Котлеттің етінен екі әдіспен дайындайды..

Бірінші әдіс: етті кесектеп турайды, қуырады, сорпа құйып дайын болғанша босатады. Пассерленген түйнек пиязымен Ет тартқыштан өткізеді. Ақ тұздықпен толтырады, тұз, бұрыш салып, араластырады.

Екінші әдіс. Ет фаршы. Тартқыштан өткізілген фаршты аздап қуырады, шамалы сорпа қосып, босатады. Пассерленген түйнек пиязымен, ақ тұздық, тұз, бұрыш салып араластырады. . Фаршқа піскен жұмыртқа, үгілгіш күріш, жасыл шөп салуаға болады.

Кейде ет фаршын піскен еттен де жасайды.

Балық етінің фаршы. Балықтың сүйексіз,терісіз етін кесектерге турап, босатады, ұсақтап, пассерленген пияз қосады, ақ тұздық, тұз,бұрыш, жасыл шөп салады.

Қырыққабаттан даярланған фарш. Қырыққабатты ұсақтар турайды, ыстық суға салады, май қосылған сорпада босатады.

Қуыру шкафында қаңылтырда қуырып алуға болады. Дайын болған қырыққабатқа ұсақтап туралған жұмыртқа және пассерленген пияз қосады.

Ірімшік фаршы. Ірімшікті сүртеді, жұмыртқа, қант, ұн, ванилин, кейде – мейіз, цукат, жаңғақ, лимон қабығын қосады.

13.1.5. Тұщы қамырдан дайындалатын ұн тағамдар

Ашымаған қамырдан дайындалатын ұн тағамдарға мыналар жатады: түшпара, қайнақ, үй кеспесі, құймақтар. Түшпара, қайнақ, үй кеспесі үшін өте қою қамыр иленеді. Түшпара, қайнақ қамырын илеуге 1:0,35, үй кеспесін дайндауға 1: 0,2 мөлшерінде су мен ұн қажет болады. Құймақтар үшін сұйық қамыр иленеді (ылғалдылығы 66 %).

Түшпара. Ұнға су, жұмыртқа және тұз қосып, қалың қамырды иленеді. Дайын қамырды икемді ету үшін 30 минут қоя тұрады. Дайын қамырды енін 5 ... 6 см етіп, жіңішке қабат етіп жаяды. Жалпақ күлшенің шетіне жұмыртқа жағылады, шариктерді фаршпен толтырады, күлшенің келесі келесі жартысын бетіне жабыстырып, оқтаумен үстінен бір жүріп өтеді, сөйтіп пішіннен кесек-кесек түшпаралар пайда болады.

Ет тартқышынан өткізілген ұсақталған фаршқа ұсақтап туралған түйнекті пияз, тұз, бұрыш суық су құйып араластырады. Балық етінің фаршын да пайдалануға болады.

Дайын болған түшпаралар тұз қосылған қайнаған суда пісіріледі. Қаймақ, сарымай, сірке суымен бірге ұсынылады. Үстінен ақ желкен, ас көк себеді. Піскен түшпараларды қуыруға болады. Қуырылған түшпараларды маймен, қаймақпен береді. Бөлек қаймақ, қызанақ, тұздықтарын қояды. Түшпаралары порциялық табаларда да пісіруге болады, үстінен қаймақ, туралған ірімшік қосуға болады.

Қайнақтар. Қамырды түшпараның қамырындай етіп жасайды, Оған сүт қосуға болады. Қайнақтарды үлкенірек етіп жасайды, ірімшік фаршын, картоп фаршын, жидекті және қырыққабат фаршын қдаярлауға болады. Қаймақ, сарымаймен бірге ұсынылады.

Үй кеспесі. Қамырды, ұн, су, жұмыртқа, тұз салып даярлайды. Оқтаумен жұқа күлшелер илейді, ұзыннан ені 3.4 см турайды, кептіреді. Сорпа мен гарнир даярлауға пайдаланады.

Құймақша. Сұйық тұщы қамырдан даярлайды. Жұмыртқаны сүртіп, біртіндеп ұнға сеуіп, үзбей араластырып отырады. Қамырды сүзеді. Құймақшаларды майға қыздырылған табаларда пісіреді. Екі жағынан қуырып, табалардан алып, салқындатады.

Ірі мекемелерде құймақшаларды арнайы автоматтандырылған қуыру аппараттарында пісіреді.

Құймақшаның қуырылған жағына фарш салады (ет, балық, ірімшік, алма және т.т..), орайды, қуырады 5 . 6 мин қуыру шкафында қыздырады. Бір порцияға 2 данадан май мен қаймақ

бірге беріледі. Тәтті құймақшаларға рафинад ұнтағын себеді.

Құймақша пирогы. Терең қалыпқа кептірілген нан ұнтағын салып, май жағады. Қалыптардың түбіне, бүйір жақтарына құймақшаларды төсеп қояды. Құймақшаларға фаршты салады содан соң тағы да құмақша қабатын жасайды. Осылайша, барлық құймақтарды және фаршты толтырады, жұмыртқа жағып, кептірілген нан ұнтағын жағып,пісіреді.

13.1.6. Үілмелі қамыр және оның өнімдері

Үгілмелі қамырды дайындау үшін майға қант араластырады да, оған жұмыртқа, тұз, ванилин, көмірқышқылды аммоний немесе тас содасын қосады. Араластырып ұнды қосады, жылдам қамыр илейді. Қамырда жайып илеп алады, өнімді пішіндеп, май жағылмаған қаңылтырға салады 250...260 °С температурада 12...15 мин. пісіреді. Үгілмелі қамырдан пирожный, себетшелер, печенье даярлайды.

Пирожный. Қамырды илеп қалыңдығы 3....7 мм жайма жасайды пісіреді. Бір жаймасына тосап, повидло жағып келесі жаймамен жабады. Пирожныйларға кеседі. Беткі жағын крем, жеміс – жидектермен безендіруге болады.

Иленген үгілмелі қамырдан бөлек пирожныйлар жасау үшін әртүрлі пішіндер ойып шығарады, меланж жағып, туралған жаңғақ сеуіп пісіреді.

Себетшелер. Металл қалыптарға қабатын жұқа етіп қамырды салады, пісіреді. Дайын себетшелерді жеміс ішіндегі толтырмасымен немесе крем салады. Жемістермен әсемдейді.

Печенье. Иленген қамырдан жайма жасап жұмыртқа жағады, үстіне жаңғақ, қант себеді. Әртүрлі пішіндері ойып алады да пісіреді.

13.1.7. Тәтті қамыр және оның өнімдері

Тәтті қамырды үгілмелі қамыр сияқты даярлайды, бірақ қаймақ немесе су қосады. Қант пен майды азырақ салады. Тәтті қамырдан әртүрлі тоқаштар даярлайды, фарш, ірімшік қосылған қамыр түйірі, ватрушка, себетшелер (тарталетка) ыстық және салқын басытқылар үшін және күрделі гарнирлер үшін пайдаланады

Бәліш . Тәтті қамырдан 5.8 мм жайма илейді және күлшелер кесіп алады. Күлшенің ортасына фарш салып, (ет, балық, көкөніс, саңырауқұлақ және т.б.) тоқаш пішінін «қайықша» етіп жасайды. Жұмыртқа жағып 230 °С температурада 10. 15 мин. пісіреді.

Ірімшік қосылған қамыр түйірі. Қамырды илеп жайма жасайды қалыңдығы 8.10 мм, сопақша күлшелерді кесіп алады, шеттеріне жұмыртқа жағады. Күлшенің ортасына ірімшік қосылған фаршты салады, күлшені екіге бүктеп, екі шетін біріктіреді, бетіне жұмыртқа жағады. 230.240 °С. Температурада 10.15 мин пісіреді.

13.1.8. Ашыған қатпарлы қамыр және оның өнімдері

Ашыған қатпарлы қамырды даярлау үшін ұн, су, жұмыртқа және лимон қышқылын қосады, илеп төрт бұрышты жайма жасап, оның қабатына біркелкі ұн қосылған маргарин жағады. Қамырдың шеттерін қосады, жабыстырады. Бірнеше рет бүктеп, салқындатады және тағыда жаяды. Процессті бірнеше рет қайталайды. повторяют

Қатпарлы қамырдан тоқаш, валован, тіл, пирожныйлар, жаймадағы алма, және т.б. өнімдер даярлайды.

Тоқаш. Пирожкидің ішіне әртүрлі толтырулар салыпФ, дөңгелек, жартылай дөңгелек, үшбұрыш пішіндер жасайды. Бетіне жұмыртқа жағып 240...250°С температурада 20...25 мин пісіреді.

Балован. Қамырды илеп екі күлшеге ойық жасайды. Біреуін қаңылтырға салып, жұмыртқа жағады, екіншісінің ортасында дөңгелек тесік жасайды да біріншісінің үстіне қойып жұмыртқа жағады да пісіреді. Стақан пішініндегі өнім шығады. Ыстық басытқыларды ұсынуға қолданады.

Қатпарлы тіл. Қатпарлы қамырдан жайма илейді. Қалыңдығы 5 мм арнайы ойықтары бар сопақша формадалы бөлік кеселіп алынады. Қалыптасқан өнімге қант себеді, су шашыратылған қаңылтырға салып, 220 °С температурада сарғайғанша пісіреді.

Туралған тоқаштар. Піскен қатпарлы қамырдың жаймасына крем жағады. Келесі жаймамен үстінен жабады да тағыда крем жағады, қатпарлы қамырдың ұнтақтарымен әсемдеп, проциялық кесектерге бөледі.

Жұмсақ қаттамадағы алма. Тазартылған алманы қатпарлы қамырдың төртбұрышты кесегіне салады. Алманың ортасына қант себеді. Алманы конверт пішінімен орайды, жұмыртқа жағып пісіреді. Қант ұнтағын себеді.

13.1.9. Бисквитті қамыр және оның өнімдері

Бисквитті қамыр әртүрлі болады: негізгі бисквит, бисквит буше, майлы бисквит.

Негізгі бисквит. Салқын әдіспен және жылытып жасайды.

Салқын әдіс: жұмыртқаның көлемін 2,5 — 3 рет үлкейту үшін қантты қосып қопсыта отырып, 2.3 рет ұн салып араластырады.

Жылыту әдісі: жұмыртқаны қантпен сүртеді, араластыра отырып 45.50°С, жылытады. Содан соң қоспаны былғайды, ұнмен араластырады.

Бисквит буше. Жұмыртқаның сарыуызын қантпен былғайды, ұн сеуіп, араластырады, шайқалған жұмыртқаның ақуызын салады.

Майлы бисквит (*кекссіз).* Сарымайды қантпен былғайды біртіндеп жұмыртқа немесе меланж қосады. Мейіз қосып, аммоний, тұз, ұн салып қамыр илейді.

Бисквитті қамыр эссенциямен хош иістендіреді. Шоколад бисквитін алу үшін ұнды какаомен араластырады. Жаңғақтыны алу

үшін — ұнды ұнтақталған жаңғақпен араластырады.

Бисквитті қамырдан орамалар, кекстер және басқада өнімдер жасайды. Бұл үшін дайын қамырды дайындалған қалыптарға немесе қаңылтырға құяды 200...220°С. температурада пісіреді. Піскен бисквит салқындатылады. Қалыптардан алынып, бабына келу үшін 8 с. қояды.

Жеміс орамасы. Қамырдың піскен жаймасының ішіне жеміс салып орайды, қант ұнтағын себеді.

«*Астаналық*» *кекс.* Дайын майлы бисквит қамырын май жағылған қалыптарға құяды, 160.185 °С температурада 80.100 мин. пісіреді. Салқындатады, қалыптардан алып қант ұнтағын салады.

13.1.10. Қайнатылған қамыр және оның өнімдері

Қайнатылған қамырды даярлау үшін қайнақ суға тұз, қант, сарымай салып, ұн қосып массаны жылытады, үздіксіз қалақпен араластырып отырып, қайнағанға дейін қыздырады. Содан соң салқындатады бірнеше тәсілмен жұмыртқаны қосады. Қамырды араластырады. Қайнатылған қамырдан профитроли, үлпершек, кілегей қосылған тоқаш («шу») эклер пирожныйына қайнатылған трубочкалар және т.б. дайындайды. Қайнатылған өнімдер салқын басытқылармен беріледі.

Профитроли. Қайнатылған қамырды кішкентай шарға ұқсас кондитер қапшығынан шығарады, қаңылтырға салып 180.20 0°С температурада пісіреді. Мөлдір сорпаларға гарнир ретінде тәтті тағамдарды даярлау үшін қолданады.

Қайнатылған трубочкалар. Қайнатылған қамырды сызықша түрінде сияқты кондитер қапшығынан шығарады қаңылтырға салып пісіреді. Піскен трубашалардың ішіне крем толтырады, помадкамен жылтыратады немесе креммен әсемдейді.

13.1.11. Қамырдан әрлендірілген жартылай фабрикаттар

Пирожный мен торттарды әрлендіру үшін кремдер, шырындар, помадкалар, кондитер ұнтағы, желе, суфле, жаңғақтар, цукаттар және т.б. пайдаланылады

Кремдер. Сарымайды қант ұнтағы мен қайырылған сүтке араластырады.

Майлы крем. Сарымайды қант ұнтағымен және қойылтылған сүт қосып былғайды. Ванилин, коньяк, десерт шарабы секілді дәмдеуіштер қосады. Какао (шоколад кремі), ұнтақталған жаңғақтар (жаңғақты крем), кофе шырынын (кофе кремі) қосуға болады.

Ақуызды крем (қайнатылған). Көпіршітілген жұмыртқа ақуызына ыстық қант шырынын ванильді ұнтақты құяды..

Қайнатылған крем. Ұнды жылытады, салқындатады, жұмыртқа қосады және сүтті-қантты шәрбат құйып жылытады. Жұмсартылған сарымай, ванилин қосып салқындатады. Түтікшелерді, себетшелерді

толтыруға қолданады.

Сарымай және сарымайлы-қаймақты крем. Майлылығы 35%, 36%-қаймақты кілегейден даярланады. Кілегейді немесе қаймақты былғайды, содан соң қант ұнтағын қосады. Қаймақпен кілегейдің қоспасын қосуға болады.

Өнімді сөлдендіруге арналған шәрбат. Қантты суда ерітеді, 2 мин қайнатады, көбігін алып, салқындатады. Коньяк, вино, эссенциялар қосады. Бисквиттің және т.б. сөлін қанықтыру үшін пайдаланады.

Помадка. Қант, су, ас қышқылының сөлінен , дәмдеуіштерден дайындайды. Кондитер өнімдерін жылтырату үшін пайдаланады.

Желе. Қант, су, іркілдек заттар (желатин, агар және т.б..), ағындарға лимон қышқылын қосып, бояғыштар, дәмдеуіштерді қосады. Торттарды, пирожныйларды жылтырату үшін пайдаланады. Қатқан желені пішіндеп кесіп, кондитер өнімдерін әрлендіру үшін пайдаланады.

Кондитер өнімдерін әрлендіру үшін қант мастикасын, марципан, шоколад және шоколад глазурі, өнімнің үстіңгі бетіне жағуға арналған гельдер және әртүрі сеппелер пайдаланылады.

13.2. Қамырдан даярланған өнімдердің сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Қамырдан даярланған өнімдер мен оның инградиенттерінің сапасына төмендегідей талаптар қойлады:

Ашыған қамырдан даярланған өнімдерінің пішіндері дұрыс, үстіңгі қабаты біркелкі, жырықсыз болуы қажет. Жұмсағы — жақсы піскен, икемді. Түсі — сары. Түсі мен дәмі өнімнің түріне сәйкес.

Фарштар сөлді, біркелкі, жақсы толтырылған, дәмі мен иісі пайдаланылатын өнімдерге сәйкес.

Ұн тағамдар. Түшпара, қайнатпа, кеспелердің қамыры түйірсіз,, біркелкі тегіс, икемді болуы қажет. Дайын өнімдер – толық піскен, жабысқақ болмауы керек. Түшпара мен қайнатпалардың сыртқы қабаты — жыртылмаған. Құймақтар жақсы пісірілген, борпылдақ, консистенциясы жұмсақ, икемді. Түсі — сарғыш, дәмі мен иісі — піскен қамырға лайық.

Үгілмелі, тәтті қамырдан жасалған өнімдер әсем безендірілген, пішіні дұрыс, консистенциясы үгілмелі, түсі — сарғыш реңді, ақшыл сары, дәмі мен иісі — фаршқа сәкес піскен қамырға сәйкес болуы тиіс.

Тұщы, қатпарлы қамырдан жасалған өнімдер. Пісірілген қамырдың жаймалары томпиған, сынғыш, біркелкі көтерілетін болуы қажет.Өнімдерінің пішіні дұрыс, беткі қабаты біркелкі сарғыш түсті. Дәмі мен иісі піскен қамыр мен әрленген жартылай фабрикаттарға тән.

Бисквит қамырынан даярланған өнім. Піскен бисквит томпиған, борпылдақ, серпімді құрылымды болуы қажет. Қабықшасы— ақшыл-қоңыр, тегіс. Бисквит қамырының өнімдерінің пішіні дұрыс, әдемі безендірілген. Бисквитің түсі — сары. Дәмі мен иісі — піскен қамыр мен әрленген жартылай фабрикаттарға тән

Қайнатылған қамырдан даярланған өнімдер. Піскен қайнатылған жартылай фабрикат ішінде үлкен бос орны бар. Түсі – күңгірт-сары. Өнімдерінің пішіні дұрыс безендірілген. Дәмі – тәтті. Иісі — жұмыртқалар мен өңделген фартылай фабрикаттарға тән.

Кремдер. Кремдердің консистенциясы біркелкі, томпиған, нәзік. Түсі — ақ, қоңыр немесе басқа реңді, майда жылтыры бар. Дәмі — тәтті, ванилин, коньяк және басқа да толықтырғыштардың иісіне тән.

Помада. Консистенциясы нәзік созылмалы, майысқақ болуы тиіс. Түсі — ақ және қоңыр. Дәмі — тәтті.

Желе. Консистенциясы іркілдек, созылғыш емес. Желе — мөлдір қолданылатын шикізаттың дәмі мен иісіне тән.

Бақылау сұрақтары 1. Тағам дық өнімдердің тағамдық құндылығы қандай? **2.** Қамырды қоптысту әдістерін атаңыз? **3.** Ашымасыз әдіспен ашытқы қамырын даярлау үрдісі қандай операциялардан тұрады? **4.** Ашыманы қалай дайындайды? **5.** Ашытқы қамырынан даярланған өнімдері атаңыз. **6.** Түшпараға қамырды қалай жасайды? **7.** Үгілмелі және тәтті қамырды даярлаудың қандай ерекшелегі бар ? **8.** Бисквит қамырының түрлерін атаңыз. **9.** Қайнатылған қамырға пайдаланылатын шикізатты атаңыз? **10.** Қатпарлы қамырдан даярланған өнімдерге қандай талаптар қойылады?

14 ТАРАУ

ЕМДІК ТАМАҚТАНУ ТАҒАМДАРЫ

14.1. Жалпы ережелері

Емдік (диеталық) тағамдар деп, арнайы дайындалған рациондар бойынша тамақтануды (емдәм) айтады. Емдік тағамдар ауруханаларда, шипажайларда, диеталық асханаларда және емдеу – сауықтыру орындарында ұйымдастырылады.

Емдік тағамдардың химиялық құрамы мен физикалық қасиеті маңызды. Тағамдарды дұрыс таңдауға және аспаздық өңдеу әдістерінің дұрыс қолданылуына ерекше назар аударады. Емдік тамақтану кезінде механикалық, химиялық және жылуды үнемдеу режимдері кең таралған.

Егер механикалық үнемдеу қажет болса, әрбір тағамның мөлшерін азайтады; құрамында тағамдық талшықтары көп кездесетін тағамдарды алып тастайды; тағамды үккіштен өткізіп дайындайды.

Егер химиялық үнемдеу қажет болса, онда пассерлеумен, қуыруды алып тастайды, Қажет болған жағдайда химиялық қоспалар қуыруды және пассерлеуді болдырмайды, аурудың ағынына теріс әсер ететін қоректік заттардың жоғары құрамымен тамақ өнімдерін тұтынуды шектейді, пайдалы қасиеттері бар өнімдерді қамтиды.

Егер жылу өңдеу қажет болса, ыстық тағамдардың температурасы 60 ° С жоғары болмауы тиіс, салқын тағамдардың 15 ° С төмен болмауы керек.

Аурудың сипатына байланысты диетаның қағидалары ұзақ уақыт бойы немесе тіпті тұрақты түрде сақталуы керек. Бір диеталық рационнан екіншісіне көшу үшін өнімдер мен олардың ассортименттері немесе аспаздыққа арналған әдістері біртіндеп кеңейеді. Емдік тамақтанудың жалпы принциптері жүзеге асырылатын кез келген кәсіпорында өзгеріссіз болуы керек.

14.2. Диеталардың сипаттамасы

Біздің елде негізгі диеталар нөмірмен көрсетілген. Ең көп таралған диета саны 1, 2, 5, 7, 9, 10.

№1 диета. Асқазанның ойық жарасы және ұлтабар ойық жарасы, жоғарылаған немесе сақталған секрециясы созылмалы

гастриті немесе секрециясы жоғарылаған тағайындалады. Бұл диета секрецияның күшті агенттері болып табылатын және асқазанды химиялық түрде өршітетін тағамдарды алып тастайды.

Механикалық, химиялық және жылуды үнемдеу қолданылады. Тағамды пісіру және бу пішінінде сүрту арқылы дайындалады; қуырылған және пісірілген тағамдар алынып тасталды. Өте ыстық және өте суық тағамдар мен сусындар алынып тасталады.

Майсыз ет, құс, балықты пісірілген түрінде пайдаланады; туралған өнімдер түрінде буда пісірілген. Жұмыртқаларды жұмсақ пісірілген немесе бу омлеттері түрінде, суфле дайындайды.

Қышқылсыз ұнтақталған ірімшік, езілген ботқа, туралған макарон өнімдері, көкөніс тағамдарынан – езбе, буда піскен пудингтер көрсетілген Жемістер мен жидектер піскен және тәтті ұсынылады. Тыйым салынған тағамдар: қойылтылған сорпалар мен қайнатпалар, майлы ет және балық өнімдері; эфир майларына және талшықтарға бай көкөністер; ащы және тұздалған тағамдар; қара нан, тәтті қамыр, жаңа бидай наны; газдалған сусындар.

№ 2 диета. Асқазан секреция жеткіліксіз және асқазан сөлінің қышқылдығы, сондай-ақ ішектің созылмалы аурулары (колик) бойынша гастрит жағдайында тағайындайды. Диета қышқыл өсімдік талшықтары бар өнімдерді пайдалануды шектейді. Механикалық және жылы өңдеу қолданылады. Тағамдар 1-ші диетаның ережесіндей дайындалады бірақ ұнтаққа аунатылмаған өнімдер мен пісірмелер рұқсат етіледі. Жеңіл сорпалар және қайнатпалар, жұмсақ соустар (қаймақ, ақ, сүт) қолданылады.

Құнарсыз өсімдік талшықтарынды, ащы тағамдар және дәмдеуіштерді, жаңа піскен нанды, майлы тамақтарды, май өнімдерін, тәтті тоқаштарды, ет және балық консервілерін қолдануға тыйым салынған.

№ 5 диета. Бауыр, өт жолдары және басқа да аурулар үшін және осы органдардың функцияларын бұзатын ауруларға тағайындалады.

Диетаның негізі – майдың шектелуі, көп мөлшерде көмірсулардың енуінен, жануардың ақуызы және сұйықтықтың көбеюі. Құрамында холестерин (жұмыртқа, май) және экстрабелсенді заттары көп мөлшерде бар (сорпалар) тамақ өнімдері шектелген. Қуыру және пассерлеуге болмайды. Сүт өнімдері, сүзбе, өңделмеген өсімдік майы ұсынылады. Қатты қайнатылған немесе қақтап пісірілген майсыз ет пен балық, жармалардан және макароннан жасалған тағамдар, көкөністерден, жемістер мен жидектерден жасалған, өте қышқыл тағамдардан басқасының барлығы қолдануға болады.

Тыйым салынған тағамдар: кофе, какао; сорпалар мен тұздықтар; қышқыл көкөністер мен жемістер; жануарларға арналған майлар (сиыр еті, шошқа еті, қой еті);ащы және тұзды тағамдар; балмұздақ, сарымсақ, шалғам, бұршақ.тұқымдас өсімдіктер.

№ 7, 10 Диеталар. Диета №7 бүйрек ауруы, №10 диета жүрек-

қан тамырлары аурулары үшін тағайындалады.

Бұл диеталар тұздың күрт шектелуімен, сұйықтықты азайту, азотты экстрабелсенді заттарды алып тастаумен,сонымен қатар құрамында холестерині бар, ет, балық, саңырауқұлақтар мен өнімдерімен сипатталады.

Ет пен балықтан жасалған тағамдар қайнатылған немесе кейіннен қуыру арқылы дайындалады. Тамақты ұнтақталған немесе жақсы қайнатылған пішінде дайындайды. Тұздың жоқтығы байқалмаған осындай тағамдарды дайындау ұсынылады.

Қуатты сорпалар мен тұздықтарға; шыжғыра қуыру; тұзды тағамдар, жануарлар майлары, ет және балық тағамдары, қамыр, шпинат, қымыздық, бұршақ, қою шай, шоколад, какао секілді тағамдарға тыйым салынады.

Диета № 9. Қант диабеті ауруы үшін тағайындайды. Диета көмірсулардың мөлшерінің күрт шектелуімен, бауырдың функциясының ұлғаюына әкелетін майлар мен тағамдардың қалыпты шектелуімен сипатталады

Механикалық сақтау талап етілмейді. Тағамдар 5-ші диетаға сай дайындалған. Тәтті тағамдар мен сусындар жасау үшін қант алмастырғыштарды (ксилит, сорбит, аспартам, сахарин және т.б.) қолданады. Жарма, бұршақ, макарон өнімдерінің тағамдары және гарнирлерді шектейді. Қарабидай наны немесе ақуыз-бидайды қолданады.Механикалық сақтау талап етілмейді.

Тыйым салынатын тағамдар: қант, бал, тосап, кәмпиттер, кептірілген жемістер; қанта бай жемістер мен жидектер; өткір және татымды тағамдар, майлы ет, балық; ет, сиыр еті, қойдың майы; қанты көп сусындар.

14.3. Емдік тағамдарды дайындау ерекшеліктері

Емдік тамақтанудың көптеген тағамдары диетаның сипаттамаларын ескере отырып, жалпы технологиялық ережелерге (мысалы, ет немесе балық пісірілген, тәтті тағамдар, сүзбе қосылған қайнақтар және т.б.), басқа тағамдарға сәйкес дайындалады. Осылайша, бефстроганов піскен еттен дайындалады; №9 диета үшін, тәтті тағамдар қант алмастырғыштармен және т.б. дайындалады.

Емдік тамақтануда арнайы тағамдар да көрсетілген сиыр еті езбесі, ет пудингі, ет ірімшігі.

Салқын тағамдар. 1-ші диетасына арналған салқындатқыш тағамдардың ассортименті шектеулі: аз мөлшердегі уылдырық, майшабақ майы, бал немесе қаймақ қосылған сәбіз, балық паштеті, ет ірімшігінің аз мөлшері. №2, 5, 7, 8, 9, 10 диеталарына көкөністерден суық тағамдар қосылады. №9, 10 диетасы үшін піскен және толтырылған, майшабақ гарнирмен, құйылған ет балық дайындалған.

Ет ірімшігі (№ 1, 2 диета). Піскен сиыр етін ет тартқыштан 3 рет өткізеді, піскен күріш ботқасымен араластырып, тұз, сарымай қосады. Массасы шайқап, салқындатылды.

Балық паштеті (диета № 1, 2, 5, 7, 9, 10). Сүйексіз терісімен балықты босатады. Сәбізді ұсақтап турап май жағып, блендермен сары май қосып былғайды. Паштетті ұзынша пішінді етіп жасайды, жасыл пиязбен майды сеуіп безендіреді. (№ 1, 5 диетасы үшін).

Сорпалар. Сорпалар 2-ші диетасына арналған және № 9 диетасы үшін уақытша қолданылады. Басқа диеталар үшін көкөніс, жарма қайнатпалары, сүт, жеміс қайнатпаралы қолданады. Көбінесе сорпа-езбесі және крем -сорпалар дайындалады (диеталар №1, 2, 5, 7, 10). Суық сорпалар №5, 7, 9, 10 диеталар үшін дайындалады.

Түрлі көкөністерден жасалған сорпа кремі (№1, 2, 5, 7, 10 диеталар). Тазартылған сәбіз, шалғам және картоп ірі кесектерге кесіледі. Шалғамды булайды, сосын сәбізмен бірге босатады. Қайнаған өсімдік қайнатпасына картоп, түрлі түсті қырыққабаттың үгінділерін салып, дайын болғанша пісіреді. Дайын болған көкөністерді және жылытылған жасыл бұршақты ұнтақтайды, сүтті тұздықпен араластырады, қажетті консистенцияға дейін ыстық қайнатпамен араластырады, қайнатады. Сорпаны сары маймен, ыстық кілегеймен, тұзбен толтырады.

Фрикаделька қосылған сорпа (№ 2, 9 диета). Жұмыртқаларды, суды және тұзды қосып балықтың немесе еттің ұсақталған массасын дайындйды. Массадан кішкене шариктер жасап, сорпада немесе тұздалған суда пісіреді. Шығарар алдында, тәрелкеге фрикаделькаларды салып, үсінен сорпа құяды. Ақжелкенді немесе аскөк себеді.

«Геркулес» сүт сорпасы (№ 1, 5, 7, 10 диеталар).Жарманы кішкене ағынмен қайнаған сүтке жарманың толық пісуі үшін баяулап қайнатады, қант пен тұз қосады. Шығарар алдында сорпаға кесек май салады.

Ет пен балықтан даярланған ыстық тағамдар. Ет және балық тағамдары диеталардың босатылған, қуырылған, пісірілген сипаттамаларына сәйкес дайындалады. Е және балық табиғи және туралған түрде қолданылады. №1, 2 диеталарында ұнтақталған Көкөністер алдын-ала бумен пісіріліп, қайнатылады, босатылады, бұқтырылады. Ет пен балық емдік тамақтану үшін гарнирді таңдағанда, диеталардың ерекшеліктері ескеріледі. №1, 2 диеталарында езілген ботқалар, пісірілген макарон өнімдері және көкөніс езбесін ұсынады. №5, 7, 10 диеталарында әртүрлі ботқалар, пісірілген көкөністер мен картоп, көкөніс езбесі, ал №9 диета үшін - пісірілген және бұқтырылған көкөністер ұсынылады.

Балық пудингі (диета № 1, 5, 7, 9, 10). Балықты терісіз және сүйектерінсіз бөліп турайды .Балықтың жартысы сүтпен майланған нанмен қатар, ет тартықштан өткізеді, қалғаны қайнатылады және

салқындатылады. Ұнтақталған балық піскен балықпен араластырады, ұнтақтайды, сары май, жұмыртқаның сарысы қосып араластырады. Содан кейін шайқалған жұмыртқаның ақуыздарымен араластырады. Массаны дайындалған қалыпқа салып, буда пісіреді. Пудингті піскен кеспемен, сүтті картоппен, картопты немесе картоп, асқабақ езбесімен (№ 1, 5, 7, 10 диета), бұқтырылған қаймақ қосылған орамжапырақ, көкөніс гарнирімен (№9 диета) бірге жіберіледі. Сары май немесе сүт тұздығы (№ 1, 5, 7, 10 диета) мен ақ тұздық себеді (№ 9 диета).

Сиыр етінің езбесі (№ 1 диета). Етті сіңірден және майдан тазартады. Қайнатып, ұсақтап, қалың сүт тұздығымен қосады. Баяу отта тұз, май салып жақсылап жылытады. Картоп езбесімен, күріштің түйіршіктелген ботқасымен бірге пісірілді. Езбеге сары май құйяды.

Көкөніс бу суфлесі (№1, 2, 5, 7, 10 диеталар). Сәбізді бұқтырады гүлді қырыққабатты және жасыл бұршақты пісіреді. Көкөністерді ұнтақтап, сүтті тұздықпен, қантпен, жұмыртқаның сарыуызымен біріктіреді. Көпіршітілген жұмыртқаның ақуызын қосады. Массаны буда пісіреді. Сары маймен және қаймақпен (диета № 2, 5, 7, 10) ұсынады. № 7, 10 диеталарында тұздың шектеулі мөлшерімен дайындалады.

Алма қосылған күріш құймақшасы(№ 2 диета). Тұтқыр күріш ботқасын пісіріп, 70 ° С дейін салқындатады, жұмыртқаның сарыуызын, қантты қосып, кішкентай текшелеп туралған алма салады. Массаны араластырады және шайқалған ақуыздарды құяды. Құмақшаларды өсімдік майында қуырады. Қаймақпен ұсынылады.

Ірімшік қосылған макарондар (№ 2, 5, 7, 10 диеталар). Жаңа пісірілген макаронға ыстықтай сүзбе ірімшігін араластырады, сары май салады. № 2 диета үшін құрғақ макарондарды ұзындығы 1. 2 см. етіп ұсақтап бөледі.

Жұмыртқа және сүзбе тағамдары. Бұл тағамдар әдеттегідей диеталық тағам ретінде дайындалады. Ірімшікті алдын ала мұқият ұнтақтайды. Диеталық тағамдар үшін нәзік консистенциясы бар тағамдарды таңдайды, олар – омлет, жұмыртқа ботқасы, сүзбе және пудинг, кондитерлік крем және т.б

Буға піскен ет пен жұмыртқаның ақуызы қосылған құймақша (№5, 9, 10 диеталар). Пісіріліп, ұсақталған етке жұмыртқаның ағы, сүт және тұздан дайындалған жұмыртқа массасымен біріктіріледі.

Омлет массасы майланған пішінге құйылады және қайнатылады.

Тұздық. Емдік тамақтану үшін тұздықтардың ассортименті салыстырмалы түрде аз, себебі диетадағы сорпаларға тыйым салынған. Ыстық тағамдармен қаймақ (№ 1, 2, 5, 7, 10 диеталар) немесе сары маймен (диеталар № 1, 2, 5, 9) жиі беріледі. Тұздықтарды технологияның жалпы ережелеріне сәйкес

дайындайды, бірақ диеталар сипаттамаларын үнемі ескеріп отыру қажет.

Тәтті тағамдар. Жалпы ережелер бойынша дайындайды, бірақ №9 диетаға қантты сахарин, аспартам және т.б. ауыстырылады.

Сусындар. Диеталық кеңінен қолданылатын шырындар, қайнатпалар, жемістер мен жидектердің қайнатпалары. Диеталық асханада шай, кофе, какао, сүт, айран, йогурт болуы керек.

Қара жидек қосылған ірімшікті күріш сорпасы (№ 1, 2 диета). Күрішті жуады, қайнаған суға құяды, толығымен езілгенше қайнатады, сүзеді. Қара жидек шырынын қант қосып, қайнатып және сүзеді. Сусынды жылы күйінде береді.

14.4. Емдік тағамдардың сапасына қойлатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары

Тағамдардың сапасын мынандай органолептикалық көрсеткіштер бойынша бағалайды: сыртқы түрі, консистенциясы, түсі, иісі мен дәмі. Тағамдар әсем безендіріліп, түрі конститенциясы, тартымды, тағамның және оның құрамына кіретін азық-түліктердің қасиеті өзіне тән болуы қажет. Піскен ет, балық жұмсақ, езілмеген болуы керек. Консистенциясы езбе түрінде болатын тағамдар біркелкі, түйіршіктерсіз, пудинг, суфленің консистенциясы — томпиған, нәзік. Түсі құрамына кіретін азық-түліктердің қасиетіне тән болуы қажет. Шектен тыс қуырылыған, қабығы қара тағамдар жіберілмейді. Өнімнің түсі мен дәмі құрамына кіретін тағамдардың қасиетіне тән болуы қажет. Тағамдардағы тұздың мөлшері жеке диетаға байланысты. Ыстық тағамдарды ұсыну температурасы 75... 65 °С, ал салқын 7.14 °С. Бірақ жылу сақтау үшін ыстық тағамдардың жеке диета бойынша 65 °С аспауы, салқын—15 °С. төмен болмауы керек.

Емдік ыстық тағамдар Горячие блюда лечебного питания реализуют в течение 2.3 с, таратылады, шығарғанға дейін мармитте немесе плитада 75 °С төмен емес температурада сақтайды. Салқын диеталық тағамдар тоңазытқыш шкафтарында 6 °С температурадан жоғары болмауы қажет. Сақтау мерзімдері әдеттегі салқын тағамдармен бірдей.

Бақылау сұрақтары. 1. Қандай тағам емдік деп аталады? **2**.Сақтаудың түрлерін атаңдар. **3**. Ең көп тараған диеталарды атаңыздар.олардың ерекшелігін көрсетіңіз. **4**. ет ірімшілігін қалай даярлайды?Қандай диеталар үшін оны қолданады? **5**. Емдік тамақтану үшін ет, балық ыстық тағамдарды даярлау ерекшелігі қандай ?. **6**. Балық пудингісін қалай дайындайды?Оны қандай диеталар үшін қолданады? **7**. Емдік тамақтанудың ыстық және салқын тағамдарды ұсыну температурасын атаңыз.

15 ТАРАУ

ҰЛТТЫҚ АСХАНАЛАР ТАҒАМДАРЫ

15.1. Шетел туристерінің тамақтану ерекшелігі

Италия. Италия асханасының ерекшелігі—макарон өнімдерінің тағамдарының ассортименті кең (спагетти, каннеллони, ригатони, тальятелле және т.б..). Оларды маймен, ірімшікпен, түрлі тұздықтармен береді. Итальяндықтар балықтан және теңіз азық – түліктерін ұнатады. Көкөністердің көптүрлілігі әртүрлі тағамдармен, гарнирлерге ықпал етеді. көкөкністерді қуырады, өз сөлінде бұқтырады. Консервіленген көкөністердің ішіндегі ең танымалы – зәйтүн. Ет тағамдарының ішінен табиғи етті пайдаланады, әсіресе бұзау етін. Тағамдарды даярлауда көбінесе ірімшік, зәйтүн, дәмдеуіштерді, дәмқосарларды пайдаланады.

Салқын басытқылар — тәбетті қоздыратын ащы тағамдар, әсіресе ең танымалы аниппотомисто (ассорти) ветчинадан жасалған, маринадталған саңырауқұлақтар, толтырылған анчоусатар мен зәйтүндер.

Сорпалары мөлдір гарнирмен, сорпа езбесі, көкөніс сорпалары және макарон өнімдерінен жасалған сорпалар, көкөністерден жасалған ең көптаралған сорпалар - минестроне.

Итальян асханасының көптеген тағамдары бүкіл әлемге танымал. Равиоли — кішкентай түшпаралар, ішінде сиыр еті, құс еті толтырылған шпинат. Ризотто — ет және балық қосылған күріш, теңіз өнімдері, ірімшік қосылған көкөністер. Лазанья — ащы қамырдан жасалған қатпарлы бәліш. Полента — ұнтақталған ірімшік қосылған жүгері ботқасы. Панеттоне — цилиндр пішінді ашытқы қамырынан жасалған кекс. Әртүрлі толықтырғыштар қосылған пицца

Үстелге әдетте бидай нанын, жеміс және минералды су қояды. Сүйікті ыстық сусындары — кофе (эспрессо, капучино және т.б..). Шарап сусындарынан қызыл асхана шарабын, жидекті спирт граппа, ликер амареттоны ұнатады.

Испания, Португалия. Испан және Португал асханасы балықтан, теңіз өнімдерінен даярланатын көптеген тағамның әртүрлілігімен ерекшеленеді. Ең танымалы сардиналар, торда қуырылған, шаяндар крокеті

Бұл елдерде ет пен құс етінен әртүрлі тағамдар жасайды. Бұқтырылған етпен көкөністер, күршектегі үрмебұршақ ең танымал

тағамдары болып табылады. Әйгілі паэльюді еттен, құс етінен, күріштен, теңіз өнімдерінен, көкөністерден дайындайды. Тағамдарды дайындау үшін көкөкністер мен дәмдеуіштерді кең көлемде қолданады. Бозғалдақ пен зереден басқа дәмдеуіштерді, дәмқосарларды қалыпты пайдаланады.

Сорпалар бадамды, көкөністерды, сарымсақтарды ұнтақтап сорпа-крем жасайды. Ең танымал салқын сорпа қызанақ, қияр және дәмдеуіштерден жасалған гаспачо.

Түскі ас пен кешкі астың ортасында тісбасар береді, олар тапас немесе пинчос (кляр қамырында ветчинаның кесегі, ас шаяндар, зәйтүн және т.т..) деп аталды.

Ең танымал десерттері — карамельді пудинг, балды бәліш, бадам кремінен жасалған бәліш.

Ыстық сусындардан кофе мен шайді көп қажет етеді. Шарап сусындарының ішінен ең көп қолданатыны — жидек шарабы (портвейн, мадера).

Франция. Француз асханасы әр түрлі әдіспен дайындалған тағамдардың көптүрлілігімен ерекшеленеді.

Салқын басытқыларды балықтан, теңіз өнімдерінен, жаңа піскен немесе консервіленген көкөністермен жемістерді, саңырауқұлақтарды және т.б. қажет етеді. Сондай-ақ тағамдармен басытқылардың әсемделуіне, безендірілуіне үлкен көңіл бөледі.

Француз асханасы паштеттердің кең ассортиментімен, пате, бауыр террині,құс еті, балық және басқада т.б. , тағамдардың көптүрлілігімен әлемге танымал. Әсіресе қаз етінен паштет фуа-гра.

Бірінші тағамнан мөлдір сорпаларды (консоме) және езбе түріндегі тұздықтар пайдаланады. Ең танымалы сорпа –кремдер, пияз сорпасы,буйабес (балық сорпасы).

Көкөністер арасынан көп қолданатыны – қояншөптен жасалған тағамдар, мысалы, тұздықта пісірілген ірімшік қосылған бешамель.

Көптеген тағамдардың құрамына кіретін сүйікті қоспа — ірімшік. Оны таңғы асқа және десерт ретінде пайдаланады (ірімшіктің бірнеше түрі және жеміс тағамы).

Жұмыртқадан жасалған көптеген тағамдар мен басытқылар оның ішінде құймақтардың көптүрлілігі сан жетпес.

Француз асханасында ең маңыздысы - тұздықтар (3000 рецептуралар).

Тағамдарды дайындау ерекшеліктерінің бірі – асхана шараптарын, коньяк пен ликерлерді қолдану болып табылады, бұл ерекше дәм мен хош иісті береді. Тәтті тағамдардың ассортименті әртүрлі – мусс, крем, кілегей, суфле және т.б.

Бельгия, Голландия. Бұл елдердің тағамдары француз еліне ұқсас. Бельгиялық ас үйінде көптеген жаңа піскен балықтар (әсіресе танымал жылан), теңіз өнімдері бар. Салаттарға, ет тағамдарына, цикорий құстарын кеңінен қолданылады. Тағамдардың ішіндегі ең

кең таралған гарнир – картоп. Ең танымалы – тауық және спаржадан дайындалған ватер-цой.

Голландиялық тағамдарда көптеген тұздықтар мен мол әрі дәмді тағамдар бар. Голландиялық соустар әсіресе ерекше Голландиялық ірімшіктер бүкіл әлемде жақсы танымал. Оларды голландықтар салаттарға, сорпаларға, балыққа, еттен жасалған ыстық тағамдарға, десертке қолданады.

Бельгияда сыра үстелге ұсынылады, ол сонымен қатар белгілі тағамдарды дайындау үшін қолданылады – сырадан жасалған қамырдағы алма, сырадағы ет және т.б.

Бельгия мен Голландияда шарап та, мықты ішімдік сусындар да бар.

Ыстық сусындардан кофені ұнатады.

Ұлыбритания. Ағылшын асханасы суық тағамдардың кең таңдауымен сипатталады, әсіресе балық гастрономиясынан. Сорпа ащы немесе мөлдір. Ағылшындар көптеген ет тағамдарын пайдаланады, негізінен қуырылған – қуырылған сиыр еті ростбиф бифштекс, лангет. Балықтан, құстан, көкөністерден ыстық тағамдарының танымалдылығы кем емес.

Ағылшын асханасында әртүрлі өнімдерден пудингтер, еттен, жарма өнімдері, көкөністерден, жемістерден жасалған тағамдар маңызды болып келеді. Пудингтер (шоколад, карамель) және кремдер десертке ұсынылады. Таңғы асқа поридж – кілегей қосылған сұлы ботқасы, немесе жүгері қабыршақтары сүт қосылған (корнфлекс), жұмсақ пісірілген жұмыртқа, джем, шайды немесе сүтті кофе ұсынылады. Ішімдік сусындардан джин, виски, коояк, портвейн, сыра портерін қолданады.

Дания, Норвегия, Финляндия, Швеция. Дания, Норвегия, Финляндия және Швецияның ұлттық асханаларының бір – бірінен айырмашылығы аз. Ең танымал тағамдары: балық, және теңіз өнімдері сонымен қатар түрлі бутербродтар (700 астам түрі бар), бутерброд торттары. Ет тағамдары соңғы қатарда емес, сиыр еті, бұзау, шошқа). Көкөністер, саңырауқұлақтар, жемістер мен жидектер кеңінен қолданылады. Скандинавиялықтар сүт және сүт өнімдерін өте жақсы көреді және кофені көп ішеді. Кофеге ашымалы қатпарлы қамырдан, пісірілген өнімдерді бірге қояды. Десерт ретінде шайқалған кілегеймен жеміс салаттары,жеміс желесін қолданады.

Ішімдік сусындарынан скандинавиялықтар арақ және сыраны қолданады.

Польша. Поляк асханасы әртүрлі тағамдарымен ерекшеленеді. орыс және украин тағамдарымен ұқсастықтары бар. Суық тағам ретінде, танымал ет, балық, көкөніс салаттар, паштеттер, балықтан жасалған басытқылар, қуырылған құс еті, салқын жұмыртқа басытқылары, сонымен қатар құйылған тағамдар танымал. Бутербродтар мен бутерброд торттары кеңінен таралған.

Сорпалардың ассортименті әртүрлі гарнир тағамдармен мөлдір сорпалармен ғана емес, сондай-ақ түрлі қоспаламен дайындалған сорпалардың үлкен таңдауымен – борщ, қышқыл сорпа, ас бұршақ сорпалары және т.б.ерекшеленеді.

Поляктар балықтан, еттен, әсіресе қуырылған, жанама өнімдерден жасалған тағамдарды жақсы көреді. Гарнир ретінде бұқтырылған көкөністер, клетцка, макарон өнімдері қолданылады. Поляк тағамдары ұн тағамдарымен әлемге танымал – бәліштер, құймақ, құймақшалар.

Дәстүрлі десерт - жемісдің қою киселі, жеміс салаты. Сусындардан қара кофе, сүт немесе кілегеймен, ішімдік сусындары - арақ, сыра, пунш.

Австрия, Германия, Швейцария. Бұл елдердің тағамдары шошқа еті, бұзау, сиыр еті, құс еті мен балықтардан жасалған тағамдардың әртүрлілігімен ерекшеленеді.

Ұлттық тағамдары – тауық еті, шұжықтар және шұжықтардың әртүрлі түрлері. Көкөністерден, картоптан және қырыққабатты қолданады. Жұмыртқадан, бутерброд, қышқыл сүт өнімдері, әсіресе йогурттарды жақсы көреді. Сорпалары езбе тәрізді және мөлдір болады.

Бұл асханалар тәтті ұннан жасалған өнімдерімен танымал. Торттар, орамалар, печеньелер, бәліштерді жиі кофемен бірге ұсынады. Ішімдік сусындардан шнапс, құрғақ және күшейтілген шарап, сыр пайдаланады.

Словакия, Чехия. Бұл екі славяндық елде кең көлемде басытқыларды қолданады: балық, ет, бутерброд, әртүрлі көкөністерден жасалған, салаттар, құймалы басытқылар, паштеттер. жатады. Сорпалары мөлдір, езбе тәрізді, көкөністерден, саңырауқұлақтардан дайындайды. Балықтан, бұзау етінен әіртүрлі гарнирлер дайындайды. Тәтті тағамдар ретінде повидломен қайнақтар, жеміс-жидектердің тәтті тартылған құймақтары беріледі. Ыстық сусындар – танымал кофе қара, ромы бар шай, ішімдіктерден - сыра, қызыл және ақ шарап, сливовица, зубровка.

Венгрия, Румыния. Венгрия және Румынияның тағамдары көбінесе көп мөлшердегі көкөністерден жасалған басытқыларымен ерекшеленеді: салаттар, толтырылған қызанақтар және қияр, лечо, сондай-ақ балық пен жұмыртқадан жасалған басытқылар. Сорпалардан танымалы – көкөніс сорпалары, балық, қызанақ, қызыл бұрыш, клецкамен жасалған тұздықтар. Екінші тағамдары – ет пен құс етін көкөністермен бірге бұқтырады, қуырады, пісірмелер жасайды. Гарнир ретінде көбінесе түрлі көкөністерді, соның ішінде консервіленген жемістер мен жемістер қолданылады. Десертке, тәтті тартылған етпен пісірілген қатпарлы бәліштер, кекстер тағайындалады.

Ыстық сусындардың ішінде ең танымалы – қара кофе, ішімдіктерден – асхана және десерт шараптары.

Болгария, Словения, Хорватия. Бұл елдерде суық тағамдар ретінде негізінен көкөністерден (қызанақ, баклажан, бұрыш және т.б.), балықтан, күріштен, жемістерден, қой ірімшігімен, жаңғақтардан жасалған салаттар беріледі. Дәмдеуіштерді, хош иісті шөптерді қолданады. Қой еті, сиыр еті, құс еті, балық, көкөністер бұқтырылған немесе қуырылған немесе ашық отта қуырылған тағамдар танымал. Ұлттық тағамы – таратор сорпасы – йогурттан жасалған салқын сорпа, сарымсақ және үгітілген жаңғақ қосылған қияр. Қуырылған және пісірілген балықтан, толтырылған көкөністерден жасалған тағамдар үлкен танымалдылыққа ие.

Сүзбе ірімшік, йогурт және басқа да сүт өнімдері, жұмыртқалар кеңінен қолданылады. Ыстық сусындардан арнайы кофе, суықтан – жеміс-жидек және минералды судан, шырындарға, ішімдік сусындардан – асхана шараптарына, қара өрік шарабы мен қызғылт сусындарға ерекше артықшылық беріледі.

Десерт ретінде торттар, рулеттер, қатпарлы бәліштер, ұсынылады.

Греция. Басытқылар ретінде гректер көкөністерден, балықтан, шаяндар, фета түріндегі ірімшігі салаттарын пайдаланады. Олар еттен жасалған тағамдарды ұнатады, етті ашық отқа қуырып, көкөністермен бұқтырып, күрішпен пісірмелер жасайды. Зәйтүн майы, зәйтүн, дәмдеуіштер кеңінен қолданылады. Өте танымал сүзбе ірімшігі қосылған қатпарлы қамырдан жасалған паштет Десерт жеміс, балмұздақ, торт түрінде беріледі. Сүйікті сусындары – түрікше кофе, ішімдік сусындардан – шарап пен анисленген арақ.

Түркия. Түрік асханасында балықтан, қой ірімшігінен, көкөністерден (бұршақ, томат, тәтті бұрыш, баклажан, цуккини және т.б.) көптеген тағамдар жасалады. Ыстық басытқылар – долма (жүзім жапырақтарындағы қырыққабат орамдары), туралған ет қосылған баклажандар өте танымал. Сорпаларды бұршақтардан, үрмебұршақтардан және қызанақтан даярлағанды жақсы көреді. Қойдың палауы, кәуаптар дайындайды. Олар үшін ең жақсы тағам ашық отта қуырылған бұқтырылған көкөністер немесе жасыл, дәмдеуіштерді көбірек қосады. Шошқа етін жемейді.

Түрік тағамдары шығыс тәттілерімен танымал – курабис, баклава.

Ыстық сусындары – түрікше кофе, айран, салқын сусындардан – түрлі сусындар мен шербеттер, ішімдіктері – анис арағы, арақ - раки, жүзім шараптарынан танымал.

Ирак, Иран, Ливан, Сирия. Араб асханасында қой еті, ешкі еті, құс еті, жабайы құс тағамдары, жағалаудағы аудандарда балықты кеңінен қолданады. Көптеген тағамдарды көкөністермен, жаңғақтар, зәйтүндермен, түрлі жемістердің құрамымен толықтырады. Жұмыртқа, сүт және күріштен көптеген тағамдар жасайды. Жұмсақ ірімшік кеңінен қолданылады. Жылумен өңдеудің ең кең таралған тәсілі – ашық отта қуыру. Тағамдарды қызанақ,

күнжіт пастасы, әр түрлі дәмдеуіштермен бірге дайындайды. Арабтар шошқа еті мен құймалы асты қолданбайды.

Ең танымал тағамдар – Шел-кебабтар (қуырылған ет қосылған күріш), Шореш (сиыр етінің гуляшы бұрыш, сәбіз, баклажан, бұршақ қосылған), поло (ет және көкөніс палауы), кибби (ет шариктері). Десерт ретінде жеміс-жидек, жеміс-жидек салаттары, балмұздақ беріледі. Ыстық сусындардан түрікше танымал кофе, шырындар, қою, тәтті шай. Қой етімен картоп, қызанақ, үрмебұршақ, бұршақтан пісірілген сорпаларды дайындайды.

Алжир, Египет, Марокко, Тунис. Бұл елдердің тағамдары көп мөлшерде дәмдеуіштерді пайдалануымен ерекшеленеді, сондықтан еуропалықтар үшін тағамдардың дәмі ерекше. Басытқыларды негізінен көкөністерден дайындайды- қызанақ, бұрыш, баклажан, кәдімгі асқабақ және т.б. Сопаларды қой етімен көкөністерді қосып (шоба) пісірілген, үрме бұршақпен, кеспемен дайындайды.

Екінші тағамдар қой етінен, құс етінен (кейде сиыр еті, бұзау), балықтан (тунца, сардин) күріш қочылған, көкөніс, әсіресе (үрмебұршақ) үрме бұршақпен дайындалуы ең танымал түрі.

Жылу өңдеудің сүйікті жолы – ашық отта қуыру. Жас қойды бүтіндей істікте айналдырып қақтайды – бұл тағам мешоу деп аталады. Өте танымал ет, айналма таяқша қуырылған - кебаб. Ұзақ уақыт бойы ұсақ қырыққабатты туралған етті, күрішті, мейіз және фисташканы қосып жүзім жапырақтарына орап дайындайды. Ең көп таралған тағамы – кускус, құс етімен, жабайы құс етімен немесе сиыр етімен дайындайды.

Тәтті пудингтер, қамыр өнімдері (самзса), шығыс тәттілері, құрмалар, жемістер десертке ұсынылады.

Сусындардан, шай, кофе, мұзы бар суды пайдаланады.

Канада, АҚШ. Бұл елдерде еуропа асханасының элементтері дәнді, бұршақ, үрме бұршақ, асқабақ, балық,жабайы құс, бал және үйеңкі сироптарын пайдаланумен түсіндірілетін үнді тағамдарын дайындаудың өнімдері мен әдістерімен біріктірілген.

Суық тағамдардың ассортименті көкөніс салаттарынан, теңіз өнімдері бар салаттардан, балық гастрономиясынан жасалған тағамдардан тұрады. Құймалы тағамдар, ысталған балық және консервіленген балық тағамдар алынып тасталады.

Сорпалардың ішінде американдықтар мөлдір сорпалар мен картоп езбесін ұнатады.

Балық, сиыр еті, қой еті, шошқа еті, құс еті, көкөністер мен жұмыртқалардан ыстық тағамдар дайындау үшін термиялық өңдеудің әр түрлі әдістерін қолданады. Гарнир тағамдар ретінде олар көкөністер мен картоптарды жақсы көреді. Ең танымал стейктер, қабырғаларда қуырылған шошқа еті, толтырылған күркетауық, түрік, гамбургер және хот-догтар.

Десертке құймақ, тәтті тұздықтағы құймақ, тәтті бәліштер, пудингтер, сондай-ақ жемістер, жеміс-жидек салаттары, балмұздақ

беріледі.

Ыстық сусындардан олар кофені, салқын сусындардан – көкөніс және жеміс шырындары, пепси-коланы, кока-коланы ұнатады. Танымал ішімдік сусындар – сыра, виски, джин. Нан шағын мөлшерде, негізінен тосттар түрінде қолданылады.

Аргентина, Бразилия, Куба, Мексика, Парагвай, Уругвай. Осы елдердің тағамдарының ортақ ерекшелігі – жүгеріні пайдалану. Барлық жерлерде жүгері ұнынан тортильяс дайындайды – түрлі тағамдармен толықтырулар (еттен, балықтан, тауықтан, сондай-ақ ірімшіктен және т.б.), сондай-ақ сальса, молдан жасалған ащы тұздықтар. Түрлі тағамдарды дайындау үшін сиыр, бұзау, шошқа, құс (тауық, түрік), сондай-ақ күріш, бұршақты пайдаланады. Кейбір ұлттық тағамдарды кактустар мен картоптан дайындайды.

Осы елдердің өміріндегі ең маңыздысы көкөністер мен жемістер атқарады. Авокадо және манго салаттар, сорпа, десерттерді дайындау үшін қолданылады. Банандар жаңа піскен күінде қояды, қуырады, салаттар мен десерттер дайындайды. Балықтан және теңіз өнімдері кеңінен таралған, танымал, олардан әртүрлі тұздықтар, қыша, көкөніс тұздықтарын дайындайды. Көптеген дәмдеуіштер, бұрыш өнімдерінің түрлі сорттары, қызанақ, сарымсақ, жасыл шөптер дәмі ерекше тұздықтарды дайындауға мүмкіндік береді.

Десерт ретінде жеміс, балмұздақ, крем, пудингтер, түрлі сусындар беріледі. Ыстық сусындардан кофе, шоколад (кейде шай), алкогольсіз сусындардан – жеміс шырындары, кокос сүтін ұнатады. Сүйікті ішімдік сусындары – сыра, текила, қанака (қант қамысының арағы), ром.

Үндістан, Шри-Ланка. Үнді тағамдары әртүрлі, өйткені бұл елде әр түрлі діндерді ұстанатын халықтар тұрады. Индустар сиыр етін жемейді, бірақ шошқа, ешкі, құстардан тағамдар дайындайды. Мұсылмандар шошқа етін жемейтіндіктен, олар қой еті, ешкі, құс етінен тағамдар дайындайды. Халықтың арасында күріш, бұршақ, көкөністерден көптеген тағамдар дайындайтын көптеген вегетарианшылар бар. Кейбір вегетарианшылар жұмыртқа, сүт және ашыған сүт өнімдерінен тағамдар дайындайды. Жағалау аудандарында балық және теңіз тағамдары дайындалады. Үнді тағамдарын дайындауда әртүрлі дәмдеуіштердің (масала) қоспалары маңызды рөл атқарады, әр тағамға арнайы қоспа ұсынылады. Ең көп таралған қоспасы – карри.

Пісіруге арналған тағам өнімдерінің барлығы дерлік жылу өңдеудің барлық әдістерін пайдаланылады. Пеште дайындалатын тағамдар ең танымал – тандырға пісірілген (түрлі күлшелер, кебабтар, тауық еті - тандырылған тауық).

Ұннан тағамдарды көп мөлшерде дайындайды – ет және көкөніс бәліштері, күріш ұнынан құймақ, пісірілген жүгері және т.б. Үндістер әртүрлі сортты көп мөлшерде нан пісіреді, негізінен

жалпақ күлше немесе бөлке нан түрінде дайындайды.

Десертке жемістер, йогурт, пудингтер қойылады.

Ыстық сусындардан – шай, кофе, салқын сусындардан — жеміс жидектердің шырыны, шырындарды қолданады

Бирма, Вьетнам, Индонезия, Сингапур, Таиланд. Бұл елдердің тағамдарының негізгі өнімі – бұл күріш. Күрішке ет, балық, теңіз өнімдері, көкөністер мен түрлі тұздықтар қосып пісірілген тағамдар пайдаланады. Сиыр еті, шошқа еті, құс еті негізінен ашық қуырады және бұқтырады. Тағамдарды дайындау үшін пальма майы мен өсімдік майлары қолданылады. Сиыр сүтін кокос сүтімен ауыстырады.

Бұл елдердің тұрғындары көкөністер, жүгері, маниока, үрмебұршақ, тропикалық жемістердің көп мөлшерін пайдаланады. Танымал тағамдардың бірі – жұмыртқадан жасалған тағамдар, нан ағашының жемістері, оларды піскен немесе шикі қалпында ірімшікпен бірге пайдаланады.

Осы елдерде көптеген өсімдіктер өседі, олар әлемдегі тамақ дайындауда кеңінен қолданылатын дәмдеуіштердің барлық түрлерін өндіруге арналған шикізат болып табылады.

Ұннан даярланған тағамдар күріштен, банандардан немесе ананастардан, пудингтен, түрлі пісірілген күріш қамырынан жасалған бәліштерден, печеньелерден (крупук) алынған әртүрлі компоненттері бар соя ұнынан танымал құймақ болып табылады.

Десерт ретінде компоттар немесе жаңа піскен жемістерді пайдаланады. Жемістердің ең сүйікті түрі – жағымсыз иісі бар, бірақ пайдалы дәмді дуриан.

Ыстық сусындардан шай, кейде кофе, салқын сусындардан жеміс сулары, ішімдік сусындардан – сыра, пальма шараптары, тәтті күріш тұнбасын (брем) ұнатады.

Қытай. Қытай асханасында шошқа еті, құс еті, кейде сиыр еті, қой мен жылан еті, сондай-ақ балық пен теңіз өнімдерін пайдаланады. Қытайда көптеген көкөністер, жас бамбуктың жемістерін, саңырауқұлақтарды қолданады. Тағамдарды жұмыртқа, бұршақ, әсіресе соя мен сүт өнімдерінен (май, сүт, ірімшік) пісіреді.Тағамдарды дайындауда көптеген дәмдеуіштерді қосады, кең таралған соя тұздығы.

Қытай тағамдарын дайындау технологиясы ерекше. Өнімдер жылдам пісіру үшін майдалап кесіледі. Қуыру үшін, бұйымдар өте жылдам қыздырылған дөңес қуыру панелін пайдаланады. Бамбуктың себеттерін пайдалана отырып, буға арналған өнімдерді дайындауға тырысады, бамбуктан жасалған себеттерді пайдаланады. Өнімдер ұсақ кесілгендіктен, қытайлар шанышқы мен пышақ орнына бамбук таяқтарын пайдаланады.

Қытайлықтар ащы балық өнімдері, ірімшік, кілегей май және басқа да сүт өнімдері пайдаланады, минералды суды ұнатпайды. Олар жасыл және қара шай, жеміс суларын,ішімдік сусындар –

күріш арағы немесе шарап ішеді.

Жапония. Жапон асханасында негізгі өнімдер – күріш, балық, теңіз өнімдері және көкөністер. Күрішті әдетте суда пісіреді дәмқосарлар мен тұздықтармен бірге береді. Балықты пісірілген, қуырылған немесе шикізат түрінде қолданады. Етті аз мөлшерде қолданады, негізінен сиыр еті мен құс етінен дайындайды. Көптеген тағамдар үрме бұршақ және қайта өңдеуден бұршақ өнімдерін дайындайды - тофи (үрме бұршақ), мисо (сорпалар үшін бұршақ езбесі). Балықтан, еттен, құсаттан жасалған сорпалары, жапондықтар аз мөлшерде 200 ... 250 г. жейді. Жапонияда танымал тағамдар, жұмыртқалардан жасалған тағамдар. Ұн тағамдары күріштен, қарақұмық ұнынан дайындалады – бұл тағамдар, белгілі тағамдарға арналған кеспе түрлері және бәліштер.

Десерт ретінде, тәтті бұршақтардан желе (азуки) жеміс, печенье, жемістер ұсынады.

Жапондардың шай ішу рәсімі бүкіл әлемге белгілі. Сүйікті сусындары – көк шай. Салқын сусындардан – жеміс сулары, ішімдік сусындардан әсіресе жаз уақытында сыраға артықшылық беріледі. Басытқымен бірге күріштің арағын (сакені), ыстық тағамдардан – жеміс шарабын ұсынады.

15.2. Шетел асханасының тағамдары

Сорпалар. Минестрондық (Италия). Кептірілген төс етін текшелеп турап, қуырады. Қызанақтар ұсақтап, балдыркөк, бұрыш, цуккини, сәбіз, пияз, картоп текшелерге бөліп, кілегейге қосып, бірнеше минут бірге қуырып, туралған сарымсақты қосады. Қоспаны ет сорпасымен толтырады. 10 минут бойы пісіреді. Содан кейін күрішке босатады 15 минут піседі. Пісіру аяқталғанға дейін 5 минут бұрын жасыл бұршақ қосады. Шығарарда, үгітілген пармезан ірімшігі себеді.

Гаспачо (Испания). Текшелеп туралған ақ нан, сарымсақ, жүзім сірке суы, зәйтүн майы және тұзды текшелермен араластырғышта ұсақтап кесілген қияр, қызанақ, тәтті бұрыш барлығы пияздың салқын көкөніс сорпасымен қосылады. Үздіксіз былғап тұрып, салқын суды қосады. Сорпаны өте салқындатылған күйінде ұсынады, бөлек кесілген қияр, тәтті бұрыш, пияз, ақ наннан өңделген кесектермен бірге ұсынады.

Пиз сорпасы (Франция). Ұсақтап кесілген пиязды пассерлейді, ұн қосып, сары қоңыр түске дейін пассерлеуді жалғастырады. Содан кейін сорпаны құйып, 20 минут пісіреді. Шығарар алдында, тәрелкеге қуыру шкафында пісірілген

Консоме (Франция). Бұл сиыр, тауық, балық етінен жасалған мөлдір сорпа. Қызанақ консомесін қызанақ сығындысынан қызынақ езебесін жасап дайындауға болады.

Олар әртүрлі гарнир тағамдарымен ұсынады: белдеулерге кесілген көкөністер, ет бөліктері, құс еті, балық, асқабақ, жұқа құймалар, және т.б.

Авокадодан алынған крем-сорпа (Мексика). Авокадоның жартысын кесіп, сүйегін алып тастап, крем қосып, миксерде ұнтақтайп, кілегей қосады. Картопты езбесін былғап, , тұз, бұрыш, херес және құстың ыстық сорпанын қосып, жылытады. Жүгері ұнынан жұқа күлше пісіріп, орамды орап, жұқа сабандарға кеседі.

Шығарар алдында, порциялық ыдысқа сорпаны құйып, туралған күлшені салады.

Тұздықтар. *Голланд тұздығы.* Жұмыртқаның сарыуызын құрғақ ақ шарап пен лимон шырыны бар су ваннасында пісіреді, содан кейін үзбей араластыра отырып, ерітілген сары маймен, тұз және жер ақ бұрышымыен тұрақты араластырап, еріген сарымай, тұз және ұнтақталған ақ бұрышпен толтырады. Егерде тұздықтың соңында шайқалған кілегейді құйса, онда тұздық-крем болады..

Мальтийск тұздығын алу үшін жұмыртқаның сарыуызын шараппен емес, апельсин шырынымен жылытады. Дайын тұздыққа апельсиннің қабығын себеді.

Ақ шарап сорпасы- Құрғақ ақ шарап қосылған балық сорпасын жартылай пісіреді, француздық крем-қаймағымен біріктіріліп, біртекті массада дайындайды, үнемі араластырады. Сары май кесектерін салып, араластырады, тұз бен ақ бұрыш қосады. Шафран, печенье, анчоустар, туралған саңырауқұлақтарды қосуға болады. Балық сорпасын апельсин шырынын ауыстыруға болады

Деми гляс тұздығы. Қоңыр сорпа дайындайды, ұнға пассерленген майды қоңыр түске қызғанша пассерлеп, араластырады.. Қоңыр сорпаның бір бөлігі сақталады, содан кейін қызанақ езбесін, көкөніс қосылады майда пассерленген шошқа етін қосып және 3 ... 4 сағат пісіреді. Дайындалған қоңыр сары май 1: 1 ара қатынасында қоңыр сорпамен біріктіріліп, жартысына дейін буландырады.

Ремулад тұздығы. Жұмыртқаның саруызы қыша дәмдеуіштерімен біріктіріледі, өсімдік майын қосып, біртекті масс-майонез пайда болғанға дейін шайқайды. Тұз, қант, лимон шырынын, туралған пиязды, саңырауқұлақтарды, анчоустар еті, ақжелкенді, кервилді, эстрагонды және кішкентай капераны қосады.

Сальса тұздығы (*Мексика).* Дайындалған бұрыштың сабақтарын, қызанақ, тәтті бұрыш, пияз, сарымсақ миксерде араластырады. Тұз, кайен бұрышы, қант, туралған көк, кориандр және зәйтүн майын қосып, барлығын араластырады.

Неаполитан қызанақ тұздығы. Зәйтүн майында пиязды пассерлеп, ақжелкен, базилканы, қабығы алынған, ұсақтап туралған қызанақты, тұзды және ащы бұрышты қосады. Қойыланғанша 30.40 минут пісіреді. Дайын болған тұздықтан бұрыштың собықтарын

алып тастайды.

Ағылшынша алма тұздығы. Еріген сары майға қант қосып, ерігенге дейін қыздырады. Туралған алма, аз мөлшерде су, тұз, даршын қосып, жұмсартқанға дейін 25 минут пісіреді. Содан кейін ұнтақтап қыша қосып, араластырады.

Кумберленд тұздығы. Апельсин шырыны қыша, қарақат желе және қызыл шараппен біріктіріледі. Лимон шырынын, қантты, сірке суын және ұсақтап туралған апельсин қабығын қосады.

Ыстық тағамдар мен басытқылар. *Милан Ризоттосы (Италия).* Ұсақтап кесілген пияз бен сарымсақты зәйтүн майында пассерлейді, күріш қосып, қуырады, терісіз ұсақталған қызанақты салады, туралған шампиньонды ет сорпасында 20 минут бұқтырады. және тұздықты кесіңіз. Ұсынар кезде, үгітілген Пармезан ірімшігі мен жасыл шөпті себіңіз.

Лазанья (Италия). Макарон өнімдеріне арналған қамырдың жаймаларын 2 минут пісіреді. Сәбіз, пияз, сарымсақ және балдыркөк, қуырылған қызыл шарап, томат пастасы, тұз, бұрыш, фаршқа қосып, араластырып дайын болғанша пісіреді, осылайша бешамел тұздығын дайындайды: ақ пассерленген ұнды сүт немесе су, кілегей қосып 10 мин пісіреді, мускат жаңғағы, туралған пармезан ірімшігін қосады.

Май жағылған қалыпқа кезектеп, қамыр, толтырғыш, тұздықты қояды. Үстіңгі қабатын тұздықпен толтырып, ірімшік сеуіп, кішкентай сарымай кесектерін салады 30 мин 225 ...250 °С. температурада пісіреді.

Бигос (*Польша).* Жаңа піскен орамжапырақты турап, құрғақ саңырауқұлақтармен бірге қайнатады. Бұқтырылған қырыққабатты қуырылған етпен және кептірілген төспен бұқтырады. Шошқаның майын текшелеп турап, шыжғыртады. Шыжығын қырыққабатқа салады. Жаңа қырыққабатты, бұқтырылған қырыққабатпен қосады. Пассерленген пияз, кейбір жері қуырылған алмамен, шұжықты дөңгелектеп турап қосады. Қызанақ езбесімен толтырады, қант, тұз,, бұрыш салып қайнатады. Дәмін жақсарту үшін қызыл шарапты қосады.

Фондю (Швейцария). Керамикадан немесе шойыннан арнайы ыдысында ірімшікті ерітеді. Ақ шарапты, шие арағын немесе лимон шырынын ірімшікке қосуға болады. Үстелде фондю қажетті температураны ұстап тұру үшін арнайы құрылғыға қойылады. Ірімшік массасына, текшелеп туралған нанды жағады.

Фондю өсімдік майымен немесе сорпамен дайындалады. Оған кішігірім кесектерге кесілген балықтар, теңіз өнімдері, ет, құс еттері сәйкес келеді. Сонымен қатар, қосымша көкөністерден бірнеше тұздықтар және салаттар беріледі.

Шоколад фондю дайындауға болады. Еріген кілегеймен қосылған шоколадқа ішімдік сусындар (ром) қосуға болады. Мұндай фондюге жидектер, жемістер сәйкес келеді.

Раклет (*Швейцария)*. Бұл тағамды дайындау үшін кішкене порциялық қуырылған табаларды және ракетницалар немесе грильді пайдаланады. Раклетті түрлі өнімдерден – көкөніс, ет, құс, балық, саңырауқұлақ, теңіз өнімдері, макарон өнімдері, дәнді дақылдардан дайындайды. Әдетте, өнімдер алдын ала жылу өңдеуге ұшырайды. Содан кейін дайындаған компонент немесе бірнеше компоненттердің комбинациясы қуыру табасына жоғарыдан орналастырылады, үстінен текшелеп туралған ірімшік және реклетницада немесе грилде пісіреді. Фондюмен ақ шарапты ұсынады.

Қаздың бауырынан жасалған паштет фуа-гра (Франция). Фуа-граны дайындау үшін 750 грам қаздың бауырын қолданады, оны ерекше түрде әсемдейді. Бауыр пленкалардан, өт жолдарын майдан тазартып, сүтке салады. Содан кейін олар трюфельдерді араластырып, 3 сағат бойы коньяк немесе шарапқа салады.

Шошқа және қаз бауырын ет тартқышқа немесе блендерде ұсақталады, тұз, бұрыш, мускат жаңғағын, бауыр маринадталған коньяк немесе шарапты қосады, онда бауыр маринадталған. Табақтың түбіне және қабырғаларына паштет пішінде фаршты салады, ортаңғысына - маринадталған бауырды таратады оны қалған фаршты және шошқа майымен үстіне жағады , майдың үстіңгі жапсырмасында бөліңіз. Қуыру шкафында немесе аралас бумен пісіргіштегі су ваннасында пісіреді.

Дайын болған қабыршақ пайда болуы үшін паштетке қаздың майын себеді.

Салқындатылған тәрелкелерде паштеттің кесектерімен желе, карамелденген алмамен бірге қояды.

Фуа-гра ыстық немесе салқын тағам ретінде де танымла. Ыстық тағам ретінде қышқыл – тәтті тұздықтармен (мүкжидек, таңқурай, сарымай, ақ шараппен), гарнир ретінде қояншөп, трюфел, алмалар жүзім, інжір. Фуа-граны қуырылған етпен немесе трффел тұздығымен бірге ұсынуға болады.

Темпура «Небесное яство» (Жанония). Балық етін тілімдеп турап, көкөністерді, саңырауқұлақтарды - жұқа тілімдермен кесіп тастайды, ас шаяндарын тұтас дайындайды. Қамырды күріштен және бидай ұнынан, ақтығынан, судан және шараптан араластырады. Дайын тағамдарды қамырға батырады қуыру шкафында фритюрде қуырады және үрме бұршақ тұздығымен, үгітілген шалғам және ұнтақталған зімбірмен бірге ұсынылады.

Пицца (Италия). Бұл әр түрлі толтырулармен дайындалған ашық бәліш. Міндетті компоненттер – қызанақ пен ірімшік. Әдетте пицца ашытқыдан жасалған, кейде ашытылмаған қамырды балық, ет, көкөніспен толтырады. Пиццаны ыстық қалпында ұсынады.

Картофель герцогини (Германия). Ыстық картопты езеді, тұз қосады, жұмыртқаның сарысымен былғайды. Массаны, кондитерлік қаптан дайындалған қаңылтыр табаққа шығарады. Еріген сары май

сеуіп, пеште 200 ° С температурада сарғайғанша пісіреді. Өзіндік тағам ретінде пайдаланылады және тұздықпен, жаңа піскен көкөністердің салатымен немесе балықтан, еттен, құстың етінен жасалған гарнир тағам ретінде ұсынылады.

Салқын тағамдар мен басытқылар. Десерттер. *Суши (Жапония).* Сушидің негізгі компонентті — күріш, тәтті сірке суы қосылып пісірілген. Сушилардың пішіні әртүрлі сондықтан да әртүрлі толықтырғыштар қосып дайындайды — күріш жастықшасын балық, теңіз өнімдері, көкөністер, омлеттер, үрме бұршақпен толтырады. Маки-суши орамалар болып келеді, завернутые в тонкие листы водорослей нори балдырларындағы жұқа жапырақтарымен оралған, нигири-суши — күрішті жастығымен, васаби мен толтырылған және шикі балықтың текшелерімен немесе теңіз өнімдерімен жабылған. Темакиді соңғы пішінін келтіріп , қолмен орайды.

Гамбургер (Америка). Бургерлер үшін бөлке нандар жартылай кесіледі, төменгі бөлігі майонез, қыша майымен майланған. Содан кейін жасыл салат жапырақтары, пияз, қияр, қызанақ, дөңгелектеп туралған, жоғарыдан – котлеттерге кетчуп жағып үстінен бөлкенің екінші жартысымен жабады. Чизбургерлерді де дәл осылай дайындайды, бірақ ірімшік кесегін қосады. Фишбургер балықпен, чикенбургер —тауық етмен дайындайды

Бутерброд торттары (Шығыс Европа). Бұл торттар 0,8 ... 1 см қалыңдығында туралған нанның әртүрлі сорттарынан жасалады, бұл нандар бірнеше қабат қойылып, толтырғыштардың әр қабаты майланып отырады. Толықтырғыш ретінде түрлі өнімдер, паштет, балықтардан жасалған мусс, құс еті, құс еті, көкөністер, салаттар, жанама өнімдер көкөністерден жасалған уылдырықтарды қолдануға болады. Торттарды тағамның бір бөлігі болып табылатын тағаммен безендіреді. Торттар жасау үшін нанның орнына қатпарлы, бисквит қамырынан жасалған жаймаларды қолдануға болады.

Швед басытқылары (Скандинавия). Салқындатылған тағамға басытқылдардың бірнеше түрін қояды..

Кептірілген балық (алабалық, албырт, және т.б.) жұқа тілімдермен кесіп, орап, лимонның дөңгелектерін салады. Ас көкөпен, ақ желкенмен әсемдейді. Жасыл салаттың жапырағына сардинаның кесектерін салып толтырылған зәйтүнді қояды, жаңа піскен дөңгелектеп туралған қиярға сардиналардың кесектерін салып, ақ ұсақталған бұрышпен сеуіп, кетчуп қосылған консервіленген устрицалар, бақалшақтардағы кептірілген майшабақ еттерімен,піскен жұмыртқа және тұз,бұрыш салады.

Жемісті салат (европа елдері). Әртүрлі жемістерді апельсин немесе алма шырынымен өңделген қант ұнтағымен себілген бірдей көлемдегі кесектерге кесіледі. Вазаларға, креманкаларға салып береді. Бұл салаттар кілегеймен толтырылуы мүмкін, жаңғақтар мен ликер қосуға болады

Карамель пудингі (Франция). Жұмыртқаны қантпен былғап, крем, лимон дәмін қосады. Қантты карамелге айналғанша қыздырады, оны пудинг қалыптарына құяды Содан кейін кремді жайып, су ваннасында пісіреді. Салқындатылған пудинг шығаруға арналған ыдысқа салынып, кілегей, үгітілген шоколадпен безендіреді.

Тирамису (Италия). Бұл десерт ті бисквит печениясынан дайындайды, оны кофе немесе ішімдік сусындарға сіңдірілген және маскарпон ірімшігі қосылған қабаттарға салады. Ірімшік массасының жоғарғы қабаты үгітілген шоколад себіледі.

Сабайон (*Франция*). Бұл десертті қанттың сарысынан және ішімдік сусындардан (ром, ақ шарап) жасайды. Қоспаны қоюлату үшін су ваннасында шайқайды. Десерт жылы немесе салқындатылған жемістермен беріледі.

Парфе (Франция). Қайнатылған жұмыртқа кремін дайындайды, былғанған кілегей және әртүрлі компонентерді қосады: кофе, алкогольді сусындар, шоколад, жемістер қалыпқа құйып, мұздатады. Тәтті тұздықтармен, шырындармен, жемістермен бірге ұсынады.

Кассата (Италия). Бұл десертті дайындау үшін балмұздақтың әртүрлі сорттарын қаббатап салады – ванильді, шоколадты, құлпынай, жаңғақ, тартылған крем және қаныққан жемістер, шайқалған кілегей қойылады.

Бұл десерттің тағы бір нұсқасы – тәтті рикотта ірімшігі бар тәтті бәліш қанттың қабығы, марципанмен жабылған шоколад.

Бақылау сұрақтары. 1. Итальяндық және испан асханаларының ерекшеліктері қандай? **2.** Французлар тағамдарына қандай тағамдар тән? **3.** Скандинавия асханасының ерекшелігі қандай? **4.** Польша тағамдарының ең танымал тағамдары мен сусындарын атаңыз. **5**. Болгариялық, венгриялық және румыниялық тағамдарға тән ерекшеліктері қандай? **6.** Түрік тағамдарының ерекшеліктері қандай? **7.** Американдық ас үйдің ең танымал тағамдары мен сусындарын атаңыз. **8.** Мексика, бразилиялық тағамдардың ерекшелігі қандай? **9.** Үнді тағамдарының ерекшеліктері қандай? **10.** Қытайлық және жапондық тағамдардың ерекшеліктері қандай**?**

15.3. Ұлттық асханалардың ерекшеліктері

Әзірбайжан асханасы. Бұл асхананың тағамдары ерекше дәм мен хош иісті дәмдеуіштер, түрлі көкшөптермен (кориандр, жалбыз, реген және т.б.) қайталанбас дәм береді. Ет тағамдары негізінен қой етінен дайындалатын – кәуәп, люля-кебаб, палау. Сорпалары картоп, бұршақ, кеспемен дайындалған. Танымал түшпара, шорба (қой етімен бұршақ және күріштен). Әзірбайжанда көптеген жемістер мен жидектер тұтынылады.

Армян асханасы. Армян тағамдары үлкен көлемін тұз ащы дәмдеуіштерімен (мысалы, шұжық суджук) ерекшеленеді, дәмдеуіштерінің дәмі өзгеше. Ет өнімдерінің ішінен қой етін, сиыр етін, құс етін тұтынады. Танымал (хоровац – кәуап, кюфта – ет шариктері) сорпалары – долма, жүзім жапырақтарына оралған ет қоспалары, палау. Өте сүйіп жейтін тағамдары – лаваш. Сонымен қатар ұннан ерекше аришту кеспесін дайындайды. Танымал тағамдары жармадан, бұршақтан, ас бұршақтан, үрмебұршақтан, әсіресе құс етінен жасалған ботқа— ариса. Сүт өнімдеріенн ең танымалы мацун — қышқыл сүт. Ең әйгілі кондитер өнімдері гата мен пахлава (жаңғақ қосылған тәтті күлше).
Ұлттық тәттілері – суджук, чурчхела, бірдей дайындалады. Алани – тәтті жаңғақ үгінділерімен толтырылған кептірілген шабдалы.

Беларус асханасы. Белорус асханасының тағамдары картопты қолдану арқылы сипатталады. Одан өздігінен жасалған көптеген тағамдар, ет және балық тағамдары үшін гарнирлер дайындалады, салаттар мен сорпаларға қосылады. Бұл тағамдар тағамдар, сорпалар, толтырылған тағамдарды дайындау үшін саңырауқұлақтарды қолдану арқылы сипатталады. Ет өнімдерінен шошқа еті, бұзау, құс еті және көгершіндердің етіне артықшылық береді. Белорустар жұмыртқаны, сүт ботқасын, ұннан даярланған өнімдерді, әсіресе бәліштерді, құймақ тағамдарын ұнатады. Жемістер мен жидектерден кампот, желе жасайды.

Грузия асханасы. Грузиялық асхананың тағамдары өткір дәмімен ерекшеленеді, жаңа піскен жасыл шөптерді молынан қолданады. Құс еті мен қой етінің тағамдарын ащы тұздықтармен бірге береді. Ең танымалы тхемалы – алычпен және қызыл бұрыш қосылған, аджика – қызыл бұрыштан тұз және хош иісті шөптерден жасайды. Үстелге әртүрлі сортты ірімшіктерді қояды, әсіресе белгілі сулугуни (бәлішке ұқсас қатпарлы ірімшік) ұсынылады. Ұннан жасалған тағамдардан танымал хинкали – қой етінен жасалған түшпара, хахапури – ірімшік қосылған ватрушка.

Дәстүр бойынша, олар хаши дайындайды – сарымсақпен дәмдеуіштелген қой немесе сиыр етінің ащы сорпасы. Бұршақтардан жасалған танымал – лобио дәстүрлі Жаңа жыл тәтті козинакилерін бал қосылған жаңғақтардан дайындайды. Жүзім шырындары мен жаңғақтардан чурчхел дайындайды (тәтті шұжықтар).

Молдова асханасы. Молдава тағамдары түрлі көкөністерді, жемістерді, сондай-ақ жүгері мен ірімшікті қолданумен ерекшеленеді. Дәстүрлі тағамдары – мамалыгу – жүгеріден дайындайды. Көкөністер мен түрлі ет өнімдері ыстық тағамдардың кең ассортиментін құрайды. Молдова асханасында сарымсақ, дәмдеуіштер пайдаланылады. Танымал ұлттық ұннан жасалған тағамдары – ірімшік вертутасы, ірімшік және жаңғақтар қосылған, плечинта – ірімшік, асқабақ және картоп, жұмыртқа мен аскөк, шие,

алма қосылған бәліштер. Жемістерден, жидектерден және жаңғақтардан көптеген тәтті тағамдар дайындайды.

Балтық жағалауының (латыш, литва, эстон) асханасы. Ет өнімдерінен тағамдар дайындау үшін шошқа еті, бұзау, қой, жанама өнімдерді (мысалы, ұлттық тағамдары қанды шұжық). Кең таралған балық тағамдары – жаңа піскен, кептірілген, тұздалған, оның ішінде майшабақтар да бар. Көкөністерден, әсіресе картоптан, қырыққабаттан, бұршақтан жасалған тағамдар өте танымал. Аталған асханада, жармалардан жасалған дәнді дақылдардан, ұннан жасалған тағамдарда маңызды рөл атқарды. Сүт өнімдері өте танымал – сүт, ірімшік, үй ірімшігі, қаймақ және қышқыл сүт өнімдері. Тәтті тағамдардың ассортименті әртүрлі болады – желе, мусс, крем, кілегей, желе, киселдер, нәрсулар.

Балтық жағалауының тағамдары оның кондитерлік өнімдерімен әлемге әйгілі – әр түрлі бәліштер торттар, рулеттер, кекстер дайындайды. Ыстық сусындардан халық қара кофе, сүт, кілегей, лимон, суық сусындардан – морс, квас, сондай-ақ сыраны тұтынады.

Орта Азия асханасы (қазақ, қырғыз, тәжік, түркмен, өзбек). Тағамдарды, қой еті, сиыр еті, жылқы еті, құс еті мен балықты пайдаланады. Нан арнайы пеште, тандырда тұщы қамырдан жасалған күлше нандар пісіріледі. Сорпа көбіне қой етінен картоп, қызанақ, кеспе, күріштен қою консистенциясын дайындайды. Танымал ұлттық тағам – палау, ол көптеген пісіру әдістерін қамтиды.

Орта Азияда кейбір тағамдар қасқандарда буға пісіріледі (көп қабатты ыдыстар, торлы ыдыстар), мысалы: манты (үлкен түшпаралар) Ең танымал тағамдар: лагман – ет және көкөніс тұздығымен жасалған кеспелер, ет асу – сорпаға пісірілетін қамыр кеспелері, самса – ішіне ет фаршы салынған тәтті немесе ащы қамырдан жасалатын бәліштер.

Орта Азияда шәйді, әсіресе көк шай көп ішеді. Олар шәйнектерге құйып беріледі. Қышқыл сүтті сусындар танымал – қымыз (қышқыл бие сүті), джургат, айран. Тамақтануда жеміс үлкен рөл атқарады, олар жемістерді жаңа піскен және құрғақ түрінде қолданады. Десертке жиі тосап, джем (шие, қара өрік, інжірден)

беріледі. Танымал ұлттық тәттілер – набат, халва, шербет, нашалда және т.б.

Украин асханасы. Украин асханасының көптеген тағамдары бүкіл әлемде белгілі. Украин асханасының тағамдары компоненттердің күрделі кешенді жиынтығы, жылу өңдеудің аралас әдістерін қолданумен сипатталады. Ет өнімдерінен ең танымал шошқа, құс (тауық, үйрек, қаз) және сиыр еті. Олардан қуырдақ, бұрама, қақтамалар; қуырылған, фаршталған құс еті және т.б. дайындайды. Түрлі қоспалардан дайындалған сорпалар ас мәзірінде

үлкен орын алады. Бір борщтың ғана 30-ға жуық түрі бар. Балықтан дайындалған сорпалар үлкен сұранысқа ие, балық қаймақпен пісірілген, көкөністермен бұқтырылған, қарақұмық ботқасымен, саңырауқұлақтар қосылған.

Украиндықтар әртүрлі ботқаларды және одан жасалған тағамдарды ұнатады. Украин асханасы ұннан дайындалатын тағамдардың әртүрлілігімен сипатталады: қайнақтар, галушкалар, гречаниктер, сочниктер және т.б. Жұмыртқа тағамдарының танымал түрлері – қуырылған жұмыртқа мен шошқа майы мен шұжық. Тәтті тағамдарды дайындау үшін алма, алмұрт, қара өрік, шабдалы, шие, таңқурай, құлпынай, бал, көкнәр, жаңғақтады пайдаланады.

15.4. Ұлттық асхана тағамдарының сипаттамасы

Бірінші тағамдар. Құс етінен *сациви (Грузия)*. Тауық немесе күркетауық етін жартылай дайын болғанша пісіреді, содан соң қуыру пешінде дайын болғанша қуырады. Дайын тауықты порцияларға турайды. Тұздық үшін ұсақталған пиязды пассерлейді, ұн қосып, пассерлеуді жалғастырады, сорпаны, тұзды, сірке суын, қиыршықтарды, сарымсақты және ұсақталған жасыл шөптерді, құлмақ, сунелді қосады. Құсты тұздықпен толтырып, 5 сағат 10 минут қайнатады, сосын паприка, қызыл бұрыш, ұнтақталған жаңғақтарды қосып, шафранның қайнатпасын сорпаға құяды. Жаңғақтармен толтырылған сацивиді қайнатпайды. Салқын тағам ретінде ұсынады.

Түрлі еттер (*Қазақстан*). Қуырылған ет, пісірілген тауық, піскен тіл және ысталған қой еті жұқалап жапырақтап кесіліп, әдемілеп ыдысқа қойылады. Жанына гарнир бұқтырылған қырыққабат пияз алма, мейіз қосылған сарымай қойылады.

Ролльмопс (*Эстония)*. Майшабақтың етін түтікшелеп орап, жылы (30 °С) маринадта ұстайды және онда бір тәулік тұрады.

Майшабақпен фаршталған жұмыртқалар (Латвия). Піскен жұмыртқалар тазаланып, жартысынан екіге бөлініп, сарыуызы алынады. Сарымай, сарыуыз, филенің бір бөлігімен майшабақтың сыртын сылайды, қыша қосып былғайды. Бұл масса кондитерлік қапшықтың көмегімен жұмыртқаны толтырады, жасыл шөппен безендіреді.

Үзбе қамырдан жаласған Полтава борщы (Украина). Құс етінің қайнап жатқан сорпасына туралған картоп, қырыққабат салып 15 мин қайнатады, дайын болған қызылшаны, пассерленген сәбіз, пияз, тұз, дәмдеуіштер ерітілген шошқаның еті, ақ желкеннің жасыл жапырағын қосады, дайын болғанша пісіреді. Үзбе қамырды дайындау үшін *1/3* қарақұмық ұнын қайнатады, салқындатады, жұмыртқа және қалған ұнды қосады. Қамыр илейді, қасықпен кішігірім порция жасап, ұсынар алдында тәрелкеге құстың кесек етін, үзбе қамырды, борщпен толтырып, қаймақ және жасыл

шөптерді қосады.

Бұзау еті мен саңырауқұлақ қосылған чорба (Молдова). Қайнаған ыстық сорпаға турап, бөктірілген саңырауқұлақтарды салады, содан соң дайын ботқаны қосып, пассерленген пияз, дайындалған кеспе, сәбіз, тұз, дәмдеуіштер қосады. Дайын болғанға дейін бірнеше минут бұрын квас құяды. Ұсынар алдында тәрелкеге бір порция кесек ет салып, сорпа құяды, қаймақ және ақ желкен салады.

Хаши (*Грузия).* Қазандыққа ұсақталған сиырдың бүйрек майы, дайындалған сиырдың аяқтары мен жалбыршақ қарын, ұлтабар салып, өзінің сөлінде бөктіреді. Содан соң біртіндеп ыстық су құйып, қосымша өнімдердің жұмсарғанына (ет сүйегінен еркін ажырағанша) дейін пісіреді. Дайын болардан 20 мин бұрын сүтке малынған ақ нан, сарымай, майсыз дайындаса тұз, дәмдеуіштер қосады. Хашиға қосымша сорпадағы тұзбен езілген сарымсақ ұсынылады

Грузин харчосы. Төс етін сіңірлерімен бірге 30 г кесектерге бөледі, қазандыққа салып, салқын сумен тоолтырып, пісіреді. Содан соң дайын болған күрішті, пассерленген пиязды салып қайнатады. Ткемали тұздығымен толтырып, туралған кинза, езілген сарымсақ, құлмақ,бұрыш қосып 3...5 мин. қайнатады.

Сорпа құятын ыдыстарға қыш құмыраларға, терең тәрелкелерге құйып береді.

Пити (Әзербайжан). Ыдысқа дайындалған ет және бұршақ салады, сумен толтырып 30.40 мин.пісіреді. Дайын болардан 20 мин бұрын орташа көлемді бүтін картопты, алыч, туралған пияз, салып қайнатады. Содан соң ұсақтап туралған қойдың құйрығын, тұз, сарымсақ, қызынақ және шафранның қайнатпасын қосады. Тамақ пісірілген қыш ыдысымен беріледі. Ұсынар алдында езілген, кептірілген жалбыз себіледі.

Шурпа (*Түркменстан*). Картопты ірі текшелеп турайды, қой етінің сорпасын құйып, қайнатады. Содан соң туралған қызанақ, аздап қуырылған сәбіз, пияз, ұн, дәмдеуіштерді қосып дайын болғанша пісіреді. Ұсынар алдында кесеге кесек қойдың етін салып, үстіне сорпасын құяды, қаймақ қосады.

Екінші тағамдар. *Шие қосылған қайнақтар (Украина).* Тұщы қамырдан шие фаршын қосып қайнақтар жасайды. Содан соң 7... 10 мин ыстық тұз салған суда қайнатады. Тәрелкеге қаймақпен, шие шәрбатымен бірге ұсынады.

Драник (Белоруссия). Үккішпен шикі картопы ұсақтайды, ұн ,тұз, бұрыш, содысын салып, араластырып бірден құймақ сияқты пісіреді. Қаймақ пен қызыл жидекке малынған өсімдік немесе сарымаймен және т.б. ұсынады.

Мамалыга (Молдова). тұздалған ,қайнаған суға жүгері ұнын себеді, араластырады 5.10 мин. пісіреді. Жеке тағам немесе гарнир ретінде сүзбемен, қаймақпен, сүтпен, маймен ұсынады.

Мититеи (Молдова). Табиғи ет трубочкасына тұз, қызыл бұрыш, сарымсақ, сода қосып, мұқият араластырады. Шұжықтар сияқты пішіндеп, торда қуырады. Ащы тұздықпен, муждей тұздығымен, жаңа піскен қиярмен,қызанақтармен бірге ұсынады.

Купат (*Грузия).* Шошқа етін ет тартқыштан өткізіп, ұсақталған пиязды, сарымсақты, қалампырды, зере, даршын, бөріқарақат немесе анар, тұз қосады. Осы фаршпен ішектерін толтырады, шұжықты тағанның пішінін келтіріп, ашық отта қуырады. Ащы тұздықпен, маринадталған түйнек пиязымен, жаңа піскен жасыл пиязбен, ақ желкен, кинзамен ұсанды.

Ереван толмасы (Армения). Қой етінен, пияз, аскөк, күріш қосып фарш дайындайды. Шұжықтың пішінін келтіріп, дайындалған жүзім жапырақтарымен орайды. Толманы аз мөлшердегі сорпамен бөктіреді. Ұсынар алдында тұздалған сарымсақ қосылған мацониді бөлек береді.

Хазани хоровац (Армения). Қой етін 30.40 г кесегін дайын болғанша қуырады. Ұсынар алдында, туралған пиязбен анар шырынын сеуіп береді.

Қырғыз лагманы. Ащы қамырдан жасалған кеспені пісіреді. Ет пен көкөністерден тұздық жасайды. Қой етін ұсақтап турап, оған ұсақтап туралған шалғамды, пиязды, бұрышты қосып етпен бірге қуырады. Содан соң қызанақ езбесін, туралған сарымсақ енгізіп, сорпа құйып дайын болғанша пісіреді. Кеспені ұсынар алдында тұздық құяды. Сірке суын бөлек береді.

Өзбек палауы. 10...15 г етті кесектеп турап қуырады, талдап туралған пияз, сәбіз қосып қуырады. Содан соң су, дайындалған күріш, дәмдеуіштер салып дайын болғанша пісіреді. Ұсынар алдында, күрішті ыдысқа үйіп салады, үстінен туралған ет пен туралған пияз себеді..

Цепеллинай (Литва). Шикі тазартылған картопты ұсақтайды, сығады. Піскен картопты езеді. Піскен және шикі картопты біріктіріп, тұзадап, араластырады. Массаны дөңгелек ыдыстарға бөледі, етпен толтырып ұзынша шариктерді дайындап, тұзы бар суға 20.25 мин қайнатады. Қуырылған пияз қосып, шошқа шыжығымен ұсынады.

Хачапури (Грузия). Ашыған қамырдан дөңгелк күлше илеп алады, ортасына жұмыртқамен толықтырылған ірімшік фаршын салады. Қамырды қысып, төрт бұрыш пішінін жасайды. Жұмыртқаны үстіне жағып пісіреді

Чебурек (Әзербайджан). Тұщы қамырдан күлше илейді, оған пияз қосылған қой етінің фаршын салады, қамырдың шеттерін қосып жарты ай пішінін жасайды. Чебуректерді фритюрде қуырады.

Манты (Қазақстан). Тұщы қамырдан пияз қосылған қой етінен үлкен түшпаралар жасайды. Мантыны қасқанмен 20.30 мин. буда пісіреді. Ұсынар алдында, сорпа, сірке суы, бұрыш себеді. Мантыға асқабақ қосып дайындауға да болады.

Самса (Қырғызстан). Тұщы қамырдан пияз қосылған қой етінен үшбұрышты бәліш жасайды. Арнайы тандыр пештерінде пісіреді.

Сүт және шайқалған кілегей қосылған рауғаш киселі. (Латвия). Дайындалған рауғашты ұзындығын 2 см етіп турайды. Қайнаған суға салады, қант, даршын қосып дайын болғанша қайнатады. Сумен араластырылған крахмалды қосып қайнатады. Дайын болған киселді креманкаларға құйып, үстінен қант салып, салқындатады. Шығарар алдында, шайқалған кілегеймен немесе жеке салқын сүтті қояды.

Бақылау сұрақтары 1. «Украин асханасының қандай ерекшелігі бар? Осы асхананың танымал тағамдарын атаңыз. **2**. Белорус асханасының ерекшелігі неде? Осы асхананың тағамдарын сипаттаңыз. **3**. Молдава асханасының тағамдарына тән ерекшелігі қандай? **4**. Грузин асханасының тағамдарының ерекшелігі қандай? Осы асхананың танымал тағамдарын атаңыз? **5**. Армян асханасының ерекшелік сипаты қандай? **6**. Орта Азия асханасының танымал тағамдары мен сусындарын атаңыз?. **7**. Балтық жағалауы асханасының ерекшелік сипаты қандай? **8**. Құстан сацивиді қалай даярлап, ұсынады? **9**. Хашиді қалай даярлап, ұсынады? **10**. Драниктерді қалай даярлап ұсынады?

Әдебиеттер тізімі

Анфимова Н. А. Кулинария / Н. А. Анфимова, Т. И. Захарова, Л.Л. Татарская. — М. : Экономика, 1987.

ГОСТ 50647—94. Общественное питание. Термины и определения.

ГОСТ Р 50763—95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

Донхаузер Р.Н. Гриль. Раклеты. Фондю / Р.Н.Донхаузер, Т.Донхаузер. — М. : Ниола 21 век, 2001.

Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А.Кравцова. — М. : Деловая литература, 1999.

Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М.Шкуратова — М. : Деловая литература, 2002.

Кучер Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л. С. Кучер, Л.М.Шкуратова, С.Л.Ефимова, Т. И. Голубева. — М. : Консул., 2002.

Маслов Л. А. Кулинарная характеристика блюд и изделий / Л. А. Маслов. — М. : Экономика, 1982.

Новоженов Ю. М. Кулинарная характеристика блюд / Ю.М.Новоже- нов — М. : Высшая школа, 1987.

Правила оказания услуг общественного питания : постановление Правительства Российской Федерации от 15 авг. 1997 г., № 1036 с изм. и доп. от 21 июня 2001 г., № 389.

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов : федер. закон : [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.].

Рыбные блюда / [сост. А.Вольтер.] — М. : ОНИКС, 1997.

СанПиН 2.3.2.1324—03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Сборник рецептур блюд диетического питания. — Киев : Техника, 1988.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М. : Хлебпродинформ, 1996.

Сборник технологических нормативов. — М. : Хлебпродинформ, 1997.

Справочник технолога общественного питания. — М. : Колос, 2000.

Тойбнер Х. Мировая кухня / Х. Тойбнер, А. Вольтер. — М. : Ликпресс, 1998.

Фельдман И. А. Кулинарная мудрость. Кухня народов мира / И. А. Фельдман. — Киев : Реклама, 1974

МАЗМҰНЫ

Кіріспе...……. 3

1 Тарау. **Шикізатты аспаздық өңдеу**……... 5
1.1. Аспаздық өнімді өндірудің технологиялық үдерісі..... 5
1.1.1. Негізгі түсініктер…….. 5
1.1.2. Шикізатты аспаздық өндіру әдістері…….. 6
1.2. Көкөністермен саңырауқұлақтарды механикалық аспаздық өңдеу……... 9
1.2.1. Көкөністер мен саңырауқұлактарды механикалық аспаздық өңдеу тәселдері..... 9
1.2.2. Көкөністерден жасалатын жартылай фабрикат-тардың сапасына қойылатын талаптар және сақтау мерзімі мен шарттары..... 15
1.3 Балық және балық емес су шикізатын механикалық аспаздық өңдеу..... 16
1.3.1. Шикізаттың сипаттамасы…… 16
1.3.2. Сүйекті қаңқалы балықты өңдеу…… 18
1.3.3. Сүйекті қаңқалы балықтардың кейбір түрлерін өңдеу ерекшеліктері..... 20
1.3.4. Сүйекті-шеміршекті және шеміршекті қаңқалы балықтарды өңдеудің ерекшеліктері..... 20
1.3.5. Балықтан жартылай фабрикаттарды даярлау…… 21
1.3.6. Балықтан басқа су шикізатын өңдеу……. 26
1.4. Ет және ет өнімдерін механикалық аспаздық өңдеу..... 27
1.4.1. Шикізаттың сипаттамасы…… 27
1.4.2. Сиырдың жартылай етін аспаздық бөлу…….. 29
1.4.3. Ұсақ жануарлардың тұтас етін аспаздық өңдеу…….. 30
1.4.4. Сиыр етінің жартылай фабрикаттары…… 31
1.4.5. Қой және шошқа етінің жартылай фабрикаттары…… 32
1.4.6. Шабылған еттердің жартылай фабрикаттары…….. 36
1.4.7. Жанама өнімдер мен сүйекті өңде……. 37
1.4.8. Жабайы жануарлардың бүтіндей тұтас етін өңдеу…….. 37
1.4.9. Еттің жартылай фабрикаттарының сапасына қойылатын талаптар, сақтау мерзімдері мен шарттары..... 38
1.5. Үй құстарын, жабайы құс, қоян етін механикалық аспаздық өңдеу..... 38
1.5.1. Шикізаттың сипаттамасы..... 38
1.5.2. Үй құсы етін өңдеу..... 39
1.5.3. Жабайы құс пен қоянды өңдеу..... 40

1.5.4. Құс, жабайы құс және қоян етінен жартылай фабрикатты даярлау және оған қойылатын талаптар..... 40

2тарау. **Сорпалар**..... 46
2.1. Сорпаларды даярлау технологиясы..... 46
2.1.1. Сорпалардың жіктелуі..... 46
2.1.2. Сорпаларды даярлау..... 46
2.1.3. Құймалы сорпалар…… 47
2.1.4. Езбе тәрізді сорпалар…… 53
2.1.5. Мөлдір сорпалар…… 55
2.1.6. Сүт сорпалары…… 58
2.1.7. Салқын сорпалар..... 58
2.1.8. Тәтті сорпалар..... 59
2.2. Сорпалардың сапасына қойылатын талаптары. Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 60

3 Тарау. **Тұздықтар**..... 63
3.1. Тұздықтарды даярлау технологиясы..... 63
3.1.1. Тұздықтарды тағайындау және жіктеу..... 63
3.1.2. Тұздықтарға арналған жартылай фабрикаттар..... 65
3.1.3. Етті қызыл тұздықтар..... 66
3.1.4. Етті ақ тұздықтар..... 67
3.1.5. Балық тұздығы..... 68
3.1.6. Саңырауқұлақ тұздықтары..... 69
3.1.7. Сүт тұздықтары..... 70
3.1.8. Қаймақты және кілегейлі тұздықтар..... 70
3.1.9. Жұмыртқа және сарымай тұздықтары……. 71
3.1.10. Өсімдік майындағы толтырғыштар мен тұздықтар……..... 72
3.1.11. Сірке суындағы тұздықта…… 73
3.1.12. Майлы қосапалар……. 74
3.1.13. Өнеркәсіпте өндірілген тұздықтары……. 74
3.2. Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар.Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 75

4 тарау. **Көкөністер мен саңырауқұлақтардан даярланған тағамдар мен гарнирлер**..... 77
4.1. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан гарнирлер мен тағамдар даярлау технологиясы..... 77
4.1.1. Көкөністердің жылу өңдеу ерекшеліктері мен жіктелуі... 77
4.1.2. Қайнатылған көкөністерден даярланған тағамдар мен гарнирлер..... 78
4.1.3. Қуырылған көкөністерден даярланған тағамдар мен гарнирлер..... 79
4.1.4. Бұқтырылған көкөністерден даярланған тағамдар мен гарнирлер..... 80
4.1.5. Пісірілген көкөністерден даярланған тағамдар..... 81
4.1.6. Саңырауқұлақтардан даярланған тағамдар..... 82

4.2. Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. Шарттары және сақтау мерзімдері..... 82

5 тарау. **Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен даярланғантағамдар мен гарнирлер**..... 84
5.1. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен тағамдар мен гарнирлерді даярлау технологиясы..... 84
5.1.1. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінің тағамдары мен гарнирлерінің тағамдық құндылығы..... 84
5.1.2. Жармадан даярланған тағамдар мен гарнирлер…… 84
5.1.3. Ботқалардан даярланған тағамдар…… 85
5.1.4. Бұршақ тұқымдастарынан даярланған тағамдар мен гарнирлер……..... 86
5.1.5. Макарон өнімдерінен даярланған тағамдар мен гарнирлер……..... 87
5.2. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен даярланған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шаралары..... 88

6 тарау. **Балықтан даярланған тағамдар**..... 89
6.1. Балық тағамдарының ассортименті және даярлау технологиясы..... 89
6.1.1. Балық тағамдарын жіктеу және өнімділік құндылығы..... 89
6.1.2. Піскен балық тағамдары…… 89
6.1.3. Бөктірілген балықтан даярланған тағамдар…… 90
6.1.4. Қуырылған балық тағамдары…….. 91
6.1.5. Бұқтырылған балықтан даярланған тағамдар……. 93
6.1.6. Піскен балықтан даярланған тағамдар…… 94
6.1.7. Балық котлетінің массасынан даярланған тағамдар…….. 95
6.1.9. Балықтан басқа су шикізатынан даярланған тағамдар 96
6.2. Балықтан даярланған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 98

7 тарау. **Ет тағамдары**..... 99
7.1. Ет тағамдарының ассортименті және дайындау технологиясы..... 99
7.1.1. Ет тағамдарының тағамдық құндылығы және оларды жіктеу..... 99
7.1.2. Піскен еттен және жанама өнімнен дайындалған тағамдар..... 99
7.1.3. Қуырылған еттен және жанама өнімдерден даярланған тағамдар……..... 101
7.1.4. Бұқтырылған ет пен жанама өнімдерден даярланған тағамдар……..... 106
7.1.5. Піскен ет тағамдары..... 108
7.1.6. Шабылған еттен жасалған тағам..... 109
7.2. Ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 110

8 тарау. **Құс, жабайы құс және қоян етінен даярланған тағамдар**..... 112
8.1. Құс, жабайы құс және қоян етінен тағамдардың ассортименті және даярлау технологиясы..... 112
8.1.1. Құс, жабайы құс және қоян етінің тағамдық өнімділігі және оларды жіктеу..... 112
8.1.2. Қоянның піскен етінен жасалған тағамдар..... 112
8.1.3. Бөктіріліген құс, жабайы құс етінен дайындалған тағамдар..... 113
8.1.4. Қуырылған құс, жабайы құс, қоян етінен даярланған тағамдар..... 114
8.1.5. Бұқтырылған құс, жабайы құс, қоян етінен дайындалған тағамдар..... 116
8.1.6. Шабылған құс, жабайы құс, қоян етінен дайындалған тағамдар..... 116
8.2. Құс, жабайы құс, қоян етінен дайындалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 117

9 тарау. Ірімшік және жұмыртқадан дайындалған тағамдар..... 118
9.1. Ірімшік және жұмыртқа тағамдарының ассортименті және оларды дайындау технологиясы..... 118
9.1.1. Ірімшік және жұмыртқа тағамдарының өнімділік құндылығы және оларды жіктеу..... 118
9.1.2. Жұмыртқа тағамдары..... 119
9.1.3. Ірімшік тағамдары..... 120
9.2. Жұмыртқа және ірімшіктен дайындалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 212

10 тарау. Салқын тағамдар мен басытқылар..... 123
10.1. Салқын тағамдар мен басытқылардың ассортименті және дайындау технологиясы..... 123
10.1.1. Салқын тағамдар мен басытқылардың дайындалуына қойылатын талаптар..... 123
10.1.2. Желе және гарнирледі дайындау..... 124
10.1.3.Бутербродтар..... 124
10.1.4. Салаттар мен винегреттер..... 126
10.1.5. Көкөністермен саңырауқұлақтардан дайындалған салқын тағамдар мен басытқылар..... 127
10.1.6. Балық және балықтан басқа шикізаттан салқын тағамдар мен басытқылар..... 128
10.1.7. Ет және құс етінен салқын тағамдар мен басытқылар..... 132
10.1.8. Жұмыртқа мен ірімшіктен дайындалған басытқылар..... 136

10.1.9. Ыстық басытқылар..... 137
10.2. Салқын тағамдармен басытқылардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 138
11 тарау. Тәтті тағамдар..... 140
11.1. Тәтті тағамдардың ассортименті және даярлау технологиясы..... 140
11.1.1. Тәтті тағамдардың өнімділік құндылығы және жітелуі..... 140
11.1.2. Салқын тәтті тағамдар..... 140
11.1.3. Желе тәрізді тәтті тағамдар..... 142
11.1.4. Шайқалған кілегейлер. Балмұздақтар..... 145
11.1.5. Ыстық тәтті тағамдар..... 146
11.1.6. Отпен шарпылған тәтті тағамдар..... 148
11.1.7. Тәтті тұздықтар..... 149
11.2. Тәтті тағамдардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 150

12 тарау**. Сусындар**..... 152
12.1. Сусындардың ассортименті және даярлау технологиясы..... 152
12.1.1. Сусындардың тағамды құндылығы және сусындарды жіктеу..... 152
12.1.2. Ыстық сусындар..... 152
12.1.3. Салқын сусындар..... 153
12.1.4. Орыс халқының ұлттық сусындары..... 154
12.2. Сусындардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 154

13 тарау. **Қамыр өнімдері**..... 155
13.1. Қамырдың түрлері және одан тағамдарды дайындау технологиясы..... 155
13.1.1. Қамыр өнімдерінің тағамдық құндылығы..... 155
13.1.2. Қамыр тағамдарды жіктеу..... 155
13.1.3. Ашытқылы қамыры және оның тағамдары..... 156
13.1.4. Фарш даярлау..... 158
13.1.5. Тұщы қамырдан дайындалатын ұн тағамдар..... 159
13.1.6. Үілмелі қамыр және оның өнімдері..... 160
13.1.7. Тәтті қамыр және оның өнімдері..... 160
13.1.8. Ашыған қатпарлы қамыр және оның өнімдері..... 161
13.1.9. Бисквитті қамыр және оның өнімдері..... 161
13.1.10. Қайнатылған қамыр және оның өнімдері..... 162
13.1.11. Қамырдан әрлендірілген жартылай фабрикаттар……..... 162
13.2. Қамырдан даярланған өнімдердің сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары..... 163

14 тарау. **Емдік тамақтану тағамдары**..... 165
14.1. Жалпы ережелері..... 165
14.2. Диеталардың сипаттамасы..... 165
14.3. Емдік тағамдарды дайындау ерекшеліктері..... 167
14.4. Емдік тағамдардың сапасына қойлатын талаптар. Сақтау мерзімдері мен шарттары……..... 170

15 тарау. **Ұлттық асханалар тағамдары**..... 171
15.1. Шетел туристерінің тамақтану ерекшелігі..... 171
15.2. Шетел асханасының тағамдары..... 179
15.3. Ұлттық асханалардың ерекшеліктері..... 184
15.4. Ұлттық асхана тағамдарының сипаттамасы..... 187

Әдебиеттер тізімі..... 191

Оқу құралы
Козлова Светлана Николаевна,

Фединишина Екатерина Юрьевна

Тағамдардың аспаздық сипаттамасы

Оқу құралы

5-ші басылым, стереотиптік

Редактор ***Е. И. Чистякова***

Техникалық редактор ***Е. Ф.Коржуева***

Компьютерде беттеген: ***Н. Н. Лопашова***

Корректорлар Л. ***В. Гаврилина, Л. А. Котова, Н. С. Потемкина***

Басп. № 105108623. Баспаға басылғаны 27.12.2012. Формат 60x90/16.
Гарнитура «Таймс». Офсеттік баспа. Офс. қағаз. № 1. Шарт. баспа. л. 12,0.
Тираж 1 000 дана.Тапсырыс №
ООО « «Академия» баспа орталығы. www.academia-moscow.ru
129085, Мәскеу, Мир даңғылы, 101В, бет. 1.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.
Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС RU. AE51. H 16068, 06.03.2012ж. Баспа үйінің электрондық басылымдарынан басылған.
ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, Тверь қ., Ленина даңғылы, 5. Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34.
Телефон/факс: (4822) 44-42-15.

Home page - www.tverpk.ru электрондық пошта(E-mail) - sales@tverpk.ru