И.П.САМОРОДОВА

«Тағам дайындау үрдістерін ұйымдастыру және күрделі аспаздық өнімдеріне жартылай дайын өнімдерді дайындау»

«Білім беруді дамытудың федералды институты» Федералды мемлекеттік автономды мекемесі «Жалпы қоғамдық тамақтану технологиясы» мамандығы бойынша орта кәсіптік білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру мекемелерінің оқу үрдісінде қолдануға арналған оқулық ретінде ұсынылды,

Рецензиялық тіркеу нөмірі - 2014 жылдың 22 қаңтарынан бастап 020. ФМАМ «БДФИ»

4-ші басылым, таптаурынды

ACADEMIA

Мәскеу
«Академия» баспа орталығы

2016

ӘОЖ 658.273(075.32)
КБЖ 36.99i723
С176

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

Рецензия беруші —

пәндік цикл комиссиясының төрағасы, Мәскеудегі №32 сервистік индустрия колледжінің арнайы пәндер оқытушысы Бурчакова И.Ю

Самородова И.П.
С176 Кешенді аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайындау үрдісін ұйымдастыру: оқу үшін оқулық. қоршаған ортаны қорғау мекемелері. проф. білім / И.П.Самородова. - 4-ші том., Sr. - М.: «Академия» баспа орталығы, 2016. - 192 б.
ISBN 978-601-333-305-2 (каз.)
ISBN 978-5-4468-3445-7 (рус.)

Оқу құралы «Жалпы қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша орта кәсіптік білім берудің федералдық мемлекеттік білім беру стандарты бойынша құрылды, РМ.01. «Кешенді аспаздық өнімдер үшін жартылай фабрикаттарды дайындау мен дайындау процесін ұйымдастыру».
Қарастырылған жіктеу, ауқымы және күрделі аспаздық өнімдер үшін жартылай өнімдерін өндіру принциптері, қою негізгі ережелері мен шикізат пен дайын өнімнің сапасын сенсорлық бағалау, салқындату шарттары, ет мұздату еру және сақтау, балық, құс және басқалар. Жабдықтар таңдау принциптері, жұмыс орындарын ұйымдастыру және күрделі өнімдер мен оған жартылай фабрикаттарды аспаздық дайындау үшін технологиялық шикізат дайындау процесі.
Орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттері үшін.

ӘОЖ 658.273

(075,32)

КБЖ 36.99i723

ISBN 978-601-333-305-2 (каз.)
ж
ISBN 978-5-4468-3445-7 (рус.)
© Самородова И.П., 2014
© «Академия» оқу-баспа орталығы, 2014
© безендіру. «Академия» баспа орталығы, 2014

Құртетті оқырман!

Аталмыш оқулық «Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы» мамандығының оқу-әдістемелік жинағының бөлімі болып табылады.

Оқулық «Тағам дайындау үрдістерін ұйымдастыру және күрделі аспаздық өнімдеріне жартылай дайын өнімдерді дайындау» кәсіптік модулін меңгеру үшін арналған.

Жаңа ұрпақтарға арналған оқу- әдістемелік жинақтарға жалпы білім беру және жалпы мамандандыру сабақтарымен бірге кәсіптік модулдерді меңгеруді қамтамасыз етуге жағдай жасайтын, дәстүрлі және инновациялық оқу материалдары кіреді.

Әр жинақта жалпы және кәсіптік құзырлылықты меңгеру үшін, оның ішінде жұмыс берушілер талабына сәйкес қажет етілетін оқулықтар, оқу құралдары, оқыту және бақылау жасау құралдары кіргізілген.

Оқу құралдары электрондық оқу ресурстарымен толықтырылған. Электрондық ресурстарда интерактивтік жаттығулар мен тренажерлер , мультимедиялық объектілер, қосымша материалдарға және Интернет жүйесіндегі ресурстарға сілтемелер көрсетілген. Оларға терминологиялық сөздік және электрондық журнал косылған. Электрондық журналда оқу үрдісінің негізгі параметрлері көрсетілген: жұмыс уақыты, бақылау және практикалық тапсырмаларының орындау нәтижесі көрсетілген. Электрондық ресурстар оқу үрдісіне жеңіл кіріктіріледі де әртүрлі оқу бағдарламаларына бейімделе алады.

Алғысөз

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында аспаздық өнімдерді өндіру - ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерді дайындауға арналған өнімдерді қайта өңдеу бойынша бірқатар операцияларды қамтитын күрделі технологиялық процесс.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында аспаздық өнімдерді өндіру кешенді технологиялық процесс болып табылады, ол азық-түлік өнімдерін және аспаздық өнімдерді өңдеуге арналған бірқатар операцияларды қамтиды.

Тағамның алғашқы және термиялық өңделуі мынадай негізгі процестерді қамтиды: механикалық (ұнтақтау, араластыру, басу, кесу және т.б.); гидромеханикалық (жуу, суландыру); биохимиялық (ферменттер көмегімен ет жұмсарту); жылу (қуыру, пісіру және т.б.); салқындату - шикізатты, жартылай фабрикаттарды, дайын өнімдерді сақтауға және бірнеше тағамдарды дайындауға арналған. Дайын өнімнің жоғары сапасы осы өңдеу әдістерінің дұрыс таңдауымен ғана қамтамасыз етілуі мүмкін.

Қоғамдық тамақтану қызметкерлерінің міндеті тағамның сапасын жақсарту болып табылады, ол оның тағамдық құндылығы, дәмі мен сыртқы түрімен анықталады.

Дайын азық-түлік сапасы пайдаланылатын шикізат байланысты болғандықтан, қажет болған жағдайда, аспазшының тиісті сақтауды ұйымдастыру және өңдеу ең ұтымды жолдарын анықтау үшін, олардың сапасын бағалау үшін, мүмкіндігі болуы тиіс. Технологиялық процестерді бұзу және шикізатты, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді сақтау мерзімін азық-түлікпен улануға әкелуі мүмкін. Сондықтан, дайын тағамды дайындағанда, сақтап, сатқанда, аспаз гигиена мен санитария талаптарына қатаң сәйкес келуі керек.

Сондай-ақ аспазшы дайын өнімдердің сапасына тікелей әсер ететін өнімдерді, физикалық, химиялық және биохимиялық процестерді дайындау кезінде білуі керек.

Соңында, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында аспазшы жұмыс механикалық, жылу және тоңазытқыш жабдықтармен байланысты. Сондықтан ол құрылғының принциптері мен түрлі машиналар мен аппараттарды пайдалану ережелерін жақсы білуі керек.

Еңбек нарығын құру оқу үдерісіне жаңа міндеттер қойды. Кәсіптік даярлау еңбек нарығының болуы, жаңа технологиялық процестерді, білім мен кәсіби құзыреттілігін үшін қажетті дағдыларды меңгеру, жұмыс істеуге мүмкіндік береді орта кәсіптік білім беру оқу орындарының студенттері, беруге тиіс көзделген.

Аспаздық өнімдерді дайындау үшін жартылай фабрикаттар пісіру процесін саласындағы түлектердің кәсіби қызметінің міндеттері: кешенді тағамдарға ет, балық және құс жасалған жартылай фабрикаттардың ассортиментін әзірлейді; жартылай фабрикаттарға арналған ет, балық және құс етінің массасын есептеу; күрделі ыдысқа арналған ет, балық және құс етінің технологиялық процесін ұйымдастырады; кешенді түрлі әдістерін пайдалана отырып ыдыс-аяқтың, және машиналар мен құралдар үшін ет, Carcase қозы мен торай, балық, құс, үйрек және қаз бауыр дайындау; дайын ет, балық және құстың сапасы мен қауіпсіздігін одан әрі пайдалану үшін бақылау.

Оқулықтың мақсаты - сапалы кулинарлық өнімдер тамақтандыру әзірлеу, өндіру, іске асыру және бағалау кәсіби қызметін жүзеге асыру үшін қажетті теориялық білім студенттері сатып алу.

1-ші тарау

«Таам дайындау үрдістерін ұйымдастыру және күрделі аспаздық өнімдеріне жартылай дайын өнімдерді дайындау».

Күрделі аспаздық өнімдердге арналған жартылай фабрикаттардың жалпы түсінігі.

Күрделі аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттардың классификациясы, ассортименті және аспаздық тағайындау

Жіктелу - қабылданған әдістерге сәйкес ұқсастық немесе айырмашылыққа сәйкес объектілер жиынтығын жиынтықтарға бөлу.

Пісіру технологиясы бойынша жіктеу объектілері жартылай фабрикаттар, аспаздық және кондитерлік өнімдер, дайын тағамдар мен сусындар болып табылады. Жіктеу объектілердің сипаттамаларына негізделген.

Классификациялық критерий - бұл жіктеу жүргізілетін объектінің сипаты немесе сипаттамасы. Тамақ дайындау технологиясында жиі пайдаланылатын шикізат, еріткіш, компонент, технологиялық және басқа да сипаттамалар қолданылады. Олар жіктеу белгілерінің мәні деп аталатын сапалы және сандық өрнекте болуы мүмкін және маңыздылығымен ерекшеленеді (көп немесе аз маңызды). Белгіліктің (ғылыми, коммерциялық, өндірістік, білім беру және т.б.) мақсаттарына қарай осы белгі басқа дәрежеде болуы мүмкін.

Классификацияның негізгі қағидалары оның мақсаты, әдісін таңдау, жіктеу сипаттамаларының саны, оларды пайдалану реті ретінде қарастырылуы тиіс.

Жіктелу әдісі - көптеген объектілерді топтамаларға бөлу үшін әдістердің (әдістердің) жиынтығы. Жіктелудің екі әдісі бар: иерархиялық және қырлы.

Классификацияның иерархиялық әдісі - объектілер жиынтығының бағынышты кіші жиынтықтар дәйекті бөлімі. Бұл

жағдайда дәйекті және өзара байланысты топтардың қадамдық жүйесі құрылады. Топтарға бөлу жекелеген жіктеу ережелерін қолдана отырып жүзеге асырылады. Олардың біреуі осы негізде алынған топтардың біртектілігін қамтамасыз ететін бір ғана элементті топтастырудың әр кезеңінде қолдануға негізделген. Екінші ережеге сәйкес, объектілердің бөлінуі ең маңызды сипаттан басталады, ал кейінгі кезеңде жіктеудің басқа кезеңдерінде маңыздылығы ескеріледі. Объектілердің бөлімі жалпыдан нақты мәнге дейін үлкенірек кішігірімге дейін орындалуы керек.

Иерархиялық жіктеу әдісі объектілердің ұқсастығы мен айырмашылығын бір мезгілде жазуға мүмкіндік береді және оларды толығымен сипаттайды. Пісіру технологиясында, аспаздық өнімдердің жекелеген топтары шикізат, тамақ дайындау әдістері, бастапқы жартылай фабрикаттың көлемі (мысалы, ірі кесек, аймақтық, кішігірім ет), жылуды өңдеу, . Сондықтан, көптеген аспаздық өнімдер топтары үшін иерархиялық жіктеу жүйелерін құру қиын.

(Fr. facette бастап. - тас Жылтыр қыры) қырлары - қырлы жіктеу әдісі жеке бір негізде сәйкес параллель құрылысы бірнеше нысандарды қамтамасыз етеді, топ бір-бірінен тәуелсіз болып табылады.

Күрделі жіктеу жүйесі үлкен икемділік пен пайдаланудың қарапайымдылығымен сипатталады, ол әр жағдайда белгілі бір іс бойынша қызығушылықтың бірнеше қырларына шектеу қоюға мүмкіндік береді.

Пісіру технологиясы бойынша жіктеу әдісі кейбір жіктеу сипаттамаларын ескере отырып, аспаздық өнімдердің алуан түрлілігін жүйелеуге мүмкіндік береді. Жартылай арасындағы айырмашылық қарау (сиыр еті, шошқа еті, қой еті, құс, балық, теңіз өнімдері және ұқсас. Д.), анатомиялық шикізат өңдеу ерекшелігі туғызды. Жартылай фабрикаттардың әрбір түрі мөлшеріне, формасына және өңдеуіне байланысты бөлінеді.

Кешенді аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттар мөлшері өлшеміне байланысты бөлінеді:

■ үлкен (толтырылған және толтырылмаған түрдегі балық);

■ толтырылған және толтырылмаған (қосымша өңдеуге жататын белгілі бір пішіннің, өлшемнің және салмақтың бөліктері) үшін;

туралған (толтырғыштар бар және жоқ нақты тұжырымын туралған еттен жасалған пішіні, мөлшері және салмағы аспаздық өнімдер ерекше)

■.Өңделген балық тұқымдары мен филлер негізгі балықтың жартылай фабрикаттары болып табылады. Қосымша дайындықсыз оларды пісіруге арналған термиялық өңдеуге жіберуге болады.

Кешенді аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттар:

■ доғал (интегралды болып табылады және тең процесс мәні сипатталады бір немесе бірнеше ірі бұлшық тұратын целлюлоза дана)

■ бөлінген (жартылай фабрикаттардан жартылай фабрикаттардан алынған бұлшық ет талшықтарынан кесілген және қосымша өңдеуге ұшыраған белгілі бір пішіндегі целлюлозаның бөліктері, мөлшері мен массасы)

туралған (нақты тұжырымын Ұсақталған ет котлеттер жасалған аспаздық өнімдерді нақты нысаны, мөлшері және салмағы)

■.күрделі пісіру үшін жартылай фабрикаттар құс өнімдері, құс еті қарай ет тауықтар, тауық, - бройлер, түйетауық, түйетауық, қаздар, қаздар, Гвинея құс, бөдене және Cesar бастап жартылай фабрикаттарды бөлінеді.

Кешенді аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттар мөлшері өлшеміне байланысты бөлінеді:

■ үлкен (толтырылған және толтырылмаған түрдегі балық);

■ толтырылған және толтырылмаған (қосымша өңдеуге жататын белгілі бір пішіннің, өлшемнің және салмақтың бөліктері) үшін;

туралған (толтырғыштар бар және жоқ нақты тұжырымын туралған еттен жасалған пішіні, мөлшері және салмағы аспаздық өнімдер ерекше)

■.Өңделген балық тұқымдары мен филлер негізгі балықтың жартылай фабрикаттары болып табылады. Қандай да бір дайындық болмаса, оларды пісіруге арналған термиялық өңдеуге жіберуге болады.

Кешенді аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттар:

■ доғал (интегралды болып табылады және тең процесс мәні сипатталады бір немесе бірнеше ірі бұлшықтан тұратын целлюлоза дана)

■ бөлінген (кесек қосымша аралық ұшыраған және өңделген бұлшық талшықтарды Аралап дана целлюлоза белгілі пішіні, мөлшері және салмағы)

туралған (нақты тұжырымын Ұсақталған ет котлеттер жасалған аспаздық өнімдерді нақты нысаны, мөлшері және салмағы)

■.күрделі пісіру үшін жартылай фабрикаттар құс өнімдері, құс еті қарай ет тауықтар, тауық, tsyplyat- бройлер, түйетауық, түйетауық, қаздар, қаздар, Гвинея құс, бөдене және Cesar бастап жартылай фабрикаттарды бөлінеді.

Өндіріс технологиясына байланысты құс етінен жартылай фабрикаттар бөлінеді:

■ табиғи - каскады, құстың қаңылтыр бөлігін; түйіршікті; толтырылған;

■ туралған.

Қолдануға байланысты жартылай фабрикаттар: тағам дайындау үшін; қабылдау; негізгі жолмен қуыру; қуырылған картоп; пісіру.

Жылудың күйіне байланысты жартылай фабрикаттар бөлінеді:

■ өнім диапазонында 0-ден 2 ° С температураға дейін салқындатылған;

■ өнімнің қалыңдығы минус (2.5 ± 0.5) ° С температурада мұздатылған;

■ өнімнің қалыңдығы -8 ° С жоғары емес температурада қатып қалған;

■ өнімнің қалыңдығы -18 ° С жоғары емес температурада мұздатылған.

жартылай фабрикаттар (жартылай ет, балық, құс) топқа бөлу, кіші (2,5 кг-ға дейін комковато mas¬soy, 5-тен 40 г шағын 200 г бөлінген жаппай, фаршталған Қуыруға арналған, туралған, қайнаған, сөндіру т.б.) мүмкіндік береді:

Шикізатты өңдеу және жартылай фабрикаттарды дайындаудың жалпы әдістерін әзірлеу;

■ механикалық пісіру кезінде қалдықтардың нормаларын тоқтату;

■ орталықтандырылған немесе өнеркәсіптік өндіріске дайындықтың әртүрлі деңгейлерінде жартылай фабрикаттарды пайдалану мүмкіндігін анықтау;

■ оларды өндіру, сақтау және сатудың барлық кезеңдерінде жартылай фабрикаттардың сапасын бақылаудың жалпы әдістерін әзірлеу;

■ жартылай фабрикаттардың ассортиментін қалыптастыру.

Бұдан басқа, нормативтік құжаттаманы пайдалану классификациясыз жоққа шығарылады.

Қарапайым жартылай фабрикаттар өндірісі қарапайым пісіруді қажет ететін операциялардан тұрады. Кейіннен термиялық өңдеу, фаршталған өнімдерін (котлеттер, пирожкилер) дайындау байланысты ет, балық бөлінген жартылай шағын жартылай элементтерді кесу шикізат пен өнімдерді Бұл бастапқы пісіру (Еттің үлкен кесектерін тазалау, қаңқаға балық өңдеу).

Тағамды жартылай дайындау үрдісінде орташа күрделілігі орташа процесін қамтиды: бекіре жартылай бөлінген бірлік өрт сөндіру кесу жартылай бөлінген (ұрғылау әдістерімен, және ою) құс дана, т.б ...

Жартылай дайын сапасын бағалау, шикізат және басқа да ингредиенттер есептеу (бекіре, соның ішінде әр түрлі отбасы, балықтар, құс еті, тастармен және тастар жоқ жон еті филиалы, ірі қара мал және ұсақ қара мал ұшасы бөліктері) Кук белгілі дағдыларын, дағдыларын (талап шикізат және жартылай фабрикаттар үдерісін ұйымдастыру бойынша шешім қабылдауға органолептикалық әдісі) және білім (еттің жекелеген түрлерін

аспаздық тағайындалған, шикі балық және оның ерекшеліктері ассортименті, шикізатты қайта өңдеу, құрамдармен) қаласында.

Күрделі жартылай дайындау балық, тері жою, Фуа қам өңдеу тегістеуге (шикізат, материалдар және ыңғайлылық тағамдарды өңдеу еңбек ететін процесс қадамдарды қазіргі заманғы құралдарын қолдану кіреді, өңдеу шошқа бастарымен мен қозы құс еті қоспасы, таңдау және ингредиенттерді араластыру жіктер алшақтық Салмамыз, орамаларға орау), қосымша ингредиенттер пайдалану ескере нақты үрдістер отырып, дайын өнімнің пайда болуы, дәмі, құрылымын және сапасын жақсарту үшін.

Күрделі механикалық, жылу және тоңазытқыш жабдықтарын істейтін қин аспаздық өндіріс өндіру және дайындау ұйымдастыру тығыз өндірісінің үлкен-виллалар бұлжымас байланысты және экономикалық тиімділігін арттыруға, сондай материалды ұтымды пайдалану және техникалық негізі, термиялық өңдеу қазіргі заманғы әдістері (екі жылқы түрлі режимдерде өңдеу . - микротолқынды-конвекция режимі (асселериялық әдіс) су-қараңыз технология вакуумдық орамдағы, және т.б.), ол дәстүр негізделген ұлттық тағамдар, қазіргі заманғы талаптар, сондай-ақ тамақтану ғылым жетістіктері туралы Мысалы, термоөңдеу немесе классикалық әдістерін пайдалана отырып, және тек белгілі бір ингредиенттерді өзгерту немесе ингредиенттердің көп түрлерін қосу арқылы, аспаздық модельдеу әдістерін пайдалана отырып, әр түрлі әдістерді қолдана отырып шикізат бір түрі, заманауи талаптар, түстер берілген, өнімдер пайдаланылады хош комбинациясы өзгеше тамақтану, дайындалған болуы мүмкін дәмдік және тағамдық құндылықтарға.

Жартылай фабрикаттардың ассортименті одан әрі пайдалану үшін жартылай фабрикаттар тізімін атады.

Күрделі аспаздық өнімдер үшін жартылай фабрикаттар ауқымы кәсіпорынның және оның маманданулы, шикізат қолжетімділігі, оның түрі мен жай-күйін түріне байланысты.

Сатып алу кәсіпорындарында жартылай фабрикаттардың ассортименті әртүрлі дайындық дәрежесі бар жартылай фабрикаттардың тізімі болып табылады.

Ассортимент күрделі жартылай ет фаршталған котлеттер, құс еті, балық, тушками және фаршталған, шошқа фаршталған, galan tine құс және балық және фарштамаған немесе фаршталған орама, шошқа басынан орама, Фуа-гра жолақтарды дайындау кіреді форельден және басқа да жартылай фабрикаттардан.

1.1.2. Кешенді аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттарды дайындауда басқа өнімдермен негізгі өнімдерді өндіру және үйлесімділігі қағидалары

Қауіпсіздік қағидасы. Аспаздық өнімдердің қауіпсіздігіне әсер ететін физика-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштер нормативтік құжаттардың барлық түрлерінде қарастырылған. Сондықтан күрделі аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттардың әрбір жаңа түрін әзірлеу қауіпсіздік көрсеткіштерін белгілеуімен бірге жүруі керек.

Өзара алмасу қағидасы. Нормативтік құжаттармен белгіленген өзара алмасу коэффициентін ескере отырып, кейбір өнімдерді басқалар ауыстыруы. Егер өнімнің сапасы мен құрылымдық-механикалық қасиеттері нашарласа, тағамдық құн төмендейді.

Үйлесімділік қағидасы. Бұл өзара алмасу және қауіпсіздік принциптеріне, сондай-ақ шикізатты жабдықпен және орауышпен үйлесімділігімен байланысты. Өнімнің белгілі бір комбинациялары бойынша тікелей санитариялық тыйымдар жоқ, себебі бұл принцип ұлттық дәмге, жеке қасиеттерге және т.б. байланысты.

Шикізатты ұтымды пайдалану принципі. Шикізатты тұтыну қасиеттерін ескере отырып, шикізатты пайдалануды белгілейді.

Пісіру уақытын қысқарту принципі. Технологиялық процестерді қарқындату жолдары, әдетте, дайын өнім сапасын жақсартуға көмектеседі. Бұл болуы мүмкін: процесінің жаппай шығынға және ұзақтығын қысқартады микротолқынды пеште еру, химиялық және биохимиялық әсерлер (және ет ферменттік емдеу асырады), механикалық әсер ету (өшіру күрес және қопсыту).

Жабдықтарды пайдалану принципі. Машиналар мен құрылғылар энергияның төмен қарқындылығына ие болуы керек, жұмыс істеуі ыңғайлы және қауіпсіз және кәсіпорынның сыйымдылығына сәйкес болуы тиіс.

Негізгі өнімдерді басқа ингредиенттермен біріктіру принциптері. Рецептсіз компоненттерді таңдаудағы бірнеше факторлардың бірі - дәмді-дәмді қосылыстардың болуы. Ингредиенттер таңдау нақты дәмдік профиль құрумен ғана емес жүзеге асырылады, сонымен қатар басқа да қасиеттерін, қамтамасыз ету үшін, өйткені Ал (дайын өнімнің дайындау кейін) жартылай дайындауға арналған ингредиент таңдау, оның дәмдік бейіні бойынша, сонымен қатар өзге де сипаттамалары ғана емес, анықталады нақты құрылымы.

Өнімдерді пропорциялы үйлестіру принципі оның арсеналына енгізілмеген болса, пісіру, бәлкім, ешқашан өнер болмас еді. Аспаздық өнері талдаудан басталады. Өнімдердің дәл сандық қатынасын білмейтін болсаңыз, дәмдік үйлесімділікке қалай жетуге болады? Аспаздық өнер ерікті пропорцияларға жол бермейді.

Дәмдеуіштер - жеке тағам ретінде пайдаланылмаса, кептірілген өсімдік өнімдері (жапырақтары, сабақтарының, тамырлар, жемістер,

бүйрек),. Олар құрамында эфир майлары мен гликозидтер бар, олар өздерінің ерекше дәмі мен иісін анықтайды. Дәмдеуіштердің функциясы - көлеңке, дәмдік нюанс жасау.

В.В. Похлебкин дәмдеуіштерді қолдану мақсатын жүйеледі:

■ түпнұсқалық өнімдердің немесе бұрын дайындалған тағамның жағымсыз немесе ерекше табиғи иісін түзету;

■ тағамға ерекше дәм беру;

■ тағамның сыртқы тартымдылығын жақсарту - тиісті иісті, түсін, дизайнын немесе барлық осы элементтерді жиынтықта беруіне кепіл;

■ ыдыс түпнұсқалық өнімге тән емес жаңа дәмді, бірақ белгілі бір дәмдеуіштерге немесе олардың комбинациясына тән болуын қамтамасыз ету;

■ өнімдердің немесе дайын тағамдардың қауіпсіздігін (тұрақтылығын), оны сақтауды, бүлінуді болдырмауды, болашақта пайдалану үшін дайындамалары.

Белгілі бір дәрежеде майонез, зәйтүн, каперс,ас желкек және қыша , сияқты дәмдеуіш қосындылары бөлек пайдаланылуы мүмкін. Олар астың дәмді болуының ажырамас бөлігі болып табылады.

Басқа да дәмдеуіштердің хош иісін әлсіретіп не бейтараптандыратын дәмдеуіштер бар. Мысалы, желкек кейбір дәмдеуіштер қоспаларына енгізілмейді, бірақ басқа дәмдеуіштер үшін базалық негіз ретінде қолданылады, және хрен дәмдеуіштердің дәмін жақсартады дәмі ретінде пайдаланыңыз: аскөк, лимон қабығы, эстрагон және лимон бальзам.

Қант пен тұздың көмегімен сіз дәмдеуіштердің жазбаларын өзгерте аласыз. Мысалы, қара бұрыш балық үшін жақсы, бірақ бұл нұсқада тұзды негіз болады. Сондай-ақ, дәмдеуіштерден ерекшеленеді, мысалы, қызыл бұрыш пен сарымсақ сахарналық негізде ешқашан пайдаланылмайды.

Дәмдеуіштерге ие өнім дәмдеуіштерден гөрі аз тұзбен тұзды. Бұл ереже туралы да білу маңызды, себебі барлық аспаздық рецепттер бұл ескертпейді. Осы оң ерекшелігі дәмдеуіштер біздің дене тұз олардың табиғи шырындар алып тастау емес, өйткені, кем тұз, шырынды алынған, тендер және дәмді дайындалған толығу тұз және тағамдарды беруге емес болып табылады.

Маринадтарды дайындау. Маринадтарға өнімнің ерекше дәмі, түсі мен хош иісі береді. Маринадтарға ет едәуір нәзік және жұмсақ болады. Қышқылға байланысты маринадтардың қасиеттері сақталады және термиялық өңдеу уақытын қысқартуға көмектеседі.

Маринация процесінде балық дәм мен хош ииске ие болады, содан кейін термиялық өңдеу кезінде – тығыздық пайда болады.

Маринадтарды дайындау үшін барлық қол жетімді тұздықтар, жаңа піскен және кептірілген шөптер, көкөністер жарамды. Дегенмен, маринадтардың дәмі мен хош иісін бұзбау үшін шараны сақтау керек. Маринадтарға, қыша, ақ және қызыл шараптарды, бал, соя тұздығын және басқа ингредиенттерді дайындау кезінде де қолданылады.

Барбекюға пісірілген барлық дерлік мұнай тұздықтарынан алады. Мұнай дымқылдатқыш ретінде жұмыс істейді, ол әсіресе жоғары температура кезінде дайындалған кезде пайдалы болады; қышқыл жұмсартқыш ретінде әрекет етеді, тұз және бұрыш дәмді күшейтеді.

Құрғақ маринадтар. Кейіннен қуырылады ет, құс және балық дана, дәмдеуіштер қоспалар және маринадтау үшін тоңазытқышта орналастырылған толық сіңгенше хош иісімен сылап. Дәмді көп қарқындылығы үшін мұндай қоспаларға тұз қосылады. Бұл тұздықталған одан әрі өңдеу кезінде өнім қалуға болады немесе жойылуы, сіз қол жеткізу үшін қажет дайын ыдысқа дәмдеуіштердің қалай қарқынды хош иісі байланысты.

Егер де етті, балықты немесе құс етін клярде немесе нан ұнтақтарына аунатылып дайындалса, дәмдеуіштерді, шөп-шаламды клярге немесе нан ұнтақтарына қосуға болады.

Сұйық маринадттар. Маринадттың құрамына әдетте май. Қышқыл және хош иісті дәмдеуіштер қосылады. Олардың әрқайссысының өзіндік қызметтері бар. Мысалы, май басқа ас өнімдерімен тығыз араласуына және оны күймеуден қорғайды. Қышқылдар (уксус, шарап,қышқыл сүт өнімдері, цитрус шырыны) тағамға өзінің дәмі мен хош иісін ғана бергенімен, оны қаттылау қылады. Мысалға, лайм негізіндегі маринад етті қаттылау қылады. Ал, қызыл шарап негізіндегі маринад еттің байланыстыратын талшықтарын ажыратып, оны жұмсақ етеді. Хош иіс беретін компоненттер тағамға өзіндік дәм береді.

Маринадттау уақыты ас өнімінің бастапқы құрамына байланысты. Мысалы, балықтың балғын етімен, құстың төс етіне 15 тен 30 минут уақыт жеткілікті. Қатты еттерге бірнеше күн қажет болуы мүмкін. Одан басқа, маринадттау уақытының ұзақтығы маринадттың қышқылдық дәрежесіне де байланысты: қышқылдығы жоғары маринадтарға 15-20 минут уақыт қажет болса, қышқылдығы аз маринадттар – бірнеше күнді қажет етеді.

Сұйық маринадтты қолданғанда бастапқы ас өнімін шыны ыдысқа салып, маринаддты құйып, араластырады. Әрі қарай, ыдысты қақпағымен жауып, дайындау әдісі талап ететін уақыты бойынша қойып қояды, уақыт мөлшерінен көп ұстауға болмайды, әйтпесе ет жаылып кетуі мүмкін. Етті қуыру алдында, маринадтты алып тастап, оны мұқият сүрту қажет, әсіресе маринадттың құрамында шөп

немесе хош иісті дәмдеуіштер болған жағдайда, себебі олар қуыру кезінде тез күйіп кетуі мүмкін.

1.1.3. Өндіріс үшін шикізат алу туралы құжаттама, технологиялық құжаттар

Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде қалыпты жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін үнемі шикізат пен сатып алынатын тауарлар қорлары болуы керек. Олар осы мақсат үшін арнайы әзірленген бөлмеде сақталады.

Кейтеринг кәсіпорындары жеткізушілерден (өнеркәсіптік және ауылшаруашылық кәсіпорындары,көтерме сауда ұйымдары және т.б.) тауарларды алады немесе оларды дүкендер мен жеке тұлғалардан сатып алады.

Көптеген жағдайларда, шикізат пен тауарлар алдымен қоймаға қойлады , содан кейін олар өндіріс үшін шығарылады. Кейде шикізат қоймаға қойылмай тұрып, өндіріске кетеді.

Өнім жеткізушінің тауарлары жеткізілім шарттарының негізінде өнделуге шығарылады. Жеткізу шарты жеткізушілер мен сатып алушылардың құқықтары мен міндеттерін анықтайтын заңды құжат болып табылады.

Тауарды жеткізуші, тауарды жеткізу шарттары бойынша тауарлар мен жүктерді тасымалдау ережелерінде көзделген ілеспе құжаттар: жүккұжат, шот-фактура, шот-фактура, тауарды жөнелту туралы құжаттарды толтырады. Шот-фактура тауарды сатып алушыға қалдырған кезде материалдық жауапты тұлға қалдырылады.

Жеткізушінің қоймасында тауарларды қабылдау. Жеткізушінің қоймасында тауарларды қабылдауды жеке құжатты ұсынған материалдық жауапты тұлға жүзеге асырады. Сенімхат стандартты формаға сәйкес жасалады. Тауарды шығаруға арналған құжат – шот-фактура болып табылады. Сұралған тауарлар болмаған жағдайда жаңа құжат ұсынылады - тауарлар мен тауарлардың нақты сатылатын саны көрсетілген шығу құжаты.

Қоймаға тауарларды қабылдау. Тауарларды саны мен сапасына қарай жеткізу жеткізушінің көлік және ілеспе құжаттарына (техникалық паспорт, сертификат, шот-фактура, түгендеу және т.б.) сәйкес жүзеге асырылады. Құжаттар жиынтығы болмаған жағдайда немесе олардың біреуі жетіспейтін құжаттарды көрсете отырып, өнімнің нақты саны мен сапасына қатысты акт жасалады.

Брутто және нетто салмағы және орын санымен қатартараның ашылуы және және тауар бірліктерінің саналуына рұқсат етіледі. Тез бұзылатын және тез бұзылатын өнімдердің саны кәсіпорынның жұмыс істеп тұрған тоңазытқыш қондырғыларымен анықталады.

Азық-түлік өнімдерін қабылдау кезінде олардың сапасы құзыретті мемлекеттік ұйым берген сапа сертификатымен, сондай-ақ әр партияға шығарылған ветеринарлық сертификатпен расталады, себебі өнімнің қауіпсіздігі осыған байланысты. Импортталатын өнімдерге арналған құжаттарда санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мекемелерінен белгіленген тәртіппен тамақ өнімдерін гигиеналық бағалаудан өтуі туралы ескерту болуы тиіс.

Азық-түлік өнімдерін қабылдау кезінде төмендегілер ескеріледі:

■ Ет ветеринарлық стигма болған кезде және ветеринариялық қадағалау жөніндегі өкілдің тексеруі мен қорытындысын көрсететін құжаттың болуы міндетті;

■ құс еті тек қана ішек-қарны тазартылған түрінде ғана қабылданады;

■ салқындатылған және ыстық ысталған балық, дереу сатуға жартылай фабрикаттар келіп түседі, бұл өнімдердің қоймаларында сақтауға тыйым салынады.

Қабылдау процесінде оның сапасы төмен, немесе тауарлардың жетіспеушілігі анықталған жағдайда, тауарларды қабылдау тоқтатыла тұрады және өнім берушіге шағым жасалады.

Өнімдер мен тауарларды шығару есебі. Өндіру үшін арналған өнімдер талаптарға сай күн сайын өндіру үшін шығарылған қойма тамақтану өнімдері назарға қолжетімді азық-түлік қалдықтарын ескере отырып, азық-түлік өнімдерін босату жоспарлануы тиіс.

Өндіріс менеджері картасындағы немесе рецепт жинау, сондай-ақ пісіру үшін нысаналар саны туралы тағамдардың аты мен нөмірін көрсетеді, күнделікті мәзірі жоспарына сай болып табылады. Мәзір жоспары аспаздық өнімдерді дайындау күні қарсаңында дайындалады.

Мәзір бойынша тағамдардың және аспаздық өнімдердің жоспарланған санын дайындау үшін қажетті өнімдердің санын есептейді, есептеулер кестеде жинақталады. Жасалған есептеулер негізінде сұраныс жасалады.

Талаптарды өңдеу кезінде өндіріс бастығы келесі деректемелерді көрсетуі тиіс:

■ құжаттың нөмірі және оны жасау күні;
■ өнімнің толық атауы;
■ өлшем бірліктері;
■ өнімдердің саны, сондай-ақ атауларының саны;
■ Құжаттың соңында ол өзінің атынан қол қояды.

Талаптар кәсіпорын басшысымен бекітіледі. Қоймашы өткізілетін өнімді (1-қосымша) жүкқұжат түрінде шығарады.

Талапта көрсетілмеген өнімдерді шығару немесе бір өнімнің екінші түрін ауыстыру рұқсат етілмейді. Шығарылған өнімнің саны тапсырыс берілген саннан аспауы керек. Қоймаға өнімді қабылдау материалдық жауапты адамға ғана құқылы. Өнімді өнімді шығарған өндіріс орнының қызметкерімен қоймашы құжаттардың 2 данасына да қол қояды.

Алдын-ала бір күн бұрын жүкқұжаттар 2 данада дайындалады: біріншісі азық- түліктермен бірге өндіріс меңгерушісіне, екіншісін қоймашы тауарлық есеппен бірге есепшіге тапсырады.

Еттің жартылай фабрикаттарында шикізат пен дайын өнімдерді есепке алу ерекшеліктері. Қоғамдық тамақтандыру ет ұшасы бойынша, әдетте, назарға олардың hrane¬niya және (жібіту, жуу) кесу дайындық ерекшеліктерін ескере отырып, жеткізушілерден тікелей ет цехы қабылдайды. Дүкендегі ет қорлары үш күндік талаптардан аспауы керек.

Ет шаяндары бастапқыда үлкен-жарымшы жартылай фабрикаттарға кесіледі. Жартылай фабрикаттар (3-қосымша) бойынша күн сайын әкімшілігінің өкілі бар жартылай фабрикаттар материалды шығару және жауапты тұлғаның белгіленген нормаларға сәйкестігін бақылауға бойне актісін құрайды, доғал шикізатқа. Егер шикізатты өңдеу технологиясына сәйкес кесу процесі жұмыс күні ішінде аяқталмаса, сертификат неғұрлым ұзақ мерзімге (2-ден 3 күн) жасалады.

Бұл акт дүкенге шикізат алу үшін құжаттармен байланысты болуы керек. Құжат ірі фабрикаттардың жартылай фабрикаттарының қоймаға немесе өңдеуге арналған дүкендерге құжаттарды қоса береді.

Ет пен шикізатты кесу актісі есепке алу бөліміне кіріс және шығыс құжаттарымен беріледі және есепке алуды тексеру кәсіпорын басшысымен бекітіледі.

тұтынылатын шикізат бақылау мақсатында қаржыландырылады күнделікті stavlyaetsya парағы жартылай шығыстар құжаттар (және т.б. фактуралар, қабылдау парақ) сәйкес цех қалдырыңыз. Өтініштің артқы жағында негізгі және қосалқы шикізаттар дүкен іс жүзінде таратын өнімдер үшін қолданыстағы техникалық құжаттамада көзделген нормаларға сәйкес есептеледі. Шикізаттың нақты тұтынуын оның стандартты тұтынуымен салыстыру ауытқуларды (шикізатты үнемдеу немесе артық жұмсау) белгілейді.

Техникалық құжаттарды жобалау, салу және қызмет көрсету талаптары бар.

Технологиялық карта. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиялық картасы - өнімнің технологиялық процесінің рецепті және сипаттамасы бар құжат,дизайны және тағамға (өнімге) қызмет көрсету. Бағыттың ұсынылған түрі 2-қосымшада келтірілген.

Рецептіде жалпы өнім ағынының жылдамдығы және бір немесе бірнеше бөліктерін немесе бір немесе бірнеше килограмм, кірістілік (нетто салмағы) жартылай фабрикаттар және қоғамдық тамақтандыру өнімдерін (пісірілген тамақ, тамақтану, аспаздық, bulo¬nyh және ұн кондитерлік өнімдер) бойынша таза көрсетеді.

Технологиялық карталар компьютермен немесе автоматтандырылған режимде қолмен жасалады.

Рецепттерге немесе өндіріс технологиясына өзгерістер енгізу кезінде технологиялық карта қайта тіркеледі.

Технологиялық нұсқаулар. Технологиялық өндіріс үшін нұсқаулық (ТН) және (немесе) қоғамдық тамақтандыру өнімдерін жеткізу - өндірістік процесс үшін тиісті талаптарды белгілеу құжат, сақтау, шикізат тасымалдау, жартылай фабрикаттар және дайын тамақ (өнімдер) немесе жеткізу үшін. Бұл нұсқаулық белгілі бір түр немесе біртекті тамақтану өнімдерінің тобы үшін жасалады.

Технологиялық нұсқаулық тәуелсіз технологиялық құжат болуы мүмкін немесе ұлттық стандарттарға қосымша ретінде, сондай-ақ ұйымның стандарттарына және техникалық шарттарына сәйкес әзірленуі мүмкін. Онда келесі құрылымдық элементтер бар:

■ тақырып беті;
■ негізгі бөлігі;
■ қосымшалар (қажет болған жағдайда);
■ тіркеу парағы.

Титул бетінің орналасуына қойылатын талаптар. Келесі деректер келтірілген:

■ кәсіпорынның (ұйымның) атауы - бастапқы ТН иегері;
■ ұйым басшысының (оның орынбасарының) қолын растау және келісу;
■ қоғамдық тамақтану өнімдерінің атауы;
■ ТН атауы;
■ ТН белгілеу;
■ жаңалықтар туралы немесе ТН ауыстыру туралы ақпараттар;
■ Пайдалануға енгізу күнін көрсету

ТН негізгі бөлігі келесі бөлімдерден тұрады:

■ қолдану саласы;
■ қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің түрлері;

Шикізатқа қойылатын талаптар;

■ тамақтандыруға арналған рецепттер;
■ технологиялық үдеріс;
■ орау және таңбалау;
■ тасымалдау және сақтау;
■ сапаны бақылауды және өнім қауіпсіздігін ұйымдастыру.

Технологиялық нұсқау міндетті, ұсынылған немесе анықтамалық қосымшалармен толықтырылуы мүмкін.

«Қолдану саласы» бойынша мазмұнына қойылатын талаптар. «Қолдану саласы» бөлімінде қоғамдық тамақтандыру өнімдерінінің ТН –та көрсетілгендей түрлерімен (азық-түлік, өнімдер, жартылай фабрикаттар) , жасалу, жеткізілу, жүзеге асыру құқығы берілген кәсіпорындар тізімі және атаулары көрсетіледі. Бұл бөлім: «Бұл технологиялық нұсқаулық өнімді өндіру үдерісіне қолданылады» деген сөздерден. Егер ТН дербес құжат болмаса, ұлттық стандарттың немесе ұйымның стандартынының техникалық шарттарын аталуын және белгілеуін көрсетеді.

«Өнімнің ассортименті» бөлімінде қоғамдық тамақтандырудың барлық осы ТН бойынша дайындалған өнімдер ассортименті (тағамдар, дайын тағам бұйымдарының, жартылай дайын тағамдардың) көрсетіледі.

«Шикізатқа қойылатын талаптар» бөлімі нормативтік немесе техникалық құжаттарда көрсетілген өндірістік өнімдер үшін пайдаланылатын қойылатын талаптарды, азық-түлік өнімдерін (жартылай дайын тағамдар) көрсетеді. Бұл бөлімде, азық-түлік шикізат, азық-түлік өнімдері мен азық-түлік (өнімдер) өндіру үшін пайдаланылатын жартылай фабрикаттар рекордтық нормативтік-техникалық құжаттама талаптарына сәйкес келуі және олардың сапасын растайтын құжаттарға сәйкес болуы тиіс.

«Ас мәзірі жинағы» әрбір рецепт тағамын, өнімдерді, жартылай фабрикаттар шикізатты тұтыну өнімі ставкасын және азық-түлік жалпы және 1 таза салмағы, 10, 100 (дана.) Өндеуге немесе одан да көп, немесе 1, 10 және одан да көп кг, жартылай фабрикаттардың салмағы (өнімділігі) құрамын белгілеу және аспаздық өңдеу кезінде шығындарды ескере отырып, дайын өнімді шығару.

«Технологиялық үрдіс» бөлімі реттелген технологиялық үрдістер және операциялар, қабылдау ережелері, шикізаттармен өнімдердің сақталу жағдайларын, және олардың технологиялық үрдіске қолданылуы туралы мәліметтер беріледі.

Бұл бөлімде технологиялық процестің ерекшеліктеріне сәйкес жабдықтарды, жабдықтарды және контейнерлерді санитарлық өңдеуге қойылатын талаптар көрсетіледі.

«Буып-түю және таңбалау» бөлімі өнімге тұтынушыға және тасымалдау орамасына, сондай-ақ таңбалауға қойылатын талаптарды қамтиды.

Бөлім «Тасымалдау және сақтау» көлік пайдаланылады, сақтау шарттарын және өнім жарамдылық мерзімдерін құралдарына, оның ішінде жеткізу үшін талаптарды қамтиды процесінің соңында бері санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларда белгіленген

мерзімдер немесе жаңа тағамдарды, пісіру, тоқаш пен ұн сәйкес кондитерлік бұйымдар, жартылай фабрикаттар, Россия тұтынушылар бақылау органдары белгілеген тәртіппен жүзеге асуы тиіс.

Өзгерістерді ұсыну мен жобалауға қойылатын талаптар. ТН-тағы өзгерістерді тек түпнұсқа иесі - кәсіпорын (ұйым) жасай алады. Өзгерту «Өндірушінің технологиялық нұсқауларын өзгерту» жеке құжат түрінде жасалады.

Қателерді түзету, түзету күнін көрсете отырып, негізгі құжат тұлғалардың қолымен расталады.

Техникалық және технологиялық карта. Бұл құжат жаңа өнімдер үшін әзірленді және өндірістік, жобалау, сату және сақтау, сапасы мен қауіпсіздігі орындау процесінде, сондай-ақ азық-түлік қызмет өнімдерінің қоректік құндылығы өнімін тұжырымдалған шикізат және азық-түлік өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар, талаптарды белгілейтін жатыр. Техникалық және технологиялық карта (ТТК) қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында өндірілген жаңа дәстүрлі емес өнімдер үшін ғана әзірленген.

Жаңа тағамды (өнім) дайындауға дейін оны бақылау жүргізіледі, оның қорытындысы бойынша акт жасалады (4-қосымша).

Жаңа тағамды (өнімді) әзірлеу актісіне сәйкес жасалған техникалық-технологиялық карта келесі бөлімдерден тұруы тиіс:

■ қолдану саласы;

Шикізатқа қойылатын талаптар;

■ рецепті (шикізат пен тамақ өнімдерін тұтыну нормативі, соның ішінде жартылай фабрикаттың және (немесе) дайын өнімнің (ыдыстың) өнімі жалпы және таза, жаппай (шығу);

■ технологиялық үдеріс;

■ қоғамдық тамақтану өнімдерін тіркеуге, ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар;

■ тамақтандыру өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігінің көрсеткіштері;

■ қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің тағамдық құндылығы туралы ақпарат.

«Қолдану саласы» бөлімінде тағамды (өнімнің) атауы көрсетіледі және осы тағамды (өнім) өндіруге және сатуға құқығы бар кәсіпорындардың (филиалдардың), бағынысты кәсіпорындардың тізімдері мен атауларын анықтайды.

«Ресурстар талаптарын сапалы» жылы деп азық-түлік шикізат, азық-түлік өнімдері мен азық-түлік (өнімдер) өндіру үшін пайдаланылатын жартылай фабрикаттар жазбасын жасауға нормативтік-техникалық құжаттаманың талаптарына (ГОСТ, ГОСТ Р, Вт) сақтауға және растайтын құжаттарды болуы тиіс , Ресей

Федерациясының нормативтік құқықтық актілеріне сәйкес олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын,

«Рецепт» бөлімінде шикізат пен тамақ өнімдерінің жалпы және нетто-1, 10 порция (дана) немесе одан көп тұтыну мөлшерін көрсетіңіз,

немесе 1, 10 кг немесе одан да көп, жартылай өнім мен қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің шығу салмағы (өнімділігі) (жартылай пісіру, азық-түлік, аспаздық, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер).

Бөлім: «процесі технологиясы» азық-түлік (өнім) қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін механикалық және термиялық өңдеу жағдайында, тағамдық қоспалар, бояғыштар, технологиялық жабдықтарды және басқа да түрлері пайдалануды қоса алғанда өндіру, азық-түлік (өнімдер), технологиялық процесінің егжей-тегжейлі сипаттамасын қамтиды.

«Сапа және қауіпсіздік индикаторлары» бөлімінде тағамның (өнімнің) органолептикалық сипаттамалары: сыртқы түрі, түсі, құрылымы, дәмі мен иісі бар. Мұнда да тағамның (өнімдердің) микробиологиялық көрсеткіштері талаптарға сай болуы керек.

«Тамақтану туралы ақпарат» бөлімінде ыдыс-аяқтың (өнімнің) азық-түлік және энергия мөлшері туралы деректер көрсетіледі. Тағамның (өнімнің) тағамдық құндылығы есептеу немесе зертханалық әдістермен анықталады.

Ыдыс-аяқты (бұйымды) дайындау, безендіру және тамақтандырудың технологиялық процесі технологиялық карта түрінің артқы жағында орналасуы мүмкін. Тағамдық құндылық туралы ақпарат ұйым басшысының қалауы бойынша ТК-да орналасқан.

Әрбір техникалық-технологиялық карта сериялық нөмірге ие және кәсіпорында сақталады. Рецепттерге немесе өндіріс технологиясына өзгертулер енгізгенде техникалық және технологиялық карта қайта тіркеледі.

Күрделі тағамдарды жасауға арналған жартылай дайын ас өнімдерін әзірлеу үрдісін ҰЙЫМДАСТЫРУ және ТЕХНИКАЛЫҚ жабдықтармен қамтамасыз ету

1.2.1. Ет шеберханасының жұмысын ұйымдастыру

Ет өңдеу технологиялық процесі дүкеннің қуатынан тәуелді емес, бірақ технологиялық процесті ұйымдастыру әр түрлі.

(Табиғи және тартылған ет котлеттер массасы жасалған шағын комковато, бөлінген,) жартылай ет (сиыр еті, шошқа еті, қой) және өндірістік өңдеу үшін арналған ет комбинаты. Ет шеберханалары ірі өндіріс кәсіпорындарында және оларды өндіру үшін шикізатты

өңдейтін орта кәсіпорындарда ұйымдастырылған. Ірі кәсіпорындардың дайындамаларды ет дүкендер бірнеше бөлмеден тұрады: Дефростер, жуу бөлімінің өліктері, obsushivaniya үшін нысандар, оверлоктармен, жартылай фабрикаттардың дайындауды кесуге.

Ірі сатып алу кәсіпорындарында ет цехтары механикаландырылған. мұздатылған ет шеттетілген жолында (монорельстік) немесе арбаларға бойынша республикалық палаталар (өліктері, жарты өліктері) тоңазытқыш 3 күн Дефростер кіреді. 4-6 ° С температурасында баяу еріту процесі жүреді.

Еттің етінің беті ластанудан тазарып, мөртаңбалары кесіледі. Содан кейін арнайы бөлмеде ет жуғыш щеткалар көмегімен жылы сумен жуылады. Жеке бөлмеде ет желдеткіштермен жеткізілетін ауамен кептіріледі.

Конвейерлік жолдың басында өткізеді obvalschik бөлікке өліктері кесіңіз. Бұл операция үлкен пышақ-көйлек немесе қасапшы балта арқылы жүзеге асырылады. Еңбек қорғау талаптарына сай болу үшін коллалар тізбекті торды пайдаланады. Бос ұшта арқылы үстелге орнатылған тақталар, кесу, құралдар үшін жәшіктерін үстелдер өндіру (пышақтар, Мусатова) жабдықталған конвейерлік желісі бойымен ұйымдастырылған obvalschikov. Обладжчики сүйек пышақтарын пайдаланады (үлкен және кішкентай).

Бөлектелген бөлігі конвейерге (ет, сүйек) сіңір, фильмдер, түрлер бойынша бөлшектеу доғал жартылай бастап кесуге ет орындауға zhilovschikam келіп үшін. Ет жұлдырудан кейін алынған сүйектерді дөңгелек ара арқылы кесу үшін жібереді.

Үлкен дүкендерінде бөлінген және шағын жартылай фабрикаттар өндірісі үшін жұмыс орны параллель желілерде koveyernyh ұйымдастырылуы мүмкін. Екі жағынан да сызық бойымен өндірістік үстелдер бар. оң ет бар науа, - - жартылай фабрикат науа, орташа бас аспаздың пышақ үш, musat жартылай фабрикаттар кесу үшін оған сол үстел кесу бортында орналастырылған. Кесетін тақтаға теру шкаласын орнатыңыз. Дайын дайын жартылай фабрикаттары бар науа, жұмысшы қозғалмалы конвейерге қояды.

Туралған жартылай фабрикаттарды шығару үшін бірдей өндірістік желіде бірнеше жұмыс орындары ұйымдастырылған. Жұмыс орындарында нан, ет тартқышы, тартылған ет суыту үшін ванналар жабдықталған.

Қазандық жасаушы машиналарда жартылай фабрикаттарды қалыптау үшін бірнеше жұмыс орындары ұйымдастырылған.

Шағын ет дүкендерде көбінесе ауыстырылатын әмбебап диск тетіктерін (минсер, үгітші, араластырғыштар) бірге пайдаланылады аз

сыйымдылығы машиналар, пайдаланыңыз. Ет ерітіндісі және ағын суға толы ванналардан асып кетеді.

Шикізат пен ыстық цех цех үй-жайлар қабылдау және сақтау үшін қолайлы байланысын қамтамасыз ету, ал шикі ет (ет, балық) жұмыс істейтін өсімдіктер, өсімдік, әдетте көтергіш және баспалдақ жанында қабатында, орналастырылған.

400 кем - Ет дүкені 400-ден астам, ет пен балықты залдарында орындық саны, асханалар мен мейрамханаларда тәуелсіз ретінде оқшауланған.

Шикізат бойынша жұмыс асханалар, мейрамханалар, жылы, жібіту тартпада тоңазытқыш камерада жүзеге асырылады. Ет шикізаты бір-бірімен байланыста болмайтын етіп бір қатардағы тіректерге орналастырылған.

Әуе-О-жібіту әдісі бірегей және патенттелген концерні Electrolux әуе-бу еру болып табылады. Бұл әдіс ингредиенттердің тағамдық құндылығын, түпнұсқалық дәйектілігі мен бастапқы көрінісін толық қалпына келтіреді. Құпия төмен температура бу бүрку импульс және еріту цикл кезінде өңдеу камерасының ішіндегі қуатты ауа ағыны бірегей үйлесімі болып табылады. Тоңазытқышта кәдімгі жібіту салыстырғанда процесінің артықшылықтары (температура 3 ° С кезінде) мынадай:

- уақытты үнемдеу 80% -дан астам;
- салмақ жоғалтудағы мүліктің азаюы;
- өнімдердің барлық тағамдық құндылығын сақтау;
- пайдалануға оңай;
- Гигиена (бактерицидтік циклдің болуы).

Ет езбесі дүкенге арбаға кіреді және жұмыс үстелдерінде тазаланады. (- 30 ° С 20) немесе тоқтата тұру қылқалам (щетка-рухтар) қаласында оголенный ет су ванналар іске жуып. Содан кейін салқындату үшін ет суық сумен жуылады (12-15 ° С). Әдетте, ет таза шүберекпен кептіріледі. Үлкен кесектер кесілген креслоларға немесе таспа араларын қолдануға кесіледі.

1.2.2. Балық дүкенін ұйымдастыру

Жартылай фабрикаттардың орталықтандырылған өндірісі сатып алу кәсіпорындарының мамандандырылған дүкендерінде жүргізіледі.

Үлкен дүкендерде механикалық өңдеу Skel-хау және жартылай фабрикаттарды дайындау одан әрі өндірістік механикаландырылған желілерде жүзеге асырылады балық сүйегін өңдейді.

2 12 ° С-тан жоғары емес температурада тұз су ерітінді 5% - - жібіген балықтар үшін Балмұздақ балықтар 3 Моншада орналастырылған. 3 сағ балық ұялы ванналар ішіне түсірілуі және конвейерлік желісі өңдеу беріледі жібіген соң. cheshueochistitelnoy машина таразыға балық тазартылады отырып, тілімшелерге plavnikorezkoy кесіп, бас golovootsekayuschey машина арқылы жойылады.

Содан кейін балықтар балық кесуге арналған конвейерге кіреді, оларда балықты эвискерлау және жуу үшін жұмыс орындары орналасқан.

Ішектің алынып тасталуы және балықты жуу кезінде қолмен жұмыс жасайды. Әр жұмыс орнында кіріктірілген жуғыштар бар өндіріс үстелі бар. Жұмыс орындарында кескіш тақталар, аспалы пышақтар үш есе жабдықталған. Келесі, балық -4 -6 5-10 мин ° С температурада 18% күші тұз ерітіндісін белгілеу (салқындату) ұшырайды. сақтау, тасымалдау кезінде шығындарды азайту үшін және сақтау мерзіміне (жартылай іске асыру үшін жабу процесі) қоректік құндылығы зауытында, соның ішінде 24 сағат, аспауы тиіс қолдау үшін - 8 сағаттан артық емес.

Белгіленген кесу тақталар, стендтік таразы, ыңғайлы тағамдарды контейнерлерді орналастырылған, онда балық өндіру жиынтығы кестелерден жартылай фабрикаттар өндірісі үшін. Жартылай фабрикаттарды кесу үш пышақ үлкен пышақпен жасалады.

Тігіп алынған өнімдерді дайындау үшін әмбебап дискіні (ет тартқышты), нан пісіруге арналған ваннаны, шағын котлетаны, котлетоформовые машиналарды қолданыңыз.

Жартылай механикаландыру балық өңдеу және өндіру бойынша орташа қуаты кәсіпорындарында аз дәрежеде пайдаланылады. Балық өңдеуге арналған, трюки үшбұрыштары мен пышақтар пайдаланылады.

Кішігірім кәсіпорындарда балықтардың бастары мен құйрықтары үлкен дәнекерлеуішпен немесе пештің үшеуімен қолмен кесіледі. Балықты ваннаға жуыңыз.

Жартылай дайын бұйымдарды дайындаған өндіріс үстелінде: кескіш тақтайша, дәмдеуіштер жиынтығы және үстел шкаласы белгіленген пышақ жиынтығы болуы керек. Жартылай фабрикаттарға арналған контейнерлер сөрелерде және салқындатылған сақтауға арналған шкафта орналасқан науалар болып табылады.

1.2.3. Құс етін өндеу цехының жұмысын ұйымдастыру

Құс етін өңдеу цехын үлкен көлемі бар сатып алу кәсіпорны құрамы болғанда ұйымдастырады. Құс етін өндеу цехы жартылай дайын өнімін және тауық ішек-өндіру үшін арналған. Олар құс етін өндеу цехында шикізатты өңдейді.

Ірі құс фабрикаларында үш негізгі учаскесі қаралады: құс етін етітуге, жүндерін күйдіруге, ішектерінен тазартуға жартылай дайын тағамдарды өндіруге арналған жабдықтар ұсынылған.

Олар бір-біріне тиіп тұрмау керек, сондықтан 4 С ° 6 кезінде салқындатылған бөлмеде арқа етімен төмен 10-12 сағат 85% салыстырмалы ылғалдықта жібітіледі. Одан кейін оның түктерін 30 секунд күйдіруге қояды.

Құс шаруашылығын механикалық өңдеу және жартылай фабрикаттар өндірісі үш өндірістік желіде жүзеге асырылады.

Бірінші жол - құстардың шектерін тазартуға арналған жұмыс орындары бар конвейер. Ет кесетін орында бастар, мойындар, аяқтар, қанаттар пышақпен немесе арнайы машинамен жойылады. Жұмыс орындары орнатылған жуу цистерналары, кескіш тақталар, пісірілген құстарды жинау үшін табақтар, өңделген тушаларды салатын лотоктармен , орындықтармен жабдықталған. Құстарды өңдеу үшін үшін пышақпен, пинцетпен, лезвия арнайы пышақтарды пайдаланады.

Екінші жолда «қалтада» тушаларды қалыптастыру және кесу үшін жартылай дайын өнімдерін дайындау бойынша жұмыс орындары ұйымдастырылды. Ол үшін жұмыс орыны ауыстырылатын механизмдермен әмбебап қозғалтқышпен жабдықталған, жартылай дайын өнімдердің қорларын сақтауға арналған кіріктірілген тоңазытқыш шкафы бар шкафтық үстел, шкала орнату, кесу тақтасын салу. Сондай-ақ, үш пышақ, ұсақтағыш Қосымша өнімдерді қайта өңдеу үшінші қайта өңдеу желісінде жүзеге асырылады.

Жұмыс орындарында өндіріс үстелдері, кесу тақталары, жууға арналған үлкен ыдыстар болады.Салқындату үшін жартылай фабрикаттар металл жәшіктерге немесе науаларға салынып, суық бөлмелерге жіберіледі, онда олар 0-6 ° С температурасында сақталады.әне елек пышағын пайдаланыңыз.

1.2.4. Ет және балық цехының ерекшеліктері және жұмыс орындарын ұйымдастырудың жалпы ережелері

Ет-балық дүкендері толық өндірістік циклмен орта кәсіпорындарда (мейрамханаларда, асханаларда) ұйымдастырылған. Етті, құс етін және балықты сол бөлмеде өңдейді.

Балық өнімдерінің өзіндік иісін ескере отырып, ет пен балық өңдеудің жеке ағындарын ұйымдастыру қажет. Жекелеген жабдықтан бөлек,

«MS», «RS» деп белгіленген құрал, контейнер, кескіш тақталар бөлек белгіленеді.

Етті қайта өңдеу желісінде ет жууға арналған көлемді ыдыс, бөрене немесе арнайы педальға бекітілген кресло (палуба) орнатылады.

Жартылай дайын өнімдерін сақтау және салқындату үшін тоңазытқыш шкафпен жабдықталған; электрлік ет тартқыштарын, ауысымдық механизмдері бар әмбебап дискілерді, ет сығындыларын, тартылған ет сусындарын, ет кесу механизмін қолданады.

Нан пісіру үшін туралған жартылай фабрикаттарды пісірген кезде металдан жасалған қазандықтар қолданылады.

Мейрамханаларда және асханаларда құстың алғашқы өңдеуі кәсіпорынның ет және балық фабрикасында бөлінген учаскеде жүзеге асырылады. Ет өңдеу орындарында құс етін өңдеу мүмкіндігі бар. Құс шаруашылығын қайта өңдеу бойынша технологиялық операциялар сатып алу кәсіпорнындағы құс фабрикасындағы операцияларға ұқсас.

Балықты өңдеу үшін мұздатылған балықты жібітуге арналған ваннаны орналастырыңыз, кішкентай пышақпен қолмен балықты тазалау және эвистрациялауға арналған үстелдер. Жартылай фабрикаттарды дайындау үшін жеке орын ұйымдастырылған. Балықтан жасалған ет кесектерін дайындау үшін ет етіне арналған ет тартқышты қолдануға жол берілмейді.

Жартылай дайын өнімдердің ассортименті жоспар-мәзіріне сәйкес дайындалады.

Жұмыс орындарын ұйымдастырудың жалпы ережелері бар. Жұмыс орны - тиісті жабдықты, ас үй ыдыстарын, құралдарды, құралдарды пайдаланып, белгілі бір операцияларды орындаған өндіріс аймағының бөлігі.

Жұмыс орнына кәсіпорынның түрі мен сыйымдылығына қарай ,нормаларына сәйкес таңдалатын құралдар, ыдыстар жеткілікті мөлшерде берілуі тиіс.

Өндірістік жабдықтар келесі талаптарға сай болуы керек: беріктік, жұмыста сенімділік, эстетика. Санитарлық ережелер мен ережелерге сәйкес ыдыс-аяқты, құралдарды және құралдарды адамдарға және қоршаған ортаға зиянсыз және қауіпсіз материалдардан жасау керек.

Қоғамдық тамақтандыру мекемелеріндегі жұмыс орындары кәсіпорынның түріне, орындалатын жұмыстардың көлеміне және сипатына, өнім түрлеріне байланысты өз сипаттамаларына ие.

Жабдықты рационалды орналастыруға, қауіпсіз еңбек жағдайларын жасауға, сондай-ақ инвентаризация мен құрал-саймандардың ыңғайлы орналасуына мүмкіндік беретін жұмыс аймағы жеткілікті болуы керек. Бос орындар мамандандырылған және жан-жақты болуы мүмкін.

Ірі кәсіпорындарда қызметкер жұмыс күні ішінде бір немесе бірнеше біртекті операциялар жасаған кезде мамандандырылған жұмыс орындары ұйымдастырылады.

Орта және шағын кәсіпорындарда әмбебап жұмыс орындары басым, онда бірнеше біртекті операциялар жүргізіледі.

Жұмыс орындарын ұйымдастыру адамның құрылымның антропометриялық деректерін, яғни адамның бойы, жұмыс орнының биіктігі, жұмыс алдында анықталғанын ескереді.

Кескін модулденген жабдықтарды әзірлеу кезінде, жоғарыда аталған факторлар назарға алынады.

Өндірістік жабдықтың өлшемдері адамның денесі мен қолдарына жұмыс істеуге ыңғайлы күйде болуы керек. Жұмыс үстелінде инвентаризация және құралдар үшін жәшіктер болғаны өте ыңғайлы. Кестенің төменгі бөлігінде ыдыс-аяқтар, кесетін тақталар үшін сөрелер болуы керек.

Жұмыс үстелімен жууға арналған ыдыстың қасына аяқасты ағаш стеллаждары орналасады

Нысанның лездік көріну бұрышы 18 ° құрайды. Бұл бөлімдегі барлық затты қызметкер бірден көруге тиіс. Көрінетін тиімді бұрышы 30 ° аспауы тиіс.

Жұмыс орны ауданыны жұмыс істеу кезінде құрал- жабдықтар тез өтуді, өндірістік жарақаттанудың мүмкіндігін болмауын қамтамасыз етеді.

1.2.5. Технологиялық жабдықтардың түрлері, құралдар, құралдар және оларды қауіпсіз пайдалану әдістеріToңазытқыш жабдықтар (1.1-сурет, а). Toңазытқышпен және басқа жабдықпен жұмыс істеудің жұмыс және қауіпсіздік ережелері төменде берілген.

1 сурет. Toңазытқыш

1.1.Жұмысты бастамас бұрын:

■ сыртқы тексеру;

■ кабелінің, оның қорғаныс түтігінің, штепсельдің немесе штепсельдің тұтастығын тексеру;

■ машинаның корпусының оқшаулағыш бөліктерінің, қылшық ұстағышының қақпақтарының тұтқасының тұтастығын тексеру;

■ Электр желісіндегі кернеу мен тоқтың жиілігінің сәйкестігін этикетте көрсетілген қол машинасының қозғалтқышының кернеуіне және жиілігіне сәйкестігін тексеру;

■ Қосылғандағы жұмыс дәлдігін тексеріңіз.

1.2. Пайдалану процесінде:

■ Электр жабдығын мұқият ұстаңыз, оны соққыға, шамадан тыс жүктемеңіз;

■ ағымдық кабельдің оқшаулауын қадағалап отырыңыз:

■ Кабельді бұрудан, сондай-ақ кабельді өтпелер арқылы және материалдар сақталатын жерлерде бағыттаудан аулақ болыңыз;

■ кабель штаммына жол бермеңіз;

■ Жабдықты құрғақ қолмен және тек Бастау және Тоқтату түймелерімен қосыңыз және өшіріңіз;

■ Жабдықтың ашық немесе қорғалмаған бөліктеріне, ашық немесе бүлінген сымдарға тиіп тұрмаңыз.

1.3. Тыйым салынған:

■ Жабдықты бөлшектеңіз және жабдықты, дискілерді, штепсельдік қосылымдарды және т.б. жөндеуді жүзеге асырыңыз.

1.4. Тоңазытқыш камераның салқындатылған көлемін жүктеу тоңазытқыш машинасын іске қосқаннан кейін және өнімдерді сақтауға қажетті температураға жеткеннен кейін жүзеге асырылады.

1.5. Жүктелетін өнімдердің саны тоңазытқыш камерасы әзірленетін нормадан аспауы тиіс.

1.6. Тоңазытқыш қондырғыларының есіктері қысқа мерзім ішінде және мүмкіндігінше сирек ашылуы керек.

1.7. Қалыңдығы 5 мм-нен астам салқындатылған құрылғыларда (буландырғыштар) аяз (қар жамылғысы) пайда болған кезде компрессорды тоқтатыңыз, өнімдердің камерасын және аязды ерітуді босатыңыз.

1.8. Тоңазытқыш қондырғысын пайдалану үшін жауапты адамның қадағалауымен суды еріту кезінде батареяларды тазалаңыз.
1.9. Хладагент ағып кету анықталса, тоңазытқыш қондырғысы дереу сөніп, бөлмеде желдетілу керек.
1.10. Тоңазытқыш жабдықтарын пайдалану кезінде:
■ Қозғалтқыштардың қорғаныс жері немесе нөлі болмаса, құрылғыны өшіріңіз;
■ қозғалтқыш бөлмесінің кедергісіз жұмыс істеуі, ақаулы автоматика құрылғылары бар;
■ Тоңазытқыш қондырғысының айналасында кеңістікті қаптап, тауарларды, контейнерлерді және басқа заттарды сақтау;
■ жұмыс істеп тұрғандығына немесе автоматты тоқтау режиміне қарамастан құрылғының қозғалмалы бөліктерін желіге тигізіңіз;
■ өнімдерді буландырғыштарға сақтау;
■ скреберлер мен пышақтарды механикалық қолдану арқылы булануды кетіреді;
■ Құрылғының қоршауына және оның айналасына бөтен заттарды қойыңыз;
■ салқындатқыш камераны ауа-салқындатқыш қоршауымен, буландырғыш табаншасынсыз, сонымен қатар конденсатты төгетін төсемемен жүктеңіз;

■ Санкцияланбаған тоңазытқыш қондырғыны жылжытыңыз.
1.11. Тоңазытқыш жабдықтарды пайдалануды болдырмау үшін, егер:
■ Магнитті стартердің, ұсақтағыштардың, электр қозғалтқыштарының, автоматика құрылғыларының сорғыш бөліктері қаптамамен жабылмайды;
■ тоңазытқыштарда оқшаулаудан бас тартқан жағдайда қоректендіруге болатын металл бөліктердің қорғаныс жерлері жоқ немесе нөлге ұшырамайды;
■ келесі сынақ және оқшаулау сынақ мерзімі аяқталды.
жабдықты сым және қорғаныс жерге тұйықтау немесе нөлдеу;
■ магниттік стартерлердің, моторлы терминалды қораптардың, қысым ажыратқыштарының және басқа құрылғылардың қақпақтары алынып тасталды;

■ Температураны бұзу, контактілерді ұшыру, компрессордың жиі қосылуы және өшуі және т.б. анықталды.

1.12. Жұмыстың соңында коммерциялық тоңазытқыш жабдықтарының сыртқы қабырғалары дымқыл шүберекпен, ал хромды бөліктерді майлықпен сіңірілген шүберекпен сүрту керек.

Асүйдік әмбебап машина . Жетектер жиынтығына қарай жалпы және арнайы мақсаттар үшін әмбебап ас үй машиналары ажыратылады

2 сурет. Әмбебап асүй машинасы

Жалпыға ортақ пайдаланылатын әмбебап асүйлік техника шағын және орта жалпы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жалпы цехтарда қолданылады, онда түрлі өнімдерді (мысалы, ет, балық, құс және т.б.) механикалық өңдеу жүргізіледі.Арнайы мақсаттарға арналған әмбебап асүйлік техникалар ірі дүкендерде орналасқан дүкендерде орналасқан ірі мамандандырылған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында орнатылады, бір дүкенде біртекті өнімдермен жұмыс істеуге арналған ауыстыру механизмдерінің жиынтығымен жабдықталған

Әмбебап асүйде жұмыс істеу кезінде қауіпсіз пайдалану ережелері төмендегідей.

1.1. Бастамас бұрын:

■ Дискінің күйін тексеріңіз;

■ Жұмыс үстеліне немесе тұғырға қауіпсіз тіркемені тексеріңіз;

■ жердің болуын және жай-күйін тексеріңіз;

■ (сағат тіліне қарсы бұру керек), жетек білігінің айналу дұрыс бағытын анықтау үшін қысқа уақыт моторды жалғаңыз.

1.2. Пайдалану процесінде:

■ Жетектің жақсы күйде екеніне көз жеткізіңіз, қажетті процесті орындау үшін жасалған өзгерту механизмін бекітіңіз;

■ Құрылғы толығымен тоқтағанша жұмыс бөліктерін орнатпаңыз немесе алып тастамаңыз;

■ Қозғалтқыш механизмінің шүмегін жетегі тоқтағанға дейін орнатыңыз;

■ қысқышты қысқыш бұрандалармен немесе эксцентрик қысқышымен бекітіңіз;

камерасының ішіне азық-түлік бөліктерін өңдеу үшін қозғалтқыш жүктемесін кезде

■ машина тоқтап қалған жағдай, жарақат алудан абай болып, кедергі болып тұрған заттан машинаны тазалап қою керек

■ өнделген өнімдерді қабылдау үшін мехханизмнің босату құрылғысына контейнер қою

Әмбебап асүйлік машиналардың жетектерін ақауларын жою

Жұмыс істемеуі	Болжамды себебі	Жөндеу әдістері
Қозғалтқыш істен шыққан	Жетек механизміне қуат жүргізілмеген	Қозғалтқыштың
Қозғалтқыш дыбыс береді, бірақ вал құрылғысы айналмайды	Қозғалтқыштың фазасы үзілген	Жедел түрде желек механизмін сөндіріп, электрлік тізбектерді тексеріп, фазаның үзілген жерлерін жөндеу керек

Жүктеу құрылғысына немесе жұмыс істеу уақытында алмастыру механизмінің жұмыс камерасына түсіру;

■ Мотор толығымен тоқтағанға дейін ауыспалы қозғалтқыш механизмін қосыңыз.Әмбебап асүйлік машиналардың дискілердің әдеттегі ақаулары және оларды жою әдістері кестеде келтірілген.

1.1.Электрлік ет тартқыш (сурет 1.3). Ол қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде етті ұнтақтауға, ет тартуға арналған балыққа, котлет массасын қайта өңдеуге, шұжық өнімдеріне арналған.

Электрлік ет тартқышты қауіпсіз пайдалану ережелері келесідей.

1.1. Бастамас бұрын:

■ Сыртқы тексеру жүргізу;

■ жерге қосуды тексеріңіз, әйтпесе қызметкер электр тоғымен, санитарлық жағдайдан зардап шегуі мүмкін;

■ барлық бөлшектерді бекітудің толықтығы мен сенімділігін және компоненттер мен бөлшектерді қамтамасыз ететін барлық бұрандалардың тығыздығын тексеріңіз;

■ Кабельдің, оның қорғаныс түтігінің, штепселінің немесе штепсельдің жақсы жағдайда тұрғанын тексеріңіз;
■ машина корпусының оқшаулағыш бөлшектерінің тұтастығын, щеткалар ұстағышының қақпақтарын тексеріңіз;
■ электр желісіндегі кернеу мен ток жиілігін белгінің көрсетілген қозғалтқышының қозғалтқышының кернеуі мен жиілігіне сәйкестендіру үшін орнатыңыз;
■ Ажыратқыштың жұмысын орнатыңыз;
■ қажетті ұнтақтау үшін ет тартқышты таңдаңыз;
■ жұмыс істемейтін жылдамдықта машинаның жұмысын тексеріңіз;
■ жұмыс құралдарында - пышақтар, сақиналық кілттер, аралар және т.б. машинада бекітудің сенімділігін тексеріңіз.
1.2. Пайдалану процесінде:
■ Құрылғыны әрдайым ұстаңыз, оны әсер етпеңіз және шамадан тыс жүктемеңіз;
■ ағымдағы кабель оқшаулауының тұтастығын бақылайды;
■ Кабельді бұрудан, сондай-ақ кабельді өтпелер арқылы және материалдар сақталатын жерлерде бағыттаудан аулақ болыңыз;
■ құралды құрғақ қолмен және «бастау» және «тоқтату» түймелерімен қосыңыз және өшіріңіз;
■ жабдықтардың ашық және қорғалмаған бөліктеріне, ашық және бүлінген оқшаулау сымдарына тиіп кетпеңіз;
■ Жабдықтың қосалқы бөлшектерін мұқият, үлкен күш-жігерсіз және тесікшелерсіз алып тастаңыз және орнатыңыз;
■ Жұмыс басталар алдында машинаны қосыңыз.
1.3. Тыйым салынған:
■ Электр машинасын бөлшектеңіз және машинаны, дискілерді, ағытқыштарды және т.б. жөндеу жұмыстарын орындаңыз;
■ Егер хопперде қауіпсіздік сақинасы болмаса, ет тартқышта жұмыс істейді.
1.4. Құрылғыны қоспас бұрын, мыналарды тексеріңіз:
■ санитарлық жағдай және дұрыс жинау;
■ торлы (оның тегіс болуы керек);
1.5. Жұмыс барысында:
■ Машина жұмыс істеп тұрғанда ет шығарылады;
■ азық-түлікті жеткізу біркелкі және жеткілікті болуы тиіс;

■ етті итергішпен (пестлетпен) ет тартқыштың тамағына үрлеген ет кесектерін;

■ Етті итергішпен етіне итеруге болмайды, себебі бұл қозғалтқыштың жүктелуіне әкелуі мүмкін;

■ машина ұзақ уақыт қолданылғанда, пышақтар мен торлар пленкаларда және тамырларда оралады, сондықтан ол жұмыс органдарының мерзімді түрде тоқтап, тазартады;

■ Тегістегішті қараусыз қалдырмаңыз немесе оны босатыңыз.

1.8. Жұмыстың соңында:

■ Ет тартқышты сөндіріп, оны бөлшектеңіз;

■ Ұсақтағыш корпусындағы тұтқаны, пышақты және торды алып тастаңыз (тұтқаны немесе арнайы ілгекті жасаңыз);

■ Ет тартқыштың корпусын дымқыл шүберекпен, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз;

■ Жұмыс камерасын, бұрғылауыштарын, пышақтарын және торларын қалдықтардан тазалаңыз

ыстық сумен шайып, шайыңыз.

Ет тартқыштардың типтік ақаулары және оларды жою әдістері кестеде келтірілген. 1.2.

Электрлік арақ (Сурет 1.4). Сүйектер, ет сүйегі, ет салқындатылған блоктар, балықтың жартылай фабрикаттары секілді жоғары сапалы тамақ өнімдерін кесу үшін қолданылады.Ара принципі өнімнің тік сызықта орналасқан «шексіз» (жабық) жолақты кесу (бөлу) негізінде, өнімнің аударымдық қозғалысы кезінде айналмалы қозғалысты құрайды. Ара полотносы бұйымды кесіп тастайды, сол арқылы сүйектерді ұсақтап тегіс кесуді қамтамасыз етеді.

Істен шығу	Болжамды себебі	Жөндеу әдістері
Ет тартқыш кеспейді, етті езіп тастайды	Қысқыш гайканы дұрыс реттемеу Қысқыш гайканың дұрыс реттелмегендігі	Электрлі қозғалтқышты тоқтан сөндіріп,торын, пышағын, шнекты еттің қалдықтарынан тазартып, қайтадан орнына қойып
Шамадан тыс шу немесе қозғалтқыштың тоқтатылы	Пышақ пен торы гайкамен шамадан тыс қысылған	Қысқыш гайканы босату
Өнделген тағам ысиды, еттің қалдықтары пышаққа оратылып қалады	Пышақпен торлары өтпей қалған. Кесуіш торымен екі жүзді пышақтары дұрыс орнатылмаған	Заточить и притереть ножи и решетки.Пышақтарымен торларын өткірлеу керек Кесуіш торлар мен пышақтарын дұрыс орнату
Ет тартқыш машинаны қосқанда электрлі қозғауғышы жұмыс істемейді	Электроқозғалғыштың статоры ның бір фазасы жоқ	Магниттік жібергіштің байланысынжәне электр тоғын өткізетін сымды тексеру.
	Электрқозғалғыштың істен шығуы	Электрқозғалғышты айырбастау
Қатты шу немесе түрту МИМ-300 және МИМ-600 ет тартқыштар үшін	Редуктордың ұстауышының ескіруі	Редукторды ашып, мұқият карап,қажет болған жағдайда басқасына ауыстыру
Қатты шу(2ММ,4ММжәне 8ММ еттартқыштар үшін)	Орнықтауыш саймандарының босауы	Кожух және электрқозғалғышта орнықтауыш саймандардың қалай тартылып тұрғанын тексеру
	Ұстағыш байланыста май жиналып қалған	Еттартқыш машина ашып, ұстағыш байланысында май жиналғанын тексеру. Май жоқ болса толтырып қою

Істен шығу	Болжамды себебі	Жөндеу әдістері
2ММ, 4ММ и 8ММ жиі кездеседі.Шкивтің айналу жиілілігінің азаюы немесе толық тоқтап қалуы	Рәзеңке белбеудің сырғып кетуі, немесе тозып қалуы.	Белбеулердің тартылуы мен жағдайын тексеру. Оларды тарту немесе басқаға алмастыру
2ММ, 4ММ и 8ММ жиі кездеседі. Мүлдем тоқтап қалу	Еттартқыш машинаның тоқтан ажыратылуы (Жүйеден тоқтын келмеуі)	Басқа машиналарға тоқтың келуін тексеріп, ол болмаған жағдайда машинаны тоқтан алып электрик маманының көмегіне жүгіну керек

3-сурет Электрлі ленталы балық пен етке арналған ет кесуші құрал

Электр арақтарын қауіпсіз пайдалану ережелері келесідей.

1.1. Бастамас бұрын:

■ сыртқы тексеру;

■ барлық бөліктердің бекітілуінің толықтығы мен сенімділігін және жинақтар мен бөлшектерді бекітетін барлық бұрандалардың тығыздығын тексеру;

■ кабельдің, оның қорғаныс түтігінің, штепсельдің немесе штепсельдің тұтастығын тексеру;

■ машинаның корпусының оқшаулағыш бөліктерінің, қылшық ұстағышының қақпақтарының тұтқасының тұтастығын тексеру;

■ ток кернеуінің кернеуінің және кернеудің ток жиілігінің кернеуіне және пластинадағы қолмен жұмыс істейтін машинаның қозғалтқышының ток жиілігіне тексеру:

■ ажыратқыштың жұмысын тексеру;

■ машинаның жұмыс істемей тұрғанын тексеру;

■ жұмыс құралдарында - пышақ, саңылауға арналған кілттер, аралар және т.б. машинада бекіту сенімділігін тексеру.

1.2. Пайдалану процесінде:

■ Құрылғыны мұқият ұстаңыз, оны соққыға және шамадан тыс жүктемеңіз;

■ ағымдық кабельдің оқшаулауын қадағалап отырыңыз:

■ Кабельді бұрудан, сондай-ақ кабельді өтпелер арқылы және материалдар сақталатын жерлерде бағыттаудан аулақ болыңыз;

■ кабель штаммына жол бермеңіз;

■ құралды құрғақ қолмен және «Старт» және «Тоқтату» түймелерімен қосыңыз;

Жабдықтың ашық және қараусыз бөліктеріне, ашық және бүлінген оқшаулағыш сымдарына тиіп тұрмаңыз;

■ Жабдықтың қосалқы бөлшектерін күш-жігерсіз және тырыспай мұқият алыңыз және орнатыңыз;

■ Құрылғыны жұмыс басталар алдында дереу іске қосу керек.

1.3. Тыйым салынған:

■ Электр машинасын таңдап, машинаны, жетектерді, штепсельдік қосылымдарды және т.б. жөндеуді орындаңыз.

■ Құрылғыны сұйықтыққа төзімді болмаса, тамшылар мен шашыратқыштардың әсерінен іске қосыңыз, яғни. Оның денесінде айырым белгі жоқ - үшбұрыштың тамшы бейнесі.

1.4. Қауіпсіз жұмыс үшін жұмыс орнын дайындап, тексеріңіз:

■ араның қозғалмалы бөліктерінің қоршауларын бекітудің қол жетімділігі, қызмет көрсетілуі және сенімділігі;
■ пышақтың жарамдылығы және аралау тістерінің тұтастығы.
1.5. Электр арматурасын жұмысқа дайындаңыз:
■ аралау дискілерінің ортасында щеткаларды орнатыңыз, шамадан тыс керілуге жол бермеңіз;
■ араның қимасының қалыңдығына байланысты араның қауіпсіз рельсі ең төменгі биіктікке орнатылады;
■ Арады өшірмес бұрын, аралау дискісінің кідіріссіз босатылғанына көз жеткізіңіз.
1.6. Кесу кезінде сізге қажет:
■ қорғаныс көзілдірігін киіңіз;
■ Тасымалдауды өнімді біркелкі, серпіліссіз немесе артық күшпен өткізбеңіз;
■ қорғаныс рельсінің биіктігін мотор тек желіден ажыратқаннан кейін ғана өзгертіңіз;
■ Ажыратқыштың кернеуін электр желісінен ажыратқаннан кейін қозғалыстағы бөліктер толығымен тоқтағаннан кейін кернеуімен реттеңіз;
■ Тасымалдауға арналған пышақ ара полотносына тигізбеңіз.
1.7. Ара полотносы тартқыштарды сөндіргенде, машинаны «Stop» батырмасын басу арқылы дереу тоқтатыңыз, ақаулықты болдырмау үшін шаралар қабылдағаннан кейін ғана сенімді түрде өшіріңіз.
1.8. Жұмыстың соңында сіз:
■ Аралау дискісін қалдық шикізаттан ағаш шпателмен тазалаңыз;
■ Пышақты щеткамен жуыңыз, қолдарды кесіп тастаңыз.
Азық-түлік машиналары (1.5-сурет). Әр түрлі алдын-ала сынған өнімдерді араластыруға арналған. Араластыру екі жұп пышақпен көлденең араластырғыш арқылы жүзеге асырылады. Контейнер араластыру процесі аяқталғаннан кейін араластырғышты мүмкіндігінше түсіруді жеңілдететін бұрылыс механизмімен жабдықталған.
Миксердің қауіпсіз жұмыс істеу ережелері келесідей.

1.1. Бастамас бұрын:

■ жерге қосу мен санитарлық жағдайды тексеріңіз;

■ Ауыстырылатын тетікпен жұмыс істегенде оны жетекті бекітіңіз, бекітудің сенімділігін тексеріңіз;

■ камераға жұмыс элементтерін орнату;

1.5 сурет. Фарш араластырушы құрал

Шығару шлангісінің клапанын жабыңыз;

■ Бос тұруды тексеріңіз.

1.2. Жұмыс барысында:

■ Қозғалтқыш жұмыс істеп тұрған кезде тартылған ет салынған;

■ ет тартқан ет нормасынан аспаңыз, себебі бұл оның сапасының нашарлауына әкеледі;

нуін май және туралған нашарлауына орын бастап ■ бұдан былай, уақыт (60 с) бөлінген араластырғыңыз ұсынылады;

■ Кесілген ет қоқыс шламын ашып, машинаны өшірмей босатылады.

1.3. Жұмыстың соңында:

■ машинаны өшіріңіз;

■ жұмыс бөліктерін шығарыңыз;

■ камераны және жұмыс бөліктерін санитарлық тазарту;

■ кептірілген;

■ майсыз майланған май.

Ет сыққыштары (тендерлер) (1.6-сурет). Конкурсанттар кез-келген ет, соның ішінде шошқа еті, сиыр, бұзау, құс еті және басқа да ет өнімдерін жұмсартуға арналған. графикалық интерфейсі қарапайым арқылы өткеннен кейін, ет, ет уқалау, жұмсақ және дәмі жағымды болады, кейіннен дайындау уақытын азайтады температурасын өтуге өз қабілетін, арттырып, сондай-ақ жақсы ықпал кезінде айтарлықтай азаяды, тұздықтарға жақсы сіңіру ықпал етеді, ол мың надрезы оның бетін арттырады алады қыздыру және жылу өңдеу кезінде бөліктердің деформациясын азайту. кейбір жабылатын басқа кезде аражабындарды бір шағын ет дана қосылыстар үшін және екінші беру 90 ° жөніндегі еттің ыдырауын қайтаруына арқылы екі рет өтеді.

Еттартқыш пышақтарының қорғаныс қақпағы жабылған жағдайда онымен жұмыс қауіпсіз етеді, машинаның санитарлық талаптарға сай, тот баспайтын болаттан тазалау оңай жасалады.

Ет сыққыштарын қауіпсіз пайдалану ережелері төменде берілген.

1.1. Бастамас бұрын:

■ жерге қосу мен санитарлық жағдайды тексеріңіз;

■ ауысымдық тетіктермен жұмыс істегенде оны жетекті бекітіңіз, бекітудің сенімділігін тексеріңіз;

■ кескіш пышақтар мен тазалағыштарды жұмыс камерасының ойықтарына орнатыңыз;

■ жұмыс камерасының қақпағын микроблогпен орнатыңыз;

■ бос жұмысын және микроблогын тексеріңіз.

1.2. Жұмыс барысында:

■ қозғалтқыш жұмыс істеп тұрғанда ет бөліктері жүктеледі;

■ Етті қолмен итеруге тыйым салынады;

ет нашар жүріп немесе кесетін жүздер намотан егер

■, машина ажыратылады және ішінара бұзып тиіс.

1.3. Жұмыстың соңында:

■ машинаны өшіріңіз;

■ жұмыс бөліктерін шығарыңыз;

■ камераны және жұмыс бөліктерін санитарлық тазарту;

■ кептірілген;

■ майсыз маймен майланған;

■ Пышақтарды кесу жиектері мерзімді түрде өткірленеді. Ет тартқыштардың типтік ақаулары және оларды жою әдістері кестеде келтірілген. 1.3.

Таразы жабдықтар (сурет 1.7). Салмақты өлшеу жабдықтарын қауіпсіз пайдалану ережелері төменде берілген.

1.1. Бастамас бұрын:

■ сыртқы тексеру жүргізу;

■ Кабельдің, оның қорғаныш түтігінің, штепселінің немесе штепселінің жақсы жағдайда тұрғанын тексеріңіз;

■ жапсырмасында көрсетілген қуат көзінің кернеуі мен жиілігі АС моторлы нұсқаулық машинамен ағымдағы кернеуі мен жиілігі орнату;

■ Электр сөндіргіш жұмысын тексеріңіз.

1.2. Пайдалану процесінде:

■ Құрылғыны мұқият ұстаңыз, оны соққыға, шамадан тыс жүктемеңіз;

Істен шығу	Болжамды себебі	Жөндеу әдістері
Машинадан жұмыс істеу кезіндегі тырсылдаған дыбыс естелуі	Фрез-пышақтарының тістері майысып қалған	Пышақтарын басқаға айырбастау
Өнімделген тағамның суы көп болуы	Пышақтың тістері сынған немесе өтпей қалған	Пышақтардың кесу шеттерін өткірлеп қою

ағымдық кабельдің оқшаулауын қадағалап отырыңыз:

■ Кабельді бұрудан, сондай-ақ кабельді өтпелер арқылы және материалдар сақталатын жерлерде бағыттаудан аулақ болыңыз;

■ кабель штаммына жол бермеңіз;

■ ылғалды қолмен және жабдықтарды өшіріп, және тек «Бастау» және «Stop»;

■ ашық және неэкранированном тірі бөлшектер, жалаң және зақымдалған сым оқшаулауды тимеңіз;

■ ұлы күш және құрысулар жоқ, мұқият жабдықтарды ауыстыру бөлігін алып тастау және орнату.

1.3. Шашыратпайтын электр машина болмаса, жұмыс істеуге рұқсат етілмейді

1.4. Сондықтан электр машинаны бөлшектеу және дербес кез келген жөндеу машиналар шығаратын, дискілер, қосылымдарды қосың ыз

1.5. Үстел таразысы тегіс жерде орналасқан болуы тиіс

1.6. Үстелдер таразысын тегіс көлденең бетке орналастырылуы және тексерілуі керек:

■ жағдайы стрелкаларын анықтық белгілері,бояу жағылуы екі терілетін нөмірлер бойынша нұсқауларға сәйкес болуы керек;

■ өлшеу кезінде тепе-теңдік қажет болған жағдайда реттеу керек.

1.7. қуат көзіне электрондық таразы жалғамас бұрын, қауіпсіз дене салмағы сым оқшауланған жерге қосу керек.

1.8. Тауардың салмағын қадағалауға дайындық кезінде сыртқы тексеруден өту:

Орнатудың үлкен өлшемі;

■ байланыс пен платформаның тербелісі;

бүкіл платформа ауданы бойынша жүктерді тиеу кезінде 0,1 шегі жүктеме кезінде және толық қуатымен балансының дұрыстығын

■.1.9. Екшеп, өнім (салмағы) мөлшері ауқымдағы проекциясы жоқ, сондай-ақ мүмкіндігінше платформа орталығында, құрысулар жоқ, мұқият таразыға қойылуы тиіс.

1.10. Қалпына келтірілмеген (көлемдік) жүктің таразылардың барлық тұғырлық платформасына біркелкі орналастырылуы керек.

1.11. Әр өлшеуден кейін түсірілмеген таразылардың тепе-теңдігі тексерілуі керек. Қажет болған жағдайда, таза шыныаяқтар, платформалар мен өтпелер салмағы бар тауарлармен ластануға жол бермейді.

1.12. Ауыр жүктемелерді (бөшкелер, бальерлер және т.б.) өлшеген кезде, жоғарғы шетін тауар шкаласы платформасымен бір деңгейге қойылған көлбеу көпірлерді (трамплиндер) пайдалану қажет.
1.13. «Дина» салмағын көтеретін блокта жұмыс істегенде жапсырманы жапсыру оны алдын ала дайындалған өніммен басу арқылы жүзеге асырылады. Қыздырғышты қолыңызбен ұстамаңыз.
1.14. Тауарларды салмақтағанда, рұқсат етілмейді: ■ ең үлкен салмақтан асатын салмаққа баланс қосу
өлшеу шегі;
■ қағазды немесе басқа орауыш материалдарды орамай-ақ массаға тамақ өнімдерін қосыңыз;
■ ашық құлыпты және оқшауланған тауарлардың таразысын жүктеу және түсіру;
■«Дина» өлшеу блогында ақпараттық бөлігіндегі корпуссыз және принтерге арналған есіктермен жұмыс істейді.
1.15. Салмақтар мен салмақтарды шаң мен кірден үнемі тазалап, таза ұстау керек.
1.16. Тауарларды өлшеудің соңында:
■ таразыны тексеріп, құрғақ шүберекпен ластанудан тазалаңыз;
■ тамақ өнімдерін өлшеуге арналған табақша мен таразы, сілтілі ерітіндімен жуыңыз, содан кейін ыстық сумен және құрғатыңыз;
■ Ластанған жерлерін салмақты щеткамен сабынмен ыстық сумен жуып, құрғатыңыз;
■ Кәдімгі салмақтарды жәшікке немесе суырмаға салыңыз және әдеттегі салмақты шкалаға орналастырыңыз.
Өндірістік жабдықтар мен жабдықтардың негізгі түрлері 1.8. суретте көрсетілген тауарларды ұзақ мерзімді шкала бойынша жеткізу;

1.2.6.Шикізатты аспаздық өңдеу әдістерінің сипаттамасы және кешенді аспаздық өнімдерге жартылай фабрикаттарды дайындау

Аспаздық өңдеу - оларды одан әрі өңдеуге және (немесе) жеуге қолайлы қасиеттерге ие болу үшін тамақ өнімдеріне әсер ету.
Шикізатты аспаздық өңдеу әдістері қолданылатын өнімге (ет, құс, балық және т.б.), анатомиялық құрылымға, жылу күйіне және аспаздық пайдалануға байланысты.
Ірімшік арнайы дайындалған тағамдармен толтырады.

Тоқтату, азайту - жылу өңдеу процесін жеделдету үшін дәнекер тінінің құрылымын ішінара бұзудан тұратын механикалық пісіру.
Пішіндеу - өнімге белгілі бір пішін беру үшін өңдеу әдісі.
Пананжировка - жартылай фабрикаттардың беткі жағында шырынның ағып кетуін азайту және қуыру кезінде ылғалдың булануын азайту үшін, термиялық өңдеуден кейін өнімді қызғылт қабықпен қамтамасыз етеді:
■ тісбасар - беткі қабаты бар немесе жоқ қыртыстарды;

а

б

в

г

g

е

ж

з

и

Сурет. 1.8. Кешенді ыдыс дайындау үшін қолданылатын құрал-жабдықтар мен құралдардың түрлері:

a - кесетін үстел; b - кесу палубасы; c - ет кесуге арналған палубалық үстел; г - кесу тақтасы; d - ет тартатын балта; ет үшін риппер; ж - ұсақтағыш; s - әр түрлі қуаттар; және - вакуумдық орау машинасы

■ ақ нан - қышқылсыз қатты ақ нанның сынықтары;

■ бигная нанды - қалыңдығы бес еселенген текшелерге немесе сабанға кесілген қара ақ нан.

Қаптама - беконды жұқа қабаттарында ет құю, шикі өнімдер, арнайы май сығындысы және кейіннен бәліш, ет сөлі мен нәзіктігін береді.

Маринадталған - азық-түлік сынып қышқылдарының шешімдер өнімді сақтауда тұратын химикаттар аспаздық өңдеу (сірке, лимон, шарап) және дәмдеуіштер дайын өнімнің нақты дәмі, иісі және бірізділік беру үшін.

Балықтың жартылай фабрикаттарының бекітілуі - сақтау мен тасымалдау кезінде шырынның жоғалуын азайту үшін оларды салқындатылған тұз ерітіндісінде сақтау.

Өнімдерді вакуумдату азық-түлік өнімдеріне оттегінің зиянды әсерін болдырмауға және оларды сақтау мерзімін 5 есеге дейін арттыруға мүмкіндік береді. Вакуумдық қаптамада ет, құс немесе балықты сақтау өте ыңғайлы. Кез-келген өнім оттегі, ылғал, түрлі ферменттер мен микроорганизмдермен өзара әрекеттеседі. Өнімдер өздерінің тазалығын жоғалтады және аталған факторлардың әсерінен нашарлайды. Бұған жол бермеу үшін тотығу процесін тоқтату керек, ол оттегісіз жүзеге асырыла алмайды. Бұл өнімдерді сақтау мерзімін арттыру мақсатында өнімдерді эвакуациялау идеясы.

Өнімдерді вакуумда ұстағанда ыдыстарда немесе сөмкелерде вакуум вакуумды орауыш немесе сорғы арқылы жасалады.

Қайта толтырылған өнімдерді тоңазытқышта, мұздатқышта немесе бөлме температурасында сақтаңыз.

Қарқынды салқындату камерасы айтарлықтай салмақ жоғалту төмендетеді өнімнің, өте тез және мұқият суыту қамтамасыз етеді. Өнімнің кейінгі орамы өндірісті одан әрі жылдамдатады және салқындатқыш пен сақтау орнын сақтайды.

Салқындату камерасының басқа салқындату әдістерімен салыстырғанда артықшылығы:

■ сыни температураның 40-тан 15 ° С-қа дейін қысқаруына байланысты өнімдердің жарамдылық мерзімін ұлғайту;

■ Әдетте әжімдер мен бүктемелер болмауына байланысты өнімнің тамаша көрінісі, әдетте кептіру кезінде пайда болады;

■ Тоңазыту қажеттілігін азайту.

Салқындату үш кезеңде жүзеге асырылады:

■ Бастапқы температурадан 45-40 ° С-қа дейінгі бастапқы салқындату энергияны аз тұтынумен Douche арқылы қол жеткізіледі;

■ 30 ° С дейінгі ең салқындату суық ауа мен судың көмегімен жүзеге асырылады;

■ Соңғы температураға дейін салқындату өнімнің бетіне кептіру үшін тек суық ауа арқылы жүзеге асырылады.

1.2.7. Кешенді аспаздық өнімдер үшін дайындалған шикізат пен жартылай фабрикаттардың сапасы мен қауіпсіздігі

Қоғамдық тамақтану өнімдерінің сапасы - жақсы тамақтану халықтың қажеттіліктерін қанағаттандыру үшін оның жарамдылығын анықтау азық-түлік тұтыну қасиеттерін жиынтығы.

Сапаны бақылау - дайындалған шикізат пен жартылай фабрикаттардың белгіленген талаптарға сәйкестігін тексеру. Сапаны бақылау шартты түрде бөлінеді:

1) кіріс туралы - кіретін шикізатты бақылау;

2) операциялық - технологиялық процесс барысында:

■ шикізатты қайта өңдеу және жартылай фабрикаттарды дайындау кезінде технологиялық үрдістер мен жұмыс орындарын ұйымдастыру мониторингі;

■ шикізатты қайта өңдейтін және жартылай фабрикаттарды дайындауға арналған жабдықтар мен жабдықтардың жай-күйін тексеру;

■ белгіленген талаптарға сәйкес жартылай фабрикаттарды шығаруды және сапасын бақылауды тексеру;

3) өнім шығару (қабылдау) - дайын өнімнің сапасын бақылау (тежеу).

Шикізат пен жартылай фабрикаттардың сапасын органолептикалық бағалау келбет, түс, иіс, дәйектілікпен жүзеге асырылады.

Қауіпсіздік (денсаулығына зиян келтіру мүмкіндігімен байланысты қолайсыз тәуекел болмауы) шикізат пен жартылай фабрикаттар бөлінеді:

қауіпсіздік химиялық на улы заттардың, нитраттар мен нитриттер, антибиотиктер, гормондар, тағамдық қоспалар мен бояғыштар адам денсаулығына келтірілген мүмкін қолайсыз тәуекел болмауы;

санитарлық-гигиеналық қауіпсіздігін

■ - шикізат пен жартылай фабрикаттарды микробиологиялық және биологиялық ластану туындауы мүмкін ешқандай қолайсыз тәуекел;

■ садияциялық қауіпсіздік - адам денсаулығы радиоактивті заттар мен иондаушы сәулелену үшін себеп болуы мүмкін қолайсыз тәуекел болмауы.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Жіктеу дегеніміз не?
2. Жіктеу әдістерін келтіріңіз. Олардың мәні неде?
3. Кешенді аспаздық өнімдер үшін жартылай фабрикаттардың жіктелу түрлері қандай?
4. Салқындатылған жартылай дайын өнімнің қалыңдығының температуралық мәнін көрсетіңіз.
5. Мұздатылған жартылай дайын өнімнің қалыңдығына қандай температура рұқсат етіледі?
6. Аспаздық өнімдерді өндірудің қағидалары.
7. Аспаздық өнімдерді өндіруде қолданылатын құжаттарды көрсетіңіз.
8. Ет және балық дүкенінің ерекшеліктері қандай?
9. Шикізатты өңдеу және күрделі аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау үшін пайдаланылатын технологиялық жабдықтардың түрлерін көрсетіңіз.
10. Электр жабдығымен жұмыс істеу кезінде негізгі қауіпсіздік ережелерін көрсетіңіз.
11. Шикізатты дайындаудың келесі әдістерінің сипаттамасын келтіріңіз: салқындату, құю, құю, айналдыру, майлау және қарқынды салқындату.
12. Нан түрлері.

2-**тарау**

БАЛЫҚТЫҢ ДАЙЫНДАУЫ ЖӘНЕ ПІСІРУ ЖҰМЫСЫНА ҚАТЫСТЫ

АСПАЗДЫҚ ӨНІМДЕРІ

2.1. КЛАССИФИКАЦИЯ ЖӘНЕ САҚТАУ ЖӘНЕ БАЛАЛАРДЫҢ САПАСЫН БАҒАЛАУ ЖӘНЕ СУДЫ СУДЫҢ ХАТШЫЛЫҚ МАТЕРИАЛДАРЫ

2.1.1. балық және балық емес су шикізатының классификациясы мен ассортименті және үлкен (салмағы 1,5 кг) - шағын (салмағы 200 г) бөлінеді кіріс тамақтандыру балық мөлшері, орташа (1,5 кг 1 салмағы) сәйкес. Әртүрлі санаттағы санаттағы балықтар азық-түлік бөлігін, қалдықтардың мөлшерін және термиялық өңдеу ұзақтығын сипаттайды.

балық таразы теріге сипаты бойынша таразылар жоқ немесе өте кішкентай балық таразысын бар және бетіндегі ламелл (қоңыздар) бар, (қабыршақты) бөлінеді.

бір сүйек қаңқасы (қабыршақты балық және bescheshuychataya) osteochondral (бекіре балық) және сіңір қаңқасы (lamprey және Eels): балық үш топқа бөлінеді анатомиялық құрылымына.

теңіз, тұщы, өткізу пунктінде (балық кейде өзендер теңізге, өзенге Теңізден) уылдырық (молайту үшін көші жасауға) және жағалау теңіздердің өмір сүріп жартылай (балық және олардың уылдырық көшу: тіршілік ету ортасын және өмір салты балық ажырата байланысты өзендердің төменгі жақтары).

балық түрі орнату, сондай-ақ мынадай сыртқы ерекшеліктерін отбасы тұрады: денесі пішініне (шыбық тәрізді, жазық, латерально қысылған, сагиттальное, серпентин); таразы түрі; терінің табиғаты (шағылысқан, глабра); нысаны, саны және орналасқан жері; майдың болуы (болмауы); сорттың пішіні мен мөлшері, ауыз қуысының орналасуы және т.б.

Балықтың негізгі отбасылары жиі пісіруге пайдаланылады. Бекіре тұқымдасы. Бұл отбасы шоқыр, бекіре, шоқыр, шаншылып түйрелу азабы Калуга және Beluga кіреді. Бекіре балықтарының ұзартылған фузиформалы денесі бар, дененің бойында бес қасық қоңызы бар. Жолдар арасында кішкентай сүйектер мен тақталар бар. Дорсальді фин қышқыл финге жақын орналасқан. аузы төрт жоғарғы ерін сегментін бұрын, басы төменгі жағында орналасқан. Скелет - бұл шеміршек-сүйек. Ет ақ, май, дәмді. Майдың көп бөлігі бұлшықеттердің арасында. Беконның жеуге жарамды бөлігі олардың жалпы массасының 90% құрайды. бекіре пісіру су тасқынынан үшін пайдаланылады және тағамдарды, сондай-ақ сорпа қуырылған.

Салмонидтердің отбасы. Бұл Chum, қызғылт лосось, Чинук, sockeye, Coho және SIM (Қиыр Шығыс лосось) қамтиды; Лосось, форель, нельма, ақ лосось; омуль, ақуыз, ақуыз (ақбалық). Бұл жанұяның балығы тегіс, тығыз орналасқан шкаламен (бастан басқа) жабылған ұзын денеге ие. Артқы жағында екі құбылмалы қайық бар, екіншісі - май. Ет нәзік май болып табылады, ешқандай мүйізді емес сүйектер жоқ. Балықтың жеуге жарамды бөлігі оның массасының 51-65% құрайды. Пісіргенде оны тағамдар мен басқа ыдыс-аяқтарды дайындау үшін пайдаланады.

Тұқы отбасы. Бұл отбасы 200-ден астам түрді құрайды. Бұл тұқы, сазан), табан, плотва, плотва, Bärbel, ASP, тұқы, сазан және басқаларды қамтиды. Балық артынан жоғары орган бар және бірнеше жазық жағын тығыздалған. Әр түрлі өкілдердің мөлшері мен формасы бірдей емес. Денеге тығыз байланысты. Ет дәмді, орташа майлы, бірақ мүйізді кішкентай сүйектер көп. Тамақтану бөлігі балықтың салмағының 45% -на дейін жетеді. Пісіру кезінде олар оны қуыру, пісіру үшін пайдаланады; тұздық, сазан - пісірілген және толтырылған пішінде.

Терезелердің отбасы. тікенді екінші - - жұмсақ Ол алабұға, шортан, ерш Bersh т.б. percid FIN екі жұлын :. Бірінші бар кіреді. Дене кішкене, қатты бекітілген таразымен жабылған. Ет аз май, бірақ өндіруші және желімделетін заттарға бай. Денедегі жеуге арналған бөліктер 38 - 45% құрайды. Пісіру кезінде олар пісірілген ыдыс-аяқты, қайнатуды, дайындауды қолданады.

Гаидтардың отбасы. треска үшін шағын, жұмсақ таразы жабылған треска, пикши, шафран треска, burbot, coalfish, сайды, мерланг, хек, және басқалар. олардың ұзарту денесі, бірте-бірте каудальды қанаттарын тарылту болып табылады. Ет ақ, дәмді, кішкентай, аз май. Тамақ бөліктері 55%.

Тұздықтың отбасы. Ол құрамына кірді және галибутты қосады. Жоғарғы жағы төменгі түстің астында боялған, төменгі жағы жеңіл. Олардың тегіс және асимметриялық денесі бар. Ет жеткілікті майлы, жақсы дәм.

Шегуге, пісірілген және қуырылған тағамдарға арналған.

Отбасылық скумбрия. Скумбрияда бүйірінен аздап қысылған шпиндель тәрізді дене бар. Ет тығыз, хош иісті, дәмді, өткір балықтың иісі бар.

Суық және ыстық темекі шегу, қуыру және құю үшін қолданылады. Пісіргеннен кейін, ет жиі жасыл түске боялады.

Тунца отбасы. Тунас - үлкен теңіз балық, үлкен мөлшері мен жаппай дене сипатталады, 3 м ет дәмі жақсы 70 см ұзындығы ..

Пісіргенде оны пісірілген және қуырылған түрде пайдаланады.

Шортанның отбасы. Екі түрі бар: жалпы және амур шабары. Шортаның ұзартылған денесі бар, ұзын, тегіс саңылауы бар үлкен басы бар. Таразы таяз. Ет жұқа және сүйкімді. Кішкене шортаның еті аса құнды.

Салқындату үшін пайдаланылады.

Отбасы лотосы. лақа жалаңаш ұзарту денесі бар, оның басы сәл жоғарғы және төменгі жақ антеннасы туралы, үстіне жазық.

Ет өте дәмді, нәзік, өте майлы, бұлшық ет сүйектерінің саны аз.

Туралған өнімдерді дайындау үшін қолданылады.

Былғары отбасы. Безеуге аздап басы мен құйрығы, тері батыруға шағын ауқымда теңестіріледі, органның серпентин пішіні. Ет нәзік, май, дәмді.

Тұздалған және маринадталған қолданылған.

Басқа отбасылардың балы. Теңіз бөрі (Dorado). Балық басының тік профилі бар жалтыраған теріге ие, көздің үстінде ерекше өткір өрнегі бар. Үлкен жалпақ таразылар. Басы таразымен жабылған.

Жалғыз - отбасылық soleevyh тиесілі балық, отряды flatfish, камбала өте ұқсас көрінеді, ол бүйірлік бағытта теңестіріледі сол бар, бірақ көп Созылған овал дене құрылымы, сондай-ақ камбала деген, екі оның көз

орналасқан бір жағы көбіне теңіз түбінде жатыр. балық мөлшері сирек 30 см аспайтын, салыстырмалы аз. Теңіз тілі сұр-қоңыр, ол төменгі байланыста болып органның төменгі жағында түсті, жоғарыда және жеңіл қара дақтар түс шкалалары бар бар. Балықтың денесі мұқият қалың қақпақшаға ие, сондықтан оны ұстау қиынға соғады.

Толығымен немесе филлер түрінде сатуға болады. Сыртқы көрініс те пангиус филесі сатылған кезде, оның филе табақшалары тарырақ болса. орташа май, және оған сүйек дерлік бірде-бір, теңіз камбала тілі ет салыстырғанда ол неғұрлым нәзік дәмі бар.

Негізінен, бұл балық қуырылған және пісірілген. Қуырылған, пісірілген және толтырылған тұтаста қолданылады.

Теңіз бассабағы теңіз бассүйегіне жатады. Оның ұзартылған денесі бар, қоңыр түсті, оның артқы жағында жасыл, оның жағына күміс, іште жарық және үлкен тегіс таразы. Теңізде сүйектер жоқ.

Тамақты дайындау кезінде әмбебап балық саналады. Бұл целикакпен толтырылған пісірілген және қуырылған пішінде бірдей дәмді болады.

Акулалар. Кез келген акуланың еті пісіруге шектеулі. Бұл, негізінен, сыртта бұзау дәмі сәйкес келеді, бірақ салыстырмалы түрде жылдам кептіру фактісі байланысты болып табылады. Кептіруге жол бермеу үшін, акулалардың еті майдың бөліктері арқылы өсіріледі, содан кейін ол грильде салқындатылады немесе піседі.

Теңіздегі балық емес өнімдер. Стерильді емес су шикізаты жануарлар мен өсімдік тектес өнімдерге бөлінеді. өз кезегінде жануарлар сүтқоректілер (киттер, кашалот бұдан, моржа, тығыздағыштар) және омыртқасыздар (иглокожих, моллюскалар, двустворчатые, шаян) бөлінеді.

Теңіздің балықтан тыс азық-түлік өнімдері арасында ең үлкен коммерциялық маңызы бар:

1) омыртқасыздар (омыртқасыздардың ерекшеліктері, әртүрлі дене құрылымы мен мөлшері, етдің ерекше дәмі):

- шаян тәрізділер (крабдар, лобстер, асшаяндар, лобстер, кремді);
- екі ұлу моллюскалар (мидиелтер, қопсытқыштар, устрицы);
- басаяқты моллюскалары (кальмар, егізу);
- эхинодермалар (трепангтар, теңіз пирогтары);

2) өсімдік тектес су шикізаты:

- Теңіз балдыры (қызыл - 50%, қоңыр - 45%, жасыл - 5%).

Мінездеме	Тірі	Салқындатылған	Мұздатылған
Түрлері	Айналы тұқы, шортан, жайын, табан, сазан	Әртүрлі түрлері	Әртүрлі түрлері
Ішкі бұлшықет қызуы	—	-1 бастап 5 °C дейін	-8 бастап -6 °C дейін
Хранение	Аквариумның ағын суларында 2 тәуліктен артық емес.	-2-ден 1 ° C температурада, 25 күннен артық емес.	Ағымдағы 12 күн ішінде -8 ° C температурада; 0-ден -2 ° C

Салқындатылған балық мұздағы кәсіпорындарға енеді, омыртқадағы бұлшықеттердің температурасы -1-ден 5 ° С-қа дейін. Балықтың барлық түрі дереу пішенден кейін дереу шайқаңыз. Балғын балық (отбасы Cyprinidae, шафран треска, пикши, треска, айыппұл) тазартылған емес болуы мүмкін, унесла басшысы (бекіре, арқан балық қоспағанда бекіре тұқымдас), обезглавливали унесла.

Мұздатылған балық бұлшықеттердің ішіндегі температураны -8-тен -6 ° С. Бөлшектелген, басымен және бас, артқы, бөлік, бос немесе блоктарсыз бөлінбеген коммерциялық балықтардың барлық дерлік түрлерін босатыңыз. Балықты табиғи және жасанды (құрғақ мұздату) суықта мұздату. Балмұздақ балы сырлы немесе сусыз түрінде жасалады. мұздатылған балық enrobing үшін суға батыруға 1-2 ° С температураға дейін салқындату, содан кейін төмен температурада тұруға рұқсат (-10 ° С) мұздатылған балық бетіндегі су қабаты. Глазь балықты қысқарудан және майдың тотығуынан қорғайды. Шыны төсеніштің орнына мұздатылған балық вакуумда оралуы мүмкін.

Балықтың тағамдық құндылығы. Азық-түлік және аспаздық сапасы үшін балық етден кем емес, ал ас қорыту оңай болуы үшін бұл өнімнің ең маңызды артықшылықтарының бірі болып табылады.

Балық, 13 23% ақуыз және тоң 0,1 33% -ға дейін қамтиды, олар оңай Сонымен қатар витаминдер А және Д қорытылған және бай, өйткені, әсіресе жоғары мәні болып табылатын, балық ресурстарды өндіру және минералдар болып табылады түрлі балықтардың протеин айтуынша бір-бірінен аз ерекшеленеді, бірақ майлылығы айырмашылық (2.1-кесте). маңызды болып табылады: балық майының кейбір түрлерін басқалары, ал олардың салмағы 33% дейін - 0,1% артық емес. Балық сапасының негізгі көрсеткіші, оның тағамдық құндылығы май және ақуыз заттарының мазмұны болып табылады. Әдетте балықтың майлығы оның ет дәміне және аспаздық қасиеттеріне байланысты. Ең дәмді балықтар, мысалы,

бекіре, лосось, қылшық, лампри, бір мезгілде және ең майлы. Әрине, хамса - бұл майлы балық, алайда, ол кода немесе пикеперчке қарағанда баяу тұтыну құндылығына, балық аулауға қарағанда (2.2-кесте). Дегенмен, бір балық түрінің шегінде ең жақсы үлгілер әдетте ең майлы болып саналады.

Балықтың тағамдық құндылығын анықтау үшін майдың мөлшерін ғана емес, сонымен қатар оның орналасу орнын да маңызды. бұлшық арасындағы, сондай-ақ май бауырда жинақталады онда балық түрлері, құрсақ қабырғасының, құрсақ қуысы, терінің ішкі қабаты , бірақ балық майдың ең үздік негізінен таратылады, және бар. Майлыдан майлы қабаттардың арқасында бұл балықтың еті әсіресе нәзік.

Майдың мөлшері мен балықтың кейбір бөліктеріндегі орналасуы тұрақсыз. оған балық майлылығы өмір белгілі бір кезеңдерде, салдарынан жасына қарқынды азықтандыру және басқа да себептер кезеңінде азықтандыру жағдайында өзгерістер ұлғаюы мүмкін, және басқа да уақытта майдың мөлшері айтарлықтай азаяды. Осылайша, ерлер майлылығы бастап аналық пен сперматозоидтар жылы уылдырық қалыптастыру айтарлықтай ең алдымен тұтынылатын майдың қоры бауыр немесе құрсақ қуысында шоғырланған Шәует пен жұмыртқа қалыптастыру негізінен тұтынылатын орган майлар мен белоктар, сондай-ақ, төмендеді.

Балықтың майлы құрамын әсіресе қолайсыз болып табылады, ол уылдырық шашу және тамақтану қарқындылығы немесе оның толық тоқтатылуы, сондай-ақ ұзақ мерзімді қозғалыстардың төмендеуі болып табылады. Ұрлау кезеңінде көптеген балықтар алыс қашықтықты (2000 км-ге дейін) және кедергілермен қозғалады, яғни олар үлкен энергия жұмсайды. Кейбір көші-қон кезінде албырт барлық май және ақуыз жоғалтады, азық-түлік алып емес, олардың асқазан жартылай атрофировались, сондықтан балық пайда лақа деп аталатын мысалы бағыттары nerestovaniya лосось, бұл өзгереді.

Жас балықтың еті теріні және дәмді емес. Кемелденген үлгілер - бор мен флешер. Өте үлкен, ескі балық жиі дөрекі, дәмсіз ет.

Химиялық құрамы мен аспаздық қасиеттері бойынша ерлердің еті әйелдер арасында ет айырмашылығы жоқ, өйткені балық уылдырық пен сүт өндіруде шамамен бірдей май мен ақуызды жұмсайды. Әрине, кейбір балықтардағы жұмыртқалардың салмағы салмағының 25% -на жетеді, бұл сүт массасынан айтарлықтай асып кетеді, бірақ бұл жұмыртқалардың жақсы қоректік құндылығы жоқ балықтарға ғана жетіспейді. Алайда, бекіре және кейбір салмондарда уылдырық - балықтың ең құнды бөлігі.

Балық емес су шикізатының сипаттамасы. Crabs Қиыр Шығыста өндіріледі. Ең үлкен коммерциялық құндылығы - 5 кг-ға дейін жететін Камчатка крабы. Тамақ үшін ерлер мен іштің («жатыр мойыны») аяғынан ет пайдаланылады.

Шаяннан салаттар жасау үшін пайдаланылады, желе, бірінші және екінші ыдыс.

Асшаяндарды Тынық мұхитының теңіздерінде, Қара, Баренц және басқа да теңіздерде шығарады. Тамақтану бөлігі мойын. Ет дәмді, нәзік.

Тағамдар мен ыстық ыдысқа асшаяндарды пайдаланыңыз.

Лобстер мен лобстер ұзындығы 40-65 см жетеді. Олар Жапония жағалауынан, Оңтүстік Америкадан, Австралиядан; тірі және мұздатылған түрде дайындалған.

Сырттай, лобстер кремнезге ұқсас, бірақ олардан әлдеқайда үлкен. Кейбір түрлері ұзындығы 65 см, салмағы 11 кг дейін, ал американдық омыртқасы - 15 кг-ға дейін жетеді, бірақ олардың көпшілігі әлдеқайда аз. Тамақ дайындауға келгенде, мұнда омар дәмі бар шаян тәрізділер арасында бірінші орын алады. Дегенмен, лобстерді таңдағанда, олардың мөлшерін басқаруға болмайды. Үлкен және одан асқан омыртқаның қаншалықты талшықты екендігі ет. Омстың салмағы 500-600 г-нан аспауы керек, оның ақ еті артқы жағында, кілттері мен аяқтарының жұптарында орналасады.

Омар піскен, дайындалған немесе мұздатылған пішінде қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына кіретін брондалған сақиналардың астындағы құйрық бөлігі ғана жеуге болады.

Лобтер мен лобстердің еті негізінен дәмді тағамдар, бірінші және екінші курстарға арналған.

Карибы барлық өзендерде және көлдерде кездеседі. Олар тұтыну орындарына тірі түрде жеткізіледі. Майлы тағам мойынның ішіне (жатыр мойнынан алынатын сызықтан) және тырнақтарда бар. Шикі қатерлі ісіктерде етті қабықтан нашар ажыратады, сондықтан оларды пісіргеннен кейін кесіп тастайды.

Крейфиш негізінен тағамдар ретінде пайдаланылады, сондай-ақ салаттар мен сорпа дайындауға арналған.

Острицалар Қара және Қиыр Шығыста кең таралған. Острицалар, басқа да қос талғамайтын моллюскалардан айырмашылығы, азық-түлік немесе тірі ретінде пайдаланылады немесе термиялық өңдеуге ұшырайды. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде устрицалар балмұздақ брикеттерінің түрінде, сондай-ақ табиғи және дәмді тағамдар түрінде тірі қалады. Устрицтердің еті ақшыл-жасыл түсті, жағымды дәмі бар, иісі жаңа піскен қиярдың иісін еске салады.

Оистерлер шампан, коньяк, сондай-ақ құрғақ және жартылай құрғақ шараптарға арналған тәбет ретінде қолданылады.

Мидия Ресейдің барлық теңіздерінде, әсіресе Қара теңіздегі көптеген жерлерде кездеседі. Мидиалды жеуге жарамайтын бөлігі - мантиямен жабылған және екі парақшалардан тұратын раковинаға салынған дене. Дене салмағы бүкіл мидияның массасының 10-15% құрайды.

Өмір түрінде қолданылатын мидиктерде тағам дайындау үшін, тірі мидиелер бар, бірақ жабық жапырақтары бар. Мұздатылған түрінде мидиелер қанатсыз сатылады.

Қайнаған пішінде мидистің еті күрт жұмыртқаның ақуызына ұқсайды, оның түсі қара-сұр немесе сары. Ет - мөлдір, жағымды дәм, өте қоректік.

Мидиандардан салаттар, сорпа, қырыққабат супы мен котлеттер дайындайды.

Қасқыр - Қиыр Шығыста кең таралған ең ірі және бағалы моллюскалар. Тарақтардың мөлшері өте үлкен және олардың массасы шамамен 200 г.Мебельдің еті дәмді, аздап крабдардың етіне ұқсайды. Қуыршақтарда жеуге болатын бұлшықет пен мантия (жалпы салмақтың 20-28%). Бұлшық - әсіресе дәмді өнім, бұл тығыз тығыздықта ашық сары түсті бұлшықет талшықтарының жиынтығы.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында бұлшық ет балмұздақ, кептірілген және консервіленген.

Салаттар, сорпа, борщ, қырыққабат және қырыққабат орамдарына арналған теңіз бөртпелерін пайдаланыңыз.

Калифорния қышқыл теңіздерде өндірілетін цефалоподтың моллюскасы, оның массасы 70-350. Қалқандардың 300-ге жуық түрі бар, бірақ олардың аз ғана бөлігі жеуге жарамды. Азық-түлік шанақтарды, бастарды және щеткаларды пайдаланады.

Кальданың етінен салаттар, кастрюльдер, котлеттер, ыстық тағамдар дайындалады.

Трепанг Тынық мұхит аймағында тұрады. Бұл ең таралған эхинодермілер. Дәмдеуге арналған трепангтар бекіре пісірілген шеміршекке ұқсайды.

Пісіру кезінде трепанг тағамдар, тартылған ет, құймақ, уылдырық, тұзды палау, палау, котлеттер, тұздықтар, кастрюльдер, алғашқы тағамдар дайындау үшін қолданылады. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында олар мұздатылған, консервіленген немесе құрғақ түрінде постапают.

Теңіз сығындысы: тағамды пісіру үшін уылдырық пен сүтті қолдануға болады (ет тағамға пайдаланылмайды). Sea urchin уылдырық ерекше ерекше дәмі бар, жоғары бағаланған гурманов. Уылдырықтың дәмі йодтың дәмімен жұмыртқаның сарысын еске салады.

Теңіз балдыры - 20 м тереңдікте теңізде және мұхиттарда өсетін өсімдік, теңіз кілесі деп аталатын тағамға арналған бөренелердің бірнеше түрі қолданылады. Олар 15-20 м тереңдікте өсетін үлкен жапырақтар.

Балдырларға сорпалар мен балық тағамдарын салуға болады, олардың ішінде дәмді салаттар жасайды. Сонымен қатар, боялған балдырлар балық тағамдары үшін керемет безендіру ретінде қызмет ете алады.

Балық емес су шикізатының тағамдық құндылығы. Бұл өнімдер балықтарға қарағанда жоғары коректік құндылыққа ие (2.3-кесте). Омыртқасыздар етінің ақуыздары толыққанды және маңызды амин қышқылдарының жоғары құрамына ие. Осы өнімдердің витаминдер B1, B2, B6, B12, C, провитамин D3, сондай-ақ минералды зат (кобальт, мыс, марганец, мырыш, кальций, фосфор, йод, натрий, күкірт, т.б.) елеулі көлемін қамтиды. Жер жануарлар ет артық 70 есе - 40 ет омыртқасыз микроэлементтер.Шығарғыш заттар осы өнімдерге жағымды дәм мен хош иісті береді. Май омыртқасыздар жақсы сіңеді полиқанықпаған май қышқылдарының, негізінен тұрады.

Омыртқасыздардан шыққан тағамдарды жоғарылатады

Дененің тоны, метаболизмге ықпал етеді, қандағы холестеринді төмендетеді.

Балық сапасына қойылатын талаптар, шарттар және сақтау мерзімі.

Негізгі көрсеткіштер: сыртқы түрі, түсі, иісі және дәйектілігі. Алынған балықтар жақсы болуы керек:

■ тығыз, жылтыр таразылар, шырышсыз қызыл ағызатын қабыршақтар (белгілі бір түрлерінен басқа);

суда балық раковина мұздату кейін салқындатылған немесе бойым балқып, піскен қаңқа бу

■ ішек ісіп емес, ал бұлшық омыртқа ажырап қалмауын;

■ Ұнтақты мұздатылған балық қатты затпен тапқан кезде айқын, жұмсақ дыбыс шығарады;

■ Кесілген түстер балық түріне сәйкес келуі керек;

■ анықтау иіске BEA жабры кесіп және жылы сумен оларды құлатып немесе балық бірнеше дана қайнаған суға дайындалған;

■ Мұздатылған балықтардың иісі етге сәл қыздырылған пышақты салып, анықталуы мүмкін. Бетіндегі тотыққан майдың иісі рұқсат етіледі;

балық мұздатылған май түрлерінің

■ ет еніп емес, өнім жағымсыз дәм береді тот қатысуымен, назар аудару керек тері сарғаюы мүмкін;

■ Теріде икемді дене болуы керек. Ерігеннен кейін мұздатылған балықтардың дәйектілігі әлсіреп қалуы мүмкін, алайда бұлай емес.

Екінші жағынан, мұздатылған балықтың терісі төмендейді, терісі қатты құлап, кесілген етдің өзгерген түсі өзгереді.

Тірі балықты сақтау. Азық-түлік кәсіпорындарында тірі балықтар аквариумда 10 ° C су температурасында 1-ден 2 күнге дейін сақталады. Су таза, ағынды, хлорсыз болуы керек.

Судан алынған балық тез өледі (ұйықтап жатады). Ұйықталған балық сақталмайды, онда күрделі биохимиялық өзгерістер орын алады, ал балық нашарлайды.

Балықты бүлінуден қорғау және сақтау мерзімін ұзарту үшін ол түрлі өңдеу әдістеріне ұшырайды: салқындату, тоңазыту, кептіру және т.б.

Балық емес су шикізатының түрі	су, %	ақуыз, %	ет, %	күлді, %	Энергия құныдылығы, ккал
Кальмар еті	80,3	18	0,3	1,4	75
Шаян еті	73,1	22,5	3,2	1,2	117
Асшаян еті	81,5	16	0,5	2	69
Шаян мойыны	79,3	18,4	0,4	1,9	77
Трапан еті	89,4	7,3	0,6	—	35
Теңіз қырыққабаты	88	0,9	0.2	4,1	5
Теңіз шаяны мойыны	79	19	1,9	2,5	93
Сегізаяқ еті	78	14	0,9	—	65

Тоңазытылған балықты сақтау. Салқындатылған күйдегі балықтардың көпшілігі 5-тен 8 күнге дейін 1-ден -2 ° С температураға дейін және 95-98% салыстырмалы ылғалдылығында сақталуы мүмкін.

Мұздатылған балықты сақтау. Балықтың түріне қарай 4-тен 8 айға дейін, -18 ° С жоғары емес температурада құрғақ жасанды және табиғи мұздауға арналған балық сақтаңыз. Бірдей температурада блоктарда жасалынған балмұздақ филлерінің жарамдылық мерзімі балық түріне байланысты өндірілген күннен бастап 4 айдан 6 айға дейін болады.

Балықтан тыс су шикізатын сақтаудың сапасы, шарттары мен мерзімі туралы талаптар.

Crab. Әдетте, жеуге элементтер 12,5 см (артқы арқылы өлшенген) емес аз крабов. Азықтары азық-түлік үшін жарамайды. Крабдардың оңтайлы салмағы шамамен 1-2 кг (тірі салмақ). Үлкен крабдарда ет қатты болады.

Өзінің шикізат түрінде ет еті көгілдір түстің желатинді консистенциясына және піскен пішінде қызыл түстің икемді консистенциясына ие. Краб еті бүліну белгілерінсіз, қараңғы немесе сарғыш емес, шетелдік дәм мен иіссіз жаңа болуы керек.

Пісірілген ет пен крабтың аяқтары -18 ° С-ден жоғары емес, 3 айдан аспайтын температурада және 0 - 2 ° С температурасында 2 күн сақталуы керек.

Асшаяндарды тоңазытқан. Жібітуден кейінгі етдің икемділігі серпінді болуы керек, бұл сәл әлсіреді. Ет түсі жеңіл. Дәмі мен дәмі пісірілген пішінде - жаңа піскен ет, сыртқы және нәзік иіс пен иіссіз.

Асшаяндарды пісіру-мұздатылған. Етті ерітуден кейінгі етдің тығыздығы тығыз болуы керек, құрғақ болуы керек. Түсті ақшыл түске боялған, қараңғы және сарғышсыз ақ түсті.

Лобстер, лобстер. Оңтайлы омардың салмағы 600 - 900 г; ірі ет еті қатаң және талшықты. Лобстердің аналары қалың құйрығына ие, құйрықтың астындағы шұңқырлардың алғашқы жұбайы, басының жанында әйелдің денесі жұмсақ және жұмсақ болады; әйелдер уылдырық болуы мүмкін. Еркек омыртқаның шұңқыры аз, ал тентакстың бірінші жұбайы шағын және қатты. Ерлердің еті сапасы жоғары деп есептеледі.

Егер массасы 3 кг-нан аспаса, моңғолдар азық-түлік үшін жарамды. Үлкен лобстер үшін ет едәуір және дәмді болады.

Пісірілген мұздатылған пішінде лобстерде ақшыл қызғылт түсті, икемді және тығыз ақ ет бар таза және тығыз қабығы болуы керек.

Пісірілген мұздатылған лобстер -18 ° С-де 8 айға дейін сақталады.

Остерс. Бөртпелердің таза беті болуы керек, ол лайм шкаласы мен парақтардың жартысынан көбін жоққа шығарады. Раковиналардың клапандары тығыз жабылуы керек. Құлаған жапырақтары ашық есіктер бар; мұндай устрицерлерді пайдалана алмайсыз. Есіктердің ашылуын болдырмау үшін устрицтерді үнемі қамыт астына сақтау керек. Устрицтердің еті жаңа піскен қияқты жеңіл иісі бар, түсі ақшыл жасыл.

Острицы 10 ° С температура кезінде 10-15 күн бойы тірі қалады, бұл олар үшін негізгі аспаздық талаптарға сай болуды жеңілдетеді: устрицалар суық сумен бұрын жабық қабықтарды жуу арқылы өмір сүруге тиіс. Сақтау үшін ең жақсы температура 0 ° С, температурасы -3 ° С төмен температурада өледі.

Мольды тасымалдауды 25 ° С-тан аспайтын су температурасында ағымды немесе ауыстырылатын теңіз суымен бірге арнайы контейнерлерде немесе контейнерлерде жүзеге асыру керек. Майлы балықты сусыздандырып, арнайы контейнерлерде контейнердің биіктігі 2/3 (моллюсканың қабатының биіктігі 1 м-ден көп емес), ауа температурасы 0-ден 12 ° С-ге дейін тасымалданады. Ауа температурасы орнатылған моллюскалардан жоғары көтерілгенде, олар мұзбен, мұз тұз қоспасымен немесе теңіз суымен 2 ° С дейін салқындатылған және басқа әдістермен салқындатылады.

Тарақтар. Мұздатылған филе блогы тегіс бетімен таза, тығыз, тығыз болуы керек. Ақтан ақ-сұр, қызғылт-кілегейден қызғылт сарыға дейін түсті филе. Жібітуден кейінгі дәйектілік серпімді болып табылады және пісіргеннен кейін - тығыз, жұмсақ болады. Дәмі мен иісі (пісіргеннен кейін) жағымды, қайнатылған ет сиқырына тән. Шетелдік қоспалардың болуы рұқсат етілмейді.

-18 ° С температурадағы максималды сақтау мерзімі 2 айдан аспайды.

Сквитті ет. Таза беті, табиғи түсі, ерімейтіні тығыз, икемді болғаннан кейінгі дәйектілік болуы керек.

Иісі сыртқы және сыртқысыз реңктерден бос болуы керек.
-6 ° С температурада 6 ай бойы сақтаңыз.

Эхинодермс. Омыртқасыздардан жасалған өнімдердің сапасын бағалау кезінде органолептикалық көрсеткіштермен бірге ұшпа негіздердің мазмұны анықталады, олардың саны10-15 мг% -дан астам.25-ден 30-ға дейінгі омыртқасыз заттармг% ұшпа негіздер белоктық ұлпалардың терең өзгеруін көрсетеді. Өмірлік базаның шамамен 60-80 мг% мазмұны омыртқасыздарды пайдалану үшін жарамсыз етеді.

2.2. МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ БАЛЫҚ ӨҢДЕУ ЖӘНЕ БАЛЫҚ ЕМЕС СУ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ПРОЦЕССІ

2.2.1. Балық сүйектері сүйектерімен емдеу

Алдыңғы күтім, балық (еру, сулауға), кесу, тазалау, пісіру жартылай балық дүкен жүзеге асырылады.

Еріту. 10% - 5 массасының өсуі бар 2.: балық сұйық балық жаппай қатынасы 20 ° С-ден аспайтын температурада суда еріту және 1 отыр. Ерітудің ұзақтығы - 2-3 сағат, Емдеу үрдісі балық денесінде -1 ° С температурасында аяқталады.

Әуе балық (үлкен балық, бекіре тұқымдас филесі) 10 арналған стеллаждар 4-10 сағат бекіре тұқымдас балықтарды жылымық туралы 20 ° С жылытуға отыр -. 24 сағат сүбесі блоктарға - 24 сағат (қалыңдығы tem¬peratury бұрын - 1 ° С). Балықтың салмағы 2%, филе - 7% -ға дейін шырын.аралас процесі (кейбір балық) ағызып және рұқсат 30 минут су, қалың бұлшық 0 ° С температураға дейін ауада жібітіп болғанша (1 литр 10 г) тұзда сақталады.

Ол сондай-ақ микротолқынды көмегімен балықты еріту үшін қолданылады:

■ Шығындарды азайту үшін су тұзды (1 литрге 7-10 г тұз) су);

Еріген су балық кезінде

■ Қаңқасын қатуын болдырмау, араластырады;

■ Еріткіштен кейінгі жасушалық шырын бастапқы қасиеттерді қалпына келтіреді;

балық жылдам мұздату жататын болса dkani балық

■, еруінен кезінде сочность және қаттылығын сақтауға;

■ Тұтас және таразы балықты еріту кезінде қоректік заттарды жоғалтудан қорғайды.

Жалпы түрдегі балықты өңдеуге арналған. 200 г-ге дейінгі салмақтағы барлық балық түрлерін дерлік өңдеңіз (Чехон, кішкентай форель, навага, иіс және т.б.), сондай-ақ үлкенірек (көксерке, лосось және т.б.) балықтан банкетке және кешенді тағам дайындау үшін.

Балық орташа шеф-пышақпен қолмен таразыдан тазартылады,

Массаж жасалған қырғыш немесе механикалық қырғыш. Бірінші жағынан, құйрығын басшысы бағытта тазартылады, содан кейін іштің, инъекция мүмкіндігін болдырмайтын қалақтары (кесілген, кесіп

фин, екі жақтың денесін кесу), дорсальден бастап,

басын алып тастаңыз (немесе қалдыру, бірақ жабер жоқ), (басшысының немесе жабер бар) жер қойнауының алыңыз және жуылады (сур. 2.1).

Бүкіл өңделген балықтың басы салмағы шамамен 20% -ға азаяды. Егер мұндай балық басы алынса, қалдық саны 35% құрайды.

Балықты толтырылған түрінде пайдалану үшін өңдеу.

Бүкіл балықты (көксерке, шортан, тұқы, тұқы, сиыр),

бөліктерге бөлініп,(орамадағы).

Шұңқырға арналған көксеркеді өңдеутұтас. Шұңқыр пышақ тазаланады, таразы (теріге зиян келтірместен), доральді кесіп, абдоминалды кесіп тастаңызқабықтары, етті кесіп, жасайды

Артындағы терең надрезы жұмсағын кесіп және сүйектерін бастырма (целлюлоза көп емес 0,5 см қабаты қалыңдығы қалдырып) ашық немесе құйрығы мен басшысының омыртқа сынуы арқылы кесіп, омыртқа жойылады, тесік арқылы ішкі құрылыстарын алып тастау, басы алынып көз және жабры, жуады.

Толтыру үшін шаянды өңдеу.

1. Шұңқыр шырышты шүберектен жуылады, таразыдан мұқият тазаланады, жуады.

2. Бастың айналасында теріні кесіп, оны целлюлозадан бөліңіз. Қайшы көмегімен гельдерді кесіңіз. Гилл сүйектері бойымен екі жақты кескіш жасаңыз. Балықтың басына артқа байлайтын тері жолағы тегіс қалуы керек.

3. Теріге «шұлық» бастан пышаққа немесе қайшыларға кесіп, оның басын жағына қарай бағыттаңыз.

4. Кеудеде эт пен омыртқасыз сүйек кесіледі. Бұл екі бөлікке бөлінеді: құйынды және қаңылтырмен кері теріге.

5. Тері жуылады, қаңқа вискозадан босатылады, жуылады, сиыр сүйектерден бөлінеді, ал пиязды дайындайды.

Бөлшектермен толтыру үшін балықты өңдеу.

Кесінділер көбінесе тұқы, саз және кодионмен толтырылған.

1. Қалыңдығы 0,5 см дөңгелек құрттармен кесілген ұсақталған өңделген балық (қаңқа).

2. Қалыңдығы 0,3-0,5 см целлюлоза қабатын қалдырып, омыртқаның екі жағынан да салдарды кесіңіз.

Сүйектерден целлюлозаны бөлек дайындау үшін бөліңіз.

Балық түрінде балықты өңдеуге арналған (ролл).

Өзен мен мұхит балықтарымен бұлшықет сүйектерінің аз мөлшері бар.

1. Балық бөренелерден тазартылады, ішектерді, бастарды, іштің ішіне кіреді (іштегі анустан басқа дейін). Plast (жарты балық кесіп), тәннің мүмкін қалдықтары, сондай-ақ шағын, оны сақтауға және екі кесек еттері шығарады тырысып, басына түскен құйрығы үшін омыртқа үшін пышақ параллель қозғаушы: тері және сүйек пен тері, қабырға және омыртқа сүйегі бастырма.

Әрі теріге етінің қайта өңделетін 2. Сүйексіз, тері және қабырға сүйектері осы еті үшін целлюлоза бөлігі қабырғаның сүйек бұрышпен қиылады. Терімен омыртқа сүйек еті жою үшін, қабырға және омыртқа сүйек жон еті кеңесі тері жағын жоғары орналастырылады және омыртқа сүйектері етін кесіп, бортында омыртқасына қалдырып. терісі еті мен сүйектен (ұқыпты филе) үшін Сүйексіз Балықтың қоң етіне өңдеу кейін 1 қашықтықта ұшып, жағын тәнін кесіледі - тері арқылы кеспей құйрық шетінен жоғарыда 1,5 см, ал құйрығы пышақ қозғаушы арқылы теріні етін кесіп басына.

Қайта өңдеу кезінде қалдықтардың мөлшері 15-тен 60% -ға дейін, мыналарға байланысты:

- балық түрі;
- балық мөлшері;
- өнеркәсіптік өңдеу (басы бар, басы жоқ немесе жоқ және т.б.);
- аспаздық препараттар туралы (тері мен қымбат сүйектермен стратификацияланған, сүйектері жоқ теріге және т.б.).

2.2.2. Балықты қылқынды онтогенезбен өңдеу

Бекіре балығы балықтың басқа түрлерінен ерекшеленеді, себебі онтогенезі жоқ және оның беткі қабаты бірнеше жіңішке табақшамен жабылған.

Тамақтандыру кәсіпорындарында бұл балық көбіне мұздатылған түрде келеді. Бекіре балығы уылдырық алу процесінде өнеркәсіптік өңдеу кезінде алынып тасталған ішкі емес кіреді.

Бекіре тұқымдас балық балық бірдей шырыны жинақталатын ағып емес, балық цехы құрсақ жағында дейін кестелер немесе сөрелерде оны қойып, ауада жібітіп отыр. Балық жұмсақ болғанда, кесілгенде мұз кристалдары жоқ болса, мұздатылған болып саналады.

Үлкен бекіре балықтарының - белуга, стеллата бекіре, бекіре, тікен, калуга өңделуі - бір жолмен жүзеге асырылады. Алдымен олар пектикалық финмен бірге басын кесіп тастады. Мұны істеу үшін, екі жағынан шеміршекке пиццальды финді және үлкен шефтің пышағын кесіңіз де, ақырын тері мен целлюлозадан кесіңіз. Содан кейін қосылатын шеміршекті кесіп, басын бөліңіз. Осыдан кейін балықтар бүйірлі саңырауқұлақтарды қалдықтарды басына дейін бағытында тері жолымен бірге кесіп, жамбастарды алып тастайды. Кейде каудальды фин

кесілгенше, бекіре балықтарын омыртқамен ауыстыратын тығыз шеміршек пайда болады. Сонымен қатар, құйрық қастың айналасындағы салдарды кесіп тастайды және құйрықты емес, жыртылмайтындай етіп жағын тартып шығарады.

Сондай-ақ, құйрықты кесіп тастауға болады және вагон шефінің иығымен құйрық жағынан немесе балық ішінен тесіп, оны қолмен ұзартуға болады. Кейде визитер балық қалыптасқаннан кейін жойылады. Кейбір жағдайларда, балық сиқырсыз кіреді, ол өнеркәсіптік өңдеу кезінде бір мезгілде тазартылады.

Балық бұқтырылып, май қабатының ортасынан артқы жағына кесіп, сілтемелер деп аталатын екі жартысын алады. 60 см - салмағының дана кемінде 5 кг, және ұзындығы болды соншалықты үлкен балық, бекіре тұқымдас әсіресе, әрбір сілтеме ұзындығы мен ені бірнеше бөлікке кесіп отыр.

Балықтарды сүйек кемесінен тазалауды жеңілдету үшін бекіре тұқымдас балықтардың байланыстары оларды теріге ботқа арналған ыдысқа немесе 3 минуттық ыстық сумен арнайы ваннаға батыруға мүмкіндік береді. , Онда су доңғалақ бірліктің төменгі бөлігінде батыруға және целлюлоза су жоғары екенін осындай соманы алуға. сілтеме, содан кейін іш және шағын қателер сүйекті дейін жылжыту үшін су кестеде алынып және тез балық пышақ тері бетінің жағында отырып қырып жатыр. Ажыратудан кейін балық суық сумен шаяды, бетінде пайда болған ақуызды жууға болады.

Ашытқыда 10-15% жоғалту.

Осылайша дайындалған сілтемелер жалпы пісіру үшін пайдаланылады. Олар құрсақ бөлігін қосу және олар пішінін сақтап қамтамасыз ету үшін жол бөлімшелерімен байлап, содан кейін гриль балық қазандық қойылады. Бұдан басқа, сілтемені орналастыратын қысқыштары бар сым торынан тұратын арнайы құрылғыны қолдану ыңғайлы.

Бекіре балықтарын қолданған кезде, олар алдымен қабылдау немесе қуыру үшін шеміршекті кесіп тастайды, сосын қоңыздардан қопсытып, қопсытады. Балықты өңдеу кезінде қалдықтардың мөлшері 33 - 36% құрайды.

, Өңделген пастерленген және шеміршектің жұлып бекіре байланыстырады, шоқырлар мен бекіре қуыру және кондитер, pripuskaniya үшін пайдаланылады тері немесе онсыз бөліктерін, кесіп жатыр.

Unit бортында орналастырылған және былғары-төмен (құйрығы жылдан бастап) бөлігі прорезать немесе тері арқылы кесу, 30 ° бұрышпен пышақ ұстап, талшықтар көлденең қалыңдығы 1,5 1 см кесектерге кесілген отыр. Порция бөліктері оларды ыстық (95 ° С) суда 1-ден 2 минутқа дейін төмендетіп қайнатады. Су балықтан 3-4 есе көп. Жүген

бөліктер алып тасталып, протеиннің ағып кетуі үшін суық сумен жуылады. Жырту процесінде балық мөлшері азаяды және ол мөрмен, сондықтан жақсы дайындалған кезде және оның шаруашылығы бастап қуыру барысында оның пішінін сақтайды алыс артта емес.

Суды қайтадан балық ащы етіп сорпалар жасауға болады.

Толық балықтан ыдыстарды дайындау үшін стерлеттерді емдеу бүйірлік, ішек және кішкентай сүйек кемшіліктерін жоюдан басталады. Ішекті кесіп, ішінен шығарыңыз, визитерді алып тастаңыз және глибаларды жуыңыз. Омыртқаның ақаулығы жойылады, себебі олар жойылғанда, балықтың еті зақымдалуы мүмкін. Балықты дайындағаннан немесе балықты қосқаннан кейін олар оңай алынып тасталады. Стерлеттерді өңдеудегі қалдықтардың мөлшері 42% -ға дейін.

Бекіре балықтарына арналған емдеу схемасы келесідей:

1) ауада еріту;
2) бастың саңылауларын алып тастау;
3) омыртқаның ақауларын кесу;
4) фундарды жою;
5) көруді алып тастау;
6) балықтарды сілтемелерге бөлу;
7) көгалдандыру;
8) жағынан, іштегі және кішігірім қателіктерден тазарту;
9) пісіру алдында блоктарын бинтирлеу;
10) шырынды кесу және қуыру үшін бөліктерге кесу;
11) екінші екі жырту.

2.2.3. Балық емес су шикізатын өңдеу.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында балық емес су шикізаты әр түрлі формаларда келеді.

Екі жақты моллюскалар тірі, жаңа мұздатылған (шыны брикеттер), пісірілген-мұздатылған, кептіріледі. Жаңа мұздатылған моллюскалар пленкамен ауада еріген, кептірілген ет суық суға малынған, содан кейін тартылған ет жасауға арналған; Ойшерлер сақтау кезінде ашылған қабықты пайдаланбайды. Бивальды моллюскалар (устрицалар мен мидия) рұқсат етілген, қуырылған және пісірілген. Жаңғақ ет екі раковинаның арасында орналасқан. Қолданар алдында жаңа піскен раковинаның ішіне жеуге жарамды ет шығаратын раковинаны ашыңыз. Мұны істеу үшін, тығыздалған соңынан парақшалар арасында пышақтың жұқа пышағын салыңыз да, бұлшықетті жақындатыңыз. Тегіс жапырақ тасталып, құмды алып тастау үшін терең қақпақ етпен жуылады.

Cephalopod моллюскалары мұздатылған (қытырлақ қопсытқыштар, кальмар филесінен) келеді. (Осы дақ тінін орын ретінде), қолдану алдында, олар жібітіп емес және суда Blanch (3: 1 қатынасы), температура

60-70 ° C, zachischa¬yut беті фильм viscera және 2 жуып - суық суға 3 рет. Кептірілген кальмар 10-12 сағат ішінде суық суға малынған, содан кейін ол жуады.

Балық аулау учаскелеріндегі шаяндар тірі қалады. Тұздалған мұздатылған, қайнатылған-балмұздақ ірімшесін қолдануға болады, ол брикеттерге түсіп, мұзбен жабылған. Пайдаланудан бұрын, шикізат алдын-ала әйтпесе 2 сағат бойы мұздаса, толық ерітуге жетпей, органолептикалық сапа көрсеткіштері нашарлайды. Кептірілген асшаяндарды 35 ° С-тан жоғары емес нүктесін құйып, 4 қазудың рұқсат, сұрыпталған сумен жуылады - ет жеуге мойын (Қарын) және тістерін бар 5 Н Y ісік .; асшаян мен омарта - мойнында. Өзен абразивы тірі ғана қолданылады. Олар тұзды 3% ерітіндісінде немесе 20 минут бойы дәмдеуіштерді қолданып сырада пісіреді. Су мен қаймақ балы ара қатынасы 5: 1 кем емес. Крауфиш біркелкі қызыл бояудың пайда болуына және мойын етін жұмсартуға дайын болып саналады. Ісіктер сорпада 30 минуттан аспайды. табиғи ісік қызмет етеді (табаққа салып, қызға, бөлек сорпаны тамақтандырып) немесе сорпа алынып, олардың пішінін бұзбай қабығы мен тістерін босатуға тырысып, салқындату жоқ, жоғары кесіп. Пісірілген пісірілген тағамды 12 - 8 ° С температурасында сақтауға болады.

Пайдалану алдында тауық еті, бойым балқып сұрыпталған, 3-4 мин (салмақ жоғалту - қатыру бүкіл асшаяндар үшін 31%; 76% - бүкіл етін кесіп) үшін тұзды суға қайнатылған отыр. Олар табиғи түрде жұмыс істейді, ал тағамды пісіру үшін қабықтан тазартылады.

Ланустов су мен өнімнің 2: 1 ара қатынасында пісірілгенге дейін. Дайын лобстер бетіне шығады. Жатыр мойнындағы лобтерде ыстық болуы жақсы. Shell ортасынан бастап бүкіл ұзындығы бойынша қайшымен надрезанные қабығы және бұзау (егер бар болса) бастап целлюлоза бөлу үшін қысқартты немесе Омар мойны бар қабықшасының Шеткі отыр. Уылдырық пайдаланылмайды. Пісіру кезінде жаппай жоғалту 17%, ал кесу - 52%.

Эхинодермдер көмір ұнтағымен алынатын көмірсутектермен пісірілген құрғақ түрінде келеді. Қолданар алдында олар бір күн бойы суық суға малынған ұнтақты алып тастайды (масса 3-тен 5 есеге дейін артады); кесіп, жуыңыз.

Теңіз кілті (қытырлақ) құрғақ түрінде келеді. Қолданар алдында ол үлкен мөлшерде суға батырылады (1: 8) 12 сағат бойы, құм толығымен жойылғанша жуады. Егер қоңыз жаңадан мұздатылған болса, онда ол суық суға жібітіп, йодтың мөлшерін азайту үшін суды төрт рет суда 20 минут бойы 3 рет пісіреді.

Жұмыртқаның қырыққабаты сорпаға 24 сағаттан кейін сақталады, содан кейін ерітінді ағызып, жуылады, суық сумен толтырады және салқындатқыш шкафта сақталады.

Еріген теңіз өнімдері (жартылай фабрикаттар) 4-8 ° С температурада 6 сағаттан аспайды, қайтадан мұздатуға жол берілмейді.

2.2.3. Балық емес су шикізатын өңдеу

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында балық емес су шикізаты әр түрлі формаларда келеді.

Екі жақты моллюскалар тірі, жаңа мұздатылған (шыны брикеттер), пісірілген-мұздатылған, кептіріледі. Жаңа мұздатылған моллюскалар пленкамен ауада еріген, кептірілген ет суық суға малынған, содан кейін тартылған ет жасауға арналған; Ойшерлер сақтау кезінде ашылған қабықты пайдаланбайды. Бивальды моллюскалар (устрицалар мен мидия) рұқсат етілген, қуырылған және пісірілген. Жаңғақ ет екі раковинаның арасында орналасқан. Қолданар алдында жаңа піскен раковинаның ішіне жеуге жарамды ет шығаратын раковинаны ашыңыз. Мұны істеу үшін, тығыздалған соңынан парақшалар арасында пышақтың жұқа пышағын салыңыз да, бұлшықетті жақындатыңыз. Тегіс жапырақ тасталып, құмды алып тастау үшін терең қақпақ етпен жуылады.

Cephalopod моллюскалары мұздатылған (қытырлақ қопсытқыштар, кальмар филесінен) келеді. Қолданар алдында (осы дақ тінін орын сияқты), олар жібітіп емес және суда шарпылау (3: 1 қатынасы), температура 60-70 ° С, бетіне тазартылған және 2-3рет суға жуады. Кептірілген кальмар 10-12 сағат ішінде суық суға малынған, содан кейін ол жуады.

Балық аулау учаскелеріндегі шаяндар тірі қалады. Тұздалған мұздатылған, қайнатылған-балмұздақ ірімшесін қолдануға болады, ол брикеттерге түсіп, мұзбен жабылған. Пайдаланудан бұрын, шикізат алдын-ала әйтпесе 2 сағат бойы мұздаса, толық ерітуге жетпей, органолептикалық сапа көрсеткіштері нашарлайды. Кептірілген асшаяндарды 35 ° С-тан жоғары емес нүктесін құйып, 4 қазудың рұқсат, сұрыпталған сумен жуылады - ет жеуге мойын (Қарын) және тістерін бар 5 Н Y ісік .; асшаян мен омарта - мойнында. Өзен абразивы тірі ғана қолданылады. Олар тұзды 3% ерітіндісінде немесе 20 минут бойы дәмдеуіштерді қолданып сырада пісіреді. Су мен қаймақ балы ара қатынасы 5: 1 кем емес. Крауфиш біркелкі қызыл бояудың пайда болуына және мойын етін жұмсартуға дайын болып саналады. Ісіктер сорпада 30 минуттан аспайды. табиғи ісік қызмет етеді (табаққа салып, қызға, бөлек сорпаны тамақтандырып) немесе сорпа алынып, олардың пішінін бұзбай қабығы мен тістерін босатуға тырысып, салқындату жоқ, жоғары кесіп. Пісірілген пісірілген тағамды 12 - 8 ° С температурасында сақтауға болады.

пайдалану алдында тауық еті, бойым балқып сұрыпталған, 3-4 мин (салмақ жоғалту – шикі-мұздалған бүкіл асшаяндарды үшін 31%; 76% - бүкіл шикі-мұздалған, етін кесіп) үшін тұзды суға қайнатылған отыр.

Олар табиғи түрде жұмыс істейді, ал тағамды пісіру үшін қабықтан тазартылады.

Ланустов су мен өнімнің 2: 1 ара қатынасында пісірілгенге дейін. Дайын лобстер бетіне шығады. Жатыр мойнындағы лобтерде ыстық болуы жақсы. Ортасынан бастап бүкіл ұзындығы бойынша қайшымен надрезанные қабығы және бұзау (егер бар болса) бастап целлюлоза бөлу үшін қысқартты немесе Омар мойны бар қабықшасының Шеткі отыр. Уылдырық пайдаланылмайды. Пісіру кезінде жаппай жоғалту 17%, ал кесу - 52%.

Эхинодермдер көмір ұнтағымен алынатын көмірсутектермен пісірілген құрғақ түрінде келеді. Қолданар алдында олар бір күн бойы суық суға малынған ұнтақты алып тастайды (масса 3-тен 5 есеге дейін артады); кесіп, жуыңыз.

Теңіз кілті (қытырлақ) құрғақ түрінде келеді. Қолданар алдында ол үлкен мөлшерде суға батырылады (1: 8) 12 сағат бойы, құм толығымен жойылғанша жуады. Егер қоңыз жаңадан мұздатылған болса, онда ол суық суға жібітіп, йодтың мөлшерін азайту үшін суды төрт рет суда 20 минут бойы 3 рет пісіреді.

Жұмыртқаның қырыққабаты сорпаға 24 сағаттан кейін сақталады, содан кейін ерітінді ағызып, жуылады, суық сумен толтырады және салқындатқыш шкафта сақталады.

Еріген теңіз өнімдері (жартылай фабрикаттар) 4-8 ° С температурада 6 сағаттан аспайды, қайтадан мұздатуға жол берілмейді.

Жұмсақ толтырылған балық өте жақсы болуы мүмкін, пышақ көмегімен қолдарыңызбен оңай жеуге болады. Және бұл діни ұстанымдарға қайшы келмеді.

Құрамы: шортан - 1,5 кг, ақ нан - 140 г, сүт - 150 г, пияз - 360 г, үстелдің маргарин - 70 г, жұмыртқа - 1 бірлік, сарымсақ - 10 г ..

Балықты толығымен толтыру үшін өңдеңіз (2.2.1-бөлімін қараңыз). Пияздың шала қуырылғанын қосып сүйектен ажырап етін кесіп, сарымсақ, су (сүт) малынған және (а араластырғыш) жер қыртысының және тартылған ет жоқ бидай нан басылған. Жұмыртқа қосылған маргаринді, жұмыртқаны, тұзды және бұрышты қосып, араластырыңыз (жеңіл сындырыңыз).

2. Алынған толтырумен шошқаның терісін толтырыңыз (тығыз емес, әйтпесе теріні пісіру кезінде жарылып кетеді) қасықпен немесе кондитерлік қаппен.

3. Басқа бекітіңіз. Діңмен (фольгамен) бұрап, жіппен байлаңыз.

Карп қарақұмық ботқасын толтырады. Карп - шын мәнінде ұлттық балық. Біріншіден, ол әрдайым сатылады, ал екіншіден, ол салыстырмалы түрде арзан және нәзік дәмімен қуантады. Бірақ оның бір үлкен кемшілігі бар - көптеген кішкентай сүйектер. Қытайда аспаздар өз пинцеттерін шығаратын аңыздар бар.

Таяқшадағы кішкентай сүйектердің мөлшерін азайтудың әлдеқайда аз еңбек жолы бар. Ол үшін балықтың бүйірлерінде 0,7 см тереңдікте диагональды кесулер жасаңыз, содан кейін оны тұзбен сүртіңіз. Пеште тұз бен жылу шағын сүйектерді ерітеді.

Құрамы: тұздық - 600 г, қарақұмық жармасы - 80 г, пияз - 60 г, өсімдік майы - 20 г, сарымсақ - 5 г.

1. Таразыны таспаны тазалаңыз. Іштігі бойынша бастан-жағына қарай бойлай бойлай кесу жасаңыз (2.2-сурет, а), ішкі бөліктерді шығарыңыз. Өткір пышақпен немесе аспаздық қайшылармен глибарды алып тастаңыз. Бас және жағын кесуге болмайды. Балықты мұқият жуыңыз. Тарақтар тордың түрінде жіңішке сызықтарды жасайды.

2. Қарақұмық жармасы, ыстық пісірме табаға және кальцинаға 1 мин (Fig. 2.2, b) құйып, үнемі араластырыңыз. Судың бәрі сіңгенше, қақпақтың астында пісіріңіз. Жармалар біраз аз пісірілген болуы керек.

Пиязды пилларыңыз, жіңішке жарты сақиналармен бөліңіз және өсімдік майына дейін алтынға дейін қуырыңыз. Сарымсақ таза және ұнтақталған. Қарақұмық ботқасын және сарымсақты пиязбен табаға қосыңыз. Мұқият араластырыңыз.

Сурет. 2.2. Кезектілік тұқы қоспасы (түсініктемелер мәтінде келтірілген)

3. басшысының құйрығын ішкі қуысына Алынған қоспаны біркелкі тұқы материал. Шұжық еті барынша тығыз орналасуы керек (2.2-сурет, с).

Dorado толтырылған. Біз омыртқа бойымен қабырға сүйектері арқылы кесу, артындағы терең кесегін жасауға балық өңделген. Омыртқаны құйрық пен бастың жанына сындыру үшін оны алып тастаңыз. Ішкі бөліктің ішін тазалап, шайыңыз. Гүлдер мен көзді басынан алыңыз.

Тұздықты дайындаңыз және оларды балықпен толтырыңыз. пияз, саңырауқұлақтар және басқа да қоспасы бар passerovannym, қарақұмық туралған жаңа піскен қуырылған саңырауқұлақтар мен пияз пайдалануға болады ретінде.

Шұңқыр першек тұтас толтырылған. Құрамы: алабұға - 1,5 кг, ақ нан - 140 г сүт - 150 г, пияз - 360 г, үстелдің маргарин - 70 г, жұмыртқа - 1 бірлік, сарымсақ - 10 г ..

Таразыны және шабылған шаянды, жекелеген бастарды және шаюды тазалаңыз. Содан кейін қаңқа қабырға сүйектері ішіндегі разрезін жасауға және теріні бүлдірілмей, орталық сүйек оларды бөліп. Қалыңдығы 0,5-1 см қабаты бар теріге қалдырып, денені кесіңіз.

Салманың үшін: суға малынған қиындылары целлюлоза Қызартып қуыруға пияз, сарымсақ, (ұн төмен емес 1-ші сыныптан бастап) (сүт) бидай нан, жұмсартылған маргарин, жұмыртқа, тұз, бұрыш және араластыру қосу, тартыңыз. Тұздалған етті пирожныйға салып, балықтың барлық түрін беріңіз. Жәрдемақы үшін пайдаланыңыз.

Балықтан жасалған галлантин. Құрамы кестеде келтірілген.

2.4.дайын еті бар ұрып-соғып, жұмыртқа, тұз және бұрыш қосамыз, жұмсартылған сары май немесе маргарин әкімшілік туралған passerovannym пияз ұштастыра, салдарды кесілген, туралған, сүт малынған қосылған, бидай наны, қайтадан wringer арқылы өтіп, теріні алып тастау және мұқият араластырыңыз целлофан балық тері, орама орап оның стек дәмі бар атып орналастырылған.

Пісіруге, киюге арналған.

Карп, тұқы, сиыр (жалтырақ емес) толтырылған. Құрамы: тұқы - 180 г немесе тұқы - 170 г немесе треска - 120 г, ақ нан - сүт 4 г - 5 г, пияз - 12 г маргарин үстел - 3 г, жұмыртқа -% дана, сарымсақ - 0. , 3 г.

Бөлшектерге кесілмеген балықтарды дайындады. Тәннің Әрбір бөлігі омыртқа қалдырып, теріні бүлдірілмей кесіп. Бөліктерді тартылған етпен толтырыңыз. Жәрдемақы үшін пайдаланыңыз.

Салманың үшін: суға малынған қиындылары целлюлоза Қызартып қуыруға пияз, сарымсақ, (ұн төмен емес 1-ші сыныптан бастап) (сүт) бидай нан, жұмсартылған маргарин, жұмыртқа, тұз, бұрыш қосып, тартыңыз.

Толтырылған балық филесі. Құрамы: алабұға - 200 г немесе алабұға - 140 г немесе 200 г тұқы; % Дана, саңырауқұлақтар - - 22 г, пияз - 24 г

маргарин stolo¬vy - 5 г Жұмыртқа: тартылған ет үшін. тұздықта: сүт - 18 г, ұн - 3 г.

Көксерке 0,5 см целлюлоза тері қабаты бөлігін қалдырып, Сүйексіз терімен сүбесі емдеу (теңіз алабұғасы, тұқы, треска, мерланг, капитан балық), қапсырмалар шампуры қалыптастыру немесе орап үшін Салмамыз Ролик және ролик (фольгаға сақтап қою, тамақ пленкасы).

Салманың үшін:, өңделген балық целлюлоза% кесуге тартылған ет және Қызартып қуыруға ұсақ туралған пияз, майдалап туралған пісірілген саңырауқұлақ, жұмыртқа, тұз және бұрыш қосамыз, және (қарым-қатынас) сүт соусымен бірге біріктіреді.

Шпинатпен толтырылған балық филесі. Құрамы жалғыз жон - 100 г саумалдық - 50 г, тұз, бұрыш, сары май - 10 г, мускат жаңғағы - 0,001 г

Тері мен сүйектері жоқ теңіз тілінің филалы сәл қуырылған, тұздалған және бұрышталған, үгітілген мускат жаңғағы себіңіз. Шпинат майға май жағып, қуырып, аздап қосады. Қуырылған шпинатты дайындаған филлердің ортасына салыңыз. еті ролл азайтыңыз, тасалау емес, орама үшін (пластикалық фильмнің немесе фольгамен оралған) қалың жіп байлаңыз.

Пісіруге және жәрдемақыға арналған.

Саумалдық балмұздақ балғын, бірақ мүмкін ауыстыру параметрін пайдалану жөн.

Теңіз тілінен шығыңыз. Құрамы: Теңіз тілі - 100 г, жаңа тұздалған лосось - 22 г, крем - 8 г, лимон (шырын) - 2 г, тұз.

Теріге және сүйексіз беткейге теңіз тілін жасау. Теңіз тілінің бір бөлігін шайқаңыз. Жоғары бүкіл ұзындығы мусс лосось (мусс мемлекет дейін араластырғыш Salmon, крем, тұз, лимон шырыны және жер) бар. Басқа филлердің бір бөлігі бар теңіз тілі. Балықтың шеттерін сақтап, шұжық пленкасына орап алыңыз.

Қайнаған пішінде қолданылады.

Бастапқы котлеттер. балық 1 кг (хек, треска таяз, майда алабұға соавт.) - Пісірілген асшаян мойын 100 г 100 г moloch¬nogo қалың тұздығы, пияз, 100 г, 2 қайнатылған жұмыртқа, 50 г li¬mona, 20 г ұн 1 жұмыртқа лизонға, 100 г уккіштен жасалған бидай наны.

құйрық бөлігін кесіп үшін ешқандай басшысымен балық қаңқасын (шамамен 4 - 5 см), омыртқа сүйек екі жағында іш жағынан балық кесіп, оны жою және қалыптасқан екі жалғанған «fileychika» нәтижесінде тері, сүйек бастырма. Бұл «филейчики» жеңіл-желпі ұн панированные, балық котлеттер түрінде құйылған, екінші жабу, олардың бірі фаршты саламыз, шырын li¬mona себіңіз, тұз және бұрыш себіңіз, өшіру ұрып-соғып, нанның жұмсағы жұмыртқа, орама жібітіңіз. Терең қуыру үшін пайдаланыңыз.

Салманың үшін: майдалап туралған пияз және кесу кейін қалған балық тәннің кішкентай бөліктерге, тауық еті құйрықтарды, салқын бірге

қуырып, туралған пісірілген жұмыртқа, қалың сүт тұздығын, тұз, дәмдеуіштер қосыңыз.

Зрази «Дон». Құрамы: көксерке - 248 г немесе теңіз түбіне - 180 г, немесе бекіре тұқымдас бекіре - 250 г; туралған ет үшін: Пияз - 43 г маргарин үстел - 6 г, крекерлер - 2 г, жұмыртқа -% дана, ақжелкен - 5 г бидай ұны - 6 г, lezone үшін жұмыртқа - 1/6 дана, ақ нан .. нан пісіру үшін - 18 г.

Тері және Сүйексіз немесе тері және шеміршек жоқ дайындалған етінің бастап кең бөлігін кесіп, жеңіл-желпі 5 қалыңдығы есептен ұрып - бұрыш себіңіз, 6 мм, тұз, орталық Breaded, ұн панированные және lezone жібітіңіз, Созылған нысандағы құйылған мақаланы фаршты саламыз ақ нан қосылған. Терең қуыру үшін пайдаланылады.

Салманың үшін: пияз, құртшабақтарды, салқын, бидай крекер қосып, туралған пісірілген жұмыртқа, туралған ақжелкен (аскөк), тұз және бұрыш Чоп.

Балық филлерінен орап алыңыз. жеңіл-желпі тері қаңқасы алынған бар қоң еті ішіне процесі балық, орамды ролл, тұз және бұрыш себіңіз, өшіру ұрып (пішінін ұстап тұруға шампуры бекітіңіз немесе фольгамен, пластикалық қаптама орап). Pripuskaniya және пісіру үшін пайдаланыңыз.

Үйде ролл. , 45 мм қалыңдығы бөлінген дана, 45 ° бұрышпен пышақ ұстап, кесіп, сүйек және тері жоқ етінің ішіне тұз коллапс балық кесуге дайынорама ретінде. Содан кейін жұмыртқа, үгітілген ірімшік аралас нан пиязы нан нан. Терең қуыру үшін пайдаланыңыз.

Салмон карпаксио. таза өңделген балық жон еті, пластикалық қаптама оралған және 20 мин мұздатқышқа тұра берсін, орама үшін орама бар сүйек , тұз, лимон шырыны және ұсақ жауын алып тастаңыз.

2.3.2. Балықты толтыру технологиясы

1. қуырылған пияз және саңырауқұлақ қосылған пісірілген күріш араластырыңыз жұқалап кесілген бұрыш, тұз және шөптер қосыңыз. қуырылған пияз ірі сомалар қиыршық жаңғақ, анар тұқым және шөптер қоссаңыз, грузин нұсқасы болады.

2. еті шортан, Шпроты, пияз және суға малынған (сүт) қатқан қиқымы бидай наны тартылған ет, жұмыртқа, жер жұпар жаңғағы, бұрыш, сары май, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз (жеңіл-желпі ұрып-соғып,).

3. Ақ саңырауқұлақ, пісіру және жұқа ұзыншалап, пияз және сарымсақты қуырып және тұтас ісік және аскөк қосып, тұз және бұрыш дәміне қарай алып, сәл пут жүзеге қайнату өңделген және ұзыншалап

4. Ақ саңырауқұлақ, кәді, сәбіз және пияз, жұқа ұзыншалап туралған, туралған сарымсақ және аскөк сөндіруге және тұз және ақ бұрыш дәміне қарай әкеледі.

5. палтус жон бренди және шикі жұмыртқа қосқаннан кейін, бұрыш, бланширленген көкөністер (сәбіз, асқабақ, қияқты пияз), аскөк қосылған және тұз дәміне қарай алып, қайрайды. Сіз галибут филе мен көкөністерді ауыстыра аласыз.

2.3.3. балықтарға арналған дәмдеуіштер мен тұздықтардың түрлері.

балық кез келген дерлік дәмдеуіш үшін жарамды болып табылады, және аспаз таңдау тұрғысынан шын мәнінде нұсқалардың шексіз саны болып табылады, сондықтан көпшілігі балық еті, бейтарап, жұмсақ дәмі бар. Мұнда дәмдеуіштер мен дәмдеуіштермен балық дәмін қалай өзгертуге болатыны туралы пайдалы кеңестер берілген.

Классикалық дәмдеуіштер. балық осындай мускат ретінде ең жиі пайдаланылатын шөптер мен дәмдеуіштер тұздық ретінде тұз және бұрыш қатар, мускат жаңғағы, тістері, аскөк, ақжелкен және лимон қабығынан кептірілген.

Баданалы өсімдіктер. балық Дәмі қасиеттері ақ сарымсақ, пияз лопуха, валлий пияз, қызыл пияз, шалот пиязы және басқа да, оның ішінде Луковичный отбасы барлық өсімдіктер, толықтырылады.

Тұздықтар мен дәмдеуіштер. жаңа піскен және кептірілген түрінде сияқты балық зімбір, базилик, шалфей, розмарин, тимьян, жусан, купырге, итальян ақжелкен және кориандр жақсы біріктіреді.

Тәжірибелі тағам каперсы, шафран, куркума, жеміс немесе жеміс шырыны, лимон немесе әк, чили, паприка, балдыркөк түбірін немесе жапырақтары үгітілген қабықтары.

Экзотикалық дәмдеуіштер. Ол «Напампала» (Тай балық тұздығы), бес дәмдеуіштер, Тай дәмдеуіштер, Tandoori, соя тұздығы, «Кикапу Манис» (индонезиялық тәтті соя тұздығы) қытай қиыршық қоспасын қолдану үшін көріңіз, жер бетіндегі барлық бұрыштарынан дәмдеуіштер мен тұздықтар тиіс тәжірибе тұздығы «терьяки» ыстық және тәтті чили тұздығы, Пармезан ірімшігі, тапенаде, песто және бальзамды сірке.

Бұрыш әлемдегі ең көп таралған дәмдеуіштердің бірі. Ол балық пен басқа да көптеген тағамдармен қолданылады. Түс бұрыш (жасыл немесе ақ-қара) жинау уақытында тұқым өтеу дәрежесіне байланысты. Жасыл бұрыш қара кептірілген жетілмеген жеміс жасалған - қабығы кептірілген піскен жеміс және ақ - аршылған және уатылған дәндерінің. бұрыш бұрыш диірмен өзіңізді қайрайды, егер тұрақсыз көптеген басқа дәмдерден сияқты бұрыш хош, сондықтан ең үздік нәтиже алынды. ақ - - бұрыш, қара тұқым неаппетитно ақ тұздығын көрінеді, бірақ күшті бұрыш дәмі кім көреді қара бұрыш тағам маусымының қажет сондықтан Ақ бұрыш дәмі, өте жұмсақ болып табылады, өйткені ол балық бір ғана тәжірибелі екенін саналады.

Қызғылт бұрыш - бұл кішкентай қызғылт, жеміс тәрізді тропикалық жеміс және шын мәнінде қарапайым бұрышпен ешқандай қатысы жоқ. сәл дәмдеуішті бірақ қызғылт бұрыш дәмі, жұмсақ хош иісті және тәтті көрінеді. Әлбетте, оның ауырлығынан және бұрыш деп аталуы әбден мүмкін. Бұл нәзік, бірақ дәмдеуіш дәмдеуіштер кез келген балық пен теңіз өнімдерімен өте жақсы.

Шын мәнінде Сычуань бұрыш, сондай-ақ, қызғылт, жидектер. Ол өткір хош иісті дәмі мен жеңіл дәмі бар. Бұл бұрыш Сычуань асханасында кеңінен қолданылады - Қытай тағамдарының ең танымал түрлерінің бірі.

Мясисты және құрғақ пюрелді мускат жаңғағы. Мускат жаңғағы ядросы жібек терінің ішіне орналастырылған. Көрнекі туыстыққа қарамастан, бұл екі дәмдеуіштер түрлі жолдармен қолданылады. Тұздықтың гайкалардан гөрі одан да айқын дәмі және нәзік дәмі бар. Ол ақ балық соустар дайындауға компоненті, пісірілген ірімшік, және туралған балық тағамдарды ретінде пайдаланылады. мускат жаңғағы ет тағамдарға әдетте жақсы қолайлы ядро, бірақ қор қабықтары мускат аяқталды, әсіресе, егер балық үшін дәмдеуіш ретінде көріңіз тоқтату ештеңе жоқ.

Имбирь түбір - күшті дәмі мен жаңа піскен қатал дәмі бар дәмдеуіштер, лимон немесе әк сәл еске. Зімбір жаңа піскен, кептірілген және жер түрінде сатылады. Балғын зімбір тамыры - көптеген балық тағамдарына таңқаларлық қосылыс. Бірақ сақ болыңыз: жаңа піскен имбирь өте өткір және кептірілген ұнтақталған зімбір бастап дәмі өте әр түрлі болып табылады.

Таррагон «салаттарға» сірке суы мен дәмдеуішті «жандандырады, бұл сондай-ақ балыққа керемет қосымша болып табылады. Тархагонның хош иісі анық, ал дәмі - ащы дәмі мен анисдің жеңіл дәмі. Таррагон жаңа және құрғақ түрінде сатылады. Жаңа балауыз өте аз мөлшерде қолданылуы керек. Бұл жағдайда, ол басқа шөптерді дәмі жақсартады, және артық оңай барлық тағамдарды дәмін жасыруға болады.

Лимон жалбызы немесе лимон бальзамы - өте дәмді және өте әртүрлі шөп. Балғын лимонның жалбызы балықтың бүйір табақшасы ретінде қолданыла алады. Сонымен қатар, тұздықтар мен салаттарға майдалап туралған лимон жалбыз қосылуы мүмкін.

Ақжелкен тек гарнирге қажетті жасыл қоспалар ғана емес. Бұл тұздықтар үлкен мөлшерде, гарнирді толтыру және пісіру үшін қолданыла алады. Итальяндық ақжелкен кәдімгі сәл нәзік дәмі ерекшеленеді.

Аскөк жаңа піскен немесе құрғақ түрінде қолданылады. Бұл балықтар мен басқа да теңіз өнімдерінің сансыз тағамдарының тұрақты ингредиенті. Аскөк дәстүрлі скандинавиялық маринадталған өнімдер үшін негізгі тұздық болып табылады, мысалы маринадталған майшабақ.

Fennel жұмсақ дәмі бар шырынды көкөніс болып табылады. спаржа ретінде, сондай-ақ қызмет етеді Әсіресе жақсы пісірілген аскөк, оның үстіне, фенхель салаттар шикі пайдаланылады. Кептірілген және жер асты фенхелы де сатылады. Және жаңа піскен аскөк және одан дайындалған кептірілген дәмдеуіштер кез-келген балық тағамын, әсіресе майлы балықтардан безендіреді.

Купырге, испан купырге - сәл тәтті дәмі піскен балық және ұлулар пайдалануға, сондай-ақ сорпа мен соустар жақсы осы хош иісті жапырақтары. Сонымен қатар, червилден тартымды гарнир пайда болады, оны алмастыруға болады, мысалы, ақжелкен.

Әртүрлі ыдыс-аяқтарды дайындау үшін ең қолайлы болып табылатын татымды қоспалар үшін рецепттер бар:

балық табақтарға

■ - лавр, ақ бұрыш, зімбір, иісті бұрыш, пияз, күнзе, чили бұрыш, қыша, аскөк, жебіршөп;

■ тағамдарды грильдеу үшін - қызыл бұрыш, карри және чили, қара бұрыш, тасшөп, орегано;

Темекі шегу үшін

■ - қара бұрыш, иісті бұрыш, кардамон, кориандр, орегано, тасшөп, мускат жаңғағы және мускат жаңғағы, зире, зімбір, бұрыш «Chili».

2.3.4. Балықтан тоқылған және котлет массасын дайындау және қолдану

қабықтан дайындау malokostistuyu қабыршақты пайдаланылатын және сүйек қаңқасы, сондай-ақ шеміршек қаңқасы теңізде балық bescheshuychatuyu.

бұқаралық треска, пикша, шортан, алабұға, теңіз алабұға және басқа да балық түрлерінің, сондай-ақ айтарлықтай пісіру процесін жеңілдетеді балық жартылай фабрикат өнеркәсіп өндірісінің, мұздатылған етінің жасалған. Клетчат массасы сондай-ақ сығылған тұздалған майшабынан жасалуы мүмкін.

Тоқыма массасы. (Таза еті 1 кг) тұжырымдау: - 100 г сүт (крем) - 500 г, жұмыртқа белоктар - 3 дана, тұз - бидай наны 15 г ..

Азық-түлік алгоритмі: Таза ұсақ кішкентай кесектерге кесіңіз еті ^ ~ 2 елемеу - сүт малынған бар таяз тормен тартқышты арқылы 3 рет (крем) бидай наны Қорқыт жоқ ^ қырғышы ^ суық, қосу қалған есепшот сүт (крем) жылы ^ Beat жұмыртқаның қосу , біртектес жеңіл және жеңіл массаға ^ Тұз қосыңыз.

Нанның орнына жаңа піскен нан пісіруге болады.

Массасы жеңіл болуы керек, сондықтан жаппай массасы суға батырылған кезде, ол бетінде өзгермелі болады. Жаппай массасынан түйін дайындалып, толтыруға арналған.

Котлет салмағы. (Таза еті 1 кг) тұжырымдау: бидай наны - 200 - 250 г сүт (су) - 300 - 350 г, тұз - 20 г, қара бұрыш - 1 г

Таза еті, сүт (су) малынған және бидай наны Қорқыт жоқ басылған тартылған ет біріктіру, содан кейін кішкене кесектерге және тартылған ет кесіп, тұз қоспастан, бұрыш және мұқият араластырыңыз. Қолданар алдында массаны оттегі мен кіретін ингредиенттердің жақсы араласуы арқылы қанықтыру үшін сөндіріп тастау керек.

(- целлюлоза шикі балық салмағы бойынша 30% 25) Сіз майсыз балық массасының әлсіреуіне арттыру тартқыш пісірілген балық қиыршық қосуға болады. Тұтқырлығын арттыру үшін (массасы кекстер, хек, адрес және т.б.) шикі жұмыртқаны қосыңыз (1 бөлікке 1/10-1 / 20 дана).үшін арық балық массасының (треска, ақсерке, алабұға, мерланг, хек, т.б.) жаңа піскен балық MILT (Bookmark балық азайту арқылы балық таза салмағы көп дегенде 6%), сары май, май шикізатын енгізілді. бұқаралық тез бұзылатын өнім болып табылады, өйткені котлеттер бұқаралық балық және сұйықтық қолдандыңыз-салқындату алдын ала болуы тиіс дайындау, ол тез микроорганизмдер дами бастады.

Пісіргеннен кейін масса салқындатылып, дереу жартылай фабрикаттарға кесіледі.

Дене. Құрамы: алабұға - 135 г немесе треска - 89 г, алабұға немесе теңіз - 98 г, ақ нан - 18 г сүт (су) - 25 г; тартылған ет үшін: пияз - 26 г, маргариндық үстел - 4 г, шампиньондар - 18 г; жұмыртқа - 1/6 дана. нан пісіру үшін нан - 6 г.

Тері мен сүйектері жоқ балықтың еті суға малынған бидай нанымен бірге ет тартқыштан өтеді, тұз қосып, қара бұрыш қосады.

Ұсатылған ет үшін: пісірілген саңырауқұлақтар кесектерге бөлініп, пияз, қайнатылған жұмыртқалар, тұз және бұрыш қосылған.

Орама. Құрамы: шортан - 1,5 кг немесе көксерке - 1,25 кг, бидай наны - 18 г, сүт (су) - 24 г; тартылған ет үшін: жаңа саңырауқұлақтар - 18 г немесе кептірілген саңырауқұлақтар - 5 г, пияз - 26 г, маргариндық үстел - 4 г, жұмыртқа - 1/7 дана. майдалауға арналған крекер - 3 г.

Тері мен сүйектері жоқ балықтың еті ет тартқыштан суда сүт қосылған бидай нанымен бірге қосылып, тұз, бұрыш қара жерді қосып, жақсылап араластырыңыз. Бұқаралық 20 см ені тіктөртбұрыш түрінде ылғалдандырылған матаға 1,5 см қалыңдығы жоспарлау, Edge салмағы «жамбасты» қосылу үшін, бүкіл ұзындығы ұштарын көтеріп орта фаршталған тінінің киіп, май lezone термоөңдеу жолымен бу пункции жеткізіңіз.

Тұтылу ретінде пайдаланылуы мүмкін: пісірілген жұмыртқа, пісірілген макарон, саңырауқұлақ пияз және жұмыртқамен толтырады.

2.3.5. Жартылай дайын және дайындалған балық сапасына қойылатын талаптар

Жартылай фабрикаттардың ішкі беті тұтқырдан, қара қабықшадан және қан жинаудан мұқият тазалануы керек. Дене сүйекке қарсы тығыз ұстауға тиіс. Өңделетін балықтың терісі тұтқыр және таразысыз толық болуы керек. Балықтың етіне еніп жатқан жамбастардың жіңішке бөліктері кесіледі.

Жол берілмейді - ішкі бөліктің қараңғы және кеуде сүйектерінің жалғануы.

Тірі тірі балық, сондай-ақ сынған шағылысқан балық, дереу өңдеуге жіберілді.

Балықты салқындату және мұздату. Салқындатылған күйде әрі қарай қолдануға арналған жартылай дайындалған және дайындалған балық 8-80 ° С температурасында 0-4 ° С температурасында кем дегенде 2 сағат салқындатылады.

Салқындатылған балықтан дайындалған жартылай фабрикаттардың қатырылуы.

Тоңазытылған пішінде сатуға арналған жартылай фабрикаттар 20 минуттан артық оң температурада болмауы керек.

Жартылай және дайындалған балықтардың қатып қалуы мұздатқыш камераларда табиғи ауа айналымымен және температурасы -20 ° С-тан жоғары емес температурада жүзеге асырылады. Мұздату ұзақтығы кемінде 3 сағат, өнім ішіндегі температура -10 ° С-ден кем емес.

Дайын балық пен жартылай фабрикаттарды қауіпсіз сақтауға қойылатын талаптар. Тірі балықтар балық дүкенінде 1 кг балыққа 5 литр су мөлшерінде суық сумен (4 - 8 ° С) аквариумдарда 1-2 күн сақталады.

Тоңазытылған және мұздатылған балықтар оларды жеткізілген қаптамада паллетке (тіректерге) орналастырылады.

бұдан былай 24 сағат қарағанда 6 ° С - Дайын кесу бөлінген жартылай немесе жалпы пайдалану, салқындату кейін қаңқа мен бекіре бірлік, 2 сақталады.

Портативті жартылай фабрикаттар сақталмауы керек.

Котлет массасынан және тартылған ет өнімдері 2-6 ° С температурада 12 сағаттан артық сақталмайды.

Арнайы кесудің тоңазытылған балы 24-тен артық емес температурада -2-ден +2 ° С дейінгі температурада сақталады.

Тоңазытылған массасы -4-тен -6 ° С температурасында 72 сағаттан аспайтын температурада сақталады.

Тоңазытқышта сақталған жағдайда жартылай фабрикаттардың сатылуының жалпы мерзімі оларды дайындау аяқталған сәттен бастап 24 сағаттан аспауы керек, бұл сақтау мен тасымалдау кезеңін қамтиды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

1. Балық тамақ өнеркәсібіне қандай түрде кіреді?

2. Мұздатылған балықтың бұлшық етінің қалыңдығын анықтаңыз.

3. Қандай жағдайларда салқындатылған балық сақталады?

4. Мұздатылған балық қалайша мұздатады?

5. Біріктірілген тәсілмен жібіту кезінде судың қандай мақсатқа төгілетінін көрсетіңіз.

6. Балықты еріту кезінде 1 литр суға қанша тұз қосылады?

7. Ауадағы еритін балықтың температурасын көрсетіңіз.

8. Суда еріту кезінде балық пен сұйықтықтың массасы қандай?

9. Жыланның қандай балығы бар?

10. Балықты суда ерітудің ұзақтығын көрсетіңіз.

11. Кілегей массасын дайындау үшін былғарыдан жасалған теріге балықты кесіп тастаңыз ба?

12. Балықтың котлет массасын дайындауға арналған пісірілген балықтың 25-30% -ын пайдалану мүмкін бе?

13. Неге шикі жұмыртқа котлет массасына шикі ет қосады?

14. Балықтың котлет массасына сүт қосудың мақсаты қандай?
жаңа балық?

15. Пісіруге арналған нан пісіру түрін белгілеңіз.

16. Жартылай фабрикаттың қандай түрі бар?

17. Доңыздар жасау үшін қандай филе пайдаланылады?

18. Балық балықтың жартылай фабрикасын дайындауға дайындалған балықтың қай саласына қатысты?

ЖҰМЫС ІСТЕУ

1. Дондық Зранның жартылай фабрикасының дайындалу схемасын жасаңыз.

2. Толығымен толтырылған пицептерді дайындаудың диаграммасын жасаңыз.

3. Көкжиектің толтырылған тұтастарын дайындау схемасын жасаңыз.

4. Балықты толтырылған кесектермен толтыру схемасын жасаңыз.

5. Балықты толтыру үшін толтыру түрлерін көрсетіңіз.

6. 10 кг кішігірім теңіз түбін толығымен қуыру үшін қалдықтарды (килограммда) анықтаңыз.

7. Тері және сүйек қалдықтарын жоқ етінің оны өңдеу 20 кг құрады кезінде, егер 7. алабұға брутто салмағын анықтаңыз.

8. Толығымен қуыру үшін өңделген 23 кг навагтың таза салмағын есептеңіз.

9. Сиырлар мен сүйектерсіз филлерде 17 кг бөлек бәлішті өңдегенде қалдықтардың (кг) мөлшерін анықтаңыз.

10. Бір порциясы 50 г салмағы дайын тағамның шығуда тұқы фаршированные дана 150 дана дайындау үшін қажетті тұқы жалпы салмағы есептеңіз.

11. 18 шығыс ыдыс-аяқ 1 порциясы 125 г салмағы фаршталған бүкіл алабұға бөліктерін дайындау үшін шикізат қажет соманы есептеңіз.

12. Қуырылған балықты қуырылған порцияларда 30 рет пісіру үшін қанша бекіре тұқымдас балықты қажет ететінін анықтаңыз, егер дайын тағамның салмағы 1 тағамға 100 г болса.

13. Бөлшектелген сілекейдің жалпы массасын, егер ол тері мен сүйектерсіз балдырға өңделсе, қалдық 8 кг-ға тең.

3-тарау

Еттен күрделі аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау

3.1.

МАГАТТЫҢ НЕГІЗГІ СИПАТТАМАЛАРЫ

3.1.1. Еттің негізгі сипаттамалары

Ет түрі келесі сипаттамалармен анықталады:

■ Шошқа майы жұмсақ консистенциясы бар сіңдірілген. Ашық қызғылт (егде, ет қара) етінің түсі қара-қызылға дейін, бұлшықет талшықтары жұқа;

■ Сиыр етінің қалың талшықты құрылымы бар және майлы тіндерге кедей. Еттің түсі қара-қызыл, майдың жасына байланысты қызғылт түсті, кілегей немесе сары түсті ақ болып табылады. Майдың дәйектілігі қатты және сынғыш;

■ Селеннің жеңіл түсі мен нәзік жұқа талшықтары ерекшеленеді. Майлы қосындылар жоқ;

■ қой еті - ұсақ түйіршікті, ашық-қызыл түсті. Жас қозылардың еті өте нәзік қызыл түс болып табылады (талшықтар қалыңдығы ұлғаяды және ет жасқа қараңғы болады).

Жылулық күйіне сәйкес ет бөлінеді:

■ 0 - 4 ° С температураға дейін салқындатылған, кептіруге арналған қабығы бар;

■ samorozhennoe - қалың бұлшық жоғары емес температурада, қарағанда -8 ° С жоғары емес температурада қататын жататын - 6 ° С;

■ ет өңдеумен ұяшықтардағы кем дегенде 6 сағат салқындату кейін, табиғи немесе ұшырауы - 15 ° С-тан жоғары емес қалың бұлшық температурасы;

■ мұздатылған ет - ет, мұздатуға ұшыраған, бұлшық етінің қалыңдығындағы температурасы 0-ден 2 ° С-қа дейін. Сақтау кезінде температурасы -2 - 3 ° С болуы керек. Бұл ет салқындатылғаннан төмен, бірақ мұздатылғаннан артық;

■ Мұздатылған - табиғи жағдайда еріген және бұлшықеттердің қалыңдығындағы температурасы -1 -4 ° С.

Азық-түлік кәсіпорындарына арналған ет: қаңылтыр, жарты қабаттар, тоқсандар және ірі кесектер. Ол келгенде, ет жақсы сапада, ветеринариялық және тауарлық белгілердің болуын тексереді. ет салқындатылған мемлекет кірсе, ол дереу өңделеді - бұл тез немесе баяу жылымық жататын - мұздатылған күйінде болғанда Sweep үлкен кесектерін (жартылай) жұмыс істейді. Ерітудің мақсаты - етдің бастапқы қасиеттерін барынша қалпына келтіру.

Баяу еру олар бір-біріне тиіп емес, және жынысы мен қабырғалары түртіп емес, сондықтан ілгегі (тушасы, жарты тушасы, құттықтау) немесе сөрелерде (үлкен дана) ілулі, арнайы камераларда жүзеге асырылады. қалың бұлшық 0. 1 ° С температура дейін (ет түріне байланысты магнитудасы бөліктерін) 5 күн - 3 95% - С және ылғалдылығы 90 ° 8 - еру 0-ден 6 температурада жүзеге асырылады Осындай жағдайларда бұлшық ет талшықтары еріту кезінде пайда болған шырынды толығымен сіңіреді және бұл ет салқындатылған етге жақын жерде пайда болады. Мұндай етді кейіннен өңдеу ет сөлінің елеулі жоғалтуына әкелмейді. Ет шырынын жоғалту ет массасының 0,5% -дан 3% -на дейін. Алайда, бұл әдісті тоңазытқыш камералары бар ірі кәсіпорындарда пайдалану ұсынылады.

Қалың бұлшық 0,5-1,5°С температураға дейін 24 сағат - 12 95% - 25° С және ылғалдылық 85 - жылдам еру 20 белгіленімі ауамен камерада жүргізіледі шырын шығынын азайту мақсатында 85% - 2 жібіту және тікелей бөлме температурасында ағаш торлармен немесе үстелге дүкендер, содан кейін 0-ден температурада тоңазытқыш камерада ет орналастыру жүзеге асыруға ° С болады болып табылады және 80 салыстырмалы ылғалдылығы шамамен 24 сағат, оны сақтап кесу кезінде.

Ет шырыны жоғалту осылайша 10% -ға дейін арттыру, өйткені су жібіту бұрын ет кесілген еритін диеталық заттар тапсырады және болады, өйткені, су еру ет рұқсат етілмейді.

Етті жібітудің ең озық тәсілі - микротолқынды қыздыруды қолдану. Бұл салмақтың төмендеуін және процестің ұзақтығын (бірнеше минутқа дейін) азайтады, ет сапасының сақталуына және етдің бактериялық ластануын азайтуға ықпал етеді.

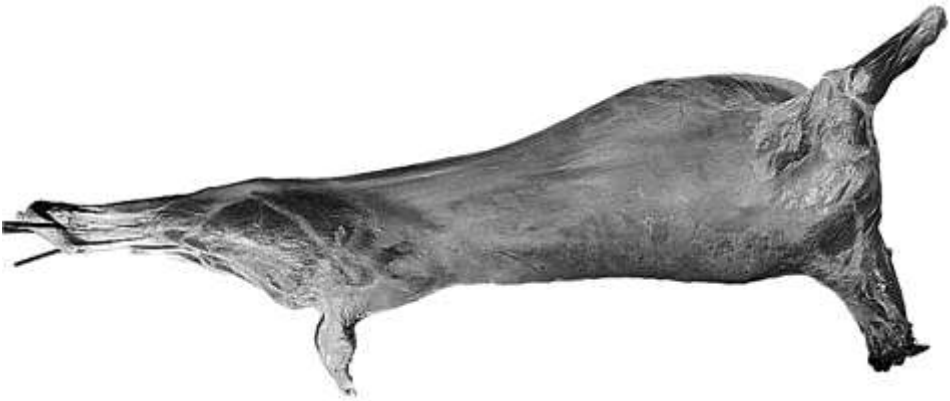
3.1.2. Түрлі тағамның тағамдық құндылығы мен сипаттамасы

Қой (Сурет 3.1). Қойдың тағамдық құндылығы (100 грамм үшін): күл - 0,8 г; су 68,9 г; майлар - 14,1 г; ақуыздар - 16,2 г; калория мөлшері - 191,7 ккал; дәрумені РР (ниасин баламасы) - 2.6892 мг; йод - 7 мкг.

1-ші санаттағы қойлар ең аз май болып табылады: артқы бөлігінде майдың 10%, артқы бөлігінде - 15%, алдыңғы қабырғалары - 11%, жоңқалар - 18%. Ол қуырылған, табада немесе қуыруға арналған табада дайындалуы мүмкін. Саңырауқұлақтың еті (12% май) қуырылған және

пісірілген. II және III санаттардың кез келген еті (жамбас, мойны бөлігі) орташа 18% майлардан тұрады. Қой еті жоғары температурада немесе тұздықта жақсы дайындалады. Жас қызылшалардың еті өте нәзік, сондықтан оны рапстада қуыруға болады (хош иістен бастап, ағылшын росты қуыру үшін гриль болып табылады).

Қамшы 100 г өнімге 1,5 - 2 мг темірден тұрады. Ми мен бүйректерде көп холестерин бар: мидағы 2,000 - 250 мг және бүйректе 200-250 мг. Егер сізде жоғары холестерин болса, сіз осы тағамдарды жеуден аулақ болуыңыз керек.



Сурет. 3.1. Қозы еті

Түрлі ыдыс-аяқтарды дайындау үшін қой еті бірнеше жастан үш жасқа дейін, тіпті одан үлкеніне дейін қолданылады. Сүтті қозыларға жататын жануарлардың жасы әдетте сегіз аптамен шектеледі. Сүт қой еті керемет нәзік деп саналады: ол жұмсақ дәм мен нәзік консистенцияға ие. Жануарлардың мөлшері жеткілікті кішкентай, оны тұтас немесе пеште немесе тозаңда пісіруге болады; кем дегенде табысқа жету үшін төрт бөлікке бөлу арқылы дайындалуы мүмкін.

Қойлар жыл басында дүниеге келеді, сондықтан сүт қой еті маусымдық өнім болып саналады, тек қыста және көктемде ғана балғын болады. Ет өте дәмді және нәзік, бұл қаңылтырдың кез келген бөлігін пісіруге болады.

Қойлардың арасында сүт, бордақыланған қой еті, жас қойдың және жас қойдың еті бар.

Ет, мысалы, Жаңа Зеландиядан импортталған, мұздатылған түрде, тасымалдау кезінде оңтайлы деңгейге жетеді.

Сүт пирогтары. (100 г өнімде бір) Тағамдық құндылығы болып табылады: ақуыз - 20,6 г, май - 35 г дәрумені В1 - 1,4 мг, В2 - 0,19 мг РР –

3,6 мг. Калория мазмұны - 326 ккал. Шошқа етін 1-ден 12 күнге дейінгі калориялы құрамында 14 күндік жануарлардың етіне қарағанда 53,7% - дан 96,9% -ға дейін өседі. Биологиялық құндылықтарға сәйкес, 8, 10 және 12 күн шошқа етінің еті 14 күндік жануарлардың етінен тиісінше 8,8 есеге асады; 11,2 және 12,4%.

дәмді өнім, оңай және тез дайындады дерлік ешқандай май және өте нәзік құрылымын бар бұзау, сияқты - шошқа (. 3-тен 6 кг-ға дейін салмақ өлшеу 3.2 сур) емізіп.

Жылу күйіне сәйкес ет салқындатылған, салқындатылған, мұздатылған, мұздатылған болып бөлінеді.

Шошқаның басы (сурет 3.3). (100 г өнімде бір) Тағамдық құндылығы болып табылады: күл - 1 г, су - 80 г, май - 16 г, ақуыз - 18 г, калория - 216 ккал; витаминдер холины - 70 мг; дәрумені PP (ниацин эквиваленті) - 7.988 мг, H (биотин) - 3 мкг, E (TE) - 0,5 мг, B12 (cobalamins) - 2 г, B9 (фолий қышқылы) - 8 мкг, B6 (пиридоксин) - 0,4 мг, B3 (пантотен қышқылы) - 0,5 мг, B2 (рибофламин) - 0,2 мг, B1 (тиамин) - 0,05 мг, PP - 5 мг, химиялық күкірт - 230 мг, хлор - 60 мг, фосфор - 200 мг, калий - 325 мг натрий - 65 мг магний - 20 мг кальций - 10 мг, микроэлементтер қалайы - 75 мкг, никель - 10 мкг, кобальт - 7 мкг молибден - 12 мкг фтор - 63 мкг хром - 10 мкг марганец - 0,035 мг мыс - 180 мкг йод - 7 мг мырыш - 3 мг темір - 3 мг.

Қуырғыш құрам - 216 ккал.

ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ПРОЦЕСС

Механикалық тазартқыш

Ет және ет шойын материалдарын өңдеу

3.2.1. Кешенді ыдысқа ет дайындау және дайындау

Шикізат жұмыс істейтін қоғамдық тамақтандыру компанияның тоңазытылған ет ° C 0-ден +4 қалың бұлшық температураны бар және балмұздақ қалың -6 ° C жоғары емес температураны бар кіреді

Ет өңдеу белгілі бір дәйектілікпен орындалады (3.4 сурет).

Шикізатты қабылдау және сақтау. Ет кірген кезде кәсіпорын жақсы сапасы, ветеринариялық және тауарлық белгілерінің болуы тексеріледі. Бұдан кейін стигма, қатты ластанған жерлер, қан тамырлары кесіледі. Ет тез бұзылатын өнім болғандықтан, азық-түлік кәсіпорындарында оның қоры аз болуы керек.

Жуу. Ірі азық-түлік кәсіпорындарында ет жуу орындарында жуылады. Ол ілгегі іліп және арнайы щеткамен (щетка-душ), шлангтың жылғы су ағысының жуыңыз. Кішігірім кәсіпорындарда ет суға арналған сүлгімен ванналарда жуылады. Судың температурасы 20-дан 30 ° C-қа дейін болуы керек. Содан кейін салқындату үшін 12-15 ° C температурасында суық

сумен жуылады. Бұл кейінгі өңдеу кезінде ет бетіндегі микроорганизмдердің дамуын тоқтатады.

Пікірталас. Микробтардың көбеюін болдырмайды, ал кейіннен ет өңдеу кезінде қолдарында сырғып кетпейді. Ет ілгегі тоқтатылуы немесе жуу контейнер және әуе немесе мақта майлықтар жылы жерде кептіру. Ірі кәсіпорындарда кептіруге арналған арнайы ағындар арнайы құбырлар арқылы өткізіледі. Ауа температурасы 1 - 6 ° С. Шағын кәсіпорындарда табиғи кептіру қолданылады.

Бөліктерге кесу. Кесу ет температурасы ет қыздырылған емес, 10 ° С, жоғары емес ортада жұмыс істейді. Қаңқа кептіру (жарты өліктері, Тоқсан) ет-бөлігі (қысқарту) бөлінген бұлшық ет және дәнекер ұлпасының қасиеттерін байланысты (туралған және массасын Т пісіру түрлі жылу өңдеу үшін,. D.) және анатомиялық құрылымы (сур. 3.5, 3.6 және 3.7) сипаттамасы .

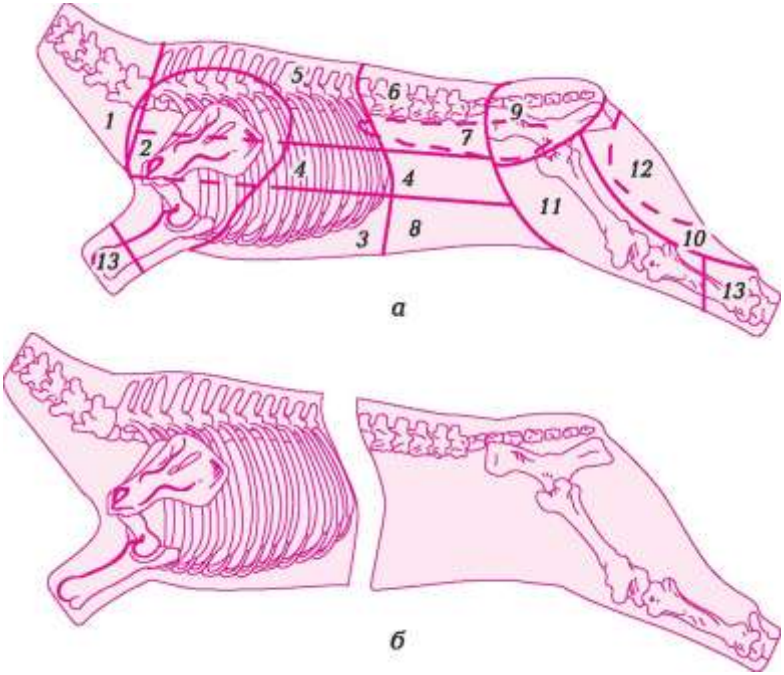
Дебарка және вена. Бұл ет сүйектерінен бөлінеді. ұшаның (жарты өліктері, Тоқсан) жеке бөліктері толық немесе ішінара deboning (жою түтік, жамбас, күректерін, т.б.) жатады. сүйектері жоқ ет болды, және нәтижесінде дана терең қиып (10 мм кем емес тереңірек) емес еді, сондықтан бұл операция өте мұқият жүзеге асырылады.

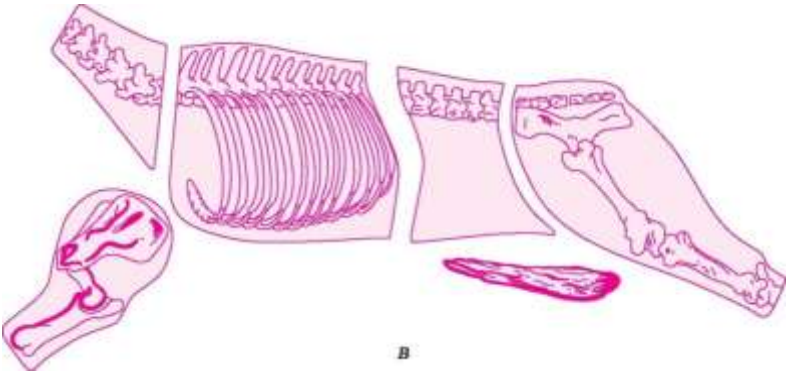
Сызбадан кейін қабырға - сіңірлерді жою, беткі қабат қабаттары, шеміршек және артық майлар. Бұлшықет дәнекер тіндері және жұқа бетіндегі қабыршақтар қалды.

Ажырату. Ет деформацияланбауы үшін тазалаңыз. Бұл үшін алынған ет бөліктері толтырылады. Жартылай фабрикаттардан жылтыратылған еттен әртүрлі жылуды өңдеуге ыңғайлы.

Сиыр етінің бөлшектерін өңдеу. Иық пышақ (алдыңғы аяқ) үстелде сыртқы жағы төмен және радиалды және ульнар сүйектерінің еті мен сіңірлері кесіледі. Бұл кесу кейін иық сүйек, сүйек осы сүйектерін sochlene¬nie және сүйек бөлінген, иық сүйек шетінен бастап ет кесіп, қиып және scapula сүйектен оның артикуляция ашық сынуы. Содан кейін скапарлы сүйек бөлек тұрады, өйткені олар сол жақтан гумердің үстіне жатады, ал оң қолымен ет сиырын жұлып тастайды. Скапуляны бөлгеннен кейін гумерус етден кесіледі. Нәтижесінде целлюлоза радиусы және локтевой жойылады синеш бөлігі (хвостовик), кесіледі бастап. иық сүйек, сүйек қашықтықта иық бөлігі және scapula артқы жиегі, рюкзактар және бөлігі, scapula тікелей алынған: ет қалған екі ірі кесектерге кесілген отыр.

Еттің үлкен бөліктері мен скапуляцияның кішкене бөліктері беткі бетінен және бетіндегі пленкаларды кесумен тазартылады. Ірі бөліктерде, сонымен қатар, ет және майдың жұқа моншағын кесіп тастаңыз.

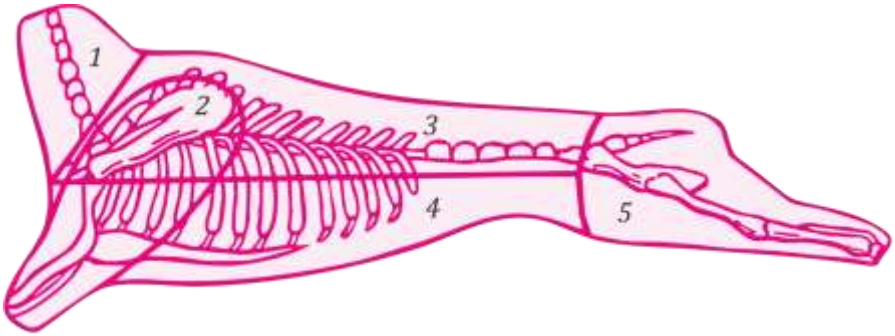




Сурет. 3.5. Сиыр еті кесу схемасы:

а - сиыр етінің кастрюльмен кесілген және сүйегі бар алынған целлюлозаның бөліктерінің орналасу сызбасы: 1 - мойын; 2 - скапула; 3 - жұлдыру; 4-жақты; 5 - қалың жиек; 6 - жіңішке жиек; 7 - кесу; 8-фланг; 9 - артқы аяқтың жоғарғы бөлігі; 10 - артқы аяқтың сыртқы бөлігі; 11 - артқы аяқтың бүйір бөлігі; 12 - артқы аяқтың ішкі бөлігі; 13 - сақина; b және с - сиыр еті кесу схемалары.

Мойын түсіріліп, ет қабатына кесіп, оны омыртқасынан толығымен бөлуге тырысады. Ет бөлшектеу үрдістерді жою болып табылады.



Сурет. 3.6. Қой етінің тушасын кесу схемасы:
1 - мойын; 2 - скапула; 3 - жұлдыру; 4 - күлкі; 5 - артқы аяғы

Жұлын қабырға бөлігі (қалың Edge Backstrap, Бекон) қабырғаның базасына омыртқаның тікенекті процестерді бойымен етін кесу, күйреуге ұшырайды. Содан кейін бірте-бірте бүкіл қабатты қабырғалар мен сүйек сүйектерінен кесіңіз.

Целлюлозаның алынып тасталған қабаты омыртқа параллельге үш бөлікке бөлінеді: қалың шеткі, кебекет және қырыну. Қалың қабырға омыртқаның қабырғасының ұзындығы 1/3 қашықтықта үзіледі; Сүт безі - бірінші қабырғасының соңынан бастап соңына дейін созылатын сызық бойымен. Қалыңдың ортаңғы бөлігінің қалың шеті мен қылшық бөлігін бөлгеннен кейін қалады.

Қалың қырлары бұлшық қабаты болып табылады, және қақпағы денесі бел омыртқасына және жоғарғы үшінші қабырғасының придатков. қалың жиегін (жұлын жағы) аршу кезінде бұлшық арасындағы бөлігінің ұзындығы бойымен лақтыруға бөлінген дөрекі сіңір омыртқа тікелей іргелес koto¬туе отыр. Саңылаудың бір бөлігі қалың шетінің сыртқы бетінен де үзіледі. Тазаланған пішінде қалың шет - тікбұрышты пішіндегі ет қабаты.

Майдың қабаты жабылған тендерлер кесілген емес. ол бөлігі бөліктерін кесу үшін пайдаланылуы мүмкін емес, сондықтан бұлшық оңай, бір-бірінен (пилинг) бөлінген білдіреді, себебі алғашқы үш шетіне лақтыруға Қалың қыр бөлігі, кесіледі. алғашқы үш қабырғаның орналасқан қалың жиегі орташа майлылығы, жоғарыда ет кезде, кесіп емес, бұлшық май емес, қабатты байланысты, өйткені.

Кеуде - бұл қымбат сүйектердің және шеміршектің төменгі бөлігін қамтитын бұлшықет қабаты. Массаж жасағанда, бөртпе бөлігін кесіңіз - фланецті және крандарды кесіңіз (крандар үшін).

Қабат қабырғасының ортаңғы бөлігінде орналасқан бұлшықет қабаты. Тұтас қаңқаның орташа майлылығы жоғары болған кезде ол шеттерін кесіп тастайды (шеттерінен тыс). Басқа майлылықтың қаңылтырынан оқшауланған төсеніш тазаланбайды және кесілген сияқты пайдаланылады.

Hind аяғы төмендегідей тасалайтын: жіліншік отырып, сыртқы соңына бастап, және жамбас сүйек және жіліншік артикуляциясы кесу кесілген ет сіңір ет және сіңірлердің оны кесу бөлінген. Содан кейін сүйек бар жамбас және ет кесу оның артикуляция кесу арқылы мықын сүйек бөлінген. Келесі, ет жамбас сүйек бойымен қиып және сүйек артқы жағында орналасқан бұлшық қабаты арқылы бөлінген - жаяу ішкі бөлігі. Бұдан кейін феморды кесіп тастаңыз. Қалған целлюлоза қабаттарға үш бөлікке бөлінеді: бүйірлік, сыртқы және жоғарғы жанынан бөлігі жамбас алдыңғы жағында орналасқан жоғарғы жоғарғы бөлігі, жамбас, ал сыртқы бөлігі, сүйек сыртқы жағында орналасқан.

Сүйектерді бөлуден кейін ет бөліктері пленкалардан, қылшық сіңірлерден, жіліктерден және артық майдан тазартылады. Сыртқы бөлігінен қабырғаға таяқшадан (бөксе асты және шанк) кесілген кесек кесілген.

Филе (арқа бөлігінің жұқа жиегі) арқа және бел омыртқаның тікенекті процестердің тарапынан 2 см қашықтықты ұзарту жолда қанаттан жұқа жиегін бөліп, күйреуге ұшырайды. омыртқа ет жоғарғы тікенекті процестерді жұлын бөлігіне шетіне кезде құлдырау жұқа кесілген, содан кейін сүйек қалыптастыра отырып, ет кесіп. Бұл пішінде жұқа жиек - бұлшық ет қабаты, бұлшық ет омыртқасының ағзалары мен процестерін қамтиды.

Жіңішке жиегін сызыңыз, сыртқы беткі қабатты бөртпелерін кесіңіз. Тері астындағы майдың қабатымен жіңішке сіңірлер кесілмейді. Өте майлы ет майды кесіп тастайды, оны қалыңдығы 1 см қалыспайды, еттің жіңішке шеттері кесіледі. Аршылған жіңішке жиек - тікбұрышты пішімдегі ет қабаты.

Покромку мен фланг қалың сілемдерден және фильмдерден тазартылады. Ортаңғы және орташа майлылықтан төмен өліктердің ет бөліктері осы ет кесу сияқты қолданылады. Орташа майлылықтың үстіңгі бөліктерін кесіп тастаңыз және пісіру үшін пайдаланылады. Ол үшін жіңішке жиегін бөлгеннен кейін қалған бөлік шамамен жартыға бөлінеді. Флап бұл қаңқаның төменгі перитональды бөлігінің бұлшықет қабаты.

Қиындысының кесуге және кино бұлшық және сіңір тұратын целлюлоза жұқа қабатының ұзындығы бойынша іргелес оған бөліп тазартылған. Тазаланған пішінде бұлшық етті - бұл қабыршақтардың жұқа қабаты жабылған бұлшықет. Қиыршықтары тегіс сіңірлерден, қабыршақтардан және артық майдан тазартылады; Еттің жалпы массасында майдың болуы 15% -дан аспауы тиіс.

Кішігірім қаңқа бөлшектерін өңдейді. ет қабаты оны қалдырып, сондай-ақ май астам 1 см қалыңдығы қабаттар (бекон), шошқа ұшасы негізінен және артқы аяқтарын, үлкен қабаттар емес, және Бекон май - шошқа ұшасы түкпір-түкпірінен юбкой алдында теріасты май қабатының қиылады. басқа бөліктерден - кішкене бөліктер.

Бекон мен беконға сұрыпталған шошқа етінің майын кесіңіз. 1,5 см-ден артық тығыз емес қабатты тері май қалыңдығы қабаттар - май бойынша Хамның ішкі және теріасты май 1,5 см қалыңдығы, май және жұмсақ ламинат шағын дана май қабаттары болып табылады.

Жүздер мен жүздерді сиыр қаңқасын артқы аяғы бірдей тәртіппен сүйектері және қиылады артқы аяғы (ветчина) қой және шошқа өліктері.

Жүзінің нысаналы пайдалану байланысты, және оның салмағы сиыр қаңқасын сипатталғандай бірдей жолмен бірдей массасы немесе айырыңыз жіктелу кесектерге кесілген 5 кг, аспайтын болса, тазартылған

целлюлоза сан еті толығымен қалдыруға болады. Ет бөліктерге бөлінеді, егер ол бөліктерде немесе кішкене бөліктерде жартылай фабрикаттарды дайындау үшін пайдаланылса.

Олар оны толығымен бұзады. Омыртқаның белдік бөліктері кесіліп, қабырғалары қиылмайды, шеттері кесіледі. Қойдың қозысы түктің сыртында және кейбір фильмдерден тазартылады. Шошқа етінде 1 см артық емес қалыңдықтың ет қабатында артық май алынып тасталды.

Қоң бұлшық жұлын және омыртқалардың органдарының және олардың тікенекті процестерге қабырғаның жоғарғы үштен орналасқан тушьты бел бөлігін білдіреді.

Күлкілі толығымен демпингке ұшырамайды, яғни қабырғалар қиылмайды. Кеуекті сүйек, егер ол қаңқа бөліктерге кесу кезінде кесілмесе, оның қабығы бар шеміршектегі буындар бойымен кесіледі. Күркілектің артқы жағынан ет кесілген ет (кішкене бөлігі). Кеуде қабырғасының төменгі жартысында жатқан бұлшықет тінінің қабаты.

Мойын кесіліп, етті толық қабатта кесіп, ол омыртқаның денелерінен және олардың процестерінен толық бөлінеді. Еттің тазалануында, қатты саңылауларды жойып, ет қабатының сыртынан пленканы кесіңіз. дөрекі сіңір және артық май босатылды кесуге, целлюлоза жалпы салмағы соңғы болуы 15% артық емес болуы тиіс.

Нәтижесінде аршу және қой мал бөліктерінің қаңқасын deboning және ет жартылай ірі дана түрінде болып табылады.

Еттің әрбір бөлшектелген бөлігін одан әрі пайдалану тағамдық құндылығымен және етдегі қоспа тінінің мөлшеріне және түріне байланысты аспаздық қасиеттерімен (3.1-3.3 кестелері) анықталады.

Ет кесектерін кесу арқылы алынған ірі кесектердің белгілі бір немесе ерікті пішінінің жартылай фабрикаттары тікелей термиялық өңдеуге барады немесе одан жартылай фабрикаттарды дайындайды, кесу және одан әрі өңдеу.

Кесу. Ірі бөліктердегі жартылай фабрикаттар аз мөлшерде және белгілі бір немесе еркін нысандағы кішігірім кесектерге кесіледі. Шайқауға тағамдарды және тамақтану үшін азық-түлік өнімдерінің рецептілері жинау шығарады жиынтығы салмағы бойынша қиылады. Пияз және табиғи котлеттерді кесу кезінде масса массаның салмағына қарай артады. Порция бөліктері міндетті түрде талшықтардан кесіледі, пышақ 45 ° бұрышта ұсталады, сондықтан бөліктер кеңірек болады. Осылайша кесілген еттің бөлшектері жақсы көрінеді, термиялық өңдеу кезінде деформацияланбайды және шайнағаннан кейін жеңіл шайнайтын болады.

Қолданылатын бөлігі	Жылумен өндеу
Кесу	Қуырылған тұтас, табиғи, нан пісірілген және кішкентай бөліктер
Қалың және жіңішке шеті	Тағы да
Ішкі, жамбас бөлігінің жоғарғы бөліктері	Қуырылған популяциялы бөлік пен кішкене кішкене бөліктер, үлкен және бөліктерді сөндіру
Сыртқы бүйір бөліктері	Үлкен, бөлінген бөлікпен және кішкене бұдырмен өртеу
Иык. скапvля. кышқыл, лобстер (1-ші санаттағы ет)	Үлкен бөліктерде қайнату, кішігірім түйірлермен сөндіру
Котлет еті (фланец, шұңқыр, лак, мойын, трим)	Кесілген, котлет және араластырылған масса

Қолданылатын бөлігі	Жылумен өндеу
Төс еті	Қуырылған тұтас, табиғи, нан пісірілген және кішкентай бөліктер
Жамбас бөлігі	Тұтас қуырылған, пісірілген тауық еті мен кішкене түйірлер
Иық бөлігі	Қуырылған және пісірілген тұтас, бөлік пен кішкене бөліктерді кесу
Төс бөлігі	Пісіру, ұсақталған пішінде тұтас қуыру, майда бөліктерді сөндіру
Мойын, бөліктер	Кесілген салмағы мен кастрюль салмағы

Қолданылатын бөлігі	Жылумен өндеу
Төс еті	Қуырылған тұтас, табиғи, нан пісірілген және кішкентай бөлікте
Жамбас бөлігі	Тұтас қуырылған, пісірілген тауық еті мен кішкене түйірлер
Иық бөлігі	Қуырылған және пісірілген тұтас,
Төс бөлігі	Пісіру, толтырылған пішінде қуыру, сөндіру
Мойын, бөліктер	Тұтас қуырылған, порцияда және кішкене майда бөліктерде пісіру
Қиындылар, шошқа еті	Кесілген салмағы мен кастрюль салмағы

Кесте 3.3. Шошқа етінің бөліктерін аспаздық қолдану

Жеңілдік. Еттің бөліктерін кесіп тұрған тікұшақпен кесіңіз. Metronome қопсытып дәнекер тінінің бөлігі термоөңдеу бірлігін ықпал етеді, ол қалыңдығы туралайды және бетін тегістейді. Сонымен қатар, ұрып-соғу бөлікті тиісті қалыңдық пен пішінді беруге мүмкіндік береді.
Ілмектерден (филе) бөліктер үзілмейді.
Панорамалау. бидай ұны, нан ұнтақты (а қыртысының жоқ ақ бидай нан електен сылап) пайдаланылатын шаруашылығы ет өнімдері, ірімшік, нанның жұмсағы, немесе үгітілген ірімшік крекер қоспасы ұсақталған, бидай крохи қиыршық.
шикізат ет бөлінген дана, үгітілген ірімшіктен Сонымен немесе онсыз ылғалдандырылған шикізат су аз мөлшерде жұмыртқа тұз немесе қоспасымен Уофе жұмыртқа, сүт, содан кейін paneer нан ұнтақты немесе нан ұнтақты шаруашылығы бойынша биылғы бұрын бүйрек, онда көрсетілген жазық дана obravnivayut пышақ кейін.

кейде өсімдік майы немесе еріген сары майды малынған Breaded ұнтақты немесе бидай наны шаруашылығы бойынша биылғы бұрын гриль қуыру үшін шикізат ет тілімдерін.

Пісірілген өнімдер, содан кейін үгіндісі немесе paneer hleb¬noy қиқымы су сұйылтылған жұмыртқа және тағы да суланған, ұн бірінші paneer.

Сөгу. Кейде, өрт арналған ет дәмдік қасиеттерін, Бекон шикізат тамыры жалаңаш дана (ақжелкен, балдыркөк, сәбіз), сарымсақ жақсарту. Жыртылған ет шошқа еті (бекон). Шпигованияның тамырлары ұзын плиталарға кесіледі. ет ағаш PEG талшықтарды бағытта, тесігі 45 ° кем пункции жасауға атап сыналар сәбіз, ақжелкен мен балдыркөк кірістіріледі.

Бэкон текшелері 4- ұзындығы 6 см және 0,5 қалыңдығы кесіп - Уағдаласушы шұңқыр бар қуыс ине болып 0,7 см Шпиктеу, ет жылы пункция жасауға .; бекон аузы орына салып, және май шығыңқы ұштары көлемі бірдей еді, сондықтан ине арқылы сүйреп отыр.

Марининг. қой, сиыр еті, шошқа еті барбекю жіңішке бөлігін маринадтау немесе негізінен. Тілімдерін кейде өсімдік майы қосылған, лимон қышқылы, лимон шырыны немесе сірке суарылады бұрыш, туралған пияз, ақжелкен, себілген және жеңіл қысыммен өсіретін қыш суық кем дегенде 4 сағат сақталады.

ет барбекю 1 кг пияз 100 г, бұрыш 0,1 г, 40% лимон қышқылы және 3% уксуса 3 г, ақжелкен 15 г орналастырылған.

ет ашыту - ферменттер пайдалану, қыздырғанда дәнекер тінінің жұмсарту.

Балдырлардан жасалған жартылай фабрикаттар. Ілмектерде үш бөлік бөлінеді: бас, орта және жіңішке бөліктер (құйрық).

Басынан 2 см қалыңдығына кесіліп, стейк алынады; орта бөлігі, 4 1 бөлігіне қалыңдығы үшін кесілген бөлігі - еті деп аталатын 5 см; жіңішке бөліктен, әр қызмет үшін екі бөлікке кесілгенде, ланг алынады.

Сиыр етінің жабысқақ сүлгімен жіңішке бөлігінен кесіледі. Бұл әрекетті орындау үшін, 0,5 см қалыңдығы кесілген бірінші жұқа тілімдерін кесіп, содан кейін brusochkami ұзындығы 3-4 см.

3.2.2. Қойларды, шошқаларды, шошқа бастарын өңдеу

Қой. Қой еті әртүрлі тәсілдермен маринадталған, қуырылған, сұйық немесе пеште салқындатылған, көптеген дәмдеуіштермен грильге ұшыраған. Алайда,

Қой еті дайындамас бұрын, оның үстіне пергамент қағаз тәрізді қабығынан алып тастаңыз.

Кострец. Көбінесе оны тұтас пісіреді, пеште сөніп кетеді немесе грильде пісіріледі, қажет болған жағдайда шпигуйут болады. Тоқтының сүйегі сүйекпен дайындалады және онсыз. Үлкен щетка құбырлы сүйектің бойында жартысын кесуге болады.

Артқы жағы. Қойдың арты үш бөліктен тұрады - седла, котлеттер және мойын. Артқы бөлігінің ішіне бел мен бүйрек болады. Қойдың артқы жағы толығымен ұсынылады немесе ұзындығы бойынша немесе квадрат ретінде седла мен котлетке кесіледі. Одан кесек, пияз және жаңғақтарды кесіп тастаңыз.

Сироин бөлігі. Қой етінің сүйегі - артқы бөліктің ең құнды бөлігі. Қой еті, шошқа немесе бұзау - ең құнды ет бөліктерінің бірі. Тендерлік ет көбіне әдемі мәрмәр тамырлармен және майлы шетпен артқы котлеттер түрінде ұсынылады. Ең жақсы филе сүт немесе бордақыланған қойлардан алынады.

Мойын (мойын). Мойыннан шыққан ет қуыру, тамақтандыру және пісіру үшін пайдаланылатын өте шырынды, майлы тамыры бар протеиндермен өтеді. мысал ayntopfov (. ол eintopf - Қалың сорпа) үшін сұйықтық мойын Бұқтырылған ет, және котлеттер Т-сүйек-ақ дайындалған немесе ирландиялық жата тураған - Бұқтырылған қой. Қойдың мойнына орам немесе тегіс түйрет ретінде дайындалады.

Иық (петал). Шұжықтан жасалған ет өте жұмсақ және тұмшапеште пісіруге, сондай-ақ қуыруға немесе пісіруге өте ыңғайлы. Саңырауқұланнан шыққан ет азық-түлік, ролл түрінде немесе текшелерге кесілген.

Сүт безі (кеуде қуысы). Майлы тамырлармен толтырылған айқын дәмі бар ет, негізінен сорпа мен ащы протездерді дайындайды. Ол төмен температурада сұйықтықты сөндіруге жарайды.

Қуырылған сусындарды пешке қуырып, пісіруге немесе пісіруге болады.

Подкостальный бөлік (іш, аяғы, шеті). Қойдың соңы баға тұрғысынан қаңқаның ең қолжетімді бөлігі болып табылады. Бұл бөлік майлы қабаттармен өтеді. Соңы, ең алдымен, сұйықтықтарда термиялық өңдеуге жарайды, мысалы, аминопфтар үшін, сондай-ақ роллдар осы бөлшектерден дайындалады.

Пирогтар. Шұңқырдың кастрөлдері кәдімгі және жүнсіз кәсіпорындарға кіреді. Қылшықтар немесе жүндер болған кезде өліктер құрғап, ұнмен сүртіп, суық сумен жуып, жақсылап жуылады.

Термиялық өңдеуге арналған салмағы 4 кг-ға дейін болатын каскадтар толығымен пайдаланылуы мүмкін. Бұл әрекетті орындау үшін ішкі жағынан шошқа иық пен жамбас сүйегі арасындағы

омыртқалы сүйекпен кесіледі, бұл өлкенің біркелкі қызып кетуіне мүмкіндік береді.

Салмағы 4 кг-нан асатын омыртқаның жартысында, ал үлкенірек - 4-6 бөлікте өлшенеді.

Шошқа басы. Олар 2-ші санатқа жатады. Бастар өңделеді, бірақ олар жүнмен жасаса, онда олар алдымен күйдірілген немесе өрілген, сосын тазартылып, жуылады. Осыдан кейін бастар суық суға малынған, терісі пышақпен тазаланып, денені терімен бірге жуып, кесіп тастайды.

тілі және ми алды басына, тілдері ми маңдай бөлігі жойылған және жуады кесіп, содан кейін теріге етін кесіп, содан кейін бірінші қиып.

Толық пайдалану үшін тіл, ми және көз бөлінеді. Ірі бастар жартысы кесіледі.

Тілдер. Тіл олар жуылады, сублингвально ет және kaltykom бар азық-түлік қызмет мекемелерінің келіп, содан кейін үстелге фильм және артта-ластанудан кесіліп және сублингвально ет бөлінген және жақсылап жуады. Әрі қарай пайдалану үшін олар суық суға орналастырылады, қайнатылған, сорпа коагулированных ақуыздардың бетінде жойылады, көбік, түбірлік көкөністер мен пияз қосып, тұз бен жұмсартылғанға дейін әлсіз қайнаған пісіріңіз. Дәнекерленген тілдер бірнеше минут бойы суық суға түседі және тері оның ыстық тілдерінен тез алынып тасталады. Шығармас бұрын, қисық тілдер сорпада сақталады.

суық суға 8 сағат - тұздалған тілдері бұрын 5 малынған (3 - 1 кг 5 литр) және пісірілген, лавр суық су.

3.2.3. Ет сақтаудың сапасы мен ережелеріне қойылатын талаптар

Ет свежестігі индикаторлары оның пайда болуы, түсі, иісі, түсі, дәйектілігі. Алайда, осы ерекшеліктер бойынша ет свежестін анықтау әрдайым жеткіліксіз, себебі, мысалы, мұздатылған түрінде толық жарамсыз ет иіс жоқ.

орына ет пісіру Trial оның шағын бетінде, оның staleness (соңғы әрқашан тек сыртқы сараптама анықталмауы мүмкін), лай ескірген ет отвар табады май «ұшқын», жағымсыз иісі.

орын ретінде, сондай-ақ жылытылатын пышақпен ет тесуге қалыпты және бұлшық қалыңдығы сыртқы қабаттарының иісі қазірдің өзінде ыдырау процесін бастады, мысалы, оның сапасы төмен анықтауға көмектеседі.

Суық және салқындатылған ет. Сүйкімді ет бозғылт қызғылт немесе ақшыл қызыл түске боялған. Бетті ұстағанда, қолыңыз құрғап қалады. қысқарту туралы ет саусақтардың, айқын шырын жабысып емес.

ет консистенциясы кесілген қызыл (ет мал), ақшыл-қызғылт (бұзау), қоңыр-қызыл (қозы) және қызғылт түсті-қызыл (шошқа) ет түсті, тез толықтырылып үшін саусағыңызды басу арқылы кәмпиті, фирма болып табылады. Сиыр етінің майлары ақ, кілегей немесе сарғай, қатты, ол ұсақталған кезде жағылмайды, бірақ құлдырайды. Қойдың майлы ақ тығыздығы; шошқа - жұмсақ ақшыл-қызғылт немесе ақ.

Ет пен майдың иісі жағымсыз, иісі жоқ. Созылған сары түстің сүйегі, сыныққа жарқыратып, түтікшелі сүйектердің бүкіл кеңістігін толығымен толтырады. Тендерлер серпімді және тығыз. Буындардың беті ақ және жылтыр.

Салқындатылған және салқындатылған ет сапасының көрсеткіштері бірдей. Салқындатылған және салқындатылған етдің беті кептірудің құрғақ қабығымен жабылуы керек.

Нашар сапалы ет жабысқақ, дымқыл, сұр немесе жасыл бетке, кейде көгерген. Кесілген жерлерде ет қара, сұр немесе жасыл түсті. Саусақты басу арқылы кәмпиті дряблые Лин тіндердің, толықтырылып жоқ, және ыдырау бұлшық кейбір кезеңдерінде оңай саусақпен теспеңіз. Май - жұмсақ, сұр, жағымсыз майлы иіс. Сүйек майы жұмсақ, бояу, сұр. Қосылыстары мен сіңірлері шырышпен толы. Еттің терең қабаттарында сезінетін иісі сезіледі.

Балмұздақ. Жақсы мұздатылған ет тиюге мүлдем қиын, ал тапқан кезде таза дыбыс шығарады. Беткі жағында және кесектерде, етдің кішкентай мұз кристалдарын беретін, сұр түспен боялған қызыл ет. Мұздатылған ет түсі шамалы қыздыру кезінде тіпті жылдам өзгереді: саусақ қолданылған жерде ашық қызыл нүкте пайда болады.

Балмұздақта ерекше ет хош иісі жоқ. Бұл негіздегі балғындығы кейін ғана анықталады

еруі. Етті жібіткеннен кейін, жаңа піскен ет аздап дымқылдылықты сезінуі мүмкін.

Мұздатылған еттің тенденциялары ақ және жылтыр. Сүйек майы толығымен құбырлы сүйектердің қуысын шығарады.

Мұздатылған етдің жақсы сапасы мен балғындығы оның ерітуінен кейін ғана анықталады. Еттен, мұздатылғаннан кейін, бірден мұздатылған етді ажырату үшін оның бетінің түстері арқылы болады. Мұздатылған ет бетіне қара-қызыл түсті және шие қызыл түске түседі. Саусақты жылытыңызда, ет түсі өзгермейді. Бұлшықеттер мен сүйек кемігін қызыл болады.

Сапа белгілері. (3-тен 6 кг-ға) шошқа Dairymen өліктері ішкі органдардың жоқ, тері бөртпелері, миы, жаралар, шағуы, тікенекті бел омыртқасына процестері мен қабырғалары шығып, ісіктердің жоқ, ақ немесе сәл қызғылт түсті болып табылады. Майлы емес.

Майдың майы мынадай талаптарға сай болуы керек:

■ м yshtsy жақсы дамыған жамбас бел омыртқаның жұлын тікенекті процестер, орындалған және hol¬ki сәл шығып, оның әрекет емес;

■ ет жіңішке майлы тамырлармен толтырылып, жіңішке май пленкасымен жабылуы керек;

■ сүтті қозылардың (6 айға дейін), сондай-ақ бордақыланған қозылардың қызғылт етінен (12 айға дейін) жарықтың, ақтың етінің айырмашылығы;

МА өліктері құйрықты және бел омыртқа және қурап тұра жұлын құйрықты тоқты тікенекті процестерді, жармасына майдың шамалы депозиттері, және май қалдықтары бар;

■ салмағы 6 кг-нан кем емес;

mgnyatinu Кистевой және tarsal буындарды, unseparated бүйрек және perirenal май бөлінген бүлінбеген қалдықтарын мәйіттер шығарады

■ Саңырауқұлақтар жаңа, иіссіз болуы керек;

■ қызғылт-сүтті қызғылт түске дейін қызыл түсті, майлы ақтығы (сарғыш).

Ішкі органдар, қан жинамалары, терілер, бұлшықеттер мен майлы тіндердің шаштары, ластануы, мазасыздану және көгеру.

гематом және қан туралы зачисток болуы, 10% қой еті беті аспайтын ауданда жылы тері май және бұлшықет тінінің іркілістер.

Мұздатылған және мұздаған мұзға мұз болуы мүмкін емес.

Сақтау шарттары мен мерзімдері. Қойды сақтайды (ГОСТ Р 54034 - 2010):

■ -0 ° С температурасында салқындатылған (суспендирленген), ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85% 8 күн;

■ 0 ° С және 90% салыстырмалы ылғалдылығында 15 күн ішінде мұздату (стака және тоқтата тұру күйінде);

Мұздатқышта -18 ° С немесе одан төмен температурада мұздатылған (бумада) және салыстырмалы ылғалдылығы 95-98%. Жас қой етінің бөлігін 6 айдан 9 айға дейін сақтауға болады.

Шошқа еті сүт өнімдерінде сақталады (STO 97038630-002 - 2009):

■ -18 ° С жоғары емес температурада мұздату; жарамдылық мерзімі - шикізат өндірген күннен бастап 12 ай;

■ +1 ...- 1 ° С температурасында салқындатылған; Жарамдылық мерзімі - 14 күн. шикізат өндірген күннен бастап.

құлақ жоқ Шошқа (II санат) (100 г) азық-түлік-Несс бағасы бар: ақуыз - 18,1 г, май - 32,5 г, калория - 450 ккал.

Мұздатылған шошқа бастары -18 ° С жоғары емес температурада сақталады; Сақтау мерзімі - 12 ай. шикізат өндірген күннен бастап.

Сорылған шошқа бастары +1 температурасында сақталады. -1 ° С; Жарамдылық мерзімі - 14 күн. шикізат өндірілген күннен бастап (ТУ 9212-460-00419779 - 99).

Қуырылған сиыр еті (сиыр еті). Кесу, қалың, жұқа жиек қолданылады. Бөлшектер 1,5-2 кг салмаққа кесіп, бетон пленкасынан тазартылады.

Кейде ет шырынды беру үшін жұқа қабырға беконына орайды. Тіпті жылыну үшін жартылай фабрикат екі шламнан тұрады, басын құйрықпен бүктеп, жіппен байланады.

3.3.Ет тамақ өнімдерінің технологиясы ЖӘНЕ шикі шикізат материалдары

3.3.1. Ет және ет шикізатынан жартылай фабрикаттарды дайындау

Суық шошқа еті (шошқа еті). 2 кг, тұз, бұрыш (сало пластиналар Сарымсаққа болады) және тоқу (сурет 3.8.) Байлап - аяғы толығымен 1,5 салмағы, жіліншік және жамбас бөліп, (кейде теріні қалдыру) сілкініс.

Карбонат (шошқа еті). Бұл тауық етінің дәмін еске түсіретін әсіресе дәмі бар нәзіктік. Ол қалың бұқа бұлшықетінен дайындалады, ол бұлшықеттің басқа бөліктерінен жеңіл түсте ерекшеленеді. Бұл жұлын мясистые картаның ең құнды бөлігі болып табылады - 0,5 см-ден кем қалыңдығы backfat жұлын және бел бұлшық.

бөлу бойынша шошқа қоң бұлшық ет(төменгі дөңгелек) Мұндай май қабаты spo¬sobstvuet сақтау көмірде сочности. шамамен 1 см бірыңғай май қабаты қалыңдығы қалды жоғарғы бөлігінің бүкіл ұзындығы деді және оған жақсы дәм береді.

Корейку толығымен құлап, 1-ден 4-ші қабырғаға кесіліп, бел бөлігінің көлденең процестерінен және жиегі кесіледі.

сәл пышақ беті надрезанные ет бөлінген бөлігі, тұз қоспасы мускат немесе ұсақталған сарымсақ сылап (сур. 3.9).

Сурет. 3.8. Шошқа еті (шошқа еті)Сурет. 3.9. Карбонат (шошқа еті)

Кеудеше, ботқа толтырылған. Құрамы: қой еті, ешкі - 1,66 кг, қарақұмық қуырылмаған - 520 г немесе күріш жармасы - 390 г, пияз - 360 г, үстелдің маргарин - 120 г Жұмыртқа - 4 дана, аскөк немесе ақжелкен - 80 гр. тұз және бұрыш дәміне қарай. Жартылай фабрикаттардың салмағы 2,69 кг құрайды.

«Қалтасы» етіп қалыптастыруға кеуде жағы қанаттан (сур. 3.10), Фильм целлюлоза және қабырға сүйектері жылы сыртқы қабаты целлюлоза арасындағы бүкіл ұзындығы төс етінің үстінен кесіледі. Бұл «қалта» ет тартылған етпен толтырылған. Шеттері тігілген немесе скипидармен бекітілген.

Күріштің ішкі жағында қабыршақтар кеуде сүйектері бойымен кесіледі (термиялық өңдеуден кейін оларды алу үшін).

Салмақ үшін: қарақұмық (күріш) ботқасы қуырылған пияз, туралған пісірілген жұмыртқа, ақжелкен, аскөкмен біріктіріледі.

Емшек заттай пайдалану үшін бұл фильмдердің тазартылады және фильм (жылу өңдеуден кейін оларды алып тастау үшін) қабырға сүйектері бойымен надрезанные болды.

Кеуде және бауырмен толтырылған сүт безі. Ингредиенттар: қой еті, ешкі - 1,66 кг, күріш жарма өнімдерін - 290 г сиыр еті, бауыр - 270 г немесе шошқа, немесе қозы - 250 г, пияз - 240 г, үстелдің маргарин - 120 г Жұмыртқа - 4 дана. , аскөк немесе ақжелкенге 70 г, тұз бен бұрыш дәміне қарай. Жартылай фабрикаттардың салмағы 2,5 кг құрайды.

ұсақталған бауыр, туралған пісірілген жұмыртқа, аскөк, ақжелкен, қуырылған passerovannym пияз және май араласқан дайындалған жентектелген қозы төсі рассыпчатый қайнатылған күріш.

Күрішпен немесе етпен толтырылған щетка. Құрамы: қозы (сүт безі) - 1.11 кг, жарма күріш - 80 г, қой еті (ет котлеттер) - 280 г су - 40 г немесе қозы (ет котлеттер) - 560 г су - 60 г, пияз - 240 г, маргарин үстел - 50 г, тұз, бұрыш. Жартылай фабрикаттардың салмағы 1,35 кг.

дайындалған фаршты Бекон (күріш сиыр турамасы үшін) су, тұз, бұрыш, пияз Қызартып қуыруға және пісірілген күріш қосылған Ұсақталған шикізат ет толтырылған.

Ет сындырылған. сиыр еті ет сало үлкен бөлігін қуыру үшін Құрамы - 1,36 кг, май - 110 г немесе қозы - 1,66 кг, сарымсақ - 15 гр.

Ет шошқа майы, Бұқтырылған сиыр еті ірі кесек үшін Құрамы - 1,7 кг немесе қозы - 1,66 кг, немесе шошқа - 1,29 кг, сәбіз - 180 г, пияз - 70 г, ақжелкен - 120 г тұз, және дәміне қарай бұрыш.

Сиыр еті - сөндіруге арналған үстіңгі, ішкі, бүйір, сыртқы бөліктер; қуыру үшін - қалың, жіңішке жиектер; шошқа - скапула, сөндіруге арналған мойын бөліктері; қуыруға арналған ветчина; қой еті - сөндіруге арналған скапула; ветчина, қуыруға арналған гриль. текшелеп жіңішке ұзын инені немесе пышақ сәбіз (ақжелкен) пайдалана отырып, саңылаулы талшықтарының бойымен жасалған фильмдер мен сіңірлердің жылғы қиылады кесек ет, май (сало), сарымсақ.

Сүт пирогы толтырылған. Қуырылған сүт помидоры бүкіл әлемдегі ең дәмді тағамдардан. Польшадан Бразилияға шошқа етін жейтін барлық елдерде соратын шошқа жиі түскі астарда басты сәнді ыдыс деп саналады. Ыдыс-аяқтың танымал болуының бір себебі - жас пирогтарды сатып алу.

Аспазшы үнемі байланысты олардың ет байлығы, және ыдыс-аяқтың бетінде Сыртын қытырлақ етіп пісіру құру мүмкіндігіне сосунка шошқа қуыруға тартты.

Сүт пирогтары қазірдің өзінде тазартылып, дайындалған: воррал бөлімі ашылып, тұтқыр зат алынып тасталады. Бірақ аспаздан ыдыстарды дайындау үшін қосымша өңдеу қажет болуы мүмкін.

Пирогтарды пісірудің дәйектілігі күріште көрсетілген. 3.11.

1-әдіс: Құрамы Пятачок - 2 кг шошқа (тауық немесе бұзау) - 500 г, май (май) - 150 г, сиыр еті тілі - ақ 250 г жұмыртқа - 3 бірлік, крем - 700 мл, қара бұрыш. және қызыл топырақ, тұз.

1. Өңдеу: мұқият пастерленген жас Пятачок, жүн алып тастау, obsushivayut, ұн және бірыңғай (әсіресе мұрын, көз, құлақ және аяқ саусақтарының арасын) сүрту, жылы суға тушасы қоюға және теріні қырып. Содан кейін ішекті және емшекті кесіңіз де, ішектерді алып тастаңыз. Тазартылған шошқа суық сумен жуылады және кері сүйек төселген басы мен аяғы қалдырып, жойылады (сурет. 3.11, б).

Сурет. 3.11. Толтырылған погло жасау дәйектілігі (түсініктемелер мәтінде келтірілген)

2. Фарштау

■ Кесілген ет пен шошқа етінің сүйектері жоқ бөлігі ет тартқыштан 2-3 рет өтеді;

■ ұсақталған беконды, қайнатылған, аршылған сиыр еті, бұрыш, жұмыртқаның ақтығы, қаймақ қосыңыз;

■ араластыру, тұз;

■ Домбыра дайындалған массамен толтырылады (3.11-сурет, с).

3. Шаншу: шошқалар ішінде 10 см қашықтықта металл құюды қолданыңыз. Шошқаның ішінің шеттерін бір-бірінен 2,5 см қашықтықта шкивтермен тесіңіз. Шеткі жағынан 2,5 см қашықтықта, қуыру кезінде, іштің жарылу қаупінен аулақ болу үшін.

4. Кескіндердің байланысы: ұзындығы 1 м-ге жуық дайындалған жіп қашықтан «сегіз-сегіз» түрінде айналады; орау кезінде жіпті бөлінген іштің шеттерін жабу үшін тартыңыз; түйін байлап, соңғы шпагаттан кейін жіпті кесіңіз.

6. Аяқтарды бекіту: жіптен жіптен ұзын ине жамбас арқылы өтіп, дененің аяқтары арасында өтеді. Содан кейін ине мен жіпті бір аяқтан, денеден және басқа аяқтан өткізіңіз. Тұтқаны бағыттаңыз. Алдыңғы

аяқтарды байлау үшін инені екі рет аяғынан және мойыннан өткізіңіз. Жолақ байланыстырылған (3.11-сурет, г).

алдын-ала тігілген ішінара қимасы болуы, ал қалған ашу арқылы шошқа ет толтыру, содан кейін шошқа тігу мүмкін.

Дайындалған порошок, майлыққа немесе тамақ пленкаларына оралған және бинт қойылған.

7. Тері жамылғысы: дайындаған шошқалар пештің үстіне қойылған науаға қойылады. құйрығы дейін бас омыртқа бойымен - өткір пышақпен әрбір кетікке арасындағы шошқа, қашықтыққа 2,5 см артқы бойындағы шағын тіліктер жасайды. ет (сур. 3.11 г) зақым емес, ал кетіктерге тереңдігі, бұл термоөңдеу кезінде май алуға жеткілікті болып табылады, 2,5 см-ден аспауы тиіс.

2-әдіс. Құрамы: помидор - 4,5 кг, шошқа еті - 2,3 кг, май - 900 г, жұмыртқа - 10 дана, пісте немесе шұжық - 800 г, сүт - 2 л, мускат - 10 г , тұз, қара бұрыш ұнтағы.

1.Шошқа дайындау: дайындалған өңделген поглет магистраль бойымен (іште) кесіледі, сүйектер жойылады; целлюлозаның бір бөлігі кесіп тасталып, 1 см целлюлоза қабатын қалдырып, тұзбен сүртеді; кескіш ішінара тігілген.

Шошқа 2. Фаршталған: 2 шошқа жойылады целлюлоза - 3 рет шошқа қосылған тартылған ет, електен мәжбүр, бірнеше бөліктер шикі жұмыртқа, сүт және бұдыр жылы қосылды. Кішкене текшелерге кесілген тартпада тұз, аршылған пісте немесе бұршақ, тұз, бұрыш, мускат және микс дәміне келтіреді.

3. Қуырылған етпен толтыру: толтыру теріге толтырылады, кескішті тігеді немесе қылшықтармен бекітіледі, оны майлыққа немесе фольгаға орап, жіппен байлаңыз.

Сіз тым көп толтыруға болмайды, себебі оның қуатын қуыру кезінде.

Метоаф (3.12-сурет). Роллар дерлік кез-келген етден - ет, сиыр, шошқа, түйетауық және тауықтан, қоян мен қаздан дайындалады. толтыру үшін көкөніс, жеміс-жидек және кептірілген жемістер, саңырауқұлақтар, ірімшік, жұмыртқа, көк, басқа да ет, тіпті Бекон, шұжық және ветчина пайдаланыңыз.

Тұтқаны (ветчинадан) орап алыңыз. Ингредиент с: қозы жүзі (ветчина), (Edge бөлігінен) жер сиыр, грек жаңғағы (аршылған), сарымсақ, өрік, тұз, бұрыш, шөптер Франция.

Дайындаудың кезегі:

1) сүйек жоқ қой еті саңырауқұлағы (жүгері) - жуу, құрғақшылық, қоректендіру, тұз, бұрыш;

2) грек жаңғағы, кесілген, сығылған және кесілген кептірілген өрік пен сарымсақпен араластырыңыз;

3) сиыр етінен дайындалу. Сиыр етінен крем, тұз, бұрыш, француз

шөптерін араластырыңыз, араластырыңыз;

4) дайындалған қой етіне (шұжыққа) шақталған етдің біркелкі қабатын таратуға арналған. Оның үстіне жаңғақ, сарымсақ және құрғақ өрік қоспасын салып, орамды орап алыңыз. Орамды шұңғылшалармен немесе тіс сабағымен бекітіңіз.

Сурет. 3.12. Ет орамасы

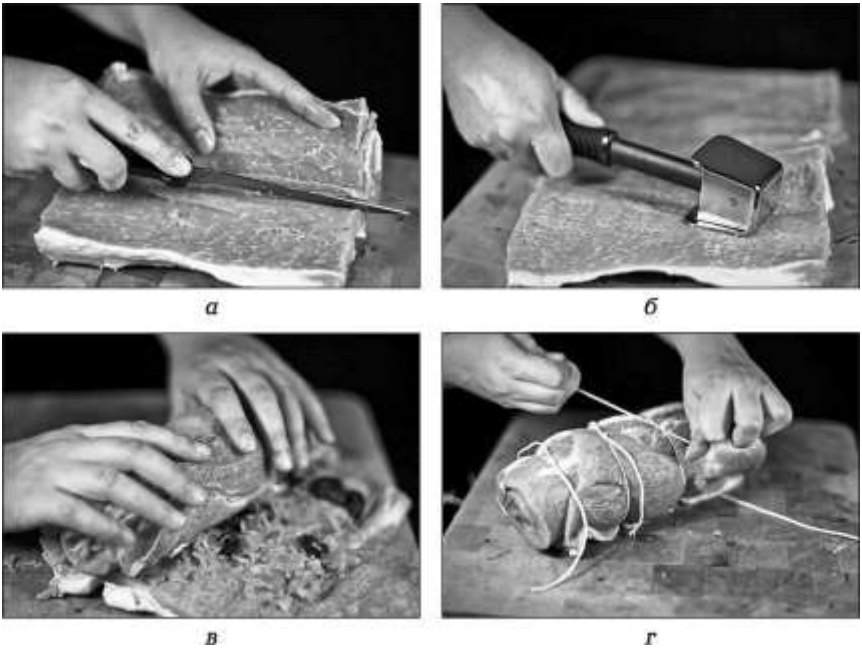
Сәбіз және шпинатпен сиыр еті. Құрамы: сиыр еті - 1,2 кг, пияз - 100 грамм, қызыл шарап сірке суы - 60 мл, кептірілген тасшөп - 0,2 г, ақжелкен - 5 грамм, тұз және бұрыш. Толтыру үшін: Мұздатылған бұршақ - 100 г сәбіз - 100 г саумалдық - 200 г, бекон тілімдері - 50 г, пісірілген жұмыртқа - 4 дана, жаңа піскен нан қиындылар - 100 г, сүт - дәміне қарай 60 г, тұз және бұрыш. .

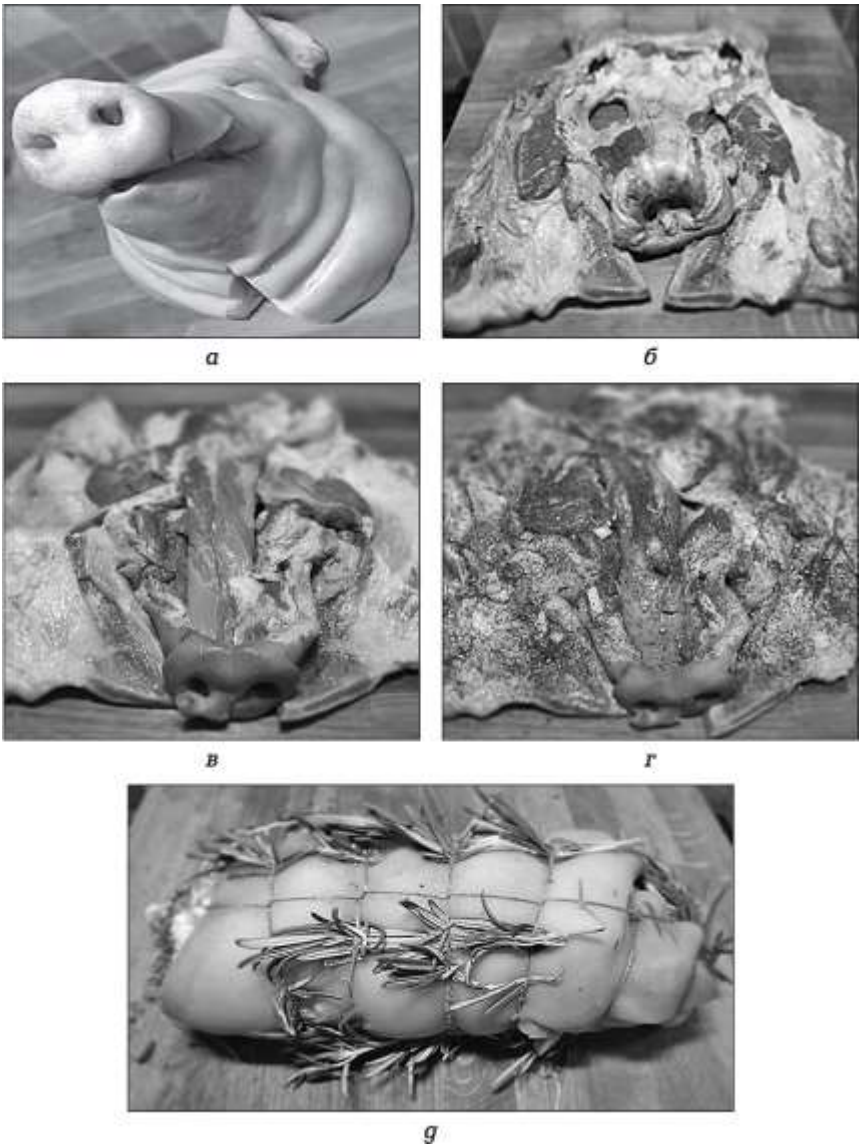
Дайындық дәйектілігі (3.13-сурет):

1) пиязды шайқаңыз және оны мұқият кесіңіз. Ет жууға, кептіруге және барлық жағынан тұз, бұрыш және тимьянмен сүртіледі. Терең табаққа салып, пиязды және ақжелкенді жабыңыз, сірке суын құйып, 2-ден 3 сағатқа дейін қалдырыңыз. Беконды кішкене бөліктерге салып, құрғақ қуырғыш табаға қуырыңыз, әзірге алтын 5 минут бойы қоңыр болады. Сәбіз тазартылып, жұқа табақтарға кесіледі. Қайнаған суға батырылады және жұмсақ болғанша 10-15 минут пісіріңіз;

2) бөлме температурасында жібітетін жібіту, құрғақ. Бұршақ, бұршақ, бекон кесектерін, сүт, тұз және бұрышты ыдысқа біріктіріңіз, жақсылап араластырыңыз;

Сурет. 3.13. Сәбіз және шпинатпен сиыр етінің орамасын дайындау реті (мәтінде түсіндірме)





Сурет. 3.14. Шошқаның басынан орамды дайындау (мәтіндегі түсіндірме)

3) ет қағаз сүлгімен кептіріледі. Бөлшектің ортасына кесіп, шамамен 1 см қашықтыққа жетпей, оң және сол жаққа кесіңіз де, шетінен 1 см қашықтыққа жетпеңіз Кітап сияқты ет бөлігін кеңейтіңіз (3.13-сурет). Қалыңдатылған жерлерді кесіңіз;

4) ет пленкамен жабыңыз, оны жұқа қабатта тастаңыз;

5) жууға, кептіруге, кең белдеулерге кесуге және ет салуға арналған шпинат. Жоғарғы бөлігінде, дайындалған қоспаны біркелкі таратып, содан кейін сәбіз белдеулерін. Бір жолмен «қатты пісірілген» қабығынан жасалынған жұмыртқа жатады (3.13-сурет, c);

6) орамды роллмен ораңыз және тамақ фольгасына қатты жапсырыңыз немесе қылшықпен байлаңыз (3.13, d).

Скапуладан (ветчинадан) оралмаңыз. Дайындаудың кезегі:

1) сирақтарды жууға болмайтын күрек (ветчина), құрғақ, баспа, тамақ пленкасымен жабылған;

2) тұз және бұрыш;

3) орамды орап, тамақ пленкасына немесе торға орап, тоқпақпен байланыстыра аласыз.

Шошқаның басынан шығыңыз. Дайындық дәйектілігі (3.14 сурет):

1) бас сүйегінің терісін ет пен майға кесіп тастау үшін өткір пышақпен өте мұқият, мүмкіндігінше көп ет кесуге тырысыңыз. Тілді алыңыз. Оны тазартыңыз, асып кетпеңіз (3.14-сурет, a, b);

2) мүмкіндігінше майын кесуге тырысып, құлақты кесіңіз. Көзден тесіктерді етпен жабыңыз (3.14-сурет, c);

3) мойын бұлшық еттерде кесулер жасайды. Құрғақ дәмдеуіштерге себіңіз: тимьян, розмарин, насыбайгүл, қара бұрыш. Ұсақталған сарымсақпен қатты сығыңыз (3.14, сур.);

4) шиыршыққа нәзік орап, қылшықпен тығыз байлаңыз. Жаңа піскен розмариннің бұтақтарын жолдың астына қойыңыз (3.14-сурет, d).

Сурет. 3.15. Тоқты садалы

Қойдың төбесі. Белінің белдік бөлігінен дайындаңыз. Омыртқаны кеспестен қораптан бел бөлігін бөліп алыңыз. Жіңішке жиектер омыртқаға созылып, қылшықпен байланады (сур.3.15).

Қойдың майының ерекше дәмін неғұрлым көрінбейтін ету үшін түрлі дәмді шөптерді қолданыңыз.

Carpaccio тағамының тарихы. 20-шы ғасырдың елуінші жылы соғысқан Еуропа біртіндеп қалпына келеді, адамдар өмірден рахат алуды қалайды.

Венеция. Гранд каналы. Hotel Danieli. Гарридің бары. Тіпті, ол бүкіл Еуропадағы танымал бар. Мұнда Е. Хемингуэй, Барон Ротшильд, ұлы комедияшы Чарли Чаплинді отыруға любил.

Бірде барға Амалия Нани Моцениго барған болатын. Түскі асқа тапсырыс бергенде, ол аздап қайғылы болды, сондықтан көңілге қонымды шеф Джузеппе Циприани сыпайы әйелге оның қайғылы себептері туралы сұрады. Есепте айтуынша, дәрігер оған «термикалық өңделген ет» етіне тыйым салған. Джузеппе улыбнулся, демалысты алды және бірнеше минуттан кейін үстелдің үстінде тағамдар болды, онсыз қазіргі заманғы тағамдарды елестету қиынға соғады.

Cipriani жасаған тағам соншалықты қарапайым, бұл көптеген адамдар үшін бұрын-соңды ойлап шығарылмаған сияқты. Ыдыс carpaccio деп аталды. Белгілі болғандай, аты аңызға толы. Шын мәнінде, бұл Ренессанс Vittore Carpaccio ұлы суретші аталды. Ол кейінірек карпаччо жұмыс істейді, осы, оның пікірінше графиня Мосечино үшін таңдаулылар, бір, дәйекті тамақ бояулар секілді болды , ұлы итальян картиналар Нетский көрмесі болыңыз жылы сол күндері болды.

Тағам кейінірек оның сорттарын бірнеше ондаған пайда соншалықты танымал болды, бұл тунец және лосось, үйрек және Бұғының, ет, саңырауқұлақтар, және тіпті қызылша жасалған.

Mozzarella және bazil бар ролл ветчины carpaccio. Ингредиенттер: тұздық - 160 грамм, моззарелла - 30 г, насыбайгүл - 20 г, тұз, қара бұрыш қара.

Дайындық дәйектілігі (3.16-сурет):

1) қабықтың бөртпелерін тазалаңыз;

2) кесуді кесіп, кеңейту (сурет 3.16, а);

3) кереуеттің қабатына сәл тимеңіз (3.16, б);

4) моззареланы жұқа табақтармен кесіңіз;

5) бұршақ еті мен бұрышты сындырып, мазарлардың баяу жапырақтарының бір жағына және олардың үстіне миццареллы тілімдерін қойыңыз (3.16-сурет, с, г);

6) орамды орау (3.16, с);

Сурет. 3.16. Мяцарелла мен базиламен патша тамшысының карпакцио орамасын дайындау дәйектілігі (мәтінде түсіндірме).

7) өсімдік майыдағы орамды жылдам пісіріп, тек үстіне ақ қыртысты жасаңыз (3.16-сурет, е);

8) тамақ пленкасына мықтап оралған қуырылған орамды және мұздатуды (шамамен 4 сағат бойы) (сурет 3.16, g).

Сіз ешқандай қосымша ингредиенттермен ет карпаччо пісіруге болады.

Қазіргі қоғамдық тамақтандырудағы «carpaccio» термині барлық жіңішке кесілген шикізатқа қолданылады.

3.3.2. Гранат дайындау

Паста массасының өнімі неғұрлым нәзік консистенция. Олар диеталық тамақтану кезінде түрлі ыдыс-аяқтарды дайындауға, сондай-ақ толтыруға арналған.

целлюлоза 1 кг, R: нан бидай жоғары сынып - 100 Сүт - 150, крем - 200 G - 15 жұмыртқа - 72 (3 жұмыртқа ақуыз).

Бездің массасы үшін дәнекер тіндері мен қабыршақтарсыз борттың бүйір және сыртқы бөлігін алуға болады. Ет ет тартқыштан екі торлы немесе екі тесікпен екі тесікпен екі рет өткізіледі. ұсақталған бұқаралық сүт, қабығының сыйлықтың жоқ ескірген ақ нан малынған аралас және қайтадан ет тартқышты арқылы өткен қосылады. Содан кейін масса массасы бар және үлкен бөлшектерді бөліп алу үшін електен тазартылады. салқындатылған бұқаралық жұмыртқа ақ пен қаймақ шағын бөлігін қосу, пюре, бұлғанған отыр. Тұз илеу массасына қосылып, араласады. Дайын илеу массасы біртекті, нәзік және жұмсақ болуы керек.

3.3.3. Маринадтарды дайындау

Құрғақ Маринадтарға мен пасталар көптеген тәсілдері бар, бірақ барлық негізгі элементтерінің тұрады:, тұзды дәмдеуіш және хош иісті. Олар ет, жеміс-жидек немесе көкөніс ішіне сылап, және олар өнімге арнайы дәм береді және ыдысқа бөлігі айналады. Олар алдын ала жасалуы мүмкін. Ол тұздықта тым тәтті ингредиенттерді қосу емес, жақсы. Себебі олардың барбекю тамақ дана тым үлкен болып табылады, әсіресе, егер сәл жазуға болады: олар ішінде дайын уақытта, олар сыртынан обуглились. Қолданар алдында тұздықты көріңіз. Егер ол тым тәтті болса, қиындықтар болуы мүмкін. Жапония асханасының маринадтары - тұзыаки тек қана ет бөліктеріне арналған. Мұндай жағдайларда, тәттіліктің арқасында, бөліктер тәбетті жылтырға ие болады.

Сіз шөп қосқыңыз келсе, терең дәм беруі осындай гүлшетен, тасшөп пен лавр жапырағы сияқты күшті дәмі бар хош иісті шөптер, таңдау. Ол сондай-ақ өнімдер мен күшті иісі қоса беріледі, өйткені мұндай орегано мен майоран ретінде кептірілген шөптер, пайдалы болуы мүмкін. Кептірілген лавр жапырағы ұнтақ втирается және тұздықталған қосу, немесе сіз жаңа піскен лавр отырып ет қабаттарын жылжытуға болады болады. Мұндай эстрагон, ақжелкен, тістері және кориандр ретінде Нәзік шөптер, ол басқаша оның дәмі жоғары температуралық жылу емдеу кезінде жойылады, пісірілген тағамдарды себіңіз қажет.

Ең қарапайым тұздықта кішкене өсімдік майы, лимон шырыны, сарымсақ, тұз және бұрыш бар. Бұл сіз оны жұмсақтық және сочность береді, дайын izdeniya (ыдыс-аяқ) дәмін өзгерте кез келген ингредиенттер қосуға болады негізі болып табылады. Негізгі маринадтық ингредиенттер:

1) қышқыл - цитрус шырыны, сірке суы;

2) мұнай:

■ Жерорта теңізіндегі маринадтарға арналған зәйтүн майы;

■ oasla жүзім (Қиыр жержаңғақ майы);

■ соя сүті немесе кілегей, сары май;

3) айқындық - қиыршық қара бұрыш, Wasabi, зімбір, қыша, чили;

4) тұз - теңіз тұзы, соя соусы, балық соусы, анчовый макарон, Worcestershire соусы;

5) дәмі мен дәмдеуіштер - зімбір, лимон шөп, лимон қабығы, кардамон, паприка ысталған, бес Spice 'garam Масала «(Үнді Солтүстік тағамдары және т.б. дербес те және бірге пайдаланылады басқа Азия Оңтүстік елдердің мамандықтар пайдаланылатын дәмдеуіштер қоспасы. басқа дәмдеуіштер. сөз «garam») дәмдеуіштер қанығуы емес, айқындылықты құру ингредиенттер мазмұнына жатады.

Дәмдерді қосу үшін:

■ Orava - розмарин, орегано, лавр жапырағы, тасшөп;

■ сыртқы түрі - даршын, қалампыр, анис;

■ Сарымсақ (пияз) - ұсақталған сарымсақ, жасыл пияз, үгітілген шөптер, кесілген пияз;

■ тәттілік - бал, жұмсақ қоңыр қант, тәтті бұрыш соусы;

■ таңғажайып - күнжіт тұқымы, ванильді, коньяк, озо (алкогольдік сусын), тостаған жержаңғақ.

Теңіз тұздығының нұсқалары:

■ Крем майы, қызыл шарап, тасшөп пен Дижон қышасы;

■ қияр, сарымсақ, зире және ұсақталған кардамон дәндерімен;

■ сірке-бальзам, зәйтүн майы, сарымсақ, жас жапырақтары және розмарин;

■ сығылған шырын, лимон қабығы, зәйтүн майы, жас жапырақтары және орегано;

ұсақталған фенхель тұқымдар, зире тұқым, кориандр тұқымы, сарымсақ және зәйтүн майын пастасын ■;

■ чили ұнтағының, негізі зире мен тимьянның қоспасы;

■ соя соусы, сарымсақ және бес қоспаның қытай қоспасы.

3.3.4. Жартылай дайын ет өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар

Жартылай фабрикаттарға қойылатын ГОСТ Р 52675 - 2006 сәйкес сапасына қойылатын талаптар енгізілді (3.4-кесте).

Көрсеткіш аты	Мінездеме

Кесілген кескіннің көрінісі мен көрінісі	Жартылай фабрикаттың осы атауына сәйкес келетін бетінің жан мен кескіні рецептте жазылған дәмдеуіштерді, тұздықтарды, маринадтарды және нан пісіруді қоса алғанда, пайдаланылатын бөлшегін ескере отырып
Иісі	Осы рецепт бойынша тағайындалған рецепт ингредиенттерін, с ішінде дәмдеуіштерді, тұздықтарды, маринадтарды және нан пі ескере отырып, осы жартылай фабрикаттың түпнұсқасы
Түсі	Осы атауда пайдаланылатын түйіршіктелген немесе туралған ет шикізатының жартылай өнімінің түсінің сипаттамасы, рецепт б ұсынылған рецепт компоненттерін, соның ішінде дәмдеуіштерд тұздықтарды, маринадтарды және нан пісіруді ескере отырып

3.3.5. Бұдан әрі пайдалануға арналған дайындалған жартылай фабрикаттардың ет салқындату және тоңазыту ережелері

Пісіргеннен кейін (30 минуттан кешіктірмей), салқындатуға сатылмай тұрып, 0-4 ° С температурасында 2 сағат бойы өнімнің ішіндегі 6-8 ° С температураға дейін жарты брикеттер жіберіледі.

Бөлімнің жартылай фабрикаттары бір қатарда жартылай клондау науаларға салынған.

Дайындау технологиясы бойынша дайындалған жартылай фабрикаттар -18-ден -24 ° С температураға дейін мұздатады.

Мұздату ұзақтығы кемінде 3 сағат, жартылай дайын өнімнің температурасы -10 ° С төмен емес.

3.3.6. Жартылай дайын өнімдердің қауіпсіз сақталуына қойылатын талаптар

Ірі бонуссыз, оның ішінде тұздалған, жартылай дайын сиыр етін (ұқсас 9214-345-00419779-06)

1.1. Вакуумды қолданбастан.

1.1.1. Температурада салқындатылған:

2-ден 6 ° С дейін - 2-ден 3 күнге дейін; -1 ден + 1 ° С дейін - 5-тен 7 күнге дейін.

1.1.2. Мұздатылған:

О -10 ° С жоғары - 30 күн;

■ жоғары -18 ° С жоғары - 90 күннен артық емес.

1.2. Вакуум қолдану арқылы.

1.2.1. Температурада салқындатылған:

■ 2-6 ° C - 5-тен 7 күнге дейін;

■ -1 ден + 1 ° C - 10-дан 15 күнге дейін;

1.2.2. Мұздатылған - -10 ° C жоғары емес - 30 күн.

Шошқадан жасалған жартылай фабрикаттардың жарамдылық мерзімі (сол 9214-456-00419779-03)

2.1. Бонессіз үлкен қопсытқыш, оның ішінде тұздалған, температурада:

■ вакуумды пайдаланбастан жұптасқан шикізаттан 2-ден 6 ° C дейін 3 күн, вакуумды қолдану арқылы - 7 күн;

■ ол вакуумды пайдаланбастан шикізат - 2 күн, вакуумды пайдалану - 5 күн;

■ -12 ° C жоғары емес температурада аяз пісірілген - 30 күннен аспайтын, минус 18 ° C жоғары емес - 90 күннен артық емес.

Қойдың жартылай фабрикаттарының жарамдылық мерзімі (Ту 9214-575-00419779-09)

3.1. Үлкен (500 - 5000 г) салқындатылған:

■ 0-ден 6 ° C температураға дейінгі вакуумды қолдану - 2 тәуліктен артық емес;

■ 2-ден 6 ° C дейінгі температурада вакуумды қолдану туралы - 5 күннен аспайтын;

■ Мұздатылған - -18 ° C жоғары емес температурада - 30 күннен артық емес.

3.2.3. Тоңазытылған ет (500-2000 г):

2-ден 6 ° C температураға дейінгі вакуумды пайдалану - 1 күннен аспауы керек;

■ аяз пісірілген - -18 ° C жоғары емес температурада - 25 күннен артық емес.

Жартылай дайын етінің жарамдылық мерзімі ТУ 9214-793-00419779-09 (9214-793-00419779-02 ТУ орнына))

2-ден 6 ° C температурада:

4.1. Үлкен бонуссыз - 48 сағат;

4.2. Ірі қара ет пен сүйек сүйектері - 72 сағат;

4.3. Ірі безендірілмеген және ет сүйектен тұратын - 36 сағ.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Қандай жылу күйінде ет өндіруге кіреді?

2. Еттің балмұздақындағы бұлшықеттің қалыңдығын анықтаңыз.

3. Қандай ет жоғары қоректік құндылығы мен аспаздық қасиеттеріне ие?

4. 15 градустан жоғары емес бұлшықеттің қалыңдығындағы температураны көрсетіңіз.

5. Қандай ет 0-ден 4 ° С дейін бұлшықеттің қалыңдығындағы температурасы бар?

6. -6 ° С жоғары емес бұлшықеттің қалыңдығындағы температураны көрсетіңіз.

7. «тамыр мен іріктеу» түсінігін айқындау.

8. Етті жібітуге не жатады?

9. Салқындатылған етдің қандай түрі бар?

10. Ет ерітудің оңтайлы шарттары қандай?

11. Сиыр етінің аспаздық қолдануын көрсетіңіз.

12. Сиыр пышағын аспаздық қолдануды сипаттаңыз.

13. Шошқа етінде қандай тағамдарды қолдану керек?

14. Шошқаның иық пышағын аспаздық пайдалану дегеніміз не?

15. Хош иісті шошқа етінен аспаздық пайдалануды көрсетіңіз.

16. Беконның қой етінен аспаздық қолданысын сипаттаңыз.

17. Бөлінген жартылай фабрикаттарды қалай дұрыс кесуге болады?

18. Мұздатылған сүт пирогтарын сақтау жағдайларын көрсетіңіз.

19. Мұздатылған қойларды сақтау шарттары қандай?

20. Шошқаның басы қандай жағдайда сақталады?

21. Неге суды ерітуге жол берілмейді?

22. Жартылай дайын өнімдерді кесу алдында ет ерігеннен кейін қандай операцияларды жүргізу керек?

23. Еттің қай бөліктері қуырылған ет жасауға арналған?

24. Карбонатты дайындау үшін пайдаланылатын ет бөліктері қандай?

25. Еттың қандай бөліктері суық пісірілген шошқа етін дайындауға қолданылады?

26. Сиыр еті үшін пайдаланылатын ет бөліктерін жазыңыз.

27. Қаншалықты толтыруға қандай минтема қолданылады?

28. Бұдан әрі пайдалануға арналған алдын ала дайындалған жартылай фабрикаттарды салқындату және тоңазыту ережелерін келтіріңіз.

29. Шошқа салуға қалай дайындалуға болады?

30. Целлюлозаның 1 кг-ға дейінгі салмағының массасын құрастырыңыз.

31. Жартылай дайын өнімдер дайындалғанға дейін қандай температурада сақталады?

ЖҰМЫС ІСТЕУ

1. Балмұздақты механикалық дайындау схемасын сипаттаңыз

Жібіту ^

2. Қойдың бөліктерінің мақсатын көрсетіңіз:

Қуыру үшін: Қытырлақ үшін: котлеттер және туралған салмақ үшін:

1) ; 1) ; 1) ;
2) ; ----------2) ; ---------- 2) ;
3) 3) ----------3)----------

3. Сүт өнімдерін сақтау шарттары мен шарттарын белгілеңіз.

Мұздатылған сүт пирогтары сақталады

Сүтті сүтті шошқалар сақталады

4. Қойдың сақталу шарттары мен мерзімдерін көрсетіңіз.

Мұздатылған қой еті сақталады

Тоңазытылған қой еті сақталады

5. Сүт питомниктерін тұтастай пайдалану үшін технологиялық схемасын жалғастырыңыз:

4 кг-ға дейін касса

6. Қойдың бөліктерін көрсетіңіз:

7. Температура мен уақытты көрсетіңіз.

2 ° С-тан ° С температураға дейінгі жартылай фабрикаттардың жарамдылық мерзімі:

■ үлкен бонуссыз - h;

■ ірі кесілген ет-сүйек-сабақтар - h;

■ тері астындағы безендірілмеген және ет сүйектен тұратын - сағ.

8. Шошқадан жартылай дайын өнімдердің температурасын және сақтау мерзімін көрсетіңіз:

сортаңсыз ірі түйіршіктер, оның ішінде тұздалған, температурада:

■ Қосарланған шикізаттан қолданбай салқындатылған 2 ° С-тан ° С дейін

вакуум - күн, вакуумды қолдану арқылы;

■ салқындатылған шикізаттан вакуумдық күнді пайдаланбастан, вакуумды қолдану арқылы;

■ минус 12 ° С жоғары емес температурада мұздату - артық емес

күніне, -18 ° С жоғары емес - бір күннен артық емес.

9. Жалпы салмағы 5 кг болса, тұтастай пісіруге арналған помидордың таза салмағын анықтаңыз.

10. Толқынды пішінде дайындалу үшін 4 кг салқындатқыш затпен өңделетін қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

11. Ірі сиырдың 180 кг кесу кезінде алынатын котлет етінің мөлшерін есептеңіз.

12. «Кореялық бара ня қышқыл сүйегі бар» жартылай фабрикаттағы сүйектердің мазмұнын анықтаңыз, егер мені 1 кг салмақ дәрежесінде қолданса.

13. Жартылай фабрикаттағы «Косталь сүйегі бар шошқа егеуқұйрықшасында» сүйектердің мазмұнын есептеңіз, егер 1-ші санатындағы шошқа еті 1,5 кг салмақта қолданылса.

14. Кесу кезінде целлюлоза өнімінің өнімділігі 150 кг болса, шошқа етінің жалпы салмағын анықтаңыз.

15. I санатындағы 100 кг санатты суық өңдеу кезінде қалдықтар мен шығындардың мөлшерін есептеңіз.

16. Қуыру үшін жартылай фабрикаттағы 75 ет бөлігін дайындау үшін қажетті сандағы сиыр етінің массасын анықтаңыз (2-баған бойынша).

17. Қарақұмық ботына 20 кг қой етінің өңделуі арқылы алынған бөліктер санын есептеңіз (2-баған бойынша).

18. Қуырылған түрінде дайындалу үшін 5 кг салмақты пиглотты өңдеу арқылы алынған бөліктердің санын анықтаңыз.

19. «Roastbif» (екінші бағанда) жарты дайын өнімнің 50 порциясын дайындау үшін сиыр етінің қажетті жалпы салмағын есептеңіз.

20. Бұқтырылған (2-баған) үшін жартылай дайын етдің 100 бөлігін дайындау үшін таза сиыр етінің қажетті мөлшерін анықтаңыз.

21. «Қуырылған сиыр еті» (2-бағанға сәйкес) санатының санын есептеңіз, ол 1-ші санаттағы 5 кг сиыр етінен дайындалуы мүмкін.

22. Кәсіпорында 160 кг салмақпен шошқа союға арналған кастрюль алды. Ет шикізатынан қаншалықты жартылай дайын өнімнің дайындалуын есептеңіз.

23. Салмағы 260 кг болатын шошқа етінің суық өңделуінде шығындар мен қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

24. Салмағы 38 кг-ден асатын I санатындағы қой етін өңдеу кезінде қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз.

4-тарау
ҮЙ ҚҰСЫНЫҢ ДАЙЫНДАУ ҮШІН КҮРДЕЛІ КУЛИНАРЛЫҚ ӨНІМДЕР

4.1.КЛАССИФИКАЦИЯ ЖӘНЕ САҚТАУ НӘТИЖЕЛІ САПАСЫН БАҒАЛАУ

4.1.1. шикізаттың сипаттамасы және тағамдық құндылығы

Негізгі ақпарат. Құстардың түрлерімен, жасымен, майлылығымен, өнеркәсіптік өңдеу әдісімен және жылу күйімен ерекшеленеді. Құс еті тауық пен хрустерс, тауық-бройлер, түйетауық, қаздар, үйректерді қамтиды.

Тауық және тауық еті. Тауықтың майына байланысты 1-ші және 2-ші санаттар болуы мүмкін. Ростер - салмағы 1,8 кг-нан асатын ерлер 2-санатқа жатады.

Бройлер тауықтары. Бұл жақсы дамыған бұлшық етті, әдетте ақ теріге, 6-8 жасқа дейін.

Түркия. Түркияның еті өте нәзік, аллергияны ешқашан тудырмайды, басқа түрлерге қарағанда холестерин (100 грамға 74 мг) бар, жынысы, жасына және салмағына байланысты екі санатқа ие.

Қаздар. Қаза еті үйрек етінен (20% -ға дейін) және одан да қатаңға қарағанда майлы болады.

Үйрек. Пекторлық массаның және дене салмағының төмен болуын анықтаңыз. Олар семіздік пен пектикалық бұлшықеттің дамуын жақсартады.

Құстардың майына қарай 1-ші немесе 2-ші санат болуы мүмкін.

Құс етінің химиялық құрамы және тағамдық құндылығы. Құс етінің еті биологиялық құнды протеиндердің көп мөлшерін, жеңіл ассимилирленген майды қамтиды. Тауықтың және түйетауықтың ақ етіндегі ақуыздар - 22-24%, қараңғы 20-23%.

Құстарда сиырға қарағанда суда еритін және жоғары сапалы ақуыздар бар, ал олардың еті оңай сіңіріледі.

Құс майларының төменгі температурасы бар, көптеген қанықпаған май қышқылдары бар (полиқанықпаған май қышқылдарының мөлшері жасына байланысты азаяды). Құс еті малдың етінен гөрі аз дәнекер тіндерден тұрады, сондықтан ол әлдеқайда нәзік және оңай қорытылады. Құс еті ұсақ түйіршікті және пісіргеннен кейін тығыз және оңай шайылып кетеді.

Олар әсіресе азотты заттар бар және нәзік консистенцияға ие болғандықтан, құс философиясының тағамдарын жоғары бағалайды. Аз май құстарынан шыққан аспаздық өнімдер медициналық тамақтану кезінде кеңінен қолданылады. Құс етінің сипаттамасы (100 г өнімге) кестеде келтірілген. 4.1.

Ең ақуызға бай ет - Түркияда, ал үйрек етінен аз ақуыз.

Ескі құстардың тұқымдары жас құстарға қарағанда майлы болады.

Құс етінен алынған майдың мөлшері ірі қан сирек жануарлардың майларына қарағанда неғұрлым құнды, себебі олар қанықпаған май қышқылдарының маңызды бөлігін құрайды.

Бройлердің тауық еті диеталық болып табылады, себебі ол құрамында аз май, әсіресе қаныққан май қышқылдары, сондай-ақ кем холестерин бар.

Бройлердің еті (1-1,2 кг), әдетте, нәзік, шырынды және аз май болып табылады, ол негізінен тұтас және бөлікшелерді қуыру үшін қолданылады.

250-350 г салмағы тауықтар тұтас дайындалады және әр бір тағамға қызмет көрсетіледі.

Тауық еті тауық етіне қарағанда майлы және хош иісті, сондықтан ол сорпаларды жасау үшін қолданылады.

Жас түйнектерді ақ тері мен жеңіл маймен тануға болады. Олар тұтастай қуыру үшін қолданылады. Егер құс ескі болса, онда күлгін аяқтары мен сары майлары бар.

Қара құс еті құс етінен ең ыстық. Әйелдер еркектерге қарағанда әлдеқайда аз, ал олардың еті өте дәмді, сондықтан олар жиі толтырылған

пішінде толығымен қуырылған. Ескі қаздардың еті қиын және кез келген ыдыс-аяқты дайындау үшін жарамсыз.

Өрмекшелерде қара және майлы ет бар. Тұтастай алғанда, жас адамдар қуырылған түрінде қолданылады.

Негізгі ақпарат. Құстардың түрлерімен, жасымен, майлылығымен, өнеркәсіптік өңдеу әдісімен және жылу күйімен ерекшеленеді. Құс еті тауық пен хрустерс, тауық-бройлер, түйетауық, қаздар, үйректерді қамтиды.

Тауық және тауық еті. Тауықтың майына байланысты 1-ші және 2-ші санаттар болуы мүмкін. Ростер - салмағы 1,8 кг-нан асатын ерлер 2-санатқа жатады.

Бройлер тауықтары. Бұл жақсы дамыған бұлшық етті, әдетте ақ теріге, 6-8 жасқа дейін.

Түркия. Түркияның еті өте нәзік, аллергияны ешқашан тудырмайды, басқа түрлерге қарағанда холестерин (100 грамға 74 мг) бар, жынысы, жасына және салмағына байланысты екі санатқа ие.

Қаздар. Қаза еті үйрек етінен (20% -ға дейін) және одан да қатаңға қарағанда майлы болады.

Үйрек. Пекторлық массаның және дене салмағының төмен болуын анықтаңыз. Олар семіздік пен пектикалық бұлшықеттің дамуын жақсартады.

Құстардың майына қарай 1-ші немесе 2-ші санат болуы мүмкін.

Құс етінің химиялық құрамы және тағамдық құндылығы. Құс еті биологиялық құнды протеиндердің көп мөлшерін, жеңіл ассимилирленген майды қамтиды. Тауықтың және түйетауықтың ақ етіндегі ақуыздар - 22-24%, қараңғы 20-23%.

Құстарда сиырға қарағанда суда еритін және жоғары сапалы ақуыздар бар, ал олардың еті оңай сіңіріледі.

Құс майларының төменгі температурасы бар, көптеген қанықпаған май қышқылдары бар (полиқанықпаған май қышқылдарының мөлшері жасына байланысты азаяды). Құс еті малдың етінен гөрі аз дәнекер тіндерден тұрады, сондықтан ол әлдеқайда нәзік және оңай қорытылады. Құс еті ұсақ түйіршікті және пісіргеннен кейін тығыз және оңай шайылып кетеді.

Олар әсіресе азотты заттар бар және нәзік консистенцияға ие болғандықтан, құс философиясының тағамдарын жоғары бағалайды. Аз май құстарынан шыққан аспаздық өнімдер медициналық тамақтану кезінде кеңінен қолданылады. Құс етінің сипаттамасы (100 г өнімге) кестеде келтірілген. 4.1.

Ең ақуызға бай ет - Түркияда, ал үйрек етінен аз ақуыз.

Ескі құстардың тұқымдары жас құстарға қарағанда майлы болады.

Құс етінен алынған майдың мөлшері ірі қан сирек жануарлардың майларына қарағанда неғұрлым құнды, себебі олар қанықпаған май қышқылдарының маңызды бөлігін құрайды.

Бройлердің тауық еті диеталық болып табылады, өйткені құрамында майдың аз болуы, әсіресе қаныққан май қышқылдары, сондай-ақ кем холестерин бар.

Бройлер еті (1-1,2 кг), әдетте, нәзік, шырынды және жүгері болып табылады, негізінен тұтас және бөлікшелерді қуыру үшін қолданылады.

250-350 г салмағы тауықтар тұтас дайындалады және әр бір тағамға қызмет көрсетіледі.

Тауық еті тауық етіне қарағанда майлы және хош иісті, сондықтан ол сорпаларды жасау үшін қолданылады.

Жас түйнектерді ақ тері мен жеңіл маймен тануға болады. Олар тұтастай қуыру үшін қолданылады. Егер құс ескі болса, онда күлгін аяқтары мен сары майлары бар.

Қара құс еті құс етінен ең ыстық. Әйелдер еркектерге қарағанда әлдеқайда аз, ал олардың еті өте дәмді, сондықтан олар жиі толтырылған пішінде толығымен қуырылған. Ескі қаздардың еті қиын және кез келген ыдыс-аяқты дайындау үшін жарамсыз.

Өрмекшелерде қара және майлы ет бар. Тұтастай алғанда, жас адамдар қуырылған түрінде қолданылады.

Көрсеткіш	Балапандар		Қаздар		Түйетауық		Тауық		Ү
	Категория								
	1-я	2-я	1-я	2-я	1-я	2-я	1-я	2-я	1-я

Су, мл	63,8	67,7	45	54,4	57,3	64,5	61,9	68,1	45,6
Ақуыз, г	18,7	19,7	15,2	17	19,5	21,6	18,2	21,2	15,8
Майлар, г	16,1	11,2	39	27,7	22	12	18,4	8,2	38
Күлді, г	0,9	0,9	0,8	0,9	0,9	1,1	0,8	0,9	0,6
Минералды заттар, мг									
Na	70	88	91	99	90	100	70	79	58
K	236	242	240	274	210	257	194	240	156
Ca	14	12	12	14	12	18	16	18	10
Mg	19	22	30	34	19	25	18	21	15
P	160	175	165	179	200	227	165	190	136
Fe	1,3	1,7	2,4	2,4	1,4	1,8	1,6	1,5	1,9
Дәрумендер, мг									
A	0,04	0,03	0,02	0,02	0,01	0,01	0,07	0,07	0,05
B1	0,09	0,11	0,08	0,09	0,05	0,07	0,07	0,07	0,12
B2	0,15	0,16	0,23	0,26	0,22	0,19	0,15	0,14	0,17
PP	6,1	6,4	5,2	5,6	7,8	8	7,7	7,8	5,8

Энергетикалық құндылық, ккал/100 г	183	127	412	317	276	197	241	161	45

Пісіру кезінде құс етінен ерекше орын беріледі. Олар дәмді және дәмді ыдыс-аяқтарды дайындауда өте қажет. Асқазан мен жүрек әр түрлі қайнатылған ет тағамдары мен гуляш үшін қолданылады. Бауыр жиі қуырылған түрінде немесе пирог пен қоспада қоспа ретінде қолданылады.

Үйрек және қаз бауыры. Шикі гусоз бауыры (4.1 суретте) әдетте 600-700 г массасы, ал үйрек бауыры 450-600 г бауырдан бауырдан жасалған бәліш тағам жасау үшін ең аз салмағы 400 г қажет - гуся голы және 300 грамм g - үйрек үгіндісі үшін. 100 граммдағы тағамдық құндылық: белоктар - 6,2 г; майлар - 56,5 г; көмірсу - 5,5 г Энергетикалық құндылығы: 555,3 ккал.

Сурет. 4.1. Шикі қаз бауыры

Foie-gras (Франция). Француз тілінен «майлы бауыр» деп аударылған. Гозя бауыры үшін алаңдаушылық ежелгі мысырлықтармен де белгілі болды. Олар жабайы қаздар объедаться егер байқаған бірінші болып, олардың бауыры, «распух» май және нәзік, және ең бастысы, өте дәмді болды. Уақыт өте келе қаздар егілген және арнайы бордақылауға кірісті. Жақсы дәстүрді римдіктер қабылдап алды, олар үшін гус бауыры нағыз нәзіктікке айналды. Олар інжірге құс берді. Империяның құлдырауын ескере отырып, бордақылау қаздарының ережелері дерлік ұмытып кетті. Бірақ уақыт өте келе бауырдан паста пастасы Альцастың және оңтүстік-батыс Францияның көптеген бөліктерінде істеуге үйренді. Қазіргі уақытта Францияда, мамандандырылған жеңсік көптеген провинциялар (Эльзас таралған

өндірістік) өндірісінде, бірақ Фуа қам табынушылық онда ол дәстүрлі, Францияның оңтүстік-батысқа қаралды.

Foie gras құрамында қанықпаған май қышқылдары бар, сондықтан «жаман» холестеринді азайтудың ең жақсы тәсілдерінің бірі ретінде ұсынылады. Бұл сапа, бәлкім, Францияның оңтүстік-батысындағы адамдардың ұзақ өмір сүруінің себебі. Фуа қам кезде ол, сондай-ақ жерқұлақтар, қатысушылар халықаралық аспаздық жарыстар пайдалануға тыйым салынады, бұл дәмі сондықтан жарқын және толық еңбекке жарамды болып табылады. Өйткені, осы немесе осы тағамға қосылатын осы өнімнің аз ғана бөлігі өз авторына қарсыластарынан айтарлықтай басымдық бере алады.

«Фуа қам» деп аталатын болады француздық заң бойынша нақты үйрек немесе қаз бауыр, сондай-ақ тұз, қант және кейбір дәмдеуіштер (- жай қара PE-Ұсынылған барлық ең) болып табылатын бар өнімге құқылы. Зәйтүн, саңырауқұлақ, үйрек немесе қаз етімен, тіпті одан да көп шошқа етінен ешқандай қызғылт грей жоқ. Бұл қоспалар тек трюфельдер үшін жасалады, себебі бұл саңырауқұлақтар өте хош иістендіріледі, өнімдегі рұқсат етілетін ең көп мөлшер 30% құрайды.

Бұл нәзіктіктің жылдық тұтынуы шамамен 20 мың тоннаны құрайды, бірақ көбінесе Францияда. Жыл сайын Украинада өсімдік майының танымалдығы өсіп келеді, онда 2004 жылы гуся өнімдерінің өнеркәсіптік өндірісі «Foie-gras» тауар белгісімен басталды. Өндірістің негізі әлемдік стандарттарға негізделген дәстүрлі технологияларға негізделген.

Дайын өнімнің түрлері бойынша, өнімдегі бауырдың құрамына байланысты төмендегілер ерекшеленеді.

Біржолғы қызыл бау - ең үздік өнім, бұл ешқандай қоспаларсыз кесектерге кесілген емес, бүтін гус немесе үйрек бауыры. Бұл 100% қызыл қоңырдан тұратын өнім.

Бұршақпен гауһар бүршіктері - бұл бауырдан жасалған бауырдан тұратын, бірақ тұтас үгінділерді қосатын өнім. Француз заңы бойынша, бөліктердің мазмұны 30% -дан кем болмауы керек.

Бөкселерін бұғаттау - бауырдың беткі жері болып табылатын өнім.

Консервіленген Фуа қам - өндіріс қарапайым жағдайларда сақталуы кезінде микробиологиялық тұрақтылық пен қауіпсіздікті (pro¬myshlennuyu бедеулік) қамтамасыз 100 ° С жоғары температурада белгіленген тәртіппен бекітілген, ғылыми дыбыс режимі зарарсыздандыру кезінде Термоөңделген герметикалық жабық ыдыста өнім, (тоңазытқыштан тыс).

4.1.2. Құс өсірудің сапасы мен қауіпсіздігін органолептикалық бағалау

Дәмі мен иісі. Ежелгі құстардың еті кішкентайларға қарағанда аса күшті дәм мен ииске ие. Дәмі мен иісі - бұл бір өлкенің түрлі бұлшықеттері. Кеудеден жасалған ет қандағы етден гөрі қышқыл және нәзік дәммен ерекшеленеді.

Еттің ұзақ уақыт сақталуы тіпті тоңазытылған түрде дәм мен иістің нашарлауына әкеледі.

Еттің жұмсылығы. Жас құстардың, әсіресе бройлердің еті көне құстардың етінен әлдеқайда жұмсақ, өйткені ол бұлшық ет талшықтары аз.

Juicyness. bedryshek ет мұздатылған, сүт безі ет артық шырынды, меніңше, одан кейін салқындатылған ет қарағанда сочности әдетте сипатталады ет жібіген.

Түстер. Құс етінің түсі миоглобин қанының бояғыштарына, сондай-ақ оны қайта өңдеу өнімдеріне байланысты. Мазмұны

Миоглобин құстың, жастың, жыныстың, бұлшықеттің түрі мен оның атқаратын қызметтеріне байланысты. Ет түсі майдың мөлшері мен бұлшықет тінінің құрылымымен анықталады. Түсті бағалай отырып, тері бетінің біркелкі емес екенін есте сақтаңыз. Ол

тері астындағы майдың әртүрлі мөлшерін сақтаңыз. Жаңа піскен етдің ең қызықты түсі - ашық қызғылт. Құстың еті ақ, мысалы, тауық еті, тауық еті және түйетауық еті

кеудеге немесе қараңғыға, мысалы, үйректердің, қаздардың және түйетауықтың еті.

Егер бетінің кептіруі өліктерді сақтау кезінде пайда болса, онда беткі қабат минералдар мен бояғыштардың үлкен концентрациясы нәтижесінде қараңғыланады. Мұздатылған құс тұмсығы мұздатылған бетін қоюы мүмкін

бөліктер, ал қанаттың соңғы фалангасы қызыл болып табылады.

4.2.ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ПРОЦЕС
Механикалық тазартқыш
ҚЫТАЙ ТЕРІСТЕУ ЖӘНЕ ПІСІРУ КОМПЬЮТЕРЛЕРГЕ ЖАСАЛҒАН КҮЛІК ӨНІМДЕРІ

4.2.1. Кешенді ыдыстарды дайындау үшін құс және құстарды дайындау

Құс шаруашылығын дайындау. құс жиі қалам жоқ, унесла немесе polupotroshenoy, тоңазытылған немесе мұздатылған, майлылығы сәйкес 1 немесе 2-ші санатты қоғамдық тамақтандыру келеді. Бұдан басқа, құс фабрикаларынан немесе сатып алу кәсіпорындарынан, тұтас кесілген қаңқалардан, табиғи және нандалған жартылай фабрикаттардан келеді.

Құс шаруашылығын егу (мұздатылған құс еті), жартылай фабрикаттарды дайындау, кесу, жуу және дайындауды қамтиды.

Құс 16-18 ° С температурасында ауада еріген. Кеуделер бір-біріне тиіп кетпес үшін, кеуде үстінде үстелге қойылады. Әйтпесе, өлгеннен кейін

оларды қайта өңдеуді қиындатады. Үлкен құс 6 - 8 сағат ішінде, кішкентай және ортада - 3 - 4 сағатта ыстық болады.

Әнші кеудеге және кеудеге арналған теріден кеуіп кетуге арналған.

тік тері разрезін артқы жасалған қабылдау мойны шығармас бұрын, тері төмендеді, мойын босатыңыз, содан кейін оны алып тастаңыз. Осыдан кейін өңештің, трахеидің және гидронды алып тастаңыз. Мойынның кесу орнын жабу үшін, түктің ұзындығы 5-6 см терінің бір бөлігін қалдырады.

бір polupotroshenom жылы азық-түлік өнеркәсібі түсетін кезде мазмұндағы айырды құстар, өт көпіршік, асқазан, жүрек, бүйрек, өкпе, көкбауыр, аналық, oviduct бар бауыр ішкі май (шарбы) жойылады. Омыртқа тәрізді остумды, өкпені, бүйректі алып тастаңыз.

Ішек қабығынан кеудеге дейін анустың ішіндегі қуысы арқылы құсқа батырыңыз. Өскемен сіңірілген қаңқа бөліктері кесіледі.

15 ° С-тан жоғары емес температурада суық сумен мұқият жуады құс қаңқасын evisceration кейін, қан ұйыған ластануын алып тастау, ал viscera қалдықтары. Жуылған құс сөрелерде шыны суды кесіп тастайды.

Қуырылған ойын дайындау. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін өрілген ойын: дала, батпақ, батпақ және жүзу. Далаға бөденелер, сұр және ақ түстер кіреді; құстардың құстарына, груфы, қара бүркіт, ағаш бұталы, қырғауылға; ойынға батыру - снабжение, снабжение, потертость; суда жүзетін - үйректер мен қаздарға.

Ет мата, құс етіне қарағанда ақуыз және өсімдік майлары көп, бірақ майы аз. Оның ерекше дәмі мен хош иісі бар. Әсіресе, өте маңызды болып саналады.

Ет ойыны құс етінен гөрі қара түсті және тығызырақ дәйектілікке ие.

Ойын негізінен қуыру үшін қолданылады, себебі ол омыртқаның ащы болып табылады, сондықтан оны пісіруге жарамайды.

Ойын тойтарылмаған болып келеді, мұздатылған күйде, сапада ол 1-ші және 2-ші сыныптарға бөлінеді.

Ойын өңдеу келесі әрекеттерді қамтиды: пулькинг; синглинг; қанаттарын, мойын мен аяқтарын алып тастау; эвискеризация және жуу.

Ойынды құс секілді теңестіріңіз.

Мойыннан пульттеу басталады. Сонымен қатар, бірнеше қылқалам ұсталып, табиғи өсімге қарама-қарсы бағытта тез таралады. oschi¬pyvanii жыртық емес кезде теріге, оның жерлерде қауырсындарын жұлу сол қолын тартыңыз. Тері ойын қуыру кезінде шамадан тыс кебуден қорғайды.

Үлкен ойын ғана өртеніп кетті (ағаш тақта, қара домалақ, жабайы үйрек және қаздар). Олар бұрын сүлгімен құрғап, ұнмен сүртіп, ән шырқады.

Ойын толығымен қанаттарын, мойнын алып тастайды, аяғындағы аяқтарын кесіп тастайды. батпақты құс (бекасы, бұлдырық, т.б.), бас және мойын теріні алып тастау, бас тұмсықты бірге тастап, бірақ көз жойылады.

Құс шаруашылығын құстар секілді жасайды. Кішігірім ойында арқадан мойынға сызық түсіріңіз, гитара мен тамырды алып тастаңыз, сосын қалған ішек. Суық суға жуылған шырындар жақсы жуылады.

4.2.2. Кешенді ыдыстарды дайындау үшін жартылай фабрикаттарды дайындау

Үй құстары келесі ассортиментте жартылай фабрикаттарды дайындайды: тұтас өліктер; Қаңқаның нысаны nefarshirovannom жылы масса ru¬lety өліктері фаршталған тауық және котлет еті фаршированные, жентектелген; тауық аяқтары толтырылған.

Тұтас толтырылған (галянтин). Galantine - дәстүрлі француз тағамы, оның есімі «желе» дегенді білдіретін ескі француз сөзінен шыққан. біз бұл galantine айтуға болады - бұл желе, бірақ орындау өте талғампаздығы да, өнертабыс, және әсіресе француз стилінде отырып. мәжбүрлеп барлық белгілі аспаздық мектептердің бағдарламасына енгізілген дайындау galantine: және т.б. өрік, саңырауқұлақтар, қояншөп, бар .. Тауық galantine бәрі маған осы кереметтің әдеттегі тауық плюс өте бит деп негіз сенемін, бұл мүмкін емес, сондықтан нәзік және әдемі кескіннің әдемілігі үшін бір нәрсе.

Құрамы: Тауық - 940 г шошқа - 270 г, май - 90 г, жұмыртқа - 2 дана, аршылған пісте - 80 г немесе консервіленген бұршақ - 80 грамм сүт - 350 г, мускат жаңғағы - 1 г қара бұрыш ұнтақ -. 0,1 г.

Галантинді дайындау дәйектілігі күріш көрсетілген.

4.2.

өңделген тауық туша 1 см целлюлоза қабаты қалыңдығы қалдырып, омыртқа бойымен бойлық тілік жасау үшін және толық теріні кесіп қажет (Сурет. 4.2, а). Қалған целлюлозадан (сур.

4.2, б) қоспасы дайындау: шошқа туралған 2 қосылған жұмсағын өткізіп - 3 есе електен ысқылаңыз, бірнеше айлалар шикізат жұмыртқа қосып, сүт және қағып. Тұздалған бөренекті, пісте немесе жасыл бұршақты, тұзды, бұрышты, мускат жаңғағын қосып, оны шағын текшелерге араластырыңыз. Алынған толтырғыш теріні толтырады, кесуді тігеді және өнімге барлық өлкенің пішінін береді (4.2-сурет, с).

Тұтас өліктерді толтыру. жиі іштің жұлдыру немесе арқылы тесік арқылы өндірілген құс мәйіттер салмасы. Үйректер, қаздар, тауықтар, бройлерлер (ірі тауықтар) толығымен толтырылады - барлық өліктер және мойын. Үстіне құйылған кастрюльді толтырған кезде құс етінің құсағын ғана толтыру керек.

в

а

б

Сурет. 4.2. Галантинді дайындау дәйектілігі (түсініктемелер мәтінде келтірілген)

Куры және жас көгершін ол қанаты және артқы кеуде шетіне толтыру жұқа қабатын қоюға мүмкін болды, сондықтан бұрын мұқият ұшаның ажырап тиіс болатын тері, астында қоспасы төсеу, материал ұсынылады. Толтырғыштың қалған бөлігі қаңқа ішіне орналастырылуы керек. тері астында Салманың әйтпесе тауық және салмасы кезек тек теріге астында шығып құлайды нәзік жас теріні қуыру барысында, тым көп болмауы тиіс.

тауық туша пештерде қуырып болса тушасы қуыру барысында кеуіп емес екенін, содан кейін, ол қанаттары айдалады ас үй шприц пайдалана қажет, аяғы және сүт безі қаңқа тауық қоспасы шарап (шамамен 100 г) қарастырылатын, тұз және дәмдеуіштер тамаша дәмі үшін қабылданған ұнтақтау , немесе шараптан ериді сары май қоспасы.

Дайындалған үй құстары толтырылғаннан кейін толтырылған құты салынған қалың ақ жіпті мұқият ұқыпты түрде жасаңыз.

Күрішті, саңырауқұлақты және қызыл қоңырды толтырған тауық. Тазаланған тауықтарда кішкентай өткір пышақпен және ас қасықтан бастап

кеуде сүйегін алыңыз. Асүйдегі қайшыларды кесіп тастау үшін жоталардың сүйектерін артық сіңіреді. Бұл кезеңде теріні зақымдамау маңызды.

Тұздықты дайындау: қабығы мен сарымсақты ұсақтап кесіңіз; терең ыдыста зәйтүн майы, тұз, бұрыш және сарымсақ араластырыңыз; Балапандарды тұздыққа салып, шараны жабыңыз және балапандар толығымен жабылғанына көз жеткізу үшін шайқаңыз. Тостағанды біраз уақытқа тоңазытқышқа салыңыз.

Күріш әл-дентені қайнатады. Пиязды пиллаға салып, май жағып, бір минуттан соң май жағыңыз. Туралған пісірілген саңырауқұлақтарды қосып, тағы екі минут бойы отты ұстаңыз. Көк бөрі текшелерге бөлінеді. Барлық ингредиенттерді араластырып, вермут қосыңыз. Тұз және бұрыш. Тауықты шелпекпен кесіп, кесектердің шеттерін металл шұңқырлармен немесе шақпақтармен сүртіңіз.

Тауық піскен. Құрамы: тауық (қаңылтыр) - 1 дана. Компания туралы салмағы - қайнатылған 1,5 кг күріш - 30 г, өрік - 50 г, қара өрік - 50 г, Кепкен жүзімді мейіз - 50 г, грек жаңғағы аршылған - 50 г, алма - 200 г, күнзе, тұз, бұрыш.

Тауықтарды жуып, оны төгіп тастаңыз. Алма кішкентай текшелерге кесіңіз, кептірілген жемістер мен кортты құрғатыңыз, жаңғақтарды пышақпен кесіңіз. Алма, кептірілген жемістер мен жаңғақтар күрішпен араластырыңыз.

Тауықтың қабығын дайындалған қоспамен толтырыңыз, кесектердің шеттерін кеудемен бекітіңіз. Тұзды бұрыш пен тұзбен сорғызыңыз.

Орамжапырақпен толтырылған үйрек. Құрамы: шамамен -2 арқаулық кг салмақ, пияз - 100 г, қара бұрыш, жаңа піскен қырыққабат (ашытылған қырыққабат) - 400 г лимон шырыны - 10 г, зире тұқымдар - дәміне қарай 0,5 г, тұз және бұрыш.

Үйрекке сүйектерді шұңқырлы алаңнан алып тастаңыз. Үйрек сүйектері тауық сияқты сияқты жойылады.

Үйрек тұзы мен бұрыш дайындады.

Қырыққабат қырқу. Өсімдік майымен қыздырылған қуыруға арналған табада қырыққабат пен таяқшаны 10-15 минутқа (қақпақ ашық) қойыңыз. Қырыққабат жұмсақ болған кезде лимон шырынын, зире тұқымын және тұзды қосыңыз. Лимон шырыны қырыққабатқа бірнеше қышқылдықты береді, бұл оны сәбізге ұқсайды. Лимон шырынынсыз пісіруге болады. Қырыққабатты қақпақпен жауып, толығымен жұмсақ болғанша пісіріңіз. Өртену кезінде қырыққабатты араластырып, қуыру табаға сұйықтықтың болуын тексеріңіз. Қырыққабат қуырылған емес, салқындату керек. Қажет болса, қайнаған судың аз мөлшерін қосыңыз. Қырыққабатта туралған үйрек етін қосып, араластырып, жылытуға мүмкіндік беріңіз. Қырыққабат толтырумен үйрек үйрету. Үйрек үйренуден кейін түпнұсқалық көлемді алу керек. Егер сіз көп ұсақталған ет салсаңыз, онда одан әрі жылуды өңдейтін үйрек жарылуы мүмкін. Іліністің ішіндегі құйрықты иілу арқылы

эвиссаторлық орынды сығыңыз; мойынның терісін ішке қарай толтырып, қаңқадағы жоғарғы тесікті жабыңыз.

Goose, үйрек толтырылған. Құрамы: қаз немесе үйрек - 2,6 кг, үстел маргарин - 50 г картоп - 2 кг немесе қара өрік - 1,3 алма кг немесе - алма үшін 2,5 кг қант - 50 г.

өңделген қаз немесе үйрек қаңқа фаршированные картоп немесе орта туралған және тері және тұқым бастап аршылған қуырылған тілім немесе алма, кесілген және себілген қант, немесе алдын ала ылғалдандырылған қара өрік кәмпиті және қант себілген өлшемі.

Құстардың етінен толтырылған орама. төстің бойымен бойлық тілік жасау үшін өңделген құс қаңқаға ретін (сурет 4.3.) пісіру, (сондай-ақ сурет 4.3.) сүйек-ашаны кесіп. Содан кейін ет сүйектен бөліңіз (4.3-сурет, б, с).

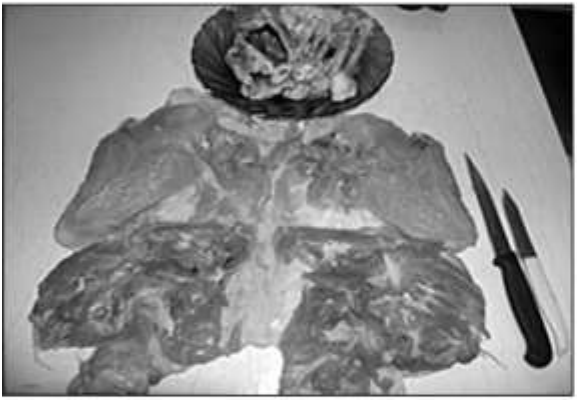
Сіз омыртқаның бойында бойлық кесу жасай аласыз және денені артынан кесуге бастасаңыз, онда құс филесі орамның ортасында болады.

Содан кейін денені тегіс тауық етінің қаңылтырына салыңыз (Сурет 4.3, d). Тұз және бұрышқа себіңіз, жеңіл сарымсақ кесіңіз. Ролл суық пішінде қолданылса, оны желатинге (орамның пішінін сақтауға) себілген болуы мүмкін.

Сурет. 4.3. Құстардың етінен толтырылған орамды дайындау дәйектілігі (түсініктемелер мәтінде келтірілген)

а

б



в

г

g

е

Екі жұмыртқаны омлет дайындаңыз. Салқындатылған омлет шашырататын салдарды кигізеді. Омлеттің үстіне қуырылған саңырауқұлақтарды кесіп, кесектерге кесіңіз (Сурет 4.3, d). Құстардың орамдарын жапсырыңыз. Азық-түлік пленкасына немесе азық-түлік фольгасына бұраңыз немесе пішінді жасау үшін жиекті жіппен бекітіңіз (Сурет 4.3, е).

Омлет қоспасына туралған көк қосуға болады. Сондай-ақ, құйылған шұңқырлар, құрғақ өрік, зәйтүн, зәйтүн, грек жаңғағы, пистограмма, туралған тәтті бұрыштар жоқ.

Тауық раушаны фисташи. Құрамы: тауық еті - 1,3-1,5 кг, майдың мөлшері 22% және одан көп - 150 - 200 г, шошқа еті - 100-150 г, пісте, тұз, бұрыш. Біріншіден, тауық етін сүйектерден бөліп, оны қабатқа айналдыру қажет. Тауық қанаттарын алып тастап, тек жоғарғы фаланс қалдырыңыз. Мойын аймағында орналасқан шанышқы сүйегін алыңыз. Феморальды буындарды босатып, қаңқадағы жамбастарды алыңыз. Емізді кесіп, гумерді босатыңыз. Тауық құйрығын май майымен бірге кесіңіз. Омыртқаның оң жағында және сол жағында тауықтың терісін кесіңіз. Тауықтың қаңқасын мұқият бөліп, тек қана және сүйек сүйектерін қалдырыңыз. Femoral және humerus сүйектерін мұқият кесіңіз. Азық-түлік пленкасымен жабыңыз және етті ұсақтағышпен жеңіл сындырыңыз.

Тауықты ет тартылған ет үшін блендердегі тауықтың төс еті. Тұзды тұзсыздандырып, біртіндеп креммен араластырыңыз. Кремді бірте-бірте, бірте-бірте біртектілікте араластырып, бөліктерде қосыңыз. Сізге кілегейдің жоғары мөлшерінен көп немесе аз қажет болуы мүмкін. Кремді қосқаннан кейін тартылған етті мұқият араластыру өте маңызды.

Фисташиелерді, туралған туралған бауды және майдалап туралған ақжелкенді қосыңыз. Барлығын араластыру жақсы.

Тамақ пленкасын жұмыс бетіне тастаңыз.

Фильмді тауық етінің астына қойыңыз, сосын тауық етінің үстіне пісірілген ет етін қосыңыз. Роликті жапсырыңыз. Роликті қабаттасқанда орамды орап, тамақ пленкасына орыңыз. Тауық етін үш немесе төрт қабат тамақ пленкасына салыңыз. Әрбір орауышпен рулеткалар сәл тығыз. Үстелдің

үстіңгі тақтайшасын үстелдің үстіңгі жағына қойып, пленканың бос ұштарына қолдарын ұстап тұрыңыз. Орамның ұштарын байланыстырыңыз.

Тауықтың шыңы. Құрамы: тауық еті - 1 дана. (салмағы 1 - 2 кг), тұз, қара бұрыш, сарымсақ.

Қуырылған және жуылған тауықты кескіш тақтаға төсем. Мойыннан бойлық терең кескішті жасайды және пышақ теріні және бөренелерді зақымдамай, етті сүйектерден жұмсақ кесіп тастайды. Біртіндеп жоталардың, кил мен қабырғалардың етінен бөлініп, бірте-бірте онтогенезді бірте-бірте көтеріп, сіңірлерді кесіп тастаңыз да, аяқтарын және қанаттарынан сүйектерді алып тастаңыз. Мұны істеу үшін етден, слондан және шеміршектен жұқа пышақпен жіңішке сүйекті кесіңіз, сосын сүйектен жасалған ет снарасын алыңыз. Құстар тақтаға жайылып, теріге біркелкі етіп, тұз себіңіз, қара қара бұрышқа себіңіз, егер қажет болса - туралған сарымсақ және етдегі дәмдеуіштерді үккіштен өткізіңіз. Бірнеше минутқа қалдырыңыз. Тоқтыды роллмен (дене бойымен) бұраңыз, бірнеше фольга қабаттарына орап алыңыз. Фольганың шеттерін бекітіңіз.

Майлы құстарды толтыруға дайындық. Құрамы: 150 г, сиыр еті - 80 г немесе күркетауырдың терісі, қаз, үйрек, пияз - 19 г, сарымсақ - 1 г, тұз және бұрыш дәміне қарай.

Майланған қаз немесе үйрек мойындарымен мұқият күйдірілген және жуылған, теріні мұқият тазалаңыз. Бір жағынан оны жіппен қоя тұрыңыз, ілмекпен тығыз толтырыңыз және басқа жаққа тігіңіз.

Тартылған ет үшін: целлюлозаны (блендерде немесе пышақпен) кесіңіз, майдалап туралған пиязды, сарымсақ, жер бұрышын, тұзды жақсылап араластырыңыз. Толтырылған мойынды бірнеше жерде шанышқымен тесіңіз.

Толтырылған мойын пешке пісіріледі, дәміне қарай көкөністерді жинап, «көкөніс жастықшасында» май немесе тұздықпен қуыру табағына қуырыңыз. Салқындату үшін сіз май құс еті (көне құстар немесе бройлер) мойынды пайдалануға болады.

Толық тауықтың аяқтары. Құрамы: тауық аяқтары - 1 кг, жаңа піскен шампань - 0,5 кг, өсімдік майы, сарымсақ, қара бұрыш, дәмдеуіштер.

Дайындау дәйектілігі (4.4-сурет): тауық етектерін жуу керек, қалған шаштар алынып тасталуы керек (4.4-сурет, а). Содан кейін зақымдалмауға тырысыңыз, теріні аяғынан шығарыңыз (4.4-сурет, б). Ұңғыма діңінің жанында түкті кесіңіз (4.4-сурет, с). Тас абайлап кесіңіз (Сурет 4.4, d). Егер сүйек жарылған болса, өткір фрагменттерді шығарыңыз (4.4-сурет, d).

Өсімдік майы аз мөлшерде, дайын болғанға дейін кесектерге кесілген шампиньондарды қуырыңыз (Сурет 4.4, е). Тауық еті сүйектен ажыратылады (4.4-сурет, г). Жамбастың ішіне кесіңіз, етті пышақпен біртіндеп кесіңіз және қолыңызбен сүйекті шығарыңыз. Етті орташа мөлшерде кесіңіз (4.4-сурет, к), сарымсақты сығып, қуырылған саңырауқұлақтарды, тұзды, бұрыш пен дәмдеуіштерді қосыңыз. Нәтижесінде тауықтың терісі тұншықтырады (4.4-сурет, L). Толтырғыштың түсіп кетпеуі үшін, аяқты скиптермен бекітіңіз (4.4-сурет, м).

Сүт соусымен және саңырауқұлақтармен толтырылған құс етінің қоң еті.

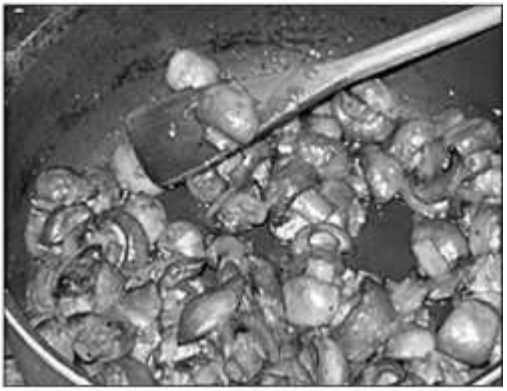
а

б

в

г

д



е

ж з

и к

л м

Құрамы: тауық еті - 90 г, кілегей - 3 г, бидай ұны - 5 г, сүт - 30 г, жаңа піскен шампань - 18 г немесе кептірілген саңырауқұлақтар - 5 г, жұмыртқа үшін жұмыртқа - X / A pcs., Нан Нанға арналған бидай - 22 г.

Құс филлерін тазалаңыз. Мұны істеу үшін ішінен бұлшықетті (кішкене филе) сыртқы (үлкен филе) бөліңіз. Кішкене қабықшадан промды алып тастау үшін, ал үлкен - клавикуланың қалған бөлігін алыңыз (түсініктемелер мәтінде келтірілген)

ылғалды беті фильм кесіп Өткір пышақпен жібітіңіз және бюллетень ірі еті суық су оголенный. 3-ші орын сіңір және тұту - үлкен еті 2 кесу арқылы бойлық na¬pravlenii жылы ішіндегі түйіскен мыналарды ашуы тиіс. Бұқтырылған кішкене балықты жабу үшін. сүт қалың тұздығы бөлісу фаршын пісірілген саңырауқұлақтар араласқан жон дайындалған. , (Аздап қатқан нанмен тор) ақ нанның жұмсағы жұмыртқа және панированные жібітіңіз жеңіл панированные және қайтадан қатып. Терең қуыру үшін пайдаланылады.

Бауырымен толтырылған құс етінің қоңызы. Құрамы: Тауық - 147 г (53 г), бұзау бауыр (тауық) - 51 г, май - 14 г, сәбіз - 5 г, балдыркөк түбірі - 2,5 г, пияз - 5 г, шарап Мадейра - 5 г, мускат жаңғағы - 0,5 г, ұнтақталған қара бұрыш - 0,02 г

Дайын (жентектелген бауыр үшін котлеттер ретінде) еті тартылған ет бастап, жұмыртқа және екі рет ақ Breaded жылы панированные сулап.

Салманың үшін: сәбіз, пияз, ақжелкен, жұқалап, қуыру Бекон жартысы пісірілген дейін, сиыр бауыры (тауық) шағын кесектерге кесілген қосыңыз, дайындығы әкеледі. Мадейра шарап қосу, және 3 жіберіп салқындату кейін - айыппұл тор бар ет тартқышты арқылы 4 рет. Терең қуыру үшін пайдаланылады.

Тоқыма массасы. Knelnuyu бұқаралық котлеттер массасы ретінде құс және ойын сол түрлердің ет дайындалған.

Құс және ойын, сүйектері бөлініп тегіс дейін езеді үлкен сіңір, тері және жер тазаланған, содан кейін сүт ақ нан (жоқ қабығының) малынған қосыңыз жатыр. нәтижесінде бұқаралық, електен сылап ыдысқа салып және мұз оны орнату, пушистый дейін бұқаралық шпатель, бұлғанған, бірте-бірте оған кейін шағын дозада ақ жұмыртқа және сүт қосу болып табылады. Тұзды араластырылған пастаға қосып жақсылап араластырыңыз.

Ірімшік массасын басқа жолмен дайындауға болады. жиі торымен филе құс және ойын тартылған ет аралас болды және сүрткіш автокөліктің өтіп, сүт малынған қиқымы ақ нан қосылады, және жиі тормен екінші тартылған ет, егер нәтижесінде бұқаралық одан әрі електен мәжбүр болды.

ет алуға 1 кг: ұн бидай наны (жоқ қабығының) - 100 г, сүт немесе кілегей - 500 г жұмыртқаның - 3 дана, тұз - 15 г ..

төмендегідей дайындық knelnoy салмағы анықталады: шағын бөлігі knelnoy бұқаралық ыстық суға тасталсын, және ол (понтонның) пайда мен бетінде қалып қойған кезде, содан кейін бұқаралық дайын болып саналады.

ұзақ және мұқият, бұлғанған, массасы, оған алынған жақсы және одан күрделі өнімдерді knelnaya болады.

көп мөлшерде knelnoy массасы өндірісінде механикалық ұрып тиіс - азық-түлік процессор немесе араластырғыш.

дайын бұқаралық Салмамыз және пісіру quenelle (салмағы екі қасық пайдаланып кесуге немесе әр түрлі цифрларда кондитер сөмкеде босатылған) Суфле үшін пайдаланылады.

Құстардан суфле. құс терісі тәні, пісірілген 2 туралған - 3 рет, араластырылып сүт және жұмыртқа сарысы бар қалың соусы, ұштастыра. Протеиндер қалың көбікке ұрып кетеді және көбік реттелмейтін етіп қайнатылған етпен біріктіріледі. Олар кондитерлік сөмкелерден майлы бланкілерде отырады. Шұлу үшін пайдаланылады.

4.2.3. Үй құстары үшін толтыруларды дайындау

Мейіз және алма піскен нан. Кестені қолдануды дайындау кезінде кесте. 4.2. Нан майы мен кішкене текшелерге кесіледі. Сиқырлы пияз, ақжелкен мен аскөк және дайындалған нан, мейіз, су, алма, кесілген текшелермен біріктіріңіз. Барлық жақсылап араластырыңыз және құсқа құю үшін қолданыңыз.

Шикізат аты	Масса, г	
	брутто	не
Ақ нан	400	4

Пияз	119	10
Алма	257	15
Мейіз	64	6
Сарымай	90	9
Көк шөп	50	4
Шикізат массасы	—	1 0

Шикізат аты	Масса, г	
	брутто	не
Тауық еті	815	5
Ақ нан	200	2
Сүт	100	1
Фисташки	212	1
Тқз	10	1
Қаоа бұрыш	0,5	0
Шикізат өлшемі	—	1 0

Тауық еті қосылған пісте бар. Дайындау кезінде кестені пайдаланыңыз. 4.3. Тауық еті, құрғақ ақ нан, сүттегі размаханы ет тартқышы арқылы өтеді, дәміне қарай фисташки (бөлінбейтін), тұз, бұрыш және басқа да дәмдеуіштер қосыңыз.

Нан және картопты азықтандыру. Дайындыққа дайындау кезінде Кестені пайдаланыңыз. 4.4. Нан аздап кішкене текшелерге кесіліп, майға дейін маймен қуырыңыз.

Шикізат аты	Мас :са, г	
	брутто	нетт

Ақ нан	400	400
Картоп	411	300
Пияз	119	100
Сарымай	40	40
Зәйтүн майы	40	40
Көк шөп	50	37
Шикізат массасы	—	1 00

Пиязды пияз, пияз, кесілген картоп пісіріңіз. Барлық дайындалған тағамдарды біріктіріп, көкөністер қосып, еріген сары май құйып, дәмдеуіштерді қолданыңыз.

Мүкжидекпен толтырылған. Дайындалуға дайындық кезінде кестені пайдаланыңыз. 4.5. Нанға май құйып, майға қуырыңыз. Жидек жууға, құрғатуға, илеуге, қантпен жабылып, дайындалған нанмен, бұрыш, тұз және дәмді араластырыңыз. Құстар құю үшін пайдаланыңыз.

[redacted]

Шикізат аты	Масса, г	
	брутто	нетто
Тауық еті	571	350
Шошқа еті	483	350
Шошқа тілі	149	70
Жұмыртқа	3 шт.	120
Сүт	50	50
Қара бұрыш	0,8	0,8
Тұз	20	20
Шикізат массасы	—	1 000

Шикізат аты	Масса, г	
	брутто	нетто
Ұн	500	500
Тауық майы	250	250
Пияз	180	151
Қара бұрыш	0,5	0,5
Тұз	10	10
Шикізат массасы	—	1 000

Шошқаның және тілдің еті бар ет. Кестені қолдануды дайындау кезінде. 4.6. Ет тартқыштан целлюлоза тауық еті мен шошқа еті, жұмыртқа, сүт, тұз және дәмдеуіштер қосыңыз. Дайындалған тартылған етке пісірілген тіл кесектерін текшелерге қосыңыз.

(Салмамыз құс мойын үшін) ұн мен пиязды толтыру. Дайындалуға дайындық кезінде кестені пайдаланыңыз. 4.7. Ұн ұсақталған ұсақталған тауықтың немесе қаздың майымен ұсақтап, майдалап туралған пияз, тұз, қара бұрыш қосып жақсылап араластырыңыз.

Шикізатты картоптан пиязбен толтыру. Дайындалуға дайындық кезінде кестені пайдаланыңыз. 4.8.Картоп үлкен үккіште үккіште, қайнаған сүтке құйыңыз, електен біраз тұрып, штамм беріңіз. Май, ұн, пияз, тұз, бұрыш қосып, жақсылап араластырыңыз.

Үгітілген ірімшік пен бауырмен толтыру. Дайындалуға дайындық кезінде кестені пайдаланыңыз. 4.9. Ұн мен жармады араластырыңыз, ұсақталған туралған пияз, бауыр және шикі құс майын қосыңыз, тұз бен қара бұрыш дәмін татыңыз.

Ботқа және шырышты қабықпен толтыру. Дайындалуға дайындық кезінде кестені пайдаланыңыз.

Шикізат аты	Масса, г	
	брутто	нетто

Ұн	100	100
Ұнтақ жармасы	192	190
Пияз	180	150
Ірімшік	54	50
Тауық майы	100	100
Тауық бауыры	582	450
Қара бұрыш	0,5	0,5
Тұз	10	10
Шикізат массасы	—	1 000

4.10. Түгелдей таралған ботқа пісіріңіз, ұсақталған туралған пиязды қосыңыз, жаңа шошқа еті қосылған, дәміне қарай, тұз бен бұрышқа қуырыңыз.

Наименование сырья	Масса, г	
	брутто	нетто
Крупа гречневая (пшенная)	162	450
Лук репчатый	360	302
Бекон	247	190
Перец	0,5	0,5
Соль	10	10
Масса сырья	—	1 000

Саңырауқұлақ сүт соусы (толтыру үшін). Ұн ұдайы араластырып, сәл араластырып, сәл салқындатылады (80 ° С температурасында) және ыстық сүтпен (80 ° С температурасында) қайнатылады. Қалыңдату алдында 7-10 минут пісіріңіз. Қайнаған туралған саңырауқұлақтарды қосып, тұз және қайнатыңыз.

4.2.4. Үй құстары үшін дәмдеуіштерді таңдау нұсқалары

Карри, пияз, сарымсақ, тәтті бұрыш, бұрыш, ұнтақталған қара бұрыш, куркума, аскөк, ақжелкен, тұз: мынадай тауық тұздықтар құрамы.

Итальяндық тұздықтардың құрамына орегано, сарымсақ, насыбайгүл, лимон, пияз кіреді.

құс Қуыруға үшін пайдаланылатын болса, сіз орегано, қара бұрыш, қызыл тәтті бұрыш және ыстық бұрыш, карри, шалфей, эстрагон, тимьян, гүлшетен, тимьян, өткір, даршын, зімбір пайдалануға болады.

тауық күйдіру немесе көсе кептірілген емес кезінде құс сүйеп, одан кейін шприц арқылы құс айдалады болады - қоспасы шамамен 100 г, тұз және дәмдеуіштер майда ұнтақталған мөлшерде глинтвейн; тауықта - шарапта ериді сары май қоспасы.

үйрек костюм майоран, қара бұрыш, шалфей, мың-listnik, даршын, тимьян, карри, зімбір, гүлшетен, өткір, estra-угольник үшін.

қаз үшін майоран, шалфей, эстрагон, гүлшетен, тасшөп, қара бұрыш, карри, өткір пайдаланылады.

Түркия үшін - марджорам, шалфей, эстрагон, розмарин, тасшөп, қара бұрыш.

4.2.5. Үйрек және қаз бауырынан жартылай фабрикаттар

Қызғылт сары бұқалар. Құрамы: бауыр бауыры - 1 дана. (750 г), шошқа еті - 350 г, ашытылмаған май - 250 г, қаздың бөліктері

Бауыр - 125 г, тұз - 25 г, май б лік - 250 г, 1 трюфель немесе КЭБ орта бренди - 50 г, Мадейра - 50 г, интерьер шошқа немесе қаздың майы - 250 г, 2 лавр жапырағы, бұрыш, мускат жаңғағы жаңғақ. Жақсы, тығыз бауыр сүт, сүт, өт қабығы мен майын тазартады. Бұл құрылымды зақымдауға болмайтындай өте өткір пышақпен пайдаланып, оны жылы бауырмен жасауға кеңес беріледі. коньяк немесе Madeira құйып 3 сағат маринадтау қалдыру оның шикізат тілім трюфели немесе ақ бактериялардың сало.

фильмдер мен сіңірлердің, қаз бауыр дана тазартылған туралған шошқа арық елемеу; қайтадан айыппұл тор бар ет тартқышты арқылы туралған және електен сылап, ыдысқа салып, тұз, бауыр маринадталған онда бұрыш, мускат және бренди Madeira қосу нәтижесінде. Дөңгелек немесе тікбұрышты пішінді алыңыз, оның түбін және қабырғаларын тартылған еттің 2/3 бөлігін орналастырыңыз. Ортасында маринадталған бауырды қойып, оны толтыруға қалдырыңыз. Майдың тілімімен үстіңгі жаппаңыз, 2 лавр жапырағын салыңыз.

Ботаникадан жасалған стейктер. Дайындалу үшін қабыршақтардан, өт қабынан және майдан тазартылған тығыз бауыр қолданылады. Бұл құрылымды зақымдауға болмайтындай өте өткір пышақпен пайдаланып, оны жылы бауырмен жасауға кеңес беріледі. Бауырды 45 ° бұрышпен 1,5 см қалыңдығына кесіңіз. Сондай-ақ дайын бауырды вакуумдық конвертте пайдалануға болады.

Өнімнің негізгі артықшылығы - оны бөліп шығару және зауыттық калибрлеу. стейк-гра пісіру үшін неғұрлым қол жетімді және ыңғайлы өнім болып табылады сондықтан. Салмағы 120 г-ден 250 г дейін.

Сақтау шарттары және температураның жарамдылық мерзімі:

■ 0-ден +2 ° С дейін - 10 күннен артық емес;

■ жоғары -12 ° С жоғары - 6 айдан артық емес;

■ жоғары -18 ° С жоғары - 8 айдан артық емес.

Пайдалы кеңестер. Қасық градусты жасамас бұрын, төмендегілерді білу маңызды.

Жасы бауырының орамын дұрыс қалай ашуға болады?

1. Картон қорабын алып тастаңыз.

2. Қаптаманың оң жақ төменгі бұрышында перфорацияланған кесуді табыңыз.

3. Теріні тартып алыңыз.

4. Бауырды мұқият алып тастаңыз.

Қаптамасы ашылғаннан кейін өнімді қалай дұрыс сақтау керек?

Өнімді екі жолмен сақтауға болады:

вакуумдық сөмкеде ■, осы ° С +4 0 ° С-ден температурада арнайы жабдықты (түлік өнімдерін орауға арналған вакуумды машиналар) талап етеді;

■ тағам пленкасында 0 ° С пен +4 ° С аралығында

Бауырды қалай дұрыс кесу керек?

Бауыр екі бөлікке бөлінеді: кіші және үлкен. Бауырдың әрбір бөлігі 45 ° бұрышта қалыңдығы 1,5 - 2,5 см стейктерге пышақпен кесіледі.

Бауырды қалай жібітетін дұрыс?

Мұздатылған бауырды суық дүкенге толығымен ерігенше қойыңыз (10-12 сағат бойы). бауыр температураның күрт өзгерістер ұнайды емес: лездік еру микротолқынды пешті пайдалануға болмайды, сондықтан бауыр жібіту үшін, оны дайындау кезінде майлы тіндердің ұялы құрылымын, және маймен бүкіл қыздырылған зақымдауы мүмкін.

4.2.6. Құс, үйрек және қаз бауырының сапасы мен уақытын сақтауға қойылатын талаптар

Құс еті. 03 «Азық-түлік өнімдерінің - құс сапалы ГОСТ Р 51074 сәйкес келуі тиіс. Тұтынушыға арналған ақпарат. Жалпы талаптар «(4.11-кесте).

науаларға орналастырылған жартылай фабрикаттар салқындату үшін процесінің аяқталғаннан кейін, мен тоңазытқыш камералық -1 -2 ° С температураны бар және 0-ден 6 ° С. дейін температураға дейін салқындатылған түседі

: 8 ° С және 80-85% салыстырмалы ылғалдылығы сақталады - дайын өнім 4 дүкендерінде, және экспедицияларда ірі кәсіпорындар сақталады

табиғи ■ volufabrikaty құс, - ет, сүйек жоқ шаруашылығы жоқ (бірақ ГПГ аяқ, еті, төрттен, тауықтар, темекі, жамбас, окорочков, қанаттары және кеудеге, тұтас, пісіру үшін дайындалған) - 48 сағ;

yasokostnye жылы ■, сүйек жоқ, Breaded, дәмдеуіштер, тұздығы, маринадталған - 24 сағат;

■ volufabrikaty құс, туралған панированные немесе онсыз - 18 сағ;

■ тауық аршасында - 12 сағат;

■ ыстық, жартылай фабрикаттардан құс еті - 24 сағат; ■ желе, тұздық, сорпада - 12 сағат.

Көрсеткіш	Бұқтырма мінездемесі	
	Жаңа	Күмәнді балғынды
Тұнбаның пайда болуы	Құрғақ, ақшыл сары	Кейде қанаттардың астын және жабысқақ, теріде жә терілерде
Түс	Ақшыл, ақшыл-сары, қызғылт түске боялған; Ішкі майлы тіндердің тері астынан - ашық-сарыдан сарыға дейін	Жылтырсыз, ақшыл - сар түсті. Ішкі майдың тері астынан сарыдан сарыға дейін

Бұлшықет бөліктері	Аздап ылғалды, бозғылт қызғылт	Жаңғақ, сәл жабысқақ, жа құсқа қарағанда қараңғы
Консистенция	Бұлшықеттер тығыз, серпімді, саусақпен басқанда, тез қалыптасқан фосса тез арада реттеледі	Жаңа піскен құстарға қар бұлшықеттер аз тығыз жә серпімді, депрессия баяу толық басылғанда емес
Иіс	Арнайы, жаңа піскен ет	Кеуде қуысында мудель

салқындатылған құс сақтау кезінде мұқият сақтау шарттарын сәйкестігіне бақылау керек және бөтен иістің немесе өзгерту түсті беттердің көрінісі дереу тушасы сұрыпталған тиіс. Құстың сапасы сақтау кезінде нашарлайды, ылғалдың жоғалуы салдарынан оның массасы төмендейді.

Мұздатылған құс еті тығыз қадалармен оралған қораптарда сақталады. Жарамдылық мерзімін сақтау құстың сақтау шарттары мен түріне байланысты. -12 -15 ° С температурада және қаздар мен үйректердің 85-90% салыстырмалы ылғалдылығында максималды сақтау мерзімі - 7 күн; тауық, түйетауық және гвинея құстары - 10 күн; температурасы -25 ° С және төменгі температурада 12 және 14 ай.

Санитарлық нормалар мұздатылған құс етін 1-ден 6 айға дейін, ал салқындатылған тауықты сақтайды.

2 күн ішінде жүзеге асырылуы тиіс. Мұндай табиғи және жартылай өнімдер сияқты құс өнімдерін, емес, жылумен өңделген өндіру үшін, ол тек тоңазытылған құс етін пайдаланылуы тиіс.

Үйрек және қаз бауыры. Өнімнің түсі дақтарсыз, біркелкі болуы керек. Fresh Фуа қам сұр-күлгін немесе бежевый, түсі қаз Фуа қам Pinker үйрек бауыр болуы. шикі өнімнің сары түсті нашар өнімнің сапасын және консервілеу және polukonservov көрсетеді - деректер өнімдеріне арналған, яғни, жылу емдеу өтетін қалыпты жағдайын қол ...

Бауырдың тазалығына көз жеткізу үшін саусағыңызбен біраз күш салуыңыз керек. Егер із қалдырса - бауыр жаңа және жоғары сапалы болады.

сұрыптау бауыр сорттары бауыр салмағы, түсі, жай-күйі және сыртқы, құрылымды, иісі, май жаппай үлесі. Бауырдың әрбір бағасына олардың талаптары жасалады.

майлы бауыр химиялық құрамын жан-жақты зерттеу негізінде, май, минералдық және майлы бауыр дәрумені мазмұны бауыр май

қышқылдарының құрамы, бауыр май қаз шикізат сынған оның сыныптары бойынша нормативтік-техникалық құжаттаманы әзірлеген: Extra Сынып, 1-ші және 2-ші:

■ Бауыр майының балқыту деңгейі төмен (10% дейін) жоғары сапалы бауыр қосымша класс талаптарына сәйкес келеді;

■ бауыр майының балқу дәрежесі 11-25% құрайды, ол 1-ші сынып талаптарына сәйкес келеді;

Бауыр майының балқу температурасы 26% немесе одан жоғары, бауыр 2-ші сыныпқа жатады.

Салқындатылған бауыр 0-ден +2 ° С-қа дейін және салыстырмалы ылғалдылықта 90-95% температурада сақталады. Қазоздық бауырдың сақтау мерзімі 24 сағаттан аспауы керек.

Мұздатылған бауырды кемінде -18 ° С-ден 6 айға дейін сақтауға болады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Құс етін қалай ерітіңіз?
2. Неліктен құс фитосанитарлық ыдыс-аяқты бағалайсыз?
3. Ауылшаруашылық құсы қандай түрде азық-түлікті алады?
4. Тамақ өнеркәсібіне қандай ауыл шаруашылығы құс өсіреді?
5. «Котлеттер құс филесімен толтырылған» жарты дайын өнім қандай мақсаттарға арналған?
6. Қандан құйылған массаны дайындау үшін қанша нан қажет?
7. Неліктен құс етінің мұздатылған бауыры тез ерітпейді?
8. Ауылшаруашылық құстың мұздатылған бауырының сақтау жағдайларын көрсетіңіз.
9. Табиғи жартылай фабрикаттарды құс етінен сақтау шарттары қандай?

ЖҰМЫС ІСТЕУ

1. 2. Тауық шоқтарын жасау схемасын жасаңыз.
3. Құс шаруашылығына арналған құю түрлері.
4. Галенттің құсын дайындау схемасын жасаңыз.
5. тері жоқ целлюлоза 68 кг алу жалпы тауықтар polupotroshenyh 1-ші санатты массасын анықтау.

құс пирожкилер 6. тауықтар polupotroshenyh prigotov-жоғарыдағыға бөліктерін жем таза салмағын анықтау 120 (2-ші баған жинағы құрамдарын кезінде) фаршированные сүт Cov-SOM еті.

7. 20 мөрлері құс еті (2-ші баған жинағы композиция) бауыр фаршированные evisceration бөліктерін дайындау үшін шикізат тауық жалпы массасын анықтаңыз.

8. Патиді қызыл қоңырдан дайындау схемасын жасаңыз.

9. Ұйықтық массасының құсты дайындауға арналған схемасын жасаңыз.

Жұмыс орындау

1 «Фарштал ған сүтті саңырауқұлақ соусымен, тауық таза етінен котлетін » жартылай фабрикаттың жасалу схемасын көрсет.

2. Тауық орамасын жасау схемасын жасаңыз.

3. Құс шаруашылығына арналған құю түрлері.

4. Галенттің құсын дайындау схемасын жасаңыз.

5. тері жоқ целлюлоза 68 кг алу жалпы тауықтар жартылай бұзылған 1-ші санатты массасын анықтау.

6. тауық пісіру үшін шикізат таза салмағын анықтау құс пирожкилер еті 120 (2-ші баған жинағы композиция) сут тұздығын фаршированные бөліктер

7

дайында

ші баған

8

9

Аты	Товар коды	Өлшем бірлігі	Саны	
			Міндеттелді	Жіберілді

ҚОСЫМША

Растаймын

(Міндеті)

(Қолы) (Қол мағынасы)

Жіберді _____ _____*Қосымша 1*

Қабылдады ___ _____

(қолы) (Қол мағынасы

Технологиялық карта №

Тағам атауы:_____

Өнім атауы	Масса, кг				Дайындалу технология
	брутто	нетто және жартылай фабрикат	Дайын тамақ	нетто бөлігі	

Бірыңғай форма№ ОП-23
Мемлекеттік статистика комитетінің
қаулысымен бекітілген

Росей 25.12.98 № 132
Форма ОКУД
ОКПО

Код
330523

ОКDР бойынша қызмет түрі

Ұйым
Бөлім құрылымы

Құжат номері	Құрастыру күні	Есеп кезеңі	
		бастап	Дейін

Бекітемін

Жетекші

(лауазымы)

(Қолы) (Қол мағынасы)

« » _____20 г.

шикі етті жартылай фабрикаттарға кесу туралы

Шикі етді жартылай фабрикаттарға кесу нәтижесінде,:

«Бекітемін»

20__ ж.

тағамды (өнімді) бақылауды бақылау
АКТ

Біз, комиссия:

калькулятормен _____

өндіріс меңгерушісімен_____

Жұмыс үшін _____ порций нетто алынды:

№ п/п	Шикізаттың тізімі	Бетбелгінің нормалары			
		1 порцияға		Порцияда	
		Масса, г			
		брутто	нетто	брутто	нетто
1					
2					
3					
	Жартылай фабрикатты				
10					
11					
12					
13					
	Дайын тағамды				

Азық-түлік өнімдерін бақылауға арналған Заңның (мақаланың)

Дайындау технологиясы

Тіркеуге, тапсыруға, енгізуге қойылатын талаптар:

Сапа бағасы

Дәм _____

Түс _____

Иіс_____

Комиссия мүшелері қолы:

Техникалық және технологиялық карта №

Бекітемін

(Лауазымы)

(қолы) (Қол мағынасы)

Тағам атауы_____

Қолдану көзі: _____

Бұл ыдысты (өнімді) өндіруге және сатуға құқығы бар кәсіпорындар.

Шикізат сапасына қойылатын талаптар:

Шикізат сапасына қойылатын талаптар: азық-түлік шикізаты, тамақты (өнімді) дайындау үшін пайдаланылатын тағам немесе жартылай фабрикаттар, нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келеді және сәйкестіксертификаттарына және (немесе) сапа сертификаттарына ие.

№ п/п	Тағам атауы	1 қызмет көрсетуге беру коэффициенті	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10	Жартылай фабрикат массасы (шикізат жинағы)		
11	Дайындалған тағамның (өнімнің) салмағы		

қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерге арналған рецепттер жинағы»
Дайындау технологиясы:

Органолептикалық көрсеткіштер:

Көрініс _____ ;

түс_____ ;

иіс _____ ;

консистенция_____

Сапасы мен қауіпсіздігінің көрсеткіштері: тағамның қауіпсіздігіне әсер ететін физика-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштер, ГОСТ Р 50763 - 95 «Жалпы тағам» қосымшасында көрсетілген өлшемдерге сәйкес келеді. Халыққа сатылатын аспаздық өнімдер. Жалпы техникалық шарттар

Инженер-технолог

(Қол) (Қол мағынасы)

Жауапты орындаушы

Өнімдерді дайындау үшін технологиялық есептерді енгізу дайындауға арналған өнімдер мен аспаздық өнімдердің қажетті санын есептеу кезінде ыдыстар мен стандарттар

Букмаркс өнімдер формулалар болып табылады және өзара-imozamenyaemosti өнімдер суық және жылу өңделген өнімдер мен стандарттарды кезінде саны otho-жолдарды және залалдарды көрсетіңіз кестелер аспаздық өнімдерді рецепт жинауды басшылыққа алады .

белгілі бір шарттардың стандартты қорын үшін арналған композиция өнімдерінің жалпы массасы инвестициялар нормалары. жағдайында немесе композиция тіркеме шикізат деңгейі жинақтар композиция берілген кестелерде сәйкес анықталды көзделгеннен өзгеше өнеркәсіптік өңдеу әдістерін стандартты материалдарды - диірмен пайдаланған кезде.

жартылай фабрикаттар дайындау және ыдыс-аяқ, азық-түлік оң соманың дайындау үшін шикізат қажет қанша анықтау қажет, қолда бар шикізат кез келген азық-түлік сыбаға санын есептеу емес, оның жағдайлары (болған немесе маусымдылығы байланысты) бір өнімнің өзара реттеуге және сондай-ақ, шикізатты оны пайдалану кезінде маусымға байланысты қайта есептеу.

Тапсырмаға қажетті анықтамалық деректер:

■ рецепттер;

■ шикізат шығынын есептеу, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді шығару;

■ өнімдерді дайындаудың өзара алмасуы;

(. Тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецепт жинауды қараңыз) термиялық өңдеу кезінде Р Өлшемдері шығындар ■.

Типтік есептер

Шикізатты механикалық өңдеуге арналған жалпы массаны есептеу

Ақаулық 1. Шартты 0.35 кг net¬to салмағы болса, өнімнің жалпы салмағы анықтау, және өңдеу материалдары

20% қалдықтарды sostavi¬li кезде рецептураларын тамақ және аспаздық өнімдер қалдықтарды Жинағын өтініші бойынша.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Берілгендер:

МН = 0,35 кг; % -бен. = 20%; МВ = х.

Шешім. Жалпы массасы (МБ) 100% (шикізат шикізатының массасы) ретінде қабылданады.

Таза салмағы (MN) қалдықтардың 100% -ын құрайды (бұл жағдайда 20%).

х = 100%;

0, 35 кг = 80 %, т. е. 100 % - 20 %;

$М_Б$ = 0,35 • 100 : 80 = 437,5 кг.

Жауап: Шикізаттың жалпы салмағы - 437,5 кг.

2-міндет. Кәдімгі өнімнің жалпы салмағы 0,2434 кг болса, ол жалпы салмағы 0,1 кг, таза салмағы 0,05 кг болатын ыдыс-аяқ пен аспаздық заттарға арналған рецепт жинағының кестелік деректерінен белгілі.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Dan °: MN cond. с. = 0,32 кг; МБ кестесі. = 0,1 кг; MN кестесі. = 0,05 кг; МВ белгісіз = х.

Шешім.

^{М}Б табл. $^{:М}$Н табл. = ^{М}Б искомая $^{:М}$Н усл. з.;

^{М}Б искомая = ^{М}Б табл. • ^{М}Н усл. з. $^{:М}$Н табл.;

Мб искомая = 0,1 • 0,234 : 0,05 = 0,468 кг.

Жауап: Қалыпты өнімнің жалпы салмағы 0,468 кг.

Шикізатты механикалық өңдеуге арналған таза салмақты есептеу

Ақаулық 3. 0,2 кг brut¬to салмағы егер себепші өнімнің таза массасы анықтау, және өңдеу материалдары 25% қалдықтарды sostavi¬li кезде рецептураларын тамақ және аспаздық өнімдер қалдықтарды Жинағын өтініші бойынша.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Берілген: МВ = 0,2 кг; % -бен. = 25%; МН = l.

Шешім.

1. МБ жалпы массасын 100% (шикізат шикізатының массасы) үшін аламыз.

2. МТ-ның таза салмағы: қалдықтардың 100% -ы (бұл жағдайда 20%).

0,2 кг - 100%;

l - 75% (100% - 25%);

МН = 0,2 • 75: 100 = 0,15 кг.

Жауап: Шикізаттың таза салмағы 0,15 кг болады.

4. жалпы салмағы 0,1 кг 0,05 кг нетто-массасы so¬stavlyaet екендігі белгілі тамақ және аспаздық өнімдердің 0.468 кг brut¬to салмағы, және үстел деректер препараттарды жинағы, егер себепші өнімнің Тапсырма таза массасы анықтаңыз.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Берілгендер: МБ шарттары. с. = 0.468 кг; МБ кестесі. = 0,1 кг; MN кестесі. = 0,05 кг; MN сұрады =

= x кг.

Жауап: Кәдімгі өнімнің таза салмағы 0,234 кг.

Шикізатты механикалық өңдеу кезінде қалдықтардың массасын есептеу

Ақаулық 5. шикізат қалдықтарын obra¬botke механикалық қалдықтар үшін азық-түлік және аспаздық өнімдердің рецептурасы Жинағын өтініші бойынша, егер стандартты өнімнің 10 кг өңдеуден алынған салмағы (кг) қалдықтарды айқындау 35% құрады.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Берілген: МВ = 10 кг; % -бен. = 35%; Motx = x кг.

Шешім.

Жауап: Қалдықтардың көлемі 3,5 кг болады.

6. тазартылған жем бұқаралық 75 кг болса, стандартты өнімнің 100 кг өңдеу арқылы алынған Тапсырма салмағы (кг) қалдықтарды айқындау. Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Берілген: МВ = 100 кг; МН = 75 кг; Мотч. = x.

Шешім.

Жауап: Кәдімгі өнімнің қалдықтары 25 кг болады.

Балықты механикалық дайындау кезінде қалдықтардың мөлшерін есептеу

балық түрі, оның мөлшері және өңдеу тәсілі: балық өңдеу қалдықтарды сомасын анықтау кезінде, үш факторларға негізделген.

Осы факторлардың жарық қалдықтарды регламенті және «шикізат ағынының жылдамдығы есептеу, шығару po¬lufabrikatov (үстелдер» балық шикізатты және арнайы кесуге пайдаланып балық сүйек қаңқасының жасалған шикізат шығару polufa¬brikatov және дайын өнімді есептеу тұтыну «deystvu¬yuschih жинақтар құрамдармен көрсетілген және) шеміршек қаңқасының «бар балық өнімдерін аяқталды. балық түрін, осы кестелерде көрсетілген емес сияқты, жалпы zaklad¬ku таза салмақта деді re¬tsepture негізінде қайта есептеу арқылы анықталады obra¬botki өлшемін және өнеркәсіптік әдісін пайдаланған кезде, шамасы өзгеріссіз қалады.

10 кг - 100%;

х - 35%;

Мотх = 10 • 35: 100 = 3,5 кг.

от

100 кг - 75 кг = 25 кг.

Тапсырма 7. үлкен мөлшері унесла go¬lovoy таза еті өңдеу теңіз алабұға 5 кг өндірілген қалдық санын анықтаңыз.

Берілген: МВ = 5 кг; % -бен. = 51%; Мотх = х кг.

Шешім.

Мотх = 5: 100 • 51 = 2,55 кг.

Жауап: Теңіз бастарының қалдықтарының массасы 2,55 кг болады.

Механикалық дайындау кезінде балықтың жалпы массасын есептеу

Тапсырма 8. балық емес plastovannoy тазартылған дана 15 кг

алу, бүлінбеген ірі алабұға санын анықтаңыз.

Ескере отырып: МН = 15 кг; % -бен. = 35%; МВ = х кг.

Шешім: МВ = 15: (100 - 35) 100 = 23 кг.

Жауап: 23 кг біркелкі көксерке қабылдау қажет.

Механикалық дайындау кезінде таза балық салмағын есептеу

9. оның жалпы салмағы 9 кг болса promysh¬lennostyu дайындалған Тапсырма таза салмағы алабұға етін, анықтаңыз.

Берілген: МВ = 9 кг; % -бен. = 8%; МВ = х кг.

Шешім. МВ = 9: 100 (100 - 8) = 8,28 кг.

Жауап: Өнеркәсіп өндіретін таза шортан пышақ филесі 8,28 кг болады.

Механикалық дайындау үшін жалпы масса массасын есептеу

ет өңдеу өндірілген қалдықтар мен залал сомасы, сондай-ақ шығыс және ірі габаритті жартылай ет котлеттер мынадай факторларға байланысты жатыр:

■ ет ;

■ қаңқаның жағдайы;

■ Кесудің идентификаторында.

қалдықтар мен залал сомасы үстелдер жинағы D tseptur тағамдар мен аспаздық өнімдер «Srednetushevye қалдықтарды ережелер және қоғамдық пи Thaniah суық ет өңдеу жоғалту шикізат бойынша жұмыс» (7-қосымша) және «шығу стандарттары ірі бір жолғы жартылай фабрикаттар сәйкес анықталады және Шикізатта жұмыс істейтін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін кесек еті »(8-қосымша).

құрамдар Көк Д.А. ет таза өнімнің салмағы мен тамақтану бойынша түсім негізінде есептелген дайын өнімнің кірістілігі

тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецепт жинағы:

■ I топ I еті;

■ 1-санаттағы қозылар;

■ ет шошқа еті.

сиыр және қой II санатты пісіру, ет және ерекшеленетін шошқа жай-күйі үшін пайдаланылатын кезде, анықтамасы- Жасасады Измайлова жалпы бұқаралық тиісті қайта есептеу кейін жасалуы тиіс.

целлюлоза табыстылық кесу кезінде 150 кг болды, егер мақсатты 10 брутто салмағы сиыр Мен санатты анықтау.

1 нұсқа: азық-түлік және аспаздық өнімдер-лық рецептер Жинағын кестесін пайдалану «(сүйек салмағы ет% -бен) қоғамдық тамақтандыру шикізатпен жұмыс істейтін үшін Srednetushevye нормасы қалдықтарды және суық-rabotke ет шығындар», болып табылады қалдықтарды пайыздық үлесін табу I санаттағы сиыр еті 26,4% -ды құрады.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Ескере отырып: МН = 150 кг; % -бен. = 26,4%; МВ = х.

Шешім.

х - 100%;

150 кг = 73,6%, яғни 100% - 26,4%;

х = 150 100: 73.6 = 203, 8 кг.

Жауап: I санаттағы сиыр етінің жалпы салмағы 203,8 кг болады.

(«(Сүйек салмағы ет% -бен) нормалары шығу доғал және жартылай аяғы ет пирожкилер тамақтандыру үшін sy¬re

бойынша жұмыс» және р және п және м 2. азық-түлік және аспаздық өнімдер-нұсқаманың рецептер Жинағын кестесін пайдалану 8-қосымша), біз қалдықтардың пайыздық мөлшерін таптық, бұл 1-ші санаттағы сиыр еті үшін 73,6% құрайды.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

D а о: МН = 150 кг; % -бен. = 73,6%; МВ = х.

Шешім:

х - 100%;

150 кг - 73,6%;

х = 150 • 100: 73.6 = 203, 8 кг.

Жауап: I санаттағы сиыр етінің жалпы салмағы 203,8 кг болады.

Механикалық дайындау кезінде қаңқа бөлшектерінің, таза ет салмағының кірістілігін есептеу

Мәселе. II санаттағы 203 кг сиыр кесу арқылы алынатын котлет етінің мөлшерін анықтаңыз.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Берілген: МВ = 203 кг; % «» Х бөліктері = 41,1%; Mh = х.

Шешім.

203 кг - 100%;

х - 41,1%;

х = 203 • 41.1: 100 = 83,4 кг.

Жауап: Екінші санаттағы 203 кг сиыр еті кесілген кезде котлет етінің массасы 83,4 кг болады.

Етті механикалық дайындау кезінде қалдықтардың мөлшерін есептеу

12-міндет. II санаттағы 180 кг сиырдың суық өңделуінде қалдықтар мен шығындардың мөлшерін анықтаймыз.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Берілген: МВ = 180 кг; % -бен. = 29,5%; Мотч. = х Шешім.

180 кг -100%;

х - 29,5%;

х = 180 • 29.5: 100 = 53,1 кг.

Жауап: II санаттағы 180 кг сиыр кесу кезінде қалдықтардың мөлшері 53,1 кг құрайды.

Ауыл шаруашылық құстарын механикалық дайындау үшін есептеулер

Құс етін өңдеу кезінде өндірілген қалдықтардың саны мынадай факторларға байланысты:

■ құс ida;

■ майлар санаты;

■ өнеркәсіптік өңдеуде (ішекке, жартыға созылған).

ыдыс-аяқ және азық-түлік өнімдері таза салмағы мен 1-ші санаттағы түрінде кәсіпорын тамақтану енгізу құс негізінде есептелген дайын өнімнің шығу рецепт жинау құс етінен өнімдер үшін құрамдар.

пісіру (нетто салмағы) және қалдықтарды деректер кесте үшін дайындалған ұшаның кірістілігін анықтау үшін «нормалары шығу қаңқа, азық-түлік қалдықтары мен өнімдер суық тұз құс-өңдеу өңделген» (9-қосымша) қолданылады.

Салқындатылған кезде терісі бар немесе терісі жоқ целлюлозаның кірістілігін анықтау үшін «Ауыл

шаруашылық құстарын суық өңдеуде целлюлоза кірістілігінің нормалары» кестесінің деректері пайдаланылады (10-қосымша).

Ауылшаруашылық құстың механикалық дайындығы үшін жалпы массаны есептеу

Мәселе 13. Тамақ дайындау үшін дайындалған өліктердің ¬ асы болса, 2-ші санаттағы жартылай өңделмеген тауықтың жалпы салмағын анықтайық.

10 кг форасы. Ыдыс-аяқтар мен аспаздық өнімдерге арналған рецепттер жинағының кестесіне сәйкес (9-қосымша) тағам дайындау үшін дайындалған қаңқаның өнімділігі 68,9% құрайды.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Ескере отырып: МН = 10 кг; МН каркасс = 68,9%; МБ. = х.

Шешім.

х - 100%;

10 кг - 68,9%;

х = 10 • 100: 68.9 = 14,5 кг.

Жауап: 2-ші категориялы тауықтың жалпы салмағы болады

14,5 кг.

Ауылшаруашылық құстың механикалық аспаздық өңдеу кезінде таза салмақты есептеу

Мәселе 14. Жартылай өңделмеген 2-санатты тауықтың 14,5 кг таза салмағын анықтаңыз. Ыдыс-аяқтар мен аспаздық өнімдерге арналған рецепт жинағының кестесін қолдану (қосымша 9) барлық жанама өнімдер, қалдықтар мен шығындар 31,1% -ды құрады.

Мәселенің жай-күйін қысқаша жазыңыз және пропорцияны құрыңыз.

Берілген: МВ = 14,5 кг; Мотч. және шығындар = 31,1%; МН = х.

Шешім.

1 нұсқа

14,5 - 100%;

x = 68,9%, яғни 100% - 31,1%;

x = 14,5 • 100: 68,9 = 10 кг.

Жартылай формадағы 2-ші санаттағы тауықтың таза салмағы 10 кг болады.

2-нұсқа.

14,5 - 100%;

x - 31,1%;

1-әрекет: x = 14,5 • 31,1: 100 = 4,5 кг;

2-әрекет: 14,5 кг - 4,5 кг = 10 кг.

Жартылай формадағы 2-ші санаттағы тауықтың таза салмағы 10 кг болады.

Шикізатта жұмыс істейтін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына ет өнімдерін суық өңдеу кезінде қалдықтар мен шығындардың орташа мөлшерлемесі (сүйектерге арналған ет массасы%),

Шикізат аты	Майлылығы, са	
	I	II
Сиыр еті	26,4	29,5
Қой еті, ешкі еті (без ножек)	28,5	33,8
Бұзау еті (сүтті)	34	—
Шошқа еті	—	еттілігі 14,8

Шикізатта жұмыс істейтін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына ірі кесекті жартылай

фабрикаттар мен котлет етін шығаратын нормалар (сүйектерге ет массасына% -бен)

Жартылай фабрикаттардың аты	Майлылығы,	
	I	
Сиыр еті		
Артқы жағындағы ең ұзын бұлшықет:		
Арқа бөлігі (қалың шеті)	1,7	2,1
Бел бөлігі (жіңішке шеті)	1,6	1,7
Жамбас бөлігі:		
Жоғарғы кесек	2	2,3
Ішкі кесек	4,5	4,8
Бел кесегі	4	4
Ішкі кесек	6,1	5,5
Иық бөлігі:		
иық	2	2,2
Арқа арты	2,5	2,6
Ішкі бөлік	2	1,7
Төс бөлігі (ет)	2,8	2,5
Қаптамасы	4,1	
Котлет еті	40,3	
Шығыс:		
жартылай фабрикаттар мен котлет еті	73,6	70,5
сүйек	22,2	25,1
сіңірлер, шеміршек	3,2	
Техникалық тазалау және кесу	0,5	
Сақтау кезіндегі шығын	0,4	
Кесу кезіндегі шығын	0,1	
Қорытынды	0,1	

Ескерту: Ірімшік еті II санаты котлет етін білдіреді.

Жартылай фабрикаттардың атауы	Қой, санат		Бұзау еті
	семіздік		
	I	II	
Қойдан, ешкілерден, бұзаудан			
қабрға сүйегі бар төс еті,	10,5	9,7	
Оның ішінде таза ет	9	7,4	
Жамбас бөлігі	17	17,8	
Иық бөлігі	7,6	8,0	
Төстік қабырға сүйегімен,	8,7	7,6	
Таза ет	7,6	5,4	
Котлет еті, Соның ішінде:	29,8	26	
Мойын бөлігі (таза ет)	4,8	4,5	
қиындылар	25	21,5	
Шығыс:			
үлкен жартылай фабрикаттар, котлет етті (қылшықтарды кесу кезінде, қышқыл сүйегі бар қышқыл)	73,6	69,1	
жартылай фабрикаттар, котлет етін (кесек кесу кезінде, қышқыл сүйексіз қышқыл)	70,1	64,6	
Бүйрек және бүйрек майы	1,4	1,6	
Сүйектер (жамбас пен сүйек кескіні кесілген кезде)	22,3	25,8	
Сүйектер (қышқыл сүйексіз белдеуі мен сүйекшесін кесу кезінде)	25,8	30,3	
Тендерлер, шеміршек	1,6	2,4	

Сүйектер мен сіңірлер	—	—	
Техникалық тазалау және кесу шығындары	0,5	0,5	

Жартылай фабрикаттардың атауы	Қой, санат	
	семіздік	
	I	
Сақтау кезіндегі шығын	0,4	
Кесінділер кезіндегі шығын	0,1	
Қорытынды	100	1
Ескерту: Аяғымен бірге қойлар мен ешкілер кіргенде, шығындар 1 етінің кірістілігі 1,3% төмендейді.		

Жартылай фабрикаттардың атауы	II категория	
	Етті	Кесі
Шошқа етінен		
Кесу	0,7	

Ескертулер. 1. Шошқа етін теріні кесуде, шошқа еті 7,5% -ға, ма
және желе үшін пайдаланылатын теріге байланысты. Тұтқаны шошк
салмағы өлкенің салмағына 3,3% құрайды.

2. Шошқа тушьдарын қалыңдығы кемінде 3,5 см қалыңдату кезінд
дәмдеуішті салқын ыдыс-аяқтарды дайындау үшін қолдануға болады.

Ауыл шаруашылығы құс фабрикасының суық өңдеулері кезінде қаңқа, қалдықтар және өңделген өңделген өнімдердің нормалары (салмағы бар құс массасы%)

Құс фабрикасының атауы және өнеркәсіптік өңдеу әдісі	1 категория				
	Оның ішінде				
	Бұқтырма шығару	Барлығы жанама өнімдер, қалдықтар және	өңделген өңделген өнімдер, соның ішінде:	Ішкі май	техникалық қалдықтар мен шығындар
Тауық:					
Жартылай ақтарылған	69,9	30,1	17,4	3,9	8,8
ақтарылған	88,9	11,1	6,1	5	—
Балапан:					
Жартылай ақтарылған	71,8	28,2*	17,5*	1,7	9
ақтарылған	97,6	2,4*	—	2,4	—
Бройлеры- тауықтың жартысы бұзылған	3,9	26,1*	14,9*	1,1	10,1

Дұрыс жауапты таңдаңыз

1. Балықтың азық-түлік кәсіпорындарына қандай түрінде кіреді:

а) ұйықтап жатыр; б) аязға төзімді; с) салқындатылған; г) мұздатылған.

2. Мұздатылған балықтың бұлшық етінің қалыңдығының температурасын, ° С:

а) 0 ... -2 ° С; б) -8 ... -6 ° С; в) -2 -6 ° С; d) -18.

3. Салқындатылған балықты сақтауға арналған шарттарды көрсетіңіз:

а) 5 күннен аспауы керек. -2 ... 1 ° С температурада;

б) 12 күн. -8 ° С температурада;

в) 3 күн. 0,2 ° С температурада;

г) 5 күннен аспауы керек. 2 температурада. 10 ° С.

4. Мұздатылған балықтың қалай жібітетінін көрсетіңіз:

а) ваннада;

б) ауада;

с) суда;

d) a, b нұсқаларының дұрыс нұсқалары.

5. Балықтың ерітіндісінде судың қандай мақсатта араластырылғанын көрсетіңіз:

а) қоректік шығындарды азайту;

б) балықты тұзға түсіру;

в) еріту үдерісін жеделдету;

г) балықтың нашарлауы.

6. Балықты еріту кезінде суға қосылған 1 литр судың тұзын көрсетіңіз, g:

а) 70 ... 100; б) 7.10; с) 100,200; г) 50,100 г.

7. Ауадағы ерітудің температурасын, ° С:

а) 20; б) 10; с) 25; d) 20.

8. Суда еріту кезінде балық пен сұйықтықтың жаппай арақатынасын көрсетіңіз:

а) 1: 2; б) 1:10; с) 1: 1; d) 2: 1.

9. Жыланның қандай балықтарға байланысты екендігін көрсетіңіз:

а) теріні;

б) майдың орташа мөлшері;

в) майлыға;
г) әсіресе майлы.

10. Балықты суда ерітудің ұзақтығын көрсетіңіз:
а) 2 сағат 3 сағат; б) 30-дан 60 минутқа дейін; с) 1 күн; г) 12 сағат.

11. Котлет массасын дайындау үшін балық кесектерін былғарыға теріге дайындауға болатындығын көрсетіңіз:
а) иә; б) жоқ; в) екі нұсқа дұрыс.

12. Балықтың котлет массасын дайындауға арналған пісірілген балықтардың 25% -дан 30% -ын пайдалану мүмкіндігі бар екенін көрсетіңіз:
а) иә; б) жоқ; в) екі нұсқа дұрыс.

13. Котлет массасына шикі ет тағамы қандай мақсатпен қосылатынын көрсетіңіз:
а) байланыс үшін;
б) еркіндік үшін;
в) шырындылық үшін;
г) салтанат үшін.

14. Балықтың котлет массасына жаңа тағамдар қандай мақсатпен қосылады:
а) байланыс үшін;
б) еркіндік үшін;
в) шырындылық үшін;
г) май мазмұны үшін.

15. Пісіруге арналған нан пісіру түрін белгілеңіз:
а) құрғақ нан;
б) ұн;
в) жұмыртқа, печенье;
г) біріктірілген.

16. Жартылай дайын өнімнің нысаны қандай?
а) ай ай айы;
б) кірпіш;
в) тамшылар;
г) нан.

17. «Дон» ұшақтарын дайындау үшін қандай филлерді пайдалану керектігін көрсетіңіз:

а) таза фильт;

б) сүйексіз теріге арналған филе;

в) былғары және сүйекпен;

г) барлық опциялар дұрыс

18. Балықтар балықтың жоңқасы үшін дайындаған балды дайындауға қандай балықты өңдейтінін көрсетіңіз:

а) таза сүзгіде;

б) сиырсыз теріге арналған филе;

в) теріге және қымбат сүйектерге арналған сиырларға арналған;

г) барлық опциялар дұрыс.

19. Саңырауқұлақтың салуға қалай дайындалғанын көрсетіңіз:

а) өңделген балық ашық (кесілген) құйрығы омыртқасына және басын бұзып, омыртқа бойымен қабырға сүйектері арқылы кесу, артындағы терең кесегін жасауға, оны алып тастаңыз, жуып obrazo¬vavsheesya арқылы тесік ішін алып тастау;

б) құйрығы дейін бас Іші бойлық кесулер na¬pravleniyu жасалған өңделген балық, өткір пышақпен немесе қайшымен подноготную алып тастау аспаздық жабр алып тастау, бас және құйрық кесіп емес, балық жақсылап жуады;

в) оның айналасында бас өңделген балық теріні надрезанные және қайшымен пайдаланып, целлюлоза оны бөліп, басына түскен құйрығы үшін борттық үшін Gill сүйек, тері «шабақтарының» бойымен екі жүз-Рон разрезі істеу, тері жуады тушасы жабр кесіп Ішектемелерден босап, целлюлозаны сүйектерден жуу және бөліп алу үшін;

г) балық plastovannuyu кесілген kruglyashami tolschi¬noy 5 см өңделген емес, целлюлоза ет пісіру үшін сүйектері бөлініп, 0,5 см ... 0,3 целлюлоза қабаты қалыңдығы қалдырып, омыртқаның екі жағында тәнін кесіп.

20. Балықтың балық түрінде (ролл) салынады:

а) сүйек пен таза филеусіз теріге арналған филлерге балықтың қалыптасуы;

б) өңделмеген өңделген балық қалыңдығы 5 см болатын раундқа кесіледі;

в) өңделген балық теріні «қоректендіру» алып тастайды;

г) артқы жағында бойлық кескіш жасайды, омыртқаны және қызыл сүйекті шығарады.

21. Бекіре балықтарының терілермен байланысы қандай мақсатта екендігін көрсетіңіз:

а) балықтың салдарын жұмсарту;

б) сүйек кемесінен балықтарды одан әрі тазартуды жеңілдету;

с) форманы жақсарту үшін;

г) балық целлюлозасын жинақтау.

22. Балықты қайнатудың ыстық сумен ұзақтығын көрсетіңіз, мин:

а) 5 ... 10;

б) 10 ... 15;

в) 2.3;

г) 15.20.

23. Теріге балық байланыстарын қайнату үшін судың қанша мөлшерде алынатынын көрсетіңіз:

а) терімен байланыстың төменгі бөлігі оған енгізіледі;

б) байланыс толығымен суға батырылғанын;

в) балық бетін балықтың 1/3 бөлігімен толтырады;

г) балықтың беткі жағының 1/2 бөлігіндегі балық санын толтырыңыз.

24. Қандай балық толтырылған пішінде жиі пісірілетінін көрсетіңіз:

а) код, адрес, навага;

б) бекіре, лосось, майшабақ;

в) көксерке, көксерке, сазан;

г) шортан, шұқығы, перш.

25. Қол-аяқты моллюскалары мыналарды қамтиды:

а) лобстер, лобстер;
б) қарақұйрық, кальмар;
в) кальмар, цитаус;
г) мидиел, трепанг.

Тақырыбы: «Кешенді аспаздық өнімдердің етінен жартылай фабрикаттарды дайындау және дайындау»

1. етдің жылу күйін көрсетіңіз:
а) жұптасқан, салқындатылған, салқындатылған, мұздатылған, мұздатылған;
б) жұптасқан, салқындатылған, ерітілген;
в) жұпталған, салқындатылған, қыздырылған, мұздатылған, ерітілген;
г) ыстық балқытылған, салқындатылған, мұздатылған, ерітілген.

2. Бұлшық етінің балмұздақ қалыңдығының температурасын көрсетіңіз, ° С:
а) 0; б) -2; с) 4; г) 6-дан жоғары емес.

3. Ет, жоғары қоректік құндылығы және аспаздық қасиеттерін көрсетіңіз:
а) жұп;
б) салқындатылған;
с) салқындатылған;
г) мұздатылған.

4. 15 градустан аспайтын бұлшықеттердің қалыңдығындағы температураны анықтаңыз:
а) салқындатылған;
б) салқындатылған;
в) балмұздақ;
г) жұппен.

5. 0-ден 4 ° С дейінгі бұлшықеттердің қалыңдығындағы температураны анықтаңыз:
а) салқындатылған;
б) салқындатылған;
в) балмұздақ;
г) жұппен.

6. -6 ° С жоғары емес бұлшықеттің қалыңдығындағы температураны көрсетіңіз:

а) салқындатылған;

б) салқындатылған;

в) балмұздақ;

г) жұппен.

7. Ет және ет сұрыптау:

а) шеміршек етінің, таспалардың, қан тамырларының етінен бөлінуі және оны сорттарға бөлу;

б) кішкентай сүйектердің, дәнекер тіндерінің, шеміршектің етінен бөлінуі;

в) ірі қара пленкаларды алу, сіңірлерді кесу;

г) кішкентай сүйектерден, дәнекер тінінен және жартылай фабрикаттардан дайындалған етден бөлінеді.

8. Етті жібіту:

а) жартылай фабрикаттарды дайындаудың ыңғайлылығы;

б) ет дәмін жақсарту;

с) етдің бастапқы қасиеттерін барынша қалпына келтіру;

г) ет бетінің дезинфекциясы.

9. Салқындатылған ет бұлшықет бетіне ие:

а) ылғалды;

б) құрғақ қыртыс;

с) жабысқақ;

г) құрғақ.

10. Еттің еруі үшін оңтайлы жағдайларды көрсетіңіз:

а) 0-ден 8 ° С дейін 1 ... 3 күн;

б) 12-ден 24 сағатқа дейін 20-дан 25 ° С-қа дейін;

с) 10-дан 15 ° С дейін 10 ... 12 сағат;

г) 8-ден 10 ° С 3 сағатқа дейін. 4 күн

11. Шошқаның қай бөліктерінің бүйірден алынғанын көрсетіңіз:

а) бұқтырылған, кесілген, жүгері, ветчина;

б) скапуля, сүт безі, жамбас, ветчина, мойын;

в) скапуля, кеуде, фланец, мойын, мойын;

г) мойын, қылшық, бау, ветчина.

12. Сиырдың қандай бөліктерінің борсықтан алынғанын көрсетіңіз:

а) мойын, иық, Бекон, Backstrap қалың облысы, жұқа облысы, сіз-кесу, фланг, жоғарғы артқы аяқтары, артқы аяғы сыртқы бөлігі, артқы аяғы бүйір бөлігі, артқы аяғы жіліншігінің ішкі бөлігі;

б) мойын, иық, Бекон, Backstrap қалың облысы, жұқа облысы, сіз-кесу, фланг, жоғарғы артқы аяқтары, артқы аяғы, артқы аяғы жағында, артқы аяғының ішкі бөлігінде сыртқы бөлігі;

в) мойын, иық, Бекон, Backstrap қалың облысы, жіңішке облысы, Pas шина, артқы аяғы жоғарғы бөлігі, артқы аяғы, артқы аяғы жағында, артқы аяғының ішкі бөлігінде сыртқы бөлігі;

г) мойын, иық, Бекон, Backstrap, жұқа Edge, кесу, фланг, жоғарғы артқы аяқтары, артқы аяғы, артқы аяғы жағында, артқы аяғының ішкі сыртқы бөлігі.

13. Сиыр етінен жартылай фабрикаттарды:

а) қуырылған сиыр еті, бәліш стейк, жел сиыры;

б) ет, дәмдеуіш ет, қуырылған сиыр еті;

в) қуырылған беконды, қуырылған сиыр еті, дәмді ет;

г) балдырлар, антрекот, ет тағамы.

14. Еттің етінің негізгі мақсаты:

а) шырындылығын жоғарылату, хош иісті және хош иісті қасиеттерді жақсарту;

б) дәнекер тінін жұмсарту, дәм мен хош иісті жақсарту;

в) ылғалды жоғалтудан қорғау;

г) термиялық өңдеу кезінде алтын қыртыстарды беру.

15. Мұздатылған сүт пирогтарын сақтау жағдайларын көрсетіңіз:

а) 12 ай бойы -18 ° С жоғары емес температурада. шикізат өндірілген күннен бастап;

б) 14 күн ішінде +1 ... -1 ° С температурасында. шикізат өндірілген күннен бастап;

с) +1 температурасында. -7 ° С 14 күн. шикізат өндірілген күннен бастап;

г) 10 ° С температурасында 24 күн ішінде. шикізат өндірген күннен бастап.

16. Салқындатылған қойдың сақтау жағдайларын көрсетіңіз

а) 0 ° С температурада және салыстырмалы ылғалдылықта 85%

8 күн;

б) 0 ° С температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығында 90% 15 күн;

С) 18 ° С немесе төмен және САЛ-95.98% рухы жас қой еті дана 6-дан үшін сақтауға болады салыстырмалы ылғалдылығы температурада

9 ай;

г) +1 температурасында. -7 ° С және салыстырмалы ылғалдылық 95% 14 күн.

17. Салқындатылған шошқа бастарын шикізат өндіретін күннен бастап сақтауға арналған шарттарды көрсетіңіз:

а) 12 ай бойы -18 ° С жоғары емес температурада;

б) +1 температурасында. 14 күн ішінде -1 ° С;

с) 14 күн бойы + 1 ... - 7 ° С температурада;

г) 10 ° С температурасында 24 күн ішінде.

18. Жартылай фабрикаттарда дайындалған жартылай фабрикаттарды дайындауға арналған келесі операциялар:

А)«Қалтасы» қалыптастыру және ет оны толтыру етіп а) фильм целлюлоза және қабырға сүйектері жылы сыртқы қабаты целлюлоза арасындағы бүкіл ұзындығы төс етінің бойымен қанаттан кесіледі;

б) қышқыл сүйектердің бойымен пленка арқылы кесіп, «қалтаны» жасап, оны тартылған етпен толтырыңыз;

в) кішкене бөліктерді кесіп тастаңыз, әрбір бөлікте «қалтаны» жасап, оны тартылған етпен толтырыңыз;

г) кебекет ұрып кетеді, ол лақтырылып, роллдармен оралады.

19. Ет емдеу үшін:

а) текшелер, тұзды, бекон және сарымсақ кесіп бір ине немесе ұзақ жұқа пышақ сәбіз (ақжелкен), арқылы талшықтар бойымен ұрмау, Хам shpigovalnoy қабылдау;

б) кішкене кесектерге (бекон, сарымсақ) кесілген сәбіз (ақжелкен) шашыраған инені немесе жұқа ұзын пышақпен талшықтарды бойлаңыз;

в) ет жойылады, көкөністер салынады, текшелерге (бекон, сарымсақ) кесіледі және орамалармен оралады;

г) орамамен оралған ет, кесектер жасалып, кішкене кесектерге кесілген көкөністермен (бекон, сарымсақ) айналдыру иненің көмегімен қиылады.

20. Соратын шошқаларды дайындау тәсілі дегеніміз не?

а) өңделген шошқада іш және көкірек кесіледі, ішектер жойылады, суық суға жуып, тартылған етпен толтырылады;

б) өңделген шошқа магистраль бойымен (артқы жағында) кесіледі, сүйектер жойылады. Целлюлозаның бір бөлігі кесіледі, қалыңдығы 1 см қалың қабат қалдырып, тартылған етпен толтырылады;

в) өңделген шошқа іш пен эмбрионды кесіп тастайды, ішектерді алып тастайды, суық сумен жуылады, артқы жағына жиналады, сүйектерді алып тастайды, басы мен аяқтарын қалдырып, тартылған етпен толтырады;

г) өңделген шошқада іші мен кеудесі кесіледі, тұтқыр, суық сумен жуылады, артқы жағына жиналып, басы мен аяқтарын қалдырады. Целлюлозаның бір бөлігі кесілген, қалыңдығы 1 см-ге дейін және жұмыртқа етімен толтырылған қабат қалдырылады.

21. Жартылай дайын өнімнің атауын анықтаңыз. Белінің белдік бөлігінен дайындаңыз. Омыртқаны кеспестен қораптан бел бөлігін бөліп алыңыз. Жіңішке шеттер омыртқаге бекітіліп, жіппен байланған:

а) карбонат; б) суық пісірілген шошқа; с) қуырылған сиыр еті; г) қойдың седла.

22. дайын жартылай фабрикаттардың мұздату температурасын,°С:

а) -1 ...- 4; б) -18 ... -20; с) -30 ... -35; d) -18 ...- 24.

23. Сиыр етінен жартылай дайын өнімнің температурасын және сөренің жарамдылық мерзімін вакуум қолданбай салқындатылған түрде көрсетіңіз:

а) 2,5 күн ішінде 6,8 ° С;

б) 2.6 ° С 20.30 күн ішінде;

с) 2,3 күн бойы 6,8 ° С;

d) 2. 6 ° С 2 сағат ішінде. 3 күн.

24. Шошқа етінен жартылай дайындалған өнімдердің -18 ° С аспайтын температурада мұздатылған сақтау мерзімін көрсетіңіз:

а) 90 күннен аспайтын;

б) 10 күннен аспайтын;

в) 30 күннен аспайтын;

г) 5 күннен аспауы керек.

Тақырыбы: «Кешенді аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайындау»

1. Құс фабрикасын қалай жоюға болатынын көрсетіңіз:

а) ауада;

б) суда;

в) аралас түрде;

d) барлық опциялар дұрыс.

2. Құс өсіретін тағамдардың неге жоғары бағаланатындығын көрсетіңіз:

а) филлерде тауықтың басқа бөліктеріне қарағанда азотты заттар бар және нәзік консистенцияға ие болғандықтан;

б) ақ түсті болғандықтан;

в) филлерде сүйектер жоқ;

г) филе жақсы сіңіргендіктен.

3. Ауылшаруашылық құсының тағамды қалай қабылдағанын көрсетіңіз:

а) ойық; б) жиналмаған; с) жақсы тамақтандырылған; г) өз кезегінде.

4. Қандай ауыл шаруашылығы құс фабрикасының кәсіпорынға берілетінін көрсетіңіз

а) 1-ші және 2-ші санаттар;

б) майлы;

в) аз май;

г) 1-санат.

5. Қан құс филлері толтырылған жарты фьючерстерді қай мақсатта көрсетіңіз:

а) бұл нан артта қалмайды;

б) жартылай дайын өнімді сақтау мерзімін ұзарту;

в) дайын өнімнің шырыны үшін;

г) пайда болу үшін.

6. Құстардан илеу паста дайындау үшін қажетті нан саны көрсетіңіз, g:

а) 100; б) 250; в) 300; г) 150.

7. Құс тоңазытылған бауырды тез ерітуге не себеп болғанын көрсетіңіз:

а) тез еріту майлы тіннің жасушалық құрылымына зиянын тигізуі мүмкін және оны дайындау кезінде барлық май ерітіледі;

б) әрі қарай дайындаумен көп ылғал шығарылады;

в) дайын бауырдың дәйектілігі ластау болады;

г) дайын бауырдың дәйектілігі шырынды емес, құрғақ болады.

8. Ауылшаруашылық құстың мұздатылған бауырын сақтау шарттары көрсетілсін:

а) -18 ° С-ден 16 айға дейін төмен емес температурада,

б) кем дегенде -10 ° С температурада 6 айға дейін,

в) -18 ° С-тан кем емес 6 айға дейін,

г) кем дегенде -10 ° С-ден 3 айға дейін.

9. Үй құстары етінен табиғи жартылай фабрикаттарды сақтау шарттары:

а) -8 ° С температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығында 90 ... 95% 48 сағат;

б) 4,8 ° С температурада және салыстырмалы ылғалдылықта 80% 85% 48 сағат ішінде;

с) 4 с температурада және салыстырмалы ылғалдылықта 80 сағат 85 мин. 4 сағат ішінде;

г) 4 температурада. 8 ° С және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 90. 95% 48 сағат ішінде.

10. Жартылай фабрикаттардың атауын төмендегідей өнім жиынтығымен анықтаңыз:

тауық еті, шошқа еті, майы, жұмыртқасы, пистолет немесе паста бұршағы, сүт, мускат жаңғағы, қара бұрыш.

11. Тауықтан жартылай фабрикатталған галенттің дайындалуы үшін келесі іс-шаралар орындалады:

а) өңделген тауықтың қаңылтырында омыртқаның бойлық кескінін жасайды және 1 см қалыңдығы бар целлюлоза қабатын қалдырып, барлық теріні кесіп тастайды, қалған целлюлозадан, құс етін және құсты дайындаңыз;

б) өңделген тауық қаңқаға туралған ет және құс етін фаршталған дайындалған қалған масса 1 см-ге дейін целлюлоза қабатының қалыңдығын қалдырып, бүкіл сүт безі бойымен бойлық тілік жасау және терісі кесіледі .;

в) өңделген тауық етінен теріні толығымен кесіп тастаңыз. Флэш целлюлозадан дайындалады және теріні құрғатады;

г) Егер сіз дымқыл шүберек прямоугольника жүктейді дәміне қарай түзетілген құс тартылған ет, тәні, ол туралған қою болды, орама есе.

12. Жартылай дайын өнімдерді дайындау үшін бауырымен толтырылған құс филесінен дайындалған пирогтар пайдаланылады:

а) сүйегі бар үлкен филе;

б) сүйегі бар кішкене және үлкен филе;

в) шұңқырсыз кішкене және үлкен филе;

г) тұқымсыз ірі филе.

13. Целлюлозаның 1 кг үшін құс етінің пастасы үшін рецептті көрсетіңіз:

ұн бидай нан (жоқ қабығының), сүт немесе қаймақ 500 грамм, 3 жұмыртқа ақуыз, тұз 15 грамм) 100 г;

б) ұн, сүт немесе қаймақ 300 грамм, 2 жұмыртқа белогы, тұз 15 г бидай нан 150 г (жоқ қабығының);

в) ең жоғары сұрыпты ұнның 100 г бидай наны (кебектерсіз), 200 г сүт немесе кілегей, 15 г тұз;

г) ұн бидай нан 100 г (жоқ қабығының), сүт немесе қаймақ 500 грамм, 3 жұмыртқа ақуыз, тұз 15 грамм, қара бұрыш жер 1 г.

14. Құстардың безін пайдалануды көрсетіңіз:

а) Киевтегі котлеттер мен котлеттерді дайындау үшін;

б) дәмдеуіштерді дайындау үшін, суфле, толтыру үшін;

в) тұзды, суфле мен пиязды толтыру үшін дайындау;

г) сиыр мен суфле дайындау үшін.

15. Құс фабрикасынан дайындалған салқындатылған жартылай фабрикаттардың температурасын және салыстырмалы ылғалдылығын көрсетіңіз:

а) 0 ... 2 ° С температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығында 85 ... 90%;

б) 8 ... 10 ° С температурада және салыстырмалы ауа ылғалдылығында 80% 85%;

в) 4 ... 8 ° С температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығында 90. 95%;

г) 4,8 ° С температурада және салыстырмалы ауа ылғалдылығында 80% 85%.

Айнтопф (ол eintopf -. А қалың сорпа) - бірінші және екінші тағамдарды ауыстырады неміс азық-түлік. Айнтопф - суға немесе сорпаға дайындалған қалың сорпа.
дана блок Фуа қам - Pate Фуа қам бүкіл бауыр бөліктерін қызықты. Француз заңына сәйкес бөліктердің мазмұны кемінде 30% болуы керек.

Витаминдер - адамның және көптеген омыртқалылардың диетасындағы аз мөлшерде қажетті органикалық заттар. витаминдер синтезі әдетте рұқсат өсімдіктер мен емес жүзеге асырылады. Күнделікті адамның витаминге деген қажеттілігі бірнеше миллиграмм немесе микрограмм болып табылады. Бейорганикалық заттардан айырмашылығы, витаминдер қатты қыздыру кезінде бөлінеді. Көптеген витаминдер тұрақсыз болып табылады және пісіру немесе өңдеу кезінде «жоғалтады».

Қаптамасы - ірі пленкалар мен сіңірлерді жою.

Ажырату - алынған ет бөліктерінің деформациясы.

Консервіленген - мөрленген контейнерде шектеледі азық-түлік өнімдері, пісірілген, (тоңазытқыш жоқ) қалыпты сақтау және сату кезінде өнім микробиологиялық тұрақтылығын және қауіпсіздігін қамтамасыз етеді шарттары.

Конференция - сақталған үйрек арнайы түрі: үйрек май және дәмдеуіштер қыздырылған оның төгіп дайын, орап және ол бірнеше апта бойы дайындауға береді.

Аспаздық дайындық - адам тұтыну үшін олардың жарамдылығын анықтау анықталған физикалық-химиялық жиынтығы, құрылымдық, механикалық және сенсорлық сапалы азық-түлік және аспаздық өнімдердің көрсеткіштері.

Аспаздық өңдеу - олар одан әрі өңдеу және (немесе) тұтыну үшін жарамды, соның арқасында қасиеттері үшін азық-түлік әсерлер,.

Аспаздық өнімдер - азық-түлік немесе аспаздық дайындыққа келтірілді азық-түлік комбинациясы.

Лезон - тұз және бұрыш қосылған жұмыртқа және сүт немесе су қоспасы.

Механикалық аспаздық өңдеу - механикалық арқылы азық-түлік өнімдерін пісіру (сұрыптау, елеуге, араластыру, тазалау, тегістеу, қалыптау және басқалар.) Азық-түлік, аспаздық өнімдер, жартылай дайын өнімдерді өндіруде.

Мусс - көпірту пюресі тартылған ет дайындау (алкоголь қосылған жиі, кілегей, жұмыртқа белогы) үшін әуе тағам, ұрып-соғып,. Мюзбен «фо грац» синонимі - бұл «пияз грейс». Қылшық бүртінің мөлшері 50% -дан кем емес.

Кебу - бұл сүйектерді шығару.

Пісіру кезінде қалдықтар - тамақ және техникалық қалдықтар, механикалық дайындау процесінде пайда болады.

Тағамдық құндылығы - өнімдегі көмірсулар, майлар және ақуыздардың мөлшері.

өнімнің тағамдық құндылығы - тамақ өнімнің қасиеттерін жиынтығы, маңызды қоректік заттар мен энергияны қанағаттандырылады физиологиялық адам болуы.

Жартылай консервант - мөрленген контейнерде шектеледі азық-түлік өнімдері, микроорганизмдер қалыптастыру және төмен 6 ° С және температурада шектеулі жарамдылық мерзімі үшін өнімнің микробиологиялық тұрақтылығын және қауіпсіздігін қамтамасыз ету саны Споралық азайту, өлім Нетер-mostoykioy asporogenous микрофлорасын қамтамасыз пісірілген.

Жартылай фабрикатын (жартылай фабрикаттар пісіру) - дайындығы тарту жоқ бір немесе бірнеше пісіру кезеңдерді өттік өнімдерін, азық-түлік өнімі немесе аралас.

жартылай фабрикаттар - пісірілген тамақ, бастап тағам немесе аспаздық өнім ең төменгі талап етілетін өңдеу қадамдарының нәтижесінде.

Жоғалту пісірілген кезде - аспаздық өнімдерін өндіру кезінде азық-түлік салмағының төмендеуін.

рецепт (аспаздық өнімдер) - шикізат нормаланған тізімі, өнімдер, аспаздық өнімдер жиынтығы санының өндіру үшін жартылай фабрикаттар.

Риет - пастасы, туралған емес, талшықтар мен ет дана түрі.

Сотерн - Sauternes (Франция) аймағынан табиғи тәтті ақ шарап.

Шикі қабықшасы - бұл термиялық өңделмеген бауыр.

Шикізат - одан әрі өңдеуге арналған шикізат.

Террин - арнайы тікбұрышты нысандарда Bake пеште дайындалған туралған ет жеткілікті өрескел құрылымды, типті пастасы. Бұл паста суық болады.

Мұндай өңдеу сияқты азық-түлік өңдеу барлық түрлерін қыздыру үшін алдын ала, сұрыптау, жуу және т.б., араластыра отырып, үйкеліс, өшіру күрес, кесуге, Жібіткен ...
- Суық емдеу өнімдері

Фой грас - майлы бауыр арнайы үйрек немесе қаздармен тамақтанады.

Тұтас Фуа қам - бүкіл бауыр немесе бауыр бірнеше ірі күлтесі өнім.

Энергетикалық құндылық немесе калория мазмұны - адам ағзасындағы қоректену кезінде қоректендірілетін тамақтың мөлшері. Өнімнің қуат мәні 100 г өнімдегі килокалория (ккал) немесе килоджоуль (кДж) арқылы өлшенеді. Тамақ құндылығын өлшеу үшін пайдаланылатын килокалория, сондай-ақ «тағамдық калориялар» деп аталады, сондықтан сіз (килограмм) калориядағы калориялық мәнді көрсеткен кезде «кило» префиксі жиі жіберілмейді.

ГОСТ Р 52675 — 2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие».

ГОСТ Р 53105 — 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

ГОСТ Р 50763 — 2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

СанПиН 2.3.2.1324 — 03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1078 — 01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Гастроном», «Ресторатор».

Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Деловая литература, 2002.

Олейникова О. Н. Модульные технологии : проектирование и разработка образовательных программ / О. Н. Олейникова. — М. : Альфа-М ; ИНФРА-М, 2010.

Потапова И. И. Калькуляция и учет / И. И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Федерация Рестораторов и Отельеров. — М. : Ресторанные ведомости, 2010.

Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А.Радченко. — Ростов н/Д. : Феникс, 2008.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. : А.И.Здобнов, В. А. Цыганенко. — М. : «ИКТЦ «ЛАДА» ; Киев : Арий, 2006.

Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, баров и столовых. — Минск : Харвест, 2007.

Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / под ред. В.Т.Лапшиной. — Хлеб- продинформ, 2006.

Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы / Т. Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.

Справочник технолога.
Технология приготовления пищи. — М. : Дашков и К°, 2007.

Интернет-ресурсы

http://www. kyxarka. ru/;
http://www. restoran. ru;
http://povar.ru/;
http://www. gastronom. ru/;
http://chefs. ru/;
http://www prorestoran. com|teh_processy. php

МАЗМҰНЫ

Алғы сөз.....4
1-тарау. Жартылай фабрикаттарды дайындауды ұйымдастыру күрделі аспаздық өнімдер үшін …….....6
1.1. Кешен үшін жартылай фабрикаттарды шығарудың негізгі ұғымдары аспаздық өнімдері 6

1.1.1. Жіктеу, диапазон және аспаздық мақсаттар
күрделі аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттар.....6
1.1.2. Өндіріс қағидаттары және базалық үйлесімділігі
күрделі аспаздық өнімдер үшін жартылай фабрикаттарды дайындауда басқа ингредиенттермен өнімдер
.....
11
1.1.3. Шикізатты алу туралы құжаттама
өндіріс, технологиялық құжаттар бойынша
.....15
1.2. Технологиялық жабдықты ұйымдастыру және техникалық жабдықтау
Кешенді аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау процесі
.....
.....23
1.2.1. Ет бөлімінің жұмысын ұйымдастыру
.....23
1.2.2. Балық дүкенін ұйымдастыру
.....26
1.2.3. Құс фабрикасының жұмысын ұйымдастыру 27
1.2.4. Ет және балық цехының ерекшеліктері және жалпы ережелер

жұмыс орындарын ұйымдастыру
.....28
1.2.5. Технологиялық жабдықтың түрлері, түгендеу,
құралдары мен оларды қауіпсіз пайдалану жолдары 30
1.2.6. Шикізатты дайындау әдістерінің сипаттамасы
күрделі аспаздық өнімдер үшін жартылай фабрикаттар дайындау 47
1.2.7. Дайын шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігін бақылау
күрделі аспаздық өнімдерге арналған жартылай фабрикаттар 51
2-тарау. Балықты дайындау және жартылай фабрикаттарды дайындау
күрделі аспаздық өнімдер үшін
.....53
2.1. Балық сапасын жіктеу, ассортимент және бағалау
және балық емес су шикізаты
.....53
2.1.1. Балық және балық емес судың жіктелуі және ассортименті
шикізат
.....
.....53
2.1.2. Шикізаттың сипаттамасы, тағамдық құндылығы және талаптары

балық және балық емес судың сапасына
.....57
2.2. Механикалық дайындаудың технологиялық процесі
балық және балық емес су шикізаты
.....66
2.2.1. Балықты сүйек сүйекпен емдеу
.....66
2.2.2. Балықты қышқыл онтогенезбен өңдеу
.....69
2.2.3. Ерітілмейтін шикізатты өңдеу
.....71
2.3. Жартылай фабрикаттарды дайындау технологиялық процесі
күрделі аспаздық өнімдер үшін
.....73
2.3.1. Жартылай дайын балықтарды кешенді дайындау
ыдыс
.....
.....73
2.3.2. Тұтқаны толтыру технологиясы
балық
.....
.....79
2.3.3. Балық үшін дәмдеуіштер мен дәмдеуіштерді таңдау нұсқалары 79
2.3.4. Тоқыма және котлет дайындау және пайдалану

балық массасы
.....82
2.3.5. Жартылай дайын және дайындалған сапаға қойылатын талаптар
балық
.....84
3-тарау. Кешенді аспаздық үшін жартылай фабрикаттарды дайындау
ет өнімдері
.....87
3.1. Негізгі ет сипаттамалары
.....87
3.1.1. Негізгі ет сипаттамалары
.....87
3.1.2. Түрлі түрлердің тағамдық құндылығы мен сипаттамасы
ет
.....89
3.2. Механикалық дайындаудың технологиялық процесі
ет және ет шикізаты
.....91
3.2.1. Етті өңдеу және дайындау кешенді ыдыс
.....91

3.2.2. Қойларды, пирогтарды, шошқаларды
өңдеу 101
3.2.3. Сапаның талаптары мен ет сақтау
ережелері 103
3.3. Ет және ет өнімдерінің технологиясы
.....106
3.3.1. Ет және ет шикізатынан жартылай
фабрикаттарды дайындау
3.3.2. 118 глазурды масса дайындау
3.3.3. Маринадтарға дайындық
.....118
3.3.4. Жартылай дайын ет өнімдерінің сапасына
қойылатын талаптар.....120
3.3.5. Жартылай дайын ет өнімдерін салқындату
және тоңазыту ережелері
әрі қарай пайдалану үшін
.....
121
3.3.6. Жартылай дайын өнімдерді сақтауға
қойылатын талаптар.....
4-тарау. Үй құсының дайындалуы кешенді дайындау
аспаздық өнімдер .....
4.1. Құстардың сапасын жіктеу, ассортимент
және бағалау 126
4.1.1. Шикізаттың сипаттамасы және тағамдық
құндылығы 126
4.1.2. Сапа мен қауіпсіздікті сезімдік бағалау

құс
.....130
4.2. Механикалық дайындаудың технологиялық процесі
құс етін және кешенді аспаздық өнімдерге жартылай фабрикаттарды дайындау
.....131
4.2.1. Құс және ойын құстарын дайындау
Кешенді ыдыстарды дайындау үшін
.....131
4.2.2. Жартылай дайын өнімдерді құс етіне дайындау
Кешенді ыдыстарды дайындау үшін
.....133
4.2.3. Құс еті құюға арналған толтырғыштарды дайындау 143
4.2.4. Үй құстары үшін дәмдеуіштерді таңдау нұсқалары 148
4.2.5. Үйрек пен қаз бауырынан жартылай фабрикаттар 148
4.2.6. Үйдің сапасына қойылатын талаптар және сақтау мерзімдері
құстар, үйрек және қаз бауыры
.....150
Қосымшалар
.....154

1. қоймадан шығуға арналған жолдама
.....154
2. Технологиялық карта .....
3. Ет пен шикізатты жартылай фабрикаттарға
кесу туралы акт 156
4. Ыдысқа (өнімге) арналған бақылау куәлігі
.....158
5. Техникалық-технологиялық карта
.....160
6. аспаздық өңдеу кезінде технологиялық
есептерді орындау
өнімдер
.....
.....162
7. Коммерциялық қоғамдық тамақтандыру
кәсіпорындары үшін ет өңдеудің қалдықтары
мен шығындарының орташа нормалары
шикізат үшін .....
8. Ірі түйіршіктелген жартылай фабрикаттар мен
котлет ет өнімдерінің нормалары .....
шикізатпен айналысатын қоғамдық тамақтану
кәсіпорындарына 170
9. Ауыл шаруашылығын суық өңдеу кезінде
қаңқа, қалдықтар және өңделген өңделген
өнімдердің шығу нормалары құстар
.....173
10. Ауылшаруашылық құстарын суық өңдеу
кезінде целлюлоза өнімінің нормасы

.....
.....174
Сынақ тапсырмалары
.....
.....175
Терминдер сөздігі
.....
.....184
Анықтамалар
.....
.....187

Оқу басылымы

Самородова Ирина Петровна

Кешенді аспаздық өнімдерге жартылай фабрикаттарды дайындау және дайындау үрдісін ұйымдастыру

Оқулық

4-ші басылым,таптаурынды

Редактор В.А. Савосин
Техникалық редактор Е.Ф. Коржуева
Компьютерлік жүйе: Л. М. Беляева
Корректор Н.В Савельева

Бас. № 104116455. Баспасөз хабарламасында 07.06.2014 жылы қол қойылған. Формат 60 х 90/16.
Гарнитура Baltika. Офсет қағазы. Офсалды басып шығару. Usl. принтер. л. 12.0.
2000 дана көшірме. Тапсырыс №

«Академия» баспа орталығы »ЖШС.
www.academia-moscow.ru 129085, Мәскеу
қаласы, Мира даңғылы, 101Б, 1-б.
Тел. / Факс: (495) 648-0507, 616-00-29.
Санитарлық-эпидемиологиялық есеп № РОСС
ки.ПЩ01.И00695 31.03.2013 ж. «Идел-Пресс»
АҚ-да басылған.