

Т. Г. СЕМИРЯЖКО, М.Ю. ДЕРЮГИНА

АСПАЗДЫҚ БАҚЫЛАУ МАТЕРИАЛДАРЫ

*«Білім беруді дамытудың федералдық институты» Федералдық
мемлекеттік мекеме бастапқы кәсіби білім беру бағдарламасын
жүзеге асыратын білім беру мекемелерінде оқыту барысында оқу
құралы ретінде пайдалану үшін ұсынды
Рецензияның тіркеу нөмірі 365,
2009 жылғы 22 маусым «БДФИ» ФММ*

5- басылым, стереотипті



Мәскеу
«Академия» Баспа орталығы 2014

ӘОЖ 613.295(075.32)

КБЖ 36.99-ші 722

С306

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, занды мекенжайы: Астана қ., Иманов көш., 19, «Алма-Ата» БО, 809С , телефоны: 8 (7172) 78 79 29, эл. поштасы: info@dgc.kz

Рецензенттер:

Мәскеу колледжі № 32 қызмет көрсету саласының оқытушысы *А. В. Хаджимуратова*; Білім беруді дамытудың федералдық институты кәсіби білім беру стандарттарының зертханасы меңгерушісінің орынбасары педагогика ғылымдарының кандидаты *М. В. Андреева*

Семиряжко Т. Г.

С306

Аспаздық. Бақылау материалдары: орта кәсіби білім беру мекемесінің студенттеріне арналған оқу құралы/ Т. Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. — 5- бас., стер. — М. : «Академия» Баспа орталығы, 2014. — 208 б.

ISBN 978-601-333-060-0 (каз.)

ISBN 978-5-4468-0976-9 (рус.)

Тағамдық шикізатты: көкөністерді, саңырауқұлақтарды, балықтарды, ет және ет өнімдерін, ауылшаруашылық құстар және қанатты жабайы құстарды, сонымен қатар одан жасалатын тағамдар мен өнімдерді, емді тағамдардың негізін механикалық және жылыдай аспаздық өңдеу бойынша тесттер мен тапсырмалар келтірілген. Сонымен қатар, бақылау жұмыстары мен үйдегі өздік жұмыстары үшін тапсырмалар берілген.

Оқу құралы «Аспазшы, кондитер» мамандығының кәсіби айналымына кіретін пәнаралық курстарды игеру кезінде қолданылуы мүмкін.

Орта кәсіби білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӘОЖ 613.295(075.32)

КБЖ 36.99-ші722

ISBN 978-601-333-060-0 (каз.)

ISBN 978-5-4468-0976-9 (рус.)

© Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., 2008 © «Академия» Білім беру-баспа орталығы, 2010 © Ресімдеу. «Академия» Баспа орталығы, 2010

Құрметті оқырман!

Осы оқу құралы 260807.01 «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша оқыту-әдістемелік жинағының бөлігі болып табылады.

Жас ұрпақтың оқыту-әдістемелік жинағы жалпы білім беру және жалпы кәсіби пәндер мен кәсіби модульдерді меңгеруді қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін дәстүрлі және инновациялық оқу құралдарынан тұрады. Әрбір жинақ жұмыс берушінің талаптарын есепке ала отырып, жалпы және кәсіби құзіреттілікті игеру үшін қажетті оқулықтар мен оқу құралдарынан, оқу құралы мен бақылаудан тұрады.

Оқыту басылымдары электрондық білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электрондық ресурстар интерактивті жаттығулар мен тренажерлар, мультимедиялық нысандар, қосымша материалдарға сілтемелер мен Интернеттегі ресурстардан тұрады. Бұнда терминологиялық сөздік пен оқу процесінің негізгі параметрлері: жұмыс уақыты, бақылау және тәжірибелік тапсырмаларды орындаудың нәтижелері жазылатын электрондық журнал кіреді. Электрондық ресурстар оқу процесіне оңай қойылып әр түрлі оқу бағдарламаларына бейімделе алады.

КІРІСПЕ

Ұсынылып отырған «Аспаздық. Бақылау материалдары» оқу құралы 34.2 «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша («Аспазшы» мамандығы үшін арнайы блок) білім алушылардың білімін бақылауға арналған.

Оқу құралында «Аспаздық» пәнінің барлық тақырыптары бойынша материалдың негізгі көлемін қамтитын тапсырмалар мен тесттер, сынақ және жазбаша жұмысы үшін сұрақтар, қайталау және бақылау жұмыстары үшін сұрақтар келтірілген. Тапсырмалар мен тесттердің әр түрлі нұсқалары 10-15 минут ішінде орындауға есептелген, білім алушылардың материалды игеруін үнемі тексеруге мүмкіндік береді. Осы тапсырмалар мен тесттерді білім алушылар өзін бақылау үшін, сонымен қатар оқытушылар жұмыс жоспары ретінде, білім алушылардың үлгерімін жедел бақылау үшін және емтиханға дайындық кезінде «Аспаздық» пәнінің жеке сұрақтарын қайталау үшін пайдалана алады.

ШИКІЗАТТЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

I

БӨЛІМ

- 1 Тарау. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды өңдеу
- 2 Тарау. Балықты өңдеу
- 3 Тарау. Ет және ет өнімдерін өңдеу
- 4 Тарау. Ауылшаруашылық құсты және қанатты жабайы құсты өңдеу

1 Тарау

КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДЫ ӨНДЕУ

1 Тараудағы тапсырмалар мен тесттердің көмегімен сіздер көкөністерді тез әрі дұрыс өндеуді үйренесіз. Сіздің тапсырмаңыз — дұрыс жауап беру.

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қай көкөністердің құрамында ауруды қоздырғыш микробтарды жоятын фитонцидтің бактрицидті заттары бар?
а) қызылшада, сәбізде; б) сарымсақта, пиязда, тұрыпта; в) картопта, желкекте; г) асқабақта, қырыққабатта.
2. Қай көкөністің құрамында хош иісті заттар мен эфир майлары бар?
а) картопта, асқабақта; б) балдыркөкте, акжелкенде; в) қызылшада, қырыққабатта; г) қояншөпте, саумалдықта.
3. Қай көкөністің құрамында оған өзіндік дәм мен хош иіс беретін гликозидтер-заттар бар?
а) картопта, қызылшада; б) қырыққабатта, сәбізде; в) шалқанда, тұрыпта, желкекте; г) кәдіште, патиссонда.
4. Қай көкөністердің құрамында көмірсулардың көп мөлшері бар?
а) қызылшада, сәбізде, басты пиязда; б) асқабақта, кәдіште; в) тұрыпта, картопта; г) аскөкте, шырғалжыңда.
5. Қай көкөністердің құрамында органикалық қышқылдың көп мөлшері бар?
а) сәбізде, қырыққабатта; б) қызанақта, сарымсақта; в) қызанақта, қымыздықта; г) қызанақта, шалқанда.

Ескерту. Тесттер мен тапсырмалардың жауаптарының үлгісі: 1, а; 2, г және т.с.с.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қандай тамырлы жеміс ерте болып табылады?
а) тұрып; б) сәбіз; в) шалған; г) желкек.
2. Қандай тамырлы жеміс тек қана шикі түрінде қолданылады?
а) сәбіз; б) шалған; в) қызылша; г) балдыркөк.

3. Қандай тамырлы жемістің құрамында эфир майлары мен жағымды иісі және дәмі бар?
а) сәбіз; б) балдыркөк; в) қызылша; г) тарна.
4. Қандай тамырлы жемістің құрамында каротин бар?
а) сәбіз; б) балдыркөк; в) қызылша; г) тұрып.
5. Қандай тамырлы жемістің құрамында бетанин бар?
а) сәбіз; б) шалқан; в) қызылша; г) ботташық.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Шикі аршылған картоптың құрамында ауада қышқылданатын, нәтижесінде картоп қараятын қандай зат бар?
а) крахмал; б) қант; в) амин қышқылы тирозин; г) минералды заттар
2. Піскен картоп неге қараймады?
а) крахмалдың клейстер түзуі; б) қант суда ериді; в) жылытқан кезде ферменттер бұзылады.
3. Жаңа піскен қырыққабатты неге тұздалған суға 15-20 минутқа салады?
а) түсін сақтап қалу үшін; б) дәрумендерді сақтап қалу үшін; в) қырықбуындар мен ұлуларды жою үшін.
4. Картопты механикалық өңдеу кезінде қалдықтардың пайызы неге байланысты?
а) картоптың сұрыпына; б) калибрлеуіне; в) тазалаудың ұзақтығына; г) картоптың сапасына.
5. Қандай көкөністердің құрамында ақуыз түріндегі азотты заттар бар?
а) сәбіз, шалқан; б) қырыққабат, бұршак; в) қызанақ, қияр; г) қымыздық, саумалдық.

№ 1 ТАПСЫРМА

Үлгі бойынша топтарға кіретін көкөністер мен көкөністер тобын тізбектеуді жалғастырыңыз:

Көкөністер тобы	Топқа кіретін көкөністер
Түйнекжемістер	Картоп, жералмұрт, батат
Тамырлы жемістер	Сәбіз, қызанақ, шалқан, шалқан, желкек, ботташық, балдыркөк

№ 2 ТАПСЫРМА

Өңдеудің түрлерін олардың мақсаттарын түсіндіре отырып тізбектеуді жалғастырыңыз

Өңдеудің түрлері	Өңдеудің мақсаттары
Іріктеу	Көкөністерді ұтымды пайдалануға мүмкіндік береді
Калибрлеу	
	1. 2.
	1. 2. 3.

№ 3 ТАПСЫРМА

Көкөністерді кесудің кеңінен таралған түрлерінің сызбасын толтырыңыз.

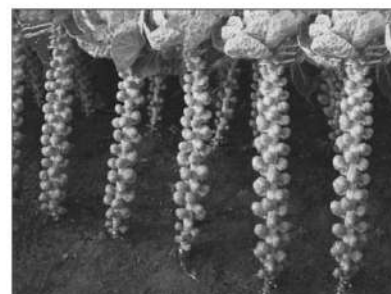


№ 4 ТАПСЫРМА

1. Тамырлы жемістердің тобына кіретін көкөністерді тізбектеңіз.
2. Тамырлы жемістерді өңдеудің технологиялық сызбасын құрыңыз.
3. Қандай тамырлы жемістердің құрамында каротин, антоциандер бар?
4. Қандай тамырлы жемістерді тағамға тек қана шикі түрінде қолданады?
5. Көрсетілген кесудің түрлеріне сәйкес тамырлы жемістерді көрсетіңіз:
қарапайым _____;
күрделі _____.

№ 5 ТАПСЫРМА

1. Қырыққабаттың тағамдық құндылығы неде?
2. Қырыққабатты өңдеу кезінде қырықбуындар мен ұлулар байқалса не істеу керек?
3. Гүлді қырыққабатты қалай дұрыс өңдеу керек?
4. 1.1. суретте қырыққабаттың қандай түрлері көрсетілген?
5. Қырыққабаттың түрлері үшін кесудің түрлерін тізбектеңіз:
акбасты — _____;
гүлді — _____;
кольраби — _____.



1.1 Сурет

№ 6 ТАПСЫРМА

1.2 суретте қырыққабаттың қандай түрлері көрсетілген?



1.2 Сурет

-
1. Қырыққабаттың құрамында қандай пайдалы заттар бар?
 2. Қырыққабатты көкөністерді өңдеудің технологиялық сызбасын құрыңыз.
 3. 1.2 суретте бейнеленген қырыққабатты көкөністерді кесудің түрлерін тізбектеңіз.

№ 7 ТАПСЫРМА

1. Ақжелкен, желкек, ботташық көкөністердің қандай тобына жатады?
2. Желкек, ботташық, ақжелкеннің қандай бөліктерін тағам дайындау үшін қолданады?
3. Желкек, ботташық, ақжелкеннің құрамында қандай пайдалы заттар бар?
4. Желкек, ботташық, ақжелкенді қалай кеседі?
5. Ақжелкен, желкек, ботташықты аспаздық қолдану қаншалықты?

№ 8 ТАПСЫРМА

1. Салат, қымыздық, саумалдықтың тағамдық құндылығы неде?
2. Жапырақты көкөністерді қалай өңдейді?
3. Аспаздықта салат, қымыздық, саумалдықты қалай қолданады?
4. Десерттік қандай көкөністерді білесіз және олардың аспаздықта қолданылуы қаншалықты?

№ 4 ТЕСТ

Картопты кесудің түрлерін оның аспаздық қолданылуына сәйкестігін көрсетіңіз.

Картопты кесудің келесі түрлері қандай тағамдар үшін қолданылады?

1. Тілім:
а) пісірілген картопты қуыру; б) салаттар, винегреттер; в) еттен жасалған рагу; г) көкөністен жасалған көже.
2. Кесектеп:
а) «Украин» борщы; б) «Мәскеу» борщы; в) макарон өнімдерінен жасалған көже; г) гарнирі бар майшабақ.
3. Саламдап:
а) құс өнімдерінің гарниріне «пай» картобы; б) жаңа піскен қырыққабаттан щи; в) асбұршақ қосылған картопты көже; г) макарон өнімдері қосылған көже.
4. Бөліктеп:
а) көкөністен немесе еттен жасалған рагу; б) жаңа піскен қырыққабаттан жасалған щи; в) асбұршақ қосылған картопты көже; г) сүттегі картоп.
5. Ірі текшелер:
а) көкөністен немесе еттен жасалған рагу; б) «Мәскеу» борщы; в) жіңішке кеспе мен картоп қосылған көже; г) үй қуырдағы.

№ 5 ТЕСТ

Картопты кесудің түрлерін оның аспаздық қолданылуына сәйкестігін көрсетіңіз.

Картопты кесудің келесі түрлері қандай тағамдарға қолданылады?

1. Орташа текше (қабырға ұзындығы 1... 1,5 см):
а) салқын тағамдардың гарнирлері және көкөністен жасалған көк сорпаға; б) «Сүттегі картоп» тағамы үшін; в) қыздырылған майда қуыру үшін; г) бұқтыру үшін.
2. Кесектелген (ұзындығы 3 -4 см, кесік 1 см):
а) «Сүттегі картоп» тағамы үшін, бұқтыру үшін; б) макарон өнімдері қосылған көжелер үшін; в) негізгі тәсілмен қуыру.
3. Дөңгелектелген (қалыңдығы 1,5-2 мм, бір көлемді картопты таңдайды):
а) борщтар үшін («Флот» және «Сібірден» басқа), макарон өнімдері қосылған көжелер үшін, қышқылтым көже; б) ет пен балықты көмештеу үшін; в) салқын тағамдар үшін.
4. Саламдап (ұзындығы 4-5 см, кесік 0,2 x 0,2 см):
а) пісірілгенді балық пен етті көмештеу үшін, шикі — қуыру үшін;
б) шикі — негізгі тәсілмен қуыру үшін; в) құс өнімдерінің гарниріне қыздырылған майда қуыру үшін.
5. Ұсақ текшелер (кесік 0,3 x 0,5 см):
а) құс өнімдерінің және жабайы құстардың гарниріне қыздырылған майда қуыру үшін;
б) салқын тағамдар мен дәмтатымдар үшін; в) қышқылтым көжелер үшін.

№ 6 ТЕСТ

Қызылшаны кесудің түрлерін оның аспаздық қолданылуына сәйкестігін көрсетіңіз.

Қызылшаны кесудің келесі түрлерін қандай тағамдар үшін пайдаланады?

- 1. Тілімдеп:
 - а) «Флот» борщы; б) майонездің астындағы қызылша; в) гарнирі бар майшабақ; г) салқын борщ.
- 2. Саламдап:
 - а) винегрет; б) «Мәскеу» борщы; в) қаймақта бұқтырылған қызылша; г) қызылша сорпасы.
- 3. Ұсақ текшелер:
 - а) «Сібір» борщы; б) гарнирі бар майшабақ; в) қызылшадан жасалған котлеттер; г) қызылша сорпасы.
- 4. Шарлар, жұлдызшалар, тарақшалар:
 - а) маринад; б) салқын тағамдар мен дәмтатымдарды безендіру үшін; в) қызылшадан жасалған котлеттер; г) салқын борщ.

№ 9 ТАПСЫРМА

Борщтарды дайындау үшін көкөністерді кесу түрлерін (үлгі бойынша) көрсетіңіз.

Тағам	Кесу түрі			
	қырыққабаттар	картоптар	қызылшалар	Сәбіздер, пияздар
Борщ				
«Украин» борщы	Саламдап	Кесектеп	Саламдап	Саламдап
«Мәскеу» борщы				
«Сібір» борщы				
«Флот» борщы				

№ 10 ТАПСЫРМА

Щилерді дайындау үшін көкөністерді кесу түрлерін (үлгі бойынша) көрсетіңіз.

Тағам	Кесу түрлері			
	қырыққабаттар	сәбіздер	ақжелкендер (тамыры)	пияздар
Жаңа піскен қырыққабаттан жасалғна щи				

Тағам	Кесу түрлері			
	қырыққабаттар	сәбіздер	акжелкендер (тамыры)	пияздар
Ашытқан қырыққабаттан жасалған щи				
«Орал бойынша» щи				
Ашытқан қырыққабаттан жасалған тәуліктік щи	Туралған	Ұсақ текшелер	Ұсақ текшелер	Ұсақ текшелер

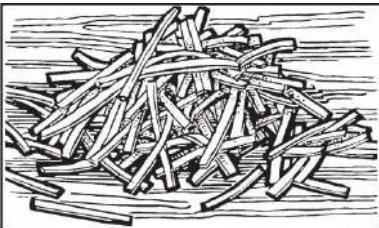
№ 11 ТАПСЫРМА

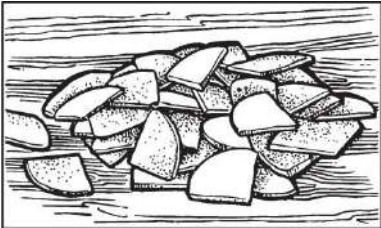
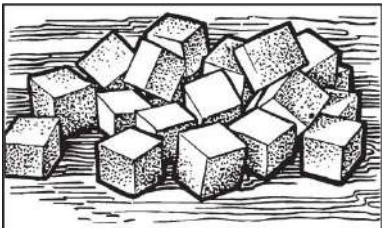
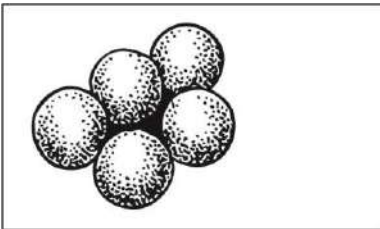
Көжелерді дайындау үшін көкөністерді кесу түрлерін көрсетіңіз

Тағам	Кесу түрлері			
	картоптар	сәбіздер	пияздар	Жаңа піскен қырыққабаттар
Көкөністерден жасалған көже				
«Шаруашылық» көже				
Жармалардан жасалған көже				
Бұршақ қосылған картопты көже				

№ 12 ТАПСЫРМА

Қызылшаны кесудің түрлерін оның аспаздық қолданылуына дұрыс сәйкестігін көрсетіңіз.

№ р/р	Кесу түрі	Көлемі	Аспаздық қолданылуы
1		Қалыңдығы 0,2 см ұзындығы 4...5 см	а) шикі қызылшадан — «Флот» және «Сібір» борщтарын дайындау үшін; піскен қызылшадан — винегрет дайындау үшін; б) бұқтыру (сүт немесе қаймақ тұздығында) және салқын тағамдар дайындау үшін;

№ р/р	Кесу түрі	Көлемі	Аспаздық қолданылуы
2		Биіктігі 1,5...2 см қалыңдығы 0,2 см	в) шикі қызылшадан — борщтарды дайындау үшін («Флот» және «Сібірден» басқа), маринад, қызылша сорпасы, қызылшадан жасалған котлет үшін; піскен қызылшадан — салаттар үшін; г) шикі және піскен қызылшадан— екінші тағамдарды дайындау және салқын тағамдарды безендіру үшін
3		Орташа: 1 x 1 см; ұсақ: 0,5 x 0,5 см; 0,3 x 0,3 см	
		ірі, ұсақ	

№ 13 ТАПСЫРМА

1. Қандай көкөністер тамырлы жемістер тобына кіреді?
2. Қызылшаның бояйтын заты қалай аталады?
3. Қыркүйек айында қызылшаны өңдеу кезіндегі шығын пайызын көрсетіңіз
4. Қыркүйек айында 10 кг қызылшаны өңдеу кезіндегі қанша шығын болатынын көрсетіңіз?
5. Қызылша аршығаннан кейін борщтарды бояу үшін қызылша тұндырмасын қалай жасайды?

Кестеде келтірілген тағамдарды дайындау үшін пайдаланылатын тамырлы жемістердің кесу түрлерін көрсетіңіз (« + » белгісімен).

Тағам атауы	Кесу түрі				
	Тілімдем	Жұлдызша, тегершік	Ұсақ текшелер	Саламдам	Шарлар, жаңғақтар
«Украин» борщы					
Салаттар және винегреттер					
Тәуліктік щи					
Салқын тағамдар (безендіру)					
Көкөністерден жасалған котлеттер					
Етпен жасалған рагу					
Үй қышқылтым көжесі					
Жармалар қосылған көжелер					

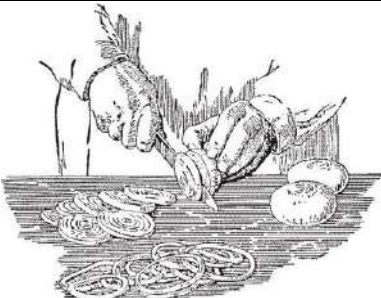
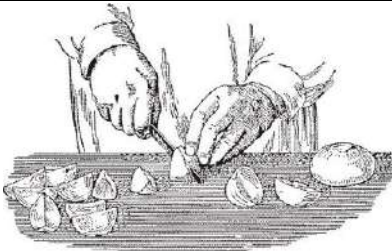
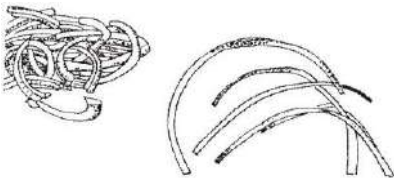
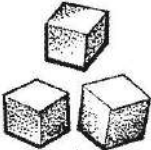
№ 15 ТАПСЫРМА

Кестеде келтірілген тағамдарды дайындау үшін пайдаланылатын тамырлы жемістердің (сәбіз, қызылша) кесу түрлерін көрсетіңіз (« + » белгісімен).

Тағам атауы	Форма нарезки					
	Тілімдеп	Бөліктеп	Дөңгелектеп	Кесектеп	Саламдап	Орташа текшелер
Көкөністер қосылған сорпа						
«Мәскеу» борщы						
Піскен көкөністерден жасалған салаттар						
Салқын тағамдар (безендіру)						
Маринадтар						
«Шаруашылық» көже						
Көкөністерден жасалған рагу						
Қышқылтым көже						
Макарон өнімдері қосылған көже						

№ 16 ТАПСЫРМА

1. Пияздың тағамдық құндылығы неде?
2. Кестедегі пиязды кесу түрлерінің суретте көрсетілгендерінің аспаздық максаты қандай.
3. Салқын тағамдарды безендіру үшін пиязды кесудің қандай түрлерін пайдаланады?

№ р/р	Сурет	Өлшем
1	 Пиязды дөңгелектеп кесу	Диаметрі 7 см, қалыңдығы 0,1 — 0,2 см пияздар
2	 Пиязды бөліктеп кесу	Диаметрі 2,5 см ұсақ пияздар
3	 Пиязды саламдап кесу	Ұзындығы 4 — 5 см, қалыңдығы 0,2 см саламдап
4	 Пиязды ұсақ текшелеп кесу	кесіктері 0,3 x 0,3 см текшелер (түйірлер)

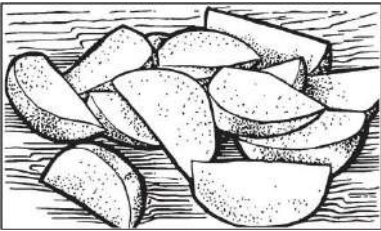
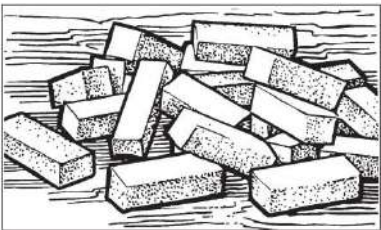
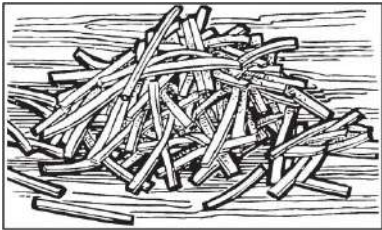
№ 17 ТАПСЫРМА

Тағамдарды дайындау үшін пиязды кесудің қандай түрлерін пайдаланады? Жауапты « + » белгісімен көрсетіңіз.

Тағам	Кесу түрі				
	Бөліктеп	Шпалкалар (жасыл пияз үшін)	Ұсақ текше	Дөңгелектеп	Саламдап (жартылай дөңгелектеп)
Жаңа піскен қырыққабаттан жасалған щи	Ұсақ пияздардан +				
Кәуаптарға гарнир					
Салқын тағамдар (безендіру)					
Турама ет, харчо көжелер					
Винегреттер					
«Украин» борщы, қышқылтым көжелер және маринадтар					
«Ленинград бойынша» балық, қыздырылған майды қуыру үшін					

№ 18 ТАПСЫРМА

1. Картоптың тағамдық құндылығы неде?
2. 1.3 суретте картопты кесудің қандай түрлері бейнеленген? Олардың өлшемдері мен аспаздық қолданылуын көрсетіңіз.



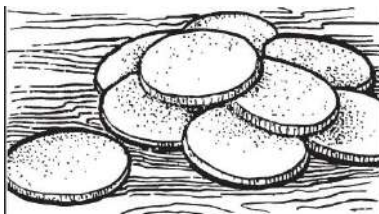
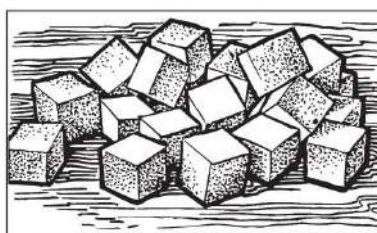
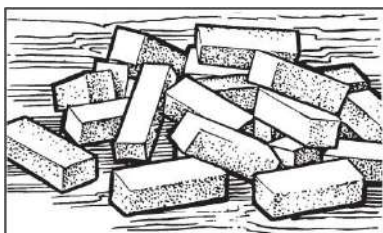
1.3 Сурет

3. Аршылған картоп ауада неге қараяды ?
4. Картоп көкөністердің қандай тобына жатады?
5. Тапсырманы шешіңіз:

Сәуірде 200 кг аршылған картоп алу үшін неше килограмм картопты масса бруттомен алу керек? Картоп қалдықтарының маусым бойынша пайыздық мағынасы туралы біліміңізді пайдаланыңыз .

№ 19 ТАПСЫРМА

1. Картопты механикалық аспаздық өңдеудің сызбасы қандай?
2. 1.4 суретте картопты кесудің қандай түрлері көрсетілген? Аспаздық пайдаланылуын көрсетіңіз.



1.4 Сурет

3. Түйнекжеміс тобына қандай көкөністер жатады?
4. Картопты қандай мақсатта сульфиттейді?
5. Қалдық 30 кг болса желтоқсанда қанша кг картопты масса бруттомен өңдеу үшін алды?

№ 7 ТЕСТ

Кесілген көкөністерді аспаздық пайдаланудың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

Кесу түрі

Аспаздық пайдаланылуы

1. Картоптың саламдалуы.
 - а) балықтың, жасыл маймен қуырылған көксерке гарниріне фриді қыздырылған майда қуыру үшін;

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 2. Кесектелген картоп. | б) щи, «орысша» бүйрек, көкөністен жасалған рагу, духовкадағы сиыр еті үшін; |
| 3. Сәбіз және картоп бөліктері. | в) «киев» котлетінің гарниріне қыздырылған майда қуыру үшін, тауықты таптап қуыру үшін; |
| 4. Сәбіз және пияздың саламдалуы. | г) жарма қосылған көжелер, харчо көжесі, тәуліктік щилер, фарштар үшін; |
| 5. Пияздың ұсақ текшелері. | д) үй қышқылтым көжесі, «Мәскеу» борщы, картоп және жіңішке кеспе қосылған көже үшін. |

№ 8 ТЕСТ

Кесілген көкөністерді аспаздық пайдаланудың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

Кесу түрлері

Аспаздық пайдалану

- | | |
|---|--|
| 1. Дөңгелек картоптар. | а) Кәуаптар, гарнирі бар майшабақ, пияз қосылған бифштекс, салқын дәмтатымдарды безендіру үшін; |
| 2. Диаметрі бірдей (3 см дейін) дөңгелектелген сәбіз. | б) порциялық ет тағамдарының гарниріне қыздырылған майда қуыру үшін, «Сүттегі картоп» тағамы үшін, бұқтыру үшін; |
| 3. Дөңгелектеп кесілген пияз. | в) шикі — «Шаруашылық» көжесін дайындау үшін; пісірілген — салқын тағамдар үшін; |
| 4. Картоптың орташа мөлшерлі текшелері. | г) «орысша», «мәскеуше» көмештелген балық үшін, «ленинградша» қуырылған балықтың гарнирі үшін. |

№ 20 ТАПСЫРМА

Кесілген көкөністерді аспаздық пайдаланудың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

№ р/р	Көкөністерді кесілген түрі	Бір рет пайдалану
1	Кесектелген сәбіз	а) бөктірілген сәбіз
2	Сәбіздің ұсақ текшелері	б) сүтті тұздықтағы сәбіз в) үй қышқылтым көжесі г) көкөністері бар сорпа
3	Саламдалған қырыққабат	д) қаймақта бұқтыру үшін е) бұқтыру үшін ж) винегрет үшін
4	Қызылшаның орташа текшелері	з) ашытылған қырыққабаттан жасалған «орал бойынша» тәуліктік щи үшін
5	Пияздың ұсақ текшелері (түйір)	и) «Флоттан» басқа борщтар үшін к) харчо көжесі

№ 21 ТАПСЫРМА

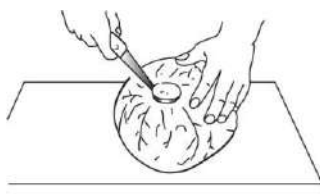
Кесілген көкөністерді аспаздық пайдаланудың дұрыс нұсқасын және көкөністерді кесуді таңдаңыз.

№ р/р	Көкөністердің кесілген түрі	Аспаздық пайдалану
1	Кішкене бөлкеленген картоп	а) балық үшін және құйылған
2	Шабылған қырыққабат	б) тәулікті щилер үшін
3	Тегершік сәбіз	в) мөлдір маринад үшін
4	Кесектелген картоп	г) табиғи майшабақ үшін
5	Картоптың ірі текшелері	д) самсаға тартылған ет үшін
		е) «польша бойынша» ет үшін
		ж) буда піскен балық
		з) «мәскеу бойынша» балық үшін
		и) ұзындығы 3 ...4 см, кесік қабырға 0,7... 1 см
		к) ұзындығы 2.3 см, кесік 2 x 2 см
		л) қабырға 2 x 2 см, 2,5 x 2,5 см
		м) қабырға 1 x 1 см, 1,5 x 1,5 см

№ 22 ТАПСЫРМА

1. Жемісті көкөністердің қандай түрлерін білесіз?
2. Жемісті көкөністерде қандай тағамдық заттар бар?
3. Қызанақты қалай өңдеп, турайды?
4. Жемісті көкөністердің қайсысын турама салу үшін пайдаланады?

№ 23 ТАПСЫРМА



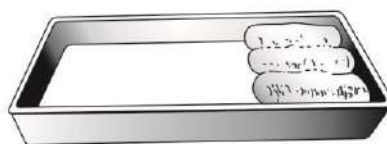
1



2



3



4

1.5 сур.

1. Ақбасты қырыққабаттан голубцы жасау дайындығының реттілігін жазыңыз. 1.5 суретте көрсетілген операциялардың қайсысы өткізіліп алды?
1 — өзекті жою; 2 — _____; 3 — _____;
4 — _____.
2. Қырыққабаттың тағамдық құндылығы неде? Турама салу үшін қырыққабаттың қандай қауданын қолданған дұрыс және неге?
3. Голубцы және шницель үшін ақбасты қырыққабатты қандай мақсатпен пісіреді?

№ 7 ТЕСТ

**Көкөністерді турама салуға дайындықтың сәйкестігін анықтаңыз.
Келтірілген нұсқалардан дұрыс жауапты таңдаңыз.**

Көкөністерді турама салу үшін дайындау нұсқалары:

1. Кәдіш. 2. Бұрыш. 3. Қызанақ. 4. Баклажандар.
 - а) жуады, жеміс беретін жерде тесік жасайды және оны тұқымымен бірге жояды, қайтадан жуады, қайнап тұрған тұзды суға 1-2 мин. салады;
 - в) судан алып, суытады және тартылған ет салады;
 - б) порциялы кесекпен турама салады, 4-5 см биіктікпен цилиндрлеп кеседі, тұқымын жояды, тұзды суға салып жартылай дайын болғанша 3-5 минут пісіреді; цилиндрді дайындайды, суытады және тартылған етпен толтырады;
 - в) жеміс беретін жерін жойып, жуады, жағалай немесе цилиндрлеп кеседі, жұмсақ жерін тұқымымен бірге алып, тартылған етпен толтырады; ұсақ жемістерге бүтіндей турама салуға болады;
 - г) турама салу үшін піскен, орташа көлемді тығыз көкөністі алады; жуады, жеміс беретін жер болған жоғарғы тығыз жерін кесіп тастайды; қасықпен жұмсақ жерін және тұқымын алады, шырынның ағызып жіберіп, тұз және бұрыш сеуіп, тартылған етпен толтырады.

Ескерту. Жауап үлгісі: 2, б және т.с.с.

№ 24 ТАПСЫРМА

1. Келесі сызбаны жазып бітіріңіз.





2. Оқулық немесе әдебиетті пайдалана отырып саңырауқұлақтың 2-3 түрін сипаттаңыз.

№ 25 ТАПСЫРМА

1. Балауса саңырауқұлақтарды қалай өңдейді?
2. Кейбір балауса саңырауқұлақтарды өңдеу барысында лимон қышқылы немесе сірке су қосылған сумен жуудың мақсаты қандай?
3. Ақ саңырауқұлақтарды өңдеу кезінде қайнаған суды 2-3 рет шашып, ал қалған саңырауқұлақтарды 4-5 мин бойы пісірудің мақсаты қандай?

«КӨКӨНІСТЕРДІ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚТЫҢ СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1 Нұсқа

1. Көкөністерді іріктеудің мақсаты қандай:
Сапасы бойынша;
көлемі бойынша ;
жетілу дәрежесі бойынша?
2. Тамырлы жемісті қалай өңдейді? Кесудің түрлері қандай және қарапайым түрлердің (саламдап, кесектеп, бөліктеп) аспаздық пайдаланылуы?
3. Картопты механикалық аспаздық өңдеудің сызбасын құрыңыз.
4. Ақбасты және гүлді қырыққабатты қалай өңдейді?
5. Аршылған картопты қалай сақтайды?
6. Картопты кесу түрінің сәйкестігін олардың аспаздық қоланудағы көлемін көрсете отырып кесте құрыңыз.

2 Нұсқа

1. Маусымға байланысты көкөніс қалдықтары қандай мөлшерді құрайды (картоп, сәбіз, қызылша)?
2. Кептірілген саңырауқұлақтарды қалай өңдейді?
3. Тұздалған қиярларды кесудің түрлері қандай және олардың аспаздық қолданылуы?
4. Қызанақты көкөністерді қалай өңдейді және оларды турама салуға қалай дайындайды?
5. Механикалық аспаздық өңдеу барысында көкөністердің қалдық көлемі (%) неге байланысты?
6. Қызылшаны жүйелі механикалық өңдеудің сызбасын құрыңыз.

2 Тарау

БАЛЫҚТЫ ӨНДЕУ

2 тараудағы тесттер мен тапсырмалардың көмегімен сіз балықты тез әрі дұрыс өндеуді үйренесіз.

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қай көрсеткіш бойынша балықтың жұмсақ еті үй жануарының жұмсақ етінен жақсы деп саналады?
а) сіңімділік дәрежесі бойынша; б) химиялық құрамы бойынша; в) минералды құрамы бойынша.
2. Жылыдай өндеу әрекеті кезінде балықтың ақуызына не болады?
а) бұзылады; б) бұмен бірге бұға айналады; в) глюти желімді затқа айналады.
3. Сорпаға айналатындай жылыдай өндеу барысында экстрактивті заттар қалай әрекет етеді?
а) түсінің жақсаруы; б) калориялықтың артуы; в) тәбетті ашуы.

Ескерту. 2 тар. тесттері мен тапсырмаларының жауаптарының үлгісі: 1, а; 2, б және т.с.с.

№ 1 ТАПСЫРМА

Сөйлемді аяқтаңыз.

1. Балық өзінің химиялық құрамы бойынша үй жануары етіне жол береді, ал маңыздылығы бойынша _____ ол еттен асып түседі.
2. Балық майы адам ағзасында оңай еріп, сіңеді, ал _____ болуы оның құндылығын едәуір арттырады.
3. Йодтың көп мөлшері болуының арқасында балықты қоса береді _____ және _____ карт адамдардың тамақтануына.
4. Жылыдай өндеу кезінде экстрактивті заттар сорпаға ауысып, _____ әрекет етеді.

№ 2 ТАПСЫРМА

Сөйлемді аяқтаңыз.

1. Балықтағы майдың мөлшері оның түріне, жасына және _____
_____ байланысты.
2. Жыланбалық, _____
_____ сияқты балықтарда майдың көп мөлшері бар.
3. Майдың маңыздылығы балықтың дәмді сапасына және оның _____
_____ әсер етеді.
4. Арық балықтарға нәлім, _____
_____ жатқызады.

№ 3 ТАПСЫРМА

1. Келесі сызбаны жеткіліксіз мәліметтермен толықтырыңыз.



2. Жауап беріңіз, сапалы балықты қалай анықтайды.
3. Сапалы балықтың негізгі көрсеткіштері болып: Сыртқы түрісі және иісі, _____

_____ табылады.

№ 4 ТАПСЫРМА

Әр түрлі белгілері бойынша балықты топтастырудың сызбасын толықтырыңыз.



№ 5 ТАПСЫРМА

Жеткіліксіз мәліметтермен кестені толтырыңыз.

Еріту тәсілі	Балық	Еріту ұзақтығы және өңдеу ерекшелігі, массаның жоғалуы
Ауада	Сүбе еттің барлық түрі, ірі балық, бекіре балық, сом, арнайы мүшелеудің ұшасы мен нототения	Қағазды ашпай . үлкен блоктар— 24 с. балықты — 4... 10 с. Массаның жоғалуы 2 %
Суда	Қабыршықты және қабыршықсыз Ұсақ Ірі	
Біріктірілген	Сквама Скумбрия Ставрида Баттерфиш	
Ерітпеуге болады	Навага, 	Оңай өңделеді, қалдықтар аз, деформацияланбайды, тағамдық заттарды сақтайды

№ 6 ТАПСЫРМА

1. Балықты ерітудің қай тәсілі жақсы деп есептеледі?

2. Балықты ауады, суда еріткенде не болады?

3. Балықтың қай түрлерін ауада ерітеді?

4. Балықты еріту кезінде минералды заттардың жоғалуын қалай төмендетуге болады?

№ 7 ТАПСЫРМА

Сөйлемді аяқтаңыз, тапсырманы орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

1. 18 _____ 20°C
температурада ауада ірі балықты бүтіндей ерітеді.
2. Ауада еріту кезінде балықтың (%) салмақ жоғалтуын атаңыз.
3. _____ суда ерітеді _____ және
_____ балықты.
4. 1 кг балыққа суық су алады ($t = 10.15^{\circ}\text{C}$) _____ л.
Балықты суда ерітудің ұзақтығы: ұсақ _____, ірі _____.
4. Суда талшықтардың ісінуінен балықтың салмағы қаншалықты өседі (%)?
5. Балықты ерітудің біріктірілген тәсілі немен қорытындыланады?

№ 8 ТАПСЫРМА

Балықтың келесі түрлерін көрсетілген топтарға бөле отырып, сызбаны толықтырыңыз: жайын, лақа, көксерке, күміс хек, сүйірік, кертік, калуга, жыланбалық, алабұға, сазан, зубатка, аксерке.

Қабыршықты	Қабыршықсыз	Бекіре балық
↓	↓	↓
1) _____	1) _____	1) _____
2) _____	2) _____	2) _____
3) _____	3) _____	3) _____
4) _____	4) _____	4) _____

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. 200 гр дейінгі салмақта ұсақ балықта қалай пайдаланады?
а) порциялы кесек (дөңгеленген); б) бүтіндей; в) сүбе етке бөледі.
2. Орташа көлемді салмағы 1-1,5 кг балықты қалай пайдаланады?
а) бүтіндей; б) дөңгелетіп (порциялы кесектер); в) сүбе етке бөледі.
3. Салмағы 1,5 кг асатын ірі балықты қалай пайдаланады?
а) бүтіндей; б) дөңгелетіп (порциялы кесектер); в) сүбе етке бөледі.
4. Қандай балықтан порцияға кеспес бұрын улы болып табылатын құрсақ қуысындағы қара қабыршықты жояды?
а) алабұға; б) маринка; в) ставрида.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қай балықтан жылыдай өңдемес бұрын терісін алады?
а) жайын, зубатка, угольная, камбала; б) көксерке, жайын, алдаспан;
в) нототения, треска, хек.
2. Қандай балықтың терісін «шұлықтап» шешеді?
а) налим, жыланбалық, бельдюга; б) шортан, навага, қара балық;
в) камбала, треска, сайда.
3. Қай балықты тазаламас бұрын қайнаған суға 20-30 с салып сосын бірден суық суға салады?
а) қара балық; б) камбала; в) көксерке.

№ 9 ТАПСЫРМА

Тұқымдасқа кіретін балықтың түрлерін, олардың айырмашылық ерекшеліктері мен аспаздық пайдаланылуын көрсетіңіз.

Балықтың тұқымдастары	Тұқымдасқа жататын балықтар	Айырмашылық ерекшеліктер және аспаздық қолданылуы
Бекіре балық	Бекіре, севрюга, белуга, шип, калуга, сүйрік, бестер	Өте дәмді және майлы қабаттары бар балық. Қуыру, пісіру, бөктіру және көмештеу үшін пайдаланады
Тұқы		
Майшабақ		
Камбала		

№ 10 ТАПСЫРМА

Тұқымдас балыққа жататын балықтардың атауын, олардың айырмашылық ерекшеліктері мен аспаздық қолданылуын көрсетіңіз.

Балық тұқымдастары	Тұқымдасқа жататын балық	Айырмашылық ерекшеліктер және аспаздық қолданылуы
Нәлім	нәлім, пикша, сайда, лақа, минтай, мерлуза, путассу, күміс хек	Еті арық (майы 2 % дейін), ұсақ сүйектері аз. Котлетті масса, қуыру, көмештеу және пісіру үшін
Алабұға		
Кішкентай балық		
Албырт		

№ 11 ТАПСЫРМА

1. Бекіре балықты бастапқы өңдеуде жетіспейтін процесстерді жазып бітіріңіз.

Кеуде жүзбеқанаттарымен бірге басын алып тастау.

Арқа қоңыздарын кесіп тастау.

Жүзбеқанаттарын, шегірішінін жою.

Балықты буындарға бөлу.

Жанама, құрсақ қуысы және қоңыздарды жою.

Пісіру алдында буындарды орап, байлау.

Шеміршектерін кесіп, қуыру үшін порциялық бөліктерге кесу.

Порциялық бөліктерді жидіту.

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Бекіре балықтың буындарын қандай мақсатпен жидітеді?

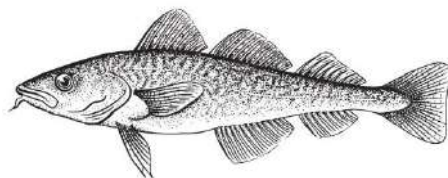
- 2) Бекіре балықтың порциялық бөліктерін қандай мақсатпен жидітеді?

- 3) Бекіре балықтарды жидіткенде қанша көлем жоғалтады (%)?

№ 12 ТАПСЫРМА

1 Нұсқа

1. Нәлімді өңдеудің ерекшелігі неде (2.1сурет)?

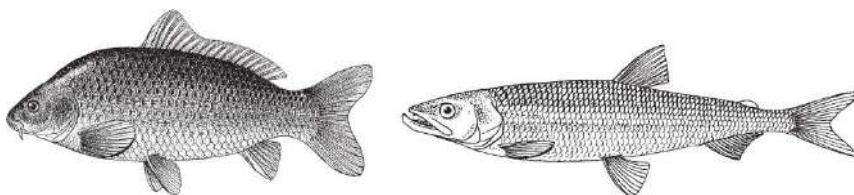


2.1 сурет

2. Балықты қалай дұрыс жібітеді?
3. Балықтың таза сүбе етінен қалай жартылай фабрикаттарды кеседі ?
4. Балықты дөңгелектеп өңдеген кезде қанша көлемде қалдық шығады (%)?

2 Нұсқа

1. Ірі қабыршықты балықты таза сүбеге бөлудің технологиялық сызбасын құрыңыз (2.2 сурет).

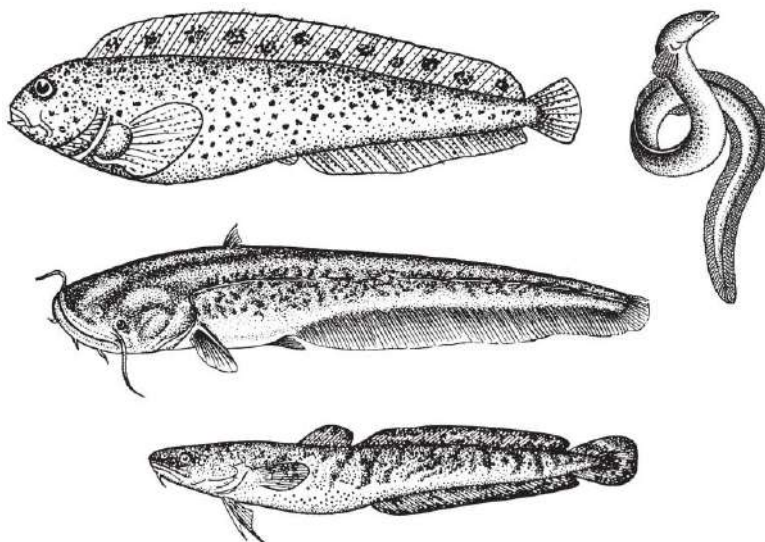


2.2 Сурет

2. Балықты сүбеге өңдеу барысында қалдықтың көлемі қандай (%)?
3. Балықты негізгі тәсілмен қуыру үшін қалай кеседі?
4. Балықты қуыру үшін қолданылатын аунатудың түрлерін тізбектеңіз.

№ 13 ТАПСЫРМА

1. Қабыршықсыз балыққа жататын балықтарды атаңыз (2.3 сурет).

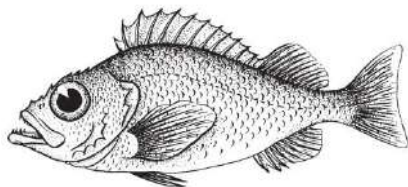


2.3 сурет

2. Ірі жайынды қалай өңдейді ?
3. Жайынның сүбесін қалай пайдаланады?
4. Қабыршықсыз балықты қалай жібітеді?
5. Өңдеу тәсілі бойынша балықты қалай топтастырады?
6. Қабыршықсыз балықты өңдеудің ерекшелігі неде?

№ 14 ТАПСЫРМА

1. Алабұға тұқымдасына жататын балықты өндеудің ерекшелігі неде (2.4 сурет)?

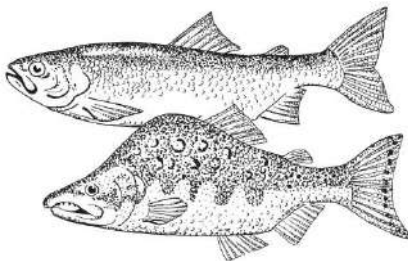


2.4сур.

2. Балықты терісімен бірге сүбеге қалай өңдейді?
3. Негізгі тәсілмен қуыру үшін терісімен бірге сүбені порциялық бөліктерге қалай кеседі?
4. Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерге аунатудың қай түрін қолданады?

№ 15 ТАПСЫРМА

1. 2.5 суретте қандай балық бейнеленген және қандай тұқымдасқа жатады?

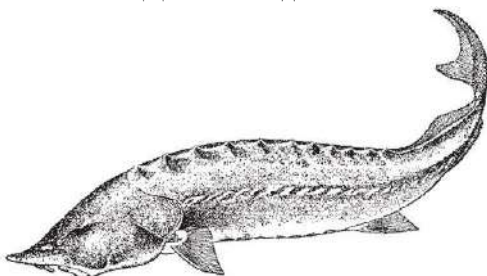


2.5 сурет

2. Осы балықты өндеудің ерекшелігі неде?
3. Балықты дөңгелетіп қалай бөледі?
4. Балықты дөңгелетіп өндегенде қалдық көлемі қандай (%)?
5. Қандай жылыдай өндеу үшін дөңгелектерді пайдаланады?

№ 16 ТАПСЫРМА

1. 2.6 суретте бейнеленген балық қалай аталады?

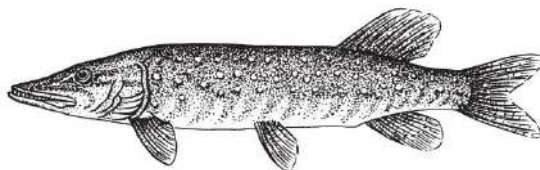


2.6 сурет

2. Ол қай тұқымдасқа жатады? Осы тұқымдасқа жататын балықтарды атаңыз.
3. Осы тұқымдас балықтарды өңдеудің ерекшелігі неде?
4. 2.6 суретте көрсетілген балықты бастапқы өңдеудің сызбасын құрыңыз.

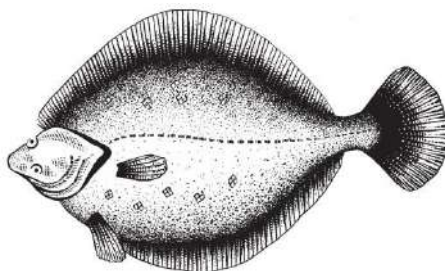
№ 17 ТАПСЫРМА

1. Шортанды турама салуға қалай дайындайды (2.7 сурет)?



2.7 сурет

2. Турама салуға дайындау үшін балықтың котлеттік массасын қалай жасайды?
3. 1 кг балықтың жұмсақ етіне балыққа турама салу массасына қандай азық-түлік жатады?
4. Камбаланы өңдеудің ерекшелігі неде (2.8 сурет)?



2.8 сурет

5. Майдың құрамы бойынша балықты қалай шартты түрде топтастырады?
6. Камбаладан жасалған қандай жартылай дайын өнімді кесуге болады?

№ 18 ТАПСЫРМА

(жаппай жауап алу үшін)

1 Нұсқа

1. Алабұға тұқымдасына қандай балықтар жатады?
2. Майдың құрамы бойынша балықты шартты түрде қалай топтастырады?
3. Қандай балықтар арық балықтарға жатады?
4. Балықтағы майдың мөлшері неге байланысты?

5. Балық өңдеу тәсілі бойынша қалай бөлінеді?
6. Камбаланы өңдеудің ерекшелігі неде?

2 Нұсқа

1. Нәлім тұқымдасына қандай балықтар жатады?
2. Балық көлемі бойынша қалай бөлінеді?
3. Балықтың құрамындағы балық оның аспаздық қолданылуына қалай әсер етеді?
4. Қандай балықтардың құрамында майдың көп мөлшері бар?
5. Мұздатылған балықты қалай ерітеді?
6. Ұсақ наваганы өңдеудің ерекшелігі неде?

№ 19 ТАПСЫРМА

1. Мұздатылған балықты қалай дұрыс жібітеді?
2. Балықты жібітудің қандай тәсілі жақсы деп есептеледі?
3. Ірі балықты сүбеге қалай бөледі?
4. Балықты жару кезінде сүбенің қандай түрлерін алады?

№ 20 ТАПСЫРМА

1. Балықты таза сүбеге өңдеудің технологиялық сызбасын құрыңыз.
2. Балықты таза сүбеге өңдеу кезінде қалдықтың пайыздық көлемін көрсетіңіз.
3. Балықтың таза сүбе етінен қандай жартылай дайын өнімдер кеседі?
4. Балықтан жасалған жартылай дайын өнімдерге қандай аунатуды қолданады?

№ 21 ТАПСЫРМА

1. Дөңгелектеп кесу үшін балықты қалай мүшелейді?
2. Дөңгелектеп бөлшектеген кезде қалдықтардың пайыздық мөлшерін көрсетіңіз.
3. Дөңгелектеп кесілген балықты қандай жылыдай өңдеу тәсілі үшін қолданады?
4. Омыртқалы сүйегімен кесілген балықтың порциялық бөліктерін қандай жылыдай өңдеу үшін пайдаланады?
5. Балықты қантай мақсатта аунатады?

№ 22 ТАПСЫРМА

1. Балықты таза сүбеге өңдеудің жүйелілігін есептеңіз.
2. Балықтың сүбесінен қандай жартылай дайын өнімдер жасалады және оларды қалай кеседі?
3. Балықтың таза сүбесінен жасалған жартылай дайын өнімдер үшін аунатудың қандай түрлерін қолданады?
4. Балықтың таза сүбесінен жасалған жартылай дайын өнімдер үшін жылыдай өңдеудің тәсілдерін тізбектеңіз.

5. Балықты таза сүбеге өңдеу кезінде шығатын қалдықтың мөлшерін көрсетіңіз (%).

№ 23 ТАПСЫРМА

1. Балықтың таза сүбесін жартылай дайын өнімдерге 30 ° бұрышқа не үшін кеседі?
2. Балықтың таза сүбесінен жалсалатын тағамдардың түрлерін тізбектеңіз.
3. Котлеттік масса дайындау үшін балықтың қандай түрлерін қолдануға болады?
4. 1 кг балықтың жұмсақ етіне балықтың котлеттік массасының құрамын жазыңыз.
5. Балықтың котлеттік массасынан жасалған жартылай фабрикааттарды тізбектеңіз.

№ 4 ТЕСТ

Берілген жауаптардың нұсқасынан дұрыс емесін таңдаңыз.

Порциялық жартылай дайын өнімдерді кесу.

1. Пісіру үшін:
 - а) тұзу бұрыш астындағы дөңгелек пішінді порциялық бөліктер; б) терісі мен сүйектері бар жарылған балықтың бөліктері; в) терісімен және терісі жоқ, терісін екі-үш жерде кеседі; г) балыққа 30 ° бұрышта тері және сүйексіз кеседі.
2. Бөктіру үшін:
 - а) балыққа 30 ° бұрышта тері және сүйексіз кеседі; б) тұзу бұрыш астындағы дөңгелек пішінді порциялық бөліктер; в) терісі мен сүйектері бар жарылған балықтың порциялық бөліктері; г) майда буындар.
3. Негізгі тәсілмен қуыру:
 - а) тұзу бұрыш астындағы дөңгелек пішінді порциялық бөліктер; б) балыққа тұзу бұрыштың астында омыртқа сүйегімен порциялық бөліктерге бөледі; в) 30 ° бұрыштың астында сүйексіз сүбені тегіс жалпақ бөліктерге; г) тұзу бұрышта кесілген тері және сүйексіз.
4. Қыздырылған майда қуыру үшін:
 - а) дөңгелек (дөңгелекше) пішінді порциялық бөліктер; б) 30 ° бұрышта кесілген балықтың таза сүбесінің порциялық кесектері; в) ені 4-5см, қалыңдығы 1 см, ұзындығы 15-20 см таспа түріндегі балықтың таза сүбесі; г) ромб пішінді балықтың таза сүбесі.
5. Балықты қуырмас бұрын қандай мақсатта аунатады?
 - а) сұйықтығын жоғалтпау үшін; б) қуырылған қабықша пайда болуы үшін; в) жаңа дәм мен иіс пайда болуы үшін; г) ақуыздар мен дәрумендерін жоғалтпау үшін.

№ 24 ТАПСЫРМА (ҮЙ ТАПСЫРМАСЫ)

Келесі кестеде балықтан жасалған жартылай фабрикаттар мен жылыдай өңдеу тәсіліне байланысты оларды кесу бұрышын көрсетіңіз.

Жылыдай өңдеу тәсілі	Балықтан жасалған жартылай фабрикаттардың пішіні және кесу бұрышы
Негізгі тәсілмен пісіру	Балықты бүтіндей, буындарды
Қыздырылған майда қуыру	
Бөктіру	Балықты бүтіндей күйінде, майда буындарды,
Негізгі тәсілмен қуыру	

№ 25 ТАПСЫРМА

1. Үлгі бойынша сызбаны аяқтаңыз.



2. Тапсырманы орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) . Аунатуды өнімге бекіту үшін оны жұмыртқа, сүт және тұз қоспасында жібітеді. 1 кг-ға осы қоспаның атауы мен құрамын жазыңыз.
- 2) . «Қосарлы аунату» деген не және оны жылыдай өңдеудің қандай тәсілін пайдаланады ?
- 3) . «Сұйық қамыр» дегеніміз не? Оны қандай жартылай дайын өнімдер үшін пайдаланады?

№ 26 ТАПСЫРМА

1. Балықтың котлеттік массасын дайындаудың реттілігін көрсетіңіз.

№ р/р	Дайындау технологиясы	Дайындау жүйелілігі (жауапты цифрлармен беру)
1	Балықты таза сүбеге бөлшектейді	
2	Нанды жібітеді (2-3 күнді 1 сұрыпты 1)	
3	Массаны мұқият араластырады	
4	Балықтың таза сүбесін ет тартқыштан өткізеді	
5	Массаны салқындатады	
6	Балық етін нанға қосып, тағы да ет тартқыштан өткізеді	
7	Жібітілген нанды сәл сығады	
8	Су немесе сүт қосады	
9	Тұз, бұрыш қосады	
10	Бидайдан жасалған нанды қабықшасынан тазалайды	
11	Массаны толық араластырады	
12	Жартылай фабрикаттарды пішіндейді	
13	Массаны порциялайды	

2. 100 гр балық сүбесіндегі азық-түліктің мөлшерін көрсетіңіз:

нан _____ ;

сұйықтық _____ ;

тұз _____ ;

бұрыш _____ .

3. Котлеттік массаға жұмсақ үгілмелілігін арттыру үшін майлы емес балықтан қосатын піскен балықтың қосатын көлемін көрсетіңіз (%).

№ 5 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

- Терісімен бірге сүбеге өңделген балықты котлеттік масса дайындау үшін қосуға бола ма?
а) иә; б) жоқ.

2. Балықтың котлеттік массасын дайындау үшін 25-30 % піскен балықты пайдалануға болады ма?
а) иә; б) жоқ.
3. Балықтың котлеттік массасынан қандай жартылай дайын өнімді тартылған піскен жұмыртқа және шала қуырылған пиязбен дайындайды?
а) котлеттер, домалатпалар; б) зраздар, тельное; в) тефтели, түйір еттер
4. Қай жартылай дайын өнімнің котлеттік массасына шала қуырылған басты пиязды қосады?
а) котлеттер; б) зраздар; в) тефтели.

№ 27 ТАПСЫРМА

Балықтың котлеттік массасынан жасалған жартылай дайын өнімге сипаттама беріңіз (үлгі бойынша).

Өнім	Саны, дана.	Пішіні	Аунату	Жылыдай өңдеу тәсілі
Котлеттер	2	Сопақша-сүйірленген	Кептірілген нан	қуыру
Домалатпалар				
Тефтели				
Зраздар				
Тельное				
Рулет				

№ 28 ТАПСЫРМА

1. Котлеттік масса жасау үшін 1 кг балық сүбе етіне азық-түліктің мөлшерін көрсетіңіз.
2. Котлеттік масса жасаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
3. Котлеттік массаға қандай мақсатпен кептірілген нан қосады?

«БАЛЫҚТЫ ӨНДЕУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ЖАППАЙ ЖАУАП АЛУ ҮШІН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1 Нұсқа

1. Бекіре балығын қалай жібітеді?
2. Камбаланы өндеудің ерекшелігі неде?
3. Ұсақ наваганың ішек-қарнын қалай жояды?
4. Балықтың котлеттік массасының құрамы қандай?
5. Бекіре балығының буындарын жидітудің мақсаты қандай?
6. Балықты пісіру үшін қалай кесу керек?

7. Тельное пішінін атаңыз.
8. Лъезон құрамы қандай?
9. Балықты аунатудың мақсаты қандай?

2 Нұсқа

1. Қабыршықты балықты қалай жібітеді?
2. Көксеркені өңдеудің ерекшелігі неде?
3. Шортанға турама салу үшін терісін қалай жояды?
4. Балықтың котлеттік массасынан жасалатын жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
5. Бекіре балығының порциялық кесектерін жидітудің мақсаты қандай?
6. Негізгі тәсілмен қуыру үшін балықты қалай кесу керек?
7. Балықтың котлеттік массасынан жасалған рулеттің пішінін атаңыз.
8. Аунатудың түрлерін тізбектеңіз.
9. «Сұйық камырдың» құрамы қандай?

«ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІН ӨНДЕУ ЖӘНЕ ОЛАРДЫ АСПАЗДЫҚ ҚОЛДАНУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ҮЙ ТАПСЫРМАСЫ

1. «Аспаздық» (Н.А.Анфимова) және «Тамақ өнімдерінің тауартануы» (З.П.Матюхина) оқулықтарын пайдалана отырып теңіз өнімдерінің төрт-бес түрін өңдеудің ерекшеліктері және олардың тағам дайындау үшін қолданылуы туралы реферат жазыңыз.
2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) омарларды қалай өңдейді? 3) Асшаяндарды қалай өңдейді?
 - 2) Кальмарларды қалай өңдейді? 4) Мидияны қалай өңдейді?
3. Келесі кестені толтырыңыз.

Теңіз өнімдері	Тамақ кәсіпорнына түскен кездегі теңіз өнімдерінің күйі	Тәсілдері (өңдеу реттілігі)	Аспаздық қолданылуы	Сақтау шарттары
1. Мидия 2. Устрица 3. Теңіз ирекшелері 4. Кальмарлар 5. Таңқышаяндар мен асшаяндар 6. Сегізаяқтар	Салқындалатын немесе мұздатылған	$t = 18... 20^{\circ}\text{C}$ до $t = 3^{\circ}\text{C}$ еріту; өңдеу; жуу; қайтара ұру; терісін жою	2 кг дейін салмақта пісіру; қуыру; бұқтыру; көмештеу	$t = 0... 2^{\circ}\text{C}$ температурада шикі немесе піскен түрінде 2 тәуліктен асырмай

«БАЛЫҚТАРДЫ ӨНДЕУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚТЫҢ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ (ШАҒЫН ТОПТАРҒА 5 СҰРАҚТАН)

1. Балықтың тағамдық құндылығы неде?
2. Мұздатылған балықты жібіту тәсілдерін сипаттаңыз: суда; ауада; біріктірілген.
3. Балықтарды әр түрлі белгілері бойынша топтастыруды тізбектеңіз.
4. Қабыршықты ірі балықты қалай өңдейді?
5. Қабыршықты орташа балықты қалай өңдейді?
6. Қабыршығы жоқ балықты өңдеудің ерекшелігі неде?
7. Навага, камбала және көксеркені өңдеудің ерекшелігі неде?
8. Турама салу үшін шортанды өңдеудің ерекшелігі неде?
9. Бекіре балық тектес балықтарды өңдеудің ерекшелігі неде?
10. Балықтың котлеттік массасы және олардан жартылай дайын өнімді жасау технологиясы қандай ?

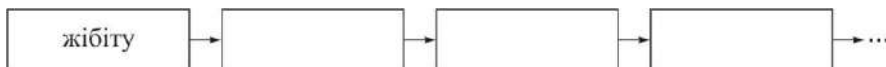
3 ТАРАУ

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІН ӨНДЕУ

3 тараудың тесттері мен тапсырмаларының көмегімен сіз етті өндеу бойынша алған біліміңізді бекітесіз. 3 тараудағы тапсырмаларды орындаңыз және жауаптардың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

№ 1 ТАПСЫРМА

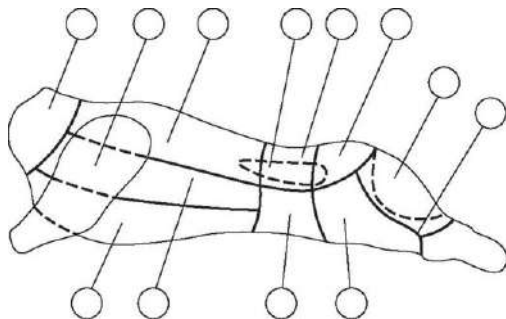
1. Еттің тағамдық құндылығы неде?
2. Ет қандай негізгі талшықтардан тұрады?
3. Ет қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына қандай түрінде түседі?
4. Сапалы еттің белгілері қандай?
5. Мұздатылған етті механикалық аспаздық өндеудің сызбасын жазып аяқтаңыз.



6. Етті қандай мақсатпен жібітеді?
7. Етті жібіту тәсілдерінің ерекшелігі неде?
8. Сойылған малдың жуылған тұтас етін қалай және қандай мақсатпен кептіреді?

№ 2 ТАПСЫРМА

1. Ет семізділігі бойынша қалай бөлінеді?
2. Сапалы ет қалай анықталады?



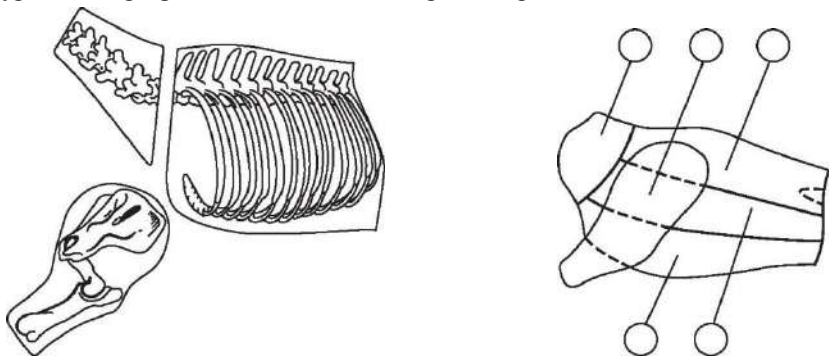
3.1 сур. Сиыр жарты етінің бөліктері:

1 — мойын бөлігі; 2 — жауырынды бөлігі; 3 — төс; 4 — жиегі; 5 — қалың шеті; 6 — жұқа шеті; 7 — кесек ет; 8 — көк ет; 9 — жамбас бөлігінің жоғарғы кесегі; 10 — жамбас бөлігінің сыртқы кесегі; 11 — жамбас бөлігінің жанама кесегі; 12 — жамбас бөлігінің ішкі кесегі

3. 3.1 суретте сиыр жарты етінің бөліктерін цифрмен олардың атауын белгілеп көрсетіңіз.

№ 3 ТАПСЫРМА

1. 3.2 суретте сиыр тұтас етінің алдыңғы ширегін көрсетіңіз .



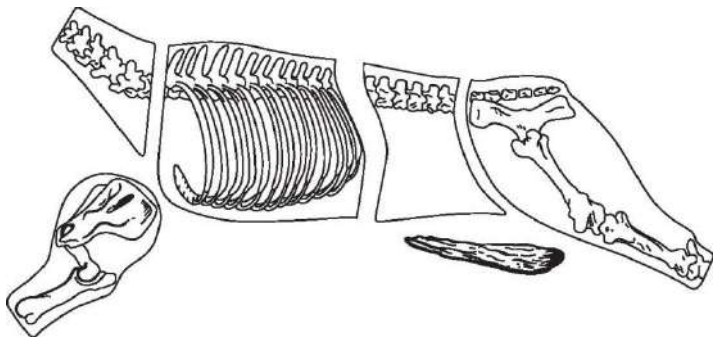
3.2 сур.

- Етті өңдеудің технологиялық сызбасы қандай жүйелілік операциялардан тұрады?
- Сиыр тұтас етінің алдыңғы ширегінің аспаздық қолданылуын көрсетіңіз.

Сиыр тұтас етінің алдыңғы ширегінің бөлігі	Бір рет пайдаланатын
Жауырын	
Мойын	
Төс	
Көгет	
Қалың шеті	

№ 4 ТАПСЫРМА

1. Аспаздық мүшелеу кезінде сиырдың тұтас (жарты) етін қандай бөліктерге бөледі (3.3 сур.)?

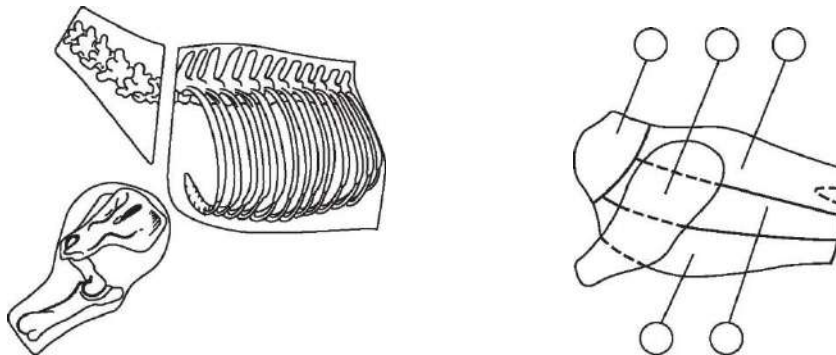


3.3 сурет

2. Сиыр жарты етінің қандай бөліктерін пайдаланады:
а) қуыру үшін; б) бұқтыру үшін; в) котлеттік масса үшін?
3. Сапалы еттің белгілерін атаңыз.

№ 5 ТАПСЫРМА

1. Сиыр жарты етінің алдыңғы ширегін өңдеу сызбасын толықтырыңыз және 3.4. суретте мүшелеудің жүйелілігін көрсетіңіз.



3.4 сурет



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) «бөліп алған жердің сүйегінен етті сылып алу дегеніміз не?»
 - 2) Алдыңғы ширектік қандай бөліктерін қуыру үшін пайдаланады?
 - 3) Алдыңғы ширектік қандай бөліктерін бұқтыру үшін пайдаланады?

№ 6 ТАПСЫРМА

1. 0 ден 8 °C дейінгі температурада етті ақырын жібіткенде не болады?
2. Етті 20-25 °C температурада жылдам жібіткенде не болады?
3. Неге етті суда жібітуге тыйым салынады?
4. Етті жібіткеннен кейін жартылай дайын өнімді кеспес бұрын қандай операциялар қажет?

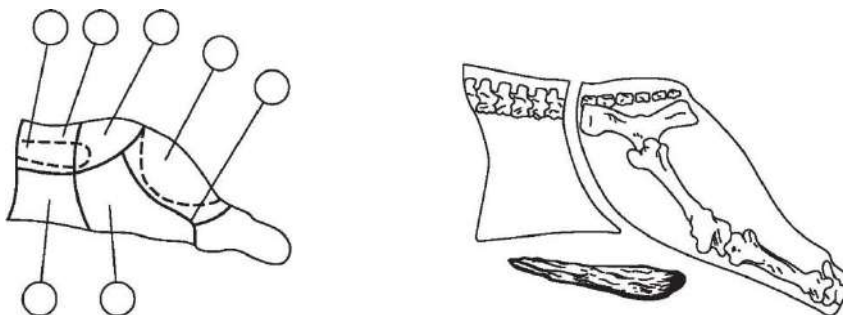
№ 7 ТАПСЫРМА

- Сөйлемді аяқтаңыз.
1. Етті ақырын жібіткен кезде, % құрайды. Ет массасына ет шырынының азаюы _____ құрайды.

2. Етті тез жібіткен кезде ет шырының азаюы _____ % ет массасына артуы мүмкін.
3. Етті суда жібітуге жол берілмейді, себебі суда _____.

№ 8 ТАПСЫРМА

1. Сиырдың тұтас етінің артқы ширегінің бөліктерін көрсетіңіз (3.5 сурет). Оларды атаңыз.



3.5 Сурет

2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында етті қабылдаған кезде нені тексереді?
3. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына ет қандай түрде және қандай күйде түседі?
4. Сиырдың тұтас етінің артқы ширегінің қандай бөліктерін пайдаланады:
а) қуыру үшін; б) бұқтыру үшін; в) котлеттік масса үшін?

№ 9 ТАПСЫРМА

Әр түрлі жылыдай өңдеу үшін қолданылатын сиыр тұтас етінің бөліктерін көрсетіңіз (үлгі бойынша).

Жылыдай өңдеу тәсілі	Сиыр етінің қолданылатын бөліктері	Тұтас ет бөліктері
Қуыру үшін		Кесек ет
		Жауырын Тұтас еттің I санаттағы жиегі Төс
Бұқтыру үшін		Мойын Көгет Тұтас еттің II санаттағы жиегі
		Қалың шеті Жұқа шеті

Жылыдай өңдеу тәсілі	Сиыр тұтас етінің пайдаланылатын бөліктері	Тұтас ет бөліктері
		Қалың шеті Жұқа шеті
Пісіру үшін		Артқы аяқтың ішкі бөлігі Артқы аяқтың жоғарғы бөлігі
Котлеттік масса үшін	Мойын, көгет, тұтас еттің II санаттағы жиегі	Артқы аяқтың жанама бөлігі Артқы аяқтың сыртқы бөлігі

№ 10 ТАПСЫРМА

Сиыр тұтас етінің аспаздық пайдаланылатын бөліктерін көрсетіңіз (үлгі бойынша).

Сиыр тұтас етінің бөліктері	Аспаздық қолданылуы
Кесек ет	Порциялық және ұсақ кесектермен, бүтіндей қуыру үшін
Қалың шеті Жұқа шеті	
Артқы аяқтың ішкі бөлігі Артқы аяқтың жоғарғы бөлігі	
Артқы аяқтың жанама бөлігі Артқы аяқтың сыртқы бөлігі	
Жауырын Тұтас еттің I санаттағы жиегі Төс	

№ 11 ТАПСЫРМА

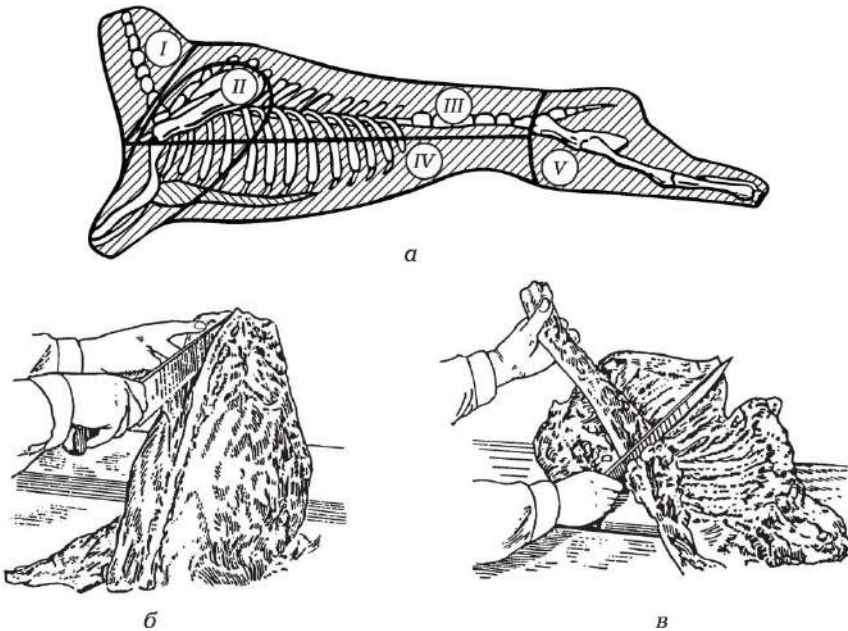
Аспаздық пайдаланылуына байланысты тұтас еттің бөліктерін көрсетіңіз.

Сиыр тұтас етінің бөліктері	Аспаздық қолданылуы
Кесек ет	Ірі және порциялық кесектермен қуыру
	Ірі кесекпен, порциялық кесекпен және ұсақ кесекпен қуыру
	Порциялық және ұсақ кесектермен қуыру. Ірі кесектеп бұқтыру

Сиыр тұтас етінің бөліктері	Бір рет пайдаланатын
	Ірі кесектеп, порциялық кесектермен және ұсақ тілімдермен бұқтыру (азу, палау)
	Ірі кесектеп пісіру, ұсақ кесекпен бұқтыру (гуляш)
	Котлеттік және таза туралған масса

№ 12 ТАПСЫРМА

- Қойдың тұтас етін бөлшектеудің реттілігін тізбектеңіз:
 - бүйрегін жояды;
 -
 -
 - және т.б.
- Қой бөліктерінің атауын (3.6 сурет) және олардың аспаздық қоланылуын тізбектеңіз.
- I және I санатты қойды өңдеу кезіндегі шығынды көрсетіңіз.



3.6 сурет

№ 13 ТАПСЫРМА

1. келесі сызбада қой бөліктерінің пайдаланылуын көрсетіңіз.



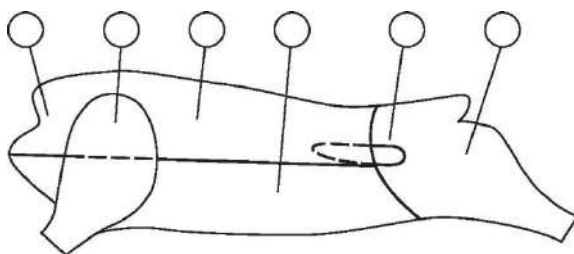
2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Қой етінің қақталған сүбесі мен сан етінен қандай порциялық жартылай өнімдер кеседі?
- 2) Қой етінен қандай ұсақ кесектелген жартылай дайын өнім кеседі?

№ 14 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

1. Сызбадағы (3.7 сурет) шошқа тұтас етінің бөліктерін көрсетіңіз.



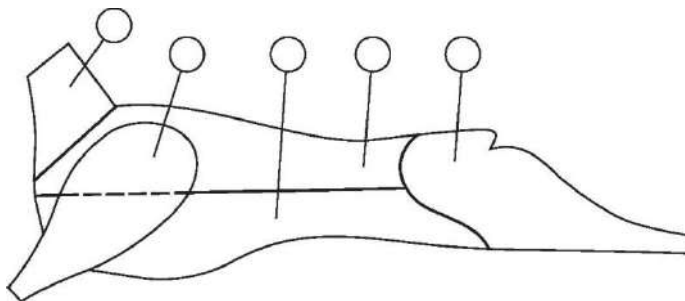
3.7 сурет

2. Шошқа тұтас етін шабуды қандай реттілікпен іске асырады?
3. Шошқа тұтас етінің бөліктерін аспаздық қолдануды тізбектеңіз.
4. Шошқа тұтас етінен қандай жартылай дайын өнімдерді кесуге болады:
 - а) ірі кесектелген; б) порциялық; в) ұсақ кесектелген?

№ 15 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

1. Сызбадағы (3.8 сурет) қой тұтас етінің бөліктерін көрсетіңіз.



3.8 сурет

2. Қой тұтас етін шабуды қандай реттілікпен іске асырады?
3. Қой тұтас етінің бөліктерін аспаздық қолдануды тізбектеңіз.
4. Қой тұтас етінен қандай жартылай дайын өнімдерді кесуге болады:
а) ірі кесектелген; б) порциялық; в) ұсақ кесектелген?

«ҚОЙ, ШОШҚА ЕТІН ӨНДЕУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ҚАЙТАЛАУ ҮШІН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1 Нұсқа

1. Қой етін шапқан кезде алынатын еттің бөліктерін тізбектеңіз.
2. Қойдың қандай бөліктерін қуыру үшін пайдаланады?
3. Шошқаның қандай бөліктерінен эскалоп кеседі?
4. Палау кесудің түрін атаңыз.
5. Эскалоптың шницельден айырмашылығы қандай?

2 Нұсқа

1. Қойдың қандай бөліктерін бұқтыру үшін пайдаланады?
2. Қақталған сүбеден кесілетін жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
3. Палаудың жартылай дайын өнімдерінің рагудың жартылай дайын өнімдерден айырмашылығы қандай?
4. Кәуаптарды маринадтаудың мақсаты қандай?
5. «Кар» кәуабына сипттама беріңіз.

3 Нұсқа

1. Шошқа сан етінен қандай жартылай дайын өнімдер кесуге болады?
2. Шошқаның қандай бөліктерін қуыру үшін пайдаланады?
3. Қуырма кесудің түрі қандай?
4. Төс етінен кесілетін жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
5. Жаншылған котлеттен табиғи котлеттің айырмашылығы неде?

4 Нұсқа

1. Қойдың қандай бөліктерін туралған масса үшін пайдаланады?
2. Шошқаның қандай бөліктерінен эскалоп, шницель, табиғи котлеттер жасайды?
3. Шошқа етінің ұсақ кесектелген жартылай дайын өнімдерін атаңыз.
4. Гуляш кесудің түрлері қандай?
5. Еттің қай бөлігін туралған масса үшін пайдаланады?

«СИЫР ЕТІН АСПАЗДЫҚ ПАЙДАЛАНУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ҚАЙТАЛАУ ҮШІН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1 Нұсқа

1. Бұқтыру үшін қолданылатын сиыр жарты етінің бөліктерін тізбектеңіз.
2. Котлеттік және туралған масса үшін қолданылатын сиыр жарты етінің бөліктерін тізбектеңіз.
3. Етті қалай дұрыс жібіту керек?

2 Нұсқа

1. Сиыр жарты етінің алдыңғы ширегінің бөліктерін атаңыз.
2. Сиыр жарты етінің қандай бөліктерін ірі кесектеп қуыру үшін пайдаланады?
3. Сиыр етін аспаздық өңдеу реттілігін тізбектеңіз.

3 Нұсқа

1. Порциялық кесектермен қуыру үшін қолданылатын сиыр жарты етінің бөліктерін тізбектеңіз.
2. Пісіру үшін қолданылатын сиыр жарты етінің бөліктерін тізбектеңіз.
3. Сапалы етті қандай көрсеткіштер бойынша анықтайды?

4 Нұсқа

1. Сиыр жарты етінің артыңғы ширегінің бөліктерін атаңыз.
2. Сиыр жарты етінің қандай бөліктерін ұсақ кесектеп қуыру үшін пайдаланады?
3. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына ет қандай түрінде түседі?

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын тандаңыз.

1. Шошқа тұтас еті неше бөлікке бөлінеді?
а) 5; б) 6; в) 7; г) 9.
2. Ет қандай температура кезінде дұрыс жібітіледі?
а) 0 - ден 6... 8 °С дейін 1... 3 тәулік ішінде; б) 20-дан 25 °С дейін 12... 24 сағ. ішінде; в) 10-нан 15 °С дейін 10... 12 сағ. ішінде; г) 8-ден 10 °С дейін 3 -4 тәу. ішінде
3. Тартылған етке пияз бен жұмыртқа қосып қандай жартылай дайын өнімдері жасалады?
а) туралған зраздар, рулет; б) туралған домалатпалар; в) тефтели; г) «Полтавский» котлеттері.
4. «Сүйектен етті сылып алу» дегеніміз не?
а) сіңір, қабыршақ, шеміршектерді алып тастау; б) еттен сүйекті бөліп алу; в) шабылғандарға бөлу; г) етті тазалау.
5. Кесек етті порциялық кесектермен ... үшін пайдаланады:
а) лангет, сүбе, бифштекс; б) антрекот, жаншылған зраздар; в) ромштекс, шницель; г) эскалоп.

Ескерту. 3 тараудың тесттер мен тапсырмаларының жауаптарының үлгісі : 2, б; 3, г және т.б.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Шошқа тұтас етінің қандай бөліктерінен гуляш кеседі?
а) төс еті; б) қақталған сүбе; в) көгет; г) сан ет.
2. 1 кг табиғи туралған шоқа етінің массасына қанша шпикті пайдаланады?
а) 200 г; б) 160 г; в) 150 г; г) 120 г.
3. Табиғи туралған шницель үшін қандай аунату қоладыналады ?
а) ак; б) ұн; в) кепкен нан; г) нан.
3. Қандай өнімдер үшін нан мөлшері аз котлеттік массалар дайындалады?
а) шницель; б) домалатпалар; в) тефтели; г) котлеттер.
4. Туралған масса дайындау үшін қой тұтас етінің қандай бөліктері қолданылады?
а) жауырын; б) төс еті; в) мойын; г) жамбас.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қойдың тұтас етінде неше бөлік бар?
а) 5; б) 6; в) 7; г) 9.
2. Порциялық жартылай дайын өнімдерді дайындау үшін қой тұтас етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
а) мойын; б) жауырын; в) қақталған сүбе; г) жамбас.
3. Сиырдың кесек етінен қандай жартылай дайын өнімдер кеседі?
а) антрекот; б) «мәскеу бойынша» кәуап; в) гуляш; г) қуырма.
4. Шошқа етінің қандай бөліктерін пісіру үшін қолданады?
а) қақталған сүбе; б) жамбас; в) төс ет; г) мойын.
5. Котлеттік масса дайындау үшін 1 кг етке қанша бидайдан жасалған нанды пайдаланады?
а) 400 г; б) 250 г; в) 110 г; г) 300 г.

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. 1 кг туралған масса дайындау үшін сиыр етінің қанша мөлшері қажет?
а) 800 г; б) 600 г; в) 700 г; г) 500 г.
2. Бұқтыру үшін сиыр еті ширегінің қандай бөліктерін пайдаланады ?
а) қалың шеті; б) төс ет, жауырын; в) көгет; г) мойын.
3. Еттің негізгі талшықтары қанша?
а) 3; б) 4; в) 5; г) 6.

4. Бірінші кезекте шошқа етінің қай бөлігін бөледі?
а) жауырын; б) жамбас; в) кесек ет; г) төс ет.
5. Еттің қай талшығында мизоин негізгі ақуыз болып табылады?
а) майлы; б) бұлшық етті; в) сүйекті; г) дәнекер.

№ 5 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Бифштекс дайындау үшін қандай жылыдай өңдеу тәсілін қолданады?
а) пісіру; б) бұқтыру; в) қуыру; г) көмештеу.
2. Котлет дайындау үшін 1 кг котлетті етке қанша мөлшерде сұйықтық қажет?
а) 100 г; б) 200 г; в) 250 г; г) 300 г.
3. Туралған массада жасалған ет түйірлерін дайындаудың ерекшелігі неде?
а) ерекшелігі жоқ туралған ет; б) басты пияз бен шикі жұмыртқа қосылады; в) нан қосылады; г) сары май қосылады.
4. Туралған сраздар үшін қандай аунатуды пайдаланады?
а) кептірілген наннан жасалған; б) қосарлы; в) ұн; г) нан.
5. Шошқа етінің қай бөлігінен рагу жасалады?
а) жауырын; б) қақталған сүбе; в) төс ет; г) сан ет.

№ 6 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қой етінің қай бөлігі бұқтыру үшін қолданылады?
а) төс ет; б) мойын; в) жамбас; г) қақталған сүбе.
2. Шошқаның қақталған сүбесінен қандай жартылай дайын өнім жасайды?
а) эскалоп; б) ромштекс; в) сүбе; г) шницель.
3. Сиырдың жарты еті неше бөліктен тұрады?
а) 9; б) 10; в) 11; г) 13.
4. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына қандай ет ширектеп түседі?
а) қой; б) сиыр; в) шошқа; г) бұзау еті.
5. Сиырдың кесек етінен кесілетін лангеттің (см) қалыңдығын көрсетіңіз.
а) 2; б) 2,5; в) 3; г) 1,5.

№ 7 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына сиыр еті түседі:
а) жартылай және тұтас; б) жартылай және ширек; в) тұтас және ширектеп;

- г) ширек.
2. Котлеттік массаны дайындау үшін сиыр етінің қай бөлігі пайдаланылады?
а) мойынның жұмсақ еті; б) жұқа шеті; в) жауырын; г) төс ет.
 3. Қалың шеті не үшін пайдаланылады?
а) пісіру және бұқтыру; б) котлеттік массаны дайындау үшін; в) қуыру; г) көмештеу.
 4. Еттің қандай бөлігінен антрекот, ромштекс кеседі?
а) кесек ет; б) төс ет; в) қалың шеті; г) көгет.
 5. «етті сіңірінен айыру» термині нені білдіреді?
а) етті, сіңір, қабыршақ, шеміршектерді алып тастау; б) етті кептірілген нанда аунату; в) етті сүйектен сылып алу; г) шеттерінен ернеулерді кесіп алу.

№ 8 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Сиыр етінің қалың шетінен қандай жартылай дайын өнімдерді кеседі?
а) шницель, эскалоп; б) ромштекс, антрекот; в) сүбе, лангет.
2. Сиырдың арқа-қабырғалы бөлігі неден тұрады?
а) қалың шеті, жауырын астындағы бөліктер, көгет; б) қалың шеті, көгет, жиегі; в) жауырын, төс ет, көгет.
3. Қуыру үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
а) артқы аяқтың жоғарғы және ішкі бөліктерін; б) артқы аяқтың жанама және сыртқы бөліктер; в) артқы аяқтың жанама кесегі, ішкі бөлігі.
4. Еттің не үшін кептіреді?
а) жібіту кезінде пайда болған шырынды жұтып алу үшін; б) микробтардың көбеюіне кедергі жасайды және етті өндеген кезінде қолда сырғанамайды ; в) содан кейін жұмсара түседі.
5. Етті қалай жібітеді?
а) суда; б) ауада; в) біріккен тәсілмен.

№ 9 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Табиғи туралған еттен қандай жартылай дайын өнімдер жасалады?
а) бифштекс, зраздар; б) түйір еттер, люля-кебаб; в) еттен жасалған рулет, домалатпалар.
2. Котлеттік массадан қандай жартылай дайын өнімдер жасалады?
а) домалатпалар, зраздар, еттен жасалған рулет; б) люля-кебаб, шницель; в) тефтели, бифштекс.
3. Кесек еттен порциялық қандай жартылай дайын өнімдер жасалады?
а) бифштекс, сүбе, антрекот; б) сүбе, лангет, бифштекс; в) ромштекс, шницель, эскалоп.

4. Кесек еттен қуыру үшін ұсақ кесектелген қандай жартылай дайын өнімдер кесіледі?
а) гуляш, азу, палау; б) қуырма, бефстроганов, «мәскеу бойынша» кәуап; в) бефстроганов, азу, қуырма.
5. Бұқтыру үшін сиыр етінен қандай порциялық жартылай дайын өнімдер кесіледі?
а) антрекот, ромштекс; б) жаншылған зраздар, духовкадағы сиыр еті; в) палау, эс-калоп.

№ 10 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Таза туралған ет массасы үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
а) кесек ет, қалың шеті; б) қалың, жұқа шеті; в) мойын жұмсақ ету, кесінді.
2. Котлеттік массаны дайындау үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
а) көгет, кесінді; б) II санатты жиек; в) кесек ет.
3. Бефстроганов, қуырма жартылай дайын өнімдерді кесу үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
а) төс ет; б) кесек еттің кесіндісі; в) мойынның жұмсақ еті.
4. Антрекот, ромштекс порциялық жартылай дайын өнімдерді кесу үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
а) артқы аяқтың жанама және сыртқы бөліктері; б) жамбас бөлігінің ішкі және жоғарғы бөліктері; в) қалың шеті.
5. Гуляш жартылай дайын өнімдерді кесу үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
а) жауырын және жауырын асты бөлік; б) мойынның жұмсақ еті; в) кесінділер.

№ 1 ТАПСЫРМА

1. Еттің котлеттік массасын дайындаудың сызбасын жазып бітіріңіз.



Оны дайындау үшін май мөлшері 10% дейін семіз малдың етін пайдаланған жөн. Егер ет майлы болмаса, онда таза шпик немесе 5-10 % мөлшерде таза еттің майын қосады.

2. Котлеттік массаның рецептурасын жазып бітіріңіз:

Котлеттік ет — 1 000 г;

нан — _____ ;

сүт немесе су — _____ ;

тұз — _____ ;

бұрыш — _____ .

3. Котлеттік массаны дайындау үшін пайдаланылатын еттің бөліктерін атаңыз:

Сиыр етінен _____ ;

Шошқа еті _____ ;

Қой еті _____ .

№ 2 ТАПСЫРМА

1. Тізбектелген азық-түлікке сәйкес туралған еттен жасалатын жартылай дайын өнімді және рецептурасын көрсетіңіз.

Азық-түлік	Рецептура	Туралған еттен жасалатын жартылай дайын өнім
Котлеттік ет		
Май (шпик)		
Су немесе сүт		
Тұз		
Бұрыш		

2. Сұраққа жауап беріңіз.

Таза туралған етті дайындау үшін еттің қандай бөліктерін пайдаланады?

сиыр етінің — _____ ;

шошқаның — _____ ;

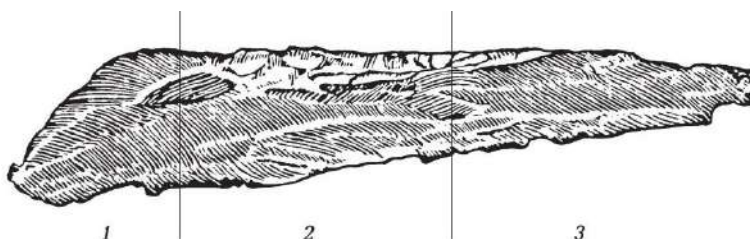
қойдың — _____ .

№ 3 ТАПСЫРМА

1. Сиыр етінің жартылай дайын өнімдерінен ростбиф, бифштекс, сүбе ет, лангет, антрекот, ромштекс, жаншылған зраздар, духовкадағы сиыр еті, бефстроганов, гуляш, азу дайындайды. Ол үшін алдымен еттің ірі кесегінен ірі кесекті жартылай дайын өнімді кеседі, содан кейін порциялық және тек қана қалғанынан ұсақ кесектелген жартылай дайын өнім жасайды.

Жартылай дайын өнімді кесудің осындай жүйелілігін неге сақтау керектігін түсіндіріңіз?

2. Сиыр еті үш бөлікке бөлінеді (3.9-сурет): тығыздалған (бас), орта және жұқа (құйрық).



3.9 сурет

Басынан бифштекстер кеседі, орташа бөліктен — сүбе, құйрығынан — лангеттер, порциялық жартылай дайын өнімдерден кескеннен алынған кесінділерден — бефстроганов.

3. Сұрақтарға жауап беріңіз.

1) Порциялық жартылай дайын өнімдердің кесінділері— бифштекс, сүбе, лангеттің қалыңдығы қандай?

2) Порциялық жартылай дайын өнімдерді дайындау барысында етті қандай мақсатпен жаныштайды?

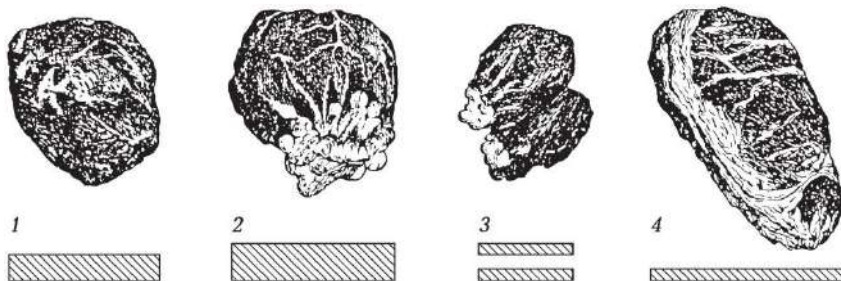
3) Кесінділерден жасалған порциялық жартылай дайын өнімдер үшін қандай жылыдай өңдеу тәсілін қолданады?

№ 4 ТАПСЫРМА

Тазаланған ет жылыдай өңдеуге 1,5 – 2,5 кг салмақпен ірі кесек түрінде, порциялық кесектері 1-3 данадан, 1 порцияға жалпы салмағы 70-200г және ұсақ кесектермен түседі.

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. 3.10 суретте қандай жартылай дайын өнім бейнеленген?



3.10 сурет

- 3.10 суретте бейнеленген жартылай дайын өнімді кесу үшін еттің қандай бөліктерін пайдаланады?
- 10 суретте бейнеленген жартылай дайын өнімді қалай дайындайды?
- 10 суретте бейнеленген кесілген жартылай дайын өнімнің қалыңдығы қандай (суреттің төменгі жағындағы бөліктерді – штрихтелген төртбұрышты көрсетіңіз)?
- Сиыр етінен ұсақ кесектелген қандай жартылай дайын өнім жасайды?

«СИЫР ЕТІНЕН ЖАСАЛАТЫН ЖАРТЫЛАЙ ДАЙЫН ӨНІМДЕР» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚТЫҢ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ

1 Нұсқа

1. Қуыру үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
2. Ромштекстің антрекоттан айырмашылығы қандай?
3. Кесек еттен жасалатын жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
4. Сиыр етінен жасалатын ірі кесекті жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
5. Бефстроганов кесіндісінің пішіні қандай?

2 Нұсқа

1. Бұқтыру үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
2. Сиыр етінің қандай бөліктерін ірі кесектеп қуырады?
3. Азу бефстрогановтан қалай ерекшеленеді?
4. Қалың, жұқа жиектерден жасалатын жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
5. Гуляш кесіндісінің пішіні қандай?

3 Нұсқа

1. Жауырыннан кесілетін жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
2. Қуыратын етті қандай мақсатпен жаншылайды?
3. Котлет және туралған масса үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
4. Антрекот, ромштексті қандай бөліктерден кеседі?
5. Азу кесіндісінің пішіні қандай?

4 Нұсқа

1. Бифштексті сиыр етінің қандай бөліктерінен кеседі ?
2. Ромштексқа қандай аунатуды пайдаланады?
3. Ұсақ ксектеп қуыру үшін жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
4. Сиырдың алдыңғы ширегінің бөліктерін атаңыз.
5. Лангет сүбеден қалай ерекшеленеді?

5 Нұсқа

1. Қуыру үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
2. Текше, кесек, саламдалған түрде кесілген пішіні бар жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
3. Етті шпиктеу үшін қандай азық-түлікті пайдаланады?
4. Бифштекстің лангеттен қандай айырмашылығы бар?
5. Қуырмас бұрын кесілген порциялық жартылай дайын өнімдерді қандай мақсатпен жаншылайды?

«ТУРАЛҒАН ЖӘНЕ КОТЛЕТТІК МАССАДАН ЖАСАЛҒАН ЖАРТЫЛАЙ ДАЙЫН ӨНІМДЕР» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ҚАЙТАЛАУ ҮШІН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1 Нұсқа

1. Котлеттік массаға еттің қандай бөліктерін пайдаланады?
2. Котлеттік массаның рецептурасын жазыңыз.
3. Котлеттік массада жасалған жартылай дайын өнімдер үшін қандай аунатудың түрлерін пайдаланады?
4. Котлет және домалатпалардың жартылай дайын өнімдерінің пішінін, көлемі, қалыңдығын көрсетіңіз.
6. Нанды аз мөлшерде қосып дайындайтын жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.

2 Нұсқа

1. Нанды көп мөлшерде қосып дайындайтын жартылай дайын өнімдерді тізбектеңіз.
2. Котлеттік массаны дайындау барысында нанды не үшін қосады?
3. Зраздар, рулеттің пішінін, көлемін, аунатуын көрсетіңіз.
4. Котлеттік массада жасалған жартылай дайын өнімдер үшін жылыдай өңдеудің қандай тәсілдерін қолданады?
5. Котлеттік массаны дайындаудың жүйелілігін көрсетіңіз.

3 Нұсқа

1. Туралған массаны қалай дайындайды?
2. Туралған массада қандай жартылай дайын өнімдер жасалады?
3. Бифштекс, сүбе сияқты жартылай дайын өнімдер қалай сипатталады?
4. Туралған масса үшін сиыр етінің қандай бөліктерін пайдаланады?
5. Люля-кебаб жартылай дайын өнімі қалай жасалады?

4 ТАРАУ

АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСТЫ ЖӘНЕ ҚАНАТТЫ ЖАБАЙЫ ҚҰТЫ ӨНДЕУ

4 тараудың тесттері мен тапсырмалары ауылшаруашылық құсты және қанатты жабайы құсты өңдеу бойынша алған білімді бекітуге көмектеседі. 4 тараудағы тапсырмаларды орындап тесттердегі дұрыс жауаптарды таңдаңыз.

№ 1 ТАПСЫРМА

1. Сиыр етіне қарағанда құс еті неге жеңіл сіңеді?
2. Сорпа дайындау үшін неге ересек құсты пайдаланған жөн?
3. Сорпа дайындау үшін неге кәрі құсты пайдаланбау керек?
4. Сорпа дайындау үшін неге жас құсты пайдаланбау керек?
5. Қоғамдық тамақтану орындарына құс қандай күйде түседі?
6. Құс семіздігі және сапасы бойынша қалай бөлінеді?

№ 2 ТАПСЫРМА

1. Үйрек және қаз пісіргеннен алынған сорпаны қандай көжелерге пайдалануға болады?
2. Құстың ерекше дәмдік сапасын қандай заттар шарттайды ?
3. Неге жабайы құс етінің үй құсының етіне қарағанда өзіндік дәмі және иісі бар?
4. Неге жабайы құсты көбінесе қуыру үшін пайдаланады?
5. Қоғамдық тамақтану орындарына жабайы құс қандай күйде түседі?
6. Қоғамдық тамақтану орындарына түсетін жабайы қанатты құс қалай топтастырылады?

№ 3 ТАПСЫРМА

1. Құсты «қалташаға» қандай мақсатпен салып қояды?
2. Құсты және жабайы құсты салып қояудың қандай тәсілдері бар?
3. Құстың жон етінен қандай жартылай дайын өнімдер жасайды?
4. Тағамдар дайындау үшін құстың қандай қалдықтарын пайдаланады?
5. Құстың котлеттік массасынан қандай жартылай дайын өнімдер жасайды?
6. Ауылшаруашылық құсты механикалық аспаздық өңдеу қандай жүйелік операциялардан тұрады?

№ 4 ТАПСЫРМА

Ауылшаруашылық құсты механикалық аспаздық өңдеудің реттілігін анықтаңыз.

1. 8 - 15 °C температурада ауада жібітеді.
2. Басын шабады.
3. Үйітеді.
4. Ұн немесе кебек жағады.
5. Тілерсек буынынан 1-2 см төмен аяқтарын шабады.
6. Арқа жағынан мойын терісін тіледі.
7. Терісін түріп, соңғы мойын омыртқасы бойынша мойынды шабады.
8. Пайда болған тесік арқылы өңеш пен кеңірдегін алып тастайды.
9. Білек буыны бойынша қанаттарын шабады.
10. Тұтас етті жуады.
11. Анал тесігі арқылы төс сүйегінің басына дейін тілінген жерден ішек-қарыннан тазалайды (асқазан, бауыр, жүрек, бүйрек).
12. Тұтас етті салып қояды («қалташаға» немесе бір немесе екі жіпке).

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Құсты қалай жібітеді?
а) ауада; б) суда; в) біріктірілген тәсілмен.
2. Ауылшаруашылық құсты жылыдай өңдеу алдында салып қояды:
а) «қалташаға»; б) «қалтаға»; в) кішкене тұмсықпен.
3. Құсты салып қоюдың мақсаты қандай?
а) оған шағын пішін беру үшін; б) жылыдай өңдеудің процесін тездету үшін; в) порциялық кесектерге кескенде ыңғайлы.
4. Порциялық жартылай дайын өнімдерді дайындау үшін құстың қандай бөліктерін пайдаланады?
а) аяқтарын; б) қанаттарын; в) төсін.
5. Құстың сүбе етінен қандай жартылай дайын өнімдерді дайындайды?
а) «киев котлеттері»; б) «астаналық бойынша» шницель; в) «Пожарск» котлеттері.

Ескерту. 4 т. тест тапсырмалары жауаптарының үлгісі: 1, а; 3, в және т.б.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына ауылшаруашылық құс қандай күйде түседі?
а) ішек-қарнынан аршылған; б) қауырсыны жұлынбаған; в) семіз.

2. Қуыру алдында кішкентай жабайы құстарды қандай тәсілмен салып қояды?
а) аяғын аяққа; б) «қалтаға»; в) «бір жіпке».
3. «Киев» котлетін неден жасайды?
а) тауық аяқтарынан; б) құстың сүбе етінен; в) котлеттік массадан.
4. «Астаналық бойынша» шницельді неде аунатады?
а) ақ аунатпада; б) саламдап туралған кепкен нан аунатпасында; в) қызыл аунатпада.
5. «Пожарск» котлеттеріне котлеттік массаны қалай бөледі?
а) 1 порцияға 1-2 данадан; б) 1 порцияға 2-3 данадан; в) 1 порцияға 3-4 данадан.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына қандай ауыл шаруашылық құс түседі?
а) I және II санаттағы; б) майлы; в) майы жоқ.
2. «Киев» котлеттерін қалай аунатады ?
а) ұнда немесе кепкен нанда; б) 2- аунатпада; в) нанды саламдарда.
3. «Астаналық бойынша» шницельді қалай дайындайды?
а) котлеттік массадан; б) құстың сүбе етінен; в) тауық аяқтарынан.
4. «Пожарск» котлеттерін қалай дайындайды?
а) котлеттік массадан; б) құстың сүбе етінен; в) тауық аяқтарынан.
5. Тауық жон етінен жасалған котлеттерді қалай аунатады?
а) кепкен нанда; б) нанды саламдарда; в) ақ аунатпада.

«АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСТЫ ЖӘНЕ ҚАНАТТЫ ЖАБАЙЫ ҚҰСТЫ ӨНДЕУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚТЫҢ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына ауыл шаруашылық құс және қанатты жабайы құс қандай күйде түседі?
2. Ауыл шаруашылық құсты өндеудің сызбасын құрыңыз.
3. Құсты салып қоюдың қандай тәсілдері бар және құс пен жабайы құсты қандай мақсатта салып қояды?
4. Құстан қалай котлеттік масса жасауға болады және одан қандай жартылай дайын өнімдер жасауға болады?
5. «Киев» котлеттерінің жартылай дайын өнімдерін қалай дайындауға болады?
6. «Астаналық бойынша» шницельдің жартылай дайын өнімін қалай жасайды?
7. «Пожарск» котлеттерінің жартылай дайын өнімін қалай жасайды?
8. Құстан жасалған рагудың жартылай дайын өнімін қалай жасайды?
9. Құсты «қалташаға» қалай салып қояды?
10. Жабайы құсты «аяғын аяққа» және «муфтаға» қалай салады?

ЖЫЛЫДАЙ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

II

БӨЛІМ

5. Тарау Жылыдай аспаздық өңдеудің тәсілдері
6. Тарау Көжелер
7. Тарау Тұздықтар
8. Тарау Тағамдар және жарна, атбас бұршақ және макарон өнімдерінен жасалған гарнирлер
9. Тарау Тағамдар және картоп, көкөністер және саңырауқұлақтардан жасалған гарнирлер
10. Тарау Балықтан жасалған тағамдар
11. Тарау Ет және ет өнімдерінен жасалған тағамдар
12. Тарау Ауыл шаруашылық құс және қанатты жабайы құстардан жасалған тағамдар
13. Тарау Жұмыртқадан жасалған тағамдар
14. Тарау Ірімшіктен жасалған тағамдар
15. Тарау Салқын тағамдар
16. Тарау Тәтті тағамдар мен сусындар
17. Тарау Қамырдан жасалған өнімдер
18. Тарау Емдік тамақтанудың негіздері

5 Тарау

ЖЫЛЫДАЙ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУДІҢ ТӘСІЛДЕРІ

5 тар. Тапсырларын орындап, сұрақтарына жауап бере отырып сіз тағамдық азық-түлікті жылыдай аспаздық өндеудің тәсілдері бойынша біліміңізді бекітесіз.

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

Жылыдай өндеудің қандай көрсеткіштері оң болып табылады?

- а) тамақтың сіңімділігі артады; б) азық-түліктің түсі өзгереді; в) азық-түлік салмағын өзгертеді (салмақ жоғалтады); г) дәмдік және хош иісті заттар пайда болады; д) азық-түлік жұмсарады; е) азық-түлік зарарсызданады, себебі микроағзалар өледі; ж) ақуыздардың табиғисыздануы болады.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

Жылыдай өндеудің қандай көрсеткіштері теріс болып табылады?

- а) тамақтың сіңімділігі артады; б) азық-түліктің түсі өзгереді; в) жаңа заттар пайда бола отырып, май қалқиды; г) дәмдік және хош иісті заттар пайда болады; д) азық-түлік жұмсарады; е) азық-түлік зарарсызданады, себебі микроағзалар өледі; ж) еритін ақуыздардың, минералды және хош иістендіргіш заттардың жоғалуы пайда.

Ескерту. II бөлімнің тесттері мен тапсырмалары жауаптарының үлгісі: 1, а; 2, б; 3, г және т.б.

№ 1 ТАПСЫРМА

Пісіру және қуырудың барлық тәсілдері үшін көрсеткіштерді көрсетіңіз.

Жылыдай өндеу тәсілі	Қысқаша сипаттама	Негізгі температура
Негізгі тәсілмен пісіру	Аз мөлшерлі сұйықтықта	
Бөктіру	Қақпағы жабылған аз мөлшерлі сұйықтықта ($\frac{1}{3}$ азық-түліктің салмағынан)	101... 102 °C
Буда пісіру	Қақпағы тығыз жабылған кезде	

Жылыдай өңдеу тәсілі	Қысқаша сипаттама	Негізгі температура
Сулы жылытқышта пісіру		
Негізгі тәсілмен қуыру	Пайдаланатын майдың массасы өнім массасынан 5...10 % құрайды	
Қыздырылған майда қуыру		
Қуыру шкафында қуыру		
Ашық отта қуыру		

№ 2 ТАПСЫРМА

Жылыдай өңдеудің барлық көмекші және біріктірілген тәсілдерінің көрсеткіштерін көрсетіңіз.

№ р/р	Жылыдай өңдеу тәсілі	Қысқаша сипаттама	Негізгі температура
1	Пассерлеу	Аз мөлшерлі майда өнімді қыздыру хош иістендіргіш және бояғыш заттарды сақтап қалуға мүмкіндік береді. Майға ауыса отырып заттар бұдан әрі жылыдай өңдеудеде сакталады	100.130 °C
2	Шарпылау		
3	Үйіту		
4	Бұқтыру		
5	Көмештеу		
6	Брезирлеу		

«АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ЖЫЛЫДАЙ ӨНДЕУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚТЫҢ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ»

1 Нұсқа

1. Жылыдай өңдеудің оң көрсеткіштерін тізбектеңіз.
2. Жылыдай өңдеудің қандай тәсілдері негізгі болып табылады?
3. Сіз пісірудің қандай тәсілдерін білесіз? Тәсілдердің қайсысы тиімді және неге?
4. Қандай жылы процесті шала қуыру деп атайды?

5. Пассерлеу үшін қандай өнімді және қандай мақсатпен пайдаланады?
6. Жылыдай өңдеу кезінде С дәруменінің өзгеруіне қандай фактор әсер етеді?
7. Ет, тауық және балықты пісірген кезде эсығып алынатын заттарға не болады?
8. Азық-түлікті жылыдай өңдеу кезінде протопектин қалай өзгереді?
9. Көжені бетіндегі май неге қызғылт сары түске боялады?
10. Жылыдай өңдеу кезінде ақуыздар қалай өзгереді?

2 Нұсқа

1. Жылыдай өңдеудің теріс көрсеткіштерін тізбектеңіз .
2. Жылыдай өңдеудің қандай көрсеткіштері көмекшілерге жатады?
3. Сіз қуырудың қандай тәсілдерін білесіз?
4. Қай жылыдай процессті шарпылау деп атайды?
5. Қандай азық-түлікті шарпылайды және қандай мақсатпен?
6. Қызылшаны пісірген кезде неге сірке суын қосады?
7. Жылыдай өңдеу процесінде көмірсуларға не болады?
8. Сорпа неге тәбетті ашады?
9. Жасыл көкөністердің түсі сақталатындай қалай пісіру керек?
10. Пісірген кезде жарналар мен макарон өнімдерінің салмағы неге өседі?

6 Тарау

КӨЖЕЛЕР

Көжелер туралы алған білімді бекіту үшін 6 тар. келесі тапсырмаларды орындап тесттердің сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА

1. Көженің сұйық негізі болып не табылады?
2. Көжелерге гарнир ретінде нені пайдаланады?
3. Көжелердің сұйық негізінде қандай заттар бар?
4. Көжелердің құнарлығы неге байланысты?

№ 2 ТАПСЫРМА

1. Сорпалардың тағамдық құндылығын көрсетіңіз.
2. Сызбаны толықтырыңыз (көжелердің топтарын тізбектеңіз).



3. Сорпалардың түрлерін тізбектеңіз.

№ 3 ТАПСЫРМА

1. Сорпа деген не?
2. Сүйекті еттен сорпа жасаудың сызбасын құрыңыз.
3. «Асқатықты көжелер» деген термин нені білдіреді ?

№ 4 ТАПСЫРМА

1. Көжелерді дайындаудың жалпы ережелері (8 ереже) бойынша біліміңізді пайдалана отырып, картоп қосылған көже дайындаудың сызбасын құрыңыз.
2. Көжелерге азық-түлікті салу реттілігі неге байланысты?

№ 5 ТАПСЫРМА

Үлгі бойынша келесі кестені толтырыңыз.

Сорпалардың сапасына қойылатын талаптар				
Сорпа	Сыртқы түрі	Түсі	Дәмі мен иісі	Сақтау шарттары
1. Сүйекті				
2. Етті				
3. Құстан	Мөлдір	Сарылау реңк	Бөден дәм мен иісі жоқ жағымды, құс етінің иісі мен тамырсабақтар	$t = 0...4^{\circ}\text{C}$ кезде. Іске асыру мерзімі 24 сағ. Ішінде, одан көп емес
4. Балықтан				
5. саңырауқұлақ қайнатпасы				

«СОРПАЛАРДЫ ПІСІРУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ЖАЗБАША ЖҰМЫСЫНЫҢ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ

1. Сорпа пісіру үшін қандай саңырауқұлақтарды пайдаланады?
2. Сорпа пісіру кезінде саңырауқұлақ пен судың арақатынасын атаңыз.
3. Сорпа пісіру үшін қандай сүйектерді пайдаланады?
4. Сорпа пісіру алдында қандай сүйектерді қуырып алу керек?
5. Сорпа пісіру үшін еттің қандай бөліктерін пайдаланады?
6. Ет-сүйекті сорпаны пісірудің ұзақтылығын атаңыз.
7. Сорпа пісіру үшін балықтың қандай түрлерін пайдаланады?
8. Қай құстан жақсы сорпа шығады?
9. Сорпа пісіру үшін қандай құсты пайдаланады?
10. Сорпаның сапасын қалай жақсартуға болады?
11. Сүйекті сорпаны дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
12. Балықты сорпаны дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
13. Құст сорпасын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
14. Саңырауқұлақ қайнатпасын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.

№ 6 ТАПСЫРМА

1. Щилердің түрлерін тізбектеңіз.

2. Щидің сұйық негізі ретінде нені пайдаланады?
3. Щидің негізгі азық-түлігі болып не табылады?
4. Ашытқан қырыққабаттан щиді қалай дайындайды?
5. Ашытқан қырыққабат пен картоп қосылған щиге азық-түлік салудың реттілігін не анықтайды?

№ 7 ТАПСЫРМА

1. Сорпаны, қырыққабатты кесудің түрі мен щи дайындаудың ерекшеліктерін көрсетіңіз

Щи	Пайдаланылатын сорпа	Қырыққабат кесудің түрі	Щи дайындаудың ерекшеліктері
Жаңа піскен қырыққабаттан			
Ашытқан қырыққабаттан			
Тәуліктік			
«Орал бойынша»			

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Тәуліктік щилер үшін бұқтырылған қырыққабатты қалай дайындайды?
- 2) Жасыл щи құрамына қандай азық-түлік кіреді?

№ 8 ТАПСЫРМА

1. Щиге қосатын көкөністердің кесілу түрін көрсетіңіз.

Щи	Қырыққабат	Сәбіз	Акжелкен (тамыр)	Пияз
Жаңа піскен қырыққабаттан				
Ашытқан қырыққабаттан				
«Орал бойынша»				
Тәуліктік				

2. Жаңа піскен қырыққабаттан жасалатын щидің сызбасын құрыңыз.

№ 9 ТАПСЫРМА

1. Борщтарға қосылатын көкөністердің кесілу түрін көрсетіңіз.

Борщ	Қырыққабат	Картоп	Қызылша	Сәбіз, пияз	Тәтті бұрыш
«Украин»					
«Мәскеу»					
«Сібір»					
«Флот»					

2. «Украин» борщын дайындаудың сызбасын құрыңыз.

№ 10 ТАПСЫРМА

1. Борщқа қосылатын қызылшаны қалай дұрыс бұқтырады?
2. Борщ пісіру үшін қызылша дайындаудың қандай тәсілдерін білесіз?
3. Бұқтыру кезінде қызылшаның түсін қалай сақтауға болады?
4. «Мәскеу» борщын дайындаудың сызбасы құрыңыз.
5. Пісіру процесінде борщтың түсін жоғалту себебі неде? Бұны қалай түзетуге болады?

№ 11 ТАПСЫРМА

Қызылшаны кесудің түрін, пайдаланылатын сорпа және борщты дайындаудың ерекшеліктерін көрсетіңіз.

Борщ	Қызылшаны кесудің түрі	Пайдаланылатын сорпа	Борщты дайындаудың ерекшеліктері
«Украин»			
«Мәскеу»			
«Сібір»			
«Флот»			

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын тандаңыз.

1. Қай борщқа сарымсақ, ұсақталған май қосады?
а) «Мәскеу»; б) «Украин»; в) «Флот».
2. Аталған борщтардың қайсысы кесу түрімен ерекшеленеді?
а) «Сібір»; б) «Мәскеу»; в) «Флот».
3. Қышқыл сорпа құрамына жарна кіре ме?
а) «Үй»; б) «Ленинград»; в) «Мәскеу».
4. Құрамына картоп кірмейтін борщты атаңыз.
а) «Украин»; б) «Мәскеу»; в) «Флот».

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қай борщты саңырауқұлақ қайнатпасында пісіреді?
а) кара өрікпен; б) «Флот»; в) «Мәскеу».
2. Қай қышқыл сорпаны картопсыз дайындайды?
а) «Ленинград»; б) «Мәскеу»; в) «Үй».
3. Құрамына саумалдық пен қымыздық кіретін қышқыл сорпаны атаңыз.
а) «Ленинград»; б) «Үй»; в) «Мәскеу».
4. Қай щиге көкөністерді ұсақ текшелеп кеседі (турайды)?
а) тәуліктік; б) «Орал бойынша»; в) жаңа піскен қырыққабаттан.
5. Қай борщ ет жинағымен беріледі?
а) «Сібір»; б) «Мәскеу»; в) «Флот».

№ 3 ТЕСТ

Дайындау ерекшелігіне сәйкес борщ атауын көрсетіңіз.

1. «Мәскеу». 2. «Украин». 3. «Флот». 4. «Сібір»:
а) бадананы жеке пісіреді, борщты ет түйірлерімен береді; көкөністерді кесудің түрлері келесідегідей: картоп — текшелеп, қырыққабат — қылыштап, басқа көкөністерді — тілімдеп;
б) сорпада сүрленгендерді пісіреді, көкөністерді кесудің түрлері келесідегідей: картоп — текшелеп, қырыққабат — қылыштап, басқа көкөністерді — тілімдеп;
в) көкөністерді кесудің түрлері келесідегідей: картоп — кесектеп, қырыққабат және басқа көкөністер — саламдап; борщқа сарымсақ пен май салады;
г) картопсыз дайындайды; ет жинағымен беріледі (кемінде үш түрлі); сорпада ветчина сүйектерін пісіреді; жеуге бергенде ірімшігі бар ватрушканы қосып береді.

№ 4 ТЕСТ

Дайындау ерекшелігіне немесе берілуіне сәйкес щи атауын көрсетіңіз

1. Тәуліктік щи. 2 «Орал бойынша». 3. «Жасыл». 4. Жаңа піскен қырыққабаттан жасалған.
а) арпа жармасын немесе күріш қосып дайындайды;
б) бүтіндей пісірілген жұмыртқаның жартысын қосып береді;
в) ашытқан қырыққабатты турап, ветчина сүйегімен бұқтырады;
г) көкөністер мен қырыққабатты майда саламдап турайды;
д) барлық көкөністерді дөңгелетіп, ал қырыққабатты қылыштап турайды.

№ 12 ТАПСЫРМА

1. Қышқылтым көжелердің түрлерін тізбектеңіз.
2. Қышқылтым көжелердің сұйық негізі болып не табылады?
3. Қышқылтым көжелердің құрамына кіретін азық-түліктерді тізбектеңіз.
4. Қай қышқылтым көжені бергенде қаймақ салынбайды?

№ 13 ТАПСЫРМА

1. Көкөністердің кесілу түрін, пайдаланылатын сорпа және қышқылтым көжені дайындаудың ерекшеліктерін көрсетіңіз.

№ р/р	Қышқылтым көже	Көкөністердің кесілу түрі	Пайдаланылатын н сорпа	Дайындау ерекшеліктерін
1	«Ленинград»	Картоп — _____ Тұздалған қияр — _____ Сәбіз, пияз — _____		
2	«Үй»	Картоп — _____ Тұздалған қияр — _____ Қырыққабат — _____		
3	«Мәскеу»	Сәбіз, пияз — _____ Ақ тамырсабақтар — _____ Тұздалған қияр — _____		

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) Қышқылтым көжеге тұздалған қиярды қалай дайындайды?
 - 2) Қышқылтым көжеге азық-түлік салудың реттілігі қандай және ол неге байланысты?
 - 3) Сәбіз бен пиязды пассерлеудің мақсаты неде?

№ 5 ТЕСТ

Дайындау ерекшелігіне сәйкес қышқылтым көже атауын көрсетіңі.

1. «Үй». 2. «Ленинград». 3. «Мәскеу». 4. Қышқылтым көже.
 - а) картопсыз, тауық сорпасында, өкпе-бауыр, бүйрекпен, лъезон қосады;
 - б) қырыққабат қосылған, жеуге бергенде қаймақ қосып, ұсақтап туралған көкөністер себеді;
 - в) арпа жармасымен (күрішпен);
 - г) картоп қосылған, қымыздық, саумалдық қосуға болады.

«ЩИ, БОРЩТАР, ҚЫШҚЫЛТЫМ КӨЖЕЛЕР» АҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚТЫҢ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ

1. «Асқатықты көже» түснiктемесiне анықтама берiңiз.
2. Асқатықты көже түрлерiн тiзбектеңiз.
3. Көжелердiң қандай топтарын бiлесiз?
4. Борщтың қандай түрлерiн бiлесiз?
5. «Мәскеу» және «Украин» борщтарының айырмашылық ерекшелiктерiн тiзбектеңiз.
6. Щидiң қандай түрлерiн бiлесiз?
7. Щидiң сұйық негiзi болып не табылады?
8. Щи құрамына қандай азық-түлiктер кiредi?
9. «Тәулiктiк» және «Орал бойынша» щилердiң айырмашылық ерекшелiктерiн тiзбектеңiз.
10. Жасыл щилердiң айырмашылық ерекшелiктерiн тiзбектеңiз.
11. Қышқылтым көжелердiң түрлерiн тiзбектеңiз.
12. «Үй» қышқылтым көжесiнiң «Ленинград» қышқылтым көжесiнен айырмашылығы қандай ?
13. «Флот» борщы «Мәскеу» борщынан айырмашылығы қандай?
14. «Сiбiр» борщын дайындаудың айырмашылық ерекшелiгiн келтiрiңiз?
15. Ашық бояуын жоғалтқан борщтың түсiн қалай түзетуге болады?
16. Егер ашытқан қырыққабаттан жасалған щи өте қышқыл болса, оның дәмi талаптарға сәйкес болу үшiн не iстеу керек?
17. Егер қышқылтым көженiң дәмi жеткiлiксiз болса, онда талаптарға сәйкес болу үшiн не iстеу керек?
18. Қышқылтым көжеге арпа жармасын қалай дайындайды?
19. «Украин» борщына азық-түлiктi салудың реттiлiгi қандай ?
20. Қышқылтым көжеге азық-түлiктi салудың реттiлiгiн не анықтайды?
21. Щиге ашытқан қырыққабатты қалай бұқтырады?
22. Борщтарға қызылшаны қалай бұқтырады?
23. Жаңа піскен қырыққабаттан жасалған щиге көкөнiстердi қалай турайды?

«ЩИ, БОРЩТАР, ҚЫШҚЫЛТЫМ КӨЖЕЛЕР» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША БАҚЫЛАУ ЖҰМЫСЫНЫҢ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ

1 Нұсқа

1. «Орал бойынша» щи дайындаудың сызбасын құрыңыз.
2. «Украин» борщын дайындаудың сызбасын құрыңыз.
3. Қышқылтым көже дайындаудың сызбасын құрыңыз.
4. Бояуын жоғалтқан борщтың түсiн қалай түзетуге болады?

2 Нұсқа

1. Қымыздық қосылған щи дайындаудың сызбасын құрыңыз.
2. «Мәскеу» борщын дайындаудың сызбасын құрыңыз.
3. «Үй» қышқылтым көжесiн дайындаудың сызбасын құрыңыз.
4. Егер ашытқан қырыққабаттан жасалған щи өте қышқыл болса, оның дәмi талаптарға

сәйкес болу үшін не істеу керек?

3 Нұсқа

1. Жаңа піскен қырыққабат қосылған щи дайындаудың сызбасын құрыңыз.
2. «Сібір» борщын дайындаудың сызбасын құрыңыз.
3. «Ленинград» қышқылтым көжесін дайындаудың сызбасын құрыңыз.
4. Егер қышқылтым көженің дәмі жеткіліксіз болса, онда талаптарға сәйкес болу үшін не істеу керек?

Үй тапсырмасы. «Аспаздықгеография». Қала, ауыл, өлке және облыстардың атауымен байланысқан көжелердің атауын жалғастырыңыз.

Щи	Борщ	Қышқылтым көже
«Орал бойынша»	«Мәскеу»	«Ленинград»

№ 14 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырмаларды орындаңыз.

1. Көкөністі көжелердің түрлерін тізбектеңіз.
2. Жарма мен картоп қосылған көжені пісіру үшін арпа жармасын қалай дайындау керек?
3. Атбас бұршақ пен картоп қосылған көжені пісіру үшін бадана, асбұршақ, жасымықты қалай дайындайды?
4. Макарон мен картоп қосылған көжені дайындаудың сызбасын құрыңыз.

№ 15 ТАПСЫРМА

1. Үлгі бойынша көжелерге көкөністерді кесудің түрлерін көрсетіңіз.

Көже	Кесу түрлері			
	картоп	сәбіз, ақжелкен тамыры	пияз	Жаңа піскен қырыққабатты
«Шаруашылық»				
Көкөністерден жасалған				
Картоп қосылған				
Атбас бұршақтар мен картоп қосылған				
Жіңішке кеспе мен картоп қосылған	Кесектеп, кесік 0,7 х 1 см, ұзындығы 3...4 см	ұзындығы 4.5 см, қалыңдығы 0,2 см кесектер	ұзындығы 4.5 см, қалыңдығы 0,2 см саламдап	

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Көжелерді дайындау барысында сәбіз бен пиязды пассерлеудің мақсаты қандай?
- 2) Көжелерді бергенде акжелкен немесе аскөкті (1 порцияға 3 гр) не үшін себеді?

№ 16 ТАПСЫРМА

1. Кеспеге қамырды қалай дайындайды?
2. «Үй кеспесі» көжесін дайындау үшін қандай сұйық негізді пайдалануға болады?
3. «Үй кеспесі» көжесін дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
4. Келесі көрсеткіштер бойынша тағамға сапалы сипаттама беріңіз: сыртқы түрі; түсі; дәмі; иісі; кеспе мен көкөністердің консистенциясы.
5. «Үй кеспесі» тағамын берудің нормасы қандай және бергенде оның температурасы қандай?

№ 17 ТАПСЫРМА

1. Үй кеспесін қалай дайындауға болады?
2. Сорпасы мөлдір болу үшін көже пісіргенде не істеу керек?
3. Көжелерді ұзақ сақтаған кезде дәмі мен сыртқы түрі бұзылмай, дәрумендік белсенділігі төмендемей, қайнап суалып, күймеуі үшін қалай дұрыс сақтау керек?
4. Ыстық және салқын тағамдарды берудің температурасы қандай болуы керек?
5. Көженің тұзы көп болса сіз не істейсіз?

№ 18 ТАПСЫРМА

1. Харчо көжесін дайындаған кезде операциялардың реттілігін кестенің оң бағанасында цифрмен көрсетіңіз.

Операция	Операциялардың реттілігі
2 530 г қойдың төс етін текше түрінде кесектерге турайды	
Қайнауға тез жеткізеді	
Суық су құяды	
Көбігін алып, ет дайын болғанша ақырын отта пісіреді	
Басты пиязды ұнтақтап турап, пассерлейді	
Томатное пюре пассеруют	
Сорпаны сүзеді	
Қабықты ашты бұрышты ұсақтап турайды	
Сүзілген сорпаға еттің кесектерін, жуылған күрішті, басты пиязды салып, пісіреді	

Операция	Операциялардың реттілігі
Тұз, талқандалған сарымсақ қосып дайын болғанша пісіреді	
Пісіру аяғында пассерленген томат езбесі мен бұрыш, тұз, ткемали тұздығын, хмел-сунельдер қосады	
75°C температура кезінде беріп, ақжелкен мен күнзе себеді	
Көжені 10... 15 мин бойы тұндырады	

2. Харчо көжесінің келесі көрсеткіштерін сипаттаңыз: сыртқы түрі; түсі; дәмі; иісі; консистенциясы.

№ 19 ТАПСЫРМА

1. Қартоптан жасалған көже-езбе дайындаған кезде операциялардың реттілігін кестенің оң бағанасында цифрмен көрсетіңіз.

Операция	Операциялардың реттілігі
Сорпаны қайнатады	
Картопты жуып, көздер мен қара дақтардан тазалайды	
Сәбіз бен пиязды жуып 110.120 °C температурада 10.15 мин ішінде пассерлейді	
Негізгі ақ тұздықты дайындап, қажалған көкөністермен қосып қайнатады	
Қайнап жатқан сорпаға картоп салып, жартылай дайын болғанша пісіреді	
Дайын картоп пен көкөністерді қажап, сорпамен араластырады	
Дайын көжені 70 °C температураға дейін салқындатып, льезон немесе ыстық су және сары май қосады	
Льезон дайындайды(шикі жұмысқаның сарысын сүтпен қоюланғанша дейін сулы жылытқышта қайнатады)	
Көже-езбені берген кезде тәрелкеге гарнир (порцияға 15 г), порей пиязын салуға болады	
Жеке бәлішхана тәрелкесінде ұсақ текшелеп кесілген бидайдан жасалған қуырылған нанды береді	

2. Қартоптан жасалған көже-езбенің келесі көрсеткіштерін сипаттаңыз: сыртқы түрі; түсі; дәмі; иісі; консистенциясы.

№ 20 ТАПСЫРМА

1. Сүт көжелердің түрлерін тізбектеңіз.
2. Неге көкөністерді, макарондарды және күрішті (сүт көжеге) алдымен жартылай дайын болғанша пісіреді, содан кейін сутте пісіреді?
3. Көкөніс қосылған сүт көже құрамына кіретін азық-түліктерді тізбектеңіз.

№ 21 ТАПСЫРМА

1. Көже-езбенің негізі не?
2. Көже-езбенің құрамына кіретін азық-түлікті тізбектеңіз.
3. Көже-езбелерді дайындаудың сызбасы операциялардың қандай реттілігінен тұрады?

№ 22 ТАПСЫРМА

1. Тәтті көжелердің сұйық негізі не?
2. Сұйық негізі қоюландырғыс ретінде нені пайдаланады?
3. Тәтті көжелерді берген кезде гарнир ретінде нені пайдаланады?
4. Тәтті көжелерді қандай температурада береді?

№ 23 ТАПСЫРМА

1. Алмадан жасалған тәтті көжені дайындаудың технологиялық сызбасын жазып аяқтаңыз



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) Егер көже жеткілікті қышқыл болмаса, онда не қосуға болады : сірке суын немесе лимон қышқылын?
 - 2) Тәтті көже дайындау үшін картоп крахмалын неге қосады?
 - 3) Тәтті көжелерге не қосылады?

№ 24 ТАПСЫРМА

1. Азық-түлік жинағы бойынша суық көжелердің атауын анықтаңыз және оны дайындаудың (нұсқалары бойынша) сызбасын құрыңыз.

1 нұсқа	Масса нетто, г	2 Нұсқа	Масса нетто, г
Квас	300 мл	Қызылша	125
Жасыл пияз	38	Жасыл пияз	31
Жаңа піскен қияр	81	Жаңа піскен қияр	63
Картоп	100	Қаймақ	40
Сәбіз	25	Піскен жұмыртқа	20
Піскен жұмыртқа	32	Тұз	5
Қаймақ	30	3% сірке суы	8
Піскен жұмыртқа	20	Аскөк	5
Қант	5		
Қыша	2		
Тұз	5		
Аскөк	5		

2. Суық көжелерді беру температурасы және сақтау мерзімі қандай?

№ 25 ТАПСЫРМА

1. Азық-түлік рецептурасына кіретін суық көжелердің атауларын анықтаңыз.

1 рецептура	2 рецептура	3 рецептура	4 рецептура
Квас — 300 мл	Квас — 300 мл	—	—
Жасыл пияз — 38 г	Жасыл пияз — 30 г	Жасыл пияз — 30 г	Жасыл пияз — 50 г
Жаңа піскен қияр — 75 г	Жаңа піскен қияр — 63 г	Жаңа піскен қияр — 63 г	Жаңа піскен қияр — 63 г
Қаймақ — 20 г	Қаймақ — 40 г	Қаймақ — 40 г	Қаймақ — 40 г
Піскен жұмыртқа— V ₂ д.	Піскен жұмыртқа — V ₂ д.	Піскен жұмыртқа — V ₂ д.	Піскен жұмыртқа — V ₂ шт.
Қант — 5 г	Қант — 5 г	Қант — 5 г	Қант— 5 г
Қыша — 2 г	—	сәбіз — 24 г	—

1 рецептура	Рецептура	3 рецептура	4 рецептура
Тұз — 1 — 5 г	Тұз — 5 г	Тұз — 5 г	Аскөк — 18 г
Аскөк — 5 г	Аскөк — 5 г	Аскөк — 5 г	Қымыздық — 100 г
Піскен сиыр еті — 40 г	Қызылша — 100 г	Қызылша — 125 г	Саумалдық — 100 г
—	3% сірке суы — 8 мл	3% сірке суы — 8 мл	—

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Суық көжелерді дайындау барысында қандай санитарлық талаптар қойылады?
- 2) 4 рецептура бойынша суық көже дайындаудың сызбасын құрыңыз.

№ 6 ТЕСТ

Асқатықты көженің түріне көкністерді кесу түрлерінің сәйкестігін анықтаңыз.

1. Көкөністерден жасалған көже. 2. Жарма қосылған. 3. «Шаруашылық». 4. Макарон қосылған

- а) картоп — кесектеп, сәбіз, пияз — саламдап;
- б) картоп — орташа текше, сәбіз, пияз — ұсақ текшелеп;
- в) қырыққабат — қылыштап, сәбіз, пияз және картоп — бөліктеп;
- г) қырыққабат — қылыштап, картоп — ірі текшелеп, сәбіз — дөңгелектеп.

№ 7 ТЕСТ

Асқатықты көженің түріне көкністерді кесу түрлерінің сәйкестігін анықтаңыз.

1. «Украин» борщы. 2. «Үй» қышқылтым көжесі. 3. Жаңа піскен қырыққабаттан жасалған щи.

4. «Орал бойынша» щи. 5. «Мәскеу» борщы.

- а) қырыққабатты турап, бұқтырады, тамырсабақтар мен пиязды ұсақ текшелеп турайды;
- б) қырыққабат — саламдап, тамырсабақтар мен пиязды — саламдап, тұздалған қиярды — саламдап;
- в) картопты — кесектеп, қырыққабат, сәбіз, пияз, қызылша — саламдап;
- г) қырыққабат, сәбіз, басты пияз, қызылша — саламдап;

- д) қырыққабат — қылыштап, тамырсабақтар мен басты пиязды — бөліктеп.

№ 8 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Суық борщтың сұйық негізі қандай?
а) квас; б) сорпа; в) қызылша қайнатпасы.
2. Жұмыртқа қосылған жасыл щидің сұйық негізі қандай?
а) квас; б) көкөністік қайнатпа; в) қызылша қайнатпасы.
3. Суық көжелерде көкөністердің қандай кесілу түрлері пайдаланылады?
а) саламдап; б) ұсақ текшелер; в) тілімдер.
4. Суық көжелерді қандай температурада береді?
а) 8... 10 °C; б) 14...15°C; в) 15...20°C.
5. Суық борщ және қызылша сорпасы үшін қызылшаға оны бөктірген кезде не қосады?
а) қызанақ; б) 3% сірке суы; в) қант.

ТЕСТ № 9

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Біртекті нәзік консистенциялы көже-езбе дайындау үшін азық-түлікті не істейді?
а) қажайды; б) былбырата пісіреді; в) ұсақтап кесіп бөктіреді.
2. Көкөністер қосылған көже-езбені дайындаған кезде неліктен ақ тұздық қосады?
а) тағамдық құндылығын арттыру үшін; б) Біртекті консистенция үшін; в) дәмін жақсарту үшін.
3. Дәмін жақсарту және тағамдық құндылығын арттыру үшін көже-езбені (қайнағанша дейін) бермес бұрын не қосады?
а) ақ тұздық; б) лезон, сары май; в) кілегей және сары май.
4. Көже-езбені қандай температурада береді?
а) 65 °C; б) 75 °C; в) 80 °C.
5. Көже-езбені берген кезде тәрелкеге аз мөлшерде негізгі қайнатпа немесе қосымша тамақ салуға бола ма?
а) иә; б) жоқ.

«КӨЖЕЛЕР» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ҚАЙТАЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Тамактануда көжелердің маңыздылығы қандай?
2. Дайындау тәсілі бойынша көжелерді қандай топтарға бөледі?
3. Сұйық негізіне байланысты көжелерді қандай топтарға бөледі?
4. Ет-сүйекті сорпаларды қалай дайындайды және пайдаланады?
5. Қандай көжелерді асқатықты деп атайды? Олардың өзіндік ерекшеліктері қандай?
6. Қандай көжелерге ұнды пассерлерді қосады және қандай мақсатта?
7. «Мәскеу» борщының ерекшеліктері қандай?

8. «Украин» борщын қалай дайындайды және береді?
9. Жаңа піскен қырыққабаттан жасалған щиді қалай дайындайды және береді?
10. Ашытқан қырыққабаттан жасалған щиді қалай дайындайды және береді?
11. Тәуліктік щилердің ерекшеліктері қандай?
12. «Ленинград» қышқылтым көжесін қалай дайындайды және береді?
13. Қой етінен харчо көжесін қалай дайындайды?
14. Шошқа етінен асбұршақ қосылған көжені қалай дайындайды?
15. Еттен жасалған көксерпаны қалай дайындайды және береді ?
16. Суық борштты қалай дайындайды және береді?

7 ТАРАУ

ТҰЗДЫҚТАР

Тұздықтар туралы алған білімді бекіту үшін 7 тар. Келесі тапсырмаларын орындап, сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА

1. Шала қуырылған ұнның түрлерін тізбектеңіз.
2. Ұнды шала қуырудың мақсатын көрсетіңіз.
3. Сұйық негізіне байланысты беру температурасы, түсі бойынша консистенциясы бойынша тұздықтар топтамасын атаңыз.

№ 2 ТАПСЫРМА

Шала қуырылған ұнды оның дайындалу технологиясына сәйкестігін көрсетіңіз.

№ р/р	Пассеровка	Дайындау технология
1	Фасты шала қуыру	а) Ұнды шала қуырады, сары майдың кесектерімен майлы түйір біртекті консистенция болғанша араластырады; шала қуырылғанды порциялық аз мөлшерде дайындайды;
2	Ақ шала қуыру	б) ұнды шала қуыру үшін қаңылтыр табаға қабаты 3-5 см себеді, 150 °С температурада үздіксіз араластыра отырып қыздырады;
3	Суық шала қуыру	в) ұнды еріген майға салып, үздіксіз араластырып 120 °С температурада ақсары түске айналғанша дейін қыздырады

№ 3 ТАПСЫРМА

1. Негізгі қызыл тұздықты дайындаудағы жіберілген технологиялық операцияларды жазыңыз:
 - а) Қоңыр сорпаны дайындау;
 - б) Қызыл ұнды шала қуырып дайындау;
 - в) _____ ;
 - г) Дайындалған компоненттерді қосу;
 - д) Тұздықты _____ уақыт ішінде ақырын отта пісіру;
 - е) Хош иістендіргіш және дәмдеуіш заттарды қосу;

- ж) _____;
- з) қайтадан қайнатады;
- и) тұздықтың үстіне (шымшылап) маргариннің шағын кесектерін салады.
2. Тұздықты неліктен шымшылайды?
3. Негізгі қызылдан алынатын тұздықтарды тізбектеңіз.

№ 4 ТАПСЫРМА

1. Ұсынылған тамақтардың жинағы бойынша тұздықтарды атауын анықтаңыз:
- дайын негізгі қызыл тұздық 870 г
- басты пияз 298 г
- асхана маргарині 38 г
- 9% сірке суы 70 г
- лавр жапырағы 2 — 3 д.
- бұршақталған қара бұрыш 0,02 г
- маргарин 20 г
2. Қандай тағамдарда осы тұздық пайдаланылады?
3. Тағамдарға берілетін тұздықтардың нормасы қандай?

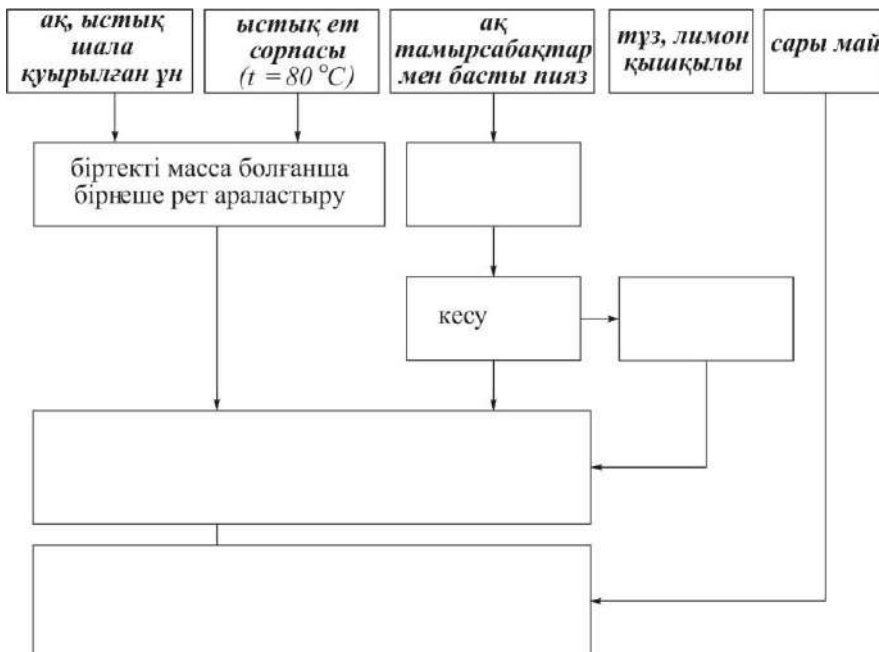
№ 5 ТАПСЫРМА

Тұздықтарды аспаздық пайдалану бойынша жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

Тұздық	Дайындау ерекшеліктері	Аспаздық қолданылуы
Шараппен фасты (мадера)	Мадера фасты шарапбын қайнатады және негізгі қызыл тұздыққа тез қосады; сары май немесе маргарин қосады	а) домалатпаларған, қуырылған котлеттерге, сиыр етін көмештеу үшін;
Пиязды тұздық (мирантон)	Басты пиязды саламдап турайды, шала қуырады, бұршақ қара бұрыш, лавр жапырағын, сірке суын қосып сірке суы бұға айналғанша қыздырады, дәмдеуіштерді жояды, пиязды негізгі қызыл тұздыққа қосады, пісіреді, сары май немесе маргарин қосады	б) қуырылған және піскен еттен, котлеттік массадан жасалған; тағамдарға
Пияз және қиярмен фасты (ащы)	Пиязды тұздыққа дайындағандай пиязды турайды. Қиярды ұсақ текшелеп турап, бөктіреді. Негізгі қызыл тұздыққа компоненттерді қосып, пісіреді, содан кейін май қосады	в) қуырылған және піскен еттен жабайы құс етінен жасалған тағамдарға;
Қышамен пиязды (роббер)	Пиязды ұсақ текшелеп турайды, шала қуырады, негізгі қызыл тұздыққа қосады, 15 минут пісіреді, қыша, тұз, «Южный» тұздығын (қайнатпайды) қосады және сары май немесе маргарин қосады	г) котлеттік немесе таза туралған масса, қуырылған шұжық, сосискалар, қысқаша шұжықтар, қайнаған сорпаға

№ 6 ТАПСЫРМА

- Негізгі ақ тұздықты дайындаудың сызбасын толтырыңыз.



- Ет сорпасының негізгі ақ сорпасынан алынған тұздықтарды атаңыз.
- Ақ шала қуырылған ұнды қандай температурада алады?

№ 7 ТАПСЫРМА

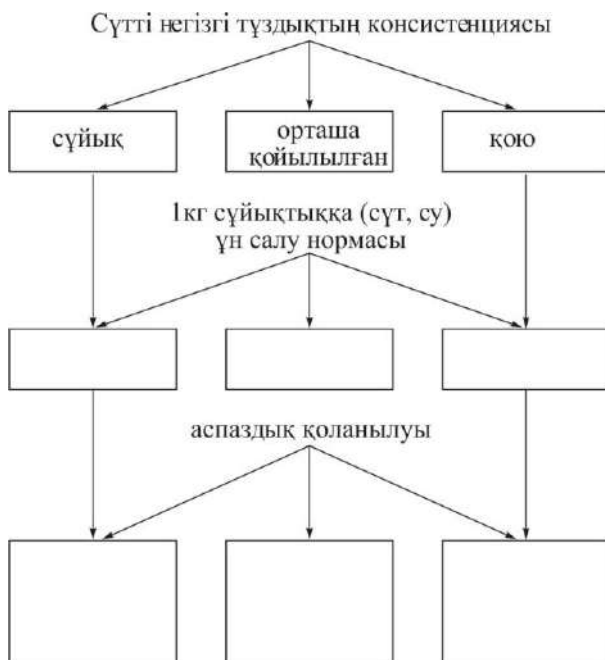
- Ұсынылған өнім жинағы бойынша тұздықтың атауын анықтаңыз: бидай ұны, маргарин, сорпа, сәбіз, басты пияз, ақжелкен (тамыр), қызанақ езбесі (350 г), тұз, қант, лимон қышқылы.
- Қандай сорпалардан тұздық жасауға болады?
- Тұздықты қандай тағамдарға пайдаланады?

№ 8 ТАПСЫРМА

- Балық сорпасының негізгі ақ сорпасынан алынған тұздықтарды атаңыз.
- Ұсынылған өнім жинағы бойынша тұздықтың атауын анықтаңыз: бидай ұны, қойылтылған сорпа, ақ тамырсабақтар, басты пияз, лимон шырыны, ақ жеңіл шарап, қозықұйрықтар немесе олардың қайнатпасы, сары май.
- Осындай тұздықтарды қандай тағамдарға береді?

№ 9 ТАПСЫРМА

1. Сызбаны жазып аяқтаңыз.



2. Негізгі сүтті тұздықтан алынатын.

3. Негізгі сүтті тұздықтарға қандай сапалы талаптар қойылады?

№ 10 ТАПСЫРМА

Тұздықтың дұрыс атауының ара қатынасын, оны дайындаудың технологиясы мен аспаздық қолданылуын белгілеңіз.

Тұздық	Дайындау технологиясы	Аспаздық қолданылуы
Қаймақты	1. Дайын қаймақты тұздыққа көлемнің ортасына дейін қоюландырылған қызанақ езбесін қосады, тұз, ұнтақталған бұрыш, қосып, қайнатады	а) көкөністу турама салынған тағамдар, көкөністі тағамдарды көмештеу, тефтели дайындау үшін;
Қызанақ қосылған қаймақты	2. Ақ құрғақ немесе майлы пассеровканы ыстық сорпамен араластырады; қаймақты қайнатып, ыстық ақ тұздықпен қосады, тұз қосады, 3-5 мин ішінде қайнатады, сүзеді, қайтадан қайнауға жеткізеді және сары май қосады	б) котлеттерге, лангетке, бефстроганов, домалатпалар, бауыр және басқа да еттен жасалатын тағамдарға; в) ет, балық, көкөніс, ірімшіктен жасалған тағамдарға және туынды тұздықтар дайындау үшін;

Тұздық	Дайындау технологиясы	Аспаздық қолданылуы
Пияз қосылған қаймақты	3. Желкектің тамырын ұсақтап қажайды, сары майда шала қуырады, 9% сірке суын, лавр жапырағын, бұршақ бұрыш және 5 мин бойын қосады, ойы былбырап піскен хош иісті желкек қосады; бұрыш пен лавр жапырағын жояды, дайын тұздықпен қосып, тұз қосып қайнатуға жеткізеді	г) піскен сиыр етіне, тілге, ветчинаға, рулетке, ет тағамдарын көмештеу үшін
Желкек қосылған қаймақты	4. басты пиязды жұқа саламдап кесіп жұмсарғанша дейіншала қуырады, бірақ қуырылған қабықшасыз; негізгі қаймақты тұздыққа дайындалған пияз қосып 7... 10 мин бойы пісіреді; тұз, кетчуп қосып қайнатуға жеткізеді	

Ескерту. Жауап нұсқасы: Қаймақты — 2, в.

№ 11 ТАПСЫРМА

Майлы қоспалардың суық және ыстық тағамдарға сәйкестігін анықтаңыз.

1. Бутербродтар. 2. Турама салынған жұмыртқалар. 3. Бутербродты торттар. 4. Антрекот. Фри балығы.

- а) жасыл май;
- б) ірімшікті май;
- в) майшабақтың майы;
- г) ашық қызыл май.

№ 12 ТАПСЫРМА

1. Майлы қоспалардың аспаздық пайдалануға сәйкестігін анықтаңыз.

№ р/р	Майлы қоспа	Аспаздық пайдаланылуы
1	Жасыл май	а) турама салу үшін салқын дәмтатымдар ретінде бутербродтарға
2	Майшабақтың майы	б) бифштекс, антрекот, фри балығы, бутербродтар үшін
3	Ірімшікті май	в) бутербродтар үшін және салқын дәмтатымдар ретінде
4	Ашық қызыл май	г) бутербродтар және салқын дәмтатымдарды безендіру үшін
5	Қыша бар май	д) бутербродтар үшін

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Майлы қоспаларды қалай және қанша сақтауға болады?
- 2) Ет және балықтан жасалған тағамдарды жібергенде майлы қоспаларға қандай пішін береді?

№ 13 ТАПСЫРМА

1. Тұздықтарды дайындау кезінде жіберілген операцияларды көрсетіңіз.

Таза «Польша» тұздығы

Піскен жұмыртқаны ұсақтап турайды.

Ақжелкенді ұсақтап турайды.

_____.

Ақжелкен және жұмыртқамен қосады.

Тұз, лимон қышқылын қосады.

_____ 70 °C жоғары емес.

Піскен қырыққабат, балыққа қосып береді.

Кепкен нанның тұздығы

Кепкен бидай нанын ұнтақтайды.

Илейді және қуырады.

_____.

Сүзеді және қуырылған кепкен нанға қосады.

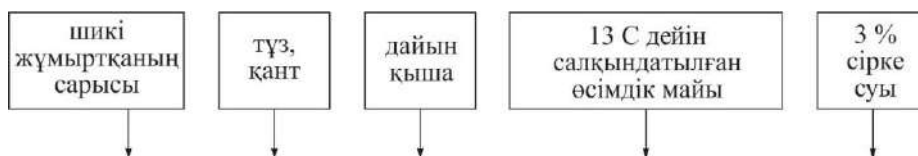
Тұз, лимон қышқылын қосады.

Піскен гүлді, ақбасты, брюссель қырыққабатына береді.

2. Осы тұздықты негізгі ақ тұздықпен бірге қолдануға болады ма?

№ 14 ТАПСЫРМА

1. Майонез тұздығын дайындау сызбасын құруды аяқтаңыз.



2. Майонез тұздығын ақ тұздықпен дайындауға болады ма?

3. Майонез тұздығының негізінде туындайтын тұздықтарды тізбектеңіз.

№ 15 ТАПСЫРМА

1. Ұсынылған өнім жинағы бойынша «Қызанақ қосылған көкөністі маринад» тұздығын дайындаудың сызбасын құруды аяқтаңыз.



2. Қандай маринадтарды дайындауға болады?
3. Маринадтарды қандай тағамдарға қолданады?
4. Келесі көрсеткіштер бойынша «Қызанақ қосылған көкөністі маринад» тұздығына сапалы сипаттама беріңіз: сыртқы түрі (көкөністердің кесілу түрі), түсі, дәмі, хош иісі, консистенциясы.

№ 16 ТАПСЫРМА

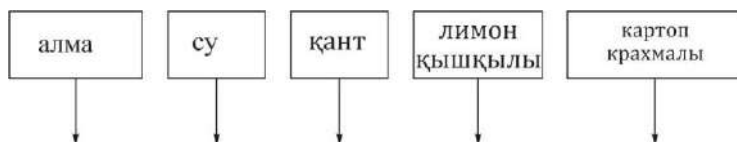
1. Азық-түліктің асқатықты және тұздық дайындауға сәйкестігін анықтаңыз.

№ р/р	Асқатық және тұздық	Азық-түлік
1	Спалаттар үшін	а) Өсімдік майы, жұмыртқаның сарысы, желтки яйца, қыша, қант, 3%-сірке суы, тұз;
2	Қышалы	б) Өсімдік майы, қыша, 3%-сірке суы, тұз, қант, ұнтақталған қара бұрыш;
3	Майонез тұздығы	в) Өсімдік майы, қыша, 3%-сірке суы, қант, тұз, ұнтақталған қара бұрыш

2. Асқатықтың барлық түрлерін және қолданылуын көрсетіңіз.

№ 17 ТАПСЫРМА

1. Тізбектелген азық-түлікті пайдалана отырып, жаңа піскен алмалардан тәтті тұздық жасау сызбасын құрыңыз.



2. Алмадан жасалған тәтті тұздықты қандай тағамдарға береді?
3. Келесі өрсеткіштер бойынша алмадан жасалған тәтті тұздықтың сапалы сипаттамасын келтіріңіз:

- а) сыртқы түрі;
- б) түсі;
- в) дәмі;
- г) иісі;
- д) консистенциясы.

№ 18 ТАПСЫРМА

1. Ұннан жасалған тұздықта (қызанақты, ақ, сүтті, қаймақты) неге шикі ұнның иісі бар және жабысқақ келеді?
2. Егер қызыл тұздықта пісіп қалған ұнның түйірлері болса, онда осы жетіспеушіліктің себебі неде және оны қалай жояды?
3. Егер ұн тұздығының (ақ, қызыл және т.б.) үсті кепкен қабықшамен жабылса, онда оның пайда болу себебі неде?
4. Егер қыша бар қызыл тұздықта жұмаршақтанып қалған қыша кездессе, осы жетіспеушіліктің себебі неде?
5. Егер алма тұздығының консистенциясы сұйық болса, онда осы жетіспеушіліктің себебі неде және оны қалай жояды?

№ 19 ТАПСЫРМА

1. Егер тұздықта сулы, ет, балықтың дәмі әлсіз болса, онда оның себебі неде?
2. Қандай жағдайларда ақ тұздықта күңгірт бояулы дақтар, ал тұздықтың дәмі аштылау болады?
3. Егер балық тұздығы ашты болса, себебі неде?
4. Егер «Польша» тұздығы дәмсіз болса, онда онда осы жетіспеушіліктің себебі неде және оны қалай түзетеді?
5. Жұмыртқа қосылған ақ тұздықта ақуыздардың жұмаршақтанған үлпектер пайда болып, әртектің консистенция болса себебі неде?

№ 20 ТАПСЫРМА

1. Маринад тұздығының сұйық консистенциясы сияқты жетіспеушіліктерді қалай түзетеді?
2. Егер қаймақты тұздықтың бетінде бөліктелген май қабаты болса, онда осы жетіспеушіліктің себебін қалай анықтайды?
3. Маринад тұздығының дәмі жеткілікті ашты болмаса оның себебін қалай анықтайды? Осы жетіспеушілікті қалай түзетуге болады?
4. Егер майонез тұздығы ашты болса, осы жетіспеушіліктің себебі неде?
5. Егер өріктен жасалған тұздықтың консистенциясы сұйық болса, онда осы жетіспеушіліктің себебі қандай және қалай түзетуге болады?

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. «Қызанақ қосылған көкөністі маринад» тұздығын дайындау үшін көкөністердің кесілу түрлері:
а) текшелеп; б) бөліктеп; в) саламдап; г) дөңгелектеп.
2. Қандай тұздықтарға қоңыр сорпа пайдаланылады?
а) қызанақты; б) пиязды; в) қаймақты.
3. Келесі азық-түлікті қандай тұздықтарға пайдаланады: қызанақ, сәбіз, пияз, балық сорпасы, өсімдік майы, тұз, дәмдеуіштер, 3%-сірке суы?
а) қызанақты; б) негізгі қызыл; в) көкөністі маринад.
4. Майонез тұздығы тұздықтардың қандай тобына жатады?
а) сары майда; б) ұнда; в) на растительном масле өсімдік майында; г) сірке суында.
5. Булы тұздық айындау үшін қандай шала қуырылған ұн қолданылады?
а) ақ; б) қызыл; в) суық; г) кепкен.
6. Қандай тұздық пиязды тұхдық үшін негізгі болып табылады?
а) қызыл; б) қызанақты; в) қыша қосылған; г) кияр қосылған.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Пиязды тұздық қандай тұздықтың туындысы болып табылады?
а) ақ; б) қызыл; в) қызанақты, г) саңырауқұлақты.
2. Қышқыл-тәтті тұздық қандай тұздықтың туындысы болып табылады?
а) қаймақты; б) ақ; в) сүтті; г) қызыл.
3. Салатты дәмдеуіштер тұздықтардың қай тобына жатады?
а) сірке суындағы; б) сорпадағы; в) өсімдік майындағы; г) сары майдағы.
4. Сүтті тұздықты дайындау үшін қандай шала қуырылған ұн қолданылады?
а) кепкен; б) майлы; в) суық.
5. Сары май, піскен жұмыртқа, ақжелкен, лимон қышқылы, тұзды қандай тұздық жасау үшін пайдаланады?
а) жеңіл шарап тұздығы; б) кепкен нан тұздығы; в) «Польша» тұздығы; г) жұмыртқа қосылған тұздық.
6. Негізгі қызыл тұздықтың негізгі сұйығы не?
7. а) ет сорпасы; б) балық сорпасы; в) саңырауқұлақ қайнатпасы; г) қоңыр сорпа.
8. Қызанақ тұздығы қай тұздықтың туындысы болып табылады?
а) ақ; б) қызыл; в) сүтті; г) пиязды.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Мүкжидектен жасалған тәтті тұздықты дайындау барысында қандай өнімді қоюлатқыш ретінде пайдаланады?
а) ұн; б) крахмал; в) ұнташқ жармасы.
2. Тұздықтарға ұнды шала қуырудың температурасы қандай?
а) 200 °C; б) 110 °C; в) 140 °C; г) 50 °C.
3. Қай тұздықтың консистенциясы біртекті?
а) пиязды; б) саңырауқұлақты; в) қаймақты; г) кепкен нанды.
4. Қандай тұздықты туралған піскен жұмыртқа мен ақжелкен қосып дайындайды?
а) жеңіл шарапты; б) булы; в) «Польша»; г) қияр тұздығы.
5. Таза қаймақты тұздық дайындау үшін қандай шала қуыруды пайдаланады?
а) майлы ұнды; б) суық ұнды; в) кепкен ұнды.
6. Шала қуырылған майлы ұнды қандай сорпамен араластырады?
а) суық; б) ыстық.
7. Тауықтың котлетіне турама салу үшін қандай косистенция бойынша сүтті тұздықты Какой по консистенции соус молочный используют для фарширования котлет из курицайдаланадыцы?
а) сұйық; б) қою; в) орташа қою.

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қандай тұздықтарды суық күйінде пайдаланады?
а) қияр тұздығы қосылған көкөністу маринад; б) майонез, асқатықтар, маринад; в) салатты асқатық, қызыл тұздық.
2. Пияз қосылған сүтті тұздықты қандай тағамдармен береді?
а) көкөніс және балықтан жасалған; б) жармалардан жасалған көмештерге; в) қойдың қырылған етіне.
3. Қызанақ қосылған көкөністі маринадты қандай тағамдармен бергенде пайдаланады ?
а) қуырылған көкөністер; б) қуырылған балық; в) піскен ет.
4. Негізгі қызыл тұздыққа қандай негізгі сұйықтықты пайдаланады?
а) сүйек-етті сорпа; б) балық сорпасы; в) қоңыр сорпа.
5. Суық тұздықтарға қандай негізгі сұйықтықтарды пайдаланады?
а) өсімдік майы, сірке суы; б) қаймақ, клегей; в) сорпа, сірке суы, сары май.
6. Пияз қосылған қызыл тұздық қандай тағамдарды бергенде пайдаланылады?
а) котлет, домалатпа, рулет, етті көмештеу үшін; б) қысқа шұжықтар, сосискалар, ветчиналар; в) сорпа өнімдері, картоп массаларынан жасалған тағамдар.
7. Негізгі ақ тұздықты қандай тағамдарға пайдаланады?
а) ет немесе балықты көмештеу үшін, сорпаларға; б) тауықтан жасалған

домалатпалар, котлеттер; в) көкөністен жасалған тағамдарға, сосискаларға.

№ 5 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Тұздық созылғыш, біртекті, түйіршіксіз болу үшін ұндай қандай температурада шала қуырады?
а) 150... 180 °C; б) 120... 150 °C; в) 100... 120 °C.
2. Гарнирсіз 1 л сұйық тұздық жасау үшін пайдаланатын ұнның массасы қандай?
а) 35 г; б) 50 г; в) 70 г.
3. Қуырылған сүйектерді ақырын қайнатудан алынған қоңыр сорпаны қанша уақыт ішінде қайнатады ?
а) 2.3 с; б) 4.5 с; в) 5.10 с.
4. Балық сорпасынан жасалған ақ негізгі тұздықты қай тағамға береді ?
а) қуырылған балыққа; б) к рыбе отварной піскен балыққа; в) көмештелген балыққа.
5. Ет сорпасынан жасалған қызанақты тұздықты қандай тағамға береді?
а) піскен етке; б) көкөністерден жасалған тағамға; в) котлеттік массадан жасалған тағамға.
6. Қияр тұздығы қосылған ақ тұздықты қандай тағамға береді?
а) қуырылған балыққа; б) бөктірілген балыққа; в) көмештелген балыққа.
7. Пиязды тұздықта қалай қолданады?
а) етті көмештеу үшін; б) балықты көмештеу үшін; в) көкөністен жасалған тағамға.

«ТҰЗДЫҚТАР» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚТЫҢ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ

1 Нұсқа

1. Тұздықтар қандай белгілері бойынша топтастырылады?
2. Негізгі қызыл сұздықты дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
3. Негізгі қызыл тұздықтан туындайтын тұздықтарды және олардың аспаздық қолданылуын атаңыз.
4. Кепкен нанды тұздықты қандай тағамдарға пайдаланады?
5. Балықтың тоңбасын жасаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.

2 Нұсқа

1. Тұздықтарды дайындау үшін қандай шала қуырылғандар мен сорпаларды пайдаланады?
2. Балық сорпасынан негізгі ақ тұздықты дайындаудың сызбасын құрыңыз.

3. Балық сорпасынан негізгі ақ тұздықтан туындайтын туындыларды атаңыз. Аталған тұздықтар қалай қолданылады?
4. Өріктен жасалған тәтті тұздықты қалай дайындайды?
5. «Польша» тұздығын қалай дайындайды?

3 Нұсқа

1. Тамақтануда тұздықтардың маңызы қандай?
2. Ет сорпасымен жасалған қызанақты тұздықты дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз және олардың аспаздық қолданылуын атаңыз.
3. Консистенциясы бойынша сүтті тұздықтардың үш түрін тізбектеңіз. Осы тұздықтардың аспаздық қолданылуын атаңыз.
4. Саңырауқұлақты тұздықты қалай дайындайды?
5. Салатты асқатықты қалай дайындайды?

8 Тарау

ТАҒАМДАР ЖӘНЕ ЖАРМА, БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАР ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ЖАСАЛҒАН ГАРНИРЛЕР

Тағамдар мен жарма, бұршақ тұқымдастар және макарон өнімдерінен жасалған гарнирлер туралы алған білімді бекіту үшін 8 тар. Келесі тапсырмаларын орындап, тест сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА

- Жармалардың түрлерін тізбектеңіз.
- Жармалардың тағамдық құндылығын атаңыз.
- Келесі жармаларды пісіруге қалай дайындау керек:
а) ұсақ және ұсатылған; б) тары, күріш, арпа; в) ұсақталған және жайпақталған; г) қарақұмықты

№ 2 ТАПСЫРМА

- 1 кг жармаға жабысқақ және сұйық ботқаның сұйықтық көлемі (л) мен мөлшерін (кг) көрсетіңіз.

Нұсқа	Ботқа		
	үгілмелі	жабысқақ	сұйық
1	Қарақұмық жармасы — 1 кг	Қарақұмық жармасы — 1 кг	Күріш жармасы — 1 кг
	Су — 1,5 л	Су, сүт —	Сүт, су —
	Мөлшер — 2,1 кг	Мөлшер —	Мөлшер —
2	Күріш жармасы — 1 кг	Күріш жармасы — 1 кг	Ұнтақ жармасы — 1 кг
	Су — 2,1 л	Сүт, су —	Сүт, су —
	Мөлшер — 2,8 кг	Мөлшер —	Мөлшер —

- Ботқа пісіру барысына тұздың қажеттілігін қалай анықтайтынын түсіндіріңіз.

№ 3 ТАПСЫРМА

- Келесі үгілмелі ботқаларды дайындаудың сызбасын оларды пісіру ережесіне сәйкес толықтырыңыз.



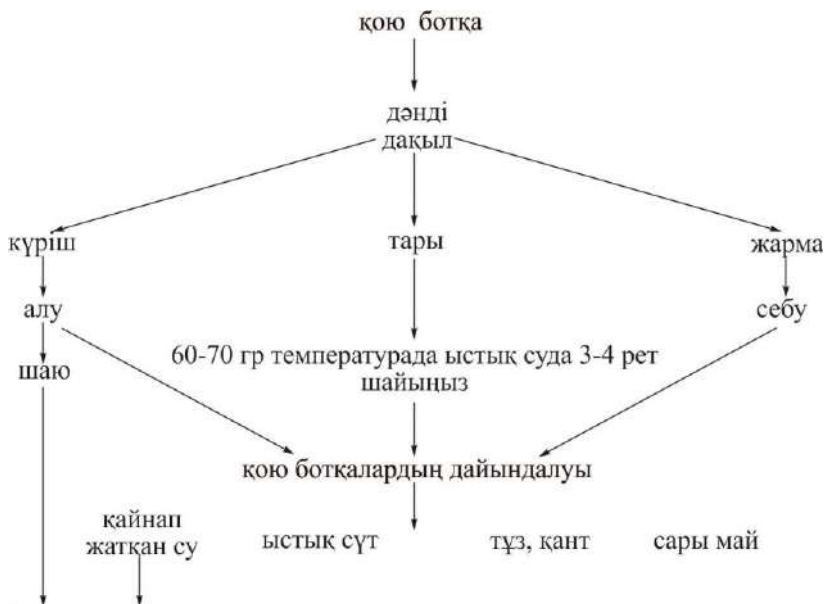
2. Жарма гарнирлері мен ботқаларда келесі жол берілмейтін кемшіліктердің болу себебін түсіндіріңіз:

- езіліп піскен, жабысатын дәндер;
- дән араласпасында қара түйіршіктердің болуы;
- аштылау дәм;
- жете пісірілмеген жарма.

Ботқа жетіспеушіліктеріне сол сияқты шірік иістің болуы, күйіп кеткен жарманың болуы және тұзы ащы жатады.

№ 4 ТАПСЫРМА

1. Пісу ережелеріне сәйкес жабысқақ ботқаларды дайындаудың сызбасын аяқтаңыз.



- Тары жармасын неге 3-4 рет ыстық сумен жуады?
- Күріш ботқасын неге алдымен суда, содан кейін сүтте пісіреді?

4. Жабысқақ ботқаларды қалай пайдаланады?

№ 5 ТАПСЫРМА

1. 1 кг үгілмелі ботқа жасау үшін сұйықтық нормасын көрсетіңіз:
 - а) қарақұмық;
 - б) күріш:
бөктірілген;
ащы;
 - в) бидай.
2. Пісіру кезінде жарманың жұмсаруы неден болады?
3. Үгілмелі ботқаны пісіру кезінде қандай кемшіліктер болуы мүмкін?

№ 6 ТАПСЫРМА

1. Жылыдай өңдеу кезінде жармаларға не болады?
2. Егер 1 порцияға 200 г ботқадан берсе, 10 порция сүтпен қарақұмық ботқасын дайындау үшін қанжа жарма, су және тұз керектігін есептеңіз.

№ 7 ТАПСЫРМА

1. Көмеш, пудинг, котлет және домпататпалар дайындау үшін гарнирге қандай ботқаның түрлерін пайдаланады?
2. Үгілмелі қарақұмық ботқасын дайындаудың сызбасын құрыңыз.
3. Үгілмелі ботқалардың барлық көрсеткіштері бойынша сапалы сипаттама келтіріңіз.

№ 8 ТАПСЫРМА

1. Жабысқақ күріш ботқасын (күріш, су, сүт, тұз, қант) жасаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
2. Жабысқақ күріш ботқасының барлық көрсеткіштері бойынша сапалы сипаттама келтіріңіз.
3. Жабысқақ күріш ботқасын қалай пайдалануға болады?

№ 9 ТАПСЫРМА

«Аспаздық» оқулығының материалдарын пайдалана отырып, келесі тапсырмаларды орындаңыз.

1. Егер 1 порция ботқаның массасы 300 г болса, 50 порция жабысқақ күріш ботқасын дайындау үшін жарма, сұйықтық және тұздың мөлшерін есептеңіз.
2. Жабысқақ ботқалардан жасалатын тағамдарды тізбектеңіз.
3. Жабысқақ күріш ботқасынан жасалатын домалатпалардың технологиялық сызбасын құрыңыз.

№ 10 ТАПСЫРМА

1. Ұсынылып отырған азық-түлік жинағы бойынша қарақұмық ботқасын жасаудың технологиялық сызбасын құрыңыз: қарақұмық жармасы, сүт немесе су, ірімшік, қант, жұмыртқа, бидайдан жасалған кепкен нан, маргарин, қаймақ.
2. Қарақұмық ботқасын қалай пайдаланады?
3. Қарақұмық ботқасын дайындау барысында қандай кемшіліктер болуы мүмкін?

№ 11 ТАПСЫРМА

1. Осы азық-түлік жинағы бойынша тары немесе күріш көмешін дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз: жабысқақ ботқа, қант, жұмыртқа, миіз, сары май, кепкен нан, қаймақ.
2. Көмештің белсенді қабатын және көмештеудің температурасын көрсетіңіз.
3. Пудингтің көмештен қандай айырмашылығы бар?
4. Осы тағамды бергенде қандай тұздық береді?

№ 12 ТАПСЫРМА

1. Котлетті дайындауға келесі азық-түлікті пайдалануды есепке ала отырып, күріш котлеттерін саңырауқұлақты тұздықтармен дайындаудың сызбасын құрыңыз: жабысқақ күріш ботқасы, шикі жұмыртқа, аунататын кепкен нан, май, саңырауқұлақ тұздығы.
2. Беру нормасы мен температурасын көрсетіңіз.
3. Күріш котлеттерін жасауға қандай сапалы талаптар қойылады?

№ 13 ТАПСЫРМА

1. Макарон өнімдерін пісірудің жіберілген процестерін көрсетіңіз және оларды не үшін пайдаланады.

Араластырып пісірудің тәсілінің реттілігі	Араластырмай пісіру тәсілінің реттілігі
1 кг бұйымға т 5...6 л су және 50 г тұз алады	1 кг бұйымға 2- 3 л су және 30 г тұз, май алады
Қайнап тұрған тұзды суға салады	Қайнап тұрған тұзды суға салады
Қатты қайнап тұрған суда жұмсарғанша пісіреді	_____
_____	_____
Сары май қосады	_____
Пісіру 150 % құрайды	Пісіру ... құрайды
_____	_____
...қолданады	...қолданады

2. Пісіру кезінде макаронның салмағы неден артады?
3. Піскен макаронға не үшін сары май қосады?

№ 14 ТАПСЫРМА

1. Тағамның дайындалуына келесі азық-түлік қолданылатынын ескере отырып, тағамның атауын және оны дайындаудың сызбасын анықтаңыз: кеспе (1 кг), су (2...3 л), қант, ірімшік, шикі жұмыртқа, сары май, кепкен нан, қаймақ.
2. Макароннан тағамдар мен гарнирлер дайындаған кезде тағамдық заттардың жоғалуына қалай жол бермеуге болады?
3. Қайнатылған, пісірілген макарондарды қалай пайдаланады:
 - а) араластыру тәсілімен?
 - б) араластырмау тәсілімен?

№ 15 ТАПСЫРМА

1. Келесі макарондық өнімдерді пісіру ұзақтығын көрсетіңіз:
 - а) макарон; б) кеспе; в) жіңішке кеспе.
2. Азық-түлік жинағы бойынша тағамның атауын анықтаңыз және оны дайындаудың сызбасын құрыңыз: макарондар, су, тұз, шикі жұмыртқа, қант, май, кепкен нан, сары май, қаймақ.
3. Піскен макарондардың жіберілмейтін кемшіліктерін тізбектеңіз.

№ 16 ТАПСЫРМА

1. Тағамның атауын және оның дайындық барысын анықтаңыз, өнімдердің келесі жиынтығын схеманы жасауға: су (5,6 л), тұз (50 г), макарон өнімдері (1 кг), маргарин, сәбіз, пияз, томат пюресі, жасыл бұршақ, ақжелкен.
2. Пісірілген макароннан ыдыстарды тізімдеңіз.
3. Макаронның дәнекерлеу мөлшерін (%) көрсетіңіз.

№ 17 ТАПСЫРМА

1. Бұршақ тұқымдастардың түрлерін тізбектеңіз.
2. Бұршақ тұқымдастардың құрамындағы тағамдық заттарды атаңыз.
3. Бұршақ тұқымдастардың нашар пісірілетіндерін атаңыз.
4. Бұршақ тұқымдастардың ерітіп пісірілген мөлшерін (%) көрсетіңіз.

№ 18 ТАПСЫРМА

1. Бұршақ тұқымдастарды пісіруге қалай дайындайды?
2. Бұршақ тұқымдастардың жеке түрлерін пісірудің ұзақтығын атаңыз.
3. «Тұздықтағы бадана» тағамын жасаудың сызбасын құрыңыз.

№ 19 ТАПСЫРМА

1. Кестеде келтірілген тағамдарды беру ережелерінің сапалы сипаттамасы мен аспаздық пайдаланылуын көрсетіңіз.

Тағам	Тағамның сапалы сипаттамасы	Беру ережелері менаспаздық пайдаланылуы
Үгілмелі қарақұмық ботқасы		
Үгілмелі күріш ботқасы		
Жабысқақ күріш ботқасы		
Қызанақ қосылған пісірілген макарондар		
Май қосылған піскен бадана		

2. Тапсырманы орындап, сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Келесі жармаларды өңдеу процесстерін тізбектеңіз:
а) қарақұмық; б) күріш; в) бидай.
- 2) Пісіру кезінде жарма мен макарон массасының артуы неге байланысты?
- 3) Келесі макарон өнімдерінің пісу ұзақтығын көрсетіңіз:
а) жіңішке кеспе; б) кеспе; в) макарон.

№ 20 ТАПСЫРМА

1. Кестеде келтірілген тағамдарды беру ережелерінің сапалы сипаттамасы мен аспаздық пайдаланылуын көрсетіңіз.

Тағам	Тағамның сапалы сипаттамасы	Беру ережелері менаспаздық пайдаланылуы
Күріш котлеттері		
Күріш пудингі		
Қарақұмық ботқасы		
Кеспе		
Қызанақтағы бадана		

2. Сұрақтарға жауап беріп, тапсырманы орындаңыз.

- 1) Күріш котлеттерінде қандай жетіспеушіліктер болуы мүмкін?
- 2) Келесі ботқаларды дайындау үшін сұйықтық пен жарма арасындағы арақатынасты атаңыз:
а) үгілмелі қарақұмық; б) үгілмелі күріш; в) жабысқақ күріш.

№ 21 ТАПСЫРМА

Келтірілген кестені үлгі бойынша толтырыңыз.

Тағам	Ботқа түрі	Тағамдардың азық-түлігі мен толтырғыштары	Жұмыртқа салудың ережелері	Жылыдай өңдеу түрі	Бергендегі тұздықтар
Күріш котлеттер	Жабысқақ	Қант, жұмыртқа	Салқындатылған ботқаға — 60 °С	Негізгі тәсілмен қуыру	Тәтті немесе саңырауқұлақты
Ұнтақ домалатпалары					
Күріш көмеш					
Қарақұмық ботқасы					
Күріш пудингі					

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

- Сүт ботқаларын дайындағанда неге жармаларды алдымен суда пісіріп, кейін сүт, тұз, қант қосып, дайын болғанша пісіреді?
а) жарманың сүтте езілу процесі қиындайды; б) молоко быстро присут тез күйеді; в) сүт түсін өзгертеді.
- Сүт ботқаларын пісіргенде неге ұнтақ жармасын жіңішкелеп сеуіп, үзбей араластырады?
а) Сүт күймеуі үшін; б) түйіршіктер пайда болмауы үшін; в) сүт түсін өзгертпеу үшін.
- Үгілмелі ботқаларды пісірген кезде неге майдың бір бөлігін жармаға дейін қазанға салады (1 кг жармаға 50... 100 г)?
а) түйіршіктер пайда болмауы үшін; б) дәмін және сыртқы түрін жақсарту үшін; в) ботқа күймеуі үшін.
- 1 кг күрішті пісіргенде қанша су және тұз қосылады (араластыру тәсілімен)
а) 6 л су, 50 г тұз; б) 5 л су, 40 г тұз; в) 4 л су, 30 г тұз.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

- Тары ботқасы неге ащы?

- а) ботқа кйіп кеткен; б) тарыны нашар жуған; в) тұзын көп салған.
2. Ұнтақ ботқасы неге түйіршіктелген?
а) жарманың көп мөлшерін пісірген; б) жарманы сеуіп тұрып, дұрыс араластырмаған; в) қант көп қосылған.
3. Үгілмелі күріш ботқасы неге жабысқақ болады?
а) көп пісірген; б) жарманы және сұйықтықты себу номасын бұзған; в) суық суға

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын тандаңыз?

1. Қандай жарманы, оның ащы дәмі шықпас үшін ботқа пісірер алдында ыстық сумен бірнеше рет жуады?
а) күріш; б) тары; в) қарақұм.
2. 1 кг бытырап піскен ботқа дайындау үшін қанша тары жармасын алады?
а) 300 г; б) 400 г; в) 450 г.
3. Төкпейтін тәсілімен 1 кг макарон(түтік кеспе) пісіру кезінде қанша су қажет?
а) 2,2...3л; б) 3...4 л; в) 4...5 л.
4. 1 кг құрғақ бұршақты пісіргенде қанша шығады?
а) 2,1 кг; б) 3 кг; в) 4 кг.
5. 1 кг қарақұмық жармасының дәнінен қанша дайын бытырап піскен ботқа шығады?
а) 3 кг; б) 2,1 кг; в) 1,5 кг.

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын тандаңыз?

1. Қандай жарма ұзағырақ пісіріледі.
а) ұнтақ жарма; б) күріш; в) арпа.
2. Қандай жарма пісірер алдында жуылмайды?
а) ұнтақ жарма; б) күріш; в) тары.
3. Қандай жарманы пісірудің қажеті жоқ?
а) ұнтақ жарма; б) тары; в) талқан.
4. Қандай жарма пісірер алдында аздап қуырылады?
а) ұнтақ; б) қарақұмық; в) тары.
5. 1 кг жармадан бытырап піскен қарақұмық ботқасын дайындау үшін қанша су пайдаланылады?
а) 2 л; б) 1,5 л; в) 2,5 л

№ 5 ТЕСТ

Жарма гарнирін мен ботқаларда ақаулардың пайда болу себептерін көрсетіңіз.

1. Ботқаның бытырап пісетін дәндерінің езілуі, жабысуы:
а) рецептурасы бұзылған; б) ботқа пісіру қағидаларының бұзылуы; в) ұзақ уақыт суын төкпеу.
2. Ботқадағы қара түйіршіктер, дән қоспасы:
а) жарманы сұрыптамаған; б) жаман жуылған; в) пісіру үшін лас ыдыс-аяқ

қолданған.

3. Ботқаның қышқыл дәмі:
а) жарманы жумаған; б) тұзы көп қосылды; в) ботқа күйіп кеткен.
4. Бытырап пісетін ботқа шикі піскен:
а) рецептурасы бұзылған (су және жарма қатынасы); б) сняли плитадан ерте алған; в) жуылмаған.
5. Ботқаның қышқыл және көгерген дәмі:
а) сапасыз шикізат пайдаланған; б) сапасыз су пайдаланған; в) лас ыдыс-аяқ пайдаланған.

№ 6 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Күріш котлеттерін қандай тұздықпен береді?
а) қызыл; б) саңырауқұлақ; в) сүтті.
2. Ұнтақ жарма биточкаларын қандай тұздықпен береді?
а) тәтті; б) сүтті; в) қаймақты тұздықпен.
3. Қарақұмықтың бытырап піскен ботқасының түсі бозарған болса, дәндері бір-бірінен нашар ажыраса, ішінара езілген болса оны қалай қолданған жақсы?
а) гарнирге; б) сүтпен; в) көмеш жасауға.
4. Котлет және биточкилер дайындау үшін тұтқыр ботқалар қандай түрде пайдаланады?
а) ыстық күйінде; б) ол жылы күйінде; в) салқындатылған.
5. Қандай жағдайда аз кеуекті күріш пудингішығады?
а) ақуызды нашар шайқағанда; б) жүзім қоспағанда; в) ванилин қоспағанда.

№ 7 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Макаронды пісіру ұзақтығы?
а) 10...15 мин; б) 20...25 мин; в) 20...30 мин.
2. Төгіп тастау тәсілімен пісіру кезінде 1 кг макаронға қанша сұйықтық керек?
а) 3...4л; б) 4.5 л; в) 5.6 л.
3. Суын төкпейтін тәсілмен пісіру кезінде 1 кг макаронға қанша сұйықтық керек?
а) 1,5... 2 л; б) 2...3 л; в) 3...4 л.
4. Жақсы пісірілген макарондар оларды шанышқымен алған кезде қалай көрінеді?
а) иіледі, бірақ толық емес; б) шанышқыдан құлайды; в) аздап өзгерген.
5. Көмештер мен макаронниктарға арнап суын төкпейтін тәсілмен пісіру кезінде макарон өнімдерін пісіру мөлшері (%) қандай?
а) 150.200; б) 200.300; в) 300.400.

№ 8 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Макароннан гарнир дайындалғанда жентектердің болуының себебі қандай?
а) май қосылмаған; б) езіп пісірген; в) дұрыс пісірілмеген (араластырмаған).
2. Пісірілген макарон өнімдерінің өзгерген, сулы, жабысқан себептері неден?
а) езіп пісірген; б) дұрыс төңкермеген; в) дайындау технологиясын бұзған.
3. Пісірілген макарон өнімдерінде дәм мен көгерген, бұзылған май иісінің болуының себептері неде?

- а) сапасыз май; б) сапасыз макарондар; в) пісіру технологиясының бұзылуы.
4. Қандай жағдайларда кеспе немесе макаронник пісуі жеткізілмеген, беті күйген, екі жақтан біркелкі боялмаған болады?
- а) духовкада өте жоғары температура болғанда; б) духовкадан ерте алып шыққанда; в) көп қант қосылғанда.

№ 9 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз..

1. Пісіру кезінде бұршақтың массасы қанша рет көбейеді?
а) 1.2 рет; б) 2 рет; в) 2,5.3 есе.
2. Пісіру кезінде бұршақ тұқымдастар, жарма, макарон өнімдерінің массасының ұлғаюы неге байланысты?
а) клейстер түзетін крахмалдыңсу сіңіруінен; б) пісіру температурасының ұлғаюынан; в) қанттың карамелденуінен.
3. Пісіру кезінде жармадағы сіңірілген сұйықтық мөлшері неге тәуелді?
а) жармалардың түріне; б) суда еритін заттардың болуына; в) крахмалды дөңдерінің ыдырауына.
4. Қайнату кезінде бұршақ тұқымдастар мен жарманың жұмсаруы неге байланысты?
а) протопектин ыстық суда ерігіш пектингө ауысады; б) май қосу есебінен; в) қант қосу есебінен.
5. Бұршақ тұқымдастардың қайнауын не ақырындатады?
а) жасұнықтың көп болуы; б) тұз, томат және қышқыл тұздықтар; в) қоспалар мен сапасыз дәндер.

№ 10 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз..

1. Езілуін жеделдету үшін бұршақ тұқымдастар мен арпа жармасын қандай суда жібіту керек?
а) суық; б) жылы; в) ыстық.
2. Бұршақ тұқымдастар мен жарма не үшін жібітіледі?
а) дәмін жақсартуға; б) қайнату ұзақтығын қысқартуға; в) пісіру кезінде формасын сақтауға.
3. Жібіту кезінде бұршақ тұқымдастар массасын қанша рет көбейтеді?
а) 2 есе б) 3 есе; в) 4 есе.
4. Қакпағы жабық кезде ақырын қайнату кезінде бұршақ тұқымдастарды пісірудің ұзақтығы қандай?
а) 1,5...2 сағат; б) 2...3 сағат; в) 3...4 сағат.
5. Неге бұршақ дәнділерді тұзсыз пісіреді?
а) олардың дәмі нашарлайды; б) пісіру процесі баяулайды; в) бұршақ тұқымдастардың түсі өзгереді.
6. Төгу керек болатын түрлі-түсті және қара үрме бұршақ қайнатпаларына не ауысады?
а) улы заттар; б) жағымсыз дәмі мен иісі бар заттар; в) тағамның түсін нашарлататын заттар.

"ЖАРМА, БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАР ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР" ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚ АЛУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Консистенциясы бойынша ботқалар қандай топтарға бөлінеді?
2. Пісіру кезінде жарманың, бұршақ тұқымдастардың және макарон өнімдерінің массасы неге ұлғаяды?
3. Пісіру процесінде жарма және бұршақ ақуызына не болады?
4. Неге күріш алдымен суда, содан кейін сүтте қайнатылады?
5. Тұтқыр күріш ботқасын қалай пісіреді?
6. Бытырап піскен қарақұмық ботқасын қалай пісіреді?
7. Тұтқыр ұнтақ жарма ботқасын қалай пісіреді?
8. Макарон өнімдерін суын төкпейтін тәсілімен қалай пісіреді және пайдаланады? Пісіру мөлшерін (%) атаңыз.
9. Бұршақ тұқымдастыларды қалай қайнатады және пайдаланады?
10. Жылумен өңдеу процесінде көмірсулардың қандай түрлері өзгереді?
11. Крахмалмен қандай өзгерістер болады?
12. Тұтқыр ботқадан қандай тағамдар дайындайды?
13. Саңырауқұлақ тұздығымен күріш котлетін дайындау сызбасын құрастырыңдар.
14. Алмадан жасалған тәтті тұздықпен ұнтақ жармадан биточкилар дайындау сызбасын құрастырыңдар.

КАРТОП, КӨКӨНІС ЖӘНЕ САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР

Картоп, көкөніс және саңырауқұлақтардан тағамдар мен гарнирлар туралы алынған білімдерді бекіту үшін келесі тапсырмаларды орындаңыздар және 9 тараудың тест сұрақтарына жауап беріңіздер.

№ 1 ТАПСЫРМА

1. Жылумен өңдеу тәсілі бойынша көкөніс тағамдарының жіктелуін көрсетіңіз.
2. Көкөністен жасалатын тағамдардағы тағамдық заттарды атаңыз.
3. Көкөністен жасалатын тағамдарға қандай тұздықтар пайдаланады?
4. Көкөністердің құрамындағы қандай заттардың ас қорыту процесіне жағымды әсері бар?

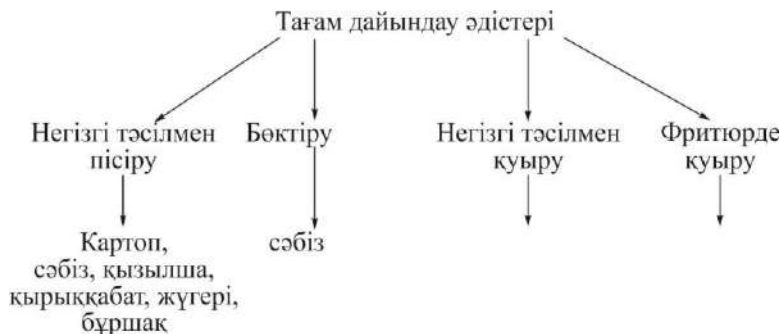
№ 2 ТАПСЫРМА

Сөйлемді толықтырып жазыңыз.

1. Көкөніс тағамдарын құрамындағы ағзаның қалыпты тіршілік әрекетіне қажетті _____ үшін бағалайды.
2. Көкөністер етпен және балықпен бірге ас қорыту процесін жақсартады _____ қолдайды.
3. Кейбір көкөністерде (сарымсақ, пияз, хрен) құрамында ерекше бактерицидтік заттар — фитонцидтар бар, олар _____.
4. Көкөністерде, әсіресе _____ склерозға қарсы әрекет ететін заттары бар.

№ 3 ТАПСЫРМА

Көкөністердің әрқайсына пайдаланатын жылумен өңдеу тәсілдерін көрсете отырып сызбаны толықтырыңыз.



№ 4 ТАПСЫРМА

1. Жемістердің жұмсаруы ненің есебінен жүреді?
2. 55...70 °С температурасы кезінде көкөністердің құрамындағы крахмалға не болады?
3. Қуыру кезінде көкөністердің бетіндегі қызарған қабыршақ ненің есебінен пайда болады?
4. Негізгі тәсілмен және фритюрде қуыру дегенді түсіндіріңіз.

№ 5 ТАПСЫРМА

Сөйлемді толықтырыңыз.

1. Шикі көкөністердегі өсімдік ұлпаларының жасушалары өзара бір-бірімен желімдесетін зат _____ байланысады.
Жылумен өңдеу кезінде _____ ерітілетін зат _____ ауысады, және көкөністер жұмсарады.
 2. Көкөністердің құрамындағы крахмал, 120 °С жоғары температураға дейін қыздыру кезінде қоңыр түсті _____ пайда бола отырып бөлшектенеді.
 3. Құрамында қанты бар көкөністерді қыздырғанда _____ қантының терең ыдырауы жүреді.
- Нәтижесінде _____ бетінде қызарып піскен қабықша пайда болады.

№ 6 ТАПСЫРМА

1. Картоп пюреcінің дайындалу сызбасын аяқтаңыз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) Картопты неге ыстық күйінде езгілеу керек?
 - 2) 1 кг картоп пюреcін дайындау үшін қандай және қанша азық-түлік керек болады?

№ 7 ТАПСЫРМА

1. Көкөністерді жылумен өңдеу кезінде С дәруменін сақтау бойынша шараларды атаңыз:
 - а) тазаланған және кесілген көкөністерді ұзақ сақтауды болдырмау;
 - б) _____;
 - в) _____;
 - г) _____;
 - д) _____.
2. Оларды жылумен өңдеу кезінде сәбіз, қызылша мен қымыздықтың түсін қалай сақтауға болады?
3. Жылумен өңдеу кезінде көкөністердің массасы қалай өзгереді?

№ 8 ТАПСЫРМА

Ұсынылған азық-түліктер жиынтығы бойынша тағамның атауын анықтаңыз және оны дайындау сызбасын құрыңыз.



№ 9 ТАПСЫРМА

1. Бөктіру үшін пайдаланылатын көкөніс түрлерін атаңыз.
2. Көкөніс бөктіру кезінде сақтау қажет болатын шарттарды атаңыз.
3. Бөктірілген көкөністерден дайындалған тағамдарды атаңыз.
- 4.3 тармақта аталған тағамдардың бірінің дайындалу сызбасын құрастырыңыз.

№ 10 ТАПСЫРМА

Ұсынылған азық-түліктер жиынтығы бойынша тағамның атауын анықтаңыз және оны дайындау сызбасын құрыңыз.



Сүт тұздығының орнына қаймақты тұздықты пайдалануға болады. Беру кезінде аздаған сары май мен кесіліп қуырылған нан салуға болады.

№ 11 ТАПСЫРМА

Сөйлемдерді толықтырып жазыңыз.

1. Көкөністерді $t =$ _____ °C аз мөлшердегі майда қабыршақтанып қызарғанша қуырады, _____ дайындығына дейін жеткізеді .
2. Фритюрде картоп, пияз, аскөкті қуырады. Қуырған кезде май шашырамас үшін туралған көкөністерді _____.
3. Фритюрде қуыру кезінде майды көкөністерге қарағанда _____ есеге көп алады. Майды $t =$ °C дейін қыздырады.
4. Қандай майларды фритюрде қуыру үшін қолданбайды? _____, өйткені олардың құрамында жоғары температурада тез жанып және өнімді ластайтын ылғал және ақуыз заттар көп.

№ 12 ТАПСЫРМА

1. Негізгі тәсілімен қуырылған картоптың біркелкі қуырылмаған, күйген, дұрыс қуырылмаған болып шығуының себебі неде?
2. Фритюрде қуырылған картоп толық қуырылмаған, тым қошқыл түсті болып шығуы неден?
3. Қуырылған (кесектеп), фри картобы, әлсіз боялған, кесектері бір-бірімен жабысқан, сынбастан оңай иілгіш болуы неліктен?
4. Неге картопты қуырғанға дейін тұздауға болмайды?

№ 13 ТАПСЫРМА

1. "Көкөністерден жасалған рагу" тағамына кіретін көкөністер тізбесін жалғастырыңыз, оларды кесу үлгісін және алдын-ала жылумен өңдеу тәсілін көрсетіңіз.

Тағамға кіретін көкөністер	Кесу үлгісі	Алдын-ала жылумен өңдеу
Картоп	Ірі текшелер немесе бөліктер	Негізгі тәсілмен қуырылған
Сәбіз	Орташа текшелер немесе бөліктер	Қуыру немесе бөктіру
Шалқан		

2. Сөйлемдегі қалып кеткен сөздерді толықтырып жазыңыз.

- 1) Дайындалған көкөністерді _____ тұздығымен қосады және _____ минут бұқтырады, _____ қоса отырып дәміне жеткізеді, және дайын болғанша пісіреді.
- 2) Баранчикке _____ грам және _____ г сары маймен бірге салады және үстіне көкшөп пен ұсақталған сарымсақ себеді.

№ 14 ТАПСЫРМА

«Қызылшадан жасалған котлеттер» тағамын дайындау кезіндегі операциялардың бірізділігін оң жақ бағанада сандармен көрсетіңіз.

Операция	Операциялардың бірізділігі
Қызылшаны пісіру немесе бұқтыру	
50 °C дейін салқындату	
Ұсақтау	
Котлеттер жасау	
Маргаринмен қыздыру	
Араластыра отырып ұнтақ жарма қосу	
Қайтадан ысыту	
Тұзбен шикі жұмыртқа қосу	
Нан ұнтағына аунату	
Массаны жартылай дайын фабрикаттарға арнап порциялау	
Екі жағынан қуыру	
Қуыру шкафында даяр болғанша қуыру	
1 порцияға 2 данадан қаймақпен бірге беру	

№ 15 ТАПСЫРМА

«Сәбізден жасалған котлеттер» тағамын дайындау кезіндегі операциялардың бірізділігін оң жақ бағанада сандармен көрсетіңіз».

Операция	Операциялардың бірізділігі
Сәбізді саламдап турайды, сотейникке салады	
Екі жағынан қуырады және қуыру шкафында дайын болғанша пісіреді.	
Массаны порцияларға бөледі	
Жақсылап араластыра отырып дайын болғанша бірнеше минут қайнатады	
Маргарин, сүт қосады және дайын болғанша бөктіреді	
Үздіксіз араластыра отырып ұнтақ жарманы ақырын сыздықтатып қосады	
Жұмыртқа, тұз, үгілген сүзбе қосады	
Массаны 50 °С дейін салқындатады	
Нан ұнтағына аунатады	
Котлет жасайды	
140 °С дейін маймен қыздырылған жалпақ қаңылтыр табаға салады	
Бетіне сары май құйып 1 порцияға 2 данадан береді	
Жеке тұздық сауытқа қаймақ немесе сүт тұздығын береді	
Тағамның шығу, қаймақпен — 150/25, тұздықпен 150/75 г	

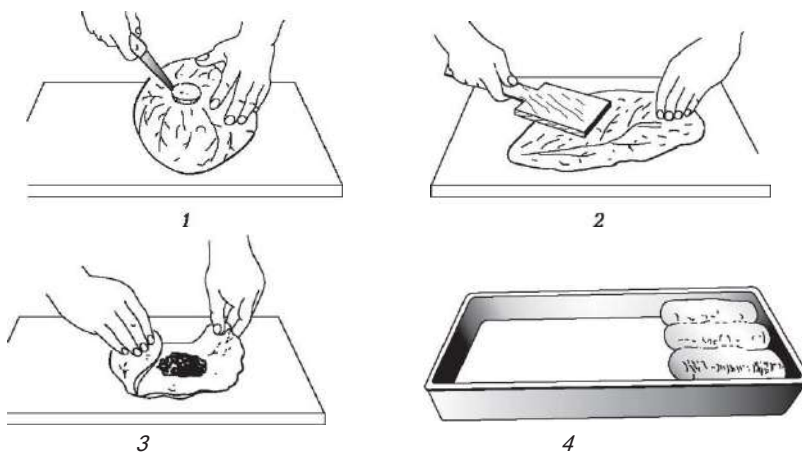
№ 16 ТАПСЫРМА

1. Көкөніс фаршымен жасалған голубцы дайындау бойынша қалып кеткен операцияларды толықтырып жазыңыз.

- 1) Қырыққабаттың жұмсақ қаудандарын алады.
- 2) Тазартылады.
- 3) _____
- 4) Тұздалған қайнаған суға салады.
- 5) _____
- 6) Шығарып алады, салқындатады, жекелеген жапырақтарға бөшектейді
- 7) _____.

- 8) _____.
- 9) . $t = 140\text{ }^{\circ}\text{C}$ _____.
- 10) . Қаймақты тұздық құяды және қуыру шкафында пісіреді.
- 11) . Босату кезінде 1 порцияға 2 данадан салады, өзі піскен тұздықтан құяды.
- 12) . Тағамның шығуы 150/100.

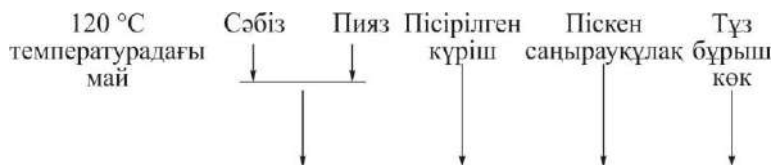
2. 5.1. суретте голубцы дайындаудың қандай операциялары көрсетілген?



5.1 сурет:

1 - _____; 2 - _____; 3 - _____; 4 - _____

3. Голубцыға арналған фарш дайындау сызбасын құрастырыңыздар.



4. Неге голубцыға пайдалануға қырыққабаттың жұмсақ қаудандары жақсы?

5. Голубцыларды жылумен өңдеу тәсілдерін көрсетіңіз.

№ 17 ТАПСЫРМА

Кестеде келтірілген	Тағам	Азық-түліктер
1	«Сүтпен піскен картоп»	Картоп, су, тұз, сүт, қант, ұн, сары май

№ р/с	Тағам	Азық-түліктер
2	«Сүт тұздығындағы көкөністер»	Сәбіз, асқабақ, қызылша, тұз, кәділер, орташа қоюлықтағы сүт тұздығы, қант
3	«Фри пияз»	пияз, ұн, тұз, $t = 180^{\circ}$ дейін қыздырылған май
4	«Қырыққабаттан жасалған шницель»	қырыққабат, су, тұз, қант, сірке суы, жұмыртқа, ұн, кептірілген нан, май, сүт тұздығы
5	«Қаймақ тұздығында бұқтырылған қызылша»	Қызылша, сары май, пияз, томат пастасы, қаймақ тұздығы, көк

№ 18 ТАПСЫРМА

Кестеде келтірілген тағамдарға оларға фарш дайындау үшін пайдаланылатын құрамының сәйкестігін көрсетіңіз.

№ р/с	Тағам	Қолданылатын фарштың құрамы
1	"Картоп көмеші"	а) Қуырылған пияз, пісірілген күріш, ұсақтап туралған жұмыртқа, тұз, бұрыш, ақжелкен немесе аскөк;
2	"Көкөністен жасалған голубцы"	б) қайнатылған, кептірілген, ұсақтап туралған саңырауқұлақ, қуырылған пияз, пісірілген, туралған жұмыртқа, тұз, бұрыш, ақжелкен;
3	"Фаршталған кәділер"	в) қуырылған, ұсақ етіп туралған сәбіз бен пияз, күріш, пісірілген, пісірілген, ұсақтап туралған саңырауқұлақтар, тұз, бұрыш, ақжелкен, жұмыртқа қосуға болады;
4	"Фаршталған бұрыш"	г) саламдап туралған және қуырылған сәбіз бен пияз, сәбізбен және басты пиязбен қуырылған жаңа піскен қызанақ немесе томат пастасы, пісірілген күріш, тұз, бұрыш, ақжелкен

№ 19 ТАПСЫРМА

1. "Фаршталған бұрыш" тағамын дайындау сызбасын толтырыңыз.

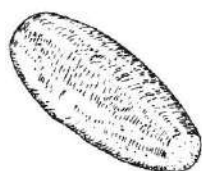


2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

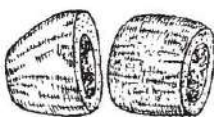
- 1) Қаймақ тұздығын томатпен қалай дайындау керек?
- 2) Фаршталған бұрыш" тағамының сапалық көрсеткіштерін атаңыз.

№ 20 ТАПСЫРМА

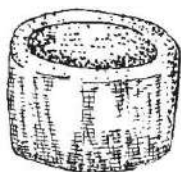
5.2. суретін пайдалана отырып «Фаршталған кәді» тағамын дайындау сызбасын құрастырыңыз.



Қабығынан тазаланған кәді.



Дәндері бар жұмсағын қасықпен алып тастаймыз.



Ұзындығы 4.....5 см цилиндр пішіндегі кесектерге кесілген кәді.



Фарш толтырылған кәді.



Пісіру үшін дайындалған фаршталған кәділер

5.2. сурет.

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Кәділерді фарштауға даярлағанда жылумен өңдеудің қандай тәсілін пайдаланады?
- 2) Кәдіні пісіру кезінде қандай тұздықтар және азық-түліктер пайдаланады?
- 3) Кәдіні фарштау үшін фаршты қалай дайындайды?

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз?

1. Көкөністердің қандай заттектері ас қорыту процесіне жағымды әсер етеді?
а) жасұнық; б) бактерицидті заттар; в) дәрумендер.
2. Склерозға қарсы әсері бар заттектер қандай көкөністерде бар?
а) баялды; б) пияз, сарымсақ; в) көк.
3. Қандай көкөністердің құрамында ауру тудыратын микробтарды жоятын және олардың дамуын тоқтатын ерекше бактерицидтік заттар (фитонциды) бар?
а) сарымсақ, пияз, хрен; б) қырыққабат, пияз, шомыр; в) сәбіз, қызылша, ақжелкен.
4. Көкөністердің ет және балықпен үйлесуі тағамдардың биологиялық құндылығын арттырады және ағзадағы:
а) ас қорытуды; б) қышқылдық-сілтілік тепе-теңдікті; в) сұйықтық алмасуды қолдайды.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Көкөністерді жылумен өңдеудің ұзақтығы неге байланысты?
а) көмірсулардың құрамына; б) дәрумендердің құрамына; в) протопектиннің тұрақтылығына.
2. Жылумен өңдеу кезінде көкөністер неніңесебінен жұмсарады?
а) көмірсулардың қантқа көшу есебінен; б) протопектиннің пектингіе; в) крахмалдың ыдырауыесебінен.
3. Құрамында крахмал бар көкөністерді қуыру кезінде олардың бетінде қызарған қабыршақ ненің есебінен пайда болады?
а) клейстер түзілу есебінен; б) декстринделу; в) карамелденуесебінен.
4. Құрамында қанты баркөкөністерді қыздырғанда қант саны азаяды, ал бетінде қуырлыған қабыршақ пайда болуы ненің есебінен болады?
а) клейстер түзілу есебінен; б) декстринделу; в) карамелденуесебінен.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Пісіру кезінде көкөністердің (қымыздық, шпинат, жасыл асбұршақ) жасыл түстерін ұалай сақтап қалуға болады?

- а) баяу қайнаукезінде пісіру; б) қатты қайнаған суға салу;
в) қақпағын жауып пісіру.
- 2. Пісіру кезінде көкөністердің құрамындағы каротиноидтарға не болады?
а) суда ерімейді; б) майда ериді; в) суда ериді.
- 3. Пісіру кезінде қызылшаның ашық түсін қалай сақтауға болады?
а) тұз қосу; б) сірке суын қосу; в) кант қосу.
- 4. Көкөністердің ақшыл-сары түстерін қалай сақтауға болады?
а) пісірілген картопты құрғату; б) қайнатылған қырыққабатты қайнатпада 30 минут бойы ұстау; в) пісірілген көкөністерді сақтауға болмайды.

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

- 1. Көкөністерді пісіру кезінде қандай суға салады?
а) суық; б) жылы; в) қайнаған.
- 2. Қызылша, сәбіз, үрме бұршақ, жасыл бұршақты олардың дәмдік сапасы нашарламас үшін және пісіру процесі баяуламас үшін қалай қайнатады?
а) тұзсыз б) кантпен; в) сірке суымен.
- 3. Олардың түсін сақтау үшін көкөністерді (жасыл үрме бұршақ, бұршақ, шпинат жапырақтары, қояншөп) қалай қайнатады?
а) қызу қайнаған суда қақпағы ашық болған жағдайда; б) әрең қайнаған суда қақпағы жабық күйде; в) қайнауысyz (90 °C).
- 4. Тез мұздатылған көкөністерді оларды ерітпестен қандай суға салады?
а) қайнаған; ә) суық; б) жылы.

№ 5 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

- 1. Суда қыздырғанда крахмал қалай өзгереді?
а) клейстер түзеді; б) ісінеді; в) ериді.
- 2. Пюре дайындау кезінде неге картопты ыстықтай үгітеді?
а) құрамында крахмалды клейстер бар жасушалар иілгіш және ұсақтау кезінде сақталады; б) жасушалар сынғышқа айналады және ұсақтау кезінде жыртылады;
в) жасушадан клейстер бөлінеді, пюре сонда жабысқақ, қою болады.
- 3. Крахмалды сусыз 120 °C жоғары температураға дейін қыздырғанда қалай өзгереді?
а) крахмал дәндері судысіңіріп алады және қоймалжыңданған масса— клейстер түзеді; б) суда еритін заттек — пиродекстрин түзе отырып крахмал бөлшектенеді; в) көкөністерді қуыру кезінде бетінде қызарған қабыршақ пайда болады — декстриндену жүреді.
- 4. Көкөністерді пісіру кезінде жасыл түстерін қалай сақтауға?
а) көкөністер төмен температурада қайнатады; б) көкөністер қатты қайнаған суға салады және қақпағын ашып қайнатады; в) көкөністерді су қайнағанға дейін салады.

№ 6 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қызылшаныбұқтыру және қайнату кезінде түсін қалай сақтау керек.
а) сірке суын, лимон қышқылын қосу; б) қызылшаны қуыру; в) тұз және қант қосу.
2. Жылумен өңдеу кезінде көкөністердің массасын жоғалту неге байланысты?
а) көкөністердің түріне мен кесуіне; б) жыл мезгіліне; в) олардың жылумен өңдеу тәсіліне.
3. Жылумен өңдеу кезінде көкөністердің жұмсару ұзақтығы неге байланысты?
а) жылу өңдеу кезіндегі жоғары температураға; б) қышқыл ортасының құрылуына;
в) көкөністердегі протопектиннің тұрақтылығына.
4. Оны 110 °C температурада сусыз қыздыру кезінде қантқа не болады?
а) көкөністердің бетінде қуырылған қабыршақ пайда болады; б) қанттың терең ыдырауы жүреді; в) ащы дәм пайда болады.

№ 7 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Неге пісірілген қызылша мен сәбізде жағымсыз дәм болады?
а) сірке суы қосылды; б) тұз қосылды; в) қант қосқан.
2. Неге картоп пюреі тұтқыр консистенциялы?
а) картопты ыстықтай үгіткен; б) картопты суықтай үгіткен; в) суық сүт қосылды.
3. Неге картоп пюреінің сулы дәмі бар?
а) сүт орнына су қосқан; б) картопты дұрыс құрғатпаған; в) пюреі дұрыс шайқамаған.
4. Неге пісірілген қырыққабатта бұқтырылған қырыққабат иісі бар?
а) ұзақ қайнатқан; б) қайнатпада ұзақ сақтады; в) қайнаған тұзды суға салған.
5. Неге картопты сүтте пісіру кезінде оның көп бөлігі кескен пішінін сақтамады?
а) ұзақ қайнатқан; б) ұсақ кескен; в) сүтті көп қосқан.

№ 8 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Неге қуырылған баялдың ащы дәмі бар?
а) жылу өңдеу алдында бұрыш сепкен; б) тұз сеуіп 10... 15 минут ұстамаған; в) қант сеппеген.
2. Неге картоп крокетін қуырған кезінде жарықтар пайда болады?
а) картоп массасы тым ылғалды; б) картоп массасы тығыз; в) крокеттерді нан ұнтағына дұрыс аунатпаған.
3. Неге картоп орамасында пісіргенен кейін жарықтар пайда болады?
а) картоп массасы тым ылғалды; б) картоп массасы тығыз; в) тесіктер жасамаған.
4. Неге картопты қуырған кезінде фри май шашырайды?

- а) картопты ірі кескен; б) картопты құрғатпаған; в) картопқа тұз сепкен.
5. Неге картоп котлеттері пішіндеу кезінде жарылады?
- а) картоп массасы суық; б) картоп массасы тығыз; в) картоп массасы сұйық.

№ 9 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қандай жағдайда көкөніс рагуын бұқтырғаннан кейін сәбіз қатты?
а) ірі тураған; б) жеткіліксіз бөктірген; в) сәбіз күйіп кеткен.
2. Қай кезде көкөніс рагуын бұқтырып пісіргеннен кейін бұқтырылған көкөніс иісі немесе сұйық консистенция пайда болады?
а) ұзақ бөктірген немесе қайнатқан; б) ұннан жасалған қуырманы қосқан жоқ; в) тұз және дәмдеуіштер жоқ.
3. Қандай жағдайда бұқтырылған қырыққабат өте қышқыл немесе өте сұйық консистенциялы болып шығады?
а) сірке суынкөп қосқан және ұннан жасалған қуырманы қоспаған; б) қант, тұз қоспаған; в) ұннан жасалған қуырманы біркелкі араластырмаған.
4. "Бөктірілген сәбіз" тағамында сәбіздің өз формасын сақтамаусебебі қандай?
а) кесу нысаны бұзылған; б) ұзақ бөктірген; в) сәбіз күйіп кеткен.

№ 10 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қандай жағдайдафритюрде қуырылған картоп, жұмсақ, қытырлақ, біркелкі қуырылған?
а) дұрыс туралмаған; б) рецептура сақталмаған; в) фритюдың төмен температурасы.
2. Қай кезде көкөністерден жасалған котлеттерде қуырылған нан ұнтағының дәмі басым болады?
а) котлеттерді күйдіре қуырып жібергенде; б) көкөністер мен нан ұнтағына аунату рецептурасы сақталмаған; в) дұрыс пішіндемеген.
3. Қандай жағдайда картоп крокетінің пішіні өзгерген, ішіндегі массасы біртекті емес, кесектермен болады?
а) дайындау ережелерінің бұзылуы; б) рецептурасы бұзылған; в) жылумен өңдеу бұзылған.
4. Қандай жағдайда картоп көмештерінің қабыршақтары нашар боялған, масса толық піспеген, өнімуатылып жатыр?
а) аз уақыт пісірген; б) дұрыс майламаған және жылумен өңдеу бұзылған; в) рецептурасы бұзылған, барлығын салмаған.
5. Қандай жағдайда бұқтырылған қырыққабаттыңқышқыл дәмі бар, пісірілген көкөністердің иісі бар, шырынсыз болады?
а) ұзақ уақыт бұқтырған, дәмдеуіштерді көп қосқан; б) көкөністер күйіп кеткен; в) көкөністер бейберекет туралған, сірке суы көп қосылған.

"КАРТОП, КӨКӨНІС ЖӘНЕ САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР" ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚ АЛУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР

1-Нұсқа

1. көкөністерді жылумен өңдеудің ұзақтығы неге байланысты?
2. Тағамәзірлеу үшін неге пісірілген картопты ыстықтай үгітеді?
3. Сүт тұздығындағы көкөністерді қалай даярлайды?
4. "Көкөністен жасалған голубцы, қаймақтытұздық " тағамын қалай дайындайды және босатады?
5. Картопты көмешті қалай дайындайды және босатады?

2-Нұсқа

1. Көкөніс тағамдарының құрамында қандай тағамдық заттар бар?
2. Неге картопты пісіру үшін оны ыстық суға салады, қақпағын жауып қайнатады?
3. "Сүттегі картоп» тағамын қалай дайындайды және босатады?
4. Қырыққабаттан щницелді қалай әзірлейді?
5. Фаршталған баялдыны қалай әзірлейді?

10 Тарау

БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ

Балықтағамдары туралы алынған білімдерді бекіту үшін келесі тапсырмаларды орындаңыз және 10 тараудың тест сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА

1. Ыстық балық тағамдары қалай сараланады?
2. Тиісті гарнир мен тұздықты дұрыс таңдау үшін балық туралы не білу керек?
3. Ненің есебінен ыстық балық тағамдары ет тағамдарына қарағанда ағзада жеңілдірек қорытылады?

№ 2 ТАПСЫРМА

Келесі сөйлемдерге калып кеткен сөздерді жазыңыз

1. Балықтың майы оңай ериді және төмен температурада сұйық түрде қалады, сондықтан ол сиыр еті немесе қой етінің майына қарағанда _____.
2. Қатысуы үлкен санын майының көп болуы балық тағамдарына үлкен _____ және ең үздік _____ береді.
3. Балықтың барлық түрлері дәмінің сапасы және тағамдық заттары бойынша ерекшеленеді. Сондықтан, тағамды дәмді етіп даярлауға және онда _____ сақтауға мүмкіндік беретін _____ әдісін таңдау қажет.

№ 3 ТАПСЫРМА

1. Балықты тұтастай пісірген кезде қандай мақсатпен су балықтан 3 см жоғары деңгейде болғандай суық су құяды?
2. Балық пісірудің ұзақтығы неге байланысты болады?
3. Пісіру үшін пайдаланылатын балықтың порциялық кесектерінің терісіне қандай мақсатпен екі-үш тіліктер жасайды?
4. Балықтың дайын болғандығын қалай анықтайды?

№ 4 ТАПСЫРМА

1. Бұдан әрі келтірілген азық-түлік жиынтығы бойынша тағамның атауын анықтаңыз.

Көксерке Сәбіз, Су, Піскен Көк Лимон
 ↓ пияз дәмдеуіштер Картоп Май жұмыртқа қышқылы

2. Тағам әзірлеу және оны босату сызбасын құрастырыңыз.
3. Балық сорпасы салқындату кезінде желе пайда болу процесін түсіндіріңіз.

№ 5 ТАПСЫРМА

1. Келесі сөйлемдерге қалып кеткен сөздерді жазыңыз.
 - 1) ____ бар балықты аз мөлшердегі суда қайнатады. Аз мөлшердегі суда қайнату балықтың ____ және оның формасын сақтауға мүмкіндік береді.
 - 2) ____ Балықтың порциялық кесектерін ____ су құяды, ____ қосады, ____ тығыздап жабады, қайнағанға дейін қыздырады және 80 °C төмен емес температурада ____.
2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) . Қандай балық аз мөлшердегі суда қайнатады?
 - 2) . 1 кг балыққа қанша су алады?
 - 3) . Балықты дайындау кезінде оған дәмін жақсарту үшін және тағамға хош иіс беру үшін не қосады?

№ 6 ТАПСЫРМА

1. Келесі сөйлемдерге қалып кеткен сөздерді жазыңыз.
 - 1) Аз мөлшердегі суда қайнату үшін дайындалған балықты тормен жабдықталған балық қазандығына салады. Дене бөліктері мен тұтас балықты торғабекітеді.
 - 2) ____ Дене бөліктерін торға терісімен салады, ____ Тұтас балықты — ____ құрсағымен. Порциялық кесектерін — терісімен ____ немесе терісі бар жағымен салады.
 - 3) Аз мөлшердегі суда қайнату үшін балықтың порциялық кесектерін 30° бұрышымен турайды, бұл аз мөлшердегі суда ____ үшін жалпақ, үлкен кесектер алуға ыңғайлы. Қайнатылған балықтардың сорпаларын сүзеді және босту кезінде тұздықтар әзірлеуге пайдаланады.
 - 4) Порциялық кесектерді ыстық күйінде босатады немесе мармиттесорпада, ыдыстың қақпағын жауып, ____ минуттан артық емес уақытқа сақтайды.
2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) Қайнатылған балыққа қандай тұздықтар пайдаланады?
 - 2) Неге балыққатұздықты жеке бермейді, оны балыққа құяды?

№ 7 ТАПСЫРМА

1. Келтірілген азық-түлік жиынтықтары бойынша тағамның атауын анықтаңыз және осы тағамның дайындалу сызбасын құрастырыңыз: нәлім, басты пияз, ақжелкен (түбірі), су, дәмдеуіштер, тұздалған қияр, жаңа піскен ақ саңырауқұлақ, гарнир, тұздық, сары

май.

2. Қайнатылған балық тағамы пісірілгендерне қарағанда дәмдік сапаларымен және үлкен тағамдық құндылығымен неге ерекшеленетіндігін түсіндіріңіз.

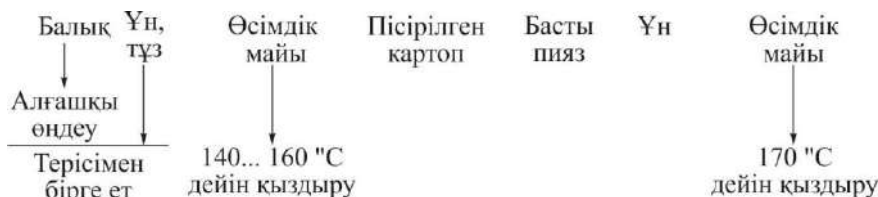
№ 8 ТАПСЫРМА

Келесі сөйлемдерге қалып кеткен сөздерді жазыңыз.

1. Қуыру үшін балықтың барлық түрлерін пайдаланады, бірақ жылумен өңдеудің бұл әдісі тұқы, табан, сазан, _____ сияқты балықтарға ерекше дәмдік сапалар береді. Көптеген қуырылған тағамдарды бекіре тұқымдас балықтардан дайындайды.
2. Қуырылған балықтың бетінде пайда болған _____ есебінен айқын дәмі бар, құрамында көп мөлшердегі _____ бар, қуыру кезінде олар олар дерлік жоғалмайды.
3. Қуыру кезінде балық _____ жұтады, бұл оның құнарлылығы жақсартады.
4. Негізгі тәсілмен қуыру үшін балықты тұтас түрінде пайдаланады, бөліктерін _____ .

№ 9 ТАПСЫРМА

1. «Ленинград нұсқасы бойынша пиязбен қуырылған балық» тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) . Сынама қуырудан кейін қуырылған балықтың тұзының көптігі анықталды. Бұны қалай түзетуге болады?
 - 2) . Сарапшылық жүргізу кезінде қуырылған балық шикі болып шықты. Себебі неде? Оны қалай түзетуге болады?

№ 10 ТАПСЫРМА

1. Қайнатылған сүтіл мен камбалаға сіз қандай гарнир мен тұздық таңдар едіңіз?
2. Оның терісінің ашық және күңгірт екендігін ескере отырып камбаланы жылумен өңдеуге қалай дұрыс дайындау керек?
3. "Томат тұздығындағы қайнатылған балық" тағамын дайындау сызбасын құрыңыз.

№ 11 ТАПСЫРМА

1. Келесі азық-түліктер жиынтығы бойынша "Қамырдағы қуырылған балық" тағамының дайындалу сызбасын құрыңыз: балық, лимон шырыны, тұз, бұрыш, өсімдік майы, көкөніс, сүт, ұн, жұмыртқа, фритюр майы.
2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) Балықтың дайын болғандығын қалай анықтайды?
 - 2) Мұндай тағамды қалай береді және қалай әсемдейді?
 - 3) Сарапшылық жүргізу кезінде қуырылған балық шикі болып шықты. Себебі неде? Оны қалай түзетуге болады?

№ 12 ТАПСЫРМА

1. "Дон зразасы" тағамының дайындалу сызбасын толықтырып жазыңыз. Жылумен өңдеу тәсілін, гарнир мен тұздық түрін нөрсетіңіз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) . Ақ аунатқыш деген не?
 - 2) . "Дон зразасы" тағамын қалай босатады?"
 - 3) . "Дон зразасы" тағамы үшін фарштың құрамына қандай өнімдерді енгізуге болады?

№ 13 ТАПСЫРМА

1. Қандай балық тұтас түрінде пісіреді?
2. Пісіруге арналған ірі балықты қалай турайдды?
3. Балық тағамдарын қуыру шкафында қандай температурада пісіреді?
4. Пісіру кезінде тағамның массасының жоғалуы қандай?
5. Балық тағамдарын пісіруге мөлшерлейтін табаларды қалай дайындайды?

№ 14 ТАПСЫРМА

1. «Орысша пісірілген балық» тағамына сарапшылық жүгізу кезінде балық шикі болып шықты. Бұл ақаулықты қалай жоюға болады?
2. «Мәскуше пісірілген балық» тағамында балықтың шырынды болмауының сеебін

неде?

3. Балық котлеті массасынан орама пісіру кезінде өнімнің бетінде жарықтар пайда болу себебі неде?

№ 15 ТАПСЫРМА

1. Пісірілген балықтан тағамдарды дайындау үшін пайдаланылатын жалпы операцияларды атаңыз:
 - а) "Қаймақты тұздықта пісірілген балық";
 - б) «Мәскуше пісірілген балық».
2. "Мәскуше қаймақты тұздықта пісірілген балық " тағамының сызбасын құарстырыңыз".
3. Пісірілген тағамдардың сапасына әсер ететін факторларды атаңыз.

№ 16 ТАПСЫРМА

1. 6.1. суретті пайдалана отырып "Балықтан жасалған дене" тағамын дайындаудың сызбасын құрыңыз. Пайдаланылатын гарнирлері мен тұздықтарын көрсетіңіз.



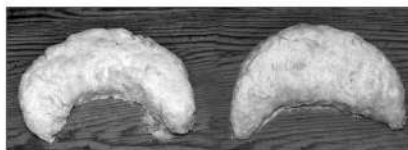
1



2



3



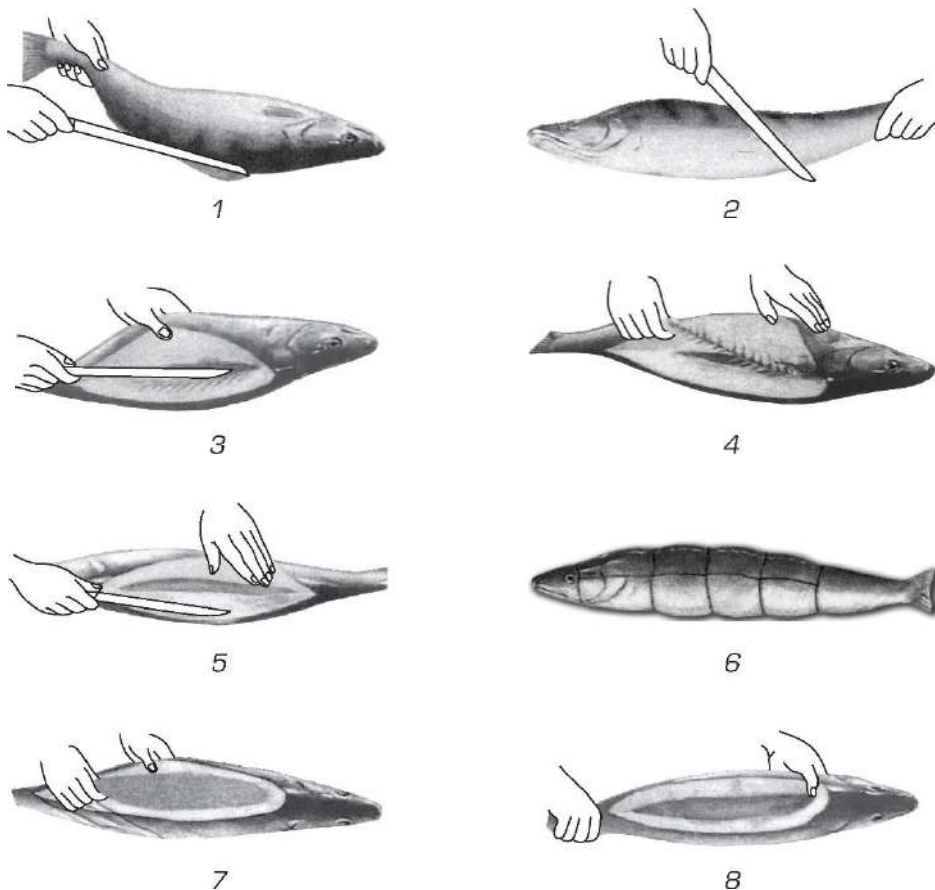
4

6.1.сурет

2. Аунату түрін мен денені аунату тәсілін атаңыз.
3. Дененің жартылай дайын өнімін жасау үшін жылумен өңдеудің қандай тәсілі пайдаланылады.

№ 17 ТАПСЫРМА

1. 6.2 суретті пайдалана отырып фаршталған көксерке дайындау сызбасын жасаңыз.



6.2 сурет

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Балықты фарштау үшін фарш қалай дайындалады? Фарштың құрамы қандай?
- 2) Қайнату үшін дайындалған балыққа қандай су құяды? Бөктіру үшін қанша уақыт қажет?

№ 18 ТАПСЫРМА

1. Тағамдарды дайындау үшін пайдаланылатын теңіз өнімдерін атаңыз.
2. Теңіз өнімдерінен тағамдары атаңыз.
3. "Кептірілген нан ұнтағымен қуырылған кальмар" тағамының дайындалу сызбасын құрастырыңыз.
4. Сарапшылық жүргізу кезінде кальмар қатты болып шықты. Оның себебі неде?

№ 19 ТАПСЫРМА (ҮЙ ТАПСЫРМАСЫ)

«Асылған, бөктірілген балық тағамы» тақырыбы бойынша кестені толтырыңыз

Тағам	Жартылай дайын өнім	Пісіру түрі мен ұзақтығы	Пісіру кезіндегі қосымша өнімдер	Негізгі гарнир, тұздық
Асылған балық	Сүйегі бар ұсақ, порциялық кесектер	Негізгі (балық деңгейінен 2...3 см жоғары) 15.20 минут	Тамырсабақтар, дәмдеуіштер	Кеспекеп пісірілген картоп, жасыл бұршақ, көкөніс рагуы; "Поляк"; томатпен, негізгі ақ, қаймақтан жасалған
Бөктірілген балық				
Орысша қайнатылған балық				
Қайнатылған балық, негізгі ақ тұздық қосылған, тұздықпен				

№ 20 ТАПСЫРМА

«Қуырылған балықтан тағам» тақырыбы бойынша кестені толтырыңыз.

Тағам	Пайдаланылатын жартылай өнімдер, аунатқыш нан ұнтағы	Қуыру температурасы	Қуыру ұзақтығы	Гарнирлер, тұздықтар
Негізгі тәсілмен қуырылған балық	Кесектер, жарылған балықтың порциялық кесектері: сүйегі 90°, сүйексіз 30°; ұн, тұз	140.160 °C, қуыру шкафында 250 °C температурасы кезінде қуыра түсу	5.7 минут 10 минут	Картоп, қарақұмық ботқасы, қуырылған көкөністер; томат тұздығы, көкөніс қосылған томат тұздығы
«Ленинград нұсқасы бойынша» балық				
Фри балық				
Жасыл маймен қуырылған балық				
Қабырдағы қуырылған балық				
"Дон зразасы"				

№ 21 ТАПСЫРМА

Балық тағамдарының атауының балықтың порциялық кесегіне, гарниріне және тұздығына сәйкестігін көрсетіңіз.

Тағам	Жылумен өңдеу тәсілі	Гарнир	Тұздық
Орысша пісірілген балық	1) қуырылған порциялық кесек;	а) піскен картоп, дөңгелектеп туралған;	а') орташа қоюлықтағы сүт тұздығы;
Мәскеуше пісірілген балық	2) бөктірілген порциялық кесектер;	б) піскен макарон;	б') ақ;
Сүт тұздығымен пісірілген балық	3) шикі порциялық кесек;	в) қарақұмық ботқасы;	в') қаймақ;
Қаймақ тұздығымен пісірілген балық	4) қуырылған порциялық кесек (тұқы, мөңке балық, сазан)	г)пісіріп қуырылған картоп (дөңгелектеп.)	г') қызанақ

Ескерту:Жауап нұсқасы: Орысша пісірілген балық — 3, а, б' және т. б.

№ 22 ТАПСЫРМА

1. Котлет массасын дайындау үшін 1 кг балық етіне пайдаланылатын азық-түлік санын көрсетіңіз
2. Балық котлеті массасын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
3. Келесі сұрақтарға жауап беріңіз:

а) Котлет массасына қатып қалған нанды қандай мақсат қосады?

б) Котлет массасы тұтқыр болмас үшін оған не қосу керек?

№ 23 ТАПСЫРМА

Тағамның атауын кестеге жазыңыз және оны үлгі бойынша толықтай толтырыңыз.

Тағам	Жартылай дайын өнім	Жылумен өңдеу түрі	Гарнир	Тұздық
Балық котлеттері	1...2 шт., сопақшасүйір, кепкен нан	Негізгі тәсілмен қуыру	Піскен, қуырылған картоп, картоп пюре, ботқалар	Томатты, қаймақты

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Жылумен өңдеу кезінде балықтың жұмсаруы ненің есебінен жүреді?
а) коллагеннен тұратын дәнекер тіні $t = 40^\circ\text{C}$ кезінде қоюланады және суда еритін глютинге ауысады; б) ақуыздар қоюланады; в) салқындату кезінде глютин желе түзеді.
2. 1 порцияға жіберілетін балықтың массасы (г) қандай?
а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200.
3. Қуырылған балықтың дайындығын қалай анықтайды?
а) оның бетінде ұсақ ауа көпіршіктері болуы бойынша; б) ең жуан бөлігі аспаздық инемен шанышқылаумен; в) дәмі, сыртқы түрі бойынша.
4. Балықта қандай нәрлі заттар бар?
а) белоктар, майлар, көмірсулар, минералды заттар; б) ақуыздар, майлар, натрий, фосфор, йод, күкірт, А және D дәрумендері; в) ақуыздар, майлар, қант, С және В тобының дәрумендері;
5. Неге балықты $t = 85... 90^\circ$ пісіреді және қайнатады?
а) балық порциялық кесектері формасын сақтайды; б) сорпасы мқлдір болып қалады; в) сорпадағы эмульгацияланған май саны шамалы.
6. Сорпаны пісіру және қайнату кезінде оған шикі сәбіз, пияз, ақжелкен тамырын қандай мақсатпен қосады?
а) витаминдік белсенділігі арттырады; б) дәмі мен иісі жақсартады; в) түсін жақсартады.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Балықты пісіру және қуыру кезінде оның массасы мен көлемінің өзгеруін ненің есебінен болады?
а) ақуыз табиғисыздануы есебінен; б) коллагеннің глютинге өтуі; в) ақуыздың ығыздануы және су бөлінуі.
2. Жылумен өңдеу кезінде балықтың салмағы қанша пайызға өзгереді?
а) 18.20; б) 15.20; в) 20.25.
3. Сорпада жылу өңдеу процесінде оған ауысатын экстрактивтік заттардың есебінен сорпада не жақсарады?
а) дәмі мен хош иісі; б) тәбетті қозғау; в) сорпаның түсі.
4. Оны жылумен өңдеу нәтижесінде балықтың сапасы қалайша өзгереді?
а) балықтың сіңімділігі артады; б) бактериялар өледі; в) балықтың түсі нашарлайды.
5. Балықтың массасын және көлемі ненің есебінен өзгереді?
а) май ішінара жоғалғанда; б) ылғалды баспақтап ақуыздар тығыздалады; в) тіннің талшықтары жұмсарады.
6. Нан ұнтағына аунатылмағандарына қарағанда нан ұнтағына аунатылған балық

кесектерінің салмағы неге аз өзгереді?

- а) қуыру кезінде қуырыған қабыршақтарының есебінен сұйықтықты аз жоғалтады; б) нан ұнтағы майды сіңіріп алады; в) қуыру бетіне жанасудың үлкен беті бар.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қандай балық түрлерін қайнатып пайдаланған жақсы?
а) нәлім, камбала, жайын, алабұға, көксерке, шортан, бекіре және т. б.; б) тұқы, аққайран, сазан, қаракөз, навага, майшабақ, салака және т. б.; в) албырт, сойдақ балық, ставрида, алабалық, ақсаха және т. б.
2. Қандай балықты пісіру үшін тұтастай, жіппен байлап және балық қазандығына құрсағымен төмен қаратып салып қолданады?
а) көксерке, алабалық, шортан, сүйрік; б) ақсерке, ақбалық, ақсерке, сүйрік; в) ақсаха, салаку, майшабақ.
3. Балықты тұтастай пісірген кезде қандай мақсатпен су балықтан 3 см жоғары деңгейде болғандай суық су құяды?
а) суық; б) ыстық; в) қияр тұздығы қосылған.
4. Қандай балықтың жон етін негізгі тәсілмен пісіру үшін порциялық кесектерге 90° бұрышпен турайды және әрбір кесектің терісіне екі-үш тілік жасайды?
а) сүбе терісімен және сүйектерімен етін; б) терісі бар сүйексіз балықтың жон еті; в) кесектер; г) балықтың таза жон еті.
5. Негізгі тәсілмен қайнату үшін балықтың порциялық кесектеріне қандай су құяды және терісін жоғары қаратып салады?
а) суық; б) ыстық; в) татымды дәмді қайнатпамен.
6. 2 л су, шикі көкөністер тілімдері, дәмдеуіштер салатын 1 кг балықты пісіру қзақтығы қандай?
а) 5...10 мин; б) 10...15 мин; в) 15...20 мин.; г) 20...30 мин.

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қандай балықты қайнатады?
а) сүйрік, көксерке, шортан, тікенді балық, нәлім; б) камбала, палтуса, нәлім, зубатка; в) ставриду, скумбрию, салака, тұқы, табан балық.
2. Балықты қандай түрде қайнатады?
а) тұтастай, терісімен және омыртқа сүйегі ірі емес кесектермен; б) 30 ° бұрышымен туралған, терісімен немесе таза етті порциялық кесектерін; в) қабырға және омыртқа сүйекті жон еттерін.
3. 1 кг балықты қайнатқан кезде қандай сұйықтық мөлшері (г) пайдаланылады?

- а) 300 ...500; б) 400... 600; в) 500 ...700.
4. Өлсіз қыздыру кезінде порциялық кесектерді қанша уақыт қайнату керек.
а) 10.20 мин; б) 15.20 мин; в) 20.30 мин.
5. Қайнатылған балықты қандай гарнирмен береді?
а) картоп пюресі немесе қайнатылған көкөністер; б) кесектерге бөлінген пісірілген картоп; в) қуырылған картоп, қияр, қызанақ.
6. Қайнатылған балықты қандай тұздықпен береді?
а) бу тұздығымен, томат тұздығымен, ащы тұздықпен; б) ақ шарап тұздығымен, негізгі қызыл тұздықпен; в) негізгі ақ тұздықпен, томат тұздығымен, қаймақты тұздықпен.
7. Балықты бөктірген кезде массаның жоғалуы (%) қандай?
а) 17.21; б) 18.20; в) 25.30.

№ 5 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын тандаңыз.

1. Өткір иісі бар теңіз балықтарын (нәлім, камбала, зубатка) немен қайнатады?
а) дәмдеуіштер мен сірке суы қосылған суда; б) хош иісті қайнатпада; в) тұздалған қияр қосылған суда.
2. Жаңа ауланған алабылқты қайнату барысында оның пішінін, консистенциясы мен түсін сақтау үшін не қосуға болады?
а) сірке қышқылы (10 г 1 л суға); б) қант (10 г 1 л суға); в) қыша (10 г 1 л суға).
3. Дайын ыстық қайнатылған балықтың тәлеңкесіне қандай гарнир салады?
а) пісірілген кесек картоп, картоп пюресі; б) қуырылған картоп немесе көкөніс рагуы; в) жасыл бұршақ.
4. Пісірілген балыққа бөлек қандай тұздық береді?
а) "Поляк тұздығын", томат тұздығын; б) пиязды қызыл; в) қаймақты, негізгі ақ.
5. Қайнатылған балықты беру температура қандай?
а) 75.80 °C; б) 70.75 °C; в) 60.65 °C.

"БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ" ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚ АЛУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР

1-Нұсқа

1. Жылумен өңдеу тәсілі бойынша балық тағамдары қалай жіктеледі?
2. Неге балықты пісіру кезінде порциялық кесектеріне ыстық су құяды, ал тұтас балыққа және буындарына суық су құяды? Балықты пісіру кезіндегі жоғалтулар санын (%) атаңыз.
3. "Буға піскен балық" тағамын қалай дайындайды және босатады?

4. «Тұздықтағы балық тефтелиі» тағамын қалай дайындайды және береді?
5. Күріш қосылған асшаяндарды қалай әзірлейді?

2-Нұсқа

1. Жылумен өңдеу кезінде балықта қандай процестер орын алады?
2. Балықты негізгі әдіспен және фритюрде қандай температурада қуырады?
3. «Тұздықтағы балық» тағамын қалай дайындайды және береді?
4. «Ленинград нұсқасы бойынша қуырылған балық»?
5. «Нан ұнтағында қуырылған кальмарлар» тағамын қалай дайындайды және береді?

11 Тарау

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІНЕН ТАҒАМДАР

Ет және ет өнімдерінен тағамдар дайындау бойынша алған білімдеріңізді бекіту үшін келесі тапсырмаларды орындаңыз және 11 тараудың тест сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА (Аспаздық диктант)

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Сіз еттің қандай негізгі ұлпаларын білесіз?
2. Сіз еттің құрамында бар қандай тағамдық заттарды білесіз?
3. Еттің құрамындағы май адам ағзасына қандай көмегі бар?
4. Адам ағзасына еттің ақуыздары қалай қызмет етеді?
5. Еттің қандай заттектері ас қорыту шырынының бөлінуіне және тамақтың жақсы сіңірілуіне ықпал етеді?
6. Еттің құрамындағы қандай заттар ет тағамдарына дәм мен хош иісі береді?
7. Адам ағзасына ет тағамдарға қосымша пайдаланылатын көкөніс гарнирі қалай жәрдемдеседі?
8. Жылумен өңдеу кезінде еттің жұмсару ұзақтығы неге тәуелді болады?

№ 2 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Жылумен өңдеу тәсілі бойынша ет тағамдары қалай жіктеледі?
2. Ет тағамдарға қандай гарнирлер және тұздықтар пайдаланады?
3. Етті ыстық тағамдарды қандай температурада береді?
4. Сиыр етінің қандай бөлігін қуыру үшін пайдаланады?
5. Сиыр етінің қандай бөлігін пісіру үшін пайдаланады?

№ 3 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Еттің бұлшық ұлпасы үшін қандай ақуыз негізгі болып табылады?
2. Еттің дәнекер тіні қандай негізгі ақуыздан тұрады?
3. Еттің сапа көрсеткіші не болып табылады?
4. Жылумен өңдеудің әр түрлі тәсілдері кезінде сойыс малының бөлшектерін аспаздық пайдалануға қандай факторлар әсер етеді?

5. Екінші тағам үшін етті қалай пісіреді?

№ 4 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Қуыру кезінде еттің бетіндегі қызарған қабыршақ ненің әсерінен пайда болады? Ростбифті жылу өндеудің ерекшелігі неде?
2. Қуырылған етке ерекше дәм мен хош иіс беретін және ас қорыту органдарына қоздырушы әсер ететін не? Шошқа етін ірі кесектермен қалай қуырады?
3. Неге етті қуыру кезінде май қызғанда жалпақ қаңылтыр табаға кесектердің арасында кем дегенде 5 см аралықпен салады?
4. Қуырылған етті босату кезінде пайдаланатын ет шырынын қалай дайындайды?

№ 5 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Порциялық кесектермен қуырылған еттен жасалған тағамдарды атаңыз.
2. Порциялық кесектермен турау үшін сиыр етінің қандай бөлігін пайдаланады.
3. Неге порциялық кесектермен кесілген етті тікелей берер алдында қуырады?
4. Етті табиғи порциялық кесектермен қуыру кезінде шығындардың саны (%) қандай?
5. Еттің порциялық кесектерінің қуырылу ұзақтығы неге байланысты?

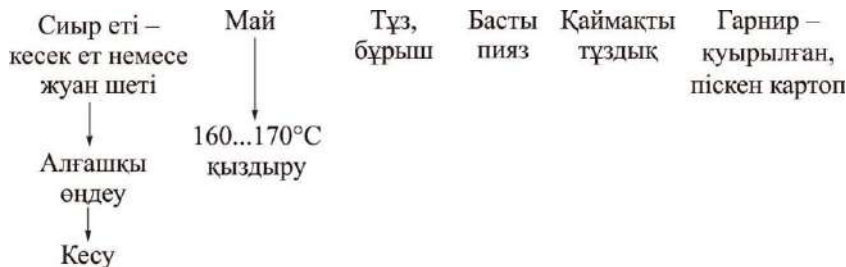
№ 6 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Еттен жасалатын қандай тағамдарды ұсақ тілімдермен қуырады?
2. Еттің қандай бөлігін ұсақ кесекті жартылай фабрикаттарды кесуге пайдаланады?
3. Неге қуыру кезінде кесілген еттімайы бар жақсы қыздырылған табаға 1... 1,5 см қабатымен салады және қатты қыздырып қалақшамен араластыра отырып 2.5 минут бойы қуырады?

№ 7 ТАПСЫРМА

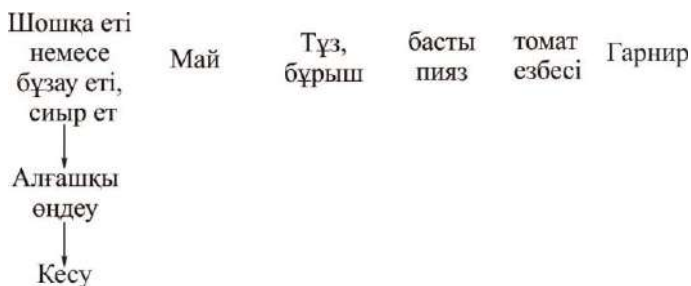
1. Бұдан әрі келтірілген азық-түліктер жиынтығы бойынша тағамның атауын анықтаңыз және оның дайындау сызбасын құрыңыз.



2. Сіз дайындалған тағамның шығу тегі туралы не білесіз?

№ 8 ТАПСЫРМА

1. Бойынша келтірілген бұдан әрі-қабылдау-түліктерді анықтаңыз атауы ыдыс-аяқ және құрыңыз оның сызбасын дайындау.



2. Ұсақтап турап қуырылған ет өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар.

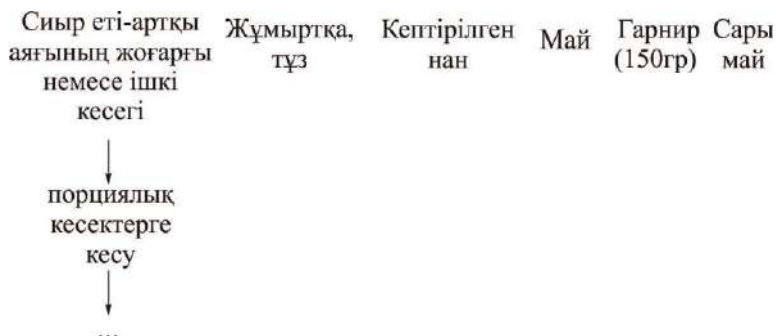
№ 9 ТАПСЫРМА

1. Кәуап түрлерін атаңыз.
2. Кәуапқа арналған жартылай фабрикаттарды даярлаудың ерекшелігі неде?
3. Кәуап дайындау кезінде жылумен өңдеудің ерекшелігі неде?
4. Дайын кәуапты қалай босатады?

№ 10 ТАПСЫРМА

1. Аунатылған кесектермен қуырылған еттен жасалған тағмадарды атаңыз.
2. Аунатылған кесектермен етті қуырған кездегі шығындардың санын (%) көрсетіңіз.

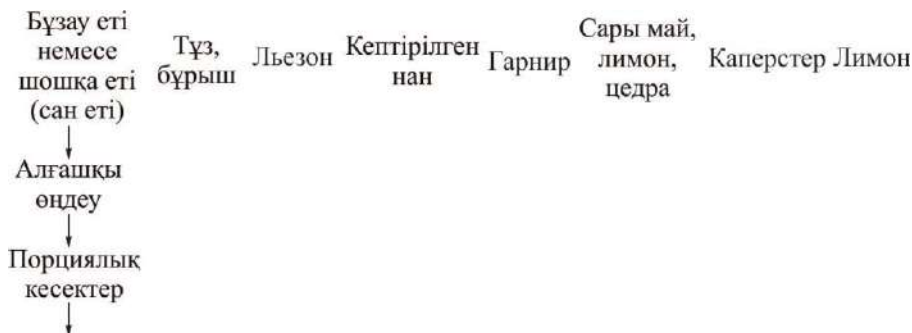
3. Ромштекс дайындау сызбасын құрыңыз.



4. Порциялы аунатылған кесектермен қуырылған тағамның сапасына қойылатын талаптарды атаңыз.

№ 11 ТАПСЫРМА

1. "Вена нұсқасы бойынша шницель" тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Жылумен өңдегеннен кейін еттен жасалған аунатылған өнімдердің дайындығын қалай анықтайды?
- 2) Тағамдарды босату кезінде аунатылған өнімдерге тұздық емес неге ерітілген май құяды?

№ 12 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Бұқтыру үшін еттің қандай бөлігін пайдаланады?
2. Ет бөліктері бұқтыру алдында жылумен өңдеудің қандай түріне ұшырайды? Бұқтыру үшін еттің ірі кесектерін қалай дайындайды?
3. Бұқтыру кезінде еттің дәнекер тіннің жұмсарту үшін және оған аштылық, дәмі мен хош иісін беру үшін қандай өнімдер қосады?
4. Сіз етті бұқтырудың қандай тәсілдерін білесіз?

№ 13 ТАПСЫРМА

1. "Шпиктелген бұқтырылған ет" тағамын дайындау сызбасын құрыңыз.

Сыр еті	Сәбіз	Шпик	Тұз, бұрыш	Май	Ыстық сорпа	Томат поресі	Дәмдеуіштер
↓							

2. Сұрақтаға жауап беріңіз.

- 1) Бұқтырылған ет дайындау үшін еттің қандай бөліктері пайдаланылады?
- 2) Етті бұқтыраралдында қалай өңдеуге болады?
- 3) Еттің ірі кесектерін бұқтыру ұзақтығы қандай?
- 4) Бұқтырылған еттің дайындығын қалай анықтауға болады?
- 5) Етті бұқтырғаннан қалған сорпаға қалай тұздық дайындауға болады?
- 6) Шпиктелген бұқтырылған етті қандай гарнирмен беруге болады?

№ 14 ТАПСЫРМА

1. «Жанышталған зраза» тағамының жартылай фабрикаттар дайындауының қандай процесстері ұмтылып кеткен (7.1 сурет.)?



Қалыптау

Фарштау

Шпагатпен
Байлау

7.1. сурет

2. Сұрақтаға жауап беріңіз.

- 1) «Жанышталған зраза» тағамын дайындау үшін еттің қандай бөлігі пайдаланылады?
- 2) «Жанышталған зраза» тағамының жартылай фабрикатын қалай дайындауға болады?
- 3) Етті бұқтыру кезінде қандай өнімдер қосады?
- 5) «Жанышталған зраза» тағамын бұқтыру ұзақтығы?
- 6) Тағамды босату кезінде қандай гарнирлер мен тұздықтар пайдалануға болады?

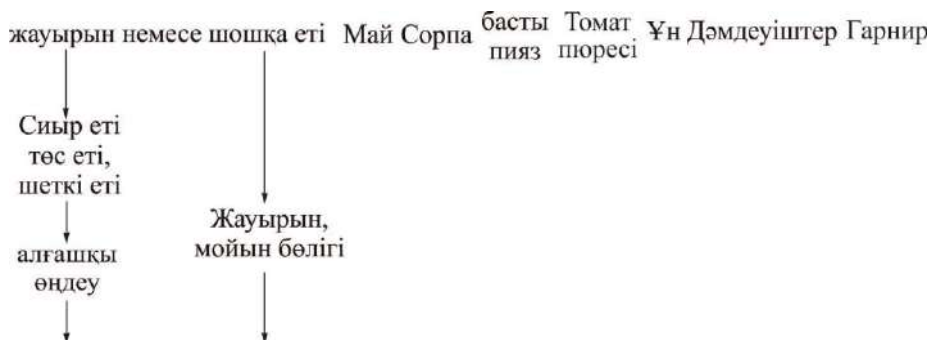
№ 15 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

1. Ұсақ кесектермен бұқтырылатын еттің — гуляш, азу, палау, рагудың жалпы тән дайындау процестерін атаңыз.
2. Еттің бұқтыруға арналған бөліктерін атаңыз.
3. Еттің бұқтыру кезінде қандай мақсатпен томат қосады?
4. Бұқтырылған тағамдарды босату кезінде қандай гарнирлер мен тұздықтар пайдаланады?

№ 16 ТАПСЫРМА

1. Келтірілген азық-түлік жиынтықтары бойынша тағамның атауын анықтаңыз және осы тағамның дайындалу сызбасын құрастырыңыз.

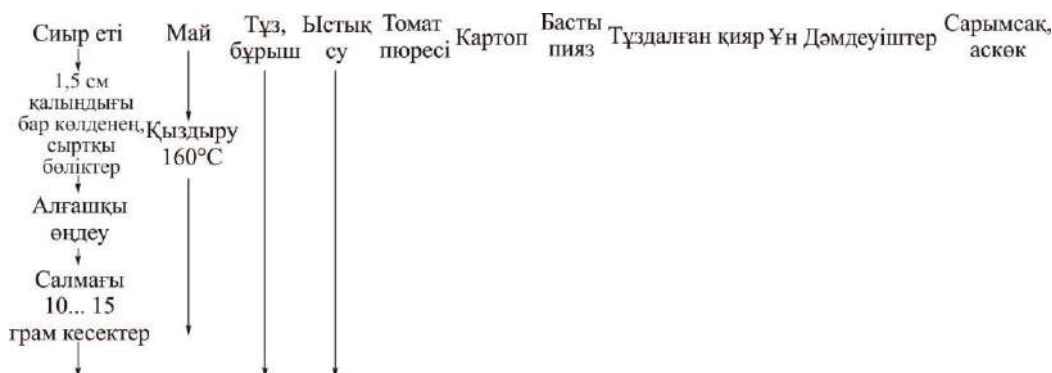


2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Тағамның дәмі мен хош иісін жақсарту үшін етті бұқтырудың соңында қандай азық-түліктер қосуға болады
- 2) Сызба бойынша дайындалған, I тармақта келтірілген тағамды босату нормасы қандай, оны беру кезінде қандай гарнирлер пайдаланады?

№ 17 ТАПСЫРМА

1. "Азу" тағамын дайындау сызбасын құрыңыз. Сызбада өнімдерді алдын ала жылумен өңдеуді және бұқтыру ұзақтығын көрсетіңіз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Бұқтыруға арналған қуырылған ет кесектеріне неге суық су құюға болмайды?
- 2) Қандай өнім етті бұқтыру кезінде дәнекер ұлпаларының жұмсаруына ықпал етеді және оған өткірлік береді?
- 3) "Азу" тағамының сапасына барлық көрсеткіштер бойынша қойылатын талаптар қандай?

№ 18 ТАПСЫРМА

1. Келтірілген азық-түлік жиынтықтары бойынша тағамның атауын анықтаңыз және осы тағамның дайындалу сызбасын құрастырыңыз. Азық-түліктерді алдын-ала дайындау және жылумен өңдеу тәсілдерін, бұқтыру ұзақтығын көрсетіңіз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Күрішке арналған сұйықтық мөлшерін қалай есептейді?
- 2) Бұл тағам үшін тағы қандай ет түрлерін (қойдан басқа) қолдануға болады?
- 3) Етте бұқтырылып пісірілген тағамдардың сапасына қойылатын талаптар қандай?

№ 19 ТАПСЫРМА

1. Ұсақталған ет массасынан тағамдар дайындау сызбасын толықтырып жазыңыз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

- 1) Ұсақталған ет массасын дайындау үшін қандай ет бөлігі пайдаланылады?
- 2) Ұсақталған ет массасын дайындалған тағамдары атаңыз.
- 3) Ұсақталған ет массасынан тағамдар қуыру температурасы мен режимін (ұзақтығы) айтыңыз.
- 4) Бифштекске арналған ұсақталған ет массасы немен сипатталады?
- 5) Қандай тағамдар үшін ұсақталған ет массасын суықта 2... 3 сағат маринадтайды?

№ 20 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

1. Люля-кебаб дайындау үшін қой етінің қандай бөлігін пайдаланады?
2. Етке арналған маринадтардың құрамына не кіреді?
3. Ұсақталған еттің сандық құрамын атаңыз.
4. Ұсақталған ет массасын дайындалған тағамдары атаңыз.
5. Келесі өнімдер тізбесі бойынша люля-кебаб дайындау сызбасын құрастырыңыз: қой еті, басты пияз, май-шикізаты, тұз, су, лимон қышқылы немесе 3%-тік сірке суы, бұрыш, гарнир, тұздық. Люля-кебаб сапасына қандай талаптар қойылады?

№ 21 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

1. Ұсақталған массаның құрамын көрсетіңіз.
2. Бифштексті қуыру режимі мен қуыру шкафында дайын болғанша қуыру ұзақтығын көрсетіңіз.
3. Бифштексті беру тәсілдерін атаңыз.
4. Ұсақталған массадан жасалған өнімді қуыру кезіндегі шығындар қандай?
5. Бифштекс сапасына қойылатын талаптарды атаңыз.
6. Келесі өнімдер тізбесі бойынша ұсақталған бифштекс дайындау сызбасын құрастырыңыз: уақталған ет; 5 x 5 мм текшелеп туралған шпик; тұз; қоспалар; су немесе сүт; гарнир.

№ 22 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

1. Котлет массасынан жасалған тағамдардың ассортиментін атаңыз.
2. Котлет массасының құрамын (граммен) атаңыз.
3. Котлет массасынан жасалған тағамдардың дайындығын қалай анықтайды?
4. Котлет массасынан жасалған тағамдарды қуыру кезіндегі шығындардың саны қандай (%)?
5. Етті котлет массасының барлық көрсеткіштері бойынша талаптарды атаңыз.

№ 23 ТАПСЫРМА

1. Үлгі бойынша етті котлет массасынан тағамдар кестесін толтырыңыз.

№ р/с	Тағам	1 порцияға арналған аунатқыш	Жылумен өңдеу тәсілі	Гарнирлер	Тұздықтар
1	Биточки	2 дана кепкен нандікі	Негізгі тәсілмен қуыру	Піскен күріш, піскен картоп, картоп пюреі және т.б.	Қаймақты немесе пияз қосылған қаймақты тұздық
2	Тефтели				
3	Ұсақталған шницель				
4	Макарон қосылған орама				

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Неге ұсақталған және котлет массасы үшін мойынның жұмсақ еттерін, шандырларды, кесінділерді пайдаланады?
- 2) Неге котлет массасы үшін қатып қалған бидай нанын пайдаланады?
- 3) Неге кейде ораманы пісіру кезінде бетінде сызаттар пайда болады?

№ 24 ТАПСЫРМА

1. Үлгі бойынша етті котлет массасынан тағамдарды толтырыңыз.

№ р/с	Тағам	1 порцияға арналған ауыртқыш	Жылумен өңдеу тәсілі	Гарнирлер	Тұздықтар
1	Котлеттер	2 дана кепкен нандікі	Қуыру	Картоп пюреі, піскен картоп, бытырап піскен ботка, піскен макарон	Қызыл, пиязды, томат, қаймақты
2	Ұсақталған зраза				
3	Қазақша биточки				
4	Пияз және жұмыртқа				

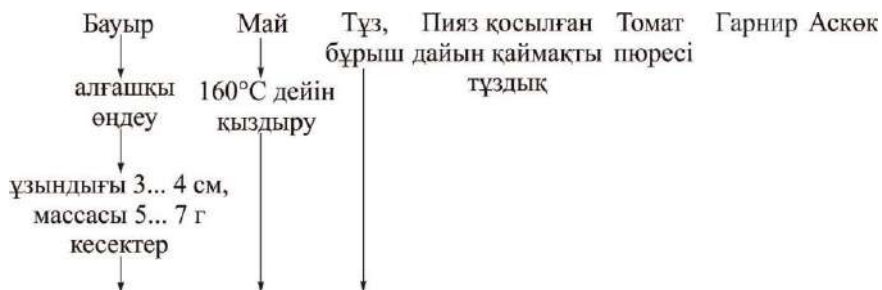
2. Сұрақтарға жауап бер.

- 1) Жылумен өңдеу процесінде котлет массасынан жасалған өнімнің дайындығын қалай білуге болады?
- 2) Котлет массасы өнімдерін қуыру кезіндегі шығындар қандай?
- 3) Котлет массасы үшін қара бидай нанын пайдалануға болады ма?

№ 25 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз, тапсырманы орындаңыз.

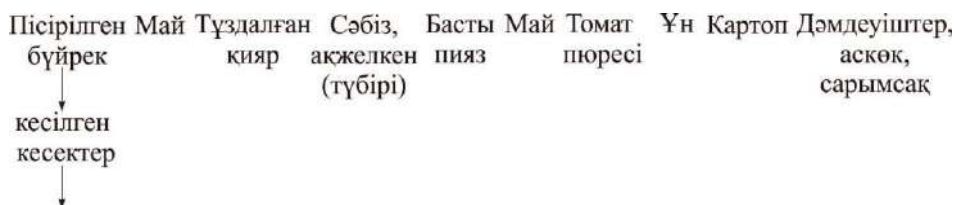
1. "Строгановша бауыр" тағамын дайындау сызбасын құрыңыз.



2. Сорпалық өнімдерден қандай тағамдар дайындайды?
3. Неге дайындалған сорпалықөнімдерді дереу жылумен өңдейді (қайнатады, содан кейін қуырады немесе бұқтырады)?
4. Тағам әзірлеу үшін бүйректі қалай дайындайды?
5. Миды қайнату кезінде суды қандай мақсатпен қышқылдандырады?

№ 26 ТАПСЫРМА

1. "Орысша бүйрек" тағамын дайындау сызбасын құрыңыз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Бүйректі қалай өңдейді?
- 2) Бүйректі қалай пісіреді?

№ 27 ТАПСЫРМА

Оқытушы атаған тағамдарды, жартылай фабрикаттар түрін, пайдаланылатын гарнирлер мен тұздықтарды көрсете отырып кестені толтырыңыз

Тағам	Жартылай дайын өнімдер түрі	Гарнир	Тұздық

№ 28 ТАПСЫРМА

Пісірілген ет өнімдерінен тағамдардың гарнирге және тұздыққа сәйкестігін көрсетіңіз.

Тағам	Масса, кг	Гарнир	Тұздық
Пісірілген шошқа еті	1,5,2	1. Піскен күріш	а) қаймақ сарысы бар желкек;
Піскен сиыр еті	1,5,2	2. Бұқтырылған қырыққабат	б) ақ;
Піскен қой еті	2,2,5	3. Асылған картоп	в) негізгі қызыл;
Піскен ветчина	Ілінген күйдегі бүтін кесек	4. Жасыл бұршақ	г) қыша қосылған пиязды;
Қайнатылған		5. Жаңа піскен көкөністер	д) шарап қосылған қызыл (мандера)

Ескерту. Жауап нұсқасы: Салмағы 1,5...2 кг піскен шошқа еті — 2, д және т.б.

№ 29 ТАПСЫРМА

Тағам	Пайдаланылатын бөлігі	Гарнир	Тұздық
Ростбиф	1) артқы аяқтың сыртқы; жақ бөлігі;	а) піскен бадана, бұқтырылған қырыққабат, қуырылған картоп;	а') Еттің сөлі;
Қуырылған шошқа еті	2) кесек ет, қалың немесе жұқа шеті;	б) қарақұмық ботқасы, Қуырылған картоп, Томат қосқан бадана;	б') еттің сөлі, үгілген ақжелкек;
Шпиктелген ет Қуырылған қой еті Бұқтырылған ет	3) сан ет, төстік, жауырын; 4) жоғарғы ішкі, сыртқы жақ бөлігі 5) төстік, жауырын	в) көкөністердің 3 — 4 түрі Үгілген ақжелкек, фри картобы; г) піскен макарон, ботқалар, піскен картоп д) піскен картоп, картоп пюреі, піскен макарон, тұздық құйылған ет	в') негізгі қызыл г') қызыл; д') ет сөлі

Ескерту. Жауап нұсқасы: Ростбиф — 2, в, д' және т.б.

№ 30 ТАПСЫРМА

Тағамдардың еттің пайдаланатын бөлігіне, гарнир мен тұздыққа сәйкестігін көрсетіңіз.

Тағам	Еттің пайдаланылатын бөлігі	Гарнир	Тұздықтар
Бифштекс Жон ет	1) жуан, жұқа шеті; 2) кесек еттің бас; 3) жуан, жұқа шеттері, артқы аяқтың үстіңгі немесе ішкі бөлігі 4) кесек ет, орта бөлігі 5) кесек еттің құйрығы	а) қуырылған картоп б) фри картоп уыздық, қуырған жұмыртқа; в) қуырған картоп; г) фри картоп, бөктірілген сәбіз, жасыл бұршақ д) фри картоп, сүттегі картоп немесе көкөністердің 3 — 4 түрі үгілген ақжелкек, аскөк	а) фасты, мадера, томатты; б) еттің сөлі; в) пияз және корнишон қосылған қызыл, пияз қосылған қаймақпен г) қыздырылған сары май д) қыздырылған сары май үстінде кесек жасыл май салынады
Лангет			
Антрекот Ромштекс			

№ 31 ТАПСЫРМА

Тағам	Еттің пайдаланылатын бөлігі	Гарнир	Тұздық
Қой етінен жасалған табиғи котлеттер	1) Артқы аяқтың үстіңгі жағы, жуан және жұқа шеті	а) күрделі (көкөністердің 3—4 түрі);	а') қыздырылған сары май
Эскалоп	2) сүйегі бар төстік;	б) күрделі (бөктірілген Көкөністер, каперстер, лимон);	б') лимон қабығымен қыздырылған сары май;
Қой етінен жасалған жанышталған котлеттер	3) төстің қабырғаралық бөлігі;	в) фри картоп, майдағы бадана немесе күрделі гарнир	в') пияз қосылған сүтті г') сары май;
Жанышталған шницель	4) төстің бүйрек жағы; сүйегі бар төстік	г) фри картоп, сүттегі картоп немесе көкөністердің 3 — 4 түрі;	д') томат тұздығы
Ромштекс		д) күрделі немес фри картоп	

Тағамдардың пайдаланылатын ет бөліктеріне, гарнир мен тұздықтарға сәйкестігін көрсетіңіз

№ 32 ТАПСЫРМА

Тағамдардың жартылай дайын өнімдердің пішініне және ет бөліктеріне, гарнир мен тұздыққа сәйкестігін көрсетіңіз.

Тағам	Жартылай дайын өнімнің формасы мен етің бөліктері	Гарнир	Тұздық
Жанышталған зраза	1) салмағы 20...30 г текшелер, жауырын, шеті, төстік;	а) Бытырап піскен ботқалар, картоп, піскен макарон	а') қаймақ қосылған қызыл қызыл;
Духовкадағы ет	2) салмағы 5.7 г кесектер, жуан немесе жұқа шеті, Аяқтың жоғары ішкі жағы	б) қуырылған картоп, піскен картоп кесектері немесе фри картоп	б') пиязбен қаймақ в') негізгі қызыл г') негізгі қызыл д') негізгі қызыл
Гуляш	3) артқы аяқтың жаны мен сыртқы наруж-сыртқы жон еті салмағы	в) қарақұмық ботқасы, күріш, картоп пюреі;	е') қаймақ қосылған қызыл ж') пиязбен қаймақ;
Бефстроганов	1 .1,5 г пластиналар; 4) салмағы 10. 15 г кесектер	г) қуырылған картоп кесектері бұқтырылған тұздалған қияр	з') негізгі қызыл и') негізгі қызыл ; к') негізгі қызыл
Азу	артқы аяқтың сыртқы жағы; 5) артқы аяқтың сыртқы жағы, жауырын, 1 порцияға 1 — 2 кесек	пияз; д) қуырылған картоп сәбіз, пияз, ақжелкек	

№ 33 ТАПСЫРМА

Тағамдардың жартылай дайын өнімдердің пішініне, гарнир мен тұздықтарға сәйкестігін көрсетіңіз.

Тағам	Жарылай дайын өнінің формасы және еттің бөлігі, мөлшері	Гарнир	Тұздықтар
Рагу	1) салмағы 15...20 г, текшелер 6...8 дана;	а) күріш, сәбіз, пияз, томат;	а') аскөк;
Палау	2) котлет массасы;	б) піскен күріш;	б') қаймақты;
Пияз тұздығында бұқтырылған сиыр еті	3) салмағы 30.40 г кесектер;	в) картоп, сәбіз, ақжелкек, кесектеп немесе текшелеп қуырылған, аскөк;	в') негізгі қызыл;
«Қазақша» бұқтырылған домалатпалар»	4) артқы аяқтың сыртқы жағы, жауырын, 1 порцияға 1 — 2 кесек	г) дөңгелектеп кесілген, пісірілген картоп (біразы кесектеп) немесе картоп пюресі	г') пиязды

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

- Етте мұндай заттардың болуы оның бөліктерін аспаздық пайдалануға және дайындалатын тағамның сапасына әсер етеді ме?
 - миозин ақуызы, эластин коллагені;
 - минералды заттар, дәрумендер;
 - экстрактивтік заттар.
- Жылумен өңдеу кезінде дәнекер тіннің ақуызы — эластинге не болады?
 - толық бұзылады;
 - өз қасиеттерін дерлік өзгертпейді;
 - басқа да заттарға ауысады.
- Жылумен өңдеу кезінде дәнекер тіндердің ақуызы – коллаген қалай өзгереді?
 - ұзындығы қысқарады, суды баспақтай отырып қалыңдығы артады;
 - глютинге айналады — ыстық суда ериді;
 - толығымен бұзылады.
- Жылумен өңдеу кезінде еттің жұмсаруы ненің есебінен жүреді?
 - глютин суда еріп кетті, талшықтар арасындағы байланыс әлсіреді;
 - ылғалдың булану есебінен және оның сорпаға өтуінен;
 - еттен жасалған жартылай дайын өнімдерді өңдеудің жоғары температурасы есебінен.
- Еттің жұмсарту ұзақтығы неге байланысты?
 - коллагеннің жылу әсеріне беріктігіне;

- б) еттің түрлі бөліктеріндегі коллаген санына;
 - в) жартылай дайын өнімдерді бастапқы дайындауға.
6. Коллагеннің төзімділігіне не әсер етеді?
- а) жоғары температура;
 - б) дайындау кезінде қышқылдарды пайдалану;
 - в) жануардың жасы, тұқымы мен оның қондылығы.
7. Жылумен өңдеу кезінде еттің кішірейтілуінің есебінен жүреді?
- а) бұлшық ет талшығы тығыздалады, ылғалды сіңіретін қабілетін жоғалтады;
 - б) ақуыздар қоюланады, қайнатпаға ауысады;
 - в) ақуыздар ішінара ыдырайды.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңаңыз.

1. Неге етті қайнату аяқталғанға дейін 10... 15 минут қалғанда тұздайды?
- а) ақуыздардың бөлігі бірден қайнатпаға ауысады және сорпасының бетінде көбік түзеді;
 - б) жақсы қыздырылған етте ақуыздар ерігіштік қабілетін жоғалтады;
 - в) сорпа және етті артық тұздамас үшін.
2. Еттен дайындалатын тағамдардың сапасына не әсер етеді?
- а) май тінінің болуы;
 - б) құрамында тұрақсыз коллаген бар ет бөліктерін дұрыс таңдау;
 - в) жартылай дайын өнімдер дайындау;
 - г) еттің жекелеген бөліктері үшін жылумен өңдеу тәсілін таңдау.
3. Жылумен өңдеу кезінде майдың құрамы қалай өзгереді?
- а) азаяды;
 - б) артады;
 - в) шашырайды.
4. 1 кг етті пісіру үшін қандай мөлшерде су алады?
- а) 2...3 л; б) 1.1, 5 л; в) 4.5 л.
5. Етті пісіру ұзақтығы неге байланысты?
- а) ет түріне, дәнекер тіннің тығыздығы мен санына;
 - б) кесектердің үлкендігіне;
 - в) пайдаланылатын ыдыс-аяққа.
6. Етті пісіру кезінде пайда болатын шығындардың саны қандай (%)?
- а) 50.60; б) 40.50; в) 38.40.
7. Егер етті екінші тағам үшін пісірсе қандай суға салады?
- а) суық;
 - б) ыстық;
 - в) хош иісті қайнатпа.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңаңыз.

1. Пісіру үшін сиыр етінің қандай бөлігін пайдаланады?
- а) жауырынын, жиек етін, төс етін;
 - б) артқы аяқтарының жанындағы және сыртқы бөлігін, жауырын бөлігін;

- в) төс етін, жауырынын, сан етін
 - г) төс етін, жауырынын.
2. Еттің пісіру режимі қандай?
- а) 105 °C температурада қақпағы ашық болған жағдайда қайнатады;
 - б) ыстық суға салады және тез қайнауға жеткізеді — көбігін алып дайындығына дейін қайнатады;
 - в) тез қайнауға жеткізеді — көбігін алып, 90 °C қайнатады.
3. Пісірілген еттің дайындығын қалай анықтайды?
- а) дәмі мен иісінен;
 - б) тілімін аспаздық инемен шанышқылап : дайын етке ине еркін кіреді;
 - в) пісіру ұзақтығына.
4. Дайын пісірілген етті қалай сақтайды?
- а) суытып, тоңазытқышта 48 сағат артық емес уақытқа сақтайды;
 - б) ыстық сорпа құяды да қайнауға дейін жеткізеді және мармитте 50...60 °C кезінде 3 сағаттан артық емес уақытқа сақтайды;
 - в) мөлшерлеп кесілгеннен кейін бірден береді.
5. Пісірілген сиыр етін берген кезде қандай тұздықтар пайдаланады?
- а) негізгі қызыл, пиязды;
 - б) ақ;
 - в) ақжелкек қосылған қаймақты тұздық, қызыл;
6. Пісірілген сиыр етін берген кезде қандай гарнир пайдаланады?
- а) қайнатылған күріш;
 - б) бұқтырылған қырыққабат;
 - в) пісірілген картоп, қайнатылған көкөністер.

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңаңыз

1. Ет тағамдарын қандай температурада пісіреді?
- а) 200.220°C;
 - б) 250.300°C;
 - в) 300.350°C.
2. Ет қосылған картоп көмешін пісіру үшін не дайындайды?
- а) тілімдеп туралған пісірілген картоп;
 - б) картоп пюреі;
 - в) картоп массасы.
3. Тартылған етті неден дайындайды?
- а) күрішпен және пиязбен пісірілген еттен;
 - б) пиязбен қуырылған еттен;
 - в) пиязбеншикі еттен.
4. "Пияз тұздығында пісірілген сиыр еті" тағамына қандай гарнир даярлайды?
- а) дөңгелектермен пісірілген картоп немесе массасы;
 - б) пісірілген макарон;
 - в) бұқтырылған қырыққабат.
5. Пісірер алдында тағамның бетін түзетуден басқа қалайша дайындауға болады?
- а) май бүрку;
 - б) кепкен нан себеді және май бүркеді;

- в) үгітілген ірімшік себеді, май бүркеді.
6. Тағамды тікелей берер алдында пісіреді:
- а) порциялық табада;
 - б) май жағылған жайпақ қаңылтыр табада;
 - в) 200 грамнан порцияларға кесілгендерді.
7. Картоп көмештерін берерде мына тұздықтарды пайдаланады:
- а) негізгі қызыл томат тұздығы;
 - б) негізгі қызыл пиязды тұздық;
 - в) сүтті, қаймақты тұздық.

№ 5 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңаңыз

1. Неге ет кейде шырынсыз, ал оның беті сұр, ылғалды болады?
 - а) ет бөліктерін қуыру кезінде тым жақын салған;
 - б) етқуыру температурасы төмен;
 - в) ұша бөліктерін аспаздық пайдалануды бұзған.
2. Қандай жағдайларда бұқтырылған етте әлсіз иісі болады, консистенциясы қатаң, пышақпен әрең кесіледі?
 - а) еттіқуырғаннан кейін суық су құйған;
 - б) томат және дәмдеуіштерді аз салған;
 - в) бұқтыру үшін еттің соған арналған қажетті бөліктерін алмаған.
3. Неге қуырылған табиғи еттің кесектері өзгерген, қатты болады?
 - а) қабықшасын тазаламаған, жартылай дайын өнімді дұрыс жаныштамаған;
 - б) ұшаның көзделген бөлігі пайдаланылмаған;
 - в) жартылай дайын өнім талшықтарының бойымен кесілмеген, сіңірлері алып тасталмаған.
4. Қандай жағдайларда қуырылған котлеттер сынғанда қызыл түсін сақтайды, басқан кезде қызғылт шырын ағады?
 - а) шикі жартылай дайын өнімдердің сақтау мерзімі бұзылды;
 - б) өнімді қуыру шкафында қуыруға жеткізбеген;
 - в) сапасыз шикізат пайдаланған.
5. Қандай жағдайларда котлет массасынан жасалған өнімдерді қуыру кезінде сызаттар пайда болады, өнім қатты сығылады, ащы иісі бар болады?
 - а) жартылай дайын өнімдерді жасау кезінде аунатқышқа аунатқан ;
 - б) өте семіз етті қолданған;
 - в) 1-ші сұрыптан төмен нан пайдаланған.

«ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІ ТАҒАМДАРЫ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚ АЛУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР

1. "Табиғи бифштекс" тағамын қалай әзірлейді және береді?
2. "Антрекот" тағамын қалай әзірлейді және береді?
3. "Ромштекс" тағамын қалай әзірлейді және береді?
4. "Табиғи шошқа етінен жасалған шницель"?
5. "Жанышталған зразалар" тағамын қалай әзірлейді және береді?
6. "Бефстроганов" тағамын қалай әзірлейді және береді?
7. "Қуырдақ" тағамын қалай әзірлейді және береді?
8. "Пияз тұздығында пісірілген сиыр еті" тағамын қалай әзірлейді және береді?
9. "Қаймақты тұздықтағы күрішті тефтельдер" тағамын қалай әзірлейді және береді?
10. "Макаронды орама, пиязды тұздық" тағамын қалай әзірлейді және береді?
11. "Орысша нұсқада дайындалған бүйрек" тағамын қалай әзірлейді және береді?
12. "Строгановша бауыр" тағамын қалай әзірлейді және береді?
13. "Пісірілген тіл" тағамын қалай әзірлейді және береді?
14. "Ми фри" тағамын қалай әзірлейді және береді?
15. "Тұздықтағы жүрек немесе өкпе" (гуляш) тағамын қалай әзірлейді және береді?

АУЫЛШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСТАРЫ МЕН ЖАБАЙЫ ҚҰСТАРДАН ТАҒАМДАР

Ауылшаруашылық құстары мен жабайы құстардан тағамдар жасау бойынша алған білімдеріңіздібекіту үшін келесі тапсырмаларды орындаңыз және 12 тараудың тест сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА

Келесі сөйлемдерге қалып кеткен сөздерді жазыңыз.

1. Құс еті тағамдарының құрамында ақуыз көп, _____ және _____ жеңіл сіңетін, дәмінің жоғары сапасы бар тағам.
2. Жабайы құс еті ащы дәмімен ерекшеленеді, себебі онда _____ қамтылған
3. Жылумен өңдеу әдісі _____ байланысты .
4. Кәрі құс етін қайнатады немесе бұқтырады, өйткені онда _____ қуыру кезінде ол _____.

№ 2 ТАПСЫРМА

1. "Астанаша әзірленген шницель" тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз



2. Сүйегі бар құс етінен дайындауға болатын тағамдарды атаңыз.

№ 3 ТАПСЫРМА

Келесі сөйлемдерге қалып кеткен сөздерді жазыңыз.

1. Екінші тағамдар үшін тауық, балапан, күркетауық пісіреді, ал сирек _____ және _____.
2. Пісіру ұзақтығы құс түріне байланысты, _____ және _____ бастап _____ дейін ауытқиды.
3. Құстарды пісіру кезіндегі жоғалту _____ % құрайды.
4. _____ қосылған құс еттерін _____ суға (1 кг өнімге _____ л су) салады, тез қайнауға жеткізеді, көбігін алады, _____ қосады, қыздыруын азайтады және 85... 90

°C температурада дайын болғанға дейін қайнатады.

5. Құстың дайын болғанын _____ анықтайды.

№ 4 ТАПСЫРМА

Келесі сөйлемдерге қалып кеткен сөздерді жазыңыз.

1. Құсты қуыру кезіндегі жоғалту оның түрі мен _____ құрамына байланысты _____ бастап 40% дейін болады..
2. Балапандар мен майлы емес тауықтарды қуырар алдында олардың бетінде _____ пайда болуы үшін _____ жағады.
3. Кәрі тауықтарды қуырар алдында _____ немесе қуырғаннан кейін жұмсарғанға дейін _____.

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Құсты қуыру кезіндегі шығындар (%) қандай?
а) 20-40;
б) 15-20;
в) 10-15.
2. Балапандар мен майлы емес тауықтарды қуырар алдында олардың бетіне қаймақ жағады?
а) калориялығын арттыру үшін;
б) жылдам дайындау үшін;
в) қызарған қабыршақ пайда болуы үшін.
3. Тілімдерге ұсәәталған дайын тауықтарға қандай гарнир береді?
а) қуырылған картоп, салат, маринадталған жемістер;
б) бұқтырылған сәбіз немесе алма;
в) пісірілген картоп.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Егер екеуінің де босату ережелері бірдей болса тауықтың сүбе етінен жасалған табиғи котлеттердің еттен жасалған аунатылып қуырған котлеттерден айырмашылығы неде?
а) қуыру тәсілімен;
б) жартылай дайын өнімдердің жасалуымен;
в) аспаздық пайдаланумен.
2. «Киев котлеттері» жартылай дайын өнімдерін қандай мақсатпен фритюрде қуырғанға дейін тоңазытқышта сақтайды?
а) аунатқышы түсіп қалмас үшін;
б) май қатып тұруы үшін;
в) жартылай дайын өнімдердің сақтау мерзімін арттыру үшін.
3. «Киев котлеттері» жартылай дайын өнімдерін дайындау үшін қандай мақсатпен аунатқышты 2 рет және лъезон (ақ аунатқыш) пайдаланады?
а) аунатқышы түсіп қалмас үшін;

- б) жартылай дайын өнімдерді фритюрде қуыру кезінде жарылмас үшін;
- в) жартылай дайын өнімдердің сақтау мерзімін арттыру үшін.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. «Киев котлеттері» жартылай дайын өнімдерін қандай тәсілмен қуырады?
 - а) фритюрде ішінде сары түсті қабыршаққа дейін 5... 7 мин, қуыру шкафында 2.3 мин қуыра түседі;
 - б) фритюрде ішінде қоңыр қабыршаққа дейін 7... 10 мин;
 - в) негізгі тәсілмен табада, қуыру шкафында қуыра түседі .
2. Құс етінен жасалған аунатылған котлеттерді қандай тәсілмен қуырады?
 - а) фритюрде сары түсті қабыршаққа дейін;
 - б) негізгі тәсілмен табаға салып екі жағынан, ішінде қуыру шкафында 2 . 3 мин қуыра түседі;
 - в) табаға салып екі жағынан де тез қуырады және бірден береді.
3. "Астанаша әзірленген шницельді" қандай тәсілмен аунатады (жартылай дайын өнім сопақша нысанды болады)?
 - а) льезонде және кептірілген нан ұнтағына;
 - б) льезоне және нан ұнтағы аунатқышына;
 - в) льезоне және саламдап туралған қатқан бидай нанына.
4. "Астанаша әзірленген шницелын" берер алдында қандай тәсілмен қуырады?
 - а) фритюрде;
 - б) негізгі әдісімен екі жағынан да қуырып алып қуыру шкафында 3 . 5 мин қуыра түседі;
 - в) фритюрде қуырып алып қуыру шкафында 2 . 3 мин қуыра түседі;

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Қандай жағдайларда қуырылған өнімдерде қабыршақ болмайды?
 - а) өте төменгі температурада қуырған;
 - б) бетіне қаймақ жаппаған;
 - в) қуыру шкафында қуыра түспеген.
2. Қандай жағдайларда «киев котлеттерінің» майы ағып кетеді?
 - а) дұрыс аунатылмаған, өнім қуыру кезінде жарылып кеткен;
 - б) жұмсақ етті жаныштау кезіндегі бұзушылықтар;
 - в) қуырғанға дейін тоңазытқышта сақтамаған.
3. Қандай жағдайларда "Пожарский" котлеттері сынғанда сұр түсті, шырынсыз болады?
 - а) котлетмассасын терісімен дайындады;
 - б) жартылай дайын өнімдерді дайындау кезінде рецептурасын бұзған;
 - в) қуырудың температуралық режимі бұзған.

ЖАЗБАША ЖҰМЫСТАРҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР

1. Құсты қайнату және қуыру үшін қалай дайындайды ?
2. құсты қалай қайнатады? Қандай гарнирлер мен тұздықтар пайдаланады?
3. Тауықты қалай қуырады?
4. Үйрек пен қазды қалай қуырады? Қандай гарнир пайдаланады?
5. Құс етінен мынадай тағамдарды қалай береді :
 - а) киев котлеттері;
 - б) Құстың сүбе етінен табиғи котлеттер ;
 - в) "астаналық" шницель;
6. "Табадағы балапан" тағамын қалай әзірлейді?
7. Тауықтан "Пожарские" котлеттерін қалай әзірлейді және береді ?
8. Қазды үйдегідей қалай әзірлейді және береді?
9. Субөнімдерден рагуды қалай әзірлейді және береді?
10. Тұздықта бұқтырылған құсты әзірлейді және береді?

ЖҰМЫРТҚА ТАҒАМДАРЫ

Жұмыртқа тағамдары туралы алынған білімдеріңізді бекіту үшін келесі тапсырмаларды орындаңыз және 13-тараудың тест сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА

Тапсырмаларды орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Жұмыртқа өнімдерінің түрлерін атаңыз.
2. Меланж және жұмыртқа ұнтағына анықтама беріңіз.
3. Сақталу мерзіміне байланысты жұмыртқа түрлерін атаңыз.
4. Жылумен өңдеу кезінде жұмыртқаларда қандай өзгерістер болады?
5. Жұмыртқалардың өзара ауыстырымдылық нормасын атаңыз: а) меланж б) жұмыртқа ұнтағы.

№ 2 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. жұмыртқаның сапалылығын қалай тексереді?
2. Жұмыртқа өнімдерін өңдеу процестерін атаңыз (жұмыртқа, меланж, жұмыртқа ұнтағы).
3. Қосылған сүт, тұз, қант жұмыртқаның ағының қоюлану процесіне қалай әсер етеді?
4. Егер порцияға массасы 46 грамм II санатты 2 жұмыртқа жұмсалса, 10 порция омлет дайындау үшін қанша меланж қажет?

№ 3 ТАПСЫРМА

1. Мәліметтері жетіспейтін келесі сызбаны толықтырыңыз..



1. Сызбаға пісірілген жұмыртқаның сапалық сипаттамасы мен оларды пайдалануын жазыңыз.

↓	↓	↓
1. ыстықтай береді	1. 2. 3.	1. суық сорпаларға 2. 3. 4. 5.

№ 4 ТАПСЫРМА

1. Жұмыртқа ботқасын дайындау және босату сызбасын құрастыруды аяқтаңыз.

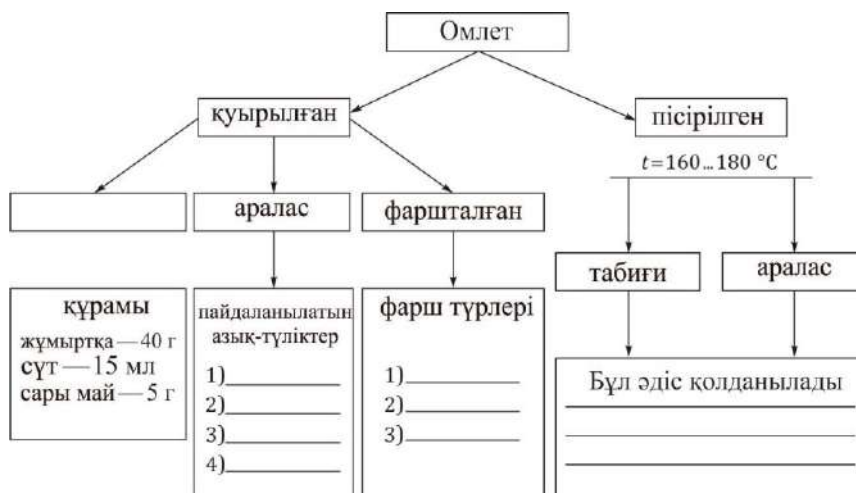


2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Жұмыртқа ботқадайындау үшін қосымша қандай өнімдер пайдаланылады?
- 2) 1 жұмыртқа қанша меланжбен ауыстырылады?
- 3) Жұмыртқа тағамдық құндылығы немен негізделеді?

№ 5 ТАПСЫРМА

1. Омлеттерді жіктеу сызбасын толықтырып жазыңыз..



2. Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырмаларды орындаңыз.
- 1) Пісірілген жұмыртқаданқандай тағамдарды білесіз?
 - 2) Жұмыртқа жасалған дайын тағамдарды сақтауға болады ма?
 - 3) "Пияз қосылған омлет"тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.

№ 6 ТАПСЫРМА

1. "Аралас омлет" тағамын дайындау сызбасын және беруін толықтырып жазыңыз

Жұмыртқа (2 дана)	Сүт (30 мл)	Маргарин (5 г)	Ірімшік (16,5 г)	Сары май (5 г)
↓	↓	↓	↓	↓

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
- 1) 1 жұмыртқа жұмыртқа ұнтағының қандай мөлшерімен ауыстырылады?
 - 2) Жұмыртқа ұнтағын пайдалануға қалай дайындауға болады?
 - 3) Дайындау технологиясы бойынша омлет қалай бөлінеді?

№ 7 ТАПСЫРМА

Тапсырмаларды орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Жұмыртқа өнімдерін өңдеу процестерін атаңыз (жұмыртқа, жұмыртқа ұнтағы, меланж).
2. Бір жұмыртқаны ауыстыру кезінде қажетті жұмыртқа ұнтағының мөлшерін атаңыз.
3. «Ветчина қосылған жұмыртқа ботқасы» тағамын дайындауға арналған азық-түлікте қандай өнім (жұмыртқа, сүт, тұз, бұрыш, сары май, сүрленген ет, қызанақ) артық?

№ 8 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Қыздырғанда жұмыртқаның ақуызында қандай процесс жүреді?
2. Жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызында қандай температурада өзгеріс жүреді?
3. Омлет және жұмыртқа ботқасын дайындау кезінде бұл тағам оңай сіңірілуі үшін қандай өнім қосады?

№ 9 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Жұмыртқадан қандай тағамдарды білесіз? Осы тағамдарды дайындау үшін қандай өнімдер пайдаланылады?
2. Уыздық-қуырған жұмыртқаны қалай дайындайды?
3. Уыздықты қандай температурада дайындайды?
4. Жұмыртқаны фритюрде қуыруға болады ма?

№ 10 ТАПСЫРМА

1. Келесі азық-түліктер жиынтығын пайдалана отырып "Сүт тұздығымен пісірілген жұмыртқа " тағамын әзірлеу сызбасын құрыңыз: сары май, бидай ұнынан пісірілген

1-сұрыпты нан, жұмыртқа, су, тұз, орташа қоюлықтағы сүт тұздығы, үгітілген ірімшік.

2. Бітеу піскен және "қалтада піскен" жұмыртқаны қалай сақтайды?

№ 11 ТАПСЫРМА

1. Егер 1 порцияға келесі азық-түліктер жиынтығы жұмсалатын болса, жұмыртқа ботқасының 50 порциясына кететін азық-түліктер мөлшерін есептеңіз:

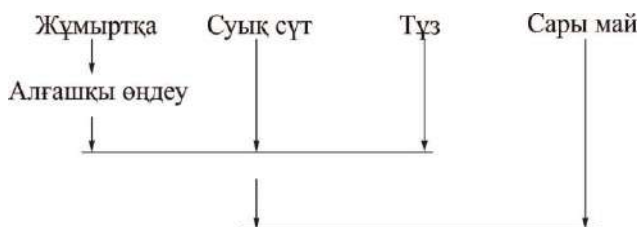
жұмыртқа — 80 г (2 дана);

сүт — 40 г;

май — 5 г

Шығуы — 120 г

2. Тағамды дайындау сызбасын құрастыруды аяқтаңыз.



3. Сұрақтарға жауап беріңіз.

1) Жұмыртқа ботқасын қалай береді?

2) Жұмыртқа ботқасын берер кезде қандай қосымша гарнирлер пайдаланады?

№ 12 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

1. Жылумен өңдеу тәсілдері және дайындау технологиясы бойынша омлет түрлерін атаңыз.

2. Пісірілген жұмыртқаның қатты тығыздалған ақуызына қарағанда омлет массасы неге жеңілірек сіңіріледі?

3. Уыздық-қуырған жұмыртқа пісірген кезде неге тек ауызды ғана тұздайды?

4. Драчена дайындау сызбасын құрастырыңыз.



№ 13 ТАПСЫРМА

Тағамдарды пісіру ұзақтығына және жұмыртқаны аспаздық пайдалануға сәйкестігін көрсетіңіз.

Тағам	Пісіру ұзақтығы	Аспаздық пайдалану
Бітеу пісірілген жұмыртқа	1) 3... 4 минут;	а) ыстық түрінде таңғы асқа, сорпаға, жасыл щиге , қуырылған нанда; б) салаттарға, тұздықтарға, сорпаға, майшабаққа, салаттарды әсемдеу үшін; в) қуырылған нанда томат тұздығымен; г) ыстық түрінде таңғы асқа
Шала пісірілген жұмыртқа	2) 2...3 минут;	
«Пашот» пісірілген жұмыртқа	3) 10 минут;	
«Қалтада» пісірілген жұмыртқа	4) 4.5 минут	

№ 14 ТАПСЫРМА

1. Келесі топтардағы азық-түліктерден қандай жұмыртқа тағамдарын дайындауға болатындығын анықтаңыз.

1-топ	2-топ	3-топ	4-топ
Жұмыртқа	Жұмыртқа	Жұмыртқа	Жұмыртқа
Сүт	Сүт	Сүт	Сүт
Тұз	Тұз	Тұз	Тұз
Сары май	Сыр	Сары май	Сары май
Шұжық, ветчина томат тұздығы	Сары май	Жасыл бұршақ немесе гренки	

2. 1тармақта көрсетілген 2-ші топтың азық-түліктерінен тағамдар дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз..

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын тандаңыз.

- Бітеудей пісірілген жұмыртқаның құрамында не бар?
 - сұйық ақуыз және сұйық сарыуыз;
 - жартылай сұйық ақуыз және сұйық сарыуыз;
 - жұмаршақтанғанақуыз, сұйық сарыуыз.
- «Қалтада» пісірілген жұмыртқаның сарыуызы мен ақуызы қандай?

- а) ақуызы жұмаршақтанған, сары уызы сұйық;
 - б) қабығында жұмаршақтанған ақуыз, сарыуызы сұйық;
 - в) сұйық ақуыз және сұйық сарыуыз.
3. Бітеудей пісірілген жұмыртқаның сарыуызы мен ақуызы қандай
- а) ақуызы жұмаршақтанған, сарыуыз жартылай сұйық;
 - б) ақуыз жұмаршақтанған, сарыуыз толықтай қоюланған;
 - в) ақуыз бен сарыуызы тығыз.
4. Бітеудей пісірілген жұмыртқаны суық суға жуғаннан кейін қалай сақтайды?
- а) тұздалған суық суда;
 - б) қабығымен құрғақ күйінде;
 - в) лотота қақпағын жауып.
5. "Қалтада" пісірілген жұмыртқаны қалай сақтайды?
- а) тұздалған суық суда;
 - б) қабығымен құрғақ күйінде;
 - в) лотокта қақпағын жауып.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Бітеудей пісірілген жұмыртқаны қалай пайдаланады?
- а) таңғы асқаыстық күйінде;
 - б) фаршка;
 - в) салаттарға
2. Еегер, суық суға суытылмаған бітеудей пісірілген жұмыртқаның сарыуызының жоғарғы қабаты қарайып кетсе оған не болған?
- а) майы ыдыраған;
 - б) ақуыз күкіртті сутегі мен сарыуыздың темірінің қосылысы;
 - в) дәрумендердің бұзылуы.
3. Жұмыртқаның пісіру немесе қуыру ұзақтығын неге ұзартуға болмайды?
- а) белоктар ыдырайды;
 - б) нашар сінеді;
 - в) белоктар тығыздалады, сұйықтығын жоғалтады.
4. Дайындау алдында жұмыртқа ұнтағын елеп қандай арақатынаста суық сүтпен араластырылады?
- а) 1 :3,5;
 - б) 1 :5;
 - в) 1:6.
5. Жұмыртқа ұнтағы мен сүтқоспасыныңісіну ұзақтығы қандай?
- а) 1 сағат;
 - б) 2 сағат;
 - в) 30 минут.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Егер уыздықтың сарыуызының бетінде ақ дақтар, ақуыз ісінген, жарылулар бар болса оның себебі неде?
- а) қуырудың жоғары температура;

- б) сарыуызға тұз сепкен;
 - в) артық тұздаған.
2. Егер уыздықтың бүкіл сарыуызы ақ қабықшамен қапталған, іс жүзінде мүлдем көрінбейтін болса оған не болған?
 - а) ақуызы және сарыуыз араласып кеткен;
 - б) қуыру кезінде табаға қақпақ жапқан;
 - в) артығырақ қуырған.
 3. Пісірілетін аралас омлеттердің қабатының қалыңдығы (см) қандай?
 - а) 3;
 - б) 4;
 - в) 2.
 4. Дайындалған драченаны неге сақтауға болмайды?
 - а) сыртқы түрі мен дәмдік сапасын жоғалтады;
 - б) түсін өзгертеді;
 - в) ылғал бөлінеді.
 5. Қуыру үшін май құйылған табаға құйылатын драченаға арналған қоспаның қалыңдығы (см) қандай?
 - а) 2;
 - б) 1;
 - в) 3.

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. "Қалтадағы" жұмыртқаны пісіру ұзақтығы қандай?
 - а) 2,5 мин;
 - б) 4...5 мин;
 - в) 8.10 мин;
 - г) 10 . 12 мин.
2. Жұмыртқадан не дайындауға болады?
 - а) уыздық;
 - б) омлет;
 - в) самса;
 - г) гоголь-моголь.
3. Омлета дайындау үшін пайдаланады:
 - а) жұмыртқа, сүт, тұз, сары май;
 - б) меланж, сүт, тұз, сары май;
 - в) жұмыртқа, сүт, тұз, ұн, сары май;
 - г), жұмыртқа ұнтағы, сүт, тұз, сары май, қаймақ.
4. Бір жұмыртқаны жұмыртқа ұнтағына уыстыру үшін араласалмағы қандай болуы тиіс?
 - а) 1:1;
 - б) 1:3;
 - в) 1 : 11,2;
 - г) 1 : 15.
5. Жұмыртқа ботқасы үшін қандай өнімдер пайдаланады?
 - а) жұмыртқа, сүт, тұз, сары май;
 - б) жұмыртқа, сүт, ұн, сары май;
 - в) меланж, жасыл бұршақ, сүт, сарымай;
 - г), жұмыртқа ұнтағы, сүт, тұз, сары май.

«ЖҰМЫРТҚА ТАҒАМДАРЫ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚ АЛУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАРЫ

1. Тамақтанудажұмыртқаның қандай түрлері пайдаланылады?
2. Одан тағам дайындау үшін жұмыртқаны қалай дайындауға болады?
3. Жұмыртқаны қайнатудың қандай тәсілдерін білесіз?
4. Пісірілген жұмыртқа қалай пайдаланылады?
5. Жұмыртқа ботқасын қалай дайындайды және береді?
6. Омлеттің қандай түрлерін білесіз?
7. Аралас және пісірілген омлетті қалай дөзірлейді және береді?
8. Омлеттерді фарштау үшін қандай фарш пайдаланады?
9. Драченаның омлеттен айырмашылығы қандай?
10. "Сүт тұздығымен пісірілген жұмыртқа " тағамын қалай дөзірлейді және береді?
11. Көкөністермен фаршталған омлетті қалай дөзірлейді?
12. Ет өнімдерімен фаршталған омлетті қалай дөзірлейді?
13. Табиғи омлетті қалай дөзірлейді?
14. Дайын жұмыртқа тағамдарын қалай сақтауға болады?
15. Драченаны қалай дөзірлейді және береді??

ІРІМШІК ТАҒАМДАРЫ

Ірімшік тағамдары туралы білімдерін бекіту үшін келесі тапсырмаларды орындаңыз және 14 тараудың тест сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА

Сөйлемдерді толықтырып жазыңыз.

1. Тамақтануда ірімшік тағамдарының мәні өте маңызды, өйткені ірімшікте _____% дейін ақуыз, _____% дейін май, кальций, фосфор, А және Е дәрумендерінің үлкен мөлшері, _____ бар.
2. Ірімшіктегі ақуыздардың емдік қасиеттеріне және _____ заттарының жоғарғы құрамына байланысты ірімшік тағамдарын _____ қолдануға ұсынылады.
3. Майлы сүзбені табиғи түрінде ұсыну үшін немесе ірімшік массасын дайындау үшін пайдаланады. Майсыз сүзбеден _____ дайындалады .

№ 2 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз.

1. Ірімшіктен жасалтын салқын тағамдары атаңыз.
2. Ірімшік тағамдарын атаңыз:
 - а) қайнатылған _____;
 - б) қуырылған _____;
 - в) пісірілген _____.
3. Ірімшікті тағамдардың мұздатылған жартылай дайын өнімінің атауын атаңыз.
4. Ірімшікті тағамдардың мұздатылған жартылай дайын өнімінің сақтау шарттарын көрсетіңіз.

№ 3 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Ірімшік фаршымен варениктер дайындау процесі қандай технологиялық операциялардан тұрады?
2. Ірімшіктен жасалған варениктер үшін қандай қамыр дайындалады?
3. Варениктер үшін қандай фарштар дайындалады?
4. Варениктердің жартылай дайын өнімдерін қандай температурада сақтайды.
5. Су қайнаған сәттен бастап варениктерді қанша минут қайнатады?
6. Варениктерді қандай температурада пісіреді және олардың дайын болғанын қалай тексереді?
7. Варениктерді қалай береді?
8. Ірімшіктен жасалған варениктердің жалқау варениктерден айырмашылығы неде?

№ 4 ТАПСЫРМА

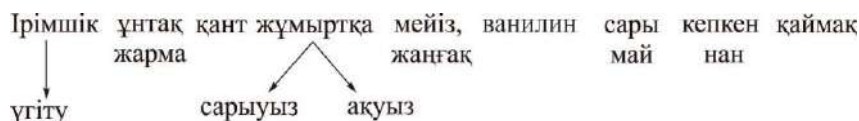
1. Ұсынылған азық-түліктер жиынтығы бойынша тағамның атауын анықтаңыз және оны дайындау сызбасын құрыңыз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) Ірімшікте қандай қажетті тағамдық заттар бар?
 - 2) Тамақтануда ірімшік неге қажет?
 - 3) Ірімшіктен жасалған тағамның сақталу мерзімі қандай?

№ 5 ТАПСЫРМА

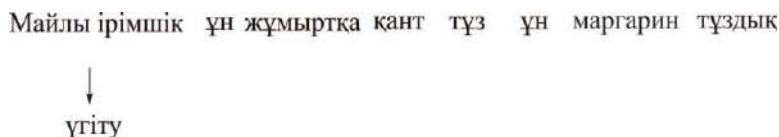
1. Ұсынылған азық-түліктер жиынтығы бойынша тағамның атауын анықтаңыз және оны дайындау сызбасын құрыңыз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
 - 1) Дайын тағамды қалай береді?
 - 2) Бұл тағамды берерде қандай тұздық пайдаланады?

№ 6 ТАПСЫРМА

1. Келтірілген азық-түліктерді пайдалана отырып, сырник дайындау сызбасын құрыңыз.



2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Неге сырниктерге майлы сүзбені пайдаланған жақсы?
- 2) Қандай өнімдерді қосып сырник дайындауға болады?
- 3) Сырниктерде берер кезде қандай тұздықтар пайдаланады?
- 4) Сырниктер дайындау үшін пайдаланылатын азық-түліктерден тағы қандай тағамдар дайындауға болады?

№ 7 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Келесі азық-түліктер жинағын пайдалана отырып қандай үш түрлі тағам дайындауға болады: сүзбе, ұн, жұмыртқа, қант, тұз, сары май, қаймақ?
1) _____ . 2) _____ . 3) _____ .
2. Қандай екі өнімді ауыстыру кезінде тағамдардың сапасы нашарламайды?
3. Осы тағамдарды дайындау үшін жылумен өңдеудің қандай тәсілдерін қолданады?
4. Жоғарыда аталған ірімшіктен жасалған тағамдардың сапасына қандай талаптар қойылады?

№ 8 ТАПСЫРМА

1. Азық-түліктердің келесі топтарынан ірімшіктен қандай тағамдар дайындауға болатындығын анықтаңыз.

1-топ	2-топ	3-топ	4-топ
Ірімшік Ұнтақ жарма Жұмыртқа Қант Мейіз Ванилин Қантталған жемістер Қаймақ Сары май Кептірілген нан	Ірімшік Ұн Жұмыртқа Қант Тұз Маргарин Қаймақ	Ірімшік Ұн Жұмыртқа Қант Тұз Су немесе сүт Сары май Қаймақ	Ірімшік Ұнтақ жарма Жұмыртқа Қант Мейіз Қаймақ Маргарин

2. 1 тапсырманың тармағында келтірілген азық-түліктің 2-ші тобынан дайындауға болатын ірімшіктен жасалған тағамды дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Ірімшік фаршынан жасалған варениктер үшін қандай қамыр дайындайды?
а) ашытқысыз;

- б) ашытқымен;
 - в) майқоспа.
2. Дайын қамырдың жетілуі мен үлкен созылғыштық алуының ұзақтығы қандай?
- а) 1 сағ;
 - б) 30...40 мин;
 - в) 15.20 мин.
3. Жалқау варениктердің пісіру ұзақтығы қандай?
- а) 4 . 5 мин;
 - б) 5.8 мин;
 - в) 8.10 мин.
4. Пісіру кезінде варениктердің пішіндерінің сақталмауының, жарықшақтардың пайда болуының және варениктердің ашылып кетуінің себебі неде?
- а) қамырды жұқа жайған;
 - б) қамырға шикі жұмыртқа жақтаған;
 - в) пісіру режимі бұзылған.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Дайындау технологиясы бойынша ірімшіктен жасалған варениктердің жалқау варениктерден айырмашылығы неде?
- а) қантсыз дайындалады;
 - б) қамырсыз дайындалады;
 - в) ірімшіксіз дайындалады.
2. Сырниктер дайындау үшін қандай сүзбе (құрамындағы май бойынша) пайдаланылады?
- а) майлы;
 - б) жартылай майлы;
 - в) майсыз.
3. Ірімшіктен сырниктер, пісірмелер және пудинг дайындау үшін қандай жарма қосуға болады?
- а) күріш;
 - б) ұнтақ жарма;
 - в) тары.
4. Сырниктер, пудингтер, көмештер дайындау кезінде жылумен өңдеудің теріс әсерін қалай төмендетуге болады?
- а) ірімшікті үгіту;
 - б) төмен температурада пісіру;
 - в) ірімшік массасына қойылтқыштар қосу.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Ірімшіктен пудинг дайындау үшін жылумен өңдеудің қандай тәсілдері пайдаланылады?
- а) қуыру;
 - б) пісіру;
 - в) қайнату.

2. Пудинг дайындаудың пісірмелерден айырмашылығы неде?
 - а) жылмену өңдеу тәсілімен;
 - б) шайқалған ақуыздар, жаңғақ, ваниль, мейіз, кептірілген жемістер қосумен;
 - в) пішінімен;
 - г) шайқалған ақуыздар қосумен.
3. Пісірмелер үшін дайындалған ірімшік массасын қандай қалыңдықта салады?
 - а) 1...2 см;
 - б) 3.4 см;
 - в) 4.5 см.
4. Ірімшіктен жасалған тағамдарды босату кезінде қандай тұздықтар пайдаланады?
 - а) қызыл;
 - б) қаймақ;
 - в) сүтті тәтті.

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Оның аққыштығын болдырмау үшін ірімшік массасына қандай қоюландырғыш енгізеді?
 - а) крахмал;
 - б) ұн;
 - в) ұнтақ жарма.
2. Сырниктарда ірімшік түйіршіктерінің пайда болуының, оларың жайылуының себебі неде ?
 - а) майсыздандырылған сүзбе пайдаланған;
 - б) сүзбеденартық ылғалды сықпағанжәне үгітпеген;
 - в) жеткіліксіз ұн қосқан.
3. Жалқау варениктердің жартылай дайын өнімдерінің пішіндері қандай?
 - а) ені 2.2,5 см ромбик немесе төртбұрыш;
 - б) диаметрі 1,5 см дөңгелек;
 - в) қабырға ұзындығы2.2,5 см шаршы
4. Пісіру кезінде варениктердің дайындығын қалай анықтайды?
 - а) ұзақтығы бойынша (8.10 мин);
 - б) варениктердің қалқып шығуымен;
 - в) варениктерді шанышқымен шаншып тексереміз.

№ 5 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Ірімшіктен жасалған варениктердің сәл жабысқақ, дәмі қышқыл болуының себебі неде?
 - а) пісірген соң бетіне май құймаған;
 - б) қант жеткіліксіз қосылған;
 - в) ұзақ қайнатқан.
2. Қандай жағдайларда дайын ірімшік варениктерінің ащы дәмі болады?
 - а) балғын сүзбе пайдаланбағанда;
 - б) фаршты тоңазытқышта сақтамағанда;
 - в) ванилинді нормаларынан көп қосқанда.
3. Неге ірімшік пісірмесінің бетіндегі қабықшасы тегіс емес, пісірмелердің ортасы ылғалды (дымқыл) болады?
 - а) қантты шектен тыс қосқан;
 - б) өте ыстық пеште пісірген (250 °С жоғары температура кезінде);
 - в) суыту үшін формада ұстамаған.
4. Қандай жағдайларда пудинг пісіргеннен кейін үлпілдек емес, ал кесіндісінде ақ түйіршікті сары?
 - а) зпісірер алдында массаны ұзақ араластырған (акуыз отырып қалған);
 - б) ірімшікті үгітпеген;
 - в) азық-түліктерді қосу нормасын сақтамаған.

"ІРІМШІК ТАҒАМДАРЫ" ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СҰРАҚТАР МЕН СЫНАҚ АЛУҒА АРНАЛҒАН ТАПСЫРМАЛАР

1. Неге сүзбе тағамдары тамақтануда жоғары бағаланады?
2. Майлылығы бойынша ірімшікті қалай бөледі?
3. Ірімшіктен қандай тағамдар дайындауға болады?
4. Сырниктер мен ірімшік пісірмелерін дайындау үшін қандай өнімдер пайдаланылады?
5. Сырниктер дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
6. Пісірмелер дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
7. Ірімшіктен қалай пудинг пісіреді және оны қалай береді? Ол пісірмеден несімен ерекшеленеді?
8. Ірімшік варениктерін қалай дайындайды?
9. Жалқау варениктерді қалай дайындайды?
10. Ірімшік варениктерінің жалқау варениктерден айырмашылығы қандай?
11. Сәбіз қосылған сырникті қалай дайындайды?
12. Картоп қосылған сырникті қалай дайындайды?
13. Киев сырниктерін қалай дайындайды?
14. Ірімшіктен пудингті қалай дайындайды (буда пісірілген)?
15. "Сәбіз қосылған ірімшік сырниктері" тағамының сапасына қойылатын талаптар қандай?

САЛҚЫН ТАҒАМДАР

Салқын тағамдары туралы білімдеріңізді бекіту үшін келесі тапсырмаларды орынданыз және 15 тараудың тест сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА

1. Адамның тамақтануындағы салқын тағамдардың маңызы туралы айтып беріңіз.
2. Салқын тағамдар қалай жіктеледі.
3. Салқын тағамдарды әзірлеу кезінде қандай санитарлық талаптарды сақтау қажет? Бұл неге байланысты?
4. Салқын тағамдар мен тіскебасарларды қандай температурада береді?

№ 2 ТАПСЫРМА

1. Бутербродтарды келесі белгілері бойынша жіктеңіз:
 - а) дайындалу тәсілі бойынша;
 - б) беру температурасы бойынша.
2. Бутербродтар үшін қандай нан түрлерін пайдаланады?
3. Қарапайым бутербродтар үшін нанды қалай кеседі?
4. Жабық және дәмханалық бутербродтар үшін нанды қалай кеседі?
5. Бутербродтар үшін азық-түлікті қалай дайындайды?
6. дәмханалық бутербродтарды қалай дайындайды?

№ 3 ТАПСЫРМА (ҮЙ ТАПСАРМАСЫ)

Үлгі бойынша жаңа піскен көкөністерден салат кестесін құрастырыңыз.

№ р/с	Салат	Салат құрамына кіретін көкөністер	Көкөністерді кесу формасы	Салаттарға арналған тұздықтар
1	Жасыл	Салат немесе қытай қырыққабаты, піскен жұмыртқа	Жапырақтарды бірнеше бөліктерге үзеді, жуан бөлігін майдалап турайды	Қаймақты немесе салат тұздығына
...	...	...	...	...

№ 4 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Жаңа піскен көкөністерден жеңіл тамақтар мен салаттар жасаудың негізгі мақсаты неде?
2. Салаттар дайындау кезінде тоңазытылған және жылы азық-түліктерді неге араластыруға болмайды (температурасы бірдей болуы тиіс 8... 10 °C)?
3. Ақбас қырыққабаттан салаттарды қандай тәсілдермен жасайды?
4. Тәсілдердің қайсысы С дәруменін көбірек сақтап қалуға мүмкіндік береді?
5. Ақбас қырыққабаттан салат жасауға кіретін азық-түліктерді атаңыз.
6. Қандай салат үшін ақбас қырыққабаттан жасалған салат негіз болып табылады?
7. Дайындау технологиясы бойынша ақбас қырыққабаттан және қызылқауданды қырыққабаттан жасалған салаттардың айырмашылығы қандай?

«БУТЕРБРОДТАР» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ЖАЗБАША ЖҰМЫСТАРҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР

1. Бутербродтардың қандай түрлерін білесіз?
2. Қуырылған наннан қандай сэндвич дайындайды?
3. Бутербродтар үшін қандай нан пайдаланылады?
4. "Канapé" деген не?
5. «Сандвич» деген не?
6. «Күрделі бутерброд» деген не?
7. Дәмханалық бутербродты балық өнімдерімен қалай әзірлейді?
8. Дәмханалық бутербродты ет өнімдерімен (ветчина, сан ет) қалай әзірлейді?
9. «Күрделі бутерброд» қалай әзірлейді?
10. Ашық, жабық және дәмханалық бутербродтардың шығу нормасын атаңыз.

"САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН БАСЫТҚЫЛАР" ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СҰРАҚТАР

1. Тамақтану салқын тағамдар мен басытқылардың қандай мәні бар?
2. Суық тағамдар мен жеңіл тамақтарға қандай тұздықтар және дәмдеуіштер пайдаланады?
3. Салат дайындауға жаңа піскен көкөністерді қалай дайындайды?
4. Суық тағамдар мен жеңіл тамақтарға көкөніс тураудың қандай формаларын пайдаланады?
5. Қызылқауданды қырыққабаттан салатты қалай дайындайды?
6. "Көктем" салатын қалай дайындайды?

№ 5 ТАПСЫРМА

1. Кестеде көрсетілген салаттың құрамына келтірілген азық-түліктердің қайсысы кіретінін көрсетіңіз: салат, шалғам, қияр, жасыл пияз, пісірілген жас картоп, жаңа піскен қызанақ, жасыл бұршақ, тұз, бұрыш, қаймақ, пісірілген жұмыртқа.
2. Кестеде онда көрсетілген тағамдар үшін көкөністердің туралатын пішіндерін көрсетіңіз.

№ р/с	«Көктем» салаты		«Жаз» салаты	
	Азық-түлік	Кесу түрі	Азық-түлік	Кесу түрі
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

"САЛАТ" ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ТЕКСЕРУ ЖҰМЫСТАРЫНА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР (АСПАЗДЫҚ ДИКТАНТ)

1. Дәмдеуіштер қосқанға дейін салаттарды қалай сақтайды?
2. Кесілген азық-түліктерді дәмдеуіштермен қай кезде қосады?
3. Салаттарға арналған жаңа піскен қиярларды кесу формасы қандай?
4. Салаттарға арналған жасыл пиязды қалай турайды?
5. Салаттарға арналған жаңа піскен сәбізді қалай турайды?
6. Жаңа піскен көкөністерден салатқа қандай дәмдеуіштер қосады?
7. Жаңа піскен көкөністерден жасалған салаттың жұғымдылығын қалай арттыруға болады?
8. Аққауданды қырыққабаттан салат дайындаудың қандай екі жолы бар?
9. Суық және ыстық тағамдарға салаттарды қосымша гарнир ретінде пайдаланады ма?

№ 6 ТАПСЫРМА

1. Кестеде көрсетілген салаттардың құрамына келтірілген азық-түліктердің қайсысы кіретінін көрсетіңіз: ақ қауданды қырыққабат, тұз, мүкжидек, жасыл пияз, сәбіз, 3% сірке суы, қант, өсімдік майы, қаймақ, лимон шырыны, алма, жүзім, маринадталған қара өрік.

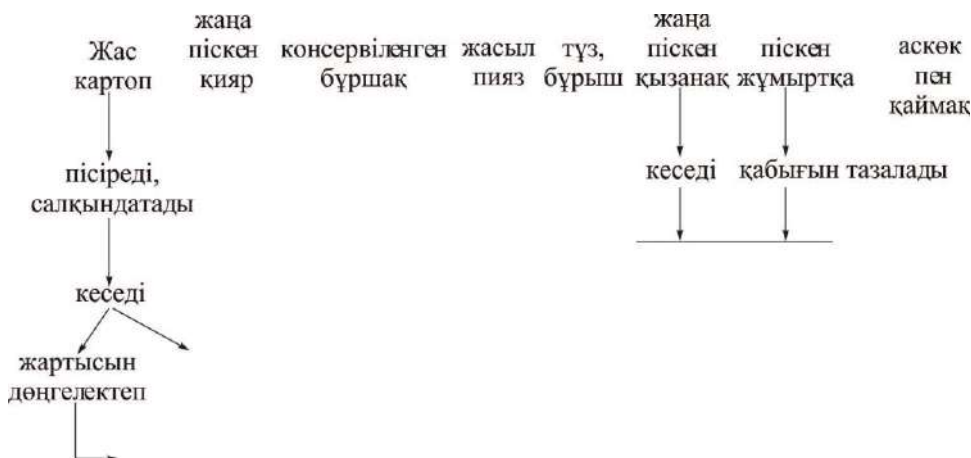
№ р/с	Аққауданды қырыққабат салаты		«Дәрумендер» салаты	
	Азық-түлік	Кесу түрі	Азық-түлік	Кесу түрі
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

№ р/с	Аққауданды қырыққабат салаты		«Дәрумендер» салаты	
	Азық-түлік	Кесу түрі	Азық-түлік	Кесу түрі
9				
10				
11				
12				
13				

2. Кестеде (1 тармақ) келтірілген тағамдар үшін көкөністерді кесу түрін көрсетіңіз.

№ 7 ТАПСЫРМА

Салатқа кіретін көкөністердің кесу түрін көрсете отыры «Жаздық» салатын жасау сызбасын толықтырыңыз.



1. Салатқа арналған жаңа піскен көкөністер жиынтығын қалай сақтайды?
2. Жаңа піскен көкөністерден жасалған салатқа пайдаланатын тұздықтар мен дәмдеуіштерді атаңыз.

№ 8 ТАПСЫРМА

1. Салат-коктейльді фужерді қалай береді?
2. Салат-коктейльді қалай жейді?
3. Сіз өндірісте қандай салаттар дайындадыңыз (салаттардың рецептурасын және сіз оны әсемдегеніңізді жазыңыз)?
4. "Дәруменді" салат құрамына кіретін азық-түліктер қандай (екі нұсқасы да мүмкін).
5. "Дәруменді" салаттың қандай нұсқаларын беруге болады және салат-коктейль ретінде әсемдеуге болады?

№ 9 ТАПСЫРМА

1. Пісірілген көкөністерден жасалатын салаттарды атаңыз.
2. Пісірілген көкөністер үшін кесудің қандай нысаны пайдаланылады?
3. Салатты әсемдеу кезінде қандай азық-түліктер пайдаланылады?
4. Пісірілген көкөністерден жасалған салаттардың босату нормасы қандай?
5. Пісірілген көкөністерден салат дайындау кезінде қандай ақаулар пайда болуы мүмкін?

№ 10 ТАПСЫРМА

Әсемдеуге кететін азық-түліктерді есепке ала отырып оған кіретін азық-түліктердің салатқа сәйкестігін көрсетіңіз.

№ р/с	Салат	Салат құрамына кіретін азық-түліктер
1	Ет салаты	а) Қайнатылған тауықтың төс еті, пісірілген картоп, қабығы мен тұқымынан тазартылған тұздалған қияр, салат тілімдері, майонез. Әсемдеу үшін: асшаяндар немесе шаяндар, пісірілген жұмыртқа,
2	Балық салаты	жаңа піскен қияр, қызанақ, аскөк; б) пісірілген картоп, сәбіз, ұсақ туралған тұздалған немесе жаңа піскен қияр, жасыл бұршак, консервіленген таңқышаяндар, тұз, майонез.
3	Шаяндармен салат	Әсемдеу үшін: салат жапырағы, жасыл бұршак, қызанақ; салат тұздығын құяды; в) пісірілген картоп, тұздалған қияр, жасыл бұршак, тұз, бұрыш, майонез, пісірілген немесе консервіленген балық, салат
4	«Астаналық»	жапырақтары, қызанақ, теңіз өнімдері, зәйтүн жемісі, зәйтүн; г) сиыр еті немесе майсыз шошқа еті, пісірілген картоп, тұздалған қияр, майонез, "Южный" тұздығы, таңқышаяндар етінің тілімдері, пісірілген жұмыртқа. Әсемдеу үшін: қияр, қызанақ; үстіне майонез құяды

№ 11 ТАПСЫРМА

1.Бұдан әрі келтірілген азық-түліктер жиынтығы бойынша тағамның атауын (рецепт бойынша) анықтаңыз.

Картоп	— 210 г	Бұл тағамды жасыл бұршак, ет, балық, тұздалған майшабақ, саңырауқұлақтар, асшаянын және басқа да өнімдер қосып жасауға болады.
Қызылша	— 150 г	
Сәбіз	— 100 г	
Жасыл пиязы немесе басты пияз	— 150 г	
Ашыған қырыққабат	— 150 г	
Тұздалған қияр	— 150 г	
Салатқа арналған тұздық немесе өсімдік майы	— 100 мл	
Шығуы	1 000 г	

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.
- 1) Пісірілген көкөністерден салат дайындау үшін қызылшаны дайындау ерекшелігі қандай?
 - 2) 1 порция салаттың нормасы қандай?
 - 3) Дайындалған қайнатылған тазартылған салатқа арналған көкөністерді қалай сақтайды?

№ 12 ТАПСЫРМА

1. Кестеде көрсетілген салаттардың құрамына келтірілген азық-түліктердің қайсысы кіретінін көрсетіңіз: картоп, тұздалған қияр, жұмыртқа, піскен ет, пісірілген тауық еті, пісірілген балық, жасыл бұршақ, шаяндар, асшаяндар, жасыл салат, аскөк, қызанақ, майонез, "Южный" тұздығы.

«Астаналық» салаты		«Балық» салаты	
Азық-түлік	Кесу түрі	Азық-түлік	Кесу түрі

- 2. Кестеде (1) келтірілген салаттар үшін көкөністерді турайтын пішіндерін көрсетіңіз.
- 3. Қандай өнімдердісалаттарды әсемдеу үшін ғана пайдаланады?

"ЖАҢА ПІСКЕН ЖӘНЕ ПІСІРІЛГЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН САЛАТ ДАЙЫНДАУ" ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША ЖАЗБАША ЖҰМЫСТАРҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1 нұсқа

- 1. Жаңа піскен қияр мен қызанақтан салат жасау үшін кесудің қандай түрі пайдаланылады?

2. Салат үшін шалғамды қалай турайдды?
3. Жаңа піскен көкөністер салатына не құяды?
4. Пісірілген көкөністерден жасалатын салаттарға қандай тұздықтар құяды?
5. Пісірілген көкөністерден жасалған салаттарды беру нормасы қандай?

2 нұсқа

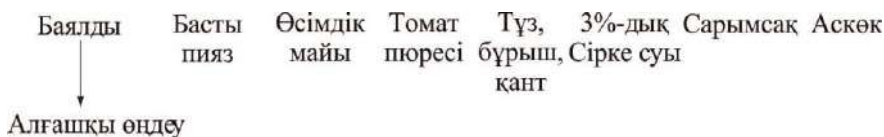
1. Салаттарды беру температурасын атаңыз.
2. Қандай салаттар калориялы болып табылады: жаңа піскен немесе пісірілген көкөністерден?
3. Құрамына жасыл бұршақ кіретін салаттарды атаңыз.
4. Көкөністерді ұсақтап турауға болатын салаттарды атаңыз.
5. Жаңа піскен және пісірілген көкөністерден жасалған салаттарды беру нормасы қандай.

3 нұсқа

1. Салаттарды қандай ыдыспен береді?
2. Салаттарды немен әсемдейді?
3. Винегрет құрамына кіретін азық-түліктер қандай.
4. Неге винегретқа арналған қызылшаға басқа да өнімдермен араластыра алдында өсімдік майын құяды?
5. "Астаналық" салатының құрамына кіретін азық-түліктер қандай?

№ 13 ТАПСЫРМА

1. Келтірілген азық-түліктер жиынтығы бойынша тағамның атауын атаңыз: баялды, басты пияз, өсімдік майы, томат пюреі, тұз, бұрыш (ұнтақталған), қант, 3%-дық сірке суы, сарымсақ, аскөк.



2. Көкөністерді жылумен өңдеу тәсілдерін көрсете отырып 1 тармақтың өзіңізбен орнатылған талаптарымен тағамдар дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз
3. Көкөністер, жұмыртқа, саңырауқұлақтан жасалатын сізге белгілі тағамдар мен салқын тағамдарды атаңыз.

№ 14 ТАПСЫРМА

1. Келтірілген азық-түліктер жиынтықтары бойынша тағамның атауын анықтаңыз және көкөністерді турау және әсемдеу нысанын көрсете отырып олардың бірінің дайындалу сызбасын құрастырыңыз:
 - 1) жұмыртқа, картоп, сәбіз, тұздалған қияр, қызанақ, жасыл бұршақ, желе, майонез, "Южный" тұздығы, көк;
 - 2) балық, картоп, сәбіз, тұздалған қияр, жасыл бұршақ, желе, майонез, аскөк, асшаяндар.
2. Балықтан жасалатын тағамдар мен басытқыларды атаңыз.

№ 15 ТАПСЫРМА

1. Майшабақтан жасалатын тағамдары атаңыз. Майшабақтан тағамдардың шығуын атаңыз.
2. Майшабаққа аранлған гарнир құрамына қандай көкөністер кіреді?
3. Беру кезінде майшабаққа қандай тұздық құяды?
4. «Картоп және май қосылған майшабақ» тағамын қалай береді?
5. Майшабақты мүшелеу және оны жон етке бөлу кезіндегі қалдықтардың санын(%) атаңыз.
6. Оның дәмінжақсарту үшін тұздалған майшабақты неменеге салып қояды?

№ 16 ТАПСЫРМА

1. Тағамды жасауға кіретін азық-түлік тізбесін пайдалана отырып, беру нормасы мен тағамды безендіруді көрсетіп ұсақталған майшабақ дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.



2. Ұсақталған майшабақ сапасына қойылатын талаптарды атаңыз.

№ 17 ТАПСЫРМА

1. Азық-түлік тізбесін пайдалана отырып көкөністерді кесу нысаны мен безендіруін көрсете отырып а) және б) тағамдарын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз:
 - а) балық (жон еті терісімен), сәбіз, тұздалған қияр, жасыл бұршақ, картоп, салат тұздығы, майонез (көкөністердің жартысына майонез құяды);
 - б) балық (жон еті терісімен), сәбіз, тұздалған қияр, жасыл бұршақ, картоп, майонез, салат тұздығы, "Сірке су қосылған ақжелкек" тұздығы (жеке-жеке береді).
2. Осы екі тағамды дайындау және босатудың ортақтығы мен айырмашылықтарын табыңыз.

№ 18 ТАПСЫРМА

1. «Маринадталып қуырылған балық "тағамдарын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз Сызбада маринадтарға балықты, көкөністі кесу, беру және әсемдеу нысанын көрсетіңіз.



2. «Маринадталып қуырылған балық » тағамына барлық көрсеткіштері бойынша сапалы сипаттама беріңіз.

№ 19 ТАПСЫРМА

1. "Құйылған балық"тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз».

Піскен балық (салмағы 50... 75 г порциялық кесек)	Балық желесі, салмағы 100.125 г	Лимон	Сәбіз	Аскөк	Гарнир	Тұздық
--	--	-------	-------	-------	--------	--------

2. Егер оны порциялы формаға құйса балықты қалай шығарып алады.
3. "Құйылған балық"тағамынабарлық көрсеткіштері бойынша сапалы сипаттама беріңіз.

№ 20 ТАПСЫРМА

1. Пісіру үшін сиыр етінің қандай бөлігін пайдаланады?
2. "Қуырылған сиыр еті" суық тағамын дайындаудың технологиялық операциялары қандай?
3. "Сірке суы қосылған ақжелкек» тұздығын қалай дайындауға болады?
4. Салқын ет тағамдарының сапасына қойылатын талаптарды көрсетіңіз

№ 21 ТАПСЫРМА

1. Бұдан әрі келтірілген азық-түлік жинағын пайдалана отырып "Бауырдан жасалған паштет" тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.

Шпик	сәбіз, бауыр	тұз,	сүт	сары	піскен
пияз		бұрыш	немесе	май	жұмыртқа
			су		

2. Паштет сапасына қойылатын талаптарды атаңыз және мерзімін көрсетіңіз.

№ 22 ТАПСЫРМА

1. "Сиыр етінен сілікпе" тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
2. Сілікпені дайындау үшін қосымша өнімдерден басқа нені пайдалануға болады?
3. Келесі көрсеткіштер бойынша сілікпенің сапасына бағалау жүргізіңіз: сыртқы түрі, түсі, дәмі, иісі, консистенциясы.

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. "Құйылған балық" тағамының массасы (г) қандай?
а) 30.40;
б) 50.75;
в) 75.125.

2. Балықтың қандай тұқымдастарынан жақсы сорпа және "Құйылған балық" тағамына арналған порциялық кесектер шығады?
 - а) тұқы, нәлім;
 - б) алабұға, бекіре;
 - в) албырт, камбала.
3. Сорпаны тұндыру үшін шайқалған ақуыздан «тартуды» сорпаға қашан құяды?
 - а) желатин, тұз және сірке суын құйғаннан кейін;
 - б) сірке суын құйғаннан кейін және 70 °С температурасына дейін салқындатқаннан кейін;
 - в) араластырып және қайнауына жеткізгеннен кейін.
4. Балық кесектерін порциялық қатыру үшін терең қаңылтыр табадағы балық қабатының желесі қандай болуы тиіс?
 - а) 1...1,5 см;
 - б) 0,7... 1 см;
 - в) 0,5 см.
5. Оны қатқан желеге салу кезінде ыдыстың шетінен бастап балық кесектерінің арасындағы қашықтық қандай болуы тиіс?
 - а) 1 . 2 см;
 - б) 3 . 4 см;
 - в) 4.5 см.
6. Балықтың бетіндегі желе қабаты қандай қалыңдықта болуы тиіс?
 - а) 1 . 1,5 см;
 - б) 0,5.0,6 см;
 - в) 0,7.0,8 см.
7. "Құйылған балық" тағамын босату кезінде балық/желе массасы (г) қандай болуы керек?
 - а) 40/60;
 - б) 75/125;
 - в) 50/100.
8. "Құйылған балық" тағамын босату кезінде қандай тұздықтар пайдаланады?
 - а) "Поляк" тұздығы;
 - б) корнишон қосылған майонез;
 - в) сірке суы қосылған ақжелкек.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз?

1. «Маринадталып қуырылған балық» тағамы үшін балықтың қандай жон етін пайдаланады?
 - а) терісі және сүйегімен бірге еті;
 - б) таза еті;
 - в) сүбе еті терісімен.
2. «Картоп және май қосылған майшабақ» тағамы үшін майшабақтың қандай жон еті пайдаланылады?
 - а) терісі және сүйегімен бірге еті;
 - б) таза еті;
 - в) дөңгелектер.
3. Қандай мақсатпен винегретқа аралған қызылшаны турағаннан кейін оған өсімдік

- майын құяды?
- а) дәмін жақсарту үшін;
 - б) дәрумендері мен минералдық заттар сақтау үшін;
 - в) қызылша басқа да көкөністерді боямас үшін.
4. Неге пісірілген көкөністерден жасалған салатқа майонездің (50 %)? бөлігін ғана құяды?
- а) салаттан жақсы "төбешік" жасалуы үшін;
 - б) дәмін жақсарту үшін;
 - в) салатты әсемдеуге майонез қалдыру үшін.
5. Салаттарға аранлғанкөкөністерді неге жидітіп пісіруге болмайды?
- а) санитарлық жағдайы төмендейді;
 - б) массасы мен дәрумендерін жоғалту артады;
 - в) кескеннен кейінкөкөністер үгітіледі.
6. Не үшін кейбір салаттардыңқұрамына кіретін, әшекейлеуге пайдаланылатын алма тазалағанан және кескеннен кейін қараймас үшін не істеуге болады?
- а) булау керек;
 - б) қышқылданған суда сақтау;
 - в) қант себу.
7. "Ұсақталған майшабақ" тағамының массасы біртекті болмаса, үгітілмеген кесектерімен және ұсақ сүйегімен болса не істеу керек?
- а) елеуіш арқылы үгіту;
 - б) еттартқыштан қайта өткізу керек;
 - в) сатудан алып тастау керек.

"САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН БАСЫТҚЫЛАР" ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚ АЛУҒА АРНАЛҒАН СҰРАҚТАР МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1-Нұсқа

1. "Дәруменді"салатын қалай дайындайды және әсемдейді?
2. Етсалатының құрамына кіретін қандай азық-түліктер?
3. Баялдыдан икраны қалай жасайды?
4. Ұсақталған майшабақтықалай дайындайды, әсемдейді және береді?
5. Сорпалық өнімдерден сілікпені қалай дайындайды және береді?

2-Нұсқа

1. "Көктем"салатын қалай дайындайды және береді?
2. Балық салатын дайындау, әсемдеу және беруді сипаттаңыз.
3. Саңырауқұлақтан икраны қалай жасайды?
4. «Маринадқа салынған қуырылған балық» тағамын әзірлеу, әсемдеу және беруді сипаттаңыз.
5. Бауырдан паштет әзірлеу, әсемдеу және беруді сипаттаңыз.

3-Нұсқа

1. "Жаз" салатын қалай дайындайды және әсемдейді?
2. "Астаналық"салатының құрамына кіретін азық-түліктер қандай?
3. Фаршталған қызанақты қалай дайындайды және әсемдейді?
4. пісірілген балықты гарнирмен майонез қосып әзірлеу, әсемдеу және беруді сипаттаңыз.
5. Фаршталған жұмыртқаны әзірлеу, әсемдеу және беруді сипаттаңыз.

ТӘТТІ ТАҒАМДАР МЕН СУСЫНДАР

Тәтті тағам және сусындар дайындау технологиясы бойынша алған білімдеріңізді ібекіту үшін келесі тапсырмаларды орындаңыз және 16 тараудың тест сұрақтарына жауап беріңіз

№ 1 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және сөйлемдерді толықтырып жазыңыз.

1. Тәтті тағамдарда қандай тағамдық заттар бар?
2. Тәтті тағамдардың жұғымдылығын қандай өнімдерімен арттыруға болады?
3. Тәтті тағамдардың дәмдік сапасын немен жақсартуға, қалай хош иіс беруге болады?
4. Тәтті тағамдардың жіктелуін беріңіз.
5. Температура бойынша берілетін тәтті тағамдар _____ °C беру температурасымен және _____ °C беру температурасымен _____ болып бөлінеді.
_____ тәтті тағамдарға: _____ жатады.

№ 2 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырмаларды орындаңыз.

1. Қандай жеміс-жидектерді компот дайындау барысында пісірмейді?
2. Жаңа піскен алмадан компот дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
3. Жаңа піскен жемістерден жасалған компотқа қандай талаптар қойылады?

№ 3 ТАПСЫРМА

1. Апельсиннен компот дайындау сызбасын толықтырып жазыңыз.



2. Апельсиннен компот пісіру кезінде витаминдерді қалай сақтауға болады?
3. Бракераж жүргізу кезінде компот қышқыл болып шықты. Оның себебі неде?
4. Жаңа піскен жемістерден жасалған компотты беру нормасы қандай?

№ 4 ТАПСЫРМА

Тапсырмаларды орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Жемістерді қайнатуақытының әр түрлі екенін ескере отырып кептірілген жемістерден компот әзірлеудің технологиялық сызбасын құрыңыз.
2. Көрсеткіштер бойынша кептірілген жемістерден әзірленген компоттың сапалық бағалауы қандай: түсі, сыртқы түрі, дәмі, иісі, жеміс консистенциясы?
3. Қайнатқанда компотта қандай ақаулар пайда болуы мүмкін?

№ 5 ТАПСЫРМА

1. Бұдан әрі келтірілген кестеден компот дайындау кезінде жемістер мен жидектерді жылумен өңдеу режимінің сәйкестігін таңдаңыз.

№ р/с	Жемістер мен жидектер	Жылумен өңдеу режимі
1	Алма, алмұрт	<i>а) Қайнап жатқан сиропқа салады да, қыздыруды тоқтатады және қақпағын жауыпдыста салқындағанша ұстайды.</i> <i>б) Қайнап жатқан сиропқа салады да 5... 7 минут бойы пісіреді, салқынатады;</i> <i>в) Қайнап жатқан сиропқа салады да, 15.20 минут бойы пісіреді</i> <i>салқынатады;</i> <i>г) пісірмейді, креманкаларға немесе стакандарға салады, р жылы шәрбат құяды, салқынатады</i>
2	Айва қабығымен	
3	Апельсиндер, мандариндер	
4	Таңқурай, бүлдірген	
5	Өрік, шабдалы	
6	Алхоры, шие	
7	Қара, қызыл қарақат	

2. Бұдан әрі келтірілген кестеде олардың пайда болу себебі бойынша дайындалған компоттың ақаулары бойынша сәйкестігін көрсетіңіз.

№ р/с	Ақаулар	Ақаулардың себебі
1	Қандай жағдайларда дәмі аз білінеді?	<i>а) Әр түрлі жеміс-жидектер оларды пісіру уақытының ұзақтығына сәйкес емес бір мезгілде салынған;</i> <i>б) тері астындағы қалдықтарды алмаған;</i> <i>в) рецептурасын бұзған немесе пісірукейін жеткіліксіз тұрған;</i> <i>г) жемістерді дұрыс тазаламаған;</i> <i>д) жеміс-жидектерді (таңқурайды, бүлдіргенді, қара қарақатты) қайнатқан.</i>
2	Неге жемістер бір бөлігі езілген, ал бір бөлігі пішінін сақтайды?	
3	Қандай жағдайларда жеміс сабағы, тұқымдар, алхорының, алманың сүйегі болады?	
4	Қашан апельсин компоты ащы дәм береді?	

№ 6 ТАПСЫРМА

Кестенің оң жақ бағанасында алмадан компот дайындау ретін сандармен көрсетіңіз .

Дайындаудың технологиялық процесі	Реттілігі
Алманы жуады	
Алма қайнап тұрған сиропқа салады да , 5... 7 минут бойы пісіреді. Салқындатады.	
Алманы кесектеп турайды	
Қайнаған суға қант және лимон қышқылын салады.	
Дайындаған алманы олар қараймас шін қышқыл суға салады.	
Алмалардан тұқым қораптарын алып тастайды және қажет болған жағдайда қабығы тазартылады.	
Хош иіс беру үшін компотқа кез келген цедра қосуға болады.	
Компотты салқындатылған түрінде (1 порцияға 200 г)береді	

№ 7 ТАПСЫРМА

Тапсырмаларды орындаңыз және сөйлемдерді толықтырып жазыңыз.

- Олардың қоюлығына байланысты кисель түрлерін атаңыз.
- Жеміс-жидек киселінде _____, сүт киселінде _____дірілдекті заттек болып табылады.
- Кисель пісіру кезінде _____ қолдануға болады , соның арқасында тағамның консистенциясы нәзік болады және ыдыс-аяқ қабырғаларынан оңай бөлектенеді.
- Кисельдайындауға болатын азық-түліктерді атаңыз.
- Дайын киселдің сақтау мерзімін атаңыз.

№ 8 ТАПСЫРМА

Кестенің оң жақ бағанасында мүкжидектен кисель дайындаудың технологиялық процесінің реттілігін көрсетіңіз.

Дайындаудың технологиялық процесі	Реттілігі
Жидектер іріктейді, қайнаған сумен жуады,, ағаш келсаппен еседі.	
Мезғаға ыстық су құяды (1:6) және 10. 15 минут қайнатады	
Шырынын сығады және тоңазытқышқа қояды	

Дайындаудың технологиялық процесі	Реттілігі
Картоп крахмалынсалқындатылған қайнаған сумен араластырады.	
Алынған қайнатпаны сүзеді, оған қант салады, ерітеді және қайнауға дейін жеткізеді.	
Киселді аздап салқындатады және стакандарға құяды.	
Киселді оттан алады, араластыра отырып шырын	
Дайындалған крахмалды қайнап тұрған сиропқа бірден құяды, белсенді түрде араластырады.	
Киселдің бетіне қант себеді, содан кейін 14... 10 °C температураға дейін салқындатылады.	
Киселді қайнауға дейін жеткізеді, 2 минуттан аспайтын уақы қайнатады, өйткені ұзақ қайнату киселді сұйылтып жібереді, оттан алады.	
200 грамдық стакандарда немесе креманкаларда береді.	

№ 9 ТАПСЫРМА

1. Киселдің барлық түрлері үшін пайдаланылатын крахмалдың санын көрсетіңіз.
2. Алмадан жасалатын кисель құрамына кіретін азық-түліктеді атаңыз.
3. Сүт, қант, крахмал, ванилин, шие тосабын пайдалана отырып сүт киселін дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
4. Сүт киселіне қойылатын сапалық талаптарды атаңыз.

№ 10 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырмаларды орындаңыз.

1. Желе дайындауға болатын азық-түліктерді атаңыз.
2. Желе үшін не дірілдекті негіз болып табылады? Оның 1 кг желеге қажетті мқлшерін көрсетіңіз.
3. Жидектерден желе жасауға арналған сиропты қалай дайындауға болады?
4. Кисель және желе дайындау кезінде ұқсастығы мен айырмашылығы неде?
5. Мүкжидектен желе дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.

№ 11 ТАПСЫРМА

1. Кестенің оң жақ бағанасында «Сүтті желе» тағамын дайындаудың реттілігін сандармен көрсетіңіз.

Дайындаудың технологиялық процесі	Реттілігі
Дірілдекті өнімді дайындау	
Желені 20 °С дейін салқындатады	
Сироптағы дірілдекті өнімнің еруі	
Шәрбатты дайындау	
Қалыптарға, науаларға құю	
Беруге дайындау: а) массасы 100... 150 грамм порциялық кесектерге шеттерін толқындап тұрайды; б) формадан шығарып алады	
2.8 °С температурада 1.1,5 сағат ішінде қатады	

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Сүтті желенің 1 порциясына (100 г) қанша грамм желатинді пайдаланады?
- 2) Желені қалыптан қалай шығарып алады?
- 3) Сүтті желенің сапасына қандай талаптар қойылады?

№ 12 ТАПСЫРМА

"Алмадан жасалған желе" тағамын дайындаудың реттілігін сандармен көрсетіңіз.

Дайындаудың технологиялық процесі	Реттілігі
Желатин ісіну үшін суға 1 сағатқа салады, алады, сығады.	
Дайындаған алманы олар өз пішінін сақтап қалатындай 5.7 мин бойы қайнатады. Алма жуады, ортасын алып тастайды, қабығынан тазартылады.	
Қайнатпаы сүзеді, қыздырады және оған қант, желатин ерітеді.	
Желатин және қант қосылған қайнатпаны 20 °С температураға дейін салқындатады.	
Бөліктеп кесілген алманы қайнаған қышқыл суға салады және қайнауға дейін жеткізеді.	
Формаға немесе креманкаға аздаған желе құяды, салқындатады	
Қатқан желеге қайнатылған алма бөліктерін сурет түрінде төсейді	
Мүкжидек желесі сияқты береді	
Алмадан салынған суреттің үстінен қалған желені құяды және 2.8 °С температурада түпкілікті салқындатады	

№ 13 ТАПСЫРМА

1. «Мандариндерден жасалған желе» тағамын дайындау сызбасын құрыңыз.



2. Келесі өрсеткіштер бойынша мандариннен жасалған желенің сапасына қойылатын талаптарды атаңыз: сыртқы түрі, түсі, дәмі және иісі, консистенциясы?

№ 14 ТАПСЫРМА

1. Желатинде мүкжидектен мусс дайындаудың негізгі технологиялық операцияларын атаңыз, олардың реттілігі көрсетіңіз.
2. Келесі көрсеткіштер бойынша мүкжидектен жасалған мусстың сапасына қойылатын талаптарды атаңыз: сыртқы түрі, түсі, дәмі және иісі, консистенциясы.
3. Муссты беру тәсілін көрсетіңіз

№ 15 ТАПСЫРМА

1. Ынтақ жармада алма пюресінен мусс дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.

Алма	Суы	Қант	Лимон қышқылы	Ынтақ жарма	Сироп
340 г	750 г	150 г	1,5 г	80 г	20 г

2. Муссты шайқау температурасын атаңыз

№ 16 ТАПСЫРМА

1. Самбуктың мусстан айырмашылығы неде?
2. 1 кг самбук дайындау үшін қажетті желатин мөлшерін көрсетіңіз.
3. Алмадан самбук дайындау сызбасын құрастырыңыз.

Алма	Қант	Желатин	Су	Жұмыртқа	Тұздық
------	------	---------	----	----------	--------

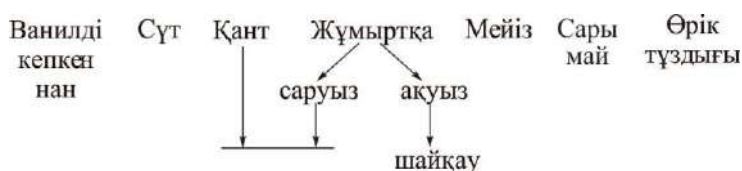
4. Келесі көрсеткіштер бойынша самбуктың сапасына қандай талаптар қойылады: сыртқы түрі, түсі, дәмі, иісі және консистенциясы?

№ 17 ТАПСЫРМА

1. Ыстық тәтті тағамдар түрлерін атаңыз.
2. Осы азық-түліктер жиынтығы бойынша тағамның атауын анықтаңыз: алма, қант, бидай ұны, жұмыртқа, сүт, қаймақ, қант, тұз, май (фритюр), рафинадты опа.
3. Бұл тағамды беру температурасын көрсетіңіз.
4. Осы тағамдардың сапасына қойылатын талаптарды атаңыз.

№ 18 ТАПСЫРМА

1. Азық-түлік жинағын пайдалана отырып "Кептірілген наннан жасалған пудинг" тағамының технологиялық сызбасын құрастырыңыз.



2. Өрік тұздығын қалай дайындау керек?
3. Тағы қандай пудингтер дайындауға болады?
4. "Кептірілген наннан жасалған пудинг" тағамының сапасына қойылатын талаптарды атаңыз.

№ 19 ТАПСЫРМА

1. Шай түрлерін атаңыз.
2. Шайдың адам ағзасына әсері қандай?
3. Шай дайындау технологиясы қандай?
4. Неге шайды тікелей ішер алдында, аз мөлшермен шығарады?
5. Шай беру тәсілдерін атаңыз.

№ 20 ТАПСЫРМА

1. Кофенің адам ағзасына әсері қандай?
2. Қара кофе дайындау технологиясын сипаттаңыз.
3. Кофе беру тәсілдерін атаңыз.
4. Сүтпен кофені қалай дайындайды және береді?

1.

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын тандаңыз.

1. Кептірілген жемістерден компот дайындау үшін оларды қандай мақсатпен іріктейді, қоспаларын алып тастайды және және түрлері бойынша сұрыптайды?
 - а) түсі бойынша таңдайды;
 - б) дәмі мен хош иісі бойынша іріктейді;
 - в) бірдей пісіру уақытын таңдайды.
2. Кептірілген жемістерді компот дайындау алдында қандай сумен 3-4 рет жуады?
 - а) суық;
 - б) ыстық;
 - в) жылы.
3. Кептірілген жемістер қоспасынан компотқа арналып дайындалған жемістерді қандай тәсілмен салады?
 - а) барлығын бірден салады және 20... 30 минут бойы пісіреді;
 - б) дәйекті пісіру ұзақтығын ескере отырып;
 - в) салады, қайнауға дейін жеткізеді, тұндыруға қояды.
4. Компот пісіру үшін апельсиндерді (мандариндерді) қалай дайындайды?
 - а) қабығынан тазартады, ақ жұмсағының қалдықтарын алады;
 - б) бөліктерге бөледі, креманкаларға, стакандарға салады;
 - в) қабығымен бірге дөңгелектерге турайды.
5. Оған оның әсерінен сахароза глюкоза және фруктозаға айдырайтын лимон қышқылы қосылғаннан кейін компот қандай болады?
 - а) қышқыл;
 - б) тәтті;
 - в) қышқылтым.
6. Қандай жемістерді пісірмейді, тек креманкаларға немесе стакандарға салады да сироп құяды, салқындатады?
 - а) айваны, алманы, алмұртты;
 - б), таңқурайды, бүлдіргенді, мандаринді, ананасты;
 - в) қара өрікті, өрікті, шиені.
7. Қанша уақыт ішінде кептірілген жемістерден дайын компотты 10 °C дейін салқындатады және тұндыруға ұстайды?
 - а) 6.8 сағат;
 - б) 8.10 сағат;
 - в) 10.12 сағат.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын тандаңыз.

1. Орта консистенциялы кисель дайындау үшін қанша крахмал пайдаланылады?
 - а) 35 ...50 г;
 - б) 30.40 г;
 - в) 60.80 г.
2. Неге жеміс-жидектерден кисель дайындағаннан кейін, барлық салу нормалары сақталса да консистенциясы сұйық болады?

- а) қатты қайнаған;
 - б) шырынды көп қосқан;
 - в) баяу салқындатқан.
3. Неге мүкжидек киселі пісіру процесінде күлгін түске айналады?
- а) қатты қайнаған;
 - б) шырынды көп қосқан;
 - в) тотықтыратын ыдыста пісірген.
4. Киселді берумассасы мен температурасы қандай?
- а) 180 г, $t = 20^{\circ}\text{C}$;
 - б) 200 г, $t = 15^{\circ}\text{C}$;
 - в) 250 г, $t = 8^{\circ}\text{C}$.
5. Неге жидектерден жасалған киселдің дәмі әлсіз білінеді ?
- а) қатты қайнаған;
 - б) рецептурасын бұзған;
 - в) шырынды қайнатқан.
6. Сүт киселін немен хош иістендіруге болады?
- а) даршынмен;
 - б) ванилинмен;
 - в) майоранмен.
7. Егер кисель пісіру кезінде кесектер пайда болса және жемістердің үгілмеген ірі бөліктері қалса не істеу керек?
- а) қайта қайнату керек;
 - б) шайқау керек;
 - в) үгіту керек.
8. Неге киселді сақтау кезінде оның бетінде үлдір пайда болады?
- а) тез суытқаннан;
 - б) қант сеппегеннен;
 - в) крахмалды қажетінен көппайдаланған.
9. Қою киселді салқындату форманы қалай дайындауға болады?
- а) май жаққан жөн;
 - б) қатты қыздыру;
 - в) сумен сулап, қант себіңіз.
10. Жидектерден жасалған киселдің түсін қалай сақтауға болады?
- а) шырынды қайнатудың соңында қосу керек;
 - б) тез салқындату керек;
 - в) киселдің беті қант себіңіз.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Аталған заттардың топтарының қайсысы кофеінің жоғары тағамдық құндылығын негіздейді?
- а) ақуыздар, майлар, көмірсулар, А, В, D дәрумендері және т. б.;
 - б) ақуыздар, майлар, қант, кофеин, дәрумендер;
 - в) ақуыздар, майлар, минералдық заттар.
2. Тікелей қайнатар алдында ұнтақталған кофеден сапасы бойынша үздік сусын шығуы үшін майдалығы қандай болуы керек?

- а) ірі ұнтақталған;
 - б) қуырылған дәндерден ұнтақталған;
 - в) ұсақ.
3. 1 порцияға ұнтақталған кофенің нормасы қанша?
- а) 6...8 г;
 - б) 5... 6 г;
 - в) 10.11 г.
4. Берер алдында кофені тұндыру ұзақтығы қандай?
- а) 5 . 8 мин;
 - б) 8 . 10 мин;
 - в) 10.20 мин.
5. Табиғи кофені беру нормасы қандай?
- а) 50.75 г;
 - б) 45.100 г;
 - в) 100.150.
6. Вена кофесін қалай береді?
- а) піскен сүттің көбігімен;
 - б) шайқалған кілегеймен;
 - в) қоюлатылған сүтпен.
7. Қайнатар алдында қандай мақсатпен какао-ұнтағын қантпен араластырады және азғантай суқосады?
- а) дәмін жақсарту үшін;
 - б) біркелкі масса алу үшін;
 - в) түсін жақсарту үшін.
8. Шығыс кофесін қалай береді?
- а) піскен сүттің көбігімен;
 - б) шайқалған кілегеймен;
 - в) туркада, сүзбестен, суық қайнаған сумен.

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Шайдың құрамындағы қандай заттардынадамның жүйке жүйесіне қоздырғыш әсері бар.
- а) бояудың;
 - б) илік заттектердің;
 - в) алкалоид кофеин.
2. Шайға хош иісті немен береді?
- а) илік заттектермен;
 - б) эфир майымен;
 - в) экстрактивті заттектермен.
3. Шайдың құрамында қандай дәрумендер бар?
- а) А, В, С, D;
 - б) В1, В2, С, Р, РР;
 - в), РР, С, D, А.
4. Неге шай, кофе, какаоны сақтау кезінде тауарлық көршілестікті ескеру қажет?
- а) хош иісін жоғалтады;

- б) бөгде иістерді жұтады;
 - в) дәмдік заттары бұзылады.
5. Неге демделген шайды қайнатуға немесе оны плитада ұзақ уақыт ұстауғатыйым салынады?
- а) дәмі күрт нашарлайды;
 - б) жағымсыз иіс алады;
 - в) түсі күрт өзгереді.
6. Демделген шай дәмі мен хош иісін қанша уақытсақтайды?
- а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 сағат.
7. 1 порцияға құрғақ шайдың нормасы қанша?
- а) 1...2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2.4.
8. Ыстық сусындарды қандай температурада береді?
- а) 100 °C төмен емес;
 - б) 75 °C төмен емес;
 - в) 65 °C төмен емес.

17 Тарау

ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕР

Қамырдан жасалған өнімдер туралы алынған білімдеріңізді бекіту үшін келесі тапсырмаларды орындаңыз және 17 тараудың тест сұрақтарына жауап беріңіз.

№ 1 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Тамақтануда қамырдан жасалған өнімдердің маңызы қандай?
2. Қамырды қопсытудың қандай тәсілдері бар?
3. Құмақша мен қайнатылған қамырға арналған қамырдың қопсуына не ықпал етеді?

№ 2 ТАПСЫРМА

Сөйлемдерді толықтырып жазыңыз.

1. Ұнның сапа көрсеткіші _____ саны мен сапасы, ылғалдылығы, ылғал жұтқыш және газ ұстағыш қабілеті болып табылады.
2. _____ құрамы және оның сапасыбойынша ұн күшті, орташа және әлсіз болып бөлінеді.
3. _____. Ұнның күші неғұрлым көп болса, оның _____ соғұрлым жоғары болады. Осындай ұннан алынған бұйымдар жақсы көтерілген және жұмсақ болады.
4. Қопсыту тәсіліне қарай қамырлар ашытқылы (ашыған) және ашытқысыз (тұщы қамыр), қабаттамалы, _____ болып бөлінеді.

№ 3 ТАПСЫРМА

Бұдан әрі келтірілген кестеде қамырдан жасалған бұйымдардың топтарының атауларының олардың ассортиментіне сәйкестігін жалғастырушы нұсқарлармен көрсетіңіз.

№ р/с	Сұрақ	Жауап нұсқалары
1	Қандай бұйымдар ұн тағамдарына жатады?	а) Үзбе кеспе, профитроли, себетше, үй кеспесі;
2	Қандай бұйымдар ұнды аспаздық өнімдерге жатады?	б) варениктер, тұшпара, жұқа кұймақ, кұймақ, кұймақ кұймақшалар;
3	Қандай бұйымдар ұннан жасалған гарнирге жатады?	в) бәліштер, расстегаи, самса, ватрушка, бәліш

№ 4 ТАПСЫРМА

Бұдан әрі кестеде келтірілген қамырдың түрлерінің оның қопсыту тәсілдеріне сәйкестігін көрсетіңіз.

№ р/с	Сұрақ	Жауап нұсқалары
1	Ашытқы қамырды қандай тәсілмен қопсытады?	а) Химиялық; б) механикалық; в) биологиялық
2	Үгілмелі қамырды қандай тәсілмен қопсытады?	
3	Бисквиті қамырды қандай тәсілмен қопсытады?	
4	Қатпарлы қамырды қандай тәсілмен қопсытады ?	

№ 5 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Ашытқылы қамырды дайындау үшін қандай шикізат түрлерін пайдаланады?
2. Қамыр илеу үшін ашытқыларды қалай дайындайды:
 - а) баспаланған ашытқы?
 - б) мұздатылған ашытқы?
 - в) құрғақ ашытқы?
3. Ашыған қалың қамыр илеу үшін ұн және сұйықтықтың қатынасы қандай?
4. Қандай операциялардан құралады дайындау процесі ашытқы қамырды?

№ 6 ТАПСЫРМА

1. Ашытпақамырсыз қамыр дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.
2. Қамырдың ашуы кезіндегі болатын процестерді, және оның иін қандырудың қажеттілігін түсіндіріңіз.
3. Қамырды ашытудың оңтайлы температурасын көрсетіңіз.
4. Ашытпақамырсыз қамырдан жасалатын өнімдерді атаңыз.

№ 7 ТАПСЫРМА

Қамыр илеу үшін қандай өнімнің артық екендігін анықтаңыз:

- а) ашытқылы: ашытқы, тұз, қант, жұмыртқа, сүт, ұн, бұрыш, лимон қышқылы, маргарин;
- б) ашытқысыз: ұн, тұз, қант, жұмыртқа, сүт, лимон қышқылы;
- в) бисквит: ұн, қант, жұмыртқа, сүт.

№ 8 ТАПСЫРМА

Қамыр илеу үшін қандай өнімдер жетіспейтіндігін анықтаңыз:

- а) ашытқылы ашыған қамыр: ашытқы, тұз, қант, жұмыртқа, сүт, ұн, _____;
- б) құмақшалар үшін ашытқысыз: сүт, ұн, тұз, қант, маргарин _____,

в) қайнатпалы қамыр: су, тұз, сары май, ұн_____.

№ 9 ТАПСЫРМА

Кестенің оң жақ бағанасында ашытқысыз ашыған қамырды илеу қандай ретпен жүргізілетіндігін сандармен көрсетіңіз.

Операциялар атаулары	Операциялардың реттілігі
Ұнды елейді	
Ашытқы 30 ...35 °C температурасындағы жылы суда араластырады.	
30.35 °C температурасындағы сүтке тұз, қант, жұмыртқа, ерітілген ашытқы қосады . Жақсылап араластырады	
Илеу аяқталғанға дейін 2.3 мин қалғанда ерітілген сары май немесе маргарин қосады	
Ұн салып қамыр илейді	
Маргаринді ерітеді және аздап салқындатады	
Қамырды ашу үшін 3.3,5 сағатқа қалдырады	
Қамырды біркелкі консистенцияға дейін, әзірге ол ыдысқа немесе қолға жабыспайтын болғанша илейді	
Қамырдың көлемі 2 — 3 есе артқанда иін қандырады	
Қамырды бөледі	

№ 10 ТАПСЫРМА

1. Ашытқы қамырды дайындау сызбасын құрыңыз.

Сұйық (сүт, су 60 % жалпы нормаларынан)	Ашытқы (100%)	Ұн (нормадан 40...60%)	Қант (нормадан 4%)
--	------------------	----------------------------	-----------------------

2. Ашытқы қамырдыңдайдығынн сыртқы белгілері бойынша қалай білуге болады?

3.Қамыр ашыту әдісімен дайындалған қамырға қандай өнімдер кіреді?

4. Қамыр ашыту әдісімен дайындалған қамыр қандай бұйымдарға пайдаланылады?

№ 11 ТАПСЫРМА

1. Қамыр ашыту әдісімен дайындалған қамырды дайындау сызбасын құрастырыңыз.

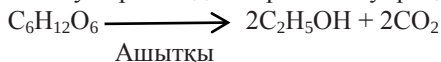
2. Қырыққабат қосылып жасалған самсаны дайындау операцияларының кезектілігін көрсетіңіз.

3. Самса пісіру ұзақтығы мен температурасын көрсетіңіз.

4. Бракераж жүргізу кезінде пісіру кезінде самсаны бетінде сызаттар пайда болғандығы анықталды. Оның себебі неде?
5. Самсаның ашытқымен ашытылған қамырдан жасалғанбасқа бұйымдардан айырмашылығы неде?

№ 12 ТАПСЫРМА

1. Қамыр ашыту барысында спирттік аш упроеесін түсіндіріңіз.



2. Бір мезгілде спирттік ашумен бірге қамырда сүтқышқылды ашу да жүреді.



Қамырда қанттансүт-қышқылды бактериялардыңтіршілік әрекеті нәтижесінде не пайда болғандығын түсіндіріңіз?

3. Ненің есебінен ашытупроеесінде қамырда борқылдақ құрылым пайда болады?
4. Қант және майдыңартықтың қамырдағы ашу процесіне әсері қандай?
5. Сүт қышқылының болуы қамырға қандай әсер көрсетеді?

№ 13 ТАПСЫРМА

Тапсырмаларды орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Ашытқылы ашыған қамырдайындаусызбасын құрастырыңыз.
2. Бәліштерді пісіруге дайындауды сипаттаңыз.
3. Ашытқы қамырдан ұсақ бұйымдарпісірудің ерекшеліктерін атаңыз.
4. Қырыққабаттан фаршты қалай дайындайды?
5. Ашытқымен ашытылған қамырдан жасалғанбұйымдарда қандай ақаулары болуы мүмкін?

№ 14 ТАПСЫРМА

Тапсырмаларды орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Дайын ашытқы қамырдан көмбеленген бәліштер дайындаудың негізгі процестерінің сызбасын жалғастырыңыз.

Дайын қамыр → Мөлшерлеу → Қалыптау → ... → ... → ...

2. Көмбеленген бәліштерді қандай фарштармен дайындайды?
3. Бәліштерді қандай температурада пісіреді?
4. Бәліштерді кісіргеннен кейін жандарында қабыршақсыз жерлер — "қысылған жерлер" болады. Оның себебі неде?
5. Бәліштерді кісіргеннен кейінбіркелкі тесік емес жұмсағы пайда болды. Оның себебі неде?

№ 15 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. "Мәскеулік"(210 грамм шығады)және "Дәмханалық" (50 грамм шығады)бәліштерді дайындаудың негізгі операциялары қандай?
2. Бәліштерге арналған балық фаршын қалай дайындайды?
3. Бәліштерді тағы қандай фарштармен дайындайды?
4. Бәліштерді аспаздық пайдалануы қандай?

№ 16 ТАПСЫРМА

Бұдан әрі келтірілгенкестеде қамырдыңақаулық сәйкестігінжәне ақауын түзету тәсіліменоның пайда болу себептерін көрсетіңіз.

№ р/с	Қамырдың ақауы	Пайда болу себептері	Түзету амалдары
1	Қамыр толық көтерлген жоқ немесе процесс қарқынды емес	а) Қамыр 10 °С төменде салқындатылған б) қамыр қызып кеткен және температурасы 55 °С жоғары в) сапасыз ашытқы	а) Қамырды қантсыз және тұзсыз илеу, және тәтті немесе тұзды сумен араласу; б) ашып кеткен қамырды ашытқы ретінде пайдалана отырып қамырды ашытқысыз илеу; в) ашыту кезінде қамыр қақпақпен немесе салфеткамен жабу;
2	Қамыр тым тәтті немесе тұзды	Қант немесе тұз нормадан тыс салынған, соның салдарынан ашытқы көтерілмеді	г) қамырды бірте-бірте-ден 30 °С дейін қыздыру және 30 °С салқындату және жаңа дайындалған ашытқы қосу; д) ұнның күшіне байланысты иін қандыру
3	Қамыр ашыған	Қамыр ашып кеткен	
4	Қамырдың көлемі төмен	Иін дұрыс қандырмаған	
5	Кеуіп қалған қабаттың пайда болуы	Қамыр ауаның салыстырмалы ылғалдылығы төмен бөлмеде ашыған	

№ 17 ТАПСЫРМА

1. Кестеде бөліш дайындаудың реттілігін сандармен көрсетіңіз

Операциялар	Реттілігі
Қамырды ашытқы салу тәсілімен қою консистенциялы етіп илейді (ылғалдылығы 38 %)	
5.. .10 минутқа қоя тұрады	
45, 120, 150 грамнан порцияларға бөледі	
Кішкене шарлар жасайды	
20 . 30 минутқа қоя тұрады	
Шелпек жаяды	
Кладут фарш на середину	
Ортасындағы фарш ашық қалатындай етіп шеттерін жапсырады	
Бөлішті май жағылған кондитерлік табаққа салады	
Жалғастырылған шеттерін «шырша» немесе «жіп» сияқты бекітеді	
Меланж жағады және көлеміне байланысты 230.240 °С 8.15 температурада минут пісіреді	

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Неге бөліштерге қамырды ашыту тәсілімен аса қою консистенциямен дайындайды.
- 2) Массасы 50 грамм бөліштерді қалай пайдаланады?
- 3) Қамырдан өнімдерді пісіру кезінде қандай процестер орын алады?

№ 18 ТАПСЫРМА

Тапсырмаларды орындаңыз.

1. Ашытқымен ашытылған қамырдан ірімшікпен ватрушка дайындаудың негізгі технологиялық операциялардың сызбасын толықтырып жазыңыз.

Дайын ашытқы → Қалған азықтарды қосу → Ұнмен илеу (15 мин)
 → Ашу (2...2,5 сағ) → Бұрау қалыптау (диаметрі 3 см) →
 → шарлар қалыптау → ... → ... → ... → ... → ...

2. "Ірімшіктен жаалған ватрушка" бұйымының сапасына қойылатын талаптарды көрсетіңіз: сыртқы түрі, түсі, дәмі және иісі, өнімнің жұмсағына.

№ 19 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз.

1. Ұн тағамдар үшін және сұйықтықтың мөлшерінің сәйкестігін көрсетіңіз.
2. Көрсетілген тағамды дайындау үшін қамырдың түрін көрсетіңіз..

Тағам (1 кг ұнға)	Сұйықтық	Қамыр түрлері
1. Құймақ	а) 2,5 л;	а) ашытқымен;
2. Жұқа құймақ	б) 1 л;	б) ашытқысыз;
3. Құймақшалар	в) 1,5 л	в) қайнатпа

3. Құмақ және құймақшаларды беру нормасы мен температурасын атаңыз.

№ 20 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз.

1. Келесі өнімдер жиынтығын пайдалана отырып "Жұқа құймақ" тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз, : ашытқы, сүт, тұз, қант, жұмыртқа, ұн, маргарин.
2. Жұқа құймақтарды босату ережелерін көрсетіңіз.
3. Дайын қамырғашайқалған ақуыз қосудың мақсатын атаңыз.

№ 21 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. _____ жұқа құймақтары, _____ құймақтары үшін 1 кг ұнға қанша сұйықтық алады?
2. Жұқа құймақ пен құймақ дайындау технологиясы бойынша бір-бірінен немен ерекшеленеді?
3. Жұқа құймақ пен құймақтың сапасына қандай талаптар қойылады?

№ 22 ТАПСЫРМА

Тапсырмаларды орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Мынадай азық-түліктерді пайдалана отырып етпен жұқа құймақ дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз: ұн, сүт, тұз, қант, жұмыртқа, маргарин, ет, май, пияз.
2. Тапсырманың 1-тармағында көрсетілген етпен дайындалған жұқа құймақтың қамырының қопсытқышы не болып табылады
3. Жұқа құймақтар үшін тағы қандай фаршар пайдалануға болады?
4. Жұқа құймақтарға арналған қамырдағы ұн және сұйықтықтың қатынасын көрсетіңіз.
5. Жұқа құймақтардың сапасына қойылатын талаптарды атаңыз.

№ 23 ТАПСЫРМА

1. Ашытқымен ашытылған қамырдан жасалған самсаның дайындалуының негізгі операциялары қандай?
2. Саса пісір үшін қандай фарштар қолданады?
3. Самсаны пісіру мен аспаздық пайдалану ұзақтығы қандай?
4. Самсаға алма фаршын қалай жасайды?

№ 24 ТАПСЫРМА

1. Сарапшылық жүргізу кезінде өнім ақшыл, бояусыз болып шықты. Себебі неде?
2. Өнімнің беті жарылған. Себебі неде?
3. Самса пісіру үшін саңырауқұлақ фаршын қалай жасайды?

№ 25 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Бәлішке сараптама жүргізген кезде, қамырдан жасалған өнім жайылды, суреті жоқ. Не себеп?
2. Бәліштің үстіңгі жағы қоңырлау, жұмсағы қолға жабысады. Себебі неде?
3. Жаңа піскен қырыққабаттан жентек жасау үлгісін құрастырыңыз (екі тәсілмен)

№ 26 ТАПСЫРМА

1. Ұн мен сұйықтықтың ара қатынасын 1 кг ұнға өлшеп және азық-түлік мөлшерін есептеп, ашытқы қамырдан құймақ және жұқа құймақ дайындаудың технологиялық үлгісін құрастырыңыз.

құймақ (1:1)			Жұқа құймақ (1 : 1,5)		
1	Ұн	78 г	1	Ұн	66 г
2	Жұмыртқа	10 г	2	Жұмыртқа (аққуызды шайқау, сарыуызын қантпен ұнтақтау)	10 г
3	Сүт	75 г	3	Сүт	120 г
4	Қант	4 г	4	Қант	4 г
5	Тұз	1,5 г	5	Тұз	1,5 г
6	Ашытқы	3 г	6	Ашытқы	4 г
7	Сары май	9 г	7	Сары май	10 г
8	Қаймақ	30 г	8	Қаймақ	30 г
Тағамның шығымы		2...4 шт. 150/30	Тағамның шығыны (уылдырық, ақсерке, майшабақпен)		4.5 дана. 150/30

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Жұқа құймақ қамырының құймақ қамырынан ерекшелігі?
- 2) Жұқа құймаққа арналған дайын қамырға не үшін шайқалған аққуызды қосады?
- 3) Не үшін қамырды жұмсартады?
- 4) Қамырды илеген кезде қайдай процестер жүреді?
- 5) Қамырдан жасалған өнім піскен кезде, неліктен үстіңгі жағында қабыршақ пайда болады?
- 6) Қамырды илеген кезде ұн аққуыздарына не болады?
- 7) Жұқа құймақ үшін ұн мен сұйықтықтың ара қатынасы қандай?
- 8) Жұқа құймақ қамырын илеген кезде неліктен салқын сүтті, ал құймақтың қамырын илеген кезде жылы сүтті пайдаланады?
- 9) Ашытқы қамырды қандай мақсатпен дайындайды?

№ 27 ТАПСЫРМА (ҮЙ ТАПСАРМАСЫ)

1. Кестені толтырыңыз.

Қамырдан жасалған өнім	Қамырдың түрі	Өнімнің қысқаша сипаттамасы	Жіберу ережесі
Жұқа құймақ			
Құймақ			
Құймақшалар			
Бүйрекшелер			
Бөліштер			

2. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- 1) Жұқа құймақша, құймақ, құймақшалар үшін сұйықтық пен ұнның ара қатынасы қандай?
- 2) Құймақтарда қандай кемшілігі болуы мүмкін?
- 3) Қамырдан жасалған пісірілген өнімнің сапасы неге байланысты?
- 4) Жұқа құймақшалар үшін ет фаршын қалай дайындау керек?
- 5) Жұқа құймақшаларға арналған ет фаршынан бөлішке арналған фарштан айырмашылығы неде?

№ 1 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Сұйықтықты құйған кезде ұн аққуыздарына не болады?
 - а) ісінеді, иілгіш желімшеге айналады;
 - б) суды сіңіреді;

- в) ұсақ кеуектілік пайда болады.
- 2. Қамырды илген кезде крахмалға не болады?
 - а) крахмал түйіршіктер жартылай ісінеді;
 - б) крахмал түйіршіктері иілгіш болады;
 - в) жаңадан дәм пайда болады.
- 3. Қамырды илеу аяқталғандығын қалай анықтауға болады?
 - а) қамыр жұмсақ және ылғалды;
 - б) қамыр қолға және ыдысқа жабыспайды;
 - в) қамырдың жаңа иіс болады?.
- 4. Қамырда неліктен кеуектілік болады және көлемі үлкейеді?
 - а) спирт есебінен ашып, көмірқышқыл газын бөледі (көміртек диоксиді);
 - б) қант және тұз есебінен;
 - в) крахмалдың ісінуі есебінен.
- 5. Неліктен ашыған қамырда жаңа дәм мен иіс пайда болады?
 - а) қант және ашытқы есебінен;
 - б) сүт-айран және сүт қышқылының пайда болуы мен көмірқышқыл газы есебінен;
 - в) ашытқы саңырауқұлақтардың оттегіні сіңіруі есебінен.
- 6. Қамырды ашыту процесін қалай қалпына келтіруге болады?
 - а) қамырды 1...3 рет илеу керека;
 - б) ашытқы қосу;
 - в) ашыту температурасын арттыру.
- 7. Қай кезде қамыр ашытылды деп есептеледі?
 - а) көлемі 2,5 есе үлкейіп, басылған кезде ;
 - б) спирттің иісі шығады, үсті көтеріледі;
 - в) саусақпен басқан кезде, ақырын қалпына келеді.

№ 2 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

- 1. Қандай қамырда сұйықтық көп болады?
 - а) құймақшалардың қамырында;
 - б) құймаққа арналған қамырда;
 - в) бүйрекшелердің қамырында
- 2. Ашытқының көтерілмеуіне не себеп?
 - а) судың немесе сүттің төмен температурасы;
 - б) судың немесе сүттің жоғары температурасы;
 - в) нәрлі заттардың көп болуы.
- 3. Қамыр ашыған кезде қандай дәм болады?
 - а) ащылау;
 - б) тәтті;
 - в) қышқылтым.
- 4. Ашыту кезінде қамырдың қалпына келуін не түрткі болады?
 - а) қамырды иленуі;
 - б) нәрлі заттарды қосу;
 - в) бөлмедегі төмен температура.
- 5. Не себептен қамыр қышқылтым болды?
 - а) қамыр тым ашып кетті;
 - б) дұрыс иленбеген;

- в) рецептура бұзылды.
6. Қамырдың көлемі неліктен кішкентай?
- а) бірнеше рет иленді;
- б) илеген кезде ұн мен май көп қосылған;
- в) сапасыз ашытқы пайдаланған.
7. Пісірлеген өнім неліктен жайылды, пішіні жоқ?
- а) қамырға қант көп салынған;
- б) өнім ашып кеткен қамырдан жасалған;
- в) қамырға тұз аз салынған.

№ 3 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын таңдаңыз.

1. Үгілмелі қамырды илеу ұзақтығын арттырса не болады?
- а) жұмыстың еңбек сыйымдылығы;
- б) созылмалы қамыр болады;
- в) тым үгілмелі қамыр болады.
2. Неліктен ашытқы қосылған қамырдан жасалған өнім "берік" болады?
- а) өнім тым жақын қойылғанан;
- б) ашыған қамыр;
- в) пәсірген кездегі жоғары температура.
3. Қандай температурада қамырдың ашытылуы тоқтатылады?
- а) 10 °С кезде;
- б) 25 °С кезде;
- в) 45 °С кезде.
4. Қамырдан жасалған өнімді неліктен 20-30 минут толықсыту керек?
- а) дәмін жақсарту үшін;
- б) кеуектігін арттыру үшін;
- в) сыртқы түрін жақсарту үшін.
5. Ашытқы саңырауқұлақтарын арттыру үшін қандай нәрлі заттар керек?
- а) су, лимон қышқылы, май, қант;
- б) қант, ақуыз, минералды заттар, және 35 °С тең келетін температура;
- в) қант, май, жұмыртқа, 45 °С тең келетін температура.
6. Ұн мен қантты ашытса не болады?
- а) қабыршақ пайда болады;
- б) спирт және көмірқышқыл газы түзіледі;
- в) оттегі түзіледі.
6. Ұнды пайдалану алдында неліктен елейді?
- а) түйіршіктер мен басқа қоспаларды алу үшін;
- б) ашытқының әрекетін арттыру үшін ауа оттегісімен байытады;
- в) көмірқышқыл газымен байыту үшін (көмірқышқыл диоксиді).

№ 4 ТЕСТ

Жауаптың дұрыс нұсқасын табыңыз.

1. Ашытылған қамырды дайындау үшін қандай шикізат пайдаланады?

- а) ұн, су, ашытқы, қант;
 - б) жұмыртқа, қант, май, сүт;
 - в) ұн, сүт, жұмыртқа, тұз, ашытқы.
2. Қамырды илеу алдында ашытқыны қалай дайындау керек?
- а) ашытқыны 30 °С төмен емес су немесе сүтпен араластырады;
 - б) ашытқыны еріту;
 - в) ашытқыны сумен араластыру.
3. Тоқаштың құрамына не кіреді?
- а) тұз, ашытқы, қант, ұн;
 - б) сүт, жұмыртқа, қаймақ, қант, май;
 - в) ванилин, даршын, қант.
4. Ашытылған қамырды ашыту түрлері?
- а) спиртті, сүт-қышқылды;
 - б) көмірқышқылды және спиртті;
 - в) сүт-қышқылды және көмірқышқылды.
5. 2...3 рет қамырдың иін қандыру кезінде ашыту процесі қалай жүреді?
- а) қамыр жарылмағандай;
 - б) оттегімен байыту үшін;
 - в) сүт-қышқыл бактерияларын түзілу үшін.
6. Қамырды не үшін жылы жерге қойылады?
- а) оттегі түзілу үшін;
 - б) ашытуды арттыру үшін;
 - в) көмірқышқыл газын төмендету үшін.
7. пісіру алдында қамырдан жасалған өнімді толықсыту не үшін керек?
- а) өнімнің пішіні түзу және жақсы пісірледі;
 - б) көмірқышқыл газымен байытылады;
 - в) кеуекті болады және көлемі үлкейеді.

18 Тарау

ЕМДІК ТАҒАМДАРДЫҢ НЕГІЗІ

Емдік тағамдар бойынша алынған білімдерді бекіту үшін 18 тараудағы келесі тапсырмаларды орындаңыз.

№ 1 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз.

1. Емдік тағамдар қайда жасалады және адамдар үшін оның мәні қандай?
2. Жалпы қабылданған қандай емдәм бар?
3. Тамақ ішу кезінде ауру ағзаларды механикалық, термиялық және химиялық әсерлерден қорғау принцип деген не?
4. Диеталық тамақтануда қандай жылулық өңдеудің негізгі тәсілдері пайдаланылады?

№ 2 ТАПСЫРМА (ҮЙ ТАПСАРМАСЫ)

№ 1, 2 және 5 диеталарға қатысты мәліметтермен үлгі бойынша кестені толтырыңыз.

Диета нөмірі	Ауру түрі	Сақтау түрі	Азық-түлікті өңдеу түрлері	Диета кезінде рұқсат етілген
1	Жоғары қышқылдық гастрит, асқазан жарасы		Үгітілген, пісірілген, буда пісірілген сұйық ботка түрлері	

№ 3 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз.

1. № 1 диетаға таңғы және кешкі астың мәзірін құрастырыңыз.
2. № 1, 2 және 5 диета үшін сәбіз және картоп пюресін дайындау үлгісін құрастырыңыз.
3. № 1, 2 және 5 диета үшін алмадан жасалған суфлені дайындау үлгісін құрастырыңыз.

№ 4 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

1. Қандай ауру кезінде № 2 диета белгіленеді?
2. № 2 диета үшін түскі ас мәзірін құрастырыңыз.
3. Етсіз борщ дайындаудың технологиялық үлгісін құрастырыңыз.
4. № 2 диета үшін түскі ас мәзіріне кіретін ыстық тағам дайындаудың технологиялық үлгісін құрастырыңыз.

№ 5 ТАПСЫРМА

Сұрақтарға жауап беріңіз және тапсырманы орындаңыз.

1. № 5 диета қандай аурумен ауырғанда белгіленеді?
2. № 5 диета көрсетілімі мен қарсы көрсетілімін айтыңыз.
3. № 5 диета үшін таңғы және кешкі ас мәзірін құрастырыңыз.

№ 6 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз.

1. Келесі азық-түліктерді: балық еті, су, сары май, сарыуыз, орташа қою сүт қатығы, жұмыртқаның ақуызы, сары май, картоп пюресін пайдалана отырып, №1 және 5 диеталар үшін "Балықтан жасалған буда пісірілген суфле" мәзірін дайындаудың технологиялық үлгісін құрастырыңыз..
2. № 1, 2 және 5 диеталар үшін сорпа түрлерін айтыңыз.

№ 7 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз.

1. Келесі азық-түліктерді: пісірілген мал еті, пісірілген сәбіз, қатық, картоп пюресін пайдалана отырып №1 және 5 диеталар үшін пісірілген мал етінен бефстроган дайындаудың технологиялық үлгісін құрастырыңыз..
2. Келесі азық-түліктерді: желатин (1с көтеріледі) су, қант, айран, тосапты пайдана отырып №2 және 5 диеталар үшін айраннан тәтті тоңба дайындаудың технологиялық үлгісін құрастырыңыз.

№ 8 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз және сұрақтарға жауап беріңіз.

1. № 1, 2 және 5 диеталар үшін екінші ыстық тағам түрлерін атаңыз.
2. "Көмбештелген ет суфлесі" тағамын дайындаудың технологиялық үлгісін құрастырыңыз. Қандай диеталарда қолданылатынын көрсетіңіз.
3. Лимон қосылған сәбіз шырыны қалай дайындалады?

№ 9 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз.

1. келесі азық-түлік жинағын пайдалана отырып №1, 2 және 5 диета үшін «Ірімшік қосылған сәбіз суфлесі» тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз: сәбіз, сүт, сары май, ұнтақ жарма, жұмыртқа уызы, қант, ірімшік, жұмыртқаның ақуыздары, сары май.
2. №1, 2 және 5 диета үшін итмұрын жемісінен дәруменді сусын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз.

№ 10 ТАПСЫРМА

Тапсырманы орындаңыз.

1. №5 диета бойынша 2 күн түскі ас мәзірін құрыңыз.
2. "Кептірілген өрік қосылған қызылша салаты" тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз. Оны қандай емдәм кезінде ұсынатындығын көрсетіңіз.
3. «Күріштен жасалған шырышты сорпа» тағамын дайындаудың технологиялық сызбасын құрыңыз. Оны қандай емдәм кезінде ұсынатындығын көрсетіңіз.

«ЕМДІК ТАМАҚТАНУ» ТАҚЫРЫБЫ БОЙЫНША СЫНАҚ АЛУ СҰРАҚТАРЫ

1 нұсқа

1. Қандай ауруларда №1 емдәм тағайындалады??
2. Қандай ауруларда №2 емдәм тағайындалады?
3. Қандай ауруларда №5 емдәм тағайындалады?
4. №1 емдәм үшін қандай өнімдер мен тамақтарды пайдалануға болады?
5. №2 емдәм үшін қандай өнімдер мен тамақтарды пайдалануға болады ?

2 нұсқа

1. № 5 емдәм үшін қандай өнімдер мен тамақтарды пайдалануға болады?
2. № 1 и № 2 емдәмдерді қалай ажыратады?
3. № 1, 2 және 5 емдәмдері кезінде аялаудың қандай түрлері пайдаланылады?
4. Адам үшін емдәмдік тамақтанудың маңызы қандай?
5. Вегетариандық борщты (№ 2 және 5 емдом үшін) қалай дайындайды?

3 нұсқа

1. Маринадтағы балық тефтелиін қалай даярлайды??
2. Тұздық қосылған ет сырогын(№ 1, 2, 5 емдом) қалай даярлайды?
3. Пісірілген сиыр етінен бефстроганды (№ 1, 5 емдом)қалай даярлайды?
4. Алмадан суфлені (№ 1, 2, 5 емдос)қалай даярлайды?
5. Итмұрын сусынын (№ 1, 2, 5 емдом) қалай даярлайды?

ЗЕРДЕЛЕНГЕН МАТЕРИАЛДАРДЫ БЕКІТУГЕ АРНАЛҒАН ТЕСТТЕР

№ 1 ТЕСТ

Дұрыс жауабын таңдаңыз.

1. Наурыз айында картоп тазалағанда шығындар қандай санды құрайды:
а) 30 %; б) 25 %; в) 40 %?
2. Асқатықты көжеге жататын сорпаны атаңыз:
а) сүтті; б) борщ; в) көк сорпа.
3. Гуляшқа арналған жартылай дайын өнімдерді өңдеу тәсілі:
а) бұқтыру; б) қуыру; в) бөктіру.
4. Негізгі қызылдан шығатын тұздық;
а) пиязды; б) томат; в) украин.
5. Макаронды ораманың пісу уақыты:
а) 10—15 мин; б) 1 — 1,5 часа; в) 30 — 40 мин.
6. 1 л мусс дайындауға қажетті желатин нормасы:
а) 30 г; б) 20 г; в) 27 г.

Ескерту. Мұнда және бұдан әоі жауап нұскалар: 1б, 2а және т.б.

№ 2 ТЕСТ

1. "Шаруа" сорпасы үшін сәбіз кесу түрі:
а) кесек; б) дөңгелек; в) түтік.
2. "Үй" қышқылтым көжесін дайындайды::
а) жармамен; б) тамырсабақтардан; в) орамжапырақпен.
3. Сүзбе қосылған пудинг пісірмелерден ерекшеленеді:
а) ванилин мен мейіз бар; б) ұн; в) шайқалған ақуыз қосылған.
4. Тұтқыр күріш ботқаларын дайындау үшін сұйықтық (су) ормасы(1 кг жармаға)::
а) 1,5 л; б) 3,7 л; в) 5,7 л.
5. Қандай балық тағамын гарнирсіз беруге болады:
а) балық котлеттерін; б) сұйық қамырдағы балық; в) пісірілген балық ?
6. Қандай құс етінен жартылай фабрикатты фритюрде қуырады:
а) "елордалық" шницель; б) киев котлеттері; в) аунатылған котлеттер?

№ 3 ТЕСТ

1. Картоптың орташа текшесінің көлемі:
а) 1...1,5 см; б) 2...2,5 см; в) 0,3... 0,5 см.
2. Окрошкаға арналғансұйықтық:
а) саңырауқұлақ қайнатпасы; б) ет сорпасы; в) нан квасы.
3. Ет салатының шығуы:

- а) 100 г; б) 150 г; в) 200 г.
4. Ашытқылы қамыр илеу үшін судың температурасы:
а) 35.40 °C; б) 30 °C; в) 50.60 °C.
5. Муссты салқындату ұзақтығы:
а) 1. 1,5 сағат; б) 30 мин; в) 2.3 сағат.
6. Құймаққа арналған ашытқы қамыр илеу үшін ұн мен сұйықтықтың арақатынасы:
а) 1:1,5; б) 1:1; в) 1:2,5.

№ 4 ТЕСТ

1. Кептірілген саңырауқұлақты жібіту ұзақтығы:
а) 2.3 сағат; б) 3.4 сағат; в) 1.1,5 сағат.
2. Арық балықтағы майдың құрамы:
а) 5 % дейін; б) 15 % дейін; в) 2 % дейін.
3. Ұсақталған еттен котлетті неменеге аунатады:
а) қызыл аунатқышқа; б) кепкен нан ұнтағына; в) ұнға?
4. «Мәскеу» борщында пайдаланылмайтын өнім:
а) картоп; б) ұн; в) ет жиағы.
5. Құсты қайнатуға дайындау түрі:
а) «бір жіпке»; б) аяғы аяғына; в) «қалтада».
6. «Пияз тұздығында пісірілген сиыр еті» тағамына ет дайындау:
а) етті пісіреді; б) етті шикідей айдаланады; в) етті қуырады.

№ 5 ТЕСТ

1. Тыржыңқұлақ, тілікқұлақты қайнату ұзақтығы:
а) 1 сағат; б) 30 мин; в) 10.15 мин.
2. Көксерке қандай балықтар тобына жатады:
а) майшабақ; б) алабұға; в) нәлім?
3. Нанды аз мөлшерде қосып даярланатын етті котлет массаларынан жартылай дайын өнімдер:
а) орама; б) котлеттер; в) биточки.
4. Егер қышқылтым көже жартылай дайын болғанша пісірілген болса, онда оған жармаларды қосудың реттілігі:
а) бірінші кезекте; б) картоптан соң; в) бөктірілген көкөністерден соң.
5. Алмалардымына тағамдарға пайдаланады:
а) майшабақ гарнирмен; б) табиғи майшабақ; в) ұсақталған майшабақ.
6. 1 порцияға құрғақ шәй нормасы:
а) 2 г; б) 3... 4 г; в) 5 г.

№ 6 ТЕСТ

1. Басты пиязды кесу кезіндегі шығындар қандай:
а) 16 %; б) 20 %; в) 40 %.

2. Тефтелиге арналған котлет массасын дайындаудың ерекшелгі мыналарды қосуда:
а) бекітірілген басты пияз; б) жұмыртқа; в) ақ тұздық.
3. 1 порцияға кофе мөлшері:
а) 6.8 г; б) 1.2 г; в) 12 г.
4. Консервәленген жемістерден шығатын компот:
а) 100 г; б) 200 г; в) 150 г.
5. Бөктірілген балық тағамдарына тұздықты қалай береді:
а) жеке береді; б) ыдысына құяды; в) тұздықты балыққа құяды?
6. Винегрет үшін пісірілген қызылшаны кесу түрі:
а) ұсақ текше; б) тілімдеп; в) саламдап.
7. Ақ тамырсабақтарға қандай көкөністер жатады:
а) шомыр; б) тұрып; в) балдыркөк?

№ 7 ТЕСТ

1. «Қамырда қуырылған балық» тағамына жартылай дайын өнімді қалай дайындайды:
а) тілімдеп кеседі де маринадтайды; б) ұзындығы 15...20 см лента сияқты таза етті аунатады; в) балықтың таза етінен порциялық кесек?
2. Табиғи бифштектсті қуыру ұзақтығы:
а) 15 мин; б) 10 мин; в) 5 мин.
3. Жаңа піске аққауданды қырыққабатты жидітудің мақсаты не:
а) ащы дәмін кетіру; б) жұмсарту үшін; в) түсін сақтау үшін?
4. Құймаққа ашытқылы нан илеудегі ұн мен сұйықтықтың арақатынасы:
а) 1:1; б) 1:1,5; в) 1:2,5.
5. Қандай ащы көжеге берген кезде қаймақ салмайды:
а) саңырауқұлақтан жасалған; б) еттен жасалған; в) балықтан жасалған?
6. Жидек киселіне арналған дірілдекті зат:
а) желатин; б) картоп крахмалы; в) кукуруз крахмалы.

Әдебиеттер тізімі

Н.А.Анфимов. Аспаздық / Н. А. Анфимов. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2013.

В.И.Ермакова. Аспаздық негіздері / В.И. Ермаков. — М. : Просвещение, 2002.

Н.И.Ковалев. Тамақ дайындау технологиясы / Н. И. Ковалев, В. А. Кравцова, М.Н.Куткина. — М. : [б.и], 2005.

Матюхина З. П. Тамақтық азық-түліктерді тауартану / З.П.Матюхина. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2013.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептураларының жинағып. — М. : Омега, 2005.

Мазмұны

Алғысөз.....	4
--------------	---

I ТАРАУ

ШИКІЗАТТЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

1. Тарау. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды өңдеу.....	6
2. Тарау. Балықты өңдеу.....	23
3. Тарау. Ет және ет өнімдерін өңдеу.....	39
4. Тарау. Ауылшаруашылық құстары мен жабайы құстарды өңдеу.....	56

II ТАРАУ

ЖЫЛУМЕН АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

5. Тарау. Жылумен аспаздық өңдеу тәсілдері	60
6. Тарау. Сорпалар.....	63
7. Тарау. Тұздықтар.....	78
8. Тарау. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен тағамдар мен гарнирлер.....	90
9. Тарау. Картоп, көкөніс және саңырауқұлақтардан тағамдар мен гарнирлер.....	101
10. Тарау. Балық тағамдары	115
11. Тарау. Ет және ет өнімдерінен тағамдар.....	127
12. Тарау. Ауылшаруашылық құстары мен жабайы құстардан тағамдар	145
13. Тарау. Жұмыртқа тағамдары	149
14. Тарау. Ірімшіктағамдары	157
15. Тарау. Салқын тағамдар	163
16. Тарау. Тәтті тағамдар мен сусындар	175
17. Тарау. Қамырдан жасалған бұйымдар	186
18. Тарау. Емдік тамақтану негіздері	198
Зерделенген материалдарды бекітуге арналған тесттер.....	201
Әдебиеттер тізімі.....	204

Оқу басылымы

Семиряжко Тамара Григорьевна,
Дерюгина Марина Юрьевна
Аспаздық. Бақылау материалдары

Оқу құралы

5-ші басылым, стереотиптік
Редакторы *Асанов С.*
Техникалық редакторы *О.Н.Крайнова*
Компьютерлік беттеу: *Е. Ю. Матвеева*
Корректорлар *Н. В. Савельева, Т. Н. Чеснокова*

Басылым. № 105112185. Басуға қол қойылған күні 05.03.2014. Формат 70* 100/16.
Гарнитура «Балтика». Кеңселік қағаз. № 1. Офсеттік баспа. Шартты баспа беті. 16,9.
Таралымы 500 дана. Тапсырыс №

«Академия» баспа орталығы» ААҚ. www.academia-moscow.ru 129085, Москва, Мир
даңғылы, 101В, стр. 1.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.
05.04.2013 жылғы Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС RU. АЕ51.
Н16474.

Идел-Прессте басылды салған.