

«АСПАЗШЫ» КӘСІБІНЕ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ

төрт бөлімді

3-бөлім. САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН БАСЫТҚЫЛАР, ЫСТЫҚ БАЛЫҚ ЖӘНЕ ЕТ ТАҒАМДАРЫ

«Білім беруді дамытудың федералдық институты»

Федералды мемлекеттік мекемесі

«Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша

бастапқы кәсіби білім беру бағдарламаларын

жүзеге асыратын білім беру мекемелерінің оқу

үрдісінде

қолдануға арналған оқу құралы ретінде ұсынған.

Пікірдің тіркеу нөмірі 382 4 қазан 2010 ж

ФММ «БДФИ»

8-ші басылым, стереотипті



Мәскеу

«Академия» баспа орталығы

2014

ӘОЖ 641.5(075.32)

КБЖ 36.99ші722

П801

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

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

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

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

Пікір беруші —

Мәскеу қ. №190 Кәсіби училищенің жоғары санатты оқытушысы

Т.А. Качурина

«Аспазшы» кәсібіне өндірістік оқыту. 4 б.

П801 Ч. 3. Салқын тағамдар және басытқылар, ыстық балық және ет тағамдары: Орта кәсіби білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған оқу құралы / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л.В.Овчинникова және басқалары]. — 8-ші басылым, стер. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2014. — 112 б.

ISBN 978-601-333-022-8 (каз.)

ISBN 978-5-4468-1155-7 (рус.)

Оқу құралы «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешенінің бөлігі болып табылады.

Өнімдерді өңдеудің технологиялық үрдістерінің операциялар бойынша әзірленімдері нұсқаулық карталар, еңбекті қорғау жөніндегі нұсқаулықтар, технологиялық операциялар алгоритмдері, өндірістік тапсырмалар түрінде ұсынылған.

Оқу құралы ОКБ ФМБС сәйкес «Аспазшы, кондитер» мамандығының кәсіби цикліне кіретін пәнаралық курстарды меңгеру кезінде пайдаланыла алады.

Орта кәсіби білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӘОЖ 641.5(075.32)

КБЖ 36.99ші722

ISBN 978-601-333-020-4 (каз.)

ISBN 978-601-333-022-8 (ч.3) (каз.)

ISBN 978-5-4468-1155-7 (ч.3) (рус.)

ISBN 978-5-4468-1153-3 (рус.)

© Авторлар ұжымы, 2006

© Авторлар ұжымы, 2012, өзгерістермен

© «Академия» оқу-баспа орталығы, 2012

© Рәсімдеу. «Академия» баспа орталығы, 2012

Құрметті оқырман!

Бұл оқу құралы «Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешенінің бөлігі болып табылады.

Жаңа оқу-әдістемелік кешендер дәстүрлі және инновациялық оқу материалдарын қамтиды, бұл жалпы білімі беретін және жалпы кәсіби пәндер мен кәсіби модульдермен қамтамасыз етуге мүмкіндік береді. Әрбір жинақта жалпы және кәсіби, оның ішінде жұмыс берушінің талаптарын ескере отырып, құзыреттіктерді меңгеру үшін қажетті оқулықтар мен оқу құралдары, оқыту және бақылау құралдары бар.

Оқу басылымдары электрондық білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электрондық ресурстар интерактивтік жаттығулар мен тренажерлері бар теориялық және практикалық модульдер, мультимедиялық объектілер, ғаламтордағы қосымша материалдар мен ресурстарға сілтемелерді қамтиды. Оларға терминологиялық сөздік пен оқу үрдісінің негізгі параметрлерін тіркейтін электрондық журнал кіреді: жұмыс уақыты, бақылау және практикалық тапсырмаларды орындау нәтижесі. Электрондық ресурстар оқу үрдісіне оңай кіргізіледі және әртүрлі оқу бағдарламаларына бейімделе алады.

«Аспазшы, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешені «Суық тағамдар мен басытқыларды дайындау және безендіру», «Балық тағамдарын дайындау», «Еттен және үй құсынан тағамдар дайындау» электрондық білім беру ресурстарын қамтиды».

Алғы сөз

«Аспазшы» мамандығына өндірістік оқыту бойынша оқу құралы төрт бөлімнен тұратын оқу материалдарының біріктірілген кешенінің құрамына кіреді:

1-бөлім. Өнімдерді механикалық кулинарлық өңдеу.

2-бөлім. Сорпалар, тұздықтар, көкөністен, жармалардан, макарон өнімдерінен және бұршақ тұқымдастардан дайындалған тағамдар.

3-бөлім. Салқын тағамдар мен басытқылар, ыстық балық және ет тағамдары.

4-бөлім. Жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдар, тәтті тағамдар мен ыстық сусындар, емдік тамақтану тағамдары, ашытқы қамырдан дайындалған өнімдер.

Оқу құралының осы бөлігінде келесі тақырыптар қарастырылған:

I. Салқын тағамдар мен басытқылар.

II. Балық тағамдары.

III. Ет тағамдары.

Салқын тағамдар мен басытқылар, ыстық балық және ет тағамдарын дайындау келесі материалдар түрінде келтірілген:

- технологиялық операцияларды орындаудың нұсқаулық карталары;
- материалдық-техникалық жасақталудың карта-схемалары: аспаптың, жабдықтың, құрал-сайманның;
- қауіпсіздік техникасы, жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықтар;
- санитария не гигиена талаптары;
- технологиялық операциялар алгоритмдері;
- өндірістік тапсырмалар;
- тапсырмалардың орындалуын бағалау критерийлері;
- нормативтік-технологиялық құжаттама және т.б.

САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН ДӘМТАТЫМ

Сабақтың негізгі мақсаттары: 1. Салқын тағамдар мен басытқылар дайындау бойынша тәжірибелік дағдылар қалыптастыру.

2. Шикізатты есептеу және үнемді шығындауды, жабдықтарға мұқият қарауды, қауіпсіз жұмыс амалдары мен санитарлық талаптарды сақтауды, қателіктерді талдай алуды және оларды жою жолдарын анықтауды, мамандыққа деген сүйіспеншілікті дағдыландыру.

3. Тағамдарды безендіру және ұсыну кезінде кәсіби ой-өрісті, эстетикалық талғамды дамыту.

Салқын, ыстық тағамдар мен басытқылардың гастрономиялық құндылығы

Салқын тағамдар мен басытқылардың адамның тамақтануында маңызы зор. Олар тәбеттің ашылуына, тамақ сіңімділігінің артуына септеседі, калориялы және құнарлы. Оларды әртүрлі өнімдерден шикі және пісірілген түрде дайындайды, сондықтан дәрумендерге (әсіресе С дәрумені) және минералды заттарға бай.

Салқын тағамдар мен басытқылардың сұрыпталымы өте үлкен, оларды әртүрлі дәмдеуіштермен, тұздықтармен және гарнирлермен ұсынады. Салқын тағамдар басытқыларға қарағанда гарнирмен ұсынылатын болса да, олар едәуір тойымды (мысалы, ет толтырылған балық, қуырылған салқын ростбиф және т.б.) болатынымен ерекшеленеді, олардың шикізатты өңдеу кезінде шығымы көп болады. Салқын тағамдарды не гарнирсіз (майбалық, уылдырық және т.б.), не гарнирі аз мөлшерде (пияз қосылған майшабақ және т.б.) ұсынылады.

Салқын тағамдар мен басытқыларды безендіруге көп көңіл бөлінеді, себебі олар әдемі, назар аударарлық болып, үстелді безендіру керек.

Түрі мен шикізатына қарай салқын тағамдар (басытқылар) бутербродтар, салаттар және винегреттер, көкөністерден, саңырауқұлақтардан, балықтан және балық емес теңіз өнімдерінен, еттен және ет өнімдерінен дайындалған тағамдар болып бөлінеді.

№1 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: МРХ-200 нан кескіш машина, гастрономиялық өнімдерді кесуге арналған машина, салқындатқыш жабдық, таразылар, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: «Нан», «ОВ», «МВ», «РВ», «Майшабак», «Жасыл шөп» таңбасы қойылған турауға арналған тактайлар, науалар, қаңылтыр табалар, кастрөлдер, кондитерлік қап, табақтар, аспазшы пышақтары.

Шикізат: бидай, қарабидай наны, ет гастрономиясы, ірімшіктер, кулинарлық ет өнімдері, балық гастрономиясы, жұмыртқалар, балғын көкөністер, жасыл шөп, сары май.

Қауіпсіздік техникасы ережелері

Нан турауға арналған машинамен жұмыс істеу кезінде келесі талаптарды сақтау керек:

- 1) машинаны қосу алдында оның санитарлық-техникалық күйін, жерге дұрыс тұйықталуын және құрамдас бөліктерінің сенімді бекітілуін тексеру;
- 2) машинаны қосу және бос жүріспен оның жұмысын тексеру;
- 3) пышақты нан кесектерін кесу үшін қажетті қашықтыққа тек машина сөндірілген күйде орнату;
- 4) күн сайын дискілік пышақты қайрау;
- 5) жабысып қалған наннан пышақты тазарту үшін машинаны өшіріп отыру;
- 6) құлыптауы ақаулы машинамен жұмыс істемеу, нанды қолмен итермеу, машинаның түсірілуін жеделдетпеу;
- 7) жұмыс аяқталғаннан соң машинаны желіден ажырату, қалдықтардан тазалау, құрғақ шүберекпен сүрту.

Гастрономиялық өнімдерді кесу үшін машинамен жұмыс істеген кезде келесі талаптарды сақтау керек:

- 1) машинаны қосу алдында оның санитарлық-техникалық күйін, жерге дұрыс тұйықталуын және сенімді бекітілуін тексеру;
- 2) машинаны қосу және бос жүріспен оның жұмысын тексеру;

- 3) өнімдердің қажетті туралы қалыңдығын орнату;
- 4) машинаның шамадан тыс жүктелуіне жол бермеу;
- 5) жұмыс аяқталған соң, машинаны желіден ажырату, барлық жұмыс органдарын жуу және кептіру.

Пышақпен жұмыс істегенде турауға арналған тақтайды тегіс бетке қояды.

Бутербродтарды дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция. Жұмыс орнын ұйымдастыру. Салқын тағамдарды және басытқыларды салқын цехта дайындайды.

Өндірістік үстел тегіс болуы және тербелмеуі керек. Таразылар, дәмдеуіштер мен тұздықтар қол созым жерде орналастырылады. Турауға арналған тақтайды өз алдына қояды. Аспаптарды, құрал-саймандарды оң жақта, өнімдерді сол жақта орналастырады.

№2 операция. Азық-түлікті қабылдау және оларды сақтау. Азық-түлікті қабылдап алған кезде оларды таразыға өлшеп, жүккүжатқа сәйкес қабылдау керек. Олар балғын, бөтен иіссіз, тауарлық түрге және стандартқа сәйкес болу керек.

Азық-түлікті салқындатқыш шкафта сақтайды.

№3 операция. Нанды турау. Бутербродтар дайындау үшін алдыңғы күні дайындалған бидай және қарабидай нанын пайдаланады, себебі жаңа піскен нан турау кезінде уатылып қалады. Бутербродтарға қыртыссыз немесе қыртыспен туралған нанды алады:

а) ашық қарапайым және күрделі бутербродтар үшін нанды 1-1,5 см қалыңдықпен турайды (1.1 сурет);

б) жабық бутербродтар үшін (сандвичтер) нанды 0,5 см қалыңдықпен турайды, сары майға қуырады;

в) басытқы бутербродтар (канапе) үшін қыртыссыз, сары майға қуырылған, қалыңдығы 0,5 см, әртүрлі пішінді (дөңгелектер, ромбтар, жұлдызшалар, үшбұрыштар және т.б.). бидай нанын, ал кейде қарабидай нанын қолданады.



1.1 сурет. Ашық қарапайым шұжық қосылған бутерброд

№ 4 операция. Ет гастрономиялық азық-түліктерді, ет және ірімшік кулинарлық өнімдерді дайындау және турау. Шұжықтың басындағы пайдаланылатын бөлігінің қабықшасын алып тастайды, себебі қабықшасыз шұжық жылдам бұзылады. Ветчинаны, сан етті, ораманы бөліктерге бөледі, терісін кесіп тастайды және тазартады. Ірімшіктің қыртысын кесіп тастап тазартады.

Сүрленген және жартылай сүрленген шұжықтың жұқа батондарын қиғаштап, бір бутербродқа 2 -3 кесектен кеседі (1.1 суретті қараңыз). Қалың батондарды бір бутербродқа бір кесектен көлденең кеседі.

Ветчинаны, еттен дайындалған кулинарлық өнімдерді олар толығымен нанды жабатындай етіп турайды.

Ірімшікті қалыңдығы 2-3 мм тілімдермен кеседі.

№ 5 операция. Уылдырық, майбалық, балық консервілері бар құтыларды дайындау, өңдеу. Уылдырық, майбалық, балық консервілері бар құтыларды жуады, кептіреді немесе құрғақ шүберекпен сүртеді және арнайы пышақпен ашады. Құтылардағы консервілерді басқа ыдысқа аударады, себебі консервілерді ашық күйде темір құтыда сақтауға болмайды және санитарлық-техникалық нормалар сақталу керек.

№ 6 операция. Балық гастрономиялық азық-түлікті, майшабақты, майда балықты, хамсаны кулинарлық өңдеу және турау. Пісірілген балықты салқындатады және қалыңдығы 3-4 мм тілімдерге турайды.

Аз тұздалған балықты — ақсерке, албырт, кету, балықтың жон еті — алдымен тазартылады, содан кейін құйрығынан бастап, бір бутербродқа бір кесектен туралады.

Сүрленген өнімдер тазартылады, мүшелеу кезінде қалып қойған омыртқа мен қабырға сүйектері алынады, құйрығынан бастап, қалыңдығы 3-4 мм қалыңдықпен туралады.

Майшабақ бір бутербродқа екі кесектен туралады (таза белдеме ет қолданылады).

Майда балық, хамса бутербродтар үшін басын, ішкі ағзаларын, құйрық жүзбеқанатын алып тастап пайдаланылады.

№ 7 операция. Бутербродтарды безендіру үшін жұмыртқалар мен сәбізді пісіру. Жұмыртқалар мен сәбізді пісіру және тазарту. Тазартылған жұмыртқалар мен сәбізден әртүрлі пышақтар мен ойықтардың көмегімен тіліктер, дөңгелектер, ақуыздан — қоңыраутүлдер, әртүрлі жапырақтар, сәбізден — жұлдыздар, тегершіктер және бутербродтарды безендіруге арналған басқа заттарды кесуге болады.

№ 8 операция. Сары майды және май қоспасын дайындау. Бутербродтарды дайындау үшін сары май қолданылады,



1.2 сурет. Канапе безендіру

оны нанға жағады немесе кондитерлік қаптан сурет түрінде шығарады. Ол үшін оны жібітіп, көпірген массаға дейін шайқау керек. Май қоспаларды да сурет салу оңай болатындай етіп шайқау керек.

№ 9 о п е р а ц и я . **Балғын көкөністер, жасыл шөптер дайындау.** Қиярлар, болгар бұрышы, қызанақтар, жасыл шөп ағын суға шайылады, содан кейін бутербродтар және канапе безендіру кезінде қолданылады (1.2 сурет).

Сапаға қойылатын талаптар

Нан ашық бутербродтар үшін қалыңдығы 1-1,5 см, жабық бутербродтар мен канапе үшін қалыңдығы 0,5 см тегіс қабатпен туралу керек.

Азық-түліктер тазартылған, мұқият кесілген, кеуіп қалған белгілері жоқ, нан кесегіне оны толық жабатындай етіп, тегіс қабатпен салынған болу керек.

Дәмі мен иісі пайдаланылған азық-түлікке сай болу керек.

Ұсыну ережелері

Бутербродтар тәрелкеде немесе қағаз майлық салынған ыдыста ұсынылады (1.3 сурет). Өткізу температурасы — 10-12 °C.

Сақтау мерзімдері

Бутербродтарды 3 сағат бойы 4-8 °C температурада сақтайды.



1.3 сурет. Бутербродтарды ұсыну

Өндірістік тапсырмалар

1. Пісірілген ет өнімдері қосылған 10 және 50 порция бутербродтар дайындау үшін қажетті азық-түлікті есептеңіз. №1 технологиялық картаны толтырыңыз.

2. Бутербродқа кесу кезінде майшабақ қалдықтардың мөлшерін анықтаңыз (жалпы массадаң %). Қалдықтар пайызын Рецептуралар жинағында келтірілген деректермен салыстырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№1 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Пісірілген ет өнімдері қосылған бутербродтар»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№9 таратым. Шығымы –

50 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр еті немесе: шошқа еті қой еті	65	48		
		59	50		
		66	47		

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
	бұзау еті	71	47		
	сиырдың тілі	51	51		
	қойдың тілі	57	57		
	шошқаның тілі	51	51		
2	Пісірілген ет тағамдары	—	30		
3	Нан	20	20		

Технологиялық шарттар

1.2.

ШИКИ КӨКӨНІСТЕРДЕН САЛАТТАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: БАЛҒЫН, ТҰЗДАЛҒАН ҚИЯРДАН, ҚЫЗАНАҚТАН, ШАЛҒАМНАН, ПИЯЗДАН, БАЛҒЫН ЖӘНЕ АШЫТҚАН ҚЫРЫҚҚАБАТТАН, СӘБІЗДЕН, ШОМЫРДАН ДАЙЫНДАЛҒАН САЛАТ

№2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: көкөніс кесетін машина МРО-50-200, салқындатқыш шкаф (1.4 сурет), таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: аспазшы пышақтары және «ОВ», «ОС» және «Жасыл шөп» таңбасы қойылған турауға арналған тақтайлар, ыдыс, сыйымдылығы 1-1,5 л кастрөлдер, басытқы тәрелкелер, салат салатн ыдыстар, көп порциялық ыдыстар, үккіштер (1.5 сурет).



1.4 сурет. Тоңазытқыш шкаф



1.5 сурет. Үккіштер

Шикіят: балғын, тұздалған қияр, қызанақ, шалғам, жасыл пияз, ашытқан және балғын ақбас қырыққабат, сәбіз, шомыр, жасыл шөп, өсімдік майы, қаймақ, тұз, қант, салат дәмдеуіші, 9%-дық сірке суы.

Қауіпсіздік техникасы ережелері

Көкөніс турауға арналған машинамен жұмыс істеу кезінде келесі талаптарды сақтау керек:

- 1) санитарлық-техникалық күйін, дұрыс құрастырылуын, пышақтардың, торлардың, бункердің және құйғыштың сенімді бекітілуін, жерге дұрыс және сенімді тұйықталуын тексеру;
- 2) машинаны қосу және бос жүріспен оның жұмысын тексеру;
- 3) көкөністерді тек арнайы итергішпен итеру;
- 4) сақтандырғыш қақпақтарды ашуға болмайды;
- 5) жұмыс аяқталған соң, машинаны желіден ажырату, бөлшектеу, жұмыс органдарын жуу және кептіру.

Салқындатқыш жабдықты пайдалану кезінде келесі ережелерді сақтау керек:

- 1) салқындатқыш жабдықты желдетуі бар бөлмеде орнату керек;
- 2) салқындату көлемінің азық-түліктермен артық толтырылуына жол бермеу, себебі бұл оларды сақтау шарттарын нашарлатады;
- 3) буландырғышты қыраудан пышақпен немесе қырғышпен тазартпау;
- 4) жүктеу есіктерін неғұрлым сирек ашу;
- 5) автоматика аспаптары жарамсыз жабдықтарды пайдаланбау;

6) тоңазытқыштың жерге тұйықталуын тексеру, ток тасымалдайтын бөліктерді қорғаныс қабықпен жабу;

7) агрегаттың жылжымалы бөліктерінен оқшаулауды шешпеу.

Үккішпен жұмыс істеу кезінде келесі талаптарды сақтау керек:

1) үккішті тік күйде ұстау;

2) көкөністерді үккіштен өткізу кезінде үккішке саусақтарды тигізбеу.

Шикі көкөністерден дайындалған салаттарды дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№ 1 операция. Жұмыс орнын ұйымдастыру. Шикі көкөністерден дайындалған салаттарды салқын цехта дайындайды. Өндірістік үстелге турауға арналған тақтайды, таразыны қояды, оң жаққа құрал-сайманды, аспаптарды, сол жаққа азық-түліктерді, өсімдік майын, қаймақты, сірке суын, тұз, қант, салат дәмдеуіштерін, салаттарды дайындау үшін қажетті барлық заттарды қояды.

№ 2 операция. Азық-түліктерді қабылдау. Қабылданған азық-түліктерді өлшейді; көкөністер тауарлық түрге сәйкес келуі, бөтен иістері болмау керек; ашытқан ақбас қырыққабат, тұздалған қиярлар зең баспаған болу керек. Жасыл шөп жаңа піскен, сарғаймаған.

№ 3 операция. Сақтау. Алынған көкөністер салқын цехта салқындатқыш шкафта сақталады. Өсімдік майы, салат дәмдеуіші тотықпайтын ыдыста, қаймақ сәйкес таңбалануы бар құтыда сақталады.

№ 4 операция. Көкөністер мен жасыл шөпті дайындау. Балғын және тұздалған қиярларды жұқа тілімдерге немесе дөңгелектерге; қызанақты – дөңгелектерге немесе тілімдерге; шалғамды – жұқа дөңгелектерге немесе тілімдерге; жасыл пиязды – ұзындығы 1-1,5 см кеседі. Балғын қырыққабатты ұзынша майдалап турайды, ашытқан қырыққабаты ірі болса, ұсақтайды. Қырыққабат тұзды немесе қышқыл болса, онда шаяды. Шалғам, сәбіз үккіштен өткізеді немесе ұзынша турайды. Жасыл шөпті бірнеше рет ағын суға шаяды.

№ 5 операция. Салаттарды дәмдеу. Салатқа салат дәмдеуішін, өсімдік майын, қаймақ қосады. Қырыққабатты тұзбен ысқылайды, сірке суын, қантты, өсімдік майын қосады.

№ 6 операция. Безендіру. Шикі көкөністерден, пияздан, ашытқан қырыққабаттан, тұздалған сәбізден дайындалған салатты жасыл пиязбен, аскөкпен, салаттың құрамына кіретін өнімдермен безендіреді. Шалғамды, жасыл пиязды және қатты пісірілген жұмыртқаларды кесектерге, қоңыраугүлдерге кесіп безендіруге болады. Салаттарды салқын және ыстық тағамдарға қосымша гарнир ретінде пайдалануға болады.

Сапаға қойылатын талаптар

Шикі көкөністерден дайындалған салаттар ұқыпты және әдемі салынған, безендірілген, ал дәмі мен түсі осы түріне сай болу керек. Азық-түліктердің бұзылу белгілері, бөтен иістер болмау керек. Қияр мен қызанақ жаңа піскен, тым пісіп кетпеу керек. Қырыққабат қатты, шытырлаған. Безендіретін жасыл шөп балғын, солып қалмаған.

Ұсыну ережелері

Салаттарды орташа тәрелкеде, салат салатын ыдыстарда, вазаларда (1.6 сурет), көп порциялы ыдыстарда, салат-коктейлді – бокалдарда, креманкаларда ұсынады. Ұсыну температурасы – 10-12 °С.

Сақтау мерзімдері

Салаттарды 15 мин. ішінде өткізеді, 4-8 °С температурала сақтайды.



а



б



в



г

1.6 сурет. Салаттарды ұсыну:

а — тікбұрышты салат салатын ыдыста; б — орташа тәрелкеде; в — вазада; г — орташа тәрелкеде (көкөніс ассорти)

Өндірістік тапсырма

Шикі көкөністерден дайындалған салаттың 10 және 50 порциясын дайындау үшін технологиялық картаны есептеңіз. №2 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 2 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Шикі көкөністерден дайындалған салат»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

№56 таратым

Шығымы – 100 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сәбіз	17,5	14		
2	Жас балдыркөк (тамыры) немесе ақжелкен (тамыры)	8,5	7		
		9,3	7		
3	Балғын қызанақтар	27,1	23		
4	Ақбас қырыққабаты балғын	17,5	14		
5	Қаймақ немесе майонез	20	20		

Технологиялық шарттар

№3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: пісірілген көкөністерді турауға арналған машина МРОВ- 160 (1.7 сурет), салқындатқыш шкаф, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: аспазшы пышақтары және «ОВ», «МВ», «РВ», «Жасыл шөп» таңбалары салынған турауға арналған тақтайлар, науалар, өлшегіш қасықтар, тәрелкелер, салат салатын ыдыстар, азық-түлікті кесуге және оларды безендіруге арналған пішіндер.

Шикізат: пісірілген картоп, балғын немесе тұздалған қияр, жасыл немесе түйінді пияз, жұмыртқа, балық, ет, құс еті, жасыл бұршақ, салат жапырақтары, өсімдік майы, қаймақ, майонез, тұз, қант, «Кетчуп» тұздығы.

Қауіпсіздік техникасы ережелері

МРОВ-160 пісірілген көкөністерді кесуге арналған машинамен жұмыс істеген кезде келесі пайдалану ережелерін сақтау керек:

1) санитарлық-техникалық күйін, дұрыс құрастырылуын және пышақтардың, пышақ блоктарының бекітілу сенімділігін, жерге дұрыс және сенімді тұйықталуын тексеру;



1.7 сурет. МРОВ-160 көкөністерді
кесуге арналған машина

- 1) машинаны қосу және бос жүріспен оның жұмысын тексеру;
- 2) көкөністерді қолмен итермеу, тек арнайы итергішті пайдалану;
- 3) азық-түлікті қолмен дұрыстамау;
- 4) жұмыс аяқталған соң, машинаны сөндіру, жұмыс органдарын жуу және кептіру.

Пісірілген көкөністерден дайындалған салаттарды дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция . Жұмыс орнын ұйымдастыру. Пісірілген көкөністерден дайындалған салаттарды салқын цехта дайындайды. Өндірістік үстелге «ОВ» белгісі бар турауға арналған тақтайды, таразыны қояды.

Оң жақта құрал-сайманды, аспаптарды, сол жақта — тазартылған көкөністерді, салат дайындауға арналған азық-түлікті, ыдысты қояды.

№2 операция . Азық-түліктерді қабылдау. Барлық алынған азық-түліктер тауарлық түрге, стандартқа, техникалық шарттарға сәйкес болуы, бөтен иістері және қоспалары болмауы керек.

№3 операция . Сақтау. Пісірілген көкөністерді, тазартылған және майдалап туралған етті, пісірілген, қуырылған балықты салқын цехтағы салқындатқыш шкафта сақтайды.

№4 операция . Картопты дайындау. Картопты пісіреді, салқындатады, қабығынан тазартады.

№5 операция . Жұмыртқаларды дайындау. Жұмыртқаны пісіреді және қауызынан тазартады.

№6 операция . Тұздалған және балғын қиярларды дайындау. Егер тұздалған қияр ірі болса, қабығын кесіп алып тастайды, балғын қиярды жуады, жеміс сабағы және гүлшоғыры жақтан қабығын кесіп тастайды.

№7 операция . Етті, құс (немесе жабайы құс) етін және балықты пісіру. Салаттарды дайындау үшін алдын ала ыстық су құйып, етті пісіреді. Балықты пісіреді немесе суға булайды. Содан кейін салқындатады.

№8 операция . Жасыл бұршақты, жасыл және түйінді пиязды, салат жапырақтарын, жасыл шөпті дайындау. Жасыл бұршақ құтысын жуу, кептіру, ашу.

Сұрыптау, жасыл мен түйінді пиязды, салат жапырақтарын, жасыл шөпті көп мөлшерде сумен шаю.

№9 операция . Тазартылған картоп пен жұмыртқаларды турау. Пісірілген картоп кесектерге немесе төртбұрыштап кесіледі.



1.8 сурет. Пісірілген жұмыртқаны салатқа кесу.



1.9 сурет. Жасыл пияз сабақтарын кесу.

Жұмыртқалардан алдымен салаттарға арналған безендіруді кесіп шығарады (1.8 сурет), ал қалған бөлігін кесектерге немесе төртбұрыштап кеседі.

№ 10 операция . Қиярды, жасыл және түйінді пиязды кесу. Қиярды салаттарға кесектермен немесе текшелермен кеседі. Жасыл пиязды ұсақтап кеседі (1.9 сурет). Түйінді пиязды кесектерге кеседі, себебі текшелер кескен кезде қатпарланады.

№ 11 операция . Етті, құс етін, балықты турау. Ет салатына арналған етті және астаналық салатқа арналған құс немесе жабайы құс етін кесектерге немесе төртбұрыштап және жұқа пластинкаларға кеседі (1.10 сурет).

Балық салаты үшін балықты кесектерге, безендіру үшін жұқа ұзынша бөліктерге кеседі.



1.10 сурет.
Ет салатына арналған етті турау



1.11 сурет. Ет салатын ұсыну

№12 операция. **Барлық құраушыларды біріктіру.** Ет, картоп, астаналық және балық салаттарына арналған азық-түліктерді бірге қосуға және араластырып, дәмдеуіш қосуға болады, қабаттап салуға да болады.

№13 операция. **Салаттарды дәмдеу.** Салаттарға «Кетчуп» тұздығы қосылған майонез қосылады. Картоп салатына қаймақты не қаймақ дәмдеуішін қосады.

№14 операция. **Безендіру.** Салаттың құрамына кіретін азық-түлікпен, сондай-ақ жасыл шөппен безендіреді.

Сапаға қойылатын талаптар

Салаттарға арналған көкөністер, ет және балық өнімдері балғын болу керек. Сондай-ақ көкөністер дұрыс туралған, таушық етіп салынған, әдемі безендірілген, қатты пісіп кетпеген әрі қарайып кеткен жерлері болмау керек. Безендіретін жасыл шөп балғын, солып қалмаған болуы тиіс.

Ұсыну ережелері

Салаттарды салат салатын ыдысқа немесе порциялық ыдысқа салат жапырақтарының үстіне таушықпен салады. Салат-коктейль бокалға, креманкаға салынады. Ұсынуға дайын ет салаты 1.11 суретте көрсетілген.

Сақтау мерзімдері

Пісірілген көкөністерден дайындалған салаттарды¹ сағаттан асырмай сақтау керек.

Өндірістік тапсырма

Ет салатының 10 және 50 порциясын дайындау. №3 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№3 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Ет салаты»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№147 таратым, шығымы 150 г

№ п/п	Шикізат	Массасы: бір порцияға, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр еті немесе: қой еті шошқа еті бұзау еті сиырдың тілі	43	32		
		43	31		
		39	33		
		47	31		
		34	34		
2	Ет өнімдері	—	20		
3	Жаңа піскен қиярлар (немесе тұздалған)	38	30		
4	Жұмыртқалар	1/4 дана	10		
5	Салат	8	6		
6	Майонез	30	30		
7	«Кетчуп» тұздығы	5	5		
8	Картоп	76	55		

Технологиялық шарттар

1.4.

ВИНЕГРЕТ, ҚЫЗЫЛША ЖӘНЕ СӘБІЗ
УЫЛДЫРЫҒЫН ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№ 4 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: МРОВ-160, электрлік ет тартқыш, ЭП-2М электр плитасы, салқындатқыш шкаф, таразы, өндірістік үстелдер

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: аспазшы пышақтары, «ОВ», «Жасыл шөп» белгілері бар турауға арналған тақтайлар, науалар, өлшегіш қасықтар, орташа тәрелкелер, салат салатын ыдыстар, көп порциялы ыдыстар, тесілген пышақ, тағамдарды безендіру үшін көкөністерді кесуге арналған арнайы ойықтар.

Шикізат: картоп, сәбіз, қызылша, тұздалған қияр, жасыл және түйінді пияз, ашытқан қырыққабат, салат, жасыл шөп, өсімдік майы, салат дәмдеуіші, сірке суы, тұз, қант.

Қауіпсіздік техникасы ережелері

Электрлік ет тартқышымен жұмыс істегенде (қызылшаны, сәбізді уылдырық үшін ұсақтау) келесі ережелерді сақтау керек:

1) ет тартқыштың санитарлық-техникалық күйін, сым мен жерге тұйықталудың дұрыстығын, сақтандырғыш сақина мен итергіштің болуын, бекіту сенімділігін, бос жүріспен жұмыс істеуін тексеру;

2) өнімдерді қосылған соң ғана салу;

3) азық-түлікті қолмен итермеу;

4) жұмыс істеп тұрған кезде шығаратын тесікті тазаламау;

5) жұмыс істеп болған соң, ет тартқышты сөндіру, оны бөлшектеу және барлық бөлшектерін жуу, оларды кептіру және майлау.

Винегрет, қызылша және сәбіз уылдырығын дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№ 1 о п е р а ц и я . Жұмыс орнын ұйымдастыру. №3 нұсқаулық картаны қараңыз.

№ 2 о п е р а ц и я . Азық-түліктерді қабылдау. Барлық алынған азық-түліктерді таразыда өлшеу, олардың сыртқы түрі мен иісі бойынша сапасын анықтау керек, азық-түліктер стандартқа, техникалық шарттарға сәйкес болу керек.

№ 3 о п е р а ц и я . Сақтау. Салқын цехта салқындатқыш шкаф болу керек, оның ішінде тазартылған, сондай-ақ туралған көкөністер сақталады. Оның ішінде дайын өнімді де, яғни винегретті, салаттарды, уылдырықты ұсынуға безендірілген түрде сақтауға болады.

№ 4 о п е р а ц и я . Картопты, сәбізді, қызылшаны дайындау. Картопты, сәбізді, қызылшаны пісіру, салқындату және тазарту.

№ 5 о п е р а ц и я . Түйінді пиязды, сәбізді, томатты уылдырық үшін шала қуыру. Түйінді пиязды, сәбізді ұсақтап кеседі және өсімдік майына

шала қуырады. Томат езбесін немесе томат пастасын қызылша немесе сәбіз уылдырығы үшін өсімдік майына шала қуырады.

№ 6 о п е р а ц и я. Винегрет үшін көкөністерді турау. Винегрет үшін көкөністерді кесектерге және төртбұрыштап, түйінді пиязды — сақиналарға немесе жартылай сақиналарға кеседі.

№ 7 о п е р а ц и я. Пісірілген қызылшаны, сәбізді уылдырық үшін ұсақтау. Уылдырық үшін қызылшаны пісіреді, тазартады және ет тартқыш арқылы өткізеді немесе кеседі.

№ 8 о п е р а ц и я. Винегрет үшін ашытқан қырыққабатты дайындау. Ашытқан қырыққабат тұздалған немесе қышқыл болса, оны шаяды және ұсақтап турайды.

№ 9 о п е р а ц и я. Уылдырықты дайындау. *Қызылша уылдырығын дайындау үшін* қызылшаны шала қуырылған пиязбен, томатпен, сәбізбен қосады және бұқтырып қояды, соңында тұз, бұрыш, лавр жапырағы, қант, сірке суы қосылады, және де туралған сарымсақты қосуға болады. Бұқтырған соң қызылша уылдырығын салқындатады.

Сәбіз уылдырығын дайындау үшін ұсақталған сәбізге шала қуырылған пиязды, томатты қосады, бұқтырады, соңында тұз, бұрыш, қант, сірке суы, сарымсақ қосылады және салқындатылады.

№ 10 о п е р а ц и я. Винегретті дәмдеу. Басқа көкөністер боялмау үшін туралған қызылшаға өсімдік майын қосады, содан кейін сәбіз, ашытқан қырыққабат, тұздалған қияр, пияз, тұз қосылады. Дәмін шығарады. Винегретке тұздалған саңырауқұлақтар қосуға болады.

№ 11 о п е р а ц и я. Безендіру. Винегретті оның құрамына кіретін азық- түлікпен ғана безендіреді. Жазда балғын қызанақ, тәтті бұрыш қосуға болады. Винегретті етпен, балықпен, майшабақпен дайындауға болады.

Сапаға қойылатын талаптар

Винегреттегі көкөністер турама пішініне сәйкес болу керек, түсі ақшыл-қызыл болу керек. Көкөністер пісірілген, уатылмайтын, қияр және ашытқан қырыққабат — қатты және шытырлаған болу керек.

Көкөніс уылдырығы дайындалған көкөністің түсіне сәйкес болу керек, күйіп кету белгілері болмау керек, дәмі — қышқылтым, жұмсақ.

Ұсыну ережелері

Винегретті салат салатын ыдыстарда, орташа тәрелкелерде (1.12 сурет), көп порциялы ыдыстарда ұсынады.

1.12 сурет. Винегретті орташа
тәрелкеде ұсыну.



Өткізу мерзімдері

Винегретті, көкөніс уылдырығын 1 сағ. ішінде өткізеді.

Өндірістік тапсырмалар

1. Көкөніс винегретінің 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №4 технологиялық картаны толтыру.
2. Наурыз айында қызылшаның қалдықтар мөлшерін анықтаңыз (жалпы массадаң %).

Қалдықтардың мөлшерін тағамдар мен кулинарлық өнімдердің
Рецептуралар жинағында келтірілген деректермен салыстырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 4 технологиялық карта

Тағамның атауы: «**Көкөніс винегреті**»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 161 таратым

Шығымы – 100 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Картоп	28,9	21		
2	Қызылша	19,1	15		
3	Сәбіз	126	10		

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
4	Тұздалған қиярлар	18,8	15		
5	Ашытқан қырыққабат	214	15		
6	Көк немесе түйінді пияз	18,8 17,9	15 15		
7	Салат дәмдеуіші №1073, өсімдік майы	10	10		

Технологиялық шарттар

1.5. САЛҚЫН БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫН ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: МАЙДА БАЛЫҚ, ПИЯЗ ҚОСЫЛҒАН ХАМСА, ТАБИҒИ МАЙШАБАҚ, ГАРНИР ҚОСЫЛҒАН МАЙШАБАҚ, МАРИНАД ҚОСЫЛҒАН БАЛЫҚ

№5 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: салқындатқыш шкаф, таразы, сүрткіш машина, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: аспазшы пышақтары және «ОВ», «ОС», «Жасыл шөп», «Майшабақ», «РВ» таңбасы қойылған турауға арналған тақтайлар, орташа тәрелкелер, салат салатын ыдыстар, майшабақ сауыты, тілгіш пышақ.

Шикізат: майшабақ, майда балық, хамса, әртүрлі балық, жасыл, түйінді пияз, балғын алма, нан, сары май, ұнтақталған бұрыш, сірке суы, өсімдік майы, қияр, қызанақ, салат жапырақтары, жұмыртқа, ақжелкен шөбі.

Салқын балық тағамдарын және басытқылар дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция. Жұмыс орнын ұйымдастыру. Балықтан дайындалған салқын тағамдарды және басытқыларды салқын цехта дайындайды. Өндірістік үстелге «Майшабақ» және «РВ» таңбасы қойылған турауға арналған тақтайларды, қарсы жаққа – таразы, оң жаққа – құрал-саймандар, аспаптар, сол жаққа – азық-түлік өнімдерін қояды. Майшабақтан дайындалатын тағамдарды майшабаққа арнайы бөлінген жерде, турауға арналған тақтайда дайындайды және "Майшабақ" таңбасы қойылған пышақпен пайдаланады, санитарлық талаптарды сақтайды.

№2 операция. Азық-түліктерді қабылдау. Барлық алынған өнімдердің қолданыстағы стандарттар мен техникалық шарттарға сәйкес сапасын тексереді.

№3 операция. Сақтау. Балықтан дайындалған салқын тағамдар мен басытқылар дайындау үшін салқын цехта екі салқындатқыш шкаф орнатады. Біреуі — майшабақтан дайындалған тағамдарды, екіншісі – тағамдарды безендіретін көкөністерді сақтау үшін. Майшабақ пен балықтың ерекше иісі бар, сондықтан олармен бірге басқа азық-түлік өнімдерін сақтауға болмайды.

№4 операция. Майда балықты, хамса мен майшабақты механикалық кулинарлық өңдеу. Ішінің бір бөлігін кесіп, ішкі ағзалары мен қара қабықты алып тастайды. Шайып, басы мен құйрығын алып тастайды, терісін шешеді.

№5 операция. Майда балықты, хамса мен майшабақты дайындау. Майда балықты, хамсаны сұрыптайды, жуады (егер балықты тұзы көп болса, оны сүтке немесе шай тұнбасына жібітеді) және арқаларын жоғары қаратып салады. Майшабақты таза белдеме етке мүшелейді: ішінің бір бөлігін, ішкі ағзалары мен басын кесіп алып тастайды, тұлыбын шаяды, терісін тазалайды және омыртқа сүйектерін алып тастайды. Белдеме етті тегіс кішігірім кесектерге көлденең (киғаш) кеседі.

№6 операция. Көкөніс тұздығын дайындау. Томатпен шала қуырылған көкөністерге сүзгіден өткізілген балық сорпасын қосады, 3% сірке суын, домалақ хош иісті бұрышты, даршынды, қалампырды қосады. Тұздықты 15-20 мин. бойы қайнатады, қайнау соңында тұз, қант, лавр жапырағын қосады.

№7 операция. Балықты негізгі тәсілмен қуыру. «Тұздық қосылған балық» тағамын дайындау үшін сүйегі алынған, терісі қалдырылған белдеме етке, терісі мен қабырға сүйектері бар белдеме етке, немесе жарылмаған балыққа мүшеленген әртүрлі балықты пайдаланады. Порциялық кесектерге тұз, бұрыш себеді, ұнға аунатады және екі жағынан өсімдік майына табақта қызарған қабық пайда болғанға дейін қуырылады, содан кейін қуыратын шкафта дайын болғанға дейін қуырылады.

№8 операция. Көкөністерді дайындау. Қызылшаны, картопты, сәбізді пісіреді, суытады, тазартады және гарнир үшін ұсақ текшелерге турайды.

№9 операция. Бидай нанын дайындау. Бидай наны «Ұсақталған майшабақ» тағамы үшін суға немесе сүтке жібітіледі.

№10 операция. Алманы және түйінді пиязды дайындау. Балғын алманы дөңдерден, терісінен тазартады. Түйінді пиязды ұсақтап турайды және шала қуырады.

№11 операция. Ұсақталған майшабақты дайындау. Майшабақтың таза белдеме етінің туралған кесектерін, алманы, суға немесе сүтке жібітілген нанды (сығылған), шала қуырылған түйінді пиязды ет тартқыштан өткізеді немесе біртекті масса түзілгенге дейін пышақпен ұсақтайды. Содан кейін жұмсартылған сары майды, ұнтақталған бұрышты, сірке суын қосып, барлығын жақсылап араластырады. Араластырылған массаны майшабақ ыдысына салады да, майшабақ пішінін келтіреді. Қасықтың көмегімен «Шырша» оюын салады.

№12 операция. Безендіру. Ұсақталған майшабақты безендіру үшін балғын қызанақтарды, қиярды, алманы жуады, турайды немесе безендіретін оюлар ояды. Жасыл салатты, ақжелкенді жуады.

Гарнир қосылған майшабақты безендіру үшін майшабақ салатын ыдысқа ұсақталып кесілген майшабақты салады, бүйірлерінен – төртбұрыштап туралған картопты, сәбіздің қызылшаны, тілімдерге кесілген балғын қиярды, қызанақты, жұмыртқаны, майдалап туралған жасыл пиязды немесе туралған түйінді пиязды салады.

Көкөністерді түсі бойынша кезектестіріп салып майшабақты безендіреді, көкөністердің раушан гүлдер, лалагүлдер ойып алуға болады.

Көкөністерді тілгілеп кесуге болады (тілгіш пышақтың көмегімен жұлдызшалар, тегершіктер түрінде пішіндеп кесу). Әшекейлер тәрелкенің немесе майшабақ салатын ыдыстың шеттерінен түсіп тұрмау керек.

Сапаға қойылатын талаптар

Майда балық, хамса және майшабақ жеткілікті тұздалған, жақсылап тазартылған, ішкі жағында қара қабықшасыз, майшабақ салатын ыдысқа

мұқият салынған болу керек. Иісі, дәмі және түсі балықтың осы түріне тән болу керек.

Тұздық қосылған балықтың — маринад дәмі қышқыл-тәтті, ащы, иісі — дәмдеуіштердің, көкөністердің, томаттың иісі. Балық жұмсақ, кесектер күйіп қалмаған.

Ұсыну ережелері

Гарнир қосылған майшабақ: майшабақты ұсынған кезде дәмдеуішті немесе өсімдік майын құяды.

Туралған майшабақ: ұсынған кезде алмамен, қиярмен, қызанақпен, жұмыртқамен, ақжелкен немесе аскөк шөбімен безендіреді.



a



б

1.13 сурет. Тұздалған майшабақты ұсыну: *a* — гарнирмен; *б* — табиғи түрде

Табиғи майшабақ: майшабақтың таза белдеме етін тегіс кішігірім кесектерге көлденең (қиғаш) турайды, майшабақ салатын ыдысқа немесе тәрелкеге салады, жасыл немесе түйінді пиязбен, ақжелкен немесе аскөк шөбімен безендіреді (1.13 сурет). Баранчикте кеспекпен тегістелген картопты бөлек ұсынады, ал табақшада — сары майдың салқындатылған кесегін салады.

Пияз қосылған майда балық және хамса: майда балықты, хамсаны тәрелкеге салады, ақжелкен шөбін себеді, түйінді пиязды сақинамен салады, май құяды.

Маринад қосылған балық: қуырылған балықты салқындатады, салат салатын ыдысқа немесе тәрелкеге салады, маринад құяды және ұсақ туралған жасыл пиязды немесе ақжелкен шөбін себеді. Тілінген сәбізден безендіруге болады.

Орысша майшабақ: майшабақ белдеме етін (терісіз және сүйексіз) ұзынша кесектерге турап, майшабақ салатын ыдысқа салады. Ыстық пісірілген картопты және сары майды бөлек ұсынады.

Өткізу мерзімдері

Майшабақтан, хамсадан, майда балықтан дайындалған тағамдарды 1 сағ. ішінде өткізу керек. Ұсақтап туралған майшабақ 24 сағ. тұздық қосылған балық – 12 сағ. ішінде өткізіледі.

Өндірістік тапсырмалар

1. Шикізатты гарнир қосылған майшабақтың 10 және 50 порциясы үшін есептеңіз. №5 технологиялық картаны толтырыңыз.

2. Гарнир қосылған майшабақтың 10 порциясын дайындаңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 5 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Гарнир қосылған майшабақ»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 202 таратым.

Шығымы – 135 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Майшабақ	73	35		

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
2	Жұмыртқалар	$\frac{1}{4}$ дана	10		
3	Гарнир	—	75		
4	Салаттарға арналған дәмдегіш	—	—		

Технологиялық шарттар

1.6. САЛҚЫН ЕТ ТАҒАМДАРЫ МЕН ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: ЕТ АССОРТИ, ГАРНИР ҚОСЫЛҒАН ПІСІРІЛГЕН ЕТ, СІЛІКПЕ, БАУЫР ПАШТЕТІ

№6 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: тоңазытқыш шкафы, электр плитасы, ет тартқыш, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: аспазшы пышақтары және «МВ», «ОВ», «ОС» және «Аскөк» белгілері бар турауға арналған тақтайлар, астаулар, сыйымдылығы 3-5 л ыдыс, табалар, басытқыға арналған тәрелкелер, көп үлесті дөңгелек, сопақ тәрелкелер, сілікпеге арналған формалар.

Шикізат: ет, ет өнімдері, қосалқы өнімдер, бауыр, шпик, пияз, сәбіз, балғын қияр, қызанақ, сары май немесе майонез, тұздық – ақжелкек, сарымсақ, салат, ақжелкен аскөгі.

Теңіз өнімдерінен тағамдар дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция . Жұмыс орнын ұйымдастыру. Еттен жасалатын салқын тағамдар мен басытқылар салқын цехте дайындалады. Өндірістік үстелдің ортасына (шетіне 2 см жетпей) «МВ» және «ОВ» белгілері бар турауға арналған тақтайларды қояды. Созылған қол қашықтығында – таразы, оң жақта – құрал-жабдықтар, сол жақта – өнімдер.

№2 операция . Азық-түліктерді қабылдау. №5 нұсқаулық картаны қараңыз.

№3 операция . Сақтау. Барлық алынған өнімдерді тоңазытқыш шкафында сақтайды. №3 нұсқаулық картаны қараңыз.

№4 операция . Етті пісіру. «Пісірілген ет және гарнир» тағамы үшін етті ірі кесек түрінде қайнатып пісіріп, содан кейін суытады.

№5 операция . Қосалқы өнімдерді қайнатып пісіру. Сілікпе үшін қосалқы өнімдерді қайнатады. Оларды мұқият жуып-тазалап, турап, қазанға салып, суық су (1 кг өнімге 1,5-2 л) құяды, әлсіз отта 6-8 сағат қайнатады.

№6 операция . Шпикті турау. Сәбізді пісіру. Май-шпикті төртбұрыштап турайды. Сәбізді алдын ала ыстық суға салып, қабығымен пісіріп алады.

№7 операция . Пияз бен сәбізді дайындау. Пияз, сәбізді аршып, жуады, ірі турап, сілікпеге арнап қуырады.

№8 операция . Қияр, қызанақтарды дайындау. Қияр мен қызанақтарды ағын судың астында жуып, жеміс сабағын кесіп, гарнир үшін бөлшектеп турайды.

№9 операция . Паштетке арнап бауырды, пиязды, сәбізді қуыру. Туралған шпикті қыздырылған табаға салып, ұсақ туралған сәбізді, пиязды салып, жартылай піскенше қуырады, содан соң бауырды салып, тұз, бұрыш сеуіп, піскенше қуырады.

№10 операция . Сәбізді, картопты суыту, турау. Суытылған сәбіз бен картопты аршып, гарнир үшін ұсақтап турайды.

№11 операция . Етті салқындату. Салқындатылған етті жұқа бөліктерге бөліп, үлкен тәрелкеге немесе басытқыға арналған тәрелкеге салып, жанына пісірілген сәбізден, картоптан, балғын қиярдан, қызанақтан, жасыл салаттан жасалған гарнирді салады. Тұздық ыдысында ақжелкек тұздығын қояды. Ақжелкенмен безендіреді.

№12 операция **Ет ассортине арналған ет өнімдерін дайындау.** Ет өнімдерін қабықшасынан, шошқа өнімдерін терісінен тазартып, жұқа тілімдерге бөліп, үлкен тәрелкеге салады, көкөністерден (піскен сәбізден, картоптан, балғын қиярдан, қызанақтан) жасалған гарнирді қосады, аскөкпен безендіреді. Бөлек ыдыста ақжелкек тұздығын немесе майонезді ұсынады.

№13 операция . **Сілікпеге арналған етті сүйектерінен ажырату және пісірілген қосалқы өнімдерді дайындау.** Пісірілген етті сүйектерінен ажыратып, ұсақтап турайды немесе ет тартқыштан өткізеді.

№14 операция . **Етті сорпаға қосу.** Сорпаны сүзіп, туралған етпен араластырып, қайнатып, тұздайды, бұрыш салады, соңында ұсақталған сарымсақ қосады.

№15 операция . **Сілікпені дәміне келтіру.** Дәмі шамамен тұзды, етке тән татымды көкөністер, дәмдеуіштер иісі бар. Тұз мөлшері 1,5 % аспауы тиіс.

№16 операция . **Сілікпені суыту.** Сілікпені формаларға немесе қаңылтыр табаларға 4 см аспайтын қалыңдықта құяды. Сілікпені суықта 8 сағат әбден тоңазығанша ұстайды. Тоңазыған сілікпені мөлшерлеп кесіп, тәрелкеге салады, бөлек ыдыста ақжелкек тұздығын береді, тұздалған немесе консервіленген көкөністермен де салуға болады.

№17 операция . **Бауыр мен көкөністер қоспасын ет тартқыштан өткізу.** Қуырылған қоспаны салқындатып, ұсақ торлы ет тартқыштан екі рет өткізеді.

№18 операция . **Паштетті дайындау.** Ет тартқыштан өткізілген қоспаға сүт немесе сорпа, жұмсарған сары май қосып, жақсылап біркелкі болғанша араластырады.



1.14 сурет.
Ет өнімдерінің турамасын
салу үлгісі



1.15 сурет.
Бауырдан дайындалған
паштетті ұсыну



1.16 сурет. Сілікпені ұсыну

№19 операция. **Паштетті қақтап пісіру.** Ет тартқыштан өткізілген паштетті қаңылтыр табаға салып, қақтайды.

№20 операция. **Безендіру.** Ет өнімдерін, піскен етті (шошқа еті, сиыр еті) тілімдеп турап (1.14 сурет), үлкен тәрелкеге салады.

Бауырдан жасалған паштетті батон, рулет түрінде пішіндеп, безендіреді, сары майдан сурет салып, көкөніс пен аскөк салады (1.15 сурет). 1.16 суретте сілікпені безендіру үлгісі көрсетілген.

Сапаға қойылатын талаптар

Ет және **ет өнімдері** талшықтарды кесе-көлденең жалпақ тілімдеп турайды; түсі – өнім түсіне тән; дәмі – өнім түріне тән; консистенция — серпілмелі, тығыз, уатылмайды; көкөністер – жұмсақ.

Сілікпе жақсылап тоңазыған болуы тиіс, түсі сұр, дәмі сілікпе құрамына кірген өнімдерге тән, дәмдеуіштер мен сарымсақ иісі болу керек.

Паштет — түсі ашық қоңыр немесе қою қоңыр, дәмі және иісі қолданылған өнімдерге тән, консистенциясы жұмсақ, иілмелі, түйіршіксіз.

Ұсыну ережелері

Ет ассортине бөлек ыдыста ақжелкек тұздығын немесе корнишондар мен майонез береді.

Піскен етке бөлек ыдыста ақжелкек тұздығын ұсынып, қияр, қызанақтан жасалған гарнир салып, аскөкпен безендіреді.

Тоңазыған **сілікпені** мөлшерлеп бөліп, тәрелкеге салуды немесе формалардан үлкен тәрелкеге аударады. Сілікпені көкөністермен, ақжелкек тұздығымен беруға болады.

Өткізу мерзімдері

Сілікпені 8-10°C сақтап, 12 сағ. ішінде, ал паштетті 24 сағ. ішінде сатады.

Өндірістік тапсырмалар

1. «Піскен ет және гарнир» тағамының 10 және 50 үлесін дайындау үшін азық-түлік мөлшерін есептеңіз. №6 технологиялық картаны толтырыңыз.

2. Қуыру кезінде салмағы брутто 1 кг бауырдың іс жүзіндегі шығымын анықтаңыз.

Қалдықтардың пайызын Рецептуралар жинағында келтірілген деректермен салыстырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№6 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Гарнир қосылған пісірілген ет»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 248 таратым.

Шығымы – 180 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр еті немесе: шошқа еті қой еті	164	121		
		147	125		
		164	117		
2	Пісірілген өнімдер	—	75		
3	Гарнир № 995, 997, 1003	—	75		
4	Тұздық № 1066, 1069	—	30		

Технологиялық шарттар

II Тақырып

БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ

Сабактың негізгі мақсаттары: 1. Балықтан жасалатын ыстық тағамдарды дайындау кезінде жұмыс орнын ұйымдастыру дағдыларын қалыптастыру.

2. Шикізатты есептеуге, дайындаудың технологиялық үрдістерін және сақтау және өткізу мерзімдерін сақтауға, тағамдарды ұсыну және безендіру ережелеріне, шикізатты үнемдеуге, жабдықтарды абайлап қолдануға, ақаулардың алдын алуға және оларды жоюға, қауіпсіз еңбек тәсілдерін сақтауға үйрету.

2.1.

«ПОЛЬСКИЙ» ТҰЗДЫҒЫМҒА БӨКТІРІЛІП ПІСІРІЛГЕН БАЛЫҚТЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№1 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: электрлік секциялық плита ПЭСМ-4 ШБ, тоңазытқыш камерасы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: сыйымдылығы 0,5, 1 және 2 л кастрөлдер, биік табалар, таба, аспазшы пышақтары және «ОС», «РС», «ОВ» және «РВ» белгілері бар турауға арналған тақтайлар, үккіш, кепсер, ожау және тұздық қасықтары, қалақшалар, балық қазандары, ламба табақшалары және сопақ ыдыстар, тұздық ыдысы, тәрелкелер және балыққа арналған қысқыштар (2.1 сурет). 2.2 суретте өндірістік қалақшалардың түрлері келтірілген.

Шикізат: балық тұлыптары, картоп, сәбіз, пияз, ақ тамырсабақтар, аскөк, дәмдеуіштер, нан ұнтағы.

*Тұздық бөлімше жабдықтарымен жұмыс істеу
кезіндегі қауіпсіздік техникасы ережелері*

А. Жазатайым оқиганың алдын алу үшін *жұмыс орнында* келесі қауіпсіздік техникасы ережелерін сақтау керек:



2.1 сурет. Балыққа арналған қысқыштар 2.2 сурет. Өндірістік қалақшалар

1) Сізге таныс емес және олармен жұмыс жасауға тапсырма берілмеген машиналар мен аппараттармен жұмыс жасамау;

2) пышақпен жұмыс жасағанда оны байқап қолдану, өнімдерді өндеу кезінде қолдарды және пышақты дұрыс ұстау, пышақтарды арнайы қалташаларда сақтау;

3) плитаға қыздыру үшін қойылған майлар жоғары температура әсерінен өртеніп кетпеуін қадағалау;

4) Котлеттер мен басқа да жартылай фабрикаттарды қуырған кезде оларды өзіңнен ары қарай еңкейте салу;

5) қайнаған майға өнімдерді салғанда майға судың түсіп кетуіне жол бермеу;

6) қайнаған қазандардың, кастрөлдердің және ыстық тағамы бар басқа плита үстіндегі ыдыстардың қақпақтарын абайлап ашу;

7) ыстық ас үй ыдысын жалаңаш қолмен ұстамау, бұл үшін орамалды қолданыңыз;

8) төгілген сұйықтықты, майды, еденге түскен өнімдерді жинау.

Б. Электр плитасымен жұмысты бастамас бұрын

плитаның пісіру бетінің, түпқоймасының және қуыру шкафының камерасының санитарлық күйін, жерге тұйықталудың сенімділігін, пакеттік қайта қосқыштардың дұрыс жұмыс жасайтындығын, плиталар бетінің техникалық күйін тексерген жөн. Түбі қалың тегіс, плитамен тығыз жанасатын плита үстіне арналған ыдысты қолдану, ыдысты 80 % артық мөлшерде толтырмау, алдымен жалпы іске қосу құрылғысын қосу, содан кейін плита конфоркаларын пакеттік қайта қосқыштармен толық қуатқа қосу.

Қыздырудан кейін жұмыс істеу кезінде пакеттік қайта қосқыштарды орташа қыздыруға орнату керек; суық плита үстіне арналған ыдысты қызған конфоркаға қоюға болмайды,

конфоркаларда жарықшалардың пайда болуына немесе қысқа тұйықталуды болдырмау үшін, сұйықтықтың плита үстіне төгілуіне жол бермеу керек.

Жұмыс аяқталған соң конфоркаларды өшіріп, плитаны желіден суыру керек; суығаннан кейін плита бетін тазартып, сүртіп, түпқойманы жуып, кептіру керек.

Балықтарды кулинарлық қолдану

Балықтардың кулинариялық құндылығы майдың құрамына және оның балық тініндегі таралуына тәуелді. Бекіре, албырт балықтарынан, майшабақтан, тікенді балық, сүтіл мен камбаладан жасалған тағамдар ең майлы тағамдар болып есептеледі. Нәлім балықтарынан, шортан, алабұға, сазаннан жасалған тағамдар орташа майлылықта болады. Бұны гарнирлер мен тұздықтарды өңдеу және таңдау әдістерін таңдағанда білген абзал.

Балық тағамдары, әсіресе теңіз балығынан жасалған тағамдар минералды заттектерге бай (натрий, калий, фосфор, йод, күкірт, хлор, темір, мыс және т.б.). Балықта D, A, B1 және B2B витаминдері, сонымен қатар, тәбеттің ашылуына септігін тигізетін экстрактивті заттектер көп мөлшерде бар.

Балық тағамдары жеңіл қорытылып, етке қарағанда жұмсағырақ және нәзік, майы тез балқиды, бұл оларды ыстық, сондай-ақ суық түрде қолдануға мүмкіндік береді.

Балық пісірудің жалпы тәсілдері

Пісіру үшін балықты бүтін тұлыбымен басымен немесе бассыз өңдеп, терісі мен қабырға сүйектерімен кесілген филемен немесе терісі бар филеге бөледі; бекіре балығын бүтін буындарымен терісімен, 90° бұрышпен кесілген үлесті бөліктермен туралады. Пісіру үшін торлары бар қазандарды немесе биік табаларды қолдануға болады. Жаппай өндірісте электр табаны немесе биік қабырғалы қаңылтыр табаларды пайдалануға болады.

Үлесті бөліктерді бір қатарға терісін жоғары қаратып салады, пісіру кезінде бөліктер пішінін жоғалтпас үшін, терісін сәл тіледі. 1 кг балыққа 2 л сұйықтық кетеді. Оны қайнатып, тұз қосып, қызуды басып, балықты дайын болғанша пісіреді.

Дәмдеуіштердің жиынтығы балық түріне байланысты: иісі мен дәмі нәзік балықтарды пісіргенде пияз бен ақ тамырсабақтарды қосады; иісі қатты аңқыған балық болса, пісіруге жақын қалғанда суға лавр жапырағын және бұрышты қосады.

Үлесті бөліктерді пісіру ұзақтығы 12-15 мин.

Балықты бөктірудің жалпы ережелері

1. Шағын балықты бүтіндей, бекіре балығын буындарымен немесе үлесті бөліктермен (банкеттер үшін) бөктіреді. Үлесті бөліктерді 30° бұрышпен қабырға сүйектері жоқ терідегі балық филесінен немесе терісі мен қабырға сүйегі жоқ филеден турайды.

2. Өткір дәмі мен иісі жоқ балықты бөктіреді.

3. Үлесті бөліктерді бір қатарға терісін жоғары қаратып, бір бөлік екіншісінің бір бөлігін жабатындай салады.

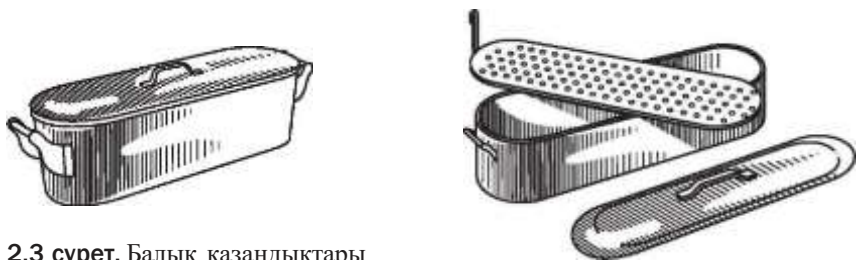
4. Балығы бар ыдысқа балықты шамамен оның бөлігінің 1/3 жабатындай су құяды (шамамен 1 кг балыққа 0,3 л) су, тұз, ақ тамырсабақтар, пияз, дәмдеуіштер қосады, оларды балықты пісіру кезіндегі ережелер бойынша таңдайды. Биік табаның қақпағын жауып, балықты дайын болғанша бөктіреді. Бөктіргеннен кейінгі сорпаға тұздық дайындайды.

5. Бүтін балықты бөктіру ұзақтығы – 15-20 мин., буындардікі – 25-45 мин.

Пісірілген балық пен Поляк тұздығымен бөктірілген балықты дайындаудың технологиялық операцияларының реті

№1 операция. Жұмыс орнын ұйымдастыру. Ыстық цех екі мамандандырылған бөлімге бөлінеді – сорпалық, тұздықты. Ыстық цехті салқын цехтің, үлестіру бөлімімен ас үй ыдысын жуу бөлмесінің жанына орналастырады, ондағы сорпалық және тұздықты бөлімдердің шекарасы нақты белгіленіп бөлінеді. Бөлме жоспары оңтайлы, еңбекті дұрыс ұйымдастыруға, кәсіпорынды ұстау және тұтынушыларға үздік қызмет көрсету бойынша санитарлық талаптарды орындауға қолайлы болуы тиіс. Тұздықты бөлімде балық, ет тағамдарын, гарнир, тұздықтарды дайындауды.

Ыстық цехте міндетті түрде күндізгі жарықтандыру болуы тиіс, цех электр плиталарымен, бұға пісіретін қазандармен, электр табалармен, нан пісіру шкафтарымен жабдықталады. Таразы орналасқан үстел, турауға арналған тақтайлар болады.



2.3 сурет. Балық қазандықтары

Ыдысты көлемі мен арналуы бойынша таңдау маңызды. Ыдыс келесі талаптарға сәйкес болуы керек: тотықпайтын металдан жасалынуы тиіс (тотықпайтын құрыш немесе алюминий қорытпасы), түбі және қабырғалары тегіс, берік бекітілген тұтқалары мен сыйымдылығының белгісі болуы тиіс.

Пісіру үшін түрлі сыйымдылықты қазандар мен кастрөлдер қолданылады, ал шала қуыру, бұқтыру және төктіру үшін – бір немесе екі тұтқасы мен қақпағы бар биік табалар қолданылады. Пісіру және бұқтыру үшін бу қорапшалары, торлы балық қазандары (2.3 сурет), мармиттер, қуыру үшін түрлі астаулар мен табалар қолданылады. Балық тағамдарын дайындауға арналған құрал-саймандар өте көп: сүзгі, шөміштер, кепсерлер, тұздық қасықтары, қалақшалар, аспазшы инелері, шанышқылар, түрлі ұзындықты веселки, бұға пісіруге арналған торлар және т.б. Ыдысты торлы стеллаждарда немесе өндірістік үстелдердің сөрелерінде сақтайды. Электр жабдығымен жұмыс жасағанда қауіпсіздік техникасының ережелерін сақтау қажет.

№2 операция. Өнімдерді дайындау. Балықты терісімен және қабырға сүйектерімен бірге үлесті бөліктерге бөледі.

Көкөністерді өңдейді, сәбізді, пиязды, картопты бөшкелер түрінде турауды.

«Польский» тұздығына арнап жұмыртқа қайнатады, аршиды және ұсақтап турайды.

№3 операция. Асшаяндарды жылумен өңдеу. Гарнирге картопты пісіреді.

Балықты қайнату үшін балықтың үлесті бөліктерін биік табаға терісін жоғары қаратып салады, ыстық су құйып, туралған сәбіз, пияз, тұз, бұрыш қосады.

№4 операция. «Польский» тұздығын дайындау. Қыздырылған сары майға жұмыртқа, туралған ақжелкен аскөгін, тұз, лимон шырынын қосады.

Сапаға қойылатын талаптар

Балық қайнағанда пісіп, өз пішінін толығымен сақтап қалуы тиіс.

Түсі, дәмі мен иісі балықтың берілген түріне және қайнату кезінде қолданылған тамырлар мен дәмдеуіштерге тән болуы тиіс. Гарнир — бөшкелер түріндегі немесе орташа мөлшердегі түйіндер түрінде қайнатылған картопты балықтың жанына салып, май құйып, аскөк себеді. Тұздықты бөлек ыдыста әкеліп, балыққа құяды.

Бөктірілген балық піскенде өз пішінін толығымен сақтап қалуы тиіс. Бөктірілген балықтың бетінде ұйыған ақуыз түйіршіктері болуы мүмкін, сондықтан да сыртқы келбетін жақсарту үшін балықтың үстіне тұздық құйып, үстін лимонмен, саңырауқұлақтармен немесе шаян етімен безендіреді.

Ұсыну ережелері

Қайнатылған балықты үлесті бөліктермен сүйектерімен бірге, терісімен сүйексіз, бекіре балықты – шеміршексіз терісімен немесе терісіз ұсынады.

Қайнатылған балық бөліктерін жылытылған үлкен тәрелкеге немесе тәрелкеге терісін жоғары қаратып салады, бір шетіне немесе айналдыра гарнирді – бөшкелер түрінде немесе бүтін түйіндей пісірілген картопты салады, картопқа сары май құяды, ұсақ туралған аскөк себеді, қайнатылған шаянмен, ақжелкен сабақтарымен безендіреді (2.4 сурет). Бөлек ыдыста «Польский» тұздығын береді.

Бөктірілген балықты үлесті бөліктермен сүйексіз, терісімен немесе терісіз ұсынады. Бекіре балығын – шеміршексіз және терісіз ұсынған жөн. Ұсақ балықты бүтіндей ұсынады.



2.4 сурет. Пісірілген балықты ұсыну

Балықты ұсынбас бұрын тұздықта жылытып алады. Бөктірілген балық бөліктерін жылытылған үлкен тәрелкеге немесе тәрелкеге салып, тұздық құяды, бұл балықтың нәрлілігін сақтап, ақуыз түйіршіктері бар бетін жасыруға мүмкіндік береді. Гарнирді жанына салады немесе бөлек ұсынады: бөшкелер түрінде туралған қайнатылған картоп, бүтін түйіндер, туралған немесе картоп пюреі. Картопқа ерітілген сары май құйылады, аскөк себеді.

Ресторандарда балық бөліктеріне қабығы алынған лимон бөлігін, қайнатылған саңырауқұлақ немесе қозықұйрық, консервіленген шаян бөліктерін салады.

Сақтау мерзімдері

Қайнатылған және бөктірілген балықты жіберуге дейін мармитте сорпада 60-70°C температурада сақтайды, 30 мин. ішінде өткізеді.

Өндірістік тапсырмалар

1. Қайнатылған балықтың 10 үлестік бөлігіне өнімді есептеңіз.
2. Қайнатылған және бөктірілген балықтың (филе) 10 және 50 үлесті бөлігін дайындаңыз. №1 және 2 технологиялық карталарды толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 1 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Пісірілген балық (филе)»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 623 таратым

Шығымы – 350 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Капитан балығы немесе:	296	160		
	теңіз алабұғасы шортан	214	156		
	нәлім	306	156		
	капитан балығының	197	152		
	немесе	182	160		
	нәлімнің	173	152		
	шортанның жартылай	184	156		

Кестенің соңы

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
2	Сәбіз	5	4		
3	Түйінді пияз	5	4		
4	Ақжелкен (тамыры)	4	3		
5	Пісірілген балық	—	125		
6	Гарнир	—	150		
7	Тұздық	—	75		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 2 технологиялық карта

Тағамның атауы: «**Рыба припущенная**»

Рецептуралар жинағы, 1998 г.

№ 627 таратым

Шығымы – 385 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Жайын немесе: көксерке шортан теңіз алабұғасы	304	152		
		298	152		
		330	152		
		217	152		

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто салмағы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
	көксеркенің шортанның теңіз алабұғасының жартылай	177 197 200 179	152 152 152 152		
2	Түйінді пияз	6	5		
3	Ақжелкен немесе балдыркөк (тамыры)	7 7	5 5		
4	Бөктірілген балық	—	125		
5	Жаңа піскен қозықұйрықтар	53	40		
6	Гарнир	—	150		
7	Тұздық	—	75		

Технологиялық шарттар

2.2.

НЕГІЗГІ ӘДІСПЕН ҚУЫРЫЛҒАН БАЛЫҚТЫ; ФРИТЮРДЕ ҚУЫРЫЛҒАН БАЛЫҚТЫ; ПИАЗБЕН ҚУЫРЫЛҒАН «ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ» БАЛЫҒЫН; ҚАМЫРДА ҚУЫРЫЛҒАН БАЛЫҚТЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: электр плитасы ЭП-2М, тоңазытқыш шкафы ШХ-1,40К, қуырым ыдысы ФНЭ-10, электр табасы СЭ-0,45; ШЖЭ-0,85 қыздыру шкафы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: сыйымдылығы 0,5-1 және 2 л кастрөлдер, сотейниктер, табақтар, «РС» таңбасы қойылған турауға арналған тақтайлар, үккіш, кепсер, аспазшы пышақтары, құйғыш қасық, қалақ.

Шикізат: балық тұлыбы, ұн, сүт, жұмыртқа, картоп, пияз, аскөк, дәмдеуіштер, өсімдік майы.

Негізгі әдіспен қуырылған балықты; фритюрде қуырылған балықты; пиязбен қуырылған «по-ленинградски» балығын; қамырда қуырылған балықты дайындау үшін технологиялық операциялардың реті

№1 операция . Жұмыс орнын ұйымдастыру. №1 нұсқаулық картаны қараңыз, II тақырып.

№2. операция . Негізгі әдіспен қуыру үшін балықты дайындау. Ірі балықты алдын ала кез келген әдіспен бөлшектеп тазартады (жалпақтап, жалпақтамай, түрлі филе). 30° бұрышпен үлесті бөліктерге бөледі және теріні тіледі.

№3 операция . Негізгі әдіспен қуырылған балықты дайындау. Балыққа тұз, бұрыш сеуіп, ұнға аунатып, өсімдік майы немесе басқа май бар 160 °С дейін қыздырылған табаларда қуырады. Екі жақтан қуырылған балықты қуыру шкафында 250 °С температурада 5 минут ішінде қуырады.

№4 операция . Балықты қуырма ыдыста қуыруға дайындау. Қуырма ыдыста қуыру үшін, жартылай дайын өнімді терісіз және қабырға сүйексіз филеге бөлінген балықтан және бекіре балықтарының толықтай тазартылған буындарынан дайындайды.

№5 операция . Балықты қуырма ыдыста дайындау. Үлесті бөліктерге тұз, бұрыш қосып, ұнға аунатады, сүт пен жұмыртқадан жасалған лезонға малып, кепкен ақ нанның (үгілген қатқан ақ нан) ұнтағына аунатады. Содан кейін жартылай дайын өнімдерді 160-170°С қыздырылған майда қуырады, майды ағызып, қуыру шкафында әрі қарай піскенше қуырады.

№6 операция . Пиязбен қуырылған «ленинградша» балығын дайындау. Терісі бар балықтың үлесті бөліктерін негізгі әдіспен қуырады: тұз, бұрыш қосып, ұнға аунатады, 160° С температурада екі жағынан өсімдік майына қуырады, қуыру шкафында піскенше 5 мин. қуырады.

Үлесті бөліктерге арналған шағын табаның ортасына балықты салып, айналасына дөңгелектеп туралған қуырылған піскен картопты салады,

балыққа дөңгелектеп туралған және қуырма ыдыста қуырылған ащы пияз қосылады. Тағам ыстық болуы үшін табаны плитада қыздырып алу керек.

№ 7 операция . Балықты қуырма ыдыста қуыру үшін дайындау. Балықты таза филеге бөліп, бөлшектеп тұрайды, маринадтайды (ыдысқа салып, тұздап, уатылған бұрыш, ақжелкен, өсімдік майын, лимон қышқылын қосады), араластырып, тоназытқышта 1 сағ. бойы ұстайды.

№8 операция . Қамырда қуырылған балық үшін қамыр дайындау. Еленген ұн, сүт, жұмыртқаны, өсімдік майы мен тұзды (ұн мен сүт **1:1**, жұмыртқа — 40 г ұнға 1 дана) араластырады. Жұмыртқаның ақуызын араластырып, қамырға бірнеше бөлікпен бөліп құяды.

№9 операция . Қамырда қуырылған балықты жылулық өңдеу. Дайындалған (маринадталған) балықты қамырға салып, жақсылап қыздырылған қуырма ыдысқа салады және қызарғанша қуырады.

Сапаға қойылатын талаптар

Қуырылған балықты бір үлесті бөлікпен терісі мен сүйегімен, терісімен сүйексіз, терісіз және сүйексіз ұсынады. Ұсақ балықты – жақсылап іш қуысы тазартылған бүтін күйінде ұсынады. Балық пішінін сақтап, оның бетінде біркелкі сарғыш-қоңыр түсті қабықшасы болуы керек; фри балықтың нан ұнтағы сәл ғана терісінен ажыраса болады. Консистенциясы — жұмсақ, нәрлі; еті шанышқымен жеңіл бөлінеді, бірақ босап кетпеген болу керек. Балық дәмі – өзіне тән; бөгде дәмсіз. Балық пен майдың иісі шығады. Тағам күйіп піспеген, артық тұздалмаған. Күйіп кеткен қуырма ыдыстың дәмі шықпауы тиіс.

Қамырда қуырылған балық жақсылап қуырылған, бірақ нәрлі болуы тиіс. Қамыр – борпақ әрі жұмсақ. Түсі – ашық сарғыш. Қуырма ыдыста қуырылған балықтың қуырылған балықтың қою түсі жол берілмеуі тиіс қателік болып табылады.

Сақтау мерзімдері

Қуырылған балықты плитада немесе мармитте 3 сағ. аспайтұндай сақтайды, бұдан кейін 8-6 °С салқындатады, дәл сол температурада 12 сағаттан аспайтын уақыт сақтайды. Ұсыну алдында балықты қуыру шкафында 90 °С температурада немесе плитада негізгі әдіспен жылытады, содан кейін 1 сағ. ішінде өткізеді.

Ұсыну ережелері

Негізгі әдіспен қуырылған балықты екінші тағамдар үшін үлесті бөліктерге арналған тәрелкеде ұсынып, балыққа қуырылған картоп гарнирін қосады. Қайнатылған картоп немесе картоп пюресін ұсынуға болады. Тұздалған қияр, қызанақтар қосымша гарнир бола алады. Балықты ұсыну кезінде май, қорытылған май құяды немесе балыққа аздап сары май қосады. Кейде қуырылған балықты тұздықтармен қоса ұсынады: томат, эстрагон қосылған томат.

Пиязбен қуырылған «ленинградша» балығы баранчикте немесе үлесті бөліктерге арналған табада ұсынылады.

Қуырма ыдыста қуырылған балыққа қуырма ыдыста қуырылған картоп, ақжелкен аскөгін, лимон тілімін қосып гарнирлейді. Бөлек ыдыста майонез қосылған корнишондар немесе шарап қосылған томат тұздығын ұсынады.

Қуырма ыдыста қуырылған балықты гарнирсіз ұсынады. Балық бөліктерін пирамида түрінде қағаз сүлгі төселген тәрелкеге, үлкен тәрелкеге салады, жанына ақжелкен аскөгін салады.

Өндірістік тапсырма

1. Пиязбен қуырылған «ленинградша» балығының 10 және 50 үлесті бөлігіне арналған өнімдерді есептеңіз. №3 технологиялық картаны толтырыңыз..

2. Пиязбен қуырылған «ленинградша» балығының 10 және 50 үлесті бөлігін дайындаңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№3 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Пиязбен қуырылған «ленинградша» балығы»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

№ 643 таратым

ШЫҒЫМЫ – 315 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Нәлім немесе: теңіз алабұғасы скупбрия	194 204 261	149 149 149		

Кестенің соңы

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
	көксерке немесе хек	264	145		
	нәлімнің жартылай	169	149		
	теңіз алабұғасы немесе	171	149		
	көксерке	173	145		
2	Бидай ұны	7	7		
3	Өсімдік майы	8	8		
4	Қуырылған балық	—	125		
5	Лук, жаренный во фритюре	—	40		
6	Гарнир	—	150		

Технологиялық шарттар

2.3. ҚАҚТАЛҒАН БАЛЫҚТАН ЖАСАЛАТЫН ТАҒАМДАР ТЕХНОЛОГИЯСЫ: КАРТОППЕН ОРЫСША ҚАҚТАЛҒАН БАЛЫҚ, СҮТ НЕМЕСЕ ҚАЙМАҚ ТҰЗДЫҒЫМЕН

№3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ШЖЭ-0,85, СЭ-0,45; ПЭСМ-4ШБ, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: сыйымдылығы 1,5, 1 және 2 л кэстрөлдер, биік табалар, табалар, «ОС» және «РС» белгілері бар турауға арналған тақтайлар, үккіш, кепсер, аспазшы пышақтары, ожау, қалақша, сопақ баранчиктер, үлесті бөліктерге арналған таба.

Шикізат: балық тұлыптары, картоп, қарақұмық жарнасы, пияз, қаймақ, сүт, өсімдік майы, дәмдеуіштер, нан ұнтағы.

Қақталған балықты дайындау ерекшеліктері

Қақтау үшін кез келген орташа көлемді өзен немесе теңіз балығын қолданады. Ұсақ балықты (мөңке, ақтабан, тұқы) бүтіндей қақтайды. Үлкенірек балықты сүйексіз үлесті бөліктерге бөледі.

Қақтау үшін қайнатылған немесе қуырылған картопты, картоп пюреcін, бұқтырылған қырыққабатты, бытырап піскен қарақұмық ботқасын, суға піскен макарондар мен сүт тұздығын және т.б. қосады.

Қақталған балықты дайындау үшін технологиялық операциялардың реті

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз, II тақырып.

№2 операция. **Сүт тұздығында қақталған балыққа арналған өнімдерді дайындау.** Балықты үлесті бөліктерге бөледі, шағын су мөлшерінде бөктіреді. Макарондарды суға пісіріп, сары май қосады. Қоюлығы орташа сүт тұздығын дайындайды. Пиязды шала қуырып, тұздыққа қосады, қайнатады. Ірімшікті ұсақ үккіштен өткізеді.

№3 операция. **Сүт тұздығында қақталған балықты жылулық өңдеу.** Үлесті бөліктерге арналған табаны майлайды. Макаронды салады; балықты макарондардың ортасындағы шұңғылға салады. Ыстық сүт тұздығын құяды, ірімшік себеді, сары май құяды, қуыру шкафында қақтайды.

№4 операция. **Қаймақ тұздығында қақталған балыққа арналған өнімдерді дайындау.** Балықтың үлесті бөлікті негізгі әдіспен қуырады, картопты қайнатады, дөңгелектеп турайды, қуырады. Қарақұмық ботқасын пісіреді, сары май қосады; қаймақ тұздығын қосады.



a



б



в

2.5 сурет. Картоппен орысша қақталған балықты дайындау технологиясы:
a — шикі балық; *б* — картоппен жабылған балық; *в* — тағамды ұсыну.

№5 операция . Қаймақ тұздығында қақталған балықты жылулық өңдеу. Үлесті бөлікке арналған табаны майлап, қарақұмық ботқасын немесе картоп салады. Ортасындағы шұңғылға балықты салады. Қаймақ тұздығын қосады. Ірімшік сеуіп, қорытылған май құйып, қуыру шкафында қақтайды.

№ 6 операция . Картоппен орысша қақталған балыққа арналған өнімдерді дайындау. Картопты қабығымен қайнатады, суытып, тілімдерге және дөңгелектеп турайды.

№7 операция . Картоппен орысша қақталған балықты жылулық өңдеу. Балық сорпасында негізгі ақ тұздығын дайындайды; ірімшікті ұсақ үккіштен өткізеді; балықты терісіз сүйексіз филеге бөледі. Үлесті бөліктерге арналған табаны майлайды, тұздықтың бір бөлігін құяды; ортасын шикі балықты салады (2.5, а сур.). Айналасына туралған картопты

салады, ал оның бетіне дөңгелектеп туралған картопты бүкіл балықты жауып тұратындай салады (2.5, б сур). Тағамды қалған тұздықпен тұздап, үккіштен өткізілген ірімшік немесе кепкен нан себеді, қорытылған сары май құяды және қуыру шкафында 250-280°C-та бетінде қызғылт қабықша пайда болғанша қуырады. 15-20 минуттан кейін тағамды плитаға қойып, балық толығымен дайын болғанша 3-5 минут ішінде жылытады.

Сапаға қойылатын талаптар

Қақталған балық тағамдарын үлесті бөліктерге сүйексіз, терісімен және терісіз бөледі. Бүтін балықты сүйегімен қақтайды – ақтабан, мөңке. Тағам бетінде қызғылт қабықша болу керек. Тұздық қоюланып, бірақ кеуіп кетпеуі тиіс. Тағам – нәрлі, балық және гарнир күйіп кетпеген болып және ыдысқа жабыспауы тиіс.

Ұсыну ережелері

Қақталған балықты қаңылтырда дайындайды, сонымен қатар үлесті бөліктерге арналған табаларда, металл үлестік тәрелкелерде дайындап, сол тәрелкемен ұсынады (2.5, в сурет).

Өндірістік тапсырмалар

1. Картоппен орысша қақталған балықтың және сүт тұздығында қақталған балықтың 10 және 50 үлестік бөлігіне арналған өнімдерді есептеңіз. №4 және 5 технологиялық карталарды толтырыңыз.

2. 1 т. аталған тағамдардың 10 және 50 үлесті бөлігін дайындаңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 4 технологиялық карта

Тағамның атауы: **«Картоппен орысша қақталған балық»**

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 664/І таратым

Шығымы – 400 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Нәлім немесе: көксерке хек нәлімнің немесе көксеркенің жартылай фабрикаты	200 298 317 175 197	152 152 152 152 152		
2	Дайын балық	—	125		
3	Картоп	206	206/150		
4	Тұздық	—	150		
5	Ірімшік немесе кептірілген нан	6,5 5	6 5		
6	Асхана майонезі немесе сары май	15	15		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№5 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Сүт тұздығында қақталған балық»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 665 таратым

Шығымы – 315 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Нәлім немесе: көксерке минтай нәлімнің жартылай фабрикаты	129 192 198 113	98 98 99 98		
2	Бөктірілген балық	—	80		
3	Түйінді пияз	16	8		
4	Тұздық	—	100		
5	Ірімшік	5,4	5		
6	Гарнирлер № 945 және 946	—	150		
7	Сары май немесе маргарин	10	10		

Технологиялық шарттар

2.4. БАЛЫҚ КОТЛЕТ МАССАСЫНАН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫ, ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІНЕН (БУҒА ПІСІРІЛГЕН, ҚУЫРЫЛҒАН КАЛЬМАРЛАР, АСШАЯНДАР) ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№4 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ЭП-2М, ШХ-1,40К, СЭ-0,45; ШЖЭ-0,85, ет тартқыш, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: сыйымдылығы 0,5, 1 және 2 л кастрөлдер, сотейниктер, табақтар, «РС» таңбасы қойылған турауға арналған тақтайлар, үккіш, кепсер, аспазшы пышақтары, құйғыш қасық, қалақ.

Шикізат: балықтың, кальмардың, асшаянның тұлыбы, жұмыртқа, асхана маргарині, өсімдік майы, түйінді пияз, кепкен нан, дәмдеуіштер.

Балық котлет массасын дайындауға арналған балық түрлері

Котлет массасын ұсақ бұлшық ет аралық сүйектердің аздаған мөлшері бар етті балықтан — нәлім, шортан, жайын, көксерке, теңіз алабұғасы, мойва етінен дайындайды. Балық котлет массасынан дайындалған тағамдарды қуырады, бұқтырады, пешке дайындайды.

Балық массасынан дайындалған тағамдарды дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1. операция Жұмыс орнын ұйымдастыру. №1 нұсқаулық картаны қараңыз, II тақырып.

№2 операция. Балық котлет массасын дайындау. Балықтың туралған таза белдеме етін ет тартқыш арқылы өткізеді, суға немесе сүтке жібітілген қыртысы жоқ нанмен араластырады және тағы да ет тартқыш арқылы өткізеді. Тұз, бұрыш қосады, араластырады.

№3 операция. Котлеттер және биточки дайындау. Балық котлет массасынан котлеттер жасайды, оларды құрғақ нанға аунатады, 8-10 мин. бойы қызғылт қабық түзілгенге дейін екі жағынан негізгі тәсілмен қуырады, қуыру пешінде 5 мин. бойы дайындайды.

№4 операция. Тефтельдер дайындау. Тефтельдерді домалақ пішінде 1 порцияға 3 — 4 данадан жасайды, қаңылтыр табаға салады, екі жағынан негізгі тәсілмен қуырады, томат тұздығын құяды, 10-15 мин. бойы бұқтырады.

№5 операция. Балықтан дайындау. Тельное жартылай ай түрінде жасайды, льезонға жібітеді, ұнтақталған кепкен нанға аунатады, қуырма ыдыста 3-4 мин. бойы қуырылған қабық түзілгенге дейін қуырады, кепсермен шығарады, майын ағызу үшін кәкпірге салады; тельное табаққа салады, қыздыру шкафына қояды, тағамның бетінде ұсақ ауа көпіршіктер пайда болғанға дейін 4-5 мин. ұстайды.

№6 операция . Томат тұздығы қосылған фрикаделькалар дайындау. Балық котлет массасына ұсақ туралған шала қуырылған түйінді пиязды, жұмыртқа мен маргарин қосады, араластырады, 15-18 г фрикаделькалар жасайды, суға немесе сорпаға 10-15 мин. бойы пісіреді.

Сапаға қойылатын талаптар

Балық котлет массасынан дайындалған тағамдар ө пішінін сақтау керек, сынбауы керек, біртұтас, жақсылап ұсақталған және араластырылған массадан тұру керек. Қуырылған тағамның беті жақсылап қуырылған қабықшамен жабылу керек. Кескен кезде түсі ақ түстен бастап сұр түске дейін, тағам нәрлі, уатылған болу керек. Тағамның пішінінің дұрыс болмауына, бұйымның ішіне кепкен нанның түсуіне, бөтен иістердің болуына, қышқыл нан дәмінің болуына және т.б. жол берілмеу керек.

Ұсыну ережелері

Ұсынған кезде тағамды тәрелкеге салады, гарнирді бүйір жақтан салады, тұздықты тек биточки және тефтельге құяды, басқа тағамға тұздықты бүйір жағынан құяды.

Котлеттер (1 п о р ц и я ғ а 1 - 2 дана) гарнирге қуырылған, пісірілген картоп, картоп езбесі, май қосылған пісірілген немесе шала қуырылған көкөніс, уатылған қарақұмық ботқасы беріледі. Тағамның үстінен сары май құйылады. Биточкиге томат, негізгі қызыл, қаймақты немесе пияз қосылған қаймақты тұздықтар құяды. Котлеттерге жеке томат немесе қаймақ тұздық құюға болады немесе оны котлеттің қасына тәрелкеге құюға болады.

Тефтельдер ұсынған кезде қыздырылған тәрелкеге пісірілген картоп немесе күріш, картоп езбесін салады, жанына дайын тефтельдер салады да, үстінен бұқтырған кезде қолданылған тұздықты құяды. Гарнирге май құяды, тағамға ұсақталған жасыл шөп себеді.

Балықтан дайындалған тельное — 1 порцияға 2 данадан салады, май немесе сүт тұздығына қуырылған картоп, жасыл бұршақ, немесе күрделі гарнирмен ұсынылады, үстінен шыжғырылған маргарин құяды, ұсақталған жасыл шөп себеді. Тұздық құятын ыдыста бөлек томат тұздығын ұсынады.

Балық фрикаделькалар ұсынған кезде томат тұздықпен бірге тәрелкеге гарнир — пісірілген күріш немесе картоп, картоп езбесін немесе май қосылған пісірілген көкөністер салады, жанына фрикадельки салады. Томат, қаймақты немесе томат қосылған қаймақты тұздық құяды.

Теңіз өнімдерінен тағамдар дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция . Жұмыс орнын ұйымдастыру. №1 нұсқаулық картаны қараңыз, II тақырып.

№2 операция . Кальмарларды қуыруға дайындау. Теңіз өнімдерінен тағамдар дайындау үшін кальмарларды қайнар тұрған суға салады, тұз қосады және 2,5-3 мин. бойы қайнатады. Суды кальмарларға қарағанда 2 есе көп құяды, 1 л суға 10 г тұз салады. Суға ақжелкеннің тамырсабақтарын немесе басқа тамырсабақтарды турап салуға болады (2-3 г). Кальмарларды сондай-ақ бұға 7-10 мин. бойы пісіруге болады.

Суға пісірілген кальмарларды кесектерге турайды, тұз, бұрыш себеді, ұнға, лезонға және ұнтақталған кепкен нанға аунатады.

№3 операция . Кальмарларды жылумен өңдеу. Дайындалған кальмар кесектерін қуырылған қабық түзілгенге дейін екі жағынан қуырады.

№4 операция . Асшаяндар дайындау. Асшаяндарды жібітеді, шаяды.

№5 операция . Асшаяндарды жылумен өңдеу. Асшаяндарды қайнап тұрған тұз қосылған суға салады және 3-4 мин. бойы қайнатады (1 л суға – 10 г тұз), тамырсабақтар мен дәмдеуіштер қосады.

Ұсыну ережелері

Кальмарлар қуырылған, пісірілген — тәрелкеге салу алдында қуырылған картоп түріндегі гарнирді, жанына — қуырылған кальмарлар салады, шыжғырылған май құяды және ұсақтап туралған ақжелкен шөбін себеді.

Пісірілген асшаяндар басытқы ретінде және балық тағамдарын, салаттарды, салқын тағамдарды безендіру үшін қолданылады.

Өндірістік тапсырма

Ұсақтап туралған балық сзраздары және балық орамасының 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №6 және №7 технологиялық карталарды толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№6 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Ұсақтап туралған балық зраздары»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 680/І таратым

Шығымы – 405 г

№ п/п	Шикізат	Бір порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Көксерке немесе: жайын	167	80		
		178	80		
		85	80		
2	Бидай наны	24	24		
3	Сүт немесе су	32	32		
4	Балық фаршы	—	134		
5	Түйінді пияз	40	34/17		
6	Кулинарлық май	5	5		
7	Ақ балғын	26	20/15		
8	Кептірілген нан	10	10		
9	Жартылай фабрикат	—	174		
10	Бірыңғай май	12	12		
11	Дайын зразы	—	148		
12	Фарш	—	32		
13	Гарнир	—	150		
14	Асхана маргарині	7	7		
15	Тұздық	—	100		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 7 технологиялық карта

Тағамның атауы: «**Балық орамасы**»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 679/І таратым

Шығымы – 325 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Шортан немесе: көксерке	150 125 82	60 60 60		
2	Балық фаршы	—	100		
3	Ақ балғын саңырауқұлақтар	17	13/10		
4	Түйінді пияз	26	22/11		
5	Кулинарлық май	4	4		
6	Фарш	—	25		
7	Кептірілген нан ұнтағы	3	3		
8	Рулет жартылай фабрикаты	—	125		
9	Кулинарлық май	3	3		
10	Дайын рулет	—	100		
11	Гарнир	—	150		
12	Тұздық	—	75		

Технологиялық шарттар

ЕТ ТАҒАМДАРЫ

Сабақтың негізгі мақсаттары: 1. Білім алушыларда ет тағамдарын дайындау үшін жұмыс орнын ұйымдастыру дағдыларын қалыптастыру.

2. Оларды құрал-жабдықтармен, аспаптармен, жабдықтармен таныстыру.

3. Білім алушыларды қауіпсіз еңбек тәсілдеріне, санитария ережелеріне, тағамдар бракеражына (сапа бағалауға) үйрету.

4. Ет тағамдарын дайындау, тапсырысты және банкет тағамдарын безендіру және ұсыну, нормативтік-техникалық құжаттамамен жұмыс істеу, жұмыс уақытын оңтайлы пайдалану дағдыларын қалыптастыру.

3.1. ГАРНИР ҚОСЫЛЫП ПІСІРІЛГЕН ЕТТІ ЖӘНЕ ГАРНИР ҚОСЫЛҒАН ҚЫСҚА ШҰЖЫҚТАР МЕН СОСИСКАЛАР ДАЙЫНДАУ

Тұздық бөлімше жабдықтарымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасы ережелері

Ет тағамдарының тұздық бөлімшесінің негізгі жабдықтары ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,5, СЭСМ-0,2 және ШЖЭСМ-2К электр табақтары, ФЭСМ-20 электр қуырма ыдысы, ас дайындайтын қазандықтар, ПУ-0,6 әмбебап жетегі, ПШСМ-14 кәуап пеші, ЭСВ-3 сосиска пісіргіш болып табылады.

Буға пісіретін шкафтар азық-түлік өнімдерін буға пісіруге және оларды қыздыруға арналған. Буға пісірілген тағамдар қарапайым тәсілмен пісірілген тағамдарға қарағанда нәрлірек болады.

Буға пісіретін электр секциялы модульденген АПЭСМ-2 аппараты аяқтары биіктігі бойынша реттелетін тіреуге орнатылған екі бір типті секциялардан тұрады. Секциялар және тіреу тоттанбайтын болаттан дайындалған беттермен жабылған.

Әрбір секцияның өзіндік пісіру камерасы және

бу жабатын құрылғылары бар. Алынбалы бұрыштардағы пісіру камераларының ішінде алынбалы қақпақтары бар тұтас және кедір-бұдыр сотейниктер салынады. Алдыңғы жағынан пісіру камералары және тіреу жеке есіктермен жабылады.

Тіреудің ішіне бу генераторы мен қалқыма клапаны бар қоректендіргіш бачок орнатылған, ол бу генераторындағы су деңгейін реттейді, ал өтпелі құбырда ЖЭҚ "құрғақ жүрістен" қорғайтын қысым релесі орнатылған.

Бу генераторынан бу камераға түседі, ал олардың ішінде түзілген конденсат түбінде жиналады және канализацияға шығарылады. Бу генераторын шаю үшін шұра қарастырылған.

Басқару панелінде пакетті ауыстырып қосқыш және сигналды шамдар орналасқан: қызыл — «Су жоқ», жасыл — «Қыздыру».

Буға пісіретін электр секциялы модульденген АПЭСМ-1 аппараты құрылымы және жұмыс істеу принципі бойынша АПЭСМ-2 аппаратына ұқсайды, бірақ одан айырмашылығы – екі жеке пісіру камерасы бар секциясы бар.

АПЭ-0 буға пісіретін электр аппараты, 23А (АПЭ- 0,23А-01) жұмыс істеу принципі бойынша АПЭСМ-2 аппаратына ұқсайды, бірақ оның өлшемдері СЭВ стандартының модуліне сәйкес келеді. Аппараттың өлшемдері 530 x 325 x 65 мм 2 функционалдық сыйымдылығы, қаңылтыр таба орнатуға арналған 2 кассетасы және өлшемдері 530 x 325 x 20 мм 8 қаңылтыр табалары бар. АПЭ-0,23А аппараты жалпы фермаға орнатылады, ал АПЭ-0,23А-01 аппараты — ас үйдің кез келген жерінде секциялық тіреуге орнатылады.

Аппараттың температуралық режимді реттейтін автоматикасы бар. Температура датчик-релесі конденсат өткізгішке орнатылады. Конденсат өткізгіштің температурасы 95-96°С жеткенде температура релесі аппаратты минималды қуатқа ауыстырады.

Жұмысты бастау алдында жерге тұйықталудың сенімділігін, сондай-ақ камералардың санитарлық күйін тексереді. Бу генераторынан су ағызатын шұраны жабады, ал қоректендіргіш бачокты және бу генераторын сумен толтыруға арналған құбырдағы шұраны ашады. Содан кейін ЖЭҚ максималды қуатқа қосылады. «Қыздыру» жасыл сигналды шамы жанады. АПЭСМ-2 шкафының камераларында буды жабатын құрылғылар ашық болу керек.

Шкаф қыздырылған соң, жұмыс камераларына қаңылтыр табаларға немесе сотейниктерге салынған тағамдар жүктеледі. Қыздырылған соң аппараттарды орташа қыздыруға ауыстырады. Тағамдарды шкафтан шығарған кезде бумен күйіп қалмау үшін сақтық шараларын сақтайды.

ЭСВ-3 электр сосиска пісіргіш түбі бар, аяқтарға орнатылған, сосискаларды қыздыруға және ыстық күйін сақтап тұруға арналған.

СНЭ-15 электр сосиска пісіргіш құрылымы бойынша ЭСВ-3 сосиска пісіргішке ұқсас, бірақ тоттанбайтын болаттан жасалған бір ғана кастрөлі және торлы себеті бар. Сосиска пісіргіш блокқа жиналған алынбалы ЖЭҚ-тармен қыздырылады.

Кәуап пештері кәуаптарды және ет пен балықтан дайындалған басқа тағамдарды қуыру үшін қолданылады. Олар қайыңнан, қандыағаш, еменнен алынған ағаш көмірмен жұмыс істейді, осындай көмір сүрлемейтін қысқа жалынмен жанады.

Жұмысты бастау алдында кастрөлдердің санитарлық күйі тексеріледі, оларға ыстық су құяды және қақпақты жауып, сосиска пісіргішті қатты қыздыруға қосады. Суды 1 кг сосискаға 2 л есеппен алады, бірақ оның деңгейі кастрөл жиегінен 4 см төмен болу керек. Сосискаларды қайнап тұрған суға салады, қайнауға дейін жеткізеді, бірақ қайнатпайды, 5 мин. бойы пісіреді, ол үшін су қайнаған соң пакетті ауыстырып, қосқышты әлсіз қыздыруға ауыстырады, екінші кастрөлді сосискаларды буда ыстық күйде сақтау үшін мармит ретінде қолдануға болады: суда сақтаған кезде олар өздерінің дәмдік қасиеттерін жоғалтады.

№1 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ЭСВ-3, ПЭСМ-4ШБ, өндірістік үстелдер, таразы.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: сыйымдылығы 0,5, 1 және 2 л кастрөлдер, табақтар, сотейник, веселка, елек, кепсер, «ОС», «МС», «ОВ» және «МВ» таңбасы қойылған турауға арналған тақтайлар, үккіш, аспазшы пышақтары, металл қасықтар, тұздық қасығы, тұздық ыдысы.

Шикізат: ет, сосискалар, қысқа шұжықтар, дәмдеуіштер, ақжелкек, өсімдік майы, сірке суы.

Гарнир қосылған пісірілген етті және гарнир қосылған қысқа шұжықтар мен сосискалар дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Турауға арналған тақтайларды өз алдына қояды. Ыдысты, құрал-саймандарды, аспаптарды таңдайды, таразы қояды. Азық-түлік өнімдерін тақтайдың өзінің сол жағына, ал жартылай фабрикаларға арналған ыдысты оң жағына қояды.

№2 операция. **Етті пісіруге дайындау.** Алынған етті жуады, ыдысқа салады, ыстық су құяды және қайнатады.

№3 операция. **Пісіру режимін бақылау.** Қайнаған соң қыздыру режимін азайтады және сәл қайнатып пісіреді (85-90°C). Түзілген көбікті алып тастайды.

№4 операция. **Көкөністер қосу.** Пісіру аяқталғанға дейін 40 мин. бұрын туралған түйінді пиязды, ақжелкенді, балдыркөк, сәбіз салады және 30 мин. қалғанда етті тұздайды.

№5 операция. **Еттің дайын болуын анықтау.** Еттің дайын болуын аспазшы инесімен тесу арқылы анықтайды, ине етке еркін кіріп, еркін шығу керек, тесілген жерден шығатын шырыны мөлдір болу керек.

№6 операция. **Піскен етті кесектеу.** Таразыда еттің тұтас бөлігін өлшейді және массасы бойынша қанша порциялық кесекке кесуге болатынын анықтайды. Содан кейін етті мөлшерлейді. Оны талшықтарына көлденең кесуге болады.

Етті науаға салады, сорпа құяды және қосымша жылулық өңдеуге қояды, бұл еттің микроағазалардың тұқым себуінің алдын алу үшін қажет.

№7 операция. **Сосискаларды пісіруге дайындау.** Жасанды қабықшасын алып тастайды.

№8 операция. **Сосискаларды пісіру.** Қайнап тұрған тұздалған суға батырады (1 кг-ға 2 л есеппен), қыздыруды бәсеңдетеді және қайнатпай пісіреді (5-10 мин.). Суда 20 минуттан асырмай сақтайды.

№9 операция. **Пісірілген етке гарнир таңдау.** Картопты турайды және арнайы құралдың (пішіннің) көмегімен дөңгелектер кесіп алады, пісіреді. Сәбізді тіліктерге, қырыққабатты – төртбұрыштап (4х4) турайды және шала қуырады.

№10 операция. **Ақжелкек қосылған қаймақты тұздықты дайындау.** Ақжелкекті 30-40 мин. жібітеді, тазартады, үккіш арқылы үгітеді, сірке суын, дөңгелек бұрышты қосып, өсімдік майына шала қуырады, қайнатады және дайын қаймақты тұздықпен қосады.

Сапаға қойылатын талаптар

Еттің пен *гарнирдің* дәмі жеткілікті деңгейде тұзды; иісі тамырсабақтар мен пияздың хош иісі араласқан, осы еттің түріне тән иіс; сиыр етінің түсі ақшыл-сұр түстен қара-сұр түске дейін; консистенциясы жұмсақ, нәрлі.

Тұздық жеткілікті тұзды, ащы; түсі ақ; консистенциясы қаймақтың орташа қоюлығына ұқсас.

Ұсыну ережелері

Пісірілген ет тағамын ұсыну кезінде сопақ ыдысқа немесе тәрелкеге гарнир салады, ал жанынан, немесе оны сәл жауып тұрып, негізгі өнімді салады және тұздық құяды. Тұздықты жеке ұсынуға болады.

Пісірілген сосискалар ұсыну кезінде тәрелкеге гарнир салады, оның үстінен ыстық сосиска салады, май немесе қызыл тұздық құяды. Гарнир — картоп езбесі, уатылған ботқалар, пісірілген макарондар.

Пайдалы кеңес

Егер еттің балғындығына күмән келтірілсе, онда оны қуырмайды, оны пісіру керек. Ұзақ пісірген кезде бактериялар қырылады, ал қуыру ауру туғызатын ағзалардың толық қырылуына кепілдік бермейді.

Бұл қызықты

Ет тағамдарының құрамына В тобының дәрумендері мен А дәруменінің аздаған мөлшері кіреді. Ет тағамдарының минералды құрамы да бағалы. Еттің құрамындағы экстрактивті заттар тағамның дәмдік сапасын жақсартады және кулинарлық өңдеуден кейін ас қорыту сөлдерінің күшейтілген шығарылуына әкеледі, бұл тамақтың сіңірілуін арттырады. Жылулық кулинарлық өңдеу тәсіліне байланысты ет өнімдері мен тағамдары пісірілген, қуырылған, бұқтырылған және көмештелген болады.

Өндірістік тапсырма

Пісірілген еттің 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №1 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 1 технологиялық карта

Тағамның атауы: «**Піскен ет**»

Рецептуралар жинағы, 1999 ж.

№ 712/II таратым

Шығымы – 75/150/75 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр еті (жиегі, жауырын бөлігі, төс)	164	121		
2	Сәбіз	4	3		
3	Түйінді пияз	4	3		
4	Ақжелкен	3	2		
5	Піскен ет	—	75		
6	Гарнирлер № 931, 944 және 946	—	150		
7	Тұздықтар № 1011, 1013 және 1025	—	10		

Технологиялық шарттар

3.2. ПОРЦИЯЛЫҚ КЕСЕКТЕРМЕН ҚҰЫРЫЛҒАН ЕТТІ (БИФШТЕКС, БЕЛДЕМЕ ЕТ, ЛАНГЕТ, АНТРЕКОТ, ЭСКАЛОП) ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,2, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: қазандықтар, сотейниктер, қаңылтыр табалар, табақтар, аспазшы пышақтары, «ОС», «МС», «ОВ» және «МВ» таңбасы қойылған турауға арналған тақтайлар, қалақтар, гарнир және тұздық қасықтары және тұздық ыдыстары.

Шикізат: порциялық ет кесектері, дәмдеуіштер.

Қуырудың жалпы ережелері

1. Табаққа немесе қаңылтыр табаға шыжғырылған май құяды, оны 160-180°C температураға дейін қыздырады, содан кейін ет жартылай фабрикаттарын салады. Осындай режимде өнім ішінен жылдам қызады, еритін ақуыздар бірден денатурланады және ет сөлін азырақ шығарады.

2. Бөлінетін сөлдің құрамында экстрактивтік заттардың мөлшері көп. Қуырылған соң етті табақтарда бұға пісіреді, майды ағызады, ал құрғақ қалдықты сорпаның немесе судың аздаған мөлшерінде ерітеді және етті ұсынған кезде немесе тұздықтар ("сөлдер") дайындау кезінде пайдаланады.

3. Қуырғанда да, пісіргенде де масса бірдей жоғалады, ал кейбір жағдайларда одан аз жоғалады. Осылайша, сиыр еті ірі кесектермен қуырған кезде өз массасының 35 %-ын, ал пісірген кезде 38 %-ын жоғалтады, қой еті — сәйкесінше 37 және 36, шошқа еті — 32 және 40, бұзау еті — 37 және 36% жоғалтады. Кепкен нанға аунатылған өнімді қуырған кезде масса едәуір аз жоғалады, себебі кепкен нан ылғалдың булануына жол бермейді және бөлінетін сөл мен майды сіңіреді.

4. Табиғи етті табақтарға қуырады. Қаңылтыр табалар пайдалану ұсынылмайды, себебі бірқалыпты жылулық өңделуді қамтамасыз ету мүмкін емес. Кепкен нанға аудармай сиыр етінен бифштекс, белдеме ет, лангет, антрекот; шошқа етінен — табиғи котлеттер және эскалоп; қой етінен — табиғи котлеттер дайындайды.

Бифштекс дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқамалық картаны қараңыз, III тақырып.

№2 операция. **Ет жартылай фабрикаттарын дайындау.** Дайындалған жартылай фабрикатқа (бифштекс) тұз және бұрыш себеді.

№3 операция. **Табиғи порциялық кесектерді қуыру.** Табақты плитаға қояды, шыжғырылған май құяды, 160-175 °C

дейін қыздырады және ет кесектерін салады, қуырылған қабық түзілгенге дейін екі жағынан қуырады. Қыздыруды бәсеңдетіп, дайын болғанға дейін 5-15 мин. дайындайды.

№4 операция . Бифштектің дайын болуын және қуырылу деңгейін анықтау. Аз қуырылған етті кескенде қызғыл сөл бөлінеді, кесілген жерінде аз қуырылған еттің қызғылт бояуы бар, сөлі түссіз, ал толығымен қуырылған еттің кесілген жердегі түсі сұр болады.

№5 операция . Гарнирді дайындау. Бифштекке арналған картоппен пиязды дөңгелектеп (ауылша) турайды, негізгі тәсілмен қуырады. Жұмыртқа қосылған бифштекс үшін картопты қалыңдығы 6 мм, ұзындығы 4-4,5 см ұзын кесектерге кеседі, қуырма ыдыста қуырады, тұздайды. төртбұрыштап туралған сәбізді шала қуырады.

№6 операция . Қуырылған жұмыртқа және қуырма ыдыста қуырылған пияз дайындау. Майды порциялық табақта қыздырады, тұздайды, ақырын жұмыртқа шығарады және қуырады. Туралған пиязды ұнға аунатады және сарғыш түске дейін қуырма ыдыста қуырады. Кепсермен кәкпірге түсіреді, майды ағызады.

Сапаға қойылатын талаптар

Бифштектің дәмі мен иісі: жеткілікті тұздалған, қуырылған еттің иісі бар, кесілген жерде түсі сұр, беті қара-қоңыр. Консистенциясы нәрлі. Біртекті туралған картоп әдемі салынған, пияз қызғылт түсті, қытырлақ, бірақ құрғақ емес.

Қуырылған жұмыртқаның ақуызы тығыз, сарыуызы — пішінін сақтап қалған.

Ұсыну ережелері

Бифштекті қыздырылған сопақ ыдысқа салады, түсі бойынша кезектестіріп, күрделі гарнирді салады, «сәлді» құяды. Бифштектің үстінен қуырылған жұмыртқа немесе қуырма ыдыста қуырылған пияз салады (3.1 сурет).

Табиғи лангет — сары май құяды және бүйірінен ет сөлін құяды. Еттің жанынан екі жағынан қуырылған картоп немесе күрделі гарнир салады (3.2 сурет).

Қызанақ қосылған лангет — тағам табиғи лангет сияқты безендіріледі, бірақ ортасынан бөлініп қуырылған қызанақ салынады.



3.1 сурет. Бифштекс ұсыну



3.2 сурет. Табиғи лангет

Тұздық қосылған лангет. Лангетке пияз және корнишондар қосылған қызыл тұздық, шарап қосылған қызыл тұздық немесе пияз қосылған қаймақты тұздық құйылады. Гарнирге қуырылған картоп алады және оны жеке ұсынады.

Өндірістік тапсырмалар

1. Бифштектің 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №2 технологиялық картаны толтырыңыз.

2. 10 және 50 порция антрекотқа ингредиенттер мөлшерін есептеңіз. №3 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 2 технологиялық карта

Тағамның атауы: «**Бифштекс**»

Рецептуралар жинағы, 1999 ж.

№ 728/II таратым

Шығым – 79/150/10 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр еті (сапалы кесек еті)	170	125		
2	Май	7	7		
3	Қуырылған бифштекс	—	79		

Кестенің соңы

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
4	Ақжелкек (тамыры)	16	10		
5	Гарнирлер № 947, 948, 949, 991 және 992	150	150		

Технологиялық шарттар

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 3 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Антрекот»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 735/II таратым

Шығымы –79/150/10г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр еті (қалың және жұқа жиектері)	170	125		
2	Май	7	7		
3	Қуырылған антрекот	—	79		
4	Ақжелкек (тамыры)	16	10		
5	Гарнир № 945	—	150		
Шығымы		—	239		

3.3. ҰСАҚ КЕСЕКПЕН ҚУЫРЫЛҒАН ЕТТІ (БЕФСТРОГАНОВ, ҚУЫРДАҚ, КӘУАП) ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,5, ПШСМ-14 кәуап пеші, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: кастрөлдер, табақтар, аспазшы пышақтары, металл қалақтар, баранчиктер, металл ыдыстар, «ОС», «МС», «ОВ» және «МВ» таңбасы қойылған турауға арналған тақтайлар.

Шикізат: белдеме ет тілігі, дәмдеуіштер, картоп, түйінді пияз, томат езбесі, кетчуп.

Ұсақ кесекпен қуырылған етті дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз, ІІІ тақырып.

№2 операция. **Бефстроганов үшін ет жартылай фабрикатын дайындау.** Белдеме ет тіліктерінен ұзындығы 4-5 см ұзын кесектермен бефстроганов кесіледі.

№3 операция. **Өнімдерді дайындау.** Картопты қабығымен пісіреді және оны тазартады, ұзын кесектерге турайды. Түйінді пиязды тазартады, ұзын кесектерге турайды және майға шала қуырады.

№4 операция. **Томат қосылған қаймақты тұздықты дайындау.** Қаймақты тұздықты дайындайды, шала қуырылған томат езбесін қосады.

№ 5 о п е р а ц и я . **Етті қуырып пісіру.** Туралған етке тұз, бұрыш себеді, май қыздырылған табаққа салады және шамамен 2 мин. қуырады, шала қуырылған пиязды, томат езбесін, кетчуп қосады, қаймақты тұздық құяды және 2-3 мин. бойы қыздырады.

№ 6 о п е р а ц и я . **Пісірілген картоптан қуырылған картоп дайындау.** Май қыздырылған табаққа пісірілген картоп салады және қызғылт қабық түзілгенге дейін қуырады, тұздайды.

№ 7 о п е р а ц и я . **Қуырдақ дайындау.** Бір сұрыпты сиыр немесе шошқа етін массасы 10-15 г кесектерге турайды, толық дайын болғанға дейін табақта қуырады, содан кейін ұсақтап туралған ала қуырылған пияз, томат езбесін қосады және 2-3 мин. қуырады.

№ 8 о п е р а ц и я . **Кавказша кәуап дайындау.** Маринадталған қой етінің кесектерін шпажкаларға кигізеді және ашық отқа немесе кәуап пешінде қуырады.

Сапаға қойылатын талаптар

Бефстроганов дәмі мен иісі — ащы, қаймақ, кетчуп және шала қуырылған пияздың хош иісі бар, ет – жұмсақ. Түсі — сұр түстен ақшыл-қоңыр түске дейін. **Тұздықтың** консистенциясы – біртекті. **Картон** біртекті туралған, пішінін жақсы сақтап қалған.

Ұсыну ережелері

Бефстроганов порциялық табақта ұсынылады, үстінен жасыл шөп себіледі. Пісірілген картоптан қуырылған картопты жеке ұсынады.

Қуырдақ уатылған ботқалармен, пісірілген макарондармен, қуырылған картоппен ұсынылады.

Кавказша кәуап сопақ ыдысқа салынады, жанына гарнир — ірі туралған пияз, балғын қызанақ, қияр, баялды, маринадталған түйінді пияз салынады. Розеткада езілген бөріқарақат, ал тұздық салатын ыдыста — «Шашлычный» кетчубы немесе томат ұсынылады (3.3 сурет).

Бұл қызықты

Етті қыздыру шкафтарында, кәуап пештерінде, торларда және инфрақызыл (ИҚ) сәулеленуі бар аппараттарда қуырған кезде тағамдар табактарда қуырылғанға қарағанда нәрлі және дәмдірек болып шығады. Бұл ИҚ-сәулелер өнімнің бетін жылдам қыздырып, үлкен температура градиентін және қарқынды ылғал тасығыш түзетінімен түсіндіріледі.



3.3 сурет. Кавказша кәуапты ұсыну.

Өндірістік тапсырма

Қуырдақтың 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №4 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 4 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Қуырма»
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
№ 737 таратым
Шығымы – 75/150/25 г

№ п/п	Шикізаттың атауы	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр еті (қалың және жұқа жиектері) немесе шошқа еті (төс ет, жамбас бөлігі)	162	119		
		129	110		
2	Қуырылған ет	—	75		

№ п/п	Шикізаттың атауы	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
3	Түйінді пияз	36	30		
4	Малдың майы	10	10		
5	Шала қуырылған пияз	—	15		
6	Томат езбесі	15	15		
7	Пияз қосылған тома	—	25		
8	Гарнирлер № 931 және 952	—	150		

Технологиялық шарттар

3.4. КЕПКЕН НАНҒА АУНАТЫЛҒАН ПОРЦИЯЛЫҚ КЕСЕКТЕРМЕН ҚУЫРЫЛҒАН ЕТТІ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№4 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,5, ШЖЭСМ-2К, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: кастрөлдер, табақтар, қаңылтыр таба, елек, шапқы, аспазшы пышақтары, металл қалақтар, «ОС» және «МС» белгісі бар турауға арналған тақтайлар.

Шикізат: жануар еті, дәмдеуіштер, картоп, сәбіз, сары май, жасыл бұршақ.

Ромштекс және шницель дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз, III тақырып.

№2 операция. **Ет жартылай фабрикаттарын дайындау.** Сиыр етінен ромштекс, шошқа, қой және бұзау етінен — шницель дайындайды.

Етті шапқымен ұрады, тұз және бұрыш себеді, лезонға жібітеді және кұрғақ нанға аунатады.

№3 операция. **Жартылай фабрикаттарды қуыру.** Жартылай фабрикатты май қосылған табаққа екі жағынан қызғылт қабықша түзілгенге дейін қуырады, қыздыру шкафында дайын болғанға дейін ұстайды (2-3 мин.).

№4 операция. **Күрделі гарнирді дайындау.** Ұзын кесектерге туралған картопты, сәбізді сүт тұздығында дайындайды. Сары майды балқытады. Жасыл бұршақты қыздырады, сары май құяды.

Сапаға қойылатын талаптар

Ромштекс және *шницель* дәмі мен иісі — еттің осы түріне тән; түсі — ақшыл-қоңыр; консистенциясы жұмсақ, қабығы қытырлақ. *Көкөністер* жұмсақ, пішінін сақтаған.

Ұсыну ережелері

Қыздырылған сопақ ыдысқа күрделі гарнирді «шоғырмен» орналастырады, жанына ромштекс (3.4 сурет) немесе шницель салады, шығғырылған май құяды, жасыл шөппен безендіреді.

Табиғи және жанышталған котлет дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз, III тақырып.

№2 операция. **Ет жартылай фабрикаттарын дайындау.** Табиғи котлеттер және жанышталған котлеттер бұзау, шошқа және қой етінен дайындалады.



3.4 сурет. Ромштекс ұсыну

Шошқа, қой немесе бұзау төс етін тазартады. Бүйрек бөлігінен бастап, қабырға сүйекпен қосып, котлет кеседі. Алғашқы 5 — 6 котлетті табиғи котлет ретінде (кепкен нанға аунатылмаған), ал қалғанын — жанышталған (кепкен нанға аунатылған) ретінде пайдаланады. Әр котлеттен омыртқалардың қылқанды өсінділерін кесіп алады және жұмсақ еттің шеттерін жонады, осылайша котлетке сопақ пішін береді. Сүйектерді тазартады және олардың ұштарын жұмсақ еті жоқ сүйегінің ұзындығы 2-3 см болатындай етіп қиғаш кеседі. Котлетті шапқымен соғады, тұз бен бұрыш себеді, жанышталған етті льезонда жібітеді, кепкен нанға аунатады.

№3 оп е р а ц и я . **Гарнирді дайындау.** Картопты және көкөністерді тазартады: жанышталған котлет үшін картопты ұзын кесектерге турайды. Сәбізді тілімдерге немесе ұзын кесектерге турайды.

№4 оп е р а ц и я . **Гарнирді дайындау.** Қаймақты тұздық дайындайды. Сәбізді шала қуырады, оған тұз, қант, май, қаймақты тұздық қосады және мармитке қояды.

Қыздырады және жасыл бұршақ қосады. Қосу алдында суын ағызады, сары май, тұз, қант қосады және мармитке қояды.

№5 оп е р а ц и я . **Котлеттерді дайындау.** Жанышталған котлетті қызғылт қабық түзілгенге дейін плитада қуырады. Содан кейін котлетті дайын болғанға дейін ұстайды: табиғи — әлсіз отқа, жанышталған — қыздыру шкафына. Ет сөлін дайындайды.

Сапаға қойылатын талаптар

Котлеттердің дәмі мен иісі — еттің осы түріне тән; түсі — ақшыл-коңыр; консистенциясы жұмсақ, қабығы қытырлақ. **Көкөністер** жұмсақ, пішінін сақтаған, жақсылап салынған.

Ұсыну ережелері

Сопақ ыдысқа күрделі гарнирді құраушыларын түсі бойынша кезектестіріп, «шоғырмен» салады. Жанына ыдыстың жиегіне қарай сүйегі бар котлетті салады. Қағаздан папильотка жасап, оны сүйекке кигізеді. Егер порцияға 2 котлет қойылса, оларды бір-бірін сәл жабатындай етіп салады. Табиғи котлеттерге ет сөлін, ал жанышталған котлеттерге май құяды. Котлеттердің гарниріне қосымша салат жапырақтарын, қияр, қызанақ, жасыл шөп қосу ұсынылады.

Пайдалы кеңестер

- Етті сулы тақтайда кесу керек, себебі құрғақ ағаш оның сөлінің бір бөлігін сіңіріп алады.
- Етті духовкада қуырғанда оған тек ыстық су немесе сорпа құйыңыз, салқын судан ол қатайып қалады.

Өндірістік тапсырма

Ромштектің 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №5 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 5 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Ромштекс»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 74/II таратым

Шығымы – 91/150 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сыыр еті (қалың және жұқа жиектері, жоғарғ және ішкі кесектері)	149	11		
2	Жұмыртқалар	$\frac{1}{8}$ дана	5		
3	Кептірілген нан	15	15		
4	Ромштекс жартылай фабrikаты	—	125		
5	Малдың майы	10	10		
6	Қуырылған ромштекс	—	91		
7	Гранир № 931, 937	—	150		
8	Сары май немесе асханмаргарині	5	5		

Технологиялық шарттар

3.5. БҰҚТЫРЫЛҒАН ТЕХНОЛОГИЯСЫ ЖӘНЕ ТОЛТЫРЫЛҒАН ЕТТІ ДАЙЫНДАУ

№5 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,5, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: кастрөлдер, сотейниктер, табақтар, қаңылтыр таба, елек, толтыру инесі, кәкпір, шапқы, кепсер, ағаш қалақтар, «ОС», «ОВ», «МС» және «МВ» белгісі бар турауға арналған тақтайлар, порциялық металл ыдыстар.

Шикізат: жануар еті, дәмдеуіштер.

Бұқтырылған және толтырылған етті дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция . Жұмыс орнын ұйымдастыру. №1 нұсқаулық картаны қараңыз, III тақырып.

№2 операция . Ет жартылай фабрикаттарын дайындау. Бұқтырылған түрде сиыр етін (жамбас бөлігінің жоғарғы, ішкі, бүйір және сыртқы кесектері, жауырын бөлігінің жұмсақ еті, I санатты тұлып жиегі), қой етін, ешкі етін және шошқа етін (әр түрдің жауырын бөлігі және төс бөлігі), сондай-ақ шошқаның мойын бөлігінің жұмсақ етін және кейбір қосалқы өнімдерді дайындайды.

Ет кесектерін 7-8 мм ұзын кесектерге туралған сәбізбен, ақжелкенмен, толтырады, толтыру талшықтардың бойымен толтырғыш иненің немесе жіңішке жиегі бар пышақтың көмегімен жүргізіледі.

№3 операция . Етті қуыру. Етті тұзбен ысқылайды және қызғылт қабық түзілгенге дейін негізгі тәсілмен қуырады.

№4 операция . Етті бұқтырып пісіру. Қуырылған етті сотейникке салады, ыстық су құяды, шала қуырылған тамырсабақтармен, пиязбен және томат езбесімен жабық қақпақ астында толық дайын болғанға дейін бұқтырады. Бұқтыру кезінде етті аударып отыру керек. Бұқтыру ұзақтылығы – 1 сағ 30 мин.

№5 операция . Тұздықты дайындау. Бұқтырылған кезде шыққан сорпадан негізгі қызыл тұздық дайындайды.

№6 операция . Пісірілген макаронды дайындау. Макарон пісіреді және оларға май қосады.

№7 операция . Етті кесектеу. Таразыда тұтас кесекті өлшейді және массасы бойынша қанша порциялық кесектер кесуге болатынын анықтайды, содан кейін мөлшерлейді; етті талшықтарға көлденең, 1 порцияға 2 кесектен кеседі.

Сапаға қойылатын талаптар

Ет жеткілікті тұздалған, пішінін сақтап қалған, кесілген жерде әдемі орналастырылған көкөніс кесектері көрінеді. Иісі — бұқтырылған ет және тамырсабақтар.

Тұздық жылтыры бар қоңыр, макарон жұмсақ, қатты пісіп кетпеген, жақсылап толтырылған.

Ұсыну ережелері

Қыздырылған сопақ ыдысқа немесе тәрелкеге макарон таушықпен салынады, жанына гарнирді сәл жауып, ет салады, үстінен қызыл тұздық құяды. Тағамды жасыл шөппен безендіреді.

Өндірістік тапсырма

Бұқтырылған және толтырылған еттің 10 және 50 порциясын дайындаңыз.
№3 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

Технологиялық карта №6

Тағамның атауы: **«Бұқтырылған ет»**
Рецептуралар жинағы, 1998 ж.
№ 816 таратым
Шығымы – 275 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Ет: сиыр еті (жамбас бөлігінің жоғарғы, ішкі, сыртқы және бүйір кесектері) немесе: қой еті, ешкі еті (жауырын бөлігі,төс) шошқа еті (жауырын және мойын бөліктері)	113	83		
		110	79		
		87	74		
2	Сәбіз	5	4		
3	Түйінді пияз	5	4		
4	Жануар майы пісірілген тамаққа	5	5		

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
5	Томат езбесі	12	12		
6	Бидай ұны	4	4		
7	Бұқтырып пісірілген ет.	—	50		
8	Тұздық	—	75		
9	Гарнирлер № 330, 331, 333.. .335, 338, 339, 342.. . 344		150		

Технологиялық шарттар

3.6.

ПАЛАУ, АЗУ, РАГУ ЖӘНЕ ГУЛЯШ
ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№6 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,5, ПУ-0,6, таразы, өндірістік үстелдер.
Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: кастрюльдер, табақтар, аспазшы пышақтары, елек, қазандықтар, сотейниктер, кепсер, ағаш қалақтар, «ОС» және «МС» белгілері бар турауға арналған тақтайлар, порциялық металл

ыдыстар, баранчиктер.

Шикізат: жануар еті, дәмдеуіштер.

Азу дайындаудың жалпы технологиясы

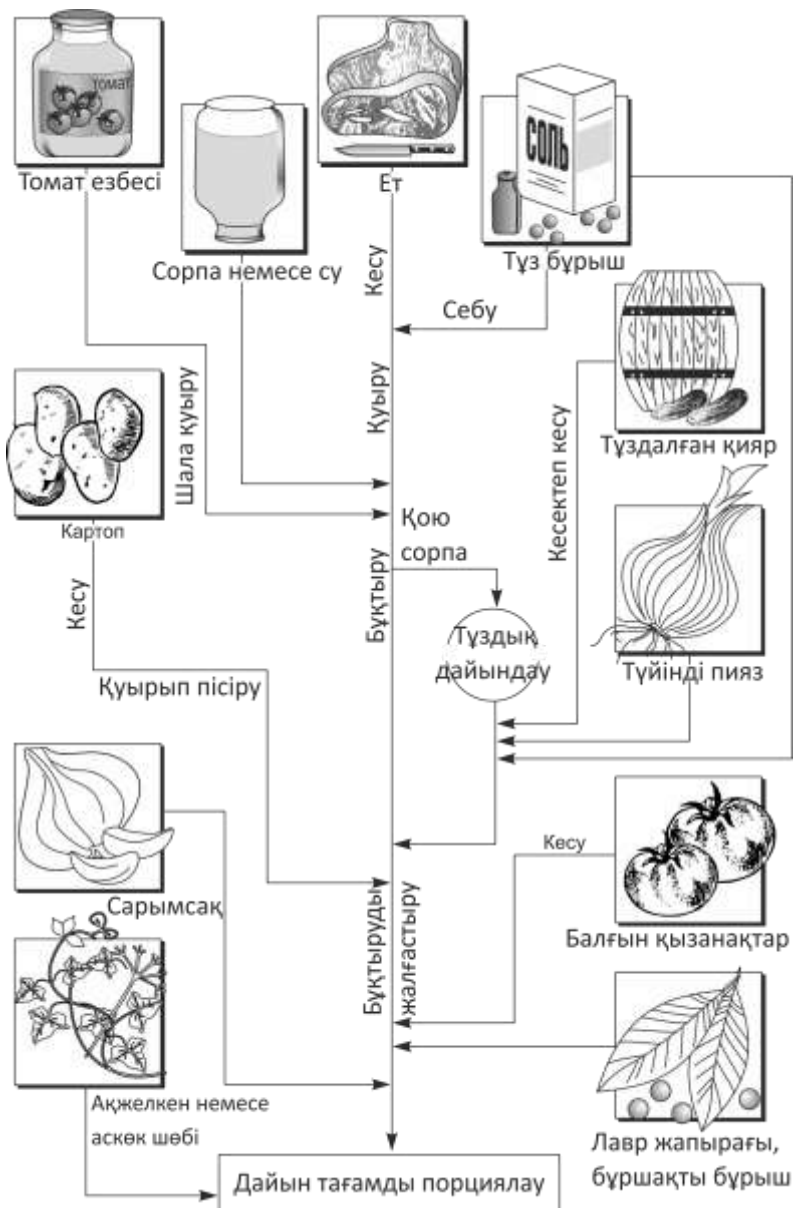
Азу дайындау реті мынадай: еттің ұзын кесектеріне ұсақ тұз және ұнтақталған бұрыш себеді, араластырады. Маймен жақсылап қыздырылған табаққа (150-180 °C) немесе қабырғасының қалыңдығы 2 см аспайтын қаңылтыр табаға салады. Қатты отқа қуырады, ұзын кесектердің бетінде бірқалыпты қызғылт қабық түзілгенге дейін металл қалақпен араластырып отырады.

Қуырылатын ет пен сыйымдылық ауданы арасындағы сәйкестікті қатаң түрде сақтау керек. Егер азғантай етті үлкен табақта қуырса, оның беті толығымен жабылмайды да, нәтижесінде май қатты қызып кетіп, күйе бастайды, бұл тағамның сапасын нашарлатады.

Азу үшін қолданылатын ет коллаген мен эластин құрамы бойынша сиыр етінің жамбас бөлігінің үстіңгі және ішкі кесектерінен айтарлықтай 1,5 есе асып түседі, және біріктіргіш тінді жұмсарту үшін, қуырылған етті міндетті түрде бұқтыру керек. Жұмсарғанда ол жұмсақ консистенцияға ие болады және сонымен қоса, жаңа хош иісті және дәмді заттармен құнарланады.

Азу үшін қолданылатын етті бұқтыру реті: қуырылған ұзын кесектерді қабырғасы қалың табаққа салады, олар толығымен суға бататындай етіп, сорпа (немесе ыстық су) құяды. Шала қуырылған томат езбесін қосады және жабық ыдыста, бәсең қайнатумен дайын болғанға дейін бұқтырады. Содан кейін қатты сорпаны құйып алады және оның негізінде тұздық дайындайды. Оған ұзынша туралған тұзды қияр (олардың дәмі жағымды, терісі қатты емес, ұсақ дәндері болу керек), дайын болғанға дейін шала қуырылған түйінді пияз, ұнтақталған бұрыш бен тұз салады. Осы тұздықты бұқтырылған етке құяды. Төртбұрыштап (немесе тіліктерге) туралған жаңа қуырылған картопты қосады. Ақырын араластырады және 15-20 мин. бойы бұқтырады. Дайын болғанға дейін 5-10 мин. бұрын азуға лавр жапырағын, тіліктерге туралған балғын қызанақты салады (өткір пышақпен турау керек). Дайын тағамға тұзбен езілген сарымсақ қосады.

Азу дайындаудың технологиялық схемасы 3.5 суретте көрсетілген.



3.5 сурет. Азу дайындаудың технологиялық схемасы

Картоп пен балғын қызанақты бөлек бұқтыруға рұқсат етіледі – осылайша оларды кесектеу жеңіл. Ол үшін қуырылған картопты азу үшін дайындалған тұздықтың бір бөлігімен араластырады, содан кейін 15-20 мин. бойы бұқтырады, кесектерге, тіліктерге туралған балғын қызанақтар қосады және 10 минуттан асырмай бұқтырады. Тұзбен езілген сарымсақ қосады.

Азуды балғын қызанақсыз дайындауға болады, бұл ретте сәйкесінше картоп салу нормасын арттыру керек.

Картопты және қызанақты (яғни гарнирді) еттен және басқа өнімдерден бөлек бұқтырғанда, ұсыну кезінде тәрелкенің ортасына гарнирді, ал оның үстінен тұздық қосылған ет кесектерін салады. Гарнирді еттің жанына салуға болады.

Ұсыну ережелері

Ұсынған кезде азуға ақжелкен немесе аскөк шөбін себеді.

Пайдалы кеңестер

- Кейде кейбір аспазшылар шала қуырылған пиязды тұздыққа емес, бірден етті бұқтырған кезде қосады. Бірақ түйінді пиязды 50% қуырылғанға дейін (яғни дайын болғанға дейін) қуырады, сондықтан осылай ұзақ бұқтыру оның дәмін нашарлатады. Шала қуырылған пиязды тұздыққа қосқан, және етпен бірге 15-20 мин. бұқтырған жөн.
- Етті қалың қабатпен салу керек емес, себебі ұзын кесектер бірқалыпты қуырылып үлгермейді, олардың бетінде қызғылт қабықша түзілмейді, ет сөлі бөлінбейді. Нәтижесінде ет нәрлі емес және хош иісі аз, қатты болып шығады. Етті айтарлықтай қыздырылмаған табаққа салғанда да осындай жағдай туындайды: ұзын ет кесектері ыдыстың түбіне жабыса бастайды, күйіп қалады, оларды араластыру қиындайды. Осының барлығы дайын тағамның сапасын азайтады.

Гуляш дайындаудың жалпы технологиясы

Дайындалған етті қуыру алдында 20-30 г бірдей төртбұрыштап турайды және тұз бен бұрыш себеді. 150-180 °C дейін май қыздырылған табаққа (немесе қаңылтыр табаға) салады және бірқалыпты қуырылған қабық түзілгенге дейін қалақпен араластырып отырып қуырады. Әрі қарай бұқтыру кезінде ол тағамға жағымды дәм әрі иіс береді және экстрактивті және минералды заттардың, еттің нәрлілігінің сақталуына әкеледі.

Қуырылған ет кесектерін терең ыдысқа салады, ыстық сорпа (немесе ыстық су) құяды. Сұйықтық етті жабу керек. Етке салқын су құюға болмайды: қызған кезде ол экстрактивті заттарды сілтілеп, еттің дәмін және нәрлігін нашарлатады. Шала қуырылған томат езбесін қосады және араластыра отырып, бәсең отқа қайнатып, шамамен 1 сағ. бұқтырады. Бұл ретте ыдысты қатты жаппау керек: оның ішінде қысым артады, салдарынан сұйықтық қатты қайнай бастайды.

Етті бұқтырған соң, қатты сорпаны құйып алады және оған тұздық дайындайды. Оған дайын болғанға дейін шала қуырылған (50 % қуырылған) түйінді пиязды, тұз бен ұнтақталған бұрышты қосады. Осы тұздықты бұқтырылған етке құяды және 25-30 мин. бойы тағам толық дайын болғанға дейін жылулық өңдеуді жалғастырады.

Етті бұқтырған кезде тұздық қайнап кетеді, сондықтан оны дайындау үшін нормадан 15-20% артық сұйықтық (сорпа) алу керек. Басқа тәсілі — дайын тұздыққа сүзілген сорпаны тұздық массасынан 15-20% құю. Бұқтыру соңында тұздық оған тән консистенцияға жетеді, оның массасы сақталады.

Дайын болғанға дейін 5-10 мин. бұрын гуляшқа лавр жапырағын қосады. Алдын ала тұзға езілген сарымсақты салуға болады (бір порцияға таза салмағы 0,8 г). Тағамның дәмін жақсарту үшін тұздыққа шала қуырылған түйінді пиязбен бірге қаймақ салуға болады (1 порцияға 15-20 г).

Ұсыну ережелері

Гуляшты әртүрлі гарнирмен ұсынады — қуырылған картоп немесе картоп езбесі, шала қуырылған немесе бұқтырылған көкөністер, уатылған ботқалар немесе пісірілген макарон өнімдері. Ұсынған кезде ақжелкен немесе аскөк шөбін себеді (3.6 сурет).



3.6 сурет. Гуляш ұсыну

Палау дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция . **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз, III тақырып.

№2 операция . **Ет жартылай фабрикаттарын дайындау.** Қойдың жұмсақ жауырын етін массасы 20-30 г төртбұрыштап турайды.

№3 операция . **Етті қуыру.** Етті қызғылт қабық түзілгенге дейін қуырады, тұз, бұрыш себеді.

№4 операция . **Көкөністерді өңдеу және турау.** Өңделген пиязды және сәбізді ұсақ төртбұрыштап турайды.

№5 операция . **Көкөністерді шала қуыру.** Туралған пиязды және сәбізді маймен және томатпен шала қуырады.

№6 операция . **Етті бұқтырып пісіру.** Етті сотейникке салады, сорпа құяды және шала қуырылған сәбізбен, пиязбен және томатпен бұқтырады.

№7 операция . **Күрішті дайындау және пісіру.** Күрішті сұрыптайды, жуады, етпен және көкөністермен қосады, араластырады, қайнатады және күріш сұйықтықты толық сіңіргенге дейін пісіреді.

операция № 8. **Палауды дайын болғанға дейін жеткізу.** Ыдысты қақпақпен жабады, қыздыру шкафына немесе су моншасына қояды және палау дайын болғанға дейін жеткізеді.

Сапаға қойылатын талаптар

Палаудың дәмі мен иісі — сәл ащы, ет және күріш — жұмсақ, күріш уатылған, сарғылт түсті, еттің түсі — қоңыр.

Ұсыну ережелері

Дайын палауды айырмен араластырады, күріш және ет бірқалыпты таралу керек. Қыздырылған баранчикке палауды гарнир қасықтың көмегімен таушықпен салады, үстінен жасыл шөп себеді.

Пайдалы кеңестер

- Етті ұсақ кесектермен бұқтырады (азу, гуляш, палау, рагу).
- Ет текшелерін салқын немесе нашар қыздырылған табаққа салуға болмайды. Олардан көп сөл бөлініп, қуырылған қабық шықпайды, ет қуырылмайды, тек өзінің сөліне піседі.
- Бұқтырған кезде сұйықтық (сорпа) қайнап тұрмау керек. Бұл хош иісті заттардың

жоғалуына әкеледі, және де сұйықтық қайнап кетеді, жаңа суды қосу дайын тағамның дәмі мен сапасын нашарлатады.

- Етке салқын су құюға болмайды: қызған кезде ол экстрактивті заттарды сілтілеп, еттің дәмі мен нәрлігін нашарлатады.
- Етті бәсең отта қайнатып, шамамен 1 сағ. шала қуырылған томат езбесін қоса отырып, араластырып бұқтырады.

Тағамдар бракеражы

Бракераж кезінде ең алдымен массасын, ет түрінің тағамның атауына және калькуляцияда немесе прейскурнтта қабылданған өндеу түріне сәйкестігін, жартылай фабрикаттардың дұрыс туралуын, консистенциясын, дәмін, иісін, дайындық дәрежесін, кепкен нанға аунату күйін, тағамның безендірілуін тексереді.

Ет тағамының сыртқы түрін бағалауды түрліше өткізу керек. Мейрамханада оларды ыдыстарға салып ұсынады, картоптың жан-жағы тегістелген болу керек, тұздықты жеке тұздық ыдысында ұсынады, қосымша гарнирлер (балғын және маринадталған жемістер мен көкөністер) қолданылады.

Асханаларда безендіру мүлдем басқаша: тұздықты тәрелкеге құяды, пісірілген картопты тегістемейді. Қосымша гарнир — қызанақ, қияр.

Бірақ кәсіпорынның түріне тәуелсіз, келесі жалпы ережелер сақталу керек: ыдыстың жиегін гарнирмен және тұздықпен жаппайды, шала қуырылған өнімдерге тұздық құймайды, негізгі өнім және гарнирді мұқият салады, ыдысты қыздырады, ыстық тағамдардың және өнімдердің температурасы 65 °C төмен болмау керек.

Белгіленген өткізу мерзімдері мен санитарлық ережелер қатаң түрде сақталуы керек. Жеткіліксіз жылулық өндеу тамақтан уланудың негізгі себебі болуы мүмкін. Сондықтан әсіресе еттің және құстың, ет тағамдарының дайындық дәрежесін аса мұқият тексеру керек. Толық дайын ет жұмсақ, шикілік иісі жоқ және қызғылт түсті, еті нәрлі, сұр түсті.

Ет тағамдарының жол беруге болмайтын ақаулықтары: өнім массасы нормадан аз. Жартылай фабрикаттарды дайындау тәсілі рецептураға немесе калькуляцияға сәйкес келмейді. Ет толық дайындалмаған; қатты қуырылған еттің дәмі мен иісі; кесектердің пішіні жоқ. Өнімдер күйіп қалған, тұзы көп, бөтен дәмі мен иісі бар, аунатылған кепкен нан түсіп қалған.

Өнімнің бағасын төмендететін ақаулар: Дәмі мен иісінің аз білінуі (бұқтырылған еттің хош иісі әлсіз, азу дәмі мен иісі жеткілікті қышқыл емес, қуырылған еттің хош иісі әлсіз; ет аз тұздалған, нәрлігі аз, қатты, туралған өнімдер сынық жерінде жеткілікті біртекті емес, аунатылған кепкен нанның сәл қатпарлануы, қуырылған өнімдердің қабығы әлсіз боялған, пісірілген еттің беті қара, ұқыпсыз туралған және т.б.

Өнімнің массасын тексереді. Ол үшін 10 өнімді бірге және әрқайсысын бөлек өлшейді. 10 өнімнің массасы нормадан ауытқымау керек, ал жеке өнімдердегі ауытқу $\pm 3\%$ шегінде болу керек, бірақ ауытқулар әрдайым рецептураның бұзылғанын білдірмейтінін есте сақтау керек, бірақ технологиялық режимнің бұзылу салдары болуы мүмкін: ет жартылай фабрикаттардың массасы жылулық өңдеу кезінде ылғалдың булануы себебінен, ұйып қалған ақуыздан ет сөлінің шығарылуынан өзгереді. Кепкен ұнға аунатылған өнімдер кепкен нанмен бірге өлшенеді.

Өндірістік тапсырмалар

1. Шикізатты есептеңіз және гуляштың 10 және 50 порциясын дайындаңыз.

№7 технологиялық картаны толтырыңыз.

2. Тағамдардың дәмін тексеруді және бракеражын өткізіңіз.

3. Азу және гуляш дайындау технологиясын құрыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

Технологиялық карта №7

Тағамның атауы: «**Гуляш**»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 827/II таратым

Шығымы – 75/100 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сыыр еті (жауырын бөлігі, төс, жиегі)	162	119		

Кестенің соңы

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
2	Малдың майы	7	7		
3	Түйінді пияз	24	20		
4	Томат езбесі	5	5		
5	Буға пісірілген тағам	—	75		
6	Тұздық	—	100		
7	Гарнирлер № 931 және 934	—	150		

Технологиялық шарттар

3.7. КӨМЕШТЕЛГЕН ЕТТІ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№7 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,2, ШЖЭСМ-2К, ПУ-0,6, МС-2-70 ет тартқыш, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: кастрюльдер, сотейниктер, табақтар, аспазшы пышақтары, ағаш веселка, металл қалақтар, порциялық табақ, «ОС» және «МС» белгісі бар турауға арналған тақтайлар, кепсер, кәкпір, елек.

Шикізат: жануар еті, дәмдеуіштер.

Голубцы мен ет толтырылған көкөністер дайындаудың жалпы технологиясы

Голубцы және ет толтырылған кәдіні, баялдыны, қызанақты, бұрышты ет фаршын қосып дайындайды.

Голубцы үшін ақбас қырыққабаттың түйінін алып тастайды, оны қайнап тұрған тұздалған суға салады және жартылай дайын болғанға дейін пісіреді, содан кейін жеке жапырақтарды ажыратады, оларға фарш толтырады.

Ет фаршын екі тәсілмен дайындайды. Олардың біреуі: етті ет тартқыш арқылы өткізеді, қуырады, сотейникке жинайды, сорпа құяды және дайын болғанға дейін бұқтырады. Түйінді пиязды шала қуырады. Дайын етті пиязбен қоса ет тартқыш арқылы өткізеді. Бұқтырған кезде алынған сорпаға ақ тұздық дайындайды, оны фаршка қосады, тұз, ұнтақталған бұрыш қосады және жақсылап араластырады.

Голубцы және фарш толтырылған көкөністерге қаймақты тұздық немесе томат қосылған қаймақты тұздық құяды және духовкаға пісіреді.

Сапаға қойылатын талаптар

Тағамның бетінде жұқа қабықша бар. Қабықшаның астында, өнімнің ішінде тұздықтың қатып қалуына болмайды. Өнім табақтың түбінен алыну керек.

Пияз тұздықпен духовкада пісірілген сиыр етін дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция . Жұмыс орнын ұйымдастыру. №1 нұсқаулық картаны қараңыз, III тақырып.

№ 2 операция . Ет жартылай фабрикаттарын дайындау. Сиыр етінің артқы санының бүйір немесе сыртқы бөлігінен порциялық кесектер кесіп алады.

№3 операция . Етті қуыру. Етке бұрыш және тұз себеді және қызғылт қабықша түзілгенге дейін қуырады.

№ 4 операция . Етті бұқтырып пісіру. Қуырылған етті сотейникке салады, ыстық су құяды, шала қуырылған тамырсабақтармен, пиязбен және томат езбесімен толық дайын болғанға дейін бұқтырады.

№5 операция . Қызыл тұздықты дайындау. Бұқтыру кезінде түзілген сорпадан негізгі қызыл тұздық дайындайды.

№ 6 операция . Шала қуырылған пиязды және пияз тұздығын

дайындау. Түйінді пиязды ұзынша турайды, лавр жапырағын, домалак бұрышты, сірке суын қосады және жабық ыдыста кеуіп қалғанша пісіреді, пиязға қызыл тұздық қосады, 8-10 мин. бойы пісіреді, дәміне қарай тұз бен кант қосады.

№7 операция . Картоп езбесін дайындау. Картоп езбесін дайындайды және жұмыртқаның сарыуызын қосады.

№8 операция . Духовкада пісіруге тағамды дайындау. Сопак ыдысқа кішігірім пияз тұздығын құяды, сиыр етінің кесектерін салады және етке тұздық құяды. Картоп езбесінен кондитерлік қапты пайдаланып, қандай да оюмен ернеу жасайды. Етке үгілген ірімшік себеді, сары май тамшылатады.

№ 9 операция . Етті қыздыру шкафында пісіру. Қыздыру шкафында 250-260 °С температурада 10-15 мин. бойы пісіреді.

Сапаға қойылатын талаптар

Өнімнің дәмі мен иісі — бұқтырылған етке тән, тұздық — ащы, қышқылтым, жылтыры бар қоңыр, өнімге жақсы жабысады. Ет — жұмсақ, нәрлі. Езбеден дайындалған ернеу — жақсы сақталған суреті бар, бірқалыпты боялған.

Ұсыну ережелері

Ұсыну кезінде ет пісірілген ыдысты кішкентай тәрелкеге қояды.

Пайдалы кеңестер

- Пісіру үшін ұсақ ет кесектерін де пайдаланады, оларды алдын-ала пісіреді, қуырады және шала қуырады.
- Дайын өнімдерді гарнирсіз тұздықпен және гарнирмен қыздыру шкафында бетінде қызғылт қабықша түзілгенге дейін пісіреді.
- Өнімді 260-280 °С температурада (егер оларды тек қыздыру немесе бояу қажет болса, немесе олар алдын ала жылулық өңдеуден өтсе), ал шикізатты — 200-220°С температурада пісіреді.
- Ет тұзды сорпасын дайындау үшін майланған табакты алады, оған бұқтырылған қырыққабат қабатын салады, ал оның үстінен томат немесе қызыл тұздықта бұқтырылған ет өнімдерін, кеуел, шала қуырылған пиязды және тұздалған қиярды салады. Үстіңгі жағынан ет өнімдерін бұқтырылған қырыққабат қабатымен жабады, оны тегістейді, үгітілген ірімшік себеді, шығғырылған сары май құяды және пісіреді.

Өндірістік тапсырмалар

1. Пиязды тұздыққа пісірілген сиыр етінің 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №8 технологиялық картаны толтырыңыз.

2. Фарш салынған көкөністердің 100 порциясын дайындау технологиясын құрыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 8 технологиялық карта

Тағамның атауы: «**Пиязды тұздыққа пісірілген сиыр еті**»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

№ 868/II таратым

Шығымы – 75/150/100 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр еті (жауырын және жауырын асты бөлігі)	164	121		
2	Пісірілген сиыр еті	—	75		
3	Картоп	206	150		
4	Картоп езбесі	—	150		
5	Тұздық № 1013	—	100		
6	Кептірілген нан	2	2		
7	Ірімшік	5	5		
8	Маргарин	5	5		
9	Сиыр етінің жартылай фабрикаты	—	333		

3.8.

ТАБИҒИ ТУРАЛҒАН МАССАДАН (ЖҰМЫРТҚА МЕН ПИЯЗ ҚОСЫЛҒАН БИФШТЕКС) ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№8 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,2, ШЖЭСМ-2К, ПУ-0,6, МС-2-70 ет тартқыш, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: қазандықтар, сотейниктер, қаңылтыр таба, металл қалақтар, аспазшы инесі, «ОС» және «МС» белгісі бар турауға арналған тақтайлар.

Шикізат: котлет еті, шала май, шпик, жұмыртқа, түйінді пияз, дәмдеуіштер.

Жұмыртқа және пияз қосылған бифштекс дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция. Жұмыс орнын ұйымдастыру. №1 нұсқаулық картаны қараңыз, III тақырып.

№2 операция. Бифштектің табиғи туралған массасын және жартылай фабрикатын дайындау. Котлет етін турайды, шала май қосады және ет тартқыш арқылы өткізеді. Ұсақ төртбұрыштап туралған шпик және аршылмаған майды етті ұсақтаған соң салуға болады. Су, тұз, бұрыш қосады. Бифштектің пішіні қалыңдығы 1-1,5 см жалпиған-сопақ пішінді.

№3 операция . Картоп пен пиязды өңдеу. Картопты ұзын кесектерге, пиязды— сақиналарға кеседі.

№4 операция . Биштексті қуыру. Жартылай фабрикаттарды майланған әртүрлі табақтарда екі жағынан қуырады және қыздыру пешінде толық дайын болғанға дейін пісіреді. Дайын болуын тесу арқылы анықтайды және де түссіз сәл шығу керек.

№5 операция . Картопты қуыру. Картопты майланған табақта негізгі тәсілмен қуырады және қыздыру пешінде толық дайын болғанға дейін пісіреді.

№6 операция . Пиязды қуырма ыдыста қуыру. Сақиналарға туралған пиязды ұнға аунатады, қуырма ыдыста сарғыш түске дейін қуырады.

№7 операция . Қуырылған жұмыртқа дайындау. Сары майды порциялық табақта қыздырады, тұздайды, ақырын жұмыртқаны шығарады және ақуыз тығыз болғанға дейін қуырады.

Сапаға қойылатын талаптар

Биштекстің дәмі мен иісі — қуырылған еттің хош иісі бар жеткілікті тұздалған; түсі — кесілген жерде сұр; беті — қара-қоңыр; консистенциясы — нәрлі. Картоп бір қалыпты туралған және қуырылған, пияз қызғылт, қытырлақ, бірақ құрғақ емес, сақина пішіндерін жақсы сақтап қалған.

Қуырылған жұмыртқаның ақуызы тығыз, жиектері кеуіп қалмаған, сарыуызы — пішінін сақтап қалған, сәл қоюланған, ақ дақтары жоқ.

Ұсыну ережелері

Қыздырылған кішкентай тәрелкеге қуырылған картоп салады, жанына биштекс салады, биштекстің үстіне қуырылған жұмыртқа немесе қуырма ыдыста қуырылған пиязды салады.

Өндірістік тапсырма

Жұмыртқа және пияз қосылған туралған биштекстің 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №9 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

Технологиялық карта №9

Тағамның атауы: «Жұмыртқа және пияз қосылған туралған
бифштекс»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 837/II таратым

Шығым – 70/150/40 (70/150/35) г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр еті (котлет еті)	109	80		
2	Шпик	12,5	12		
3	Сүт немесе су	6,76	6,76		
4	Қара бұрыш	0,04	0,04		
5	Тұз	1,2	1,2		
6	Бифштекстің жартылай фабрикаты	—	100		
7	Піскен май	7	7		
8	Қуырылған бифштекс	—	70		
9	Жұмыртқа	1 дана	40		
10	Піскен май	5	5		
11	Уыздық	—	40		
12	Қуырма ыдысқа қуырылған пияз	—	35		
13	Гарнирлер № 931 және 940	—	15		

Технологиялық шарттар

КОТЛЕТА МАССАСЫНАН (КОТЛЕТТЕР, БИТОЧКИ, ТЕФТЕЛДЕР) ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ

№9 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,2, ШЖЭСМ-2К, таразы, ПУ-0,6, МС-2-70, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: кастрөлдер, табақтар, елек, қаңылтыр таба, металл қалақтар, «ОС» және «МС» таңбасы бар турауға арналған тақтайлар, аспазшы пышақтары.

Шикізат: котлет еті, сало-сырец, шпик, сәбіз, түйінді пияз, картоп, жасыл шөп, дәмдеуіштер.

Котлет массасын және одан жасалған өнімдерді дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз, ІІІ тақырып.

№2 операция. **Котлет массасын және одан жасалған өнімдерді дайындау:** котлеттер, биточкилар, шницель және тефтелдер. Котлет массасын дайындайды, одан жартылай фабрикаттар дайындайды: биточки — жалпиған-домалақ пішінді, қалыңдығы 2 см; котлеттер — сопақ пішінді бір үшкір ұшы бар, ұзындығы — 11 см, ені — 5 см және қалыңдығы — 1-2 см; шницель — сопақ пішінді, тефтельдер — диаметрі 3 см. шарик пішінді

№3 операция. **Картопты, көкөністерді және жасыл шөпті өңдеу.** Картоп езбесін дайындау үшін картоп дайындайды. Сәбіз, пияз ұзынша туралады. Жасыл шөпті өңдейді және ұсақтап турайды.

№4 операция. **Тұздықты дайындау.** Негізгі қызыл тұздықты дайындайды.

№5 операция. **Картоп езбесін дайындау.** Картоп езбесін дайындайды.

№6 операция. **Ет жартылай фабрикаттарын қуыру.** Котлет массасынан дайындалған өнімдерді майланған қаңылтыр табада немесе табақта қуырады, содан кейін қыздыру шкафында толық дайын болғанға дейін дайындайды. Тағамдарды дайындаған жағдайда, қыздыру шкафында 4-5 мин. бойы 280°C төмен емес температурада, бір жағынан екінші жағына аударып отырып қуыруға болады. Дайын болуы өнімнің ішіндегі сөлдің қайнауынан

(бетінде көпіршіктер түзілуінен) анықталады.

№ 7 о п е р а ц и я . **Тефтельдерді бұқтыру.** Қуырылған тефтельдерді сотейникке салады және қызыл тұздықты құяды және дайын болғанға дейін бұқтырады.

Сапаға қойылатын талаптар

Биточки, котлеттер, шницель беттері тегіс, жарықтарсыз және жарылусыз, бірқалыпты боялған (қоңыр), жеке өнімдердің массасында $\pm 5\%$ ауытқулар рұқсат етіледі, бірақ 10 дана биточки массасы нормадан ауытқымау керек. Кесілген жердегі көрініс – біртекті консистенция, жеке ет, нан, сіңір кесектері жоқ, қызғылт-қызыл реңк, сондай-ақ, нанның, ашыған майдың дәмі және басқа да иістер мен дәмдер болмайды, өнімдер нәрлі, жұмсақ.

Ұсыну ережелері

Сопақ ыдысқа картоп езбесін салады, жанына бірнеше котлеттер салады, негізі қызыл тұздықты құяды, жасыл шөп себеді.

Өндірістік тапсырма

Котлеттердің, биточки 10 және 50 порциясын дайындаңыз.
№12 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

Технологиялық карта №10

Тағамның атауы: **«Котлеттер, биточки»**

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 841/II таратым

Шығымы – 75/50/150 (75/5/150) г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сыр еті (котлет еті)	76	56		
2	Бидай наны	14	14		
3	Сүт немесе су	17	17		
4	Кептірілген нан	8	8		
5	Котлеттер, биточки жартылай фабрикаттары	—	93		
6	Малдың майы	5	5		
7	Қуырылған котлеттер биточки	—	75		
8	Тұздықтар № 1011,1013, 1045 немесе сары май	—	50		
		—	5		
9	Гарнирлер № 931, 937 и 940	—	150		

Технологиялық шарттар

3.10. ҚҰС ТАҒАМДАРЫН ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: ПІСІРІЛГЕН, ҚҰЫРЫЛҒАН ТАУЫҚТАР; ТАУЫҚТАН ДАЙЫНДАЛҒАН ТУРАЛҒАН КОТЛЕТТЕР

№10 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,2, ШЖЭСМ-2К, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: қазандықтар, сотейниктер, табақтар, елек, қаңылтыр таба, «ОС», «МВ» және «МС» белгісі бар турауға арналған тақтайлар, аспазшы пышақтары, аспазшы инесі, құйғыш қасық, металл ыдыстар, баранчиктер.

Шикізат: құс тұлыбы, картоп, қызылбасты қырыққабат, қызанақ, салат, жасыл шөп, дәмдеуіштер, кепкен нан.

Пісірілген, қуырылған тауықтар; тауықтан дайындалған туралған котлеттер дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 операция . Жұмыс орнын ұйымдастыру. №1 нұсқаулық картаны қараңыз, III тақырып.

№2 операция . Тауықтан жартылай фабрикаттарды дайындау. Тауықты өндеп, ағын суда жуады, тұтастай пісіру үшін «қалтаға» салады. Тауықтан котлет массасын дайындайды, одан котлеттер және биточки жасайды.

№3 операция . Кепкен нан дайындау. Котлеттер (пожарский) 1 порцияға 2-3 данада жасайды, пішінді кепкен нанға аунатады (төртбұрыштап туралған ақ нан). Котлеттің пішіні жұмыртқа тәріздес-жалпиған.

№4 операция . Көкөністерді өңдеу және турау. Тамырсабақтар мен пиязды турайды. Картопты ұзынша турайды; салатты, балғын қиярды, қызанақты өңдейді және шаяды. Қызылбасты қырыққабатты ұзын кесектерге турайды.

№5 операция . Құсты пісіру. Толтырылған тауық тұлыптарын ыстық суға салады (1 кг құсқа 2-2,5 л су), қайнатады, көбігін алады, туралған тамырсабақтар, пияз, тұз қосады; әлсіз қайнатылған түрде дайын болғанға дейін пісіреді. Дайын болуын аяқтарының қалың бөлігін аспазшы инесімен шаншу арқылы анықтайды. Пісіру ұзақтылығы – 1 сағ.

№6 операция . Тұздықты дайындау. Ақ тұздықты тауық сорпасымен ұсыну үшін дайындайды.

№7 операция . Құсты қуыру. Қуыру алдында тұлыпты сыртқы және ішкі жақтарынан түзбен және бұрышпен ысқылайды. Толтырылған тұлыптарды қыздырылған май жағылған қаңылтыр табаға арқасын төмен қаратып салады және қызғылт қабық түзілгенге дейін қуырады. Қуырылған тұлыптарды 15-20 мин. қыздыру шкафына қояды. Дайын болуын аспазшы инесімен шаншу арқылы анықтайды; бұл ретте ол жұмсақ ет қалыңдығына еркін кіреді (тесілген жерден түссіз сөл шығады).

№ 8 операция . Котлеттерді қуыру. Котлеттерді негізгі тәсілмен шығғырылған май жағылған табақта қуырады және қыдыру шкафында дайын болғанға дейін ұстайды.

№ 9 операция . Гарнир мен тұздықты дайындау және таңдау. Пісірілген құс: бөктірілген күріш, сарыуыз қосылған тұздық, жасыл шөп. Қуырылған құс: қуырылған картоп, салат, маринадталған жемістер, жидектер, жасыл шөп. Пожарский котлеттері: қуырылған картоп, сүт тұздығындағы көкөністер, жасыл шөп.

№10 операция . Құсты кесектеу. Құсты сорпадан шығарады, суытады. Тұлыпты «МВ» таңбасы бар турауға арналған тақтайға төмен қаратып салады. Аспазшының үш пышақ жинағының орташа пышағымен шоқы сүйегінің астынан омыртқаға дейін тіледі, омыртқаны сындырады және арқадағы теріні кеседі, аяғын кесіп алады, өкше буынын жұлады. Тұлыптың жоғарғы бөлігінде сүйекті сындырады, омыртқаны сындырады және белдеме ет пен арқаның жұмсақ етімен бірге қанаттарын кесіп алады. Белдеме ет бөлігін ортасынан кеседі. Тұлыптың төменгі бөлігінің арқасын кішігірім кесектерге турайды, оларды белдеме ет пен аяқтардан кесілген порцияларға қосады. Құсқа сорпа құяды, қайнатады және мармитте сақтайды. Қуырылған құсты тура ұсыну алдында 1 порцияға 2 кесектен турайды (аяғы және белдеме ет).

№11 операция . Сары майды дайындау. Құстан дайындалған қуырылған тағамдарға құятын сары май кесектерін табақта 110-130°C температурада балқытады.

Сапаға қойылатын талаптар

Тауық дәмі айтарлықтай тұзды, нәрлі. Тауық жұмсақ, нәрлі, күріш жұмсақ, уатылған, жылтыр. Көкөністер жақсылап қуырылған, қызғылт қабықшасы бар.

Ұсыну ережелері

Пісірілген тауық қыздырылған тәрелкеде немесе баранчикте ұсынылады, бөктірілген күрішті төбешікпен салады, ал жанына гарнирді сәл жауып, тауықты салады. Тауыққа тұздықты құяды және жасыл шөппен безендіреді. **Қуырылған құстың** гарниріне қуырылған картоп ұсынады, сөлін және сары майды құяды. Қосымша тағамға салат, маринадталған жемістер, жидектер, балғын қияр, қызанақ салады.

Пожарский котлеттерін қуырылған картоппен, балғын қиярмен, қызанақпен ұсынады. Гарнирді тәрелкеге салған жөн.

Пайдалы кеңестер

- Кәрі тауықтың көкірек қуысы бармақпен басқанда ауыр, ал жас тауықтың - оңай сынады.
- Тауықты үйіту алдында, оны ұнмен ысқылайды, онда барлық қалған талшықтар анық көрінеді және оларды алып тастау оңай болады.
- Қуыру алдында құс тұлыбын алдымен тұзбен ысқылау керек, содан кейін бірқалыпты май жағады. Егер керісінше жасаса, яғни алдымен майлап, содан кейін тұз жақса, құс бірқалыпты қуырылмайды және сыртынан дәмсіз көрінеді.
- Балапандарды қаймақта қуырғанда немесе бұқтырғанда дәмдірек болады.
- Майлы тауықты ыстық суда жумау керек, әйтпесе ол дәмін жоғалтады.

Өндірістік тапсырма

Қуырылған құстың 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №11 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

Технологиялық карта №11

Тағамның атауы: «Қуырылған құс»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 894/II таратым

Шығымы – 100/150/7 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Тауық немесе балапан	216 213	149 149		
2	Қаймақ	3	3		
3	Асхана маргарині	5	5		
4	Қуырылған құс	—	100		
5	Сары май	7	7		
6	Гарнирлер № 960, 934 және 948	—	150		

3.11. ҚОСАЛҚЫ ӨНІМДЕРДЕН ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: ПІСІРІЛГЕН ТІЛ, ОРЫСША БҮЙРЕКТЕР, ҚУЫРЫЛҒАН БАУЫР, СТРОГАНОВСКИ БАУЫРЫ

№11 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жасақталу

Жабдық: ПЭСМ-4Ш, СЭСМ-0,5, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-саймандар, аспаптар, ыдыстар: кастрөлдер, сотейниктер, табақтар, елек, қаңылтыр таба, кәкпір, ағаш қалақтар, «ОС», «МВ» және «МС» таңбасы бар турауға арналған тақтайлар, аспазшы пышақтары, құйғыш қасық, ыдыстар, шапқы, тұздық ыдысы.

Шикізат: жануарлардың қосалқы өнімдері, сәбіз, түйінді пияз, картоп, ақжелкен (тамырсабақ), тұзды қиярлар, сарымсақ, дәмдеуіштер.

Пісірілген тіл, орысша бүйректер, қуырылған бауыр, строгановски бауырын дайындауға арналған технологиялық операциялардың реті

№1 о п е р а ц и я . **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқамалық картаны қараңыз, III тақырып.

№2 о п е р а ц и я . **Өнімдерді жылулық өңдеуге дайындау.** Бауырды таза ауада жібітеді, өт жолдарын кесіп тастайды, пышақтың жалпақ жағымен жаншиды, қабығын кеседі және алып тастайды. Қалдықтар сиыр бауырының – 17 %-ын, шошқа бауырының — 12 %-ын құрайды.

Бұзау және қой бүйректерін артқы майдан тазартады. Сиырдың бүйректерін ортасынан кеседі және жағымсыз иісті заттарды жою үшін салқын суға 2-3 сағ. жібітеді.

Тілді кірден тазартады және мойнын алып тастайды.

№3 о п е р а ц и я . **Тілді және бүйректерді пісіру.** Тілді ыдысқа салады, тамырсабақтар, түйінді пияз, тұз қосады; қайнап тұрған суды құяды. Бөсен қайнатып дайын болғанға дейін пісіреді.

Сиыр бүйректерін салқын суы бар кастрөлге салады және қайнатады. Қайнатпаны төгеді. Ыстық су құяды, лавр жапырағын, бұрышты, пияз бен сәбізді салады, дайын болғанға дейін шамамен 1 сағ. пісіреді.

№4 о п е р а ц и я . **Тілді және бүйректерді өңдеу.** Пісірілген сиыр тілін 5 минутқа салқын суға салады және тазартады. Пісірілген бүйректерді суытады, сорпадан тыс ылғалды майлықтың астында сақтайды.

№5 о п е р а ц и я . **Көкөністерді өңдеу және турау.** Тұздалған қиярды терісінен және дәндерден тазартады, ромб түрінде турайды және шарпылауға қояды. Сәбізді, картопты, түйінді пиязды, ақжелкенді (тамырсабағын) бөліктерге бөледі.

№6 о п е р а ц и я . **Көкөністерді шала қуыру, тұздық дайындау, картопты қуыру.** Май салынған табаға сәбіз, түйінді пияз салады және шала қуырады. Қаймақты тұздықты және қызыл тұздықты дайындайды. Картопты қуырады.

№7 о п е р а ц и я . **Бауыр мен бүйректерді қуыру.** Бауырды 1 порцияға 1-2 кесектер турайды, тұз және бұрыш себеді, ұнға аунатады және май қосылған табақта қуырады. Кесектеп туралған бауырды қуырады, ұзынша туралған шала қуырылған пияз ды, «Кетчуп» тұздығын қосады.

№8 о п е р а ц и я . **Бүйректерді орысша бұқтыру.** Сәбіз, түйінді пияз, ақжелкен және қуырылған картопты бүйректермен араластырады, қызыл тұздық құяды, дәмін шығарады, дайын болғанға дейін бұқтырады. Бұрыш салады, қияр, ұсақ туралған сарымсақ қосады.

№9 о п е р а ц и я . **Картоп езбесін дайындау.** Картопты пісіреді, ысқылайды және езбе дайындайды.

№10 о п е р а ц и я . **Строгановски бауырын дайындау.** Пияз қосып қуырылған бауырға қаймақты тұздық құяды, қайнатады.

№11 о п е р а ц и я . **Тілді ұсынуға дайындау.** Тазартылған тілді 1 порцияға 2-4 кесектен турайды, сорпа құяды және қайнатады, оттан алып тастайды және мармитке қояды.

№12 о п е р а ц и я . **Жасыл бұршақты қыздыру және қосу.** Қосу алдында суын ағызады, сары май, тұз, қант қосады және мармитке қояды.

Сапаға қойылатын талаптар

Орысша бүйректер. Дәмі — ащы, шамалы тұзды. Тамырсабақтар хош иісі бар. Ерекше иіске жол берілмейді. Түсі қара-қоңыр, консистенциясы жұмсақ, сәл шымыр.

Пісірілген тіл. Дәмі — шамалы тұзды; иісі — тілге тән; түсі сұр түстен бастап күңгірт түске дейін; консистенциясы жұмсақ, нәрлі.

Қуырылған бауыр. Дәмі мен иісі — бауырға тән; бауырдың түсі — қара-қоңыр, тұздықтың түсі — ақшыл-қоңыр; консистенциясы – уылжыған.

Ұсыну ережелері

Орысша бүйректер: бүйректер мен гарнирді қыздырылған ыдысқа немесе баранчикке салады, жасыл шөп себеді.

Пісірілген тіл: қыздырылған ыдысқа картоп езбесін, кесектеп туралған тілді, жанына — шоғырмен жасыл бұршақты, тұздалған қиярды, жасыл шөпті салады, шырғиырлан май құяды.

Строгановски бауыры: қыздырылған ыдысқа қуырылған картоп пен бауырды тұздық қосып, жасыл шөп сеуіп салады.

Қуырылған бауыр: қыздырылған ыдысқа қуырылған картопты, бауыр кесектерін салады, май құяды, жасыл шөп себеді.

Пайдалы кеңес

Ұсынылған қуыру ұзақтылығынан екі-үш минут артық қуыру сиыр бауырының дәмін бұзады, бауырды құрғақ және қатты етеді.

Өндірістік тапсырмалар

1. Оқу-өндірістік кәсіпорынның жоспар-мәзірін құрыңыз.
2. Орысша бүйректердің 10 және 50 порциясын дайындаңыз. №12 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 12 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Орысша бүйректер»

Рецептуралар жинағы, 1998 ж.

№ 832/II таратым

Шығымы – 75/225 г

№ п/п	Шикізат	1 порцияға массасы, г		Брутто массасы, кг, порциялар санына	
		брутто	таза салмақ	10	50
1	Сиыр бүйректері	181	156		
2	Картоп	145	109		
3	Сәбіз	31	25		
4	Түйінді пияз	30	25		
5	Ақжелкен (тамыры)	13	10		
6	Асхана маргарині	13	13		
7	Тұздалған қиярлар	58	35		
8	Сарымсақ	1	0,8		
9	Дайын бүйректер	—	75		
10	Тұздық № 1011	—	225		

Технологиялық шарттар

Кулинариядағы заманауи тенденциялар

Қазіргі заманғы кулинар — уақытпен бірге жүретін, барлық жаңа, қызықты заттарды ұнататын адам. Тағамдарды дайындаудың соңғы жаңалықтарының бірі фьюжн-кулинария болып табылады.

Фьюжн кулинариясы — бұл Шығыс пен Батыс дәмдерінің, стильдерінің, ингредиенттерінің және кулинарлық дәстүрлерінің күтпеген араласуы. **Fusion** — ағылшын тілінен аударғанда — интеграция, біріктіру, қосылу, тұтастыру. Бүкіләлемдік экономикалық жаһанданудың, ғаламтордың пайда болуының және басқа да жағдайлардың нәтижесінде әртүрлі елдердің мәдениеттері мен дәстүрлері жақындай түсті. Осыған дейін экзотикалық болып көрінген өнімдер қолжетімді болды, бұл кулинарларға олармен эксперимент жасап, жаңа рецепттер құруға мүмкіндік берді.

Фьюжн кулинариясының негізгі белгілері — тағамдардың қарапайымдылығы, төмен калориялы өнімдерді пайдалану, комбинацияның талғамы. Әрбір фьюжн тағам өнер туындысы, ал оны дайындаған аспазшыны суретші деп те атауға болады.

Жемістер, жаңғақтар, десертті көкөністермен үйлескен ет, құс еті, балық тағамдары қазіргі мейрамханалар мен дәмханаларда кеңінен қолданылады. Осындай тағамдардың және оларды дайындау технологиясының бірнеше рецептураларын келтірейік.

Жемістермен толтырылған тауық. Тауық (жамбас) — 1 дана, манго — 1/2 дана, алмұрт — 1 дана, киви — 1/2 дана, жүзім — 50 г, сары май — 1 ас қасық, апельсин шырыны — 2 ас қасық, ақ шарап — 2 ас қасық, үгілген зімбір — 1 шай қасық, қант — 1 шай қасық, карри тұздығы — 2 ас қасық, зәйтүн майы — 2 ас қасық, тұз, бір шымшым жұпар жаңғағы, порей пиязы.

Тауық жамбасын сүйектен босату, жаныштау, ортасына манго кесектерін салу, тұздау және орау. Дайын болғанға дейін майға қуыру.

Жемістерді төртбұрыштап турау, майға қуыруға, қант, апельсин шырынын, шарапты, үгітілген зімбір және жұпар жаңғағын қосу, сарғыш түске дейін қуыру.

Дайын ораманы жемістермен ұсыну, карри тұздығымен және қуырылған порей пиязымен безендіру.

Винегрет «Көкөністі жүзім». Қызылша — 40 г, картоп — 40 г, сәбіз — 40 г, маринованалған брүссель қырыққабаты — 40 г, пісірілген жасыл бұршақ — 10 г, маринованалған (інжу) пияз — 15 г, жасыл май — 20 г, күнзе дәндері қосылған қыша майы — 10 г, тұз.

Арнайы ойық қасықтың көмегімен картоптан, қызылшадан және сәбізден шариктер ойып алады, содан кейін оларды тұздалған суда пісіреді.

Ыдыстың ортасына үлкен сақина салады, оған жасыл майға малынған көкөніс шариктерін, жасыл бұршақты, қырыққабат және пияз түйіндерін салады. Сәбізден және қызылшадан бөлек үш жинақ шарик жасайды, оларды тіс тазалағышпен біріктіреді, бірдей қашықтықта айналдырып салады. Олардың арасына қыша дәмдеуіштен ою салады.

Қосымша

Сабақ жүргізу және өндірістік тапсырмалар орындау кезіндегі бағалау критерийлері

Баға (ұпай)	Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың реті	Жеке гигиена және қауіпсіздік техника ережелері	Оқушының орындаушылық нормаларын орындау	Сапаға қойылатын талаптар	Ұсыну ережелері	Бағаға әсер ететін жанама көрсеткіштер
5	Белгіленген талаптарға сәйкес	Нормативтік- технологиялық құжаттама ұсыныстарын орындау	Белгіленген ережелерді нақты орындау	100 % және одан артық	Сапасы талаптарға толық сәйкес келеді	Белгіленген ережелерді толық орындау	Мамандыққа жоғары қызығушылық таныту, алдағы жұмысты өздігінен жоспарлау, мұқият болу және жұмысты нақты орындау
4	Білім алушы жұмыс орнын өздігінен дайындалды, белгіленген талаптардан	Жалпы нормативтік- технологиялық құжаттама талаптары орындалды,	Елеусіз ауытқулар анықталды, оларды білім алушы өздігінен түзеді	100 %-ға	Елеусіз ауытқулар анықталды, оларды білім алушы өздігінен түзеді	Белгіленген ережелерді елеусіз ауытқулармен сақтау	Алдағы жұмысты өздігінен жоспарлау, шикізатты, электр энергиясын

Кестенің соңы

Баға (ұлай)	Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың реті	Жеке гигиена және қауіпсіздік техника ережелері	Оқушының орындаушылық нормаларын орындау	Сапаға қойылатын талаптар	Ұсыну ережелері	Бағаға әсер ететін жанама көрсеткіштер
	елеусіз ауытқулар анықталды, оларды білім алушы өздігінен түзеді	елеусіз ауытқулар анықталды, оларды білім алушы өздігінен түзеді					үнемді шығындау, еңбек тәртібін сақтау
3	Елеусіз ауытқулар анықталды, олар шебердің көмегімен түзетілді	Жалпы нормативтік- технологиялық құжаттама талаптары шебердің көмегімен түзетілген елеусіз қателермен орындалды	Белгіленген ережелерді елеусіз ауытқулармен орындау	100 %-дан кем	Белгіленген ережелердің елеусіз ауытқулары анықталды	Елеусіз ауытқулар болды	Сабақтағы жұмыс жоспары шебердің көмегімен құрастырылды
2	Дөрекі қателер жіберілді	Бұзылды	Ережелерді сақтамау	Жұмыс елеулі соңына дейін жеткізілмеді	Сапа белгіленген талаптарға сәйкес келмейді	Дөрекі қателер жіберілді, ұсыну нормасы сақталмады	Сабақтағы жұмыс жоспарын толығымен шебер құрастырды

Бақылау сұрақтары

1. Салқын тағамдар мен басытқылардың қандай түрлерін білесіз?
2. Бутербродтарды дайындаудың операциялар кезегі көрсетілген процесін құрыңыз.
3. Ет салатының келесі көрсеткіштер бойынша сапалы сипаттамаларын беріңіз:
 - а) сыртқы түрі;
 - б) дәмі;
 - в) иісі;
 - г) консистенциясы.
4. Көкөніс винегретін дайындаудың технологиялық схемасы.
5. Бауыр паштетін дайындауға, өткізуге және сақтауға қойылатын санитарлық талаптарды атаңыз.
6. Балық тағамдарын дайындау үшін қандай аспаптар, құрал-саймандар және ыдыс қажет?
7. Гарнирі бар пісірілген балықты дайындау мен ұсынуудың дайындаудың операциялар кезегі көрсетілген процесін атаңыз.
8. Балықты порциялық кесегін негізгі тәсілмен қуырудың температуралық режимі және ұзақтылығы қандай?
9. «Қамырда қуырылған балық» тағамына сапалық сипаттамалар беріңіз.
10. Балық котлет массасынан дайындалған тағамдарды ұсыну ережелерін атаңыз.
11. Ет пісірудің температуралық режимін атаңыз.
12. Пісірілген сиыр етіне қандай гарнир және тұздық ұсынылады?
13. Кепкен нанға аунатылмаған табиғи ет кесегінен және кепкен нанға аунатылған кесектен дайындалған порциялық тағамдарды қуырудың технологиялық үрдістерін салыстырыңыз.
14. Гуляшты дайындаудың технологиялық схемасын жасаңыз.
15. «Гарнирі бар котлеттер» тағамының бракеражын өткізіңіз. Тағамдардың мүмкін ақаулықтарын және олардың себептерін көрсетіңіз.
16. «Гарнир қосылған пісірілген тауық» тағамын пісіру, кесектеу және өткізу ережелерін атаңыз.
17. «Орысша бүйректер» тағамына қандай азық-түлік өнімдері кіреді?
18. «Строгановски бауыры» тағамының сапасына талаптарды қойыңыз.

Әдебиеттер тізімі:

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

Золин В.П. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары / В. П. Золин. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2009.

Матюхина З.П. Тамақтану физиологиясы, гигиена және санитария негіздері / З. П. Матюхина. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2009.

Матюхина З. П. Азық-түлік өнімдерінің тауар жүргізілуі / З. П. Матюхина. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2009.

Тағамдар мен кулинарлық өнімдер рецептураларының жинағы. — М.: Іс және сервис, 1998.

Фатыхов Д. Ф. Сауда-саттықта, қоғамдық тамақтануда, шағын бизнестегі тағамдық өндірістерде және тұрмыста еңбек қорғау / Д. Ф. Фатыхов, А. Н.Белехов. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2009.

Мазмұны

Алғысөз	4
I тақырып. Салқын тағамдар мен басытқылар	5
1.1. Бутербродтарды дайындау технологиясы	6
1.2. Шикі көкөністерден салаттар дайындау технологиясы: балғын, тұздалған киярдан, қызанақтан, шалғамнан, пияздан, балғын және ашытқан қырыққабаттан, сәбізден, шомырдан дайындалған салат	11
1.3. Пісірілген көкөністерден салаттар дайындау технологиясы: картоп салаты, ет салаты, астаналық салат, балық салаты	16
1.4. Винегрет, қызылша және сәбіз уылдырығын дайындау технологиясы	20
1.5. Салқын балық тағамдарын және басытқылар дайындау технологиясы: майда балық, пияз қосылған хамса, табиғи майшабақ, гарнир қосылған майшабақ, маринад қосылған балық	24
1.6. Салқын ет тағамдары мен және басытқылар дайындау технологиясы: ет ассорти, гарнир қосылған пісірілген ет, сілікпе, бауыр паштеті	29
II тақырып. Балық тағамдары	35
2.1. «Польский» тұздығымен бөктіріліп пісірілген балықты дайындау технологиясы	35
2.2. Негізгі әдіспен қуырылған балықты; фритюрде қуырылған балықты; пиязбен қуырылған «по-ленинградски» балығын; камырда қуырылған балықты дайындау технологиясы	43
2.3. Қақталған балықтан жасалатын тағамдар технологиясы: картоппен орысша қақталған балық, сүт немесе қаймақ тұздығымен	47
2.4. Балық котлет массасынан дайындалған тағамдарды, теңіз өнімдерінен (буға пісірілген, қуырылған кальмарлар, асшаяндар) дайындалған тағамдарды дайындау технологиясы	52
III тақырып. Ет тағамдары	58
3.1. Гарнир қосылып пісірілген етті және гарнир қосылған қысқа шұжықтар мен сосискалар дайындау	58
3.2. Порциялық кесектермен қуырылған етті (бифштекс, белдеме, ет, лангет, антрекот, эскалоп) дайындау технологиясы	63
3.3. Ұсақ кесекпен қуырылған етті (бефстроганов, қуырдақ, кәуап) дайындау технологиясы	68
3.4. Кепкен нанға аунатылған порциялық кесектермен қуырылған етті дайындау технологиясы	71
3.5. Бұқтырылған технологиясы және толтырылған етті дайындау	75
3.6. Палау, азу, рагу және гуляш дайындау технологиясы	78
3.7. Көмештелген етті дайындау технологиясы	86
3.8. Табиғи туралған массадан (жұмыртқа мен пияз қосылған бифштекс) тағамдар дайындау технологиясы	90

3.9. Котлета массасынан (котлеттер, биточки, тефтелдер) тағамдар дайындау	93
3.10. Құс тағамдарын дайындау технологиясы: пісірілген, қуырылған тауықтар; тауықтан дайындалған туралған котлеттер	95
3.11 Қосалқы өнімдерден тағамдар дайындау технологиясы: пісірілген тіл, орысша бүйректер, қуырылған бауыр, строгановски бауыры	99
Кулинариядағы заманауи тенденциялар	103
Қосымша. Сабақ жүргізу және өндірістік тапсырмалар орындау кезіндегі бағалау критерийлері	105
Бақылау сұрақтары	107
Әдебиеттер тізімі	108

Оқу басылымы

**Андросов Виктор Петрович, Пыжова Татьяна Васильевна,
Овчинникова Любовь Васильевна, Плахутина Галина Сергеевна,
Потапова Лидия Ивановна**

«АСПАЗШЫ» КӘСІБІНЕ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ

Төрт бөлімде

**3 бөлім. САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН БАСЫТҚЫЛАР, ЫСТЫҚ БАЛЫҚ ЖӘНЕ ЕТ
ТАҒАМДАРЫ**

Оқу құралы

8-ші басылым, стереотиптік

Редакторы *Н.Ж.Құдайберген*

Техникалық редактор *О.Н.Қрайнова*

Компьютерлік беттеу: *Р.Ю.Волкова*

Корректорлар *Т.Н. Чеснокова, Н.В. Савельева*

Бас. № 108108875. Басылымға қол қойылды 03.04.2014. Формат 60X90/16.
Гарнитура «Балтика». Офс. қағаз № 1. Офсет. баспа Шартты басп. бет 7,0.
Тиражы – 2000 дана. Тапсырыс №

«Академия» баспа орталығы» ЖШҚ. www.academia-moscow.ru 129085,

Мәскеу, Бейбітшілік даңғ., 101В, 1 құр.

Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС RU. АЕ51. Н 16474 05.04.2013 жылғы

Баспаның электрондық тасығыштарынан басылып шығарылды.

«Тверской полиграфический комбинат» ААҚ, 170024, Тверь қ., Ленин даңғ., 5.

Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: **(4822) 44-42-15.**

