

Г. П. СЕМИЧЕВА

САЛҚЫН ТАҒАМДАРДЫ ЖӘНЕ ТІСКЕБАСАРЛАРДЫ ДАЯРЛАУ ЖӘНЕ БЕЗЕНДІРУ

ОҚУЛЫҚ

*«Білім беруді дамытудың федералды институты»
Федералды мемлекетік автономды мекемесімен
«Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша орта
кәсіптік білім беру бағдарламасын жүзеге
асыратын, білім беру мекемелерінде оқу
құралы ретінде оқу үрдісіне қолдануға ұсынылған.*

Рецензияның тіркеу нөмірі: 277,1
6 тамыз 2016 жыл, ФМAM «ББДФИ»



Москва
Издательский центр «Академия»
2017

ӘОЖ 641.5(075.32)
КБЖ 36.991ш3722
С306

Бұл кітап Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі және «Кәсіпқор» холдингі» КЕАҚ арасында жасалған шартқа сәйкес «ТЖКБ жүйесі үшін шетел әдебиетін сатып алуды және аударуды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер» мемлекеттік тапсырмасын орындау аясында қазақ тіліне аударылды. Аталған кітаптың орыс тіліндегі нұсқасы Ресей Федерациясының білім беру үдерісіне қойылатын талаптардың ескерілуімен жасалды.

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

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

*Пікір беруші — МББҰ ОКБ «№ 15 Жеңіл өнеркәсіп колледжінің»
арнайы пәндер оқытушысы Т. М. Герега*

Семичева Г. П.

С306 Салқын тағамдарды және тіскебасарларды даярлау және безендіру:

орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған оқу құралы / Г. П. Семичева. — М. : Академия» баспа орталығы, 2017. — 208 б., [8] түрлі-түсті суреті бар.

ISBN 978-601-333-311-3 (каз.)

ISBN 978-5-4468-2591-2 (рус.)

Оқу құралы «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша кәсіптік білім берудің Федералды мемлекеттік білім беру стандарттарына сәйкес жасалған, ПМ.06 «Салқын тағамдарды және тіскебасарларды даярлау және безендіру».

Азық-түліктерді дайындаудың теориялық негіздері және салқын тағамдар мен тіскебасарларды даярлау технологиялары қарастырылған. Рецептuralар және сапа талаптары, салқын тағамдарды және тіскебасарларды сақтаудың ережелері және шарттары, безендіру нұсқалары және ұсыну тәсілдері келтірілген.

Аталған оқу құралына «Салқын тағамдарды және тіскебасарларды даярлау және безендіру» деген атпен электронды қосымша шығарылған.

Оқу құралы орта кәсіптік білім беретін оқу орнының студенттеріне арналған. Кадрларды қайта даярлау және біліктілікті көтеру жүйесінде білім ала-тын тәжірибелі жұмыскерлердің қызығушылығын тудыруы мүмкін.

ӘОЖ 641.5(075.32)
КБЖ 36.991ш3722

ISBN 978-601-333-311-3 (каз.)
ISBN 978-5-4468-2591-2 (рус.)

© Семичева Г.П., 2017
© «Академия» білім беру -баспа орталығы, 2017
© Безендірілуі. «Академия» баспа орталығы, 2017

ҚҰРМЕТТІ ОҚЫРМАН!

Бұл оқу құралы «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешеннің бөлігі болып табылады.

Оқу құралы «Салқын тағамдарды және тіскебасарларды даярлау және безендіру» ПМ.06 кәсіби модулін оқытуға арналған.

Жаңа буынның оқу-әдістемелік кешендерінің құрамына жалпы білім беретін және жалпы кәсіби білім беруді, жалпы кәсіби пәндерді және кәсіби модульдерді оқуға мүмкіндік беретін дәсүрлі және инновациялық оқу материалдары кіреді. Әр кешен, жалпы және кәсіби құзыреттілікті меңгеру үшін қажетті, соның ішінде жұмыс берушінің талаптарын ескере отыра, оқулықтар мен оқу құралдарынан, оқыту және бақылау құралдарынан тұрады.

Оқу баспалары электронды білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электронды ресурстар құрамында интерактивті және жаттығулары бар теориялық және тәжірибелік модульдер, мультимедиялық нысандар, қосымша материалдарды және Ғаламтордағы ресурстарға сілтемелерді қамтиды. Оларға оқу үрдісінің негізгі параметрлері: жұмыс уақыты, бақылау және тәжірибелік тапсырмаларды орындау нәтижелері бекітілген терминологиялық сөздік пен электронды журнал енгізілген. Электронды ресурстар оқу үрдісіне оңай кіріктіріледі және кез келген оқу бағдарламаларына бейімделеді.

КІРІСПЕ

Салқын тағамды үстел, яғни, ыстық емес, салқын түрде ұсынылатын тағамдар бірінші ұсыныс болып табылады және оның құрамына, азық-түліктердің құрамы мен дайындалу қағидалары бойынша, ең алуан түрлі, ең әртекті тамақтар кіреді. Тағамдар шикі азық-түліктерден де тұруы мүмкін (көкөністер, жеміс-жидектер, тек жуылып кесілмеген шөптер), ұзақ және күрделі өңдеуден өткен азық-түліктерден, соның бірнеше қыздырылған, күйдірілген, ысталған, пісірілген, бірақ салқын түрде ұсынылатын тағамдардан тұрады. Салқын үстел тағамдарына, бірнеше азық-түліктерден тұратын – бутербродтан бастап салатқа дейінгі құрамдастырылған тағамдар мен өнімдер кіреді.

Орыстың ұлттық ас үйінде бұл тағамдардың түрі басқаша – тіскебасарлар деп аталады. Оларды біріктіретін нышандары кішкене басқаша және одан тереңірек. Тіскебасар – тамақтануды бастайтын алғашқы кезең. Орыс тіскебасар үстелі, өз бетімен крестьяндық ретінде қалыптаспаған. Орыс халқы негізгі деп ыстық тамақты есептеп үйренген, сол себепті, XVII – XVIII ғ. танымал бола бастаған тіскебасарлардың (аксүйектер үстелінің негізінде), құрамына көп ретте қорытылуы жеңіл немесе тәбет қоздыратын азық-түліктер кірген. Олар негізгі тамақ болып есептелмейді, тек қана оны ішуге «кіріспе» ретінде қолданылған. Тек қана XVIII ғ. бастап Ресейдегі тіскебасар үстел етті және сүтті азық-түліктермен толықта бастады (ірімшіктер, шұжықтар, ветчина), ал сарый май тек қана XIX ғ. пайда болды; сол кезде тұздалған - пісірілген балықтан жасалған тіскебасар үстелі балықтан жасалған ыстамалармен толықты (балықтың жон еті, шоқыр, шемая, майшабақтар). XX ғ. болуы мүмкін барлық консервілер пайда болды, олар тіпті бұрынғы тіскебасарларды ысыра бастады. Дәл осы салқын үстелдің қоюлығы мен майлылығы оны түрлі көкөністермен толықтыру қажеттілігін тудырды. Осылайша, XIX ғ. соңында – XX ғ. соңында көкөністерді ашытумен қатар, орыстың тіскебасар үстеліне винегреттер, ал одан кейін жасыл салаттар келіп қосылады, осы уақытқа дейін тек қана екінші қуырылған тағамдарға ғана ұсынылған.

Замануи салаттар — бұл керемет хош иістердің, жарқын дәм мен түстердің көркем бірігуі. Біздің түсінігіміздегі салат — бұл шала-шарпы тез дайындалатын жинақы тағам. Салат деп тек қана өсімдіктен жасалған тағам түсіндірілген, оның үстіне тек қана шикі жасалы жарыпақты көкөністерден және бақша шөптерінен дайындалатын тағамдар жатқан, оларды тіпті XX ғ. дейін салат өсімдіктері деп атаған.

Салаттар, тағам ретінде халықаралық ас үйге Италиядан келді, ал нақтырақ айтқанда Ежелгі Римнен, онда салат деп бір ғана жалғыз тағамды атаған, оның құрамына эндивилер, ақжелкен және жуа кірген, ол балмен, бұрышпен, тұзбен және сірке сумен тұздықталған. Осылайша салаттар 2 500 жыл бұрын танымал болған.

Алуан түрлі дәстүрлі орыс тіскебасарларын негізінен майонезы бар салаттар алмастырды. Заманауи үйлерде ашытылған немесе балған қырыққабаттан жасалған салатты сирек кездестіресің. Ал, XX ғ. мейрамханалық тіскебасарлардан хабары бар, белгілі ілгерішіл жазушылар өсімдік майы қосылған ашытылған қырыққабаттан, квас және қара бидай нанынан бас тартпаған.

Салқын және ыстық тіскебасарлар — көлемі жағынан лкен емес тамақтар, олар бойынша түсі немесе кешкі асты бастпйды, — тәбет шақыруға арналған. Егер түкі не кешкі асқа тек қана бір ғана тіскебасар ұсыну жоспарланып отырса, онда неғұрлым «тығыз» және тойымдысын таңдап алған абзал. Екі тіскебасарды ұсынған кезде біреуі ащылау, екіншісі онша ащы болмауы қажет (бір тіскебасар балықтан жасалған, ал екіншісі — еттен жасалған, балықтан жасалған етті жасалғаннан бұрын берілуі керек).

I

БӨЛІМ

ӨНДІРІСТІ ҰЙЫМДАСТЫРУ

- 1 Тарау. Өндірістік үрдісті ұйымдастыру
- 2 Тарау. Өндірістік цехтың циклы

ОРЫНЖАЙЛАРДЫҢ ҚҰРАМЫ, ҚҰРЫЛЫМЫ ЖӘНЕ ОЛАРҒА ДЕГЕН ТАЛАПТАР

Салқын тағамдарды және тіскебасарларды болашақта жылумен өңделмейтін азық-түліктерден дайындайды, сол себепті оларды безендіру, сақтау және жүзеге асыру санитарлық ережеге сәйкес қатаң жүргізілуі тиіс. Санитарлық нормаларға сәйкес, қол операцияларының санын азайту қажет және тамақты қолмен байланысын болдырмау керек, сол үшін тіскебасарларды мөлшерлеу кезінде арнайы саймандары қолдану керек (өлшеу қасықтары, пішіншелер) және азық-түліктерді таратуда түсіргіші бар шанышқыны қолдану керек. Әсіресе, салқын тағамдарды дайындау үшін қолданылатын, жартылай фабрикаттардың сақталу мерзімін қысқарту және дайын өнімдерді жүзеге асыру маңызды, шикізатты өңдеудің орнатылған температуралық режимдерін қатаң сақтау қажет.

Салқын тағамдарды және тіскебасарларды дайындау үрдісі кезеңмен жүргізіледі. Тағамдарды дайындау және безендіру үрдісі көкөніс немесе етті-балық цехында басталады (көкөністерді, ет және балықты алғашқы өңдеу). Салқын тағамдарды және тіскебасарларды қорытынды кезеңіне дайындауда ыстық цехтың шикізатты дайындауда маңызы зор. Салқын цехта өнімдерді дайындау және безендіру үрдісі аяқталады.

Кәсіпорынның орынжайлар құрамы және оларға деген талаптар сәйкес нормативті құжаттармен анықталады.

Орынжайдың барлық құрамы бір-бірімен өзара байланысты және технологиялық үрдіс бойынша орналасуы тиіс:

- алдымен қоймалар, өндірістік, одан кейін сауда орынжайлары олармен әкімшілік
- тұрмыстық және техникалық орынжайлар ыңғайлы өзара байланысты болуы
- тиіс;
- орынжайлар топтарының өзара ыңғайлы орналасуы олардың арасында жылдам байланысты қамтамасыз етуі тиіс, келушілердің және қызмет көрсетуші қызметкерлер құрамы ағымынан өтпей, таза және қолданылатын ыдыстарды, жартылай фабрикаттарды, шикізат және қалдықтардан өтпеуі тиіс; ғимарат құрылымын ықшам болуына тырысу керек, өндірістік технологиялардың өзгеруіне байланысты орынжайларды қайта орналастыру мүмкіндіктері туралы ескеру қажет;
- орынжайдың барлық топтарын үйлестіру нормативті құжаттарға сәйкес келуі тиіс, санитарлы және өрт сөндіру ережелеріне сәйкес келуі тиіс;
- Барлық өндірістік және қойма орынжайлары салқын болмауы керек, өндірістік және тұрмыстық орынжайларға кіру - шаруашылық алаңнан болса, ал сауда орынжайларынан - көше бетінен болуы керек;
- сауда орынжайларын үйлестіру келушілердің қозғалысына орай жүзеге асырылады, олардың қозғалысын шектеу мүмкіндігі қарастырылған және өрт болған жағдайда адмаларды эвакуациялауды қамтамасыз ету қарастырылған.

Өндірістік орынжайлар бөлек қабаттарда орналасуы тиіс және солтүстік және солтүстік -батысқа бағытталуы тиіс. Өндірістік орынжайлардың көлемі және құрамы құрылыс нормаларымен және кәсіпорынның қуаттылығы және түріне байланысты (СНиП) ережелерімен анықталады.

Өндірістік орынжайлардың алаңы қауіпсіз еңбек шарттарын қамтамасыз етіп және санитарлы-гигиеналық талаптарды сақтауды қамтамасыз етуі тиіс. Өндірістік орынжайлардың алаңы өндірістік алаңнан, түрлі технологиялық жабдықтар алып тұрған орыннан және өту алаңдарынан тұрады. Болжалды есептер үшін алаңдарды қолданудың келесі коэффициенттері қабылданған: ыстық цех үшін — 0,25 ... 0,30; салқын цех үшін — 0,35 ... 0,40; дайын цех үшін — 0,35. Өндірістік орынжайлардың ұзындығы 3,3 м кем емес болуы тиіс. Қабырға еденнен 1,8 м биіктікте болуы керек, керамикалық плиталармен күптеуді, қалған бөлігін ашық желімді бояумен бояйды. Замауи кәсіпорындарда қабырғаларды ашық керамикалық плиталармен бар биіктік бойынша күптейді.

Өндірістік орынжайларда жуу ванналарына, электрлі су қайнатқышқа, тамақ пісіретін қазандықтарға ыстық және салқын су өткізілуі тиіс. Кәріз ванналарды, тамақ пісіру қазандықтарын қолдану кезіндегі ағын суларды жоюды қамтамасыз етеді. Барлық құбырлар едендер де және жиектерде жасырылған. Едендерді су өткізбейтінсудың ағып кетуі үшін басқыштарға қарай еңісті етіп жасайды. Мо-

дульды жабдықтарды орнату кезінде басқышты жабдықтың барлық желісі бойынша салады. Еден су өткізбейтін, басқышқа қарай біршама еңісті болуы тиіс. Олар санитарлы-гигиеналық талаптарға жауап беретін, метлах тақталарымен жабылады.

Өндірістік орынжайларда оңтайлы микроклимат жасалуы тиіс. Микроклиматтың факторларына температура, ылғалдылық және ауа қозғалысының жылдамдығы жатады. Ыстық цехтың мкроклиматына жабдықтың қызған беттерінен шыққан жылу сәулелері де әсер етеді.



*Дайындау және салқын цехтағы **оңтайлы температура** 16 ... 18 °С; ыстық цехта — 23 ... 25 °С құрауы керек.*

*Ауаның қатынасты ылғалдылығы **цехтарда** — 50 ... 70 %.*

Осы шарттар ағынды-сорғылау желдету құрылғысының жолымен құрылады. Сүзінді ауа ағымынан көп болуы керек. Ыстық цехтарда секциялы модульды - рованды құрылғының үстіндегі жергілікті желдетудің жалпы желдетуден басқа сорғылар орналастырылады, ол буды жоюға арналған.

Өндірістік орынжайларды және жұмыс орындарын жарықтандыру үлкен рөл ойнайды. Цехтарда табиғи жарықтандыру болуы керек. Жарықтандыру коэффициенті (терезе алаңының еден алаңына қатынасы) 1:6 кем емес болуы керек, ал жұмыс орындарының терезеден алшақтағы — 8 м кем емес болуы керек. Өндірістік үстелдер аспаз терезеге бетімен қарап тұрып жұмыс істейтін етіп, жарық сол жақтан түсу керек. Жасанды жарықтандыру үшін люминесцентті шамдар немесе қыздыру шамдары қолданылады. Шамдарды тандау кезінде мына нормаларды сақтау қажет: цехтың 1 м² алаңына 20 Вт өтуі керек.

Өндірістік цехтардағы жұмыс үрдісі кезінде механикалық және салқындату құрылғыларынан шу пайда болады. Өндірістік орынжайлардағы шудың рұқсат етілген деңгейі — 60 ... 75 дБ. Шудың әсері жұмыскерлерге төмен болатындай етіп жұмыс орындарының, машина және механизмдердің орналастырылуы тиіс

1.2

ЖҰМЫС ОРЫНДАРЫНА ДЕГЕН ТАЛАПТАР

Салқын цехте салқын тағамдарды және тіскебасарларды, салқын бірінші тағамдарды, тәтті тағамдар мен шырындарды дайындауға арналған жеке жұмыс орындары ұймдастырылады. Технологиялық желілерде орындарды операцияларды орындау бірізділігіне байланысты жұмыс орындары орналастырылады.

Жұмыс орны келесі шарттарды сақтаған кезде дұрыс ұйымдастырылған болып есептеледі:

- жұмыскерде ыңғайсыз қалыппен атқарылатын артық қимылдар және шамадан тыс статистикалық шарттар жоқ.
- қолданылатын ыдыс және саймандар қол жетімді орналасуы тиіс (сөрелер 1 750 мм артық емес биіктікте орналастырылады);
- қолға алынатын заттар оң жақта, сол қолға алынатын сол жақта орналастырылған;
- жұмыскер жұмысты отырып та, тұрып та атқара алады, яғни жұмыс істеу қалпын ауыстыра алады;
- жұмыскердің өндірістік тапсырмаларды орындау үшін жақсы жағдай жасалған;
- жұмыскерде, ыңғайсыз қалыппен шақырылатын, артық қимылдар және шамадан тыс статистикалық шарттар жоқ.

Заманауи қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында тамақ дайындауды өнеркәсіптік жолмен — өндімділігі жоғары жабдықтың, функционалды ыдыстар және кіші механизация құралдарымен ұйымдастырады. Бұл техниканы неғұрлым белсенді қолдануға, жұмыскерлерді неғұрлым мамандандыру, еңбек өнімділігін жоғарылатуға мүмкіндік береді.

Дайындығы жоғары деңгейлі жартылай фабрикаттарда жылдам қызмет көрсету жұмысын ұйымдастыру кезінде, оларда арнайы технологиялық жабдықтар, ыдыс және бір реттік қолдану құралдары қолданылады, жабдықпен қамтылған бөлек жұмыс орындарын бөлумен бір залды жоспарлауға рұқсат беріледі.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Қандай талаптар өндірістік алаңдардың қауіпсіз еңбек шарттарын және санитарлы-гигиеналық талаптарын сақтауды қамтамасыз етеді?
2. Кәсіпорынның цехтары қандай желдету түрлерімен қамтылған?
3. Өндірістік орынжайларды және жұмыс орындарын қандай жарықтандыру дұрыс болып есептеледі?
4. Жұмыс орындарында еңбек үрдісінің негізгі және қосымша операцияларының айырмашылығы неде?
5. Жұмыс орнын ұйымдастырудың қайсысы дұрыс болып есептеледі?

2 ТАРАУ

ӨНДІРІСТІК ЦЕХТЫҢ ЦИКЛІ

2.1

ӨНДІРІСТІ ҰЙЫМДАСТЫРУДЫҢ ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Цехты жабдықпен қамтамасыз ету түрлі кәсіпорын түрлерін техникалық қамтамасыз ету нормалары бойынша жүзеге асырылады. Жабдықтарды технологиялық үрдістің бірізділігіне сәйкес (шикізат және дайын өнімнің тоғысуын болдырмайды), сонымен қатар еңбекті қорғау және қауіпсіздігінің талаптарына сәйкес орналастырылады.

Өндірістік үрдістерде бір уақытта қол және машина еңбегі қолданыла береді. Осылайша, МРОВ-160 піскен көкөністерді турауға арналған машинаның жұмыс камерасына көкөністер қолмен салынады, ал тілімдеп немесе текше пішінді етіп турау машинаны желіге қосқан кезде, яғни механикалық тәсілмен жүзеге асырылады.



Өндіріс жұмыскерлері еңбек үрдісі кезінде жұмыс орындарында негізгі және қосымша операцияларды орындайды (мысалы, томаты бар бан-каларды ашу — қосымша операция, ал томатты пассерлеу — негізгі операция). Өндіріс жұмыскерлері жартылай фабрикаттарды дайындау, тамақты дайындау және оны жүзеге асыруға жұмсалған уақыт ағымы өндірістік деп аталады. Ол кәсіпорынның өндірістік циклын анықтайды. Өндірістік цикл қызметін қысқарту қазіргі уақытта дайындығы жоғары деңгейдегі жартылай фабрикаттарды және аспаздық өнімдері қолданатын кәсіпорындарда қол жеткізілген.

Салқын цехының қуаты азғантай болған жағдайда, онда жеңіл және салқын тағамдарын әзірлеу үшін құрамдастырылған бір жұмыс орны ұйымдастырылуы мүмкін.

Салқын тағамдарды және тіскебасарлар үшін көкөністерді өңдеудің технологиялық үрдістері көкөніс цехында жүзеге асырылады. Көкөніс цехының жұмысын картоп, қызанақ, сәбіз, жуа, қырыққабат және басқа да көкөністерден жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық үрдісін есепке ала отыра ұйымдастырады.

Цехпен шығарылатын жартылай фабрикаттардың саны және сұрыпталымы, кәсіпорынның өндірістік бағдарламасына және оның қуаттылығына байланысты. Көкөніс цехында картопты және тамыр жемістілерді өңдеудің бір желісі және балғын қырық қабатты және басқа көкөністерді және көктерді өңдеу желісі.

Цехтағы жабдықтар шикізатты өңдеудің технологиялық үрдісіне сәйкес біріздікте орналасуы тиіс. Негізі жабдықтар өндірістік үстелдер, картопты тазартуға арналған үстелдер, жуу ванналары, көкөністерге арналған төсем бөренелер болып табылады. Жұмыс орны арнайы операцияларды орындауға арналған құралдармен, саймандармен қамтылуы тиіс.



Көкөністерді өңдеудің технологиялық үрдісі олардың ішінде сұрыптау, жуу, тазарту, механикалық тазартудан кейінгі тазартулар, шаю, кесуден тұрады.

Картоп және тамырлы көкөністерді өңдеу үрдісінде, алдымен ваннада жуады, одан кейін кортопты тазарту машинасына жүктейді. Тазартудан кейін оларды стационарлы немесе жылжымалы ваннада жуады (картопты суы бар ваннада сақтайды) одан кейін үстелге қосымша тазалау үшін қояды. Қорытынды операция болып азық-түлікті турайтын тақтада турау болып табылады. Көкөністерді тазарту үшін түрлі аспаптар мен құралдар, саймандар мен жабдықтар қолданылады.

Картопты және тамырлы көкөністерді қолмен және қосымша тазартуды, тамырды тазарту үшін пышақтың көмегімен жүзеге асырылады, көздерді жоюға арналған пышақ және картопты қосымша тазартуға арналған механикалық аспап; бетінен турау пышағының көмегімен, аспаздық үштік пышақтары арқылы, көкністерді ұсақтау турауға арналған құрал, үккішпен — турау.

Қырық қабатты және көктерді сұрыптауды кіріктіріген ваннасы бар жеке үстелде жүзеге асырады. Тазартып және сұрыптаудан кейін көкөністерді жуады. Жуа және ақжелкекті жергілікті ауа сорғысымен үстел үстінде тазартады, ваннада жуып және машинада немесе қол жуатурағышымен турайды. Көкөністі жартылай фабрикаттар ыстық цехке жылу өңдеу үшін түседі (салаттар, винегреттерді, салқын етті және балықтан жасалған тағамдарға гарнирлерді дайындау) және салқын цех, онда салқын тағамдарды және тіскебасарларды дайындау және безендіру аяқталады.

ШИКІЗАТТЫ ЖӘНЕ ЖАРТЫЛАЙФАБРИКАТТАРДЫ ЖЫЛУМЕН ӨНДЕУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ҮРДІСІН ҰЙЫМДАСТЫРУ

Ыстық цехтың салқын цехпен арасында өзара байланысы болуы тиіс. Салқын тағамдарға арналған көкөніс, етті және басқа да көкөністерді ыстық цехта пісіреді, себебі жылу жабдықтары салқын цехта болмауы тиіс.



Ыстық цехта *бірнеше технологиялық желілерді ұйымдастыруды қамтамасыз ететін секциялы модульды жабдықтарды қолданған абзал.*

Секциялы модульды жабдықтарды өндістік алаңды 5 ... 7 % үнемдейді, жабдықты қолдану тиімділігін жоғарылатады, жұмыскерлердің еңбегін ұйымдастыруды жақсартады. Дайындық-қорытынды жұмыстарға кететін уақыт — жұмыс орнын ыдыспен, саймандармен, шикізат және жартылай фабрикаттармен қамтамасыз ету, жұмыс орнын жинау — 20 ... 30 % қысқарады. Ыстық цехте технологиялық жабдықтардың желілік орналасуы жұмыскерлердің еңбек өнімділігін 8 ... 10 % арттырады.

Кәсіпорынның түрі мен қуаттылығына байланысты ыдыс және құралдарды нормаларға сәйкес таңдап алады. Өндістік құралдарға келесі талаптар қойылады

- беріктілік;
- жұмыстағы сенімділік;
- әдемілік

Үстелдің саймандар мен құралдарға арнаған жылжымалы жәшіктері болғаны өте ыңғайлы.

Үстелдің төменгі бөлігінде ыдыстарға, азық-түліктерді турауға арналған тақтайларға арналған сөре болуы керек. Салқындатылған горка және шкафтар үшін кіші механизацияланған секциялы модульды үстелдер қолданылады. Өндірістік үстелдердің және ванналардың айналасында аяқ асты ағаштан жасалған үстелдер орнатылады.

Салқын цех салқын тағамдарды және тіскебасарларды бзендіруге, порциялауға, дайындауға арналған. Салқын цех терезелері бар неғұрлым жарық, солтүстік және солтүстік -батысқа шығатын, орынжайда орналасқан. Салқын цех өндірісінің құрылымы (2.1 сур.):

1.ф GRAM PLUS K 600 RCH 4N ($t = 2 \dots 12 \text{ }^{\circ}\text{C}$) гастронмиялық салқындату шкафы. Толығымен тотығу-тұрақты (тоттанбайтын) болаттан жасалған кәсіби салқындату шкафы;

2. Afinox TRX-502 салқындату үстелі (жұмыс беті жылтыратылған тоттанбайтын тағамдық болаттан жасалған; $t = -2 \dots +8 \text{ }^{\circ}\text{C}$; сыйымдылығы — 300 л; көлемдері — 1 410*700*850 мм). Тағамдарды сақтау, түрлендіру және гарнирлеу үшін және оларды тікелей технологиялық терезе арқылы жіберу үшін қызмет етеді.

3. BP-600 ванна-шұңғылша. Жұмыс ағымында ас үй (салқын цех) қызметкерлер құрамының қол жууына арналған шұңғылшаның стандартты түрі;

4. СТ 3/1200 үстел-тапал тіреу. Тағамдарды дайындауда қолданылатын негізгі сусымалы және басқа азық-түліктер қорын сақтау үшін қызмет етеді, сонымен қатар жұмыс үстелі ретінде де қолданылады;

5. CELME Family-250 слайсеры. Пышақтың диаметры — 250 мм; жарату қуаттылығы — 0,147 кВт, 220 В. Гастрономикалық тауарларды (ірімшік, шұжық, ветчина) тез әрі сапалы турау үшін қолданылады;

6. Fimar CL-8 куттеры (айналу жиілігі 1 400 мин/айн. төрт қалақшалы пышақ, қуаттылығы 0,9 кВт, 380 В). Азық-түліктерді майдалау үшін, сонымен қатар салқын тұздықтарды, шұжықты турамаларды жылдам әзірлеу үшін жолданылады;

7. Толығымен тотығу -тұрақты (тоттанбайтын) болаттан жасалған қабырғаға ілінген сөре;

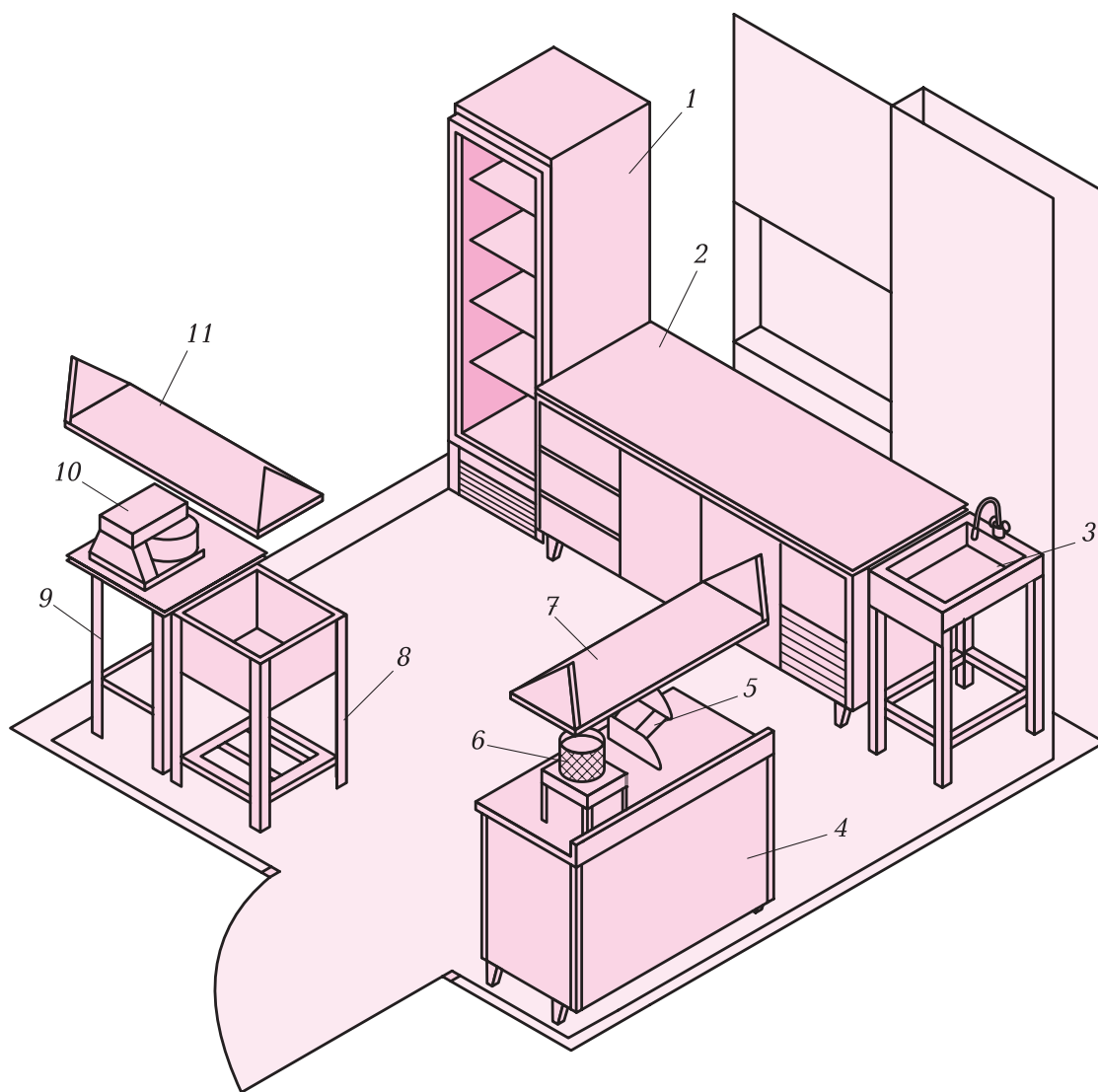
8. BCM 1/430-С бір секциялы жуу ваннасы;

9. CP 2/600-С турауға арналған үстел;

10. KENWOOD KM 800RK165/SG араластырғышы. Салынды, паста, тұздықтарды әзірлеу үшін қолданылады;

11.Тоттанбайтын болаттан жасалған қабырғаға ілінген сөре;

Осы сипаттама салқын цехтардың, тағмдарды тез және сапалы, және ұсыну үшін технологиялық және көмекші жабдықтарына толыққанды мұқтаж екендігін көрсетеді. Сақын тіскебасарлардың шағын ғана көлемін жүзеге асыратын кәсіпорындарда, жалпы өндірістік кәсіпорындарда жеке жұмыс орындары бөлінеді.



2.1- сурет Салқын цех өндірісінің құрылымы:

1 — GRAM PLUS K 600 RCH 4N гастрономиялық мұздатқыш шкафы; 2 — Afinox TRX-502 салқындату үстелі; 3 — BP-600 ванна-шұңғылша; 4 — СТ 3/1200 үстел-тапал тіреу; 5 — CELME Family-250 слайсеры; 6 — қуттер Fimar CL-8; 7 және 11 — коррозиялы-тұрақты (тоттанбайты) болаттан жасалған қабырғаға ілінген сөрелер; 8 — BCM 1/430-С бір секциялы жуу ваннасы; 9 — CP 2/600-С турауға арналған үстел; 10 — KENWOOD KM 800RK165/SG араластырғышы

Салқын тағамдарды дайындау кезінде жұмыс орнын орналастыру кезінде оның ас үймен ыңғайлы байланысы орнатылуы тиіс, онда азық-түліктерді жылумен өңдеу жүргізіледі, және дайындау цехатарымен, олардан жылумен өңдеусіз жүзеге асырылатын азық-түліктер келеді. Салқын цех өнімдері тұтынушыларға асханалық ыдыста ұсынылады, сол себепті жуу орны салқын цехқа тікелей жақын жерде орналасуы тиіс.

Салқын цехты ұйымдастыру кезінде оның ерекшеліктерін ескеру қажет:

- Цехтың өнімі дайындалып және порцияланған соң екінші қайтара жылумен өңделмейді;
- өндірістік үрдісті ұйымдастыру кезінде санитарлы ережелерді қатаң сақтау қажет;
- салқын тағамдар қысқа мерзім ішінде жүзеге асырылатын көлемде ғана дайындалуы тиіс;
- салаттар мен винегретке майды тек қана тікелей ұсынудың алдында ғана құюға кеңес беріледі;
- бұрынғы күннен қалған өнімдерді жүзеге асыруға тыйым салынады;
- салқын тағамдар салқындату шкафында салқындалатыннан кейін жіберіледі және 10 ... 14 °C температурада болуы тиіс.

Салқын цехта жылу өңдеуінен өткен және қосымша жылумен өңделмейтін, азық-түліктерден өткен өнімдер дайындалатынын ескере отыра, шиікзаттан және көкөніс, балық, еттен дайындалатын тағамдардың өндірісін нақты шектеп қойған дұрыс. Шағын кәсіпорындарда әмбебап жұмыс орындары ұйымдастырылады, онда бірізділікпен салқын тағамдар дайындалады, ірі салқын цехтарда арнайы жұмыс орындары ұйымдастырылады.

Өндірістік үстелдер цехте бір уақытта жұмыс істейтін жұмыскерлер санына сәйкес, әрбір жұмыскерге жұмыс майданы 1,5 м кем емес болады деген есеппен таңдап алынады. Көкөністерді, көкті және жемістерді жуу стационарлы және жылжымалы ванналарда жүзеге асырылады, немесе осы мақсатта СМВСМ кіріктірілген жуу ваннасы бар секциялы модульды үстелді қолданады. Үлкен асханалардың салқын цехтарында жылжымалы стеллаждар тағамдарды жүзеге асырудың алдын жіберу үшін қолданылады. Мейрамханалардың салқын цехтарында үлестіру сөрелері бар.

Оның үстіне, кіріктірілген жуу ваннасы бар СПМ модульденген секциялы үстелдері шығарылады, оның үстінде салқын және ыстық суға арналған майысқақ құбыршек және себізгі саптамасымен бекітілген. Үстелдің қақпағы астында ыдысты сақтауға арналған жылжымалы жәшіктер және көмекші сөре орналасқан. Модульды секция-үстелі дәмдеуіштерді, ас үйлік ыдысты, аспаптарды сақтау үшін, сонымен қатар кіші механизация құралдарын, электрлі желілерін қосу және орнатуға арналған.

Дайын тағамдарды және тіскебасарларды ұсыну үшін цехта СРСМ үлестіру секциялы модульды тіреуі орнатылады. Жұмыс үшін қажетті құралдар саймандар сөресінде сақталуы тиіс.

Бутербродтарды дайындау үрдісінің негізіне нанды және гастрономияны порцияға тілу болып табылады. Жүзеге асырылатын бутербродтардың аз көлемі кезінде нанды нан пышағымен қолмен турайд; арнайы гастрономиялық құрылғылармен, гастрономиялық азық-түліктерді гастрономияға арналған пышақпен

турайды, жұмыртқаны жұмыртқа турауға арналған құрылғылармен; ірімшікті ірімшікке арналған пышақпен турайды. Бутербродтардың көп көлемі дайындалған жағдайда жұмыс орнында МРХ типті нан турағышын орнатады. Порцияларға майды мөлшерлеу үрдісін жылдамдату үшін, РДМ типті қол май бөлгішін орнатады. Егер бутербродтар үшін майды ерекше безендіру қажет болса, (раушан, жапырақ түрінде), оны арнайы пішінделген қырғышпен турайды.

Сорпа құйылып ұйытылып жасалған тағамдар үшін арнайы жұмыс орнын ұйымдастыру ұсынылады. Еттен және балықтан сорпа құйып ұйытылып жасалатын тағамдар әр түрлі үстелдерде жасалады. Таразымен жабдықталған азық-түліктердің порцияларын өлшеуге арналған ВНЦ-2 типті, СП-1050 және СП-1470 типті өндірістік үстелде қайнатылған және ет азық-түліктерін турайды, аспаздық үштік пышақтармен, «МВ», «РВ» таңбалары бар азық-түлік турауға арналған тақтайларда, өлшенген заттарды салуға арналған науалармен жабдықталған.

Сорпа құйылып ұйытып жасалатын тағамдарды әзірлемес бұрын, келесі құралдар мен саймандарды қолдана отырып безендіруге арналған азық-түліктерді дайындайды: ет бетін тілгілеуге және көкөністерді пішінді турауға арналған пышақтар, сонымен қатар түрлі формаларды ойым және құюға арналған қасық.



Салқын цехта болуы тиіс ет, балық, майшабақтар және көкөністерді турауға арналған жеке сәйкес әріптік таңбалары бар ағаш тақтайлар болуы керек. Көкөністерге арналған үш тақтай болғаны жөн: қайнатылған көкөністерге арналған (картон, қызанақ, сәбіз); ашыту және маринадттау үшін; балғын көкөніс және көкке арналған. Әсіресе біршама уақыт сақтау жоспарланып отырған, балғын, қайнатылған, ашытылған және маринадталған көкөністерді жартылай фабрикаттар түрінде дайындау кезінде, азық-түлікті турауға арналған тақтайлардың қолданылуын қатаң бақылау қажет (таңбалануына сәйкес келуі).

Салқын тағамдарды және тіскебасарларды порциялау үшін өндіріс үстелінің сол жағына таза ыдысы бар стелаж орнатады, үстел қақпағының үстіне құралдар мен саймандарға арналған сөрелер бекітеді, үстелге дәмдеуіштер мен дәмқосарларға арналған горка және таразы орнатылады. Оң жағына дайындалған тағамдар мен тіскебасарлар үшін подносы бар стеллаждар орнатады.



a



б



в



г



г



е



ж



з



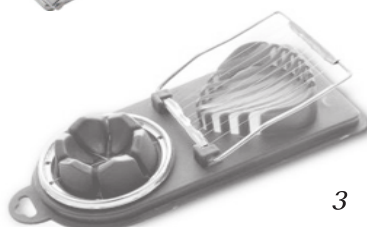
и



1



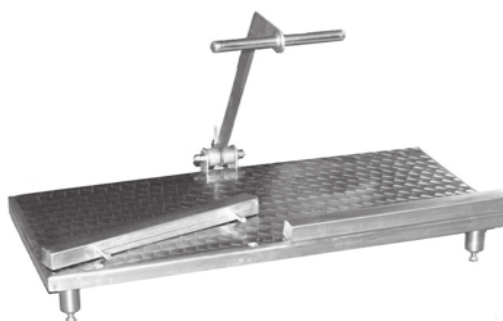
2



3



4



5



6



7



8



9

Салқын тағамдарды және тіскебасарларды дайындау және безендіруге арналған құралдар, құрылғылар мен саймандар 2.2 суретте көрсетілген



2.2 - сурет. Салқын цехтың құралдары, құрылғылары және саймандары:

1 — гастрономиялық пышақтар: а — жон етті, б — гастрономиялық (шұжықты); в — ветчина турауға арналған; г — асүйлік; д — ірімшік және май турауға арналған екі тұтқасы бар; е, ж — ірімшік және май турауға арналған бір тұтқасы бар; з — майды мәнерлеп турау үшін және — пышақ-шанышқы; 2 — қол томаткескіштері; 3 — жұмыртқа кесіштер; 4 — ірімшікк турауға арналған құрылғы; 5 — майды қолмен бөлгіш; 6 — сары май арналған қырғыш; 7 — азық- түлік турайтын тақтай; 8 — лимон турауға арналған тақтай; 9 — қол шырынсыққышы; 10 — гарнирлерге арналған горка; 11 — сорпа құйылып ұйытылып жасалған тағамдарға арналған науа; 12 — пашеттер, сорпа құйылып ұйытылып жасалған тағамдарға және тәтті тағамдарға арналған пішіндер; 13 — сорпа құйылып ұйытылып жасалған тағамдарды қоюға арналған қалақ пышақ; 14 — порциялы тағамдарды қоюға арналған қалақ; 15 — тағамдарды қоюға арналған өндірістік шанышқылар; 16 — тағамдарды қоюға арналған құралдар; а, б — салат құралдары; в — порциялы тағамдарды қоюға арналған қысқыштар.

Жұмыс орнын оңтайлы ұйымдастырған кезде екі өндірістік үстел болады: біріншісінде көкөністерді турап, құрылымдарды араластырып және салаттар мен винегреттерге май құйып араластырады, басқасында порцияға салады және салаттар мен винегреттерді залға жіберер алдында безендіреді. Үстел үстінде ВНЦ-2 типті үстел таразысы бар, оң жаққа дайын тағамы бар ыдысты қояды және өлшеу үшін өлшеу құрылғысын қояды (қасықтар, қалақшалар, салат құрылғылары); ол жақта — асхана ыдысын (салат салатын ыдыс, тіскебасарларға арналған тәрелкелер) қояды. Осы жерде дайындалып тұрған азық-түліктермен, безендіру ретінде қолданылатындар безендіреді.

Салқын цехтың негізгі механикалық жабдығы — жинақтағы ауысымы бар әмбебап жетек, сонымен қатар көкөністерді турауға арналған машина. Мүмкіндігінше көкөністерді қолмен турау тәлісінен алшақ болу қажет, себебі ол олардың ластануына алып келеді. Машинамен турау азық-түліктердің санитарлық жағдайын жақсартады және бірнеше мәрте еңбек өнімділігін жоғарылатады. Гастрономиялық азық-түліктерден тіскебасарларды, кіші механизация үстелінде турап, порциялап және безендіреді (МРГУ-370 немесе МРГ-300А маркалы машина немесе слайсер).



Гастрономиялық азық -түліктерді турауға арналған машина(МРГ-300А) корпусан, электрлі жетектен, дискті пышақтан, кесу қалыңдығын реттегіштен, әмбебап науадан, ұштау құрылғысынан және басқа түйіннен тұрады.

Машинаның электрлі жетегі корпусының ішінде орналастырылған және электр қозғалтқышынан, бұрамдықты бәсеңдеткіштен және топсалы-төрт буындылығы механизма. Бірінші топсалы бәсеңдеткіш дискті пышақтарды қозғалысқа алып келеді; екінші — топсалы-төрт буындылығы механизмі арқылы — азық -түлігі бар әмбабап науа. Імбабап науа 30-тен 90° дейін бұрышта турауға мүмкіндік береді. Тілімдердің қалыңдығы дискты пышақ және тіректі үстелдің арасындағы саңылаумен реттеледі, оларда тілу қалыңдығын көрсететін реттеу бұрандамасы мен лимб орналасқан.

Дискты пышақтар және күшейме электр қозғалтқышының көмегімен қозғалысқа алып келеді. Машинаның барлық бөліктері корпуста бекітілген, ол төрт резеңке тіректермен қамтылған. Машина екі қажағыш тастардан тұратын қайрағыш құрылғымен жабдықталған.

Машинаның өндірістігі — минутына 45 кесу; тіліктің қалыңдығы — 0,5-тен 15 мм дейін; туралатын азық-түліктердің шектеулі қимасы — 150 x 150 мм; дискті пышақтың диаметры — 300 мм; айналу жиілігі — 390 мин/айн; электр жетегінің қуаттылығы — 0,27 кВт; машинаның массасы — 50 кг.

Жұмыстың басында машинаны қарап, бетінің тазалығын, жерленуін және пышақ жүзінің қайралуын тексеру қажет. Қайраудықағаз жолағының көмегімен

тексереді, қозғалмайтын пышақтың жүзінің шетіне апарады. Жақсы қайралған кезде қағаз пышақпен кесіліп кетеді, ал қайрау жетпіспесе — жыртылады. Бұл жағдайда пышақты нұсқаулыққа сәйкес қайрау керек.

Турауға дайындалған азық-түлік науаға салынады және жылжымалы тірекпен бекітіледі, бұл кезде азық-түлік өзінің масса әсерімен тіреу үстелінің бетіне еркін тірелуі керек. Одан кейін қабылдау науасын орнатады. Лимбтыбұру арқылы тілу қалыңдығын орнатады: мәйек ірімшігі үшін — 1,5 ... 3,0 мм; ысталған шұжық үшін — 1 ... 2 мм; пісірілген шұжық үшін — 3 ... 5 мм.

Дискты пышақтар айнала бастайды, ал науасы бар тетік қайту-түсу қозғалысын бастайды. Науаның пышаққа қозғалысы кезінде тірек үстелінің жалпақтығы және пышақтың кесу шетінің арасында орналасқан азық-түлік кесіледі, тілім қабылдау науасына түседі. Науаның кері қозғалысы кезінде азық-түлік өзінің жеке массасының әсер етуінен науадан сырғып тірек үстелінің бағытына түседі, кесілетін тіліктің арақашықтығына сәйкес келетін арақашықтыққа сырғиды. Бір атаулы азық-түлікті кескен кезде тауардың бір кесегі толық кесілгенше күтудің қажеті жоқ, үстіне жаңасын салу керек, ол бұрынғысын қысып, соның нәтижесіне қалыңдық тиісті түрде туралады. Басқа азық-түлікті турауға көшкен кезде, басқа азық-түлік тұрып қалмас үшін пышақты қалақшамен мұқият тазартады



Машина жұмыс істеп тұрған кезде тыйым салынады науаға азық-түліктерді қолмен салып және оларды қолмен итеруге. Азық-түлікті науаға тек қана қозғалтқыш сөніп тұрған кезде және машинаға толығымен тоқтаған кезде ғана жүктеуге болады..

Жұмыс аяқталған соң машинаны сөндіріп, оны электр желісінен сөндіріп және санитарлық өңдеуден өткізу керек. Ол үшін науаны, қоғаныс қалқанын, пышақты шешіп және жуу құралдары қосылған ыстық сумен жуып, шайып және құрғақ қылып жұмсақ матамен сүрту қажет. Пышақтың жүзін қолмен тексеруге тыйым салынады, себебі бұл саусақтардың жарақаттануына алып келуі мүмкін. Пышақ астындағы түйіршіктерді щеткамен жинаған жөн. Сыртқы бетін таза матамен сүрту керек.



Слайсер (2.3 сур.) мейрамханада гастрономия етін және ірімшік турау үшін қолданылады. Ол тұғырдан, бекіткіштері бар күймешеден және дискты пышақтан тұрады.



2.3 – сурет. Слайсер

Бекіткіштің тістері бар, олардың көмегімен азық-түліктер күймешеге қысылып және бекітіледі. Күймеше азық-түліктерді дискты пышақтарға жылжылту арқылы түсу қозғалысын атқарады. Машинаның корпусында слайсерды жұмысқа қосу және азық-түліктерді кесудің қалыңдығын реттейтін түймеше бар (0 -ден 14,5 см дейін). Слайсердің дискты пышағы қаптамамен жабылып тұр, оны дискты пышақ айналуын толық тоқтатқан кезде ғана, бетін тазарту және жуу үшін алып тастайды.

Диск пышағының үстінде екі егеу дөңгелектерінен тұратын, бірақ уақытты дискты пышақты екі жағынан жылтырату және қайрауға арналған қайрау блогы орналасқан. Қайрау үрдісі слайсерді қосқан кезде ғана жүзеге асырылады.

Қайраудан кейін блокты шешіп алады, бастапқы қалпына қайтарады және бұрамамен бекітеді. Осыдан кейін слайсерды азық-түліктерді турау үшін қолданады.

Заманауи кәсіпорындардың салқын цехтарында көкөністерді турауға арналған жетілдірілген құрылғыны қолданады: «Robot Coupe CL 30 Бистро» (2.4 сур.) үлгісіндегі көкөніс турағыш, оның келесі сипаттамалары бар:

- фриды текше не тілім етіп турай алу мүмкіндігі;
- ABS пластигынан жасалған қақпағы бар көкөніс турағыш, ыдыс және алмалы-салмалықақпақ;
- итергішті жіберген кезде жұмыстың автоматты түрде жаңаруы;
- уақыт үнемділігін және қолдану ыңғайлылығын қамтамасыз ететін, итергіштің көмегімен қайта іске қосу;

2.4 сурет. «Robot Coupe CL 30 Бистро» Көкөніс турағыш

- бір жылдамдық — 375 мин/айн;
- тураудың жоғары нақтылығын қамтамасыз ететін, лүпіл режимы;
- қозғалтқыш блогы: қуаттылық — 500 Вт; бір фазалы — 5,7 А;
- қорғаныстың магнитты жүйесі және қозғалтқыш тежегіші; асинхронды қозғалтқыш;
- екі жүктегіш саңылау.

Жеткізілетін жинақ құрамына екі жүктегіш саңылауы бар лақтыру -дискісі бар көкөніс турау машинасы кіреді: бірі үлкен көкөністерге арналған үлкен D-түрлес құйғыш (ауданы — 104 см²) және екіншісі диаметрі 58 мм болатын дөңгелек құйғыш, ол ұзын түрлі азық-түлік және көкөністерген арналған (қиыр, сәбіз, теңіз шаяны таяқшалары, кальмарлар). Көкөніс турағыштың тот баспайтын болаттан жасалған 28 дискісі бар.

«Robot Coupe CL 30 Бистро» көкөніс турағышымен жұмыс кезінде:

- ұсақталған көкөністерді айналып тұрған пышақ дисктеріне қолмен итеруге тыйым салынады; бұл үшін ағаш итергішті қолданған абзал;
- жұмыскерлер арнайы құрғақ форма киіп жүрулері тиіс;
- Механизмның жұмысы аяқталғанға дейін көңілді басқаға аударуға және жұмыс орнынан кетуге тыйым салынады.

Жұмыстан кейін механизмды бөлшектеп, жуады және кептіреді. Одан кейін тот пайда болудың алдын алу үшін жұмыс білікті және пышақтарды тұздалмаған ас майымен майлап қояды. Тік біліктен пышақтары бар дискіні алған кезде арнайы ілмекті қолдану міндетті.

Пышақтарды майлау, бекіту, қайрау немесе ауыстыруды 10 күннен кем емес мерзімде механик жүзеге асырады.

Салқын тағамдарды және тіскебасарларды әзіреу және безендіру үшін азық-түліктердің көп көлемін қолданады (қиярлар, қызанақтар, жасыл бұршақ, жұмыртқа, зәйтүн, ет өнімдері, көк, лимондар), олар аспазшының жұмыс орнында бүтін түрінде және сәйкес температуралық режимде тураған түрінде де сақталуы тиіс.





2.5-сурет. Дайын өнімдері қысқа мерзімге сақтауға арналған қосымша сөре-торлары бар салқындату камерасы

Цехтың өнімдері негізінен тез бұзылатын болып келеді, сол себепті салқындату жабдықтарының болуы міндетті. Сол себепті дайын өнімдерді қысқа мерзімге сақтауға арналған қосымша сөре-торлары бар сыйымдылығы жақсы шкафтар және салқындату камералары пайдаланылады (2.5 сур.). Азық-түліктердің азғантай қоры горка және салқын тағамдарды сақтауға арналған ыдыс, үстелдің салқындату шкафы бар СОЭСМ-3 секциясының салқындату бөлімінде орналастырылады.

Горкада салаттар мен винегреттерді дайындауға арналған азық-түліктер сақталады. Салқындату шкафында қысқа уақыт мерзімінде ірімшік, шұжық, сорпы құйылып ұйытылып жасалған тағамдарды сақтайды.



Салқындату шкафтары СШ қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында алдын ала салқындатылған (мұздатылған) тағамдық өнімдерді қысқа мерзімде сақтау, көрсету және сатуға арналған. Шкаф ішкі көлемі сәйкесінше 700 л (ШХ-0,7) және 1400 л (ШХ-1,4) болып шығарыла алады. Шкаф есіктері жеке ұнатуларға байланысты көрінбейтін металболса, сонымен қатар көрінетін әйнектен (металл жиектемелері бар) болуы мүмкін. Атауларындағы «М» және «Ә» индекстері шкафқа орнатылған есіктің түрлерін анықтайды.

Шкафтар қоршаған ауаның температурасы 12 -ден 40 °С дейінгі (әйнек есігі бар шкафтар — 32 °С дейін) және ауа ылғалдылығының қатысы 80 % артық емесжабық табиғи желдетуі бар орынжайлардапайдалану үшін қолданылады . Шкафтар ұзындығы 700 және 1 400 мм шығарылады.

Шкафтар қызмет көрсететін персоналдың есіктері мен басқару элементтері бар салқындатылған (жұмыс көлемі) модульдер болып табылады. Шкафтардың есіктерді жабуға арналған құрылғылары бар (бірі — бір есікті шкафтар үшін; екіншісі — екі есікті шкафтар үшін). Шкафтың жоғары жағында салқындату агрегаты орналасқан. Машиналық бөлік шкафтың периметры бойынша декоративты тақталармен жабылған. Салқындату жүйеге Я134а салқын агент күйылған.

СШ-0,7 М (Ә) түріндегі шкафтардың жұмыс камералары ішінде салқын ауанының циркуляциясын қатамасыз ету үшін, перфорациясы бар төрт сөре орналасқан. СХ-1,4 М (Ә) түріндегі шкафтарда сегіз сөре бар. Сөрелер арнайы бағыттауыштарда орнатылады, олар тік бағаналарға бекітіледі. Сөрелер оңай алынатын болып табылады және биіктік бойынша орналастыру мүмкіндігіне ие. Маңдай алды тақтасында салқындату машинасын қосу және сөндіру үшін жарық индикаторы бар түймелі сөндіргіш, сонымен қатар салқындату және еріту режимдерін бақылау үшін бағытталған температураны электронды реттегіш (бақылаушы) бар. Машина бөлімін жауып тұратын алдыңғы тақта оңай алынатын болып табылады, бұл жөндеу және регламентті жұмыстарды жүргізу кезінде, қызмет көрсету қызметкерлер құрамы үшін өте ыңғайлы.

Жұмыс камерасында салқын ауаның циркуляциялануы — екі желдеткіштің мәжбүрлі көмегі.

Шкаф Danfoss фирмасының термо реттегішінің көмегімен 2 -ден 6°С дейінгі шамасында, салқындату көлемінде болып табылатын азық-түліктерді қолдап отыруды қамтамасыз етеді. азық-түліктермен байланысқа түсетін шкафтың барлық құрылымдық элементтері, мемсанэпидбақылау азық-түліктермен байланысқа түсуге рұқсат еткен тот баспайтын болаттан жасалған.

Шкафтардың құрылымы шкафтың барлық бетін, сөрелерді қоса алғанда мұқият санитарлы өңдеуге мүмкіндік береді. Шкаф қорғаныс жерлендіруі бар электр желісіне қосылады, тоқ жүктемесі 2 А токпен, автоматты сөндіргішсіз (АК- 50 типті). Шкаф тікелей көлденең жұмыс бетте орналастырылуы тиіс (кафель, мрамор, керамика). Шкафты басқару басқару тақтасымен жүзеге асырылады.



Жұмыс басталар алдында шкафтың гигиеналық күйін тесеріп алу қажет. Барлық беттер таза болуы керек, сөрелер бейтарап жуу құралдары арқылы жуылып және кептірілуі тиіс. Шкаф режиміне шығу уақыты — 30 мин артық емес. Шкаф режимінен шыққаннан кейін оған азық-түліктерді салу жүзеге асырылады. Азық-түліктер салқындату шкафына салынбас бұрын саңылаусыз қапталуы тиіс. Сөреге ұсынылатын жүктеме — 40 кг. артық емес.

Шкафтың неғұрлым тиімді жұмыс істеуі үшін оны жылу сөрелерінің жанында жән басқа да электрлі жылытқыш құралдарының жанында орналастырмауға кеңес беріледі.

Салқындату шкафтары MEMСТ МЭК 60335-1—2008 бірінші класы бойынша электр тоқ соғудан сақтайтын қорғаныспен орындалған; қорғаныс деңгейі — MEMСТ 14254—96 (№ 20). Алайда шкафтың қызмет бойынша барлық жұмыстар электр желісінен сөніп тұрған кезде ғана жүзеге асырылады. Шкафтың қосылып тұрған күйін білдіретін жарық индикациясы бар. Шкафтың жұмысы аяқталғаннан кейін электрлі сөндіргішті «0» күйінде орнатады («Сөндірілген»).



Күн сайын жасау керек шкафтың жұмыс беттерін тағамның қалдықтарынан, конденсаттан, майдан мұқият тазарту жүргізу. Бұл үшін тот баспайтын болаттарды тазартудың стандартты гигиеналық құралдарын қолданады.

Шкафтарға қызмет көрсетуші қызметкерлер құрамына салқындату машинасына жөндеу және реттеу жүргізуге қатаң тыйым салынады. Салқындату шкафын Danfoss ЕКС-102 фирмасының электронды реттегіші арқылы басқару тақтасынан басқаруды тек қана арнайы аттестацияланған қызмет көрсетуші қызметкерлер құрамы ғана атқара алады. Шкафты ұқыпсыз қолданудан, соққылардан қорғау керек.

Салқындатылатын азық-түліктер көлемін шамадан тыс жүктеу ұсынылмайды, себебі бұл сақтау шарттарын нашарлатады. Салқындату камераларына, олардың температурасы қоршаған орта температурасынан аспайтын азық-түліктерді салу қажет. Ыстық азық-түліктер ауаның ылғалдылығын ұлғайтады, ол буландырғышта қырау немесе мұздың пайда болуына алып келеді. Буландырғышты қыраудан немесе мұздан пышақ немесе қырғыштың көмегімен тазартуға қатаң тыйым салынады, себебі бұл жүйенің саңылаусыздығына зиян келтіруі мүмкін.

Қажетті температуралық режимді құру үшін, жылы ауа ағымын енгізбес үшін жүктеу есіктерін неғұрлым сирек ашуға кеңес беріледі. Салқындату камерасы жерденген болуы тиіс, салқындату машиналарының тоқ тасығыш бөліктері - қорғаныс қаптамаларымен жабылып тұруы тиіс. Зақымдалған кабель немесе электр айырғышымен жұмыс істеуге тыйым салынады. Салқындату режимін тексеру, автоматика құралдарын реттеу, температуралық режимдерді кезеңдікті тексеру, ұсақ ағымды жөндеуді механик жүзеге асырады.

Жұмыс басталар алдындағы қауіпсіздік талаптары. Жұмыс басталар алдында аспаз жұмыс орнын қауіпсіз жұмыс үшін тәртіпке келтіруге міндетті және жабдықтың жұмыс істеуін және бос жүрісін; қоршаулардың жұмыс істеуін және барын; жерленудің барын және жұмыс істеуін; жергілікті сору желдеткішінің жұмысын және жұмыс істеуін тексеру; электр плитасының және қуыру шкафтарының қайта қосқышы нөлдік күйде тұрғандығын тексеру.

Жабдықта қандай да бір ақаулықтар мен кемшіліктер табылған кезде аспаз өндіріс меңгерушісіне немесе кәсіпорын әкмшілігіне бірден хабарлауы тиіс жіне ол кемшіліктер жойылмағанша жұмысқа кіріспеуге міндетті.

Жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік талаптары. Жылу жабдығында жұмыс істеу кезінде:

- ыстық тамағы бар плита үстінегі ыдысты «өзіңе қарай» ашу қажет;
- ыстық тағамдары бар ыдысты ыңғайлы тұрақты тіреуіштерге қою қажет;
- еденге құлап қалған азық-түліктерді, төгілген сұйықтықтарды және майды жинау бойынша тәсілдердер қабылдау;
- ыдысты ашуда, соған арналған құралды қолдану қажет;
- электрлы жылытуы бар жабдықта жұмысты, электрлі кілемде тұрып жүргізу қажет.
- Жұмыс істеу кезінде тыйым салынады:
- таныс емес, машина құрылғыларын қолдануға;
- ауысымды механизмде азық-түліктерді жүктеу кезінде қосу және орнатуды өзгертуге;
- шешілген жүктеме шұңқырымен жұмыс істеуге;
- жұмыс істеп тұрған машинаны және ауысым механизімін қараусыз қалдыру;
- сызаттары бар қуыру плиталарының бетін қолдануға;
- тұмшапешке, көлемі бойынша тұмшапешке келмейтін жайпақ қалыңтыр табаларды қоюға;
- қазандық жұмыс істеп тұрғанда, пісіру қазандықтарын ашуға;
- ыстық ыдысты жалаңаш қолмен ұстауға (орамалды қолданған дұрыс);
- автоматты реттегішінде ақаулығы бар жабдықта жұмыс істеуге;
- өз бетінше машиналары жөндеуге.

Барлық жұмыс істеп тұрған механизмдер және машиналар жұмыстан тыс уақытта электр желісінен сөніп тұруы тиіс («Сөніп тұр» күйінде тұруы тиіс).

Жұмыс аяқталғаннан кейінгі қауіпсіздік талаптары. Электр желісінен сөндіру алдында электрлі жабдықтарды сөндіру керек, автоматты режимде жұмыс істейтін кезекші жарықтандыру және жабдықты есепке алмағанда.

Санитарлы өңдеуді жүргізген кезде қызып тұрған плиталардың бетін, табаларды және басқа жылу жабдықтарын сумен салқындатуға болмайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Цехта жабдықтардың орналасуы немен байланысты?
2. Қандай механикалық емес жабдықты салқын цехта қолданады?
3. Салқын цехтың кесу жабдығын қолданудың ережелерін атап шығыңыз.

- Жұмыс басталар, жұмыс кезінде және жұмыс аяқталар кезінде қандай қауіпсіздік талаптарын сақтау қажет?
- Қандай талаптар өндірістік алаңдардың қауіпсіз еңбек шарттарын және санитарлы-гигиеналық талаптарын сақтауды қамтамасыз етеді?
- Кәсіпорынның цехтары қандай желдету түрлерімен қамтылған?
- Өндірістік орынжайларды және жұмыс орындарын қандай жарықтандыру дұрыс болып есептеледі?
- Жұмыс орнын ұйымдастырудың қайсысы дұрыс болып есептеледі?
- Жұмыс орындарында еңбек үрдісінде негізгі және қосымша операцияларының айырмашылығы неде?
- Цехта жабдықтардың орналасуы немен байланысты?
- Қандай механикалық жабдықты салқын цехта қолданады?
- Салқын цехта қандай жабдықтарды, құралдарды және саймандарды қолданады?
- Салқын цехты қолданудың ережелерін атапшығыңыз.

ТАПСЫРМАЛАРДЫ ОРЫНДАҢДАР

- Көрсетілен жабдықтар бойынша оның параметрлерін, бағытын анықтаңыз және сипаттап беріңіз. Кестені толтырыңыз.

Жабдық түрі	Параметрлері	Сипаттамасы	Бағыты
МРГ-300А			
МРГУ-370			
«Robot Coupe CL 30 Бистро»			
Слайсер			
СШ-0,7 М (Ә)			
СХ-1,4 М (Ә)			

- Кестеде көрсетілген салқын тағамдар мен тіскебасарларды дайындау үшін құралдарды таңдап алыңыз.

Салқын тағамдар және тіскебасарлар тобы	Салқын цех құралдары
Бутербродтар	
Еттен және құс етінен жасалған салаттар	
Көкөністерден тіскебасарлар	

II

БӨЛІМ

САЛҚЫН ТАҒАМДАРДЫ ЖӘНЕ ТІСКЕБАСАРЛАРДЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ҮРДІСІ

3. Тарау Шикізаттың тауар айыру –технологиялық сипаттамасы
4. Тарау Өнім өндірісі
5. Тарау Салқын тағамдар және тіскебасарларды өндірісі
6. Тарау Салаттар мен винегреттер
7. Тарау Тіскебасарлар өндірісі
8. Тарау Еттен және балықтан жасалған тағамдар мен тіскебасарлар өндірісі

3 ТАРАУ

ШИКІЗАТТЫҢ ТАУАР АЙЫРУ- ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

3.1

ШИКІЗАТТЫҢ ТҮРЛЕРІ, ТАҒАМДЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ ЖӘНЕ САПАСЫ

Салқын тағамдар мен тіскебасарларды дайындауда қолданылатын азық-түліктер, ақуыз, май, көміртек, дәрумендерді тұздармен, макро және микроэлементтерге бай. Өзінің маңыздылығына байланысты азық-түліктер құрамына енетін ақуыздар бірдей емес. Олардың ішіндегі біреуі құрылымы және химиялық түзілуі бойынша адам ағзасының ақуыздарына жақын, яғни, осы ақуыздарды түзу үшін қажетті барлық құрылымдық бөліктерден (аминқышқылдарынан) тұрады, басқалары олардан айтарлықтай ерекшеленеді және сол себепті де олардың маңыздылығы төмен. Жоғары тағамдық құндылығы бар ақуыздарға ет, балық, жұмыртқа сонымен қатар кейбір көкөністердің ақуыздары (қырыққабат, картоп) жатады.



Майлар мен көміртектер энергияның басты көзі болып табылады және салқын тағамдар және тіскебасарлардың көбіне майлылығын анықтайды. Оның үстіне, көміртек пен майлар ақуызға қатысты қорғаныс функциясын атқарады, себебі олар ағзаның құрамында көп болса, ақуыз аз бұзылады.

Энегрияның маңызды өзі, біздің ағзамыздың әмбебеп жанармайы — көміртек— қанттар болып табылады. Қант көкөністерде, жемістерде, жидектерде, экзотикалық жемістердің құрамында бар. Көміртекке деген тәуліктік қажеттілік шамамен 400 г құрайды, оның ішінде қант 80 ... 100 г артық болуы тиіс. Қант тез қорытылады, ал олардың ағзаға шамамен тыс түскен кезде майға айналады, бұл семіздікке алып келеді.

Салқын тағамдар мен тіскебасарлардың құрамы көп ретте шикі немесе піскен

көкөністер, картоп, қызылша, сәбіз, қияр, қызанақ, пияз және қырық қабат көкөністері болып табылады.

3.1.1 Жеміс -көкөніс тауарларның тауар Айыру-технологиялық сипаттамасы

Түйнек жемістілер.Картоп 75 % судан тұрады, және нәзік жасұнықтың көзі болып табылады (1 %). Картоптың тағамдық құндылығы құрамында көп көлемде крахмал болғандықтан жоғары (18,2 %). Түйнектерді сақтау кезінде крахмал бөлшектеп гидролизденеді.

Картоптың құрамындағы ақуыз(2%), толыққанды және тауық жұмыртқасының ақуызына теңестіріледі. Картоп құрамында калий жоғары болғандықтан ерекше құнды болып табылады. Ағзаның аскорбин қышқылына деген қажеттілігі картоптың есесінен қанағаттандырылады.



Картоптың түйнектері болуы тиіс: бүтін, құрғақ, өсіп кетпеген, ластанбаған, түрі және түсі бойынша біртекті болуы тиіс және қатты қабықты болуы керек (соңғы картоптарда). Түйнектердің көптеген көлденең диаметрі бойынша көлемі (мм), артық болмауы керек: ерте картоп үшін — 30 (ұзартылған түрі — 25); соңғы картоп үшін — 35 ... 45 (ұзартылған түрі— 30). Түйнектерге жабысып қалған жердің рұқсат етілген көлемі — 1 % артық емес.

Картоптың спасына механикалық зақымдалулар, ауыл шаруашылық зиянкестер, аурулар әсер етеді.

Тамыр жемістілер. Қызылша майлылығы жоғары тамыр жемісті болып табылады: қайнатылған 100 г қызылшаның құрамында 40 килокалориер бар. Ондағы қанттың жалпы саны 10 % асып түседі; ондағы С дәрумені (50 мг% дейін) картоп түйнектеріндегідей. Қызылшаның құрамында ағуыз, май, жасұнық, органикалық қышқылдар (алма, лимон қышқылы), бояғыш заттар, минералды тұздар (магний, калий, кальций, темір, йод), С, В₁, В₂, Р, РР, дәрумендері, фолий қышқылы бар.

Жұмсағы қара түспен боялған және кесілген кезде ақ сақиналары көп емес жайпақ домалақ түрлі және орташа көлемдегі қызылшалар ең үздік аспадық құрылымдарға ие (қара сақиналарда қант және басқа да нәрлі заттар жиналады).



Тамырлы қызылшалар балғын,таза, бүтін, ауырмаған, ылғалды емес, қысқа сапты ұзындығы 2 см артық емес немесе оларсыз болуы тиіс. Қызылшаның көлденең ең үлкен диаметрі — 5-тен 14 см дейін. Түйнектерге жабысып қалған жердің рұқсат етілген көлемі — 1 % артық емес.

Сәбіз А провитаминіне (каротинге) өте бай. Одан басқа сәбіздің құрамында басқа да дәрумендер бар: В₁, В₂, С, РР, К, В₉, сонымен қатар қант (15 % дейін), эфир майлары, тұз, кальций, фосфор, йод, темір, флавоноидтер, ферменттер. Ұзындығы және формасы бойынша сәбіз каротельдерге бөлінеді (тамырлылардың ұзындығы — 3 ... 6 см) домалақ формалы; жартылай ұзын (ұзындығы — 8 ... 20 см) цилиндрлі және конус формалы; ұзын (ұзындығы — 20 ... 45 см) ұзартылған ұшы үшкір формалы.



Сәбіздің тамыр жемістілері балғын, бүтін, таза, ұсқынсыз түрде емес, түсі бойынша біртекті, қысқа сапты ұзындығы 2 см артық емес болуы тиіс. Тамырлардың ең үлкен көлденең диаметрі — 2,5 - тен 6,0 см дейін.

Қырыққабатты көкөністер. Ақбасты қырық қабаттың құрамында қант (2,6 ... 5,3 %), ақуыз (1,2 ... 2,5 %), минералды заттар (калий және фосфордың көп тұзы), С (13 ... 70 мг%), В₁, В₂, В₆, РР, К дәрумендері бар. Оның үстіне қырыққабаттың құрамына тартонды қышқыл кіреді (жылумен өңдеу кезінде ол бұзылады), ол ағзадағы көміртек пен майларды ұстап қалады бұл семіздікке жақын адамдар үшін маңызды.



Қауданды ақ басты қырыққабаттар балғын, таза, тығыз немесе тығыздығы төмен (ерте шығатын сұрыптар үшін), борпылдақ емес, бір сұрыптан өсіп кетпеген болуы тиіс; қырыққабат өзегінің ұзындығы — 3 см артық емес болуы тиіс. Қаудандар тығыз жабысып тұрған ақ немесе жасыл жапырақтарға дейін қорғалып тұруы тиіс. Жас қырыққабат қауданының массасы — 0,4 кг кем емес; орта және кеш піскен — 0,8 кг кем емес.

Ашыған қырыққабаттың құрамында 3 % минералды заттар (Na, K, Mg, P, Fe); 1,1 % сүт қышқылы, В₁, В₂, РР, С дәрумендері бар. Сапасына байланысты олар 1-ші және 2-ші сұрыптарға бөлінеді.



Ашыған қырыққабат біртекті шабылып және туралған, қамысты жасыл түсті және қышқыл тұзды өзіне тән хош иісті болуы тиіс; дәмдеуіштер біртекті бөлінуі тиіс; консистенция серпімді, қаттылау, шырынды болуы керек; шырыны мөлдір емес болуы тиіс. Шіру және көгеру болмауы керек

Пиязды көкөністер. Түйінді пиязды құрамында қант, эфир майлары, фитонцидтер болғаны үшін бағалайды. Оның құрамында өзіне сай иіс беріп тұратын 6 мг% дейін эфир майлары, қант, (9 % дейін), С дәрумені (33 мг% дейін),

B_1 (60 мг% дейін), B_2 , B_6 , РР дәрумендері, органикалық қышқылдар, минералды заттар (кальций, фосфор, калий, натрий, магний, темір) және азотты заттар (1,7 % дейін) бар. Түйінді пиязда көп көлемде фитонцидтер бар, олар жоғары бактерицидты белсенділікке ие.



Стандартты **түйінді пияздың бастары** сау, өсіп шыққан, құрғақ, ластанбаған болуы тиіс. Жуашықтың түсі мен формасы — сұрпына сәйкес. Жуашықтардың үстіңді қабықшалары жақсы кепкен болуы тиіс. Кептірілген мойынның ұзындығы — 2-ден ... 5 см. Сопа0 формалы жуашықтарда көп дегенде көлденең диаметр 3 см кем болмауы тиіс; басқаларында — 4 см. Кіші көлемдегі, жалаңаштанған, зақымдалған жуашықтардың рұқсат етілген көлемі — партия массасынан 5 % дейін.

Жасыл жуаны (қауырсын) кішкентай түйінді жуадан өсіреді. Жасыл пияздың С дәруменінің, сонымен қатар калий мен кальцийдің көзі ретінде маңыздылығы зор (орташа есеппен онда 30 мг%). Оны балғын түрінде қолданады.



Жасыл жуаның қауырсыны балғын, солып қалмаған, сарғаймаған, сызаттарсыз, таза (топырақсыз) болуы тиіс.

Сарымсақтың қиын жуашығы бар, ол ақ, ал қызыл немесе ашық күлгін түстен тұратын, жалпы құрғақ қабықшамен (көйлекпен) жабылан 3 ... 20 тістерден тұрады. Әрбір тісі құрғақ қабықпен жабылған. Сарымсақта, түйінді пиязға карағанда ылғалдылық пен қанты аз, бірақ ақуыздары (орат есеппен 6,5 %) және минералды заттары (1,5 %, калий, магний, натрий тұздары бар) көп, сонымен қатар В, С топтары дәрумендері мен йод бар. Эфирлі майлар мен фитонцидтердің болуы неғұрлым ащы иіс пен дәмді қамтамасыз етеді. Сарымсақ күшті бактерицидты қасиеттерге ие.

Салат көкөністері. Салат жапырақтары ашық жасыл ұзындығы 25 см дейін жапырақтардан гүлөрнек құрады. Салат жапырақтарынан гүлөрнек балғын, лас емес, гүлсіз сабақтарда ету керек. Салат жапырақтарында ақуыздардың, фосфор, кальций, темірдің, сонымен қатар С, B_1 , B_2 дәрумендері мен А провитамиіндерінің (каротина) айтарлықтай көп көлемі бар.

Қытай салатының (немесе пекин қырыққабаты) бір-біріне тығыз жабысып тұрған нәзік жапырақтары бар, олардан қаудан пайда болады. Сұрыбына байланысты салаттардың түсі алуан түрлі болуы мүмкін: ашық-жасылдан және тіпті сарғылт-жасыл түстер мен кара-жасыл түстер мен қызғылт-қоңыр түске дейін.

Дәмдік тағамдар. Аскөк құрамында эфир майлары бар, олардың құрамына каврон кіреді. Аскөктің сабағы мен жапырақтарының құрамында флавноидтер, каротин, С дәрумені, фитоциндтер бар.

Ақжелкеннің құрамында, апиоладан, миристииннан және басқа заттардан тұратын, оған арнайы иіс беріп тұратын, хош иістендіргіш май, сонымен қатар эфир майлары (22 % дейін), флавоноидтар мен гликозидтар, бояғыш заттар бар. Құрамында С дәрумені болуына байланысты С (100 ... 190 мг%) ақжелкен көкөніс мәдениеттерінің арасында бірінші орынға ие. Ақжелкеннің тамыры мен жапырақтарының құрамында каротин, минералды тұздар бар. Ақжелкенді тәбет шақыру үшін және ас қорытуды жақсарту үшін қолданады.

Асқабақтыкөкөністер. Оларға көкөністі салқынтағамдар мен тіскебасарларда кеңінен қолданылатын қияр, кәді жатады. Қиярлардың нәрлік құндылығы ең төмен. Қиярлардың құрамында бірігулерден йод, ол адам ағзасымен оңай қорытылады, жасұнық, ол адам ағзасынан холестериндерді шығаруға септігін тигізеді; азотты және азотсыз заттар, калий тұзы (орташа есеппен 148 мг%) және С дәруменінің аздаған көлемі (10 мг%), В₁, каротиндер бар. Қияр ас қорыту шырындарының секрецияларын күшейтеді, тәбетті көтереді. Олардың құрамын су көп (95 %), қант аз (2,5 %) және ағуыздың маңызды емес көлемі (0,8 %). Қиярлардың құрамындағы су, өмір сүру үрдісінде жиналатын адам ағзасына көптеген токсинды заттарды ерітуге көмектеседі. Калий, кремний, күкірт тері, шаш, тістерді жақсы күйінде қолдап отыруға көмектеседі. Салаттар үшін балғын, тұздалған және маринадталған қиярларды қолданады.



Қияр өнімдері түрлі жасыл реңктерге ие. Тез пісетін сұрыптардың ұзындығы — 11 см артық емес; басқасында — 14 см; барлық қиярлардың диаметрі — 5,5 см артық емес; жұмсағы — тығыз.

Кәді ағзамен тез қортылады. Кәділепдің жемісі ұзынша формалы, сүтті -ақ түсті және нәзік жұмсағы бар. Салқын тіскебасарлар үшін піспеген кәділерді қолданады. Олардың құрамында қант (шамамен 5 %), ағуыздар (0,6 %), С дәрумені (15 мг%), калийдың жоғары көлем бар. Кәділердің жасыл, ала, сары жемістері бар жаңа түрі — бұл цукини. Каротинның көлемі бойынша цукинидың сары сұрыптары сәбізден асып түседі. Жасыл түстінің өнімдері пигменттерге бай, ол биологиялық белсенділікпен ерекшеленеді.

Томатты көкөністер. Оларға қызанақ, баклажандар, тәтті бұрыштар жатады. Қызанақтардың құрамында үлкен көлемде қант (2-ден 6,5 % дейін), азотты бірігулер, органикалық қышқылдар (0,1-ден 0,7 % дейін), басты түрде лимон және алма қышқылы, калий тұзы, фосфор, темір тұзы, каротин (орташа есеппен 7,62 мг%), С, В₁, В₂, Р және К дәрумендері бар. Құрамында С дәрумендерінің болуына байланысты қызанақ лимон мен апельсинге дес бермейді. Қызанақтар бейдәрумендіктің алдын алудың жақсы тәсілі болып табылады.



Томаттардың тұқымдары балғын, бүтін, сау, таза, пісіп кетпеген, пісу жағынан – қызыл, қызғылт немесе сары (сарытұқымды сорттар), механикалық зақымдар және күнге күймеген болуы керек. Тұқымдарының көлемі ең үлкен көлденең диаметрі бойынша 4 см аспауы керек; ұзартылған пішінде — 3 см кем емес.

Баклажандар алмұрт тәріздес түрге ие (сирек кездесетіні - домалақ және цилиндр тәріздісі) және түрлі реңктегі күлгін түсті жалтыр қабығы болуы керек. Салқын тіскебасарлар үшін піспеген нәзік шырынды жұмсағы бар баклажандарды қолданады. Баклажандардың құрамында, қызанақтарға қарағанда қант, ақуыз және С дәрумені (4 ... 6 мг%) айтарлықтай аз, бірақ жасұнықта айтарықтай көп. Баклажандардың құрамында калий, бал бар. Олар, бактерицидті саймандарға ие, оларды массалық тамақтануда ғана емес емделуге де қолдануға болады.



Стандартты **баклажан жемістері таза, сау, нәзік терімен болуы керек;** жемістердің еті - шырынды, серпімді, бусыз, тұқымсыз - ақ. Жемістің мөлшері ұзындықты нысаны - ең үлкен көлденең диаметрі бойынша 5 см кем емес.

Тәтті бұрыштың етті жылтыр қабығы бар, оның ішінде ұсақ ащы дәндері бар. Тәтті бұрыштар сұрыптарының дәмі — кішкене ащы, тәттілеу, арнай иісі бар, бұл салттарға ерекше реңк береді. Тәтті бұрыштардың құрамында С дәруменінің үлкен көлемі бар. өткірлік және біршама күйдіргіштің болуы ерекше заттың болуымен түсіндіріледі — капсаицина.

Саңырауқұлақтар. Саңырауқұлақтар негізгі тіскебасарлардың бірі болып табылады. Олардың құрамында азотты заттар (2.7 %), олардың ішінде 80 % дейінгі ақуыздарға ауысады, майлар 0,9 % дейін, көміртектер 1,1-ден 3,7 % дейін бар. Оларды құрамында минералды заттар (кальций, темір, фосфор), В₁, В₂, РР, С, А, D дәрумендер бар. Саңырауқұлақтарда эфир майлары мен экстрактивті заттар көп. Балғын саңырауқұлақтар таза, майыспаған, құрттамаған, топырақ және құмсыз болуы керек. Олар тауа ауада көп сақталмайы, сол себепті сұрыпталғаннан кейін оларды бір қайта өңдейді.



Тұздалған саңырауқұлақтардың қалпақтары бүтін, таза, біртекті түсті, қалыптыға жақын, тығыз жұмсағы болу тиіс. Тұздалған саңырауқұлақтардың қоры — олар түріне сәйкес; дәмі — тұзды, дәмді. Тұздық — мөлдір емес, аздап созылмалы. Тұздың құрамындағы тұз 4,0 ... 4,5 % құрау тиіс. Шыны ыдыстарға бөліп қаптау кезіндегі тұздың көлемі (массасынан) — 25 % артық емес; ағаш ыдысқа — 18 %.

Маринадталған саңырау құлақтардың пастерленгендерін (құрамында 2,0 ... 2,5 % тұз бар) және пастерленбегенін (құрамында 3,0 ... 4,5 % тұз бар) қолданады. Консервіленген табиғи саңырауқұлақтар — ақ, груздьтер және арыштар — қалпақтарының көлеміне және аяқтарына байланысты 1-ші және 2-ші сұрыптарға бөлінеді. Қалған түрлері сұрыптарға бөлінбейді.

Жемісті және жидекті мәдениеттер. Алма қант және дәрумендерге бай. Алманың сұрыбы өсу жеріне байланысты құрамындағы қант (8 ... 15 %), органикалық қышқылдар (алма — 0,2 ... 1,7 %), пектинды, илік және минеральды заттар, С, В₁, В₂, РР дәрумендер және каротин. Алмалардың түрлі сұрыптары сыртқы түрі мен дәмімен ерекшеленді. Алу үрдісі, тасымалдау және сақтау кезінде өнімдер зиянкестермен және аурулармен зақымдалмау керек. Оның үстіне, алмаларды механикалық (басу, ұрып алу) және метеорологиялық (бұршақтан) зақымданулар болмауы тиіс, себебі аталып өткен кемшіліктер алмалардың сұрыпына тәуелді, яғни сәйкесінше оларды қолдану да тәуелді.

Апельсиндер мен мандариндер микробқа қарсы әсерге ие. Апельсин мен мандариндердің балғын жемістерінің құрамында де қант (7 %-дан апельсиндерде, 10 %-дан мандариндерде), органикалық қышқылдар (лимон қышқылы), пектинді заттар, минералды тұздар, бояғыш заттар, фитонцидтер, С дәрумені (апельсиндерде 60 мг%), В₁, В₂, каротин бар. Апельсиндерді қолдану тәбетті шақыруға алып келеді.

Лимондардың құрамында лимон және алма органикалық қышқылдар (5-тен 8 % дейін), қантқа қарағанда (1 ... 2 %) айтарлықтай көп. Лимонның сыртында С және РР дәрумендері, ішіндегі жұмсағына қарағанда үш есе көп, сонымен қатар В₆ дәрумені бар, ол ағзаның иммундық жүйесін күшейтеді.



Лимондардың құрамында кальций, магний, марганец, фосфор, мыс, темір, фитонцидтер, каротиндер және пектинды заттар көп, олар қышқыл дәміне қарамастан слті бөледі, сол себепті оларды сілтілі жоғарылыққа ұшыраған адамдар тағамға қоса алады.

Киви жемісі Жаңа Зеландияның ұлттық символына айналған құстың атауына сай аталған. Бұл ел, осы өнімдерді бірінші болып нарыққа тасымалдай бастаған. Дәл сол жерде негізінен киви өсіріледі. Жабайы түрінде киви Қытайда да өседі. Бұл жұмсақ ұлпілдегі бар жемістер тағы да «актинидии» немесе «қытай қарлығаны» деген атпен белгілі. Олардың ішінде жеуге жарамды қара дәндері бар жарқын-жасыл жұмсағын тура сыртынан қасықпен жей береді. Егер жемісін тілімдеп турса, онда қара дәндері өте әдем сурет құрады, сол себепті кивиды көп ретте салаттарды безендіру үшін қолданады. Кивидың құрамына энзимдер бар, ол еттің жұмсаруына септігін тигізеді. Соңғы уақыттарда олар көптеген тағамдарға қоспа ретінде қолданылып жүр.



Небәрі *бір ғана киви жемісі* С дәруменіне деген қажеттілікті толығымен қанағаттандырады. Жасыл пигменттың магнийы жүрек қан тамырлары жүйесінің қызметін қалыптандырады. Жемістерде никотин және фолий қышқылы, көміртектер, калий және темір бар.

Құрма салаттарды дайындауда қолданылады. Құрманың көптеген әртүрлі сұрыптары белгілі. Израильде өсірілетін «шарон» сұрыбында, дәндері жұлдық тәрізді орналасқан. Бұл, оны қатты түрінде жеуге болатын құрманың түрі. Басқа сұрыптардың барлығын қою сары -қызғылт сырты мөлдірлегіп, жұмсағы джемге ұқсас жұмсақ болғанша қоя тұру керек. Тағамға дайын құрманы қабығынан қасықпен қырып алады.



Құрманың құрамына ағуыздар, жасұнықтар, дубильды заттар, минералды тұздар, В₁, В₂, РР, С дәрумендері, каротин кіреді. Оның құрамында көп глюкоза бар, сол себепті ол қуат көзі, әлдендіру және қабынуға қарсы және антисептикалық қасиеттерге ие.

Банан қабығы қоңыр дақтармен жабыла бастаған кезде, толығымен піскен деп есептеледі. Алайда, әр түрлі тағамдарды дайындау үшін, әліде болса піспеген, жұмсақ боямасы бар қабығымен банандарды қолданған абзал. Көп ретте банандарды салқын тағамдарға немесе салаттарға ащы дәмді жұмсарту үшін қолданады. Банан этилен бөледі және жанында орналасқан жемістердің уақытынан бұрын пісуіне септігін тигізеді сол себепті, жемісті салаттарға май құю алдында ғана салады.



Бананның құрамында көптеген көміртектер, А,С және В топтарының дәрумендер бар, олар ағзадан зиянды нәрселеді шығарып, асқазан ауыруын кетіріп, қандағы холестеринді төмендетеді. Иммуитетті қатайтып, жүйке жүйесін қалпына келтіріп, ұйқыны реттейді.

3.1.2 Балықтардың Балық, Балық Емес Су Өндіріс Объектілері Және Балық Өнімдерінің Тауарлық-Технологиялық Сипаттамалары

Салқын тағамдар мен тіскебасарлардың құрамына теңіз балықтары мен балық емес өнімдері кіреді. Балықтың тағамдық құндылығы оның жеуге жарамды-жарамсыз бөліктерінен, оның құрылымына және химиялық құрамына тәуелді.

Әр тектің балығы құрамында ақуыздар, экстрактивті заттардың болуымен ерекшеленеді. Балық тінінің бұлшық ет талшықтары фибриллярлық белоктардың (коллаген) пальтоымен жабылған. Біріктіру коллагеннің мазмұны 1,6-дан 5,1%-на дейін өзгереді, бұл балықтан жасалған тағамдарды дайындау үшін желе

шығаруға ықпал етеді. Бұлшық ет талшықтарында сұйықтық (саркоплазм) және гель тәрізді жіптер - миофибрилдер бар. Бұлшық ет талшықтарындағы ақуыздар бұлшықет талшықтары деп аталады, ал дәнекер тінін қалыптастыратын белоктар дәнекер тінін құрайды. Балықта толыққанды бұлшықет белоктары саны 13-тен 22% -ға дейін өзгереді. Саркоплазмадағы ақуыздардан басқа минералды (3%) экстракттер (суда еритін), ферменттер, А, Д, Е, К (майда еритін) дәрумендері және В1, В2, В12, С дәрумендері бар; никотин қышқылы (суда еритін).



Балық етінің құрамында ағза үшін қажетті кальцийлер, фосфор, калий, магний, натрий бар. Теңіз балығының құрамындағы бром, йод және марганец зат айналымында маңызды рөл ойнайды. Балық тұлыпында май біркелкі бөлінеді. Көптеген балықтар май, басына жабысып тұрған бөліктерде орналасады. Балықтағы май сұйық тез қорытылады, зат алмаусын жақсартады (балықтағы құрамындағы май 0,4-тен 35,0 %І дейін).

Мұздатылған балықтың сапасы сыртқы тұрпатына қарап анықталады: балықтың сырты — таза, табиғи түсті; желкендері — қошқыл- қызылдан ал қызылға дейін; балықтың сыртқы зақымдалулары жоқ; бөлшектенуі -дұрыс, консистенциясы — тығыз, ептеп жұмсарғанға рұқсат беріледі, бірақ тым жұмсақ емес болуы тиіс. Мұздатылған балықтың консистенциясы - қатты, ерігеннен кейін - тығыз. Иісі — балғын балыққа тән, жағымсыз себептерсіз.

Балықтың жон еті — жоғары сұранысқа ие, аспаздық өңдеуге арналған дайын өнім. Ерітілгеннен кейін еттің консистенциясы — тығыз; иісі — балғын балықтыкі (бөтен иістері жоқ).

Балықты сақтау мерзімін ұлғайту үшін тұздайды. Сапа көрсеткіштеріне байланысты майшабақтар 1-ші және 2-ші сұрыптарға бөлінеді. 1-ші сұрыпты майшабақтар таза, бетінде сарғылт дақтар жоқ, күңгірт емес болуы тиіс. Жеңіл жойылатын, бөлек сары дақтары болуы мүмкін. Консистенциясы — жұмсақ, шырынды, тығыз. Дәмі және иісі — жағымды, бөтен дәмдер мен иістерсіз. 2-ші сұрыпты қырыққабат етге енбейтін, терісіне кедергі келтірмейтін, бастық жарақаттары, ішектің айтарлықтай әсерін тигізбейтін қабыршықтанбаған бетін тазалауға жол берілмейді. Консистенциясы — қатты, құрғақ немесе босаңсыған, бірақ жұмсақ емес. Ашыған майдың дәмі мен иісі шығуы мүмкін, желкендерінен қышқыл иіс шығуы мүмкін.

Балық өнімдері бекіре және лососядан жасалған. Балық өнімдері үшін ең дәмді және нәзік етімен ең майлы, өте жақсы балықты пайдаланады. Бұл заттар нәзік болып келеді. Балық өнімдерінің беті таза, бүлінбеген болуы керек. Құрғақ өнімдердің бетін - сұр; ысталған - қараңғы түстен безендірілген. Консистенциясы — жұмсақ, шырынды, тығыз. Дәмі және иісі — өнім түріне тән, жағымсыз себептерсіз. Құрамындағы тұз — 7 % дейін (жоғары сұрып); 9 % артық емес (1-ші сұрып); 10 % артық емес (2-ші сұрып).

Уылдырық құнды азық болып табылады, себебі құрамында жоғары дәрежелі ақуыздар (22 ... 33% - астық бекіре балығы, 30 ... 38% - бекіре балдыры, 30 ... 39% - түйіршіктелген лосось), майлар (орташа 17%), А, В, С, Д дәрумендері, минералдар (1,2 ... 1,9%). Уылдырықтағы ылғалдылық көлемі — 53-тен 66 % дейін.

Жоғары сұрыпты уылдырықтың консистенциясы — құрғақ себілгіш, уылдырықшалар бір бірінен оңай ажыратылады. Уылдырықшалар бірдей көлемді, түстері бйрдей, жұқа қабықшаның бөілктерінсіз (осетровых рыб), серіппелі. Дәмі — жағымды аз тұздалған, бөтен дәмдер мен иістерсіз. Жұмыртқалардың 1-ші және 2-ші сыныптарының дәйектілігі дымқыл немесе тығыз, жеңіл тұтқырлыққа жол берілуі мүмкін. Бір тұздықтың жұмыртқалары түрлі мөлшерде және түсте болуы мүмкін; аз мөлшердеLorantz; онда сирек немесе өткірлік дәмі болуы мүмкін. Барлық сорттардағы уылдырықтағы тұздың мөлшері 3,5% -дан 5,0% -ға дейін.



Теңіздегі балықтан тыс тағам өнімдерінен жасалған шаян, моллюскалар және балдырлар ең көп құнды болып табылады, себебі олардың құрамында көптеген белоктар (22% дейін), минералдар, В, ПП, С, Д дәрумендері (5 ... 10%), гликоген, ферменттер, адам ағзасының өміріне қажетті микроэлементтер.

Микроэлементтер мен тоник заттардың мазмұны арқасында теңіз өнімдері терапевтік тамақтанудың салқын ыдыстарында кеңінен қолданылады және жақсы дәмді қасиетке ие.

3.1.3. Ет, Ет Өнімдерінің Және Жұмыртқа Тауарларының Тауар Айыру-Технологиялық Сипаттамасы

Етті салаттар, салқын тағамдар мен тіскебасарлардың негізі ет және ет өнімдері болып табылады.

Мал союдың еті адамдарға қажетті әр түрлі органикалық және бейорганикалық заттардан тұрады. Еттің құрамды бөлгі су (30-дан 83 % дейін) болып табылады. Судың неғұрлым көп көлемі майлы емес еттердің және ішкі құрылыстардың құрамында болады (бұзау еті). Жылумен өңдеу кезінде еттегі судың құрамы айтарлықтай азаяды. Ет шырынының құрамында ақуыз (15-тен 20 % дейін), экстрактивты заттар (кәрі малдардың еті экстрактивті заттарға бай), минералды заттар (еттерінде және ет шырынының құрамында бар), дәрумендер және — бөлшектеп — май.



Еттің тағамдық құндылығы, негізінен, жоғары дәрежелі ақуыздардың (жалпы көлемнің 85% -на) құрамына байланысты болады. Еттің құрамына кіретін маңызды ақуыздар миозин, альбумин болып табылады. Миозин шамалап тұздалған суда еріп кетеді және ауыз суда ерімейді. Альбумин тұзды суда да, ауыз суда да еріп кетеді. Миозинді сақтау үшін етті көбігін алып тастағанға дейін, тұзсыз қайтанту жүзеге асырылады. Негізінен коллагенді («қоңыра» - желім) және эластинді білдіретін ақаулы протеиндер дәнекер тіндерінде болады. Коллагенді дайындау кезінде желатинге айналады. Жас малдың еті ашық түсті; кәрі малдықы- қаралау. Қайнату үрдісі кезіне ет сұрланады немесе қоңыр түске айналады.

Еттегі майды көлемі ет түріне, малдың семіздігіне және ет бөлігіне байланысты. Ет түрінен сонымен қатар, майдың құрылымына байланысты. Осылайша, сиыр майы — сарыжәне қатты, шошқа майы — жұмсақ және ақ. Жылумен өңдеу кезінде еттің құрамындағы май жұмсарады және бұлшық еттердің талшықтарына еніп оны жұмсақ және нәзік етеді.



Тағамға тек қана балғын, табиғи иісі мен дәмі бар ет қолданылуы қажет. Еттің бетіне сұр немесе қоңыр беті, жағымсыз иісі мен шырыштығы еттің бұзылып, пісіруге жарамсыз екенін көрсетеді.

Қосарлы өнім түрлері бойынша шошқа, сиыр және қой еті бөлінеді. I санаттың қосалқы өнімдеріне тіл, бауыр, бүйрек, ми, жүрек, ет кесектері жатады; II санатқа дейін - сиыр еті, шошқа еті, құлақ, ерін, асқазан, шошқа шырыны. Қосалқы өнімдерде ақуыздардың орташа мөлшері 9,5 ... 19,7% құрайды; майлар - 2.3 ... 16.1%; су - 67,8 ... 80,0%, минералды заттар - 0,5 ... 1,5%. Қосарлы өнімдердегі макроэлементадан кальций, күкірт, фосфор бар; микроэлементтер - темір, мыс, мырыш, кобальт; витаминдерден - B1, B2, B9, PP, C, A, K.



Табиғи түсінен айырылған, бетінде кесілген не жыртылған тіліктері бар, бөгде иісі бар екі рет мұздатылған қосарлы өнімді пайдалануға болмайды.

Тауық, түйетауық, қаздар мен үйректер – пайдаланылатын құс етінің негізгі түрлері. Құс еті нәзік, тез қорытылады, бұл оның химиялық құрамындағы ерекшеліктеріне байланысты. Құс етінің құрамында 16 ... 21 % ақуыз, 5,0 ... 28,8 % майлар, 0,6 ... 1,0 % минералды заттар (кальций, калий, мыс, натрий, фосфор, темір) бар; 45 ... 69 % су, гликоген, (B₁, B₂, PP, A, D) дәрумендері, экстрактивты заттар бар. Барлық ақуыздар негізінен толыққанды. Май ерітудің

төменгі температурасына ие (23 ... 34 °C) және ағзамен оңай қабылданады. Экстрактивті заттар ас қорыту шырындарының бөлінуіне алып келеді, бұл тағамның қорытылуына септігін тигізеді.



Құс тұқымдары таза болуы тиіс, сызаттардан, шерге, кемістіктерден, көгеруден сақталуы керек. Теріде қауырсындардан, төменнен, қарасорадан қалдықтар болмауы керек. Жартылай тартылған бөліктерде ауыз қуысы мен тұманды азық-түліктен, аяқтардан - ластаушы заттардан, қышқыл өсімдіктерден тазалау керек. Құс тіңдерінің арқа, кеуде сүйектің қисықтары, тері шерге, қараңғы пигментациялау (түйетауықтан басқа), қайтадан мұздатуға болмайды.

Ет өнімдерінің құрамында су, ағуыздар, майлар, минералды заттар және негізінен В дәрумендерінің тобы бар. Осылайша, пісірілген шұжықтардың құрамында 53 ... 72 % ылғалдылық; 10 ... 15 % ағуыздар; 13 ... 29 % майлар; 1,5 ... 4,0 % көміртектер; 3,3 % дейін минералды заттар бар.

Түріне және сапасына қарай пісірілген шұжықтар ең жоғары, 1-ші және 2-ші сапа сыныбына бөлінеді.

Пісірілген шұжықтардың кең тараған түрлері - сосиска және сарделькалар. Олар мөлшерімен және формасымен ,сондай-ақ тартылған еттің болмауымен басқа шұжықтардан ерекшеленеді, (шпикичкаларды есептемегенде) Пісірілген шұжықтардың косистенциясы серпімді, созылмалы болуы керек. Тартылған еттің түсі- ақшыл қызылдан қызғылтым түске дейін . Шпиктің кесегі біргелкі бөлінген. Дәмі- татымды , керегінше тұздалған, арнайы қосылған дәмдеуіштердің иісімен, бөгде дәмдер мен татымдардың дәмі болмауы керек. Сыртқы келбеті - батондар қалпы бұзыл-маған, таза құрғақ сыртқы қабатында еш зақымдалған жерлер айқалмауы керек, дақ-тарсыз, тартылғын ет бір жерде тұтасып жинақталып қалмаған, бір-біріне жабыспаған.

Пісірілген шұжықтардан айырмашылығы, ысталған шұжықтардың тығыздығы біршама тығыз, өйткені олардың құрамында ылғал аз болады - 60% дейін. Шұжық шұжықтарда аз ылғал бар - 30% дейін; көп май - 60% дейін және ағуыздық заттар; тұзды дәмі, қатты дәйектілігі бар. Шұжықтардың беті ақ тұзбен қапталған қоңыр түсті қабықтың түсіне ие; тығыздығы - тығыз. Шұжық шұжықтарының беті құрғақ жабуға арналған. Тұтқаға пісірілген шұжықтар құрғақ, бетінде көгерген және былғары жоқ, қара-қоңыр түсті. Дәмі және иісі — жағымды, бөтен дәмдер мен иістерсіз; дәмі- аздан ащы, тұздалған, ыстау және дәмдеуіштердің хош иісі бар.

Ет ысталған өнімдер: балық, бекон, ысталған және қайнатылған-ысталған лосось, ысталған және қайнатылған-ысталған лосось, безендірілмеген пісірілген, қайнатылған-ысталған және ысталған лосось, пісірілген-ысталған карбонат, пісірілген ветчина, пісірілген шошқа.



Ысталған ет өнімдері таза құрғақ беткейге ие болуы керек, дақтарсыз және шырышсыз, ластанбаған, көгермеген, қылшық қалдықтарынсыз, жиектері тегіс кесілген, серпімді консистенция бар.

Бұлшықет тіндері қызғылт-қызыл түсті, сұр дақтарсыз біркелкі түсте болуы керек. Майдың (беконның) түсі ақ немесе ақшыл түссіз, сарғышсыз. Дәмі тұзды, жағымды иісі бар болуы керек.

Салқын тағамдар мен тіскебасарларды дайындау кезінде тағамға тауық жұмыртқасы, мұздатылған жұмыртқа өнімдер (ммеланж) және жұмыртқа ұнтағы қолданылады.

Жұмыртқа салқын тағамдар және тіскебасарлардың негізгі құрылымы және безендіру құралы болып табылады. Жұмыртқа ақуызында барлық алмастырылмайтын аминқышқылдары бар. Жұмыртқаның майлылығы көбіне оның сарысында болады. Көміртектер (глюкоза, галактоза және манноза) оның ағында да, сарысын да бар. Кальций, натрий, фосфор, темір, хлор және калий тұздары сияқты минералды заттар, сонымен қатар микроэлементтер — марганец, йод, бром — негізінен сарысының құрамында. А, D, B₁, B₂, B₃, PP дәрумендері де сарысының құрамында болады. Оның үстіне, жұмыртқаның құрамына ферменттер мен пигменттер енеді. Ақуыз және сары концентрацияланған ерітінді түрінде келеді, олар денатурацияланған кезде қоймалжың түзіп олардың құрамындағы бар барлық суды ұстап қалады.

3.1.4 Сүттің және оны қайта өңдеу өнімдерінің тауар айыру-технологиялық сипаттамасы

Қаймақтың тағамдық құндылығы құрамында ақуыздардың, сүт майының, кальций тұзының, фосфордың болуымен шартталған. Қаймақтардың негізі ақуызы казеиндер болып табылады, құрамында ауыстырылмайтын қышқылдар, оның ішінде триптофан, лизин, метионик бар. Кальцийдің көзі ретінде қаймақ өте құнды. Ондағы кальций мен фосфордың бірігуі оңтайлыға жақын. Қаймақтың құрамындағы сүт қышқылы биологиялық белсенді зат болып табылады және ішек микрофлорасының құрамын қалпына келтіреді. Казеиндерде төкпелі күйінде тұрғанда, қорытылуы максималды.

Қаймақтың сапасы стандарт талаптарына сай келуі керек. Ол таза қышқыл сүт дәмімен және айқын дәмімен және пастерледуің хош иісімен болуы керек. Консистенция — бір текті, шамасына қарай қою. Жоғары сұрыпты қаймақтың түсі ақ, ақ сары реңкті болуы керек; иісі және дәмі - таза; консистенциясы — ақуыз және майдың түйірлерінсіз бір текті, шамасына қарай қою. 1 - ші сұрып үшін шамалап жеу дәмінің шығып тұруына рұқсат беріледі, ашыған дәм, конститенциясы аса қатты қою емес шамалап түйіршіктері бар, шамалап созымалы. Майлылығы 20% қаймақ жеткіліксіз қою емес, аздап жабысқақ, бірен-саран ауа көпіршіктерінің

бар болуы мүмкін. Кемшіктері бар қаймақты қолдануға тыйым салынады:, ащы немесе жем дәмі бар, созылмалы консистенциясы бар.

Ірімшік — ақуызды сүт қышқылды өнім, кальций хлоридын таза сүт қышқылды мәдениет бактерияларын қолдану және қолданусыз ашыту тәсілімен алынады, сычуж ферменттері немесе пепсин және сарысуды жою бөліктері арқылы алынады.

Ірімшік құрамына ағуыздар (14 ... 17 %), майлар (майлы — 18 %; жартылай майлы — 9 %; майлы емес — 4 %), сүт қанты (2,4 ... 2,8 %) кіреді. Ол кальций, фосфор, темір мен магнийге бай — бұл заттар жас ағзаның өсуі мен дамуы үшін қажет.

Жоғары сұрыпты ірімшіктің дәмі және иісі таза, сүт қышқылды болуы тиіс. Ірімшіктің түсі — ақ, аздап сары, ақ сары реңкті, барлық массасы бойына біртекті. Консистенциясы — нәзік, біртекті болмауы мүмкін. 1-ші сұрып үшін жем, ыдстың аздаған дәмі шығып тұруына, аздап ашыған дәмнің болуына рұқсат беріледі. Консистенциясы борпылдақ, жағылатын немесе сусымалы болуы мүмкін. Майлы емес ірімшіктің консистенциясы сусымалы. Аздаған ащы дәм болуы мүмкін. Ірімшіктің түсі — ақ, аздап сары, ақ сары реңкті. Ластанған, көгерген, созылмалы консистенциясы бар қаймақ қолданылмайды.

Қатты сычужты ірімшіктерді пастерленген майлы сүттен жасайды. Ірімшіктің консистенциясы - серпімді. Дәмі және иісі — таза, ащылық пен қышқылдықтың дәмі бар, бөтен иістер мен дәмдерсіз. Майлылығы — 45-тен 50 % дейін. Жоғары сұрыпты ірімшіктің дұрыс формасы, болуы тиіс; сырты - жіңішке, түзу, таза және серпімді, әжімсіз болуы керек. Парафинделген ірімшіктерде парафин қабаты бүтін, бұзылмаған. 1-ші сұрыпта жем және қышқыл дәмнің болуына рұқсат беріледі; үгілтілгіш, борпылдақ, қатты крем тәрізді консистенцияның болуына рұқсат беріледі (жақсы дәм мен иіс кезінде); бір текті емес түсі және бір қалыпты емес көзшелер болуы мүмкін. Жұмсақ ірімшіктердің консистенциясы жұмсақ, себебі олардың құрамында шамадан тыс ылғалдық бар (шамамен 50 %), ащы дәмі бар, сонымен қатар жұмсақ сырты бар. Ірімшіктің консистенциясы — жағылмалы, майлы немесе аздап үгітілгіш, нәзік. Дәмі және иісі — өткір, өзіне тән, острые, специфические; ащылау қышқыл сүттің дәмі бар. Көздері жоқ немесе олардың дұрыс емес формадағы аздаған трі бар. Майлылығы — 45-тен 50 % дейін.

3.1.5 Тағамдық майлардың тауар айыру-технологиялық сипаттамасы

Сары май бутербродтарды дайындау үшін және балықтан жасалған салқын тағамдар мен тіскебасарларды безендіру кезінде кеңінен қолданылады (салқын тіскебасарларда қолданылатын жануарлар тегінен майлар сұрыптамасынан), себебі ірімшікпен, уылдырықпен, балық гастрономиясымен дәм жағынан жақсы сәйкес келеді. Сары майды кілегейден алады. Оның құрамында 82,5 % май; 0,5 % ағуыз; 0,9 %көміртек ; 0,1 % күл; 16-дан 25 % дейін ылғалдылық; А, D, Е дәрумендері бар.

Жоғары сұрыпты майдың осы май түріне тән, таза иісі және дәм болуы тиіс, бөтен дәмдер мен иістерсіз. 10 ... 12 °С температура кезінде консистенция— біртекті, тығыз, иілімді. Келісім кезінде майдың беті — түріне қарай жылтыр, құрғақ. Сарый майдың түсі — ақтан сарыға дейін, барлық массасы бойына біртекті.



Бутербродтар дайындау үшін рұқсат етілмейді ашыған, көгерген, жағымсыз иісі және дәмі бар майды қолдануға, консистенциясы құюланған, монолиттің бетінде және ішінде көгергеннің болуы, бөтен қосылулар.

Өсімдік майы салқын тағамдарға арналған тағамдарды пассерлеу кезінде қолданылады, сонымен қатар салаттар мен шикі көкөністерге май құю үшін қолданылады. Оның құрамында 70 ... 90 % май, 0,1 % су бар. 100 г тазартылған майдың майлылығы — 899 ккал; гидратталған тазартылмаған майдың майлылығы — 898 ккал. Өсімдік майы қорытудың жоғары деңгейімен, май еріткіш дәрімендің болуымен: А провитамины (каротин), Е дәрумендерінің болуымен ерекшеленеді. Өсімдік майының тағамдық құндылығы оның құрамында холестериннің жоқтығы. Тазартылған май — мөлдір, шөгінділер мен шөгінділерсіз, төмен қарқындылық түсі, дәмі мен иісі жоқ. Тазартылмаған майдан, олар алынған дәндердің иісі мен дәмі шығып тұрады.

Май және май өнімдеріне де тұздықтар мен дәмдеуіш өнімдерінде - майонезде қарастыруға болатын өнім болып табылады.

Майонез қаймақ тәріздес нәрлілігі жоғары өнім болып табылады, оның құрамында 40 ... 55 % майлар, ағуыздар, көміртектер, минералды заттар бар. Майонез салаттар үшін оларға өзіндік дәм мен хош иіс беріп, сіңімділігін жоғыралату үшін қолданылады. Калориялық мазмұнға байланысты майонез мынадай түрлерге бөлінеді: жоғары калориялы - құрамында майдың мөлшері 55% артық; орташа калория - 40 ... 55%; төмен калория - кемінде 40%. Майонез бірқалыпты кремді болуы керек; дәм және иіс - майонездің нақты атауы үшін техникалық сипаттамаға сәйкес; ақ түсті немесе крем-сары түрлі реңктері бар.

САЛҚЫН ЖӘНЕ ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАРДЫ ӨНДІРУГЕ ШИКІЗАТТАР МЕН ШИКІ ӨНІМДЕРІ ДАЙЫНДАУ

Тағамдарды дайындау кезінде технологиялық үрдістер ағымын қатаң сақтау қажет. Тағамдарды дайындау қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру, гигиеналық дайындығы бар қызметкерлер құрамымен жүзеге асырылады.

Ұйымның жұмыскерлері жеке гигиена ережелерін сақтай отырып, міндетті:

- сыртқы киім, аяқ киім, бас киім, жеке заттарды киім ілетін бөлмеде қалдыруға міндетті;
- жұмыс басталар алдында қолдарын сабындап жуу, таза санитарлық киім киюге, қалпақ немесе орамалдың астына шаштарды алып тастап немесе шашқа арналған арнайы торды киюге міндетті;
- таза санитарлы киімде жұмыс істеуге, ластанғанына байланысты оны ауыстыруға міндетті;
- дәретханаға барар алдында санитарлық киімді арнайы жекеленген жерге тастауға; дәретханаға барғаннан кейін қолды мұқият сабындап жууға міндетті;
- тұмау немесе ішек әрекетсіздігінің көрінісі болған кезде, сонымен қатар іріңді, кесілген, күйіп қалған жағдайды бұл туралы әкімшілікке хабарлап және медициналық мекемеге емделу үшін жүгіну керек.
- отбасындағы ішек инфекциясы барлық аурулары туралы хабарлап отыруға міндетті;
- тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындаған кезде әшекей бұйымдарды, сағат және басқа сынғыш заттарды алып тастауға міндетті, тырнақты қысқа қылып алу, оларды лакпен боямауға міндетті; арнайы киімді түйреугіштермен қыстыруға болмайды;
- жұмыс орнында темекі шегуге және тамақ ішуге тыйым салынады (тамақ ішуге және темекі шешуге тек арнайы бөлінген орындарда рұқсат етіледі).

Күн сайын салқын цехта ауысым басталар алдында медқызметкер немесе басқа жауапты тұлғалар дененің ашық тұрған жерлеріндегі іріңді аурулардың барына тексеру жүргізеді. Терінің іріңді ауруалары, іріңді кесілген жерлері, күйік, көгерген, сонымен жатар дем алу жолдарында ақаулықтары бар қызметкерлер цехтағы жұмысқа жіберілмейді. Тағамдық азық-түліктерді өңдеу бойынша түрлі технологиялық үрдістерді бір уақытта жүзеге асыру үшін қызметкерлер құрамын тарту ұсынылмайды.

Жаңа реептураларды жасаған кезде немесе ағымдағы реептураларға өзгерістер енгізген кезде органдар мен мемсанэпидқызметтен бекітілген тәртіпте санитарлы-эпидемиологиялық қорытынды береді.

Қорытындыны алу үшін негіздеме технологиялық өндіріспен байланысты өзгерістер болып табылады (жаңа, дәстүрлі емес шикізатты қолдану), тағамдық азық-азық түліктерді жарамдылық мерзімін және сақтау шарттарын қайта карастыру, дайын өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштеріне әсер ете алатын жаңа материалдар мен жабықтарды қолдану.

Өнім бекітілген заң тәртібінде техникалық құжаттама бойынша өндірілуі тиіс.

Жалпы қоғамдық іс шараларды өткізу кезінде инфекциялы және жалпы инфекциялы емес (улану) аурулардың пайда олуы жәнетаралу жолдарының алдын алу мақсатында қоғамдық тамақтану мекемелерімен жүзеге асыралатын тағамдардың сұрыптамасын, қоғамдық тамақтану кәсіпорнының орналасқан жері бойынша санитарлық эпидемиологиялық жайлылығын қамтамасыз ету саласы бойынша бақылау және қадағалау бойынша атқарымдыарды жүзеге асыратын функцияларды жүзеге асырушы органмен келісіп алған абзал.

Өнім оған деген сұраныс пен жүзеге асырылуы бойынша партиялармен дайындалады.



Шикі азық-түліктер және өңдеуінен өткен азық -түліктерді өңдеу, арнайы жабдықталған цехтарда жүзеге асырылады. Цехтің бөлімі жоқ кәсіпорындарда, шығарылатын тағамдардың сұрыпталуы шектеулі кәсіпорындарда шикізатты және дайын азық-түліктерді бір орынжайда бөлек үстелдерде жүзеге асыруға рұқсат етіледі.

Балықты жуады, кептіреді, терісімен, омыртқалы және қабырғалы сүйектерімен дөңгелек формаларға порцияларға бөледі. Салмағы 1,5 кг артық балықты жон етке қабаттар жолымен бөлшектеп турайд, одан кейін порциялы бөлшектерге пышақпен бөліктерге турайд. Жон етті термен және қабырғалы сүйектермен алады (жоғарғы жон ет) және терісімен, қабырғалы және омыртқалы сүйектермен алады(төменгі жон ет).

Бекіре балықтардың буындарын ыстық сумен, сүйек ұстағыштарын жою үшін алдын ала ыстық сумен күйдіреді. Бекіре балықтардың порцияланған бөліктерін, шеміршектерсіз терісімен буындардан тазартылған бөліктерді (кейбір тағамдар үшін — терісіз), қанатудығ алдында олардан ағуыздардың бөлінуін азайту мақсатында ыстық сумен күйдіріп алады. Дайын буындар мен балқтың порциялы бөліктері (терімен және сүйектерімен немесе сүйектерсіз) қайнату үшін бір қатарға терісін төмен қаратап, ыдысқа салады, сорпа немесе суға құяды, (0,3 л сұйықтыққа 1 кг балық есебінен), тұз, бұрыш, бұрашқты бұрыш, тамыр, түйінді пияз салады. Қайнату және пісіру уақытының ұзақтығы 20 мин. Балықты суытады, терісін алып тастайы және тілімдеп немесе ұзыншалап турайд.

Тұзы аз балықтарды (аксерке, албырт, кета) жуадды және омыртқасы бойына қабаттайды, қабрға сүйектерін алып тастайды, терісін кеседі және құйрығынан бастап, 30 ... 45° бұрышта пышақты ұстап тұрып кеседі.

Балық өнімдерінде терісін кеседі, 30 ... 45° бұрышта пышақты ұстап тұрып жіңішке енді бөліктермен шеміршектеріп алады және жұмсағын кесіп алады. Кесіліп алынған жұмсақ желденіп, кесіліп кетпес үшін оны терімен, не болмаса пергаментпен жауып қояды.

Ыстық ыстау балықтарын (шоқыр, бекіре, теңіз алабұғасы, нәлім, түрке балықты) тері және сүйектерден тазартады (бекірелі — шеміршектерден) және порцияға бөледі. Бекіре балықтарды пышақты тура ұстай отырып бекітілген массада порцияларға бөліп кеседі.

Пісіріліп -қатырылған асшаяндарды қағаз майлықтардың үстіне салады және үстіне дәл сондай қабаттағы қағаз майлықтарын төсейді, ол артық ылғалдылықты алы тастайды және бірақ асшаяндар балғын болып қала береді. Ауада еріген кезде олар өзінің 10 ... 11 % массасын жоғалтады. Мұндай асшаяндарды жылумен өңдеуге дейін тоңазытқышта сақтайды, бірақ 24 сағаттан артық емес. Бөлшектеу кезінде асшаяндардың басын алып тастайды, сауытын алыптастайды, оны астынан ашады, мойнын босатады. Ірі асшаяндарда арқа жағынан ас қорыту жолдарын алып тастайды.

Пісірілген омарларды бөлшектейді, бойлай кесе отырып, басының жанындағы жылтыр асқазанын және басынан құйрығына дейін баратын ішектерін кеседі. Уылдырығын алып және жасыл бауырын (бастың жанындағы) алып тастауға болады. Қысқыштарын және аяқтарын бөліп тастайды, қысқышпен жарады, арнайы ине немесе ағаш таяқшаның көмегімен етті алады, ал құйрық бөлігінен — барлы етті толығымен алады (оны бөліктермен турады).

Мұздатылған кальмарларды 18 ... 20 °C температуралы суда немесе ауада ерітіледі, ішіндегілерін ала оытырп, аршиды, ауыз қуысын және көздерін алып тастайды. Сыртқы қабықшасынан терісін, қармауыштарын және кальмарлардың басын алып тастау үшін оны 65 ... 70 °C температурасындағы ыстық сумен күйдіреді (1:3), 4 ... 5 мин ағымында белсенді араластырады, одан кейін салқын сумен жуады.

Құрамында шикі түрде балық, теңіз өнімдері немесе басқа жануарлар текті азық-түліктерден бар салқын тағамдар мен тіскебасарлар, қоғамдық тамақтанудың стационарлық кәсіпорындарында жүргізілуі тиіс. Олар сақтауға келмейді сол себепті келушілердің тапсырыс бойынша ұсыну алдында дайындалады.



Балықтан жасалған өнімдердің дайындығы порциялы бөліктерде қуырылған қабықшалардың және сүйектен еттің шамалап бөлінуінен анықтауға болады.

Майшабақты жон етке бөлуді келесі тәсілмен жүзе асырады: алдын ала басы алынған тұлыпты қарын тұсынан кеседі және ішкі құрылыстарын алып тастайды. Дайындалған майшабақтың терісін, арқа тұсынан тілік жасай отырып

алып тастайды Одан кейін сүйектерді жұмсағынан алып тастайды (омыртқалы және қабырғалы). Егер майшабақ тұзды болса оны алдын ала салқын суға (10 ... 12 сағ) малып қояды.

Шабақтарды, хамсаны және басқа шағын балықты дәмді тұздаудан кейін дәмдеуіштерден тазартады, басын, ішкі құрылысын, құйрығындағы жүзбеқанатын және омыртқасын алып тастайды.

Салқын тағамдар мен тіскебасарлар үшін сиыр, шошқа етін (әсіресе тілімшені, жіңішке немесе қалың шеттерін, төс етті, тауықтаң сан етін) , жас семіз құсты, тілді пісіреді немесе қуырады. Пісірілген және қуырылған етті 2 ... 6 °C температурасында салқындатады, тазартады және ұсыну алдында турайды.



Еттен және тауық етінен өнімдердің дайындығын тескен жерде түссіз сорпаның шуғымен және өнімді тураған жерінің сұр түсімен, сонымен қатар өнімінің қалыңдығындағы температурамен анықталады; табиғи құрамында котлетті қоспалы өнімдер үшін — 90 °C төмен емес. Көрсетілген температура 5 мин көлемінде ұсталады.

Кішкентай балапандарды, карабауырларды немесе шілдерді толығымен немесе қуа сүйектерінің шамасында тұлыпты қаққа бөледі де ұсынады, ал ірі құстан аяқтарын бөледі және жон еттің бөлігін енді жіңішке тілімдер етіп турайды. Аяқтарын бірнешебөліктерге бөледі. Органдардың санитарлы эпидемиологиялық органдардың және мемсанэпидқызмметтің қорытындысы бар кезінде кәсіпорындарда ысталған ет өнімдерін, тауықтарды және үйректерді, тұздалған және ысталған балықтарды, тұздалған және ашытылған көкөністерді, нанның саңылаусыз қаптамасыз, сонымен қатар басқа өнімдерді дайындауға және жүзеге асыруға рұқсат берілген.

Шала қақталған тауық сан етін аршиды, сүйек, тері, артық майын алып тастайды, одан кейін тураға ыңғайлы бөлшектерге турайды.

Ветчинаны аршиды, порцияға екі -үш енді тіліктерге бөліп турайды.

Пісірілген және ысталған шұжықты сұрыптайды, байлаулардан тазартады, кеседі және кесуге арналған бөліктен қабықшасын алады.

Жұмыртқа ет-балық цехының арнайы жекелендірілген жеке орынжайында өңдейді. Бұл мақсаттарға таңбаланған ванналарды және (немесе) ыдыстарды қолданады, перфорацияланған ыдыстар қолданылуы мүмкін. Жұмыртқалар қолданардан бұрын сұрыпталады, қайта өңдеуге арналған іріктелген контейнерлерге іріктеп көрсетіледі және тасымалданады. Жұмыртқаны сақтау 6 °C жоғары емес температурада рұқсат етіледі.

Жұмыртқалар төрт бөліктегі ваннада келесі тәртіпте өңделеді:

- бірінші бөлімде - жылы суда 40 ... 50 ° C температурасында 5 ... 10 мин.
- екінші бөлімде - осы мақсаттарға 40-50 ° C температурада рұқсат етілген жуғыш заттың ерітіндісімен 5 ... 10 минуттан кейін емдеу (оны пайдалану туралы нұсқауларға сәйкес);
- үшінші бөлімде - осы мақсат үшін 40 температурада бекітілген дезинфекциялаушы ерітіндісімен 5 минутта дезинфекциялау. 50 ° C (концентрациясы және оны пайдалану нұсқауларына сәйкес өңдеу уақыты);
- төртінші бөлімде - ағынды сумен 5 минуттан кем дегенде 50 ° C температурада шаю.

Жууцистерналарындағы ерітінділерді ауыстыру кемінде екі рет ауыстырылады.

Өңделетін жұмыртқа металл пышақтарда сынған және қуаты бес жұмыртқасы бар арнайы шыныаяқтарға құйылады. Жұмыртқа массасын сырт келбетіне және иісіне тексергеннен кейін ол үлкен контейнерге құйылады, 3 ... 5 мм-ден аспайтын ұяшықтың диаметрі бар метал сито арқылы сүзіледі.



Суықсыз жұмыртқаның массасы сақталмайды. Жұмыртқа массасын сақтау 30 минуттан аспауы керек. Өндіріс цехтарындағы кассеталар мен қораптардағы өңделмеген жұмыртқаны сақтауға жол берілмейді.

Таза жұмыртқалар таза таңбаланған ыдысқа салынады.

Жұмыртқа ұнтағы ысығаннан кейін, сумен араластырып, 30 ... 40 минут бойы ісінуге әсер етеді.

Жұмыртқаны 10 ... 12 минут қайнатып, суық суға тез салқындатады. Жұмыртқалар жұмыртқалардан алынады, салаттар дайындау үшін немесе салаттар мен бутербродтарды безендіру үшін кесіледі және пайдаланылады. Омлет жасап жатқанда, жұмыртқаны (немесе жұмыртқа ұнтағы) басқа ингредиенттермен қоспасы майланған пісірме табаққа немесе қалыңдығы 2,5 ... 3,0 см болатын табаға құйылады және 8 - 180 ° C температурасы бар пешке орналастырылады. .. 10 мин.

Майы затты ораудан кейін, майланған пышақпен немесе декораторлы шарлармен, гофрленген қабықшалармен тазартып, кесіп алыңыз; «Қызғалдақтар» және «раушан» кондитерлік қапшықпен салынған маймен жасалған. Мұнайдан алынған суреттер суық сумен және мұзбен бірге ыдыста сақталады.



Беткейге арналған қалыпты және бутербродтарды дайындау үшін кір, микробиологиялық бүлінген белгілер мен суық тағамдармен безендірілмеген майлар пайдаланылмайды.

Пирстер ірі кесектерге кесіп, қыртыстарды қабаттап, содан кейін қалыңдығы 2 мм-ге дейін кесілген бөлшектерді кесіңіз.

Барлық пайдаланылатын көкөністерді емдеу белгіленген санитарлық ережелерге сәйкес қатаң түрде жүзеге асырылуға тиіс. Көкөністерді бастапқы өңдеуде сұрыптау, жуу және тазалау кіреді. кейіннен термиялық өңдеу жоқ тағамдар дайындау үшін арналған шикі көкөністер мен көк, ол сірке қышқылымен немесе шағын кем дегенде 5 минут ағын сумен шаю кейін 10 минут бойы 10% натрий хлоридінің ерітіндісін, 3% ерітінді төтеп ұсынылады ағаштан жасалған таяқтарды, торларды пайдаланатын партиялар. Тартатын картоп, тамыр көкөнісі мен басқа да көкөністерді қараңғыланудан сақтау үшін, оны кептіру суық суда 2 сағаттан артық емес сақтауға ұсынылады.

Консервіленген көкөністер ыдысқа, шырынға немесе тұздыққа жатпайды. Картоп, қызылша, сәбіз салат және винагрет теріге пісірілген, содан кейін тазартылады. Картоп пен тамырдың көкөністерін суға қайнатып, буға пісіруге болады. Суда қайнаған кезде картоп пен көкөністер қайнаған суға батырылады - бұл жағдайда витаминдер жақсы сақталады.

Картоптың қайнатылғандығын қамтамасыз ету үшін, олар қайнағанға дейін қайнатып, жартысы пісірілгенге дейін қайнатады, содан кейін барлық суды ағызып, қақпақпен бумен пісіруге дайындалады. Бумен пеште дайындалған бірнеше картоп пен көкөніс үшін. Ол үшін перфорацияланған ыдыстарда (торларда) көкөніс электр буының пештің пісіру камерасына жүктеледі.



Кәсіпорындарда салаттар, винагреттер және басқа да суық ыдыстардың санитарлық жағдайы мен сапасын жақсарту үшін бу генераторлары болса, ашыған картоп пісіріледі.

Сәбіз және қызылша пісірілгенге дейін (қызылшаны түс сақтау үшін сірке суын қосу арқылы рұқсат етіледі) дейін тазалап, кесіп, аз мөлшерде суға жіберіледі. Шикі пішінде ыдыстарды дайындау үшін пайдаланылған сәбіз жуылған, тазартылған, жууға және сабанға, кесектерге немесе үгітілген түрінде ұсақ кесілген.

Шалғам жапырақтары мен тамырларының қалдықтарын кесіп тастайды, оны жуып, кесектерге кесіп немесе бүтін қызмет етеді. Ыдыс-аяқтарды сәндеу үшін жаңа шыңдалған шындарды қолдануға болады.

Үш-төрт жоғарғы ластанған және бүлінген жапырақтарды алып тастағаннан кейін ақ қырыққабат және қызыл қырыққабат екі немесе төрт бөлікке кесіліп, қоқыс пен шоқты кесіп тастайды.

Маринадталған қырыққабат сұрыпталған, ірі кесекшелер одан әрі қиыршықтанады. Егер қырыққабат өте қышқыл болса, онда ол суық сумен жуылып, сығылады.

Түсті қырыққабаттың жапырақтары жапырақтардан босатылып, зақымдалған жерлерді тазартады және тұзды суға 15-20 минут қояды. Гүлді қырыққабаттың ірі өсімдік түрлері екіге бөлінеді - төрт бөлікке бөлінеді. Оны тұзды суға қайнатыңыз.

Салаттарға арналған көкөністер, дәмді жасыл және жасыл пияз суық тағамдар, салаттар дайындау үшін шикізат түрінде кеңінен қолданылады.

Жасыл пияз, салат, ақжелкен мен аскөкті қопсытып, шіріп кеткен жапырақтарды немесе керексіз қабығын (пияз жасыл) алып тастап, көп мөлшерде суық суға бірнеше рет шайыңыз, содан кейін ағын суларының астында. Бұдан кейін торларда 20 минут кептіріледі.



Сақтау кезінде көкөністер тез кетеді және С витаминінің мазмұны азаяды. Бөлме температурасында үш күн сақтаудан кейін С дәрумені 17-20% жоғалады және сақталған кезде, тоңазытқыштарда (3 ° C) - 6 ... 8%. Атап айтқанда, С витамині сөндірілген жасылдандырды тез бұзады, сондықтан оны іске асырғанша аз мөлшерде кесу керек.

Пияз лампа мен мойынның түбін кесу арқылы құрғақ жапырақтарды алып тастайды, содан кейін оны сақиналарға, қалыңдыққа кесуге болады. Пияз салаттар ингредиенттерімен араласпас бұрын дереу кесіледі, себебі бұл тез арада болады және эфир майлары ұшып кетеді. Салаттар үшін пияз кішкентай текшелерге бөлінеді: жартысын кесіңіз, қалыңдығы 1 ... 3 мм болатын табақтарға кесіңіз, содан кейін таяз қалдықтармен (кішкентай текшелермен) кесіңіз.

Жаңа үзілген және тұздалған қияр жуылады. Жаңа үзілген қиярлардың сыртқы қатты қабығы жонылып алынады. Дайындалған қиярлар дөңгелекше, қиықша, кубик түрінде туралады.

Жылыжайда өскен және ерте піскен қияр тазартылмайды (бұл жағдайда, тиістісінше, оларды салу көлемі азайтылады).

Тұздалған қияр тері мен тұқымдардан тазарып, белдеулерге, тілімдерге немесе ромбтарға кесіледі.

Қолданар алдында тәтті бұрыш жууға ұшырайды, содан кейін сабақтың айналасындағы етді кесіп алып, оны тұқымдармен бірге алып тастаңыз. Бұрыш, салаттарға арналған, хош иісті және жіңішке кесілген.

Жаңа піскен қызанақтар жуылады, бағаналардың түйісуін кесіп, шеңберлерге, тілімдерге бөледі немесе тұтас қызмет етеді. Тұзды қызанақтар жуып, кесектерге кесіледі.

Салаттар дайындау үшін, спаржа 1 ... 2 см ұзындықта кесіледі.



Салаттар дайындау немесе безендіру үшін жемісті дайындау жеміс түріне байланысты. Жемістер, соның ішінде цитрус жемістер көкөністерді (көкөніс цехы) бастапқы қайта өңдеу жағдайында, содан кейін қайтадан суық цистерналарда суық цехта жуады. Жидектер ағынды сумен жуылады. Жидектер дүрбелеңге қойылып, жуу процесінде жидектердің тұтастығына зиян келтірмеу үшін аздап шайқалады.

Ананастардан қабығын кесіңіз. Кішкентай ананастар шеңберлерде кесіледі, талшықты ядро цилиндрлік шоқпен жойылады, ал үлкен ананастар жартысынан төмен түседі, ядро алынып тасталады және әрбір бөлік бірнеше бөлікке бөлінеді.

Алма өзегін арнайы пышақпен алып тастайды, пышақты кесілгеннен бастап, гүлденуіне дейін баса отырып, тері өткір пышақпен кесіледі. Бір ыдыста су құйыңыз, лимон шырынымен қышқылдандырыңыз. Алма қышқылдандырылған суда орналасады.

Қауын екі жағынан көлденең қиылады, қасық тұқыммен жойылады. Шабдалы, өрік, қара өрік, нектарин мен квинцтан жасалған шұңқырларды алып тастау үшін, өткір пышақпен ойықтарды кесіп, жемісті екі бөлікке бөліңіз. Пышақтың ұшымен тасты алып тастаңыз. Әрбір шиі кұрылғының негізіне сүйектерді алып тастап, тасты итеріп жібереді.

3.3

ШИКІЗАТ ПЕН ӨНІМДЕРДІ САҚТАУ ШАРТТАРЫ

Шикізат пен дайын өнімдерді бөлек суық бөлмелерде сақтау керек. Тоңазытқыш камерасы бар кішігірім ұйымдарда, сондай-ақ күнделікті ассортименттегі камерада оларды бірлескен қысқа мерзімді сақтауға тауарлық аймақтың (жеке сөрелерде, шкафтарда) жағдайына сәйкес рұқсат етіледі.

Азық-түлік өнімдерін сақтау кезінде тауардың жақындығы, сақтау нормалары, сақталу мерзімі мен сақтау шарттары туралы ережелерді қатаң сақтау қажет.



Өнімдер түрлер бойынша қабылданған классификацияға сәйкес сақталуы тиіс. Құрғақ өнімдер (ұн, қант, жарма) және нан қорапшаларда немесе ағаштан жасалған бұйымдарға арналған. Ет, балық және гастрономиялық өнімдер тоңазытқыш камералардың төмен температуралы бөлімдерінде, сүт-майдан бөлек сақталады. Ерекше иісі бар өнімдер (балық және балық гастрономиясы, майшабақ) бөтен иістерді (май, ірімшік) қабылдайтын өнімдерден бөлек ұсталуы керек. Көкөністер мен жемістер 14 ° C температурада камераларда сақталады.

Тез бұзылатын өнімдерді сақтау гигиеналық талаптарға, ерекше тез бұзылушы өнімдерді сақтау мерзімдеріне, шарттарына сәйкес жүзеге асырылады.(3.1 кесте).

3.1 кесте. (4±2) °с температурада ерекше тез бұзылушы және тез бұзылушы өнімдердің жарамдылық мерзімдері, сақтау шарттары (санПин 2.3.2.1324-03)	
Өнімнің атауы	Жарамдылық мерзімі
Аспаздық өнімдер, ет және ет өнімдерінен жасалған тағамдар	
Қайнатылған ет (салқын тағамдарға)	24 с
Қуырылып бұқтырылған ет (салқын тағамдарға арналған қуырылған сиыр және шошқа еті)	36 с
Ұсақталған еттен қуырылған өнімдер (котлеттер, бифштекстер, шницельдер)	24 с
Дайын гамбургерлер, чизбургерлер, сандвичтер	24 с
Еттен жасалған іркілдек өнімдер: құйылмалы, сілікпе, дірілдектер	12 с
Қайнатылған ет сорпа өнімдері (тіл)	24 с
Бауыр және (немесе) еттен паштеттер	24 с
Термиялық өңдеулі балықтан жасалған аспаздық өнімдер	
Пісірілген, араласқан, қуырылған балық	36 с
Барлық атаулы балық және ыстықтай ысталған рұнтақталған ет	48 с
Тіске басардың көпкомпонентті өнімдері	24 с
Дірілдетілген өнімдер (сілікпе, құйылмалы балық)	24 с
Жылулық өңдеусіз балықтан жасалған аспаздық өнімдер	
Тұздалған балықтан жасалған шабылған өнімдер (паштеттер, пасталар)	24 с
Тұздықсыз, балық және балық өнімдерінен жасалған салаттар	12 с
Майшабақ, уылдырық, крильдi май	24 с
Уылдырық, крильдi май	24 с
Қайнатылған шаяндар мен аспаяндар	12 с
Құрылымдалған өнімдер ("краб таяқшалары")	48 с
Аспаздық уылдырықты өнімдер	
Термиялық өңдеулі аспаздық өнімдер	48 с
Өнімнің атауы	Жарамдылық мерзімі

Араластырылғаннан кейінгі термиялық өңдеусіз көпкомпонентті тағамдар Сүт өнімдері, ірімшіктер	-2 ден +2 °С дейінгі температурада 12 с
Қаймақ және соның негізіндегі өнімдер	72 с
Үй ірімшігі	72 с
Кілегейлі ірімшіктер	5 тәу
Жетілмеген қышқылтым жұмсақ ірімшіктер	5 тәу
Ірімшікті май Көкөніс өнімдері	48 с
Көкөністер мен шөп-шаламнан жасалған жартылай фабрикаттар: сульфиттелген тазартылған шикі картоп тазартылған балғын қырыққабат, сәбіз, қызылша, басты жуа, шикі тазартылған шалғам, шомыр, өңделген, туралған ақжелек, балдыркөк, өңделген көк жуа, өңделген аскөк өңделген	48 с 12 с 24 с 12 с 24 с 18 с 18 с
Шикі көкөністер мен жемістерден жасалған салаттар: тұздықсыз, тұздығымен (майонез, тұздықтар)	18 с 12 с
Жұмыртқа, консервіленген көкөністер қосылған шикі көкөністерден жасалған салаттар: тұздықсыз, тұздығымен (майонез, тұздықтар)	18 с 6 с
Маринадталған, тұздалған, ашытылған көкөністерден жасалған салаттар	36 с
Пісірілген көкөністерден жасалған салаттар мен винегреттер: тұздықтар (майонез, тұздық) тұздалған көкөністер қосу және құюсыз	18 с 12 с
Ет, құс еті, балық, ысытылғандар қосылған салаттар: тұздықтар (майонез, тұздық) құюсыз	18 с 12 с

Азық-түлік сақтауға арналған тоназытқыш камераларды, жууға тез берілетін стеллаждармен, сонымен қатар конденсат жинау және бұру жүйелерімен жабдықтаған жөн.

Қаймақты, ірімшікті қақпағы бар ыдыста сақтайды. Қасықтар мен қалақшаларды қаймақ пен ірімшік салынған ыдыста қалдыруға болмайды.

Сары майды зауыт ыдысында немесе жарғаққа оралған кесектеп науада сақтайды; қорытылған май - өндіруші ыдысында.

Ірі ірімшіктерді ыдыссыз таза стеллаждарда сақтайды. Ірімшіктерді бірінің үстіне бірін қойған кезде, араларына картон немесе фанера төсейді.

Шағын ірімшіктерді тұтынушылық ыдыста сөрелерде немесе стеллаждарда сақтайды.

Дайын **ет өнімдерін** (шұжықтар, сан еттер, сосиска, қысқа шұжық) мердігер ыдысында немесе өндірілуші ыдысында сақтайды.

Жұмыртқаларды құрғақ салқын бөлмелерде төсем бөренелерде сақтайды. **Жұмыртқа ұнтағын** құрғақ бөлмеде сақтайды, мұздақ - -6°C артық емес температурада.

Нанды стеллаждарда және шкафтарда сақтайды. Нан сақтау үшін, жеке қойма бөлген жөн. Қара бидай және бидай нанын бөлек сақтаған жөн.

Нанға арналған шкафтардың есіктерінде, желдету үшін тесіктер болуы керек.



Шкафтарды жинау барысында сөрелердегі қиқымдарды арнайы щеткалармен сыпырып отыру керек және аптасына бір реттен кем емес, 1% сіркесу қышқылы ерітіндісін қолдана отырып, мұқият сүрту.

Картон және тамыр жемістерді құрғақ, қараңғы бөлмеде; қырыққабатты - жеке стеллаждарда, ағаш жәшіктерде; ашытылған, тұздалған көкөністерді - 10°C аспайтын температурада бөшкелерде сақтайды.

Тұқымдар және шөп-шаламдарды 12°C аспайтын температурада салқын жерде жәшіктерде сақтайды.

Қатырылған көкөністер, тұқымдар, жидектерді төмен температуралы тоңазытқыш камераларда мердігердің ыдысында сақтайды.



Әрбір ыдысты орынның, өнімнің осы түрінің жарамдылық мерзімі көрсетілген Маркерлі жарлықты өнімді толық қолданғанға дейін сақтау ұсынылады.

ТЕМПЕРАТУРАЛЫ РЕЖИМ ПОРЦИЯЛАУ ЖӘНЕ САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН ТІСКЕ БАСАРЛАРДЫ САҚТАУ ШАРТТАРЫ

Дайын салқын тағамдар мен тіске басарларды порциялау, салқындатылатын жұмыс қабаты бар үстелдерде 16 °C аспайтын ауа температурасы бөлмелерде жүзеге асырылуы керек.



Салаттар, винегреттер және туралған компоненттер құйылмаған күйде 6 с асырмай (4 ± 2) °C температурада **сақтайды**. Салаттар, винегреттер және туралған компоненттерге жіберер алдында тұздық құйған дұрыс.

Балғын көкөністер, жемістер және шөп-шаламдардан салаттарды сұраныс шамасы бойынша топтап дайындайды.

Салаттар, винегреттер, гастрономиялық өнімдер, басқа да салқын тағамдар порцияланған түрде салқындатқыш сөреге қойылып, 1 сағат ішінде жүзеге асырылуы керек.

Ұзартылған жарамдылық мерзімдері бар салаттарды сақтау, бекітілген тәртіпте мемсанэпидқызмет мекемесінің және органдардың санитарлы-эпидемиологиялық қорытындылары берілетін техникалық шарттар талаптарына сәйкес келуі керек.

Тағамдарды тарату және жартылай фабрикаттар және аспаздық өнімдерді жіберу үшін, келесі санитарлы талаптар қойылады: жартылай фабрикаттар, тағамдар және аспаздық өнімдердің сапасын тексеру күнделікті өтіп тұруы керек; оған қоса өнімнің дайындалу уақыты, оның атауы, дайындық дәрежесі бағасын қоса органолептикалық бағалау нәтижелері, өнімді таратуға рұқсат берілген (орындау) уақыты, өнімді дайындаушының аты-жөні, органолептикалық бағалау өткізетін тұлғаның аты-жөні.

Келесі күнге қалдыруға тыйым салынады:

- салаттар, винегреттер, паштеттер, сілікпелер, құйылмалы тағамдар және басқа да ерекше тез бұзылушы салқын тағамдар (жарамдылық мерзімдері мемсанэпидқызмет мекемелерінің және органдардың орнатылған тәртіпте ұзартылғандардан басқалары);
- пісірілген порцияланған ет, ет, құс еті, балықтан жасалған өнімдер;
- тұздықтар;
- омлеттер.

Дайын тағамдарды үлестіру үшін, таза құрғақ ыдыс және асхана саймандары пайдаланылуы керек. Үлестірілуші материал таза, дайын өнімнің әр түріне қажетті санда болуы керек.

Өнімді жүзеге асыру кезінде, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді жіберу және жеке сақтау үшін жағдайлар құрылуы керек.

Аспаздық өнімдер мен аспаздық жартылай фабрикат тағамдардың қосындысын қосатын аспаздық өнімді дайындау кезінде, дайын тағамдардың тағамдық құндылығы мен олардың қауіпсіздігін сақтап қалатын, тағам өнімдерін аспаздық өңдеу тәсілдері пайдаланылуы керек. Дайын тағамдар мен аспаздық өнімдер, тағам өнімдеріне қойылатын тағамдық құндылығына және қауіпсіздіктің гигиеналық талаптарына жауап беруі керек.

Тағам өнімінен жасалған аспаздық жартылай фабрикат немесе оларды дайын болғанға дейін өңдеудің бір немесе бірнеше кезеңдерін өткен тағам өнімдерінің сәйкестігі, тағам өнімдерінің тағамдық құндылықтарына және қауіпсіздіктері талаптарына сай келетін аспаздық өнім немесе тағам алу үшін қажетті технологиялық операцияларға ұшырағалы тұр.

Шикі өнімдер мен технологиялық өңдеуден өткен өнімдерге, оның қолданысына сәйкес маркерлейтін әртүрлі механикалық жабдық пен инвентарь қарастырылуы керек. Әртүрлі өнімдер (жылулық өңдеуді өтпеген шикізаттар және өнімдерді), жабдықтар, жуу, өндірістік ванналар және мақсатсыз инвентарьды өңдеу үшін, механикалық жабдықтарды (еттартқыш, сүрткіш машиналар ж.т.б.) қолдануға болмайды. Өнімді жүзеге асыру кезінде, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді жіберу және жеке сақтау үшін жағдайлар құрылуы керек.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Жұмыртқаларды өңдеудегі операциялар реттілігі қандай?
2. Балғын көкөністерді қалай өңдейді?
3. Салқын тағамдар мен тіске басарларды безендіру үшін, жемістерді қалай дайындау керек?
4. Салқын тағамдар мен тіске басарларға, гастрономия, ірімшік және майды қалай дайындау керек?
5. Ерекше тез бұзылатын өнімдерді сақтау шарттары қандай?

4 ТАРАУ

ӨНІМДІ ДАЙЫНДАУ

4.1

САЛҚЫН ТАҒАМ МЕН ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАРДЫ ҰСЫНУ ЕРЕЖЕСІ

Салқын тағам мен жеңіл тағамдарды ұсынуына көп көңіл бөлінеді. Олар әдемі, назар аударатындай және тәбетті ашатындай болулары қажет, алайда сәндеу кезінде ешқандай артықшылыққа жол берілмейді.



Сәндеу үшін әр түрлі пішінге кесілген және табақтың үстіне жарқын түсті өнімдерді, сондай-ақ жасыл салат жапырақтары, ақжелкен, балдыркөк, аскөк және жасыл пияз жапырақшаларын таңдаңыз. Сәндеу үшін пайдаланылатын өнімдерге тұздықты құю ұсынылмайды.

Салқын тағам мен жеңіл тағамдарды фарфор ыдыстарында (блюз, ваза, салат салатын ыдыстарда) беріледі. Әр салқын тағамды, жалпы вазадан қолмен алатын табиғи кесілмеген көкөністерді қоспағанда, құралға таратып салу үшін қояды. Гарнирі бар салқын тағамдарды салған кезде, ас үй шаңышқысы мен қасықты қолдануға болады. Гарнирі жоқ салқын тағамдарды (ақсеркені, албыртты) тәрелкелерге шаңышқымен салады.

Таратып салуға арналған құрылғыны фарфор ыдысқа шаңышқыларды тістерімен астыға және үстіне құлаған күйде ас үй қасықтарын қояды. Құралдардың тұтқасы келушімен бетпе-бет келіп, ыдыс-аяқтың шетіне дейін сәл шығып кетуі керек. Қасықтың ұстағышы шаңышқы ұстағышына қатысты оңға қарай жылжытылған болуы керек.

Салат табақтары, уылдырық салатын ыдыстар, тұздық сауыттар бәліш немесе жеңіл тағам тәрелкелеріне үстелге қойылмастан бұрын салынады. Тұздық сауытын тұтқасымен сол жаққа, ал салат салатын немесе тұздық сауытының алдында дәл сол тәрелкемен чай және десерт қасықтарын қояды, уылдырық салғыштың алдына — салуға арналған арнайы күрекшені қояды.

Жеке қызмет көрсету кезінде түйірлі уылдырықты астық бекіре балығы немесе албырт балықтарын, сары май, салаттар, гарнирмен салқын тағамдар келушілердің сол жағында үстелге қойылады. Түйірсіз уылдырықты және гарнирсіз салқын жеңіл тағамдарды (албырт, майбалықтар, шұжық, ірімшік) немесе аз мөлшерде (пиязбенмайшабақ) – оң жақта. Үстелдің ортасына биік ыдыстарда (вазада) жеңіл тағамдар, уылдырық табақ, салатыдыстарында тұрады.

Суық тағамдар мен жеңіл тағамдарды қойған кезде, үстелді жеңіл тағам тәрелкелерімен және құралдармен (пышақ және шанышқымен) әзірлейді.

Түрлі жеңіл тағамдарды ұсынудың өз ерекшеліктері бар. Жеңіл тағамдарды салат салатынға немесе табаққа, келушілердің алдында тұрған жеңіл тағам тәрелкелеріне, немесе салат салғыштан немесе ортақ тағамнан жеңіл тағамды ауыстырып салатын тәрелкелерге арналғанынға салуға болмайды.



Түрлі жеңіл тағамдарды ұсынудың өз ерекшеліктері бар. Жеңіл тағамдарды салат салатынға немесе табаққа, келушілердің алдында тұрған жеңіл тағам тәрелкелеріне, немесе салат салғыштан немесе ортақ тағамнан жеңіл тағамды ауыстырып салатын тәрелкелерге арналғанынға салуға болмайды.

Түйір уылдырықты уылдырық салғышпен ұсынады, металлды бөлігіне шағылған ас мұзы салынады. Уылдырықты уылдырық күрекшесімен немесе тәрелкеде ұстағышы оң жақта орналасатын шай қасығымен салады. Уылдырыққа табақшадағы сары майды, бәліш тәрелкесінде — расстегаилар балықпен немесе балықтың шеміршек жотасымен, бидай нанынан жасалған тосттармен ұсынуға болады.

Түйірсіз уылдырық лимон бөлігі мен көкөніс сабақтары табақтарында ұсынылады. Уылдырықты ұстағышы ыдыстың шетінде тұратындай етіп паштетті күрекшемен немесе дәм тарту пышағымен салады

Сары майды бутербродтарды дайындау үшін табақшада, ас мұз бөлігтерімен бәліш тәрелкелерінде ұсынады. Майды арнайы пышақпен салады. Жеке пышақты бәліш тәрелкесіне дәмтарту құралымен қатарлас тәрелкеге жүзімен қойылады.

Аз тұздалған балық сопақша фарфор ыдысында лимон бөлігімен, зәйтүн, көкөніс сабақтарымен ұсынылады. Оны әмбебап құралмен салады. Лимон шырынының балыққа сығу ұсынылмайды, себебі балықтың жұмсақ еті одан қатайып кетеді. Басқа тағамдардың дәмін сезінуге бөгет жасайтын желінген балық иісін кетіру үшін лимон бөлігіне ақырындап ерінді тигізу ұсынылады.

Ақсерке гарнирсіз сопақ фарфор ыдысымен, лимон бөлігімен және көкөніс сабақтарымен ұсынылады. Бұл тағамды шанышқымен таратып салады.



Лимон цедрасын оны бөліктен оңай бөліп алатындай етіп кеседі. Балыққа лимон шырынын сығып алу ұсынылмайды.

Бұқтырылған, тартылған, майонезбен және маринадта қуырылған балық сопақ фарфор ыдыстарында; жеке қызмет көрсетуде— салат салу ыдыстарында ұсынылады. Бұқтырылған балықты балық салатымен, қалған балық тағамдарын — ас қасық және шанышқымен салады.

Майбалықтарды, сардиналарды, сайраларды лимон бөлігімен табақшаларда және көкөніс сабақтарымен ұсынылады. Оларды шанышқының ендігімен салады.

Аршада қақталған **жеңсік жыланбалықты** жұмсақ ақсеркемен, сары маймен, лимонмен және ас көкпен ұсынады. Ас қасықпен және шанышқымен салынады.

Табиғи немесе **шабылған майшабақты** майшабақ сауытымен ұсынады, майшабаққа арналған екі ашалы шанышқымен салынады. Порциондық табада немесе дөңгелек қазанда, ыстық картофель, жеңіл тағам тәрелкелеріне қойылған қағаз майлықтармен ұсынылады.

Паштеттер науада беріледі. Оларды паштет күрекшесімен немесе жеңіл тағам пышағымен салады. Тауық бауырынан жасалған, формада дайындалған паштетті жеңіл тағам тәрелкесіне күрекшемен салады және еуропалық әдіспен ұсынады. Үстелді жеңіл тағам құралдарымен әзірлейді.



Теңіз өнімдері (моллюскілер мен шаян тәрізділер) жағымды дәмге ие және ағзаға оңай сіңеді. Оларды балық тағамдарынан кейін, кейде ыстық тағамдар ретінде ұсынады.

Устрицалардың шыны тәріздес денелері — седепті пленкамен жабылған қабыршақтың ішінде орналасқан. Устрица 20...25 жыл жасқа жетеді (устрицалардың жасы қабыршақтардағы сақиналардың саны бойынша анықталады). 3 жастан 5 жасқа дейінгі маллюскілерде ең дәмдік қасиеттері бар.

Устрицалар қабыршақтарға арналған қуыс тереңдігі бар арнайы металл ыдыста ұсынылады. Тағамның ортасындағы ойықта бөліктерге кесілген лимонды қояды. Қабыршақтардың арасындағы бос жерлерді шағылған мұзбен толтырады. Үстелді жеңіл тағам тәрелкесімен және пышақтың оң жағына қоятын устрицаларға арналған шанышқымен (оның бір тісшесі консерві пышағының жүзі түрінде жасалған) әзірлейді. Қалыңдатылған шанышқы тісшелерімен қабыршақты ашады, устрицаны лимон шырынымен себеді, содан кейін қалған екі шанышқы тісшесімен моллюсканың жұмсақ етін қабыршақтан бөліп алады.

Жеке қызмет көрсету кезінде устрицаларды салат салатынға мұзбен бірге, лимон кесіндісімен және ас көк сабағымен ұсынылады. Салат салғышты жеңіл

тағам немесе бәліш тәрелкесіне қағаз майлықтарымен қойылады. Устрицаларға сары май, тосттар ұсынылады. Егер устрицалар немесе шаяндарды тосттарда ұсынса, онда жеңіл тағам пышақтары мен шанышқылар ұсынылады.

Шаяндар мен **асшаяндарды** табақта немесе жапырақ салаттары бокалында, лимон кесіндісімен, ас көкпен безендіреді, жеңіл тағам шанышқысымен жейді.

Шаян және асшаяндарды көп порциялық ұсыныс кезінде, салат салғыштан жеңіл тағам мен бәліш тәрелкесіне қағаз майлықпен қояды. Шаяндарды ұстағышы тәрелкенің оң жағында орналасатын десерт қасығымен салынады.

Омарларды өндірісте немесе өз бетімен қайнатады. Құйрығы мен басын бір уақытта қарама-қарсы бағытта айналдырып, оларды бөледі, ішек-қарнын алып тастайды. Тістеуікпен басын кесіп тастайды. Дайын омарды сопақ фарфор ыдысқа салады, жаңа піскен көкөністермен, лимонмен, аскөкпен сәндейді және омарға арналған шанышқы мен тістеуікпен бірге ұсынады. Тістеуікпен басты қосымша кеседі және одан бауыр мен уылдырықты шығарып салады.



Омарды қолмен жейді, сондықтан қышқыл суы бар жеке вазаны және бәліш тәрелкесінде конверттеніп жиналған, қалындатылған қағаз майлық қойылады.

Еттен жасалған ассорти ет өнімдері үш-алты түрден тұрады: қайнатылған немесе құйылған тіл, қуырылған түйетауық немесе тауық, суық шошқа, галентин; сонымен бірге ет түстерінің тиісті сәйкестігі сақталады. Әрбір тілім қатарлары бір-біріне тірелуі керек, алдыңғы тілімнің жартысын немесе 1/3 бөлігін жабу керек. Қайнатылған сиыр еті сияқты еттің кейбір түрлерінің үлкен кесектерін әрбір жеке орамды бүктеу арқылы қоюға болады (1-сурет).

Еттен жасалған ассортиді жаңа піскен немесе консервіленген көкөністермен және жемістермен, аскөктермен, туралған желемен әзірлейді. Ассортиді сопақ фарфор ыдысында ұсынады, ас үй шанышқысымен және қасықпен салады. Тұздық, ақжелкек және корнишонмен майонез жеке ұсынылады.

Суық етті ұзын фарфор (металл) ыдыстарда немесе шыны табаларда ұсынады.



Еттің әр түрін бір немесе бірнеше қатарға салып (тағамның мөлшері мен тіліміне байланысты), жеке ыдыстармен ұсынылады. **Еттен жасалған** тағамға салынған **суық жеңіл тағамдарды**, олардың жалпы түрі жақсы әсер қалтыратындай етіп **гарнирлеу керек**.

Сәндеу үшін әр түрлі тағам өнімдерін пайдалану керек. **Бұзау тілін** аз тұздалған қияр, жасыл бұршақпен сопақша фарфор ыдысында ұсынылады. Ақжелкек тұздығын бөлек ұсынады. Салуға арналған құрылғы — әмбебап.

Құйма құйылған торайды бүтіндей банкет асында ұсынады. Қайнатылған және салқындатылған торайды сопақ фарфор ыдысына бүтін ұша түрінде қояды және жаңа піскен көкөністермен, шөптермен безендіреді, салқындатылған желені құяды, бейнелі кесілген жаңа піскен және қайнатылған көкөністермен безендіріледі. Ас қасық пен шанышқымен салады. Сонымен қатар, фарфордан жасалған тұздықта қаймақ қосылған ақжелкек тұздығы беріледі.

Құс қайнатылған және қуырылған түрінде суық тағамдар ретінде шығарылады, гарнирленген және гарнирсіз, майонезбен жағылған күрделі дайындалатын өнім түрінде безендіріледі.

Қияр, жаңа піскен және маринадталған қызанақ, жасыл салат гарнирге қосылады. Сонымен қатар, құстарға маринадталған жемістер мен жидектерді ұсынуға болады. Гарнирді негізгі өнімді жаппай тағамның бір жағына орналастырады; Тұздықты бөлек тұздық сауытында ұсынады. Тауық пен түйетауықты ашық желеде қайнатылған түрінде, ал үйректі—қара желеде бұқтырылған түрінде құйып алынады.

Құстардың филесі майонезбен беріледі. Тілімдерге кесілген филені майонез қосылған картофел салатына салады, үстіне майонезді және көкөніс пен майдалап кесілген желелермен гарнирлейді.

Толық салқындағаннан кейін, **қуырылған тауықты** ыстық болғаны сияқты кесілу керек. Дайындалған құсты алдымен екі бөлікке кесу керек, содан кейін құстардың мөлшеріне байланысты әрбір бөлік бірнеше бөлікке кесіледі. Қара бауыр мен шілдерді екі немесе төрт бөлікке бөлу керек. Үлкен кесектерін тек қана ірі құстың кеудесінен кесуге болады; сүйек бөліктерін жеңіл тағамдар ретінде ұсынуға болмайды.

Құсты (балапандар, тауықтар, түйетауықтарды) немесе **жабайы құс** (қарабауыр мен шілдер) тұтас қаңқа түрінде дөңгелек фарфор ыдысына салынады. Үй құсы мен жабайы құстың аяқтарына қағаз папильоткалары киіледі.. Қуырылған құс гарниріне жасыл салат, консервіленген жемістер, ал қуырылған жабайы құсқа сулы қызылжидек, қызыл қырыққабат салады. Сонымен қатар, вазаға жеке қызылжидек немесе қара қарақат джемі беріледі. Ас қасықпен және шанышқымен салынады.

Галантин тауығын дөңгелек фарфор ыдысында береді. Алдымен қайнатылған көкөністерден тұратын және майонез жағылған гарнирді, үстіне - бөліктерге алдын ала кесілген және тұтас бұқтырма галантиндер (банкетке берілетін тамақ) ретінде қойылады. Жеке қызмет көрсету кезінде ол сопақ ыдысқа, порцияға бір-екі бөліктен беріледі. Араларына қызанақ, қияр, ас көк, тартылған желе, маринадталған жемістер қойылады. Салу үшін ас қасық пен шанышқыны пайдаланады. Тұздық майонез немесе корнишон майонезін фарфордан жасалған салат салғышта шай қасығымен және қағаз майлығымен бірге тәрелкеге ұсынылады.

Салаттар (балық, ет, көкөніс), *маринадталған жеміс-жидектер* мен *көкөністер* бәліш немесе жеңіл тағам тәрелкелерінде қойылған салат сауытында ұсынады, салу үшін салуға арналған құрылғыларды немесе жеңіл тағам тәрелкелерін қояды. Тәрелкелердің мөлшері салаттың ішіндегі өнімдер тәрелкенің шетін жауып тұрмайтындай болу керек. Салатты жеңіл тағам тәрелкесіне қағаз майлығымен бокалда немесе фужерде ұсынуға болады, ал бокал (фужердің) алдына чай қасығын ұстағышын оң жаққа қарай қояды.

Құс етінен немесе жабайы құстан жасалған ірімшікті үкіштеліп қуырылған құс етін немесе сары маймен жабайы құс еті, сорпамен немесе желемен концентрацияланған, майдалап туралған ірімшікпен, «Мадера» шараптары мен мускат жаңғағын араластыру арқылы дайындайды. Құс етінен немесе жабайы құс етінен жасалған ірімшікті формаға салады, желені құяды, суығаннан кейін вазаға салады. Үстелді жеңіл тағам тәрелкесімен, пышақ және шанышқымен әзірлейді. Тағамды күрекшемен салады.



Түрлі *ірімшіктерді* тілімдерге кесілген науалармен немесе паффарфорыдыстарымен *береді* және ас үй шанышқысымен жеңіл тағам тәрелкелеріне салынады. Үстелді дәм тарту пышағымен және шанышқысымен әзірлейді.

Төрт немесе бес түрдегі ірімшікті жүзіммен және жаңғақпен немесе ірімшікті кесу және салуға арналған арнайы пышақ салынған керамикалық тақтайшадағы арнайы ірімшік сауытына толығымен ұсынылады. Үстелді пышақпен және шанышқымен әзірлейді.

Табиғи көкөністер балықтан, еттен, құс еті мен жабайы құс етінен жасалған суық тағамдармен жақсы үйлеседі. Топтық қызмет көрсету кезінде олар фарфордан жасалған вазаларда, сондай-ақ, қабылдау рәсімінде — кристаллды вазаларда ұсынылады. Бәліш немесе жеңіл тағам тәрелкесіне қойылған көкөністердің бір-екі порциясын салаттарға арналған ыдыста беруге болады. Көкөністерді ас мұз бөліктерімен салады, ал үстіне суық суды себеді. Егер көкөністер туралған болса, онда шанышқы беріледі.

Ассорти жаңа піскен көкөністермен (қызанақ, қияр, қызыл шалғам, жасыл және сары бұрыш, жасыл пияз, жапырақты салат, аскөк, ақжелек, күнзе) дөңгелек ыдысқа немесе төмен аяқты әдемі қойылған вазаға беріледі. Көкөністерді қолмен алады. Үстелді жеңіл тағам тәрелкесімен және құрылғылармен әзірлейді.

Ассорти тұздалған және маринадталған көкөністерден (қызанақ, корншондар, кәділер, баклажандар, сарымсақтар, аю пиязы, бұрыш) жаңа піскен шөптермен безендіреді және салуға арналған қасықпен бірге дөңгелек ыдыста беріледі. Үстелді жеңіл тағам тәрелкесімен және құрылғылармен әзірлейді.

Авокадо асшаяндармен, шаяндармен, омарлармен төмендегідей беріледі. Жемістің екі жартысына кесілген авокадо сүйегін алып тастайды; әрбір

жартысына тазартылған асшаяндарды, шаяндарды, омарларды салады; дәмді тұздықпен тұздалады және жеңіл тағам тәрелкесінде беріледі. Авокадоны қабығынан жұмсақ жерін сығып, шай қасықпен жейді. Тұздықты тағамнан бөлек фарфор тұдық сауытында беруге болады. Мейрамханаларда желе және мусс суық тағамдарды дайындау мен ұсынудағы қазіргі заманғы бағыт болып табылады. Теңіз және түсті қырыққабаттан жасалған жеңіл және ауа мусс жеңіл тағам тәрелкесіне құйылған лобстер желесінен тұрады, суығаннан кейін түйір уылдырық қабатымен жабады және тағы да желені құяды. Суытылған кондитер мөшегінен желені түсті қырыққабаттан муссты шығарады. Тағамды еуропалық әдіспен ұсынады. Дәм тарту құрылғылармен жейді.



Суық және жеңіл тағамдарды шығару кезінде тағамның ішіне кіретін негізгі өнімдерді пайдалана отырып, бірақ форма және түске байланысты әдемілеп кесіп, безендіріп қояды.

Оларды әзірлеу үшін рецептке кіретін және пішіні мен түсі сәйкес келетін өнімдерді тандайды. Сонымен қатар көкөністерді қолданады. Оларды ыдыстардың шетін жаппайтындай етіп қояды. Ұсыну кезінде ақжелкеннің сабағымен, салат жапырақтары немесе басқа көкөністермен, тамаша кесілген жаңа піскен қиярлар мен қызанақтар, корнишондармен, компотталған немесе маринадталған (жүзім, апельсин, лимон, қара өрік және алмұрт) жемістермен безендіріледі.

Әдетте безендіру кезінде шеңберлерге, кесектерге туралған тегіс жұмыртқалар қолданылады. Безендіру бірінші жоспарда болмау керек, ол тағамның әзірленуін толықтыру керек, бірақ тағамды тым көп безендірмеу керек. Тағамды безендіргеннен кейін шеттерін үгіндіден және май қалдықтарынан тазарту керек.

Жеңіл тағамдары бар тағамдарды тоңазытқышта немесе суық бөлмеде 2

... 4 ° C температурада, оларды жеңіл ылғалдандырылған майлықпен немесе дәкемен ұстау керек. Суық ет тағамдарын кеуіп кетуден қорғау үшін, безендіруді алып таастамай, жұқа желе қабатымен оларды бүтіндей құю керек. Желенің мөлдір қабаты тағамға әдемі көрініс береді. Желені карамель немесе қызанақпен бояуға болады. Әр кез суытып, екі-үш приемды қасықпен, жұқа қабатпен құяды. Кішкене тәрелкеде суытылған, кесілген немесе шприцпен сығылған (шприцтелінген) желені безендіруге пайдалануға болады.

Ыстық тіскебасарлар олар дайындалған ыдыста тәрелкелерге салмай (кокотницаларда, кокильницаларда, порциондық табаларда) ұсынылады. Ыстық тіскебасар тағамдарын 85 ... 90 °C температурада ұсынады. Ыстық тіскебасар бар ыдысты жылжуды азайтатын қағаз майлықпен жабылған тіскебасар немесе бәліш тәрелкесіне қояды. Кокотницаның ұстағышына папильоткалар киіледі, ал кокильницалардың ұстағышына немесе порциондық табаларға — үшбұрышты қағаз майлықтары киіледі.

Кокотницада ұсынылатын *тіскебасарларды жеген кезде*, кокоттық шанышқыны немесе чай қасығын қолдану негізделген, ал кокильницадағы тіскебасарларды жеген кезде — тіскебасар шанышқысын қолданады. Кокотницаны тәрелкеге оның ұстағышы сол жақта орналасатындай етіп қояды, ал кокоттық шанышқы ұстағышы немесе чай қасығы — оң жақта тұрады.



Ыстық тіскебасарларды ұсынған кезде порциондық табада немесе дөңгелекқазанды үстелдіысытылған т і с к е б а с а р тәрелкесімен әзірлеуге болады, ал тіскебасар тәрелкеге қойылған металл ыдыста ұсынылады.

Раковиналарда (кокиль) көмештелген балықты, ол дайындалған ыдыста ұсынылады, қағаз майлығымен бәліш тәрелкесінде, ұстағышы оң жаққа қойылған тіскебасар шанышқысымен ұсынылады. Тағамды кокильницадан жейді.

Раковиналарда көмештелген нәлім, мидия және устрица бауыры, тұздықпен арнайы раковиналар үшін терең металл ыдыстарында ұсынылады. Үстелді тіскебасар тәрелкесімен әзірлейді. Ұлуларға (мидияларға) көмештелген және бұқтырылған түрінде тұздықпен арнайы шанышқы мен қысқаштарды береді. Шанышқы оң жақ бұрышынан тәрелкеге, қысқаштар — сол жақ.

Қайнатылған шаяндар - дәмді ыстық тіскебасар тағамы. Егер шаяндар (сонымен қатар асшаяндар, теңіз шаяны) қайнатпада пісірілген, онда оларды шағын асханалық тәрелкеге қойылған сорпатабағында ұсынады. Үстелді терең жарты порциялық тіскебасарға қойылған тәрелкемен, шаяндарға арналған шанышқылармен және де десерт қасығымен әзірлейді. Сорпа табағының қасына үстелге әр түрлі қасықтармен бәліш тәрелкесін қояды.

Қайнатылған шаяндар (қайнатылмаған) конверттеліп жиналған зығыр майлықпен жабылған дөңгелек метал ыдыста, шаяндар майлықпен ыстық болып тұратындай етіп жабылуы керек. Үстелді тіскебасар тәрелкесімен және шаяндарға

арналған шанышқылармен әзірлейді. Шаяндармен бірге сырана арнайы бокалда ұсынады. Үстелге бәліш тәрелкесімен бірге майлықты, саусақтарды және қышқыл жылы суы бар вазаны сұрту үшін қойылады. Төртке бүктеліп жиналған майлықтың үстіңгі шетін көтеру керек. Майлықты тәрелкеге қояды, ал оған қол жуатын вазаны қояды.

Сарымсақ тұздығындағы *тигрлі асияндар* қыздырылған көмірлердің үстіне торшаға қуырылады. Оларды әр түрлі қағаз майлықтарымен тіскебасар тәрелкесіне қойылған порциялық табаларда ұсынады. Үстелді тіскебасар тәрелкесімен және тіскебасар құрылғылармен әзірлейді.

Устрицалар конверттеліп жиналған зығыр майлықпен жабылған вазада ас мұзының бөліктері бар желпуішпен ұсынылады. Ортасына тілімдерге кесілген лимон қойылады. Устрицаларға арналған шанышқыны пышақтың өткір жүзінің оң жағына қояды.

Үй құсы мен *жабайы құс етінен жасалған жюльендерді* тіскебасар тәрелкесіне қойылған қағаз майлықпен екі кокотницада ұсынады. Кокотницалардың ұстағыштары қағаз папильоткалармен бірге со жаққа айналған болу керек, кокот шанышқысын ұстағышымен оң жаққа қояды. Тағамды жарты порция қылып ұсынуға болады, бәліш тәрелкесіне бір кокотница қойылады. *Тауық қанаттары*, шыжып тұрған майда қуырылған, «Тобаско» соя тұздығын қосады, дөңгелек қазанға салады, ас немесе десерт қасығымен салады. Тағамды тіскебасар тәрелкесіне қағаз майлықтарымен және салу үшін ас қасығын қояды. Үстелді жылытылған тіскебасар тәрелкесімен және тіскебасар құрылғысымен әзірлейді.

Бақаның аяқтарын зәйтүн майымен бірге құрғақ ақ шарапты қосып қуырады. Оларды табада жасыл сарымсақ майымен және де тауық қанаттарын да солай қуырады.

Қуырылған ақ саңырауқұлақтарды порциялық табада (кроншелде) және де қызанақ тұздығындағы тефтелиді де солай ұсынады.

Кілегей тұздығында көмештелген шампиньондар (кокот), *олар* көмештелген кокотницааларда қағаз майлығы бар тіскебасар тәрелкесіне ұсынылады, кокотницаалардың ұстағыштары солға айналған. Кокотницаны оң жақтан немессе қонақтың алдына қойылады. Тамақты жарты порция қылып, және де бір кокотницаны бәліш тәрелкесіне ұсынады. *Құймақты* порциялық табада немесе дөңгелек қазанда қақпағымен ұсынады. Температурасын сақтау үшін қазанды төртке бүктеліп қалыңдатылған майлыққа майлықтың үстіңгі шеті құймақты жабу үшін қояды. Қазанды майлықпен кішкене ас тәрелкесіне қояды. Құймақтармен бірге майлықтың үстіне салуға арналған тіскебасар шанышқысы қойылады. Үстелді әзірлеу үшін жылытылған тіскебасар тәрелкесі және тіскебасар құрылғысы (пышақ пен шанышқы) пайдаланылады. Үстелге түйірлі бекіре уылдырығы және торшада албырт балық уылдырықтары немесе табақша қойылады; түйірсізді— табақшада; аз тұздалған балықты (ақсеркені, албыртты,

кетаны) — сопақ фарфор ыдысындақояды.Құймақтарға ерітілген сары майды металлды тұздық сауытына немесе кілегейді фарфор тұздық сауытына құяды.

Құймақты уылдырықпен орама түрінде ұсынуға болады. Дайын құймаққа сары май жағады, үстіне түйірлі немесе кета уылдырығы салынады, орама қылып бүктейді және ромбик түрінде кеседі. Банкетте үстірт вазасында «фуршет» типіндеұсынылады.

Воловандар және әр түрлі салындылары бар қаттама наннан себеттер (шаяндардан, шаян мойындарынан және т.б.) банкеттерде «фуршет» типінде дөңгелек фарфор ыдысында қағаз майлықпен ұсынады және құрылғыларды қолданбай жейді. әдеттегідей қызмет көрсету кезінде үстелді жылытылған тіскебасар тәрелкесімен және тіскебасар құрылғымен әзірлейді. Воловандар мен себеттерді салу үшін әмбебап құрылғыны қолданады

Ыстық бутербродтарды (тартинкаларды) бөлек тағам ретінде шығарады. Бидай немесе қара бидай наны тілімдерін әр түрлі өнімдермен(сырмен, шошқа етімен, балықпен, етпен, жеміс-жидектермен, саңырауқұлақтармен, әр түрлі өнімдер тұздығымен) жабады және пісіреді. Үстелді жылытылған тіскебасар тәрелкесімен және бәліш тәрелкесімен және тіскебасар пышақ және шанышқымен әзірлейді.

Банкет-фуршеттер үстелдерінде бір қатарға қойылған бутербродтарды зығыр майлықпен жабылған дөңгелек немесе сопақ табақта беріледі. Күрекшемен ыстық бутербродтарды алады.

Равиолдар ақ саңырауқұлақтармен — ұсақталған сиыр еті салымдарынан, қайнатылған құс етінен, саумалдықпен және ақ саңырауқұлақтармен дайындалатын итальяндық пелмендер, — қызанақ тұздығымен немесе ірітілген сары маймен дөңгелек қазандарда қақпағымен ұсынылады. Оларды ас қасығының көмегімен салады, десерт қасығыменжейді.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Салаттарды ұзақ сақтау үшін қойылатын қағидалар?
2. Әр түрлі тіскебасарларды ұсыну ерекшеліктері қандай?
3. Гарнир мен тұздықты суық тағамдармен қалай ұсынады?
4. Салаттарды ұсынудың қандай тәсілдерін білесіз?
5. Ыстық тіскебасарларды қалай ұсынады?

5 ТАРАУ

СУЫҚ ТАҒАМДАР МЕН ТІСКЕБАСАРЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ

5.1

СУЫҚ ТАҒАМДАР МЕН ТІСКЕБАСАРЛАРДЫҢ МАҒЫНАСЫ МЕН КЛАССИФИКАЦИЯСЫ

Тіскебасарлар суық және ыстық болады.



Суық тіскебасарларға құрамына негізгі өнім кіретін және гарнирі жоқ немесе шектеулі мөлшерде және ассортиментте (мысалы, кета уылдырығы және түйірлі жасыл сарымсақ, лимон мен түйірсіз уылдырық, ақсерке және лимонмен балық, жұмыртқа мен майшабақ, шпроттар және лимон мен сардиналар, кептірілген балық және т.б.) суық тағамдарды **жатқызу негізделген.**

Суық тағам мен суық тіскебасар арасында нақты айырмашылық жоқ. Бір аспаздық өнім суық тағам немесе суық тіскебасар болуы мүмкін. Әдетте, көлемі мен салмағы бойынша тіскебасарлар суық тағамнан азырақ.

Салқын тағамды әдетте тамақ ішердің басында беріледі. Бұл жағдайда олар тіскебасарлар деп аталады. Олар негізгі тағамдардың құрамын толтырады, үстелді безендіреді, қарынды тойдырады, тәбетті ашады және рациондардың тағамдық құндылығын толықтырады.

Салқын тағамдардың бай ассортименті мен тағамдық құндылығы оларды таңертеңгі асқа, кешкі асқа немесе тағамдар мәзірімен толықтыруға мүмкіндік береді. Мысалы, паштет, ет немесе балық түскі асқа немесе таңғы ас мәзіріне, ал суық тіскебасарларды (уылдырық, салаттар, гарнирмен майшабақ және т.б.) — түскі ас мәзіріне, таңғы немесе кешкі асқа тәбетті көтеру үшін қосуға болады.

Суық тағамдар мен тіскебасарлар әсері олардың өткір дәмімен, күрделі дизайнымен, осы өнімдердің ішіне кіретін өнімдердің жағымды бояумен анықталады. Банкеталардың мәзірінде суық тағамдар ерекше рөл атқарады, олардың саны 5-тен 10-ға дейін жетуі мүмкін.



Рис 5.1 – сурет Суық тағам мен тіскебасарлардың классификациясы

! Суық тағамдарға қолданылатын **тұздықтар** мен **дәмдеуіштер** тағамның дәмін жақсартып қана қоймай оларды түрлендіреді, бірақ олардың тағамдық құндылықтарына әсер етеді. Кілегей мен майонез тұздығы айтарлықтай мөлшерде майдан тұрады, сондықтан суық тағамдар мен тіскебасарлардың калориялығын көбейтеді.

Көптеген салқын тағамдарға арналған рецептураға өсімдік майы немесе тұздықтар мен оларға арналған дәмдеуіштер кіреді. Бұл жағдайда өсімдік майы жылулық өңдеуге ұшырамайды және биологиялық белсенділігін жоғалтпайды.

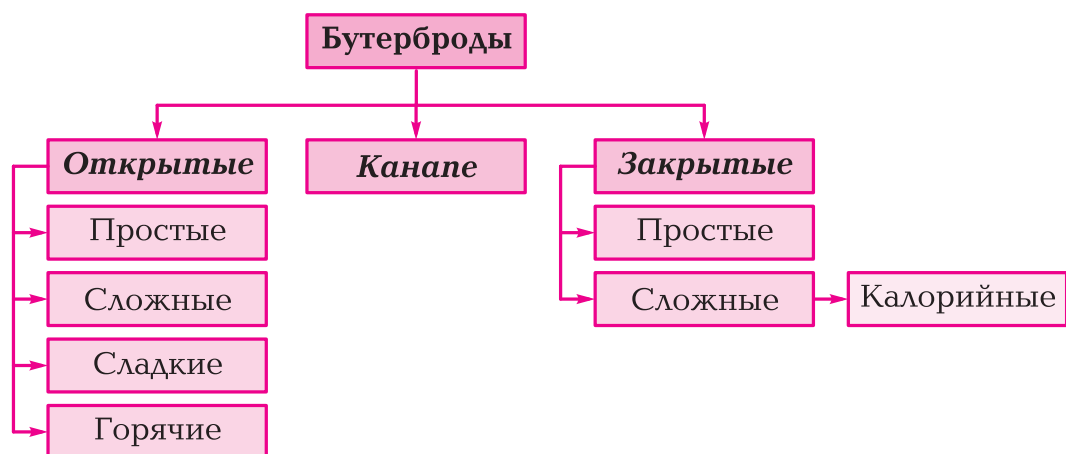
Суық тағамдар мен тіскебасарлар құрамына, дайындау ерекшелігіне, ұсынылу температурасына байланысты әр түрлі топқа біріктірілген. Суық тағамдар мен тіскебасарлар классификациясы 5.1- суретте.

5.2

БУТЕРБРОДТАР

Бутербродтарды жасау мүмкіндіктері іс жүзінде шектелмейді. Егер оларды дайындауда сары май және майға бай өнімдерді: майонезі және кілегейі бар салаттарды, майлы балық өнімдерін, котлеттер немесе қуырдақты пайдаланса олар өте калориялы болуы мүмкін. Майсыз еттермен, байлық өнімдерімен, жұмыртқа және ірімшікпен ақуызға бай бутербродтарды дайындауға болады.

Төмен калориялы бутербродтарды алу үшін нанға май жағу қажет емес. Шикі көкөністерден жасалған салаттар, жаңа піскен жасыл салат немесе саумалдық, қызанақ, қияр, майсыз сүзбе және ірімшік, маринадталған көкөністер мен жемістер. Бұл бутербродтарда жақсы дәмдік қасиеттері және сулы болады.



5.2-сурет. Бутербродтар классификациясы

Бутербродтарды құрғақ печеньеелерден дайындауға болады. Жұмсақ қара бидай ұны немесе бидай нанын, ол сыртқы жағынан қытырлақ болатындай етіп екі жағынан қуыруға болады, ал ішінен— жұмсақ болуы керек.

Бутерброд жасау өнімдері маусымға сәйкес таңдалады. Бір бутерброд үшін дәміне сай келетін өнімдер қолданылады. Бутерброд бірнеше түрге бөлінеді (5.2-сурет).

Ашық бутербродтар. Қарапайым ашық бутербродтарды нанның бір бөлігіне салынатын өнімнің бір түрімен дайындалады. Бидай немесе қара бидай ұны ұзындығы 10 ... 12 см, қалыңдығы 1,0 - 1,5 см, салмағы 40 ... 50 грамм болатындай етіп турайды.

Бір түрдегі өнімдерді нанды бірақ жабатындай етіп кеседі.



Күрделі ашық бутербродтарды екі немесе одан да көп дәмі бойынша сәйкес келетін өнімдерден **дайындалады**. Ет және балық гастрономиясын бір уақытта пайдаланылмайды.

Шұжықты сыртсыз келесі ретпен кеседі: қалың батондарды — бір немесе жарты бөліктен көлденең, ал жұқа батондарды — қиғаш, бутербродқа 2 ... 3 бөліктен. Дайындалған сан ет, төс ет, кеуде, және де қайнатылған және қуырылған ет тағамдарын 3 ... 4 мм қалыңдықта майлы қабаттарды бөліп, көлденең жалпақ жұқа бөліктерге кеседі.

Қайнатылған шұжықпен, ірімшікпен және тұздалған балық өнімдермен жасалған бутербродтарды сары маймен жіберуге болады. Бұл ретте майды нанға тегіс қабатпен жағады.

Қайнатылған бекіре балығының бөліктерін қабығынсыз бөліктерге 3 ... 4 мм. қалыңдықта кеседі. Тұздалған балықты (ақсеркені, кетаны) құйрығынан бастап бір-екі бөліктен бутербродқа қабықсыз кеседі. Нанға сары май жағады және оған майданраушан (күлтені) қояды.

Майшабақты екі немесе үш бөліккебутербродқа кеседі. Оның айналасына шағын сақинаға кесілген жасыл пияз салынады. Шабақты, теңіз балығын және басқа дәмдеп тұздалған майда балықтарды қиғаш бойынша қояды, екі жағына қайнатылған жұмыртқа қойылады.

Түйірлі және кета уылдырығын нанға төбешікпен салады. Уылдырықтың шеттеріне ақжелек шөптері мен жасыл сарымсақ және майдан раушан салынады.

Түйірсіз уылдырықты шаршы, тікбұрышты және басқа нысандарға бөлінеді, егер ол қатты болса; уылдырықты ағаштан немесе мәрмәрдан жасалған тақтада езеді, оның үстіне нан бөліктерін салады, оны шет жағынан кесіп тастайды және уылдырықты тақтадан алады. Жоғарғы жағына май мен майдан раушанды майдалап туралған жасыл пиязды салуғаболады.

Ашық бутербродтар джем, тосап, ірімшік, паштет, консервіленген балықты сары маймен дайындайды, оларды нанға біркелкі қабатта жағады немесе оны негізгі өнімнің жағына орналастырып, маймен әзірлейді.мұндай бутербродтарды майсыз жіберуге болады.



Қара бидай нанында бутербродтарды майлы өнімдерден (шпик, төстік,кеуде, балқыған ірімшік), сондай-ақ айқын дәм мен иіс өнімдерінен (майшабақ, шабақ) бутербродтарды дайындау ұсынылады.

Сары майды тазартады және горфирленген немесе тегіс бетті әр түрлі геометриялық формадағы бөліктерге кесіледі.

Ашық бутербродтар үшін бидай ұны немесе қара бидай ұшы, сонымен қатар олардың қоспаларынқолданады.

Нанның нормасын 30 г-нан 20 г –ға азайтуға немесе 1 порцияға 40 г-ға дейін көбейтуге болады, сонымен тағамның шығымыөзгереді.

Нанды 1,0 ... 1,5 см қалыңдықта тілімдерге турайды. Оған жұқа негізгі өнім бөліктерін (ет, шұжық, ірімшік,ақсерке) нанның барлық бетін жауатындай қылып салады. Күрделі ашық бутербродтар үшін екі (одан да көп) дәм бойынша сәйкес келетін өнім түрлері қолданылады, мысалы ақсеркемен және уылдырықпен бутербродтар(5.3-сурет; 2-сурет).



5.3-сурет. Бутербродтар ақсеркемен жәнеуылдырықпен

Бутербродтарды ірімшікпен және басқа өнімдермен дайындау кезінде майды нанға тегіс қабатпен жағады. Уылдырықпен, шабақ, майшабақ, джем, тосаппен бутербродтарды негізгі өнімнен бүйір жағынан орналастырып, маймен әзірлеуге болады.

Қуырылған және басқа ет өнімдерімен бутербродтарды ет бөлігінің ортасына қоятын шикі көкөністерден жасалған салаттармен дайындауға болады (10 ... 20г).

Бутербродтарға гарнир ретінде 5 ... 10 г массалы қияр, қызанақ кесіндісін (сонымен сәйкесінше шығым ұлғаяды) қалдыруға рұқсат етіледі.



Бутербродтарды шығымға дейін 30 ... 40 мин-тан кем емес **дайындау керек**, себебі сақтау кезінде сыртқы көрінісі мен дәмі тез нашарлайды.

Ашық бутербродтарды салатпен, саумалдықпен, ақжелек пен аскөк сабағымен, қызанақ, жаңа піскен немесе тұздалған қияр, редис тілімдерімен, жаңа піскен немесе маринадталған тәтті бұрыш бөліктерімен безендіруге болады.

Жабық бутербродтар (сэндвичтер). Жабық бутербродтар ашық бутербродтардан айырмашылығы, оларды екі нан тілімімен дайындайды; бір тіліміне өнімді салады және оны басқа тіліммен жабады.

Жабық бутербродтарға кішігірім бидай наны қолданылатын (қалалық, мектеп және басқа да тоқаштар) жол бутербродтары жатады.

Дара нанды ортасына дейін екі жартыға шашылмайтындай етіп кеседі. әр жартысын сары маймен жағады және олардың арасына жұқа тілім өнімдерін немесе ет өнімдерін (котлет немесе шницель, немесе шабылған бифштекс) салады. Аспаздық өнімдерді қолданған кезде нанның жартысын сары маймен жақпайды.

Формалы нан мен батонды бутербродқа екі тілімге 5 мм қалыңдықта кеседі. Әрбір нан тілімін сары маймен жағады және майлы қоспалармен; үстіне жұқа қылып кесіліп, қайнатылған және қуырылған өнімдерді (ет, құс, балық), ірімшік немесе гастронмиялық ет және балық өнімдерін (қайнатылған шұжық, жартылай сүрленген, қайнатылып сүрленген, шала сүрленген, шала сүрленген сан ет, қайнатылып қақталған, қақталған төстік, қайнатылған шошқа еті немесе кетаны, тұздалған чавычаны); маймен жабылған басқа нан тілімімен жабады, нан тілімдерін ақырындап қысады. Содан кейін бутербродтарды оларға үшбұрыш, төртбұрыш немесе ромба формада беріп, көлденең кеседі. Нанның нормасы бір порцияға 50 г-нан 100 г-ға дейін көбейеді (сонымен бутербродтардың шығымыкөбейеді)



Екі және үш қабатты бутербродтарды дайындауда өнімдердің дәмдік қасиеттер сәйкестігін сақтау керек (5.4-сурет)

Үйде жасайтын бургерлер. Котлеттерді дайындайды: наннан қыртыс, ұнтағы кесіледі, жылы сүтке малады, содан кейін сығады. Пияз бен сарымсақты тазартады, ұсақтайды. Фаршты салады, малынған нанды, пиязды, сарымсақты, жұмыртқаны, тұз, бұрышты салады және жақсылап араластырады. Тоңазытқышқа 30 ... 40 мин қояды. Суытылған фарштан диаметрі 6 см котлеттерді жасайды. Сары майды табақта қыздырады және котлеттерді қатты қызған майда әр жағын 4 минуттан қуырады. Қыздырманы азайтады және котлеттерді 5 мин қақпақпен жылытады.



5.4 – сурет.Күрделі жабық бутербродтар

Қызанақ және салат жапырақтары жуылады және кептіріледі. Қызанақтарды домалақ етіп кеседі. Бөліктерді екі жартыға кеседі. Бөліктердің жартысына бір салат жапырырағын, қызанақты және котетті салады, ірімшіктің қабаттарымен және бөлкенің қалған жартысымен жабады. Ұсынудың алдында пешті алдын-ала 180 ° С температураға дейін 6 ... 7 минутқа қояды.

Бутерброд торттары. Қара және ақ нан тілімдерінен қыртыстарды кесіп алады. Шошқаның сан етін өте кішкене кубиктерге кеседі. Қайнатылған сарыуыздарды үккішке үккілейді. Жұмсартылған сары майды кішкене бөліктерге кеседі және майдың бір жартысын үккіленген сарыуызбен, ал басқасын — кесілген сан етпенараластырады. Туралған көкөністі майонезбен араластырады (4:1).

Қара нанның екі тіліміне сарыуызбен қоспаны; қалған екі тілімге — ет қоспасын жағады. Ақ нанның екі тіліміне көкөністі жағады. Дайындалған нан тілімдеріне екі тортты келесі ретпен: қара нанды сан етпен, ақ нандыкөкөніспен, қара нанды сарыуызбен, ақ нанмен салады.

Торттың үстіңгі және бүйір жақтарын майонезбен жағады. Үстіне үккіленген немесе майдалап туралған тәтті бұрыш себіледі; бүйір жағына — үккіленген ірімшікті себеді. Тортты 30 минут тоңазытқышқа қояды. Ұсынудан бұрын әр тортты екі жартыға кеседі.

Калориялық бутербродтар. Үлкен бутербродтарды солай атайды, өз калориялары бойынша таңғы ас пен кешкі асты алмастыратын әртүрлі өнімдермен жабылған. Бір калориялы бутербродқа 75 ... 100 г нан, 15 ... 20г май немесе май, 75 ... 150 г гарнир керек.

Калориялық бутербродтарды бойлығынан немесе қиғаш жолақтарға 1 см қалыңдықта кесіп, кез-келген нанмен дайындауға болады. Калориялық бутербродтарда әр түрлі формалар бар.

- Жартылай сопақты — мұндай нандарды көлденеңтурайды;
- төртбұрышты — мұндай формалы нандарды көлденеңтурайды;
- домалақ — формалы нан тіліміненкеседі;
- үшбұрышты — формалы нан тілімін екі немесе бірнеше үшбұрыштарға турайды.

Нанның жолақтарын ақырындап қуырады немесе кептіреді, содан кейін сары майды жағады. Калориялық бутербродтарды дайындау үшін әр түрлі өнімдерді қосу керек. Бұл бутербродтар кімне арналғанын, қай уақытта ұсынылатынын ескеру керек.

Жұмыс уақытынан кейін үлкен калориялық, нәрлі бутербродтарды (майлы етпен және шошқа, салатпен және шикі көкөністермен) жеу кеңес беріледі. Балаларға тез сіңетін тағамдар: ірімшік, балық, көкөністер жарайды.

Картоппен, майшабақ және пиязбен бутербродтар. Нан жолақтарын маймен қалыңдатып жағады, картоп тілімдерімен жабады, оған қиғаш ретпен майшабақ филесінің кесінділерін, олардың арасына және үстіне — түйінді пияз салынады. Ақжелек және аскөк шөптерімен, бұршаққынды бұрышпен немесе қызанақпенбезендіріледі.

Шұжық пен жұмыртқасы бар бутербродтар. Ұзын нанның тілімі аздап сары майда қуырылады. Шұжықтардың сырттарын алып тастайды және оларды қуыру кезінде айналдыратындай етіп сыртынан терең кеседі. Оны нанға қояды, ортасына ащы картоп салаты салынады, аскөкпен, қызанақ және қияр тілімдерімен, бұршаққынды бұрышпенбезендіреді.

Жұмыртқасы, тұздалған балық және қызанағы бар бутербродтар. Нан жолақтарын майшабақ майымен жабады, бір қатарға жұмыртқалар, қасына салат жапырақтары мен аскөктерді салады, оған жұқа бөліктерге бөлінген майшабақты

салады, сақинамен аударды. Қызанақ тілімімен, бұршаққынды бұрыш және ащы қызыл уылдырықпен безендіреді.

Шошқа еті, картоп салаты және жұмыртқасы бар бутербродтар. Нан тілімдерін сары маймен жағады, ортасына ащы картоп салатын салады, қасына

— түтікшемен қапталған немесе толқын тәрізді шошқа ет тілімдері, жұмыртқалардың төрттен бір бөлігі, қияр мен қызанақ бөліктері салынады. Шалғаммен, аскөкпен безендіріледі.

Шошқа еті және жасыл салаты бар бутербродтар. Қуырылған бидай нанын жұқа майонез қабатымен жабады, қуырылған бұзау етін салады. Еттің жұқа тілімін түтікшемен орауға және бутербродты шпажкамен бекітуге болады. Жасыл салат пен тұздалған қиярды майдалап кеседі, ащы ірімшікті үккіште үккілейді, барлығын майонезбен қосады. Салатты түтікшемен оралған ет қасына немесе ет тіліміне салады, қызанақ тілімдерімен безендіріледі.

Паштеті бар бутербродтар. Қара бидай нанын саңырауқұлақ тәріздес тілімдерге кеседі, сары маймен жабады. «Аяқты» ашық май қоспасымен (қақталған балықпен, немесе шошқамен, немесе ірімшікпен, немес қайнаған балықпен), «басын» — қара массалармен (бауыр паштетімен, қызанақ ірімшігімен) жабады. аяқтың астыңғы бөлігін ақжелек шөптерімен немесе аскөкпен әзірлейді.

Тәтті бутербродтар. Тәтті бутербродтарға жидек немесе жемістермен безендірілген бал (мейіз, жаңғақ) қосылған ірімшікті бутербродтар жатады. Нанның тілімі маймен жағылып, екі ұзын тілімге бөлінеді. Ірімшікті қантпен ұнтақтайды, майсыз ірімшікке сүт қосылады. Ірімшікті мейізбен және ұнтақталған жаңғақтармен қосады, үстіне сары майды конус бойынша салады. Конус бойынша шокаладтың сулы банында қыздырылған спираль жасалады. Жаңғақтар мен мейіз балмен алмастырылуы мүмкін. Осындай бутербродтарды дайындау үшін жаңа піскен жидектер (құлпынай, көкжидек, қызыл қарақат) ұсынылады.

Ыстық бутербродтар. Ыстық бутербродтарды тіскебасар тағамдар ретінде пайдаланады, сондай-ақ сорпаларға, пюре тұздықтарға, сүт сорпаларымен бірге беріледі.

Ыстық бутербродтарды екі тәсілмен дайындайды:

Қыртыссыз нанды 0,5 ... 1,0 см қалыңдықта тілімдерге кеседі, маймен жағады, негізгі өнімдерді салады, үккіленген ірімшікті себеді; бутербродтарды 5 мин қуыру шкафына (275 ... 300 °C) салады және де бірден ұсынады;

Нан тілімдерінің екі жағын алтын түске дейін табада қуырады, ыдысқа салады немесе тәрелкеге және жеке қуырылған өнімдермен жабады; ыстық күйінде ұсынады.

Сорпалар мен пюре сорпаларға, бутербродтарды бірінші тәсіл бойынша, көбінесе ірімшікті немесе сорпа дәміне сай келетін өнімдерді пайдаланып дайындайды.

Тіскебасар мен сүт сорпалары үшін үлкен бутербродтар беріледі, нанның бойымен тілімдерге кесіледі. Олар әртүрлі өнімдермен жабылады: тұздалған

немесе қайнатылған балық, қуырылған немесе қақталған ет, көкөністер, саңырауқұлақтар, түрлі өнімдердің комбинациясы. Егер бутербродты жеке тағам ретінде ұсынса, онда жаңа піскен немесе тұздалған қияр, қызанақ, жемістен жасалған салаттар, асқабақ, қызылша немесе саңырауқұлақ беріледі. Салаттарды бутербродтармен бір табаққа салып беруге болады.

Салқындатылған кішкентай бутербродтарды қағаз майлықтарын қолданып, қолмен жейді. Ыстық үлкен бутербродты шанышқымен және пышақпен жейді.

Ыстық ірімшікті бутербродтар. Нанды майға жағады, сары майға ірімшік немесе үккіштелген ірімшік салынады.

Ірімшік піскенге дейін қуыру шкафына қояды. Қызыл бұрышқа ащы емес ірімшік себіледі.

Шошқа еті бар ыстық ірімшікті бутербродтар. Нан жұқа сары маймен жабылады. Үккіленген ірімшікті ұсақ туралған шошқа етімен, қызыл бұрышпен қосады және сары майғасалады.

Нанның қытырлақ қабығы пайда болғанша және ірімшік піскеге дейін 5 минут пісіреді.

Жұмыртқасы бар ыстық бутербродтар. Нанды бір жағынан алтын қыртысқа дейін қуырады. Нанның ортасына жұмыртқа салатын, жүрек түрінде қуыс жасайды, содан кейін тұз және бұрыш себеді.

Бутербродтарды 230 ... 240 ° C температурада пісіреді.

Жұмыртқа мен шошқа еті бар ыстық бутербродтар. Нанды бір жағынан алтын қыртысқа дейін қуырылады. Ақуызды сарыуыздан бөліп алады. Ақуызды ұсақтап, ұсақталып кесілген шошқа етіменнемесе шұжықпен араластырады, тұз, бұрыш және томат пюресі немесе ащы кетчуппен дәмдейді.Қоспаны нанның қуырылған жағына салады, ортасын босатып, тұз бен бұрыш себілген сарыуызды салады.



Шошқа еті мен шұжықты қақталған балықпен,суыққуырумен, қайнатылған етпен, қуырылған немесе қайнатылған балықпен алмастыруға болады.

Бауыр паштеті мен саңырауқұлақтардан жасалған ыстық бутербродтар. Бидай нанының кесектерін сары маймен жабады, ал бауыр паштетін майдың бетіне салады. Қозықұйрықтарды майдалап турайды, өсімдік майына қуырады, қаймақ қосып, кілегейді қосады және масса қалыңдағанға дейін қуыруды жалғастырады.

Паштетке төбешіктеп саңырауқұлақтар салынады, үгітілген ірімшік себіледі және ірімшік ерігенге дейінпісіріледі.

Шошқа еті мен жұмыртқасы бар ыстық бутербродтар. Қара немесе ақ нан кесектерге кесіледі. Нанға қуырылған шошқа еті салынады.

Шошқа етіне қайнатылған жұмыртқа мен қызанақтар салынады, үккіленген ірімшікті себеді, ірімшік ерігенге дейін пісіріледі.

Ыстық ірімшікті бутербродтар. Сары маймен бидай нанының тілімдерін жабады, сүзбені ірімшікпен жұмсартылған жұмыртқаны араластырады, тұзбен және зиремен дәмдейді.

Қоспаны нанға салып, зирені себеді, нанның қыздырылған бетіне дейін пісіреді.

Шошқа еті бар ыстық ірімшікті бутербродтар. Бидай немесе қара бидай нанының тіліміне шошқа етінің кесіндісін салады, жұмсартылған жұмыртқамен араластырылған ірімшік қабатымен жабады.

Ащы болу үшін шошқа етіне бұрышты себеді, ірімшік ашық сары реңкте болғанға дейін пісіреді.

5.3

ГАСТРОНОМИЯЛЫҚ ӨНІМДЕР МЕН КОНСЕРВІЛЕР (ПОРЦИЯМЕН)

Порциялық шығым үшін астрономиялық өнімдерді дайындау мен әзірлеу тәсілі бутербродтарға ұқсас. Шұжықтарды қолданар алдында қабықтан тазартып, содан кейін оларды кесектерге кеседі. Қабықшалары әрең алынатын шұжықтарды ыстық суда 1 ... 2 минутқа салады, содан кейін қабықты бойымен кесіп, алып тастайды. Қабығы жоқ шұжық тез бұзылады, сондықтан шұжықтың кесетін бөлігінен ғана алып тастайды. Бұл сондай-ақ сан ет, ірімшік, тұздалған балыққа да қатысыбар.

Майды, ірімшікті, шұжықты, балық өнімдерін, қақталған шошқа өнімдерін, және де балық және көкөніс консервілерін жеке порциялармен ұсынады.



Сан етті бірнеше бөліктерге бөледі, терісін алып тастайды, тазартады және бөліктерге бөледі. Порциялық өнімдерді гарнирмен немесе онсыз ұсынады. Гарнир үшін көкөністерді (қияр, қызанақ, шалғам) немесе 30 ... 100 г мөлшерде көкөніс салаттары қолданылады. Көкөністерді тілімдерге, жартыға немесе бүтіндей шығарады.

Майды торда; қалған өнімдерді — акжелек сабақтарымен, балдыркөкпен, салат жапырақтарымен безендіріп, порциялық ыдыста ұсынады. Май (порциямен). Сары май, шоколад, немесе жеміс, бал немесе шабақ немесе майшабақты тазартады және тікбұрышты немесе басқа пішіндегі кесектерге кесіледі. 1 порцияның шығымы 20 - 15 - 10 г құрайды.

Ірімшік (порциямен). Ірімшікті тіктөртбұрышты немесе үшбұрышты формаларға үлкен бөліктерге турады, қыртыстарын алып тастайды және 2 мм артық қалыңдықта порциялық бөліктерге кеседі, салат жапырағына салады, қатты қайнатылып піскен жұмыртқа пішіндерімен безендіреді. 1 порцияның шығымы 75 - 50 - 30 г құрайды.

Уылдырық (порциямен). Түйіршікті немесе түйіршіксіз уылдырықты немесе кеталық, жасыл пияз, лимон пайдаланылады. 1 порцияның шығымы 79- 49 - 25 г құрайды. Уылдырық порциясын лимон кесегімен әзірлейді. Сонымен қатар, ұсақтап туралған жасыл пияз бөлек салынады. Уылдырықты пиязсыз және лимонсыз пісіруге болады, осылайша тағамның шығымын азайтады.

Тұздалған балық (порциямен). Кетаны немесе каспий немесе балтық, немесе көлдің ақсеркесін (1 порцияға екі-үш) жұқа бөліктерге кеседі, лимон қосады. 1 порцияның шығымы 89г.

Суықтай қақталған балық (порциямен). Балықтың арқалары (бекіре немесе шоқыр немесе ақбалық немесе балтық ақсеркесі немесе кеталар немесе чавычалар немесе келмен балықтар), боковник (шоқырлар, немесе бекірелер немесе қортпалар немесе құныс балықтар немесе алыс шығыстағы скумбриялар) қолданылады. 1 порцияның шығымы 75 ... 50 г құрайды. Тағамға (9 ... 18 г салмақтағы) лимон беруге болады.

Ыстық қақталған балық (порциямен). Шоқырды немесе бекіре немесе теңіз алабұғасын немесе лақаны (мұхиттан басқа), немесе нәлімді көкөністен және тұздықтан жасалған гарнирмен ұсынады.

Балық консервілері (порциямен). Консервіленген майда (шпроттар, сардиналар, кішкентай балықтар, көкшұбар балық, нәлім бауырлары); қызанақ тұздығымен консервілер (үлкен, кішкене, бекіре, нәлім, нәлім бауыры, шабақтар), немесе қызанақ тұздығындағы атлант скумбриясы, немесе қыша тұздығымен пресервалар; табиғи консервілер (албырттылардан басқа). 1 порцияның шығымы 100 — 75 — 50 г құрайды.



Майды, қызанақты және шырынды консервінің шығымы кезінде біркелкі порцияларға бөледі. Балық консервілерін гарнирмен (бір бір порцияға - 30 ... 100 г) шығаруға болады.

Шұжық (порциямен). Қайнатылған шұжық немесе жартылай қақталған немесе қайнатылып қақталған немесе шикілей қақталған. Шұжықтың 1 порциясының шығымы: қайнатылған - 105 - 110 - 90 г; жартылай қақталған немесе қайнатылып қақталған - 90 - 100-80 г; шикі қақталған - 80-90-80 г. қайнатылған шұжыққа ақжелек тұздығын немесе корнишондармен майонез (1 порцияға 20 ... 25 г). ұсынуға болады.

Сан ет немесе төс ет немесе кеуде немесе гарнирмен шпик. Шикі қақталған сан ет шикі түрінде қолданылады, қақталып қайнатылған және терісімен және сүйегімен қайнатылған сан ет («Тамболық», «Воронежалық»); терісімен және сүйегімен қақталып қайнатылған рулет («Ленинградтық», «Ростовалық») немесе сүйексіз терісімен қайнатылған рулет («Ленинградтық», «Ростовалық»; карбонат, қақтама немесе шошқа формада, немесе шикі күйде қақталған төс ет (терсіз және сүйексіз), немесе шпик. 1 порцияның шығымы 150 125 г құрайды.



Қақталған шошқа еті жұқа тілімдерге кесіледі. Шығарым кезінде бүйір жағын гарнир, тұздық жеке қойылады. Тағамды гарнирсіз және тұздықсыз беруге болады.

Консервіленген көкөністер тағамы (порциямен). Баклажан немесе бұрыш немесе қызанақтар, топтырылған көкөністермен немесе көкөніс күріштерімен; кесектерге кесілген баклажан, кәдіштер; баклажан, кәдіш уылдырығын порцияға 100 ... 150 г бөліп салады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Ірімшікті қалай ұсынады (порциямен)?
2. Порциялық өнімдерді ұсыну үшін қандай гарнирлер қолданылады?
3. Неге шұжықтың кесілетін жерінің қабығын ғана алады?
4. Майды, қызанақты және шырынды консервілердің порциялық шығымы кезінде қалай қолданады?
5. Қайнатылған шұжықты ұсыну кезінде қолданылатын тұздықтарды атаңыз.
6. Консервіленген көкөністерді қалай порциялайды?

ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

Бір порция уылдырықтың, тұздалған балықтың, суық және ыстық қақталған балықтардың порциямен шығымын кестеде көрсетіңіз.

САЛАТТАР МЕН ВИНЕГРЕТТЕР

6.1

САЛАТ ПЕН ВИНЕГРЕТТЕРДІ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ҰСЫНУ, САПА ТАЛАПТАРЫНЫҢ ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Салаттар мен винегреттерді түрлі көкөністер, шөптер мен саңырауқұлақтардан жасайды. Көкөніс салаттары мен винегреттер тек қана жеке тағам ретінде ғана емес, сондай-ақ ет және балық өнімдері үшін гарнир ретінде қолданылады. Салаттар жасау тәжірибесіне сүйеніп, келесі олардың композицияларының ережелерін алдық.

1. Салаттарда барлық тансық өнімдер мен олардың әр түрлі үйлесімдері қолданылуы мүмкін, бірақ өнімдер дәм бойынша сәйкес келуі керек. Көкөністерді, жемістерді, ет пен жабайы құс етін, егер олар дәм бойынша сәйкес келсе үйлестіруге болады, және де егер олар үйлес келмесе, екі көкөніс түрін үйлестіруге болмайды. Салат жасаушы, салатшы деп аталатын адам ешқандай рецепт бойынша салатқа не салу не салмау керек екенін сезіну керек.

2. Әрбір салатқа құрамы салат өнімдерінің құрамына байланысты өзінің дәмдеуіші сәйкес келеді. Сәйкес келмейтін дәмдеуіш жақсы таңдалған салат дәмін бұзуы мүмкін. Сондықтан дәмдеуішті бірден бүкіл салатқа құюға болмайды, әр қашанда бір бөлігін қоя тұру керек.

3. Салаттарды тұздау да — өнер. Көкөніс, әдетте жасыл салаттар тұзға сезімтал. Қатты тұздалғаннан жасыл аскөк тез «отырады», кебеді одан суы ағады, ол балғындығын ғана жоғалтып қоймай, дәмін де жоғалтады. Крессалар, сүтшөптер — ащы, қиярлар кепкен және сулы бола бастайды. Сондықтан да кез-келген салаттарды, әдетте жасыл салаттарды үстелге ұсынған кезде тұздайды. Жұмсақ көкөністен және жұмсақ аскөк дәмдеуіштерін мүлдем тұздамайды, лимон шырынымен қышқылдайды және қара ұнтақталған бұрыш себеді.

4. Салаттар жасаудан және дәмдеуден бұрын, олардың басқа өнімдермен үйлесімін, құрамы бойынша қайталанбағанын тексеру керек.

Тіскебасар ретінде ұсынылатын салаттар көкөністерден ғана құралмайды.

Тәжірибелі салатшы барлық ережелерді өзінің байқауымен және салтымен және де айқын жағдайлармен ондаған басқа ережелермен толықтырады. Бұл кезекте әр салатқа өзіндік дәмдеуіштер мен зейін керектігі негізгі ереже болып табылады.

Салаттарды шикі және қайнатылған көкөністерден және винегреттерді дайындау кезінде келесі негізгі ережелерді сақтау керек:

- Қолданылатын өнімдер 8 ... 10 °C температураға дейін суытылған болуы керек;
- Шикі көкөністерден жасалған салаттарды тек қана порциямен, сұраныс бойыншадайындайды;
- Салаттарға арналған көкөністерді және қайнатылған көкөністерден жасалған винегреттерді алдын ала (шығымға дейін 1 ... 2 с) және суытылған жерде сақтау керек;
- салаттар мен винегреттерді олардың дәмі мен сыртқы түрі нашарламас үшін шығардан бұрын дәмдеу керек; көбінесе салаттарды дайындау процесінде дәмдейді және тек жеке жағдайларда ғана тұздық немесе дәмдеуіш жеке тұздық сауытында берілуі мүмкін;
- өнімдерді олар мыжылмас үшін ақырындап араластырады.

Салатты ұсыну тәсілдері:

- дәмделген салаттарды төбекшікпен ыдыстың ортасына салады және оның құрамына кіретін өнімдермен безендіреді;
- дәмделген салат ингредиенттерін —түпсіз матрица формасында ыдыста орналақан, және метал формасын алады. Салатты оның құрамына кіретін ингредиенттермен безендіреді;
- Дайындалған салат ингредиенттерін қабаттармен керамика және фужергесалады. Үстіне дәмдеуіштерді және тұздықты құяды және салаттың құрамына кіретін ингредиенттермен безендіреді.

Салатты және винегретті әзірлеу элементтерін дәмдеуішпен және тұздықпен құю кеңес берілмейді.

6.2

ШИКІ КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН САЛАТТАР

Жасыл салат. Дайын салатты кеседі. Қоярдан бұрын кілегеймен және салат дәмдеуішімен құяды. Салат дәмдеуішін сары маймен алмастыруға болады. Салат порциясына жұмыртқаны (1/2 ... 1/4 шт.) тағамның шығымын көбейте отырып, жұмыртқаны қосуға болады.

Қияр қосылған жасыл салат. Дайындалған салатты кеседі. Шығымға дейін салатқа жаңа піскен қияр кесектерін салып, қаймақ немесе салат дәмдеуішін құяды.

Қияр және қызанақ қосылған жасыл салат. Дайындалған салатты үлкен бөліктерге кеседі, қызанақ пен қиярларды — тілімдерге. Ұсынар кезде салатқа кесілген қызанақ пен қиярды салады және кілегей және салат дәмдеуішін құяды.

Жаңа піскен қиярлардан жасалған салаттар. Берілер кезде туралған қиярларды тұздайды және кілегей немесе салаттарға арналған дәмдеуішпен құяды. Салатты шығарар кезде жасыл пиязды (10 ... 15 г) және жұмыртқаны (1 порцияға 1/2 ... 1/4 шт) қосуға болады — бұл жағдайда шығым көбейеді. Салатты кілегейсіз және салатқа арналған дәмдеуішсіз шығаруға болады, ал тек қана жасыл пиязбен (125 г нетто пиязы 1 кг салатқа), сәйкесінше қияр салымының нормасын азайтады.

Тұздалған қияр және пияз қосылған салат. Қияр жіңішке тілімдерге бөлініп, ұсақталып кесілген пиязды немесе жасыл пиязды қосып, өсімдік майымен құйылады.

Жасыл пияздан жасалған салат. Пиязды ұсақтап турайды, тұз себеді. Ұсынар кезде кілегей және дәмдеуіш құяды. Салатты жұмыртқамен (1 порцияға 1/2 ... 1/4 шт) шығаруға болады, сәйкесінше шығымөзгереді.

Жаңа піскен қызанақтардан жасалған салат. Дайындалған қызанақтарды жұқа тілімдерге кеседі, пиязды ұсақтайды. Қызанақ пен пияздарды порцияға салады, кілегей және дәмдеуіш құяды. Салатты пиязсыз және де кілегейсіз және дәмдеуішсіз шығаруға болады, сәйкесінше шығымды азайтады. Салатты шығарғанда қайнатылған жұмыртқаны (1 порцияға 1/2 ... 1/4 шт) қосуға болады, сәйкесінше қызанақ салымын азайтады. Жаңа піскен қызанақ пен қиярдан жасалған салат. Дайындалған қызанақ пен қиярды жұқа тілімдерге кеседі, түйінді пиязды — сақина қылып, ал жасыл пиязды ұсақтайды. Қызанақ пен қиярды араластырып салады және пиязды себеді. Салатты кілегейсіз және пиязсыз шығаруға болады, сәйкесінше шығымды азайтады.

Жаңа піскен қызанақ пен алмадан жасалған салат. Қызанақ пен сабағынан тазартылған алмаларды тілімдерге кеседі. Салатты майдалап турайды. Майдалап туралған жасыл салатты төбешіктеп салады, арасына қызанақ пен алма қойылады. Ұсынудан бұрын дәмдеуіш құяды. Салатты кілегеймен дәмдеуге болады.

Жаңа піскен қызанақтан жасалған және тәтті бұрышы бар салат. Қызанақ пен қиярларды жұқа тілімдерге турайды, бұрышты — сабанмен, пиязды ұсақтайды. Көкөністерді араластырады, дәмдеуіш және майонезбен дәмдейді. Салатты жұмыртқамен (1 порцияға V2... V4шт) шығаруға болады.

Шикі көкөністерден жасалған салаттар. Дайындалған сәбіз бен шалқыпты, балдыркөкті немесе ақжелекті жұқа сабанмен кеседі, жаңа піскен қызанақ пен қиярларды — жұқа тілімдерге, қырыққабатты ұсақтайды. Көкөністерді араластырады және шығым кезінде кілегеймен және майонезбен құяды. Салатқа туралған тәтті бұрышты (1 порцияға 10 ... 15 г) қосады, сәйкесінше порция шығымы өзгереді.

Шалғамнан жасалған салат. Шалғамды сабақтардан тазартады, алақшалғамды — қабығынан тазартады. Суық суда жуылған шалғамды жұқа домалақтарға кеседі, ұсақталып туралған жасыл пиязбен қосады. Берер кезде кілегеймен және дәмдеуішпен дәмдейді. Салатты жұмыртқамен әзірлейді. Салатты пиязсыз және жұмыртқасыз шығаруға болады — бұл жағдайда шалғамның салымы көбейеді. Шалғамның бөлігін жасыл салатпен алмастыруға болады. Қызыл, қабығынан тазартылған шалғамды пайдалануға болады, сәйкесінше оның салымы көбейеді.

Жұмыртқасы мен қияры бар шалғамнан жасалған салат. Дайындалған шалғамды және қиярды тілімдерге кеседі, көкөністердің бөлігін безендіруге қалдырады. Кесілген көкөністерді араластырады, төмпешіктеп салады, жұмыртқамен көкөністер бөліктерімен әзірлейді. Шығым кезінде салатқа кілегейді құяды.

Кілегей мен майы бар шалғамнан жасалған салат. Шалғамды тілімдерге және сабанмен ұсақтайды, тұз себеді, ұсақталған пиязбен және сары маймен немесе кілегеймен дәмдейді.

Қуырылған пиязы бар шалғамнан жасалған салат. Сабанмен немесе жұқа тілімдерге кесілген шалғамға пассеровандық пияз маймен қосылады.

Көкөністермен шалғам салаты. Шалғамды және сәбізді сабанмен кеседі. Қиярмен қызанақтарды тілімдерге кеседі. Көкөністерді ұсақталып туралған жасыл пиязбен араластыруға және ұсынар кезде кілегей Салатты пиязсыз дайындауға болады, басқа көкөністердің салымы ұлғаяды.

Сәбізден жасалған салат. Шикі тазартылған сәбізді сабанмен кеседі, қант қосады, төбешіктеп салады және кілегей құяды.

Жаңғағы мен балы бар салат. Тазаланған сәбізді сабанмен кеседі. Жаңғақтарды қабықтардан тазартады, ұнтақтайды және қуырады. Дайындалған сәбізді, жаңғақты балмен және мүкжидек шырынымен қосады, араластырады. Шығым кезінде салатты бүтін мүкжидектермен әзірлеуге, жарылған жаңғақтарды себуге болады.

Сәбізден жасалған салат немесе алмалары немесе финиктері немесе қара өріктері бар сәбізден жасалған салат. Тазартылған шикі сәбізді сабанмен турайды. Сабақтары алынған алмаларды жұқа тілімдерге кеседі. Қара өрік пен финиктерді — бөліктерге кеседі. Қара өрікті 20 ... 30 мин ыстық суға салады, сүйектерін алып тастайды. Сәбізді алмамен немесе финикпен немесе қара өрікпен қосады, қант қосылады, төбешікпен салынады және кілегей құйылады. Салатты алмасыз, немесе финиксіз, немесе қара өріксіз дайындауға болады.

«Көктем» салаты. Жасыл салатты үлкен қылып кеседі, шалғам мен қиярды — жұқа тілімдерге, пиязды ұсақтап турайды. Көкөністерді араластырады. Шығым кезінде салатты кілегеймен дәмдейді және жұмыртқамен әзірлейді. Салатты қиярсыз дайындауға болады — бұл жағдайда салат пен шалғам салымы ұлғаяды. Қабығынан тазартылған шалғамды пайдалануға болады.

Ақ қырыққабаттан жасалған салат. 1 Ә д і с . Қырыққабатты ұсақтап турайды, тұз, сірке суы қосылады (1 кг-ға 15 г), және үздіксіз араластырумен жылытылады..

Қырыққабатты қатты қыздырудың қажеті жоқ, өйткені ол өте жұмсақ болады. Жылытылған қырыққабатты салқындатады, ұсақталып тұралған жасыл пиязбен және сабанға кесілген сәбізбен араластырады, қара ұнтақталған бұрыш, қант және сары май қосылады. Жылытылған қырыққабатқа мүкжидек пен тілімдерге кесілген матырылған алмаларды, маринадталған жемістерді қосуға болады. Мүкжидекті жаңа піскен алмалармен және өріктермен алмастыруға болады.

2 Әдіс. Қырыққабат сабанмен ұсақталып туралады, тұз қосып, шырыныпайда болғанға дейін сығылады, түйінді пиязбен немесе сабанмен кесілген сәбізбен араластырады. Көкөністерді дәмдеуішпен дәмдейді. Дайын салатты жаңа піскен мүкжидекпен әзірлейді.

Қырыққабат және саңырауқұлақтардан жасалған салаттар. Дайындалған қырыққабатты сабанға турайды, тұз себеді және қуырады. Дайындалған саңырауқұлақты дайын болғанша қайнатады, суытады, сабанға кеседі. Түйінді пиязды ұсақтап турайды, сары майда қуырады, қайнатылған саңырауқұлақтарды қосады және пиязбенбірге 10 ... 15 мин қуырады. Қырыққабатты қуырылған пиязбен және саңырауқұлақпен қосады, лимон шырынын, қант, ұнтақталған қара бұрыш қосылады және араластырылады. Салатты төбешіктеп салады және аскөкпен безендіріледі.

Ашытылған қырыққабаттан жасалған салат. Ашытылған қырыққабатты сұрыптайды, үлкен бөліктерді кішірейтеді. Сабақтары алынған алмаларды жұқа тілімдерге кеседі. Мүкжидекті таңдайды, кесілген алмаларды, мүкжидекті қырыққабатпен араластырады, содан кейін ұсақталып туралған пияз, қант қосады және сары маймен дәмдейді. Алмалардың орнына маринадталған шиені қосуға болады. Мүкжидек жоқ болса оны сондай мөлшерде қырыққабатпен алмастыруға болады. «Петровский» салаты — ашыққан қырыққабатпен және қиярлары бар саңырауқұлақтан жасалған салат. Тұздалған саңырауқұлақтарды тұздықтан бөліп алады, жуады, тілімдерге кеседі. Қабықтарынан тазартылып, тұздалған қиярларды тілімдерге кеседі, түйінді пиязды ұсақтап турайды. Ашыққан қырыққабатты таңдайды (егер өте қышқыл болса жуады), сығады және майдалап кеседі. Барлық компоненттерді қосады, сары маймен дәмдейді және араластырады. Шығым кезінде аскөкпен әзірлеуге болады.

Витаминдік салат. 1 Әдіс. Сабағынан тазартылған алмаларды, қызанақтарлы, қиярларды тілімдерге кеседі, шикі сәбіздер мен балдыркөктерді — жұқа сабанға. Шиеден сүйектері алынады. Кесілген жемістер мен көкөністерді жасыл бұршақпен қосады, лимон шырынымен, қантпен және кілегеймен дәмдейді. Салатты кесілген жемістермен және көкөністермен безендіреді.

2 Әдіс. Шикі қырыққабатты, сәбізді, жасыл пиязды, сабағынан алынған алмаларды кеседі және лимон шырынымен, маймен, консервіленген компот сиропымен, қантпен, виномен және кілегеймен дәмдейді. Консервіленген жемістерді бөліктерге бөледі және үстіне безендіру үшін салатты салады. Ашық түсті компоттарды (алма, өрік) қолданылады.

Алмаментәтті бұрышы бар көкөністен жасалған салат. Қабығынан тазартылған алманы және тұздалған қиярларлы тілімдерге кеседі, тәтті бұрышты— сабанға, түйінді пиязды — жарты сақиналарға, қызанақтарды— тілімдерге, чеснокқы ұсақтайды. Дайындалған компоненттерді қосады, майонезбен дәмдейді. Шығым кезінде аскөкпен әзірлейді.

6.3

ВИНЕГРЕТТЕР ЖӘНЕ ҚАЙНАТЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН АЛАТТАР

«Қыстық» салат. Картоп пен сәбізді қайнатады, тазартады және кішкене тілімдерге кеседі, оларға жасыл бұршақ, ұсвқтвлып туралған пияз және қияр қосылады және араластырады. Салатты кілегеймен, немесе майонезбен, немесе дәмдеуішпен дәмдейді. Шығым кезінде салатты жұмыртқамен, қияр тілімдерімен безендіреді.

«Жаздық» салат. Картопты тазалайды, қайнатады. Дайындалған көкөністерді турайды: картоп, қиярды— тілімдерге; қызанақтарды-бөліктерге; фасольды — ромбиктерге кеседі. Жасыл пиязды ұсақтап турайды. Картоп, көкөністерді және фасоль немесе консервіленген бұршақты араластырады. Шығым кезінде кілегейді құяды. Кілегейге 1 порцияға 5 г мөлшерде «Оңтүстік» тұздығын қосуға болады, сәйкесінше кілегейдің салымы көбейеді. Шығым кезінде салатты жұмыртқа бөліктерімен әзірлейді және жасыл пияздысебеді.

Картоптан жасалған салат. Тазартылып қайнатылған картопты кішкене тілімдерге кеседі, ұсақталып тұралған жасыл пиязбен араластырады және жартылай сақинаға кесілген түйінді пиязбен араластырады. Салатты кілегеймен, немесе майонезбен, немесе дәмдеуішпен дәмдейді.

Майшабағы бар картоптан жасалған салат. Майшабақты филе (жұмсақ еті) қылып алады және қиғаштап жұқа бөліктерге кеседі. Дайын салатты төбешіктеп салады, үстіне майшабақтың бөліктерін салады.

Қияр мен қырыққабаты бар картоп салаты. Қабығынан тазартылған тұздалған қиярды, және қайнатылған сәбізді тілімдерге кеседі. Картоп салатының көкөніс жинағына туралған тұздалған қиярлар мен сәбіздерді, немесе ашыққан қырыққабатты және сәбізді, немесе тұздалған қиярларды, ашыққан қырыққабатты және сәбізді қосады. Салатты кілегеймен, немесе майонезбен, немесе дәмдеуішпен дәмдейді.

Түсті қырыққабаттан, қызанақтан және аскөктен жасалған салат. Қайнатылған түсті қырыққабатты түстілерге бөледі, қияр мен қызанақтарды тілімдерге кеседі, жасыл салатты — үлкен бөліктерге, консервіленген жасыл бұршақтар мен фасольды, ұсақталып туралған пиязды қосады және араластырады. Қант қосындысы бар майонезбен араласқан кілегеймен дәмделеді. Шығым кезінде көкөністермен және салат жапырақтарымен әзірленеді.

Ірімшік пен сарымсағы бар қызылшадан жасалған салат. Қайнаған қызылшаны сабанға кеседі, майдалап туралған сарымсақты қосады және майонезбен дәмдейді. Салатты төбешік қылып салады және шығым кезінде үлкен үккіште үккіленген ірімшікті немесе сүзбе ірімшікті себеді. Салатты маринадталған қызылшадан жасауға болады.

Ақжелегі бар маринадталған қызылшадан жасалған салат. Қайнатылған қызылшаны маринадтайды. Маринадталған қызылшаға үккіленген ақжелек (шарпылған болуы мүмкін), сары май қосылады және порциялайды.

Алмасы бар маринадталған қызылшадан жасалған салат. Маринадталған қызылшаға сабағынан алынып тасталған, жұқа бөліктерге кесілген алмалар қосады және араластырады. Ұсынар кезде салатқа кілегей құяды.

Алмасы бар картоптан жасалған салат. Алмаларды қабықтан тазалайды, сабақтарын алып тастайды және тілімдерге кеседі, балдыркөктерді сабанмен, қайнаған картопты — кубиктерге кеседі, кесілген салатты қосады, кілегей және дәмдеуішпен дәмдейді. Салатты алма тілімдерімен және салат жапырақтарымен әзірлейді.

Саңырауқұлағы бар картоптан жасалған салат. Тұздалған және маринадталған саңырауқұлақтарды жуады, жұқа тілімдерге кеседі. Картоптан жасалған салаттың көкөніс жинағын саңырауқұлақтармен араластырады және кілегеймен, және майонезбен, немесе дәмдеуішпен дәмдейді.

Баклажан және қызанақтан жасалған салат. Дайындалған баклажандарды тілімдерге кеседі, 10 ... 12 мин суда қайнатады және суытады, бөліктерге кесілген қызанақты, туралған пиязды қосады, араластырады, салат дәмдеуішпен дәмдейді, немесе майонезбен, немесе кілегейі бар майонезбен, немесе кілегеймен дәмдейді.

Қара өрігі бар қызылшадан жасалған салат. Қайнатылып тазартылған қызылшаны сабанмен кеседі. Дайын қара өрікке ыстық суды құяды және онда толық бұқтылығынға дейін қалдырады, содан кейін сүйектерін алып тастайды және кеседі. Жаңғақтардың дәндері мен сарымсақты ұсақтайды. Қызылшаға қара өрік пен, жаңғақ, сарымсақ қосады және майонезбен дәмдейді. Берер кезінде жасыл аскөктермен әсемдеуге болады.

Маусымдық салат. Дайындалған пияз, шалғамды, сәбізді, қайнатылып тазартылған картопты, қабығынан тазартылған және сабағынан алынып тасталған алмаларды сабан қылып турайды. Қырыққабатты ұсақтап турайды, тұз себеді және үйкелейді. Дайын көкөністер мен алмаларды қосады, араластырады және майонезбен дәмдейді. Салатты төмпешіктеп салады, сәбіз, алма тілімдерімен және ақжелкеннің шөптерімен безендіреді.

Әртүрлі көкөністерден жасалған «Далалық» салат. Тазартылған шикі картопты сабан қылып турайды және тұздалған суда 5 мин булайды. Дайын шикі сәбізді және қабығынан тазартылған тұздалған қиярды сабан қылып турайды, түйінді пиязды ұсақтап турайды. Картоп пен көкөністерді қосады, жасыл бұршақты, дәмдеуішті қосады және араластырады. Беретін кезінде салатты көкөністермен және ақжелкеннің шөптерімен әсемдейді.

Көкөністерден жасалған винегрет. Қайнатылып тазартылған картопты, қызылшаны, сәбізді, тазартылып тұздалған қиярды тілімдерге кеседі, ашыққан қырыққабатты таңдайды, тұздықтан сығып алады және ұсақтап турайд. Жасыл пиязды 1,0 ... 1,5 см ұзындықта кеседі, ал түйіндіні — жарты сақинаға кеседі. Кесілген қызылшаны қызылшаның қызыл пигменті көкөністерді бояйтындықтан аталған көкөністерден бөлек өсімдік майымен және дәмдеуішпен дәмдейді. Көкөністерді біріктіреді, дәмдеуіш және өсімдік майын қосады, араластырады. Винегретке 50-ден 100 г-ға дейін тұздалған қияр мен ашыққан қырыққабаттың азайған есебінен жасыл бұршағын қосуға болады. Шығым кезінде винегретті оның құрамына кіретін ингредиенттермен әсемдейді.

Үйде жасалатын винегрет. Қайнатылып тазартылған қызылшаны, картопты, маринадталған қиярларды кубиктерге кеседі, дайын көкөністерді қайнатылған фасольмен біріктіреді, кілегейді қосады және араластырады.

Балықтан жасалған винегрет. Бекірені, шоқырды және мұздатылған балықты терсіз және шеміршексіз филе қылып бөледі және қайнатады. Қайнатылған балықты жұқа тілімдерге кеседі, ұсақталған пиязды қосады, майонезбен немесе кілегейі бар майонезбен дәмдейді, араластырады. Ұсынатын кезінде винегретті суытылған балық сорпасынан және көкөністерден дайындалып, шабылған желемен әсемдейді.

Майшабақтан және ыстық қақталған балықтан жасалған винегрет. Көкөністен жасалған винегретті қиғашталып жұқа бөліктерге кесілген және үстіне салынған, немесе қақталған ыстық балық тілімдерімен майшабақ филесін беруге болады.

Кальмарлардан және теңіз қырыққабатынан жасалған винегрет. Қайнатылған кальмарларды көлденең бойымен сабан қылып кеседі. Дайын винегретке кесілген кальмарларды қосады және сабан қылып кесіліп қайнатылған теңіз қырыққабатын қосады және араластырады.

Саңырауқұлақтардан жасалған винегрет. Саңырауқұлақтарды тұздықтан немесе маринадтан бөліп алады және жуады. Үлкен саңырауқұлақтарды екі — төрт бөліктерге бөліп турайд, винегретпен біріктіреді және тұздалған немесе маринадталған саңырауқұлақ бастарымен безендіріледі.

Еттен жасалған винегрет. 1 Н ұ с қ а . Қайнатылған ет өнімдерін (сиыр еті, немесе бұзау еті, немесе қой еті, немесе шошқа еті) және көкөністерді тілімдерге кеседі, майонезбен немесе кілегейі бар майонезбен дәмдейді және араластырады. дәмделген винегретті төбешіктеп салады және шабылған желемен әзірлейді, арасына майдалап туралған сәбізді, қызылшаны, қиярды салады, жұмыртқамен және маринадталған жемістермен әзірлейді. Қиярды шыққан қырыққабатпен алмастыруға болады.

2 Н ұ с қ а . Дайын қызылшаны қайнатып, суытады және қабығынан тазартады. Етті үлкен бөліктермен дайын болғанша қайнатады және суытады. Қайнатылған ет пен қызылшаны, ірімшікті, қайнатылған жұмыртқаны, түйінді пиязды (5 x 5 мм мөлшерде) кішкентай кубиктерген кеседі, сарымсақты ұсақтайды, қуырылып,

ұсақталған жаңғақтың бөлігін қосады, майонезбен дәмдейді және араластырады. Винегретті майдалап кесілген ақжелкен аскөкгімен және қалған жаңғақтармен әзірлейді. 1 порцияға 160 г-нан шығарады.

Жемістер мен көкөністерден жасалған винегрет. Тазартылған алмалар мен алмұрттарды (сабағынан алынып тасталған), сәбізді және қайнатылған картопты, қиярды сыртымен жұқа тілімдерге кеседі. Дайын ақжелкен аскөгін және балдыркөк тамырын майдалап турайды. Жемістерді, көкөністерді, аскөкөктерді біріктіреді және консервіленген жасыл бұршақпен араластырады, тұз, қант, лимон шырыны қосылады және майонезбен дәмдейді. Винегретті төбешіктеп салады, салат жапырақтарымен, апельсин бөліктерімен әзірлейді.

6.4

БАЛЫҚТАН ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІНЕН ЖАСАЛҒАН САЛАТТАР

Әлемде балықтардан жасалған салаттардың көптігі бүгінде балықтың дәмді өнім ғана емес, сонымен қатар пайдалы болғандығынан да танымал болып келеді. Қазіргі заманғы дәрігерлер, диетологтар балық салаттарының ет салаттарына қарағанда әлдеқайда пайдалы екенін айтады. Ең алдымен, бұл жұмыс қабілеті мен ақыл-ойдың негізі болып табылатын балықтардағы ақуыздың мөлшеріне байланысты. Ақуыздың жетіспеушілігі адамда көптеген ауруларға әкеп соғады: дистрофия, салмақ жоғалту, иммунитеттің төмендеуі және т.б.

Сондай-ақ, балық жоғары калориылы емес , ол дұрыс тамақтануды сақтаушыларға өте ұнайды. Ең төмен калориялы балық дорада болып табылады, ал ең аз мөлшерде калория мидия сияқты теңіз өнімдерінде кездеседі. Егер теңіздегі ең жоғары калориялық балықтар туралы айтатын болсақ, онда албырт пен устрицалар туралы айту керек. Калориялардың төмен болуына байланысты диетологияда балық жиі пайдаланылады, ал балық салаттары оның негізі болып табылады.

Балық немесе теңіз өнімдерінен жасалған салаттарды дайындау кезінде келесі ережелерді орындаңыз:

- Балық салаттарында қайнатылып суытылған көкөністер пайдаланылады;
- Балық салатының барлық ингредиенттері суытылып, кесілгеннен кейіндәмдейді;
- Көп балық салаттарында қайнатылған немесе бөктірілген балықтар, сондай-ақ ыстық және суық қақталған балықтар қолданылады.

Балық салаттарына жұмсақ дәм беретін керемет дәмдеуіш майонез болып табылады. Бірақ дайын майонездің негізінде жасалған «Оңтүстік» тұздығы одан қышқыл дәмі бар. Егер балық салатына көбірек қышқыл дәм керек болса,

онда майдалап туралған маринадталған қияры бар дайын «Тартар» тұздығын пайдалануға болады. Мұндай тұздықты өз бетімен райханмен бірге және майдалап туралған ақжелкен мен майонезбен қосылған, тұздалған қиярларды майдалап турап немесе кішкентай үккіште үккілеп, дайындауға болады.

Көкөністер мен балықтардан жасалған «Күздік» салат. Дайындалған ақбас қырыққабатын ұсақтап турайды, брюсельдік қырыққабаттың қаудандарын екі— төрт бөліктерге, шалғам мен сәбізді— сабанға турайды. Жуылған алмаларды қабықшадан тазартады, сабақтарын алып тастайды және оны да сабан қылып турайды. Ыстық қақталған балықты филе қылып бөледі және бөліктерге кеседі. Көкөністерді, алмаларды, балықты біріктіреді, лимоннан сығылып алынған шырынды, майонезді, тұзды қосады және араластырады. Салатты төбешіктеп салады, ақжелкеннің майдалап туралған аскөгін себеді.

Ысытылып қақталған балық пен теңіз өнімдерінен жасалған салат. Қайнатылған картоп, сәбіз және қиярды тілімдерге турайды. теңіз ирекшелерінің және шикілей мұздатылған асшаяндарды қайнатады, жұмсақ етін бөліп алады және тілімдерге кеседі. Туралған көкөністерге жасыл бұршақты, жұқа тілімдерге кесілген ысытылып қақталған балық немесе қайнатылған теңіз өнімдерін қосады және майонездің бөлігімен немесе дәмдеуішпен дәмдейді, балықпен, теңіз өнімдерімен, көкөністермен және қалған майонезбен немесе дәмдеуішті құяды.

Теңіз қырыққабаты бар балық салаты. Дайын мұздалған теңіз қырыққабатын қайнатады, сабан қылып ұсақтап турайды, суытылған маринадты құяды және онда 6 ... 8 с ұстайды. Содан кейін маринадты құйып алады. Маринад үшін ыстық суға қант, қалампыр, лавр жапырағы, тұз қосылады және 3 ... 5 мин қайнатады, суытады, сірке суы қосылады.

Дайындалған балық терісі мен сүйектерін алып жұмсақ етін алады. Жібереді, суытады және жұқа тілімдерге кеседі. Дайындалған теңіз қырыққабатын қайнатылған картоп тілімдерімен біріктіреді, қызанақтармен немесе қабығынан тазартылған қиярлармен, үлкен бөліктерге кесілген салат жапырақтарымен, ұсақтаралып туралған пияз кубиктерімен біріктіріледі. Дайындалған балықты қосады, араластырады, майонезбен немесе кілегеймен дәмдейді. Дайын дәмделген салатты төбешіктеп ыдысқа салады және пішіндерге кесілген салаттың құрамына кіретін ингредиенттермен әзірлейді. Салатты ақжелкен аскөгімен безендіреді.

Балық салаты. Балықты терісі мен сүйегінен бөліп, жұмсақ етін алады жән пісіреді. Пісірілген балықты суытады және жұқа тілімдерге кесіледі. Жұқа тілімдерге кесілген қиярлар мен қайнатылған картопты туралған жасыл салат бөлігімен біріктіреді немесе жасыл бұршақпен, балықты қосады, майонез бөлігі «Оңтүстік» тұздығымен дәмделеді. Салатты төмпешіктеп салады, балық, қызанақ, салат тілімдерімен әзірленеді, қалған майонезді құяды. «Оңтүстік» тұздығын майонезбен алмастыруға болады.

Жеңсік балық салаты. Бекіре балығын терідегі буындармен және шеміршектермен қайнатады, терсіз және сүйексіз жұмсақ еттерін сылып алады.

Дайын балықты суытады және жұқа тілімдерге кеседі. Картопты, сәбізді, түсті қырыққабатты және қояншөпті қайнатады. Түсті қырыққабатты бөліктерге бөледі, қояншөпті 2 ... 3 см ұзындықтағы бөліктерге кеседі. Қайнатылған картоп пен сәбізді, қиярды, қызанақты жұқа тілімдерге кеседі, фасольды — бөліктерге. Туралған көкөністерді консервіленген фасольмен және жасыл бұршақпен біріктіреді, балықты қосады, майонезбен «Оңтүстік» тұздығымен дәмдейді, балық пен қызанақ тілімдерімен әзірлейді. Безендіру үшін консервіленген асшаяндарды пайдалануға болады.

«Любительский» салаты. Нәлім бауыры, қайнатылған жұмыртқаны ұсақтайды, түйінді пиязды ұсақтап турайд, қайнатылған картопты кубиктерге турайд. Барлығын араластырып жасыл бұршақты қосады; шығым кезінде лимон тілімдерімен, жасыл пиязбен безендіреді. Салатты картопсыз дайындауға болады, жұмыртқа мен консервіленген жасыл бұршақ салымы көбейеді.

Күріші бар асшаяннан жасалған салат. Дайындалған асшаяндарды қайнатады, жұмсақ етін сылып алады және кеседі. Күріш жармасынан үгілгіш ботқасын қайнатады, суытады. Қатты қайнатылған жұмыртқаларды майдалап турайд. Асшаяндарды, үгілгіш ботқаны, жұмыртқаны біріктіреді, қант, лимон шырыны қосылады. Салатты тұздайды, кілегеймен дәмдейді және біркелкі консистенцияға дейін араластырады. Салатты шығым кезінде ыдысқа төмпешіктеп салады және ақжелкен аскөктерімен және бүтін асшаяндармен әсемделеді.

Алмасы бар кальмарлардан жасалған салат. Қайнатылған кальмарлар мен қабығынан тазартылған және сабақтары алынған алмаларды сабан қылып кеседі, жасыл бұршақпен, майдалап туралған қайнатылған жұмыртқамен біріктіріледі, араластырады, тұздайды, майонезбен немесе кілегеймен дәмдейді. Ұсыну кезінде ыдыстың ортасына төмпешіктеліп салынады және пішіндерге кесілген салаттың құрамына кіретін өнімдермен және аскөктермен безендіріледі.

6.5

ҚҰСТАН ЖӘНЕ ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН САЛАТТАР

Ет салаттарын дайындау бойынша рецептілер үнемі жетілдірілуде.

Аспазшылар 200-ден астам жаңа тағамдар ойлап тапты. Ыстамбұлда ең жақсы салаттарды дәстүрлі тағам жейтін үйлерден табуға болады. Түрік ет салаттарының құрамында йогурт пен сарымсақ, ірімшік, зәйтүн және зәйтүн қосылған көкөністер пюресі бар. Бұл салаттардың ассортименті әртүрлі: қауын мен ірімшік еті; сәбіз пюресі және йогурт қосылған ет; фасольмен ет; кипрлік салат, апельсинмен ет, қызанақтар пюресінен жасалған қышқыл ет; қызанақ пен кунжуттан жасалған ет; омлетпен ет.

Канадалық асхана өзіне ең жақсы ағылшын дәстүрі мен француз асханасының дәстүрлерін алды. Елдің халықтары салаттарды жақсы көреді. Қайнатылған

және қуырылған ет апельсинмен, мандаринмен, йогуртпен, балмен, финикпен («Маккензи» салаты, нипигоналық салат, канадалық салат, руэналық салат) үйлесуі мүмкін.

Ет салаттарын дайындау кезінде аю пиязы, майоран, маринадталған және ашыққан балдыркөктер көп қолданылады. Жасыл пияз, порей пиязы, екпе шиырмақ, райхан, шырғалжың, ақжелкен, аскөк және басқа да хош иісті аскөктер салаттарды қызанақтармен, қиярлармен және тәтті бұрыштармен бірге әзірлеу кезінде пайдаланылады.

Орыс асханасының ет салаттарының ассортименттері әр түрлі. Әр түрлі өнімдерден дайындалған ет салаттарын салатқа қышқылдық пен хош иіс беретін чеснокпен, кара және қызыл бұрышпен, сірке суымен, хош иісті аскөктермен, жаңғақтармен, әр түрлі үйлесімдегі кілегеймен дәмдейді.

Еттен жасалған салат. қайнатылған ет өнімдерін (сиыр еті, немесе қой ет, немесе шошқа еті, немесе сиыр етінің тілі), картоп немесе тұздалған қиярларды жұқа тілімдерге кеседі, майонез бөлігімен

«Оңтүстік» тұздығының қосындысымен дәмдейді, төбешіктеп салады, жұмыртқамен, қайнатылған ет бөлігімен, жасыл салатпен және қалған майонезбен әзірлейді. «Оңтүстік» тұздығын сондай мөлшердегі майонезбен алмастыруға болады.

«Астаналық» салат. Жібітілген тауықты жуады, «қапташықта» дәмделеді және қайнатады. Жұмсақ етті сүек пенен терідеп бөліп алады, $\frac{2}{3}$ майда бөліктерге (салатқа) кеседі, ал $\frac{1}{3}$ бөлігін — жұқа жалпақ тілімдерге (салатты безендіру үшін) кеседі. Картопты қабықшада қайнатады және тазалайды. Картопты жұқа тілімдерге (2 мм қалыңдықта) кеседі. Жаңа піскен қиярларды жуады, тұздалған қиярлардан қатты қабығын және тым пісіп кеткен тұқымдарды алып тастайды. Қатты қайнатылған жұмыртқаны безендіру үшін кеседі. Туралған тауықты, картопты, қиярларды жарты майонезбен дәмдейді, салат сауытына төмпешіктеп салады, жұмыртқамен, тауықпен, шаяндармен, жасыл салатпен және қалған салатпен әсемдейді.

«Татымды» салат. Қайнатылған ет пен көкөністерді сабан қылып кеседі, қызанақ пюресін, өсімдік майын, сірке суды қосады. Барлығын араластырады және өнімдер маринадталу үшін тоназытқышта 2 ... 3 с ұстайды. Шығым кезінде салатты төбешіктеп салады, қызыл ұнтақталған бұрышты, маринадталған бұрышты және аскөктерді себеді.

«Журавинка» салаты. Қайнатылған сиыр еті мен саңырауқұлақтарды, сондай-ақ қиярларды сабан қылып кеседі, түйінді пиязды ұсақтап турайды. өнімдерді араластырады, дәмдеуішпен құяды, мүкжидекпен безендіреді.

Татарша салат. Дайындалған ет өнімдерін қайнатады. Қабығынан тазартылған қиярларды, жұмыртқаның ақуыздарын, ірімшікті майда сабанға турайды, содан кейін тұзбен, үккіленген сарымсақпен және майонезбен дәмдейді. Майонездің бөлігін әзірлеуге қалдырады. Салатты керамика немесе фуржерге төбешіктеп

салады, қалған майонезді құяды, үккіленген сарыуызды себеді және аскөкпен әзірлейді.

Сан еті бар «Цезарь» салаты. Кепкен нандарды дайындайды: сарымсақты ұсақтайды, зәйтүн майымен араластырады, 30 мин ашытылады, нанды кубиктерге кеседі, қаңылтыр табаға қойылады, чеснок майымен жағылады және 180 °C температурада 5 ... 8 мин дәмделеді.

Тұздық үшін: сарыуыздарды олардың мөлшері үш есеге көбейгенге дейін соққылайды, соққылауды жалғастыра отырып, қышаны өсады, жұқа ақырын ағыспен зәйтүн майын құяды, лимон шырынын, сірке суын, тұзды және бұрышты қосады, біркелкі массаға дейін соққылайды.

Салат жапырақтарын жуады, кептіреді, кеседі. Қиярлар мен қызанақтарды жұқа тілімдерге, зәйтүндерді — дөңгелекке кеседі.

Дайындалған өнімдерді біріктіреді, тұздықпен дәмдейді, тәрелкеге салады, үстіне кесілген жұқа сан ет тілімдерін салады, кепкен нандармен себеді.

Цезарь салаты». Тауық филесіне дәмдеуіштер себіледі, тілімдерге кесіледі. Тәрелкеге салат жапырақтарын салып, қытай қырыққабатынан «жастықты» жасап, тауықтың жұмсақ еті, кесіліп қуырылған нан салынады және үккіленген ірімшік себіледі. «Цезарь» тұздығымен дәмделеді: қышаны жұмыртқа сарыуызымен және тұзбен соққышпен соққылайды. Тамшылап зәйтүн майын, лимон шырынын, ұнтақталған бұрышты, вустерлік тұздықты, ұнтақталған анчоус филесін, езілген чеснокқты және үккіленген майсыз ақ ірімшікті қосып, соққылауды жалғастырады.

Жаңғағы бар құс етінен жасалған салат. Тауық филесін қуырады және тілімдерге кеседі. Балдыркөктің тамырын және қытай салатын сабанмен ұсақтап турайды. Жапырақ салатына қытай салатын және балдыркөктерді салады, ананас кубиктерімен себеді, үстіне тауық филесін салады және балқарағай жаңғағы себіледі. Апельсин бөліктерімен безендіреді. Майонезден жасалған тұздық пен ананас шырынын жеке ұсынады.

6.6

КОКТЕЙЛЬ САЛАТТАР

Коктейль салаттар — бұл әртүрлі пайдалануға дайын өнімдердің тұздықтармен, дәмдеуіштермен, аскөктермен, дәмдеуіштер және татымдармен үйлесімі.

Коктейль-салаттар тіскебасар және десерттік болып бөлінеді. Коктейль-салаттарды дайындау кезінде өнімдерді қабаттармен салады. Өнімдер керек болған жағдайда жұқа кесілген: майдалап кубиктерге, тілімдерге, сабанға, дөңгелектерге кесілуі керек.

Коктейль-салаттарын ұсынған кезде әдетте араластырмайды. Егер олар тұздықпен және дәмдеуіштермен дәмделсе, онда оларды жеместен бұрын

араластырады. Безендіру үшін аскөкті, жаңғақтарды, жидек пен жемістерді, апельсин мен лимон бөліктерін қолданады. Апельсин және лимон бөліктерін оларды бір жағынан кесіп, ұсынылатын ыдыстың шетіне кигізіп беруге болады.

Коктейль-салаттар үшін әр түрлі формадағы шыны ыдыстар (керамика, фуржер, конустық стақандар, вазалар) қолданылады. Оларды тәрелкеде майлықпен (шыны ыдыс сырғанамас үшін) ұсынады. Қасына чай, десерт және ұзын ұстағышы бар арнайы қасықтар ретінде қолданылатын құрылғыларды қояды. Коктейль-салаттарды 1 порцияға 75 ... 100 г ұсыну кеңес беріледі.

Салатты дайындауға арналған өнімдер 8 ... 10 °С температурада суытылған болу керек. салаттарға арналған жинақтарды шығымға дейін

1 2 с дайындауға болады және тоңазытқыш шкафында сақтауға болады. Салатты әзірлеу үшін оның құрамына кіретін өнімдерді пішіндерге кесуге болады. Салатты дайындауға қолданылатын шикі өнімдер жаңа, құжаттардың нормативтік талаптарына жауап беру керек және сапалық сертификат болу керек.

Салаттардың сыртқы түрін сақтау үшін, оның құрамына кіретін өнімдердің, олардың дәмі мен иісін жақсарту үшін келесі ережелерді сақтау керек:

- балапандардың немесе тауықтың терісі ақ түсте қалады, егер ол лимон шырынын немесе лимон қышқылының ерітіндісін пісірер алдында герметизацияласа салат-коктейльге әдемі түс береді;
- Коктейль салатына қосылған лимон шырыны С витаминінде сақталады;
- коктейль-салатқа ерекше иіс беру үшін салатты дайындаудан 1 с бұрын ірімшікті бөлме температурасында сақтау керек;
- коктейль салат үшін алдын ала тазартылған саңырауқұлақтар қара түсті емес, суық, қышқылдандырылған суда сақталады;
- Құлпынаймен, қойбүлдіргенмен, қызыл қарақатпен жасалған коктейль-салаттарға міндетті түрде қаймақтарды қосу керек — бұл балаларда диатез мен ісірудің пайда болуын азайтады.

6.6.1 ТІСКЕБАСАР САЛАТТАР

Көкөністі коктейль-салаттар. Қабығынан тазартылған қиярды сабанға турайды, қызанақтарды — тілімдерге, қайнатылған түсті қырыққабатты гүл талшықтарын бөледі. Фуржерге кесілген қиярларды, содан кейін қызанақ қабаттарын, үстіне — түсті қырыққабатты салады. Салатты дәмдеуішпен құяды. Берер кезінде оны консервіленген бұрышпен және ақжелкен аскөктерімен әсемдейді.

«Пестрый» коктейль-салаты. Дайындалған жаңа піскен қиярларды және қызанақтарлы майда кубиктерге және кесектерге кеседі, түйінді пиязды ұсақтап турайды, қызыл шалғамды қабатынан тазаламайды. Ыдысқа қабаттармен салады, көкөністерді алмастырып және жасыл бұошақты қосады, майонезбен дәмдейді. Салатты аскөкпен және қатты піскен жұмыртқа бөліктерімен безендіріледі.

«Тәбетті» коктейль-салат. Дайындалған алмаларды, сәбіз, жаңа піскен

қиярларды жұқа сабандарға және кубиктерге кеседі, қызанақтарды — домалақ етіп кеседі. Алмаларды, сәбіздерді, қиярларды және қызанақтарды алмастыра отырып, барлығын қабаттарға салады. Тұзбен, қантпен, лимон шырынымен дәмдейді. Қызанақ домалақтарымен безендіреді. Кілегеймен құяды, жанынан аскөктің сабақтары қойылады.

Алма мен сәбізден жасалған коктейль-салат, қабығынан және дәнінен тазартылған алмаларды бөліктерге кеседі, сәбізді — сабанға кеседі. Барлығын вазаға қабаттап салады, үстіне мейіз қосылады. Салатты балмен араластырып, лимон шырынымен себеді. Үстіне шағылған жаңғақтарды салады.

Ірімшіктен жасалған коктейль-салат. Ірімшікті үккіште үккілейді. Қабығынан және дәнінен тазартылған алмаларды, және қайнатылған сәбізді кубиктерге турайдды. Барлығын вазаға салат жапырағына салады. Соққыланған қаймақпен кілегеймен дәмдейді. Үстіне ұсақталып шағылған жаңғақтарды себеді. Аскөкпен әсемдейді.

Швейцарлық коктейль-салат. Қатты ірімшік пен ананасты кубиктерге кеседі, жаңғақтарды ұсақтайды. Барлығын қабаттап керамикаға салат жапырағында салады. Кілегей қоспасы мен елеуіш арқылы үккіленген сүзбемен дәмделеді. Аскөкпен әзірлейді.

Шампаньондармен және жаңғақтармен коктейль-салаты. Қауданды салатты жұқа сабандарға кеседі; қайнатылған шампаньондарды жұқа тілімдерге турайдды; грек жаңғағын ұсақтайды. Тұздық үшін өсімдік майына тұз, бұрыш қосады. Барлығын араластырады және суытады. Салатты аскөкпен әзірлейді.

«Фантазия» коктейль салаты. Күрішті салады және суытады. Асшаян таяқшыларын кубиктерге, қайнатылған жұмыртқаны майдалап кеседі. Салынған күрішті кукурузаға қосады, кесілген асшаян таяқшаларын, бөлінген жұмыртқаларды, тұзды, майонездің жартысын қосады, араластырады, фуржерге салады, үстіне майонезді құяды және аскөкпен безендіреді.

Саңырауқұлағы бар балықтан жасалған коктейль-салат. Көксеркені ыстық суға салады, суытады, тілімдерге кеседі, саңырауқұлақтарды қайнатады. Саңырауқұлақтар мен маринадталған қиярларды сабанға кеседі. Дайындалған өнімдерді қабаттап фуржерге салады, майонезбен құяды. Шығым кезінде тәтті маринадталған бұрыштармен, лимонмен, ақжелкен аскөгімен әсемдейді.

Еттен жасалған коктейль-салат. Қайнатылған сиыр етін және тұздалған қиярды кубиктерге кеседі, шалғамды — домалақшаға. Барлығын қабаттап салады және «Кетчуп» тұздығынан, өсімдік майынан, майдалап туралған түйінді пияздан, қанттан, ұнтақталған қара бұрыштан дайындалған маринадпен құяды. Аскөкпен безендіреді. Жеместен бұрын ингредиенттерді араластырады.

Поляктық коктейль-салат. Қайнатылған сиыр етін, сан етті және қиярларды кубиктерге кеседі. Барлығын кубиктеп вазаға салат жапырағында салады. Үстіне консервіленген албыртты, лимон қоспасымен себеді және анар шырынымен себеді. Майонезбен дәмдейді және араластырады. Аскөкпен әсемдейді.

Шошқа еті мен ірімшіктен жасалған коктейль-салат. Шошқа етін, ірімшікті, қабықсыз қиярлар мен қатты қайнатылып піскен жұмыртқаларды сабанға турайдı. Фужерге (керамикаға) қабаттап салынады, майонез және кілегей қоспасын құяды, тұзбен дәмдейді. Маринадталған қызыл бұрыш бөліктерімен, жасыл салат жапырақтарымен, ақжелкен аскөгімен әзірлейді.

Тауық етінен жасалған коктейль-салат. Тауықтың филе бөліктерінен терілерін алады, етті майда кубиктерге кеседі, майдалап туралып, маринадталған қияр мен бұрыштармен біріктіреді, ұнтақталған қара бұрышпен, лимон шырынымен, қықшыл соя тұздығымен дәмделеді. Фуржерге — сабанға кесілген қауданды салатты салады, ал оған — дайындалған тауық салатын салады. Үккіленген ақжелек қоспасынан, кілегейден, қатықтан жасалған дәмдеуіштерді құяды. Домалақталып кесілген қиярлармен, бұрыш жолақтарымен, ақжелкен аскөгімен гарнирлейді.

Жемістер мен тауық етінен жасалған коктейль-салат. Дайын тауықты ыстық суға салады және ақырын қайнатып, көбігін алады. Қайнатылған тауықты суытады, жұмсақ етін бөліп алады, майда кубиктерге кеседі. Алмаларды қабығынан тазартып, сабағынан алады, сабанға кеседі, апельсинді — тілімдерге, жаңғақтарды ұсақтайды. Дайындалған өнімдерді фуржерге кезектеп салады, анар шырынымен себіледі, майонезбен және соққыланған қаймақтармен дәмдейді. Берер кезінде аскөкпен әзірлейді.

Жұмыртқадан жасалған коктейль-салат. Қайнатылған жұмыртқа, тұздалған қиярларды, түйінді пиязды ұсақтап тілімдерге кеседі, қыша қосылған майонезбен дәмдейді. Шыны ыдысқа салады және аскөкпен, үккіленген жұмыртқа сарыуызымен әрлейді.

6.6.2 ДЕСЕРТ САЛАТТАР

Десерт салаттарын бірнеше жеміс түрлерінен жидектердің қосындысымен және оларсыз дайындайды. Салаттарды соққыланған қаймақтармен дәмдейді, ірімшік пен жұмыртқаның ақуызын қосады. Десерт салаттарында көп мөлшерде витаминдер, жақсы сіңетін ақуыздар мен майлардан, және де калориясы жоғары тағам болыа табылады. Оларды әлсіз адамдарға, балаларға, спортсмендерге кеңес беріледі.

Жеміс-жидекті коктейль-салат. Қабықсыз, өзексіз және дәнсіз алмалар мен алмұрттарды жұқа тілімдерге кеседі, дайындалған жидектерді салады, тұздықпен дәмдейді. Тұздықты дайындау үшін жұмыртқаның сарыуыздарын қант ұнтағымен ұнтақтайды, қаймақтарды, жеміс сиробын қосады және араластырады. Фужерде немесе керамикада ұсынады.

Алма мен апельсинді коктейль-салат. Қабықсыз өзексіз және дәнсіз алмалар мен апельсинді кубиктерге кеседі, анар мен лимон шырыны қоспасында ұстайды. Жақсылап суытылып, маринадталған жемістерді бокалдарға салады. Соққыланған

қаймақпен, жеміс және печенье домалақтармен әзірлейді (6.1-сурет).

Қауыннан жасалған коктейль-салат. Жетілген қауынның жұмсағынан ойма арқылы шарлар мен кубиктерді кеседі, лимон қоспасында және анар шырынында ұстайды. Шарларды шампан бокалына салады және суытылған апельсин шырынын құяды.

Жаңғақтары бар жемістерден жасалған салат-коктейль. Алқорылар, өріктер, алмұрттар, алмаларды сүйектері мен өзектерін алып, бөліктерге кеседі. Сүйексіз жүзімді жуады, жидектерді ақырындап жұлып алады. Бәрін араластырады, кілегей, үккіленген қантты, лимон шырынын және цедраны қосады. Вазада ұсынады, ұсақталған жаңғақтарды себеді.



6.1- сурет. Алма мен апельсиннен жасалған коктейль - салат

Жидекті коктейль-салат. Қаражидек пен қызылжидекті, бұлдіргенді, қарақатты жуады, суды жақсылап сүзеді, қабаттармен вазаға салады. Қант себеді және соққыланған қаймақпен дәмдейді.

Жемісті мармеладпен коктейль-салат. Тазартылған банандар мен алмаларды өзегінсіз кубиктерге кеседі және фуржерге салады, кубиктерге кесілген мармеладтарды қосады, соққыланған қаймақпен әрлейді. Ұсыну кезінде ұсақталып қуырылған жаңғақтар себіледі.

Бананмен коктейль-салат. Қабығынан тазартылған банандарды домалақ етіп кеседі, ананастарды — кубиктерге. Қатты піскен жұмыртқаларды майдалап кеседі. Барлығын вазаға салат жапырақтарына салады, шырын лимонымен себеді және кілегеймен дәмдейді. Үстіне қуырылып, ұсақталған жаңғақтар себіледі.

Коктейль-салат «Қуаныш». Күрішті салады және суытады. Мейіз бен кептірілген өрікті жуады. Кептірілген өрікті майда кубиктерге кеседі, мейізбен, күрішпен араластырады, сиропты құяды, фуржерге салады, соққыланған қаймақпен әрлейді. Үстіне шағылған жаңғақтар себіледі.

-
1. Жабық бутербродтардың ашық бутербродтан айырмашылығы?
 2. Ыстық бутербродтарды дайындау ерекшеліктері қандай?
 3. Қандай бутербродтарды калориялы деп атайды?
 4. Порциялық өнімдерді ұсынудың қандай тәсілдерін білесіз?
 5. Салат композицияларын құру ережелері қандай?

БАСЫТҚЫЛАР ӨНДІРІСІ

7.1

ГАРНИРЛЕР ЖӘНЕ САЛҚЫН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАРҒА АРНАЛҒАН ТҰЗДЫҚТАР

Салқын тағамдар және балық тағамдарынан, ет тағамдарынан және құстан басытқыларды көкөніс гарнирлермен береді — қарапайым және күрделі; гарнирлер ретінде сондай-ақ көкөніс салаттары да пайдаланылады.



Қарапайым гарнирлер жас, тұздалған қияр және қызанақтар, жасыл және басты пияз, маринадталған жеміс-жидектер болып табылады. Көкөністерді тіліктермен немесе ұсақ текшелеп кеседі. Жеміс-жидектердің ұсақ даналарын тұтастай пайдаланады. **Күрделі гарнирлер** пісірілген көкөністерден (картоп, сәбіз, бадана, қызылша), консервіленген жасыл бұршақ, жас және тұздалған қияр және қызанақтар, маринадталған алма, алхоры, жүзімнен тұрады. Бұл өнімдерді олардың дәмдік сәйкестіктерін және түсті контрасттерінен ескерумен топтайды. Ет және балық өнімдерінің күрделі гарнирлерінің құрамында — ұсақ текшемен кесілген ет (балық) желе. Желе ет және балық винегреттерін безендіру үшін ғана қолданылады.

Салқын тағамдар және басытқыларды дайындаудың қазіргі технологияларында дәмдеуіштер ретінде барлық мүмкін қатықтар, тұздықтар, майонез, қаймақ, сұйық май, кулинарлық тұздықтарды қолданады. Көптеген салқын тағамдар және басытқылардың ащы дәмі бар (майшабақ, шабақ балықтан, ашыған орамжапырақтан, тұздалған және маринадталған саңырауқұлақтардан басытқылар), сол себепті оларға дәмдеуіштер және тұздықтар берілмейді. Кейбір салқын тағамдар және басытқылар балғын дәмге ие (сорпа құйылып ұйыған балықтар, ет; үй құсы және жабайы құстардан салқын тағамдар) — бұл жағдайда оларға ащы дәмдеуіштер және тұздықтар беріледі (қыша, ақжелке, майонез тұздығы).

Шофруа қоңыр тұздығы. Қоңыр тұздықты дайындау: қызыл негізгі тұздыққа қозықұйрықтардан қайнатындыны құяды және қалақшамен араластырып, 15-20 мин ішінде қайнату керек. Сонан соң қойылтылған сорпа (фюме), ет желесі, мадера, тұзды қосады және араластыра отырып, жабысқақ консистенция алғанға дейін қайнатады; қайнағанда көбікті алу керек. Дайын тұздықты тығыз сүзгімен сүзгілейді. Тұздық жабайы құстан тағамдарға құю үшін қолданылады.

Шофруа ақ тұздығы. Ақ тұздыққа кілегей ақ жүзім виносын қосады. Қалғаны қоңыр тұздықты дайындауға ұқсас. Тауық, балапан, күркетауық, балыққа құю үшін қолданылады.

Фисташка тұздығы. Тазаланған фисташкалар және тәтті бадамды үккіште үгеді, суық қою сүт тұздығын қосады, шикі сарыуыз, тұз, бұрышты құяды араластырады және барлығын сүзгіден өткізеді. Алынған қоспаға сұйық май (дұрысы – зәйтүн майы) және лимон шырынын құяды. Ақжелек және шырғалжың көгін, жасыл пиязды булайды, кептіреді және сүзгіден өткізеді. Езбені көкпен және тұздықпен араластырады.

Жемістен салаттарға арналған қаймақ тұздығы. Жидектер жеміс сабағын алғаннан кейін суық суда жуылады және сүзгі немесе үлкен елекке су ағу үшін салынады, сонан соң жиі сүзгіден өткізеді. Лимон және апельсиннен қабығын кесіп алады. Шырынын сығады, ал жұмсақ бөлігін ұсақтап кеседі, жидітеді және суытады. Алынған шырынды (жидектік, лимон және апельсин) және жұмсақ бөлікті қаймақпен қосады, қант, ұнтақталған даршын, ликерді қосады және жақсылап араластырады. Бұл тұздықты тек суытылған өнімдерге құяды. Оны апельсин, мандарин, қауын, қарбыз жемістері бар салаттарға ұсынады.

Көкөністі салаттарға арналған қаймақ тұздығы. Уксусты ыдысқа құяды, қант, тұз, ұнтақталған бұрыш қосады және қалақшамен жақсылап араластырады. Алынған қоспаны берер алдында қаймақпен қосады. Көкөніс, жеміс, түсті орамжапырақ, көкөністері бар саңырауқұлақ салаттарына ұсынады.

Көк қосылған ірімшікті тұздық. Ірімшікті езгілейді, сүтпен еседі және біртекті массаға дейін араластырады. Пияз-порей, ақжелкен көгі және сарымсақты үгеді. Сүт-ірімшікті массаға ұсақталған порей пиязын, ақжелек көгі, сарымсақ, ас қышасы және лимон шырынын қосады. Массаны мұқият араластырады. Көкөніс салаттарына соусты береді.

Майонез тұздығы. Ақуыздардан мұқият ажыратылған шикі сарыуызға қышаны, тұзды қосады және қалақшамен мұқият араластырады. Сонан соң үздіксіз бұлғауда біртіндеп сұйық май құяды. Май 12 ... 16 °C (осындай температурада сұйық май жақсы эмульгацияланады, яғни ұсақ шариктерге ажыратылады, олар сарыуызға өзара жалғаспай таратылады) температурасына ие болуы тиіс. Майдың әр жаңа бөлігін алдыңғы порцияны эмульгациялау аяқталғаннан кейін құяды. Барлық май эмульгацияланғанда, қалақшада жақсы ұстлатын қою тұздық алынады.

Дайындалған тұздыққа уксус, қант қосады, жақсылап араластырады; уксусты лимон қышқылымен немесе лимон шырынымен алмастыруға болады; уксусты қосқаннан кейін тұздық сәл сұйылып, түсі ақшылданады.

Тұздықты дұрыс емес дайындауда немесе ұзақ сақтауда эмульсия бұзылуы мүмкін: майдың шариктері өзара қосылуы мүмкін, соның нәтижесінде бетіне ішінара бөлініп, тұздықтың біртектілігін бұзып, тұздықты майлануы орын алуы мүмкін. Тұздықтың біртектілігін қалпына келтіру үшін майды кішігірім шариктерге сәл бөлу қажет. Ол үшін жұмыртқа сарыуызын жеке ыдысқа шығарады және қоспаны үнемі бұлғай отырып, майланған тұздықты аз-аздан қосады.



Барынша тұрақты эмульсияны алу үшін майонезді бұлғау машинасында дайындаған жөн. Бұнда май барынша ұсақ көпіршіктерге ажырайды, ол олардың қосылуын қиындатады және эмульсияның тұрақтылығын арттырады.

Майонез және оның туындыларын фарфор немесе эмальданған ыдыста сақтайды. Оны кейбір суық тағамдарды, туынды тұздықтар, салаттарға арналған қатықтарды дайындау үшін пайдаланады. Тұздықтың рецептуралық құрамы шарап уксусы, зәйтүн майы, дижондық қышаның арқасында өзгеруі мүмкін. Барынша танымалдары келесі туынды майонездер болып табылады.

Айоли. Дайын майонезге уақталған сарымсақты қосады. Оны тұтастай пісірілген жұмыртқаларға, ұлуларға, салқын етке береді.

Шантильи. Майонезді шайқалған кілегейлермен қосады. Оны салқын көкөністерге, пісірілген немесе бумен пісірілген суық балыққа береді.

Тартар. Майонезге ұсақтап туралған консервіленген қияр, киеуіл, эстрагон, ақжелкенді қосады. Оны қуырылған суытылған балыққа және балық қақтамасына ұсынады.

Қаймақ қосылған майонез. Майонезді алдында сипатталғандай оған қою қаймақ, қант, тұз, бұрыш қосады және жақсылап араластырады. Қаймақ қосылған майонезді еттен, балықтан суық тағамдарға ұсынады, салаттарға құю үшін қолданады.

Ақ тұздығы бар майонез. Майонез тұздығын дайындайды, сонан соң ет немесе балық сорпасында дайындалған суытылған ақ тұздықпен қосады; дайын тұздықты жақсылап араластырады. Тұздықтың мақсаты қаймақ қосылған майонездегідей.

Корнишондары бар майонез. Корнишондарды ұсақтап кеседі, дайындалған тұздыққа майонезді салады, ащы тұздықты қосады және біртекті массаны алғанға дейін жақсылап араластырады. Корнишондарды толығымен немесе ішінара пикули және каперстердің сәйкес мөлшерімен алмастыруға болады. Бұл тұздықты сондай-ақ ақ тұздықты немесе қаймағы бар майонезбен де дайындайды. Оны ет және балық тағамдарына ұсынады.

Көгі бар майонез. Саумалдық, ақжелек, аскөк және эстрагонды жабық ыдыста

қатты қайнатып бұқтырады. Дайын көкті суытады сүзгі арқылы ысқылайды, майонезді тұздықпен қосады, ащы тұздықты, қант, ас қышасын, тұзды қосады, сонан соң осылардың барлығын жақсылап араластырады. Оны суық ет және балық тағамдарына береді.

Томат және пиязды майонез. Томат-езіндіні қайнатады, суытады, сонан соң дайын тұздықты майонезбен жақсылап араластырады, ұсақтап туралған басты пиязды, алдын ала пассерленген және суытылған, ұсақталған эстрагон жапырақтарын алдын ала қосады және тағы да араластырады. Пісірілген суық балыққа береді.

Томат және тәтті бұршаққынды бұрышты майонез. Томат езіндісін қайнатады және суығаннан кейін майонез тұздығымен жақсылап араластырады. Сонан соң ащы тұздықты, тәтті бұршаққынды бұрышты қосады, оны қосар алдында суық суда шаяды, сүзгіде кептіреді, кептіреді, дәндерін алады және өте ұсақ етіп кеседі, дәміне қарай тұз қосып, тағы да бір рет мұқият араластырады. Оны суық ет және балық тағамдарына береді.

Желе қосылған майонез. 1-тәсіл. Ыстық ет, тауық немесе балық сорпасына суық суға салынған желатинді қосады. Желатин ісінгенде, сорпаны сүзеді. Суытылған, бірақ суымаған сорпаға өсімдік майын қосады және оны бұлғағышпен қою біртекті ақ масса пайда болғанға дейін бұлғайды (25 ...30 мин).

Егер массаны бұлғауда тым жылдам қоюласа, онда оны сәл қыздырады және қайтадан бұлғайды. Бұлғау кезінде тұздыққа уксус немесе лимон қышқылын қосу керек. Тұздықты бұлғау процесі үздіксіз болуы тиіс.

2-тәсіл. Қатпаған желе-сорпаға (1-тәсілді қараңыз) майонез тұздығын қосады және бұлғауышпен мұқият бұлғайды.

3-тәсіл. Қатпаған желе-сорпаны суытылған ақ тұздықпен, майонез тұздығымен, уксуспен араластырады және мұқият бұлғауышпен бұлғайды. Суық балық, үй және жабайы құстың белдеме етіне құю үшін қолданады.

Тұздық-винегрет. Бітеу пісірілген жұмыртқаның сарыуызын сүзгіден үйкелейді және керамика ыдыста біртіндеп сұйық май қоса отырып, ағаш қасықпен езгілейді. Осыдан кейін массаға ұсақтап туралған каперс, корнишон, жасыл пияз, ақжелек көгін және эстрагонды қосады. Бір уақытта уксус, ащы тұздық, тұз, бұрышты қосады. Сорпалық өнімдерден тағамдарға беріледі.

Ас қышасы. Құрғақ қыша ұнтағын ыдысқа салады, ыстық су құяды және қалақшамен түйірсіз қалың массаны алғанға дейін араластырады. Сонан соң қайнатылған массаға ыстық су құяды және суық жерге 8 ... 10 сағатқа қояды, осыдан кейін суды абайлап төгеді. Қышаға тұз, қант салады, сұйық май құйып, жақсылап араластырады, осыдан кейін уксус қосады және қайтадан араластырады. Қыша кейбір тұздықтар, қатықтар дайындау үшін және ас дәмдеуіші ретінде қолданылады.

Уксусы бар ақжелкек тұздығы. Тазаланып, жуылған ақжелкекті үккіште немесе шикі көкөністерді кесуге арналған машинада ұсақтайды. Сонан соң

пышақпен сәл кеседі, ыстық су құяды, ыдысты қақпақпен жабады. Ақжелкек суығанда уксус, тұз, қант қосады және араластырады. Оны салқын ет және балық тағамдарына ұсынады.

Қызылша қосылған ақжелкек салқын тұздығы. Тұздықты алдында сипатталғандай дайындайды, алдын ала пісірілген, ұсақ үккіштен өткізілген қызылшаны қосады. Оны ет және балық сілікпелеріне, суық көкөністерге, тұздаған етке ұсынады.

Қаймақ қосылған ақжелкек тұздығы. Дайындалған ақжелкекті қаймақпен араластырады, тұз және қант қосып, араластырады. Оны салқын пісірілген торайға және ет сілікпесіне ұсынады.

7.2

КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖӘНЕ САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН БАСЫТҚЫЛАР

Салқын басытқылар аз шығымға ие; олар гарнирсіз (уылдырық, ақсерек, кета, майбалықтар) немесе гарнирдің кіші мөлшерімен (майшабақ және пияз қосылған майбалық) беріледі.



Басытқыларды ыстық түрінде беруге болады (ыстық басытқылар). Ыстық басытқылар дайындау технологиялары бойынша ыстық негізгі тағамдармен ұқсас (ет, балық, сорпалық өнімдер), бірақ ащы дәммен және ұсынылуымен ерекшеленеді (порциялық табаларда, кроншелдерде, кокотницаларда гарнирсіз ұсынылады).

Басытқыларды дайындау үшін жасыл салаттар және ет, картоп және ет, құс еті, ірімшіктер пайдаланылады, сол себепті олардың тағамдық құндылығы әр түрлі: олардың кейбіреулері төмен калориялы (жасыл салаттар, қияр және қызанақтан басытқылар) және дәрумендер мен минералды қосылыстар көзі ретінде қызмет етеді, ал кейбіреулері - төмен калориялы, себебі ақуыздар, майларға бай (фаршталған торай, бауырдан паштет).

Май қосылған шалғам. Дайындалған шалғамды жіңішке дөңгелектермен кеседі және сұйық май құяды.

Маринадталған қызылша. Суытылған тазаланған пісірілген қызылшаны текшелеп, қырлап, тілімдеп немесе саламдап кеседі, ыстық маринад құяды және 0 ...4 °C температурада 3 ... 4 с. ішінде маринадтайды. Сонан соң маринадты төгеді, ал қызылшаға қант құяды. Төгілген маринадты борщ және маринадтау үшін қолдануға болады. Маринад: ыстық суға бұрыш, даршын, тұз, қалампыр, лавр жапырағын салады, қайнауға жеткізеді, 4 ... 5 с. қояды, уксус қосады және сүзеді. Маринадқа тмин (0,1 г) қосуға болады. Маринадтау үшін кесілген

бөктірілген немесе пісірілген қызылшаны пайдалануға болады. Маринадталған қызылшаны салат, борщ үшін немесе ет, балық және басқа тағамдарға гарнир ретінде қолданады.

Маринадталған асқабақ. Тұз, қант, дәмдеуіштері бар суды қайнауға жеткізеді, қабығы және дәндері тазаланған, 12 ... 15 мм қабырғамен кесілген асқабақты салады. Оны жұмсақ жағдайда пісіреді, сонан соң суытады, уксус қосады және асқабақты 5 ... 6 с. ішінде суық жерде ұстайды. Асқабақты маринадтпен бірге суық жерде 75, 100 г 1 порцияға береді.

Маринадтағы асқабақ. Қабығынан және дәндерінен тазаланған асқабақты бөліктерге кеседі, ұнға аунатаы, сұйық майда қуырады, дайын маринадты 10 ... 15 мин. ішінде бұқтырады.

Маймен қызыл бадана. Іріктелген және жуылған баданды суық суда 5 ... 8 с. ішінде жібітеді. Жабық ыдыста әлсіз қайнауда 1 ... 2 с. пісіреді, қайнатпаны төгеді. Пиязды сұйық майда шала қуырады. Пісірілген суытылған баданаға пассерленген пияз тұзбен түйілген сарымсақ ұсақ кесілген көк, хмели-сунели, қызыл ұнтақталған бұрышты қосады және араластырады.

Үкпе бадана. Дайындалған бадананы қақпағы жабық ыдыста әлсіз қайнауда 1-2 сағ. ішінде пісіреді. Пісірудің соңында тұз қосады, қайнатпаны төгеді, біртіндеп сұйық май құя отырып, бадананы үгеді, бұлғайды, жаншылған сарымсақ қосады және араластырады. Барлығын төбешік қылып қояды, пассерленген басты пияз сақиналарымен және көктің бұтақшасымен безендіреді. Ұсыну үшін тарталеткаларды пайдалануға болады. Үгілген баданға зәйтүн немесе үгілген брынзаны қосуға болады.

«Дала» баялдысы. Баялдылар және жас қызанақтарды шаяды, шпажаға тығады және қыздырылған көмірдің үстінде 15 ... 20 мин ішінде пісіреді. Көкөністерді шпажадан алады, қабығынан тазартады. Пісірілген көкөністерді ұсынарда ұсақ кесілген тәтті бұрышпен, басты пиязбен, көкпен араластырады және жаншылған сарымсақты себеді. 1 порцияға 75 ... 100 г-нан беріледі.

Қызанақпен бұқтырылған баялды. Тазартылған, шеңберлеп кесілген баялдыларды және ірі бөліктермен кесілген жас қызанақтарды жекелеп майда қуырады. Қуырылған баялдыларға су қосып, тұздықты құяды (қуырылған баялдылар массасының 15 ... 20 %), тұздайды және 15-20 минут ішінде бұқтырады. Бұқтырудың соңында жаншылған сарымсақты және қуырылған қызанақты қосады. 1 порцияға 100 ... 150 г-нан ұсынылады.

Жаңғақ қосылған баялдылар орамалары. Баялдыларды қабығынан тазалайды, 0,5 см қалыңдықпен жолақтарға тегістеп кеседі, тұздайды және ащы дәмін жою үшін 10 ... 15 минутқа қалдырады. Сонан соң шаяды, кептіреді, қуырады. Қуырылған баялдыларға фарш салады, орама түрінде орайды, қаңылтыр табаға бір қатарға тізеді және 5 мин. ішінде қуыру шкафында қыздырады.

Фарш үшін: тазартылған жаңғақтарды ұсақтайды, ұсақтап кесілген көк, сарымсақты, тұз, майонезді қосады, барлығын араластырады.

Сарымсақ қосылған көкөніс басытқысы (марий ұлттық тағамы). Шикі тазаланған сәбізді ұзыннан, басты пияз — жартылай сақиналы кеседі және сұйық майда шала қуырады. Бөліктерге туралған жас қызанақтарды қуырады. Көкөністерді ыдысқа салады, су, тұз, дәмдеуіштер қосылған пассерленген ұнды қосады. Бұқтырудың соңында қант және ұсақтап туралған сарымсақты қосады. Басытқы суық күйінде 1 порцияға 75 ... 100 г-нан беріледі. Көктің бұтақшаларымен безендіруге болады.

Қырғызша басытқы. Тәтті бұрышты іріктеп, жуады, жеміссабағының айналасын кеседі және оны бұршаққын тұтастығын бұзбастан алып тастайды, булайды, фаршпен толтырады және суыққа 1 сағатқа қалдырады.

Фарш үшін: сырды үккіште үгеді, жұмсартылған сары маймен араластырады, ұсақталған сарымсақ қосып, араластырады.

Бұрышты ұсынарда дөңгелектермен кеседі, тамаққа қояды ақжелек көгімен безендіреді.

«Ләззат» басытқысы. Тәтті бұрышты іріктеп, жуады, жеміс сабағының айналасын кеседі және оны бұршаққын тұтастығын бұзбастан алып тастайды. Дайындалған бұрышқа ыстық су құйып, дуршлагқа лақтырады және фаршпен толтырады.

Фарш үшін: брынзаны ұсақ үккіште үгеді, жұмсартылған сары май, қаймақ, ұсақталған сарымсақ және аскөк қосады. Берерде дөңгелектерге кеседі және ақжелек көгін себеді.

Баялды қоспасы.

1-тәсіл. 1. Пешті 190 °C дейін қыздырады, жайпақ қаңылтыр табаны сары маймен майлайды. Баялдыларды, қызанақтар және бұрышты жуады, қағаз сүлгілермен кептіреді, тұз себеді, сұйық май бүркеді және жайпақ қаңылтыр табаға салады.

Пешке салады, 15 минуттан кейін қызанақтар және бұрышты пештен алады, баялдыларды айналдырып, тағы да 15 минут ішінде пісіреді.

Бұрышты тегешке салады, ас пленкасымен жабады және 5 минутқа қояды. Содан соң оның қабығына алады, ортасынан кеседі және өзегін алады.

Қызанақтарды пышақпен тіледі және қабығынан тазалайды. Қызанақтардың қабығын алу үшін ыстық су құюға болады. Оларды басқа ешқандай жылу өңдеуіне ұшыратпайды, яғни қоспаға шикідей қосады.

Дайын баялдыларды пештен алады, суытады, жартылай кеседі және ас қасықпен одан жұмсағын алады.

Қызанақтар және бұрышты ұсақтап кеседі, тегешке салады. Баялдыдар жұмсағын ұсақтап кеседі және қызанақтар мен бұрышқа қосады.

Басты пияз және сарымсақты тазалайды, ұсақтайды. Күнзені жуады, кептіреді және ұсақтап кеседі. Пияз, сарымсақ және күнзені көкөністерге қосады, тұз, бұрыш сеуіп, араластырады. Қоспаға қалған сұйық майды құяды. Тағы да араластырады және тоңазытқышқа кем дегенде 1,0 ... 1,5 сағатқа қояды.

2-тәсіл. Жуылған баялдыларды жеміссабағынсыз в қуыру шкафында дайын болғанша пісіреді, суытады, терісін алады, жұмсағын ұсақтайды. Майдалап кесілген басты пиязды сәл сұйық майда шала қуырады, сонан соң томат-езіндісін қосады және 10 ... 15 мин. ішінде шала қуырады. Массаны баялдылармен қосады және қоюланғанша бұқтырады, езілген сарымсак, уксус, тұз және бұрыш қосады. Тамақты сарымсаксыз да дайындауға болады. Баялдылардан қоспаны басытқы ретінде де, ет және балық тағамдарына суық гарнир ретінде де ұсынуға болады.

Кәді қоспасы. Қабығынан тазартылған, дөңгелете кесілген кәділерді қуыру шкафында пісіреді және ұсақтайды. Ұсақтап туралған ақбас орамжапырақты жартылай дайын болғанша бұқтырады, томатпен шала қуырылған басты пиязды қосады және орамжапырақты дайын болғанша бұқтырады. Бұқтырудың соңында кәділерді қосады, уксус, тұз, бұрыш салады.

Көкөністі қоспа. Дайындалған баялдыларды қуыру шкафында пісіреді, қабығын алады, суытады және ұсақтайды. Тазартылған және дөңгелете кесілген кәділерді қуыру шкафында пісіреді және ұсақтап кеседі.

Кесілген басты пияз және сәбізді томат-езіндісімен шала қуырады, ұсақтап туралған ақбас орамжапырақты қосады және орамжапырақты дайын болғанша бұқтырады, осыдан кейін кәділерді және баялдыларды қосады және 15 ... 20 мин. ішінде бірге бұқтырады. Қоспаға уксус, бұрыш, тұз қосады.

Қызылша немесе сәбіз қоспасы. Қызылша немесе сәбізді пісіріп алады, қабығын тазалайды және ұсақтап турайды. Басты пияз ұсақтап турайды және шала қуырады, қуырудың соңында томат-езіндісін қосады. Ұсақталған көкөністерді шала қуырылған пиязбен араластырады, дәмдеуіштер, уксус, қант қосып, қыздырады және суытады. 1 порцияға 75 ... 100 г-нан беріледі.

«Күз сыйы» қоспасы. Қызылшаны және сәбізді пісіріп, тазалайды және турайды. Дайындалған басты пияз, жас қызанақтарды, тәтті бұрышты турайды және сұйық майда шала қуырады. Көкөністерді қосып, езгілейді, тұз және уксус қосып, араластырады, қыздырады және суытады. Порциясына 100 г-нан жіберіледі.

Саңырауқұлақ қоспасы. Дайындалған кептірілген саңырауқұлақтарды дайын болғанша пісіріп, суытады, тұздалған, суық суда жуылған саңырауқұлақтармен қосып, ұсақтайды. Майдалап кесілген басты пиязды сұйық майда сәл шала қуырады, саңырауқұлақтармен қосып, 10-15 мин. ішінде қуырады, уксус және дәмдеуіштер қосады. Қоспаға басқа өнімдерді салу нормасын азайтып, қант қосуға болады.

Саңырауқұлақтардан құймалар. Пісірілген саңырауқұлақтарды, басты пиязды ұзындап турап, қуырады, ұсақтап туралған сарымсакты қосады. Қалыпқа желе қабатын құйып, суытады. Желеге көк, дайындалған саңырауқұлақтарды пиязбен қояды. Үстінен қайтадан желе құйып, суытады. Берердің алдында қалыпты бірнеше секундқа ыстық суға түсіреді және құймаларды түсіреді.

«Мухоморчики» басытқысы. Қиярлар, қызанақтар, салат жапырақтары және

ақжелеті жуады. Жұмыртқаларды тазалайды, өткір ұштарын кесіп алады, сарысын алып, оларды майонезбен, қышамен және тұзбен езгілейді. Жұмыртқаларды тұрақты болу үшін үшкір емес жағынан кеседі. Жұмыртқаларды дайындалған салмамен толтырады.

Қызанақтарды жартылай кеседі және дәнін және жұмсағының бөлігін шай қасығының көмегімен алып тастайды. Каннелдеуге арналған пышақпен қиярларда бойлық іздерлі тіледі, осыдан кейін оларды ұсақ бөліктермен кеседі.

Жұмыртқаларды қызанақтардың жартысымен жабады және нүктелер түріндегі суретті қаймақпен немесе майонезбен жағады. Дайындалған басытқыны қиыр тіліктерімен, саңыруқұлақтармен, салат жапырақтарымен және ақжелекпен безендіреді.

Баялды қоспасымен фаршталған қызанақтар. Қызанақтардың өзегін алып тастап, тұздайды. Дайындалған қызанақтарды фаршпен — баклажан қоспасымен толтырады — және көкпен безендіреді.

Молдаванша фаршталған қызанақтар. Қызанақтардың жұмсағын жартысын алып тастап, оларды фаршпен толтырады.

Фарш үшін: туралған жұмыртқаларды ұсақтап туралған көк пиязбен, көкпен, ақжелекпен немесе аскөкпен, жаншылған сарымсақпен, қызанақтың жұмсағымен, үгілген сырмен араластырады, тұз қосып, қаймақ құяды.

Асқа ұсынар алдында қызанақтарға қаймақ құйып, үгілген сыр себеді.

Фаршталған жұмыртқа және пияз немесе ет салатымен фаршталған қызанақтар. Қызанақтың жоғарғы бөлігін ол қақпақ түзетіндей кішкене кеседі. Қызанақтың төменгі бөлігінде жұмсағының жартысын алып, фарш үшін тереңдеу жасайды. Қызанақтарға тұз, бұрыш себеді және фаршпен толтырады. Ұсынарда майонез немесе қаймаққа «Южный» тұздығын қосып, құяды және көк себеді.

Фарш үшін: бітеудей пісірілген жұмыртқаларды турайды, ұсақталған қызанақ жұмсағын және ұсақтап туралған көк немес басты пиязды қосады. Дайындалған қызанақтарды дайын ет салатымен толтыруға болады.

Саңыруқұлақтармен фаршталған қызанақтар. Фарштауға арналған қызанақтарды бұрын сипатталғандай дайындайды.

Фарш үшін: ұсақтап кесілген саңырауқұлақтарға ұсақталған қызанақ жұмсағын және ұсақтап туралған пиязды қосады. Қызанақтарды фаршпен толтырады. Ұсынарда майонез немесе қатық құяды.

Брынза және маймен фаршталған бұрыш немесе қызанақтар.

Дайындалған қызанақтар немесе бұрышты кондитерлік қапшық көмегімен фаршпен толтырып, суытады.

Фарш үшін: брынзаны ұсақ үккіште үгеді, шайқалған сары маймен қосады және мұқият араластырады.

Ұсынарда қызанақтарды көктің бұтақшаларымен, дөңгелете кесілген бұршақпен, ақжелек көгімен безендіреді.



7.1-сурет. Фаршталған кәділер

Сырмен фаршталған бұрыш. Қызыл болгар бұрышын жуады, дәндерін алады. Қатты сыр және суытылған сары майды ірі үккіште үгеді. Сарымсақты ұсақтайды. Барлығын мұқият араластырады, бұршақ массасымен толтырады және оларды 20 ... 30 минутқа тоңазытқышқа қояды. Дөңгелете кесілген бұрышты тәрелкеде береді. Ақжелек көгімен безендіреді.

Көкөністермен фаршталған кәділер. Қабығынан тазартылған кәділерді көлденеңінен 3 ... 5 см (кәдінің диаметріне байланысты) ұзындықты бөліктерге бөледі, жұмсағының жартысымен дәндерді алады және жартылай дайын болғанша тұздалға суда қайнатады. Дайындалған кәділерді көкөніс фаршымен толтырады, маймен майланған жұқа қаңылтырға салады, ұсақ сыр сеуіп, пісіреді. Кәдіге қаймақ немесе томат бар қаймақ тұздығын құяды, қаймақ қосады, оны қайнатады (7.1-сур.). Фарш үшін: орамжапырақты ұзындап немесе ұсақ такталармен кеседі, қуырады, сәбіз және ақжелекті (немесе балдыркөкті) ұсақ текшелермен турап, шала қуырады. Жартылай сақиналап туралған басты пиязды жеке шала қуырады. Сонан соң шала қуырылған томат-езіндісін, ұсақтап кесілген және сәл қуырылған жасыл пиязды, жасыл бұршақты, ұсақталған сарымсақты, бұрышты қосады, араластырады да, қыздырады.

7.3

ЖҰМЫРТҚАДАН БАСЫТҚЫЛАР

Жұмыртқа салаты. Жұмыртқаларды бітеудей пісіреді, тұздалған қиярлардың қабығын тазалайды. Жұмыртқаларды, қиярлар, басты пиязды ұсақ текшелермен немесе бөліктермен турайды, дайын қышаны, майонезді қосып, араластырады. Салатты салат салғышқа үйіп қояды және көкпен ресімдейді.

Майонез және гарнирдегі майонездің астындағы жұмыртқалар. Дайындалған көкөністерді (пісірілген картоп және сәбізді) ұсақ бөліктермен кеседі, майонездың

(15 ... 20 г) және «Южный» тұздығының жартысын қосады. Араластырылған көкөністерді порцияға салады, үстінен пісірілген жұмыртқаның жартысын қояды және қалған майонезді құяды. Ұсынарда тағамды туралған желе және көкөністермен (жас қызанақтар, тұздалған қиярлар және жасыл консервіленген бұршақпен) безендіреді.

Май және пияз қосылған туралған жұмыртқалар. Бітеуде пісірілген жұмыртқаларды ұсақтап туралған басты пиязбен араластырады немесе көкпен тұздайды және сары май құяды. Май және пиязы бар ұсақталған жұмыртқаларды жас қызанақтарды толтыру немесе бутербродтар үшін пайдалануға болады.

Майшабағы бар жұмыртқа. Қызылшаны жуып, дайын болғанша пісіреді, тазалайды және үккіште үгеді немесе ұзындап турайды. Жұмыртқаларды бітеудей пісіреді, бойлап ортасынан кеседі. Сарымсақты ұсақтайды. Пияз тазалайды, ұсақтап турайды. Аскөкті ұсақтап кеседі (бірнеше бұтақшасын безендіруге қалдырады). Майшабақты пластинкалап кеседі. Қызылшаны сарыуызбен, пиязбен, сарымсақпен және аскөкпен араластырады, лимон шырынын қосады. Ақуыздарды салындымен толтырады, майшабақтың әр бөлігін көкпен безендіреді.

Майшабақпен және пиязбен фаршталған жұмыртқалар. Бітеудей пісірілген жұмыртқаларды, ортасынан бөліп сарысынан ажыратады, оны үгеді және басты пиязды немесе көкті және еттартқыштан өткізілген майшабақтың жұмсағын қосады (майшабақты алдын ала суға салады). Алынған массаға майонездің $\frac{1}{2}$ бөлігін салады, ақуызға сарыуыздың орнына салады, ақуыздың төменгі бөлігінен жұмыртқа тұрақты болуы үшін кішігірім бөлік кеседі және қалғанына майонез құяды. Жұмыртқаны жасыл консервіленген бұршақпен, балғын қияр және қызанақпен береді, олар фаршталған жұмыртқалардың айналасына шоғыр болып орналасады.

Пиязбен фаршталған жұмыртқалар. Бітеудей пісірілген жұмыртқаларды ортасынан бөліп, оны үгеді. Ұсақтап кесілген басты пиязды сары майда шала қуырады, сары май, қаймақтың жартысын, қыша, тұзды езілген жұмыртқамен қосады және араластырады. Алынған массаны жұмыртқаның ағымен толтырады, қаймақ құяды.

Қоспасы немесе майшабақ майы бар жұмыртқалар. Бітеудей пісірілген жұмыртқаларды ортасынан кеседі. Әр жартысына қоспаны үйіп салыда немесе корнетиктен майшабақ майын шығарады. Қоспасы бар жұмыртқаларды сары маймен безендіреді. Көкөністі салатпен ұсынуға болады (1 порцияға 50 ... 100 г).

Асшаянмен фаршталған жұмыртқалар. Бітеудей пісірілген жұмыртқаларды екі жартыға бөледі, сарыуыздан ажыратады, оны сүртеді және ұсақ кесілген асшаяндар және үгілген ақжелек көгін қосады. Массаны тұздайды, майонездің жартысын қосады (8 г) және жұмыртқа ақуыздарын толтырады (ақуызда тұрақтылық үшін түбін кеседі). Үстінен қалған майонез құяды және ақжелектердің жапырақтарымен безендіреді. Жұмыртқаның қасына бөліктерге бөлінген қызанақтар немесе қиярларды қояды.

Ветчина және қызанақтары бар омлет. Ақуыздан сарыуызды бөледі. Шайқалған ақуыздар және сарыуыздарды бірге қосады, бұлғай отырып, араластырады. Араластырылған ақуыздар және сарысуларды бірге қосады, сәл шайқап араластырады. Жұмыртқа массасына сүт, тұз, бұрышты қосады. Сүттің орнына жұмыртқаға кілегей, қаймақ, айранды, сондай-ақ балық немесе ет сорпасын қосуға болады (омлетке не салынғанына қарай). Қыздырылған майы бар табаға жұмыртқа қоспасын салады және қақпақпен жабады. Омлеттің беті кебе бастағанда, кең қалақшамен оны астынан кигізеді. Омлет табадан сәл ажыратылуы тиіс. Қалақшаны барлық омлетке бұрады. Екінші қалақшамен оны үстінен қысады және тез бұрады. 3 минуттан кейін омлет дайын.

Салманы дайындау үшін ветчинаны жұқа жолақтармен кеседі (0,5 см енімен). Қызанақтарды жуып, текшелеп кеседі (өлшемдері 1x1 см). Ветчинаны және қызанақтарды сұйық майдың кішігірім мөлшерінде қыздырады. Қызанақтармен ветчинаны екі жағынан қуырылған омлетке бірдей қабатпен қояды және омлетті жартылай қояды.

Сыр және ветчинасы бар омлет. Ветчинаны ұсақтап кеседі, оны сырмен және бұрышпен араластырады. Жұмыртқаларды ақуызы саруызбен толығымен араласатындай араластырады. Күюге қарсы жабыны бар диаметрі 22 см орташа қыздырылған табаға майды ерітеді. Май көпіргенде, жұмыртқа массасын құяды, табаның ішіндегін қалақшамен қойылғанға дейін қатты араластырады. Жұқа жұмыртқа қабатын мұқият кигізе отырып, оның жартысын омлетке орайды. Ветчинаны сырмен ортаға қояды, омлеттік массаны жабады, дайын болғанша жеткізеді.

Салма дайындау үшін көктен сабақтарын алып тастайды, жапырақтарын өте ұсақтап турайды, пиязды өте жіңішелеп турайды, көкті жұмыртқа массасына қосады, тұз салып араластырады.

Кәдісі бар омлет. Кәдіні жұқа шеңберлермен кеседі. Пиязды жартылай сақиналап кеседі, сарымсақты ұсақтайды. Табада майды қыздырады және онда кесілген пиязды 2 мин. ішінде қуырады. Кәді дөңгелектерін және сарымсақты қосады, жиі араластыра отырып, тағы да 3 ... 4 мин. ішінде қуырады. Қуырудың соңында тұздайды және қара жаңа ұнтақталған қара бұрыш себеді.

Райханды жуады, кептіреді және ұсақтап кеседі. Майсыз ақ ірімшікті үккіште үгеді. Жұмыртқаларды сәл шайқайды және үгілген майсыз ақ ірімшіктің жартысымен және ұсақталған райханмен араластырады. Дайындалған массаны қуырылған көкөністерге құяды және әлсіз қыздырумен омлет дайын болғанша қуырады. Омлетке қалған майсыз ақ ірімшікті себеді, оны порцияларға кеседі, әр порцияны жартылай орайды және тарелкеге салады.

Шпрот пен жұмыртқадан басытқы. Шпроттың майын төгеді, оларды қағаз сүлгіге қояды. Шпроттардың жартысын езеді, қалғанын безендіруге қалдырады. Бітеудей пісірілген жұмыртқаларды ортасынан кеседі. Олардың ақуызын сарысынан алады. Сарыуыздарды ұсақталған шпроттармен араластырады.

Майонез, лимон шырынын, қыша, ақжелкекті қосады, кайен бұрышын және тұзды қосады, араластырады және ақуыздардың жартысын қоспамен фарштайды. Әр жұмыртқаны шпроттармен, ақжелек жапырақтарымен және қызыл уылдырықтың кішігірім мөлшерімен безендіреді.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

- 1. Суық тағамдар және басытқыларға арналған қарапайым және күрделі гарнирлерді тізіп шығыңыз.
- 2. Басытқыларды ұсыну үшін қандай тұздықтар ұсынылады?
- 3. Жұмыртқадан басытқылар дайындаудың ерекшеліктері қандай?
- 4. Ыстық басытқылар негізгі ыстық тамақтан несімен ерекшеленеді?
- 5. Көкөністер, саңырауқұлақтар және жұмыртқадан салқын және ыстық бастырмаларға іріктеу жасаңыз. Кестені толтырыңыз:

Тұздықтардың атауы	Салқын басытқылар	Ыстық басытқылар

БАСЫТҚЫЛАР ӨНДІРІСІ

8.1

БАЛЫҚТАН САЛҚЫН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР

Салқын тағамдар және басытқылар үшін балық өнімдерін бекіре балықтардың пісірілген немесе қуырылған буындарынан, теңіз және өзен балықтарының порциялық бөліктерінен, сүбе етінен, сондай-ақ асшаян және шаяндардан дайындалады. Терісі бар сүбеге және қабырға сүйектері немесе терісіз сүйектерге бөлінген, порциялық бөліктерге кесілген сүйек қаңқасы бар балықты бөктіреді немесе қуырады. Салқын тағамдар үшін балықты тек өсімдім майында қуырады.

Тұздалған және қақталған арқан балық бөлінген сүбе ет немесе оралған кесілген бөліктер ретінде түседі. Бөлінбеген балықты терілі сүбе етке өңдейді және сұранысқа қарай терісіз бөліктерге және сүйектерге кеседі. Майшабақты таза сүбеге өңдейді. Консервіленген майбалықтар, сардиналар, сайраны алдын ала өңдеусіз (порциялайды) пайдаланады (цв. қосыл., 3-сур.).



Балықтан салқын тағамдарды күрделі көкөніс гарнирімен, салаттармен, жас, тұздалған немесе маринадталған қиярлар немесе тәтті маринадталған бұрышпен жібереді.

Гарнирі бар майшабақ. Майшабақтың сүбесін ұсақ бөліктерге кеседі және әр түрлі шикі немесе пісірілген көкөністерге және ұсақ текшелермен және дөңгелектермен кесілген пісірілген жұмыртқамен гарнирлейді. Гарнирді қояды, көкөністерді түсіне қарай кезектестіреді. Жіберер алдында майшабақ және гарнирге қатық құяды. Тағамды жұмыртқасыз да беруге болады.

Картоп және май қосылған майшабақ. Майшабақ филесін ұсақ бөліктерге кеседі. Ыстық картоп және майшабаққа сұйықмай құяды және сары майдың бір түйірін қосады.

Пияз қосылған майшабақ. Майшабақ сүбесін жұқа бөліктерге кеседі, жіңішке

сақиналармен кесілген басты пиязбен немесе ұсақтап туралған жасыл пиязды үстіне себеді. Тағамға салаттарға арналған қатықты құяды. Тағамға пісірілген картопты беруге болады, қатықтың орнына қаймақ немесе майонезді пайдалануға болады.

Тон астындағы майшабақ. Терісі және сүйектері жоқ майшабақты ұзындап кеседі, үстіне үккіште үгілген немесе ұзындап туралған пісірілген қызылшаны, картопты, сәбіз, қабықсыз және өзексіз алманы, сақиналап кесілген алманы қояды. Әр қабатқа майонез құяды, тағамды 10 ... 20 минутқа суық жерге қояды. Берер алдында оны зәйтүнмен және көкпен безендіреді.

Кесілген майшабақ. Майшабақ сүбесі, қабықсыз және тұқым ауыздарынсыз алма, басты пиязды кеседі, суға салынып, сығылған нанды қосады және ет тартқыштан өткізеді. Алынған массаға май және уксусты қосады. Дайын массаны майшабақ түрінде қалыптастырады.

Гарнирі бар ұсақталған майшабақ. Майшабақ түрінде қалыптасқан дайын массаға ұсақталған жұмыртқаларды және жасыл пиязды себеді. Кесілген пісірілген сәбізбен және маймен безендіреді. Қиярмен және қызанақпен, кесілген дөңгелектермен немесе бөліктермен гарнирлейді.

Майшабағы бар картопты форшмак. Аршылған картопты суда дайын болғанша пісіреді, суды төгеді, картопты кептіреді және ыстықпен сүртеді, сонан соң суытады. Сүбеге бөлінген майшабақты (жұмсағын) және дайындалған басты пиязды кеседі, ет тартқыштан өткізеді. Үгілген картопты дайындалған массамен қосады, ұсақ кесілген ақжелек көгін, сұйық майды қосады және жақсылап араластырады.

Дайын массаны батон түрінде қалыптастырады, бетіне майонез жағады, қуыру шкафына пісіру үшін 3 ... 5 минутқа қояды. Ұсынарда бітеудей пісірілген ұсақталған жұмыртқаларды, кесілген ақжелек көгін себеді. Суық түрде 1 порцияға 100 ... 150 г-нан жіберіледі.

Жұмыртқа және пиязы бар майшабақ. Майшабақты порциялайды, жанына дөңгелек жұмыртқаларды қояды, ұсақтап туралған басты пияз немесе жасыл пиязды себеді, май және қыша немесе салат қатығын құяды. Тағамды жұмыртқасыз да беруге болады. Майшабақ, хамса, салака немесе тюльканы пісірілген картоппен және қуырылған пияз немесе ыстық картоппен және сары майдың бөліктерімен ұсынуға болады.

Гарнир және ақжелкекпен пісірілген балық. Бекіре балықтың буындарын шаяды, байлайды, терісімен төмен қаратып, балық қазанының қойылатын торына салады, көкөністерді, тамырсабақтарды, тұзды қосады және 30 ... 45 мин ішінде 85 ... 90 °C температурада пісіреді; пісіру аяқталғанға дейін 10 минут бұрын бұрыш және лавр жапырағын қосады. Сүйек қаңқасы бар балықты терісі бар сүбеге, қабырға сүйектеріне ажыратады, порциялық бөліктерге кеседі. Терінің бетіне екі-үш тілік жасайды, ол пісіргенде тері өзгермеуі үшін. Ыдысқа теріні үстімен бір қатарға қояды. Ыстық су құяды, оның деңгейі 3 ... 5 см-ге

балықтың бетінен жоғары болуы тиіс. Басты пиязды, сәбізді, ақжелекті, лавр жапырағын, қара ұнтақты бұрышты, тұзды қосады. Сұйық қайнағанда көбікті алады және балықты дайын болғанша 85 ... 90 °С температурада 5 ... 7 мин. ішінде қайнатусыз пісіреді. Суытылған балықты порцияларға кеседі. Ұсынарда балғын көкөністерден гарнир салады. Ақжелкек тұздығын жеке береді. Тағамды гарнирсіз беруге болады.

Майонез астындағы балық. Суытылған пісірілген бекіре балығын немесе пісірілген сүйек қаңқасы бар балық сүбесін порцияларға бөледі. ($\frac{1}{3}$) гарнирінің бөлігіне (орамжапырақтан салат, жас қиярлар немесе қызанақтар немесе пісірілген сәбіз, тұздалған қиярлар, жасыл консервіленген бұршақ және картоп) майонездің жартысын құяды. Үстіне балықты салады, оның айналасына қалған гарнирді салады. Балыққа майонез, гарнирге — қатық құяды. Тағамды безендіру үшін консервіленген крабтарды пайдалануға болады. Майонез астындағы балықты гарнирсіз және қатықсыз жіберуге болады.

Маринадтағы қуырылған балық. Қабырғалы сүйектерсіз терісі бар балықтың порциялы бөліктеріне тұз және қара ұнтақталған бұрыш себеді, ұнға аунатады және дайын болғанша қуырады. Қуырылған балықты порцияларға бөледі, маринад құяды және ұсақтап туралған жасыл пиязды себеді (8.1-сур.). Тағамды пиязсыз беруге болады.



8.1-сурет. Маринадтағы қуырылған балық

Үстіне сорпа құйып құйма құйылған балық бұршақ еті. Бұршақ еттерді балықтың таза сүбесінен дайындайды (3 ...5 дана 1 порцияға). Қалыпқа желені құяды және суытады. Желе қалыптың қабырғаларына 1 см-ге қатқанда, желенің

қатпаған бөлігін төгеді. Қалыпқа лимон бөліктерін, фигуралап бөлінген сәбізді, ақжелек көгін, бұршақ еттерді салады. Әр қабатқа желені құйып, суытады. Қалыпты берер алдында бірнеше секундқа ыстық суға түсіреді және тағамға құйманы салады. Ақжелкектің соусымен, көкөніс гарнирімен береді. (Соуссыз, гарнирсіз де беруге болады).

Балықтан сілікпе. Балықты сүйексіз терісі бар сүбеге бөледі, шаяды, суық су құяды (1:1,5 арақатынаста) және әлсіз қайнауда 30 ... 40 мин ішінде пісіреді. Қайнаудың соңында дәмдеуіштер қосады. Қайнағаннан кейін сорпаны сүзеді, ұсақталған балық жұмсағын қосады, тағы 10 мин. ішінде пісіреді, сонан соң алдын ала езілген желатинді қосады, қайнауға жеткізеді. Сілікпеге ұсақталған сарымсақты қосады (сілікпені сарымсақсыз дайындауға болады), суытады, құяды және суыту үшін суыққа қояды. Ұсынарда ақжелкек тұздығын жеке береді.

Майонез астындағы теңіз өнімдері. Таңқы шаяндар немесе асшаяндар (консервілер), теңіз ирекшелері сүбесі, кальмарлар (терісі бар сүбе) немесе лангусттар (қабықтағы мойындар) пісіреді (консервілерден басқа), талшықтардың ортасынан жұқа бөліктермен кеседі, сонан соң үйіп салады және майонез құяды.

Маринадтағы таңқы шаяндар. Таңқы шаяндарды (консервілер) пластинкалардан босатады, порцияларға салады, маринад құяды, ұсақтап туралған жасыл пиязды себеді және зәйтүнмен безендіреді. Тағамды зәйтүнсіз жіберуге болады.

Қаймақ қосылған таңқы шаяндар. Таңқы шаяндарды (консервілерді) пластинкалардан босатады, порцияларға салады, «Южный» тұздығын қосып майонез құяды, жасыл пияз себеді, қиярлардың кесілген бөліктерімен безендіреді. «Южный» тұздығын майонезбен ауыстыруға болады.

8.2

ЕТТЕН ЖӘНЕ ЕТ ГАСТРОНОМИЯЛЫҚ ӨНІМДЕРІНЕН САЛҚЫН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР

Салмағы 2 кг-нан артық емес еттің барлық түрлерін салқын тағамдар үшін пісіреді. Қой, шошқа немесе бұзаудың төсін ішкі жағынан қабырға жағынан пісіргеннен кейін сүйекті алуды жеңілдету үшін кеседі. Жауырын бөліктің жұмсақ етін және жиегін орама қылып орайды және байлайды. Дайындалған етті ыстық суға салады (1 кг етке — 1,0 ... 1,5 л су) және әлсіз қайнауда пісіреді. Еттің бөліктері толығымен сумен жабылуы тиіс.



Піскен еттің дәмін және хош иісін жақсарту үшін сорпаға пісіргенде басты пияз және тамырсабақтарды қосады. Дайын болмай тұрып 15 ... 20 мин бұрын етке тұз және дәмдеуіштер салады, 5 мин бұрын - лавр жапырағын салады. Етті қайнатқаннан кейін қабырға сүйектерін тез алады.

Дайындалған тілдерді ет сияқты пісіреді. Қайнатқаннан кейін суық суға салады және суымай тұрып, терісін алады. Сонан соң тілдерді қайтадан пісіреді. Пісірілген суытылған етті немесе тілдерді талшықтардың ортасынан жұқа бөліктерге кеседі. Құсты және қоян етін екі бөлікке порцияға шабады (кеуде бөлігі мен аяқтарға). Ұсынарда гарнир салады. Тұздықты жеке береді немесе негізгі өніммен қатар құяды. Салқын тағамдарды тұздықсыз беруге болады.

Пісірілген гарнирі бар ет (тіл, құс еті, қоян еті). Пісірілен суытылған ет немесе тілді талшықтарға көлденең ұсақ бөліктермен турайды. Құс еті және қоян етін екі бөлікке порцияға бөледі (кеуде бөлігі және аяқтар).

Ұсынарда гарнир салады, ал тұздықты жеке береді немесе негізгі өніммен қатар құяды. Тағамды тұздықсыз, сәйкесінше шығынды азайтып жіберуге болады.

Гарнирмен қуырылған ет (құс еті, қоян еті, жабайы құс). Қуырылған суытылған етті жұқа бөліктермен талшықтарға көлденең кеседі; құс еті, қоян еті және жабайы құсты екі бөлікке порцияға шабады, ұсынылады.

Майонез астындағы құстың (жабайы құс) сүбе еті. Тауық сүбесін алады және оны терісінен тазалайды. Көкөністерді (орамжапырақтан салат, жас қиярлар немесе қызанақтар) ұсақ текшелермен кеседі. Көкөністердің жартысына майонездің жартысын жағады, тағамды үйіп салады, үстінен - құс сүбесі, оған майонез немесе желе қосылған майонез құйылады. Текшелеп туралған қалған көкөністерді сүбенің жанынан салады.

Томат тұздығындағы бұршақ еттер. Пияз және сарымсақты тазалайды. Етті ет тартқышта басты пияз және сарымсақтың бастарымен ұсақтайды. Наннан қаттысын алады, жұмсағын сүтке салады, сәл сығып, ұсақталған етке қосады. Тұз, кумин, тимьян қосып, араластырады. Қалған пияз бен сарымсақты ұсақтайды. Укропты жуып, кептіреді.

Қыздырылған табадағы сұйық майға ұсақталған пияз бен сарымсақты салады, пиязды мөлдір болғанша қуырады. Өз шырынындағы қызанақтарды, аскөктің біріккен бұтақтарын, лавр жапырағын, тұз және бұрышты қосады. Қайнауға жеткізеді, 10 минут ішінде пісіреді. Тұздықтан аскөк бұтақшаларын және лавр жапырағын алады.

Котлеттік массада черри қызанақтары шамасындағы бұршақ еттерді қалыптастырады. Бұршақ еттерді 5 минут ішінде үнемі аударып отырып, алтын қабық пайда болғанша қуырады. Бұршақ еттерге тұздық құяды, черри қызанақтарын қосады, 30 минут ішінде 180 °C температурада пісіреді. Қалған аскөкті ұсақтайды. Ұсынарда қалған аскөкті себеді.

Қалыптағы ет наны. Кесілген ет бөліктерін, ветчинаны, шпикті еуі рет ет тартқыштан өткізеді, тұз, қара бұрыш қосады және сіңірілуі үшін 12 сағат ішінде суықта ұстайды. Сонан соң шикі жұмыртқаларды, крахмалды қосады, мұқият араластырады, қалыптарға салады және қуыру шкафында 60 минут ішінде 220 °C температурада пісіреді. Ет нанын суық түрде жас немесе пісірілген көкөністерден гарнирмен суық түрінде жібереді.

Сілікпелер. Сілікпені дайындауда пісірілген ет өнімдері және басқа компоненттерді сүзілген сорпаға құяды және қайтадан қайнатады.

Сілікпені ыстық түрінде алдын ала су құйып жидітілген қалыптарға (қаңылтыр табаға) құяды және өндірістік үстелдерде 25 °С температураға дейін суыту үшін қалдырады.



Келесі суыту және сілікпені сақтау (4 ± 2)°С температурада тоңазытқышта суық цехта жүзеге асырылады. Сілікпені тоңазыту жабдығынсыз іске асыруға рұқсат етілмейді.

Сиыр етінен немесе шошқа етінен сілікпе. Жуылған етті сүйегінен ажыратпай, суық су құяды (1 кг етке — 1,5 ... 2,0 л су) және әлсіз қайнатып, пісіреді (сиыр еті — 3,0 ... 3,5 с. ішінде; шошқаны — 2,0 ... 2,5 с; сүйекті — 4 ... 5 с). Пісіру аяқталғанға дейін бір сағат бұрын көкөністерді қосады. Пісірілген етті сорпадан алады, сүйектен ажыратады, шошқа етін ұзындап кеседі, сиыр етін ұсақтап турайды, шошқа еті және сиыр етін сүзілген сорпаға қосып, тұздайды (20 ... 22 г 1 кг сілікпеге), 20 ... 25 мин. ішінде пісіреді, дайындалған желатинді қосады, тағы да қайнатады. Пісіру аяқталғаннан кейін жаншылған сарымсақты қосады. Сілікпені қалыпқа қабаттап құяды, безендіреді және суыққа суыту үшін қояды.

Қосалқы өнімдерден сілікпе. Өңделген қосалқы өнімдерді шабады, Өңделген қосалқы өнімдерді шабады, шаяды, 1 кг өнімге 2 л суық су құяды және әлсіз қайнауда 6 ... 8 с. ішінде майды қайта-қайта ала отырып, пісіреді. Егер сілікпені дайындау үшін ет қолданылса, онда оны қосалқы өнімдерді салғаннан кейін, 3 ... 4 с. кейін қосады. Пісіру аяқталуға дейін 1 сағат бұрын арнайы дәмдеуіштер және көкөністерді салады. Қайнаған қосалқы өнімдерді сүйектен, шеміршектер және сіңірді ажыратады. Етті шабады, сүзілген сорпаны құяды және 20 ... 25 мин. ішінде қайнатады. Пісіру аяқталғаннан кейін жаншылған сарымсақты қосады. Сілікпені астаушаларға немесе қалыптарға құяды және қатыру үшін суыққа қояды

8.3

САЛҚЫН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАРДЫҢ ЖАППАЙ ӨНДІРІСІНІҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Барлық салқын басытқылар сапалы дайындалып қана қоймай, әдемі безендірілуі керек.



Басытқыларға тартымды сыртқы түр беру үшін

жас және пісірілген көкөністер және көк элементтерін қолданады. Басытқыларды беру температурасы 10 ... 12 °C құрауы тиіс. Дәмі және түсі өнімдердің аталмыш түріне сәйкес келуі тиіс. Бүлінудің ешбір белгілеріне жол берілмейді. Бүлінудің ешбір белгілеріне рұқсат етілмейді: түстің өзгеруі, ашуы, бөгде иістер және дәмдер. Шығын белгіленген нормаға сәйкес келуі тиіс.

Ашық бутербродтар. Сыртқы түрі: біркелкі сары май жағылған дөңгелек немесе дөңгелек немесе тікбұрышты бутербродтар. Түсі, дәмі және иісі — пайдаланылатын өнімдерге тән. Консистенция: сары май — біртекті, икемді; нан — кеуекті, жабысқақ емес және ұстағанда дымқыл емес, жақсы пісірілген; өнімдер аталмыш өнімге тән консистенцияға ие.

Жабық бутербродтар. Сыртқы түрі: сопақ немесе тік бұрышты формалы бутербродтар. Нанның екі бөліктерінің арасында дәмі бойынша үйлесетін өнім немесе өнімдер орналастырылған. Өнімдердің түсі, дәмі және иісі — бөгде дәмсіз, аталмыш тағамға тән. Консистенция — жұмсақ немесе тығыз (өнімге тән), нәзік, шырынды.

Салаттар. Сыртқы түрі: салат беруге ұсынылатын ыдысқа қабаттап немесе үйіліп салынған, рецептураға сәйкес құйылған (қатық немесе тұздық). Салат ұсынылатын өнімдермен безендірілген. Кесу формасы — талаптарға сәйкес. Дәмі, иісі, салаттардың түсі құрамына кіретін өнімдерге сәйкес келеді. Салаттар консистенциясы пайдаланылған өнімдерге байланысты және жұмсақ, күтірлек, шырынды, нәзік, икемді.

Салқын басытқыларға тұздықтар біртекті, түйірсіз болуы тиіс. Май қабатталмауы тиіс. Тұздыққа енгізілетін гарнирлер жұмсақ, дайын болғанша жеткізілуі тиіс. Тұздықтардың дәмі және хош иісі — жақсы көрінген.

Ірімшікті көк қосылған тұздық. Сыртқы түрі: ірімшік жақсы езілген, көкөністер жақсы ұсақталған. Тұздықтың түсі — ақсары. Дәмі — ащы-қышқыл, бөгде дәмсіз. Иісі — бөгде иіссіз, сапалы өнімдер. Тұздықтың консистенциясы — ботқа тәрізді.

Көкөністерден басытқылар формасын сақтайды. Орамаларда жанынан фарш көрінеді; қоспаға бетінде өрнегі бар біртекті масса тән; фаршталған көкөністерге тұздық немесе майонез құю. Басытқылар иісі — жағымды, құрамына кіретін өнімдерге тән. Дәмі — сәл ащы. Консистенция: жабысқақ, түйіршіктерсіз — қоспа үшін; иілгіш — фаршталған көкөністер үшін; иілгіш және жұмсақ — орамалар үшін.

Майшабақтан басытқылар. Сыртқы түрі: жұқа бөліктермен кесілген сүбе; гарнир — текшелеп кесілген шикі немесе пісірілген көкөністер. Басытқыны ұсынар алдында қатық немесе ыстық сұйық немесе сары май құяды (майшабағы бар ыстық басытқылар), көкпен немесе басты (жасыл), сақиналап кесілген пиязбен

безендіреді. Майшабақтан басытқылар дәмі және исі — жағымды (майшабақтың хош исі; көкөністердің дәмі және хош исі). Түсі — майшабаққа тән (сұр) және көкөністерге тән (табиғи). Майшабақтан басытқылар консистенциясы: майшабақ — тығыз, жұмсақ немесе кеуекті, шырынды (тон астындағы майшабақ) немесе біртекті, түйіршіксіз (туралған майшабақ).

Балықтан тағамдар. Сыртқы түрі — балықтың порциялық бөліктері қатты пісіп кетпеген, мұқият салынған, көкөністермен гарнирленген, майонез немесе маринад құйылғын немесе тұздық тұздық құйғышта беріледі (ақжелкек тұздығы); тағам шаян мойындарымен немесе таңқы шаяндармен безендірілуі мүмкін. Балықтан тағамдардың исі және дәмі — жағымды; исі — пісірілген балық және көкөністер. Балықтан тағамдардың түсі — сұрғылт-ақ; толықтырғыштар — тағам құрамына кіретін өнімдерге сәйкес келеді. Балықтан тағамдар консистенциясы — тығыз, жұмсақ, нәзік.

Теңіз өнімдерінен тағамдар. Сыртқы түрі: теңіз өнімдері талшықтарға көлденең жұқа бөліктермен кесілген, үйіліп қойылған және майонез құйылған, ұсақтап туралған жасыл пияз себілген немесе зәйтүнмен безендірілген.

Теңіз өнімдерінен тағамның исі және дәмі — жағымды, сәл ащы (майонез немесе маринад), шамамен тұзды.

Теңіз өнімдерінен тағамдар түсі — сұр немесе ақ қызғылт реңкпен; маринад түсі — қызыл; көкөністер түсі — табиғи.

Теңіз өнімдерінен тағамдардың консистенциясы — нәзік, тығыз, жұмсақ, шырынды.

Балықтан сілікпе. Сыртқы түрі: балықтың порциялық бөліктері қатты пісіп кетпеген, беті жақсы суыған мөлдір желемен жабылған.

Сілікпенің дәмі және исі — жағымды, балықтың түріне тән, балық желесінің дәмімен, сарымсақ және дәмдеуіштер исі.

Сорпа құйып ұйыған балықтың түсі — сұрғылт-ақ; мөлдір, ақсары немесе сұр түсті желе; көкөністер безендіруде табиғи түсін сақтайды.

Сорпа құйып ұйыған балықтың консистенциясы желе тәрізді, балық тығыз.

Пісірілген немесе қуырылған ет және құс етінен тағамдар. Сыртқы түрі: тәрелкеге пісірілген немесе қуырылған порциялық ет немесе құс етінің бөліктері салынған (или кесілген жұқа тілімдермен), жанында гарнир орналасқан, тұздық жеке берілген немесе құйылған.

Пісірілген немесе қуырылған ет және құс етінен тағамдардың дәмі — жағымды; исі — қуырылған немесе пісірілген ет және көкөністер, шамамен тұзды.

Пісірілген немесе қуырылған ет және құс етінен тағамдар түсі — ақ, сәл сұрғылт (ет), ақшыл-сары (құс).

Пісірілген немесе қуырылған ет және құс етінен тағамдар консистенциясы — жұмсақ, тығыз, шырынды.

Сілікпелер. Сыртқы түрі: тығыз сілікпе, мөлдір, жақсы суыған, ет және қосалқы өнімдер мұқият кесілген және біркелкі желеде бөлінген. Ақжелкек тұздығы жеке беріледі.

Сілікпелердің дәмі мен исі — жағымды, піскен етке тән (дәмдеуіштер және сарымсақтар исі).

Сілікпелер түсі: желе — мөлдір; еттер және қосалқы өнімдер — сұр.

Сілікпелердің консистенциясы — тығыз, желе тәрізді.



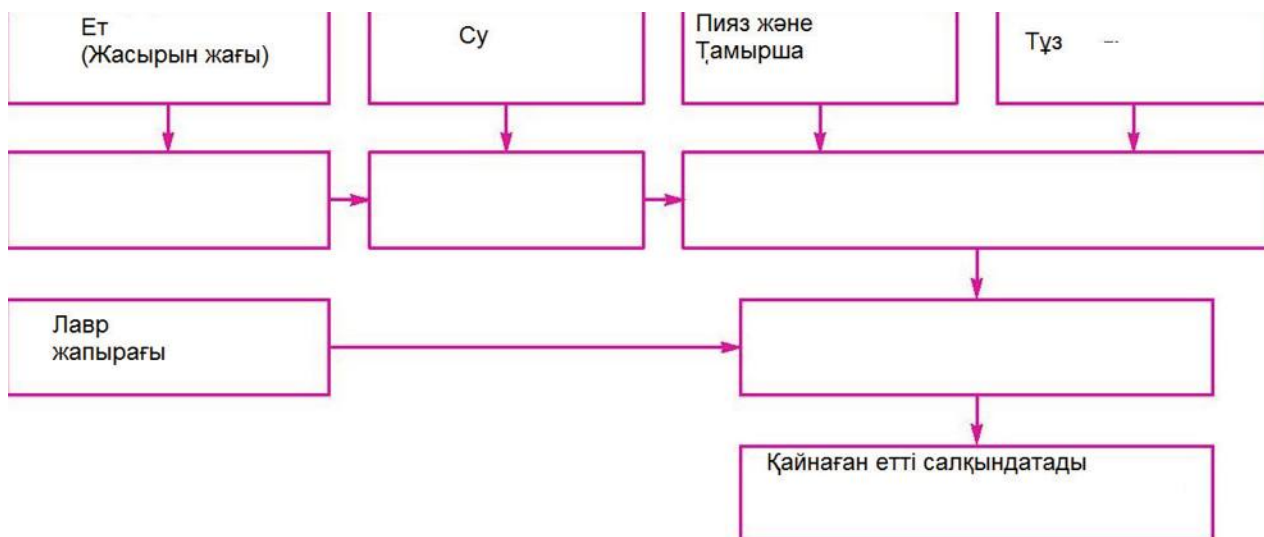
Жұқпалы аурулардың және жаппай жұқпалы емес аурулардың (уланулардың) алдын алу үшін сілікпелерді дайындауға арналған ветеринарлық куәліктер және таңбасыз ауыл шаруашылық жануарларының барлық түрлерінің ет және қосалқы өнімдерді пайдалануына тыйым салынады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

- 1. Бутербродтарды дайындауда қандай ережелерді сақтау қажет?
- 2. Қандай бутербродтар ашық деп аталады?
- 3. Ашық күрделі бутербродтардан ашық қарапайым бутербродтар қалай ажыратылады?
- 4. Оларды дайындауда салаттардың сапасына қандай талаптарды сақтау қажет?
- 5. Салат-коктейлдерді дайындауда қандай ортақ ережелерді сақтау қажет?
- 6. Десерттік салаттар-коктейлдерден басытқылық салат-коктейлдер қалай ажыратылады?
- 7. Суық және ыстық басытқыларды дайындаудың ережелері қандай?
- 8. Салқын тағамдар басытқылардан несімен ерекшеленеді?
- 9. Салқын тағамдарды дайындаудың жалпы ережелері қандай?
- 10. Салқын тағамдарды берудің ортақ ережелері қандай?
- 11. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы цехтардағы өндірісті ұйымдастыруға қандай санитарлық-эпидемиологиялық талаптар қойылады?
- 12. Салқын тағамдарға арналған кестеде көрсетілген балықты жылулық өңдеуді анықтаңыз.

Салқын тағамдардың атауы	Жылумен өңдеу
Майонез астындағы балық	
Сорпа құйылған балық бұршақ еті	

13.Салқын тағамдар және басытқыларды пісіру технологиялық процесінің өткізілген операцияларын анықтаңыз.



III

БӨЛІМ

БАЛЫҚ, ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІНЕН КҮРДЕЛІ САЛҚЫН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ПРОЦЕСІ

1. Тарау. Күрделі салқын басытқылар
2. Тарау. Күрделі дайындалатын басытқылар
3. Тарау. Күрделі дайындалатын балық, ет және құс етінен салқын тағамдар

КҮРДЕЛІ САЛҚЫН БАСЫТҚЫЛАР

9.1

КҮРДЕЛІ САЛҚЫН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАРДЫ БЕЗЕНДІРУ

Француз кулинарлары әдемі безендірілген, тәбетті шақыратын салқын тағамдар мен басытқылардың түрі жеудің өзінен кем емес ләззат беретінін растайды. Дәл осы себепті салқын тағамдар және басытқыларды дайындауда оларды безендіруге ерекше назар аударады. Салқын тағамдар және басытқыларды безендіруге арналған композицияларда негізінен олар дайындалған өнімдерді пайдаланады. Өнімдерді барынша ыңғайлы формада, ашық бояумен іріктейді: жас піскен қызанақтар, сәбіз, қызыл шалғам, жасыл салат, жасыл жас қиярлар, лимондар, жасыл ірі бұршақтар, ақжелек, балдыркөк, аскөк. Түпнұсқа, қызықты және әдемі безендірулер дәстүрлі рецептура бойынша дайындалған тағамдарды және басытқыларды барынша тиімді ұсынуға көмектеседі. Нәтижесінде жаңа піскен көкөністерден, суық балықтан немесе шұжық өнімдерінен, бітеудей пісірілген жұмыртқа немесе қауын кесігі, ет, балықтар негізіндегі әдеттегі басытқылар, күнделікті тағамдар және банкеттік мәзір тағамдары мүлде күтпеген «үндестікке» ие болады. Безендірулер олардың дайындалу тәсіліне қарай дербес тағамдарды құрауы мүмкін.

Тағамды жасай білу шеберлігі — кулинарияның құрамды бөліктерінің бірі.

Оларды сақтау әр тағам немесе басытқыны қайталанбас ететін белгілі бір ережелер бар (дұрыс үйлесім, қарапайымдылық, жекелеген элементтердің орналасуы, түсті үйлесім, нақтылық, дәлдік және мұқияттылық):

- дұрыс үйлесу: тағам және оны толықтыратын безендіру бір-бірімен үйлесуі тиіс;
- қарапайымдылық: егер басты тағам өзінің табиғи күйінде әдемі көрінсе, тағамды қосымша безендіру элементтерімен «жүктемеген» жөн;
- жекелеген элементтердің орналасуы: декордың барлық элементтері қайда

және қалай орналасатынын мұқият ойластыру керек;

- түстік үйлесім: контрастілік түсті үйлесімдерді безендіру әсерлі болу үшін пайдалану қажет;
- дәлдік, нақтылық және мұқияттылығы: өнімдерден декоративтік кесіктер сызықтары нақты және ықшамды болуы тиіс.

Түсі тағамдар және басытқылардың дәмін жасау «белгілеп көрсету» құралдарының бірі болып табылады. Егер бояуыштарға келу қажет болса, онда дәмдеуіштерді немесе түсі және дәмі жағымды өнімдердің табиғи шырындарын қолданады. Мысалы, көкөністерді бояу үшін шафран, паприка, карриді қолданады, ал майонезге керек түс беру үшін — кетчуп немесе томат пастасын қолданады. Бұдан басқа майонезді суық балыққа, жаңа піскен көкөністерге, бітеудей пісірілген жұмыртқаларға береді, ақжелек немесе ұсақтап туралған саумалдық немесе аскөктің шырынымен жасыл түске бояуға болады. Майонездің қызыл түсін томат пастасы немесе піскен қызылшаның шырыны береді.

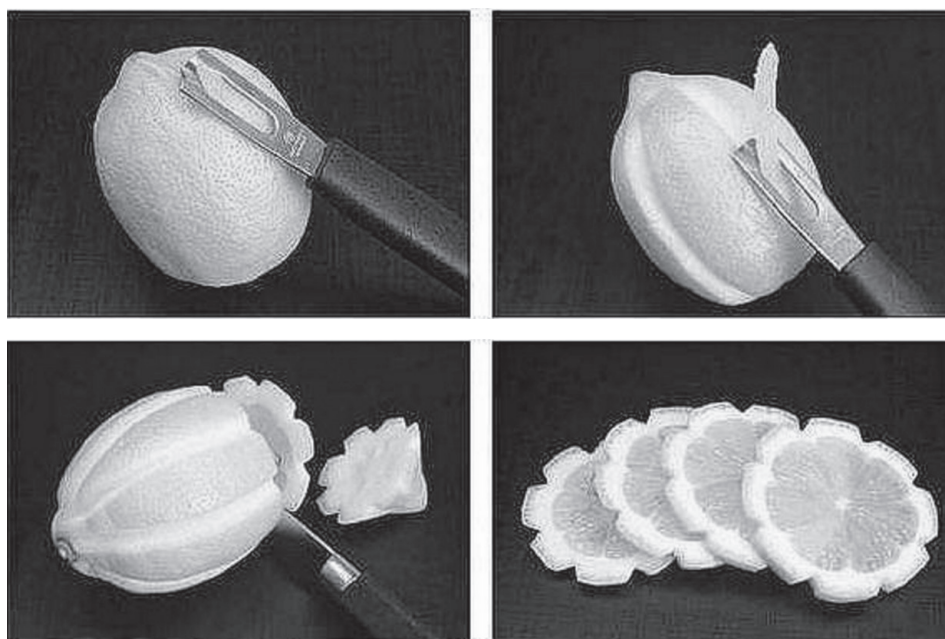
9.2

ЦИТРУС ТҰҚЫМДАСТАРДАН БЕЗЕНДІРУЛЕР

Лимондарды бірдей қылып кесу үшін кіші пышақты қолданады. Апельсиндерді өңдеу үшін аспаздық үштіктің орта немесе үлкен пышағы керек.

Каннелдеуге арналған пышақпен апельсин және лимон цедрасында тесіктер жасауға болады. Егер жемісті бөліктермен кессе, олар жұлдызшаларға ұқсас болады (9.1-сур.). Пышақпен каннелденген бөліктерді екі, төрт немесе сегіз бөлікке бөлуге болады.

Лимон немесе апельсиннің шетін өңдеу үшін әр түрлі өлшемді ойығы бар пышақтарды қолданады. Қалыңдығы 5-7 мм. цитрус жемісті бөліктерге кеседі. Ойығы бар пышақты айналдыра отырып, жұмсағын цедрадан ажыратады. Цедра бөлікте қалмауы тиіс. Каннелденген апельсинді екі жағынан кеседі және тең емес екі бөлікке кеседі ($\frac{1}{4}$ және $\frac{3}{4}$). Қол шырын сыққышын пайдаланып, апельсиннің үлкен бөлігін жұмсағынан тазалайды – бұл — салатпен толтырылатын «ыдыс». Аз бөлігін «ыдыс» ретінде қою үшін пайдаланады, оларды өзара зәйтүнге арналған таяқшалармен бекітіледі. Апельсиннен ыдыста жеміс салатын беруге болады.



9.1-сурет. Каннелденген лимоннан жұлдызшалар

Жеміс «қоршауы», немесе бұрама. Каннелденген апельсин іздердің бойымен кеседі. Бірдей қалыңдықты бөліктерге әр жартысын бір-бірінен алмай кеседі. Оң қолмен қозғалыс жасап, бөліктерді сәл жылжытады, сол қолмен кесілген бөліктерді ұстап тұрады. «Қоршауды» ыдысқа қояды.

Жеміс «қоршаумен» салқын, сондай-ақ ыстық тағамдарды апельсиндермен безендіруге болады (пісірілген үйрек, паштет). Ұқсас «қоршау» немесе бұрамамен лимоннан да жасауға болады (9.2-сур.).

Лимоннан жасалған раушандар. Лимонды бекіту орнында жеміс сабағына кішігірім ілмек цедраларын— гүлшанақ негізін кеседі. Ені 1,5 ... 2,0 см цедраны кесуді жалғастыра отырып, лимонды біртіндеп оңнан солға бұрады. Алынған цедра жолағын алдымен тығыз бұрайды, одан кейін жайлап шетінен бастап соңғы кесікке дейін бұрайды, гүлшанағын



9.2-сурет. Лимоннан бұрама

және білтелерін қалыптастырып бұрайды; негіздің басында кесілгенде бекітеді. Раушан — әсем, дайындауда қарапайым — кез келген салқын және ыстық тағамдарды безендіруде қызмет етуі мүмкін.

Сары көбелек. Каннелденген біркелкі ірі лимонды қалыңдығы 3 мм дөңгелектермен кеседі. Лимон дөңгелегінен екі секторды V латын әрпі түрінде бекітеді және оларды жояды. Лимон цедрасынан сопақ формамен «көбелек денесін» кеседі. Зәйтүннен кішкентай дөңгелектерді кеседі және оларды желені пайдалана отырып, «қанаттарға» бекітеді.

Лимон көбелекшелерімен арқан балықты, теңіз тілі немесе балық паштетін безендіреді.

9.3

СҮЙЕКТІ ЖӘНЕ ДӘНЕКТІ ЖЕМІСТЕРДЕН БЕЗЕНДІРУЛЕР

Сүйекті жемістерден жұқа қабығын көкөніс кескішпен (алмадан) немесе бұтағынан гүліне қарай (алмұрттан) бұрай отырып алады. Алманың немесе алмұрттың жартысынан өзегін алады. Пышақпен жемістерді тілімдерге кеседі және оларды бөліктерге бөледі. Аталмыш операцияны айналдыра отырып секторлармен арнайы оюмен жүргізеді. Алмалар және алмұрттарды бірдей бөліктерге кеседі және оларды өзегінен біруақытта алып тастайды.

Алмалар және алмұртты фарштауға дайындау үшін диаметрі 3,5 ... 4,0 см ойықты өзегін алу үшін және өткір қайралған қасықты пышақты жұмсағын алу үшін пайдаланады.

Фарштауға арналған алмұрттарды соя тұздығында қант, даршын таяқшаларын, қалампыр және лимон цедрасын пайдалана отырып езгілейді. Алмұрттың жартысын соя тұздығында суытады және жақсы тұруы үшін астынан кішкене кеседі.



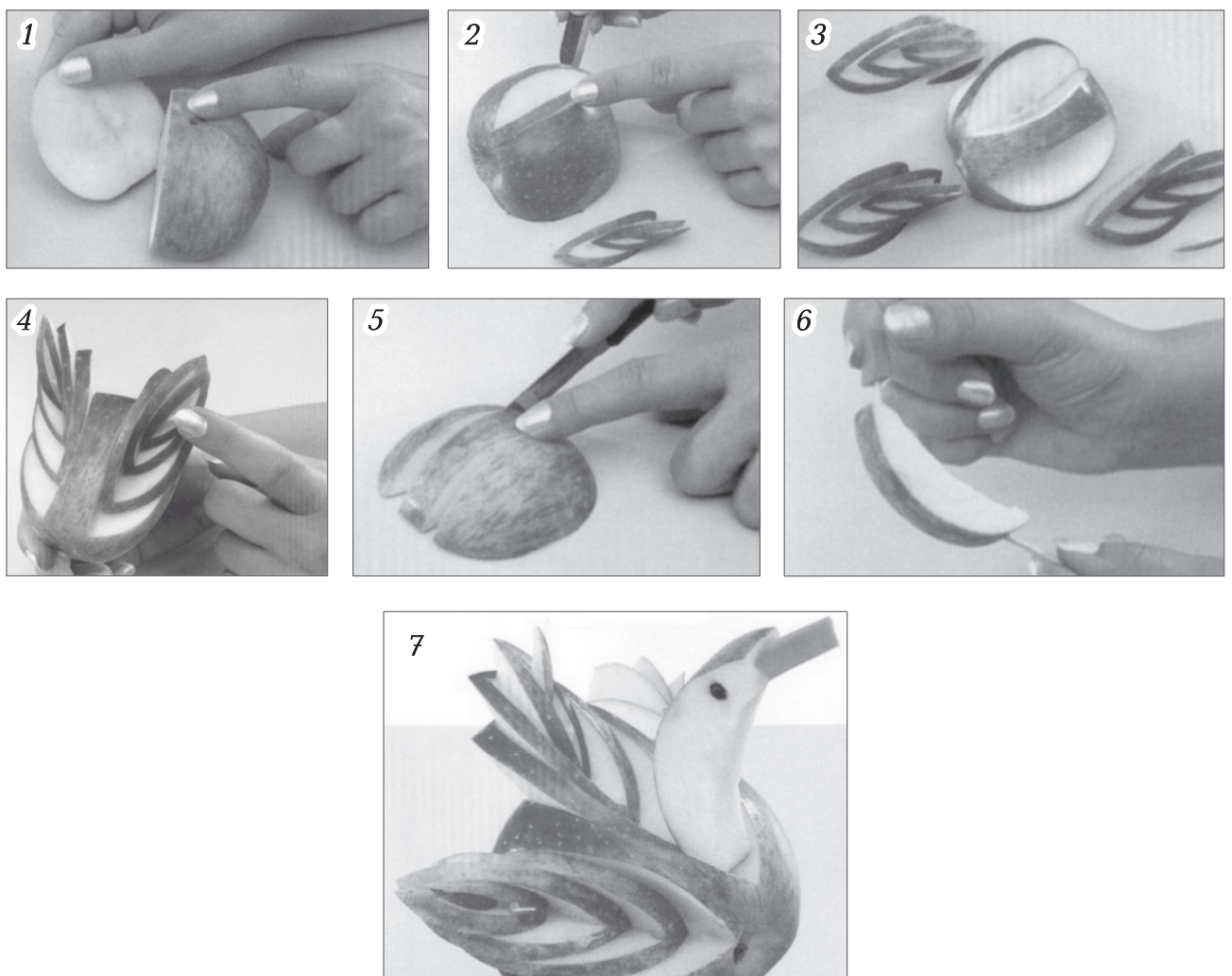
Түсі өзгермеуі үшін безендіруге дайындалған салқын тағамдарды және басытқыларды немесе фарштауға арналған алмаларды тұз немесе лимон шырыны бар ыстық суда шарпылайды. Ерекше дәм беру үшін қант және даршын таяқшасын қосады. Шарпылауды терісіз алма желесімен жабуға болады.

Шарпылау ұзақтығына байланысты алмалар және алмұрттар жұмсақ немесе қытырлақ болады.

Ұнға аунатылған алмалар. Шырын тамшысынсыз алма тіліктерін ұнға аунатады, табаға алтын түске дейін қуырады. Қос ұнға аунатылған алманың тіліктерін (ұнда, шайқалған жұмыртқада және бадам жоңқасы немесе кокос ұлпаларында) алтындай-қоңыр түске фритюрде қуырады.

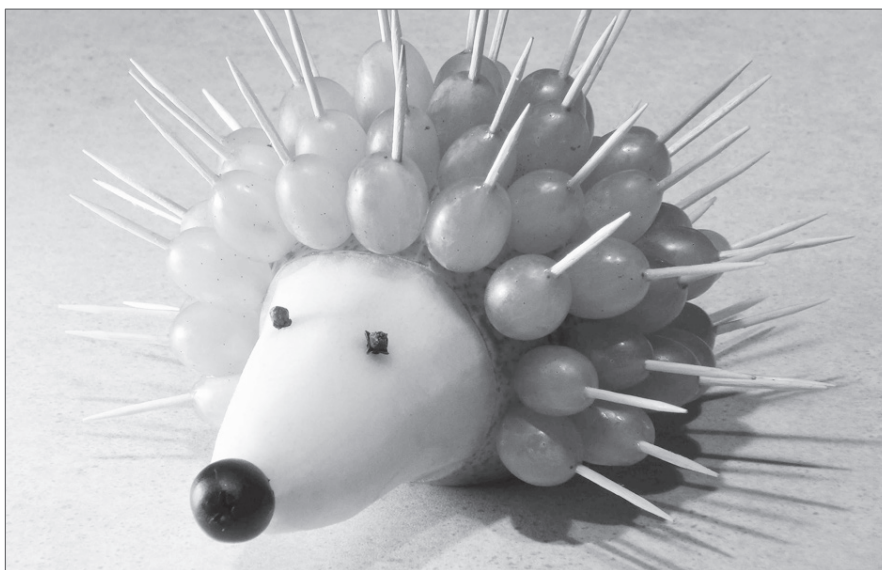
Алмадан жасалған аққу. Алманың жартысының ортасынан жолаққа кеседі және оны мұқият алады. Алманың құрылымы тұтас болып қалуы үшін алманың артқы бөлігін кеспейді. Жолақтан «аққудың басын» кеседі. Астынан 0,5 см-ге жылжып және алманың үстінен төрттен бірін кеседі. Одан тура осылай басқа төрттен бірін алады және т.с.с.

Екінші жағынан тағы да төрттен бірін кеседі. Барлық кесілген төрттен бір бөліктерін бір-бірінің үстіне алма бастапқы түрге ие болатындай қояды. Одан кейін кесілген төрттен бір бөліктерін



9.3-сурет. Алмадан аққу:

1 — жартылай кесілген алма; 2 және 3 — әр жартысынан төрттен бірін кесу; 4 — алма бастапқы түріне келуі үшін кесілген төрттен бір бөліктерді қою; 5 — арт жағына жылжытылған кесілген төрттен бір бөліктері; 6 — жолақтан аққудың кесілген басы; 7 — үлдірлі қанаттар арасында мойынды орнату



9.4-сурет. Алмұрттан кірпі

арт жағына қарай жылжытады, «аққудың қанаты» пайда болады. Алмадан «аққу» қараймауы үшін оған лимон шырынын бүркеді (9.3-сур.).

Алмұрттан кірпі. Қабықсыз және өзексіз алмұрттың жартысы алтындай түске дейін ине түрінде қуырылған бадаммен безендіреді. «Инелерді» шпажалар арқылы жүзімнен дайындауға болады. «Кірпіні» балғын немесе консервіленген жемістермен безендіруге болады (9.4-сур.).

Шабдалының қабығын алу. Шабдалыны (30 с-қа) ыстық суға салады, одан кейін тез суық суға ауыстырады (3 мин-қа). Өңделген шабдалыдан өткір ұшты пышақпен қабығын алады.

Шабдалыдан сүйектерін алу. Сабынан шабдалыны айналдыра кеседі. Екі жартысын да айналдырып, жемісті сүйектен ажыратады.

Шабдалы тіліктері. Шабдалының жартысын ортасынан - тұтас тіліктерге; көлденең — жартылай тіліктерге кеседі. Үш диагональды кесік жасап, шабдалының алты «бұрышын» алады, оларды ернеуіне орналастыруға болады.

9.4

ЭКЗОТИКАЛЫҚ ЖЕМІСТЕРДЕН БЕЗЕНДІРУЛЕР

Анананастың қабығын жасыл шоқ бұтадан 1,5 см. Қалыңдықпен төменге кеседі. Кішкентай «түбіртектері» алып тастау үшін, ананаста сына тәрізді кесіктер жасайды.

Ананасты ұзынынан төрт немесе алты бөлікке кеседі. Әр бөлігінен пышақпен ішкі стерженін алады. Жұмсағын қабығынан грейпфруттарға арналған майысқан пышақпен ажыратады. Әр бөлігін алтыға - сегіз бөлікке кеседі. Тілімдерді бір-бірінен сәл жылжытып, қайтадан қабыққа қояды.

Тіліктерді алу үшін ананасты 1,5 ... 2,0 см қалыңдықты дөңгелектерге кеседі. Диаметрі 2,0 ... 2,5 см дөңгелек ойықпен ішкі қатты стерженді алып тастайды. Қабық және қара «түбіртектерді» осындай диаметрлі ойықпен олардың шеттерінде 1,5 см қалатындай алады. Тіліктерді ортасынан кеседі және сыртқы дөңгеленумен X әрпінің ішіне салады. Жартылай тіліктерді S әрпі түрінде қоюға болады.

Қауынды алты немесе сегіз бөлікке кеседі. Ас қасықпен өзегін алады. Орта шамалы пышақпен қабықты кеседі және қауынды тіледі. Қауынның жұмсағын ойықты пышақпен шариктер түрінде кеседі. Гофрленген пышақпен қауынды тілімдерге кеседі. Тіліктерді бір-біріне жылжытады және қабыққа қояды.

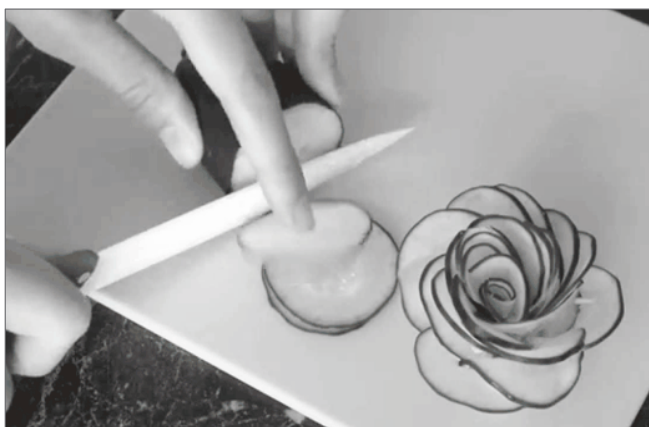
Қауыннан желкенді кеме. Қауынды тіліктерге кеседі. Терісін алмастан қауын жұмсағын тең бөліктерге кеседі. Бөліктерді солға және оңға ретті жылжытады. Зәйтүнге арналған таяқпен апельсин шеңберін теседі, сәл бүгеді және қауында «желкенді» бекітеді. Өткір таяқшаларға шиелерді бекітеді. Безендіруді салат-лату жапырақтарында кесілген өрнектерде береді. Оны ол жақсы үйлесетін, ауыл тауығына басытқыдағыдай береді; сондай-ақ басқа салқын тағамдарды да безендіруге болады.

9.5

КӨКӨНІСТЕРДЕН БЕЗЕНДІРУЛЕР

Көкөністерден жиектемелер. Бұл безендіруді қызанақ қабығынан, баялды, лимон цедрасынан, сәбіздің жіңішке тіліктерінен дайындайды. Жиектің элементтері әр түрлі формаға ие болуы мүмкін (үшбұрыштар, дөңгелектер, ромбтар). Әр түрлі формадағы ойықтармен тиісті фигураларды кеседі және оларды керек тәртіпте салады. Осылайша тағамдарды безендірудің сан алуандығына қол жеткізіледі.

Қиярдан жиектемелер. Бұл безендіруді жұмыртқа, асшаян және ет тағамдарының түсті гаммасы түрлендіреді. Жұқа қабықты және тұқымдары кішкентай қиярларды іріктейді. Қиярды ортасынан кеседі, кесігімен төмен қаратып кесетін тақтайға қояды. Қиярды өте жіңішке етіп (аяғына дейін емес) көлденең тіліктермен кеседі. Әр сегіз кескеннен кейін қиярдан кесікті кеседі.



9.5 – сурет Қиярдан гүл

Бұл операцияны қиярдың басқа жартысымен қайталайды. Кесілген тіліктері бар әр бөлікті желпуішпен орайды және жиек түрінде әзірленетін тағамның шетіне орналастырады.

Қиярдан шырмауықтар (цв. вкл., 4-сур.). Ет басытқылары немесе теңіз өнімдері бар салқын тағамдарға арналған ерекше безендіру. Ұзын нәзік дәндері аз қиярларды іріктейді. Оларды көлденеңінен екіге бөледі.

Басын қисайта кеседі. Сол бұрышпен (аяғына дейін емес) жеті — тоғыз өте жіңішке тілімдер кеседі. Қиярдың бөлігін төмен қаратып салады және кесілмеген ұшының қабығын алып тастайды. Қабықтың айналасынан 1 см қалғанша кеседі. Осы бөлікті кеспей қалдырады. Әр екінші қиярды, қалған тіліктерді қалдырып ішке бүгеді.

Қиярларды тастай суы бар үлкен ыдысқа бірнеше сағатқа қалдырады. Қиярдың қабығы жұмсағынан көтеріледі және салқын басытқылар немесе теңіз өнімдері үшін ерекше түрдегі безендіру алынады.

Қиярдан раушан гүлі. Қиярды жұқа жолақпен кеседі (қиярды жұқа пластиналармен көлденеңдеп кесуге болады). Қиярдың бөлігін түтікшеге раушан өзегі үшін орайды, қалған бөлігін күлтелерге салады (9.5-сур., цв. вкл., 5-сур.).

Сәбізден үшбұрыштар. Тазартылған сәбізді көлденеңінен кеседі. Пышақты біресе солға, біресе оңға бұра отырып сәбізді бұрыштап кеседі. Сәбіздің үшбұрыштары тағам өрнегі ретінде қызмет етеді..

Сәбізден эллипстер. Диаметрі 3 см сәбізді 4,0 ... 4,5 см ұзындықты цилиндрлерге кеседі. Цилиндрлердің бойымен сегіз бірдей: цилиндрдің алдымен жарты ай етіп бет жағынан және келесі жағынан; сонан соң — сол және оң жаққа кесіктер жасайды.

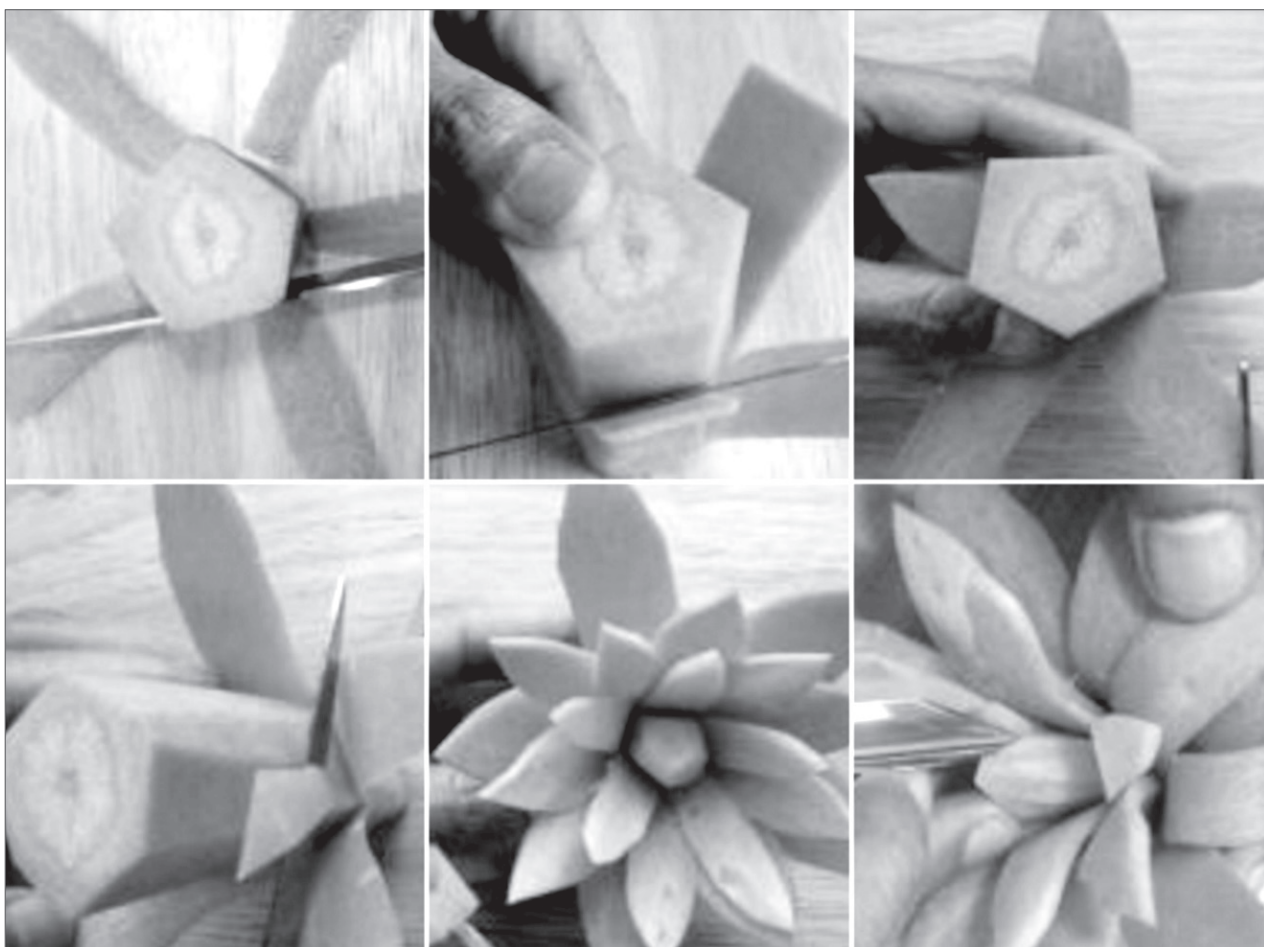
Келесі төрт кесікті сәйкесінше цилиндрдің төрт бұрышында жасайды.

Сәбізден фрезалар. Ұқсас түстегі салаттар және ет өнімдерімен безендіреді. Жас нәзік сәбізді іріктейді және одан жұқа қабатты қабықты кеседі. Сонан соң өткір пышақпен бөлікті тұтастай кеспей, сәбіздің басына күлте түріндегі кесікті жасайды. Осы операцияны үш рет осылай 4-5 күлтелі гүл пайда болғанша

қайталайды. Пышақты кішігірім көлбете ұстап, сәбізден дайын гүлді алу үшін оны сәл қатты басады. Алдымен әр күлтені кесіп алмас үшін сақтандыру керек. Сәбіздің түсі ашық болуы үшін, гүлді 1 мин. ыстық суда пісіреді, сонан соң суды төгеді және оларды суық ағын суда шаяды (9.6-сур.).

Шалғамнан желпуіш. Шалғамда алты тік кесік жасайды. Әр кесікке шалғамның жұқа дөңгелектерін қояды.

Шалғамнан тәж. Шалғамның ортасында кіші өткір ұшты пышақпен иірлер тіледі. Сонан соң жартысын бір-бірінен ажыратады.



9.6-сурет. Сәбізден ойықтар



9.7-сурет. Қиярдан және шалғамнан гүл

Шалғамнан дәстүргүлдер. Шалғамды сабағынан негізіне дейін үшбұрыштар түрінде дөңгелете кеседі. Пышақтың ұшымен ішкі жағынан ажырата отырып «білтелерді» кеседі. Кесілген шалғамды мұз текшелері бар суық суға, «гүл» дұрыс қалыпты қабылдауы үшін салады.

Шалғамнан және қиярдан гүл. Қиярларды жұқа дөңгелектермен кеседі және оны желпуішпен төсейді, ортасына черри қызанағының жартысын немесе сәбіз дөңгелегін салады. Шалғамнан гүл детальдарын шеттерін тіспен кесетін кішігірім пластинкалармен кеседі. Бұтақшалар және жапырақтарды қиярдан кеседі. Етті бітеудей пісірілген жұмыртқа сарысынан ұсақ дөңгелектермен қияқты пияздан жапырақтармен бұтақтағы мимоза түрінде безендіруге болады (9.7-сур.).

Қызанақтан мак. Тығыз қызыл қызанақта бір жағынан кеседі. Өлшемі бірдей екі «күлте», нақты шеттері бар дөңгелектер жасайды.. Пышақ жүзімен артық жұмсағын қызанақ бөліктерінің ішкі бөлігін қырады. «Күлтелерді» аударады, гүлге жинап «гүлге» жинайды және ұсақтап кесілген зәйтүндерді ортаға қосады. «Бұтақ» және «жапырақтарды» қияқ пияздан алады немесе «гүлдің» айналасына төсейді. «Мак жапырақтары», «бұтақ» және «жапырақтарды» қылқаламмен желені майлайды. Қызанақтан «мак» басқа безендірулермен жақсы үйлеседі. Бұл безендіру паштеттер, салқын тағамдар және басытқылар үшін жақсы келеді. Бұл безендіру ет, балық, құстан паштеттер, салқын тағамдар және басытқыларға жақсы келеді.

Қызанақ раушан. Қызанақтардан раушандарды ыстық және салқын тағамдарды, сондай-ақ салаттарды безендіреді. Қызанақ негізінен бастап бұрай отырып бір жолақпен түбіне дейін кеседі. Жұқа болған сайын ол біркелкі болады. Пышақ өткір, ал қызанақ піскен, бірақ қатты болуы тиіс. Қызанақтан жолақты тегіс бұрамаға оның жұмсағын жұмыс бетіне төмен қойып, бұрайды. Негізіне жақын астынан бастап бұрайды. Барлық жолақ ашылғанда, оны раушанға жинайды, негіз ретіндегі жолақтың басталуын пайдалана отырып, одан барынша ашылған күлтелерді бұрап алуға болады (цв. вкл., 6-сур.).

Қызанақ күлтелер. Тығыз қызанақты алты немесе сегіз бірдей бөлікке кеседі (қызанақтың төменгі бөлігін кеспейді). Алынған бұрыштардан өзегін және жұмсағын алады. Алынған күлтелерді пісірілген жұмыртқаның сарысының дөңгелегіне немесе шалғамға тәждегі бітеудей пісірілген бөдене жұмыртқасын салады. Бітеудей пісірілген жұмыртқаларды алты бірдей тіліктерге кесуге болады және оларды қызанақ күлтелерінің арасына қоюға болады.

Қызанақ гүлдер. Тығыз қызанақты ортасынан алты немесе сегіз рет кеседі. Тіліктерге қиярдың каннелденген бөліктерін қояды.

Қызанақ және жұмыртқалардан жарты дөңгелек. Қызанақ және бітеудей пісірілген жұмыртқаны алты бірдей тілімдерге кеседі, қызанақ және жұмыртқалардың бөліктерін кезектестіріп, жарты дөңгелектеп салады (9.8-сур.).

Қияр тілімдері. Каннелденген қиярды бірінен кейін бірі орналасатын дөңгелектерге кеседі. Көлденеңінен екі жартыға бөлінген каннелденген қиярды тілімдерге кеседі және оларды айқастыра - жиектеп тізеді. Тіліктердің орталық қиындылары бірыңғай сызықты түзеді.

Қиярдан бұрыштар. Қиярды көлденеңдеп және әр жартысын үшбұрыштап кеседі. Қиярдан бұрыштарды ортасынан негізіне шеңбермен қояды. Ортасының саңылауын бітеудей пісірілген бөдене жұмыртқалары дөңгелене жабады.



9.8-сурет. Қызанақтар және жұмыртқалардан жартылай шеңбер

Жасыл тәтті бұрыштан жарты сақиналарды бұтақ түрінде салады. Жапырақтарды жұқа кесілген қияр қабығымен жабады.

Ірі зәйтүндерді шұжық өнімдері немесе балғын көкөністерді ұсынуда қолданады. Зәйтүн негіздерінің төменгі бөлігін кеседі. Кесілген негізден қоянның «кұлағын» жасайды. Зәйтүннің алдыңғы бөлігінен кесік жасайды және оған «кұлақ» қояды. Майонезбен карнетикті пайдалана отырып, көзді бояйды. Қояндарды ыдысқа суық ростбифпен қояды.

Қозықұйрықтардан композициялар. Композициялар үшін орта көлемді ақ қозықұйрықтарды пайдаланады. Қозықұйрықтарды шаяды және лимон шырынымен саңырауқұлақтар ақ бояуын сақтау үшін басады.

Қозықұйрықтың каннелденген қалпағы. Каннелдеуге арналған пышақпен қозықұйрықты алты немесе сегіз жолаққа қалпақтың ортасынан шетіне кеседі. Сонан соң лимон шырынымен қалпақты тағы да өңдейді.

Әдеттегі пышақпен гофрленген қозықұйрық қалпағы. Өткір пышақтың жүзін бас және сұқ саусақтардың арасында сәл көлбетіп, қысады. Қозықұйрық қалпағының ортасынан төменге орақ тәрізді кесіктер жасайды және оны лимон шырынымен өңдейді.

9.6

ЖҰМЫРТҚАДАН БЕЗЕНДІРУЛЕР

Гофрленген пышақпен жұмыртқалардың ақуызын декоративті кеседі. Кондитерлік қапшықтың және шеттері бұдырлы қондырмалардың көмегімен жұмыртқалардың ақуызын майлы қоспалармен толтырады.

Жұмыртқадан бақалар. Бітеудей пісірілген жұмыртқалардың негізін кеседі; жоғарғы бөлігінде кішігірім ойықты жасайды. Қызанақтың кіші бөлігін ойыққа қояды («тіл»). Пышақпен «көз» үшін тереңдегенше ояды. Ойыққа екі жасыл бұршақты бекітеді. Қияқ- пияздан «аяқтарды» жасайды. Бұл безендіру балғын көкөністер немесе салқын тағамдар үшін келеді.

Фаршталған мухомор. Жұмыртқа салатпен фаршталған қызанақтан қалпақпен жабады (қызанақты ортасынан кеседі және шай қасығымен дәні бар жұмсағын алады). Жұмыртқа ақуызынан шеңберлермен «мухомор» қалпағын безендіреді, ол қызанаққа пышақтың көмегімен бекітіледі.

Жұмыртқадан гүл. Бітеудей пісірілген жұмыртқаны дөңгелектермен немесе тіліктермен кеседі және түймедақ немесе айыр түрінде кеседі. «Гүлдің» ортасын жұмыртқалардың сарыуыз дөңгелегінен жасайды, сарыуызды зәйтүннің жартысымен араластырады.

Жұмыртқадан түймедақтар. Бітеудей пісірілген балықты дөңгелектермен кеседі. Сопақша қалыптың көмегімен жұмыртқа ақуызынан «түймедақ күлтелерін» жасайды. Қияқ-пиязбен шарпылған көктен пышақпен «бұтақ» және «сабақты» кеседі, оларды желенің көмегімен бекітеді. Дөңгелек қалыппен «түймедақтың» ортасын жұмыртқа саруызынан кеседі, жанына желе жағады. Сарыуыз ортасының айналасына «түймедақ» күлтелерін жинайды. Бұл безендіруді сорпа құйылатын еттен салқын тағамдар, паштеттер, балғын көкөністерден салаттар үшін пайдаланады.

Майды декоративті кесу үшін әр түрлі жабдықтар бар. Олардың бірі — май тілігіне арналған арнайы пышақ, ол әр түрлі құралдардың үйлесімін құрайды. Оның көмегімен май түйіршіктерін, роликтерді жасауға, майды зигзаг тәрізді жиекпен кесуге болады. Майға арналған бедерді тақташаны май түйіршіктерін үлгілеу үшін пайдаланады. Осылай аталатын майға арналған модуль бастиектен және цилиндрден тұрады. Бастиекке ойыс бедерлі сурет жасалған, ол модульдің көмегімен майда басылады. Қалыңдығы 0,5 см әр түрлі ойықты май түйіршіктерінен денелерді ояды.

Пышақпен жасалған майдан безендірулер. Үйлестірілген пышақтың ортаңғы бөлігін ыстық суға салады, ыстық пышақпен майдың бөлішін кеседі, онда екі жағынан гофраланған жиек алынады.

Ойықтармен жасалған майдан безендірулер. Майды бөліктерге бөледі және ойықтармен денелерді кеседі, оларды бірден суық суға салады.

Майдан түйіршіктер. Майға арналған үйлестірілген пышақты ыстық суға салады, оны сәл жұмсартылған майға түсіреді және біркелкі араласады. Егер оларға екі бедерлі тақтайшалармен өрнек жасап немесе оларды қызыл бұрышта немесе ұсақтап туралған көкке аунатсаңыз майлы түйіршіктерден әр түрлі композицияларды жасауға болады.

Бедерлі қалыптар. Денелерді кесуден кейін қалған майды ұсақтап жоңқалайды немесе оған модульмен қалып береді, оны пайдаланар алдында бірнеше минутқа суық суға түсіреді. Модульді жұмсартылған майға басады; тұтқаны баса отырып, бедерлі суреті бар порциялық бөлікті шығарады.

Майдан роликтер. Май кесегін қабырғаға қояды және үйлестірілген пышақты бір ұшынан екінші ұшына бірқалыпты тартады. Алынған роликтерді суық суға түсіреді.

Сары майдан раушан (цв. вкл., 7-сур.). 1-тәсіл. Жұмсартылған майды крем тәрізді жағдайға дейін бұлғайды, оны кондитер қапшығына толтырады. Кондитерлік қапшықтан майды қатырылған конусына кондитерлік қапшықтан араластырылған массаны шығарады, конусты бұрайды және әр келесісі, «гүлшанағын» түзе отырып, әр келесі «күлтені» жабатындай бір-бірінің үстіне қояды. Келесі «күлтелерді» кеңірек және ұзынырақ, оларды аша отырып, жасайды. Ол үшін кондитерлік қапшықтан майды шығарады, қолмен доға тәрізді қозғалыс жасайды. Раушанды тоңазытқышқа қатыру үшін қояды. Майдың қалған тіліктерінен онда жолақтар сыза отырып «жапырақтар» жасайды.

2-тәсіл. Сары май кесегін пластиналармен кеседі. Май пластиналарынан ойықпен шеңберлер кеседі, оларды ортасынан екі бөлікке кеседі. Бір жарты

шеңберді бірінің үстіне қоя отырып «гүл күлтелерін» қалыптастарады. Оның шетінен негізге бекіте отырып Бір «күлтені» бекітеді. Сондай-ақ негіздегі қалған жиектерін баса отырып, бірінші «күлтені» бекітеді. Сондай-ақ қалған күлтелерді бекітеді. Раушанды тоңазытқышқа қояды. Әсем раушанмен кептірілген арқан балық, тауық, сырмен, шұжық өнімдерімен тәрелкені әрлеуге болады.

Бадамды аралары бар майлы ара ұясы. Араның денесі үшін бадам жаңғағын ортасынан кеседі. Әр жартысына ерітілген шоколадтан жолақтарды қояды. Әр араны ара ұясына бекітеді (консу периметрі бойынша майдан шанышқымен іздер жасайды). Бадамның жұқа пластинкаларын араның денесінің қасындағы майға қысады. Арша тұқымдарын араның басы ретінде қолданады. Араның мұртын шоколад температурасын тұрақтандырумен майдан жасайды. Аралары бар ара ұясы ыдыста ірімшік немесе шұжық өнімдерімен орналастырылады.

9.8

ЖЕЛЕДЕН БЕЗЕНДІРУЛЕР

Әр түрлі ойықтармен желеден денелерді кеседі. Қатпаған желемен салқын ет тағамдары және көкөністерден декорациялардан композицияларды қылқаламды пайдалана отырып, жабады. Қатқан желені пышақпен кеседі және жиек үшін пайдаланады.

Желеден теңіз қабыршағы. Желе кесегін (биіктігі 6 см, ені 5 см и ұзындығы 1,5 см) өткір пышақпен ортасынан оңнан солға қарай толқын тәрізді жоғары, төмен қозғалыстармен кеседі. Сол жақтан жүрісті пышақтың ұшы ғана жасайды, жүздің негізі ортада қалады (осьте). Кесек кесілгенде, оны абайлап екі жартыға бөледі. Сонан соң желенің әр пластинкасын «теңіз қабыршағын» контур бойынша кеседі. Қабыршық түріндегі безендіруді балық паштетін беруде пайдаланады.

Апельсин немесе лимон цедрасындағы желе. Апельсиндер немесе лимондарды ортасынан көлденеңдеп кеседі, одан жұмсағын қасықпен алып тастайды. Әр жартысын тұрақтылық үшін стақанға қояды, «стақандарға» цедрадан жалбызды қара қарақат желесін құяды және толық кепкенге дейін суытады. Сонан соң желесі бар жарты бөліктерін тіліктермен төрт немесе арты бөлікке кеседі.

Желеден жасалған қауын. Кішкентай қауынды көлденеңінен ортасынан бөледі және қасықпен өзегін алып тастайды. Қауынның жартысының тұрақтылығын сақтау үшін оны қара қарақат желесімен толтырып, тоңазытқышқа қояды. Желе суығанда, тілімдерге кеседі.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Салқын тағамдар және басытқылардың ережелерін тізіп шығыңыз.
2. Қандай процесс каннелдеу деп аталады?
3. Цитрустардың қабығынан жұмсақ тінін қалай бөлуге болады?
4. Салқын тағамдар және басытқыларды безендіру үшін дайындалған алмалардың түсін қандай технологиялық операциялар сақтайды?
5. Ананастағы қара «түбіршіктерді» қалай жоюға болады?
6. Жиектерді дайындау үшін пайдаланылатын көкөністерді тізіп, шығыңыз.
7. Қияр мен қызанақтардан қалыптауға салыстырмалы талдауды жасаңыз.

10 ТАРАУ

КҮРДЕЛІ ДАЙЫНДАЛАТЫН БАСЫТҚЫЛАР

10.1

ӘР ТҮРЛІ ТОЛЫҚТЫРҒЫШТАРЫ БАР КАНАПЕ, СЕБЕТШЕЛЕР, ВОЛОВАНДАР

Канапе — бұл кішкентай фигуралы бутербродтар, басытқы ретінде әдемілеп безендіріліп, беріледі.

Нан немесе кішігірім фигуралы қуырылған нандардан басқа (қатпарлы және қамырдың басқа түрлерінен пісірілген) канапе үшін сан алуан өнімдердің бірнеше түрлерін қолданады. Канапе дайындау үшін балық өнімдерінен дәнді, түйірсіз және кета уылдырығын балық өнімдерін, ыстық және суық кептірілген, тұздалған балықты, сондай-ақ сан алуан балық консервілерін пайдалануға болады. Ет өнімдерінен ветчина, әр түрлі шұжықтар, пісірілген және қуырылған етті, сондай-ақ гастрономиялық және кулинарлық тағамдарды пайдалануға болады. Канапе үшін іріктелетін өнімдер сыртқы түрі, түсі және дәмі бойынша іріктелуі тиіс.

Бутербродтарды безендіру үшін сары май, май қоспаларын, майонез, балғын және маринадталған қиярларды, тәтті қызыл бұрышты, көкті, пісірілген жұмыртқаларды, лимон, жемістерді пайдаланады. Тұздалған балық өнімдері жұмыртқамен жақсы үйлеседі, ал ветчина, қақтама және кейбір басқа ет өнімдері — ащы емес ірімшіктермен жақсы үйлеседі («Советский», «Российский», «Голландский»). Ірімшіктерді канапе үшін және негізгі өнім ретінде пайдалануға болады. Канапеге арналған сары майды жұмсартады және шайқайды.



Қарапайым дайындалатын канапе бидай ұнында және олардың кейбір түрлері үшін (майшабақпен, қақтамамен) қарабидай нанын пайдаланады. Наннан қаттысын алып тастайды, оны 0,5 см қалыңдықпен, 5 ... 6 см және 12 ... 15 см ұзындықпен немесе фигуралы (ойықпен)

3,5 ... 4,5 см диаметрмен кеседі, қуыру шкафында кептіреді және сары майда қуырады және суытады. Сары маймен жабылған дайындалған нанның шеттеріне барлық ұзындығы бойынша сыртқы түрі, түсі және дәмі бойынша үйлесетін негізгі өнімнің жолақтарын төсейді.

Кондитерлік қапшықтан өнімдердің жолақтары арасында, әр түрлі қондырмаларды пайдалана отырып сары майды, май қоспаларын немесе майонезді шығарады. Жолақтарды қосымша өнімдермен безендіреді және оларлы әр түрлі формадағы бутербродтарға кеседі (тік бұрыштар, ромбтар, үшбұрыштар). Өнімдерді нанға бутербродтық таяқшалармен бекітеді. Дайын канапені майдың катаюы үшін суытады. Әдемі безендірілген қуырылған нандарға желе құюға болады, осыдан кейін оларды 2 ... 4 °C температурада суыту. 1 порцияға 3 ...5 дана есеппен жібереді.

Басытқылық бутербродтарды (канапе) төмен немесе жоғары (аяқтағы) ыдыстарда береді. Оларды бір қабаттан салады, жанына немесе топтап бір түсті және формалы өнімдері бар бутербродтарды орналастыра отырып қояды. Әр бутербродқа сүлгі немесе гофраланған қағаз розетканы қоюға болады. Бутербродтарға қалақша, шанышқы немесе жалпақ пышақты береді. Шпажадағы бутербродтарды осы шпажалар көмегімен беруге болады.

Сыр қосылған канапе. Наннан дайындалған жолақтарды сары май қабатымен жабады, үстінен сыр тіліктерін олар нанды толығымен жабатындай қояды. Сыр тіліктерінің ортасына кондитерлік қапшық көмегімен сары майдан суретті салады және бұрышпен, көкпен безендіреді.

Сыр және сан ет қосылған канапе. Сыр және сан еттің ұзын жолақтарын май жағылған нанның бөліктерімен шетінен төсейді, олардың арасына ұсақ кесілген жұмыртқаларды және көкті орналастырады. Маймен безендіреді.

Қақтама және сан еті бар канапе. Дайындалған нан жолақтарын сары майдың жұқа қабаттарымен жабады. Қақтама және сан етті нанның жиектеріне жолақтап қояды. Ортасын қиярмен немесе бұрышпен және ұсақталған көкпен безендіреді. Бұл канапені қарабидай нанында дайындауға болады.

Паштеті бар канапе. Дайындалған нанның жолақтарын сары майдың жұқа қабатымен жабады. Корнетиктен паштетті шығарады. Бұрышпен, ұсақталған жұмыртқалармен және көкпен безендіреді.

Уылдырық және шоқыр қосылған канапе. Нанның дайындалған жолақтарын сары майдың жұқа қабаттарымен жабады. Севрюга тіліктерін олар нанды толығымен жабатындай қояды. Ортасына қоспаны үйіп қояды, балғын қияр және жасыл пиязбен безендіреді.

Уылдырық, ақсерке және бекіре қосылған канапе. Дайындалған нанның жолақтарын сары майдың жұқа қабатымен жабады, үстінен уылдырық, ақсерке және бекіре қояды. Маймен және жасыл пиязбен безендіреді. Нанның жолақтарын тікбұрыштарға, үшбұрыштарға, ромбтарға кеседі.

Түйірсіз уылдырықпен канапе. Дайындалған нанның жолаутарын майдың жұқа қабатымен жабады. Үстінен уылдырық, тазаланған қиярдың дөңгелектерін және туралған жұмыртқаларды салады. Ұсақтап туралған жасыл пиязды шетінен орналастырады. Нанның жолақтарын әр түрлі геометриялық формаларға кеседі.

Майшабақ және жұмыртқасы бар канапе. Қарабидай нанынан кесіліп қуырылған нанға жұмыртқалардың дөңгелектерін қояды; оған — тазартылған қиярдың дөңгелегін, ал үстінен — майшабақтың сүбесін сақина түрінде қояды. Ортасын ұсақтап туралған пиязбен безендіреді.

Жұмыртқа және уылдырығы бар басытқылық бутербродтар (канапе). Жұмыртқадан сарысын алып тастайды, ұсақтайды, маймен араластырады. Ақ наннан кесіліп қуырылған нандарға алынған қоспаны жұкалап жабады. Үстінен жұмыртқа ақуызын сақиналап; ортасына — уылдырықты үйіп салады.

Жұмыртқа және саңырауқұлақтар қосылған басытқылық бутербродтар (канапе). Ақ және қара наннан кесіліп қуырылған, суытылған нандарға май жағады. Бітеуде пісірілген жұмыртқаны тіліктерге кеседі, сарысын алады, ұсақтайды. Маринадталған саңырауқұлақтар немесе өз шырынында пісірілген саңырауқұлақтарды ұсақтап кеседі, ұсақталған сарыуызды қосады, тұз және қыша қосады. Бутербродтарға үйіп саңырауқұлақ массасын салады. Ұсақ саңырауқұлақтармен, ақжелек көгімен немесе жасыл пиязбен безендіреді.

Балық немесе арқан балықты басытқылық бутербродтар (канапе). Кептірілген ақ нанды майонезбен жабады, салат жапырағын салады, оған — жұқа толқынды немесе түтікке оралған балық немесе арқан балық. Аскөк көгімен безендіреді.

Паштет және жемістері бар басытқылық бутербродтар (канапе). Нанды жасыл маймен немесе ақжелкекті маймен жабады және кішкентай бутербродтарға кеседі, маринадталған жемістер немесе пісірілген қара өрік бөліктерімен жабады.

Басытқылар түріндегі бутербродтарға сыр, балғын және маринадтаған көкөністері бар әр түрлі үйлесімде береді. Ыстық және салқын басытқылар дайындауға болады.

Жемісті канапе. Ананасты көлденеңінен төрт бөлікке бөледі, қабығын қайық түрінде кесіп алады, жұмсағын үшбұрышты бөліктерге кеседі. Канапені жинайды: шпажаға қара және қызыл жүзімдерді, содан кейін ананас бөлігін қояды. Бір қайыққа шахматтық тәртіпте төрт-бес канапені бекітеді.

Кивиді тазалап, жұқа дөңгелектерге кеседі, ыдысқа салады, қайықтары бар канапені салады, ананастың қалған бөліктерімен және жүзіммен безендіреді.

Қайықтарды әр түрлі канапемен дайындауға болады:

- сыр және жүзім текшесі бар ананас тілігі;
- киви, құлпынай және жүзім бөлігі бар ананас тілігі;
- сыр және жүзім текшесі, алмұрт тілігі бар ананас тілігі. Себетшелер және тарталеткаларды (франц. tartelette — кішігірім торт).

Ашымаған майқоспалы немесе қатпарлы наннан арнайы қалыптарда (тарталеткаларда) 12 ... 25 г шығумен пісіреді. Сүтте меланж, қант, тұзды ерітеді, ұнды (50 %), жұмсартылған маргарин және қаймақты қосады. Барлығын араластырады және қалған ұнды қосады. Дайын қамырды 2 ... 3 мм қалыңдықпен жаяды, одан дөңгелектер кеседі, , қамырды қабырғаға және қалыптың түбіне қыса отырып оларды металл қалыптарға салады. Қамырды бірнеше орынға салады (ол өзгермеуі үшін) және пісіреді. Дайын суытылған себеттерді және тарталеткаларды майонездегі салатпен, паштетпен, таңқы шаянмен және т.б. толтырады (цв. вкл., 8 және 9-сур.).

Салаты бар себетшелер. Салаты бар себетшелер. Пісірілген себетшелерді дайын салаттармен (ас құсы немесе жабайы құс етімен) немесе ыстық қақтаулы балық немесе теңіз өнімдері бар салаттармен (таңқы шаян, асшаяндар, балықпен) салатымен немесе жұмыртқалы дайын салаттармен толтырады және салаттың құрамына кіретін өнімдермен және көкпен безендіреді.

Паштеті бар себетшелер. Себетшелерді бауырдан дайын паштетпен толтырады, оның бетін корнишондар және көк қосылған жұмыртқамен, майонезбен безендіреді.

Тіл немесе ветчинасы бар себетшелер. Себетшелерді ұсақ кесілген пісірілген тілмен немесе ветчинамен толтырады, корнишондары бар майонез тұздығын құяды, көкпен безендіреді.

Таңқы шаян, асшаян, кальмар немесе теңіз тілі бар себетшелер. Дайындалған теңіз өнімдерін себетшелерге салады және көкпен безендіреді.

Воловандарды *сопақ немесе дөңгелек формалы кішігірім себеттер түрінде 10 ... 20 г шығумен ашымаған қатпарлы наннан пісіреді. Ұн, жұмыртқа және судан қамырды дайындайды (суда тұз және қышқылды ерітеді).*

Қамырды 20 минутқа балауыздың ісінуі үшін қалдырады. Жұмсартылған сары майды ұнмен қосады, тікбұрыш қалыптасады және 14 °С дейін суыту үшін 40 минутқа қалдырады.

Қамырды 20 мм қалыңдықпен жаяды, қабаттың ортасына сары майдың тікбұрышын қояды. Қамырды конвертпен орайды. Қамырдың ортасынан бастап 10 мм қалыңдықпен қабатқа жаяды, төрт қабатқа қояды және қайтадан суытады. Процесті екі рет қайталайды.

Қамырды 5 мм қалыңдықпен жаяды, дөңгелек шелпектерге ойықпен кеседі. Кіші өлшемді ойықпен сақиналар кеседі. Бұл сақиналарды жұмыртқа немесе меланж жағылған шелпектің шетіндегі жиегіне қояды және суық суға салынған табақта 20 мин. ішінде 250 ... 260 °С температурада пісіреді.

Воловандарды түйіршікті немесе кетті уылдырықпен толтырады, ұсақ кесілген жасыл пиязбен немесе сары маймен; ұсақтап туралған тауық еті (терісіз), тұздық құйылған майонез немесе ақжелкеті майонез құйылған ұсақтап кесілген ветчинамен толтырады.

Сан еті бар воловандар. Сан етін ұзыннан кеседі, ақжелкекті майонез құяды, волованға салады және көкті себеді.

Тауығы бар воловандар. Терісіз пісірілген тауықтардың жұмсағын ұзыннан кеседі, майонез құяды, воловандарға салады және көк себеді.

Ақсерке немесе кетасы бар воловандар. Ақсерке немесе кетаның жұмсағын кесектеп кеседі, сақиналап воловандарға салады. Ортасына балғын тазартылған қияр, сары май салады, жасыл пиязбен безендіреді.

Уылдырықты воловандар. Уылдырықты воловандарға салады, сары маймен гүл түрінде, балғын тазартылған қиярмен, жұмыртқамен, жасыл пиязбен безендіреді (10.1-сур.).



10.1-сурет. Уылдырықты воловандар

10.2

КҮРДЕЛІ ДАЙЫНДАЛАТЫН САЛАТТАР

Салаттардың банкеттік нұсқасы — дайындауда және безендіруде барынша күрделі. Банкеттерге арналған салаттарды дайындау үшін нәзік және арнайы дәмді бар өнімдерді пайдаланады. Бұл салаттарға татымды дәм және иіс беретін ингредиенттер қосумен майонез құйылады. Бұдан басқа соя тұздығын, лимон шырынын, ұсақталған көкті қосумен зәйтүн майы негізінде қатықтарды кеңінен қолда-

нады. Банкеттерге арналған салаттарды шикі немесе піскен фигуралық кесілген көкөністермен безендіреді, салат салатын ыдыстарда (көппорциялы беру) немесе воловандарда (жеке беру) беріледі.

Сыр, алма және қиярдан салат. Дайындалған сыр; қабығынан тазартылған балғын қиярлар; қабығынан тазартылған, дән аузы алынған алмаларды ұзыннан кеседі. Өнімдерді фужер немесе бокалға қабаттап салады, майонез немесе қатық құяды, алма және қияр тіліктерімен безендіреді. Ұсақтап кесілген көкті себуге болады.

Сыр қосылған салат. Үгілген сырды тазартылған сәбіз және қиярлармен қосады, тұз қосып, араластырады, майонез құяды. Салатты төбешік қылып салады, сәбіз, қияр тіліктерімен және ақжелек көгімен безендіреді.

«Грек» салаты. Қызанақтар, тәтті бұрыш, қиярлар және брынзаны орташа текшемен кеседі. Салат жапырақтарын (немесе қытай орамжапырағын) орта шамадағы бөліктерге кеседі. Тарелкаға салат жапырағын; оған —көкөністерді қабаттап; үстінен — брынза текшелері, сүйексіз зәйтүн салады; көкпен безендіреді. Жеке тұздыққа арналған ыдыста зәйтүн майы, сарымсақ, тұз, қара ұнтақталған бұрыш және лимон шырыны қосылған тұздықты береді.

«Цада» бадана және картоп қосылған ет салаты (дағыстан ұлттық тағамы). Бадананы іріктеп, шаяды, суық суға 5 ... 8 с. қойып, сол суда дайын болғанша пісіреді. Піскен ет, пісірілген тазартылған картоп, қабығынан тазартылған тұздалған қиярларды ұсақ текшелермен кеседі, басты пияз ұсақтап турайды, піскен бадана, тұз, қара ұнтақталған бұрыш қосып, араластырады. Қаймаққа ұсақтап кесілген сарымсақты қосады және араластырады. Ұсынарда салатқа қатық құяды. Көк бұтақшаларымен безендіруге болады.

Қара өрік қосылған үй салаты (татар ұлттық тағамы). Піскен ет және қабығынан тазартылған, тұздалған қиярларды ұсақ текшелермен кеседі. Іріктелген және жуылған қара өрікке ыстық су құяды және толығымен ісінгенше қалдырады; сонан соң сүйектерін алады және ұсақтап кеседі. Ет қара өрік, қиярды қосады, жасыл бұршақ, тұз, бұрыш салып, майонез құяды және араластырады. Салатты төбешік етіп салады, піскен жұмыртқалардың, маринадталған алмалардың тіліктерімен безендіреді. Көкпен безендіруге болады.

Ақсерке және кальмарлар бар салат. Кальмарларды ыстық сумен шарпиды, тазалайды, тұзды суда пісіреді, суытады, сақиналап кеседі. Асшаяндарды тұзды суда пісіреді, тазалайды. Ақсеркені жұқа тілімдермен кеседі. Қиярлар және болгар бұрышын ұзыннан ұсақтап турайды, зәйтүнді сақиналап кеседі. Дайындалған өнімдерді қосады, тұз және қара ұнтақталған бұрышты қосады, дәмдеуіш құйып, араластырады. Салатты тарелкаға салады, көкпен және піскен бөдене жұмыртқаларының жартысымен безендіреді.

Дәмдеуіш үшін розмарин бұтағын зәйтүн майымен құяды, соя тұздығын және лимон шырынын қосады, жақсылап араластырады, 1,0 ... 1,5 сағатқа қалдырады.

Авокадо және ақсерке қосылған салат. Сәбізді қабығымен дайын болған-

ша пісіреді. Бітеудей пісірілген жұмыртқаларды суытады, тазалайды және ұсақ текшелермен кеседі, сәбізді дөңгелектермен кеседі. Авокадоны ортасынан кеседі және сүйегінен, қабығынан тазалайды. Әр жартысын ортасынан және тіліктерге кеседі. Авокадо тіліктеріне бірден лимон шырынын бүркеді. Ақсеркені текшелеп кеседі және бокалдардың түбіне қояды, үстіне авокадо, жұмыртқа және сәбіз қабаттарын қояды. Майонез құяды және салат жапырақтарымен безендіреді.

Асшаяндар және авокадо қосылған салат. Асшаяндарды қайнап жатқан суда 4 мин. ішінде пісіреді, дуршлагқа салады, суытады, басын алып тастайды және қабыршық және ішек тамырларын алып тастайды. Грейпфруттарды тазалайды үлкен емес өткір пышақпен ішкі қабатынан жұмсағын кеседі. Авокадоны ортасынан кеседі, сүйегін алады, қабығынан тазалайды. Жұмсағын жұқа тілімдермен кеседі және лимон шырынын себеді. Грейпфрут, авокадо және асшаян бөліктеріне коньяк құйып, араластырады және 10 минутқа қалдырады. Майонезді тұзбен және кайен бұрышымен араластырады, салатқа қатық құяды және салат салғышқа салады (10.2-сур.).

Асшаяндар қосылған салат. Асшаяндарды пісіреді, суытады және тазалайды. Бірнеше асшаянды безендіру үшін алып қалады, қалғанын ұсақтап кеседі. Апельсиндерді тілімдерге бөледі, сүйектерін тандайды, тіліктерді ұсақтап кеседі. Күрішті тұзды суда дайын болғанша пісіреді. Қиярлар және қызанақтарды жуып, кептіреді және ұсақ текшелермен кеседі. Укропты жуады, кептіреді және ұсақтап кеседі. Апельсин, күріш, қиярлар, қызанақтарды асшаяндармен қосады, араластырады



10.2 – сурет Асшаяндар және авокадо қосылған салат

және креманкаларға салады. Дайын салатқа майонез құяды, қалған асшаяндармен безендіреді және аскөк себеді.

Асшаяндардан балық салаты. Картопты пісіреді, суытады, тазалайды, текшелермен кеседі. Жұмыртқаларды және сырды үккіште үгеді, қиярды қабығынан тазалайды, текшелеп кеседі.

Балық сүбесін тұзды суда дайын болғанша пісіреді, суытады, текшелермен кеседі. Дайындалған өнімдерді жүгері, уылдырық, тұз және қара ұнтақталған бұрышт қосады. Майонез құяды. Ұсынарда тәрелкеге салады, пісірілген асшаяндармен, қызыл уылдырықпен безендіреді.

Асшаяндар және қызанақтар қосылған салат. Песто тұздығын дайындау үшін райханды суық сумен жуады және кептіреді. «Пармезан» сырын үккіште үгеді, сарымсақты тазалайды. Барлық дайындалған ингредиенттерді, соның ішінде жаңғақтарды блендерде ұсақтайды. Зәйтүн майын құяды және барлығын біртекті консистенция пайда болғанға дейін араластырады. Дайындалған тұздыққа тұз және қара ұнтақталған бұрышты қосады.

Жолбарыс асшаяндарды жуады, қабыршағынан тазалайды және қара жолақтарын алады. Сарымсақтың тістері және зімбір тамырын тазалайды және пластинкалармен кеседі. Қыздырылған сұйық майда сарымсақты және зімбірді қуырады. Тазартылған асшаяндарды қосады және 3 мин. ішінде араластыра отырып, қуырады. Сарымсақ және зімбірді алады. Қуырылған асшаяндарға тұз және бұрыш қосады.

Қызанақтарды жуады, кептіреді, тіліктермен кеседі. Сырды ірі текшелермен кеседі. Кесілген қызанақтарды, сыр текшелерін және и қуырылған асшаяндарды араластырады. Салат жапырақтарын суық сумен шаяды, кептіреді және кеседі. Салат жапырақтарын қосады және араластырады.

Дайындалған салатты тәрелкеге салады, песто тұздығын құяды.

Тіл қосылған салат-коктейль. Тілді жақсылап шаяды. Оған суық су құяды, қайнауға жеткізеді, тұз қосады. Су қайнағанда көбігін алады және әлсіз қыздыруда 2 ... 4 сағат ішінде пісіреді. Егер тілдің ұшын шанышқымен тесуге болса, демек ол дайын. Тіл піскеннен кейін оны суық суға салады, терісін алады және тіліктерге кеседі.

Саңырауқұлақтарды орта текшелерге кеседі. Сыр және жұмыртқаларды үккіште үгеді, жасыл бұршақты ол еріп кетпеу үшін пакетте ерітеді. Майонезге қышаны қосады. Салатты келесі тәртіпте қабаттармен салады: салаттың бірінші қабаты — саңырауқұлақтар; екінші қабаты — майонез; үшінші қабаты — тіл; төртінші қабаты — майонез; бесінші қабаты — қиярлар; алтыншы қабат — жұмыртқалар; жетінші қабат — майонез; сегізінші қабат — сыр; тоғызыншы қабат — майонез; оныншы қабат — жасыл бұршақ.

Тілден салат-коктейль. Пісірілген тіл және қызыл маринадталған бұрышты ұзыннан кеседі, жасыл бұршақты қосады, вазаға салады және майонез және кілегей құяды, аскөк себеді.

Қияр және алмұрттан ветчинадан салат-коктейль. Ветчина, қиярлар және алмұртты ұсақ текшелермен кеседі, креманкаларға салады және лимон және гранат шырындарын құяды. Үгітілген қыша немесе маринадталған қияр қосылған майонезді құяды, араластырады. Көкпен безендіреді.

Асшаянды салат-коктейль. Пісірілген асшаян етін ұсақтап кеседі. Картопты пісіреді. Тұздалған қиярлар және пісірілген картопты ұсақ текшелермен кеседі, сәбіз — ұзыннан, қызанақтар — дөңгелектермен. Фужерға дайындалған өнімдерді қабаттап қояды және шайқалған қаймақты құяды.

Қатпарлы сыр. Ветчинаны жұқа тілімдермен кеседі, ыдысқа тең қабатпен салады, үстінен ірімшік кремінің қабатын салады, сонан соң қайтадан ветчина қабатын қояды; әрі қарай қабаттар қайталанады. Қатпарлы сырдың бетіне ет желесін құяды және суытады. Ірімшікті крем үшін жұмсартылған сары май қосылған ірімшік қосып, араластырады. Дайындалған желатинге суытылған қайнатылған судың сегіз есе мөлшерін құяды және ісіну үшін 1,0 ... 1,5 сағатқа қалдырады. Сонан соң желатинлі әлсіз қыздыруда ерітеді, сүзеді және біртіндеп ірімшікті-майлы массаға енгізеді, ұсақтап туралған грек жаңғақтарын, сарымсақ, тұзды ұсақтап қосады және жақсылап араластырады. Ұсынарда сырды 75 ... 100 г порцияларға кеседі.

Жеміс-жидектері бар сыр. Сырды текшелерге немесе сопақ бөліктерге кеседі. Тұтас жидекті (таңқурай немесе шиені немесе құлпынайды немесе қарақатты), жеміс тілігін (алма немесе алмұрт, немесе алхоры немесе шабдалы және өрік) пластмасса шанышқымен сырды бөлікте бекітеді. Жеміс жидектер тұтас, бірақ қатты болмауы тиіс. Маринадталған жеміс-жидектерді компоттан қолдануға болады.

Саңырауқұлақтар, сырмен және ветчинамен фаршталған. Қайнап жатқан суға тұз және лимон шырынын, қозықұйрықтарды қосады және дайын болғанша пісіреді. Сонан соң саңырауқұлақтарды дуршлагқа түсіреді және толығымен суытады. Аяқтарды абайлап қалпақтан ажыратады және ұсақ текшелермен кеседі.

Тәтті бұрыш бұршаққынын 20 минут ішінде 200 °C температурада пісіреді. Сонан соң суық су құяды, қабығын алады, дәндерін және жеміссабағын алады. Тәтті бұрыштың жұмсағын ұсақтап кеседі. Пиязды ұсақ бөліктерге ұсақтап турайды және араластыра отырып, сұйық майда қуырады. Кесілген аяқтармен дайындалған тәтті бұрышты кесілген пиязға қосады және тағы да 3 мин. қуырады.

Ветчинаны ұсақ текшелермен кеседі, көк ақжелек немесе аскөкті іріктейді және кеседі. Ерітілген сырды езеді. Қуырылған салма ингредиенттерін ветчинамен, көкпен және ерітілген сырмен қосады, тұз, бұрыш сеуіп, араластырады. Қатты сырды үккіште үгеді.

Қалпақтарды салмамен фарштайды, қалған майды бүркеді, үгілген сырды себеді және 200 °C температурада 10 минут ішінде пісіреді. Салат жапырақтарында береді; сары май-сыр тұздығы жеке беріледі.

«Саңырауқұлақтар» тұздығы. Сарымсақты ұсақтайды, ірімшік және сары май қосады, тұз қосып, араластырады. Тұздыққа туралған күнзені себеді және масадан ірімшік конустарын қалыптастырады («саңырауқұлақ аяқтары»). Қызанақтарды ортасынан кеседі және оларды қалпақ түрінде «аяққа» кигізеді. Майонезбен «саңырауқұлақ» қалпақтарында дақтарды сызады.

10.3

КҮРДЕЛІ ТАҒАЙЫНДАЛАТЫН БАЛЫҚ ЖӘНЕ ЕТТЕН САЛҚЫН БАСЫТҚЫЛАР

Балықассортиі(түрл. жапс., 10-сур.). Балықассортиініңқұрамынаүш-төртжәне одан да артық балық өнімдерінің түрлері кіреді. Ассортиге арналған севрюганы қабығынан және шеміршегінен тазалайды және порцияларға кеседі. Ақсеркені, арқан балықты таза сүбеге бөледі. Тағамның құрамына әр түрлі сорпа құйылған балықты енгізеді. Ассортиді тұздалған қиярлармен немесе корнишондармен, балғын қызанақтармен, пісірілген сәбізбен, жасыл консервіленген бұршақпен және лимонмен безендіреді. Тағамды лимонмен және сары маймен безендіруге болады.

Гранат және лайм қосылған майшабақ сүбесі. Маринад дайындайды: ақ шарап уксусын, теңіз тұзын, зімбір, зәйтүн майы, қантты араластырады. Тұздықты дайындайды: анарды дәнінен тазалайды, шырынын сығады, кішкене дәнді безендіруге қалдырады. Гранат шырынын, лайм шырынын және кунжут майын араластырады. Фенхелді тазалайды, жұқа тілімдермен кеседі, тұздық құяды. Тағамға тұздығы бар фенхель бөліктерін салады, оған — маринадталған майшабақ сүбесін қосады, үстінен анар дәндерін себеді.

Суық қақталған, сәбіз және сырдан балықтан басытқы. Суық кептірілген скум-брияны сүбеге бөледі; балық сүбесі, пісірілген тазартылған сәбіз және сырды ет тартқыштан өткізеді. Алынған массасы сары маймен араластырады, майшабақ түрінде салады және жасыл пиязбен безендіреді; 50 ... 100 г. Порциялармен жібереді.

Ет ассорти. Пісірілген ет өнімдерін (сиыр еті немесе бұзау еті, тіл), шошқаның ысталған етін (сүрленген-пісірілген сан еті) бөліктерге кеседі, құс еті (тауық еті немесе күркетауық еті) порциялық бөліктерге бөледі. Дайындалған өнімдерді тағамға салады, гарнирдің жанына орналастырады (балғын қиярлар, қызанақтар, жасыл салат), тағамды әдемі безендіреді (см. цв. вкл., 1-сур.). Тұздықты (корнишондары бар майонез тұздығы) жеке береді.

Ассортиде көрсетілген ет өнімдерінен басқа қақтама, ветчина, карбонат, ветчина мойны, төстік, төс, қуырылған күркетауық, жабайы құс, қоян еті сияқты өнімдерді қолдануға болады.

Қақтама. Етті жуады, суды ағызады және сүлгімен кептіреді. Алдын ала тазартылған басты пиязды және сарымсақты турайд. Пиязды бөліктерге бөледі және сарымсақ дөңгелектерімен шпиктейді. Етке тұз себеді, қара ұнтақталған бұрышты жағады.

Дайындалған етке квас құяды, 1,5 ... 2,0 с ішінде маринадтайды және пісіреді, әр 10 минут сайын маринад құяды. Тіліктерді кеседі, суытады, тағамға салады, пияз сақиналарымен, аскөк көгімен және жасыл бұршақпен безендіреді. Қақтаманы қарабидайдан қамырдың жұқа қабатына жағып, нәзік және шырынды болғанша пісіруге болады.

Белорусша басытқы. Піскен ет және пассерленген басты пиязды ұсақ торлы ет тартқыштан өткізеді, сары майдың жартысын үгілген сырмен, сүтпен араластырады. Массаны жақсылап араластырады, шұжыққа қалыптастырады (1 порцияға 2 данадан). Ыдысқа жұқа қабатпен құйылған және қатырылған желені шұжыққа қояды, оларды майонезбен желеде тор түрінде көкпен безендіреді, суытады. Желені қайтадан оның шұжық астындағы қабаты 0,5 см құрайтындай құяды. Гарнирсіз беріледі.

Ветчина немесе шұжықтан, шалғамнан және қиярдан басытқы. Ветчина немесе шұжықты 2,0 ... 2,5 см өлшемді текшелермен кеседі және қышаның жұқа қабатын жағады. Үлкен шалғамдарды ортасынан кеседі, кішкентайларын тұтас қалдырады. Балғын немесе тұздалған қиярларды дөңгелектермен кеседі. Өнімдерді астынан ветчина немесе колбаса болатындай, сонан соң — қияр, үстінен — шалғамды салады. Өнімдер пирамидасын ағаш шпажамен немесе пластмасса шанышқымен бекітеді. Ағаш шпажаның шетін зәйтүнмен немесе жидектермен безендіреді, пластмасса шанышқы безендірілмейді.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Воловандар үшін қамырды дайындауға арналған операциялар реттілігін атаңыз.
2. Себеттер үшін қамырдың қандай түрі қолданылады?
3. Күрделі дайындалатын салаттардың айрықша ерекшеліктерін атаңыз.

ТАПСЫРМАЛАРДЫ ОРЫНДАҢЫЗ

1. Канапе дайындаудағы жалпы ережелерді атаңыз. Кестені толтырыңыз:

Канапенің атауы	Нан кесігі	Канапе ингредиенттері	Канапені безендіру

2. Кестені толтырыңыз:

Басытқылар атауы	Басытқыларды безендіру

КҮРДЕЛІ ДАЙЫНДАЛАТЫН БАЛЫҚ, ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІНЕН САЛҚЫН ТАҒАМДАР

11.1

БАЛЫҚТАН ФАРШТАЛҒАН ЖӘНЕ ҚҰЙЫЛҒАН ТАҒАМДАР

Фаршталған тұқы. 1-тәсіл. Тұқыны қабығынан тазалайды, жуады, арқасының ортасынан кеседі, қабығын алады және балықтың жұмсағының теріден ажырауына жол бермей, қабырға сүйектерін омыртқа бөлігімен бірге алып тастайды. Дайындалған тұқыны фаршпен толтырады, тігеді, қуырады және дайын болғанша қуыру шкафында қуырады және суытады.

Фарш үшін: пісірілген саңырауқұлақтарды ұсақтап турайды және ұсақтап туралған басты пиязбен бірге қуырады. Саңырауқұлақ қайнатындысында үгілгіш ботқаны пісіреді, қуырылған саңырауқұлақтарды пиязбен, шикі жұмыртқа, тұз, бұрыш қосып, араластырады.

Балықты ұсынарда сары маймен немесе майонезбен (ісінген желатинмен жалғастырылған) және лимон тіліктерімен безендіреді, қасына балғын жемістерден немесе көкөністерден гарнирді орналастырады. Тағамды салат жапырақтарымен, зәйтүнмен және ақжелек көгімен безендіреді (цв. вкл., 11-сур.).

2-тәсіл. Дайындалған қабатталған балықты порциялық бөліктерге кеседі. Әр бөліктен жұмсағын кесіп алады, омыртқа бөлігін теріні зақымдамауға тырысып, қалдырады. Дайындалған фаршпен балық бөліктерін толтырады және 15 ... 20 мин ішінде бөктіреді.

Фарш үшін: суға немесе сүтке езілген бидай наны, балықтың жұмсағын, шала қуырылған басты пиязды ет тартқышта ұсақтайды, жұмыртқа, тұз, ұнтақталған бұрышты қосады және барлығын мұқият араластырады.

Фаршталған балықты пісірілген немесе бөктірілген көкөністермен немесе көкөністерсіз береді.

Балықтан галантин (цв. вкл., 12-сур.). Дайындалған сүбеден терісін алады, жұмсағын кеседі, ет тартқыштан өткізеді, сүтке езілген бидай нанын қосады, тағы да ет тартқыштан өткізеді, ұсақтап шала қуырылған сары майды немесе

маргаринді қосады, бұлғанған жұмыртқаларды, тұз бұрышты қосады және барлығын мұқият араластырады. Целлофанға терісі алынған балықты салады, оған фаршты қояды, орама түрінде орайды, тұздалған суға пісіреді, прессте суытады. Тіліктерге кесілген балғын қызанақтар және ақжелкек тұздығын қосады; ақжелкек көгімен және т.б. безендіреді.

Ақсеркемен фаршталған құймақшалар. Құймақшаға саумалдықтан мусс қабатын, оған — тұздалған ақсеркенің таза сүбесінің жұқа бөліктерін салады, орамамен орайды, ромб түрінде кеседі, салат жапырағына салады, көкпен безендіреді.

Мусс үшін саумалдықты блендерде кілегеймен және лимон шырынымен шайқайды.

Үйдегідей фаршталған балық, желеде. Терісіз және сүйектерсіз балық сүбесін екі рет шала қуырылған басты пиязбен және алдын ала сүтке салынған қатты бидай нанымен бірге ет тартқышта ұсақтайды, жұмыртқа, тұз, дәмдеуіштер, минералды су қосады және араластырады. Салмағы 300 ... 350 г батон түрінде қалыптастырады және сүбеден алынған теріге орайды. Қалыптасқан бұйымды барлық жағынан қуырады. Қалың түпті ыдысқа сүйектерді, жүзбеқанаттарды, балықтың басын, бөліктерге кесілген сәбіз және пиязды салады, сүйектер жабылатындай су қосады. Үстінен қуырылған балық батондарын салады, лавр жапырағын қосады және 15 ... 20 мин. ішінде бөктіреді. Дайын балықты порциялайды, сорпаны сүзеді, оған балықтың порциялық бөліктерін құяды және суытады.

Құйылатын майонез астындағы балық. Алдын ала суық суға салынған желатин су моншасында сұйық жағдайға дейін қыздырады, майонез қосады және жартылай қойылған жағдайға дейін бұлғайды. Терісіз және сүйектерсіз бөктірілген балықтың порциялық бөліктерін майонезді желеде глазурилейді және суытады. Қалыпқа балық желесін құяды. Желе қалыптың қабырғасында 1 см-ге суығанда, қатпаған бөлігін төгеді. Қалыпты дайындалған балықпен толтырады, фигуралап кесілген сәбіз және ақжелкек көгімен безендіреді. Желе құяды және суытады. Берер алдында қалыпты бірнеше секундқа ыстық суға түсіреді және ұйыманы салады.

Скумбриядан орама. Скумбрия сүбесін (сүйектерсіз терімен) бөліктерге кеседі, ет тартқышта екі рет ұсақтайды, ұсақ текшелермен кесілген шпикті қосады, суда езілген бидай нанын, ұсақтап кесілген шала қуырылған басты пиязды, шикі жұмыртқаларды, тұз, ұнтақталғанқара бұрышты қосады және араластырады. Массаны суланған целлофанға салады, тегістейді, диаметрі 70 ... 80 мм және ұзындығы 250 ... 300 мм орама түрінде қалыптастырады және шпагатпен байлайды. Ораматі басты пияз және сәбізді қосумен 45 ... 60 мин ішінде пісіреді, суытады, сыққышқа салады, 3-4 с. ішінде ұстайды, целлофанды алады және тіліктерге кеседі. Ораманы 1 порцияға 30 ... 100 г –нан жібереді.

«Балықшы» орамасы. Нәлім немесе хек немесе терісімен сүйексіз піскен

минтайдың сүбесіне кесектеп кесілген сәбіз, піскен тіліктерге кесілген жұмыртқаларды, шала қуырылған, желатинмен көтерілген шала қуырылған басты пайыз салынады. Сонан соң орама жасайды, сүлгіге немесе пергаментке немесе пергаментке орайды, шпагатпен қайта байлайды және сорпада орайды, дайын болғанша (30 ... 40 мин) пісіреді. Дайын ораманы сорпада суытады және жеңіл пресс салады. Салқын орында 10 ... 12 с. ішінде ұстайды, сонан соң тіліктерге кеседі. Көкөністермен 1 порцияға 50 ... 75 г-нан босатады.

«Балықшы» орамасы (құйма құйылған). Астаушаға құйылған және қатырылған жұқа қабатқа порциялық бөліктерге кесілген «Балықшы» орамасын салады. Ораманың әр порциясын ақжелек көгімен лимон, сәбіз тілімдерімен безендіреді, қалған желені құяды. Желе толық қатқаннан кейін порциялық бөліктердің жанындағы желе бедерлі болу үшін ара-пышақпен порцияларға кеседі.

Сорпа құйып құйма құйылған балық. Әлсіз қайнатумен балықтың басы және құйрықтарынан қайнатынды жасайды (15 мин), сүзіп алады және оған балықтың бөліктерін қосады (сүйексіз және терісіз). Сәбіз, фигуралап кішігірім бөліктермен кесілген сәбізді қосады және әлсіз қыздыруда 10 мин ішінде пісіреді. Сорпаға басты пиязды қосады (тұтас басты). 7 мин. ішінде пісіреді. Соңында лавр жапырағын, тұз, бұрышты қосады және 3 мин. ішінде пісіреді, сонан соң сүзеді.

Желатинге суық су құяды, ісіну үшін қалдырады, толық ерігенге дейін үздіксіз араластыра отырып, ыстық сумен араластырады. Ерітіндіні қайнауға жеткізеді, бірақ қайнатпайды, пайда болған көбікті алады.

Ұйыма үшін дайындалған қалыпты суытады. Әр қалыптың түбіне кішкене жылы сорпаны құяды («көйлек») және тоңазытқышқа қояды. Қатқан «көйлекке» сәбіз, жасыл пияз, піскен жұмыртқа дөңгелектерінен, көктен, лимон бөліктерінен безендірулерді салады. Балық бөліктерінің үстіне (терімен жоғары қойылған) желатин қосылған қатып қалған сорпаны құяды. Тоңазытқышта суытады, берер алдында ұйыманы салу сәл жеңілдеуі үшін қалыптың түбін жылы суда қыздырады. Қаймақ және ақжелкектен тұздықпен береді (1:1 пропорцияда араластырады).

Сорпа құйып құйма құйылған бекіре балығының еті. Сәбізді тазалайды, бекіре балықты сүйегінен алып тастайды және порциялық бөліктерге кеседі. Дайындалған өнімдерді суық суы бар кастрюльге салады. Тұз, дәмдеуіштер қосады. Қайнауға жеткізеді және әлсіз қыздыруда 20 мин. ішінде пісіреді. Ағарту үшін ыстық сүзілген сорпаға үнемі араластыра отырып бұлғанған жұмыртқа ағын қосады. Алдын ала жібітілген желатинді сорпаға құйып, қайнауға жеткізеді, суытады. Балықты қалыпқа салады, піскен сәбізден және көктен жұлдызшалармен безендіреді. Желе құяды және оны толық сууға жеткізеді.

Гарнирі бар сорпа құйып құйма құйылған балық. Пісірілген балықты буындарға бөледі, шарпиды, «қоңыздарын» алып тастайды, буындарды тазалап, жуады, шпагатпен байлайды, терісімен төмен қаратып балық қазанының қойылатын торына салып, суық су құяды, көкөністерді, тамырсабақтарды, тұзды қосып, 85 90 °C температурада 30 ... 45 мин. ішінде пісіреді. Пісіру аяқталардан 10 мин.

бұрын лавр жапырағын және бұрышты қосады. Сүйек қаңқасы бар балықты терісі бар, терісі жоқ сүбеге ажыратып, порциялық бөліктерге кеседі. Терінің бетінде екі-үш кесік жасайды, ол балықтың бөліктері піскенде өзгермеуі үшін керек.

Балықты терісімен төмен қаратып бір қатарға қояды, ыстық су құяды, оның деңгейі балықтың бетінен 3 . 5 см-ге жоғары болуы тиіс, басты пияз, сәбіз, ақжелек, лавр жапырағын, қара бұршақты бұрышты, тұзды қосады. Сұйықтық қайнағанда, көбігін алады және балықты 5 ... 7 мин. ішінде 85 ... 90 °С температурада қайнауысз дайын болғанша пісіреді. Суытылған балықты порцияларға кеседі.

Пісірілген немесе бөктіріліп суытылған балықтың порциялық бөліктерін сәл суыған желенің жұқа қабатына салады. Балық бөліктерінің арасында кішігірім аралықтар қалдырады. Балықтың әр порциясын ақжелек көктерімен, лимон тіліктерімен және піскен, беті тілінген сәбізбен безендіреді. Безендірулерді балық сорпасында дайындалған суытылған желемен бекітеді және суытады. Сонан соң балыққа қалған желені оның балықтың үстіндегі бөлігінің қабатының қалыңдығы 0,5 ... 0,8 см. болатындай құяды. Құйма құйылған балықты ұсынарда әр бөлігінің жанынан желе қабатын қалдыра отырып, порцияларға кеседі. Құйма құйылған балықты ақжелкек тұздығы және көкөніс гарнирімен (балғын немесе тұздалған қиярлар немесе балғын қызанақтар) немесе онсыз береді.

Құйма құйылған гарнирі бар фаршталған балық. Көксерке немесе шортанды қабығынан тазалайды, аршиды, басын алып тастап, жуады. Ұшаның ішінен қабырға сүйектеріне кеседі және оларды омыртқа бөлігімен теріден кеспестен ажыратады. Теріде 0,5 ... 1,0 см. қалыңдықты қабатпен қалдыра отырып жұмсағын бөліп алады. Кесілген жұмсағын фаршты дайындау үшін пайдаланады.

Фарш үшін: балық жұмсағы, шала қуырылған пияз, сарымсақ, 1-сұрыптан төмен емес суда немесе сүтте езілген ұннан бидай нанын ет тартқыштан өткізеді, жұмсартылған маргаринді, жұмыртқаларды, тұз, ұнтақталған бұрышты қосады және дәмдеуіштерді қосумен барлығын 15 ... 20 мин. ішінде мұқият араластырады.

Балықты фаршпен толтырады және әлсіз қайнауда 60 мин. дайын болғанша пісіреді. Лавр жапырағы, бұршақты бұрышты дайын болғаннан 5 ... 10 мин. бұрын қосады. Суытылған балықты тағамға құйылған қатқан желенің жұқа қабатына қояды лимонмен, ақжелек көгімен, пісірілген сәбізбен безендіреді және суытылған желемен бекітеді. Осыдан кейін балықты қалған желеге құяды. Фаршталған құйма құйылған балықты гарнирмен және тұздықпен немесе оларсыз береді.

КҮРДЕЛІ ДАЙЫНДАЛАТЫН БАЛЫҚ ЕМЕС СУЛЫ ШИКІЗАТТАН ПІСІРІЛГЕН ЖӘНЕ ҚҰЙМА ҚҰЙЫЛҒАН САЛҚЫН ТАҒАМДАР

Пісірілген шаяндар. Ыдысқа су құяды, тұз, қара бұршақты бұрыш, лавр жапырағын, ұсақ кесілген сәбізді, аскөкті, ақжелекті, эстрагонды қосады және қайнауға жеткізеді. Қайнап жатқан суға дайындалған шаяндарды салады ыдысты қақпақпен жауып, су қайнағаннан бастап 12 ... 15 мин. ішінде пісіреді. Сонан соң ыдысты плитаның шетіне қояды және 10 ... 15 минутқа шаяндарда жағымды иіс пайда болу үшін қалдырады. Оларды сол пісірілген кішігірім қақпағы бар фарфорлы ыдыста сорпамен берген дұрыс (11.1-сур.).



11.1– сурет. Бұқтырылған шаяндар

Нан квасындағы шаяндар. Квасқа тұз қосып, қайнатады. Дайындалған шаяндарды салып, 12 ... 15 мин. ішінде пісіреді. Пісірілген шаяндарды 10 ... 15 мин. пісіруге қалдырады.

Лайм және балда маринадталған таңқы шаяндар. Ағаш шпажаларды суық суы бар ыдысқа 30 минутқа қалдырады. Таңқы шаяндардың құйрықтарын ғана қалдырып, басы және қабыршақтарын алып тастайды. Арқасында терең емес тілік жасап, шекқарынын алып тастайды. Бұршақтарды ұсақтайды, қалауына қарай дәндерін алып тастап, цедра және лимон шырыны, бал, бұрыш және маймен араластырады, 30 минутқа маринадталуға қалдырады. Таңқы шаяндарға суда суланған шпажаларды қадайды және гриль-табада әр жағынан 2 мин. ішінде қуырады.

Құйма құйылған таңқы шаяндар. Құйма құйылған тағамдарға арналған қалыпқа дайын суытылған желені құяды. Ол қалып қабырғаларында қатып қалғанда (1,0 ... 1,5 см. қалыңдықты қабатпен), қатпаған бөлігін төгіп тастайды. Желесі бар қалыпты таңқы шаяндардың бөліктерімен (консервы), кесілген көкөністермен толтырады, оларға толығымен желе құяды және суыту үшін суық жерге құяды. Таңқы шаяндары бар қалыпты ұсынарда бірнеше секундқа жылы суға түсіреді, сілкиді және құймаларды салады.

Құйма құйылған теңіз ирекшелері немесе асшаяндар. Қабыршығынан тазартылған, пісірілген теңіз ирекшелері немесе асшаяндарды қалыпқа құйылған жұқа қабатты және қатқан желеге құяды. Лимон, көк, піскен сәбіз тілімдерімен безендіреді. Безендіруді суытылған желемен бекітеді және суытады. Сонан соң қалған желені қосып, суытады. Майонез немесе ақжелкек тұздығын тұздық беретін ыдыста жеке береді.

Устрицалар. Устрицалардың қабыршақтарын пайдаланар алдында шөткенің көмегімен жақсылап шаяды. Устрицаларды қысқа жүзді пышақпен қабыршақтың қалың бөлігінен бастап, ашады (құлып). Қабыршақты ашып және ішкі жағынан тегіс жармамен устрицалардың қосылған жерінен кесіп, оны алып тастайды, ал терең жармадағы устрицаға суық тұздалған суды құяды. Қабыршақтарда береді. Тілімдермен кесілген лимонды жеке береді. Қолданар алыднда устрицаның қабыршақпен қосылған орнын кеседі және оған лимон шырынын тамызады.

Устрицаларды қабыршағынан толығымен тазалап, ұсақ үгілген, сүлгімен жабылған ас мұзымен беруге болады. Устрицалары бар қабыршақтарды сүлгіге салады. Тағамға тек ашылмаған қабыршақтары бар жақсылап жуылған устрицаларды ғана қолданады.

11.3

КҮРДЕЛІ ДАЙЫНДАЛАТЫН ЕТ, ҚҰС ЕТІ (ЖАБАЙЫ ҚҰС ЕТІ) ЖӘНЕ ҚОСАЛҚЫ ӨНІМДЕРДЕН САЛҚЫН ТАҒАМДАР

Көкөністер қосылған пісірілген тіл. Алдын ала жуылған тілді қайнап жатқан суға салады, қосады тұз, домалақ бұрыш, тазартылған и туралған сәбіз, лавр жапырағы. Пісіреді әлсіз қыздыруда ішінде 2,5 ... 3,0 сағатқа. Оны 10 мин ішінде суық суда ұстап, қабығы жақсы шешілуі үшін, оны ұстап, дайын тілді тазалайды. Тілді тілімдермен турайды, қара ұнтақты бұрыш себеді, тағамға қойылады.

Ақжелкекті қаймақпен араластырады, алынған тұздықты жартылай сақиналы пияздың басынан табақшаға салады. Жасыл бұршақпен гарнирлейді, көкпен және тұздықты ыдыспен безендіреді.

Сиыр етінен жасалған орама. Жаншылған және тұз, бұрыш себілген кесектермен кесілген сиыр етінің бөлігін, шпикті және сәбіз, ұсақ туралған сарымсақты салады. Орама қылып орайды, шпагатпен байлайды, пісіреді, сорпада суытады 3 ... 4 сағат ішінде престо ұстайды. Жұқа тілімдермен кеседі, балғын көкөністермен жібереді.

«Закусочный» орамасы. Сиыр етінің бөлігін жаншиды, уксус бүркеді, тұз, бұрыш, ұсақ түйірлерге ұсақтап туралған басты пиязды себеді және суық жерге 4 ... 6 сағатқа қояды. Дайындалған қабатты сарымсақ қосылған шошқа етінен фаршқа салады, орамамен орайды, шпагатпен байлайды және сорпада дайын болғанша пісіреді. Ораманы пресс астында суытады, жұқа тілімдермен кеседі, балғын көкөністермен жібереді.

«Деликатесный» орамасы. Сиыр еті және шпикті 0,5 см қалыңдықты қабаттармен кеседі. Тұз, бұрыш және ұсақтап туралған сарымсақ қосылған сиыр етінің бөлігін шпик қабатына, тауықтың жұмсағына (терісімен) салады. Дайындалған өнімдерді орама қылып орайды, сүлгімен немесе пергаментпен орайды, шпагатпен байлайды және сорпада дайын болғанша пісіреді. Дайын ораманы суытады сорпада және пресс астына салады. Жұқа тілімдермен кеседі. Көкөністермен жібереді. Тағамды желе, майонезбен безендіруге болады.

Татарша ет орамасы. Ет бөліктерін (сиыр еті или баранины) 10 ... 20 мм қабат қалыңдықта жаншиды, тұз, бұрыш, ұсақтап кесілген сарымсақ себеді, уксус бүркеді, орама түрінде орайды. Дайындалған жартылай дайын өнімдерді табада қуырады, сонан соң су немесе сорпа қосумен дайын болғанша бұқтырады. Дайын етті суытады және талшықтарына көлденеңдеп жұқа тілімдермен турайдды. Ораманы маринадталған пиязбен, балғын немесе консервіленген көкөністермен жібереді.

Бұзау етінен тіл және бауыр орамасы. Шошқа етін ет тартқышта ұсақтайды. Сүт, жұмыртқаларды, тұзды қосады, жақсылап араластырады. Тіл және сиырдың бауырын пісіреді, кесектермен турайдды. Бұзау етінің қалың және жұқа қабатын жаншиды, тұз және бұрыш себеді, шошқа етінен фаршпен біркелкі жабады және дайындалған тіл мен бауырды салады. Өнімдерді орама түрінде орайды, байлайды, орама құяды, басты пияз, сәбіз, ақжелек қосады, тіліктермен кеседі және бөктіреді. Дайын болғанға дейін 5 ... 10 мин бұрын лавр жапырағы, ұнтақталған қара бұрышты қосады. Дайын өнімді суытады және пресс астына салады. Ұсынарда 1 порцияға 2 данадан тілімдермен кеседі. Маринадталған қиярлармен немесе жасыл бұршақпен гарнирлейді, ақжелек көгімен безендіреді.

«Балти» орамасы. Сиыр етінің бөліктерін кеседі, жақсылап жаншиды, оларға жолақтармен кесілген шпикті, бітеудей пісірілген жұмыртқаларды және піскен сәбізді салады, тұз, бұрыш (құрғақ кептірілген татымды көк қоспасын пайдалануға болады) себеді, орама түрінде орайды және шпагатпен байлайды. Ораманы тұзды суда пісіреді, пресс астында суытады, жұқа тілімдермен көлденеңдеп кеседі және ыстықтай немесе салқын күйінде жібереді.

Жұмыртқасы бар орама. Суға салынған кенеп сүлгіні котлет массасына 1,5 ... 2,0 см қояды. Котлет массасының бір шеті басқасына тиуі үшін котлет массасына ерітілген маргаринмен қосылған кесілген жұмыртқаларды салады. Ораманы тігісімен төмен қаратып май жағылған табаға сүлгімен салады. Ораманың бетіне жұмыртқа жабады, кептірілген құрғатылған нанды себеді, майды бүркеді, бірнеше жерден теседі және 30 ... 40 мин. ішінде пісіреді. Пісірілген картоп және пісірілген көкөністері бар ораманы береді.

Фаршталған шошқа етінен орама. Шошқа етінен қабатты жаншиды, тұз және бұрыш себеді.

Фарш үшін: туралған басты пиязды шпикпен жартылай дайын болғанша пісіреді, туралған сиыр еті немесе шошқа бауырын дайын болғанша қуырады. Дайындалған салмақты торлы ет тартқыштан өткізеді, сәл бұлғанған жұмыртқаны, сарымсақты қосады, араластырады.

Дайындалған шошқа етінің қабатын фаршқа біркелкі салады және орама қылып орайды, қуырады және дайын болғанша қуыру шкафында қуырады. Дайын ораманы жеңіл пресс астында суытады, жұқа тілімдермен кеседі, көкөніс гарнирімен жібереді.

«Ерекше» орамасы. Жұқа жаншылған шошқа қабатының етін сарымсақ, тұз, бұрышпен үйкелейді.

Фарш үшін: сиыр еті және шошқа еті, басты пияз, суда езілген бидай нанын екі рет ет тартқыштан өткізеді, массаны араластырады. Шошқа қабатына фаршты, кесектермен туралған піскен сәбізді салады. Пергаментке немесе сүлгіге орама етіп орайды және шпагатпен байлайды. Ораманы дайын болғанша сорпада пісіреді, сонан соң пресс астында суытады, тілімдермен кеседі, көкөністерді жібереді.

Брест орамасы. Шошқа етінің қабатын жаншиды, тұз және бұрыш себеді.

Фарш үшін: шала қуырылған көкөністерді пісірілген саңыруқұлақтармен, шикі жұмыртқалар, тұз, бұрыш қосады. Дайындалған шошқа етінің қабатына фарш салады, орама қылып орайды, шпагатпен байлайды және дайын болғанша сорпада пісіреді. Жеңіл прессте суытады, жұқа тілімдермен кеседі, көкөністермен жібереді.

Борисше шошқадан орама. Шпикті жұқа қабатпен кеседі және жаншиды. Шпикке біркелкі қабатпен сарымсағы бар шошқа фаршын, пісірілген жұмыртқаларды, текшелеп туралған піскен сәбізді салады және орама түрінде орайды, пергамент немесе сүлгіге орайды, шпагатпен байлайды және дайын болғанша пісіреді. Дайын ораманы пресске орналастырады, суытады. Жұқа тілімдермен кеседі. Көкөністермен жібереді.

Борисше шошқадан құйма құйып жасалған орама. Дайын ораманы жұқа тілімдермен кеседі. Қалыпқа желені құяды және суытады. Ол қалып қабырғасында 1 см-ге суығанда, қатпаған желені екі-үш тәсілмен төгеді. Жұқа тіліктермен кесілген қалыпты орамамен толтырады, ақжелек көгімен безендіреді, желені құяды және суытады.

Құйманы порциялық қалыптарда дайындайды. Қалыпқа берер алдында бірнеше секундқа ыстық суға түсіреді және құйманы тағамға құяды. Ақжелкек тұздығын жеке береді. Құйманы тұздықсыз жіберуге болады.

Ақжелкек бар пісірілген торай. Дайындалған торайларды сүлгіге немесе пергаментке орайды, байлайды, суық су құяды және әлсіз қайнауда 50 ... 60 мин ішінде пісіреді. Пісірудің соңында тұз салады (8 ... 10 г 1 л сорпаға). Пісірілген торайды сорпада суытады, екі бөлікке кеседі, оларды көлденеңінен бір-екі бөлікке бір-бірден шабады. Ақжелкек тұздығымен және пісірілген сәбізбен және картоппен, консервіленген қиярлармен, балғын қызанақтармен, шалғаммен, тұздалған саңыруқұлақтармен және т.б. қосады.

Ткемали тұздығы бар қуырылға торай. Өңделген торайларға тегіс қалып береді және ішіне тұз себеді. Салмағы 4 кг-нан артық емес торай ұшаларын ортасынан көлденеңдеп кеседі; барынша ірі ұшалар (салмағы 6-кг-нан артық) — төрт - алты бөлікке. Дайындалған ұшаларды арқасымен жоғары қаратып май жағылған қаңылтыр табаға салады, теріні бірнеше жерден теседі, бетіне қаймақ жағады және қуыру шкафында 250 ... 275 °C температурада қуырады. Сонан соң торайларды 165 ... 170 °C температурада қуырады.



Торайда қабықшасы қытырлақ болуы үшін, қуыру процесінде оны айналдырады және шырын құймайды, тек маймен майлайды. Торай ұшасының салмағына қарай 50 ... 60 мин ішінде қуырады.

Суытылған дайын торайлардың басын кеседі, ортасынан жартылай кеседі, әр жартысын порциялық бөліктерге көлденеңінен кеседі және ақжелектермен безендіреді Ткемали тұздығын жеке береді.

Еттен құймалар. Сәбіз және пиязды тазалайды, қабығынан тазалайды. Дайындалған өнімдерді суық су, дәмдеуіштері және тұзы бар кастрюльге салады. Кастрюльді плитаға қояды, қайнауға жеткізеді және әлсіз қыздыруда 40 мин. ішінде пісіреді. Дайын сорпаны сүзеді.

Алдын ала суда ерітілген желатинді сорпаға жіңішкелеп, араластыра отырып құяды, қайнауға жеткізіп, суытады. Етті порциялық бөліктерге кеседі, қалыптарға немесе терең ыдысқа салады, піскен жұмыртқалардың тілімдерімен, сәбізден жұлдызшалармен, зәйтүнмен және көкпен безендіреді. Сорпа құяды және тоңазытқышқа қояды. Сорпа суығаннан кейін беріледі.

Құймалы тіл немесе құйма торай. Пісірілген тілді бір-екі бөлікке порцияға кеседі. Пісірілген торайды порцияларға бөледі. Ыдысқа желенің жұқа қабатын құяды және оны суытады. Сонан соң оған көкті салады, ал торайға жұмыртқа, жұқа қабатпен желе құйып, суытады. Желе суығанда, өнімдерге қайтадан желені оның өнімдер астындағы қабаты 0,5 см болатындай құяды. Тұздықты жеке береді. Торайға ақжелкек тұздығын қаймақпен береді. Тағамды тұздықсыз және гарнирсіз беруге болады.

Жаңғақ тұздығындағы құс еті. Дайындалған тауық немесе үйрек ұшаларын жартылай дайын болғанша пісіреді, қуыру шкафында қуырады және порциялық бөліктерге кеседі. Құстың порциялық бөліктеріне ыстық сациви тұздығын құяды және суытады.

Тұздық үшін: ұсақтап кесілген басты пиязды сары майда шала қуырады, ұн қосады және сорпа араластырады. Ет тартқышта жаңғақтарды ұсақтайды, езілген сарымсақ, тұз, шафран, қызыл ұнтақталған бұрышты, даршынды, қалампырды салады, сорпаның кішігірім мөлшерімен араластырады және осы массаны қайнап жатқан пиязды тұздыққа салады. Барлығын араластырады, ысытылған уксусты, хмели-сунелиді қосады және 5 мин ішінде пісіреді. Жұмыртқасарыларын 50 °C дейінгі температурадағы суытылған сациви тұздығының кішігірім мөлшерінде езеді, сонан соң оларды үздіксіз араластыруда ыстық тұздыққа біртіндеп енгізеді. Суық түрінде тұздықпен бірге жібереді.

Ащы томат джем-тұздығымен балапан. Джем-тұздықты дайындайды: қызанақтар және бұрышты жуады, қызанақтарды ортасынан дөңгелектермен кеседі, тұқымын алып тастайды. Пияз және сарымсақты тазалайды и ұсақтайды. Сотейникте майды қыздырады және орта қыздыруда пияз және сарымсақты 5 мин ішінде қыздырады. Қызанақтар және бұрышты қосады, 2 мин ішінде араластыра отырып, дайындайды.

Қантты уксусқа араластырып, сотейникке қоспаны құяды. Тұз салып, араластырады, 6 ... 7 мин. ішінде дайындайды. Қыздыруды азайтады, қақпақпен жабады және әлсін-әлсін араластыра отырып дайындайды (15 мин). Қыздырудан алажы, бөлме температурасына дейін суытады және тоңазытқышқа қояды. Джем-тұздығын жақындағанда немесе екі-үш күн бұрын дайындауға болады.

Балапандарды жуады, кептіреді және екі бөлікке ажыратады, тұз және бұрыш жағады. Қатты қыздырылған таба-грльде қалған майды қыздырады, балапанның жартысын салады. Қыздыруды сәл азайтады және қалақшамен қысып әр жағынан 6 мин. ішінде қуырады. Тағамға салады, томат джемімен береді (цв. вкл., 13-сур.).

Фаршталған тауық (галантин) немесе торай. Өңделген тауық ұшасында омыртқаның бойымен бойлық тілік жасайды және теріні тұтастай кеседі және 1 см. дейінгі қалыңдықта жұмсақ ет қабатын қалдырып, теріні тұтастай кеседі. Қалған жұмсақтан фаршты дайындайды. Шошқа еті қосылған жұмсағын ет тартқыш арқылы екі рет, сонан соң — сүртетін машина арқылы бірнеше тәсілде өткізеді; шикі жұмыртқаларды, сүтті қосады және бұлғайды. Фаршқа ұсақ текшелермен кесілген шпикті, фисташки немесе жасыл бұршақты, тұз, бұрыш, жұпар жаңғағын салады және араластырады. Алынған фаршпен теріні толтырады, кесік жасайды және өнімге тұтас ұшаның формасын береді, оны сүлгіге немесе пергаментке орайды, шпагатпен байлайды және әлсіз қайнаудағы сорпада 1,0 ... 1,5 сағат ішінде пісіреді. Дайын тауықты сорпада суытады, жеңіл пресске салады және калып беру үшін суық жерге қояды.

Ұсынарда тауықты кеседі (1 порцияға бір-екі бөліктен), гарнирлейді. Тұздықты жеке береді.

Ортасынан кесілген өңделген торай ұшасынан (бүйірінен), сүйектерін алады. Тілікті жартылай кеседі. Қалған саңылауды торай фаршымен толтырады, осыдан кейін тесікті толығымен тігеді.

Фаршты фаршталған тауықтағыдай дайындайды, бірақ тауық жұмсағының орнына торай етінің жұмсағын қолданады. Дайындалған торайды сүлгіге немесе пергаментке орап, байлайды. Торайды алынған сүйектерімен бірге 1,5 ... 2,0 с. ішінде әлсіз қайнауда пісіреді. Қайнаудың соңында тұз қосады. Дайын торайды сорпамен бірге суытады және әрі қарай фаршталған тауықтағы сияқты дайындап, ұсынады.

Тауық еті немесе жабайы құстың фаршталған сүбесі. Шпикте кесілген тамырсабақтарды, басты пиязды және бұзау бауырын қуырады, жиі торлы ет тартқыштан екі рет өткізеді. Фаршқа ұнтақтағы жұпар жаңғағын, бұрыш, мадераны қосады және жақсылап араластырады.

Бұзаудың бауырын тауық бауырымен алмастыруға болады. Тазартылған және жұқалап ұрылған құс немесе жабайы құс сүбесіне (қарабауыр немесе шіл, немесе қырғаул, тетерлер, бөдене, барылдақ торғай) фарш салады, сүбенің шетін орайды, оған цилиндр формасын береді және дайын болғанша бөктіреді. Дайындалған сүбені суытады және желатин қосумен тауық сорпасынан дайындалған 1 . 2 мм қалыңдықты қабатты желе құяды. 1 порцияға 1 . 2 данадан береді.

Орташа салмағы 50 г. бөденелер және шымшықты 1 порцияға 2-3 данадан фаршталған күйінде береді.

Тауықтан орама. 1 - т ә с і л . Тауық ұшасын алынып өңделген тауық жұмсағын терісімен шілді омлетке кесектермен кесілген сан етті немесе піскен шұжықты салады. Өнімге орама формасын береді, сүлгіге немесе пергаментке орайды, шпагатпен байлайды және әлсіз қайнаудағы сорпада 1,0 ... 1,5 сағат ішінде пісіреді. Ораманы сорпада суытады, жеңіл преске салады, тілімдермен кеседі, көкөніс гарнирімен жібереді. Ақжелкек тұздығын немесе корнишондары бар майонез тұздығын немесе ақжелкегі бар майонез тұздыңын жеке береді.

2 - т ә с і л . Терісі бар құстың жұмсағын жаншиды, бетін дәмдеуішпен үйкейді, орама түрінде орайды, байлайды, тіісімен төмен қаратып, майы бар қыздырылған табаға салады, қуыру шкафында дайын болғанша ұстайды. Астатымды дайындау сарымсақты тұзбен еседі, аджику, қара ұнтақталған бұрыш, ұсақ туралған күнзені қосып, араластырады.

Дайын ораманы суытады, тілімдермен кеседі 1 порцияға үш-төртеуден, маринадталғани, тұздалған немесе балғын көкөністермен береді.

Омлет және саңыруқұлақтары бар тауықтан орама. Тауық жұмсағын сүйегінен алып тастайды, жаншиды, тұздайды, ұсақталған сарымсақты себеді, ақуыздан омлеттің үстіне қояды, сонан соң — сарыуыздан омлетті және тілімдермен кесіліп қуырылған саңырауқұлақтарды қояды; орама түрінде орайды. Пісіргеннен

кейін алынған сүйектерді шпагатпен байлайды және 20 ... 25 мин ішінде сорпада пісіреді. Жылы ораманы пресске салады. Сонан соң шпагатты алдын ала шешіп, тілімдермен кеседі. Ұсынарда көк себеді немесе гарнир ретінде балғын көкөністерді береді (11.2-сур.).

Үйректен орама. Басты пияз және жартылай дайын болғанша пісірілген сәбізді кесектермен кеседі. Шошқа етін ет тартқышта ұсақтайды. Үйректің дайындалған жұмсағына ұсақталған етті, тіліктермен кесілген жұмыртқаларды, сәбіз, шпик, шала қуырылған пиязды салады, тұз, бұрыш себеді, орама түрінде қалыптастырады, пергаментке орайды, шпагатпен байлайды, сорпада дайын болғанша пісіреді. Дайын ораманы прессте суытады, тілімдермен кеседі. Көкөністермен жібереді.

«Банкеттік» орама (цв. вкл., 14-сур.). Жұмыртқаларды бұлғайды, жұқа шелпек пісіреді. Өңделген үйрек ұшасынан терісі бар жұмсағын



11.2-сурет. Саңыруқұлақтармен және омлетпен тауықтан орама

алады. Ұшаның ішкі жағына ет тартқыштан өткізілген қабаттармен шошқа етін, жұмыртқа шелпегін салады. Орама түрінде қалыптастырады, пергаментке орайды, шпагатпен байлайды, дайын болғанша пісіреді. Ораманы прессте суытады, тілімдермен кеседі. Көкөністермен жібереді.

«Гродненский» орамасы. Жартылай дайын болғанша пісірілген бауырды және шпикті кесектермен кеседі. Дайындалған үйрек ұшасына фаршты қабаттап: бауыр, шпик, кесілген пісірілген жұмыртқаларды салады; тұз, бұрыш себеді. Орама түрінде қалыптастырады, пергаментке орайды, шпагатпен байлайды, дайын болғанша пісіреді. Ораманы прессте суытады, тілімдермен кеседі. Көкөністермен жібереді.

Құймадағы майонез астындағы тауық сүбесі. Піскен тауықтардың порциялық бөліктерін (терісіз сүбе) майонезі бар желемен глазурлейді және суытады. Ыдысқа жұқалап құйылған және қатқан желе бөлігін сүбеге қояды, оны қалған тор түріндегі майонезді желемен, көкпен, сәбізбен безендіреді, суытады және желені қайтадан 5 мм қалыңдықпен сүбе астына құяды, көкөністермен жібереді.

Құстан неесе жабайы құстан қамырдағы паштет. Паштетті дайындау үшін бауырды кеседі, пиязбен, сәбізбен және шпиктің $\frac{1}{2}$ бөлігімен қуырады, жиі торы бар ет тартқыштан екі рет өткізеді. Ет немесе жабайы құстың піскен жұмсағын жеке өткізеді, оны сорпаны қосумен шығарады, бауыр және ұсақ текшелермен кесілген қалған шпикпен араластырады және бұрыш себеді.

Ашымаған май қоспалы ұннан дайындалған қамырды, маргаринді, қантты, жұмыртқа және қаймақты араластырады, қалыңдығы 5 мм ұзын жолақты жаяды. Оған паштет салады, сондай жолағымен жабады және шетінен тығыз қосады. Өнімнің бетіне бірнеше тесіктер жасайды, жұмыртқа жағады және 220 ... 240 °C температурада 10 ... 12 мин ішінде пісіреді. Дайын тағамды суытады. Қамыр және фарш арасында пайда болған қуысты желатин қосумен сорпадан дайындалған жартылай суыған желені құяды. Қамырдағы паштетті арнайы қалыптарда дайындауға болады.

Ет паштетін тауықтан немесе жабайы құстан сияқты дайындайды.

Бауырдан паштет. 1-тәсіл. Бауырды шаяды және қабықтан тазалайды, тұзды сүтке 40 минутқа қалдырады. Сонан соң дуршлагқа салады және сүтті ағызады. Пияз ұсақтап турайды және сары және өсімдік май қоспасында шала қуырады. Пиязы бауырға қосады, араластырады, бірнеше минут орташа қыздыруда қуырады (шеттері сұр болғанға дейін). Сонан соң соя тұздығын қосады, оны 3 ... 5 мин. ішінде тағы булайды, тұз қосады және қыздырудан алады. Қоспаны суытады. Сонан соң оны ет тартқыштан жұмыртқалармен және қаймақпен бірге өткізіп, екі-үш рет біртекті консистенцияға дейін ұсақтайды. Паштетті қалыпқа салады. Қуыру шкафында 40 мин ішінде 180 °C температурада қыздырады. Паштетті бөлме температурасында суытады, сонан соң тоңазытқышқа құяды. Үстелге берер алдында үгілген фисташкаларды паштетке себеді.

2-тәсіл. Кесілген басты пияз және сәбізді шпикпен жартылай дайын болғанша шала қуырады. Туралған бауырды, дәмдеуіштержі қосады. Барлығын қуырады және ет тартқыштан екі рет жиі тормен өткізеді. Жұмсартылған сары майдың $\frac{2}{3}$ нормасын, сүт немесе сорпаны қосып, жақсылап араластырады. Батон түрінде қалыптастырады және май және кесілген жұмыртқа түрінде қалыптастырады. Сары майдың орнына паштет үшін тауық немесе үйрек немесе қаздың майын қолдануға болады.

Үгілген бауыр. Өңделген бауырды пісіреді және үгеді. Дайындалған басты пиязды ұсақ үгіндімен кеседі және сары майда шала қуырады. Бітеудей пісірілген жұмыртқаларды ұсақтап кеседі. Барлық компоненттерді қосады, жұмсартылған сары майдың қалған бөлігінің бір бөлігін, тұз, бұрышты қосып, араластырады.

Қалған бөлігін үгілген бауыр қабатына қосады. Батон түрінде қалыптастырады (тағамдық қабат көмегімен орамамен орайды), сары маймен безендіреді.

Брестше фаршталған бауыр. Дайындалған бауырды фаршпен толтырылатын «қалта» пайда болатындай кеседі.

Фарш үшін: шала қуырылған басты пияз және сәбізді кесектермен кесілген шпикпен, ұсақтап кесілген піскен жұмыртқалармен және Һ саңырауқұлақтармен қосады, тұз және бұрыш салады. Толтырылған «қалтаның» шеттерін тігеді және шпажалармен қыстырады. Бауырды қуырады, сорпада дайын болғанша бұқтырады. Дайын бауырды жеңіл прессте суытады, тілімдермен кеседі, көкөніс гарнирімен жібереді. Тағамды безендіру үшін сары май қолдануға болады.

Гомельше фаршталған бауыр. Бауырды 15 мм қалыңдықты қабатпен, шпикті — өлшемдері 5^5 мм ұсақ текшелермен кеседі. Бауыр қабатын сәл жаншиды және оған ұсақтап туралған шала қуырылған басты пиязды салады, тұз, бұрыш себеді. Орамаға орайды, шпагатпен байлайды, қуырады, сорпада немесе суда көкөністерді қосып, дайын болғанша бұқтырады. Ораманы пресс астында суытады, тілімдермен кеседі. Көкөністермен жібереді: балғын, тұздалған, маринадталған қияр және қызанақтармен.

11.4

КҮРДЕЛІ ЫСТЫҚ БАСЫТҚЫЛАР

Қазіргі ыстық басытқылар — бұл дәстүрлі француз кулинариясында «жеңіл бірінші тағамдар», немесе «антре» деп аталғандар. Тек атауы өзгерді, бірақ осы тағамдардың мағынасы дәл солай қалды. Кейде ыстық басытқылар салқын тағамдармен бірге түскі ас мәзірінің құрамына кіреді және олардан кейін беріледі. Алайда оларды кешкі аста көжеден кейін берген дұрыс, онда антре көже мен татымжы ыстық тағамдар арасындағы «делдал» болып табылады. Қазіргі күндері олардың негізгі қасиеті — жеңілдік болғанына қарамастан ыстық тағамдардың көлемі және мәнін асыру үрдісі бар.



Ыстық басытқылар балықтан және теңіз өнімдерінен, еттен, қосалқы өнімдерден, құстан және жабайы құстан, көкөністерден, саңырауқұлақтардан, жұмыртқадан және ұннан дайындайды.

Бобруйша пісірілген құсы бар себеттер. Шала қуырылған басты пияз, терісіз тауықтың піскен жұмсағын ет тартқыштан өткізеді, қаймақ қосады, араластырады. Дайын себеттерді фаршпен толтырады, үстінен ұсақталған сырды құяды, қуыру шкафында қызарған қабықша пайда болғанға дейін пісіреді.

Қозықұйрықтары бар жюльен. Дайындалған саңырауқұлақтарды дайын болғанша бөктіреді, дуршлагқа салады және суытады, ұзыннан ұсақтап турайды.

Сары майда майдалап кесілген басты пиязды шала қуырады. Дайындалған саңырауқұлақтарды пиязбен араластырады, қаймақ қосады және әлсіз қайнатуда 3 ... 4 мин. ішінде пісіреді. Кокотницаға салады, үстінен үгілген сырды себеді және қуыру шкафында қызыл қабат пайда болғанға дейін қуырады. Пісіруде жюльен қызып кетпеуі үшін, кокотницаны ыстық суы бар қаңылтыр табаға салады.

Қуырылған сулугуни. Сыр «Сулугуни» (жас немесе қатты қышқыл емес) 10 ... 15 мм қалыңдықты тілімдермен кеседі, ұнға аунатады. Екі жағынан қыздырылған табада қуырылған қабаты пайда болғанша қуырады. Берер алдында көк бұтақтарымен безендіреді.

Волгалық балық. Терісіз балық сүбесі және сүйектер немесе терісіз және шеміршектерсіз бөліктерді екі бөліктен порцияға кеседі және 10 ... 15 мин. ішінде маринадтайды. Маринадталған балық бөліктерін кепкен нанда аунатып, фритюрде қуырады. Қуырылған балықты кокильницаға салады. Балықтың жанына бұлғанған ақуыздарды қояды және қуыру шкафында 5 ... 7 мин. ішінде пісіреді. Ұсынарда ұсақ кесілген көкті себеді. Маринад үшін: сұйық майға лимон шырынын немесе лимон қышқылының ерітіндісін, тұз, қара ұнтақталған бұрышты, ұсақ туралған ақжелек көгін қосады.

Бекіре етінен кокиль. Қабықсыз және шеміршексіз бекіре балығын кесектерге кеседі және басты пиязбен қуырады. Саңырауқұлақтарды жұқа тілімдермен кеседі және жеке қуырады. Пиязды және саңырауқұлақтарды қосады және кокильницаға салады, қаймақ құяды, бетіне үгілген сыр себеді және пісіреді, ыстық түрінде жібереді.

Балық жюльені. Балықты терісі бар, терісіз сүбеге бөледі және ұсақ бөліктерге кеседі. Кокотницаларға сары май жағады, балықты, үстінен шала қуырылған жартылай сақиналап кесілген басты пиязды салады, қайнатылған қаймақты құяды және пісіреді. Дайын болғаннан 2 ... 3 мин бұрын үгілген сыр себеді. Ұсынарда ұсақталған көкті себеді.

Жасыл тұздығы бар ақсерке сүбесі (цв. вкл., 15-сур.). Беконды біркелкі бөліктерге кеседі, тұздалған қиярларды қабығынан тазалайды, ұзыннан ұсақтап кеседі, жұмыртқа сарысымен араластырады. Балық сүбесінің қалың шетін кеседі және жұқа қабатқа орайды. Балық сүбесін жаншиды, тегістейді, тұз, бұрыш себеді, лимон шырнын бүркеді. Қияр- жұмыртқа қоспасын жұқа қабатпен салады. Үстіне бекон бөліктерін салады және үгілген көкті себеді (көктің бөлігін тұздық үшін қалдырады). Балық сүбесін орамаға орайды, кулинарлық жіппен байлайды, сүлгімен кептіреді және оны майда қуырады, дайын болғанша жеткізеді. Тұздықты дайындау үшін тұздықты араластырады майонез, шарап және ұсақ туралған аскөк және ақжелек көгін қосады.

Сырлы тұздықтағы ақсерек. Ақсерке сүбесін шаяды, кептіреді, бөліктермен кеседі, лимон шырынын себеді. Зәйтүн майында 3 ... 4 мин. ішінде қуырады, туралған теңіз өнімдерін қосады, 2 ... 3 мин. ішінде тағы қуырады. Қозықұйрықтар және қызанқтарды ұсақ бөліктермен кеседі, оған қуырылған теңіз өнімдерін және ақсеркен қосып тағы да 3 ... 5 мин. қуырады, тұз және бұрыш себеді. Сары майда

ұнды алтын түске дейін шала қуырады, кілегейді құяды, үгілген сырды, тұз, бұрышты қосады. Сыр толығымен ерігенге дейін үнемі араластырып, пісіреді.

Тұздық және зәйтүнді көкөністерге қосады, әлсіз қыздыруда 5 ... 7 мин ішінде бұқтырады.

«Княздық» кокиль-таңқы шаяндары. Өз шырынындағы (консервілердегі) таңқы шаяндарды сары маймен майланған кокильницаға салады. Қаймақ құяды, үгілген сыды себеді және пісіреді. Кокильницада береді, үгітілген көкті себеді.

Сарымсақты тұздықтағы асшаяндар. Табада майды қыздырады, 2 мин. ішінде сарымсақты қуырады, асшаяндарды, жасыл бұршақты, дәмдеуіштер және тұзды қосады. Вермут немесе құрғақ шарап қосады және қыздырады. Жеке ыдыста суық сорпада крахмалды ерітеді және асшаяндарды мұқият салады. Тұздық қоюланғанға дейін 2 мин. ішінде араластыра отырып, дайындайды. Тәрелкеге күріш, үстінен — асшаяндарды салады.

Тауық және саңырауқұлақтармен пісірілген кесіліп қуырылған нандар. Терісі бар тауық жұмсағын ет тартқыштан өткізеді, пассерленген басты пиязбен, шикі жұмыртқадармен, сүтпен қосады, тұз, ұнтақталған қара бұрышты салады, араластырады, сопақ формалы шелпектер қалыптастырады және оларды екі жағынан қуырады. Кептірілген нандарға дайындалған жартылай өнімді, қуырылған бөлінген саңырауқұлақтарды салады. Майонез құяды, үгілген сырды себеді, маймен бүркеді және қызарған қабық пайда болғанға дейін пісіреді.

Құспен фаршталған алмалар. Алмалардан өзегін алып тастайды, түзілген саңылауын фаршпен толтырады. Әр алманың үстіне сары май бөлігін салады, жұқа табаға салады, судың кішігірім мөлшерін құяды және қуыру шкафында пісіреді. Алмаларды ыстықтай береді.

Фарш үшін: терісі бар тауық жұмсағын ет тартқыштан өткізеді, сүт, тұз қосып, араластырады.

Тауықтан жульен. 1-тәсіл. Тауықтың терісіз піскен жұмсағын және басты пиязды ұсақ текшелермен кеседі. Басты пиязды шала қуырады. Құстың жұмсағын, шала қуырылған басты пиязды қосады, кокотницаға салады, қаймақты қосады және қайнауға жеткізеді. Үгілген сырды себеді, сары май салады және 220 ... 280 °C температурада қуыру шкафында қызарған қабық пайда болғанға дейін түзеді. Кокотницаларда береді.

2-тәсіл. Пияз және сарымсақты тазалайды. Пиязды ұсақ бөліктермен кеседі, сарымсақты жұқа тілімдермен кеседі және ұсақтайды. Сәбізді тазалайды, ұзыннан кеседі. Ақжелекті және жалбызды жуады, ірілеп шабады. Тауық сүбесін судың кішігірім мөлшерінде бөктірежі, ұсақ текшелермен кеседі. Пияз және сәбізді шала қуырады, соңында сарымсақ, көк қосады, кілегей құяды, тұз қара ұнтақталған бұрышты қосады және қыздырады. Кокотницаларға кілегейде бөктірілген тауықты және көкөністерді салады, үстінен «Пармезан» үгілген сырын себеді. Ыстық пешке сыр ерігенге дейін 3 ... 5 минутқа қояды. Берер алдында көкпен безендіреді.

Қамырда қуырылған тіл. Тамырсабақтарды, сабақты пиязды, тұзды және дәмдеуіштерді қосумен тілді пісіреді. Пісіргеннен кейін оларды суық суға салады және оны қатты суытпастан, терісін алады және қалыңдығы 10 мм. Тілімдермен кеседі. Еленген ұнды жылы сүтпен немесе сумен араластырады (20 ... 30 °C), түйірлер болмау үшін түйірлерді араластырады. Сұйық май, жұмыртқа сарыуыздарын, тұзды қосады және балауыздарды ісіну үшін 10 ... 15 минутқа қалдырады. Қуырар алдында қамырға бұлғанған ақуыздарды енгізеді және араластырады. Аспаз инесінің көмегімен дайындалған тілдерді қамырға салады және 180 ... 190 °C температураға дейін қыздырылған фритюрде қуырады.

Болгар шұжықтары. Етті ұсақ бөліктермен кеседі, тұздайды, араластырады, жабады және 30 минутқа тоңазытқышқа қояды. Сонан соң ет тартқыш арқылы етті өткізеді және жақсылап араластырады. Фаршты 10 ... 12 см. қалыңдықты қабатпен қояды, бетін тегістейді және қайтадан суық жерге 1 сағатқа қояды. Фаршқа ұсақ майдалап кесілген басты пиязды қосады, зире құяды және қара ұнтақталған бұрышты салады, жақсылап араластырады.

Дайын массада диаметрі 3 ... 4 см және ұзындығы 7 ... 8 см шұжықтарды қалыптастырады. Шұжықтарды грильде қуырады (немесе гриль-табада), алдын ала оларды шампурға қондырады. Шұжықтарды 10 мин ішінде дайын болғанша 180 °C температурада қайнауға жеткізеді. Шұжықтарды балғын немесе маринадталған көкөністерден ыстық гарнирмен береді.

Сиыр етінен люля-кебаб. 1-тәсіл. Етті шаяды, кішігірім бөліктермен кеседі және ет тартқыштан өткізеді. Картофельді жуады, қабығын тазалайды, ет тартқыш арқылы өткізеді және ет фаршына қосады. Пияз және сарымсақты тазалайды және ұсақ текшелермен кеседі. Фаршты пиязбен және сарымсақпен араластырады, жұмыртқа қосады. Фаршты жақсылап жаншиды, котлеттер қалыптастырады және оларды сұйықмайда қуырады. Пиязды сақиналап турайды және суға араластырылған уксуста маринадтайды. Тікелей берер алдында котлеттерге маринадталған пиязды себеді.

2-тәсіл. Ағаш шпажаларды суық суда 30 мин ұстайды. Сарымсақ және басты пиязды тазалайды және ұсақтайды. Фаршты кесілген пиязбен, сарымсақ, көкпен, тұзбен және бұрышпен араластырады жақсылап араластырады, тоңазытқышқа маринадтау үшін 30 минутқа қояды. Қалған пиязды тазалап, ірілеп кеседі. Бұрышты үлкен шаршылармен кеседі, өзегін алып тастайды. Фарштан диаметрі 3 ... 4 см және ұзындығы 5 ... 6 см тығыз шұжықтарды қалыптастырады. Оларға пияз және тәтті бұрышпен кезектестіріп, ағаш шпажаларды кигізеді.

Табада майды қыздырады, люля-кебабтан шпажаларды алып тастайды және оларды барлық жағынан қызғылт қабығы пайда болғанша 10 - 12 мин. ішінде қуырады.

КҮРДЕЛІ ДАЙЫНДАЛАТЫН САЛҚЫН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Басытқылық бутербродтар (канапе). Сыртқы түрі: денелі қалып, нан өнімдермен біркелкі жабылған, ақжелек көгімен немесе жасыл пиязбен безендірілген. Дәмі және исі — аталмыш өнімдерге және толықтырғыштарға сәйкес келеді.

Себеттер (таралеткалар). Сыртқы түрі: көкпен безендірілген, кептірілгендер немесе паштетпен, салатпен жақсылап толтырылған дөңгелек немесе сопақ формалы қамырдан жоғары өнімдер. Дәмі және исі — құрамына кіретін компоненттерге тән. Себеттердің түсі — ұзын, толықтырғыштар түсі — кіретін компоненттерге тән. Себеттер консистенциясы — үгілмелі, өнімдер жақсы пісірілген; салат консистенциясы — серпімді, жұмсақ, құрамына кіретін компоненттермен бірдей тілікпен; паштеттің консистенциясы — жабысқақ, біртекті.

Воловандар. Сыртқы түрі: қатпарлы стақандар, жақсы пісірілген, көк және балғын қиярлармен безендірілген сәйкес өнімдермен мұқият толтырылған. Дәмі және исі — толықтырғыштарға және пісірілген қатпарлы нанға сәйкес келеді. Воловандардың түсі — ұзын; толықтырғыштар құрамына кіретін компоненттерге тән түске ие.

Ассорти. Сыртқы түрі: өнімдер жұқа тілімдермен кесілген және тағамға түрлері бойынша қойылған, көкөністер және көкпен безендірілген. Ассортидің дәмі және исі жағымды, еттің, ет немесе гастрономиясындағы еттің сәйкес түріне тән. Ассортидің түсі — кіретін компоненттерге тән. Консистенциясы — жұмсақ, тығыз, шырынды.

Ақсеркемен маршталған құймақтар. Сыртқы түрі: салат жапырақтарына және мусс қабатына ромб түрінде кесілген фаршталған ақсерке құймақтар қойылған. Дәмі және исі — құрамына кіретін өнімдерге тән; дәмі — сәл тұзды, қышқыл, көктің исімен. Түсі құймақтардың құрамына кіретін өнімдерге сәйкес келеді. Консистенциясы: иілгіш құймақшалар, жұмсақ мусс.

Құймалы балық. Сыртқы түрі: беті жақсы қатқан желе қабатымен жақсы жабылған. Құйма балықтың дәмі және исі — піскен бекіре балыққа тән балық желесі және көкөністердің дәмімен. Балықтың түсі — сұрғылт-ақ; желе — мөлдір, ақсары немесе сұр түсті; көкөністердің табиғи түсін сақтайды. Консистенциясы — желе тәрізді; балық консистенциясы — тығыз. Сырадағы немесе нан қвасындағы шаяндар. Сыртқы түрі: қызыл түсті ұшалар. Дәмі және исі — жағымды, шаяндарға тән. Консистенциясы — нәзік, тығыз, шырынды.

Теңіз ирекшелері немесе құйылған асшаяндары. Сыртқы түрі: лимон, көк және сәбізбен безендірілген, мөлдір балық желесі құйылған теңіз ирекшелері немесе

пісірілген асшаяндар. Тұздық жеке беріледі. Дәмі және исі — өнімдерге сәйкес келеді; дәмі — сәл тұзды; исі — балық исі. Түсі — өнімдерге сәйкес келеді; желе — мөлдір. Желе консистенциясы — серпімді; өнімдері жұмсақ, шырынды.

Устрицалар. Сыртқы түрі: мұз және лимон салынған қабыршақтар. Дәмі және исі — арнайы; иісі балғын қиярды еске түсіреді; бөгде дәмсіз және иіссіз. Түсі — жасылдау. Консистенциясы — серпімді, шырынды.

Ткемали тұздығымен қуырылған торай. Сыртқы түрі: поросенок, нарезанный кусочками, выложенный на тарелку; рядом — гарнир. Тұздық жеке беріледі. Дәмі және исі — жағымды, свойственные жареной свинине. Түсі — ақ, сәл сұрғылт. Консистенциясы — жұмсақ, шырынды.

Фаршталған тауық (галантин) немесе торай. Сыртқы түрі: тауықтың жанында — гарнир. Тұздық жеке беріледі. Дәмі және исі — жағымды; дәмі — еттің сәйкес түріне тән ащы. Түсі — ақ-қызғылт. Консистенциясы — нәзік, жұмсақ, шырынды.

Тауықтан орамалар және фаршталған сүбе. Сыртқы түрі: бөліктерге кесілген орамалар; цилиндр формадағы фаршталған көк себілген сүбе; жанында гарнир орналастырылуы мүмкін. Дәмі — ащы, еттің сәйкес түріне тән немесе құс және жабайы құс үшін ашқылтым, сәл тұзды. Тауықтан орамалар және фаршталған сүбенің түсі — ақ-қызғылт (фаршталған тауық); ақ немесе ақ-сұр түсті ет қабаты және бір-біріне тығыз жататын жұмыртқа омлеті. Тауықтан орамалар және фаршталған сүбенің консистенциясы — нәзік, жұмсақ, шырынды.

Тауықтан немесе ет өнімдерінен құймалар. Сыртқы түрі: өнімдерді біркелкі жабатын желетәрізді мөлдір масса; порциялық бөліктер формасы сақталған (немесе жұқа тілімдермен кесіктер).

Тауықтан немесе ет өнімдерінен құймалардың дәмі және исі — жағымды, ет немесе құсқа тән. Тауықтан немесе ет өнімдерінен құйылатын құймалар түсі — сұр. Тауықтан немесе ет өнімдерінен консистенция — желе тәрізді, тығыз.

Құйма құйылған фаршталған тауық немесе жабайы құстан сүбе. Сыртқы түрі: фаршированное филе цилиндрической формы, залитое прозрачным желе. Дәмі және исі — жағымды, острые, свойственные мясу птицы или дичи. Консистенциясы — желе тәрізді, тығыз.

Паштеттер. Сыртқы түрі: форма тікбұрышты, сопақ немесе денелі, жаңғақтармен немесе сары маймен немесе желатинді майонезбен безендірілген. Дәмі және паштеттердің исі — бауырдың айқын исімен жағымды. Паштеттер түсі — ақшыл-қоңыр немесе қоңыр. Паштеттер консистенциясы — біртекті, жағылатын, түйіршіксіз.

Ет, құс, балықтан сілікпелер және паштеттер, құймалар және жоғары эпидемиялық қауіпті басқа өнімдерді дайындау және өткізуге санитарлық ережелер талаптарын сақтағанда ғана рұқсат етіледі.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

- 1. Ет салаттарын дәстүрлі және қазіргі дайындау тәсілдеріне салыстырмалы талдау жасаңыз.
- 2. Балықтан кокиль жульеннен несімен ерекшеленеді?
- 3. Орамаларды дайындаудың ортақ ережелері қандай?
- 4. «Қамырдағы еттен паштет» және «Қамырдағы қуырылған тіл» салқын тағамдарына арналған қамырды дайындаудың технологиялық процестерінің айырмашылығы қандай?

ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

Кестені толтырыңыз:

Орамалар атауы	Орамаларға арналған фарштардың ингредиенттері
«Балти» орамасы	
«Деликатесный» орамасы	
«Ерекше» орамасы	
Шошқадан Борис орамасы	
Үйректен орама	
«Гродненский» орамасы	
«Ерекше» орамасы	

IV

БӨЛІМ

ЕМДІК ТАМАҚТАНУҒА АРНАЛҒАН САЛҚЫН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР

- 11: Тарау. Ағзаға тағамның жергілікті және жалпы әсері
12. Тарау. Диеталық салқын тағамдар және басытқыларды дайындаудың технологиялық процесі

12 ТАРАУ

АҒЗАҒА ТАҒАМНЫҢ ЖЕРГІЛІКТІ ЖӘНЕ ЖАЛПЫ ӘСЕРІ

12.1

МЕХАНИКАЛЫҚ, ХИМИЯЛЫҚ ЖӘНЕ ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУ

Тамақтану құрылымы тікелей адам денсаулығына әсер етеді. Осылайша, қазіргі уақытта Ресейде тағамдық талшықтар және бірқатар дәрумендердің (С, В₂ дәрумендері, фолий қышқылы, каротин және тағы да басқалары), макро- және микроэлементтер (кальций, темір, йод) біруақытта жеткіліксіздігімен майлардың (бірінші кезекте жануарлар майлары) шамадан тыс түсуі байқалады. Бұл көптеген аурулардың даму қаупінің маңызды факторы болып табылады, соның ішінде май басу және әр түрлі формалардағы май алмасудың бұзылуларының әр түрлі нысандары, атеросклероз, остеопороз, темір тапшылығы анемиясы, кейбір онкологиялық аурулар.



Тағамның жергілікті әсерінде сезіну мүшелеріне және (көру, иіс, дәм сезу) тікелей асқазан ішек жолына әсер етеді. Диеталық тағамдардың тартымды сыртқы түрі олардың дәмін және иісін рұқсат етілетін аstatымдар және дәмдеуіштер көмегімен жақсарту (көк, лимон қышқылы) салқын тағамдарда және басытқылардағы іріктелген өнімдердің басым түсуімен тұз өнімдер жинағын шектеумен қатаң диеталарда ерекше мәне ие болады.

Тағамның механикалық әсері оның көлемімен, консистенциясымен, жылулық өңдеу сипатымен анықталады.

Тағамның химиялық әсері өнімдердің құрамына кіретін заттармен шарттастырылған немесе оларды кулинарлық өндеуде және пісіру процесінде түзіледі. Тағамның химиялық тітіркендіргіштері — бұл экстрактілі заттар, эфир майлары, органикалық қышқылдар, минералды тұздар. Кейбір өнімдер және тағамдар біруақытта механикалық және химиялық әсер (сүрленген және кепкен өнімдерді) немесе әлсіз әсер (пісірілген или припущенные өнімдерді) тигізеді.

Тағамның температуралық (жылулық) әсері оның ауыз қуысының, өңештің және асқазанның шырышты қабатымен байланысынд көрінеді. Ең аз әсерді адам температурасына жақын температуралы салқын тағамдар және басытқылар тигізеді.

Аялауыш әдіс орган немесе жүйенің функционалдық жеткіліксіздігінде немесе орган немесе жүйенің жеткіліксіздігінде қолданады. Ауруға байланысты ол тамақтанудағы химиялық, механикалық немесе температуралық тітіркендіргіштері шектеулерінің әр түрлі деңгейін білдіреді.

Дәстүрлі технологиялар ережелері бойынша диеталық тағамдарды дайындайды алайда аурудың сипатына байланысты дайындау тәсілдеріне және өнімдерін таңдауға ерекше талаптар пайда болады.

Диеталық тағамдардың сапасын бағалауда көрсеткіштердің жиынтығы пайдаланылады:

- тағамдар және басытқылардың сіңірілуіне әсер ететін қатерсіз, органолептикалық көрсеткіштер (сыртқы түрі, түсі, исі, дәмі, консистенция), олар тағамдар және басытқылардың сіңірілуіне әсер етеді;
- мүмкін емдік әсер тұрғысынан пайдалылығы (ауруға оң әсер ететін компоненттердің болуы, химиялық аялауды талап ету) және механикалық тітіркену (күйдіру) деңгейі және ас қорыту үшін қол жетімділікті анықтайтын химиялық құрамы.

Диеталық салқын тағамдар және басытқылар өндірісінде шикізаттың химиялық құрамы, рецептурадағы сандық пропорциялар, тұздың құрамы, кулинарлық өңдеу түрі ескеріледі.

Диеталық тамақтануда қолданылатын химиялық аялауыш принципі өнімдер және арнайы дайындау тәсілдерін іріктеумен іске асырылады. Асқазан-ішек жолын химиялық аялау мақсатында рационнан қышқыл жемістерді; эфир майларына бай көкөністерді; ащы және тұздалған гастрономиялық өнімдерді; дәмдеуіштерді; экстрактілі заттарға бай ет және балық өнімдерін алып тастайды. Хош иісті көкөністерді шала қуырудың орнына бөктіреді. Басты пиязды тітіркендіргіш заттарды жою үшін жаншылайды.



Ет және балық өнімдерін экстрактілі заттарды азайту үшін қайнаған суда ұзақ уақыт: ет салмағы шамамен 1,5 кг — 2 ... 3 с.; балықты — 30 ... 40 мин. пісіреді.

Экстрактілі заттарды бірдей жоғалту (шамамен 65 %) ыстық суда жаншылау жолымен қол жеткізіледі. Салмағы шамамен 100 г және қалыңдығы 2,0 ... 3,5 см суытылған еттің порциялық бөліктерін 10 минут ішінде; жібітілген — 5 мин; балықтар — 3 ... 5 мин. жаншылайды. Сонан соң жартылай дайын өнімдерді буда 15 минут ішінде пісірумен дайын болғанша жеткізеді.

Тұзы аз немесе тұзсыз диетада дәмді жасыру үшін диеталық салаттарға қаймақ құяды, қышқыл және тәтті жеміс-жидектерді қосады.

Диеталық тағамдарды дайындау үшін әдеттегі жабдыктан және инвентардан басқа ұсақ торлы ет тартқыш, жарманы үгуге арналған механизм, сүрту және бұлғау мәшинелері, шырын сыққыштар, бу аппараттары қажет.

12.2

ДИЕТАЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

№ 1 Диета. Асқазанның және он екі елі ішектің жаралы ауруында, созылмалы гастритте, асқазан бездерінің сақталған немесе жоғары секрециясында тағайындалады. Салқын тағамдар және басытқыларды дайындауда майлы етті, майлы балықты, ысталған шұжықтарды пайдалануға тыйым салынады. Шалғам, шомыр, ақжелек, балдыркөк, басты пияз пайдаланылмайды, себебі олар эфир майларына бай, сондай-ақ жасұныққа көкөністер де пайдаланылмайды (қиярлар, капуста белокочанная). Жасұныққа бай қышқыл жеміс-жидектерді пайдалану ұсынылмайды (шабдалылар, жүзім, алхорылар; ұсақталған кептірілген жемістер — қара өрік, мейіз).

№ 2 Диета. Жеткіліксіз секрециялы және асқазан шырынының қышқылдығы тағайындалады, сондай-ақ ішектің созылмалы ауруларында (колиттерде) тағайындалады. Бұл диетада өнімдерді қатты өсімдік жасұнығын, өткір астатымдарды, майлы және тарамды етті, қақталған ет өнімдері және шұжықтарды, балық гастронормиясында тыйым салынады.

№ 3 Диета. Қатты емес және басылып бара жатқан асқынудағы және асқынудан тыс ішектің созылмалы ауруларында тағайындалады. Бұл майлы және ащы тағамдар, қақтауларды қоспағанда және ішектің функциясын күшейтетін өнімдерді қосумен физиологиялық толыққанды диета.

№ 4 Диета. Жіті ауруларда және ішектің созылмалы ауруларының күрт асқынуында тағайындалады; № 4б диета — жақсару кезеңіндегі ішектің жіті ауруларында; № 4 в диета — асқынудан кейінгі сауығу кезеңінде ішектің жіті немесе созылмалы ауруында. Ақуыздың кішігірім үлкеюімен және тұздың, ішектің механикалық және химиялық тітіркендіргіштерін бірқалыпты шектеумен физиологиялық толыққанды диета. Ащы, майлы басытқылар және кептірулер алынып тасталады. Салқын тағамдардан және басытқылардан шалғам, пияз, сарымсак, қиярлар, саңырауқұлақтар, шабдалы, алхорылар алынып тасталады.

№ 5 Диета. Жіті және созылмалы гепатиттерде және холециститтерде тағайындалады, бауыр және өт жолдарының бұзылған функциясын қалпына келтіруге жағдай жасайды. Диетада физиологиялық норма шегіндегі майлар, ақуыздар және көмірсулар шектеледі. Экстрабелсенді заттарға, пуриндерге, холестеринге, қатты өзекшеге бай (шалғам, шалқан) өнімдер және тағамдар.

Тамақтану рационынан ащы және майлы басытқылар, жасыл пияз, сарымсақ, саңырауқұлақтар, маринадталған көкөністер алынып тасталады.

№ 6 Диета. Тастарды түзумен несепнәр ауруында тағайындалады. Диетада ақуыздар және майлардың кішігірім, ал қосалқы май басуда — көмірсулардың азаюымен сипатталады. Саңырауқұлақтар, түсті орамжапырақ, таңқурай, мүкжидек, тұздалған басытқылар, қақталғандар, балық уылдырықтары алынып тасталады.

№ 8 Диета. Арнайы диеталарды талап етпейтін қосалқы басқа ауруларында немесе негізгі ауруда май басуда тағайындалады. Көмірсулар есебінен рационның, аз дәрежеде - ақуыз құрамының қалыпты немесе кішігірім көтерілуінде энергетикалық құндылығының азаюымен сипатталады. Тамақтанудан майлы және ащы басытқылар, жүзім, мейіз, банан, інжір, өте тәтті басқа да жемістердің сұрыптары алынып тасталады.

№ 10 Диета. Жүрек-қантамырлары ауруларында тағайындалады. Аталмыш диета жүрек-қантамырлары жүйесінің ауруларында тағайындалады. Аталмыш диета қан айналымын, жүрек-қантамырлары жүйесінің, бауыр және бүйректің функцияларын жақсартуға, зат алмасуды қалпына келтіруге, жүрек-қантмаыр жүйесі және асқорыту мүшелерін аялауға жағдай жасайды. Майлар және кішкене көмірсулар есебінен энергетикалық құндылығының кішігірім төмендеуімен сипатталады. Тұз саны айтарлықтай шектеледі, сұйықты қолдану азаяды. Рационнан ащы, майлы және тұздалған басытқылар алынып тасталады. Қақталғандарды, балық уылдырықтарын, тұздалған, маринадталған және ашытылған көкөністерді пайдалануға жол берілмейді. Сондай-ақ саңырауқұлақтар, қатты өзекті жемістер және көкөністерді (шомыр, шалғам), сондай-ақ сарымсақ және басты пияз алып тастайды.

№ 11 Диета. Өкпе, лимфалық түйіндер, буындар туберкулезінде тағайындалады; аса өткір емес асқынуда немесе жұқпалы аурулар, операциялар, жарақаттардан кейін арықтауда тағайындалады. Диетаны тағайындау мақсаты — ағзаның тамақтану жағдайын жақсарту, оның қорғану күштерін арттыру, қалпына келтіру процестерін күшейту. Бұл майлар және көмірсулар санының біркелкі ұлғаюымен ақуыздар, дәрумендер, минералды заттардың ұлғайтылған құрамы бар, энергетикалық құндылығы жоғары диета. Еттің және құс етінің өте майлы сұрыптары алынып тасталады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

- 1. Механикалық, химиялық және жылулық өңдеу сипаттамаларын беріңіз.
- 2. Емдік тамақтану тағамдарының рецептурасына қандай тағамдарды қосу ұсынылмайды?
- 3. № 1 және 2 диеталарға салыстырмалы сипаттама беріңіз.
- 4. №10 диета қандай ауруларда тағайындалады?
- 5. № 11 диетаны тағайындау мақсаты қандай?

ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

Диеталардың физиологиялық қасиеттерін анықтаңыз. Кестені толтырыңыз:

Диета	Диеталардың энергетикалық құндылығының сипаттамасы
№ 1	
№ 2	
№ 3	
№ 4	
№ 5	
№ 6	
№ 8	
№ 10	
№ 11	

САЛҚЫН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАРДЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ПРОЦЕСІ

13.1

ЕМДІК ТАҒАМДЫҚ БУТЕРБРОДТАР, САЛАТТАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР

Бутербродтар. Бутербродтар № 1а, 1б және 4-тен басқа барлық диеталарда рұқсат етіледі. № 1 диетасы үшін бутербродтарды қатқан бидай нанынан (екікүндік) дайындайды. Бидай нанын ұзындығы 10 ... 12 см, қалыңдығы 1,0 ... 1,5 (30 г массалы) көлденең тілімдерге кеседі. Нанды сары маймен майлайды немесе майдан «жапырақ» («раушан») жасайды. Жоғарғы бетін азық-түліктің: шошқа еті қайнатпасы (бір-екі тілім), дәрігерлік немесе диабеттік шұжық, ірімшіктің жіңішке тілімдерімен жабады. Бутербродтарды сонымен қатар ұнтақталған қоспадан дайындайды: шұжық немесе шошқа етін ет тартқыштан өткізеді және сары (ірімшік, майшабақ) маймен, майшабақ паштетімен араластырады.

Шикі көкөністер мен жемістерден жасалған салаттар. Салаттарды жаңа, ашыған, тұздалған, маринадталған көкөністерден, жемістерден және жидектерден дайындайды. Алғашқы өңдеуден кейін шикі көкөністер мен жемістерді турайды, араластырады және ұсынардан бұрын өсімдік майын, қаймақ, жүзім сірке суы немесе 2%-тік лимон ерітіндісін (1 л қайнаған суға 20 г) қосады. Салаттарды сақтау мерзімі — 15 мин. № 2, 3 және 5 диеталық рационындағы салаттарды шикі көкөністерден дайындау кезінде сарымсақты алып тастайды; тұздалған, ашыған және маринадталған көкөністерді және жемістерді шектейді.

Қызанақ пен қиярдан жасалатын салаттарды дайындау үшін (№ 2, 3, 5, 6 және 8 диеталар) дайындалған көкөністерді дөңгелектеп кеседі, араластырады, ұсынады немесе жеке ұсынады, тұздайды, өсімдік майын, салат дәмдеуіштерін немесе қаймақ қосады.

Көк көкөністерден жасалған салаттар (№ 3, 5, 6 және 8 диеталар). Оларды ірі кесектеп туралған салат жапырақтарынан дайындайды, қаймақ немесе салат дәмдеуіштерін қосады. Дөңгелектеп кесілген жаңа қиярларды, пісірілген, ұсақталған жұмыртқаларды, ұсақтап туралған көк пиязды қосуға болады.

Жинақтық көкөністерден жасалған салат (*№ 5,10 және 11 диеталары*). Дайындалған көкөністерді (қызанақтар, жаңа қиярлар, шалғам, көк пияз, көк салат) сабандап ұсақтап турайды, өсімдік майы, сірке суы және тұз қосады, салат салатын ыдысқа салады және қызанақ және салатпен безендіреді.

Орамжапырақ салаты (*№ 5, 6 және 8 диеталар*). Оларды екі тәсілмен дайындайды. Бірінші тәсілде орамжапырақты жіңішке ұсақтап турайды, тұзбен үйкейді, лимон қышқылы, қант, өсімдік майы немесе қаймақ қосады. Қышқылды, тұзды араластырады және орамжапырақ қабаты басылғанша жылытады, сонан соң тез арада суытады. Бұл жағдайда қоректік заттарды жоғалту аз, салаттардың шығуы 25 ... 30 %-ға өседі. Орамжапырақтан жасалған салаттарға қызанақтар және қиярлар, ұсақталған немесе ұсақтап туралған сәбіз немесе алмалар, жуылған мүкжидек, пісірілген ұсақталған қызылшаны қосады.

Жеміс қосылған ашыған орамжапырақтан жасалған салат (*№ 11 диета*). Ашыған орамжапырақты іріктейді, өте қышқылдарын шаяды. Алмаларды (тұқым қауашағынсыз) ұсақтап турайды, қара өрікті шаяды және ірі етіп турайды. Мүкжидекті іріктейді және жуады. Дайындалған көкөністерді және жемістерді араластырады, өсімдік майын қосады.

Алмадан жасалған салат (*№ 5, 10 және 11 диеталары*). Қызылшаны қабықшада пісіреді, суытады, тазалайды және ұсақ сабандап турайды. Тұқым қауашағынсыз алмаларды ұсақтап турайды, қызылшамен араластырады, қаймақтың бір бөлігін, қант, тұз қосады, салат салатын ыдысқа салады, қалған қаймақты құяды, алма тілімдерімен безендіреді.

Қаймақ қосылған шалғам мен көк пияздан жасалған салат (*№ 11 диета*). Шалғамды жіңішке дөңгелек етіп ұсақтап, көк пиязды — майда сақиналап турайды. Көк салатты турайды, қаймақ, тұз қосып араластырады, салат салатын ыдысқа салады, көк пиязбен және салат жапырақтарымен безендіреді.

Сәбіз салаттары (*№ 3, 5, 6 және 8 диеталары*). Аршылған сәбізді көкөніс турайтын құралда немесе үккіште ұсақтайды, қант, қаймақ немесе бал қосады, алманың сабан тілімдерін, лимон немесе апельсин ұсақтап кесілген кептірілген жемістер (өрік немесе қара өрік) қосады.

Жеміс салаттары (*№ 2, 3, 5 және 6 диеталары*). Оларды ұсақталған жаңа алмалардан, алмұрттардан, өріктен, қара өріктен, шабдалыдан дайындайды, қаймақ және қант ұнтағын қосады. Қарбыз, қауын, қара өрік және көк салаттан жасалған салаттарға қаймақ және жеміс шырынын қосады; пісірілген кептірілген өрік немесе қара өрік қосады.

Пісірілген көкөністерден жасалған салаттар. Тазартылған көкөністерді тілімдеп немесе текшелеп турайды, пісіреді немесе кәстрөлге судың аз мөлшерімен (көкөністердің 20 % массасы) бөктіреді немесе қақпағы тығыздап жабылған табада пісіреді немесе буқазанда буға пісіреді. Көкөністерді булау және бөктіру емдік аспаздықтың негізгі әдістері болып табылады. Қабығынан тазартылған картоп пен тамыр жемісті тұтасымен пісіреді (қызылшадан басқа).

Көкөністерді ыстық тұзды суға салады (1 л суға 10 г тұз, № 10 диетасынан басқа). Су деңгейі көкөністер деңгейінен 1,0 ... 1,5 см (1 кг көкөніске 0,6 ... 0,7 л су) жоғары болу керек. Жай қайнау кезінде: картопты — 20 ...30 мин; сәбізді — 25 ...30 мин дайын болғанша қайнатады.



Қызылшаның түсін сақтау үшін суға булау кезінде сірке суын немесе 2%-тік лимон қышқылы ерітіндісін қосады. Қызылшаны қабығымен 1 сағат бойы пісіреді, сонан соң оны салқын суда 30 ... 60 мин ұстайды.

Тамырлы жемістерді тазалайды және сабандап, тілімдеп немесе текшелеп турайды.

Буда булап пісіру үшін тұтасымен тазартылған немесе бөліктеп немесе текшелеп туралған көкөністерді буқазан торларына салады, тұз себеді (тордың астыңғы кеңістігі сумен толтырылған), қазан қақпағын тығыздап жабады және булау уақытын есепке ала отырып жұмсағанша қайнатады.

Бөктіру үшін көкөністерді бөліктеп, текшелеп турайды, табаға 20 см қалыңдықта, ал кәдіні 10 ... 15 см қалыңдықта қабаттап салады, май қосады (1 кг көкөніске 20 ... 30 г), тұздайды қақпағын жауып бөктіреді. Көкөністерді сұйықтығы қайнап бітуіне жеткізбей дайын болғанша қайнатады (тамырлы жемістер және орамжапырақты — 25 . 30 мин). Пісірілген және бөктірілген көкөністер сапасына қойылатын талаптар:

- сыртқы түрі: дайын болған көкөністер жұмсақ бірақ деформацияланбаған болуы керек, картоп түйнектері — бүтін немесе сәл бұқтырылған; тамырлы жемістер мен картоп—«көзшесіз» және қара дақтарсыз; орамжапырақ — пішінін сақтаған болуы керек;
- дәмі және иісі — буланған көкөністердің дәмсіз және иіссіз болуы;
- түсі — тамырлы жемістерге тән (ақбас орамжапырағы — ақ немесе ақсары; брюссель орамжапырағы — ашық жасыл немесе сәл қоңыр; гүлді орамжапырақ — гүлшоғыр ақсары, қарауытқан қосылыстарсыз).

Қызылша салаттарына жаңа алма, грек жаңғақтарын, сарымсақ қосады; картоп салаттарына — көк бұршақ, жаңа піскен немесе тұздалған қиярлар, қызанақ, көк пияз, алма қосады. Дайындалған өнімдерді араластырады, сірке суын немесе 2%-тік лимон қышқылы ерітіндісін қосады. Көкөністерді булау кезінде қосылған тұзды ескере отырып тұздайды (1 үлеске 0,8 ... 1,0 г); № 8 диетасында картопты басқа көкөністермен алмастырады. Өнімдерді салат салатын ыдысқа немесе кішкентай тәрелкеге салады. Неғұрлым ашық түсті көкөністермен, ет немесе балық тілімдерімен безендіреді.



Өнімнің әрбір түрін жеке 12 сағаттан көп емес; араластырылған салаттарды —30 мин көп емес мерзімге сақтауға рұқсат беріледі.

Еттен, блықтан немесе құс етінен жасалған салаттар (*№ 2, 3, 5, 6, 8 және 10 диеталары*). Салаттарды қайнатылатын еттен, балықтан, құс етінен дайындайды, суытады, жіңішке тілімдермен немесе ұсақ текшелеп турайды. Пісірілген картоп пен аршылған жаңа піскен немесе тұздалған қиярды ұсақ текшелеп немесе тілімдеп турайды және араластырады. Пісірілген ет немесе құс еті немесе балықты тұз, майонез немесе өсімдік майын қосып араластырады. Салатты ыдысқа салып, оған ет немесе балық немесе құс етінің тілімдерін және пісірілген жұмыртқа бөліктерін салады. Салат жапырақтарымен, қызанақпен, қиярмен безендіреді. Салатқа піскен сәбіз қосуға болады. № 8 және 10 диеталары үшін тұздалған қиярды жаңа піскен қиярмен алмастырады, тұзсыз дайындайды; № 4в диетасында қиярды; № 8 диетасында — картопты алып тастайды.

Асшаян қосылған көкөніс салаты (*№ 2, 3, 4в, 5, 8 және 10 диеталары*). Дайын болған асшаян етіне пісірілген картоп, жаңа піскен қияр, алма, көк бұршақ, көк пияз қосып, өсімдік майымен араластырады.

Теңіз шаянынан жасалған салат (*№ 5 және 10 диеталары*). Піскен картоп, қызанақ, көк салат пен көк пиязды ұсақтап турайды (№ 5 диетасы үшін салатты пиязсыз дайындайды). Теңіз шаянын пісіреді және суытады. Теңіз шаянының бір бөлігін (40 % нормы) ұсақ кесектеп турайды және көкөністермен араластырады, майонез қосады. Теңіз шаяны, жұмыртқа, қызынақ, қияр және салат жапырақтары тілімдерімен безендіреді.

Винегрет (*№ 2, 3, 5, 6, 8 және 10 диеталары*). Буға пісірілген немесе бөктірілген, текшелеп немесе тілімдеп туралған картоп, сәбіз және қызылшаны (алдын ала өсімдік майы қосылған) ұсақтап кесілген ашыған (қышқыл емес) қырыққабатпен; тазартылған, текшелеп туралған тұздалған қиярмен араластырады. Тұз, қант (№ 8 диетадан басқасына), өсімдік майын қосады. № 8 және 10 диеталары үшін ашыған және тұздалған көкөністерді жаңа қияр және қызанақпен алмастырады, алма қосады.

Көкөністерден жасалған басытқылар және тағамдар. Оларға фаршталған көкөністер; көкөніс езбелері; өсімдік майында бұқтырылған көкөністер; салқын көкөніс рагуі; көкөніс қоспалары және басқа да көкөніс тағамдары жатады.

Баялды кәді қоспасы (*№ 2, 3, 4, 5, 6, 8 және 10 диеталары*).

Қоспаны дайындау технологиясы жаппай сұраныстағы көкөніс өнімдерін дайындау технологиясына ұқсас, бірақ көкөніс езбелерін бұқтырмайды, қоюланғанша 30 мин бойы әбден қайнатады, өсімдік майы, тұз, қант қосады және суытады (сарымсақ пен сірке суын қолданбайды). Ұсынар алдында көк пияз себеді.

ЕМДІК ТАҒАМДЫҚ БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІНЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР

Емдік тағамдарда тағамдарды және басытқыларды гастрономиялық (уылдырық, майшабақ) балықтардан, майлы емес сұрыпты пісірілген балықтардан және теңіз өнімдерінен (кальмардан, асшаян, омардан) дайындайды.

Уылдырық (*№ 1, 2, 3, 4б және 4в диеталары*). Түйір немесе кета уылдырығын табақшаға немесе креманкаға толтырып салады, түйірсіз уылдырықты тақтайда еседі, ромб, үшбұрыш түрінде турайды және кішкентай тәрелкеге салады, сары маймен безендіреді.

Майшабақ. Майшабақты табиғи түрде, гарнирмен, туралған, майшабақ майымен ұсынады. Бұл басытқыларды дайындау үшін майлы емес майшабақты тазалайды, сүйексіз балық етін ажыратады, салқындатылған қайнаған суда 2 ... 4 сағат бойы жібітеді.

Балық және теңіз өнімдерін салқын және жылы өңдеу тәсілдері диета сипаттамаларымен, балықтың химиялық құрамымен, ондағы ақуыздың мөлшерімен, липидтермен, олардың қатынасындағы дымқылмен шартталған. Жоғары суландыру және май (нәлім, путассу, минтай, навага) мен ақуыздың (макрорус) төменгі мөлшері қайнату кезінде бөліктердің бүтіндігін нашар сақтайды, сондықтан мұндай балықтарды бөктіреді. Тығыз құрғақ немесе құрғақ ұсақ етті (кета, құныс балық, тунец, марлин, сайра) балықтарды тек қана пісіреді. Тығыз сәлді етті (көксерке, хек, сазан, теңіз алабұғысы) балықтарды барлық жылулық өңдеу түрлері үшін қолданады. Жоғары емес дәнекер тіні мен оның ыдырауының төменгі температурасы нәзік консистенциялы (негізінен коллагенді) жұмсақ өнімді алуға мүмкіндік береді. Бұл механикалық аялауыш диетаға үлестік бөлікті пісірілген балықты қосуға мүмкіндік береді.



Балықты (барлық диеталарда) бүтін етімен (ақтармаланған басымен немесе басынсыз), буындарымен (бекіре тұқымдас балықтар), үлестік бөліктермен пісіреді. Сүйексіз еттен тұратын бөліктерді терісімен және қабырға сүйектерімен 90° бұрышпен, сүйексіз етті бөктіру үшін - терісімен қабырға сүйектерінсіз немесе сүйексіз етті терісіз және сүйексіз 30° бұрышпен кеседі;

Кенеттен шығатын арнайы дәмі мен иісі жоқ балықтарды бөктіреді. Балықты балық қазанының торларында (қораптарда), табада немесе қаңылтыр табаларда пісіреді және бөктіреді.

Балықтың тұтас еті мен буындарына салқын су немесе сорпа құяды; үлестік бөліктерге — қайнату уақытын қысқарту мен жоғалтуларды азайту үшін ыстық су құяды. Қайнағаннан кейін қызуды азайтады, тұз қосады. Ары қарай балық толығымен дайын болғанға дейін қатты қайнатпай (85 ... 90 °C) пісіреді. Дайын болғандығын аспаз істігімен (істікті бөліктің қалың жеріне еркін кіретіндей) тесу арқылы тексереді. Пісіру үшін 1кг балық үшін су деңгейі балықтың деңгейінен 1 ... 2 см жоғары болатындай, шамамен 2л суды пайдаланады. Үлестік бөлікті балықтарды 12 ... 15 мин аралығында, буындарды- 45 мин бойы пісіреді.

Дайын болған балық бөліктерін бөктіру үшін табада немесе балық қазанында терісі астына қалатындай бір қатарға орналастырады, ыстық су немесе сорпа (1 кг балыққа 0,3л) құяды, тұз, тамыр, кейде — тұздық қосады, қақпағын жауып бөктіреді. Үлес бөліктерін бөктіру уақыты — 15 . 20 мин; бүтін балық және буындар — 25 . 45 мин. Бөктірілген балықта сығып алынған заттектер көп болады, сондықтан № 1 және 5 диеталары үшін ұсынылмайды.



Пісірілген және бөктірілген дайын **балық келесі талаптарға сай болуы керек:** бүтін кесектер формасын жақсы сақтайды; тілімдердің түсі — әр алуан реңді ақ немесе сұр; дәмі — пісірілген немес бөктірілген балыққа тән.

Дайын болған балық пен теңіз өнімдерін гарнирмен бірге майонезбен, маринадтап немесе желеде ұсынады. Сорпа құйып ұйыған балықтың сақталу мерзімі— 12 сағат; ұсақталған майшабақты — 24 сағат; гарнир қосылған майшабақ немесе балық —30 минуттан көп емес сақтайды.

Гарнир қосылған майшабақты және ұсақтап туралған майшабақты (№ 2, 3, 4в және 5 диеталары) дайындау технологиясы берілген жалпы қоректік тағамдарды дайындау технологиясына ұқсас.

Майшабақ паштеті (**№ 1, 2, 3, 4в, 5, 9 және 10 диеталары**). Майшабақтың таза етін 8 ... 10 сағатқа салқын суда ұстайды. Жұмыртқаларды бітеу пісіреді. Нанды жіңішкелеп кеседі, кептіреді, сүтте жібітіп, артық сұйықтықты сығып тастайды. Дайындалған өнімдерді майшабақ торларымен ет тартқыштан өткізеді, еріген сары май қосады. Қалған сүтті сүзгіден өткізіп, қоспаға қосады, жақсылап араластырады, пішін береді және суытады.

Майшабақтан дайындалған фаршмак (**№ 2 және 11 диеталары**). Дайын болған майшабақты 8 ... 10 сағатқа суда ұстайды және ет тартқыштан өткізеді. Ет пен картопты жеке жеке пісіреді. Басты пиязды ұсақтап турайды және сары майда шала қуырады. Піскен ет, картоп және пиязды ет тартқыштан өткізеді, ұсақталған майшабақ, шикі жұмыртқаларды қаймақ қосып жақсылап араластырады. Дайын болған қоспаны май жағылған табаға салады, тегістейді, үстіне қаймақ жағады, үккіштен өткен ірімшік себеді және табада қуырып пісіреді.

Гарнир қосылған піскен балық (*№ 1, 2, 3, 5, 6, 8 және 10 диеталары*). Пісірілген үлес бөлікті балықты суытады және сәл кептіреді. Піскен картоп, сәбіз және ұсақ текшелеп туралған, көк ақжелек, көк бұршақ, салат, көкөніс езінділерін гарнирлейді (*№ 1, 3, 4б және 4в диеталары*), өсімдік майы, салат дәмдеуіштерін қосады.

Мөлдір маринадталған балық (*№ 2, 3, 4в, 8 және 10 диеталары*). Үлес бөлікті балықтарды қатты қабықшасыз қуырады. Пішінін, сөлін сақтау үшін, әдемі сыртқы түр беру үшін үлес балықты ұнға аунатады (*№ 1 диетасы*) немесе араластырыған жұмыртқада дымқылдайды. *№ 5* диетасы үшін балықты қуырдан бұрын жартылай дайын болғанша 5 ... 7 мин бойы қайнатады. Қабықшалары екі жағынан да қызарып қуырылған балықты дайын болғанша табада 220 °С температурада 5 мин бойы қуырады.

Маринадты дайындау: балық сорпасына сабандап туралған пияз, ақ тамыр сабақтарын, сәбіз қосады. Қайнатады, пісерден бұрын сірке суын, лавр жапырағын қосады, тұз және қантпен араластырады. Көкөністерді өсімдік майын қосып бөктіруге болады. Қызанақ, тұз, қант салып қайнатады (қызыл маринад). Балықты металдан жасалмаған ыдысқа салады, жылы маринадты құяды және суытады. Ұсынар алдында көк пияз себеді.

Маринадталған балық фрикаделькасы (*№ 2 диетасы*). Котлет қоспасын дайындау үшін сүйексіз балық етін бөліктерге бөледі және ет тартқыштан өткізеді. 1-сұрыптан төмен емес ұннан жасалған кепкен бидай нанын (қыртыссыз) сүт немесе суда жібітеді және тұз қосады. Араластырады, екінші рет ет тартқыштан өткізеді және қоспаны жақсылап араластырады. Майлы емес балықтан жасалған котлет қоспасына сары май қосады (1 кг жұмсақ етке 50 г). Төмен байланыстырған қасиеті бар тоңазытылған балықтан дайындалған турамада шикі жұмыртқаларды (1 үлеске 0,1 ... 0,2 дана) немесе піскен балықтарды (25 ... 30 %) салады. Балықтан жасалған котлетті қоспаны ұсақ түйіршіктермен пішіндейді, буда пісіреді, дайын маринадты құяды және суытады.

Сорпа құйып құйма құйылған балық фрикаделькалары (*№ 2 және 11 диеталары*). Балық фрикаделькаларын (1 үлес бөлікке 8 данадан) ақ тамыр сабақты қосып буда пісіреді, суытады, сәбізбен, көк пиязбен, көк ақжелекпен үлестеп беретін ыдыста безендіреді және балық сорпасы желесін құяды.

Сорпа құйып құйма құйылған балық (*№ 2, 3, 4б, 4в және 8 диеталары*) (16-сурет). Пісірілген және салқындатылған үлестік бөліктерді терісіз және буындарынсыз 2 см аралықта суыған желеге (балық қабаты — 4 ... 6 мм) салады. Көкпен, лимонмен, піскен сәбізбен оларды желе көмегімен бекітіп безендіреді. Желе құяды (балық бетінен — 0,5 ... 1,0 см) және салқын жерге қояды. Бөліктерді шеттері гафриленген, ал айналасындағы желе қабаты 5 ... 8 мм-ден кем емес құрайтындай етіп кеседі.

Желені дайындау үшін балық сорпасын сүзгіден өткізеді. Егер сорпа көмескі болса, онда онарға жұмыртқа ақуыздарымен ашық реңк береді. Ыстық сорпаға

алдын ала салқын суда (30 ... 60 мин аралығында) тұрған желатинді салады. Желені сонымен қатар көкөністік қайнатпаларда және суда дайындайды (№ 1, 2, 4б, 4в, 5, 8 және 10 диеталары).

Кальмардан дайындалған басытқылар (№ 2, 5, 8 және 10 диеталары). Кальмарды жібіткеннен кейін шаяды, қоңыр қабығын жою үшін ыстық сумен күйдіреді, салқын су (1 кг-ға 3 л) құяды, қайнатып тұздайды, 2 . 3 мин бойы пісіреді. Суын ағызып тастайды, калмарды шаяды, суытады, сабандап ұсақтап турайды, салаттарға және винегретке қосады. Сонымен қатар сорпа құйып құйма құйылған немесе маринадталған балық дайындайды.

Қиыр шығыс ірімшігі (№ 2, 3, 4в, 5 және 10 диеталары). Пісірілген кальмарды суытады, екі-үш рет ет тартқыштан өткізеді, еріген сары май, үккіштен өткізілген тұзсыз ірімшік, сүт немесе сорпа қосып араластырады. Батон пішіндейді және оны тоңазытқышқа салып суытады.

Асшаяннан дайындалған басытқылар (№ 2, 3, 5, 8 және 10 диеталары). Асшаяндарды жібітеді, шаяды және тұзды қайнаған суда (1 л суға 10 г тұз) қайнағаннан кейін 3 ... 4 мин бойы пісіреді. Оттан түсіреді және 15 . 20 мин сорпада қалдырады. Піскен асшаяндардың мойынын алып тастайды, қабыршағынан тазартып салаттарға және сорпа құйып құйма құйылған балықтарға қолданады.

13.3

ЕМДІК ТАМАҚТАНУҒА АРНАЛҒАН ЕТ ӨНІМЛЕРІНЕН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР



Емдік және диеталық қоректік *салқын тағамдар және басытқыларды* гастрономиялы ет өнімдерінен дайындайды: пісірілген шұжықтан және майлы емес тұздалған шошқа етінен, піскен сиыр етінен, бұзау етінен, майсыз шошқа етінен, сорпалық өнімдерден (бауыр, ми, тіл).

Ет, құс етін және сорпа өнімдерін (№ 5 және 10 диеталарынан басқа) екінші түрлі тамақтардағыдай пісіреді. Көкөніс гарнирлерімен ұсынады (№ 2, 3, 4в, 5, 8 және 10 диеталары). Құймалы ет, тіл, миды ет желесімен (№ 2, 3 және 8 диеталары), көкөніс желесімен немесе суда (№ 1, 5 және 10 диеталары) сорпа құйып құйма құйылған балық тағамдары сияқты дайындайды. № 1, 2, 4б және 4в диеталары үшін сорпа құйып құйма құйылған фрикаделькалар мен желедегі ет ірімшігі ұсынылады.

Бешамелден дайындалған ет ірімшігі (№ 1, 1б, 1в, 5, 10 және 11 диеталары). Пісірілген етті үш-төрт рет ет тартқыштан өткізеді, қою сүт тұздығын, сары май, тұз қосады және толықтай біркелкі қоспа алғанша араластырады. Домалақ түрінде

пішін береді. Сары май мен тұздықта бөлек араластырады және кондитерлік қаптан ірімшіктің бетіне өткізеді.

№ 4б және 4 в диетасы үшін тартылған етті күріш ботқасымен қосып езеді және сары май қосып араластырады. Мұндай ірімшікті пірісірілген тауық етінен дайындайды.

Ірімшіліктен дайындалған етті ақ ірімшік (*№ 2, 5 және 11 диеталары*). Бешамель тұздығының орнына ет езгісіне үккіштен өткен ірімшік және бауырдан жасалған паштетті қосады.

Бауырдан жасалған паштет (*№ 2, 3, 4б және 4в диеталары*). Бауырды пісірілген пияз, сәбізбен бірге бөктіреді, суытады, екі-үш рет ет тартқыштан өткізеді, тұздайды, еріген сары май қосып араластырады. Алынған қоспаны орама түрінде пішіндейді (шыжғырылған сары май жағуға болады) және суытады. Ұсынарда порцияға кеседі және жұмыртқа турамаларын себеді.

Сорпа құйып ұйытылған бұзау етінен дайындалған фрикаделькалар (*№ 2, 3, 4б және 4в диеталары*). Бұзау етінен котлет қоспасын дайындайды, өсімдік майы мен жұмыртқаның сарысын қосып араластырады, 1 порцияға 6 ...8 дана түйіршіктерден пішіндейді. Фрикаделькаларға туралған көк қосады, буда пісіреді және суытады. Желені ет сорпасында, көкөніс қайнатпасында және суда дайындайды. Фрикаделька желесін құяды және тоңазытады.

Сілікпе (*№ 2, 3 және 8 диеталары*). Сиыр етінің аяқтарын үйітеді, шаяды, салқын суда 2 сағатқа ұстайды. Сонан соң туралған бөліктерге салқын су құяды (1 кг бөлікке 2 л) және майы мен көбгін алып тастай отырып, жай отта 6 ... 8 сағат аралығында пісіреді. Пісерден бір сағат бұрын тамырсабақты көкөністер салады. Пісірілген аяқтарды сорпадан сүзіп алады, сүйектен етті ажыратады, ұсақтап турайды немесе ет тартқыштан өткізеді. Етті сүзілген сорпаға салады, тұздайды, 10 мин бойы қайнатады, ыстық сумен жидітілген қаңылтыр табаға құяды.

Тауық өкпе-бауырынан дайындалған сілікпе (*№ 2, 5 және 11 диеталары*). Дайындалған өкпе-бауырды шамамен 3 сағаттай пісіреді. Сүзілген сорпаға көпсіген желатин қосады және желатин ерігенге дейін қыздырады. Сонан соң аздап суытады, пішінге құяды, қабырғамен бүркейді және салқын жерге қояды. Пішіннің түбінде және қабырғасында тоңазытылған желенің жұқа қабаты пайда болғанда ұсақтап туралған өкпе-бауырды салады, айналдыра бітеу пісірілген жұмыртқалармен безендіреді, өнімді 0,5 см жабатындай етіп қалған желені құяды және желені толығымен тоңазығанша суытады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Емдік қоректік балық котлеті қоспасының жалпы тағамдық котлет қоспасынан айырмашылығы неде?
2. Емдік қоректік паштет үшін балықты жылулық өңдеу қалай жүргізіледі
3. Неліктен емдік тағамдарда пісірілген балық және балық емес су шикізаты ұсынылады?
4. Диета сипаттамалары балықты жылулық өңдеуге қалай әсер етеді?
5. Емдік қоректік салаттарды дайындау үшін көкөністерді пісіру мен бөктірудің ерекшеліктерін атаңыз.

V

БӨЛІМ

ДАЙЫН САЛҚЫН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ ПРОЦЕСТЕРІ, ӨНІМДЕРІНІҢ ҚАУІПСІЗДІГІН БАҚЫЛАУ ӘДІСТЕРІ

14.ТАРАУ Салқын тағамдар мен басытқыларды ұсынуға
қойылатын талаптар

15.ТАРАУ Өнімдер қауіпсіздігін бақылау әдістері

САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН БАСЫТҚЫЛАРДЫ ҰСЫНУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

14.1

ЖАРТЫЛАЙ ДАЙЫН ӨНІМ САПАСЫН БАҒАЛАУ

Жартылай дайын өнім, тағам және аспаздық өнімдер сапасын бағалау күнделікті жүргізіледі. Сонымен бірге өнімді дайындау уақыты, оның атауы, дайындау деңгейі бағалауын қоса алғандағы органолептикалық бағалау нәтижелері, өнімді ұсынуға (дайын) рұқсат етілген мерзім, өндірушінің аты-жөні, органолептикалық бағалауды жүргізген тұлғаның аты-жөні көрсетіледі.



Келесі күнге қалдыруға рұқсат етілмейді: салаттар, винегрет, паштет, сілікпелер, сорпақұйып ұйытылған тағамдар және басқа да тез бұзылатын салқын тағамдар (ұйым, мекеме, санитарлық-эпидемиологиялық қызметтермен белгіленген тәртіп бойынша сақтау мерзімі ұзартылған түрлерден басқа), омлеттер, салқын тағамдар мен басытқыларға арналған тұздықтар.

Дайын тағамдарды ұсыну үшін таза құрғақ ыдыс және асхана аспаптары қолданылады. Бір реттік ыдыстар мен аспаптарды қайта қолдануға тыйым салынады. Жабдықтау мен салқын тағам мен басытқыларды порциялауды қызметкер әр тағам түрі үшін бір реттік қолғаппен жүргізуі қажет.

Кейтерингтік қызмет көрсету (немесе тұтынушы тапсырысы бойынша қоғамдық тамақтану ұйымынан тыс тамақтану ұйымы) кезінде тағам өнімдері салынған тұтынушылар қорабын ашу, сонымен қатар порциялық тағамдар, аспаздық өнімдерді ұсынуға дайындау іс-шара өтетін орынға жақын орналасқан арнайы жеке бөлмеде жүргізіледі. Ұсынылатын құрал-сайман таза және дайын өнімнің (тағам) әр түрі үшін қажетті мөлшерде болуы керек.

Дайын өнімді тасу қажет болған жағдайда арнайы ерекшеленген, қақпағы берік жабылатын жақсылап жуылған ыдыспен жеткізіледі. Тағам өнімдерінің (тағам, аспаздық өнімдер) әрбір сыйымдылығы көрсетілген таңбамен таңбаланған болуы керек: наименования продукции;

- Өнімнің атауы;
- Дайындаушы ұйымның мекен-жайы;
- Дайындау мерзімі мен сағаты;
- Сақтау шарттары мен сақтау мерзімі.

Кейтерингтік қызмет көрсету кезінде контейнерлерді тағам өнімдерімен толықтыру іс-шараның басталуына 3 сағат қалғанда басталады. Әр тапсырыс есеп құжаттамасында тағам атауы, дайындалу мерзімі мен сағатын көрсете отырып тіркеледі.



Жартылай дайын өнім, дайын тағамдар және басқа тағамдарды қоғамдық тамақтану ұйымдардан тыс орындарға өткізу жолдама құжаттың болуымен жүзеге асады (тауарлық- көлік жөнетпе құжаты, сапа және қауіпсіздік төлқұжаты, сәйкестік декларациясы немесе сертификаты). Қоғамдық тамақтану ұйымының жолдама құжаттары тағам дайын болғаннан бастап 30 күннен кем емес мерзімге сақталуы керек.

Өнімді өткізу кезінде жартылай дайын өнім және дайын өнімді жеке жеке сақтау және жіберу үшін шарттар жасалған болуы керек.

14.2

ӨНІМ САПАСЫН БАҚЫЛАУ

Өнім сапасын бақылау — дайын өнім және оны дайындау процесін тексерудегі ақаулар мен кемшіліктерін көрсетуге бағытталған кез келген өндірістік процестің міндетті құраушысы.

Бақылау әдістері материалдар мен шикізаттарды тексеруден бастап дайын өнімнің тахникалық параметрлерге сәйкестігін бақылаумен аяқталатын өндірістің барлық кезеңдерінде қолданылады. Мұндай процес өнімді оның бөліктерінің дайындығы бойынша сынау деп түсіндіріледі.

Нақты ұйым ішінде тексеру сапаны қамтамасыз ету орталығының қызметтерімен жүзеге асады. Мұндай бақылаудың қызметтеріне жатады:

- өнімнің әр түрі бойынша сапа көрсеткіштерін тексеру;
- сапаны бақылау әдістерін қабылдау және сынақтарды жүргізу ережелері;
- наразылықтарды жан-жақты талдау;
- ақаулардың пайда болуының мүмкін себептерін анықтау және оны болдырмау шаралары.

Берілген тәртіпті жүзеге асыру үшін өнім сапасының көрсеткіштерін тексеру құралдары мен әдістері, сынақ жүргізу техникасы, наразылықтарға жүргізілген талдаулар нәтижелерін, кемшіліктердің пайда болу себептерін орналастыру өте маңызды.

Қазіргі таңда тексерудің бірнеше тәсілдері бар, олардың бірі өнім сапасын статистикалық тексеру тәсілі болып табылады. Бұл тәсілдің басты мақсаты өндірілетін өнімнің қандай да бір кездейсоқ өзгерулерін болдырмау. Мұндай өзгерістер орналастыру мен жою керек болатын нақты себептерден туады.

Ішінара бақылау өнім сапасы жайында шешім қабылдау қажет болғанда қолданылады. Бұл ереже бойынша берілген үлкен топтағы белгілі бір түрлер санына жүргізілген сынақтардың қорытындысын қабылдау кезінде жүзеге асады. Көп жағдайда бақылаудың мұндай тәсілдері толықтандырылатын материалдар немесе жеткізушіден келген өнімдерді қабылдауда жүзеге асады. Олар бақылауға кететін материалдық шығындарды азайтуға мүмкіндік береді және өнімді тексеру кезінде бөлшектеу керек болған жағдайда қолданылады.

Өнім сапасын тексеру әдістерін сонымен қатар өндірістің және қызмет көрсетулер саласының да технологиялық процестерін қарастыру ретінде де түсіндіріледі. Бұл бақылау өнімді шығару кезіндегі тұрақты емес сапасына байланысты мәселерді анықтаумен қорытындыланады. Сонымен қатар өндіріс процесіне түзету енгізілген болуы керек.

Сапаны бақылаудың басқа да әдістері бар:

Гистограмма әдісі — өндірісте, сонымен қатар технологиялық процестердің мүмкіндіктерін үйренуге арналған ақпарат өңдеудің тиімді құралы;

Расталған ақпаратқа негізделген жіктеу әдісі. Ол нақты мәліметтер алу мен себеп-салдарлық байланысты орнатуда қолданылады;

Уақыт бойынша процес көрсеткіштерінің өзгерістерін көрсететін бақылау карталары әдісі. Онда төменгі және жоғарғы аралықтағы шекарада болатын міндетті шашырау диапазоны белгіленеді. Мұндай әдіс технологиялық процесте нақты көрсеткіш бойынша параметрлерінің өзгеру процесі басталған кезде тез арада қадағалауға мүмкіндік береді.

14.3

ТАҒАМДЫҚ ӨНІМДЕРДІ БАҚЫЛАУ САПАСЫН ОРГАНОЛЕПТИКАЛЫҚ (СЕНСОРЛЫҚ) ТАЛДАУ

Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау ең алдымен иіскеу, сезу, көру мүшелерінің көмегімен, яғни органолептикалық қолданыспен жүзеге асады.



Өнімдерді бағалаудың органолептикалық әдісі табиғи жолмен қабылдау бойынша сапа көрсеткіштерін анықтау кезектілігін қарастырады. Ең алдымен көзбен көру арқылы өнімнің сыртқы түрі, пішіні және түсі сияқты сапалы сипаттамаларын бағалайды. Сонан соң иіс мүшесі арқылы иісін анықтайды. Осыдан кейін тағамды қабылдау кезінде ауыс қуысында пайда болатын сезімді: дәм, консистенцияны (жұмсақтық, қаттылық) және шырындылығын бағалайды. Иіс пен дәм өнімнің сіңімділігіне әсер ететіндігін ескерсек, сапаны бағалауда бұл көрсеткіштердің мәні нақты.

Бүгінгі күнге дейін органолептикалық бағалау өзінің мәнін жоғалтқан емес. Бақылаудың бұл түрі физико-химиялық зерттеулердің алдында болады.

Органолептикалық бақылау нәтижелері олардың тағамдық құндылықтарына тәуелсіз өнімнің сапасын анықтауда шешуші болып табылады. Дегенмен әртүрлі қоспалармен, оның ішінде зиянды және улағыш қоспалардың көмегімен өнімге органолептикалық жағымды қасиеттер қатарларын көбейтуге болатындығын ескерген жөн.

Органолептикалық бағалаудың қажеттілігі сенсорлардың әр алуан түрін («электрондық мұрын», «электрондық тіл») және «Сенсорлық талдау» дамыған ғылыми бағытын дайындауға түрткі болды.

Органолептикалық зерттеу әдістері тамақ өнеркәсібі талаптарын қанағаттандыру үшін пайда болды және дамыды, өйткені:

- олар шығарылатын өнімнің тартымды сыртқы түрі, текстура, жағымды иісі, ұнамды дәмі сияқты көрсеткіштермен сипаттамаларының стандарттылығын қамтамасыз етуге бейімделген;
- органолептикалық бақылауда тағамдық шикізатты дайындау мен қайта өңдеу технологиялық процестерінің жеке кезеңдері қажет етіледі;
- Тәсілдер тағам таңдауда әр елдің ұлтық белгілерін және салт-дәстүрін ескере отырып дәмдік ерекшеліктерін де анықтауға мүмкіндік береді.
- Ресейде дәстүрлі тағам өнімдерінің (ет-сүт тағамдары, сүт, нан-тоқаш және басқа өнімдер) сапасын органолептикалық бақылаудың әртүрлі әдістері қолданылады. Органолептикалық бақылау арнайы даярланған мамандармен-дегустаторлармен жүзеге асырылады. Дегустаторларға ерекше талаптар қойылады — олар міндетті:
- Ерекше сенсорлы сезімталдылыққа, жоғары танымды қабілеттеріне ие болу;
- Өнім сапасын бағалау нәтижелерін тар шеңберлі мамандық пен ұзақ жаттығулар жағдайында да жаттықтыру. Дегустаторлар топтарын құру сынақтың екі деңгейінен өткеннен кейін жүзеге асады: дәм сезу қабілетін талдау және иіс сезуді тексеру.

Жаңа және дәстүрлі тағам өнімдері және дәмдік заттардың сапасын органолептикалық бағалау арнайы зертханаларда стандартты жағдайда жүргізілуі

керек және дегустаторлар тобына қойылатын бірдей талаптар, сынамаларды талдауға қойылатын келісілген бірыңғай жүйе мен безендірудің бірыңғай ережелері болуы керек. Органолептикалық бағалауды дұрыс ұйымдастыру үшін талдауға қатысатын тұлғалардың сенсорлы сезімталдығын тексерудің бірыңғай әдістемесі болуы қажет.

Дайындалған еттегі жеке құраушылардың саны тамақтандыру шарттары мен мал өсіру, оның жасы, жынысы, жыл мезгіліне тәуелді. Нанның иісі шикізат сапасы мен саны, қамыр дайындау технологиясы, пісіру және басқа да факторларымен анықталады.

Атап айтқанда өнімді негізгі, неғұрлым тұрақты иісімен (базистік иісі), текстурамен үйлесімділігі, түсі және дәмі бойынша тұлға оның пайдалылығын және сапалылығын бағалайды. Сынақтың соңында дегустатор картасы толтырылады.



Бақылау карталарын дайындау мақсаты болып сақтандыру шаралары мен дайын өнімнің ақауларының алдын алу шаралары табылады. Бақылау карталары сапа бақылауын, атап айтқанда өндіріс процесінде жүргізу кезінде қолданылады. Онда технологиялық процес жайында барлық ақпаратты енгізеді. Жазба нұсқалары әртүрлі болуы мүмкін. Нұсқаны таңдау өнім түрлері мен өндіріс мақсаттарына байланысты.

Өнімнің сапасын бақылау әдістерінің негізгі тапсырмасы мәселелерді, өнімнің өндірістің қай кезеңінде бақылаудан шығып кеткендігін және кемшіліктер мен технологиялық процес қателіктерін жою мақсатында орындалатын қажетті шараларды анықтау болып табылады.

Қазіргі таңда тағамды ластаушы заттарға табиғи химиялық, биологиялық және физикалық заттардың айтарлықтай жоғары спектрін жатқызады; сондықтан бірінші орынды микробиологиялық қатер иеленеді. Одан басқа, жаңа технологиялы тамақ өнеркәсібінде өндіру және енгізу тамақтанумен байланысты жаңа қатерлердің себебі болуы мүмкін. Мысал ретінде нәтижесінде соңғы өнімде аркиламид пайда болатын тағам өнімдерінің кейбір түрлерін өндіру технологиясын алуға болады. Осылайша тағам өнімдерінің қауіпсіздігі оның барлық өмірлік кезеңінде қамтамасыз етілуі керек.



Заманауи нарықтық шарттарда тағам өнімдерін дайындаушымен жүргізілген соңғы өнімнің ластануының потенциалды қатерлерді анықтау арқылы қатал өндірістік бақылау сияқты оның қауіпсіздігін мемлекеттік бақылау, оның ішінде өнімнің мүмкін болатын бұрмалануларын анықтауға мүмкіндік беретін заманауи талдаудың жоғары сезімталды әдістері қолданылуы керек.

Қазіргі таңда Ресейде азық-түлік шикізатының және тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі 30.03.1999 ж. № 52-ФЗ «Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы» 02.01.2000 ж. № 29-ФЗ «Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы»; 27.12.2002 ж. № 184-ФЗ «Техникалық реттелулер туралы»; 12.06.2008 ж. № 88-ФЗ «Сүт және сүт өнімдеріне техникалық регламент»; 24.06.2008 ж. № 90-ФЗ «Май және тоңмай өнімдерінің техникалық регламенті»; 27.10.2008 ж. № 178-ФЗ «Жемістер мен көкөністерден дайындалған шырын өнімдеріне арналған техникалық регламент»; 05.07.1996 ж. № 86-ФЗ «Ген-инженерлік қызметтерді техникалық реттеу туралы» федералдық заңдарымен реттеледі.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Кейтерингтік қызмет көрсетулерге қойылатын санитарлық талаптарды атап шығыңыз.
2. Жартылай дайын өнім және дайын тағамдарды шығаруға қажетті жолдама құжаттарды атап шығыңыз
3. Өнім сапасын бақылау тәсілдерін атап өтіңіз.
4. Тағам өнімдері дегустаторларына қандай талаптар қойылады?

ӨНІМДЕР ҚАУІПСІЗДІГІН БАҚЫЛАУ ӘДІСТЕРІ

15.1

ТАҒАМДЫҚ ӨНІМДЕР ҚАУІПСІЗДІГІ ЖӘНЕ САПАНЫ БАҒАЛАУ ӘДІСТЕРІ

Соңғы онжылдықта Ресейде өте төмен концентрацияларда контаминанттарды анықтауға мүмкіндік беретін және соңғы ғылыми жетістіктерді қолдануға негізделген тағамдық өнімнің қауіпсіздігі және сапасын анықтаудың қазіргі тиімділігі жоғары әдістері әзірленген. Ерекше орынды ет шикізатын фальсификациялауды анықтаумен байланысты әдістер алады (еттің бір түрлерін басқаларымен алмастыру, жалғастыратын тінді немесе өсімдік ақуыздарын пайдалануды анықтау). Ресейдегі тағамдық өнімдердің ластануларын мониторингтеудің қазіргі жүйесі құрылды. Соңғы жылдары «Әлеуметтік-гигиеналық мониторингті өткізуді бекіту туралы» РФ Үкіметінің 02.02.2006 № 60 Қаулысына сәйкес өткізілетін тағамдық өнімдер қауіпсіздігін мониторингтеу ұйымдастырылды.



Жыл сайын елде тек мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау қызметі ғана санитарлық-химиялық және санитарлық-микробиологиялық көрсеткіштер бойынша жеткілікті үлкен санын өткізеді. Бақылаудың осындай тығыздығы гигиеналық нормативтерге сәйкес келмейтін тағамдық өнімдердің партияларын анықтауға және оларды қолданастан алуға мүмкіндік береді.

Біруақытта тағам өнімдерінің мониторингі нәтижелерін есепке алу жүйесі құрылған және қызмет етеді, ол тағамдық өнімдер және азық-түліктік шикізат қауіпсіздігінің мониторингі нәтижелерін есепке алу жүйесі қызмет етеді, ол тағамдық өнімдер және азық-түліктік шикізаттың ластану динамикасы және деңгейлері, жиілігі бойынша сипаттама беруге, сондай-ақ ағзаға тәуліктік жүктемені есептеу үшін бастапқы деректерді алуға және халық денсаулығы

үшін тағамдық өнімдердің ластану қаупін бағалауды өткізуге мүмкіндік береді (Р 2.1.10.1920-04 «Қоршаған ортаны ластайтын химиялық заттардың әсерінде халық денсаулығы үшін қауіпті бағалау бойынша нұсқаулық», МУ 2.3.7.2125-06 «Әлеуметтік- гигиеналық мониторинг. Азық-түліктік шикізат контаминациясы және химиялық заттармен тағамдық өнімдер. Көрсеткіштерді жинау, өңдеу және талдау»).

Қазіргі уақытта тамақ өнімдері және оларға арналған орамдардың өндірісі кең қолдау тапты — биотехнологиялар және нанотехнологиялар. Ресей Федерациясында биотехнологияны пайдаланумен алынған өнімнің қауіпсіздігін бағалау бойынша көп жылдық тәжірибе бар. Қазіргі уақытта генетикалық түрлендірілген өсімдік тектес ағазалардан (ГТА) алынған тамақ өнімінің айналымы саласында қазіргі заңнамалық, нормативтік және әдістемелік база қызмет етеді. Ішкі нарыққа алғаш түскен тамақ өнімінің осындай түрлері мемлекеттік тіркеуге жатады.

ГТА алынған тамақ өнімінің қауіпсіздігін медициналық-биологиялық бағалау жүйесі әзірленген және үнемі жетілдіріледі. Тамақ өнімінің қауіпсіздігін медициналық-биологиялық бағалау осы саладағы бүкіл отандық және шетелдік тәжірибені аккумуляциялап қана қоймай, сонымен қатар қазіргі іргелі ғылымдағы, соның ішінде геномдық талдау, ДНҚ зақымдануларын және мутагенді белсенділікті талдау, түрлендіру өнімдерін анықтауға негізделген жаңа ғылыми тәсілдерді қамтиды. Өсімдік тектес ГТА қауіпсіздігін бағалау бойынша зерттеулерді РАМН, РАН, РАСХН, Ресей Роспотребнадзор, Ресей Денсаулық әлеуметтік даму министрлігінің жетекші ғылыми-зерттеу мекемелері жүзеге асырады.

Тамақ өнімдері қауіпсіздігін қамтамасыз ету стратегиясы келесі негізгі бағыттарды іске асыруды көздейді:

- тамақ өнімдерін өткізу, тасымалдау, сақтау, өндірістегі тиісті өндірістік тәжірибе (технологиялар, санитарлық режим, өндірістік бақылау);
- тамақ өнімдеріне санитарлық-эпидемиологиялық талаптар және гигиеналық нормалау;
- азық-түлік шикізатын сараптау және ветеринарлық-санитарлық талаптар;
- тамақ өнімінің айналымын мемлекеттік қадағалауды (бақылауды) жүзеге асыру;
- зертханалық бақылаудың дұрыс метрологиялық параметрлерін қамтамасыз ету және талдау әдістерін әзірлеу, бірегейлендіру, стандарттау;
- тамақтан аурушаңдықты қадағалау.

ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНІҢ ЖӘНЕ АЗЫҚ-ТҮЛІК ШИКІЗАТЫНЫҢ ҚАЗІРГІ ЖАҒДАЙЫН ТАЛДАУ

Жақында тамақ өнімдерінің сапасын бағалауға негізгі мән сесорлық органолептикалық талдауға берілді. Қазіргі уақытта талдаудың осы аймағы тағамды бақылаудың маңызды, бірақ шешуші емес бөлігі болып табылады. Қоспалар көмегімен (соның ішінде уытты) өнімге бірқатар оң органолептикалық касиеттерді беруге болатыны белгілі.

Тағамдық өнімдерді талдау — күрделі талдау міндеті. Қиындықтардың басты себебі — олардың көп компоненттілігі және дербестігі. Бұдан басқа агрегатты жағдайды, полидисперстілікті, компоненттер арақатынасын ескерген жөн. Сол себепті әр өнімнің құрылымы және құрамының ерекшеліктеріне қарапайым стандартты әдістерді де бейімдеу қажеттілігі туындайды.

Химиялық талдау шикізаттың, өнімдердің сапасын ғана емес, сонымен қатар өндіріс технологиясына түзету енгізу мақсатында технологиялық процестің кезеңдерін де бақылауды жүзеге асыруға мүмкіндік береді.

Сапаны бақылауда қолданылатын талдау әдістеріне келесі талаптар ұсынылады:

- жоғары сезімталдық;
- селективтілігі және рұқсат беру;
- дәлдігі және көшірілуі;
- экспресстілігі;
- бірнеше заттарды біруақытта анықтау мүмкіндігі;
- сынама дайындау қарапайымдылығы;
- күрделі емес аспаптық жабдық;
- автоматтандыру мүмкіндігі;
- дала шарттарында талдауды өткізу мүмкіндігі.

Талдауды таңдауда барлық шарттарды қанағаттандыруды талдау қиын, сол себепті компромисті шешімдер қабылдауға тура келеді.

1. Анфимова Н. А. Кулинария / Н. А. Анфимова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016.
2. Ахиба С. Л. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть / [С. Л. Ахиба, В. И. Бодрягин, Т. В. Лапшина и др.]. — М. : Хлебпрод-информ, 1997.
3. Беляев М. И. Организация производства и обслуживания в общественном питании / М. И. Беляев, И. Г. Бережнева, Г. А. Петров. — М. : Экономика, 1986.
4. Биллер Рудольф. Как украсить блюда / Рудольф Биллер. — М. : АСТ-ПРЕСС, 1998.
5. Богданова М. А. Оборудование предприятий общественного питания / М. А. Богданова. — М. : Экономика, 1988.
6. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю. М. Бурашников. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.
7. Девигон Жан-Пьер. Как украшать блюда / Жан-Пьер Девигон. — М. : Интербук-бизнес, 1998.
8. Захарченко М. Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания / М. Н. Захарченко, Л. С. Кучер. — М. : Экономика, 1986.
9. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин — М. : Издательский центр «Академия», 2016.
10. Ильенкова С. Д. Управление качеством / С. Д. Ильенкова. — М. : Юнити-Дана, 2003.
11. Ковалев Н. И. Органолептическая оценка готовой продукции / Н. И. Ковалев. — М. : Экономика, 1968.
12. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. — М. : Деловая литература, 2003.
13. Массо С. О. Бутерброды, сэндвичи, канапе / С. О. Массо, О. Т. Рельве. — Минск : Харвест, 2004.
14. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности / Л. В. Мармузова. — М. : Издательский центр «Академия», 2013.
15. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2016.

16. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2016.
17. Могильный М. П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / М. П. Могильный. — М. : ДеЛи плюс, 2013.
18. Новикова А. М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / А. М. Новикова. — М., 2000.
19. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Л. А. Радченко. — Ростов н/Д. : Феникс, 2012.
20. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Ростов н/Д. : Феникс, 2006.
21. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — Дело и сервис, 2000.
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / [сост. : В. А. Ананина, С. Л. Ахиба, Т. В. Лапшина и др.]. — М. : ДеЛи плюс, 1986.
23. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд / под ред. Г. Б. Пяташевой. — М. : Цитадель-Трейд, 2003.
24. Смолянский Б. Л. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров / Б. Л. Смолянский, Ж. И. Абрамова. — Л. : Медицина, 1984.
25. Усов В. В. Организация обслуживания в ресторанах / В. В. Усов. — М. : Высш. шк., 1990.
26. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Н. Э. Харченко. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.

ИНТЕРНЕТ КӨЗДЕРІ

<http://www.bio-rg.ru/content/articles/prpit/index.php?ELEMENTID=6953>

http://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-12.htm

videoculinary.ru

Filmedby:DovnaEnterprisesFoodplantt.ru

CHUDO-POVAR.COM

WWW.Kulinarus.ru

Әдебиеттер тізімі

КІРІСПЕ	4
---------------	---

I БӨЛІМ. ӨНДІРІСТІ ҰЙЫМДАСТЫРУ

1. Тарау. Өндірістік үрдісті ұйымдастыру	
1.1 Орынжайлардың құрамы, құрылымы және оларға деген талаптар	7
1.2 Жұмыс орындарына деген талаптар9	
2.Тарау. Өндірістік цехтың циклі.....	11
2.1 Өндірісті ұйымдастырудың жалпы ережелері	11
2.2 Көкөністерді өңдеудің технологиялық үрдісін ұйымдастыру	12
2.3 Шикізатты және жартылайфабрикаттарды жылумен өңдеудің технологиялық үрдісін ұйымдастыру	13
2.4 Салқын цехтың технологиялық үрдісін ұйымдастыру.....	14

II БӨЛІМ. САЛҚЫН ТАҒАМДАРДЫ ЖӘНЕ ТІСКЕБАСАРЛАРДЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ҮРДІСІ

3. Тарау. Шикізаттың тауар айыру-технологиялық сипаттамасы	30
3.1 Шикізаттың түрлері, тағамдық құндылығы және сапасы.....	30
3.1.1. Жеміс -көкөніс тауарларның тауар айыру-технологиялық сипаттамасы	31
3.1.2. Балықтардың балық, балық емес балық және балық өнімдерінің тауарлық-технологиялық сипаттамалары	37
3.1.3. Ет, ет өнімдерінің және жұмыртқа тауарларының тауар айыру- технологиялық сипаттамасы	39
3.1.4 Сүттің және оны қайта өңдеу өнімдерінің тауар айыру- технологиялық сипаттамасы	42
3.1.5 Тағамдық майлардың шикізаттың тауар айыру-технологиялық сипаттамасы	44
3.2 Өнім материалдарының және өндірісін өндіруге арналған шешім материалдары мен өнімдерді дайындау	45
3.3 Шикізат пен өнімдерді сақтау шарттары	
3.4 Температуралы режимпорциялау және шарттарсалқын тағамдар мен тіске басарларды сақтау	62

4 Тарау. Өнімді дайындау	58
4.1 Салқын тағам мен жеңіл тағамдарды ұсыну ережес	58
4.2 Ыстық тіскебасарларды ұсыну ережелері	65
5 Тарау. Суық тағамдар мен тіскебасарларды дайындау.....	68
5.1 Суық тағамдар мен тіскебасарлардың мағынасы мен классификациясы	58
5.2 Бутербродтар	52
5.3 Гастрономиялық өнімдер мен консервілер(порциямен)	77
6 Тарау. Салаттар мен винегреттер	80
6.1 Салат пен винегреттерді ұсыну және дайындау, сапа талаптарының жалпы ережелері.....	80
6.2 Шикі көкөністерден жасалған салаттар.....	81
6.3 Винегреттер және қайнатылған көкөністерден жасалған салаттар.....	85
6.4 Балықтан және теңіз өнімдерінен жасалған салаттар	88
6.5 Құстан және еттен жасалған салаттар	90
6.6 Коктейл салаттар	62
6.6.1 Тіскебасар салаттар	93
6.6.2 Десерт салаттар	95
7 Тарау. Басытқылар өндірісі	98
7.1 Гарнирлер және салқын тағамдар және басытқыларға арналған тұздықтар.....	98
7.2 Көкөністерден және саңырауқұлақтардан басытқылар	102
7.3 Жұмыртқадан басытқылар.....	107
8 Тарау. Балық және еттен тағамдар және басытқылар Өндірісі	111
8.1 Балықтан салқын тағамдар және басытқылар	111
8.2 Еттен және ет гастрономиялық өнімдерінен салқын тағамдар және басытқылар	114
8.3 Салқын тағамдар және басытқылардың жаппай өндірісінің сапасына қойылатын талаптар.....	116

ІІІ БӨЛІМ. БАЛЫҚ, ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІНЕН КҮРДЕЛІ САЛҚЫН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ПРОЦЕСІ

9 Тарау. Күрделі салқын басытқылар.....	122
9.1 Күрделі салқын тағамдар және басытқыларды безендіру	122
9.2 Цитрус тұқымдастардан безендірулер	123
9.3 Сүйекті және дәнекті жемістерден безендірулер.....	125
9.4 Экзотикалық жемістерден безендірулер	127

9.5 Көкөністерден безендірулер128

9.6 Жұмыртқадан безендірулер133

9.7 Сары майдан безендірулер134

9.8 Желеден безендірулер135

10 Тарау. Күрделі дайындалатын басытқылар137

10.1 Әр түрлі толықтырғыштары бар канәпе, себетшелер, воловандар137

10.2 Күрделі дайындалатын салаттар.....141

10.3 Күрделі тағайындалатын балық және еттен салқын басытқылар146

11 Тарау. Күрделі дайындалатын балық, ет және құс етінен салқын тағамдар.....149

11.1 Балықтан фаршталған және құйылған тағамдар.....149

11.2 Күрделі дайындалатын балық емес сулы шикізаттан пісірілген және құйма құйылған салқын тағамдар.....153

11.3 Күрделі дайындалатын ет, құс еті (жабайы құс еті) және қосалқы өнімдерден салқын тағамдар154

11.4 Күрделі ыстық басытқылар162

11.5 Күрделі дайындалатын салқын тағамдар және басытқылардың сапасына қойылатын талаптар166

**IV БӨЛІМ. ЕМДІК ТАМАҚТАНУҒА АРНАЛҒАН САЛҚЫН
ТАҒАМДАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР**

12 Тарау. Ағзаға тағамның жергілікті және жалпы әсері 170

12.1 Механикалық, химиялық және жылулық өңдеу170

12.2 Диеталардың сипаттамасы172

**13 Тарау. Салқын тағамдар және басытқыларды дайындаудың технологи-
ялық процесі175**

13.1 Емдік тағамдық БУТЕРБРОДТАР, САЛАТТАР ЖӘНЕ БАСЫТҚЫЛАР.....175

13.2 Емдік тағамдық балық және теңіз өнімдерінен дайындалған тағамдар және басытқылар179

13.3 Емдік тағамдық балық және теңіз өнімдерінен дайындалған тағамдар және басытқылар182

V БӨЛІМ. ДАЙЫН САЛҚЫН ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ ПРОЦЕСТЕРІ, ӨНІМДЕРІНІҢ ҚАУІПСІЗДІГІН БАҚЫЛАУ ӘДІСТЕРІ

14 Тарау. Салқын тағамдар мен басытқыларды ұсынуға қойылатын талаптар	186
14.1 Жартылай дайын өнім сапасын бағалау.....	186
14.2 Өнім сапасын бақылау.....	187
14.3 Тағамдық өнімдерді бақылау сапасын органолептикалық (сенсорлық) талдау.....	188
15 Тарау. Өнімдер қауіпсіздігін бақылау әдістері.....	192
15.1 Тағамдық өнімдер қауіпсіздігі және сапаны бағалау әдістері	192
15.2 Тамақ өнімдерінің және азық-түлік шикізатының қазіргі жағдайын талдау	194
ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ	195
ИНТЕРНЕТ КӨЗДЕРІ.....	196

Оқу басылымы

Семичева Галина Павловна

Салқын тағамдар және басытқыларды дайындау

Оқулық

Редактор В. А. Савосик, С.Қамшыгер

Компьютерлік беттеу: Г. Ю. Никитина

Корректорлар С. Ю. Свиридова, О. В. Попова

Басп. № 101117321. 23.08.2016 баспаға қол қойылған. Пішімі 60х90/16.

«Балтика» Гарнитурасы. Қағаз офс. № 1. Офсетті баспа. Шартты баспа 13,5
(с.і. 0,5 түс. қос.). Тираж 1500 экз. Заказ №

«Академия» Баспа орталығы ЖШҚ. www.academia-moscow.ru 129085, Мәскеу,
Мира даңғылы, 101 В, 1-б. Тел./факс: (495)648-0507, 616-0029. Санитарлық-э-
пидемиологиялық қорытынды № РОСС Ки.ПЩ01.И00695 от 31.05.2016.
Идел-Прессе басылған.